



BAKERLUX SPEED.Pro™

INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)





SEGURIDAD	4
INSTALACIÓN	14
MANTENIMIENTO	36

CONTACTOS

consulte en el reverso de la portada los contactos locales a los que dirigirse.

DOCUMENTOS TÉCNICOS EN FORMATO DIGITAL

para descargar la documentación en formato digital y el manual de uso ampliado, acceda al área reservada de UNOX <http://infonet.unox.com> | <http://unox.com>.

Después de registrarse en el portal, deberá introducir una serie de datos sobre el producto Unox que posee:

- el código del producto
- el número de serie

Ambos datos figuran en la placa de datos colocada en el lateral del horno (pág. **29**).



Estimado instalador, estimado cliente:

este manual contiene toda la información necesaria para un uso, una instalación y un mantenimiento ordinario correctos del equipo.

Por lo tanto, le recomendamos leerlo detenidamente antes del montaje, y conservarlo con cuidado para futuras consultas.

Si no comprendiese bien algún paso, el fabricante está a su disposición para facilitarle toda la información necesaria.

Seguridad

Explicaciones de los pictogramas 4

Advertencias de seguridad para la instalación 5

Advertencias de seguridad para el uso y el mantenimiento 8

EXPLICACIONES DE LOS PICTOGRAMAS



Lea el manual de instrucciones



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situaciones peligrosas que puedan causar lesiones o muerte.



¡Peligro de incendio!



¡Peligro de descargas eléctricas!



Peligro de quemaduras



Radiación electromagnética: no abra los compartimentos marcados con este símbolo



Consejos e información útil



Véase otro capítulo



Símbolo de puesta a tierra



Símbolo de equipotencial

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Advertencias generales

- Antes de comenzar las operaciones de instalación del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.
- El incumplimiento de las normas de seguridad o una instalación o mantenimiento distintos de los indicados en este manual invalidan la garantía* y eximen al fabricante de toda responsabilidad.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales e invalidan la garantía*.
- Todas las operaciones de instalación y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de instalación o mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y asegúrese de que las partes calientes del aparato vuelva a estar a temperatura ambiente.
- Durante las operaciones de instalación y mantenimiento, se deben utilizar equipos de protección individual (EPI) como guantes de protección, calzado de seguridad o, en caso necesario, mascarillas filtrantes antipolvo.
- 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.

- El transporte del equipo debe realizarse con medios adecuados para el peso y las dimensiones del aparato y llevando puestos equipos de protección individual (EPI - guantes, calzado de seguridad, etc.).
- Si va a instalar los equipos sobre ruedas o superpuestos, utilice únicamente los componentes suministrados por el fabricante y siga las indicaciones de montaje contenidas en sus embalajes.
- El material de embalaje deberá mantenerse fuera del alcance de los niños o animales, al ser considerado material potencialmente peligroso, y eliminarse correctamente de conformidad 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 instalador no podrá manipular las partes protegidas por el fabricante o su agente.
- Si la puerta o sus juntas presentan daños, no se debe poner en funcionamiento el horno hasta que haya sido reparado por personal responsable de dicha tarea.
- Excepto para el personal responsable, es peligroso efectuar cualquier operación de mantenimiento o reparación que requiera la retirada de cualquier cubierta que proteja contra la exposición a la energía de las microondas.
- Es necesario dejar como mínimo 10 cm de espacio libre alrededor del equipo.
- El equipo debe poderse mover fácilmente para tareas de mantenimiento extraordinario, en caso necesario: asegúrese de que las obras de albañilería que se reali-


cen tras la instalación (como construcción de paredes, sustitución de las puertas por otras más estrechas, reformas, etc.) no obstaculicen los desplazamientos.

- Si se le solicita, el fabricante puede proporcionar las instrucciones en formatos alternativos (por ej., en la web).

Advertencias para la conexión eléctrica

- 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.
- El sistema eléctrico está diseñado de acuerdo con la norma CEI EN 60335- para la seguridad de los aparatos de uso doméstico y comercial.
- La conexión a la red de alimentación eléctrica debe cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y debe ser realizada por personal cualificado y autorizado por el fabricante: el incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad.
- El equipo debe conectarse directamente a la red eléctrica y debe estar provisto de un interruptor de fácil acceso montado línea arriba de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación del equipo. Este interruptor debe tener una separación de contactos omnipolar para garantizar la desconexión total en las condiciones de la categoría III de sobretensión.
-  Es obligatoria una conexión correcta a tierra, utilizando un único cable, sin empalmes, que no esté interrumpido ni siquiera por el interruptor de protección. El conductor de tierra amarillo/verde debe

ser como mínimo 3 mm más largo que los demás conductores.

-  Cada equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial que cumpla las normas vigentes en el país de instalación.
- La sustitución del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado y autorizado. El cable puede sustituirse únicamente por otro de idénticas características, con cable de puesta a tierra de color amarillo/verde.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO



Advertencias generales

- Antes del uso o del mantenimiento del equipo, lea detenidamente este manual.
- El incumplimiento de las normas de seguridad o un uso o mantenimiento distintos de los indicados en este manual invalidan la garantía* y eximen al fabricante de toda responsabilidad.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Estos aparatos están destinados a utilizarse en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y masiva de alimentos. Un uso distinto

del indicado se considerará indebido y potencialmente peligroso para personas y animales, y podría provocar daños irreparables en el equipo. El uso indebido del equipo invalida la garantía.

- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica 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.
- 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.
- El nivel de emisiones sonoras del equipo es inferior a los 70 dB.



¡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).
- Por motivos de seguridad, la cocción se lleva a cabo solo con la puerta cerrada. Si se abre la puerta, el horno se detiene temporalmente e indica la situación con un mensaje en el display. Para reanudar la cocción no hay más que cerrar la puerta.

- Para mantener las máximas prestaciones del equipo, se recomienda NO abrir nunca la puerta durante una cocción. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúe la operación muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover y extraer recipientes, accesorios y demás objetos del interior de la cámara de cocción, póngase siempre prendas de protección térmica aptas para tal fin y extreme las precauciones.
- Está terminantemente prohibido apoyar cualquier tipo de bandeja, recipiente caliente/frío u objetos de otro tipo encima del horno, aunque esté apagado. NO acerque al equipo objetos combustibles o sensibles al calor (por ej., elementos decorativos de plástico, mecheros, etc.).
- Durante los primeros usos, el equipo, debido a la evaporación de ciertos aceites de fabricación, podrá emitir humos y olores desagradables que irán desapareciendo con los siguientes ciclos de funcionamiento.
- Los líquidos o demás alimentos no se deben calentar en recipientes sellados, porque podrían reventar.
- Para evitar quemaduras, no coloque recipientes llenos de líquidos o productos de cocina que se fundan con el calor a una altura que impida observarlos con facilidad (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- El calentamiento de bebidas puede producir una ebullición eruptiva retardada, de manera que se debe prestar atención al manejar el recipiente.
- Antes del consumo, es necesario mezclar o agitar el contenido de los biberones y de los alimentos homo-

geneizados en tarro, además de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.

- Utilice solo utensilios y recipientes adecuados para la modalidad de cocción elegida (rápida o tradicional).
- Si se calientan con microondas huevos en su cáscara o huevos duros enteros, podrían reventar incluso una vez terminado el calentamiento.



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, etc.) 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.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de cartón, mantenga vigilado el horno, ya que existe riesgo de incendio.
- Si observa que sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para extinguir las posibles llamas.
- 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.).
- El horno debe limpiarse a diario, eliminando todos los restos de alimentos. Siga las instrucciones detalladas para la limpieza en la pág. **38**. Si se descuida la limpieza del horno, podría producirse un deterioro de las

superficies que, a su vez, podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y generar una situación de peligro (si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego).

- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).
- Pulire quotidianamente il forno.
- Per la pulizia NON utilizzare detergenti infiammabili o che contengono sostanze potenzialmente infiammabili. Usare unicamente il detergente SPRAY&Rinse di UNOX oppure acqua calda e sapone.



¡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.
-  Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:
 - después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos dos minutos);
 - tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
 - estando en perfecta forma psicofísica, tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.).

- El aparato no debe limpiarse con chorros de agua vaporizada o a presión.



Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a las microondas

- No intente hacer funcionar este equipo con la puerta abierta, ya que esto podría provocar una exposición nociva a las microondas. No eluda ni manipule los sistemas de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, y no permita que se acumulen suciedad o restos de detergente en las juntas de estanqueidad.
- No ponga el horno en funcionamiento si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños:
 - en la puerta (curvatura),
 - en las bisagras y sujeciones (rotas o flojas),
 - en las juntas y en las superficies de estanqueidad de la puerta.
- El horno debe ser regulado o reparado únicamente por el personal del servicio técnico oportunamente cualificado.

La empresa fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones de los equipos y los accesorios para mejorarlos, en cualquier momento y sin previo aviso. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual sin el consentimiento del fabricante. Las medidas proporcionadas son indicativas y no vinculantes. En caso de conflicto, el idioma de redacción original del manual es el italiano. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles errores de traducción/interpretación.

Instalación

parte reservada a instaladores cualificados

Transporte del equipo	14
Desembalaje del equipo	16
Comprobación del contenido del embalaje	17
Operaciones preliminares	18
Colocación	20
Conexión eléctrica	26
Conexiones entre equipos superpuestos (MAXI.Link)	26
Conexión de humos	34

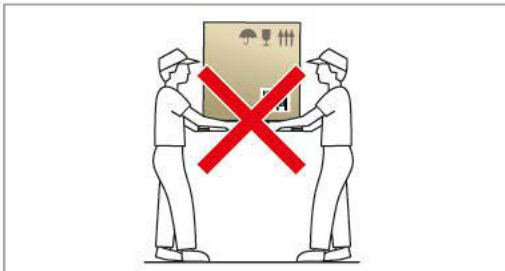
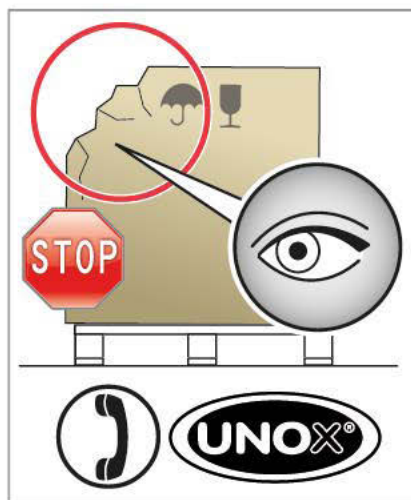
TRANSPORTE DEL EQUIPO

01 ► El transporte del equipo debe realizarse obligatoriamente:

- cumpliendo plenamente la legislación de prevención de accidentes y las normas vigentes;
- por medio de personal autorizado y formado en posesión de sus plenas facultades físicas y mentales y provisto de EPI (equipos de protección individual);
- después de cerciorarse de que en la zona de maniobra no haya personas o cosas que puedan suponer un obstáculo;
- después de asegurarse de que el embalaje pase fácilmente por las puertas.
- después de cerciorarse de que el suelo sea liso, perfectamente nivelado, libre de asperezas, no resbaladizo y de capacidad de carga adecuada.



El fabricante no asume ninguna responsabilidad por inconvenientes debidos al transporte realizado en condiciones distintas de las especificadas en este capítulo. Durante el transporte o el almacenamiento, NO se pueden apilar los equipos. Los equipos NO deben moverse a mano, con cinchas, arrastrándolos o empujándolos. Si el embalaje presenta daños evidentes, póngase inmediatamente en contacto con el fabricante y NO comience la instalación.

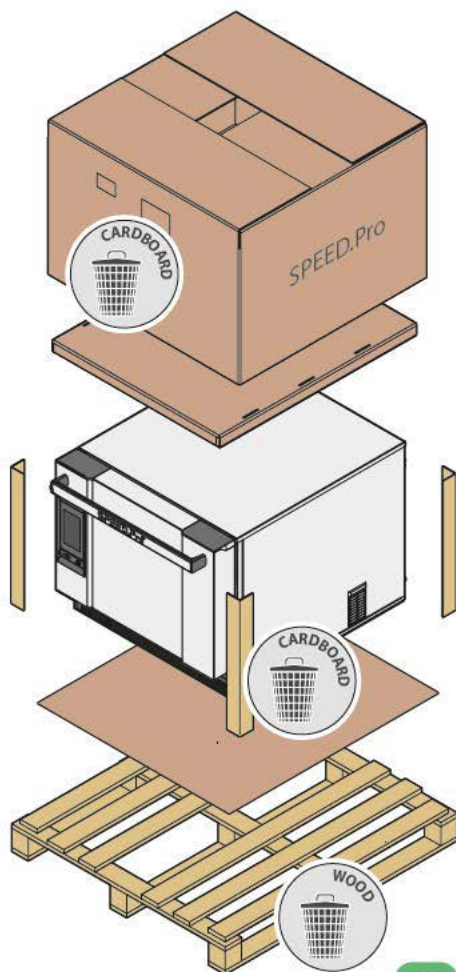


DESEMBALAJE DEL EQUIPO

02 ▶ Tras el desembalaje, compruebe que el equipo no presente daños evidentes. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con el fabricante y NO comience la instalación.

! El material de embalaje deberá mantenerse fuera del alcance de los niños o animales, al ser considerado material potencialmente peligroso, y eliminarse correctamente de conformidad con las normas locales. UNOX adopta desde hace años la filosofía **NON-STOP Efforts** 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.



02


A | Tabla de datos técnicos


	XESR-03HS-EDDN	XESR-03HS-MDDN
Número de bandejas	3	3
Tipo de bandejas	460x330	460x330
Absorción total	6,6 kW	3,6 kW
Tensión	3F / 380 - 415 V	1F / 220 - 240 V
Tipo de enchufe	sin enchufe	Schüko

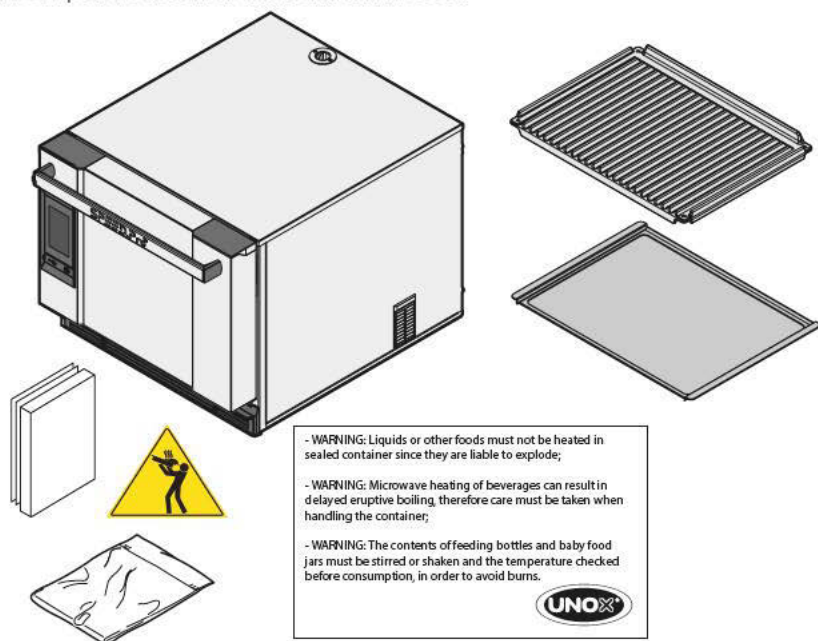
COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO DEL EMBALAJE

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

- horno SPEED.Pro™;
- bandeja SPEED.Plate, idónea para el uso con microondas en la modalidad SPEED;
- 3 Bandejas BAKE TG305;
- documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja “Datos técnicos”);
- adhesivo amarillo “Peligro por caída de líquidos”;
- etiqueta “Advertencia de microondas”;
- bolsa “Starter Kit”.

 Si faltase un componente o se observasen daños en alguno, no instale el equipo y póngase en contacto con el fabricante.


 Para completar la gama SPEED.Pro™ a nivel profesional, hay disponibles varios accesorios auxiliares: póngase en contacto con UNOX para obtener más información.



OPERACIONES PRELIMINARES

04 ▶ Retirada de la película de protección

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

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

05 ▶ Aplicación de los adhesivos

Junto con el equipo se incluyen dos etiquetas:

- adhesivo amarillo “Peligro por caída de líquidos”;
- etiqueta “Advertencia de microondas”;

Ambas etiquetas deben pegarse en el equipo, en una posición bien visible para los operadores, asegurándose de que no puedan quedar ocultas temporal o permanentemente por otros equipos u objetos.

B | Etiqueta “Advertencia de microondas”

ADVERTENCIA: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados. Riesgo de explosión.

ADVERTENCIA: el calentamiento de bebidas con microondas puede provocar una ebullición retardada; por lo tanto, preste atención al manejar los recipientes.

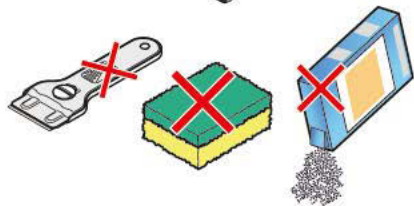
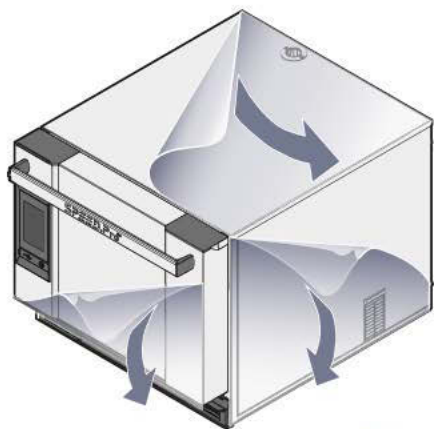
ADVERTENCIA: después de calentarlos, agite o mezcle el contenido de los biberones y de los tarros de alimentos homogeneizados para recién nacidos y compruebe siempre la temperatura antes del consumo, para evitar quemaduras.

- WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode.

- WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container;

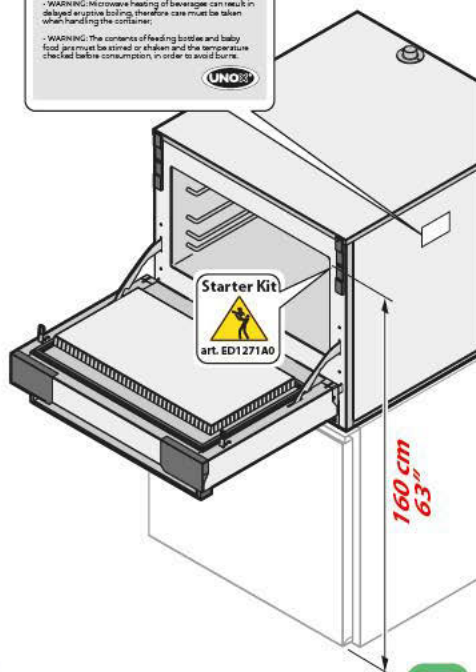
- WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns





04

- WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
 - WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed or puffed boiling, therefore care must be taken when handling the containers.
 - WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.



05

C | Etiqueta "Peligro por caída de líquidos"

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 amarillo contenido en la bolsa "Starter Kit" a la altura indicada en la figura.



COLOCACIÓN

06 ▶ 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%.

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.

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

07 ▶ Distancias mínimas

Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en la figura, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento. El aparato no es apto para instalación empotrada.

No instale el equipo cerca de:

- otros aparatos que alcancen temperaturas elevadas;
- materiales, paredes o muebles altamente inflamables o sensibles al calor.

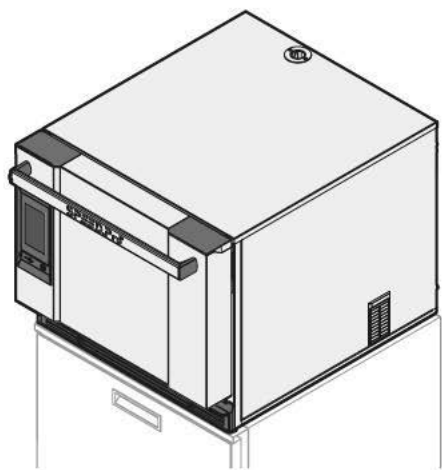
De no ser posible, interponga un panel ignífugo, cumpliendo las normas locales de prevención de incendios.



Max 70%

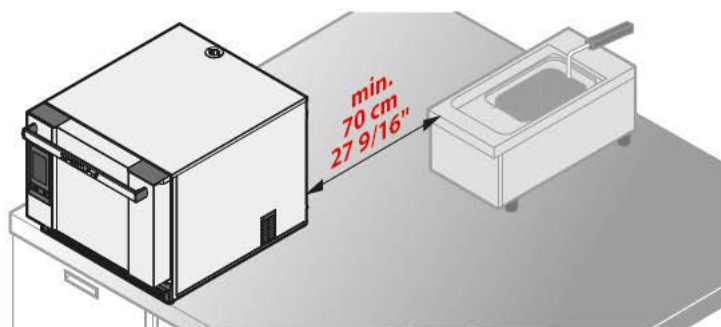
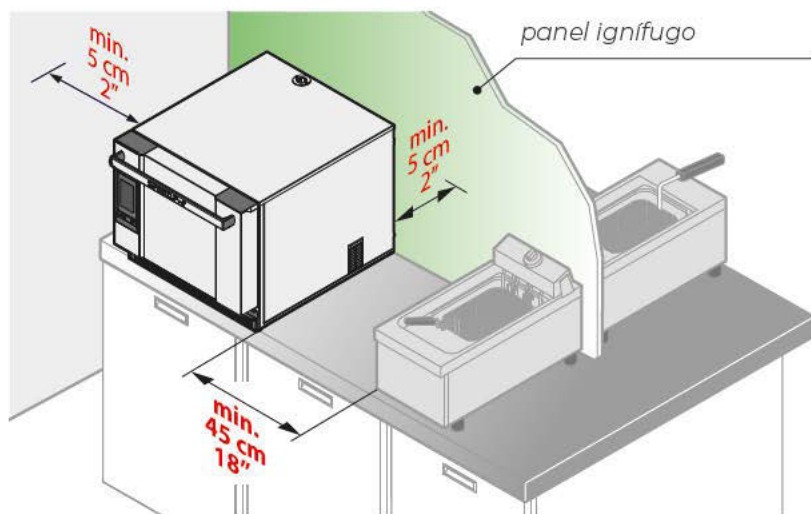
Max 35°C
Max 104°F

Min 5°C
Min 41°F



06

07



Colocación

Los equipos **no se pueden instalar nunca directamente sobre el suelo**, sino que se deben colocar:

- sobre ruedas (con el kit de ruedas UNOX);
- sobre subestructuras propias (ej. muebles neutros) o stands UNOX;
- superpuestos a otros equipos UNOX (para consultar las posibilidades de superposición, se remite al manual “Designer Book”, que se puede descargar accediendo a la web UNOX infonet).

08 ► colocación sobre ruedas

Utilice únicamente el kit de ruedas UNOX.

- ⊕ Para montar las ruedas, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

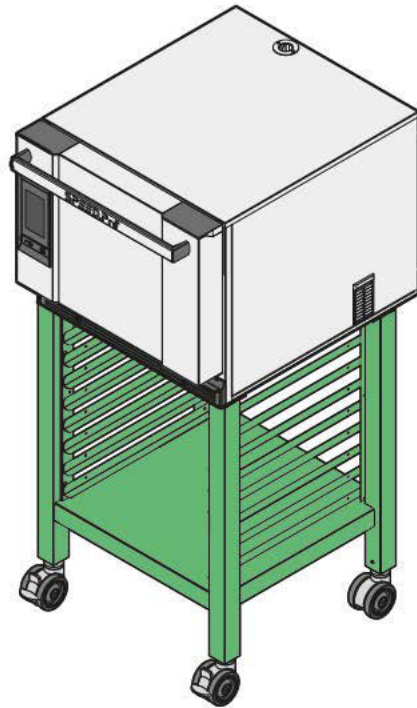
09 ► colocación sobre subestructuras propias o stands UNOX

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

Las subestructuras propias deben ser:

- estables y perfectamente niveladas;
- inamovibles;
- de tamaño adecuado para las dimensiones del equipo que van a soportar;
- no inflamables o sensibles al calor;
- capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

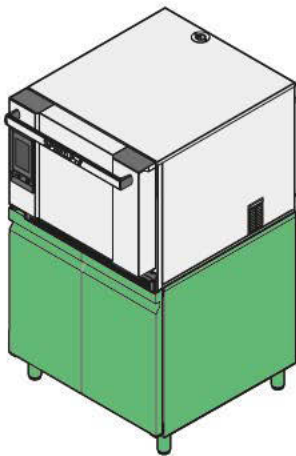
- ⊕ Para el montaje del equipo sobre un stand UNOX, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.



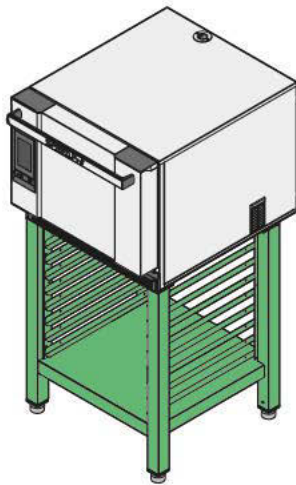
*colocación sobre stand alto
UNOX con ruedas*

08

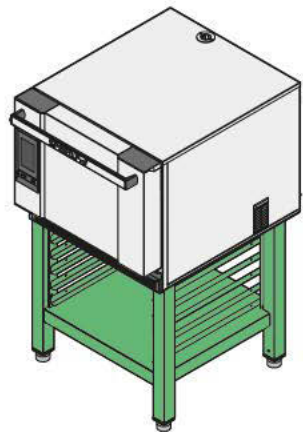
09



*colocación sobre
subestructuras propias*



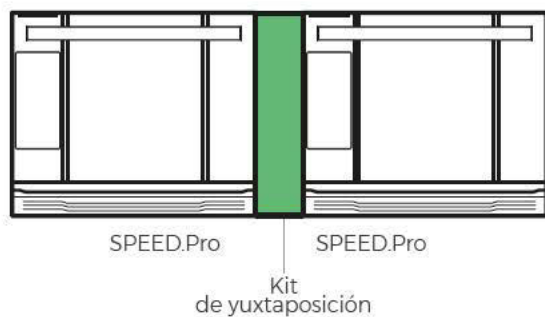
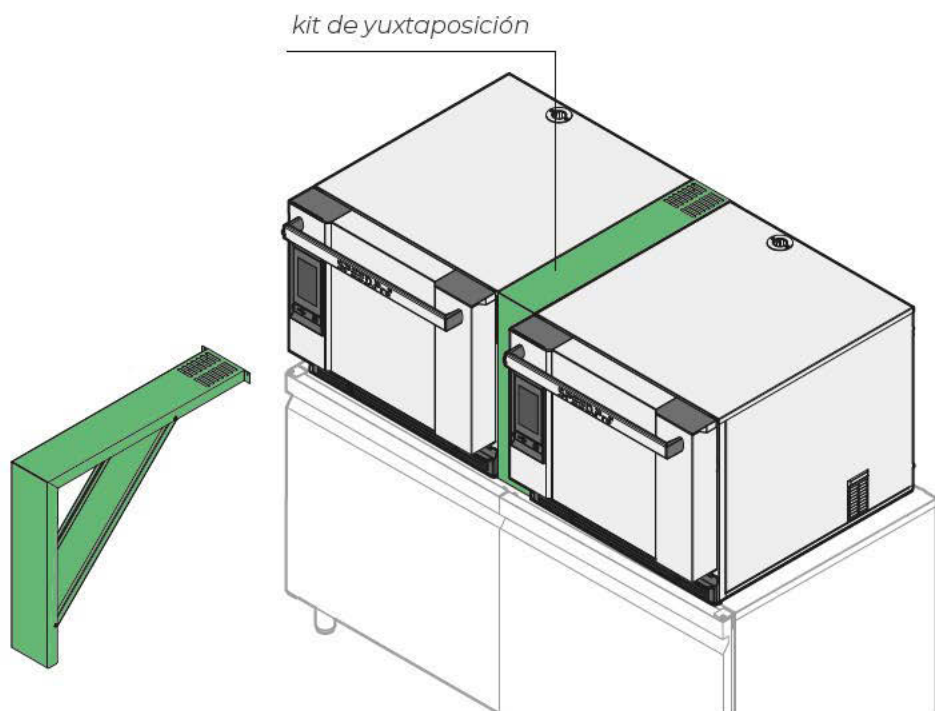
*colocación sobre
stand alto UNOX*



*colocación sobre
stand medio UNOX*


10 ► colocación de equipos arrimados

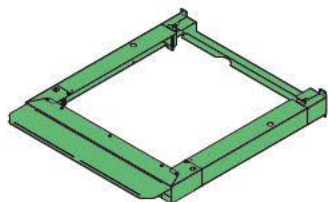
Si se desea arrimar dos unidades SPEED.Pro™, es obligatorio utilizar un kit de yuxtaposición UNOX.



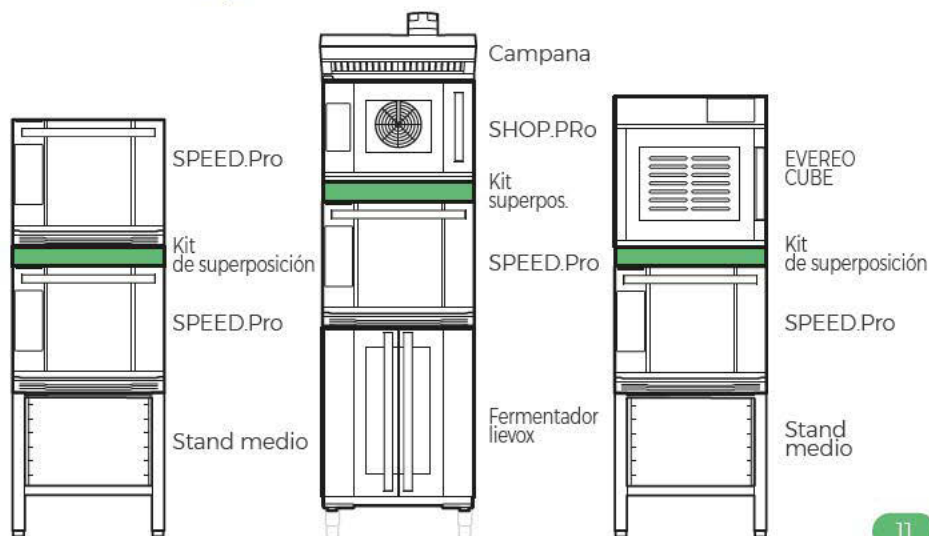
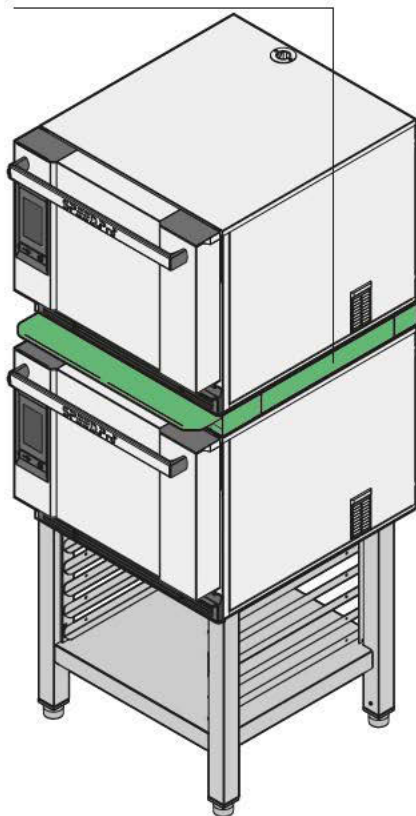
11 ▶ superposición sobre equipos UNOX

En caso de superposición de varios hornos, es obligatorio utilizar el kit de superposición UNOX, que mantiene la distancia correcta entre ellos y facilita las conexiones eléctricas. 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.





kit de superposición





CONEXIÓN ELÉCTRICA


Advertencias de seguridad


 Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo “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.

 12 ▶ 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.

 Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja “Datos técnicos” (Power supply - Connection Diagram) 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 EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012) 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).

13 ► Cómo realizar la conexión

El equipo sale de fábrica con el cable de alimentación ya montado en el bornero; la conexión eléctrica debe realizarse:

- **A** | montando un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno (consulte el dato en la hoja “Datos técnicos” adjunta).
- **B** | efectuando una conexión a un cuadro eléctrico.

 Para necesidades de tensión y alimentación distintas, consulte el cap. “**Adaptación a tensiones diferentes**” en la pág. **28**.

Comprobaciones obligatorias tras la conexión

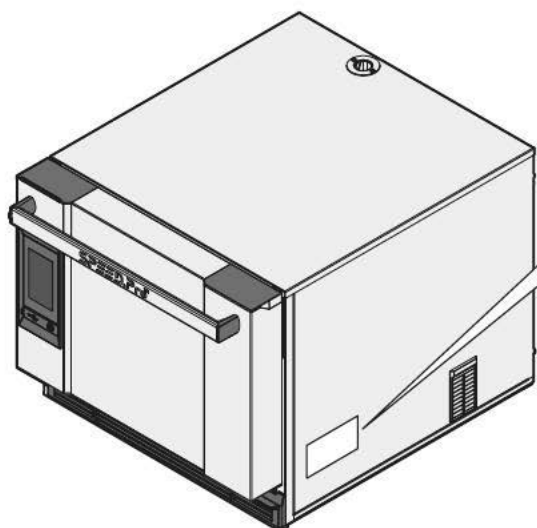
Compruebe que:

- el puente de cobre del bornero y el cable eléctrico estén fijados juntos bajo el tornillo en el sentido de enroscado;
- las conexiones eléctricas estén bien apretadas antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- 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.
- 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” (Power supply - Connection Diagram) incluida con el equipo.

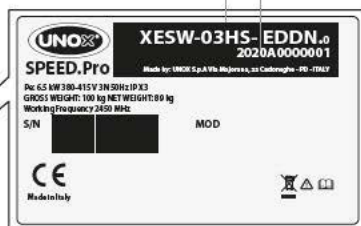
Adaptación a tensiones diferentes

Para necesidades de tensión y alimentación distintas de las estándar, se debe sustituir el cable de alimentación actual (consulte el cap.

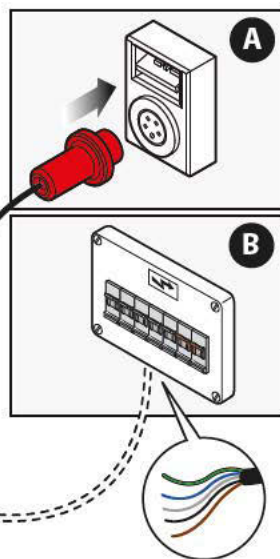
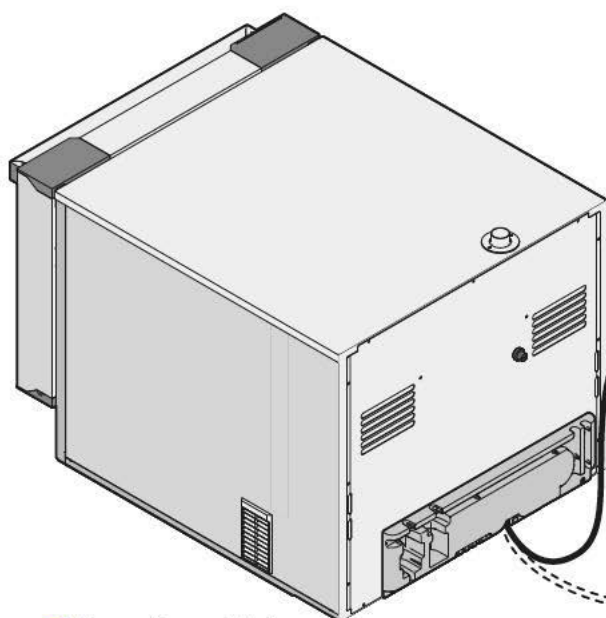
“**Sustitución del cable de alimentación**” en la pág. **30**) y conectar el nuevo cable al bornero siguiendo los esquemas de la hoja “Datos técnicos” (Power supply - Connection Diagram) incluida con el equipo.



número de serie
código del producto



12



■ tierra (amarillo/verde)


■ neutro (azul)

■ fase (L)

(marrón/gris/negro)

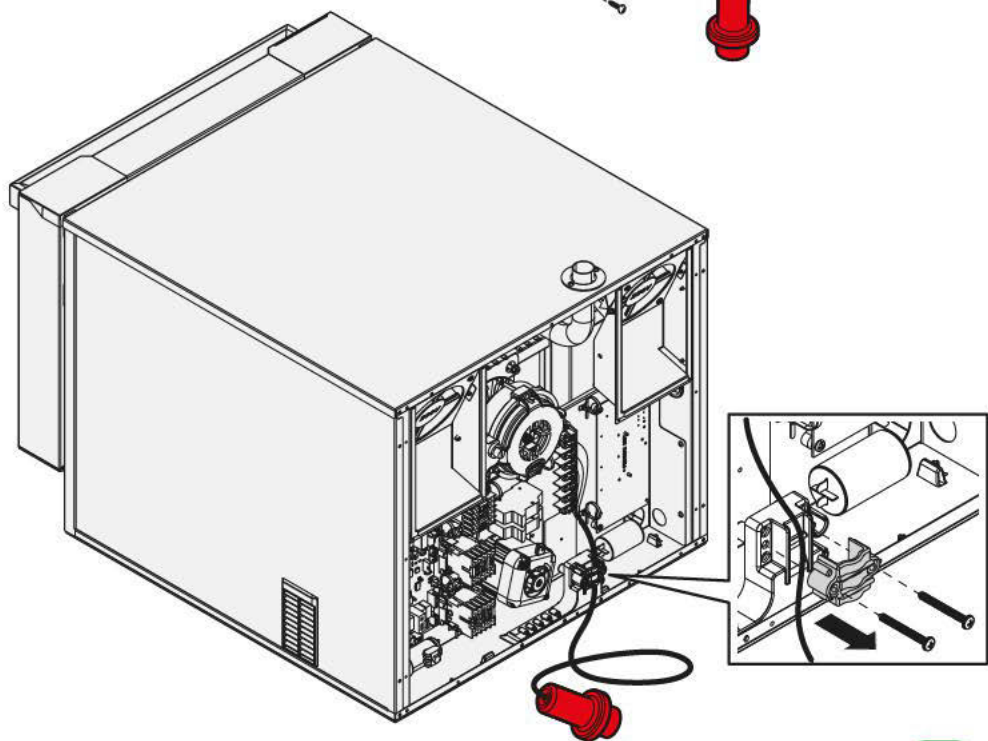
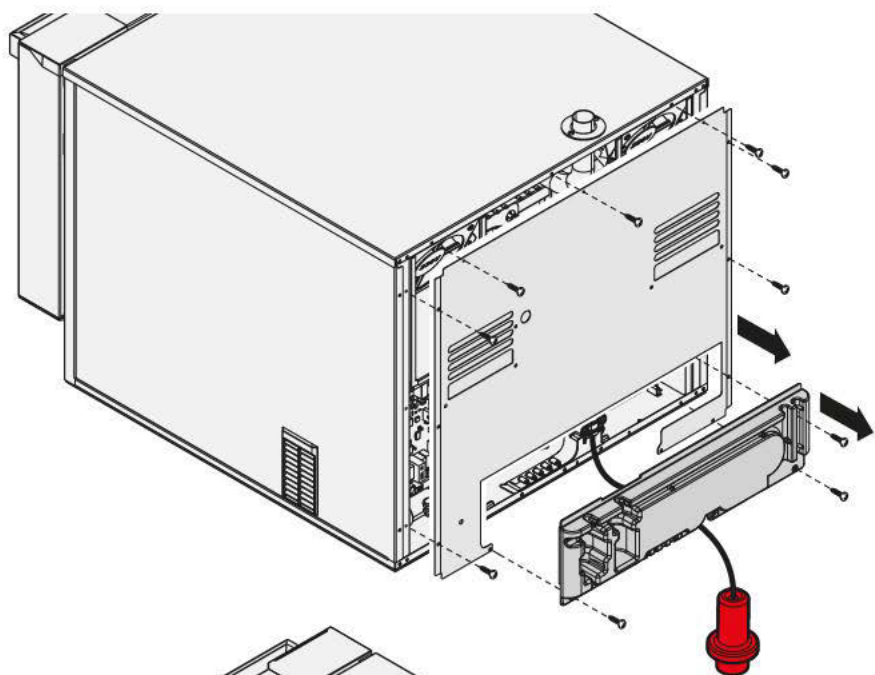
13

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.

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


- retire los paneles traseros del horno;
- desconecte el cable viejo del bornero;
- quite el sujetacable y extraiga el cable viejo;
- consulte la hoja "Datos técnicos". En ella se indican las características que debe poseer el nuevo cable según el país de uso (Cable Type);
- fije el nuevo cable al bornero siguiendo las instrucciones de la hoja "Datos técnicos";
- bloquéelo con el sujetacable;
- cierre los paneles traseros del horno.

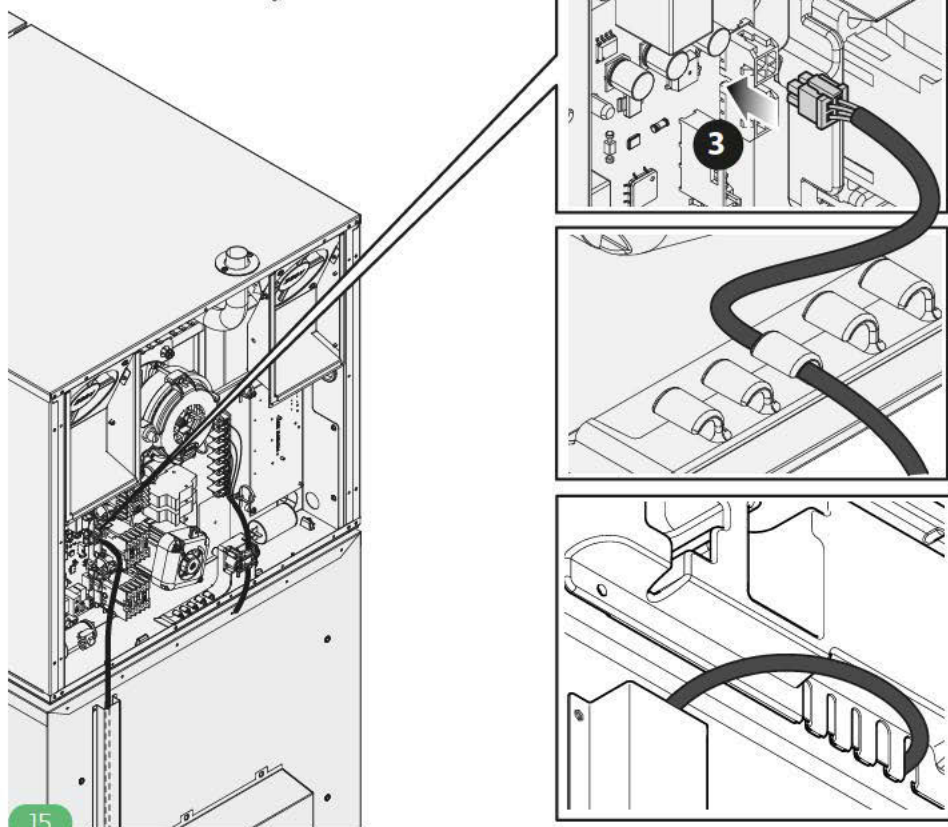
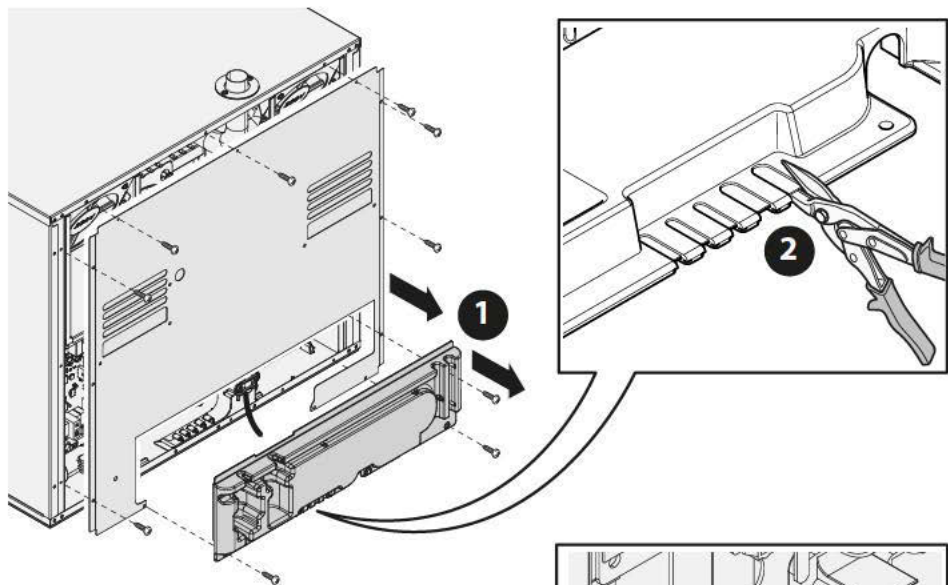


CONEXIONES ENTRE EQUIPOS SUPERPUESTOS (MAXI.LINK)

Los equipos están preparados para conectarse a accesorios como un fermentador, por ejemplo.


Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores situados en la parte trasera del horno y se detectan automáticamente.

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



CONEXIÓN DE HUMOS

16 ► 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 siempre 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.

El horno Speed-Pro ha sido probado y aprobado por Intertek para su funcionamiento sin ventilación para todos los alimentos excepto las «proteínas grasas crudas».

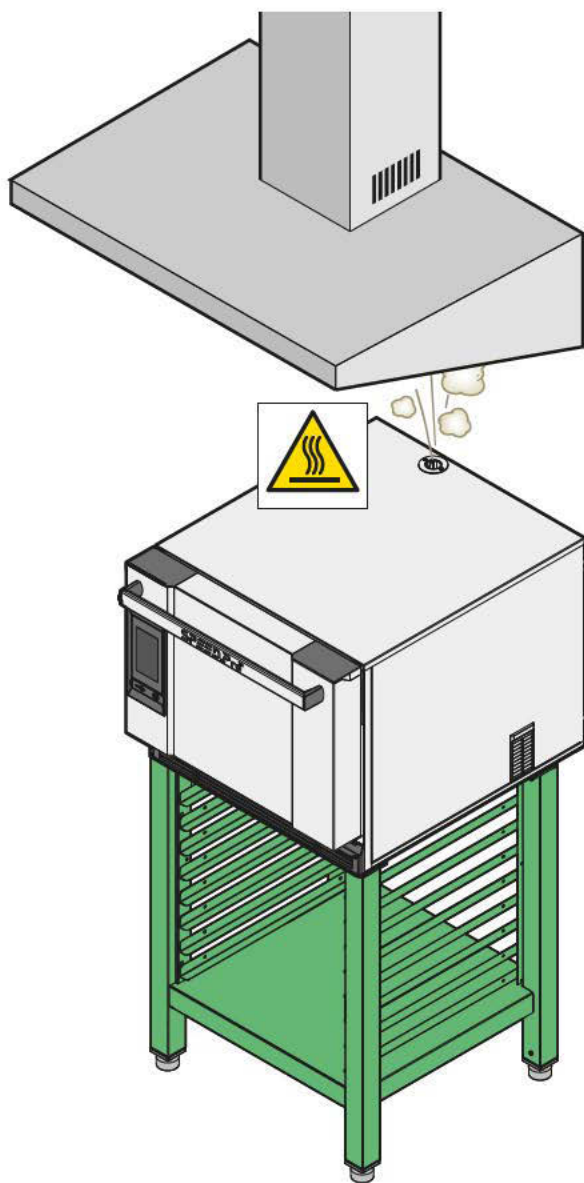
Si cocinas este tipo de alimentos (pollo, tocino crudo, salchichas crudas, filetes), consulta los códigos HVAC locales y a las autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de los requisitos de ventilación.

Para este tipo de alimentos, la evacuación de los humos al exterior puede realizarse mediante una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de equipo.

El equipo está provisto de convertidores catalíticos, ubicados detrás de la pared interna de la cámara de cocción, que se encargan de limpiar el flujo del aire de recirculación.

El catalizador funciona reduciendo la temperatura de combustión de la grasa que penetra en el flujo del aire; de esta manera, algunas moléculas compuestas, como los VOC, Volatile Organic Compounds, se descomponen en moléculas más sencillas como, por ejemplo, CO₂ y H₂O al atravesar el catalizador. El catalizador funciona con mayor eficiencia a temperaturas superiores a 220°C / 428°F.

Si se expone el catalizador a detergentes químicos que contienen fosfatos, NaOH, silicatos, Na y sales de potasio, podría sufrir daños irreparables. Estos productos químicos se encuentran en la mayoría de desengrasantes y detergentes comerciales, así que se recomienda utilizar el detergente SPRAY&Rinse™, estudiado expresamente para el SPEED.Pro con el fin de preservar las prestaciones del horno.



Mantenimiento

Advertencias de seguridad para el mantenimiento 36

Procedimiento guiado de limpieza 38

Periodos de inactividad 42

Eliminación al final de la vida útil 44

Certificaciones 45

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos dos minutos);
- tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
- estando en perfecta forma psicofísica, tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.).


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




Además, la limpieza diaria reduce la posibilidad de que las grasas o los restos de alimentos acumulados en el interior de la cámara de cocción prendan fuego, con el consiguiente peligro de incendio.

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- herramientas o paños abrasivos, puntiagudos o afilados (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua vaporizada o a presión;
- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes básicos, agresivos, cáusticos o corrosivos (como ácido clorhídrico o sulfúrico o sosa cáustica). Estas sustancias podrían causar daños permanentes en las superficies y en los catalizadores del equipo.

 No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo: las emanaciones que se desprenden de los compuestos podrían causar daños de todos modos.

 El equipo está provisto de un catalizador VOC, ubicado detrás de la pared interna de la cámara de cocción, que se encarga de limpiar el flujo del aire de recirculación.

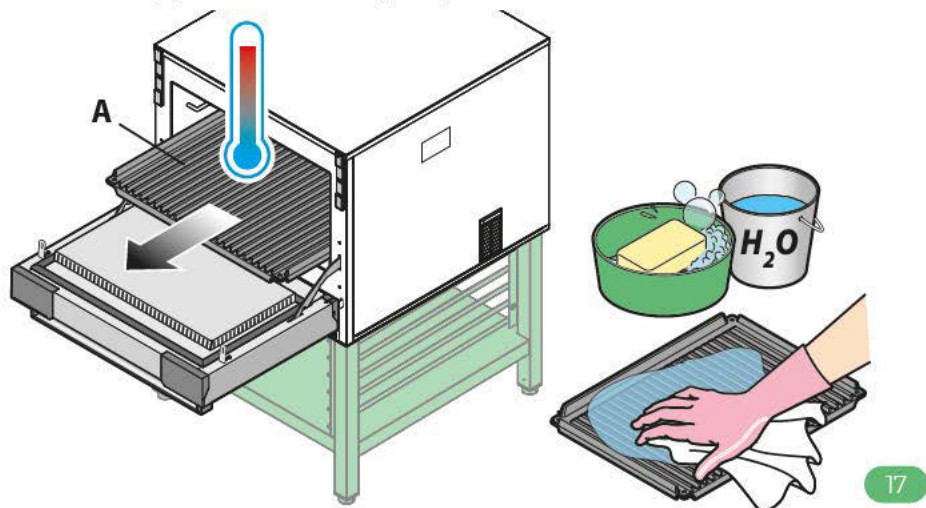
Si se expone el catalizador a detergentes químicos que contienen fosfatos, NaOH, silicatos, Na y sales de potasio, podría sufrir daños irreparables. Estos productos químicos se encuentran en la mayoría de desengrasantes y detergentes comerciales, así que se recomienda utilizar el detergente SPRAY&Rinse™, estudiado expresamente para el SPEED.Pro con el fin de preservar las prestaciones del horno.

PROCEDIMIENTO GUIADO DE LIMPIEZA

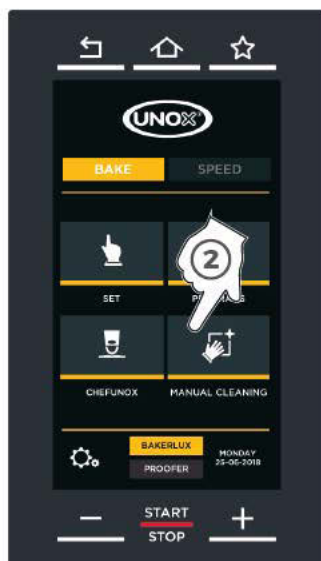
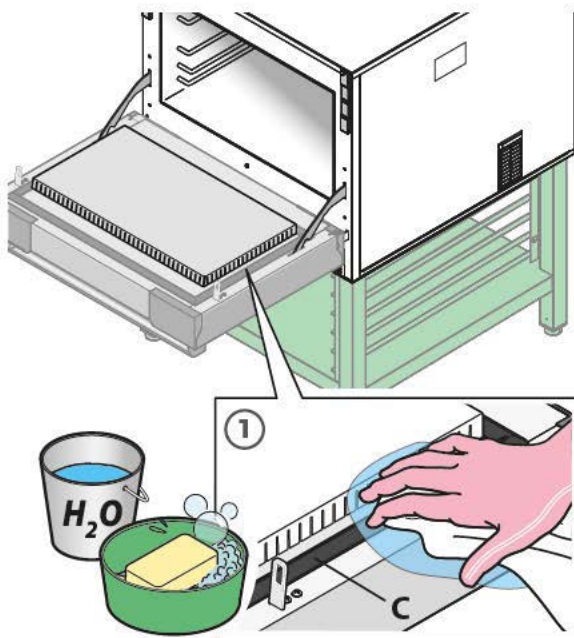
⚠ Espere a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes.

⚠ Limpie el horno a diario.

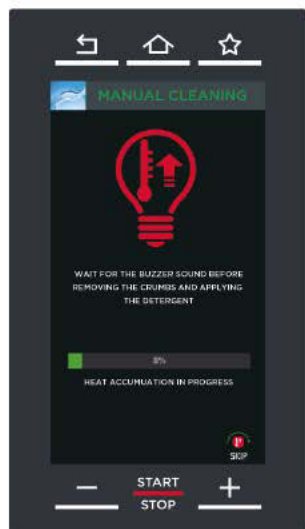
- 17 ▶ Abra la puerta del horno y extraiga la ▶ **plancha y/o las bandejas de cocción "A"**. Lávelas utilizando esponjas suaves y agua caliente y jabón. Aclárelas y séquelas con cuidado.



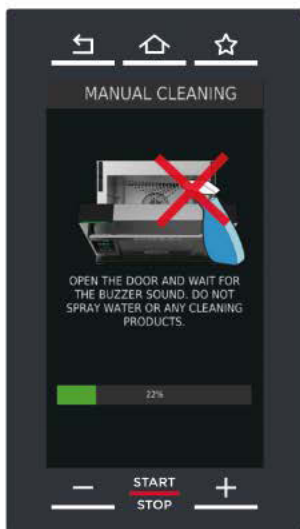
- 18 ▶ ① Limpie la ▶ **junta "C"** utilizando una bayeta suave empapada con agua caliente y jabón. ② Active la función "LAVADO MANUAL | MANUAL CLEANING" tocando el icono situado en la pantalla principal del horno.
- 19 ▶ Dependiendo de la temperatura actual del horno, podrían aparecer tres pantallas distintas:
 - Ⓐ la temperatura del horno es **inferior** a la prevista: comienza una fase de calentamiento ▶ espere a que el SPEED.Pro se ponga a la temperatura adecuada;
 - Ⓑ la temperatura del horno es **superior** a la prevista: comienza una fase de enfriamiento, que se debe efectuar con la puerta abierta ▶ espere a que el SPEED.Pro se ponga a la temperatura adecuada;
 - Ⓒ la temperatura del horno es idónea para la limpieza.



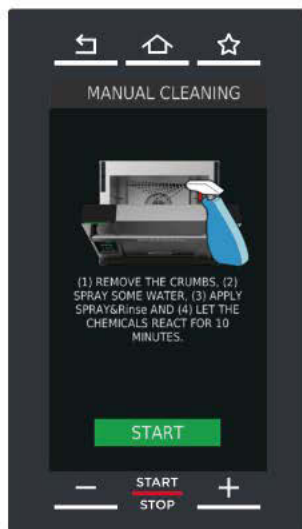
18



A temperatura demasiado baja: espere al calentamiento



B temperatura demasiado alta: espere al enfriamiento

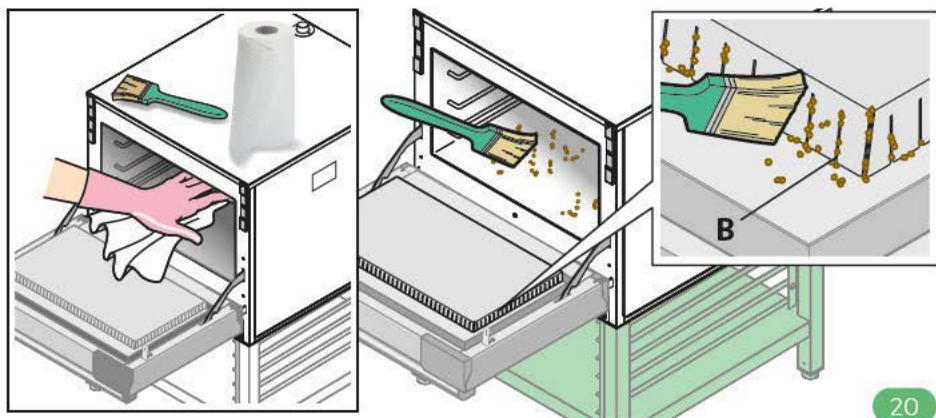


C temperatura correcta

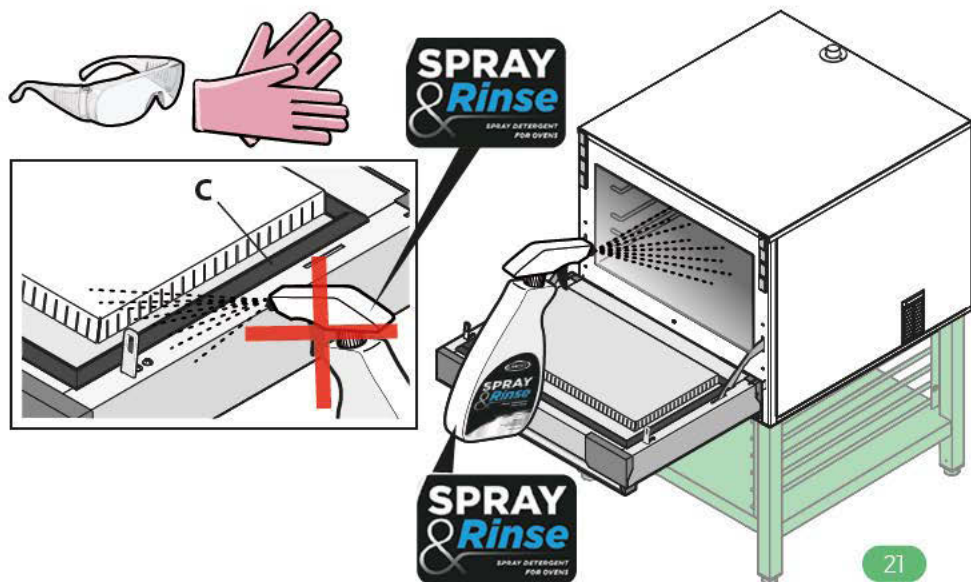
19

- **20** ▶ Cuando el horno ha alcanzado la temperatura idónea para la limpieza, indicada por la aparición en el display de la pantalla **C** - figura **19**, elimine los restos de alimentos más gruesos de la cámara del horno utilizando papel de cocina o un pincel seco y limpio, destinado a tal fin.

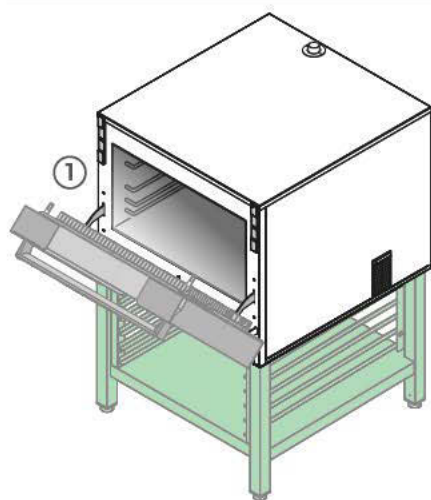
! La limpieza de las migas en el interior de la cámara y, sobre todo, en las **ranuras "B"** del panel situado detrás de la puerta debe realizarse muy a menudo.



- **21** ▶ **Póngase guantes de goma y gafas de protección** y rocíe **SPRAY&RINSE** de UNOX por el interior de la cámara del horno en una cantidad adecuada, sin excederse. Asegúrese de **NO rociarlo sobre la junta de la puerta "C"** porque, con el tiempo, podría deteriorarla. El uso de este detergente garantiza excelentes resultados de limpieza y una máxima compatibilidad con los materiales de fabricación del equipo. Como alternativa, utilice únicamente agua caliente y jabón.
- **!** **PELIGRO DE INCENDIO:** para la limpieza **NO** utilice detergentes inflamables o que contengan sustancias potencialmente inflamables. Use únicamente el detergente **SPRAY&Rinse** de UNOX o bien agua caliente y jabón.
- **22** ▶ Después de rociar el detergente **SPRAY&Rinse** de UNOX, **① DEJE ABIERTA LA PUERTA** del horno y **②** espere unos 10 minutos (una pantalla indica el tiempo transcurrido). Al cumplirse el tiempo previsto, se activará una señal acústica para indicar que el detergente **SPRAY&Rinse** de UNOX ha terminado el proceso de limpieza.




PELIGRO DE INCENDIO: para la limpieza NO utilice detergentes inflamables o que contengan sustancias potencialmente inflamables. Use únicamente el detergente SPRAY&Rinse de UNOX o bien agua caliente y jabón.




¡DEJE ABIERTA LA PUERTA durante todo el proceso!




Si, durante el proceso de limpieza, se cierra la puerta, aparece una pantalla roja que indica la necesidad de volver a abrirla, y se activa una señal acústica continua.

- **23** ▶ ① Cuando aparezca la pantalla mostrada en la figura, significa que se pueden ② retirar los restos ablandados con una esponja suave. No utilice bayetas o herramientas que sean abrasivas, puntiagudas o afiladas (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.).
- A continuación, **aclare a fondo y abundantemente** la cámara del horno con una bayeta húmeda para eliminar todo rastro de detergente. Al terminar, seque con una bayeta limpia o papel de cocina.
-  **PELIGRO DE INCENDIO:** NO cierre la puerta antes de aclarar a fondo y abundantemente la cámara del horno. Los restos de cualquier detergente, de no eliminarse, pueden producir vapores inflamables.
- Cierre la puerta del horno y limpie las ▶ **superficies externas de acero** con una bayeta suave ligeramente humedecida con agua y jabón. Tenga cuidado para evitar filtraciones bajo el panel de mandos. Aclare y seque con cuidado. Periódicamente, se puede pasar una bayeta suave ligeramente humedecida con aceite de vaselina para proteger las superficies de acero.
- **24** ▶ Extraiga el ▶ **filtro del aire "D"** del alojamiento magnético y vacíe el recipiente de recogida de migas. Aplique el detergente SPRAY&RINSE de UNOX en toda la superficie del filtro y deje que actúe durante 10 minutos. Aclare a fondo y seque con una bayeta limpia. Vuelva a montar el filtro en su alojamiento.

 No lave el filtro de aspiración en el lavavajillas.

 El filtro debe estar completamente seco antes de poner en funcionamiento el equipo.

 SPEED.Pro™ no funciona sin el filtro de aspiración: un sensor detecta su presencia y, si no está, avisa al usuario para que lo monte en su alojamiento.

PERIODOS DE INACTIVIDAD

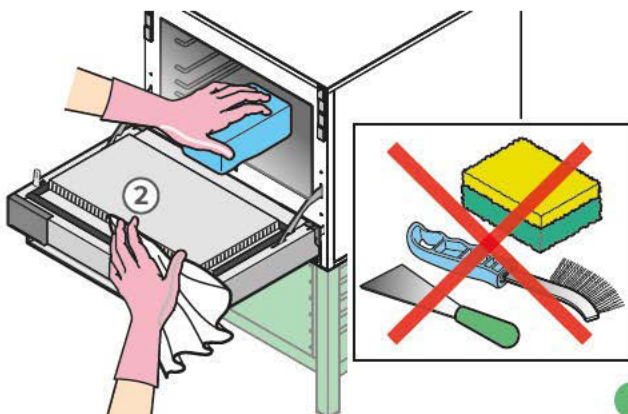
Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica;
- 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.

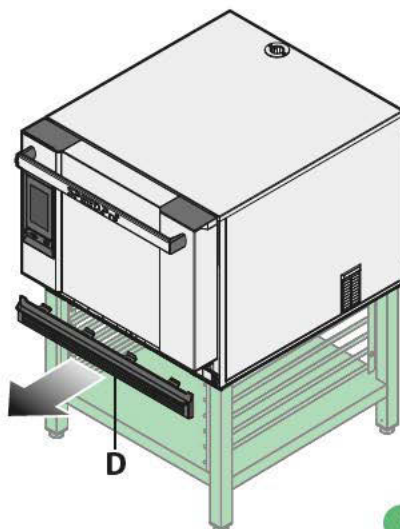
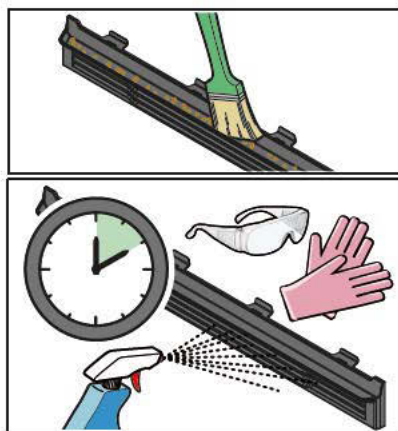
Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (consulte la pág. **38**);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica;
- 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 y con las microondas al 0%.

⊕ 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.



23



24

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/UE 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 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.

CERTIFICACIONES

EU 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
SPEED.Pro™

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012

EN 60335-2-90:2006 + A1:2010

EN62233:2008

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética EMC
2014/30/CE según las normas:

EN 55011:2016 + A1:2017 + A11:2020;

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

ETSI EN 301 489-1: 2019, ETSI EN 301 489-17: 2020

Cumple con la Directiva de Equipos de Radio 2014/53/UE a través de
las siguientes normas:

ETSI EN 300 328 V2.2.2 (2019)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

IE - IRELAND
UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 52 23 218

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL

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

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA

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

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.

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

MX - MEXICO
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA

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

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9175108084

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.

电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA

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

unox.com



L1884A5

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.