

LineMicro™

GEBRUIKSAANWIJZING

NEDERLANDS

(596.060) ROBERTA

(596.062) LISA

(596.065) ANNA

(596.070) DOMENICA

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment



INDEX

I. Instructies voor de installateur

1. TYPEPLAATJE

2. CERTIFICERING

3. INSTALLATIE

- Voorbereidende werkzaamheden

4. INSTALLATIE

- Elektrische aansluiting

II. Instructies voor de gebruiker

1. INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

2. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

3. BEDIENINGSPANEEL

4. DE OVEN REINIGEN

5. DE OVEN UITSCHAKELEN IN GEVAL VAN STORING

III. Bereidingsprincipes

1. BEREIDINGSTYPEN

2. BEREIDINGSVARIABLEN

3. GEBRUIK VAN BAKPLATEN EN ROOSTERS

IV. Onderhoud

1. REGULIER ONDERHOUD

2. SPECIFIEK ONDERHOUD

3. STORINGEN



I. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Beste klant, hartelijk dank voor en gefeliciteerd met de aankoop van dit UNOX-product. De onderstaande instructies en adviezen hebben betrekking op de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Ze zijn bedoeld om uw veiligheid te waarborgen en een optimaal gebruik mogelijk te maken.

I. TYPEPLAATJE



2. CERTIFICERING

De "CE" markering op onze labels en op onze gebruiksaanwijzing verwijst naar de volgende richtlijnen:

ELEKTRISCHE CONVECTIEOVEN - XF-SERIE:

- Laagspanningsrichtlijn (DBT) 2006/95/EG, volgens norm EN 60335-2-42+A1 en norm EN 60335-2-46+A1
- Richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit, volgens de normen EN6555-3, EN55014 en EN55104.

De ovens van de XAF-serie zijn **MET** en **NSF** gecertificeerd voor de Verenigde Staten.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND

bedrijfskoeling

grootkeukens

witech catering equipment

3. INSTALLATIE

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN

Alle elektrische aansluitingen en installatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende wetgeving.

3.1 DE INSTALLATIELOCATIE CONTROLEREN

Voordat het apparaat geplaatst wordt, moeten de totale afmetingen en de exacte positie van de elektrische aansluitingen en waterslangen gecontroleerd worden aan de hand van de afbeeldingen in het bijgevoegde bestand "TECHNISCHE GEGEVENS".

3.2 BEVESTIGING VAN DE VOETJES

De voetjes bevinden zich in het apparaat. De voetjes moeten te allen tijde aan de onderkant van de oven worden bevestigd.

Gebruik het apparaat nooit zonder de voetjes.

Bevestig de voetjes zoals in de afbeelding is weergegeven:



3.3 PLAATSING

Plaats het apparaat overeenkomstig de hieronder beschreven geldende veiligheidsvoorschriften. Plaats het apparaat zodanig dat de achterzijde en zijkanten gemakkelijk toegankelijk zijn voor het aansluiten van de elektrische kabels en het uitvoeren van de vereiste onderhouds- en reparatiewerkzaamheden. Het apparaat mag niet ingebouwd worden en mag niet direct naast andere ovens worden geplaatst. In het geval van meerdere ovens mogen deze niet op elkaar worden gestapeld. Er wordt een tussenruimte van 10 cm aanbevolen tussen een eventuele wand aan de achterkant van de oven en het afvoerkanaal.

Er wordt met nadruk op gewezen dat alle modellen ovens op een steun moeten worden geplaatst, bijvoorbeeld een standaard of de bovenzijde van een tafel die vervaardigd is van onbrandbaar materiaal.

Installeer het apparaat nooit op de vloer.

Als het apparaat in de buurt van bijvoorbeeld wanden, afscheidingen, keukenkasten en decoratieve randen wordt geplaatst, moeten deze vervaardigd zijn van onbrandbaar materiaal.

Als dat niet het geval is, moeten ze voorzien worden van onbrandbaar thermisch isolatiemateriaal en moeten de regels op het gebied van brandpreventie in acht worden genomen.

3.4 DE BESCHERMFOLIE VERWIJDEREN

Verwijder voorzichtig alle beschermfolie aan de buitenkant van het apparaat. Let erop dat er geen lijmresten op het apparaat achterblijven.

Als dat wel het geval is, moeten deze verwijderd worden met een geschikt oplosmiddel (bijv. gedensatureerd ethanol)

4. INSTALLATIE ELEKTRISCHE AANSLUITING

a- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende regels. Gebruik de oven bij een kamertemperatuur van minimaal +5 °C en maximaal +35 °C. Voordat het apparaat wordt aangesloten, moet gecontroleerd worden of de spanning en de frequentie overeenkomen met de op het typeplaatje vermelde specificaties. Het apparaat moet zodanig geplaatst worden dat de voedingsstekker gemakkelijk toegankelijk is. Plaats een omnipolaire schakelaar tussen het apparaat en het elektriciteitsnet. De schakelaar moet na de installatie gemakkelijk toegankelijk zijn. De afstand tussen de contacten moet minimaal 3 mm zijn en de schakelaar moet over een geschikte ingang beschikken. Het gebruik van een magnetothermische differentieelschakelaar wordt aanbevolen. Als het apparaat in gebruik is, mag de voedingsspanning niet meer dan 10% afwijken van de op het typeplaatje vermelde nominale spanning. Het beschermkapje van de thermische beveiliging moet stevig vastzitten, zodat het alleen met gereedschap verwijderd kan worden.

b- Het apparaat moet verbonden zijn met de aardleiding van het elektriciteitsnet. Daarnaast moet het apparaat deel uitmaken van een equipotentiaalsysteem waarvan de werking moet voldoen aan de geldende wetgeving. Deze aansluiting moet tussen de verschillende apparaten tot stand worden gebracht met behulp van de aansluitklem die aangeduid wordt met het symbool:



De equipotentiaalgeleider moet een minimale doorsnede van 10 mm² hebben.

- 1- Ovens die uitgerust zijn met een aansluitsnoer en een Schuko-stekker (eenfasige 230 V) of een Nema-stekker (eenfasige 120 of 230 V): de stekker moet eenvoudigweg in het correcte stopcontact worden gedaan (het stopcontact moet geschikt zijn voor de stekker van de oven)
- 2- Ovens die uitgerust zijn met een aansluitsnoer (driefasige 400 V + neutraal): deze ovens hebben een aansluitsnoer met 5 aders: het is noodzakelijk de correcte driefasige, 5-polige stekker met de juiste capaciteit aan te sluiten; het snoer kan ook rechtstreeks op het paneel met elektrische aansluitingen worden aangesloten.

Bij ovens die uitgerust zijn met een 5-aderig snoer, kan de voedingskabel vervangen worden en het apparaat aan het beschikbare stroomtype worden aangepast.

Het vervangen van de voedingskabel gaat als volgt in zijn werk:

- Open de beschermkap van het klemmenbord door de twee lipjes aan de zijkanten met een geschikte schroevendraaier op te heffen (1)
- Draai de schroeven die de aders vasthouden, los (2)
- Draai de schroef die de kabelstopper vasthoudt, los (3)
- Verwijder de voedingskabel
- Sluit de aders die u wilt gebruiken, volgens het geselecteerde aansluitschema aan; zorg ervoor dat de schroeven van de klemmen goed vastzetten.
- Zet de kabel met de juiste kabelstopper vast
- Plaats de beschermkap van het klemmenbord terug.

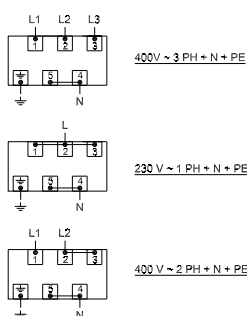


LET OP:

Sluit de voedingskabel op het klemmenbord aan zoals in het schema wordt aangegeven: plaats zowel het koperen klemmetje als de voedingskabel tijdens het vastdraaien onder de schroef. Draai de schroef vast en let er daarbij op dat het uiteinde van de kabel en het koperen klemmetje stevig vastzitten onder de schroef.

Door een incorrecte aansluiting kan het klemmenbord oververhit raken en smelten.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



AFVOERKANAAL VOOR DAMPEN UIT DE OVEN

Aan de achterkant van de oven bevindt zich een afvoerkanaal voor de dampen uit de oven. Tijdens het bereiden van voedsel komen er uit dit afvoerkanaal warme en natte dampen (temperatuur en luchtvochtigheid van de dampen zijn afhankelijk van de op de oven ingestelde bereidingsparameters en van het type en de hoeveelheid in de oven bereid voedsel).

De dampen uit het afvoerkanaal kunnen weggeleid worden uit de ruimte waar de oven is geïnstalleerd, of ze kunnen worden gecondenseerd.

II. INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

Het apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal. Reinig de binnenkant van de oven nooit met zuren of agressieve reinigingsmiddelen.

Gebruik alleen water en zeep.

Het apparaat is speciaal bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel.

I. INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

LET OP: lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat het apparaat in gebruik wordt genomen; ze bevat namelijk belangrijke informatie over het veilig installeren, gebruiken en onderhouden van het apparaat.

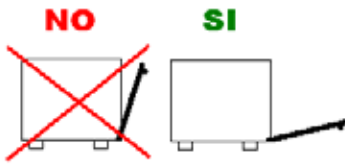
Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats die de verschillende gebruikers van het apparaat kennen en waar ze gemakkelijk bij kunnen. Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, moet er gecontroleerd worden of er zich binnen in de oven geen handleidingen, plastic zakken of andere voorwerpen bevinden.

Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen met een geestelijke, fysieke en/of zintuiglijke beperking (onder wie kinderen) of zonder de vereiste deskundigheid en bekwaamheid, tenzij ze uitleg hebben gekregen over het correcte gebruik van het apparaat of het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd kinderen goed in de gaten om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Neem voor eventuele reparaties te allen tijde contact op met een erkend servicecentrum. Vraag altijd om originele UNOX-reserveonderdelen.

Als de bovenstaande adviezen niet worden nagekomen, kan de veiligheid van het apparaat in het geding komen en vervalt de garantie.

2. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK



In het geval u de deur moet openen als de oven in bedrijf is, wordt geadviseerd de deur helemaal open te doen, zodat de warmte gemakkelijk weg kan stromen en beschadiging van de stijlen aan de zijkant wordt voorkomen.

Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het uitdrukkelijk aangegeven doel. De ovens zijn bedoeld voor het bereiden van voedsel zoals hieronder wordt beschreven. Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd. Met de oven kan voedsel bereid worden door middel van een temperatuur tussen de 0 en 300 °C. Hij kan gebruikt worden voor:

- het bakken van alle soorten brood en gebak, zowel vers als ingevroren;
- het bereiden van alle gastronomische producten;
- het ontdooien of opwarmen van ingevroren voedsel;
- het bereiden van vlees, vis en alle soorten groenten.

Als het voedsel in de oven wordt geplaatst, moet de afstand tussen de roosters minimaal 20 mm bedragen, zodat de warme lucht in de oven kan circuleren.

Strooi geen zout op het voedsel als het zich al in de oven bevindt

3. BEDIENINGSPANEEL

BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

De bereidingstijd kan ingesteld worden door de knop aan de linkerkant van het bedieningspaneel rechtsom te draaien: het instelbereik loopt van 0 tot 60 minuten. Als de knop linksom wordt gedraaid, werkt de oven continu. Als u aan de knop draait, start de oven: de ventilator draait en de ovenlamp (indien aanwezig) gaat branden. Als de bereidingstijd is verstreken, keert de knop terug in de stand "0" en schakelt de oven zichzelf uit.

Let op: De oven is uitgeschakeld als de timerknop op "0" (nul) staat. Blijf vijf minuten bij de oven om te controleren of hij correct is uitgeschakeld, en ga dan pas weg.



BEREIDINGSTEMPERATUUR INSTELLEN

De bereidingstemperatuur in de oven wordt ingesteld via de temperatuurknop (aan de rechterkant van het bedieningspaneel): het temperatuurbereik loopt van 0 tot 300 °C. Als het groene temperatuurlampje brandt, betekent dit dat het verwarmingselement is ingeschakeld; als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het uit.



4. REINIGING

LET OP:

Voordat er gestart wordt met onderhouds- of reinigingswerkzaamheden, moet de stroomvoorziening naar het apparaat verbroken worden en moet er gewacht worden totdat het is afgekoeld.

4.1 HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

Vóór het eerste gebruik van het apparaat: reinig metalen onderdelen met warm water en zeep en spoel ze af. Reinig de binnenkant van de oven nooit met zuren of agressieve reinigingsmiddelen.

Zorg ervoor dat de oven leeg is en verwarm de oven vervolgens gedurende 30 minuten bij een temperatuur van 200 °C om de geur van de thermische isolatie te verwijderen.

4.2 DE BINNENKANT VAN DE OVEN REINIGEN

Reinig na elk gebruik van de oven de binnenkant uitsluitend met de juiste producten.

Reinig de roestvrijstalen onderdelen nooit met zuren, agressieve reinigingsmiddelen of andere producten die chloor bevatten (bijv. bleekmiddel en zoutzuur), zelfs als ze verdund zijn.

4.3 DE BUITENKANT VAN DE OVEN REINIGEN

Reinig de buitenkant van de oven nooit met een waterstraal onder druk. Gebruik uitsluitend een vochtige doek en producten die geschikt zijn voor het reinigen van roestvrij staal.

Reinig het glas van de oven met water en neutrale zeep. Gebruik nooit alcohol of een ander type oplosmiddel.

5. DE OVEN UITSCHAKELEN IN GEVAL VAN STORING

Is er een storing is, moet het apparaat uitgeschakeld worden:

- a- ontkoppel de automatische stroomonderbreker van de elektriciteitsvoorziening die tussen het elektriciteitsnet en het apparaat is geplaatst, of haal de stekker uit het stopcontact.
- b- neem contact op met een door de fabrikant erkend technisch servicecentrum; hier vindt u deskundige servicemedewerkers

III. BEREIDINGSPRINCIPES

I. BEREIDINGSTYPEN

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende bereidingstypen beschreven: professioneel bereiden van brood, gebak en gastronomische producten met CONVECTIE, dat wil zeggen het bereiden van voedsel met warme lucht.

LET OP:

- a- Verwarm de oven vóór gebruik bij een temperatuur die 30° C hoger wordt ingesteld dan de gewenste bereidings-temperatuur. Hierdoor kunt u het voedsel zo gelijkmatig mogelijk bereiden.
- b- Als de temperatuur hoger is dan voor het product is vereist, wordt het product ongelijkmatig bereid.
- c- Het bereiden van brood en gebak: gebruik geen bakplaten die hoger zijn dan 20 mm, en voorkom dat de afzonderlijke producten op de plaat met elkaar in aanraking komen.
- d- Leg niet te veel producten op de bakplaten.

In convectieovens wordt het voedsel bereid door middel van warme lucht die binnen in de oven circuleert. Voedsel kan gelijkmatig worden bereid, omdat de lucht gelijkmatig wordt verdeeld. Gelijkmatige bereiding is ook gegarandeerd als de oven helemaal vol is. Het voedsel wordt zowel perfect van buiten, met een krokante korst, als van binnen, met een gelijkmatige structuur en een constant vochtgehalte. Het belangrijkste voordeel is dat verschillende typen voedsel tegelijkertijd bereid kunnen worden zonder dat hun aroma's vermengd worden (zolang de vereiste bereidingstemperatuur voor alle bereide producten hetzelfde is).

2. BEREIDINGSVARIABLEN

TEMPERATUUR

Omdat de temperatuur exact ingesteld kan worden, is een correcte bereiding van het voedsel gewaarborgd, zowel van binnen als van buiten.
Als de temperatuur lager is dan vereist, droogt het voedsel eerder uit dan dat het gaar wordt.

Als de temperatuur hoger is dan vereist, brandt de buitenzijde aan en blijft het binnenste van het voedsel rauw (soms is dit de bedoeling, met name bij vlees).

TIJD

Deze variabele is grotendeels afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die in de oven wordt bereid. Hoe groter de hoeveelheid, des te langer de bereidingstijd en vice versa. Als de bereidingstijd korter is dan vereist, kan het voedsel niet volledig gaar worden. Als de bereidingstijd langer is dan vereist, brandt de buitenzijde van het voedsel aan.

HOEEVEELHEID VOEDSEL

De hoeveelheid voedsel is van invloed op de bereidingstijd. Hoe groter de hoeveelheid, des te langer de bereidings-tijd en vice versa. Een te volle oven kan resulteren in een ongelijkmatige bereiding.

3. GEBRUIK VAN BAKPLATEN EN ROOSTERS

Aanbevolen wordt het gebruik van:

- Aluminium bakplaten: gebak, vers brood
- Roestvrijstalen bakplaten: voorgerechten, vlees, vis, aardappelen
- Roosters: bereiden van vlees zoals steaks, hotdogs en saucijzen, ingevroren brood, diepvriespizza's

IV. ONDERHOUD

1. REGULIER ONDERHOUD

Alle onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.

Voordat er gestart wordt met onderhoudswerkzaamheden, moet de stroomvoorziening naar het apparaat verbroken worden en moet er gewacht worden totdat het is afgekoeld.

De onderdelen die regulier onderhoud vereisen, zijn toegankelijk door de achterzijde van de oven en het bedieningspaneel aan de voorkant te verwijderen. Het apparaat moet regelmatig (minstens één keer per jaar) worden gecontroleerd. Een specialist moet het gehele apparaat controleren.

2. SPECIFIEK ONDERHOUD

Alle onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.

Voordat er gestart wordt met onderhoudswerkzaamheden, moet de stroomvoorziening naar het apparaat verbroken worden en moet er gewacht worden totdat het is afgekoeld.

De onderdelen die specifiek onderhoud vereisen, zijn toegankelijk door de achterzijde van de oven en het bedieningspaneel aan de voorkant te verwijderen.

2.1 VERVANGEN VAN DE OVENLAMP (INDIEN AANWEZIG)

Vervang de ovenlamp als volgt:

- Verbreek de stroomvoorziening naar het apparaat en laat het afkoelen.
- Verwijder de zijsteunen.
- Draai het glazen beschermkapje los en vervang de ovenlamp door een lamp met dezelfde specificaties.
- Draai het glazen beschermkapje weer vast.
- Plaats de zijsteunen weer terug.

2.2 RESETTEN VAN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsthermostaat met handmatige reset. De veiligheidsthermostaat dient om het apparaat te beveiligen tegen oververhitting. Indien nodig schakelt hij het apparaat uit.

De thermostaat is toegankelijk door het zware kapje onderaan de achterkant van de oven te verwijderen: als de thermostaat gereset moet worden, steekt u de bijbehorende sleutel in de opening in het midden van de thermostaat. De thermostaat doet het nu weer.

3. STORINGEN

| | OORZAAK | OPLOSSING |
|--|---|---|
| De oven is volledig uitgeschakeld | Het elektriciteitsnet heeft geen spanning | Herstel de spanning |
| | Ingreep van de veiligheidsthermostaat | Reset de veiligheidsthermostaat |
| | Het apparaat is niet correct op het elektriciteitsnet aangesloten | Controleer de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet |
| Er stroomt water uit de oven via het deurafdichting, zelfs als de deur gesloten is | Beschadigd deurmandje | Laat het apparaat repareren door een specialist |
| | Los deurmechanisme | Laat het apparaat repareren door een specialist |
| De ovenlamp (indien aanwezig) gaat niet aan | Doorgebrande lamp | Vervang de lamp |
| | Loszittende lamp | Draai de lamp goed vast in de fitting |
| Ongelijkmatige bereiding | De ventilatoren veranderen niet van draairichting | Laat het apparaat repareren door een specialist |
| | Een van de ventilatoren werkt niet (in geval van een oven met meer dan een motor) | Laat het apparaat repareren door een specialist |
| | Het verwarmingselement is kapot | Laat het apparaat repareren door een specialist |



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