



USO Y MANTENIMIENTO (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)





SEGURIDAD .....4

NOCIONES GENERALES .....10

USO | COCCIONES MANUALES .....16

USO | COCCIONES CON RECETAS MEMORIZADAS .....22

MANTENIMIENTO .....26

## **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.

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

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

# Seguridad

Advertencias de seguridad para el uso y el mantenimiento

5

Explicaciones de los pictogramas

4

## EXPLICACIONES DE LOS PICTOGRAMAS



Lea el manual de instrucciones



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



¡Peligro de incendio!



¡Peligro de descargas eléctricas!



Peligro de quemaduras



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

- Antes del uso o del mantenimiento del equipo, lea detenidamente este manual.
- El incumplimiento de las normas de seguridad o un uso o mantenimiento distintos de los indicados en este manual invalidan la garantía\* y eximen al fabricante de toda responsabilidad.
- 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 de agua 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.



### **Peligro de incendio**

- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de cartón, mantenga vigilado el horno, ya que existe riesgo de incendio.
- Si observa que sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para extinguir las posibles llamas.
- No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).
- El horno debe limpiarse a diario, eliminando todos los restos de alimentos. Siga las instrucciones detalladas para la limpieza en la pág. **28**. Si se descuida la limpieza del horno, podría producirse un deterioro de las superficies que, a su vez, podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y generar una situación de peligro (si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego).
- 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.

# Nociones generales

Consejos de  
cocción y  
advertencias 10


Panel de mandos 12

Cocciones  
manuales y  
automáticas 13

Qué son los pasos  
de cocción 13

Cómo ajustar un  
valor 14

## CONSEJOS DE COCCIÓN Y ADVERTENCIAS

- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (consulte la pág. 28); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía. Para salir de la modalidad stand-by solo hay que tocar el botón START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35°C.
- Si se produce un apagón o se apaga la máquina, cuando vuelva a encenderse el equipo, reanudará el programa que estaba ejecutando. La duración de cocción podría prolongarse un máximo de 2 minutos.
-  Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm.

Si fuese necesario, pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa "Starter Kit" a una altura de 160 cm.

- Evite salar los alimentos 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).
- Se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- Para obtener los mejores resultados, no abra la puerta durante la cocción.
- Utilice bandejas y parrillas UNOX. Procure repartir uniformemente los alimentos en ellas, evitando apilarlos o sobrecargar las bandejas (máximo 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 para cada equipo.
- Siga siempre las indicaciones de carga del horno que posee.
- 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.
- Para explorar y ajustar los parámetros, utilice únicamente los dedos, secos y limpios, evitando usar utensilios como tenedores, cucharones, etc.





## PANEL DE MANDOS

Al encenderse el equipo, aparece la pantalla de INICIO.



## COCCIONES MANUALES Y AUTOMÁTICAS

El horno que ha adquirido permite realizar cocciones **manuales** o **automáticas**. En las **cocciones manuales**, el usuario ajusta, según su propia experiencia, los siguientes parámetros de cocción para uno o varios pasos de cocción (hasta un máximo de tres):

-  **duración de cocción;**
-  **temperatura** en la cámara);
-  **inyección de humedad;**
-  **velocidades de los ventiladores.**

En las **cocciones con recetas memorizadas**, se utilizan recetas pre-configuradas por el fabricante o guardadas previamente por el usuario después de configurarlas manualmente. El horno puede almacenar hasta 99 recetas (de P1 a P99).

## QUÉ SON LOS PASOS DE COCCIÓN

Cada cocción manual consta de un **precalentamiento inicial** ("PRE" - opcional pero recomendado siempre) y una serie de **pasos** de cocción (de un mínimo de 1 a un máximo de 3), cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos. Configurar varios pasos de cocción en vez de uno solo permite lograr un correcto equilibrio entre temperatura, duración de cocción y humedad: esto se traduce en mejores resultados.






- Para que una cocción pueda comenzar, habrá que configurar como mínimo un PASO.
- Una cocción no tiene por qué requerir el uso de todos los PASOS: así pues, configure solo los que sean necesarios.
- El equipo controla automáticamente la transición de un PASO al siguiente.

## CÓMO AJUSTAR UN VALOR

### 01 ▶ Mediante el display

- ① Toque el símbolo del parámetro que desea ajustar.
- ② Toque una de las cifras del display: se ajustarán automáticamente los valores indicados en la tabla.

Cifra	Valores definidos
	Duración de cocción 20 minutos Temperatura 150 °C Vapor 20% Ventilador 1
	Duración de cocción 40 minutos Temperatura 180 °C Vapor 60% Ventilador 1
	Duración de cocción 1 hora Temperatura 220 °C Vapor 100% Ventilador 2

- ③ Utilizando los botones   se podrá modificar estos valores en caso necesario.

### 02 ▶ Mediante los botones

- ① Toque el símbolo del parámetro que desea ajustar.
- ② Utilice los botones   para modificar el valor.



01



02

# Uso | cocciones manuales

Cocciones manuales | procedimiento guiado

17

En las **cocciones manuales**, el usuario ajusta, según su propia experiencia, los siguientes parámetros de cocción para uno o varios pasos de cocción (hasta un máximo de tres)

duración de cocción (en horas.minutos)  
rango: de 0 a 9 horas y 59 minutos  
para activar el funcionamiento continuo (indicado en el display con la aparición del mensaje "INF"), si el display muestra:



- 0.00 pulse "-"
- 9.59 pulse "+"

El tiempo se indica en horas.minutos ej.  
1.30= una hora y treinta minutos  
ej. 0.45= cuarenta y cinco minutos



**temperatura** en la cámara (°C)  
rango: de 30°C a 260°C



**inyección de humedad** en la cámara de 0 (sin inyección de humedad) a 100 (cocción al vapor)



**velocidades de los ventiladores.**

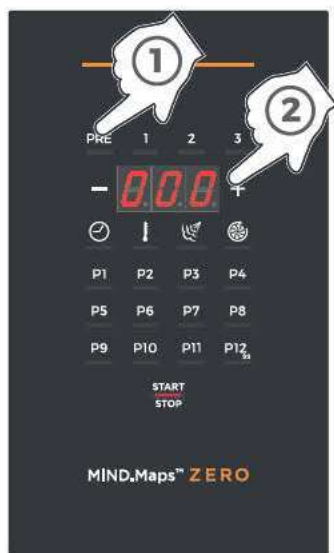
- 1 | velocidad reducida, recomendada para cocciones delicadas
- 2 | velocidad máxima



## Cocciones manuales | PROCEDIMIENTO GUIADO

### 03 ▶ Configurar el precalentamiento (opcional)

- 1 Seleccione el icono "PRE" si desea configurar el precalentamiento.
- 2 Defina el valor de **temperatura** deseado para el precalentamiento (se recomienda una temperatura al menos 30°C superior a la prevista para la cocción).



03

### 04 ▶ Ajustar los parámetros de cocción

- 3 Seleccione el icono "1": ahora se pueden ajustar los parámetros del PASO de cocción "1".
- 4 Seleccione el icono "RELOJ" para ajustar la duración de la cocción.
- 5 Defina el valor deseado en horas.minutos (en el ejemplo: una hora y treinta minutos).
- 6-7 Siguiendo el mismo procedimiento usado para la duración, defina el valor de **temperatura en la cámara, humedad y velocidad de los ventiladores**.



04

## 05 ▶ configurar los pasos siguientes (opcional)

Si desea configurar los PASOS de cocción "2" y "3", repita las operaciones del punto (3) al punto (6) del capítulo anterior. Atención: en el punto (3) toque el icono "2" para configurar el PASO "2", y el icono "3" para configurar el PASO "3".



05

## iniciar o guardar la cocción

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

### ■ iniciar directamente la cocción

▶ al final de la cocción, NO se guardarán los parámetros ajustados).

06 ▶ Pulse el icono **START STOP**: la cocción comienza con los parámetros ajustados y se apagan todos los leds rojos de las posiciones.

### ■ guardar la cocción configurada y luego iniciarla

▶ al final de la cocción, se guardarán los parámetros ajustados, para poder reutilizar la receta en adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez).



06

07 ▶ Para guardar la receta antes de iniciarla:

- 1 busque una posición libre fijándose en el color de los leds:
  - **led no encendido** ▶ **posición libre** (por ej. P7)
  - **led encendido** ▶ **posición ya ocupada por una receta** (ej., de la P1 a la P6). En este caso, si se selecciona de todos modos, se sobrescribirá la receta ya guardada, eliminándola definitivamente.
- 2 Después de seleccionar la posición deseada, pulse el botón correspondiente durante 3 segundos. Para seleccionar las posiciones de la P13 a la P99, pulse P12 durante 3 segundos; el botón empezará a parpadear; pulse varias veces el botón “+” hasta que aparezca en el display la posición deseada. Tras la selección, sonará una señal acústica para indicar que se ha guardado la cocción.
- 3 Pulse el icono **START STOP**: la cocción comienza con los parámetros ajustados.



## 08 ► cocción en curso

- 1 Si la cocción incluye precalentamiento, el horno empieza a calentar la cámara para ponerla a la temperatura definida (en el ejemplo, 180°C). Durante esta fase, NO introduzca los alimentos en el horno.
- 2 Al terminar el precalentamiento, el horno emite una señal acústica y la luz del horno parpadea: es el momento de enhornar los alimentos. Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente el PASO 1 según los parámetros ajustados.
- 3 Durante la cocción se pueden consultar en el display los parámetros ajustados tocando el icono correspondiente:



indica la **duración** de cocción ajustada, alternada con el tiempo que falta para que termine la cocción



indica la **temperatura** en la cámara ajustada, alternada con la actual

Los parámetros ajustados pueden modificarse en cualquier momento siguiendo las instrucciones de la página 17, puntos del 3 al 7.



El PASO en curso se indica con el encendido del led correspondiente.



Tocando los iconos se ofrece información sobre los parámetros ajustados.

## 09 ► fin de la cocción

La cocción termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, mantenga pulsado el botón **START STOP**. Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica y la luz del horno parpadea para indicar que los alimentos están listos. Al abrir la puerta se apaga la luz.



# Uso | Cocciones con recetas memorizadas

Cargar una receta guardada 22

Modificar una receta guardada 24


En las cocciones **con recetas memorizadas**, se utilizan recetas memorizadas por el fabricante (si están previstas) o guardadas previamente por el usuario después de configurarlas manualmente (consulte las páginas anteriores).


El horno puede almacenar hasta 99 recetas (posiciones de la P1 a la P99).

Para volver a la modalidad "cocciones manuales", después de pulsar cualquier botón "P", vuelva a pulsar el mismo botón.

*Por ejemplo, si pulsa P1 entrará en la modalidad "cocciones automáticas", y si vuelve a pulsar P1 volverá a la modalidad "cocciones manuales".*

## CARGAR UNA RECETA GUARDADA

①  Pulse el botón en el que está memorizada la receta deseada ► el led correspondiente empezará a parpadear.

 Para seleccionar las posiciones de la P13 a la P99, pulse P12 durante 3 segundos; el botón empezará a parpadear; pulse varias veces el botón "+" hasta que aparezca en el display la posición deseada.

- 2 Pulse el icono **START STOP**: la cocción comienza con los parámetros ajustados y se apagan todos los leds rojos de las posiciones. Aparece la pantalla de cocción ▶ consulte las págs. 20 y 21.

Se recomienda utilizar la tabla siguiente para encontrar más fácilmente la receta deseada.



10

	Nombre de la receta	P	PASO 1			PASO 2			PASO 3				
P1													
P2													
P3													
P4													
P5													
P6													
P7													
P8													
P9													
P10													
P11													
P12													
P13													

## MODIFICAR UNA RECETA GUARDADA

### 11 ▶

- 1 Pulse el botón correspondiente al **programa** que desea modificar: el led empieza a parpadear.
  - 1 + Para seleccionar las posiciones de la P13 a la P99, pulse P12 durante 3 segundos; el botón empezará a parpadear; pulse varias veces el botón "+" hasta que aparezca en el display la posición deseada.
- 2 Seleccione el **PASO** que desea modificar.
- 3 Seleccione el **parámetro** que desea modificar.
- 4 Introduzca el nuevo valor con los botones "+" y "-".

### 12 ▶ A continuación, es posible:

- 5A **sobrescribir el programa modificado** ▶ se modifica permanentemente la receta guardada.  
Pulse durante 3 segundos el mismo botón.
- 5B **guardar un nuevo programa** ▶ el nuevo programa será idéntico al de partida salvo por las modificaciones realizadas.  
Vuelva a pulsar durante 3 segundos el botón correspondiente a la posición deseada: si el programa aparece resaltado en rojo, significa que ya está ocupado: si se selecciona de todos modos, se sobrescribirá la receta ya guardada, eliminándola definitivamente.





En este ejemplo se ha decidido modificar el programa P7, aumentando la temperatura del PASO 2 de 180° a 200°.

11



Volviendo a pulsar el botón P7, se sobrescribe el programa, de manera que se modifica permanentemente. Esto significa que, a partir de ahora, el programa P7 tendrá una temperatura de 200°C en lugar de 180°C.



Si se elige una posición distinta, por ejemplo P8, el programa P7 mantiene los parámetros originales (por tanto, la temperatura será de 180°C), mientras que el programa P8 tendrá los mismos parámetros que el P7 excepto la temperatura, que será de 200°C.

12

# Mantenimiento

Advertencias de seguridad para el mantenimiento 26

Limpieza ordinaria 28

Periodos de inactividad 29

Eliminación al final de la vida útil 29

Certificaciones 30

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica;
- 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 corraa.



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

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- herramientas o paños abrasivos, puntiagudos o afilados (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua vaporizada o a presión;
- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes básicos, agresivos, cáusticos o corrosivos (como ácido clorhídrico o sulfúrico/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.

## LIMPIEZA ORDINARIA

### Superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción



Espera hasta que se enfríen las superficies.

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.

### Interior de la cámara de cocción



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

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener un elevado nivel de higiene y para preservar el brillo del acero y las prestaciones del equipo. Además, las partículas de grasa o restos de alimentos podrían arder durante la cocción, provocando daños a personas y al propio equipo. La limpieza debe realizarse siempre con la cámara fría, utilizando un paño suave empapado con agua jabonosa caliente. Termine aclarando y secando.

### Superficies de plástico y panel de control

Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas. Siga las instrucciones del fabricante del detergente.

### Cristal interno y externo de la puerta



Espera hasta que se enfríen los cristales.

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales. Aclare y seque con cuidado.


## 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. 28);
- 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.

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

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”



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

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

Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

## Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

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

Información sobre la eliminación en la Unión Europea

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

## CERTIFICACIONES

EU declaración de conformidad para equipos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto

ZERO MIND.Maps™

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

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

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



# Asistencia

Servicio postventa **32**

Alarmas y avisos **34**

## SERVICIO POSTVENTA

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y consulte las soluciones ofrecidas en la tabla

► **A | Resolución de problemas** de la pág. **35**.

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

- la fecha de compra;
- **13** ► 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.

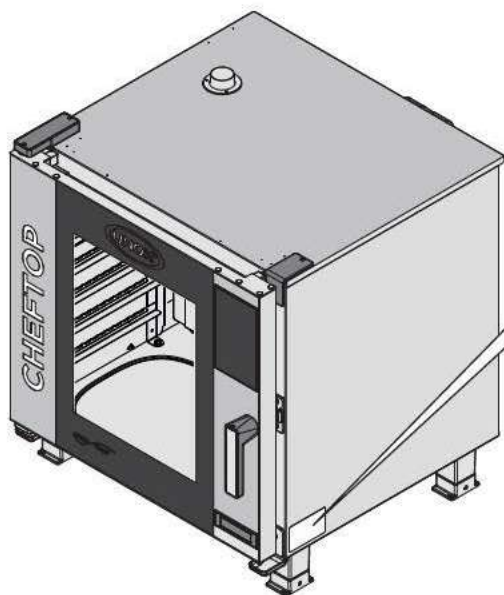
Via Majorana, 22

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



## ALARMAS Y AVISOS

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

- Los mensajes de advertencia (**WARNING**) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo o de los accesorios, si bien con funciones limitadas.
- Los mensajes de alarma (**ALARM**) identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato o de los accesorios, que se deben poner por tanto en estado de STOP. Si los mensajes de alarma se refieren únicamente a los accesorios conectados, se puede utilizar el horno de todos modos.

ALARMA	Descripción	Efecto	Resolución del problema
A01	Alarma térmica de los motores	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
A02	Alarma del termostato de seguridad		
A04	Alarma de pérdida de comunicación con la campana		

AVISO	Descripción	Efecto	Resolución del problema
U01	Temperatura de la tarjeta del horno	El equipo sigue funcionando, pero algunas funciones podrían estar deshabilitadas	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
U16	Error de comunicación		

## A | 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>	
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>	
No se produce vapor en la cámara de cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Entrada de agua cerrada.</li><li>■ Conexión a la red de agua o al depósito realizada de manera incorrecta.</li><li>■ Ausencia de agua en el depósito (en caso de carga de agua desde el depósito).</li><li>■ Filtro de entrada de agua obstruido por impurezas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Abra la entrada de agua.</li><li>■ Compruebe la conexión a la red de agua o al depósito.</li><li>■ Llene de agua el depósito.</li><li>■ Limpie el filtro.</li></ul>	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Junta sucia.</li><li>■ Junta dañada.</li><li>■ Mecanismo de la manilla aflojado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpie la junta con una bayeta húmeda.</li><li>■ Acuda a un técnico especializado para la reparación.</li></ul>	

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.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a

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

**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.

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

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

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

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA

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

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.

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

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND

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

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA

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

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH

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

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.

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

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

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

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL  
ESPAÑA S.L.

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

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

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

**RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА**  
И СТРАНЫ СНГ  
UNOX РОССИЯ

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

**SC - SCANDINAVIAN**  
COUNTRIES  
UNOX SCANDINAVIA AB

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

**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL

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

AMERICA

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

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

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA

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

**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA

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

**BR - UNOX BRASIL**  
SERVICOS LTDA.

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA

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

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES

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

**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC

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

**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.

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

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

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

**TW - TAIWAN,**  
HONG KONG & MACAU  
UNOX TAIWAN

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

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

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

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

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

**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

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

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

**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA

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

unox.com



LI923A0

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.