



Manual de instrucciones

ESPAÑOL

XVC-XBC

ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato



INTRODUCCIÓN	3
PREÁMBULO	4
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS	3
NORMAS DE SEGURIDAD	5



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	8
---	----------



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	44
--------------------------------------	-----------

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente,

le agradecemos que haya elegido un horno / equipo complementario de la línea **ChefTop™/BakerTop™**.

Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** constituyen los mejores frutos de la investigación de Unox, que garantiza unas dimensiones mínimas junto con prestaciones excelentes y un control de cocción extraordinario en cualquier condición de uso y de carga.

Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** utilizan las mejores tecnologías patentadas por UNOX, nacidas de la colaboración con los chefs y los institutos de investigación más avanzados del mundo.

Una amplia gama de accesorios disponibles hacen de ellos una herramienta sumamente versátil y simplifican aún más el trabajo en la cocina.

Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** están disponibles/fabricados en las versiones eléctrica y de gas.

Le recomendamos que lea detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones necesarias para preservar inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del producto adquirido.

UNOX S.p.A.

Distribuidor:

Instalador:

Fecha de instalación:



Preámbulo

Este manual explica la instalación y el uso de las gamas **ChefTop™** y **BakerTop™**.

Gracias a la tecnología **MAXI.Link**, los hornos de la gama **ChefTop™** y sus accesorios permiten crear soluciones de cocción completas (COOKING SOLUTIONS) destinadas a la gastronomía, como: horno con mantenedor de temperatura **SlowTop** y superposición de dos o más hornos.

Los modelos **ChefTop™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control digital y capacidad para: 3, 5 GN 2/3; 3, 5, 7, 10, 20 GN 1/1; 6, 10, 20 GN 2/1.

Los hornos eléctricos **ChefTop™** incluyen además las versiones **POWER** y **ECO**, que permiten al chef elegir entre la máxima potencia y el ahorro energético, según las necesidades de uso del horno.

Los hornos de la gama **BakerTop™** y sus accesorios permiten crear columnas de cocción completas (BAKING STATIONS) destinadas a la pastelería y a la panificación. Con los hornos de la gama **BakerTop™** se puede cocinar: hojaldre, bizcocho, galletas, beignets, croissants, pizza, focaccias, panettones y productos leudados. Los modelos **BakerTop™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control digital y capacidad para: 4, 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!



Consejos e información útil



¡Peligro de descargas eléctricas!



Símbolo de puesta a tierra



Lea el manual de instrucciones



Símbolo de equipotencial



Peligro de quemaduras



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 los siguientes pictogramas.



Instrucciones válidas solo para hornos de GAS



Instrucciones válidas solo para hornos sobre suelo



Instrucciones válidas solo para hornos de sobremesa




Instrucciones válidas solo para hornos sobre suelo con carro

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 o superpuestos, 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 (**BakerTop™**);
- cocción de productos de gastronomía, frescos o congelados (**ChefTop™**);
- cocción al vapor de carnes, pescados y verduras (**ChefTop™**);
- cocción de alimentos al vacío, dentro de bolsas aptas para dicha cocción;
- regeneración de alimentos refrigerados y congelados (**BakerTop™ - ChefTop™**);
- 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.



SOLO PARA HORNOS SOBRE SUELO CON CARRO:

- bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos;
- bloquee siempre las bandejas insertadas en las guías;

- **extreme las precauciones durante el desplazamiento**, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o a través de puertas).
- Extraiga la sonda al corazón de los alimentos antes de sacar las bandejas del horno y colóquela en la vaina externa prevista. Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no suponga un obstáculo para ello. Maneje con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y alcanza altas temperaturas después del uso.
- Durante la función "COOL" (enfriamiento de la cámara) el equipo funciona incluso con la puerta abierta. No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.
- Durante el lavado, no abra la puerta del horno, ya que existe el peligro de lesiones ocasionadas por el movimiento del brazo de lavado, por los vapores calientes y por la agresividad de los detergentes químicos utilizados.



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	9
Comprobación del contenido del embalaje	12
Operaciones preliminares	13
Retirada de la película y de la punta de silicona de protección	13
Extracción de las sujeciones del carro	13
Colocación	14
Características del local de instalación	14
Distancias mínimas	16
Modalidades de colocación - HORNOS DE SOBREMESA	17
Colocación sobre el suelo o sobre ruedas	17
Colocación sobre subestructuras	18
Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.)	18
Fijación sobre subestructuras UNOX	18
Colocación superpuesta a otros equipos (MAXI.Link)	20
Modalidades de colocación - HORNOS SOBRE SUELO CON/SIN CARRO	21
Nivelación del equipo	21
Reglaje	23
Regulación del cierre de la puerta	23
Conexión eléctrica	25
Comprobaciones obligatorias	26
Adaptación a tensiones diferentes	26
Sustitución del cable de alimentación	26
Conexión del gas	27
Conexión a la red de la instalación de gas	27
Adaptación a otro tipo de gas	28
Comprobaciones tras la conexión	30
Conexión del agua	31
Conexión del agua: agua de entrada	31
Conexión del agua: intervenciones	32
Características del agua de entrada	32
Conexión del agua: agua de salida	33
Características del desagüe	34
Evacuación de humos - HORNOS ELÉCTRICOS	37
Evacuación de humos y gases de combustión - HORNOS DE GAS	38
Procedimiento de rearme del horno	39
Conexiones entre equipos superpuestos (MAXI.Link)	40
Conexiones entre equipos con cable RJ45	40
Configuración de los hornos como "MASTER" o "SLAVE"	40
UNOX.Link	42



Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 5 y el capítulo "Preámbulo" en la pág. 4.
Durante la instalación póngase ropa de protección adecuada (calzado de seguridad, guantes, etc.).

Desembalaje

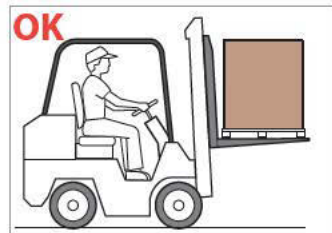
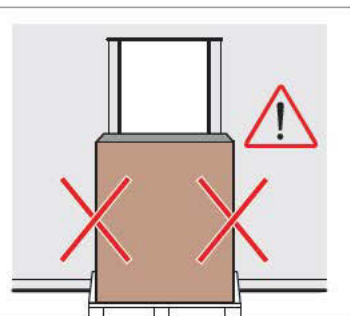
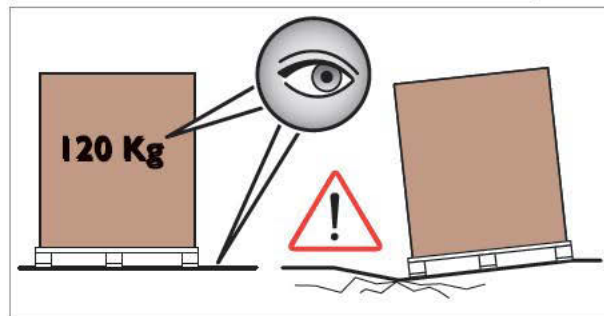
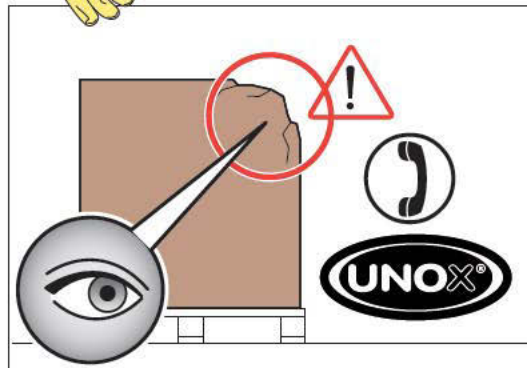


Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.

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

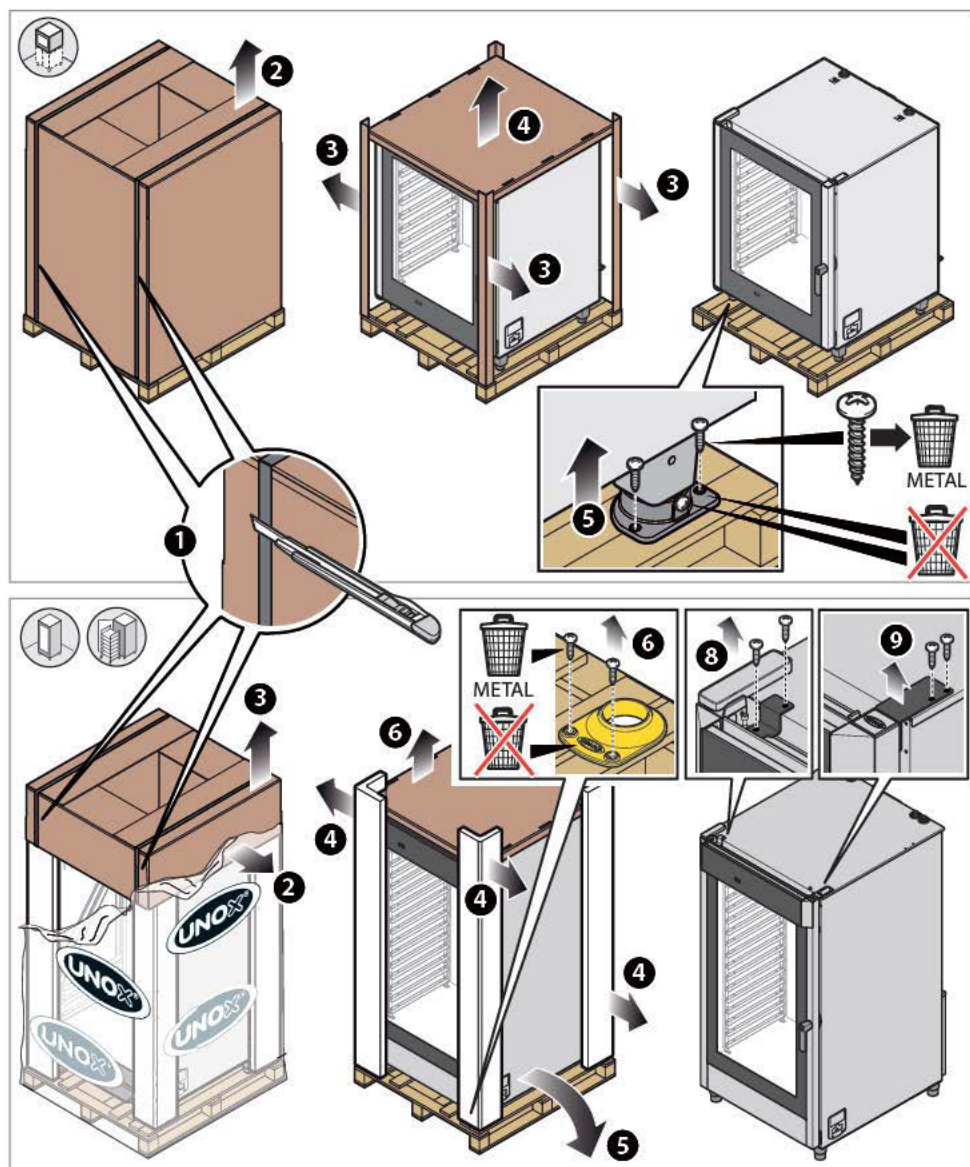
- pase fácilmente por las puertas;
- el pavimento resista su peso.

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.

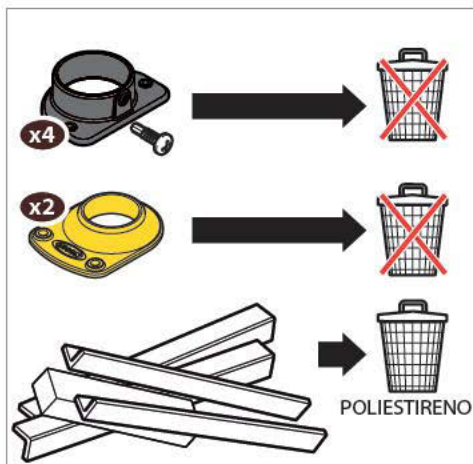
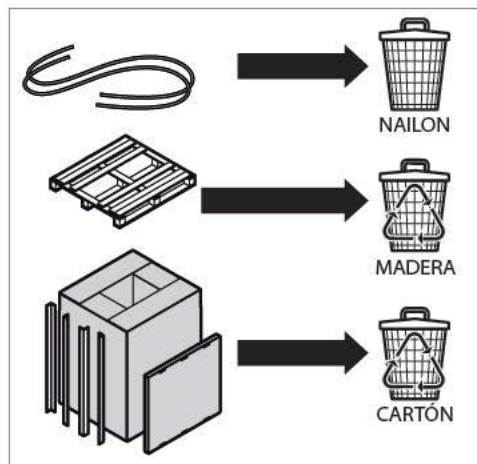




El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.

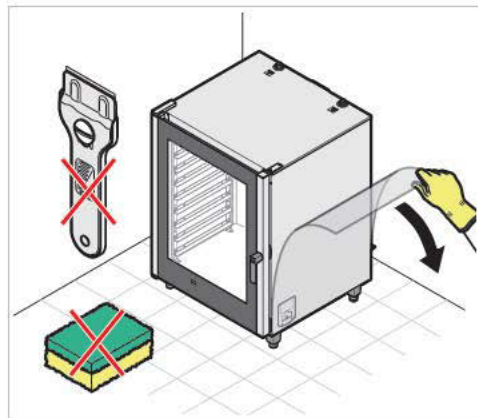
UNOX adopta desde hace años la filosofía **NON-STOP Efforts**, aumentando la compatibilidad medioambiental de sus productos y esforzándose por reducir el consumo energético y los desperdicios.

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



Operaciones preliminares

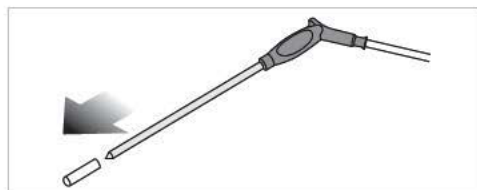
Retirada de la película y de la punta de silicona de protección



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.



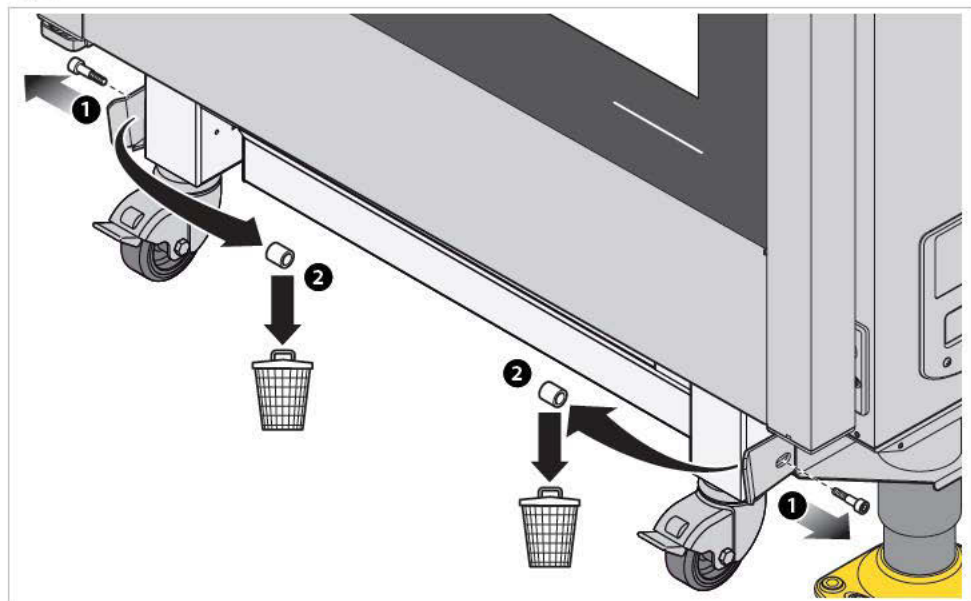
Las películas retiradas, al ser potencialmente peligrosas, deben mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse de acuerdo con las normas locales.



Extracción de las sujeciones del carro



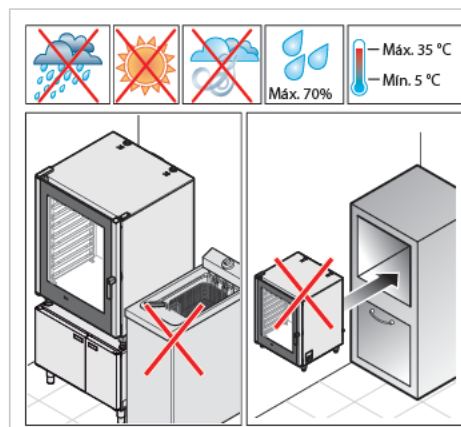
HORNOS SOBRE SUELO CON CARRO






Colocación

Características del local de instalación



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. 38.

Tabla A

MODELOS BakerTop™	Dimensiones mm	Peso* kg
XBC 1005E	866x972x1866	177
XBC 905E	866x972x1866	183
XBC 805E	860x882x1217	121
XBC 605E	860x882x897	89
XBC 405E	860x882x709	63
XBC 1015EG	866x970x2072	200
XBC 915EG	866x970x2072	206
XBC 815EG	860x882x1425	135
XBC 615EG	860x882x1105	109



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" y "Tabla B").



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

Tabla B

MODELOS ChefTop™	Dimensiones mm	Peso* kg	MODELOS ChefTop™	Dimensiones mm	Peso* kg
XVC 4005EP	869x1206x1857	190	XVC 105E	750x782x498	45
XVC 2005EP	860x1135x1217	165	XVC 105EP	750x782x498	45
XVC 1205EP	860x1135x897	150	XVC 205E	574x773x632	44
XVC 1005EP	866x972x1866	177	XVC 055E	574x762x498	38
XVC 905EP	866x972x1866	183	XVC 4015EG	869x1206x2072	220
XVC 705E	750x773x1042	86	XVC 1215EG	860x1135x1105	170
XVC 705EP	750x773x1042	86	XVC 1015EG	866x972x1866	200
XVC 505E	750x773x895	79	XVC 915EG	866x972x1866	206
XVC 505EP	750x773x895	79	XVC 715EG	750x773x1254	100
XVC 305E	750x773x707	62	XVC 515EG	750x773x1107	93
XVC 305EP	750x773x707	62	XVC 315EG	750x773x918	76

* los valores se refieren al peso del equipo vacío

Hornos ChefTop™ con apertura de puerta de izquierda a derecha: XVC4005EPL / XVC4015EGL / XVC2005EPL / XVC2015EGL / XVC1005EPL / XVC1015EGL / XVC905EPL / XVC915EGL / XVC705EPL / XVC705EPL / XVC715EGL / XVC305EPL / XVC305EPL / XVC315EGL

Hornos BakerTop™ con apertura de puerta de izquierda a derecha: XBC1005EL / XBC1015EGL / XBC905EL / XBC915EGL / XBC805EL / XBC815EGL / XBC605EL / XBC615EGL / XBC405 EL

Los locales de instalación deben estar preparados con instalaciones eléctricas, de agua y de gas (solo para hornos de gas) 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

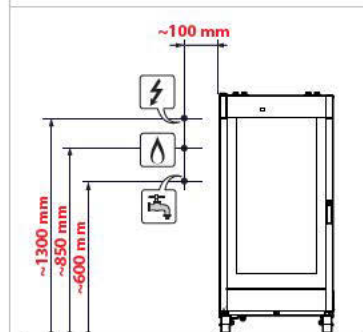
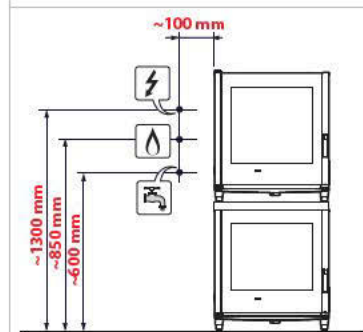
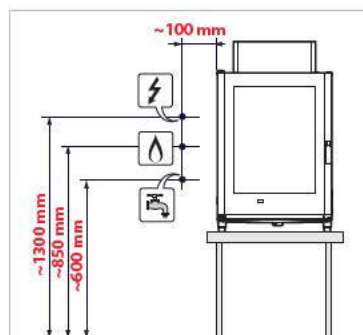


conexión del gas



In caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, adopte las precauciones que se indican en el apart. *Características del desagüe* de la pág. 34.

CONEXIONES DE DESAGÜE

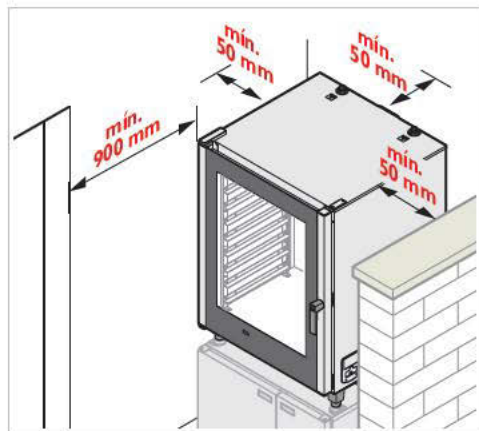


Desagüe de pared ⁽¹⁾	Desagüe separado con embudo	Desagüe de suelo
Sifón no incluido		
Sifón incluido		

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



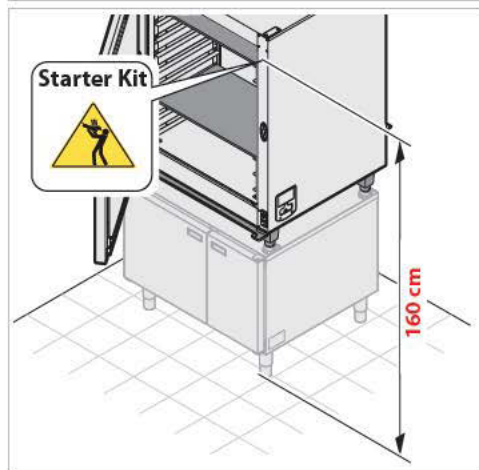
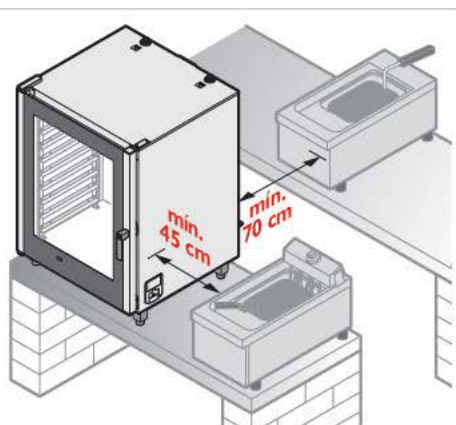
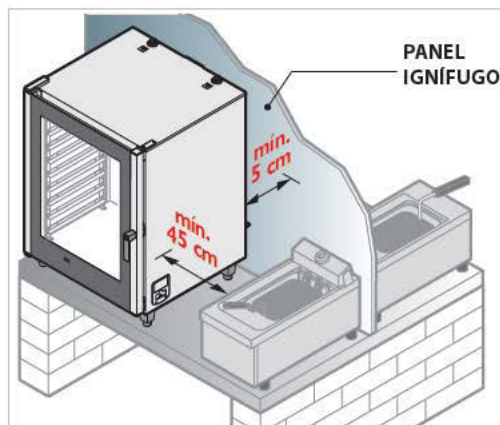
Distancias mínimas



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.



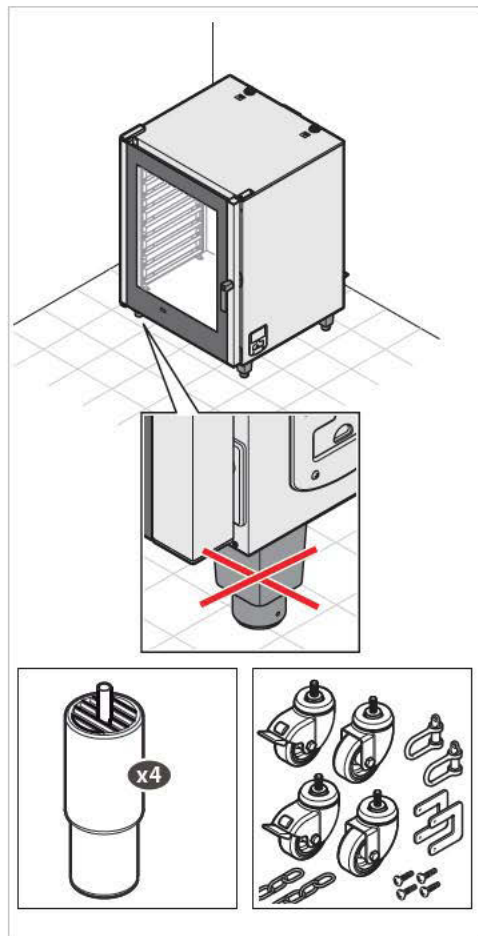
Por motivos de seguridad, se recomienda **NO** colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Si fuese necesario, **pegue** obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa "Starter Kit" a la altura indicada en la figura.

Modalidades de colocación - HORNOS DE SOBREMESA

Los hornos de sobremesa pueden colocarse:

- sobre ruedas (con el kit de ruedas Unox);
- sobre subestructuras propias o UNOX;
- superpuestos a otros equipos UNOX (**MAXI.Link**);
- sobre suelo (con el kit de patas Unox).

Colocación sobre el suelo o sobre ruedas



El suelo sobre el que se coloca el equipo debe:

- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana
- ser capaz de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

Colocación sobre el suelo

NO coloque los equipos directamente sobre el suelo: desmonte las patas de plástico del equipo y monte el Kit de patas de acero H. 140 mm UNOX. Para obtener información detallada sobre el montaje del Kit de patas, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

Colocación sobre ruedas



Para el desplazamiento utilice únicamente el kit de ruedas UNOX, consultando las instrucciones contenidas en su embalaje.

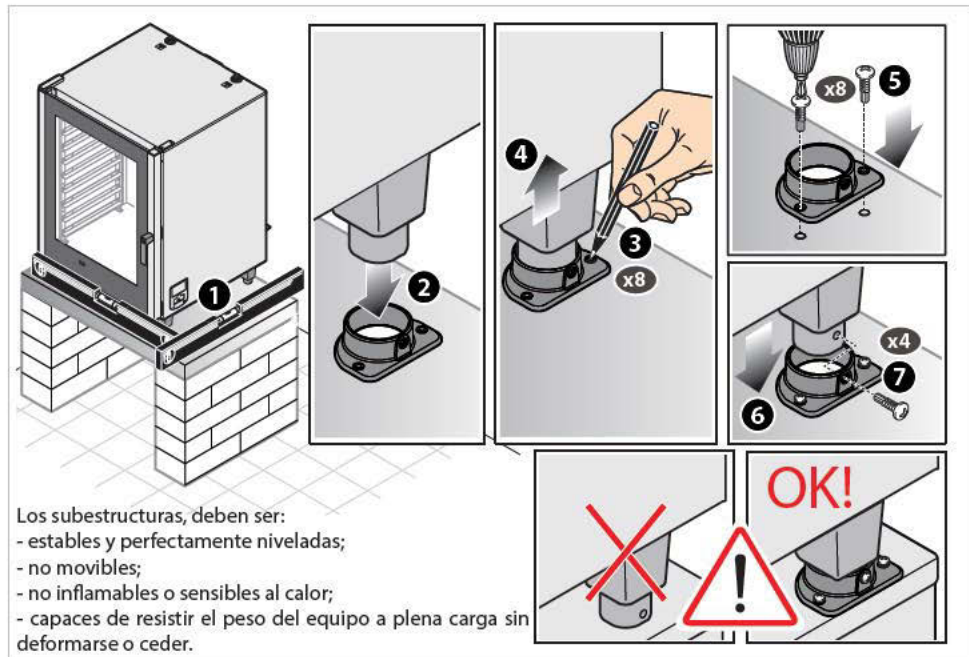


Colocación sobre subestructuras



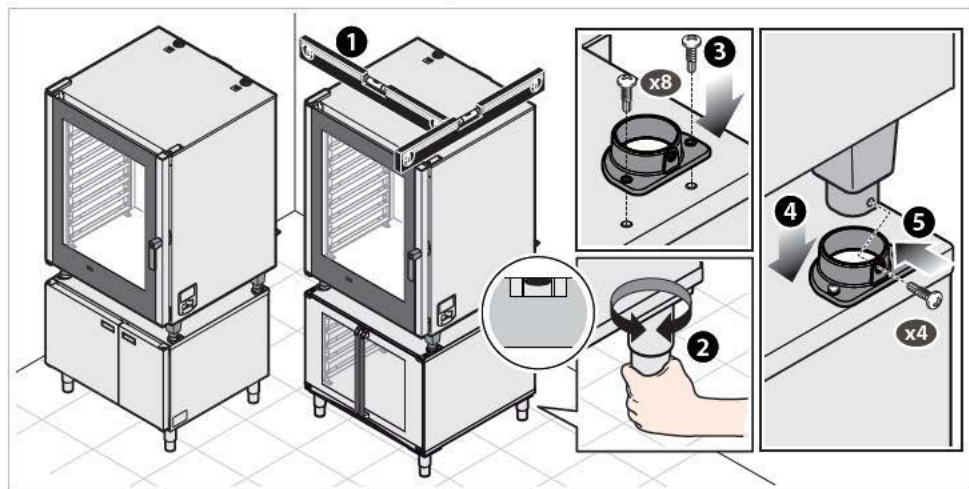
Antes de fijar el equipo sobre subestructuras propias o de UNOX, compruebe siempre que estén perfectamente niveladas mediante un nivel de burbuja o digital. De no ser así, si se utilizan subestructuras UNOX, se pueden ajustar sus patas, teniendo cuidado para no desenroscarlas del todo.

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

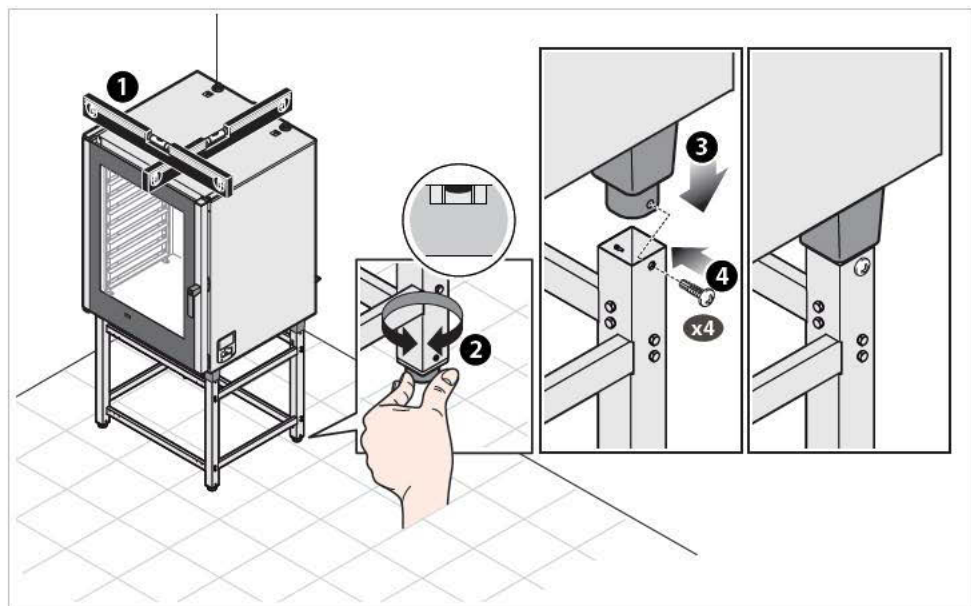


Fijación sobre subestructuras UNOX

(UNOX - fermentadores o muebles neutros/PortLo)



Fijación sobre subestructuras UNOX
(UNOX - stand abierto alto)





Colocación superpuesta a otros equipos (MAXI.Link)

Para colocar varios equipos superpuestos, es obligatorio utilizar el kit de superposición UNOX. Este mantiene la distancia correcta entre los equipos y facilita las conexiones eléctricas, de agua y de desagüe. Para montar el kit de superposición, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.



No coloque nunca un horno directamente sobre otro horno o sobre otras fuentes de calor.

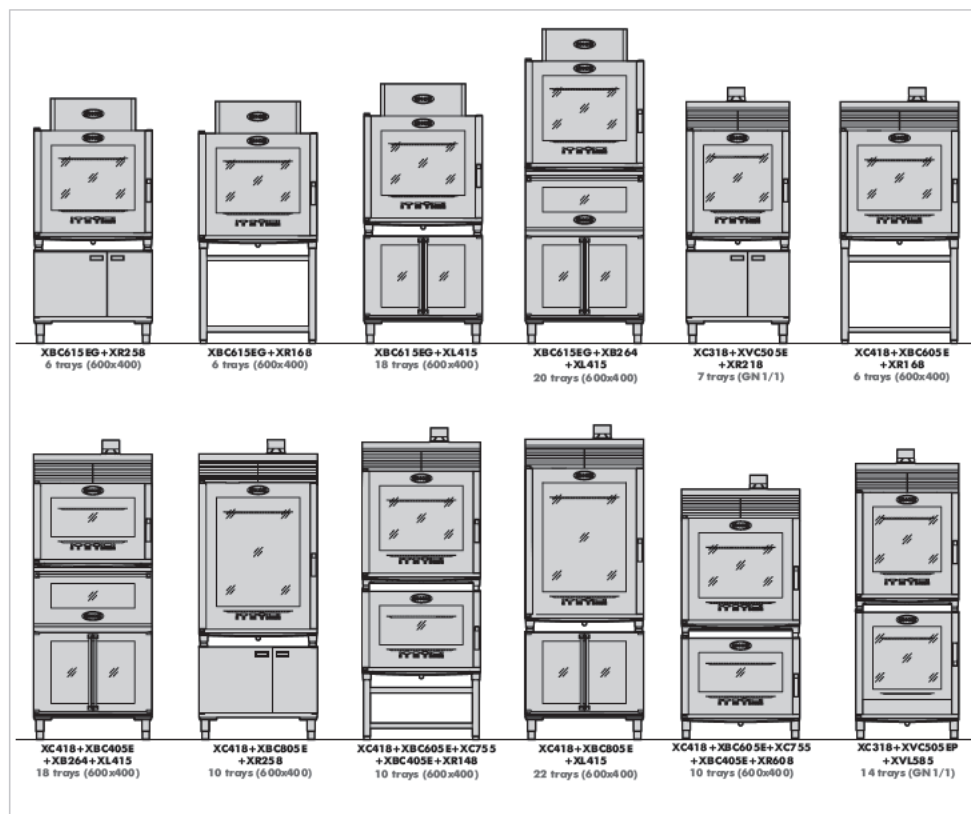


El kit de superposición también incluye un cable RJ45, un sifón y un racor en "T" para la conexión del agua de varios equipos con una única entrada de agua.



Para obtener más información sobre cómo conectar entre sí los equipos superpuestos o los posibles accesorios (fermentadores, campanas, kits de ósmosis, etc.) y la instalación del cable RJ45, consulte el cap. "Conexiones entre equipos superpuestos (MAXI.Link)" en la pág. 40.

Algunos ejemplos de posibles composiciones:



Modalidades de colocación - HORNOS SOBRE SUELO CON/ SIN CARRO

Los hornos de este tipo deben colocarse únicamente sobre un suelo que cumpla los siguientes requisitos:

- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana;
- ser capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

Nivelación del equipo

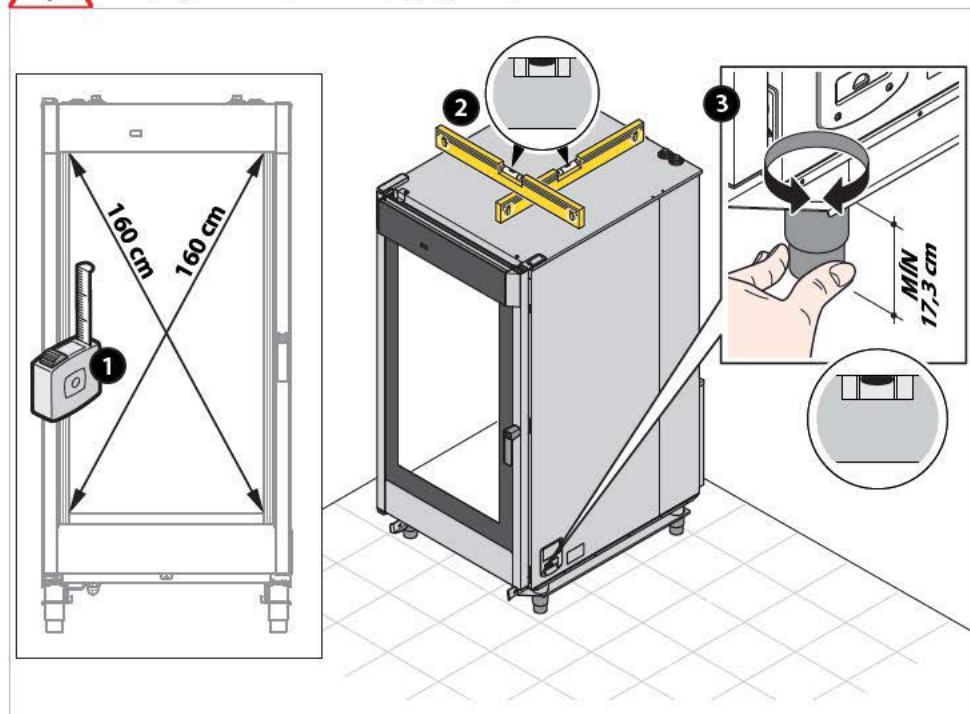
❶ Compruebe que la longitud de las diagonales de la cámara del horno sea idéntica: si no lo es, significa que el equipo no está perfectamente nivelado -> ❷ nivélelo regulando la altura de las 4 patas.

Para que se pueda introducir fácilmente el carro, la altura mínima desde el suelo no debe ser menor de 17,3 cm. Tras la nivelación, compruebe que el carro entre con facilidad en la cámara del horno, sin hallar obstáculos (por ejemplo, asperezas del suelo) y sin rozar contra la superficie inferior de la cámara de cocción.

Si fuese necesario, vuelva a ajustar la altura de las patas.

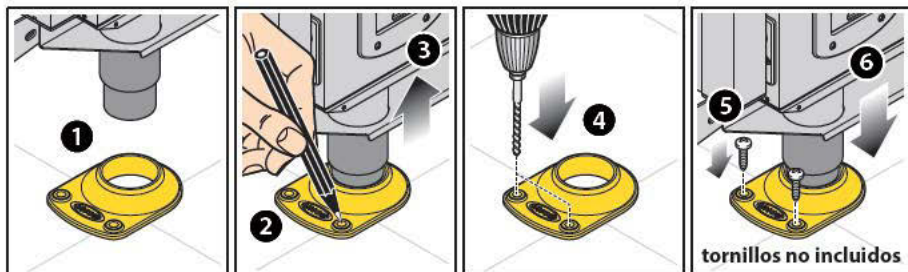


Termine fijando **obligatoriamente** los 4 soportes delanteros al suelo para evitar que el equipo vuelque (véase la figura en la pág. siguiente).

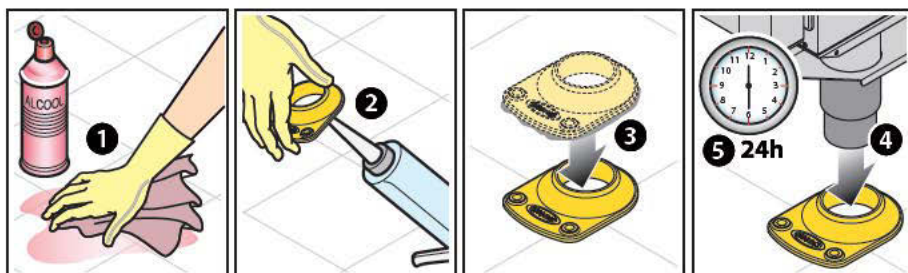




OPCIÓN A



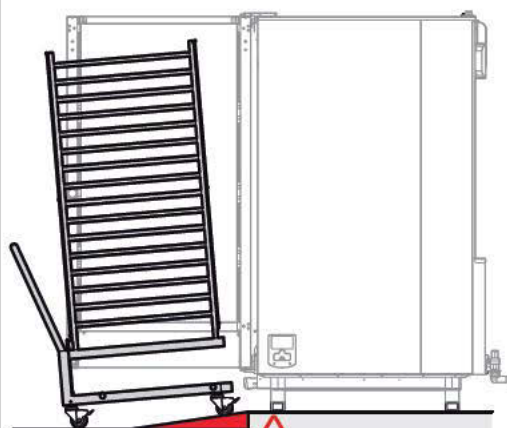
OPCIÓN B

**Solo para hornos sobre suelo con carro**

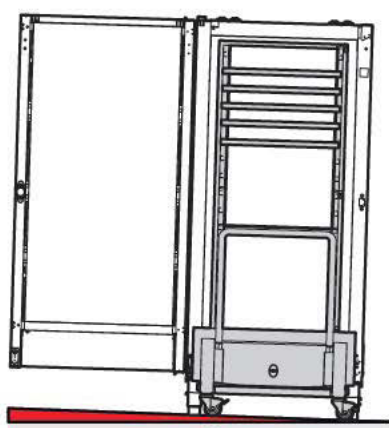
Si el suelo no es perfectamente llano, para facilitar la introducción del carro se puede utilizar una rampa de entrada con inclinación máxima de 4°. La máxima inclinación del suelo admitida es de 2°.



Por encima de estos ángulos, durante la introducción/extracción del carro los líquidos calientes contenidos en las bandejas de cocción pueden rebosar y causar quemaduras.



MÁX 4°



MÁX 2°

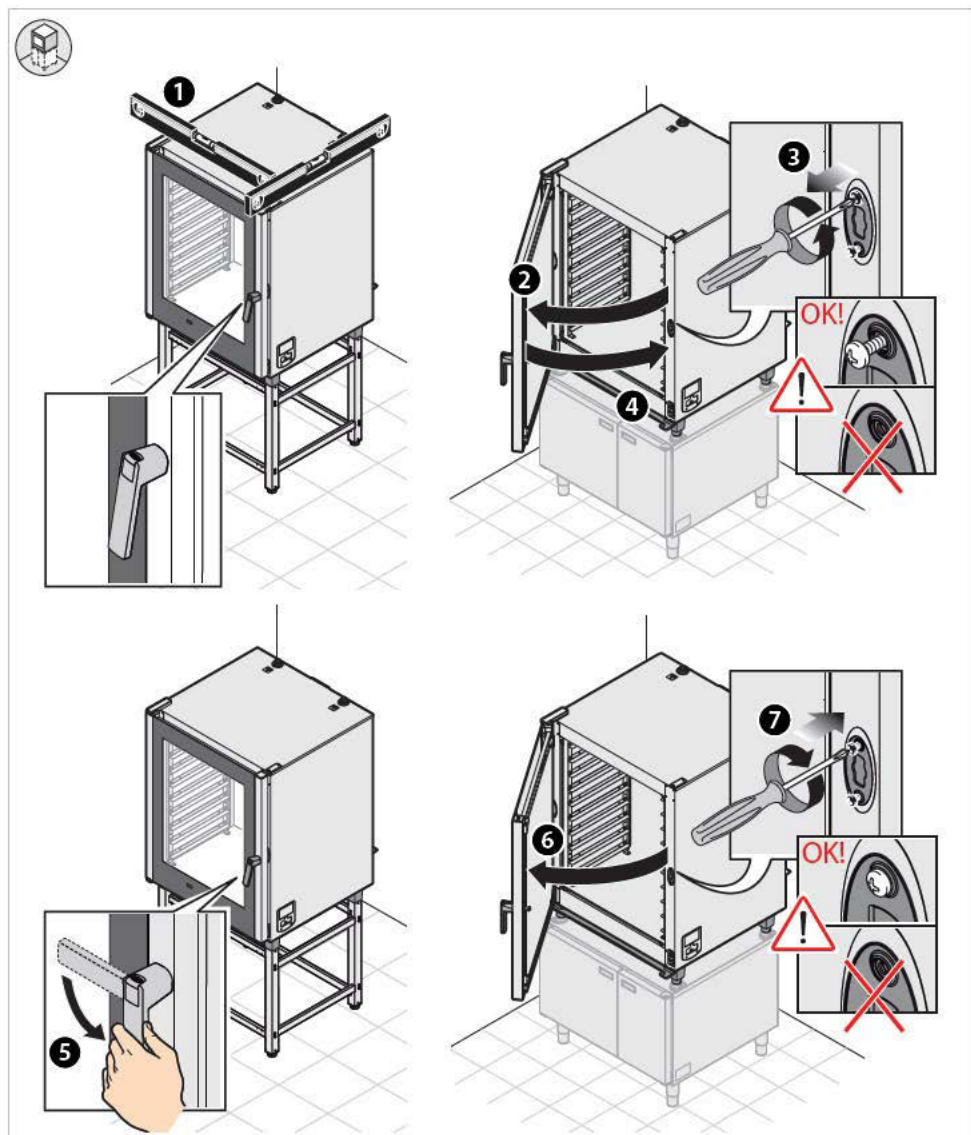


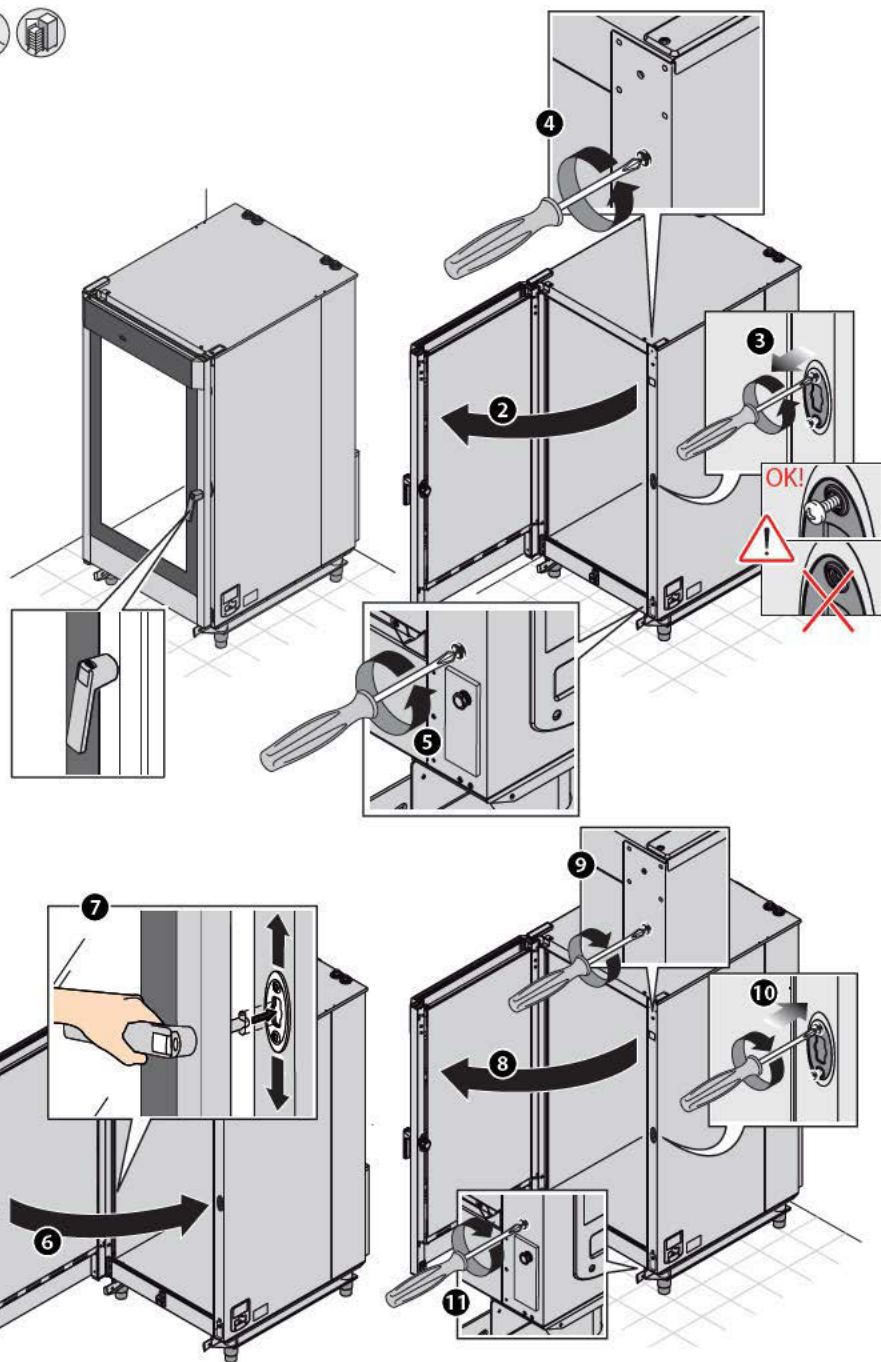
Reglaje

Regulación del cierre de la puerta

Una vez colocado el horno, si la manilla de la puerta no se cierra correctamente en posición vertical, siga estos pasos:

- 1 compruebe que el equipo esté perfectamente nivelado mediante un nivel de burbuja o digital;
- 2-7 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.





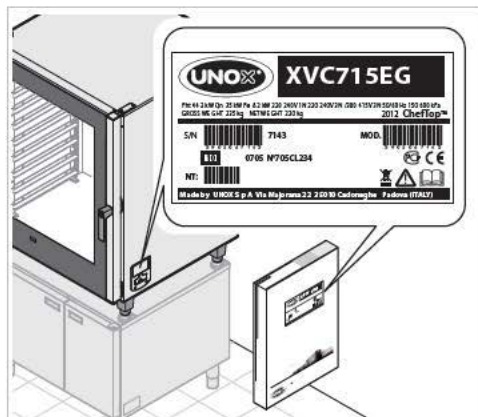
Conexión eléctrica



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



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.



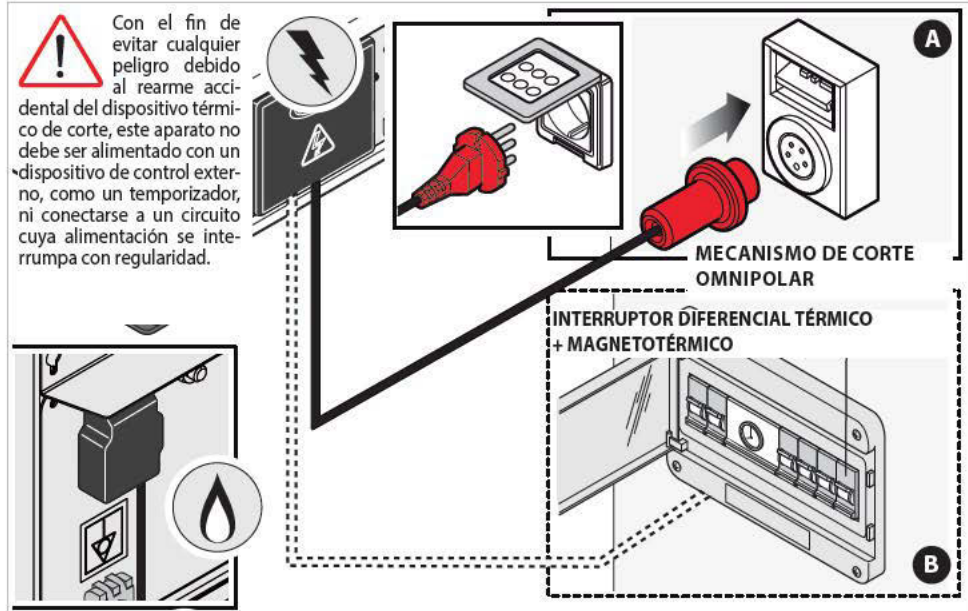
La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja "Datos técnicos" adjunta). Si esto no fuese posible, el cableado suministrado por 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 ya montado en el bornero; para necesidades de tensión y alimentación distintas, consulte el cap. "Adaptación a tensiones diferentes" en la pág. 26.

En los hornos que incluyen solo enchufe monofásico de tipo Schuco, no se permite realizar ningún otro tipo de conexión eléctrica ni ninguna modificación dimensional del cable salvo su prolongación, sustituyéndolo por otro de idénticas características que el original ensamblado (tipo de goma, sección, etc.): todos los datos pueden consultarse en la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.





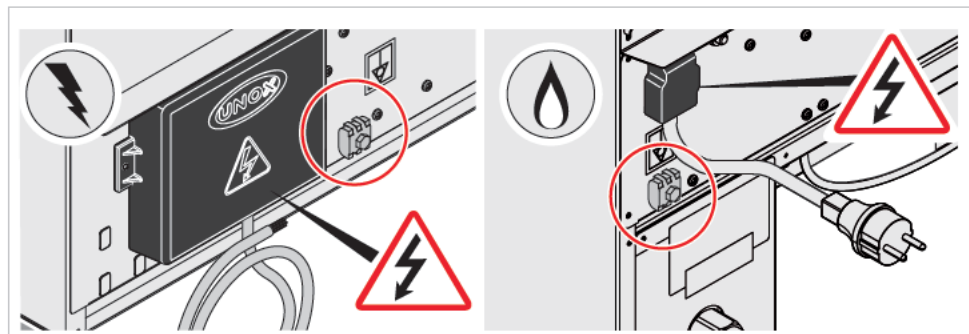
Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.





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.



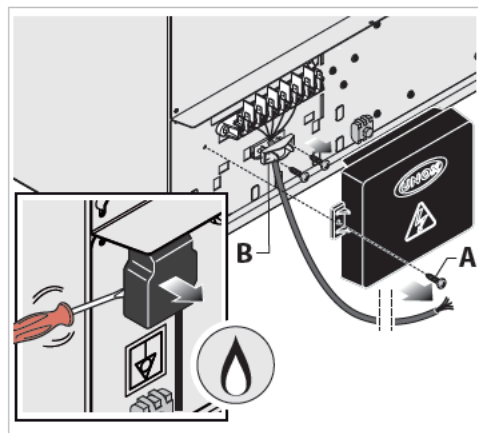
Comprobaciones obligatorias

- 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 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)

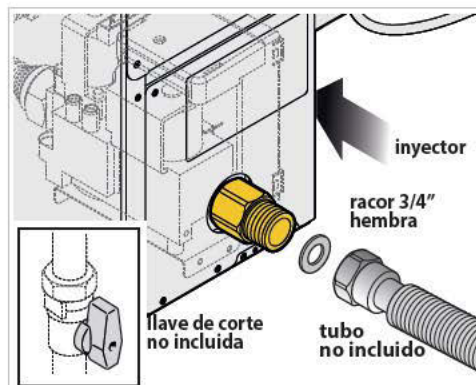


Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 5.



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

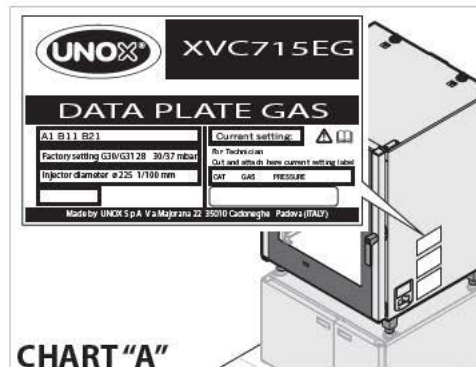


El equipo es configurado, preparado y ensayado en fábrica para el funcionamiento con:

- 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 incluidos).



Asegúrese de que los tubos no pasen cerca de zonas calientes y que no estén expuestos 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 del interruptor de tiro al dispositivo antiviento, UNOX ofrece bajo pedido un adaptador cuyo diámetro varía según el modelo del horno.



REARME DE LA LLAMA DE GAS: pulse y suelte el botón START/STOP para rearmar la llama.



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

CHART "A"

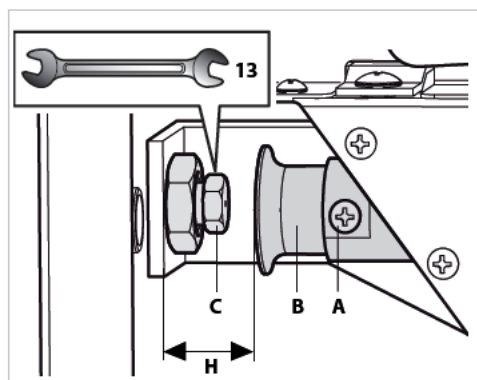
MOD: XVC715EG

GENERAL DATA		GAS		ELECTRICITY		DIMENSIONS		WEIGHT	
Model	Code	Gas	Pressure	Current	Power	Height	Width	Depth	Net
XVC715EG	...	GLP	28-30/37 mbar



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 C" 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 C" columna C).
- 5) Vuelva a apretar el tornillo "A".

Tabla C

MODELOS	GAS columna A	Ø INYECTOR [1/100 mm] columna B	DISTANCIA CASQUILLO B columna C
XBC615EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39mm
	G30, G31	225	
XBC815EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39mm
	G30, G31	235	
XVC315EG	G20, G25, G25.1	275	H = 39mm
	G30, G31	180	
XVC515EG	G20, G25, G25.1	330	H = 39mm
	G30, G31	215	
XVC715EG	G20, G25, G25.1	360	H = 39mm
	G30, G31	230	
XVC1215EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39mm
	G30, G31	225	
XVC2015EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39mm
	G30, G31	235	
XVC915EG - XVC1015EG XBC915EG - XBC1015EG	G20, G25, G25.1	340	H = 39mm
	G30, G31	225	
XVC4015EG	G20, G25, G25.1	340	H = 39mm
	G30, G31	225	

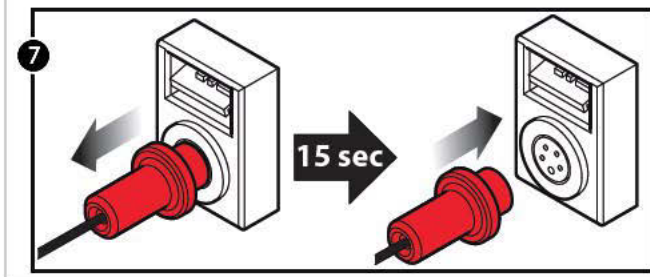
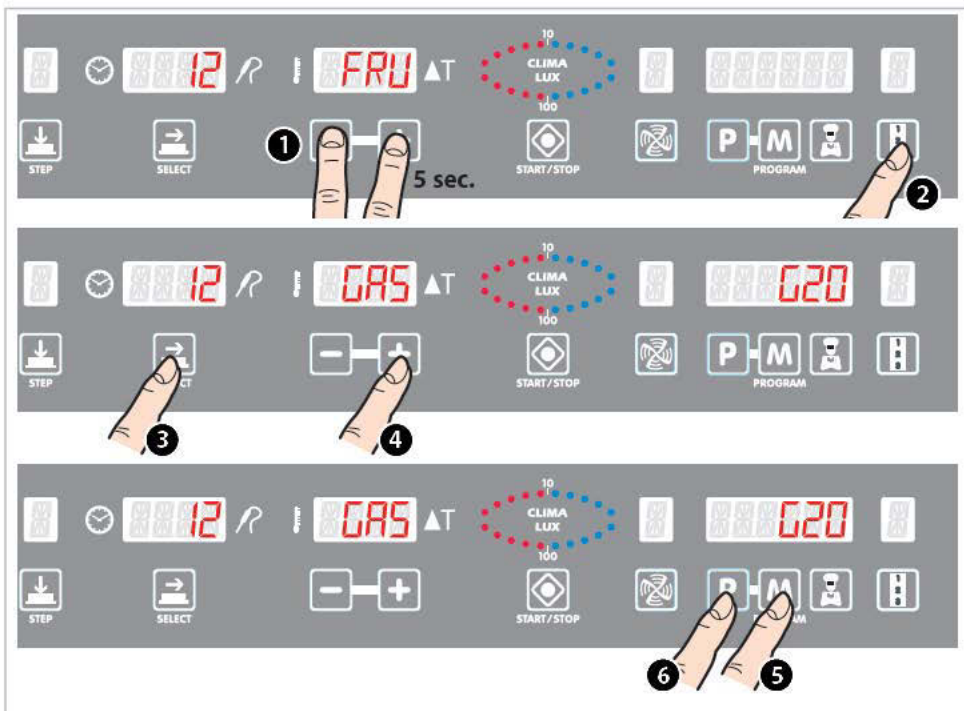
Todos los modelos llevan instalado de serie el inyector para los gases G30 y G31

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

For technician: cut and paste the correct current setting label
Per l'installatore: tagliare ed attaccare la corretta etichetta di setting

2E	G20	20 mbar
2E+	G20/G25	20/25 mbar
2H	G20	20mbar
2H	G20	25 mbar
2L	G25	25 mbar
2LL	G25	20 mbar
2S	G25.1	25 mbar
3+	G30/G31	28-30/37 mbar
3B/P	G30/G31	28-30 mbar
3B/P	G30/G31	37 mbar
3B/P	G30/G31	50 mbar

3) MODIFIQUE EL TIPO DE GAS EN EL SOFTWARE



- 1 Entre en el menú oculto manteniendo pulsadas simultáneamente las dos teclas durante 5 segundos.
- 2 Pulse la tecla hasta que aparezca en el display: 12 - FrU
- 3 Pulse la tecla hasta que aparezca en el display el mensaje "GAS".

- 4 Pulse las teclas hasta llegar al tipo de gas que desea utilizar (atención: G25 incluye también el tipo G25.1 y G30 incluye también el tipo G31).
- 5 Memorice la selección manteniendo pulsada la tecla hasta oír un pitido de confirmación (unos 6 segundos).
- 6 Salga pulsando la tecla .

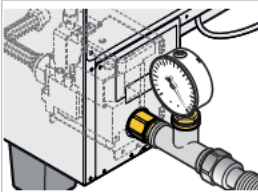
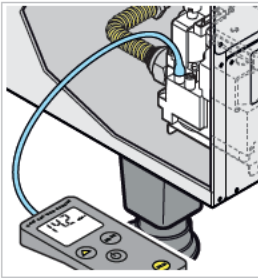


7 Memorice definitivamente el nuevo tipo de gas seleccionando desconectando el horno de la red eléctrica durante 15 segundos y volviendo a conectarlo. Si no se realiza esta última operación, NO se memorizará el cambio del tipo de gas. En tal caso, deberá repetirse el procedimiento desde el punto 1.



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" (CHARTA) incluida con el equipo, dirjase al gestor local de la red de gas.</p>	mbar.....												
<input type="checkbox"/>	 <p>La presión de salida de la válvula de gas con un manómetro digital. Nota: la válvula de gas puede suministrar una presión comprendida entre Pmax y Pmin, ya que el sistema de control decide qué presión suministrar según la diferencia entre la temperatura medida en la cámara y el valor deseado para ella. Durante la subida térmica, el horno debe suministrar la máxima presión. Compare los valores con los de la "Tabla D - Presión de salida de la válvula de gas".</p> <p>Tabla D - Presión de salida de la válvula de gas</p> <table border="1" data-bbox="136 874 810 1027"> <thead> <tr> <th>GAS</th> <th>Pmax (presión máxima)</th> <th>Pmin (presión mínima)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G20</td> <td>14.2 ± 2% mbar</td> <td>7 mbar</td> </tr> <tr> <td>G 25 - G25.1</td> <td>21.2 ± 2% mbar</td> <td>10 mbar</td> </tr> <tr> <td>G30 - G31</td> <td>26.2 ± 2% mbar</td> <td>13 mbar</td> </tr> </tbody> </table>	GAS	Pmax (presión máxima)	Pmin (presión mínima)	G20	14.2 ± 2% mbar	7 mbar	G 25 - G25.1	21.2 ± 2% mbar	10 mbar	G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	13 mbar	Pmax: mbar..... Pmin: mbar.....
GAS	Pmax (presión máxima)	Pmin (presión mínima)												
G20	14.2 ± 2% mbar	7 mbar												
G 25 - G25.1	21.2 ± 2% mbar	10 mbar												
G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	13 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.

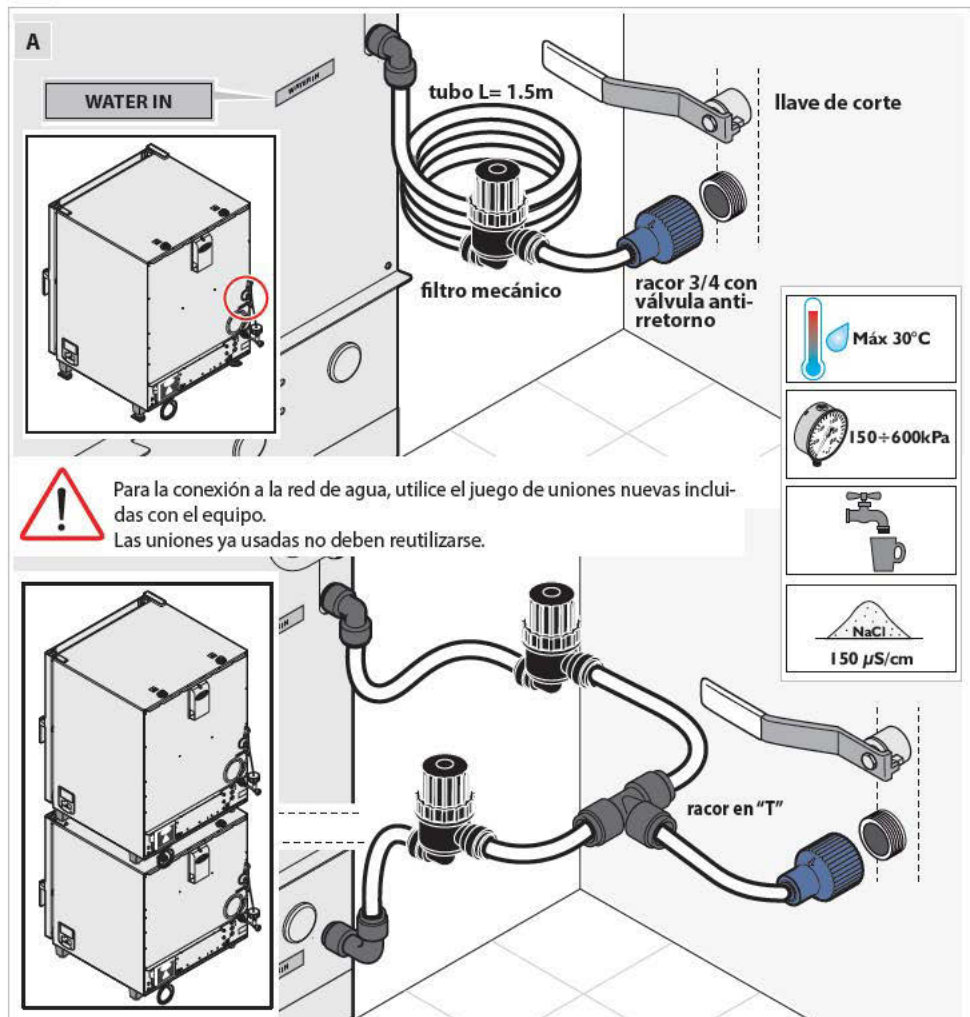
Conexión del agua

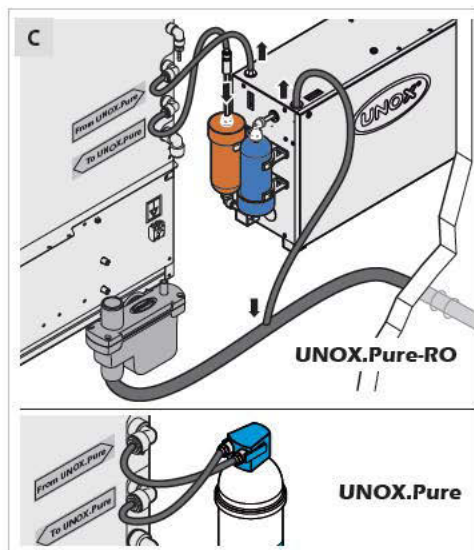
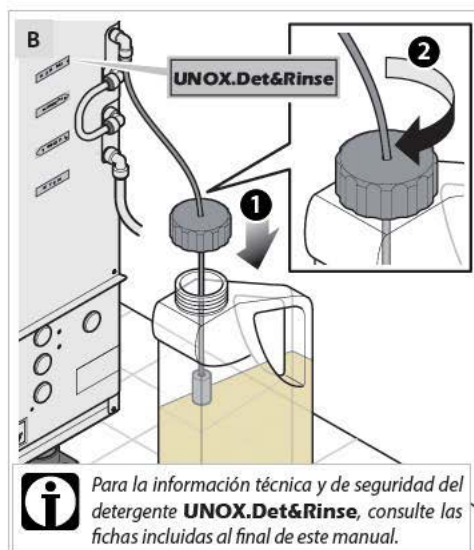
Conexión del agua: agua de entrada

El aparato incluye en su parte trasera:

- A** 1.5 metros de tubo, filtro mecánico y racor (3/4") con válvula antirretorno para la conexión a la red de agua. 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;
- B** un tubo de aspiración del detergente para el lavado de la cámara del horno;
- C** dos racores para una posible conexión de accesorios de tratamiento del agua (**UNOX.Pure** o **UNOX.Pure-RO**). Para la conexión consulte las instrucciones contenidas en el embalaje del accesorio. No utilice suavizadores de resinas con intercambio iónico.

 Para facilitar la conexión del agua en caso de instalaciones múltiples en columna (**MAXI.Link**) utilice el racor en "T" incluido en el Kit de superposición UNOX.





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 $\mu\text{S}/\text{cm}$;
- tener una dureza máxima de 7°f;
- tener un valor de presión comprendido entre 150 y 600 kPa (recomendado 200 kPa).

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

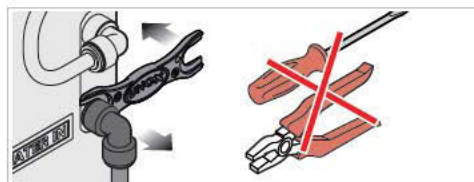
- Cloro libre: menos de 0,1 ppm (mg / L);
- Cloruros: menos de 30 ppm (mg / L); pH: de 7.0 a 8,5;
- Alcalinidad: menos de 50 ppm (mg / L);
- Sílice: menos de 12 ppm (mg / L);

i UNOX recomienda sus filtros "**UNOX.Pure**" o bien su Kit de ósmosis inversa con bomba "**UNOX.Pure-RO**"; en caso de bajos valores de presión o aguas especialmente duras. El kit de ósmosis inversa es controlado directamente con un sistema de autodiagnóstico por el control electrónico del horno.

Para su montaje/sustitución consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.

i Por si no fuese posible conectar permanentemente el equipo a una red de agua, UNOX ofrece un depósito de agua y un Kit de bomba para la aspiración del agua del depósito UNOX o de otro recipiente externo.




Conexión del agua: intervenciones



Si fuese necesario desconectar los racores "rápidos", por ejemplo para operaciones de mantenimiento o para instalar un accesorio, 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.

Conexión del agua: agua de salida

El desagüe se encuentra:

- en la parte inferior de los hornos de sobremesa 
- en la parte trasera de los hornos sobre suelo con/sin carro  

Conecte el codo/sifón a un tubo rígido o flexible y empálmelo a un desagüe para aguas grises.



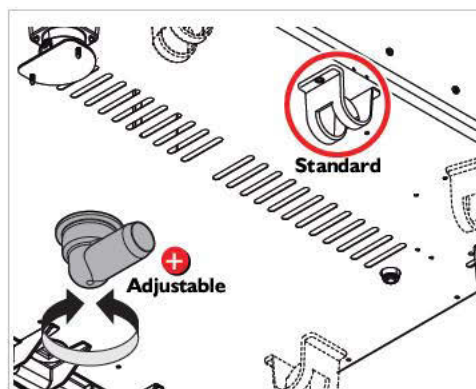
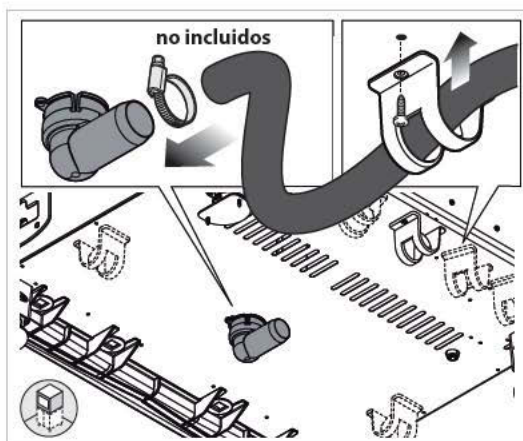
UNOX recomienda sus tubos rígidos y flexibles.



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.



Si se necesita reducir la temperatura del agua de desagüe, UNOX recomienda su Kit de enfriamiento de desagüe.



Si no es posible conectar permanentemente el equipo **BakerTop™** a un desagüe, se debe cerrar el terminal de desagüe con el manguito cónico incluido en la bolsa "Starter kit".

Asegúrese de que el desagüe del horno sea de fácil acceso para poder inspeccionar y limpiar con frecuencia el terminal de desagüe.





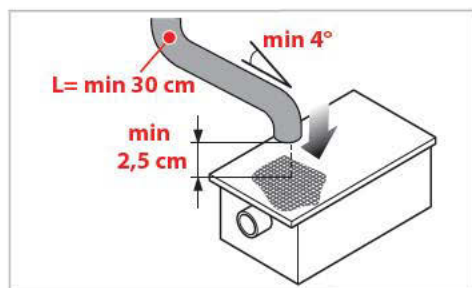
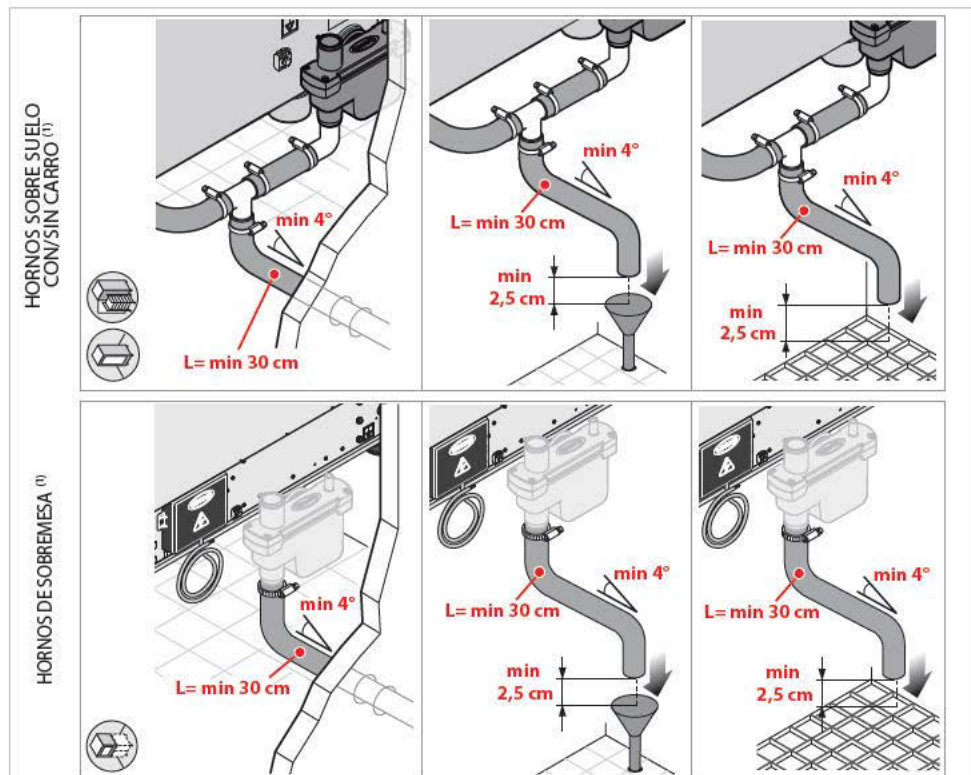
Características del desagüe

El desagüe debe:

- ser de tipo sifónico;
- 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;

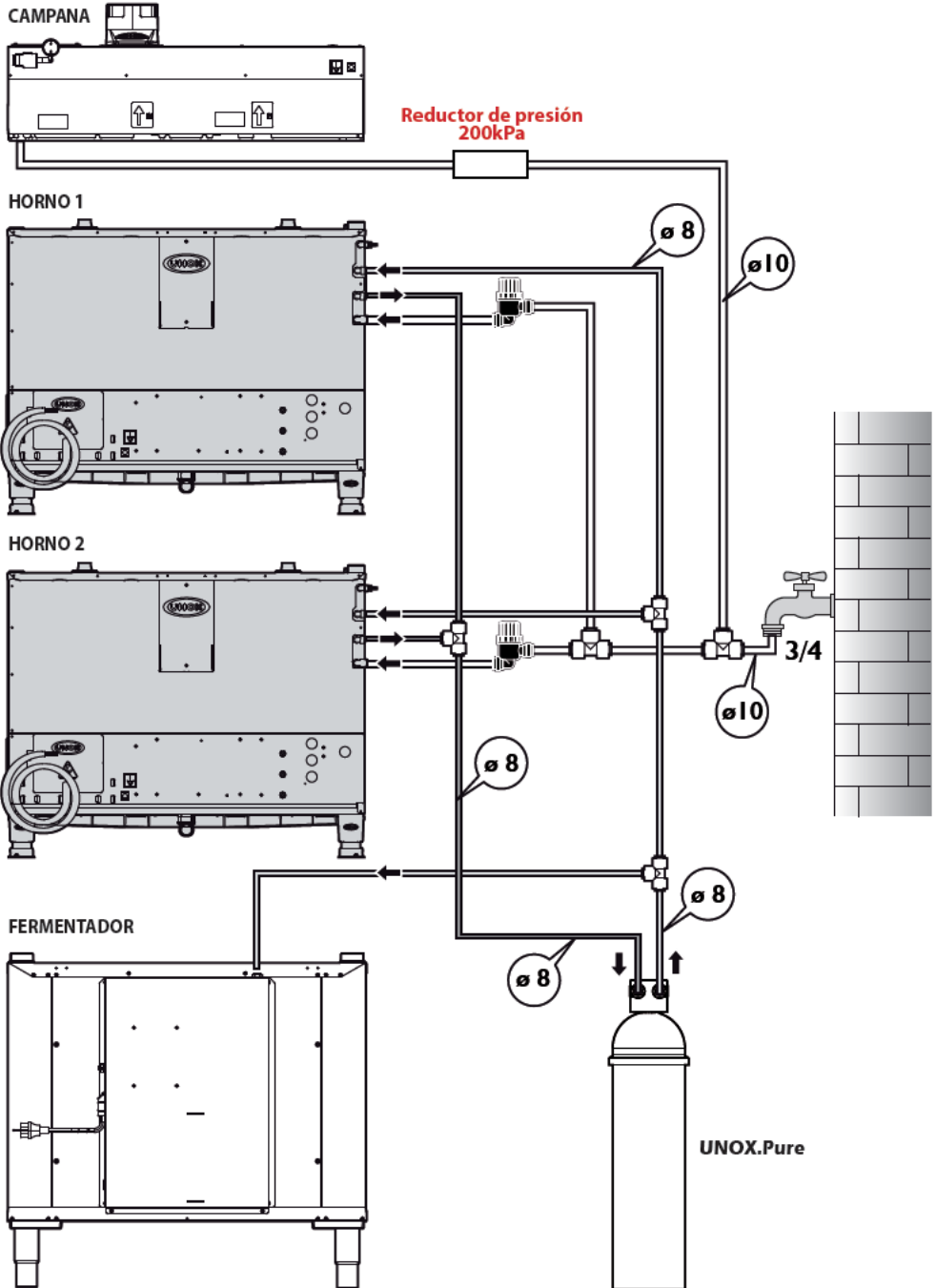
- estar libre de estrangulamientos.

⁽¹⁾ La salida al desagüe de pared debe tener un espacio de aire de 25 mm como mínimo.



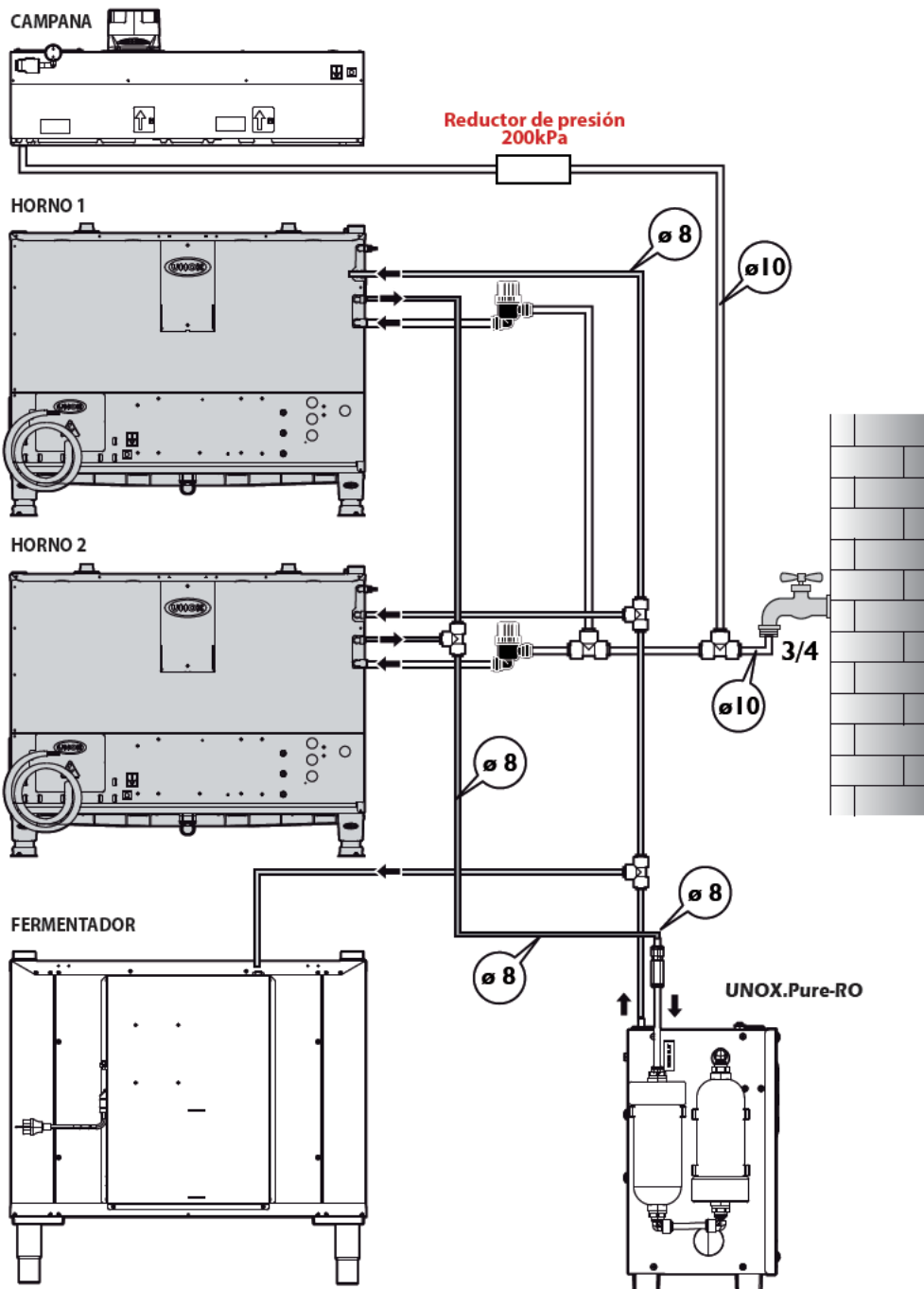
En caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, desmonte el sifón y monte un separador de grasas o vacíe directamente en una rejilla. En ambos casos, deje el espacio de aire indicado.

Ejemplo indicativo de conexiones de agua en columnas MAXI.Link

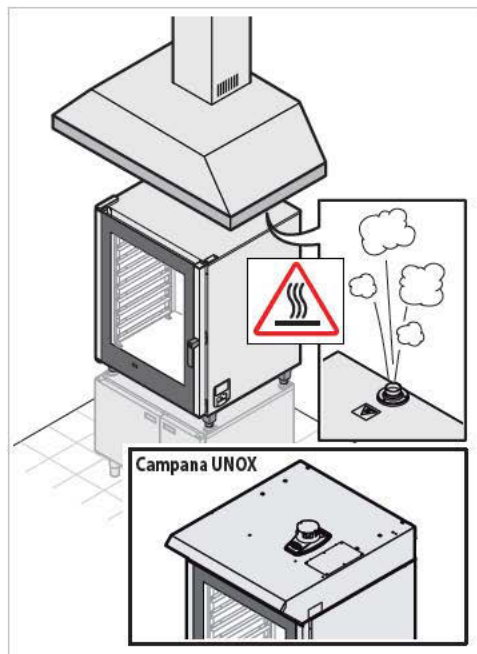




Ejemplo indicativo de conexiones de agua en columnas **MAXI.Link**



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.

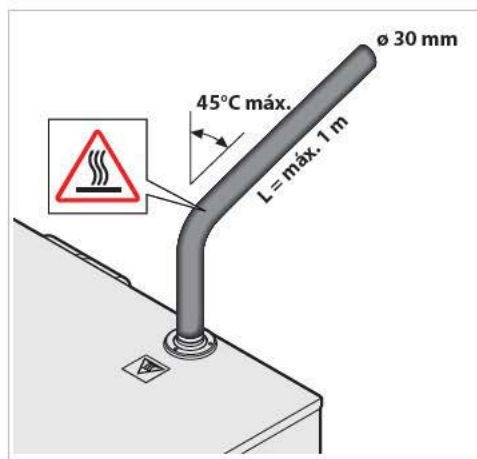
La evacuación de los humos al exterior puede realizarse mediante:

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



UNOX recomienda 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 mm;
- estar libre de estrangulamientos;
- tener una inclinación no mayor de 45°;
- ser un metro de largo como máximo.

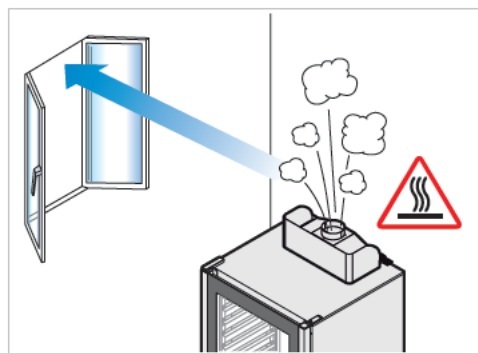


UNOX recomienda utilizar su tubo de aspiración.

- 3) **un condensador de vapor** UNOX. Para montar el condensador, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

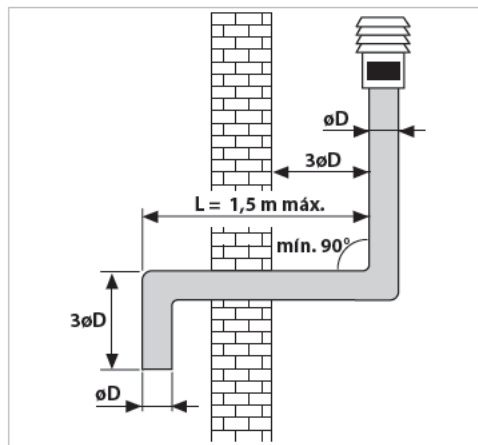


Evacuación de humos y gases de combustión (🔥 solo para hornos de gas)



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.



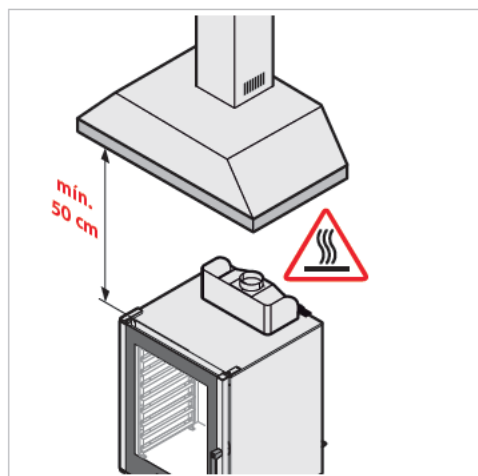
2) Hornos con potencia térmica > 14 kW evacuación mediante una chimenea eficiente de tiro natural.

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: un distancia menor podría provocar la formación de gases no quemados nocivos.

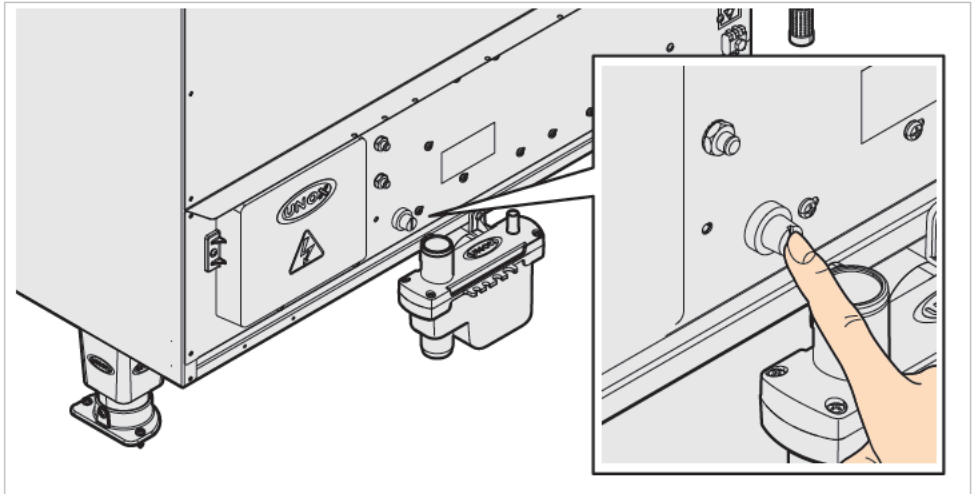


Los gases de escape pueden alcanzar temperaturas próximas a los 500°C . No utilice tubos de evacuación realizados en aluminio o en materiales que no resistan tales temperaturas.



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.

Procedimiento de rearme del horno (reservado para el mantenimiento)

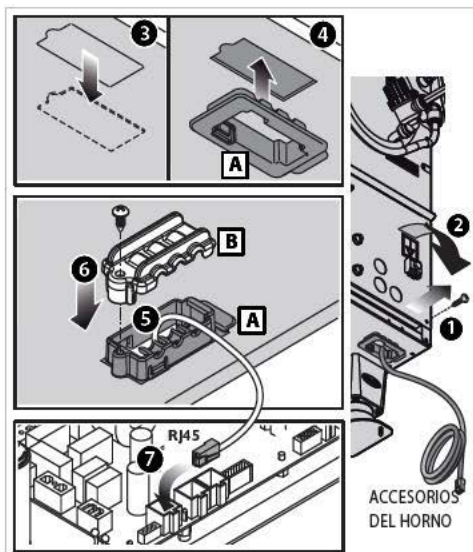


Para restablecer las funciones del horno pulse el botón de rearme tal y como se indica en la figura (operación reservada para el mantenimiento).



Conexiones entre equipos superpuestos (MAXI.Link)

Conexiones entre equipos con cable RJ45



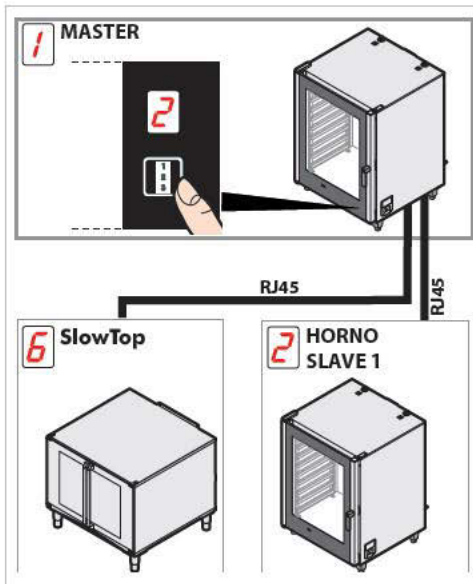
Todos los hornos de las líneas **ChefTop™** y **BakerTop™** están preparados para conectarse entre sí y a accesorios (fermentador, campana, sistema de ósmosis, etc.). Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores RJ45 situados en la parte trasera del horno y se detectan automáticamente.

- 1 Desconecte todos los aparatos de la alimentación eléctrica.
- 2 Retire la plancha de potencia del horno MASTER. Si se debe conectar el horno MASTER:
 - a un accesorio: consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.
 - un horno SLAVE:
- 3 Quite la plancha precortada del fondo del horno SLAVE.
- 4 Inserte en el hueco la cubierta "A" del sujetacable;
- 5 Introduzca el terminal "C" del cable procedente del horno MASTER a través de la cubierta "A".
- 6 Fije el cable montando la parte superior de la cubierta "B".
- 7 Introduzca el terminal del cable en el conector hembra correspondiente situado en la tarjeta de potencia del horno SLAVE.
- 8 Vuelva a montar la plancha trasera de los hornos.
- 9 Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de todos los aparatos.



Para más información sobre la instalación y el control de los accesorios y de los equipos, consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.

Configuración de los hornos como "MASTER" o "SLAVE"



Si hay varios hornos UNOX, por comodidad de uso, se recomienda configurar un horno como principal (MASTER) y el otro como secundario (SLAVE).

Mediante el panel de control del horno "MASTER" se podrán controlar el horno "SLAVE" y todos los accesorios conectados (ej. fermentador, kit de ósmosis inversa, etc.; véase "Tabla E").

Además, gracias a la tecnología **EFFICIENT.Power** se puede reducir hasta un 33% la potencia necesaria para el funcionamiento de la columna de cocción, aprovechando al máximo la distribución de la energía eléctrica.

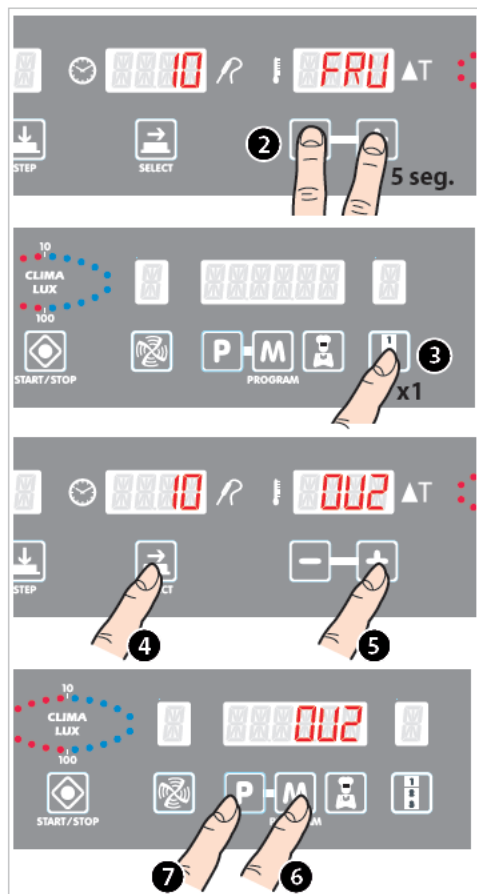


Los hornos vienen configurados de serie como "MASTER". Si desea que los hornos sigan siendo independientes (todos "MASTER"), no realice el siguiente proceso de configuración y no los conecte con el cable de red RJ45. En cambio, si se conectan los hornos con el cable de red pero no se lleva a cabo el procedimiento de configuración, no funcionan (mensaje "NOANS" - no answer - en el display).

Tabla E

Nº aparato	Gama BakerTop™ Dispositivos
1	BakerTop™ Oven - MASTER
2	BakerTop™ Oven - SLAVE 1
3	-
4	-
5	-
6	Fermentador/ SlowTop
7	Kit ósmosis inversa
8	Horno estático - DeckTop™
9	Ovex.NET

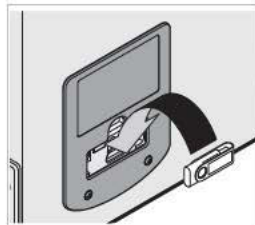
Nº aparato	Gama ChefTop™ Dispositivos
1	ChefTop™ Oven - MASTER
2	ChefTop™ Oven - SLAVE 1
3	-
4	-
5	-
6	SlowTop
7	Kit ósmosis inversa
8	Horno estático
9	Ovex.NET



- Desconecte el cable de red RJ45 que conecta los hornos entre sí (véase el cap. **"Conexiones entre equipos con cable RJ45"** en la pág.40). Si se trata de la primera instalación, los hornos ya están desconectados de serie.
- Encienda el horno que desea configurar como "SLAVE" (NO lo ponga en funcionamiento, por ej., iniciando una cocción): usando su panel de control, entre en el menú oculto pulsando al mismo tiempo durante 5 segundos las teclas **- +**.
- Pulse una vez la tecla **10** -> se resalta el número 10 en el display tiempo.
- Pulse varias veces la tecla **OU** hasta que aparezca en el display temperatura el parámetro "OU".
- Pulse varias veces la tecla **+** hasta que aparezca en el display de programación el número "2" (véase **"Tabla E"**).
- Para memorizar la asignación, mantenga pulsada la tecla **M** durante 5 segundos hasta oír la señal acústica que confirma la memorización.
- Pulse la tecla **P** para salir del menú oculto.
- Desconecte el enchufe de alimentación de los hornos "MASTER" y "SLAVE".
- Conecte el cable de red RJ45 entre los hornos.
- Conecte el enchufe de alimentación de los hornos al mismo tiempo.



UNOX.Link



Los hornos incluyen de serie una tarjeta de interfaz estándar, situada en su lado derecho: esta dispone de un botón de rearme del horno y una toma RJ45 (ambos reservados para intervenciones de mantenimiento).

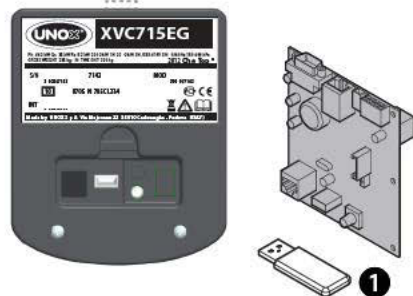
La memoria USB está colocada dentro del alojamiento accesible desde el panel, tal y como muestra la figura.

Mediante unas sencillas operaciones, se pueden instalar los kits opcionales **UNOX.Link XC262 - XC263 - XC264** para facilitar y supervisar el uso del horno.

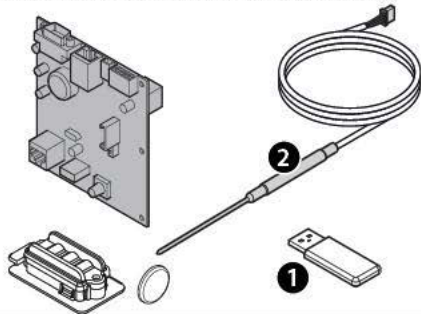
Tarjeta de interfaz estándar



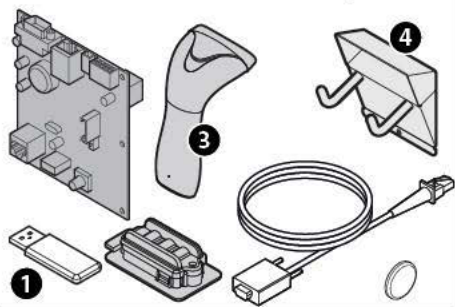
UNOX.Link XC262



UNOX.Link XC264 - sonda SOUS-VIDE

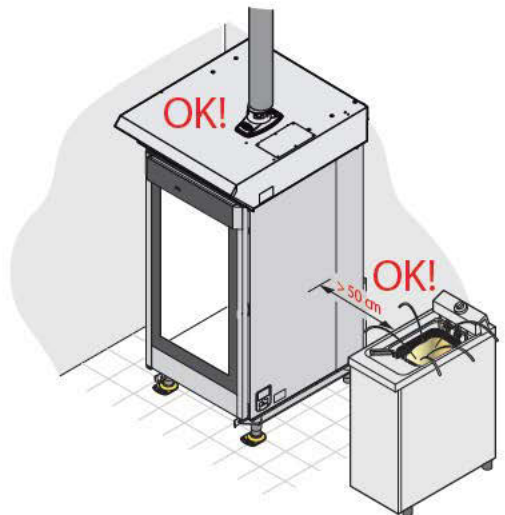
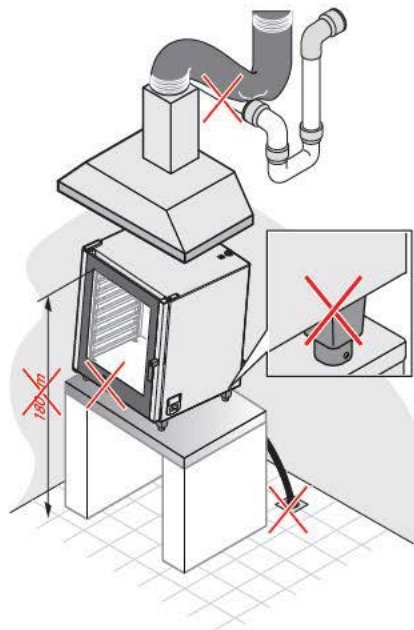
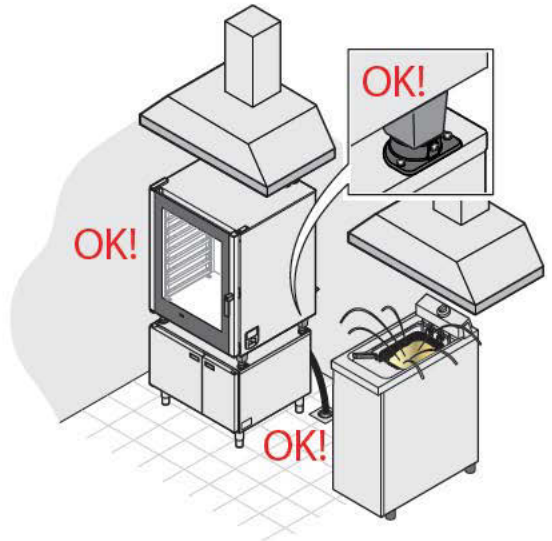
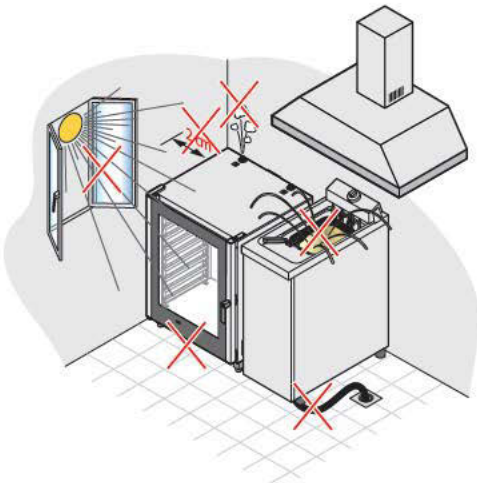


UNOX.Link XC263 - Cook.Code system



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

Ejemplos de instalaciones correctas e incorrectas





INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Índice

Indicaciones generales para el uso del equipo	45
Consejos de cocción	45
Rearme de la llama de gas (solo para hornos de gas)	46
Carga y uso de los carros	47
Uso de la sonda al corazón	48
Hornos "MASTER", hornos "SLAVE" y accesorios conectados	49
Uso	50
Nociones preliminares	51
Funcionamiento MANUAL	52
Funcionamiento PROGRAMADO	57
Comunicación horno-usuario	69
Mantenimiento ordinario	74
Periodos de inactividad	78
Eliminación al final de la vida útil	78
Servicio postventa	79
Certificaciones	80
Garantía	80
Ficha técnica UNOX.Det&Rinse	81

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Antes de utilizar el equipo:

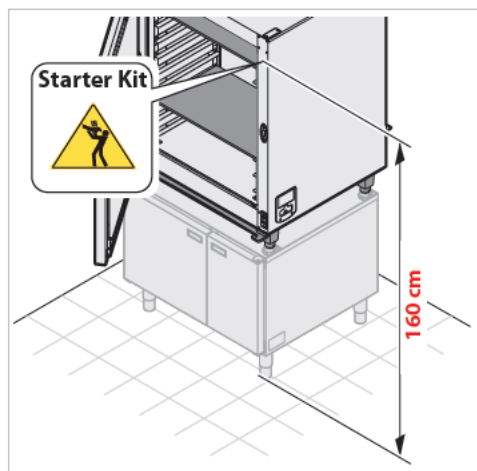
- asegúrese de poseer el certificado de conformidad y operabilidad de la instalación expedido por el instalador autorizado por UNOX;
- lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 5
- lea el capítulo "Preámbulo" en la pág. 4.



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. 74); 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, salvo si se ha seleccionado la función "COOL", 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 o de lavado automático, 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. 74).
- 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.**

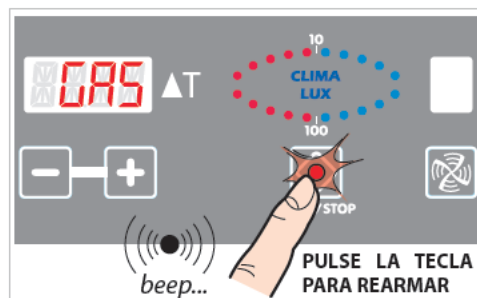
Los nombres de los programas de lavado y los mensajes mostrados durante los lavados aparecen en el display en idioma INGLÉS. Para cambiar el idioma, mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas  y  durante 5 segundos: en el display "programa" aparece el idioma seleccionado, y al cabo de unos segundos el horno emite una señal acústica. Para pasar al idioma siguiente, vuelva a pulsar durante 5 segundos las teclas  y .

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.
- 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.









Rearme de la llama de gas (SOLO PARA HORNOS DE GAS)




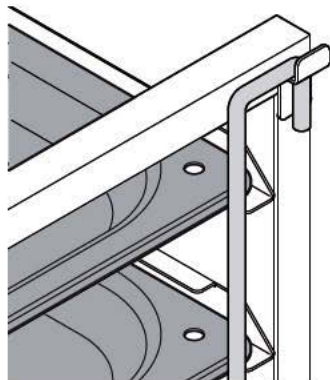
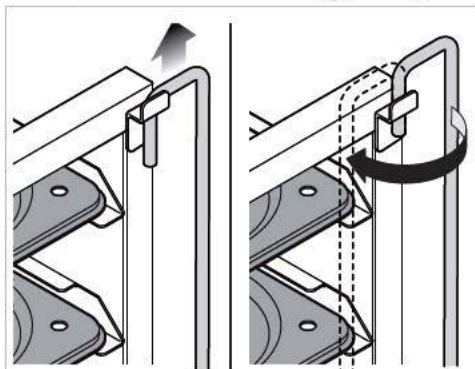
El horno avisa de que se ha apagado la llama mediante la aparición del mensaje GAS en el display, el parpadeo del led START/STOP y una alarma acústica.

Si se produce este aviso, averigüe la causa consultando las posibilidades propuestas en la **Tabla F**.

Tabla F
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 la tecla  .
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 la tecla  .
Presión de gas de entrada insuficiente o nula con respecto a las indicaciones de la hoja "Datos técnicos" (CHARTA) incluida con el equipo.	Mantenga pulsada la tecla  durante unos segundos para apagar el equipo y póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Regulación del inyector y del aire primario no conformes a lo indicado en la Tabla C de la pág. 28.	Mantenga pulsada la tecla  durante unos segundos para apagar el equipo y póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Transformador del encendedor averiado, con la consiguiente falta de cebado.	Mantenga pulsada la tecla  durante unos segundos para apagar el equipo y póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente, que sustituirá el componente 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.	Mantenga pulsada la tecla  durante unos segundos para apagar el equipo y póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.

Carga y uso de los carros ( solo para hornos sobre suelo con carros)



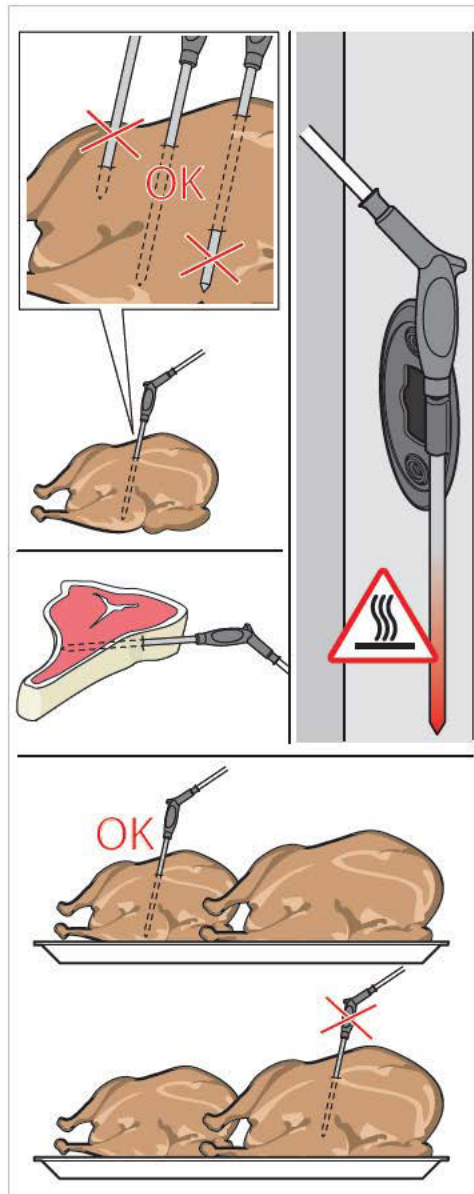
Utilice únicamente carros, bandejas y parrillas UNOX.

- Cargue con cuidado los carros sin sobrecargarlos: es completamente normal que el carro descienda, y depende de la cantidad de alimentos colocada en las bandejas.
- El carro debe introducirse en el horno utilizando las guías inferiores de deslizamiento.
- Durante el desplazamiento del carro, bloquee las bandejas de la manera mostrada en la figura.
- Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos.
- Extreme las precauciones durante el desplazamiento, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o inclinadas o a través de puertas).





Uso de la sonda al corazón



Durante la cocción, la sonda mide la temperatura en el “corazón” del alimento: cuando esta alcanza el valor definido por el usuario, significa que está hecho tanto por fuera como por dentro.

La sonda al corazón debe insertarse profundamente en el alimento que se va a cocinar: asegúrese de que la punta de la sonda llegue al “corazón” de los alimentos, es decir, a su punto más interno, sin salirse. Si los alimentos son poco gruesos, inserte la sonda en paralelo a la superficie de apoyo.

Si hay varios alimentos, insértela en el de menor tamaño; una vez este haya alcanzado la temperatura deseada, extraiga la pieza hecha, cambie la sonda a la más pequeña de las que queden y reanude el ciclo de cocción (véase el cap. “definición de la duración de cocción (por tiempo/ con sonda al corazón)” en la pág. 53.



La temperatura en el corazón que se debe definir depende de muchas variables: el tipo de alimento cocinado, su tamaño, etc. La experiencia del usuario le permitirá definir el valor correcto.



Maneje con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y la aguja alcanza altas temperaturas después del uso.



Extraiga la sonda al corazón de los alimentos antes de sacar las bandejas del horno y colóquela en la vaina externa prevista (¡no la deje colgando fuera/dentro de la cámara del horno!).

Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no sponga un obstáculo para ello.



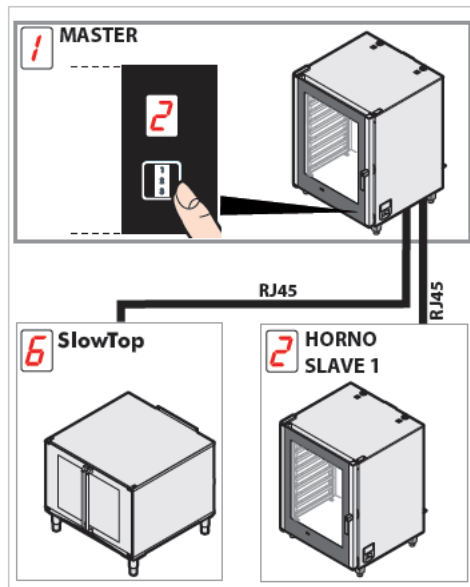
TIPOS DE SONDA DISPONIBLES

SONDA ESTÁNDAR: viene montada de serie en todos los hornos salvo en los modelos “POWER” con código final “P” (por ej. XVC705EP). Para su uso consulte este capítulo.

SONDA MULTI.Point: viene montada de serie en los hornos “POWER” con código final “P” (ej. XVC705EP) y mide la temperatura en varios puntos de la aguja; en el display se muestra la temperatura media de todas las mediciones. Para su uso consulte este capítulo.

SONDA SOUS-VIDE (OPCIONAL): mide la temperatura solamente en la punta de la aguja; se utiliza en las cocciones de alimentos al vacío, dentro de bolsas específicas para ese tipo de cocción. Para su uso, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

Hornos "MASTER", hornos "SLAVE" y accesorios conectados




Si posee varios equipos UNOX, es recomendable que un técnico especializado:

- conecte todos los equipos mediante un cable RJ45;
- configure uno de los hornos como principal (MASTER) y el otro horno como secundarios (SLAVE).

De este modo se pueden controlar el horno "MASTER", el horno "SLAVE" y los posibles equipos complementarios (ej. fermentadores) conectados interviniendo únicamente en el panel de control del horno "MASTER" en lugar de los paneles de los distintos equipos.

El uso del horno "MASTER" es directo, mientras que para utilizar el horno "SLAVE" o los equipos complementarios en los que se desea intervenir es necesario seleccionarlos

pulsando varias veces la tecla  hasta que aparezca en el display el número correspondiente (véase "Tabla E")

La definición de los parámetros y el uso del horno "SLAVE" se realizan de la misma manera que para el horno "MASTER".

Los posibles accesorios conectados (campanas y kits de ósmosis inversa) son manejados de manera autónoma por el control del horno, que regula su funcionamiento de forma automática e integrada, adaptando sus prestaciones a las necesidades efectivas.



Los paneles de control del horno "SLAVE" están deshabilitados (no funcionan), ya que se manejan únicamente desde el panel de control del horno "MASTER".

En caso necesario, se puede cambiar el estado de un horno de "SLAVE" a "MASTER": esta operación debe ser realizada únicamente por un técnico especializado y autorizado por UNOX.

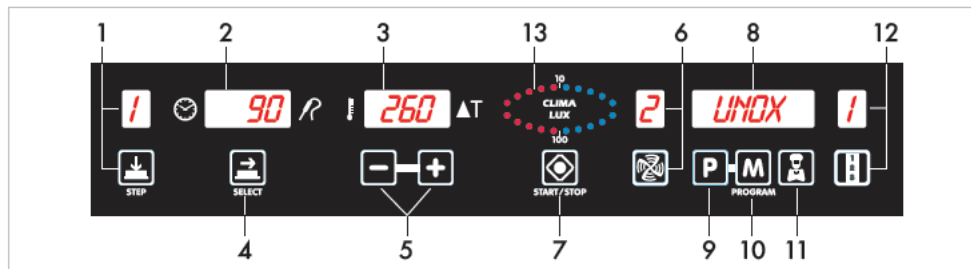
Tabla E

Nº aparato	Gama BakerTop™ Dispositivos
1	BakerTop™ Oven - MASTER
2	BakerTop™ Oven - SLAVE 1
3	-
4	-
5	-
6	Fermentador/ SlowTop
7	Kit ósmosis inversa
8	Horno estático - DeckTop™
9	Ovex.NET

Nº aparato	Gama ChefTop™ Dispositivos
1	ChefTop™ Oven - MASTER
2	ChefTop™ Oven - SLAVE 1
3	-
4	-
5	-
6	SlowTop
7	Kit ósmosis inversa
8	Horno estático
9	Ovex.NET



Uso

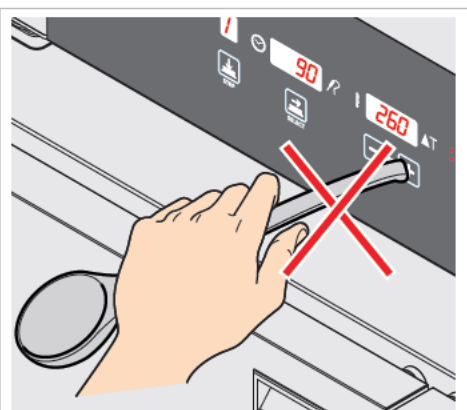


- 1) Pulsando sucesivamente se seleccionan los 9 PASOS: en el display aparece el número del PASO activo.
- 2) Display de visualización de los valores definidos para el tiempo o la temperatura de la sonda al corazón.
- 3) Display de visualización de los valores definidos para la temperatura en la cámara o el Delta "t".
- 4) Pulsando sucesivamente se seleccionan los parámetros a definir (temperatura, duración de cocción, etc.). El parámetro activo se indica con el parpadeo del icono correspondiente:
 - tiempo de cocción expresado en el display en horas: minutos
 - temp. de la sonda al corazón expresada en el display en °C
 - temperatura en la cámara expresada en el display en °C
 - temperatura del Delta "t" (diferencia entre temp. cámara y temp. sonda al corazón) expresada en el display en °C
- 5) Aumentan/reducen los valores mostrados en el display.
- 6) Define la velocidad de los flujos de aire mostrada en el display.
- 7) Enciende el equipo e inicia/interrumpe la cocción. El icono encendido indica que el horno está en funcionamiento.
- 8) Display de programación.
- 9) Tecla de programación (para más detalles, véase la figura de la pág. 57)
- 10) Memoriza los programas configurados.
- 11) Tecla de programación (para más detalles, véase la figura de la pág. 57)
- 12) **MAXI.Link** - Controla los hornos y los equipos complementarios conectados al equipo: en el display aparece el número del equipo activo.
- 13) **CLIMA LUX** - Pulsando sucesivamente a derecha/izquierda, se controla la inyección de vapor (**STEAM.Maxi™**) o la extracción de humedad en la cámara (**DRY.Maxi™**).

Los paneles de control 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 equipos 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 o temperatura en el corazón mediante sonda (los dos parámetros se excluyen mutuamente);
- temperatura en la cámara o Delta "t" (el ajuste Delta "t" solo está disponible si se utiliza la sonda al corazón);
- **CLIMA LUX** (porcentaje de inyección/extracción de vapor en la cámara - **STEAM.Maxi™** - **DRY.Maxi™**);
- velocidad de los flujos de aire.

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

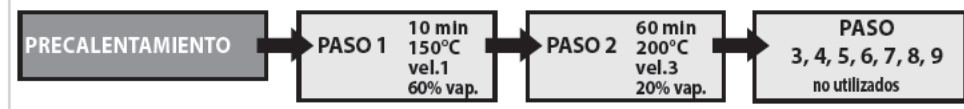
El funcionamiento **PROGRAMADO** permite:

- memorizar, con un nombre a elegir (hasta 50 letras), hasta 99 ciclos de cocción (programas) para poder volver a utilizarlos en cocciones futuras;
- utilizar las funciones especiales (lavados, "COOL"; etc.)
- utilizar los programas de cocción predefinidos.

Cada ciclo de cocción consta de **10** fases:

- **FASE "PRE"**: precalentamiento inicial (solo en el funcionamiento programado);
- **FASES 1...9**: hasta 9 PASOS de cocción, cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos. Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los nueve 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.

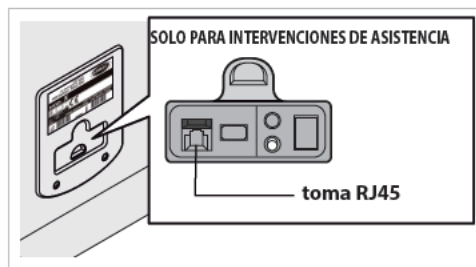
EJ. CICLO DE COCCIÓN



- 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 equipo en funcionamiento conectado al panel de control del horno (ej. un 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.



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.



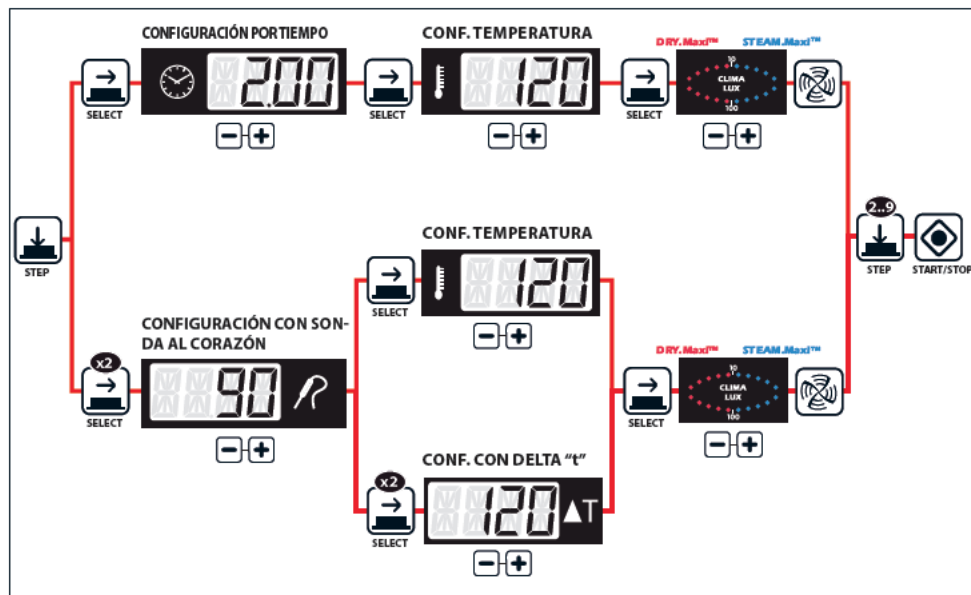
Bajo pedido están disponibles los kit opcionales **UNOX.Link XC262, XC263 y XC264** útiles para facilitar y supervisar el uso del horno: póngase en contacto con UNOX para más información.



Si la señal acústica del horno suena a un volumen demasiado bajo, para aumentar la intensidad del sonido UNOX recomienda su kit Buzzer, que puede ser instalado en cualquier momento por un técnico especializado.



FUNCIONAMIENTO MANUAL



Al pulsar se pasa de un PASO de cocción a otro; el PASO activo aparece en el display "1".



Al pulsar se pasa de un parámetro de configuración a otro; el parámetro activo se indica con el parpadeo de los iconos luminosos; los valores definidos aparecen en los displays correspondientes.

tiempo de cocción expresado en el display en horas: minutos

temperatura de la sonda al corazón expresada en el display en °C

temperatura en la cámara expresada en el display en °C

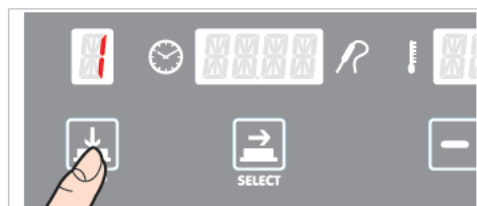
temperatura del Delta "t" (diferencia entre temp. cámara y temp. sonda al corazón) expresada en el display en °C

Los parámetros visualizables dependen de las selecciones realizadas (por ejemplo, no se podrá realizar una cocción con la función Delta "t" si se ha ajustado la duración del PASO en función del tiempo en vez de utilizar la sonda al corazón).

PRECALENTAMIENTO

En el funcionamiento MANUAL no se puede seleccionar el precalentamiento.

SELECCIÓN DE PASO



- 1 Pulse la tecla .
- 2 en el display "1" aparece el número del PASO activo (hasta un máximo de 9 PASOS).

DEFINICIÓN DE LA DURACIÓN DE COCCIÓN (POR TIEMPO/ CON Sonda AL CORAZÓN)

La duración de cocción puede ajustarse definiendo:

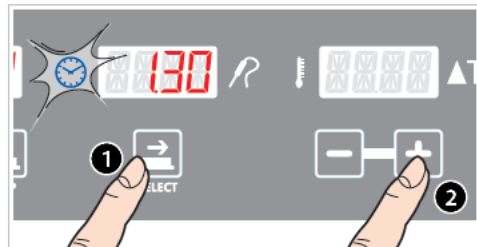
- un **TIEMPO de cocción** (ej. 1:30 min) o bien
- la **TEMPERATURA EN EL CORAZÓN** medida por la sonda (ej. 80°C).



Los dos valores se excluyen mutuamente: en un mismo PASO, si se elige el tiempo, se ignorará el parámetro temperatura en el corazón y viceversa. En un proceso de cocción con varios PASOS, es posible seleccionar:

- todos los PASOS con parámetro por TIEMPO;
- un solo PASO controlado por la TEMPERATURA EN EL CORAZÓN, con la posibilidad de repetirlo varias veces;
- PASOS iniciales con parámetros por TIEMPO + último PASO (repetible varias veces) controlado por la TEMPERATURA EN EL CORAZÓN.

DEFINICIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN



1 Pulse varias veces la tecla hasta que parpadee:



para seleccionar el parámetro por TIEMPO

-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.

2 Defina el valor deseado pulsando las teclas



Los valores introducidos aparecen en el display en horas.minutos.



configuración por tiempo

3 Al agotarse el tiempo definido, el PASO se considera concluido y se pasa automáticamente al siguiente (si está previsto).

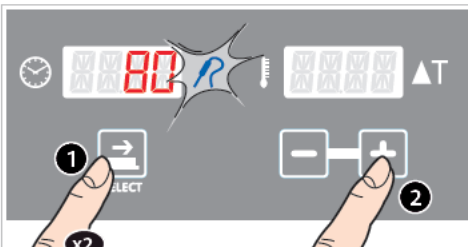


"INF"/"HOLD" (Funcionamiento continuo)

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...9 -> ponga el parámetro en "HLD" (HOLD). La temperatura se mantiene a 70°C con velocidad P (por pulsos): ambos valores pueden modificarse.

DEFINICIÓN DE UNA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN



1 Pulse varias veces la tecla hasta que parpadee:



para seleccionar el parámetro por SONDA

-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.

2 Defina el valor deseado pulsando las teclas



Los valores introducidos aparecen en el display en °C.



configuración con sonda

3 Inserte la sonda al corazón en la pieza más pequeña que vaya a cocinar. Al alcanzarse la temperatura en el corazón definida, el horno detendrá la cocción y emitirá una señal acústica de aviso.

Si se necesita reanudar la cocción, antes de 40 segundos desde la señal acústica:

- abra la puerta;
- extraiga la sonda del alimento "piloto" hecho;
- saque del horno todos los alimentos de tamaño similar al "piloto", que ya estarán hechos;
- inserte la sonda en la pieza más pequeña de las que quedan por hacerse;
- cierre la puerta y pulse la tecla el horno reanudará su funcionamiento con la misma temperatura en el corazón:

si desea modificarla, utilice las teclas .



DEFINICIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN (CON TEMP. CÁMARA/ CON DELTA "T")

La temperatura de cocción puede ajustarse definiendo:

- una TEMPERATURA en la cámara (ej. 220°C)
- o bien
- un DELTA "t" (solo si se ha definido antes el parámetro TEMPERATURA Sonda AL CORAZÓN).

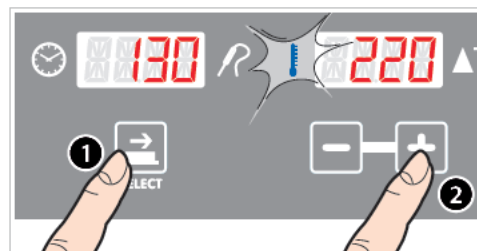
Función Delta "t"

temperatura en la cámara de abatimiento -
 temperatura medida por la sonda al corazón =
 valor Delta "t" a definir



Los dos valores se excluyen mutuamente: si se selecciona la temperatura en la cámara, se ignorará el parámetro Delta "t" y viceversa.

DEFINICIÓN DE UNA TEMPERATURA EN LA CÁMARA



- 1 Pulse varias veces la tecla hasta que parpadee:

para definir una TEMPERATURA EN LA CÁMARA

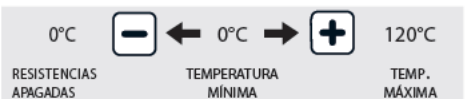
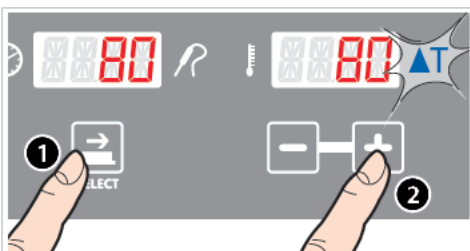
-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.

- 2 Defina el valor deseado pulsando las teclas

. Los valores introducidos aparecen en el display en °C.



DEFINICIÓN DE UN DELTA "T"



- 1 Pulse varias veces la tecla hasta que parpadee:

para definir un DELTA "T"

-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.

- 2 Defina el valor deseado pulsando las teclas

. Los valores introducidos aparecen en el display en °C.

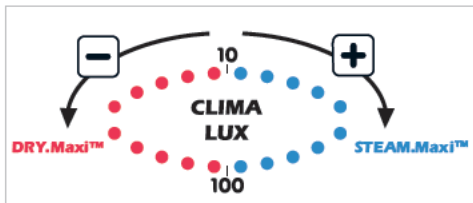
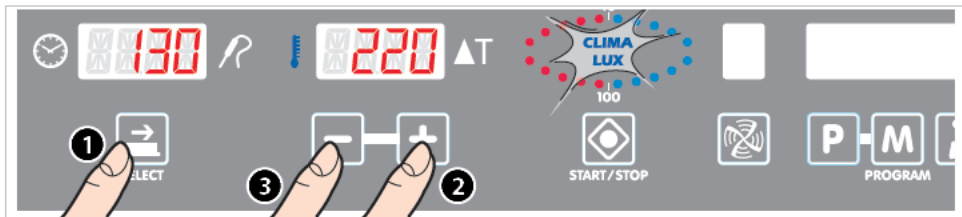


Para programar un inicio diferido del horno o un periodo de pausa del horno (útil para el leudado) seleccione "PAU" (PAUSA) en el parámetro "temperatura de la cámara" y la duración de la pausa con el parámetro "duración de cocción" (véase la sección anterior).



Si la sonda al corazón alcanza la temperatura definida (apart. "DEFINICIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN (CON TEMP. CÁMARA/ con DELTA "T")" el paso termina aunque el Delta "t" no haya llegado aún al valor correcto.

AJUSTE CLIMA LUX (DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™)



DRY.Maxi™

La tecnología patentada **DRY.Maxi™** permite eliminar rápidamente toda la humedad de la cámara de cocción, tanto la liberada por los productos cocinados como la que pueda haber producido el sistema **STEAM.Maxi™** en un paso de cocción anterior.

STEAM.Maxi™

La tecnología patentada **STEAM.Maxi™** genera vapor dentro de la cámara de cocción a partir de 48°C. Introduciendo la variable vapor **STEAM.Maxi™** 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).
- Durante el proceso de cocción, el producto cocinado al horno libera naturalmente un cierto porcentaje de humedad: si esta es igual al valor definido por el usuario, el equipo no producirá vapor.




El ajuste del clima dentro de la cámara de cocción se muestra mediante la elipse **CLIMA LUX** y se realiza con las teclas **- +**.

Los 10 leds de color AZUL indican el porcentaje de humedad que se desea para el interior de la cámara de cocción (**STEAM.Maxi™**).

Los 10 leds de color ROJO indican el porcentaje de secado en el interior de la cámara de cocción (**DRY.Maxi™**).

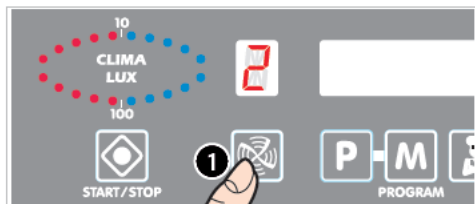


No se pueden utilizar los dos sistemas al mismo tiempo. La definición del parámetro es opcional; si no se define, el horno cocina por convección.

- 1 Pulse varias veces la tecla  hasta que parpadee el mensaje "CLIMALUX"-> **el parámetro está activado y se puede definir solo si parpadea el mensaje.**
- 2 Para INYECTAR vapor en la cámara (**STEAM.Maxi™**) pulse la tecla  varias veces hasta llegar a la humedad deseada (leds AZULES - de 10% a 100%). Para cocciones con temperatura inferior o igual a 130° y con humedad al 100%, el horno activa automáticamente la función de cocción al vapor.
- 3 Para EXTRAER vapor de la cámara (**DRY.Maxi™**) pulse la tecla  varias veces hasta llegar al porcentaje de extracción de humedad deseado (leds ROJOS - de 10% a 100%).



DEFINICIÓN DE LA VELOCIDAD DE LOS FLUJOS DE AIRE (AIR.Maxi™)




Modalidad por pulsos

La modalidad por pulsos consiste en que cuando se apagan las resistencias, porque se ha alcanzado la temperatura definida, se apaga también el motor.

Cada vez que se vuelve a encender el motor, el sentido de giro de los ventiladores se invierte respecto al anterior.



Pulsando la tecla  se puede definir la velocidad de giro de los motores y su modalidad de funcionamiento (con/sin inversión). La primera vez que se pulsa la tecla aparece por defecto la velocidad 6; las siguientes veces se seleccionan las velocidades 5, 4, 3, 2, 1, y por último P.

La velocidad definida aparece en el display "6".

Los valores de velocidad a 150°C son:

- vel 1 - 750 revoluciones/minuto SIN INVERSIÓN
- vel 2 - 1000 revoluciones/minuto SIN INVERSIÓN
- vel 3 - 1400 revoluciones/minuto SIN INVERSIÓN
- vel 4 - 1400 revoluciones/minuto CON INVERSIÓN
- vel 5 - 2000 revoluciones/minuto CON INVERSIÓN
- vel 6 - 2700 revoluciones/minuto CON INVERSIÓN
- vel P - 1000 revoluciones/minuto POR PULSOS


SELECCIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS PASOS SIGUIENTES (OPCIONAL)



La transición de un PASO al siguiente es controlada automáticamente por el equipo.

Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los nueve PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios.

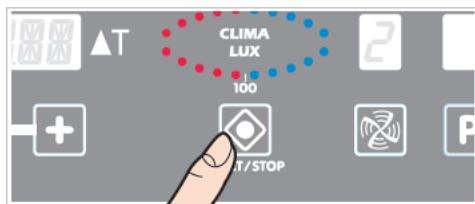
Para definir el paso 2:

1 pulse la tecla 

2 aparecerá en el display el número "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 los PASOS siguientes.

INICIO/ INTERRUPTIÓN/REPETICIÓN DE LA COCCIÓN - APAGADO DEL HORNO




Una vez definidos los PASOS deseados:


1 Si se utiliza un ciclo de cocción que incluya el uso de la sonda al corazón, insértela en el alimento que va

a cocinar; pulse la tecla  para iniciar el ciclo de cocción.

2 Cuando termina un ciclo de cocción, el horno emite una señal acústica de 15 segundos y el display parpadea durante unos 45 segundos.

Si durante este periodo se pulsa la tecla:

 -> el horno reanuda su funcionamiento con los mismos parámetros que la cocción recién terminada;

 -> el horno se apaga y se eliminan los parámetros de cocción.

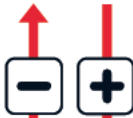
Para interrumpir antes de tiempo el ciclo de cocción hay que mantener pulsada la tecla  durante unos 2/3 segundos.

FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO



LAST PROGRAM

APARECE SOLO SI SE HA INICIADO UN PROGRAMA MANUAL



P01 } POSICIONES
... } PARA LOS PRO-
P99 } GRAMAS MEMO-
RIZADOS POR EL
USUARIO



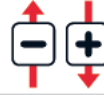
RESUME

APARECE SOLO SI SE HA INTERRUMPIDO UN PROGRAMA



ChefUnox - BakerUnox

STEAM - PAN FRY - GRILL - FAKIRO
GRILL BAKE - BAGUETTE - PIZZA -
MULTITIME - Pollo® - ROASTING
CRISPY ROAST - NIGHT ROAST
BRAISE - +3 REGEN



ACM01 } POSICIONES PARA LOS
... } PROGRAMAS MEMORIZA-
ACM20 } DOS POR EL USUARIO CON
TECNOLOGÍA ADAPTIVE.
Clima



COOL



PURE



PUMP LOADING

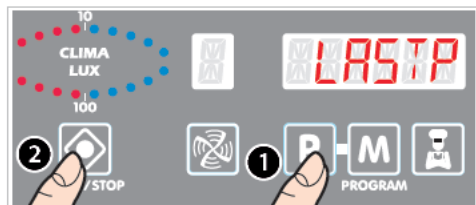


HOOD WASHING
LONG WASHING
MED WASHING
SHORT WASHING
QUICK WASHING
H2O WASHING


} PROGRAMAS DE
LAVADO



LAST PROGRAM (REPETICIÓN DE UN PROCESO DE COCCIÓN REALIZADO)




Esta función permite repetir completamente el último ciclo de cocción realizado (solo si se ha realizado en funcionamiento manual).

- 1 Al concluir el ciclo de cocción realizado, pulse la tecla **P** -> en el display "8" aparecerá el mensaje "LAST PROGRAM".
- 2 Pulse la tecla  -> se iniciará el último ciclo de cocción realizado.

RESUME (REANUDACIÓN DE UN PROCESO DE COCCIÓN INTERRUPTIDO)

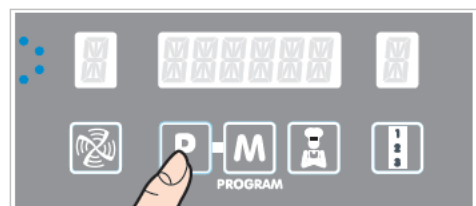


Si se interrumpe un programa de cocción antes de tiempo (realizado tanto en funcionamiento manual como programado), esta función lo reanuda exactamente desde el punto en el que se había detenido, manteniendo los mismos parámetros definidos.

- 1 Pulse la tecla **P** hasta que en el display "8" aparezca el mensaje "RESUME".
- 2 Pulse la tecla : se reanudará el último ciclo de cocción realizado.

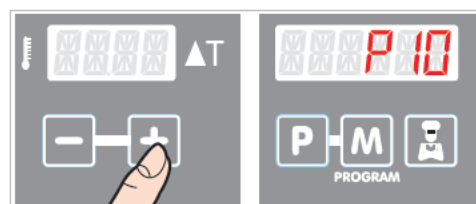
P01->P99 (MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS DE COCCIÓN)



Acceso al menú de programación



Entre en el menú de programación pulsando la tecla **P**.

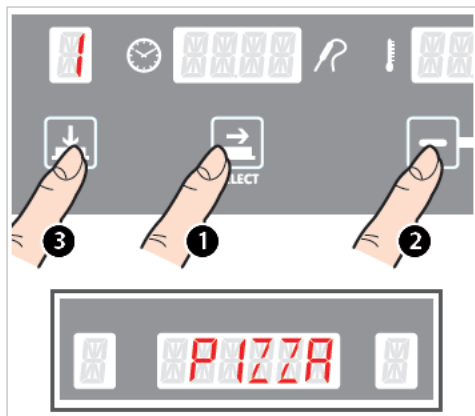
Asignación de la posición del programa



Pulse varias veces las teclas   para seleccionar la posición de la P01 a la P99 en la que desea memorizar el programa.

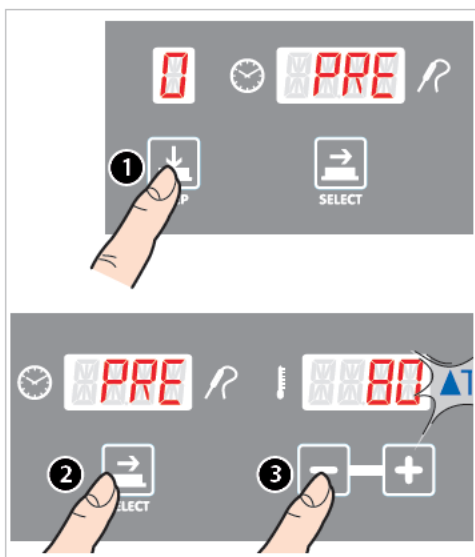
La posición seleccionada aparece en el display "8".

Asignación de un nombre al programa



- 1 Pulse .
- 2 Utilice las teclas para definir la 1ª letra del nombre que desea asignar. Vuelva a pulsar y utilice las teclas para definir la 2ª letra. Repita la misma operación para las letras siguientes (hasta un máximo de 50 letras).
- 3 Para finalizar la introducción de las letras, pulse la tecla y revise lo que ha escrito:
 - si es **correcto**, pulse la tecla para acceder a la definición de los parámetros de cocción;
 - si es **incorrecto**, pulse la tecla para volver a introducir las letras correctamente.

Definición de los parámetros de cocción de un programa



PRECALENTAMIENTO

- 1 Pulse varias veces la tecla hasta que aparezcan el número "0" en el display "1" y el mensaje "PRE" en el display "2".
- 2 Pulse varias veces la tecla para elegir si definir el precalentamiento en función:
 - de la TEMPERATURA EN LA CÁMARA
 - de la función DELTA "t" (diferencia entre la temperatura de precalentamiento y la del 1er PASO de cocción)

-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.
- 3 Pulse las teclas para definir el valor deseado.

DURACIÓN, TEMPERATURA, CLIMA Y VELOCIDAD DE LOS VENTILADORES

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

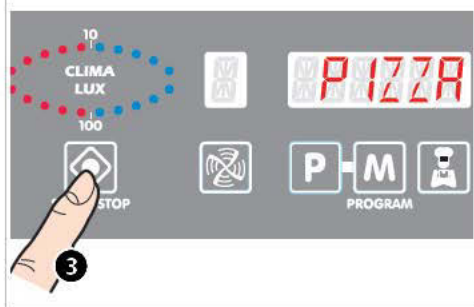
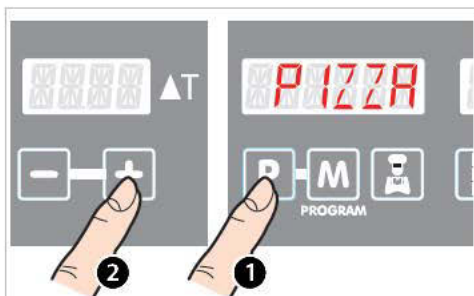
Memorización del programa configurado



Mantenga pulsada la tecla hasta que se emita un pitido prolongado. Ahora el programa configurado estará memorizado.



CARGAR E INICIAR UN PROGRAMA YA MEMORIZADO



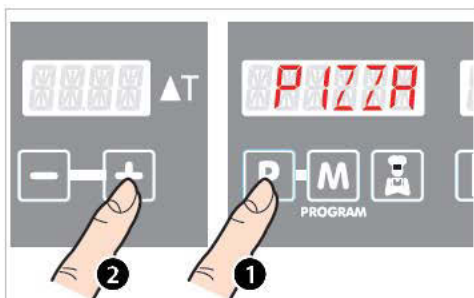
- 1 Pulse la tecla **P**
- 2 pulse las teclas **-** **+** hasta que aparezca en el display "8" el programa que desea utilizar.
- 3 inícielo pulsando la tecla **START/STOP**

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.

i Cuando se inicia un programa ya memorizado, el horno realiza automáticamente la fase de precalentamiento configurada. Al finalizar la fase de precalentamiento, el horno emite una señal acústica. Después de introducir los alimentos en la cámara del horno y cerrar la puerta el display muestra los valores definidos para el primer PASO de cocción y comienza a ejecutar automáticamente el programa de cocción.

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE UN PROGRAMA YA CONFIGURADO

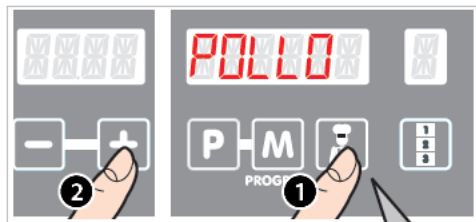


- 1 Pulse la tecla **P**
- 2 Use las teclas **-** **+** para cargar en el display el programa que desea modificar.
- 3 Redefina los parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".
- 4 Mantenga pulsada la tecla **M** hasta que se emita un pitido prolongado.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



ChefUnox - BakerUnox (PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PREDEFINIDOS)

El horno contiene en su memoria programas automáticos predefinidos destinados a la cocción de alimentos específicos (véase la **Tabla de programas predefinidos: descripción** en la pág. 64).

Seleccionando los distintos programas se puede cocinar de manera automática una infinita variedad de alimentos: de hecho, en algunos programas se pueden personalizar ciertos parámetros para satisfacer las preferencias personales (consulte la tabla de abajo).



Utilizar los programas predefinidos

- 1 Pulse la tecla .
- 2 Utilice la tecla  para seleccionar el programa deseado.
- 3 Si el programa seleccionado permite modificar sus parámetros (consulte la tabla de abajo), cámbielos según convenga siguiendo los pasos descritos en los puntos **A**, **B**, **C**, **D**.

STEAM	(solo ChefUnox)
PAN FRY	(solo ChefUnox)
GRILL	(solo ChefUnox)
FAKIRO GRILL	(solo ChefUnox)
BAKE	(Chef/BakerUnox)
BAGUETTE	(solo BakerUnox)
PIZZA	(Chef/BakerUnox)
MULTITIME	(solo ChefUnox)
<i>Pollo</i> [®]	(solo ChefUnox)
ROASTING	(solo ChefUnox)
CRISPY ROAST	(solo ChefUnox)
NIGHT ROAST	(solo ChefUnox)
BRAISE	(solo ChefUnox)
+3 REGEN	(solo ChefUnox)

Tabla de programas predefinidos: parámetros

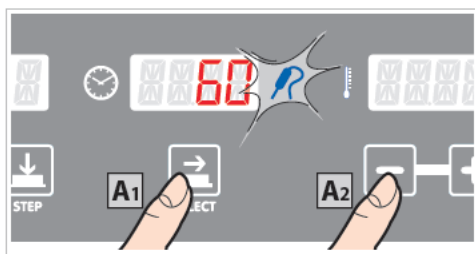
PROGRAMAS PRE-DEFINIDOS	ref.	PARÁMETROS MODIFICABLES	PARÁMETROS PREDEFINIDOS
+3 REGEN	A	Temperatura sonda al corazón	65°C
FAKIRO PIZZA	-	no hay parámetros modificables	-
<i>Pollo</i> [®]	B	Tiempo de cocción	15 minutos
BAGUETTE	B	Tiempo de cocción	15 minutos
ROASTING	A	Temperatura sonda al corazón	56°C
CRISPY ROAST	-	no hay parámetros modificables	-
NIGHT ROAST	A	Temperatura sonda al corazón	54°C
BRAISE	-	no hay parámetros modificables	-
PROGRAMAS PREDEF. MULTITIME	ref.	PARÁMETROS MODIFICABLES	PARÁMETROS PREDEFINIDOS
STEAM	E	Ajuste de los timers del 1 al 9	-
GRILL	E	Ajuste de los timers del 1 al 9	-
FAKIRO GRILL	E	Ajuste de los timers del 1 al 9	-
PAN FRY	E	Ajuste de los timers del 1 al 9	-
MULTITIME	C D E	Ajuste de los timers del 1 al 9 Temperatura de la cámara, CLIMA LUX , velocidad de los flujos de aire	-
BAKE	E	Ajuste de los timers del 1 al 9	-



Modificar los parámetros predefinidos (si es posible)

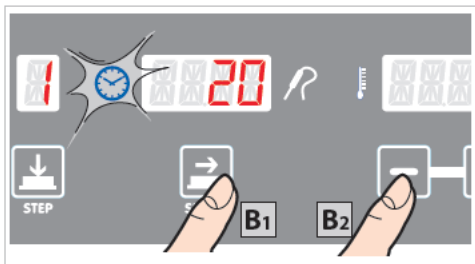
A Modificación de la temperatura en el corazón

- pulse la tecla el icono comenzará a parpadear;
- defina el nuevo valor deseado pulsando las teclas ; luego pase al punto 4 de la pág. siguiente.



B Modificación del tiempo de cocción

- pulse la tecla el icono comenzará a parpadear;
- defina el nuevo valor deseado pulsando las teclas ; luego pase al punto 4 de la pág. siguiente.



C Temperatura de la cámara y CLIMA LUX

- pulse varias veces la tecla hasta que parpadee el icono del parámetro que desea modificar:
: permite modificar la temperatura de la cámara

CLIMA LUX: permite modificar el clima

- Defina los nuevos valores deseados con las teclas ; luego pase al punto 4 de la pág. siguiente.

La temperatura de la cámara y el CLIMA LUX definidos se mantienen tanto durante la fase de precalentamiento como durante la fase de cocción por timer.

D Velocidad de los flujos de aire

- pulse la tecla varias veces hasta que aparezca en el display correspondiente la velocidad deseada; luego pase al punto 4 de la pág. siguiente.



MEMORIZACIÓN PERMANENTE DE LOS PARÁMETROS MODIFICADOS

Las modificaciones de los parámetros solo se conservan para las cocciones futuras si se memorizan. De lo contrario se aplican únicamente a la cocción en curso.

Para memorizar **permanentemente** los cambios:

POLLO - +3 REGEN - BAGUETTE - ROASTING - NIGHT ROAST:

una vez modificados los parámetros, pulse la tecla

M durante 5 segundos (la memorización se confirma con una señal acústica).

Los programas predefinidos han quedado modificados **PERMANENTEMENTE**.

MULTITIME:

una vez modificados los parámetros, pulse la tecla


M durante 5 segundos. El horno solicitará que se asigne un **NUEVO** nombre al programa (los programas predef. MULTITIME no se pueden modificar permanentemente).

Introdúzcalo de la manera descrita en el apart. "Asignación de un nombre al programa" de la pág. 59.

Una vez introducido, el **NUEVO** programa queda memorizado en el menú de programación.

Para volver a utilizarlo siga el procedimiento descrito en el apart. "Cargar e iniciar un programa ya memorizado" de la pág. 60.




Iniciar los programas predefinidos

Inicie el programa pulsando la tecla . Comenzará inmediatamente una fase de precalentamiento.

Al finalizar la fase de precalentamiento, el horno emite una señal acústica. Introduzca los alimentos en la cámara del horno; si el programa lo requiere (véase la **Tabla de programas predefinidos: descripción** en la pág. 64), inserte a fondo la sonda al corazón en los alimentos que va a cocinar. Tras introducir los alimentos en la cámara del horno y cerrar la puerta, sigue automáticamente la ejecución del programa de cocción predefinido.

E Ajuste de los timers del 1 a 9 (solo para los programas predef. MULTITIME)

Los programas predefinidos MULTITIME, tanto durante el precalentamiento como durante la cocción, permiten ajustar hasta 9 timers: el número del timer, visible en el display encima de la tecla STEP, suele estar asociado al número de la bandeja que se introduce en el horno.

Para ajustar un timer, pulse la tecla . El icono  comenzará a parpadear y se podrá definir el tiempo deseado pulsando las teclas  .

Los timers se ponen en funcionamiento solo cuando ha concluido el precalentamiento, y descuentan todos a la vez para llevar el tiempo de distintas cocciones realizadas simultáneamente.

Cada vez que se agota un timer, el horno muestra su número parpadeando en el display, la luz de la cámara parpadea y el horno emite una señal acústica hasta que se abre la puerta para extraer la bandeja.

Cuando se han agotado todos los timers, el horno sigue funcionando indefinidamente para que se pueda introducir una nueva bandeja e iniciar un nuevo timer en cualquier momento.

Bloquear los programas predefinidos

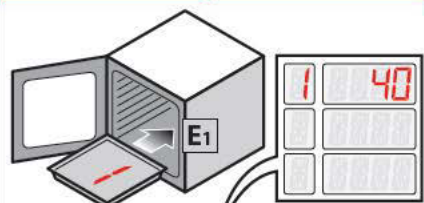
Los programas predefinidos finalizan al agotarse el tiempo predeterminado de fábrica o definido (si el parámetro era modificable). Si desea interrumpir antes de tiempo la ejecución del programa, pulse la tecla



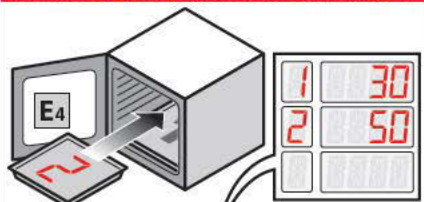
En cambio, los programas predefinidos MULTITIME siguen funcionando indefinidamente y deben bloquearse pulsando la tecla



introducción de la bandeja "1"



10 minutos después -> introducción de la bandeja "2"



20 minutos después -> introducción de la bandeja "3"

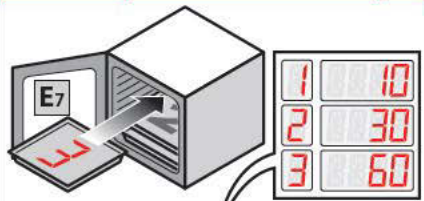




Tabla de programas predefinidos: descripción

PROGRAMAS			COCCIONES DE...	Cooking/Baking ESSENTIAL reco- mendada	NOTAS		
MULTITIME	STEAM		Verduras al vapor, huevos duros, arroz al vapor...				
	PAN FRY		Verduras, carnes y pescados dorados en sartén, productos empanados				
	GRILL		Verduras, carnes y pescados partiendo de parrilla fría				
	FAKIRO GRILL		Verduras, carnes y pescados precalentando la parrilla en el horno			Precaliente la bandeja durante un mínimo de 5 minutos a una temperatura mayor de 230°C.	
	BAKE			Productos para horno			
	BAGUETTE			Baguettes y otros panes similares			parámetro modificable: tiempo
	FAKIRO PIZZA			Pizza y foccacias			Precaliente la bandeja durante un mínimo de 5 minutos a una temperatura mayor de 230°C.
	MULTITIME			Varios productos con tiempos distintos entre sí (cocción simultánea)	-		parámetros modificables: temperatura de la cámara, CLIMA LUX , vel. flujos de aire
<i>Pollo</i>			Pollos, aves, caza			parámetro modificable: tiempo	
ROASTING			Asados de carne			parámetro modificable: temp. sonda al corazón	
CRISPY ROAST			Asados de carne con piel				
NIGHT ROAST			Asados de carne (durante la noche)			parámetro modificable: temp. sonda al corazón	
BRAISE			Carnes estofadas y en húmedo				
+3 REGEN			Regeneración desde 3°C	-		parámetro modificable: temp. sonda al corazón	



el programa requiere el uso OBLIGATORIO de la sonda al corazón



el programa contempla el uso OPCIONAL de la sonda al corazón

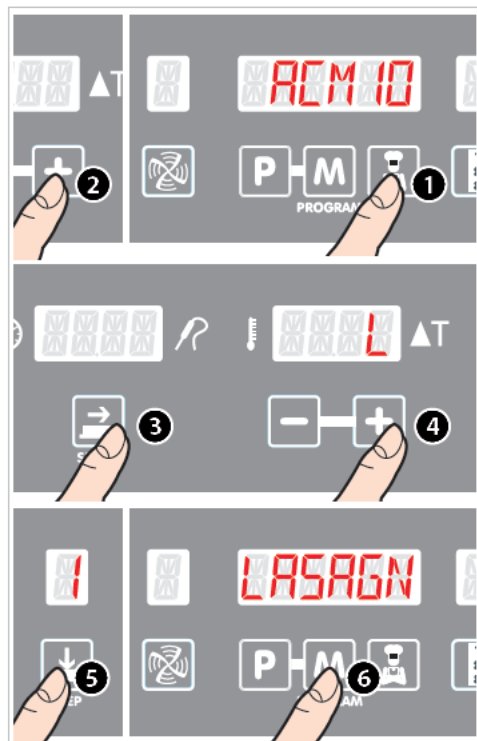
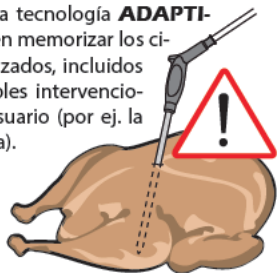
ACM01->ACM20 (MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS DE COCCIÓN CON ADAPTIVE.CLIMA)

Gracias a esta tecnología, el horno controla constantemente todos los parámetros de cocción (temperatura, humedad real en la cámara, etc.).

Por ello, el horno es capaz de reconocer la cantidad de alimentos introducida y, por tanto, redefine automáticamente los parámetros del programa seleccionado en función de la carga efectiva.

Por ejemplo, dado que cada alimento libera humedad de manera natural, el vapor inyectado en la cámara (**STEAM.Maxi™**), cambia en función de la cantidad de alimentos introducida (cuanto mayor es la cantidad de alimentos introducida, menor es la cantidad de vapor producida por el horno).

Además, mediante la tecnología **ADAPTIVE.Clima** se pueden memorizar los ciclos de cocción realizados, incluidos los efectos de posibles intervenciones manuales del usuario (por ej. la apertura de la puerta).



MEMORIZACIÓN DE LOS CICLOS DE COCCIÓN

A Realice una cocción "PILOTO" programada o manual, definiendo los parámetros más adecuados para los alimentos que vaya a cocinar.

Recuerde insertar la sonda al corazón en los alimentos aunque no esté prevista en los parámetros definidos;






(para más detalles consulte el cap. "FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO" en la pág. 57 o el cap. "FUNCIONAMIENTO MANUAL" en la pág. 52).

B Al finalizar la cocción, compruebe el resultado de la cocción "PILOTO":



COCCIÓN NO PERFECTA -> NO la memorice; repítala modificando los parámetros de cocción hasta obtener el resultado deseado.


COCCIÓN PERFECTA -> memorícela con la tecnología **ADAPTIVE.Clima**; véase el punto **C**.

C Procedimiento de memorización:

- 1 pulse la tecla 
- 2 pulse varias veces la tecla  hasta que aparezca en el display la posición de memoria (de la ACM01 a la ACM20) en la que desea memorizar el proceso de cocción "piloto";
- 3 pulse la tecla 
- 4 utilice las teclas   para seleccionar la

1ª letra del nombre deseado; vuelva a pulsar las mismas teclas para seleccionar la 2ª letra; repita la misma operación para las letras siguientes;

- 5 al completar la introducción del nombre pulse la tecla 
- 6 mantenga pulsada la tecla  durante 5 segundos para memorizar el programa (al transcurrir los 5 segundos se emite un sonido de confirmación);

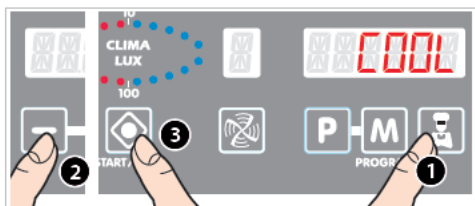
 **No se puede modificar ningún parámetro del programa **ADAPTIVE.Clima** memorizado.**

CARGAR PROGRAMAS MEMORIZADOS

- 1 pulse la tecla 
- 2 seleccione el programa **ADAPTIVE.Clima** deseado pulsando varias veces las teclas  
- 3 inicie el programa pulsando la tecla 



COOL (FUNCIÓN DE ENFRIAMIENTO DE LA CÁMARA)



Durante la función "COOL" (enfriamiento de la cámara) el equipo funciona con la puerta abierta. No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.



Cómo actúa la función

La función pone en marcha los ventiladores a la máxima velocidad: cuando la temperatura interna de la cámara desciende por debajo de los 50°C, los ventiladores se detienen automáticamente durante dos minutos.

Si durante los dos minutos de espera:

- la temperatura supera los 55°C, los ventiladores vuelven a ponerse en marcha (sin esperar a que transcurran los dos minutos) y funcionan hasta poner la temperatura de nuevo por debajo de los 50°C.
- la temperatura se mantiene siempre por debajo de los 55°C, el horno suena y el programa finaliza automáticamente.

La función "COOL" permite enfriar la cámara de cocción haciendo funcionar solo los ventiladores. Durante la función se recomienda abrir la puerta para acelerar el enfriamiento. Durante toda la función se muestra la temperatura del interior de la cámara de cocción.

- 1 Entre en el menú de programación pulsando la tecla .
- 2 Pulse la tecla hasta que aparezca en el display "8" el mensaje "COOL".
- 3 Pulse la tecla para iniciar la función "COOL".
- 4 El programa finaliza automáticamente (para más información consulte el apartado de al lado); para interrumpirlo antes de tiempo, pulse la tecla

PURE (AJUSTES PARA EL SISTEMA DE FILTRACIÓN DEL AGUA)

La función PURE permite entrar en un menú desde el que se pueden definir los ajustes para el sistema de filtración antical del agua (Kit de ósmosis inversa con bomba "UNOX.Pure-RO" o filtros "UNOX.Pure").

- 1 Pulse la tecla .
- 2 Pulse las teclas hasta que aparezca en el display "8" el mensaje "PURE".
- 3 Pulse la tecla para entrar en el menú.
- 4 Con las teclas se pueden desplazar los tres parámetros END, PIN y HRD.
- 5 Pulsando cuando aparece en el display un parámetro (END, PIN o HDR), se accede al ajuste de este. Una vez dentro de uno de los parámetros, para volver atrás pulse o espere 5 segundos.

HRD (hardness)

Permite definir la dureza del agua en grados franceses; se mide con el kit específico incluido.

END

Aparecen los litros que faltan para la sustitución del filtro. El número de litros solo se muestra, no se puede modificar.

Cuando el número de litros restantes llega a cero, aparece en el display el mensaje de warning "WPU-RE". Cuando aparece este warning:

- A) se sustituye el filtro y se define el nuevo PIN escrito en el envase para activar la cuenta de los litros;
- B) se introduce un PIN incorrecto: de esta manera se desactiva la cuenta de los litros.

PIN

Utilizando las teclas escriba el código PIN del filtro (está indicado en su envase) para activar la cuenta de los litros. Manteniendo pulsada la tecla se memoriza el código introducido. Si se introduce un PIN incorrecto, aparece el mensaje "ERROR" y la función de cuenta de litros se desactiva.

WASHING (PROGRAMAS DE LAVADO) Y PUMP LOADING (CARGA DE DETERGENTE)



El uso del sistema de lavado **Rotor.KLEAN™** permite realizar la limpieza automática/semiautomática de la cámara de cocción mediante programas predefinidos y no modificables (consulte también el cap. "LAVADO CON Rotor.KLEAN™" y "Rotor.KLEAN™" en la pág. 74)

1 Entre en el menú de programación pulsando la tecla

2 Pulse las teclas hasta que aparezca en el display :

A) el mensaje "PUMP LOADING": este programa debe activarse solo durante el primer uso o cada vez que se cambie el bidón de detergente; dura unos 25 seg. y sirve para cargar el detergente desde el bidón y para eliminar el aire del tubo de aspiración. **En cuanto finalice el programa de carga, se debe realizar OBLIGATORIAMENTE un lavado (HOOD/LONG/MED/SHORT/QUICK/H2O WASHING); véase el punto B).**

B) la lista de los programas de lavado disponibles:

- HOOD WASHING
- LONG WASHING
- MED WASHING
- SHORT WASHING
- QUICK WASHING
- H2O WASHING

Para más detalles sobre los programas consulte la tabla "Programas de lavado" de la página siguiente.

3 Pulse la tecla para iniciar el programa deseado (PUMP LOADING o WASHING)

4 El programa de lavado se interrumpe:

A) al agotarse el tiempo indicado en la tabla "Programas de lavado" (tiempo no modificable).

B) antes de tiempo, pulsando la tecla -> el programa de lavado en curso se bloquea de manera definitiva; a continuación se inicia automáticamente el programa H2O WASHING, que no puede detenerse de ningún modo (dura 6 minutos).

Si durante el programa H2O WASHING se interrumpe el suministro eléctrico del equipo, al restablecerse la alimentación el programa H2O WASHING se reanuda desde donde se había interrumpido;

C) cuando se interrumpe el suministro eléctrico del equipo ->

el programa de lavado en curso se bloquea provisionalmente; cuando se restablece la alimentación, el programa se reanuda automáticamente desde el punto en el que se había interrumpido.

Si la interrupción del suministro eléctrico se produce en determinados momentos del lavado, al restablecerse la alimentación el display podría mostrar la alarma "AF09" y el programa de lavado en curso se bloquea de manera definitiva.

En este caso:

- elimine el aviso del display desconectando y conectando la alimentación del equipo;
- vuelva a iniciar manualmente el programa de lavado, que volverá a empezar desde el principio.

D) cuando falta agua en el equipo ->

aparece en el display la alarma "AF09" y el programa de lavado se bloquea de manera definitiva.

En este caso:

- elimine el aviso del display desconectando y conectando la alimentación del equipo;
- averigüe la causa de la falta de agua (ej. llave de corte cerrada) y resuélvala si es posible:

red de agua disponible de nuevo: inicie obligatoriamente un nuevo programa de lavado (HOOD/LONG/MED/SHORT/QUICK/H2O WASHING), y luego utilice el horno como de costumbre.

red de agua todavía no disponible: mientras se espera a que se restablezca el suministro se puede utilizar el horno de todos modos (no utilice las funciones WASHING - lavados y **STEAM.Maxi™** - vapor en la cámara).

OBLIGATORIAMENTE, antes del uso, lave en profundidad varias veces la cámara del horno hasta eliminar completamente cualquier resto de detergente que haya quedado. **El detergente tiene una componente química muy agresiva; durante el lavado manual extreme las precauciones y póngase protecciones individuales adecuadas (guantes, gafas, etc.).**



PROGRAMAS DE LAVADO		
Programas	Tiempos *	Descripción
PUMP LOADING	25 seg.	precarga del detergente
HOOD WASHING	29,5 min.	lavado en caliente aclarado automático
LONG WASHING	1 hora y 16 min.	lavado en caliente largo aclarado automático secado automático
MED WASHING	58 min.	lavado en caliente medio aclarado automático secado automático
SHORT WASHING	40 min	lavado en caliente breve aclarado automático secado automático
QUICK WASHING	30 min	lavado en caliente rápido aclarado automático secado automático
H2O WASHING	1 min.	lavado en frío solo con agua secado automático

* Si la temperatura de la cámara del horno es:

- **menor de 70°C** -> el lavado seleccionado comienza inmediatamente y dura aproximadamente el tiempo indicado en la tabla;
- **mayor de 70°C** -> comienza automáticamente un proceso de enfriamiento de la cámara (en el display aparece el mensaje "INF").

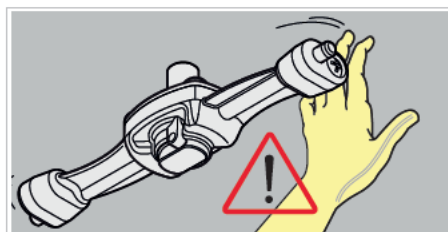
El proceso tiene una duración variable (depende de la temperatura inicial de la cámara).

Después comienza el lavado seleccionado, que dura aproximadamente el tiempo indicado en la tabla.

MENSAJES DEL DISPLAY	
Mensaje del display	Traducción
OVEN WASHING ON WORK	LAVADO EN CURSO
SHORT WASHING NEEDED	LAVADO OBLIGATORIO
SHORT WASHING SUGGESTED	LAVADO RECOMENDADO



Durante el lavado, no abra la puerta del horno, ya que existe el peligro de lesiones ocasionadas por el movimiento del brazo de lavado, por los vapores calientes y por la agresividad de los detergentes químicos utilizados.



Comunicación horno-usuario

Los hornos muestran en el display los posibles mensajes de alarma/advertencia relacionados con el horno o con los periféricos instalados (fermentadores o campanas). Los mensajes de advertencia (**WARNING**) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo/periféricos, si bien con funciones limitadas.

Si hay varios WARNINGS, pulsando repetidamente la tecla **P** se desplaza toda la lista hasta borrarla.

Los mensajes de alarma (**ALLARM**) identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato o de los periféricos, que se deben poner por tanto en estado de STOP. Si los mensajes de alarma se refieren únicamente a los periféricos (ej. fermentadores, campanas, etc.), 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
AF - ALARMAS HORNO			
AF01	Alarma térmica de los motores	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AF02	Alarma del termostato de seguridad		
AF03	Alarma de las sondas de la cámara		
AF04	Alarma de pérdida de comunicación		
AF05	Alarma de pérdida de comunicación con tarjeta gas		
AF06	Alarma de temperatura de humos en un horno de gas		
AF08	Velocímetro del motor		
AF09	Falta/escasez de agua durante el lavado	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display. Para eliminar la alarma y utilizar de todos modos el equipo (obviamente sin usar los lavados), desconecte y conecte la alimentación del horno.	1) Compruebe la red de agua: una vez restablecido el suministro de agua, desconecte y conecte la alimentación del horno e inicie inmediatamente un ciclo de lavado. 2) Compruebe que, durante el lavado, no hayan quedado bandejas dentro de la cámara del horno: en tal caso, extráigalas, desconecte y conecte la alimentación del horno e inicie inmediatamente un ciclo de lavado.
AF011	Falta de tensión 230 V en la tarjeta gas	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AF012	Falta de tensión 230 V en el armario de pollos		
AF013	Temperatura en la cámara demasiado alta (más de 340 grados)		
AF014	perdida de comunicacion con tarjeta motores		
AF015	Alarma de bomba de detergente encendida durante demasiado tiempo		
GAS	El horno no calienta la cámara de cocción (aparece el mensaje "GAS" en el display)	Presión de gas de entrada insuficiente o nula	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
		Transformador del encendedor averiado, con la consiguiente falta de cebado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
		Llama no detectada	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente



Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WF - WARNINGS HORNO			
WF01	Warning de sonda de la cámara 1	El horno sigue funcionando utilizando la sonda de la cámara 2, por lo que la regulación de la temperatura puede ser menos precisa	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF02	Warning de sonda de la cámara 2	El horno sigue funcionando utilizando la sonda de la cámara 1, por lo que la regulación de la temperatura puede ser menos precisa	
WF03	Warning de la sonda al corazón	El horno sigue funcionando pero ya no se pueden realizar cocciones con la sonda al corazón	
WF04	Warning del velocímetro del motor: tras este warning puede generarse la alarma AF08	El horno sigue funcionando pero deja de realizar el frenado cuando se abre la puerta y cuando se realiza la inversión de marcha	
WF05	Error del ventilador de enfriamiento	El horno sigue funcionando pero ya no está garantizado el correcto enfriamiento de los componentes internos	
WF06	Warning de temperatura de la tarjeta de potencia	El horno sigue funcionando	
WF08	Warning de configuración de tipo de horno Gas o Eléctrico	El horno sigue funcionando pero se controla como un horno eléctrico	
WF11	Warning de temperatura de la tarjeta gas	El horno sigue funcionando	
WF12	Warning de temperatura de la tarjeta de termopares	El horno sigue funcionando	
WF13	Warning de la sonda de vacío	El horno sigue funcionando pero no se puede utilizar la sonda de vacío externa	
WF15	Warning de pérdida de comunicación con la tarjeta de termopares	El horno sigue funcionando pero no se puede utilizar la sonda de vacío externa	
WF17	Warning de la sonda MULTI.Point en 1 o varios puntos de medición	El horno sigue funcionando pero la medición de la temperatura en el corazón podría ser imprecisa	
WF18	Warning de aviso de válvula de descarga de pollos en posición de líquidos, pero no se detecta el sensor de fin de carrera	La válvula de descarga podría no invertir la posición, sin garantizar así el correcto destino de los líquidos de evacuación del horno.	
WF21	Warning sonda de temperatura del armario de pollos	El horno sigue funcionando pero no se encienden las resistencias que calientan el armario.	
WF22	Temperatura tarjeta motores	El horno sigue funcionando	

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AS - ALARMAS HORNO ESTÁTICO (DeckTop™)			
AS01	Alarma del termostato de seguridad de la solera	El horno estático detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AS02	Alarma del termostato de seguridad del techo		
AS03	Alarma de comunicación dektop-horno		
AS04	Alarma de las sondas de la platea de la cámara		
AS05	Alarma de las sondas del techo de la cámara		

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AD - ALARMAS TARJETA DISPLAY PE1705			
AD01	Alarma de EEPROM I2C	El horno estático detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AD02	Alarma de touch capacitivo I2C		
AD03	Alarma de comunicación display SPI		
AD04	Alarma de pérdida de comunicación		

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WD - WARNINGS TARJETA DISPLAY PE1705			
WPURE	Numero de litros restantes salidos del filtro UNOX.Pure a cero	El mensaje WPURE aparece cuando el horno detecta que se ha agotado el filtro UNOX.Pure	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WD10	Error de CRC en la eeprom para parámetros que permiten usar sus valores predefinidos o para recetas	El horno podría presentar fallos de funcionamiento durante la configuración.	

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AC - ALARMAS CAMPANA			
AC01	Alarma de pérdida de comunicación	Motor y abatidor de humos de la campana no activos	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AC02	Falta de tensión 230 V en la tarjeta de la campana	Motor y abatidor de humos de la campana no activos	Compruebe el cable de alimentación de la campana

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WC - WARNINGS CAMPANA			
WC01	Rotura de la sonda de humos 1	La electroválvula del abatidor no se abre en ausencia de una sonda de medición de la temperatura de los humos	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WC02	Error de temperatura de la tarjeta	La campana sigue funcionando	
WC03	Rotura de la sonda de humos 2	Uno de los dos abatidores de humos no se activa	
WC04	Delta T de abatimiento entre las sondas demasiado bajo	Abatimiento de humos insuficiente o nulo en el condensador de vapor	
WC05	Humos en entrada demasiado calientes	La campana sigue funcionando	



Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AL - ALARMAS FERMENTADOR			
AL01	Alarma de la sonda de la cámara	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AL02	Alarma de pérdida de comunicación		
AL03	Falta de tensión 230 V en la tarjeta del fermentador	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Compruebe el cable de alimentación del fermentador

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WL - WARNINGS FERMENTADOR			
WL01	Error de la sonda de humedad	El fermentador sigue funcionando pero no se puede utilizar la regulación automática de la humedad	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WL02	Error de temperatura de la tarjeta	El fermentador sigue funcionando	
WL03	Error de la sonda del alojamiento de las resistencias		

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AM - ALARMAS MANTENEDOR (SlowTop)			
AM01	Alarma de la sonda de la cámara	El mantenedor detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AM02	Alarma de pérdida de comunicación		
AM03	Alarma del termostato de seguridad		
AM04	Alarma del termostato de seguridad del motor		
AM05	Alarma del velocímetro del motor		

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WM - WARNINGS MANTENEDOR (SlowTop)			
WM02	Error de temperatura de la tarjeta	El mantenedor sigue funcionando	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WM03	Error de la sonda al corazón	El mantenedor sigue funcionando pero no se pueden iniciar cocciones que utilicen la sonda al corazón	

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AO - ALARMAS ÓSMOSIS INVERSA (UNOX.Pure-RO)			
AO01	Alarma del presostato: presión demasiado alta	La ósmosis inversa detiene todo ciclo de tratamiento del agua	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AO02	Alarma de presión demasiado baja		
AO03	Alarma de pérdida de comunicación		

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WO - WARNINGS ÓSMOSIS INVERSA (UNOX.Pure-RO)			
WO01	Debe sustituirse el filtro de ósmosis	La ósmosis sigue funcionando	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WO02	Filtros de entrada obstruidos		
WO03	Temperatura de la NTC por encima del umbral		

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AA - ALARMAS ABATIDOR			
AA01	Alarma de la sonda de la cámara	El abatidor de temperatura detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AA02	Alarma del presostato de seguridad		
AA03	Alarma de pérdida de comunicación		

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WA - WARNINGS ABATIDOR			
WA01	Error de temperatura de la tarjeta	El abatidor sigue funcionando	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WA02	Filtro sucio	El abatidor sigue funcionando	Limpie el filtro (consulte el manual del abatidor)
WA03	Error de la sonda al corazón	El abatidor sigue funcionando pero no se pueden iniciar procesos que utilicen la sonda al corazón	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WPURE - REPLACE			
WPURE	Sustituya el cartucho Unox.Pure	El sistema Unox.Pure no logra tratar eficazmente el agua	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente



Mantenimiento ordinario



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y de gas ( SOLO PARA HORNOS DE GAS);;

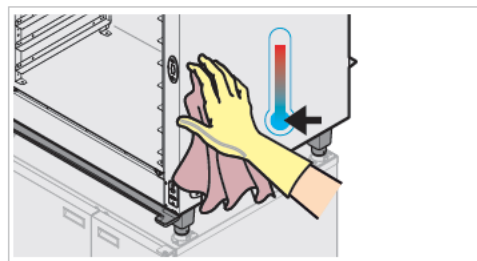
- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corra 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 o el suelo situados 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, sonda al corazón



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

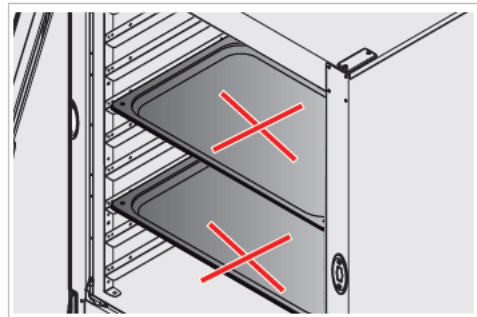
Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas.

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!

LAVADO CON Rotor.KLEAN™



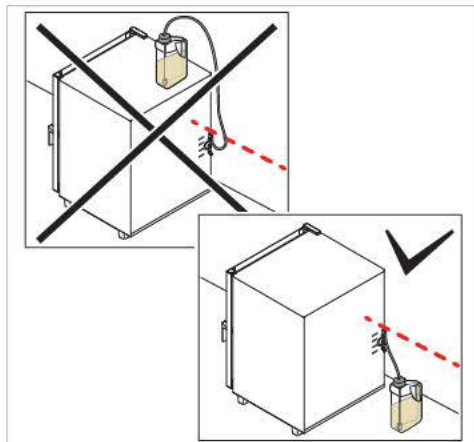
Los hornos incluyen de serie uno o dos brazos de lavado en la cámara del horno.



Antes de iniciar un lavado, asegúrese de que NO haya bandejas dentro de la cámara del horno: el lavado no resulta eficaz y se dispara la alarma de falta de agua AF09; en tal caso, extraiga las bandejas, desconecte y conecte la alimentación del horno e inicie inmediatamente un nuevo ciclo de lavado.



Para la información técnica y de seguridad del detergente **UNOX.Det&Rinse**, consulte las fichas incluidas al final de este manual.



Para realizar correctamente el lavado, siga este procedimiento:

1) asegúrese de que el bidón del detergente no esté vacío y que esté correctamente enroscado al anillo del tubo de aspiración.

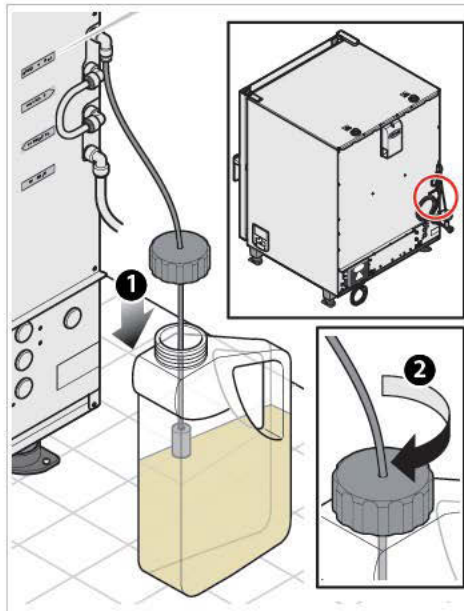


No coloque la parte inferior del bidón de detergente UNOX, Det&Rinse por encima de la línea discontinua, que corresponde a la altura desde el suelo de la conexión de entrada del detergente.

Debe utilizarse únicamente el detergente **UNOX. Det&Rinse de UNOX.**

UNOX. Det&Rinse es la solución UNOX que une en un único producto detergente y abrillantador, normalmente vendidos por separado. El mecanismo de acción de **UNOX.**

Det&Rinse combina el principio desengrasante del detergente con la fuerza del abrillantador para lograr los mejores resultados durante el lavado y el aclarado del horno.



2) solo hornos sobre suelo con carro: Introduzca el carro, sin bandejas, en la cámara y bloquéelo con los frenos de estacionamiento delanteros.

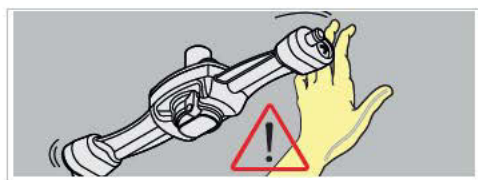
3) Asegúrese de que la puerta esté perfectamente cerrada y que el tubo de desagüe no esté obstruido o taponado.



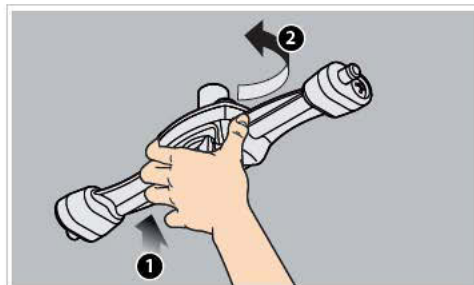
Durante el lavado, no abra la puerta del horno, ya que existe el peligro de lesiones ocasionadas por el movimiento del brazo de lavado, por los vapores calientes y por la agresividad de los detergentes químicos utilizados.



4) Consulte el cap. "WASHING (PROGRAMAS DE LAVADO) Y PUMP LOADING (CARGA DE DETERGENTE)" en la pág. 67 e inicie el programa más adecuado para sus necesidades.



DESMONTAJE DEL BRAZO DE LAVADO



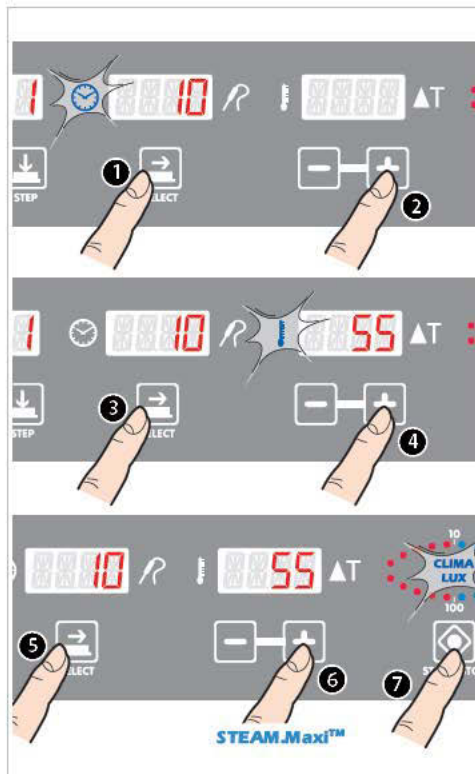
Para facilitar la limpieza de la cámara, se puede desmontar el brazo de lavado empujándolo hacia arriba y desenroscándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Límpielo con agua jabonosa o con un producto descalcificador, siguiendo las instrucciones del fabricante del detergente.

Al terminar, vuelva a montarlo en su alojamiento siguiendo los mismos pasos en orden inverso.



LAVADO MANUAL

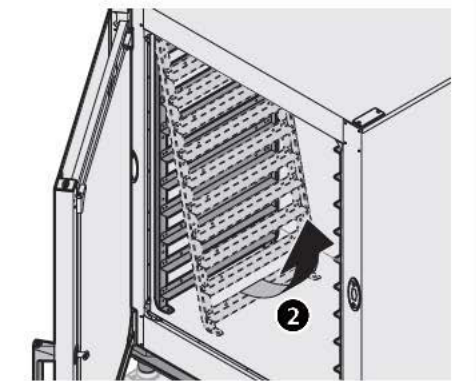
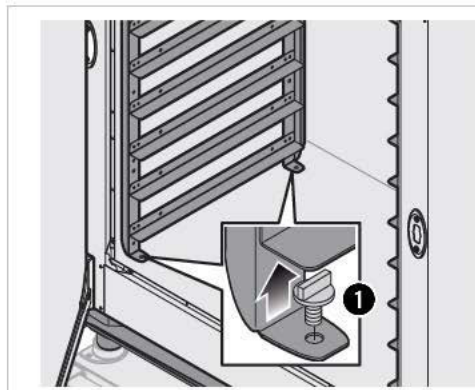
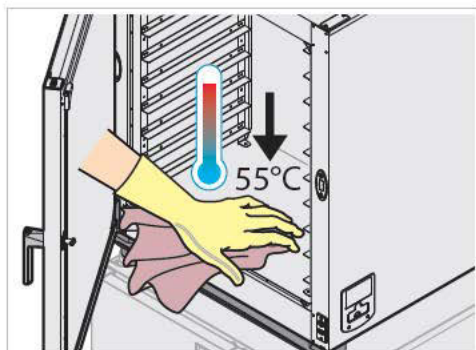


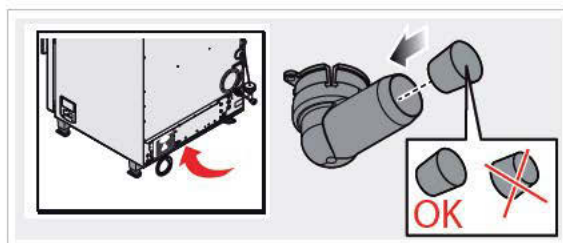
Para limpiar la cámara de cocción siga este procedimiento:

- encienda el horno y ponga la temperatura a 55°C y el vapor (**STEAM.Maxi™**) 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.

Limpie los soportes de parrilla con agua jabonosa o detergentes específicos, **evitando lavarlos en el lavavajillas**.

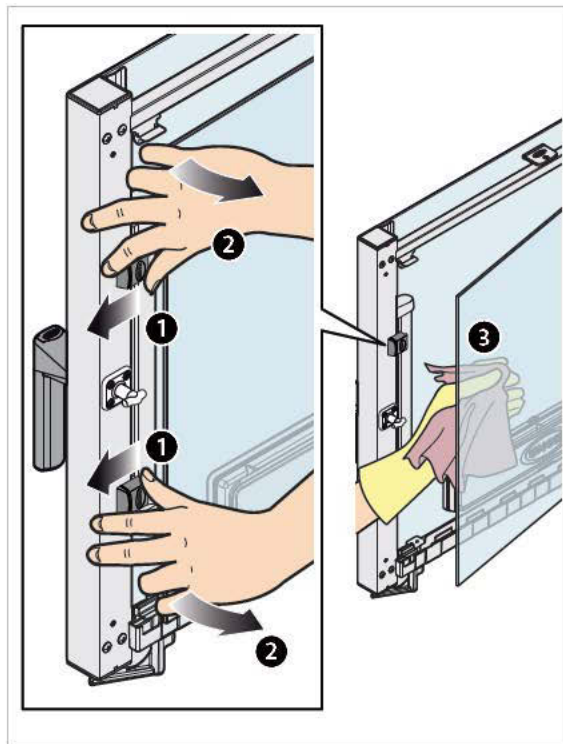




Si el equipo **BakerTop™** no está conectado permanentemente a una red de desagüe, antes de iniciar los programas de lavado se debe quitar el manguito cónico que cierra el terminal de desagüe.

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

Cristal interno y externo de la puerta

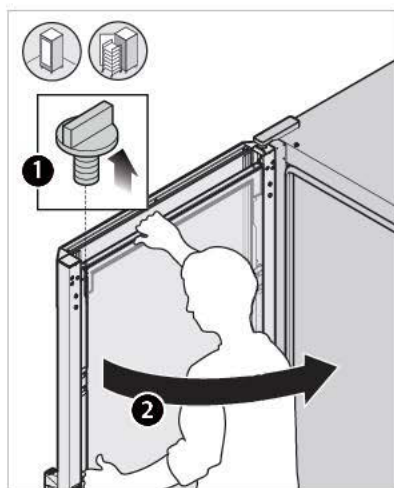


Espera hasta que se enfríen los cristales.

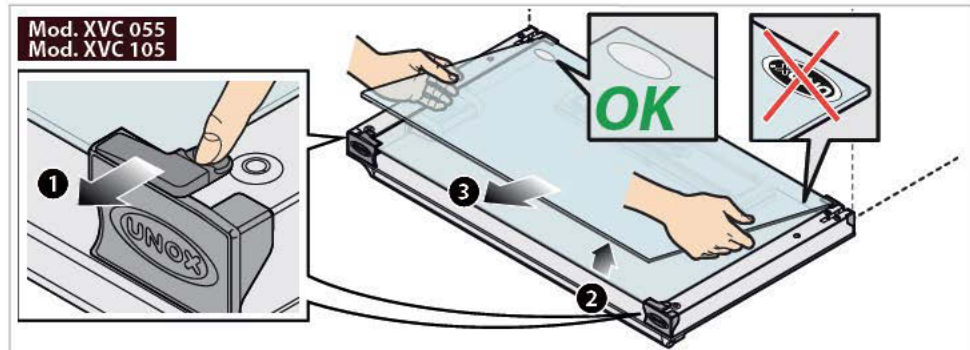
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales.

Aclare y seque con cuidado.


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



Mod. XVC 055
Mod. XVC 105






 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. 74);
- 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 la vida útil

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 151 del 25 de julio de 2005, “Ejecución de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE.



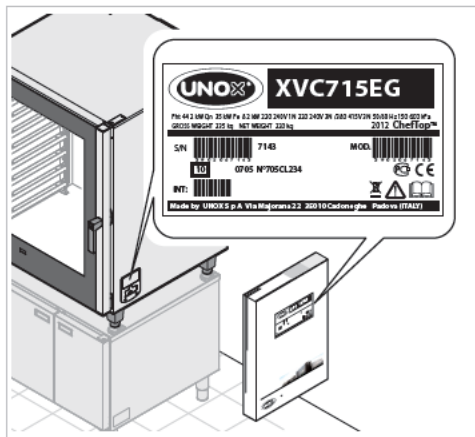
Al final de su vida útil, el producto no debe ser desechado junto con los demás residuos, sino que debe ser eliminado por separado; se recuerda que la eliminación ilegal o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso: el usuario deberá entregar el equipo, al final de su vida útil, a centros adecuados de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al distribuidor al comprar un nuevo equipo de tipo equivalente, a razón de uno por uno.

Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya) para evitar que alguien pueda quedar atrapado en su interior. Para más información acuda al servicio de eliminación de residuos local.

Servicio postventa

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



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;
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display (véase el cap. "Comunicación horno-usuario" en la pág. 69).

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 G

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. 	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. 	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Tras ajustar el tiempo y pulsar la tecla START / STOP el horno no se pone en funcionamiento.	Puerta abierta o mal cerrada.	Compruebe el cierre de la puerta.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
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. 	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.



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

ChefTop™ y **BakerTop™** – Serie 5E

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y a la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008

EN60335-2-102:2006 + A1: 2010

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 + IS: 2007

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN61000-3-11: 2000

EN61000-3-12: 2005

EN 61000-6-2: 2005 + IS: 2005

EN 61000-6-3: 2007

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.



Distribuido por UNOX SPA
Via Majorana, 22
35010 CADONEGHE (PD)
tel. +39.049.8657511
fax. +39.049.8657555
www.unox.com

Ficha tècnica

ED. 1/2012 del 26/06/2012

UNOX.DET&RINSE

LIMPIADOR AUTO-SECADO PARA HORNO UNOX

DESCRIPCION:

UNOX.DET&RINSE es un desengrasante para hornos con sistema de limpieza integrado. Ideal para la eliminaci3n de grasas animales y vegetales tambi3n carbonizado. Debido a su espuma controlada es f3cil de enjuagar y secar sin dejar rastros.

CONTENIDO: COMPOSICION QUIMICA

Hid3xido de potasio, la mezcla de agentes secuestrantes, tesoactivos an3nicos y no i3nicos, disolventes solubles en agua.

Datos de seguridad disponibles para los usuarios profesionales de hoja.

CARACTERISTICAS QUIMICA – FISICA:

estado fisico	lquido claro
color	luz amarilla
olor / aroma	caracteristico
pH como es	13,5 ± 0,5
densidad	1,136 ± 0,010 g/ml
biodegradabilidad	> 90%

INSTRUCCIONES DE USO:

Verter el producto puro en el especial dep3sito de lavado integrado o introducir el tubo de calado directamente en el bid3n y seguir las instrucciones indicadas por el fabricante del horno.

RECOMENDACIONES:

El producto est3 clasificado como CORROSIVO. Provoca quemaduras graves. Lea cuidadosamente la otra informaci3n contenida en la etiqueta y la hoja de seguridad. Manejar con cuidado y utilizar equipo de protecci3n

PRODUCTO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL.

ENBALAJE:

Cart3n de 2 bid3n de 5 litros – cod. 8970

Nota: El producto no est3 sujeto a la obligaci3n de registro REACH, seg3n la clasificaci3n de preparados de acuerdo con el art3culo 3 del Reglamento (CE) 1907/2006.



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Revisión N.1
 Fecha de revisión 23/05/2012
 Imprimida el 29/06/2012
 Pag. N. 1 / 7

ES

Ficha de Datos de Seguridad

1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1. Identificador del producto

Denominación: UNOX.Det&Rinse

1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Descripción/Usos: Limpiador auto-secado para HORNO UNOX

1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Razón social: UNOX spa
 Dirección: via Majorana, 22
 Localidad y Estado: 35010 Cadoneghe (PD)
 Italia
 Tel. +39.049.8657511
 Fax +39.049.8657555
 dirección electrónica de la persona competente,
 responsable de la ficha de datos de seguridad Chiara.franzolin@unox.com

1.4. Teléfono de emergencia

Para informaciones urgentes dirigirse a Centro antiveleni di Roma 06-3054343

2. Identificación de los peligros.

2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla.

El producto está clasificado como peligroso según las disposiciones de las directivas 67/548/CEE y 1909/45/CE y/o del Reglamento (CE) 1272/2008 (CLP) (y sucesivas modificaciones y adaptaciones). Por lo tanto, el producto requiere una ficha de datos de seguridad conforme a las disposiciones del Reglamento (CE) 1907/2006 y sucesivas modificaciones y adaptaciones.
 Eventual información adicional sobre los riesgos para la salud y/o el ambiente están disponibles en las secciones 11 y 12 de la presente ficha.

Símbolos de peligro: C

Frases R: 35

El texto completo de las frases de riesgo (R) y de las indicaciones de peligro (H) se encuentra en la sección 16 de la ficha.

2.2. Elementos de la etiqueta.

Etiquetas de peligro en conformidad con las Directivas 67/548/CEE y 1909/45/CE y sucesivas modificaciones y adaptaciones.



- R35** PROVOCA QUEMADURAS GRAVES.
- S26** EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS, LÁVENSE INMEDIATA Y ABUNDANTEMENTE CON AGUA Y ACÚDASE A UN MÉDICO.
- S28** EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL, LAVARSE INMEDIATA Y ABUNDANTEMENTE CON AGUA
- S36/37/39** ÚSENSE INDUMENTARIA Y GUANTES ADECUADOS Y PROTECCIÓN PARA LOS OJOS/LA CARA.
- S45** EN CASO DE ACCIDENTE O MALESTAR, ACÚDASE INMEDIATAMENTE AL MÉDICO (SI ES POSIBLE, MUÉSTRÉSELE LA ETIQUETA).
- Contiene: HIDRÓXIDO DE POTASIO

2.3. Otros peligros.



UNOX spa
UNOX.Det&Rinse

Revisión N.1
Fecha de revisión 23/05/2012
Imprimida el 29/06/2012
Pag. N. 2 / 7

Información no disponible.

3. Composición/información sobre los componentes.

3.1. Sustancias.

Información no pertinente.

3.2. Mezclas.

Contiene:

Identificación.	Conc. %	Clasificación 67/548/CEE.	Clasificación 1272/2008 (CLP).
ALCHILPOLIGLUCOSIDE			
CAS. 54549-24-5	1 - 5	Xi R41	
CE. 259-217-6			
INDEX. -			
HIDRÓXIDO DE POTASIO			
CAS. 1310-58-3	5 - 15	C R35, Xn R22	Acute Tox. 4 H302, Skin Corr. 1A H314
CE. 215-181-3			
INDEX. 019-002-00-8			
2-BUTOXIETANOL			
CAS. 111-76-2	1 - 5	Xn R20/21/22, Xi R36/38	Acute Tox. 4 H332, Acute Tox. 4 H312, Acute Tox. 4 H302, Eye Irrit. 2 H319, Skin Irrit. 2 H315
CE. 203-905-0			
INDEX. 603-014-00-0			
SODIO CUMENSOLFONATO			
CAS. 28348-53-0	1 - 5	Xi R36	
CE. -			
INDEX. -			
EDTA TETRASODICO SAL			
CAS. 64-02-8	1 - 5	Xn R22, Xi R41	
CE. 200-573-9			
INDEX. -			

T+ Muy Tóxico(+), T Tóxico(T), Xn Nocivo(Xn), C Corrosivo(C), Xi Irritante(Xi), O Comburente(O), E Explosivo(E), F+ Extremadamente inflamable(F+), F Fácilmente inflamable(F)

El texto completo de las frases de riesgo (R) y de las indicaciones de peligro (H) se encuentra en la sección 16 de la ficha.

4. Primeros auxilios.

4.1. Descripción de los primeros auxilios.

OJOS: lavar inmediata y abundantemente con agua durante al menos 15 minutos. Consultar al médico.
PIEL: lavarse inmediata y abundantemente con agua. Quitarse la indumentaria contaminada. Llamar al médico.
 Lavar separadamente la indumentaria contaminada antes de volver a utilizarla.
INHALACIÓN: llevar al sujeto al aire fresco; si la respiración cesa o se hace dificultosa practicar la respiración artificial, llamar al médico.
INGESTIÓN: llamar inmediatamente al médico.
 Inducir el vómito sólo cuando el médico lo indica. No administrar nada por vía oral si el sujeto está inconsciente.

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados.

Por síntomas y efectos debidos a las sustancias contenidas, véase el cap. 11.

4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente.

Seguir las indicaciones del médico.

5. Medidas de lucha contra incendios.

5.1. Medios de extinción.

MEDIOS DE EXTINCIÓN IDÓNEOS.
 Los medios de extinción son los tradicionales: anhídrido carbónico, espuma, polvos y agua nebulizada.
MEDIOS DE EXTINCIÓN NO IDÓNEOS.
 Ninguno en particular.

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla.

PELIGROS DEBIDOS A LA EXPOSICIÓN EN CASO DE INCENDIO.
 Evitar respirar los productos de combustión (óxido de carbono, productos de pirolisis tóxicos, etc...).

5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios.

INFORMACIONES GENERALES.
 Enfriar con chorros de agua los contenedores para evitar la descomposición del producto y el desarrollo de sustancias potencialmente peligrosas para la salud. Llevar siempre el equipo de protección anticendio completo. Recoger las aguas usadas para apagarlo que no deben verterse en las



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Revisión N.1
Fecha de revisión 23/05/2012
Imprimida el 29/06/2012
Pag. N. 3 / 7

alcantarillas. Eliminar el agua contaminada usada para la extinción y el residuo del incendio siguiendo las vigentes normas.

EQUIPO.

Casco protector con visera, indumentaria ignífuga (chaqueta y pantalones ignífugos con bandas alrededor de los brazos, piernas y cintura), guantes (antincendio, anti cortes y dieléctricos), una máscara de sobrepresión con una facial que cubra toda la cara del operador o bien auto respirador (auto protector) en caso de grandes cantidades de humo.

6. Medidas en caso de vertido accidental.

6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia.

Ponerse el equipo protector apropiado. Alejar a las personas sin equipo. En caso de polvos o vapores dispersos en el aire adoptar una protección respiratoria. Bloquear la pérdida si no hubiera peligro. No manipular los contenedores dañados o el producto que se ha versado sin haberse puesto antes el equipo protector adecuado. Para las informaciones relativas a los riesgos para el ambiente y la salud, a la protección de las vías respiratorias, a la ventilación y a los medios individuales de protección, dirigirse a otras secciones de esta ficha.

6.2. Precauciones relativas al medio ambiente.

Impedir que el producto penetre en las alcantarillas, en las aguas superficiales, en las faldas freáticas y en áreas confinadas. Diluir abundantemente con agua después de haber recogido el producto.

6.3. Métodos y material de contención y de limpieza.

En caso de producto líquido aspirarlo en un recipiente idóneo (en material no incompatible con el producto) y recoger el producto derramado con material absorbente inerte (arena, vermiculita, tierra de diatomeas, Kieselguhr, etc...). Recoger la mayor parte del material resultante con utensilios antichispas y depositarlo en contenedores para la eliminación. Eliminar el residuo con chorros de agua si no hubiera contraindicaciones.

Proveer a una suficiente ventilación del lugar afectado por la pérdida. La eliminación del material contaminado debe efectuarse conforme a las disposiciones del punto 13.

6.4. Referencia a otras secciones.

Eventual información sobre la protección individual y la eliminación está disponible en las secciones 8 y 13.

7. Manipulación y almacenamiento.

7.1. Precauciones para una manipulación segura.

Almacenar en recipientes cerrados etiquetados.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades.

Condiciones de almacenamiento normales, sin incompatibilidades particulares.

7.3. Usos específicos finales.

Información no disponible.

8. Controles de exposición/protección individual.

8.1. Parámetros de control.

Descripción	Tipo	Estado	TWA/8h		STEL/15min		
			mg/m3	ppm	mg/m3	ppm	
HIDRÓXIDO DE POTASIO	TLV-ACGIH				2 (C)		
	VLA	E			2		
2-BUTOXIETANOL	TLV-ACGIH			20			Piel
	VLA	E		20		50	Piel
	OEL	EU	98	20	246	50	Piel

(C) = CEILING.

8.2. Controles de la exposición.

Considerado que el uso de medidas técnicas adecuadas debería siempre tener la prioridad respecto a los equipos de protección personales, asegurar una buena ventilación en el lugar de trabajo a través de una eficaz aspiración local o mediante el cambio del aire contaminado. Si tales operaciones no permitieran tener la concentración del producto bajo los valores límite de exposición en el lugar de trabajo, usar una protección idónea para las vías respiratorias. Durante el uso del producto prestar atención a la etiqueta de peligro en lo referido a los detalles. Durante la elección de los equipos protectores personales pedir consejo a los proveedores de sustancias químicas. Los dispositivos de protección personales deben ser conformes a las normativas vigentes abajo indicadas.

PROTECCIÓN DE LAS MANOS

Proteger las manos con guantes de trabajo de categoría III (ref. Directiva 89/686/CEE y norma EN 374) de PVA, butilo, fluoroelastómero o equivalentes. Para la elección definitiva del material de los guantes de trabajo se deben considerar: degradación, tiempo de ruptura y permeabilidad. En el caso de preparados para la resistencia de los guantes de trabajo, ésta debe ser verificada antes del uso dado que no es previsible. Los guantes tienen un tiempo de uso que depende de la duración de la exposición.

PROTECCIÓN DE LOS OJOS

Usar visera con capucha o visera de protección junto con gafas de protección de montura integral, herméticas (ref. norma EN 166).

PROTECCIÓN DE LA PIEL



UNOX spa
UNOX.Det&Rinse

Revisión N.1
Fecha de revisión 23/05/2012
Imprimida el 29/06/2012
Pag. N. 4 / 7

ES

Usar indumentos de trabajo con mangas largas y calzado de protección para uso profesional de categoría III ((ref. Directiva 89/686/CEE y norma EN 344). Lavarse con agua y jabón después de haber extraído los indumentos de protección.

PROTECCIÓN RESPIRATORIA

En caso de superación del valor umbral de una o varias sustancias presentes en el preparado, referido a la exposición diaria en el ambiente de trabajo o a una fracción establecida por el servicio de prevención y protección de la empresa, usar una mascarilla con filtro de tipo E o de tipo universal. Elegir la clase de la misma (1, 2 ó 3) según la concentración límite de utilización (ref. norma EN 141).

La utilización de medios de protección de las vías respiratorias, como mascarillas de cartucho para vapores orgánicos y para polvos/nieblas, es necesaria en ausencia de medidas técnicas para limitar la exposición del trabajador. La protección ofrecida por las mascarillas es, en todo caso, limitada.

En caso de que la sustancia considerada sea inodora o su umbral olfativo sea superior al correspondiente límite de exposición y en caso de emergencia, o cuando los niveles de exposición se desconozcan o bien la concentración de oxígeno en el ambiente de trabajo sea inferior al 17% en volumen, usar un autorespirador de aire comprimido de circuito abierto (ref. norma EN 137) o bien respirador con toma de aire exterior para el uso con mascarilla entera, semi-mascarilla o boquilla (ref. norma EN 138).

Prever un sistema para el lavado ocular y una ducha de emergencia.

9. Propiedades físicas y químicas.

9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas.

Estado físico	líquido claro	
Color	amarillo pajizo	
Olor	característico	
Umbral de olor.	ND (no disponible).	
pH.	ND (no disponible).	
Punto de fusión o de congelación.	ND (no disponible).	
Punto de ebullición.	> 100 C.	
Intervalo de destilación.	ND (no disponible).	
Punto de inflamabilidad.	NA (no aplicable).	
Velocidad de evaporación	ND (no disponible).	
Inflamabilidad de sólidos y gases	ND (no disponible).	
Lím.infer.de inflamabilidad.	ND (no disponible).	
Lím.super.de inflamabilidad.	ND (no disponible).	
Lím.infer.de explosividad.	ND (no disponible).	
Límite superior de explosividad.	ND (no disponible).	
Presión de vapor.	ND (no disponible).	
Densidad de vapor	ND (no disponible).	
Peso específico.	1,136 +/- 0,010	g/ml
Solubilidad	soluble en agua	
Coefficiente de repartición: n-octanol/agua	ND (no disponible).	
Temperatura de autoencendido.	ND (no disponible).	
Temperatura de descomposición .	ND (no disponible).	
Viscosidad	ND (no disponible).	
Propiedades comburentes	ND (no disponible).	

9.2. Información adicional.

pH tal quale	13,5 +/- 0,5
--------------	--------------

10. Estabilidad y reactividad.

10.1. Reactividad.

En condiciones de uso normales, no hay particulares peligros de reacción con otras sustancias.

2-BUTOXIETANOL: se descompone por efecto del calor.

10.2. Estabilidad química.

El producto es estable en las condiciones normales de empleo y de almacenamiento.

10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas.

Los vapores pueden formar mezclas explosivas con el aire.

HIDRÓXIDO DE POTASIO: ataca aluminio, estaño, plomo y zinc. Reacciona violentamente con los ácidos.

2-BUTOXIETANOL: puede reaccionar peligrosamente con: aluminio, agentes oxidantes. Forma peróxidos con el aire.

10.4. Condiciones que deben evitarse.

Evitar el recalentamiento, las descargas electrostáticas y cualquier fuente de encendido.

HIDRÓXIDO DE POTASIO: llamas libres y calor.

2-BUTOXIETANOL: evitar la exposición a fuentes de calor y llamas libres.

10.5. Materiales incompatibles.

HIDRÓXIDO DE POTASIO: ácidos, metales, algunos plásticos y gomas, agua, hidrocarburos halogenados y anhídrido maleico.



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Revisión N.1
Fecha de revisión 23/05/2012
Imprimida el 29/06/2012
Pag. N. 5 / 7

10.6. Productos de descomposición peligrosos.

En caso de descomposición térmica o en caso de incendio se pueden liberar vapores potencialmente dañosos para la salud.

HIDRÓXIDO DE POTASIO: por ebullición forma fosfina. Por encima de la temperatura de descomposición, se pueden formar humos tóxicos de óxido de potasio.

2-BUTOXIETANOL: hidrógeno.

11. Información toxicológica.

11.1. Información sobre los efectos toxicológicos.

El producto es corrosivo y causa graves quemaduras y ampollas en la piel que pueden aparecer incluso después de la exposición. Las quemaduras causan fuerte ardor y dolor. Cuando entra en contacto con los ojos produce graves lesiones y puede causar opacidad de la córnea, lesiones del iris, coloración irreversible del ojo. Sus eventuales vapores son caústicos para el aparato respiratorio y pueden causar edema pulmonar, cuyos síntomas se manifiestan, algunas veces, después de algunas horas. Los síntomas de exposición pueden comprender: sensación de ardor, tos, respiración asmática, laringitis, respiración corta, dolores de cabeza, náusea y vómito. Su ingestión puede causar quemaduras en la boca, en la garganta y en el esófago; vómito, diarrea, edema, hinchazón de la laringe y, como consecuencia, asfixia. Incluso puede dar lugar a perforación gastrointestinal.

HIDRÓXIDO DE POTASIO

LD50 (Oral): 270 mg/kg Rat

2-BUTOXIETANOL

LC50 (Inhalation): 2,21 mg/l/4h Rat

LD50 (Dermal): 600 mg/kg Rabbit

12. Información ecológica.

Utilizar según las buenas prácticas de trabajo, evitando la dispersión del producto en el ambiente. Advertir a las autoridades competentes si el producto ha entrado en contacto con cursos de agua o alcantarillados o si ha contaminado el suelo o la vegetación.

12.1. Toxicidad.

Información no disponible.

12.2. Persistencia y degradabilidad.

Información no disponible.

12.3. Potencial de bioacumulación.

Información no disponible.

12.4. Movilidad en el suelo.

Información no disponible.

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB.

Información no disponible.

12.6. Otros efectos adversos.

Información no disponible.

13. Consideraciones relativas a la eliminación.

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos.

Reutilizar si es posible. Los deshechos del producto tienen que considerarse especialmente peligrosos. La peligrosidad de los residuos que contiene en parte este producto debe valorarse en función de las disposiciones legislativas vigentes.

La eliminación debe encargarse a una sociedad autorizada para la gestión de basuras, según cuanto dispuesto por la normativa nacional y eventualmente local.

EMBALAJES CONTAMINADOS

Los embalajes contaminados deben enviarse a la recuperación o eliminación según las normas nacionales sobre la gestión de residuos.

14. Información relativa al transporte.

El transporte debe ser realizado por vehículos autorizados al transporte de mercancías peligrosas según las prescripciones de la edición vigente del Acuerdo A.D.R. y las disposiciones nacionales aplicables.


Las mercancías deben ser transportadas en sus embalajes originales y, en todo caso, en embalajes de materiales inatacables por el contenido y no susceptibles de generar con éste reacciones peligrosas. Los encargados de la carga y descarga de la mercancía peligrosa deben haber recibido una adecuada formación sobre los riesgos que representa la materia y sobre los eventuales procedimientos que deben ser adoptados en el caso en el que se verifiquen situaciones de emergencia.



UNOX spa
UNOX.Det&Rinse

Revisión N.1
Fecha de revisión 23/05/2012
Imprimida el 29/06/2012
Pag. N. 6 / 7

Transporte terrestre o ferroviario:

Clase ADR/RID:	8	UN:	1719	
Packing Group:	III			
Etiqueta:	8			
Nr. Kemler:	80			
Limited Quantity:	LQ22			
Código de restricción en túnel:	(E)			

Nombre técnico: CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)

Transporte marítimo:

Clase IMO:	8	UN:	1719	
Packing Group:	III			
Label:	8			
EMS:	F-A, S-B			
Marine Pollutant:	NO			
Proper Shipping Name:	CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)			

Transporte aéreo:

IATA:	8	UN:	1719	
Packing Group:	III			
Label:	8			
Cargo:				
Instrucciones embalaje:	813	Cantidad máxima:	30 L	
Pass.:				

Instrucciones especiales: A3
Proper Shipping Name: CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)

15. Información reglamentaria.

15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla.

Categoría Seveso. Ninguna.

Restricciones relativas al producto o a las sustancias contenidas según el anexo XVII Reglamento (CE) 1807/2006.

Producto.
Punto. 3

Sustancias en Candidate List (Art. 59 REACH).

Ninguna.

Sustancias sujetas a autorización (Anexo XIV REACH).

Ninguna.

Controles sanitarios.

Los trabajadores expuestos a este agente químico no deben ser sometidos a la vigilancia sanitaria, siempre y cuando los resultados de la evaluación de los riesgos demuestren que existe sólo un moderado riesgo para la seguridad y la salud de los trabajadores y que las medidas previstas por la directiva 98/24/CE estén siendo respetadas y sean suficientes para reducir el riesgo.

Ingredientes en conformidad con el Reglamento (CE) no 648/2004

inferior al 5 % fosfonatos, tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, etilendiamino tetraacetato (EDTA) sal de sodio

15.2. Evaluación de la seguridad química.

No ha sido elaborada una evaluación de seguridad química para la mezcla y las sustancias en ella contenidas.

16. Otra información.

Texto de las indicaciones de peligro (H) citadas en la secciones 2-3 de la ficha:

Acute Tox. 4	Toxicidad aguda, categoría 4
Skin Corr. 1A	Corrosión cutánea, categoría 1A
Eye Irrit. 2	Irritación ocular, categoría 2
Skin Irrit. 2	Irritación cutánea, categoría 2



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Revisión N.1
Fecha de revisión 23/05/2012
Imprimida el 29/06/2012
Pag. N. 7 / 7

ES

H332	Nocivo en caso de inhalación.
H312	Nocivo en contacto con la piel.
H302	Nocivo en caso de ingestión.
H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

Texto de las frases de riesgo (R) citadas en la secciones 2-3 de la ficha:

R20/21/22	NOCIVO POR INHALACIÓN, POR INGESTIÓN Y EN CONTACTO CON LA PIEL.
R22	NOCIVO POR INGESTIÓN.
R35	PROVOCA QUEMADURAS GRAVES.
R36	IRRITA LOS OJOS.
R36/38	IRRITA LOS OJOS Y LA PIEL.
R41	RIESGO DE LESIONES OCULARES GRAVES.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL:

1. Directiva 1999/45/CE y sucesivas modificaciones
2. Directiva 67/548/CEE y sucesivas modificaciones y ajustes
3. Reglamento (CE) 1907/2006 del Parlamento Europeo (REACH)
4. Reglamento (CE) 1272/2008 del Parlamento Europeo (CLP)
5. Reglamento (CE) 790/2009 del Parlamento Europeo (I Atp. CLP)
6. Reglamento (CE) 453/2010 del Parlamento Europeo
7. The Merck Index. Ed. 10
8. Handling Chemical Safety
9. Niosh - Registry of Toxic Effects of Chemical Substances
10. INRS - Fiche Toxicologique
11. Patty - Industrial Hygiene and Toxicology
12. N.I. Sax - Dangerous properties of Industrial Materials-7 Ed., 1989

Nota para el usuario:

La información contenida en esta ficha se basa en los conocimientos disponibles hasta la fecha de la última versión. El usuario debe cerciorarse de la idoneidad y completeza de la información en lo que se refiere al específico uso del producto.

Este documento no debe ser interpretado como garantía de alguna propiedad específica del producto.

Visto que la utilización del producto no puede ser controlada directamente por nosotros, será obligación del usuario respetar, bajo su responsabilidad, las leyes y las disposiciones vigentes en lo que se refiere a higiene y seguridad. No se asumen responsabilidades por usos inadecuados.



U23158.1.D01-LD1-01 - Printed: 04-2014
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

