



Instruction manual

操作手冊

XVC-XBC

圖表的解釋

一般的圖表



危險!

形勢顯示立即危險或者能引起傷勢或者死亡的危險。



危險： 火災!



危險： 高電壓!



危險： 腐蝕性物質。



危險： 燒傷的危險。



小心： 非遵守可損壞財產。



每天使用的建議



信息

內容大綱

內容大綱	2
圖表解釋	3
介紹	4
用戶安全規章指示	5-8
器具操作指南和保證	9
ChefTouch-BakerTouch數字的控制面板	10
-控制面板操作	11
確定參數	12-16
選擇烹飪步驟	17
確定烹飪步驟	
- 利用定時和烤爐溫度烹飪	18
- 在確定烤爐溫度利用核心探頭烹飪	19
- 在確定的Delta T利用核心探頭烹飪	20
用戶程序設計過程	21
標準函數	
-LASTP 功能	22
-自動洗滌計劃	22
-“Cool” 烤爐冷卻計劃	23
-ADAPTIVE.Clima 功能	24
預設烹飪程序	25
MAXI.Link 科技	26
烹飪原則	27
烤爐用戶通訊	
-警告信息:	28-29
-警報信息:	29-30
-維修于發生的故障:	30
安裝者安全規章指示	31
器具運輸指示	32
器具安裝	33-34
確定位置	35-41
電氣裝線	42-44
氣體連接	45-51
鉛管連接	52-53
爐腔排氣管	54
附件連接	55
烤爐堆積	56
證明	57

介紹

親愛的用戶，我們想祝賀并且謝謝你選擇購買ChefTop™/BakerTop™系列內的烤爐；我們希望這是成功及永久合作的開始。如你所知，為ChefTop™/BakerTop™烤爐所設計的系列和全補充的附件(速凍櫃，保溫箱，特別托盤和架)是符合任何等級，由始之中的烹飪過程。

創新的ChefTop™數字控制面板讓你從單一定點控制到所有UNOX烤爐設備。你的ChefTop™/BakerTop™烤爐富有ADAPTIVE.Clima科技的特色，不管在內安置多少托盤的數量，總能提供极其可靠和始終如一的結果。實際上，ChefTop™/BakerTop™烤爐不斷監控所有烹飪參數，不僅只是溫度，而且連腔內目前的濕度水平也顧慮到了。這保證時刻使用最合适的烹飪計劃，以便幫助你每次取得完美的結果。ADAPTIVE.Clima科技也表明你能無數次重复已儲存在記憶里的烹飪程序，不管在內安置多少托盤的數量或單一的托盤，結果總是于相同一致的确信里。

AIR.Maxi™科技，富有3種不同的電動旋轉速度和3種半靜態操作選擇，能調整在烤爐腔內面的气流并且富和你的要求：從高速設置迅速強烈的烹飪程序中，到低速設置用于精美慢煮食品的半靜態操作，甚至最具有挑戰性的糕餅及面包的烹飪程序也讓你輕易地控制。

MULTI.Time™科技也能設定多達9只定時器，即使在相同的爐腔溫度和濕度水平下烹煮几种不同時期的食品，也能給予你极高的控制。

如果你的ChefTop™/BakerTop™烤爐富有以兩核心探頭超細針(在烤爐以外)的特征，你也將能烹煮真空包裝食品及蒸煮特別精美的小食品。

用戶的指示

警告

請細讀這本小冊子，于它所提供關於安全的重要烤爐操作信息。請將它保持于安全的地方，以便各樣的操作者在必要時能索取參考。



安全規章

錯誤的安裝，協助，維修或清潔程序，或者對器具制造的任何修改，可以損壞財產或導致傷勢甚至致命的事務。使用器具之前請細讀操作手冊。

一般安全規章

有資格人士才可使用此器具，以便在專業和工業廚房里烹煮食品。任何其他不與相符指定使用將因此被視為危險。設備必須只為它所計劃的目的被使用；

任何其他應用將被認為不恰。

設備可用于下列目的：

- 為烹煮所有糕餅和面包產品，無論新鮮還是冷凍；
- 為烹煮所有烹調術的產品，無論新鮮還是冷凍；
- 把冷凍食品變帶回正常溫度；
- 為蒸汽烹飪肉，魚和蔬菜；
- 為于適合此類烹飪程序的烹飪真空包裝食品。

設備將不應被殘疾人士，精神及感官能力收受損人士（包括兒童），或是經驗不足或未經訓練人士使用，除非他們已經獲取操作設備的正確指示，并且于安全方面也受負責人的監視。

兒童將不被容許碰觸設備。

避面使用包含高度易燃成分食品（例如酒精類食品）。低可燃性點物質有可能在爐腔內突然着火而形成火災和爆炸危險；爆炸可引起門突然或者甚至猛烈打開。洗滌劑，水垢去除劑及相關附件必須只用于本手冊里所描述的目的。任何其他不與相符指定使用的應用將因此被視為危險。倘若制造玻璃門的玻璃片被損壞，請立即通知適當人士更換。突然破損的危險。在防止引起事故及損壞器具的當儿，所有人士應該以致正常安全程序被通知并且必要時索取訓練。

。

安全規章



氣體器具的安全規章 氣體器具的安全規章

倘若器具安裝在烹飪罩以下，在器具操作時必需要開着。可燃氣體！万一器具連接煙囪，排氣管必須毫無障礙根據目前安全規則—火災的危險！（欲知詳情，請與你專屬的安裝負責人聯繫）。

避面放置任何物体于連接器具的廢氣軟管之上。

任何物体不該堵塞或者堵塞器具下的地區。器具只可被操作在空當環境。

倘若聞出氣體：

立即切斷氣體供應！避面接觸任何電開關！保證房間獲取良好通風！避免創造明火焰及火花！使用一部于大樓外的電話并且立即通知你的氣體供應商（倘若在此過程中經歷問題，請與你本地的消防隊聯繫）！



操作：安全規章

當首次使用器具時，確保爐腔內沒有說明書，塑料袋或者附件品。

確保爐腔內任何懸掛的框架和托盤架手推車被放置于所指定的安全

在爐腔內容納熱液体的集裝箱可摔或滑下 – 燒傷的危險！

在利用器具烹飪之前，確保爐腔內沒有洗滌劑的殘渣。使用于合适眼睛，嘴和手的保護時，利用一塊濕布去除任何洗滌劑殘渣，然后完全沖洗 – 腐蝕的危險！

只使用你的手指操作控制面板；使用任何其他物体可損壞和/或導致操作失靈并且將使擔保無效。

于+5°C和+35°C之間的室溫操作器具。

外部的溫度可超60°C：請只接觸用來控制器具的零部件。燒傷的危險！

當集裝箱充滿液体或在烹飪過程中將充滿液体時，用戶必能視查每集裝箱內部；任何于眼睛水平以上的爐架將不可被使用

燒傷的危險！處理充滿熱液体的爐架時請多加注意以避面滴漏內容。

安全規章

在烹飪過程期間及烹飪過程之后移動食品集裝箱時，請多加注意：高溫能導致燒傷。

時刻戴穿耐熱手套于處理附件和其他在熱烤爐腔里的物体 - 燒傷的危險！

時刻緩慢而仔細地打開爐門：熱蒸汽(從烤爐逃离)導致燒傷的危險。

從烤爐取出托盤之前，將食品除去核心探頭。從烤爐腔除去食品集裝箱之前，確保核心探頭不成為阻擋的障礙。避面將核心探頭在爐門之外懸挂，這將能損坏探頭并且導致熱蒸汽或液体于烹飪過程期間逃离爐腔。

在"COOL"程式操作(爐腔冷卻)的期間，

當爐門打開時，烤爐風扇是正在運轉的。在啟動"COOL"程式之前，確保空氣汽缸已可靠地固定着。避面除去空氣汽缸正當烤爐運作于"COOL"程式時，在爐門被打開時或在爐風扇運轉時并且加熱要素仍然是熱的當時，無論在任何狀況下避面接觸爐風扇或加熱的要素。

避面在器具附近安置高度易燃或易燃物物質- 火災！

倘若移動器具和托盤架手推車不需被移動，車輪鎖剎車應被使用。手推車可在參差不齊的表面下滑落回轉- 傷勢的危險！

倘若在操作時需要使用并且移動托盤架手推車，時刻確保集裝箱已安全地穩固。將容納液体的集裝箱關閉，以便防止熱液体溢出- 燒傷的危險！

在運輸裝卸盤子架手推車和托盤架手推車時，手推車應根据指示与器具安全地穩固在一起- 傷勢的危險！

托盤架手推車，盤子架手推車，運輸手推車及器具在沿着參差不齊的表面推行或穿入室內門檻室將可導致推車陡摔- 傷勢的危險！

避免于爐腔內給予食品加鹽。倘若無法避免，請立即在善后清除烤爐(細讀以下相關部分)。

安全規章



維修，檢查及清潔

我們建議在每日的基礎上清潔爐腔，以為保持可接受的衛生標準并且防止爐腔內的不鏽鋼完好無損。因此我們建議使用Rotor.KLEAN清洗系統，代碼XC405，提供烤腔的自動清洗。



警告！

倘若沒有潔清或完全地清洗器具，累積于爐腔內的油垢或剩余的食品可導致燃燒-火災的危險！

為了防止爐腔內腐蝕發生，器具應該每天都清洗，即使只用于蒸汽烹飪。避面利用股力熱水或高壓蒸汽清潔設備來清洗器具。請只使用器具制造商推荐的洗滌劑。來自其他制造商的洗滌劑可損壞器具并因此使保證無效。避面使用磨損性物質或腐蝕性的洗滌劑。每天使用非磨損的洗滌劑清除爐腔將延長器具的工作壽命。手工清潔爐腔，進行如下：打開烤爐，把溫度設定至55°C及蒸汽水平至100%，讓它運作10分鍾，然后冷卻及利用一塊濕布清洗。避面使用酸產品或磨損性的工具和產品。避面使用股力水或高壓蒸汽清潔烤爐的外表面。使用一塊濕布清洗鋼地區及特別闡述產品。避面使用酸產品或包含氨水的產品。



安裝，檢查，維修和修理



危險：高電壓！

安裝，檢查，維修和修理應該由合格，適合及受過訓練的人員進行。在任何工作進行之前，器具應該于供電斷開。倘若器具被放置于車輪支撐結構，確保任何運作不損壞電氣導線，水管，排氣管或任何其他零部件。避免于器具附近放置熱源。倘若器具在車輪上，它移動必需有限，以便無論都能防止損壞電氣導線或水管。任何時候移動器具，確保電導線，水管并且耗盡導管已正確拆開。倘若器具被移動回原先的位置，確保證抗轉嫁安全鎖被使用，并且所有電氣導線，水管和排氣管以按照目前標準所連結。確保器具保持完美的技術狀態中，維護工作應該至少由幫助服務所建議的合伙組織一年進行一次。

器具操作指南

避免安置熱源(例如烤架, 炸爐等等)于器具附近。當爐門被打開時, 加熱及風扇操作將自動停止而內置風扇剎車被啟動。風扇將繼續在段時間內旋轉。倘若器具在超過15分鐘還未被選擇一項工作狀態或自動清洗, 以便減少能源消耗, 器具將自動啟動備用功能。若要退出備用程式, 僅僅只需壓"Start/Stop"的按鈕。使用燒烤功能(例如于家禽來說), 液滴托盤應該時刻安置于底部以收集過度脂肪。

在使用附件之前, 請時刻清洗。

倘若器具長時間被關閉(例如隔夜), 請稍微把爐門留開。

倘若器具將長時間不被使用(例如設施被關閉時), 請關閉電源及氣體供應。

于器具工作壽命末期, 器具不應于正常國內廢物渠道被處理, 也不應于公共再循環中心內被為視未疲憊不堪的家庭用品而放置在集裝箱里。我們將很樂意幫助你以正確的方式處理器具。

。

保證

此項UNOX產品應該由授權的UNOX協助中心所安裝。安裝日期及器具模型必須由買主以文件說明, 通過書面確認或一張由經銷商或被授權的UNOX協助中心所出具的安裝發票, 否則保證將是無效的; UNOX保證所有能清楚追溯缺陷起因于在生產過程的錯誤的故障。運輸所造成的缺陷及損壞或錯誤產品貯存, 維護或者操作于不受UNOX及環境因素(例如使用肮髒積極的水, 下等氣體或者不適當的電壓電平)的安裝程序將未無保障。保證不包括過量電壓應用所造成的任何損害, 或者被未授權或不熟練的人士竄改。保證權也將于損害或水垢于器具里增長導致失靈而成為無效。并且, 保證也不包括可被用盡的部分, 例如: 在器具已被使用之后的封條, 燈泡, 玻璃屏面, 裝飾部分和可消費的零部件。保證權利也無效于安裝錯誤所造成的損害, 或 未通過授權協助中心進行的安裝。

ChefTouch-BakerTouch數字控制面板

控制面板操作

ChefTouch-BakerTouch控制面板是通過手指所接觸的屏幕小型鍵盤

(避面使用任何其它物體例如刀叉等等)而操作。功能將可依照要求啟動和設定。


這種科技也使清潔控制面板迅速及容易，同時也確保最佳的可靠及持久在避免了任何類型機械的移動。


控制面板布局：



開關器具

當烤爐連接于電源時，控制面板將自動打開。15分鐘之后，倘若任何按鈕都未被選壓及連接電子控制面板（烤爐，快速冷卻，保溫箱）的任何設備未在運行中，它將進入備用程式：

只有  發光二極管將保持點燃。倘若需要恢復電子控制面板，僅僅按壓



 按鈕。倘若要啟動備用程式，持續按壓

 按鈕于6秒的時間于電子控制面板亮着的當儿；倘若要恢復板面，再次按壓  的按鈕。

控制面板操作

手工操作

選擇烹飪參數

下列參數可設于每個步驟：時間或核心溫度（這兩個參數將互相消除：倘若時間被確定，核心溫度參數將自動成為非操作功能，並且反之亦然）； 爐腔溫度，或者是Delta T（只要Delta T在核心溫度已被確定時是可用的）；ClimaLUX，倘若有必要，設定濕度抽出的百分比（DRY.Maxi™）或蒸汽釋放（STEAM.Maxi™）的百分比；使用按鈕傳遞參數于另一個；在活動中的參數將被點亮的 5 表示象之一所表明。選擇爐腔內的气流速度（3 种連續速度及 3 种半靜態工作程式）也是可能的。若要調整气流速度，按壓按鈕；活動速度水平將在屏幕 4 上表明。

N.B.

一個完整的烹飪過程不一定需要所有 4 步驟的實施。只有要求的步驟才應該被確定。這將防止損壞烤爐性能。

確定烹飪期間或核心溫度

烹飪期間及核心溫度參數控制每個烹飪步驟的時間。通常，安置的食品在烤爐里越多，需要完成烹飪過程的持續時間將越長，而反之亦然。

不僅只是烹飪持續期間，設置核心探查的溫度也是可能的。一旦達到設置的結果，下一個烹飪步驟將開始或者烹飪計劃將根據所需地結束。這樣，烹飪期間將自動調整配合安置于烤爐洞里食品的總量。

比食品所需的更短烹飪時期-或者太低的核心溫度-

將導致食品無法正確的烹煮。比食品所需的更長時期-或者太高的核心溫度-

將導致食品干化及燒焦的表面。

時間及核心溫度參數是相互專有：倘若一個時期已被設定，核心溫度參數將不能運作，而倘若核心溫度被設定，時間參數將是不能運作的。因此確定時間參數或者核心溫度參數將是必要的：倘若兩個參數都不未被選擇，控制面板將不允許任何參數更進一步的被設定（腔溫度，Delta T，气候）。

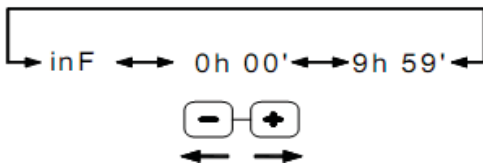
确定参数



确定烹饪持续时间

时间参数将展示于屏幕 2，于小时及分钟（hours. minutes）作为单位，并且可以使用 按钮来确定。

倘若烹饪第 1 步骤被选择，而正文“INF”（INFINITE）出现于屏幕 2，烤炉将自动连续运作直到用户以手工停止。当持续 HOLD（“HLD”）功能于随后烹饪步骤被选择，只有在加热的元素打开时，风扇才会运作。

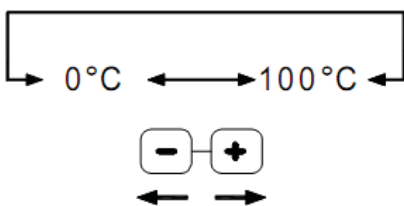


确定核心温度

核心探头于整个烹饪程序期间将测量产品内温度的增加，并且应该被插入食品最厚的部分，为最尖的那一端于中心。你必须确保在开始烹饪过程之前，探头已被正确地插置：错误的插置可损坏结果。

核心温度参数是通过屏幕 2 所表明，并且可以使用 按钮来设定。

一旦达到设定的核心温度，烹饪步骤就将算完成，然后下一步骤将开始（倘若适用）。



XC249 外部核心探头工具包能用来连结一个额外较小的探头，适于烹煮真空包装食品及小型的产品。

确定参数



时刻根据指示把核心探头放置好。损坏的危险！避免把探头悬挂在烤炉腔之外。损坏的危险！在把托盘从烤炉取出之前，先将食品除去探头。损坏的危险！



警告！

请保护手臂 -
伤势的危险

确定炉腔温度或Delta T的价值

精确地设置炉腔内的温度将确保食品由内到外正确的烹煮。比指定标准较低的温度将使食品干化而并不是烹煮它。比指定标准较高的温度将使食品核心未煮但已形成烧焦的表面（有时，关于肉类，这仅是所求的结果）。在烹饪步骤的过程中，利用**Delta T**参数所使用的核心来控制烹煮持续期间才是可能的。利用**Delta T**，意思是于炉腔内及核心探头所检测的价值的温度差别。炉腔温度和**Delta T**参数是相互专有：倘若炉腔温度已设，**Delta T**参数将无法操作，倘若**Delta T**被设定，炉腔温度参数将是不能运作的。

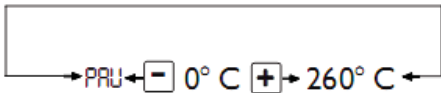
确定参数



确定炉腔温度

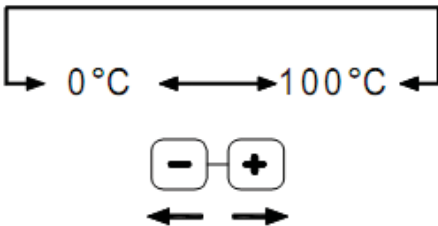
炉腔温度将展示于第 3 屏幕，并且可使用 按钮设定。

当正文“PAU”出现于屏幕 3，烤炉将进入暂停方式：风扇和加热的要素将不运作。倘若要延迟烤炉活动的运作或使用中止时期（有用于打样某些产品），设定中止时期于屏幕 2 及“PAU”符号于屏幕 3。



设定Delta T价值

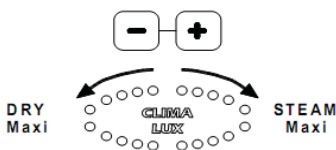
Delta T价值将显示于屏幕 3，并且可使用 按钮设置。



设定气候

炉腔内部的气候设定（STEAM.Maxi™/DRY.Maxi™）将由CLIMALUX ellipse 指示并且可以使用 按钮设置。

10蓝色的发光二极管显示炉腔内的湿度或蒸汽的百分比（STEAM.Maxi™）；10红色发光二极管显示干化的百分比（DRY.Maxi™）。



N. B. :

两个系统将不能同时被使用。设定CLIMALUX参数是可选择的项。倘若此参数未被设定，烤炉将运作于“对流”模式。

确定參數



于爐腔內發布的蒸汽/濕度：**STEAM.Maxi™**

你的烤爐已按裝了專屬的**STEAM.Maxi™**科技于爐腔內的現代蒸汽技術。這項富創新的科技讓你進行任何種類的蒸汽烹煮，從溫度**48°C**開始，并且確保蒸汽生產溫度控制的**最佳精確**。**STEAM.Maxi™**與各樣的溫度蒸發出可調整數量的蒸汽，并容許了不同形勢的烹煮進行：

蒸（只蒸汽）；

混合對流蒸汽烹飪（空氣+蒸汽）

通過**ADAPTIVE.Clima**科技，**BakerTop™**與**ChefTop™**烤爐不斷地監控所有烹飪的參數，不僅就溫度而言，而且也包括了爐腔內目前的濕度水平。不管安置了多少數量的托盤于爐腔內，這確保了時刻都會使用到最合適的烹飪計劃，幫助用戶每一次取得完美的結果。

ADAPTIVE.Clima功能將根據用戶所設置的濕度百分比，釋放所要求的蒸汽總量。



警告！

在烹飪過程的期間，烤爐內的產品將會發布一定的蒸汽量：因為有可發生，因此器具將不釋放水分倘若食品所散發的濕度足以達到用戶所要求的指數。在器具不因在故障下而不生產任何蒸汽，將是烤爐監控及管理程序正確進行的結果。

設定爐腔內所要求的濕度水平，請進行如下：

- 反復按壓  按鈕直到**CLIMA LUX**屏幕  閃爍；
- 使用  按鈕設定所要求的蒸汽釋放百分比（**STEAM.Maxi™**）

10藍色的發光二極管顯示用戶所要求的爐腔濕度百分比水平，而于烹飪程序內可從**10%**至**90%**有所變更。倘若**100%**被選擇—及**130°C**以下的溫度—烤爐將自動啟動它的只蒸汽模式。

确定参数



從爐腔抽出的濕度/蒸汽：DRY.Maxi™

取得專利權的DRY.Maxi™

科技使迅速于爐腔內抽出的所有濕度變得有可能，不管是由烤爐內的產品或者由STEAM.Maxi™系統于前一烹飪步驟所釋放的蒸汽。DRY.Maxi™科技表示ChefTop™及BakerTop™烤爐確保提高食品的品味，無論是烹飪餐廳菜肴還是烘烤糕餅及面包產品。設定爐腔內所要求的濕度抽出水平，請進行如下：


- 反復按壓按鈕直到  CLIMALUX 屏幕；
- 使用按鈕設置所要求的濕度抽出百分比（DRY.Maxi™）

10 紅色發光二極管顯示需要從爐腔抽出易變的濕度百分比（于10%及100%之間）。



設定氣流速度



于爐腔洞內設定 3 種氣流速度的選擇，除了 3 種半靜態工作模式以外，代表了烹煮任何產品，從清淡到需要較多熱氣的精美食品的可能性。按鈕能設定電動機旋轉速度及工作狀態。

一共有 3 種連續旋轉速度及 3 種半靜態工作模式。只有在熱元素打開時，半靜態模式才啟動電動機，並且準確地運作如傳統靜態烤爐的作用，風扇將操作短暫的片刻以便平均分配加熱元素所生產的熱氣及確保溫度于整個爐腔內保持相同。之前所選擇的速度將顯示于屏幕 4 並且可以根據以下順序使用  按鈕作出選擇：

- 1：顯示旋轉速度將調整到最小
 - 2：顯示旋轉速度是于最小及最大的設置之間
 - 3：顯示旋轉速度調整到最大
- 1 P：顯示半靜態的操作，與旋轉速度設置到最小
 - 2 P：顯示半靜態的操作，與旋轉速度設置到中量
 - 3 P：顯示半靜態的操作，與旋轉速度設置到最大



開始/停止烹飪過程

一旦你設置了所有烹飪參數，按壓  以便開始烹飪程序。倘若需要停止烹飪程序，再次按壓  按鈕。


在烹飪程序完成時，于手工及編程序方式，烤爐將發出 1 5 秒的警報聲響及閃爍 4 5 秒的屏幕。在這個 4 5 秒的期間，“START/STOP”發光二極管將繼續亮着。這時，設定的烹飪時間將延長。倘若再次按壓自動啟動（使用目前最新的烹飪參數）。倘若按壓按鈕，“START/STOP”發光二極管將關閉及所有操作的參數將被刷新。倘若在45秒內未選擇按壓任何按鈕，“START/STOP”發光二極管將關閉及所有操作的參數將被刷新。

選擇烹飪步驟


開始/停止烹飪過程

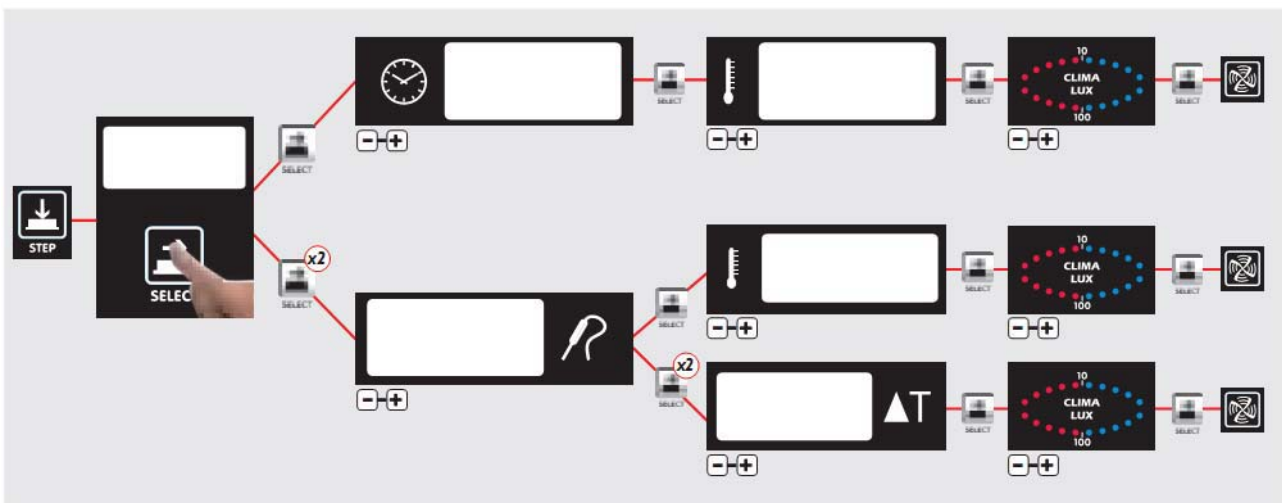
選擇烹飪步驟

每個烹飪過程由 9 個步驟組成。

從一個步驟到下一個步驟，只需按壓  按鈕；活動的步驟將顯示于屏幕 1。使用按鈕接轉一個參數到另一個；活動的參數于點亮的 5 個表示像被顯示。

注意：

按壓  按鈕所顯示的參數可變更，取決于使用控制面板設定烹飪持續期間的選擇（請參考以下圖表）：



倘若烹飪步驟持續期間已使用烹飪持續期間功能所設，將導致無法利用Delta T烹煮。

確定烹飪計劃

于設定的持續時期及爐腔溫度烹飪

第一步驟：

按壓  按鈕依照要求設定持續期間。




按壓  按鈕直到定時器屏幕開始閃爍。



N. B.

在烹飪第 1 步驟的期間，無限期” INF” 將可被設定；在此情況下烤爐將無限期保持溫度及濕度參數并且必須由用戶手工停止。在烹飪第 2 / 3 / 4 步驟，” HLD” 功能將可被設定以為保持恒定 70° C 的爐腔溫度直到被用戶手工關閉烤爐；這使爐腔內的食品保持溫熱及隨時可上桌。

第二步驟：

再次按壓  按鈕，直到溫度屏幕  開始閃爍；
使用  按鈕設定所要求的爐腔溫度。







N. B.

中止功能


“PAU”，將隨時可被選擇。在這時候，烤爐將保持于備用模式，與風扇，加熱元素及燃燒器關閉。倘若需要特別限制產品的”熱能壓力”，這將是多种烹飪程序的有用功能。

第 3 步驟：

CLIMALUX，倘若必要，帶有濕度抽出百分比（DRY.Maxi™）或者蒸汽釋放百分比（STEAM.Maxi™）：

- 再次按壓  按鈕，直到CLIMA LUX屏幕  開始閃爍；
- 再次按壓  按鈕，直到CLIMA LUX屏幕  開始閃爍；
- 使用+按鈕設定所要求的蒸汽釋放百分比(STEAM.Maxi™)；
- 使用-按鈕設定所要求的濕度抽出百分比(DRY.Maxi™)；
- 在無釋放或抽出蒸汽的情況下，留下的設置于只有對流烹飪。

第 4 步驟：


更換氣流速度，按壓  按鈕；

目前速度水平顯示在  屏幕。

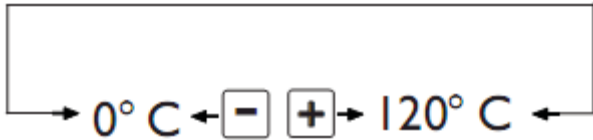
設定烹飪計劃

利用核心探頭于設定的爐腔溫度烹煮

第一步驟：

按壓  按鈕直到核心溫度符號  開始閃爍；

使用   按鈕設定所要求的核心溫度。



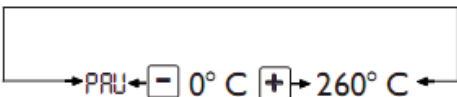
N. B.

于設定核心溫度，烹飪持續時期將被自動設定。一旦達到所求的核心溫度，烤爐將進行下一步驟（倘若被選擇）否則烹飪程序將結束。

第二步驟：

再次按壓  按鈕，直到溫度屏幕  開始閃爍；

使用   按鈕設定所要求的探頭溫度。







N. B.

中止功能


” PAU ”，將隨時可被選擇。在這時候，烤爐將保持于備用模式，与風扇，加熱元素及燃燒器關閉。倘若需要特別限制產品的”熱能壓力”，這將是多种烹飪程序的有用功能。

第 3 步驟：

CLIMA LUX，倘若必要，帶有濕度抽出百分比（DRY.Maxi™）或者蒸汽釋放百分比（STEAM.Maxi™）：

- 再次按壓  按鈕，直到CLIMA LUX屏幕  開始閃爍；
- 再次按壓  按鈕，直到CLIMA LUX屏幕  開始閃爍；
- 使用 + 按鈕設定所要求的蒸汽釋放百分比（STEAM.Maxi™）；
- 使用 - 按鈕設定所要求的濕度抽出百分比（DRY.Maxi™）；
- 在無釋放或抽出蒸汽的情況下，留下的設置于只有對流烹飪。

第 4 步驟:

更換氣流速度，按壓  按鈕；

目前速度水平顯示在  屏幕。

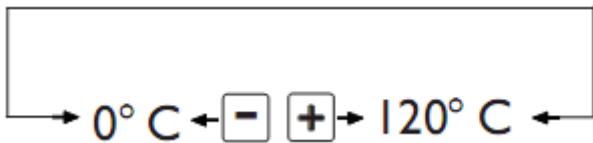
設定烹飪計劃

利用核心探頭于設定的Delta T 烹煮

第一步驟:

按壓  按鈕直到核心溫度符號  開始閃爍；

使用   按鈕設定所要求的核心溫度。



N. B.

于設定核心溫度，烹飪持續時期將被自動設定。一旦達到所求的核心溫度，烤爐將進行下一步驟（倘若被選擇）否則烹飪程序將結束。

Second step:

再次按壓  按鈕，直到Delta T 屏幕  開始閃爍；

使用   按鈕設定所要求的Delta T。







N. B.



烤爐絕不會，無論在任何情況下，操作于260° C更高的溫度。

第 3 步驟:

CLIMA LUX，倘若必要，帶有濕度抽出百分比（DRY.Maxi™）或者蒸汽釋放百分比（STEAM.Maxi™）：

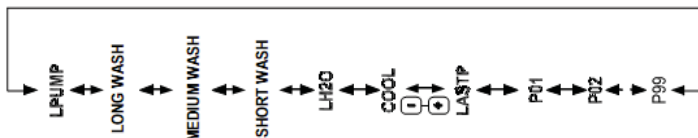
- 再次按壓  按鈕，直到CLIMA LUX屏幕  開始閃爍；
- 再次按壓  按鈕，直到CLIMA LUX屏幕  開始閃爍；
- 使用+ 按鈕設定所要求的蒸汽釋放百分比（STEAM.Maxi™）；
- 使用- 按鈕設定所要求的濕度抽出百分比（DRY.Maxi™）；
- 在無釋放或抽出蒸汽的情況下，留下的設置于只有對流烹飪。

第 4 步驟:

更換氣流速度，按壓  按鈕；
目前速度水平顯示在  屏幕。

用戶程序設計程序

使用計劃操作



ChefTouch/BakerTouch 電子控制面板容許用戶節省于99每個被分配多達25英文字母名稱的烹飪計劃。

進入程序設計項目，請按壓 按鈕；

根據所求選擇保留計劃（從P01到P99）的位置，使用 按鈕顯示于屏幕 5；按壓 按鈕選擇名稱的第一個字母；

再次按壓及使用 按鈕選擇第 2 個字母；

重復此程序于後續的字母；

最後，按壓 按鈕選擇烤爐預熱溫度。正文” PRE” 將出現；

使用 按鈕選擇兩者中任何一個：完全預熱的溫度 或者溫度

于預熱價值和第 1 烹飪計劃價值之間的差別；

使用 設定所求的價值，顯示于溫度；

按壓 按鈕選擇下一步驟及設置（持續時期，核心溫度，爐腔溫度, Delta T, 气候）所求的操作參數于此步驟；

按壓 鈕扣及設置管理爐腔气流速度的參數；

持續按壓 按鈕于 5 秒的時間把計劃儲存在記憶（5 秒之后將發出嘟嘟聲確認）里。

使用保存的計劃：

進入程序設計項目，按壓 按鈕；

按壓 按鈕直到相應所求計劃的號碼出現于屏幕5；

按壓 按鈕開始所選擇的計劃；

再次按壓 按鈕停止計劃。

N. B. :


當已保存的烹飪計劃開始時，烤爐將自動預熱到之前所設的預熱溫度。當烹飪計劃已啟動，烤爐將開始所設置的預熱步驟。在這期間，除了” START / STOP” 發光二極管，屏幕 2（顯示正文” PRE” 的屏幕）及屏幕 4（顯示正在使用的計劃），所有發光二極管及屏幕將關閉。一旦達到所求的溫度并且持續着，烤爐將發出嘟嘟響聲并且于第 1 烹煮步驟的相應數據將顯示在屏幕上。在爐門被打開之后，放置了食品在內并且再次把爐門關上，烹飪計劃將自動開始。

標準功能

LASTP功能

此將能迅速選擇最近所使用的烹飪程序，不管是手工或者是編程序模式所啟動。

當烹煮程序喝完成，按壓  按鈕。正文” LASTP” 將顯示于屏幕 5；

再次按壓  按鈕啟動最近使用的烹飪程序。

自動清洗計劃




Rotor. KLEAN

清洗系統，代碼XC405，提供自動清洗爐腔的義務。唯有器具富有此種選擇的特征，才能使用自動清洗計劃。在器具已受委任之后，將能安裝Rotor. KLEAN清洗系統。3 個清洗計劃（短洗，中洗及長洗）儲存于P. C. B.

控制記憶加上一個預加載洗滌劑和沖洗幫助管（泵裝）的計劃。

另外兩個半靜態自動化計劃：” LH20”，無需使用化學物品就能沖洗及擦干化爐腔于120° C 的溫度，及” 半靜態自動洗” 所利用預設溫度及化學物品清洗爐腔。進入編程式項目單于按

壓  按鈕；

反復按壓   按鈕直到LH20，短洗，中洗，長洗或者抽裝清洗計劃顯示于屏幕 5；按壓  鈕啟動被選擇的計劃；

N. B.

首次使用清洗系統，以便除去洗滌劑內及沖洗幫助管的任何空氣，啟動泵裝計劃將是有所推荐的程序，好讓洗滌的質量保持完善。只有安裝了Rotor. KLEAN清洗系統（XC405）才能使用這些程序。



注意！

我們建議于每日的本基上清潔爐腔，以為保持可接受的衛生標準及防止爐腔內的不鏽鋼毀損。因此我們將建議使用Rotor. KLEAN清洗系統，代碼XC405，提供爐腔的自動清洗。注意！倘若器具未被清潔或者未被完整的清潔，累積于爐腔內的油脂或者剩餘的食品可將燃燒 — 火災的危險！為了防止爐腔內腐蝕的發生，器具應該每天都清潔，即使只用于蒸汽烹飪目的。只使用器具制造商所推荐的洗滌劑。來自其他制造商的洗滌劑可將損壞器具也因此使保證無效。







注意！

當清潔程序在進行時，決不打開爐門 — 化學清洗物質及熱氣可散出 — 腐蝕及燃燒的危險！當Rotor. KLEAN 系統所啟動的清潔程式完成時，確保爐腔內沒有洗滌劑殘渣（包括空氣頻道鑲板后的面積）的遺留。使用一個手提蓮蓬頭除去任何殘渣并且徹底地沖洗整個爐腔（包括空氣頻道鑲板后的面積）— 腐蝕的危險！

標準功能

” COOL” 計劃是用于冷卻爐腔的功能；在加熱要素關閉時，它容許了腔內的風扇旋轉。計劃也能啟動于爐門打開之時，以便加速爐腔冷卻過程。在此計劃進行的期間，爐腔內的溫度將被顯示。

- 進入程序設計項目單于按壓  按鈕；
- 按壓   按鈕直到 LCOOL 計劃顯示于屏幕 5；
- 按壓  按鈕開始所選擇的計劃。

ADAPTIVE. Clima功能

通過ADAPTIVE. Clima科技，ChefTop™

及BakerTop™烤爐不斷監視所有的烹飪參數，不僅就溫度而言，而且也包括了爐腔內的濕度水平。這確保時刻都會使用最合適的烹飪計劃，不管安置多少數量的托盤，每次幫助用戶取得完美的結果。釋放在爐腔內的蒸汽量于放置在內的食品將有所變更，即使使用相同的計劃。一半規定，放置越多食品于烤爐內，烤爐生產出的蒸汽將越少。

ADAPTIVE. Clima科技也儲存最近使用的烹飪過程于器具的記憶。為此我們推荐使用MULTI. Point核心探頭以便防止定位的錯誤。不斷監視所有烹飪參數容許ChefTop™ 及 BakerTop™烤爐獲取關於烹飪過程溫度和濕度水平變化的數據于索取任何用戶干預的影像的當兒（比如打開爐門）。一旦達到預期的效果，ADAPTIVE. Clima科技也讓用戶儲存被實現的過程于器具記憶，在無需任何用戶的干預或監督下，便可以經常重復地使用于一個肯定的結果。

烤爐將自動复制用戶操作的功能于”操作”過程（根據所求所重復的）：

例如，倘若爐門在第3分鍾時被打開，導致溫度下跌20°C及爐腔內的濕度疏散，烤爐也將复制這些產生的結果于後續的烹飪過程里。

注意：以便正確地儲存一項

ADAPTIVE. Clima計劃于記憶里，核心探頭必需在烹飪過程操作期間已被正確地插入，就算于控制面板設置的計劃無需這項應用。

儲存已完成的烹飪過程，你已使用 ADAPTIVE. Clima科技完成器具記憶，請進行如下：

_ 在烹飪過程的尾聲，按壓  按鈕；

• 使用  按鈕選擇需要儲存的”操作”烹煮過程的計劃記憶位置。例如ACM01，ACM02，...

ACM20

• 按壓  按鈕并且使用  按鈕選擇所要分配給予計劃的名稱的第一個字母；

• 再次按壓  及 使用  按鈕選擇第二個字母；

• 重復此程序于後續的字母；





• 持壓  按鈕為5秒的時間把計劃儲存于記憶（5秒后將發出嘟嘟的確認聲響）。

注意：任何儲存的ADAPTIVE. Clima計劃參數將無法更改。

預設烹飪程序





ChefUnox – BakerUnox 自動烹飪過程

ChefTouch – BakerTouch 數字控制面板富有一套 ChefUnox – BakerUnox 所策劃的自動建議烹飪設置儲存于記憶里。輕易選擇所要求的烹飪型式對以便自動準備一系列無窮的食品。每型式的自動烹飪計劃提供訂置某些參數的選擇，以為您的要求達到最佳的燒烤及烹飪水平。

- 按壓  按鈕；
- 使用  按鈕選擇所求的計劃；
- 按壓  按鈕開始計劃；
- 再次按壓  按鈕停止計劃。

N. B.

在啟動計劃之前，你將可改變參數的價值以便調整所要求的烹飪水平。烤爐將按照烹飪性能作出調整，以為確保完美的結果。

- 按壓  按鈕直到你要更改的參數閃爍；
- 使用   按鈕設置你所要求的新價值。倘若你希望使這種更改變成永久；
- 持壓  按鈕為 5 秒的時間（你將會聽到嘟嘟聲表明計劃已經被儲存）。


	描述	可調整參數	何時增加	何時減少
烘烤	烤肉	核心探頭54° C	增加烹飪水平	減少烹飪水平
松脆的燒烤	外加脆皮燒烤肉類	核心探頭54° C	增加烹飪水平	減少烹飪水平
夜烤	隔夜烤肉	核心探頭54° C	增加烹飪水平	減少烹飪水平
炖煮	炖煮及火炖肉類	烹飪時間1 小时	增加烹飪水平	減少烹飪水平
燒烤	烤蔬菜和肉類	可設置 9 定時器，使用FAKIRO 烤架	–	–

MULTI TIME	同時烹飪幾種產品于各種時期	設定溫度及CLIMA LUX，按壓啟動並且使用梯級性按鈕設置 9 個定時器	-	-
雞肉	烹飪雞肉，鳥類，家禽	計時5分鐘	增加外部燒烤	減少外部燒烤
烤蕃薯	烤蕃薯	計時5分鐘	增加外部燒烤	減少外部燒烤
烘焙	烹煮冷凍的烘焙產品	計時5分鐘	增加烹飪水平	減少烹飪水平
+3 再生	再生从 3° C 開始	核心探頭 65° C	增加上桌菜肴的溫度	減少上桌菜肴的溫度

MAXI.Link科技

使用統一控制面板控制數多器具

ChefTouch—BakerTouch數字控制面板容許用戶控制各種與烤爐連接的UNOX ChefTop™ – BakerTop™器具。MAXI.Link科技也讓用戶控制數多烤箱于一個單一的數碼控制面板。用來控制所有其它器具的烤爐將成為主爐。由主爐控制的烤爐將成為從烤箱，並且它們的數字控制面板將保持不待用。主爐于從烤箱的數字控制面板于緊急事故時是可交換的。

選擇操控的器具請按  按鈕；這項選擇已顯示于屏幕 6。

數目/器具相應目錄

ChefTop™

器具數目	器具代碼	設備
1		ChefTop™主烤爐
2		ChefTop™從烤箱 1
3		ChefTop™從烤箱 2
4		ChefTop™從烤箱 3
5	XK305	快速冷卻
6	XVL575	保溫箱 / 慢煮爐
7	XC235	反滲透系統
8	XC236	OVEX. Net 3.0工具包
9	XC315-515	爐罩

BakerTop™

器具數目	器具代碼	設備
1		BakerTop™主烤爐
2		BakerTop™從烤箱 1
3		BakerTop™從烤箱 2

4		BakerTop™從烤箱 3
6	XL405	證明器
7	XC235	反滲透系統
8	XC236	OVEX. Net 3.0工具包
9	XC415-515	爐罩

烹飪原則

廚師于均勻烹飪的推荐

預熱

每次使用烤爐之前，最好每次都先預熱于比烹飪所需的更高30—50° C溫度，以為減少打開爐門時所失散的熱氣。烤爐將可預熱高達300° C。避面加熱烤爐于260° C以上的溫度及超過10分鐘。

托盤樣式

為獲取完美的烹飪質量及產品的均勻烘烤，避面使用太高的樣式以免妨礙正确的空气循環。

托盤隔离

為均勻的烹煮，請慎重地確保打樣后的產品之間与上方存有 3 c m的隔离空間。

食品數量

為了取得最佳結果，避面烤爐超載是重要的；你也該確保烘烤面包及糕餅時，在托盤上的食品是安置于面對着正确气流的方向。

核心探頭的定位

于必要正确的操作，核心探頭應該是從上到下而插入，于食品的最厚點，直到尖端插置于中心。烹煮較薄食品時，核心探頭應該于支撐表面以橫式插入。



Atención a la abertura de la puerta!!!

El calor y el vapor podrían causar quemaduras.

烤爐用戶通訊

用于ChefTop™-BakerTop™


烤爐的數字控制面板是為了提供烤爐與外界之間一個簡單界面的設計，通過現有通信系統及未來將會使用到的系統：USB，藍牙，連接口等等。USB

XC236界面工具能用來進行下列功能：

- _ 輸入烹飪計劃
- _ 修改操作參數（例如 探頭校准）
- _ 診斷故障
- _ 儲蓄爐腔或冷卻溫度的變化于器具的記憶（HACCP系統所要求的數碼）

詳細資料已提供于工具配套。

警告信息：

當故障被察覺而容許器具繼續以有限度操作的情況下，一項警告的信息將被顯示。設備將繼續操作而警告信息將持續顯示于屏幕上直到  按鈕被按壓。

	描述	影響	問題解法
WF01	錯誤被察覺于爐腔探頭 1 所記錄的數據內	烤爐繼續操作, 使用來自爐腔探頭 2 的數據	與用戶協助服務聯系
WF02	錯誤被察覺于爐腔探頭 2 所記錄的數據內	烤爐繼續操作, 使用來自爐腔探頭 1 的數據	與用戶協助服務聯系
WF03	錯誤被察覺于核心探頭所記錄的數據內	將無法設定步驟或啟動使用核心探查的計劃；倘若使用核心探	與用戶協助服務聯系

		頭的一個步驟于進行中，下續步驟將開始	
WF04	非正确的風扇旋轉速度	關閉電動機制動系統	与用戶協助服務聯系
WF05	錯誤被察覺于電子元件的冷卻系統	電子元件的冷卻扇可能無法運作	与用戶協助服務聯系
WF06	烤爐動力P. C. B. 的溫度太高	造成永久損坏的危險于P. C. B. 的動力	確保遵守安裝手冊所指定的定位標準。并与用戶協助服務聯系
WF08	氣體板被察覺當烤爐被設定為電動時	烤爐繼續操作，但由電控制	与用戶協助服務聯系
WF09	錯誤顯示于電動機制動系統	烤爐繼續操作但電動機制動系統于非運作模式	与用戶協助服務聯系
WF10	非基本電源板設定錯誤	烤爐繼續操作（但有限制因設定的錯誤）	与用戶協助服務聯系
WF11	非正确溫度于氣體板	烤爐繼續操作	与用戶協助服務聯系
WF12	太過高的溫度于外部熱電偶板	烤爐繼續操作	与用戶協助服務聯系
WF13	外部 sous-vide 記錄非正确數據	烤爐繼續操作但將無法使用外部 sous-vide 探頭	与用戶協助服務聯系
WF14	錯誤于Multi. point 核心（完全非操作）所記錄的數據	烤爐繼續操作，但無法運作需要使用核心探頭的烹飪計劃	与用戶協助服務聯系
WF15	錯誤于電板—熱電偶通信系統	烤爐繼續操作但無法使用外部 sous-vide 探頭	与用戶協助服務聯系
WF17	錯誤于Multi. point 核心（部分非操作）所記錄的數據	烤爐繼續工作，但核心溫度將可無法准确地被記錄	与用戶協助服務聯系

烤爐用戶通訊

警告信息（注意）控制電板：

	描述	影響	問題解
WD10	非基本控制電板設定錯誤	烤爐繼續操作（但有限制于設定錯誤）	与用戶協助服務聯系

警報信息：

當導致器具無法操作的情況發生時，警報信號將被展示，并且器具必須轉換到停止的狀態。設備將停止操作，并且警告！信息將展示于烤爐的屏幕上直到問題被解決。倘若警告狀態在設備操作的當儿發生，它將間接關閉，并且所察覺問題將与相應的警告被展示。以為解決此類問題，請与授權的協助中心聯系。

一旦問題被解決，器具將可通過按壓” START/STOP” 按鈕來啟動。

倘若任何其他設備/附件与烤爐連接在一起，它們將繼續正常運作，除非警報相應于一個特定的設備，并且防止它繼續的運作。

烤爐警報信息：

	描述	影響	問題解法
AF01	電動機已過熱	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AF02	安全恒溫器已過熱	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AF03	錯誤被察覺于兩爐腔探頭所記錄的數據	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AF04	P. C. B. 控制与P. C. B 電源之間的通訊已被切斷	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AF05	P. C. B 气体与P. C. B. 電源之間的通訊已被切斷	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AF06	气体烤爐所排出的煙霧達到高溫	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AF10	動力卡片設定錯誤	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
GAS	燃燒器里沒有火焰	燃燒器被撤銷。發火可重新按壓” START/ STOP” 按鈕來啟動	在此情況將無法再啟動烤爐，立即關閉气体軟木塞
AF01	電動機已過熱	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系

N. B.

每當烤爐于電力被啟動及每當P. C. B控制退出備用方式，P. C. B控制將被審視于警告/警報的狀態。（顯示于屏幕，倘若出示）。

烤爐用戶通訊

警告信息控制電板：

	描述	影響	問題解
AD01	錯誤被察覺于記憶控制面板	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AD02	錯誤被察覺于鍵盤	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AD03	錯誤被察覺于屏幕	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AD04	通訊已被切斷	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系
AD10	基本控制面板的錯誤	烤爐關閉	与用戶協助服務聯系

于故障状况的维修:

于故障的状况, 撤销器具:

切断器具于电源供应。

于气体器具

立即切断气体供应。

与技术协助中心, 受过培训的人员联系。

与用户协助服务联系之前:

	可能的原因	解决办法
烤爐完全關閉	沒有主電源	確保器具与主電源是連接的
	進水口關閉	進水口開支
爐腔內沒有蒸汽的生產	器具被錯誤地鉛錘于總水管道或者水箱	確保器具被正确地鉛錘于總水管道或者水箱
	水箱沒有水 (倘若水是從水箱所取的)	把水加滿于水箱
	進水口過濾器堵塞	清潔過濾器
在持續期間或核心溫度已被設定及已按壓START/STOP按鈕, 烤爐不啟動	爐門打開或非正确地關閉	確保爐門被關閉
	封條不清潔	使用一塊濕布清潔此封條
當爐門關上時, 水卻逃離封條	損坏的封條	与專業技師聯系請求必要的修理
	手柄的結構已松散	与專業技師聯系請求必要的修理

安裝者指



安全規章

所有安裝, 組合, 協助及維護程序必須根据目前規章于有資格人士執行。這些技師必須有所意識并且實施關於維修產品及工地安全的規章。不授

UNOX

批准的有資格人士所安裝的器具將使保證無效。根据上述信息, UNOX

將不承擔任何非職業性, 或錯誤規章的理解或本手冊所指示的應用工作的責任。



警告！

錯誤的安裝，協助，維修或清潔程序，或者任何對器具的修改，可損壞財產或導致傷勢甚至致命的事務。在安裝器具之前，請細讀安裝指示。此器具只可用于工業廚房烹煮食品。任何其他應用將和所指定的使用不相符，并因此被略為危險。



僅氣體器具

倘若器具裝置于爐罩下，應該將爐罩打開于操作的當兒。倘若器具是与煙囪連接的話，排氣管必須根据目前的安全規則不被任何障礙所阻擋！（欲知詳情，請与你的安裝負責人聯系）。
避面放置物体于与器具連接的排氣管的上方 —
火災的危險！器具下的方位不該被任何物体所阻擋 —
火災的危險！器具將只可操作于非通風的環境里 — 火災的危險！



倘若聞出氣體：

立即切斷氣體供應；避面碰触任何電器開關；確保室內通風；避面制造明火焰及火花；使用大樓外的電話即通知你的氣體供應商。

在安裝和委托器具之前，請細讀手冊。確保器具于運輸過程沒有被損壞。倘若你有關於任何損壞于運輸過程的疑問，請通知你的當地授權經銷商或者運輸經紀人。

器具運輸指示

確保產品的單位將能適合通過所有部門，走廊或其他通道以求到達安裝區。以下目錄列出包裝或非包裝模型的測量：

Modelos	Espacio sin embalaje LxDxHmm	Espacio con embalaje LxDxH mm	Modelos	Espacio sin embalaje LxDxH mm	Espacio con embalaje LxDxH mm
ChefTop™ 電動			ChefTop™ 氣體		
XVC 055	574x737x498	740x800x640	–	–	–
XVC 105/ 105P	750x782x498	880x880x640	–	–	–
XVC 205	574x758x632	740x800x780	–	–	–
XVC 305/ 305P	750x792x625	880x880x780	XVC 315G	750x796x840	870x870x1000
XVC 505/ 505P	750x792x813	880x880x970	XVC 515G	750x796x1028	870x870x1200
XVC 705/ 705P	750x792x960	880x880x1120	XVC 715G	750x796x1175	870x870x1400
XVC 1005P/ 905P	866x972x1866	980x1140x2000	XVC 1015G/ 915G	866x970x2072	–
XVC 1205	860x1160x888	990x990x1300	XVC 1215G	–	–
XVC 2005	860x1160x1208	980x1300x1310	XVC 2015G	–	–
XVC 4005P/ 3205P	869x1206x1857	985x130x2000	XVC 4015G/ 3215G	869x1206x2072	–
BakerTop™ 電動			BakerTop™ 氣體		
XBC 405	860x900x624	980x1060x772	–	–	–
XBC 605	860x900x820	980x1060x960	XBC 615G	860x900x1028	950x1030x1180
XBC 805	860x900x1140	980x1060x1280	XBC 815G	860x900x1348	980x1060x1470
XBC 1005/ 905	866x972x1866	980x1140x2000	XBC 1015G/ 915G	866x970x2072	980x1140x2250
器具應該只使用由UNOX 所提供的墊板被運輸。					



注意！

確保器具在運輸過程不于跌翻的危險。
注意器具的重量。使用合适的支撐。
請穿保護鞋于安裝過程。



器具安裝

烤爐安裝分為 5 階段：

- 1) 初步及定位程序
- 2) 電源連線/氣體連接
- 3) 鉛管：水體供應
- 4) 鉛管：排水
- 5) 排煙出口

安裝地點

在將器具定位之前，檢查測量數據及電源，鉛管和排煙連接的精確位置，相應于隨函附上”技術數據”冊子里的數字。



注意！

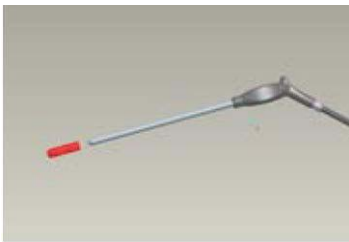
避面安裝器具靠近易燃素材。倘若器具安置于牆壁，間壁，櫥櫃，妝飾等等的附近，確保這些物体是由非易燃材料所制成。倘若情況并非如此，這些物体必需涂上非易燃熱絕緣材料，并且所有防火規章將必須嚴格遵守。

器具安裝

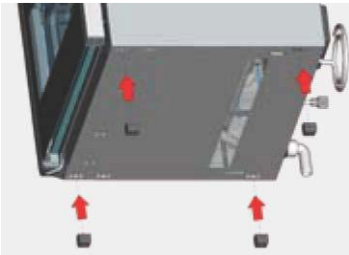


去除保護膜

小心地把保護膜從器具的外表面給撕開，以免留下膠的殘渣。任何留下的殘渣可使用適合的溶解產品處理。



去除硅酮保護膜于核心探頭的尖端



裝置固定的器具腳

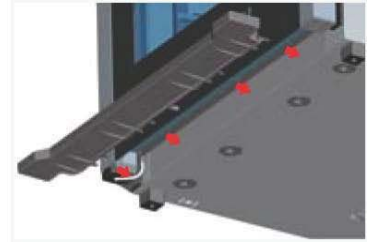
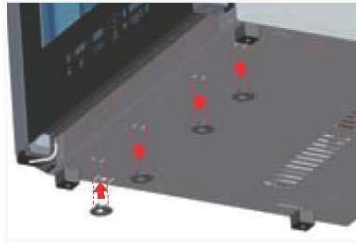
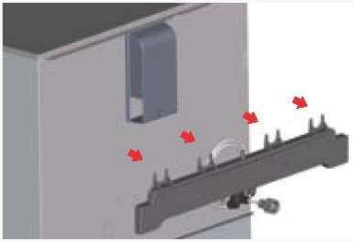
包裝所提供的器具腳確保電子器件及烤爐外表的冷卻得到足夠的氣流。因此正確地把它們裝置是必要的。把器具腳安裝根據圖畫所指示的定點。

注意！ 避面使用無器具腳的烤爐；這能導致電子器件過熱，並且于無法修理的結果損壞它們。

。

滴灌抽屜

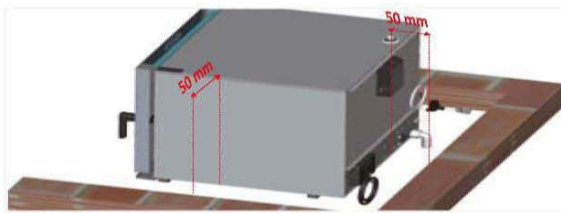
安裝于烤爐后板的滴灌抽屜收集任何沉積于爐門內的液體，因此當爐門打開時，它防止液體于地板往下滴落。利用螺絲刀把滴灌抽屜從烤爐的后部取出，並且把滑軌（于烤爐的包裝內所提供的）滑動于位置，然後根據圖畫把抽屜插入。



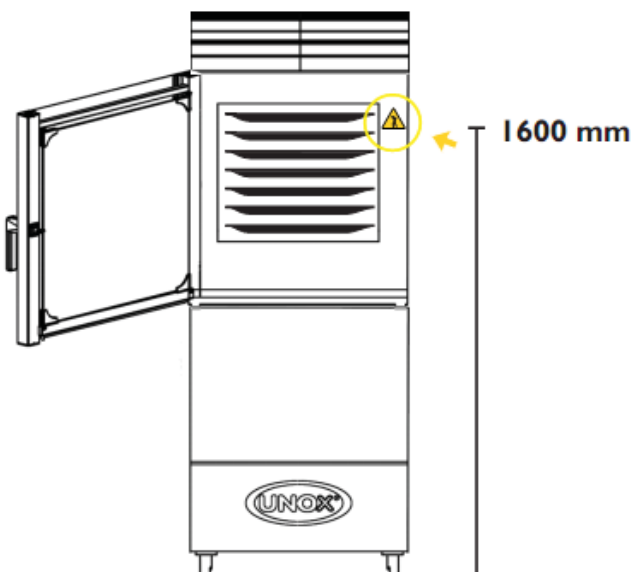
定位

注意

確保器具的后板可容易進接以便安裝電源連線及執行維修的工作。器具不適合嵌壁式的安裝，或用于一系列器具的一部分。器具的四周圍必需留下 50 mm 的空缺。倘若廚房有使用任何炸爐或其它導致熱液體溢出的能源，器具應該被安置于离邊界 45 cm 及烤爐后邊 70 cm 与其它器具的距离。



以為安全原素，桌面器具必須只安置于器具制造商所提供的支撐构或者櫥上。最高操作高度于頂架是 1600 mm。



安全標籤

<最高裝置容納液體箱的頂架高度>

可以于起用工具包索取。安裝器具之后，于高度 1600 mm 貼上標籤。（參考例子）

桌面烤爐需要使用特別的支架，酵素設備或托盤架子，並且應該安置在不鏽鋼桌子的上面。
避面直接于地板安裝烤爐。

定位

將器具水平得調整好。



確保器具是水平站立的。

在烹飪期間，生產出的熱煙及其它氣味必需排除於煙道；因此將烤爐定位於合適的爐罩下是建議性的，或者使用特別的UNOX 爐罩，以便確保煙霧被排除於外。



定位

門關閉規章

無手推車模型

倘若，一旦烤爐已定位于適當的位置，而門柄卻未持于正確合閘的位置當中（圖表 1），閉門或許必需被調整；請進行如下：

- 在爐門開着的當兒（圖表 2），稍微鬆懈螺絲把門固定就位（圖表 3）；
- 再次關閉爐門並且轉動手柄防止爐門打開（圖表 3）；
- 倘若爐門保持封鎖並且與門為完全直立的位置，再次將爐門打開，然後將固定門的螺絲給繃緊（圖表 5）；
- 倘若問題仍未解決，重復此程序，把固定門的螺絲給鬆懈。



手推車模型

萬一烤爐已被設置但爐門的手柄卻未持于正確關閉的直立位置（圖片 1），將可能有必要調整爐門門彈簧的位置。請進行如下：

- 打開爐門並且鬆懈固定門彈簧螺絲的上端與下端（圖片 2 和 3）
- 稍微鬆懈 2 個中心門彈簧螺絲（圖片 4）
- 打爐門拉置于門彈簧並且直立移動門以求完美的定位
- 排列爐門關閉別針（圖片 5）
- 繃緊中心門彈簧螺絲的上端及下端並且試着將爐門給關上。
- 倘若爐門正確地關上並且手柄保持完全直立位置，牢固地把爐門打開
- 固定門螺絲。
- 萬一問題仍未解決，重復此程序並且鬆懈更多的門彈簧螺絲。



N. B

非均衡的支撐表面將使爐門手柄無法正確關閉：倘若表面只有稍微的一點參差，問題將可解決于之前所描述的方法調整閉門；並且高度不平衡的地板或烤爐支撐表面將無賠償之方。

定位

支撐表面一定得是平橫及水平。安裝地區必須禁得起器具重量及極限重量。請參考以下的目錄：

單位/ 模型	重量 (無裝載)	單位/ 模型	重量 (無裝載)
ChefTop™ 電動			
XVC 055	35 kg	–	–
XVC 105/ 105P	45 kg	–	–
XVC 205	41 kg	–	–
XVC 305/ 305P	59 kg	XVC 315G	73 kg
XVC 505/ 505P	76 kg	XVC 515G	90 kg
XVC 705/ 705P	83 kg	XVC 715G	97 kg
XVC 1205	150 kg	XVC 1215G	170 kg
XVC 2005	165 kg	XVC 2015G	185 kg
BakerTop™ 電動			
XBC 405	60 kg	–	–
XBC 605	86 kg	XBC 615G	106 kg
XBC 805	118 kg	XBC 815G	132 kg

一旦器具已定位，確保沒有任何滑落或跌翻的危險。



注意！

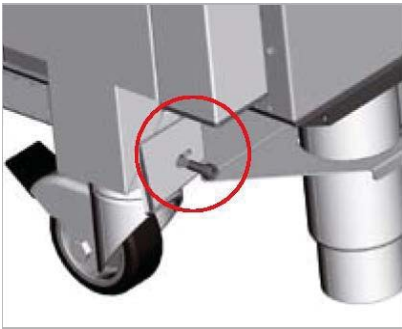
倘若器具被安置于移動支撐框架或櫥櫃上，應該利用額外鏈子將它安全地穩固以免器具轉動及損壞電源或氣體供應線。

定位

手推車模型

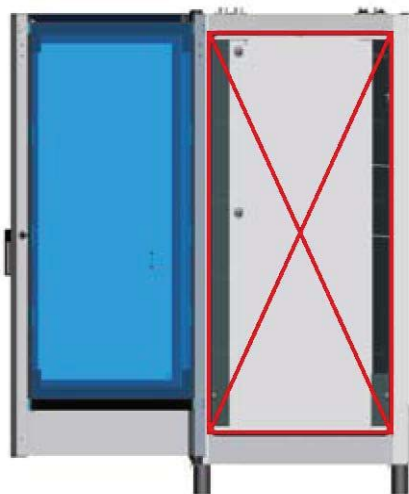
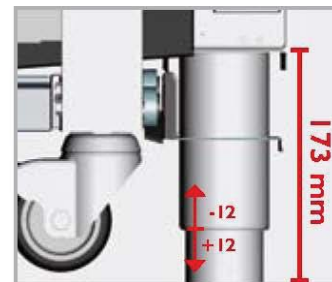
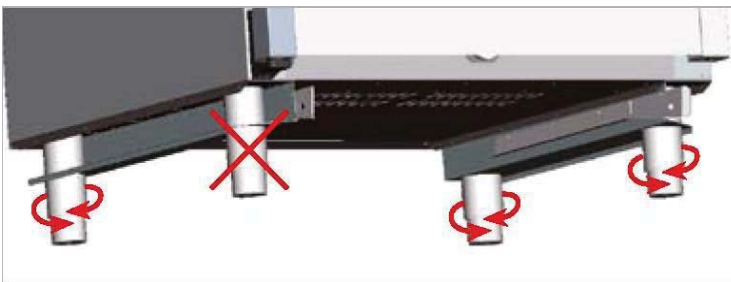
初步行動—運輸手推車

以為確保安全的運輸，手推車被安置于烤爐內并且是以兩個橫向螺絲裝置着。在移動手推車之前，根據圖片將兩個螺絲給松開：



調整手推車腳于插入

以確保爐內手推車安裝于正確的位置，檢察及可能性地調整車腳的高度將是必要的。兩只前腳之一必需安裝以確保基本高度預設于 173 mm。并且以安置好的那只為比例，其它三只腳也將能根據比例來調整。請看以下例子：



確保烤口的斜長度是相同。若非如此，根據必要將車腳給調整。



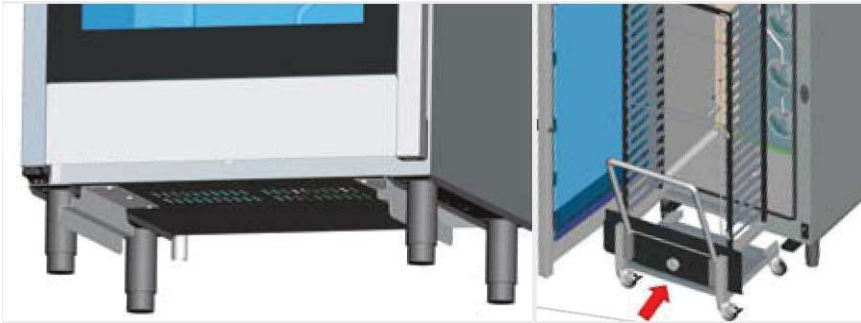
注意！

確保托盤架手推車能容易移動并且從烤爐滑入及取出時毫無障礙：突然動態可導致熱液体或食品溢出的結果，而可導致燒傷。

定位

插入手推車及設定爐門關閉面板：

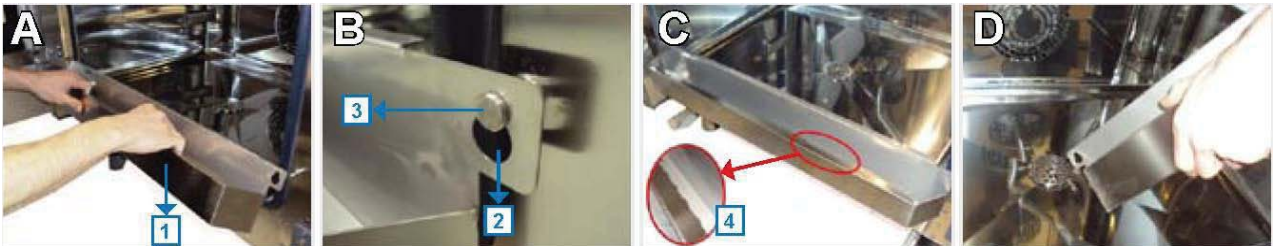
把托盤架手推車插入烤爐中，利用烤爐低面的滑道將它滑入。



注意！

手推車可能是燙的，并且只應該在穿着合适保護服裝時處理。

于爐前的中心低層裝置着一個微開關；倘若手推車放置在烹飪室內或者爐門以上述所描述的情景被安置，烤爐將關閉。在預加熱或清洗計劃過程中使用爐門關閉面板是建議性的。要安置爐門關閉面板請進行如下：



打開爐門及鉤住面板（1）制造橫向洞口（2）配鉤（3）于爐前低層（圖片A, B, C）。當液滴托盤滿時，等烤爐冷卻，通過手握緊抓液滴托盤（4）并且清除于烹飪室底下的下水道（圖片D）。



注意！液滴托盤背面可是熱的并且能導致燒傷。



雖然ChefTop手推車包括了液滴托盤為標準特征，BakerTop手推車卻無液滴托盤。因此，使用已安裝了收集冷凝于爐門玻璃內的液滴托盤的爐門關閉面板，將是建議性的。

定位



注意！

倘若地板不平，請使用最大 4 角度的斜坡梯。



注意！

倘若超過入口斜坡梯的角度，熱液體可從集裝箱溢出。燒傷的危險！



注意！

未正确安置的托盤架手推車可導致故障發生于器具。

當手推車前部位已裝集時，它可稍微降低。于無需削除爐腔低層的表面，確保手推車可輕易于烤爐移入及取出。倘若這種情況發生，調整車腳并且根据必要降低器具，以便手推車能正确地移動。



注意！

確保托盤架手推車能輕易移動，并且沒有障礙阻擋于滑入及從烤爐取出：突發動態可導致熱液體或者食品溢出而導致燒傷。

電氣連線

警告

于總電線連接必需根据目前規章按照地進行。器具必須安置于主插頭可容易進接的位置（于裝置Schuko

插頭的器具)。拆線的方案必需根据導線規章与固定導線合并。使用保險開關避面故障電流是我們的推荐。在器具操作期間，能源電壓不應該脫离于器具等級盤上所指示的名義電壓价值。



注意！

電氣連線必須由与相關當局注冊的技師進行，于安裝器具的國家的法律所要求。這些技師必須清楚并且應用關於維修產品的安全及工區安全的規章。根据上述信息，UNOX將不承擔任何于非專業性工作程序，或錯誤理解或規章應用的責任。



注意！

觀察電線彩色編碼。錯誤的連接可導致觸電的危險。錯誤的連接可損坏器具。

電線彩色編碼：



黃/綠色= 防護（地球）電線

藍色 = 中性電線

褐，灰或者黑色 = L1，L2，L3階段



注意！

觀察電氣連線杆。倘若杆倒置，燃燒器將不操作。



注意！

時刻遵守本標準及立法。

電氣連線

在連結總電于烤爐之前，比較能源供應數據与器具等級盤上所指定的必要條件。倘若電壓及電源階段不同，調整并且改正階段導線根据附上傳單所提供的數據。確保階段与地之間沒有任何電源的驅散。確保外殼及總電的地球線之間富有持續的電源連接。進行此程序時，我們建議使用數字万用表。



注意！

在連接器具于總電之前，確保所有電源連線的安全。

1.

裝有Schuko塞子及電纜（單階段）的烤爐：輕易地裝置插頭于相關的插座（插座應該适合于所被提供的塞子）；

2.

裝有（三階段）電纜于接線板上的烤爐以圖表所示：此類烤爐被供應了5電線的電纜而已安裝了三階段連線于中性；電纜應該直接連接配電板。拆線方案必須被根據導線規章與固定連線合并。我們推荐使用保險開關以免電流的故障。在器具操作期間，能源電壓不該脫離器具等級盤上所指示的名義電壓價值。進行其它連接的方案，請參考”技術數據”附件以便檢察用于烤爐模型的連接方法。連接圖表可在接線板內部有所顯示。只進行關於技術數據表所指示的連線，將跳線及電纜緊繃于螺絲下，以便當螺絲繃緊時，電纜及跳線是穩當的。

3.

裝有三階段接線板于DIN杠的烤爐：為電動連結烤爐，請參考”技術數據”附件以便檢察于烤爐模型所指示的連線方法及應該使用的電纜類型；為接線板，打開爐后面板低層部分并且通過相關的電纜鉗柄運作電源。只進行技術數據表所指示的連線。拆線方案必須被根據導線規章與固定連線合并。我們推荐使用保險開關以免電流的故障。在器具操作期間，能源電壓不該脫離器具等級盤上所指示的名義電壓價值。



電氣裝線

電纜應該由授權的人士替換。地球線電纜必定是黃及綠色。更換電源電纜（倘若使用預安裝電纜于接線板），請進行如下：

- 打開接線板以除去安裝的螺絲
- 根據被選擇的連接圖表連接電線
- 使用相關的電安全地纜夾鉗電纜
- 關閉接線板的蓋子并且繃緊安裝螺絲



注意！

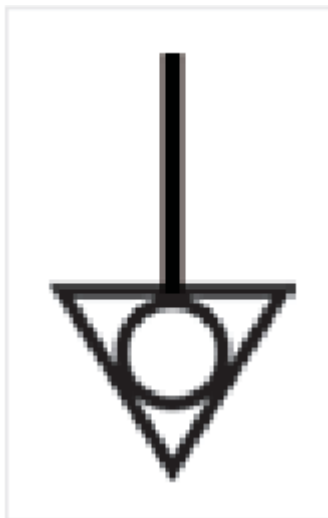
能源供應電纜只可由制造商，協助中心所派的代表或相似有合格員工所替換。

錯誤的連接可導致連接線板過熱而熔化。根據上述信息，UNOX

將不承擔任何非職業性的工作程序，或錯誤理解或規章應用的責任。器具必須連接總電地球導體線。

等電位連接

器具必須包括在等電位系統內，根據目前規章所指示效率已經過檢測。連接必須與不同器具之間被連接，而使用終端為等電位。等電位電線必須存有最少 10 mm^2 的橫截面，並且一定得是黃及綠色。



气体連接

警告



注意！

將器具安裝于足夠通風的地區以便防止毒性物質的構成。窒息的危險！與通風設備及最小橫截面有關係的信息，請參考目前安裝及安全規章（以及隨後修改）于烤爐被安裝的國家。多加注意并且確保燃燒需要的空氣體積不受任何放置于下的物體或器具邊緣的障礙（特別是通風口附近）。時刻確保足夠的氣流，以便燃燒可正確地進行及氣流的交換（室內必要的衛生）有效地進行。



注意！

于氣體供應的連接，任何器具內的氣體電路工程及所有關於廢氣疏導程序必需由器具安裝的國家根據法律所要求的相關當局所註冊的技師執行。這些技師必須清楚理解并且應用關於維修產品及工區安全的規章。UNOX

將不承擔任何非職業性的工作程序，或錯誤理解或規章應用或此手冊的責任。以確保標準器具設定與實際連接條件相應，首次運作器具必需進行燃燒器廢氣氣體，蒸汽及熱氣（CO, CO₂）的分析，并且記錄器具的測量價值。倘若無沖淡的CO價值大于1000 ppm，燃燒器將應該被檢驗而且，倘若有必要，根據設定的指示由公司所批准的授權技師調整。



注意！

不合适的連接可制造火災的危險。遵守本地氣體權局所設的標準。確保現有氣體的類型符合器具上的指示。避面堵塞或放置任何物體于器具上方的可燃氣體排氣管。



注意！

氣體連接必需由本區授權的安裝者進行。時刻確保氣體連接管及任何用于測量系統的相關管道符合尺寸的指示。所有不由UNOX提供的附件必須根據目前規章被批准。倘若管壓與連接流動壓力有差異，請與本地氣體權局聯系。倘若天然氣連接流動壓力超過30 mbar，器具將不能被操作，并且氣體部分必須被關閉。



注意！

氣體系統部件是為最大連接流動壓力于60 mbar所設計。在高的操作壓力價值將不被允許。

气体連接



封條測試

所有与水源及設備之間的連接必須經過封條測試。使用察漏噴管或者，倘若現有，使用適當抗腐蝕性泡沫刷抹連接點是建議性的。在兩個情況內，遺漏不該存在（泡泡）。

避面使用明火焰測試連接封條！

可燃气体的處理

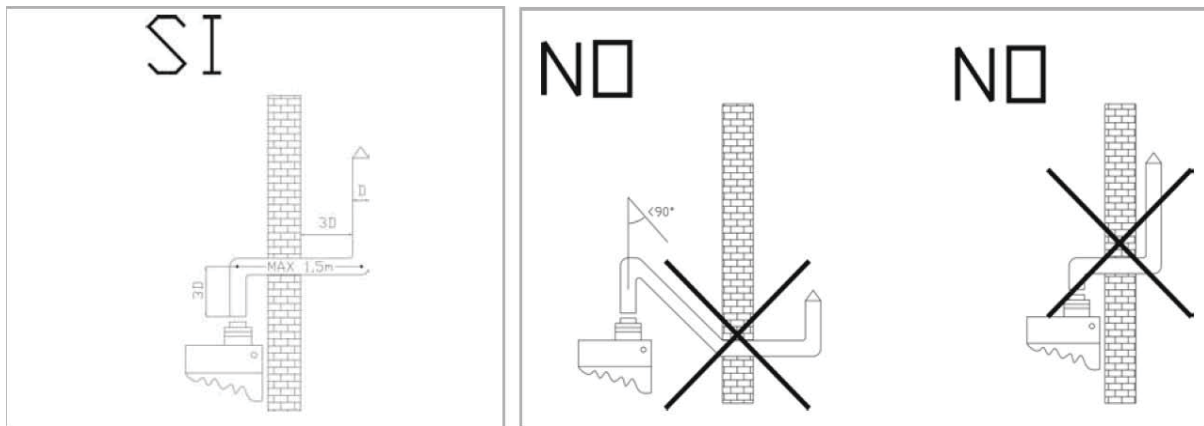
根据處理可燃气体的方式，气体烤爐類型可分組為三種類：

A1 類型（于熱能烤爐 < 14千瓦）：

廢气可釋放于烤爐安裝的室內。

B11 類型（于熱能烤爐 > 14千瓦）：

廢气必須以見效的自然通風煙道，被釋放于烤爐安裝的室外。于此類安裝，確保煙道的整個長度存有不比器具排气管附件更小的橫截面。通風開關上方必需有直立的導管；并且必須至少与管道的寬度多出 3 倍的長度。排气系統必須跟隨向上10%的最小斜傾，并且必須合并不比90度較小的角度。排煙气連接管的水平部分不可超過1.5米的長度。倘若無法連接，使用于通風開關距离 50 厘米以外的爐罩：倘若太近在通風開關被啟動時可導致气壓突跌的形式，而可造成燃燒器內更大量的气体被抽出；這將可導致爆炸及未燃燒毒性气体的生產。



注意！

我們推荐安裝煙道覆蓋于煙道末端外部的上方，以防止雨水進入烤爐并且減少Venturi影響所導致的气壓降，而當煙道外部受到強烈气流時將可發生。

气体連接

B21類型（于熱能烤爐

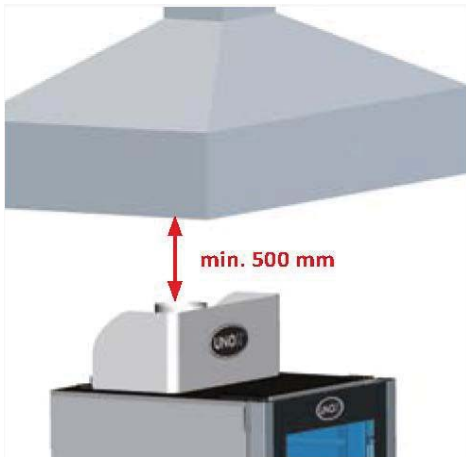
>

14千瓦）：廢气通過爐罩被釋放在外。爐罩應該距离通風開至少50厘米：倘若安置太近，在通風開關啟動時可引起壓力突發降落的狀況，而可導致燃燒器內气体大量的增加；這將可導致爆炸未燃燒气体毒性物質的生產。



注意！

確保標準器具設定相應實際連接條件，首次操作器具將必要進行燃燒器廢气气体，蒸汽及熱气（CO，CO₂）的分析，并且記錄器具的測量數字。倘若無淡化CO价值大于1000 ppm，燃燒器將應該被檢查及，倘若有必要，根据設定指示被公司授權的技師調整。



注意！

我們推荐煙道覆蓋安裝煙道末端外部的上方，以便防止雨水進入烤爐并且將底Venturi效應所導致的气壓降低于煙道因外邊強烈气流而受影響。

可燃气体排气管類型選擇必須根据有關气体器具安裝本地法規所設的附帶。

所有烤爐裝備了一條抗風煙道，安裝于可燃气体排气電路，并且于故障時或者奇异的通風故障而被啟動：這條煙道是烤爐組成的一部分并且決不應該消除。



注意！

廢气溫度將可能超過500

° C。因廢气高溫，廢气管必需不可使用鋁或者任何不能禁起高達200° C的高溫的材料所製造。



注意！

廢气管必需由一位專家所檢查及批准于按照目前本地法規及標準。在檢查完畢之后，書面的公文將被發布。

气体連接

警告

在進行連接之前，合格的安裝者應該確保器具評價盤上的數據与現有气体類型有所相應。器具經過校准，安裝及測試在工厂內于LPG气体（G30/G31丁烷/丙烷）。



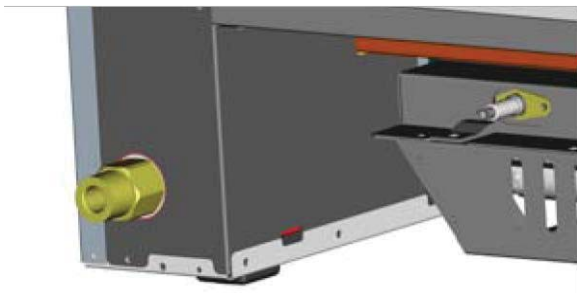
注意！

于气体供應的連接，任何器具內的气体電路工程及所有關於廢气疏導程序必需由器具安裝的國家根据法律所要求的相關當局所注冊的技師執行。這些技師必須清楚理解并且應用關於維修產品及工區安全的規章。UNOX

將不承擔任何非職業性的工作程序，或錯誤理解或規章應用或此手冊的責任。

連接

器具必需根据由器具安裝國家的目前規章所連接。器具必需安裝上游的關閉閥門于一個容易進接的地方。气体供應的連接，通過烤爐后板左邊低層的” ISO 7-1附件可進行于使用硬管或者靈活軟管及安裝批准的關閉閥門。



倘若使用靈活軟管，它們必須是由鋼制造；而你也必須確保它們未被安置于熱地區的附近并且不受扭曲和/或牽引。倘若使用非金屬材料（例如于封條），它們必須合适地被證明并且應該相符于目前歐洲的規章。最后，確保气体路線毫無遺漏，并且嘗試灌輸肥皂水溶液或一種特別起泡的產品于气体電路。決不使用明火尋找气体的泄漏。

气体连接

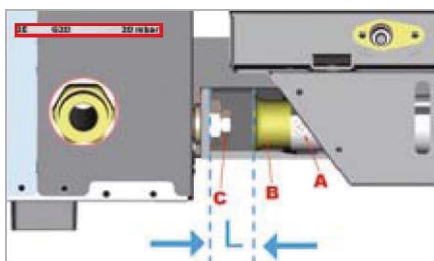
气体安装

气体管道网络必需由一位合格的技师所检查于，倘若有必要，替换喷嘴，调整主气流并且设定气体类型于烤炉控制面板上及贴上标签。

替换喷嘴及调整主气流

根据所附上的技术数据表内的目录，替换主要注射器并且使用相应表调整主气流。在烤炉上游的气体阀门已被关闭及断电时，才能进行此程序。确保被替换的注射器被盖印了直径的测量数据，于100

分之一的一毫米（于1/100毫米）。注射器装置于左边低层后部。为替换注射器及调整主气流，请进行如下（参考以下图表）：



- 松懈螺丝A。
- 根据所附上目录的信息调整表B。
- 使用一把13毫米扳钳，松开并且除去注射C。
- 安装于注射器适合气体的类型（参考相关技术目录）。
- 设置表B于H正确距离（参考相关技术目录）
 - 重新绷紧螺丝A。



2类型喷嘴：

- 一个适于G20, G25及G25.1气体
- 一个适于G30及G31气体

烤炉	气体	喷嘴代码	喷嘴直[1/100 mm]	L 主气流[mm]	安装
XBC 615 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	345	全開啟 L=39 mm	在器具里
	G30, G31	BR1055A0	225		已安装
XBC 815 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	375	全開啟 L=39 mm	在器具里
	G30, G31	BR1250A0	245		已安装
XVC 315 G	G20, G25, G25.1	BR1020A0	280	全開啟 L=39 mm	在器具里
	G30, G31	BR1085A0	185		已安装
XVC 515 G	G20, G25, G25.1	BR1270A0	335	全開啟 L=39 mm	在器具里
	G30, G31	BR1150A0	220		已安装
XVC 715 G	G20, G25,	BR1280A0	360	全開啟	在器具里

		G25. 1			L=39 mm	
		G30, G31	BR1180A0	230		已安装
XVC 1215 G		G20, G25, G25. 1	BR1275A0	345	全開啟 L=39 mm	在器具里
		G30, G31	BR1055A0	225		安装
XVC 2015 G		G20, G25, G25. 1	UG1001A0	375	全開啟 L=39 mm	在器具里
		G30, G31	BR1250A0	245		已安装
XVC915G	-	G20, G25, G25. 1	BR1245A0	355	全開啟 L=39 mm	在器具里
XVC1015G	-					
XBC915G	-	G30, G31	BR1055A0	225	L=16 mm	已安装
XBC1015G	-					
XVC3215G		G20, G25, G25. 1	BR1245A0	355	全開啟 L=39 mm	在器具里
		G30, G31	BR1055A0	225		L=16 mm
XVC4015G						

气体連接

修改气体參數于控制面板

進入烤爐控制面板第二隱藏項目單更換气体類型設定，請進行如下：

1. 進接隱藏項目單，同時按壓 **P** 及 **▲** 按鈕于 5 秒時間
2. 按壓 **■** 按鈕直到屏幕展示：12 FrU 10:



3. 按壓 **■** 按鈕直到屏幕展示气体參數 (GAS)



4. 使用 **-+** 按鈕選擇正确气体類型的設定：G20，G25或者G30（包括G31）。
5. 按壓 **■** 按鈕儲存新設定
6. 按壓 **P** 按鈕退出隱藏項目單
7. 儲存新設定，將烤爐斷線（拔下電源插頭），等待10秒然后在重新連接。



注意！

新型气体每次經過調整后：

- 于等級盤貼上永久標籤，指定關於新設定的數據：

Per l'installazione installare sul attacco la correct current setting label Per l'installazione installare sul attacco la correct current setting label		
20	G20	20 mbar
25	G20/G25	25/25 mbar
25H	G20	25 mbar
25H	G20	25 mbar
25L	G25	25 mbar
25LL	G25	25 mbar
25	G25.1	25 mbar
30	G30/G31	28-30/27 mbar
30/P	G30,G31	28-30 mbar
30/P	G30,G31	27 mbar
30/P	G30,G31	30 mbar

- 再次封鎖被調整的部分。
- 檢查气体電路任何的泄漏。
- 進行一般操作檢查。
- 確保烤爐气体閥門的气壓出口相應于以下目錄的數據：

气体	p最大限[mbar]	P最低限[mbar]
G20	14.2 ± 2%	5
G25 (G25.1)	21.2 ± 2%	7.5
G30 (G31)	26.2 ± 2%	10

气体連接

檢查名義加熱容量

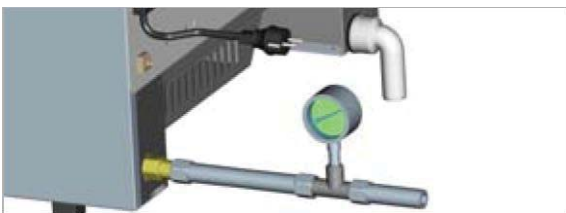
加熱容量應該由授權人士或者應負責任的組織所檢查，于此操作手冊所提供的數據的基礎上。這項檢查應該于新裝置，轉變或其它類型气体，并在每起維修程序后所進行的。名義加熱容量及連接壓力于使用技術數據表便可獲取。以紅漆密封的組成部分決不能被調整。指定名義加熱容量是以根据技術數據冊子使用噴嘴于所指示每气体類型的連接氣壓而獲取的。倘若你希望進行更進一步的名義加熱容量檢查，將可通過一只米及定時器使用體積方法。于每時間單位的精確容積數據可在技術數據冊子里的相應目錄內索取，此連接數據應該保持于指定的範圍，与加減 5 % 的容忍限度。倘若任何偏差被察覺，你應確保噴嘴附有正確的直徑并且于正確的入口壓力被使用。

檢查連接壓力

當器具運行的當兒，連接壓力就應該使用液体壓力測量器被測量（例如“U”型壓力測表与0.1

mbar

的分辨率或者一只電子壓力測表）；確保被記錄的壓力數字与相應目錄所提供的數字是相配的。檢查入口壓力，關閉上游气体閥門并且除去气体供應管，將T裝飾插入這根管道与烤爐的空氣入口之間；連接一只合適的測表于T裝飾的自由終端并記錄顯示的數字。气体閥門兩塞子進口及出口的壓力數字也可以被記錄下來，請進行如下：除去保護膜并且連接2根靈活管于閥門的壓力塞子及壓力測量器。在進行上述活動之前，松開壓力塞子的安裝螺絲并且將器具斷線。



倘若被記錄的壓力數據比“圖表”所顯示的數據還更低，（于目錄所指示的數據的低過0.2 mbar），請与你本地的气体供應商聯系。



注意！

制造商所調整并密封的電磁鐵閥門零部件不該因任何理由被干預。

檢查操作

根据操作指南啟動器具。確保器具毫無泄漏。檢查火焰的構成，交叉照明及外表于燃燒器通風口。火焰堅固并持于毫無黃尖端的亮藍色是非常重要的。

用戶建議

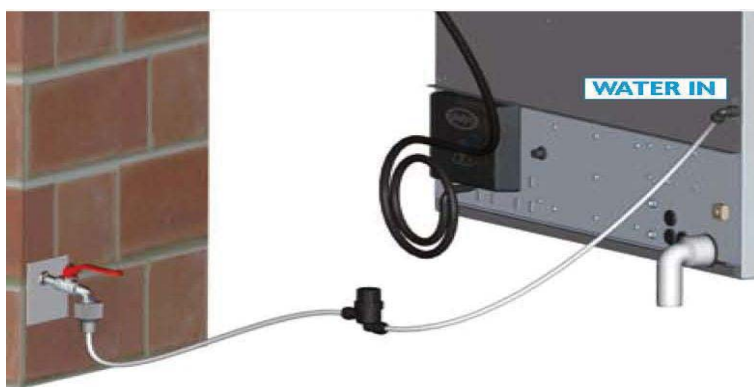
負責安裝的技師必須指示客戶/用戶烤爐運作的基本安全，并且參考此”說明書”所提供的信息。每起非日常的維護程序（替換故障組成部分，適應于其它气体等等）必須由一名附有必要專業文憑的技師執行；一旦此程序完成，烤爐的一般操作檢查將是必要的。因此我們推荐設立一項合同，顯證器具已被檢查 - 以及電源，气体及鉛管連接也完全地經過檢查 - 至少每年兩次。最終用戶將承擔器具每日的操作及清潔器具的所有責任。

STEAM. Maxi™鉛管連接

鉛管裝置：提供水源

警告

關閉閥門及機械的過濾器應該放置于總水管与器具之間。器具被在供應2米長的管道于相應非返回閥門及機械過濾器的附件（3/4”），也是目前規章所要求。在把水管与器具連接之前，用水將累積在內的殘渣給沖洗掉。水源供應的壓力數據于進口應該在150及400 kPa之間；而溫度必須不能超過30C。器具備有一台被校驗至2 bar的內部減壓器，以便確保STEAM. Maxi系統所制造出的蒸汽是正确的含量，因此保證了最佳烹飪的結果。倘若進口水源的壓力太低，請使用一台有适合流動评价的泵。



倘若無法連接于總水管，烤爐的蒸汽路線將可裝置XC665工具包，以將從燃料容器或另一種集裝箱抽取蒸餾水。

水源質量



STEAM. Maxi™電路被供應的水源必須附有極限硬度于100 μ S/cm.

使用去離子器（反滲透）是被強烈推荐的，以便防止水垢及其他礦物質累積在烤爐里。因此，你可乘此機會使用UNOX反滲透系統，代碼XC235，是通過烤爐電子控制面板所實現的自我診斷的直接控制。



用戶建議

任何由水源導致的水垢及其它化學劑將不為被保證。

STEAM. Maxi™鉛管連接

鉛管連接：排水

警告

從烤爐流出的廢水可能是熱的（90C）。用于排水的管道必須能禁得起高溫。

管道

于包裝內的袋子里，你將發現一個可以裝置在烤爐后部排水終端的90°的彎曲，并且應該使用硬管或者靈活軟管（參考UNOX工具包，代碼TB1520）進行連結于開啟或虹吸的下水道。直徑應該至少等于流水附件的直徑，并且應該不超過一米的長度。

烤爐排水渠道必需通過使用适合的虹吸与廢水系統連接，以便防止蒸汽逃离。

避免壓坏靈活軟管或者扭結形成在金屬管內于整個下水道的渠管。

下水道管必須時刻在至少5%的斜坡以確保水的適當流動，并且几乎水平的部分應該不超過一米的長度。良好做法將確保每個器具于排水系統附有它單獨的連接。

倘若几件器具或者其它設備于一根單獨排水管所連接，確保水管夠大，以便在無問題的情況下水能正确地流逝。



注意！

所有行動必須根據本地目前法律及法規進行。

下水道必須放置在設備周邊以外。

避面降低下水道管的直徑。

爐腔排煙管

在烹飪過程內，所生產的熱煙，跟隨其它氣味必需于煙道被除去；因此把烤爐定位于一台合适的爐罩下是建議性的，或者使用特別的UNOX爐罩以便確保煙霧被排除于外。



爐腔排煙管坐落在烤爐后板的頂層。

避面放置物体和/或材料于排煙管，因為這將可損坏煙霧正常的疏竄。確保排煙管上毫無可被煙霧所損坏的物体/材料。

避面在排煙管附近放置易燃材料。

倘若你希望使用無通風特征的管道或強迫驅逐疏竄煙霧，另單獨管（至少直徑為30mm）必須提供于每條煙道。此管都不應該超過一米的長度；而全部都應該于地板有至少45°的斜坡。

因此我們推荐烤爐放置于 UNOX 爐罩下，代碼 XC315（于 ChefTop™ GN 1/1系列），XC415（于 BakerTop™ 系列）或 XC515（于 ChefTop™ 及 BakerTop™ 手推車系列）。或者，安裝 UNOX 蒸汽冷凝器，代碼 XC115，或者使用 UNOX 管道疏竄煙疏竄，代碼 TB1520，并加以注意以免壓坏。排水管道應該毫無障礙阻擋。

以確保

BakerTop™烤爐烹飪室內濕度有更大的抽集，于烹飪室內安裝与烤爐一起被提供的兩塊金屬板是建議性的，然后使用适合的螺絲將它們放置于每個排煙管道。請參考例子。

于附件的連接

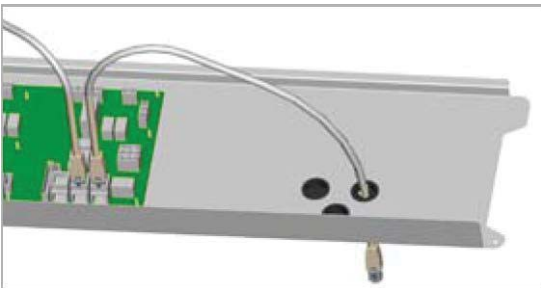
烤爐控制P.C.B.管理所有附件（罩，保溫箱，快速冷卻，滲透系統）。由烤爐控制的附件是通過器具后方的RJ45連接器所連接的。





連接烤爐與相關附件，請進行如下：

- 將所有器具與總主切斷
- 除去后板以便進接內部電氣系統
- 使用切割器于烤爐后板的橡膠覆蓋內打一條垂直的裂縫



- 將RJ45電纜一邊的末端給穿過
- 插入電纜末端于動力P. C. B. 上的相應凹形連接器（不管使用任何3個連接器）
- 替換保險蓋并且繃緊螺絲
- 將所有的器具于總電連接。被連接的附件將被自動確認并且可使用烤爐控制板控制。詳細資料關於附件的操作，請參考所指的附件于說明書。

⚠ 注意！

電氣裝線及任何在烤爐電氣系統內所進行的工作，以及與烤爐電氣裝線的相關附件，必須由器具安裝國家的相關法律所登記的技師進行。這些技師必須，清楚并且應用維修產品及工地的安全規章。根據上述信息，UNOX將不承擔任何因非專業性工作，或錯誤理解，或規章的應用所導致的后果的責任。

烤爐堆疊



警告！

烤爐決不應該堆疊于其它烤爐或者其他熱源的上方。

倘若較多烤爐需要堆疊于一個欄目里，請使用UNOX堆疊工具包，代碼XC726（于 ChefTop™ GN 2/3系列），XC727（于ChefTop™ GN 1/1系列），或XC725（于 BakerTop™ 600x400及ChefTop™ GN 2/1系列）確保烤爐之間的正确距离并且紓緩電源，鉛管連接及排气管連接的程序。



證明

制造商：UNOX S.p.A.

地址：Via Dell' Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere, Padua, Italy

產品：專業使用供結合烤爐

品族：ChefTop™ - BakerTop™

參考標準—本手冊所命名于器具上的“CE”標籤指的是下列指令：

低電壓指令2006/95/EC，根據標準：

EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 used in conjunction with EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 EN 62233:2008

電磁兼容性指令2004/108/EC，根據標準：

EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997 + A1:2001 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 EN 61000-3-11:2000

氣體器具指令90/396/CEE，根據規章及目前修改：

EN 203-1 EN 203-2-2 EN 437



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