BAKERLUX SHOP.Pro™

MANUAL DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO
Traducción de las instrucciones originales

ES

ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

ÍNDICE

NORMAS DE SEGURIDAD 4
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS 6
DESEMBALAJE DEL EQUIPO 7
COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO DEL EMBALAJE 9
OPERACIONES PRELIMINARES 11
COLOCACIÓN 12
MODALIDADES DE COLOCACIÓN 15
CONEXIÓN ELÉCTRICA 18
CONEXIÓN DEL AGUA 23
SALIDA DE HUMOS 27
CONEXIONES ENTRE EQUIPOS SUPERPUESTOS (MAXI.LINK) 28
MANTENIMIENTO ORDINARIO 29
ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL 30
CERTIFICACIONES 31

ES

- Antes de comenzar las operaciones de instalación o mantenimiento del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.
- Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por UNOX, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de instalación o mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.
- Antes de instalar el equipo, asegúrese de que las instalaciones sean conformes a las normas vigentes en el país de uso y a las indicaciones de la placa de datos.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Asimismo, las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual invalidarán la garantía*.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, se prohíbe el transito o la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades de la zona de trabajo.

- Si va a instalar los equipos sobre ruedas o superpuestos, utilice únicamente los componentes suministrados por UNOX y siga las indicaciones de montaje contenidas en sus embalajes.
- El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.
- La placa de datos proporciona información técnica importante, que resulta indispensable en caso de solicitud de intervención para el mantenimiento o la reparación del equipo: así pues, no debe retirarse, dañarse ni modificarse la placa.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.
- El instalador no podrá manipular las partes protegidas por el fabricante o su agente.

ES

***Para los detalles, consulte la web www.unox.com, en la sección Garantía**

Este manual explica la instalación de la gama **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

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

Le recomendamos que lea detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones necesarias para preservar inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del producto adquirido.

EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

Las instrucciones de instalación y uso son válidas para todos los modelos a no ser que se especifique lo contrario mediante los siguientes pictogramas.

¡Peligro! Situación de peligro inmediato o situación peligrosa que podría ocasionar lesiones o muerte.

¡Peligro de incendio!

¡Peligro de descargas eléctricas!

Lea el manual de instrucciones

Peligro de quemaduras

Consejos e información útil

Símbolo de puesta a tierra

Símbolo de equipotencial

Referencia a otro capítulo

1 DESEMBALAJE DEL EQUIPO

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

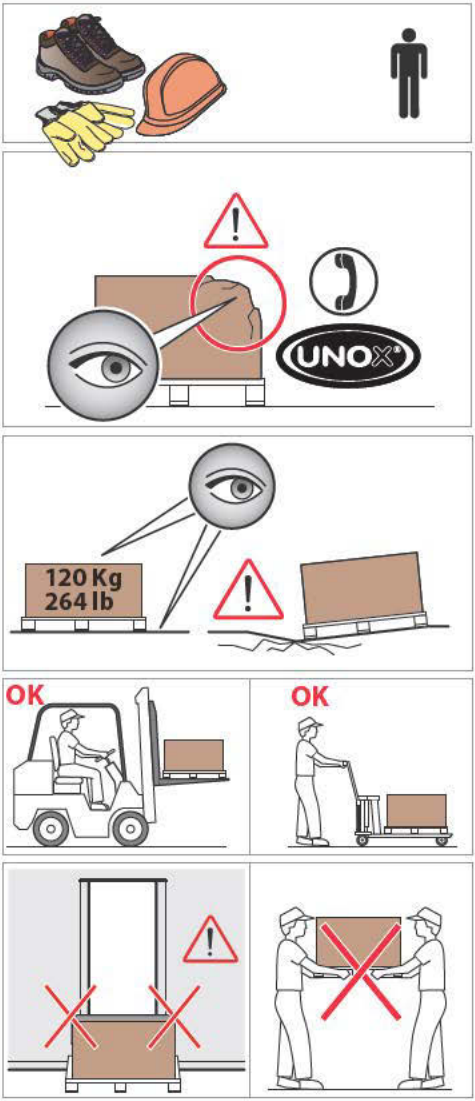
Antes de transportar el equipo hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:
- pase fácilmente por las puertas;
- el pavimento resista su peso.

El transporte debe realizarse únicamente por medios mecánicos (ej. transpaleta).

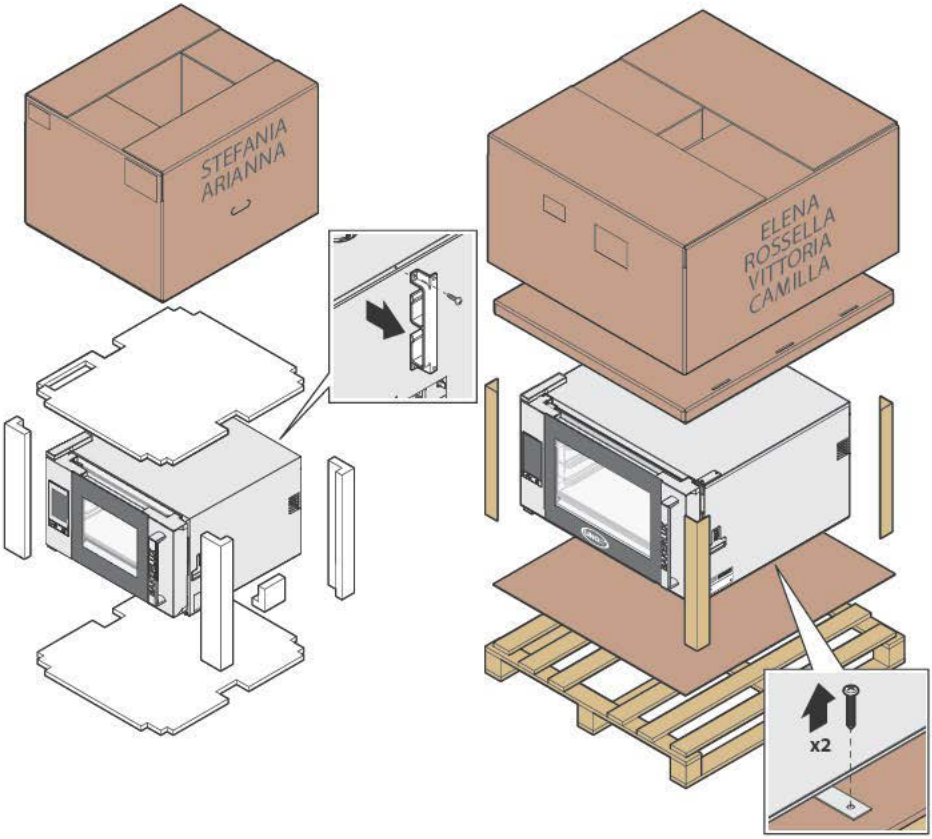
El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.

NON-STOP Efforts

UNOX adopta desde hace años la filosofía **NON-STOP *Efforts***, aumentando la compatibilidad medioambiental de sus productos y esforzándose por reducir el consumo energético y los derroches.
UNOX desea proteger el medio ambiente e invita a eliminar el material mediante los contenedores de recogida selectiva previstos.



ES



BakerLux Shop.PRO™	Bandejas	Tipo	460x330		600x400			
		Nº	3	4	3	4	6	10
	Mod. horno		XEFT-03HS	XEFT-04HS	XEFT-03EU	XEFT-04EU	XEFT-06EU	XEFT-10EU
	Familia		STEFANIA	ARIANNA	ELENA	ROSSELLA	VITTORIA	CAMILLA
Dimensiones	profundidad	mm	674	674	968	968	968	968
	longitud	mm	769	1053	1053	1053	1053	1053
	altura	mm	473	585	660	828	828	1110

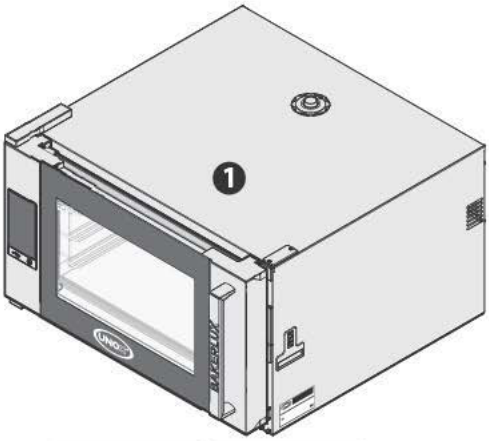
2 COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO DEL EMBALAJE

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

- (1) Horno mod. ARIANNA/STEFANIA/ELENA/ROSSELLA/VITTORIA o CAMILLA;
- (2) documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "Datos técnicos");
- (3) bolsa "Starter Kit".

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

Para completar las gamas **BAKERLUX SHOP.Pro™** a nivel profesional, hay disponibles varios instrumentos auxiliares: póngase en contacto con UNOX para obtener más información.



ES

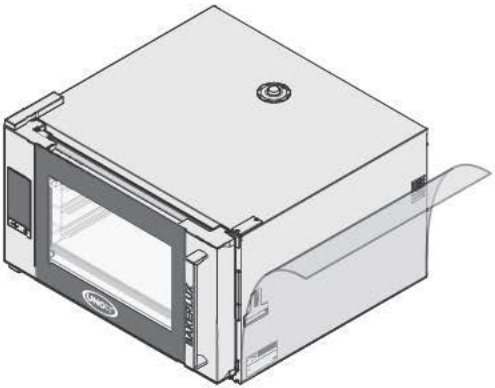
DATOS TÉCNICOS

	STEFANIA	ARIANNA	ELENA	ROSSELLA	VITTORIA	CAMILLA
PUERTA ABATIBLE						
PUERTA DE LIBRO						
Número de bandejas	3	4	3	4	6	10
Tipo de bandejas	460x330	460x330	600x400	600x400	600x400	600x400
Absorción total	3,0 kW	3,5 kW	3,5 kW	6,9 kW	10,3 kW	15,5 kW
Tensión	1F/230V	1F/230V	1F/230V	3F/220V-240V 3F/380V-415V	3F/220V-240V 3F/380V-415V	3F/220V-240V 3F/380V-415V
Tipo de enchufe	schuko	schuko	schuko	sin enchufe	sin enchufe	sin enchufe

3 OPERACIONES PRELIMINARES

RETIRADA DE LA PELÍCULA DE PROTECCIÓN

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



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

APLICACIÓN DEL ADHESIVO DE "VUELCO DE BANDEJAS"

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

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

ES

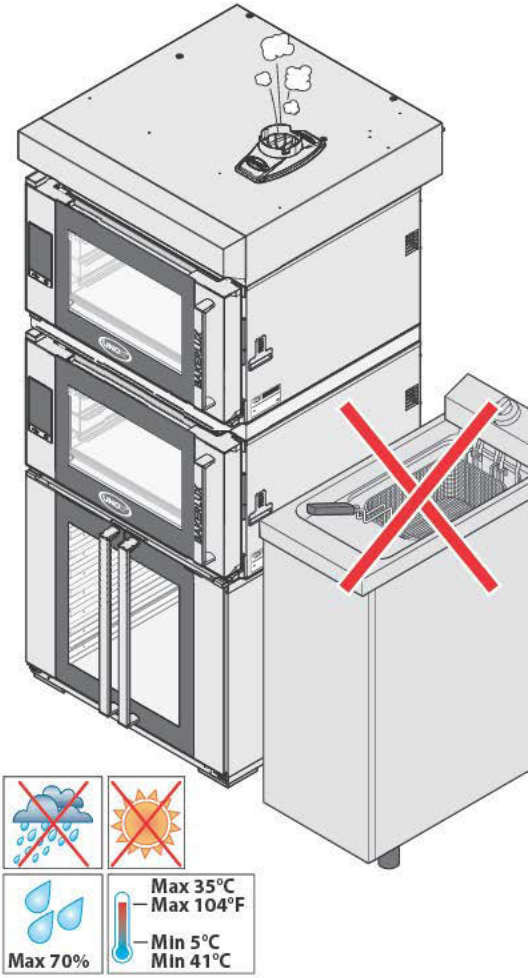
4 COLOCACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN

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

No instale el equipo cerca de otros que alcancen altas temperaturas, para no ocasionar daños a los componentes eléctricos.
El aparato no es apto para instalación empotrada.
Asegúrese de que el pavimento pueda resistir el peso del aparato a plena carga.

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



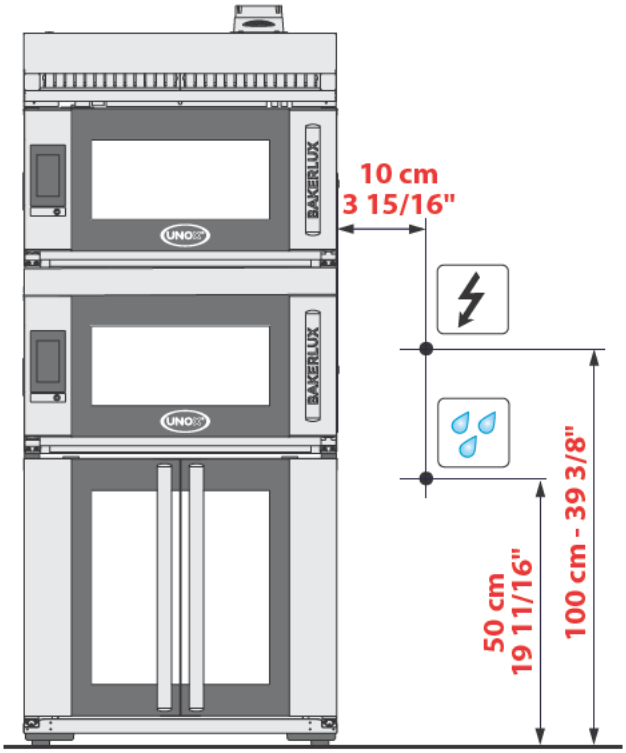
CONEXIÓN

Los locales de instalación deben estar preparados con instalaciones eléctricas y de agua ejecutadas en cumplimiento de las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral vigentes en el país de uso.

La figura muestra las medidas indicativas de preinstalación:

conexión eléctrica

conexión del agua

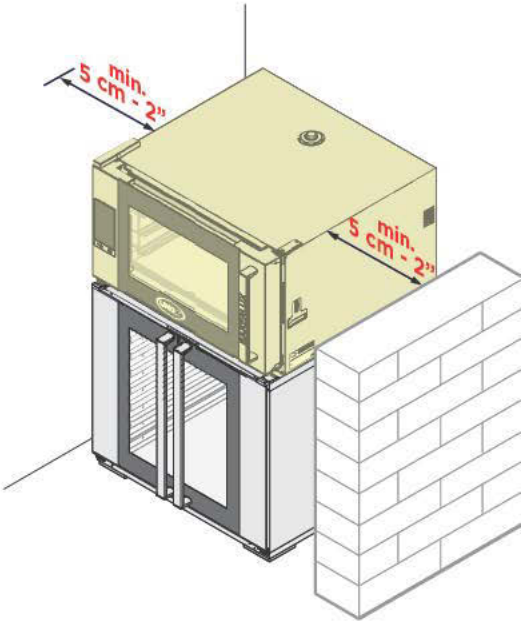


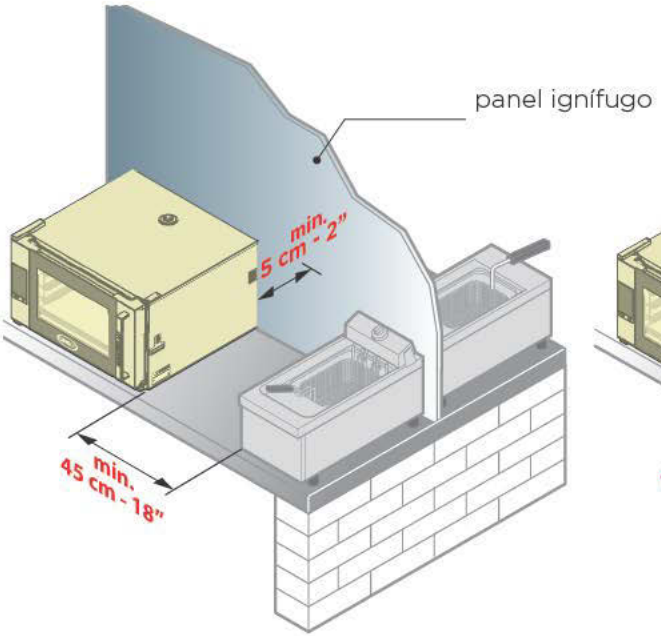
ES

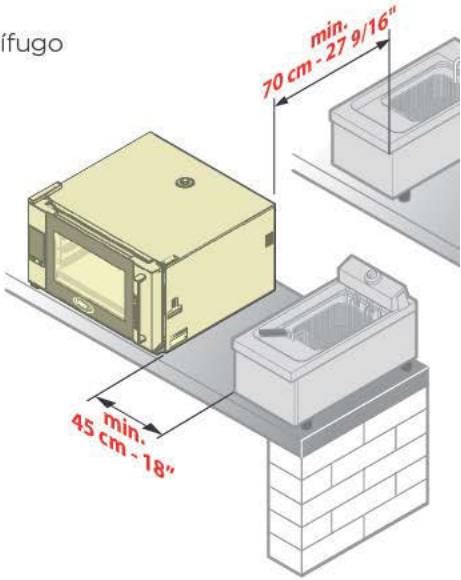
DISTANCIAS MÍNIMAS

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

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







5 MODALIDADES DE COLOCACIÓN

Los hornos pueden colocarse:
- sobre ruedas (con el kit de ruedas Unox);
- sobre subestructuras propias o de UNOX (como fermentadores o stands);
- superpuestos a otros hornos UNOX (**MAXI.Link**).

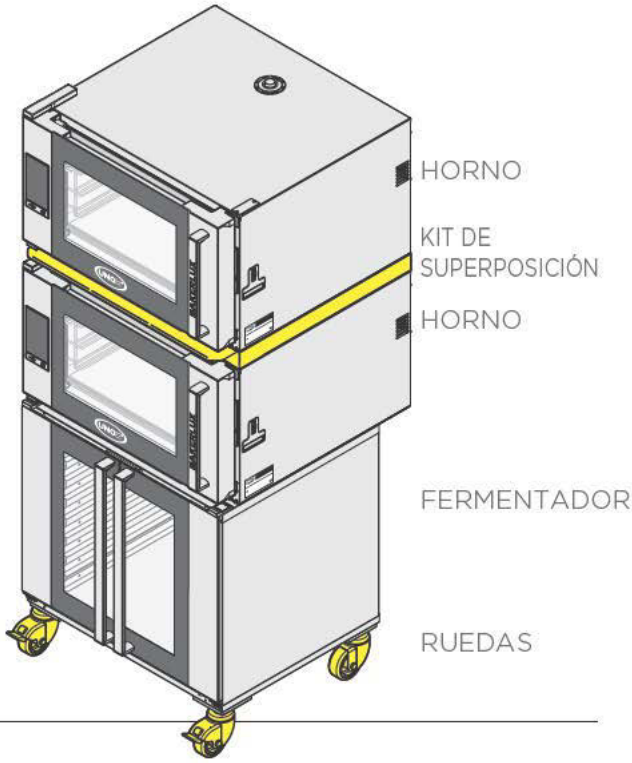
COLOCACIÓN SOBRE RUEDAS

Para el desplazamiento, utilice únicamente el kit de ruedas UNOX.

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

No coloque nunca un horno directamente sobre el suelo. Si no se utilizan las ruedas, use el stand bajo (STAND FLOOR).

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



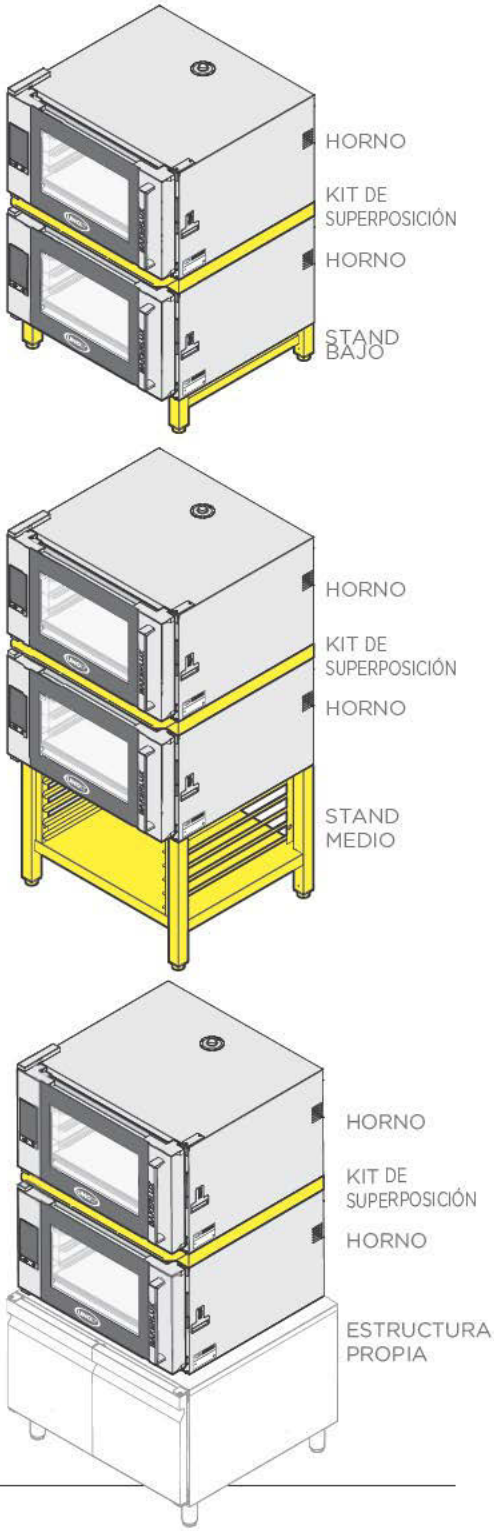
ES

COLOCACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS

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

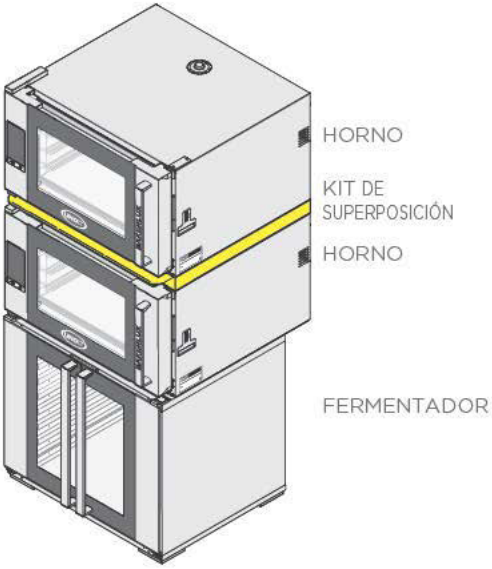
Las subestructuras deben ser:
- estables y perfectamente niveladas;
- inamovibles;
- no inflamables o sensibles al calor;
- capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

Para montar el horno sobre un stand o fermentador, consulte las instrucciones contenidas en los embalajes de estos.



SUPERPOSICIÓN SOBRE OTROS HORNOS

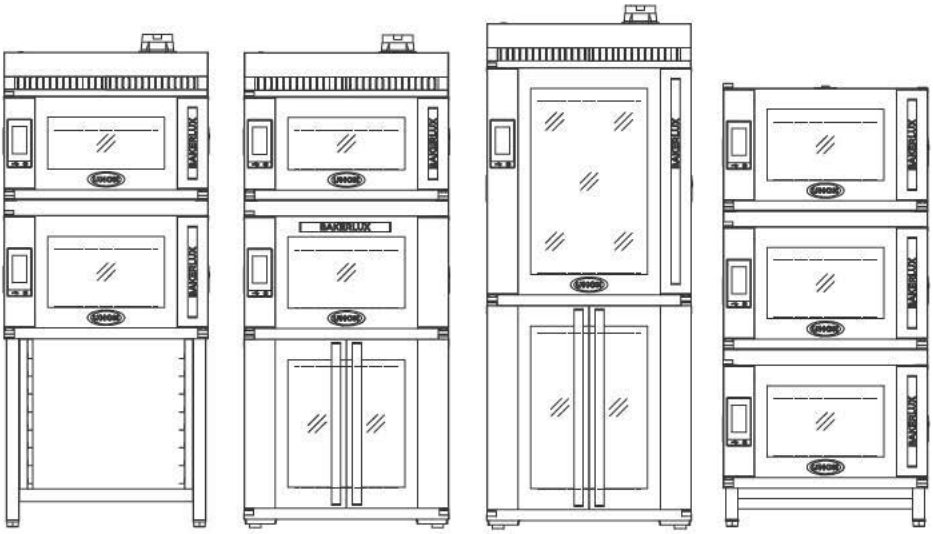
En caso de superposición de varios hornos, es obligatorio utilizar el kit de superposición UNOX, que mantiene la distancia correcta entre ellos y facilita las conexiones eléctricas y del agua.
El kit de superposición también incluye un tubo y un racor en "T" para la conexión del agua de varios equipos con una única entrada de agua.



No coloque nunca un horno directamente sobre otro horno o sobre otras fuentes de calor.

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

ALGUNOS EJEMPLOS DE SUPERPOSICIÓN



ES

6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

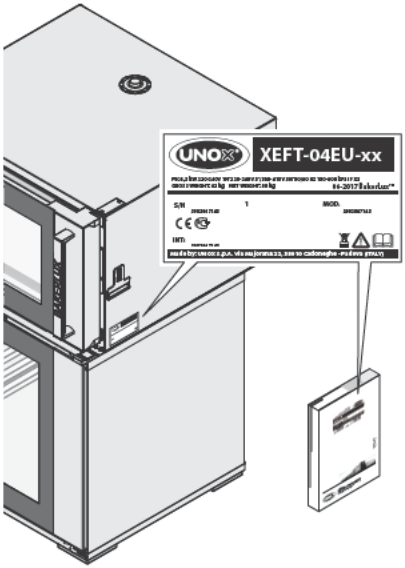
Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo " Normas de seguridad para la instalación y el mantenimiento**" en la pág.** 13**.**

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

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

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

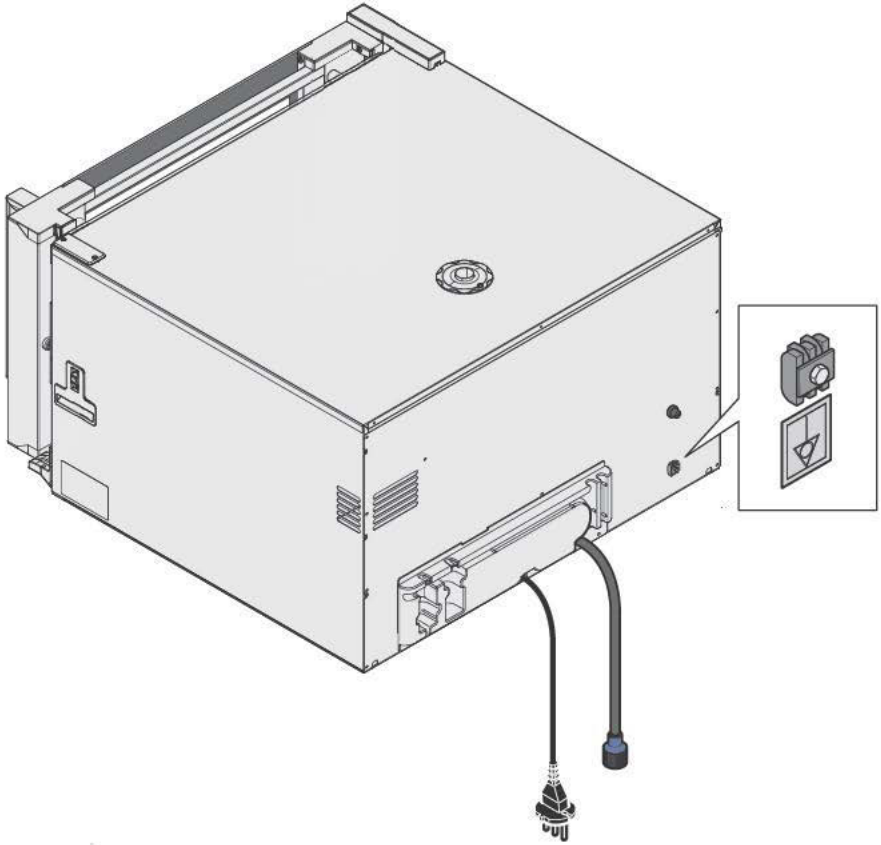
Para que la conexión eléctrica sea correcta, el aparato debe:



- Estar incluido en un sistema equipotencial de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes. Esta conexión debe establecerse entre equipos distintos mediante el borne marcado con el símbolo equipotencial . El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde.
- Estar conectado obligatoriamente a la línea de tierra de la red (cable de color amarillo verde).
- Estar conectado obligatoriamente a un diferencial térmico de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03A Tipo A).
- Estar conectado obligatoriamente a un mecanismo de corte omnipolar que permita una desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS

- El puente de cobre del bornero y el cable eléctrico deben estar fijados juntos bajo el tornillo en el sentido de enroscado, y las conexiones eléctricas deben estar bien apretadas antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- Compruebe que no haya dispersión eléctrica entre fases y tierra y que haya continuidad eléctrica entre la carcasa externa y el conductor de tierra de la red.
- Compruebe que la tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no se desvíe del valor de la tensión nominal indicado en la placa de datos del equipo. En caso contrario, conecte las fases cumpliendo los datos indicados en la hoja "Datos técnicos" adjunta.



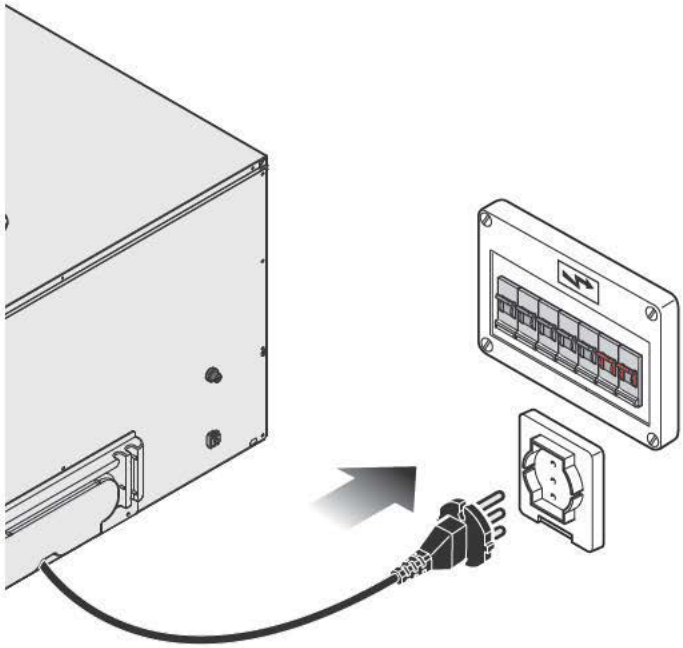
*Para los detalles, consulte la web www.unox.com, en la sección Garantía

EQUIPOS CON ENCHUFE SCHUKO (STEFANIA/ARIANNA/ELENA)

El equipo sale de fábrica con el cable de alimentación y el enchufe ya montados en el bornero: no se permite efectuar ningún otro tipo de conexión eléctrica y ninguna modificación dimensional del cable, salvo su prolongación, sustituyéndolo por otro de idénticas características que el original ensamblado (tipo goma, sección, etc.).

El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.

Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja "Datos técnicos" (Power supply - Connection Diagram) incluida con el equipo.



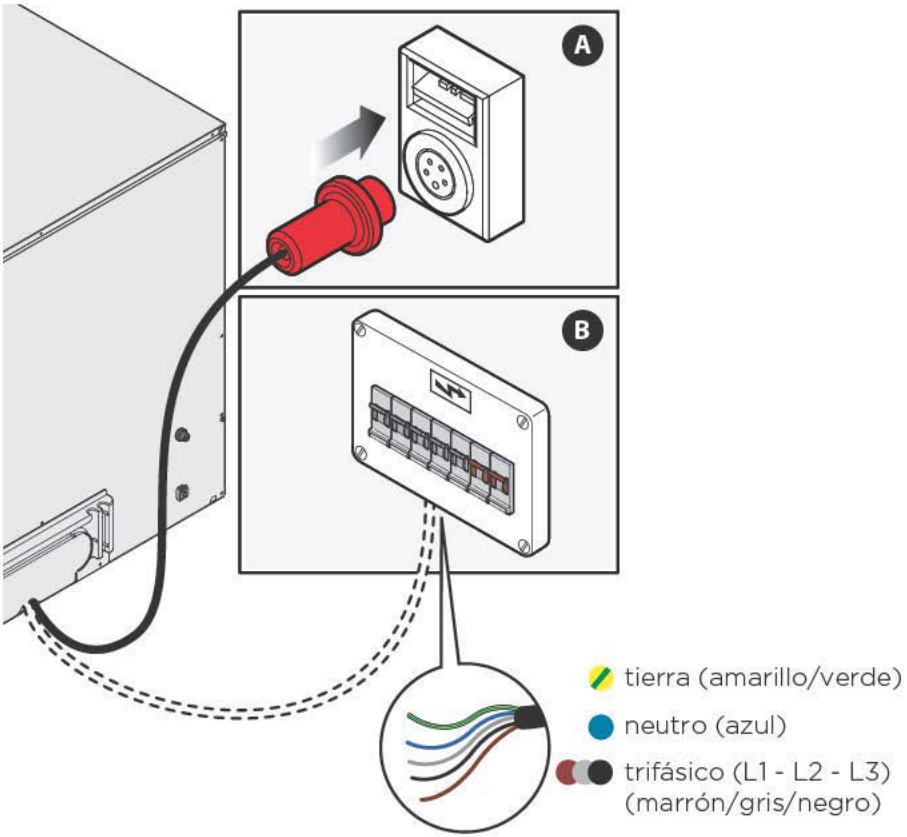
EQUIPOS CON ENCHUFE NO MONTADO (ROSSELLA/VITTORIA/CAMILLA)

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

El equipo sale de fábrica con el cable de alimentación ya montado en el bornero; para necesidades de tensión y alimentación distintas, consulte el cap. "**Adaptación a tensiones diferentes**" en la pág. **22**.

El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.

Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja "Datos técnicos" (Power supply - Connection Diagram) incluida con el equipo.



ES

ADAPTACIÓN A TENSIONES DIFERENTES

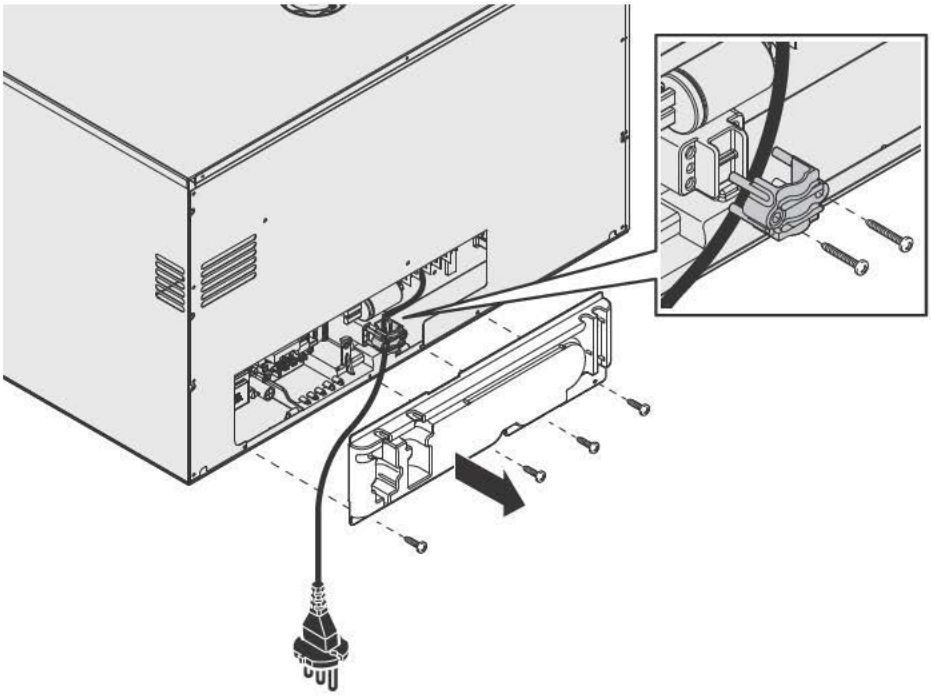
Para necesidades de tensión y alimentación distintas de las estándar, se debe sustituir el cable de alimentación actual (consulte el cap. "**Sustitución del cable de alimentación**" en la pág. **22**) y conectar el nuevo cable al bornero siguiendo los esquemas de la hoja "Datos técnicos" (Power supply - Connection Diagram) incluida con el equipo.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.

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

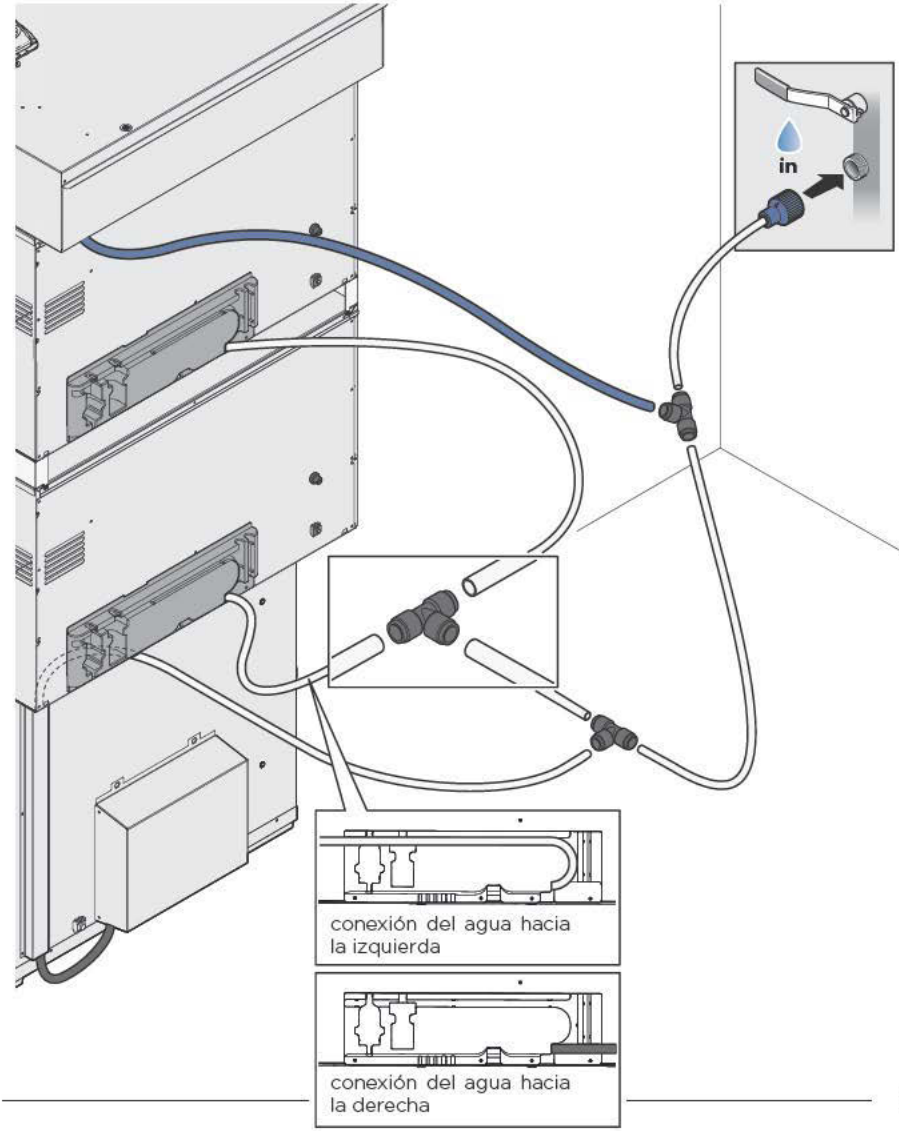
- retire el panel trasero del horno y quite el cable presente desconectándolo del bornero;
- consultare la hoja "Datos técnicos" (Power supply - Connection Diagram): la hoja indica todos los cableados posibles y las características que debe poseer el nuevo cable según la conexión elegida (Cable Type);
- fije el nuevo cable con el sujetacable previsto;
- cierre el panel trasero del horno.



7 CONEXIÓN DEL AGUA

Para la conexión a la red de agua, utilice el juego de uniones nuevas incluidas con el equipo. Las uniones ya usadas no deben reutilizarse.

Antes de conectar el tubo del agua al aparato, deje correr el agua para eliminar los posibles residuos. Se recomienda intercalar una llave de corte entre la red de agua y el aparato;



ES

CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

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

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

Si la presión del agua de entrada es menor del valor indicado (150kPa), utilice una bomba de caudal adecuado (caudal mínimo 300 l/h). Los hornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** incluyen de serie un reductor de presión integrado.

ESPECIFICACIONES DE AGUA PARA EL CIRCUITO STEAM (VAPOR DENTRO DE LA CÁMARA)

Cloro libre ≤ 0,1 ppm
Cloraminas ≤ 0,1 ppm (mg/L)
TDS ≤ 125 ppm
Sílice ≤ 12 ppm
pH 7 - 8,5
Dureza total (TH) ≤ 8 °d
Cloruros* ≤ 25 ppm
Alcalinidad ≤ 150 ppm como $CaCO_3$

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

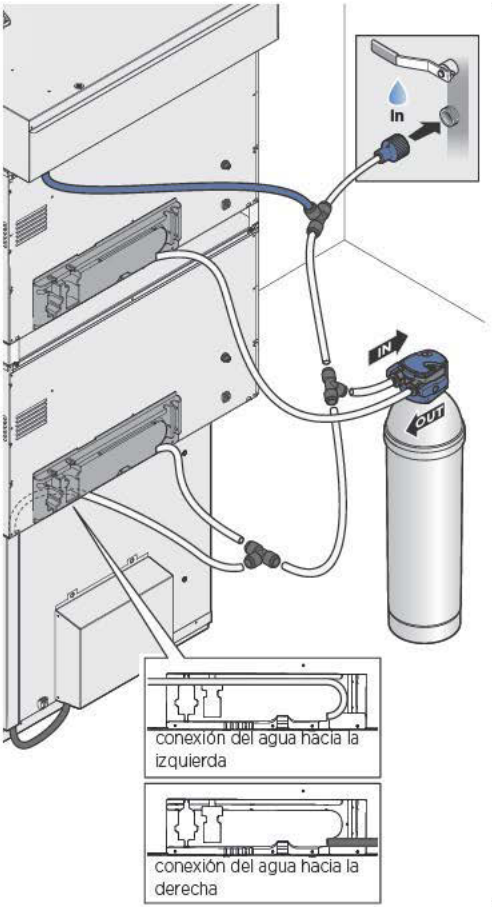
NHM = EC - (TH x 30)**

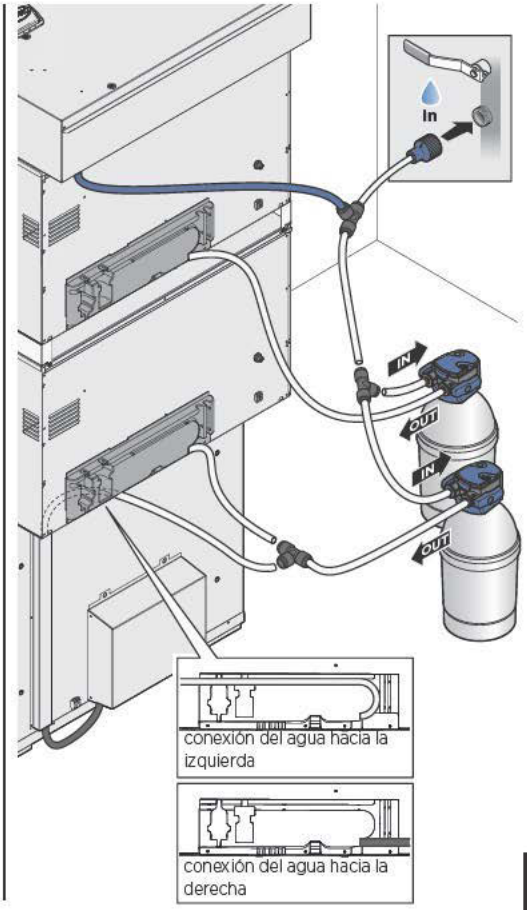
EC = conductividad eléctrica [µS/cm]
TH = dureza total** [° dH - grados alemanes]

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

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

***Para los detalles, consulte la web www.unox.com, en la sección Garantía**

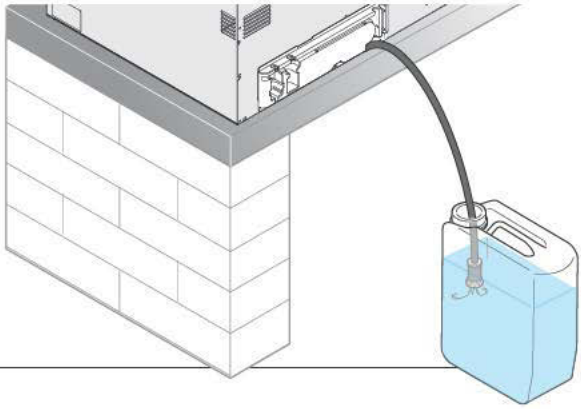




ES

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

Para adaptar el equipo que se posee a una conexión de agua distinta de la prevista hay disponibles: un kit de bomba y un kit de depósito de agua para bomba. Si se utilizan recipientes propios, se recomienda que sean cerrados y de un material adecuado para el contacto con agua potable, de conformidad con las normas aplicables.



AGUA SALIENTE (PARA HORNOS VITTORIA Y CAMILLA CON CONTROL DE HUMEDAD)

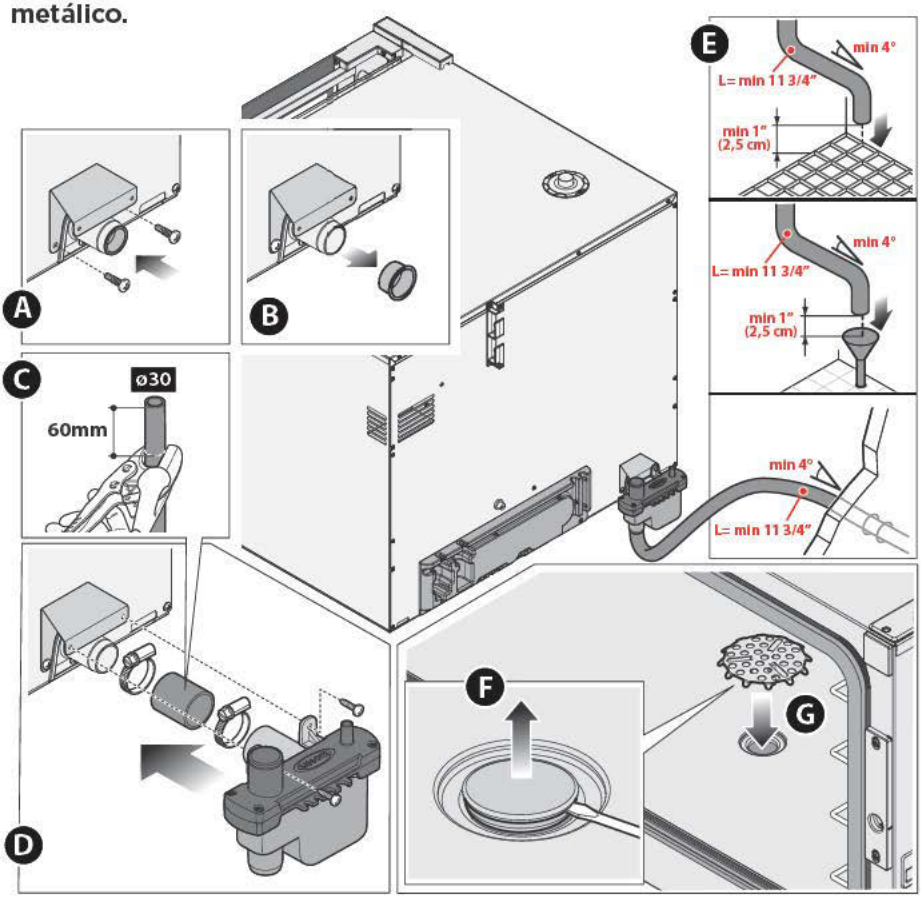
La descarga se encuentra en la parte posterior de los hornos. Conecte la curva/sifón a una tubería rígida o flexible y conéctela a un desagüe de aguas residuales.

Unox recomienda:
el kit XUC013 para la primera instalación, que incluye sifón, tuberías, accesorios y Det&Rinse SPRAY

o, alternativamente

el kit XHC027 para el lavado de hornos con desagüe SHOP.Pro, que incluye sifón, tuberías, grifería, ducha teléfono, cajones de recogida de gotas y Det&Rinse SPRAY.

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



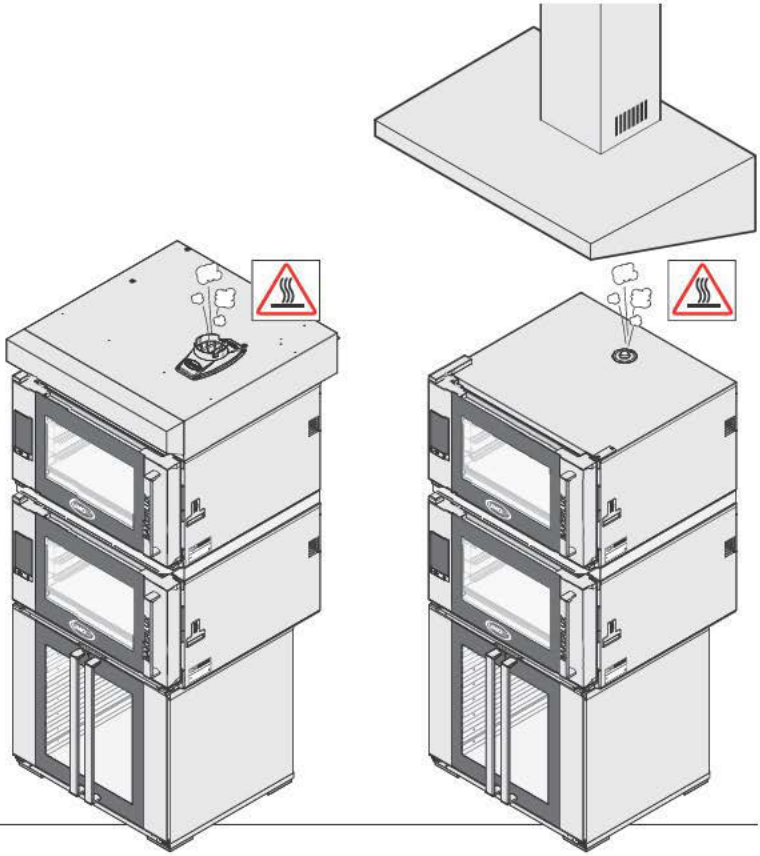
8 SALIDA DE HUMOS

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

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

La evacuación de los humos al exterior puede realizarse mediante:
- una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno;
- una campana extractora del fabricante, controlada directamente por un sistema de autodiagnóstico del horno.

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

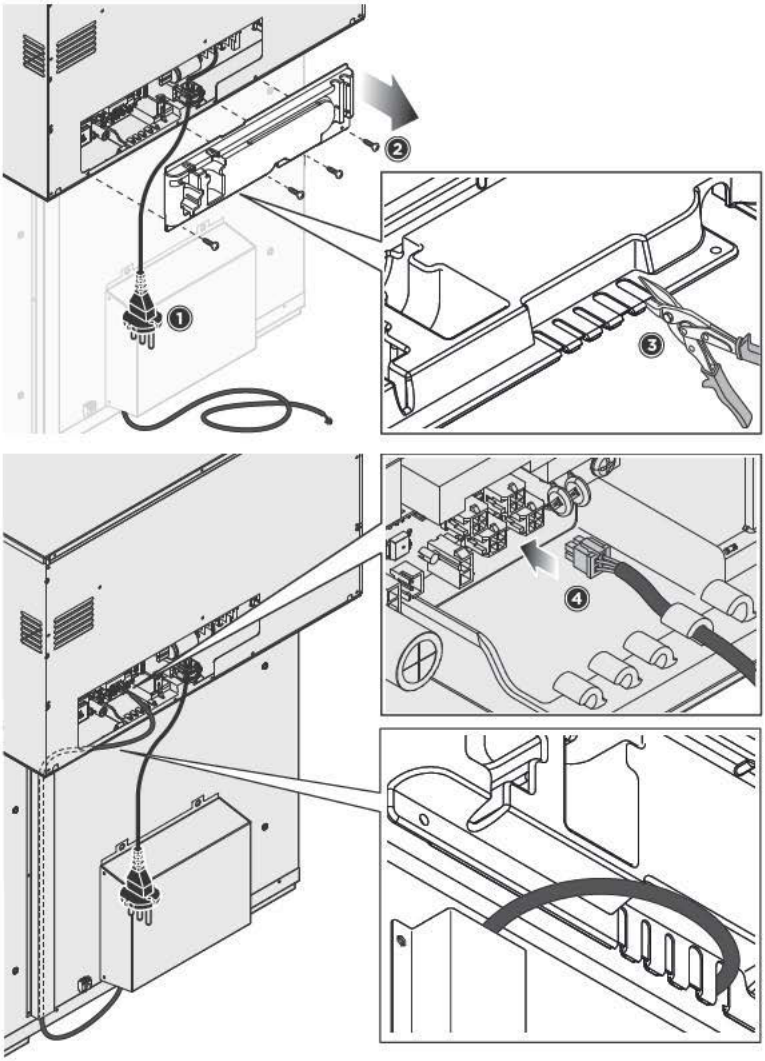


ES

9 CONEXIONES ENTRE EQUIPOS SUPERPUESTOS (**MAXI.Link**)

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

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



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:
- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;
- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corroa el acero inoxidable del interior de la cámara se cocción.
Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:
- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua.

SUPERFICIES EXTERNAS DE ACERO, JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Espere 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

Espere 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.

PARA HORNOS CON PUERTA ABATIBLE: Durante las tareas de limpieza ordinaria, NO desmonte el cristal interno, porque podría romperse.

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 especifica 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

UE 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
BAKERLUX SHOP.Pro™
es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
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

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

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

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

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

TÜRKİYE
UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekipmanlan Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

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

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

中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

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

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

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

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

L12535A2.D00-LDI-01 - Printed: 06-2018
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.

UNOX.COM | FOLLOW US ON