



Manual de instrucciones

ESPAÑOL

LineMicro™

ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

Explicación de los 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

Índice

Explicación de los pictogramas	2
Índice	3
Introducción	4
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	
- Normas de seguridad	5-7
Indicaciones para el uso del aparato y Garantía	8
Control <i>Manual</i>	9
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	
- Normas de seguridad	10
Instalación del aparato	11
Conexión eléctrica	12-13
Evacuación de humos de la cámara de cocción	14
Certificaciones	15

Introducción

Estimado cliente,

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

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

UNOX S.p.A.

Distribuidor:	Instalador:
	Fecha de instalación:

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Atención

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



Normas de seguridad

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

Normas generales de seguridad

El equipo deberá destinarse únicamente al uso para el que está expresamente concebido. Los hornos están diseñados para la cocción al horno de alimentos, tal y como se indica a continuación. Cualquier otro uso se considerará indebido. El horno permite alcanzar temperaturas de funcionamiento comprendidas entre 0 - 260 °C (0 - 500 °F).

El equipo puede utilizarse para los siguientes fines:

- para la cocción de productos de Pastelería y Pan, frescos o congelados;
- para la regeneración de alimentos refrigerados y congelados;

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



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

No se deben emplear alimentos que contengan sustancias altamente inflamables (por ej., alimentos a base de alcohol). Las sustancias que presentan un bajo punto de inflamabilidad pueden entrar en autocombustión: peligro de incendio y de explosiones en la cámara de cocción, que pueden provocar aperturas imprevistas e incluso violentas de la puerta.

Los detergentes y descalcificadores, así como sus accesorios, solo se pueden utilizar para la finalidad que se describe en este manual. Cualquier otro uso contraviene al uso previsto, por lo que resulta peligroso. En caso de daños en las planchas de vidrio que conforman la puerta, habrá que sustituirlas inmediatamente. Peligro de roturas inesperadas.

Para evitar accidentes o daños al aparato, el personal deberá asistir a cursos de formación y sesiones dedicadas a la seguridad impartidos con carácter regular.

Normas de Seguridad



Uso: normas de seguridad

El aparato podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.

Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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

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

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

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

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

Cuando los recipientes están llenos de líquidos o se llenan de líquidos durante la cocción, no se permite utilizar niveles por encima de aquel en el que el usuario puede ver el interior del recipiente – ¡peligro de quemaduras!

Al extraer bandejas que contengan líquidos calientes, tenga especial cuidado con el posible derrame de los líquidos.

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

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

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

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

Normas de Seguridad

Cuidados, revisión y limpieza

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



¡Atención!

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

Para evitar fenómenos de corrosión en la cámara de cocción, deberá limpiarse el aparato a diario.

No limpie el aparato con una limpiadora de alta presión, con chorros de agua caliente o vapor a alta presión. Utilice solo detergentes recomendados por el fabricante del aparato.

Los detergentes de otros fabricantes pueden ocasionar daños y, por tanto, invalidar la garantía.

No utilice sustancias abrasivas o detergentes corrosivos.

La limpieza diaria de la junta de la cámara de cocción con un detergente no abrasivo prolonga la vida útil del aparato. No utilice productos ácidos y/o instrumentos y productos abrasivos.

Para limpiar las superficies externas del horno, no utilice un chorro de agua.

Utilice bayetas húmedas y productos específicos para la limpieza del acero.

No utilice productos ácidos y/o amoníaco.



Instalación, revisión, mantenimiento y reparación



¡Peligro de alta tensión!

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

Si el aparato está colocado sobre un soporte con ruedas, asegúrese de que su movimiento no provoque daños en cables eléctricos, tuberías del agua, tuberías de desagüe o demás.

No coloque fuentes de calor cerca del aparato.

Si se desplaza el aparato, hay que asegurarse de que los cables eléctricos y conductos de desagüe estén correctamente desconectados. Si se vuelve a colocar el aparato en su posición original, asegúrese de montar el seguro antimovimiento y de conectarlo debidamente a los cables eléctricos y a los tubos de desagüe.

Para asegurarse de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones técnicas, sométalo como mínimo una vez al año a un proceso de mantenimiento realizado por un socio autorizado del servicio de asistencia.

Indicaciones para el aparato

No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.) cerca del aparato.

Al abrirse la puerta de la cámara de cocción, los elementos calefactores y el ventilador se apagan automáticamente (solo para modelo «Domenica»). Se activa el freno del ventilador incorporado. El ventilador sigue girando solo unos instantes.

Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía. Para salir de la modalidad stand-by solo hay que tocar la tecla START/STOP durante un mínimo de 3 segundos.

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

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

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

Estaremos encantados de ayudarle a desechar correctamente el aparato.

Garantía

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

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

El derecho a las prestaciones de garantía quedará anulado en caso de daños provocados por una instalación imperfecta o no realizada por un Centro de Asistencia Autorizado.

Control *Manual*

Definición del tiempo de cocción

El tiempo de cocción puede definirse mediante la perilla prevista (perilla de la izquierda): el rango de ajuste del tiempo es de 0 - 60 min.

Girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj se define el tiempo de cocción; girándola en el sentido contrario (posición manual) el horno funciona continuamente.

Al girarse la perilla se pone en marcha el horno, activando el giro del ventilador y encendiendo la luz interna, si la hay.

Al final de la cocción, la perilla se pone en la posición de cero y el horno se apaga.

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



Definición de la temperatura de cocción

La temperatura interna de la cámara de cocción puede definirse con la perilla prevista (perilla de la derecha):

el rango de ajuste de la temperatura es de 0 - 260 °C (0 - 500 °F).

Cuando está encendido el piloto verde de la temperatura, indica que la resistencia está activada; al alcanzarse la temperatura deseada, se apaga.



Certificaciones

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto **LineMicro™**

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:

- EN60335-1:2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
- EN62233: 2008

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:- 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

Los hornos de la serie XAF según las siguientes normas:

UL197

CSA C22.2 No. 109

NSF/ANSI 4-2009



LI292A3.D00-LI-00 - Printed: 10-2014
Subject to technical changes.



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

