

**Gebruiksaanwijzing**

**NEDERLANDS**

**LineMiss *Manual***  
**LineMiss *Dynamic***  
**LineMiss *Classic***

**XFT**  
596.111 - 596.116

596.148 - 596.104 - 596.147 - 596.157

596.121 - 596.158





<b>INLEIDING</b>	<b>3</b>
VOORWOORD	3
UITLEG VAN PICTOGRAMMEN	3
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4



<b>INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR</b>	<b>6</b>
---	----------



<b>INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER</b>	<b>20</b>
--------------------------------------	-----------

## INLEIDING

Geachte klant,

Wij danken u voor het vertrouwen in ons merk en feliciteren u met de aanschaf van deze oven uit de serie LineMiss™; we hopen dat dit het begin is van een productieve en langdurige samenwerking.

Met de serie elektrische convectieovens LineMiss™ wordt voedsel bereiden erg eenvoudig. Met de meest gebruikelijke technieken uit de traditionele keuken wordt met deze ovens een perfect resultaat voor bakproducten behaald.

Uw LineMiss™-oven is gericht op efficiëntie en eenvoud: efficiëntie doordat deze oven garant staat voor perfect uniform voedsel bereiden in elke omgeving en met elke belading; eenvoud doordat de oven is ontworpen om de keukenchef te voorzien van alle noodzakelijke functies zonder overbodige franje.

Uw LineMiss™-oven verenigt de AIR.Plus-, STEAM.Plus- en DRY.Plus-technologieën in zich die het resultaat zijn van een vergaand vereenvoudigingsproces dat erop gericht is om een eenvoudige en toch efficiënte oven te fabriceren zonder afbreuk te doen aan de hoge kwaliteitsprincipes van UNOX.

Er is een breed scala aan accessoires beschikbaar om het koken nog makkelijker te maken en tijd te besparen.

UNOX S.p.A.

Dealer:

Installateur:

Installatiedatum:

## Voorwoord

Deze handleiding beschrijft de installatie en het gebruik van de **LineMiss™** serie.

De **LineMiss™** serie zijn bedoeld voor de bereiding van gebak, gebak en delicatessen gerechten, evenals om gekoelde en diepgevroren levensmiddelen weer op temperatuur te brengen.

De modellen voorzine zijn met *Dynamic*, *Matic*, *Classic*, *Manual Humidity*-bedieningselementen en zijn in verschillende inhoud capaciteiten leverbaar

De installatie- en gebruiksinstructies gelden voor alle modellen tenzij dit anders wordt aangegeven.

## Uitleg van pictogrammen



Gevaar! Situatie waarin sprake is van direct gevaar of een gevaarlijke situatie die tot persoonlijk letsel of de dood kan leiden.



Gevaar: brandgevaar!



Gevaar: elektrische schok!



Lees de gebruikshandleiding



Gevaar: gevaar voor verbrandingen.



Tips en nuttige informatie



Geaard symbool



Equipotentiaalsymbool



Raadpleeg ander hoofdstuk



## Veiligheidsvoorschriften

---



### Veiligheidsvoorschriften voor installatie en onderhoud

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat het apparaat wordt geïnstalleerd en hieraan onderhoud wordt uitgevoerd en bewaar deze handleiding zorgvuldig voor een toekomstige raadpleging door de gebruiker.
- Alle installatie-, montage- en niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd die door UNOX zijn erkend. De werkzaamheden moeten overeenkomstig de toepasselijke wetten en bepalingen van het desbetreffende land ten aanzien van de systeem- en werkplekveiligheid worden uitgevoerd.
- Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat voordat de installatie- en onderhoudsprocedure wordt uitgevoerd.
- Controleer of de systemen voldoen aan de toepasselijke installatienormen van het betreffende land en aan de specificaties die staan aangegeven op het typeplaatje van het apparaat voordat het apparaat wordt geïnstalleerd.
- Door ingrepen, geknoei of wijzigingen die niet uitdrukkelijk zijn toegestaan en niet overeenkomen met de aanwijzingen in deze handleiding komt de garantie te vervallen.
- Installatie- of onderhoudswerkzaamheden die afwijken van de aanwijzingen in deze handleiding kunnen tot schade, persoonlijk letsel of ongelukken met dodelijk afloop leiden.
- Personen die niet betrokken zijn bij de installatie van het apparaat mogen zich tijdens de montage niet in de werkruimte ophouden.
- Potentieel gevaarlijk verpakkingsmateriaal moet buiten het bereik van kinderen of dieren worden gehouden en moet volgens de plaatselijke voorschriften op passende wijze worden afgevoerd.
- Het typeplaatje bevat essentiële technische informatie die van het grootste belang is voor onderhoud of reparatie van het apparaat. Verwijder, beschadig of wijzig het typeplaatje niet.
- Indien deze voorschriften niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot schade en (dodelijk) letsel en komt de garantie te vervallen. Tevens wordt UNOX van alle aansprakelijkheid ontheven.



### Veiligheidsinstructies voor het gebruik

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat het apparaat wordt geïnstalleerd en hieraan onderhoud wordt uitgevoerd en bewaar deze handleiding zorgvuldig voor een toekomstige raadpleging door de gebruiker.
- Het gebruik van het apparaat en reinigingswerkzaamheden volgens andere procedures dan in deze handleiding staan beschreven, zijn niet toegestaan en kunnen tot schade, persoonlijk letsel of ongelukken met dodelijk afloop leiden; verder komt hierdoor de garantie te vervallen en wordt UNOX van elke aansprakelijkheid ontheven.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel door gekwalificeerd personeel in industriële en professionele keukens nadat hierin trainingscursussen zijn gevolgd; elk ander gebruik valt buiten de gebruiksomvang en is daarom gevaarlijk. Het apparaat kan met name worden gebruikt voor:
  - het bereiden van gebak en broodproducten, vers of bevroren (BakerLux™);
  - het bereiden van gastronomische producten, vers of bevroren (ChefLux™);
  - het stomen van vlees, vis en groenten (ChefLux™);
  - het bereiden van vacuümverpakt voedsel in plastic zakken die speciaal geschikt zijn voor deze bereidingsprocedure;
  - het op normale temperatuur brengen van gekoeld en bevroren voedsel (BakerLux™ - ChefLux™);

- Houd het apparaat tijdens de gehele gebruikscyclus in het oog.
- Als het apparaat niet functioneert of indien er sprake is van functionele of structurele wijzigingen, onderbreek dan de elektriciteits- en watertoevoer en neem contact op met een door UNOX erkende klantenservicedienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Vraag voor elke noodzakelijke reparatie altijd naar originele UNOX-reserveonderdelen. Indien deze voorschriften niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot schade en (dodelijk) letsel en komt ook de garantie te vervallen.
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich in een perfecte gebruiks- en veiligheidsconditie bevindt, moet er jaarlijks een onderhouds- en inspectiebeurt worden uitgevoerd door een erkende klantenservicedienst.



#### **GEVAAR VOOR VERBRANDINGEN EN LETSEL!**

- Wees bij het bereiden van voedsel en tijdens het afkoelen van alle apparaatonderdelen voorzichtig:
  - Raak alleen de bedieningselementen of de hendel van het apparaat aan omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur boven 60 °C).
  - Als de deur moet worden geopend, doe dit dan langzaam en met uiterste voorzichtigheid, omdat er stoom met hoge temperatuur uit de ovenruimte vrijkomt.
  - Draag geschikte hittebestendige handschoenen om schalen, accessoires en overige voorwerpen in de ovenruimte te verplaatsen.
  - Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van pannen uit de ovenruimte.



#### **BRANDGEVAAR!**

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet worden nagegaan of zich in de ovenruimte geen ongeschikte voorwerpen (handleiding, plastic zakken of iets dergelijks) en reinigingsmiddelresten bevinden; ga ook na of de rookafvoer niet geblokkeerd is en dat er zich geen brandbare materialen in de buurt hiervan bevinden.
- Plaats geen warmtebronnen (bijv. grillen, braadpannen, etc.), licht ontvlambare stoffen of brandstoffen in de buurt van het apparaat (bijv. benzine, petroleum, flessen met alcohol, etc.).
- Gebruik tijdens het bereiden van voedsel geen licht ontvlambare producten of vloeistoffen (bijv. alcohol).
- Houd de ovenruimte altijd schoon, reinig de ovenruimte dagelijks of na elke bereidingsessie: vetten of voedselresten in het apparaat kunnen ontbranden!



#### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- Open geen compartimenten met dit symbool: toegang is alleen voorbehouden aan door UNOX erkend gekwalificeerd personeel. Indien dit voorschrift niet wordt opgevolgd, kan dit leiden tot schade en (dodelijk) letsel en komt de garantie te vervallen.



## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR



### Inhoudsopgave

---

Uitpakken	7
De inhoud van de verpakking controleren	9
Getting started	9
De beschermfolie verwijderen	9
Mounting the feet	9
Plaatsing	10
Specificaties van de opstellingsruimte	10
Verankering	12
Verankering op ondersteuningsconstructies: gebruiker	12
Verankering op ondersteuningsconstructies: UNOX	12
Verankering op een andere oven <b>LineMiss™ (MAXI.Link)</b>	13
Elektrische aansluiting	13
Appliances with disassembled plug	14
Controles	15
Aanpassen aan afwijkende spanning	15
De voedingskabel vervangen	15
Watersaansluitingen	17
Watervoorziening: watertoevoer	17
Watertoevoer: specificaties	17
Montage van externe randapparatuur en accessoires	17
Rookafvoer van de ovenruimte	18
<b>UNOX.Link</b> externe verbindings kit	19
Voorbeelden van een correcte en incorrecte installatie	19





Lees vóór de installatie van het apparaat zorgvuldig het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften" op pagina 4 en het hoofdstuk "Voorwoord" op pagina 3 door

Draag tijdens de installatie geschikte beschermende kleding (veiligheidsschoenen, handschoenen, etc.).

## Uitpakken

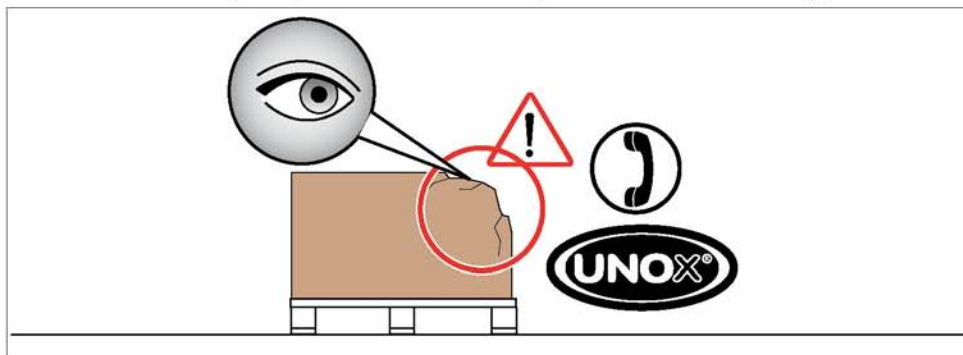


Personen nodig voor de installatie:



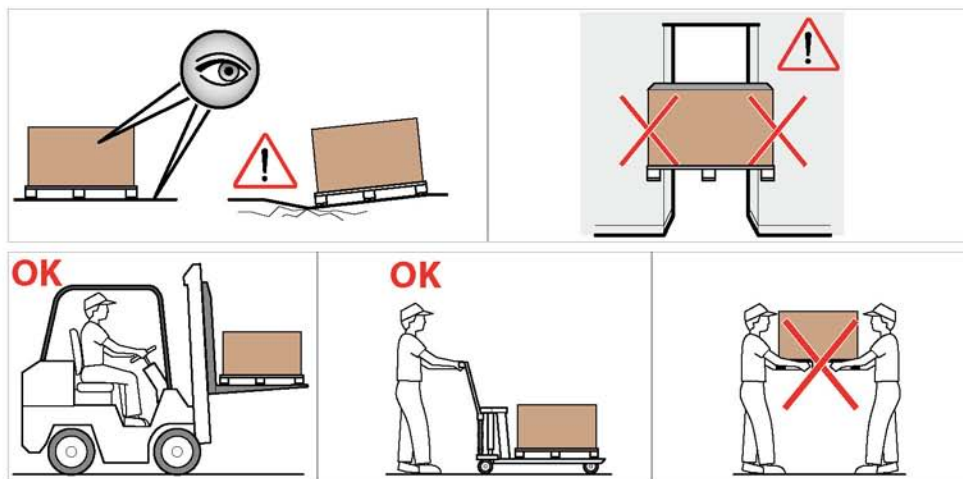
Controleer de verpakking bij ontvangst op eventuele zichtbare schade.

Indien schade wordt vastgesteld, neem dan direct contact op met UNOX en installeer het apparaat niet..



Voordat het apparaat naar de plaats van opstelling wordt getransporteerd, moet u ervoor zorgen dat:

- het gemakkelijk deurposten kan passeren;
  - de vloer het gewicht van het apparaat kan dragen (zie "**PAKKET AFMETINGEN TABEL**").
- Het transport mag uitsluitend met behulp van mechanische middelen plaatsvinden (bijv. met een palletlifter).





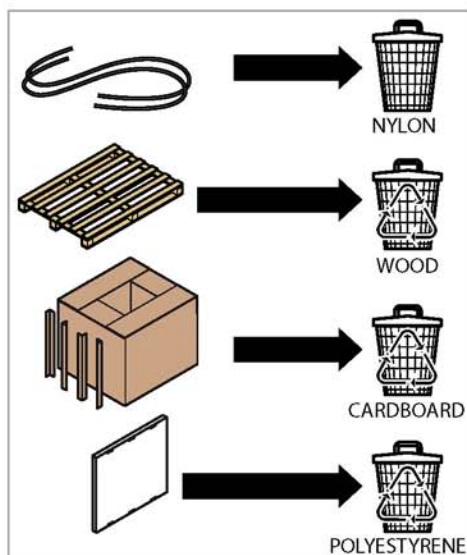
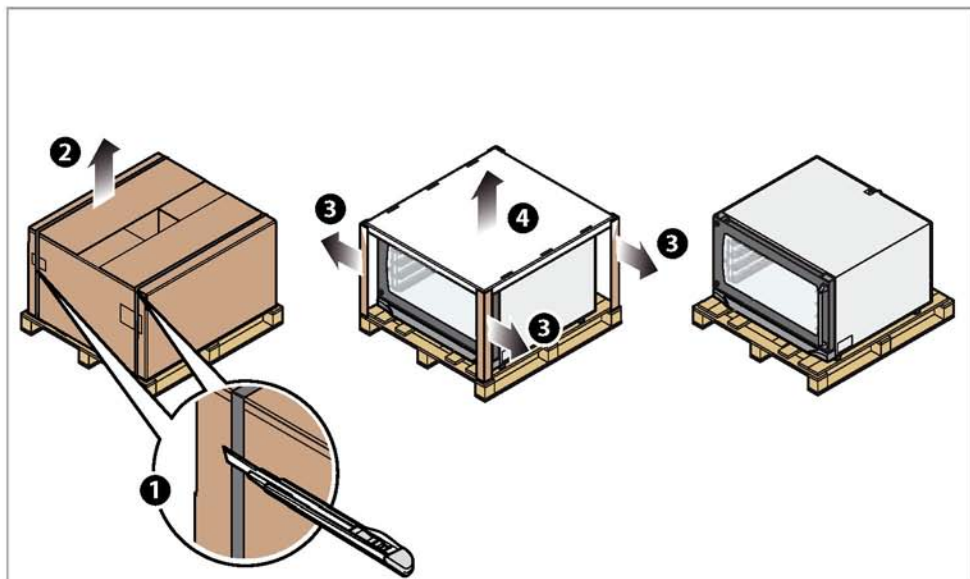
Pak het apparaat uit, snijd de nylonstrips door ①, licht het beschermende karton ② omhoog verwijder de zijstrips ③ en ④.

Draai de schroeven ⑤ eruit om het apparaat van de houten pallet ⑥ los te maken.



**Bewaar deze schroeven en de plastic steunen om de oven later op zijn ondersteuningsconstructie te verankeren;**

**De schroeven die die plastic steunen op de houten pallet vasthouden, kunnen worden weggegooid.**



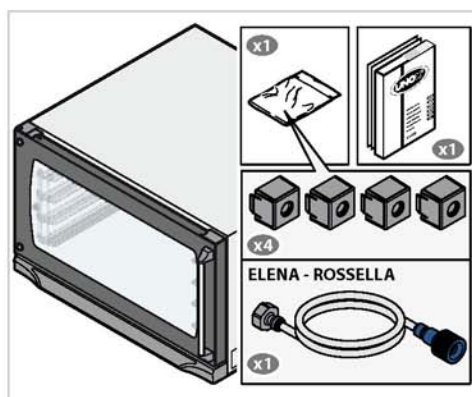
**Het potentieel gevaarlijke verpakkingsmateriaal moet buiten het bereik van kinderen en dieren worden gehouden; en moet volgens de plaatselijke voorschriften op passende wijze worden afgevoerd.**

UNOX volgt al jaren de zogenoemde NON-STEP effort-filosofie, wat betekent dat zij de milieuvriendelijkheid van haar producten wil vergroten om het energieverbruik en afval te verminderen.

UNOX wil: het milieu beschermen en nodigt de klant uit om afval in recyclingcontainers af te voeren.



## De inhoud van de verpakking controleren



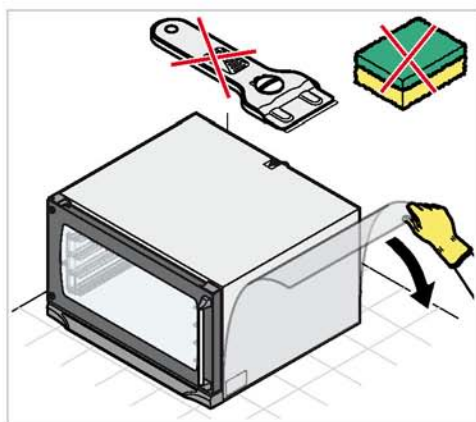
Controleer voordat het apparaat wordt geïnstalleerd of de volgende verpakte componenten aanwezig en onbeschadigd zijn:

- **LineMiss™** Oven
- Technische documenten (gebruiks- en installatiehandleiding, blad "Technische specificaties");
- 4 plastic steunen;
- een 3/4" wateraansluiting met terugslagklep (alleen voor **ELENA - ROSSELLA** modellen).

Neem contact op met UNOX indien onderdelen ontbreken.

## Getting started

### De beschermfolie verwijderen

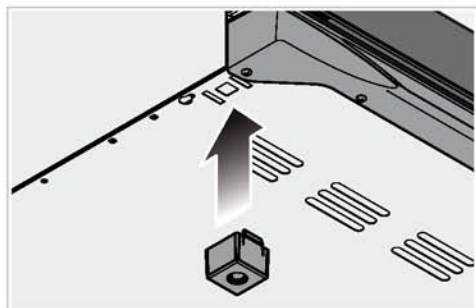


Verwijder langzaam de beschermfolie van het apparaat: Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel zonder gebruikmaking van gereedschap, schurende reinigingsmiddelen of zuren die het oppervlak zouden kunnen aantasten.



**De potentieel gevaarlijke beschermfolie moet buiten het bereik van kinderen en dieren worden gehouden; en moet volgens de plaatselijke voorschriften op passende wijze worden afgevoerd.**

### Montage van de steunen

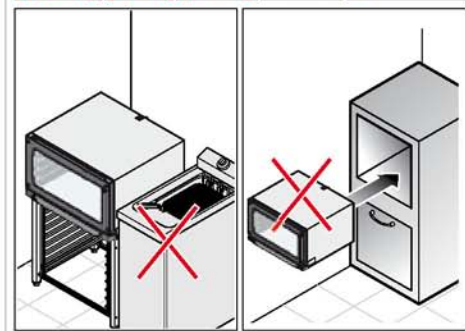


Monteer de vier steunen, zoals aangegeven in de afbeelding.



## Plaatsing

### Specificaties van de opstellingsruimte



Installeer het apparaat in ruimtes:

- die speciaal ingericht en geschikt zijn voor het bereiden van industrieel voedsel;
- die voldoende geventileerd zijn;
- die voldoen aan de wetten met betrekking tot systeem- en werkplekveiligheid;
- die beschermd zijn tegen atmosferische invloeden;
- met een temperatuur tussen +5° tot maximaal +35°C;
- die een maximumvochtigheid van 70% hebben.



**Installeer het apparaat niet naast andere apparaten met hoge temperaturen om te voorkomen dat elektrische onderdelen beschadigd raken. Het apparaat mag niet in een nis worden geïnstalleerd.**

**Ga na of de vloer het gewicht van het apparaat op volle capaciteit kan dragen (zie "tabel A").**

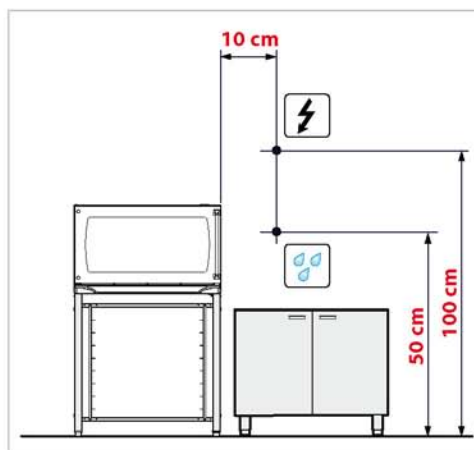
### Tabel A

MODELLEN	Formaat L x D x H mm	Gewicht* kg
ROSSELLA	800x770x509 mm	49
ELENA	800x770x429 mm	40
ARIANNA	600x651x509 mm	31
STEFANIA	600x651x429 mm	25




Raadpleeg voor aanvullende informatie over het apparaat het blad "Technische specificaties" dat met het apparaat wordt meegeleverd.

\* de waarden gelden voor het apparaat in lege staat



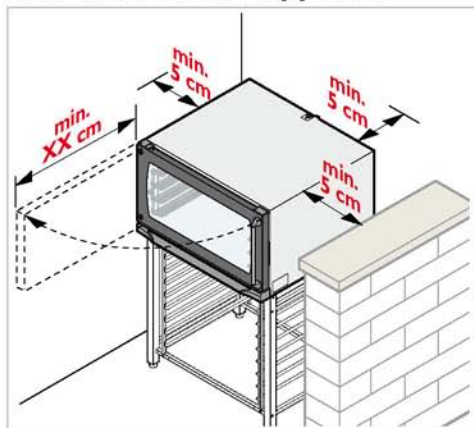
De installatieruimte moet zijn uitgerust met elektrische en leidingssystemen die voldoen aan de eisen ten aanzien van de systeem- en werkplekveiligheid van het betreffende land.

De afbeelding laat de indicatieve aansluitafmetingen zien:

- elektrische aansluiting 

- watervoorziening 

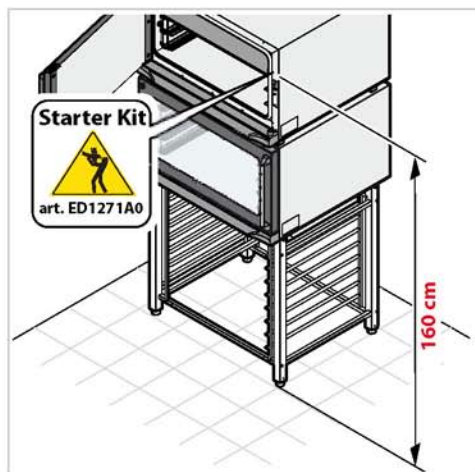
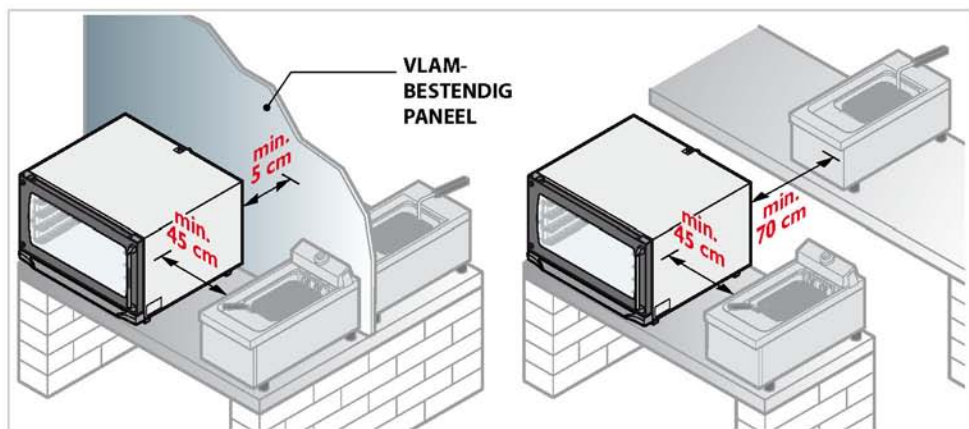
## Afstanden van het apparaat



Plaats het apparaat met inachtneming van de afstanden in de afbeelding en zodanig dat de achterwand makkelijk toegankelijk is voor de aansluitingen en het onderhoud.



Installeer het apparaat niet nabij licht ontvlambare of hittegevoelige materialen, muren of meubilair. Als dat niet anders kan, moeten deze voorzien worden van onbrandbaar thermisch isolatiemateriaal en moeten de regels op het gebied van brandpreventie in acht worden genomen.

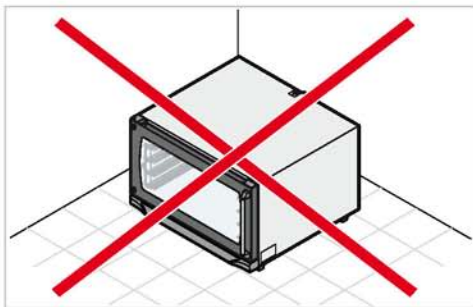


Om veiligheidsredenen mag de laatste bakplaat **NOOIT** op een hoogte van meer dan 160 cm worden geplaatst.

Als dat wel nodig is, is het **noodzakelijk** om de sticker uit de "startset" aan te brengen op de hoogte die in de afbeelding te zien is.



## Verankering



Om veiligheidsredenen mogen de ovens niet direct geplaatst worden op de vloer of op wielen, maar moeten op een ondersteuningsconstructies worden geplaatst - eigen of UNOX, of kunnen worden gestapeld op andere LineMiss™ oven.



Gebruik bij voorkeur de UNOX-ondersteuningsconstructies; als andere ondersteuningsconstructies worden toegepast, moeten deze: stabiel en volledig waterpas zijn; Als dit niet het geval is, kan de UNOX ondersteuningsconstructie met behulp van de voeten waterpas worden gesteld. Pas op - de voeten mogen niet helemaal uitgedraaid worden.

### Het plaatsen op een eigen onderbouw (b.v. stalen tafels, enz...)

als andere ondersteuningsconstructies worden toegepast, moeten deze:

- stabiel en volledig waterpas zijn;
- niet verplaatsbaar zijn;
- vlam- en hittebestendig zijn;
- in staat zijn om het apparaat met maximale belasting te dragen **zonder dat de constructie vervormt of een ander defect vertoont.**

### Verankering op UNOX onderbouw (open-onderstel of Proover)

Voor het stapelen bovenop een UNOX Proover, volg de instructies die in de verpakking zijn bijgesloten.

Voor het verankeren van een UNOX open-onderstel, zie de onderstaande figuur



Gebruik alleen de UNOX wielenset om de open-onderstel te verplaatsen en door de instructies op te volgen die in verpakking van de wielenset zit.



## Verankering op een andere LineMiss™ oven (MAXI.Link)

Er is een speciale stapel-kit beschikbaar voor het verankeren op een andere LineMiss™ oven. Het handhaaft de juiste afstand tussen de apparatuur en het vereenvoudigt het aansluiten van de elektriciteit, watertoevoer en rookafvoer.

Volg de montage instructies op die in de verpakking van het stapel-kit zit.

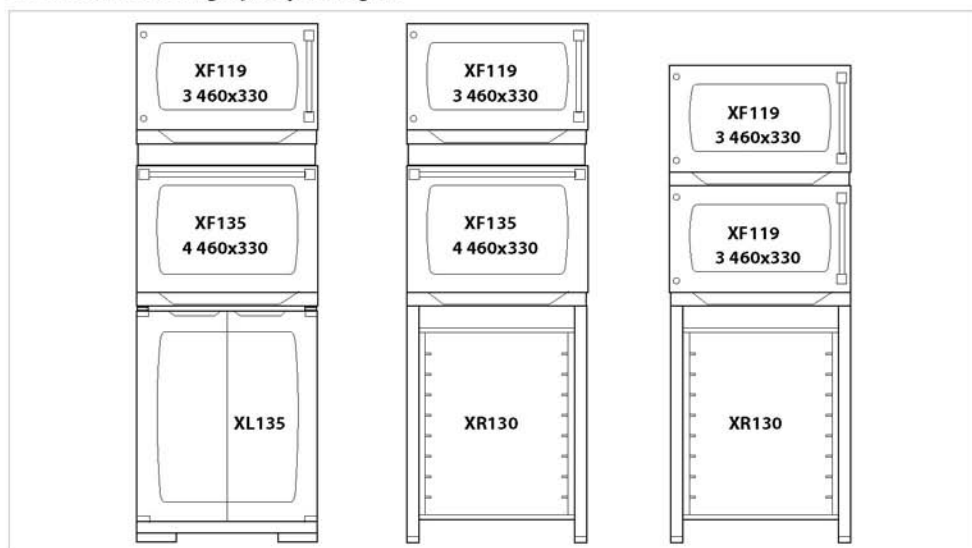


**De oven mag nooit direct boven andere ovens of andere warmtebronnen worden geplaatst.**



*Informatie over te installeren toebehoren, gebruik en verbinding is beschikbaar op de verpakking.*

### Voorbeelden van mogelijke opstellingen:







## Elektrische aansluiting



Lees zorgvuldig het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften" op pagina 4 door voordat het apparaat wordt geïnstalleerd



De aansluiting op het lichtnet en het elektrische systeem moet voldoen aan de geldende eisen in het betreffende land; en alle aansluitingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur die door UNOX is erkend. Indien deze voorschriften niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot schade en letsel en komt de garantie te vervallen. Tevens wordt UNOX van alle aansprakelijkheid ontheven.



Voordat het apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moeten de gegevens van de stroomvoorziening altijd vergeleken worden met de specificaties op het typeplaatje van het apparaat.

### APPARAAT MET SCHUKO PLUG

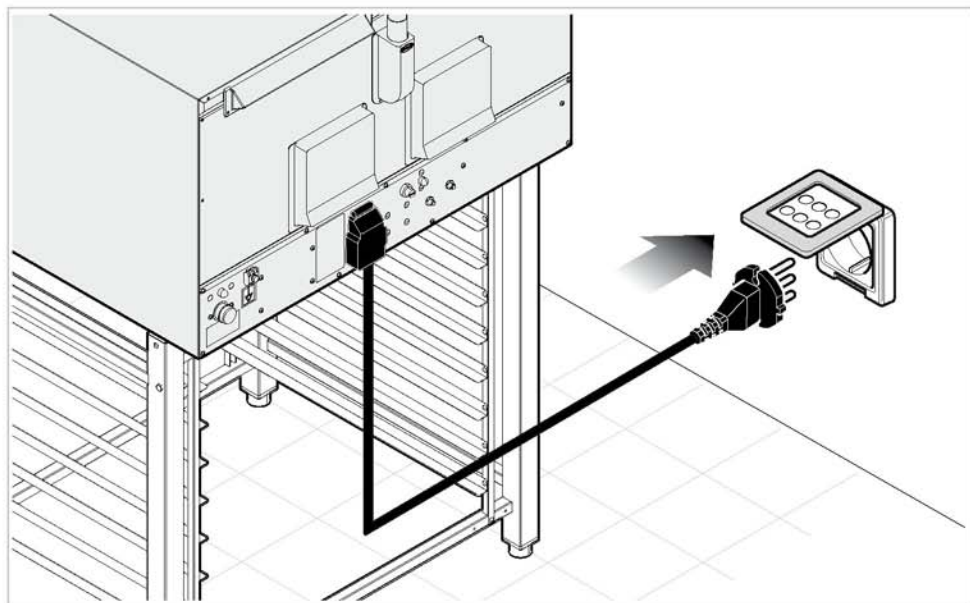
het mag geen ander type elektrische aansluiting krijgen en de kabel mag geen zichtbare wijzigingen ondergaan anders dan een verlenging of vervanging door een kabel met de zelfde specificaties gelijk aan de oorspronkelijke fabriekskabel (type rubber, doorsnede, enz.)



De kabel moet worden **vervangen door UNOX of door haar technische ondersteuningsdienst door een persoon met overeenkomstige kwalificaties om eventuele risico's uit te sluiten.**



Het bedradingsschema, de bedradingsspecificaties en de technische gegevens staan aangegeven op het meegeleverde blad "Technische specificaties".



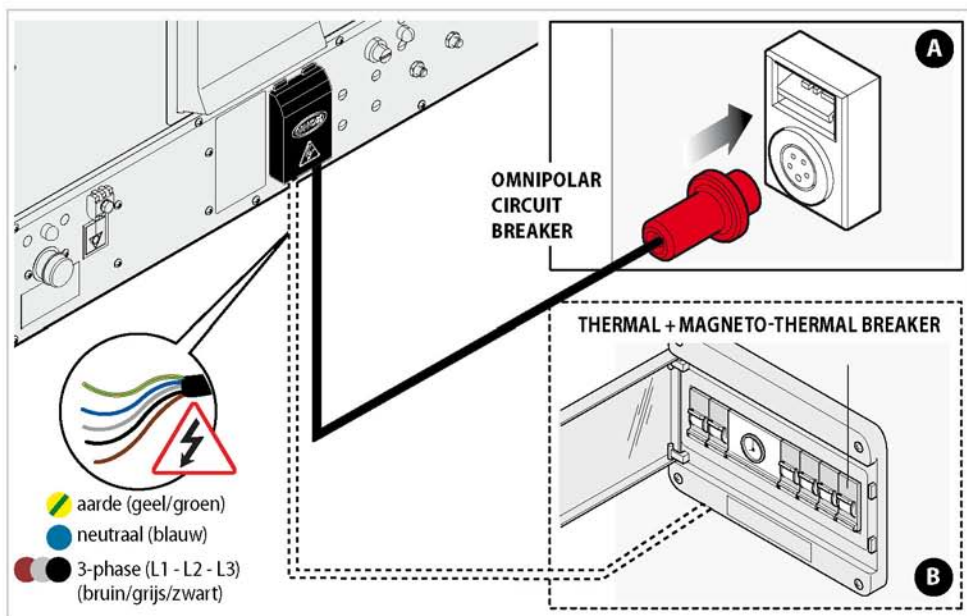


## APPARATEN ZONDER STEKKER

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door montage van een stekker (niet meegeleverd) van een type dat geschikt is voor het maximale opgenomen vermogen van de fases van de oven **A** (gegevens beschikbaar op het meegeleverde blad "Technische specificaties"). Als dat niet mogelijk is, zijn de door UNOX geleverde bedradingskabels voldoende voor directe aansluiting op het elektrische bord **B**. Voordat het apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moeten de gegevens van de stroomvoorziening altijd vergeleken worden met de specificaties op het typeplaatje van het apparaat. Het apparaat wordt af fabriek geleverd met een voedingskabel (400 V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz – drie fasen + nul + aarde) die al op het klemmenbord is gemonteerd; raadpleeg voor afwijkende spanning en belastingen het hoofdstuk. "Aanpassing aan afwijkende spanning" op pagina 16.



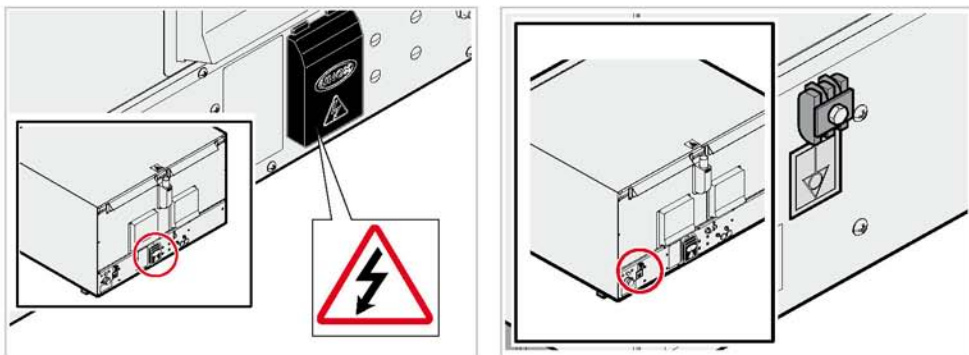
Het bedradingsschema, de bedradingsspecificaties en de technische gegevens staan aangegeven op het meegeleverde blad "Technische specificaties".



Om gevaarlijke situaties te voorkomen als gevolg van het per ongeluk resetten van de thermische beveiliging, mag, dit apparaat niet worden gevoed door een externe schakelinrichting, zoals een timer of aangesloten worden op een spanningsbron dat regelmatig aan en uit geschakeld wordt door het nutsbedrijf.

Voor een correcte elektrische aansluiting moet het apparaat.

- Aangesloten zijn op een equipotentiaal systeem dat voldoet aan de geldende voorschriften. Deze aansluiting moet worden uitgevoerd tussen verschillende apparaten met behulp van het aansluitpunt met het equipotentiaalsymbool . De draad moet een diameter van ten minste 10 mm<sup>2</sup> hebben (IEC EN 60335-2-42:2003-09) en moet geel en groen zijn.
- Op de ommanteling geaard zijn (groen-gele draad).
- Aangesloten zijn op een aardlekschakelaar die voldoet aan de geldende voorschriften.
- Aangesloten zijn op een meerpolige onderbrekingschakelaar.



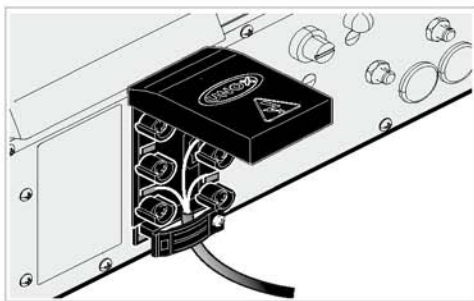
## Controles

- De koperen overbrugging en de elektrische kabel moeten onder de schroef in de bevestigingsrichting worden vastgezet; en de elektrische aansluitingen moeten stevig vastzitten voordat het apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten.
- Controleer op elektrische dispersie tussen de fasen en aarde en zorg ervoor dat er elektrische geleiding is tussen de ovenkast en de aardingsdraad van het elektriciteitsnet.
- Controleer of de voedingsspanning niet afwijkt van de nominale spanning die staat aangegeven op het typeplaatje als het apparaat in bedrijf is. Als dit niet het geval is, moeten de fasen worden aangesloten zoals aangegeven op het meegeleverde blad "Technische specificaties".

## Aanpassing aan afwijkende spanning

Voor elektrische en spanningseisen die verschillen van de standaardwaarden (400 V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz) is het noodzakelijk om de voedingskabel te vervangen en de nieuwe kabel aan te sluiten op het klemmenbord volgens de schema's op het blad "Technische specificaties" (*stroomvoorziening - aansluitschema*) dat met het apparaat wordt meegeleverd.

## De voedingskabel vervangen



**De kabel moet worden vervangen door UNOX of door haar technische ondersteuningsdienst door een persoon met overeenkomstige kwalificaties om eventuele risico's uit te sluiten.**

Volg de hieronder beschreven procedure om de voedingskabel te vervangen:

- Open de klemmenbordafdekking door de twee onderste lipjes in te drukken;
- Verwijder de kabel door deze van het klemmenbord te ontkoppelen;
- Raadpleeg het blad "Technische specificaties" (*STROOMVOORZIENING - AANSLUITSCHEMA*): het blad laat alle mogelijk bedradingsschema's zien en de specificaties die de nieuwe kabel moet bezitten met betrekking tot de gekozen bedrading (*kabeltype*);
- Zet de nieuwe kabel vast;
- Sluit de afdekking van het klemmenbord af.

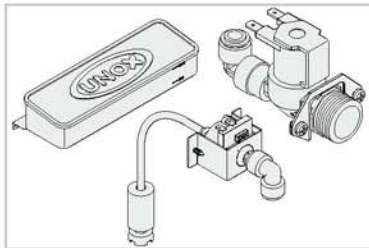
## WATERAANSLUITING

### Watervoorziening: watertoevoer



Met betrekking tot modeltype kunnen volgende apparaten worden aangesloten:

- watertoevoer door een magneetventiel (**ELENA - ROSSELLA** mod. *Manual H.* en *Dynamic*);
- een externe tank via pomp (**STEFANIA - ARIANNA** mod. *Manual H.*, *Dynamic* en *Matic*).  
De **Classic** modellen hebben geen wateraansluiting.



De nieuwe bijgeleverde slang-sets moet worden gebruikt en die oude slang-sets mag niet worden hergebruikt.

De volgende kits zijn beschikbaar om u oven aan te passen aan een ander type watervoorziening: een magneetventiel kit, een pomp kit en een watertank kit.

Voor u de waterleiding aansluit op het apparaat, spoel deze door met water om alle vuilresten die in de leiding kunnen zitten te verwijderen. Er moet een afsluiter worden geplaatst tussen de waterleiding en het apparaat.

### Watertoevoer: specificaties

Het toegevoerde water moet:

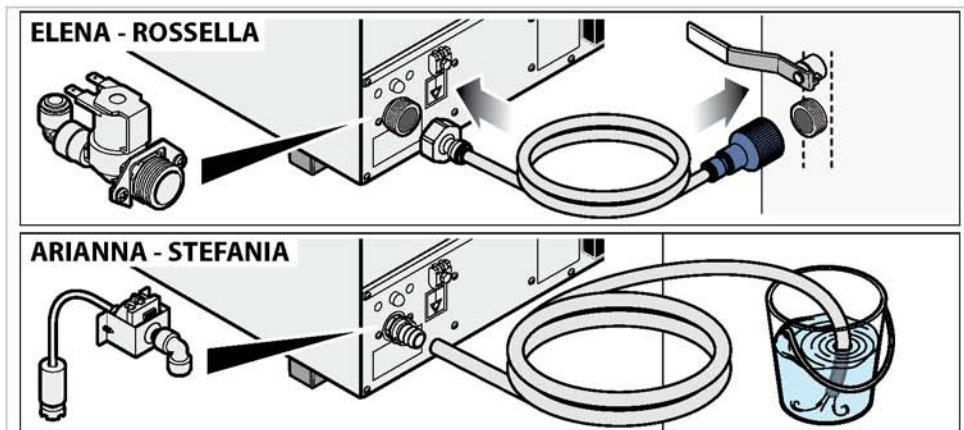
- een maximumtemperatuur van 30 °C hebben;
- drinkbaar zijn;
- een geleidingsvermogen van 150 µS/cm hebben;
- een maximale waterhardheid van 7°Dh hebben;
- een druk in het bereik van 150 en 600 kPa hebben (200 kPa is aanbevolen)

Eisen voor onbehandeld water:

- Vrije chloor: minder dan 0.1 ppm (mg/L);
- Chloride: minder dan 30 ppm (mg/L); ph: 7.0 tot 8.5;
- Alkaliteit: minder dan 50 ppm (mg/L);
- Silica: minder dan 12 ppm (mg/L);
- TDS gehalte: minder dan 60 ppm.

Indien de **druk** van de watertoevoer bij de toevoer lager is dan de aangegeven waarde (150 kPa) moet een opvoerpomp worden toegepast (minimum druk van 300 l/h)

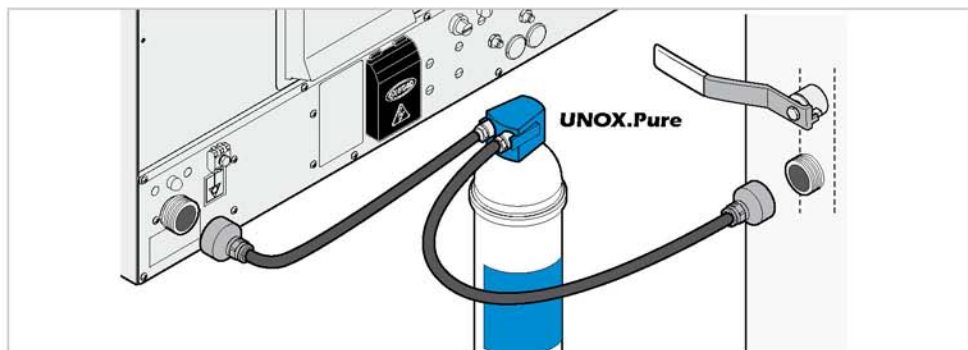
Als de **geleidbaarheid** van het water groter is dan (150 µS/cm) gebruik dan een filter (**UNOX.Pure**) om kalkvorming en/of afzetting van andere mineralen in de oven te vermijden. Schade als gevolg van kalkafzetting of andere chemische stoffen in het water wordt niet gedekt door de garantie.







UNOX beveelt haar merk filters "UNOX.Pure" aan bij een te lage druk of te hard water. Volg de instructies op de verpakking voor de montage/demontage van deze onderdelen.



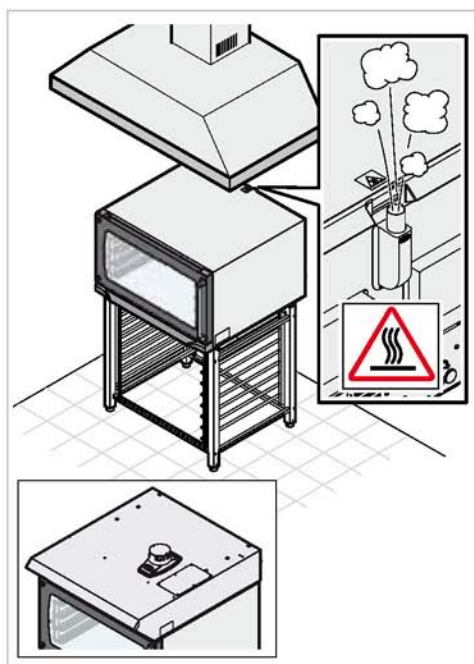
## Accessoires aan de oven aansluiten

Alle ovens uit de serie **LineMiss™** zijn ontworpen voor aansluiting op hun toebehoren (proover en afzuigkap): alle aangesloten accessoires worden bestuurd met behulp van het bedieningspaneel van de **LineMiss™** oven waaraan zij verbonden zijn.



Informatie over de installatie van accessoires, gebruik en verbinding staan op de verpakking.

## Rookafvoer van de ovenruimte



Tijdens het bereiden van voedsel komen er hete rook en andere geuren vrij die worden verwijderd door de rookafvoer boven op het apparaat.

Het is daarom noodzakelijk om de apparaten, als hier onder beschreven, te installeren:

- een afzuigkap met voldoende vermogen en grootte voor het model oven.
- een UNOX stoomcondensor.
- een UNOX afzuigkap met ingebouwde stoomcondensor (alleen beschikbaar voor **Dynamic, Matic** modellen).

Maak voorbereidingen voor een extern wasemafvoersysteem.



Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen of materialen boven de rookafvoer bevinden. Deze verhinderen anders de wasemafvoer of kunnen door de hitte van de wasems beschadigd raken. plaats geen brandbare materialen in de buurt van de rookafvoer.

## UNOX.Link externe aansluitset (Classic - Dynamic - Matic)

Als standaard, elke **Line Miss™** is uitgerust met een standaard interfacekaart die zich aan de rechterzijde van de oven bevindt: deze heeft een RJ45-aansluiting (gereserveerd voor servicewerkzaamheden). Het is mogelijk om eenvoudig de optionele **UNOX.Link XC231**-kit te installeren, deze is handig voor een eenvoudig toezicht op het gebruik van de oven.

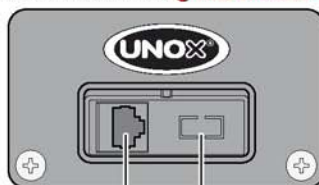
STANDARD CONNECTION



1

- 1 een RJ45-aansluiting (gereserveerd voor servicewerkzaamheden).

STANDARD CONNECTION + UNOX.Link XC231 kit

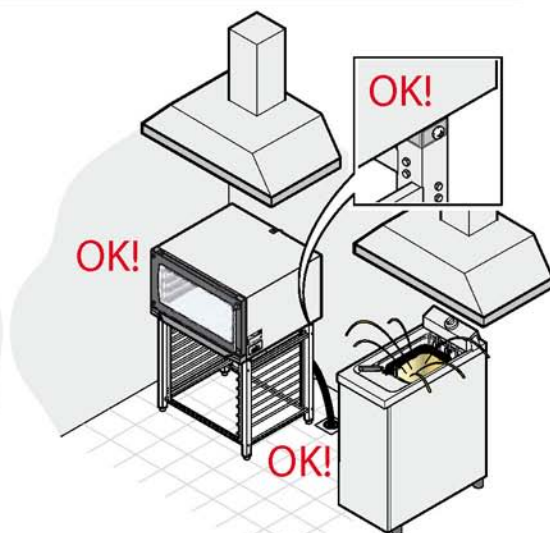
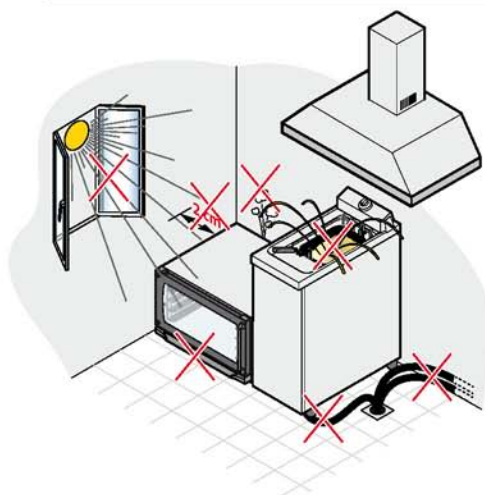


1

+ 2

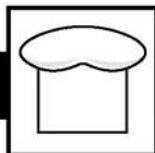
- 1 een RJ45-aansluiting (gereserveerd voor servicewerkzaamheden).
- 2 een USB poort die mogelijk maakt:
- het downloaden van kook gegevens van de laatste 3 maanden, die te vinden zijn op BlackBox functie van de oven, die zorgen voor een effectieve en eenvoudige controle op de naleving van de HACCP-procedures in de keuken;
  - het verkrijgen van statistieken met betrekking tot het energieverbruik en het daadwerkelijke gebruik van de oven via de **OVEX.Net 3.0** software.
  - importeren en exporteren van kookprogramma's die kunnen worden opgeslagen in het oven bedieningspaneel met de USB-interface. Het is ook mogelijk om andere kookprogramma's downloaden van de website <http://infonet.unox.com>.
  - updaten van de software voor het oven bedieningspaneel.

## Voorbeelden van een correcte en incorrecte installatie





## INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



### Inhoud

---

Algemene bedieningsinstructies	21
Bereidingstips	21
Gebruik van model <i>Manual Humidity</i>	22
Gebruik van model <i>Dynamic -Matic - Classic</i>	23
Handmatige bediening	25
Geprogrammeerde bediening	28
Ovengebruikersinterface	30
Routineonderhoud	31
Inactiviteit	34
Afdanking bij einde levensduur	34
After-salesondersteuning	35
Certificering	36
Garantie	36



## INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



**Voordat het apparaat wordt gebruikt:**

- zorg ervoor dat u een systeemconformiteits- en gebruiktoestemmingsscertificaat bezit dat is afgegeven door een UNOX-geautoriseerde installateur;
- lees zorgvuldig het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften" op pagina 4 door
- lees het hoofdstuk "Voorwoord" op pagina 3 door.

### Algemene bedieningsinstructies

- Als het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, moeten eerst de ovenruimte en de accessoires zorgvuldig worden gereinigd (zie hoofdstuk "**Routineonderhoud**" op pagina 40); Schakel de oven in lege staat gedurende 1 uur op maximale temperatuur in om onaangename geuren te laten verdwijnen die worden veroorzaakt door de beschermende laag fabrieksvet.
- Als de oven wordt geopend, stopt de verwarmings- en ventilatorwerking automatisch. De ingebouwde ventilatorrem wordt geactiveerd (de ventilator loopt nog even door).
- Als het apparaat meer dan 15 minuten aan staat zonder dat er een bedrijfsmodus is ingesteld, wordt automatisch naar stand-by geschakeld om stroom te sparen. Druk op de START/STOP-TOETS om de STAND-BY-MODUS te verlaten.
- Gebruik de oven bij een kamertemperatuur van minimaal +5°C en maximaal +35°C.
- Strooi geen zout op voedsel binnen in de ovenruimte. Als dat niet anders kan, reinig dan de oven zo snel mogelijk (zie hoofdstuk "**Routineonderhoud**" op pagina 31).
- To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods which becomes fluid by heating in higher levels than those which can be easily observed.
- Om brandwonden te voorkomen, gebruik geen bakken die gevuld zijn met vloeistof of producten die bij verhitting vloeistof worden, op een hoger niveau dan die welke gemakkelijk kunnen worden bekeken.



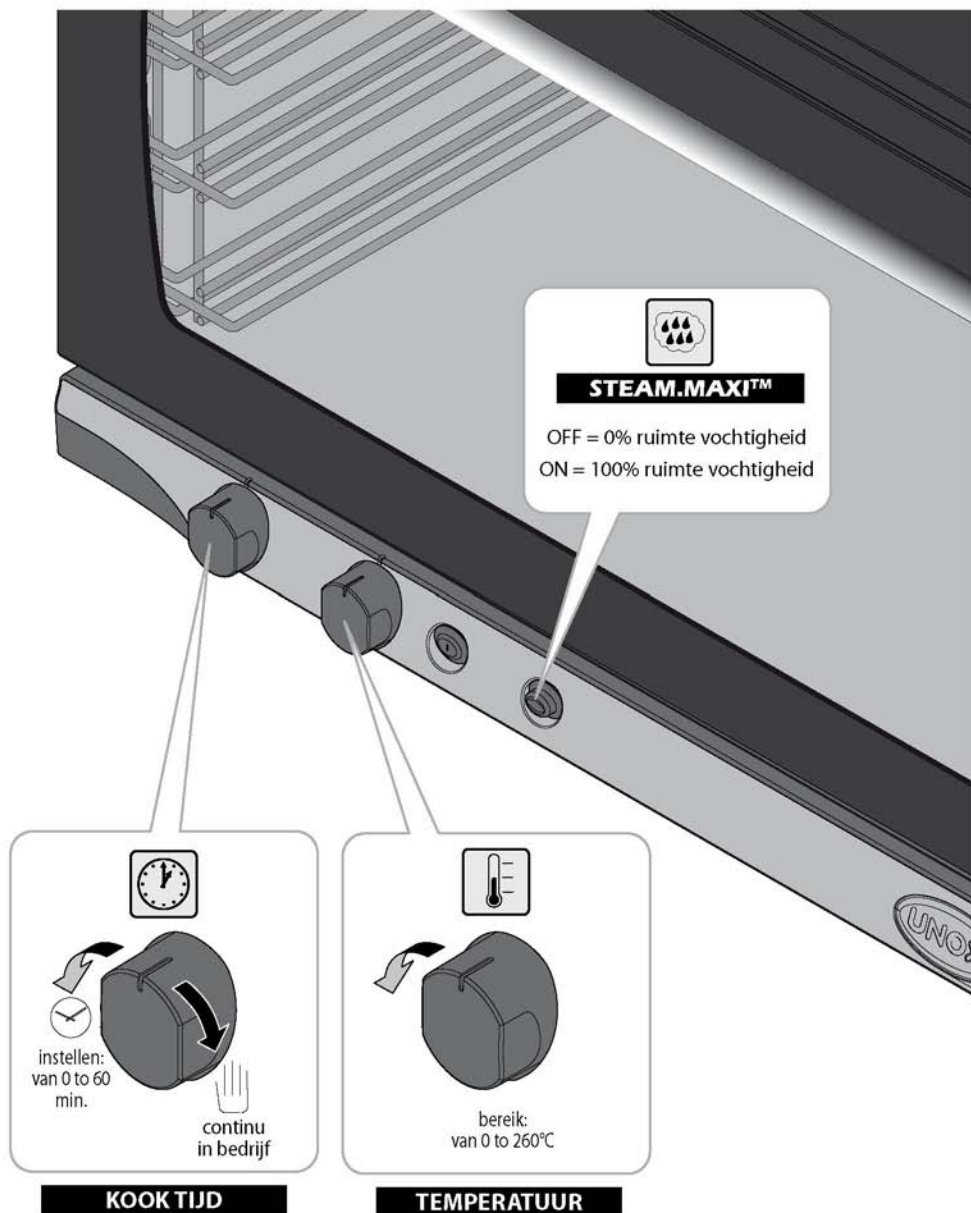
Om veiligheidsredenen mag de laatste bakplaat NOOIT op een hoogte van meer dan 160 cm worden geplaatst. **Als dat wel nodig is, is het noodzakelijk om de sticker uit de "startset" aan te brengen op de hoogte die in de afbeelding te zien is.**

### Bereidingstips

- Het is altijd beter de over voor te verwarmen bij een bereidingstemperatuur die ten minste 30 tot 50°C hoger is dan is vereist. Zo kan het effect van warmteverlies verminderd worden dat optreedt als de deur wordt geopend.
- Verwarm de oven niet tot een temperatuur van 260°C gedurende perioden die langer dan 10 minuten zijn.
- Als de grill- en roosterfuncties worden gebruikt (bijv. voor gevogelte), moet er altijd een lekbak op de bodem worden geplaatst om overtollig vet op te vangen.
- Gebruik voor het apparaat grillen en bakplaten van UNOX; probeer het voedsel gelijkmatig over de platen te verdelen en vermijd stapelen en zeer grote hoeveelheden.
- Overschrijd niet de beladingscapaciteit van de oven.



## Gebruik van model *Manual Humidity*

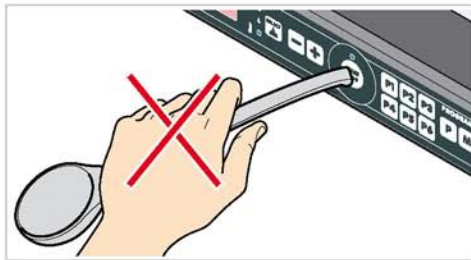


## Gebruik van model *Dynamic - Matic - Classic*

The **LineMiss™** modellen worden gebruikt door het toetsenblok op het scherm in te drukken.

**Druk alleen met uw vingers en niet met voorwerpen zoals messen en vorken, etc...**

Dankzij deze technologie kan het bedieningspaneel snel en gemakkelijk gereinigd worden, is een optimale betrouwbaarheid en duurzaamheid gewaarborgd en wordt mechanische schakeling voorkomen.



De **LineMiss™** modellen kunnen in de **HANDMATIGE** of **GEPROMGRAMMEERDE** modus worden gebruikt.

De **HANDMATIGE** modus vereist dat de gebruiker de parameters bij elke bereidingscyclus moet instellen, deze parameters worden niet opgeslagen en moeten bij alle opeenvolgende bereidingscyclus ingesteld worden.

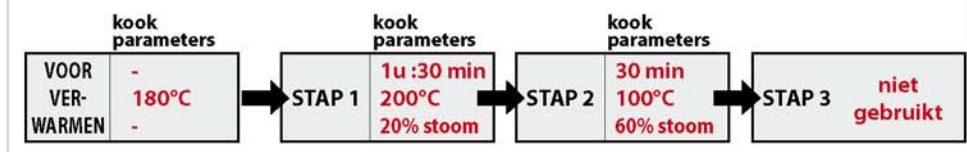
Kook Parameters		
<i>Dynamic - Matic Models</i>	<i>Classic Models</i>	BEREIK
kook tijd	kook tijd	van 0' tot 9 uur en 59'
temperatuur ovenruimte (van 0°C tot 260°C)	temperatuur ovenruimte	van 0°C tot 260°C
percentage van de stoomtoevoer ( <b>STEAM.Plus</b> )	niet aanwezig	van OFF tot 100%



Bij werking in de **GEPROMGRAMMEERDE** modus kan één bereidingscyclus (programma) worden opgeslagen voor herhaald gebruik.

Elke bereidingscyclus bevat **4** fasen:

- **FASE 1:** eerste voorverwarmen;
- **FASEN 2 -> 4:** max. 3 bereidingsstappen, elk gekenmerkt door verschillende bereidingsparameters. Voor de bereiding van voedsel zijn niet alle drie de stappen benodigd: stel alleen de stappen in die benodigd zijn. Het apparaat gaat automatisch over van de ene naar de volgende fase.

### VOORBEELD VAN HET INSTELLEN VAN EEN KOOKCYCLUS



- Als de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten, wordt het bedieningspaneel automatisch ingeschakeld.
- Bediening van elke toets:  :  
Herhaaldelijk indrukken -> verhoogt/verlaagt de waarde met één eenheid tegelijk;  
Ingedrukt gehouden -> verhoogt/verlaagt de waarde in snel tempo.
- Indien er geen toets binnen 15 minuten wordt ingedrukt en er geen in werking zijnd apparaat op het bedieningspaneel is aangesloten (oven of rijskast), gaat de elektronische bediening over in de stand-by-modus: alleen de LED START/STOP blijft verlicht. Druk op de START/STOP-toets om de elektronische bediening te heractiveren




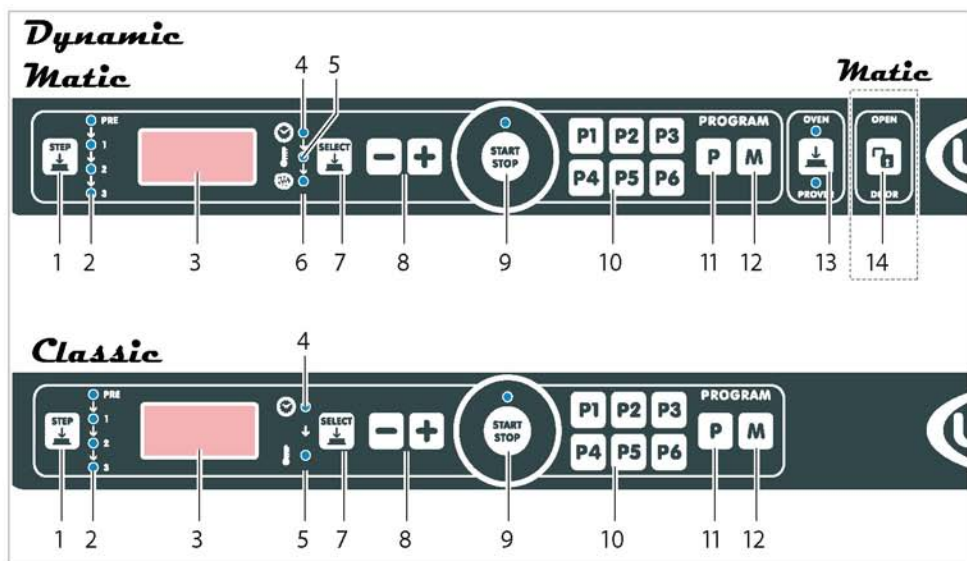
De toets  (aanwezig op de modellen **Dynamic** en **Matic**) schakelt over van "OVEN" naar "RIJASKAST" en vice versa.

Let erop dat de LED "OVEN" aan is als de oven wordt gebruikt.



Voor **Matic** modellen de afgesloten deur wordt automatisch vrijgegeven op het einde van de kooktijd.

Om de deur te openen voor het kooktijd is voltooid, doe dat niet door de handgreep te forceren, maar druk de  toets: de deur zal volledig open gaan door aan de hendel te draaien pas nadat deze knop is ingedrukt.

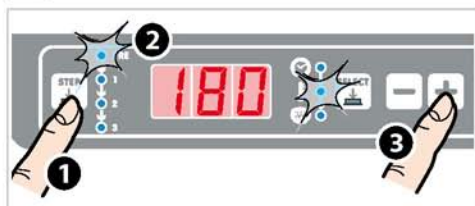


- 1) Druk op deze toets en selecteer een van de 3 kook STAPPEN om daarvan de kook parameters in te stellen.
- 2) De LED geeft de STAP aan:
  - tijdens het instellen van de parameters
  - tijdens het kook periode (1= STAP1...3=STAP3).
- 3) Display.
- 4) Wanneer deze LED brandt, is de kooktijd PARAMETER in de programeer stand.
- 5) Wanneer deze LED brandt, is de temperatuur PARAMETER in de programeer stand.
- 6) (alleen voor **Dynamic** en **Matic** modellen). Wanneer deze LED brandt, is de vochtigheid PARAMETER in de programeer stand.
- 7) Druk op deze toets om de parameters in te stellen van (temperatuur, kooktijd, etc...).
- 8) Verhogen/verlagen van de waarden die op de display worden weergegeven.
- 9) Start/onderbreekt kookproces.
- 10) Deze zorgen voor een snelle selectie van 6 vooraf ingestelde programma's.
- 11) Toegang tot opgeslagen programma's.
- 12) Slaat ingestelde programma's op.
- 13) Schakelt over van "OVEN" naar "PROVER" en vice versa.
- 14) (alleen voor **Matic** modellen). De afgesloten deur wordt automatisch ontgrendeld. De deur wordt vervolgens volledig geopend door handmatig, met de deurgreep, open te draaien.



## HANDMATIGE bediening

## VOORVERWARMEN

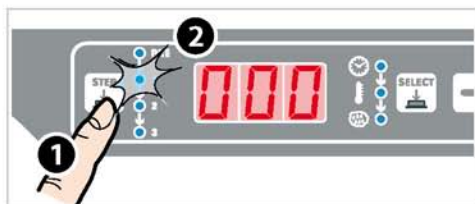


260°C ← [ - ] 0°C [ + ] → 260°C  
 MAXIMUM TEMPERATUUR                      MAXIMUM TEMPERATUUR

- 1 Druk op de toets.
- 2 De corresponderende toets "PRE" gaat branden.
- 3 Druk op de toetsen tot de gewenste voorverwarmingstemperatuur is ingesteld.

Pre-heating allows only temperature adjustments. The duration of the pre-heating phase depends on the time set (the appliance heats up to the temperature in the least time possible).

## KIES STAP 1



- 1 Druk op de toets.
- 2 De corresponderende led "1" gaat branden.

## DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN



"INF"/"HOLD" ← [ - ] 0.00 [ + ] → 9.59  
 CONTINUOUS OPERATION                      MINIMUM DURATION                      MAXIMUM DURATION

- 1 Zorg ervoor dat de toets "KOOKTIJD" brandt. Als dat niet zo is moet de toets herhaaldelijk worden ingedrukt tot deze gaat branden.
- 2 Stel de gewenste waarde in door op de toetsen te drukken.
- 3 Het display toont de parameters in uren en minuten (bijv. 130 = 1 uur en 30 minuten)

**CONTINUUWERKING** (de oven werkt in de continu modus tot de gebruiker dit onderbreekt)  
 STAP 1 -> stel de parameter in op "INF" (infinite = oneindig).

De temperatuur hangt af van de speciaal ingestelde parameter (zie volgende sectie).

STAP 2-3 -> stel de "HLD" (HOLD) parameter in.

De temperatuur wordt gehandhaafd op 70°C en kan niet worden gewijzigd.



## DE TEMPERATUUR INSTELLEN



"PAU" ← [ - ] 0°C [ + ] → 260°C  
 OVEN PAUZE FAN/RESISTORS UIT      TEMPERATUUR MINIMUM      TEMPERATUUR MAXIMUM

- 1 Druk op de toets tot de "TEMPERATUUR" LED gaat branden.
- 2 Druk op de toetsen tot de gewenste temperatuur is bereikt.
- 3 Het display toont de parameter in Celsius (°C).

### STARTVERTRAGING

Om een startvertraging of een pauze gedurende een bepaalde tijd voor de oven in te stellen (handig voor zuurdesem) moet "PAU" (PAUSE) op de "bereidingstemperatuur"-parameter worden ingesteld en de pauzeduur met de "bereidingstijd"-parameter (zie voorgaande sectie).

## VOCHTIGHEID INSTELLEN (STEAM.Plus™ - alleen *Dynamic* en *Matic*)



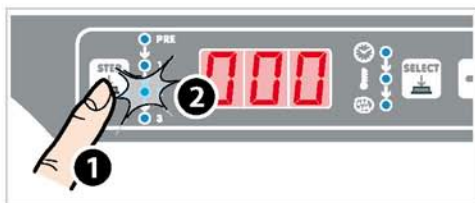
"OFF" [ + ] → 20% - 40 - 60 - 80 - 100%  
 GEEN VOCHTIGHEID      MINIMUM → MAXIMUM VOCHTIGHEID

- 1 Druk op de toets tot de "VOCHTIGHEID" LED gaat branden.
- 2 Druk op de toetsen tot de gewenste waarde is bereikt.
- 3 Het display toont de parameter in vochtigheidspercentage.

De vochtigheids parameter is:

- optioneel (als de parameter niet is ingesteld maakt de oven gebruik van "HETE LUCHT" koken.)
- alleen wanneer de temperatuur gelijk of hoger is dan 90°C.

## SELECTEREN EN INSTELLEN VAN DE VOLGENDE STAPPEN (OPTIONEEL)



Voor de bereiding van voedsel zijn niet alle drie de stappen benodigd: stel alleen de stappen in die benodigd zijn.

Stap 2 instellen:

- 1 Druk op de toets
- 2 LED "2" gaat branden.

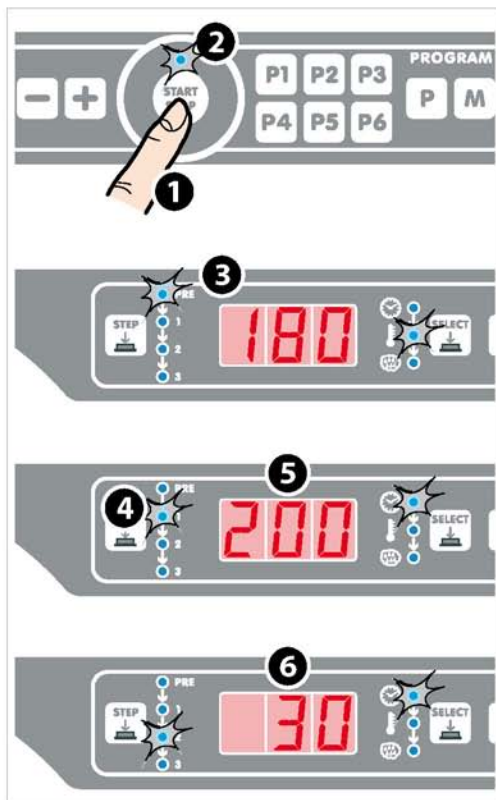
Stel de diverse parameters in (duur, temperatuur, etc.) zoals beschreven in de voorgaande secties.

Indien nodig, kies en stel stap 3 op dezelfde manier in.



## BEREIDEN STARTEN /BEREIDEN ONDERBREKEN / OVEN UITSCHAKELEN

Voorbeeld: INSTELLEN KOOK CYCLUS



Stel een kookcyclus in met de gewenste stappen:

- 1 Druk op de START /STOP -toets om de bereidingscyclus te starten.
- 2 De LED "START/STOP" gaat branden en er begint een voorverwarmfase, wat wordt aangegeven door de brandende LED "PRE". 3 (de display toont de eerder ingestelde temperatuur). De oven piept en de LED "PRE" knippert als de voorverwarmtemperatuur is bereikt.
- 4 Nadat het voedsel in de ovenruimte is geplaatst en de deur is gesloten, start de eerste bereidingsstap automatisch; dit wordt aangegeven door de brandende LED "1".
- 5 De duur van de bereidingscyclus telt af en knippert op de display.  
In het voorbeeld:  
1uur:30 min (duur STAP 1) +  
30 min (duur STAP 2) +  
0 min (duur STAP 3) =  
200 min (weergave op de display)
- 6 De volgende stap start automatisch aan het eind van STAP 1.

De oven piept om het einde van de bereidingsfase aan te geven.

Druk gedurende 2/3 seconden op de START/STOP-toets om de bereidingscyclus eerder te onderbreken.

Houd de START /STOP -toets ongeveer 6 seconden ingedrukt om de stand-by-modus te activeren, druk weer op de START /STOP -toets om weer verder te gaan.

## PARAMETERS WIJZIGEN TIJDENS HET BEREIDEN

Als een bereidingsparameter (bijv. duur of temperatuur) moet worden gewijzigd nadat de bereidingscyclus is gestart:

- 1 Druk op de toets tot de LED die correspondeert met de doelstap gaat branden;
- 2 Druk herhaaldelijk op de toets tot de LED gaat branden die correspondeert met de doelparameter die moet worden gewijzigd.
- 3 Druk op de buttons toetsen tot de nieuwe gewenste waarde is ingesteld, de wijzigingen worden direct van kracht zonder dat er andere toetsen ingedrukt hoeven te worden.

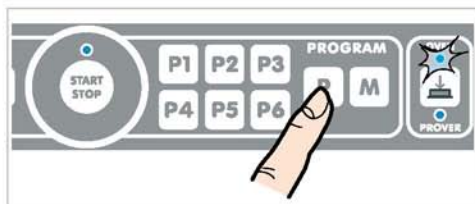


## GEPROGRAMMEERDE bediening

met deze bedrijfsmodus kan de gebruiker maximaal 99 programma's (bereidingscycli) opslaan.

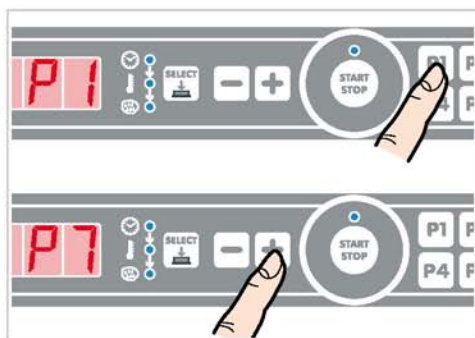
### PROGRAMMA'S OPSLAAN

#### Toegang tot het programmamenu



Druk op de **P** toets om het programmamenu te openen of door op een snelkiesprogramma toets (P1-P6) te drukken.

#### Programmapositie toewijzen



Kies de opslagpositie voor het programma van P1 and P99 als volgt:

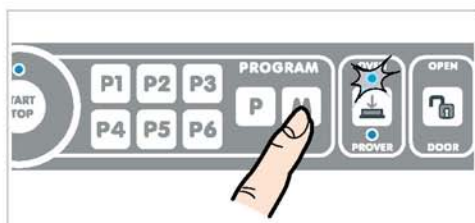
- druk direct op de P1 tot P6 toets om de eerste 6 posities te selecteren (We raden u aan de meest gebruikte programma's op deze posities op te slaan).
- gebruik de toetsen **-** **+** voor alle volgende posities (van P7 tot P99).

de gekozen positie wordt weergegeven op het display.

#### Instellen van de bereidingsparameters van een programma

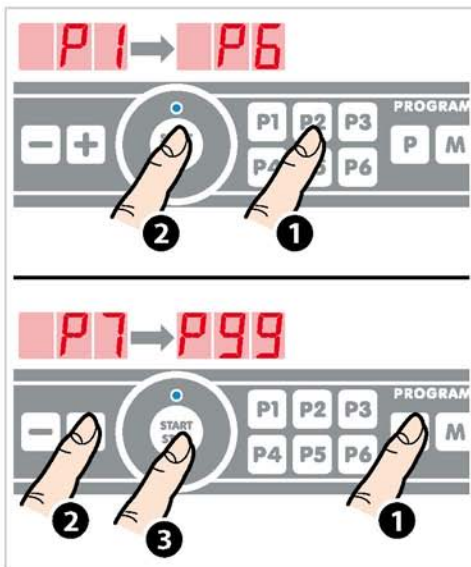
stel de programmnaparameters (temperatuur, kooktijd, etc...) in zoals uitvoerig uitgelegd in het hoofdstuk "handmatige bediening". Opmerking: als voorverwarmen niet is ingesteld, zal de oven een temperatuur van 180°C voorstellen.

#### Opslaan van het ingestelde programma



Houd de **M** toets ingedrukt tot een lange pieptoon hoorbaar is.  
Het programma is nu opgeslagen.

## OPROEPEN EN STARTEN VAN EEN OPGESLAGEN PROGRAMMA



**P1 -> P6** PROGRAMMA van P1 tot P6 (snelkiesprogramma):

- 1 Houd de toets die bij het programma hoort.
- 2 Start het door op de START/STOP toets te drukken.

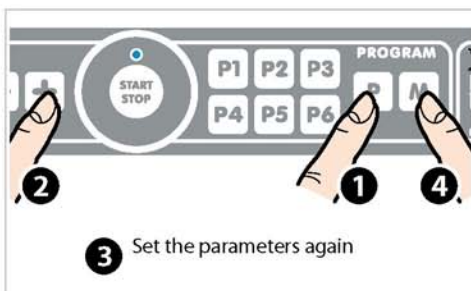
**P7 -> P99** PROGRAMMA van P7 tot P99:

- 1 Druk op de **P** toets.
- 2 Druk op de **-** **+** toetsen totdat het doelprogramma wordt weergegeven op het display.
- 3 Start het programma met de start/stoptoets.

De oven piept om het einde van de bereidingsfase aan te geven.

Druk 2 tot 3 seconden op de START/STOP-toets om de bereidingscyclus eerder te onderbreken.

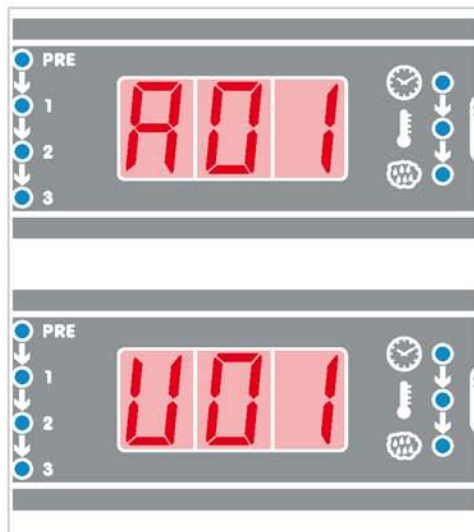
## PARAMETERS WIJZIGEN VAN EEN INGESTELD PROGRAMMA



- 1 Druk op de **P** toets.
- 2 Gebruik de **-** **+** toetsen om het programma dat gewijzigd moet worden op het display weer te geven
- 3 Stel de programmparameters in zoals uitvoerig uitgelegd in het hoofdstuk "Handmatige Bediening".
- 4 Houd de **M** toets ingedrukt tot een lange piepton hoorbaar is. de gewijzigde parameters zijn nu opgeslagen.



## Ovengebruikersinterface



Digitale modellen laten alarm-/waarschuwingsmeldingen met betrekking tot oven of rijskast op de displays zien.

- De waarschuwingmeldingen (**U-WARNING**) signaleren storingen waarbij het apparaat en de randapparatuur nog wel gebruikt kunnen worden, zelfs met een beperkt aantal functies.

Als op de **P** toets wordt gedrukt, wordt de lijst met WAARSCHUWINGSMELDINGEN van het display verwijderd. Met de toets  waarmee geschakeld kan worden tussen OVEN en RIJSKAST wordt de lijst weer op het display weergegeven

- De alarmmeldingen (**A-ALARM**) geven situaties aan waarbij verder gebruik van het apparaat of de randapparatuur niet mogelijk is. Het apparaat gaat over op de STOP-modus. Als de alarmmeldingen alleen betrekking hebben op de randapparatuur (rijskast of wasemkap), kan de oven nog steeds worden gebruikt.

Als er sprake is van diverse ALARM-/WAARSCHUWINGSMELDINGEN kan de gebruiker door de meldingen scrollen door herhaaldelijk op de START/STOP-toets te drukken.

Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
<b>OVEN</b>			
A01	De motoren zijn oververhit	Uitschakeling van de oven	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
A02	De veiligheidsthermostaat is oververhit	Uitschakeling van de oven	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
A03	Er is een fout vastgesteld in de gegevens die geregistreerd zijn door de kerntemperatuursonde	Uitschakeling van de oven	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
A04	Communicatie tussen de besturingsprintplaat en de voedingsprintplaat is onderbroken	Uitschakeling van de oven	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
U01	De temperatuur van de voedingsprintplaat is te hoog	Er bestaat gevaar voor permanente beschadiging van de voedingsprintplaat.	Make sure the positioning standards specified in the installation manual have been observed. Contact the Customer Assistance Service
<b>PROVER</b>			
A07	Er is een fout vastgesteld in de gegevens die geregistreerd zijn door de sonde van de rijskast	Uitschakeling van de rijskast	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning



## Routineonderhoud



Routineonderhoud mag alleen worden uitgevoerd:

- als de stroom- en watertoevoer naar het apparaat zijn afgesloten;
- als geschikte beschermende kleding (bijv. handschoenen, etc.) wordt gedragen.

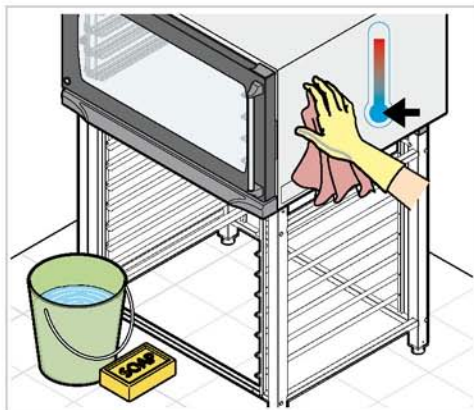
Reinig de ovenruimte dagelijks om de hygiëne op peil te houden en om te voorkomen dat het roestvrij staal in de ovenruimte wordt aangetast of gaat roesten. Reinig de oven dagelijks, zelfs als het apparaat uitsluitend wordt gebruikt met vochtige hitte (stoom).



Gebruik bij het reinigen van een onderdeel of accessoire NOOIT:

- schurende reinigingsmiddelen;
- agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur of bleekmiddel). Let op! Gebruik deze middelen ook niet bij het reinigen van de ondersteuningsconstructie;
- schurend of scherp gereedschap (bijv. schuursponzen, schrapers, staalborstels, etc.);
- hogedrukreinigers met heet water of stoom.

## Externe staalconstructies, ovenruimterubber



**Wacht tot de oppervlakken zijn afgekoeld.**

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water.

Spoel de constructie af en maak deze volledig droog. Als alternatief kunnen reinigingsmiddelen worden gebruikt die zijn aanbevolen door UNOX; andere producten kunnen beschadigingen veroorzaken waardoor de garantie komt te vervallen. Lees de instructies van de reinigingsmiddelfabrikant

## Kunststof oppervlakken en bedieningspaneel

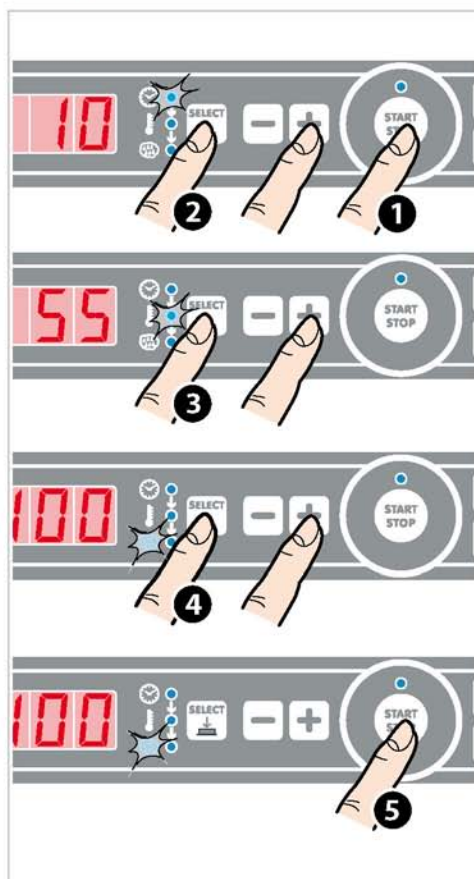
Gebruik alleen een zeer zachte doek met een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel om gevoelige oppervlakken te reinigen.



## Binnenruimte van de oven



Indien de ovenruimte niet dagelijks wordt gereinigd zoals hierna beschreven, kan zich hier vet of voedselresten ophopen die vlam kunnen vatten - brandgevaar!

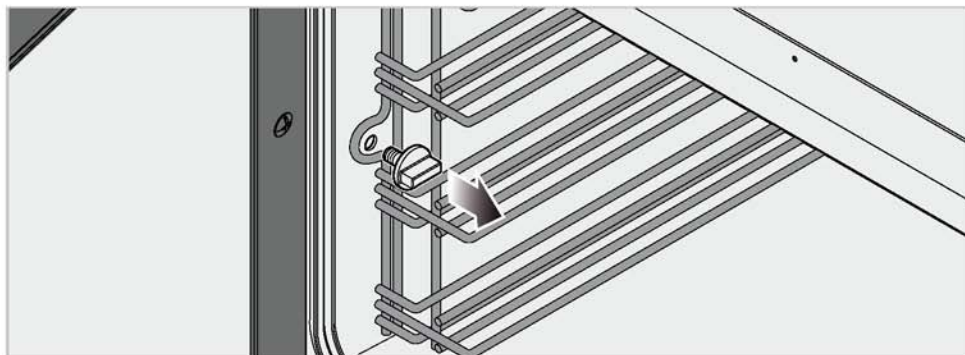


Volg de procedure hierna op om de ovenruimte te reinigen:

- 1 verlaat de standby-modus; stel de parameters in zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik" (volg het hoofdstuk met betrekking tot uw oven model):
- 2 tijd 10 minuten;
- 3 temperatuur op 55°C;
- 4 stoom op 100% (voor modellen die voorzien zijn van de functie **STEAM.Plus**);
- 5 start de procedure door op START/STOP toets te drukken.

Wacht tot de oppervlakken zijn afgekoeld en reinig deze met een zachte doek, spoel grondig na om alle resten te verwijderen.

Verwijder zoals afgebeeld de grillhouders aan de zijkant om het reinigen te vergemakkelijken: reinig deze met zeep en water of met speciale reinigingsmiddelen. **Gebruik geen vaatwasmiddel.**

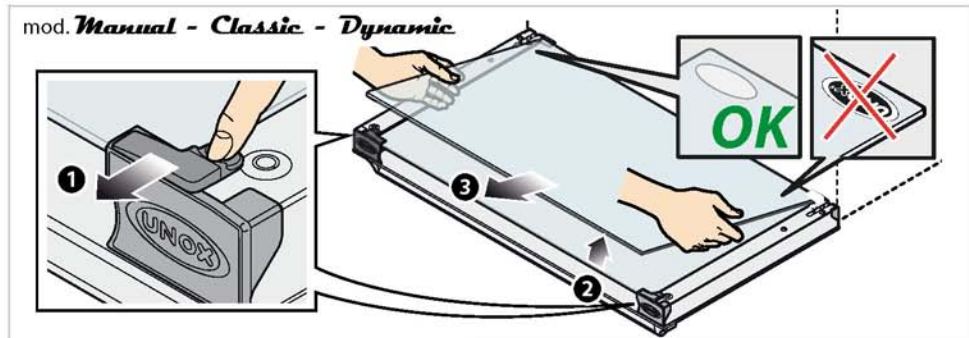
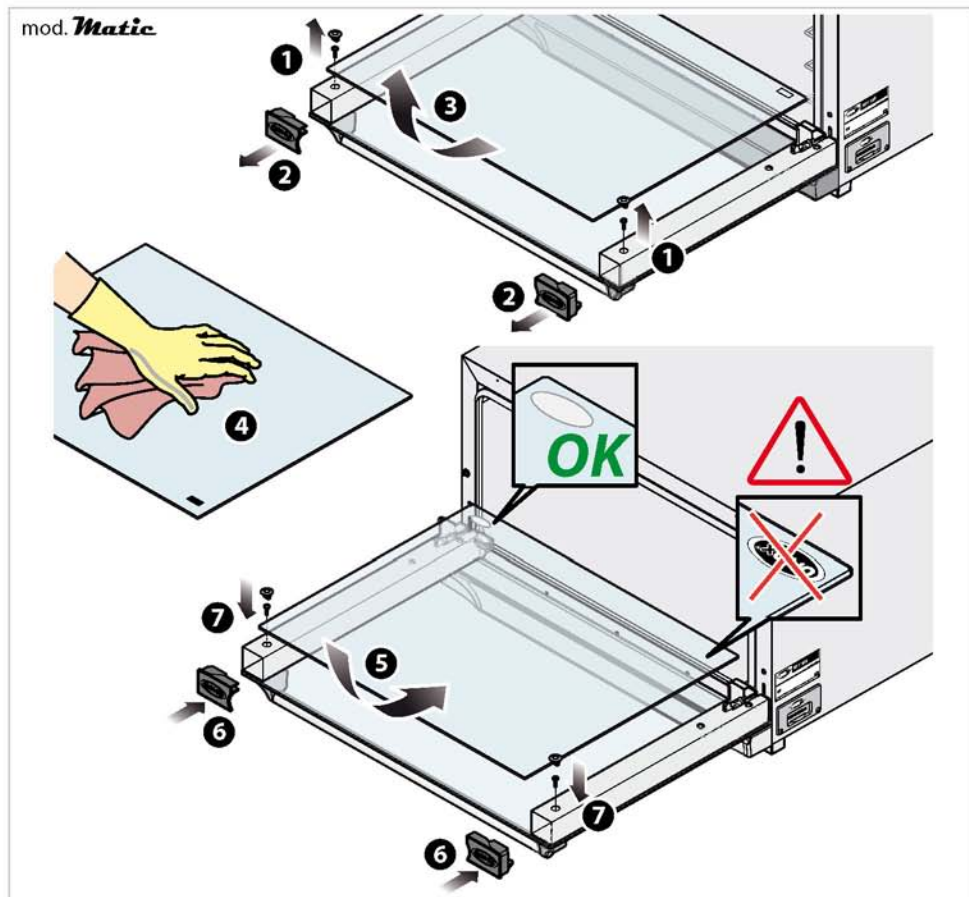




## Binnen- en buitenkant van het ovendeurglas

Wacht tot het glas is afgekoeld.

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water of gebruik een speciale glasreiniger. Spoel het glas af en maak het volledig droog. Indien een grondigere reiniging noodzakelijk is, kan het binnen-  
glas worden geopend door de getoonde handelingen in de afbeelding te verrichten.





## Inactiviteit

---

Volg de voorzorgsmaatregelen hieronder op als het apparaat niet wordt gebruikt:

- sluit de stroom- en watertoevoer naar het apparaat af;
- het verdient aanbeveling om met een zachte doek minerale olie aan te brengen op alle roestvrij stalen oppervlakken;
- laat de deur van het apparaat op een kier staan.

Als het apparaat weer opnieuw wordt gebruikt:

- reinig het apparaat en de accessoires grondig (zie het hoofdstuk **“Routineonderhoud”** op pagina 31);
- sluit het apparaat weer aan op de stroom- en watervoorziening;
- inspecteer het apparaat voordat het wordt gebruikt;
- schakel het apparaat zonder voedsel gedurende 50 minuten in.



**Het verdient ten zeerste aanbeveling om eenmaal per jaar een onderhouds- en inspectiebeurt te laten uitvoeren door een erkende klantenservicedienst zodat het apparaat zich in een perfecte gebruiks- en veiligheidsconditie bevindt.**

## Verwijdering

---

In navolging van artikel (nr.) 13 van de wet van 25 juli 2005, nr. 151 “uitvoering van de richtlijnen 2002/95/EC , 2002/96/ EC en 2003/108/EC.



Het product moet een gescheiden inzamelingsproces ondergaan en mag niet als gewoon afval aan het einde van de levensduur worden afgedankt; denk eraan dat een illegale of incorrecte afdanking kan leiden tot een geldboete zoals bepaald in de van kracht zijnde wetgeving.

Alle apparaten zijn voor meer dan 90% van hun totale gewicht samengesteld uit recyclebare metalen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staal, koper, etc.): verwijdering van het product aan het einde van de levensduur moet worden uitgevoerd door recyclingbedrijven op het gebied van elektronische en elektrische afvalproducten of het apparaat moet worden teruggegeven aan de dealer als er een nieuw gelijkwaardig product wordt aangeschaft.

Maak het apparaat ten behoeve van de verwijdering onklaar voor gebruik. Verwijder hiertoe de netkabel en de ovenruimtegrendel om te voorkomen dat personen in de ovenruimte opgesloten raken.

Neem contact op met een plaatselijk recyclingbedrijf voor meer informatie.

## After-salesondersteuning

Bij storingen moet het apparaat van de stroom- en water toevoer worden afgesloten. Raadpleeg de oplossingen in "Tabel C".



Indien de oplossing niet in de tabel staat, moet u contact opnemen met een door UNOX erkende technische klantondersteuningsdienst.

Vermeld de volgende gegevens:

- De aankoopdatum.
- De apparaatgegevens op het typeplaatje.
- (alleen voor digitale modellen) eventuele alarmmeldingen op het display (zie hoofdstuk "Ovengebruikersinterface" op pagina 30).

### Informatie van de fabrikant:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

**Tabel C**

Storing	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing	Oplossing
De oven is volledig uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geen stroom.</li> <li>- Apparaat is defect.</li> </ul>	Controleer of het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
Er wordt geen stoom geproduceerd in de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Waterinlaatopening gesloten.</li> <li>- Apparaat is niet correct aangesloten op het waterleidingnet of de watertank.</li> <li>- Geen water in de watertank (als er gebruikgemaakt wordt van een watertank).</li> <li>- Watertoevoerfilter vervuild met onzuiverheden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open waterinlaatopening.</li> <li>- Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het waterleidingnet of de watertank.</li> <li>- Vul de watertank met water.</li> <li>- Reinig het filter</li> </ul>	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
Nadat de bereidingstijd is ingesteld en er op de START /STOP -toets is gedrukt, start de oven niet.	De deur staat open of is niet goed gesloten.	Controleer of de deur gesloten is.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
Er ontsnapt water via het deurrubber als de deur is gesloten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het deurrubber is vuil.</li> <li>- Het deurrubber is beschadigd.</li> <li>- Het vergrendelmechanisme is los.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinig het deurrubber met een vochtige doek.</li> <li>- Neem voor de noodzakelijke reparatiewerkzaamheden contact op met een specialist</li> </ul>	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning



## Certificering

---

### EU-conformiteitsverklaring voor elektrische apparaten

Fabrikant: UNOX S.p.A.

Adres: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padua, Italy

Verklaart onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

**LineMiss™**

voldoet aan de eisen van de Machinerichtlijn 2006/42/EC en de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC volgens de volgende normen:

- EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008
- EN62233: 2008

en aan de Richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit, volgens de normen

- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS:2007
- EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
- EN 61000-3-3: 2008

## Garantie

---

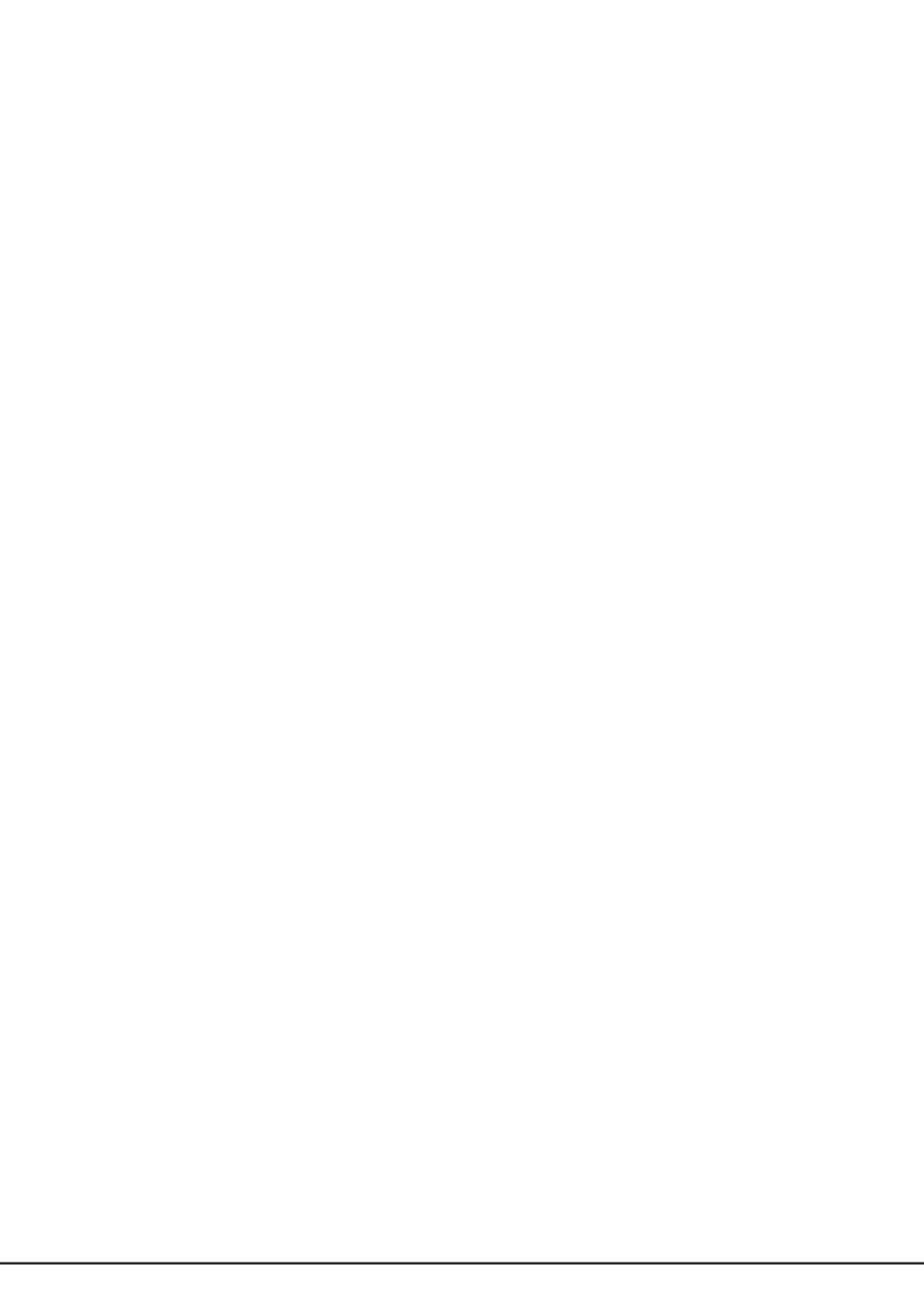
Installatie van het UNOX-product moet worden uitgevoerd door een ondersteuningsdienst die door UNOX is erkend. De installatiedatum en het model moeten door de consument worden vastgelegd door middel van een schriftelijke bevestiging of een installatiefactuur die is afgegeven door de dealer of door de door UNOX erkende klantondersteuningsdienst. Anders is deze garantie ongeldig.

De UNOX-garantie dekt alle storingen die het gevolg zijn van productiefouten. De garantie sluit schade uit die het gevolg is transport, ondeugdelijke opslag of onderhoud of als gevolg van een verkeerd gebruik van het product. Eveneens van garantie uitgesloten is schade als gevolg van een installatie die niet conform de technische specificaties van UNO X is uitgevoerd. Hieronder valt bijvoorbeeld de toepassing van een vervuilde en agressieve watertoevoer, een gastoevoer met gas van lage kwaliteit of een stroomaansluiting die niet voldoet aan de nominale spanning en belasting.

De garantie sluit eveneens schade uit als gevolg van vermogenspieken of geknoei door onbevoegde of ondeskundige personen. De garantie komt eveneens te vervallen bij schade aan het apparaat als gevolg van kalkafzettingen. Verder dekt de garantie geen verbruiksonderdelen zoals; afdichtingen, lampjes, glaspanelen, decoraties en onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn.

De garantie komt eveneens te vervallen in het geval dat de schade het resultaat is van een onjuiste installatie of een installatie die niet is uitgevoerd door een erkende klantondersteuningsdienst







OVENS PLANET®

**EMGA International B.V.**

Groot Mijdrechtstraat 42  
Postbus 32

3640 AA Mijdrecht

☎ +31 (0)297-282341 - ☎ +31(0)297-287405

🌐 [www.emga.com](http://www.emga.com)

✉ [info@emga.com](mailto:info@emga.com)

**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](mailto:info@unox.com)

**[www.unox.com](http://www.unox.com)**