



BAKERLUX SHOP.Pro™

MANUEL D'INSTALLATION ET ENTRETIEN
traduction des instructions originales

FR

Lisez et comprenez entièrement ce manuel avant de procéder à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet équipement. Ce manuel ne doit être utilisé que par des installateurs d'appareils électriques qualifiés.

**CONSERVEZ CE MANUEL POUR DES
CONSULTATIONS FUTURES**



IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ce manuel ne doit être utilisé que par des installateurs d'appareils électriques qualifiés pour installer et mettre en place les modèles de four Unox indiqués sur la couverture de ce document. Il contient également des instructions de fonctionnement pour les utilisateurs de l'appareil.

Conservez ce manuel dans un endroit facile d'accès pour des consultations futures.

En cas de panne de courant, ne pas faire fonctionner l'appareil.

Gardez la zone autour de l'appareil libre et propre de matières combustibles.

N'obstruez pas les prises d'air ou des fumées de l'appareil.

Conservez dans un endroit bien en vue, les instructions à suivre dans le cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz. Ces informations doivent être obtenues en consultant le fournisseur local de gaz.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ :

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou toutes autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.



L'installation, les réglages, les modifications, l'entretien ou la maintenance effectués de manière incorrecte peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures voire la mort.

Lisez attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à l'installation et à l'entretien de cet appareil.

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.

INDEX

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ :	2
PICTOGRAMMES	9
INTRODUCTION	10
MANIPULATION.....	13
DÉBALLAGE DE L'APPAREIL	14
CONTRÔLE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE	15
GUIDE DE DÉMARRAGE	17
MODALITÉ DE POSITIONNEMENT	18
CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION.....	18
RACCORDEMENT	19
RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUE	24
RACCORDEMENT HYDRIQUE	27
SORTIE DES FUMÉES	30
CONNEXIONS ENTRE APPAREILS SUPERPOSÉS (MAXI.LINK).....	31
ENTRETIEN	34
CONDITIONS DE GARANTIE LIMITÉE UNOX - CA	36

BAKERLUX SHOP.Pro™

Instructions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT Lisez attentivement ce manuel et tous les autres applicables avant d'utiliser cet appareil. L'installation, le fonctionnement, l'entretien, le nettoyage et toutes autres modifications effectués de manière erronée sur l'appareil peuvent endommager le matériel ou entraîner de graves blessures.



SÉCURITÉ GÉNÉRALE

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié pour préparer des aliments dans des cuisines professionnelles et industrielles. Toute autre utilisation qui ne serait pas conforme avec l'utilisation spécifiée est considérée comme dangereuse.

⚠ AVERTISSEMENT L'équipement ne doit pas être utilisé par du personnel inexpérimenté ou non formé. Fournissez toujours la formation et les conseils relatifs à une utilisation et un arrêt corrects du four. Assurez-vous que tout le personnel soit supervisé par une personne responsable de leur sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT UNOX rejette toute responsabilité pour les situations dues à une utilisation effectuée de manière non professionnelle, ou dues à une interprétation ou une application incorrecte des normes.

INSTALLATION GÉNÉRALE

⚠ AVERTISSEMENT L'installation ou toutes modifications effectuées de manière incorrecte sur l'appareil peut l'endommager ou entraîner des blessures voir la mort.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie ! Si l'appareil est placé près de murs, de cloisons, d'armoires de cuisines, de moulures décoratives, etc. (voir à la page 6), ils doivent être fait d'un matériau non inflammable. Toutes les normes anti-incendie doivent être strictement respectées.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT Les raccordements électriques ou tout travail requis sur les circuits électriques présents à l'intérieur de l'appareil, doivent être effectués par des techniciens certifiés en conformité avec les normes locales, nationales et fédérales.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessures !** Un circuit de disjoncteur différentiel doit être installé.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !** Assurez-vous que les raccordements électriques soient correctement effectués.

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !** Ne placez pas d'aliments contenant des ingrédients hautement inflammables (aliments à base d'alcool) dans le four. Ces substances peuvent s'enflammer et, par conséquent, constituer un risque d'incendie et d'explosion. Des explosions peuvent ouvrir brusquement voir violemment la porte.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !** Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, assurez-vous qu'aucun manuel d'instruction, sac en plastique ou accessoires ne se trouve à l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de contamination alimentaire !** Avant de cuisiner avec l'appareil, assurez-vous qu'aucun détergent ou autre résidu caustique ne se trouve à l'intérieur du four. Retirez tous les résidus de détergent en utilisant un linge humide et portez des protections appropriées pour les yeux et pour les mains, puis rincez soigneusement le four.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Portez toujours des gants résistant à la chaleur lors de la manipulation d'accessoires ou tout autre objet se trouvant à l'intérieur du four chaud.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Assurez-vous que les grilles de suspensions et/ou les chariots porte-plateau se trouvant à l'intérieur du four soient sécurisés. Les récipients placés de manière impropre et contenant des liquides chauds peuvent se renverser ou glisser dans le four entraînant un risque de brûlure.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** La température des pièces extérieures du four ne doit pas dépasser 140°F (60°C). Ne touchez que les composants prévus pour contrôler l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Lorsque les récipients sont remplis de liquide ou se rempliront de liquides pendant le processus de cuisson, l'utilisateur doit être en mesure de voir à l'intérieur de chaque récipient. Ne placez pas de plaques au-dessus du niveau des yeux.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Portez une attention toute particulière pour éviter d'égoutter ou de renverser lors du retrait des chariots contenant des liquides chauds.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Les opérations d'entretien de l'unité doivent être effectuées par du personnel qualifié et formé uniquement lorsque l'appareil est vide et retiré des branchements d'alimentation électrique et en eau.

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas d'expérience ou de connaissances en la matière si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil, et comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Ouvrez toujours la porte doucement et avec précaution pour éviter de vous brûler avec la vapeur chaude qui sort du four.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Ne laissez pas la sonde à cœur pendre hors de la porte du four, puisque cela pourrait endommager la sonde et entraîner une sortie de vapeur ou de liquide du four pendant le processus de cuisson. Retirez toujours la sonde à cœur de l'aliment avant de le retirer du four.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** Si les chariots porte-plateau devait être déplacés au cours de l'utilisation, assurez-vous toujours que les récipients soient correctement sécurisés. Fermez les récipients contenant des liquides, pour éviter qu'ils ne débordent pas.

INSPECTION ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessures !** Lors du chargement ou du déchargement du chariot porte-plateau, serrez le frein de blocage des roues.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessures !** Les chariots porte-plateau peuvent se renverser s'ils sont déplacés sur des surfaces non planes ou lors du franchissement d'une porte.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution et de brûlures !** Pour réduire le risque d'incendie et/ou de choc électrique, ne pas retirer les panneaux d'entretien. Il n'existe aucun élément réparable par l'utilisateur sous les panneaux d'entretien. Seuls des agents d'entretien qualifiés peuvent retirer les panneaux d'entretien.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure !** N'ouvrez pas la porte du four pendant le lavage. Il existe un danger de brûlure caustiques grave du fait de la présence d'air chaud, d'acides ou de bases qui peuvent entrer en contact avec la peau et/ou les yeux. Si le programme de lavage est arrêté avant la fin, lancer et terminer un programme LH2O WASHING avant d'ouvrir la porte.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !** Si l'appareil n'est pas nettoyé ni minutieusement, la graisse ou les restes d'aliment qui s'accumulent à l'intérieur du four peuvent brûler. Inspection et entretien.

SÉCURITÉ DES TRAVAUX DE RÉPARATION

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessures !** L'entretien de l'appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessures !** Avant de procéder à un quelconque entretien, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique. Appliquer une étiquette de verrouillage au niveau du branchement de l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessures !** Les pièces non fournies par UNOX doivent être pré-approuvées avant d'être installées.

FR

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



Danger d'électrocution !



Symbole de mise à la terre



Lisez le manuel d'instructions



Symbole d'équipotentiel



Risque de brûlure !



Renvoi à un autre chapitre

BAKERLUX SHOP.Pro™

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté un four **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

L'équipement a été conçu pour les utilisations suivantes :

- pour cuisiner tous les produits pâtissier et boulanger, qu'ils soient frais ou congelés ;
- pour cuisiner tous les produits gastronomiques, qu'ils soient frais ou congelés ;
- pour ramener des produits réfrigérés et congelés à des températures normales ;
- pour cuire à la vapeur des plats à base de viande, de poissons et de légumes ;
- pour cuisiner des aliments sous-vide, contenus dans des sacs adaptés à ce type de procédure de cuisson.

Ces fours sont également conçus pour être utilisés avec des accessoires complémentaires, tels qu'une armoire de maintien, des plateaux spéciaux et des grilles.

UNOX S.p.A.

PRÉSENTATION

Ce manuel présente l'installation et l'utilisation des lignes de fours **BAKERLUX SHOP.Pro™**. Les fours de la ligne **BAKERLUX SHOP.Pro™** et leurs accessoires permettent de créer, grâce à la technologie **MAXI.Link** des solutions de cuisson complètes (cooking solutions) destinées à la gastronomie.



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.

DOCUMENTS FOURNIS

Les documents suivants sont fournis avec l'unité :

Manuel d'installation et de fonctionnement

Schéma des dimensions globales

Schéma des câblages

Schéma des branchements

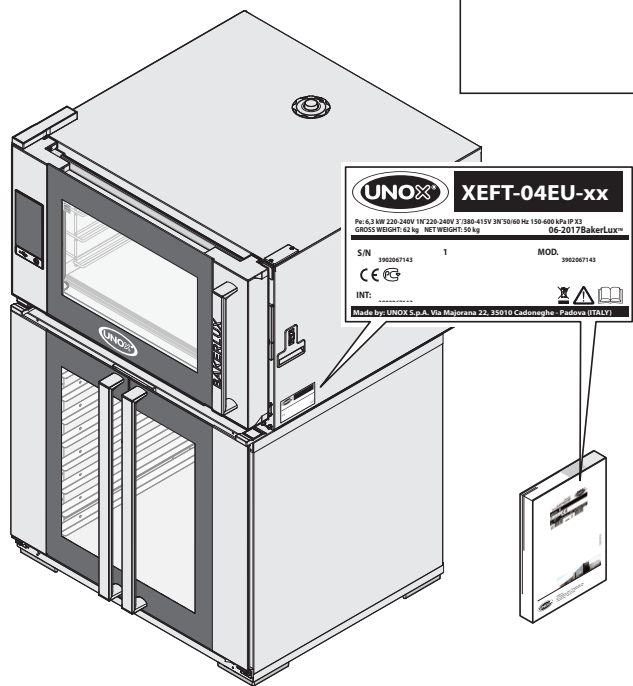
ENREGISTREMENT

La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être documentés par l'acheteur final. Le numéro du modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque de série similaire à celle présente sur la figure. Reportez-vous à la **CONDITIONS DE GARANTIE LIMITÉE UNOX - CA** section à la page **36** pour plus de détails concernant l'enregistrement de votre appareil.

Installateur :
(Personne autorisée à l'installation de l'appareil UNOX)

Revendeur :
(L'entreprise où l'appareil UNOX a été acheté)

Date d'installation :



BAKERLUX SHOP.Pro™

Pré-installation

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Les installations aux États-Unis doivent respecter :

- 1. Les codes nationaux et locaux.
- 2. National Electrical Code, ANSI/NFPA No.70, (dernière édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
- 3. Suppression de vapeur des équipements de cuisson, NFPA-96, (dernière édition) disponible auprès de NFPA.

Les installations au Canada doivent respecter :

- 1. Les codes locaux.
- 2. Canadian Electrical Code, CSA C22.2 No.3, (dernière édition) disponible auprès de Canadian Standards Association, 5060 Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

LIVRAISON ET INSPECTION

UNOX s'efforce d'assurer que l'appareil soit reçu en bon état de fonctionnement. Pour éviter des endommagements dus à l'expédition, l'appareil doit être expédié depuis l'usine et doit être transporté uniquement en utilisant les palettes fournies par UNOX. Chaque unité est soigneusement inspectée avant d'être emballé et envoyée à l'expéditeur/installateur. Lors de la livraison :

Inspectez le conteneur d'expédition, en indiquant minutieusement chaque défaut extérieur sur le bordereau de livraison, qui doit être également signé par le conducteur ou le livreur.

- Déballez et contrôlez pour détecter tout dommage qui n'aurait pas été évident de voir depuis l'extérieur du conteneur d'expédition.
- Contrôlez toute trace de défaut caché. Le transporteur doit immédiatement indiquer les dommages qui ne sont pas facilement visibles lors de la livraison de l'appareil. La caisse et tout le matériel d'emballage doit être conservés pour être inspectés.

UNOX rejette toute responsabilité en cas de perte ou de dommage de l'appareil pendant l'expédition et/ou la livraison. Le transporteur assume l'entière responsabilité de livrer l'appareil en bon état une fois l'expédition acceptée. Si le produit est perdu ou endommagé lors de l'expédition, UNOX fournira une assistance pour déposer une réclamation auprès du transporteur.

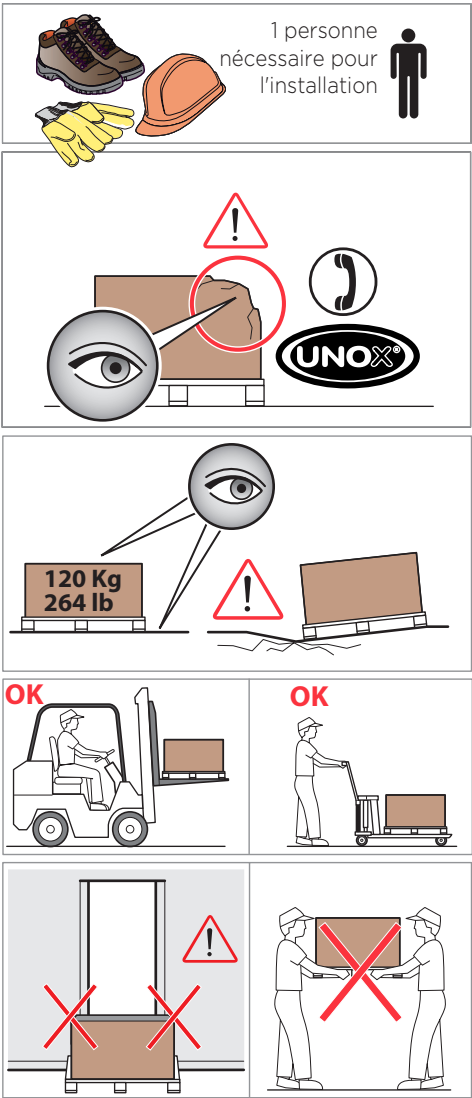
MANIPULATION

L'appareil est très lourd et peut nécessiter l'utilisation d'équipement de déplacement.

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de blessures ! Ne pas lever ou déplacer l'appareil sans l'aide adéquate. Procéder au levage d'un objet lourd, de plus de 51 pounds (23 kg), peut entraîner des blessures. Assurez-vous que l'appareil ne risque pas de se renverser pendant le transport.

CARACTÉRISTIQUES

Avant de positionner l'appareil, vérifiez les dimensions et la position exacte des raccords électriques, de tuyauterie et d'évacuation. Vérifiez le dégagement approprié à l'aide des vannes d'arrêt et des branchements de ligne de vidange. Le lieu d'installation doit être capable de supporter le poids maximum de l'appareil à pleine charge. Assurez-vous que l'appareil s'adapte à toutes les portes, couloirs, passages ou autres ouvertures à franchir pour atteindre le site d'installation.



BakerLux Shop.PRO	Les plaques de cuisson		Type	18"x13"		18"x26"	
	N°			3	4	3	4
	Modèle du four			XAFT-03HS	XAFT-04HS	XAFT-03FS	XAFT-04FS
	Family			STEFANIA	ARIANNA	ELENA	ROSELLA
Taille	Profondeur	mm		674	674	968	968
	Longueur	mm		769	1053	1053	1053
	Hauteur	mm		473	585	660	828

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Vérifiez visuellement que l'emballage n'est pas endommagé. S'il présente des dommages, contactez immédiatement UNOX et N'INSTALLEZ PAS l'appareil.

Avant de transporter l'appareil à son lieu d'installation, assurez-vous :

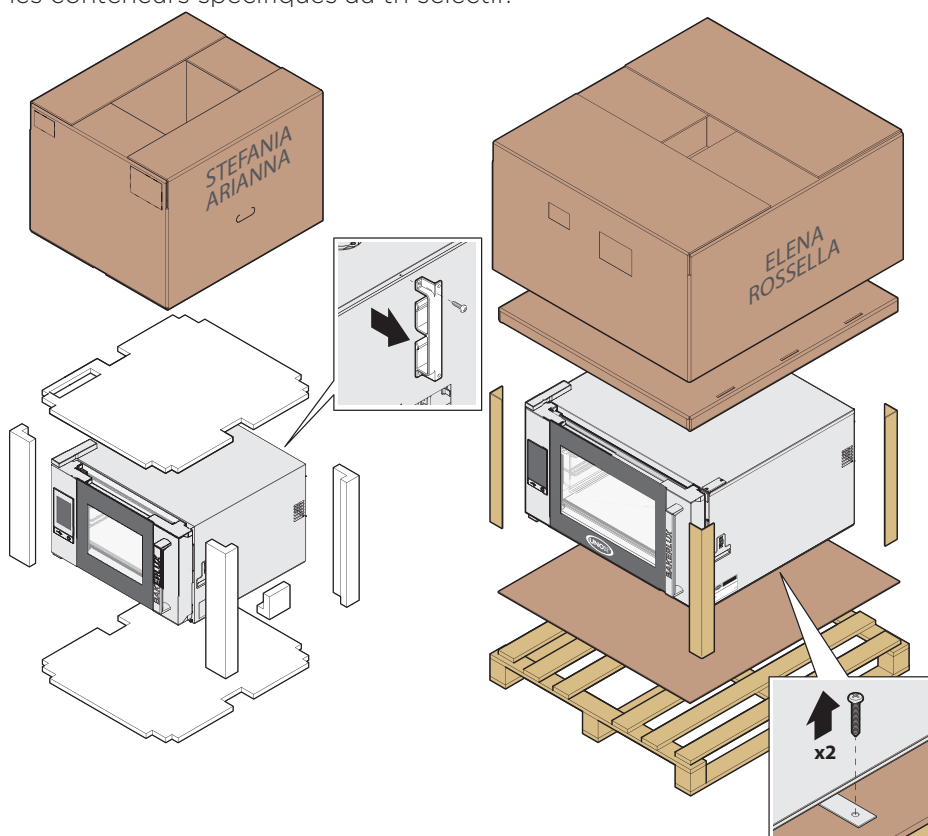
- qu'il passe à travers les portes ;
- que le sol supporte son poids.

Le transport doit être effectué exclusivement par des moyens mécaniques (p. ex. à l'aide de transpalettes).

⚠ AVERTISSEMENT Le matériel d'emballage est potentiellement dangereux. Il 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.



⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie ! Certaines opérations sur le four doivent être effectuées par des techniciens certifiés conformément aux normes locales, nationales et fédérales.

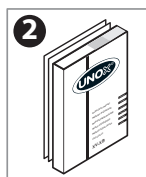
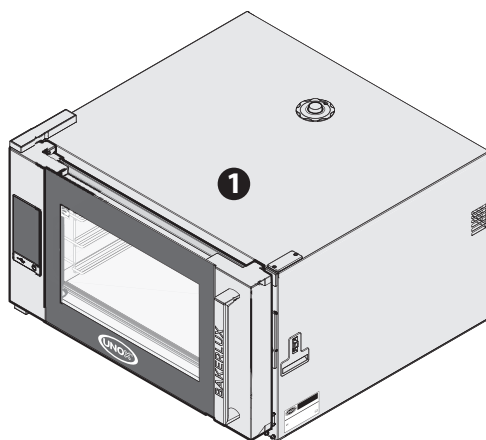
CONTRÔLE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

- ① modèle du four : ARIANNA/STEFANIA/ELENA ou ROSSELLA.
- ② documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation, feuille des « Données techniques ») ;
- ③ sachet "Starter Kit".

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

⊕ Il existe plusieurs outils auxiliaires pour l'utilisation professionnelle de la gamme **BAKERLUX SHOP.Pro™** : pour en savoir plus, veuillez contacter UNOX.



FR

DONNÉES TECHNIQUES

STEFANIA

ARIANNA

ELENA

ROSELLA

PORTE EXTENSIBLE				
				
PORTE À CHARNIÈRE				
				
Nombre de plateaux	3	4	3	4
Type de plateaux	18x13"	18x13"	18x26"	18x26"
Absorption totale	2.6-3.3 (1.44)	2.9-3.8 (1.44)	2.9-3.8 (1.44)	5.9-7.6
Tension	208-240V 1~ (120V)	208-240V 1~ (120V)	208-240V 1~ (120V)	208-240V 3~
Type de prise	NEMA 6-20 (NEMA 5-15)	NEMA 6-20 (NEMA 5-15)	NEMA 6-20 (NEMA 5-15)	NON FOURNI

BAKERLUX SHOP.Pro™

Installation

1 GUIDE DE DÉMARRAGE

RETRAIT DE LA PELLICULE

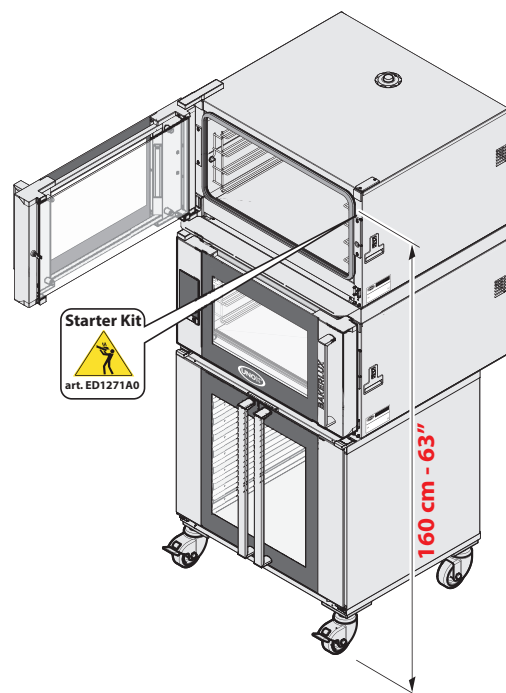
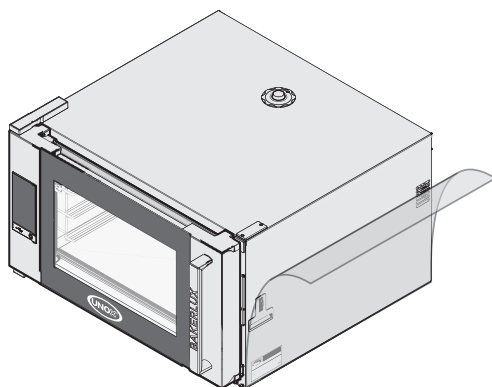
Retirez lentement les pellicules protectrices de l'appareil. Nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.

! 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.

APPLICATION DE L'AUTO-COLLANT « DÉVERSEMENTS POSSIBLES DU PLATEAU »

! Pour des raisons de sécurité, le dernier plateau ne doit JAMAIS être placé à une hauteur supérieure à 160 cm (63 po).

Si nécessaire, **il est obligatoire de placer l'autocollant présent dans le « Starter Kit » à la hauteur indiquée sur la figure.**



FR

2 MODALITÉ DE POSITIONNEMENT

CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION

Installez obligatoirement l'appareil dans des lieux :

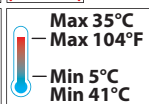
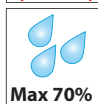
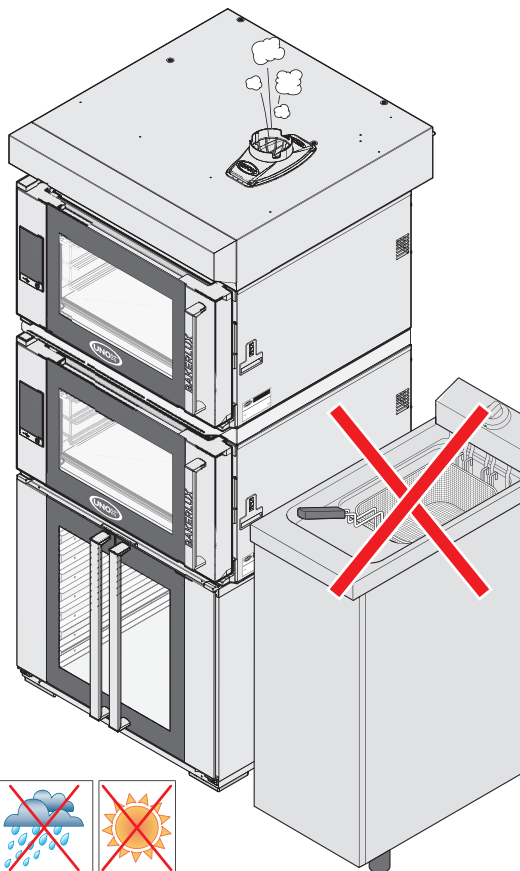
- destinés et conformes à la cuisson d'aliments industriels ;
- permettant un renouvellement de l'air adéquat ;
- qui répondent aux normes en vigueur ;
- à l'abri des intempéries ;
- avec des températures allant de 41°F à 104°F maximum (de 5°C à 35°C) ;
- avec une humidité inférieure à 70%.

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

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

Assurez-vous que le sol puisse supporter le poids de l'appareil à pleine capacité.

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



RACCORDEMENT

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.

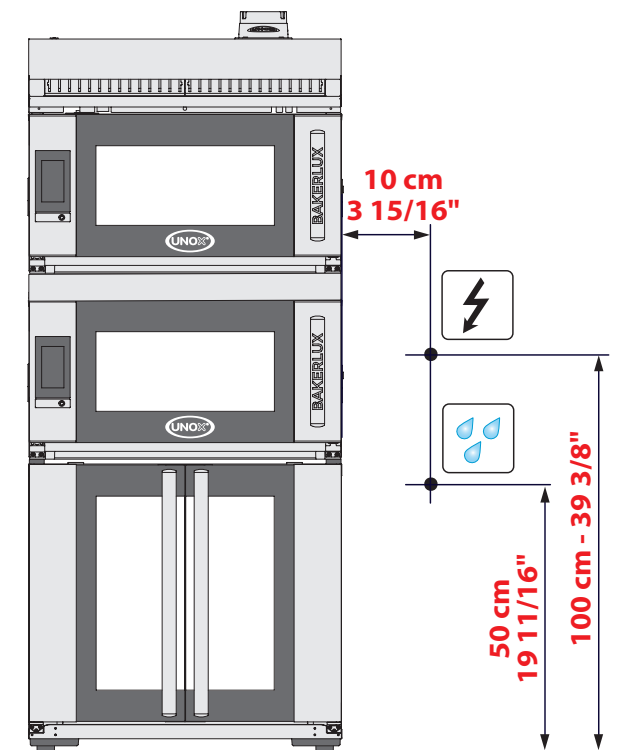
Sur la figure, sont indiquées des mesures indicatives pour les prédispositions :



branchement électrique



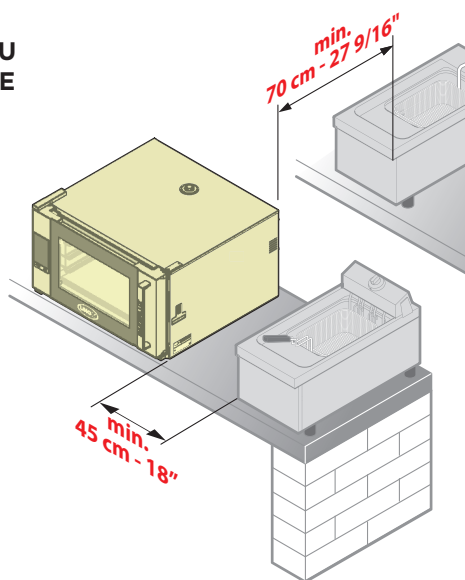
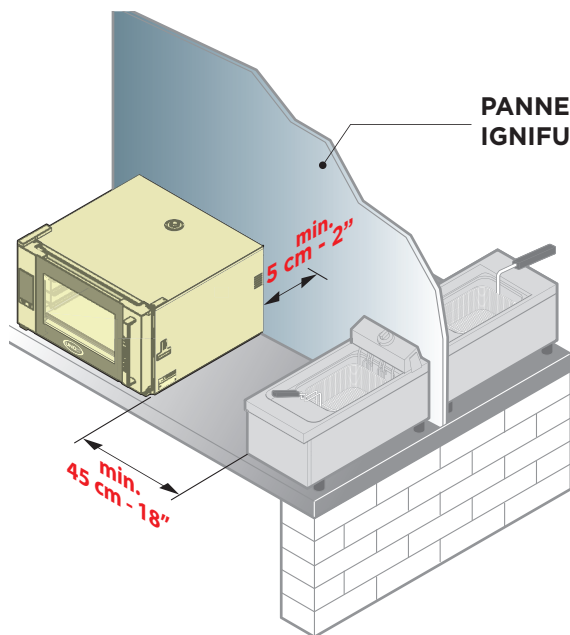
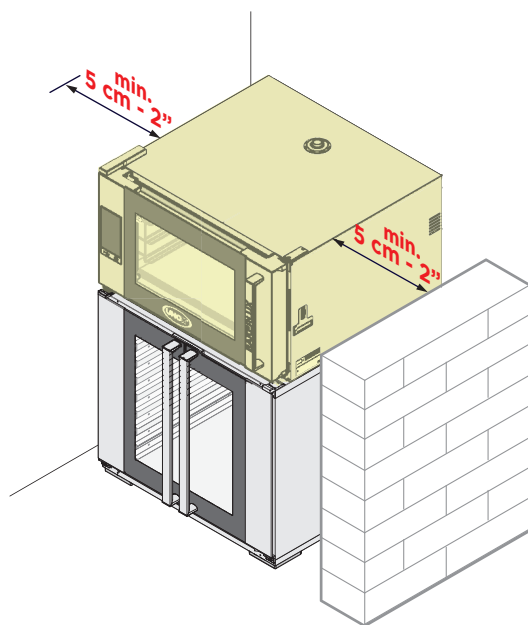
raccordement hydrique



MESURES POUR L'INSTALLATION

Placez l'appareil en respectant les distances indiquées sur le schéma et de manière à ce que l'arrière du four soit facilement accessible pour les connexions et l'entretien de l'appareil.

❗ 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.



3 MODALITÉ DE POSITIONNEMENT

Le four peut être :

- positionné sur des roulettes (avec le kit de roulettes Unox) ;
- positionné sur des sous-structures UNOX ou fournies sur place (étuves ou supports)
- superposé à d'autres fours UNOX (**MAXI.Link**) ;

MODALITÉ DE POSITIONNEMENT : BASES MOBILES

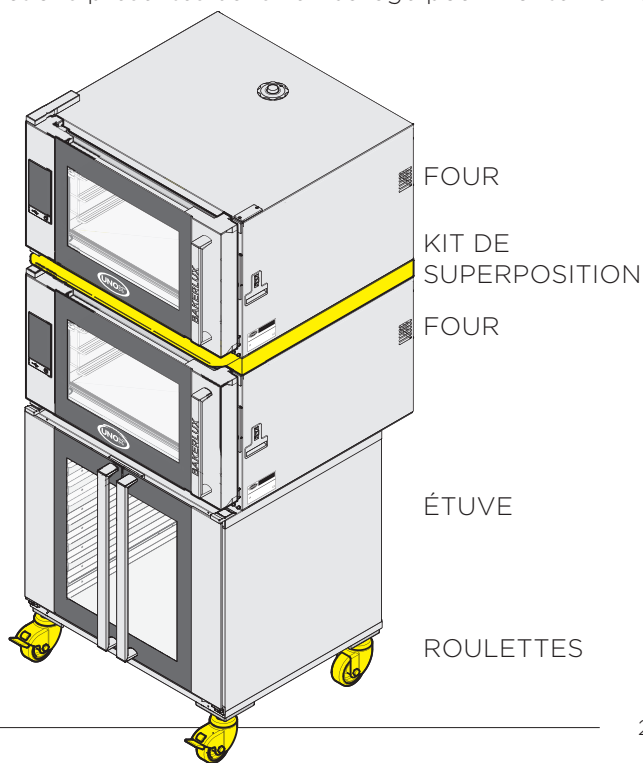
⚠ Déplacer l'appareil uniquement à l'aide du kit mobile UNOX.

Les fours de ce type doivent être positionnés 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.

⚠ **Ne jamais placer un four directement sur le sol. Si la base mobile n'est pas utilisée, se servir d'un SUPPORT DE BASE.**

📖 Suivre les instructions présentes dans l'emballage pour monter le kit mobile.



MODALITÉ DE POSITIONNEMENT : SOUS-STRUCTURES



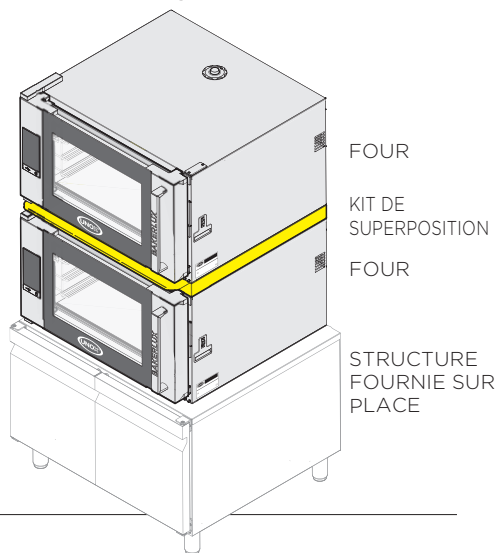
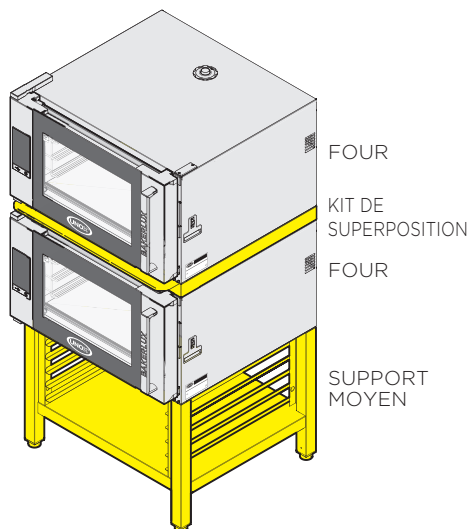
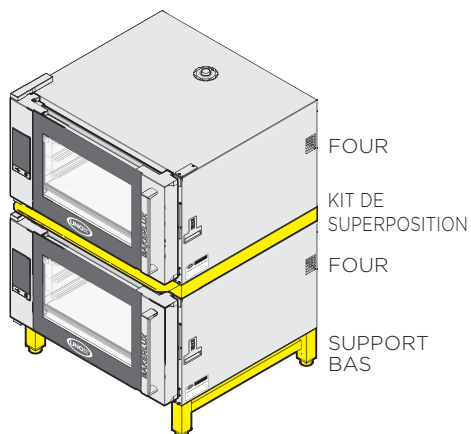
Avant de placer le four sur une sous-structure UNOX (étuves ou supports) ou une sous-structure fournie sur place (p. ex. un meuble neutre), toujours vérifier à l'aide d'un niveau à bulle ou numérique que la sous-structure est parfaitement à plat. Si ce n'est pas le cas, la sous-structure UNOX peut être mise à niveau en réglant les pieds. Attention : ne pas dévisser complètement les pieds.

La structure doit être :

- stable et parfaitement à plat ;
- inamovible ;
- résistante aux flammes et à la chaleur ;
- en mesure de soutenir le poids de l'appareil à pleine charge sans risque de se déformer ou de s'écrouler.



Suivre les instructions présentes dans l'emballage pour monter le four sur des étuves ou supports.



SUPERPOSITION DE FOURS

S'il est nécessaire de superposer plusieurs fours, vous devez utiliser le kit de superposition UNOX, qui maintient la distance appropriée entre les fours et simplifie les raccordements électriques et hydriques.

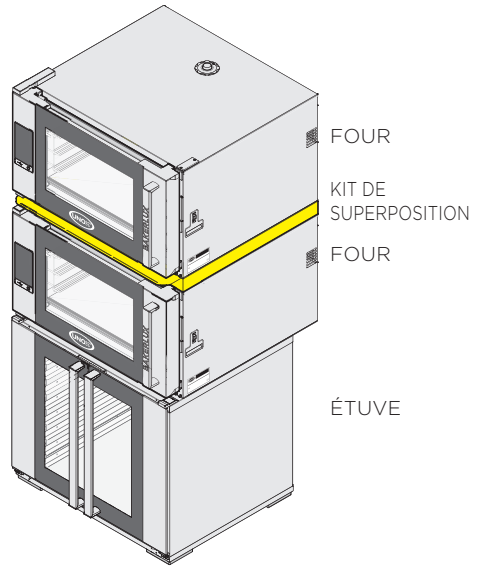
Le kit de superposition comprend aussi un siphon et un raccord en "T" pour le raccordement hydrique de plusieurs appareils avec une unique entrée d'eau.



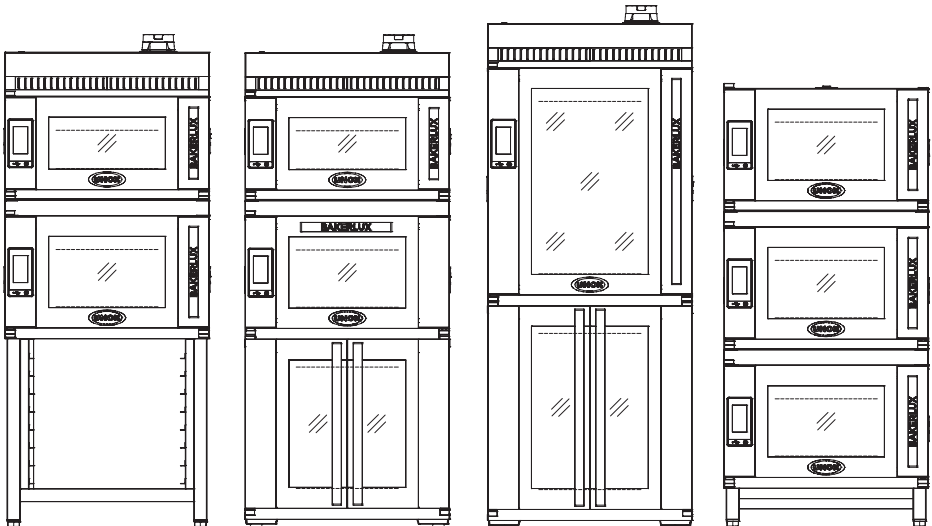
Ne jamais positionner un four directement au-dessus d'un autre four ou d'autres sources de chaleur.



Suivre les instructions présentes dans l'emballage pour monter le kit de superposition.



EXEMPLES DE SUPERPOSITIONS



4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessures !
Lisez et respectez TOUTES les instructions de sécurité à la page 4 et présentes dans le chapitre Codes et normes d'installation à la page 12.

⚠ AVERTISSEMENT Code de couleur du fil : Risque de choc électrique ! Respectez les codes de couleur des fils. Un branchement incorrect peut entraîner des blessures voire une électrocution.

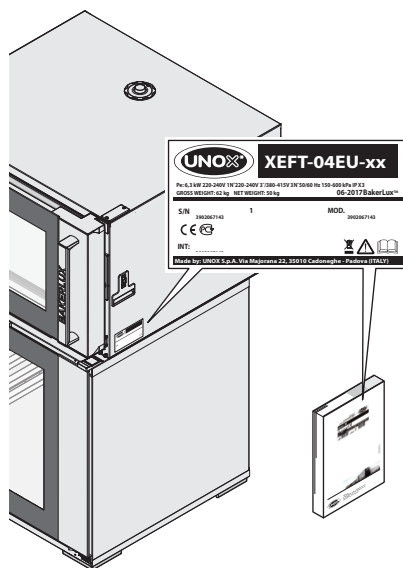
⚠ Un mauvais branchement des câbles électriques peut endommager l'appareil.

○ gris ou blanc = fil neutre

● noir, rouge, bleu = phase L1, L2, L3"

Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, comparez les données d'alimentation, spécifiées sur la plaque signalétique, avec les exigences de l'appareil spécifiées sur sa plaque signalétique. Lorsqu'il est installé, l'appareil doit être mise à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de code local, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou au Canadian Electrical Code, CSA C22.2, comme applicable. Utilisez un multimètre numérique pour procéder aux contrôles suivants.

① Si les phases de voltage et d'alimentation sont différentes, réglez-les et corrigez le câblage de phase, conformément aux données fournies avec l'appareil.



② Assurez-vous qu'il n'y ait aucune décharge électrique entre les phases et la masse.

③ Assurez-vous qu'il y ait une continuité électrique entre le boîtier extérieur et le file de terre.

④ Déterminez la taille correcte du fil et le disjoncteur en utilisant le tableau de référence.

ⓘ Le four n'est pas fourni avec le câble d'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit être fabriqué selon la taille appropriée du fil, pour répondre à tous les codes et les critères pour les exigences électriques spécifiées sur l'étiquette du four.

ⓘ Les schémas de câblages, les caractéristiques des câbles et les données techniques sont indiquées sur la fiche « Caractéristiques techniques » fourni avec l'appareil.

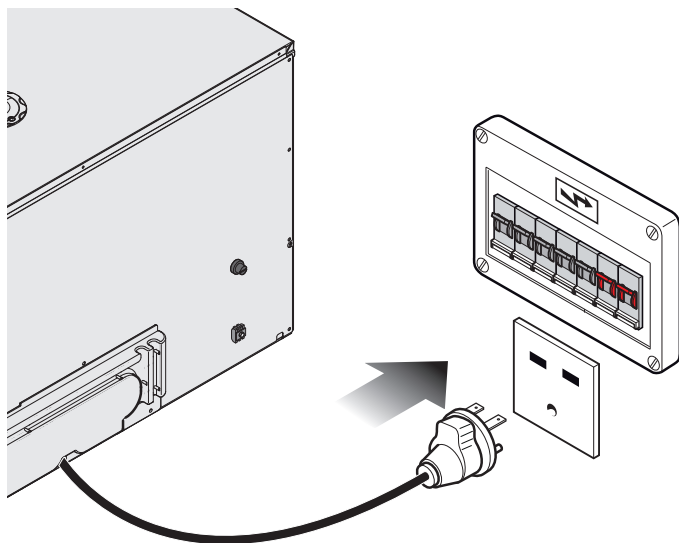
APPAREILS AVEC FICHE SCHUKO (STEFANIA/ARIANNA/ELENA)

L'appareil sort de l'usine avec le câble d'alimentation et la fiche déjà raccordés au terminal. N'effectuez aucun autre type de branchement électrique et ne modifiez pas les dimensions du câble (à part des extensions) ; remplacez le câble uniquement avec un article ayant les mêmes spécifications que celui envoyé à l'origine par l'usine (type de caoutchouc, section transversale, etc.).

⚠ Veiller à ce que la prise ait la phase et la tension correctes pour l'appareil à installer. Si nécessaire, demandez à un électricien agréé de mettre à niveau le service électrique de manière à ce qu'il soit adapté aux exigences de l'appareil.

⚠ Pour éviter tout risque, le câble doit être remplacé par UNOX ou par son service d'assistance technique, ou en tous les cas par une personne ayant un rôle semblable.

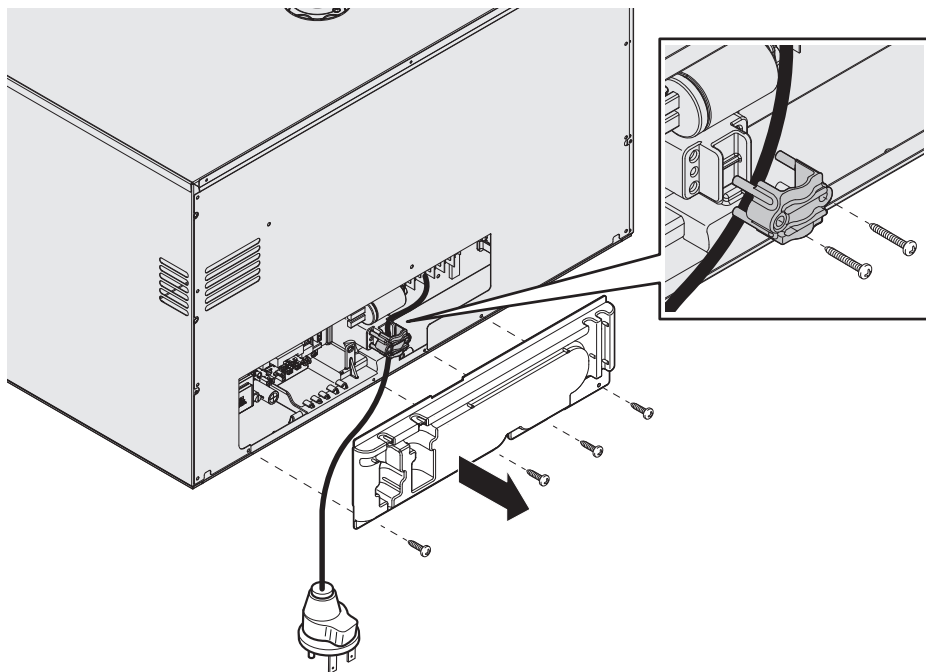
⊕ Les schémas de câblages, les caractéristiques des câbles et les données techniques sont indiquées sur la fiche « Caractéristiques techniques » fourni avec l'appareil.



⚠ AVERTISSEMENT Instructions de mise à la terre : l'appareil est doté d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) pour vous protéger contre les dangers électriques ; celle-ci doit être branchée directement à une prise à trois fiches mise à la terre correctement. Ne pas couper ou éliminer la broche de mise à la terre de la fiche.

APPAREILS AVEC CÂBLE TRIPHASÉ ATTACHÉ AU BORNIER (ROSELLA)

- ❶ Assurez-vous que le four dispose d'un câble électrique triphasé à trois fils attaché au bornier.
- ❷ Identifiez les couleurs des fils et les bornes de connexion à l'aide du schéma situé dans le couvercle du bornier.
- ❸ Ouvrez le couvercle du bornier en retirant les vis de fixation.
- ❹ Raccordez les fils aux bornes appropriées.
- ❺ Placez le cavalier de cuivre et le câble en-dessous de la vis dans sa direction de fixation, de sorte que lorsque la vis est serrée, le câble et le cavalier soient solidement fixés au terminal.
- ❻ Fixez le câble en utilisant le serre-câble.
- ❼ Fermez le bornier et serrez les vis de fixation.
- ❽ Fournissez également un moyen de déconnexion de l'alimentation pour l'entretien et les réparations.



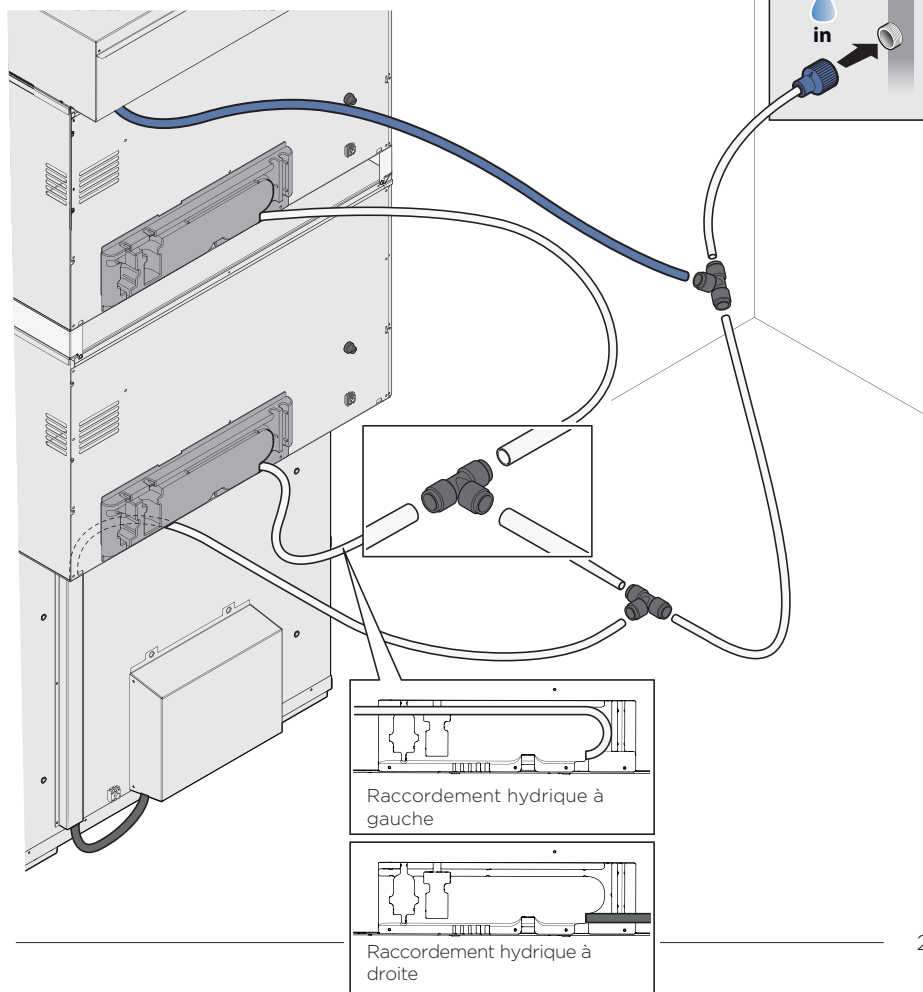
5

RACCORDEMENT HYDRIQUE



Utiliser l'ensemble de raccords neufs fournis avec l'appareil pour le raccord à la canalisation d'eau principale. Les raccords usagés ne doivent pas être réutilisés. Avant de raccorder la canalisation d'eau à l'appareil, la rincer avec de l'eau pour éliminer tout résidu qui s'est éventuellement accumulé à l'intérieur. Une soupape d'arrêt devra être installée entre la canalisation d'eau principale et l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT L'équipement doit être installé avec un dispositif de protection anti-retour adéquat pour être conforme aux normes fédérales, d'état et locales en vigueur.



CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE



Tout dommage dû à une utilisation d'eau de manière non-conforme aux paramètres indiqués dans cette section ne sera pas couvert par la garantie.

L'alimentation en eau doit :

- être d'une température maximum de 86°F (30°C) ;
- être potable ;
- être à une pression comprise entre 150 et 600 kPa (22 et 87 psi).



Au cas où la pression d'eau en entrée serait inférieure à la valeur minimum requise (22 psi - 1.50 bar), une pompe (débit minimum d'eau 1.32 gpm (300 l/h) est nécessaire. Les fours sont dotés d'un réducteur de pression intégré.

Au cas où la conductibilité de l'eau serait supérieure à 150 $\mu\text{S}/\text{cm}$, un traitement de l'eau pour la production de vapeur est nécessaire.

Les dommages causés par le dépôt de calcaire ou d'autres agents chimiques contenus dans l'eau ne sont pas couverts par la garantie.



AVERTISSEMENT CHLORAMINE : L'eau fournie au four doit être dépourvue de chloramine ou avoir un niveau de chloramine inférieur à 0,1 ppm (mg/l) Attention : tout dommage dû à la chloramine contenue dans l'eau ne sera pas couvert par cette garantie.

SPÉCIFICATIONS HYDRIQUES POUR LE CIRCUIT DE VAPEUR (DANS LA CAVITÉ DU FOUR)

Chlore libre $\leq 0,1$ ppm, Chloramines $\leq 0,1$ ppm (mg/l)

TDS ≤ 125 ppm, Silice ≤ 12 ppm, pH 7 à 8,5, dureté totale (TH) $\leq 8^\circ$ d

Chlorures ≤ 25 ppm, Alcalinité ≤ 150 ppm comme CaCO_3

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

NHM = EC - (TH** x 30)

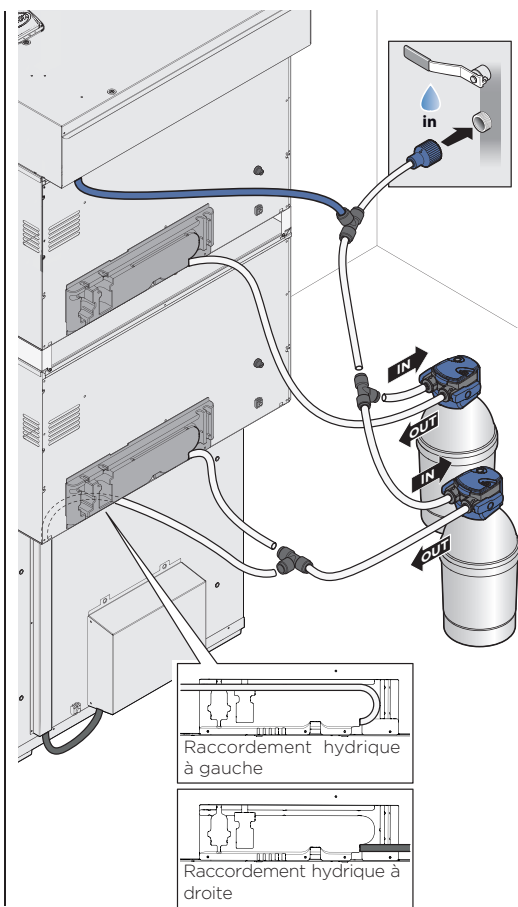
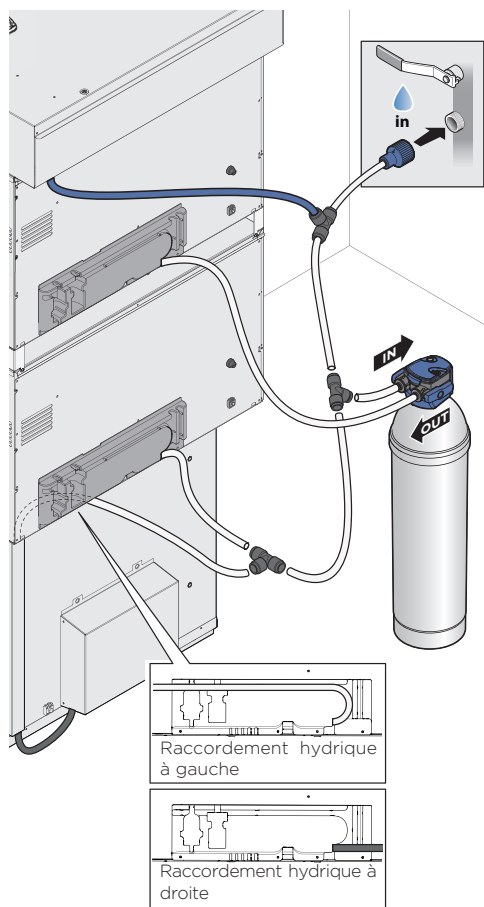
EC = conductivité électrique [$\mu\text{S}/\text{cm}$]

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

NHM ≤ 250 $\mu\text{S}/\text{cm}$	TH $< 8^\circ$ dH, $\text{Cl}^- \leq 25$ ppm (5 gouttes de réactif*)	Aucun traitement de l'eau
	TH $\geq 8^\circ$ dH, $\text{Cl}^- \leq 25$ ppm (5 gouttes de réactif*)	UNOX.Finest
	$\text{Cl}^- > 25$ ppm (5 gouttes de réactif*)	Reverse Osmosis System
NHM = 250 - 350 $\mu\text{S}/\text{cm}$	$\text{Cl}^- \leq 20$ ppm (4 gouttes de réactif*)	UNOX.Finest
	$\text{Cl}^- > 20$ ppm (4 gouttes de réactif*)	Reverse Osmosis System
NHM = 350 - 450 $\mu\text{S}/\text{cm}$	$\text{Cl}^- \leq 15$ ppm (3 gouttes de réactif*)	UNOX.Finest
	$\text{Cl}^- > 15$ ppm (3 gouttes de réactif*)	Reverse Osmosis System
NHM = 450 - 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$	$\text{Cl}^- \leq 10$ ppm (2 gouttes de réactif*)	UNOX.Finest
	$\text{Cl}^- > 10$ ppm (2 gouttes de réactif*)	Reverse Osmosis System
NHM ≥ 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$		Reverse Osmosis System

* utiliser le réactif du Kit UNOX KSTR1081A

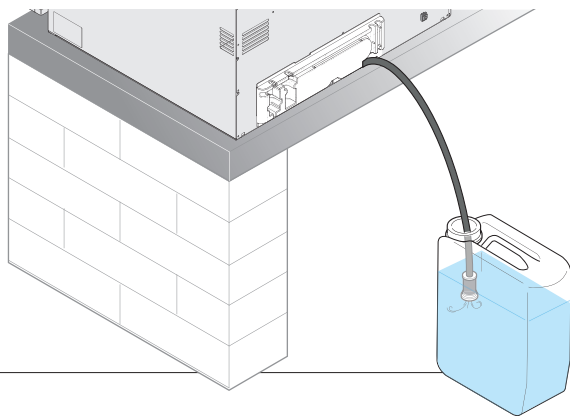
** dureté mesurée avec le kit UNOX KSTR1082A



FR

Si les valeurs hydriques de production d'humidité sont différentes de celles indiquées, utiliser un filtre (**UNOX.Finest**).

Les kits suivants sont disponibles pour adapter à votre four à un type de branchement différent : un kit pour pompe et un kit pour citerne à eau. Si vous utilisez vos propres récipients, veuillez vous assurer qu'ils sont fermés et d'un matériau adapté au contact avec l'eau potable, conformément aux réglementations en vigueur.



6 SORTIE DES FUMÉES

AVERTISSEMENT Risque de blessures ! Lisez et respectez toutes les instructions de sécurité dans la section Sécurité de ce manuel. Respectez les codes d'installation et les normes référencés dans ce manuel.

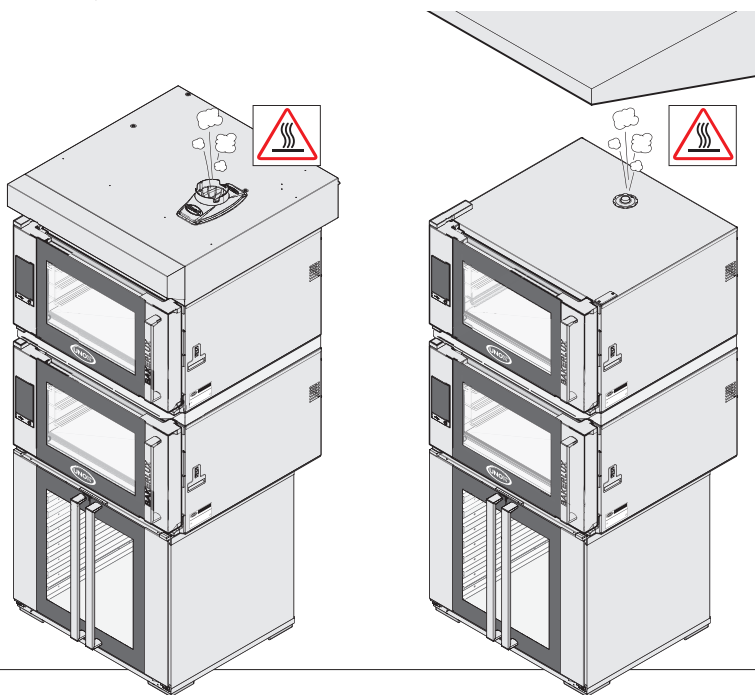
La cuisson produit des fumées chaudes et des odeurs qui sont évacuées par le biais d'un conduit situé sur le haut de l'appareil.

 Assurez-vous qu'aucun objet ou matériel pouvant nuire à l'échappement des fumées ou s'endommager par la température ou les fumées. Ne laissez pas de matériel inflammable à proximité des échappements de fumée.

L'évacuation de la fumée vers l'extérieur peut être obtenue avec :

- une hotte aspirante d'une puissance et d'une taille adéquates pour le type de four ;
- une hotte aspirante réalisée par le fabricant et gérée directement par un système d'autodiagnostic du four.

 Suivez les instructions de la hotte aspirante UNOX pour procéder au montage.



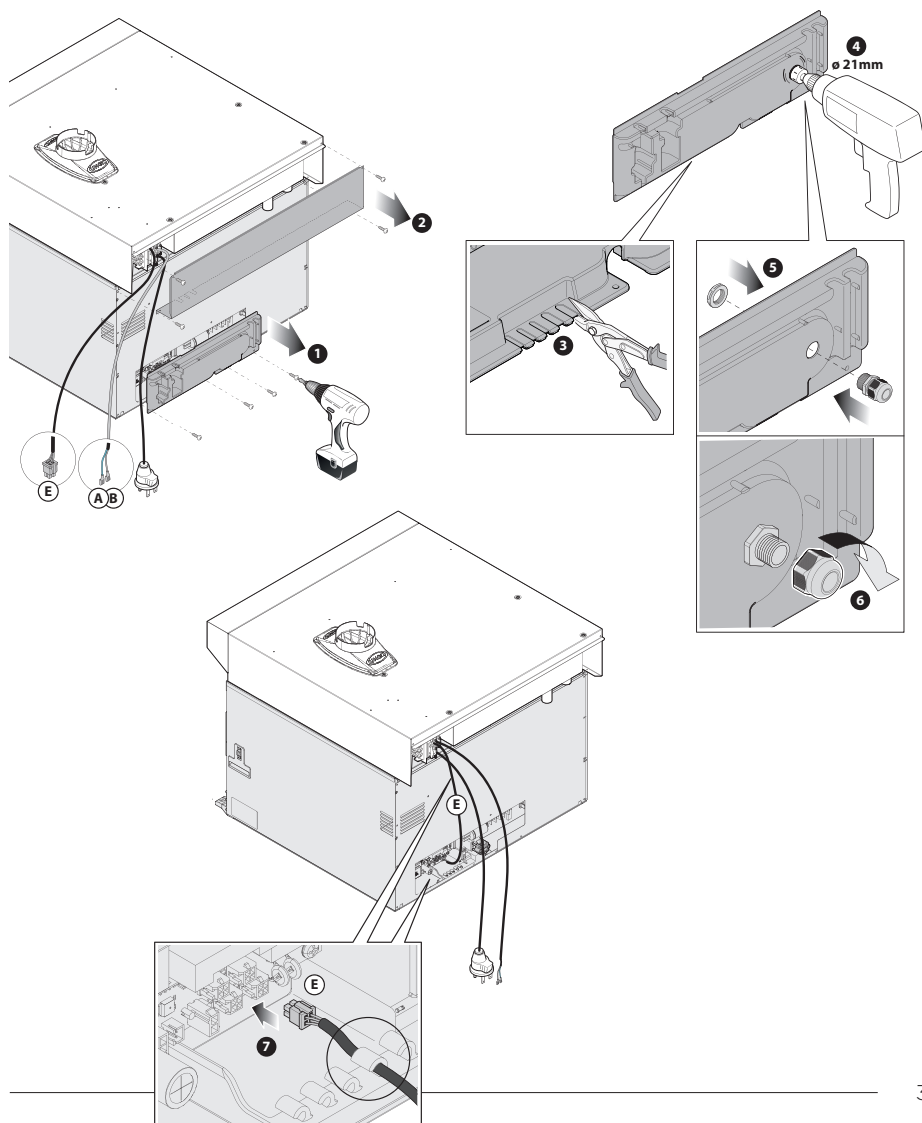
7

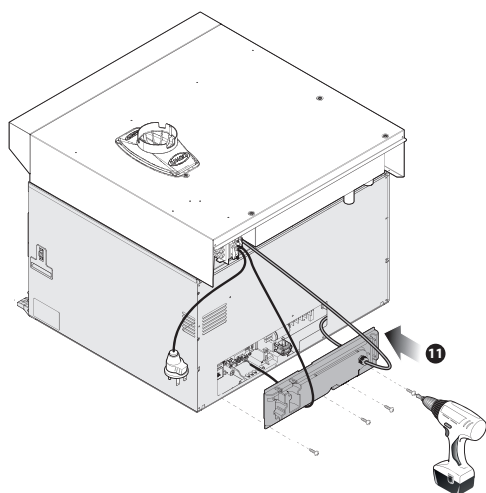
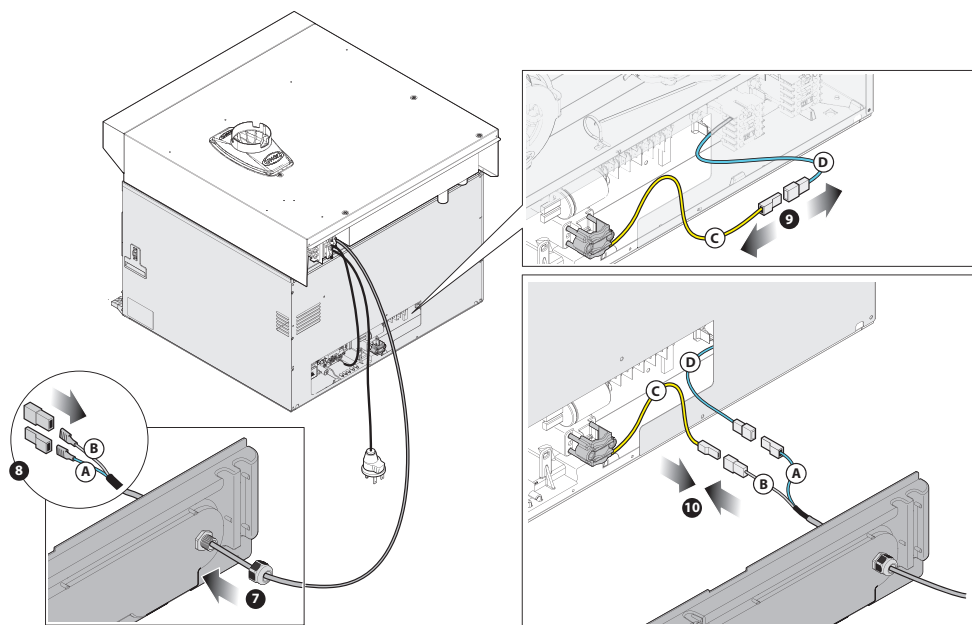
CONNEXIONS ENTRE APPAREILS SUPERPOSÉS (MAXI.Link)

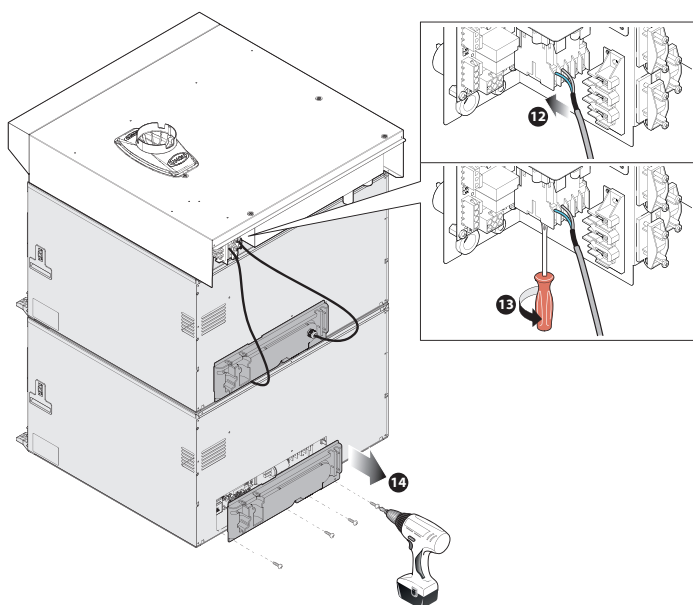
Tous les fours de la ligne **BAKERLUX SHOP.Pro™** sont prédisposés pour être raccordés aux accessoires (étuve chauffante, hotte, etc.). Les accessoires se raccordent au four au moyen des connecteurs situés à l'arrière du four, qui se connectent automatiquement.



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





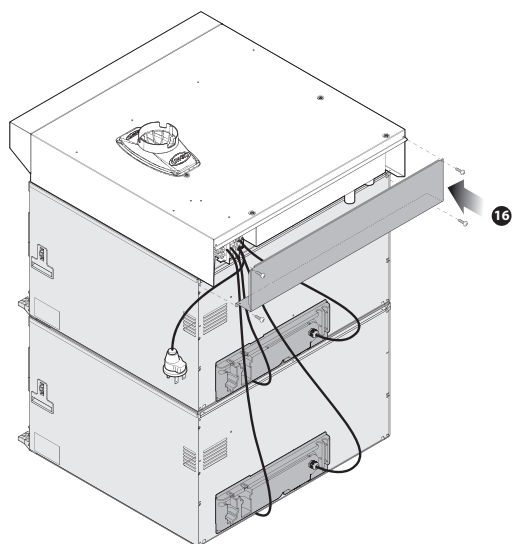


15

Repeat steps from **2** to **11**

Répétez les étapes de **2** à **11**

Repite el proceso desde **2** a **11**





Toutes les procédures d'entretien de routine doivent être effectuées :

- **après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;**
- **après avoir mis l'équipement de protection individuelle adéquat (gants, etc.).**

Nettoyez la cavité du four tous les jours pour assurer le niveau d'hygiène approprié et pour éviter que l'acier inox situé dans la cavité du four ne s'abîme ou ne se corrode.

Lors du nettoyage des composants ou accessoires, n'utilisez JAMAIS :

- de produits abrasifs ou en poudre ;
- de produits agressifs ou corrosifs (p. ex. de l'acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique). Attention ! N'utilisez jamais ces substances non plus lors du nettoyage de la sous-structure et des fonds de l'appareil ;
- outils abrasifs ou tranchants (éponges abrasives, racloirs, brosses dures en acier, etc.) ;
- jets d'eau.

STRUCTURES EXTÉRIEURES EN ACIER, JOINT DE LA CAVITÉ DU FOUR

Attendre que les surfaces refroidissent.

Utilisez un chiffon doux de nettoyage imbibé d'un peu de savon et d'eau uniquement. Rincez et laissez sécher complètement.

PARTIE INTERNE DE LA CAVITÉ DU FOUR



Si la cavité du four n'est pas nettoyée tous les jours, les substances grasses ou les résidus d'aliments accumulés dans la cavité pourraient prendre feu. Risque d'incendie !

Nettoyez **chaque jour** la cavité du four pour maintenir des niveaux élevés d'hygiène et pour préserver le brillant de l'acier, ainsi que la performance du four au fil du temps. Les particules de graisse ou les résidus d'aliments risquent aussi de prendre feu pendant la cuisson, provoquant des dommages aux personnes et à l'équipement. Le nettoyage doit toujours être effectué quand la cavité du four est froide, avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Terminer le nettoyage en rinçant et en essuyant à fond.

SURFACES EN PLASTIQUE ET PANNEAUX DE CONTRÔLE

Utilisez uniquement un chiffon de nettoyage très doux et une petite quantité de produit pour nettoyer les surfaces délicates. Respectez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

VITRE EXTERNE ET INTERNE DE LA PORTE DU FOUR

Attendez que la vitre refroidisse.

Utilisez uniquement un chiffon doux de nettoyage imbibé d'un peu de savon et d'eau ou des nettoyeurs spécifiques pour vitres. Rincez et laissez sécher complètement.



POUR LES FOURS AVEC PORTE EXTENSIBLE : lors du nettoyage du four, NE PAS retirer la vitre interne, car elle risquerait de se casser.

CONDITIONS DE GARANTIE LIMITÉE UNOX - CA

Les utilisateurs finals (« **Utilisateurs finals** ») ayant acquis un appareil (le « **Produit** ») auprès d'un détaillant autorisé de Unox, Inc., une société du Delaware (« **UNOX** ») peuvent bénéficier de la garantie limitée du fabricant (la « **Garantie limitée** »). Afin de bénéficier d'une telle garantie, les Utilisateurs finals doivent s'inscrire sur le site Internet de UNOX (www.unox.com).

1. Limite de garantie

- a) La période de validité de la garantie limitée (« **Limite de garantie** ») est de 12 mois pour la main d'œuvre, et de 24 mois pour le Produit ou les pièces connexes (« **Pièces de rechange** »), dans chaque cas à compter de la date la plus précoce entre celle de (i) la facture du revendeur à l'Utilisateur final et (ii) la date d'installation du Produit chez l'Utilisateur final (la « **Date de début de garantie** ») ; toutefois, si l'Utilisateur final est dans l'impossibilité de fournir à UNOX, sur demande, des preuves, raisonnablement satisfaisantes pour UNOX, de la facture du revendeur à l'Utilisateur final ou de la date d'installation, dont la validité doit être déterminée par UNOX à sa seule discrétion, alors la date de facturation de UNOX à son propre revendeur peut, à la seule discrétion de UNOX, être retenue comme Date de début de garantie.
- b) Pour les fours ChefTop Mind.Maps™ uniquement, et seulement si l'Utilisateur final a acheté, ou a autrement bénéficié, d'une garantie prolongée LONG.LIFE4 (« **Garantie prolongée** »), alors la Limite de garantie est de 12 mois pour la main d'œuvre, à compter de la Date de début de garantie, et, pour le Produit et/ou les Pièces de rechange, est à compter de la date la plus précoce entre (i) 48 mois à compter de la Date de début de garantie et (ii) dix mille (10 000) heures de temps de fonctionnement et/ou d'arrêt dudit Produit, tel que déterminé par l'horloge interne du produit. La présente Garantie prolongée est disponible pour l'Utilisateur final si, et seulement si, le Produit concerné est connecté à internet via un câble Ethernet, une connexion WIFI ou 3G/4G et reste accessible, en tout temps, pour la connexion d'accès distante et l'entretien par l'équipe de service d'UNOX.
2. Si l'Utilisateur final décide de ne pas acquérir la Garantie prolongée, afin que la Garantie limitée soit applicable, l'Utilisateur final doit fournir à UNOX une copie de la facture du revendeur et une preuve suffisante (tel que déterminé par UNOX, à sa seule discrétion) de la date d'installation et du type de Produit sous forme d'une confirmation écrite ou d'une facture pour installation délivrée par un Agent du service.

3.

- a) Pour les Produits soumis aux clauses de la Garantie limitée, durant la période de Limite de garantie applicable et si, et seulement si, ledit Produit n'a été en aucune façon altéré ou modifié par l'Utilisateur final ou par une partie tierce et qu'il ait été correctement utilisé, conformément aux spécifications et aux instructions d'utilisation de UNOX, le seul recours de l'Utilisateur final en vertu des clauses de la Garantie limitée doit être (x) pour une période de douze (12) mois après la Date de début de garantie, aux frais et dépens exclusifs de UNOX et à la seule discrétion de UNOX, (i) la réparation ou (ii) le renvoi et le remplacement (y compris, dans chacun des cas (i) et (ii) qui précèdent, tout coût découlant du travail de UNOX ou de son mandataire désigné), du Produit (y compris les Pièces de rechange), et (y) pour une période de douze (12) mois après les douze (12) premiers mois suivant la Date de début de garantie, aux frais et dépens exclusifs de UNOX, le remplacement des Produits et/ou des Pièces de rechange, à l'exclusion de tous frais de main d'œuvre s'y rapportant.

- b) Pour les Produits soumis aux clauses de la Garantie étendue, durant la période de Limite de garantie applicable et si, et seulement si, ledit Produit n'a été en aucune façon altéré ou modifié par l'Utilisateur final ou par une partie tierce et qu'il ait été correctement utilisé, conformément aux spécifications et aux instructions d'utilisation de UNOX, le seul recours de l'Utilisateur final en vertu des clauses de la Garantie étendue doit être (x) pour une période de douze (12) mois après la Date de début de garantie, aux frais et dépens exclusifs de UNOX et à la seule discrétion de UNOX, (i) la réparation ou (ii) le renvoi et le remplacement (y compris, dans chacun des cas (i) et (ii) qui précèdent, tout coût découlant du travail de UNOX ou de son mandataire désigné), du Produit (y compris les Pièces de rechange), et (y) pour la période la plus courte entre (A) trente-six (36) mois après les douze (12) premiers mois suivant la Date de début de garantie, et (B) dix mille (10 000) heures de temps de fonctionnement et/ou d'arrêt dudit Produit, tel que déterminé par l'horloge interne du produit, aux frais et dépens exclusifs de UNOX, le remplacement des Produits et/ou des Pièces de rechange uniquement, à l'exclusion de tous frais de main d'œuvre s'y rapportant.

Dans le présent document, les services de garantie stipulés ci-dessus seront désignés sous la nomination « **Services de garantie** », si applicable. Sauf dispositions contraires stipulées ci-dessus, les Produits sont fournis « tels quels ».

4. L'exécution de tout **Service de garantie** ne constitue, en aucun cas, une raison valable pour la prolongation de la Limite de garantie, et ne donnera pas lieu à une nouvelle Limite de garantie.

5. Les pièces remplacées deviennent la propriété de UNOX.

6. UNOX n'assume aucun risque ou coût relatif au transport.

7. Afin d'être admissibles pour les Services de garantie durant la période de la Limite de garantie applicable, l'Utilisateur final doit aviser UNOX par écrit de tous dommages ou défauts dans les 14 jours suivant la découverte de ces dommages ou défauts en envoyant une notification au service assistance de UNOX, selon les indications du site de UNOX, www.unox.com.

8. Veuillez noter que la Garantie limitée et la Garantie étendue ne s'appliquent dans aucun des cas suivants, sans s'y limiter, tel que déterminé à la seule discrétion de UNOX :

- Dommages résultant d'une mauvaise installation, une installation non professionnelle ou une mauvaise tentative de réparation, tous travaux effectués par des tierces parties non-autorisées, une mauvaise utilisation, une utilisation peu judicieuse ou toute autre action non conforme au manuel du Produit ;
- Le non-respect, par l'Utilisateur final ou par une tierce partie des instructions de UNOX concernant la liste de contrôle lors de l'installation, le manuel d'installation ou les cycles d'entretien et d'inspection prescrits ;
- Si des agents nettoyeurs ou des agents conservateurs autres que ceux expressément approuvés par UNOX ont été utilisés ;
- Défauts ou dommages survenus lors d'une utilisation non autorisée du Produit, tel que l'utilisation d'une eau sale et agressive, des installations de gaz ou d'électricité non conformes avec des caractéristiques inadaptées de tension ou de courant ;
- Dommages causés par les surintensités de courant ;

- Usure normale des éléments tels que les lampes, éléments d'étanchéité, joints, sondes, poignées de porte, accessoires et consommables etc., ainsi que les dommages à la verrerie et aux autres pièces auxiliaires
- L'utilisation d'eau non conforme aux exigences énoncées par UNOX dans la fiche technique et dans le manuel d'installation (pour éviter toute confusion, en plus de qui précède, mais sans s'y limiter, l'Utilisateur final est seul responsable de vérifier que l'arrivée d'eau est complètement testée et d'installer, si nécessaire, un dispositif de traitement de l'eau répondant aux normes de qualité d'eau minimales requises par UNOX, tel qu'indiqué sur la fiche du produit. Le non-respect de ces normes minimales peut potentiellement endommager les Produits et/ou les Pièces de rechange et ainsi, à la seule discrétion de UNOX, peut annuler la Garantie limitée d'origine ou la Garantie étendue, le cas échéant) ;
- Dommages ou dysfonctionnements causés par les dépôts de calcaire ou de rouille dans le Produit ;
- Usure normale du produit ; ou
- Les cas où des pièces de remplacement ou des pièces autres que des pièces d'origine de UNOX sont utilisées, indépendamment de savoir si les dommages ou les défauts résultent desdites pièces.

14. La Garantie limitée et la Garantie étendue peuvent être invoquées uniquement pour les Produits utilisés aux États-Unis d'Amérique.

15. L'obligation de rendre des Services de garantie existe uniquement si le Produit est conforme aux exigences techniques applicables dans le pays où le produit est utilisé.

16. AUCUNE AUTRE GARANTIE. SAUF TEL QU'ÉNONCÉ DANS L'INTRODUCTION DU PRÉSENT DOCUMENT, LES PRODUITS SONT FOURNIS « TELS QUELS » ET LA GARANTIE LIMITÉE ET LA GARANTIE ÉTENDUE SONT OCTROYÉES EN REMPLACEMENT DE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CAUTIONNEMENTS, EXPRESSES OU IMPLICITES, INCLUANT, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER (MÊME SI INFORMÉ D'UNE TELLE UTILISATION), OU DÉCOULANT D'UNE TRANSACTION, D'UN EMPLOI OU D'UNE PRATIQUE COMMERCIALE QUI SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUS DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI APPLICABLE. AUCUNE GARANTIE OFFERTE NE STIPULE QUE LES PRODUITS RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE L'UTILISATEUR FINAL OU DE SES CLIENTS, OU QUE L'UTILISATION DES PRODUITS SERA ININTERROMPUE OU EXEMPTÉ D'ERREUR.

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, VEUILLEZ CONTACTER UNOX SUR infousa@unox.com.



UNOX INC.
105 TERRY DRIVE, SUITE 119
NEWTOWN, PENNSYLVANIA 18940
1-800-489-UNOX
info@unox.com

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

SCANDINAVIE
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

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

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

AUTRICHE
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 23 13 378

ASIE ET AFRIQUE

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

AUTRES PAYS D'ASIE
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@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

E.A.U.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55426 3167

AFRIQUE DU SUD
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



L12536A1.D00-LDI-01 - Printed: 01-2018

Toutes les images sont seulement à titre d'illustration.
Toutes les fonctionnalités indiquées dans ce catalogue peuvent être sujettes à modifications et mises à jour sans préavis.