

Made by : UNOX S.p.A
Via dell'Artigianato, 28/30
35010 Vigodarzere - Padova (ITALY)



MOD: **XF023**

S/N: 12403910
PROD: 2012

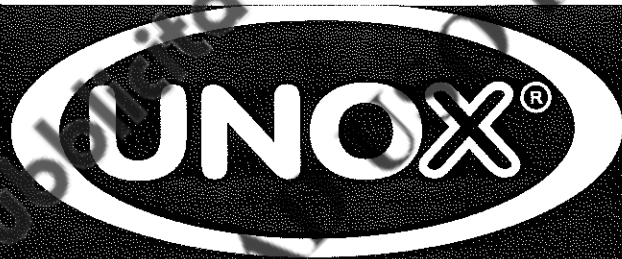


PATENTED

TYPE: IP X3 kW: 3.0 230V~ 50/60Hz

S/N: 0 000124 039108

MOD: 8 029212 002550



OVENS PLANET®

www.unox.com

INDICE

I. Istruzioni per l'installatore

1. TARGHETTA DATI
2. CERTIFICAZIONE
3. INSTALLAZIONE
 - operazioni preliminari
4. INSTALLAZIONE
 - collegamento elettrico

II. Istruzioni per l'utilizzatore

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE
2. NOTE PER L'USO
3. PANNELLO COMANDI
4. PULIZIA FORNO
5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

III. Principi di cottura

1. TIPOLOGIE DI COTTURA
2. VARIABILI DI COTTURA
3. USO DI TEGLIE - GRIGLIE

IV. Manutenzione

1. MANUTENZIONE ORDINARIA
2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA
3. GUASTI PIU' FREQUENTI



I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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

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

I. TARGHETTA DATI



2. CERTIFICAZIONE

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

FORNII CONVEZIONE ELETTRICI - SERIE XF:

- Direttiva Bassa Tensione DBT EC 2006/95, secondo la norma EN60335-2-42+A1 e secondo la norma EN60335-2-46+A1
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica EC 2004/108, secondo le norme EN60555-3, EN55014 e EN55104.

I forni della serie XAF riportano i marchi MET e NSF per gli Stati Uniti.

3. INSTALLAZIONE
Operazioni Preliminari

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

3.1 CONTROLLARE IL LUOGO DI INSTALLAZIONE

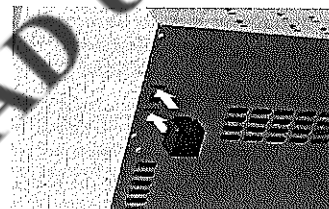
Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici ed idrici secondo le figure riportate nell'allegato fascicolo "Dati Tecnici".

3.2 MONTARE I PIEDINI

I piedini sono posti all'interno dell'apparecchiatura e devono essere tassativamente montati.

Non utilizzare l'attrezzatura senza piedini.

Inserire i piedini a scatto come mostrato nella figura



3.3 POSIZIONAMENTO

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

Posizionare l'attrezzatura in modo che la parete posteriore e laterale siano facilmente accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria, pertanto, nel caso di utilizzo di più forni, essi non vanno mai sovrapposti.

Si consiglia di lasciare una distanza di 10 cm tra la parete posteriore e il camino del forno.

Con particolare riferimento ai forni, tutti i modelli devono essere posizionati sopra un supporto tipo leviatore, porta-teglie, oppure sopra un tavolo di materiale non combustibile.

Non installare i forni sul pavimento.

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

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

3.4 RIMUOVERE LE PELLICOLE DI PROTEZIONE

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

Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato (ad. Es. alcool etilico denaturato).

4. INSTALLAZIONE
Collegamento Elettrico

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

Utilizzare il forno con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35 °C.

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

L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete, sia accessibile.

Nei casi di forni dotati di cavo di collegamento senza spina (XF043 e similari), interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore omnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata. Si consiglia l'utilizzo di un interruttore magnetotermico differenziale.

La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati del forno, di $\pm 10\%$. La protezione del termostato di sicurezza deve essere avvitata stretta in modo da non poter essere rimossa senza l'utilizzo di un utensile.

b- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.

Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo:



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

- 1- Forni dotati di cavo e spina Schuko (monofase 230V): è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione)
- 2- Forni dotati di cavo (trifase 400V + Neutro): i forni in questione sono dotati di cavo elettrico a 5 conduttori: è necessario collegare l'apposita spina trifase a 5 poli di portata appropriata oppure collegare il cavo direttamente ad un quadro elettrico.

Nei forni dotati di cavo a 5 conduttori è possibile sostituire il cavo di alimentazione per adattare il forno alla tipologia di fornitura di corrente elettrica disponibile.

Per sostituire il cavo di alimentazione procedere come segue:

- Aprire il coperchio della morsettieria facendo leva, con un cacciavite adeguato, sulle due alette laterali (1)
- Svitare le viti di bloccaggio dei conduttori (2)
- Svitare la vite del fermacavo (3)
- Rimuovere il cavo in dotazione
- Collegare i conduttori del cavo che si vuole utilizzare secondo lo schema di collegamento scelto serrando opportunamente le viti dei morsetti
- Bloccare il cavo attraverso l'apposito fermacavo
- Richiudere il coperchio della morsettieria

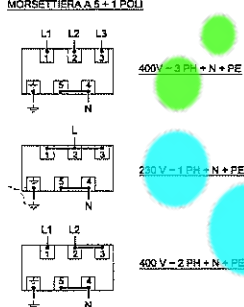


AVVERTENZA:

Effettuare il collegamento della morsettieria come indicato dal disegno: inserire il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.

Un collegamento errato può causare il surriscaldamento della morsettieria, fino a farla fondere.

SCHEMA COLLEGAMENTO MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



USCITA FUMI CAMERA COTTURA

Nella parte posteriore del forno è presente un camino di uscita fumi provenienti dalla camera di cottura: da tale camino, durante la cottura, escono fumi caldi e umidi (temperatura e umidità dei fumi dipendono dai parametri di funzionamento del forno e dal tipo e dalla quantità di prodotto inserito all'interno del forno).

I fumi che escono dal camino possono essere incanalati verso l'esterno oppure condensati.

I. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE:

L'apparecchiatura non va pulita con getto d'acqua. Non lavare mai l'interno della camera di cottura con acidi o prodotti aggressivi, ma solo con sapone e acqua.

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

I. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

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

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

In fase di primo utilizzo assicurarsi che all'interno della camera di cottura non siano presenti libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro.

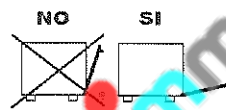
L'apparecchiatura non è adatta all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali e sensoriali, e con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che essi non siano stati istruiti sul corretto utilizzo del prodotto da una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.

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

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

2. NOTE PER L'USO



Durante il normale funzionamento del forno, qualora si volesse aprire la porta, per preservare l'integrità di questa si consiglia di aprirla completamente per far sì che il calore venga facilmente smaltito all'esterno e non vada a danneggiare le colonnine laterali.

Premessa:

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

I forni sono stati progettati per la cottura al forno di cibi come sotto riportato. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio. Il forno permette temperature d'esercizio comprese tra i valori di 0 - 300 °C (0 - 572 °F).

L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:

- per le cotture di tutti i prodotti di Pasticceria e Pane, freschi o congelati,
- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati,
- per il condizionamento di cibi refrigerati e congelati
- per la cottura di carni, pesce e verdure.

Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 20 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.

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

3. DESCRIZIONE E USO PANNELLO COMANDI

IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA

Il tempo di cottura è impostabile mediante l'apposita manopola (manopola a sx): il tempo è impostabile in un range di 0 - 60 min.

Ruotando la manopola in senso orario si imposta il tempo di cottura; ruotando la manopola in senso antiorario (posizione manuale) il forno funziona in continuo.

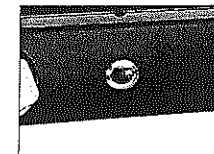
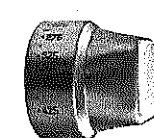
La rotazione della manopola avvia il forno attivando la rotazione del ventilatore ed accendendo l'eventuale luce interna. A fine cottura la manopola si porta sulla posizione di zero e il forno si spegne.

La condizione di forno spento è verificata solamente quando la manopola del timer è posta esattamente sullo zero "0". Per accertarsi del corretto spegnimento, attendere 5 minuti prima di abbandonare l'apparecchio.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

La temperatura all'interno della camera di cottura è impostabile mediante l'apposita manopola (manopola a dx): la temperatura è impostabile in un range di 0 - 300 °C (0 - 572 °F).

la spia verde della temperatura, quando accesa, segnala che la resistenza è attiva; raggiunta la temperatura desiderata si spegne.



4. PULIZIA FORNO

AVVERTENZA:

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

4.1 PRIMA UTILIZZAZIONE DEL FORNO

Per la prima utilizzazione dell'attrezzatura: pulire la parte in metallo con acqua calda e sapone e risciacquarlo. Non lavare mai l'interno della camera con acidi o prodotti aggressivi.

Riscaldarlo quindi a vuoto per 30 minuti circa alla temperatura di 200 °C (392 °F) per eliminare eventuali odori dell'isolamento termico.

4.2 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Ogni fine ciclo di cottura pulire l'interno della camera di cottura usando prodotti adatti allo scopo.

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

4.3 PULIZIA ESTERNA FORNO

Non utilizzare un getto d'acqua in pressione per il lavaggio esterno del forno.

Utilizzare panni inumiditi e prodotti idonei per la pulizia dell'acciaio inox.

Per il vetro utilizzare acqua e sapone neutro. Non utilizzare alcool o altri solventi.

5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura o se non previsto dall'impianto elettrico, staccare la spina.
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato.

III. PRINCIPIO DI COTTURA

1. TIPOLOGIE DI COTTURA

Le tipologie di cottura effettuabili con l'attrezzatura indicata in questo manuale sono esclusivamente limitate alla Cottura Professionale di Pane, Pasticceria e Gastronomia varia in modalità CONVEZIONE, ovvero mediante utilizzo di aria calda come mezzo di cottura.

AVVERTENZA:

- Riscaldare il forno impostando una temperatura 30 °C (54 °F) superiore alla temperatura di cottura prima di qualsiasi utilizzo per ottenere il massimo di uniformità di cottura.
- L'utilizzo di temperature più elevate rispetto allo standard richiesto da un prodotto porta ad una cottura non uniforme.
- Cottura di pane e pasticceria: non utilizzare teglie con un'altezza superiore ai 20 mm ed evitare che i prodotti posti nella teglia si tocchino.
- Non sovraccaricare le teglie di prodotto

La cottura nel forno ventilato avviene per mezzo del ricircolo di aria calda all'interno della camera di cottura. Questo permette di cucinare il cibo in modo uniforme grazie ad una distribuzione omogenea della temperatura. L'uniformità di cottura è garantita anche a pieno carico del forno. Il prodotto è cotto perfettamente sia in superficie, con una doratura omogenea, che nella parte interna, con una struttura uniforme e una umidità residua costante. Il vantaggio è la possibilità di poter cuocere contemporaneamente pietanze di diversa natura (purché la temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne i sapori.

2. VARIABILI DI COTTURA

TEMPERATURA

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

- Una temperatura bassa rispetto a quella corretta tende più ad asciugare che a cuocere il cibo. Una temperatura superiore a quella corretta tende a bruciare la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno questa a volte desiderato, per esempio nelle carni).

TEMPO

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

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

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

QUANTITA' DI CIBO

La quantità di cibo influenza il tempo di cottura. Maggiori quantità significano tempi di cottura più lunghi e viceversa.

Una quantità di cibo eccessiva può provocare un peggioramento della uniformità di cottura.

3. USO DI TEGLIE - GRIGLIE

Si consiglia l'uso di:

- Teglie in alluminio: pasticceria, pane non surgelato
- Teglie in acciaio: primi piatti, carni, pesce, patate
- Griglie: carni da rosolare come bistecche, wurstel, salicci, pane surgelato, pizza surgelata

IV. MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE ORDINARIA

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

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

- I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

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

I componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

2.1 SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE (se prevista)

Per sostituire la lampada illuminazione operare come segue:

- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Togliere le griglie laterali
- Svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con una di uguali caratteristiche
- Riavvitare il vetro
- Rimontare le griglie laterali

2.2 RIARMO DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovra temperature. Nel caso di intervento spegne l'apparecchiatura.

3. GUASTI PIU' FREQUENTI

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Intervento del dispositivo termico di sicurezza	Ripristino del dispositivo termico di sicurezza
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Luce forno spenta (se prevista)	Meccanismo della maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Lampadina bruciata	Sostituire la lampadina
Il forno non cucina in maniera uniforme	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampe
	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia (solo nel modello XF043)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle ventole è ferme (nel caso di forni che dispongono di più motori)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	La resistenza è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

MOD: XF023



ENGLISH

TECHNICAL DATA

01	ELECTRICAL POWER	3,0 kW
03	FREQUENCY	50 / 60 Hz
04	POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RNF
05	EXTERNAL Ø OF POWER SUPPLY CABLE	10 mm
06	VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	230V~ 1PH+N+PE 3G x 1,5 mmq = 13A
11	MAX FOOD LOAD	12 Kg
02	NOMINAL HEAT INPUT	2,9 kW
14	CAVITY DIMENSIONS (W - H - D)	480x300x352 mm

ITALIANO

01	POTENZA
03	FREQUENZA
04	TIPO DI CAVO ALIMENTAZIONE
05	Ø ESTERNO CAVO DI ALIMENTAZIONE
06	TENSIONE / SEZIONE CAVI ALIMENTAZIONE
11	CARICA MAX CIBO
02	POTENZA TERMICA NOMINALE
14	DIMENSIONI CAMERA COTTURA (L - H - P)

FRANCAIS

01	PUISSANCE ELECTRIQUE
03	FREQUENCE
04	TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION
05	Ø EXTERNE DU CABLE D'ALIMENTATION
06	TENSION / SECTION CABLE D'ALIM.
11	CHARGE MAXIMALE D'ALIMENT.
02	DEBIT THERMIQUE NOMINAL
14	DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON (L - A - P)

ESPAÑOL

01	POTENCIA
03	FRECUENCIA
04	TIPO DE CABLE DE ALIMENTACION
05	Ø CABLE EXTERNO DE ALIMENTACION
06	TENSION / SECCION CABLES DE ALIMENTACION
11	CARGA MAX. DE ALIMENTOS
02	POTENCIA TERMICA NOMINAL
14	DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN (A - P - A)

DEUTSCH

01	ELEKTRISCHE LEISTUNG
03	FREQUENZ
04	ZULEITUNGSKABELTYP
05	AUSSENDURCHMESSER DES VERSORGUNGSKABELS
06	KABELQUERSCHNITT UND VERSORGUNGSSPANNUNG
11	MAX. SPEISEFASSUNGSVERMOGEN
02	NOMINALE WARMELEISTUNG
14	GRÖÖE DES KOCHKAMMERS (B - H - T)

MOD: XF023



ENGLISH - DRAWINGS

1. TERMINAL BOARD COVER BOX
3. UNIPOTENTIAL TERMINAL
6. TECHNICAL DATA PLATE
12. HOT FUMES EXHAUST CHIMNEY
8. 3/4" THREAD WATER INLET
11. CAVITY DRAIN PIPE
7. SAFETY THERMOSTAT
9. 3/4" GAS INLET
2. TERMINAL BOARD POWER SUPPLY
4. PROVER CONNECTION
5. HOOD/STEAM CONDENSER CONNECTION
10. ROTOR KLEAN CONNECTION
13. ACCESSORIES CONNECTION
14. OVEN CONNECTION CABLE
15. CABLE PRESS

ITALIANO - DISEGNI

1. SCATOLA COPRI MORSETTIERA
3. MORSETTO EQUIPOTENZIALE
6. TARGHETTA DATI TECNICI
12. USCITA FUMI CALDI
8. INGRESSO ACQUA 3/4"
11. SCARICO CAMERA COTTURA
7. TERMOSTATO DI SICUREZZA
9. INGRESSO GAS 3/4"
2. MORSETTIERA ALIMENTAZIONE
4. COLLEGAMENTO LIEVITATORE
5. COLLEGAMENTO CAPP/ABBATTITORE
10. INGRESSO ROTOR KLEAN
13. COLLEGAMENTO ACCESSORI
14. CAVO COLLEGAMENTO FORNO
15. PRESSACAVO

LASCIARE STACCATO DI 10 cm IL FORNO DAL MURO

FRANCAIS - ENCOMBREMENT

1. CHAUMARD
3. SUPPORT BORNE EQUIPOTENTIELLE
6. PLAQUETTE SEGNALETIQUE
12. SORTIE DES FUMÉES CHAUDES
8. ARRIVÉ D'EAU FIÉLT 3/4"
11. SORTIE DE L'EAU RACCORD
7. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
9. ARRIVÉ DU GAS 3/4"
2. BOITE A BORNES D'ALIMENTATION
4. JONCTION DE L'ETUVE
5. JONCTION DE L'HOTTE/CONDENSATEUR
10. ENTREE ROTOR KLEAN
13. JONCTION DES ACCESSOIRES
14. CABLE DE CONNEXION DU FOUR
15. PRESSE CABLE

PLACER LE FOUR À UNA DISTANCE DE 10 cm DU MUR

ESPAÑOL - DISEÑOS

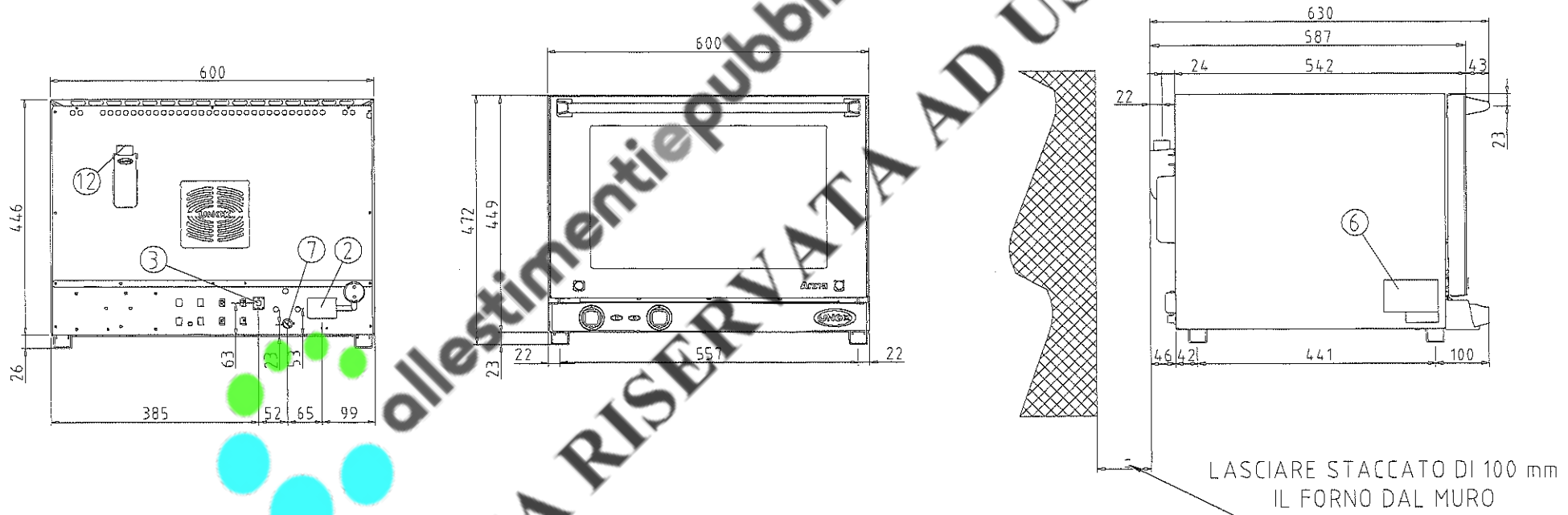
1. PASA CABLE
3. SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6. TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
12. SALIDA HUMOS CALIENTES
8. ENTRADA DE AGUA 3/4"
11. DESCARGA CAMARA DE COCCION
7. TERMOSTATO DE SEGURIDAD
9. ENTRADA DE GAS 3/4"
2. CAJA DE CONEXION
4. CONEXION FERMENTADOR
5. CONEXION CAMPANA/CONDENSADOR
10. INGRESO ROTOR KLEAN
13. CONEXION ACCESORIOS
14. CABLE CONEXION HORNO
15. ENCHUFE

MANTENER SEPARADO 10 CM EL HORNO DE LA PARED

DEUTSCH - ZEICHNUNGEN

1. KLEMMLEISTENANSCHLUSS
3. GLEICHPOTENTIELLE KLAMMER
6. TYPENSCHILD
12. ABZUGSHAUBE
8. WASSEREINZUG 3/4 GEWINDE
11. WASSERAUSLASS GEWINDE
7. SICHERHEITSTHERMOSTAT
9. GAS EINZUG 3/4" GEWINDE
2. ZULEITUNGSKLEMMLEISTE
4. GÄRSCHRANKVERBINDUNG
5. ABZUGSHAUBEVERBINDUNG
10. ROTOR KLEAN EINGANG
13. ZUBEHÖRTEILENVERBINDUNG
14. OFENSVERBINDUNGSKABEL
15. PRESSE-ANSCHLUSSKABEL

DRAWING



LASCIARE STACCATO DI 100 mm IL FORNO DAL MURO

MOD: XF023



ENGLISH - WIRING DIAGRAMS

MO TERMINAL BOARD
 TSIC SAFETY THERMOSTAT
 TM TIMER
 TE THERMOSTAT
 M MOTOR
 R HEATING ELEMENT
 H OVEN LIGHT
 S PILOT LIGHT
 C ELECTRIC CONDENSER
 IM REVERSING GEAR
 LP DOOR MICROSWITCH
 RE ENERGY REGULATOR
 P PUSH BUTTON
 INT SWITCH

ITALIANO - SCHEMI ELETTRICI

MO MORSETTIERA
 TSIC TERMOSTATO SICUREZZA
 TM TIMER
 TE TERMOSTATO LAVORO
 M MOTORE
 R RESISTENZA
 H LUCE FORNO
 S LUCE SPIA
 C CONDENSATORE
 IM INVERTITORE DI MARCIA
 LP MICRO INTERRUPTORE PORTA
 RE REGOLATORE ENERGIA
 P PULSANTE
 INT INTERRUPTORE

FRANCAIS - SCHEMAS ELECTRIQUES

MO BOITE A BORNES
 TSIC THERMOSTAT DE SECURITE'
 TM TIMER
 TE THERMOSTAT DE TRAVAIL
 M MOTEURS DES TURBINES
 R RESISTANCE
 H LAMPE DU FOUR
 S LAMPE TMOIN
 C CONDENSATEUR
 IM INVERSEUR DE MARCHE
 LP MICRO INTERRUPTEUR DE PORTE
 RE REGULATEUR D' ENERGIE
 P POUSSOIR
 INT INTERRUPTEUR

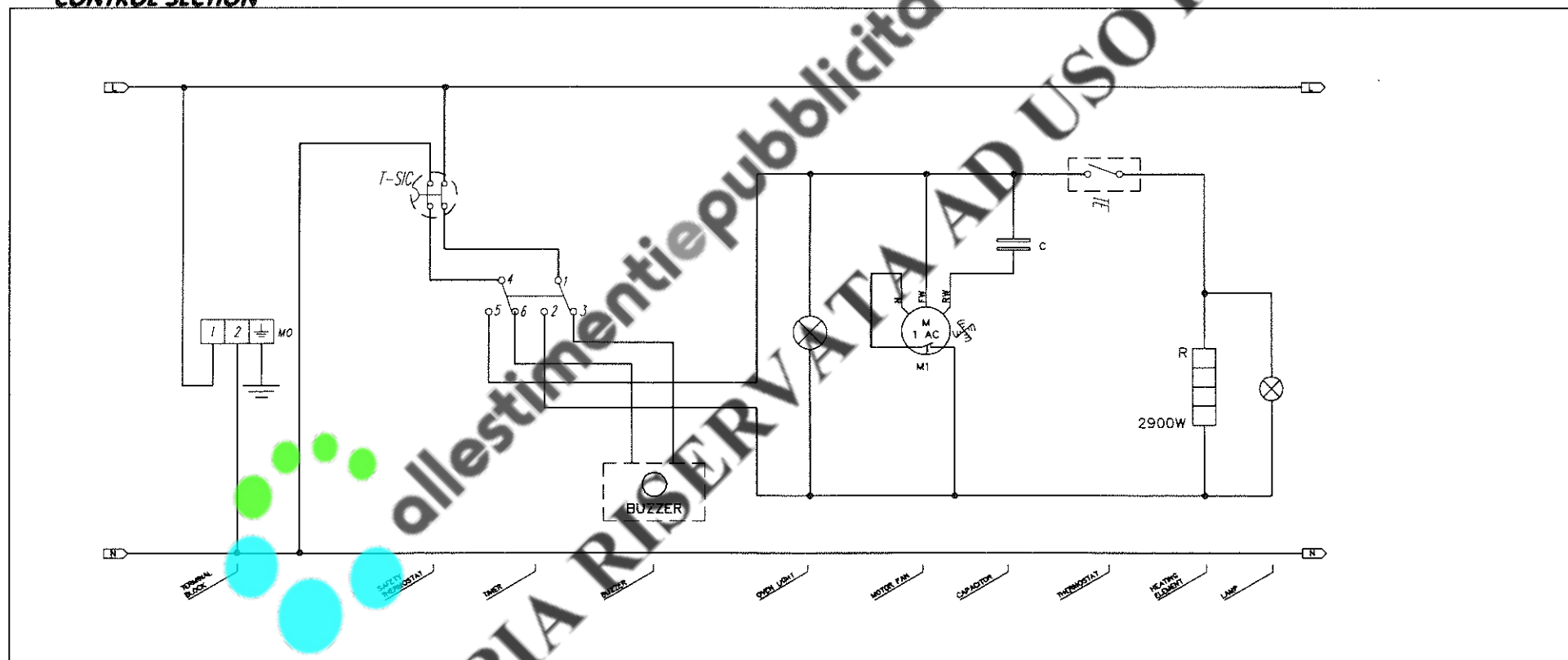
ESPAÑOL - ESQUEMAS ELECTRICOS

MO CAJA CONEXIONES-REGLETA
 TSIC TERMOSTATO DE SEGURIDAD
 TM TIMER
 TE TERMOSTATO DE TRABAJO
 M MOTOR
 R RESISTENCIA
 H LUZ HORNO
 S LUZ PILOTO
 C CONDENSADOR
 IM INVERSOR DE MARCHA
 LP MICRO INTERRUPTOR PUERTA
 RE REGULADOR ENERGIA
 P PULSADOR
 INT INTERRUPTOR

DEUTSCH - SCHALTPLAN

MO KLEMMLEISTE
 TSIC SICHERHEITS THERMOSTAT
 TM TIMER
 TE THERMOSTAT
 M MOTORVENTILATOR
 R WIDERSTAND
 H LICHT DES OFENS
 S KONTROLLICHT
 C KONDENSATOR
 IM WENDEGETRIEBE
 LP MIKROTÜRSCHALTER
 RE ENERGIEREGLER
 P TASTE
 INT SCHALTER

CONTROL SECTION



Unox S.r.l.

www.unox.com - tel 049/8657511 - ITALY

RAPPORTO PROVE DI SICUREZZA / (Safety Test Report)

INIZIO PROVE (Test Start Time): 10:39:59	DATA / (Date): 28/09/12	OPERATORE / (Operator):
--	-------------------------	-------------------------

MODELLO / (Model) : 8029212002550 XF023
 NUMERO DI SERIE / (Serial Number) : 000124039108
 LOTTO / (Batch) :
 ESITO TEST ESEGUITI / (Test Results) : OK !

DESCRIZIONE TEST (Test Description)	PARAMETRI IMPOSTATI (Set Parameters)				RISULTATI (Test Results)
	V	I/P	t	R / (%)	
EFFICIENZA TERRA (Ground Test ac-50Hz)		25 A	3 s	100 mΩ	R=85 mΩ
PRIMA ACCENSIONE (Power-up Test)	230 V		1 s	5 Ω	VLoad = 139V OK!
RESISTENZA DI ISOLAMENTO (Insulation Test dc)					-----
RIGIDITÀ DIELETTICA (Dielectric Strength Test ac-50Hz)	1250 V	5. mA	1 s		OK !
CORRENTE DI DISPERSIONE (Leakage Test ac)					-----
ASSORBIMENTO (Supply test ac)					
n.1(50Hz) ->	230 V	13. A	90 s	(+50 -100)I=13.11A Vm=222V	
n.2(50Hz) ->	230 V	13. A	3 s	(+5 -10)I=12.86A Vm=221V	
n.3(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.4(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.5(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.6(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.7(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.8(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.9(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.10(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.11(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.12(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.13(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.14(50Hz) ->	-	-	-	-	-----
n.15(50Hz) ->	-	-	-	-	-----

Operatore