



BakerLux™ - ChefLux™

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
Traducción de las instrucciones originales

ES

ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

BakerLux™ - ChefLux™

NORMAS DE SEGURIDAD

NORMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO ...	4
NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO	6

INTRODUCCIÓN

EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS.....	11
-------------------------------------	----

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE DEL EQUIPO	12
INSPECCIÓN DEL EMBALAJE	15
OPERACIONES PRELIMINARES	16
COLOCACIÓN.....	17
MODALIDADES DE COLOCACIÓN: HORNOS DE SOBREMESA	20
CONEXIÓN ELÉCTRICA	24
CONEXIÓN DEL GAS	28
CONEXIÓN DEL AGUA	32
SALIDA DE HUMOS	36

USO

USO DE HORNOS MANUALES	42
USO DE HORNOS DIGITALES	46
NOCIONES PRELIMINARES	46
PANEL DE MANDOS	48
FUNCIONAMIENTO MANUAL	49
FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO	53

MANTENIMIENTO

SUPERFICIES EXTERNAS DE ACERO, JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	55
HORNOS SOBRE SUELO	56
HORNOS DE SOBREMESA	56
CRISTAL INTERNO Y EXTERNO DE LA PUERTA	56
SUPERFICIES DE PLÁSTICO Y PANEL DE CONTROL	56
INTERIOR DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	56
COMUNICACIÓN HORNO-USUARIO	58
PERIODOS DE INACTIVIDAD	60
ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL	60

SERVICIO POSTVENTA

SERVICIO POSTVENTA	61
GARANTÍA	62
CERTIFICACIONES CE	63

NORMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

- Antes de comenzar las operaciones de instalación o mantenimiento del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.
- Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por UNOX, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Antes de comenzar cualquier operación de instalación o mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de gas (⚠ solo para hornos de gas).
- Antes de instalar el equipo, asegúrese de que las instalaciones sean conformes a las normas vigentes en el país de uso y a las indicaciones de la placa de datos.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual invalidarán la garantía.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, se prohíbe el tránsito o la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades de la zona de trabajo.
- Si va a instalar los equipos sobre ruedas, utilice únicamente los componentes suministrados por UNOX y siga las indicaciones de montaje contenidas en sus embalajes.

- El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.
- La placa de datos proporciona información técnica importante, que resulta indispensable en caso de solicitud de intervención para el mantenimiento o la reparación del equipo: así pues, no debe retirarse, dañarse ni modificarse la placa.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.

SOLO PARA HORNOS DE GAS

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

- que la presión del tubo de conexión sea igual a la de entrada de red;
- que la presión máxima de entrada de red sea como máximo de 60 mbar; no se admiten presiones superiores.
- Tras la conexión del gas, compruebe que los componentes sean perfectamente estancos, preferiblemente con espumógenos no corrosivos. ¡No utilice llamas bajo ningún concepto!
- Durante la primera puesta en funcionamiento, realice un análisis de los gases de escape del quemador, del vapor y del aire caliente (CO, CO₂) documentando en el aparato los valores registrados. En caso de valores de CO no diluido superiores a 1000 ppm, la calibración del quemador debe ser revisada y modificada por un técnico especializado.

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO

- Antes del uso o del mantenimiento ordinario del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.
- Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía y eximen a UNOX de toda responsabilidad.
- El aparato podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas facultades 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 contravenga al uso previsto y es por tanto peligroso.
- En concreto, el equipo puede utilizarse para:
 - cocción de productos de pastelería y pan, frescos o congelados (BakerLux™);
 - cocción de productos de gastronomía, frescos o congelados (ChefLux™);
 - cocción al vapor de carnes, pescados y verduras (ChefLux™);
 - cocción de alimentos al vacío, dentro de bolsas aptas para dicha cocción;
 - regeneración de alimentos refrigerados y congelados (BakerLux™ - ChefLux™);
- Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas ( solo hornos de gas) y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación solicite el uso de recambios originales UNOX.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía.
- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.



¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, asegúrese de tocar únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas están muy calientes (temperatura mayor de 60°C (140°F)).
- Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de cocción, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
- Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

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

BakerLux™ - ChefLux™

Introducción

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

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

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

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

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



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

EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

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

BakerLux™ - ChefLux™

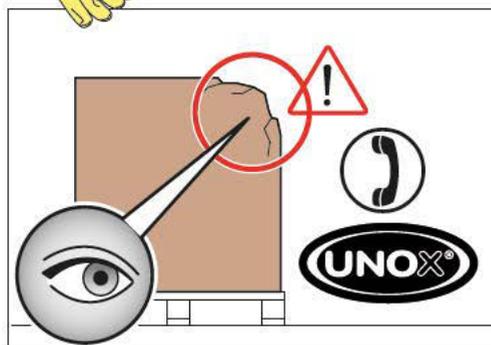
Instalación

Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo **“Normas de seguridad”** en la pág. 4. Durante la instalación póngase ropa de protección adecuada (calzado de seguridad, guantes, etc.).

1 DESEMBALAJE DEL EQUIPO



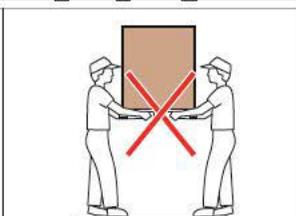
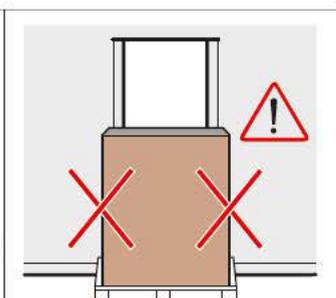
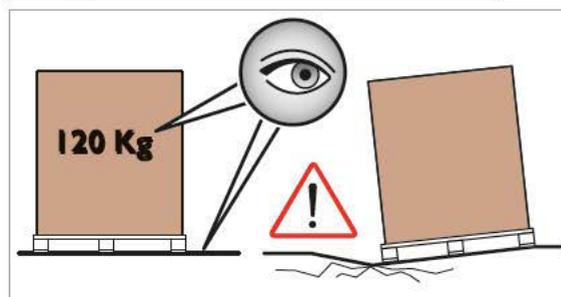
Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.



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

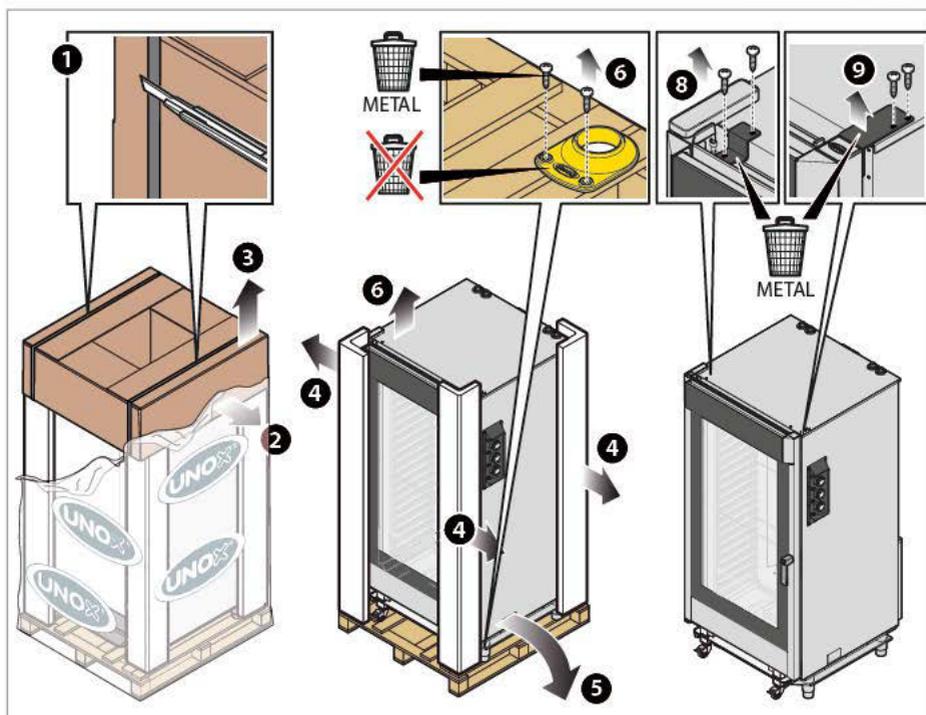
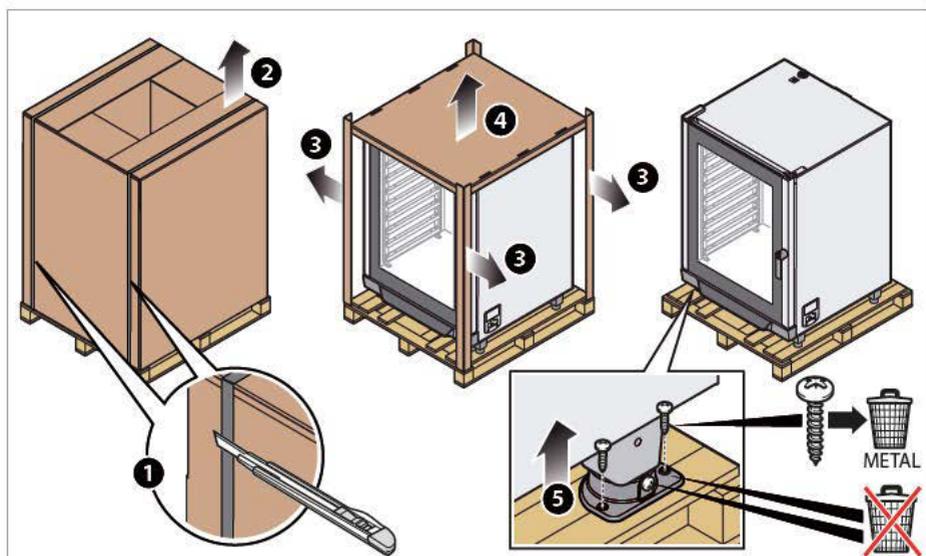
- pase fácilmente por las puertas;
- el pavimento resista su peso.

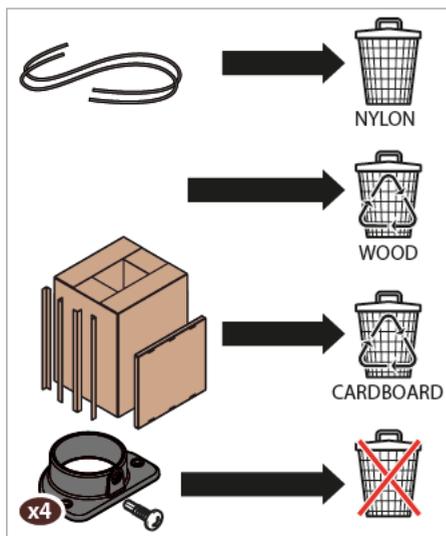
El transporte debe realizarse únicamente por medios mecánicos (ej. transpaleta).





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.





NON-STOP Efforts

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

3

OPERACIONES
PRELIMINARES

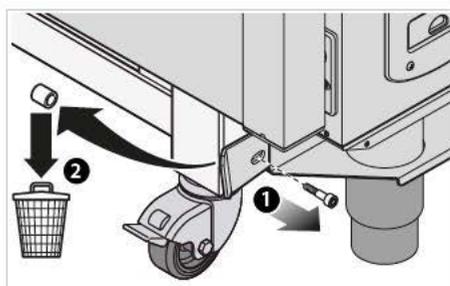
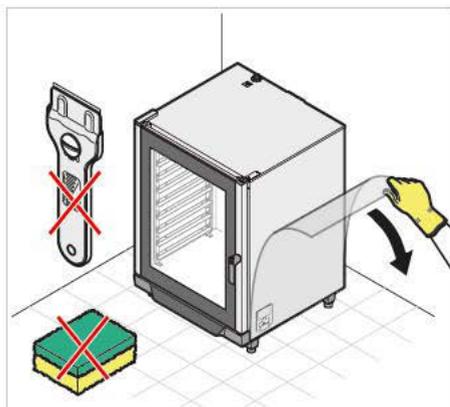
RETIRADA DE LA PELÍCULA

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.

RETIRADA DE LAS SUJECIONES DEL
CARRO (HORNO SOBRE SUELO)

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.



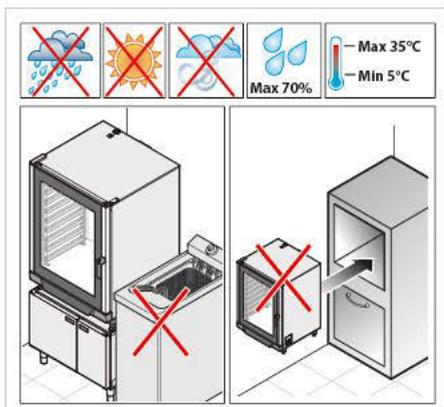
+ Para completar las gamas **ChefLux™** y **BakerLux™** a nivel profesional, hay disponibles varios instrumentos auxiliares; póngase en contacto con UNOX para obtener más información.

4

COLOCACIÓN

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 $+5^{\circ}$ a $+35^{\circ}\text{C}$ como máximo;
- con una humedad que no supere el 70%.



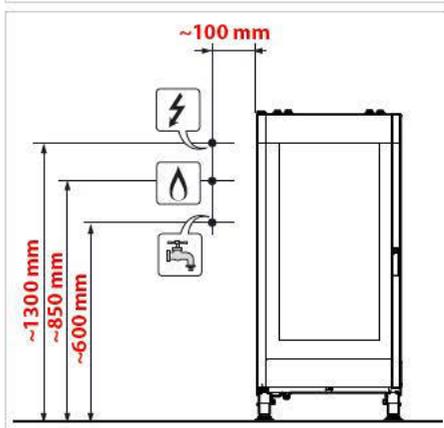
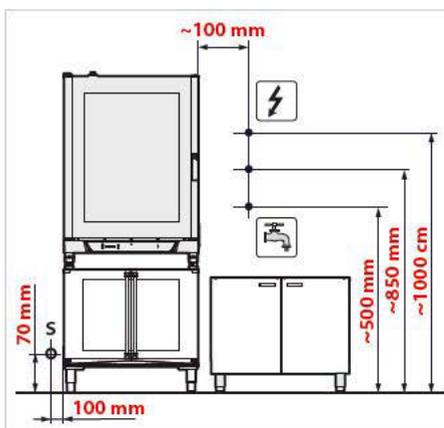
⚠ Por ley, un equipo alimentado con gas requiere además locales:

- 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. "SALIDA DE HUMOS" en la pág. 38.

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

La figura muestra las medidas indicativas de preinstalación:

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



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

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

Tabla A
Datos técnicos

		MODELO	Medidas				Potencia eléctrica total declarada [kW]	Potencia GAS [kW]
			Ancho [mm]	Profundidad [mm]	Altura [mm]	Peso* [Kg]		
ELECTRICAL Appliances	ChefLux™	XV393	750	773	772	67	7,1	X
		XV593	860	882	930	80	10,5	
		XV893	860	882	1250	112	15,8	
		XV1093	866	997	1863	177	29,7	
		XV4093	866	1237	1863	190	46,7	
	BakerLux™	XB693	860	882	930	80	10,5	
		XB893	860	882	1250	112	15,8	
		XB1083	866	997	1863	177	29,7	
		XB695	860	882	930	80	10,5	
		XB895	860	882	1250	112	15,8	
GAS Appliances	Chef Lux™	XV513G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XV813G	860	882	1464	134	1,0	20,00
	Baker Lux™	XB613G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XB813G	860	882	1464	134	1,0	20,00

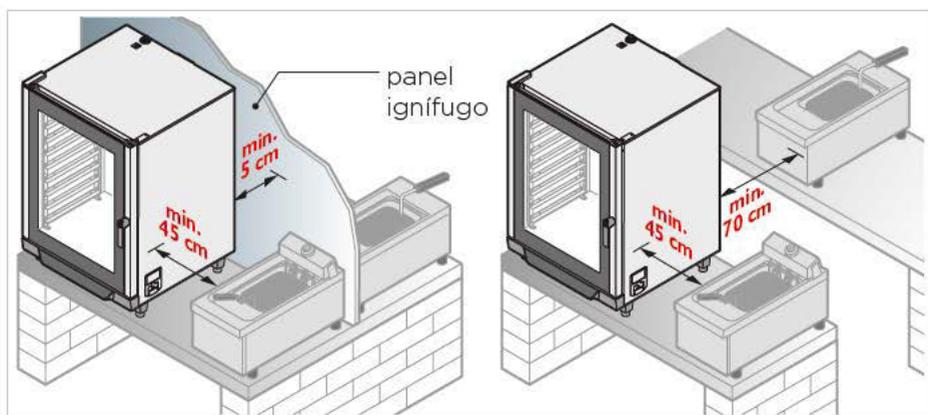
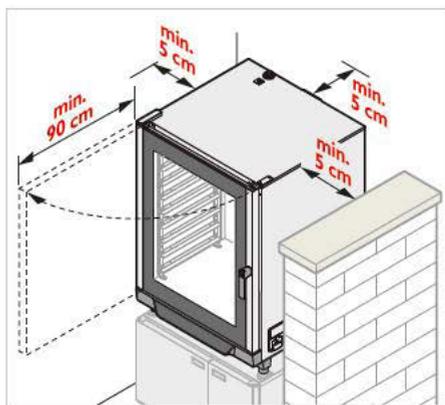
* los valores se refieren al peso del equipo vacío

DISTANCIAS MÍNIMAS

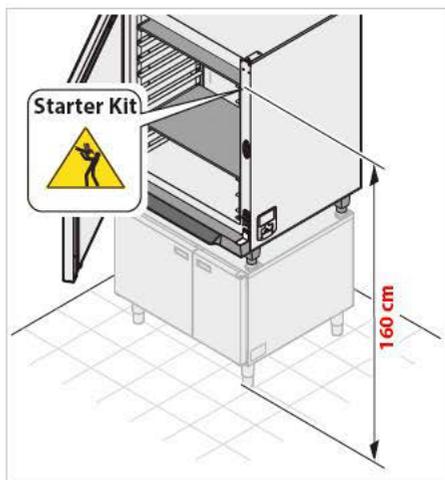
Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en las figuras, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento.



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



Por motivos de seguridad, 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.**



5

MODALIDADES DE COLOCACIÓN: HORNO DE SOBREMESA

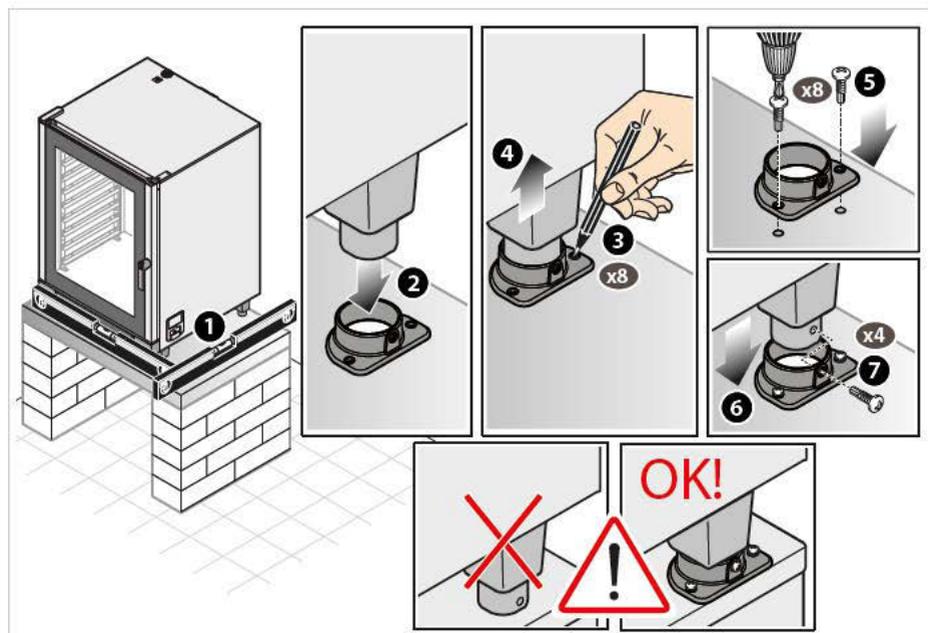
⚠ Por motivos de seguridad, los hornos no pueden colocarse directamente sobre el suelo, sino solo sobre subestructuras, fijados a ellas mediante los soportes UNOX. Utilice preferiblemente subestructuras UNOX; si se emplean otras subestructuras, deben ser:

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

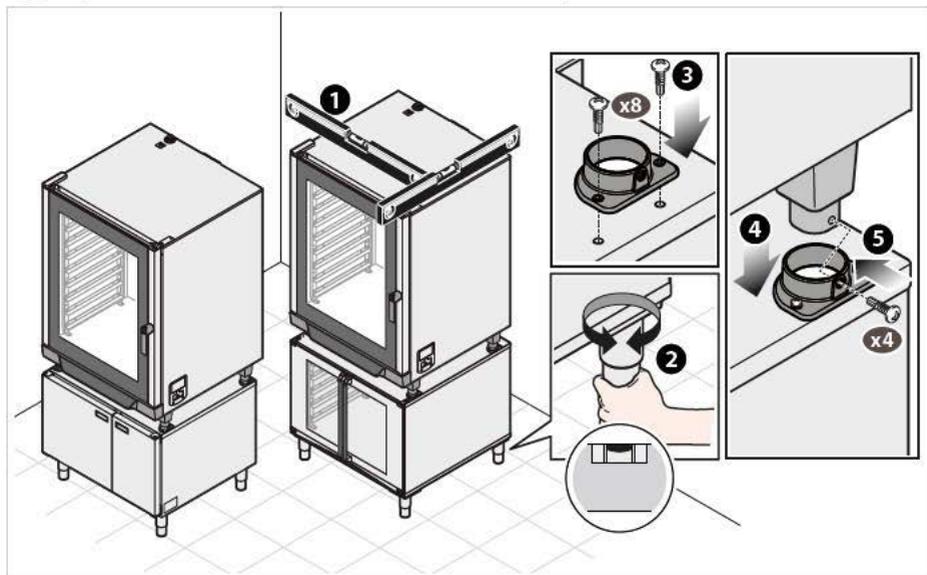
⚠ Antes de fijar el equipo sobre subestructuras propias o de UNOX, compruebe siempre que estén perfectamente niveladas mediante un nivel de burbuja o digital. De no ser así, si se utilizan subestructuras UNOX, se pueden ajustar sus pies, teniendo cuidado para no desenroscarlos del todo.

5.1

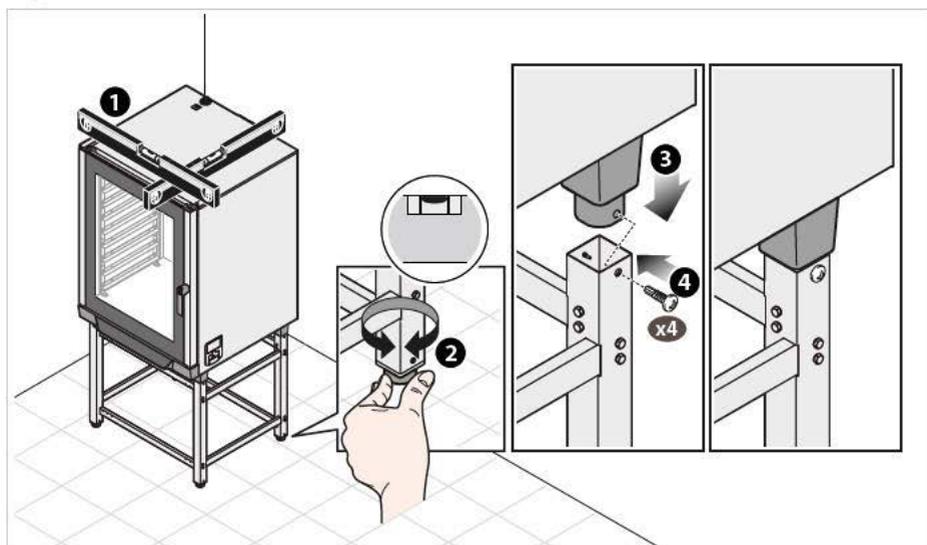
FIJACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS DEL USUARIO (COMO MESAS DE ACERO, ETC.)



5.2 FIJACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS UNOX
(UNOX - FERMENTADOR - MUEBLE NEUTRO)



5.3 FIJACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS UNOX
(UNOX - STAND ABIERTO ALTO)



5

MODALIDADES DE COLOCACIÓN: HORNOS SOBRE SUELO

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

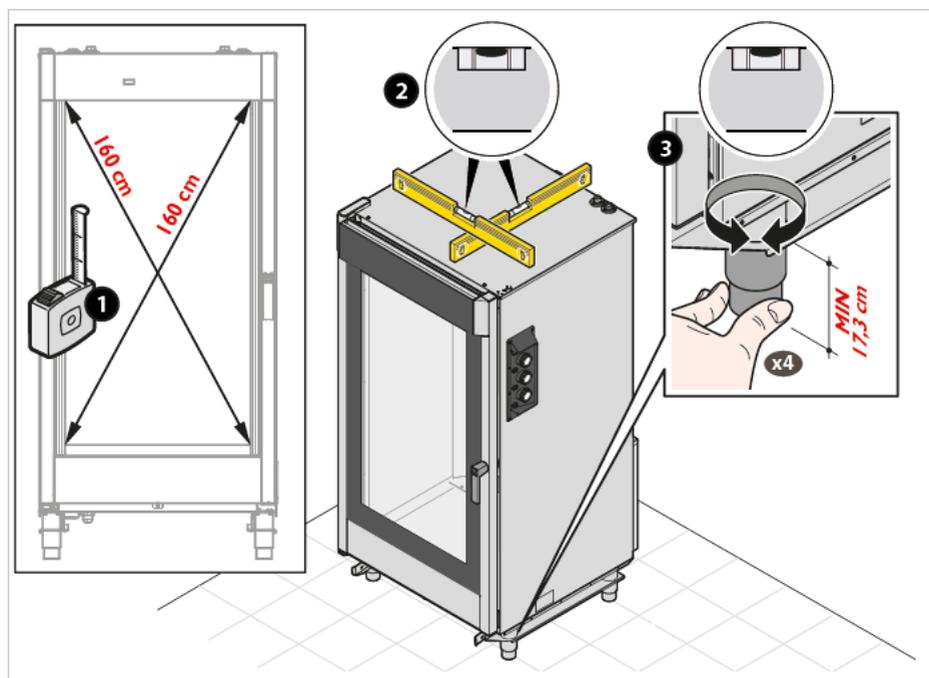
- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana;
- ser capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

NIVELACIÓN DEL EQUIPO

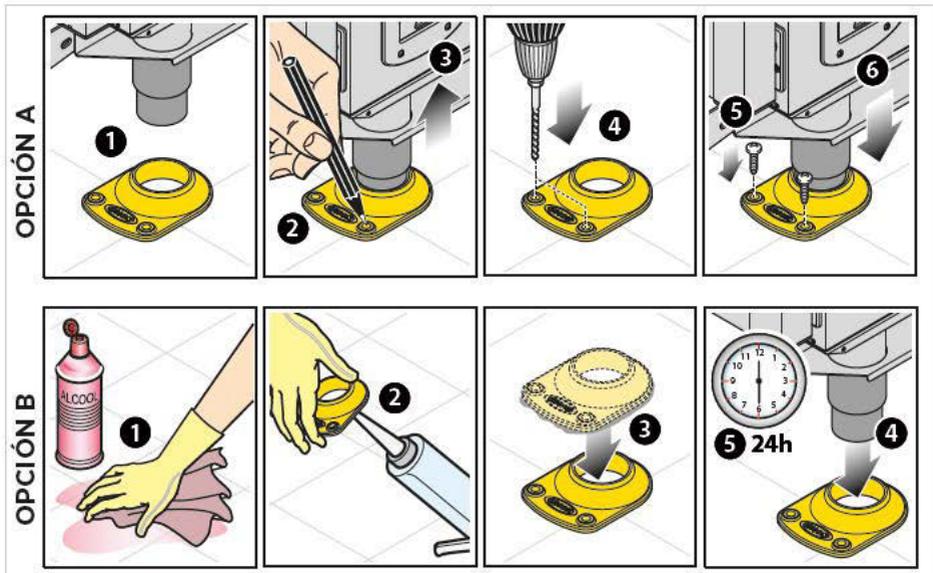
Compruebe que la longitud de las diagonales de la cámara del horno sea idéntica **1**. Si no lo es, significa que el equipo no está perfectamente nivelado **2** -> nivélelo regulando la altura de las 4 patas: para que se pueda introducir fácilmente el carro, la altura mínima desde el suelo no debe ser menor de 17,3 cm **3**.

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.

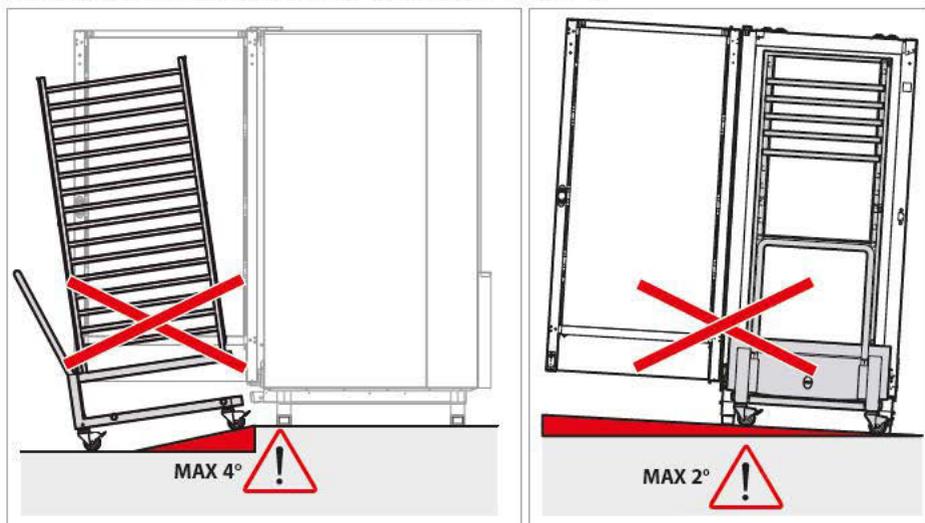
Si fuese necesario, vuelva a ajustar la altura de las patas.



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



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°**.



6

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo **“Normas de seguridad”** de la pág. 4 .

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.



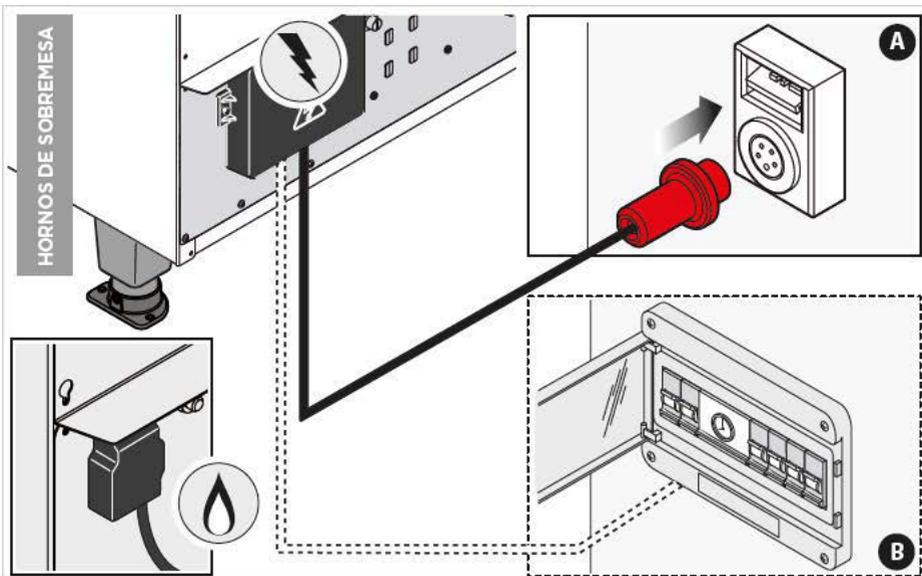
La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando el cable de alimentación (no incluido) y un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja “Datos técnicos” adjunta). Si esto no 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

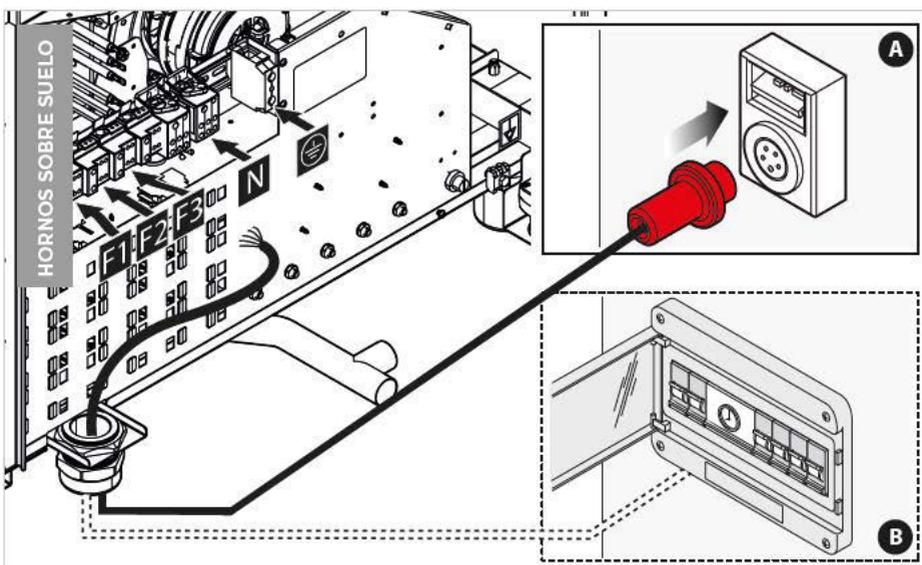
aparato, indicados en la placa de datos.

Con el fin de evitar cualquier peligro debido al rearme accidental del dispositivo térmico de corte, este aparato no debe ser alimentado con un dispositivo de control externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito cuya alimentación se interrumpa con regularidad. El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.

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



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



 Se prohíbe realizar cualquier otro tipo de conexión eléctrica y cualquier modificación dimensional del cable salvo su prolongación, cambiándolo por otro que tenga las mismas características que el montado de serie (tipo de goma, sección, etc.).

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

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

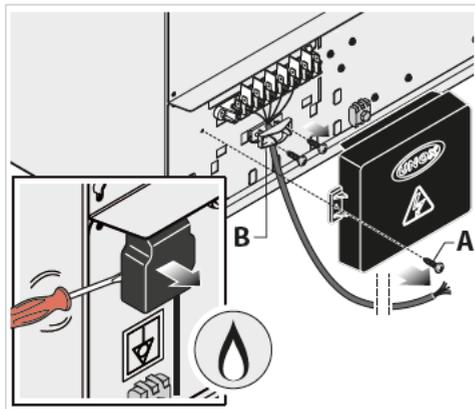
Para que la conexión eléctrica sea correcta, el aparato debe:

- 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) 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 (0,03A Tipo A).
- Estar conectado obligatoriamente a un mecanismo de corte omnipolar que permita una desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS

- El puente de cobre del bornero 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.

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.

- ❗ Asegúrese de que el tubo del gas no pase cerca de zonas calientes y que no esté expuesto a tracciones, torsiones o aplastamientos.
- ❗ La instalación de gas y todos los componentes de conexión utilizados deben estar homologados y deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación.
- ❗ Los componentes precintados con pintura roja no deben manipularse!
- ❗ Tras un error de GAS, para rearmar el horno hay que mantener pulsada la tecla "REARM" en el display y luego la tecla OK.
- ❗ Para utilizar el equipo a grandes altitudes no se necesita ninguna regulación especial.
- ❗ Para utilizar el equipo a grandes altitudes no se necesita ninguna regulación especial.

El tubo de alimentación del gas (rígido o flexible) deberá cumplir las normas nacionales vigentes, deberá inspeccionarse periódicamente y sustituirse en caso necesario.

Rearme de la llama de gas: en el panel de control está situado el piloto rojo indicador de bloqueo (última luz de la izquierda). Cuando la puerta está cerrada, avisa de que se ha apagado la llama por falta de gas: en tal caso, para restablecer la llama, pulse el botón de rearme del quemador, que se encuentra en la solera del horno, a la izquierda.

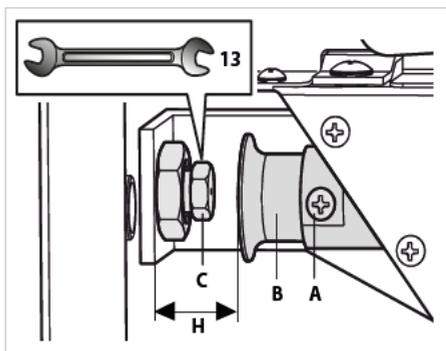
7.2 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

1) CAMBIE EL INYECTOR

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

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

- 1) Desenrosque y extraiga el inyector "C" con una llave de 13 mm.
- 2) Instale un nuevo inyector de diámetro adecuado para el tipo de gas utilizado (véase "Tabla B" a pág. 30, columnas A y B).
- 3) Afloje el tornillo "A".



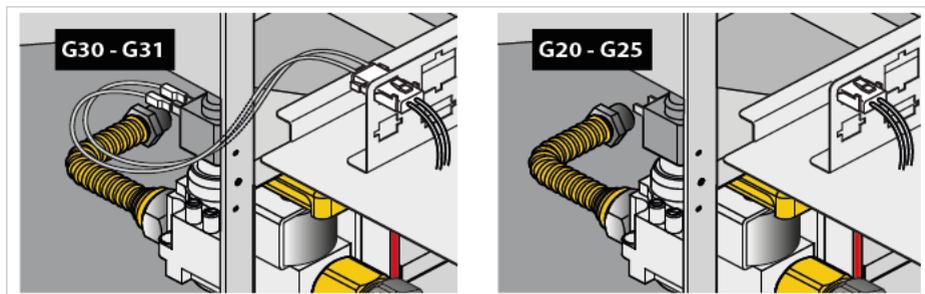
- 4) Coloque el casquillo "B" a la distancia H en función del inyector utilizado (véase "Tabla B" a pág. 30 columna C).
- 5) Vuelva a apretar el tornillo "A".

Tabla B

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

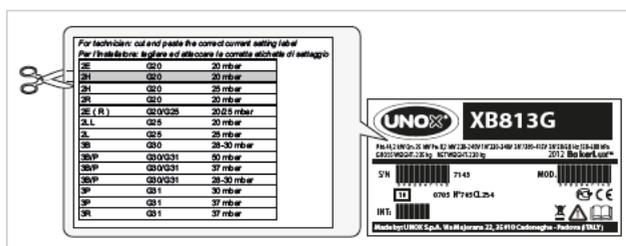
Todos los modelos llevan instalado de serie el inyector para los gases G30 y G31
 * En aquellos países en los que está previsto el uso del gas G25 (Francia), esta adaptación requiere el mismo inyector que el gas G20 y la misma regulación del casquillo, sin más intervenciones en el horno.

2) QUITA/AÑADA LOS CABLES DE LA VÁLVULA DE GAS



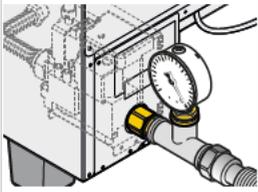
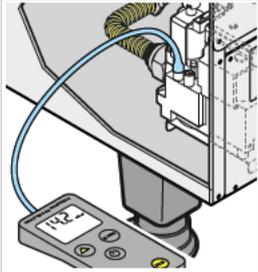
3) APLIQUE LA ETIQUETA DE CONFIGURACIÓN A LA PLACA DE DATOS

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



7.3 COMPROBACIONES TRAS LA CONEXIÓN

Tras la conexión del gas o la adaptación a otro tipo de gas, compruebe obligatoriamente los puntos indicados en la tabla; instruya también al usuario sobre los aspectos fundamentales de seguridad de funcionamiento del horno con referencia a este manual de instalación, uso y mantenimiento.

✓	Compruebe	Resultado de la comprobación						
✓	La estanqueidad del circuito de gas, utilizando espumógenos NO CORROSIVOS. ¡No utilice llamas libres bajo ningún concepto!							
✓	 <p>La presión nominal de la red de alimentación (a la entrada de la válvula de gas) utilizando un medidor de presión para fluidos (como un manómetro electrónico). Si los valores registrados están fuera de los valores de presión mín. y máx. indicados en la hoja “Datos técnicos” (CHART A) incluida con el equipo, diríjase al gestor local de la red de gas. La lectura del valor de presión de entrada debe realizarse con el horno en funcionamiento.</p>							
✓	 <p>La presión de salida de la válvula de gas con un manómetro digital. Nota: la válvula de gas suministra una presión constante que depende de la regulación realizada para el tipo de gas que alimenta el quemador del horno. La siguiente tabla indica las dos presiones de salida en función del tipo de gas, tal y como se explica en el apartado 2 de la página 24, en el que los cables de la válvula están conectados o no “Tabla C”.</p> <p>Tabla C</p> <table border="1" data-bbox="157 986 669 1090"> <thead> <tr> <th>GAS</th> <th>Presión</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G20 - G25</td> <td>14.2 ± 2% mbar</td> </tr> <tr> <td>G30 - G31</td> <td>26.2 ± 2% mbar</td> </tr> </tbody> </table>	GAS	Presión	G20 - G25	14.2 ± 2% mbar	G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	
GAS	Presión							
G20 - G25	14.2 ± 2% mbar							
G30 - G31	26.2 ± 2% mbar							
	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.							

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:

✓	Comprobaciones:	Resultado de la comprobación
✓	Encendido correcto del quemador	
✓	Llamas brillantes, de color azul claro y sin puntas amarillas	
✓	Chimenea de evacuación de gases y ranuras de ventilación limpias y libres de obstrucciones	

CONEXIÓN DEL AGUA: AGUA DE ENTRADA

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

CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

El agua de entrada debe:

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

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

- Cloro libre: menos de 0,1 ppm (mg / L);
- Cloruros: menos de 25 ppm (mg / L); pH: de 7.0 a 8,5;
- Alcalinidad: menos de 50 ppm (mg / L);
- Sílice: menos de 12 ppm (mg / L);
- Sólidos disueltos totales (tds): menos de 60 ppm

 Si la presión del agua de entrada es menor del valor indicado (150kPa), utilice una bomba de caudal adecuado (caudal mínimo 300 l/h). Los hornos **ChefLux™** y **BakerLux™** incluyen de serie un reductor de presión integrado.

Si la conductividad del agua es mayor del valor indicado (150 $\mu\text{S}/\text{cm}$), utilice un aparato desmineralizador o filtros (**UNOX.Pure** o **UNOX.Pure-RO**) para evitar la formación de depósitos de cal y/u otros minerales dentro del horno. La garantía no cubre los daños ocasionados por la cal u otros agentes químicos transportados por el agua.

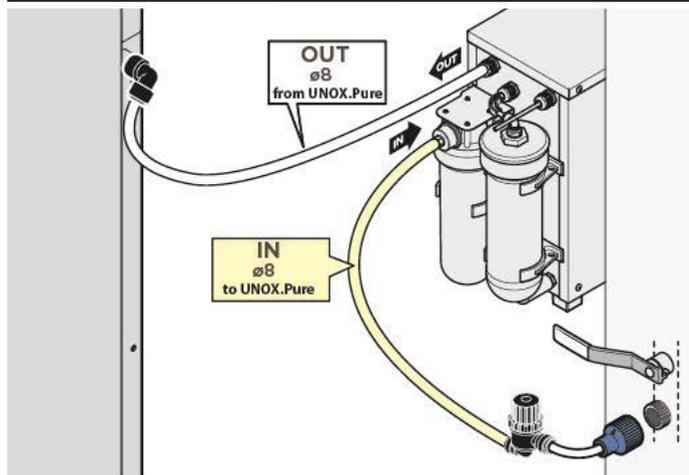
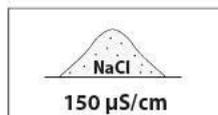
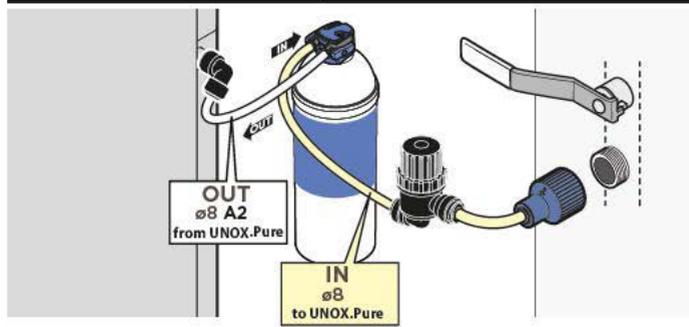
UNOX recomienda sus filtros "**UNOX.Pure**" o su Kit de ósmosis inversa con bomba "**UNOX.Pure-RO**". Si la dureza temporal supera los 10°f y los cloruros presentan una concentración menor de 25 ppm, hay que utilizar los filtros **UNOX.Pure**; si los cloruros presentan una concentración > 25 ppm, utilice el kit de ósmosis inversa **UNOX.Pure.RO**.

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

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



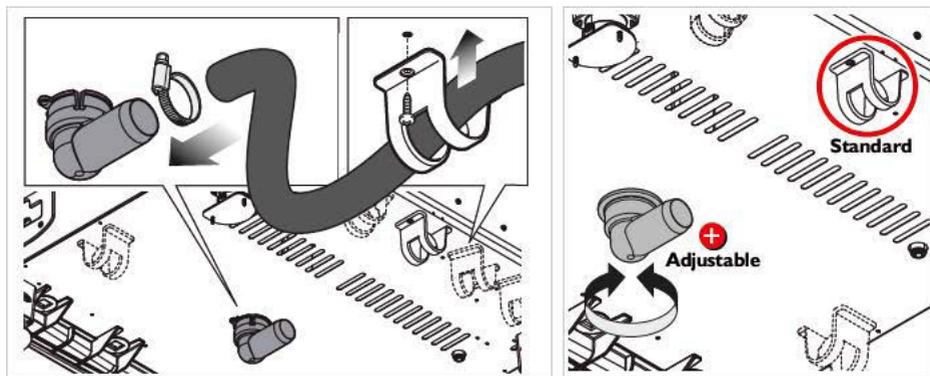
SOLO PARA AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Las instalaciones realizadas en Australia y Nueva Zelanda deben incluir una doble válvula antirretorno o un dispositivo equivalente con certificación Watermark conforme a la norma AS/NZS 2845.1.



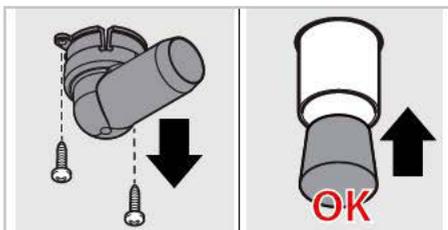
CONEXIÓN DEL AGUA: AGUA DE SALIDA

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

! El agua que sale por el desagüe del horno puede alcanzar altas temperaturas (90 °C). Los tubos empleados para el desagüe deben poder resistir dichas temperaturas y no deben ser de tipo metálico. UNOX recomienda sus tubos rígidos y flexibles.



+ Si no es posible conectar permanentemente el equipo a un desagüe, se debe cerrar el terminal de desagüe con el manguito cónico incluido en la bolsa "Starter kit". Asegúrese de que la parte trasera del horno sea de fácil acceso para poder inspeccionar y limpiar con frecuencia el terminal de desagüe.

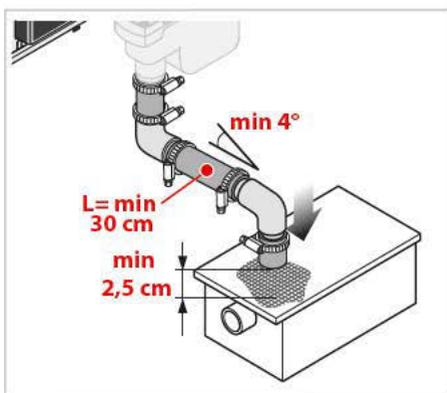
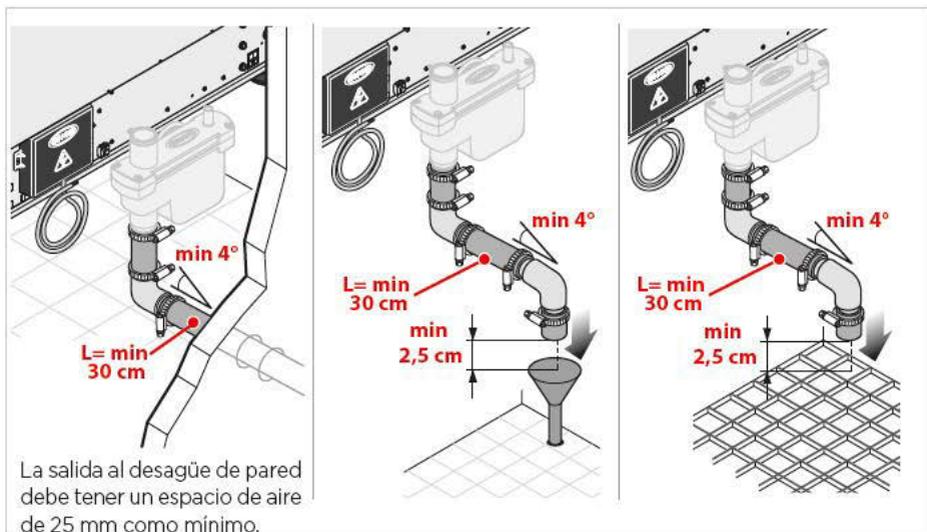


CARACTERÍSTICAS DEL DESAGÜE

El desagüe debe:

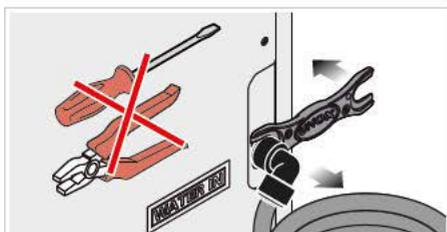
- ser de tipo sifónico (sifón no incluido);
- ser un metro de largo como máximo;
- tener una inclinación mínima del 4%;
- tener un diámetro NO inferior al de la conexión del desagüe;
- ser específico para cada equipo; en caso contrario asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado para garantizar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





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

CONEXIÓN DEL AGUA: INTERVENCIONES



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

SALIDA 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.
- 2) un tubo sin aspiración o ventilación forzada.

El tubo debe:

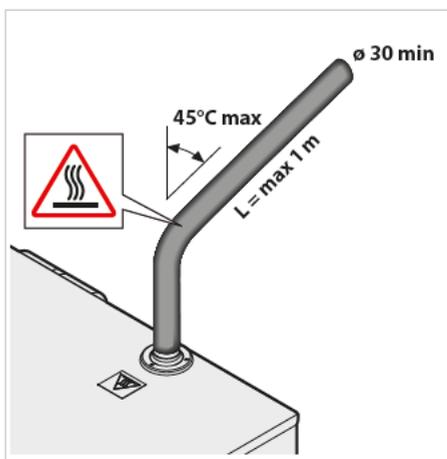
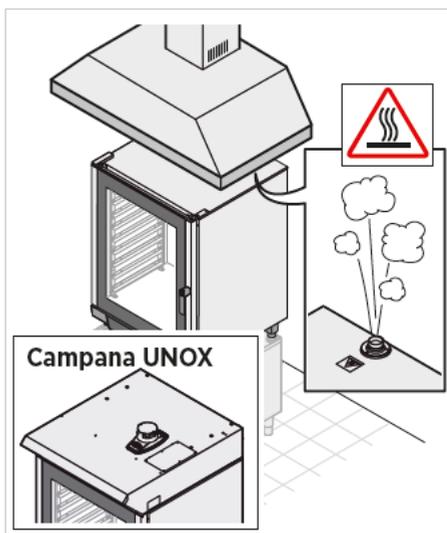
- ser INDEPENDIENTE para cada equipo;
- tener un diámetro mínimo de 30 cm;
- estar libre de estrangulamientos;
- tener una inclinación no mayor de 45°;
- ser un metro de largo como máximo;



Para los modelos *Dynamic*, 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.



UNOX recomienda utilizar su tubo de aspiración.



Para la instalación tipo B tenga en cuenta lo siguiente:

caudal másico de la chimenea

44 [g/s]

temperatura máxima de gases en la chimenea

220 [°C]

pérdida de presión máxima

3,2 [Pa]

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.

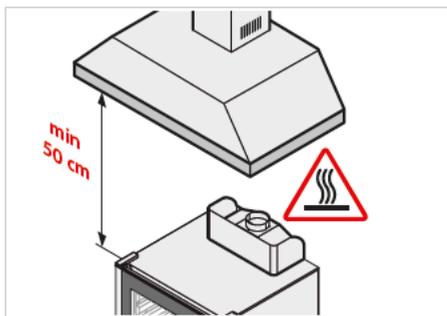
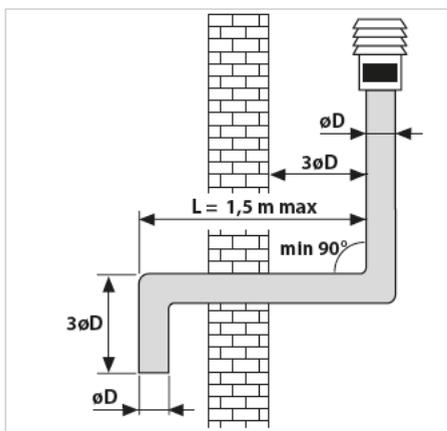
2) Hornos con potencia térmica > 14 kW
evacuación mediante una chimenea eficiente de tiro natural.

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.

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

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



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

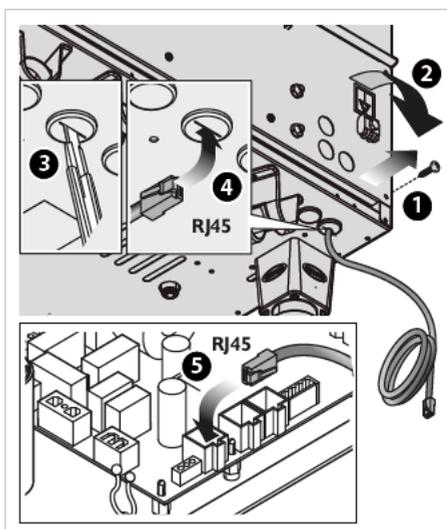
 Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca de las chimeneas de evacuación.

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

CONEXIONES ENTRE EQUIPOS CON CABLE RJ45

Los hornos de la línea **BakerLux™** con control *Dynamic* están preparados para conectarse a accesorios (fermentador, campana, etc.). Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores RJ45 situados en la parte trasera del horno y se detectan automáticamente. Antes de realizar la conexión, desconecte todos los aparatos de la alimentación eléctrica.

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



ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE COCCIÓN

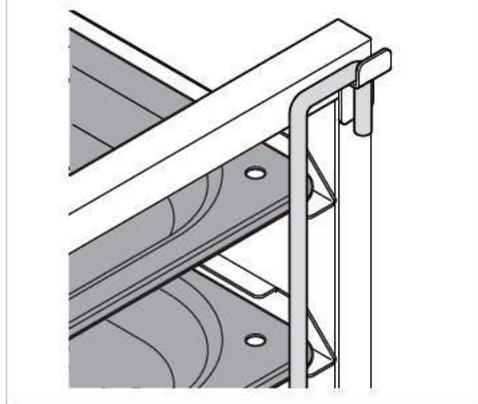
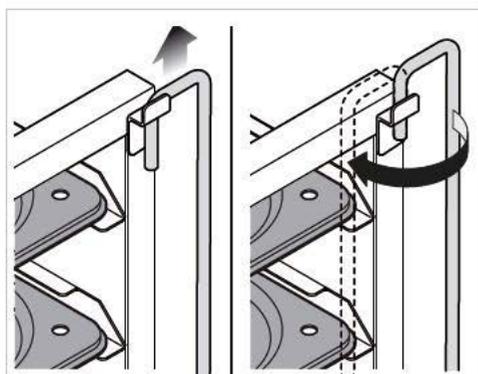
 Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo “**Normas de seguridad para la instalación y el mantenimiento**” en la pág. 4.

 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.

- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (véase el cap. “**Mantenimiento**” en la pág. 55); 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.
- 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** en la pág.55).
- 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.
- Para que el horno funcione con la cámara de cocción lo más cerrada posible, defina en el MasterTouch display el valor 0% de humedad relativa.
- 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.
- Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Compruebe que el horno lleve pegado en la parte frontal el adhesivo que se indica en la figura: de no ser así, póngase en contacto con UNOX para recibirlo y aplicarlo.

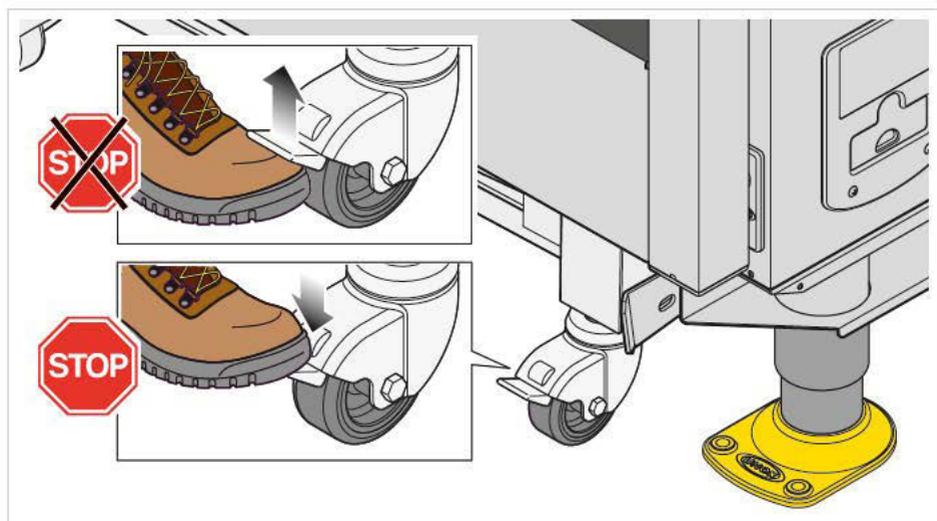
CARGA Y USO DE LOS CARROS (SOLO PARA HORNOS SOBRE SUELO)



! 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).





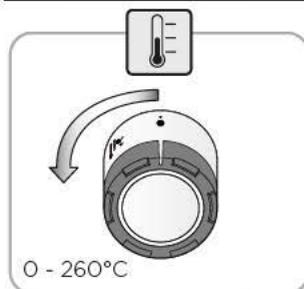


Uso de hornos MANUALES

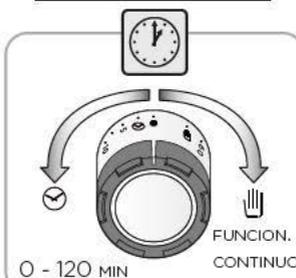
M.1

HORNOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

TEMPERATURA



TIEMPO



VAPOR



PILOTO STAND-BY

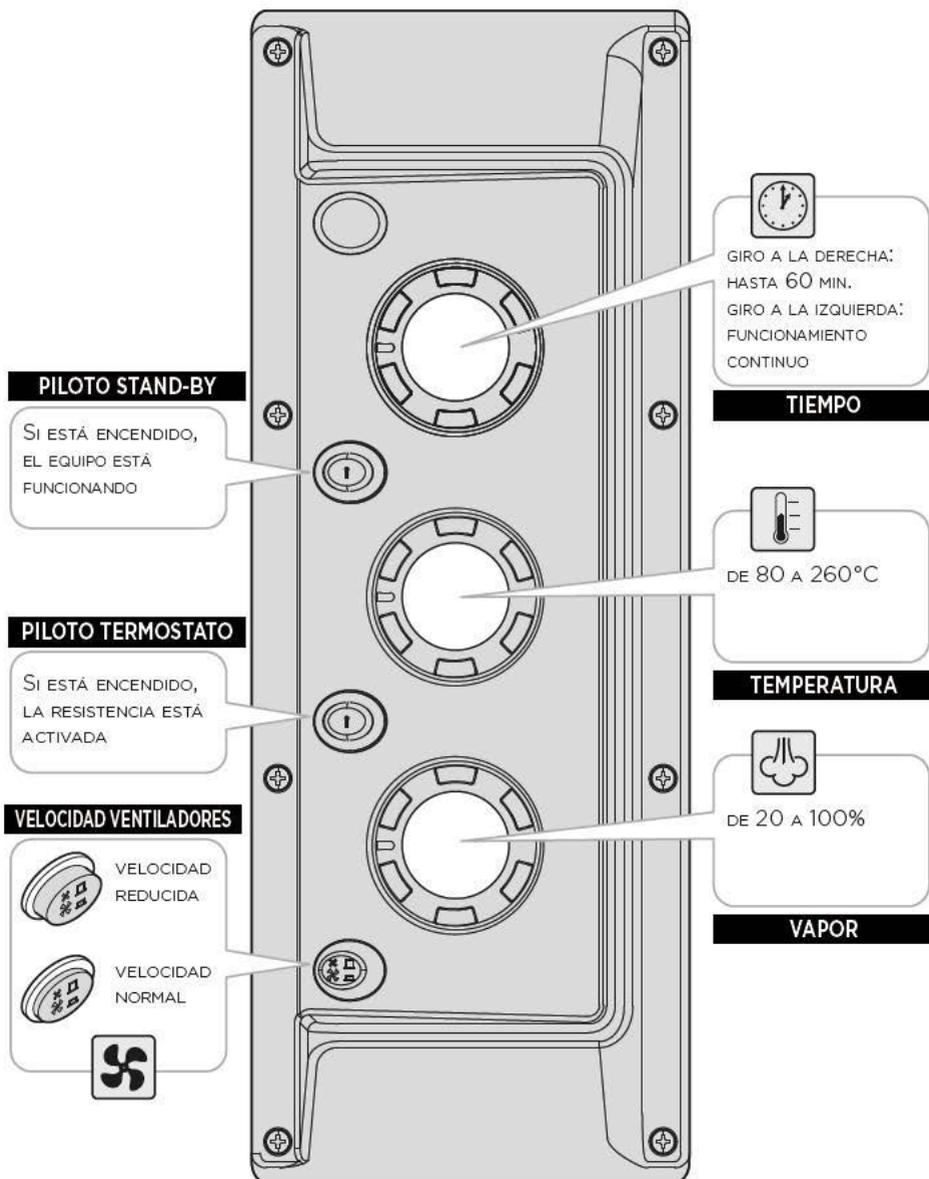
PILOTO TERMOSTATO



VEL. VENTILADORES

M.2

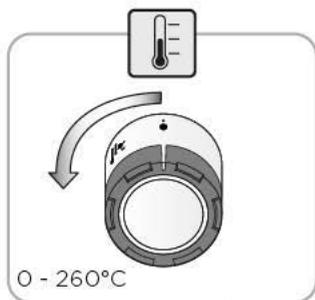
HORNOS ELÉCTRICOS SOBRE SUELO



ES

M.3 HORNOS DE GAS DE SOBREMESA

TEMPERATURA



TIEMPO



VAPOR

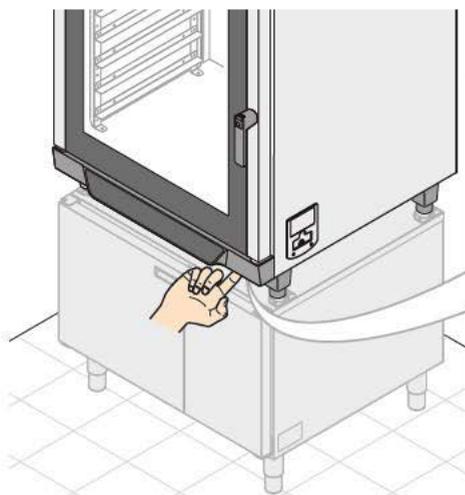


PILOTO DE ALARMA

PILOTO DEL QUEMADOR

VEL. VENTILADORES

PILOTO DE ALARMA



BOTÓN DE REARME DEL GAS



Tabla D Posibles causas de una alarma de gas

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

D

Uso de hornos DIGITALES

D.1

NOCIONES PRELIMINARES

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

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

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

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

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

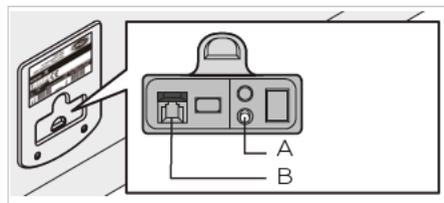
- Cada ciclo de cocción consta de **4** fases:
- **FASE "PRE"**: precalentamiento inicial;
- **FASES 1...3**: hasta 3 PASOS de cocción, cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos. Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los tres PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios.
- El paso de una fase de cocción a la siguiente es controlado automáticamente por el equipo.

EJEMPLO DE AJUSTE DE UN CICLO DE COCCIÓN



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

- Funcionamiento de las teclas  ;
- pulsando varias veces -> se aumenta/reduce el valor en una unidad por cada vez;
- manteniendo pulsado -> se aumenta/reduce el valor muy rápidamente.
- Si no se pulsa ninguna tecla en 15 minutos y no hay ningún aparato en funcionamiento conectado al panel de control del horno (horno o fermentador), el control electrónico se pone en stand-by: solo permanece encendido el led START/STOP. Para volver a activar el control electrónico solo hay que pulsar la tecla START/STOP.



Solo para intervenciones de asistencia

A= rearme del termostato

B= toma RJ45

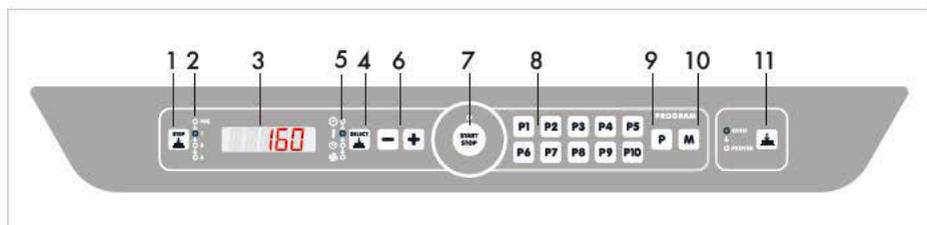
La tecla  conmuta de "OVEN" (horno) a "PROVER" (fermentador) y viceversa.

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

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



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

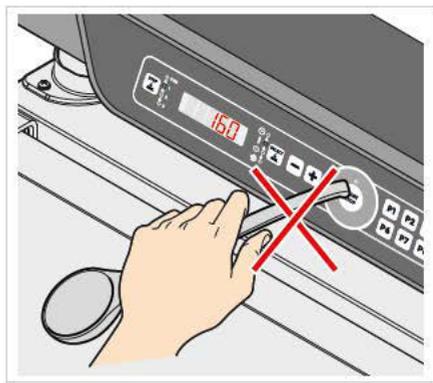


- 1) Pulsando sucesivamente se seleccionan los 3 PASOS de cocción y el PRECALENTAMIENTO para definir sus parámetros de cocción.
- 2) Los leds indican el PASO/ precalentamiento:
 - en fase de definición de parámetros
 - en fase de cocción (1= PASO1...PRE= Precalentamiento).
- 3) Display.
- 4) Pulsando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

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

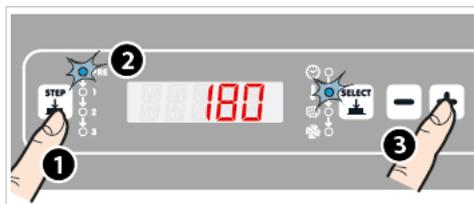
Se deben utilizar únicamente los dedos y no otros objetos como cuchillos, tenedores, etc.

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



D.3 FUNCIONAMIENTO MANUAL

PRECALENTAMIENTO



260°C ← (-) 0°C (+) → 260°C

TEMPERATURA
MÁXIMA

TEMPERATURA
MÁXIMA

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

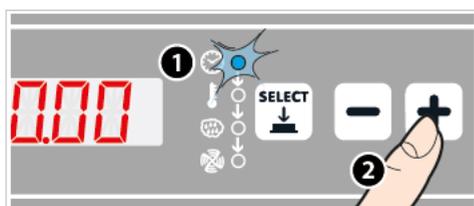
SELECCIÓN PASO



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

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

DEFINICIÓN DE LA DURACIÓN DE COCCIÓN



"INF"/"HOLD" ← (-) 0.00 (+) → 9.59

FUNCIONAMIENTO
CONTINUO

DURACIÓN
MÍNIMA

DURACIÓN
MÁXIMA

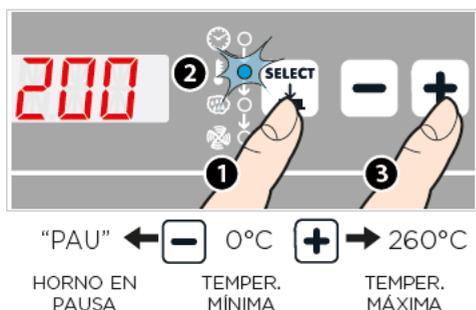
- 1 Asegúrese de que esté encendido el led "DURACIÓN"; en caso contrario pulse varias veces la tecla hasta que se encienda.
- 2 Defina el valor deseado pulsando las teclas . El display muestra la duración de cocción en horas.minutos (ej. 1.30= una hora y 30 minutos).

DETALLES 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, que se pueden modificar.

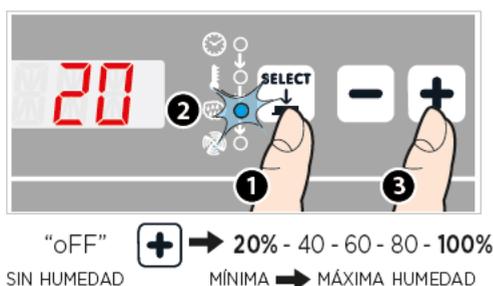
DEFINICIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN



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

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

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

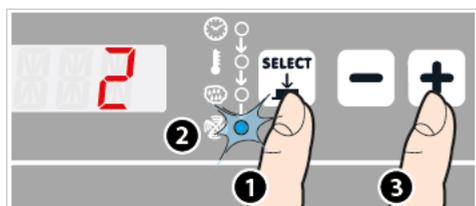


- 1 pulse la tecla 
- 2 se encenderá el led "HUMEDAD".
- 3 Pulse las teclas   hasta llegar al porcentaje de humedad en la cámara deseado.

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

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

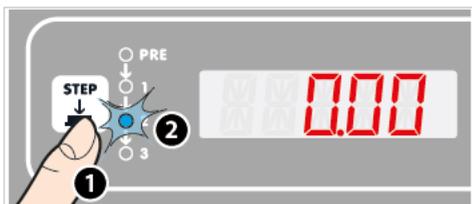
DEFINICIÓN DE LA VELOCIDAD DE LOS FLUJOS DE AIRE (AIR.Plus)



- 1 Pulse la tecla 
- 2 se encenderá el led "VELOCIDAD AIRE".
- 3 Pulse las teclas   para definir la velocidad deseada.

Velocidad 1: lenta
Velocidad 2: rápida.

SELECCIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS PASOS SIGUIENTES (OPCIONAL)

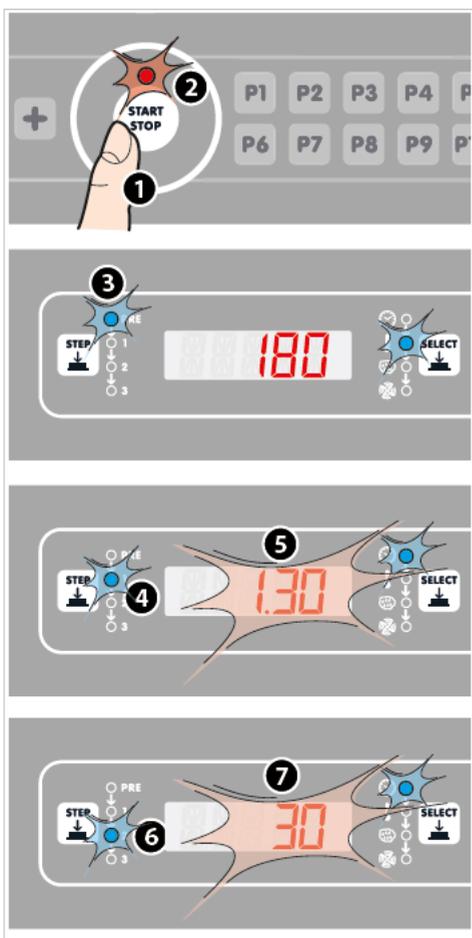


Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los tres PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios. Para definir el paso 2:

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

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

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



Una vez definidos los PASOS deseados: 1 pulse la tecla START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.

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

Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento definida se emite una señal acústica. Tras introducir los alimentos en la cámara de cocción y cerrar la puerta, comienza automáticamente el primer PASO de cocción, indicado con el encendido del led "1" 4.

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

El final de cocción se indica con la emisión de una señal acústica. Para interrumpir antes de tiempo el ciclo de cocción hay que mantener pulsada la tecla START/STOP durante unos 2/3 segundos. Para activar la modalidad stand-by mantenga pulsada la tecla START/STOP durante unos 6 segundos; para volver a activar el equipo vuelva a pulsar la tecla START/STOP.

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS CON LA COCCIÓN INICIADA

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

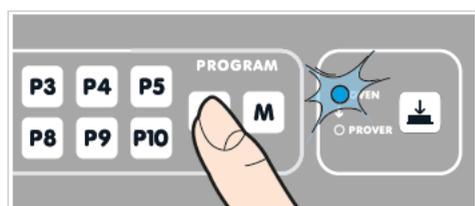
- 1 pulse la tecla  hasta que se encienda el LED correspondiente al PASO que se desea modificar;
- 2 pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda el LED correspondiente al parámetro que se desea modificar;
- 3 pulse las teclas   hasta llegar al nuevo valor deseado; los cambios tendrán efecto inmediato sin necesidad de pulsar ninguna otra tecla.

D.4 FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO

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

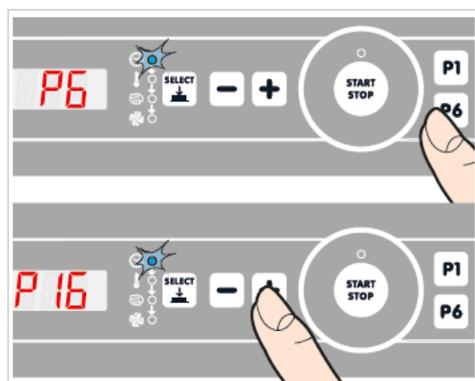
MEMORIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN

Acceso al menú de programación



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

Asignación de la posición del programa



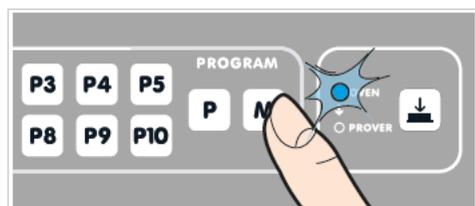
Seleccione una posición de la P1 a la P99 en la que se desea memorizar el programa pulsando directamente las teclas de la P1 a la P10 para seleccionar las primeras 10 posiciones o utilizando las teclas **-** **+** para las posiciones siguientes (de la P11 a la P99).

La posición seleccionada aparece en el display.

Definición de los parámetros de cocción de un programa

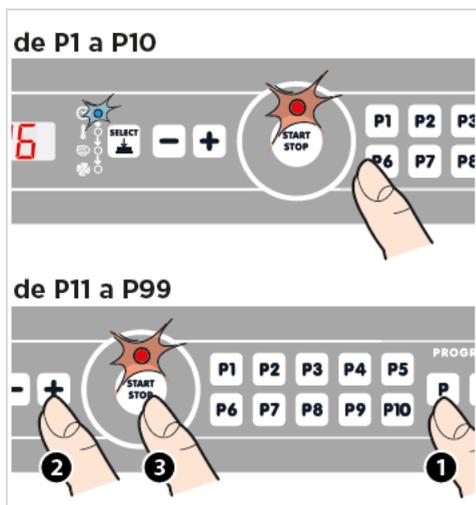
Defina los parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".

Memorización del programa configurado



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

CARGAR E INICIAR UN PROGRAMA YA MEMORIZADO



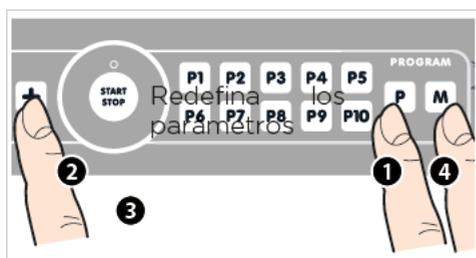
PROGRAMAS DEL P1 AL P10 (programas de acceso rápido): mantenga pulsada la tecla correspondiente al programa deseado durante un mínimo de 2/3 segundos; el programa se iniciará directamente sin pulsar ninguna otra tecla.

PROGRAMAS DEL P11 AL P99:

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

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE UN PROGRAMA YA CONFIGURADO



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

BakerLux™ - ChefLux™

Mantenimiento

! **Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:**

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

Limpie a diario el equipo para mantener los debidos niveles de higiene y evitar que el acero inoxidable se estropee o corra.

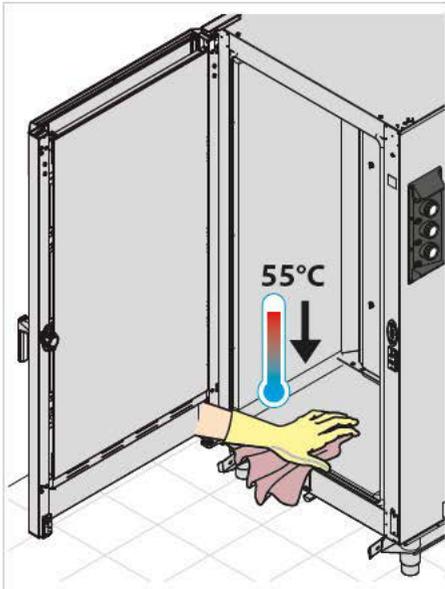
Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- 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

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.



CRISTAL INTERNO Y EXTERNO DE LA PUERTA

Espere 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.

SUPERFICIES DE PLÁSTICO Y PANEL DE CONTROL

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

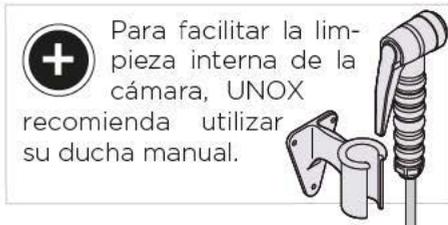
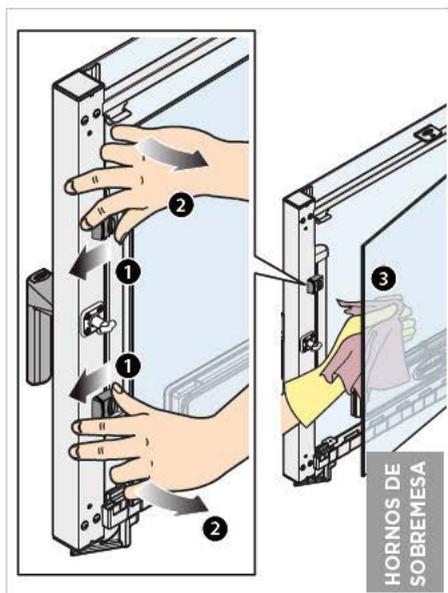
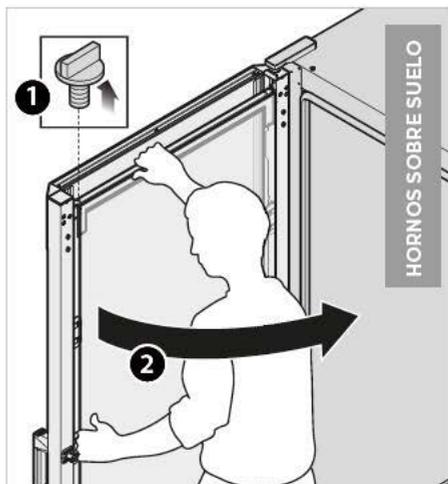
INTERIOR DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

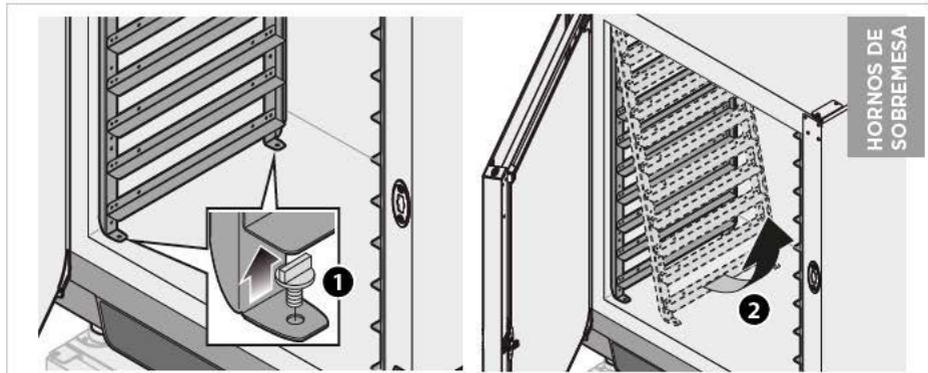
 Si no se limpia a diario la cámara de cocción tal y como se describe a continuación, las grasas o los restos de alimentos acumulados en su interior pueden prender fuego - ¡peligro de incendio!

Para limpiar la cámara de cocción siga este procedimiento:

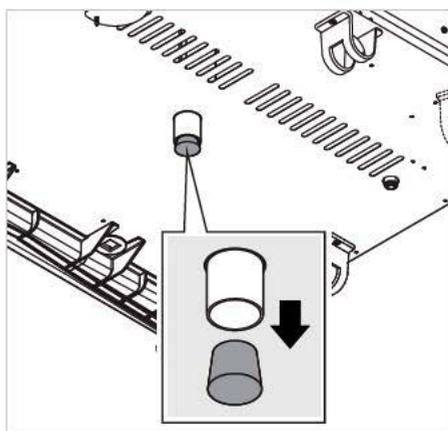
- encienda el horno y ponga la temperatura a 55°C y el vapor al 100%;
- deje el horno funcionando durante 10 minutos;
- espere hasta que se enfríen las superficies y limpie con una bayeta suave;
- aclare abundantemente para eliminar los restos.

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





Si el equipo no está conectado permanentemente a una red de desagüe, tras la limpieza interna de la cámara de cocción se debe quitar el manguito cónico que cierra el terminal de desagüe y limpiar los restos de alimentos que hubiese (ej. migas, etc.). Al finalizar vuelva a colocar en su alojamiento el manguito cónico.



SOLO PARA HORNOS DE GAS

! Si los equipos evacuan los gases de combustión mediante una chimenea, deberá someterla 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.

COMUNICACIÓN HORNO-USUARIO

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

- Los mensajes de advertencia (**UF/UL/UC - WARNING**) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo o de los accesorios, si bien con funciones limitadas.
- Si hay varios WARNINGS, pulsando repetidamente la tecla  se desplaza toda la lista hasta borrarla; conmutando con la tecla  entre OVEN y PROVER vuelve a aparecer la lista.

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

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

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
HORNO			
ALARMAS	AF01	Se ha detectado un recalentamiento de los motores	Horno bloqueado Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	AF02	Se ha detectado un recalentamiento del termostato de seguridad	
	AF03	Se ha detectado un error en los datos leídos por la sonda de la cámara	
	AF04	Se ha interrumpido la comunicación entre la tarjeta de control y la de potencia	
WARNINGS	UF01	Se ha detectado un error en el sistema de refrigeración de los componentes electrónicos	Es posible que no funcione el ventilador de refrigeración de los componentes electrónicos Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	UF02	Se ha detectado una temperatura excesiva en la tarjeta de potencia del horno	Existe el riesgo de ocasionar daños irreversibles a la tarjeta de potencia Compruebe que se hayan cumplido las normas de colocación establecidas en el manual de instalación. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
FERMENTADOR			
ALARMAS	AL01	Se ha detectado un error en los datos leídos por la sonda de la cámara del fermentador	Fermentador bloqueado
	AL02	Se ha interrumpido la comunicación entre la tarjeta de control y el fermentador	
WARNINGS	UL01	Se ha detectado un error en los datos leídos por la sonda de humedad	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	UL02	Se ha detectado una temperatura excesiva en la tarjeta de potencia del fermentador	Existe el riesgo de ocasionar daños irreversibles a la tarjeta de potencia
	UL03	Se ha detectado un error en los datos leídos por la segunda sonda de temperatura del fermentador	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

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

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;

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (véase el cap. “**Mantenimiento**” en la pág. 55);
- 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.



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 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al sábado, 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

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. Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”);

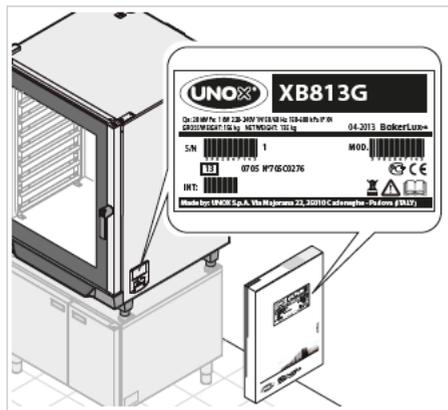
Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si desea eliminar este equipo, le recomendamos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse sobre el método de eliminación correcto.

BakerLux™ - ChefLux™

Servicio postventa

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



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

- la fecha de compra;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos;
- (solo para mods. *Dynamic*) los mensajes de alarma que aparezcan en el display (véase el cap. “**Comunicación horno-usuario**” en la pág. 58).

Datos del fabricante:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

Tabla E

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

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.

CERTIFICACIONES CE DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA EQUIPOS ELÉCTRICOS

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto:

ChefLux™ y **BakerLux™**

Para los hornos eléctricos y de gas:

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:
EN 60335-1:2012 + A1:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
EN62233: 2008

es conforme a la Directiva 2014/30/UE según las normas:

EN 55014-1:2017 + A1:2020
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2014
EN 61000-3-3: 2013
EN 61000-3-11: 2000
EN 61000-3-12: 2011
EN 61000-6-2: 2005
EN 61000-6-3: 2007 + A1:2011

Solo para los hornos de gas:

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:
EN60335-2-102: 2016

es conforme al reglamento (UE) GAR 2016/426 según las normas:

EN 203-1: 2014
EN 203-2-2: 2006



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

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

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

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

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

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

DEUTSCHLAND

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

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

ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Müzak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

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

БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

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

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

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

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

AMERICA & OCEANIA

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

MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL
UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 52 304 3321

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

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

中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

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

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

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

L12293B6.D00-LDI-01 - Printed: 05-2022
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

