



Bedienungsanweisung

DEUTSCH

XV-XB

ACHTUNG: Lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts





EINFÜHRUNG	4
VORWORT	5
ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME	5
SICHERHEITSNORMEN	6



ANLEITUNG FÜR DEN MONTEUR	9
----------------------------------	----------



ANLEITUNGEN FÜR DEN VERWENDER	33
--------------------------------------	-----------



EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns und beglückwünschen Sie, dass Sie ein Gerät der Reihe **ChefLux™/BakerLux™** erworben haben und wir hoffen, dass das der Beginn einer positiven und dauerhaften Zusammenarbeit ist.

Die Reihe der konventionellen Elektroöfen (Übergang - Feuchtigkeit) von **ChefLux™/ BakerLux™** kann die verschiedensten Gararten der traditionellen Küche problemlos durchführen und die Ergebnisse der einfachsten Gararten im Ofen werden optimiert.

Der von Ihnen ausgewählte Ofen der Reihe **ChefLux™/ BakerLux™** bietet Effizienz und die folgenden Stärken: Der Ofen ist effizient, da er ein einheitliches Garen in jedem Umfeld und bei jeder Ladung und unter den verschiedensten Bedingungen gewährleistet. Er ist effizient, da alle Anforderungen des Chefs erfüllt werden und das nicht nur oberflächlich.

Die Technologie, die in den Ofen **ChefLux™/ BakerLux™** integriert werden kann, die von Ihnen erworben wurde, ist **AIR.Plus, STEAM.Plus und DRY.Plus**. Diese Zusätze sind in einem grundlegenden Vereinfachungsprozess entstanden, um den Ofen einfacher und effizienter zu machen, ohne auf die von UNOX garantierte Qualität zu verzichten.

UNOX S.p.A.

Händler:

Monteur:

Montagedatum:

Der Hersteller behält sich das Recht vor, immer und ohne Vorankündigung Veränderungen zur Verbesserung der Geräte und des Zubehörs oder des Handbuchs zu machen.

Die teilweise oder komplette Kopie in jeglicher Form dieses Handbuchs ist ohne Befugnis des Herstellers verboten.

Die Original-Sprache dieses Handbuchs ist Italienisch: Der Hersteller ist für eventuelle Übersetzungsfehler und oder Umschriften nicht verantwortlich.

Vorwort

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

Die Öfen der Reihe **ChefLux™** sind Geräte zum Garen von Gastronomieprodukten: Grillen, Frittieren ohne Öl, Anbraten von Fleisch, Fisch, Geflügel, Pizza, Focaccia backen, usw...

Die Modelle der Reihe **ChefLux™** sind in der Elektro- und Gasvariante verfügbar. Sie werden manuell - **Ma-nual** - gesteuert und sie haben die folgende Tragfähigkeit: 5, 7, 12, 20 Bleche GN 1/1.

Die Öfen der Reihe **BakerLux™** sind Geräte speziell für Konditoreiprodukte und Brot: Blätterteig, Biskuit, Eclair, Croissants, Pizza, Focaccia, Panettone und Hefeprodukte.

Die Modelle der Reihe **BakerLux™** sind in der Elektro- und Gasvariante verfügbar. Sie werden manuell - **Ma-nual** - oder digital - **Dynamic** - gesteuert und sie haben die folgende Tragfähigkeit: 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 im folgenden Piktogramm aufgeführt werden:



Anleitung gültig nur für Gasöfen



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 alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Normen und den Normen auf dem Kennschild entsprechen.
- Eingriffe oder Veränderungen, die nicht genehmigt wurden und nicht in diesem Handbuch aufgeführt werden, heben die Garantie auf.
- Eine Montage oder eine Wartung, die nicht in diesem Handbuch angegeben wird, kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal in der Arbeitszone verboten.
- Wenn die Geräte auf Räder montiert werden, verwenden Sie nur Komponenten von UNOX und achten Sie auf die Montagehinweise in der Verpackung selbst.
- Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.
- Das Schild mit den technischen Daten liefert wichtige Daten: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage auf einen Wartungs- oder Reparaturingriff 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 (**BakerLux™**);
- Garen von frischen und eingefrorenen Gastronomieprodukten (**ChefLux™**);
- Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse (**ChefLux™**);
- Garen von in Vakuum eingeschweißten Gerichten, die dazu geeignet sind;
- Erhitzung von gefrorenem oder gekühltem Fleisch (**BakerLux™ - ChefLux™**);
- Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn die Funktionen abweichen, bei strukturellen Veränderungen, oder wenn die Stromversorgung, die Wasser- oder Gasversorgung unterbrochen ist (⚠ NUR GASÖFEN), kontaktieren Sie den befugten Kundendienst von UNOX, ohne vorher mit der Reparatur zu beginnen. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.
Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall.
- 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 Gärungskammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
 - Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.



BRANDGEFAHR!

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



STROMSCHLAGEFAHR

- Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur von UNOX befugtes Fachpersonal darf diese öffnen.

Wenn diese Norm nicht beachtet wird, verfällt die Garantie und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.



NUR FÜR GASÖFEN

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



ANLEITUNG FÜR DEN MONTEUR



Inhaltsverzeichnis

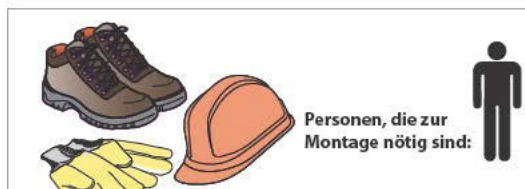
Auspacken	10
Entfernen der Schutzfolie	12
Kontrolle des Verpackungsinhalts	12
Positionierung	13
Technische Daten des Montageraums	13
Einzuhaltende Abstände	14
Befestigung	15
Fixierung der Unterstruktur durch den Nutzer (z.B. Stahlische, usw....)	15
Fixierung auf der UNOX-Unterstruktur	16
Fixierung auf der UNOX-Unterstruktur	16
Einstellungen	17
Einstellung der Türschließung	17
Umkehrbarkeit der Tür	18
Elektrische Anschlüsse	21
Durchzuführende Kontrollen	22
Anpassung an andere Spannungen	22
Austausch des Versorgungskabel	22
Gasanschluss (🔥 nur für Gasöfen)	23
Anschluss an das Netz der Gasanlage	23
Anpassung an andere Gasart	24
Kontrollen nach dem Anschluss	25
Wasseranschluss	26
Wasseranschluss: Wassereingang	26
Technische Daten der Wassereingänge	26
Technische Daten des Abwassers	27
Wasseranschluss: Eingriffe	28
Dampfabzug	28
Abzug von Dämpfen und Abgasen	29
Anschlüsse zwischen übereinanderstehenden Geräten	30
Anschlüsse zwischen Geräten mit RJ45-Kabel	30
Anschluss an den Außenanschluss UNOX.Link	31
Beispiel einer falschen und richtigen Montage	32



Vor der Montage des Geräts aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsnormen" auf Seite 6 und das Kapitel "Vorwort" auf Seite 5 lesen.

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

Auspacken

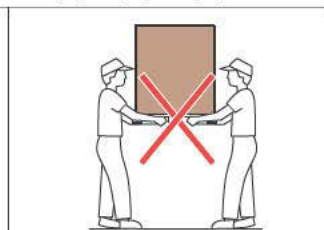
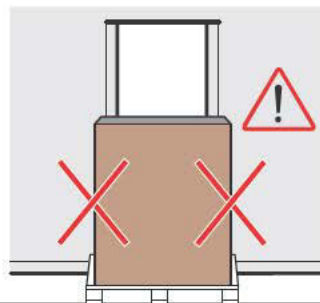
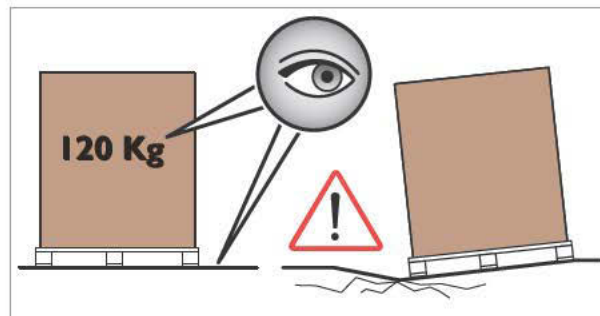
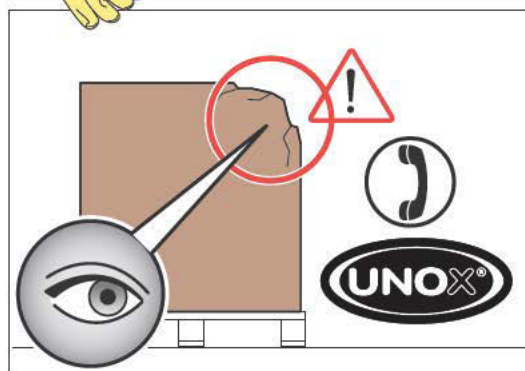


Beim Erhalten die Verpackung kontrollieren, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Wenn dem nicht der Fall ist, umgehend UNOX informieren und NICHT mit der Montage beginnen.

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

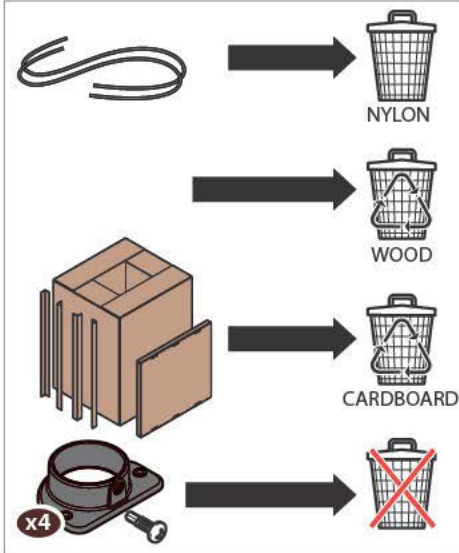
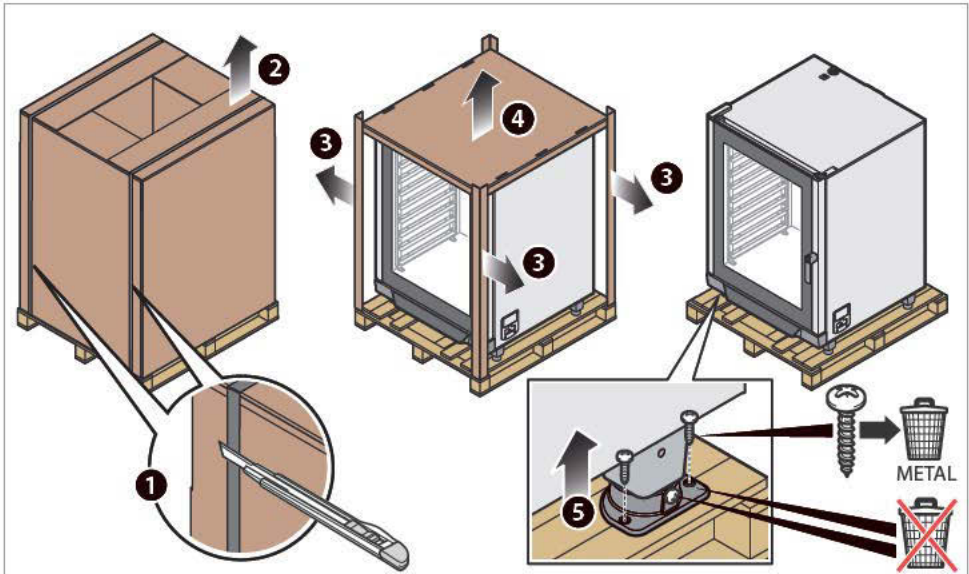
- das Gerät problemlos durch die Türen passt;
- der Boden das Gewicht aushält.

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.

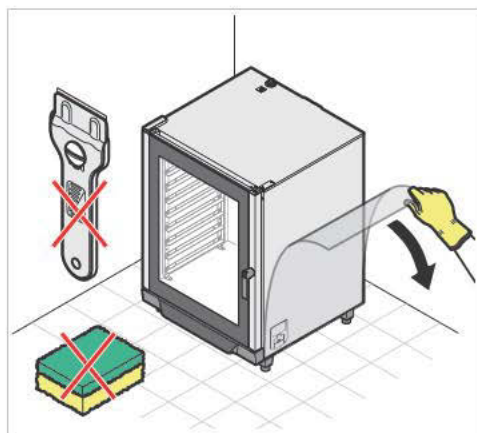


Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

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.



Entfernen der Schutzfolie



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



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

Kontrolle des Verpackungsinhalts



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

- 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 gewindeführende Schrauben, 1 Schlüssel für Anschlüsse, 1 Klebeetikett "Rutschgefahr durch Flüssigkeiten", 1 kegelförmiger Stutzen zum Schließen des Ablasses).
- Methandüse und Setup-Etikett (⚠ NUR FÜR GASÖFEN)

Wenn eine Komponente fehlen sollte, kontaktieren Sie UNOX.

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

Positionierung

Technische Daten des Montage-raums

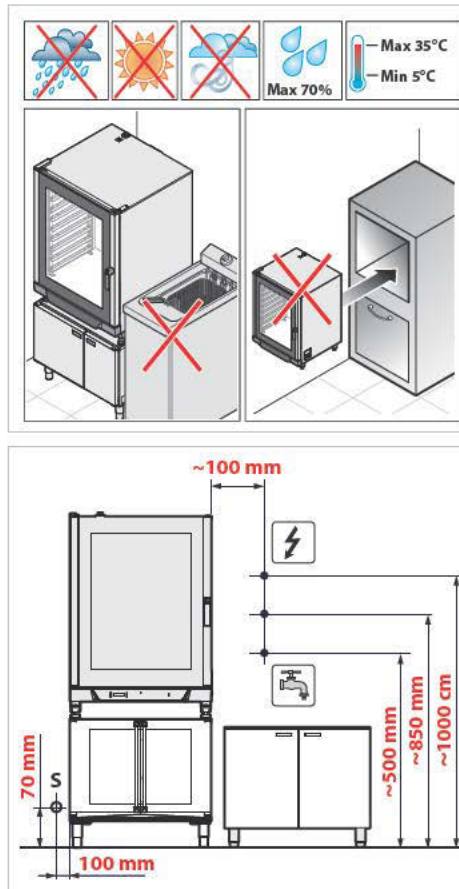


Tabelle A

	MODELL	Raumbedarf L x T x H mm	Gewicht* kg
BakerLux™	XB893	860x900x1250	112
	XB895	860x900x1250	112
	XB693	860x900x930	80
	XB695	860x900x930	80
	XB813G	860x882x1465	135
ChefLux™	XB613G	860x882x1144	106
	XV393	750x773x772	67
	XV893	860x900x1250	112
	XV593	860x900x930	80
	XV813G	860x882x1465	135
	XV513G	860x882x1144	106

Montieren Sie die Geräte nur an Orten:

- die für Garen von Industrie-geräten ausgelegt sind;
- mit adäquatem Luftaustausch;
- die den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und an den Anlagen entsprechen;
- die vor Umwelteinflüssen geschützt sind;
- mit Temperaturen zwischen +5° und +35°C maximal;
- mit einer Feuchtigkeit unter 70%.

⚠ Ein Gerät, das mit Gas versorgt wird, muss gesetzmäßig in den folgenden Räumen aufgestellt werden:

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

Für weitere Informationen, siehe Kapitel **“Abzug von Dämpfen und Abgasen”** auf Seite 29.

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

In der Abbildung werden indikative Maße für die Auslegung angegeben:

- Stromanschlüsse
- Wasseranschlüsse
- Abwasser (S)



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

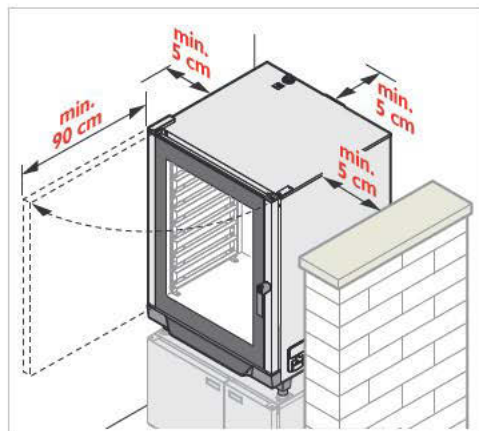


Wenn Sie weitere technische Informationen zum Gerät benötigen, siehe das Blatt “Technische Daten” anbei zum Gerät.

* Die Werte beziehen sich auf das Gewicht des leeren Geräts



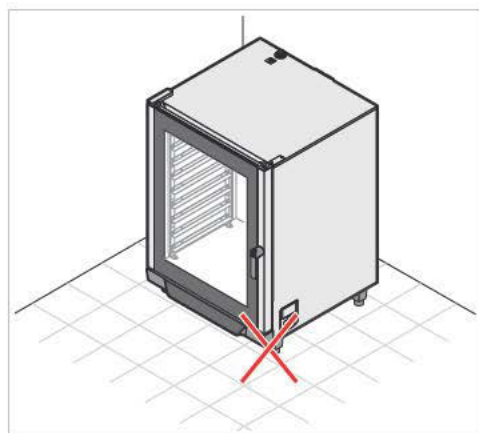
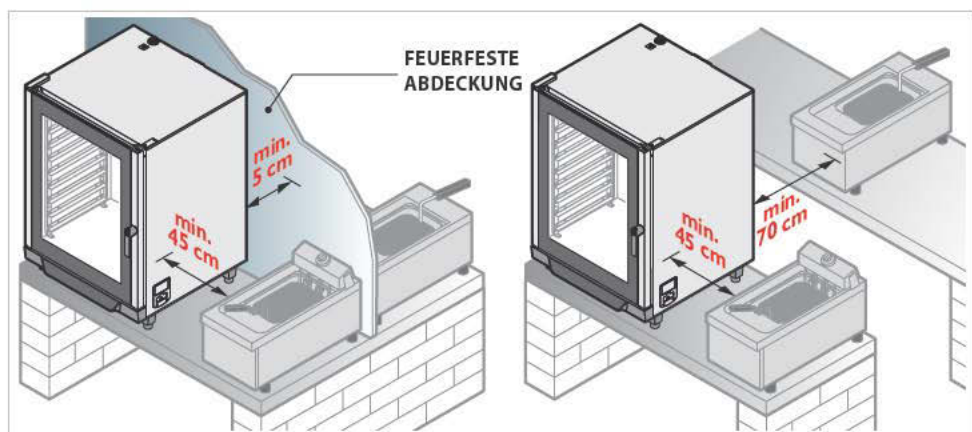
Einzuhaltende Abstände



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



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



Aus Sicherheitsgründen dürfen die Öfen nicht direkt auf dem Boden, sondern nur auf eine Unterstruktur positioniert werden und über die UNOX-Halter fixiert werden.

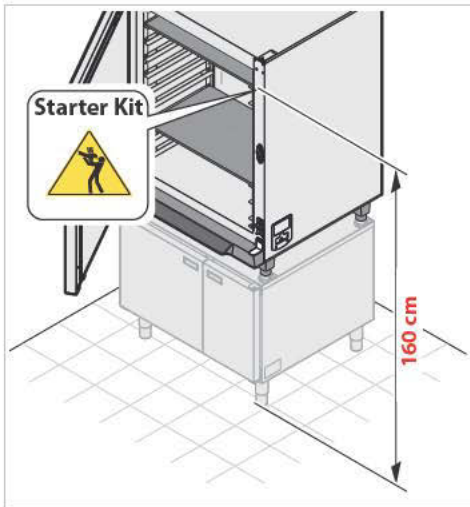
Verwenden Sie die Unterstruktur von UNOX. Wenn Sie eine andere Unterstruktur verwenden, muss diese:

- stabil und perfekt ausgerichtet sein;
- nicht beweglich sein;
- darf nicht entflammbar oder hitzesensibel sein;
- das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu **verformen oder abzusinken**.



UNOX-Unterstrukturen und Zubehör:

- Gärschrank
- neutraler Schrank
- offener Stand
- Radset H.105 mm.



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

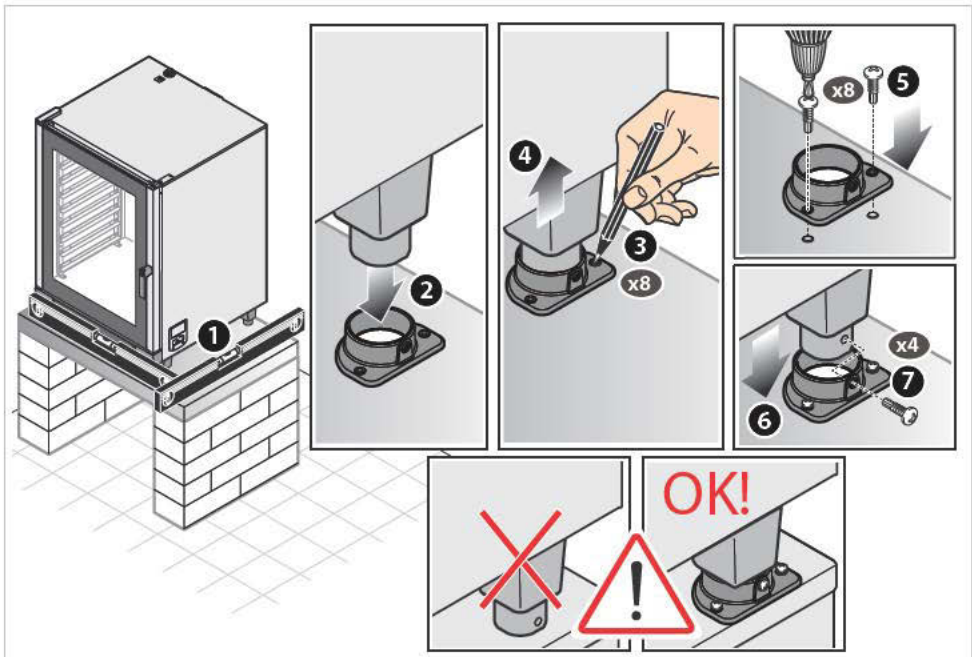
Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie das Klebeband des "Starter Kits" in der Höhe (siehe Abbildung) anbringen.**

Befestigung



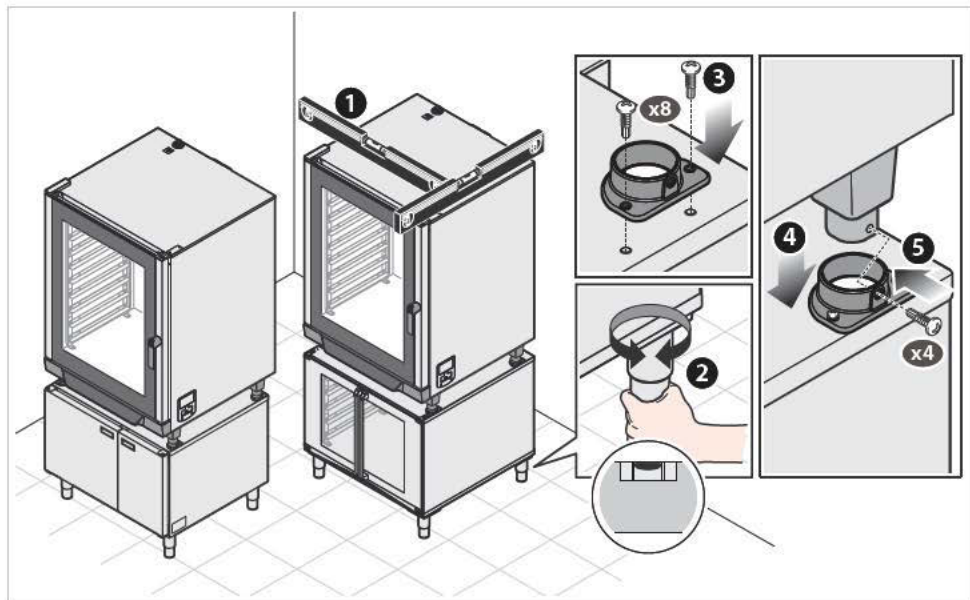
Vor der Fixierung der eigenen Unterstruktur oder der Unterstruktur von UNOX kontrollieren Sie immer die perfekte Ausrichtung mit einer Wasserwaage oder einer digitalen Waage. Wenn die Maschine nicht richtig ausgerichtet ist und die UNOX-Unterstruktur verwendet wird, können Sie die Stellfüße verwenden,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

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

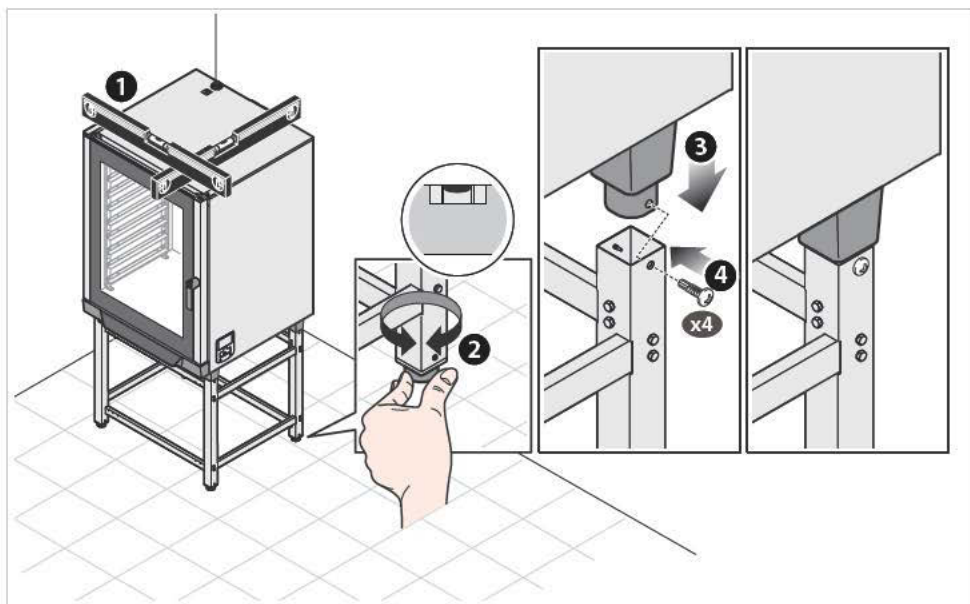




Fixierung auf der UNOX-Unterstruktur (UNOX - Gärschrank - neutraler Schrank)



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

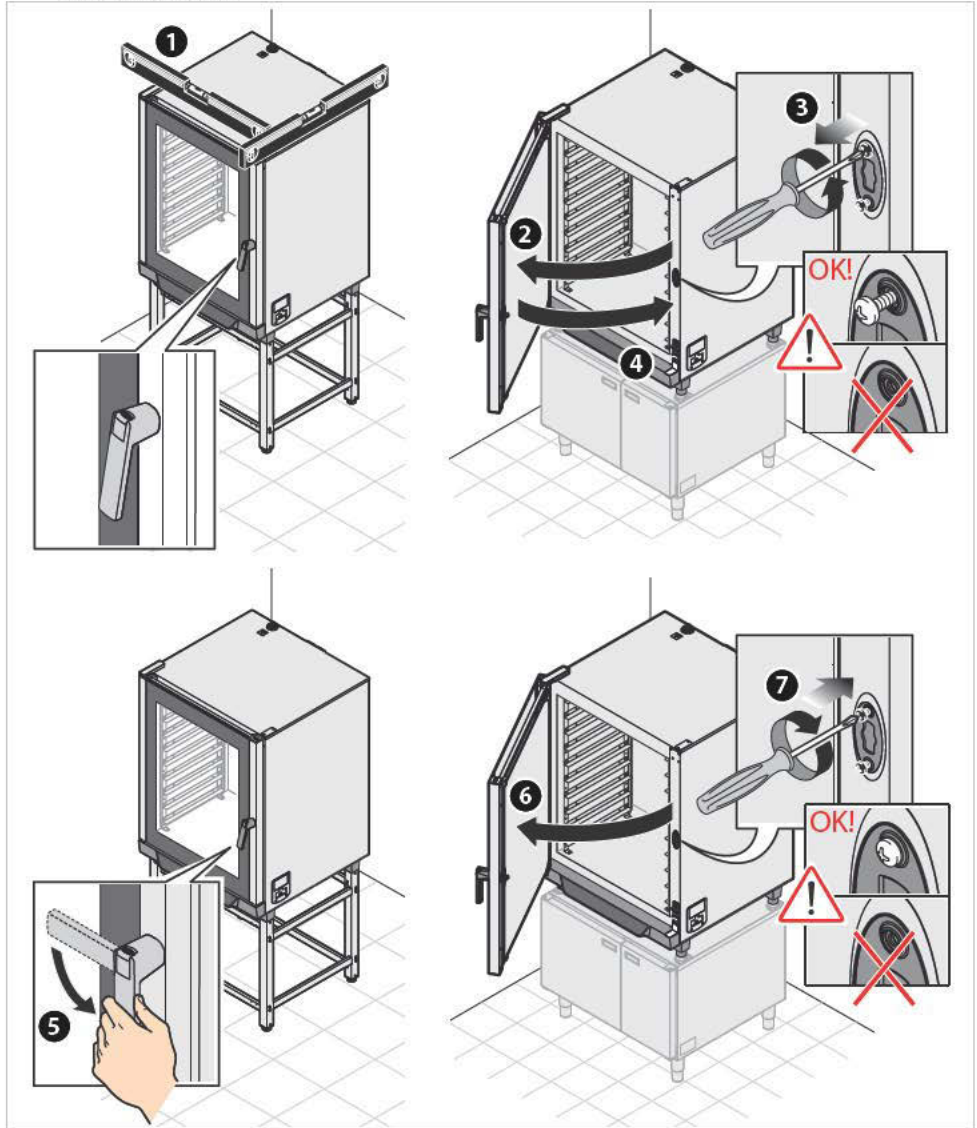


Einstellungen

Einstellung der Türschließung

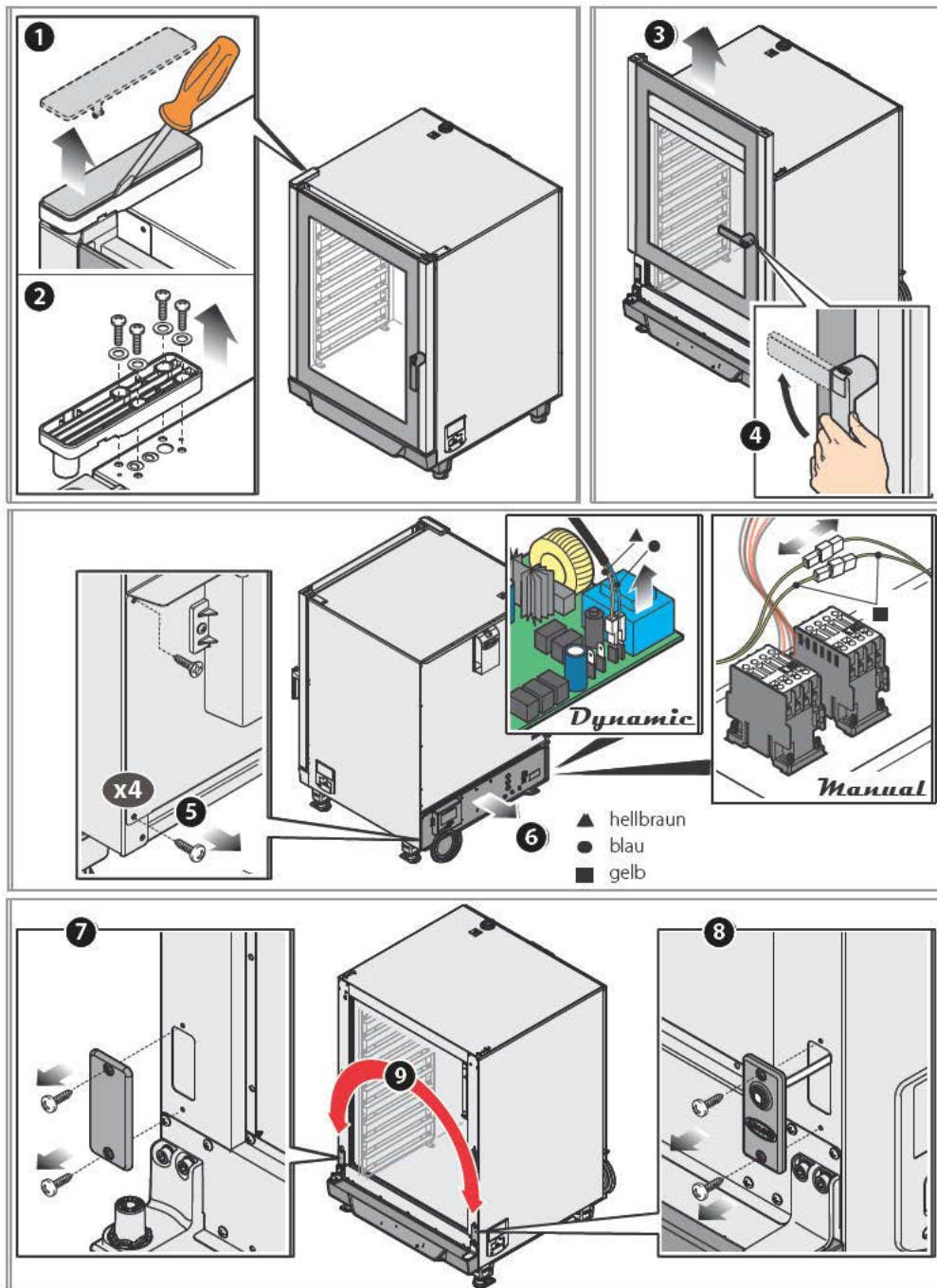
Wenn sich der Griff nach Positionierung des Ofens nicht richtig in vertikaler Position schließt, gehen Sie wie folgt vor:

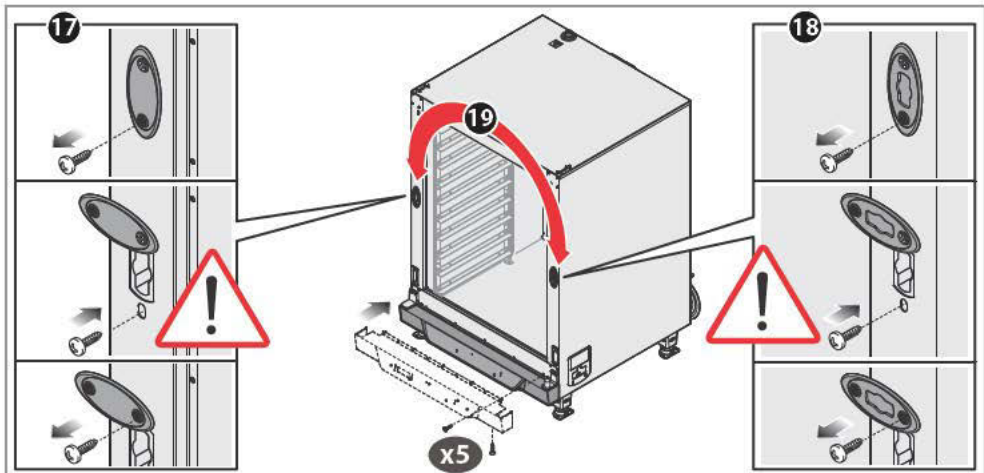
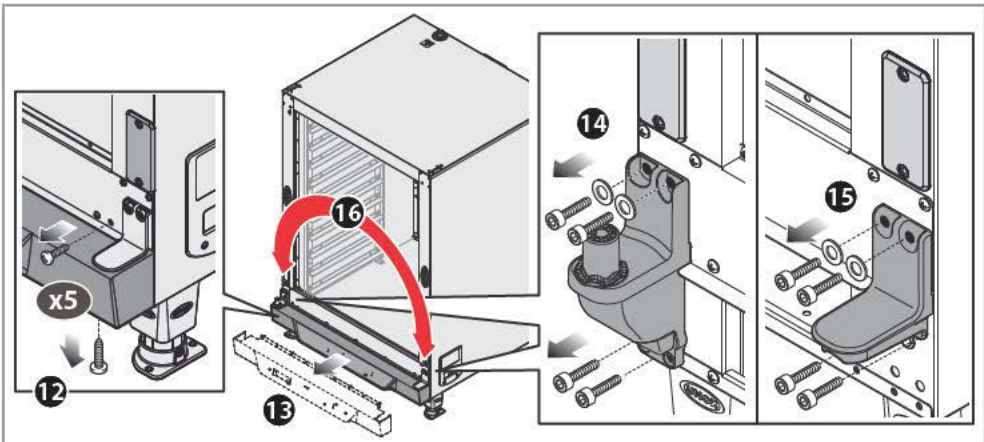
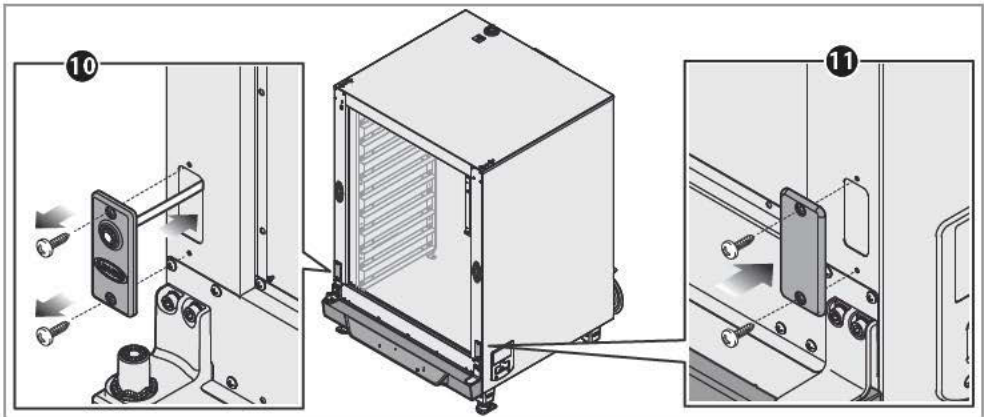
- ❶ Kontrollieren Sie die perfekte Nivellierung des Geräts mit einer Wasserwaage oder mit einer digitalen Waage;
- ❷-❺ Wenn das Gerät ausgerichtet ist, bringen Sie die Schließklappen wie in den folgenden Abbildungen an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Sequenz und lösen Sie weiter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

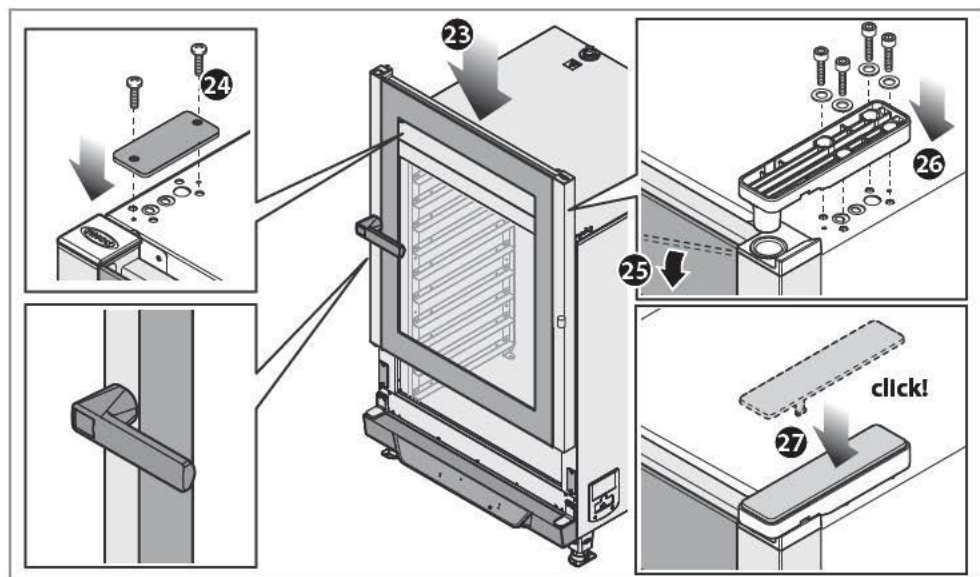
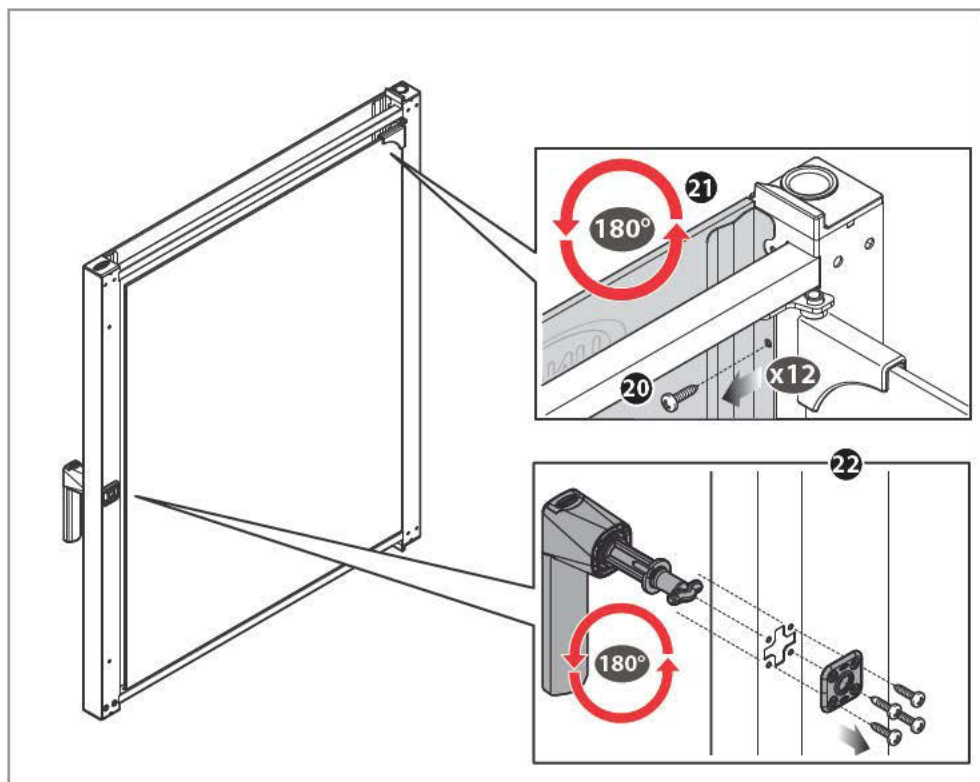




Umkehrbarkeit der Tür







Elektrische Anschlüsse



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel *“Sicherheitsnormen”* auf Seite 6.



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



Der Stromanschluss erfolgt, indem ein Stecker (nicht geliefert) montiert wird. Er muss eine adäquate Förderleistung zum maximal aufgenommenen Strom der Ofenphasen **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.

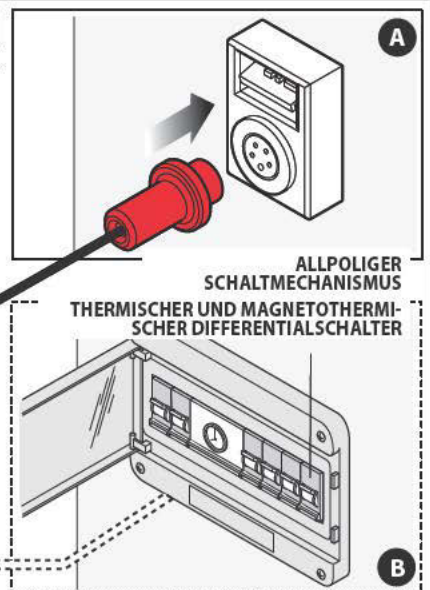
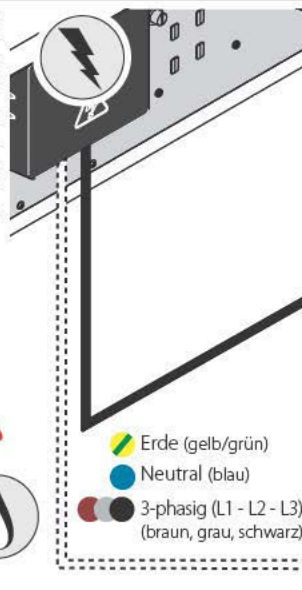
Das Gerät verlässt das Werk mit einem Versorgungskabel (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz - dreiphasig+Neutral+Erde), das schon an der Klemmleiste montiert ist; für andere Strom- und Versorgungsanforderungen siehe Kapitel *“Anpassung an andere Spannungen”* auf Seite 22.



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



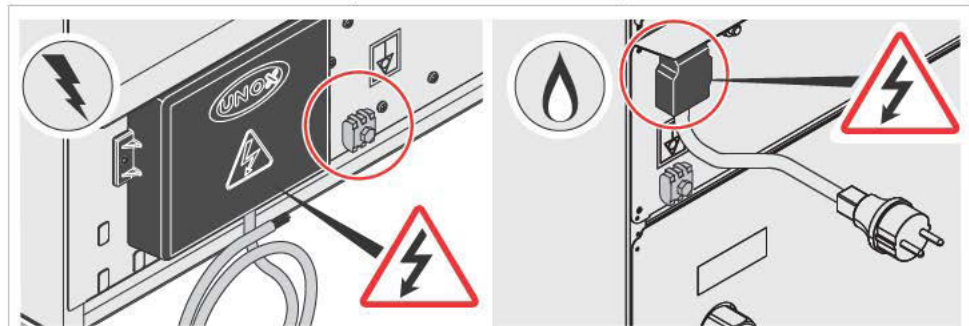
Um Gefahren durch das versehentliche Laden des thermischen Ausschalters zu verhindern, darf das Gerät nicht von einem extern bedienbaren Gerät versorgt werden, wie ein Zeitschalter oder ein regelmäßig versorgtes oder nicht versorgtes Netz.





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 Potentialausgleichsymbol  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 Thermoschalter gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein.
- Er muss an einen mechanischen omnipolaren Schaltmechanismus angeschlossen sein.



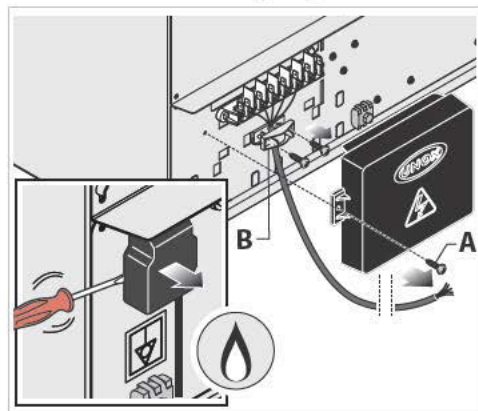
Durchzuführende Kontrollen

- 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, so dass diese nicht von der Nennspannung, die auf dem Datenschild angegeben ist, abweicht. Wenn dem nicht der Fall ist, verkabeln Sie die Phasen unter Beachtung der Daten auf dem Blatt "Technische Daten" anbei.

Anpassung an andere Spannungen

Für Anforderungen der Spannung und Versorgung, die von den Standard-Werten (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz) abweichen, muss das vorhandene Versorgungskabel ausgetauscht und das neue Kabel an die Klemmleiste angeschlossen werden. Achten Sie dabei auf die Schemata im Blatt "Technische Daten" (*Stromversorgung - Anschlussdiagramm/ Power supply - Connection Diagram*) 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)

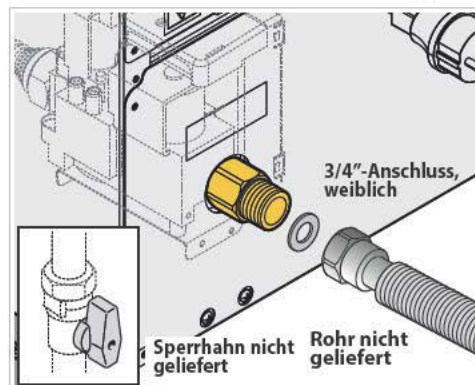


Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel **“Sicherheitsnormen”** auf Seite 6.



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 Fachpersonals durchgeführt werden. Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet UNOX von jeglicher Verantwortung.

Anschluss an das Netz der Gasanlage



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

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

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

Bei anderen Versorgungen, siehe Kapitel **“Anpassung an andere Gasart”** und das Blatt **“Technische Daten” (DIAGRAMM A)**. In keinem Fall darf der Netzdruck am Eingang des Ventils über 55 bar liegen.

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



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

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

Die mit Lack rot versiegelten Teile dürfen nicht verändert werden!

Zum Anschluss an den Abzugschalter (oder Windschutz), der integrierter Teil des Ofens und nicht abnehmbar ist, liefert UNOX auf Anfrage einen Adapter, dessen Durchmesser je nach Ofenmodell variiert. Dieser Adapter ermöglicht den Anschluss an das vertikale Rohr zum Gasabzug nach außen.

NEUES EINSCHALTEN DER GASFLAMME: Auf dem Bedienfeld befindet sich an der Lampe links eine rote Kontrollleuchte zur Signalisierung der Blockierung. Bei geschlossener Tür signalisiert diese Leuchte, dass die Flamme durch fehlendes Gas ausgeschaltet wurde: In diesem Falle muss zum Zurücksetzen der Flamme, drücken Sie die Taste der Zündung des Brenners, die links auf Boden des Ofens ist.



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

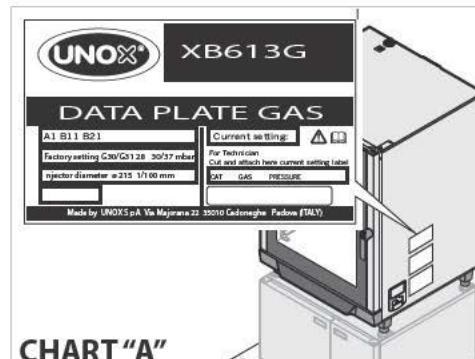


CHART “A”

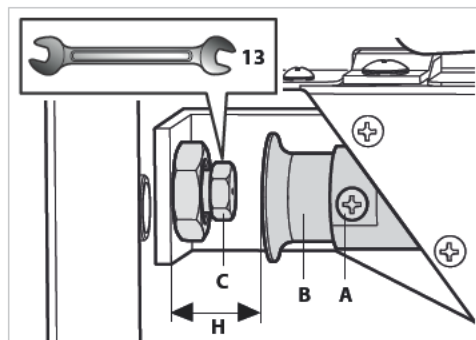
MOD: XB613G

GAS		LPG		NATURAL GAS		BUTANE		PROPANE		NATURAL GAS		BUTANE		PROPANE	
Gas	Pressure	Gas	Pressure	Gas	Pressure	Gas	Pressure	Gas	Pressure	Gas	Pressure	Gas	Pressure	Gas	Pressure
B	28	B	28	B	28	B	28	B	28	B	28	B	28	B	28
B	30	B	30	B	30	B	30	B	30	B	30	B	30	B	30
B	37	B	37	B	37	B	37	B	37	B	37	B	37	B	37
B	55	B	55	B	55	B	55	B	55	B	55	B	55	B	55



Anpassung an andere Gasart

1) DEN EINSPRITZER AUSTAUSCHEN



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

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

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

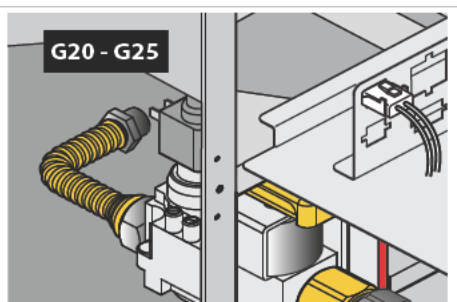
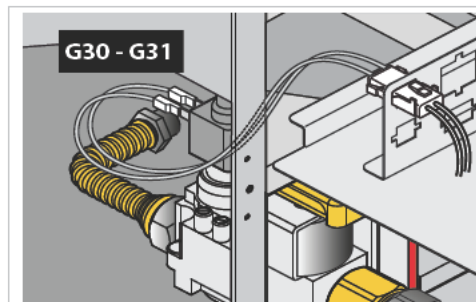
Tabelle B

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

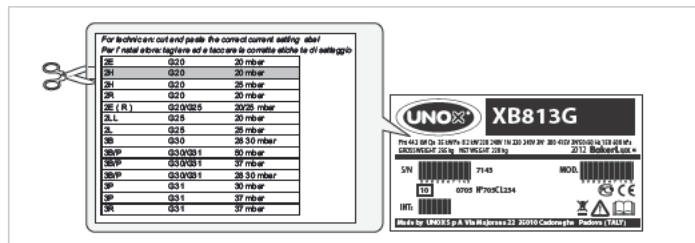
Seriell ist in allen Modellen eine Düse für G30 und G31 Gase montiert.

* In Ländern, in denen G25-Gas vorgesehen ist (Frankreich), benötigt die Vorrichtung den gleichen Einspritzer für G20-Gas und die gleiche Einstellung der Buchse ohne weitere Eingriffe am Ofen.

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



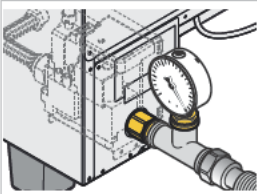
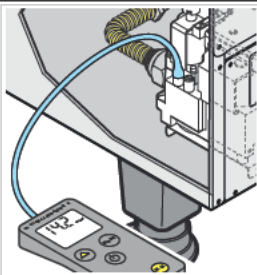
3) EIN EINSTELLUNGSETIKETT AN DEM KENNSCHILD ANBRINGEN



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

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. Das Ablesen des Druckwerts am Eingang wird bei laufendem Ofen durchgeführt.	mbar.....						
☐	 Der Ausgangsdruck des Gasventils mit einem digitalen Manometer messen. Merke: Das Gasventil liefert einen konstanten Druck, der von der Einstellung und der Art des Gases abhängt, das den Brenner des Ofens versorgt. Je nach Art des Gases, wie in Abschnitt 2 auf der Seite 24 beschrieben und je nachdem ob die Kabel an das Ventil angeschlossen sind oder nicht, gibt es zwei Ausgangsdrücke, die in der folgenden “TABELLE C - Ausgangsdruck des Gasventils” aufgeführt werden. TABELLE C - Ausgangsdruck des Gasventils <table><tr><th>GAS</th><th>Druck</th></tr><tr><td>G20 -G25</td><td>14.2 ± 2% mbar</td></tr><tr><td>G30 - G31</td><td>26.2 ± 2% mbar</td></tr></table>	GAS	Druck	G20 -G25	14.2 ± 2% mbar	G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	Druck mbar.....
GAS	Druck							
G20 -G25	14.2 ± 2% mbar							
G30 - G31	26.2 ± 2% 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.



Wasseranschluss

Wasseranschluss: Wassereingang



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

Technische Daten 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 10°dH haben;
- einen Druck zwischen 150 und 600 kPa haben (200 kPa empfohlen).

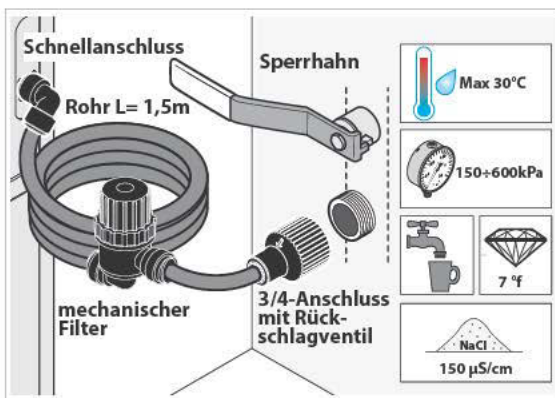
Andere Anforderungen für das eingehende Wasser (nicht behandeltes Wasser):

- 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 (150kPa) liegt, verwenden Sie die geeignete Zulaufpumpe;
- über dem angegebenen Wert (600kPa) liegt, verwenden Sie einen auf 200kPa geeichten Druckminderer (UNOX empfiehlt den eigenen Druckminderer).

Wenn die **Leitfähigkeit** des Wassers über dem angegebenen Wert liegt (150 µS/cm), das Demineralisierungsgerät oder die 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.



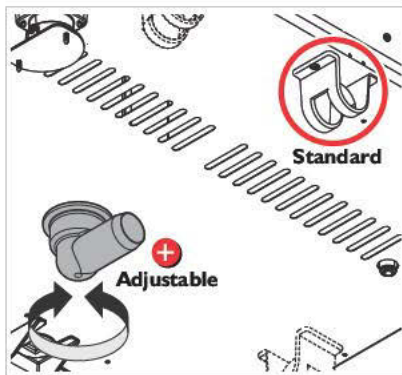
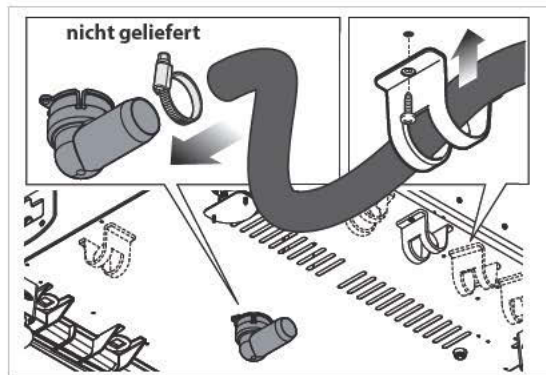
Verwenden Sie nur das Set der neu mit dem Gerät gelieferten Dichtungen zum Anschluss an das Wassernetz. Die schon verwendeten Dichtungen dürfen nicht nochmals verwendet werden.

Wasseranschluss: Wasserausgang

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



Das Wasser am Ausgang des 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. UNOX empfiehlt die eigenen starren Rohre oder Schläuche.



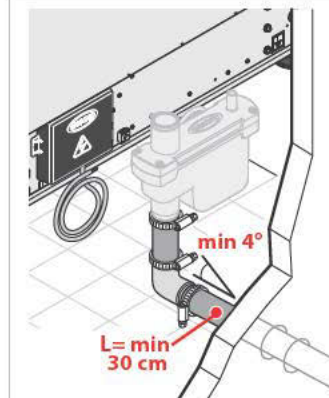
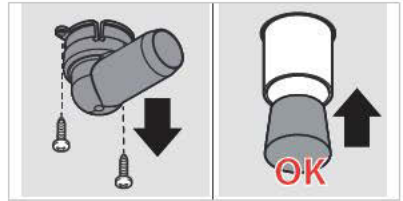
Wenn das **BakerLux™** Gerät nicht permanent an ein Abwassersystem angeschlossen werden kann, muss der Abwasseranschluss mit dem konischen Stopfen verschlossen werden, der im „Starter Set“ enthalten ist.

Nehmen Sie erst die Winkelverbindung ab, indem Sie die Schrauben entfernen, mit denen diese befestigt ist. Danach stecken Sie den konischen Stopfen in den Abwasseranschluss.

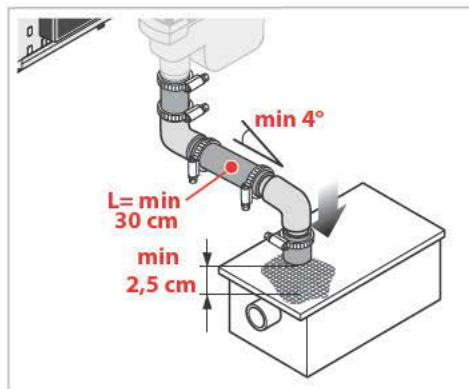
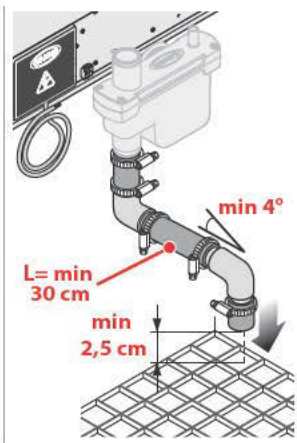
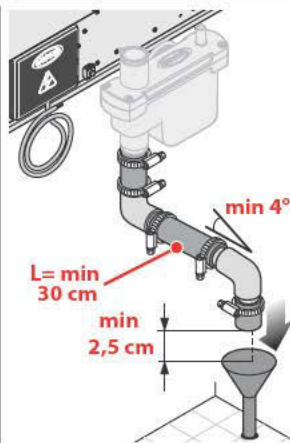
Technische Daten des Abwassers

Der Ablass muss:

- ein Siphon sein (Siphon nicht geliefert);
- maximal ein Meter lang sein;
- eine min. Neigung von 4% haben;
- einen Durchmesser NICHT unter dem Durchmesser des Abwasseranschlusses 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.



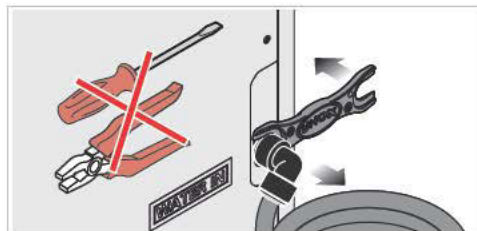
Der Ausgang des Wandabzugs muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.



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.

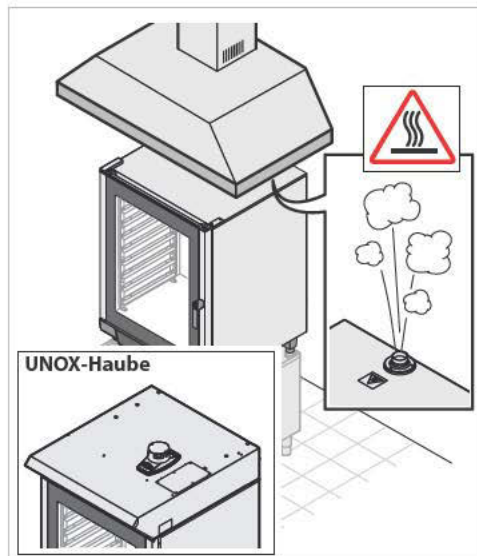


Wasseranschluss: Eingriffe



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

Dampfabzug (nur bei Elektroöfen)



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



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 entflammaren Materialien in der Nähe des Abzugsrohrs.

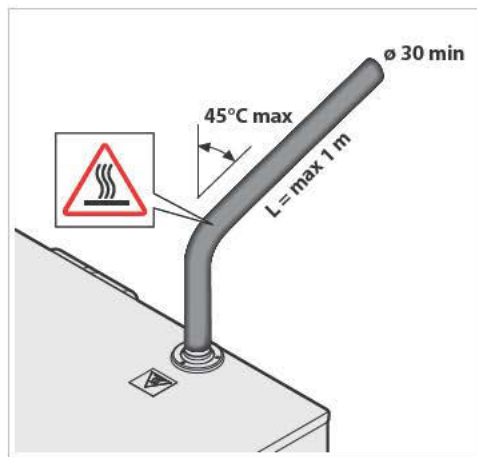
Der Dampfzug nach außen kann wie folgt erfolgen:

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



UNOX empfiehlt für die Modelle **Dyna-mic**, 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.

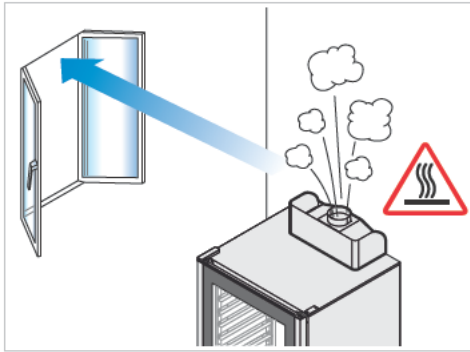
Das Rohr muss:

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



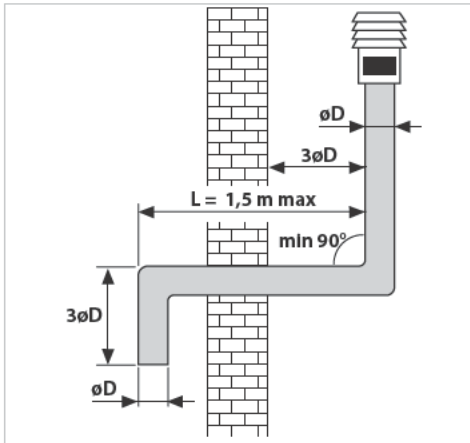
UNOX empfiehlt das eigene Ansaugrohr zu verwenden.

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 auf die lokalen / internationalen Normen zur Montage.

1) Öfen mit thermischer Leistung < 14 kW direkter Abzug am Montageort des Ofens.



2) Öfen mit thermischer Leistung > 14 kW Abzug durch effektiven Kamin mit natürlichem Abzug.

Der Kaminschacht muss:

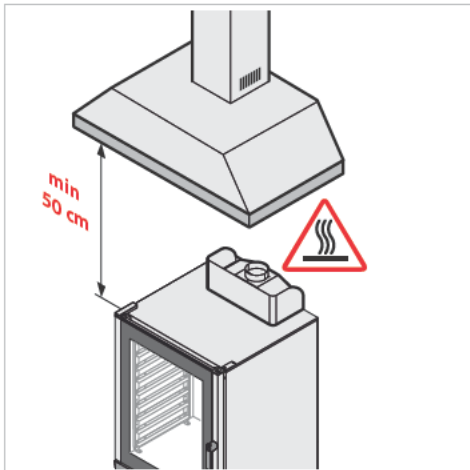
- über die gesamte Länge den gleichen Durchmesser ($\varnothing D$) des Abzugrohranschlusses des Ofens haben;
- eine Länge ($3\varnothing D$) über dem Luftzugschalter von 3 Mal dem Durchmesser $\varnothing D$ haben;
- einen ansteigenden Verlauf mit einer Mindestneigung von 10% haben. Im Falle von Winkeln 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, der 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 Abzugrohr aus Aluminium oder aus Materialien, die den Temperaturen nicht standhalten.

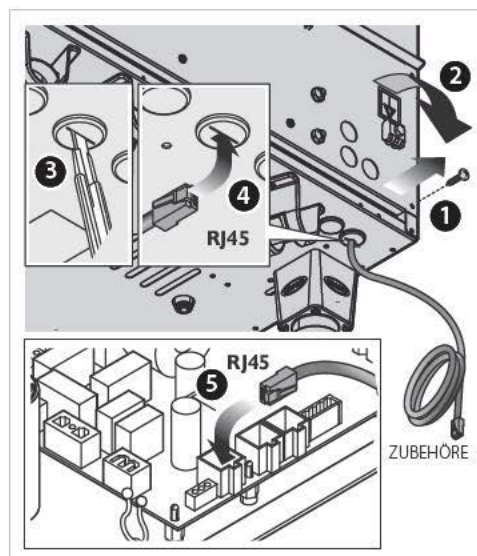


Versichern Sie sich, dass über dem Dampfzug keine Objekte und/oder Materialien sind, die den Abzug beeinflussen können und dass keine Schäden durch hohe Temperaturen auftreten. Lassen Sie keine entflammenden Materialien in der Nähe der Abzugskamine.



Anschlüsse zwischen übereinanderstehenden Geräten

Anschlüsse zwischen Geräten mit RJ45-Kabel



Alle Öfen der Reihe **ChefLux™** und **BakerLux™** sind zum Anschluss an das Zubehör ausgelegt (Gärschrank, Haube, usw.). **Das Zubehör wird über RJ45 -Anschlüsse hinten am Ofen angeschlossen. Es verbindet sich automatisch.**

Vor dem Durchführen des Anschlusses, lösen Sie die Stromversorgung vom Gerät.

- ❶ Lösen Sie die Schrauben, die das Blech hinten halten.
- ❷ Entfernen Sie das Blech hinten, um Zugriff auf die Leistungsplatine zu haben.
- ❸ Schneiden Sie mit einem Cutter einen vertikalen Schlitz in einen der Deckel aus Gummi an der Abdeckung hinten am Ofen.
- ❹ Führen Sie über den Schlitz einen Anschluss des RJ45-Kabels ein.
- ❺ Führen Sie einen oder mehrere Anschlüsse des Kabels in die jeweilige Steckdose an der Leistungsplatine (nicht wichtig welcher der drei Anschlüsse verwendet wird). Schließen Sie einen zweiten Anschluss an ein Zubehör an.
- ❻ Montieren Sie wieder den Schutzdeckel und ziehen Sie die Schrauben fest.
- ❼ Schließen Sie wieder die Stromverbindung an alle Geräte an.

UNOX.Link

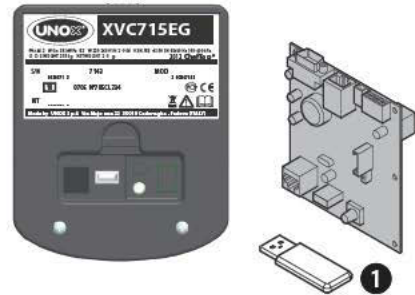


Die Öfen **ChefLux™/BakerLux™**, der Reihe ***Dynamic*** sind seriell mit einer Standard-Schnittstellenplatine ausgestattet, die sich rechts befindet: Diese umfasst eine Rückstell Taste des Sicherheitsthermostats des Ofens und einen RJ45-Anschluss (beide für den Kundendienst reserviert). Mit einfachen Vorgängen ist es möglich, die optionalen Sets **UNOX.Link XC262 - XC263 - XC264** zu montieren, die den Gebrauch des Ofens vereinfachen und überprüfen.

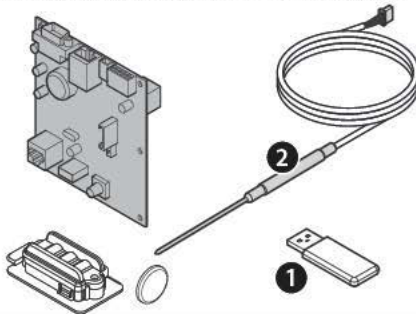
Standard-Schnittstellenplatine



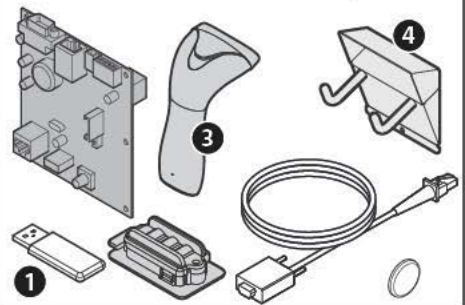
UNOX.Link XC262



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





ANLEITUNGEN FÜR DEN VERWENDER



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	33
Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Geräts	34
Empfehlungen zum Garen	34
Gebrauchsmodus Manual Elektrogeräte	35
Gebrauchsmodus Manual Gasgeräte	36
Gebrauchsmodus Dynamic	38
Einleitende Anmerkungen	39
MANUELLE Funktion	40
PROGRAMMIERTE Funktion	43
Datenübertragung Ofen-Nutzer	45
Ordentliche Wartung	47
Externe Stahloberflächen, Dichtung der Ofenkammer	47
Kunststoffoberflächen und Bedienfeld	47
In der Ofenkammer	48
Innen- und Außenscheibe der Tür	49
Stillstandszeit	50
Verschrottung am Lebensende	50
Kundendienst	51
Zertifikate	52
Garantie	52



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 6
- Lesen Sie das Kapitel **"Vorwort"** auf Seite 5.



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

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Geräts

- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Ofenkammer innen und das Zubehör **"Ordentliche Wartung"** (siehe Kapitel 47); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Bei der Öffnung der Tür der Backkammer 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 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 47).
- 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.

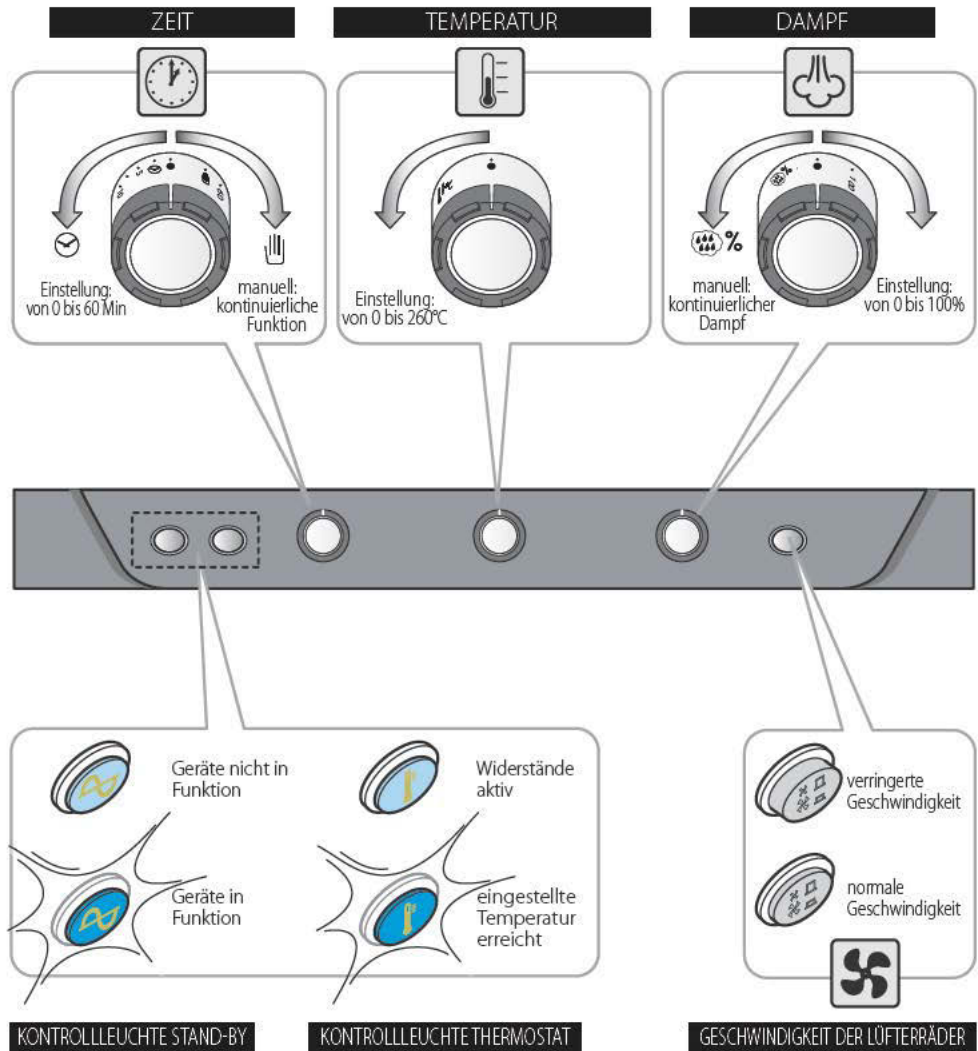


Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, NICHT das letzte Blech in einer Höhe über 160 cm zu positionieren. Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie das Klebeband des "Starter Kits" in der Höhe (siehe Abbildung) anbringen.**

Empfehlungen zum Garen

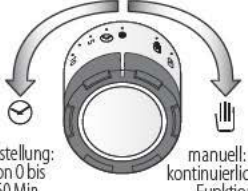
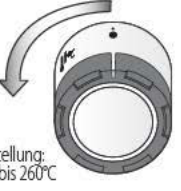
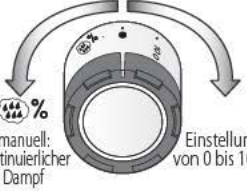
- Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30-50 °C), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür aufzuheben.
- Der Ofen darf bei einer Temperatur von 260°C nicht länger als 10 Min. laufen.
- Für die Grill- und Bratenfunktion (z.B. Geflügel), ist es nötig, immer eine Auffangwanne für Fett am Boden einzuführen.
- 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.

Gebrauchsmodus *Manual* Elektrogeräte





Gebrauchsmodus *Manual* Gasgeräte

ZEIT	TEMPERATUR	DAMPF
  Einstellung: von 0 bis 60 Min manuell: kontinuierliche Funktion	  Einstellung: von 0 bis 260°C	  manuell: kontinuierlicher Dampf Einstellung: von 0 bis 100%
		
 Alarm! Keine Flamme	 Brenner eingeschaltet	 verringerte Geschwindigkeit normale Geschwindigkeit
ALARM-KONTROLLLEUCHE	BRENNER-KONTROLLLEUCHE	GESCHWINDIGKEIT DER LÜFTERRÄDER

GAS-RÜCKSTELLTASTE

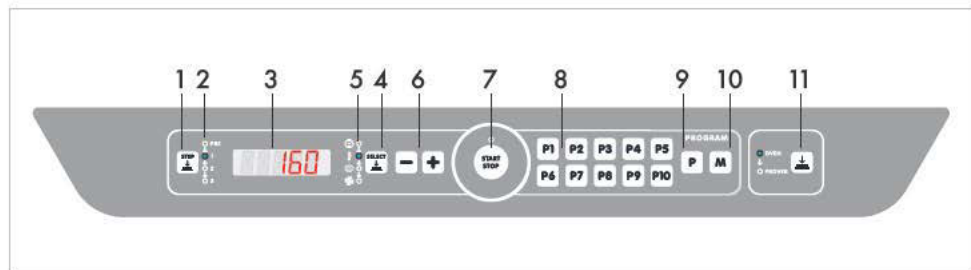


Tabelle D Mögliche Ursachen für einen Gasalarm

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



Gebrauchsmodus *Dynamic*

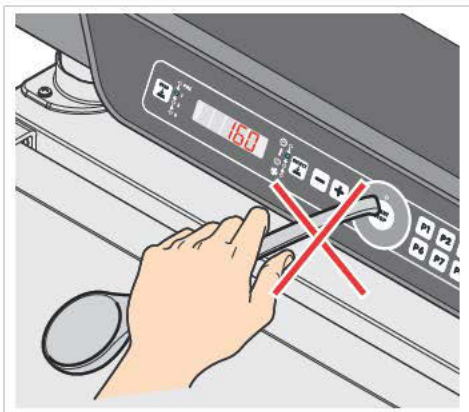
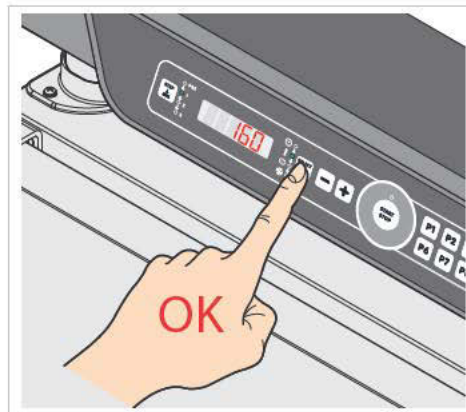


- 1) Wenn Sie die Taste mehrfach drücken, wählen Sie die 3 SCHRITTE (STEP) zum Garen und die VORHEIZUNG aus. Außerdem stellen Sie die Garparameter ein.
- 2) Die LEDs zeigen den Schritt /die Vorheizung an:
 - in der Einstellphase der Parameter
 - in der Garphase(1= STEP1 ...PRE= Vorheizung).
- 3) Display.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

Die Modelle *Dynamic* werden verwendet, indem Sie die Siebdrucktasten drücken.

Verwenden Sie ausschließlich die Finger und keine Gegenstände wie Messer Gabeln, usw....

Diese Technologie ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung des Bedienfelds und garantiert außerdem langfristig die maximale Zuverlässigkeit. Es wird jede Art von mechanischen Bewegungen verhindert.



Einleitende Anmerkungen

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

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

- Gardauer;
- Temperatur in der Ofenkammer;
- Prozentsatz des eingehenden Dampfes in die Ofenkammer (**STEAM.Plus**);
- Geschwindigkeit des Luftflusses.

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

Die Funktion **PROGRAMMIERT** gibt Ihnen die Möglichkeit Garzyklen (Programm) zu speichern, um diese in folgenden Garprozessen erneut zu verwenden.

Jeder Garzyklus besteht aus **4** Phasen:

- **PHASE "PRE"**: anfängliches Vorheizen;
- **PHASEN 1...3**: Bis zu 3 Garschritte; die einzelnen Schritte haben verschiedene Garparameter. Das Garen erfordert nicht unbedingt alle drei Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.

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

Z.B. GARZYKLUS



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

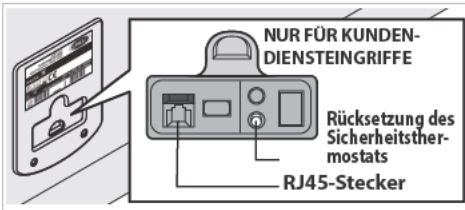
- Funktionstasten  
einzelnes wiederholtes Drücken der Tasten -> der Wert wird bei jedem Druck erhöht/abgesenkt;
durchgehendes Drücken der Tasten -> der Wert wird sehr schnell erhöht/abgesenkt

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



Die Taste  schaltet von "OVEN" (Ofen) auf "PROVER" (Gärschrank) und umgekehrt.

Wenn Sie den Ofen verwenden möchten, müssen Sie kontrollieren, dass die LED "OVEN" (Ofen) leuchtet.



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



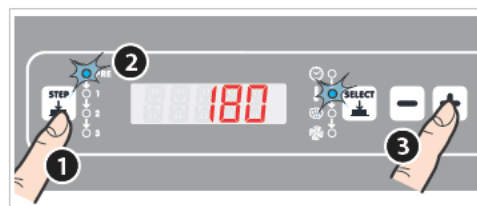
Auf Anfrage sind die folgenden Sets **UNOX**. **Link XC237 und XC238** verfügbar, die den Gebrauch des Ofens vereinfachen und überprüfen: Kontaktieren Sie UNOX für weitere Informationen.



MANUELLE Funktion



VORHEIZEN



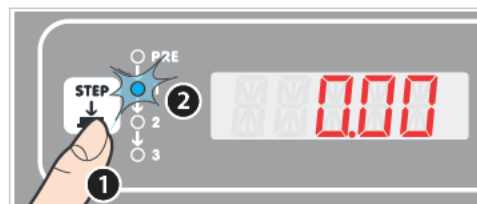
260°C ← - 0°C + → 260°C
MAXIMALE TEMPERATUR MAXIMALE TEMPERATUR

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

Die Vorheizfunktion hat einen einzigen einstellbaren Wert: die Temperatur.

Die Dauer der Vorheizphase hängt von der eingestellten Temperatur ab (das Gerät wird so schnell wie möglich auf die Temperatur gebracht).

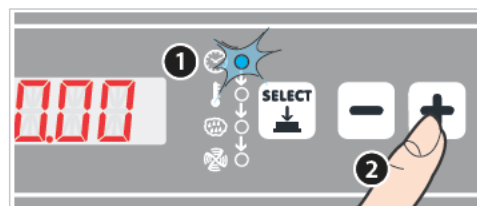
SCHRITTAUSWAHL



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



EINSTELLUNG DER GARDAUER



"INF"/"HOLD" ← - 0.00 + → 9.59
KONTINUIERLICHE FUNKTION MINDESTDAUER MAXIMALE DAUER

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



"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...3 -> den Parameter auf "HLD" stellen (HOLD).

Die Temperatur wird auf 70°C gehalten.



EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR



"PAU" ← - 0°C + → 260°C
 LÜFTER IM OFEN IN PAUSE / WIDERSTÄNDE AUS MINDESTTEMPERATUR MAXIMALE TEMPERATUR

1 Drücken Sie die Taste



2 die Kontrollleuchte "TEMPERATUR" leuchtet auf.

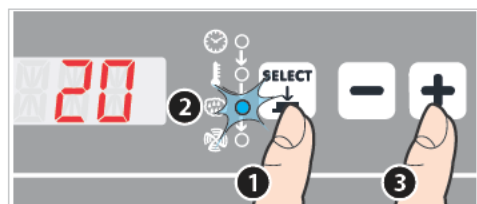
3 Drücken Sie die Tasten - + bis die gewünschte Temperatur eingestellt wird.



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



FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG IN DER KAMMER (STEAM.Plus)



"oFF" + → 20% - 40 - 60 - 80 - 100%
 KEINE FEUCHTIGKEIT MIN. → MAX. FEUCHTIGKEIT

1 Drücken Sie die Taste



2 die Kontrollleuchte "FEUCHTIGKEIT" leuchtet auf.

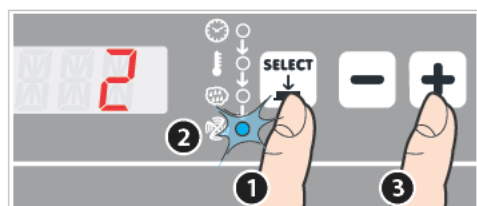
3 Drücken Sie die Tasten - +, bis der gewünschte Prozentsatz der Feuchtigkeit in der Kammer eingestellt wird.

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

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



EINSTELLUNG DER LUFTFLUSSGESCHWINDIGKEIT (AIR.Plus)



1 Drücken Sie die Taste



2 Die Einstellung "LUFTGESCHWINDIGKEIT" SCHALTET ein.

3 Drücken Sie die Tasten - +, bis die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt wird.

Geschwindigkeit 1: langsam

Geschwindigkeit 2: schnell.

AUSWAHL UND EINGABE DER FOLGENDEN SCHRITTE (WAHLFREI)



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

1 Drücken Sie die Taste

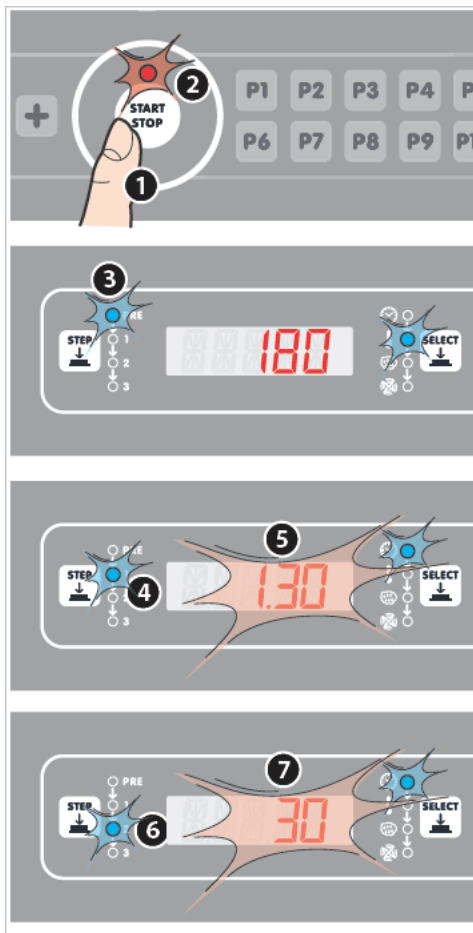


2 die Kontrollleuchte "2" leuchtet AUF.

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



GAREN STARTEN / GAREN STOPPEN / OFEN AUSSCHALTEN



Einstellung der gewünschten SCHRITTE:

1 Die Taste START/STOP drücken, um den Garzyklus zu starten.

2 Die LED "START/STOP" leuchtet auf und eine Vorheizphase beginnt. Dieser Vorgang wird durch das Einschalten der LED "PRE" angezeigt 3.

Wenn der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

Nachdem das Essen in die Ofenkammer eingeführt und die Tür geschlossen wurde, startet automatisch der erste Garschritt und wird durch die LED "1" signalisiert 4.

5 Auf dem Display blinkt die gesamte Dauer des Garzyklus (Dauer Schritt 1 + Dauer Schritt 2 + Dauer Schritt 3), die abgestuft wird: Nach Ende des SCHRITTS 1 wird automatisch der nächste Schritt aktiviert 6 7.

Am Ende des Gärens ertönt ein Signal.

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

Um den Stand-By-Modus zu aktivieren, drücken Sie die Taste START/STOP 6 Sekunden lang. Zur erneuten Aktivierung, drücken Sie erneut die Taste START/STOP.

VERÄNDERUNG DER PARAMETER BEI GESTARTETER GÄRUNG

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

- 1 Drücken Sie die Taste  bis die LED des jeweiligen SCHRITTS (STEP) aufleuchtet, der verändert werden muss;
- 2 Drücken Sie die Taste  mehrmals, bis die LED des jeweiligen Parameters aufleuchtet, der verändert werden muss;
- 3 Drücken Sie die Tasten   bis der neue gewünschte Wert eingestellt ist; die Veränderungen werden durchgeführt, ohne dass eine weitere Taste gedrückt wird.

PROGRAMMIERTE Funktion

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

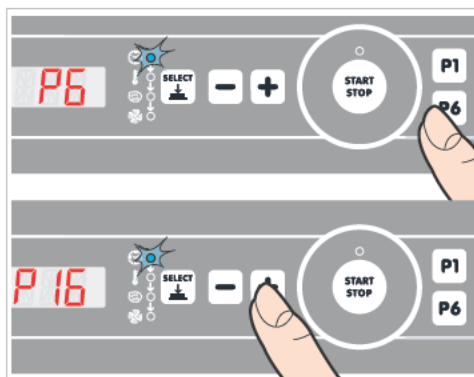
SPEICHERUNG DES GARZYKLUS

Zugang zum Programmiermenü



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

Zuweisung der Programmposition



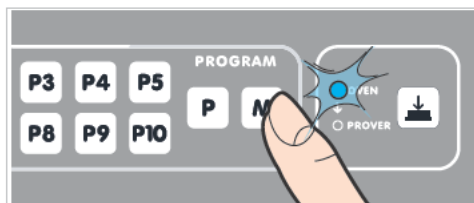
Wählen Sie die Position P1 bis P99 aus, in der Sie das Programm speichern möchten. Drücken Sie dazu die Tasten von P1 bis P10, um die ersten 10 Positionen auszuwählen oder verwenden Sie die Tasten **-** **+** für die nächsten Positionen (von P11 bis P99).

Die ausgewählte Position wird im Bildschirm angezeigt.

Einstellung der Garparameter eines Programms

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

Speicherung des eingestellten Programms

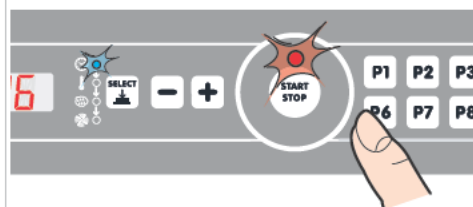


Halten Sie die Taste **M** gedrückt, bis ein verlängerter "Beep"-Ton ertönt. Jetzt ist das eingestellte Programm gespeichert.

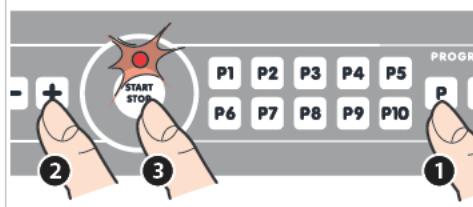


AUFRUFEN UND STARTEN EINES SCHON GESPEICHERTEN PROGRAMMS.

von P1 bis P10



von P11 bis P99



PROGRAMME VON P1 BIS P10 (Programme mit Schnellzugang):

Halten Sie die Taste des gewünschten Programms mindestens 2/3 Sekunden lang gedrückt. Das Programm wird direkt aktiviert, ohne dass eine Taste gedrückt wird.

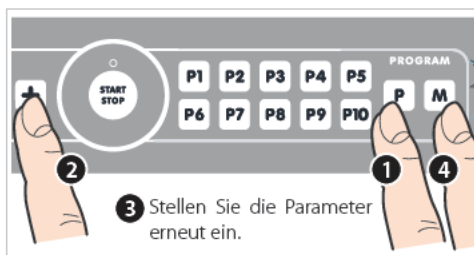
PROGRAMM VON P11 bis P99:

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

Am Ende des Gärens ertönt ein Signal.

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

VERÄNDERUNG DER PARAMETER DES SCHON EINGESTELLTEN PROGRAMMS.



- 1 Drücken Sie die Taste **P**.
- 2 Öffnen Sie mit den Tasten **-** **+** am Bildschirm das Programm, das Sie verändern möchten.
- 3 Stellen Sie die 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.

Datenübertragung Ofen-Nutzer



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

- Die Warnmeldungen (**UF/UL/UC - WARNING**) weisen auf Fehlfunktionen hin, ermöglichen jedoch auch mit begrenzten Funktionen den Betrieb der Zubehöre.

Bei mehreren WARNUNGEN (WARNING), drücken Sie wiederholt die Taste **P**. Sie fahren die Liste ab, bis sie gelöscht ist; wenn Sie mit der Taste  von OVEN auf PROVER umschalten, erscheint erneut die Liste.

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

P. Sie fahren die Liste ab. Sie kann nicht gelöscht werden.

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
OFEN			
ALARMMELDUNGEN	AF01	Ofen blockiert	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	AF02		
	AF03		
	AF04		
WARNING	UF01	Mögliche Nicht-Funktion der Kühllüfter der elektronischen Komponenten.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	UF02	Es besteht das Risiko, dass die Leistungsplatine permanent beschädigt werden könnte.	Kontrollieren Sie, dass die Normen zur Positionierung in diesem Handbuch eingehalten wurden. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.



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

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

Ordentliche Wartung



Die Vorgänge der ordentlichen Wartung werden durchgeführt:

- nachdem das Strom- und Wasserversorgungsgerät 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 der rostfreie Stahl in der Ofenkammer nicht beschädigt und porös wird. Führen Sie die tägliche Reinigung durch, auch wenn das Gerät nur mit feuchtem Dampf verwendet wird (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 unter dem Gerät verwenden;
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spachteln, Stahlbürsten, usw...);
- Wasserstrahl.

Ofenkammer

Externe Stahloberflächen, Dichtung der



Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen. Ansonsten von UNOX empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Andere Produkte können Schäden verursachen. Dann verfällt die Garantie. Zur Verwendung siehe Anweisung der Reinigungsmittelhersteller.

Kunststoffoberflächen und Bedienfeld

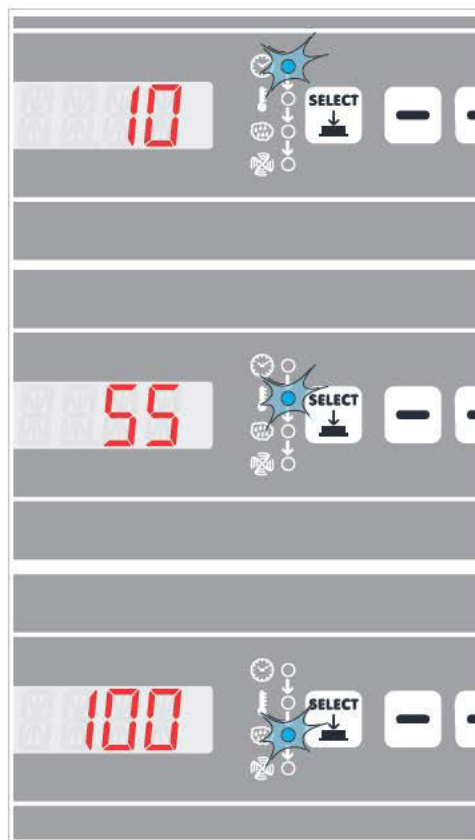
Verwenden Sie lediglich ein sehr weiches Tuch und eine sehr geringe Menge an Reinigungsprodukten für delikate Oberflächen.



In der Ofenkammer



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



Zur Reinigung der Ofenkammer gehen Sie wie folgt vor:

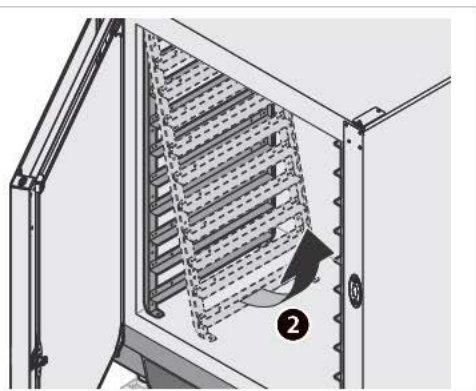
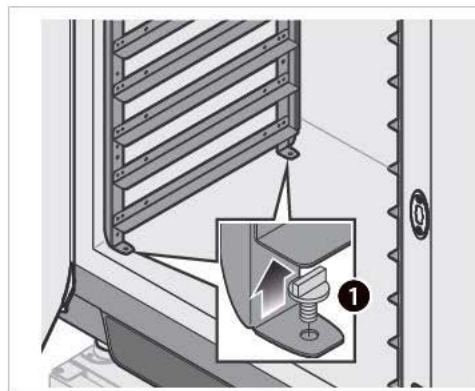
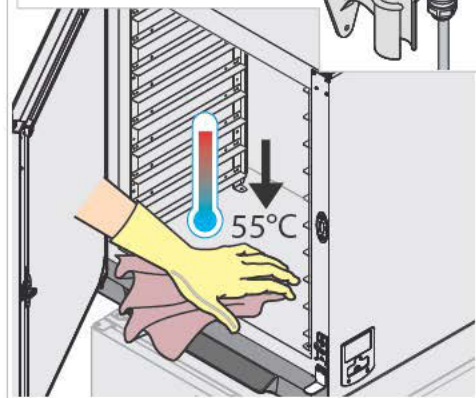
- schalten Sie den Ofen ein und stellen eine Temperatur von 55°C und einen Dampf von 100% ein;
- lassen Sie den Ofen 10 Minuten lang laufen;
- warten Sie, bis die Oberflächen abgekühlt sind und mit einem weichen Tuch reinigen;
- gut mit Wasser abspülen und die Reste entfernen.

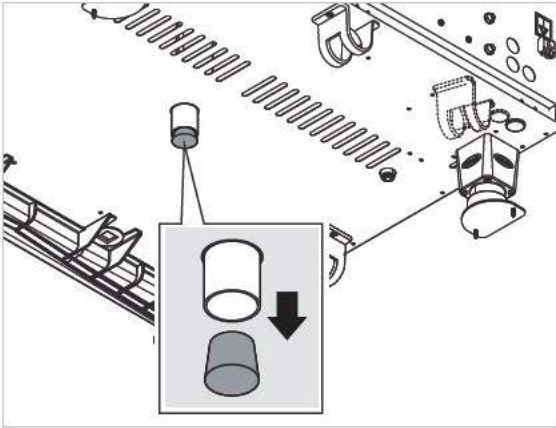
Um die Reinigung der Kammer zu erleichtern, entfernen Sie die seitlichen Blechhalter wie in der Abbildung: Reinigen Sie sie mit Seifenwasser oder geeigneten Reinigungsmitteln.

Nicht in der Spülmaschine spülen.



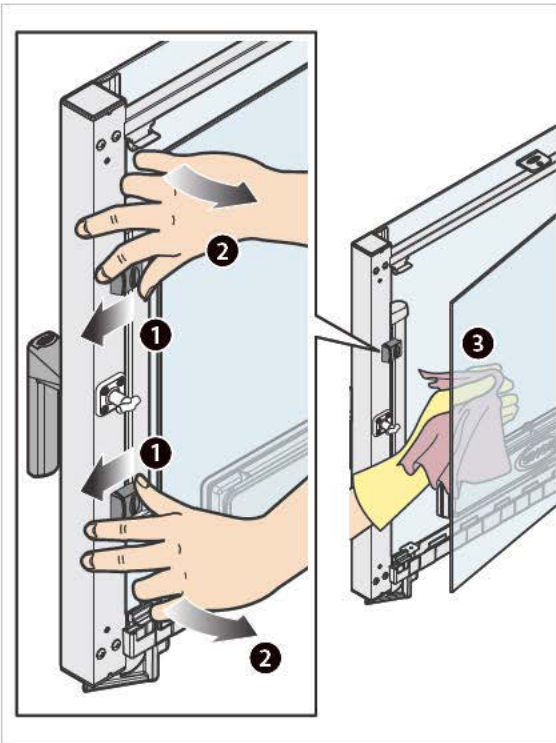
Um die Reinigung in der Kammer zu vereinfachen, empfiehlt UNOX die eigene manuelle Dusche.





Wenn das Gerät nicht permanent an ein 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.



NUR FÜR GASÖFEN



Wenn die Geräte die Abgase über einen Kaminschacht ableiten, muss dieser von qualifiziertem Fachperson regelmäßig unter Beachtung der in dem Land geltenden Normen überprüft werden.

Fordern Sie die schriftliche Dokumentation der durchgeführten Kontrolle an.

Stillstandszeit

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

- Lösen Sie das Gerät von der Strom-, Wasser- und Gasversorgung ( NUR BEI GASÖFEN);
- Sie sollten alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das in Vaseline 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 47);
- 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.

Entsorgung

In Übereinstimmung mit Artikel 3 der Gesetzesverordnung Nr. 49 der „WEEE Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ von 2014.



Das WEEE-Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern mit einem schwarzen Balken darunter zeigt, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in den Verkehr gebracht wurde und am Ende seines Lebenszyklus nicht mit dem normalen Müll, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % aus wiederverwertbaren metallischen Werkstoffen (rostfreier Edelstahl, Eisen, Aluminium, Zinkblech, Kupfer, etc.).

Entfernen Sie vor der Entsorgung des Geräts das Stromkabel und schließen Sie die Tür oder andere Öffnungen (wenn vorhanden).

Am Ende seines Lebenszyklus muss das Produktmanagement beachtet werden um etwaige negative Einflüsse auf die Umwelt zu reduzieren und die Effizienz der Ressourcen zu verbessern. Dies geschieht unter Anwendung der Prinzipien des „Wer Abfall verursacht, zahlt“, Prävention, Vorbereitung zur Wiederverwendung, Recycling und Aufbereitung. Eine illegale oder nicht sachgemäße Entsorgung des Geräts zieht Strafen nach der aktuellen Gesetzgebung nach sich.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen alle WEEE-Geräte folgendermaßen abgegeben werden:

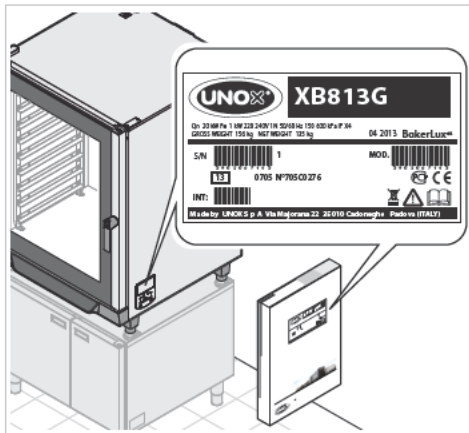
- in Sammelzentren (auch Öko-Inseln oder Öko-Plattformen genannt)
- bei dem Händler, bei dem die neuen Geräte gekauft werden; diese sind verpflichtet sind, alte Geräte kostenlos anzunehmen („one-in one-out“ Sammlung)

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die EU Richtlinie über WEEE-Geräte wird in den verschiedenen Ländern auf unterschiedliche Weise umgesetzt, daher sollten Sie bei Ihrer Lokalbehörde oder Ihrem Händler die sachgemäße Entsorgungsart erfragen.

Kundendienst

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



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

- Kaufdatum;
- Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar;
- (nur für Modell **Dynamic**) eventuelle Alarmmeldungen auf dem Bildschirm (siehe Kap. **"Datenübertragung Ofen-Nutzer"** auf Seite 45).

Herstellerdaten:

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

Tabelle E

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



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

ChefLux™/BakerLux™

Für Elektro- und Gas-Öfen

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

- EN60335-1:2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
- EN62233: 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
- EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
- EN 61000-3-3: 2008
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 61000-6-2: 2005
- EN 61000-6-3: 2007

Nur für Gas-Öfen

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

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

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

- EN 203-1: 2005 + A1:2008
- EN 203-2-2: 2006

Garantie

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

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

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

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





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

