



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

MANUAL DE INSTALACIÓN



PARTE DE INSTALACIÓN

INTRODUCCIÓN.....	3
PREÁMBULO	3
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS	3
NORMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO	4
NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO	4
DESEMBALAJE DEL EQUIPO	6
COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO DEL EMBALAJE	7
OPERACIONES PRELIMINARES	8
COLOCACIÓN	9
MODALIDADES DE COLOCACIÓN	13
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	20
CONEXIÓN DEL GAS (SOLO PARA HORNOS DE GAS).....	22
CONEXIÓN DEL AGUA.....	24
LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE	32
EVACUACIÓN DE HUMOS (SOLO PARA HORNOS ELÉCTRICOS).....	32
EVACUACIÓN DE HUMOS Y GASES DE COMBUSTIÓN (SOLO PARA HORNOS DE GAS)	33
PROCEDIMIENTO DE REARME DEL HORNO (RESERVADO AL SERVICIO TÉCNICO).....	34
CONEXIONES ENTRE EQUIPOS SUPERPUESTOS (MAXI.LINK).....	34

Introducción

Estimado cliente,

le agradecemos que haya elegido un horno / equipo complementario de la línea **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

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

Los hornos **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** utilizan las mejores tecnologías patentadas por UNOX, nacidas de la colaboración con los chefs y los institutos de investigación más avanzados del mundo.

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

Preámbulo

Este manual explica la instalación y el uso de las gamas **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

Gracias a la tecnología **MAXI.Link**, los hornos de la línea **CHEFTOP MIND.Maps™** y sus accesorios permiten crear soluciones de cocción completas (cooking solutions) destinadas a la gastronomía, como: horno con mantenedor de temperatura **SlowTop** y superposición de dos o más hornos.

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

Los hornos de la línea **BAKERTOP MIND.Maps™** y sus accesorios permiten crear columnas de cocción completas (BAKING STATIONS) destinadas a la pastelería y a la panadería. Con estos hornos se puede cocinar: hojaldre, bizcocho, galletas, beignets, cruasanes, pizza, focaccias, panettones y productos leudados.

Los modelos **BAKERTOP MIND.Maps™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control digital y capacidad para: 4, 6, 10, 16 bandejas 600x400.

Todos los hornos eléctricos están disponibles, dependiendo de la configuración, en versión ONE o PLUS, para que el usuario pueda escoger, respectivamente, entre la versión básica y un máximo nivel de innovación y comodidad marca UNOX.

Los hornos de gas están disponibles únicamente en versión PLUS.

 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!



¡Peligro de descargas eléctricas!



Lea el manual de instrucciones



Peligro de quemaduras



Consejos e información útil



Símbolo de puesta a tierra



Símbolo de equipotencial



Referencia a otro capítulo

Normas de seguridad

NORMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

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

Solo para hornos de gas

- Instale obligatoriamente el equipo en locales:
 - que cumplan los requisitos de seguridad establecidos por las normas vigentes;
 - que tengan una ventilación adecuada. Asegúrese de que haya un continuo recambio de aire procedente del exterior para garantizar una correcta combustión e impedir la formación de sustancias volátiles perjudiciales para la salud - ¡peligro de asfixia!
- Asegúrese:
 - de realizar la instalación teniendo en cuenta las normas de seguridad del país de uso y de la empresa distribuidora del gas;
 - que las aberturas de ventilación y el desagüe del equipo no estén obstruidos (ej. por objetos o por paredes);
 - que el tipo de gas disponible coincida con el indicado en la placa de datos;
 - que los tubos de la conexión del gas tengan los diámetros indicados;
 - que los componentes no suministrados por UNOX utilizados para la instalación cumplan las normas vigentes en el país de uso;
 - que la presión del tubo de conexión sea igual a la de entrada de red;
 - que la presión máxima de entrada de red sea como máximo de 55 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, un técnico cualificado y autorizado por UNOX deberá realizar un análisis de los gases de escape del quemador (CO, CO₂), documentando en el aparato los valores registrados.
- El instalador no podrá manipular las partes protegidas por el fabricante o su agente.

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO

- 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.
- Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
- 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.
- La calibración del sistema de medición de la humedad debe realizarse durante la primera instalación (póngase en contacto con el servicio técnico de Unox) y cuando así lo exija el horno.



¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:
- Toque únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas alcanzan temperaturas muy altas (superiores a 60°C - 140°F).
- Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de cocción, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
- Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno.
- Extraiga la sonda al corazón de los alimentos antes de sacar las bandejas del horno y colóquela en la vaina externa prevista. Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no suponga un obstáculo para ello. Maneje con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y alcanza altas temperaturas después del uso.
- Durante la función COOL/ENFRIAMIENTO (enfriamiento de la cámara), el aparato inyecta agua, así que se deberá mantener cerrada la puerta para prevenir lesiones ocasionadas por los vapores calientes.
- No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.
- Antes de manejar y utilizar el detergente, lea detenidamente la ficha de seguridad del producto.
- Durante el lavado no abra la puerta del horno, ya que existe peligro de sufrir lesiones en los ojos, las mucosas y la piel debidas al contacto con los detergentes químicos empleados, rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.
- Para las tareas de mantenimiento en el circuito de agua del horno es obligatorio utilizar los EPI específicos para el detergente (consulte la ficha de seguridad del producto), sobre todo guantes y protectores oculares, porque puede haber restos de detergente en partes del circuito que pueden estar a presión.
- El circuito de agua del horno, que comienza en la conexión 3/4", con válvula antirretorno incorporada, e incluye todas las tuberías y accesorios aguas abajo de esta, no debe manipularse bajo ningún concepto porque se produciría un riesgo de daños, lesiones o accidentes mortales.

Solo para hornos sobre suelo con carro

- Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos;
- Bloquee siempre las bandejas insertadas en las guías;
- Extreme las precauciones durante el desplazamiento, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o a través de puertas).



¡PELIGRO DE INCENDIO!

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



PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

Solo para hornos de gas

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

1 DESEMBALAJE DEL EQUIPO

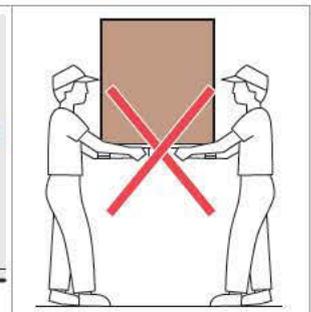
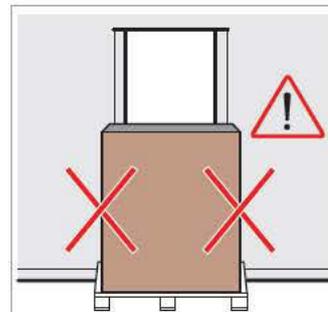
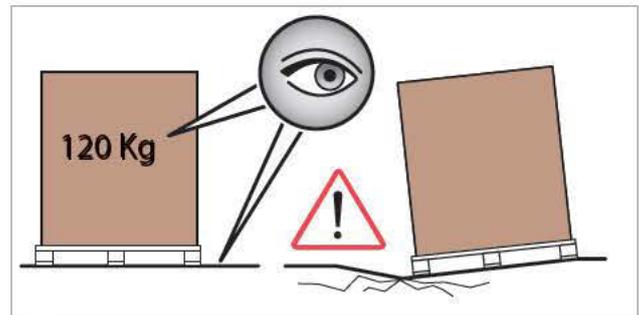
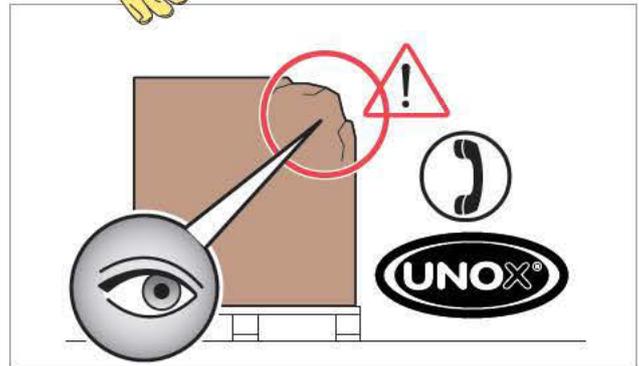
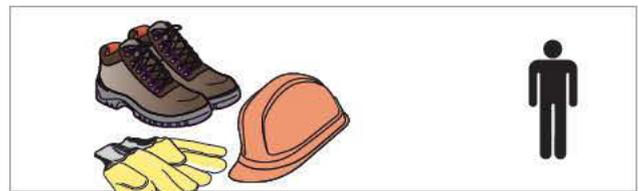
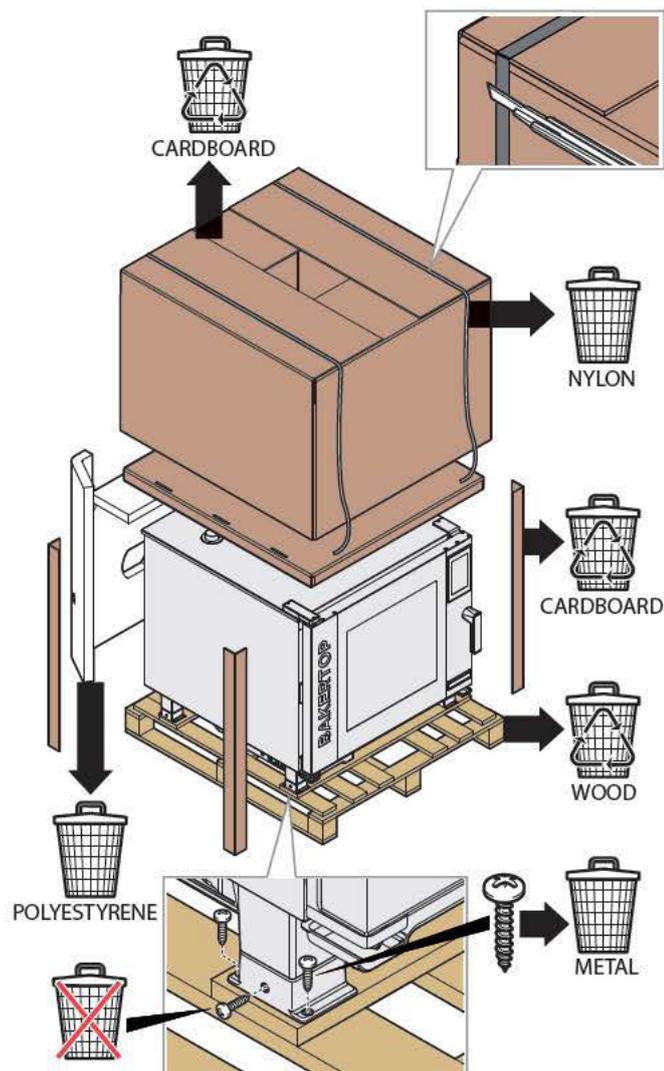
Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.

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).

⚠ 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.



NON-STOP Efforts

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.

2**COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO DEL EMBALAJE**

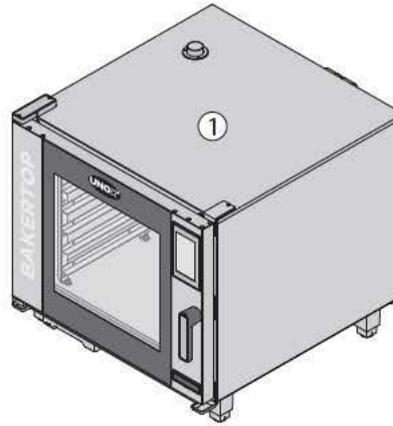
Antes de comenzar la instalación, compruebe que el embalaje contenga los siguientes componentes y que estén en perfecto estado.



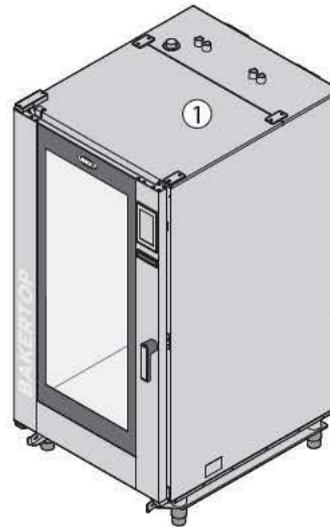
Si faltase un componente o se observasen daños en alguno, póngase en contacto con UNOX.

Hornos de sobremesa

- ① horno preparado para:
 - conexión eléctrica (cable de alimentación ya montado);
 - conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);
- ② documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "Datos técnicos");
- ③ 4 soportes de plástico;
- ④ bolsa "Starter Kit" (8 tornillos autoperforantes, 1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos).

**Hornos sobre suelo con/sin carro**

- ① horno preparado para:
 - conexión eléctrica (cable de alimentación ya montado);
 - conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);
- ② documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "Datos técnicos");
- ③ 2 soportes de plástico;
- ④ 1 bolsa "Starter Kit" (8 tornillos autoperforantes, 1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos);
- ⑤ carro (solo mods. con carro).



Para completar las gamas **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** a nivel profesional, hay disponibles varios instrumentos auxiliares: póngase en contacto con UNOX para obtener más información.

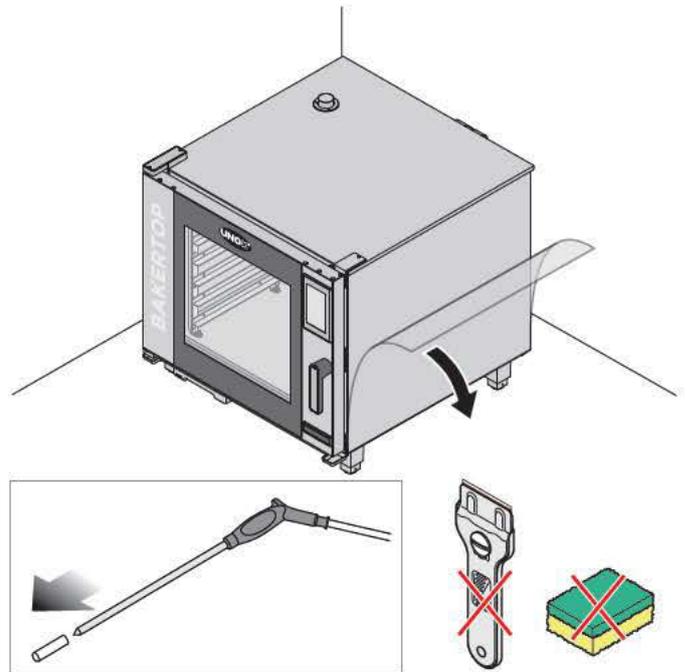
3

OPERACIONES PRELIMINARES

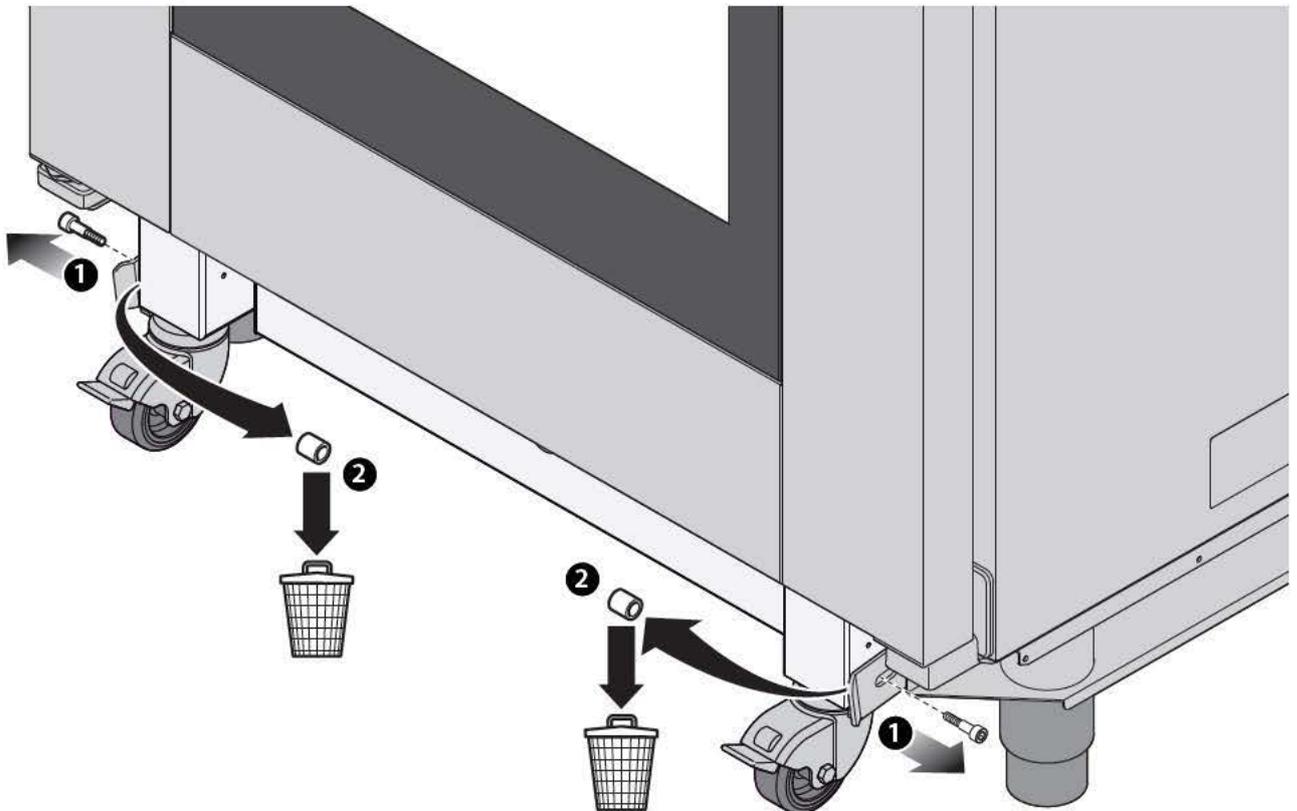
Retirada de la película y de la punta de silicona de protección

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

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



Retirada de las sujeciones del carro (solo para hornos con carro)



4 COLOCACIÓN

Características del local de instalación

Instale el equipo en locales:

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

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

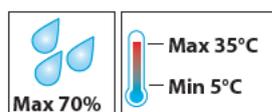
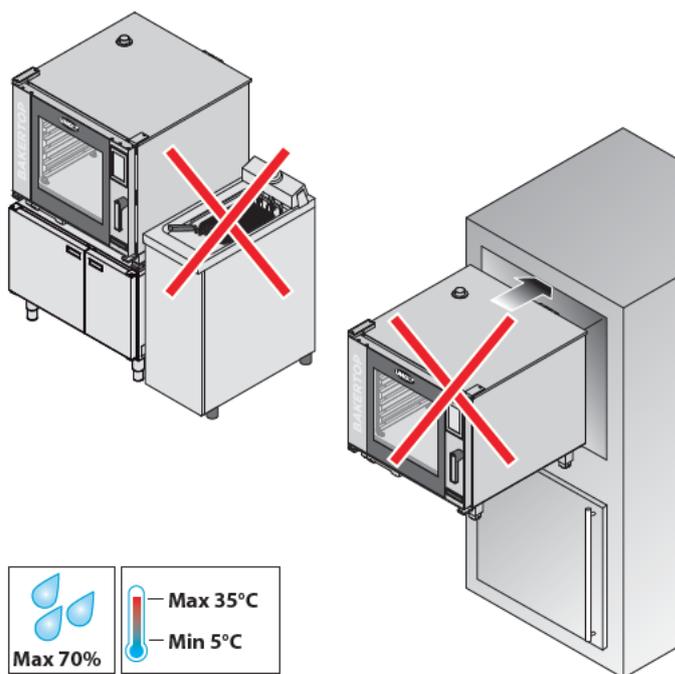
- con superficie y ventilación adecuadas para la potencia del horno;
- preparados para la evacuación de los gases de combustión al exterior.

Para más información consulte el cap. "Evacuación de humos (solo para hornos eléctricos)" en la pág. 32.

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 (véanse las tablas siguientes).



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

	Modelo de horno	Instalación	Medidas				Carga máx. [kg]	
			Neto					
			Ancho [mm]	Prof. [mm]	Altura [mm]	Peso [Kg]		
ELÉCTRICOS	BAKERTOP MIND.Maps™	XEBC-04EU-E1R	De sobremesa	860	1024	675	86	20
		XEBC-04EU-E1L	De sobremesa	860	1024	675	86	20
		XEBC-04EU-EPR	De sobremesa	860	1024	675	86	20
		XEBC-04EU-EPL	De sobremesa	860	1024	675	86	20
		XEBC-06EU-E1R	De sobremesa	860	1024	843	100	30
		XEBC-06EU-E1L	De sobremesa	860	1024	843	100	30
		XEBC-06EU-EPR	De sobremesa	860	1024	843	100	30
		XEBC-06EU-EPL	De sobremesa	860	1024	843	100	30
		XEBC-10EU-E1R	De sobremesa	860	1024	1163	126	50
		XEBC-10EU-E1L	De sobremesa	860	1024	1163	126	50
		XEBC-10EU-EPR	De sobremesa	860	1024	1163	126	50
		XEBC-10EU-EPL	De sobremesa	860	1024	1163	126	50
		XEBC-16EU-E1R	Sobre suelo	882	1159	1863	220	80
		XEBC-16EU-E1L	Sobre suelo	882	1159	1863	220	80
		XEBC-16EU-EPR	Sobre suelo	882	1159	1863	220	80
		XEBC-16EU-EPL	Sobre suelo	882	1159	1863	220	80
GAS		XEBC-06EU-GPR	De sobremesa	860	1024	843	105	30
		XEBC-06EU-GPL	De sobremesa	860	1024	843	105	30
		XEBC-10EU-GPR	De sobremesa	860	1024	1163	142	50
		XEBC-10EU-GPL	De sobremesa	860	1024	1163	142	50
		XEBC-16EU-GPR	Sobre suelo	882	1159	1863	243	80
		XEBC-16EU-GPL	Sobre suelo	882	1159	1863	243	80

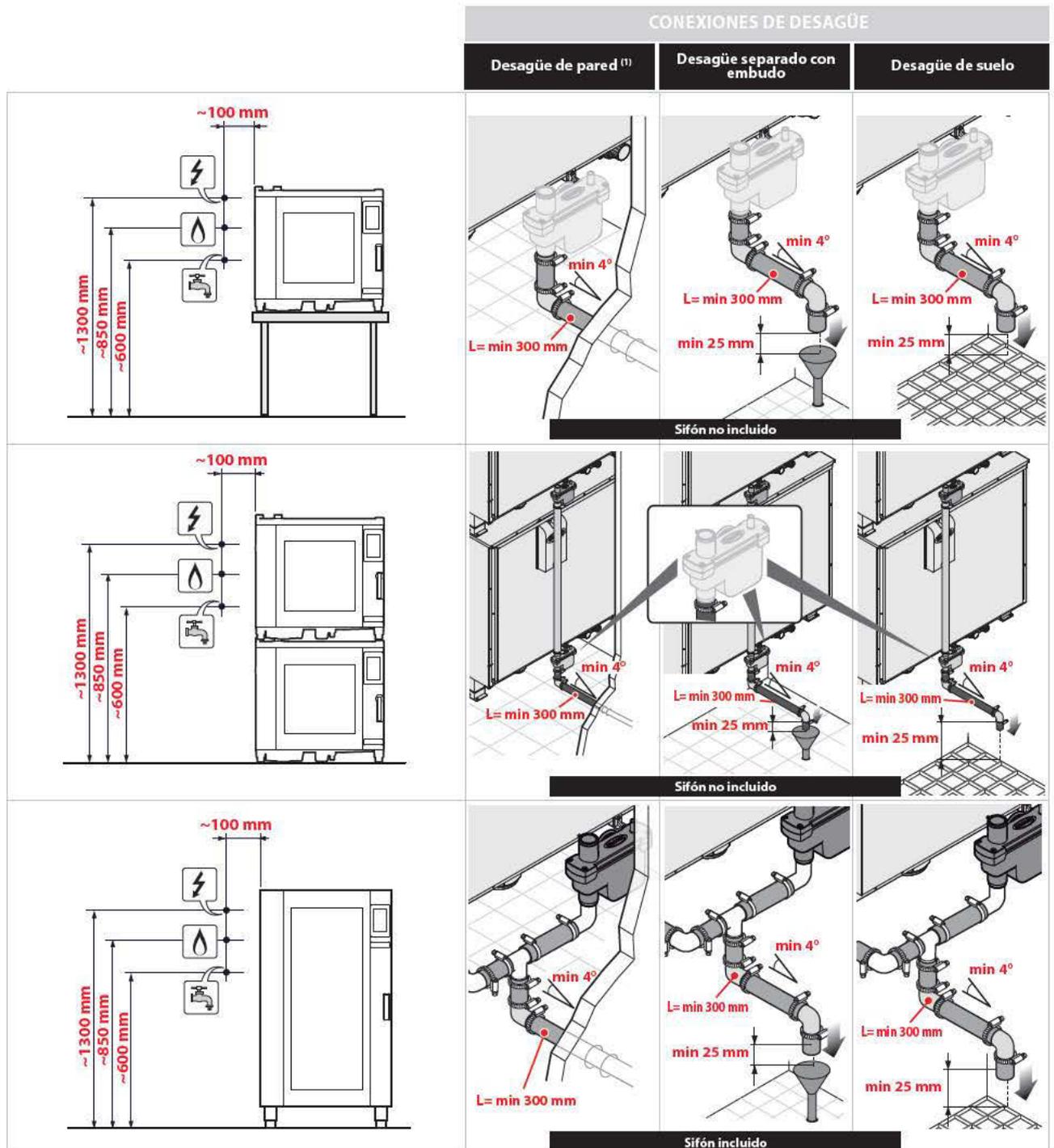
	Modelo de horno	Instalación	Medidas				Carga máx. [kg]		
			Neto						
			Ancho [mm]	Prof. [mm]	Altura [mm]	Peso [Kg]			
ELÉCTRICOS	ChefTop™ MIND.Maps COMPACT	XECC-0523-EIR	De sobremesa	535	720	649	50	17	
		XECC-0523-EIL	De sobremesa	535	720	649	50	17	
		XECC-0513-EPR	De sobremesa	535	920	649	50	25	
		XECC-0513-EPL	De sobremesa	535	920	649	50	25	
	CHEFTOP MIND. Maps™	XEVC-0311-E1R	De sobremesa	750	840	538	46	15	
		XEVC-0311-E1L	De sobremesa	750	840	538	46	15	
		XEVC-0511-E1R	De sobremesa	750	840	675	58	25	
		XEVC-0511-E1L	De sobremesa	750	840	675	58	25	
		XEVC-0511-EPR	De sobremesa	750	840	675	58	25	
		XEVC-0511-EPL	De sobremesa	750	840	675	58	25	
		XEVC-0711-E1R	De sobremesa	750	840	843	76	35	
		XEVC-0711-E1L	De sobremesa	750	840	843	76	35	
		XEVC-0711-EPR	De sobremesa	750	840	843	76	35	
		XEVC-0711-EPL	De sobremesa	750	840	843	76	35	
		XEVC-1011-E1R	De sobremesa	750	840	1010	86	45	
		XEVC-1011-E1L	De sobremesa	750	840	1010	86	45	
		XEVC-1011-EPR	De sobremesa	750	840	1010	86	45	
		XEVC-1011-EPL	De sobremesa	750	840	1010	86	45	
		XEVC-2011-EPR	Sobre suelo	882	1159	1863	226	90	
		XEVC-2011-EPL	Sobre suelo	882	1159	1863	226	90	
		XEVC-0621-EPR	De sobremesa	860	1201	843	128	60	
		XEVC-0621-EPL	De sobremesa	860	1201	843	128	60	
		XEVC-1021-EPR	Sobre suelo	860	1201	1140	153	90	
		XEVC-1021-EPL	Sobre suelo	860	1201	1140	153	90	
		XEVC-2021-EPR	Sobre suelo	882	1247	1863	198	180	
		XEVC-2021-EPL	Sobre suelo	882	1247	1863	198	180	
		GAS	XEVC-0511-GPR	De sobremesa	750	840	675	86	25
			XEVC-0511-GPL	De sobremesa	750	840	675	86	25
			XEVC-0711-GPR	De sobremesa	750	840	843	96	35
			XEVC-0711-GPL	De sobremesa	750	840	843	96	35
			XEVC-1011-GPR	De sobremesa	750	840	1010	105	45
			XEVC-1011-GPL	De sobremesa	750	840	1010	105	45
	XEVC-2011-GPR		Sobre suelo	882	1159	1863	243	90	
XEVC-2011-GPL	Sobre suelo		882	1159	1863	243	90		
XEVC-0621-GPR	De sobremesa		860	1201	843	178	60		
XEVC-0621-GPL	De sobremesa		860	1201	843	178	60		
XEVC-1021-GPR	Sobre suelo		860	1201	1140	183	90		
XEVC-1021-GPL	Sobre suelo		860	1201	1140	183	90		
XEVC-2021-GPR	Sobre suelo		882	1247	1863	298	180		
XEVC-2021-GPL	Sobre suelo		882	1247	1863	298	180		

Los locales de instalación deben estar preparados con instalaciones eléctricas, de agua y de gas (solo para hornos de gas) ejecutadas en cumplimiento de las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral vigentes en el país de uso.

La figura muestra las medidas indicativas de preinstalación:

-  conexión eléctrica
-  conexión del agua
-  conexión del gas

 En caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, adopte las precauciones que se indican en el apart. "Características del desagüe" de la pág. 28.

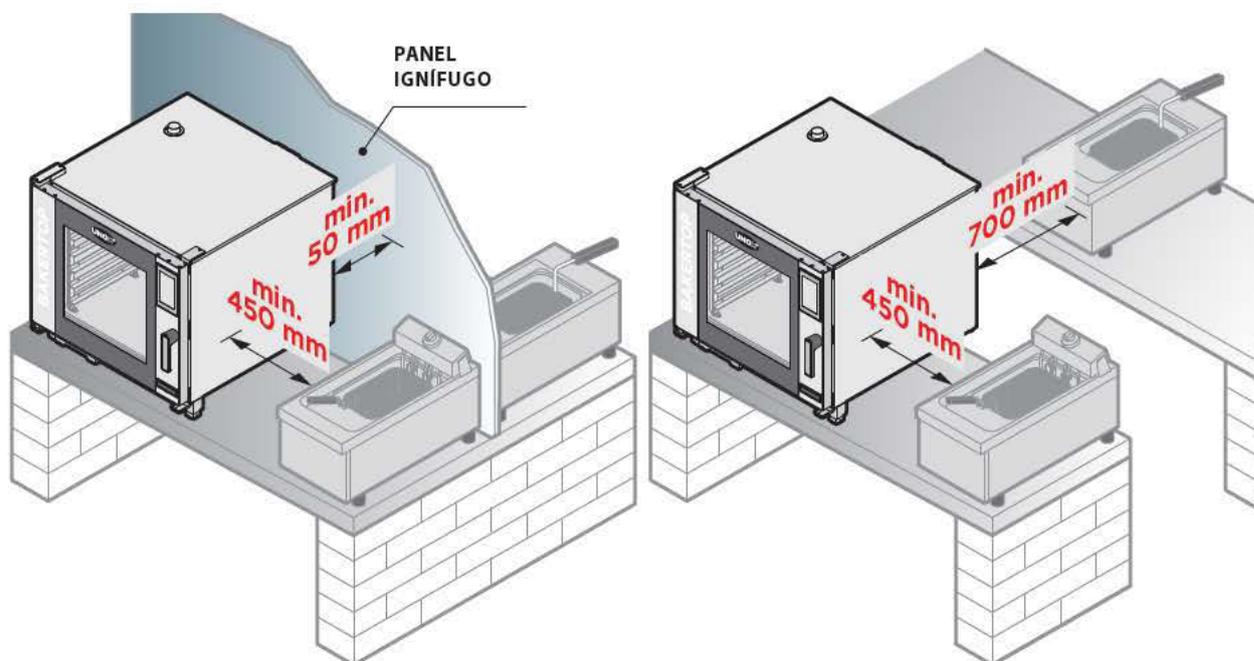
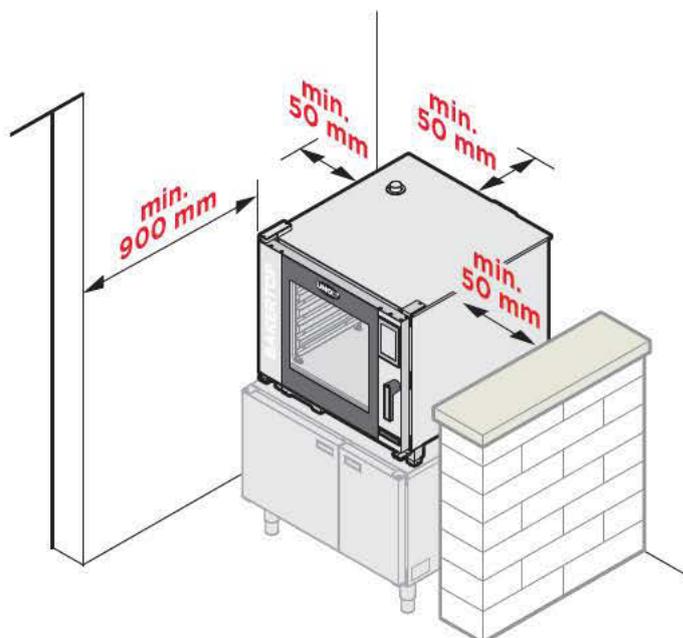


(1): La salida al desagüe de pared debe tener un espacio de aire de 25 mm como mínimo.

Distancias mínimas

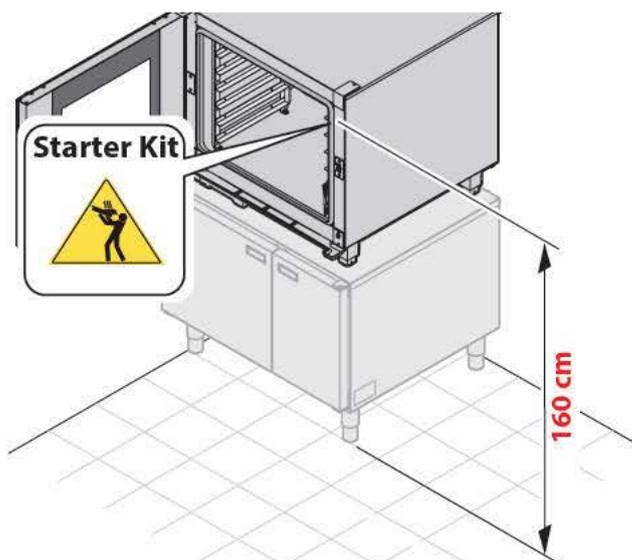
Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en las figuras, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento.

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



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

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



5

MODALIDADES DE COLOCACIÓN

Los hornos de sobremesa pueden colocarse:

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

COLOCACIÓN SOBRE EL SUELO O SOBRE RUEDAS

El suelo sobre el que se coloca el equipo debe:

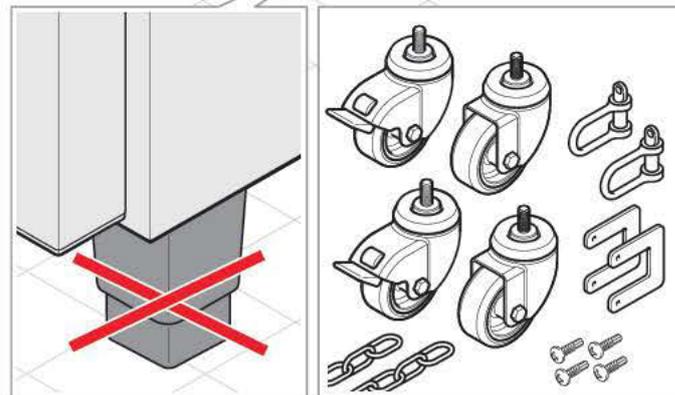
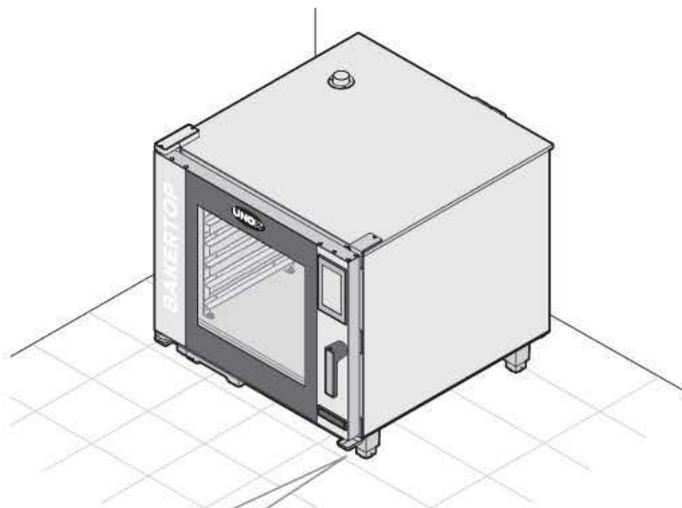
- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana
- ser capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

Colocación sobre el suelo

- No coloque los equipos directamente sobre el suelo: desmonte las patas de plástico del equipo y monte el Kit de patas de acero H. 150 mm UNOX. Para obtener información detallada sobre el montaje del Kit de patas, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

Colocación sobre ruedas

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



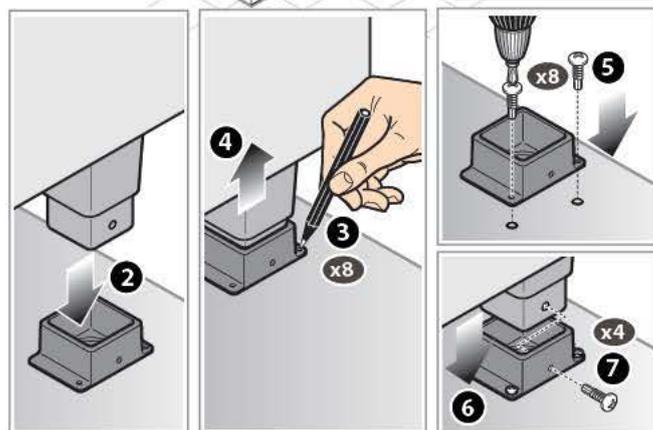
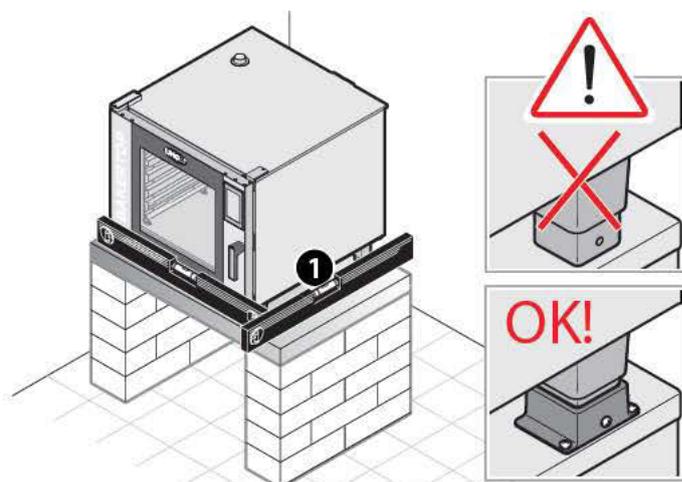
COLOCACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS

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

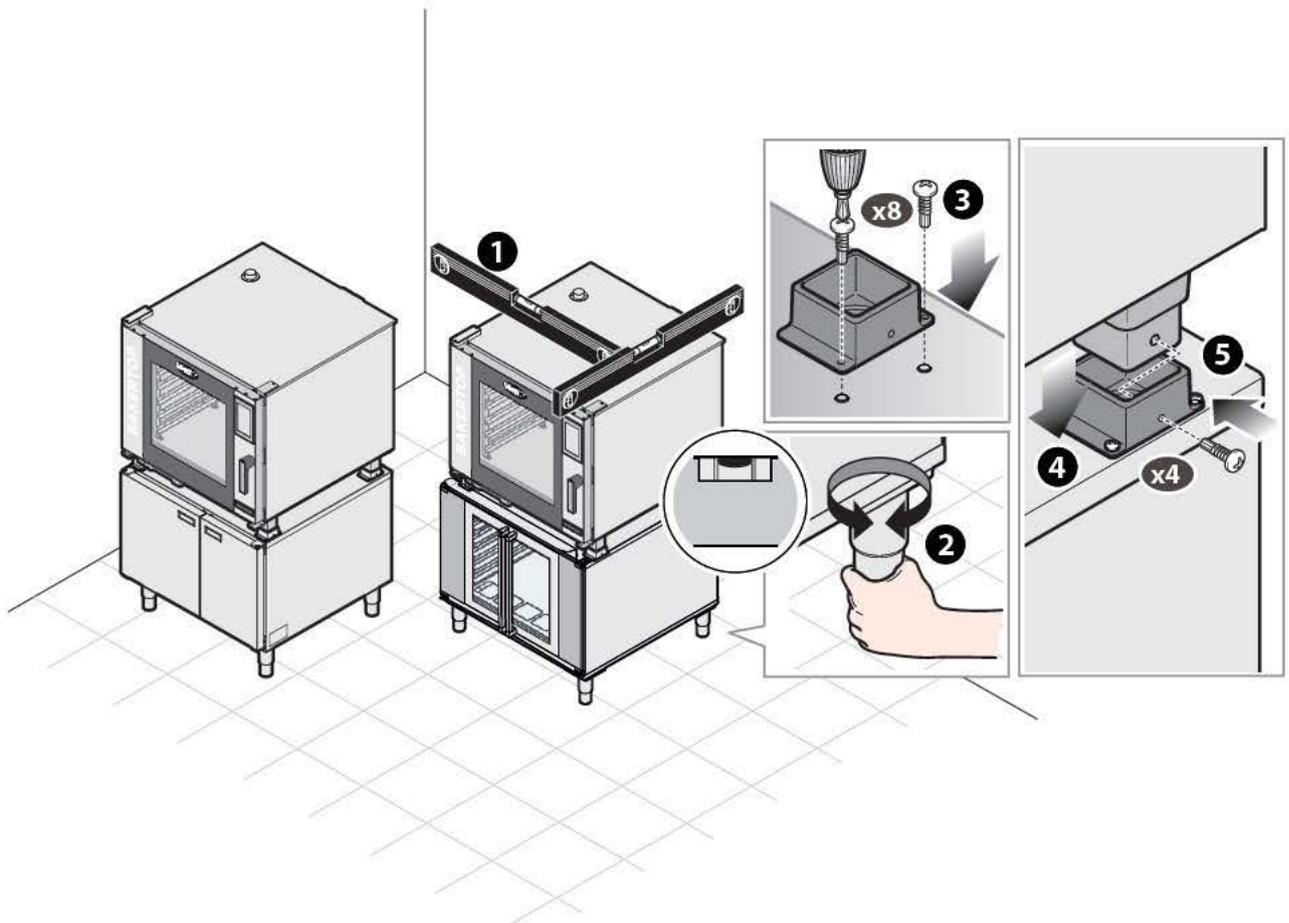
Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.)

Las subestructuras deben ser:

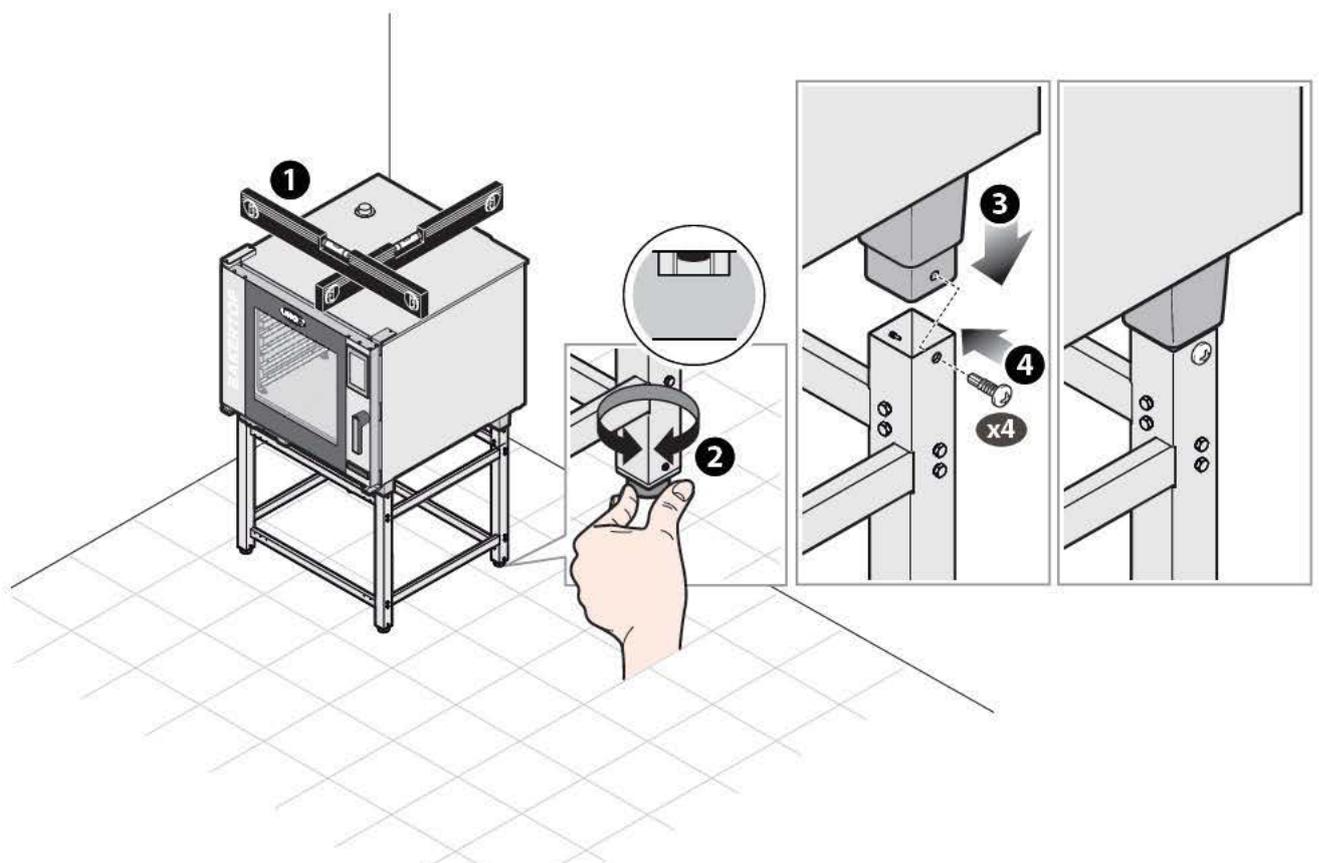
- estables y perfectamente niveladas;
- no movibles;
- no inflamables o sensibles al calor;
- capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.



FIJACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS UNOX
(UNOX - fermentadores o muebles)



FIJACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS UNOX
(UNOX - stand abierto alto)



COLOCACIÓN SUPERPUESTA A OTROS EQUIPOS (MAXI.LINK)

Para colocar varios equipos superpuestos, es obligatorio utilizar el kit de superposición UNOX.

Este mantiene la distancia correcta entre los equipos y facilita las conexiones eléctricas, de agua y de desagüe.

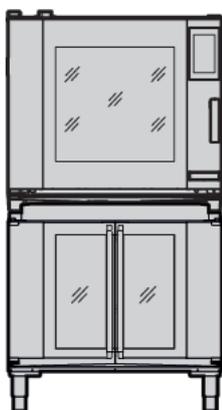
Para montar el kit de superposición, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

- ❗ No coloque nunca un horno directamente sobre otro horno o sobre otras fuentes de calor.
- ❗ ¡Los bidones de detergente deben instalarse siempre bajo el horno / SlowTop situado más abajo!
- ⊕ El kit de superposición también incluye un cable RJ45, un sifón y un racor en "T" para la conexión del agua de varios equipos con una única entrada de agua.

Algunos ejemplos de posibles composiciones:



XEBC-10EU-EPR
+ XEBPC-12EU-D



XEBC-06EU-EPR
+ XEBPC-12EU-D



XEBC-06EU-EPR +
XB262E + XEBPC-12EU-D



XEBC-10EU-EPR
+ XEBPC-12EU-D

6 MODALIDADES DE COLOCACIÓN - HORNOS SOBRE SUELO CON/SIN CARRO

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

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

Nivelación del equipo

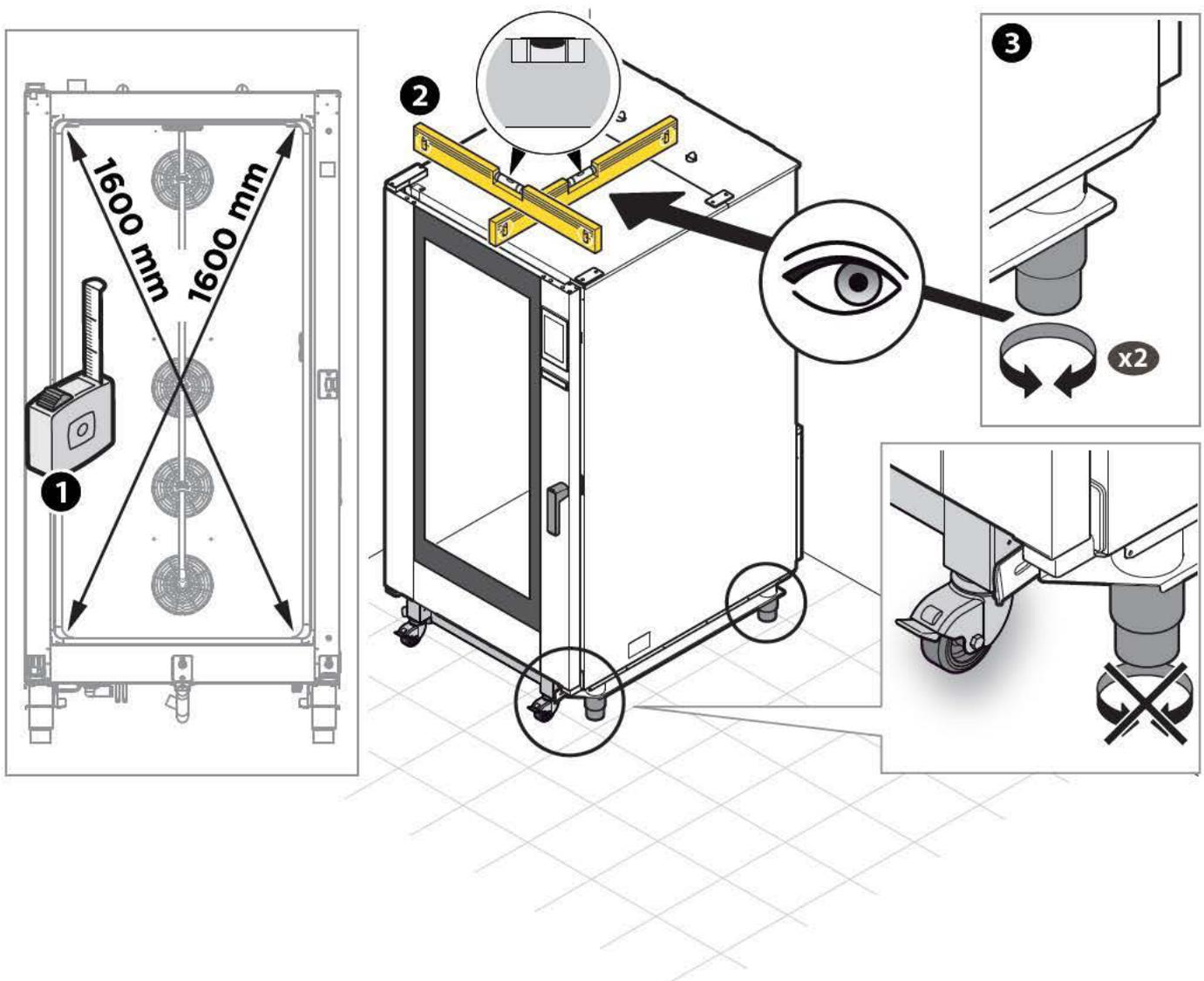
1 Compruebe que la longitud de las diagonales de la cámara del horno sea idéntica: si no lo es, significa que el equipo no está perfectamente nivelado -> **2** nivélelo regulando la altura de las 4 patas.

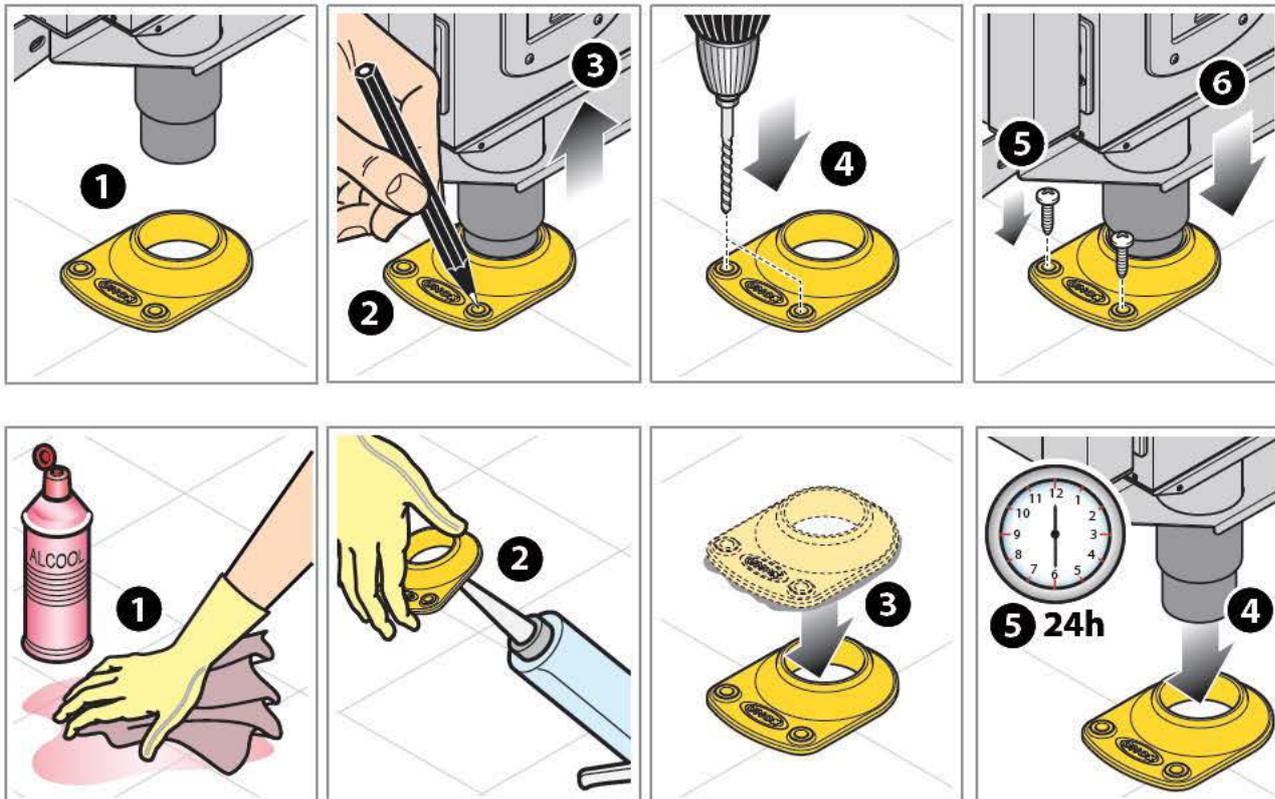
Para que se pueda introducir fácilmente el carro, la altura mínima desde el suelo no debe ser menor de 17.3 cm.

Tras la nivelación, compruebe que el carro entre con facilidad en la cámara del horno, sin hallar obstáculos (por ejemplo, asperezas del suelo) y sin rozar contra la superficie inferior de la cámara de cocción.

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

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

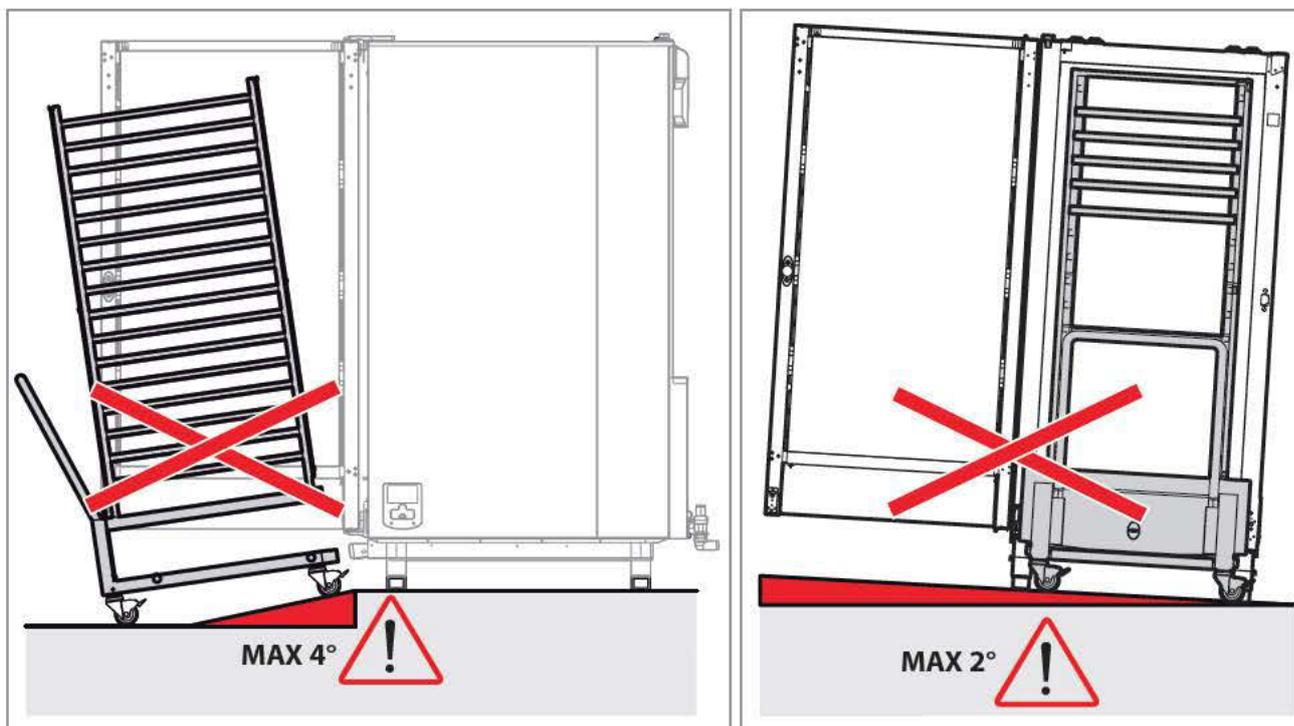




SOLO PARA HORNOS SOBRE SUELO CON CARRO

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

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

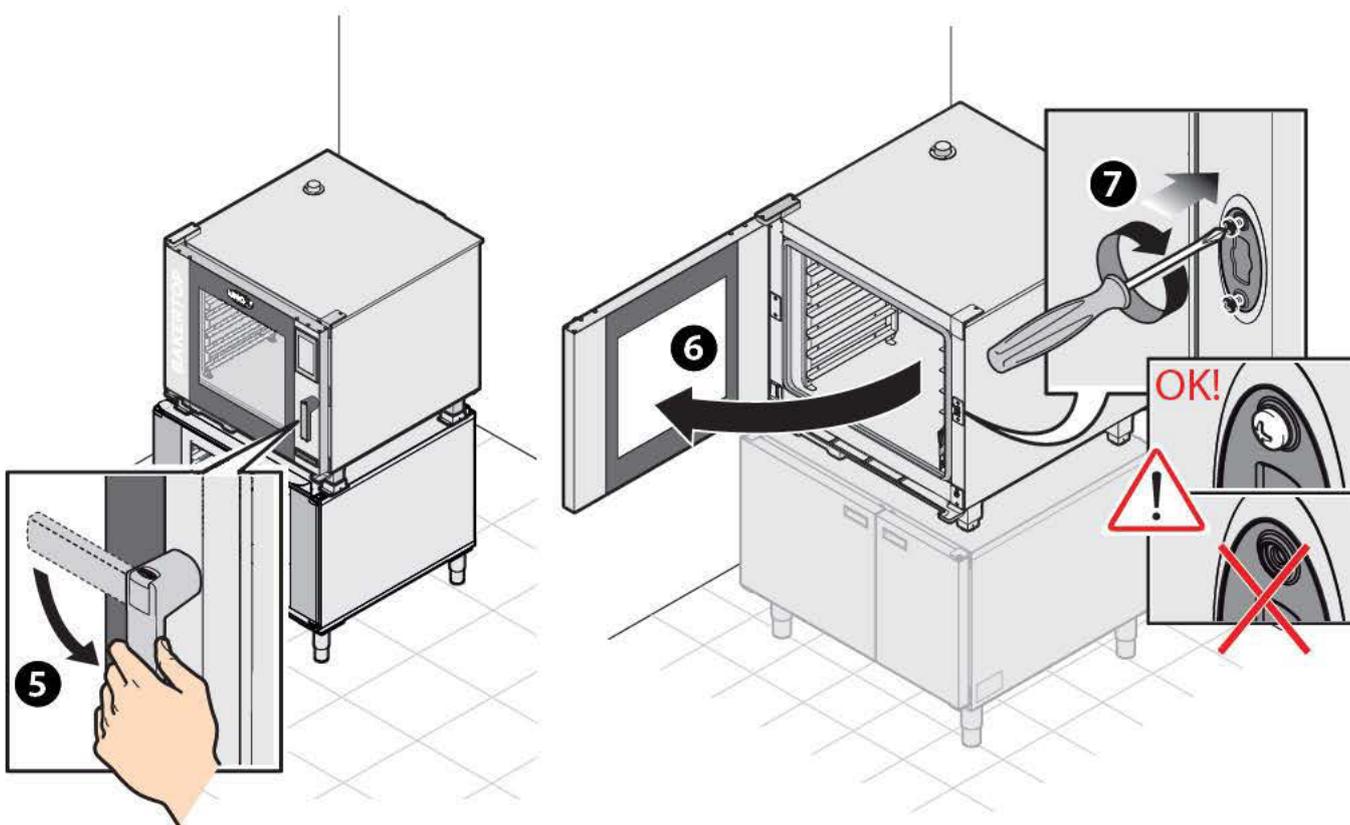
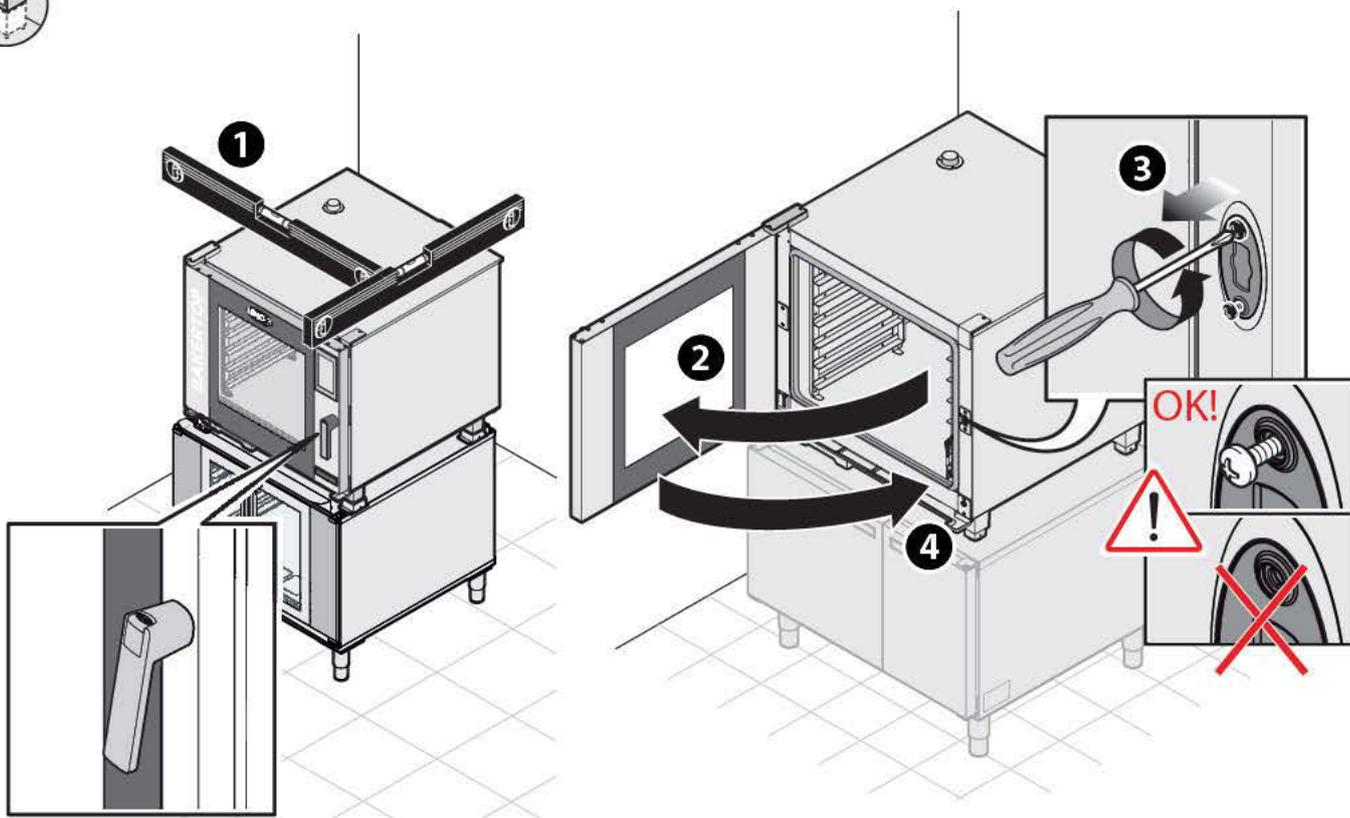


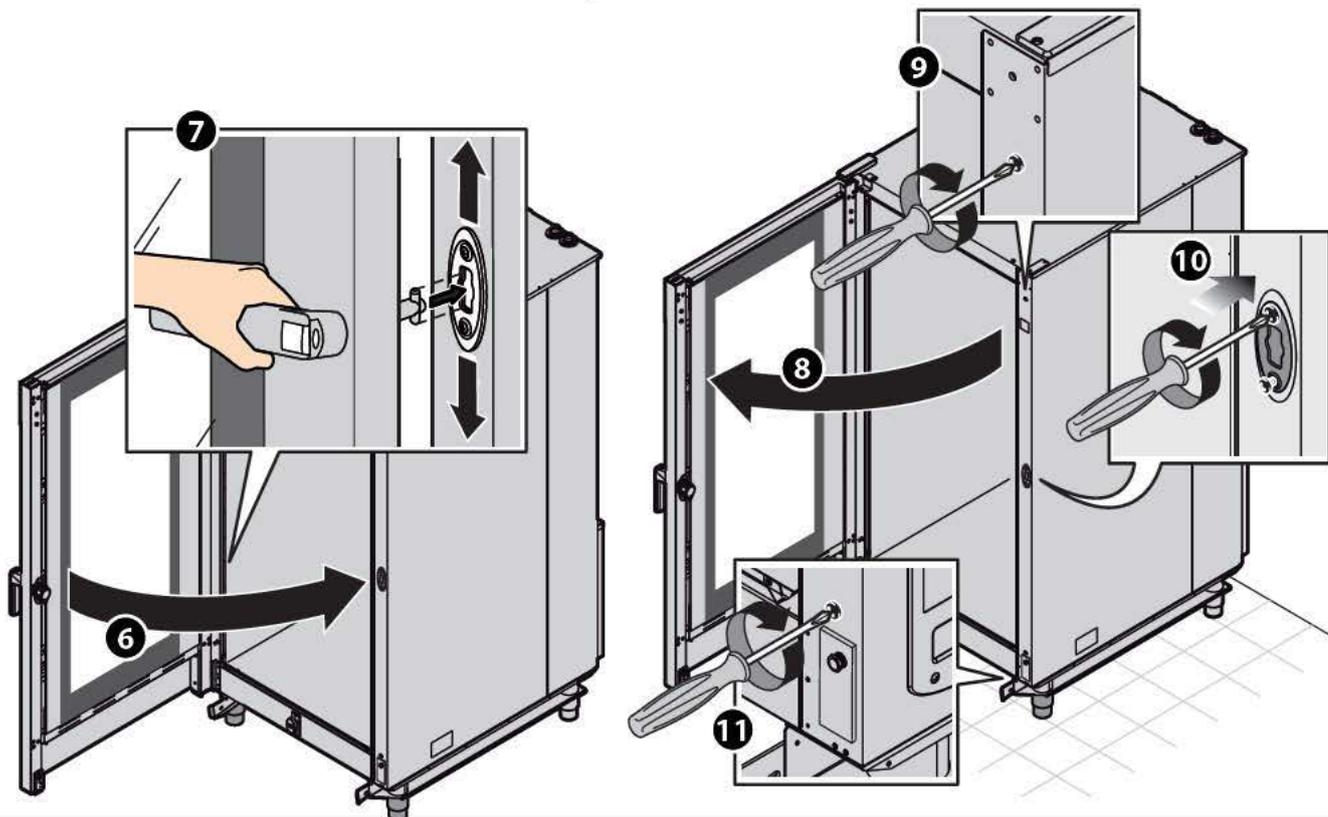
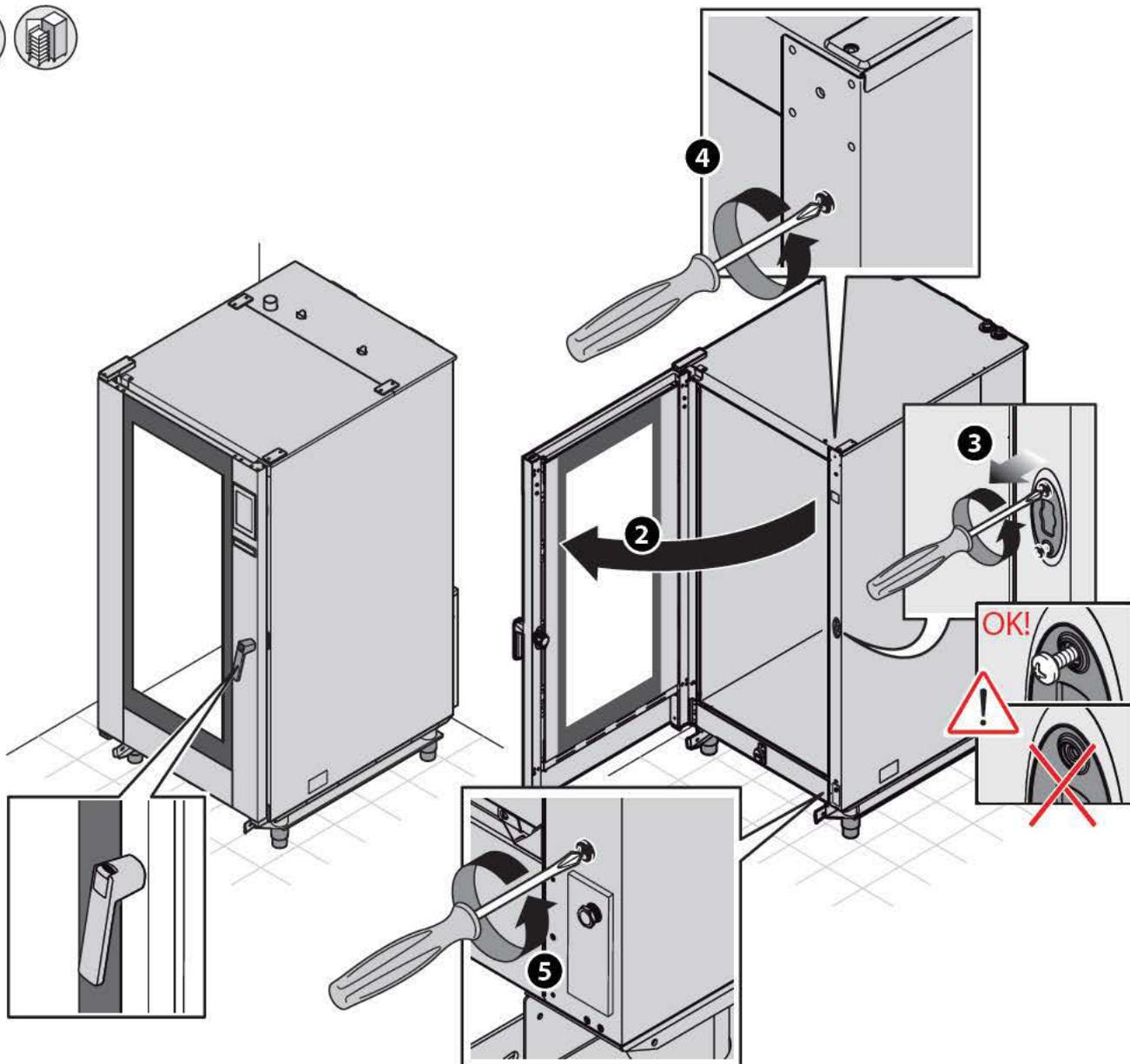
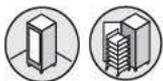
REGULACIÓN DEL CIERRE DE LA PUERTA

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

- ① compruebe que el equipo esté perfectamente nivelado mediante un nivel de burbuja o digital;
- ② - ⑦ si el equipo está nivelado, adapte el pestillo de cierre de la manera indicada en las imágenes siguientes.

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





7

CONEXIÓN ELÉCTRICA



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

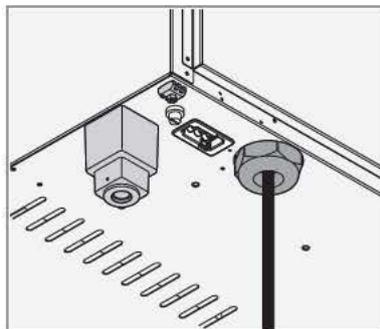
La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja “Datos técnicos” adjunta). Si esto no fuese posible, el cableado suministrado por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

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

El horno sale de fábrica con el cable de alimentación ya montado en el bornero: no se permite realizar ningún otro tipo de conexión eléctrica ni ninguna modificación dimensional del cable salvo su prolongación, sustituyéndolo por otro de idénticas características que el original ensamblado (tipo de goma, sección, etc.): todos los datos pueden consultarse en la hoja “Datos técnicos” incluida con el equipo.



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

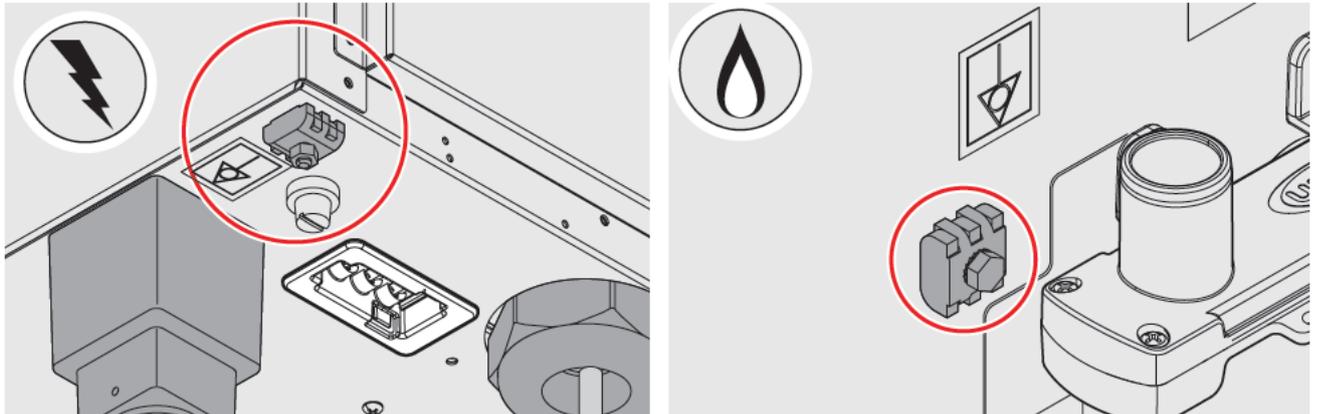


Con el fin de evitar cualquier peligro debido al rearme accidental del dispositivo térmico de corte, este aparato no debe ser alimentado con un dispositivo de control externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito cuya alimentación se interrumpa con regularidad.



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

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



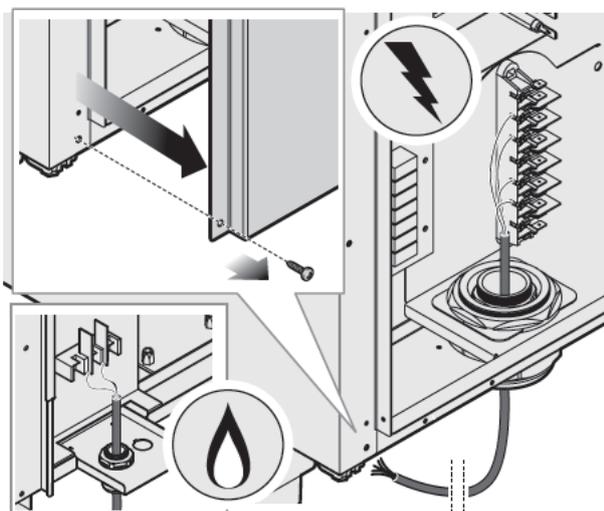
Comprobaciones obligatorias

- 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.

Adaptación a tensiones diferentes

Para necesidades de tensión y alimentación distintas de las estándar se debe sustituir el cable de alimentación actual y conectar el nuevo cable al bornero siguiendo los esquemas de la hoja "Datos técnicos" (Power supply - Connection Diagram) incluida con el equipo.

Sustitución del cable de alimentación



⚠ El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo. Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, siga estos pasos:

- retire el panel trasero del horno y quite el cable presente desconectándolo del bornero;
- 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 el panel trasero del horno.

8 CONEXIÓN DEL GAS (SOLO PARA HORNOS DE GAS)



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



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

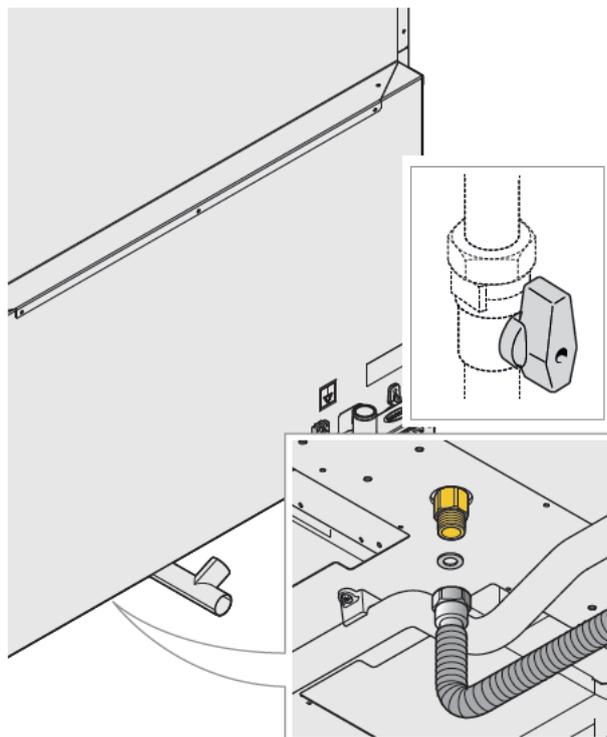
Conexión a la red de la instalación de gas

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

- gas metano (G20)
- presión nominal de la red de alimentación (a la entrada de la válvula de gas) de 5-35mbar
- presión máxima de entrada de red 40 mbar (5.5kPa)
- caída de tensión máxima en el encendido=5 mbar

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

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



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



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



Los componentes precintados con pintura roja no deben manipularse!



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.

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

WARNINGS

AF23.10 GAS UNIT LOCK 2017-03-16 14:03

54°C|0|0|0

BOARD	FIRMWARE	TEMPERATURE
CONTROL BOARD	0	37°C
POWER BOARD	22021	30°C
GAS FUMES BOARD	22104	40°C

GAS RESTART OK

CHEFTOP MIND.Maps™																						
Bandejas		Modelo de horno XEVC	Consumo máximo de gas					Potencia máxima (kW)					Potencia de encendido (kW)					Potencia reducida (kW)				
Tamaño	Nº		G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G25.1 (m³/h)	G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31
GN1/1	5	0511-GPR	1,59	1,85	1,84	0,91	1,17	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	11,0	11,0	11,0	12,0	12,0	9,0	9,0	8,0	9,0	9,0
	5	0511-GPL	1,59	1,85	1,84	0,91	1,17	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	11,0	11,0	11,0	12,0	12,0	9,0	9,0	8,0	9,0	9,0
	7	0711-GPR	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	7	0711-GPL	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	10	1011-GPR	2,33	2,58	2,70	1,34	1,71	22,0	21,0	22,0	22,0	22,0	16,0	15,0	16,0	18,0	17,0	12,0	11,0	12,0	13,0	13,0
	10	1011-GPL	2,33	2,58	2,70	1,34	1,71	22,0	21,0	22,0	22,0	22,0	16,0	15,0	16,0	18,0	17,0	12,0	11,0	12,0	13,0	13,0
	20	2011-GPR	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0
	20	2011-GPL	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0
GN2/1	6	0621-GPR	2,54	2,95	2,95	1,52	1,87	24,0	23,0	24,0	25,0	24,0	17,0	17,0	17,0	18,0	17,0	15,0	14,0	14,0	15,0	14,0
	6	0621-GPL	2,54	2,95	2,95	1,52	1,87	24,0	23,0	24,0	25,0	24,0	17,0	17,0	17,0	18,0	17,0	15,0	14,0	14,0	15,0	14,0
	10	1021-GPR	3,49	4,06	4,05	2,13	2,72	33,0	33,0	33,0	35,0	35,0	30,0	30,0	30,0	32,0	32,0	13,0	12,0	12,0	16,0	14,0
	10	1021-GPL	3,49	4,06	4,05	2,13	2,72	33,0	33,0	33,0	35,0	35,0	30,0	30,0	30,0	32,0	32,0	13,0	12,0	12,0	16,0	14,0
	20	2021-GPR	7,20	8,12	8,11	4,27	5,44	68,0	66,0	66,0	70,0	70,0	47,0	47,0	47,0	55,0	53,0	22,0	22,0	22,0	26,0	26,0
	20	2021-GPL	7,20	8,12	8,11	4,27	5,44	68,0	66,0	66,0	70,0	70,0	47,0	47,0	47,0	55,0	53,0	22,0	22,0	22,0	26,0	26,0

BAKERTOP MIND.Maps™																						
Bandejas		Modelo de horno XEBC	Consumo máximo de gas					Potencia máxima (kW)					Potencia de encendido (kW)					Potencia reducida (kW)				
Tamaño (mm)	Nº		G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G25.1 (m³/h)	G30 (kg/h)	G3 (kg/h)	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31
600x400	6	06EU-GPR	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	6	06EU-GPL	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	10	10EU-GPR	2,65	3,08	3,07	1,52	1,94	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	18,0	18,0	18,0	21,0	21,0	12,0	13,0	13,0	16,0	17,0
	10	10EU-GPL	2,65	3,08	3,07	1,52	1,94	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	18,0	18,0	18,0	21,0	21,0	12,0	13,0	13,0	16,0	17,0
	16	16EU-GPR	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0
	16	16EU-GPL	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0

9 CONEXIÓN DEL AGUA

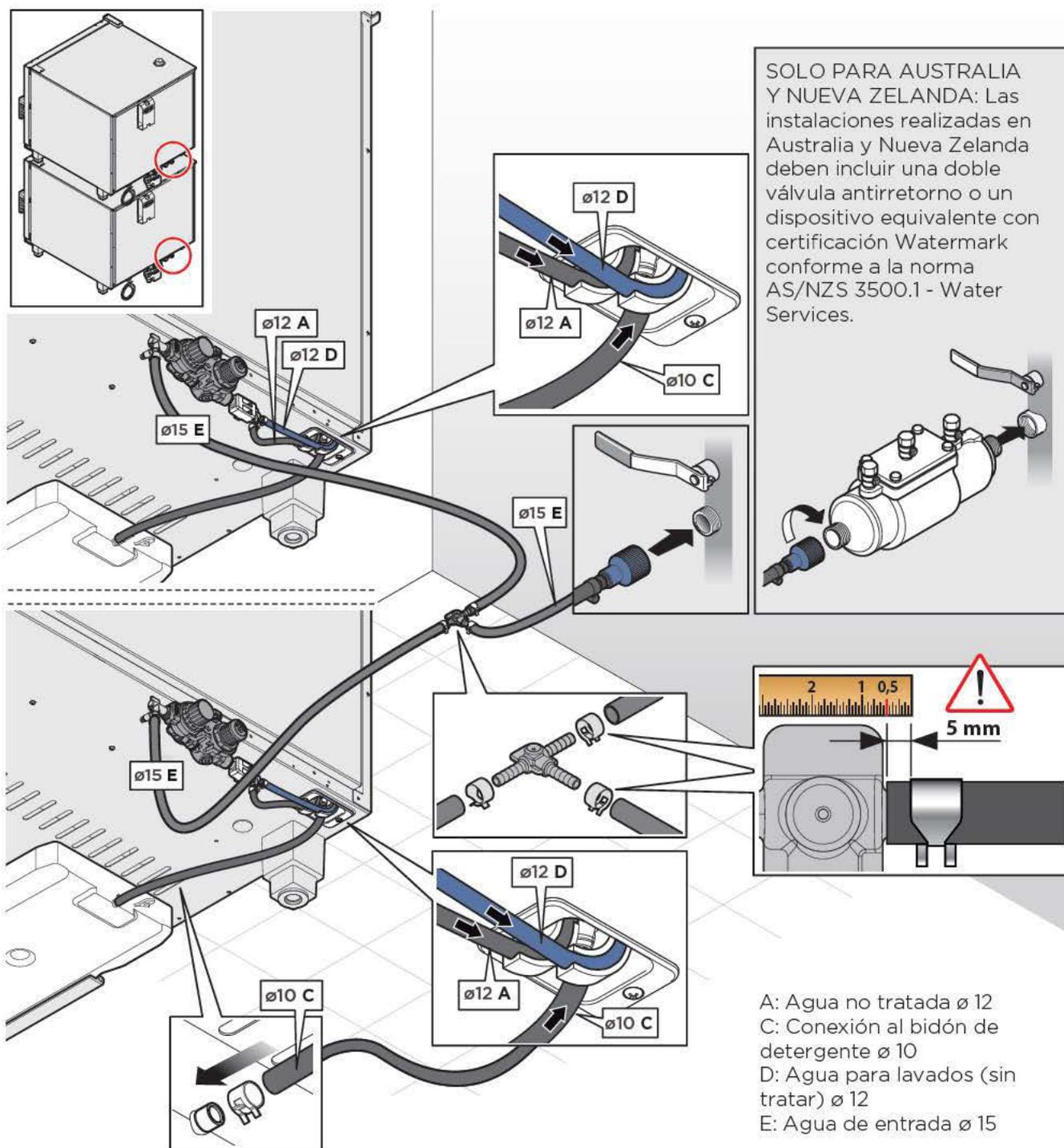
Conexión del agua: agua de entrada

El aparato incluye en su parte trasera:

- 1,5 metros de tubo, filtro mecánico, reductor de presión y racor (3/4") con válvula antirretorno para la conexión a la red de agua. Antes de conectar el tubo del agua al aparato, deje correr el agua para eliminar los posibles residuos. Se recomienda intercalar una llave de corte entre la red de agua y el aparato;
- dos racores para una posible conexión de accesorios de tratamiento del agua (**UNOX.Pure** o **UNOX.Pure-RO**).
- un tubo de aspiración del detergente para el lavado de la cámara del horno; Para la conexión consulte las instrucciones contenidas en el embalaje del accesorio. No utilice suavizadores de resinas con intercambio iónico.

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

! 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.



CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

⚠ La garantía no cubre posibles daños provocados por el uso de agua cuyas características difieran de las especificaciones indicadas en el capítulo siguiente.

El agua de entrada debe:

- tener una temperatura máxima de 30 °C;
- ser potable;
- tener un valor de presión comprendido entre 150 y 600 kPa (recomendado 200 kPa).

⊕ Si la presión del agua en entrada es inferior al valor indicado (150kPa) utilice una bomba con un caudal adecuado (caudal mínimo 300 l/h). Los hornos **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** incluyen de serie un reductor de presión integrado.

Especificaciones de agua para el circuito STEAM (vapor dentro de la cámara)

Cloro libre ≤ 0,1 ppm

Cloraminas ≤ 0,1 ppm (mg/L)

TDS ≤ 125 ppm

Sílice ≤ 12 ppm

pH 7 - 8,5

Dureza total (TH) ≤ 8 °d

Cloruros* ≤ 25 ppm

Alcalinidad ≤ 150 ppm como CaCO₃

* El contenido máximo de cloruros, Cl⁻, no es un valor fijo sino que depende del valor calculado de NHM (Non Hardness Measurement)

NHM = EC - (TH x 30)**

EC = conductibilidad eléctrica [μS/cm]

TH = dureza total** [° dH - grados alemanes]

NHM ≤ 250 μS/cm	TH < 8 °dH, Cl ⁻ ≤ 25 ppm (5 gotas de reactivo*)	Ningún tratamiento del agua
	TH ≥ 8 °dH, Cl ⁻ ≤ 25 ppm (5 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl ⁻ > 25 ppm (5 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 μS/cm	Cl ⁻ ≤ 20 ppm (4 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl ⁻ > 20 ppm (4 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 - 450 μS/cm	Cl ⁻ ≤ 15 ppm (3 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl ⁻ > 15 ppm (3 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 μS/cm	Cl ⁻ ≤ 10 ppm (2 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl ⁻ > 10 ppm (2 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM ≥ 500 μS/cm		UNOX.Pure-RO

* utilizar el reactivo del Kit UNOX KSTR1081A ** dureza medida con el kit UNOX KSTR1082A

Si los valores del agua para la generación de humedad difieren de los indicados, será necesario utilizar filtros (**UNOX.Pure** o **UNOX.Pure-RO**)

Especificaciones de agua para el circuito de LAVADO

Cloro libre ≤ 0,1 ppm

Cloraminas ≤ 0,1 ppm

TDS ≤ 125 ppm

Sílice ≤ 12 ppm

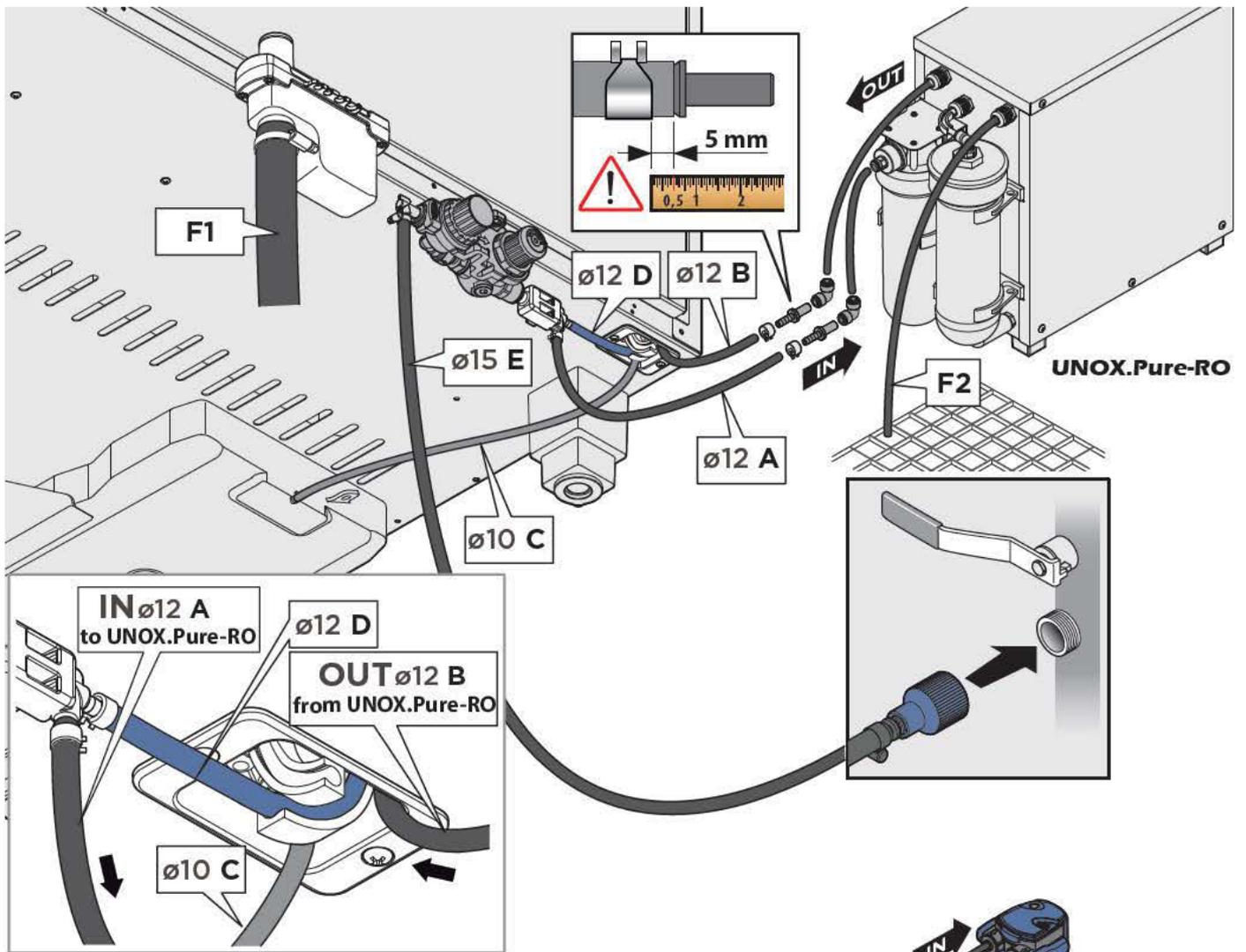
pH 7 - 8,5

Dureza total (TH) ≤ 15 °d

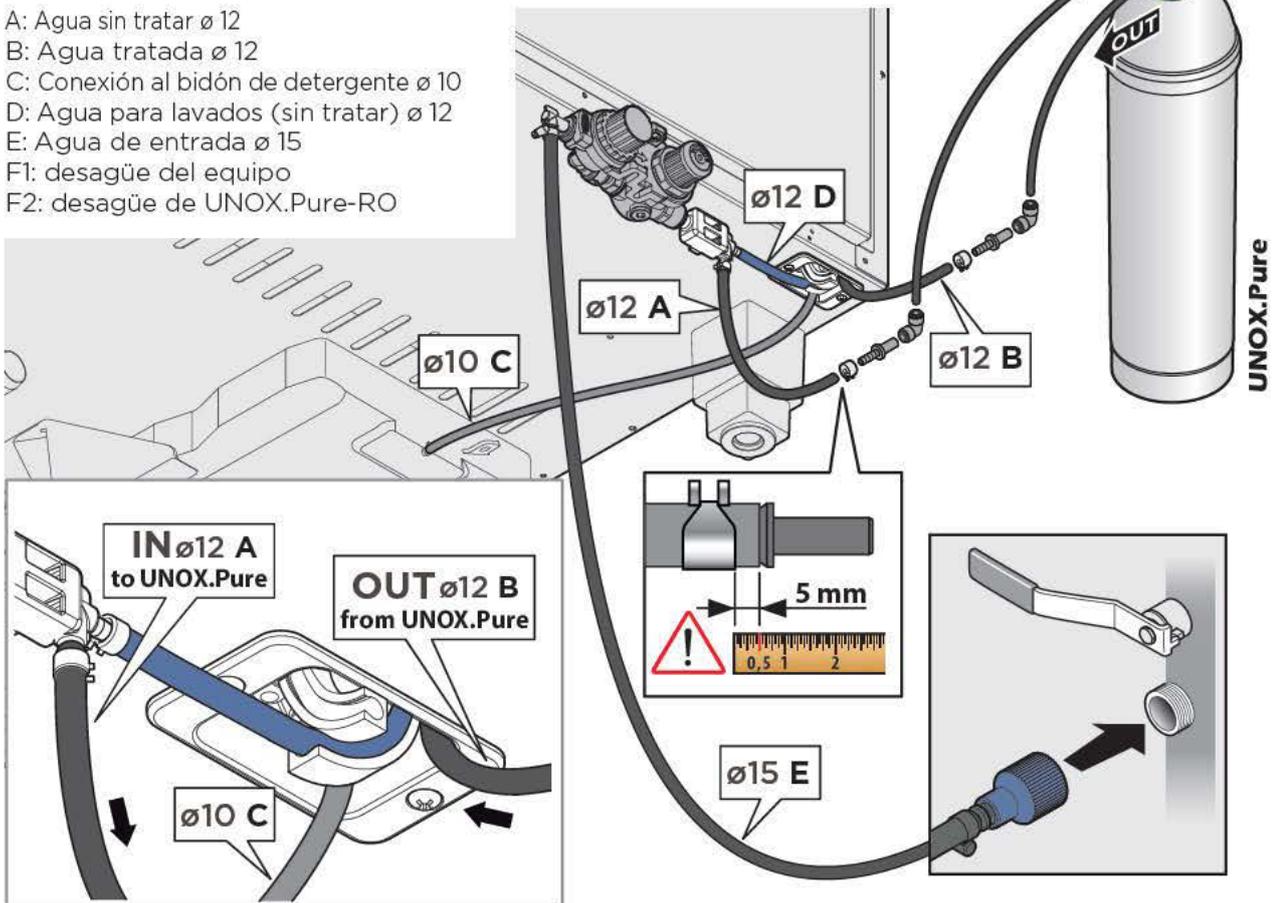
Cloruros ≤ 35 ppm

Alcalinidad ≤ 200 ppm como CaCO₃

Si los valores del agua para el circuito de LAVADO difieren de los indicados, será necesario tratar adecuadamente el agua que entra a todo el sistema.



- A: Agua sin tratar ø 12
- B: Agua tratada ø 12
- C: Conexión al bidón de detergente ø 10
- D: Agua para lavados (sin tratar) ø 12
- E: Agua de entrada ø 15
- F1: desagüe del equipo
- F2: desagüe de UNOX.Pure-RO



Conexión del agua: agua de salida

El desagüe se encuentra:

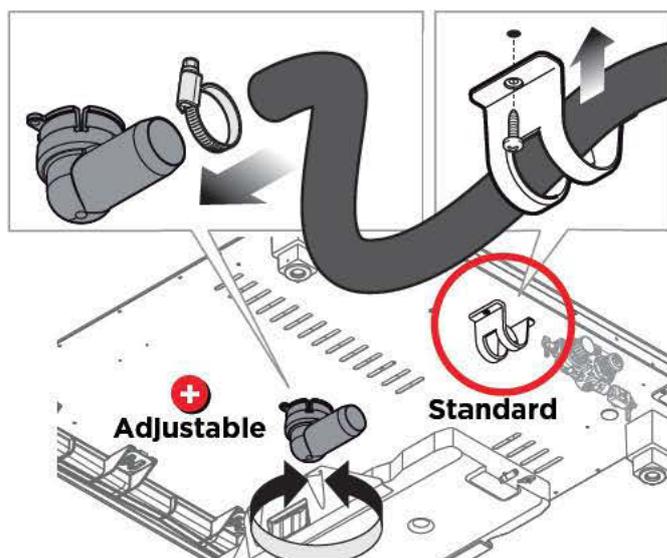
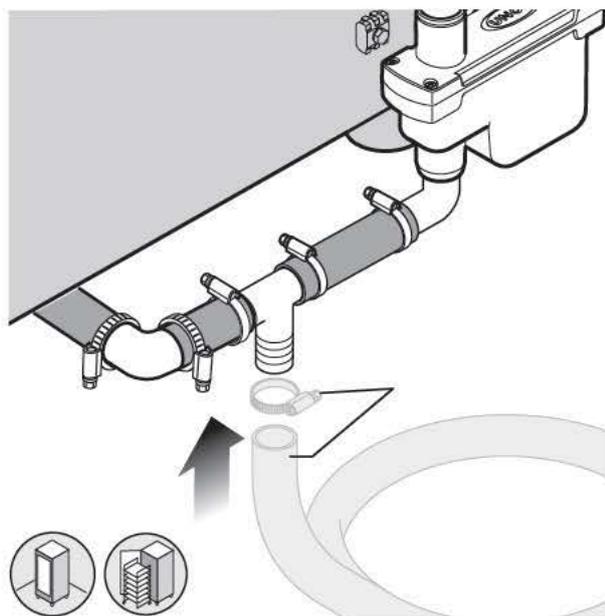
- en la parte inferior de los hornos de sobremesa
- en la parte trasera de los hornos sobre suelo con/sin carro.

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

+ UNOX recomienda sus tubos rígidos y flexibles.

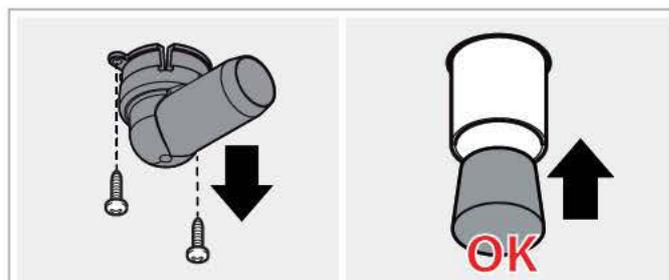
! El agua que sale por el desagüe del horno puede alcanzar altas temperaturas (90 °C). Los tubos empleados para el desagüe deben poder resistir dichas temperaturas y no deben ser de tipo metálico.

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

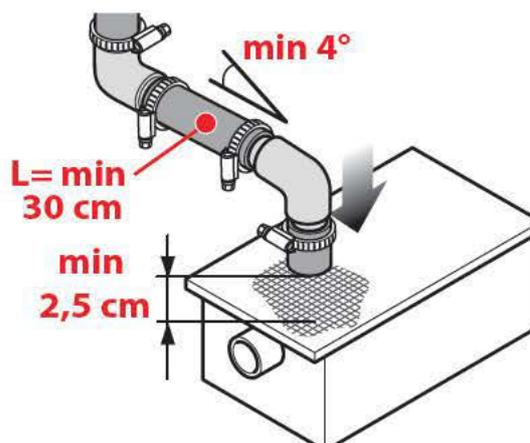


Si no es posible conectar el horno **BAKERTOP MIND.Maps™** de manera permanente a un sistema de desagüe, deberá sellarse el terminal mediante el tapón cónico que se incluye con el "Starter kit".

Quite el codo desenroscando los tornillos que lo sujetan e inserte el tapón cónico en el terminal de desagüe.



! 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.

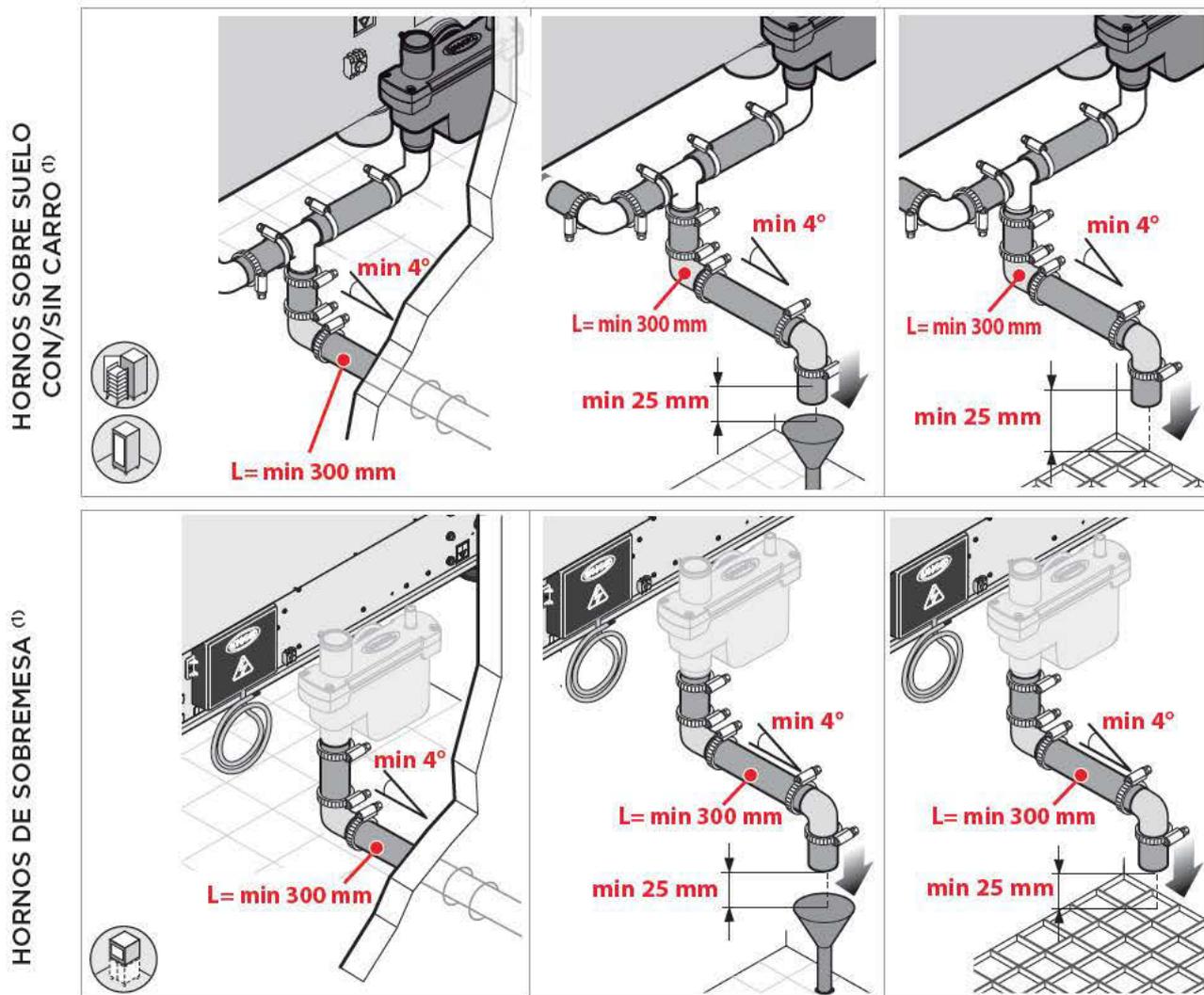


Características del desagüe

El desagüe debe:

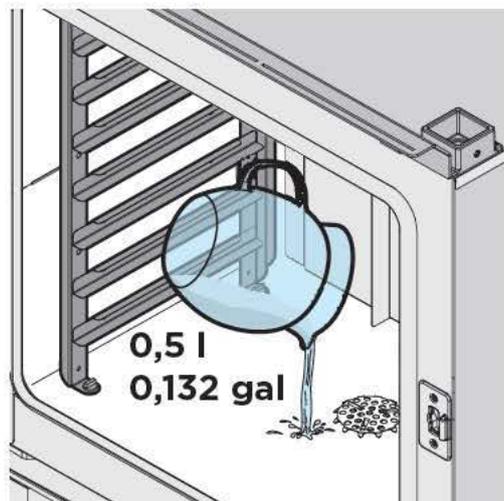
- ser de tipo sifónico;
- ser un metro de largo como máximo;
- tener una inclinación mínima del 4%;
- tener un diámetro NO inferior al de la conexión del desagüe;
- estar libre de estrangulamientos;
- ser específico para cada equipo; en caso contrario asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado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

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

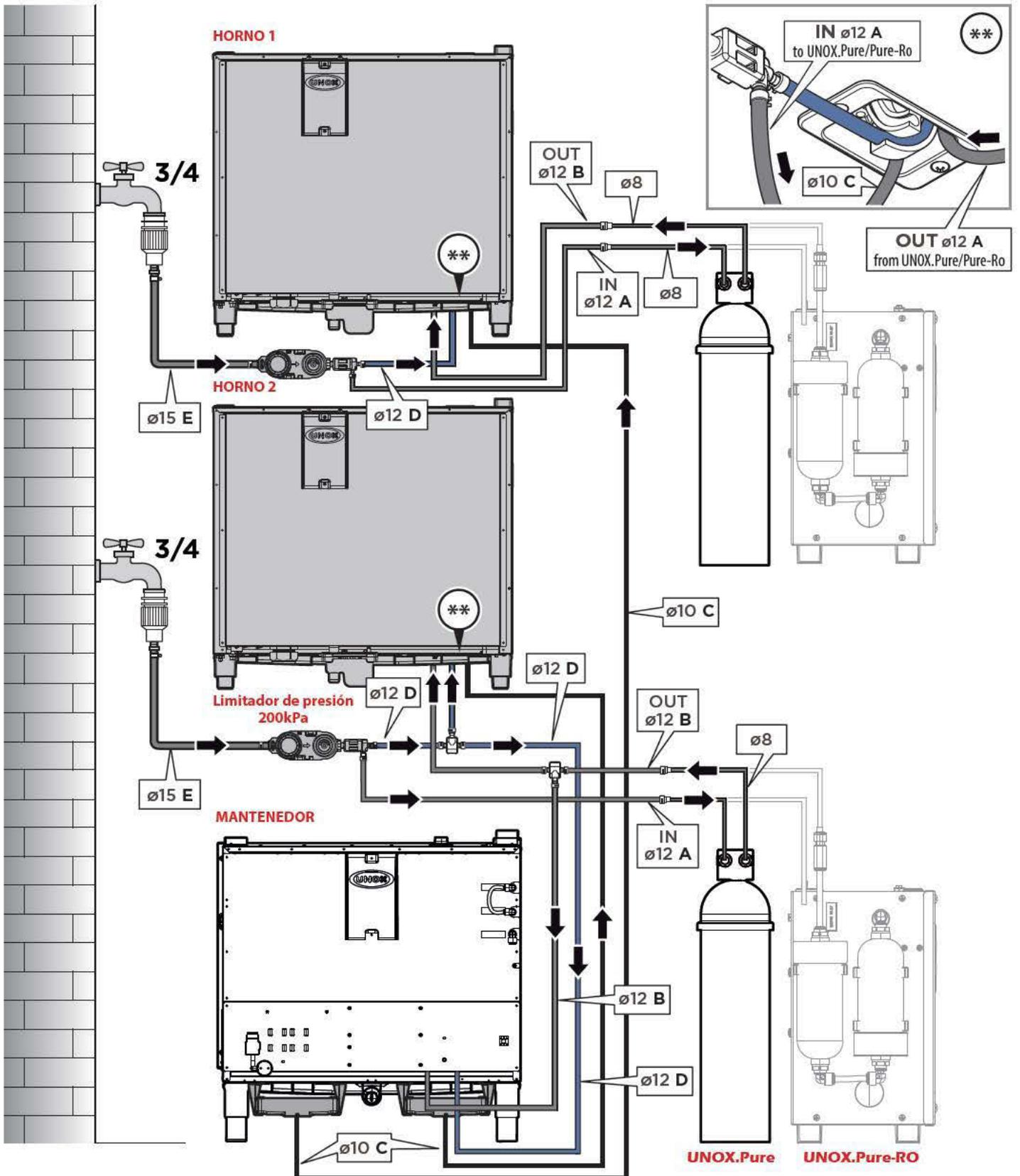


Llenado del sifón

Al final de la instalación, verter al menos 0,5 l (0,132 gal) en el desagüe que está en la cámara de cocción del horno para llenar el sifón.

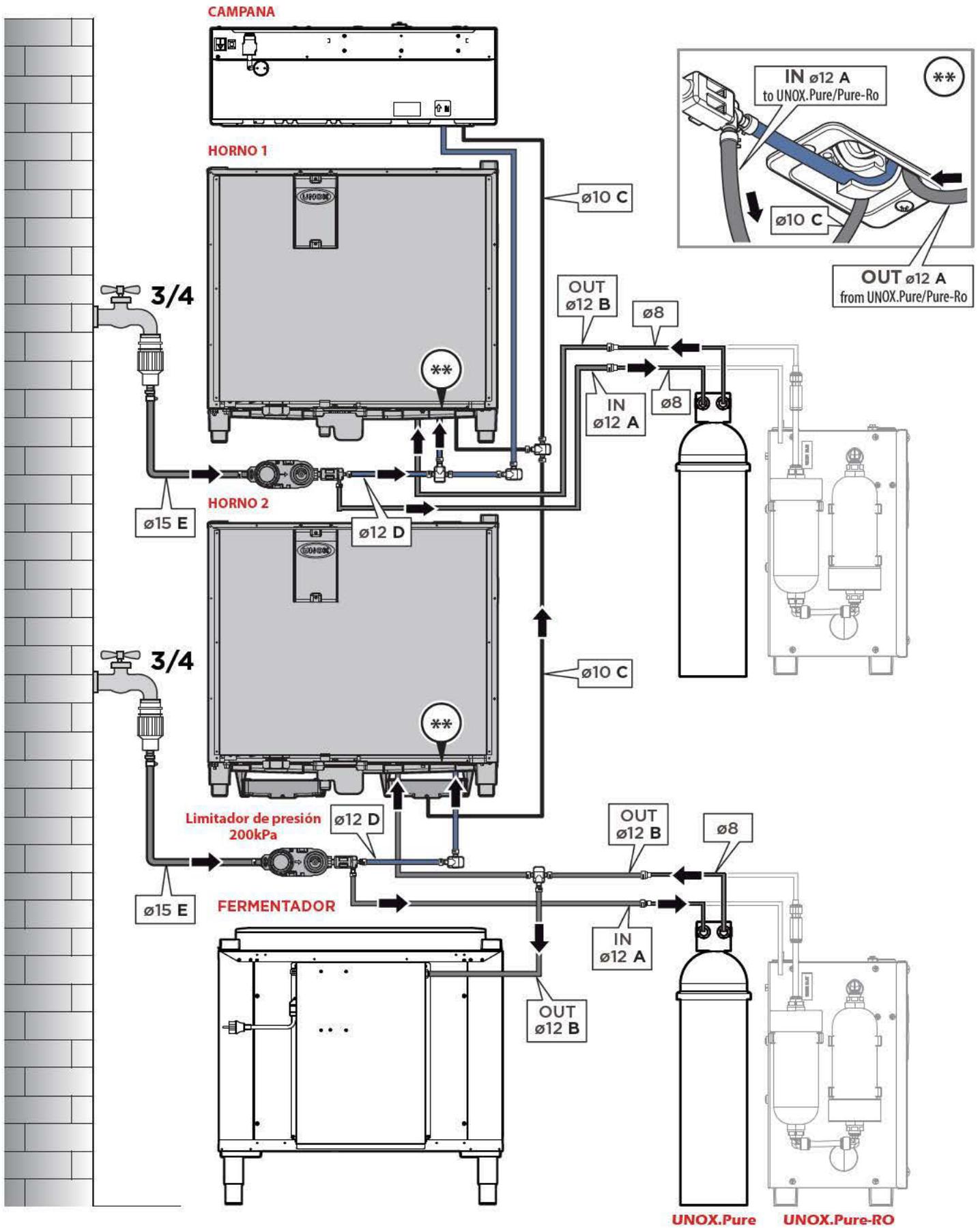


Ejemplo indicativo de conexiones de agua en columnas **MAXI.Link**



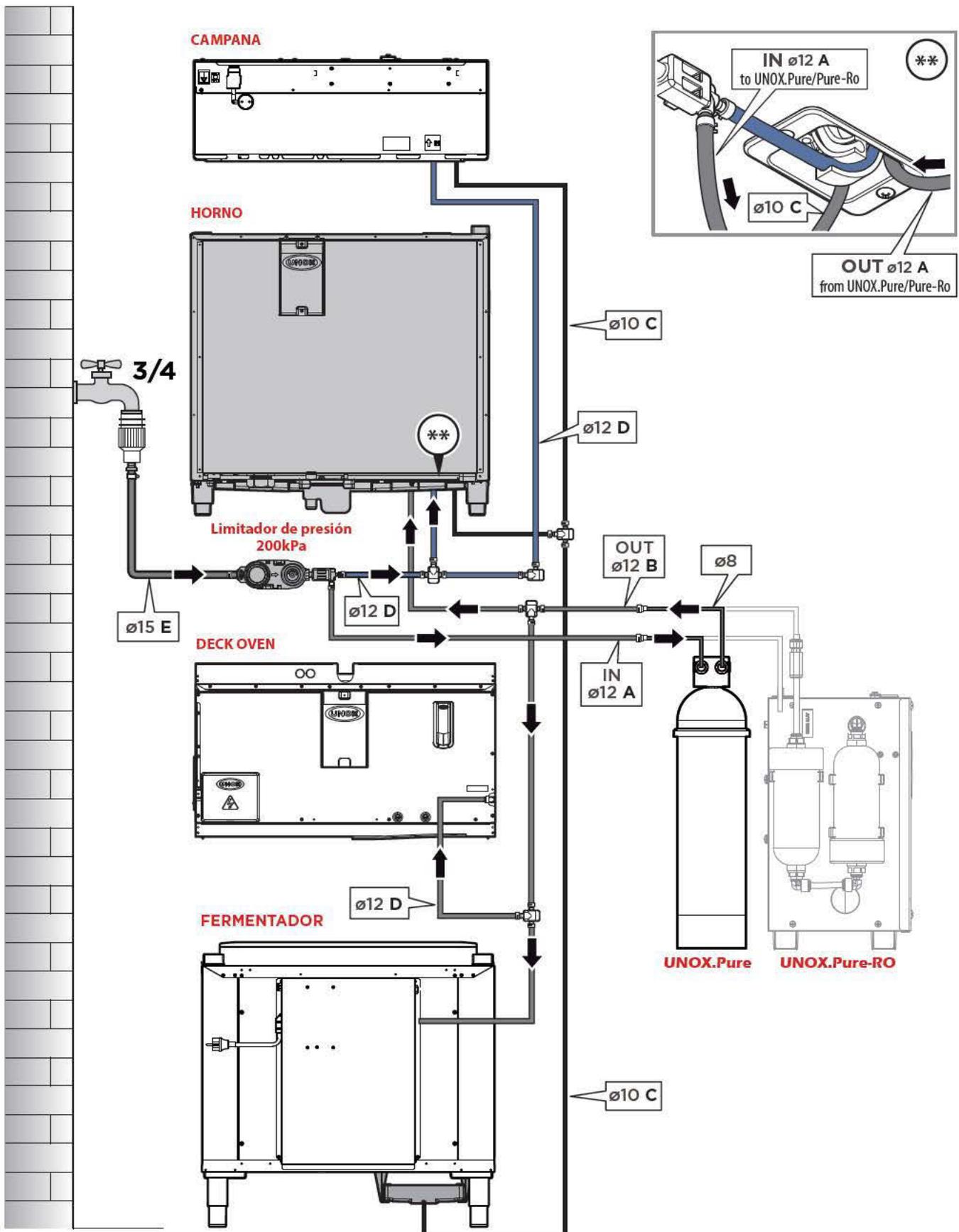
- A: Agua no tratada ø 12 (a Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- B: Agua tratada ø 12 (de Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- C: Conexión al bidón de detergente ø 10
- D: Agua para lavados (sin tratar) ø12
- E: Agua de entrada ø 15

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



- A: Agua no tratada ø 12 (a Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- B: Agua tratada ø 12 (de Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- C: Conexión al bidón de detergente ø 10
- D: Agua para lavados (sin tratar) ø12
- E: Agua de entrada ø 15

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



- A: Agua no tratada ø 12 (a Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- B: Agua tratada ø 12 (de Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- C: Conexión al bidón de detergente ø 10
- D: Agua para lavados (sin tratar) ø12
- E: Agua de entrada ø 15

10 LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE

Para la operación de llenado solo se pueden utilizar botellas de 1 litro de detergente **UNOX Det&Rinse Plus**.

Para reponer el detergente:

1. Póngase guantes para evitar que las manos entren directamente en contacto con el detergente.
2. Extraiga el depósito de debajo del horno hasta oír un "clic".
3. Abra la tapa del depósito.
4. Abra el tapón de la botella de detergente UNOX de 1 litro, **¡sin retirar/perforar la película de protección!**
5. Ponga boca abajo la botella y enrósquela al depósito (al enroscar la botella, un perno del depósito rompe la película de protección y permite que salga el detergente).
6. Cuando se haya vaciado la botella, desenróscuela para quitarla, evitando que gotee.

! El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas.

En caso de contacto con el detergente, siga las instrucciones de la ficha de seguridad.

7. Repita este procedimiento hasta alcanzar el máximo nivel admitido, que se indica en la parte delantera del depósito. (Capacidad máx. del depósito: 4 litros = 4 botellas)
8. Deseche la botella.
9. Vuelva a introducir el depósito bajo el horno hasta el tope.
10. Deseche los guantes asegurándose de no tocar las zonas manchadas de detergente.

! ¡No toque nunca el detergente con las manos desnudas!



11 EVACUACIÓN DE HUMOS (SOLO PARA HORNOS ELÉCTRICOS)

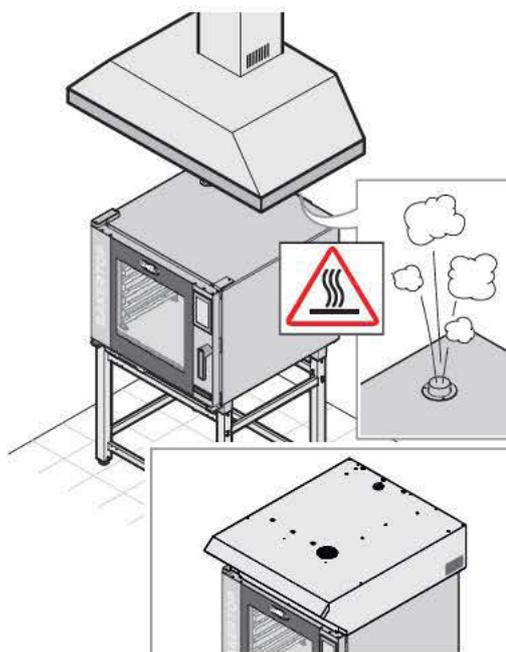
Durante la cocción se desprenden humos calientes y olores que se expulsan mediante un tubo de evacuación de humos situado en la parte superior del equipo.

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

La evacuación de los humos al exterior puede realizarse mediante:

- 1) Una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno.
- 2) Una campana extractora del fabricante, controlada directamente por un sistema de autodiagnóstico del horno.

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



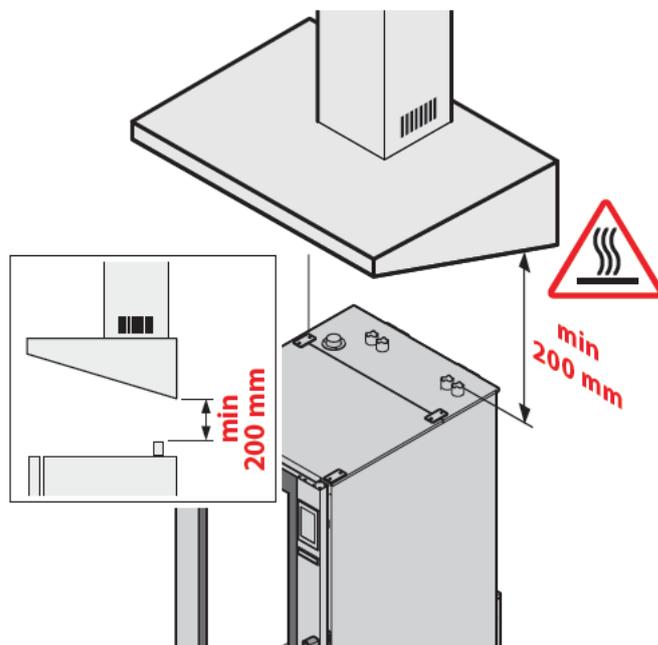
12 EVACUACIÓN DE HUMOS Y GASES DE COMBUSTIÓN (SOLO PARA HORNOS DE GAS)

Por medio de los tubos 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) Una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno. La campana debe colocarse a una distancia mínima de 20 cm con respecto al tubo de evacuación:

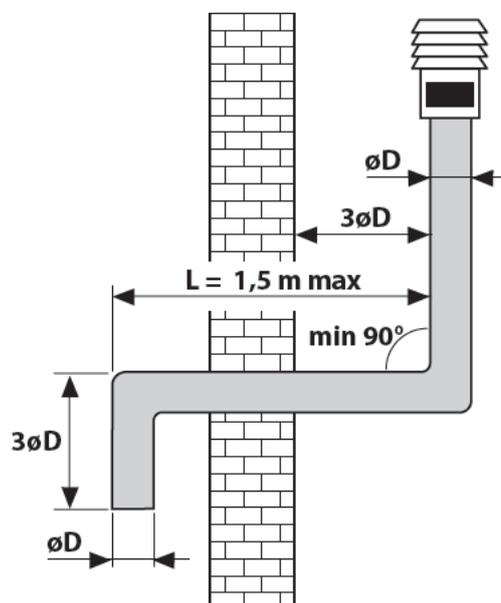
 Los gases de escape pueden alcanzar temperaturas próximas a los 500°C. No utilice tubos de evacuación realizados en aluminio o en materiales que no resistan tales temperaturas.

 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.



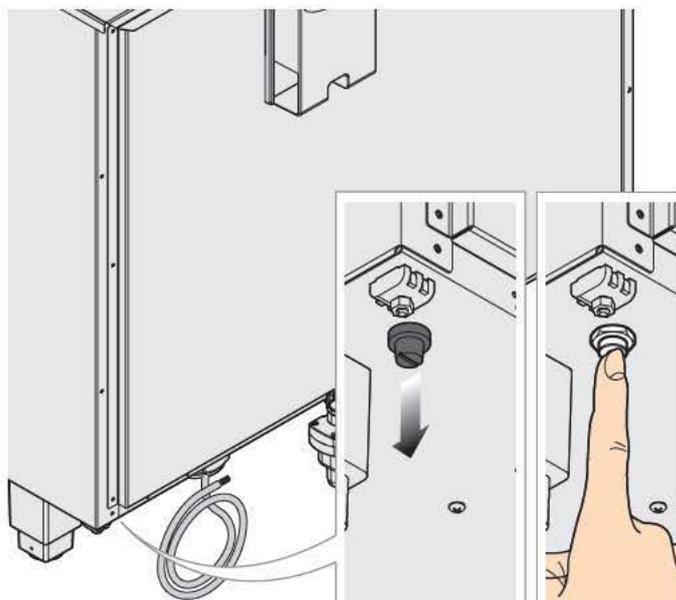
- 2) Evacuación mediante una chimenea eficiente de tiro natural. El horno debe equiparse obligatoriamente con el interruptor de tiro opcional, que UNOX suministra bajo pedido. La chimenea debe obligatoriamente:
 - mantener en toda su longitud el mismo diámetro ($\varnothing D$) que la conexión del interruptor de tiro del horno;
 - tener un tramo vertical ($3\varnothing D$) por encima del interruptor de tiro equivalente a 3 veces el diámetro $\varnothing D$;
 - describir un recorrido ascendente con inclinación mínima del 10%; los posibles ángulos deben ser mayores o iguales a 90° y las posibles secciones horizontales (L) no deben superar el 1,5 m de largo.

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



13 PROCEDIMIENTO DE REARME DEL HORNO (RESERVADO AL SERVICIO TÉCNICO)

Para restablecer las funciones del horno, quite el capuchón negro del termostato, desenroscándolo, y presione el perno rojo tal y como muestra la figura (operación reservada al servicio técnico).



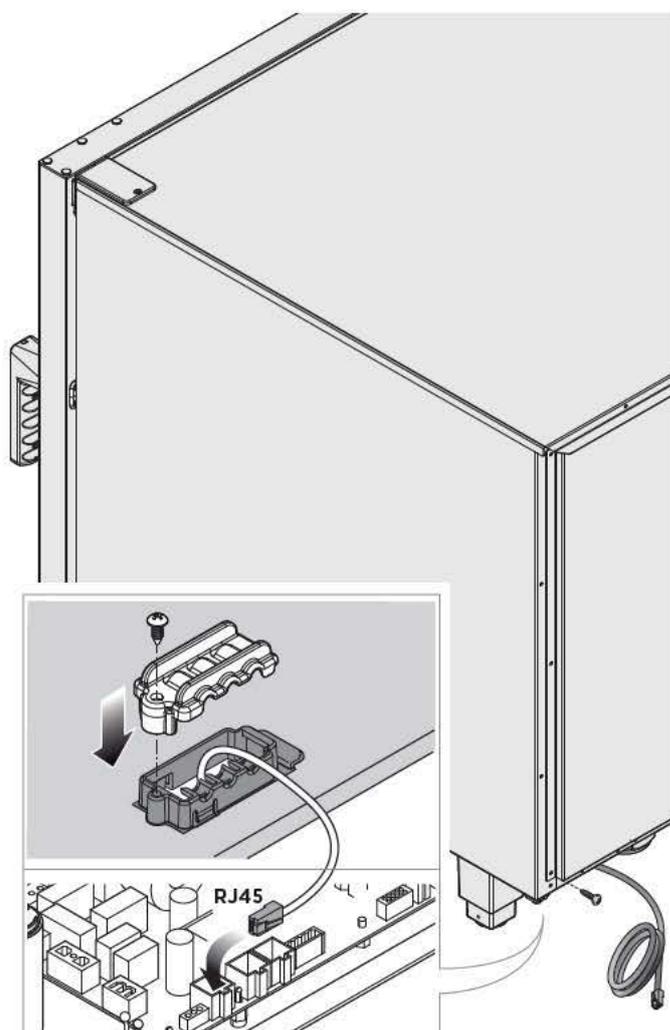
14 CONEXIONES ENTRE EQUIPOS SUPERPUESTOS (MAXI.Link)

Todos los hornos de la línea **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** están preparados para conectarse a accesorios (fermentador, campana, etc.). Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores ModBus situados en la parte trasera del horno y se detectan automáticamente.

- 1 Desconecte todos los aparatos de la alimentación eléctrica.
- 2 Retire la plancha trasera del horno para poder acceder a la tarjeta de potencia.
- 3 Conecte el cable RJ45 a uno de los conectores ModBus correspondientes a la tarjeta de potencia.
- 4 Vuelva a montar la plancha trasera de los hornos.
- 5 Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de todos los aparatos.

+ 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.

! Conecte los cables ModBus únicamente a los conectores ModBus correspondientes, no a los conectores RJ45 Ethernet.





LI2443A6.D00-LDI-01 - Printed: 03-2017
Subject to technical changes.



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

