

CALDOLUX

OVEN FOR COOK & HOLD FOUR COOK

SCH 030

DEUTSCH

BEDIENUNGSANWEISUNG

<u>I. ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION</u>	3
1. TYPENSCHILD	3
2. CE-PRÜFUNG	3
3. ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION - VORINSTALLATION	3
3.1 - PRÜFEN DES PLATZEN ZUR AUFSTELLUNG DES OFENS 3	3
3.2 - AUFSTELLUNG	3
3.3 - ABZIEHEN DES SCHUTZFILMS	3
4. INSTALLATION - ELEKTRISCHES ANSCHLUSS	4
5. TÜRUMKEHRUNG	4
<u>II. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER</u>	5
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	8
<u>III. BETRIEBSARTEN</u>	8
1. TEMPERATUR	8
2. ZEIT	8
3. SPEISENMENGE	8
4. VERWENDUNG VON GN-BEHÄLTERN UND BLECHEN	8
<u>IV. WARTUNG</u>	9
1. ALLGEMEIN	9
2. SPEZIELLE WARTUNG	9
3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG	10
ANHANG	
1 - DIGITALE STEUERUNG	
TECHNISCHE DATEN - Ende dieses Handbuchs -	

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

I. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLEUR

Sehr geehrter Kunde, wir danken und gratulieren Ihnen zum Kauf dieses SPIDOCOOK 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 Edelstahltisch, 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: b- Vor dem Anschluss vergewissern Sie sich dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes zu der des Gerätes, wie auf dem Typenschild beschrieben, passt.
- c- Der Anschluss muss für die entsprechende Leistungsabnahme ausgelegt sein.
- d- Das Gerät muss mit einem allpoligen Netztrennschalter (Magnet-Thermoschalter) mit den folgenden Kennzeichen getrennt werden:
- e- 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 10mm² 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:

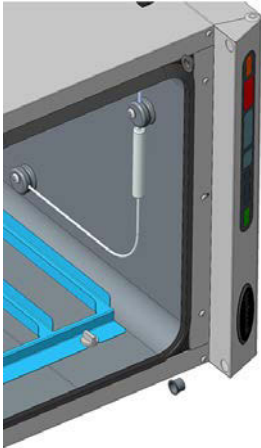
1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie die Blechen von der Backkammer weg.
3. Legen Sie den Ofen an eine Seite, so dass die Drehpunkt der Tür nach oben gewendet wird (Sehen Sie das folgende Bild).



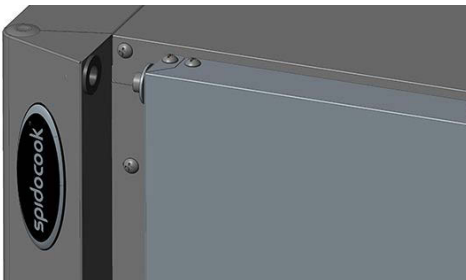
4. Durch einen Kreuzschraubenzieher, Schrauben Sie die Befestigungsschraube des Bügels entgegen dem Uhrzeigersinn ab (Sehen Sie das folgende Bild).



5. Nehmen Sie die Tür weg und legen Sie sie auf eine Planfläche.
6. Durch einen Schrittkreuzschraubenzieher, 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 SPIDOCOOK Kundendienst Stationen. Verlangen Sie den Einbau von SPIDOCOOK 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 abgelaufen 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 Kochzeit (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 SPIDOCOOK, 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 exacte 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

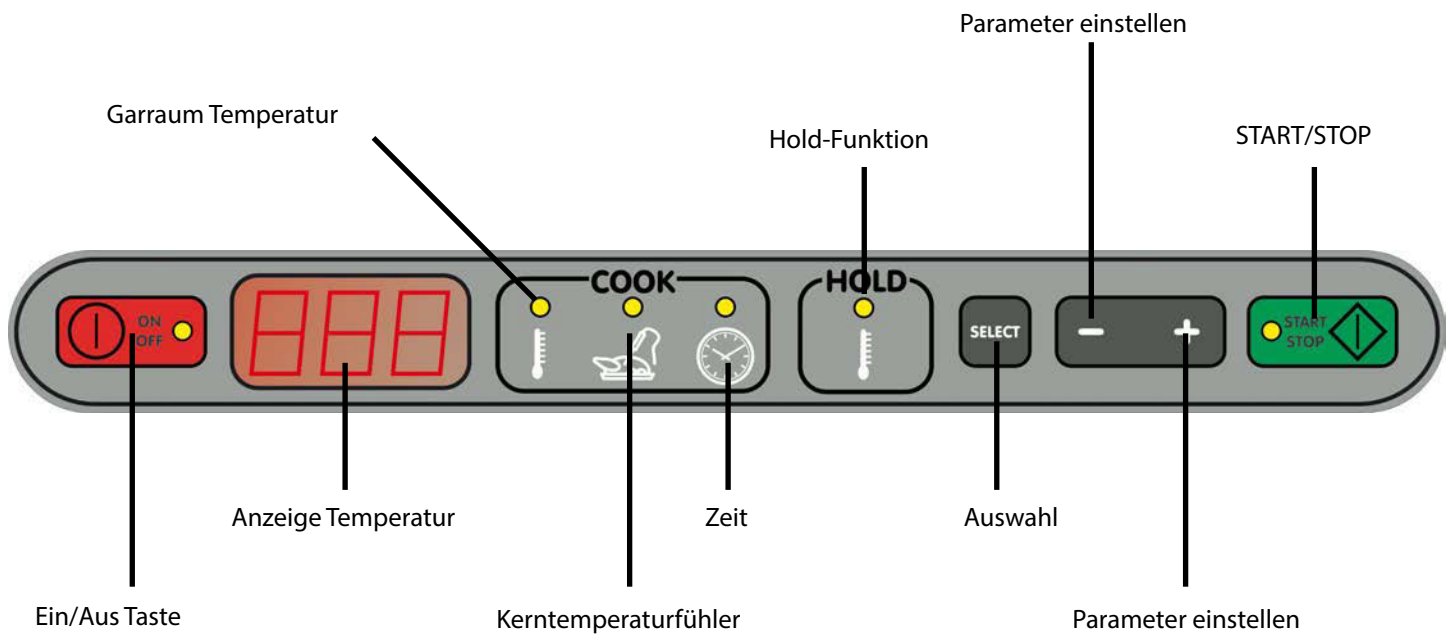
Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Vor dem Beginn einer Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und abgewartet werden bis das Gerät abgekühlt ist.

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

3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

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 S01	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 S02	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

DIGITALE STEUERUNG



DEUTSCH	TECHNISCHE DATEN
ELEKTRISCHE LEISTUNG FREQUENZ VERSORGUNGSKABELTYP AUSSENDURCHMESSERVERSORGUNGSKABEL KABELQUERSCHNITT / VERSORGUNGSSPANNUNG	kW 0,76 50 Hz H07RNF 10 ÷ 16 mm 230 V~ 3G x 1,5 mm ²
MAX.SPEISEFASSUNGSVERMOGEN GERÄUSCHENTWICKLUNG	Kg 15 <70 db (A)

CALDOLUX

SCH 030



07-2018




Spazio etichetta



spidocook™