



# BAKERLUX SPEED.Pro™

USO Y MANTENIMIENTO (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)





|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| SEGURIDAD .....          | <b>4</b>  |
| NOCIONES GENERALES ..... | <b>10</b> |
| USO   BAKE.....          | <b>20</b> |
| USO   SPEED.....         | <b>46</b> |
| AJUSTES .....            | <b>64</b> |
| MANTENIMIENTO .....      | <b>80</b> |

## **CONTACTOS**

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



**Estimado cliente:**

Este manual contiene toda la información necesaria para un uso y mantenimiento correctos del equipo.

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

# Seguridad

Explicaciones de los pictogramas

4

Advertencias de seguridad para el uso y el mantenimiento

5

## EXPLICACIONES DE LOS PICTOGRAMAS



Lea el manual de instrucciones



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situación peligrosa que podría causar lesiones o muerte.



¡Peligro de incendio!



¡Peligro de descargas eléctricas!



Peligro de quemaduras



Radiación electromagnética: no abra los compartimentos marcados con este símbolo



Consejos e información útil



Véase otro capítulo



Símbolo de puesta a tierra



Símbolo de equipotencial

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO



### Advertencias generales

- El incumplimiento de las normas de seguridad o un uso o mantenimiento distintos de los indicados en este manual invalidan la garantía\* y eximen al fabricante de toda responsabilidad.
- Coloque este aparato fuera del alcance de los niños.
- La limpieza y mantenimiento son tarea del usuario y NO deberán ser realizadas por niños, sobre todo sin la supervisión de un adulto.
- 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 y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación, solicite el uso de recambios originales UNOX.
- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.
- El nivel de emisiones sonoras del equipo es inferior a los 70 dB.



## ¡Peligro de quemaduras y lesiones!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, asegúrese de tocar únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas están muy calientes (temperatura mayor de 60°C / 140°F).
- Por motivos de seguridad, la cocción se lleva a cabo solo con la puerta cerrada. Si se abre la puerta, el horno se detiene temporalmente e indica la situación con un mensaje en el display. Para reanudar la cocción no hay más que cerrar la puerta.
- Para mantener las máximas prestaciones del equipo, se RECOMIENDA NO abrir la puerta durante una cocción, sobre todo si se están utilizando las microondas. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúe la operación muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover y extraer recipientes, accesorios y demás objetos del interior de la cámara de cocción, póngase siempre prendas de protección térmica aptas para tal fin y extreme las precauciones.
- Está terminantemente prohibido apoyar cualquier tipo de bandeja, recipiente caliente/frío u objetos de otro tipo encima del horno, aunque esté apagado. NO acerque al equipo objetos combustibles o sensibles al calor (por ej., elementos decorativos de plástico, mecheros, etc.).
- Es necesario dejar como mínimo 10 cm de espacio libre alrededor del horno.
- Durante los primeros usos, el equipo, debido a la evaporación de ciertos aceites de fabricación, podrá emitir humos

y olores desagradables que irán desapareciendo con los siguientes ciclos de funcionamiento.

- Los líquidos o demás alimentos no se deben calentar en recipientes sellados, porque podrían reventar.
- Para evitar quemaduras, no coloque recipientes llenos de líquidos o productos de cocina que se fundan con el calor a una altura que impida observarlos con facilidad (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- El calentamiento de bebidas puede producir una ebullición eruptiva retardada, de manera que se debe prestar atención al manejar el recipiente.
- Antes del consumo, es necesario mezclar o agitar el contenido de los biberones y de los alimentos homogeneizados en tarro, además de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.
- Utilice solo utensilios y recipientes adecuados para la modalidad de cocción elegida (rápida o tradicional).
- Si se calientan con microondas huevos en su cáscara o huevos duros enteros, podrían reventar incluso una vez terminado el calentamiento.



### Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a las microondas

- No intente hacer funcionar este equipo con la puerta abierta, ya que esto podría provocar una exposición nociva a las microondas. No eluda ni manipule los sistemas de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, y no permita que se acumulen suciedad o restos de detergente en las juntas de estanqueidad.

- No ponga el horno en funcionamiento si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños:
  - en la puerta (curvatura),
  - en las bisagras y sujeciones (rotas o flojas),
  - en las juntas y en las superficies de estanqueidad de la puerta.
- El horno debe ser regulado o reparado únicamente por el personal del servicio técnico oportunamente cualificado.



### Peligro de incendio

- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de cartón, mantenga vigilado el horno, ya que existe riesgo de incendio.
- Si observa que sale humo, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y mantenga la puerta cerrada para extinguir las posibles llamas.
- No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).
- El equipo debe limpiarse a diario, eliminando todos los restos de alimentos. Siga las instrucciones detalladas para la limpieza en la pág. **82**. Si se descuida esta operación, podría producirse un deterioro de las superficies que, a su vez, podría

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

- El aparato no debe limpiarse con chorros de agua vaporizada o a presión.
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).



### ¡Peligro de descargas eléctricas!

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía\* y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales.
- Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:
  - después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos dos minutos);
  - tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
  - estando en perfecta forma psicofísica, tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.).

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

\*Para más detalles, consulte la ► web [www.unox.com](http://www.unox.com), en la sección "Garantía"

# Nociones generales

|  |    |
|--|----|
| Nociones generales                             | 10 |
| Puerto USB                                     | 13 |
| Consejos y advertencias                        | 12 |
| Panel de mandos LCD                            | 14 |
| Cómo ajustar un valor                          | 16 |
| TECNOLOGÍAS UIP (Unox Intelligent Performance) | 17 |

## NOCIONES GENERALES

Este equipo es la fusión de dos tecnologías de vanguardia, combinadas para coexistir en un producto multifunción y versátil que permite aprovechar diversos principios de transmisión del calor: **convección forzada**, **microondas** y **conducción**.

La cocción puede realizarse en dos modalidades:

- **BAKE** ▶ pág. **20** | Útil para cocinar y dorar productos de horno.

- ⊕ Cocción tradicional, que utiliza el calor generado por las resistencias del horno. Por este motivo, la cocción se produce principalmente por **convección forzada** y por **conducción**; comienza por la parte superficial de los alimentos y continúa progresivamente hasta el "corazón", es decir, su parte más interna. En la modalidad **BAKE** se puede aprovechar también la potencia de las **microondas** (en un porcentaje ajustable por el usuario) para acelerar los procesos de cocción.

- **SPEED** ▶ pág. **46** | Útil para calentar rápidamente los alimentos.

- ⊕ Cocción realizada principalmente con **microondas**, es decir, campos electromagnéticos que interactúan directamente con las moléculas de los alimentos cocinados.

De esta manera, la cocción resulta más rápida, porque la energía se transmite directamente a los alimentos, sin calentar los recipientes, como ocurre en un horno tradicional; al mismo tiempo, el calor generado por las resistencias (**convección forzada**) añade una textura crujiente a los productos.

Para obtener los mejores resultados, en la modalidad SPEED se deben utilizar las bandejas SPEED.Plate y las parrillas SPEED.Grid, diseñadas expresamente para esta modalidad de cocción. La bandeja SPEED.Plate, fabricada íntegramente en aluminio de 7 mm de espesor, deberá precalentarse junto al horno para acumular el mayor calor posible, que se transmitirá a los alimentos cocinados (**conducción**).

Las microondas son absorbidas con mayor eficiencia por las moléculas de agua en estado líquido y, en menor medida, por grasas y azúcares.

## CONSEJOS Y ADVERTENCIAS

- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas (máximo de 4,5 kg por bandeja).
- Distribuya las bandejas de manera uniforme en toda la altura de la cámara de cocción, sin superar el número máximo indicado:

▶ **BAKE** - máximo de 3 bandejas

▶ **SPEED** - máximo de 1 bandeja o 1 parrilla.

Si se utiliza la cocción por microondas, se deben utilizar las bandejas SPEED.Plate y las parrillas SPEED.Grid, diseñadas expresamente para esta modalidad de cocción. La bandeja SPEED.Plate, incluida de serie con el equipo, está fabricada íntegramente en aluminio de 7 mm de espesor; deberá precalentarse junto al horno para acumular el mayor calor posible, que se transmitirá por conducción a los alimentos cocinados. La parrilla SPEED.Grid, si es necesaria, deberá adquirirse por separado; se recomienda visitar nuestra web para conocer todos los accesorios disponibles para SPEED.Pro.

- Procure no salar los alimentos directamente en la cámara de cocción; si no se puede evitar, limpie el horno lo antes posible.
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej., alcohol o vino).
- En caso de cocción en modalidad BAKE, se recomienda precalentar siempre el horno para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta; si está activado el precalentamiento SMART.Preheating, lo controlará el equipo de manera completamente autónoma, sin necesidad de que intervenga el usuario (para más información, consulte la pág. 17). Si, en cambio, se desea utilizar un precalentamiento manual, se recomienda ajustarlo con una temperatura al menos 30°C mayor que la de cocción.
- Para mantener las máximas prestaciones del equipo, **se RECOMIENDA NO abrir la puerta durante una cocción, sobre todo si se están utilizando las microondas**. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúe la operación muy lentamente y con cautela, teniendo

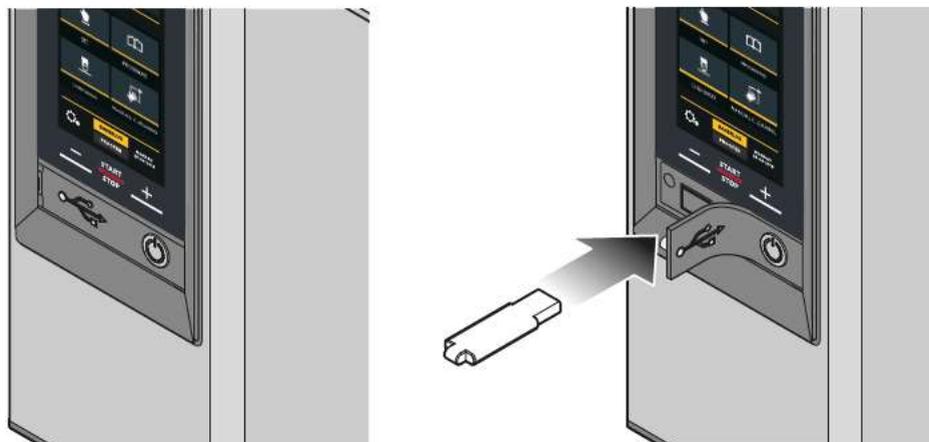
cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.

- Durante la cocción y hasta que se enfríe completamente el horno, tenga cuidado con tocar las partes externas e internas del horno (se podrían alcanzar temperaturas superiores a los 60°C).
- Los líquidos o alimentos que se funden con el calor deben colocarse en recipientes de capacidad adecuada para que, durante la cocción, no puedan rebosar del recipiente en caso de ebullición eruptiva.

## PUERTO USB

01 ► El puerto USB está situado debajo del panel LCD y permite importar o exportar material desde/a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB).

Para la gestión de la memoria USB, consulte el cap. ► **Ajustes** en la pág. 64.



01

## PANEL DE MANDOS LCD

Al encenderse el equipo, aparece la pantalla de la modalidad que se estaba utilizando en el momento del apagado.

Para cambiar de modalidad, toque el icono correspondiente:

- **BAKE** ▶ activa la modalidad BAKE (cocción tradicional)
- **SPEED** ▶ activa la modalidad SPEED (cocción rápida)

Los colores de las pantallas indican la modalidad seleccionada:

- pantallas amarillas ▶ modalidad BAKE (cocción tradicional)
- pantallas verdes ▶ modalidad SPEED (cocción rápida)

### BAKE



**SET** ▶ pág. **21** | permite realizar una cocción en la que el usuario debe ajustar manualmente los parámetros en cada cocción (por ej., temperatura, duración, etc.).



**PROGRAMS** ▶ pág. **40** | permite acceder a una lista de cocciones guardadas previamente con "SET".



**CHEFUNOX** ▶ pág. **43** | este menú sugiere una serie de recetas predefinidas por UNOX, que garantizan un resultado siempre perfecto.



**LAVADO MANUAL** ▶ p. **82** | procedimiento guiado de limpieza manual de la cámara del horno

### SPEED



**SET** ▶ pág. **50** | permite realizar una cocción en la que el usuario debe ajustar manualmente los parámetros en cada cocción (por ej., temperatura, duración, etc.).



**PROGRAMS** ▶ pág. **60** | permite acceder a una lista de cocciones guardadas previamente con "SET".



**SPEEDUNOX** ▶ pág. **61** | este menú sugiere una serie de recetas automáticas predefinidas por UNOX, que garantizan un resultado siempre perfecto.



**LAVADO MANUAL** ▶ p. **82** | procedimiento guiado de limpieza manual de la cámara del horno

## Pantalla de INICIO

Vuelve a la pantalla principal

Permite acceder a la visualización de todas las recetas que se han marcado previamente como favoritas

Los botones conmutan entre la modalidad BAKE (cocciones tradicionales) y la modalidad SPEED (cocciones rápidas)

Temperatura real/ temperatura definida

Vuelve a la página anterior

Con un único panel de mandos, se puede controlar tanto el horno como un fermentador conectado a él, en su caso. Para utilizar el fermentador, toque el icono inferior (PROOFER)



El botón **START STOP** inicia/interrumpe una cocción

Acceso a los menús AJUSTES DEL USUARIO, SERVICIO TÉCNICO, NETWORK, DDC STATS ► cap. "Ajustes" en la pág. 64

### WI-FI (opcional)

activa      no activa



### ETHERNET

activa      no activa



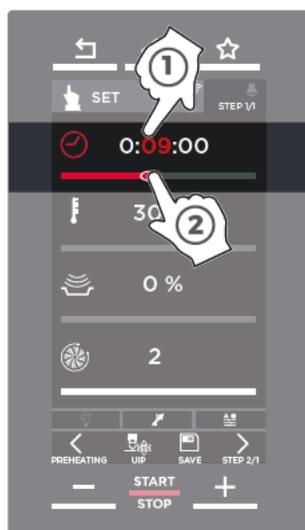
## CÓMO AJUSTAR UN VALOR

### 03 ▶ Arrastrando el cursor

- ① Toque el símbolo del parámetro que desea ajustar: este cambiará de color (en el caso del parámetro “duración”, ajuste por separado las horas, los minutos y los segundos).
- ② Toque la barra horizontal (se iluminará) y desplace el cursor hasta llegar al valor deseado; al cabo de tres segundos desaparecerá el cursor.

### 04 ▶ Mediante los botones

- ① Toque el símbolo del parámetro que desea ajustar: este cambiará de color (en el caso del parámetro “duración”, ajuste por separado las horas, los minutos y los segundos).
- ② Utilice los botones **-** **+** para modificar el valor.



03

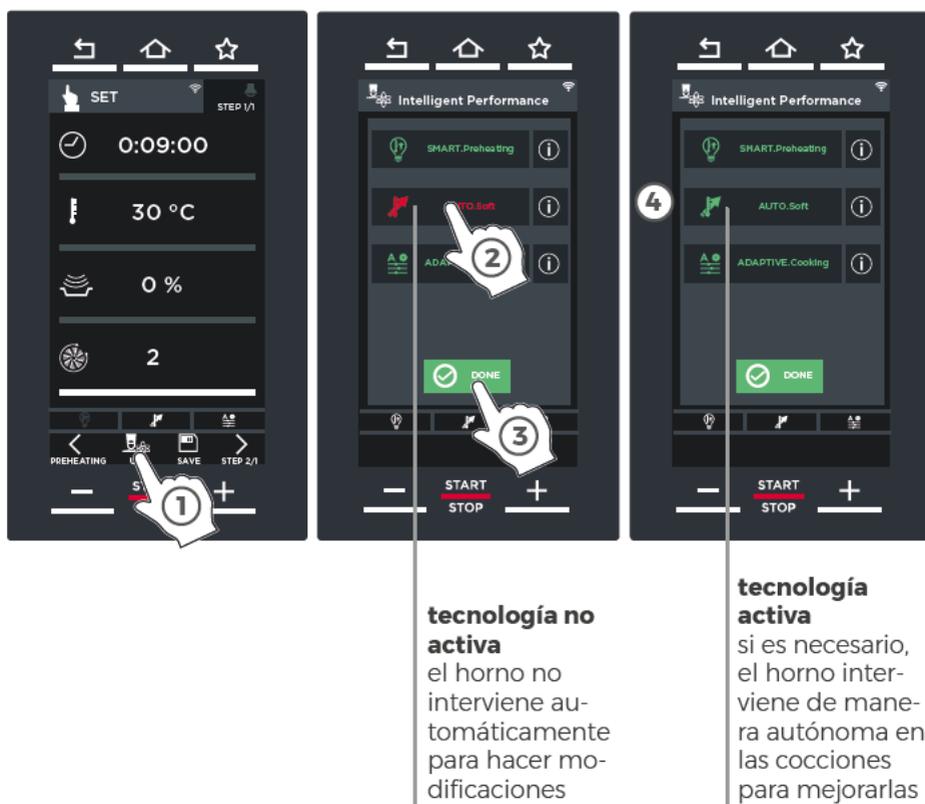


04

## TECNOLOGÍAS UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

**05** ▶ Durante una cocción manual, las tecnologías “UIP”, si están activadas de la manera indicada en la figura, permiten al horno monitorizar constantemente cada proceso de precalentamiento y cocción.

Gracias a este control continuo, el software del horno puede, en caso necesario, **modificar** los ajustes del usuario de manera completamente autónoma: todo esto se traduce en un resultado de cocción siempre perfecto.

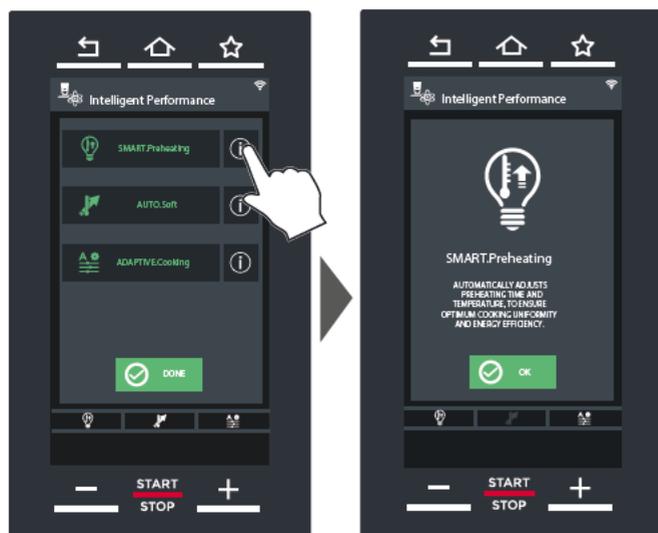


Las tecnologías UIP disponibles son las siguientes:

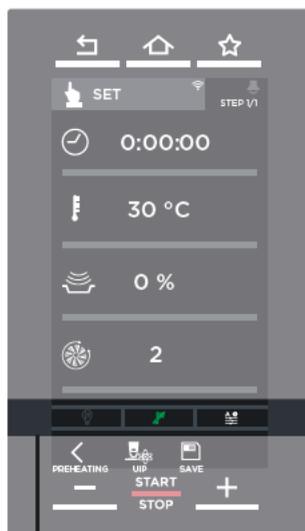
 **SMART.Preheating** ► si está activada, ajusta automáticamente el **tiempo y la temperatura de precalentamiento** para garantizar un máximo nivel de uniformidad de cocción y eficiencia energética.

 **AUTO.Soft** ► si está activada, ajusta automáticamente la **velocidad de aumento de temperatura** para mejorar la uniformidad de cocción en caso de cocciones muy delicadas.

 **ADAPTIVE.Cooking** ► si está activada, optimiza automáticamente **todos los parámetros del proceso de cocción** en función de la cantidad de alimentos enhornada, del tiempo de apertura de la puerta y de los valores registrados por los sensores del horno.



Pulsando el botón se obtiene información sobre la tecnología UIP correspondiente



Durante una cocción, el aspecto de los iconos de la parte inferior del horno ofrece información sobre las tecnologías UIP



**ICONO GRIS** ► la tecnología UIP correspondiente **NO** está activada, así que no intervendrá en ningún caso para mejorar la cocción



**ICONO VERDE** ► la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento está interviniendo en la cocción



**ICONO BLANCO** ► la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento **NO** está interviniendo en la cocción

# Uso | Bake

## cocciones tradicionales

SET 21

PROGRAMS 40

CHEFUNOX 43

**02** ▶ La modalidad **BAKE** permite realizar cocciones tradicionales que aprovechan principalmente el calor generado por las resistencias. Está indicada para productos de horno que requieren tiempos de cocción largos y para dorar su superficie.

Si es necesario, para acelerar el proceso de cocción, **se puede añadir al calor de las resistencias el uso de las microondas**, en un porcentaje ajustable por el usuario (se recomienda un porcentaje del 20% - 30%). La cocción puede realizarse:



### en modo manual (SET)

▶ pág. **21** el usuario debe ajustar todos los parámetros de cocción;



### con recetas guardadas previamente (PROGRAMS)

▶ pág. **40** el usuario puede acceder a una lista de recetas guardadas previamente e iniciar la que mejor se ajuste a sus preferencias;



### con recetas automáticas predefinidas (CHEFUNOX)

▶ pág. **43** el usuario puede acceder a una lista de recetas automáticas predefinidas por UNOX e iniciar la que mejor se ajuste a sus preferencias.



## SET | cocciones manuales

### Cómo acceder

En esta sección se explica:

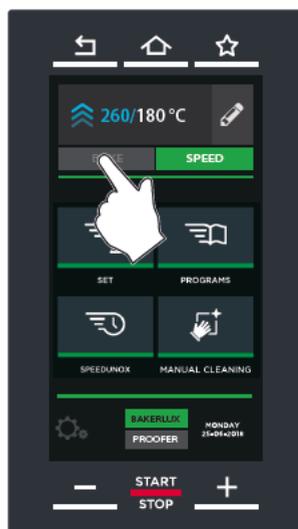
- qué es una cocción manual  
▶ pág. **22**
- cómo ajustar sus parámetros  
▶ pág. **26**
- cómo iniciarla sin guardarla  
▶ pág. **29**
- cómo iniciarla después de guardarla ▶ pág. **30**
- qué ocurre al terminar la cocción ▶ pág. **39**



**08** ▶ Si, al encenderse el equipo, aparece la pantalla de la modalidad **SPEED** (cocciones rápidas), significa que ha sido la última modalidad utilizada antes del apagado del equipo.

Para cambiar a la modalidad **BAKE** (cocciones tradicionales), toque el icono correspondiente

**BAKE**



**08**

## Qué es una cocción manual

En las cocciones manuales, el usuario ajusta, según su propia experiencia, para el precalentamiento y para cada fase, los siguientes parámetros de cocción:



### duración de la cocción

cuánto deben durar el precalentamiento o la cocción  
(en horas : minutos : segundos)



### temperatura en la cámara de cocción

(°C o °F según los ajustes)



### porcentaje de microondas

0 | no se utilizan las microondas

100 | máximo uso de las microondas



### velocidad de los ventiladores

1 | velocidad reducida, recomendada para cocciones delicadas

2 | velocidad máxima



### tecnologías UIP

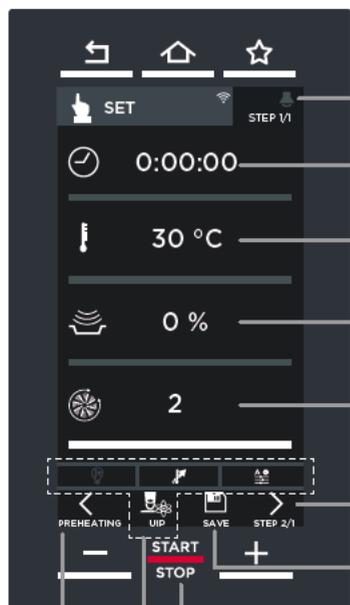
▶ para más detalles, consulte la pág. 17

Cada cocción manual consta siempre de:

- ▶ pág. 24 | un **precalentamiento** automático, de configuración manual o SMART.Preheating (modalidad recomendada);
- ▶ pág. 26 | **hasta nueve fases** (pasos) de cocción, cada una de las cuales puede estar caracterizada por parámetros de cocción distintos. El equipo controla automáticamente el paso de una fase de cocción a la siguiente, si la hay. A continuación se ofrece un ejemplo:



Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede **iniciar directamente la cocción sin guardarla** ▶ pág. 29 o bien **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción** ▶ pág. 30.



Si se activa la función MULTI.Product, al terminar el paso aparecerán una foto y una nota (por ej.: "añadir aceite") introducidas por el usuario

▶ para más detalles, consulte la pág. 17

**duración de cocción** (horas : minutos : segundos)

**temperatura** en la cámara

**porcentaje** de microondas

**velocidad de los ventiladores**

accede a la configuración de los pasos siguientes a los mostrados

guarda una cocción después de ajustar sus parámetros o al terminar

inicia la cocción configurada

tecnologías UIP

▶ para más detalles, consulte la pág. 17

accede a la configuración del precalentamiento o al paso anterior

## Pre calentamiento

La mayoría de las cocciones requiere un pre calentamiento, opcional, pero siempre recomendado, para obtener mejores resultados de cocción.

El pre calentamiento se puede configurar de dos maneras:

- utilizando la tecnología UIP y activando el pre calentamiento **SMART.Preheating** (modalidad recomendada) ► el equipo controlará el pre calentamiento de forma completamente autónoma, sin necesidad de que intervenga el usuario;
- en **modo manual** ► el usuario debe ajustar manualmente la temperatura de pre calentamiento.

Independientemente de la modalidad elegida, después de iniciar una cocción, si es necesario, se puede interrumpir el pre calentamiento en cualquier momento y pasar a la fase 1 (paso 1) ► **pág. 34**

### 10 ► Configurar un pre calentamiento en modo manual

- ① Toque el icono "PRECALENTAMIENTO | PREHEATING": aparecerá la pantalla de configuración.
- ② Ajuste los parámetros de pre calentamiento:
  - **tiempo** ► si se define un tiempo, al alcanzarse la temperatura ajustada, el horno la mantiene durante el tiempo definido en lugar de pasar inmediatamente a la fase siguiente (paso 1);
  - **temperatura** ► se recomienda pre calentarse siempre el horno a una temperatura al menos 30-50°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- ③ Pase a la configuración de la fase 1 (paso 1). Para que una cocción pueda comenzar, habrá que configurar como mínimo una fase.

### 11 ► Activar un pre calentamiento SMART.Preheating (modalidad recomendada)

Si se activa la función SMART.Preheating, el equipo controlará todo el pre calentamiento de forma completamente autónoma, sin necesidad de que intervenga el usuario ► para más detalles sobre las tecnologías UIP, consulte la **pág. 17**.



## 10 Precaentamiento manual



## 11 Precaentamiento SMART.Preheating

## Configuración e inicio de la cocción

### 12 ▶ Configurar una o varias fases de cocción

- ① Ajuste los parámetros de cocción de la fase 1 según sus necesidades:
  - **duración de cocción**
  - **temperatura**
  - **porcentaje** de microondas
  - **velocidad de los ventiladores**
  - **función** MULTI.Product ▶ para más detalles, consulte la pág. **17**.
- ② Para obtener siempre resultados de cocción perfectos, se pueden utilizar las tecnologías UIP ▶ para más detalles, consulte la pág. **17** o introducir notas (por ej., “añadir aceite”) al final de los pasos configurados ▶ pág. **28**.
- ③ Si es necesario, configure de la misma manera más fases de cocción, hasta un máximo de nueve. Cada una de ellas puede estar caracterizada por parámetros de cocción distintos. El equipo controla automáticamente el paso de una fase de cocción a la siguiente, si la hay.

Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede:

- **iniciar directamente la cocción sin guardarla** ▶ pág. **29**  
en este caso, los parámetros ajustados no quedarán memorizados y habrá que volver a introducirlos para cada cocción;
- **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción** ▶ pág. **30**  
de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.



PRECALENTAMIENTO

! 180°C

STEP 1

⌚ 00:15:00

! 165°C

🌀 20%

🌀 1

STEP 2

⌚ 00:03:00

! 175°C

🌀 70%

🌀 2

Pasos del 3 al 9 no utilizados

STOP

12

ejemplo de ajuste de parámetros

## A | Rango de los parámetros

|              |   |
|--------------|---|
| Duración     | de 0 a 9 horas, 59 minutos, 59 segundos; después de este valor, si se sigue pulsando el <b>+</b> se pasa a la modalidad "INFINITO" (funcionamiento continuo del horno). |
| Temperatura  | de 30°C a 260°C   |
| Microondas   | de 0 (no se utilizan las microondas) a 100%   |
| Ventiladores | 1   velocidad reducida, recomendada para cocciones delicadas<br>2   velocidad máxima  |

## B | MULTI.Product



La función MULTI.Product permite seleccionar una **foto** y escribir una **nota** que aparecerán al final de la fase para la que se ha activado la función.

- 1 Con las flechas <y> consulte el paso al final del cual se desea que aparezca la pantalla de la nota (en el ejemplo, el paso 1). Toque el icono blanco.
- 2 3 Seleccione la foto que se desea que aparezca.
- 4 5 6 Escriba el texto de la nota, por ejemplo: "Añadir aceite | Add oil".
- 7 Confirme con "OK".
- 8 Ahora el icono estará en verde para indicar que la función está activa para el paso 1.
- 9 Al final del paso 1 aparecerá la pantalla configurada.

## Iniciar directamente la cocción sin guardarla

**13** ▶ Para iniciar inmediatamente la cocción, toque el botón **START STOP**; en este caso, los parámetros ajustados no quedarán memorizados y habrá que volver a introducirlos para cada cocción. A continuación, vaya a la pág.

**33.**

**+** Al finalizar el tiempo definido, se puede guardar la receta de todos modos pulsando el botón “GUARDAR | SAVE”, véase la fig. **13**.



**13**

### C | Detalles



#### Bloqueo del display

Si la puerta del horno está abierta, la pantalla de al lado avisa de que no se puede utilizar el display por motivos de seguridad.

Al cerrarse la puerta o al mantener pulsado el botón “inicio”, el display vuelve a estar operativo.

Para desactivar el bloqueo, es necesario acceder al menú AJUSTES DEL USUARIO (consulte la pág.

**71**).

## Guardar la cocción configurada e iniciarla

Guardar una cocción sirve para poder reutilizarla en el futuro todas las veces que sea necesario, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros en cada ocasión.

El guardado puede realizarse:

- **inmediatamente después de ajustar los parámetros** de cocción (duración, temperatura, etc.). En este caso, luego iníciela pulsando el botón ;
- **al terminar la cocción**, pulsando el botón “GUARDAR | SAVE”, véase la fig. .

**14** ▶ Para guardar la receta recién configurada:

① pulse el botón “GUARDAR | SAVE”.

**15** ▶ En la pantalla que aparece:

② asigne **un nombre** a la receta (por ej., CROISSANT);

③ asigne a la receta **una de las fotos** disponibles;

④ asigne a la receta **una de las bandejas** disponibles;

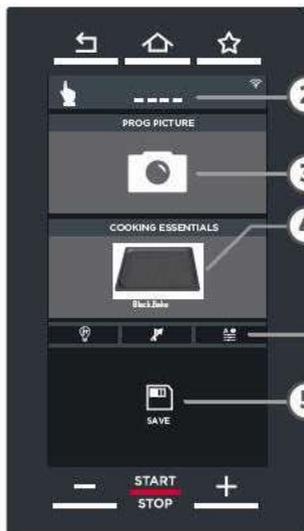
⑤ pulse el botón “GUARDAR | SAVE” para guardar la cocción con los parámetros (nombre, foto, etc.) ajustados;

⑥ toque la **posición** en la que desea guardar la cocción (por ej. la posición bajo la cocción “BIGNE” (petisús)). Si se toca una posición ya ocupada, el programa solicita la autorización para sobrescribir la receta.

Abajo:

- las flechas  desplazan los 16 **grupos** disponibles;
- las flechas  desplazan las 16 **posiciones** disponibles en el grupo.

La cocción se ha guardado con los ajustes realizados. Para iniciarla en otro momento, acceda al menú PROGRAMS (programas) ▶ pág. **40**



**Nombre** de la receta

**Foto** asignada

**Bandeja** asignada

**Tecnologías UIP** asignadas durante el ajuste de los parámetros

**Guarda** los ajustes

14



Asignar un **nombre** a la receta



Asignar una **foto** a la receta



Asignar una **bandeja** a la receta



**Guardar** los ajustes



Asignar una **posición** a la receta

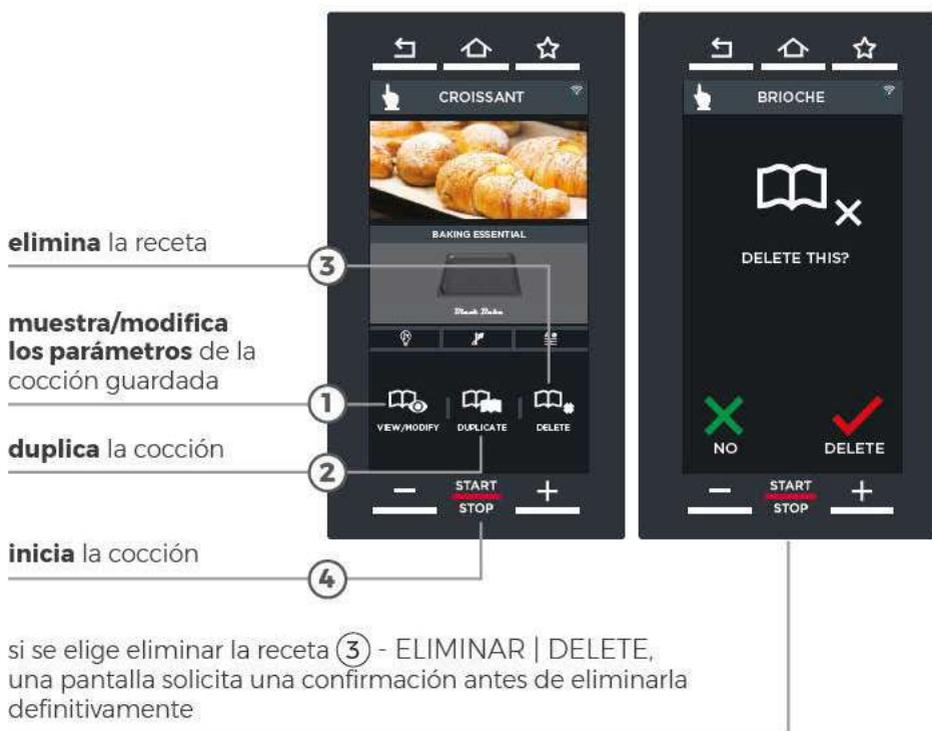


La receta se ha memorizado correctamente

15

15 ▶ Tocando una de las opciones de la lista, aparecerá una pantalla que permite:

- 1 **consultar/modificar** los parámetros de la cocción guardada;
- 2 **duplicar** la cocción (para crear otra con parámetros similares);
- 3 **eliminar** la cocción guardada: en este último caso se solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente;
- 4 **iniciar** la cocción con el botón **START STOP**. A continuación, vaya a la pág. 33.



## Qué ocurre tras el inicio de la cocción...

Después de iniciarse la cocción, dependiendo de los ajustes realizados previamente, podrían darse tres situaciones distintas:

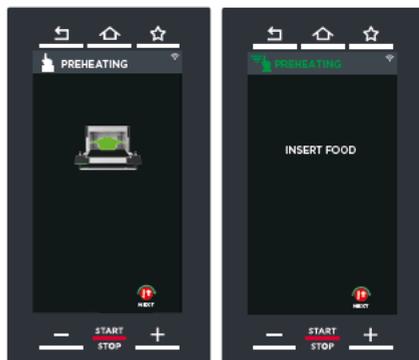
- ▶ pág. 33 | **precalentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario;**
- ▶ pág. 34 | **se inicia un precalentamiento automático, manual o SMART.Preheating;**
- ▶ pág. 36 | **se inicia un enfriamiento de la cámara.**

### 17 ▶ **Precalentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario**

Si, al iniciarse una cocción, el horno se encuentra ya a la temperatura ideal para el programa configurado o seleccionado, el horno no llevará a cabo el precalentamiento o el enfriamiento de la cámara, sino que mostrará la pantalla de al lado, que sugiere al usuario que enhorne inmediatamente los alimentos que desea cocinar.

Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas

▶ **pág. 38.**



modalidad BAKE    modalidad SPEED

## ► **Pre calentamiento automático, manual o SMART.Preheating**

El pre calentamiento se activa siempre si la cámara de cocción se encuentra a una temperatura inferior a la definida para la primera fase de cocción.

Si durante la configuración:

- NO se ha configurado ningún pre calentamiento, ni manual ni SMART.Preheating, comienza de todos modos una fase de **pre calentamiento automático** de la cámara, que termina al alcanzarse la temperatura definida para la fase 1;
- se ha configurado un pre calentamiento **manual** o se ha activado un pre calentamiento **SMART.Preheating**, este termina al alcanzarse la temperatura definida por el usuario (pre calentamiento manual) o de modo automático, gestionado por el software que controla el horno (pre calentamiento SMART.Preheating).

En ambos casos, no enforme inmediatamente los alimentos que desea cocinar; espere al final de esta fase, que se indica con una señal acústica o con la pantalla correspondiente.

Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ► **pág. 38.**

⊕ En caso necesario, siempre se puede interrumpir un pre calentamiento en curso y pasar inmediatamente a la primera fase prevista; sin embargo, una vez interrumpido, NO se puede reactivar.

Para interrumpir un pre calentamiento:

- manual ► pulse el botón  SKIP PRE.
- SMART.Preheating ► pulse el botón  para pasar al pre calentamiento manual, y luego bloquéelo con el botón  SKIP PRE.

⊕ NO se puede cambiar un pre calentamiento manual en curso por uno SMART.Preheating.

## ▶ precalentamiento automático o manual

Tiempo estimado para que termine el precalentamiento sumado al tiempo total de la cocción

Tiempo ajustado para el precalentamiento, modificable directamente desde la pantalla

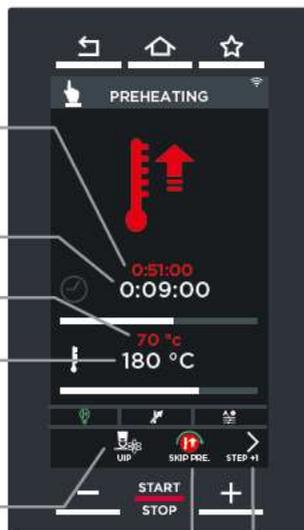
Temperatura en la cámara

Temperatura ajustada

Acceso a la configuración de las tecnologías UIP ▶ para más detalles, consulte la pág. 17

**Omite el precalentamiento** e inicia inmediatamente la cocción

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



La pantalla indica que el precalentamiento ha terminado; enhorne los alimentos que desea cocinar.

## ▶ precalentamiento SMART.Preheating

Temperatura en la cámara

Temperatura ajustada

Tiempo que falta para que termine el precalentamiento (estimación) o porcentaje de progreso

Acceso a la configuración de las tecnologías UIP ▶ para más detalles, consulte la pág. 17

Cambia el precalentamiento SMART.Preheating en curso por el manual

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



**► Enfriamiento manual o SMART.Preheating**

Si la temperatura efectiva registrada en la cámara es mayor que la ajustada (por ejemplo, porque el horno ha terminado recientemente una cocción a una temperatura muy superior a la deseada para el precalentamiento del horno), el horno empieza a enfriarla mediante el uso de los ventiladores.

Para acelerar la operación, una pantalla sugerirá al usuario que abra la puerta (en este caso, es completamente normal que los ventiladores sigan funcionando aunque esté abierta la puerta).

Espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ► **pág. 38**.

## ► enfriamiento manual

Tiempo estimado para que termine el enfriamiento sumado al tiempo total de la cocción

Tiempo que falta para que termine el enfriamiento (estimación)

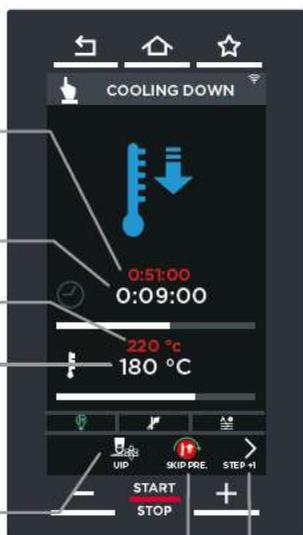
Temperatura en la cámara

Temperatura ajustada

Cambia el enfriamiento manual en curso por el SMART.Preheating

Omite el enfriamiento e inicia inmediatamente la cocción

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



La pantalla indica que el enfriamiento ha terminado; enhorne los alimentos que desea cocinar.

## ► enfriamiento SMART.Preheating

Temperatura en la cámara

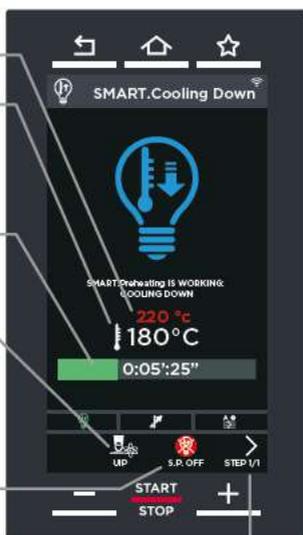
Temperatura ajustada

Tiempo que falta para que termine el enfriamiento (estimación) o porcentaje de progreso

Acceso a la configuración de las tecnologías UIP

Cambia el enfriamiento SMART.Preheating en curso por el manual

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



## Cocción en curso

20 ▶ La cocción está en curso. Si desea interrumpir antes de tiempo la cocción, mantenga pulsado el botón **START/STOP** (unos 4-5 segundos).

**Cocción en curso**  
tiempo restante > 15 seg.

**Cocción en curso**  
tiempo restante < 15 seg.

**Cocción terminada**  
tiempo restante < 5 seg.

Tocando el centro del círculo, aparece la hora de fin de cocción (en este ejemplo, los alimentos estarán hechos a las 11:48)

Tiempo que falta para que termine la cocción en curso

Tiempo que falta para que termine la fase (paso) en curso

**Indica y permite la modificación simultánea de los parámetros** de la receta en curso

En esta pantalla se pueden **realizar modificaciones provisionales** de la cocción en curso



**ICONO GRIS** ▶ la tecnología UIP correspondiente **NO** está activada, así que no intervendrá en ningún caso para mejorar la cocción

**ICONO VERDE** ▶ la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento está interviniendo en la cocción

**ICONO BLANCO** ▶ la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento **NO** está interviniendo en la cocción

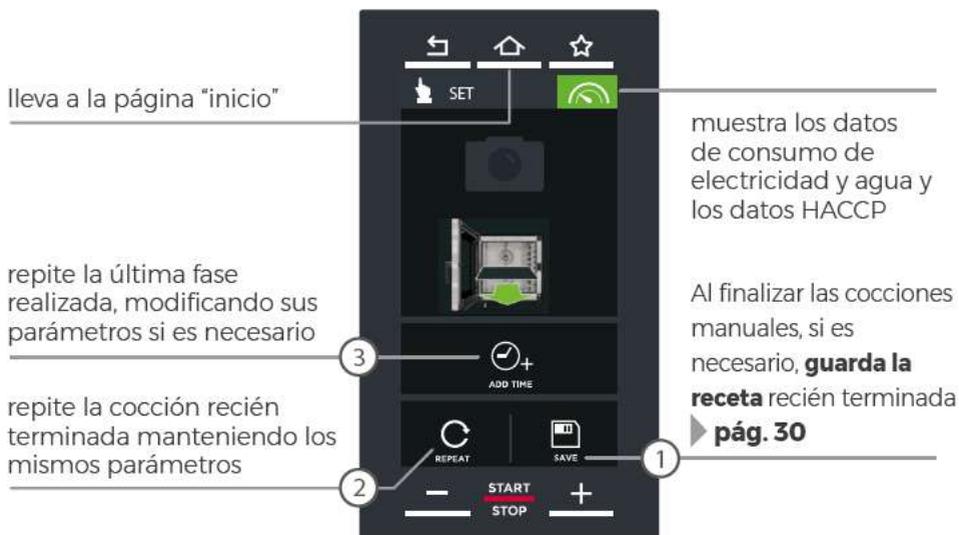
## Fin de la cocción

21 ► La cocción termina cuando se agota el tiempo definido: se indica con una señal acústica y con la aparición de la pantalla mostrada en la figura.

La pantalla permite:

- ① **guardar** la cocción recién terminada, si no se ha hecho aún ► **pág. 30**;
- ② **repetir la cocción** recién terminada, modificando sus parámetros si es necesario;
- ③ **repetir la última fase** realizada, modificando sus parámetros si es necesario.

Si no desea guardar o repetir la cocción, pulse el botón "inicio" para volver a la página principal.





## PROGRAMS | recetas guardadas

### Cómo acceder

En esta sección se explica:

- qué es una receta guardada  
▶ pág. 41
- cómo cargar e iniciar una receta guardada ▶ pág. 41
- cómo cambiar los parámetros de una receta guardada ▶ pág. 42



**muestra** los parámetros de la receta

**duplica** la receta

**inicia** la receta

**elimina** la receta

## Recetas guardadas

El usuario puede acceder a una lista de recetas guardadas previamente utilizando "SET" e iniciar la que mejor se ajuste a sus preferencias: esto garantiza resultados siempre perfectos y elimina la necesidad de ajustar los parámetros cada vez que se use.

### Cargar e iniciar una receta guardada

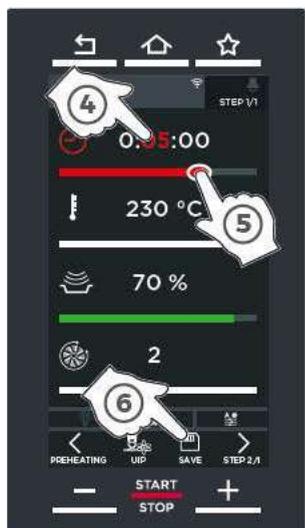
22 ▶

- ① Toque el icono "PROGRAMS"; se abrirá la lista de las cocciones guardadas previamente por el usuario utilizando "SET | cocciones manuales".  
Abajo:
  - las flechas  y  desplazan los 16 **grupos** disponibles;
  - las flechas  y  desplazan las **cocciones** guardadas en el grupo.
- ② Tocando una de las recetas de la lista (por ej., croissant), aparecerá una pantalla que permite:
  - Ⓐ **consultar/modificar** los parámetros de la receta guardada;
  - Ⓑ **duplicar** la receta (para crear otra con parámetros similares);
  - Ⓒ **eliminar** la receta guardada: en este último caso se solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente;
  - Ⓓ **iniciar** la receta pulsando el botón **START** 
- ③ Después de iniciarse la receta, según los parámetros configurados en ella, podrían aparecer tres pantallas distintas.
  - ▶ pág. 41 | **precalentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario** ▶  
enhorne inmediatamente los alimentos que se van a cocinar;
  - ▶ pág. 34 | **se inicia un precalentamiento automático, manual o SMART. Preheating** ▶ espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar;
  - ▶ pág. 36 | **se inicia un enfriamiento de la cámara** ▶ espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar.
- ④ Al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas de la receta ▶ **pág. 38**.
- ⑤ La cocción termina cuando se agota el tiempo previsto por la receta: se indica con una señal acústica y con la aparición de la pantalla ▶ explicación detallada **pág. 39**

## Cambiar los parámetros de una receta guardada

22

- 1 2 Acceda a la receta que desea modificar;
- 3 toque el icono de consulta/modificación de los parámetros;
- 4 5 modifique los parámetros deseados de la manera descrita previamente;
- 6 7 guarde los cambios realizados; estos serán permanentes, es decir, modifican definitivamente la receta.



Este procedimiento modifica permanentemente la receta guardada. Por el contrario, los cambios realizados durante la cocción son provisionales, es decir, se aplican solo a la cocción en curso, pero no modifican la receta original guardada.



## CHEFUNOX recetas automáticas

### Cómo acceder

En esta sección se explica:

- qué es una receta automática CHEFUNOX ► pág. **43**
- cómo cargar e iniciar una receta automática CHEFUNOX ► pág. **44**



## Recetas automáticas CHEFUNOX

Esta sección contiene las recetas predefinidas por UNOX: solo hay que:

- seleccionar la **categoría** (por ej., PANADERÍA FRESCA | FRESH BAKERY)
- seleccionar el **tipo de alimento** que se desea cocinar (por ej., BOLLLOS | BUN)
- introducir las características del alimento que se desea cocinar
- iniciar la cocción.

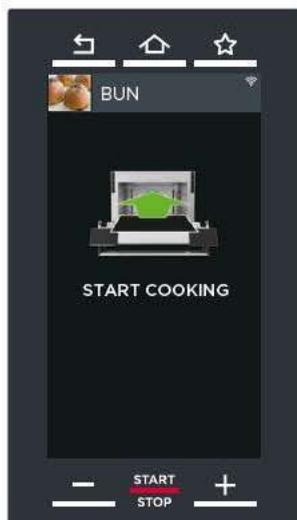
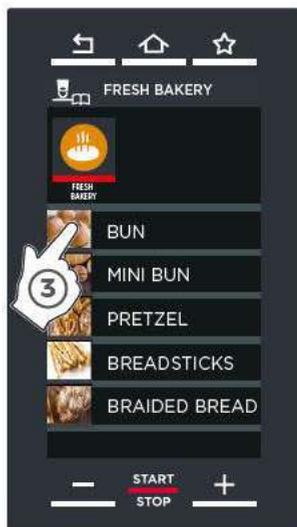
El resultado será siempre excelente.

## Cargar e iniciar una receta automática CHEFUNOX

23 ▶

- ① Toque el icono “CHEFUNOX”;
- ② seleccione la categoría a la que pertenece alimento que se desea cocinar, eligiéndola entre las disponibles:
  - pastelería fresca o congelada;
  - panadería fresca o congelada;
  - aperitivos frescos o congelados.
- ③ seleccione el tipo de alimento que se desea cocinar (por ej., BOLLLOS | BUN);
- ④ El horno propone que se introduzcan datos para personalizar la cocción (no siempre aparecerán todos los de la lista, depende del tipo de alimento):
  -  **peso** ▶ indique el peso en gramos de los alimentos que se van a cocinar
  -  **grosor** ▶ indique el grosor de los alimentos que se van a cocinar
  -  **grado de cocción por fuera:** dorado leve (LIGHT) - dorado medio (MED) - dorado crocante (BROWN). El grado de cocción por fuera también se puede ajustar desplazando el cursor hasta la temperatura deseada.
- ⑤ Inicie la cocción pulsando el botón **START**/**STOP**. Después de iniciarse la cocción, dependiendo de los ajustes previstos por la receta, podrían darse tres situaciones distintas:
  - ▶ pág. **44** | **precalentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario** ▶ enhorne inmediatamente los alimentos que se van a cocinar;
  - ▶ pág. **34** | **se inicia un precalentamiento automático, manual o SMART.Preheating** ▶ espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar;
  - ▶ pág. **36** | **se inicia un enfriamiento de la cámara** ▶ espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar.

- ⑥ Al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas de la receta ► **pág. 38**.
- ⑦ La cocción termina cuando se agota el tiempo previsto por la receta: se indica con una señal acústica y con la aparición de la pantalla ► explicación detallada **pág. 39**



# Uso | Speed

## cocciones rápidas

SET

50

PROGRAMS

60

CHEFUNOX

61

02 ► La modalidad **SPEED** permite cocinar rápidamente los alimentos utilizando las **microondas** y las resistencias (**cocción por convección forzada**).

Para obtener los mejores resultados, utilice las bandejas SPEED.Plate y las parrillas SPEED.Grid, diseñadas expresamente para esta modalidad de cocción. La bandeja SPEED.Plate, incluida de serie con el equipo, está fabricada íntegramente en aluminio de 7 mm de espesor; deberá precalentarse junto al horno para acumular el mayor calor posible, que se transmitirá por conducción a los alimentos cocinados, dándoles una textura crujiente. La parrilla SPEED.Grid, si es necesaria, deberá adquirirse por separado; se recomienda visitar nuestra web para conocer todos los accesorios disponibles para SPEED.Pro.

Esta modalidad está indicada para productos de horno que requieren tiempos de cocción cortos y para calentarlos rápidamente.

La cocción puede realizarse en modo:



### en modo manual (SET)

▶ pág. 50

el usuario debe ajustar todos los parámetros de cocción;



### con recetas guardadas previamente (PROGRAMS)

▶ pág. 60

el usuario puede acceder a una lista de recetas guardadas previamente e iniciar la que mejor se ajuste a sus preferencias;



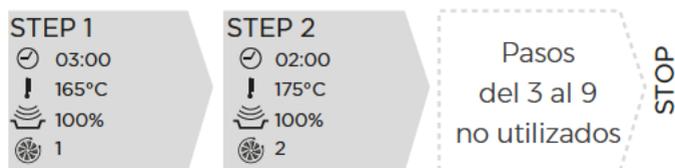
### con recetas automáticas predefinidas (SPEEDUNOX)

▶ pág. 61

el usuario puede acceder a una lista de recetas automáticas predefinidas por UNOX e iniciar la que mejor se ajuste a sus preferencias.

Cada cocción manual puede tener **hasta nueve fases** (pasos) de cocción, cada una de las cuales puede estar caracterizada por parámetros de cocción distintos. El equipo controla automáticamente el paso de una fase de cocción a la siguiente, si la hay.

A continuación se ofrece un ejemplo:



Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede **iniciar directamente la cocción sin guardarla** o bien **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción**.

① Si, al encenderse el equipo, aparece la pantalla de la modalidad **BAKE** (cocciones tradicionales), significa que ha sido la última modalidad utilizada antes del apagado del equipo. Para cambiar a la modalidad **SPEED** (cocciones rápidas), toque el icono correspondiente 

② Aparece una pantalla que sugiere que se introduzca la bandeja o parrilla adecuada para el uso de las microondas (**SPEED.Plate** o **SPEED.Grid**).

③ Después de la solicitud, confirme con .

Aparece una pantalla en la que se puede seleccionar la **temperatura** que se desea que el horno mantenga a la espera del inicio de una cocción. Cada temperatura está indicada para tipos específicos de alimentos; tocando el símbolo "INFO" se obtiene información sobre los alimentos que se pueden cocinar con la temperatura seleccionada. Se puede evitar que aparezca esta pantalla accediendo al menú "Ajustes del usuario" ▶ Opciones ▶ Speed ▶ Temperatura de stand by predeterminada y ajustando el parámetro con un valor distinto de "PREGUNTAR CADA VEZ | ASK EVERYTIME" ▶ para más detalles, consulte la pág. **73**.

④ La pantalla que aparece muestra el aumento progresivo de la temperatura (en el ejemplo, la temperatura real es de 180°C y está subiendo hasta alcanzar los 220°C). Para obtener los mejores resultados de cocción, se debe esperar a que termine esta fase de precalentamiento, para enhornar los productos con el horno y la bandeja/parrilla ya calientes.

A continuación, decida entre realizar la cocción:

**en modo manual (SET)** ▶ pág. **50**

**con recetas guardadas previamente (PROGRAMS)** ▶ pág. **60**

**con recetas automáticas predefinidas (SPEEDUNOX)** ▶ pág.

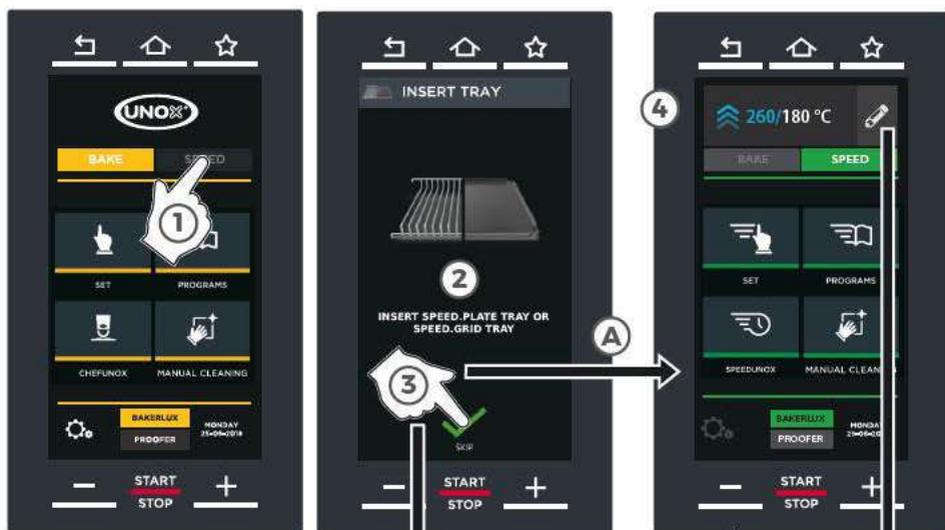
#### D <sup>61</sup> Temperaturas y alimentos

**150 °C** ▶ regeneración

**180 °C** ▶ panadería | pastelería

**220 °C** ▶ hamburguesas | bocadillos

**260 °C** ▶ tostadas | pizzas



una pantalla informativa indica qué alimentos resultan adecuados para la temperatura seleccionada



tocando el símbolo "lápiz" se accede a esta pantalla

esta pantalla aparece solo si, en el menú de ajustes del usuario, se ha seleccionado la opción "preguntar cada vez | ask everytime"

Si la temperatura deseada no estuviese en la lista, se puede ajustar la última opción "PERSONAL | USER" con un valor personalizado (por ej., 140°C), que quedará memorizado.





## SET | cocciones manuales

### Cómo acceder

En esta sección se explica:

- qué es una cocción manual  
▶ pág. **50**
- cómo ajustar sus parámetros, cómo iniciarla sin guardarla o después de guardarla ▶ pág. **29**



## Qué es una cocción manual

En las cocciones manuales, el usuario ajusta, según su propia experiencia, para cada fase, los siguientes parámetros de cocción:



### **duración de cocción**

cuánto deben durar el precalentamiento o la cocción (en minutos: segundos - de 0 a 4 minutos y 59 segundos)



### **temperatura en la cámara de cocción**



### **porcentaje de microondas**

0 | no se utilizan las microondas  
100 | máximo uso de las microondas



### **velocidad de los ventiladores**



### **tecnologías UIP**

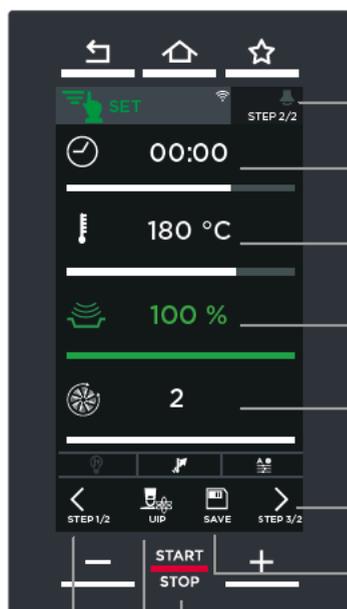
▶ para más detalles, consulte la pág. **17**

Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede:

- **iniciar directamente la cocción sin guardarla** ► en este caso, los parámetros ajustados no quedarán memorizados y habrá que volver a introducirlos para cada cocción.
- **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción** ► de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.



Si se activa la función MULTI.Product, al terminar el paso aparecerán una foto y una nota (por ej.: "añadir aceite") introducidas por el usuario  
► para más detalles, consulte la **pág. 17**



duración de cocción

temperatura en la cámara ajustada previamente

porcentaje de microondas

velocidad de los ventiladores

accede a la configuración de las fases siguientes a la primera configurada

guarda una cocción después de ajustar sus parámetros o al terminar

inicia la cocción configurada

tecnologías UIP

► para más detalles, consulte la **pág. 17**

## Configuración e inicio de la cocción

### 28 ► Configurar una o varias fases de cocción

- ① Seleccione la cocción manual tocando el icono “SET”.
- ② Ajuste los parámetros de cocción según sus necesidades:
  - **duración de cocción**
  - **temperatura** (el horno propondrá la temperatura de cocción SPEED ajustada previamente, pero este valor se puede modificar si es necesario)
  - **porcentaje** de microondas
  - **velocidad de los ventiladores**
  - **función** MULTI.Product ► para más detalles, consulte la pág. **17**
- ③ Para obtener siempre resultados de cocción perfectos, se pueden utilizar las tecnologías UIP ► para más detalles, consulte la pág. **17**.

### Inicio de la cocción

Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede:

- **iniciar directamente la cocción sin guardarla**  
en este caso, los parámetros ajustados no quedarán memorizados y habrá que volver a introducirlos para cada cocción.  
29 ► Para iniciar inmediatamente la cocción, toque el botón **START** **STOP** y vaya a la pág. **56**.
- **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción** ► pág. **54**  
de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

La temperatura es la ajustada previamente en la pantalla de STAND-BY (por ej., 180°C), pero se puede modificar si es necesario. Se recomienda mantener un rango de  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  respecto a ella (por ej., de 170°C a 190°C).



28



29

## Guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción

Guardar una cocción sirve para poder reutilizarla en el futuro todas las veces que sea necesario, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros en cada ocasión.

**30** ▶ Para guardar la receta recién configurada:

① pulse el botón "GUARDAR | SAVE".

**31** ▶ En la pantalla que aparece:

② asigne a la receta **una de las fotos** disponibles;

③ seleccione **el tipo de alimento** (por ej. FRESH SANDWICH - SANDWICH FRESCO);

④ ajuste **el peso** de los alimentos que desea tratar seleccionándolo entre los disponibles (por ejemplo, 240 g);

⑤ pulse el botón "GUARDAR | SAVE" para guardar la cocción con los parámetros (nombre, foto, etc.) ajustados;

⑥ toque la **posición** en la que desea guardar la cocción (por ej. la posición bajo la cocción "SPEED MULTI STEP"). Si se toca una posición ya ocupada, el programa solicita la autorización para sobrescribir la receta.

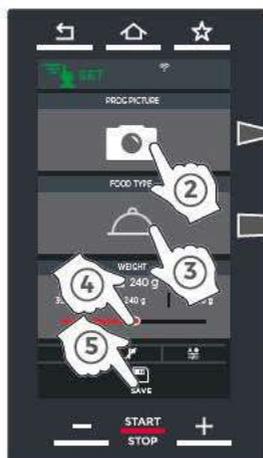
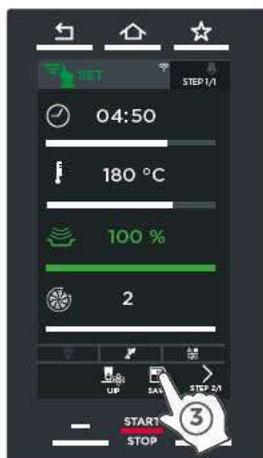
Abajo:

- las flechas  desplazan los 16 **grupos** disponibles;
- las flechas  desplazan las 16 **posiciones** disponibles en el grupo.

La cocción se ha guardado con los ajustes realizados. Para iniciarla en otro momento, acceda al menú PROGRAMS (programas) ▶ pág. **60**

**32** ▶ Para iniciar la cocción recién guardada, solo hay que tocar su nombre. Si la cocción seleccionada incluye:

- **varios pasos**, toque la opción 1 pcs (1 pieza) ▶ se inicia la receta; vaya a la pág. **56**.
- **un solo paso**, seleccione cuántas piezas desea tratar (por ej., 2pcs | 2 piezas) ▶ se inicia la receta; vaya a la pág. **56**.



30

31



Inicio de una cocción con **UN SOLO PASO**

Inicio de una cocción con **MÁS DE UN PASO**

32

## Cocción en curso

Después de pulsar el botón **START** **STOP** o uno de los botones de cantidad de las porciones que se van a introducir, comienza la cocción. Si desea interrumpirla antes de tiempo, mantenga pulsado el mismo botón (unos 4-5 segundos).

Tras el inicio de la cocción, según los ajustes realizados previamente, podrían darse tres situaciones distintas (detalles en la ► pág. **33** |

Nota: las imágenes se refieren a una cocción BAKE (cocción tradicional), pero los conceptos son los mismos):

- **precalentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario**  
► enhorne los alimentos que se van a tratar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ► **33**
- **se inicia un precalentamiento automático, manual o SMART. Preheating** ► espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ► **33**
- **se inicia un enfriamiento de la cámara** ► espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ► **33**

Cocción en curso  
tiempo restante > 15 seg.

Cocción en curso  
tiempo restante < 15 seg.

Cocción terminada  
tiempo restante < 5 seg.

Tiempo que falta para  
que termine la cocción  
en curso

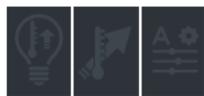
Tiempo que falta para  
que termine la fase  
(paso) en curso

**Indica y permite  
la modificación  
simultánea de los  
parámetros de la  
receta en curso**

Tocando el centro del círculo,  
aparece la hora de fin de  
cocción (en este ejemplo, los  
alimentos estarán hechos a  
las 11:48)



En esta pantalla se  
pueden **realizar  
modificaciones  
provisionales** de la  
cocción en curso



ICONO GRIS ► la tecnología UIP correspondiente NO está activada, así que no interviendrá en ningún caso para mejorar la cocción



ICONO VERDE ► la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento está interviniendo en la cocción

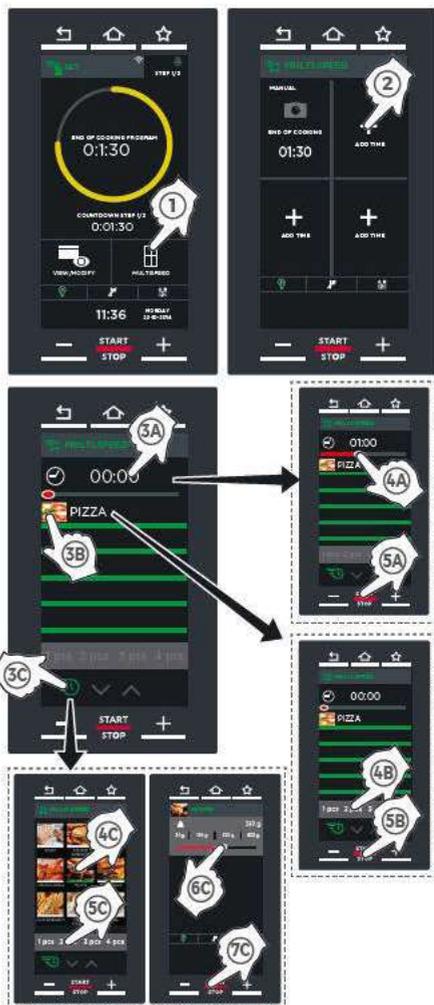


ICONO BLANCO ► la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento NO está interviniendo en la cocción

## E | MULTI.SPEED

Las cocciones, ya sean manuales o automáticas, que incluyen un solo paso permiten añadir alimentos a los que ya se están cocinando si llegan más pedidos. La cámara de cocción Speed pro es muy espaciosa y puede contener hasta 4 productos.

- 1 En el ejemplo, se está realizando una cocción manual. Pulsando el botón MULTI.SPEED, se pueden añadir hasta 4 temporizadores adicionales.
- 2 Pulsando el botón "ADD TIME | AÑADIR TIEMPO", se pueden ajustar los temporizadores deseados.
- 3 Los temporizadores se pueden ajustar en modo:
  - **(A) manual** ▶ ajuste el tiempo deseado **(4)** o pulse el botón **START STOP** **(5)**
  - **(B)** seleccionando una **receta** de la lista ▶ ajuste el número de piezas **(4)** o pulse el botón **START STOP** **(5)**. El número de piezas que se pueden seleccionar depende de los espacios disponibles en la cámara de cocción.
  - **(C)** seleccionando una **receta Speed.UNOX** ▶ ajuste el tipo



de alimento (en el ejemplo, "Muffin") ④, el número de piezas y ⑤ el peso ⑥ y pulse el botón **START STOP** ⑦. El número de piezas que se pueden seleccionar depende de los espacios disponibles en la cámara de cocción. Las recetas MULTI-SPEED requieren el uso de las tecnologías UIP ▶ para más detalles sobre las tecnologías UIP, consulte la pág. 17.



35

35 ▶ Si durante la cocción fuese necesario añadir tiempo, seleccione el temporizador que desea modificar y pulse los botones + o -.

36 ▶ Cuando termina el tiempo ajustado manualmente o previsto por la receta, el display indica que se debe extraer el alimento correspondiente. Al cerrar la puerta, se reanuda la cuenta atrás de los temporizadores que aún no se han agotado.

Los temporizadores libres se pueden volver a utilizar si es necesario, pulsando de nuevo el botón "ADD TIME | AÑADIR TIEMPO".

Temporizador agotado

Temporizador activo (receta)

Temporizador activo (receta Speed. UNOX)



36



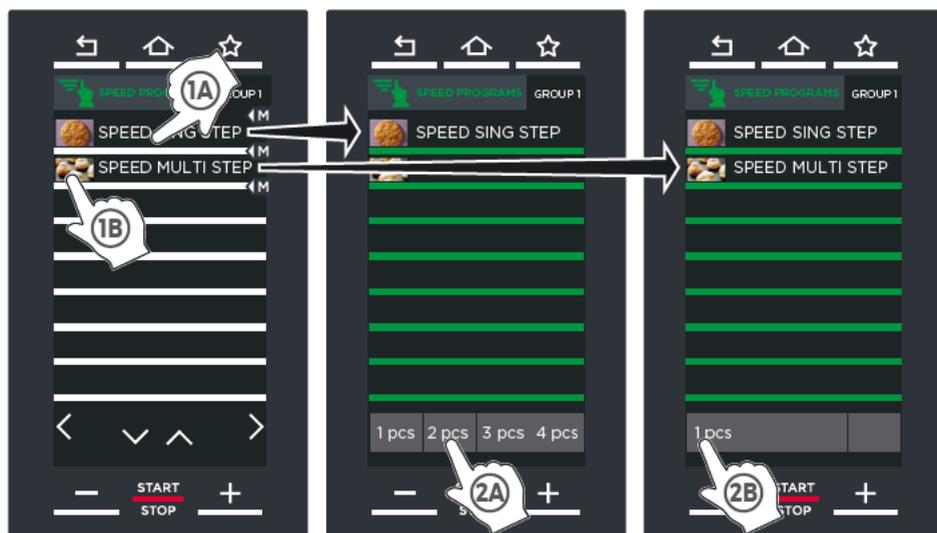
## PROGRAMS | recetas guardadas

El usuario puede acceder a una lista de recetas guardadas previamente utilizando "SET" e iniciar la que mejor se ajuste a sus preferencias: esto garantiza resultados siempre perfectos y elimina la necesidad de ajustar los parámetros cada vez que se use.

37 ▶ Para iniciar la cocción, solo hay que tocar su nombre.

Si la cocción seleccionada incluye:

- varios pasos de cocción, toque la opción 1 pcs (1 pieza) ▶ se inicia la receta (para más información, vaya a la pág. 56.);
- un solo paso de cocción, seleccione cuántas piezas desea tratar (por ej., 2pcs | 2 piezas) ▶ se inicia la receta (para más información, vaya a la pág. 56.).



Inicio de una cocción con **UN SOLO PASO** de cocción

Inicio de una cocción con **MÁS DE UN PASO** de cocción



### Cómo acceder

En esta sección se explica:

- qué es una receta automática SPEEDUNOX  
▶ pág. **61**
- cómo cargar e iniciar una receta automática SPEEDUNOX  
▶ pág. **44**



## Recetas automáticas SPEEDUNOX

Esta sección contiene las recetas predefinidas por UNOX: solo hay que:

- seleccionar el **tipo de alimento** que se desea cocinar (por ej., TOSTADAS | TOASTS)
- introducir el número de unidades que se desea cocinar
- iniciar la cocción.

El resultado será siempre excelente.

## Cargar e iniciar una receta automática SPEEDUNOX

38 ▶

- ① Toque el icono "SPEEDUNOX";
- ② seleccione el **tipo de alimento** que desea cocinar (por ej., TOSTADAS | TOASTS);
- ③ Introduzca el **🔱 número de unidades (uds.)** que se va a cocinar.
- ④ Inicie la cocción pulsando el botón **START STOP**. Después de iniciarse la cocción, dependiendo de los ajustes previstos por la receta, podrían darse tres situaciones distintas:
  - ▶ pág. **33** | **precalentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario** ▶ enhorne inmediatamente los alimentos que se van a cocinar;
  - ▶ pág. **34** | **se inicia un precalentamiento automático, manual o SMART.Preheating** ▶ espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar;
  - ▶ pág. **36** | **se inicia un enfriamiento de la cámara** ▶ espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar.
- ⑤ Al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas de la receta ▶ **pág. 38**.
- ⑥ La cocción termina cuando se agota el tiempo previsto por la receta: se indica con una señal acústica y con la aparición de la pantalla ▶ explicación detallada **pág. 39**



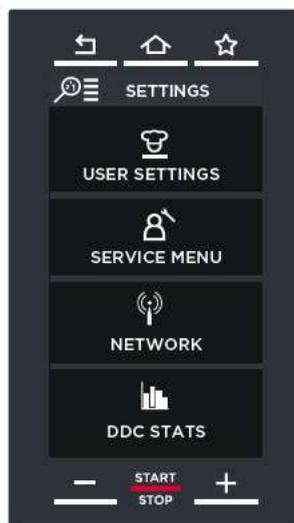
# Ajustes

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Ajustes del usuario      | <b>65</b> |
| Menú de servicio técnico | <b>75</b> |
| Network                  | <b>75</b> |
| DDC Stats                | <b>76</b> |

**39** ► Esta sección permite acceder a los ajustes de los parámetros del horno.

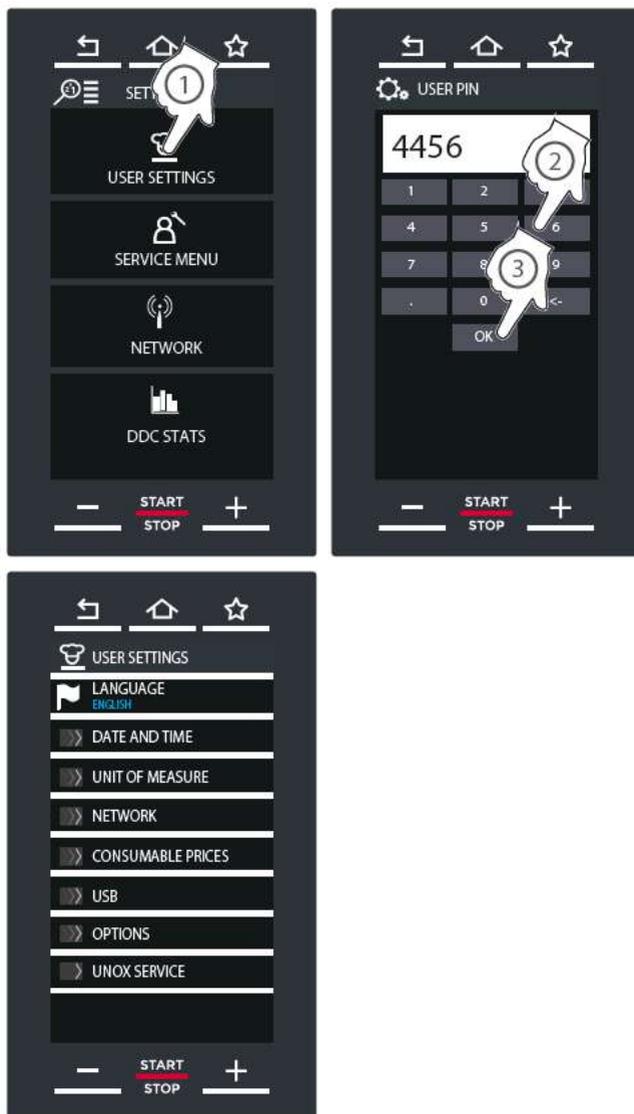
Se dividen en 4 secciones:

- Ajustes del usuario ► pág.**65**
- Menú de servicio técnico ► pág.**75**
- Network ► pág.**75**
- DDC Stats ► pág.**76**



## AJUSTES DEL USUARIO | USER SETTINGS

40 ► A la sección “AJUSTES DEL USUARIO | USER SETTINGS” puede acceder cualquier operador introduciendo la contraseña “4456” y confirmando con “OK”.



## Idioma

41 ► Permite seleccionar el idioma que se utilizará para todos los textos de los menús. La lista de los idiomas disponibles se puede desplazar con las flechas  y .

Para seleccionar el idioma deseado, solo hay que tocarlo.

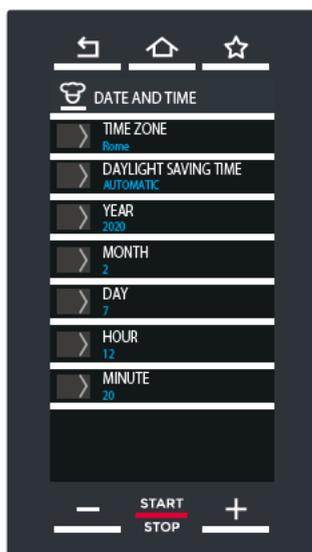
## Fecha y hora

42 ► Permite modificar los ajustes de fecha y hora del horno. Es necesario:

- ajustar el **Huso horario | Time zone**, haciendo clic en la zona geográfica correspondiente y seleccionando el país, desplazando la lista con las flechas  y .
- especificar si, actualmente, está en vigor el **horario de invierno** (también llamado hora solar) o el de **verano** (también llamado hora legal); como alternativa, con la opción "AUTOMÁTICO" se actualiza por sí solo;
- ajustar **la hora**, el **año**, el **mes** y el **día** actuales.



41



42

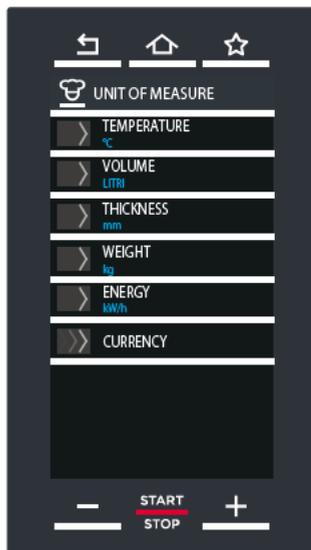
## Unidad de medida

43 ► Permite seleccionar la unidad de medida:

- de la **temperatura** (°C-°F);
- del **volumen** (litros - galones);
- del **grosor** (mm o pulgadas);
- del **peso** (kg o libras);
- de la **energía** (kWh o BTU).

También permite seleccionar la **moneda corriente** (€, \$, etc.) y, desde este menú, ajustar:

- si el símbolo de la moneda debe ir detrás o delante del valor (posición símbolo | symbol position);
- si utilizar el punto “.” o la coma “,” en los números decimales (símbolo decimal | decimal sign).



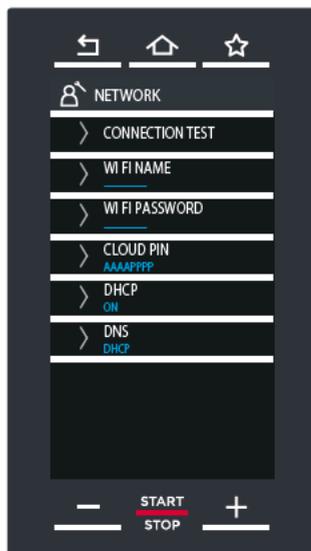
43

## Network

44 ► Permite conectar el horno a internet gestionando la conexión WI-FI o Ethernet.

### Cloud PIN

El código PIN sirve para conectar el horno a DDC.unox.com y a la aplicación. Cada horno posee uno específico y ya está configurado. Se puede modificar el código PIN para vincularlo a una cuenta DDC personal; en este caso, hay que volver a asociar el horno.



44

## Costes de los consumibles

45 ▶ Permite introducir los costes de la **energía eléctrica** y del **agua** (la moneda es la seleccionada en la sección “Unidad de medida”).

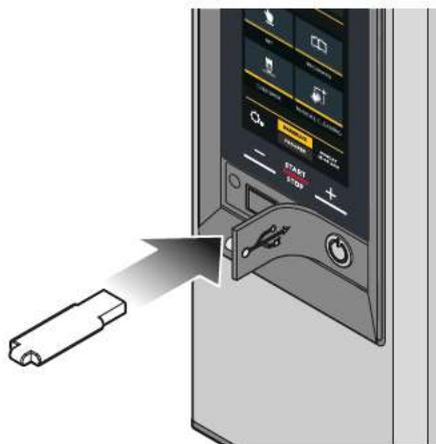
## USB

46 ▶ Esta sección permite importar o exportar material desde/a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB). El puerto USB está situado debajo del panel LCD y permite importar o exportar material desde/a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB).

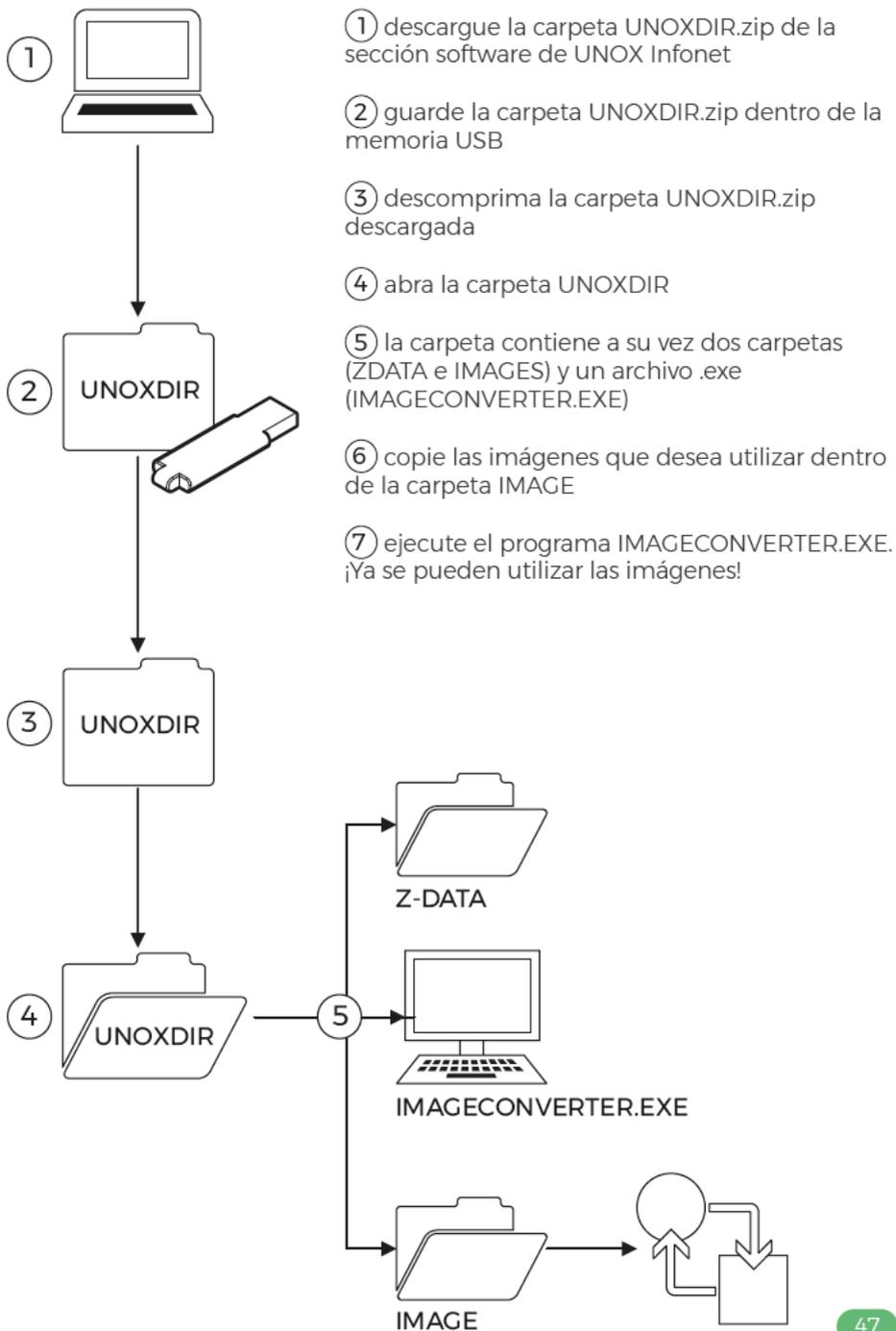
- EXPORTAR PROGRAMAS | EXPORT PROGRAMS ▶ exporta recetas desde el horno a una memoria USB;
- IMPORTAR PROGRAMAS | IMPORT PROGRAMS ▶ importa recetas desde una memoria USB al horno;
- IMPORTAR IMÁGENES | IMPORT PICTURE ▶ importa imágenes desde la memoria USB al horno; por ejemplo, una fotografía de un plato que le haya salido bien.  
Para poder utilizar las imágenes, es necesario convertirlas; véase ▶ 47



45



46



## Opciones

Desde esta opción se accede a cuatro submenús:

### 49 ► BLOQUEOS

#### **Bloquear visualización de programa | Lock PROGRAMS view)**

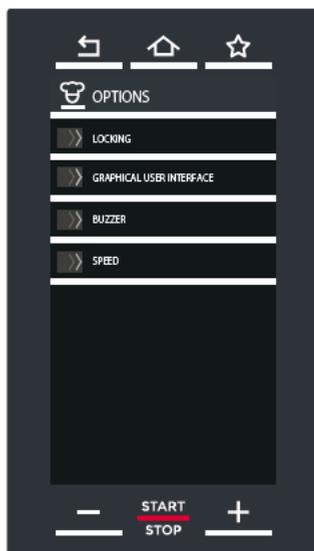
Permite que los usuarios inicien los programas de cocción guardados pero impide consultarlos, modificarlos y eliminarlos.

#### **Bloquear programas del usuario | Lock user PROGRAMS)**

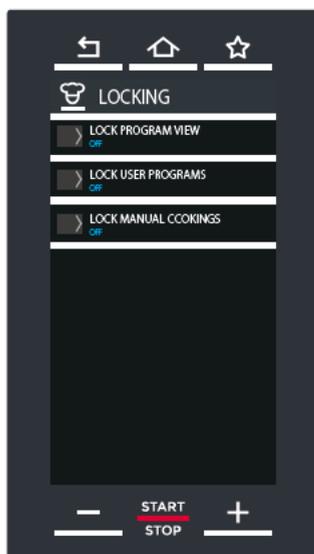
Permite que los usuarios inicien y consulten los programas de cocción guardados pero impide modificarlos y eliminarlos.

#### **Bloquear cocciones manuales | Lock manual cookings)**

Impide realizar cocciones manuales (SET).



48



49

## 50 ► INTERFAZ GRÁFICA DE USUARIO

### Coste de los consumos |

#### Consumption data in currency

Si está activado (ON), convierte los datos de consumo (por ej., los litros utilizados para el suministro de vapor) en costes según la moneda seleccionada.

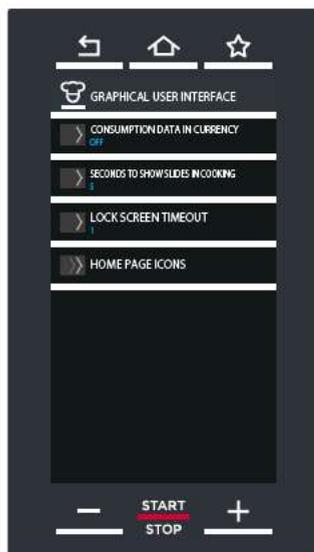
### Segundos de pantalla en cocción | Seconds to show slides in cooking

Ajusta tras cuántos segundos sin interactuar con el display se vuelve a mostrar la pantalla de la cocción en curso.

### Tiempo de espera para bloqueo de pantalla | Lock screen timeout

Si la puerta del horno está abierta, la pantalla de al lado avisa de que no se puede utilizar el display por motivos de seguridad. Al cerrarse la puerta o al mantener pulsado el botón "inicio", el display vuelve a estar operativo. Si el valor definido es:

- = "0" ► no aparece ninguna pantalla aunque esté abierta la puerta;
- ≠ "0" ► el valor definido indica al cabo de cuántos segundos se desbloquea el display después de cerrarse la puerta. Por ejemplo, si el valor definido es "5", después de cerrarse la puerta pasarán 5 segundos antes de que se desbloquee el panel.



50



51

## Iconos de la página de inicio | Home page icons

Desde este submenú se pueden mostrar, ocultar o deshabilitar los iconos del menú principal (SET, PROGRAMS, etc.):

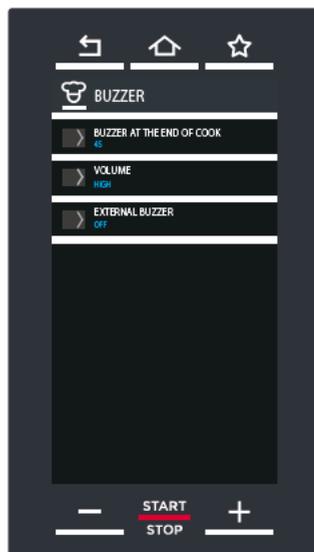
Ajustes:

- **MOSTRAR | SHOW** ► visualización normal del icono seleccionado
- **OCULTAR | HIDE** ► oculta el icono seleccionado
- **OMITIR | SKIP** ► si se omiten iconos, los demás se recolocan para ocupar los espacios que han quedado libres
- **BLOQUEAR | LOCK** ► impide el uso del menú dejándolo visible
- **DESHABILITAR | DEACTIVATE** ► impide el uso del menú haciéndolo poco visible.

## 52 ► BUZZER

Permite ajustar:

- la **duración** en segundos de la señal acústica al terminar la cocción. Ajuste el valor con el teclado y confirme con "OK";
- el **volumen** de la señal acústica al terminar la cocción, escogiendo entre: alto, medio o bajo;
- la activación (ON) o la desactivación (OFF) de un **avisador acústico externo opcional**, si está instalado.



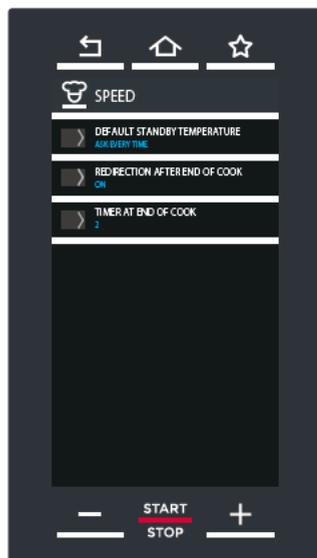
## 53 ► SPEED

Permite ajustar algunos parámetros de la modalidad SPEED.

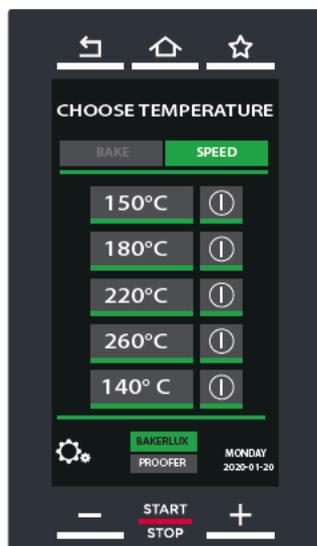
### Temperatura de stand-by predefinida | Default stand by temperature

Identifica cuál de las temperaturas disponibles de SPEED (indicadas en la pantalla STAND-BY) se seleccionará automáticamente al pasar a la modalidad SPEED. Las alternativas posibles son:

- **preguntar cada vez | ask everytime:** cada vez que se pasa de la modalidad BAKE a la SPEED, se pide al usuario que seleccione la temperatura deseada para la modalidad de funcionamiento SPEED que se acaba de activar.
- **150°C / 180°C / 220°C / 260°C:** cada vez que se pasa de la modalidad BAKE a la SPEED, se propone la temperatura seleccionada (que, de todos modos, se puede modificar variando el parámetro temperatura en la pantalla de cocción)
- **USER:** cada vez que se pasa de la modalidad BAKE a la SPEED, se propone la temperatura personal, si se ha definido.



54



Pantalla de STAND-BY: aparece solo si se ha seleccionado la opción **preguntar cada vez | ask everytime**

53

## **Redireccionamiento al terminar la cocción | Redirection after end of cooking**

Si está puesto en "ON", después de extraer los alimentos de la cámara de cocción al terminar la ejecución de un programa, permite mostrar automáticamente la pantalla desde la que se inició previamente el programa.

## **Temporizador de final de programa | Timer at the end of cook**

(solo si Redireccionamiento al terminar la cocción | Redirection after end of cooking está puesto en "ON") Tiempo en segundos tras el cual, después de extraer los alimentos de la cámara de cocción al terminar la ejecución de un programa en modalidad SPEED guardado o SPEEDUNOX, se muestra la pantalla desde la que se inició previamente el programa.

## ASISTENCIA UNOX

**55** ▶ Se indican los números de teléfono a los que se debe llamar para solicitar asistencia.

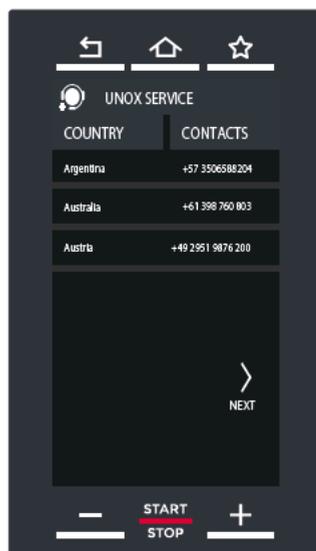
## MENÚ DE SERVICIO TÉCNICO | SERVICE MENU

La sección “MENÚ DE SERVICIO TÉCNICO | SERVICE MENU” está reservada a operadores especializados, de manera que los usuarios no pueden acceder a ella.

## NETWORK

A la sección “NETWORK” se puede acceder tanto desde este menú como desde el menú “AJUSTES DEL USUARIO | USER SETTINGS”.

▶ Para la explicación, se remite a la pág.**67**



55

## DDC STATS (DATA DRIVEN COOKING)

56 ▶ La pantalla permite acceder a 3 áreas distintas:

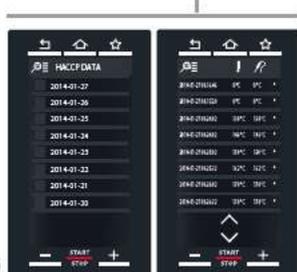
- **DEFINIR OBJETIVOS | SET GOAL** ▶ se debe definir el número de horas de funcionamiento diarias del horno necesarias para optimizar los costes; a continuación se muestra un histograma que indica si se ha alcanzado el objetivo. Esta visualización permite saber si se está sacando el máximo partido del horno.
- **DATOS HACCP | HACCP DATA** ▶ el registro de los datos HACCP permite hacer un seguimiento del procesamiento de los alimentos que entrañan peligro de contaminación biológica, química o física. Concretamente, se registran cada 30 segundos:
  - la temperatura en la cámara;
  - la temperatura medida por la sonda al corazón o de vacío (este modelo no admite ninguna de las dos);
- **CONSUMOS | CONSUMPTION** ▶ tocando el icono “consumos”, aparece una pantalla que indica las fechas en las que ha estado funcionando el horno.

### DEFINIR OBJETIVOS



### CONSUMOS

### DATOS HACCP



## Definir objetivos | Set goals

57 ▶

- ① Seleccione la opción "DEFINIR OBJETIVOS | SET GOAL".
- ② Arrastre la barra azul claro o use los botones **-** **+** para definir el número de horas diarias que se debe utilizar el horno para optimizar los costes (por ej., 14 horas).
- ③ Guarde pulsando el botón "GUARDAR | SAVE".
- ④ Escoja entre ver los objetivos por Día | Days, por Semana | Weeks o por Mes | Months ▶ aparecerá un histograma en el que:
  - las **barras azul claro** indican cuándo se ha alcanzado el objetivo, es decir, cuando el horno lleva más de 14 horas funcionando.
  - las **barras rojas** indican cuándo NO se ha alcanzado el objetivo, es decir, cuando el horno NO lleva más de 14 horas funcionando.

energía consumida  
minutos de apertura de la puerta

Visualización de objetivos por semana:  
por ej., del 18 al 24 de diciembre



57

17 horas: objetivo alcanzado

12 horas: objetivo NO alcanzado

## HACCP

- ① Seleccione la opción "HACCP".
- ② Seleccione **el día** cuyos datos HACCP desea conocer.
- ③ Se indican los datos sobre el día seleccionado.



58

### F | Detalles

#### Protocolo HACCP

El HACCP es un conjunto de procedimientos de prevención destinados a garantizar la higiene y salubridad de los alimentos. El primer paso es un análisis de los posibles riesgos de contaminación bacteriana, química o física en cada fase del proceso de producción y en las fases posteriores, como el almacenamiento, el transporte y la venta al consumidor. A continuación se identifican los "puntos críticos", es decir, los pasos en los que se podrían producir contaminaciones con mayor probabilidad.

De acuerdo con los resultados, se estudian y aplican procedimientos de control constante en cada fase de procesamiento del alimento, con el fin de prevenir posibles peligros.

## Consumos | Consumption

- 1 Seleccione la opción "CONSUMOS | CONSUMPTION".
- 2 Seleccione el **día** cuyos consumos desea conocer;
- 3 Seleccione la **coCCIÓN** cuyos consumos desea conocer;
- 4 Se indican los consumos de energía en kW /h.



# Mantenimiento

Advertencias de seguridad para el mantenimiento **80**

Procedimiento guiado de limpieza **82**

Periodos de inactividad **86**

Eliminación al final de la vida útil **88**

Certificaciones **89**

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

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

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



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

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

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

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

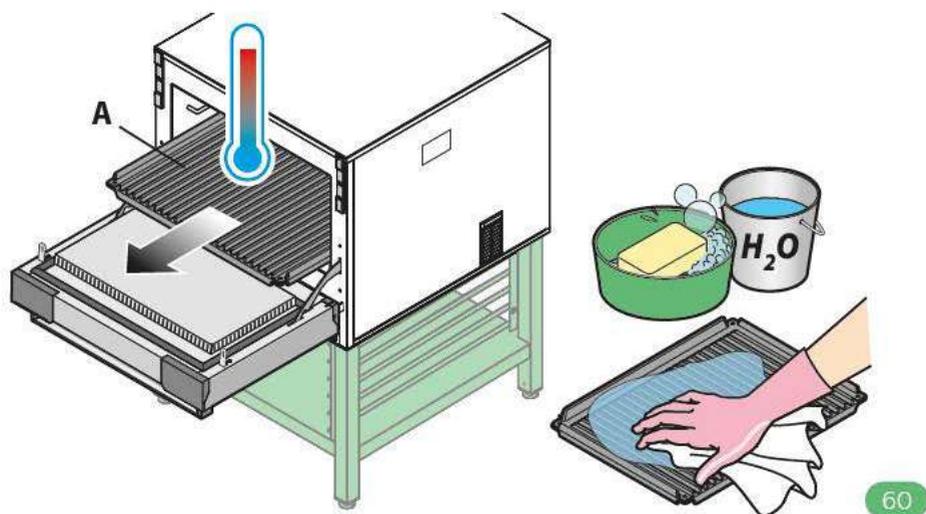
 El equipo está provisto de un catalizador VOC, ubicado detrás de la pared interna de la cámara de cocción, que se encarga de limpiar el flujo del aire de recirculación.

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

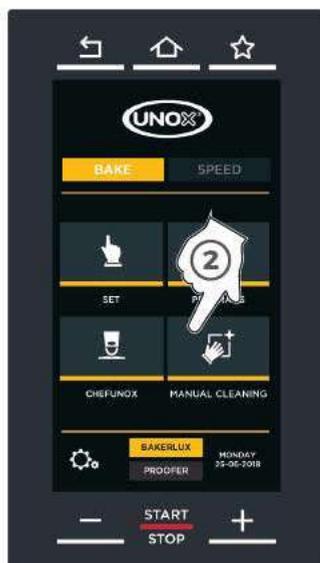
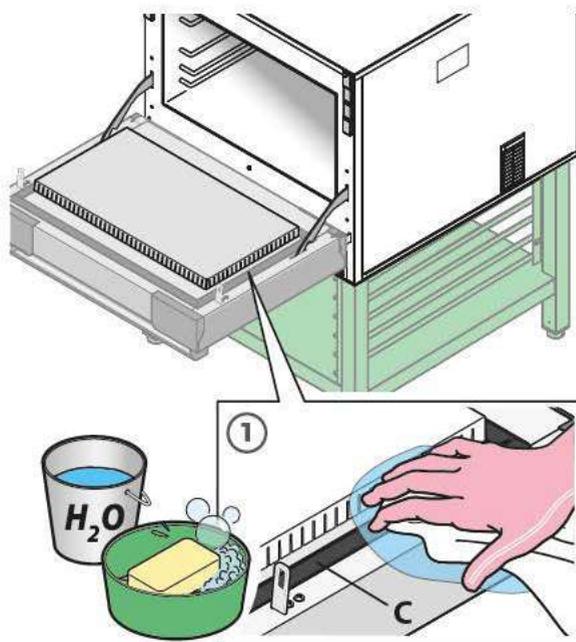
## PROCEDIMIENTO GUIADO DE LIMPIEZA

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

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



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



61



**A** temperatura demasiado baja: espere al calentamiento



**A** temperatura demasiado alta: espere al enfriamiento

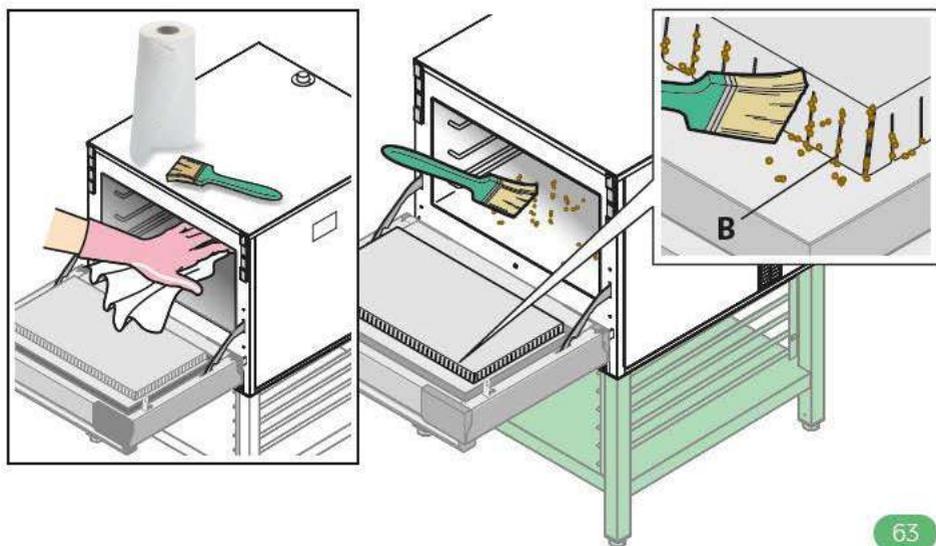


**C** temperatura correcta

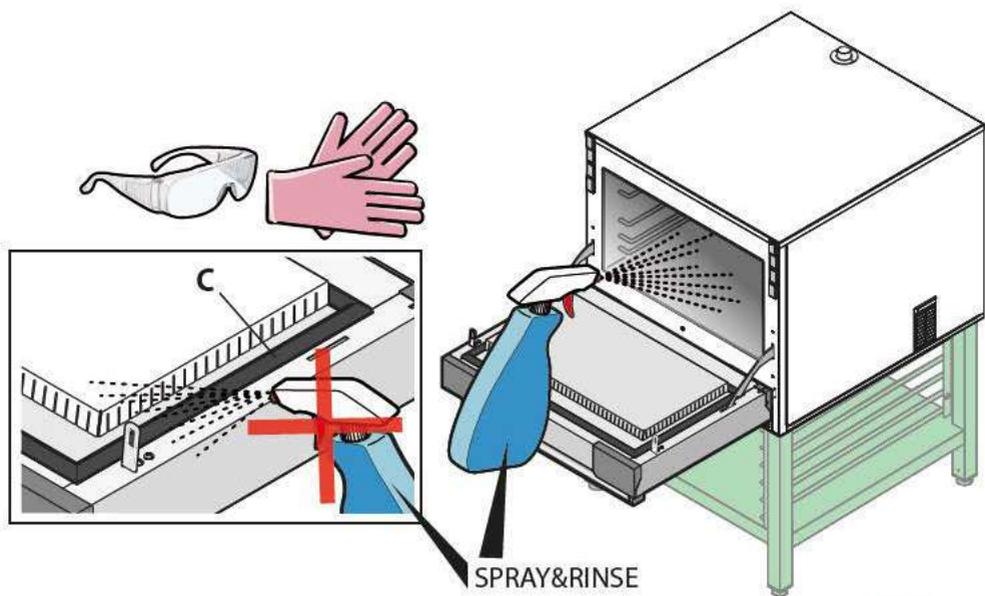
62

- **63** ▶ Cuando el horno ha alcanzado la temperatura idónea para la limpieza, indicada por la aparición en el display de la pantalla **C** - figura **62**, elimine los restos de alimentos más gruesos de la cámara del horno utilizando papel de cocina o un pincel seco y limpio, destinado a tal fin.

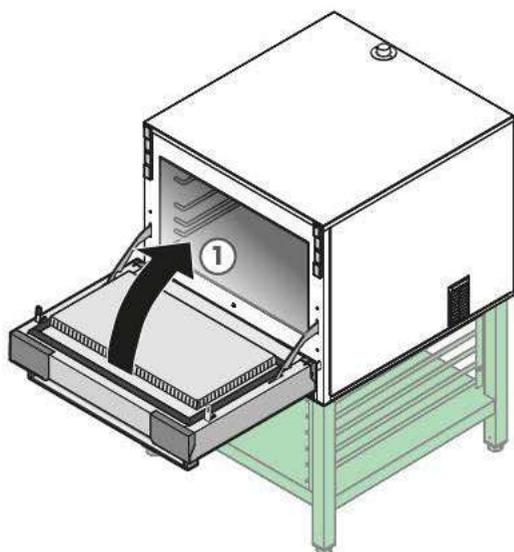
**!** La limpieza de las migas en el interior de la cámara y, sobre todo, en las **ranuras "B"** del panel situado detrás de la puerta debe realizarse muy a menudo.



- **64** ▶ **Póngase guantes de goma y gafas de protección** y rocíe **SPRAY&RINSE** de UNOX por el interior de la cámara del horno en una cantidad adecuada, sin excederse. Asegúrese de **NO rociarlo sobre la junta de la puerta "C"** porque, con el tiempo, podría deteriorarla. El uso de este detergente garantiza excelentes resultados de limpieza y una máxima compatibilidad con los materiales de fabricación del equipo. Como alternativa, utilice únicamente agua caliente y jabón.
- **65** ▶ ① Después de aplicar el detergente, cierre la puerta; ② aparecerá una pantalla que indicará la necesidad de esperar a que actúe el detergente, y el display mostrará el tiempo restante.



64



65

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



No lave el filtro de aspiración en el lavavajillas.



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



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

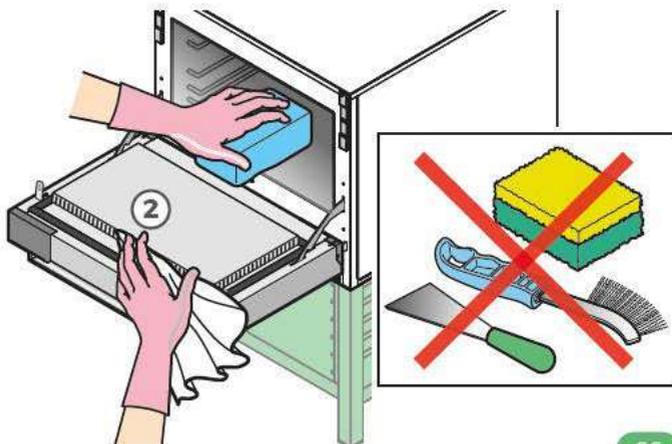
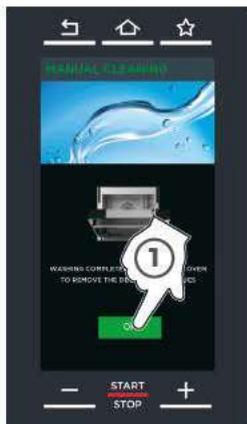
## PERIODOS DE INACTIVIDAD

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

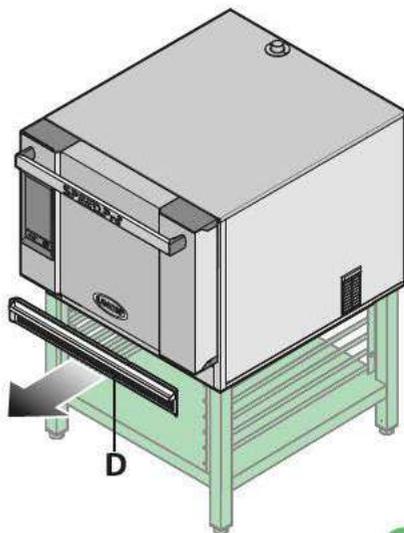
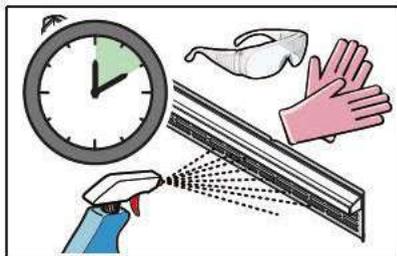
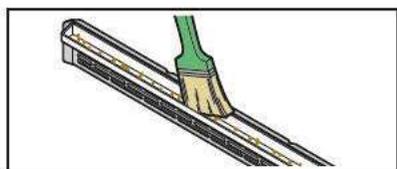
- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica;
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;
- deje la puerta del equipo entornada.

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (consulte la pág. **82**);



66



67

- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica;
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo;
- vuelva a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro y con las microondas al 0%.

⊕ Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano n° 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”



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

Todos los equipos está fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso. Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

## Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas ecológicas o plataformas ecológicas)

- al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”).

## **Información sobre la eliminación en la Unión Europea.**

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

## **CERTIFICACIONES**

Declaración UE de conformidad para equipos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto SPEED.Pro™ es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:  
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021  
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012  
EN 60335-2-90:2006 + A1:2010  
EN62233:2008

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

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

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11:2000

EN 61000-3-12:2011

EN 61000-6-2:2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011

# Asistencia

Servicio  
postventa

90

## SERVICIO POSTVENTA

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y consulte las soluciones ofrecidas en la tabla ► **G** | **Resolución de problemas** de la pág. **91**.

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

- la fecha de compra;
- **68** ► los datos del equipo indicados en la placa de datos;
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display.

Datos del fabricante:

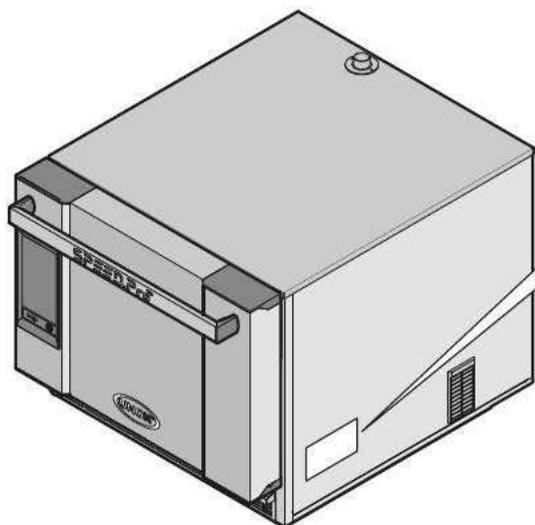
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

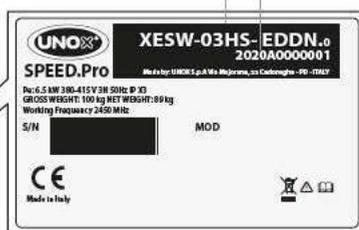
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



número de serie

código del producto



68

## G | Resolución de problemas

| Avería                               | Posible causa   | Posible solución  | Resolución del problema                                       |
|--------------------------------------|---|---|---|
| El horno está completamente apagado. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ausencia de tensión de red.</li> <li>■ Equipo averiado.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe la conexión a la red eléctrica.</li> </ul> | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente. |
| Las cocciones no comienzan           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puerta abierta o mal cerrada.</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe el cierre de la puerta.</li> </ul>         |   |



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.aE-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.E-mail: info@unoxuk.com  
Tel: +44 1252 851 522**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.E-mail: info.cz@unox.com  
Tel: +420 241 940 000**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIAE-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBHE-mail: info.de@unox.com  
Tel: +49 2951 98760**IE - IRELAND**  
UNOX IRELANDE-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 52 23 218**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com  
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.de@unox.com  
Tel: +43 800 880 963**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp. z o.o.E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000**FR - FRANCE, BELGIUM**  
& LUXEMBOURG  
UNOX FRANCE s.a.s.E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL  
ESPAÑA S.L.E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 900 82 89 43**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanları  
endüstri ve ticaret limited şirketiE-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03**RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА**  
И СТРАНЫ СНГ  
UNOX РОССИЯE-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14**SC - SCANDINAVIAN**  
COUNTRIES  
UNOX SCANDINAVIA ABE-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46(0)790 75 63 64**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGALE-mail: info.pt@unox.com  
Tel: +351 918 228 787

## AMERICA

**US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.E-mail: info.usa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINAE-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIAE-mail: info.co@unox.com  
Tel: +57 350 65 88 204**BR - UNOX BRASIL**  
SERVICOS LTDA.E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201**MX - MEXICO**  
UNOX MEXICO,  
S. DE R.L. DE C.V.E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANIA &amp; AFRICA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICAE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +27 845 05 52 35**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINESE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9175108084**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel: +61 3 9876 0803**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLCE-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.이메일: info.asia@unox.com  
전화: +82 2 69410351**AC - OTHER**  
ASIAN COUNTRIES  
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700**TW - TAIWAN,**  
HONG KONG & MACAU  
UNOX TAIWANE-mail: info.tw@unox.com  
Tel: +886 928 250 536**MY - MALAYSIA**  
& SINGAPORE  
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700**CN - 中华人民共和国**  
UNOX TRADING (SHANGAI)  
Ltd. CO.电子邮件: info.asia@unox.com  
电话: +603-58797700**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.E-mail: info@unox.co.nz  
Tel: +64 (0) 800 76 0803**AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCCE-mail: info.uae@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIAE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +62 81908852999

unox.com



L1887A2

All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.