

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN (TRADUCTION DES INSTRUCTION ORIGINALES)

Traduction des instructions originales



SÉCURITÉ..... **4**
INSTALLATION..... **14**
ENTRETIEN..... **32**

CONTACTS

voir les contacts locaux auxquels s'adresser au dos de la couverture.

DOCUMENTS TECHNIQUES EN FORMAT NUMÉRIQUE

pour le téléchargement de la documentation au format numérique et du manuel d'utilisation en version intégrale, veuillez accéder à l'espace réservé de UNOX **http://infonet.unox.com | http://unox.com.**
Après avoir effectué l'enregistrement au portail, il sera nécessaire de saisir quelques informations sur le produit UNOX possédé :

- le code du produit
- le numéro de série

Les deux données sont fournies sur la plaque d'identification appliquée sur le côté du four (page **23**).



Cher Installateur, cher Client
ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour une installation, utilisation, entretien ordinaire de l'appareil corrects.

Nous vous recommandons donc de le lire attentivement avant le montage et de le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure.

Si un passage quelconque n'est pas clairement compris, le fabricant reste disponible pour fournir toute information nécessaire.

Sécurité

Explication des pictogrammes 4

Règles de sécurité pour l'installation 5

Règles de sécurité pour l'utilisation et l'entretien 8

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES


Lisez le manuel d'instructions


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


Risque d'incendie !


Risque d'électrochoc !


Risque de brûlures


Radiation électromagnétique : ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole


Conseils et informations utiles


Renvoi à un autre chapitre


Symbole de mise à la terre


Symbole d'équipotentiel

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Avertissements généraux

- AVERTISSEMENT : Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.
- AVERTISSEMENT : Le non-respect des règles de sécurité ou une installation ou un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel annulera la garantie * et dégagera le Fabricant de toute responsabilité.
- AVERTISSEMENT : Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel peut provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels, et entraînent l'annulation de la garantie*.
- AVERTISSEMENT : Toutes les opérations d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le constructeur, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur le lieu de travail.
- AVERTISSEMENT : Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et assurez-vous que toutes les parties chaudes de la machine soient revenues à température ambiante.
- AVERTISSEMENT : Lors des opérations d'installation et d'entretien, les équipements de protection individuelle (EPI) tels que les gants de protection, les chaussures de sécurité et les masques filtrants anti-poussière doivent être utilisés.

- AVERTISSEMENT : 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.
- AVERTISSEMENT : L'appareil doit être transporté à l'aide de véhicules adaptés à son poids et à ses dimensions et munis d'équipements de protection individuelle (EPI - gants, chaussures de sécurité, etc.).
- AVERTISSEMENT : 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.
- AVERTISSEMENT : 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.
- AVERTISSEMENT : Les parties protégées par le fabricant ou son agent ne peuvent pas être manipulées par l'installateur.
- AVERTISSEMENT : Si la porte ou ses joints sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un personnel qualifié.
- AVERTISSEMENT : L'appareil doit être facilement déplaçable pour tout entretien extraordinaire : veillez à ce que les travaux de maçonnerie effectués après l'installation (par exemple, construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovations, etc.) n'entravent pas les déplacements.
- AVERTISSEMENT : Instructions disponibles sur le site web.

Avertissements pour le branchement électrique

- AVERTISSEMENT : 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.
- AVERTISSEMENT : Le système électrique est conçu conformément aux normes IEC 60335-1 et IEC 60335-2-42 pour la sécurité électrique des appareils ménagers et commerciaux.
- AVERTISSEMENT : Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit répondre aux règlementations en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : L'appareil doit être raccordé directement au réseau électrique et doit être équipé d'un interrupteur facilement accessible en amont et installé dans le système conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Cet interrupteur doit inclure une séparation des contacts omnipolaire afin de garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.
-  AVERTISSEMENT : Une mise à la terre correcte réalisée à l'aide d'un seul câble, sans raccord, non interrompue même par l'interrupteur de protection, est obligatoire. Le conducteur di terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 mm par rapport aux autres conducteurs.
-  AVERTISSEMENT : Chaque appareil doit être inclus dans un système équipotentiel conforme aux règlementations en vigueur dans le Pays d'installation.
- AVERTISSEMENT : Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par un technicien qualifié et agréé. Ce câble ne peut être remplacé que par un câble présentant des caractéristiques similaires et un câble de mise à la terre jaune-vert.

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN



Avertissements généraux

- AVERTISSEMENT : Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel.
- AVERTISSEMENT : Le non-respect des règles de sécurité ou une utilisation ou un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel annulera la garantie * et dégagera le Fabricant de toute responsabilité.
- AVERTISSEMENT : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants.
- AVERTISSEMENT : Ces appareils sont destinés à un usage commercial, notamment dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais non pas à la production alimentaire continue et à grande échelle. Toute utilisation autre que celle indiquée est considérée comme inappropriée, potentiellement dangereuse pour les personnes et les animaux et pourrait endommager irrémédiablement l'appareil. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie.
- AVERTISSEMENT : Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débrancher-le de l'alimentation électrique et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour

* Pour plus de détails, consultez le ▶ site www.unox.com, section « Garantie »

une éventuelle réparation, demander l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.

- AVERTISSEMENT : 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 à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.
- AVERTISSEMENT : L'appareil présente une émission sonore inférieure à 70 dB.



Danger De Brûlures Et De Lésions !

- AVERTISSEMENT : Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température inférieure à 50°C | 122°F).
- AVERTISSEMENT : La cuisson a lieu seulement avec la porte fermée, pour des raisons de sécurité.
- AVERTISSEMENT : Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. 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 chambre de cuisson.
- AVERTISSEMENT : Pour déplacer et extraire des récipients, des accessoires et tout autre objet à l'intérieur de la chambre de cuisson, porter toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question, et faites très attention.

- AVERTISSEMENT : NE PAS approcher l'appareil d'objets combustibles ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc...).
- AVERTISSEMENT : Dans les premières utilisations, l'appareil, pour l'évaporation de certaines huiles de traitement, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.
- AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients scellés car ils pourraient exploser.
- AVERTISSEMENT : Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisine qui deviennent liquides en les chauffant à des niveaux plus élevés que ceux qui peuvent être facilement observés (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008).
- AVERTISSEMENT : Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.



Danger d'incendie

- AVERTISSEMENT : Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système

d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.

- AVERTISSEMENT : Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez que le four ne présente aucun risque d'incendie.
- AVERTISSEMENT : Si vous remarquez un dégagement de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour éteindre toute flamme.
- AVERTISSEMENT : 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.).
- AVERTISSEMENT : Le four doit être nettoyé quotidiennement, en éliminant tout résidu alimentaire. Suivez les instructions détaillées pour le nettoyage page 34. Négliger le nettoyage du four pourrait entraîner une détérioration des surfaces, qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse (les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés).
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).
- AVERTISSEMENT : Lors du nettoyage, N'UTILISEZ PAS de détergents inflammables ou de détergents contenant des substances potentiellement inflammables. Utilisez uniquement le nettoyant SPRAY&Rinse d'UNOX ou bien d'eau chaude et de savon.



Danger d'électrochoc !

- AVERTISSEMENT : Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole : leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie* et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :
  - après avoir attendu que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
  - en parfaite forme psycho-physique, après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants en caoutchouc résistants à la chaleur, protection pour les yeux, masque anti-poussière (en option), etc...).
- AVERTISSEMENT : L'extérieur de l'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur ni au jet d'eau sous pression.

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires. La reproduction totale ou partielle du présent manuel sans l'autorisation du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont à titre indicatif et non contraignantes. En cas de litige, la langue de rédaction originale du manuel est l'anglais. Le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction / interprétation.

Installation

partie réservée aux installateurs qualifiés

Transport de l'appareil 14

Déballage de l'appareil 16

Contrôle du contenu de l'emballage 18

Opérations Préliminaires 19

Positionnement 20

Branchement électrique 23

Raccordement des fumées 28

TRANSPORT DE L'APPAREIL

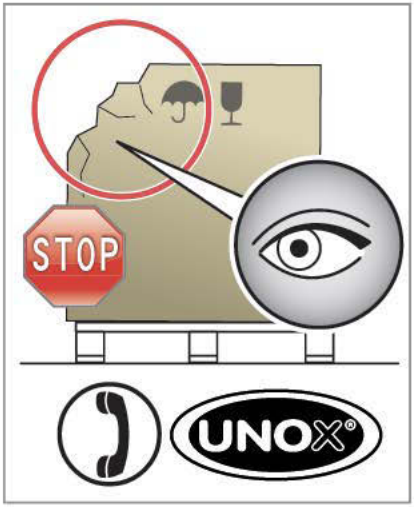
03 Le transport de l'appareil doit obligatoirement avoir lieu :

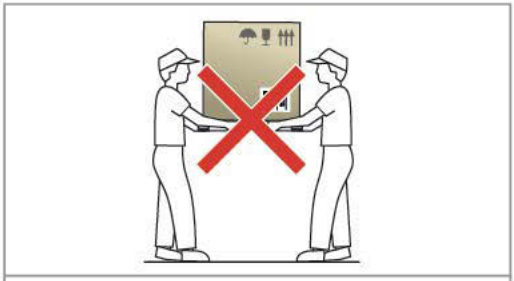
- en pleine conformité avec les lois et réglementations en vigueur en matière de prévention des accidents ;
- par du personnel autorisé et formé, en pleine possession des capacités physiques et mentales et équipé d'EPI (équipements de protection individuelle) ;
- après s'être assuré qu'il n'y ait pas de personnes, animaux ou objets pouvant gêner dans la zone de manœuvre ;
- après avoir vérifié que l'emballage passe facilement à travers les portes.
- après avoir vérifié que le sol soit lisse, parfaitement nivelé, exempt d'aspérités, non glissant et de capacité adéquate.

⚠ Le Fabricant n'est pas retenu responsable des inconvénients dus au transport effectué dans des conditions autres que celles spécifiées dans ce chapitre.
Durant le transport ou le stockage, il N'est possible PAS d'empiler les appareils.
Les appareils NE doivent pas être déplacés manuellement, avec des sangles, en les tirant ou en les poussant.
Si l'emballage présente des dommages visibles, veuillez contacter immédiatement le fabricant sans procéder à l'installation.



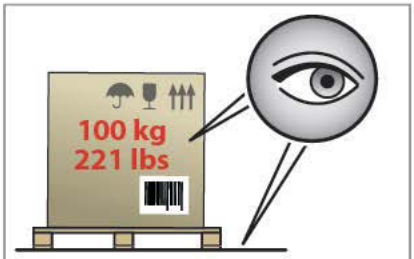
















01

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

02 Après le déballage, veuillez vérifier que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Dans le cas contraire, contactez immédiatement le fabricant et NE procédez pas à l'installation.

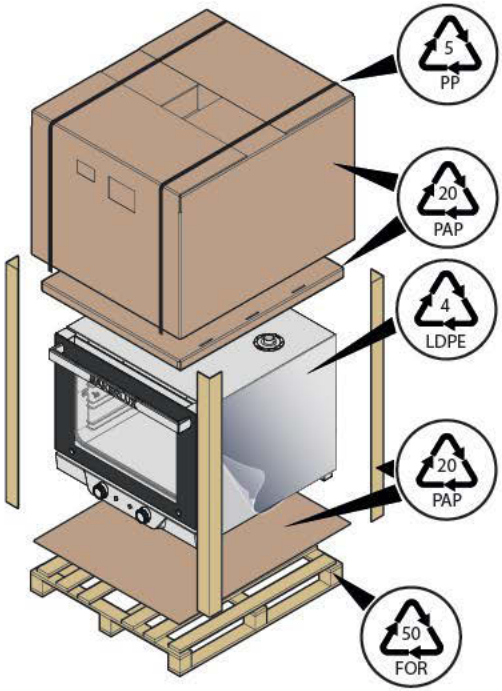
⚠ Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.

NON-STOP Efforts

Depuis des années, UNOX suit la philosophie consistant à accroître la compatibilité environnementale de ses produits et à s'engager à réduire la consommation d'énergie et les déchets. UNOX veut protéger l'environnement et invite à éliminer le matériel dans les conteneurs spécifiques au tri sélectif.

A | Tableau des données techniques

Plaque	**342x242**	**460x330**	
	X*NA 03QS-MADN	X*NA 03HS-MADN	X*NA 03HS-MADP
Humidité	NON	NON	OUI
N° Plaques	3	3	3
Voltage [V]	220-240	220-240	220-240
Phase	monophasé		
Puissance élect. tot. [kW]	3	3	3
Puissance de chauffage [kW]	2,9	2,9	2,9
Fiche	Shuko (3G1,5)	Shuko	Shuko
Dimensions [L x H x P - mm]	480x466x550	600x466x611	



02

460x330		600x400			
X*NA 04HS-MADN	X*NA 04HS-MADV	X*NA 03EU-MADN	X*NA 03EU-MADV	X*NA 04EU-EADN	X*NA-04EU-EA*V
NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
4	4	3	3	4	4
220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
monophasé				monophasé et triphasé	
3	3	3	3	5,3	6,5
2,9	2,9	2,9	2,9	4,9	5,8
Shuko	Shuko	Shuko	Shuko	Aucune fiche (5G1,5)	
600x546x611		800x542x714		800x622x714	

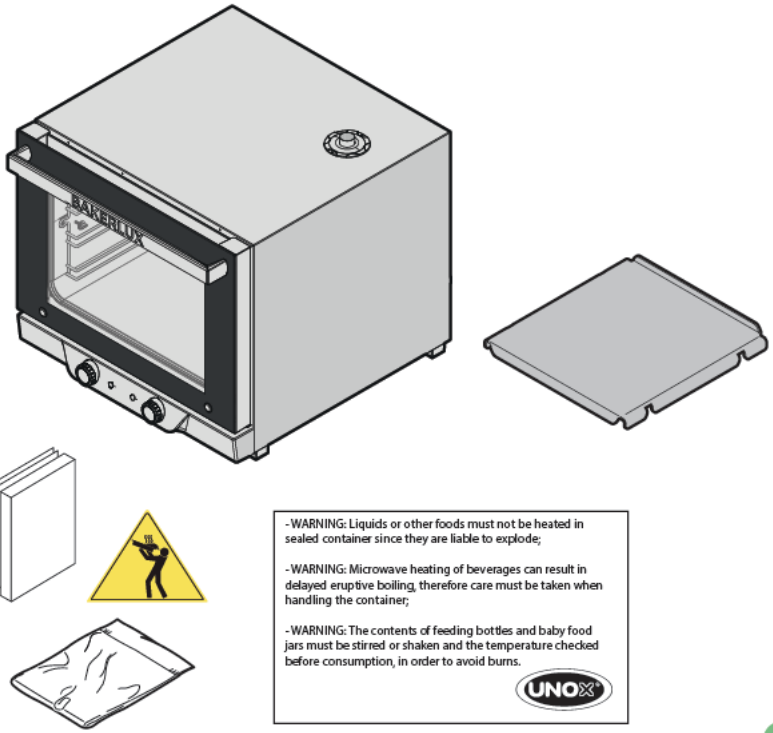
CONTRÔLE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

- four BAKERLUX CLASSIC™ ;
- plaques de cuisson 342x242 mm | 460x330 mm quantités selon le modèle ;
- documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation, feuille des « Données techniques ») ;
- pieds pour positionnement du four ;
- adhésif jaune « Danger chute de liquides ».

⚠ Si un composant est absent ou endommagé, n'installez pas l'appareil et contactez le fabricant.

⊕ Pour l'équipement professionnel de la gamme BAKERLUX CLASSIC™ divers accessoires auxiliaires sont disponibles : contactez UNOX pour d'autres informations.



OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

04 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.

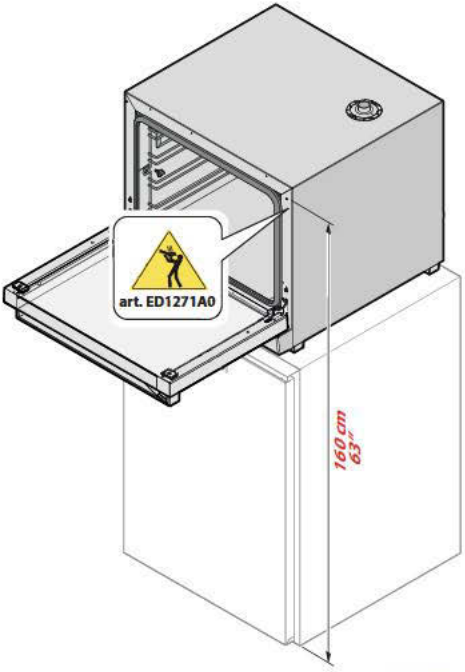
⚠ Considérant leur danger potentiel, les pellicules enlevées, considérant leur danger potentiel, doivent être conservées hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminées selon les normes locales.



04

05 Étiquettes appliquées sur l'appareil

Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm | 63". Si nécessaire, l'étiquette latérale rappelle de faire attention en retirant les plaques de la chambre de cuisson car elles peuvent contenir des liquides de cuisson bouillants.



05

POSITIONNEMENT

06 Caractéristiques du lieu d'installation

Installez 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%.

Le sol ou la structure sous l'appareil doit :

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

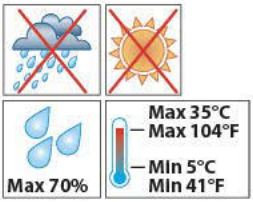
⊕ Si vous désirez plus d'informations techniques relatives à l'appareil, consultez la feuille des « Données techniques » ci-jointe à l'appareil.

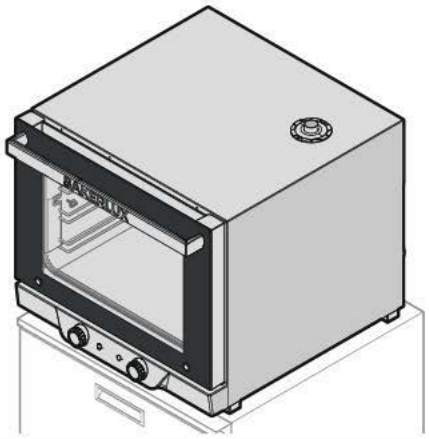
07 Distances autorisées

Positionnez l'appareil en respectant les distances indiquées sur la figure, de façon à ce que la paroi arrière soit facilement accessible pour effectuer les branchements et l'entretien. L'appareil n'est pas adapté pour être encastré.
N'installez pas l'appareil à proximité de :

- autres appareils qui atteignent des températures élevées ;
- matériaux, parois ou meubles facilement inflammables ou sensibles à la chaleur.

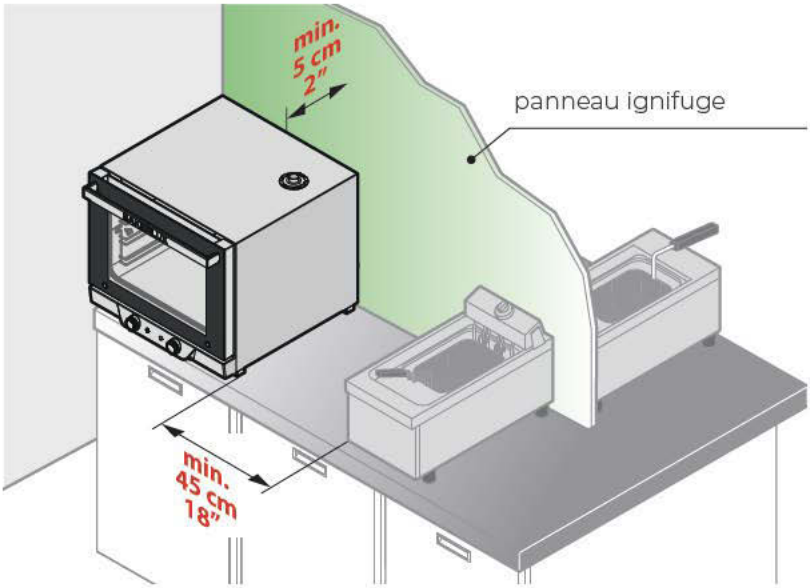
Si cela n'est pas possible, insérez un panneau ignifuge, conforme à la réglementation locale en matière de prévention des incendies.

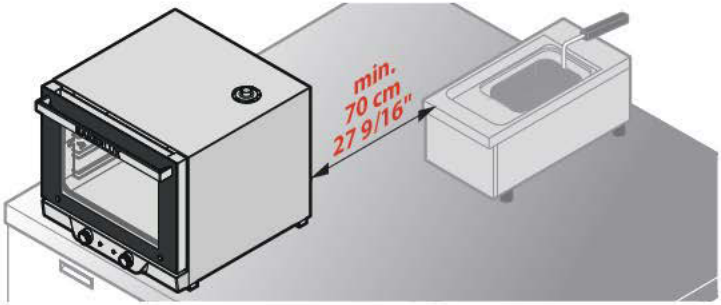

Max 70%
Max 35°C
Max 104°F
Min 5°C
Min 41°F



06

07


min.
5 cm
2"
panneau ignifuge
min.
45 cm
18"

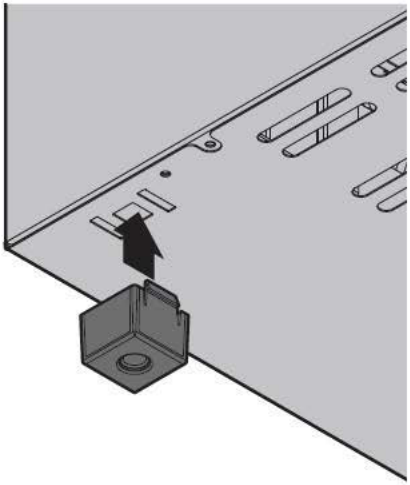

min.
70 cm
27 9/16"

Positionnement

Les appareils **NE doivent pas être placés directement au sol** mais ils doivent être positionnés :

- sur des socles personnels (ex. placards neutres)
- sur un socle UNOX (avec ou sans roues) ;
- sur des étuves chauffantes LIEVOX™.

Les pieds doivent être obligatoirement montés sur l'appareil (ils sont inclus dans l'emballage). NE PAS utiliser l'appareil sans pieds. Insérez les pieds clipsables comme sur la figure ▶ 08.

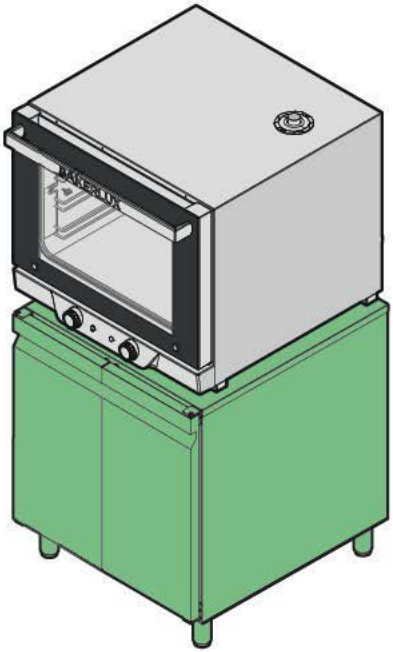


08

09 ▶ positionnement sur des socles personnels

Avant de positionner l'appareil sur des socles personnels, vérifiez toujours leur parfait nivellement à l'aide d'un niveau à bulle ou numérique. Les socles doivent être :

- stables et parfaitement à niveau ;
- non mobiles ;
- de taille adéquate à l'encombrement de l'appareil ;
- non inflammables ou insensibles à la chaleur ;
- en mesure de soutenir le poids de l'appareil à pleine charge sans risque de se déformer ou de s'écrouler



positionnement sur des socles personnels 09

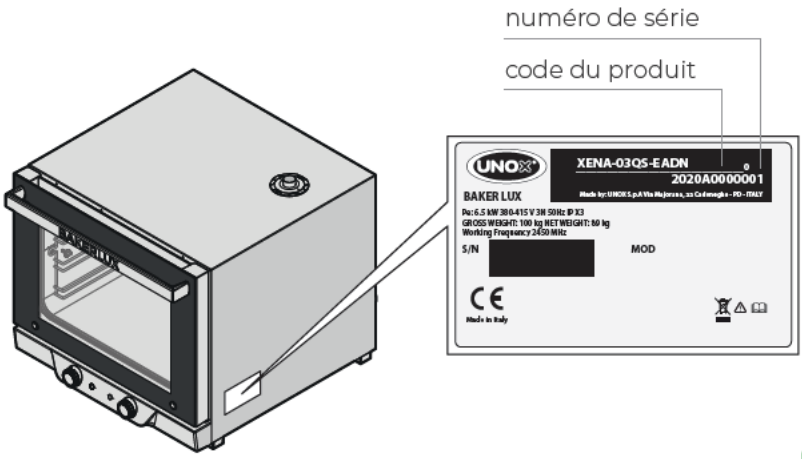
Branchement électrique

⚠ Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « Règles de sécurité pour l'installation » à la page **4**.

⚠ Le branchement au réseau d'alimentation électrique et les installations de raccordement doivent répondre aux normatives 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.

⚠ Chaque appareil doit avoir sa propre prise de courant dédiée. N'utilisez pas d'adaptateurs ni de prises multiples pour effectuer le branchement. Si le câble d'alimentation de l'appareil est déjà installé, il est impossible de le rallonger ou de le raccorder de quelque manière que ce soit. Ne pas enrouler le câble s'il est trop long et veiller à ce qu'il ne soit pas pincé, écrasé ou qu'il n'obstrue pas le passage des personnes.

10 ▶ 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.



10

⚠ Afin d'éviter tout danger dû au réarmement involontaire du dispositif thermique d'interruption, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie ou bien être raccordé à un circuit régulièrement alimenté ou déconnecté par le service.

⚠ 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 » (Power supply - Connection Diagram) ci-jointe à l'appareil.

Appareil avec fiche schuko

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.) :

Vérifications nécessaires

- -Le pont de cuivre et le câble électrique doivent être fixés ensemble sous la vis dans le sens du vissage. Serrez soigneusement les branchements électriques avant de raccorder l'appareil au réseau électrique.
- Vérifiez l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre la carcasse 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. Dans le cas contraire, câblez les phases en respectant les données de la feuille « données techniques » ci-jointe.

Adaptation à des tensions différentes

Pour des exigences de tension et d'alimentation différentes des valeurs standard (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz) il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation présent et de brancher le nouveau câble au bornier en suivant les schémas indiqués sur la feuille « Données techniques » (Power supply - Connection Diagram) jointe à l'appareil.

Remplacement du câble d'alimentation



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.

S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, procédez ainsi :

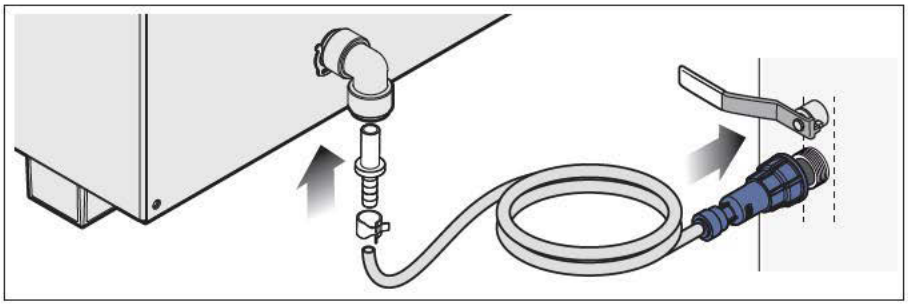
- ouvrez le couvercle du bornier en relevant les deux ailettes inférieures ;
- retirez le câble présent en le débranchant du bornier ;
- consultez la feuille des « Données techniques » (Power supply-Connection Diagram) : sur la feuille figurent tous les câblages possibles et les caractéristiques que doit posséder le nouveau câble en fonction du raccordement choisi (Câble Type) ;
- fixez le nouveau câble ;
- fermez le couvercle du bornier.

Raccordement hydrique

Raccordement hydrique : eau entrante

11 ▶ Les appareils doivent être raccordés à une alimentation en eau (l'image ne concerne que les modèles suivants : X*NA-03HS-MADP | X*NA-04HS-MADV | X*NA-03EU-MADV | X*NA-04EU-EA*V.
À l'intérieur du four se trouve une électrovanne, déjà montée en usine.

⚠ 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.
Avant de raccorder le conduit de l'eau à l'appareil, faîtes 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.



11

Caractéristiques de l'eau entrante

L'eau entrante doit :

- avoir une température maximum de 30 °C | 86°F ;
- être potable ;
- avoir une valeur de pression comprise entre 150 et 600 kPa (valeur conseillée 200 kPa)

⚠ L'eau entrante doit être exempte de chloramine ou présenter des niveaux ne dépassant pas 0,1 ppm (mg/L). Attention : les dommages causés par un excès de chloramines ne sont pas couverts par la garantie.
Indicateur pour évaluer la probabilité de corrosion

Formule : NHM = EC - (TH** x 30)
EC = conductivité électrique [µS/cm]
TH = dureté totale** [° 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
NHM = 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

UNOX conseille d'utiliser ses propres filtres“UNOX.Pure” en cas de valeurs de pression basses ou d'eaux particulièrement dures. Pour leur montage/remplacement, se référer aux instructions contenues dans leur emballage.

RACCORDEMENT DES FUMÉES

12 ▶ Pendant la cuisson se produisent des fumées chaudes et des odeurs qui sont évacuées par un tuyau d'évacuation situé à l'arrière de l'appareil.

⚠ Assurez-vous toujours qu'aucun objet et/ou matériau qui puissent obstruer la sortie des fumées ou être endommagés par la température ou directement par les fumées ne se trouve au-dessus du système d'extraction des fumées. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité du conduit d'extraction.

Si vous cuisinez ces types d'aliments (poulet, bacon cru, saucisses crues, steaks), consultez les codes HVAC locaux et les autorités compétentes pour vous assurer de la conformité aux exigences de ventilation.

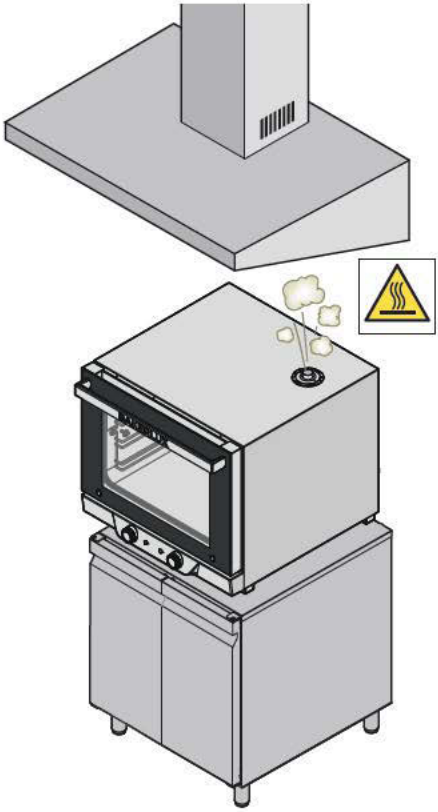
Pour ces types d'aliments, les fumées peuvent être évacuées vers l'extérieur au moyen d'une hotte aspirante d'une capacité et d'une taille adaptées au type d'équipement.

L'appareil est équipé de convertisseurs catalytiques situés derrière la paroi interne de la cavité de cuisson et qui sont chargés de purifier le flux d'air de recirculation.

Le catalyseur agit en abaissant la température de combustion de la graisse lorsqu'elle pénètre dans le circuit d'air ; de cette manière, certaines molécules composées, notamment les composés organiques volatils (VO, Volatile Organic Compound), sont décomposées en molécules plus simples telles que CO_2 et H_20 lors de leur passage à travers le catalyseur.

Le catalyseur fonctionnera de manière optimale à des températures supérieures à 220°C | 428°F.

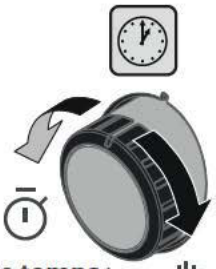
Si le catalyseur est exposé à des nettoyants chimiques contenant des phosphates, du NaOH, des silicates, du Na et des sels de potassium, des dommages irréversibles peuvent survenir. Ces produits chimiques se trouvent dans la plupart des dégraissants et nettoyants disponibles dans le commerce ; par conséquent, nous vous recommandons d'utiliser le nettoyant SPRAY&Rinse™ spécialement conçu pour BAKERLUX CLASSIC™ afin de maintenir les performances de votre four.



12

Utilisation

UTILISATION DES FOURS



Réglage **temps** : plage de 0 à 60 minutes

Fonctionnement continu



Réglage **température** : plage de 0 à 260°C



Led de signalisation : elle s'allume lorsque le timer du temps est réglé.

Led de signalisation : elle s'allume pendant le préchauffage du four, et s'éteint une fois la température atteinte.

UTILISATION DES FOURS AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR



Réglage **temps** : plage de 0 à 60 minutes

Fonctionnement continu



Réglage **température** : plage de 0 à 260°C



Bouton de génération de la vapeur. En le maintenant appuyé, de l'humidité sera libérée dans la chambre de cuisson.

Led de signalisation : elle s'allume pendant le préchauffage du four, et s'éteint une fois la température atteinte.

Entretien

Règles de sécurité pour l'entretien 32

Périodes d'inactivité 36

Élimination en fin de vie 37

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'ENTRETIEN

⚠ Toute opération de nettoyage ordinaire doit être effectuée :

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

Nettoyez quotidiennement l'appareil permettant de maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et d'empêcher la détérioration ou la corrosion de l'acier inoxydable.

Le nettoyage quotidien réduit également le risque que la graisse ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur de la chambre de cuisson prennent feu, et entraînent un risque d'incendie.

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- outils ou chiffons abrasifs, pointus ou tranchants (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau sous pression ou de vapeur ;
- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents basiques, agressifs, caustiques ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique ou soude caustique). Ces substances pourraient causer des dommages permanents aux surfaces et aux catalyseurs de l'appareil.

⚠ Ne pas utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil : les émanations volatiles des composés pourraient toutefois provoquer des dommages.

ENTRETIEN ORDINAIRE

13 ▶ Nettoyage des surfaces externes

- 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.

Nettoyage de la vitre interne et externe 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.
- 14 ▶ 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. Après le nettoyage, bloquez à nouveau la vitre interne à l'aide des crochets présents.

Nettoyage de l'intérieur de la chambre de cuisson

AVERTISSEMENT : Si la chambre de cuisson n'est pas quotidiennement nettoyée comme il est décrit ci-dessous, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur prennent feu - risque d'incendie !

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, suivez la procédure suivante :

- -allumez le four et programmez la température à 55°C et la vapeur à 100% ;
- laissez fonctionner le four pendant 10 minutes ;
- attendez que les surfaces soient froides puis nettoyez avec un chiffon souple ;
- rincez abondamment pour retirer les résidus.

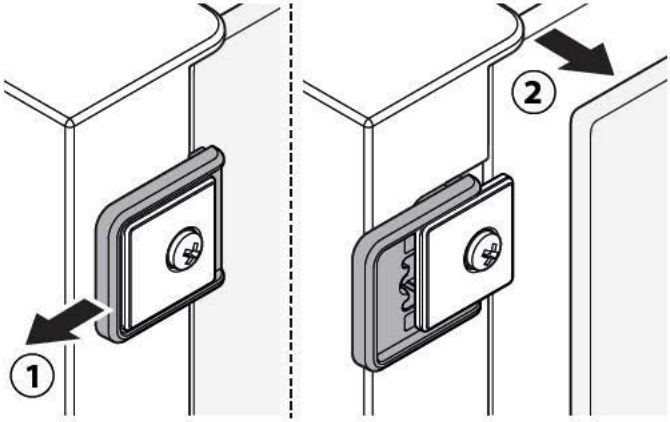
Pour faciliter le nettoyage de la chambre des fours, retirez les supports des grilles latéraux. Nettoyez-la avec de l'eau et du savon ou des détergents spécifiques, en évitant le lavage en lave-vaisselle.

Surfaces plastiques et panneau de commande

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



13



14

PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir page 34) ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faîtes contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- redémarrez l'appareil pendant 50 minutes au minimum sans aucun aliment à l'intérieur et avec des micro-ondes à 0 %.

⊕ 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 à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif n. 49 de 2014 « Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques »



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile, il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids. Désactiver complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents). Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de Tri (appelés îles écologiques ou plate-formes écologique)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, celui-ci est tenu à les retirer gratuitement (retrait « un contre un »).

Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareils DEEE est transposée de manière différente dans chaque pays. Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

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

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

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

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

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

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 800 880 963

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

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

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНг
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

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

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

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

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

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

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

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

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

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

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

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

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

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

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

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

unox.com

LI3566A0

Toutes les images utilisées sont uniquement à des fins d'illustration.
Toutes les caractéristiques indiquées dans ce catalogue sont sujettes à modification et peuvent être mises à jour sans préavis.