



# PROVERS BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™

XEBPC-08EU-B  
XEBPC-12EU-B  
XEVPC-0421-B-CB

INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG  
Übersetzung der Originalanleitung

DE

**ACHTUNG: Lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts**

# GÄRSCHRÄNKE

## SICHERHEITSNORMEN

SICHERHEITSNORMEN ZUR MONTAGE UND WARTUNG .....	4
SICHERHEITSNORMEN FÜR DEN GEBRAUCH .....	5

## EINFÜHRUNG

VORWORT .....	9
ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME .....	10

## INSTALLATION

AUSPACKEN DES GERÄTS .....	11
KONTROLLE DES VERPACKUNGSIHALTS .....	13
VORBEREITENDE VORGÄNGE.....	13
POSITIONIERUNG.....	14
POSITIONIERUNGSMODUS.....	17
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE.....	19
WASSERANSCHLÜSSE .....	21
ANSCHLÜSSE ZWISCHEN ÜBEREINANDERSTEHENDEN GERÄTEN ( <b>MAXI.Link</b> )	26

## GEBRAUCH

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS .....	29
GEBRAUCH VON ELEKTRONISCHEN MODELLEN .....	30

## WARTUNG

ORDENTLICHE WARTUNG.....	32
STILLSTANDSZEIT .....	34
VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE .....	34
ZERTIFIKATE .....	35
KUNDENDIENST.....	36

# GÄRSCHRÄNKE

## 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 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.
- 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 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

**\*Für weitere Details schauen Sie bitte in die Webseite [www.unox.com](http://www.unox.com) - unter dem Punkt Garantie**

- 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.

## **SICHERHEITSNORMEN 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, 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.
- 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.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.

- Dieses Gerät darf ausschließlich wie folgt verwendet werden:
- Von qualifiziertem Personal, das regelmäßig geschult wird;
- kombiniert mit:
- alle kombinierten Öfen der Reihe **BAKERTOP™/CHEF-TOP MIND.Maps™** ohne big\ ohne Wagen
- zum Gären von Lebensmittelprodukten.
- Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn die Funktionen abweichen, bei strukturellen Veränderungen, oder wenn die Stromversorgung und die Wasserversorgung unterbrochen ist, 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.
- 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.
- Das maximal zulässige Gewicht für jedes Blech ist 5 Kg: Höhere Ladungen beschädigen die Metallführungen und die Bleche selbst.



## **VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR!**

### **- Der Boden kann in Produktnähe rutschig sein**

- Während des Gärens und bis zur Abkühlung jedes Teil des Ofens, achten Sie auf Folgendes:
- Nur den Griff des Geräts anfassen, da die Außenteile heiß sind.
- 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 Gärkammer.
- Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Gärkammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Gärkammer. Wenn die Bleche heiße Flüssigkeiten enthalten, beim Herausziehen sehr vorsichtig sein und darauf achten, dass keine Flüssigkeiten austreten.
- Wenn die Behälter voll mit Flüssigkeiten sind (während der Gärung), nicht die oberen Ebenen verwenden, auf denen der Bediener nicht mehr in den Behälter gucken kann.



## **BRANDGEFAHR!**

- Vor dem Gebrauch sich vergewissern, dass im Gerät keine nicht konformen Gegenstände sind (Gebrauchsanleitungen, Kunststoffsäcke usw.) oder Reinigungsmittelrückstände.
- 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...).
- Halten Sie immer die Gärkammer sauber und reinigen Sie sie regelmäßig nach jedem Gebrauch: Fette oder Lebensmittelrückstände, die nicht innen entfernt werden, könnten sich entzünden!



## **STROMSCHLAGGEFAHR**

- Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur von UNOX befugtes Fachpersonal darf diese öffnen.
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie\* entfällt in diesem Fall.



# GÄRSCHRÄNKE

## Einführung

Sehr geehrter Kunde,  
wir bedanken uns und beglückwünschen Sie, dass Sie ein Gerät der Reihe **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** erworben haben und wir hoffen, dass das der Beginn einer positiven und dauerhaften Zusammenarbeit ist. Der von Ihnen ausgewählte Gärschrank ermöglicht es, konstant und präzise die Temperatur und die Feuchtigkeit während des Gärungsprozesses zu kontrollieren. Dadurch wird drastisch die Arbeitszeit im Vergleich zu klassischen Methoden gesenkt und ein exzellentes Ergebnis wie bei der traditionellen Vorgehensweise garantiert. Der in die Öfen der Reihe **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** integrierte Gärschrank ermöglicht es, eine komplette und vielseitige Backstation für jeden Gebrauch zu haben.

### VORWORT

In diesem Handbuch wird die Montage und der Gebrauch von elektronischen oder elektromechanischen Gärsschränken dargestellt.

Die Modelle mit dem letzten Buchstaben "B" beziehen sich auf Öfen der Reihe **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** ohne Wagen. Diese Geräte werden über ein Bedienfeld am Ofen, an den sie angeschlossen sind, kontrolliert. Der Anschluss erfolgt über ein RJ45-Kabel.

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für beide Modelle gültig, mit Ausnahme der aufgeführten Unterschiede.



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

# GÄRSCHRÄNKE

## Installation

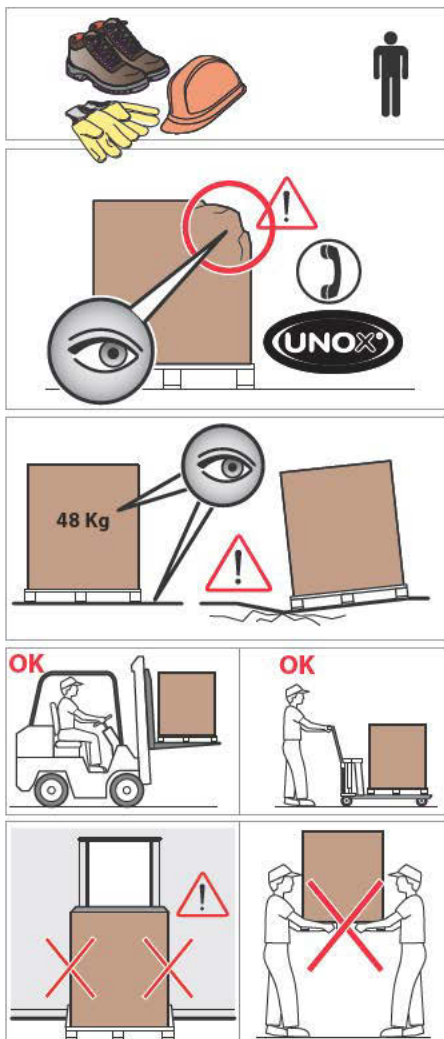
### 1 AUSPACKEN DES GERÄTS

Bei 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:

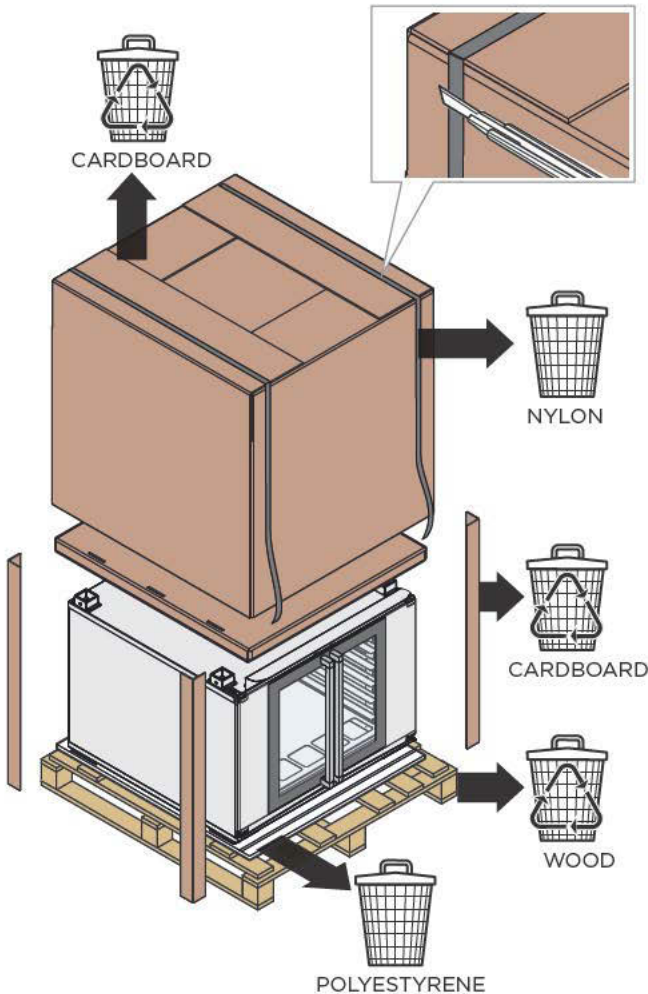
- das Gerät problemlos durch die Türen passt;
  - der Boden das Gewicht aushält.
- Der Transport muss mit mechanischen Mitteln erfolgen (z.B. Gabelstapler).

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.



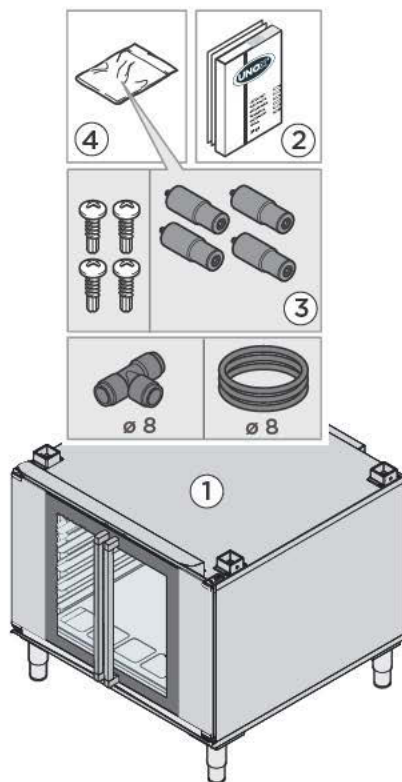
## 2 KONTROLLE DES VERPAKUNGSINHALTS

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

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

### Gärschrank

- ① elektronischer oder elektromechanischer Gärschrank;
- ② Technische Dokumentation (Gebrauchs-, Installations- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");
- ③ 4 einstellbare Stützfüße aus Stahl;
- ④ Beutel "Starter Kit" (4 selbstbohrende Schrauben, 1 "T"-Anschluss  $\varnothing 8$ , Anschlussrohr  $\varnothing 8$ ).

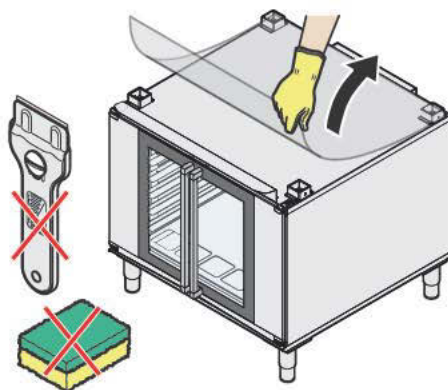


## 3 VORBEREITENDE VORGÄNGE

### Entfernen der Schutzfolie

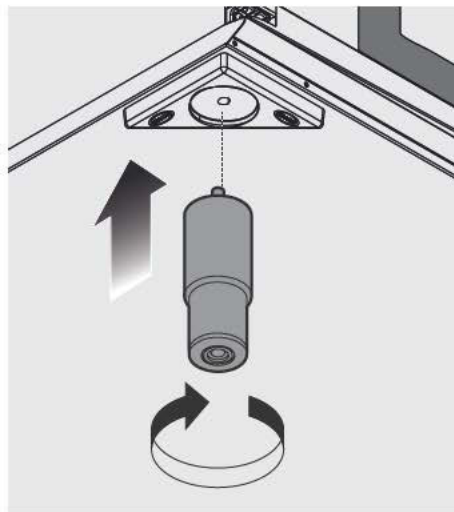
Lösen Sie langsam die Schutzfolie des Geräts: Entfernen Sie die eventuellen Rückstände. Die Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel entfernen, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.

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



## Montage der Stützfüße

Die 4 Stützfüße, wie in der Abbildung angegeben, montieren.

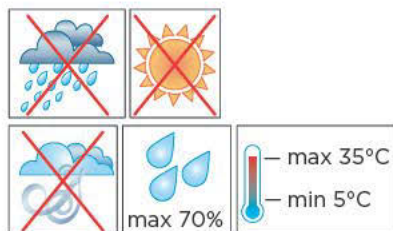


4

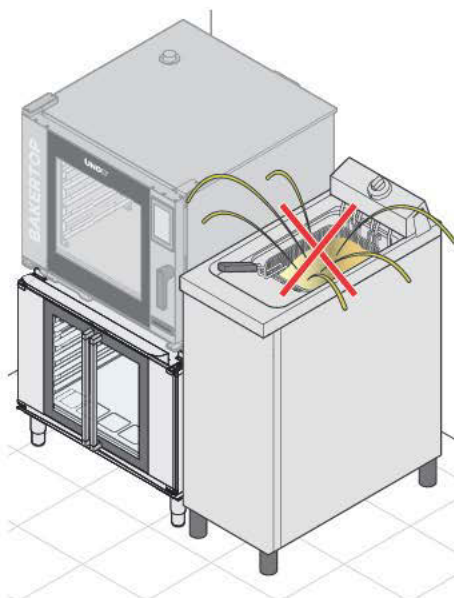
## POSITIONIERUNG

### Technische Daten des Montage- raums

- Montieren Sie die Geräte nur an Orten:
- die für Garen von Industriergeräten 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%.



Die Geräte dürfen ausschließlich unter Elektroöfen, der Reihe **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** (siehe **“Tabelle A”** auf Seite 15) positioniert werden. Sie müssen gemäß den Angaben und Modi aus Kap. **“Befestigung mit dem Ofen”** auf Seite 17 fixiert 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 B**" auf Seite 15).

**Tabelle A**

MODELLE	KUPPLUNG MIT KOMBINIERTEN ÖFEN DER REIHE...
XEBPC-08EU-B XEBPC-12EU-B	<b>BAKERTOP MIND.Maps™</b>
XEVPC-0421-B-CB	<b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>

**Tabelle B**

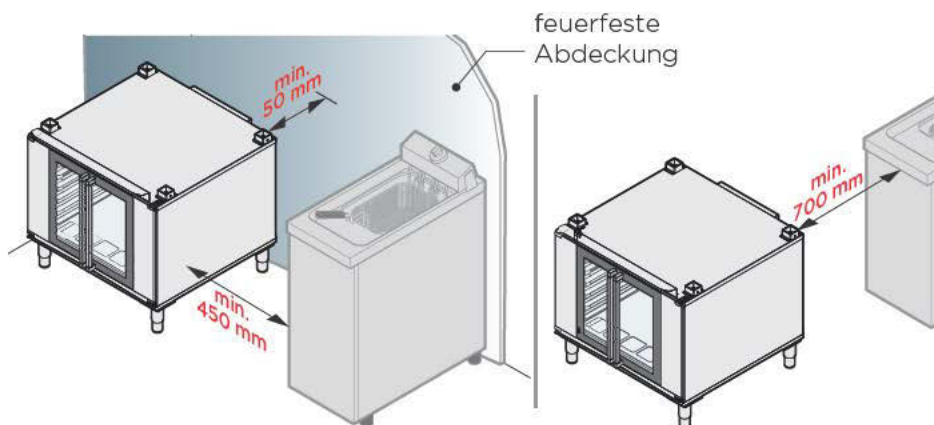
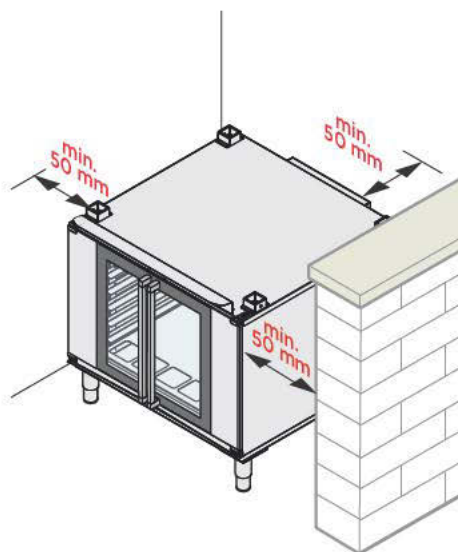
MODELLE	Leistung Nr.	Raumbedarf (LxTxH)	Gewicht kg	Spannung V	Frequenz Hz	Elektrische Leistung kW
XEBPC-08EU-B	8 600X400	860X798X658	43			2,3
XEBPC-12EU-B	12 600X400	860X798X978	46			2,3
XEVPC-0421-B-CB	8 530X325	750X750X915	38			2,3



## Einzuhaltende Abstände

Positionieren Sie das Gerät unter Beachtung der Abstände, die in der Abbildung angegeben werden. Die Rückwand 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.



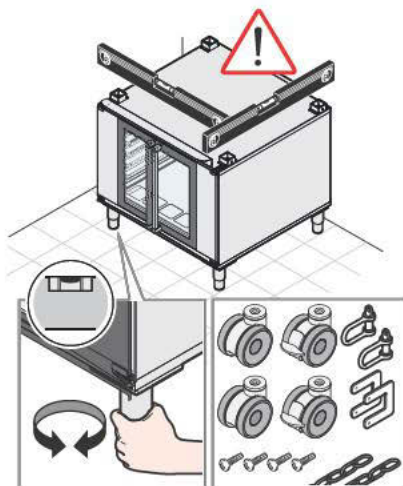


5

## POSITIONIERUNGSMODUS

Der Boden unter dem Gerät:

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

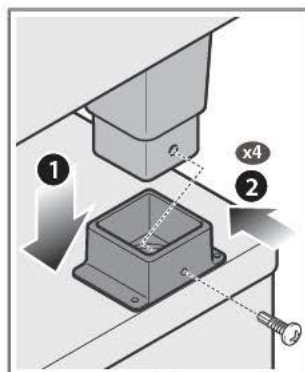


### Positionierung am Boden

Positionieren Sie das Gerät direkt auf dem Boden und kontrollieren immer die perfekte Ausrichtung mit einer Wasserwaage oder einer digitalen Waage. Wenn dem nicht so ist, können Sie an den Stellfüßen des Geräts nachstellen. Achtung, die Füße dürfen nicht ganz abgeschraubt werden.

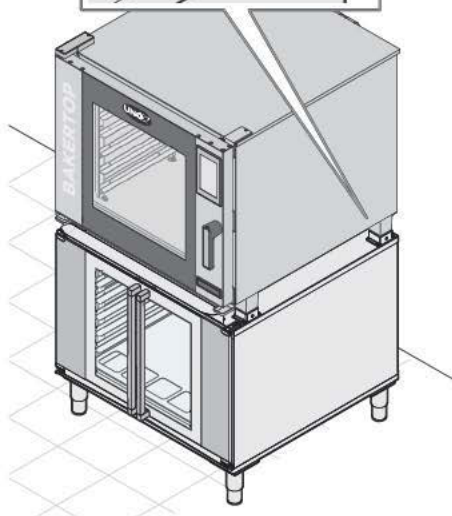
### Positionierung der Räder

Verwenden Sie zur Bewegung ausschließlich ein UNOX-Reifenbausatz und folgen Sie der Anleitung in der Verpackung des Bausatzes selbst.



### Befestigung mit dem Ofen

Den Gärschrank am darüberstehenden Ofen, wie in der Abbildung gezeigt, fixieren.



## BEISPIELE MÖGLICHER KOMBINATIONEN



XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEBC-06EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEBC-06EU-EPR +  
XB262E + XEBPC-12EU-B





XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEVC-0711-EPR-CB  
+  
XEVPC-0421-B-CB


## 6 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

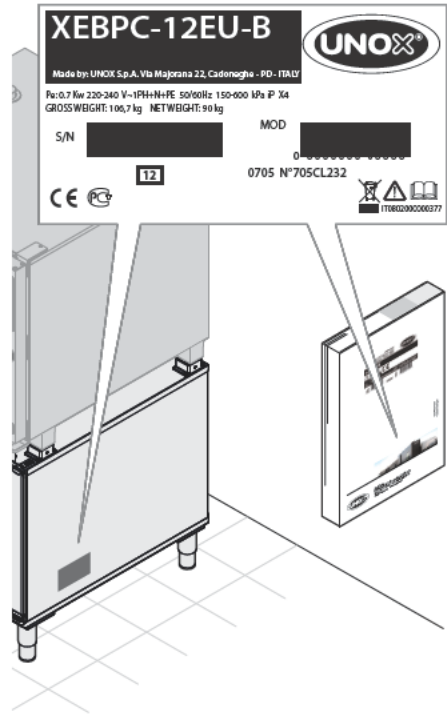
 **Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsnormen zur Montage und Wartung" auf Seite 4.**

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


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


Das Gerät verlässt die Fabrik mit einem schon montierten Stromkabel und einem schon montierten Stecker am Klemmbrett: 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 aus-




getauscht werden, um jedes Risiko zu verhindern.

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

- Eine Potentialausgleichsanlage gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten an der Klemmleiste mit dem Potentialausgleichssymbol  durchgeführt werden.

\*Für weitere Details schauen Sie bitte in die Webseite [www.unox.com](http://www.unox.com) - unter dem Punkt Garantie

- Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm<sup>2</sup> haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2 42:2003-09) und muss mit den Farben gelb grün gekennzeichnet sein.
- An die Erdungsleitung  des Netzes angeschlossen sein (gelb grünes Kabel).
  - An einen Thermoschalter gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein.
  - 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.

## 7 WASSERANSCHLUSS

### Wassereinlass

Das Gerät ist im hinteren Teil für den Anschluss an einen Ofen **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** vorbereitet (bereits ausgestattet mit mechanischem Filter und Anschluss (3/4") mit Rückschlagventil). Die Serienausstattung umfasst: drei Meter Schlauch ø8 und einen „T“-Anschluss (ø8). 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.

! Verwenden Sie für den Anschluss an die Wasserleitung den mit dem gerät gelieferten Satz neue Dichtungen. Die bereits verwendeten Anschlüsse dürfen nicht wiederverwendet werden.

### EIGENSCHAFTEN DES EINFLIESSENDEN WASSERS

! Schaden durch die Verwendung von Wasser, dessen Eigenschaften nicht den in diesem Kapitel spezifizierten Parametern entspricht, werden nicht von der Garantie\* abgedeckt.

Das einfließende Wasser muss:

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

+ Verwenden Sie eine Pumpe mit angemessenem Durchsatz (min. Durchsatz 300 l/Std.), falls der Druck des einfließenden Wasser unter dem angegebenen Wert liegt (150 kPa). Die Öfen **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** weisen serienmäßig einen integrierten Druckminderer auf.

### Spezifikationen für das Wasser für den STEAM-Kreislauf (Bedampfung der Ofenkammer)

Freies Chlor  $\leq 0,1$  ppm  
Chloramine  $\leq 0,1$  ppm (mg/L)  
TDS  $\leq 125$  ppm  
Kieselerde  $\leq 12$  ppm  
pH 7 ÷ 8,5  
Gesamthärte (TH)  $\leq 8$  °d  
Chloride\*  $\leq 25$  ppm  
Alkalinität  $\leq 150$  ppm als  $\text{CaCO}_3$

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

#### **NHM = EC - (TH\*\* x 30)**

EC = elektrische Leitfähigkeit [ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ]

TH = Gesamthärte\*\* [ $^{\circ}$  dH - deutsche Grade]

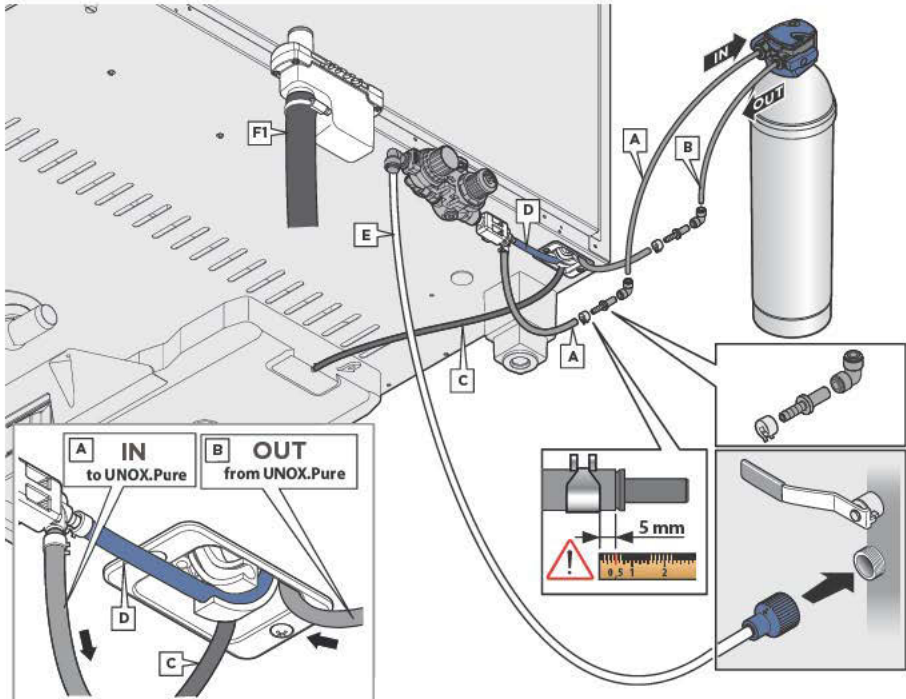
NHM $\leq$ 250 $\mu$ S/cm	TH < 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 Tropfen Regenerierer*)	Keine Aufbereitung des Wassers
	TH $\geq$ 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 $\mu$ S/cm	Cl- $\leq$ 20 ppm (4 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 ppm (4 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 - 450 $\mu$ S/cm	Cl- $\leq$ 15 ppm (3 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 ppm (3 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 $\mu$ S/cm	Cl- $\leq$ 10 ppm (2 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 ppm (2 Tropfen Regenerierer*)	UNOX.Pure-RO
NHM $\geq$ 500 $\mu$ S/cm		UNOX.Pure-RO

\* den Regenerierer des Kits UNOX KSTR1081A verwenden

\*\* Härte gemessen mit dem Kit UNOX KSTR1082A

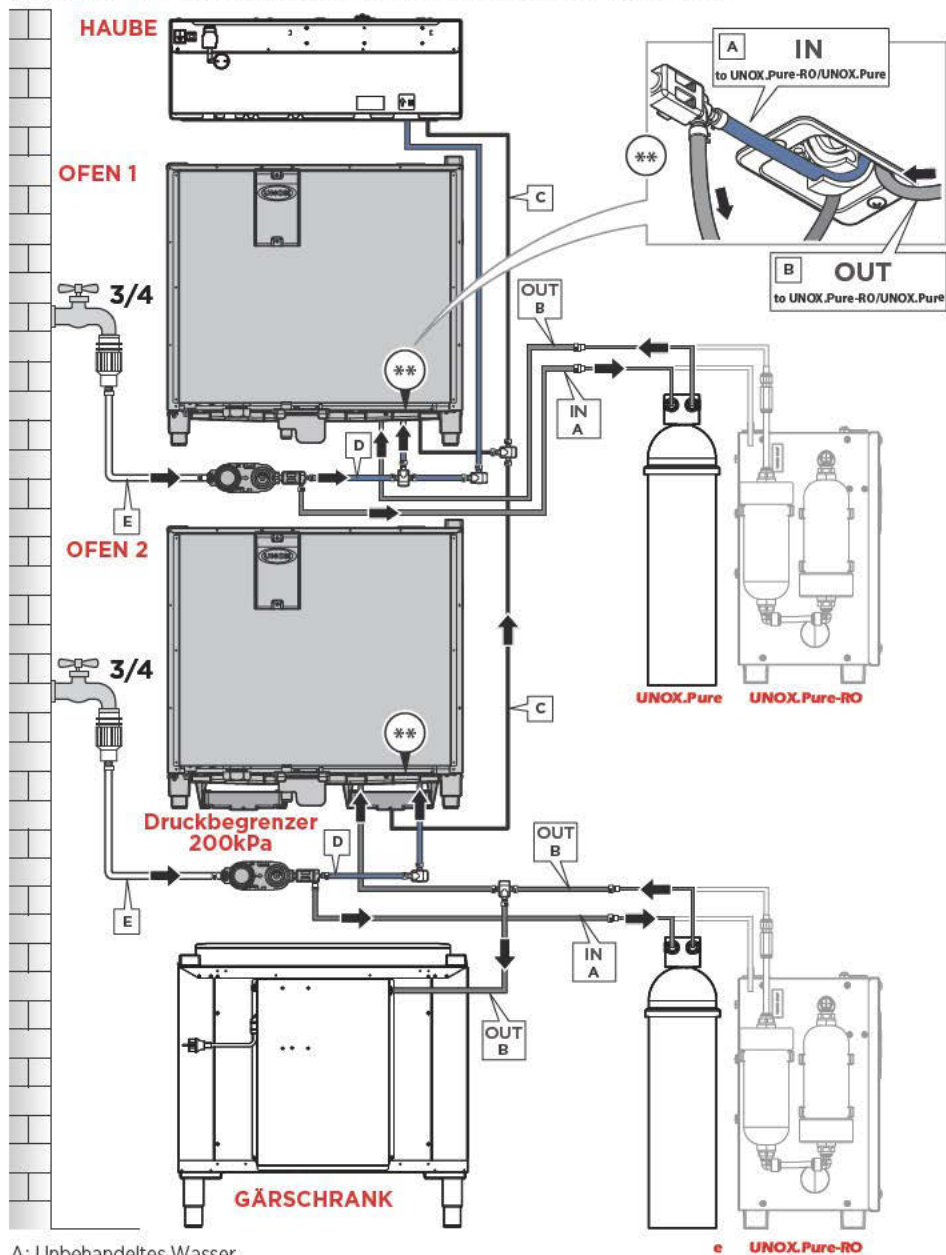
- ! Verwenden Sie nur das Set der neu mit dem Gerät gelieferten Dichtungen zum Anschluss an das Wassernetz. Die schon verwendeten Dichtungen dürfen nicht nochmals verwendet werden.

### BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ + Gärschrank



- A: Unbehandeltes Wasser
- B: Behandeltes Wasser
- C: Anschluss an Reinigungsmittelkanister
- D: Reinigungswasser (unbehandelt)
- E: Wassereinlauf
- F1: Geräteablauf

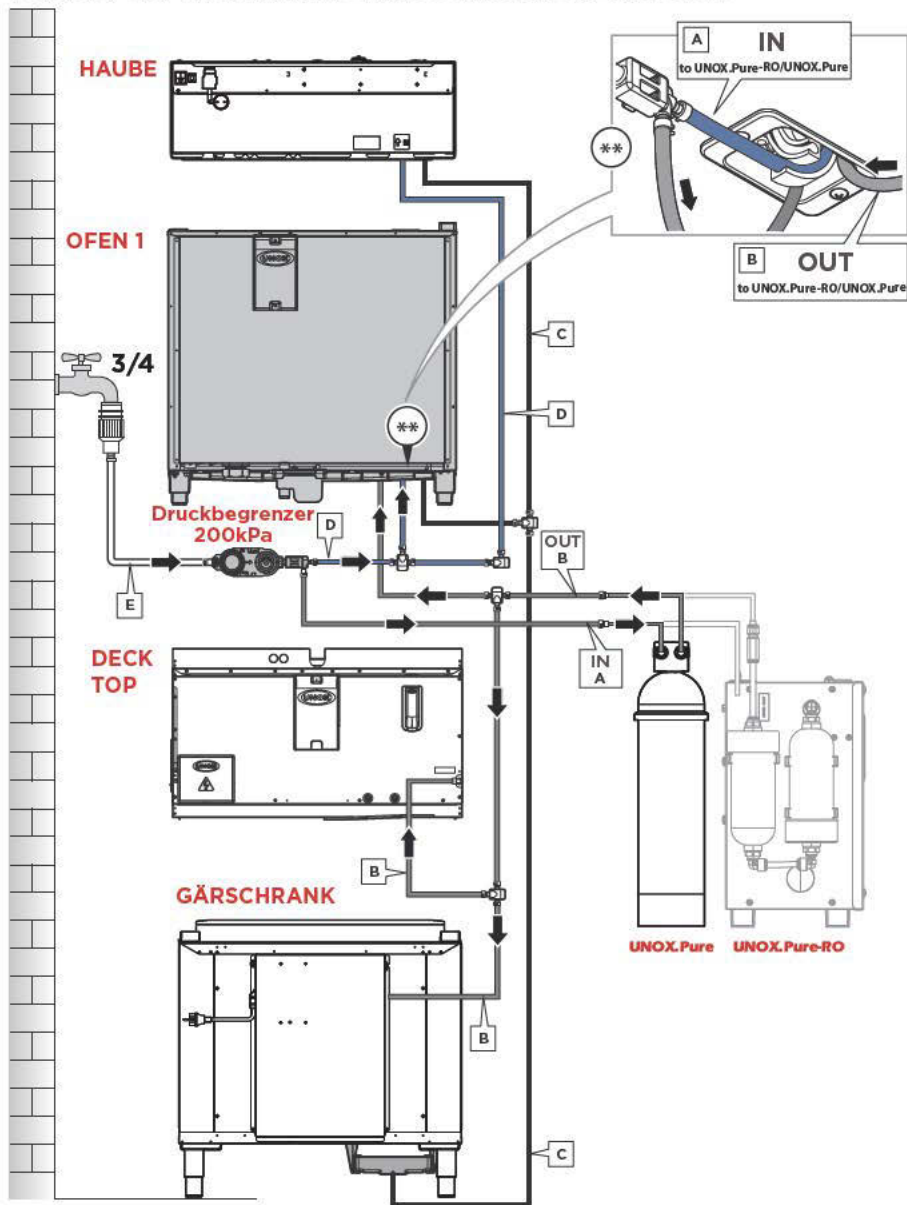
## Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit MAXI.Link Säule



- A: Unbehandeltes Wasser
- B: Behandeltes Wasser
- C: Anschluss an Reinigungsmittelkanister
- D: Reinigungswasser (unbehandelt)
- E: Wassereinlauf



## Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit MAXI.Link Säule



- A: Unbehandeltes Wasser
- B: Behandeltes Wasser
- C: Anschluss an Reinigungsmittelkanister
- D: Reinigungswasser (unbehandelt)
- E: Wassereinlauf

DE

## 8 ANSCHLÜSSE ZWISCHEN ÜBEREINANDERSTEHENDEN GERÄTEN (MAXI.Link)

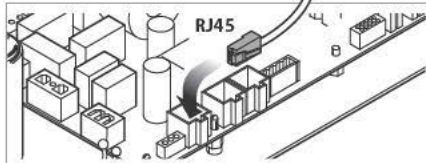
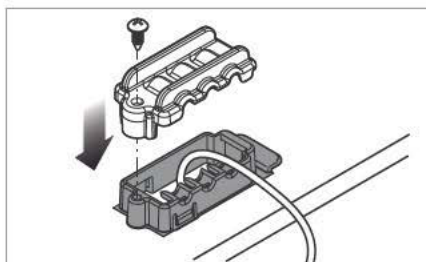
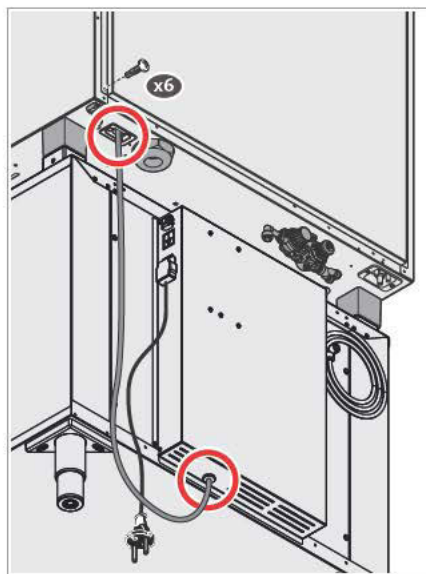
Die elektronischen Gärstränke **Dynamic** sind ausgelegt für kombinierte Öfen der Reihe **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** ohne big\ ohne Wagen.

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

- 1 Lösen Sie alle Geräte von der Stromversorgung.
- 2 Entfernen Sie das rückwärtige Blech am Ofen, um Zugriff auf die Leistungsplatine zu haben.
- 3 Das RJ45-Kabel an einen der ModBus-Anschlüsse an der Leistungsplatine anschließen.
- 4 Das Ofenrückblech wieder montieren.
- 5 Schließen Sie wieder die Stromversorgung an alle Geräte an.

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

**!** Die ModBus-Kabel nur an die zugehörigen ModBus-Anschlüsse und nicht an die RJ45 Ethernet-Anschlüsse anschließen.





# GÄRSCHRÄNKE



# GÄRSCHRÄNKE

## Gebrauch



### **Vor der Nutzung des Geräts:**

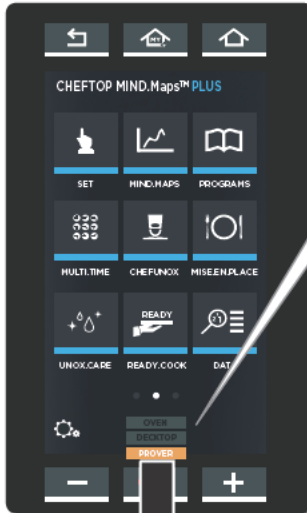
- **versichern Sie sich, dass der von UNOX befugte Monteur Ihnen eine Konformitätserklärung ausstellt;**

- **lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsnormen zur Montage und Wartung" auf Seite 4.**

### **ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS**

- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Gärkammer innen und das Zubehör (siehe Kapitel "**Ordentliche Wartung**" auf Seite **32**). Lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr eine Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umwelttemperatur zwischen +5 °C und +35 °C.
- Verhindern Sie das Einsalzen von Gerichten in der Gärkammer. Wenn es nicht anders möglich ist, reinigen Sie so schnell wie möglich das Gerät (siehe Kapitel "**Ordentliche Wartung**" auf Seite **32**);
- Das maximal zulässige Gewicht für jedes Blech ist 5 Kg: Höhere Ladungen beschädigen die Metallführungen und die Bleche selbst.
- 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.

## GÄRSCHRANK ANSCHLUSS AN ÖFEN PLUS



Bedienfeld Öfen

**BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** Vers.“PLUS”

Drücken Sie eine der Tasten zur Auswahl des gewünschten Zubehörs (**PROVER**).



Es wird eine Bildschirmanzeige angezeigt, die nur die Menüs aufweist, die mit dem Gärschrank benutzt werden können.

**MENU PROGRAMS:** Gestattet den Zugang zu einer Liste von zuvor mit “MENU SET” abgespeicherten Gärvorgängen oder zur Erstellung und Abspeicherung von neuen Rezepten.

**MENU SET:** Gestattet die Ausführung eines manuellen Gärvorgängen, bei dem der Benutzer die Parameter eingeben muss.



Dauer des Gärvorgangs

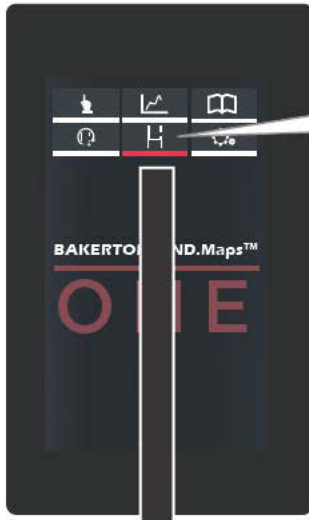
Temperatur OFENKAMMER

Prozentsatz Extraktion/ Einleitung Feuchtigkeit



**MENU MULTITIME:** Es ist möglich, den Gärschrank mit Dauerzyklus zu benutzen

## GÄRSCHRANK ANSCHLUSS AN ÖFEN ONE



Bedienfeld Öfen

**BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** Vers. "ONE"

Drücken Sie einmal die Taste, bis die Anzeige „PROVER“ erscheint: Das Bedienfeld des Ofens ist nun für die Benutzung des Gärschrank eingestellt.



Es wird eine Bildschirmanzeige angezeigt, die nur die Menüs aufweist, die mit dem Gärschrank benutzt werden können.

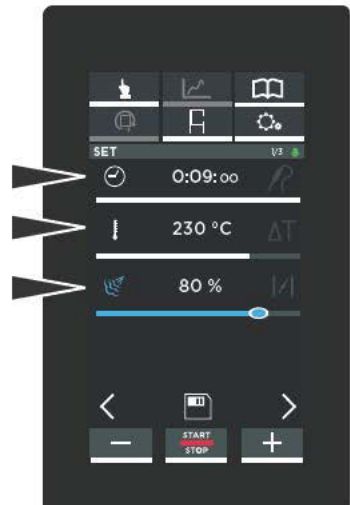
**MENU PROGRAMS:** Gestattet den Zugang zu einer Liste von zuvor mit "MENU SET" abgespeicherten Gärvorgängen oder zur Erstellung und Abspeicherung von neuen Rezepten.

**MENU SET:** Gestattet die Ausführung eines manuellen Gärvorgängen, bei dem der Benutzer die Parameter eingeben muss.



Dauer des  
Gärvorgangs  
Gardauer

Temperatur  
OFENKAMMER  
Prozentsatz  
Extraktion/  
Einleitung  
Feuchtigkeit



Nehmen Sie für weitergehende Details zu den verfügbaren Menüs und zur Garweise (MANUELL oder AUTOMATISCH) auf das Benutzerhandbuch des Ofens **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS** Bezug: Die Bedienelemente der beiden Öfen sind identisch.



# GÄRSCHRÄNKE

## Wartung

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

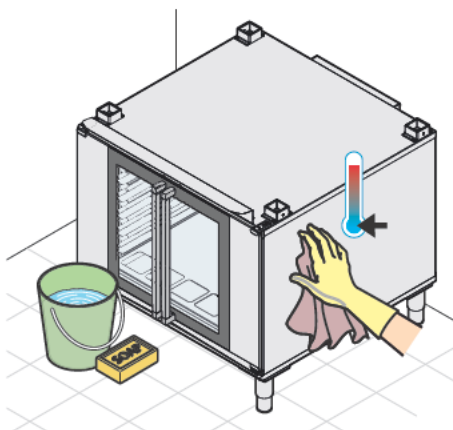
Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

- 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 Gärkammer

### Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen. Ansonsten von UNOX empfohlene Reinigungsmittel ver-



wenden. Andere Produkte können Schäden verursachen. Dann verfällt die Garantie\*. Zur Verwendung siehe Anweisung der Reinigungsmittelhersteller.

### Kunststoffoberflächen und Bedienefeld

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 ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch oder Glasreiniger. Sorgfältig abspülen und trocknen.

\*Für weitere Details schauen Sie bitte in die Webseite [www.unox.com](http://www.unox.com) - unter dem Punkt Garantie



## Gärkammer

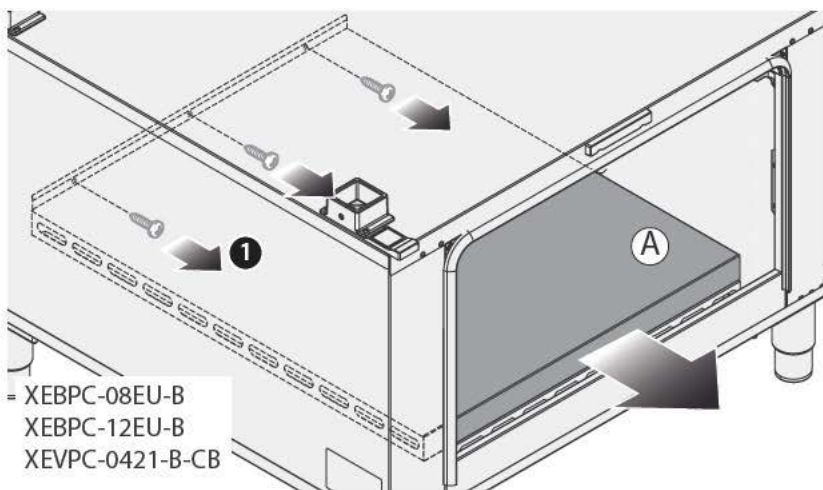
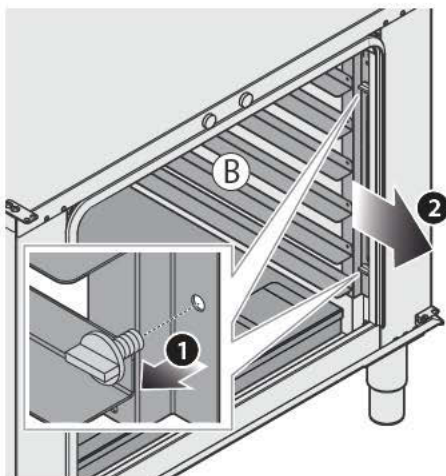
Zur Reinigung der Gärkammer gehen Sie wie folgt vor:

- schalten Sie den Gärschrank ein und stellen Sie die Temperatur auf 40°C; bei den elektrischen Modellen **Dynamic** muss der Dampf auf 100% gestellt werden (**STEAM.Maxi™**).
- lassen Sie den Gärschrank 10 Minuten lang laufen;
- warten Sie, bis die Oberflächen abgekühlt sind und mit einem weichen Tuch reinigen;
- gut mit Wasser abspülen und die Reste entfernen.

Um die Reinigung der Kammer zu vereinfachen, entfernen Sie die seitlichen Grillrosthalter (B), wie in der Abbildung gezeigt.

Reinigen Sie die Grillrosthalter mit Seifenwasser oder speziellen Reinigern. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

**!** Wenn die Komponente wieder positioniert wird (A), sich vergewissern, dass diese an der Rückwand der Ofenkammer anschlägt.



- XEBPC-08EU-B  
- XEBPC-12EU-B  
- XEVP-0421-B-CB


## STILLSTANDSZEIT

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

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

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Kapitel "Ordentliche Wartung" auf Seite 32);
- das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen;
- kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;

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

## VERSCHROTTUNG AM LEBSENDE

Gemäß des Art. 14 des italienischen Dekrets, Nr. 39 aus 2014 "Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten".



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

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90% des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.)

Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden).

Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip "Wer verschmutzt, zahlt", die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyclen 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 der Elektronikschrott an den folgenden Punkten abgeliefert werden:

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

## Informationen zur Entsorgung in Nationen der europäischen Union

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

## ZERTIFIZIERUNGEN

### **EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte und Gasgeräte**

Hersteller: UNOX S.p.A.

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

erklärt unter eigener Verantwortung, dass die Produkte

XEBPC-08EU-B

XEBPC-12EU-B

XEVPC-0421-B-CB

mit der EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität LVD 1014/35 konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

EN 60335-2-49: 2003 + A1: 2008 + A1:2012

EN 62233: 2008

der EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30 sowie den folgenden Standards entsprechen:

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

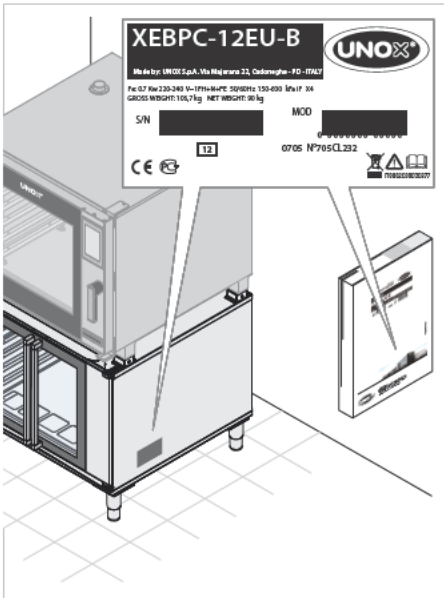
EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

## KUNDENDIENST

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



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

- Kaufdatum;
- Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar.
- eventuelle Alarmmeldungen erscheinen am Display des Ofens, an den der Gärschrank angeschlossen ist (nur elektronische Modelle *Dynamic*)

### 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	Mögliches Problem	Problemlösung
Wenn ein Gärzyklus gestartet wird und der Gärschrank nicht erhitzt	Der Gärschrank ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Den Gärschrank an das Stromnetz anschließen.
	Die Leistungsplatine des Gärschrankes ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	Der Widerstand des Gärschrankes ist defekt.	
	Die Temperatursonde des Gärschrankes ist beschädigt.	
	nur elektronische Modelle <i>Dynamic</i>	Bei der Montage wurde der Gärschrank über das RJ45-Kabel nicht an den Ofen angeschlossen. Das RJ45-Kabel, das den Ofen an den Gärschrank anschließt, ist gelöst oder beschädigt.
Wenn ein Gärzyklus gestartet wird und der Gärschrank nicht produziert Feuchtigkeit	Der Gärschrank ist nicht an das Wassernetz angeschlossen.	Den Gärschrank an das Wassernetz anschließen.
	Das Elektroventil zur Wasserladung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	Die Leistungsplatine des Gärschrankes ist beschädigt.	
	Die Feuchtigkeitssonde des Gärschrankes ist beschädigt.	
	nur elektronische Modelle <i>Dynamic</i>	









## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

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

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ  
UNOX ROSSIA  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

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

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

UNITED KINGDOM  
UNOX UK Ltd.  
E-mail: info.uk@unox.com  
Tel.: +44 1252 851 522

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

### DEUTSCHLAND

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

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

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

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

### TÜRKİYE

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

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

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

## ASIA & AFRICA

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

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

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

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

## AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA  
UNOX Inc.  
E-mail: info.usa@unox.com  
Tel.: +1 800 489 8669

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

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

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

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

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

中华人民共和国  
UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.  
电子邮件: info.china@unox.com  
电话: +86 21 56907696

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

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

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

LL2445A3.D00-LD1-01 - Printed: 01-2019  
All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

