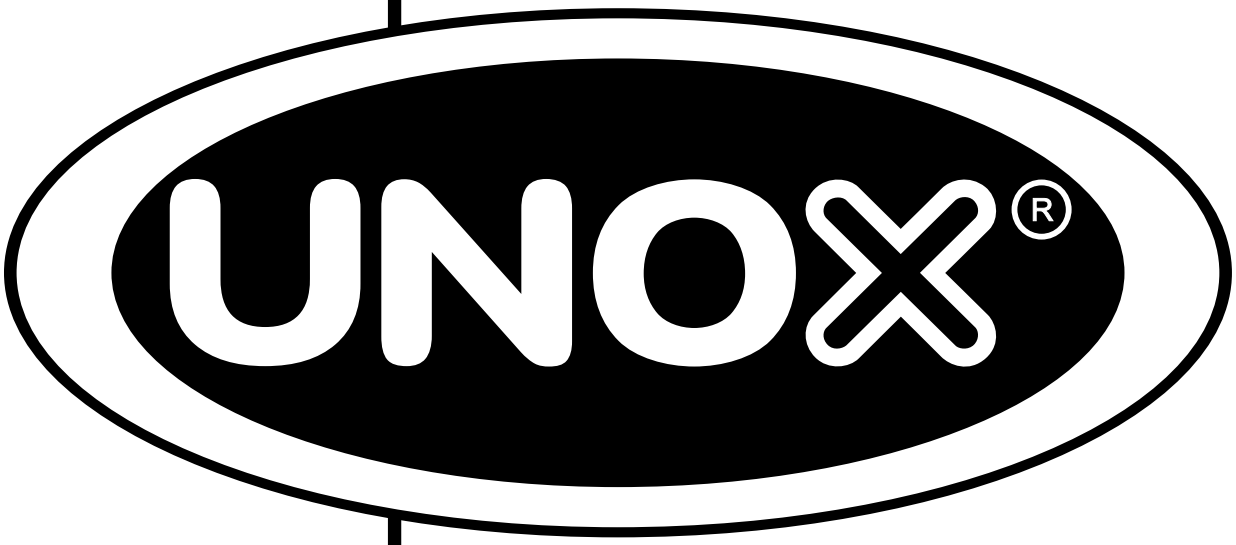


Manual de instrucciones

ESPAÑOL

LineMicro™

Explicación de los pictogramas

Pictogramas genéricos

	¡Peligro! Situación de peligro inmediato o situación peligrosa que podría ocasionar lesiones o muerte.
	¡Peligro de incendio!
	¡Peligro de alta tensión!
	Peligro de sustancias corrosivas.
	Peligro de quemaduras
	Atención: el incumplimiento puede ocasionar daños materiales
	Consejos útiles para el uso cotidiano
	Información

Índice

Explicación de los pictogramas	2
Índice	3
Introducción	4
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	
- Normas de seguridad	5-7
Indicaciones para el uso del aparato y Garantía	8
Control digital *Classic*	
- Funcionamiento del control digital Classic	9
Definición de parámetros	10-11
Selección de las fases de cocción	12
Configuración de la cocción	
- Cocción con configuración de tiempo y temperatura de la cámara	13
Programación por parte del usuario	14
Control *Manual*	15
Comunicación horno-usuario	
- Mensajes de warning (advertencia)	16
- Mensajes de allarm (alarma)	17
- Mantenimiento en caso de avería	17
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	
- Normas de seguridad	18
Instalación del aparato	18-19
Conexión eléctrica	20-21
Evacuación de humos de la cámara de cocción	22
Certificaciones	23

Introducción

Estimado cliente,
Le agradecemos y celebramos que haya adquirido un horno de la línea LineMicro™, y esperamos que este sea solo el comienzo de una colaboración fructífera y duradera.

Las advertencias y los consejos que se facilitan a continuación se refieren a las fases de correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo y tienen por objetivo garantizar su seguridad personal y un mejor uso del aparato.

UNOX S.p.A.

Distribuidor:	**Instalador:**
	Fecha de instalación:

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Atención
Lea detenidamente este manual, ya que contiene importantes instrucciones sobre la seguridad y el uso del horno. Conserve cuidadosamente este manual para su posterior consulta por parte de los operadores.

Normas de seguridad

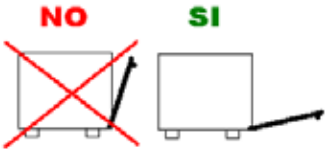
Todas las operaciones de instalación y conexión eléctrica deben ser realizadas por personal cualificado conforme a las normas vigentes.

Normas generales de seguridad

El equipo deberá destinarse únicamente al uso para el que está expresamente concebido.
Los hornos están diseñados para la cocción al horno de alimentos, tal y como se indica a continuación. Cualquier otro uso se considerará indebido.
El horno permite alcanzar temperaturas de funcionamiento comprendidas entre 0 - 300 °C (0 - 572 °F).

El equipo puede utilizarse para los siguientes fines:
- para la cocción de productos de Pastelería y Pan, frescos o congelados;
- para la cocción de productos de Gastronomía, frescos o congelados;
- para la regeneración de alimentos refrigerados y congelados;
- para la cocción de carnes, pescados y verduras.

Durante el funcionamiento normal del horno, si se desea abrir la puerta, para preservarla en buen estado, se recomienda abrirla completamente de manera que el calor salga fácilmente hacia el exterior, sin dañar las columnas laterales.



Al colocar los alimentos en la cámara de cocción, deje un espacio de 20 mm como mínimo entre una bandeja y otra para permitir que circule el aire caliente.
Evite salar los alimentos en la cámara de cocción.

No se deben emplear alimentos que contengan sustancias altamente inflamables (por ej., alimentos a base de alcohol).
Las sustancias que presentan un bajo punto de inflamabilidad pueden entrar en autocombustión: peligro de incendio y de explosiones en la cámara de cocción, que pueden provocar aperturas imprevistas e incluso violentas de la puerta.
Los detergentes y descalcificadores, así como sus accesorios, solo se pueden utilizar para la finalidad que se describe en este manual.
Cualquier otro uso contraviene al uso previsto, por lo que resulta peligroso.
En caso de daños en las planchas de vidrio que conforman la puerta, habrá que sustituirlas inmediatamente.
Peligro de roturas inesperadas.
Para evitar accidentes o daños al aparato, el personal deberá asistir a cursos de formación y sesiones dedicadas a la seguridad impartidos con carácter regular.

Normas de Seguridad

Uso: normas de seguridad

Durante el primer uso, asegúrese de que dentro de la cámara de cocción no haya manuales de instrucciones, bolsas de plástico u otros objetos.

Asegúrese de que los bastidores suspendidos y el carro portabandejas situados dentro de la cámara de cocción estén bloqueados conforme a las normas – Los recipientes que contengan líquidos calientes podrían caerse o deslizarse fuera de la cámara de
cocción – ¡peligro de quemaduras!

Antes de utilizar el aparato para cocinar, asegúrese de que no haya restos de detergentes en la cámara de cocción. Limpie los restos de detergente que haya utilizando un paño húmedo y dispositivos de protección adecuados para las manos, la boca y los ojos. A continuación, aclare a fondo - ¡Peligro de corrosión!

Los paneles de control pueden accionarse solo con los dedos: cualquier otro objeto podría provocar daños y/o fallos de funcionamiento, con la consiguiente anulación de la garantía.

Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35 °C.
La temperatura de las partes externas puede superar los 60 °C: Toque únicamente los elementos de control del aparato. ¡Peligro de quemaduras!

Cuando los recipientes están llenos de líquidos o se llenan de líquidos durante la cocción, no se permite utilizar niveles por encima de aquel en el que el usuario puede ver el interior del recipiente – ¡peligro de quemaduras! Al extraer bandejas que contengan líquidos calientes, tenga especial cuidado con el posible derrame de los líquidos.

Ponga especial cuidado al mover los recipientes de los alimentos durante la cocción y tras ella: las temperaturas pueden ser muy altas y provocar quemaduras.

Para tocar los accesorios y demás objetos situados dentro de la cámara de cocción cuando esté caliente, póngase siempre prendas térmicas de protección – ¡peligro de quemaduras!

Abra la puerta siempre lentamente y con cuidado: peligro de quemaduras por salida de vapores a alta temperatura.

No guarde sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del aparato – ¡peligro de incendio!

Normas de Seguridad

Cuidados, revisión y limpieza

Se recomienda limpiar a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee el acero del interior de la cámara de cocción.

¡Atención!
Si no se limpia el aparato o no se somete a una limpieza suficiente, las grasas o los restos de alimentos acumulados en la cámara de cocción podrían prender fuego – ¡peligro de incendio!

Para evitar fenómenos de corrosión en la cámara de cocción, deberá limpiarse el aparato a diario.
No limpie el aparato con una limpiadora de alta presión, con chorros de agua caliente o vapor a alta presión.
Utilice solo detergentes recomendados por el fabricante del aparato.
Los detergentes de otros fabricantes pueden ocasionar daños y, por tanto, invalidar la garantía. No utilice sustancias abrasivas o detergentes corrosivos.
La limpieza diaria de la junta de la cámara de cocción con un detergente no abrasivo prolonga la vida útil del aparato. No utilice productos ácidos y/o instrumentos y productos abrasivos.
Para limpiar las superficies externas del horno, no utilice un chorro de agua o vapor a presión. Utilice bayetas húmedas y productos específicos para la limpieza del acero.
No utilice productos ácidos y/o amoniaco.

Instalación, revisión, mantenimiento y reparación

¡Peligro de alta tensión!
Las intervenciones de instalación, revisión, mantenimiento y reparación deben ser realizadas por personal cualificado y debidamente formado. Antes de llevar a cabo dichas intervenciones, desconecte la tensión de alimentación del aparato.

Si el aparato está colocado sobre un soporte con ruedas, asegúrese de que su movimiento no provoque daños en cables eléctricos, tuberías del agua, tuberías de desagüe o demás.
No coloque fuentes de calor cerca del aparato.
Si se desplaza el aparato, hay que asegurarse de que los cables eléctricos y conductos de desagüe estén correctamente desconectados. Si se vuelve a colocar el aparato en su posición original, asegúrese de montar el seguro antimovimiento y de conectarlo debidamente a los cables eléctricos y a los tubos de desagüe.
Para asegurarse de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones técnicas, sométa lo como mínimo una vez al año a un proceso de mantenimiento realizado por un socio autorizado del servicio de asistencia.

Indicaciones para el aparato

No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.) cerca del aparato.
Al abrirse la puerta de la cámara de cocción, los elementos calefactores y el ventilador se apagan automáticamente (solo para modelo «Domenica»). Se activa el freno del ventilador incorporado. El ventilador sigue girando solo unos instantes.
Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía. Para salir de la modalidad stand-by solo hay que tocar la tecla START/STOP durante un mínimo de 3 segundos.

En caso de inactividad prolongada (por ej. durante la noche), deje entornada la puerta de la cámara de cocción.

En caso de pausas prolongadas (por ej. día de cierre), corte la alimentación eléctrica del aparato.

Al final de su vida útil, el aparato no debe ser desechado junto a los residuos domésticos, ni tampoco utilizando los contenedores para electrodomésticos ubicados en los puntos de recogida municipales.
Estaremos encantados de ayudarle a desechar correctamente el aparato.

Garantía

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

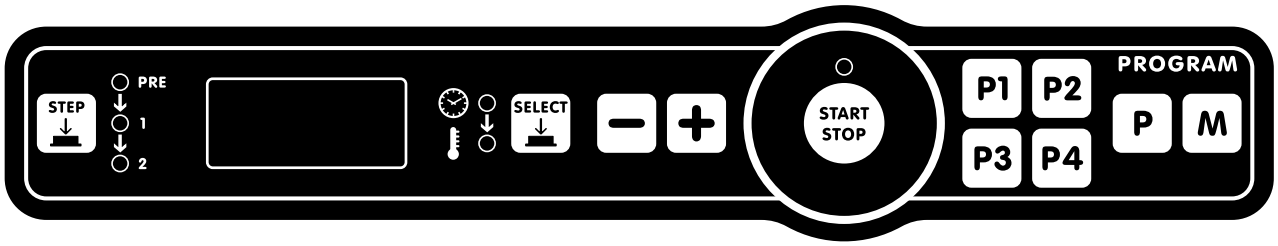
La garantía de UNOX cubre todas las averías atribuibles inequívocamente a defectos de origen debidos a una mala fabricación. Quedan excluidos los defectos y daños derivados del transporte, conservación, mantenimiento o uso incorrectos del producto o instalación no conforme a las especificaciones técnicas proporcionadas por Unox y atribuibles al entorno de uso como, por ejemplo, al uso de agua sucia y agresiva, gas de muy mala calidad o corriente con potencia o tensión inadecuadas. Queda excluido de la garantía todo daño debido a sobretensiones, así como los daños derivados de manipulaciones ilícitas por parte de personas no autorizadas o no competentes. Asimismo, el derecho de garantía quedará anulado en caso de daños y fallos de funcionamiento derivados de incrustaciones de cal en el aparato. La garantía tampoco cubre los componentes expuestos a desgaste como: juntas, bombillas, cristales, piezas estéticas de los equipos y piezas que se puedan desgastar con el uso.
El derecho a las prestaciones de garantía quedará anulado en caso de daños provocados por una instalación imperfecta o no realizada por un Centro de Asistencia Autorizado.

Control digital *Classic*

Funcionamiento del control *Classic*

El tipo de control LineMicro™ «Classic» funciona acercando un dedo a la tecla serigrafiada.
(Utilice únicamente los dedos y no otros objetos como cuchillos, tenedores, etc.).
De esta manera se pueden activar las funciones y definir los valores deseados.
Este tipo de tecnología permite limpiar rápida y fácilmente el panel de control y garantiza una fiabilidad máxima y duradera, evitando cualquier tipo de movimiento mecánico.
El control puede funcionar tanto en modalidad manual como en modalidad program.
Para cada cocción, en las dos modalidades, se pueden definir las variables Tiempo y Temperatura de Cocción.

Estructura del control:



Encendido / apagado/stand-by

En cuanto se conecta la corriente, el control se enciende automáticamente: esto se indica con el encendido del led rojo situado sobre la tecla .

Al cabo de unos instantes, el display muestra el mensaje 0.00, que indica el tiempo (expresado en horas. minutos), y se encienden el led "1" y el led "TIEMPO"; durante el encendido también se encienden las luces internas de la cámara de cocción.

En ambas modalidades, manual y programada, si transcurren 15 minutos desde el final del ciclo de cocción, ya sea porque ha concluido automáticamente o porque se ha pulsado el botón , sin que se pulse ninguna tecla, el control se pone en modalidad stand-by. Se apagan las luces de la cámara, todos los displays y todos los leds, salvo el led , que permanece encendido.

Para volver a encender el control solo hay que pulsar la tecla .

Para activar voluntariamente la modalidad stand-by, mantenga pulsada la tecla durante 6 segundos con el control electrónico encendido, sin ningún ajuste de cocción.

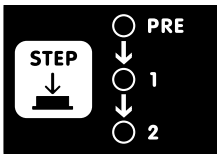
Para reactivar el horno, vuelva a pulsar la tecla .

Para detener el horno mientras está funcionando, pulse durante un mínimo de 3 segundos.

Definición de parámetros

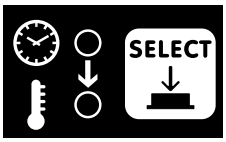
Botón STEP

Para cada paso se pueden definir los siguientes parámetros: tiempo de cocción y temperatura de la cámara.
En los modelos Lisa y Anna, el botón STEP permite seleccionar como máximo 2 pasos de cocción.
En el modelo Domenica se puede seleccionar también el paso PRECALENTAMIENTO.



Botón SELECT

El botón SELECT permite elegir entre los dos parámetros de cocción: TIEMPO y TEMPERATURA.
El parámetro activo se indica con el encendido del led contiguo al icono.



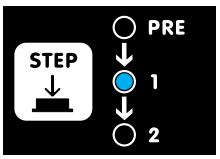
Tiempo de cocción

El parámetro Tiempo de cocción controla la duración de cada paso de cocción.
Es **necesario** definir el parámetro Tiempo de cocción: de lo contrario, la cocción no empieza cuando se pulsa el botón .

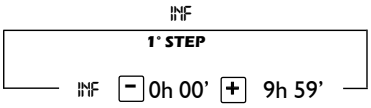
El parámetro Tiempo de cocción se muestra mediante el display en [horas.minutos] y se define con las teclas . El intervalo de ajuste va de [0 horas y 01 minutos] a [9 horas y 59 minutos]

Definición de parámetros

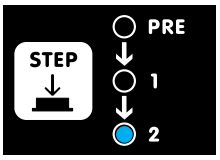
Función Infinito “INF”



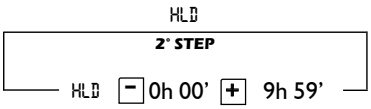
Cuando está encendido el led correspondiente al paso de cocción 1 (véase la figura de arriba), utilizando las teclas [−][+] aparece en el display el mensaje “INF”: con esta función, el horno funciona hasta que el usuario lo detiene manualmente. Así pues, no se puede configurar otro paso de cocción.



Función Mantenimiento “HLD”



Cuando está encendido el led correspondiente al paso de cocción 2 (véase la figura de arriba), utilizando las teclas [−][+] aparece en el display el mensaje “HLD” (Hold/Mantenimiento): con esta función, el horno funciona hasta que se detiene manualmente.
Por defecto, el horno mantiene en la cámara una temperatura de 70 °C; si se desea modificar el valor de la temperatura de la cámara, solo hay que pulsar la tecla SELECT para entrar en el parámetro TEMPERATURA y definir el nuevo valor con las teclas [−][+].

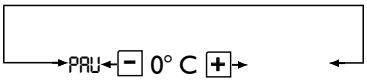


Temperatura cámara

El parámetro Temperatura Cámara se muestra mediante el display en °C y se define con las teclas [−][+]. El intervalo de ajuste va de 0°C a 260°C.

Función Pausa “PAU”

Cuando el display muestra el mensaje "PAU" el horno se pone en pausa: los ventiladores y las resistencias permanecen apagados. Esta función permite programar un inicio diferido del horno o crear un periodo de pausa del horno para permitir la fermentación de determinados productos.



Selección de las fases de cocción

Inicio / interrupción de la cocción

Una vez definidos todos los parámetros de cocción deseados, pulse para iniciar el ciclo de cocción.
Para interrumpir el ciclo de cocción hay que mantener pulsada la tecla durante un mínimo de 3 segundos.
Al finalizar el ciclo de cocción, se apagan las resistencias y los motores, y el zumbador suena durante unos 10 segundos.
Si se interrumpe la cocción pulsando la tecla se cancelan todos los parámetros definidos previamente.

Funcionamiento manual

Consulta y modificación de parámetros durante el funcionamiento manual del horno

Si el horno está funcionando en modalidad manual, durante su funcionamiento se pueden consultar los parámetros tiempo y temperatura. Pulse el botón SELECT para desplazar los parámetros tiempo y temperatura, indicados con el encendido del led correspondiente.
Si se selecciona el parámetro Tiempo, el display muestra el tiempo total restante (función CUENTA ATRÁS).
Si se selecciona el parámetro Temperatura, el display muestra durante 4 segundos la temperatura definida y luego, durante otros 4 segundos y de manera intermitente, la temperatura medida.

Selección de las fases de cocción (Pasos)

En los modelos Lisa y Anna, cada proceso de cocción puede constar de 2 pasos como máximo.

En el modelo Domenica se puede añadir una fase inicial de Precalentamiento.
En esta fase se puede definir la temperatura de precalentamiento deseada: al alcanzarse la temperatura, el horno emite un aviso acústico que dura 5 segundos como mínimo. Al abrirse y cerrarse la puerta, el horno realizará las operaciones necesarias para el paso 1.

Configuración de la cocción

Secuencia general de configuración

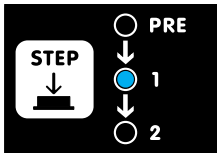
Para cada paso de cocción se deben llevar a cabo las siguientes fases:

1. Selección del PASO
2. Selección del Tiempo de cocción
3. Selección de la Temperatura de cocción

1. Selección del Paso

Pulse la tecla para seleccionar el paso deseado.

Cuando el horno no está activo, aparece por defecto el paso nº 1.

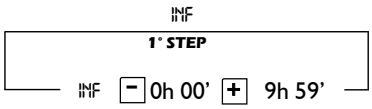


2. Definición del Tiempo

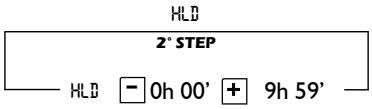
Pulse el botón SELECT hasta que se encienda el led correspondiente al icono ;

Utilice los botones − + para definir el tiempo deseado.

En el paso 1, el intervalo de regulación posible es el siguiente:



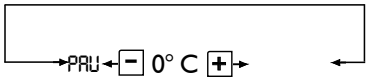
En el paso 2, el rango de regulación posible es el siguiente:



3. Definición de la Temperatura de cocción

Pulse el botón SELECT hasta que se encienda el led correspondiente situado al lado del icono termómetro.

Utilice los botones − + para definir la temperatura de la cámara deseada.



Programación por parte del usuario

Funcionamiento con programas

El control electrónico LineMicro™ permite al usuario memorizar hasta 99 programas de cocción.
Entre en el menú de programación pulsando la tecla P .

Selección del Programa

Seleccione la posición en la que desea memorizar el programa (de la P01 a la P99) utilizando las teclas − + en el display;

Modificación de los parámetros del programa

Pulse la tecla STEP para seleccionar el paso que se desea modificar:
A continuación defina los parámetros de funcionamiento deseados desplazándolos con el botón SELECT (Tiempo, Temperatura Cámara) y modificándolos con los botones − + , de manera similar al proceso seguido para el funcionamiento manual.

Memorización del programa

Mantenga pulsado el botón M durante 5 segundos para memorizar el programa (al transcurrir los 5 segundos se emite un sonido de confirmación). Ahora el programa configurado estará guardado.

Uso de los programas memorizados por el usuario:

Entre en el menú de programación pulsando la tecla P .
Pulse los botones − + hasta que el display muestre el número del programa deseado o el nombre del programa guardado.
Pulse el botón START STOP para iniciar el programa seleccionado.
Vuelva a pulsar el botón START STOP durante un mínimo de 3 segundos si desea interrumpir la ejecución del programa.
Pulse los botones P1 P2 P3 P4 para iniciar rápidamente uno de los programas del 1 al 4.

Control *Manual*

Definición del tiempo de cocción

El tiempo de cocción puede definirse mediante la perilla prevista (perilla de la izquierda): el rango de ajuste del tiempo es de 0 - 60 min.
Girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj se define el tiempo de cocción; girándola en el sentido contrario (posición manual) el horno funciona continuamente.
Al girarse la perilla se pone en marcha el horno, activando el giro del ventilador y encendiendo la luz interna, si la hay.
Al final de la cocción, la perilla se pone en la posición de cero y el horno se apaga.

El estado de horno apagado se da solamente cuando la perilla del temporizador está colocada exactamente en el cero "0". Para asegurarse de que el aparato se ha apagado correctamente, espere 5 minutos antes de abandonarlo.

Definición de la temperatura de cocción

La temperatura interna de la cámara de cocción puede definirse con la perilla prevista (perilla de la derecha):
el rango de ajuste de la temperatura es de 0 - 300 °C
(0 - 572 °F).
Cuando está encendido el piloto verde de la temperatura, indica que la resistencia está activada; al alcanzarse la temperatura deseada, se apaga.

Comunicación horno-usuario

Mensajes de warning (advertencia):

Cuando se detecta una situación de funcionamiento anómalo que permite seguir utilizando el equipo de todos modos, si bien con limitaciones, se muestra un mensaje de advertencia (WARNING).
El dispositivo sigue funcionando y la modalidad de visualización WARNING se mantiene hasta que se pulse el botón P .

Mensajes de warning del horno:

Visualización del display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
U01	Se ha detectado una temperatura excesiva en la tarjeta de potencia del horno	Existe el riesgo de ocasionar daños irreversibles a la tarjeta de potencia	Compruebe que se hayan cumplido las normas de colocación establecidas en el manual de instalación. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
U02	Se ha detectado un error en el sistema de refrigeración de los componentes electrónicos	Existe el riesgo de ocasionar daños irreversibles a la tarjeta de potencia	Compruebe que se hayan cumplido las normas de colocación establecidas en el manual de instalación. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

Mensajes de allarm (alarma):

Cuando se detecta una situación que impide todo funcionamiento del aparato, se muestra una señal de ALARMA (ALLARM), por lo que se debe poner el aparato en estado de STOP.
El dispositivo se detiene y en el display del horno se mantiene la modalidad de visualización ALLARM! hasta que se resuelva el problema. Si, cuando se detecta el estado de ALARMA, el dispositivo se encuentra en estado de funcionamiento, se bloquea y aparece la señal correspondiente al problema diagnosticado.
Para resolver un problema hay que ponerse en contacto con un centro de asistencia autorizado.
Una vez resuelto el problema, se puede volver a activar el aparato pulsando el botón ”START/STOP”.
Mensajes de alarma del horno:

Mensajes de allarm del horno:

Visualización del display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
A01	Se ha detectado un recalentamiento de los motores	Horno bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
A02	Se ha detectado un recalentamiento del termostato de seguridad	Horno bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
A03	Se ha detectado un error en los datos leídos por la sonda de la cámara	Horno bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
A04	Se ha interrumpido la comunicación entre la tarjeta de control y la de potencia	Horno bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

Comunicación horno-usuario

Mantenimiento en caso de avería:

En caso de avería, desactive el equipo y desconéctelo de la alimentación eléctrica.
Acuda a un centro de asistencia técnica dotado de personal formado.
Antes de llamar al servicio de asistencia al cliente, compruebe que la avería no se encuentre en la tabla de abajo.

Avería	Posible causa	Solución
El horno está completamente apagado	Ausencia de tensión de red	Restablezca la tensión de alimentación
	Disparo del dispositivo térmico de seguridad	Rearme del dispositivo térmico de seguridad
	Conexión a la red eléctrica realizada de manera incorrecta	Compruebe la conexión a la red eléctrica
Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada	Junta dañada	Acuda a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de la manilla aflojado	Acuda a un técnico especializado para la reparación
Luz del horno apagada (si la hay)	Bombilla fundida	Cambie la bombilla
	Bombilla floja	Inserte correctamente la bombilla en el portalámparas
El horno no cocina de manera uniforme	Los ventiladores ya no realizan la inversión de marcha (solo en el modelo XF043)	Acuda a un técnico especializado para la reparación
	Uno de los ventiladores está detenido (en caso de hornos equipados con varios motores)	Acuda a un técnico especializado para la reparación
	La resistencia está rota	Acuda a un técnico especializado para la reparación

Rearme del dispositivo térmico de seguridad

El equipo incluye un dispositivo térmico de corte con rearme manual, como protección contra recalentamientos. Si se dispara, se apaga el equipo.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Normas de seguridad:

Todas las operaciones de instalación, montaje, asistencia y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
Dicho personal técnico deberá estar siempre informado y aplicar las normas relativas a la seguridad de los productos en los que se intervenga, así como garantizar la seguridad en el lugar de trabajo.
La instalación del aparato por parte de personal cualificado no autorizado por UNOX conlleva la renuncia a los derechos de garantía.
Considerando todo lo anterior, UNOX queda eximida de toda responsabilidad que pudiese derivarse de intervenciones no realizadas según las reglas de la técnica o de interpretaciones o aplicaciones incorrectas de las normas o de este manual.

¡Atención!
La instalación, asistencia, mantenimiento o limpieza incorrectos, así como posibles modificaciones realizadas en los aparatos, pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
Lea detenidamente las instrucciones de instalación antes de instalar el aparato.

Operaciones preliminares y colocación

Lugar de instalación
Antes de colocar el aparato, compruebe las medidas necesarias y la posición exacta de las conexiones eléctricas, de agua y de evacuación de humos, consultando las figuras incluidas en el anexo “Datos Técnicos”.

¡Atención!
No instale el aparato cerca de materiales inflamables.
Si se coloca el aparato cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, cenefas decoradas, etc., estos deben ser de material no inflamable.
De no ser así, habrá que revestirlos con material de aislamiento térmico no inflamable, y deberán extremarse las medidas de prevención de incendios.

Retirada de las películas de protección
Retire completamente y con cuidado la película de protección de las paredes externas del aparato, y asegúrese de que no queden restos de pegamento. Si aun así quedasen restos de pegamento, elimínelos utilizando un disolvente adecuado.

Fijación de las patas
Las patas contenidas en la bolsa, dentro del embalaje, sirven para garantizar el paso del aire para la refrigeración de los componentes electrónicos y de las paredes externas del horno. Así pues, es fundamental montarlas correctamente. Monte las patas en las posiciones que se indican en la imagen.
¡Atención!No utilice el horno sin las patas montadas, ya que los componentes electrónicos podrían recalentarse y sufrir daños irreparables.

Instalación del aparato

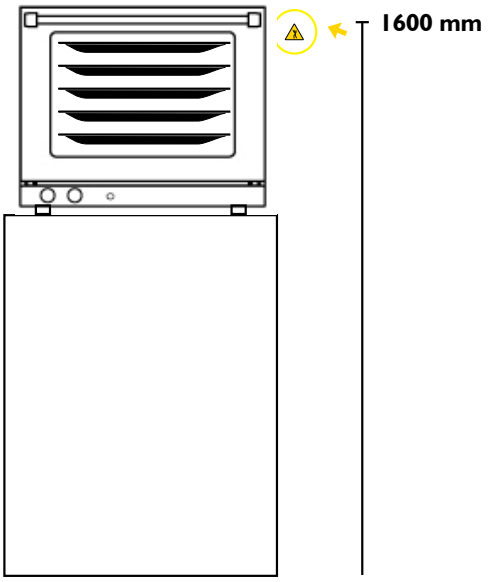
Advertencias

Coloque el equipo cumpliendo las normas de seguridad que se indican a continuación.
Coloque el equipo de manera que se pueda acceder fácilmente a las paredes trasera y lateral para realizar la conexión eléctrica y las tareas de mantenimiento del equipo.
El equipo no es apto para instalarse empotrado o en batería, por lo que, si se utilizan varios hornos, no deben superponerse en ningún caso.
Se recomienda dejar una distancia de 10 cm entre la pared trasera y la chimenea del horno.

Concretamente, en el caso de los hornos, todos los modelos deben colocarse sobre un soporte, como un fermentador o portabandejas, o bien sobre una mesa de material no combustible.
No instale los hornos sobre el suelo.
Si se coloca el aparato cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, cenefas decoradas, etc., se recomienda que estos sean de material no combustible.
De no ser así, habrá que revestirlos con material de aislamiento térmico no combustible, y deberán extremarse las medidas de prevención de incendios.

Si hay freidoras u otras posibles fuentes de salpicaduras de líquidos calientes, deje como mínimo unas distancias de 45 cm laterales y 70 cm desde la parte trasera del horno.

Por motivos de seguridad, los aparatos de sobremesa deben colocarse únicamente sobre subestructuras o armarios inferiores producidos por el fabricante del aparato. La altura de trabajo máxima al nivel más alto es de 1.600 mm.



Los adhesivos para su seguridad
«altura máx. del último nivel para recipientes con líquidos» se encuentran dentro del horno.
Una vez instalado el aparato, pegue el adhesivo a una altura de 1.600 mm.
(véase el ejemplo)

Conexión eléctrica

Advertencias

La conexión a la red de alimentación eléctrica deberá realizarse con arreglo a las normas vigentes.
El aparato debe colocarse de manera que se pueda acceder al enchufe de conexión a la red (para los aparatos equipados con enchufe Schuko).
El dispositivo de corte debe conectarse por encima de la conexión del aparato, con arreglo a las normas locales en vigor.
Se recomienda utilizar un interruptor de seguridad para corrientes de falta.
Cuando el aparato está funcionando, la tensión de alimentación no debe desviarse del valor de la tensión nominal, que figura en la placa de datos del aparato.

Info **¡Atención!**
Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por personal técnico inscrito en los organismos previstos por la legislación para el ejercicio de su actividad, con arreglo a la normativa del país en el que se instala el aparato. Dicho personal técnico deberá estar siempre informado y deberá aplicar las normas relativas a la seguridad de los productos en los que se intervenga, así como garantizar la seguridad en el lugar de trabajo. Considerando todo lo anterior, UNOX queda eximida de toda responsabilidad que pudiese derivarse de intervenciones no realizadas según las reglas de la técnica o de interpretaciones o aplicaciones incorrectas de las normas.

¡Atención!
Respete el código cromático de los hilos. Una conexión incorrecta puede provocar descargas eléctricas.
Una conexión incorrecta puede provocar daños en el aparato.

Código de color de los hilos:

- **Amarillo/verde** = conductor de protección
- **Azul** = conductor de neutro
- **Marrón, gris o negro** = fase L1, L2, L3

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, compare los datos de la red de alimentación de la instalación con los necesarios para el aparato, que figuran en la placa que lleva colocada.
Si las tensiones y las fases de alimentación fuesen diferentes, cablee correctamente las fases, respetando los datos indicados en las hojas adjuntas. Compruebe que no haya dispersiones eléctricas entre fases y tierra. Compruebe la continuidad eléctrica entre la carcasa externa y el hilo de tierra de la red. Se recomienda utilizar un multímetro digital para llevar a cabo estas operaciones.

¡Atención!
Compruebe que todas las conexiones eléctricas estén bien apretadas antes de conectar el aparato a la red eléctrica.

Conexión eléctrica

a- La conexión a la red de alimentación eléctrica deberá realizarse con arreglo a las normas vigentes.
Utilice el horno con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35 °C.
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la tensión y la frecuencia coincidan con los datos de la placa colocada en el aparato.
El aparato debe colocarse de manera que se pueda acceder al enchufe de conexión a la red.
En el caso de los hornos equipados con cable de conexión sin enchufe (XF040, XF043 y similares), intercale entre el equipo y la red un interruptor omnipolar de capacidad adecuada al que se pueda acceder tras la instalación y que tenga una separación de contactos de 3 mm como mínimo. Se recomienda utilizar un interruptor magnetotérmico diferencial.
Cuando el aparato está funcionando, la tensión de alimentación no debe desviarse en ± 10% del valor de la tensión nominal, que figura en la placa de datos del horno.
La protección del termostato de seguridad debe atornillarse a fondo para que no se pueda retirar sin utilizar una herramienta.

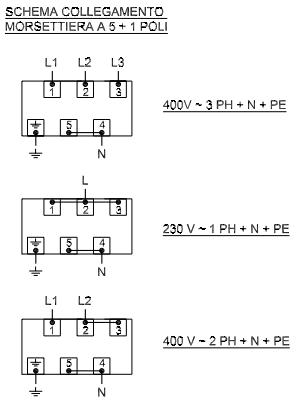
b- El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.
Además, el equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial, cuya eficacia deberá estar debidamente verificada con arreglo a las normas vigentes. Esta conexión debe establecerse entre equipos distintos mediante el borne marcado con el símbolo:

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial, cuya eficacia deberá estar debidamente verificada con arreglo a las normas vigentes. La conexión equipotencial consiste en la conexión eléctrica del horno a otros equipos eléctricos, para equilibrar el potencial eléctrico de las distintas masas eléctricas. El símbolo de equipotencialidad está situado cerca del borne que se utiliza para la conexión equipotencial. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm² y ser de color amarillo-verde.

1- Hornos equipados con cable y enchufe Schuko (monofásicos 230V): solo hay que conectar el enchufe a la toma de corriente prevista (la toma debe ser compatible con el enchufe incluido de serie)
2- Hornos equipados con cable (trifásicos 400V + Neutro): estos hornos incluyen un cable eléctrico de 5 conductores: se debe conectar un enchufe trifásico de 5 polos de capacidad adecuada o bien conectar el cable directamente a un cuadro eléctrico.

En los hornos equipados con cable de 5 conductores, se puede sustituir el cable de alimentación para adaptar el horno al tipo de suministro de corriente eléctrica disponible.
Para sustituir el cable de alimentación siga estos pasos:
-

- Abra la tapa del bornero, haciendo palanca con un destornillador adecuado en las dos aletas laterales (1)
- Desenrosque los tornillos de bloqueo de los conductores (2)
- Desenrosque el tornillo del sujetacable (3)
- Retire el cable incluido de serie
- Conecte los conductores del cable que se desea utilizar siguiendo el esquema de conexión elegido y apriete debidamente los tornillos de los bornes
- Fije el cable con el sujetacables previsto
- Cierre la tapa del bornero



Evacuación de humos de la cámara de cocción

ADVERTENCIA:
Realice la conexión del bornero tal y como se muestra en el dibujo: coloque el puente de cobre y el cable eléctrico juntos por debajo del tornillo, en el sentido de enroscado, de manera que, al apretar el tornillo, el cable y el puente queden firmemente fijados.
Una conexión incorrecta puede provocar el recalentamiento del bornero, pudiendo llegar a fundirlo.

Salida de humos de la cámara de cocción

En la parte trasera del horno hay una chimenea para evacuar los humos procedentes de la cámara de cocción: durante la cocción, salen por esta chimenea humos calientes y húmedos (la temperatura y humedad de los humos dependen de los parámetros de funcionamiento del horno y del tipo y cantidad de producto introducido en el horno).
Los humos que salen por la chimenea pueden canalizarse hacia el exterior o condensarse.

Certificaciones

Fabricante: **UNOX S.p.A.**
Dirección: Via Dell'Artigianato 28/30 - I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Producto: hornos de convección eléctricos - serie XF
Familia: **LineMicro™**

NORMAS DE REFERENCIA

- Directiva de Baja Tensión DBT CE 2006/95, con arreglo a la norma EN60335-2-42+A1 con arreglo a la norma EN60335-1+A1/A11/A2/A12/A13

- Directiva de Compatibilidad Electromagnética CE 2004/108, con arreglo a las normas EN60555-3, EN55014 y EN55104.

Los hornos de la serie XAF llevan los marcados **MET** y **NSF** para los Estados Unidos.

LI1180C1.D01-LDI-01 - Printed: 04-2013
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