LineMicro™

BEDIENUNGANLEITUNG

DEUTSCH

02-2008

UNOX®

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 BEDIENPANELS
4. REINIGUNG DES OFENS
5. ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN

III. KOCHMETHODEN

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

IV. Wartung

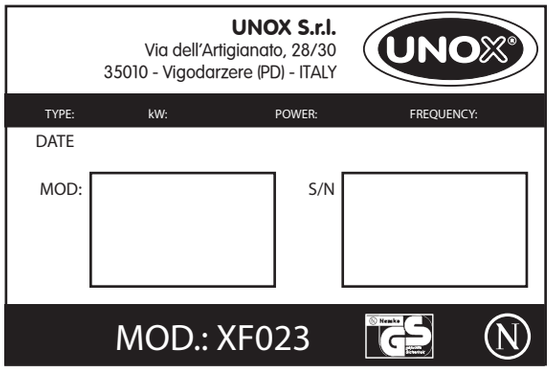
1. GEWÖHNLICHE WARTUNG
2. SPEZIELLE WARTUNG
3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

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.

1. 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 XF-Serie von "NEMKO" geprüft (CSA und NSF nur für U.S.A)

3. INSTALLATION ERSTE SCHRITTE

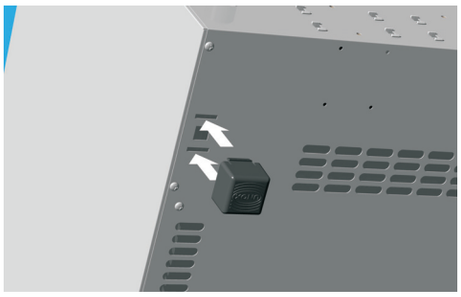
Alle elektrischen Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von qualifizierten Fachleuten entsprechend den Richtlinien ausgeführt werden.

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 Schutzvorschriften 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 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 ± 10 % von der normalen Spannung abweichen.

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:

Die Aquipotential Ausgleichsleitung muss einen Querschnitt von 10 mm2 haben.

1- 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 Leiter: es ist notwendig, den dreiphasigen Starkstromstecker anzuschließen oder das Kabel direkt anschließen.

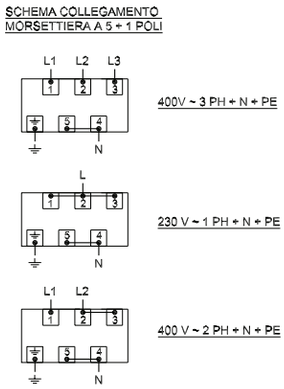
In den Öfen, die ein elektrisches Zuleitungskabel mit 5 Leitern haben, ist es möglich das Kabel
auszuwechseln, und dem verfügbaren elektrischen Strom anzupassen.
Die Auswechslung der elektrischen Kabel(im Fall eines Kabelschadens) muss durch einen technischen Fachmann oder durch eine Person die ähnliche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



ABLUFT 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.

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB

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

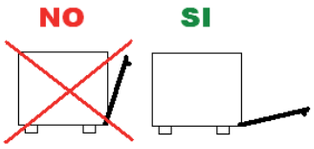
Bewahren Sie die Anleitung an einem Platz auf, wo jeder Be-

diener des Gerätes drauf Zugriff hat.

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



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

Vorwort:
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. 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 – 120 Minuten eingestellt werden.
Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Dauerlauf ein.
Beim Drehen des Knopfes starten Sie den Ofen: die Lüfterräder drehen sich und das Licht im Backraum geht an. Es leuchtet eine Grüne Lampe.
Wenn die Backzeit abgelaufen ist, stellt sich der Knopf auf „0“ und der Ofen schaltet sich aus.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Die Garraumtemperatur (0 – 300 ° C) können Sie über den Knopf(rechts auf der Bedienung) einstellen.
Das rote Temperaturwarnlicht signalisiert den Heizvorgang im Backraum.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Heizung und das Warnlicht aus.

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 GERATES

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 auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung entstanden sind, zu beseitigen.

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

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

1. 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 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 Sei 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

1. 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 Komponenten 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 GARRAUMBELEUCHTUNG

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 ersetzten Sie die Lampe durch eine, die über dieselben technischen Eigenschaften verfügt.
- Zur Montage, bitte die eben erwähnten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

2.3 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 lass 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.
	Lockeres 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

9

UNOX S.r.l.

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