



**INSTRUCTION MANUAL AND
TECHNICAL DATAS**

**MANUEL DES INSTRUCTIONS
ET DES DONNÉES TECHNIQUES**

BEDIENUNGSANWEISUNG

**MANUALE DI ISTRUZIONI
E DATI TECNICI**

**MANUAL ISTRUCCIONES Y
DATOS TECNOCOS**

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

ITALIANO

ESPANOL

CaldoluxTM

XHC030

COOK & HOLD OVEN

FOUR COOK & HOLD

COOK & HOLD OEFEN

FORNO COOK & HOLD

HORNO COOK & HOLD



10-2004

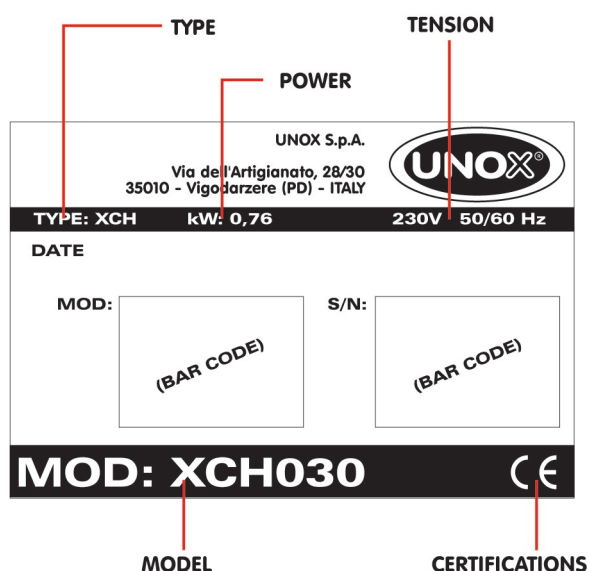
<u>I. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER</u>	<u>3</u>
1. DATA PLATE	3
2. CERTIFICATION	3
3. INSTALLATION – PRELIMINARY OPERATIONS	3
3.1 – CHECK OF HTE INSTALLATION LOCATION	3
3.2 - POSITIONING	3
3.3 – REMOVAL OF THE PROTECTIVE FILM	3
4. INSTALLATION – ELECTRICAL CONNECTION	3
5. REVERSAL OF THE DOOR	4
<u>II. INSTRUCTIONS FOR THE USER</u>	<u>5</u>
1. INSTRUCTION FOR THE OPERATOR	5
2. NOTES FOR THE USE	5
3. DIGITAL CONTROL PANEL	6
3.1 - PREMISES	6
3.2 – DESCRIPTION AND USE OF THE DIGITAL CONTROL PANEL	6
4. MAINTENANCE – CLEANING OF THE APPLIANCE	7
4.1 – FIRST USE OF THE OVEN	7
4.2 – CAVITY CLEANING	7
4.3 – CLEANING OF THE EXTERNAL PART OF THE OVEN	7
5. TURNING OFF IN CASE OF BREAKING	7
<u>III. COOKING VARIABLES</u>	<u>7</u>
1. TEMPERATURE	7
2. TIME	8
3. QUANTITY OF FOOD	8
4. USE OF TRAYS – WIRE GRIDS	8
<u>IV. MAINTENANCE</u>	<u>8</u>
1. ORDINARY MAINTENANCE	8
2. SPECIAL MAINTENANCE	8
3. MORE FREQUENT BREAKINGS	9
DIGITAL CONTROL PANEL	10
- TECHNICAL DATA - AT THE END OF THE MANUAL -	

Technical Data
 Electrical diagrams
 Drawings
 See attached file "TECHNICAL DATA"
 AT THE END OF THE MANUAL

I. INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

Dear Customer, we would like to thank you and congratulate you on the purchase of one of the 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.

1. DATA PLATE



2. CERTIFICATION

The "CE" brand you find on the appliances included in this instructions manual refers to the following directives:

ELECTRIC STATIC OVENS - SERIE XCH :

- Low Tension Directive
DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
according to rule EN60335-1: 2001 e
according to rule EN60335-2-36: 2002
- Electromagnetic Compatibility Directive,
according to rule EN60555-3, EN55014 and
EN55104.

3. INSTALLATION – PRELIMINARY OPERATIONS

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

3.1 CHECK OF THE INSTALLATION LOCATION

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

3.2 POSITIONING

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

1. Place the appliance so that its back and sides can be easily reached in order to make electrical connections and provide the needed service.
2. The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning.
3. It is suggested to leave a distance of 10 cm. between the back of the oven and the wall behind the appliance.

All the models must be placed upon a support, for example a metal table.

Do not ever 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.

3.3. REMOVAL OF 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.

4. INSTALLATION – ELETTRICAL CONNECTION

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

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 omni-polar switch must have the following characteristics:

- must be easily reached after the installation;
- the contacts of the switch must have a minimum opening distance of 3 mm;
- must have an appropriate input (for example, 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 $\pm 10\%$.

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

Moreover, the appliance must be included in 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.

5. REVERSAL OF THE DOOR

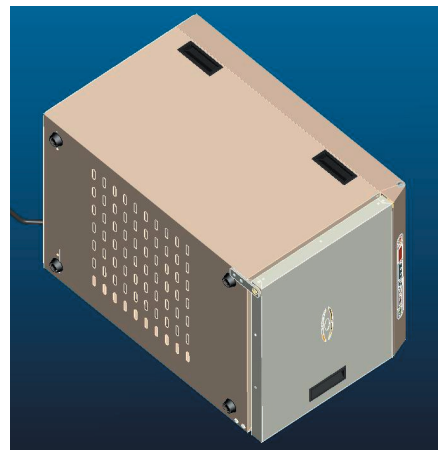
To meet the customers' need, the appliance is equipped with a reversible door. With this characteristics, the user can choose, at any time, on which direction he/she wants to open the door.

Needed equipment:

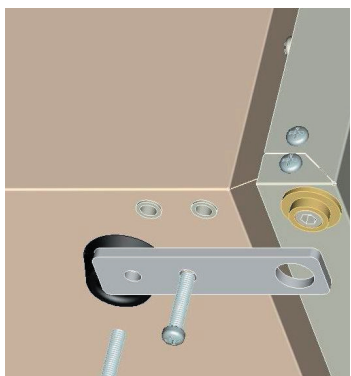
- Medium size screwdriver with Philips driver;
- Small size screwdriver with Slotted driver

Procedure:

1. Disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.
2. Remove eventual trays containing food from the cavity.
3. Lay the oven on the side so that the fulcrum of the door is on the top (see following picture).

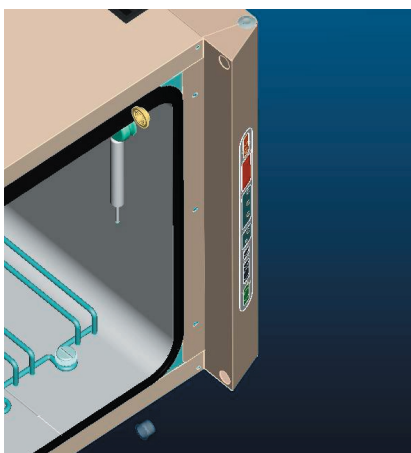


4. With the screwdriver with Philips driver, unscrew anticlockwise both the screws that fix the stirrup (see following picture).

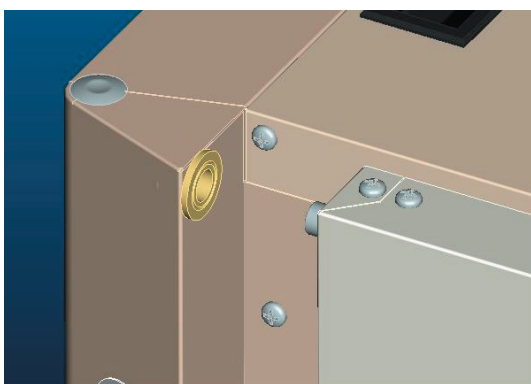


5. Remove the door and lay it on a flat surface.

- 6.** With the screwdriver with Slotted driver remove the cap and the bronze washer from the bottom of the lid; after this proceed with the reversal of the door (see following picture).

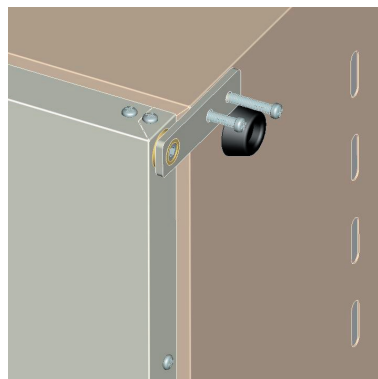


- 7.** Turn the oven and lay it on the left side
- 8.** Re-assemble the door inserting the hexagon screws in the bronze kasher.



- 9.** Assemble the stirrup on the bottom of the oven paying attention to position properly the bronze washer inside the hole you find on the stirrup.

- 10.** Fix the stirrup with the two proper screws.



- 11.** Position the oven in the horizontal position and plug the oven back to the net.

II. INSTRUCTIONS FOR THE USER

WARNING!

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.

1. 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.

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 cannot be recognized anymore.

2. NOTES FOR THE USE

Premise:

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 temperatures up to 120°C.

The appliance can be used to:

- cook all gastronomy preparations, fresh or frozen
- regenerate refrigerated or frozen food.

When placing the food in the cavity, leave at least 10 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the cavity.

Please, avoid to put salt on the food when it is inside the cavity.

3. DIGITAL CONTROL PANEL

3.1 PREMISE

Caldolux is an appliance with two main functions:

- cooking (COOK), during which the food inside the cavity is cooked;
- holding (HOLD), during which the food already cooked is held at a constant temperature.

The main function of the electronic panel control for HOLD is to regulate the temperature inside the baking chamber by piloting the warming up element and by modulating the power with a

circuit in TRIAC. The surrounding inside the baking chamber is static therefore no fan is present.

3.2 DESCRIPTION AND USE OF THE CONTROL PANEL

SEE THE IMAGE PAG10

Starting

The lighting and the extinction of the control are made by pushing the button ON/OFF. When the control is in state of OFF the relative LED (placed to the right of the push-button) is lighted in order to signal the presence of the grid voltage; when the control comes lighted the LED is extinguished.

Cooking (COOK)

At the lighting, the electronic control goes in the phase of baking (COOK) and the LED "TEMPERATURE ROOM" is lighted: it is therefore possible to set up the temperature in the baking chamber by acting on the two push-buttons + and -- (temperature range between 0 - 120 °C). When the display indicates a temperature equal to 000, by pressing the button -- , you go directly to 120 °C.

Once the temperature in the chamber is set up, you must decide between using the core probe or the time in order to determine the duration of the baking. Using the core probe , the phase of baking (COOK) ends when the temperature measured by the core probe reaches the set up value. Using the time, you have to set up the wanted duration of the baking in hours and minutes.

The two functions are mutually exclusive: if the core probe is used you cannot set up the time and, vice versa, setting up the time, the core probe cannot be set up.

By pressing the SELECT button, the LED " CHAMBER TEMPERATURE " goes out and the LED " CORE TEMPERATURE " switches on. The display, in this case, points out the temperature established for the core probe. To change the core temperature you have to act on the buttons + and -- (temperature range between 0 - 120 °C).

When the display indicates a temperature equal to

000, by pressing the button -- , you go directly to 120 °C.

By pressing the SELECT button, the LED " CORE TEMPERATURE " goes out and the LED " TIME " switches on: the display, in this case, shows the established time.

To establish the time of functioning it is sufficient to act on both buttons + and -- (you have the possibility to establish the time between 0 hour.01 minutes - 9 hours.59 minutes).

Maintenance (HOLD)

After setting the baking chamber temperature and the core temperature or the time, by pressing the SELECT button, the control enters in the maintenance phase(HOLD) and the LED " CHAMBER TEMPERATURE " related to this phase switches on.

To fix the temperature inside the baking chamber, you have to act on the buttons + and -- (the possible temperature range is between 0 - 120 °C). When the display points out a temperature equal to 000, by pressing the button - on the display, you pass directly to 120 °C.

In this phase of maintenance (HOLD) it is possible to establish the temperature only inside the baking chamber, this condition remains unchanged for an infinite time, except a manual extinction of the user by using the button STAR / STOP.

After setting the parameters of functioning, you make the cycle go on by using the START/STOP button. When the control is in a fit state of STARTING (DEPARTURE), the related LED switches on (put to the left of the button).

During the functioning of the baking phase (COOK), they are alternately shown, with a space of 4 " , the temperature read inside the baking chamber and the temperature read by the core probe or the remaining time to end baking (count down), according to the parameter selected in the positioning phase.

By pressing the SELECT button during this phase, the established parameters can be shown and can be possibly changed (the baking chamber temperature and the core temperature/ time). After 15 " during which you press no button to modify, the electronic

control turns to the normal visualization (temperature read in the chamber and temperature read in heart / count down).

During the functioning of the maintenance phase(HOLD), the temperature read in the baking chamber is shown.

Cycle Interruption

It is possible to interrupt the baking cycle by pressing the button START / STOP, at any time. When the baking cycle is interrupted with the button START / STOP, all the established parameters (baking chamber temperature, core temperature or time) is put at zero.

4. MAINTENANCE – OVEN'S CLEANING

WARNING!

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.

4.1 FIRST USE

Before using the appliance for the first time it is necessary to clean up the metal baking chamber with hot water and soap and then rinse it. Never wash the baking chamber with acids or aggressive detergents.

it is necessary then to heat the equipment emptied for about 30 minutes at approximately 100 °C, in order to eliminate eventual smells caused from the thermal isolation.

4.2 BAKING CHAMBER CLEANING

It is necessary to clean up the inside of the baking chamber with suitable products at the end of every cooking cycle.

In order to clean the appliance it is requested to follow the following indications:

- To help cleaning, remove the lateral grids, taking them out from the oven;
- Switch on the oven;
- Set the temperature at about 80°C for about 10 minutes;
- Let the appliance cool down and clean with a cloth;

Do not use for the cleaning of the steel acids, aggressive products or products containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric acid etc.), not even if diluted.

4.3 OVEN EXTERNAL CLEANING

Never use a jet of water in pressure to clean the external part of the oven.

Use wet clothes.

5. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

In case of a breakdown, Please :

- deactivate the appliance;
- disconnect the electrical power supply automatic circuit breaker placed upstream from the appliance;
- consult a technical assistance center with trained staff .

III. VARIABILI DI COTTURA

Warning:

a- Before baking, heat empty the appliance on a temperature higher of about 30°C from the necessary baking temperature, in order to obtain the maximum uniformity of baking.

b- A higher temperatures than standard requested for the product leads to a not uniform baking.

c- Avoid to touch the products put on the pan.

1. TEMPERATURE

The exact setting of the temperature guarantees the a proper cooking of the food from the inside and the 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 and the inside remains uncooked (sometimes this is desired, especially for meat cooking).

2. TIME

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

Shorter times than the proper ones do not allow the complete cooking of the food.

Longer times than the proper ones cause the burning of the food surface.

3. FOOD QUANTITY

The quantity of food affects the cooking time.

A bigger quantity of food needs a longer cooking time and vice versa.

4. USE OF PANS AND GRIDS

It is recommended to use :

- Stainless steel pans : first courses, meat, fish and potatoes.
- Grids : meat to be browned like steaks, hot dogs, sausage, frozen bread and frozen pizza.

IV. MAINTENANCE

1. ORDINARY MAINTENANCE

All the maintenance operations must be done only by qualified staff.

Before starting any maintenance operation, you



have to disconnected the appliance from the electric power supply and wait for the appliance to cool down.

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

2. SPECIAL MAINTENANCE

All the maintenance operations must be done only by qualified staff.

Before starting any maintenance operation, you should disconnect the appliance from the electric

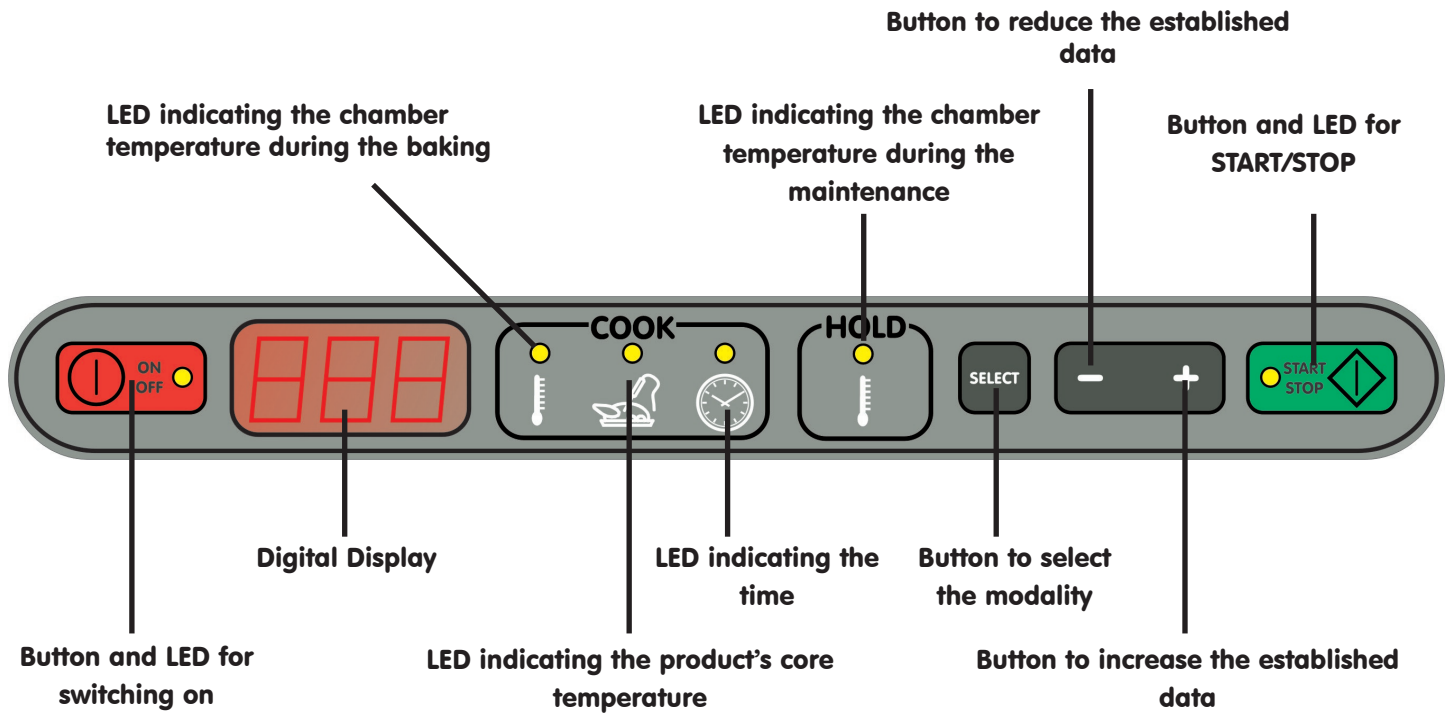
power supply and wait for the appliance to cool down.

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

1. MORE FREQUENT BREAKDOWNS

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The tension of the electrical system is missing	Restore the tension
	Intervention of one of the fuses of the power board	Replacement of the fuse
	The connection to the electric system not made in the correct way	Control the connection of the appliance to the electric system
The oven does not warm up well even if the temperature and the time were established and the key STARTING / STOP was pressed	Safety thermostat intervention	the thermostat of safety has an automatic rearmament: You must wait for some minutes so that the temperature of the oven goes down and the thermostat reequips
	Damaged resistance	Contact a specialized technician for reparation
	Damaged electronic control	Contact a specialized technician for reparation
On the temperature display you can read EE1	The wires that connect the temperature (chamber) probe are not connected to the power board	Control the connection
	Damaged chamber probe	Contact a specialized technician for reparation
	Damaged electronic control	Contact a specialized technician for reparation
On the temperature display you can read EE2	The wires that connect the core temperature probe are not connected to the power board	Control the connection
	Damaged core temperature probe	Contact a specialized technician for reparation
	Damaged electronic control	Contact a specialized technician for reparation
Even with the door closed water goes out across the gasket	Damaged door gasket	Contact a specialized technician for reparation
	Damaged magnetic closing system	Screw on magnets in clockwise sense per hour by paying attention not to damage them

PANNELO COMANDI DIGITALE

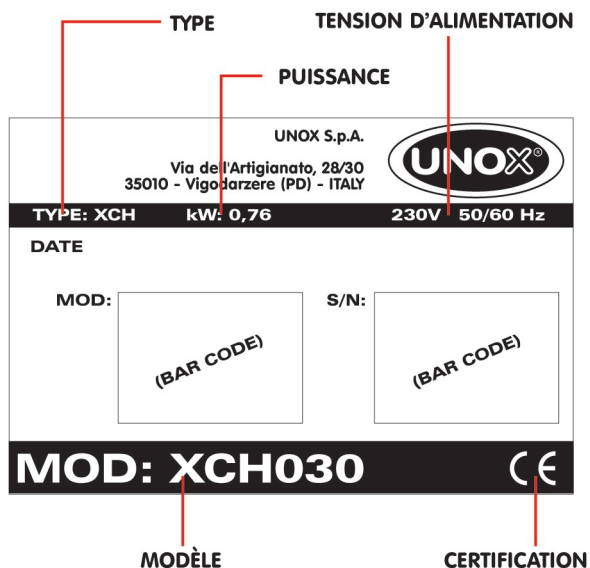


I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	3
1. ÉTIQUETTE DES DONNÉES	3
2. CERTIFICATION	3
3. INSTALLATION – OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	3
3.1 - VÉRIFICATION DU LIEU D'INSTALLATION	3
3.2 - POSITIONNEMENT	3
3.3 – ENLÈVEMENT DES FEUILS DE PROTECTION	3
4. INSTALLATION - LIAISON ÉLECTRIQUE	3
5. INVERSION DE LA PORTE	4
II. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	5
1. INSTRUCTION POUR L' UTILISATEUR	5
2. NOTES POUR L'USAGE	5
3. TABLEAU DE COMMANDE	6
3.1 - PRÉLIMINAIRE	6
3.2 - DESCRIPTION ET UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE	6
4. MAINTENANCE – NETTOYAGE DU FOUR	7
4.1 – PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR	7
4.2 – NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	7
4.3 – NETTOYAGE EXTERNE DU FOUR	7
5. ÉTEINGNEMENT EN CAS DE DÉGAT	7
III. VARIABLES DE CUISSON	7
1. TEMPÉRATURE	7
2. TEMPS	8
3. QUANTITÉ D'ALIMENT	8
4. USAGE DES PLAQUES – GRILLES	8
IV. MAINTENANCE	8
1. MAINTENANCE ORDINAIRE	8
2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE	8
3. LES DÉGATS PLUS FRÉQUENTS	9
TABLEAU DE COMMANDE DIGITAL	10
- DONNÉES TECHNIQUES - À LA FIN DE CE MANUEL -	

Données Techniques
Schémas Électriques
Encombresments
Voir le Dossier ci-joint «DONNÉES TECHNIQUES»
À LA FIN DE CE MANUEL

I. 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 l'installation correcte, l'usage et la maintenance de l'équipement, pour sauvegarder sa sûreté et pour une meilleure utilisation de l'appareil.



1. ÉTIQUETTE DES DONNÉES

2. CERTIFICATION

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

FOURS STATIQUES ÉLECTRIQUES - SERIE XCH :

- Directive de la basse tension DBT 73/23/CEE et 93/68/CEE, selon la norme EN60335-1: 2001 e selon la norme EN60335-2-36: 2002
- Directive de la Compatibilité Electromagnétique, selon les normes EN60555-3, EN55014 et

EN55104.

3. INSTALLATION – 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 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 ci-joint «Données Techniques».

3.2 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 e 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. table en acier inox.

Non pas 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 incendies.

3.3. 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. **INSTALLATION – BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

a- Le branchement au réseau électrique doit être effectué selon les normes en vigueur.

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'épave de connexion au réseau, soit accessible. Interposer entre l'appareillage et le réseau, un interrupteur omnipolaire avec les suivantes caractéristiques :

- accessible après l'installation;
- avec des contacts entre lesquels il y ait une distance minimale d'ouverture de 3 mm
- de portée appropriée (par ex.: interrupteur magnétothermique).

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 donnés du four, de $\pm 10\%$.

b- L'appareillage doit être lié à la ligne de terre du réseau.

En outre l'appareillage doit être inclu 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 appareillages avec la borne marquée du symbole :



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

5. **INVERSION DE LA PORTE**

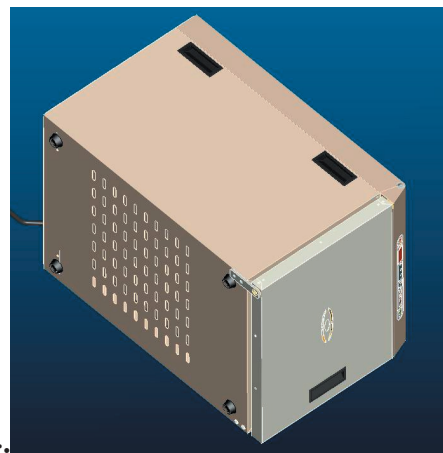
Pour rencontrer les exigences de nos client, l'équipement est doué d'une porte réversible. Avec cette caractéristique, l'utilisateur peut choisir, à tout moment, dans quelle direction ouvrir la porte.

Outils nécessaires :

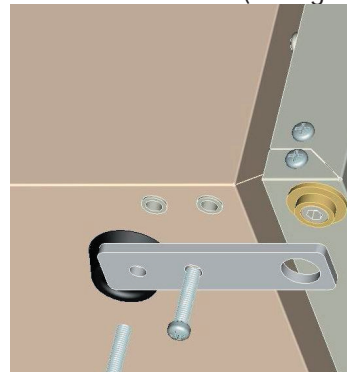
- Tournevis cruciforme moyen
- Tournevis à petite coupe

Procédure :

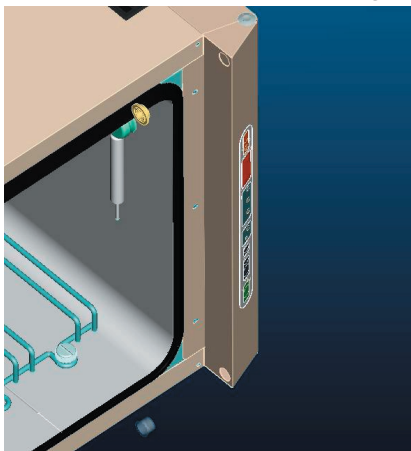
1. Débranchez l'alimentation électrique et attendre l'éventuel refroidissement de l'appareil.
2. Enlevez de la chambre de cuisson les éventuelles plaques qui contiennent des aliments.
3. Placez doucement le four sur un côté de façon à avoir le point d'appui de la porte vers le haut, (vois figure suivante).



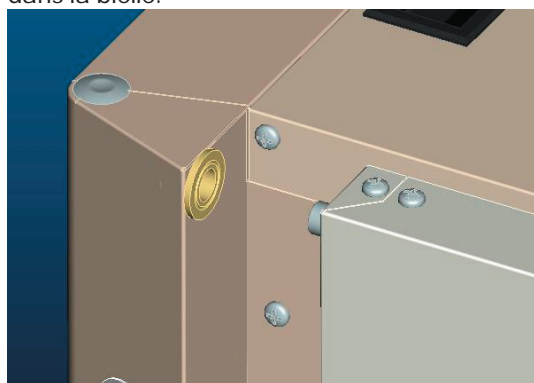
4. Avec le tournevis cruciforme, dévisser, en sens contraire aux aiguilles d'une montre, les deux vis de fixation de l'étrier (vois figure suivante).



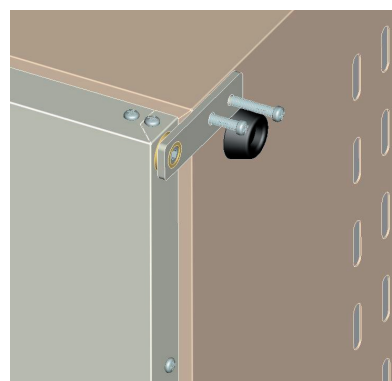
5. Enlevez la porte et appuyez-la sur une surface plane.
6. Avec le tournevis à coupe, enlevez de la surface inférieure du couvercle, le bouchon et la bielle et renversez-en les positions (vois figure suivante).



7. Tournez le four et posez-le sur le **côté** gauche.
8. Assemblez la porte en insérant les vis à hexagone dans la bielle.



9. Rassemblez de nouveau l'étrier sur le fond du four en faisant attention de bien positionner la bielle à l'intérieur du trou de l'étrier.
10. Fixez l'étrier avec les deux vis convenables.



11. Remettez le four en plan et rétablissez la tension.

II. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION!

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.

1. 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.

Pour une éventuelle réparation il faut s'adresser seulement à un centre d'assistance technique et exiger des rechanges 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

Préliminaire :

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 permet des températures d'exercice jusqu'à 120° C.

L'appareillage peut être utilisé pour les suivants emplois :

- Pour les cuissons de tous les aliments de

la Gastronomie, frais ou congelés.

- Pour le reconditionnement des aliments réfrigérés et congelés.

En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, laissez un espace d'au moins 10 mm entre les bassinets pour permettre la circulation de l'air chaud.

Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

3. TABLEAU DE COMMANDE

3.1 Préliminaire

Caldolux est un appareil qui effectue deux fonctions :

- cuisson (COOK), durant laquelle le produit mis à l'intérieur vient cuisiné;
- maintien (HOLD), durant laquelle le produit cuisiné vient maintenu à une température constante.

La fonction principale du contrôle électronique pour le maintien est celui de régler la température à l'intérieur de la chambre de cuisson à travers le pilotage de l'élément réchauffant et en modulant la puissance avec un circuit à TRIAC. L'ambiance à l'intérieur de la chambre de cuisson est statique donc aucun ventilateur y est présent.

3.2 DESCRIPTION ET USAGE DU TABLEAU DE CONTRÔLE

VOIR IMAGE PAG 10

Allumage

L'allumage et l'extinction du contrôle se produisent au moyen du bouton ON/OFF.

Lorsque le contrôle est en état de OFF le relatif LED (posé à droite du bouton) est allumé pour signaler la présence de la tension de réseau ; lorsque le contrôle est allumé le LED s'éteint.

(les LED sont les petites lampes qui s'allument sur le tableau de contrôle)

Cuisson (COOK)

À l'allumage on porte le contrôle électronique dans la phase de cuisson (COOK) et le LED «TEMPÉRATURE

DE LA CHAMBRE» s'allume: c'est donc possible maintenant établir la valeur de température à l'intérieur de la chambre de cuisson en agissant sur les deux boutons + et - (la température possible est comprise entre 0 - 120 °C). Lorsque le display indique une température égale à 000, en pressant le bouton - sur le display, on passe directement à 120 °C.

Une fois qu'on a établi la température dans la chambre, on doit décider si utiliser la sonde à coeur ou bien le temps pour déterminer la durée de la cuisson. En utilisant la sonde à coeur, la phase de cuisson (COOK) termine lorsque la température mesurée par la sonde à coeur rejoint la valeur établie. En utilisant le temps, on devra établir la durée désirée de la cuisson en heures et minutes. Les deux fonctions sont mutuellement exclusives : si on établit la sonde à coeur on ne peut pas établir le temps et, vice-versa, en établissant le temps on ne peut pas établir la sonde à coeur. En pressant le bouton SELECT le LED «TEMPÉRATURE CHAMBRE» s'éteint et le LED «TEMPÉRATURE COEUR» s'allume. Le display, dans ce cas, indique la température établie pour la sonde au coeur. Pour modifier la température à coeur on agit sur les boutons + et - (la température possible est comprise entre 0 - 120 °C). Lorsque le display indique une température de 000, en pressant le bouton -, il passe à 100 °C. En pressant le bouton SELECT le LED «TEMPÉRATURE À COEUR» s'éteint et le LED «TEMPS» s'allume : le display, dans ce cas, indique le temps établi. Pour établir le temps de fonctionnement c' est suffisant agir sur les deux boutons + et - (possibilité d'établir le temps entre 0 heure.01 minute - 9 heures.59 minutes).

Maintien (HOLD)

Après avoir établi la température de la chambre de cuisson et température à coeur ou temps, en pressant le bouton SELECT, le contrôle entre dans la phase de maintien (HOLD) et le LED «TEMPÉRATURE CHAMBRE» relatif à cette phase s'allume. Pour établir la température à l'intérieur de la chambre on agit sur les boutons + et - (la température possible est comprise entre 0 - 120 °C). Lorsque le display indique une température égale à 000, en pressant le bouton - sur le display, on passe directement à 120

°C. Dans la phase de maintien (HOLD) c'est possible établir seulement la température à l'intérieur de la chambre, cette condition reste inchangée pour un temps infini, sauf extinction manuelle de la part de l'utilisateur au moyen du bouton STAR/STOP. Après avoir établi les paramètres de fonctionnement, on fait partir le cycle au moyen du bouton START/STOP. Lorsque le contrôle est en état de START (DÉPART), le LED relatif s'allume (posé à gauche du bouton). Pendant le fonctionnement de la phase de cuisson (COOK), ils sont visualisés alternativement, avec un intervalle de 4 «, la température lue à l'intérieur de la chambre de cuisson et la température lue par la sonde à coeur ou le temps restant pour terminer la cuisson (count down), en fonction du paramètre sélectionné en phase de positionnement. En pressant le bouton SELECT durant cette phase, les paramètres établis peuvent être visualisés et éventuellement modifiés (la température de la chambre et la température à coeur/temps). Après 15 «durant lesquelles on ne presse aucun bouton pour apporter des modifications, le contrôle électronique tourne à la visualisation normale (température lue dans la chambre et température lue à coeur /count down).

Pendant le fonctionnement durant la phase de maintien (HOLD), la température lue dans la chambre de cuisson est visualisée.

Interruption du cycle

c'est possible interrompre le cycle de cuisson en pressant le bouton STAR/STOP, à tout moment. Lorsque le cycle de cuisson est interrompu avec le bouton STAR/STOP, tous les paramètres établis (température de la chambre, température à coeur ou temps) sont mis à zéro.

4. MAINTENANCE – NETTOYAGE DU FOUR

NOTICE !

Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées seulement par des personnes qualifiées. Avant d'effectuer n'importe quelle intervention d'entretien ou nettoyage, débranchez l'alimentation électrique et attendez le refroidissement de l'appareil.

4.1 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 100 °C pour éliminer des éventuelles odeurs causées par l'isolation thermique.

4.2 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.

Pour effectuer le nettoyage de l'appareil vous êtes priés de suivre les suivantes indications :

- Enlevez les grilles latérales en les extrayant de leurs supports, pour faciliter la nettoyage;
- allumez l'appareil;
- réglez la température à 80 °C pour 30 minutes;
- laissez refroidir et nettoyez avec une étoffe;

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 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.

5. **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. VARIABLES DE CUISSON

Notice:

- a-** Avant d'effectuer n'importe quelle cuisson, réchauffez l'appareil à vide en établissant une température supérieure à la température nécessaire pour la cuisson de 30 °C, de façon à obtenir la plus grande uniformité de cuisson.
- b-** L'utilisation des températures plus élevées par rapport au standard demandé par le produit porte à une cuisson pas uniforme.
- c-** Évitez de toucher les produits posés sur la plaque.

1. TEMPÉRATURE

Le choix exacte de la température garantit une cuisson correcte des aliments que ce soit pour la partie externe ou bien pour celle interne.

Une température plus basse par rapport à celle correcte, tend plus à dessécher qu'à cuire les aliments.

Une température supérieure à celle correcte tend à brûler la partie extérieure et à laisser l'intérieur non cuit (phénomène parfois désiré, par exemple pour la viande).

2. TEMPS

Cette variable dépend de la quantité des aliments introduite dans le four. Les temps de cuisson vont en fonction des quantités des aliments introduites dans le four, plus elles sont grandes, plus les temps s'allongent et vice-versa. Des temps plus brefs par rapport à ceux corrects ne permettent pas une cuisson complète des aliments.

Des temps plus longs par rapport à ceux corrects, créent des phénomènes de brûlure extérieure des aliments.

3. QUANTITÉ D'ALIMENT

La quantité des aliments influence le temps de

cuisson.

Quantités plus élevées des aliments signifient durées de temps plus longues et vice-versa.

4. USAGE DES PLAQUES – GRILLES

On vous conseille l'emploi de:

- Plaques en acier : premiers plats, viandes, poisson, pommes de terre
- Grilles : pour rissoler la viande comme les bifteques, würstel, saucisse.

IV. MAINTENANCE

1. 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.

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

2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée seulement par des personnes qualifiées.

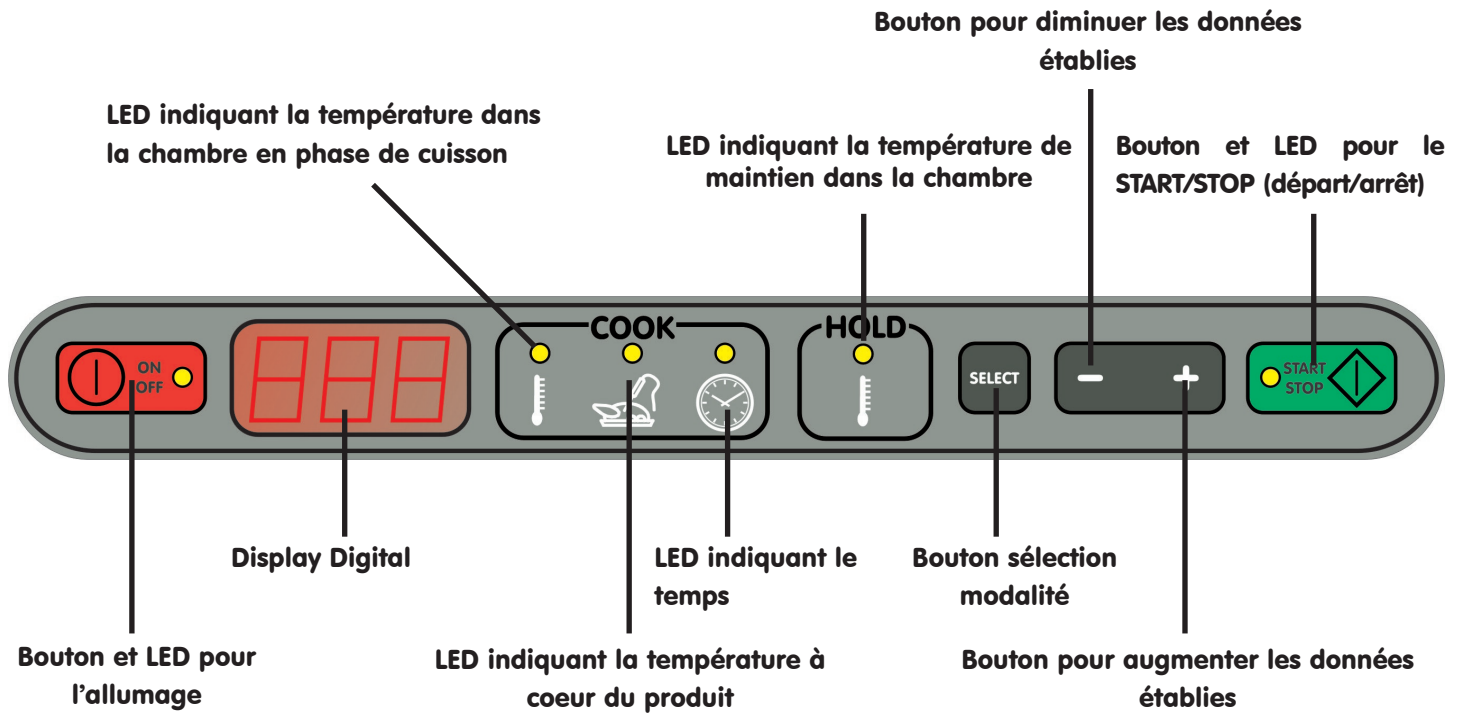
Avant d'effectuer n'importe quel type d'entretien il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.

Les composants qui nécessitent l'entretien extraordinaire sont accessibles en enlevant le couvercle et le dos du four.

3. LES DÉGÂTS PLUS FRÉQUENTS

DÉGÂT	CAUSE	SOLUTION
Le four est complètement éteint	Manque de la tension de réseau électrique	Rétablir la tension d'alimentation
	Intervention d'un des fusibles présents sur la fiche de puissance	Substitution du fusible
	Branchement au réseau électrique fait incorrectement	Vérifier le branchement au réseau électrique
Le four ne réchauffe pas bien même si la température et le temps ont été établis et le bouton START/STOP a été pressé	Intervention du thermostat de sûreté	le thermostat de sûreté dispose d'un réarmement automatique : Vous devez attendre quelques minutes pour que la température du four descende et le thermostat se rééquipe
	Résistance endommagée	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Contrôle électronique endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur le display de la température apparaît constamment l'écriture EE1	Fils de liaison de la sonde de température de la chambre détachée de la fiche de puissance	Vérifiez le branchement
	Sonde de la chambre endommagée	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Contrôle électronique endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur le display de la température apparaît constamment l'écriture EE2	Fils de liaison de la sonde à cœur détachée de la fiche de puissance	Vérifiez le branchement
	Sonde à cœur endommagée	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Contrôle électronique endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
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 magnétique endommagé	Vissez en sens horaire les aimants en faisant attention à ne pas les endommager

PANNEAU DE COMMANDE DIGITALE



<u>I. ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION</u>	<u>3</u>
1. TYPENSCHILD	3
2. CE-PRÜFUNG	3
3. ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION – VORINSTALLATION	3
3.1 – PRÜFEN DES PLATZEN ZUR AUFSTELLUNG DES OFENS 3.	
3.2 - AUFSTELLUNG	3
3.3 – ABZIEHEN DES SCHUTZFILMS	3
4. INSTALLATION – ELEKTRISCHES ANSCHLUSS	3
5. TÜRUMKEHRUNG	4
<u>II. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER</u>	<u>5</u>
1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	5
2. BEDIENUNG	5
3. STEUERUNG	6
3.1 - VORAUSSETZUNG	6
3.2 – BESCHREIBUNG UND BENUTZUNG DER DIGITALEN STEUERUNG	6
4. REINIGUNG – PFLEGE	7
4.1 - ERSTE OFENBENUTZUNG	7
4.2 - BACKKAMMERPFLEGE	7
4.3 - AUSSERE OFENSPFLEGE	7
5. AUSSERBETRIEBNAHME BEI STÖRUNGEN	7
<u>III. BETRIEBSARTEN</u>	<u>7</u>
1. TEMPERATUR	7
2. ZEIT	8
3. SPEISENMENGE	8
4. VERWENDUNG VON GN-BEHÄLTERN UND BLECHEN	8
<u>IV. WARTUNG</u>	<u>8</u>
1. ALLGEMEIN	8
2. SPEZIELLE WARTUNG	8
3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG	9
ANHANG - 1 – DIGITALE STEUERUNG	10
ANHANG - 2 – TECHNISCHE DATEN	12

Technische Daten
Elektrische Schaltpläne
Zeichnungen
Bitte beachten Sie das beigefügte Blatt „Technische Daten“

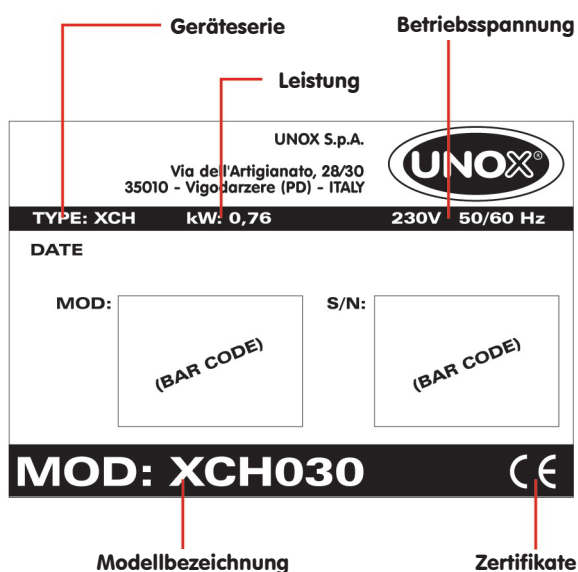
I. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLLEUR

Sehr geehrter Kunde, wir danken und gratulieren Ihnen zum Kauf dieses UNOX Produktes.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen und Regeln zu den einzelnen Schritten der Installation, Benutzung und Wartung im Sinne Ihrer persönlichen Sicherheit und der fachgemässen Nutzung des gekauften Produktes.

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Benutzung und Installation genau durch!

1. TYPENSCHILD



2. CERTIFICATION

Das CE- Zeichen finden Sie auf unserem Typenschild und in der Betriebsanleitung . Es basiert auf den folgenden EU-Normen:

ELEKTRO STATISCHE ÖFEN – SERIE XCH:

- Niederspannungs- Richtlinie
DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
- Nach Norm EN60335-1: 2001 e
- Nach Norm EN60335-2-36: 2002

- Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit,
nach Norm EN60555-3, EN55014 und
EN55104.

3. INSTALLATION – VORINSTALLATION

Alle elektrischen Anschlüsse und Wasserinstallationen müssen von Fachpersonal nach den gültigen deutschen Normen, Regeln und Sicherheitsrichtlinien ausgeführt werden.

3.1 PRÜFEN DES PLATZEN ZUR AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Vor dem Aufstellen des Gerätes, prüfen Sie bitte alle Masse, elektrische Anschlüsse, Wasseranschlüsse, entsprechend des Beiblattes „Technische Daten“.

3.2 AUFSTELLUNG

Die Aufstellung des Gerätes muss nach den folgenden Sicherheitsstandards erfolgen:

1. Platzieren Sie das Gerät so dass die Rückseite und die Aussenseiten für die Elektroinstallation und für eine spätere Wartung gut erreichbar sind.
2. Das Gerät ist nicht für den Einbau in Schränke und eine „Seite an Seite“ Positionierung konstruiert.
3. Man empfiehlt, eine Entfernung von 10cm zwischen der Rückseite und dem Ofenkamin zu lassen.

Alle Modelle müssen auf einem Gestell, wie z.B. einem Edeltahltisch, eingestellt werden.

Das Gerät darf auf keinen Fall auf dem Fussboden aufgestellt werden.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Küchen, Schränken, Dekorationen etc. aufgestellt wird, ist trotz des Sicherheitsabstandes darauf zu achten, dass diese aus nichtbrennbarem Material besteht.

Andernfalls müssten diese Wände etc. mit nichtbrennbarem Material beschichtet oder isoliert

werden. Bitte beachten Sie diese Hinweise als vorbeugende Brandschutz.

3.3. ABZIEHEN DES SCHUTZFILMS

Manche Gehäuseteile sind bei Auslieferung mit einem weissen Schutzfilm gegen verkratzen geschützt. Ziehen Sie vor der ersten Benutzung vorsichtig den Schutzfilm von den Aussenseiten und dem Oberteil des Gerätes ab.

Achten Sie darauf dass die Folie restlos entfernt wird. Falls ein Rest des Schutzfilms verbleibt, entfernen Sie Diesen mit einem Lösungsmittel (Alkohol).

4. ANSCHLUSS – ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

a- Der Anschluss an das Elektrische Stromnetz muss nach den folgenden Standards erfolgen:

- Vor dem Anschluss vergewissern Sie sich dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes zu der des Gerätes, wie auf dem Typenschild beschrieben, passt.
- Der Anschluss muss für die entsprechende Leistungsabnahme ausgelegt sein.
- Das Gerät muss mit einem allpoligen Netztrennschalter (Magnet-Thermoschalter) mit den folgenden Kennzeichen getrennt werden:
- Das Gerät muss mit einem allpoligen Netztrennschalter (z.b. Magnet-Thermoschalter) mit den folgenden Kennzeichen getrennt werden:

- zugänglich nach der Aufstellung
- mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm vom Netz
- mit einer passenden Leistung (z.b. Magnet-Thermoschalter).

•Wenn das Gerät arbeitet, darf die Versorgungsteilspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Wert der Nennspannung abweichen, s. Typenschild.

b- Der Schutzleiter muss vorschriftsmässig angeschlossen sein.

Das Gerät verfügt über eine Erdungsklemme welche über einen 10mm_Leiter an einen

Potentialausgleich angeschlossen werden muss.



5. TÜRUMKEHRUNG

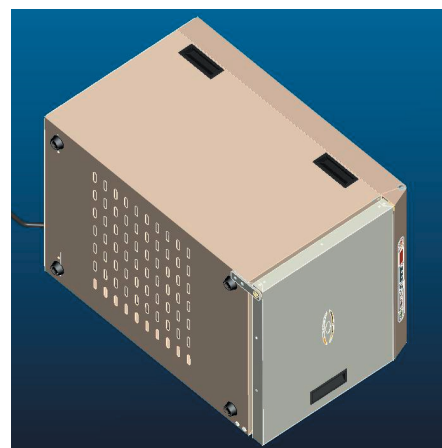
Um den Ansprüchen des Kunden entgegenzukommen, wird das Gerät mit einer reversiblen Tür eingestellt. Der Benutzer hat immer die Möglichkeit zu wählen, auf welcher Richtung die Tür zu öffnen.

Notwendige Einrichtung:

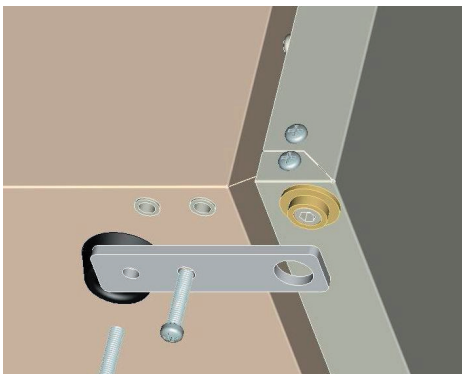
- Mittler Kreuzschraubenzieher
- Kleiner Schnittkreuzschraubenzieher

Verfahren:

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie die Blechen von der Backkammer weg.
3. Legen Sie den Ofen an eine Seite, so dass die Drehpunkt der Tür nach oben gewendet wird (Sehen Sie das folgende Bild).

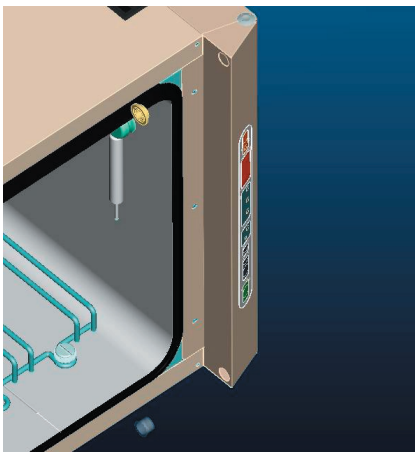


4. Durch einen Kreuzschraubenzieher, Schrauben Sie die Befestigungsschraube des Bügels entgegen dem Uhrzeigersinn ab (Sehen Sie das folgende Bild).

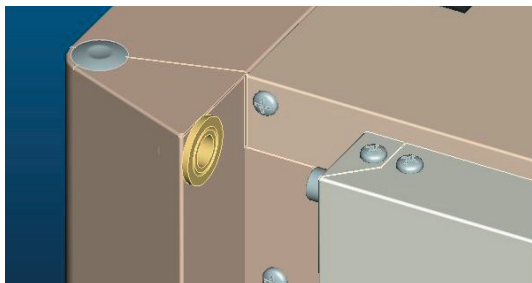


5. Nehmen Sie die Tür weg und legen Sie sie auf eine Planfläche.

6. Durch einen Schnittkreuzschraubenzieher, nehmen Sie den Verschluss und das Bronzelager aus der Unterseite der Abdeckung weg, dann kehren Sie die Tür um (Sehen Sie das folgende Bild).

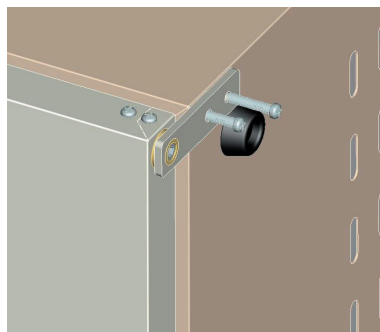


7. Drehen den Ofen um und legen Sie ihn an die linke Seite.
8. Montieren Sie die Tür durch das Einfügen eines Sechskantschraubens ins Bronzelager.



9. Montieren Sie den Bügel auf den Boden. Achten Sie darauf, dass das Bronzelager richtig im Bügelloch eingelagert wird.

10. Schneiden Sie den Bügel durch zwei passenden Schrauben ab.



11. Legen Sie den Ofen eben und stellen Sie die Spannung wiederher.

II. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

WARNUNG!

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahler gereinigt werden!

Niemals den Innenraum mit chlorhaltigen oder aggressive Reinigern säubern. Verwenden Sie nur Wasser und Seifenwasser.

Das Gerät ist für die Benutzung in Grossküchen und Bäckereibetrieben konstruiert und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BEDIENER

ACHTUNG!

Lesen Sie diese Betriebsanleitung vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durch, diese Anleitung gibt Ihnen wichtige Informationen für die Sicherheit während der Installation, Benutzung und Wartung des Gerätes.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf und machen Sie diese Anleitung auch den

anderen Benutzern des Gerätes zugänglich, damit jeder Benutzer sich mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut machen kann.

Für jede anfallende Reparatur, wenden Sie sich nur an autorisierte UNOX Kundendienst Stationen. Verlangen Sie den Einbau von UNOX Original Ersatzteilen.

Fehler die auf falsche Benutzung, Installation und unfachmännische Reparatur zurückzuführen sind, beeinträchtigen die Sicherheit des Gerätes und des Benutzers und haben ein Erlöschen der Gewährleistung zur Folge.

2. BEDIENUNG

Vorwort:

Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden.

Dieser Ofen ist zum Kochen von Lebensmittel konstruiert wie nachfolgend beschrieben.

Jede andere Benutzung ist unpassend.

Der Ofen erlaubt Arbeitstemperaturen bis 120° C.

Dies Gerät kann benutzt werden zum:

- Kochen und Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch, Kartoffeln etc. (frisch oder tiefgekühlt).
- Regenerieren von gekühlten oder tiefgekühlten Speisen.

Wenn Sie die Speisen in die Backkammer einschieben, lassen Sie mindestens 20 mm Platz zwischen den Blechen bzw. Behältern damit eine gute Zirkulation der Heissluft im Garraum gewährleistet ist.

Salzen Sie niemals Ihre Speisen in der Backkammer. Salz führt auf Dauer zur Beschädigung des Garraums

3. STEUERUNG

3.1 VORWORT

Caldolux ist ein Gerät, das zwei Funktionen hat:

- Kochen Funktion (COOK): die Speisen innerhalb des Ofens werden gekocht.
- Halten Funktion (HOLD): die gekochten Speisen werden auf einer gegenständigen Temperatur erhalten.

Nach dem halten Funktion der elektronischen Steuerung, wird die Temperatur der Backkammer durch die Widerstandssteuerung und die Leistungsmodulation mit einer TRIAC Elektronikschaltung reguliert. Innerhalb des Garraumes gibt es keinen Luftloch .

3.2 BESCHREIBUNG UND BEDIENUNG DER STEUERUNG

SEHEN DAS BILD AUF SEITE 10

Einschaltung

Die ON/OFF Taste schaltet den Ofen ein und aus. Wenn die Kontrollleuchte aktiv ist, heisst dass der Ofen am Stromnetzangeschlossen ist (Stanby).

KOCHEN (COOK)

Nach der Einschaltung des Gerätes, geht die elektronische Steuerung zur Kochenphase und das LED „TEMPERATUR DES GARRAUMES“ entzündet sich. Jetzt ist es möglich die Backofen Temperatur durch das Drücken der zwei Knöpfen + und - einzustellen. Sie können jede Kerntemperatur zwischen 0°C und 100 °C einstellen. Wenn auf der Temperaturanzeige „000“ sichtbar ist und Sie den Knopf – drücken, wird die Temperatur zu 120 °C eingestellt.

Nachdem Sie die Temperatur des Garraumes eigestellt haben, können Sie die Kochdauer durch die Benutzung von dem Kerntemperaturfühler oder durch die Einstellung der Kochzeit bestimmen.

Durch den Gebrauch von dem Kerntemperaturfühler, wenn die gemessene Kerntemperatur die eingestellte Temperatur „SET“ erreicht hat, schaltet das Gerät automatisch ab (auch wenn die eingestellte Zeit noch nicht ababgelaufen ist) sie gehen in die folgende Kochenphase. Im zweiten Fall, muss man die Kochdauer in Stunden und

Minuten einstellen.

Diese zwei Funktionen sind gegenseitig exklusiv: wenn Sie die Kerntemperatur anlegen, ist es nicht möglich die Zeit anzulegen; wenn Sie die Zeit anlegen, ist es nicht möglich die Kerntemperatur anzulegen.

Falls Sie den Knopf „SELECT“ drücken, schaltet sich das LED „TEMPERATUR DES GARRAUMES“ ab und das LED „KERNTemperatur“ entzündet sich. Die eingestellte Kerntemperatur wird im Display angezeigt.

Zum Verändern der Kerntemperatur, betätigen Sie bitte die zwei Tasten + und - . Sie können jede Kerntemperatur zwischen 0°C und 100 °C einstellen. Wenn auf der Temperaturanzeige „000“ sichtbar ist und Sie den Knopf – drücken, wird die Temperatur zu 100 °C eingestellt.

Falls Sie den Knopf „SELECT“ drücken, schaltet sich das LED „KERNTemperatur“ ab und das LED „KOCHZEIT“ entzündet sich. Die eingestellte Zeit wird im Display angezeigt.

Zum Einstellen der Kochzeit, drücken Sie bitte die zwei Knöpfe + und - . Die digitale Steuerung erlaubt Ihnen eine Einstellung der maximale Kochzeit auf 9 Stunden 59 Minuten für jede Zeitphase.

ERHALTUNG (HOLD)

Nachdem Sie die Temperatur des Garraumes, die Kerntemperatur und die Kochzeit eingestellt haben, drücken Sie den Knopf „SELECT“. Die elektronische Steuerung geht zur Erhaltungsphase und das LED „TEMPERATUR DES GARRAUMES“ entzündet sich.

Zum Einstellen der Temperatur des Garraumes, drücken Sie bitte die zwei Knöpfe + und - . Sie können jede Temperatur zwischen 0°C und 120 °C einstellen. Wenn auf der Temperaturanzeige „000“ sichtbar ist und Sie den Knopf – drücken, wird die Temperatur zu 120 °C eingestellt.

In der Erhaltungsphase (HOLD), ist es möglich nur die Temperatur des Garraumes einzustellen. Bei dieser Einstellung, bleibt die Temperatur der Backkammer ständig. Zur Handausschaltung, betätigen Sie bitte die START / STOP Taste.

Nachdem Sie alle Parameter eingegeben haben, drücken Sie die Taste START / STOP zum Starten

des Programms. Wenn Sie das Programm mit dem Knopf „START“ starten, entzündet sich das dazugehörige LED (auf der linken Seite der Taste).

Wenn das Gerät arbeitet in der Kochenphase, wechselt das Display alle 4 Sekunden von der Tempertaur des Garraumes auf die Kerntemperatur oder die verbleibende Kochenzeit (count down) und zurück, nach dem eingegebenen Parameter. Während der Kochenphase, drücken Sie bitte den Knopf „SELECT“ , um die eingestellten Programme (Temperatur des Garraumes, Kerntemperatur, Zeit) sichtbar zu machen oder verändern.

Wenn Sie Keine Änderung nach 15 Sekunden vorgenommen haben, geht die elektronische Steuerung zum Normalsichtbarmachen zurück (Temperatur des Garraumes, Kerntemperatur/ countdown).

Wenn das Gerät in der Erhaltungsphase (HOLD) arbeitet, wird die Tempertaur des Garraumes sichtbar gemacht.

Unterbrechung

Drücken Sie bitte die Taste START / STOP, um die Kochenphase jeden Augenblick zu unterbrechen. Wenn die Kochenphase unterbrochen ist, werden alle eingegebene Parameter (Temperatur des Garraumes, Kerntemperatur, Zeit) auf Null eingestellt.

4. REINIGUNG - WARTUNG

WARNUNG!

Jede Wartungsarbeit des Gerätes muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Bevor Sie mit Reinigungs-und Wartungsarbeiten beginnen ist das Gerät vom Netz zu trennen und damit stromlos zu machen. Lassen Sie das Gerät in jedem Fall abkühlen.

4.1 VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Metallteile mit einem Spülmittel und warmen

Wasser. Niemals den Ofen mit chlorhaltigen oder sonstigen aggressiven Mitteln reinigen.

Lassen Sie die Backkammer leer und heizen Sie das Gerät für 30 Minuten auf 100°C. In dieser Zeit kann es zu Geruchsentwicklung kommen. Diese Geruchsentwicklung entsteht in der Isolierung und lässt sich nicht verhindern.

4.2 REINIGUNG DER BACKKAMMER

Am Ende eines Garvorganges, reinigen Sie die Backkammer.

Zur Reinigung des Gerätes, bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen:

- Nehmen Sie die Einhanggestelle für Bleche aus dem Ofen heraus
- Schalten Sie den Ofen ein
- Stellen Sie die Temperatur auf 80°C für 30 Minuten ein
- Lassen Sie den Ofen abkühlen und trocknen Sie ihn mit einem Tuch.

Reinigen Sie niemals den Chromnickelstahl mit chlorhaltigen oder anderen aggressiven Mitteln. Verwenden Sie niemals Stahlschwämme etc.

4.3 REINIGUNG DES AUSSENGEHÄUSES

Das Gerät ist grundsätzlich nicht mit einem Dampfstrahler zu reinigen. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.

5. ABSCHALTEN IM FALL VON STÖRUNGEN

Falls eine Störung auftritt:

- deaktivieren Sie das Gerät;
- trennen Sie die Sicherung des Gerätes oder ziehen Sie den Netzstecker;
- rufen Sie einen technischen Kundendienst autorisiert von UNOX, der Ihnen mit Fachpersonal weiterhilft.

III. KOCH PARAMETER

ACHTUNG:

- a- Vor jedem Kochen, heizen Sie den Ofen auf eine Temperatur 30°C höher als die vorgesehene Kochtemperatur auf. Dies erlaubt beste Kochergebnisse.
- b- Die Nutzung von höheren Backtemperaturen als notwendig, führt zu ungleichmässigen Backergebnissen.
- c- Verhindern Sie, dass das einzelne Stücke auf dem Blech in Berührung kommen.

1. TEMPERATUR

Das exakte Einstellen der Temperatur garantiert ein gutes Kochergebnis der Speisen aussen und innen. Eine zu tief eingestellte Temperatur trocknet die Speisen mehr als Sie kocht. Eine zu hoch eingestellte Temperatur verbrennt die Oberfläche, während die Mitte ungekocht ist. (Dies ist bei einigen Speisen gewünscht z.B. bei Fleisch.)

2. ZEIT

Diese Variable ist abhängig von der Menge des Gargutes welches im Garraum zubereitet wird. Je grösser die Menge des Gargutes, desto länger die Zeit und umgekehrt. Eine kürzere Zeit als nötig hat zur Folge, dass das Gargut nicht gleichmässig durch ist. Eine zu lange Zeit, hat zur Folge, dass das Gargut an der Oberfläche verbrennt.

3. SPEISENMENGE

Die Menge der Speisen bedingt die Garzeit. Je grösser die Speisemenge, desto länger ist die Garzeit und umgekehrt.

4. VERWENDUNG VON BLECHEN UND ROSTEN

Es wird folgende Nutzung vorschlagen:
 - Chromnickelstahl Bleche: Fleisch, Fisch,

Kartoffeln, Gemüse.

- Roste: Fleisch, z.B. Steaks, Hotdogs, Würstchen.

IV. WARTUNG

1. ALLGEMEIN

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Vor dem Beginn einer Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und abgewartet werden bis das Gerät abgekühlt ist.

Das Gerät muss einmal im Jahr von einem Kundendienstfachmann kontrolliert werden.

2. SPEZIELLE WARTUNG

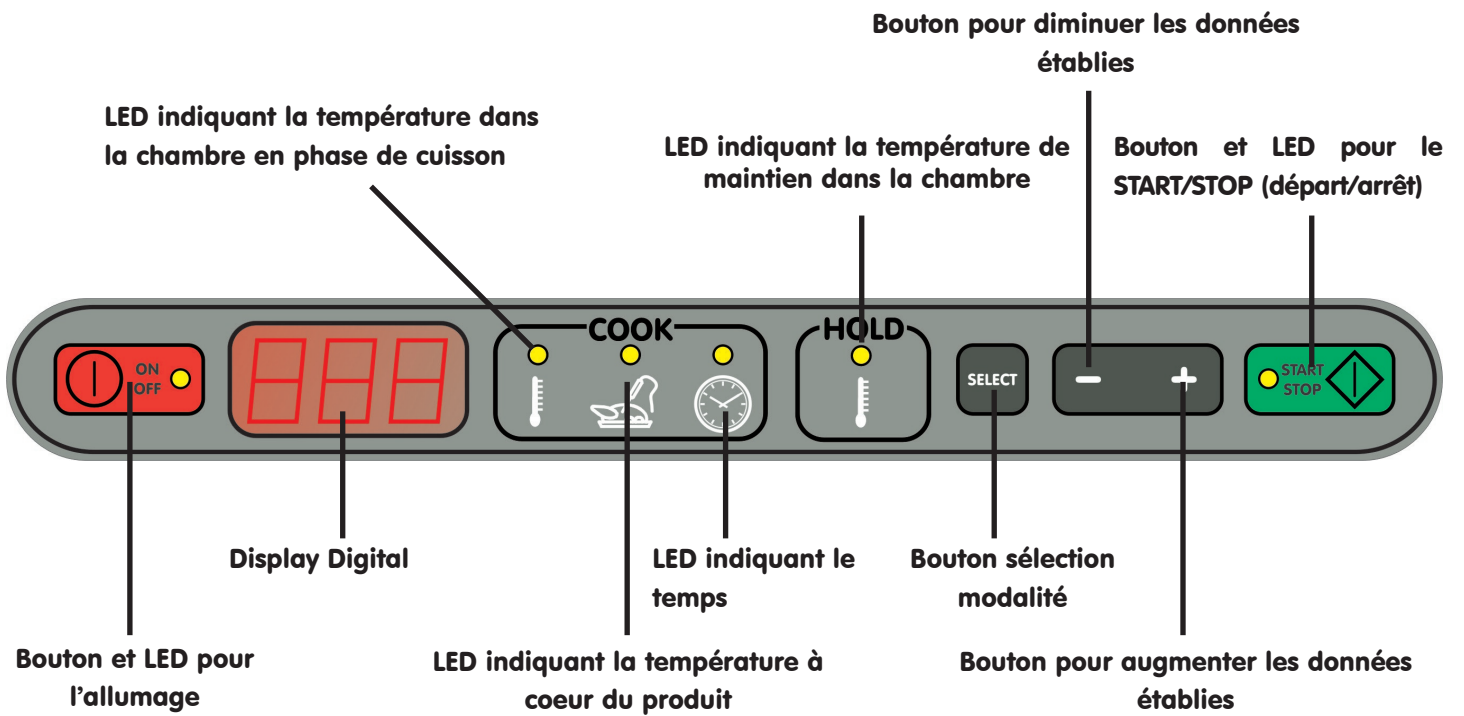
Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Vor dem Beginn einer Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und abgewartet werden bis das Gerät abgekühlt ist.

- Die Teile, die einer normalen Wartung bedürfen, sind von der Vorderseite oder durch Demontage der Rückwand zu erreichen..

1. HÄUFIGERE STÖRUNGEN

STÖRUNG	GRUND	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder hat ohne ersichtlichen Grund abgeschaltet.	Es liegt keine Spannung an	Kontrollieren Sie die Sicherung
	Die Feinsicherung ist defekt	Erneuern Sie die Feinsicherung
	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen	Kontrollieren Sie den korrekten Anschluss
Obwohl eine Zeit und eine Temperatur eingestellt wurden und der START/STOP Knopf gedrückt wurde, heizt der Ofen nicht.	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Das Gerät ist mit einem automatischen Sicherheitsthermostat eingestellt: man muss einige Minuten darauf warten, so dass die Temperatur des Ofens abnimmt und der Thermostat auslöst.
	Defektes Heizelement	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Defekte elektronische Steuerung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Auf der Temperaturanzeige leuchtet ständig EE1	Die Verbindung vom Garraumtemperaturfühler ist unterbrochen	Kontrollieren Sie den korrekten Anschluss
	Defekter Garraumtemperaturfühler	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Defekte elektronische Steuerung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Auf der Temperaturanzeige leuchtet ständig EE2	Die Kabelverbindung des Kerntemperaturfühlers ist unterbrochen	Kontrollieren Sie den korrekten Anschluss
	Defekter Kerntemperaturfühler	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Defekte elektronische Steuerung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Wasser tritt trotz geschlossener Tür aus dem Garraum aus.	Defekte Türdichtung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Defekter Magnetsverschluss	Schrauben Sie die Magnete im Uhrzeigersinn an. Achtgeben darauf, sie nicht zu stören.

PANNELO COMANDI DIGITALE



<u>I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE</u>	<u>3</u>
1. TARGHETTA DATI	3
2. CERTIFICAZIONE	3
3. INSTALLAZIONE – OPERAZIONI PRELIMINARI	3
3.1 - VERIFICA LUOGO INSTALLAZIONE	3
3.2 - POSIZIONAMENTO	3
3.3 - RIMOZIONE PELLICOLE PROTEZIONE	3
4. INSTALLAZIONE - COLLEGAMENTO ELETTRICO	3
5. INVERSIONE DELLA PORTA	4
<u>II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE</u>	<u>5</u>
1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	5
2. NOTE PER L'USO	5
3. PANNELLO COMANDI	6
3.1 - PREMESSA	6
3.2 - DESCRIZIONE ED USO DEL PANNELLO COMANDI	6
4. MANUTENZIONE - PULIZIA FORNO	7
4.1 - PRIMO UTILIZZO DEL FORNO	7
4.2 - PULIZIA CAMERA DI COTTURA	7
4.3 - PULIZIA ESTERNA FORNO	7
5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO	7
<u>III. VARIABILI DI COTTURA</u>	<u>7</u>
1. TEMPERATURA	7
2. TEMPO	8
3. QUANTITA' DI CIBO	8
4. USO DI TEGLIE – GRIGLIE	8
<u>IV. MANUTENZIONE</u>	<u>8</u>
1. MANUTENZIONE ORDINARIA	8
2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	8
3. GUASTI PIU' FREQUENTI	9
PANNELLO COMANDI DIGITALE	10
- DATI TECNICI - ALLA FINE DEL MANUALE -	

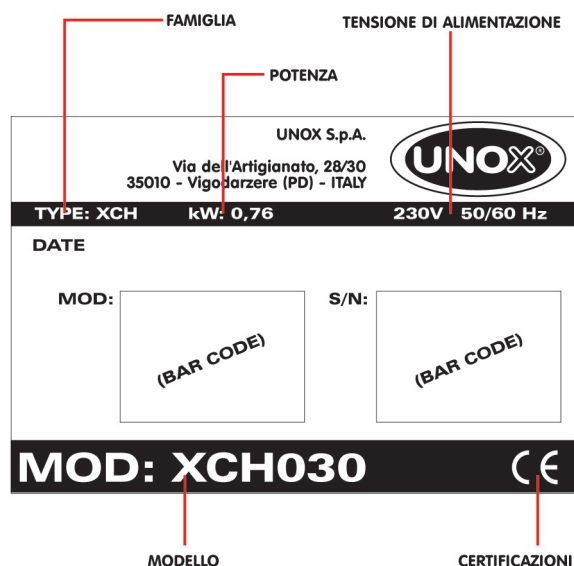
Dati Tecnici
 Schemi Elettrici
 Ingombri
 Vedere fascicolo allegato "DATI TECNICI"
 ALLA FINE DEL MANUALE

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo per aver acquistato un nostro prodotto.

Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione dell'attrezzatura, a tutela della Sua sicurezza e per un miglior utilizzo dell'apparecchio.

1. TARGHETTA DATI



2. CERTIFICAZIONE

La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

FORNI STATICI ELETTRICI - SERIE XCH :

- Direttiva Bassa Tensione DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE, secondo la norma EN60335-1: 2001 e secondo la norma EN60335-2-36: 2002
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica, secondo le norme EN60555-3, EN55014 e EN55104.

3. INSTALLAZIONE - OPERAZIONI PRELIMINARI

Tutte le operazioni di installazione e di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

3.1 VERIFICA LUOGO INSTALLAZIONE

Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici secondo le figure riportate nell'allegato fascicolo "Dati Tecnici".

3.2 POSIZIONAMENTO

Posizionare l'attrezzatura rispettando le norme di sicurezza indicate qui di seguito:

1. disporre l'apparecchio in modo che la parete posteriore e laterale siano facilmente accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione dell'apparecchiatura.
2. L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria.
3. Si consiglia di lasciare una distanza di 10 cm tra la parete posteriore e il camino del forno.

Tutti i modelli devono essere posizionati sopra un supporto tipo tavolo in acciaio inox.

Non installare i forni sul pavimento.

Se l'apparecchio è posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile.

In caso contrario devono essere rivestiti con materiale isolante termico non combustibile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

3.3 RIMOZIONE PELLICOLE PROTEZIONE

Togliere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione ed evitare che rimangano residui di colla.

Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.

4. INSTALLAZIONE - COLLEGAMENTO ELETTRICO

- a- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sull'apparecchio.

L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete, sia accessibile. Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare con le seguenti caratteristiche:

- accessibile dopo l'installazione;
- con contatti tra i quali ci sia una distanza minima d'apertura di 3 mm;
- di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico).

La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati del forno, di $\pm 10\%$.

b- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete. Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo :



Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm².

5. INVERSIONE DELLA PORTA

Per venire incontro alle esigenze del cliente, l'attrezzatura è dotata di porta reversibile. Con questa caratteristica, l'utente può scegliere, in qualsiasi momento, in che direzione aprire la porta.

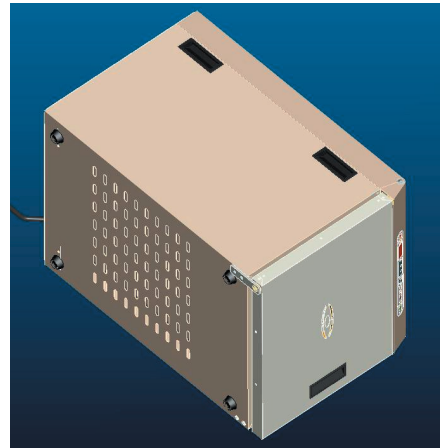
Attrezzatura necessaria:

- Cacciavite a croce medio
- Cacciavite a taglio piccolo

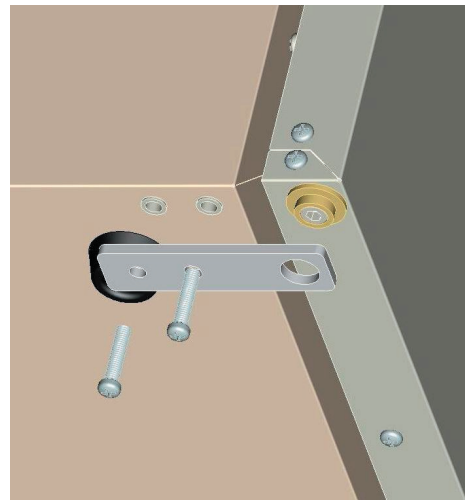
Procedimento:

1. Disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare l'eventuale raffreddamento dell'apparecchio.

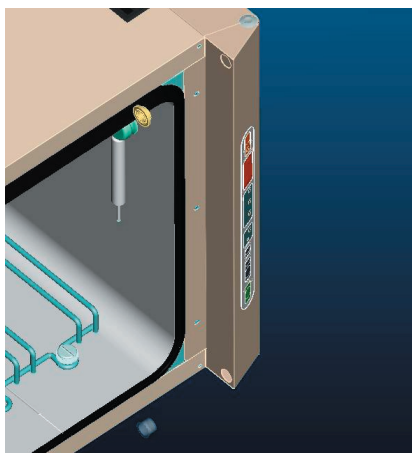
2. Rimuovere dalla camera di cottura eventuali teglie contenenti cibo.
3. Adagiare il forno su un fianco in modo da avere il fulcro della porta verso l'alto, (vedi figura seguente).



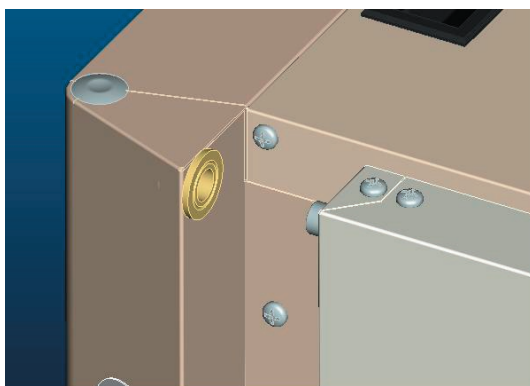
4. Con il cacciavite a croce, svitare, in senso antiorario, entrambe le viti di fissaggio della staffa (vedi figura seguente).



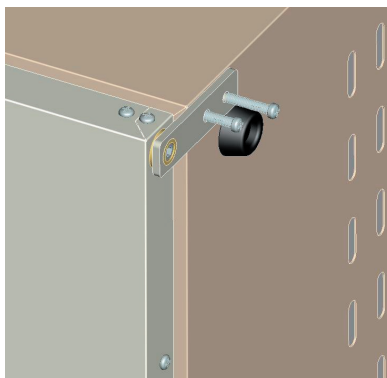
5. Rimuovere la porta e appoggiarla su una superficie piana.
6. Con il cacciavite a taglio, rimuovere dalla superficie inferiore del coperchio, il tappo e la bronzina e invertirne le posizioni (vedi figura seguente).



7. Girare il forno e posarlo sul fianco sinistro
8. Assemblare la porta inserendo la vite ad esagono nella bronzina



9. Rimontare la staffa sul fondo del forno facendo attenzione a posizionare correttamente la bronzina all'interno del foro della staffa.
10. Fissare la staffa con le due apposite viti.



11. Rimettere il forno in piano e ripristinare la tensione.

II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE!

L'apparecchiatura non va pulita con getto d'acqua in pressione.

Non lavare mai l'interno della camera di cottura con acidi o prodotti aggressivi, ma solo con sapone e acqua.

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale specifico e deve essere utilizzata solamente da personale qualificato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ATTENZIONE!

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e la garanzia viene a decadere.

2. NOTE PER L'USO

Premessa:

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

I forni sono stati progettati per la cottura al forno di cibi come sotto riportato.

Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

Il forno permette temperature d'esercizio fino a 120° C.

L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:

- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati
- per ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.

Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 10 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.

Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

3. **PANNELLO COMANDI**

3.1 **PREMESSA**

Caldolux è un apparecchio che svolge due funzioni:

- **cottura (COOK)**, nella quale il prodotto posto all'interno viene cucinato;
- **mantenimento (HOLD)**, nella quale il prodotto cotto viene mantenuto ad una temperatura costante.

La funzione principale del controllo elettronico per il mantenimento è quello di regolare la temperatura all'interno della camera di cottura mediante il pilotaggio dell'elemento riscaldante e modulandone la potenza con un circuito a TRIAC. L'ambiente all'interno della camera di cottura è statico quindi non è presente alcun ventilatore.

3.2 **DESCRIZIONE ED USO DEL PANNELLO COMANDI**

VEDERE IMMAGINE PAG 10

Accensione

L'accensione e lo spegnimento del controllo avvengono mediante il pulsante ON / OFF.

Quando il controllo è in stato di OFF il relativo LED (posto a destra del pulsante) è acceso per segnalare la presenza della tensione di rete; quando il controllo viene acceso il LED si spegne.

Cottura (COOK)

All'accensione il controllo elettronico si porta nella fase di cottura (COOK) e si accende il LED "TEMPERATURA CAMERA": è quindi ora possibile impostare il valore di temperatura all'interno della camera di cottura agendo sui due pulsanti + e - (range temperatura impostabile 0 - 120 °C). Quando il display indica temperatura pari a 000, premendo il pulsante - sul display, si passa direttamente a 120 °C.

Una volta impostata la temperatura in camera, si deve decidere se utilizzare la sonda al cuore oppure

il tempo per determinare la durata della cottura. Utilizzando la sonda al cuore, la fase di cottura (COOK) termina quando la temperatura misurata dalla sonda al cuore raggiunge il valore impostato. Utilizzando il tempo, si dovrà impostare la durata desiderata della cottura in ore e minuti.

Le due funzioni sono mutuamente esclusive: se si imposta la sonda al cuore non si può impostare il tempo e, viceversa, impostando il tempo non si può impostare la sonda al cuore.

Premendo il pulsante SELECT si spegne il LED "TEMPERATURA CAMERA" e si accende il LED "TEMPERATURA CUORE". Il display, in questo caso, indica la temperatura impostata per la sonda al cuore.

Per modificare la temperatura al cuore si agisce sui pulsanti + e - (range temperatura impostabile 0 - 100 °C). Quando il display indica una temperatura di 000, premendo il pulsante -, si passa a 100°C.

Premendo il pulsante SELECT si spegne il LED "TEMPERATURA CUORE" e si accende il LED "TEMPO": il display, in questo caso, indica il tempo impostato.

Per impostare il tempo di funzionamento è sufficiente agire su i due pulsanti + e - (range tempo impostabile 0 ore.01 minuti - 9 ore.59 minuti).

Mantenimento (HOLD)

Dopo aver impostato temperatura camera e temperatura cuore o tempo, premendo il pulsante SELECT, il controllo si porta nella fase di mantenimento (HOLD) e si accende il LED "TEMPERATURA CAMERA" relativo a questa fase.

Per impostare la temperatura all'interno della camera si agisce sui pulsanti + e - (range temperatura impostabile 0 - 120 °C). Quando il display indica temperatura pari a 000, premendo il pulsante - sul display, si passa direttamente a 120°C.

Nella fase di mantenimento (HOLD) è possibile impostare solo la temperatura all'interno della camera, tale condizione rimane invariata per un tempo infinito, previo spegnimento manuale da parte dell'utente, mediante il pulsante START / STOP. Dopo aver impostato i parametri di funzionamento, si fa partire il ciclo mediante il pulsante START / STOP. Quando il controllo è in stato di START, si accende il relativo LED (posto a sinistra del pulsante).

Durante il funzionamento nella fase di cottura (COOK), vengono visualizzati alternativamente, con un intervallo di 4", la temperatura letta all'interno della camera di cottura e la temperatura letta dalla sonda al cuore o il tempo rimanente per terminare la cottura (count down), in base al parametro che si è selezionato in fase di impostazione. Premendo il pulsante SELECT durante questa fase, si possono visualizzare (ed eventualmente modificare) i parametri impostati (temperatura

camera e temperatura cuore/tempo). Dopo 15" in cui non venga premuto alcun pulsante per apportare modifiche, il controllo elettronico torna alla visualizzazione normale (temperatura letta in camera e temperatura letta al cuore/count down). Durante il funzionamento nella fase di mantenimento (HOLD), viene visualizzata la temperatura letta nella camera di cottura.

Interruzione ciclo

E' possibile interrompere il ciclo di cottura premendo il pulsante START / STOP, in qualunque momento. Quando il ciclo di cottura viene interrotto con il pulsante START / STOP, tutti i parametri impostati (temperatura camera, temperatura cuore o tempo) vengono azzerati.

4. MANUTENZIONE - PULIZIA FORNO

AVVERTENZA!

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato. Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

4.1 PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Prima di utilizzare l'attrezzatura per la prima volta è obbligatorio pulire la parte interna in metallo con acqua calda e sapone e poi risciacquarla. Non lavare mai l'interno della camera con acidi o prodotti aggressivi.

E' necessario poi riscaldare l'apparecchio a vuoto per 30 minuti circa alla temperatura di 100°C, per eliminare eventuali odori causati dall'isolamento termico.

4.2 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

E' necessario pulire l'interno della camera di cottura usando prodotti adatti allo scopo al termine di ogni ciclo di cottura.

Per effettuare la pulizia dell'apparecchio si prega di seguire le seguenti indicazioni:

- rimuovere le griglie laterali estraendole dai loro supporti, per agevolare la pulizia;
- accendere l'apparecchio;
- regolare la temperatura a circa 80°C per

circa 30 min;

- lasciare raffreddare e pulire con un panno.

Non usare per la pulizia dell'acciaio acidi, prodotti aggressivi o prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridico etc.), nemmeno se diluiti.

4.3 PULIZIA ESTERNA FORNO

Si raccomanda di non utilizzare un getto d'acqua in pressione per il lavaggio esterno del forno. Utilizzare solamente panni inumiditi.

5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto siete pregati di:

- disattivare l'apparecchiatura;
- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura;
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato.

III. VARIABILI DI COTTURA

Avvertenza:

- a-** Prima di effettuare qualsiasi cottura, riscaldare l'apparecchio vuoto impostando una temperatura 30°C superiore alla temperatura necessaria per la cottura, in modo da ottenere la massima uniformità di cottura.
- b-** L'utilizzo di temperature più elevate rispetto allo standard richiesto da un prodotto porta ad una cottura non uniforme.
- c-** Evitare che i prodotti posti sulla teglia si tocchino.

1. TEMPERATURA

L'esatta impostazione della temperatura garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna.

Una temperatura più bassa, rispetto a quella corretta, tende più ad essiccare che a cuocere il cibo.

Una temperatura superiore a quella corretta tende a bruciare la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno a volte desiderato, per esempio nelle carni).

2. TEMPO

Questa variabile dipende dalla quantità di cibo introdotta nel forno. Maggiore è la quantità più si allungano i tempi di cottura e viceversa.

Tempi più brevi rispetto a quelli corretti non permettono una cottura completa del cibo.

Tempi più lunghi rispetto a quelli corretti, creano fenomeni di bruciatura esterna degli alimenti.

3. QUANTITA' DI CIBO

La quantità di cibo influenza il tempo di cottura.

Maggiori quantità significano tempi di cottura più lunghi e viceversa.

4. USO DI TEGLIE – GRIGLIE

Si consiglia l'uso di:

- Teglie in acciaio: primi piatti, carni, pesce, patate
- Griglie: carni da rosolare come bistecche, würstel, salsicce.

IV. MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

Periodicamente (almeno una volta l'anno), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere

effettuato solamente da personale qualificato.

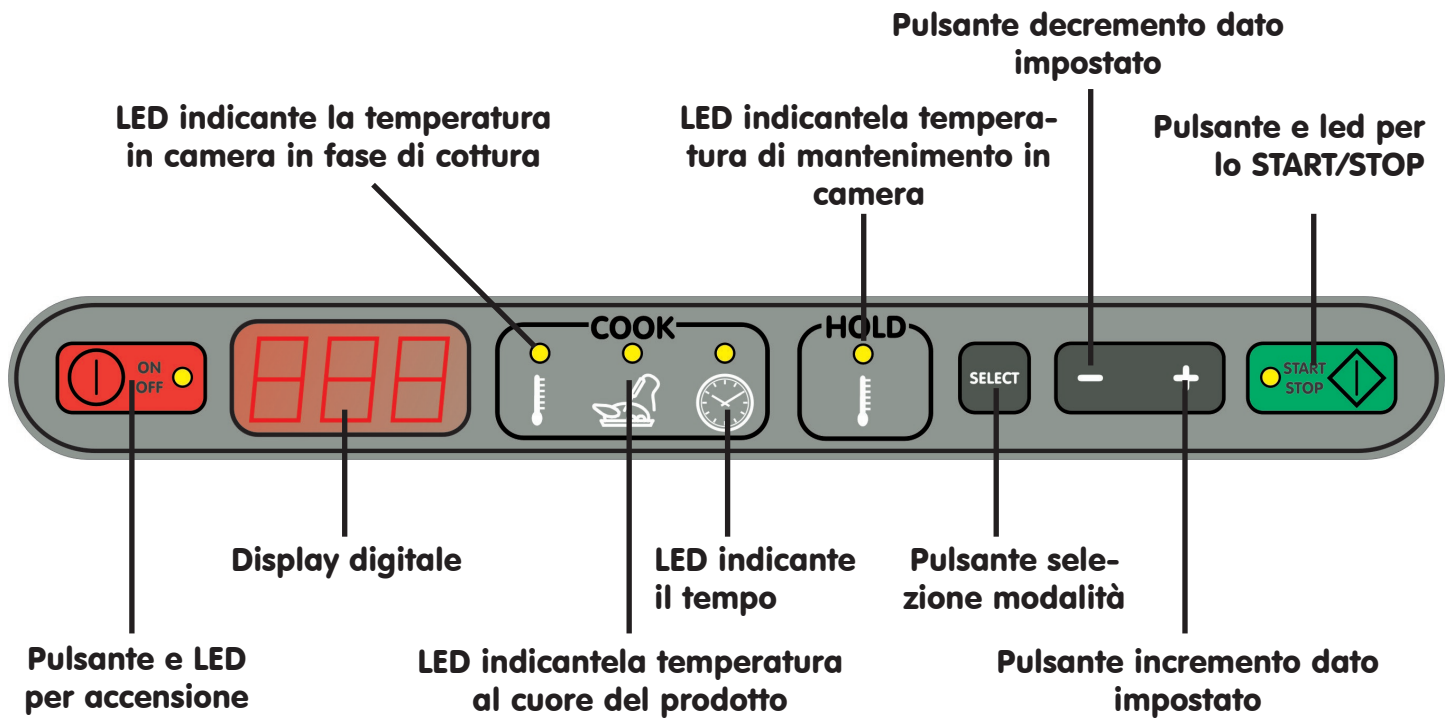
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

- I componenti che necessitano di manutenzione straordinaria sono accessibili togliendo il coperchio e la schiena del forno.

3. GUASTI PIU' FREQUENTI

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Intervento di uno dei fusibili presenti sulla scheda di potenza	Sostituzione del fusibile
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
Il forno non scalda sebbene siano state impostate temperatura e tempo e il pulsante START / STOP sia stato premuto	Intervento del termostato di sicurezza	Il termostato di sicurezza dispone di riarmo automatico: è necessario attendere alcuni minuti affinché la temperatura del forno scenda e il termostato si riarmi
	Resistenza danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Controllo elettronico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display della temperatura appare costantemente la scritta EE1	Fili di collegamento della sonda camera staccati dalla scheda di potenza	Verificare i collegamenti
	Sonda camera danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Controllo elettronico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display della temperatura appare costantemente la scritta EE2	Fili di collegamento della sonda cuore staccati dalla scheda di potenza	Verificare i collegamenti
	Sonda cuore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Controllo elettronico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sistema di chiusura a magneti allentato	Avvitare in senso orario i magneti facendo attenzione a non danneggiarli.

PANNELO COMANDI DIGITALE





NOTE:

A series of horizontal lines for taking notes, starting below the "NOTE:" header and extending to the bottom of the page.

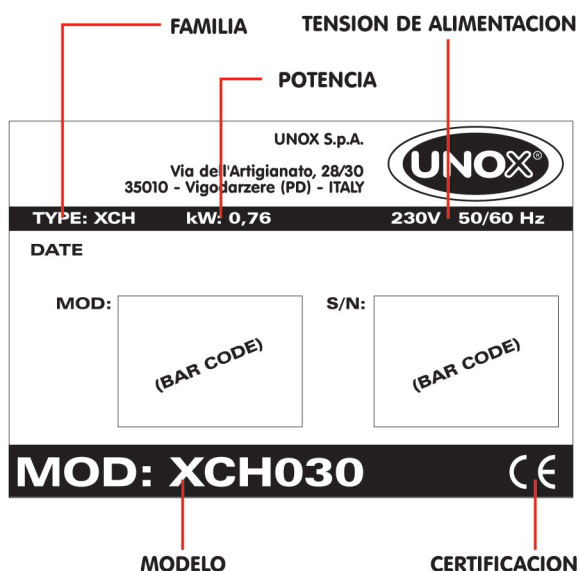
<u>I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION</u>	<u>3</u>
1. TARJETA DE DATOS	3
2. CERTIFICACION	3
3. INSTALACION – OPERACIONES PRELIMINARES	3
3.1 – VERIFICACION DEL LUGAR DE INSTALACION	3
3.2 – COLOCACION	
3.3 - ELIMINACION PELICULA DE PROTECCION	3
4. INSTALACION – CONEXION ELECTRICA	3
5. INVERSION DE LA PUERTA	4
<u>II. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION</u>	<u>5</u>
1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	5
2. NOTAS PARA LA UTILIZACION	5
3. PANEL DE MANDO	6
3.1 - PREMISA	6
3.2 – DESCRIPCION DEL UTILIZO DEL PANEL DE MANDO	6
4. MANTENIMIENTO – LIMPIEZA DEL HORNO	7
4.1 -UTILIZACION DEL HORNO POR PRIMERA VEZ	7
4.2 – LIMPIEZA CAMARA DE COCCION	7
4.3 - LIMPIEZA EXTERNA DEL HORNO	7
5. DETENIMIENTO EN CASO DE AVERIA	7
<u>III. VARIABLES DE COCCION</u>	<u>7</u>
1. TEMPERATURA	7
2. TIEMPO	8
3. CANTIDAD DE ALIMENTOS	8
4. UTILIZACION DE BANDEJAS – PARRILLAS	8
<u>IV. MANTENIMIENTO</u>	<u>8</u>
1. MANTENIMIENTO ORDINARIO	8
2. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	8
3. AVERIAS MAS FRECUENTES	9
PANEL DE MANDO DIGITAL	10
- DATOS TECNICOS - AL FINAL DEL MANUAL -	

Datos Técnicos
 Esquemas Eléctricos
 Tamaño
 Ver fascículo adjunto "DATOS TECNICOS"
 AL FINAL DEL MANUAL

I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Estimado Cliente, le agradecemos y lo felicitamos por haber adquirido uno de nuestros productos. Las advertencias y los consejos que siguen a continuación se refieren a las fases para realizar una correcta instalación, uso y mantenimiento de los equipos, a resguardo de su seguridad y para una mejor utilización del aparato..

1. TARJETA DE DATOS



2. CERTIFICACION

La marca "CE" indicada en el equipo, incluida en este manual, se refiere a las siguientes normativas:

HORNOS ESTATICOS ELECTRICOS - SERIE XCH :

- Normativa Baja Tensión DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE, según la norma EN60335-1: 2001 e según la norma EN60335-2-36: 2002

- Normativa Compatibilidad Electromagnética, según las normas EN60555-3, EN55014 y EN55104.

3. INSTALACION – OPERACIONES PRELIMINARES

Todas las operaciones de instalación y de conexión eléctrica deben ser efectuadas por personal calificado según las normas en vigor.

3.1 VERIFICACION DEL LUGAR DE INSTALACION

Antes de posicionar el equipo verificar el volumen y la correcta posición de la conexión eléctrica según las figuras indicadas en el adjunto fascículo "Datos Técnicos".

3.2 COLOCACION

Colocar el equipo respetando las normas de seguridad indicadas a continuación:

1. Colocar el equipo en modo que la parte posterior y lateral sean fácilmente accesibles para efectuar la conexión eléctrica y para permitir el mantenimiento del equipo.
2. El equipo no se adapta al empotramiento y a la colocación en batería.
3. Se aconseja dejar una distancia de 10 cm entre la pared posterior y la chimenea del horno.

Todos los modelos deben ser posicionados sobre un soporte del tipo de una mesa en acero inoxidable.

No instalar los hornos en el piso.

Si el equipo está posicionado cerca de la pared, muebles de cocina, bordes decorativos, etc.. se aconseja que sean de material no combustible.

En caso contrario deben ser revestidos con material aislante térmico no combustible, y se debe prestar la máxima atención a las normas de prevención de incendios.

3.3. ELIMINACION PELICULA DE PROTECCION

Quitar completamente la película protectora de las paredes externas del equipo con atención, evitando queden residuos de cola.

Si no obstante, quedara residuos de cola quitar con un solvente apropiado.

4. INSTALACION – CONEXION ELECTRICA_

a- La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normativas vigentes.

Antes de efectuar la conexión controlar que la tensión y la frecuencia correspondan a lo indicado sobre la tarjeta fijada en el equipo..

El equipo debe colocarse en modo que el enchufe de conexión a la red sea accesible .

Colocar entre el equipo y la red, un interruptor omnipolar con las siguientes características:

- accesible después de la instalación;
- con contactos entre los cuales haya una distancia mínima de apertura de 3 mm;
- de portada apropiada (por ej.: interruptor magnetotermico).

La tensión de alimentación, cuando el equipo está en funcionamiento, no debe discrepar del valor de la tensión nominal, indicada sobre la tarjeta de datos del horno, de $\pm 10\%$.

b- El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.

Además el equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial, donde su eficacia debe estar oportunamente verificada según lo indicado en la normativa en vigor. Esta conexión debe ser efectuada entre los diversos equipos con el borne contraseñado del símbolo :



El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².

5. INVERSION DE LA PUERTA

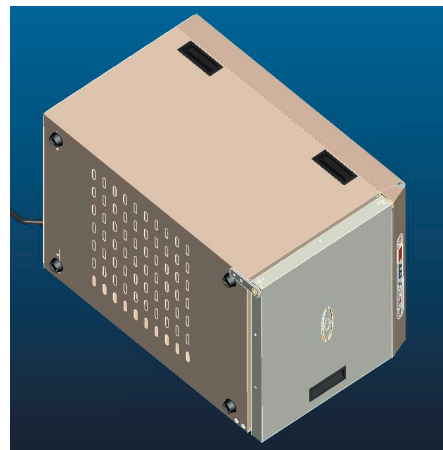
Para satisfacer las exigencias del cliente, el equipo está dotado de puerta reversible. Con esta característica, el usuario puede elegir , en cualquier momento, en que dirección abrir la puerta.

Equipamiento necesario:

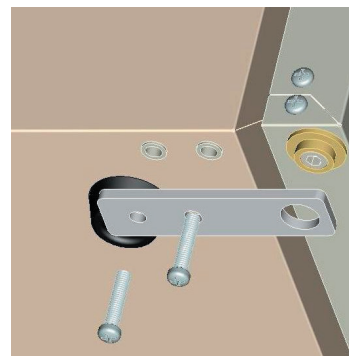
- Destornillador estrella
- Destornillador plano

Procedimiento:

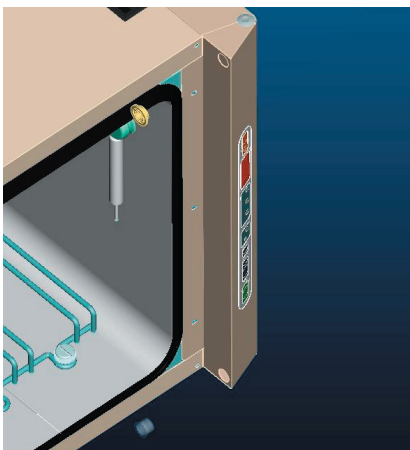
1. Desconectar la alimentación eléctrica y esperar que el equipo se enfrie.
2. Quitar de la cámara de cocción eventuales bandejas conteniendo alimentos.
3. Acomodar el horno sobre un costado en modo de tener el eje de la puerta hacia arriba, (ver figura siguiente).



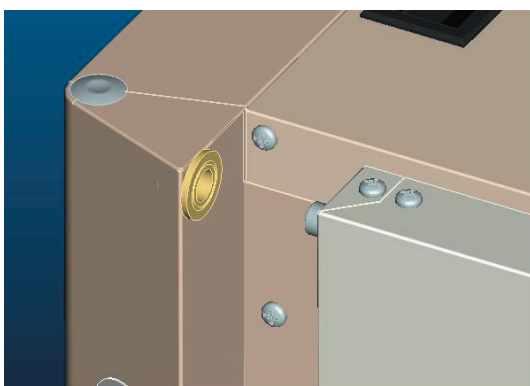
4. Destornillar, en sentido opuesto a las agujas del reloj, ambos tornillos de ajuste del estribo (ver figura siguiente).



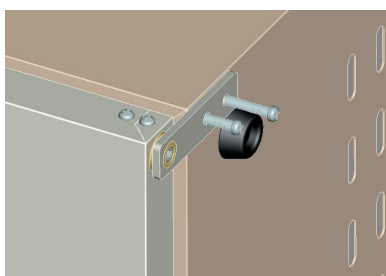
5. Quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie plana.
6. Con el destornillador, quitar de la superficie inferior de la tapa, el tapón y el cojinete, proceder a invertir la posición (ver figura siguiente).



7. Girar el horno y posicionarlo sobre el lado izquierdo.
8. Ensamblar la puerta insertando los tornillos en hexágono en el cojinete



9. Volver a montar el estribo sobre el horno poniendo atención a posicionar correctamente el cojinete al interno del orificio del estribo.
10. Fijar el estribo con los dos tornillos apropiados.



11. Colocar el horno sobre el plano y restablecer la tensión.

II. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION

ATENCIÓN!

El equipo no se limpia con chorro de agua con presión.

Nunca lavar el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos, sólo con jabón y agua.

El equipo está destinado para específico uso profesional y debe ser utilizado solamente por personal calificado.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ATENCIÓN!

Leer atentamente el presente libreto ya que suministra importantes indicaciones referentes a la seguridad de la instalación, del uso y de la manutención.

Conservar cuidadosamente este libreto para posteriores consultas de los diversos operadores.

Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica y exigir piezas de recambios originales.

La falta de seguimiento de lo indicado anteriormente puede comprometer la seguridad del equipo y la garantía viene anulada.

2. NOTAS PARA LA UTILIZACION

Premisa:

El equipo deberá ser destinado solamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido.

Los hornos han sido proyectados para la cocción al horno de alimentos como se indica posteriormente.

Otra utilización debe considerarse inadecuada.
El horno permite una temperatura de trabajo de hasta los 120 °C.

El equipo puede ser utilizado para los siguientes usos:

- para la cocción de todos los productos de Gastronomía, frescos o congelados
- para el acondicionamiento de los alimentos refrigerados y congelados

Al colocar los alimentos en la cámara de cocción mantener un espacio de al menos 10 mm entre las bandejas para permitir la circulación del aire caliente .

Evitar de efectuar la saladura de los alimentos en la cámara de cocción.

3. PANEL DE MANDO

3.1 PREMISA

Caldolux es un equipo que cumple dos funciones:

- cocción (COOK), en la cual el producto colocado al interno se cocina ;
- mantenimiento (HOLD), en la cual el producto cocido se mantiene a una temperatura constante.

La función principal del control electrónico para el mantenimiento es la de regular la temperatura al interno de la cámara de cocción mediante el pilotaje del elemento que calienta y modulando la potencia con un circuito a TRIAC. El ambiente al interno de la cámara de cocción es estático por lo tanto no se encuentra presente ningún ventilador.

3.2 DESCRIPCION DEL UTILIZO DEL PANEL DE MANDO

VER IMAGEN EN PAG 10

Puesta en marcha

Mediante el pulsador ON / OFF se pone en funcionamiento o se detiene el control.

Cuando el control se encuentra en estado OFF el respectivo LED (colocado a la derecha del pulsante) se ilumina para señalar la presencia de la tensión de la red ; cuando el control se pone en marcha el LED se apaga .

Cocción (COOK)

A la puesta en marcha el control electrónico se ubica en la fase de cocción (COOK) y se ilumina el LED "TEMPERATURA CAMARA": es por lo tanto posible programar el valor de la temperatura al interno de la cámara de cocción apretando los dos pulsadores + y - (rango de temperatura programable 0 – 120 °C). Cuando la pantalla indica la temperatura igual a 000, apretar el pulsador – sobre la pantalla, se pasa directamente a 120 °C. Una vez programada la temperatura en la cámara, se debe decidir si utilizar la sonda al corazón o el tiempo para determinar la duración de la cocción. Utilizando la sonda al corazón, la fase de cocción (COOK) termina cuando la temperatura medida por la sonda al corazón alcanza el valor programado . Utilizando el tiempo, se tendrá que programar la duración deseada de la cocción en horas y minutos.

Las dos funciones son mutuamente excluyentes: si se programa la sonda al corazón no se puede programar el tiempo y, viceversa, programando el tiempo no se puede programar la sonda al corazón .

Apretando el pulsador SELECT se apaga el LED "TEMPERATURA CAMARA" y se ilumina el LED "TEMPERATURA CORAZON ". La pantalla , en este caso, indica la temperatura programada para la sonda al corazón .

Para modificar la temperatura al corazón se actúa sobre los pulsantes + y - (rango de temperatura programable 0 – 100 °C). Cuando la pantalla indica una temperatura de 000, apretando el pulsador –, si pasa a 100°C.

Apretando el pulsador SELECT si apaga el LED "TEMPERATURA CORAZON " y se ilumina el LED "TIEMPO": la pantalla , en este caso, indica el tiempo programado .

Para programar el tiempo de funcionamiento es suficiente obrar sobre los dos pulsantes + y –

(rango de tiempo programable 0 horas .01 minutos – 9 horas .59 minutos).

Mantenimiento (HOLD)

Después de programar la temperatura cámara y la temperatura corazón o tiempo, apretando el pulsador SELECT, el control se ubica en la fase de mantenimiento (HOLD) y se ilumina el LED "TEMPERATURA CAMARA" relativo a esta fase.

Para programar la temperatura al interno de la cámara se opera sobre los pulsadores + y - (rango de temperatura programable 0 – 120 °C). Cuando la pantalla indica una temperatura par a 000, apretando el pulsador – sobre la pantalla , se pasa directamente a 120°C.

En la fase de mantenimiento (HOLD) es posible programar sólo la temperatura al interno de la cámara, tal condición permanece invariable por un tiempo infinito, previo detenimiento manual de parte del usuario, mediante el pulsador START / STOP.

Después de programar los parámetros de funcionamiento, se hace partir el ciclo mediante el pulsador START / STOP. Cuando el control se encuentra en estado START, se ilumina el relativo LED (colocado a izquierda del pulsador).

Durante el funcionamiento en la fase de cocción (COOK), se visualiza alternativamente, con un intervalo de 4", la temperatura leída al interno de la cámara de cocción y la temperatura leída de la sonda al corazón o el tiempo restante para terminar la cocción (count down), en base al parámetro que se ha seleccionado en fase de programación. Apretando el pulsador SELECT durante esta fase, se pueden visualizar (y eventualmente modificar) los parámetros programados (temperatura cámara y temperatura corazón /tiempo). Después de 15" en los cuales no viene apretado algún pulsador para realizar modificaciones , el control electrónico regresa a la visualización normal (temperatura leída en cámara y temperatura leída al corazón /count down).

Durante el funcionamiento en la fase de mantenimiento (HOLD), se visualiza la temperatura leída en la cámara de cocción.

Interrupción ciclo

Es posible interrumpir el ciclo de cocción apretando el pulsador START / STOP, en cualquier momento. Cuando el ciclo de cocción se interrumpe con el pulsador START / STOP, todos los parámetros programados (temperatura cámara, temperatura corazón o tiempo) vuelven a cero.

4. MANUTENCION - LIMPIEZA HORNO

ADVERTENCIA

Cualquier trabajo de manutención debe ser efectuado solamente por personal calificado. Antes de realizar cualquier intervento de manutención o limpieza es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del equipo

4.1 UTILIZACION DEL HORNO POR PRIMERA VEZ .

Antes de utilizar el equipo por primera vez está obligado a limpiar la parte interna en metal con agua caliente y jabón, después enjuagarla. No lavar el interior de la cámara con ácidos o productos agresivos.

Luego es necesario calentar el equipo vacio por aproximadamente 30 minutos a la temperatura de 100°C, para eliminar eventuales olores causados por el aislamiento térmico.

4.2 LIMPIEZA CAMARA DE COCCION

Es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción utilizando productos aptos a la finalidad, a la finalización de cada ciclo de cocción .

Para efectuar la limpieza del equipo se ruega de seguir las siguientes indicaciones:

- quitar las parrillas laterales extrayéndolas de los soportes, para facilitar la limpieza;
- poner en marcha el equipo;
- regular la temperatura a aproximadamente 80°C por casi 30 min;
- dejar enfriar y limpiar con un paño.

No usar para la limpieza del acero ácidos, productos agresivos o productos que

contengan cloro (hipoclorito sodico, ácido cloridico etc.), ni siquiera diluidos.

4.3 LIMPIEZA EXTERNA HORNO.

Se aconseja de no utilizar un chorro de agua con presión para el lavado externo del horno. Utilizar solamente paños húmedos .

5. **DETENIMIENTO EN CASO DE AVERIA**

En caso de avería se debe :

- desactivar el equipo ;
- desactivar el interruptor automatico de alimentación eléctrica;
- dirigirse a un centro de asistencia técnica con personal entrenado.

III. **VARIABLES DE COCCION**

Advertencia :

- a-** Antes de efectuar cualquier cocción, calentar el equipo vacío programando una temperatura de 30°C superior a la temperatura necesaria para la cocción, en modo de obtener la máxima uniformidad de cocción .
- b-** La utilización de temperatura más elevada respecto al estándar requerido por un producto lleva a una cocción no uniforme.
- c-** Evitar que los productos colocados sobre las bandejas se toquen .

1. **TEMPERATURA**

La exacta programación de la temperatura garantiza una cocción correcta de los alimentos sea en la parte externa que en aquella interna. Una temperatura más baja , respecto a aquella correcta, tiende más a secar que a cocinar el alimento.

Una temperatura superior a aquella correcta tiende a quemar la parte externa y dejar el interior no cocido (fenómeno a veces deseado, por ejemplo

en las carnes).

2. **TIEMPO**

Esta variable depende de la cantidad de alimentos introducidos en el horno. Mayor es la cantidad más se prolongan los tiempos de cocción y viceversa.

Tiempos más breves respecto a los correctos no permiten una cocción completa de los alimentos. Tiempos más largos respecto a los correctos, crean fenómenos de quemadura externa de los alimentos.

3. **CANTIDAD DE ALIMENTOS**

La cantidad de alimentos influye el tiempo de cocción .

Mayor cantidad significan tiempos de cocción más largos y viceversa.

4. **UTILIZACION DE BANDEJAS – PARRILLAS**

Se aconseja el uso de:

- Bandejas en acero: carnes, pescados, patatas.
- Parrillas : carnes para asar como bistek, wurstel, salchichas .

IV. **MANUTENCION**

1. **MANUTENCION ORDINARIA**

Cualquier trabajo de manutención debe ser efectuado solamente por personal calificado. Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desenchufar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del equipo.

Periodicamente (al menos una vez al año), someter el equipo a un control total por parte de un técnico especializado.

2. **MANUTENCION EXTRAORDINARIA**



Cualquier trabajo de mantenimiento debe ser efectuado solamente por personal calificado. Antes de efectuar cualquier tipo de mantenimiento es necesario desenchufar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del equipo.

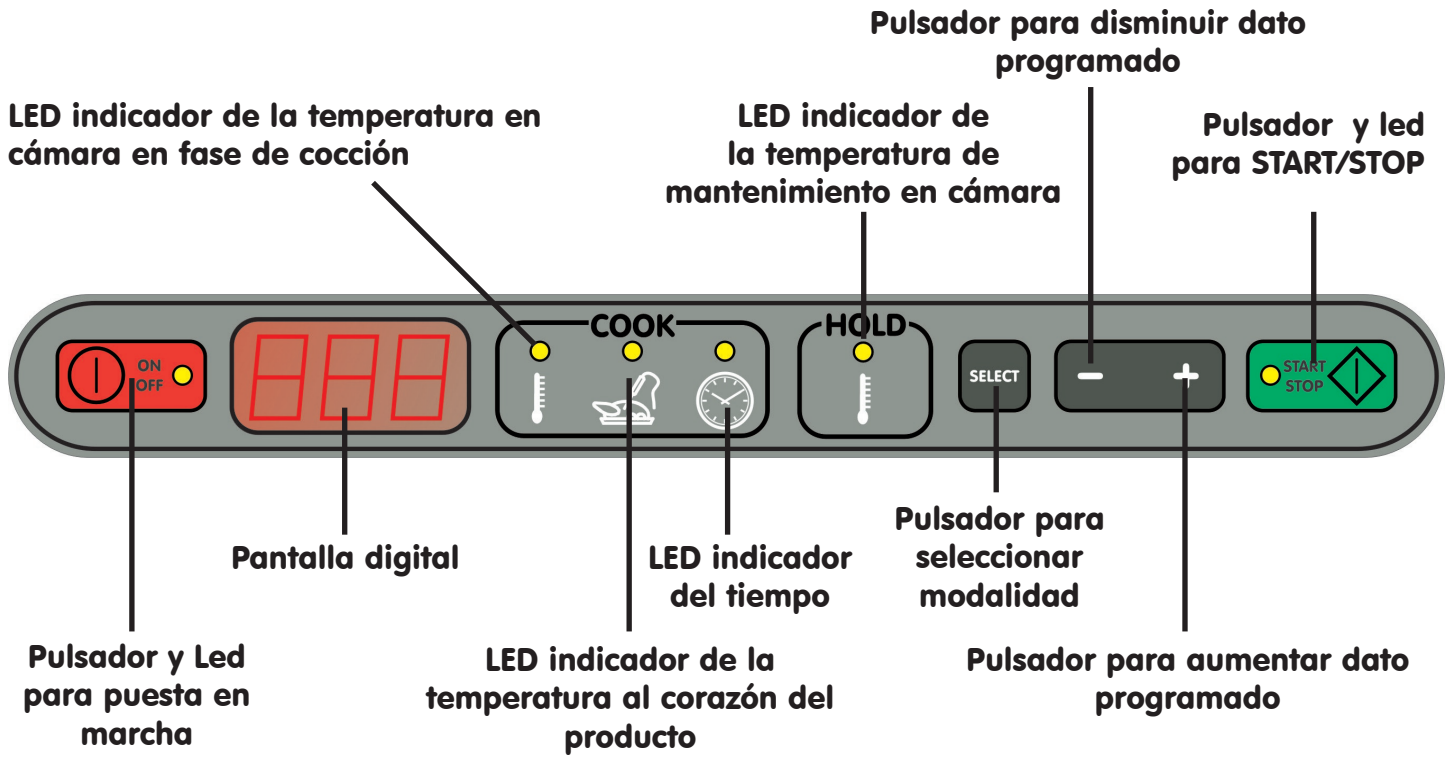
- Los componentes que necesitan de mantenimiento extraordinaria son accesibles

quitando la cobertera y la parte posterior del horno.

3- AVERIAS MAS FRECUENTES

AVERIA	CAUSA	SOLUCION
El horno está completamente apagado	Ausencia de tensión en la red	Restablecer la tensión de alimentación
	Intervención de uno de los fusibles presentes sobre la tarjeta de potencia	Sustitución del fusible
	Conexión a la red eléctrica realizada de manera no correcta	Verificar la conexión a la red eléctrica
El horno no calienta si bien la temperatura y el tiempo han sido programados; y el pulsador STAT/STOP ha sido apretado	Intervención del termostato de seguridad	El termostato de seguridad posee rearmado automático: es necesario esperar algunos minutos para que la temperatura del horno disminuya y el termostato se rearme
	Resistencia dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Control electrónico dañado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación.
Sobre la pantalla de la temperatura aparece constantemente la escritura EE1	Cables de conexión de la sonda cámara descolgados de la tarjeta de potencia	Verificar las conexiones
	Sonda cámara dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Control electrónico dañado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
Sobre la pantalla de la temperatura aparece constantemente la escritura EE2	Cables de conexión de la sonda al corazón descolgados de la tarjeta de potencia	Verificar las conexiones
	Sonda al corazón dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Control electrónico dañado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
Con la puerta cerrada sale agua de la guarnición	Guarnición dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de cierre a magneto flojo	Atornillar en sentido horario los magnetos con atención de no dañarlos.

PANEL DE MANDO DIGITAL





CaldoLux™

XCH 030

ENGLISH	TECHNICAL DATA
ELECTRICAL POWER FREQUENCY POWER SUPPLY CABLE TYPE POWER SUPPLY CABLE EXTERNAL Ø VOLTAGE / CABLE SECTION MAX FOOD LOAD NOISE LEVEL	kW 0,76 50 Hz H07RNF 10 ÷ 16 mm 230 V~ 3G x 1,5 mm² Kg 15 <70 db (A)

FRANÇAIS	INFORMATIONS TECHNIQUES
PUISSANCE ELECTRIQUE FREQUENCE TYPE CABLE D'ALIMENTATION Ø CABLE EXTERNE D'ALIMENTATION TENSION / SECTION CABLE D'ALIM. CHARGE MAXI ALIMENTS LEVEL DE BRUIT	kW 0,76 50 Hz H07RNF 10 ÷ 16 mm 230 V~ 3G x 1,5 mm² Kg 15 <70 db (A)

DEUTSCH	TECHNISCHE DATEN
ELEKTRISCHE LEISTUNG FREQUENZ VERSORGUNGSKABELTYP AUSSENDURCHMESSERVERSORGUNGSKABEL KABELQUERSCHNITT / VERSORGUNGSSPANNUNG MAX.SPEISEFASSUNGSVERMOGEN GERÄUSCHENTWICKLUNG	kW 0,76 50 Hz H07RNF 10 ÷ 16 mm 230 V~ 3G x 1,5 mm² Kg 15 <70 db (A)

ITALIANO	DATI TECNICI
POTENZA FREQUENZA TIPO DI CAVO ALIMENTAZIONE Ø ESTERNO CAVO DI ALIMENTAZIONE TENSIONE / SEZIONE CAVI ALIMENTAZ. CARICA MAX CIBO LIVELLO DI RUMORE	kW 0,76 50 Hz H07RNF 10 ÷ 16 mm 230 V~ 3G x 1,5 mm² Kg 15 <70 db (A)

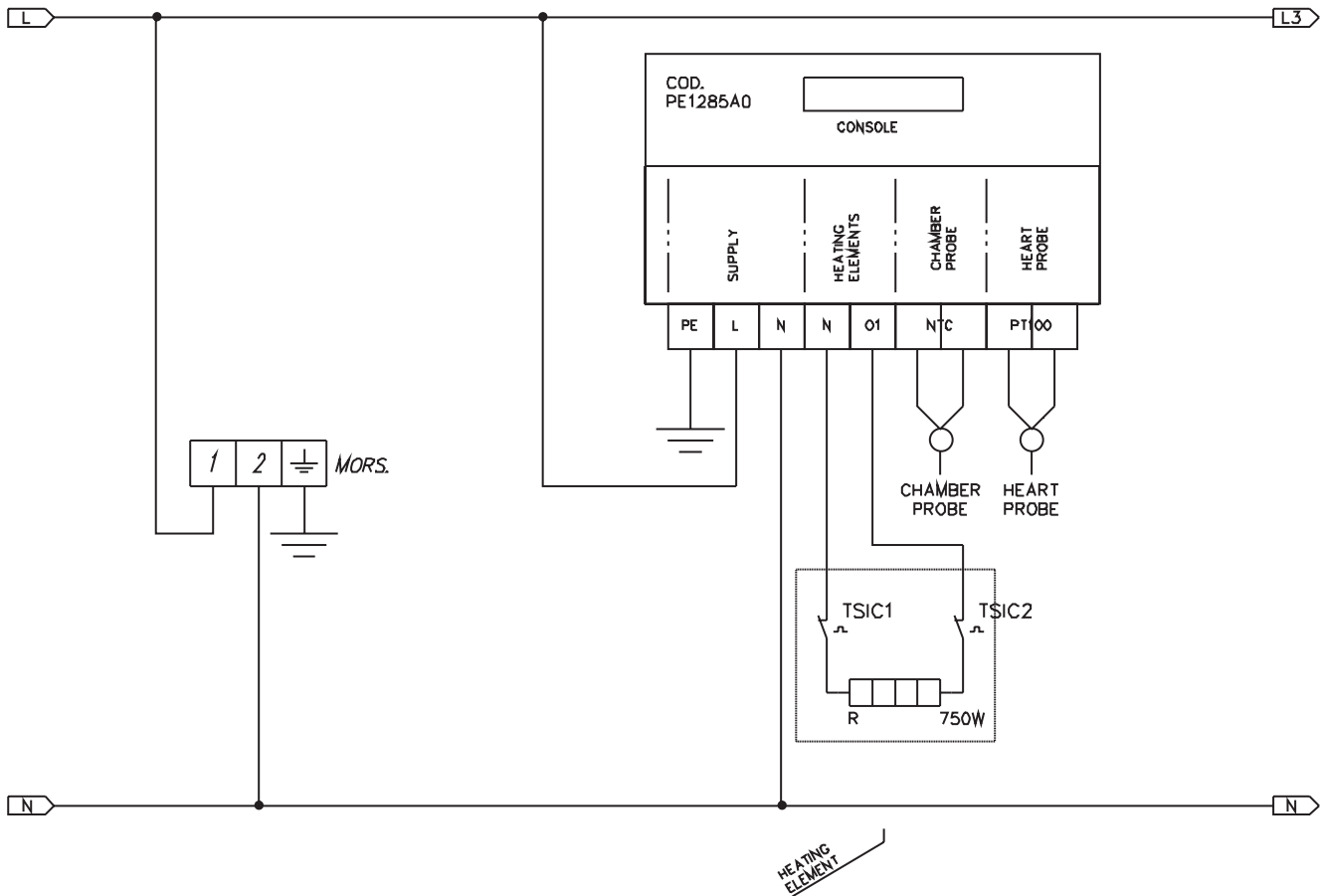
ESPAÑOL	DATOS TECNICOS
POTENCIA FRECUENCIA TIPO CABLE DE ALIMENTACION Ø EXTERNO CABLE DE ALIMENTACION TENSION / SECCION CABLE DE ALIMENT. CARGA MAX ALIMENTO NIVEL DE RUIDO	kW 0,76 50 Hz H07RNF 10 ÷ 16 mm 230 V~ 3G x 1,5 mm² Kg 15 <70 db (A)



15-10-04

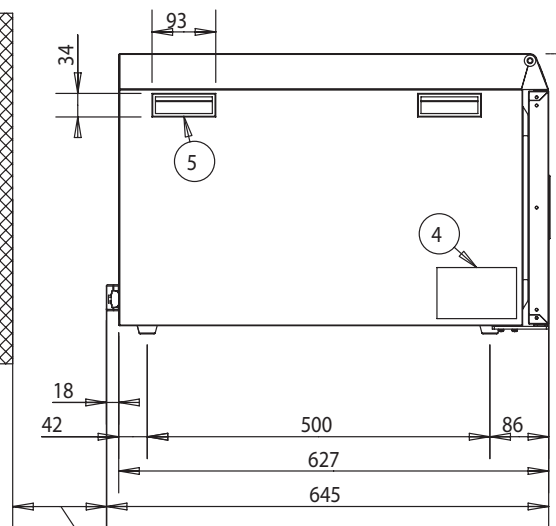
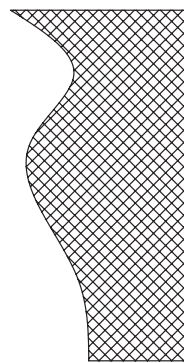
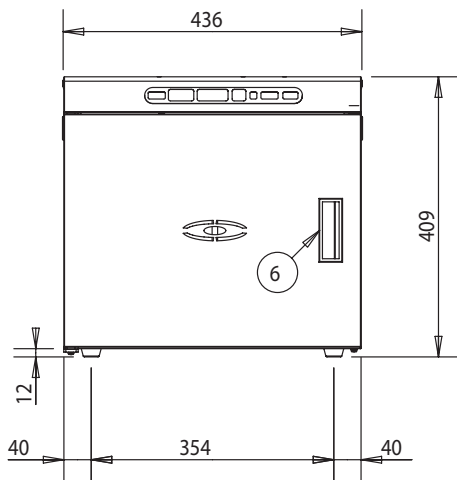


ELECTRICAL SCHEMAS - SCHEMAS ELECTRIQUES - ELEKTRISCHE SCHEME SCHEMI ELETTRICI - ESQUEMAS ELECTRICOS

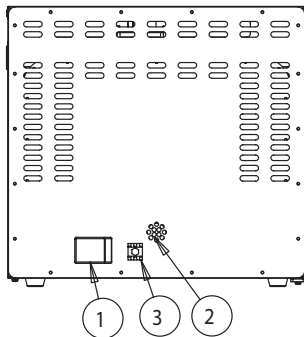


ENGLISH - LEGEND	FRANCAIS - LEGENDE	DEUTSCH - SYMBOLE	ITALIANO - LEGENDA	ESPAÑOL - LEYENDA
ELECTRICAL SCHEMAS	SCHEMAS ELECTRIQUES	ELEKTRISCHE SCHEME	SCHEMI ELETTRICI	ESQUEMAS ELECTRICOS
MORS R SIC	MORS R SIC	MORS R SIC	MORS R SIC	MORS R SIC
TERMINAL BOARD HEATING ELEMENT OVERRIDE THERMOSTAT	PLAQUE A BORNES RESISTANCE THERMOSTAT DE SECURITE'	ANSCHLUSSKLEMMEN HEIZUNGSELEMENTEN SICHERHEITS THERMOSTAT	MORSETTIERA RESISTENZA THERMOSTATO DI SICUREZZA	CAJA CONEXIONES-REGLETA RESISTENCIA THERMOSTATO DE SEGURIDAD

DRAWINGS - PLANS - ZEICHNUNGEN - DISEGNI - DISEÑOS



ASSICURARE UNA DISTANZA MINIMA DI 100mm DAL MURO



ENGLISH - LEGEND	FRANCAIS - LEGENDE	DEUTSCH - SYMBOLE	ITALIANO - LEGENDA	ESPAÑOL - LEYENDA
DRAWINGS 1 Power supply 2 Hot fumes discharge 3 Equipotential terminal site 4 Technical data plate 5 Handle for transportation 6 Handle to open the door LEAVE A DISTANCE OF 10 cm BETWEEN THE WALL OR SURFACE BEHIND AND APPLIANCE	PLANS 1. Alimentation 2. Sortie vapeur chaude 3. Borne équipotentiel 4. Étiquette données techniques 5. Poignée du transport 6. Poignée pour l'ouverture de la porte PLACER LE FOUR À UNA DISTANCE DE 10 cm DU MUR	ZEICHNUNGEN 1 Versorgung 2 Abzug heissen Rauch 3 Sitz äquipotent.ausgleichkl. 4 Typenschild 5 Griff für Transport 6 Türgriff HALTEN SIE EINEN SICHERHEITSABSTAND VON 10 CM VON DER HINTERSEITE DES GERÄTES ZU WÄNDEN UND ANDEREN FLÄCHEN EIN	DISEGNI 1 Alimentazione 2 Uscita vapori caldi 3 Morsetto equipotenziale 4 Targhetta dati tecnici 5 Maniglia trasporto 6 Maniglia apertura porta LASCIARE STACCATO DI 10 cm IL FORNO DAL MURO	DISEÑOS 1. Alimentación 2. Salida vapor caliente 3. Borne equipotencial 4. Tarjeta datos técnicos 5. Manilla de transporte 6. Manilla apertura puerta MANTENER SEPARADO DE 10 cm EL HORNO DE LA PARED



UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - 35010 – Vigodarzere (PD) - ITALY

Tel.: +39 049 86.57.511

FAX: +39 049 86.57.555

info@unox.com

www.unox.com