

LineMicro™

INSTRUCTION MANUAL

MANUEL DES INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANWEISUNG

596.060) ROBERTA

(596.062) LISA

(596.065) ANNA

(596.070) DOMENICA

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH



INDEX

I. Instructions for the installer

1. DATA PLATE
2. CERTIFICATION
3. INSTALLATION
 - Preliminary operations
4. INSTALLATION
 - Electrical connection

II. Instructions for the user

1. INSTRUCTION FOR THE OPERATOR
2. NOTES FOR THE USE
3. CONTROL PANEL
4. CLEANING OF THE OVEN
5. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

III. Cooking principles

1. COOKING TYPOLOGIES
2. COOKING VARIABLES
3. USE OF PANS - GRIDS

IV. Maintenance

1. ORDINARY MAINTENANCE
2. SPECIAL MAINTENANCE
3. MORE FREQUENT BREAKDOWNS



I. INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

Dear Customer, we would like to thank you and congratulate you on the purchase of one of **UNOX** products. The instructions and suggestions that follow concern the phases of a proper installation, as well as the use and maintenance for your safety and for the best use of the appliance.

I. DATA PLATE



2. CERTIFICATION

The "CE" brand you find on our labels and on our user manual refers to the following directives:

ELECTRIC CONVECTION OVENS - SERIES XF:

- Low Tension Directive DBT EC 2006/95, according to rule EN60335-2-42+A1 and according to rule EN60335-2-46+A1
- Electromagnetic Compatibility Directive EC 2004/108, according to rules EN6555-3, EN55014 and EN55104.

The ovens of the XAF series carry **MET** and **NSF** for U.S.A.

3. INSTALLATION

PRELIMINARY OPERATIONS

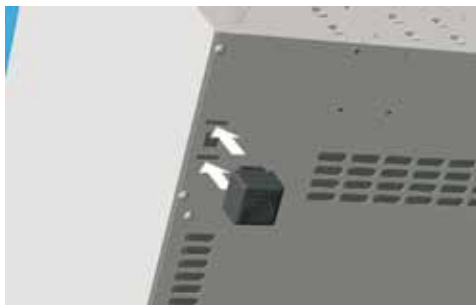
All the electrical connections and installation operations must be done by qualified personnel according to actual laws.

3.1 CHECK THE LOCATION OF INSTALLATION

Before placing the appliance, please verify the overall measurements and the exact position of the electrical and water connections looking at the pictures on the attached file "TECHNICAL DATA".

3.2 FEET ASSEMBLY

You find the feet inside the appliance. The feet must absolutely be assembled on the oven.
Do not ever use the appliance without its feet.
Assemble the feet as showed in picture:



3.3 POSITIONING

Place the appliance respecting the safety standards in force that you find here following described.

Place the appliance so that its back and sides can be easily reached in order to make the electrical connections and provide the needed service.

The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning, therefore, in case of use of more than one oven, the appliances can not to be stacked. It is suggested to leave a distance of 10 cm. Between the eventual wall on the back of the oven and the chimney.

With particular reference to the ovens, all models must be placed upon a support, for example a prober, a stand or on the top of a table built with non-combustible material.

Never install the appliance on the floor.

If the appliance is placed near walls, dividers, kitchen cabinets, decorated edges, etc., it is recommended that this be of non combustible material.

Otherwise, they must be coated with non combustible thermal insulating material and you must be very respectful of the fire prevention standards.

3.4 REMOVE THE PROTECTIVE FILM

Carefully remove all the protective film from the external walls of the appliance. Pay attention not to leave any rest of glue on the sides.

If there should be any residue, please remove it with an appropriate solvent (ex.: ethyl denatured alcohol).

4. INSTALLATION ELECTRICAL CONNECTION

a-The connection to the electrical power supply system must be done according to the standard in force.

Use the oven at a room temperature between +5 °C and +35 °C.

Before connecting the appliance, make yourself sure that the voltage and the frequency correspond to those stated on the data plate of the appliance. The appliance must be placed so that the connection plug to the network can be easily reached.

Place an omni-polar switch between the appliance and the network. The switch must be easily accessible after installation. The contacts of this switch must have a minimum opening distance of 3 mm and the switch must have an appropriate input. It is suggested to use a differential magneto-thermal switch.

When the appliance is working, the power supply voltage must not diverge from the value of the nominal voltage, written on the technical data plate, by more than $\pm 10\%$. The protective cover of thermal cut out should be tight so cannot be removed without the use of a tool.

b- The appliance must be connected to the ground line of the network.

Moreover, the appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be properly checked according to the current law. This connection must be done between the different appliances using the terminal marked with the symbol:



The equipotential conductor must have a minimum section of 10 mm².

- 1- Ovens equipped with cordset and Schuko plug (single phase 230V) or Nema pyug) single pfare 120 or 230 v.): is sufficient to insert the plug in the proper socket (the socket must be suitable for the plug assembled in the oven)
- 2- Ovens equipped with cordset (three phases 400V + Neutral): these ovens are equipped with electrical cord with 5 conductors: it is necessary to connect the proper three-phase 5 poles plug with suitable capacity or you can connect the cord directly to the electrical panel.

In those ovens equipped with a cord with 5 conductors it is possible to substitute the power cord to adapt the appliance to the available type of current.

To replace the power cord proceed as follows:

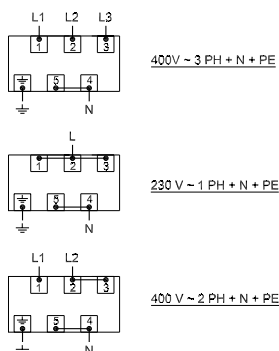
- Open the cover of the terminal board levering the two lateral small wings with a proper screw-driver (1)
- Unscrew the screws that lock the conductors (2)
- Unscrew the screw that locks the cordstopper (3)
- Remove the supplied cord
- Connect the conductors that you would like to use according to the chosen connection drawing; be sure to fix properly the screws of the clamps.
- Block the cord using the proper cordstopper
- Close the cover of the terminal board.



WARNING:

Connect the electrical cable to the terminal board as shown on the drawing: insert screw-wise the copper bridge and the electrical cable together under the screw. Tighten the screw paying attention that the cable and the copper bridge are well fixed under the screw. A wrong connection can cause the overheating of the terminal board which can also melt.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



FUMES EXIT FROM CAVITY

In the back side of the oven you find a fume chimney from which the fumes that come from the cavity are ejected. During each cooking cycle you will have hot and wet fumes coming out from this chimney (temperature and humidity of the fumes depend on the cooking parameters set on the oven and on the type and quantity of food put inside the oven).

The fumes that come out from the chimney can be guided outside the room where the oven is installed or can be condensated.

II. INSTRUCTIONS FOR THE USER

The appliance cannot be cleaned with a jet of water. Never wash the cavity with acids or aggressive detergents. Use only water and soap. The appliance is made for a specific professional use and must be used by qualified personnel only.

I. INSTRUCTIONS FOR THE OPERATOR

WARNING: carefully read this user manual before starting to operate with the appliance as it gives you important information regarding safety during installation, use and maintenance of the appliance itself.

Keep the manual in a safe place where the different operators that work with the appliance can easily find and read it. Before using the appliance for the first time ensure that inside the cooking chamber there are no instruction manuals, plastic bags or any other objects.

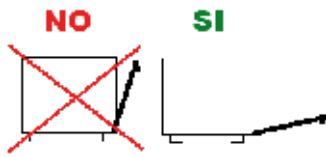
The appliance is not intended to be used by persons with reduced mental, physical and sensory capacities (children included), or without any expertise and know-how, unless they are informed about how to use the equipment or they operate under the supervision of who is responsible for their safety.

Children should be watched to make sure they do not play with the equipment.

For any eventual repair, please apply only to authorized service centres. Always require original **UNOX** spare parts.

Failure to observe the above suggestions can compromise safety of the appliance and the guarantee will not be recognized anymore.

2. NOTES FOR USE



In case you need to open the door while the oven is working, it is suggested to open it completely in order to let the heat coming easily out of the cooking chamber, avoiding to damage the lateral columns

This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended. The ovens were designed to cook food as here below described. Every other use is to be considered improper.

The oven allows you to work on temperature between 0 and 300 °C (0 - 572 °F). It can be used to:

- bake all types of bread and pastry, both fresh and frozen;
- cook all gastronomy preparations, fresh or frozen;
- regeneration of refrigerated or frozen food;
- cook meat, fish and all kind of vegetables.

When placing the food in the cooking chamber, leave at least 20 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the cavity.

Please avoid to put salt on the food inside the cavity

3. CONTROL PANEL

COOKING TIME SETTING

Time of cooking can be set by turning clockwise the knob situated on left side of the control board: time range is 0 - 60 minutes.

By turning the knob anti-clockwise the oven works continuously. By turning the knob you start the oven: the fan spins and internal light, if present, turns on.

When cooking time is over, the knob turns to "0" position and the oven turns off.

Attention! The oven is off when the timer knob is set at zero "0". To check the oven is correctly turned off, wait 5 minutes before leaving the equipment unattended.



COOKING TEMPERATURE SETTING

The cooking temperature inside cooking chamber is set through the temperature knob (on right side of control board): temperature range is 0 - 300 °C (0 - 572 °F).

Temperature green light on indicates that heating element is on; when set temperature is reached turns off.



4. CLEANING

WARNING:

Before starting any maintenance or cleaning operation it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

4.1 FIRST USE OF THE OVEN

Before the first use of the appliance: clean the metal part with hot water and soap and rinse it. Never wash the inner part of the oven with acids or aggressive detergents.

With the empty cavity, heat the oven up for about 30 minutes at a temperature of 200 °C (392 °F) to eliminate any thermic insulation smell.

4.2 CAVITY CLEANING

At the end of each cooking cycle, clean the cavity using only proper products.

Never clean the stainless steel with acids, aggressive detergents or other product containing chlorine (sodic hypochlorite, hydrochloric acid, etc.), even though they are diluted.

4.3 CLEANING OF THE EXTERNAL PART OF THE OVEN

Never use a jet of water in pressure to clean the external part of the oven. Only use wet clothes and proper products for stainless steel cleaning.

To clean the glass of the oven use water and neutral soap. Never use alcohol or other type of solvent.

5. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

If there is a breakdown, deactivate the appliance:

- a- disconnect the electrical power supply automatic circuit breaker placed upstream from the appliance or, in case of no circuit breaker, unplug the appliance.
- b- consult a technical service centre authorized by the manufacturer where you can find trained personnel.

III. COOKING PRINCIPLE

I. COOKING TYPOLOGIES

The types of cooking you can realize with the appliance described on this manual are Bread, Pastry professional baking and Gastronomy professional cooking with CONVECTION, that means the baking is realized through hot air.

WARNING:

- a- Before any use, heat up the oven setting a cavity temperature 30 °C (54 °F) higher than the desired cooking temperature.
This allows you to obtain the best baking uniformity.
- b- Use of higher temperatures than those needed by the product causes an uneven baking.
- c- Bread and Pastry baking: do not use trays with a height of more than 20 mm and avoid that the single units on the tray get in touch.
- d- Do not overload the trays.

In convection ovens the cooking is done by hot air that circulates round and round inside the cooking chamber. This allows to realize an even cooking, also because in this way the heat is homogeneously distributed.

An even baking is guaranteed also when the oven is fully loaded. The food is perfectly baked both on the surface, with a golden crust, and in the internal part, with a uniform structure and a constant residual humidity.

The main advantage is the possibility to cook at the same time different types of food without mixing their flavours (as long as the required cooking temperature is the same for all the cooked products).

2. COOKING VARIABLES

TEMPERATURE

The exact setting of the temperature grants a proper cooking of the food, both inside and outside.

A lower temperature than the proper one dries the food rather than cook it.

A higher temperature than the proper one burns the surface while the core of the food remains uncooked (sometimes this is desired, especially with meat dishes).

TIME

This variable depends a lot on the quantity of food put in the oven. The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.

A shorter cooking time than that required by the food does not allow to have completely cooked food.

A longer cooking time than that required by the food causes the burning of the food surface.

QUANTITY OF FOOD

The quantity of food affects the cooking time.

The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.

An overload of the oven can give, as a result, an uneven cooking.

3. USE OF TRAYS – WIRE GRIDS

It is recommended the use of:

- Aluminium trays: Pastry, non-frozen bread
- Stainless steel trays: first courses, meat, fish, potatoes
- Wire grids: meat to be finished such as steaks, hot-dogs, sausages, frozen bread, frozen pizza

IV. MAINTENANCE

I. ORDINARY MAINTENANCE

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.

Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

The parts that need ordinary maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.

The appliance must be regularly controlled (at least once a year). A specialized technician has to control the complete machine

2. SPECIAL MAINTENANCE

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.

Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

The parts that need special maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.

2.1 REPLACEMENT OF INTERNAL LAMP (IF PRESENT)

- To replace the internal lamp, please operate as follows:
- Disconnect the appliance from the power supply system and let it cool down.
 - Remove the lateral supports.
 - Unscrew the glass cover and replace the lamp with one with the same characteristics.
 - Screw the glass cover back in.
 - Reassemble the lateral supports.

2.2 REFIT OF THE SAFETY THERMOSTAT

The appliance is equipped with a safety thermostat with manual recovery. This safety thermostat is needed to protect the appliance from overheating. In case it is needed, it turns the appliance off.

This safety thermostat can be reached removing the black cap you find on the bottom part of the back of the oven: in case you need to refit it, push the key you have in the center of the thermostat so that it starts working again.

3. MORE FREQUENT BREAKDOWNS

	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The tension of the electrical system is missing	Restore the tension
	Safety thermostat intervention	Refit the safety thermostat
	The connection to the electrical system not made in the correct way	Control the connection of the appliance to the electrical system
There is water coming out of the cavity from the door gasket, even though the door is closed	Damaged door basket	Contact a specialized technician for reparation
	Loosened door mechanism	Contact a specialized technician for reparation
The oven light (if present) does not turn on	Burnt lamp	Substitute the lamp
	Loosened lamp	Fix the lamp in the lamp holder correctly
The cooking results are even	The fans do not reverse the rotating direction	Contact a specialized technician for reparation
	One of the fans do not work (in case that you have an oven with more than one motor)	Contact a specialized technician for reparation
	The heating element is broken	Contact a specialized technician for reparation

INDEX

I. Les Instructions pour l'installateur

1. ÉTIQUETTE DES DONNÉES
2. CERTIFICATION
3. INSTALLATION
 - les opérations préliminaires
4. INSTALLATION
 - Branchement électrique

II. Les Instructions pour l'utilisateur

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
2. INDICATIONS D'EMPLOI
3. TABLEAU DES COMMANDES
4. NETTOYAGE DU FOUR
5. ÉTEIGNEMENT EN CAS DE DÉGÂT

III. Les Principes de cuisson

1. TYPOLOGIES DE CUISSON
2. VARIABLES DE CUISSON
3. UTILISATION DES PLAQUES ET DES GRILLES

IV. La maintenance

1. MAINTENANCE ORDINAIRE
2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE
3. LES DÉGÂTS PLUS FRÉQUENTS



I. LES INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Gentil Client, nous la remercions et nous nous complimentons pour avoir acheté un produit **UNOX**.

Les avertissements et les conseils qui suivent concernent les phases pour la correcte installation, l'usage et la maintenance de l'équipement, pour sauvegarder sa sûreté et pour une meilleure utilisation de l'appareil.

I. ÉTIQUETTE DES DONNÉES



2. CERTIFICATION

Le marquage "CE" rapportée sur les appareillages insérés dans ce manuel fait référence aux suivantes directives :

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES-SÉRIE XF :

- Directive de la Basse Tension DBT EC 2006/95, selon la norme EN60335-2-42+AI et selon la norme EN60335-2-46+AI
- Directive de la Compatibilité Electromagnétique EC 2004/108, selon les normes EN60555-3, EN55014, EN55104

Le fours de la series XAF sont approuvé avec **MET** et **NSF** mark.

3. L'INSTALLATION - LES OPERATIONS PRÉLIMINAIRES

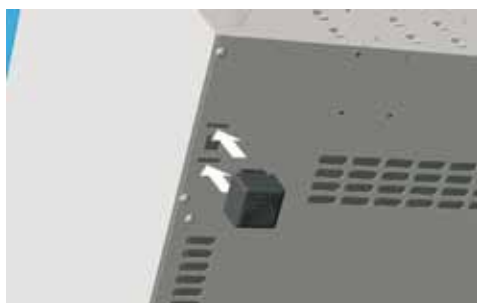
Toutes les opérations d'installation et de branchement électrique doivent être faites par des personnes qualifiées selon les normes en vigueur.

3.1 LA VÉRIFICATION DU LIEU D'INSTALLATION

Avant de positionner l'appareil vérifiez les mesures d'encombrement et l'exacte position des branchements électriques selon la figure rapportée dans le dossier joint «Données Techniques».

3.2 LE MONTAGE DES PIEDS DES FOURS

Les pieds sont posés à l'intérieur de l'appareillage et doivent être péremptoirement montés. Ne pas utiliser l'équipement sans les pieds. Insérer les pieds à déclenchement comme montré dans la figure.



3.3 LE POSITIONNEMENT

Positionnez l'appareil en respectant les normes de sûreté indiquées comme suit:

1. disposez l'appareil en mode que les parties postérieures et latérales soient facilement accessibles pour effectuer le branchement électrique et pour permettre la maintenance de l'appareillage.
2. L'appareillage n'est pas adéquat pour être encastrer ou positionner en batterie.
3. On conseille de laisser une distance de 10 cm entre la partie postérieure et la cheminée du four.

Tous les modèles doivent être positionnés au dessus d'un support, pas ex. une étuve, un support ou bien une table faite par un matériel incombustible.

Non jamais installer les fours sur le sol directement.

Si l'appareil est positionné à coté d'un mur, diviseurs, meubles de cuisine, bordures décorées etc., on vous recommande que ceux-ci soient faites d'un matériel incombustible.

En cas contraire ils doivent être revêtus avec un matériel isolant thermique incombustible, et il faut bien sur prêter l'attention aux règles de prévention incendie.

3.4 L'ENLÈVEMENT DES FEUILS DE PROTECTION

Enlevez complètement le feuil de protection des parties externes de l'appareil attentivement et évitez de laisser des résidus de colle.

Si malgré cela ces résidus persistent, enlevez-les avec un solvant approprié.

4. L'INSTALLATION

4.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

a- Le branchement au réseau électrique doit être effectué par des personnes qualifiées selon les normatives en vigueur.

Utiliser le four avec une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.

Avant d'effectuer le branchement, contrôlez que la tension et la fréquence correspondent aux données rapportées sur l'étiquette de l'appareil. L'appareil doit être positionné de sorte que l'épine de connexion au réseau, soit accessible.

Interposer entre l'appareillage et le réseau, un interrupteur omnipolaire. Cet Interrupteur doit être facilement accessible après l'installations.

Les contacts de cet interrupteur doivent avoir une distance minimale d'ouverture de 3mm et il doit avoir aussi une portée appropriée. On vous conseille d'utiliser un interrupteur differential magneto-thermal switch.

La tension d'alimentation, lorsque l'appareil est en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur nominale de la tension rapportée sur l'étiquette données du four, de $\pm 10\%$.

Le couvercle de le thermostat du protection doit être serré ne peut pas être enlevé sans l'utilisation d'un outil

- b-** L'appareillage doit être lié à la ligne de terre du réseau. En outre l'appareillage doit être inclus dans un système équipotentiel duquel l'efficacité doit être opportunément vérifiée selon combien rapporté dans la réglementation en vigueur.

Cette liaison doit être effectuée entre les différents appareils avec la borne marquée du symbole :



Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 10 mm².

- 1- Fours doués de câble et fiche Schuko (monophasé 230V) : il est suffisant d'insérer la fiche dans l'appropriée prise (la prise doit être apte à l'épave fournie en dotation).
- 2- Fours doués de câble (des tri phase 400V Neutre) : les fours en question sont doués d'un câble électrique à 5 conducteurs : il est nécessaire de relier l'appropriée fiche tri phase aux 5 pôles de portée appropriée ou bien de relier le câble directement à un cadre électrique.

Dans les fours doués de câble à 5 conducteurs il est possible substituer le câble d'alimentation pour adapter le four à la typologie de fourniture de courant électrique disponible.

Pour substituer le câble d'alimentation procédez comme il suit :

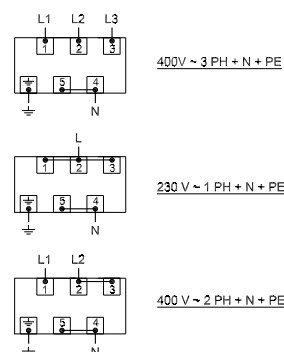
- Ouvrir le couvercle de la boîte à bornes en faisant levier, avec un tournevis adapté, sur les deux ailettes latérales (1)
- Dévisser les vis de blocage des conducteurs (2)
- Dévisser les vis du fixe-câble (3)
- Ôter le câble en dotation
- Relier les conducteurs du câble qu'on veut utiliser selon le schéma de liaison choisie en serrant opportunément les vis des boîtes à bornes
- Bloquer le câble à travers l'approprié fixe câble
- Enfermer le couvercle de la boîte à bornes



PRÉCAUTION :

Effectuer la connexion électrique de la boîte à bornes comme indiqué dans le dessin: introduire le pont de cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, dans la façon que, en serrant la vis, le câble et le pont soient strictement fixés. Une connexion incorrecte peut causer le surchauffage de la boîte à bornes, jusqu'à la faire fondre.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



LA SORTIE DES VAPEURS DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Une cheminée d'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson est présente dans la partie postérieure du four:

pendant la cuisson, les vapeurs chaudes et humides sortent à travers cette cheminée (la température et l'humidité des vapeurs dépendent des paramètres de fonctionnement du four et du type et de la quantité de produit inséré à l'intérieur du four). Les vapeurs qui sortent de la cheminée peuvent être canalisées vers l'extérieur ou bien condensées.

II. LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

L'appareillage ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau en pression. Ne lavez jamais l'intérieur de la chambre de cuisson avec des acides ou des produits agressifs, mais seulement avec du savon et de l'eau. L'appareillage est destiné à l'emploi professionnel spécifique et doit être utilisé seulement par des personnes qualifiées.

I. LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION!

Lisez attentivement le présent livret puisqu'il vous fournit des importantes indications en ce qui concerne la sûreté de l'installation, de l'emploi et de la maintenance.

Conservez avec soin ce livret pour chaque ultérieure consultation des divers opérateurs.

En phase de première utilisation, faire attention que la notice d'utilisation, des sacs en plastic ou n'importe quel autre objet, ne soient pas présents à l'intérieur de la chambre de cuisson.

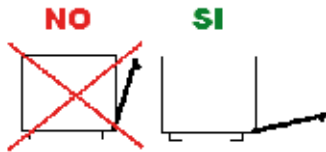
L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation de part de personnes (inclus les enfants) avec des capacités mental, physique et sensoriales réduites, ou une absence de expérience ou de connaissance de l'appareil, au moins qu'elles sont surveillées par une personne responsable pour la leur sécurité ou qui leur donne des instructions pour l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés, pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Pour une éventuelle réparation il faut s'adresser seulement à un centre d'assistance technique et exiger des pièces détachées **UNOX** originales.

Le non-respect de ce qui est écrit là-dedans peut compromettre la sûreté de l'appareillage et vous risquez d'être déchu de la garantie.

2. NOTE POUR L'USAGE



L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu.

Les fours ont été projetés pour la cuisson « au four » des aliments comme rapporté ci-dessous. On retient impropre chaque autre emploi.

Le four vous permet des températures d'exercice comprises entre 0 - 300 °C (0 - 572 °F).

Vous pouvez l'utiliser pour :

- Les cuissons de tous les produits de la pâtisserie et du pain, frais ou congelés.
- Les cuissons de tous les produits de la gastronomie, frais ou congelés.
- Pour le reconditionnement des aliments réfrigérés et congelés.
- Pour la cuisson de la viande, des poissons et des légumes.

En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, laissez une espace d'au moins 20 mm entre les bassins pour permettre la circulation de l'air chaud.

Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

3. LE TABLEAU DES COMMANDES

L'ETABLISSEMENT DU TEMPS DE CUISSON

On établit le temps de cuisson au moyen de la poignée destinée à cet usage (poignée à gauche sur le tableau des commandes): le temps peut être établi entre 0 - 60 min.

En tournant la poignée en sens horaire, on établit le temps de cuisson; en tournant la poignée en sens contraire aux aiguilles d'une montre (position manuelle), le four fonctionne sans arrêt.

La rotation de la poignée fait partir le four en activant la rotation des turbines et en allumant la lumière interne (si présente).

Attention! La condition du four éteint se vérifie seulement quand la poignée du Timer est mise exactement à zéro "0". Pour être sûr de l'éteignement correcte du four, il faut attendre 5 minutes avant de laisser l'appareil.



L'ETABLISSEMENT DE LA TEMPERATURE DE CUISSON

On établit la température de cuisson au moyen de la poignée destinée à cet usage (poignée à droite sur le tableau des commandes):

la température peut être établie entre 0 - 300 °C (0 - 572 °F). Feu vert de la température lorsque qu'il est allumé, signale que la résistance est active; quand la température désirée est rejointe s'éteint.



4. LE NETTOYAGE DU FOUR

NOTICE:

Avant d'effectuer n'importe quelle intervention d'entretien ou nettoyage, débranchez l'alimentation électrique et attendez le refroidissement de l'appareil.

4.1 LA PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser l'équipement pour la première fois il est obligatoire nettoyer la partie interne en métal avec de l'eau chaude et du savon et ensuite la rincer bien.

Ne lavez jamais l'intérieur de la chambre avec des acides ou des produits agressifs.

Il est nécessaire ensuite réchauffer l'appareil à vide pour 3 minutes environ à la température de 200 °C (392 °F) pour éliminer des éventuelles odeurs causées par l'isolation thermique.

4.2 LE NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Il est nécessaire nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson en utilisant des produits adéquats à la fin de chaque cycle de cuisson.

N'utilisez pas pour le nettoyage de l'acier des acides, des produits agressifs ou bien des produits qui contiennent le chlore (hypochlorite sodique, acide chlorique etc.), néanmoins s'ils sont dilués.

4.3 LE NETTOYAGE EXTERNE DU FOUR

On vous recommande de ne pas utiliser un jet d'eau en pression pour le lavage extérieur du four. Utilisez seulement des tissus humides et des produits convenables pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Pour nettoyer la vitre du four, utilisez de l'eau avec du savon neutre. Ne jamais utiliser de l'alcool ou bien d'autres types de produits.

5. L'EXTINCTION EN CAS DE DÉGÂT

En cas de dégât vous êtes priés de désactiver l'appareillage :

- débrancher l'interrupteur automatique de l'alimentation électrique.
- s'adresser à un centre d'assistance technique ayant un personnel qualifié.

III. LES PRINCIPES DE CUISSON

I. LES TYPOLOGIES DE CUISSON

Les typologies de cuisson qui peuvent être effectuées avec les équipements indiqués dans ce manuel sont la Cuisson Professionnelle de Pain et Pâtisserie et la Cuisson Professionnelle de la Gastronomie en modalité à CON-

VECTION, c.à.d à travers la circulation de l'air chaud.

PRÉCAUTION :

- a- Réchauffez le four en fixant une température supérieure à la température de cuisson de 30°C (54°F) avant toute utilisation pour obtenir une cuisson uniforme.
- b- L'utilisation de températures plus élevées par rapport au standard demandé d'un produit cause une cuisson non pas uniforme.
- c- Pour la cuisson du pain et de la pâtisserie: n'utilisez pas des plaques avec une hauteur supérieure à 20 mm et évitez que les produits placés sur la plaque se touchent.
- d- Ne surchargez pas les plaques de produit.

Dans les fours à Convection (fours à air pulsé), la cuisson se produit à travers la circulation de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ceci permet de cuisiner les aliments uniformément grâce à une distribution homogène de la température.

L'uniformité de cuisson est garantie même si le four est complètement chargé.

Le produit est cuit parfaitement que se soit en surface, avec une dorure homogène, ou bien dans la partie interne, avec une structure uniforme et une humidité restante constante.

L'avantage se présente dans la possibilité de pouvoir cuire en même temps des produits de nature différente (pourvu que la température de cuisson soit la même) sans mélanger les saveurs.

2. LES VARIABLES DE CUISSON

LA TEMPÉRATURE

L'exacte position de la température garantit une cuisson correcte des aliments que se soit dans la partie externe ou bien dans la partie interne.

- Une température basse par rapport à celle correcte tend plus à dessécher qu'à cuire la nourriture.
- Une température supérieure à celle correcte tend à brûler la partie extérieure et à laisser l'intérieur non cuit (ce phénomène parfois est voulu par exemple dans la cuisson de la viande).

LE TEMPS

Cette variable dépend beaucoup de la quantité des aliments introduite dans le four. Les temps de cuisson s'allongent quand les quantités augmentent et vice-versa. Des temps plus courts par rapport à ceux correctes ne permettent pas une cuisson complète des aliments. Des temps plus longs, toujours par rapport à ceux correctes, créent des phénomènes de brûlure extérieure des aliments.

LA QUANTITÉ DES ALIMENTS

La quantité des aliments influence le temps de cuisson. Des quantités majeures signifient des temps de cuisson plus longs et vice-versa. Une quantité des aliments excessive peut provoquer une aggravation de l'uniformité de cuisson.

3. L'UTILISATION DES PLAQUES – GRILLES

On vous conseille d'utiliser des:

- Plaques en aluminium: pâtisserie, pain non surgelé.
- Plaques en acier: premiers plats, viandes, poissons, pommes de terre
- Grilles: pour rissoler la viande comme les bifteques, wurstel, saucisse, pain surgelé, pizza surgelée.

IV. LA MAINTENANCE

1. LA MAINTENANCE ORDINAIRE

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée seulement par des personnes qualifiées. Avant d'effectuer n'importe quel type d'entretien il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.

Les composants qui nécessitent d'entretien ordinaire sont accessibles en enlevant le tableau des commandes frontal et le dos du four.

Périodiquement (au moins une fois par an), soumettre l'appareillage à un contrôle total de la part d'un technicien spécialisé.

2. LA MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée seulement par des personnes qualifiées. Avant d'effectuer n'importe quel type d'entretien il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil. Les composants qui nécessitent d'entretien ordinaire sont accessibles en enlevant le tableau des commandes frontal et le dos du four.

2.1 LE REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE (SI PRÉSENTE)

Pour substituer la lampe d'éclairage, procédez comme il suit :

- Débranchez électriquement l'appareillage et laissez-le refroidir.
- Enlevez les grilles latérales.
- Dévissez le couvercle en verre et substituez la lampe par une autre ayant les mêmes caractéristiques.
- Revissez le verre (couvre lampe).
- Remontez les grilles latérales.

2.2 LE RÉÉQUIPEMENT DU DISPOSITIF THERMIQUE DE SICURITÉ

L'appareillage est doué d'un dispositif thermique d'interruption à rééquipement manuel pour la protection contre les sur températures. Dans le cas d'intervention il éteint l'appareillage. Tel dispositif est accessible en enlevant le bouchon noir posé en bas dans le côté postérieur de l'équipement : en cas de rééquipement manuel, pressez le bouton au centre du dispositif pour réactiver l'appareillage.

3. LES DEGÂTS PLUS FRÉQUENTS

DÉGÂT	CAUSE	SOLUTION
Le four est complètement éteint	Manque de tension du réseau électrique	Rétablir la tension d'alimentation
	Intervention du dispositif thermique de sécurité	Rétablir le dispositif thermique de sécurité
	Branchement au réseau électrique fait incorrectement	Vérifier le branchement au réseau électrique
Avec la porte fermée, l'eau sort à travers le joint	Joint endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Système de fermeture endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Lumière du four (si présente) est éteinte	Lampe brûlée	Remplacez la lampe
	Lampe détendue et pas bien fixée	Insérer correctement la lampe dans le porte-lampe
La cuisson n'est pas uniforme	Les Turbines n'effectuent pas l'inversion de marche	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Un des turbines ne fonctionne pas (au cas où le four a plus d'un moteur)	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	La résistance est endommagée	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

INDEX

I. Anleitung für den installateur

1. TYPENSCHILD
2. ZERTIFIKAT
3. INSTALLATION
 - Erste schritte
4. INSTALLATION
 - Elektrischer anschluß

II. Hinweise für den Benutzer

1. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER
2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB
3. BESCHREIBUNG UND ANWENDUNG DES BE-DIENPANELS
4. REINIGUNG DES OFENS
5. ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN

III. KOCHMETHODEN

1. BETRIEBSARTEN
2. EINSTELLUNG DER PARAMETER
3. GEBRAUCH VON BLECHEN UND ROSTEN

IV. Wartung

1. GEWÖHNLICHE WARTUNG
2. SPEZIELLE WARTUNG
3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG



I. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

Lieber Kunde, wir möchten Ihnen zu dem Erwerb eines **LineMicro™** Heissluftofens gratulieren und danken.

Achtung: Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch, die Bedienungsanleitung gründlich durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung bitte sehr sorgfältig auf.

I. TYPENSCHILD



2. ZERTIFIKAT

Das CE-Kennzeichen an den Geräten und in dieser Betriebsanleitung unterliegen den folgenden EG-Richtlinien:

ELEKTRO HEISSLUFTÖFEN - SERIE XF:

- Niederspannungsrichtlinie
DBT EC 2006/95,
nach EN60335-2-42+A1 und
EN60335-2-46+A1
- Richtlinie der Elektromagnetischen Verträglichkeit
2004/108/CE,
nach EN6555-3, EN55014 und EN55104.

Die Öfen der XAF-Serie von MET und NSF für U.S.A.

3. INSTALLATION ERSTE SCHRITTE

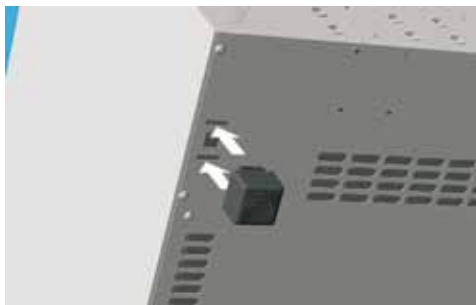
Alle elektrischen Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von qualifizierten Fachleuten entsprechend den Richtlinien ausgeführt werden.

3.1 ÜBERPRÜFUNG DER AUFSTELLUNGS- FLÄCHE

Vor der Aufstellung des Gerätes überprüfen Sie bitte die Abmessungen und die Position des Elektrischen Anschlusses etc. unter Berücksichtigung der nachfolgenden Seiten "TECHNISCHE DATEN".

3.2 MONTAGE DER GERÄTEFÜßE

Die Füße liegen innen im Gerät und müssen unter dem Ofen angeschraubt werden.
Bitte nutzen Sie das Gerät niemals ohne Füße.
Montage wie im Bild abgebildet.



3.3 POSITIONIERUNG

Das Gerät muss entsprechend den Sicherheitsvorschriften und Normen wie nachfolgend beschrieben, aufgestellt werden.
Die Seiten und Oberflächen des Gerätes müssen so aufgestellt werden, sodass ein einfacher elektrischer Anschluss, die normale Wartungen und Reparaturen möglich sind.

Das Gerät ist nicht einbaufähig, und nicht für Reihenaufstellung geeignet.

Es ist wichtig, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zwischen der Geräte Oberfläche bzw. dem Abluftkamin des Gerätes und der nächsten Möbel oder dem nächsten Gerät gewährleistet ist.
Alle Geräte müssen auf einem Unterbau, Gärschrank oder einem geeigneten Tisch aufgestellt werden. Bitte auf keinen Fall den Ofen auf den Boden stellen.

Falls das Gerät in der Nähe von Mauern, Wänden,

Küchenschränken, Deko-Materialien aufgestellt werden muss, ist es wichtig dass diese Teile aus einem nicht brennbaren Material bestehen.

Bitte prüfen Sie dies genau, falls die Teile aus brennbarem Material bestehen, verkleiden Sie diese mit nicht brennbarer Isolierung oder entfernen Sie diese Teile aus dem Umfeld des Gerätes. Bitte prüfen Sie hier den Schutzbefehle vor Feuer und Rauch genau.

Andernfalls, müssen diese mit nicht brennbarem Material abisoliert werden.

Bitte beachten Sie die Feuerschutzvorschriften.

3.4 ABZIEHEN DES SCHUTZFILMS

Ziehen Sie unbedingt den weißen Schutzfilm von den Außen und Innenseiten des Gerätes ab, Dies ist wichtig um ein verbrennen des Schutzfilms während des Betriebes zu verhindern!

Falls ein Rückstand verbleibt, entfernen Sie den Rückstand mit einem Lösungsmittel.

4. INSTALLATION ELEKTRISCHER ANSCHLUß

a- Die Installation zum Stromversorgungsnetz muss vom qualifizierten Personal gemacht werden und sie muss den Vorschriften des Netzbetreibers vor Ort entsprechen.

Der Ofen sollte nur bei einer Raumtemperatur von +5 bis +35°C genutzt werden.

Der Installateur ist für den richtigen elektrischen Anschluss des Ofens und der Beachtung der Sicherheitsnormen verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher das die Voltzahl und die Stromfrequenz des Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
Plazieren Sie den Stecker zwischen dem Gerät und dem Stromversorgungsnetz nach der Installation, die Kontakte dürfen nur ein Minimum Öffnungs- Abstand von 3 mm von der Zuleitung (z.B.: ein magnetthermischer Trennschalter).

Wenn das Gerät arbeitet darf die Spannung nicht mehr als $\pm 10\%$ von der normalen Spannung abweichen.

b- Das Gerät muss über das Stromnetz geerdet sein.
Zusätzlich muss das Gerät an ein System für einen Äquipotential Ausgleich angeschlossen sein.

Der Anschluss für den Äquipotential Ausgleich ist durch

dieses Symbol gekennzeichnet:



Die Equipotential Ausgleichsleitung muss einen Querschnitt von 10 mm² haben.

- 1- Ofen mit Zuleitungskabel und Schukostecker (Eine Phase 230 Volt): es ist ausreichend, nur den Stecker in die Steckdose zu stecken (der Stecker muss zu der Steckdose passend sein)
- 2- Ofen mit Zuleitungskabel (drei Phasen 400V): diese Öfen haben ein elektrisches Zuleitungskabel mit 5 Leitern: es ist notwendig, den dreiphasigen Starkstromstecker anzuschließen oder das Kabel direkt anschließen.

In den Öfen, die ein elektrisches Zuleitungskabel mit 5 Leitern haben, ist es möglich das Kabel auszuwechseln, und dem verfügbaren elektrischen Strom anzupassen. Die Auswechslung der elektrischen Kabel(im Fall eines Kabelschadens) muss durch einen technischen Fachmann oder durch eine Person die ähnliche Qualifikationen besitzt, vorgenommen werden.

Um die Stromzuleitung auszuwechseln, verfahren Sie wie folgt:

- Schrauben Sie die Plastikabdeckung der Anschlussleiste mit einem Schraubenzieher ab(1).
- Schrauben Sie die Befestigungsschrauben der Stromleiter(2) ab.
- Lösen Sie die Befestigungsschraube der Zugentlastung ab (3).
- Entfernen Sie das Kabel.
- Verbinden Sie die Leiter wie auf dem gewählten Schema beschrieben.
- Befestigen Sie das Kabel durch die Zugentlastung.
- Montieren Sie die Plastikabdeckung der Anschlussleiste

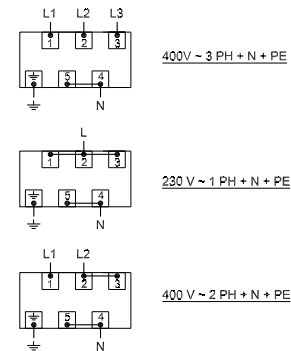


HINWEISE:

Nehmen Sie die Verbindung des Elektrokabels nach der Zeichnung vor: stecken Sie die Kupferbrücke und den Stromleiter unter die Schraube. Die Kabel müssen in die Richtung der Verschraubung angebracht werden, so dass beim Verschrauben der Schraube, der

Stromleiter und die Kupfer-Brücke festgemacht werden: eine falsche Verbindung kann die Überhitzung der Klemmleiste bis auf das Schmelzen bewirken.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



ABLUF AUS DEM BACKRAUM

Auf der Rückseite des Ofens finden Sie ein Abluftrohr, aus welchem die Backraumabluft entweicht. Während eines Backvorgangs entsteht kontinuierlich Abluft (Hitze und Beschwadung, abhängig von den Einstellungen und der Menge der zubereitenden Gerichte).

Die entstehende Abluft kann aus dem Raum abgeführt werden.

II. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Dies Gerät ist nicht für die Reinigung mit einem Dampfstrahler geeignet.

Reinigen Sie die Backkammer mit Wasser und Spülmittel, bitte benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Säuren.

Das Gerät ist speziell entwickelt für die gewerbliche Nutzung in Großküchen, Bäckereien, und muss vom qualifizierten Personal bedient werden.

I. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB

HINWEIS: Bitte lesen Sie gründlich die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Bewahren Sie die Anleitung an einem Platz auf, wo jeder Bediener des Gerätes drauf Zugriff hat.

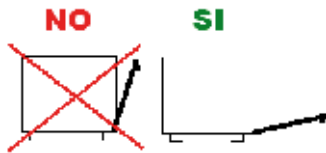
Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes vergewissern Sie sich bitte, dass alles aus dem Garraum entfernt wurde. Dieser Apparat kann nicht von Leute (und Kinder auch) mit Kapazitätsabbau (geistig, körperlich und sensor-

isch), oder ohne Erfahrung und Erkenntnis benutzt sein. Die Kinder müssen beaufsichtigt sein, damit sie nicht mit dem Apparat spielen.

Für etwaige Reparaturen rufen Sie nur den vom Werk autorisierten Kundendienst an und verwenden Sie nur Original **UNOX** - Ersatzteile für das Gerät.

All diese Hinweise gewährleisten den sicheren Gebrauch des Gerätes und die Gültigkeit der Garantie.

2. NOTIZEN ZUR BEDIENUNG



Das Gerät darf nur für den Verwendungszweck für den es konstruiert wurde, benutzt werden.

Der Verwendungszweck für die Geräte das Backen und wie weiter unten angegeben.

Für eine andere Nutzung ist das Gerät ungeeignet.

Der Ofen erlaubt Betriebstemperaturen von (0 -300 °C oder 0 - 572 °C) . Es kann verwendet werden für:

- alle Brot - und Backwarenprodukte, frisch oder gefroren
- Kochen von allen Gastronomieprodukten, frisch oder gefroren
- regenerieren von gekühlten oder gefrorenen Speisen
- Kochen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch.

Wenn Sie die Lebensmittel in die Backkammer einführen, lassen Sie einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen den Blechen, um eine ausreichende Luftzirkulation der Heißluft zu gewährleisten.

Führen Sie kein Salz in die Speisen in der Backkammer ein.

3. BESCHREIBUNG UND ANWENDUNG DES BEDIENPANELS

ZEITEINSTELLUNG

Die Backzeit kann durch das Drehen des linken Knopfes im Uhrzeigersinn von 0 - 60 Minuten eingestellt werden.

Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Dauerlauf ein.

Beim Drehen des Knopfes starten Sie den Ofen: die Lüf-

terräder drehen sich und das Licht im Backraum geht an. **Achtung!!** Der Ofen ist ausgeschaltet wenn die Zeitschaltuhr auf „0“ gestellt ist. Man muss 5 Minuten warten um sicherzugehen, dass der Ofen korrekt abgeschaltet ist, um die Ausrüstung unbeaufsichtigt lassen zu können.



EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Die Garraumtemperatur (0 -300 °C oder 0 - 572 °C) können Sie über den Knopf(rechts auf der Bedienung) einstellen.

Das grüne Temperaturwarnlicht signalisiert den Heizvorgang im Backraum.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Heizung.



4. REINIGUNG

HINWEIS:

Unterbrechen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.

4.1 ERSTE BENUTZUNG DES GERÄTES

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes: Reinigen Sie die Metallteile mit warmen Wasser und Seife und spülen Sie gründlich nach.

Bitte verwenden Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel oder Säuren.

Heizen Sie das Gerät nun für ca. 30 Minuten mit einer Temperatur von 200°C (392° F) auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung entstanden sind, zu beseitigen.

4.2 REINIGUNG DES BACKRAUMS

Reinigen Sie den Backraum nach Beendigung jedes Backvorgangs in nachfolgend beschriebener Weise:

Verwenden Sie zur Reinigung des Stahls keine chlorhaltigen Mittel (Hypochlorit, Salzsäure usw.) auch wenn diese verdünnt sind.

4.3 ÄUßERE REINIGUNG DES OFENS

Für die äußere Reinigung des Ofens, verwenden Sie auf keinen Fall einen Dampfstrahler.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.

Zum Reinigen der Glasscheibe, verwenden Sie Wasser und Seife.

5. ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN

Schalten Sie das Gerät im Störfall ab:

- a- trennen Sie als erstes die Stromzufuhr
- b- kontaktieren Sie einen autorisierten, technischen Fachmann der Fa. **UNOX**.

III. KOCHMETHODEN

I. BETRIEBSARTEN

Die Produkte die mit dem Gerät produziert werden können finden Sie hier nachfolgend:

- Brot / Brötchen / Backwaren gewerbliches Backen, gewerbliches Kochen mit Umluft

HINWEIS:

- a- Heizen Sie den Ofen vor jeder Benutzung gut auf, bis zum einer Temperatur über 30 °C (54 °F) höher als die Kochtemperatur, damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Backergebnis.
- b- Durch die Einstellung einer Temperatur, die höher als der normale Standard ist, erreichen Sie kein gleichmäßiges Backergebnis.
- c- Backwaren und Snacks: benutzen Sie keine Bleche die höher als 20 mm sind und lassen Sie einen Abstand zwischen den Backwaren, damit die nicht verkleben können.
- d- Bitte die Bleche nicht überladen

Das Kochen in einem Ofen mit Ventilator ist möglich durch die Zirkulation der Heißluft in der Backkammer. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung wird das Kochen von allen Lebensmitteln möglich gemacht.

Die gleichmäßigen Backergebnisse sind garantiert, auch wenn der Ofen voll beschickt wurde. Die Produkte bekommen eine goldene Kruste auf der Oberfläche und eine gleichmäßige Struktur im inneren Bereich.

Der größte Vorteil ist die Möglichkeit, in der gleichen Zeit

verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Vermischung deren Aromen (solange die erforderliche Temperatur gleich ist) zu produzieren.

2. EINSTELLUNG DER PARAMETER

TEMPERATUR

Die genaue Einstellung der Temperatur gewährleistet eine ordnungsgemäße Zubereitung der Lebensmittel, sowohl innerhalb als auch außerhalb.

- Eine niedrigere Temperatur als die benötigte, trocknet das Produkt aus, anstatt es zu kochen.

- Eine höhere Temperatur als die benötigte, verbrennt die Oberfläche, während der Kern der Lebensmittel roh bleibt (manchmal ist dies gewünscht, vor allem bei Fleisch).

ZEIT

Diese Variable hängt allerdings stark von der Menge der zubereitenden Produkte. Je größer die Menge der Lebensmittel, desto länger die Zeit und umgekehrt.

Bei einer kürzeren Zeiteinstellung wird das Produkt nicht fertig gekocht bzw. gebacken.

Eine längere Zeiteinstellung als normal benötigt, verbrennt die Oberfläche des Produktes.

MENGE DES PRODUKTES

Die Menge beeinflusst die Länge der Back- bzw. Kochzeit. Je höher die Menge, desto länger die Zubereitungszeit. Eine Überladung des Ofens, kann zu einem ungleichmäßigen Ergebnis führen.

3. GEBRAUCH VON BLECHEN UND ROSTEN

Es wird empfohlen, der Einsatz von:

- Aluminium Backblech: Snacks, frisches Brot
- Edelstahl Backblech: für erste Zubereitungen, Fleisch, Fisch, Kartoffeln
- Gitterroste: Steaks, hot-dogs, Wurstwaren, TK-Brot, TK-Pizza

IV. WARTUNG

I. GEWÖHNLICHE WARTUNG

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen ist es notwendig immer die Stromzufuhr zu trennen. Das Gerät soll vor den Wartungsarbeiten abgekühlt werden. Die Kompo-

nenen die der Wartung bedürfen befinden sich hinter dem Kontrollpanel oder sind über die Rückwand des Gerätes zugänglich. Das Gerät sollte durch den Kundendienst alle 12 Monate einmal gewartet werden.

2. SPEZIELLE WARTUNGEN

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen ist es notwendig immer den Netzstecker zu ziehen und das Gerät Stromlos zu machen. Das Gerät soll vor den Wartungsarbeiten abgekühlt werden.

Die Komponenten die der Wartung bedürfen befinden sich hinter dem Kontrollpanel oder sind über die Rückwand des Gerätes zugänglich.

2.1 AUSWECHSELUNG DER GARRAUMBEL- LEUCHTUNG

Gehen Sie zum Austausch der Lampe, wie nachfolgend beschrieben vor:

- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät und lassen Sie das Gerät abkühlen
- Entfernen Sie die seitlichen Einschubleisten
- Schrauben Sie das Schutzglas ab und ersetzen Sie die Lampe durch eine, die über dieselben technischen Eigenschaften verfügt.
- Zur Montage, bitte die eben erwähnten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

2.2 Reseten des Sicherheitsthermostaten

Einige Geräte sind mit einem manuellen Sicherheitsthermostat ausgestattet.

Dieses Thermostat dient zum Schutz vor Überhitzung und trennt das Gerät vom Netz.

Sollte dieses Thermostat auslösen, muss das kein Zeichen für einen Defekt sein. Sie finden Es an der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich. Von außen ist eine schwarze runde Kappe zu sehen. Diese Kappe drehen Sie bitte ab und drücken den darunter befindlichen Stift wieder ein. Sollte das Sicherheitsthermostat sehr oft auslösen, liegt eine Fehlfunktion vor. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den **UNOX** Kundendienst.

3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder hat ohne ersichtlichen Grund abgeschaltet.	Es liegt keine Spannung an.	Kontrollieren Sie die Sicherung
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Reaktivieren Sie das Sicherheitsthermostat.
	Die Stromverbindung ist nicht korrekt hergestellt.	Überprüfen Sie die Stromverbindung
Wasser tritt trotz geschlossener Tür aus dem Garraum aus	Defekte Türdichtung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Defekter Türkontakt.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Die Garraumbeleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Defektes Leuchtmittel.	Wechseln Sie das Leuchtmittel.
	Lockerer Leuchtmittel.	Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Leuchtmittels.
Das Koch-/ Backergebnis ist ungleichmäßig.	Die Motoren führen keinen Drehrichtungswechsel durch.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Ein Lüfterrad dreht sich nicht (bei mehrmotorigen Geräten).	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Ein Heizelement ist defekt.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann

EMGA International B.V.

Groot Mijdrechtstraat 42
Postbus 32
3640 AA Mijdrecht
Tel. +31 (0)297-282341 - Fax. +31(0)297-287405
www.emga.com
info@emga.com



OVENS PLANET®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere (PD)
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

www.unox.com