CHEFTOP™ - BAKERTOP™ MIND.Maps

INSTALLATIONSHANDBUCH

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

INSTALLATIONSTEIL

EINFÜHRUNG **4**
VORWORT **4**
ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME **4**
SICHERHEITSHINWEISE ZUR MONTAGE **5**

AUSPACKEN DES GERÄTS **7**
KONTROLLE DES PACKUNGSINHALTS **8**

VORBEREITENDE ARBEITEN **9**

POSITIONIERUNG **9**

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE **20**
GASANSCHLUSS (NUR FÜR GASÖFEN) **23**
WASSERANSCHLUSS **26**

BEFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELKANISTERS **39**

DAMPFABZUG (NUR BEI ELEKTROÖFEN) **39**
DAMPF- UND GASABZUG - (NUR BEI GASÖFEN) **40**
VORGANG ZUM RÜCKSETZEN DES OFENS (FÜR KUNDENDIENST RESERVIERT) **41**
ANSCHLÜSSE ZWISCHEN ÜBEREINANDERSTEHENDEN GERÄTEN (MAXI.Link) **41**
PROGRAMMIERTER INSTANDHALTUNGSSERVICE (JÄHRLICH) **41**
VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE **42**
ZERTIFIKATE **42**

Einführung

Sehr geehrter Kunde,
wir bedanken uns bei Ihnen, sich für einen Ofen / ein Einbaugerät der Reihe **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** entschieden zu haben.
Die Öfen sind das qualitativ hochwertigste Ergebnis der Unox-Forschung, die einen minimalen Platzbedarf benötigen und exzellente Leistungen sowie das Verwalten von außerordentlichen Garzeiten bei jedem Gebrauch bieten.
Die Öfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** verwenden die besten von UNOX patentierten Technologien, die in Zusammenarbeit mit Chefköchen und innovativen Forschungsinstituten entwickelt wurden.
Eine große Spanne an verfügbarem Zubehör machen die Öfen zu einem vielfältigen Instrument.
Dadurch wird die Arbeit in der Küche noch stärker vereinfacht.

Vorwort

Diese Anleitung erklärt die Montage der **CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™**-Baureihen.

Die Backöfen der **CHEFTOP MIND.Maps™**-Linie ermöglichen zusammen mit ihrem Zubehör komplette, der Gastronomie gewidmete Garlösungen durch die **MAXI.Link**-Technologie, wie z. B.: Backofen mit Temperaturwächter **SlowTop** und Aufbau von zwei oder mehr Backöfen.
Die Modelle **CHEFTOP MIND.Maps™** sind als Elektro- und Gasöfen verfügbar und haben eine digitale Steuerung sowie folgende Kapazitäten: 5, 10 **GN 1/3** - 5 **GN 2/3** - 3, 5, 7, 10, 20 **GN 1/1** - 6, 10, 20 **GN 2/1**.

Die Öfen der Reihe **BAKERTOP MIND.Maps™** zusammen mit dem Zubehör bieten Backstationen (BAKING STATIONS) für Konditorei und Bäckereien. Mit diesen Öfen können Sie Folgendes backen: Blätterteig, Biskuit, Eclair, Croissants, Pizza, Foccaccia, Panettone und Hefeprodukte.
Die Modelle **BAKERTOP MIND.Maps™** sind für Elektro- und Gasöfen verfügbar und haben eine digitale Steuerung und folgende Fähigkeiten: 4, 6, 10, 16 Bleche **600x400**.

Alle Elektroöfen sind je nach Ausstattung in den Versionen **ZERO**, **ONE**, oder **PLUS** erhältlich. Auf diese Weise können Sie zwischen einem essenziell ausgestatteten Gerät und dem Höchstmaß der Innovation und Funktionalität von UNOX wählen.
Die Gas-Öfen sind nur in der Version **PLUS** verfügbar.
Die Versionen **ZERO** sind nur als elektrische Modelle 5/7/10 GN 1/1 erhältlich.

Lesen Sie aufmerksam dieser Anleitung, die alle Hinweise und Angaben zur Qualität und Funktion des erworbenen Produkts enthält.

Erklärung der Piktogramme

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders von den folgenden Piktogrammen angegeben:

Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.

Brandgefahr!

Stromschlaggefahr!

Die Gebrauchsanleitung lesen

Verbrennungsgefahr

Empfehlungen und nützliche Informationen

Erdungssymbol

Potentialausgleichssymbol

Siehe anderes Kapitel

Sicherheitshinweise zur Montage

- Bevor Sie das Gerät installieren und warten, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit sie von den verschiedenen Bedienern später eingesehen werden kann.
- Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal gemäß den im Lande geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
- Bevor Montage- und Wartungsvorgänge durchgeführt werden, lösen Sie das Strom- und Gasversorgungsgerät(nur für Gasöfen).
- Bevor Sie das Gerät montieren, kontrollieren Sie, dass alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Normen und den Normen auf dem Typenschild entsprechen.
- Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Außerdem führen Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, zu einem Verfall der Garantie.
- Installations- oder Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Anleitung angegeben sind, können zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal im Arbeitsbereich verboten.
- Wenn die Geräte auf Räder oder als Aufbau montiert werden, verwenden Sie nur Komponenten von UNOX und achten Sie auf die Montagehinweise in der Verpackung selbst.
- Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.
- Das Schild mit den technischen Daten liefert wichtige Daten: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage auf einen Wartungs- oder Reparatureingriff des Geräts: Entfernen Sie das Schild, beschädigen oder verändern es nicht.
- Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet UNOX von jeglicher Verantwortung.
- Der Installateur darf keine Änderungen an den vom Hersteller oder seinem Handelsvertreter geschützten Teilen vornehmen.
- Kinder unter 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen eingeschränkten Fähigkeiten bzw. mit fehlender Erfahrung oder fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen oder nachdem sie die nötigen Hinweise und Erklärungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Verwenden Sie KEINE Wasserstrahlen zur Reinigung von Komponenten oder Zubehör.
- Verwenden Sie nur das Set der neu mit dem Gerät gelieferten Dichtungen zum Anschluss an das Wassernetz. Die schon verwendeten Dichtungen dürfen nicht nochmals verwendet werden.
- Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:
  - eine Potentialausgleichsanlage gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten an der Klemmleiste mit dem Potentialausgleichssymbol durchgeführt werden. Der Leiter muss einen maxima-

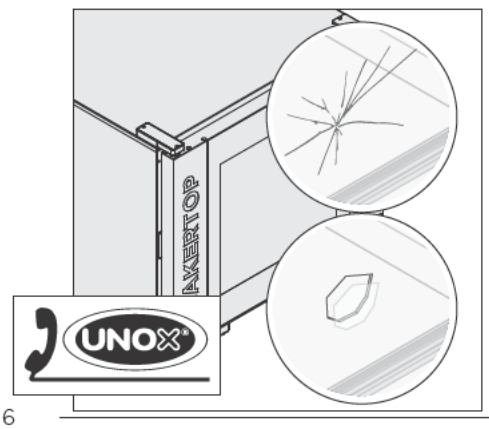
len Kabelschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm CEI EN 60335-2-36) und gelb-grün sein;
  - mit der Netzerdungsleitung ⏚ (gelb-grünes Kabel) verbunden werden;
  - an einen Thermoschalter gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0,03 Typ A);
  - an einen allpoligen Schaltmechanismus angeschlossen sein, der ein komplettes Abschalten unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.
- Schieben Sie den Wagen nicht mit der Tür in den Garraum, um die Wagendichtung nicht zu beschädigen.

NUR FÜR GASÖFEN

- Montieren Sie die Geräte nur an Orten:
  - die den Sicherheitsanforderungen der geltenden Normen entsprechen;
  - mit geeigneter Lüftung. Versichern Sie sich, dass die Frischluft kontinuierlich zirkuliert, um eine richtige Entzündung zu garantieren und das Bilden von schädlichen Gasen und Substanzen in der Luft zu verhindern - Erstickungsgefahr!
- Versichern Sie sich:
  - die Montage unter Beachtung der im Nutzerland geltenden Sicherheitsnormen und den Anforderungen des Gaslieferanten durchzuführen;
  - dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft sind (z.B. durch Objekte oder durch Wände);
  - dass das verfügbare Gas dem Gas, das auf dem Datenschild angegeben wird, entspricht;
  - dass die Gasanschlussleitungen den angegebenen Durchmessern entsprechen;
  - dass die Komponenten, die nicht von UNOX geliefert werden, die zur Montage verwendet wurden, den im Nutzerland geltenden Normen entsprechen;
  - dass der Druck der Anschlussleitungen dem Druck am Netzeingang entspricht;
  - dass der maximale Netzeingangsdruck maximal 55 mbar ist. Höhere Drücke sind nicht zulässig.
- Nach dem Gasanschluss kontrollieren Sie die perfekte Dichtung der Komponenten, wenn möglich mit nicht korrosiven Schaumsubstanzen. Verhindern Sie die Nutzung von Flammen!
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muss ein von UNOX autorisierter Fachmann eine Brenngasanalyse (CO, CO_2) durchführen und die ermittelten Werte am Gerät dokumentieren.

STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur von UNOX befugtes Fachpersonal darf diese öffnen. Wenn diese Norm nicht beachtet wird, verfällt die Garantie und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.



Sollte die Scheibe des Gerätes gebrochen oder beschädigt sein, fordern Sie umgehend Assistenz bei einer autorisierten Kundendienststelle an.
Verwenden Sie den Ofen nicht: Es besteht Explosionsgefahr!

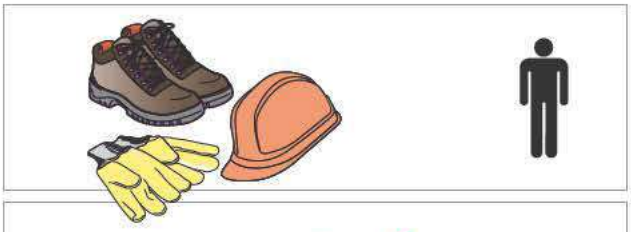
1 AUSPACKEN DES GERÄTS

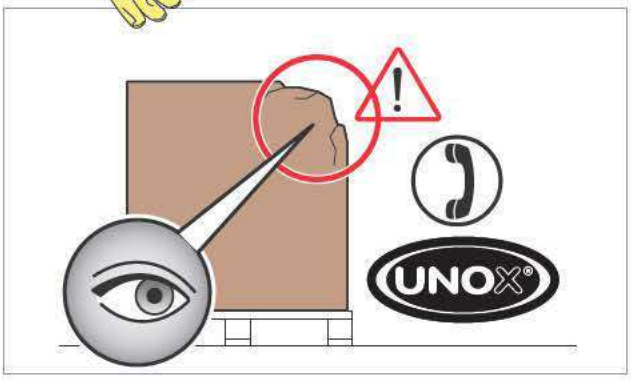
Bei der Lieferung kontrollieren, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Anderenfalls informieren Sie umgehend UNOX, und beginnen Sie NICHT mit der Installation.

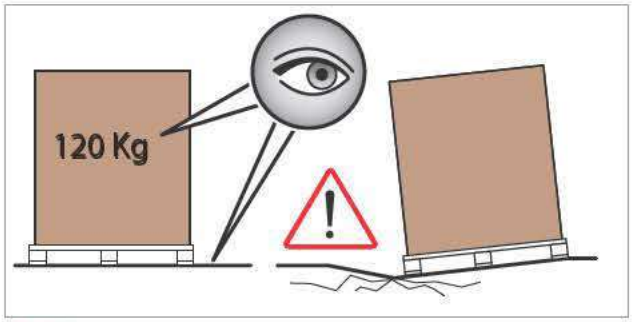
Vergewissern Sie sich vor dem Transport des Geräts zum Installationsort, dass:
- das Gerät problemlos durch die Türen passt;
- der Boden das Gewicht aushält.

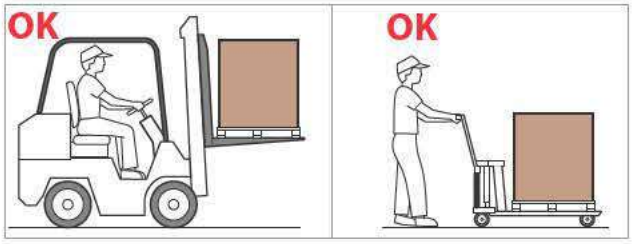
Der Transport muss mit mechanischen Mitteln erfolgen (z. B. Gabelstapler).

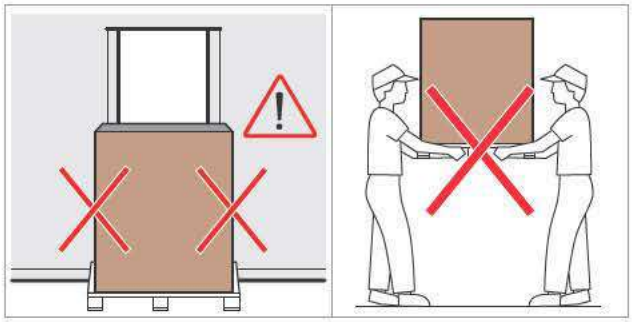
Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

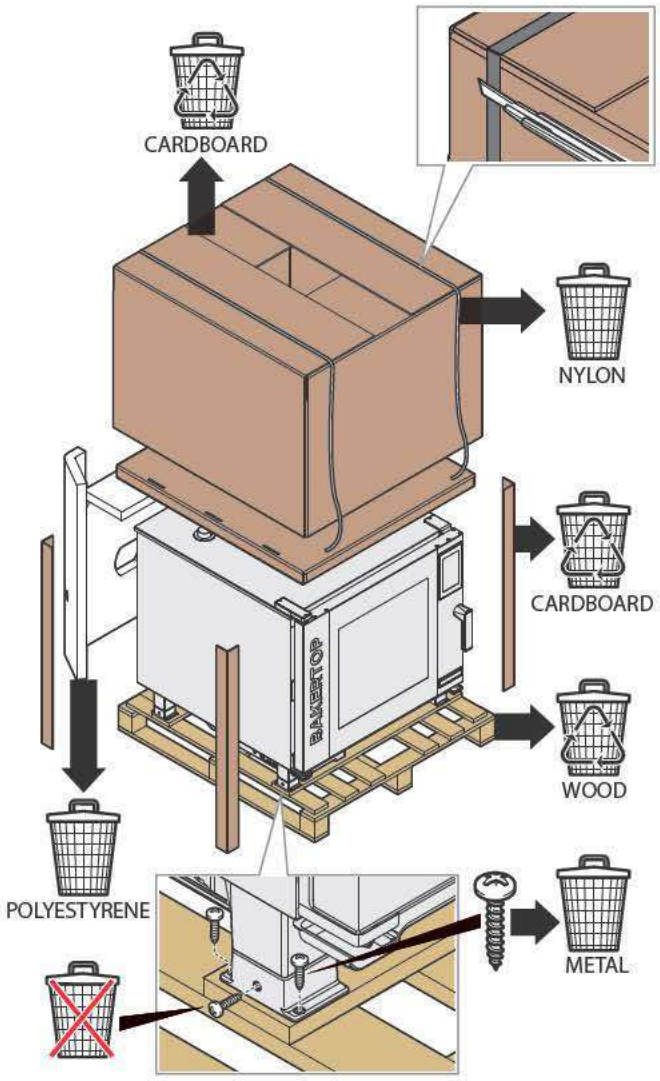












NON-STOP Efforts

UNOX verfolgt seit Jahren die **NON-STOP Efforts**-Philosophie und erhöht die Umweltverträglichkeit der eigenen Produkte und reduziert immer weiter den energetischen Verbrauch und die Verluste.
UNOX möchte die Umwelt schützen und fordert dazu auf, das Material in den jeweiligen Behältern getrennt zu entsorgen.

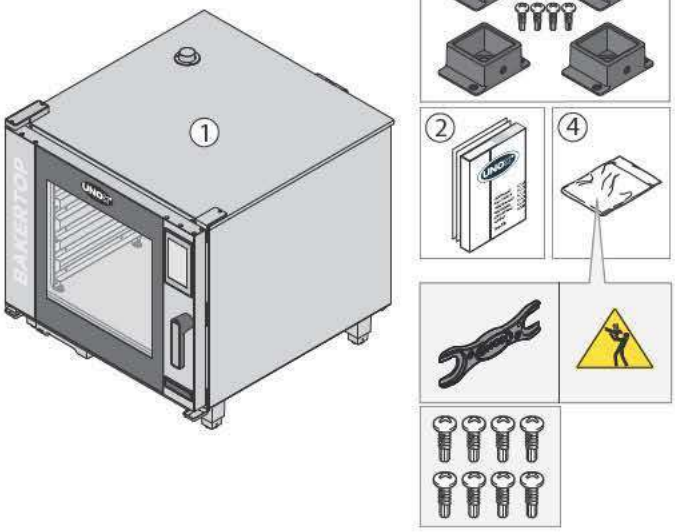
DE

2 KONTROLLE DES PACKUNGSINHALTS

Kontrollieren Sie vor Beginn der Installation, dass die folgenden Komponenten vorhanden und intakt sind.

Wenn eine Komponente fehlen oder beschädigt sein sollte, UNOX kontaktieren.

| AUFSATZÖFEN



(1) Ofen, ausgelegt für:
- Stromanschluss (Stromkabel bereits vorhanden, Stecker muss vom Installateur installiert werden);
- Wasseranschluss (Wassereinlaufleitung, mechanischer Filter, 3/4-Anschluss mit schon montiertem Rückschlagventil);

(2) technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");

(3) 4 Kunststoffhalter;

(4) Beutel "Starter Kit" (8 selbstbohrende Schrauben, 1 Schlüssel für Anschlüsse, 1 Klebeetikett "Vorsicht! Fallende Flüssigkeiten").

| BODENÖFEN MIT/OHNE WAGEN

(1) Ofen, ausgelegt für:
- Stromanschluss (Stromkabel und Stecker nicht montiert);
- Wasseranschluss (Wassereinlaufleitung, mechanischer Filter, 3/4-Anschluss mit schon montiertem Rückschlagventil);

(2) technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");

(3) 2 Kunststoffhalter;

(4) 1 Beutel „Starter Kit" (8 selbstbohrende Schrauben, 1 Schlüssel für Anschlüsse, 1 Klebeetikett „Vorsicht! Fallende Flüssigkeiten", Dübel);

(5) Wagen (nur Mod. mit Wagen).

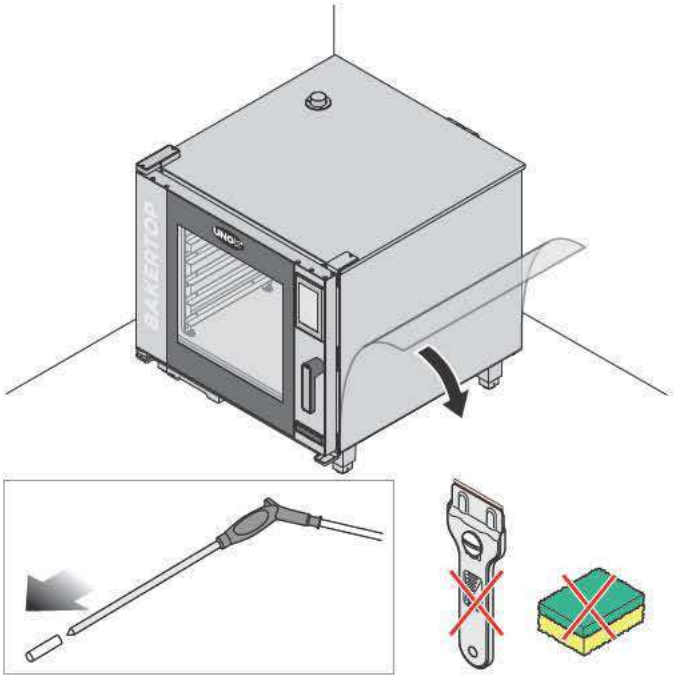
Zur kompletten Vervollständigung der Reihe **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** sind verschiedene Zusatzinstrumente verfügbar: Kontaktieren Sie UNOX für weitere Informationen.

3 VORBEREITENDE ARBEITEN

| ENTFERNEN DER FOLIE UND DES SILIKONSCHUTZBANDS

Lösen Sie langsam die Schutzfolie des Geräts: Entfernen Sie die eventuellen Rückstände. Die Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel entfernen, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.

Die entfernte Folie, die eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.



DE

4 POSITIONIERUNG

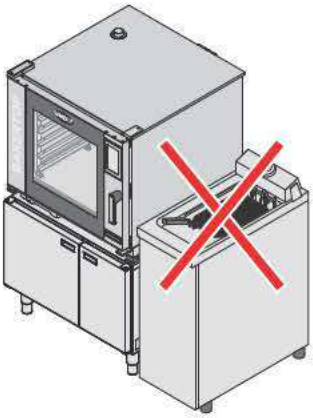
| TECHNISCHE DATEN DES MONTAGERAUMS

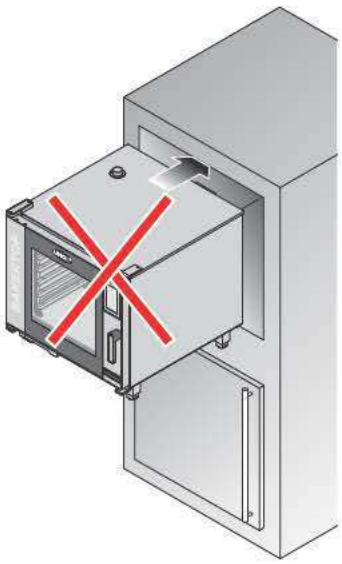
Installieren Sie das Gerät nur in Räumen:
- die für das Garen industrieller Lebensmittel ausgelegt sind;
- mit adäquatem Luftaustausch;
- die den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und an den Anlagen entsprechen;
- die vor Umwelteinflüssen geschützt sind;
- mit Temperaturen zwischen +5 C und max. +35 C;
- mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von unter 70 %.

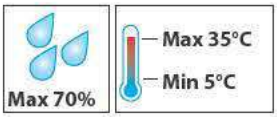
Ein Gerät, das mit Gas versorgt wird, muss gesetzmäßig in den folgenden Räumen aufgestellt werden:
- mit Oberflächen und Lüftungen adäquat zur Leistung des Ofens;
- Bereitstellung für einen externen Abzug der Abgase.

Für weitere Informationen, siehe Kapitel „**Dampfabzug (nur bei Elektroöfen)**“ auf Seite **39**.

Montieren Sie keine Geräte in der Nähe von anderen Aggregaten, die hohe Temperaturen erreichen, um keine elektrischen Komponenten zu beschädigen.
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
Versichern Sie sich, dass der Boden das Gewicht des Geräts bei voller Ladung aushält (siehe die folgenden Tabellen).







Wenn Sie weitere technische Informationen zum Gerät benötigen, siehe das Blatt "Technische Daten" anbei zum Gerät.

TAB. 1. ▶ TECHNISCHE DATEN DES OFENS

CHEFTOP MIND. Maps™		Art der Bleche	Abmessungen [mm] LxTxH	Anz. Back-ble-che	Gewicht des Ofens [kg]	Nettoge-wicht [Kg]	Ofenmodell		Installation
COMPACT XECC	Elektroöfen	GN2/3	535x672x649	5	56	17	ONE	XECC-**05**23-E1xM	Aufsatzversion
			535x672x649	5	58	17	PLUS	XECC-**05**23-EPxM	Aufsatzversion
		GN1/3	535 x 872 x 649	5	68	25	PLUS	XECC-**05**13-EPxM	Aufsatzversion
			535 x 872 x 984	10	90	45	PLUS	XECC-**10**13-EPxM	Aufsatzversion
XEVC	Elektroöfen	GN1/1	750x783x538	3	54	15	ONE	XEVC-**03**11-E1xM	Aufsatzversion
			750x783x675	5	66	25	ONE	XEVC-**05**11-E1xM	Aufsatzversion
			750x783x675	5	66	25	ONE	XEVC-**05**11-E1xM-LP	Aufsatzversion
			750x783x843	7	82	35	ONE	XEVC-**07**11-E1xM	Aufsatzversion
			750x783x1010	10	92	45	ONE	XEVC-**10**11-E1xM	Aufsatzversion
			750x783x538	3	56	15	PLUS	XEVC-**03**11-EPXM	Aufsatzversion
			750x783x675	5	70	25	PLUS	XEVC-**05**11-EPxM	Aufsatzversion
			750x783x843	7	86	35	PLUS	XEVC-**07**11-EPxM	Aufsatzversion
			750x783x1010	10	98	45	PLUS	XEVC-**10**11-EPxM	Aufsatzversion
			750x783x675	5	64	25	ZERO	XEVC-**05**11-EZxM	Aufsatzversion
			750x783x675	5	64	25	ZERO	XEVC-**05**11-EZxM-LP	Aufsatzversion
			750x783x843	7	80	35	ZERO	XEVC-**07**11-EZxM	Aufsatzversion
			750x783x1010	10	90	45	ZERO	XEVC-**10**11-EZxM	Aufsatzversion
		GN2/1	860x1145x842	6	120	60	PLUS	XEVC-**06**21-EPxM	Aufsatzversion
			860x1145x1162	10	180	60	PLUS	XEVC-**10**21-EPxM	Aufsatzversion
	Gas	GN1/1	750x783x675	5	83	25	PLUS	XEVC-**05**11-GPxM	Aufsatzversion
			750x783x843	7	104	35	PLUS	XEVC-**07**11-GPxM	Aufsatzversion
			750x783x1010	10	117	45	PLUS	XEVC-**10**11-GPxM	Aufsatzversion
		GN2/1	750x783x842	6	120	60	PLUS	XEVC-**06**21-GPxM	Aufsatzversion
			750x783x1162	10	190	60	PLUS	XEVC-**10**21-GPxM	Aufsatzversion
BIG XEVL	Elektroöfen	GN1/1	892x925x1875	20	292	90	ONE	XEVL-**20**11-E1xS	Freistehend
			892x925x1875	20	292	90	PLUS	XEVL-**20**11-YPxS	Freistehend
			892x925x1875	20	339	90	PLUS	XEVL-**20**11-DPxS	Freistehend
		GN2/1	892x1164x1875	20	339	180	PLUS	XEVL-**20**21-YPxS	Freistehend
			892x1164x1875	20	339	180	PLUS	XEVL-**20**21-DPxS	Freistehend
	Gas	GN1/1	892x925x1875	20	285	90	PLUS	XEVL-**20**11-GPxS	Freistehend
		GN2/1	892x1164x1875	20	363	180	PLUS	XEVL-**20**21-GPxS	Freistehend
BIG XECL COMPACT	Elektroöfen	GN 1/3	650x1002x1875	20	285	90	ONE	XECL-**20**13-E1xS	Freistehend
			650x1002x1875	20	296	90	PLUS	XECL-**20**13-YPxS	Freistehend

BAKERTOP MIND. Maps™		Art der Bleche	Abmessungen [mm] LxTxH	Anz. Back-bleche	Gewicht des Ofens [kg]	Nettoge-wicht [Kg]	Ofenmodell		Installation
XEBC	Elektroöfen	600 x 400	860x967x675	4	90	20	ONE	XEBC-**04**EU-E1xM	Aufsatzversion
			860x967x843	6	103	30	ONE	XEBC-**06**EU-E1xM	Aufsatzversion
			535x872x1163	10	136	50	ONE	XEBC-**10**EU-E1xM	Aufsatzversion
			860x967x675	4	95	20	PLUS	XEBC-**04**EU-EPxM	Aufsatzversion
			860x967x843	6	112	30	PLUS	XEBC-**06**EU-EPxM	Aufsatzversion
			860x967x1163	10	148	50	PLUS	XEBC-**10**EU-EPxM	Aufsatzversion
	Gas		860x967x843	6	126	30	PLUS	XEBC-**06**EU-GPxM	Aufsatzversion
			860x967x1163	10	148	50	PLUS	XEBC-**10**EU-GPxM	Aufsatzversion
BIG XEBL	Elektroöfen	600 x 400	892x925x1875	16	292	85	ONE	XEBL-**16**EU-E1xS	Freistehend
			892x925x1875	16	292	85	PLUS	XEBL-**16**EU-YPxS	Freistehend
			892x925x1875	16	292	85	PLUS	XEBL-**16**EU-DPxS	Freistehend
	Gas		892x925x1875	16	309	85	PLUS	XEBL-**16**EU-GPxS	Freistehend

| ANSCHLÜSSE

Die Montageräume müssen auf die elektrischen Anschlüsse ausgelegt sein (nur für Gasöfen) und den jeweiligen Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Anlage müssen beachtet werden.

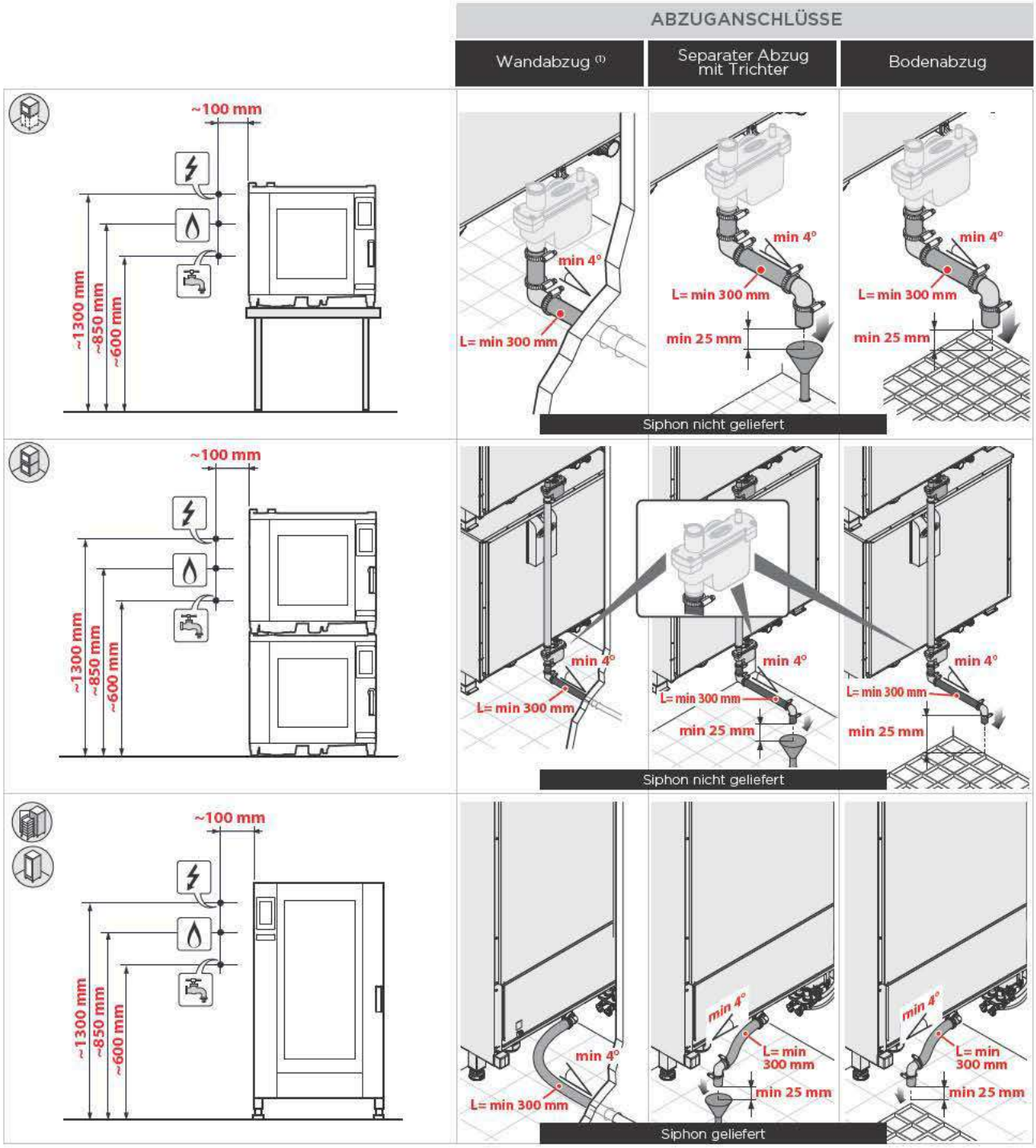
In der Abbildung werden indikative Maße für die Auslegung angegeben:

Stromanschluss

Wasseranschluss

Gasanschluss (wenn vorgesehen)

Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel an die Vorsichtsmaßnahmen im Abschn. „**Technische Daten des Abwassers**“ auf S. **34** halten.

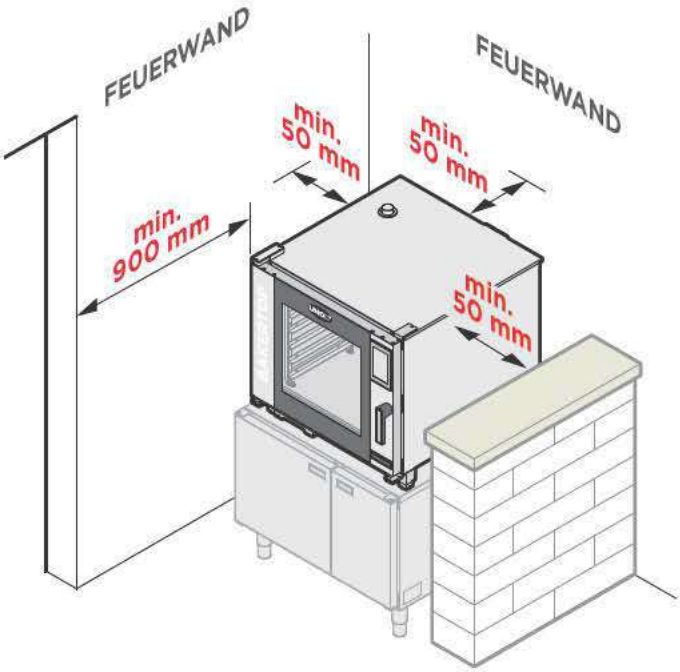


(1): Der Ausgang des Wandabzugs muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.

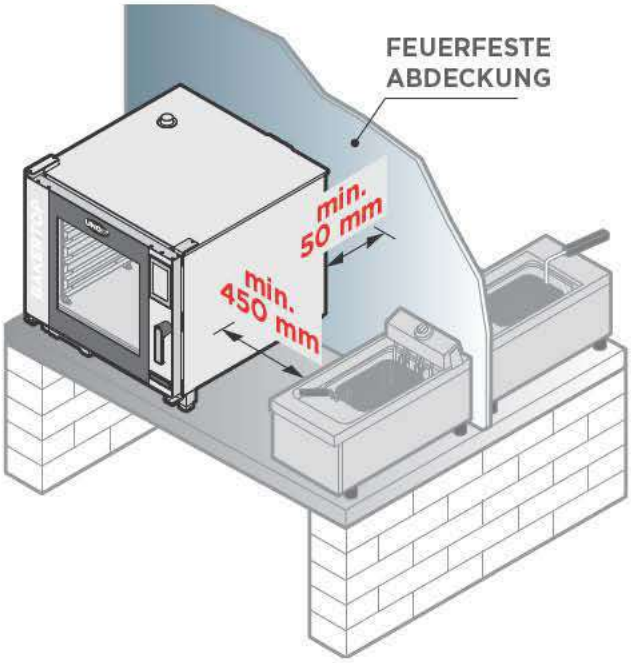
DE

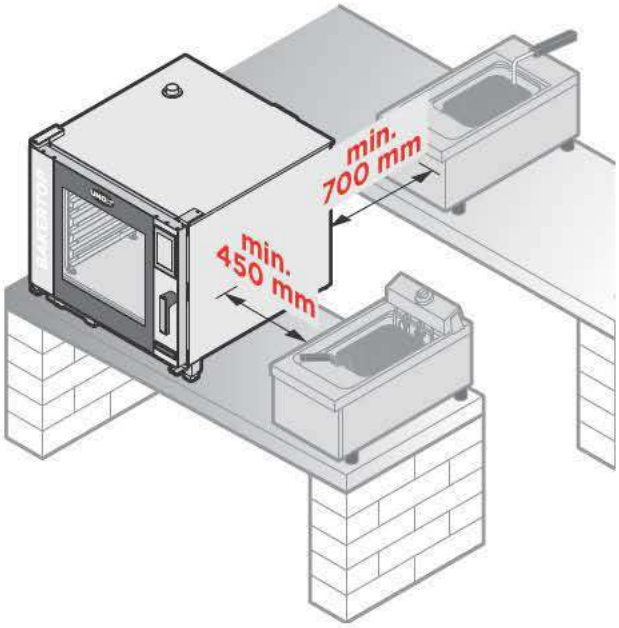
| EINZUHALTENDE ABSTÄNDE

Positionieren Sie das Gerät unter Beachtung der Abstände, die in der Abbildung angegeben werden. Die hintere Wand muss leicht zugänglich sein, um die Anschlüsse zu erleichtern und um die Wartung zu ermöglichen.

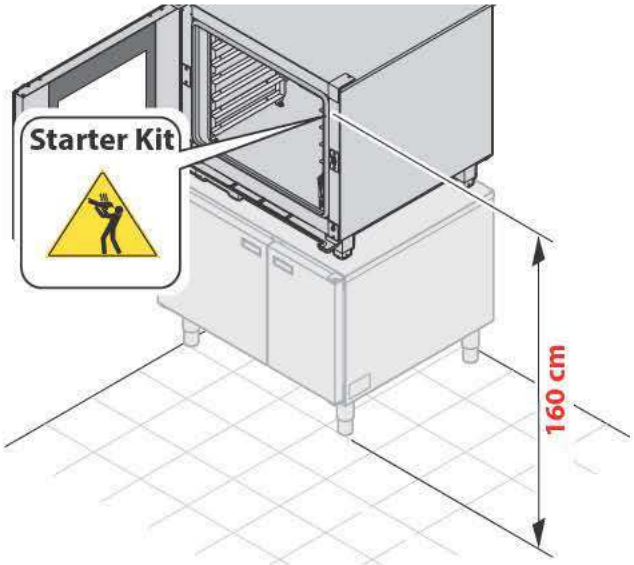


Montieren Sie das Gerät nicht in der Nähe des Materials, der Wände oder in der Nähe von Möbeln, die leicht entflammbar oder hitzesensibel sind. Wenn dem nicht der Fall ist, schützen Sie sie mit adäquaten Materialien, die nicht entflammbar sind. Dabei müssen die Brandschutznormen beachtet werden.



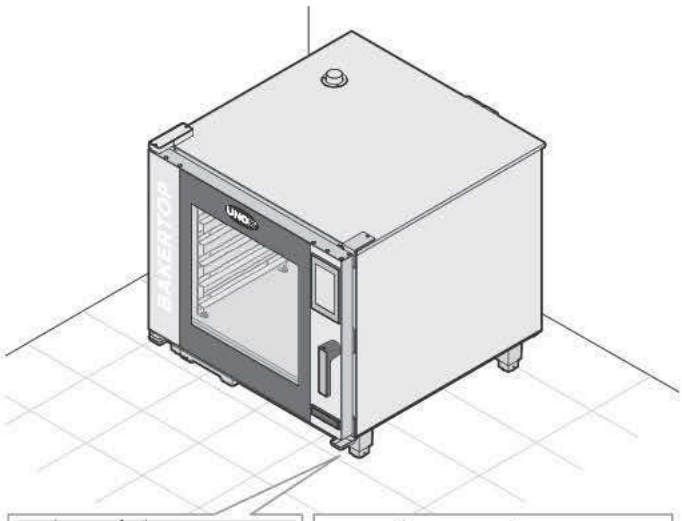


Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, das letzte Blech NICHT in einer Höhe von über 160 cm zu positionieren.
Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie das Klebeband des"Starter Kits" in der in der Abbildung angegebenen Höhe anbringen.**



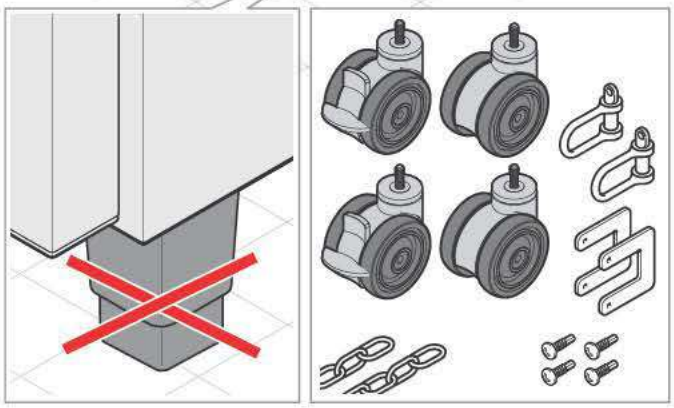
5 POSITIONIERUNGSMODUS AUFSATZÖFEN

Die Aufsatzöfen können wie folgt aufgestellt werden:
- auf Rädern (mit Unox-Reifenset);
- auf dem Boden (mit Stellfuß-Set von Unox);
- auf eigenen Unterstrukturen oder UNOX-Strukturen;
- auf anderen UNOX-Geräten (**MAXI.Link**).



| POSITIONIERUNG AM BODEN ODER AUF RÄDERN

Der Boden unter dem Gerät:
- darf nicht entflammbar oder hitzeanfällig sein;
- muss perfekt nivelliert sein;
- muss eine regelmäßige und ebene Oberfläche haben
- muss das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu verformen oder abzusinken.



| POSITIONIERUNG AM BODEN

Das Gerät NICHT direkt auf den Boden stellen. Entfernen Sie die Kunststofffüße und montieren Sie die Stahlfüße H. 150 mm von UNOX. Für weitere Informationen zur Montage der Stellfüße, siehe Anweisungen in der Verpackungen des Sets.

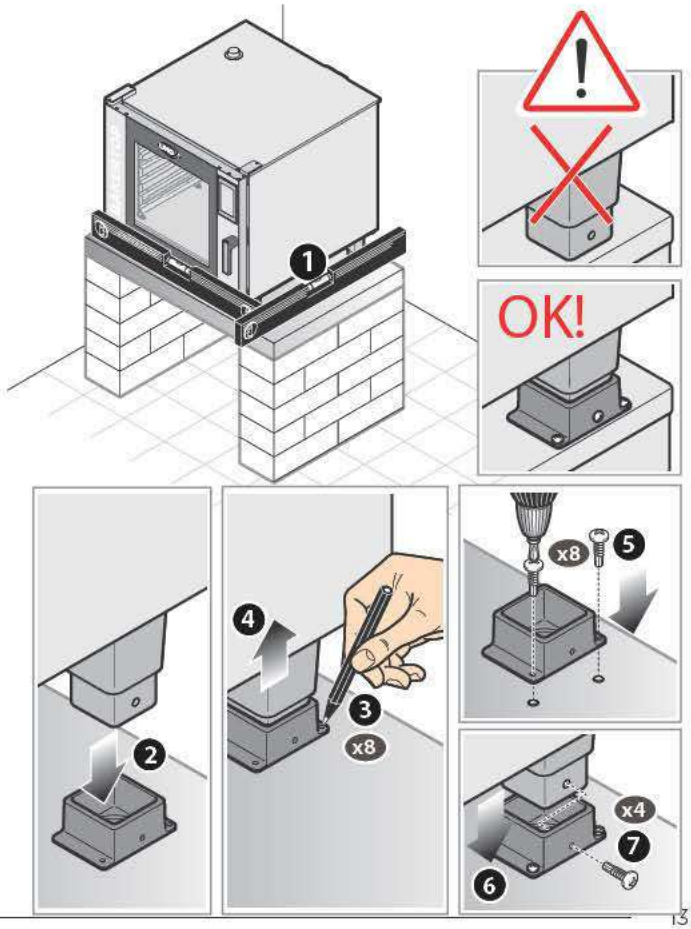
| POSITIONIERUNG DER RÄDER

Verwenden Sie zur Bewegung ausschließlich ein Set UNOX-Reifen und folgen Sie der Anleitung in der Verpackung des Bausatzes selbst.

| POSITIONIERUNG DER UNTERSTRUKTUR

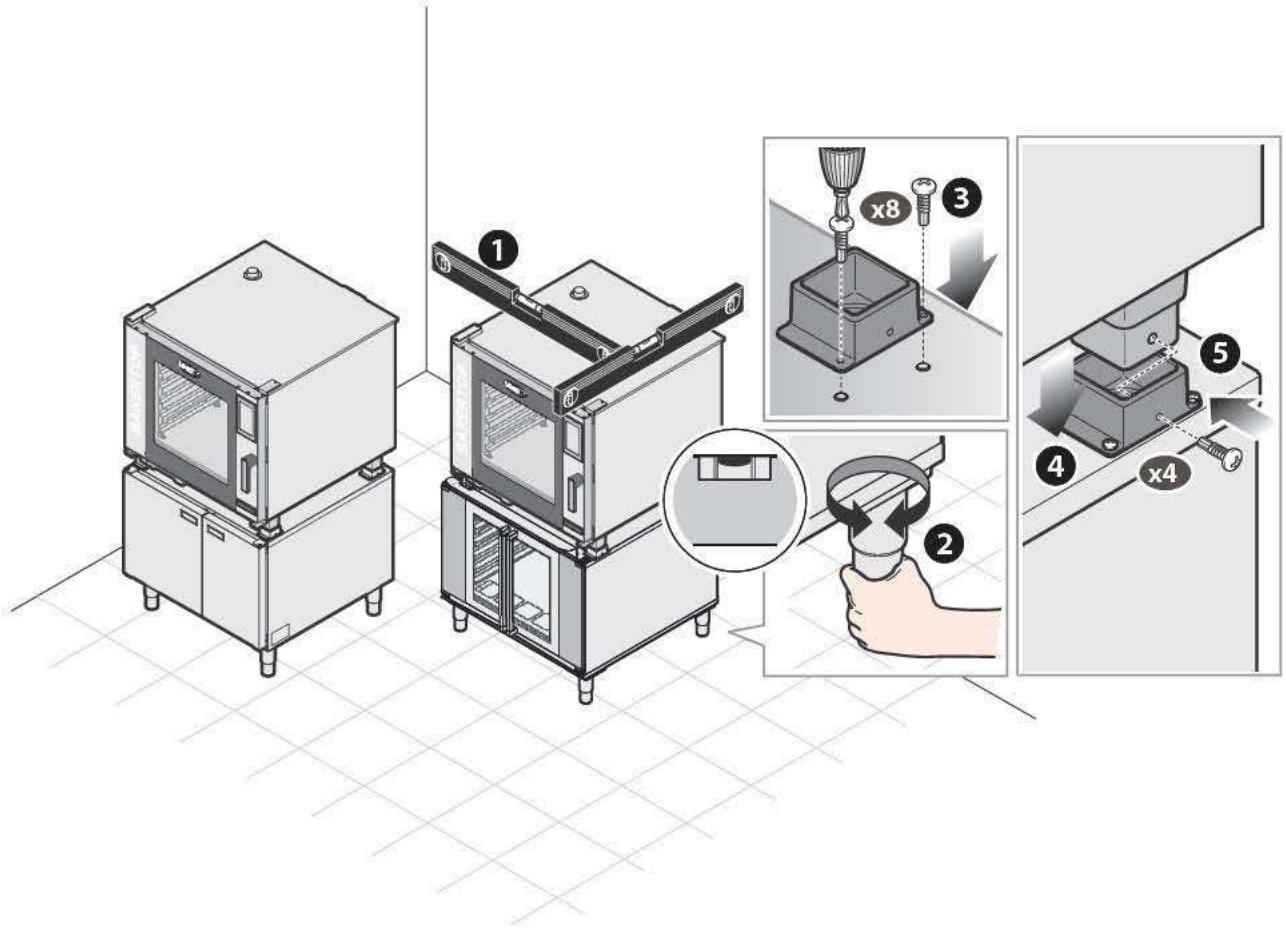
Vor der Fixierung der eigenen Unterstruktur oder der Unterstruktur von UNOX kontrollieren Sie immer die perfekte Ausrichtung mit einer Wasserwaage oder einer digitalen Waage. Wenn die Maschine nicht richtig ausgerichtet ist und die UNOX-Unterstruktur verwendet wird, können Sie die Stellfüße verwenden, ohne sie komplett abzuschrauben. Fixierung der Unterstruktur durch den Nutzer (z.B. Stahltische, usw....)

Die Unterkonstruktionen:
- müssen stabil und perfekt ausgerichtet sein;
- dürfen nicht beweglich sein;
- dürfen nicht entflammbar oder wärmeempfindlich sein;
- müssen das Gewicht des Geräts mit voller Ladung tragen können, ohne sich zu verformen oder nachzugeben.

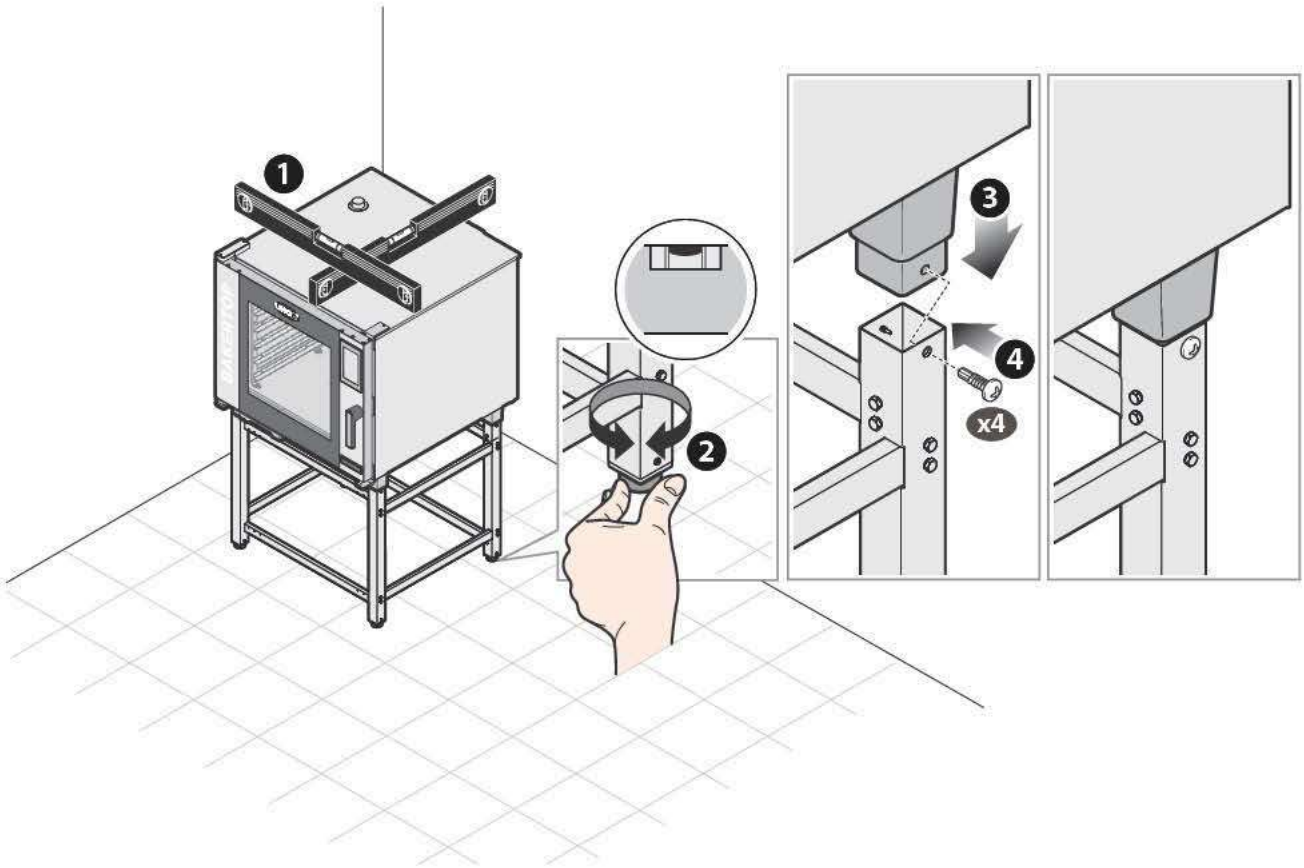


DE

| BEFESTIGUNG AN UNOX-UNTERBAUTEN (GÄRSCHRÄNKE ODER UNTERBAUSCHRÄNKE)



| BEFESTIGUNG AN UNOX-UNTERBAUTEN (HOHES OFFENES GESTELL)



| POSITIONIERUNG BEIM AUFBAU AUF ANDERE GERÄTE (MAXI.LINK)

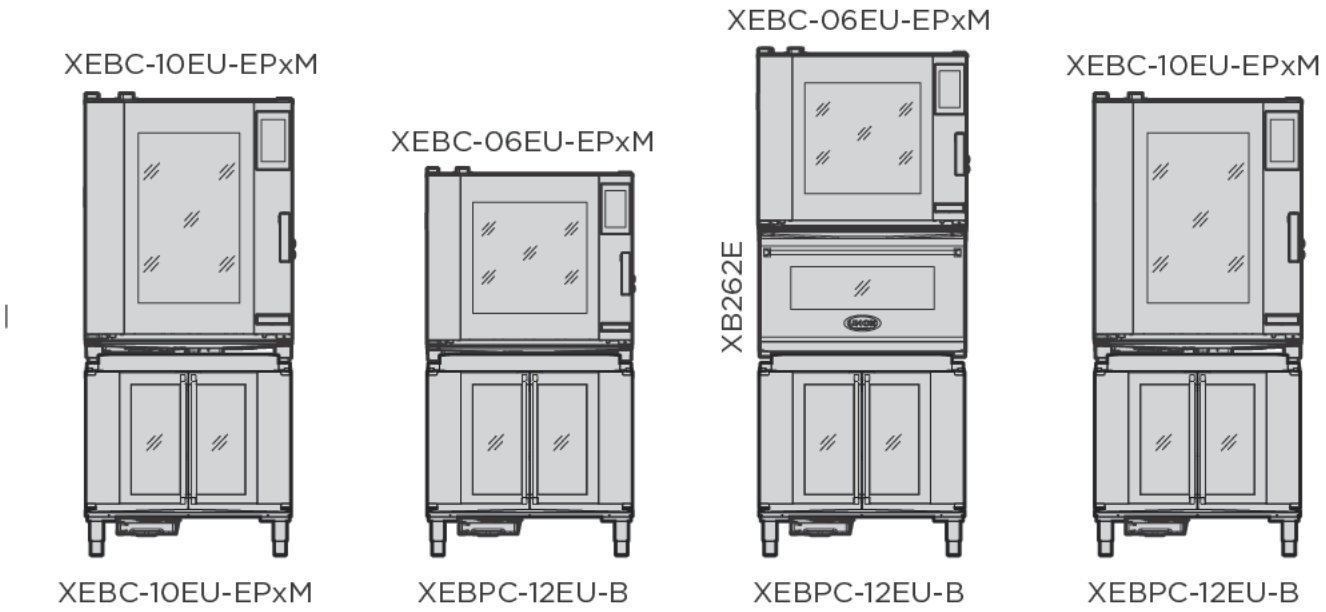
Wenn mehrere Geräte übereinander gestellt werden, verwenden Sie das UNOX-Set zum Aufbau. Dieses garantiert den richtigen Abstand zwischen den Geräten und erleichtert die Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse.
Beachten Sie die Anweisungen in der Verpackung des Aufbausatzes zur Montage des Satzes.

Niemals den Ofen direkt auf einen anderen Ofen oder auf andere Hitzequellen stellen.

Die Spülmittelkanister müssen, wenn vorgesehen, immer unter dem untersten Gärschrank oder Ofen installiert werden!

Das Set zum Aufbau umfasst ebenfalls ein RJ45-Kabel, ein Siphon und einen T-Wasseranschluss für mehrere Geräte mit einem einzigen Wasseranschluss.

Einige Beispiele von Zusammenstellungen:



DE

6 POSITIONIERUNG
STANDÖFEN MIT/OHNE WAGEN

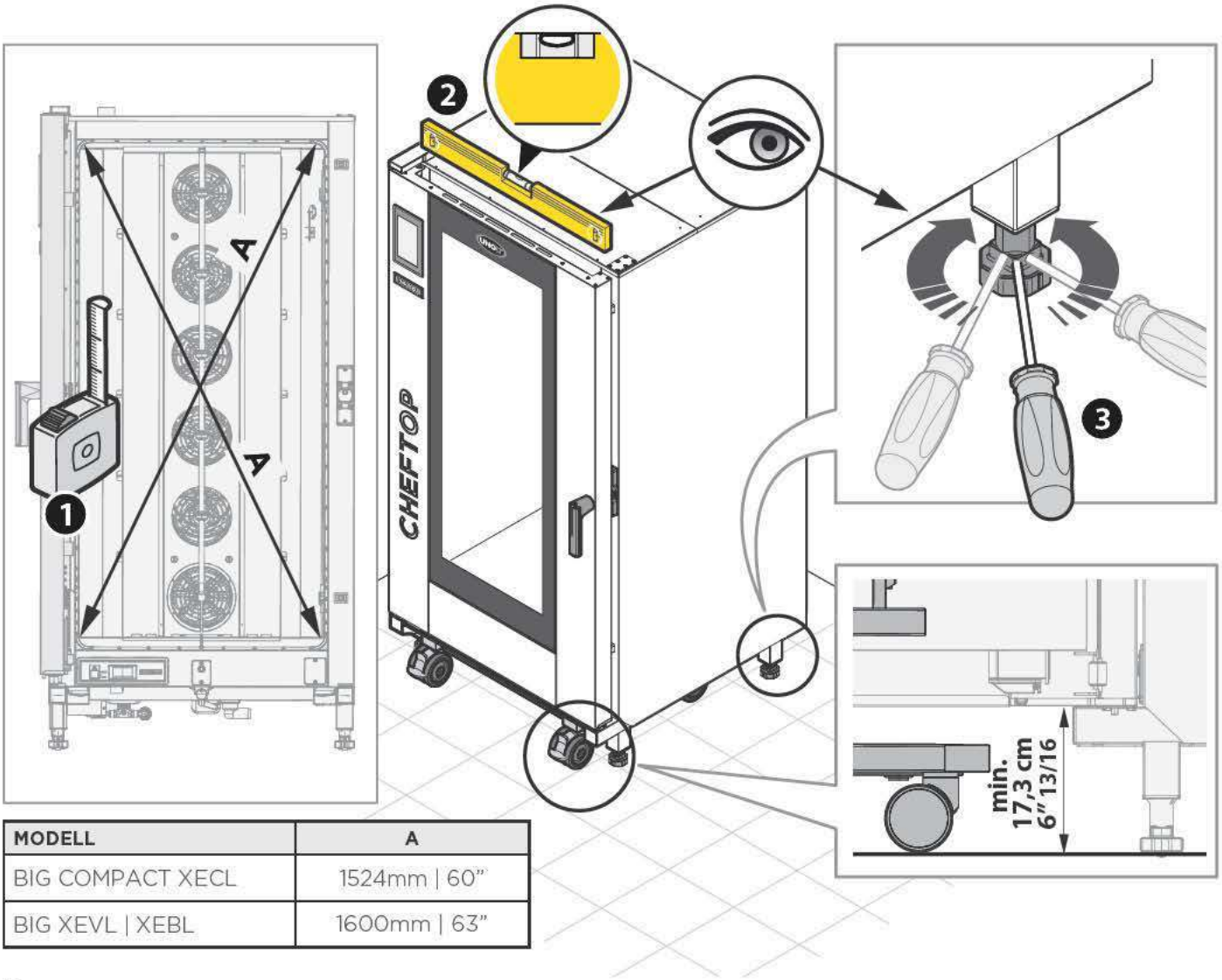
Die Öfen dieser Art dürfen nur auf Böden gestellt werden, die die folgenden Eigenschaften haben:
- darf nicht entflammbar oder hitzeanfällig sein;
- muss perfekt nivelliert sein;
- muss eine regelmäßige und ebene Oberfläche haben;
- muss das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu verformen oder abzusinken.

| NIVELLIERUNG DES GERÄTS

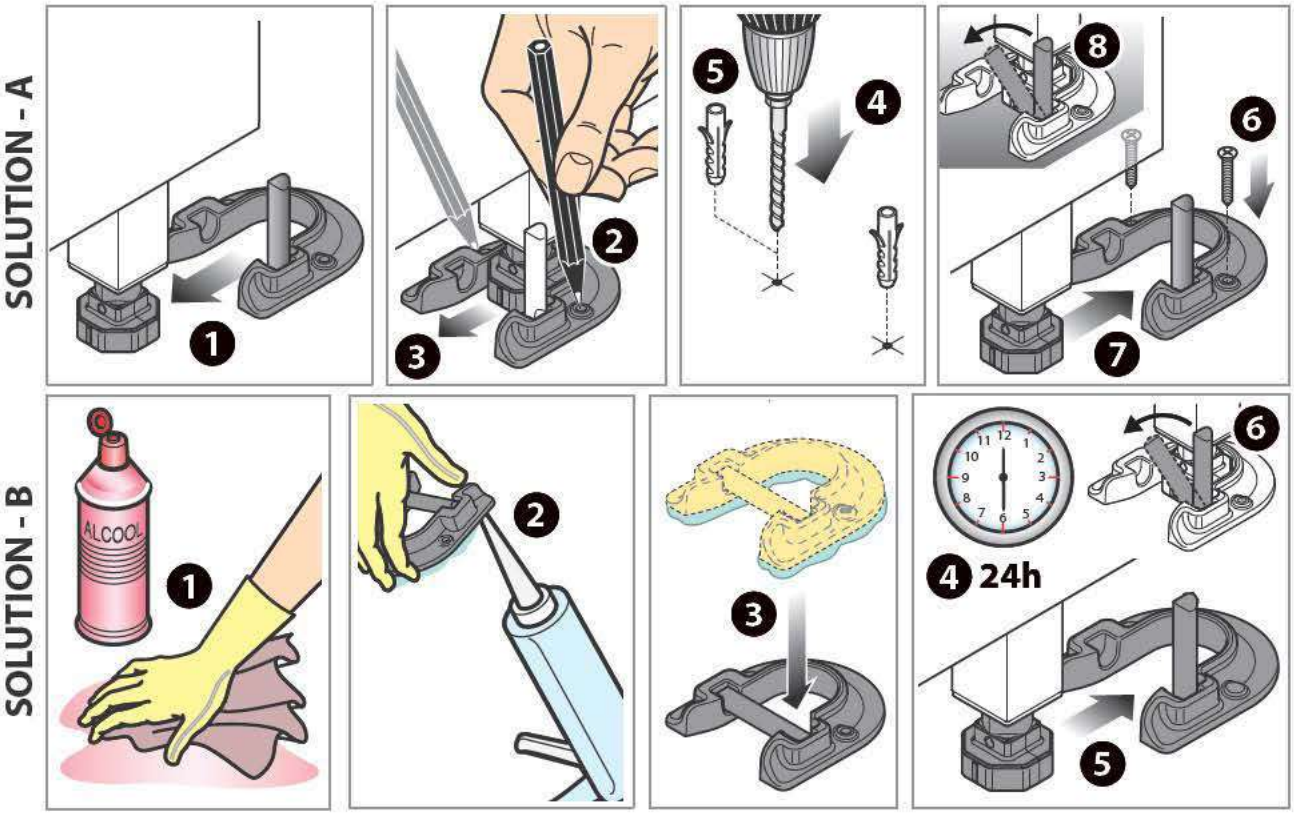
❶ Prüfen Sie, das die Länge der Diagonalen des Ofenraums identisch ist: Wenn dies nicht der Fall ist, bedeutet das, dass das Gerät nicht perfekt waagerecht steht -> ❷ nivellieren Sie es, indem Sie die Höhe der 4 Stellfüße wie folgt anpassen:
- die vorderen Stellfüße müssen so eingestellt werden, dass das Gerät frontal zwischen der linken und rechten Seite ausgerichtet ist;
- die hinteren Stellfüße müssen eingestellt werden, um eine übermäßige Neigung zu vermindern.

Um den Wagen leicht einführen zu können, muss die Mindesthöhe vom Boden 17,3 mm betragen.
Nach der Nivellierung kontrollieren Sie, dass der Wagen problemlos in die Ofenkammer eingeführt werden kann, ohne dass Hindernisse auftreten (z.B. Rauheit des Bodens). Er darf nicht auf der unteren Oberfläche der Backkammer entlagscharben.
Wenn nötig, die Höhe an den Stellfüßen nachstellen.

Befestigen Sie abschließend die 2 hinteren Stützen am Boden, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern (siehe Abbildung auf der nächsten Seite).



MODELL	A
BIG COMPACT XECL	1524mm | 60"
BIG XEVL | XEBL	1600mm | 63"

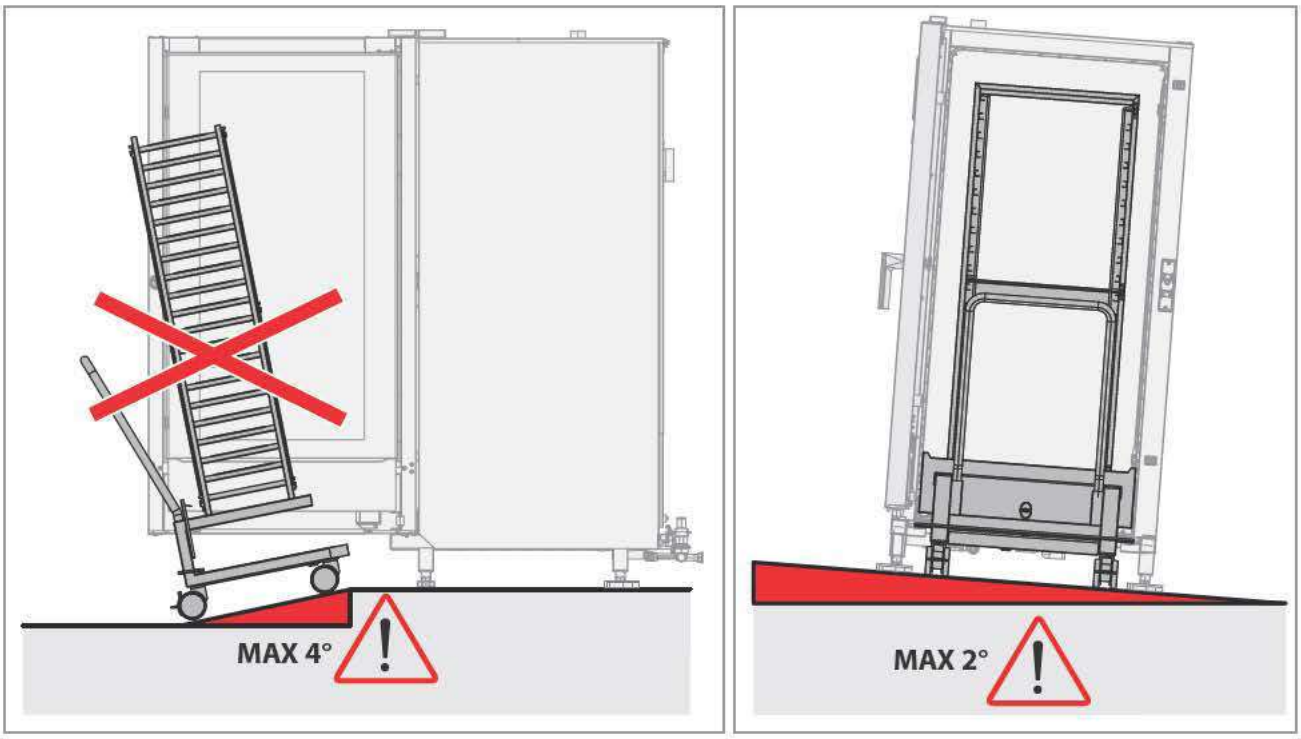


DE

| NUR FÜR BODENÖFEN MIT WAGEN:

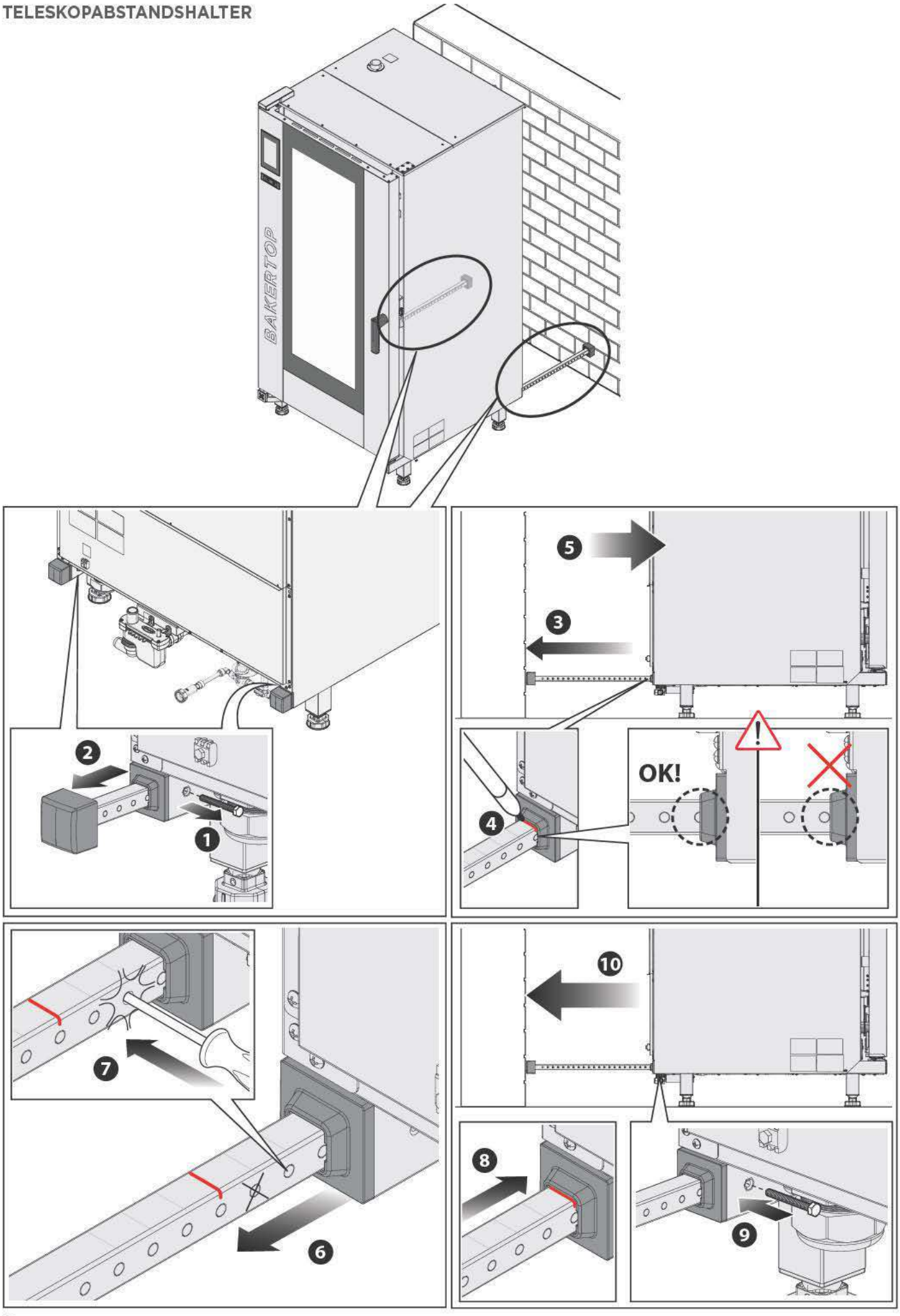
Wenn der Boden nicht perfekt eben ist, verwenden Sie zur vereinfachten Wageneinführung eine Eingangsrampe mit einer maximalen Neigung von 4°. Die maximal zulässige Neigung des Bodens ist 2°.

Durch diese Winkel können beim Einführen / Herausziehen des Wagens die Flüssigkeiten im Backblech austreten und zu Verbrennungen zu führen.



|

TELESKOPABSTANDSHALTER

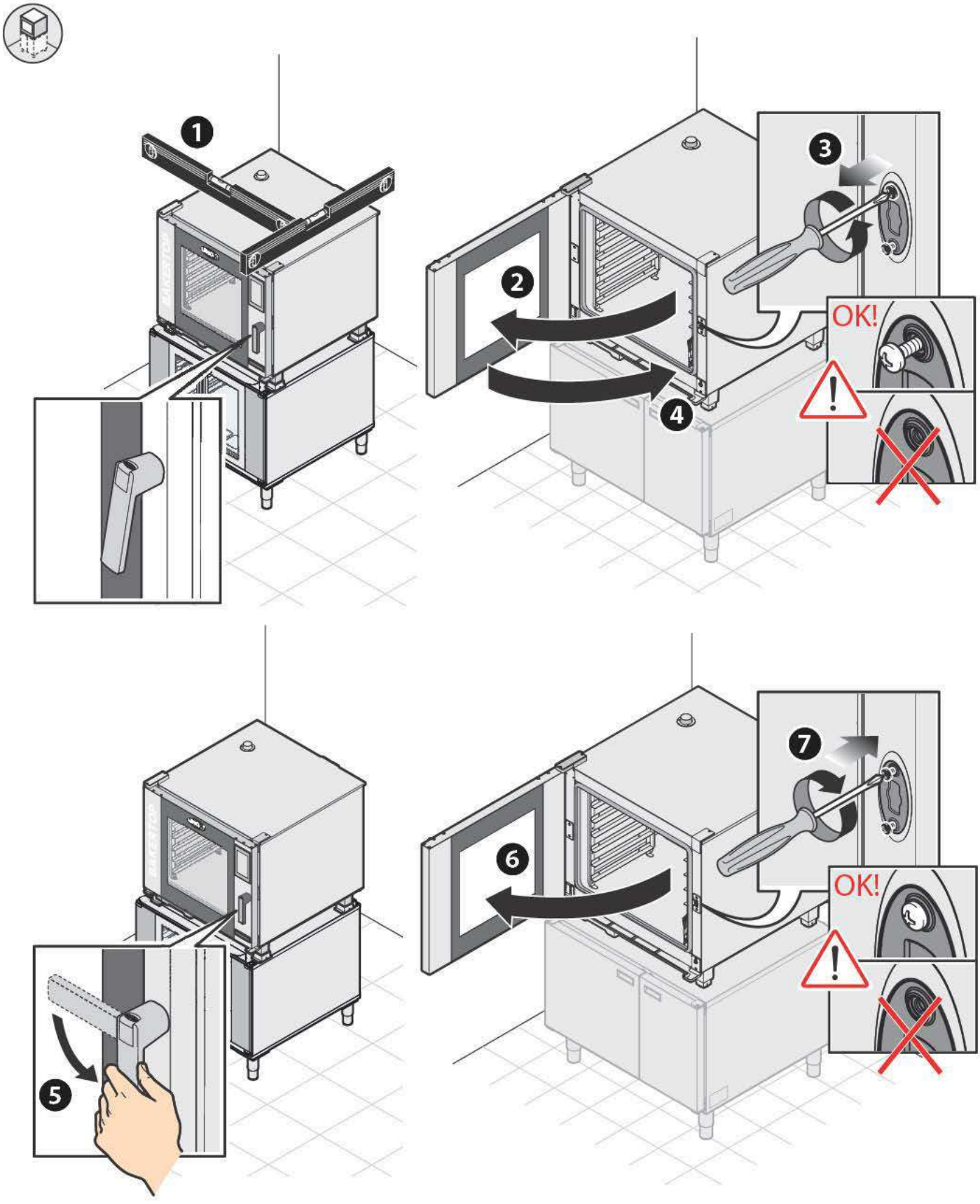


EINSTELLUNG DER TÜRSCHLIESSUNG

Wenn sich der Griff nach Positionierung des Ofens nicht richtig in vertikaler Postion schließt, gehen Sie wie folgt vor:

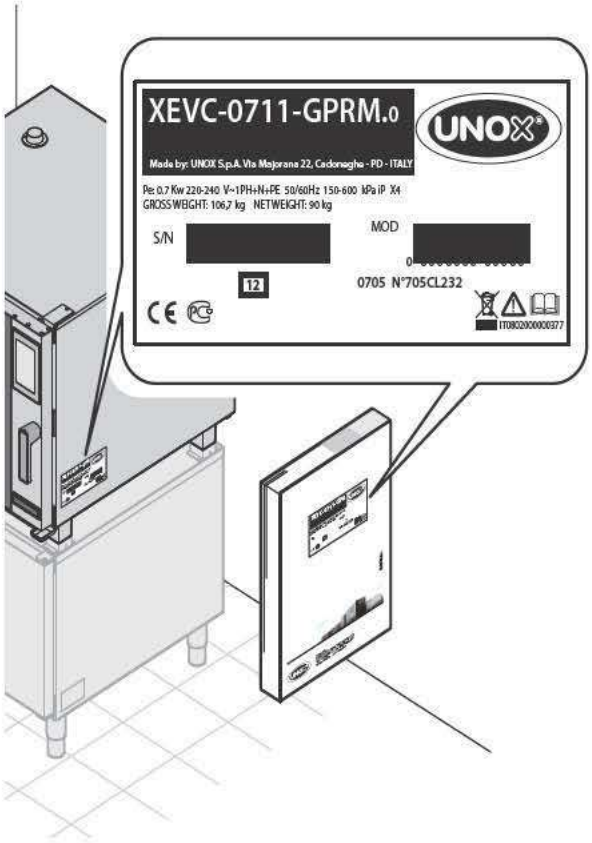
① Kontrollieren Sie die perfekte Nivellierung des Geräts mit einer Wasserwaage oder mit einer digitalen Waage;

② - ⑦ Wenn das Gerät ausgerichtet ist, bringen Sie die Schließklappen wie in den folgenden Abbildungen an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Sequenz und lösen Sie weiter die Fixierschrauben der Schließklappen.



DE

7 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE



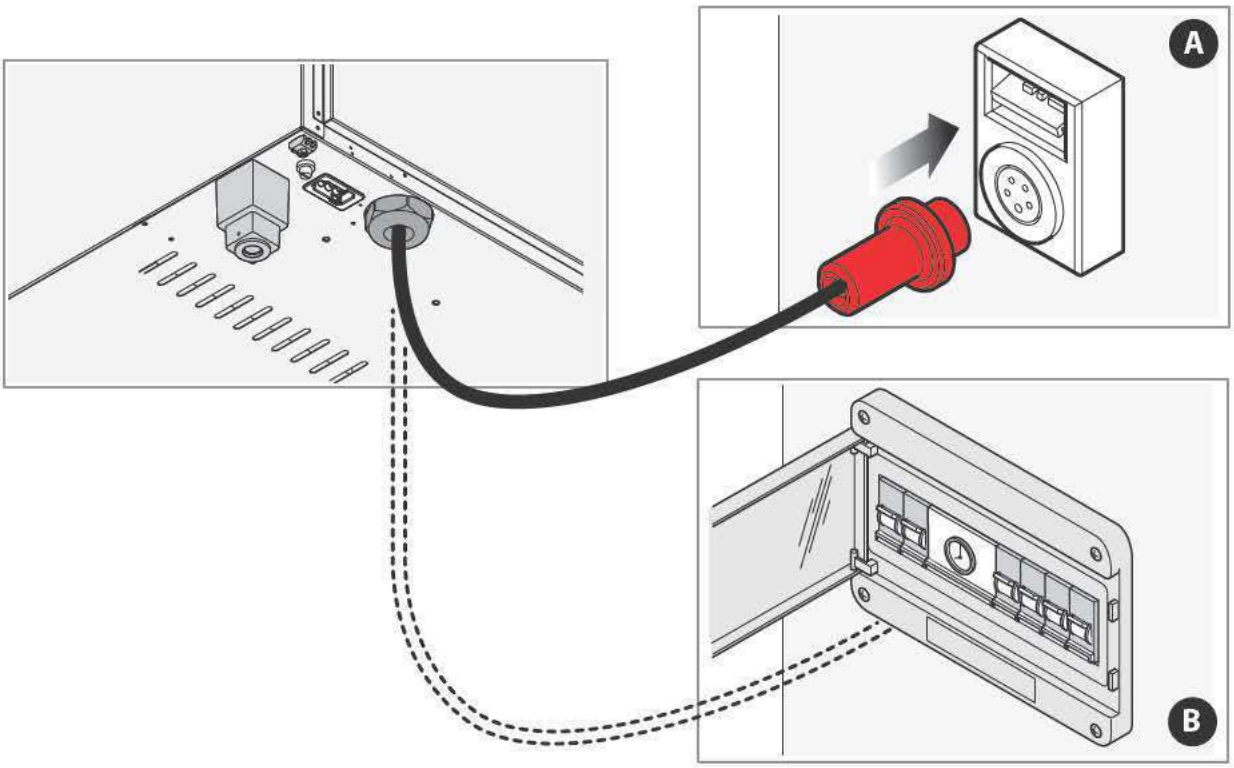
Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "**Sicherheitshinweise zur Montage**" auf Seite **5**.

Der Anschluss an das Stromnetz und die Anschlussanlagen müssen den im Land, in dem das Gerät montiert wird, geltenden Bestimmungen entsprechen und von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn diese Bestimmungen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet UNOX von jeglicher Verantwortung.

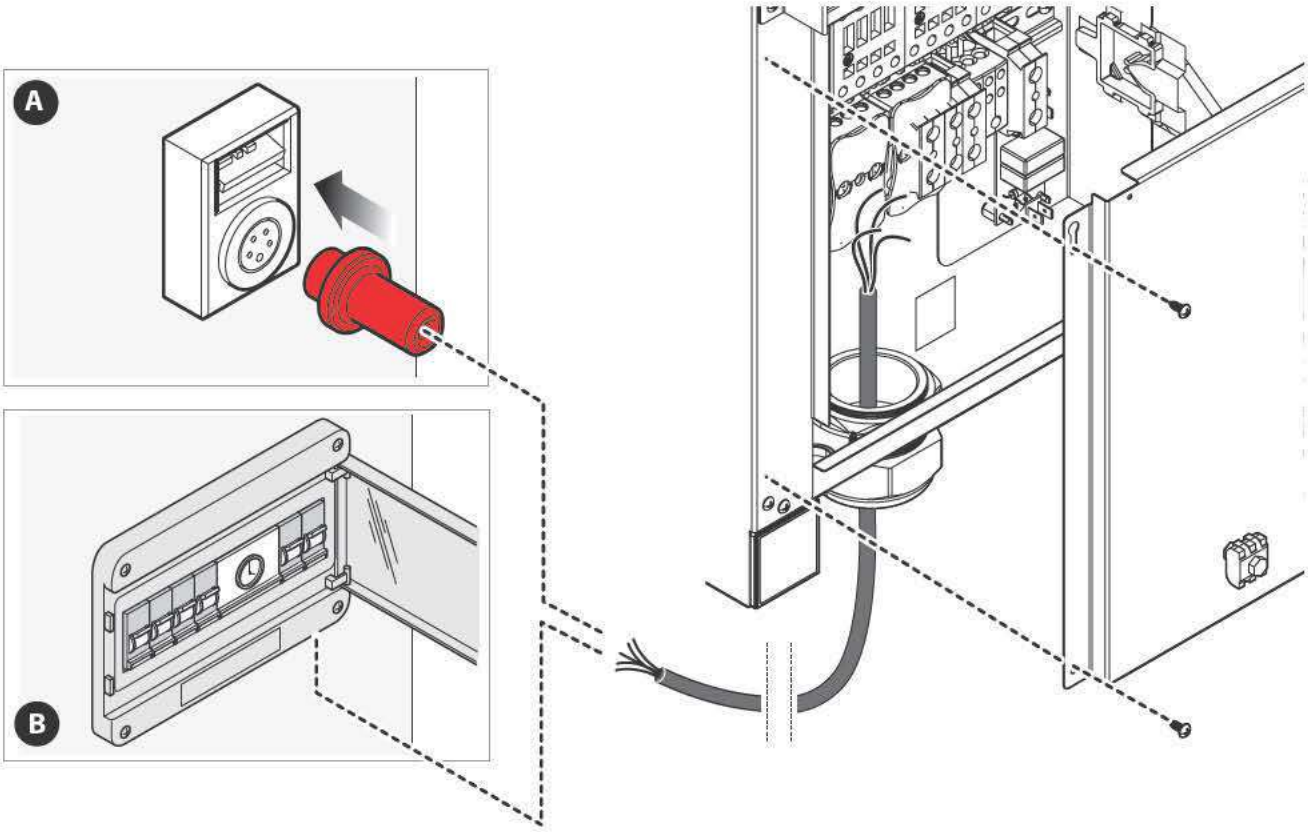
Bevor das Gerät an das Versorgungsnetz angeschlossen wird, immer die Daten der Anlage mit den Daten des Geräts auf dem Datenschild vergleichen.

Um Gefahren durch das versehentliche Laden des thermischen Ausschalters zu verhindern, darf das Gerät nicht von einem extern bedienbaren Gerät versorgt werden, wie ein Zeitschalter oder ein regelmäßig versorgtes oder nicht versorgtes Netz.

Die **AUFSATZÖFEN** verlassen das Werk mit einem schon am Klemmbrett montiertem Stromkabel: andere Stromanschlüsse oder Veränderungen an der Kabelgröße sind unzulässig. Die Kabel dürfen nur verlängert werden, wenn ein Kabel mit den gleichen Eigenschaften (Gummi, Kabelschnitt, usw.) verwendet wird: Alle Daten sind auf dem Blatt „Technische Daten", das mit dem Gerät geliefert wird, aufgeführt.
Der Stromanschluss erfolgt, indem ein Stecker (nicht geliefert) montiert wird. Er muss eine adäquate Förderleistung zum maximal aufgenommenen Strom der Ofenphasen **A** haben (siehe Blatt "Technische Daten" anbei). Wenn das nicht möglich ist, reicht die Verkabelung von UNOX aus, um einen direkten Anschluss am Schaltschrank durchzuführen **B**.

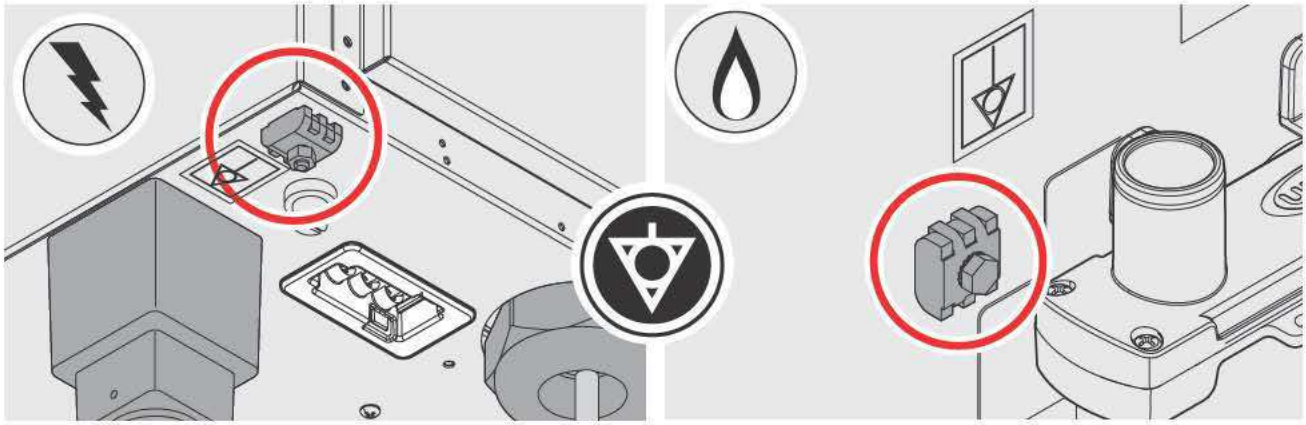


DIE STANDÖFEN BIG verlassen das Werk ohne Stromkabel: Der Installateur muss dann die Rückseite des Geräts entfernen und ein Kabel mit den Eigenschaften anschließen, die im Blatt „Technische Daten", das dem Gerät beigefügt ist, an der Klemmleiste angegeben sind.
Anschließend einen Stecker (nicht geliefert) montieren, der vom Typ und von der Stromfestigkeit der maximalen Stromaufnahme der Phase des Ofens entspricht **A** (siehe das beigefügte Blatt „Technische Daten"). Wenn dies nicht möglich ist, schließen Sie das Gerät an einen Schaltschrank **B** an.



DE

Für einen korrekten elektrischen Anschluss müssen sowohl die Aufsatzöfen als auch die Standöfen:
- in eine **Potentialausgleichsanlage** gemäß den geltenden Normen eingeschlossen sein. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten an der Klemmleiste mit dem Potentialausgleichssymbol durchgeführt werden. Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm CEI EN 60335-2-42:2003-09) und muss mit den Farben Gelb/Grün gekennzeichnet sein.
- an die **Erdungsleitung** des Netzes angeschlossen sein (gelb/grünes Kabel).
- an einen **Thermoschalter** gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0,03 Typ A);
- an einen **allpoligen Schaltmechanismus** angeschlossen sein, der ein komplettes Abschalten unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.



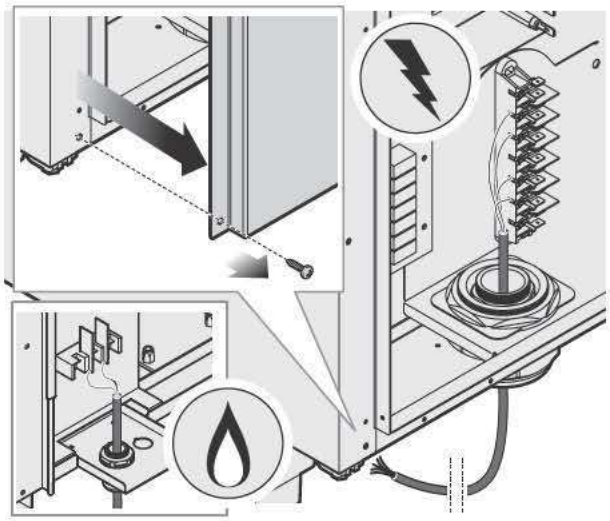
| DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLEN

- Die Kupferbrücke und das Stromkabel müssen zusammen unter einer Schraube durch Anschrauben fixiert und die Stromanschlüsse müssen gut festgezogen werden, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.
- Kontrollieren Sie, dass zum einen keine elektrische Streuung zwischen den Phasen und dem Erdungskabel und zum anderen die elektrische Kontinuität zwischen der Kiste und dem Erdungskabel des Netzes vorliegen.
- Kontrollieren Sie die Versorgungsspannung, wenn das Gerät in Betrieb ist, so dass diese nicht von der Nennspannung, die auf dem Datenschild angegeben ist, abweicht. Wenn dem nicht der Fall ist, verkabeln Sie die Phasen unter Beachtung der Daten auf dem Blatt „Technische Daten" anbei.

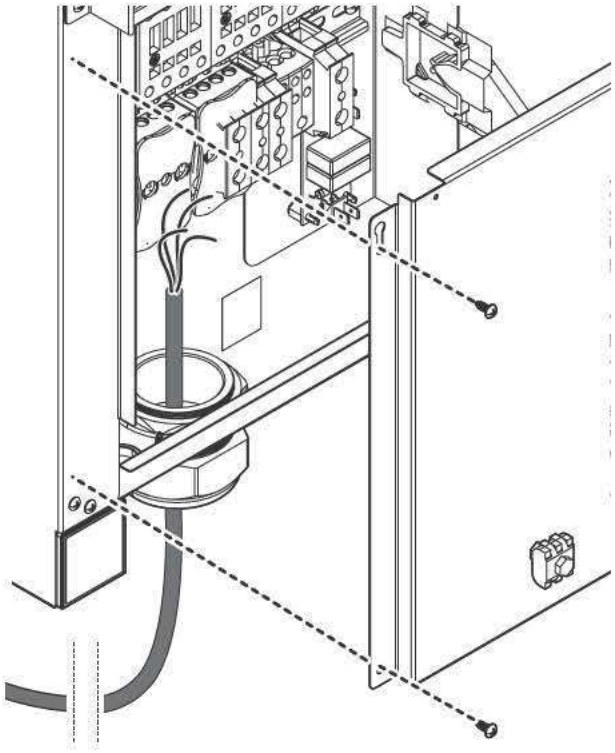
| ANPASSUNG AN ANDERE SPANNUNGEN

Für Anforderungen der Spannung und Versorgung, die von den Standard-Werten abweichen, muss das vorhandene Versorgungskabel ausgetauscht und das neue Kabel an die Klemmleiste angeschlossen werden. Achten Sie dabei auf die Schemata im Blatt "Technische Daten" (Stromversorgung - Anschlussdiagramm) im Anhang zum Gerät.

| AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS



AUFSATZÖFEN | XEVC - XECC - XEBC



BODENÖFEN OVENS | BIG XEVL - XECL - XEBL

Das Kabel muss von UNOX, vom technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu verhindern.

Wenn der Austausch des Versorgungskabels nötig ist, gehen Sie wie folgt vor:

- das Rückpaneel vom Ofen entfernen und das Kabel vom Klemmbrett lösen.
- siehe das Blatt "Technische Daten" (Anschlussdiagramm/Power supply-Connection Diagram): Auf dem Blatt sind alle möglichen Verkabelungen und alle technischen Daten angegeben, die das neue Kabel je nach ausgewähltem Anschluss haben muss (Cable Type);
- befestigen Sie erneut das Kabel mit dem jeweiligen Kabelhalter.
- das rückwärtige Ofenpaneel schließen.

8 GASANSCHLUSS (NUR FÜR GASÖFEN)

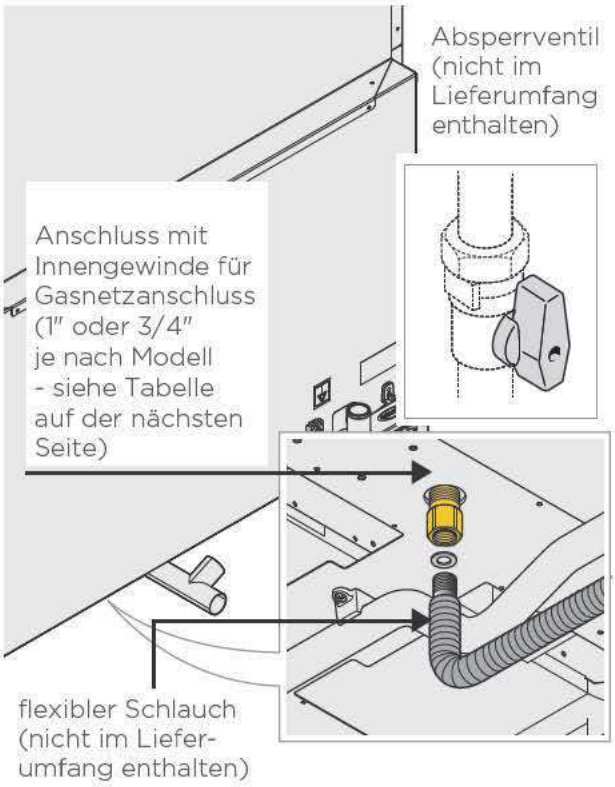
Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "**Sicherheitshinweise zur Montage**" auf Seite **5**.

Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz und die Anschlussanlagen müssen den im Land, in dem das Gerät mortiert wird, geltenden Normen entsprechen und von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonals durchgeführt werden. Wenn diese Bestimmungen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet UNOX von jeglicher Verantwortung.

| ANSCHLUSS AN DAS NETZ DER GAS-ANLAGE

Das Gerät wird im Werk für folgende Funktionen eingestellt, ausgelegt und abgenommen:
- Methangas (G20)
- Nenndruck des Versorgungsnetzes (am Eingang des Gasventils) von 5 mbar-35 mbar (0,5 kPa-3,5 kPa)
- Maximaldruck am Netzeingang von 40 bar (4kPa).
- Maximaler Druckabfall beim Einschalten = 5mbar.

Vor dem Anschluss kontrollieren Sie, dass das verfügbare Gas und der Druck mit den oben aufgeführten Daten konform sind: Diese Daten werden auch auf dem Schild "DATENSCHILD GAS" auf der Seite des Ofens aufgetragen.
Der Anschluss an das Gasnetz befindet sich an der Unterseite des Ofens: Der Anschluss muss mit einem Schlauch und einem Absperrhahn vor dem Gerät hergestellt werden (nicht im Lieferumfang enthalten).



Versichern Sie sich, dass das Gasrohr nicht in der Nähe von heißen Zonen entlang läuft oder dass es nicht verdreht, gequetscht oder zu starken Zügen ausgesetzt ist.

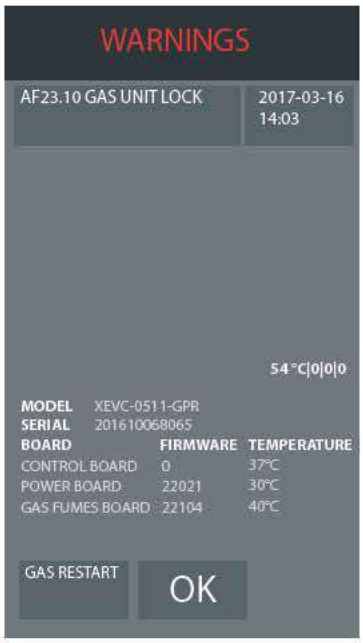
Die Gasanlage und alle Anschlusskomponenten müssen aufeinander abgestimmt sein und die in dem Montageland geltenden Normen müssen beachtet werden.

Die mit Lack rot versiegelten Teile dürfen nicht verändert werden!

Der Ofen muss nach einem GAS-Fehler zurückgesetzt werden. Drücken Sie dazu die Taste "REARM" auf dem Display und im Anschluss die OK-Taste.

Bei der Verwendung des Gerätes in großen Höhen ist keine besondere Einstellung erforderlich.

Die Gaszuleitung (Rohr oder Schlauch) muss den geltenden Bestimmungen des Installationslandes entsprechend, regelmäßig überprüft und bei Bedarf umgehend ersetzt werden.



DE

TAB. 2. GASVERBRAUCH UND MAX. THERMISCHE NENNLAST DER ÖFEN

CHEFTOP MIND.Maps™

OFEN-CODE	Verb. Innen-gewinde	P MAX [kW]							P START [kW]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-**05**11-GP*	3/4"	13,5	15	15	15	15	15	15	6,75	9,5	9	9,75	10,5	12	12,25
XEVC-**06**21-GP*	3/4"	19,5	27	25	23	25,5	27	27	9,5	15	17	20	17,5	23,5	21
XEVC-**07**11-GP*	3/4"	14,5	19	19	19	19	19	19	8	7	7,25	8	7,5	12,25	10,5
XEVC-**10**11-GP*	3/4"	18	22	22	22	22	22	22	6,5	14,5	11,25	9,75	8,25	10,5	9,5
XEVC-**10**21-GP*	3/4"	31	42,5	38	37,5	40	42,5	42,5	12	29,5	23,5	25,75	30,5	30,25	29,5
XEVL-**20**11-GP*S	3/4"	39	48	48	48	48	48	48	32	40	40	38	40	46	45
XEVL-**20**21-GP*S	1"		90	86	86	86	90	90		50	45	47	46	47	46

OFEN-CODE	Verb. Innen-gewinde	P MIN [kW]							MAXIMALER GASVERBRAUCH [m³/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-**05**11-GP*	3/4"	4,25	5	5	4,75	6,25	6,75	6,75	3.674	1.601	1.873	1.850	1.850	0,463	0,614
XEVC-**06**21-GP*	3/4"	6,5	6,5	8,5	10,5	6,5	8,5	8	5.010	2.776	3.099	2.850	3.126	0,847	1.127
XEVC-**07**11-GP*	3/4"	7	6	6,75	7,25	6	7	6,5	3.895	2.059	2.404	2.424	2.360	0,604	0,794
XEVC-**10**11-GP*	3/4"	6,5	5,75	5,5	6,5	5	5,5	6	4.654	2.269	2.697	2.729	2.665	0,686	0,900
XEVC-**10**21-GP*	3/4"	8,25	10,75	10,5	13,5	10	11	11,25	7.916	4.257	4.563	4.523	4.798	1.320	1.760
XEVL-**20**11-GP*S	3/4"	11	11A	10	12	10	18	15	10.065	5.079	5.908	5.898	5.775	1.824	2.406
XEVL-**20**21-GP*S	1"		23	22	22	22	26	25		9.524	10.585	10.567	10.348	3.420	4.511

OFEN-CODE	Verb. Innen-gewinde	MAXIMALER GASVERBRAUCH [kg/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-**05**11-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	0,961	0,952
XEVC-**06**21-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	1.758	1.747
XEVC-**07**11-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	1.253	1.231
XEVC-**10**11-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	1.423	1.395
XEVC-**10**21-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	2.739	2.728
XEVL-**20**11-GP*S	3/4"	-	-	-	-	-	3.785	3.729
XEVL-**20**21-GP*S	1"	-	-	-	-	-	7.097	6.992

BAKERTOP MIND.Maps™

OFEN-CODE	Verb. Innen-gewinde	P MAX [kW]							P START [kW]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-**06**EU-GP*	3/4"	16	19	19	19	19	19	19	11	15	15	15	15	17,5	17
XEBC-**10**EU-GP*	3/4"	20	25	24	23	21	25	25	14	17	17	16	15	19	16,5
XEBC-**16**EU-GP*	3/4"	23	35	31,5	31,5	31,5	35	35	16	21	20	20	20	23	23
XEBL-**16**EU-GP*S	3/4"	39	48	48	48	48	48	48	32	40	40	38	40	46	45

OFEN-CODE	Verb. Innen-gewinde	P MIN [kW]							MAXIMALER GASVERBRAUCH [m³/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-**06**EU-GP*	3/4"	6,5	5	6,5	6	6	7	6,5	4.129	2.011	2.338	2.340	2.286	0,589	0,777
XEBC-**10**EU-GP*	3/4"	6	6,5	8	8	6,5	8	9	5.161	2.646	2.954	2.833	2.527	0,775	1.023
XEBC-**16**EU-GP*	3/4"	8	9,5	9	9	10	11	11	5.935	3.704	3.877	3.880	3.790	1.085	1.432
XEBL-**16**EU-GP*S	3/4"	11	11	10	12	10	18	15	10.065	5.079	5.908	5.912	5.775	1.489	1.964

OFEN-CODE	Verb. Innen-gewinde	MAXIMALER GASVERBRAUCH [kg/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-**06**EU-GP*	3/4"						1.479	1.458
XEBC-**10**EU-GP*	3/4"						1.946	1.918
XEBC-**16**EU-GP*	3/4"						2.725	2.685
XEBL-**16**EU-GP*S	3/4"						3.737	3.683

TAB. 3. ▶ EUROPÄISCHE GASE UND ENTSPRECHENDE AUSTRALISCHE UND NEUSEELÄNDISCHE GASE

EUROPE	AUSTRALIA	MINDESTDRUCK AM OFENEINLAUF (KPA)
G20	ERDGAS (N-GAS)	1,13
G30	BUTAN (Y-GAS)	2,75
G31	PROPAN (X GAS)	2,75

TAB. 4. ▶ NOMINALER GASVERBRAUCH (MJ/H) GAS

MODELL	ERDGAS (MJ/H)	UNIVERSALES LPG-GAS (MJ/STUNDE)
XEVC-**05**11-GPxM	54	54
XEVC-**07**11-GPxM	68,4	68,4
XEBC-**06**EU-GPxM	68,4	68,4
XEVC-**10**11-GPxM	79,2	79,2
XEVC-**06**21-GPxM	86,4	86,4
XEBC-**10**EU-GPxM	90	90
XEVC-**20**11-GPxM	126	126
XEVC-**10**21-GPxM	126	126
XEVL-**20**11-GPxS	172,8	172,8
XEBL-**16**EU-GPxS	172,8	172,8
XEVL-**20**21-GPxS	324	324

9 WASSERANSCHLUSS

| ZULAUFWASSER

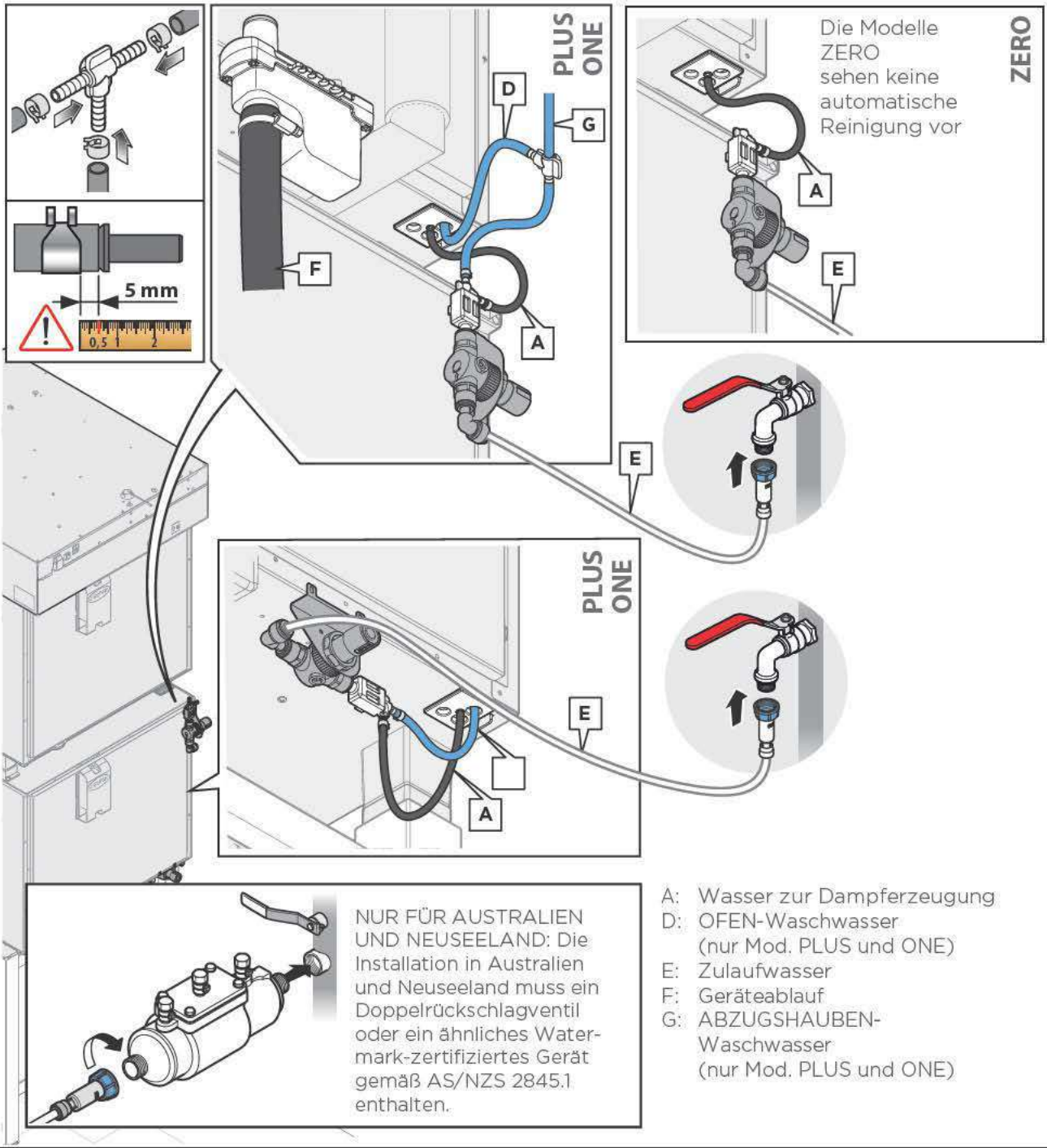
Das Gerät besteht im hinteren Teil aus:

- 1,5 Meter Rohr, mechanischer Filter, Druckminderer und Anschluss (3/4") mit Rückschlagventil zum Anschluss an das Wassernetz. Vor dem Anschluss der Wasserleitung an das Gerät lassen Sie das Wasser abfließen, um eventuelle Risiken zu verhindern. Sie sollten zwischen das Wassernetz und das Gerät einen Sperrhahn schalten;
- zwei Anschlüsse für eine eventuelle Verbindung des Zubehörs zur Behandlung des Wassers (**UNOX. Pure** oder **UNOX.Pure-RO**). Für den Anschluss siehe die Anleitung, die der Verpackung des Zubehörs beiliegt. Keine harzhaltige Wasserenthärtung mit Ionenaustauscher verwenden.
- Leitung zur Aufnahme von Reinigungsmitteln zur Reinigung der Ofenkammer (wenn vorgesehen);

Zur einfachen Verbindung eines multiplen Wasseranschlusses an den übereinanderstehenden Öfen (Säule) (**Maxi.LINK**) den "T"-Anscjhuss des UNOX-Sets zum Aufbau von übereinanderstehenden Geräten verwenden.

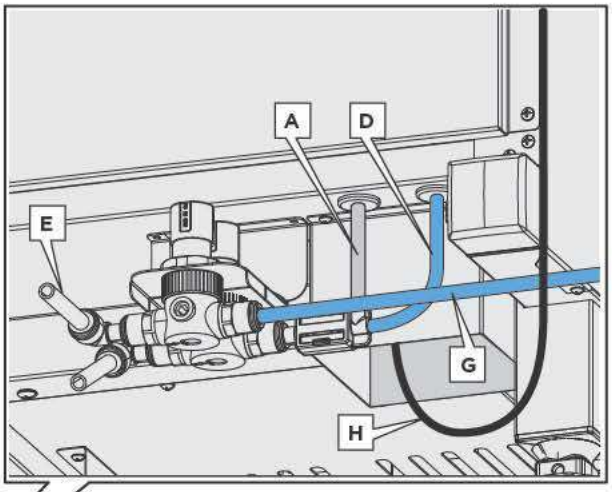
Verwenden Sie nur das Set der neu mit dem Gerät gelieferten Dichtungen zum Anschluss an das Wassernetz. Die schon verwendeten Dichtungen dürfen nicht nochmals verwendet werden.

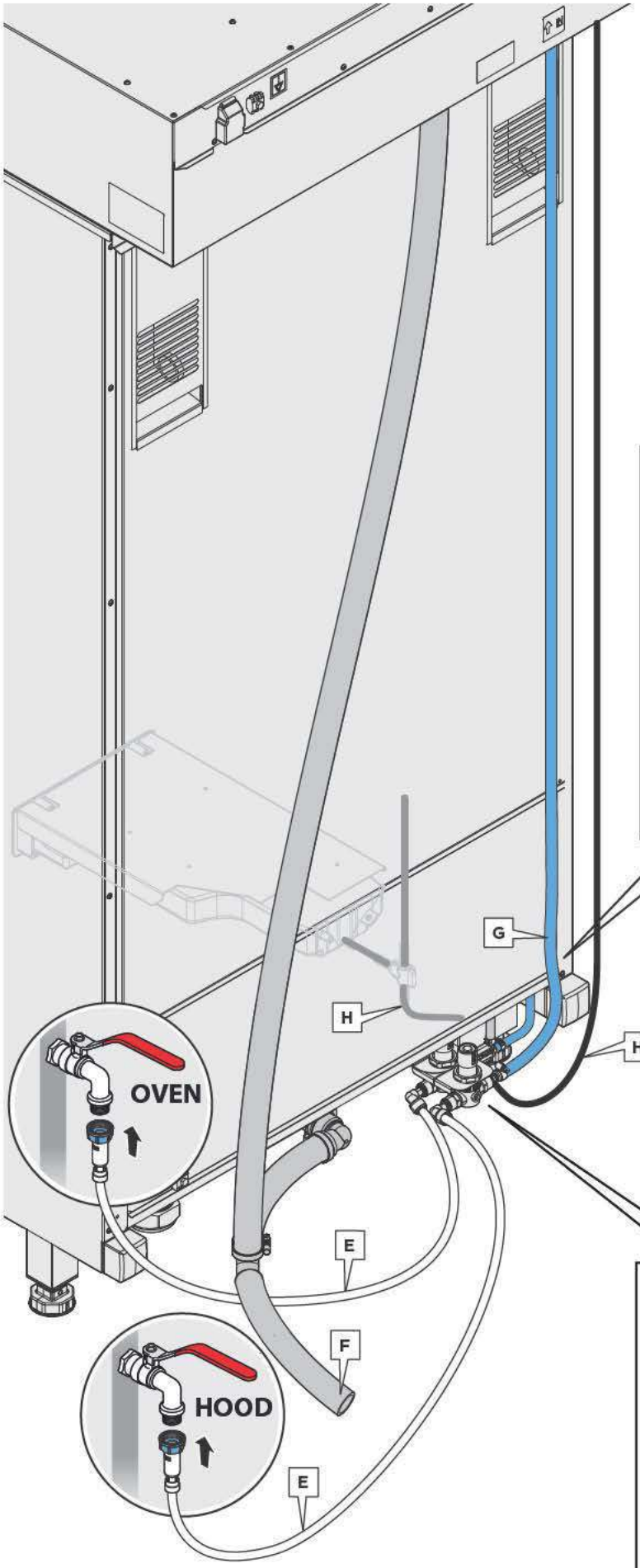
AUFSATZÖFEN | XEVC - XECC - XEBC

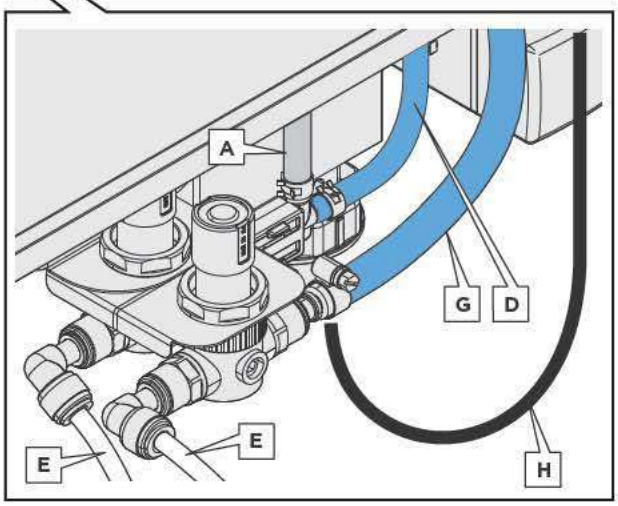


A: Wasser zur Dampferzeugung
D: OFEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)

A: Wasser zur Dampferzeugung
D: OFEN-Waschwasser
(nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser
(nur Mod. PLUS und ONE)
H: Reinigungsschlauch







DE

| TECHNISCHE DATEN DES ZULAUFWASSERS

Die Eigenschaften des Zulaufwassers hängen von der Art des Edelstahls im Garraum ab, **AISI304** oder **AISI316L**.
Unabhängig von der Art des Stahls muss das Wasser folgende Eigenschaften haben:
- eine maximale Temperatur von **30 °C** haben;
- Trinkwasser sein;
- einen Druck zwischen **150 kPa** und **600 kPa**, empfohlener Druck: 200 kPa (alle CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™ Öfen sind standardmäßig mit einem integrierten Druckminderer ausgestattet).
- eine Mindestdurchflussmenge von **300 l/h**;
- eine maximale Leitfähigkeit von 1000 µS/cm haben. Wenn die Wasserleitfähigkeit 1000 µS/cm übersteigt, muss das Wasser zur Dampferzeugung behandelt werden.

Zusätzlich zu diesen Eigenschaften ist es erforderlich, dass das Zulaufwasser alle in den folgenden Kapiteln angegebenen Parameter einhält. Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers des Geräts, sicherzustellen, dass das Zulaufwasser den aufgeführten Spezifikationen entspricht. Wenn die Wasserwerte von den unten angegebenen Werten abweichen, muss das einströmende Wasser entsprechend aufbereitet werden, um die Werte innerhalb der für jeden Kreislauf angegebenen Grenzen zu bringen. Bei Verwendung von Wasser mit Parametern, die nicht den angegebenen Angaben entsprechen, erlischt die Garantie.

ÖFEN XEVC, XECC, XEBC MIT GARRAUM AUS STAHL GEMÄSS AISI 304

Netzwerk
- Trinkwasserzulauf: 3/4" NPT,
- Netzdruck: 22 bis 87 psi (29 psi empfohlen) | 1,5 bis 6 bar (2 bar empfohlen)

Technische Daten des Zulaufwassers
- Freies Chlor ≤ 0,5 ppm
- Chloramine ≤ 0,1 ppm (mg/L)
- pH 7 ÷ 8,5
- Elektrische Leitfähigkeit = 1000 µS/cm
- Gesamthärte (TH) ≤ 30 °dH
- Chloride* ≤ 120 ppm**

Reinigungskreislauf: Technische Daten des Zulaufwassers
- Gesamthärte (TH) ≤ 8 °dH *
- Chloride* ≤ 25 ppm**

* dieser Wert bezieht sich auf das Dünsten für 1 bis 2 Stunden pro Tag. Wenn bei Gesamthärtewerten ≤ 8°dH dennoch Kalk gebildet wird, ist eine Behandlung des Wassers mit geeigneten Entkalkungsanlagen zwingend erforderlich. Wir empfehlen den Einsatz von Aufbereitungsanlagen auf Basis von Ionenaustauschharzen. Wasseraufbereitungssysteme auf Basis von Polyphosphaten sind nicht zulässig. Die Gesamthärte kann mit dem Set KSTR1082A oder gleichwertigen Geräten gemessen werden.
** Der maximale Chlorid-Gehalt, Cl-, ist keine fester Wert, da er vom Wert abhängt, der mit NHM (Non Hardness Measurement) berechnet wurde

NHM = EC - (TH x 30)**
EC = elektrische Leitfähigkeit [QS/cm]
TH = Gesamthärte ** [° dH - deutscher Härtegrad]

NHM ≤ 250 µS/cm	TH < 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 Tropfen des Reagenz*)	Keine Wasserbehandlung
	TH ≥ 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 µS/cm	Cl- ≤ 20 ppm (4 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 ppm (4 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 – 450 µS/cm	Cl- ≤ 15 ppm (3 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 ppm (3 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 – 500 µS/cm	Cl- ≤ 10 ppm (2 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 ppm (2 Tropfen des Reagenz*)	UNOX.Pure-RO
NHM ≥ 500 µS/cm		UNOX.Pure-RO

* das Reagenz des Kits UNOX KSTR1081A verwenden ** Härte gemessen mit dem Kit UNOX KSTR1082A

Falls die Installation von UNOX.Pure-RO notwendig ist, muss die folgende Tabelle beachtet werden:

	1 UNOX.Pure-RO Osmose	2 parallele UNOX.Pure-RO Osmose	
1 Motor	√		
2 Motoren	< 15 °dH < 450 µS/cm	> 15 °dH	> 450 µS/cm
3 Motoren	< 10 °dH < 300 µS/cm	> 10 °dH	> 300 µS/cm

ÖFEN BIG XEVL, BIG COMPACT XECL MIT GARKAMMER AUS EDELSTAHL GEMÄSS AISI 316L

Druckleitung

- Trinkwasser am 3/4" NPT-Zulauf,
Druckleitung: 22 bis 87 psi (29 psi empfohlen) | 1,5 bis 6 bar (2 bar empfohlen)

Technische Daten des Zulaufwassers

- Freies Chlor ≤ 0,5 ppm
- Chloramine ≤ 0,1 ppm (mg/L)
- pH 7 ÷ 8,5
- Elektrische Leitfähigkeit = 1000 µS/cm
- Gesamthärte (TH) ≤ 30 °dH

Dampfkreislauf: Technische Daten des Zulaufwassers

- Gesamthärte (TH) ≤ 8 °dH *
- Chloride* ≤ 250 ppm

* dieser Wert bezieht sich auf das Dünsten für 1 bis 2 Stunden pro Tag. Wenn bei Gesamthärtewerten ≤ 8°dH dennoch Kalk gebildet wird, ist eine Behandlung des Wassers mit geeigneten Entkalkungsanlagen zwingend erforderlich. Wir empfehlen den Einsatz von Aufbereitungsanlagen auf Basis von Ionenaustauschharzen. Wasseraufbereitungssysteme auf Basis von Polyphosphaten sind nicht zulässig.
Die Gesamthärte kann mit dem Set KSTR1082A oder gleichwertigen Geräten gemessen werden.

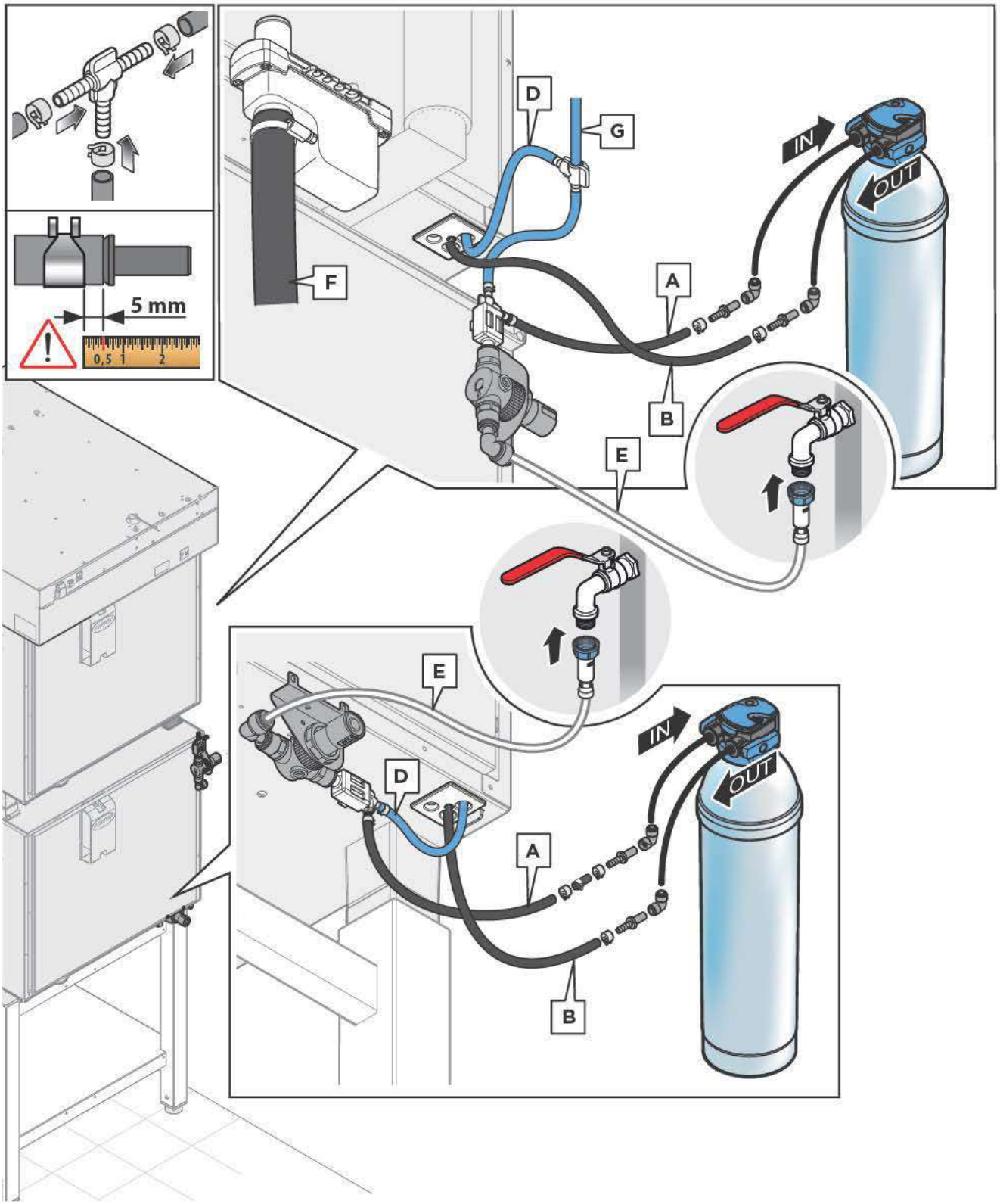
Zum Verhindern der **Kalkbildung** muss das Zulaufwasser muss die folgenden chemisch-physikalischen Eigenschaften aufweisen:

- Gesamthärte (TH) ≤ 8°dH

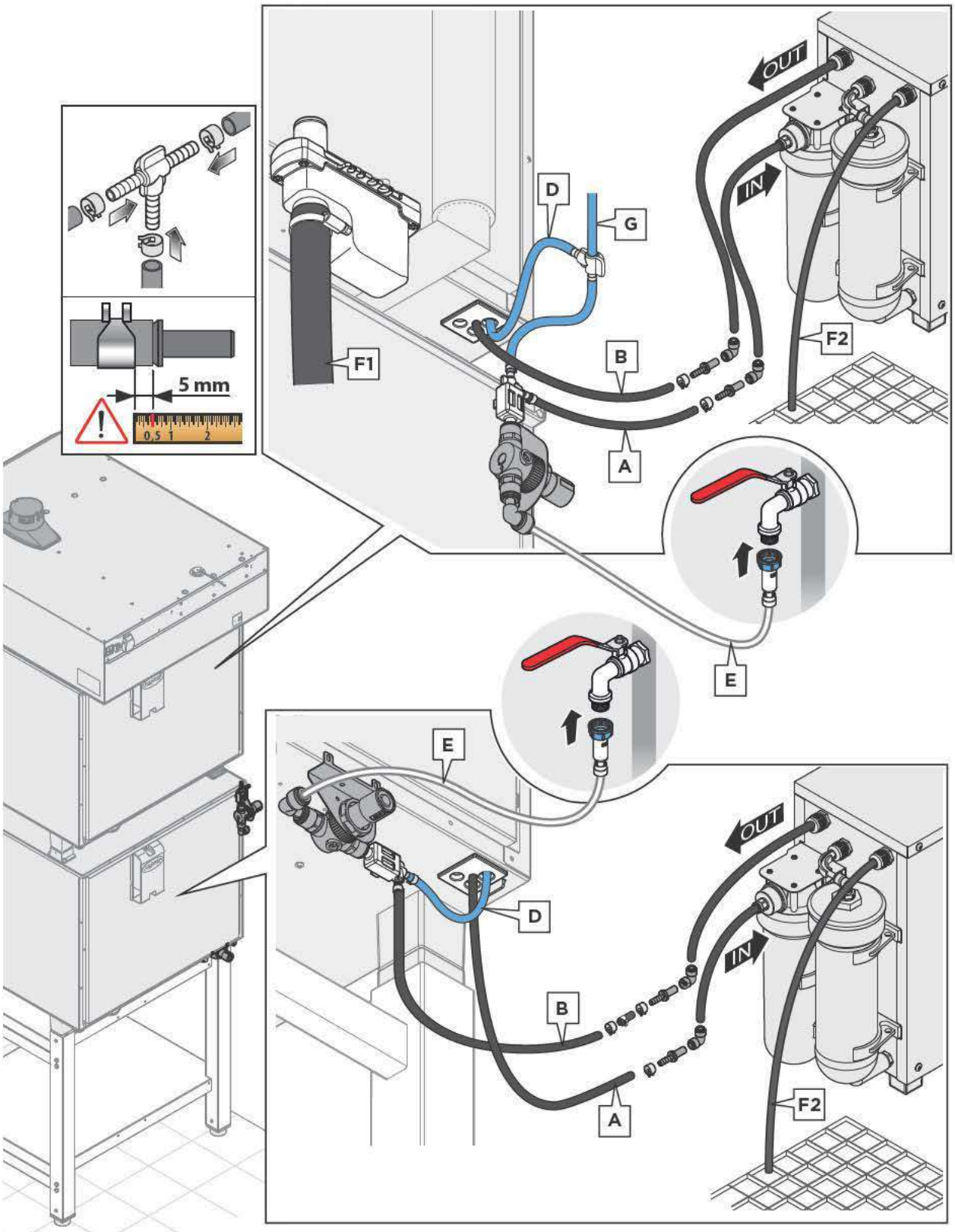
Wenn die Gesamthärte höher als 8°dH ist, behandeln Sie das Wasser gemäß der folgenden Tabelle:

	ONE	PLUS	
Behandlung	XEVL-2011-E1xS XEBL-16EU-E1xS XECL-2013-E1xS	XEVL-2011-YPxS XEVL-2011-DPxS XEVL-2021-YPxS XEVL-2021-DPxS	XECL-2013-YPxS XEBL-16EU-YPxS XEBL-16EU-DPxS
XHC003 UNOX. Pure XHC004 Ersatzkartusche	1 Stück	2 parallele Stücke + KEL1115A (T-Anschluss JG 8 mm)	

DE



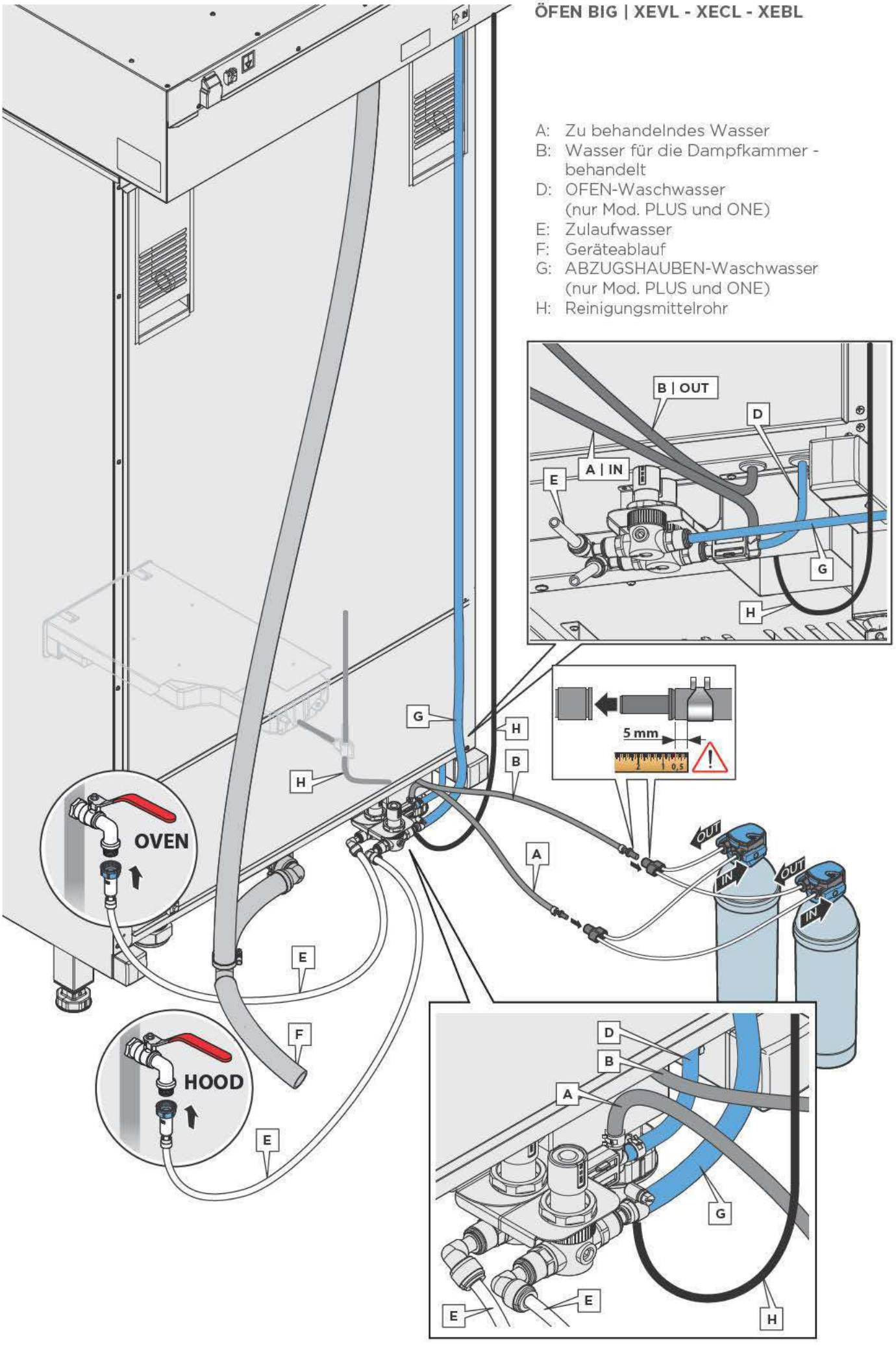
A: Zu behandelndes Wasser
B: Wasser für die Dampfkammer - behandelt
D: OFEN-Waschwasser
(nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser
(nur Mod. PLUS und ONE)



A: Zu behandelndes Wasser
B: Wasser für die Dampfkammer - behandelt
D: OFEN-Waschwasser
(nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser
(nur Mod. PLUS und ONE)

ÖFEN BIG | XEVL - XECL - XEBL

A: Zu behandelndes Wasser
B: Wasser für die Dampfkammer - behandelt
D: OFEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)
H: Reinigungsmittelrohr



| WASSERABLAUF

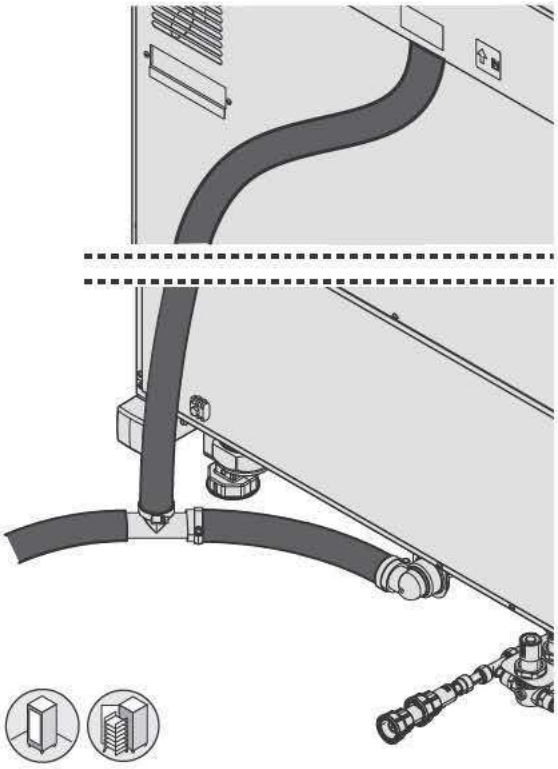
Der Ablauf befindet sich:
- im unteren Teil des Tischofens
- im hinteren Teil der Bodenöfen mit / ohne Wagen.

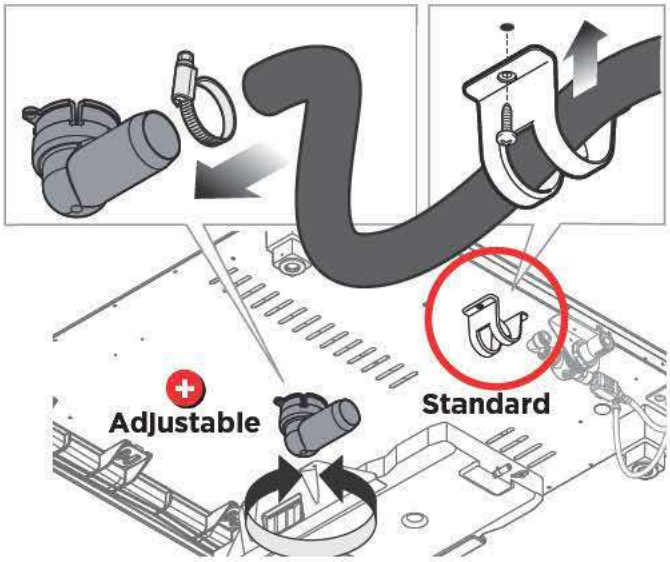
Das U-Teil / das Siphon an ein starres Rohr oder einen Schlauch anschließen und es mit dem Abwasseranschluss verbinden.

UNOX empfiehlt die eigenen starren Rohre oder Schläuche.

Das Abwasser des Ofenablaufes kann erhöhte Temperaturen erreichen (90 °C).
Die verwendeten Leitungen für den Wasserablauf müssen diese Temperaturen aushalten und dürfen nicht aus Metall sein.

Wenn die Abwassertemperatur abgesenkt werden muss, empfiehlt UNOX das eigene Abwasser-Kühlset.

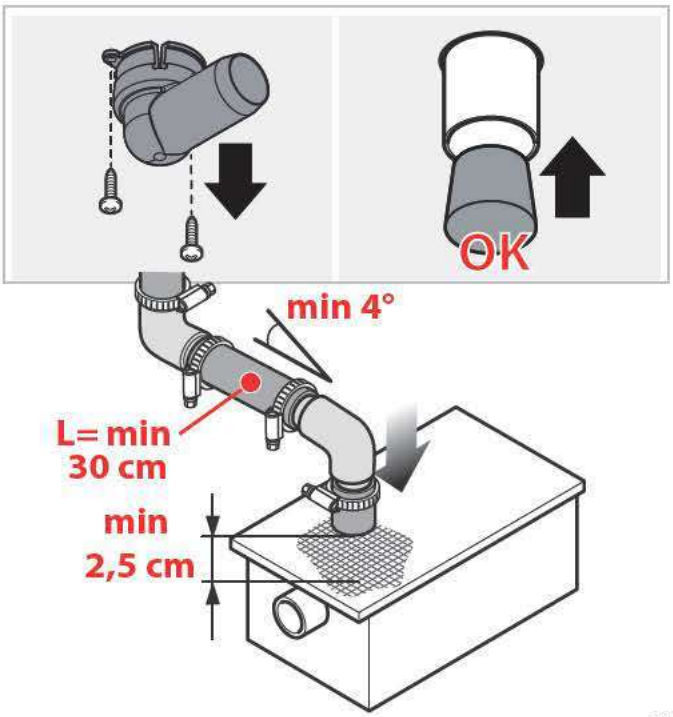




Wenn der Ofen **BAKERTOP MIND.Maps™** nicht permanent an ein Abflusssystem angeschlossen werden kann, muss der Anschluss mit dem im "Starter Kit" mitgelieferten Kegeldeckel abgedichtet werden.
Das Winkelstück durch Abschrauben der Halterschrauben entfernen und den Kegelstöpsel in den Abflussanschluss einstecken.

Wenn der Abfluss verstopft ist, dürfen die Waschprogramme NICHT verwendet werden bzw. es darf nicht mit großen Wassermengen gespült werden, da sonst die Gefahr besteht, das Wasser aus dem Gerät tritt.

Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel den Siphon entfernen und einen Fettabscheider einsetzen oder direkt in das Gitter ablassen. In beiden Fällen muss das genannte Air Gap beibehalten werden.

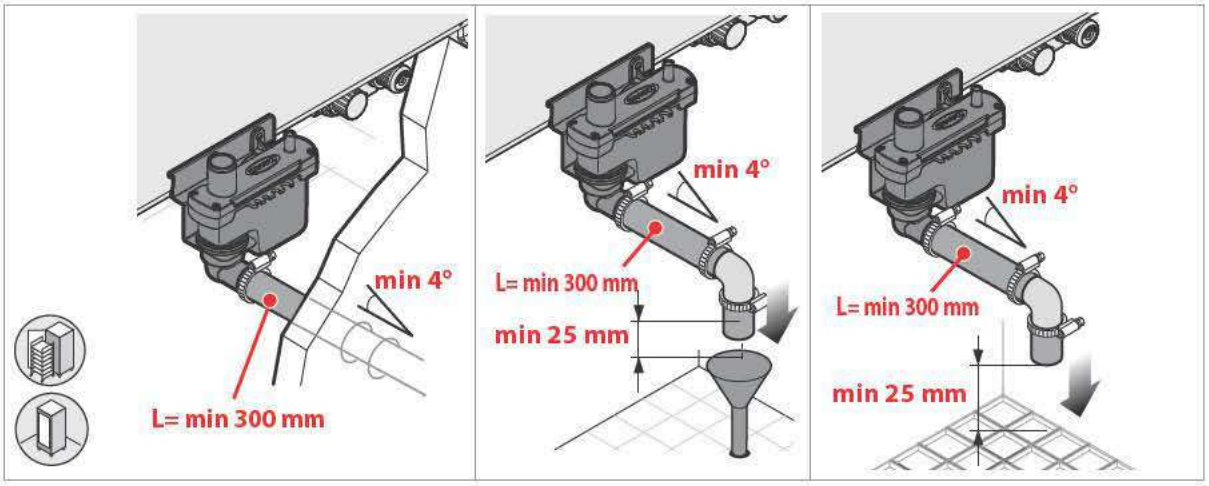


DE

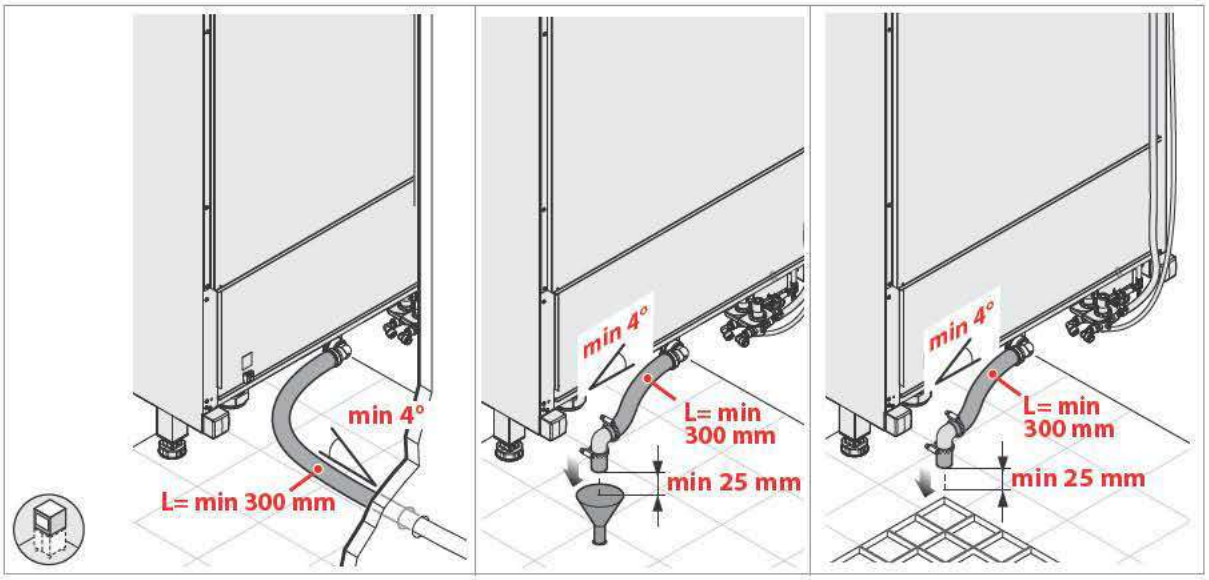
| TECHNISCHE DATEN DES ABWASSERS

Der Ablauf:
- muss mit Siphon versehen sein;
- muss maximal ein Meter lang sein;
- muss eine min. Neigung von 4 % haben;
- muss einen Durchmesser haben, der MINDESTENS dem Durchmesser des Ablassanschlusses entspricht;
- nicht gequetscht sein;
- für jedes Gerät ausgelegt sein; wenn dem nicht so ist, vergewissern Sie sich, dass die Hauptleitung so ausgelegt ist, dass ein regelmäßiger, problemloser Abfluss möglich ist.

AUFSATZÖFEN | XEVC - XECC - XEBC



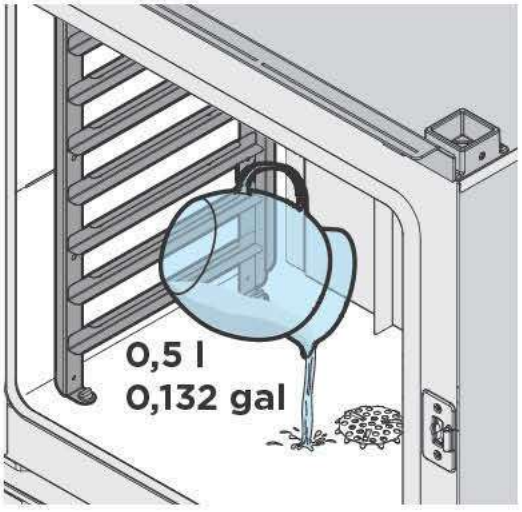
ÖFEN BIG | XEVL - XECL - XEBL



(1): Der Ausgang des Wandabzugs muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.

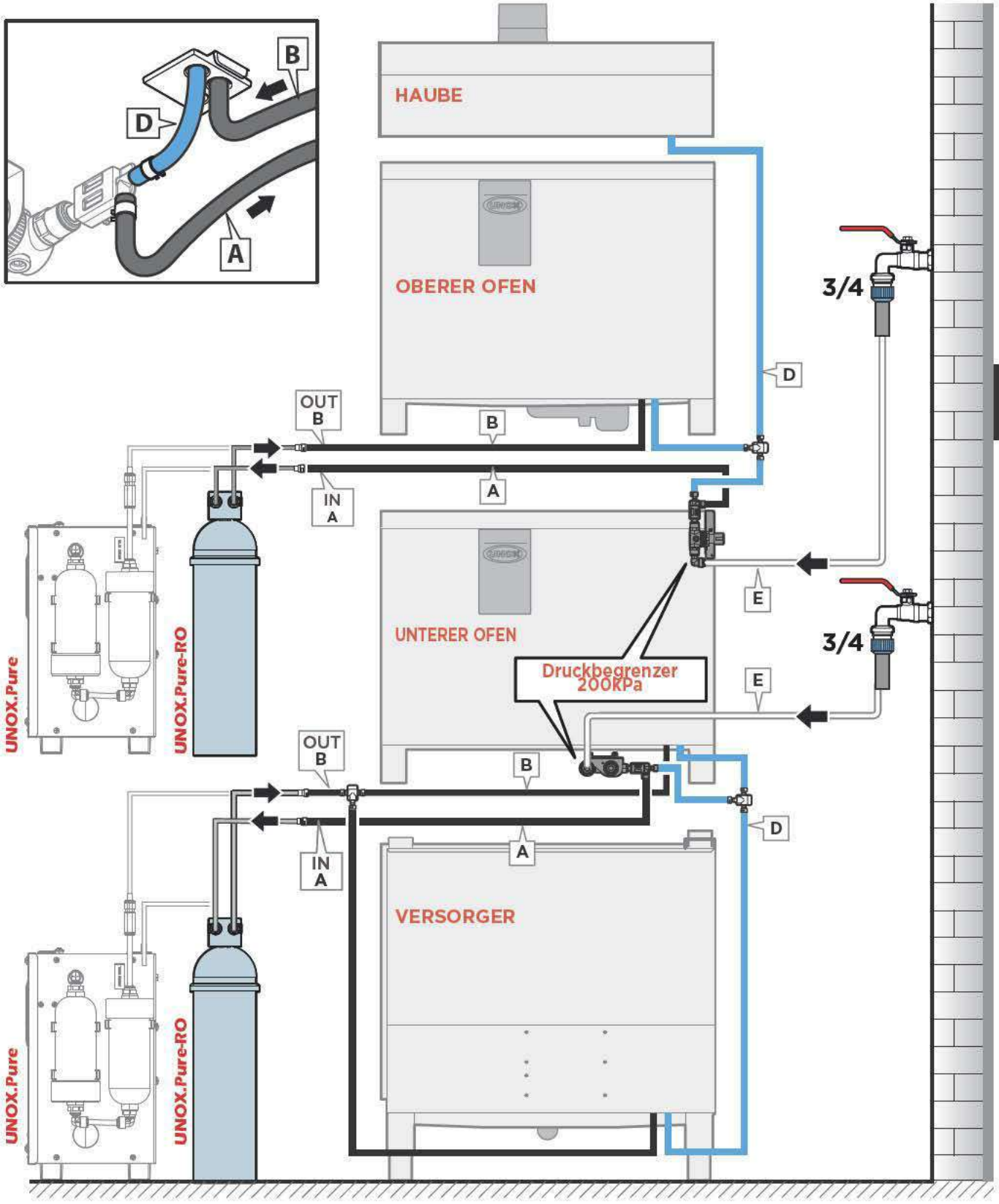
| BEFÜLLEN DES SIPHONS

Füllen Sie nach der Montage mindestens 0,5 l (0,132 gal) in den Ablauf im Garraum des Ofens, um den Siphon zu füllen.



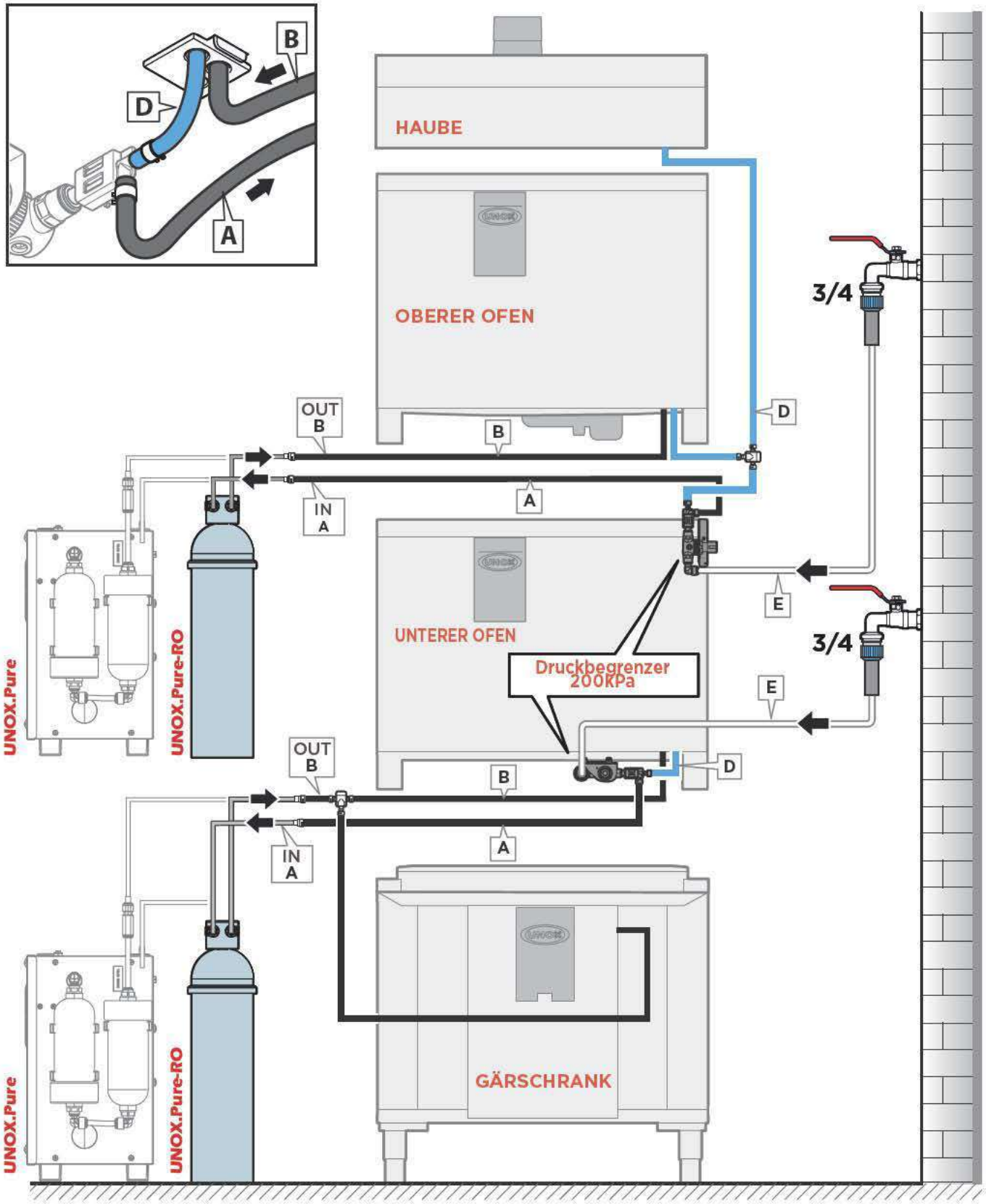
AUFSATZÖFEN | XEVC - XECC - XEBC

Beispiel der Hydraulikanschlüsse bei übereinanderstehenden Öfen **MAXI.Link**



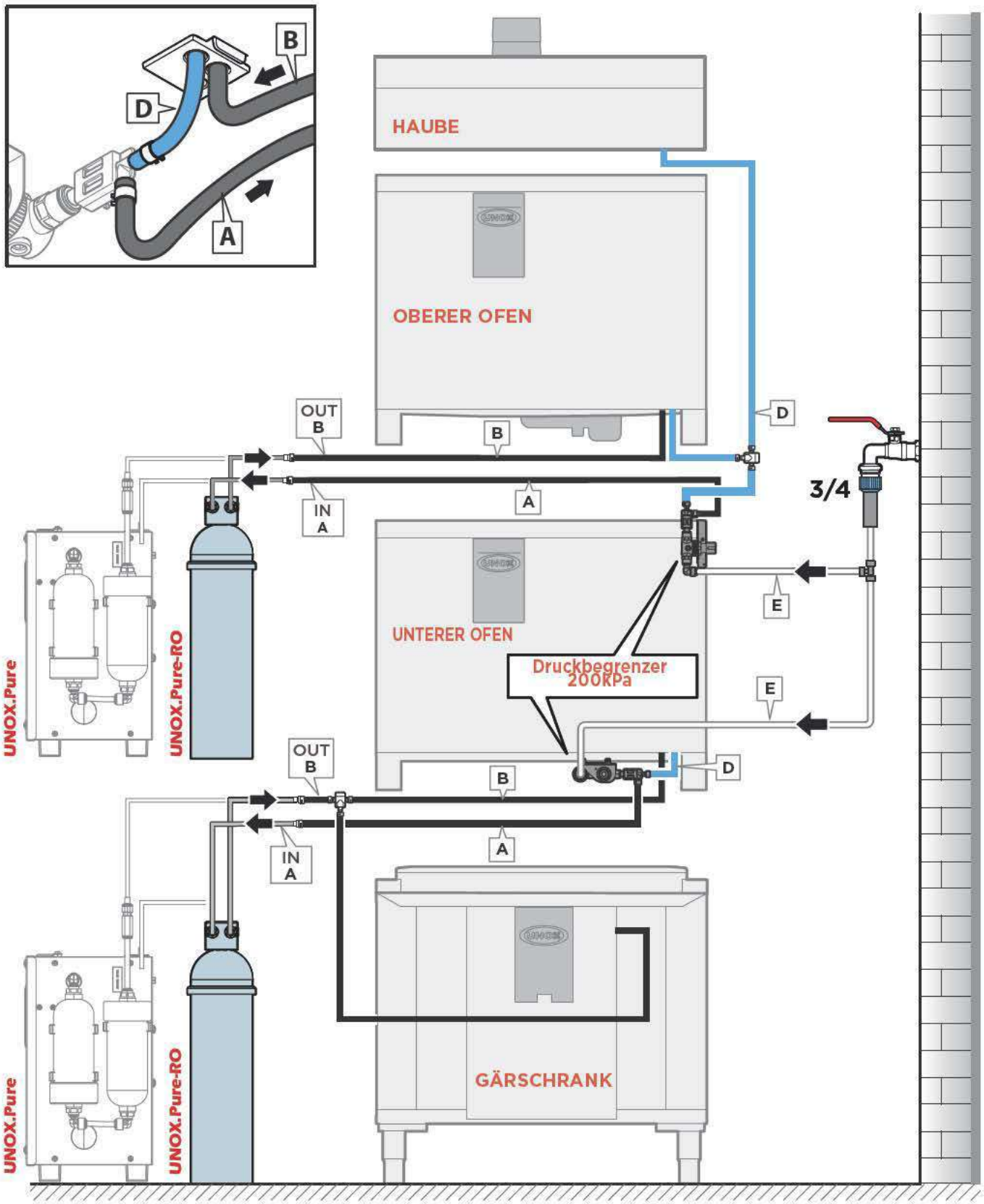
A: Wasser für die Dampferzeugung in der Kammer
D: OFEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)

Beispiel der Hydraulikanschlüsse bei übereinanderstehenden Öfen **MAXI.Link**



A: Wasser für die Dampferzeugung in der Kammer
D: OFEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)

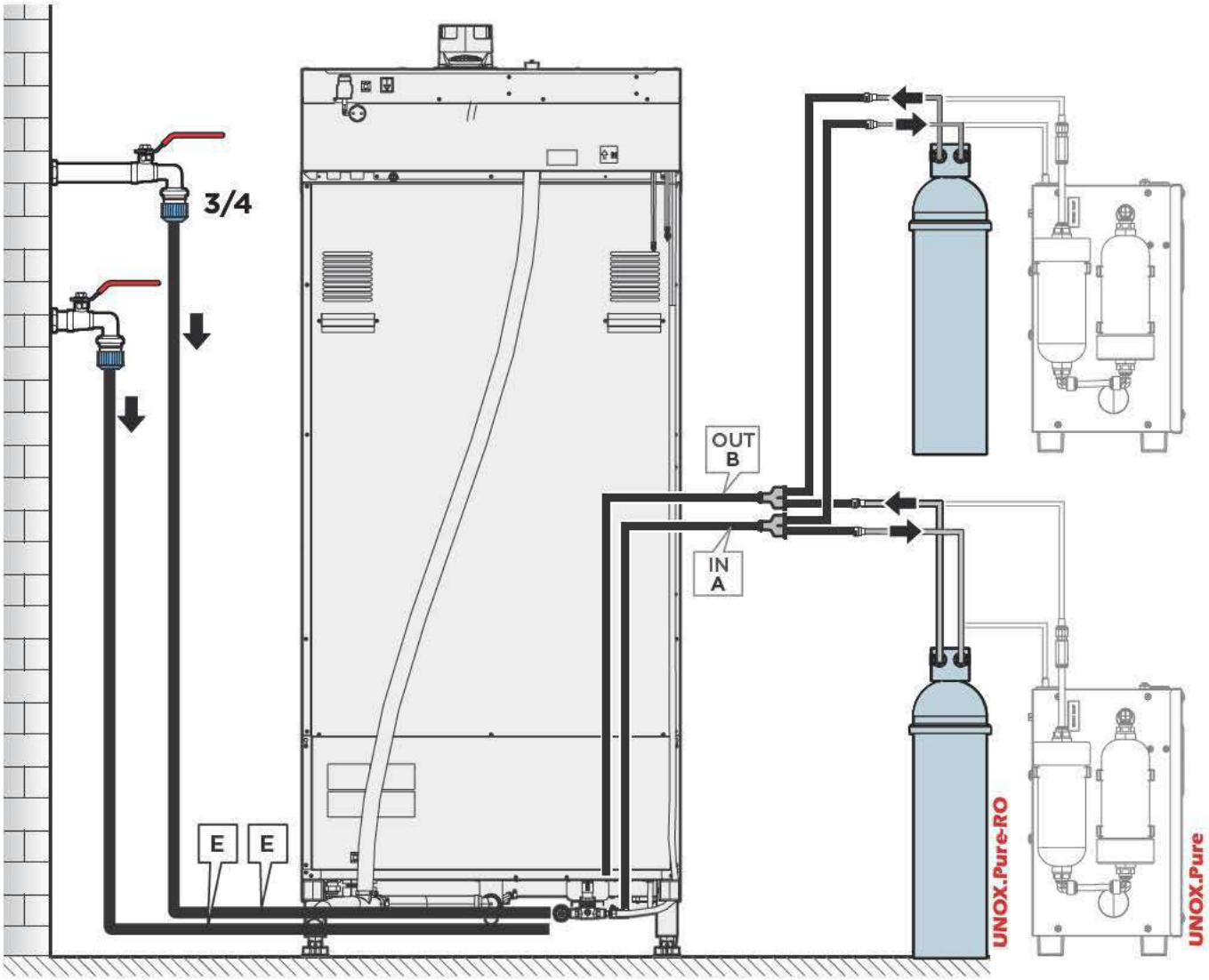
Beispiel der Hydraulikanschlüsse bei übereinanderstehenden Öfen **MAXI.Link**

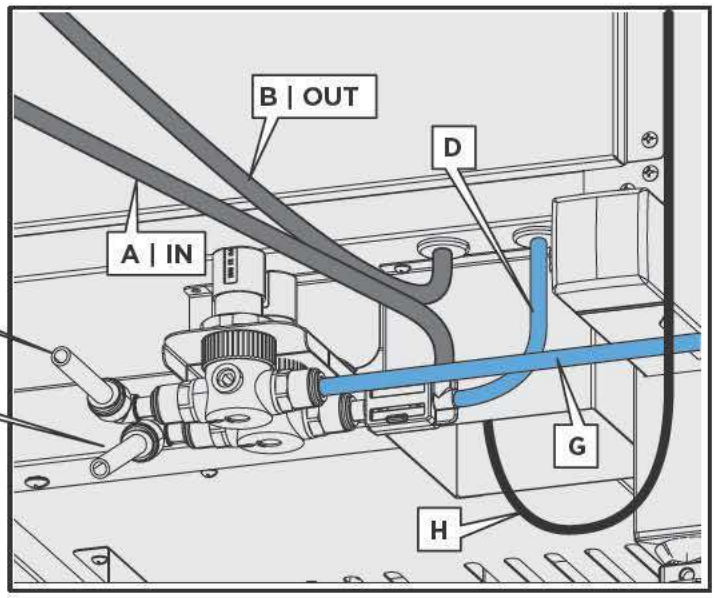


A: Wasser für die Dampferzeugung in der Kammer
D: OFEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)

ÖFEN BIG | XEVL - XECL - XEBL

Beispiel der Hydraulikanschlüsse bei übereinanderstehenden Öfen **MAXI.Link**





E Zulaufwasser | Backofen

E Zulaufwasser | Abzugshaube

A: Wasser für die Dampferzeugung in der Kammer
D: OFEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)
E: Zulaufwasser
F: Geräteablauf
G: ABZUGSHAUBEN-Waschwasser (nur Mod. PLUS und ONE)

10 BEFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELKANISTERS

(nur Modelle PLUS und ONE)

Der Befüllvorgang kann nur mit 1-Liter-Flaschen des Reinigungsmittels **UNOX. Det&Rinse Plus** durchgeführt werden.

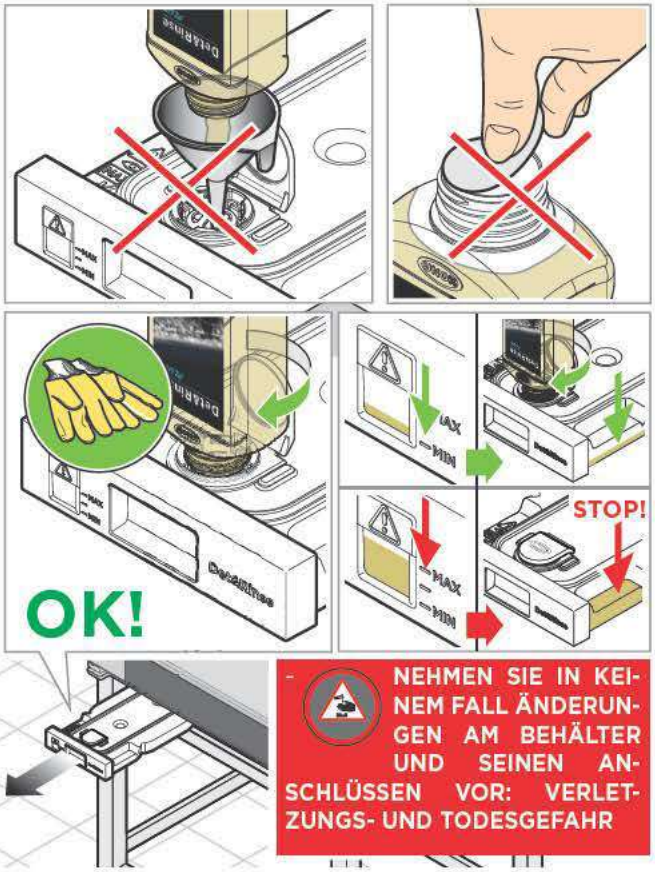
Zum Einfüllen des Reinigungsmittels:

1. Tragen Sie Handschuhe, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern.
2. Den Behälter unter dem Ofen herausziehen, bis ein „Klick" zu hören ist.
3. Öffnen Sie den Deckel des Behälters.
4. Öffnen Sie den Deckel der 1-Liter-Flasche des Reinigungsmittels von UNOX **ohne die Schutzfolie zu entfernen/zu durchstechen!**
5. Die Flasche umkippen und auf den Behälter schrauben (durch Aufschrauben zerreißt ein Stift im Behälter die Schutzfolie und ermöglicht das Auslaufen des Reinigungsmittels).
6. Nachdem die Flasche geleert wurde, schrauben Sie sie wieder ab, um sie zu entfernen; achten Sie dabei darauf, dass das Reinigungsmittel nicht tropft.

Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel befolgen Sie die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt.

7. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie den zulässigen Höchststand erreicht haben, der vorn am Behälter angegeben ist. (Max. Fassungsvermögen des Behälters 4 Liter = 4 Flaschen).
8. Entsorgen Sie die Flasche.
9. Setzen Sie den Behälter wieder unter dem Ofen ein, bis er einrastet.
10. Entsorgen Sie die Handschuhe und achten Sie dabei darauf, dass Sie nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.

Das Reinigungsmittel NICHT mit bloßen Händen anfassen!



11 DAMPFABZUG (NUR BEI ELEKTROÖFEN)

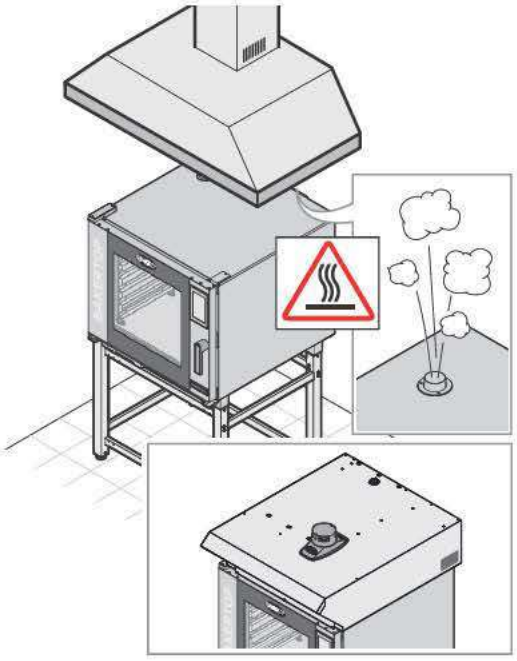
Während des Garens werden heiße Dämpfe und Gerüche über ein Abzugsrohr abgezogen, das sich im oberen Teil des Geräts befindet. Der Dampfabzug nach außen kann wie folgt erfolgen:

1) Abzugshaube mit geeignetem Durchfluss und Größe je nach Ofen;
2) Abzugshaube des Herstellers, die direkt durch ein Selbstdiagnosesystem des Ofens gesteuert wird.

Zur Montage der UNOX-Hauben siehe die Anleitung in der Packung des Kits.

Die Haube benötigt ein mindestens 500 mm langes Abzugsrohr.

Vergewissern Sie sich, dass über dem Dampfabzug keine Objekte und/oder Materialien vorhanden sind, die den Abzug beeinflussen oder durch hohe Temperaturen beschädigt werden können. Lassen Sie keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Abzugsrohrs liegen.



DE

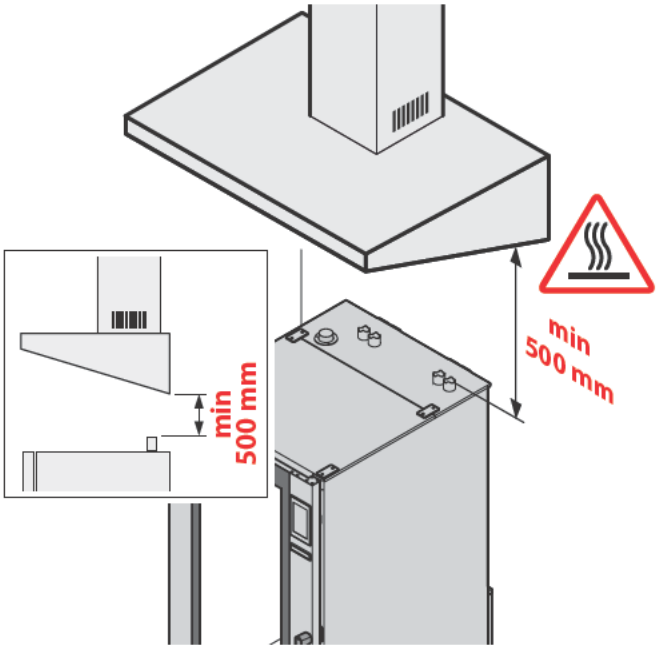
12 DAMPF- UND GASABZUG - (NUR BEI GASÖFEN)

Über die Abzugsrohre werden eventuelle Dämpfe und Gerüche aus der Ofenkammer und die Abgase abgezogen. Der externe Abzug kann in verschiedenen Versionen erfolgen: Wählen Sie die geeignete Nennleistung des Geräts, das montiert werden soll aus und achten Sie auf die auf die lokalen / internationalen Normen zur Montage.

1) Abzug mittels Abzugshaube mit Durchsatz und Größe, die für den Ofen geeignet sind. Die Haube benötigt ein mindestens 500 mm langes Abzugsrohr.

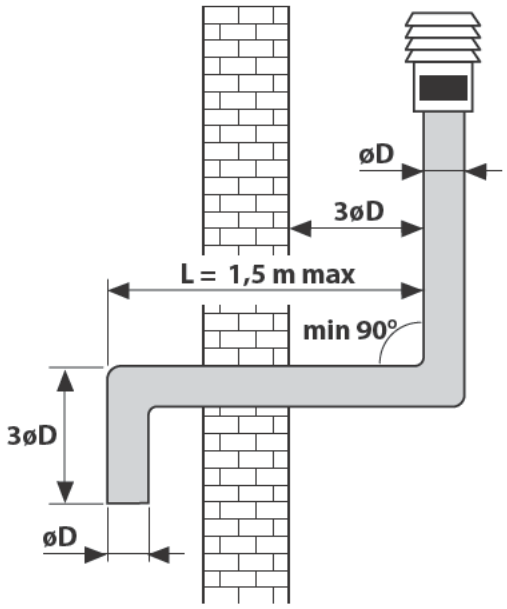
Die Abgase können Temperaturen bis 500°C erreichen. Verwenden Sie kein Abzugsrohr aus Aluminium oder aus Materialien, die den Temperaturen nicht standhalten.

Vergewissern Sie sich, dass über dem Dampfabzug keine Objekte und/oder Materialien vorhanden sind, die den Abzug beeinflussen oder durch hohe Temperaturen beschädigt werden können. Lassen Sie keine entflammbaren Materialien in der Nähe der Abzugskamine.



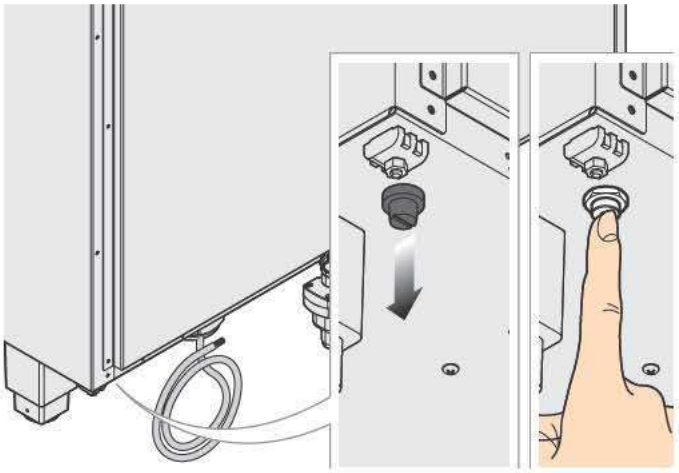
2) Abzug über effizienten Kaminschacht mit natürlichem Anzug. Der Ofen muss mit dem optionalen auf Anfrage von UNOX gelieferten Abzugsausschalter ausgestattet sein.
Der Kaminschacht muss:
- über die gesamte Länge den gleichen Durchmesser (øD) des Abzugsausschalter des Ofens haben;
- eine Länge (3øD) über dem Luftzugschalter von 3 Mal dem Durchmesser øD haben;
- einen ansteigenden Verlauf mit einer Mindestneigung von 10% haben.Im Falle von Winkeln müssen diese größer oder gleich 90° sein und die eventuellen horizontalen Teile (L) dürfen nicht länger als 1,5 m sein;
- In diesem Fall ist zudem der Gebrauch einer Dampfförderanlage nötig. Sie wird nicht mit dem Gerät geliefert, ist aber als Option erhältlich.

Es wird empfohlen, einen Kamindeckel auf der äußeren Spitze des Abzugsschachts anzubringen, um zu verhindern, dass Wasser in den Ofen tritt und um zu verhindern, dass Unterdrücke durch den Venturi-Effekt auftreten, die durch starke Luftströme entstehen.



13 VORGANG ZUM RÜCKSETZEN DES OFENS (FÜR KUNDENDIENST RESERVIERT)

Zum Zurücksetzen der Funktionen den schwarzen Deckel auf dem Thermostat abschrauben
und den roten Stift, wie in der Abbildung angegeben, drücken (Eingriff durch Kundendienst)



14 ANSCHLÜSSE ZWISCHEN ÜBEREINANDERSTEHENDEN GERÄTEN (MAXI.Link)

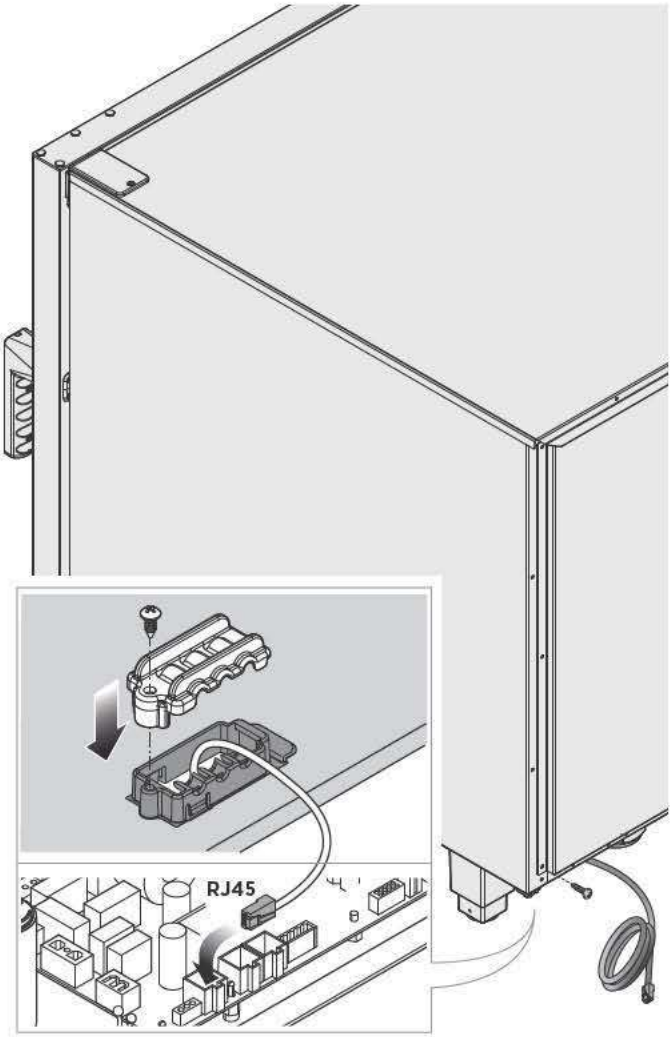
(nur Modelle PLUS und ONE)

Alle Öfen der Reihe **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** sind zum Anschluss an Zubehöre (Gärschrank, Abzugshaube, usw.) ausgelegt. Das Zubehör wird über ModBus-Anschlüsse hinten am Ofen angeschlossen. Die Verbindung erfolgt automatisch.

1. Lösen Sie alle Geräte von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie das rückwärtige Blech am Ofen, um Zugriff auf die Leistungsplatine zu haben.
3. Das RJ45-Kabel an einen der ModBus-Anschlüsse an der Leistungsplatine anschließen.
4. Das Rückblech der Öfen wieder montieren.
5. Schließen Sie alle Geräte wieder an das Stromnetz an.

⊕ Für Informationen zur Montage und zur kompletten Verwaltung des Zubehörs und der Geräte, siehe die Gebrauchsanleitung in der Verpackung.

! Schließen Sie die ModBus-Kabel nur an die zugehörigen ModBus-Anschlüsse und nicht an die RJ45 Ethernet-Anschlüsse an.



15 PROGRAMMIERTER INSTANDHALTUNGSSERVICE (JÄHRLICH)

- Trennen Sie die elektrischen Anschlüsse.
- Überprüfen Sie die Polarität des 220-240Vac am Eingang und an der Erdung
- Überprüfen Sie, ob das Gerät auf den richtigen Druck und die richtige Gasart eingestellt ist
- Führen Sie eine vollständige Sicherheitsüberprüfung der CO-CO2-Emission des Gassystems entsprechend dem Ofenmodell durch
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Gasleckagen mit einem elektronischen Gaslecksuchgerät
- Kontrollieren Sie den Ionisationsstrom vom Flammensensor

Wenden Sie sich für die Wartung an Ihren Händler vor Ort oder wenden Sie sich direkt an UNOX Italia.

DE

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

Gemäß des Art. 13 des italienischen Dekrets, Nr. 49 aus 2014 „Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten“

Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss.
Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.).
Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden).
Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.
Informationen zur Entsorgung in Italien
In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:
- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird. Die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu);

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union
Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

ZERTIFIKATE

EU-Konformitätserklärung für Elektro- und Gasgeräte
Hersteller: UNOX S.p.A.
Adresse: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italien
Der Hersteller erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt
CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™
Für elektrische und Gasöfen:
der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und den folgenden Normen entspricht:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
EN62233: 2008
EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

entsprechend der folgenden Normen der EMV-Richtlinie 2014/30/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit:
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

Nur für Gasöfen:
der Verordnung (EU) 2016/426 (GGV) und den folgenden Normen entspricht:
EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AMERICA

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

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

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

unox.com

LI2444C2

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.