



PROVERS

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™

XEBPC-08EU-B

XEBPC-12EU-B

XEVPC-0421-B-CB

NOTICE D'UTILISATION

Traduction des instructions originales

FR

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

# ÉTUVES CHAUFFANTES

# NORMES DE SÉCURITÉ

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN	4
NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION .....	5

## INTRODUCTION

PRÉAMBULE .....	9
EXPLICATION DES PICTOGRAMMES .....	10

## INSTALLATION

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL.....	11
CONTRÔLE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE .....	13
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.....	13
POSITIONNEMENT .....	14
MODALITÉ DE POSITIONNEMENT .....	17
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE .....	19
RACCORDEMENT HYDRIQUE.....	21
CONNEXIONS ENTRE APPAREILS SUPERPOSÉS ( <b>MAXI.Link</b> ) .....	26

## UTILISATION

INDICATIONS GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL.....	29
UTILISATION DES MODÈLES ÉLECTRONIQUES.....	30

## ENTRETIEN

ENTRETIEN ORDINAIRE .....	32
PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	34
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE.....	34
CERTIFICATIONS.....	35
ASSISTANCE APRÈS-VENTE.....	36

# ÉTUVES CHAUFFANTES

## 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.
- Si les appareils seront installés sur des roues ou superposés, utilisez uniquement les composants fournis par

\*Para más información consulte la sección Garantía del sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)

- UNOX et respectez les indications de montage contenues dans leur emballage.
- 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**

- 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 dégagent UNOX de toute responsabilité.
- 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 uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé exclusivement :
- Par un personnel qualifié, soumis à des cours de formation réguliers :
- En combinaison avec :
- Tous les fours combinés **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND. Maps™** à l'exception des big\sur chariot
- Pour la levée 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 à 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.



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

- Le sol pourrait être glissant à proximité du produit.
- Durant la levée 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 opé-

ration très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la cellule de lavage.

- Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la cellule de lavage, 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 chauffante ; 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 lavage, 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 présents 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 lavage 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\*.



# ÉTUVES CHAUFFANTES

## Introduction

Cher Client,

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

L'étuve chauffante 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.

Les étuves chauffantes intégrées aux fours **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** permettent d'avoir une colonne de cuisson complète et polyvalente pour tout type d'utilisation.

### PRÉAMBULE

Dans ce manuel sont illustrées l'installation et l'utilisation des étuves chauffantes qui peuvent être électroniques ou électro-mécaniques.

Les modèles avec la lettre finale "B" sont destinés aux fours **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** à l'exception de ceux sur chariot. Ces appareils sont contrôlés depuis le panneau de commande du four auquel ils sont raccordés au moyen du câble RJ45.

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



Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel, où figurent toutes les indications nécessaires pour conserver en parfait état les qualités esthétiques et fonctionnelles du produit acheté.

## EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour tous les modèles sauf en cas de spécification différente des pictogrammes suivants :



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



Risque d'incendie !



Conseils et informations utiles



Risque d'électrochoc !



Symbole de mise à la terre



Lisez le manuel d'instructions



Symbole d'équipotentiel



Risque de brûlures



Renvoi à un autre chapitre

# ÉTUVES CHAUFFANTES

## Installation

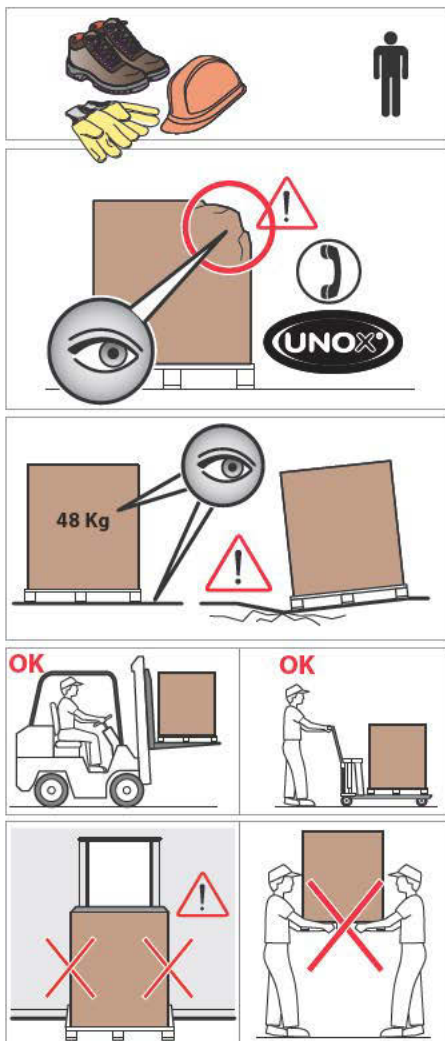
### 1 DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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).

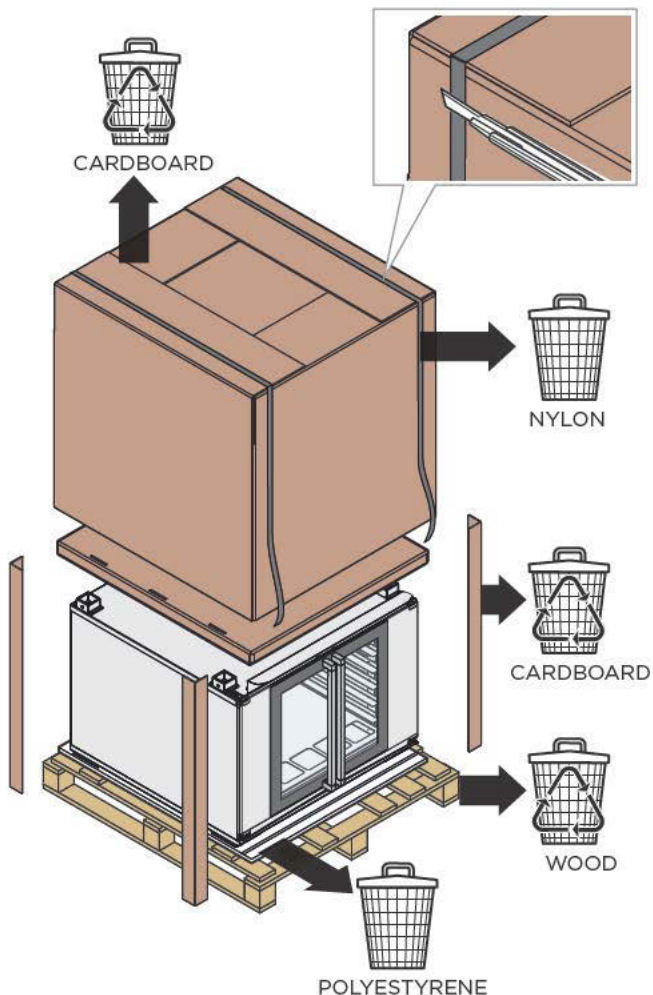
! Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.



## NON-STOP Efforts

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.



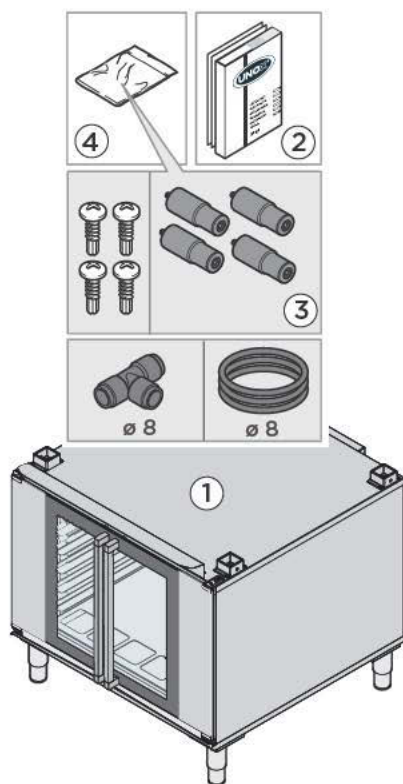
## 2 CONTRÔLE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

❗ Si un composant est absent ou endommagé, contactez UNOX.

### Étuve chauffante

- ① étuve chauffante électronique ou électro-mécanique ;
- ② documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation, feuille des « Données techniques ») ;
- ③ 4 pieds réglables en acier ;
- ④ sachet « Starter Kit » (4 vis autoforantes, 1 raccord en « T » diamètre  $\varnothing 8$ , tuyau de raccord  $\varnothing 8$ ).

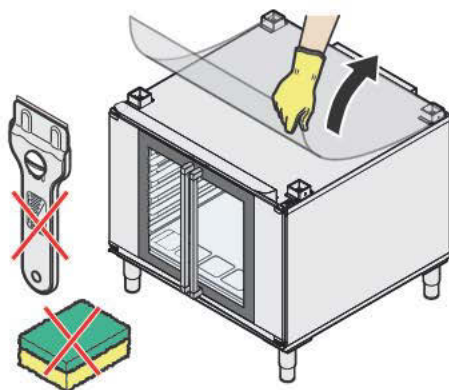


## 3 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

### Retrait de la pellicule

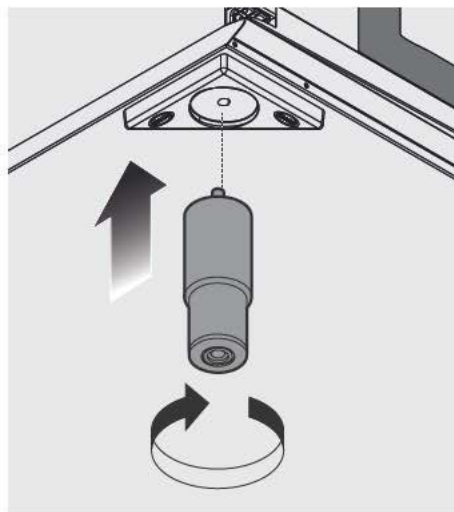
Retirez lentement les pellicules protectrices de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.

❗ 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.



## Montage des pieds

Montez les 4 pieds comme il est indiqué sur la figure.



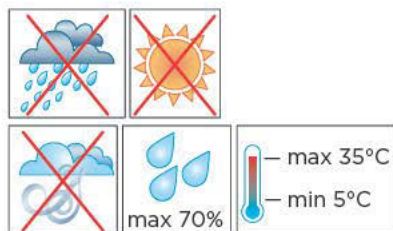
4

## POSITIONNEMENT

### Caractéristiques du lieu d'installation

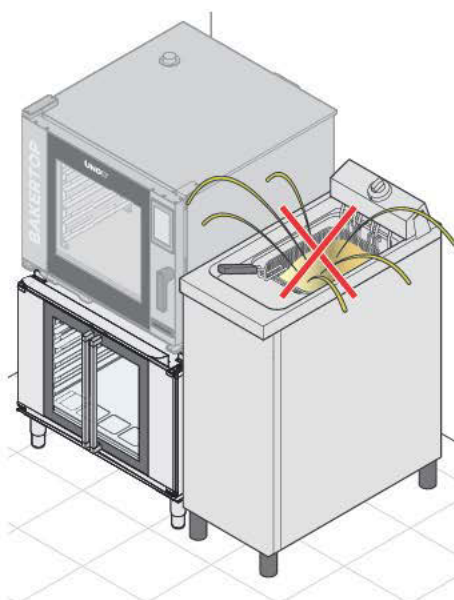
Installez obligatoirement l'appareil dans des lieux :

- 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 appareils doivent être positionnés uniquement sous les fours de la ligne **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.**

**Maps™** (voir "Tableau A" à la page 15) et fixés à ces derniers selon les modalités indiquées au chap. "Fixation avec le four" à la page 17.





Ne pas installer l'appareil à proximité d'autres appareils qui atteignent des températures élevées, afin d'éviter d'endommager les composants électriques.

L'appareil n'est pas adapté pour être encastré.

Assurez-vous que le sol soit en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge (voir **Tableau B** à la page 15).

**Tableau A**

<b>MODÈLES</b>	<b>COMBINAISONS AVEC FOURS COMBINÉS DE LA GAMME...</b>
XEBPC-08EU-B XEBPC-12EU-B	<b>BAKERTOP MIND.Maps™</b>
XEVPC-0421-B-CB	<b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>

**Tableau B**

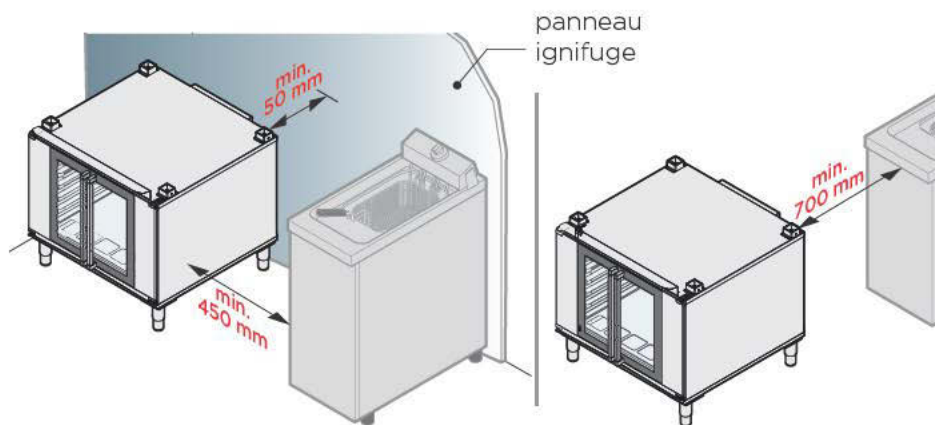
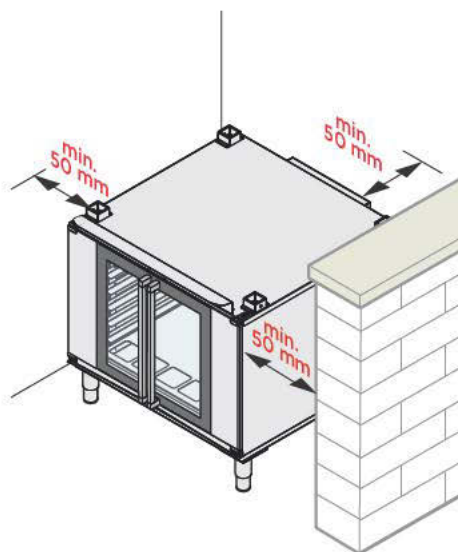
<b>MODÈLES</b>	<b>Capacité n°</b>	<b>Encombrement (LxPxH)</b>	<b>Poids kg</b>	<b>Voltage V</b>	<b>Fréquence Hz</b>	<b>Puissance élect. kW</b>
XEBPC-08EU-B	8 600X400	860X798X658	43			2,3
XEBPC-12EU-B	12 600X400	860X798X978	46			2,3
XEVPC-0421-B-CB	8 530X325	750X750X915	38			2,3



## 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.





## 5 MODALITÉ DE POSITIONNEMENT


Le sol supportant l'appareil doit :

- 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 combiné au four sans risque de se déformer ou de s'écrouler.

### Positionnement au sol

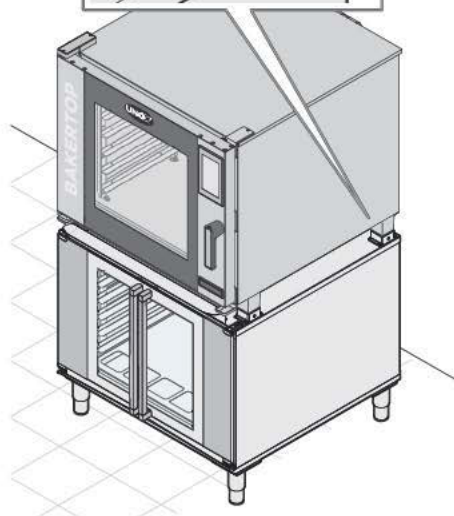
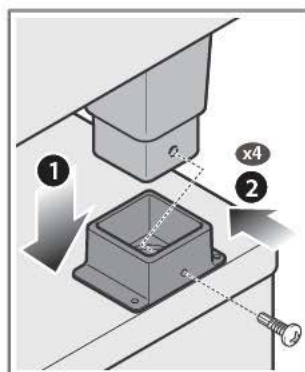
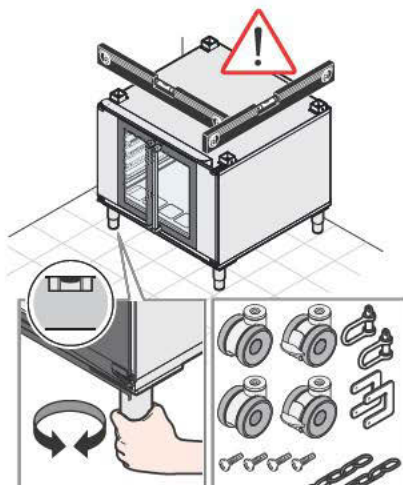
Installez les appareils directement sur le sol et vérifiez toujours le parfait nivellement avec un niveau à bulle ou digital. Si ce n'est pas le cas, il est possible de régler les pieds de l'appareil en faisant attention de ne pas les dévisser complètement.

### Positionnement sur roues

 Pour le déplacement, utilisez uniquement le kit des roues UNOX en faisant référence aux instructions contenues dans l'emballage.

### Fixation avec le four

Fixez l'étuve chauffante au four installé au-dessus comme il est représenté sur la figure.



## EXEMPLES DE COMBINAISONS POSSIBLES



XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEBC-06EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEBC-06EU-EPR +  
XB262E + XEBPC-12EU-B



XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEVC-0711-EPR-CB  
+  
XEVPC-0421-B-CB

## 6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

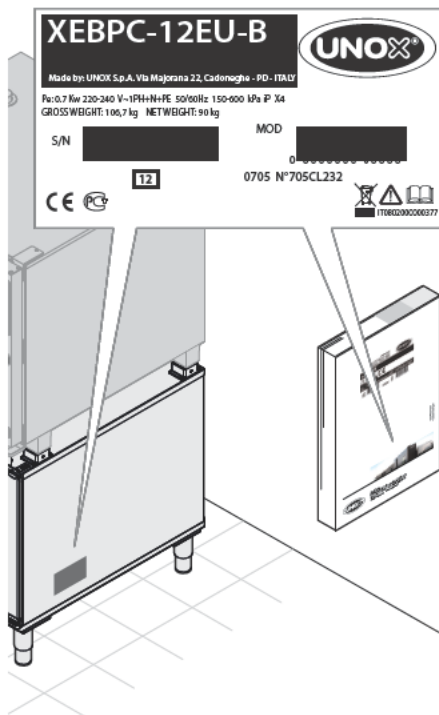
Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « Normes de sécurité pour l'installation et l'entretien » à la page 4.

**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.**

Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, comparez toujours les données de l'installation avec celles de l'appareil indiquées 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 séc-

\*Para más información consulte la sección Garantía del sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)

- tion 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 omnipolaire qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

### **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 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.

## 7 RACCORDEMENT HYDRIQUE

### Eau entrante

À l'arrière, l'appareil est prédisposé pour être raccordé à un four **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** (déjà doté d'un filtre mécanique et d'un raccord (3/4") avec clapet de non retour). La fourniture standard comprend : trois mètres de tuyau ø8 et un raccord en "T" (ø8).

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.


 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.

### CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE

 Tout dommage causé par l'utilisation d'eau avec des paramètres non conformes à ce qui est indiqué dans le chapitre suivant ne sera pas couvert par la garantie\*.

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).

 Si la pression de l'eau entrante est inférieure à la valeur indiquée (150kPa), utilisez une pompe au débit adéquat (débit minimum 300 l/h). Les fours **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** ont un réducteur de pression intégré standard.

### Caractéristiques de l'eau pour le circuit STEAM (vapeur à l'intérieur de la chambre)

- Chlore libre  $\leq 0,1$  ppm
- Chloramines  $\leq 0,1$  ppm (mg/L)
- TDS  $\leq 125$  ppm
- Silice  $\leq 12$  ppm
- pH 7 + 8,5
- Dureté totale (TH)  $\leq 8$  °d
- Chlorures\*  $\leq 25$  ppm
- Alcalinité  $\leq 150$  ppm as CaCO<sub>3</sub>

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

**NHM = EC - (TH\*\* x 30)**

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

TH = dureté totale\*\* [° dH - degrés allemands]

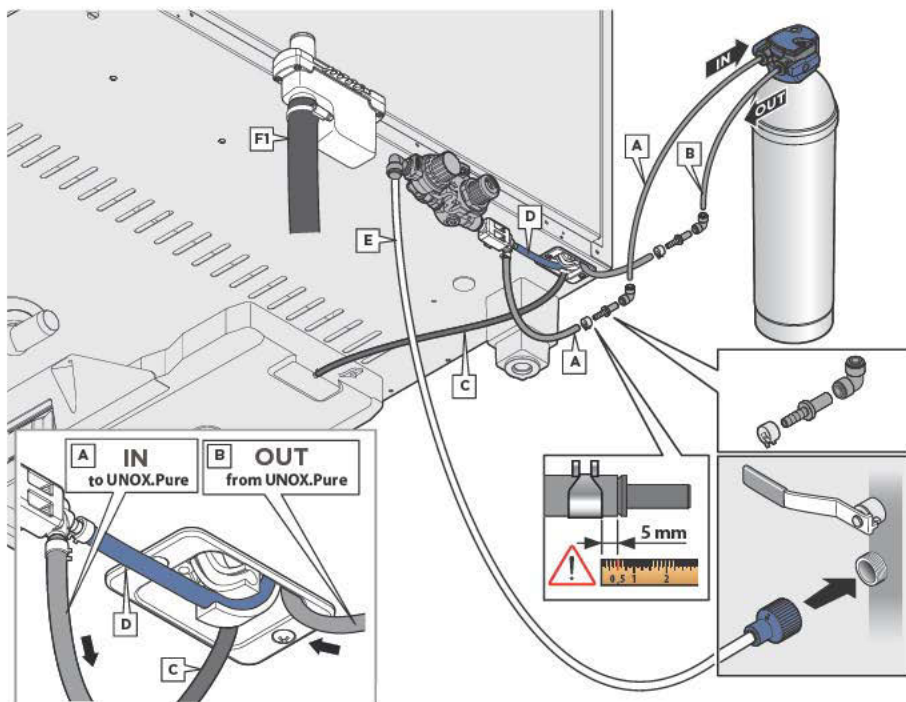
NHM $\leq$ 250 $\mu$ S/cm	TH < 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	Aucun traitement de l'eau
	TH $\geq$ 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 $\mu$ S/cm	Cl- $\leq$ 20 ppm (4 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure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

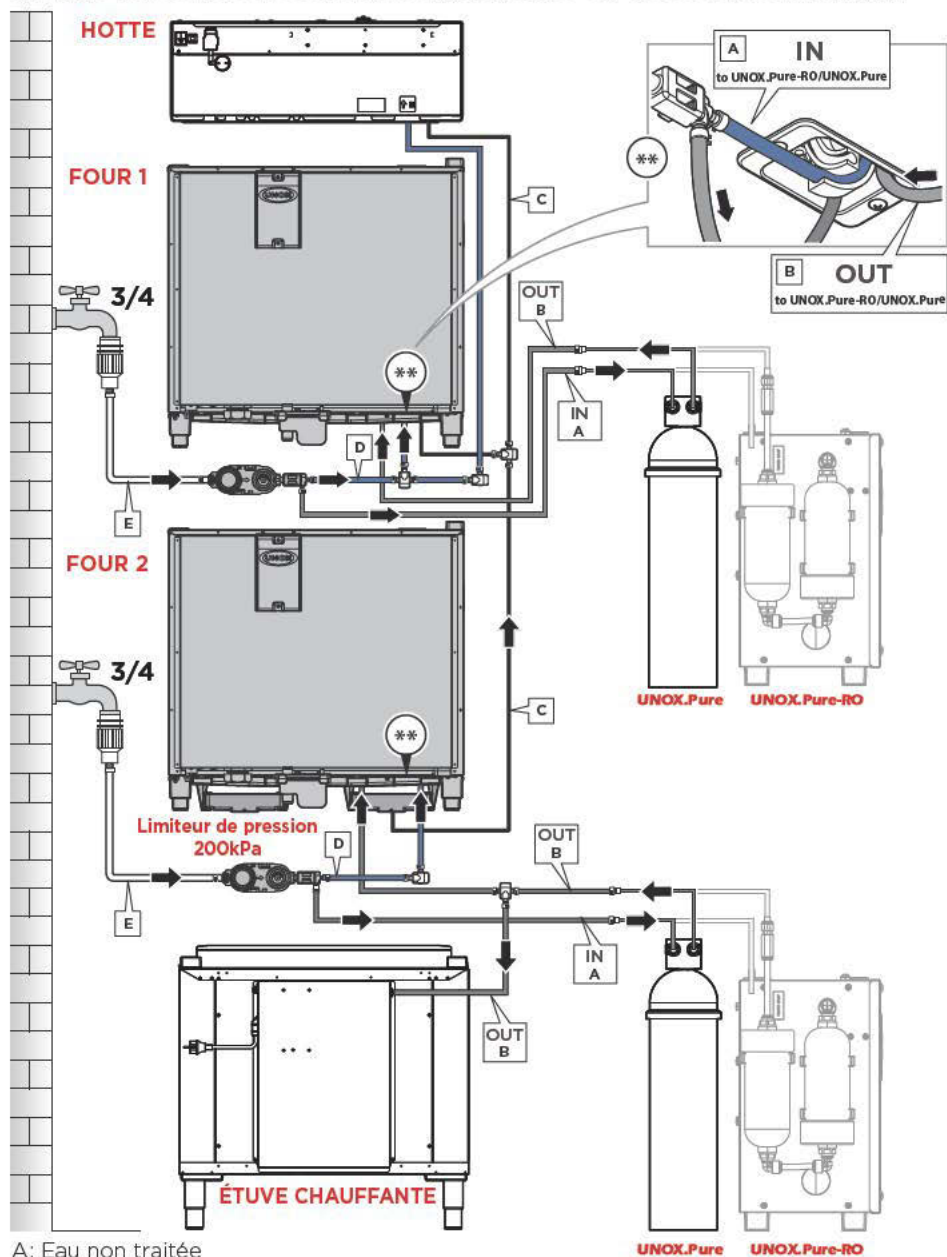
### BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ + étuve chauffante



- A: Eau non traitée
- B: Eau traitée
- C: Raccordement au bidon du détergent
- D: Eau pour lavages (non traitée)
- E: Eau entrante
- F1 : évacuation de l'appareil

FR

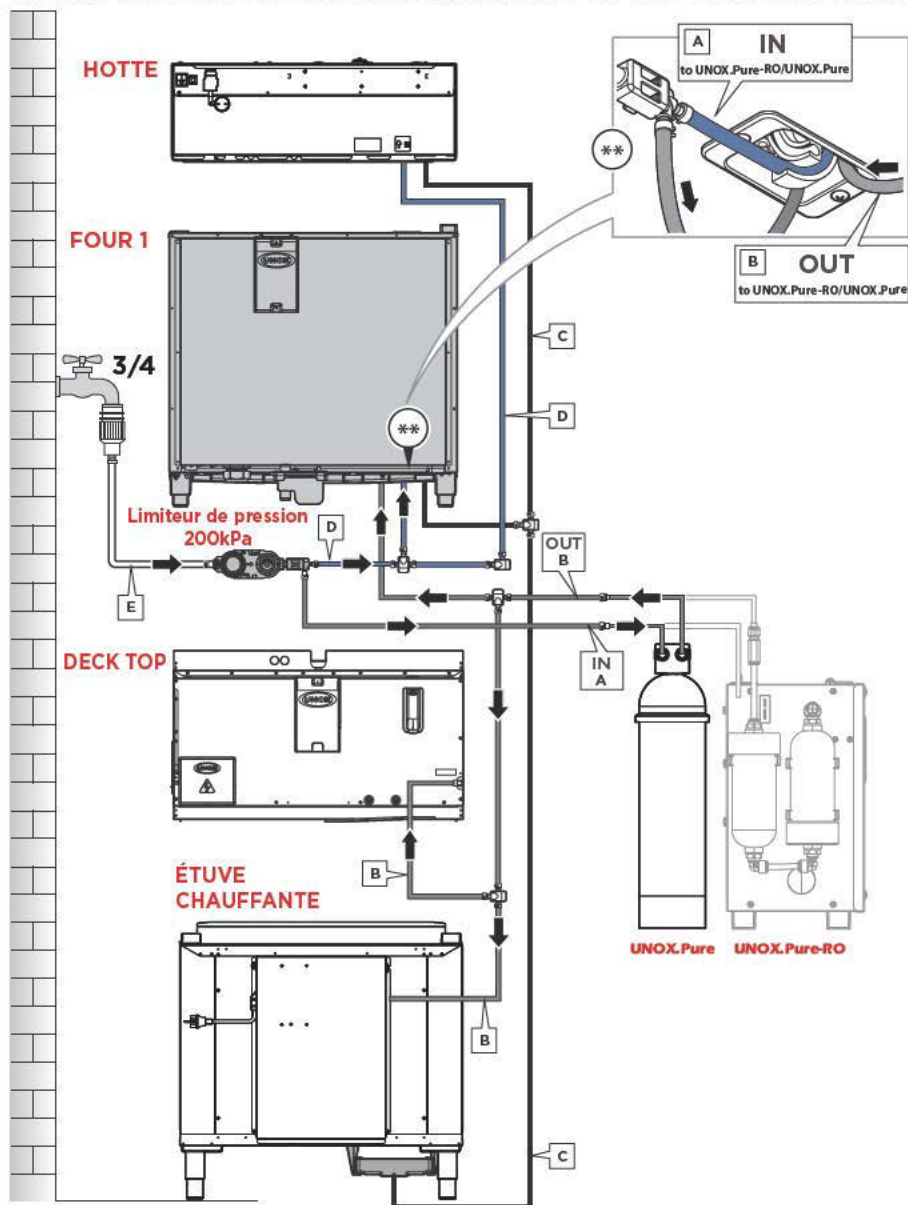
## Exemple indicatif de raccords hydrauliques sur des colonnes **MAXI.Link**



- A: Eau non traitée
- B: Eau traitée
- C: Raccordement au bidon du détergent
- D: Eau pour lavages (non traitée)
- E: Eau entrante



## Exemple indicatif de raccordements hydrauliques sur des colonnes **MAXI.Link**



- A: Eau non traitée
- B: Eau traitée
- C: Raccordement au bidon du détergent
- D: Eau pour lavages (non traitée)
- E: Eau entrante

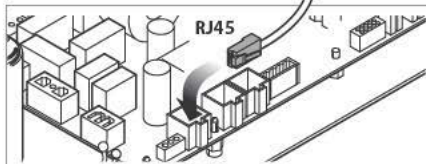
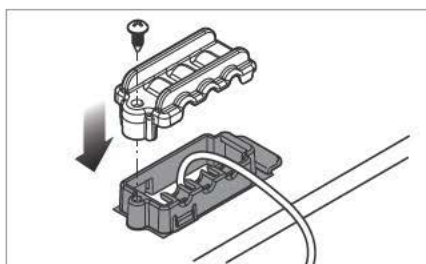
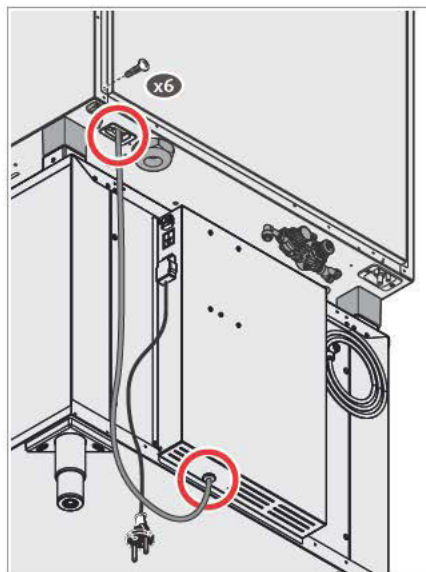
Les étuves chauffantes électroniques *Dynamic* sont prédisposées pour être raccordées aux fours combinés **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** à l'exception des big\ sur chariot .

Les accessoires se raccordent au four au moyen des connecteurs ModBus à l'arrière du four et se connectent automatiquement.

- ❶ Débranchez tous les appareils de l'alimentation électrique.
- ❷ Retirez la tôle située à l'arrière du four pour accéder à la carte de puissance.
- ❸ Raccordez le câble RJ45 à l'une des prises ModBus relatives à la carte de puissance.
- ❹ Remontez la tôle arrière des fours.
- ❺ Branchez à nouveau tous les appareils à l'alimentation électrique.

⊕ Pour plus d'informations sur l'installation et la gestion complète des accessoires et des appareils, référez-vous aux instructions contenues dans leur emballage.

⚠ Raccordez les câbles ModBus seulement aux connecteurs ModBus relatifs et non aux connecteurs RJ45 Ethernet.





# ÉTUVES CHAUFFANTES



# ÉTUVES CHAUFFANTES

## Utilisation



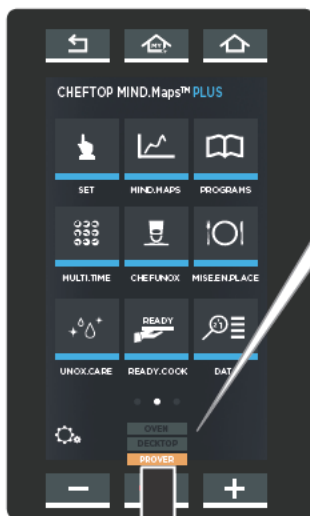
### Avant d'utiliser l'appareil :

- 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 pour l'installation et l'entretien » 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 lavage et les accessoires (voir le chap. « **Entretien ordinaire** » à la page 32) ; 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 à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.
- Évitez de saler les aliments dans la cellule de lavage. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez l'appareil le plus rapidement possible (voir le chap. « **Entretien ordinaire** » à la page 32).
- Le poids maximum autorisé pour chaque plaque est de 5 Kg : des charges supérieures pourraient endommager les guides métalliques latéraux et les plaques mêmes.
- 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.

## ÉTUVE CHAUFFANTE RACCORDÉE AUX FOURS PLUS



Panneau de commandes des fours  
**BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** vers. "PLUS"

Appuyez sur une des touches pour sélectionner l'accessoire souhaité (**PROVER**).



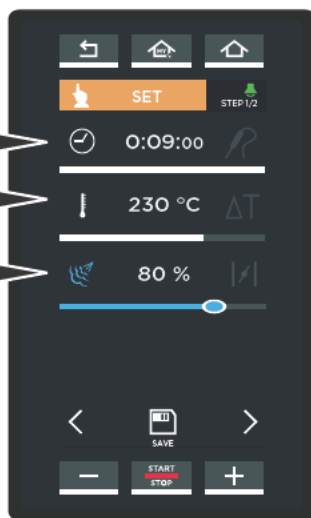
Une page-écran avec seuls les menus utilisables avec l'étuve chauffante sera visualisée.

**MENU PROGRAMS** : permet d'accéder à une liste de recettes mémorisées précédemment avec le "MENU SET" ou de créer de nouvelles recettes et de les mémoriser.

**MENU SET** : permet d'effectuer une fermentation "manuelle" où l'utilisateur doit régler les paramètres.



durée de fermentation  
température de CHAMBRE  
pourcentage d'extraction/  
émission d'humidité



**MENU MULTITIME** : il est possible d'utiliser l'étuve chauffante en cycle continu

## ÉTUVE CHAUFFANTE RACCORDÉE AUX FOURS ONE

Panneau de commandes des fours  
**BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** vers. "ONE"

Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à l'apparition de l'inscription "PROVER" : le panneau de commandes du four est désormais dédié à l'utilisation de l'étuve chauffante.

! Une page-écran avec seuls les menus utilisables avec l'étuve chauffante sera visualisée.

**MENU PROGRAMS** : permet d'accéder à une liste de recettes mémorisées précédemment avec le "MENU SET" ou de créer de nouvelles recettes et de les mémoriser.

**MENU SET** : permet d'effectuer une fermentation «manuelle» où l'utilisateur doit régler les paramètres.

durée de fermentation  
température de CHAMBRE  
pourcentage d'extraction/  
émission  
d'humidité



! Pour plus d'informations sur les menus disponibles et sur la façon de cuisiner (MANUEL ou AUTOMATIQUE), référez-vous au manuel d'Utilisation du four **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS** : les commandes des deux fours sont les mêmes.



# ÉTUVES CHAUFFANTES

## Entretien

### 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.

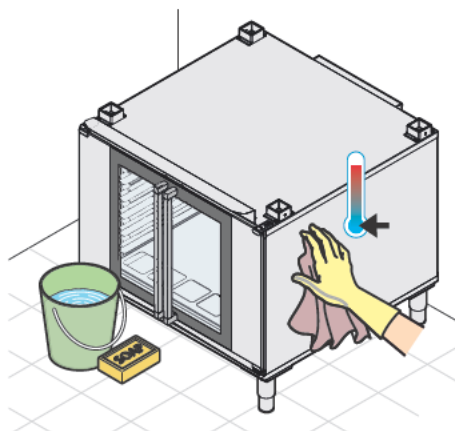
Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique). Attention ! N'utilisez jamais de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, 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.

### Surfaces plastiques et panneau de commande

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

### Vitre 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 pour vitres.

Rincez et essuyez avec soin.

\*Para más información consulte la sección Garantía del sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)



## Cellule de levage

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

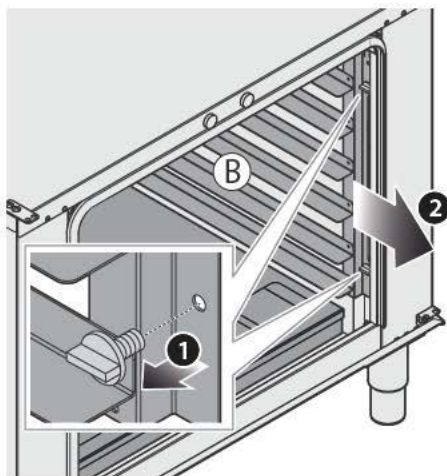
- allumez l'étuve chauffante et réglez la température à 40°C ; pour les modèles électroniques **Динамик**, réglez aussi la vapeur (**STEAM. Maxi™**) à 100% ;

- laissez fonctionner l'étuve chauffante pendant 10 minutes ;

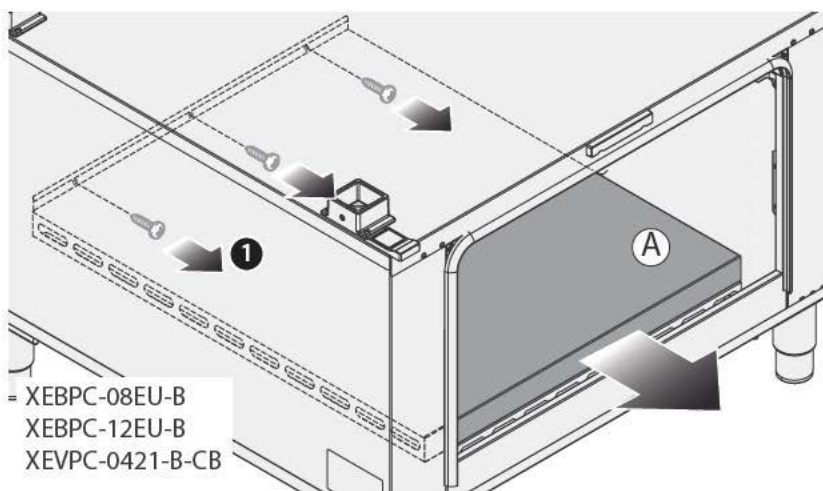
- attendez que les surfaces soient froides puis nettoyez-les avec un chiffon souple et un détergent neutre ;

- rincez abondamment pour retirer les résidus.

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



**!** Lorsque vous repositionnez le composant, (A) assurez-vous qu'il soit bien au fond contre la paroi arrière de la chambre du four.



## 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 et des accessoires (voir le chap. **Entretien ordinaire** à la page **32**);
- 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 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.

Désactivez 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 :

- au 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.

## **CERTIFICATIONS**

### **EU déclaration de conformité pour appareils électriques et à gaz**

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que les produits :

XEBPC-08EU-B

XEBPC-12EU-B

XEVPC-0421-B-CB

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

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

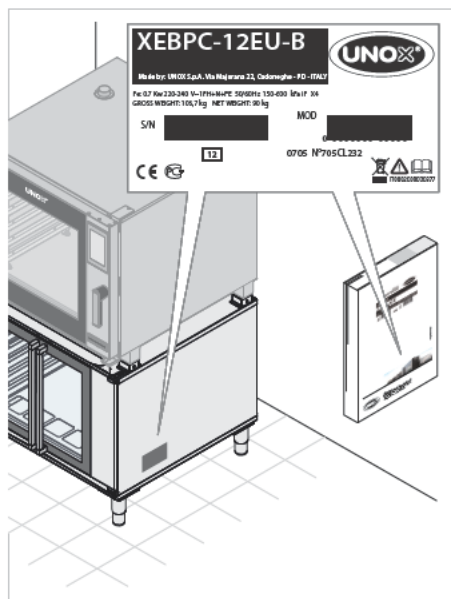
EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

## ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique, et consultez les solutions proposées dans le tableau.



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 ;
- éventuels messages d'alarme affichés sur l'afficheur du four auquel l'étuve chauffante est raccordé (seulement pour les modèles électroniques **Dynamic**)

### 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

Panne	Cause possible	Résolution du problème	
Quand un cycle de lavage est lancé, l'étuve chauffante ne chauffe pas.	L'étuve chauffante n'est pas branchée au courant électrique.	Branchez l'étuve chauffante au courant électrique.	
	La carte de puissance de l'étuve chauffante est en panne.	Contactez le service d'assistance clients	
	La résistance de l'étuve chauffante est en panne.		
	La sonde de température de l'étuve chauffante est en panne.		
Quand un cycle de lavage est lancé, l'étuve chauffante ne produit pas d'humidité.	seulement pour les modèles électroniques <b>Dynamic</b> En phase d'installation, l'étuve chauffante 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 chauffante s'est débranché ou endommagé.		
	seulement pour les modèles électroniques <b>Dynamic</b>	L'étuve chauffante n'est pas raccordée au réseau hydrique.	Raccordez l'étuve chauffante 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 chauffante est en panne.			
	La sonde d'humidité de l'étuve chauffante est en panne.		









## 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 ROSSIA  
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.uk@unox.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: naru.dzbe@unox.com  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Müfzak Ekip-  
manları 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 23 13 378

## 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

LL2445A3.D00-LD1-01 - Printed: 01-2019  
All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

