



DECKTOP BAKERTOP MIND.Maps™

XEBDC-01EU-D XEBDC-02EU-D XEBDC-01EU-C XEBDC-02EU-C

INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG Übersetzung der Originalanleitung

ACHTUNG: Lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts

DECKTOP

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ZUR MONTAGE UND WARTUNG	
ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME	
AUSPACKEN DES GERÄTES 11	
KONTROLLE DER VERPACKUNG13	
VORBEREITENDE VORGÄNGE13	
ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE	
POSITIONIERUNG14	
EINZUHALTENDE ABSTÄNDE14	
POSITIONIERUNGSMODUS16	
ERSTELLEN VON BACKSTATIONEN	
VERSETZEN DES REINIGUNGSMITTELBEHÄLTERS18	
ERSETZEN DER FÜSSE21	
STROMANSCHLUSS22	
DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLEN23	
WASSERANSCHLUSS24	
ZULAUFWASSER24	
TECHNISCHE DATEN DES ZULAUFWASSERS	
DAMPFABZUG27	
ANSCHLUSS ZWISCHEN ÜBEREINANDER AUFGEBAUTEN GERÄTEN 28	
STANDARDANSCHLUSS29	

GEBRAUCH

HINWEISE UND GAREMPFEHLUNGEN	31
STROMAUSFALL	
DECKTOP VERBUNDEN MIT ÖFEN PLUS	32
DECKTOP VERBUNDEN MIT ÖFEN ONE	33
EINLEITENDE ANMERKUNGEN	34
BEDIENFELD	35
MANUELLER BETRIEB	36
PROGRAMMIERTER BETRIEB	40
EXTERNE STAHLOBERFLÄCHEN, DICHTUNG DER OFENKAMMER	44
KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN	
KRISTALLGLAS DER TÜR	45
GARKAMMER	45
KOMMUNIKATION OFEN-NUTZER	46
STILLSTANDSZEIT	47
VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE	47
GARANTIE	50
KONFORMITÄTSERKI ÄRUNG FÜR EI EKTRISCHE GERÄTE	51

DECKTOP

Sicherheitsvorschriften

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ZUR MONTAGE UND WARTUNG

- Vor der Montage und der Wartung des Geräts lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch und bewahren es zur weiteren Befragung für die einzelnen Bediener auf.
- Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal gemäß den im Lande geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
- Bevor Sie Montage- oder Wartungseingriffe durchführen, lösen Sie das Gerät vom Strom und der Wasserversorgung.
- Bevor Sie das Gerät montieren, kontrollieren Sie, dass alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Normen und den Normen auf dem Kennschild entsprechen.
- Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Außerdem führen Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, zu einem Verfall der Garantie.
- 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 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.
- Der Installateur darf keine Änderungen an den vom Hersteller oder seinem Handelsvertreter geschützten Teilen vornehmen.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Der Gebrauch und die Reinigungsvorgänge, die von Vorgängen in dieser Anleitung abweichen, werden als ungeeignet angesehen und können Schäden, Verletzungen und Todesfälle hervorrufen. In diesem Fall wird die Garantie aufgehoben und UNOX übernimmt keine Haftung.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit körperlichen, sensoriellen oder geistigen eingeschränkten Fähigkeiten oder mit fehlender Erfahrung oder fehlendem Wissen bedient werden, wenn niemand die Situation überwacht oder nur nachdem die Personen die nötigen Hinweise zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern gemacht werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.

- Dieses Gerät kann nur zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden, das regelmäßig geschult wird: Jeder andere Gebrauch entspricht nicht der vorgesehenen Nutzung und wird als gefährlich eingestuft.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert, Sie funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellen oder wenn die Strom- und Wasserversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst von UNOX und versuchen Sie sich nicht selbst an der Reparatur. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall.
- Um sicherzustellen, dass dich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Die Kalibrierung des Systems zur Feuchtigkeitsmessung muss bei der Erstinstallation vorgenommen werden (kontaktieren Sie dazu den Kundenservice von Unox) und immer dann, wenn der Ofen dies verlangt.

VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Garens und bis zur Abkühlung jedes Teil des Ofens, achten Sie auf Folgendes:
- Fassen Sie nur die Steuerelemente oder den Griff des Geräts an, da die Außenteile sehr heiß werden (Temperatur über 60°C - 140°F).
- Wenn es nötig ist, die Tür zu öffnen, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch. Achten Sie auf den austretenden Dampf und auf die hohen Temperaturen in der Garkammer.

- Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Ofenkammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.
- Entfernen oder berühren Sie die Schutzabdeckung des Lüfters, die Lüfterräder und die Widerstände nicht während des Betriebs, sondern nur bei abgeschaltetem und vollständig abgekühltem Gerät.
- Bei Wartungsarbeiten am Wasserkreislauf des Ofens ist das Tragen spezieller PSA für Reinigungsmittel Pflicht (siehe Sicherheitsdatenblatt des Produktes), insbesondere Handschuhe und Schutzbrille, da in Teilen des Kreises Rückstände von Reinigungsmitteln vorhanden sein und diese unter Druck stehen können.
- Am Wasserkreis des Ofens, der mit dem 3/4"-Anschluss beginnt und über ein integriertes Rückschlagventil sowie diesem vorgelagert alle Leitungen und Zubehörteile verfügt, dürfen keinesfalls Änderungen vorgenommen werden, da diese zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen können.

BRANDGEFAHR!

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

- Keine leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol).
- Halten Sie immer die Garkammer sauber und reinigen Sie sie regelmäßig nach jedem Garen: Fette oder Lebensmittelrückstände, die nicht innen entfernt werden, könnten sich entzünden!

STF

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.

DECKTOP

Einführung

Sehr geehrter Kunde,

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

Die Öfen der Reihe **BAKERTOP MIND.Maps™** und ihr Zubehör 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.



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

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME

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



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



Brandgefahr!



Empfehlungen und nützliche Informationen



Stromschlaggefahr!



Erdungssymbol



Die Gebrauchsanleitung lesen



Potentialausgleichssymbol



Verbrennungsgefahr



Siehe anderes Kapitel

VORWORT

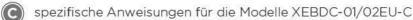
In diesem Handbuch wird die Montage und der Gebrauch der Öfen **DeckTop™** dargestellt, die autonom oder kontrolliert betrieben werden können.

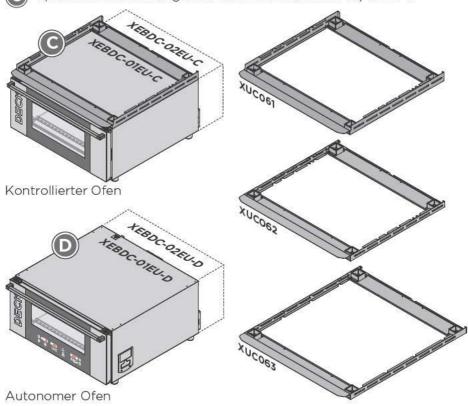
- Die Modelle, deren Nummer mit dem Buchstaben "D" endet (XEBDC-01/02EU-D), sind autonome Öfen, verfügen somit über ein eigenes Bedienfeld und müssen nicht an den Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ angeschlossen werden.
- Die Modelle, deren Nummer mit dem Buchstaben "C" endet (XEBDC-01/02EU-C), verfügen nicht über ein eigenes Bedienfeld und funktionieren nur in Verbindung mit einem Ofen der Reihe **BAKERTOP MIND.Maps™**. Beide Versionen sind mit einem (01EU) oder mit zwei Backblechen erhält-

lich (O2EU). Zum Erstellen von Backstationen (z.B. in Kombination mit einem Gärschrank oder einem anderen Ofen muss die Stapel-Kits **XUC061-62-63** verwendet werden.

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für beide Modelle gültig, mit Ausnahme der aufgeführten Symbole:

spezifische Anweisungen für die Modelle XEBDC-01/02EU-D





DECKTOP

Installation



AUSPACKEN DES GERÄTES

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

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

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

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

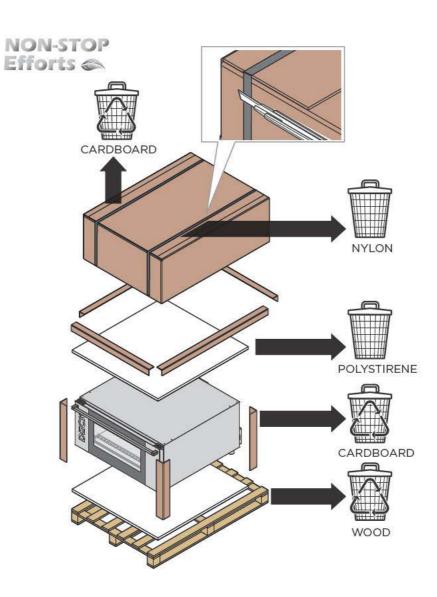
Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.





UNOX verfolgt seit Jahren die **NON-STOP Efforts**-Philosophie und erhöht die Umweltverträglichkeit der eigenen Produkte und reduziert immer weiter den energetischen Verbrauch und die Verluste.

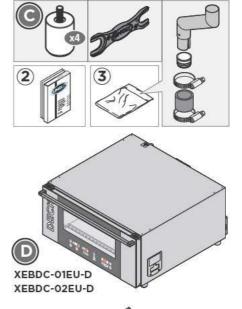
UNOX möchte die Umwelt schützen und fordert dazu auf, das Material in den jeweiligen Behältern getrennt zu entsorgen.

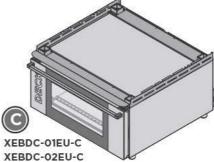


2 KONTROLLE DER VERPACKUNG

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

- Wenn eine Komponente fehlen oder beschädigt sein sollte, UNOX kontaktieren.
- 1 **DeckTop™** autonom oder kontrolliert:
- 2 technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");
- (3) Beutel "Starter Kit"

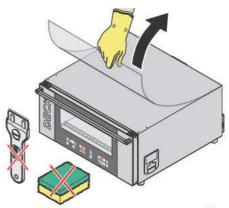






Lösen Sie langsam die Schutzfolie des Geräts: Entfernen Sie die eventuellen Rückstände. Die Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel entfernen, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.

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



4

POSITIONIERUNG

Montieren Sie die Geräte nur an Orten:

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

EINZUHALTENDE ABSTÄNDE

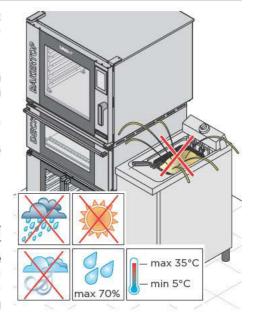
Positionieren Sie das Gerät unter Beachtung der Abstände, die in der Abbildung angegeben werden. Die hintere Wand muss leicht zugänglich sein, um die Anschlüsse zu erleichtern und um die Wartung zu ermöglichen.

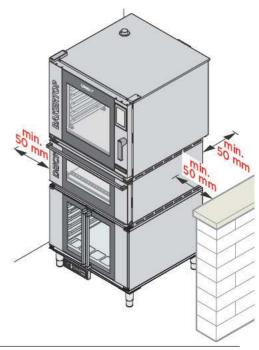
Montieren Sie das Gerät nicht in der Nähe des Materials, der Wände oder in der Nähe von Möbeln, die leicht entflammbar oder hitzesensibel sind. Wenn dem nicht der Fall ist, schützen Sie sie mit adäquaten Materialien, die nicht entflammbar sind. Dabei müssen die Brandschutznormen beachtet werden.

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 -Technische Daten" auf Seite 15).





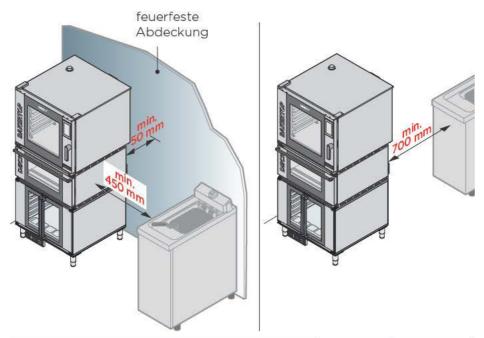


Tabelle A - Tec	hnische Date	∍n		XEBD(C-01EU	XEBDO	C-02EU
	Breite		mm	860		860	
Maße	Tiefe		mm	502		502	
	netto		mm	926		1196	
Gewicht	brutto		kg	75 1C)6	
Gewicht	netto		kg	62		80	
Leistung			-	1		2	2
Blechart	Blechart			600x400			
Wasserdruck	kPa 150-600						
IPX_			8	X4			
	Leistungsaufnahme		kW	2,	7	5,	4
220-240V/	Stromaufnahme		А	12,0 12,		,0	
1PH+N/		Kabelschnitt	mm²	3G)	< 1,5	5G	x1,5
50Hz	Stromkabel H07RN-F	Länge	m	1,	5	1,	5
	11071011	Schuko-Stecker	nicht mitgelie		tgeliefe	ert	



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

5 POSITIONIERUNGSMODUS

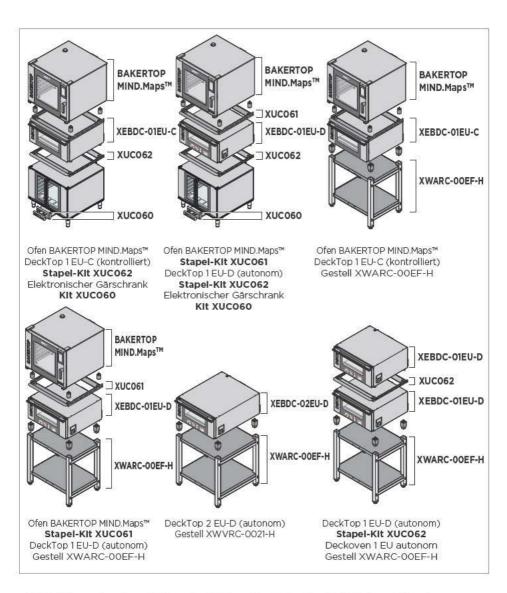
Die **kontrollierten** Öfen **DeckTop™** müssen als Station aufgestellt werden:

- zwischen einem Gärschrank und einem Ofen der Reihe BAKERTOP MIND.Maps™;
- zwischen einem Gestell und einem Ofen der Reihe BAKERTOP MIND.Maps™.

Die **autonomen** Öfen **DeckTop™** (d. h. die Modelle mit eigenem Bedienfeld) können wie folgt positioniert werden:

- als Station:
- zwischen einem Gärschrank und einem Ofen der Reihe **BAKERTOP MIND.Maps™**;
- zwischen einem Gestell und einem Ofen der Reihe BAKERTOP MIND.Maps™.
- auf einem Gestell:
- zwischen einem Gestell und einem anderen Ofen DeckTop™.
- ② <u>direkt auf eigenen Unterkonstruktionen oder auf Unterkonstruktionen UNOX.</u> Die Unterkonstruktionen:
- müssen stabil und perfekt ausgerichtet sein;
- dürfen nicht beweglich sein;
- dürfen nicht entflammbar oder hitzesensibel sein:
- müssen das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu verformen oder nachzugeben.

Tabelle B - Mögliche Säulen					
Deckoven 1 EU	Deckoven 2 EU	Deckoven 1 EU und 2 EU			
Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 1 EU-C (kontrolliert) Stapel-Kit XUC062 Elektronischer Gärschrank	Die Deckoven 2 EU können nicht auf den Gärschranken positioniert werden.	Die Deckoven 2 EU können nicht auf den Gärschranken positioniert werden.			
Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ Stapel-Kit XUCO61 DeckTop 1 EU-D (autonom) Stapel-Kit XUCO62 Elektronischer Gärschrank	Die Deckoven 2 EU können nicht auf den Gärschranken positioniert werden.	Die Deckoven 2 EU können nicht auf den Gärschranken positioniert werden.			
Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 1 EU-C (kontrolliert) Gestell XWARC-00EF-H	Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 2 EU-C (kontrolliert) Gestell XWVRC-0021-H				
Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ Stapel-Kit XUC061 DeckTop 1 EU-D (autonom) Gestell XWARC-00EF-H	Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ Stapel-Kit XUC061 DeckTop 2 EU-D (autonom) Gestell XWVRC-0021-H				
DeckTop 1 EU-D (autonom) Gestell XWARC-00EF-H	DeckTop 2 EU-D (autonom) Gestell XWVRC-0021-H				
DeckTop 1 EU-D (autonom) Stapel-Kit XUC062 Deckoven 1 EU autonom Gestell XWARC-00EF-H	DeckTop 2 EU-D (autonom) Stapel-Kit XUC063 DeckTop 2 EU-D (autonom) Gestell XWVRC-0021-H	DeckTop 1 EU-D (autonom) Stapel-Kit XUC062 DeckTop 2 EU-D (autonom) Gestell XWVRC-0021-H			





Niemals einen Ofen der Reihe **DeckTop™** wie folgt positionieren:

- direkt am Boden;
- über einem anderen Ofen, der nicht von Unox stammt, oder über anderen Wärmequellen. Stellen Sie sicher, dass Sie über das/die Stapel-Kit(s) verfügen, die Sie zum Erstellen der Backstation benötigen.
- Es müssen die Stapel-Kits von UNOX verwendet werden, da diese den richtigen Abstand zwischen den Geräten gewährleisten und die Strom- und Wasseranschlüsse erleichtern.

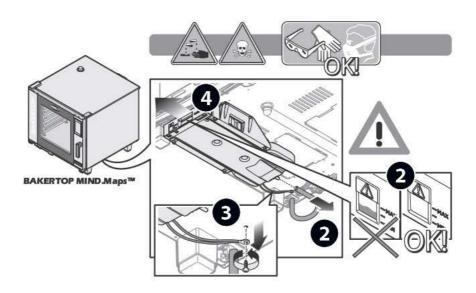


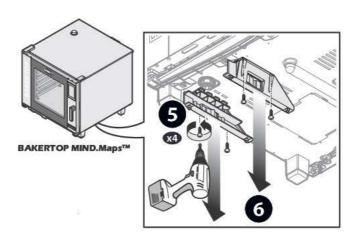
ERSTELLEN VON BACKSTATIONEN



VERSETZEN DES REINIGUNGSMITTELBEHÄLTERS

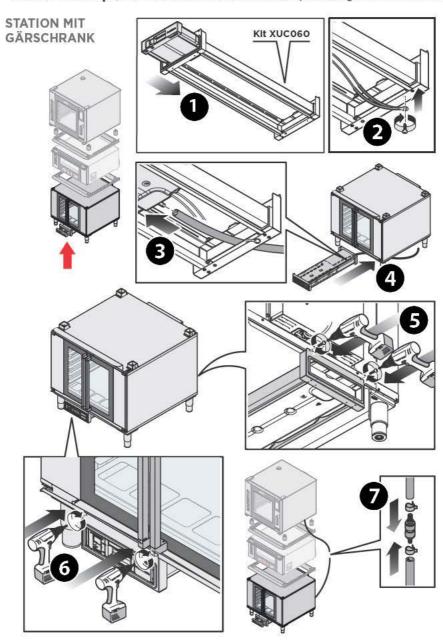
Wenn die Kombination einen Ofen der Reihe **BAKERTOP MIND.Maps™**vorsieht, muss der Reinigungsmittelbehälter entfernt werden, der sich im unteren Bereich des Ofens befindet.





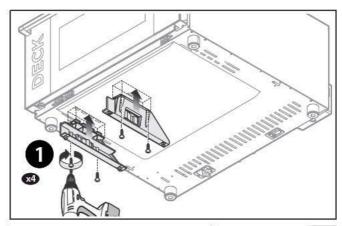
Der gerade entfernte Reinigungsmittelbehälter muss wie folgt positioniert werden:

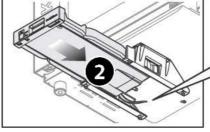
- unter dem Gärschrank, wenn in der Backstation vorgesehen (Abbildung auf dieser Seite).
- unter dem **DeckTop™**, wenn die Station ein Gestell vorsieht (Abbildung auf der nächsten Seite).

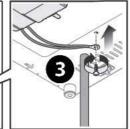


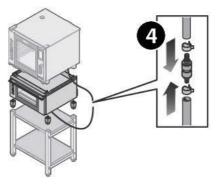
STATION MIT GESTELL









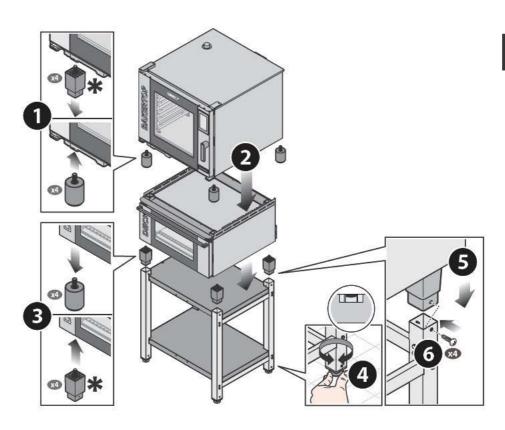


6.2 ERSETZEN DER FÜSSE

Wenn die Kombination einen Ofen der Reihe **BAKERTOP MIND.Maps™**vorsieht, müssen seine Füße entfernt und durch die mitgelieferten zylindrischen Füße 1 ersetzt werden.

Wenn die Station ein **Gestell** vorsieht, verwenden Sie die vom Ofen entfernten Füße zur Befestigung des **DeckTop™**am Ofen 3. Sichern Sie die beiden Geräte wie in den Abbildungen 4, 5, 6 gezeigt.

Zur Montage des Stapel-Kits XUC061, XUC062, XUC063 siehe die Anleitung in der Verpackung des Kits.



STROMANSCHLUSS



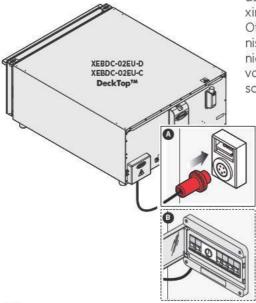
Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsvorschriften" auf Seite 4.

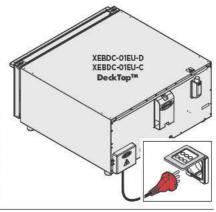
Der Anschluss an das Stromnetz und die Anschlussanlagen müssen den im Land, in dem das Gerät montiert wird, geltenden Normen entsprechen und von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu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

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



Die Geräte mit 1 Backblech verlassen das Werk bereits mit an das Klemmenbrett montiertem Stromkabel und Stecker. Bei jenen mit zwei Backblechen ist hingegen nur das Kabel angebracht und Sie müssen für den Stromanschluss einen Stecker montieren (nicht mitgeliefert), dessen Typ und Durchsatz für die maximale Stromaufnahme der Phasen des Ofens geeignet ist (siehe das Blatt "Technische Daten" im Anhang). Wenn das nicht möglich ist, reicht die Verkabelung von UNOX aus, um einen direkten Anschluss am Schaltschrank durchzuführen







Es ist nicht zulässig, einen anderen Stromanschluss oder Veränderungen an der Kabelgröße zu machen, wenn es sich nicht um die Verlängerung handelt, bei der das Kabel mit einem Kabel mit den gleichen Original-Eigenschaften ausgetauscht wird (Art des Gummis, Kabelschnitt, usw.).

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



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

Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:

- Eine Potentialausgleichsanlage gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten an der Klemmleiste mit dem Potentialausgleichssymbol od durchgeführt werden. Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm CEI EN 60335-2-36) und muss mit den Farben Gelb/Grün gekennzeichnet sein.
- An die Erdungsleitung (4) des Netzes angeschlossen sein (gelb grünes Kabel).
- An einen Thermoschalter gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0.03 Tvp A).
- An einen allpoligen Schaltmechanismus angeschlossen sein, der ein komplettes Abschalten unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.

DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLEN

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

8 WASSERANSCHLUSS

WASSEREINLASS

Das Gerät ist im hinteren Teil für den Anschluss an einen Ofen **BAKERTOP MIND.Maps™** vorbereitet (bereits ausgestattet mit mechanischem Filter und Anschluss (3/4 ") mit Rückschlagventil).

Lassen Sie vor dem Anschließen der Wasserleitung an das Gerät das Wasser abfließen, um eventuelle Risiken zu verhindern. Wir empfehlen zwischen der Wasserleitung und dem Gerät einen Absperrhahn zu installieren.

EIGENSCHAFTEN DES EINFLIESSENDEN WASSERS

Das einfließende Wasser muss:

- eine maximale Temperatur von 30 °C aufweisen;
- Trinkwasser sein:
- -einen Druck zwischen 150 und 600 kPa aufweisen (empfohlen 200 kPa).



Daseinfließende Wasser muss frei von Chloramin sein oder einen Gehalt von unter 0,1 ppm (mg/L) aufweisen. Achtung: Eventuelle Schäden, die durch eine zu hohe Chloraminkonzentration verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Indikator zur Bewertung der Korrosionswahrscheinlichkeit

Formel: NHM = EC - (TH** x 30)

EC = elektrische Leitfähigkeit [µS/cm]

TH = Gesamthärte** [° dH - deutsche Grade]

Der max. Chlorgehalt, CI-, ist kein fester Wert, sondern er ist vom errechneten NHM-Wert (Non Hardness Measurement) abhängig.

TIL : 0 0 III CL 05		
TH < 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm	Keine Aufbereitung	
(5 Tropfen Regenerierer*)	des Wassers	
TH≥8°dH, Cl-≤25 ppm	UNOX.Pure	
(5 Tropfen Regenerierer*)	ONOX.Pure	
CI- > 25 ppm (5 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO	
Cl- ≤ 20 ppm (4 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure	
CI- > 20 ppm (4 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO	
CI- ≤ 15 ppm (3 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure	
CI- > 15 ppm (3 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO	
CI- ≤ 10 ppm (2 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure	
CI- > 10 ppm (2 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO	
	UNOX.Pure-RO	
	(5 Tropfen Regenerierer*) TH≥8 °dH, Cl-≤25 ppm (5 Tropfen Regenerierer*) Cl->25 ppm (5 Tropfen Regenerierer*) Cl-≤20 ppm (4 Tropfen Regenerierer*) Cl->20 ppm (4 Tropfen Regenerierer*) Cl-≤15 ppm (3 Tropfen Regenerierer*) Cl->15 ppm (3 Tropfen Regenerierer*) Cl-≤10 ppm (2 Tropfen Regenerierer*)	

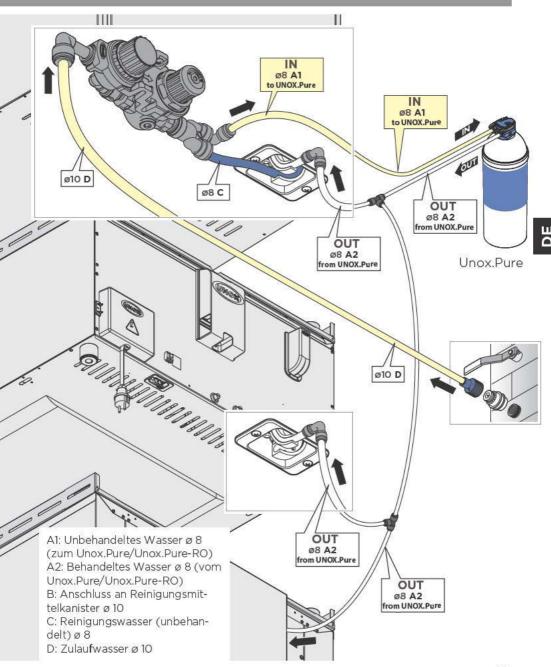
^{*} den Regenerierer des Kits UNOX KSTR1081A verwenden

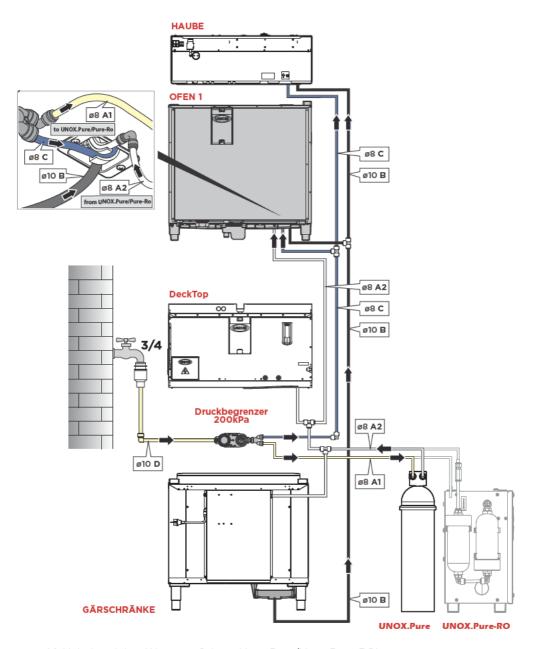
^{**} Härte gemessen mit dem Kit UNOX KSTR1082A



Verwenden Sie für den Anschluss an die Wasserleitung den mit dem gerät gelieferten Satz neue Dichtungen.

Die bereits verwendeten Anschlüsse dürfen nicht wiederverwendet werden.





- A1: Unbehandeltes Wasser ø 8 (zum Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- A2: Behandeltes Wasser ø 8 (von Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- B: Anschluss an Reinigungsmittelkanister ø 10
- C: Reinigungswasser (unbehandelt) ø 8
- D: Zulaufwasser ø 10

DAMPFABZUG

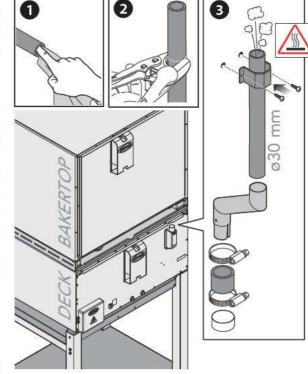
Während des Garens werden heiße Dämpfe und Gerüche über ein Abzugsrohr abgezogen, das sich im oberen Teil des Geräts befindet.

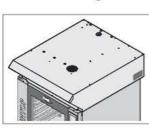
Versichern Sie sich. dass über dem Dampfabzug keine Obiekte und/oder Materialien vorhanden sind. die den Abzug beeinflussen oder durch hohe Temperaturen beschädiat werden können. Lassen Sie keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Abzugsrohrs liegen.

Der Dampfabzug nach außen kann wie folgt erfolgen:

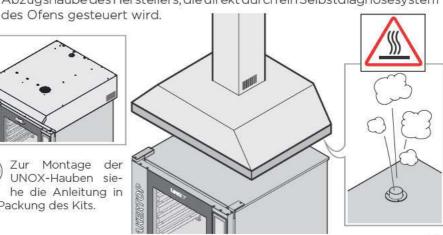
1) Abzugshaube mit Durchsatz und

Größe, die für den Ofen geeignet sind. 2) Abzugshaube des Herstellers, die direkt durch ein Selbstdiagnosesystem





Zur Montage der UNOX-Hauben siehe die Anleitung in der Packung des Kits.





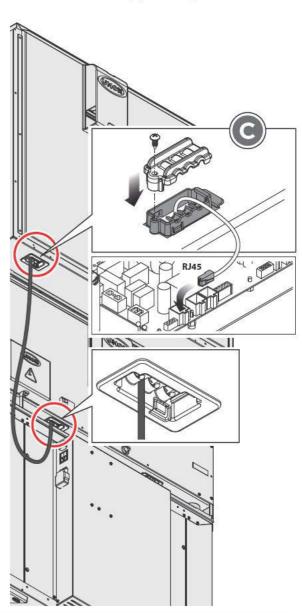
ANSCHLUSS ZWISCHEN ÜBEREINANDER AUFGEBAUTEN GERÄTEN



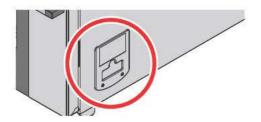
Die kontrollierten Öfen **DeckTop™**(ohne eigenes Bedienfeld) sind für die Anschluss an die kombinierten Öfen **BACKERTOP MIND.Maps™** vorgerüstet, mit Ausnahme von Modellen big\mit Wagen.

Das Zubehör wird über Mod-Bus-Anschlüsse hinten am Ofen angeschlossen. Die Verbindung erfolgt automatisch.

- Lösen Sie alle Geräte von der Stromversorgung.
- Entfernen Sie das rückwärtige Blech am Ofen, um Zugriff auf die Leistungsplatine zu haben.
- Schließen Sie das RJ45-Kabel an einen der ModBus-Anschlüsse an der Leistungsplatine an.
- Bringen Sie das Rückblech der Öfen wieder an.
- Schließen Sie alle Geräte wieder an das Stromnetz an.
- Für Informationen zur Montage und zur kompletten Verwaltung des Zubehörs und der Geräte, siehe die Gebrauchsanleitung in der Verpackung.
- Schließen Sie die Mod-Bus-Kabel nur an die zugehörigen ModBus-Anschlüsse und nicht an die RJ45 Ethernet-Anschlüsse an.



- Die autonomen Öfen **DeckTop™**(mit eigenem Bedienfeld) verfügen an der rechten Seitenwand über ein Plastikpanel, das Folgendes enthält:
 das Schild mit der Seriennummer des Ofens
- einen RJ45-Anschluss für Arbeiten durch den Kundendienst.





STANDARDANSCHLUSS

- RJ45-Anschluss (keine Netzgeräte anschließen)
- ② USB-Anschluss

DECKTOP

Gebrauch

HINWEISE UND GAREMPFEHLUNGEN



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsvorschrif-

ten zur Montage und Wartung" auf Seite 4



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

- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Ofenkammer innen und das Zubehör "Wartung" (siehe Kapitel 44); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüchte des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Betriebsmodus oder die automatische Reinigung ausgewählt wurde, wird automatisch der Standby-Betrieb aktiviert, um den Stromverbrauch zu senken.
- Zum Verlassen des STANDBY-Modus drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35°C.

- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Wenn es nicht anders möglich ist, reinigen Sie so schnell wie möglich den Ofen (siehe Kapitel Wartung auf Seite 44).
- Um das Sieden und Kochen zu verhindern, verwenden Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich durch die Hitze verflüssigen können, in einer Menge, die nicht mehr leicht unter Kontrolle zu bringen ist.
- Um den Ofen mit der möglichst geschlossenen Garkammer zu verwenden, die relative Luftfeuchtigkeit auf dem MasterTouch-Display auf 0 % stellen.
- Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30-50 °C), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.
- Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Positionieren Sie die Speisen gleichmäßig auf diesen. Stapeln Sie keine Speisen übereinander und überladen Sie die Bleche oder Grillroste nicht.
- Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Geräts.

STROMAUSFALL

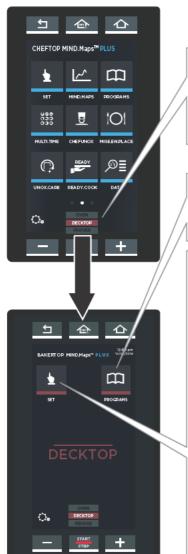
Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neustart das Programm fort, das beim Abschalten aktiv war. Die Gardauer kann um maximal 2 Minuten verlängert werden.



Verwendung von kontrollierten Öfen

(C.1)

DECKTOP ANGESCHLOSSEN AN ÖFEN PLUS



Ofen-Bedienfeld **BAKERTOP MIND.Maps™** Vers."PLUS"

Drücken Sie eine der Tasten, um das gewünschte Zubehörgerät auszuwählen (**DeckTop™**).



Angezeigt wird eine Bildschirmanzeige, die nur die Menüs umfasst, die mit dem Ofen **DeckTop™** benutzt werden können.

MENU PROGRAMS: Gestattet den Zugang zu einer Liste von zuvor mit dem "MENÜ SET" abgespeicherten oder neu erstellten Garvorgängen und das Abspeichern derselben.

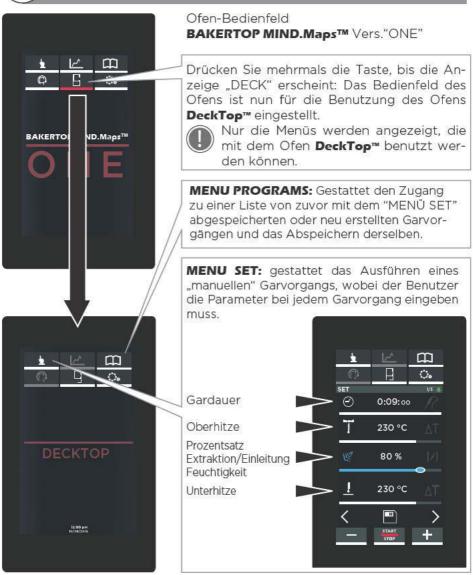
MENU SET: gestattet das Ausführen eines "manuellen" Garvorgangs, wobei der Benutzer die Parameter bei jedem Garvorgang eingeben muss

Der Ofen gestattet die Eingabe unterschiedlicher (voneinander unabhängiger) Temperaturen:

- Temperatur OBERHITZE (oberer Bereich der Ofenkammer)
- Temperatur UNTERHITZE (unterer Bereich der Ofenkammer).



DECKTOP ANGESCHLOSSEN AN ÖFEN ONE



Nehmen Sie für weitergehende Details zu den verfügbaren Menüs sowie zur Art und Weise der Garung (MANUELL oder AUTOMATISCH) auf das Benutzungshandbuch des Ofens BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS Bezug: Die Bedienelemente der beiden Öfen sind identisch.





EINLEITENDE ANMERKUNGEN

Die Modelle **DeckTop™** können **MANUELL** oder **PROGRAMMIERT** verwendet werden.

Der **MANUELLE** Betrieb sieht vor, dass der Nutzer für jede Garung die folgenden Parameter einstellt:

- Gardauer:
- Boden-Temperatur und Temperatur an der Decke;
- CLIMA LUX (Prozentsatz des Dampfein-/auszugs in der Kammer STEAM. Maxi™ DRY.Maxi™);

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

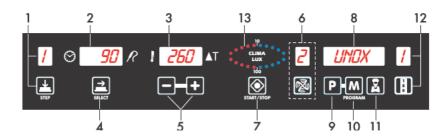
Der **PROGRAMMIERTE** Betrieb ermöglicht das Speichern mit einem ausgewählten Namen (bis 50 Buchstaben) von bis 99 Garzyklen (Programme), um diese für das nächste Garen erneut zu nutzen:

- Jeder Garzyklus besteht aus maximal 10 Phasen:
- PHASE 0: anfängliches Vorheizen (nur programmierter Betrieb);
- **PHASEN 1...9**: bis zu 9 Garschritte (STEP); 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 gesteuert. Nach Abschluss der eingestellten Phase nimmt der Ofen automatisch die Phase 0 (PRE) des gerade eben beendeten Programms wieder auf.



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

D.2 BEDIENFELD



- Durch mehrfaches Drücken werden die 9 Schritte (STEP) ausgewählt: Am Display wird die Anzahl der aktiven Schritte angezeigt.
- Displayanzeige der eingestellten Zeit.
- Displayanzeige der eingestellten Temperaturn in der Kammer.
- Durch mehrfaches Drücken der Taste wählen Sie die einzustellenden Parameter aus (Temperatur, Gardauer usw.).

Der aktive Parameter wird durch das Blinken des jeweiligen Symbols angezeigt:

Garzeit am Display in Stunden: Minuten

Temperatur der Kammer am Display in °C

- Erhöhen/Verringern der am Display angezeigten Werte.
- 6) CLIMA LUX Durch mehrfaches Drücken rechts / links wird der Dampfeinzug (STEAM.Maxi™) oder der Feuchtigkeitsauszug in der Kammer (DRY.Maxi™) kontrolliert.
- Schaltet das Gerät ein, startet / stoppt das Garen.
 Das eingeschaltete Symbol gibt an, dass der Ofen in Betrieb ist.
- 8) Programmierdisplay.
- 9) Programmiertaste
- 10) Programmspeichertaste
- 11) Taste zur manuellen Wasserzufuhr



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 Techniker montieren lassen.

VORHEIZUNG

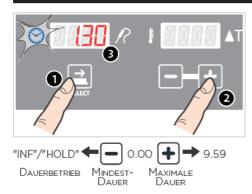
Im MANUELLEN Betrieb ist es nicht möglich, das Vorheizen einzustellen.

AUSWAHL DES SCHRITTS (STEP)



- Drücken Sie die Taste
- ② Auf dem Display "1" erscheint die

EINSTELLUNG DER GARDAUER





WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN
"INF"/"HOLD" (Dauerbetrieb)

Der Ofen funktioniert im Dauerbetrieb bis zum manuellen Eingriff des

Bedieners:

<u>STEP 1</u> -> den Parameter auf "INF" (unendlich) einstellen. Die Temperatur hängt vom eingestellten Wert mit dem zugeteilten Wert ab (siehe folgenden Abschnitt).

STEP 2...9 -> den Parameter auf "HLD" (HOLD) einstellen. Die Temperatur wird auf 70°C gehalten und kann verändert werden.

Drücken Sie die Taste , bis das
 Leuchtsymbol blinkt -> Nur
 wenn das Symbol blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.

Nummer des aktiven Schritts (STEP) (bis maximal 9 Schritte).

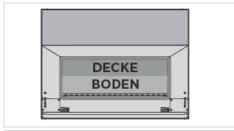
- Stellen Sie den gewünschten Wert ein und drücken die Tasten
- 3 8 HH R

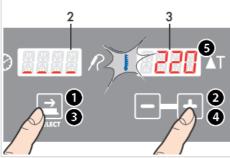
Die eingestellten Werte werden auf dem Dis-

play in Stunden.Minuten angezeigt (die Garung dauert zum Beispiel 1 Stunde und 30 Minuten).

Beim Erreichen der eingestellten Zeit, ist der Schritt (STEP) abgeschlossen, und der Ofen geht automatisch zum nächsten Schritt (wenn eingestellt).

EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR DES BODENS UND DER DECKE







Widerstände

AUS

Das Gerät **DeckTop™** ermöglicht die Einstellung von beiden unterschiedlichen Temperaturen, die auf dem Display "3" angezeigt werden:

- Temperatur DECKE (obere Zone in der Ofenkammer)
- Temperatur BODEN (untere Zone in der Ofenkammer).

Die beiden Temperaturen sind unabhängig voneinander.

Drücken Sie die Taste →, bis das Leuchtsymbol blinkt -> Nur wenn das Symbol blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.



Das Display "2" hingegen zeigt eine horizontale untere

Linie anstelle der Anzeige der vorher eingestellten Gardauer an. Dann kann die BODEN-Temperatur eingestellt werden.

- Die BODEN-Temperatur einstellen, indem die Tasten gedrückt werden: Der eingegebene Wert wird auf dem Display "3" angezeigt.



Das Display "2" zeigt eine horizontale hohe Linie an.

Diese gibt am, dass die DECKEN-Temperatur eingestellt werden kann.

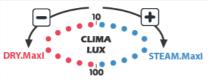
- Die DECKEN-Temperatur einstellen, indem Sie die Tasten drücken: Der eingegebene Wert wird auf dem Display "3" angezeigt.
- © 1 220

Während des Garvorgangs werden auf dem Display "3"

die Temperaturen des BODENS oder der DECKE angezeigt (in °C ausgedrückt).

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™** erzeugt Dampf im Inneren der Backkammer ausgehend von 48°C. Die Eingabe der Dampfvariablen **STEAM.Maxi™** und die einzelnen Kombinationen 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 — .

1 10 **BLAUE** LED geben den Prozentsatz der Feuchtigkeit an, die in der Ofenkammer erreicht werden soll (**STEAM.Maxi**TM).

1 10 **ROTE** LED geben den Prozentsatz der Trockenheit an, die in der Ofenkammer erreicht werden soll (**DRY.MaxiTM**).



Die beiden Systeme können NICHT gleichzeitig verwendet werden.
Die Einstellung des Parameters ist fakultativ.

- Drücken Sie mehrfach die Taste bis die Schrift "CLIMA LUX™" blinkt -> nur bei blinkender Schrift ist der Parameter aktiv und einstellbar.
- ③ Zum ENTZIEHEN von Dampf aus der Kammer (DRY.Maxi™) drücken Sie die Taste mehrmals, bis der gewünschte Prozentsatz des Feuchtigkeitsentzugs erreicht wurde (ROTE LED von 10 % bis 100 %).

MANUELLER WASSEREINLASS



① Drücken Sie die Taste wird 5 Sekunden lang Wasser eingelassen. So wird eine gewünschte Menge Dampf zur Gärung des Brotes und ähnlichen Produkten produziert.

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



alle neun verfügbaren STEP: Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind. Zum Einstellen von Step 2: Drücken Sie die Taste

Das Garen erfordert nicht unbedingt





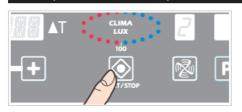
Auf dem Display erscheint die Nummer "2".

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 STEP vor.



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

START/UNTERBRECHUNG/WIEDERHOLUNG DES GARVORGANGS - DeckTop™



Einstellung der gewünschten STEP:

🛈 Die Taste 🥯 drücken, um den Garzyklus zu starten.

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

Wenn die eingestellte Zeit des Garzyklus abgelaufen ist, aktiviert der Ofen 15 Sekunden lang ein akustisches Signal und das Display blinkt ungefähr 45 Sekunden lang.

Wenn Sie während dieser Zeit folgende Taste drücken:



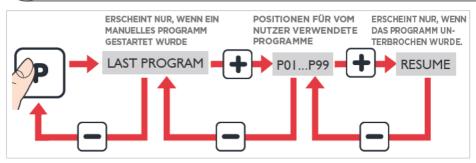
-> startet der Ofen -> startet der Ofen erneut mit den gleichen Garparametern des gerade abaeschlossenen Zvklus:



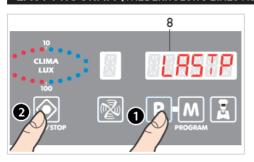
-> schaltet sich der Ofen aus und die Garparameter werden gelöscht.

D.4)

PROGRAMMIERTER BETRIEB



LAST PROGRAM (WIEDERHOLUNG EINES AUSGEFÜHRTEN GARPROZESSES)



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

- Am Ende des Garzyklus, während der Steuerungsbereitschaft, die Taste P drücken -> auf dem Display "8" erscheint die Meldung "LAST PROGRAM".
- Drücken Sie die Taste Santon -> der zuletzt ausgeführte Garzyklus startet wieder.

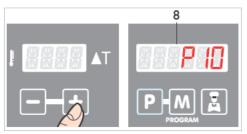
PO1->P99 (SPEICHERUNG DES GARPROGRAMMS)

ZUGANG ZUM PROGRAMMIERMENÜ



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

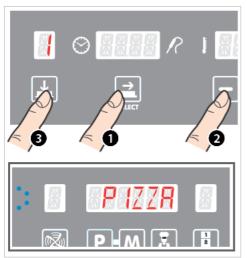
ZUWEISUNG DER PROGRAMMPOSITION



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 auf dem Display "8" angezeigt.

EINGABE EINES PROGRAMMNAMENS



● Drücken Sie

② Verwenden Sie die Tasten 🛨 🛨, um den 1. Buchstaben des gewünschten Namens einzugeben.

Wenn der gewünschte Buchstabe angezeigt wird (zum Beispiel "P"), arneut drücken

und die Tasten zur Einstellung des 2. Buchstabens verwenden.

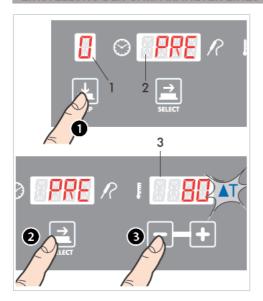
Wiederholen Sie diesen Vorgang für die nächsten Buchstaben (bis max. 50 Buchstaben).

Um die Eingabe der Buchstaben abzuschließen, drücken Sie die Taste und kontrollieren Sie die Eingabe:

wenn sie richtig ist, drücken Sie die Taste ____, um auf die Einstellung der Garparameter zuzugreifen;

wenn sie falsch ist, drücken Sie die Taste 🔁, um sie zu korrigieren.

EINSTELLUNG DER GARPARAMETER EINES PROGRAMMS



VORHEIZUNG

- Drücken Sie mehrfach die Taste L, bis auf dem Display "1" die Nummer "0" und "PRE" am Display "2" erscheint.
- ② Drücken Sie die Taste 🛁, bis das Leuchtsymbol 📜 -> blinkt.

Nur wenn das Symbol blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.

Orücken Sie die Tasten (+), um den gewünschten Wert einzugeben.

NÄCHSTE STEP

Stellen Sie die folgenden Programmparameter ein, wie detailliert im Kapitel "Manueller Betrieb" beschrieben.

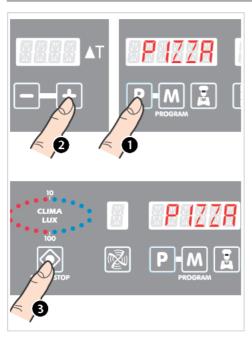
SPEICHERUNG DES EINGESTELLTEN PROGRAMMS



Halten Sie die Taste M gedrückt, bis ein längerer Piepton-Ton ertönt.

Jetzt ist das eingestellte Programm gespeichert.

ERNEUTES AUFRUFEN UND STARTEN EINES SCHON GESPEICHERTEN PROGRAMMS



- 🛈 Drücken Sie die Taste 🛭 P
- **P**.
- Drücken Sie die Tasten , bis auf dem Display "8" das Programm angezeigt wird, das verwendet werden soll.
- Trücken Sie die Taste SINTISTOP, um das Programm zu starten.

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



Start des Garens im programmierten Betrieb:

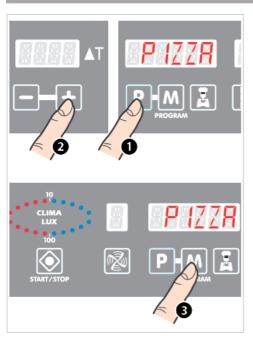
1) Starten Sie das gewählte Programm durch Drücken der Taste .

2) Wenn der Ofen die Temperatur erreicht, ertönt der Summer und der Ofen wartet auf das Öffnen der Tür, damit das zu garende Essen in den Ofen geschoben werden kann.

- 3) Wenn die Tür nach dem Einschieben der Speisen geschlossen wird, startet das Programm wieder mit Schritt 1 des ausgewählten Programms.
- 4) Nach Abschluss des Garens ertönt der Summer und es wird darauf gewartet, dass die Tür zum Entnehmen des garen Essens geöffnet wird.
- 5) Nachdem die Tür wieder geschlossen wird, startet das Programm wieder mit der Vorheizphase, die vom soeben abgeschlossenen Programm vorgesehen ist.
- 6) Nachdem die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Summer 10 Sekunden lang jede Minute.
- 7) In dieser Phase kann der Nutzer:
 - a) die Tür öffnen und neue zu garende Speisen in die Ofenkammer schieben;
 - b) die START/STOPP-Taste zum Unterbrechen des aktuellen Programms drücken.

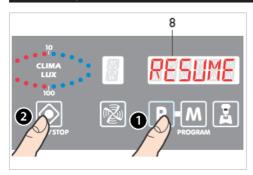
Hinweis: Nach Abschluss eines Programms, das kein Vorheizen vorsieht, geht der Ofen in die Steuerungsbereitschaft.

VERÄNDERUNG DER PARAMETER DES SCHON EINGESTELLTEN PROGRAMMS



- Drücken Sie die Taste
- Öffnen Sie mit den Tasten am Display das Programm, das Sie verändern möchten.
- Stellen Sie die Programmparameter ein, wie detailliert im Kapitel "Manueller Betrieb" beschrieben.
- Halten Sie die Taste M gedrückt, bis ein längerer Piepton-Ton ertönt. Jetzt sind die neu eingestellten Parameter gespeichert.

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.

- Drücken Sie die Taste P, bis auf dem Display "8" RESUME erscheint.
- Drücken Sie die Taste Siminster: Der unterbrochene Garzyklus wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen worden war.

DECKTOP

Wartung



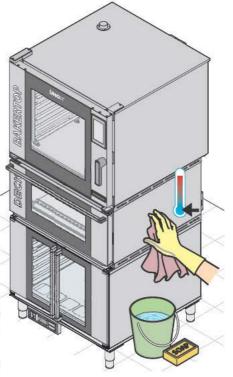
Die Vorgänge der ordentlichen Wartung werden durchgeführt:

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

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

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

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



EXTERNE STAHLOBERFLÄCHEN, DICHTUNG DER OFENKAMMER

Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

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

KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

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

KRISTALLGLAS DER TÜR

Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.

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

GARKAMMER

Die Stahlteile der Backkammer mit einem weichen Tuch und einem spezifischen Reinigungsmittel für Edelstahlflächen reinigen, das weder korrosiv, abschleifend noch aggressiv sein darf.

Die Fläche aus feuerfestem Stein darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

KOMMUNIKATION OFEN-NUTZER



Eventuelle Alarmmeldungen erscheinen auf dem Display des Ofens **DeckTop™** (wenn autonom) oder auf dem Display des Ofens **BAKERTOP MIND.Maps™**, der mit dem Ofen **DeckTop™** verbunden ist (wenn angeschlossen).

Die Alarmmeldungen (**ALARM**) weisen auf Situationen hin, die den Betrieb des Geräts unmöglichen machen; das Gerät muss daher angehalten werden (STOP).

Bei mehreren ALARMMELDUNGEN, können Sie diese mit der Taste START/ STOP scrollen.

Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung		
AS - ALARME STATISCHER OFEN					
ASO1	Alarm Sicherheits- thermostat am Boden	Der statische Ofen hält jeden Betriebszyklus an und lässt die folgenden Einstel- lungen am Display nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.		
ASO2	Alarm Sicherheitsther- mostat an der Decke				
AS03	Alarm Kommunika- tionsfehler Dektop- Ofen				
AS04	Alarm Boden- Kammerfühler				
AS05	Alarm Decken- Kammerfühler				

STILLSTANDSZEIT

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

- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät lösen;
- Sie sollten alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das in Vaselinöl eingetaucht ist:

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Kapitel "Wartung" auf Seite 44):
- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen;
- Kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;



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

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

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



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Samstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90% des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.) Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip "Wer verschmutzt, zahlt", die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

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

- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenios (Austausch alt gegen neu).

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

DECKTOP Kundendienst

Im Störfall die Strom- und Wasserversorgung abschalten und in der Tabelle auf der nächsten Seite 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 Display (siehe Seite **46**).

Herstellerdaten:

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

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung	Problemlösung
Der Ofen ist kom- plett aus.	- Fehlende Stromversor- gung. - Gerät defekt.	Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Strom- netz.	Kontaktieren Sie den techni- schen Kunden- dienst.
Kein Dampf wird in der Ofenkam- mer erzeugt.	 Wassereingang geschlossen. Anschluss an Wassernetz oder Tank falsch. Kein Wasser im Tank (wenn Wasser in den Tank geladen werden muss). Wasserein gangsfilter durch Unreinheiten verstopft. 	oder am Tank überprüfen. - Wasser in den Tank lassen.	Kontaktieren Sie den techni- schen Kunden- dienst.
Nachdem die Zeit eingestellt und die START/STOP- Taste gedrückt wurde, startet der Ofen nicht.	Tür falsch offen oder geschlossen.	Kontrollieren Sie die Schließung der Tür.	Kontaktieren Sie den techni- schen Kunden- dienst.
Bei geschlossener Tür dringt Wasser aus der Dichtung	 Dichtung dreckig. Dichtung beschädigt. Griffmechanismus gelockert. 	Tuch reinigen.	schen Kunden-

GARANTIE

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

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

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

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

CE-ZERTIFIZIERUNGEN KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR ELEKTRISCHE GERÄTE

Hersteller: UNOX S.p.A.

Anschrift: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padua, Italien

erklärt unter eigener Verantwortung, dass das Produkt

Zubehör **DECKTOP™** für Öfen **BAKERTOP MIND.Maps™** – Serie MIND.Maps

der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42 sowie den folgenden Standards entspricht:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN 62233: 2008

der EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität sowie den folgenden Standards entspricht:

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





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

