



**Manual de instrucciones**

**ESPAÑOL**

**XV-XB-XA**



<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
PREÁMBULO	3
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS	3
NORMAS DE SEGURIDAD	4



<b>INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR</b>	<b>6</b>
---	----------



<b>INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO</b>	<b>20</b>
--------------------------------------	-----------

La empresa fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones de los equipos, a los accesorios o a este manual para mejorarlos, en cualquier momento y sin previo aviso.

Se prohíbe la reproducción total o parcial de este manual, en cualquier forma, sin la autorización expresa del fabricante.

El idioma de redacción original de este manual es el italiano: el fabricante declina toda responsabilidad por posibles errores de traducción y/o transcripción.

# INTRODUCCIÓN

Estimado cliente,  
le agradecemos que haya elegido un horno / equipo complementario de la línea **ChefTop™/BakerTop™**.

Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** constituyen los mejores frutos de la investigación de Unox, que garantiza unas dimensiones mínimas junto con prestaciones excelentes y un control de cocción extraordinario en cualquier condición de uso y de carga.

Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** utilizan las mejores tecnologías patentadas por UNOX, nacidas de la colaboración con los chefs y los institutos de investigación más avanzados del mundo.

Una amplia gama de accesorios disponibles hacen de ellos una herramienta sumamente versátil y simplifican aún más el trabajo en la cocina.

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

UNOX S.p.A.

**Distribuidor:**

**Instalador:**

**Fecha de instalación:**

## Preámbulo

Este manual explica la instalación y el uso de las gamas **ChefTop™/BakerTop™**.

Los hornos de la gama **ChefTop™** son equipos destinados a la cocción de productos de gastronomía: asado a la parrilla, fritura sin aceite, dorado de carnes, pescados, aves, cocción de pizzas, focaccias, etc.

Los hornos de la línea **BakerTop™** son equipos destinados a la pastelería y a la panificación: hojaldre, bizcocho, galletas, beignets, croissants, pizza, focaccias, panettones y productos leudados.

## Explicación de los pictogramas



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



Peligro de quemaduras



¡Peligro de incendio!



Referencia a otro capítulo



¡Peligro de descargas eléctricas!



Consejos e información útil



## Normas de seguridad

---



### Normas de seguridad para la instalación y el mantenimiento

- **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 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.
- 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.



### Normas de seguridad para el uso

- **Antes del uso o del mantenimiento ordinario del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.**
- **Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía y eximen a UNOX de toda responsabilidad.**
- Este aparato no es apto para ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad las vigile o las instruya en el uso del aparato.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.

En concreto, el equipo puede utilizarse para:

- cocción de productos de pastelería y pan, frescos o congelados (**BakerTop™**);
- cocción de productos de gastronomía, frescos o congelados (**ChefTop™**);
- cocción al vapor de carnes, pescados y verduras (**ChefTop™**);

- cocción de alimentos al vacío, dentro de bolsas aptas para dicha cocción;
- regeneración de alimentos refrigerados y congelados (**BakerTop™ - ChefTop™**);
- Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.
- 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. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía.
- 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.



**¡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)).
- Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de cocción, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
- Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos;
- Bloquee siempre las bandejas insertadas en las guías;
- **Extreme las precauciones durante el desplazamiento**, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o a través de puertas).



**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 o demás) 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.
- **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.).**
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, limpiándola a diario o después de cada cocción: ¡si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego!



**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



## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



### Índice

---

Indicaciones generales para el uso del equipo	21
Consejos de cocción	21
Carga y uso de los carros	22
Uso	23
Mantenimiento ordinario	24
Superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción	24
Superficies de plástico y panel de control	24
Interior de la cámara de cocción	25
Cristal interno y externo de la puerta	25
Periodos de inactividad	26
Eliminación al final de la vida útil	26
Servicio postventa	27
Certificaciones	28
Garantía	28

## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



**Antes de utilizar el equipo:**

- asegúrese de poseer el certificado de conformidad y operabilidad de la instalación expedido por el instalador autorizado por UNOX;
- lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" en la pág. 4
- lea el capítulo "Preámbulo" en la pág. 3.

### Indicaciones generales para el uso del equipo

- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (véase el cap. "Mantenimiento ordinario" en la pág. 24); 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.
- Al abrir la puerta de la cámara de cocción, los dispositivos de calentamiento y el ventilador se apagan automáticamente y se pone en marcha el freno del ventilador incorporado (el ventilador sigue girando unos pocos instantes).
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el horno lo antes posible (véase el cap. "Mantenimiento ordinario" en la pág. 24).



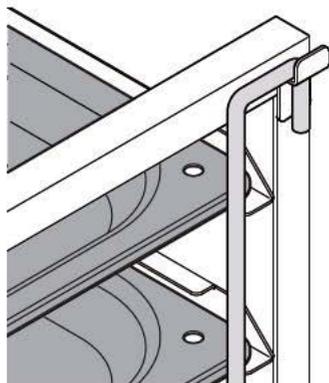
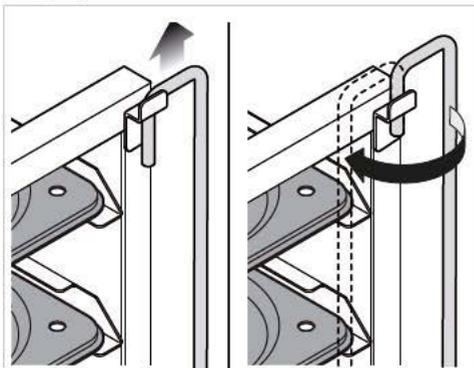
Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. **Compruebe que el horno lleve pegado en la parte frontal el adhesivo que se indica en la figura: de no ser así, póngase en contacto con UNOX para recibirlo y aplicarlo.**

### Consejos de cocción

- Se recomienda precalentar 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.
- No mantenga el horno a 260°C de temperatura durante más de 10 minutos.
- Para las funciones de cocción a la parrilla y asado (por ej. aves), se debe colocar siempre una bandeja grasera en la parte inferior.
- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas.
- Siga siempre las indicaciones de carga del equipo que posee.

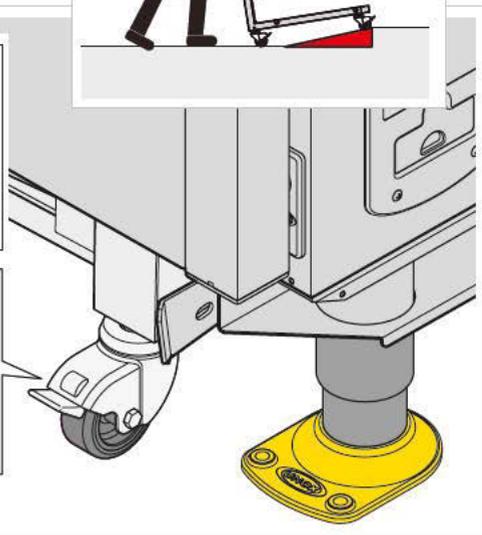


## Carga y uso de los carros

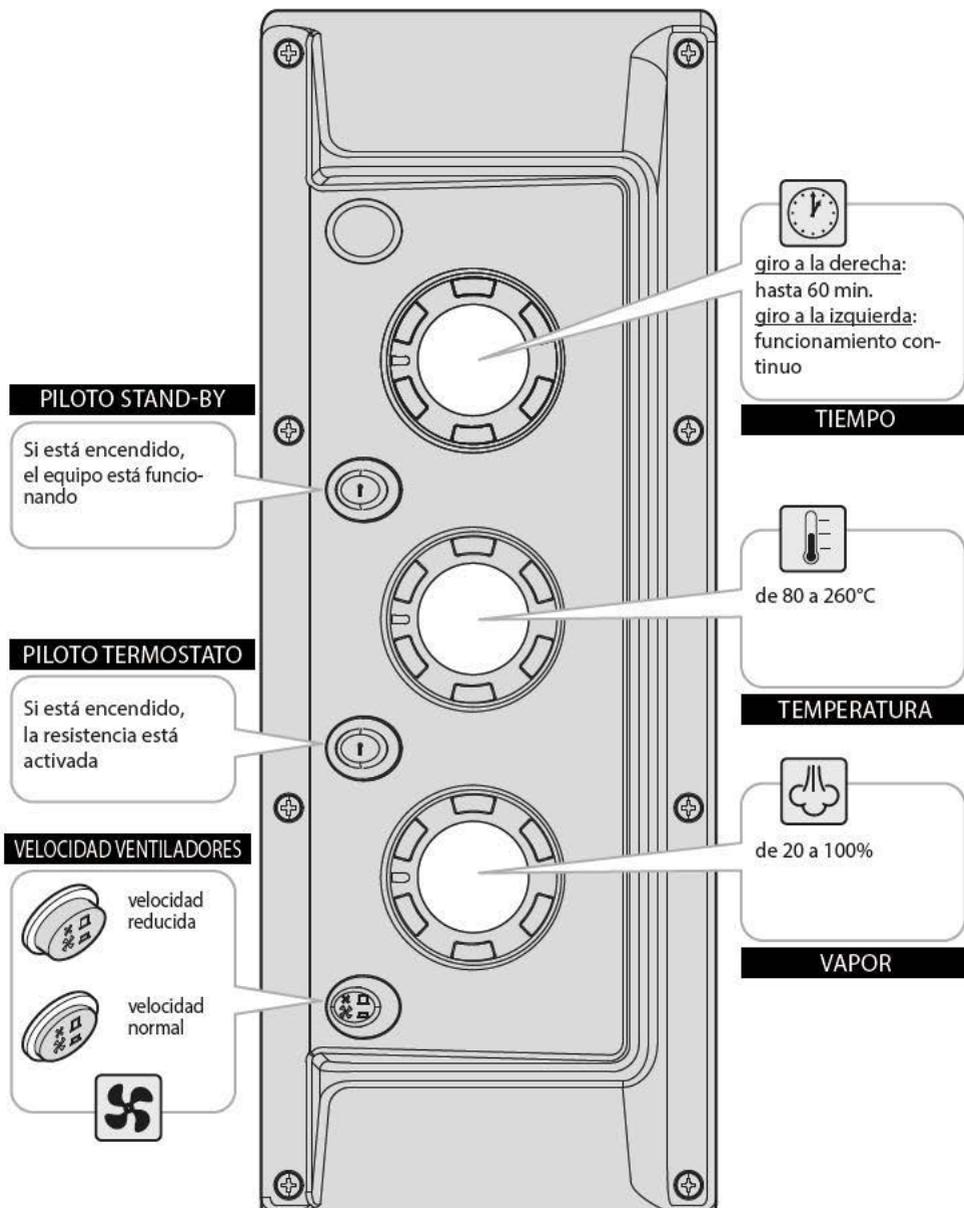


Utilice únicamente carros, bandejas y parrillas UNOX.

- Cargue con cuidado los carros sin sobrecargarlos: es completamente normal que el carro descienda, y depende de la cantidad de alimentos colocada en las bandejas.
- El carro debe introducirse en el horno utilizando las guías inferiores de deslizamiento.
- Durante el desplazamiento del carro, bloquee las bandejas de la manera mostrada en la figura.
- Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos.
- Extremar las precauciones durante el desplazamiento, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o inclinadas o a través de puertas).



Uso





## Mantenimiento ordinario



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 corra el acero inoxidable del interior de la cámara de cocción. Realice la limpieza diaria aunque se haya utilizado el equipo solo con calor húmedo (vapor).



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 situada 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. Como alternativa, utilice únicamente detergentes recomendados por UNOX; productos de otro tipo pueden ocasionar daños y por tanto invalidar la garantía. Para utilizarlos consulte las instrucciones del fabricante de los detergentes.

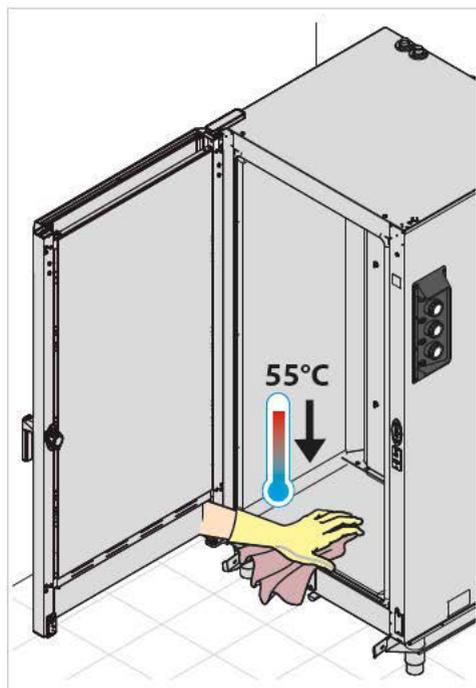
### Superficies de plástico y panel de control

Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas.

## Interior de la cámara de cocción



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



Para limpiar la cámara de cocción siga este procedimiento:

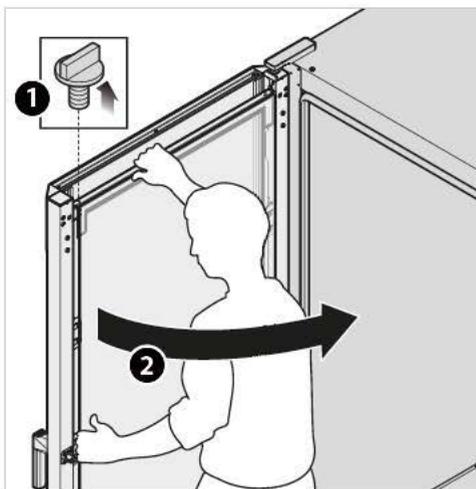
- encienda el horno y ponga la temperatura a 55°C y el vapor al 100%;
- deje el horno funcionando durante 10 minutos;
- espere hasta que se enfríen las superficies y limpie con una bayeta suave;
- aclare abundantemente para eliminar los restos.



Para facilitar la limpieza interna de la cámara, UNOX recomienda utilizar su ducha manual.



## 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.

Si necesita realizar una limpieza más profunda, se puede abrir el cristal interno siguiendo las indicaciones de la figura.



## Periodos de inactividad

---

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;
- 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 (véase el cap. **"Mantenimiento ordinario"** en la pág. 24);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua;
- 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 151 del 25 de julio de 2005, "Ejecución de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE.



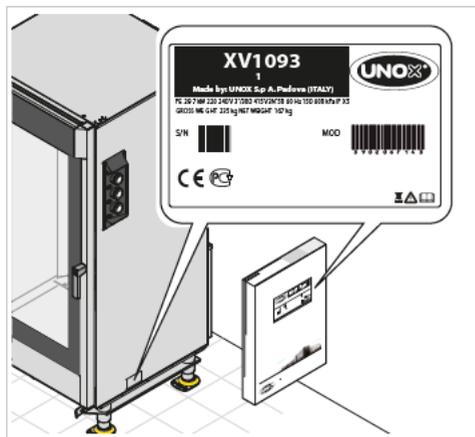
Al final de su vida útil, el producto no debe ser desechado junto con los demás residuos, sino que debe ser eliminado por separado; se recuerda que la eliminación ilegal o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

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: el usuario deberá entregar el equipo, al final de su vida útil, a centros adecuados de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al distribuidor al comprar un nuevo equipo de tipo equivalente, a razón de uno por uno.

Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya) para evitar que alguien pueda quedar atrapado en su interior. Para más información acuda al servicio de eliminación de residuos local.

## Servicio postventa

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y consulte las soluciones ofrecidas en la "Tabla E".



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

- la fecha de compra;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos;

### 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

**Tabla E**

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.
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>	
Tras ajustar el tiempo y pulsar la tecla START / STOP el horno no se pone en funcionamiento.	<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>	
Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Junta sucia.</li> <li>- Junta deteriorada.</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>	



## 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

**ChefTop™/BakerTop™**

Es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y a la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE según las siguientes normas:

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

EN 60335-1 : 2002 + A1 : 2004 + A11 : 2004 + A2 : 2006 + A12 : 2006 + A13 :2008 + A14: 2010 + A15: 2011

EN 62233:2008

Es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE según las siguientes normas:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007

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

EN 61000-3-3: 2008

EN61000-3-11: 2000

EN61000-3-12: 2005

EN 61000-6-2: 2005 + IS: 2005

EN 61000-6-3: 2007

## 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.



U2384A.D01-LD-01A - Printed: 10-2013  
Subject to technical changes.



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

