

**Manuel d'instructions**

**FRANÇAIS**

**XL1003 - XL1005  
XEBPC-16EU-D  
XEBPC-16EU-M  
XEBPL-16EU-D  
XEBPL-16EU-M**

**ATTENTION : Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil**



<b>INTRODUCTION</b>	<b>3</b>
<b>EXPLICATION DES PICTOGRAMMES</b>	<b>3</b>
<b>PRÉAMBULE</b>	<b>4</b>
<b>NORMES DE SÉCURITÉ</b>	<b>4</b>



<b>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR</b>	<b>6</b>
---	----------



<b>INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR</b>	<b>21</b>
--	-----------

## INTRODUCTION

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil de la ligne **BakerTop™** / **BakerLux™** et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

L'étuve que vous avez choisie permet de contrôler de façon constante et précise la température et l'humidité du processus de levage, en réduisant considérablement le temps employé avec les méthodes classiques, et en garantissant un résultat excellent et toujours fidèle à la tradition.

L'étuve intégrée aux fours **BakerTop™** ou **BakerLux™** permet d'avoir une colonne de cuisson complète et polyvalente pour tout type d'utilisation.

UNOX S.p.A.

Revendeur :

Installateur :

Date d'installation :

## Explication des pictogrammes



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Risque d'incendie !



Risque d'électrochoc !



Lisez le manuel d'instructions



Risque de brûlures



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel



Renvoi à un autre chapitre



## Préambule

---

Dans ce manuel sont illustrées l'installation et l'utilisation des étuves mod. **XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M *Manual*** et **XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic***

**Les modèles XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M *Manual*** ont des commandes manuelles.

**Les modèles XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic*** ont des commandes numériques.

Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour les deux modèles, sauf spécification particulière.

## Normes de Sécurité

---



### Normes de sécurité pour l'installation et l'entretien

- **Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.**
- **Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par UNOX, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.**
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux normatives en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaquette d'identification.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel, entraîneront l'annulation de la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la présence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés dans la zone de travail.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- La plaque des caractéristiques fournit d'importantes informations techniques : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil ; il est donc conseillé de ne pas la retirer, ni de l'endommager ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.



### Normes de sécurité pour l'utilisation

- **Avant l'installation et l'entretien ordinaire de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.**
- **Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et déagent UNOX de toute responsabilité.**
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition que celles-ci soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé exclusivement :
  - par du personnel qualifié, soumis à des cours de formation réguliers ;
  - pour le levage de produits alimentaires.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.
- Le poids maximum autorisé pour chaque plaque est de 5 Kg : des charges supérieures pourraient endommager les guides métalliques latéraux et les plaques mêmes.
- Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la cellule de levage et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer ;
- Bloquez toujours les plaques en les insérant dans les guides ;



#### **DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !**

- Durant le levage et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à :
  - Toucher uniquement la poignée de l'appareil car les parties externes sont chaudes.
  - S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la cellule de levage.
  - Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la cellule de levage, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
  - Faites très attention lorsque vous extrayez les plaques de la chambre de l'étuve ; si elles contiennent des liquides chauds, faites attention à ne pas les renverser.
- Quand les conteneurs contiennent des liquides ou se remplissent de liquides durant le levage, il est interdit d'utiliser des étages plus hauts par rapport à celui qui permet à l'opérateur de voir à l'intérieur du conteneur.



#### **DANGER D'INCENDIE !**

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conforme (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autres) ou résidus de détergents ne soient présent à l'intérieur de l'appareil.
- **Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).**
- Conservez la cellule de levage toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien après chaque utilisation : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !



#### **DANGER D'ÉLECTROCHOC**

- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole : leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



## Index

---

Déballage	7
Retrait de la pellicule de protection	9
Contrôle du contenu de l'emballage	9
Positionnement	10
Caractéristiques du lieu d'installation	10
Distances autorisées	11
Modalité de positionnement pour les modèles XEBPC-16EU-M e XEBPC-16EU-D	12
Modalité de positionnement pour les modèles XEBPL-16EU-M e XEBPL-16EU-D	12
Nivellement de l'appareil	12-14
Réglages	16
Réglage fermeture de la porte	16
Branchement électrique	17
Vérifications nécessaires	18
Raccordement hydrique	18
Raccordement hydrique : eau entrante	18
Caractéristiques de l'eau entrante	18
Raccordement hydrique : eau sortante	20
Caractéristiques du système d'évacuation	20
Raccordement hydrique : interventions	20



**Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre «Normes de Sécurité» à la page 4 et le chapitre «Préambule» à la page 4.**

Durant l'installation, portez des vêtements de protection adéquats (chaussures de sécurité, gants, etc.).

## Déballage



Personnes nécessaires pour l'installation :



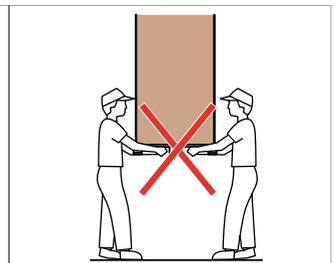
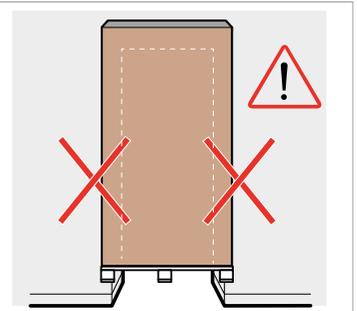
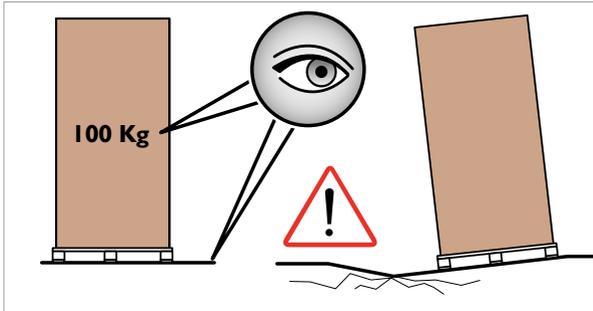
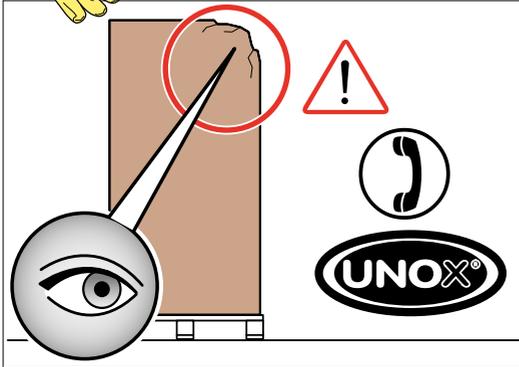
Au moment de la réception, contrôlez que l'emballage ne soit pas visiblement endommagé. Dans le cas contraire, contactez immédiatement UNOX et NE procédez pas à l'installation.

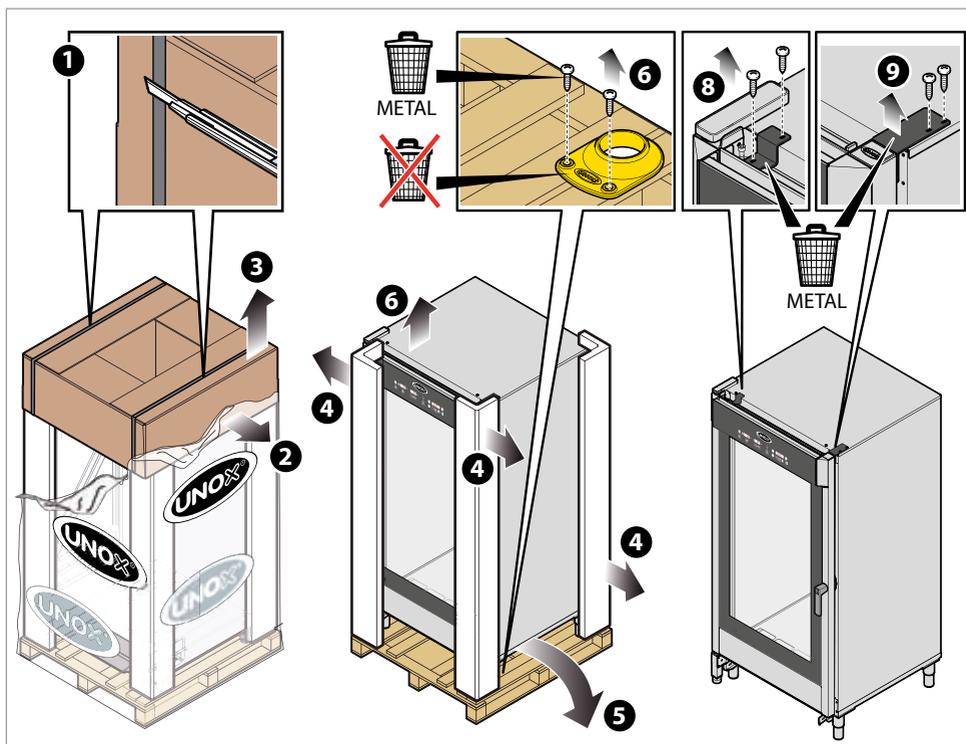
Avant de transporter l'appareil sur le lieu d'installation, assurez-vous que :

- il passe facilement à travers les portes ;

- le sol supporte son poids ;

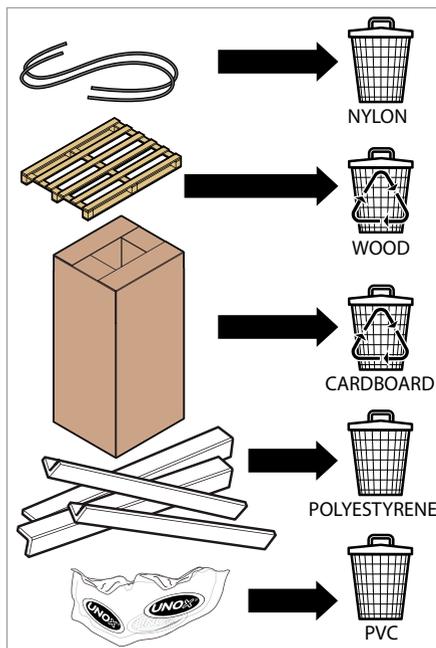
Le transport doit être réalisé uniquement avec des moyens mécaniques (par ex. transpalettes).



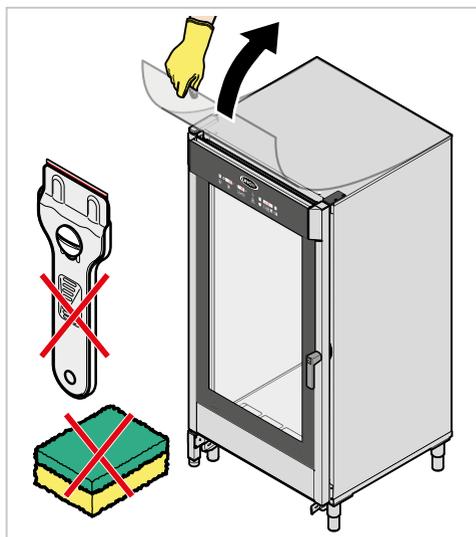


Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.

UNOX suit depuis des années la philosophie **NON-STOP Efforts** en augmentant la compatibilité environnementale de ses produits et en s'engageant à réduire la consommation énergétique et les gaspillages. UNOX veut protéger l'environnement et invite à éliminer le matériel dans les conteneurs spécifiques au tri sélectif.



## Retrait de la pellicule de protection

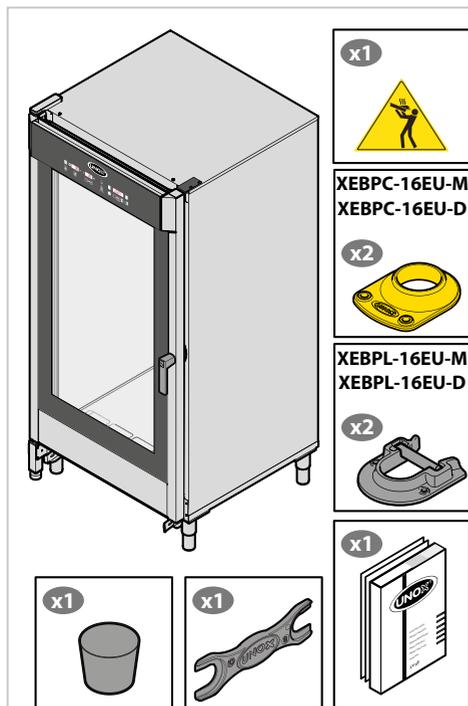


Retirez lentement les pellicules protectrices de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.



**Considérant leur danger potentiel, les pellicules enlevées, considérant leur danger potentiel, doivent être conservées hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminées selon les normes locales.**

## Contrôle du contenu de l'emballage



Avant de commencer l'installation, vérifiez la présence et l'intégrité des composants suivants contenus dans l'emballage :

- étuve prédisposé dans la partie arrière pour :
  - branchement électrique (câble d'alimentation déjà monté) ;
  - raccordement hydrique (conduit d'arrivée d'eau, filtre mécanique, raccord 3/4 avec clapet de non-retour déjà montés) ;
- documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation, feuille des « Données techniques ») ;
- 2 supports plastiques pour le sol ;
- 1 sachet «Starter Kit» (1 clé pour raccords, 1 étiquette adhésive indiquant le risque de chute des liquides, 1 pince coupante conique pour la fermeture du système d'évacuation).

S'il manque un composant, contactez UNOX.



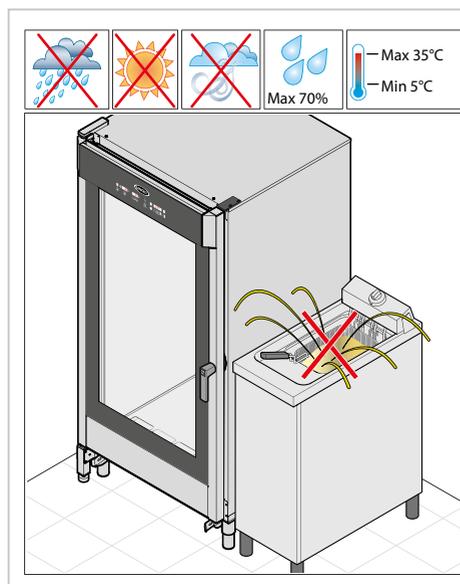
*L'appareil ne comprend pas le chariot porte-plaques (fourni avec les fours BakerTop™ ou BakerLux™ sur chariot).*

*Si vous souhaitez en acheter un supplémentaire, contactez UNOX pour plus d'informations.*



## Positionnement

### Caractéristiques du lieu d'installation



Installez obligatoirement l'appareil dans des lieux :

- destinés et conformes à la cuisson d'aliments industriels ;
- permettant un renouvellement de l'air adéquat ;
- qui répondent aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- protégés des agents atmosphériques ;
- avec des températures allant de +5° à +35°C maximum ;
- avec une humidité inférieure à 70%.

Les lieux d'installation doivent être prédisposés avec des systèmes électriques et hydriques conformes aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur le lieu de travail du Pays d'utilisation.



**L'appareil n'est pas adapté pour être encastré. Assurez-vous que le sol soit en mesure de supporter le poids de l'appareil (voir "Tableau A").**

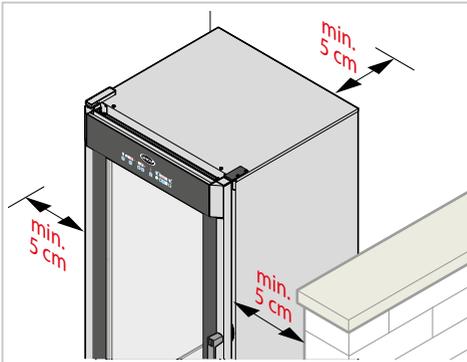


Si vous désirez plus d'informations techniques relatives à l'appareil, consultez la feuille des «Données techniques» ci-jointe à l'appareil.

Tableau A

MODÈLES	Encombrement (LxPxH)	Poids kg	Voltage V	Fréquence Hz	Puissance électrique kW
<b>XL1003 - Manual</b>	866x950x1879 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
<b>XL1005 - Dynamic</b>	866x950x1879 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
<b>XEBPC-16EU-M - Manual</b>	882x965x1861 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
<b>XEBPC-16EU-D - Dynamic</b>	866x974x1875 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
<b>XEBPL-16EU-M - Manual</b>	882x1015x1874 mm	151 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
<b>XEBPL-16EU-D - Dynamic</b>	882x974x1891 mm	147 kg	220-240V~1N	50/60	2,4

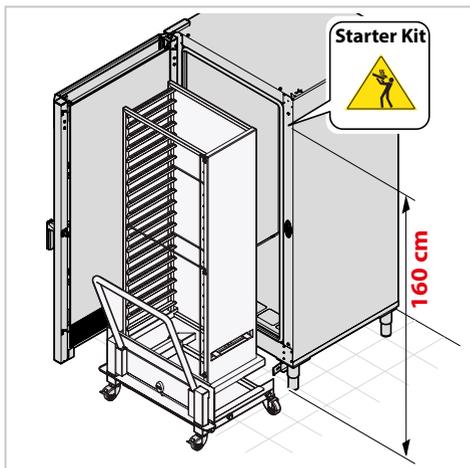
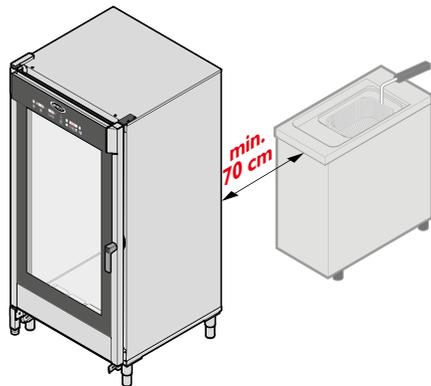
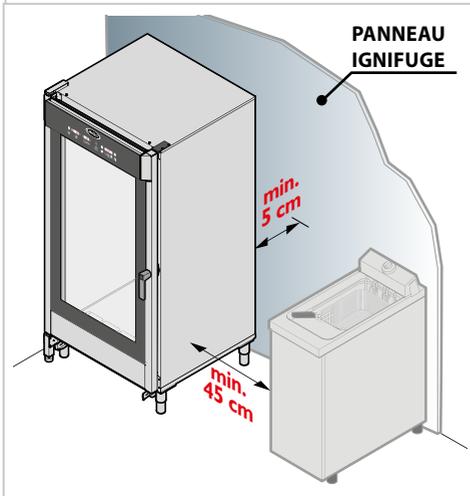
## Distances autorisées



Positionnez l'appareil en respectant les distances indiquées sur les figures, de façon à ce que la paroi arrière soit facilement accessible pour effectuer les branchements et l'entretien.



**Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux, parois ou meubles facilement inflammables ou sensibles à la chaleur. Dans le cas contraire, protégez-les avec des matériaux adéquats non inflammables en respectant les normes de prévention contre les incendies.**



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm.

Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur indiquée sur la figure.**



## Modalité de positionnement pour les modèles XEBPC-16EU-M e XEBPC-16EU-D

Les étuves doivent être positionnées uniquement sur un sol conforme aux qualités requises suivantes :

- ne pas être inflammable ou sensible à la chaleur ;
- être parfaitement à niveau ;
- avoir une surface régulière et plane ;
- être en mesure de soutenir le poids de l'appareil à pleine charge sans risque de se déformer ou de s'écrouler.

### Nivellement de l'appareil

Vérifiez que la longueur des diagonales de la cellule de levage soit identique **1**.

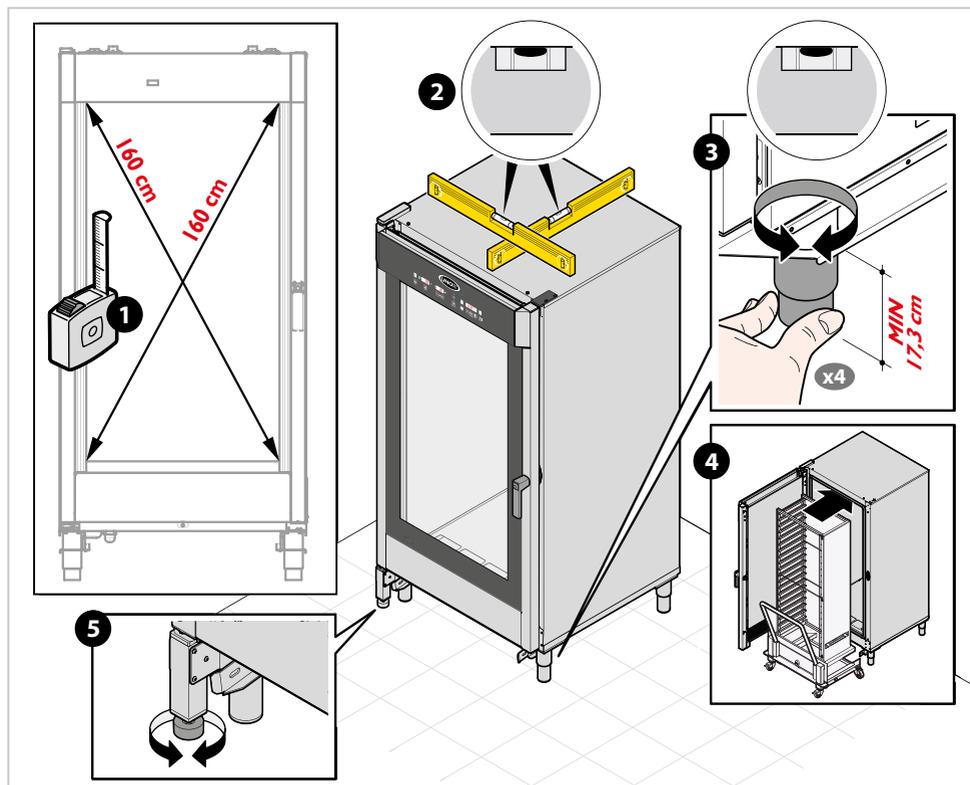
Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'appareil n'est pas parfaitement à niveau **2** -> nivelez l'appareil en réglant la hauteur des 4 pieds : pour pouvoir insérer facilement le chariot, la hauteur minimum depuis le sol ne doit pas être inférieure à 17,3 cm **3**.

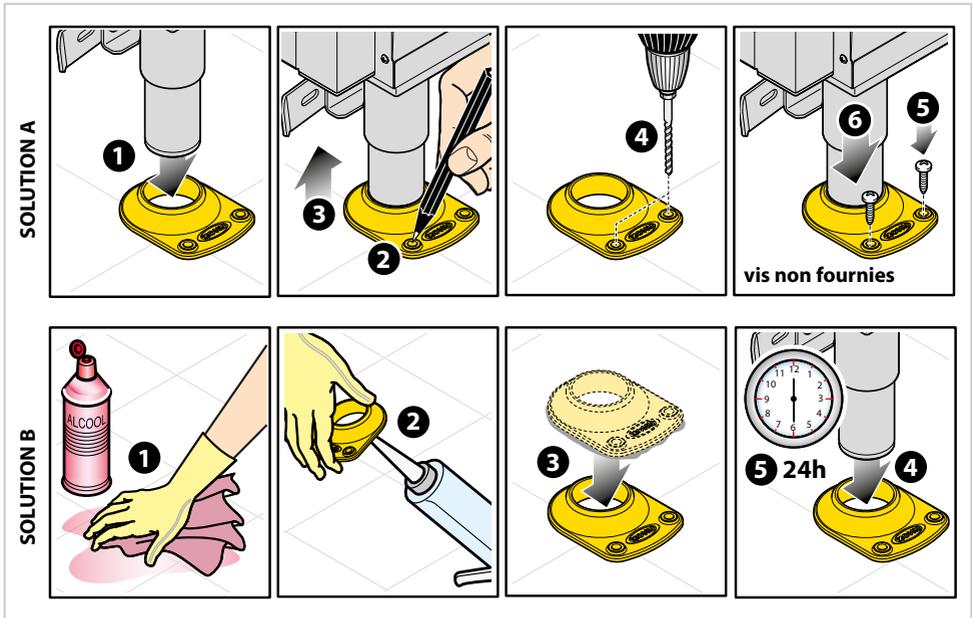
Après le nivellement, vérifiez :

- que le chariot entre facilement dans la chambre du four sans rencontrer d'obstacles (comme par exemple, les aspérités du sol) et sans rayer la surface inférieure de la cellule de levage **4** ; si cela est nécessaire, réglez à nouveau la hauteur des pieds.
- que le pied de soutien de la porte touche le sol, dans le cas contraire, tournez-le pour régler sa hauteur **5**.

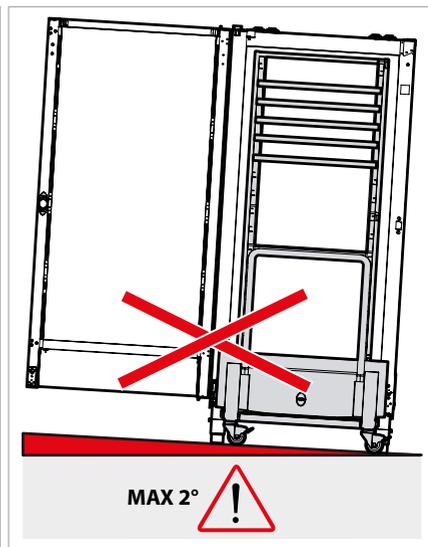
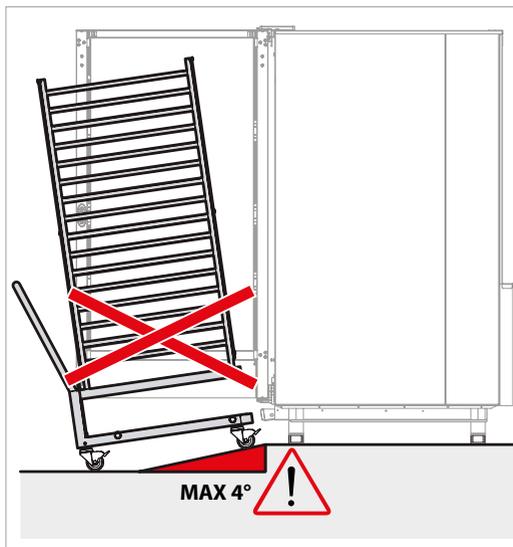


**Terminez en fixant obligatoirement les 2 supports avant au sol pour éviter le basculement de l'appareil (voir la figure à la page suivante).**





Si le sol n'est pas parfaitement plat, pour faciliter l'insertion du chariot, il est possible d'utiliser une rampe d'entrée avec une inclinaison maximale de 4°. L'inclinaison maximale du sol autorisée est de 2°.





## Modalité de positionnement pour les modèles XEBPL-16EU-M e XEBPL-16EU-D

Les étuves doivent être positionnées uniquement sur un sol conforme aux qualités requises suivantes :

- ne pas être inflammable ou sensible à la chaleur ;
- être parfaitement à niveau ;
- avoir une surface régulière et plane ;
- être en mesure de soutenir le poids de l'appareil à pleine charge sans risque de se déformer ou de s'écrouler.

### Nivellement de l'appareil

Vérifiez que la longueur des diagonales de la cellule de levage soit identique **1**.

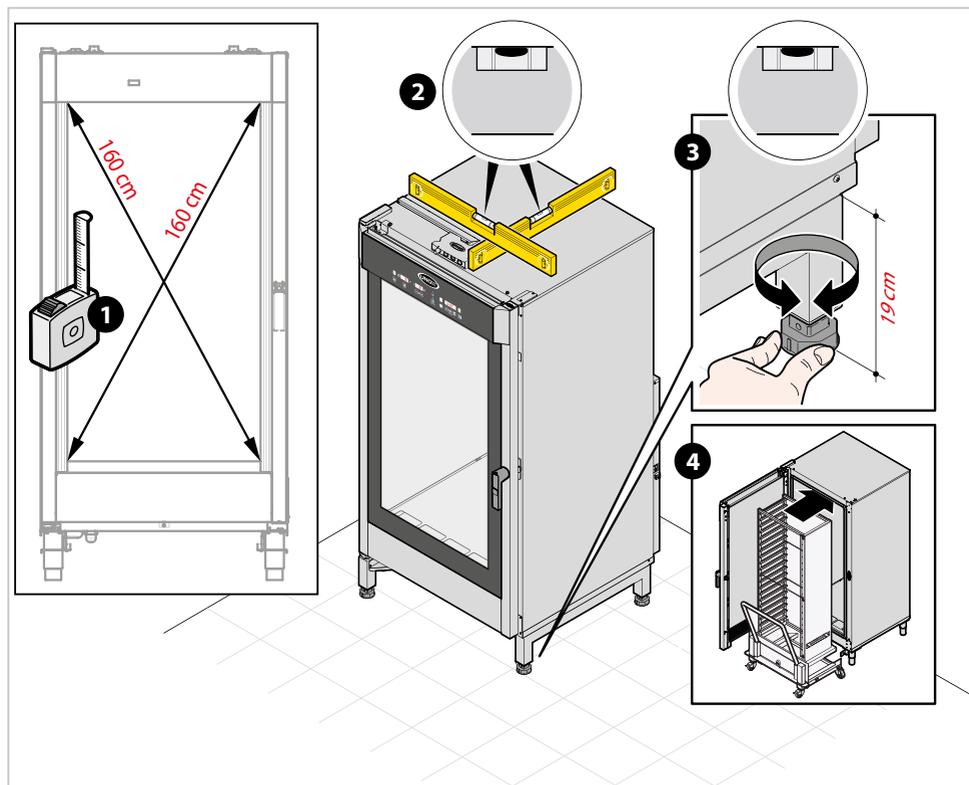
Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'appareil n'est pas parfaitement à niveau **2** -> nivelez l'appareil en réglant la hauteur des 4 pieds : pour pouvoir insérer facilement le chariot, la hauteur minimum depuis le sol ne doit pas être inférieure à 19 cm **3**.

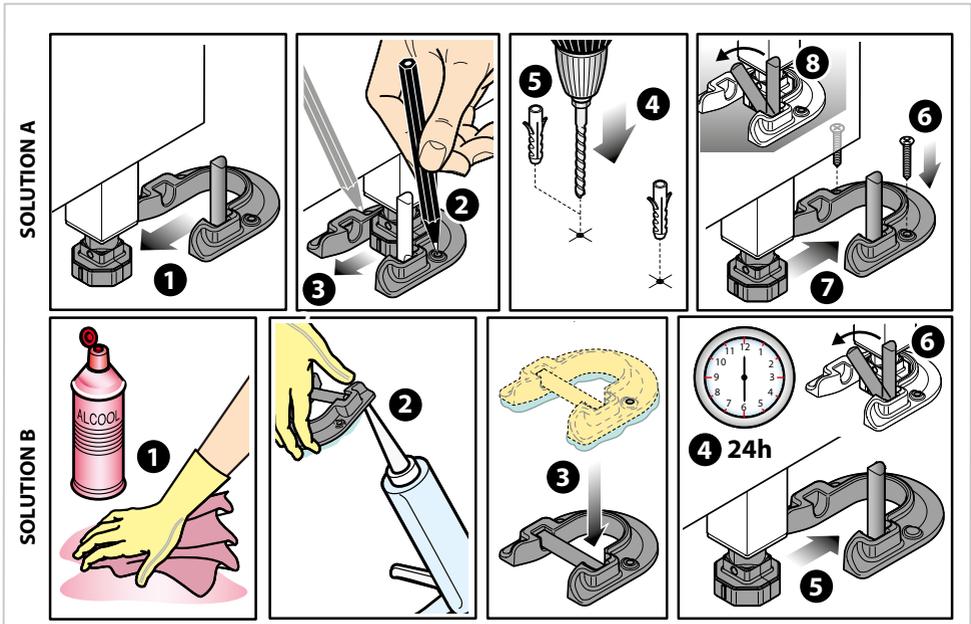
Après le nivellement, vérifiez :

- que le chariot entre facilement dans la chambre du four sans rencontrer d'obstacles (comme par exemple, les aspérités du sol) et sans rayer la surface inférieure de la cellule de levage **4** ; si cela est nécessaire, réglez à nouveau la hauteur des pieds.
- que le pied de soutien de la porte touche le sol, dans le cas contraire, tournez-le pour régler sa hauteur **5**.

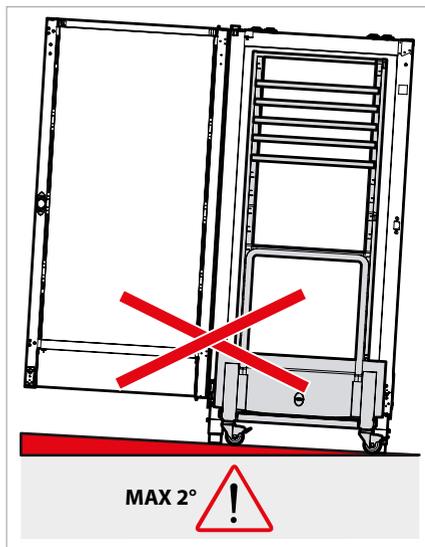
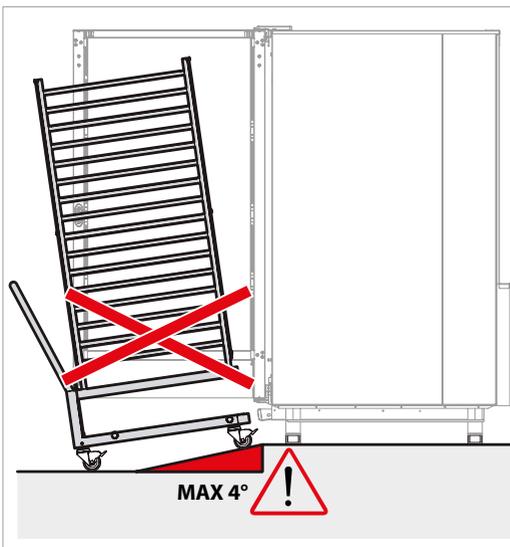


**Terminez en fixant obligatoirement les 2 supports avant au sol pour éviter le basculement de l'appareil (voir la figure à la page suivante).**





Si le sol n'est pas parfaitement plat, pour faciliter l'insertion du chariot, il est possible d'utiliser une rampe d'entrée avec une inclinaison maximale de 4°. L'inclinaison maximale du sol autorisée est de 2°.



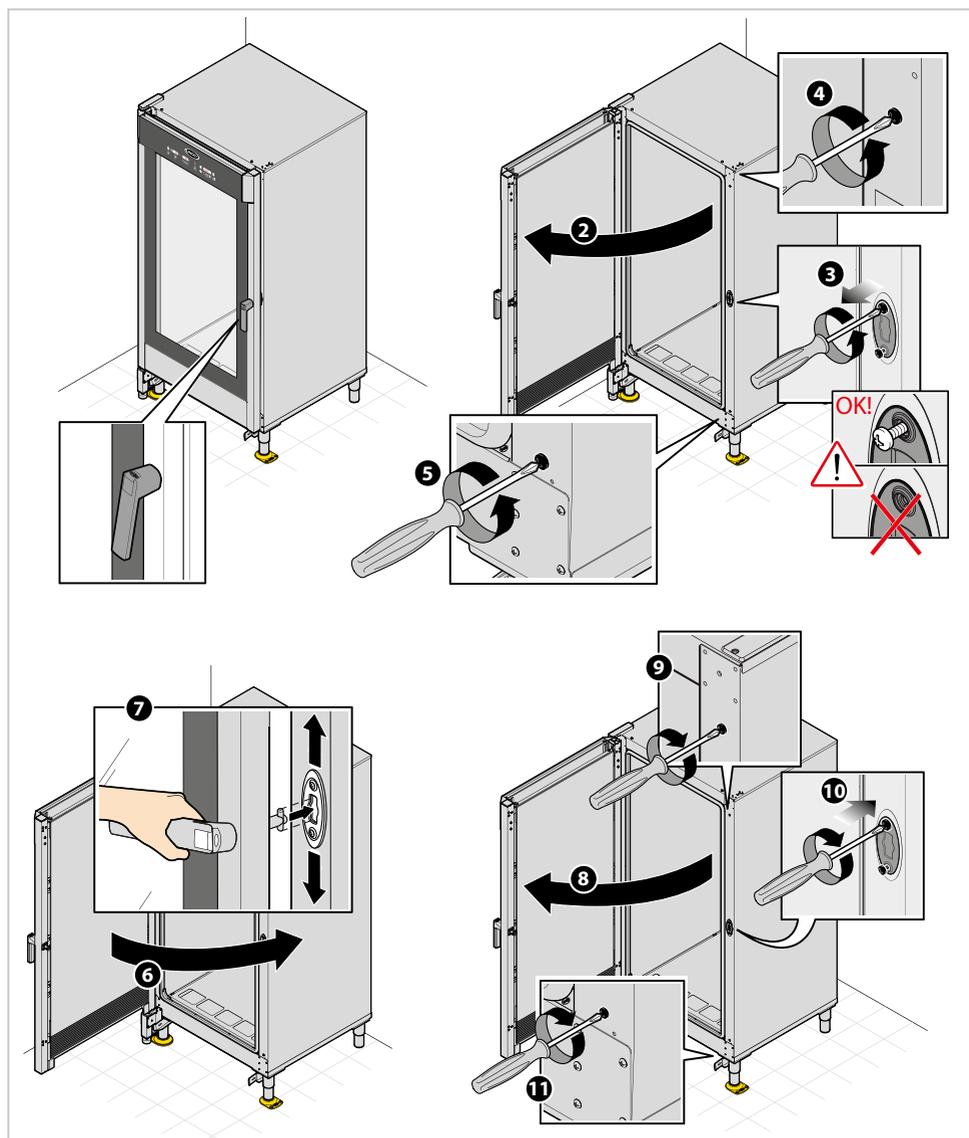


## Réglages

### Réglage fermeture de la porte

Si après avoir positionné l'étuve, la poignée de la porte ne ferme pas correctement en position verticale, procédez ainsi :

- 1 vérifiez le parfait nivellement de l'appareil avec un niveau à bulle ou digital ;
- 2-7 si l'appareil est à niveau, adaptez le loquet de fermeture comme sur les images suivantes.  
Si le problème persiste, répétez la séquence en desserrant davantage les vis de fixation du loquet.



## Branchement électrique



Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « Normes de Sécurité » à la page 4.



Le branchement au réseau d'alimentation électrique et les installations de raccordement doivent répondre aux normes en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.



Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, comparez toujours les données de l'installation avec celles de l'appareil indiqués sur la plaque d'identification.

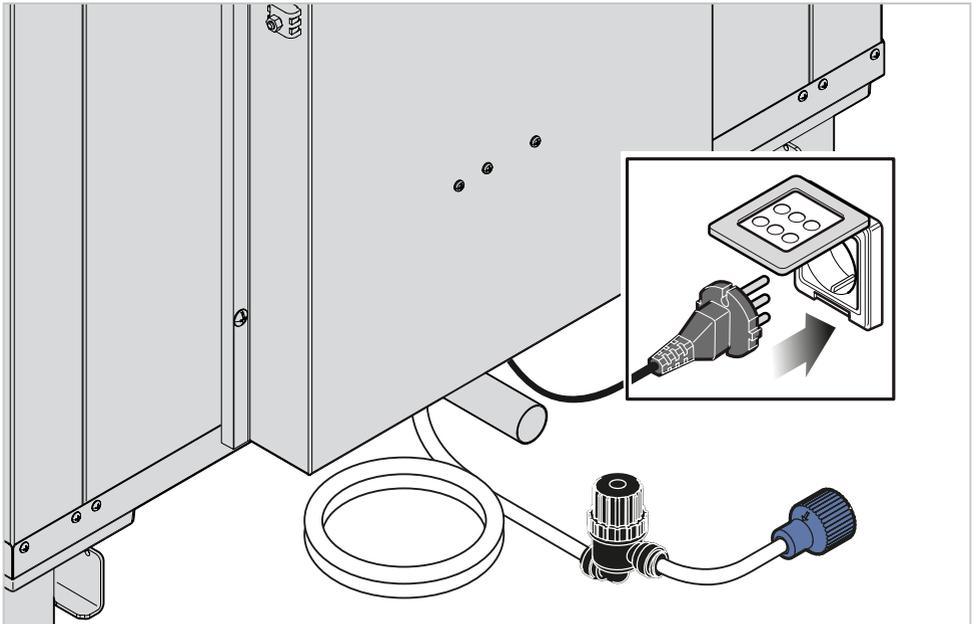
L'appareil sort de l'usine avec le câble d'alimentation et la fiche déjà montés sur le bornier : il est interdit d'effectuer tout autre type de branchement électrique et toute modification dimensionnelle du câble, à l'exception de son rallongement, en le remplaçant par un autre câble ayant les mêmes caractéristiques que l'original assemblé (type de caoutchouc, section, etc.) :

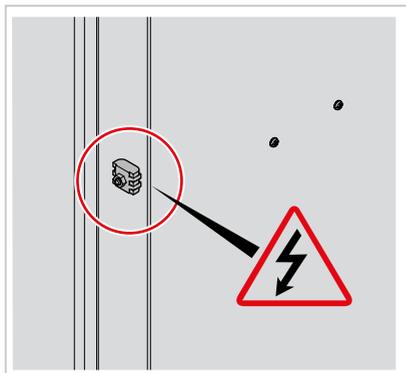


**Le câble doit être remplacé par UNOX ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir chaque risque.**



*Les schémas de raccordement, les caractéristiques du câble et les données techniques sont indiquées sur la feuille «Données techniques» ci-jointe à l'appareil.*





Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

- Être inclus dans un système équipotentiel selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre divers appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel .

Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm<sup>2</sup> (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune vert.

- Être obligatoirement raccordé à la ligne de terre  du réseau (câble de couleur jaune vert).
- Être obligatoirement raccordé à un interrupteur différentiel thermique selon ce que prévoit la normative en vigueur.
- Être obligatoirement raccordé à un mécanisme d'interruption unipolaire.

## Vérifications nécessaires

- Le pont de cuivre et le câble électrique doivent être fixés ensemble sous la vis dans le sens du vissage et les connexions électriques doivent être bien serrées avant de brancher l'appareil au courant électrique.
- Vérifiez l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre la car-casse externe et le fil de terre du secteur.
- Une fois que l'appareil est en marche, vérifiez que la tension d'alimentation corresponde toujours à la valeur de la tension nominale indiquée sur la plaque des données de l'appareil.

## Raccordement hydrique

### Raccordement hydrique : eau entrante

L'appareil, dans la partie supérieure, est doté d'un tuyau de 1,5 mètres, filtre mécanique et raccord (3/4") avec clapet de non-retour pour le raccordement au réseau hydrique. Avant de raccorder le conduit de l'eau à l'appareil, faites couler de l'eau pour éliminer les éventuels résidus. Il est conseillé d'interposer un robinet d'arrêt entre le réseau hydrique et l'appareil ;

### Caractéristiques de l'eau entrante

L'eau entrante doit :

- avoir une température maximum de 30 °C ;
- être potable ;
- avoir une valeur de pression comprise entre 150 et 600 kPa (valeur conseillée 200 kPa).



L'eau entrante doit être privée de chloramine ou avec des niveaux inférieurs à 0,1 ppm (mg/L). Attention : d'éventuels dommages causés par la chloramine en excès ne sont pas couverts par la garantie.

Indicateur pour évaluer la probabilité de corrosion

Formule :  $NHM = EC - (TH^{**} \times 30)$

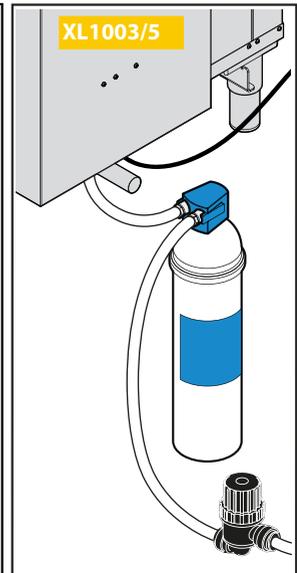
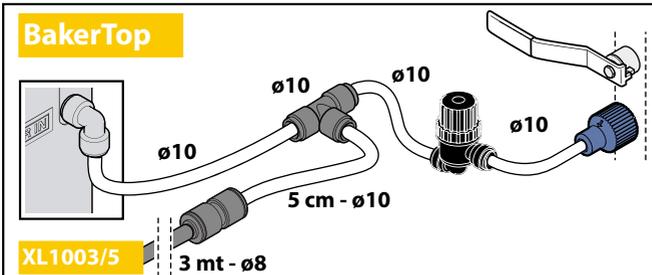
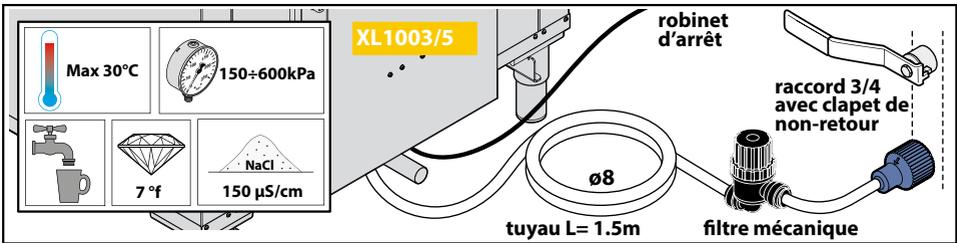
EC = conductivité électrique [ $\mu S/cm$ ]

TH = dureté totale\*\* [ $^{\circ} dH$  - degrés allemands]

**Le contenu maximum de chlorures, Cl-, n'est pas une valeur fixe mais dépend de la valeur calculée de NHM (Non Hardness Measurement)**

NHM ≤ 250 µS/cm	TH < 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	Aucun traitement de l'eau
	TH ≥ 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 µS/cm	Cl- ≤ 20 ppm (4 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 ppm (4 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
= 350 - 450 µS/cm	Cl- ≤ 15 ppm (3 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 ppm (3 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 µS/cm	Cl- ≤ 10 ppm (2 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 ppm (2 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM ≥ 500 µS/cm		UNOX.Pure-RO

\* utiliser le réactif du Kit UNOX KSTR1081A \*\* dureté mesurée avec le kit UNOX KSTR1082A



Utilisez le set de raccords neufs fournis avec l'appareil pour le raccordement au réseau hydrique. Les raccords déjà utilisés ne doivent pas être réutilisés.



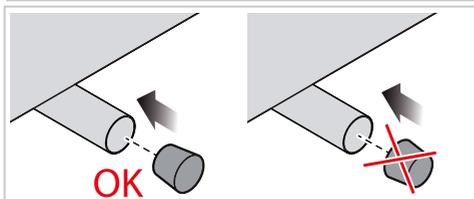
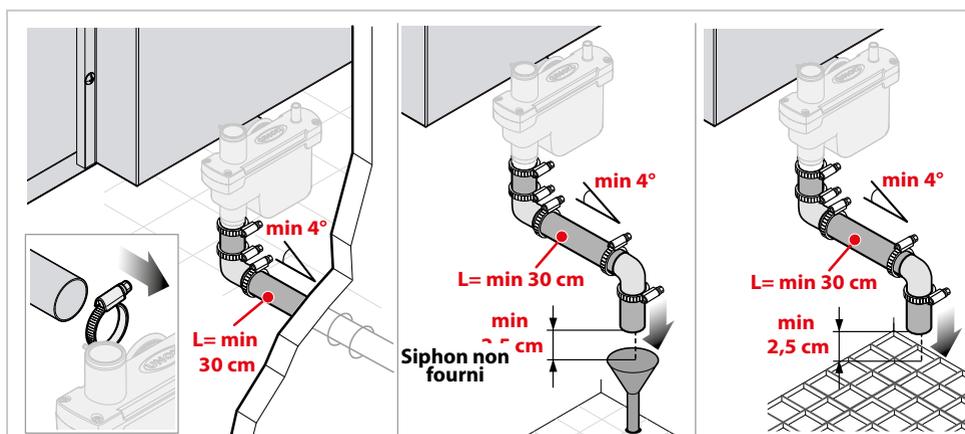
## Raccordement hydrique : eau sortante

L'évacuation se trouve dans la partie arrière de l'appareil : assemblez-le à un siphon (non fourni) et raccordez-le à un système d'évacuation pour eaux grises. UNOX conseille d'utiliser ses propres siphons.

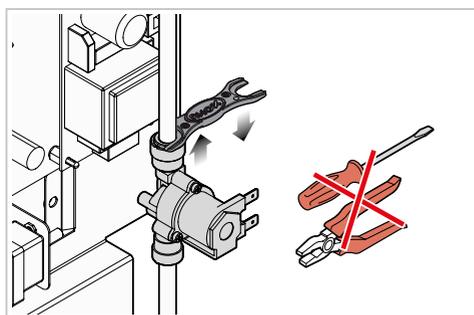
### Caractéristiques du système d'évacuation

Le système d'évacuation doit :

- être équipé d'un siphon ;
- avoir au moins un mètre de longueur ;
- avoir une pente minimum de 4% ;
- avoir un diamètre NON inférieur à celui du raccord du système d'évacuation ;
- spécifique pour chaque appareil ; dans le cas contraire, assurez-vous que le conduit principal soit dimensionné de façon à garantir un débit régulier et sans obstacle ;
- être sans étranglement.
- la sortie du système d'évacuation murale doit avoir un entrefer d'au moins 25 mm.



### Raccordement hydrique : interventions



S'il n'est pas possible de raccorder l'appareil à un système d'évacuation, il est nécessaire de fermer le terminal d'évacuation à l'aide du bouchon conique fourni dans le sachet «Starter kit».

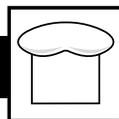
Assurez-vous que le système d'évacuation du four soit facilement accessible pour pouvoir inspecté et nettoyé fréquemment l'embout d'évacuation.



S'il est nécessaire de retirer les raccords rapides, par exemple pour un entretien ou pour installer un accessoire, utilisez la clé fournie dans le sachet «Starter Kit»: l'utilisation d'autres outils (par ex., tournevis, pinces, etc.) pourrait abîmer le composant et compromettre son étanchéité.



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## Index

Indications générales pour l'utilisation de l'appareil	22
Chargement et utilisation des chariots	23
Présentation de l'appareil	24
Utilisation mod. <b>XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M</b> <i>Manual</i>	25
Utilisation mod. <b>XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D</b> <i>Dynamic</i>	26
Panneau de commandes	26
Notions préliminaires	27
Fonctionnement MANUEL	28
Fonctionnement PROGRAMMÉ	30
Communication four-utilisateur (seulement pour le mod. XL1005 - <b>XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D</b> <i>Dynamic</i> )	34
Entretien ordinaire	35
Surfaces externes en acier, joint de la cellule de levage	35
Vitre interne de la porte	35
Surfaces plastiques et panneau de commande	35
Cellule de levage	36
Vitre interne et externe de la porte	36
Nettoyage buse de pulvérisateur (seulement pour le mod. XL1005 - <b>XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D</b> <i>Dynamic</i> )	36
Périodes d'inactivité	37
Élimination en fin de vie	37
Assistance après-vente	38
Certifications	39
Garantie	39



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

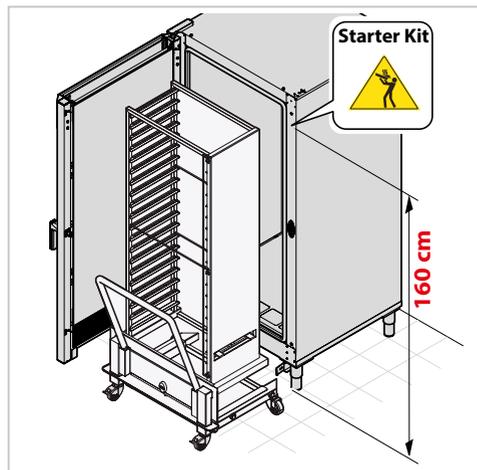
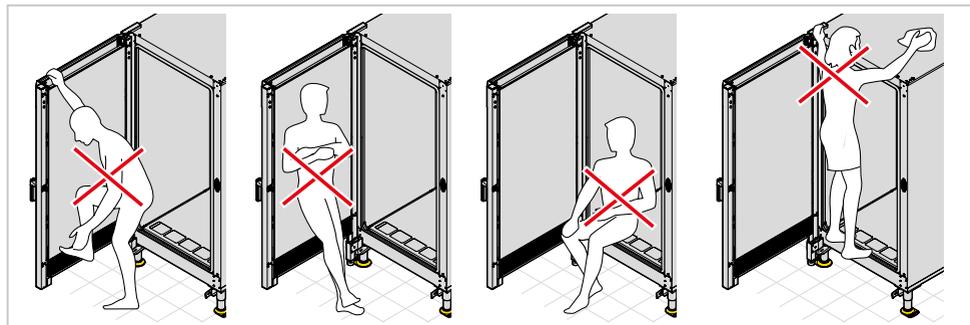


**Avant d'utiliser l'appareil :**

- assurez-vous de posséder le certificat de conformité et d'autorisation d'exploitation de l'installation, relâché par l'installateur autorisé UNOX ;
- lisez attentivement le chapitre « Normes de Sécurité » à la page 4 et le chapitre « Préambule » à la page 4.

## Indications générales pour l'utilisation de l'appareil

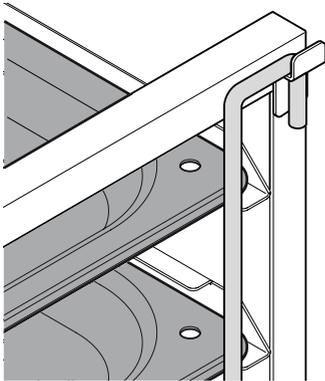
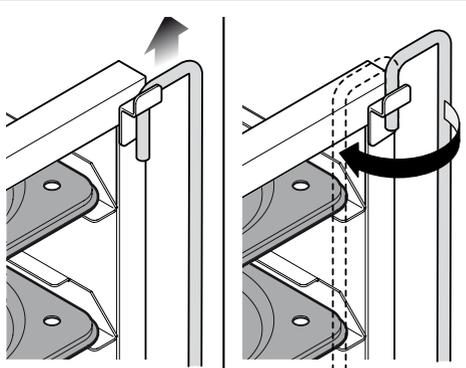
- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cellule de levage et les accessoires (voir le chap. « **Entretien ordinaire** » à la page 35) ; laissez-la fonctionner à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Utilisez l'appareil avec une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.
- Le poids maximum autorisé pour chaque plaque est de 5 Kg : des charges supérieures pourraient endommager les guides métalliques latéraux et les plaques mêmes.
- Ne pas se suspendre ou s'appuyer contre la porte de l'étuve.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.
- Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de **NE PAS** placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm.

Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur indiquée sur la figure.**

## Chargement et utilisation des chariots



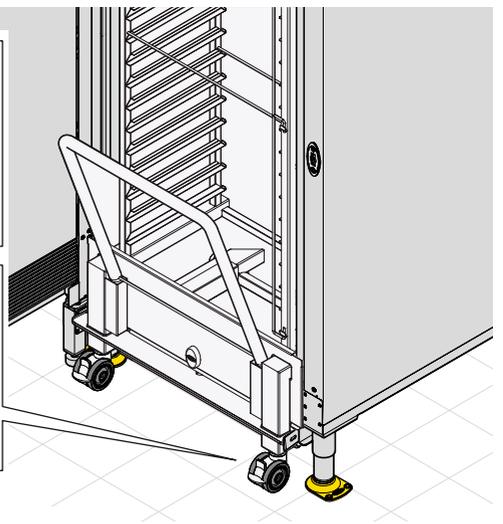
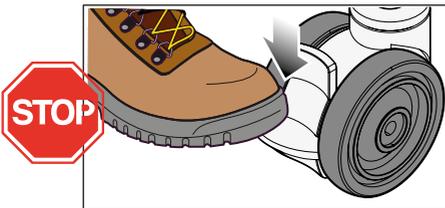
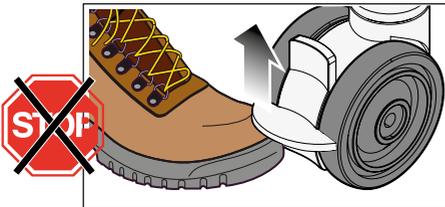
Utilisez uniquement des chariots, des plaques et des grilles UNOX.



L'appareil ne comprend pas le chariot porte-plaques (fourni avec les fours **BakerTop™** ou **BakerLux™** sur chariot).

Si vous souhaitez en acheter un supplémentaire, contactez UNOX pour plus d'informations.

- Chargez attentivement les chariots sans les surcharger : un abaissement du chariot est tout à fait normal et dépend de la quantité d'aliments présente sur les plaques.
- Le chariot doit être inséré à l'intérieur de l'étuve en utilisant les guides inférieurs de coulissement.
- Durant le déplacement du chariot, bloquez les plaques comme sur la figure.
- Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la cellule de lavage et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.
- Faites très attention lors de la manipulation car les chariots peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).





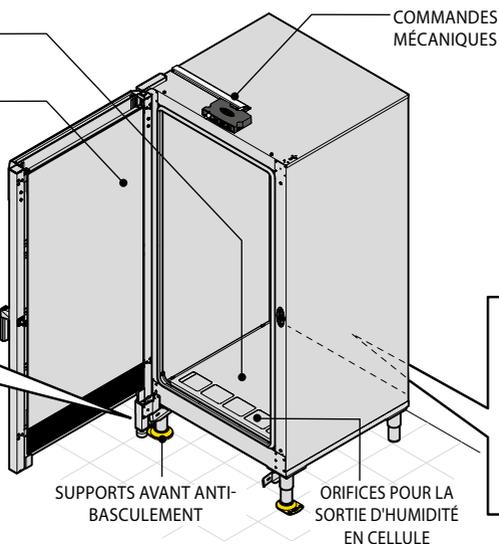
## Présentation des appareils

### Manual

BAC DE RÉCOLTE DE L'EAU  
AVEC COUVERCLE POUR  
GÉNÉRER L'HUMIDITÉ

PORTE AVEC VITRE  
INTERNE OUVRABLE  
POSITIONNABLE À 60°-  
120° -180°

ÉTRIER DE RENFORT DE  
LA PORTE



ENTRÉE EAU DU BAC

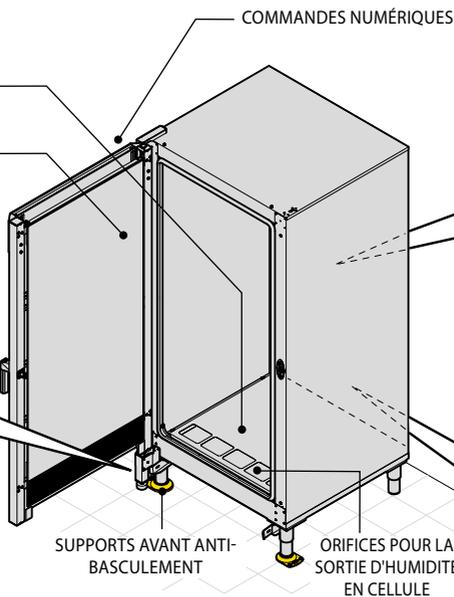
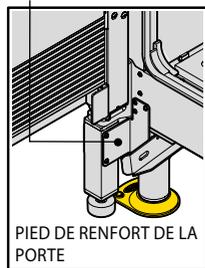


### Dynamic

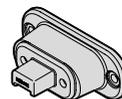
BAC DE RÉCOLTE DE L'EAU  
AVEC COUVERCLE POUR  
GÉNÉRER L'HUMIDITÉ

PORTE AVEC VITRE  
INTERNE OUVRABLE  
POSITIONNABLE À 60°-  
120° -180°

ÉTRIER DE RENFORT DE  
LA PORTE



CAPTEUR D'HUMIDITÉ

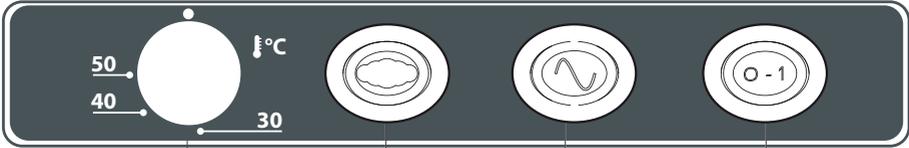


CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

ENTRÉE EAU DU BAC



CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

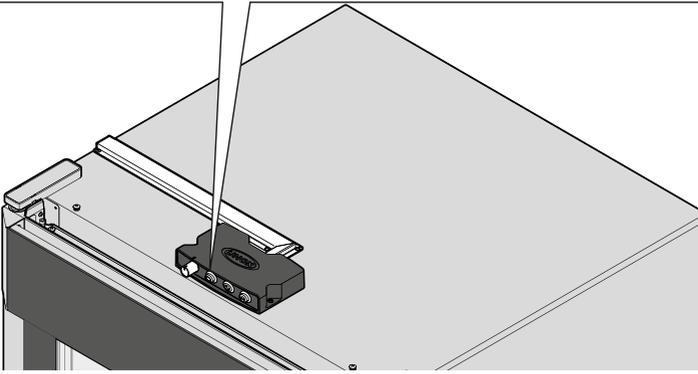
**Utilisation du mod. XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M *Manual***

**Tournez le bouton pour programmer la température dans la cellule de lavage. (plage de réglage de 30 à 50°C)**

**Appuyez sur le bouton pour émettre l'humidité dans la cellule de lavage.**

**TÉMOIN allumé = appareil allumé**

**Appuyez sur l'interrupteur « 0-1 » pour allumer/éteindre l'appareil.**



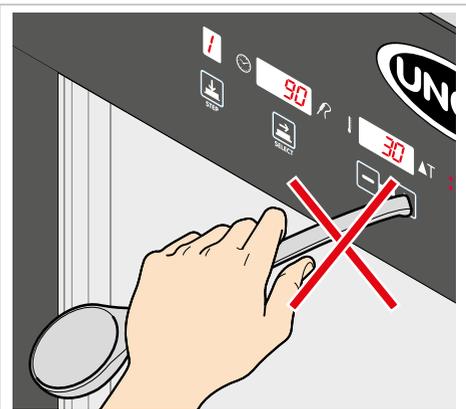


## Utilisation mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic*

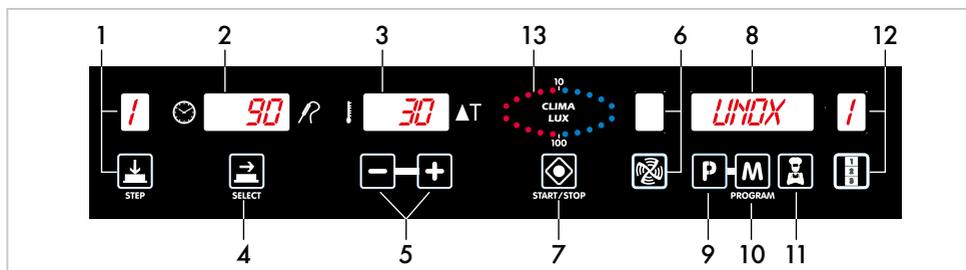
Le tableau de commande de l'étuve s'utilise en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts.

**Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et aucun autre objet tels que couteaux, fourchettes, etc.**

Ce type de technologie permet un nettoyage rapide et facile du panneau de commandes et garantit en outre la fiabilité maximale dans le temps, évitant tout type de mouvement mécanique.



### Panneau de commandes



- 1) Avec des pressions successives, sélectionnez les 9 ÉTAPES : le numéro de l'ÉTAPE activée s'affiche à l'écran.
- 2) Affichage de la durée de levage.
- 3) Affichage de la température programmée en chambre.
- 4) Avec des pressions successives, sélectionnez les paramètres à programmer (température, durée de cuisson, humidité).  
Le paramètre activé est indiqué par un clignotement de l'icône correspondante :  
 temps de levage exprimé en heures sur l'afficheur : minutes  
 température en cellule exprimée en °C sur l'afficheur
- 5) En augmentant/diminuant les valeurs affichées à l'écran.
- 6) Émet manuellement l'humidité dans la cellule
- 7) Allume l'appareil, démarre/arrête le levage. L'icône allumée indique que l'étuve est en marche.
- 8) Écran de programmation.
- 9) Touche de programmation (pour voir des détails, voir la figure à la page 30)
- 10) Mémoire les programmes configurés.
- 11) Permet d'accéder à la fonction PURE
- 12) Permet la mise à jour du logiciel (se référer au manuel cod. LI2354A UNOX.LINK)
- 13) **CLIMA LUX** - En appuyant successivement à droite, il contrôle l'émission de la vapeur (**STEAM.Maxi™**).

## Notions préliminaires

Les appareils peuvent être utilisés en fonctionnement **MANUEL** ou **PROGRAMMÉ**.

Le fonctionnement **MANUEL** prévoit que l'utilisateur programme pour chaque cycle de levage les paramètres suivants :

- durée de levage ;
- température en chambre ;
- quantité d'émission de vapeur en cellule - **STEAM.Maxi™** ;

Les paramètres programmés NE sont PAS mémorisés et doivent être réinsérés pour chaque cuisson effectuée.

Le fonctionnement **PROGRAMMÉ** permet de :

- mémoriser, par un nom au choix (jusqu'à 50 lettres), jusqu'à 20 cycles de levage (programmes) afin de les réutiliser pour les cuissons successives ;
- utiliser les fonctions spéciales (résumé. etc...)

Chaque cycle de levage est composé de **10** phases :

- **PHASES 1...9** : jusqu'à 9 ÉTAPES de levage, chacune caractérisée par des paramètres de levage différents. Un levage n'exige pas nécessairement l'utilisation des neuf ÉTAPES : programmez donc uniquement celles qui vous servent. Le passage d'une phase de levage à l'autre est automatiquement géré par l'appareil.

### EX. CYCLE DE LEVAGE



- Quand l'étuve est sous-tension, le contrôle s'allume automatiquement.

- Fonctionnement des touches   :  
simples pressions répétées -> on augmente/diminue la valeur d'une unité à la fois ;  
pression continue -> on augmente/diminue la valeur très rapidement.

- Si pendant 15 minutes, aucune touche n'est pressée, le contrôle électronique se met en standby : seule la led START/STOP reste allumée. Pour réactiver le panneau de contrôle électronique, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.



*Si le signal sonore du four résulte trop bas, pour augmenter le volume UNOX, il est conseillé d'utiliser le kit Buzzer applicable à tout moment par un technicien spécialisé.*



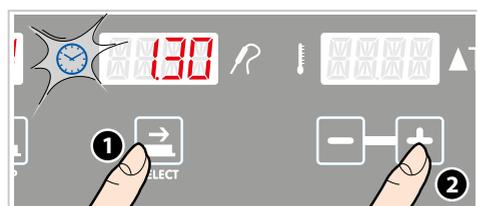
## Fonctionnement MANUEL

### SÉLECTION ÉTAPE



- 1 Appuyez sur la touche ;
- 2 sur l'écran «1» apparaît le numéro de l'ÉTAPE activée (jusqu'à un maximum de 9 ÉTAPES).

### PROGRAMMATION DURÉE DE LEVAGE



"INF"/"HOLD" ← 0.00 → 09:59

FONCTIONNEMENT  
CONTINU

DURÉE  
MINIMUM

DURÉE  
MAXIMUM

- 1 Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que l'icône lumineuse clignote -> **une fois que l'icône clignote, le paramètre est activé et programmable.**
- 2 Programmez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches .

Les valeurs insérées sont affichées à l'écran en heures.minutes (prog. en temps).

#### "INF"/"HOLD" (Fonctionnement continu)

L'étuve fonctionne continuellement jusqu'à l'intervention manuelle de l'utilisateur.

### PROGRAMMATION TEMPÉRATURE DE LEVAGE



50°C ← 0°C → 50°C

TEMP.  
MAXIMUM

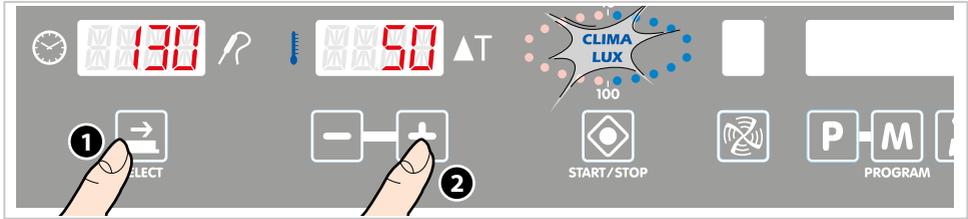
TEMPÉRATURE  
MINIMUM

TEMP.  
MAXIMUM

- 1 Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que l'icône lumineuse clignote -> **une fois que l'icône clignote, le paramètre est activé et programmable.**
- 2 Programmez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches .

Les valeurs insérées sont affichées à l'écran en °C.

## PROGRAMMATION HUMIDITÉ (STEAM.Maxi™)



La programmation de l'humidité à l'intérieur de la cellule de lavage est affichée à travers l'ellipse **CLIMA LUX** et se règle au moyen des touches **-** **+**.

Les 10 led de couleur BLU indiquent le niveau d'humidité que l'on souhaite avoir à l'intérieur de la chambre de cuisson (**STEAM.Maxi™**).

1 Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que l'indication « CLIMA LUX » clignote -> si l'indication clignote, le paramètre est activé et programmable.

2 Pour ÉMETTRE de la vapeur en chambre (**STEAM.Maxi™**) appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à programmer l'humidité souhaitée (led BLEUES - de 10% à 100%).

## ÉMISSION D'EAU MANUELLE



1 Appuyez sur la touche  jusqu'au signal sonore: de l'eau est émise manuellement pendant **50 secondes**. De cette façon, une quantité considérable de vapeur utile est générée pour le lavage de pain et de produits similaires.

## SÉLECTION ET PROGRAMMATION DES ÉTAPES SUCCESSIVES (FACULTATIF)



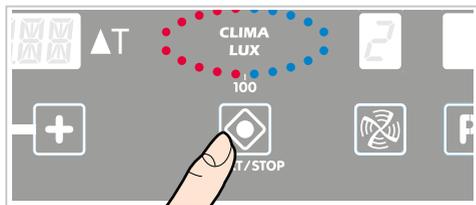
Le passage d'une ÉTAPE à l'autre est géré automatiquement par l'appareil.

Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation de toutes les neuf ÉTAPES disponibles : programmez donc uniquement celles qui vous servent. Pour programmer l'étape 2 :

1 appuyez sur la touche  ;  
2 à l'écran apparaît le numéro « 2 ». Successivement, programmez les divers paramètres (durée, température, etc.) comme il est décrit dans les sections précédentes. Si nécessaire, procédez de la même façon pour la sélection et la programmation des ÉTAPES successives.



## MARCHE/ARRÊT/RÉPÉTITION CUISSON - EXTINCTION DU FOUR



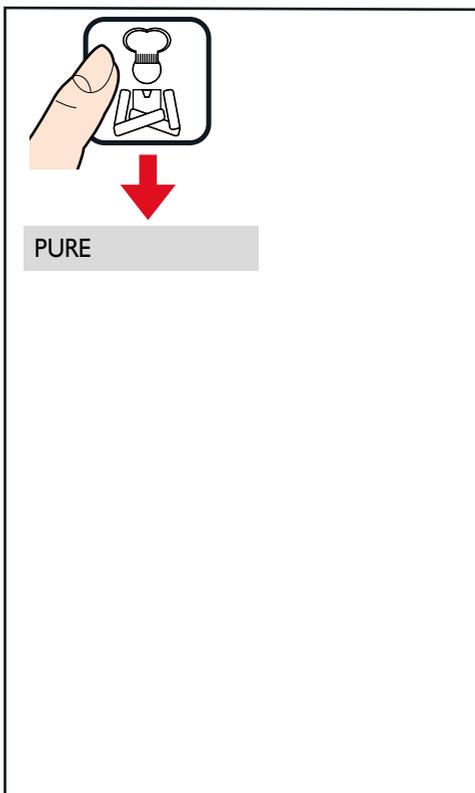
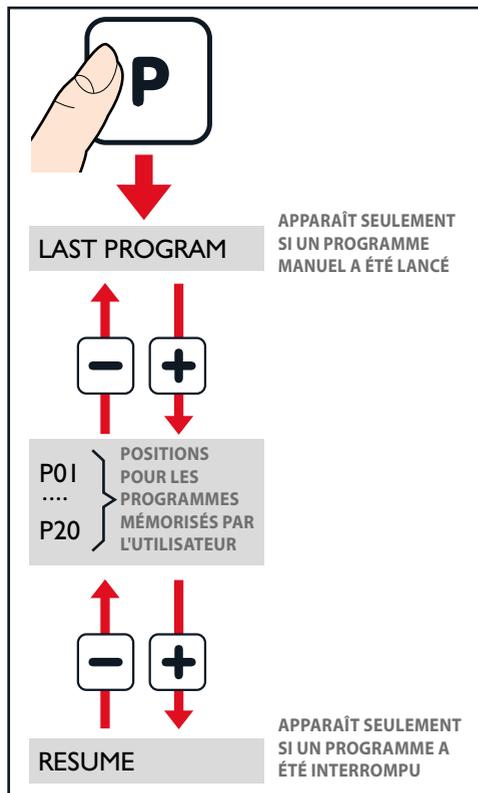
Après avoir réglé les paramètres de levage souhaités, appuyez sur la touche  pour démarrer le processus de levage : pour l'interrompre plus tôt, appuyer à nouveau sur la même touche.

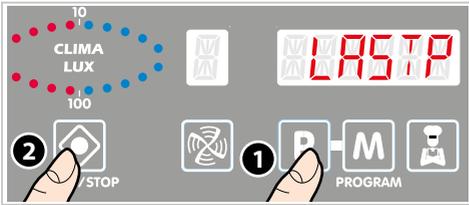
Une fois le cycle de levage achevé, le four raccordé à l'étuve émet un signal acoustique pendant 15 secondes, l'affichage du temps clignote et la led « START/STOP » reste allumée encore pendant 45 secondes.

Si durant ce délai :

- 1) vous appuyez sur la touche  -> l'étuve redémarre automatiquement avec les mêmes paramètres programmés pour le processus de levage à peine achevé.
- 2) vous appuyez sur la touche  -> l'étuve s'éteint, les paramètres programmés pour le processus de levage à peine achevé NE restent PAS mémorisés ;
- 3) aucune touche n'est appuyée -> l'étuve s'éteint, les paramètres programmés pour le processus de levage à peine achevé NE restent PAS mémorisés ;

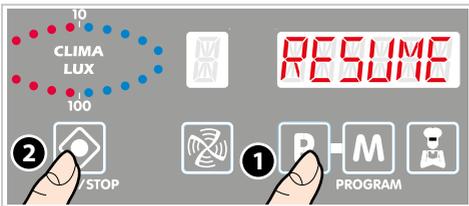
## Fonctionnement PROGRAMMÉ



**LAST PROGRAM (RÉPÉTITION D'UN PROGRAMME DE LEVAGE EFFECTUÉ)**

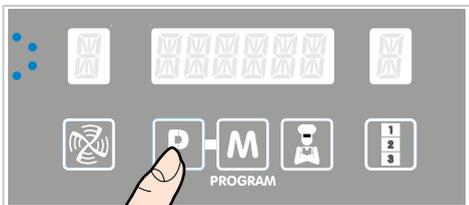
Cette fonction permet de répéter complètement le dernier cycle de levage effectué (seulement s'il est effectué en fonctionnement manuel).

- ❶ Au terme du cycle de levage effectué, appuyez sur la touche **P** -> sur l'écran « 8 » apparaît l'indication LAST PROGRAM.
- ❷ Appuyez sur la touche  -> le dernier cycle de cuisson effectué repartira.

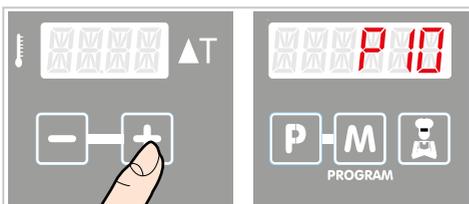
**RESUME (REPRISE D'UN PROGRAMME DE LEVAGE INTERROMPU)**

Dans le cas où un programme de levage s'interrompt plus tôt (aussi bien en fonctionnement manuel que programmé), cette fonction permet de le reprendre exactement au stade auquel il s'était arrêté, tout en maintenant les mêmes paramètres programmés.

- ❶ Appuyez sur la touche **P** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran « 8 » l'indication « RESUME ».
- ❷ Appuyez sur la touche  : le dernier cycle de levage effectué repartira.

**P01->P20 (MÉMORISATION DE PROGRAMMES DE LEVAGE)****Accès au menu de programmation**

Accédez au menu de programmation en appuyant sur la touche **P**.

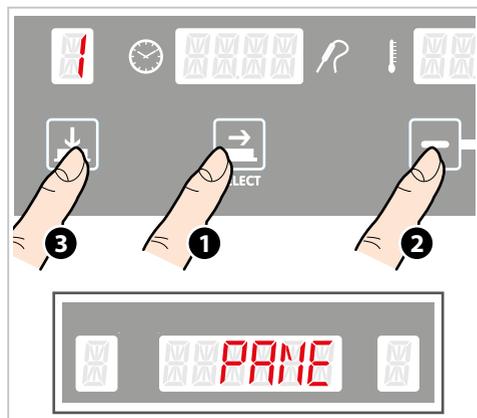
**Attribution de la position du programme**

En appuyant plusieurs fois sur les touches **-** **+** sélectionnez la position de P01 à P20 dans laquelle vous souhaitez mémoriser le programme.

La position sélectionnée est affichée sur l'écran « 8 ».



## Attribution d'un nom au programme



- 1 Appuyez sur .
- 2 Utilisez les touches pour mémoriser la 1ère lettre du nom que l'on désire attribuer. Appuyez à nouveau sur et utiliser les touches pour mémoriser la 2ème lettre. Répétez cette opération pour les lettres successives (jusqu'à un maximum de 50 lettres).
- 3 Pour terminer la saisie des lettres, appuyez sur la touche et vérifiez ce qui est écrit :  
si le nom est correct, appuyez sur la touche pour accéder à la programmation des paramètres de levage ;  
si le nom est incorrect, appuyez sur la touche pour à nouveau saisir les lettres correctement.

## Réglage des paramètres de levage d'un programme

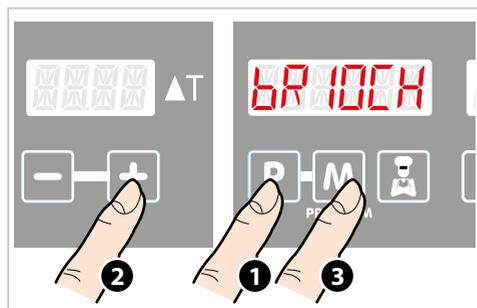
Programmez les paramètres du programme de levage comme il est précisément expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ».

## Mémorisation du programme configuré



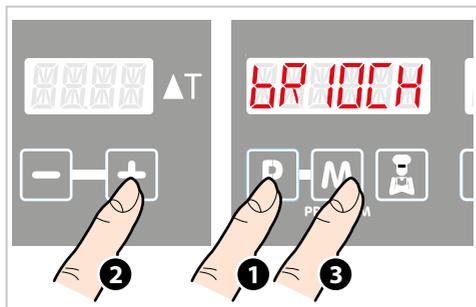
Maintenez appuyé la touche jusqu'à entendre un « bip » long. Cela signifie que le programme configuré est alors mémorisé.

## VARIATION DES PARAMÈTRES D'UN PROGRAMME DÉJÀ CONFIGURÉ



- 1 Appuyez sur la touche .
- 2 Avec les touches sélectionnez à l'écran le programme que vous souhaitez modifier.
- 3 Programmez les paramètres du programme comme il est précisément expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ».
- 4 Maintenez appuyé la touche jusqu'à entendre un « bip » long. Désormais, les nouveaux paramètres sont mémorisés.

## VARIATION DES PARAMÈTRES D'UN PROGRAMME DÉJÀ CONFIGURÉ



- 1 Appuyez sur la touche **P**.
- 2 Avec les touches **-** **+** sélectionnez à l'écran le programme que vous souhaitez modifier.
- 3 Programmez les paramètres du programme comme il est précisément expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ».
- 4 Maintenez appuyé la touche **M** jusqu'à entendre un « bip » long. Désormais, les nouveaux paramètres sont mémorisés.

**PURE (PROGRAMMATIONS POUR LE SYSTÈME DE FILTRATION DE L'EAU)**

La fonction PURE permet d'entrer dans un menu depuis lequel il est possible de régler les paramètres relatifs au système de filtration anticalcaire de l'eau (Kit osmose inversé avec pompe « **UNOX.Pure-RO** » ou filtres « **UNOX.Pure** »).

- 1 Appuyez sur la touche .
- 2 Appuyez sur les touches **-** **+** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran « 8 » l'indication « PURE ».
- 3 Appuyez sur la touche  pour entrer dans le menu.
- 4 Avec les touches **-** **+** il est possible de faire défiler les trois paramètres END, PIN et HRD.
- 5 En appuyant sur  quand à l'écran s'affiche un paramètre (END, PIN o HDR), on accède à la programmation de celui-ci.. Une fois entrés dans l'un des paramètres, pour revenir en arrière, appuyez sur  ou attendre 5 secondes.

HRD (hardness)

Elle permet de programmer la dureté de l'eau en degrés français, elle se mesure à l'aide du kit spécial fourni.

END

Les litres manquants s'affichent avant de changer le filtre. Le nombre de litres est seulement affiché, il ne peut être modifié.

Quand le nombre de litres restants arrive à zéro, le message d'avertissement « WPURE » s'affiche à l'écran.

Quand ce message warning apparaît :

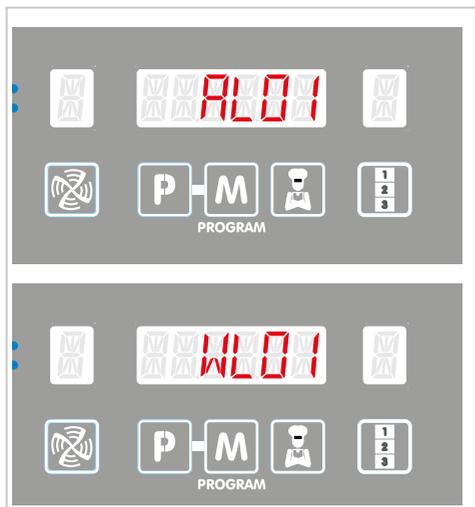
- A) remplacez le filtre et programmez le nouveau PIN écrit sur l'emballage pour activer le décompte des litres ;
- B) Si vous insérez un PIN incorrect : de cette façon, le décompte des litres se désactive.

PIN

En utilisant les touches **-** **+**, saisissez le code PIN du filtre (écrit sur l'emballage même) pour activer le décompte des litres. En maintenant appuyé la touche **M**, on mémorise le code saisi. Si l'on saisit un PIN erroné, l'indication « ERROR » apparaît à l'écran et la fonction de décompte des litres s'active.



## Communication four-utilisateur (seulement pour le mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic*)



D'éventuels messages d'alarme/avertissement relatifs aux étuves XL415 sont signalés sur l'afficheur du four auquel ils sont rattachés.

- Les messages d'avertissement (**WARNING**) identifient des situations de dysfonctionnement qui toutefois, même avec des fonctions limitées, autorisent le fonctionnement de l'appareil.

En appuyant sur la touche **P** sur le tableau de commandes du four, la liste de messages WARNING s'efface.

- Les messages d'alarme (**ALLARM**) identifient des situations qui empêchent tout fonctionnement de l'appareil qui doit donc être mis en état de STOP.

En présence de plusieurs messages de ALLARM/WARNING, il est possible de les faire tous défiler en appuyant successivement sur la touche START/STOP.

Écran	Description	Effet	Résolution des problèmes
<b>AL - ALARMES ÉTUVE</b>			
AL01	Alarme sonde chambre	L'étuve arrête tout cycle de fonctionnement et en empêche les programmations successives à l'écran	Contactez le service d'assistance clients
AL02	Alarme perte de communication	L'étuve arrête tout cycle de fonctionnement et en empêche les programmations successives à l'écran	
AL03	Absence de tension 230 V sur la carte étuve	L'étuve arrête tout cycle de fonctionnement et en empêche les programmations successives à l'écran	Contrôler le câble d'alimentation de l'étuve

Écran	Description	Effet	Résolution des problèmes
<b>WL - WARNING ÉTUVE</b>			
WL01	Erreur sonde humidité	L'étuve continue à fonctionner mais il n'est pas possible d'utiliser le réglage automatique de l'humidité	Contactez le service d'assistance clients
WL02	Erreur température cartes	l'étuve continue à fonctionner	
WL03	Erreur sonde compartiment résistances		

## Entretien ordinaire



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).

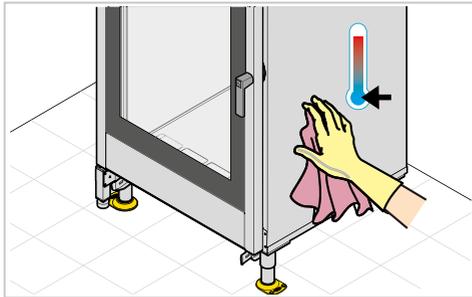
Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir des niveaux d'hygiène optimaux et afin d'éviter que l'acier inoxydable s'abîme ou corrode.



Pour le nettoyage, NE PAS utiliser :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique).
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, raclours, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau.

### Surfaces externes en acier, joint de la cellule de levage



**Attendez que les surfaces soient froides.**

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.

En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

### Vitre interne de la porte

**Attendez que les vitres soient froides.**

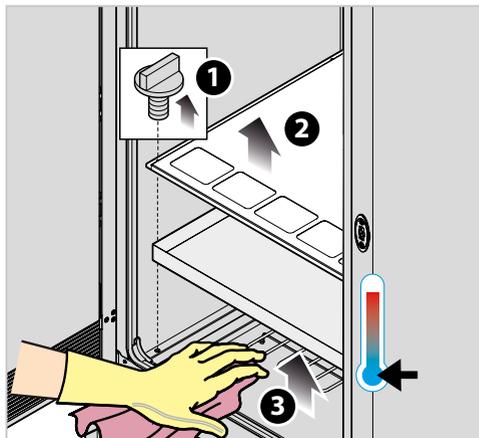
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.

### Surfaces plastiques et panneau de commande

Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.



## Cellule de lavage



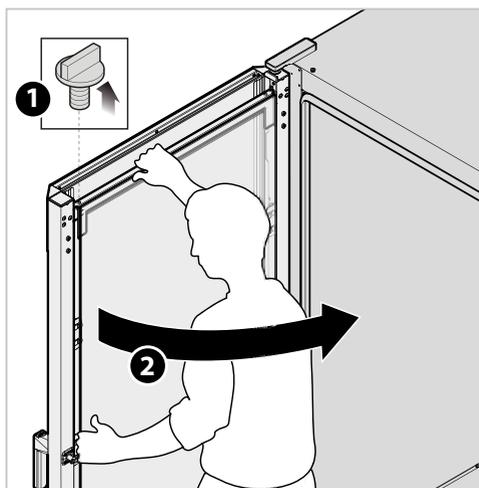
Pour le nettoyage de la cellule de lavage, suivez la procédure suivante :

- allumer l'étuve et régler la température à 40°C; pour le modèle XL1005, réglez aussi la vapeur (**STEAM Maxi™**) à 100%;
- laissez fonctionner l'étuve pendant 10 minutes ;
- attendez que les surfaces soient froides puis nettoyez avec un chiffon souple et un détergent neutre ;
- rincez abondamment pour retirer les résidus.

Pour faciliter le nettoyage de la cellule de lavage, retirer le bac avec couvercle comme l'illustre la figure, **après avoir attendu que la résistance se refroidisse.**

Nettoyez-la avec de l'eau et du savon ou des détergents spécifiques, **en évitant le lavage en lave-vaisselle.**

## Vitre interne et externe de la porte



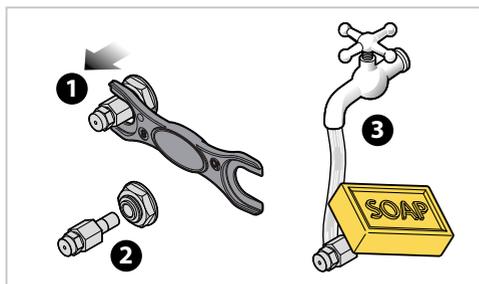
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres.

Rincez et essuyez avec soin.

S'il est nécessaire d'effectuer un nettoyage plus approfondi, il est possible d'ouvrir la vitre interne en suivant les indications de la figure.

## Nettoyage buse de pulvérisateur (seulement pour le mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D

*Dynamic*)



Si nécessaire, extraire le pulvérisateur et nettoyez-le avec de l'eau et du savon, puis rincez-le.

Si nécessaire, détartrez-le en le plongeant quelques heures dans du vinaigre tiède : puis rincez-le et replacez-le dans son siège.

**Pour le nettoyage, n'utilisez pas de détergents agressifs, acides ou détartrants chimiques !**

## Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil (voir le chap. «**Entretien ordinaire**» à la page 35);
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.



**Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.**

## Écoulement, en fin de vie

Selon l'art. 13 du Décret Législatif n° 49 du 2014 "Mise à jour de la Directive RAEE 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (PEEFV - produits électriques et électroniques en fin de vie) "



Le symbole avec la poubelle barrée et la ligne noire en dessous, indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin effective de sa production il ne doit pas être assimilé aux autres ordures mais il doit être recyclé séparément. Tous les appareillages sont réalisés avec des matériels métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) à un pourcentage supérieur à 90% de leur poids total. L'appareillage doit être rendu inutilisable pour son recyclage, en enlevant le câble d'alimentation et tout autre dispositif de fermeture de compartiments ou cavités, lorsque présents.

Il est nécessaire d'être attentif à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'atmosphère et en améliorant l'efficacité d'usage des ressources, en appliquant la théorie "qui pollue paye", prévention, préparation à son réemploi, et recyclage. On rappelle que l'écoulement illégal ou incorrect du produit implique des sanctions prévues par la loi.

### Renseignements sur l'écoulement en Italie

En Italie les appareillages RAEE doivent être remis:

- aux Centres de collecte / Déchèteries (nommés aussi îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au Revendeur auprès de qui est acheté le nouvel appareillage, qui est tenu à le retirer gratuitement (retrait "un contre un");

### Renseignements sur l'écoulement en nations de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareillages RAEE a été perçue de manière différente par chaque nation, ainsi si l'on désire se défaire de cet appareillage nous suggérons de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour demander la méthode correcte de son recyclage.



## Assistance après-vente

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique, et consultez les solutions proposées dans le « **Tableau C** ».



Si la solution ne figure pas dans le tableau, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé par UNOX en communiquant :

- la date d'achat ;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;
- (seulement pour le mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D) les éventuels messages d'alarme affichés à l'écran du four auquel l'étuve est raccordée (voir le chap. «**Communication four-utilisateur (seulement pour le mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D Dynamic)**» à la page 34).

### Données du constructeur :

UNOX S.p.A.  
Via Majorana, 22  
35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tél +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555  
info@unox.com www.unox.com

## Tableau C

Panne	Cause possible	Remède possible
Quand un cycle de levage est lancé, l'étuve ne chauffe pas.	L'étuve n'est pas branchée au courant électrique.	Branchez l'étuve au courant électrique.
	La carte de puissance de l'étuve est en panne.	Contactez le service d'assistance clients
	La résistance de l'étuve est en panne.	
	La sonde de température de l'étuve est en panne.	
(seulement pour le mod. XL1005) Quand un cycle de levage est lancé, l'étuve ne produit pas d'humidité	seulement pour les modèles XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D En phase d'installation, l'étuve n'a pas été raccordée au four au moyen du câble RJ45.	Contactez le service d'assistance clients
	Le câble RJ45 qui raccorde le four à l'étuve s'est débranché ou endommagé.	
	L'étuve n'est pas raccordée au réseau hydrique.	Raccordez l'étuve au réseau hydrique.
	L'électrovanne de chargement d'eau est en panne.	Contactez le service d'assistance clients
	La carte de puissance de l'étuve est en panne.	
La sonde de température de l'étuve est en panne.		

## Certifications

---

### EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : UNOX S.p.A.

Adresse : Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Déclare sous sa propre responsabilité que les produits :

XL1003 - XL1005 - XEBPC-16EU-M - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-M - XEBPL-16EU-D

sont conformes à la Directive de Basse Tension LVD 2014/35/EU selon les normatives suivantes :

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

EN 60335-2-49: 2003 + A1 : 2008 + A11:2012

EN62233 : 2008

sont conformes à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE selon les normatives suivantes :

EN 55014-1: 2006 + A1 : 2009 + A2 : 2011

EN 55014-2: 1997 + A1 : 2001 + A2 : 2008

EN 61000-3-2 : 2006 + A1 : 2009 + A2 : 2009

EN 61000-3-3 : 2008

EN 61000-3-11 : 2000

EN 61000-3-12 : 2011

EN 61000-6-2 : 2005

EN 61000-6-3 : 2007

## Garantie

---

L'installation du produit UNOX doit être réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé UNOX. La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être communiqués par l'acheteur final à travers une déclaration écrite ou une facture d'installation émise par le revendeur ou le Centre d'assistance Autorisé UNOX, sous peine d'annulation de la garantie ;

La garantie UNOX prévoit la reconnaissance de tous les dommages qui se rapportent objectivement à des défauts d'origine dus à une mauvaise production. Sont exclus les défauts et dommages dérivant du transport, de la mauvaise conservation ou entretien du bien ou utilisation impropre du produit, de l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par UNOX et relatives au milieu d'utilisation tels que, par exemple, l'utilisation d'eau sale et agressive, gaz de mauvaise qualité ou courant avec une puissance ou une tension inadéquates.

Tout dommage quelconque dû une surtension ou encore dérivant d'une modification effectuée par des personnes non autorisées ou incompetentes est exclu de la garantie. Le droit de garantie s'annule également en cas de dommages et de dysfonctionnements dus à des incrustations de calcaire dans l'appareil. Sont également exclus de la garantie les composants sujets à l'usure tels que : joints, ampoules, vitres, parties esthétiques des appareils et parties consommables selon l'utilisation.

Le droit aux prestations de garantie s'annule en cas de dommages causés par une installation imparfaite ou non réalisée par un centre d'assistance Autorisé.



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

UNOX S.p.A.  
E-mail: info@unox.it  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

### ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel.: +46 (0)768 716 422

### UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

UNOX PORTUGAL  
E-mail: info.pt@unox.com  
Tel.: +351 918 228 787

### DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: info@unox.fr  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH  
E-mail: bestellung@unox.com  
Tel.: +43 800 880 963

### HRVATSKA

UNOX CROATIA  
E-mail: narudzbe@unox.com  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak  
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

UNOX IRELAND  
E-mail: info.ie@unox.com  
Tel.: +353 (0) 87 32 23 218

### БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA  
E-mail: info.bg@unox.com  
Tel.: +359 88 213 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +603-58797700

### OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +603-58797700

### PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일: info.asia@unox.com  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.  
E-mail: info.usa@unox.com  
Tel.: +1 800 489 8669

### MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel.: +52 1555 4314 180

### BRAZIL

UNOX BRAZIL  
E-mail: info.br@unox.com  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: info.uae@unox.com  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: info.sa@unox.com  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

UNOX INDONESIA  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +62 81908852999

### 中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.  
电子邮件: info.china@unox.com  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

UNOX COLOMBIA  
E-mail: info.co@unox.com  
Tel.: +57 350 65 88 204

### AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: info@unox.co.nz  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON

