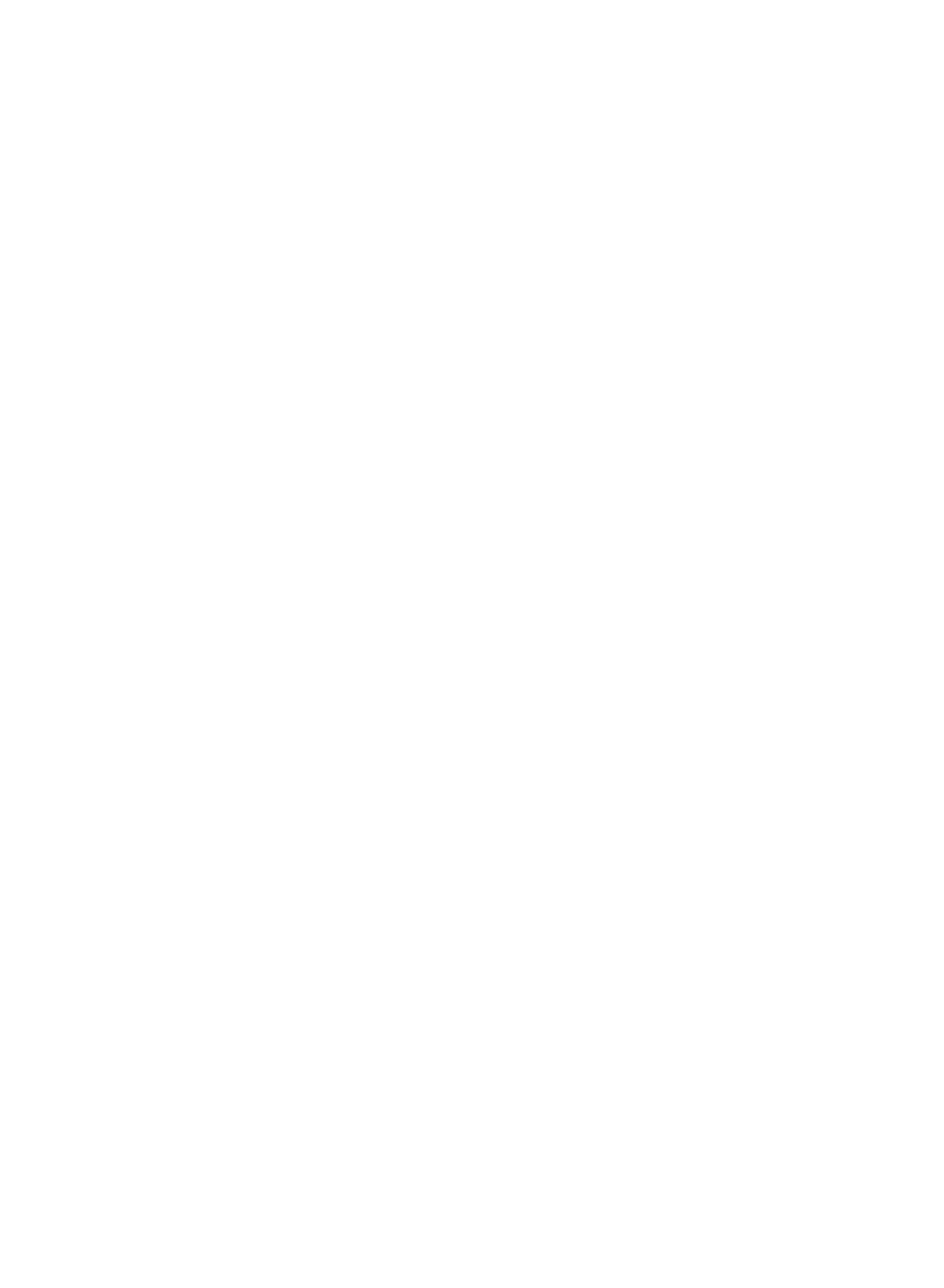


Manual de instrucciones

ESPAÑOL

XV-XB

ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato





INTRODUCCIÓN	4
PREÁMBULO	5
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS	5
NORME DI SICUREZZA	6



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	9
---	----------



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	33
--------------------------------------	-----------



INTRODUCCIÓN

Estimado cliente,

Le agradecemos y celebramos que haya adquirido un equipo de la línea **ChefLux™/BakerLux™**, y esperamos que este sea el comienzo de una colaboración fructífera y duradera.

La línea de hornos eléctricos de convección - vapor **ChefLux™/ BakerLux™** permite realizar fácilmente los tipos de cocción más extendidos en las cocinas tradicionales y optimizar el resultado de las cocciones más sencillas de productos para horno.

El horno **ChefLux™/ BakerLux™** que ha elegido tiene la eficacia y la sencillez como puntos fuertes: Resulta eficaz porque garantiza una perfecta uniformidad de cocción en cualquier ambiente y en cualquier condición de carga, y sencillo porque está concebido con el objetivo de poner a disposición del chef todo lo que busca en un horno, sin añadidos superfluos.

Las tecnologías integradas en el horno **ChefLux™/ BakerLux™** que ha adquirido son **AIR.Plus, STEAM.Plus y DRY.Plus**, nacidas de un profundo proceso de simplificación destinado a crear un horno sencillo pero eficaz sin renunciar a la calidad que UNOX garantiza.

UNOX S.p.A.

Distribuidor:

Instalador:

Fecha de instalación:

La empresa fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones de los equipos, a los accesorios o a este manual para mejorarlos, en cualquier momento y sin previo aviso.

Se prohíbe la reproducción total o parcial de este manual, en cualquier forma, sin la autorización expresa del fabricante.

El idioma de redacción original de este manual es el italiano: el fabricante declina toda responsabilidad por posibles errores de traducción y/o transcripción.

Preámbulo

Este manual explica la instalación y el uso de las gamas **ChefLux™/BakerLux™**.

Los hornos de la gama **ChefLux™** son equipos destinados a la cocción de productos de gastronomía: asado a la parrilla, fritura sin aceite, dorado de carnes, pescados, aves, cocción de pizzas, focaccias, etc.

Los modelos **ChefLux™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control manual - *Manual* - y una capacidad de: 5, 7, 12, 20 bandejas GN 1/1.

Los hornos de la línea **BakerLux™** son equipos destinados a la pastelería y a la panificación: hojaldre, bizcocho, galletas, beignets, croissants, pizza, focaccias, panettones y productos leudados.

Los modelos **BakerLux™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control manual - *Manual* - o digital - *Dynamic* - y una capacidad de: 6, 10, 16 bandejas 600x400.

Explicación de los pictogramas



¡Peligro! Situación de peligro inmediato o situación peligrosa que podría ocasionar lesiones o muerte.



¡Peligro de incendio!



¡Peligro de descargas eléctricas!



Lea el manual de instrucciones



Peligro de quemaduras



Consejos e información útil



Símbolo de puesta a tierra



Símbolo de equipotencial



Referencia a otro capítulo

Las instrucciones de instalación y uso son válidas para todos los modelos a no ser que se especifique lo contrario mediante el siguiente pictograma.




Instrucciones válidas solo para hornos de GAS



Normas de seguridad



Normas de seguridad para la instalación y el mantenimiento

- Antes de comenzar las operaciones de instalación o mantenimiento del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.
- **Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por UNOX, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.**
- Antes de comenzar cualquier operación de instalación o mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de gas ( SOLO PARA HORNOS DE GAS).
- Antes de instalar el equipo, asegúrese de que las instalaciones sean conformes a las normas vigentes en el país de uso y a las indicaciones de la placa de datos.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual invalidarán la garantía.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, se prohíbe el tránsito o la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades de la zona de trabajo.
- Si va a instalar los equipos sobre ruedas, utilice únicamente los componentes suministrados por UNOX y siga las indicaciones de montaje contenidas en sus embalajes.
- El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.
- La placa de datos proporciona información técnica importante, que resulta indispensable en caso de solicitud de intervención para el mantenimiento o la reparación del equipo: así pues, no debe retirarse, dañarse ni modificarse la placa.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.



SOLO PARA HORNOS DE GAS

- **Instale obligatoriamente el equipo en locales:**
 - que cumplan los requisitos de seguridad establecidos por las normas vigentes;
 - que tengan una ventilación adecuada. Asegúrese de que haya un continuo recambio de aire procedente del exterior para garantizar una correcta combustión e impedir la formación de sustancias volátiles perjudiciales para la salud - ¡peligro de asfixia!
- **Asegúrese:**
 - de realizar la instalación teniendo en cuenta las normas de seguridad del país de uso y de la empresa distribuidora del gas;
 - que las aberturas de ventilación y el desagüe del equipo no estén obstruidos (ej. por objetos o por paredes);
 - que el tipo de gas disponible coincida con el indicado en la placa de datos;
 - que los tubos de la conexión del gas tengan los diámetros indicados;
 - que los componentes no suministrados por UNOX utilizados para la instalación cumplan las normas vigentes en el país de uso;
 - que la presión del tubo de conexión sea igual a la de entrada de red;
 - que la presión máxima de entrada de red sea como máximo de 60 mbar; no se admiten presiones superiores.

- **Tras la conexión del gas, compruebe que los componentes sean perfectamente estancos, preferiblemente con espumógenos no corrosivos. ¡No utilice llamas bajo ningún concepto!**
- Durante la primera puesta en funcionamiento, realice un análisis de los gases de escape del quemador, del vapor y del aire caliente (CO, CO₂) documentando en el aparato los valores registrados. En caso de valores de CO no diluido superiores a 1000 ppm, la calibración del quemador debe ser revisada y modificada por un técnico especializado.



Normas de seguridad para el uso

- **Antes del uso o del mantenimiento ordinario del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.**
- **Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía y eximen a UNOX de toda responsabilidad.**
- El aparato podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.

En concreto, el equipo puede utilizarse para:

- cocción de productos de pastelería y pan, frescos o congelados (**BakerLux™**);
 - cocción de productos de gastronomía, frescos o congelados (**ChefLux™**);
 - cocción al vapor de carnes, pescados y verduras (**ChefLux™**);
 - cocción de alimentos al vacío, dentro de bolsas aptas para dicha cocción;
 - regeneración de alimentos refrigerados y congelados (**BakerLux™ - ChefLux™**);
 - Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.
 - Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas (⚠ SOLO HORNOS DE GAS) y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación solicite el uso de recambios originales UNOX.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía.
- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado como mínimo una vez al año.



¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:
 - Toque únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas alcanzan temperaturas muy altas (superiores a 60°C (140°F)).
 - Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.



- Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de cocción, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
- Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno.



PELIGRO DE INCENDIO!

- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico o demás) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.
- **No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).**
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, limpiándola a diario o después de cada cocción: ¡si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego!



PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX.
El incumplimiento de esta norma invalida la garantía y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales



SOLO PARA HORNOS DE GAS

- **Mantenga siempre libre de obstrucciones (como objetos, bandejas, etc.) el tubo de evacuación de humos situado en la parte superior del horno.**
- Durante el uso del equipo, encienda siempre la campana extractora de humos, si está instalada.
- Si el equipo está conectado a una chimenea de evacuación, esta debe:
 - mantenerse libre de cualquier obstrucción - ¡peligro de incendio!
 - limpiarse e inspeccionarse con regularidad de acuerdo con las especificaciones del país de instalación - ¡peligro de incendio!
- El aparato debe estar situado lejos de corrientes de aire o viento - ¡peligro de incendio!
- **Asegúrese de que las aberturas de ventilación y la parte inferior del equipo estén limpias y libres de obstrucciones (como objetos colocados cerca del equipo).**
- Si se percibiese olor a gas:
 - interrumpa inmediatamente la alimentación del gas;
 - ventile inmediatamente el local;
 - **no toque ningún interruptor eléctrico y no provoque chispas o llamas libres;**
 - use un teléfono **externo** para ponerse en contacto con la empresa distribuidora del gas.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR



Índice

Desembalaje	10
Retirada de la película de protección	12
Comprobación del contenido del embalaje	12
Colocación	13
Características del local de instalación	13
Distancias mínimas	14
Fijación	15
Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.)	15
Fijación sobre subestructuras UNOX	16
Fijación sobre subestructuras UNOX	16
Reglaje	17
Regulación del cierre de la puerta	17
Reversibilidad de la puerta	18
Conexión eléctrica	21
Comprobaciones obligatorias	22
Adaptación a tensiones diferentes	22
Sustitución del cable de alimentación	22
Conexión de gas (⚠ solo para hornos de gas)	23
Conexión a la red de la instalación de gas	23
Adaptación a otro tipo de gas	24
Comprobaciones tras la conexión	25
Conexión del agua	26
Conexión del agua: agua de entrada	26
Características del agua de entrada	26
Características del desagüe	27
Conexión del agua: intervenciones	28
Evacuación de humos	28
Evacuación de humos y gases de combustión	29
Conexiones entre equipos superpuestos	30
Conexiones entre equipos con cable RJ45	30
Conexión de kit externo UNOX.Link	31
Ejemplos de instalaciones correctas e incorrectas	32



Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 6 y el capítulo "Preambulo" en la pág. 5.

Durante la instalación póngase ropa de protección adecuada (calzado de seguridad, guantes, etc.).

Desembalaje

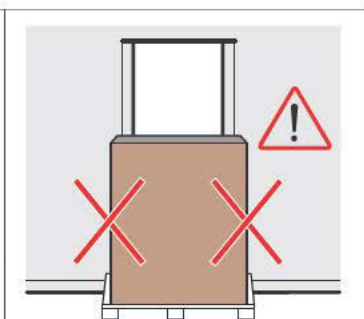
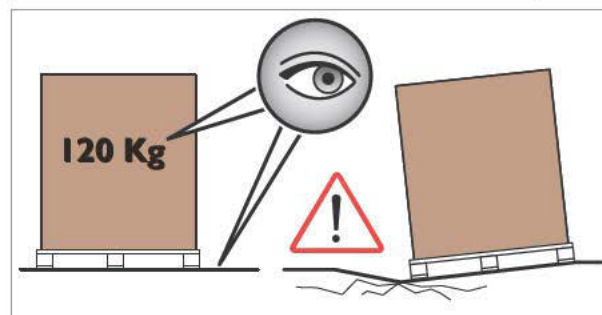
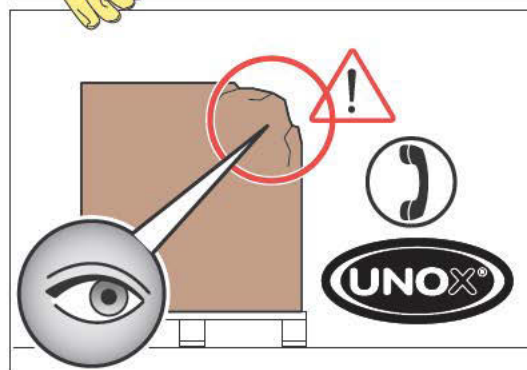


Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.

Antes de transportar el equipo hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:

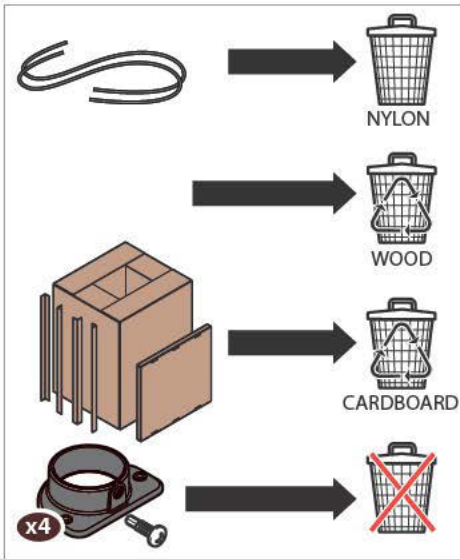
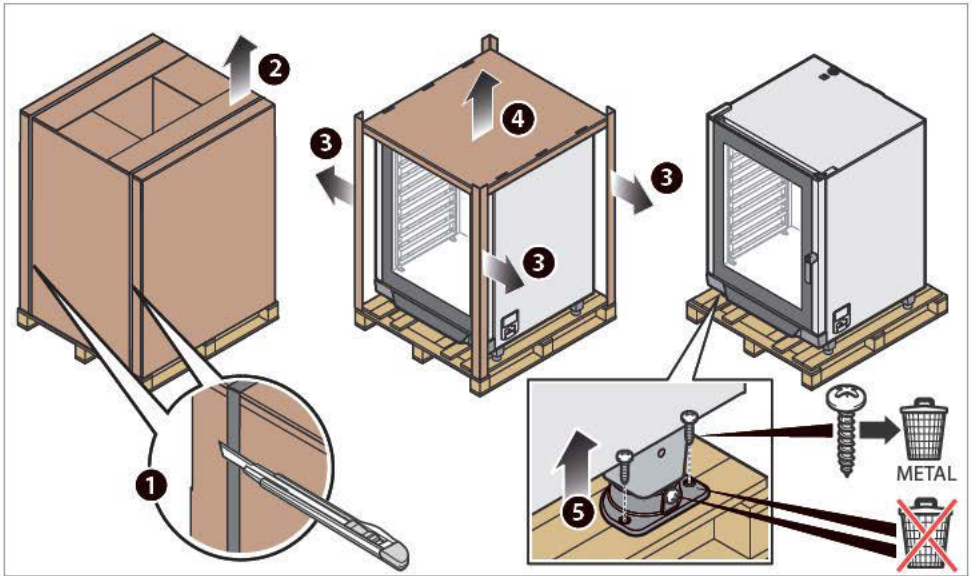
- pase fácilmente por las puertas;
- el pavimento resista su peso.

El transporte debe realizarse únicamente por medios mecánicos (ej. transpaleta).





De acuerdo con las indicaciones de la figura, conserve algunos tornillos y los soportes de plástico para la posterior instalación; en cambio, los tornillos que sujetan los soportes de plástico al palé de madera pueden desecharse.



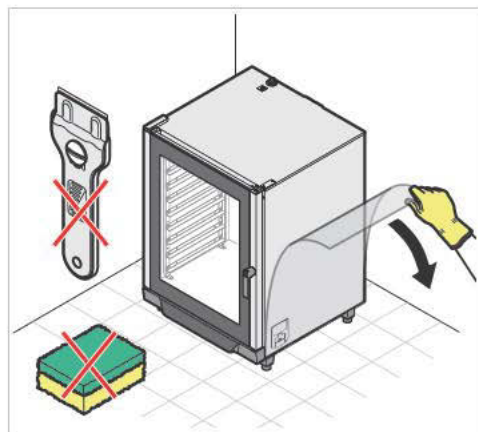
El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.

UNOX adopta desde hace años la filosofía **NON-STOP EFFORTS**, aumentando la compatibilidad medioambiental de sus productos y esforzándose por reducir el consumo energético y los desperdicios.

UNOX desea proteger el medio ambiente e invita a eliminar el material mediante los contenedores de recogida selectiva previstos.



Retirada de la película de protección



Despegue lentamente las películas de protección del equipo: limpie los restos de pegamento que haya con un disolvente adecuado, sin utilizar herramientas que puedan estropear las superficies ni detergentes abrasivos o ácidos.



Las películas retiradas, al ser potencialmente peligrosas, deben mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse de acuerdo con las normas locales.

Comprobación del contenido del embalaje



Antes de comenzar la instalación, compruebe que el embalaje contenga los siguientes componentes y que estén en perfecto estado:

- horno preparado por detrás para:
 - conexión eléctrica (cable de alimentación ya montado);
 - conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);
 - conexión de gas GLP (🔥 SOLO PARA HORNO DE GAS)
- documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "datos técnicos");
- 4 soportes de plástico;
- 1 bolsa "Starter Kit" (8 tornillos autoperforantes, 1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos, 1 manguito ciego cónico para el cierre del desagüe).
- inyector para metano y etiqueta de configuración (🔥 SOLO PARA HORNO DE GAS)

Si faltase algún componente, póngase en contacto con UNOX.

Para completar las gamas **ChefLux™** y **BakerLux™** a nivel profesional, hay disponibles varios instrumentos auxiliares: póngase en contacto con UNOX para obtener más información.

Colocación

Características del local de instalación

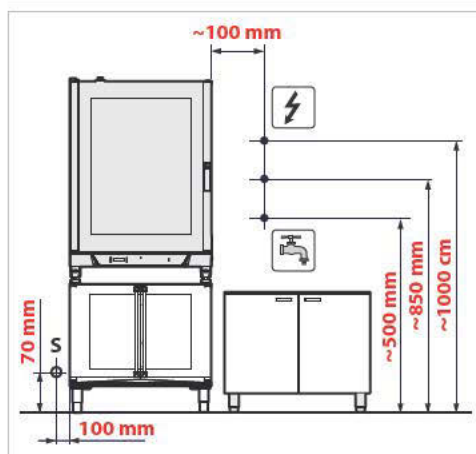
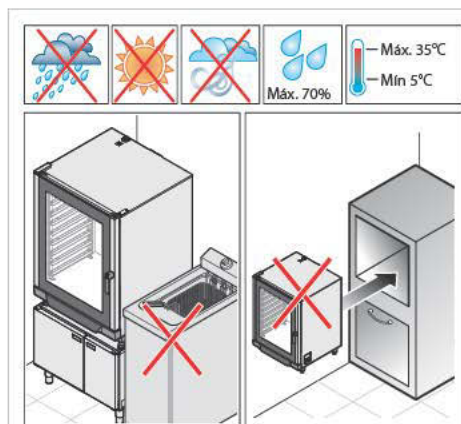



Tabla A

	MODELOS	Dimensiones L x D x H mm	Peso* kg
BakerLux™	XB893	860x900x1250	112
	XB895	860x900x1250	112
	XB693	860x900x930	80
	XB695	860x900x930	80
	XB813G	860x882x1465	135 kg
	XB613G	860x882x1144	106 kg
ChefLux™	XV393	750x773x772	67
	XV893	860x900x1250	112
	XV593	860x900x930	80
	XV813G	860x882x1465	135 kg
	XV513G	860x882x1144	106 kg

Instale el equipo en locales:

- aptos destinados a la cocción de alimentos industriales;
- con un adecuado recambio de aire;
- que cumplan las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- protegidos contra los agentes atmosféricos;
- con temperaturas de +5° a +35°C como máximo;
- con una humedad que no supere el 70%.



 Por ley, un equipo alimentado con gas requiere además locales:


- con superficie y ventilación adecuadas para la potencia del horno;
- preparados para la evacuación de los gases de combustión al exterior.


Para más información consulte el cap. **“Evacuación de humos y gases de combustión”** en la pág.29.

Los locales de instalación deben estar preparados con instalaciones eléctricas y de agua ejecutadas en cumplimiento de las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral vigentes en el país de uso.

La figura muestra las medidas indicativas de preinstalación:

- conexión eléctrica 
- conexión del agua 
- desagüe (S)

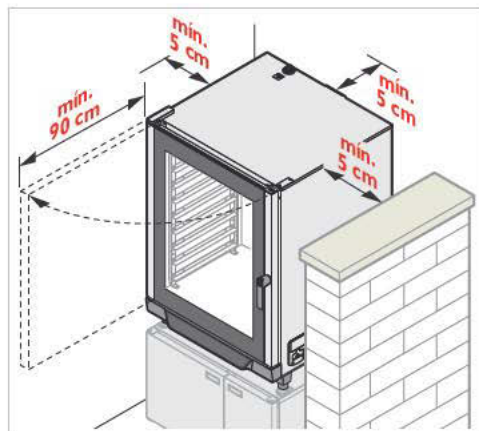
 **No instale el equipo cerca de otros que alcancen altas temperaturas, para no ocasionar daños a los componentes eléctricos. El aparato no es apto para instalación empotrada. Asegúrese de que el pavimento pueda resistir el peso del aparato a plena carga (véase “Tabla A”).**

 Si desea obtener más información técnica relacionada con el equipo, consulte la hoja “Datos técnicos” incluida con el equipo.

* los valores se refieren al peso del equipo vacío



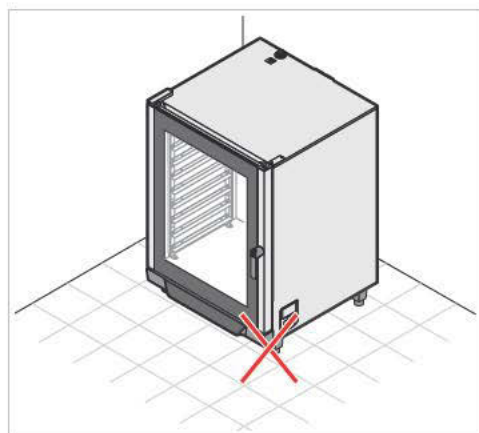
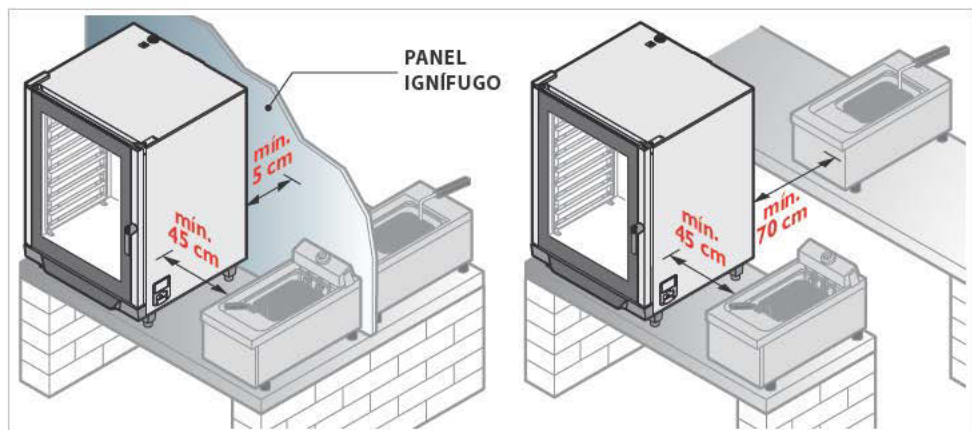
Distancias mínimas



Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en las figuras, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento.



No instale el aparato cerca de materiales, paredes o muebles altamente inflamables o sensibles al calor. En caso contrario, protéjalos con materiales adecuados no inflamables cumpliendo las normas de prevención de incendios.



Por motivos de seguridad, los hornos no pueden colocarse directamente sobre el suelo, sino solo sobre subestructuras, fijados a ellas mediante los soportes UNOX.

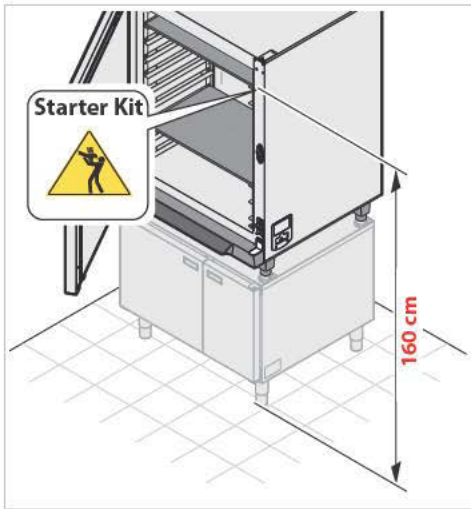
Utilice preferiblemente subestructuras UNOX; si se emplean otras subestructuras, deben ser:

- estables y perfectamente niveladas;
- no móviles;
- no inflamables o sensibles al calor;
- capaces de resistir el peso del equipo a plena carga **sin deformarse o ceder.**



Subestructuras y accesorios UNOX:

- fermentador
- armario neutro
- stand abierto
- kit de ruedas h.105 mm.



Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm.

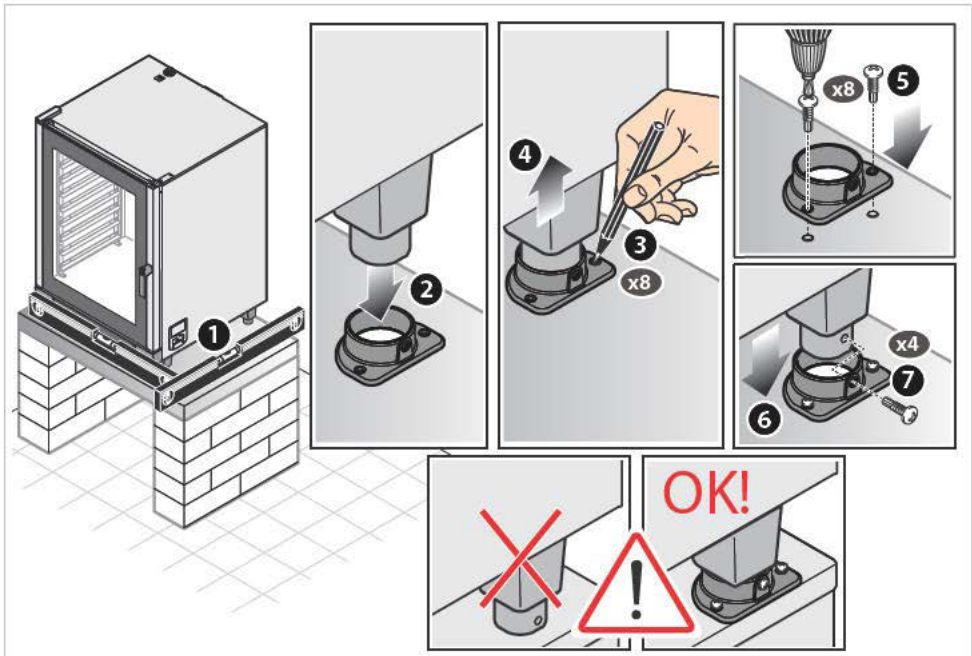
Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa "Starter Kit" a la altura indicada en la figura.**

Fijación



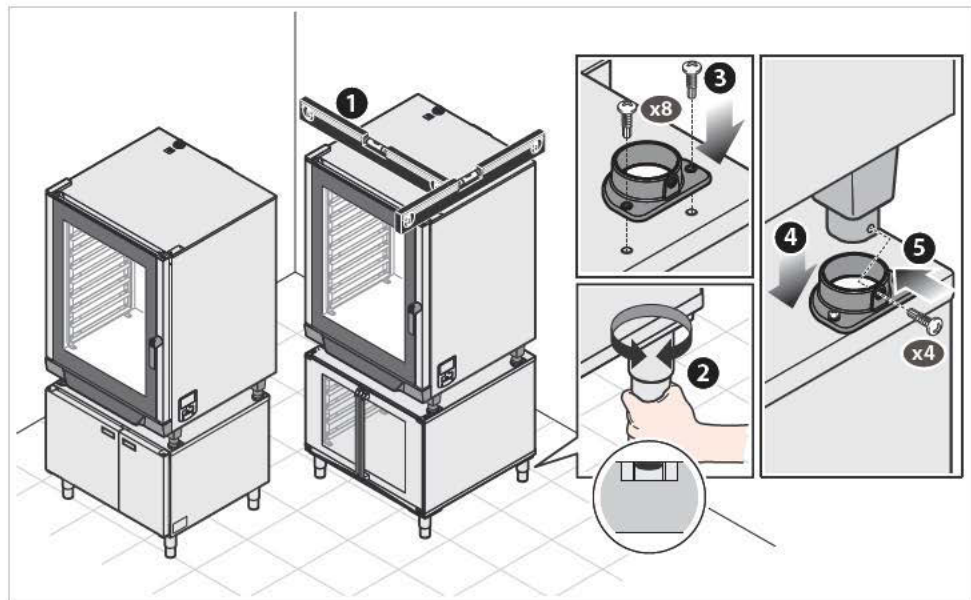
Antes de fijar el equipo sobre subestructuras propias o de UNOX, compruebe siempre que estén perfectamente niveladas mediante un nivel de burbuja o digital. De no ser así, si se utilizan subestructuras UNOX, se pueden ajustar sus pies, teniendo cuidado para no desenroscarlos del todo.

Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.)

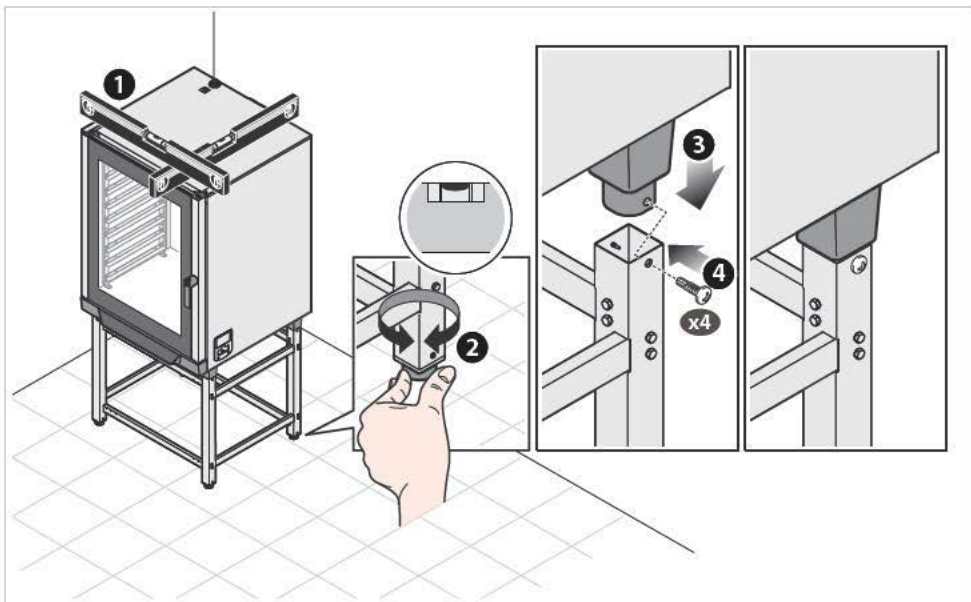




Fijación sobre subestructuras UNOX (UNOX - fermentador - mueble neutro)



Fijación sobre subestructuras UNOX (UNOX - stand abierto alto)

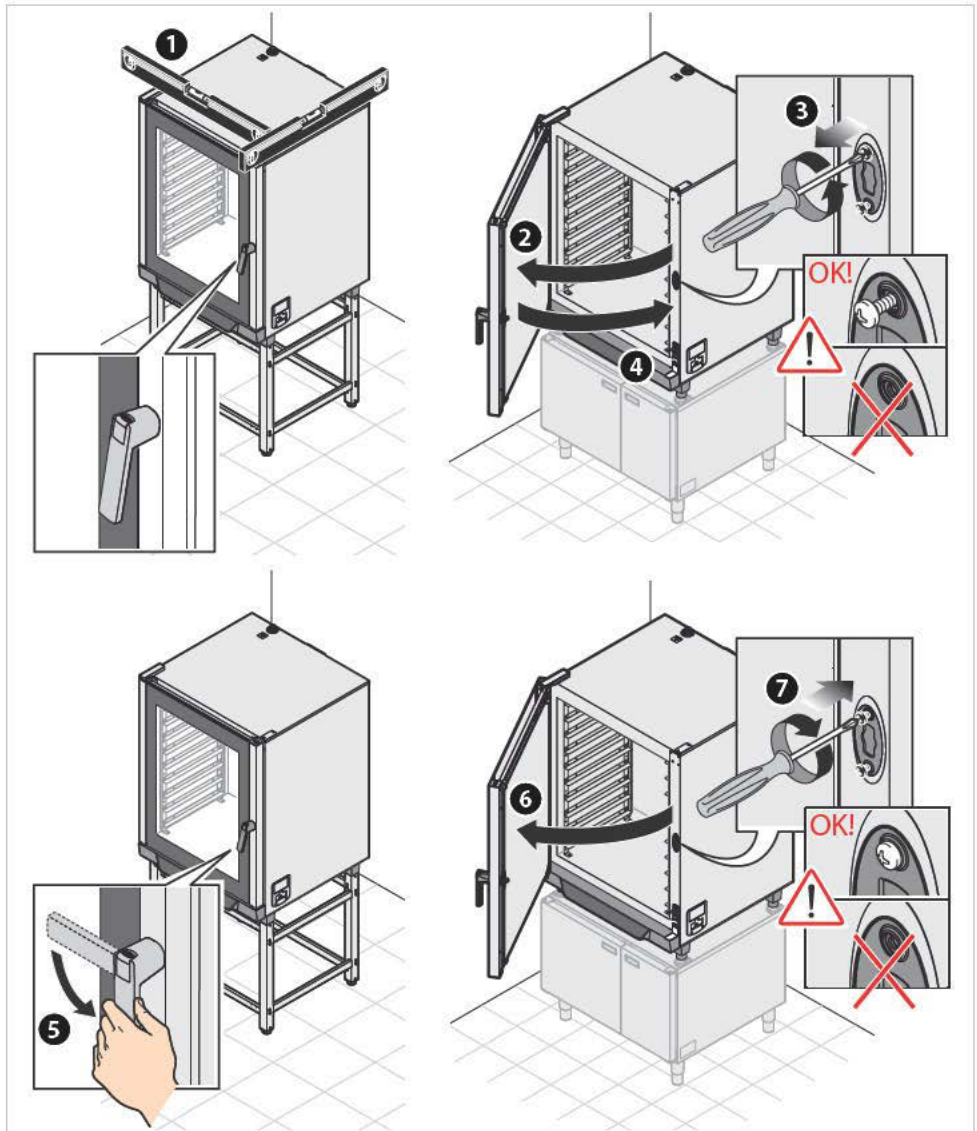


Reglaje

Regulación del cierre de la puerta

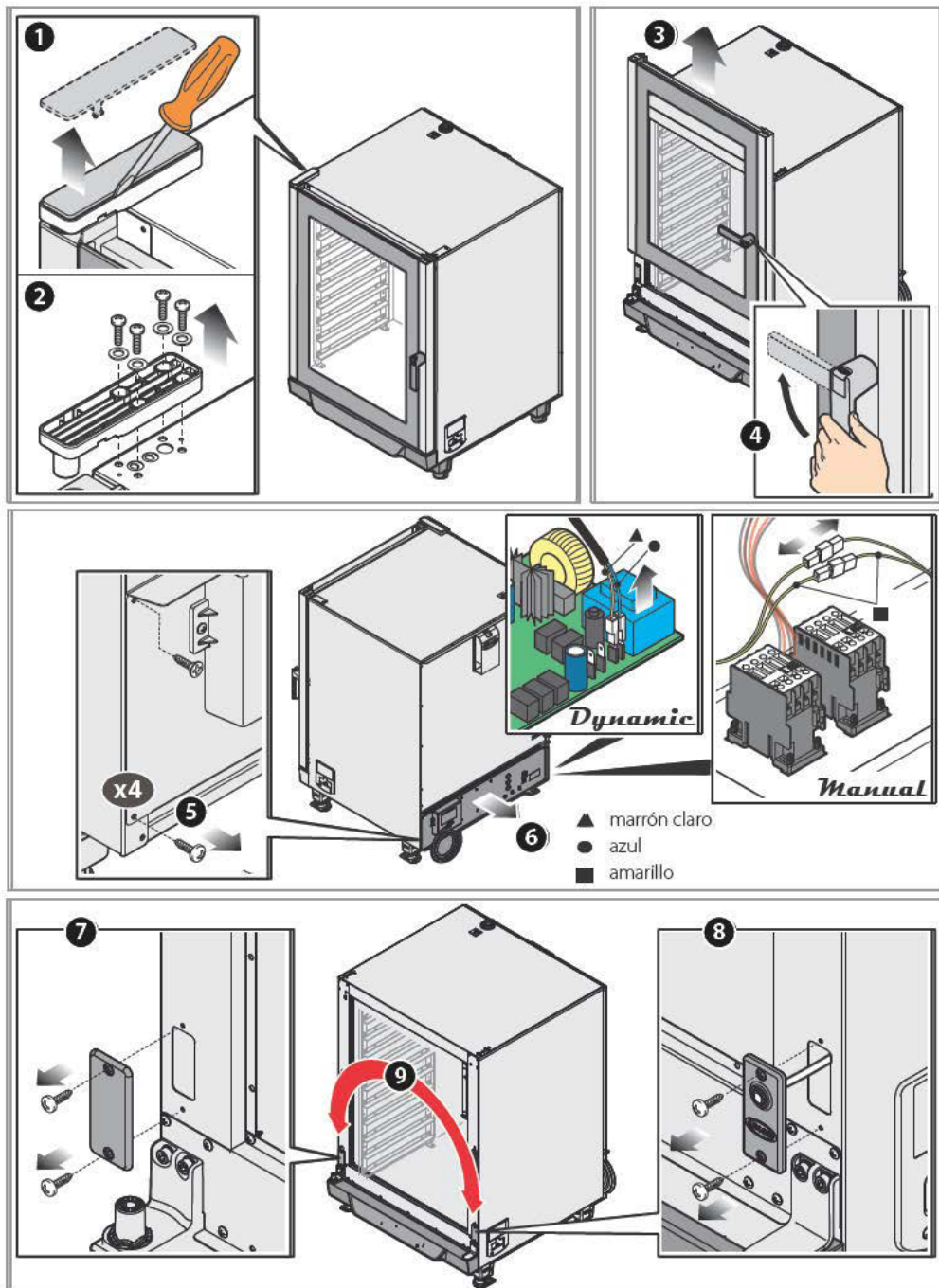
Una vez colocado el horno, si la manilla de la puerta no se cierra correctamente en posición vertical, compruebe que el equipo esté perfectamente nivelado mediante un nivel de burbuja o digital; si el equipo está nivelado, adapte el pestillo de cierre de la manera indicada en las imágenes siguientes.

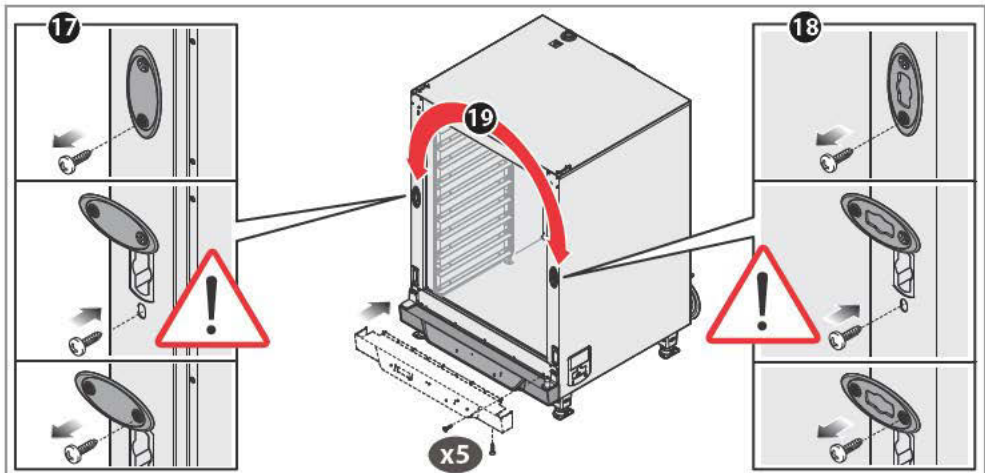
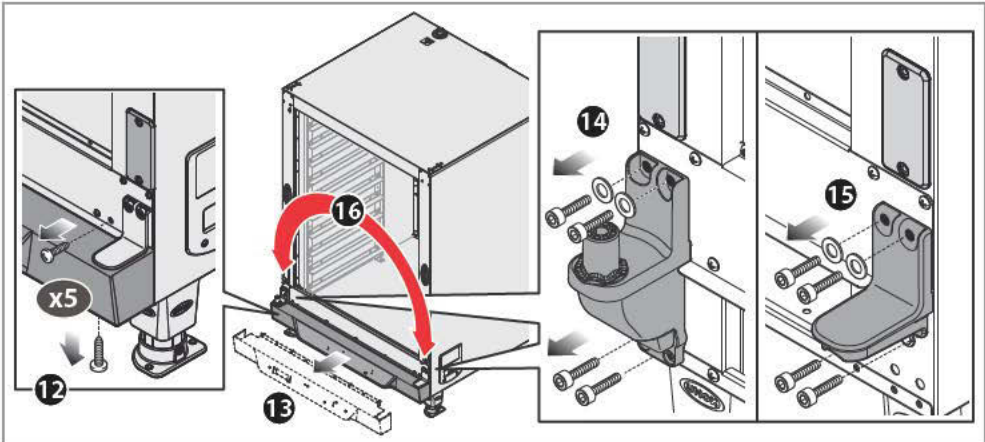
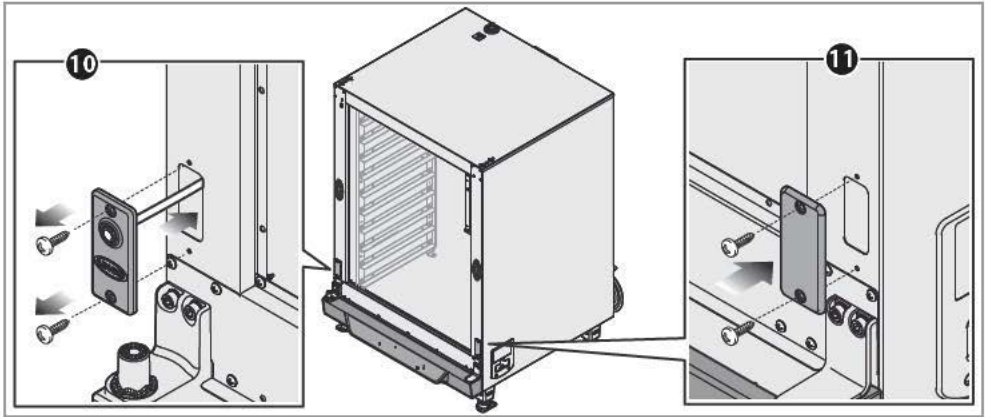
Si el problema persiste, repita los pasos aflojando más los tornillos de fijación del pestillo.

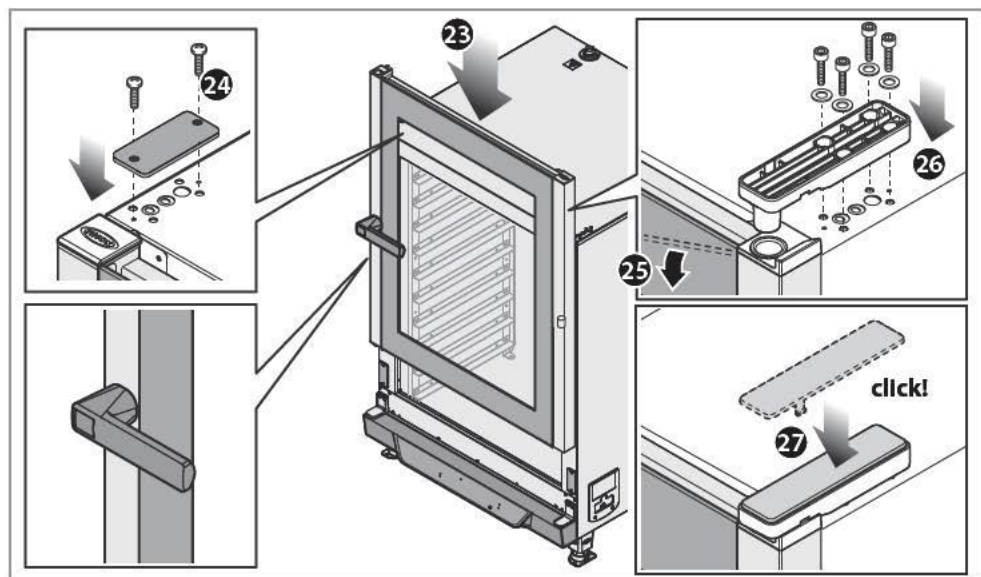
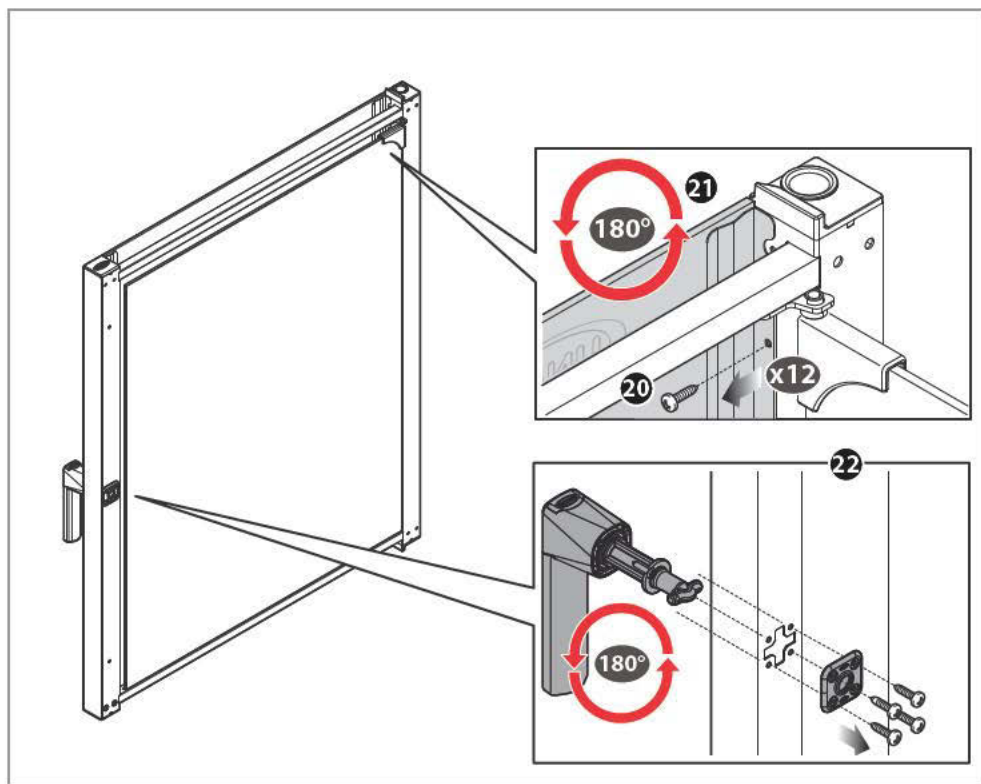




Reversibilidad de la puerta







Conexión eléctrica



Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 6.



La conexión a la red de alimentación eléctrica y las instalaciones de acometida deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.



La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja "Datos técnicos" adjunta). Si esto no fuese posible, el cableado suministrado por UNOX es suficiente para realizar una conexión directa a un cuadro eléctrico **B**.

Antes de conectar el equipo a la red de alimentación, compare siempre los datos de la instalación con los del aparato, indicados en la placa de datos.

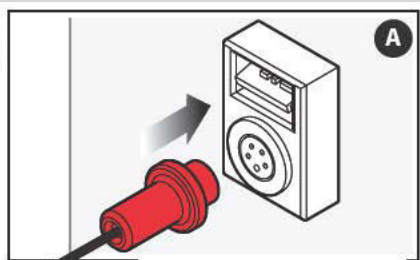
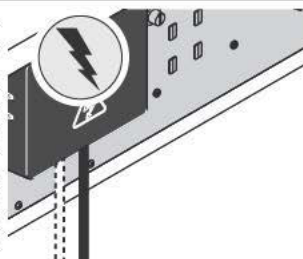
El equipo sale de fábrica con el cable de alimentación (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz - trifásico+neutro+tierra) ya montado en el bornero; para necesidades de tensión y alimentación distintas, consulte el cap. "Adaptación a tensiones diferentes" en la pág. 22.



Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.

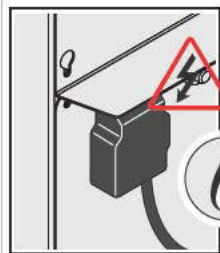


Con el fin de evitar cualquier peligro debido al rearme accidental del dispositivo térmico de corte, este aparato no debe ser alimentado con un dispositivo de control externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito cuya alimentación se interrumpa con regularidad.

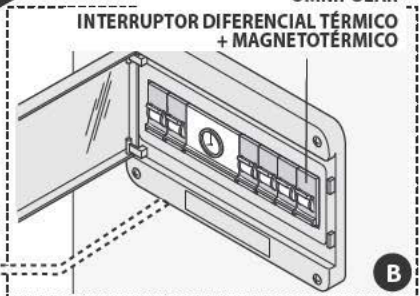


MECANISMO DE CORTE OMNIPOLAR

INTERRUPTOR DIFERENCIAL TÉRMICO + MAGNETOTÉRMICO





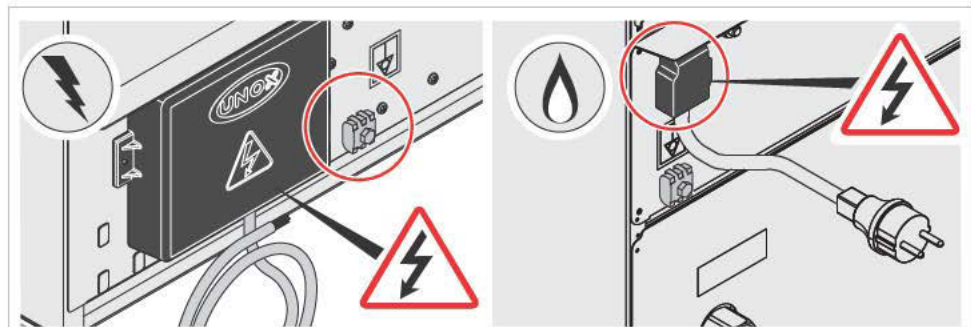
- tierra (amarillo/verde)
- neutro (azul)
- trifásico (L1 - L2 - L3) (marrón/gris/negro)





Para que la conexión eléctrica sea correcta, el aparato debe:

- Estar incluido en un sistema equipotencial de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes. Esta conexión debe establecerse entre equipos distintos mediante el borne marcado con el símbolo equipotencial  El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde
- Estar conectado obligatoriamente a la línea de tierra  de la red (cable de color amarillo verde).
- Estar conectado obligatoriamente a un diferencial térmico de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes.
- Estar conectado obligatoriamente a un mecanismo de corte omnipolar.



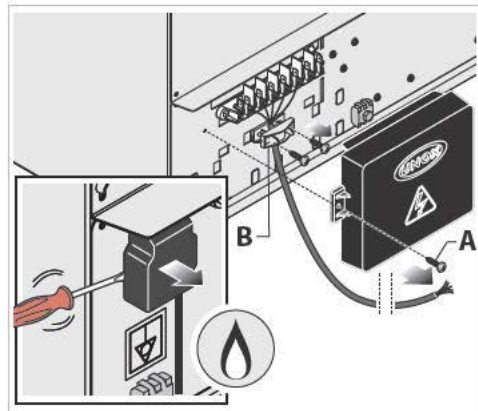
Comprobaciones obligatorias

- El puente de cobre y el cable eléctrico deben estar fijados juntos bajo el tornillo en el sentido de enroscado y las conexiones eléctricas deben estar bien apretadas antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- Compruebe que no haya dispersión eléctrica entre fases y tierra y que haya continuidad eléctrica entre la carcasa externa y el conductor de tierra de la red.
- Compruebe que la tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no se desvíe del valor de la tensión nominal indicado en la placa de datos del equipo. En caso contrario, conecte las fases cumpliendo los datos indicados en la hoja "datos técnicos" adjunta.

Adaptación a tensiones diferentes

Para necesidades de tensión y alimentación distintas de las estándar (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz) se debe sustituir el cable de alimentación actual y conectar el nuevo cable al bornero siguiendo los esquemas de la hoja "Datos técnicos" (*Power supply - Connection Diagram*) incluida con el equipo.

Sustitución del cable de alimentación



El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, siga estos pasos:

- abra la tapa del bornero desenroscando el tornillo "A";
- quite el cable montado desconectándolo del bornero y del sujetacable "B";
- consulte la hoja "Datos técnicos" (*Power supply-Connection Diagram*): la hoja indica todos los cableados posibles y las características que debe poseer el nuevo cable según la conexión elegida (*Cable Type*);
- fije el nuevo cable con el sujetacable previsto;
- cierre la tapa del bornero apretando el tornillo de fijación.

Conexión de gas (🔥 solo para hornos de gas)

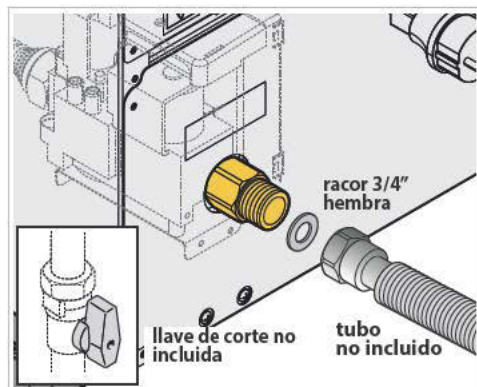


Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 6.



La conexión a la red de alimentación de gas y las instalaciones de acometida deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.

Conexión a la red de la instalación de gas



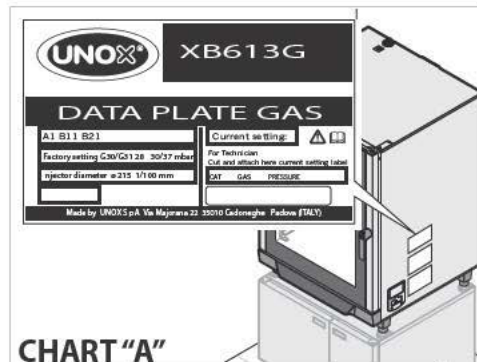
El equipo es configurado, preparado y ensayado en fábrica para el funcionamiento con:

- gas GLP (butano/propano de tipo G30/G31)
- presión nominal de la red de alimentación (a la entrada de la válvula de gas) de 28 - 30/37 mbar
- presión máxima de entrada de red 55 mbar.

Antes de la conexión, compruebe que el gas disponible y la presión se ajusten a las indicaciones anteriores: estos datos figuran también en la placa "DATA PLATE GAS" colocada en el costado del horno.

En caso de alimentaciones diferentes, consulte el cap. "Adaptación a otro tipo de gas" y la hoja "Datos técnicos" (CHART A). La presión de red de entrada a la válvula no debe superar los 55 mbar en ningún caso.

El racor 3/4" hembra para la conexión a la red de la instalación de gas se encuentra en la parte trasera del horno: la conexión debe realizarse mediante un tubo flexible e intercalando una llave de corte por encima del equipo (no incluida).



Asegúrese de que el tubo del gas no pase cerca de zonas calientes y que no esté expuesto a tracciones, torsiones o aplastamientos.

La instalación de gas y todos los componentes de conexión utilizados deben estar homologados y deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación.

¡Los componentes precintados con pintura roja no deben manipularse!

Para la conexión al interruptor de tiro (o dispositivo antiviento), que forma parte integrante e indisoluble del horno, UNOX ofrece bajo pedido un adaptador cuyo diámetro varía en función del modelo del horno; este adaptador permite conectar el tubo vertical para la evacuación de los gases al exterior.

CHART "A"

MOD: XB613G

Código	Código de barras											
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
07	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
09	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



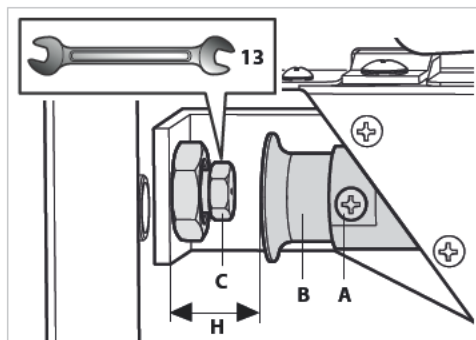
REARME DE LA LLAMA DE GAS: en el panel de control está situado el piloto rojo indicador de bloqueo (última luz de la izquierda). Cuando la puerta está cerrada, avisa de que se ha apagado la llama por falta de gas: en tal caso, para restablecer la llama, pulsar el interruptor de rearme del quemador que se encuentra en el fondo del horno a su izquierda.

Para utilizar el equipo a grandes altitudes no se necesita ninguna regulación especial.



Adaptación a otro tipo de gas

1) CAMBIE EL INYECTOR



Las operaciones de adaptación a otro tipo de gas deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por UNOX.

Antes de realizar cualquier operación, cierre la llave de corte del gas, desconecte la alimentación eléctrica y compruebe que el diámetro del inyector que va a sustituir sea efectivamente el que lleva estampado en 1/100 mm.

- 1) Desenrosque y extraiga el inyector "C" con una llave de 13 mm.
- 2) Instale un nuevo inyector de diámetro adecuado para el tipo de gas utilizado (véase "Tabla B" columnas A y B).
- 3) Afloje el tornillo "A".
- 4) Coloque el casquillo "B" a la distancia H en función del inyector utilizado (véase "Tabla B" columna C).
- 5) Vuelva a apretar el tornillo "A".

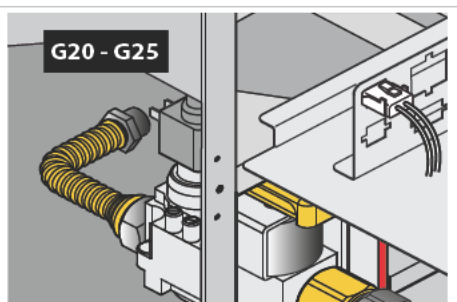
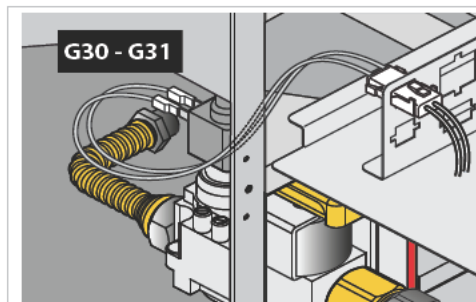
Tabla B

MODELOS	GAS columna A	Ø INYECTOR [1/100 mm] columna B	DISTANCIA CASQUILLO B columna C
XB613G - XV513G XB613G-AL	G20 - G25*	335	H = 39mm
	G30, G31	215	
XB813G - XV813G XB813G-AL	G20 - G25*	365	H = 39mm
	G30, G31	235	

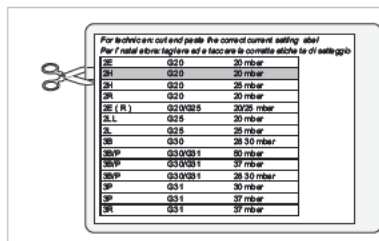
Todos los modelos llevan instalado de serie el inyector para los gases G30 y G31.

* En aquellos países en los que está previsto el uso del gas G25 (Francia), esta adaptación requiere el mismo inyector que el gas G20 y la misma regulación del casquillo, sin más intervenciones en el horno.

2) quite/añada LOS CABLES DE LA VÁLVULA DE GAS



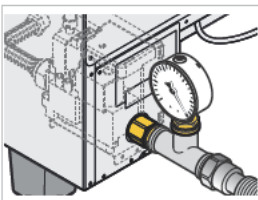
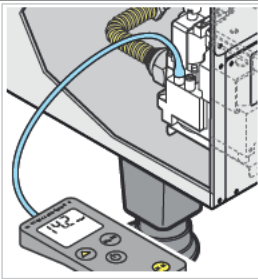
3) APLIQUE LA ETIQUETA DE CONFIGURACIÓN A LA PLACA DE DATOS



Durante la instalación y cada vez que se adapte el tipo de gas, tome el adhesivo indeleble del Starter Kit mostrado en la figura y recorte la etiqueta de configuración que indica los nuevos parámetros del gas. Pegue obligatoriamente el adhesivo en la placa de datos.

Comprobaciones tras la conexión

Tras la conexión del gas o la adaptación a un nuevo tipo de gas, compruebe obligatoriamente los puntos indicados en la tabla.

<input checked="" type="checkbox"/>	Compruebe:	Resultado de la comprobación						
<input type="checkbox"/>	La estanqueidad del circuito de gas, utilizando espumógenos NO CORROSIVOS. ¡No utilice llamas libres bajo ningún concepto!							
<input type="checkbox"/>	 <p>La presión nominal de la red de alimentación (a la entrada de la válvula de gas) utilizando un medidor de presión para fluidos (como un manómetro electrónico). Si los valores registrados están fuera de los valores de presión mín. y máx. indicados en la hoja "Datos técnicos" (CHART A) incluida con el equipo, diríjase al gestor local de la red de gas. La lectura del valor de presión de entrada debe realizarse con el horno en funcionamiento.</p>	mbar.....						
<input type="checkbox"/>	 <p>La presión de salida de la válvula de gas con un manómetro digital. Nota: la válvula de gas suministra una presión constante que depende de la regulación realizada para el tipo de gas que alimenta el quemador del horno. La siguiente "TABLA C - Presión de salida de la válvula de gas" indica las dos presiones de salida en función del tipo de gas, tal y como se explica en el apartado 2 de la página 24, en el que los cables de la válvula están conectados o no.</p> <p>TABLA C - Presión de salida de la válvula de gas</p> <table border="1" data-bbox="137 898 647 1010"> <thead> <tr> <th>GAS</th> <th>Presión</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G20 - G25</td> <td>14.2 ± 2% mbar</td> </tr> <tr> <td>G30 - G31</td> <td>26.2 ± 2% mbar</td> </tr> </tbody> </table>	GAS	Presión	G20 - G25	14.2 ± 2% mbar	G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	Presión mbar.....
GAS	Presión							
G20 - G25	14.2 ± 2% mbar							
G30 - G31	26.2 ± 2% mbar							
<input type="checkbox"/>	Los valores de CO - CO ₂ de los gases de escape y documente los valores registrados. En caso de valores de CO no diluido superiores a 1000 ppm, la calibración del quemador debe ser revisada y modificada por un técnico especializado.	ppm.....						

Si las comprobaciones han tenido un resultado positivo, conecte la alimentación del equipo, enciéndalo y, a través de las ranuras de ventilación, compruebe los puntos indicados en la tabla:

<input checked="" type="checkbox"/>	Comprobaciones:	Resultado de la comprobación - OK
<input type="checkbox"/>	Encendido correcto del quemador	
<input type="checkbox"/>	Llamas brillantes, de color azul claro y sin puntas amarillas	
<input type="checkbox"/>	Chimenea de evacuación de gases y ranuras de ventilación limpias y libres de obstrucciones	

Instruya al usuario sobre los aspectos fundamentales de seguridad de funcionamiento del horno con referencia a este manual de instalación, uso y mantenimiento.



Conexión del agua

Conexión del agua: agua de entrada



El aparato incluye 1,5 metros de tubo, filtro mecánico y racor (3/4") con válvula antirretorno. Antes de conectar el tubo del agua al aparato, deje correr el agua para eliminar los posibles residuos. Se recomienda intercalar una llave de corte entre la red de agua y el aparato.

Características del agua de entrada

El agua de entrada debe:

- tener una temperatura máxima de 30 °C;
- ser potable;
- tener una conductividad máxima de 150 µS/cm;
- tener una dureza máxima de 10°dH;
- tener un valor de presión comprendido entre 150 y 600 kPa (recomendado 200 kPa).

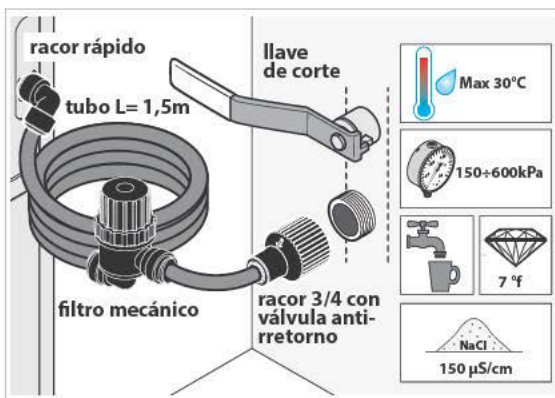
Otros requisitos del agua de entrada (agua no tratada):

- Cloro libre: menos de 0,1 ppm (mg / L);
- Cloruros: menos de 30 ppm (mg / L); pH: de 7.0 a 8,5;
- Alcalinidad: menos de 50 ppm (mg / L);
- Sílice: menos de 12 ppm (mg / L);
- Sólidos disueltos totales (tds): menos de 60 ppm

Si la presión del agua de entrada:

- es menor del valor indicado (150kPa) utilice una bomba de caudal adecuado;
- es mayor del valor indicado (600kPa) utilice un reductor de presión calibrado a 200kPa (UNOX recomienda su reductor de presión).

Si la conductividad del agua es mayor del valor indicado (150 µS/cm), utilice un aparato desmineralizador o filtros para evitar la formación de depósitos de cal y/u otros minerales dentro del horno. Los daños provocados por la cal u otros agentes químicos transportados en el agua no están cubiertos por la garantía.



reutilizarse.

Para la conexión a la red de agua, utilice el juego de uniones nuevas incluidas con el equipo. Las uniones ya usadas no deben

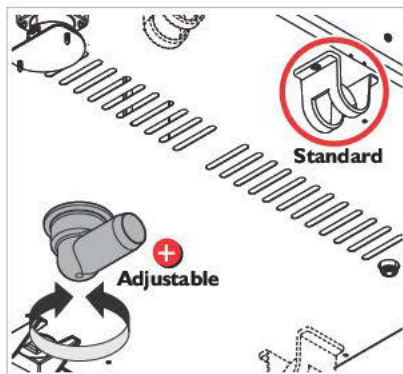
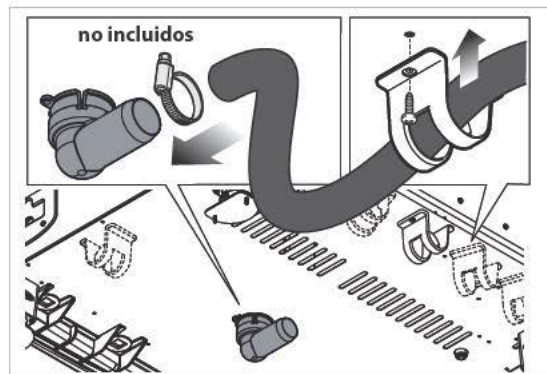
Conexión del agua: agua de salida

Monte el codo a 90° (incluido en la bolsa "Starter kit") al terminal de desagüe situado en la parte trasera del equipo; conecte el codo a un tubo rígido o flexible y empálmelo a un desagüe para aguas grises.

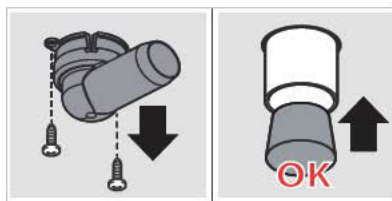


El agua que sale por el desagüe del horno puede alcanzar altas temperaturas (90 °C).

Los tubos empleados para el desagüe deben poder resistir dichas temperaturas y no deben ser de tipo metálico. UNOX recomienda sus tubos rígidos y flexibles.



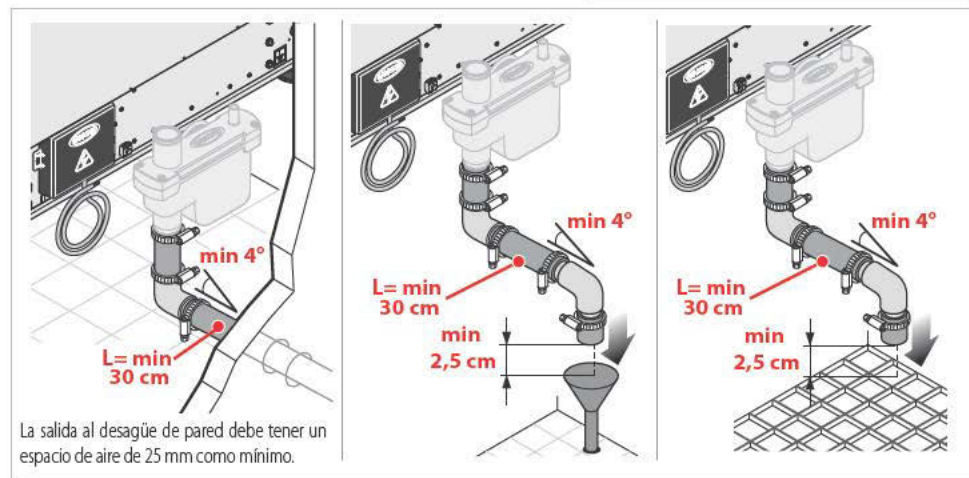
Si no se puede conectar de manera permanente el horno **BakerLux™** a un sistema de escape, se tiene que sellar el terminal con el tapón cónico suministrado conjuntamente con el "Starter Kit". Quitar el tubo acodado desatornillando los tornillos que lo sostiene e insertar el enchufe cónico en el terminal de escape.



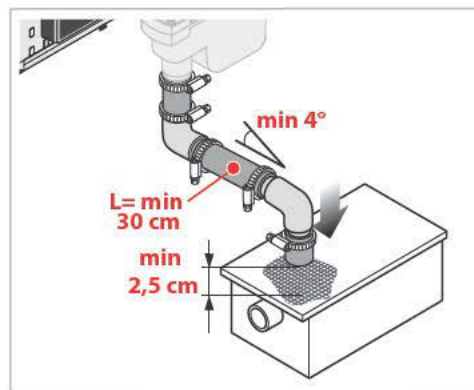
Características del desagüe

El desagüe debe:

- ser de tipo sifónico (sifón no incluido);
- ser un metro de largo como máximo;
- tener una inclinación mínima del 4%;
- tener un diámetro NO inferior al de la conexión del desagüe;
- ser específico para cada equipo; en caso contrario asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado para garantizar un flujo correcto y sin obstáculos;
- estar libre de estrangulamientos.



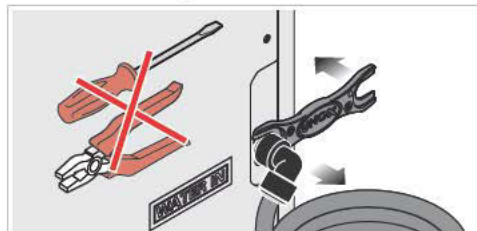
La salida al desagüe de pared debe tener un espacio de aire de 25 mm como mínimo.



En caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, desmonte el sifón y monte un separador de grasas o vacíe directamente en una rejilla. En ambos casos, deje el espacio de aire indicado.

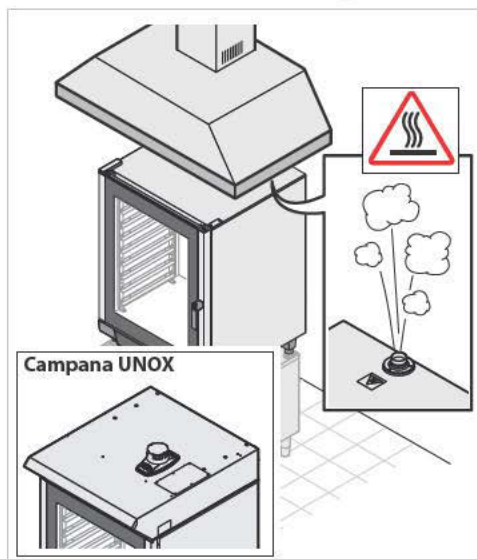


Conexión del agua: intervenciones



Si fuese necesario desconectar el racor "rápido" de entrada de agua, por ejemplo para operaciones de mantenimiento, utilice la llave incluida en la bolsa "Starter Kit": si se utilizan otras herramientas (ej. destornilladores, alicates, etc.) podría estropearse el componente y comprometerse su estanqueidad.

Evacuación de humos (⚡ solo para hornos eléctricos)



Durante la cocción se desprenden humos calientes y olores que se expulsan mediante un tubo de evacuación de humos situado en la parte superior del equipo.



Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca del tubo de salida.

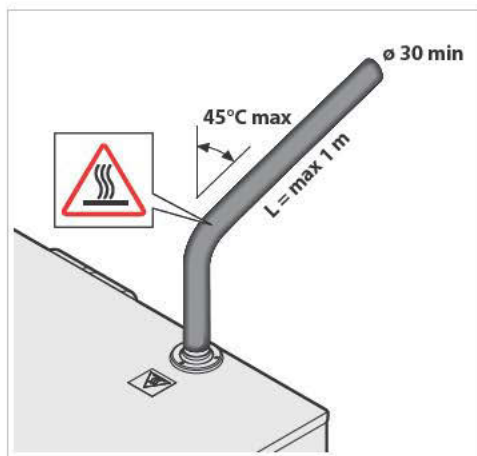
La evacuación de los humos al exterior puede realizarse mediante:

1) **una campana extractora** de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno.



*UNOX recomienda, para los modelos **Dynamic**, sus campanas extractoras, controladas directamente por un sistema de autodiagnóstico del horno.*

Para montar las campanas UNOX, consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.



2) **un tubo** sin aspiración o ventilación forzada.

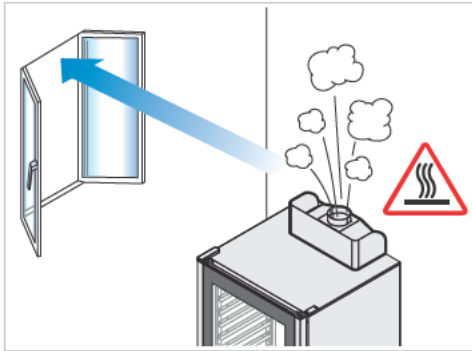
El tubo debe:

- ser INDEPENDIENTE para cada equipo;
- tener un diámetro mínimo de 30 cm;
- estar libre de estrangulamientos;
- tener una inclinación no mayor de 45°;
- ser un metro de largo como máximo.



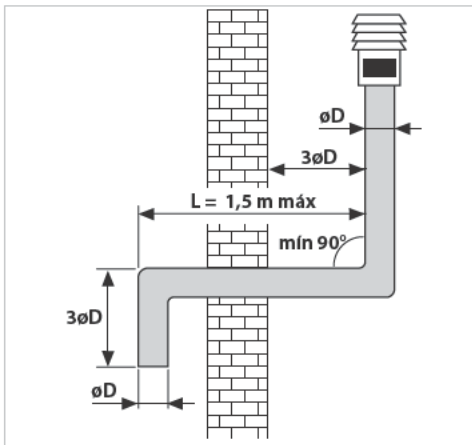
UNOX recomienda utilizar su tubo de aspiración.

Evacuación de humos y gases de combustión (🔥 solo para hornos de gas)



Por medio del tubo de evacuación se expulsan los humos y los olores procedentes de la cámara del horno, así como los gases de combustión. Su evacuación al exterior puede realizarse de varias maneras: elija la adecuada para la potencia nominal del equipo que va a instalar y cumpla las normas de instalación nacionales/locales del país de destino.

1) Hornos con potencia térmica < 14 kW evacuación directa al ambiente de instalación del horno.



2) Hornos con potencia térmica > 14 kW evacuación mediante una chimenea de tiro natural eficiente.

La chimenea debe obligatoriamente:

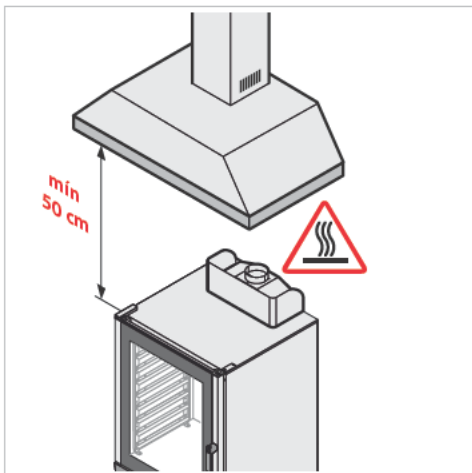
- mantener en toda su longitud el mismo diámetro ($\varnothing D$) que la conexión del tubo de evacuación del horno;
- tener un tramo vertical ($3\varnothing D$) por encima del interruptor de tiro equivalente a 3 veces el diámetro $\varnothing D$;
- describir un recorrido ascendente con inclinación mínima del 10%; los posibles ángulos deben ser mayores o iguales a 90° y las posibles secciones horizontales (L) no deben superar el 1,5 m de largo.



Se recomienda montar un caballete en la parte más alta del exterior del cañón de chimenea para impedir que entre agua de lluvia en el horno y para minimizar las depresiones por efecto Venturi que se generan cuando hay fuertes corrientes de aire.

3) Hornos con potencia térmica > 14 kW evacuación mediante una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno.

La campana debe colocarse como mínimo a 50 cm del tubo de evacuación: una distancia menor podría provocar la formación de gases no quemados nocivos.



Los gases de escape pueden alcanzar temperaturas próximas a los 500°C. No utilice tubos de evacuación realizados en aluminio o en materiales que no resistan tales temperaturas.

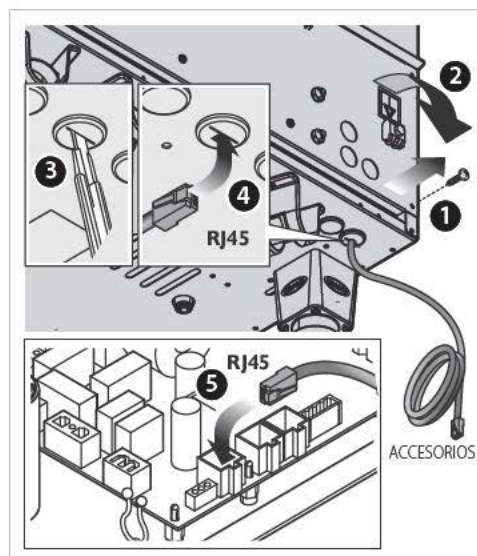


Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca de las chimeneas de evacuación.



Conexiones entre equipos superpuestos

Conexiones entre equipos con cable RJ45

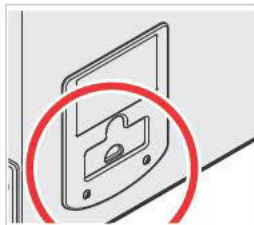


Todos los hornos de las líneas **ChefLux™** y **BakerLux™** están preparados para conectarse a accesorios (fermentador, campana, etc.). **Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores RJ45 situados en la parte trasera del horno y se detectan automáticamente.**

Antes de realizar la conexión, desconecte todos los aparatos de la alimentación eléctrica.

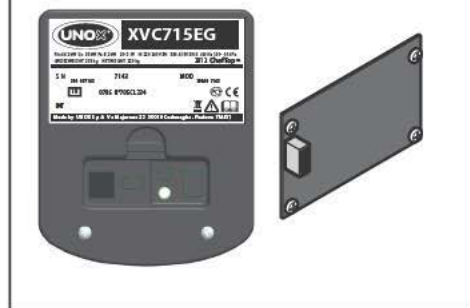
- 1 Desenrosque los tornillos que sujetan la plancha trasera.
- 2 Retire la plancha trasera para poder acceder a la tarjeta de potencia.
- 3 Corte con un cutter una ranura vertical en uno de los tapones de goma situados en el panel trasero del horno.
- 4 Introduzca por la ranura un terminal del cable RJ45.
- 5 Inserte uno de los terminales del cable en el conector hembra correspondiente situado en la tarjeta de potencia (se puede utilizar cualquiera de los tres conectores). Conecte el segundo terminal a un accesorio.
- 6 Vuelva a montar la tapa de protección apretando los tornillos correspondientes.
- 7 Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de todos los aparatos.

UNOX.Link

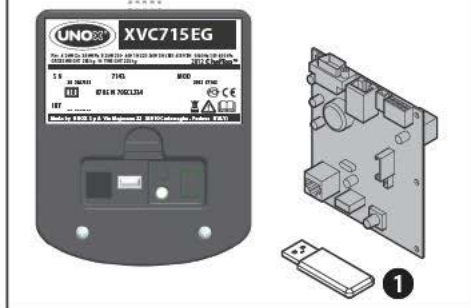


Los hornos **ChefLux™/BakerLux™** mod. *Dynamic* incluyen de serie una tarjeta de interfaz estándar, situada en su lado derecho: esta dispone de un botón de rearme del termostato de seguridad del horno y una toma RJ45 (ambos reservados para intervenciones de mantenimiento). Mediante unas sencillas operaciones, se pueden instalar los kits opcionales **UNOX.Link XC262 - XC263 - XC264** para facilitar y supervisar el uso del horno.

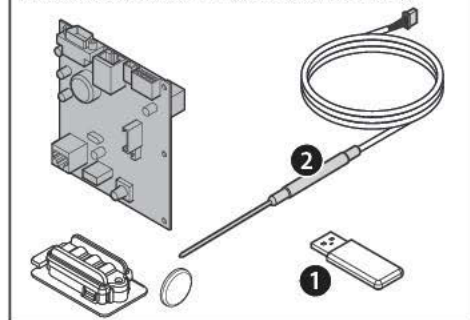
Tarjeta de interfaz estándar



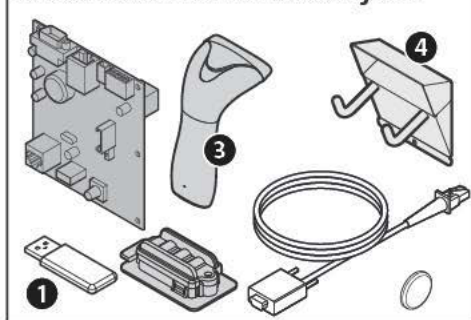
UNOX.Link XC262







UNOX.Link XC264 - sonda SOUS-VIDE



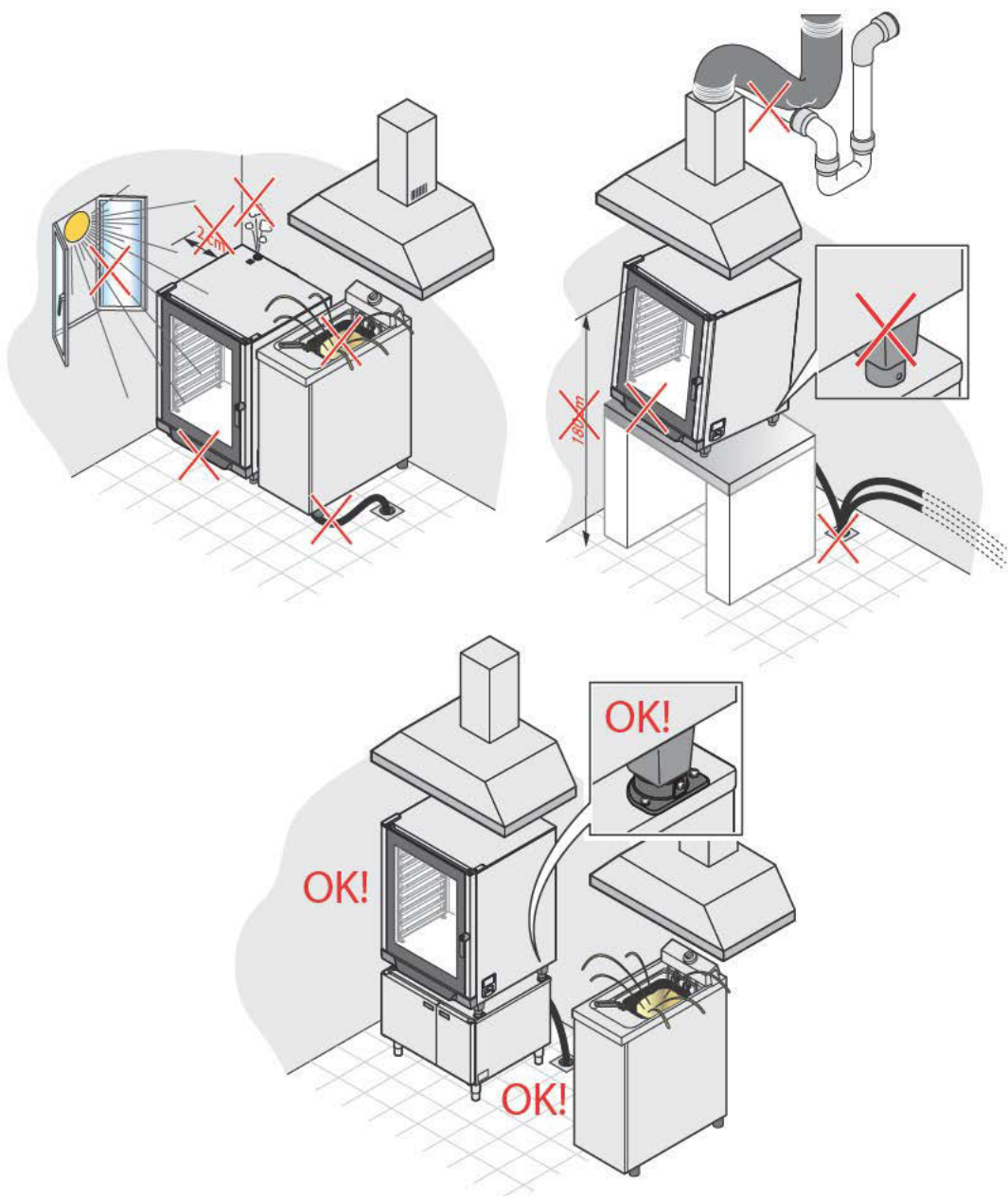
UNOX.Link XC263 - Cook.Code system



-  Memoria USB.
-  Sonda **SOUS-VIDE** (sonda de vacío).
-  Lector de códigos de barras (**Cook.Code** system)
-  Soporte para lector de códigos de barras



Ejemplos de instalaciones correctas e incorrectas





INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Índice

Índice	33
Indicaciones generales para el uso del equipo	34
Consejos de cocción	34
Uso de mods. Manual eléctricos	35
Uso de mods. Manual de gas	36
Uso de mods. Dynamic	38
Nociones preliminares	39
Funcionamiento MANUAL	40
Funcionamiento PROGRAMADO	43
Comunicación horno-usuario	45
Mantenimiento ordinario	47
Superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción	47
Superficies de plástico y panel de control	47
Interior de la cámara de cocción	48
Cristal interno y externo de la puerta	49
Periodos de inactividad	50
Eliminación al final de la vida útil	50
Servicio postventa	51
Certificaciones	52
Garantía	52



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Antes de utilizar el equipo:

- asegúrese de poseer el certificado de conformidad y operabilidad de la instalación expedido por el instalador autorizado por UNOX;
- lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 6
- lea el capítulo "Preámbulo" en la pág. 5.



En caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, coloque una bandeja vacía y no perforada en el soporte de parrilla más bajo del horno. Como alternativa se puede utilizar un recipiente de tamaño adecuado.

Indicaciones generales para el uso del equipo

- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (véase el cap. "Mantenimiento ordinario" en la pág. 47); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Al abrir la puerta de la cámara de cocción, los dispositivos de calentamiento y el ventilador se apagan automáticamente y se pone en marcha el freno del ventilador incorporado (el ventilador sigue girando unos pocos instantes).
- Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía. Para salir de la modalidad STAND-BY solo hay que tocar la tecla START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35 °C.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el horno lo antes posible (véase el cap. "Mantenimiento ordinario" en la pág. 47).
- Para evitar la ebullición, no utilice recipientes llenos de líquidos o alimentos que se licuen con el calor, en cantidades mayores de las que se puedan mantener fácilmente bajo control.

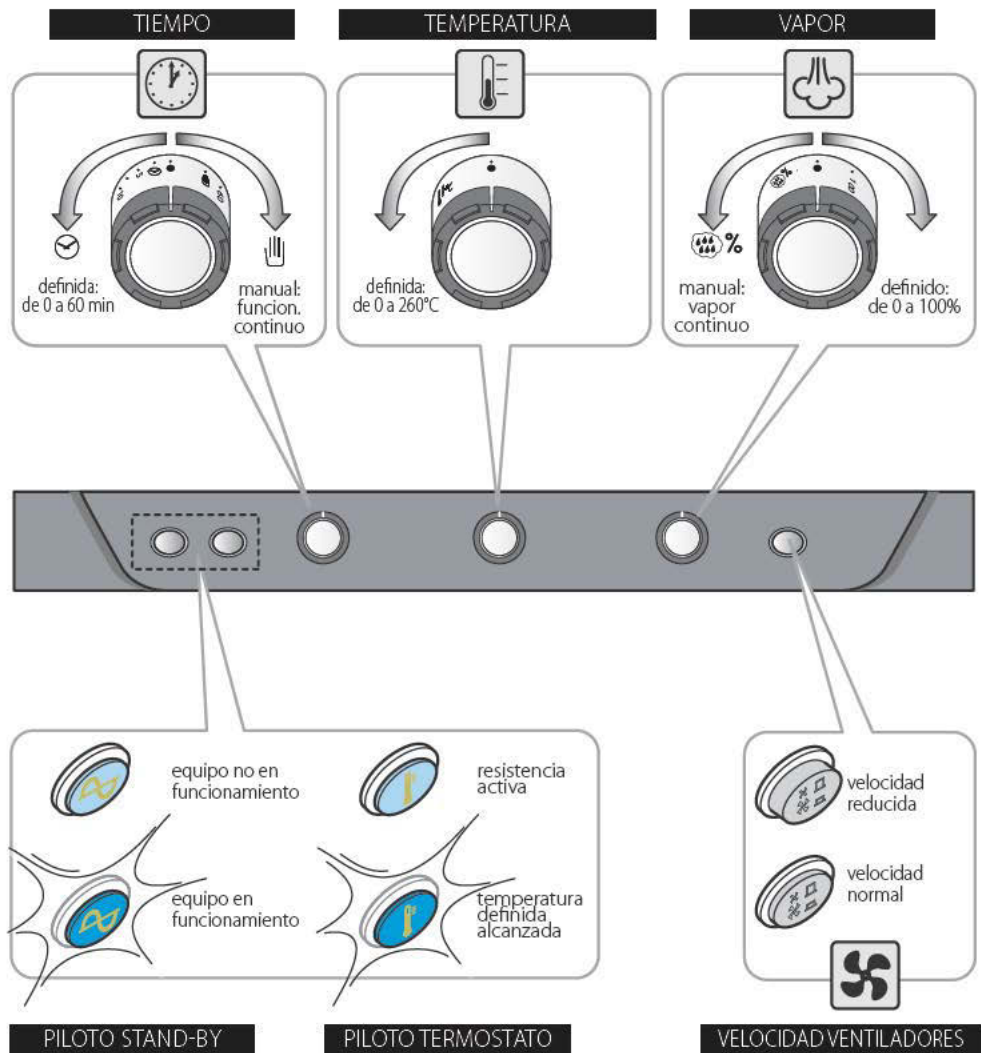


Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa "Starter Kit" a la altura indicada en la figura.**

Consejos de cocción

- Se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30-50°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- No mantenga el horno a 260°C de temperatura durante más de 10 minutos.
- Para las funciones de cocción a la parrilla y asado (por ej. aves), se debe colocar siempre una bandeja grasera en la parte inferior.
- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas.
- Siga siempre las indicaciones de carga del equipo que posee.

Uso de mods. *Manual* eléctricos





Uso de mods. *Manual* de gas

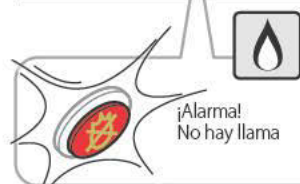
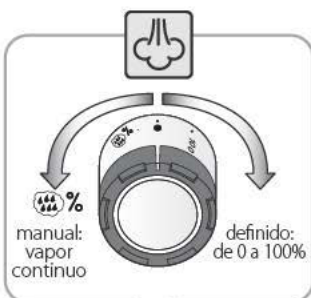
TIEMPO



TEMPERATURA



VAPOR



PILOTO DE ALARMA



PILOTO DEL QUEMADOR



VELOCIDAD VENTILADORES

BOTÓN DE REARME DEL GAS

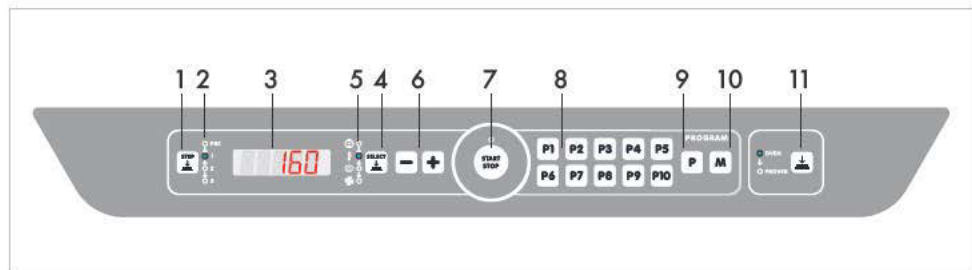


Tabla D Posibles causas de una alarma de gas

Descripción	Resolución del problema
Aire en las tuberías del gas (sobre todo en las instalaciones nuevas).	Lleve a cabo el rearme pulsando el botón específico.
Corrientes de aire o ventilación cerca del quemador.	Elimine cualquier corriente de aire que pueda afectar a la caja porta-quemador, garantizando la correcta ventilación del local, tal y como establecen las normas vigentes. Lleve a cabo el rearme pulsando el botón específico.
Ambos los pilotos de alarma y quemador están encendidos. Presión de gas de entrada insuficiente o nula con respecto a las indicaciones de la hoja " Datos técnicos " (CHART A) incluida con el equipo.	Apague el equipo y póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Regulación del inyector y del aire primario.	
Transformador del encendedor averiado.	
Tarjeta electrónica de interfaz de gas averiada.	
Válvula de gas averiada.	
Cable y/o bujía de detección de llama interrumpidos.	
Tarjeta de control de llama estropeada.	
Humedad en la superficie de la llama del quemador.	



Uso de mods. *Dynamic*

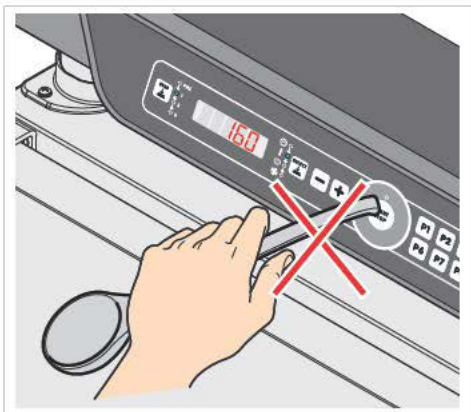
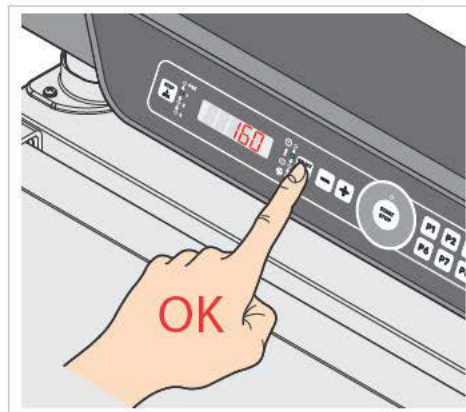


- 1) Pulsando sucesivamente se seleccionan los 3 PASOS de cocción y el PRECALENTAMIENTO para definir sus parámetros de cocción.
- 2) Los leds indican el PASO/precalentamiento:
 - en fase de definición de parámetros
 - en fase de cocción(1= PASO1...PRE= Precalentamiento).
- 3) Display.
- 4) Pulsando sucesivamente se seleccionan los parámetros a definir (temperatura, duración de cocción, etc.).
- 5) Los leds indican el parámetro en fase de definición.
- 6) Aumentan/reducen los valores mostrados en el display.
- 7) Inicia/interrumpe la cocción.
- 8) Programas de acceso rápido.
- 9) Carga/modifica programas ya memorizados.
- 10) Memoriza el programa configurado.
- 11) Conmuta de "OVEN" (horno) a "PROVER" (fermentador) y viceversa.

Los modelos *Dynamic* se utilizan pulsando con los dedos en las teclas serigrafadas.

Se deben utilizar únicamente los dedos y no otros objetos como cuchillos, tenedores, etc.

Este tipo de tecnología permite limpiar rápida y fácilmente el panel de control y garantiza además una fiabilidad máxima y duradera, evitando cualquier tipo de movimiento mecánico.



Nociones preliminares

Los modelos *Dynamic* pueden utilizarse con funcionamiento **MANUAL** o **PROGRAMADO**.

El funcionamiento **MANUAL** requiere que el usuario defina los siguientes parámetros para cada ciclo de cocción:

- duración de cocción;
- temperatura en la cámara;
- porcentaje de inyección de vapor en la cámara (**STEAM.Plus**);
- velocidad de los flujos de aire.

Los parámetros definidos no quedan memorizados y deben volver a introducirse para cada cocción.

El funcionamiento **PROGRAMADO** permite memorizar un ciclo de cocción (programa) para poder volver a utilizarlo en las cocciones futuras.

Cada ciclo de cocción consta de **4** fases:

- **FASE "PRE"**: precalentamiento inicial;
- **FASES 1...3**: hasta 3 pasos de cocción, cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos. Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los tres PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios.

El paso de una fase de cocción a la siguiente es controlado automáticamente por el equipo.

EJ. CICLO DE COCCIÓN



- Cuando se conecta la alimentación del horno, el control se enciende automáticamente.

- Funcionamiento de las teclas :

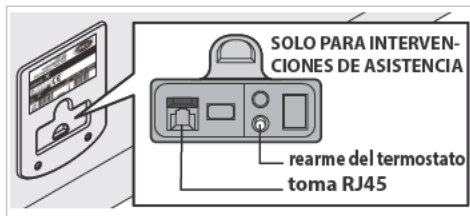
pulsando varias veces -> se aumenta/reduce el valor en una unidad por cada vez;
manteniendo pulsado -> se aumenta/reduce el valor muy rápidamente.

- Si no se pulsa ninguna tecla en 15 minutos y no hay ningún aparato en funcionamiento conectado al panel de control del horno (horno o fermentador), el control electrónico se pone en stand-by: solo permanece encendido el led START/STOP. Para volver a activar el control electrónico solo hay que pulsar la tecla START/STOP.



La tecla conmuta de "OVEN" (horno) a "PROVER" (fermentador) y viceversa.

Si desea utilizar el horno, asegúrese de que esté encendido el led "OVEN" (horno).



El horno incluye de serie, en el costado derecho, un botón para el rearme del termostato de seguridad del horno y una toma RJ45, ambos reservados al personal especializado para intervenciones de asistencia.

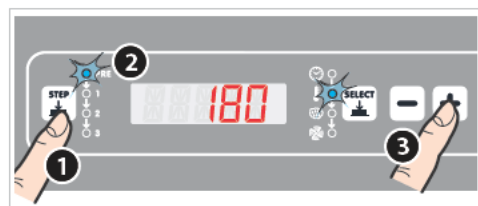


Bajo pedido están disponibles los kits opcionales **UNOX.Link XC237, XC238** útiles para facilitar y supervisar el uso del horno; póngase en contacto con UNOX para más información.






Funcionamiento MANUAL

PRECALENTAMIENTO

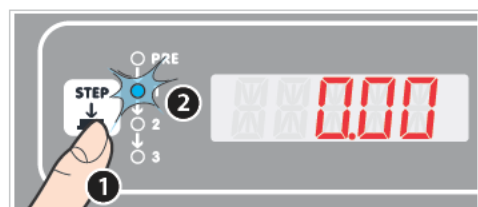


260°C ← - 0°C + → 260°C
 TEMPERATURA MÁXIMA TEMPERATURA MÁXIMA

- 1 Pulse la tecla .
- 2 se encenderá el led "PRE" correspondiente.
- 3 Pulse las teclas   hasta llegar a la temperatura de precalentamiento deseada.

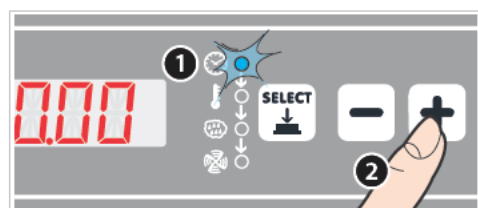
La función de precalentamiento tiene como único parámetro definible la temperatura. La duración de la fase de precalentamiento depende de la temperatura definida (el equipo alcanza la temperatura en el menor tiempo posible).

SELECCIÓN PASO






- 1 Pulse la tecla .
- 2 se encenderá el led "1" correspondiente.

DEFINICIÓN DE LA DURACIÓN DE COCCIÓN



"INF"/"HOLD" ← - 0.00 + → 9.59
 FUNCIONAMIENTO DURACIÓN DURACIÓN
 CONTINUO MÍNIMA MÁXIMA

- 1 Asegúrese de que esté encendido el led "DURACIÓN"; en caso contrario pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda.

- 2 Defina el valor deseado pulsando las teclas  .

El display muestra la duración de cocción en horas.minutos (ej. 1.30= una hora y 30 minutos).



"INF"/"HOLD" (Funcionamiento continuo)

El horno funciona continuamente hasta que intervenga manualmente el usuario: PASO 1 -> ponga el parámetro en "INF" (infinito). La temperatura depende del valor definido con el parámetro específico (véase la sección siguiente). PASOS 2...3 -> ponga el parámetro en "HLD" (HOLD). La temperatura se mantiene a 70°C.

DEFINICIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

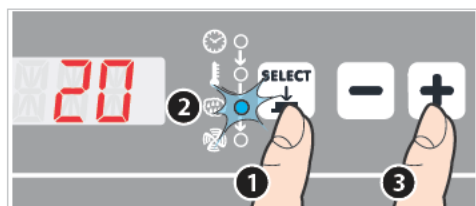


"PAU" ← - 0°C + → 260°C
 HORNO EN PAUSA VENTILADORES/RESISTENCIAS APAGADOS TEMPERATURA MÍNIMA TEMPERATURA MÁXIMA

- 1 Pulse la tecla
- 2 se encenderá el led "TEMPERATURA".
- 3 Pulse las teclas hasta llegar a la temperatura deseada.

Para programar un inicio diferido del horno o un periodo de pausa del horno (útil para el leudado) seleccione "PAU" (PAUSA) en el parámetro "temperatura de cocción" y la duración de la pausa con el parámetro "duración de cocción" (véase la sección anterior).

DEFINICIÓN DE LA HUMEDAD EN LA CÁMARA (STEAM.Plus)



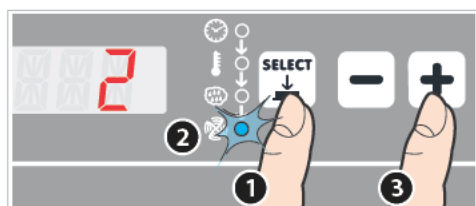
"oFF" → 20% - 40 - 60 - 80 - 100%
 SIN HUMEDAD MÍNIMA → MÁXIMA HUMEDAD

- 1 Pulse la tecla
- 2 se encenderá el led "HUMEDAD".
- 3 Pulse las teclas hasta llegar al porcentaje de humedad en la cámara deseado.

Introduciendo la variable vapor **STEAM.Plus** y sus distintas combinaciones con la temperatura se pueden realizar diversos tipos de cocción:

- Cocción al vapor (solo vapor);
 - Cocción mixta por convección - vapor (aire + vapor).
- El parámetro HUMEDAD es opcional; si no se define, el horno cocina por "CONVECCIÓN".

DEFINICIÓN DE LA VELOCIDAD DE LOS FLUJOS DE AIRE (AIR.Plus)



- 1 Pulse la tecla
- 2 se encenderá el led "VELOCIDAD AIRE".
- 3 Pulse las teclas hasta llegar a la velocidad deseada.

Velocidad 1: lenta
 Velocidad 2: rápida.

SELECCIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS PASOS SIGUIENTES (OPCIONAL)



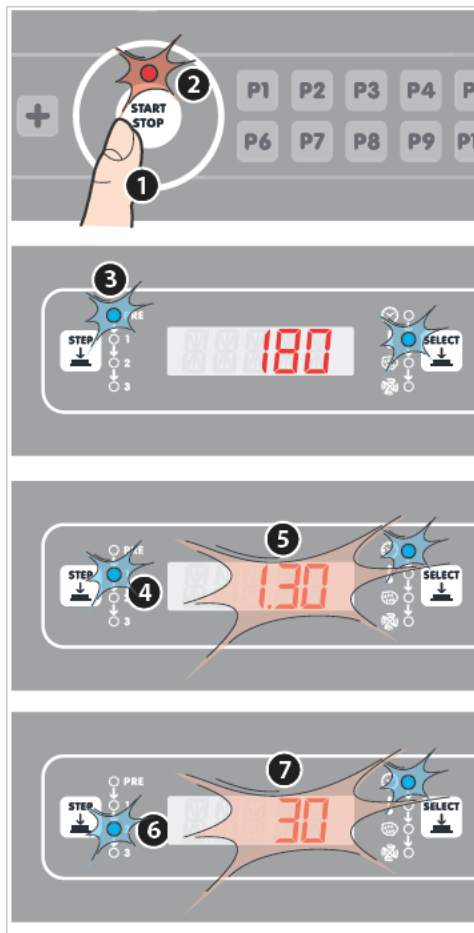
Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los tres PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios. Para definir el paso 2:

- 1 pulse la tecla
- 2 se encenderá el led "2".

A continuación defina los distintos parámetros (duración, temperatura, etc.) de la manera descrita en las secciones anteriores. En caso necesario, siga el mismo procedimiento para seleccionar y definir el paso 3.



INICIO DE COCCIÓN / INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / APAGADO DEL HORNO



Una vez definidos los PASOS deseados:

1 pulse la tecla START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.

2 Se encenderá el led "START/STOP" y comenzará una fase de precalentamiento, indicada con el encendido del led "PRE" 3.

Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento definida se emite una señal acústica.

Tras introducir los alimentos en la cámara de cocción y cerrar la puerta, comienza automáticamente el primer PASO de cocción, indicado con el encendido del led "1" 4.

5 En el display parpadea la duración global del ciclo de cocción (duración PASO 1 + duración PASO 2 + duración PASO 3) en forma de cuenta atrás: al concluir el PASO 1 comienza automáticamente el paso siguiente 6 7.

El final de cocción se indica con la emisión de una señal acústica.


Para interrumpir antes de tiempo el ciclo de cocción hay que mantener pulsada la tecla START/STOP durante unos 2/3 segundos.

Para activar la modalidad stand-by mantenga pulsada la tecla START/STOP durante unos 6 segundos; para volver a activar el equipo vuelva a pulsar la tecla START/STOP.

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS CON LA COCCIÓN INICIADA

Si se necesita modificar un parámetro de cocción (por ejemplo, la duración o la temperatura) cuando esta ya ha comenzado:

1 pulse la tecla  hasta que se encienda el LED correspondiente al PASO que se desea modificar;

2 pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda el LED correspondiente al parámetro que se desea modificar;

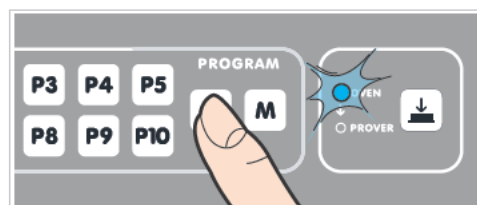
3 pulse las teclas   hasta llegar al nuevo valor deseado; los cambios tendrán efecto inmediato sin necesidad de pulsar ninguna otra tecla.

Funcionamiento PROGRAMADO

El funcionamiento programado permite al usuario memorizar hasta 99 programas (ciclos de cocción).

MEMORIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN

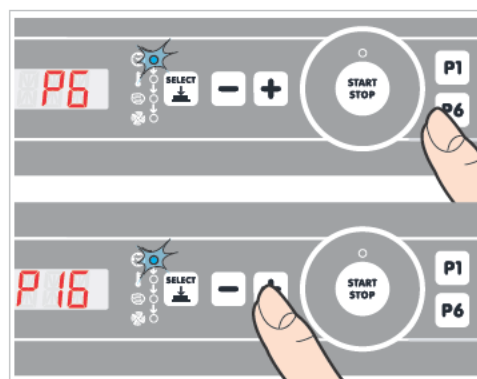
Acceso al menú de programación



Entre en el menú de programación pulsando la tecla



Asignación de la posición del programa



Seleccione una posición de la P1 a la P99 en la que se desea memorizar el programa pulsando directamente las teclas de la P1 a la P10 para seleccionar las primeras 10 posiciones o utilizando las teclas para las posiciones siguientes (de la P11 a la P99).

La posición seleccionada aparece en el display.

Definición de los parámetros de cocción de un programa

Defina los parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".

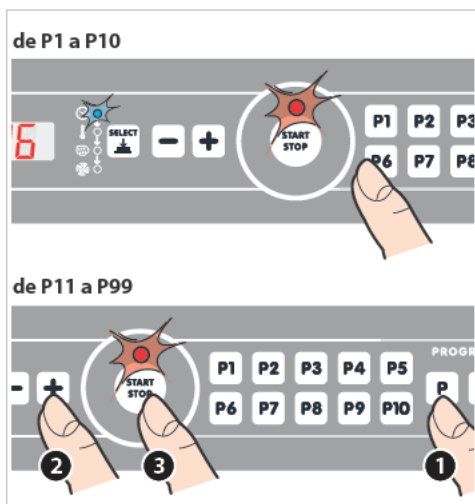
Memorización del programa configurado



Mantenga pulsado el botón hasta que se emita un pitido prolongado. Ahora el programa configurado estará memorizado.



CARGAR E INICIAR UN PROGRAMA YA MEMORIZADO



PROGRAMAS DEL P1 AL P10 (programas de acceso rápido):

mantenga pulsada la tecla correspondiente al programa deseado durante un mínimo de 2/3 segundos; el programa se iniciará directamente sin pulsar ninguna otra tecla.

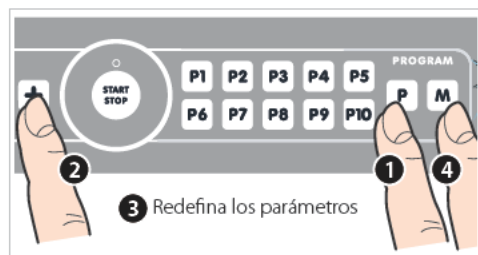
PROGRAMAS DEL P11 AL P99:

- 1 pulse la tecla **P**.
- 2 pulse las teclas **-** **+** hasta que aparezca en el display el programa que desea utilizar.
- 3 inicie pulsando la tecla START/STOP.

El final de cocción se indica con la emisión de una señal acústica.

Para interrumpir antes de tiempo el ciclo de cocción hay que mantener pulsada la tecla START/STOP durante unos 2/3 segundos.

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE UN PROGRAMA YA CONFIGURADO




- 1 Pulse la tecla **P**.
- 2 Use las teclas **-** **+** para cargar en el display el programa que desea modificar.
- 3 Redefina los parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".
- 4 Mantenga pulsado el botón **M** hasta que se emita un pitido prolongado. Ahora los nuevos parámetros estarán memorizados.

Comunicación horno-usuario



Los modelos *Dynamic* muestran en el display los posibles mensajes de alarma/advertencia relativos al horno o a los accesorios instalados.

- Los mensajes de advertencia (**UF/UL/UC - WARNING**) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo y de los accesorios, si bien con funciones limitadas.

Si hay varios WARNINGS, pulsando repetidamente la tecla **P** se desplaza toda la lista hasta borrarla; conmutando con la tecla  entre OVEN y PROVER vuelve a aparecer la lista.

- Los mensajes de alarma (**AF/AL/AC - ALLARM**) identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del horno/de los accesorios, que se deben poner por tanto en estado de STOP. Si los mensajes de alarma se refieren únicamente a los accesorios conectados, se puede utilizar el horno de todos modos.

Si hay varias ALARMAS, pulsando repetidamente la tecla **P** se desplaza toda la lista que no se puede borrar.

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
HORNO			
ALARMAS	AF01	Se ha detectado un recalentamiento de los motores	Horno bloqueado
	AF02	Se ha detectado un recalentamiento del termostato de seguridad	
	AF03	Se ha detectado un error en los datos leídos por la sonda de la cámara	
	AF04	Se ha interrumpido la comunicación entre la tarjeta de control y la de potencia	
WARNINGS	UF01	Se ha detectado un error en el sistema de refrigeración de los componentes electrónicos	Es posible que no funcione el ventilador de refrigeración de los componentes electrónicos
	UL02	Se ha detectado una temperatura excesiva en la tarjeta de potencia del horno	Existe el riesgo de ocasionar daños irreversibles a la tarjeta de potencia
			Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
			Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
			Compruebe que se hayan cumplido las normas de colocación establecidas en el manual de instalación. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente



Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema	
FERMENTADOR				
ALARMAS	AL01	Se ha detectado un error en los datos leídos por la sonda de la cámara del fermentador	Fermentador bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	AL02	Se ha interrumpido la comunicación entre la tarjeta de control y el fermentador		
WARNINGS	UL01	Se ha detectado un error en los datos leídos por la sonda de humedad	Posible funcionamiento defectuoso del control de humedad del fermentador	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	UL02	Se ha detectado una temperatura excesiva en la tarjeta de potencia del fermentador	Existe el riesgo de ocasionar daños irreversibles a la tarjeta de potencia	Compruebe que se hayan cumplido las normas de colocación establecidas en el manual de instalación. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	UL03	Se ha detectado un error en los datos leídos por la segunda sonda de temperatura del fermentador	Posible funcionamiento defectuoso del fermentador	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema	
CAMPANA				
ALARMAS	AC01	Se ha interrumpido la comunicación entre la tarjeta de control y la campana	La campana no funciona	Pulsando P se puede hacer desaparecer la alarma usando el horno sin campana. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WARNINGS	UC01	Se ha detectado un error en los datos leídos por la primera sonda de la campana	Posible funcionamiento defectuoso de la campana	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	UC02	Se ha detectado una temperatura excesiva en la tarjeta de potencia de la campana	Existe el riesgo de ocasionar daños irreversibles a la tarjeta de potencia	Compruebe que se hayan cumplido las normas de colocación establecidas en el manual de instalación. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	UC03	Se ha detectado un error en los datos leídos por la segunda sonda de la campana	Posible funcionamiento defectuoso de la campana	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	UC04	Se ha detectado un problema en la reducción rápida de temperatura de los humos de la campana	Posibles daños ocasionados a la campana	Compruebe que la conexión a la entrada de agua de la campana sea correcta

Mantenimiento ordinario



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;
- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corroa el acero inoxidable del interior de la cámara de cocción. Realice la limpieza diaria aunque se haya utilizado el equipo solo con calor húmedo (vapor).



Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura situada debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua.

Superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción



Espere hasta que se enfríen las superficies.

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado. Como alternativa, utilice únicamente detergentes recomendados por UNOX; productos de otro tipo pueden ocasionar daños y por tanto invalidar la garantía. Para utilizarlos consulte las instrucciones del fabricante de los detergentes.

Superficies de plástico y panel de control

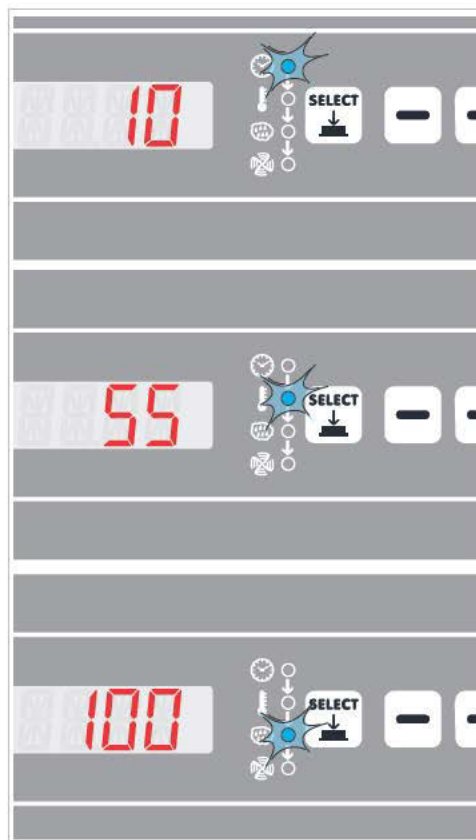
Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas.



Interior de la cámara de cocción



Si no se limpia a diario la cámara de cocción tal y como se describe a continuación, las grasas o los restos de alimentos acumulados en su interior pueden prender fuego – ¡peligro de incendio!



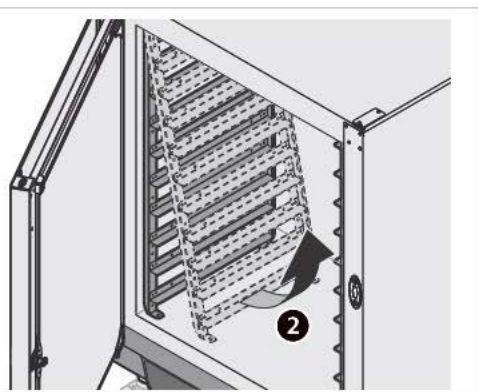
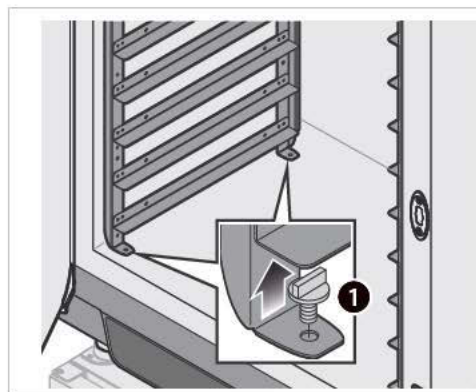
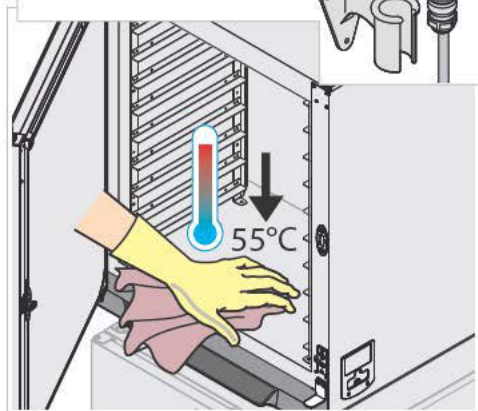
Para limpiar la cámara de cocción siga este procedimiento:

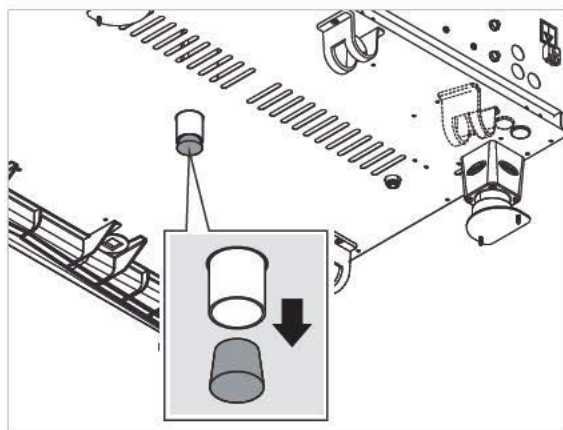
- encienda el horno y ponga la temperatura a 55°C y el vapor al 100%;
- deje el horno funcionando durante 10 minutos;
- espere hasta que se enfríen las superficies y limpie con una bayeta suave;
- aclare abundantemente para eliminar los restos.

Para facilitar la limpieza de la cámara, quite los soportes de parrilla laterales de la manera mostrada en la figura: límpielos con agua jabonosa o detergentes específicos, **evitando lavarlos en el lavavajillas.**



Para facilitar la limpieza interna de la cámara, UNOX recomienda utilizar su ducha manual.

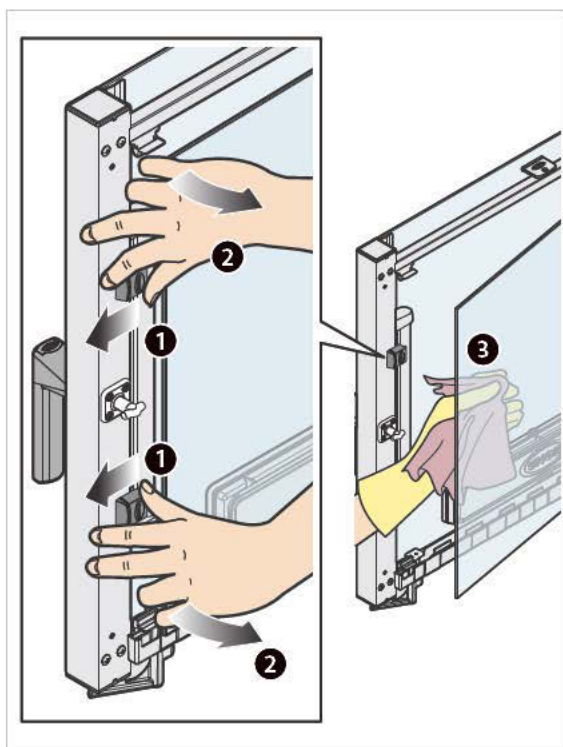




Si el equipo no está conectado permanentemente a una red de desagüe, antes de iniciar los programas de lavado se debe quitar el manguito ciego cónico que cierra el terminal de desagüe.

Al finalizar vuelva a colocar en su alojamiento el manguito ciego cónico.

Cristal interno y externo de la puerta



Espera hasta que se enfríen los cristales.

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales.

Aclare y seque con cuidado.

Si necesita realizar una limpieza más profunda, se puede abrir el cristal interno siguiendo las indicaciones de la figura.




SOLO PARA HORNOS DE GAS




Si los equipos evacuan los gases de combustión mediante una chimenea, deberá someterse obligatoriamente a revisiones por parte de personal cualificado con la frecuencia establecida en la legislación del país de instalación. Solicite documentación por escrito de la revisión realizada.

Periodos de inactividad

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas ( SOLO PARA HORNOS DE GAS);
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una Bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;
- deje la puerta del equipo entornada.

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (véase el cap. **"Mantenimiento ordinario"** en la pág. 47);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica, de agua y de gas ( SOLO PARA HORNOS DE GAS);
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo;
- vuelva a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro.



Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

Eliminación al final de su ciclo de vida

De conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 de 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19 / UE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



Cuando la marca del contenedor de basura está tachada con una barra se especifica que la introducción del producto en el mercado fue posterior al 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no se tiene que disponer de él como de los otros residuos, sino que tiene que ser tratado separadamente.

■ Todos los dispositivos están hechos con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, hoja de metal galvanizada, cobre, etc) en porcentaje superior al 90% en peso.

Hacer que el equipo sea inservible para su eliminación mediante la eliminación del cable de alimentación y del resto de los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (si existen).

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil reduciendo el impacto negativo sobre el medio ambiente y mejorando la eficiencia del uso de los recursos, mediante la aplicación de los principios siguientes: "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Hay que tener en cuenta que la eliminación no autorizada o inadecuada del producto conlleva la aplicación de las sanciones establecidas por las leyes y reglamentos vigentes.

Información sobre la eliminación en Italia

En Italia, los aparatos RAEE se tienen que entregar a:

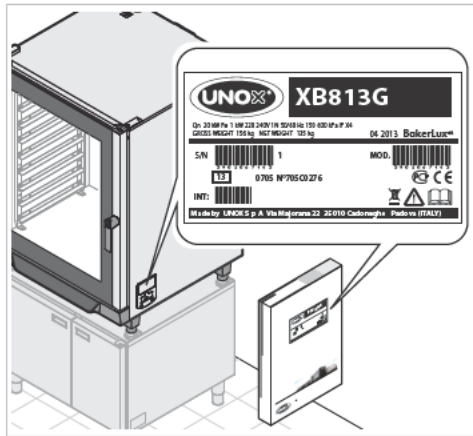
- Los centros de recogida (también conocida como islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- El vendedor del que se compra un nuevo dispositivo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada "uno a uno");

Información sobre la eliminación en otros países de la Unión Europea

La Directiva de la UE sobre los aparatos RAEE se ha implementado de manera diferente en cada nación, así que si usted quiere eliminar el equipo, sugerimos que se comuniqué con la autoridad local o con el Distribuidor para pedir el método correcto de eliminación.

Servicio postventa

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y consulte las soluciones ofrecidas en la **"Tabla E"**.



Si no hallase la solución en la tabla, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado por UNOX, comunicando:

- la fecha de compra;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos;
- (solo para mods. ***Dynamic***) los mensajes de alarma que aparezcan en el display (véase el cap. **"Comunicación horno-usuario"** en la pág. 45).

Datos del fabricante:

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

Tabla E

Avería	Posible causa	Posible solución	Resolución del problema
El horno está completamente apagado.	<ul style="list-style-type: none"> - Ausencia de tensión de red. - Equipo averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe la conexión a la red eléctrica. 	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
No se produce vapor en la cámara de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> - Entrada de agua cerrada. - Conexión a la red de agua o al depósito realizada de manera incorrecta. - Ausencia de agua en el depósito (en caso de carga de agua desde el depósito). - Filtro de entrada de agua obstruido por impurezas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra la entrada de agua. - Compruebe la conexión a la red de agua o al depósito. - Llene de agua el depósito. - Limpie el filtro. 	
Tras ajustar el tiempo y pulsar la tecla START / STOP el horno no se pone en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> - Puerta abierta o mal cerrada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe el cierre de la puerta. 	
Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> - Junta sucia. - Junta deteriorada. - Mecanismo de la manilla aflojado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpie la junta con una bayeta húmeda. - Acuda a un técnico especializado para la reparación. 	



Certificaciones

EU declaración de conformidad para equipos eléctricos y gas

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto

ChefLux™/BakerLux™

Para hornos eléctricos y a gas:

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:

- EN60335-1:2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
- EN62233: 2008

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:- 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

Sólo para hornos a gas:

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:- EN60335-2-102: 2006 + A1: 2010

Es conforme a la Directiva 2009/142/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:- EN 203-1: 2005 + A1:2008

- EN 203-2-2: 2006

Garantía

La instalación de un producto UNOX debe ser realizada por un Centro de Asistencia Autorizado de UNOX. La fecha de instalación y el modelo del aparato deben ser documentados por el comprador final mediante una confirmación escrita o una factura de instalación emitida por el distribuidor o por el Centro de Asistencia Autorizado de UNOX, ya que de lo contrario la garantía carecerá de validez;

La garantía de UNOX cubre todas las averías atribuibles inequívocamente a defectos de origen debidos a una mala fabricación. Quedan excluidos los defectos y daños derivados del transporte, conservación, mantenimiento o uso incorrectos del producto o instalación no conforme a las especificaciones técnicas proporcionadas por Unox y atribuibles al entorno de uso como, por ejemplo, al uso de agua sucia y agresiva, gas de muy mala calidad o corriente con potencia o tensión inadecuadas.

Queda excluido de la garantía todo daño debido a sobretensiones, así como los daños derivados de manipulaciones ilícitas por parte de personas no autorizadas o no competentes. Asimismo, el derecho de garantía quedará anulado en caso de daños y fallos de funcionamiento derivados de incrustaciones de cal en el aparato. La garantía tampoco cubre los componentes expuestos a desgaste como: juntas, bombillas, cristales, piezas estéticas de los equipos y piezas que se puedan desgastar con el uso.

El derecho a las prestaciones de garantía quedará anulado en caso de daños provocados por una instalación imperfecta o no realizada por un Centro de Asistencia Autorizado.





L.2.2988.D.00-4D1.01 A - Printed: 07-2015
Subject to technical changes.



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

