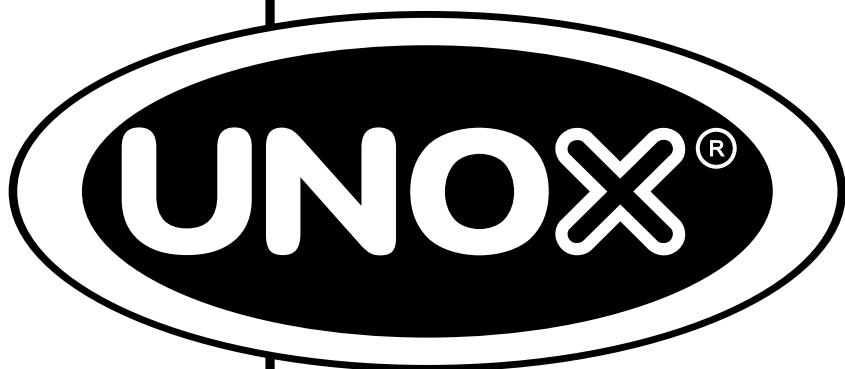




Manual de instrucciones

ESPAÑOL

**XL1003 - XL1005
XEBPC-16EU-D
XEBPC-16EU-M
XEBPL-16EU-D
XEBPL-16EU-M**

ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato



INTRODUCCIÓN	3
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS	3
PREÁMBULO	4
NORMAS DE SEGURIDAD	4



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	6
---	----------



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	21
--------------------------------------	-----------

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente,

Le agradecemos y celebramos que haya adquirido un equipo de la línea **BakerTop™** / **BakerLux™**, y esperamos que este sea el comienzo de una colaboración fructífera y duradera.

El fermentador que ha elegido permite controlar de manera constante y precisa la temperatura y la humedad del proceso de fermentación, reduciendo drásticamente el tiempo empleado respecto a los métodos clásicos, con la garantía de un resultado excelente y siempre fiel a la tradición.

El fermentador integrado a los hornos **BakerTop™** o **BakerLux™** permite disponer de una columna de cocción completa y versátil para cualquier tipo de uso.

UNOX S.p.A.

Distribuidor:

Instalador:

Fecha de instalación:

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



Preámbulo

Este manual explica la instalación y el uso de los fermentadores mod. **XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M - *Manual*** y **XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic***

Los modelos **XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M *Manual*** poseen mandos manuales.

Los modelos **XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic*** poseen mandos digitales.

Las instrucciones de instalación y uso son válidas para ambos modelos a no ser que se especifique lo contrario.

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 y de agua.
- 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 tránsito 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.**
- 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.
- Este aparato puede ser utilizado únicamente:
 - por personal cualificado que realice cursos de formación periódicos;
 - para la fermentación de productos alimentarios.
- 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.
- 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 peso máximo admitido por cada bandeja es de 5 Kg: cargas mayores provocan daños a las guías metálicas laterales y a las propias bandejas.
- Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de fermentación y siempre que no sea necesario desplazarlos;
- Bloquee siempre las bandejas insertadas en las guías;



¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!

- Durante la fermentación y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:
 - Toque únicamente la manilla del equipo, ya que las partes externas están calientes.
 - 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 fermentación.
 - Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de fermentación, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
 - Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del fermentador; si contienen líquidos calientes, tenga especial cuidado por si se derraman.
- Cuando los recipientes están llenos de líquidos o se llenan de líquidos durante la fermentación, no se permite utilizar niveles por encima de aquel en el que el usuario puede ver el interior del recipiente .



PELIGRO DE INCENDIO!

- Antes del uso, asegúrese de que dentro del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico o demás) ni restos de detergentes.
- **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.).**
- Mantenga siempre limpia la cámara de fermentación, limpiándola a diario o después de cada uso: ¡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 estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR



Índice

Desembalaje	7
Retirada de la película de protección	9
Comprobación del contenido del embalaje	9
Colocación	10
Características del local de instalación	10
Distancias mínimas	11
Modalidades de colocación para los modelos XEBPC-16EU-M e XEBPC-16EU-D	12
Modalidades de colocación para los modelos XEBPL-16EU-M e XEBPL-16EU-D	14
Nivelación del equipo	12-14
Reglaje	16
Regulación del cierre de la puerta	16
Conexión eléctrica	17
Comprobaciones obligatorias	18
Conexión del agua	18
Conexión del agua: agua de entrada	18
Características del agua de entrada	18
Conexión del agua: agua de salida	20
Características del desagüe	20
Conexión del agua: intervenciones	20



Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo “Normas de seguridad” de la pág. 4 y el capítulo “Preámbulo” de la pág. 4.

Durante la instalación póngase ropa de protección adecuada (calzado de seguridad, guantes, etc.).

Desembalaje



Personas necesarias para la instalación:

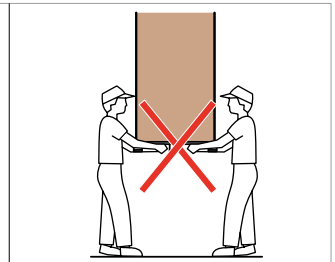
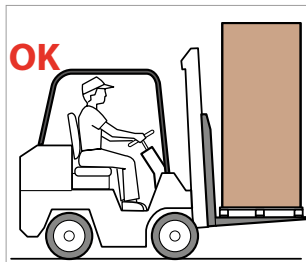
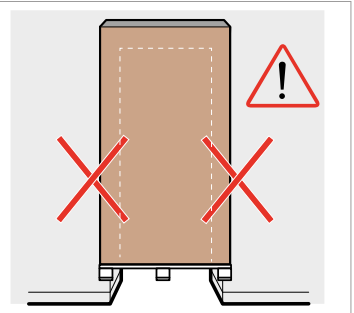
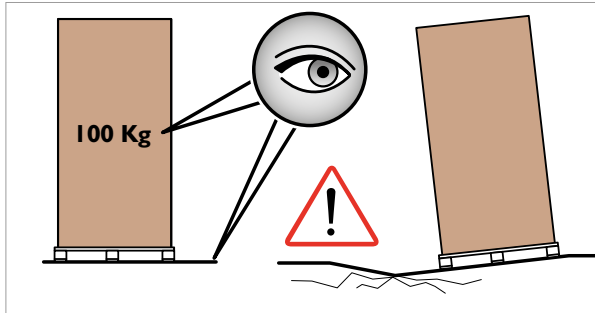
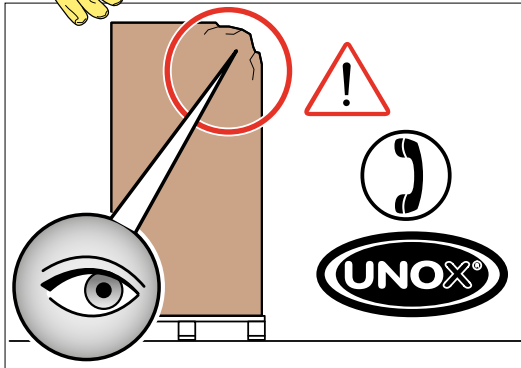


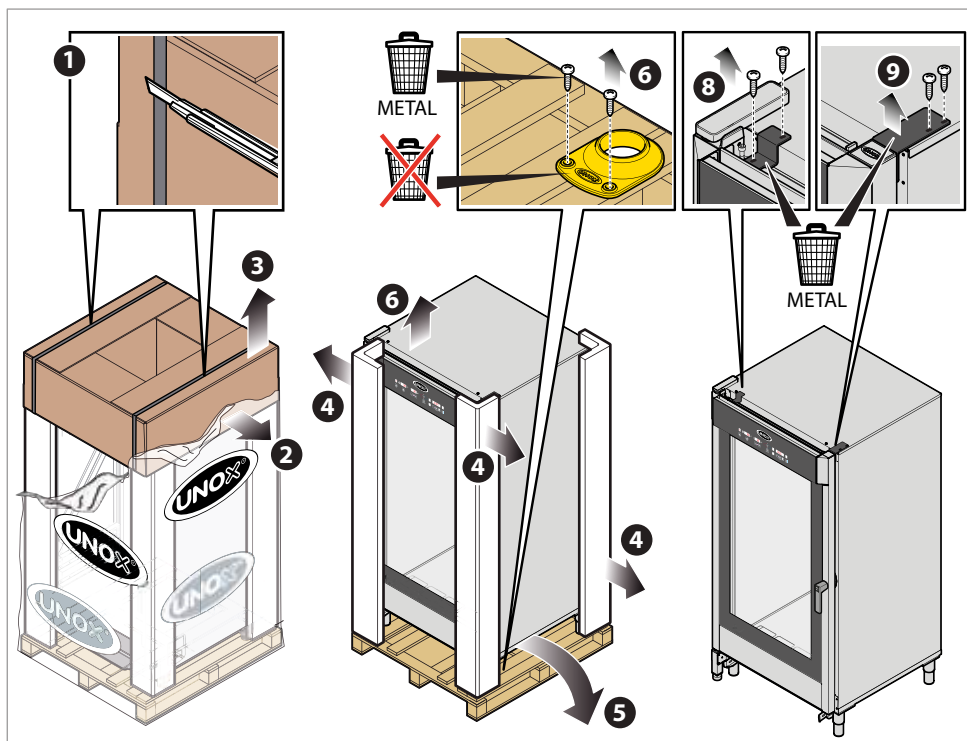
Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.

Antes de transportar el equipo hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:

- pase fácilmente por las puertas;
- el pavimento resista su peso.

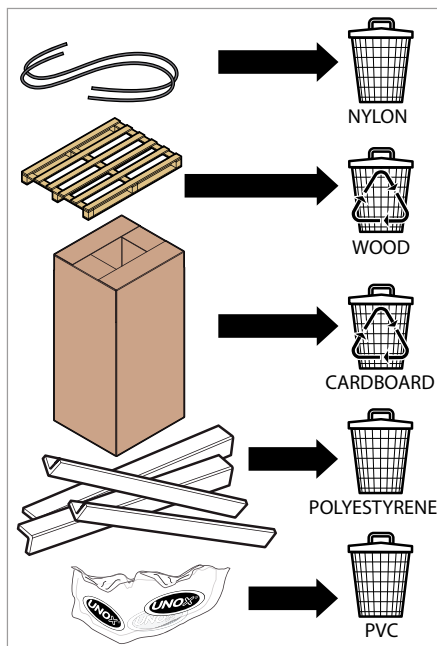
El transporte debe realizarse únicamente por medios mecánicos (ej. transpaleta).



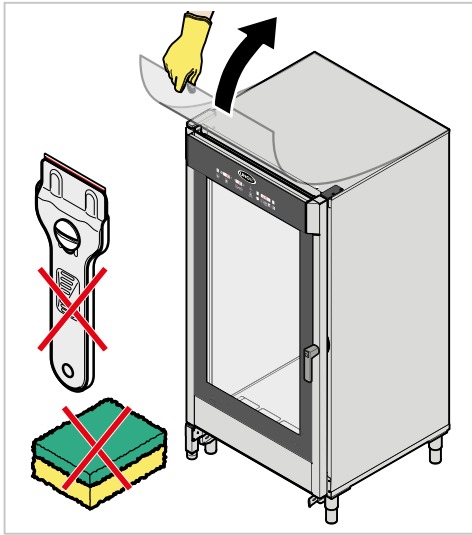


El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.

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 desperdicios. UNOX desea proteger el medio ambiente e invita a eliminar el material mediante los contenedores de recogida selectiva previstos.



Retirada de la película de protección

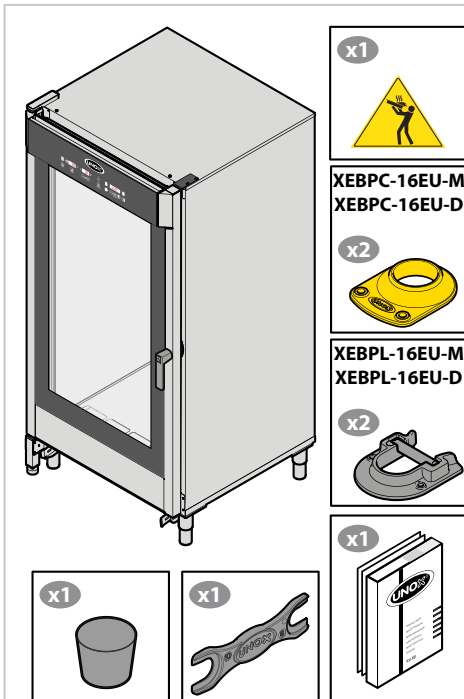


Despegue lentamente las películas de protección del equipo: limpie los restos de pegamento que haya con un disolvente adecuado, sin utilizar herramientas que puedan estropear las superficies ni detergentes abrasivos o ácidos.



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

Comprobación del contenido del embalaje



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

- fermentador preparado por detrás para:
 - conexión eléctrica (cable de alimentación ya montado);
 - conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);
- documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "datos técnicos");
- 2 soportes de plástico para suelo;
- 1 bolsa "Starter Kit" (1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos, 1 manguito cónico para el cierre del desagüe).

Si faltase algún componente, póngase en contacto con UNOX.



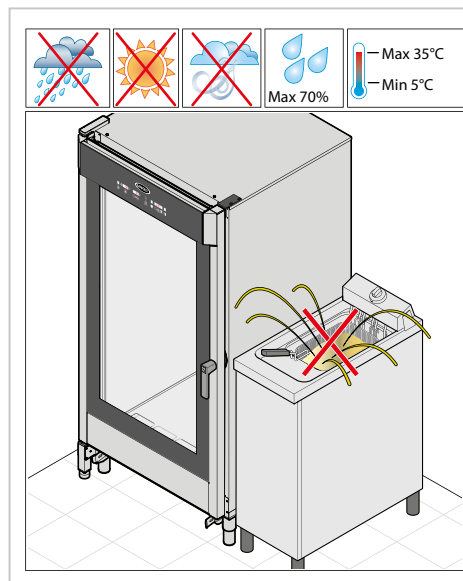
*El equipo no incluye el carro portabandejas (suministrado con los hornos **BakerTop™** o **BakerLux™** con carro).*

Si se desea comprar uno suplementario, póngase en contacto con UNOX para obtener más información.



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%.

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.



El aparato no es apto para instalación empotrada.

Asegúrese de que el pavimento pueda resistir el peso del aparato (véase "Tabla A").

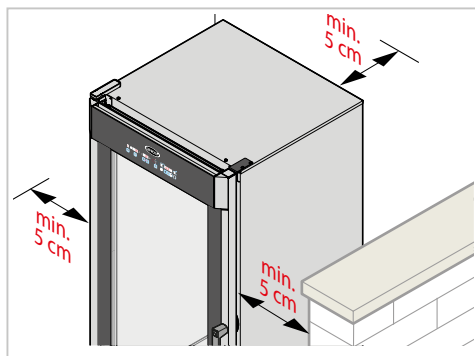


Si desea obtener más información técnica relacionada con el equipo, consulte la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.

Tabla A

MODELOS	Dimensiones (LxPxH)	Peso kg	Voltaje V	Frecuencia Hz	Potencia eléctrica kW
XL1003 - <i>Manual</i>	866x950x1879 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XL1005 - <i>Dynamic</i>	866x950x1879 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XEBPC-16EU-M - <i>Manual</i>	882x965x1861 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XEBPC-16EU-D - <i>Dynamic</i>	866x974x1875 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XEBPL-16EU-M - <i>Manual</i>	882x1015x1874 mm	151 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XEBPL-16EU-D - <i>Dynamic</i>	882x974x1891 mm	147 kg	220-240V~1N	50/60	2,4

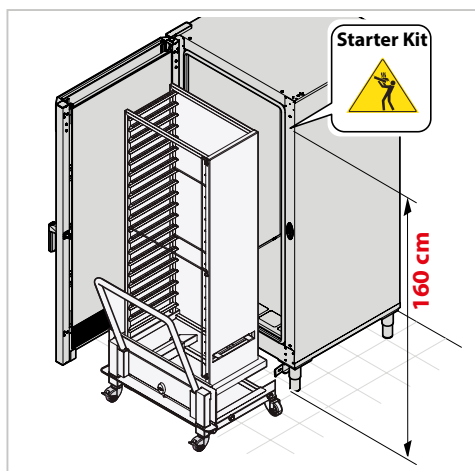
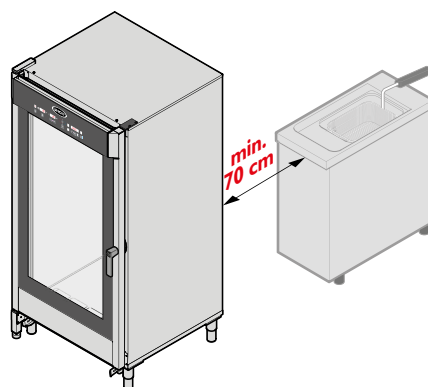
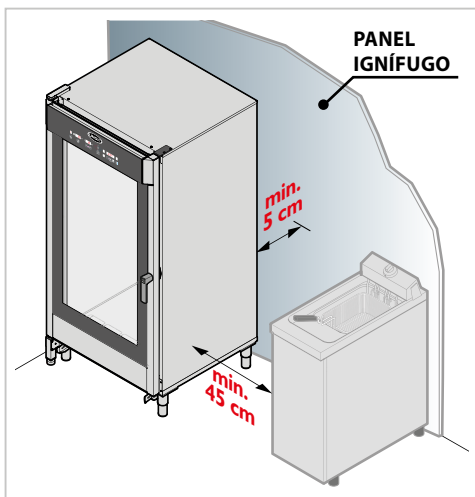
Distancias mínimas



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.



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.**



Modalidades de colocación para los modelos XEBPC-16EU-M e XEBPC-16EU-D

Los fermentadores deben colocarse únicamente sobre un suelo que cumpla los siguientes requisitos:

- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana;
- ser capaz de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

Nivelación del equipo

Compruebe que la longitud de las diagonales de la cámara del fermentador sea idéntica **1**.

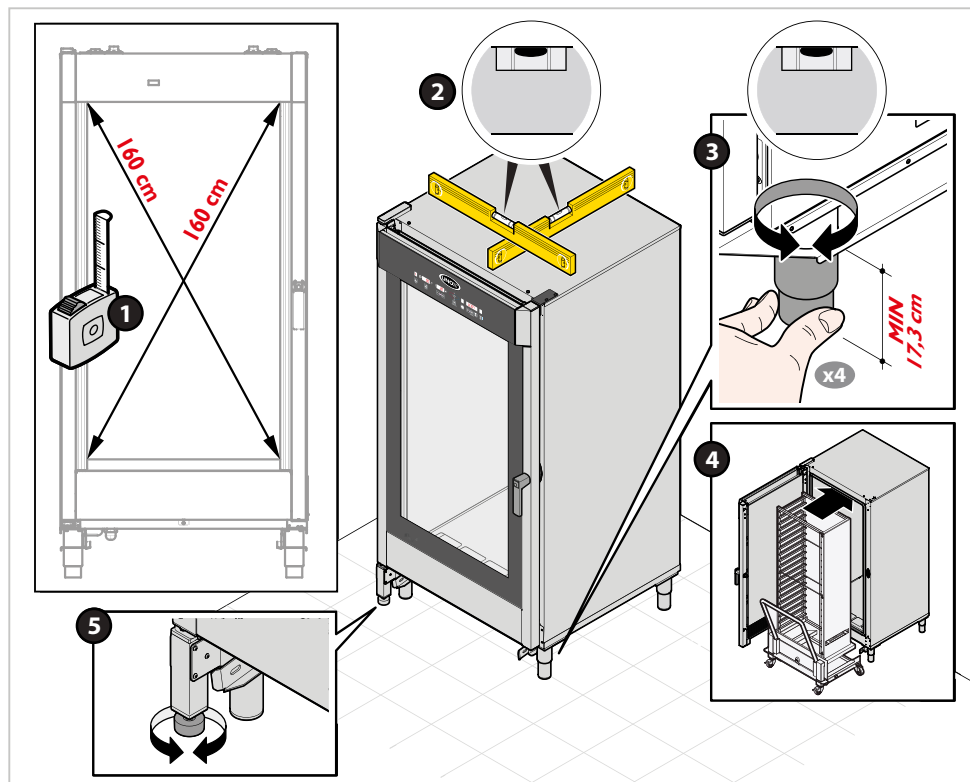
Si no lo es, significa que el equipo no está perfectamente nivelado **2** -> nivélelo regulando la altura de las 4 patas: para que se pueda introducir fácilmente el carro, la altura mínima desde el suelo no debe ser menor de 17,3 cm **3**.

Tras la nivelación, compruebe:

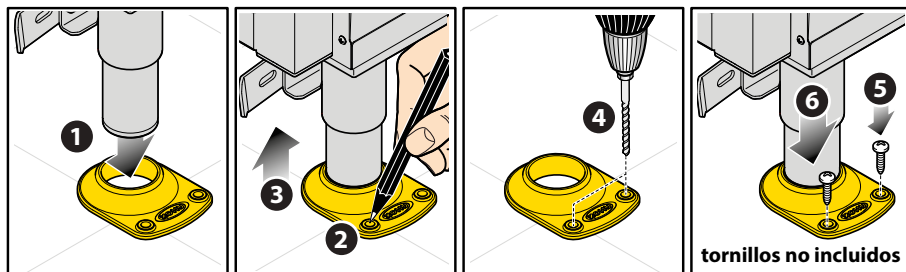
- que el carro entre fácilmente en la cámara del horno sin encontrar obstáculos (por ejemplo asperezas del suelo) y sin rozar la superficie inferior de la cámara de fermentación **4**; si fuese necesario, ajuste de nuevo la altura de las patas.
- que la pata de sostén de la puerta toque el suelo, de lo contrario gírela para ajustar su altura **5**.



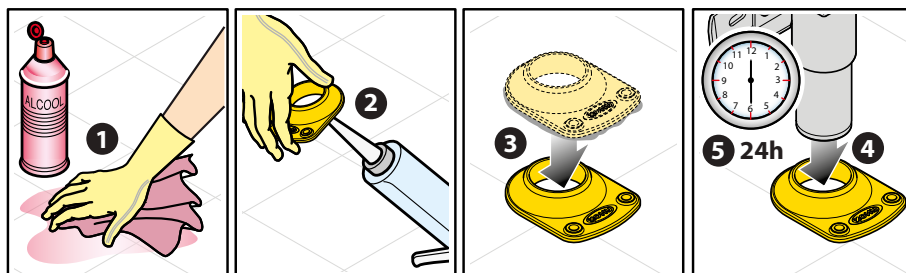
Termine fijando obligatoriamente los 2 soportes delanteros al suelo para evitar que el equipo vuelque (véase la figura en la pág. siguiente).



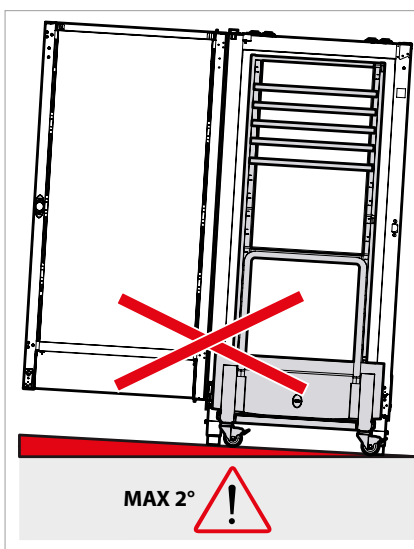
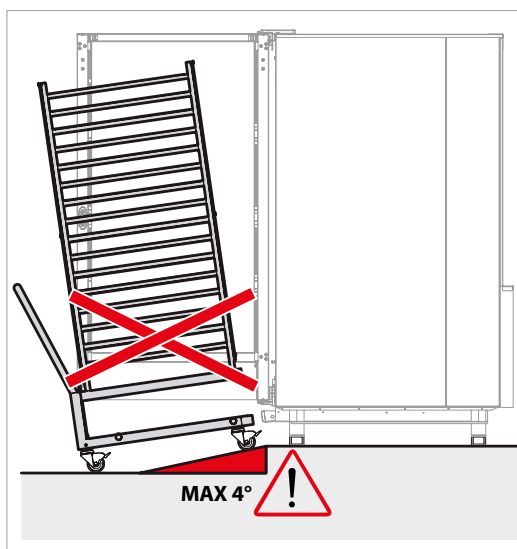
OPCIÓN A



OPCIÓN B



Si el suelo no es perfectamente llano, para facilitar la introducción del carro se puede utilizar una rampa de entrada **con inclinación máxima de 4°**. La máxima inclinación del suelo admitida es de 2°.





Modalidades de colocación para los modelos XEBPL-16EU-M e XEBPL-16EU-D

Los fermentadores deben colocarse únicamente sobre un suelo que cumpla los siguientes requisitos:

- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana;
- ser capaz de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

Nivelación del equipo

Compruebe que la longitud de las diagonales de la cámara del fermentador sea idéntica **1**.

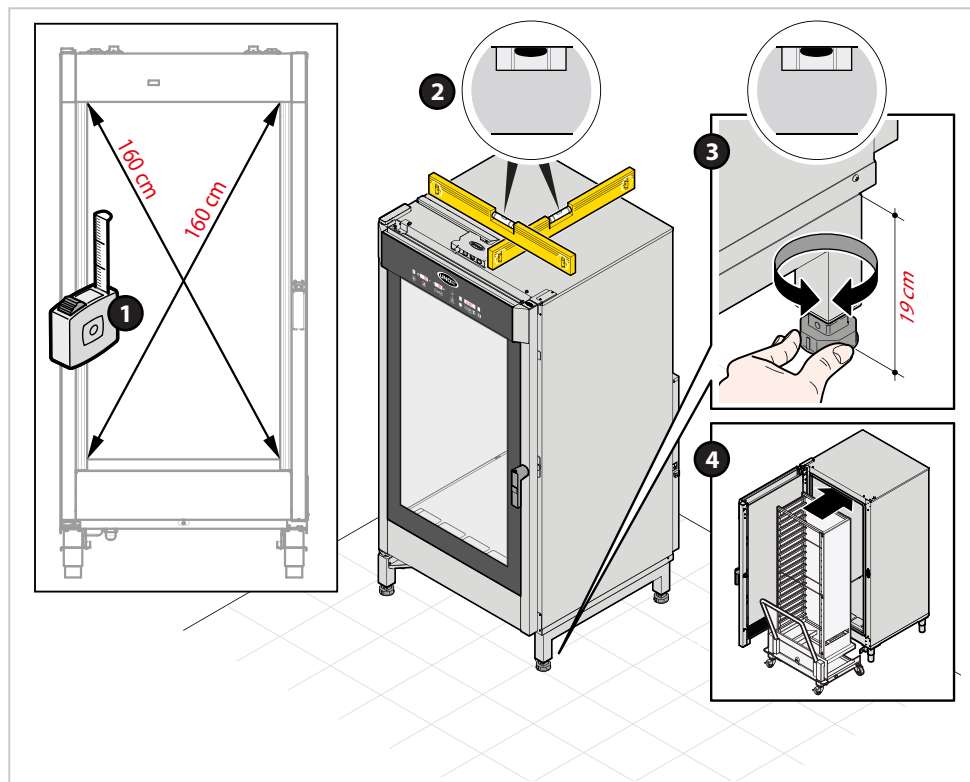
Si no lo es, significa que el equipo no está perfectamente nivelado **2** -> nivélelo regulando la altura de las 4 patas: para que se pueda introducir fácilmente el carro, la altura mínima desde el suelo no debe ser menor de 19 cm **3**.

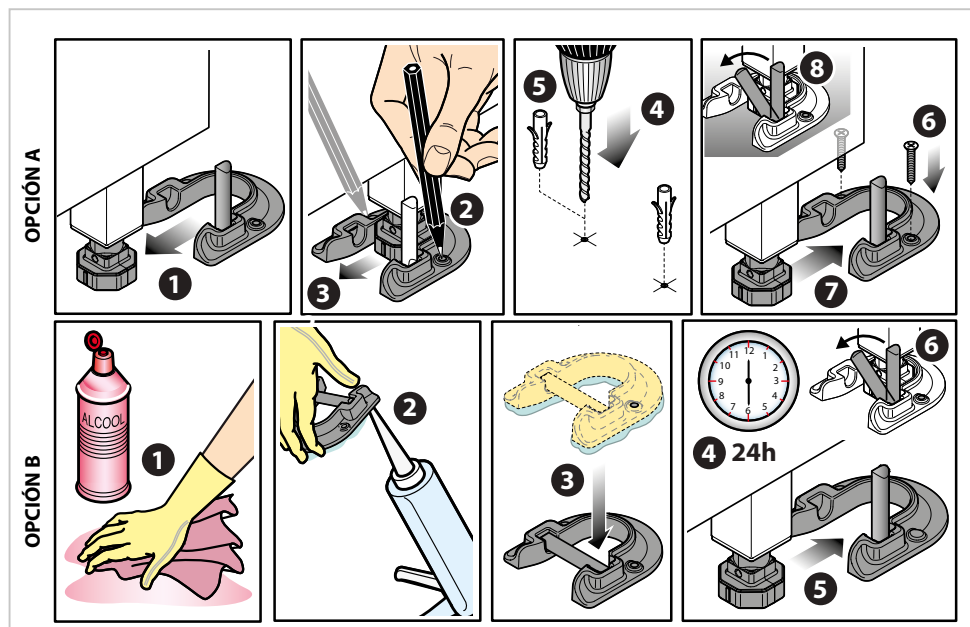
Tras la nivelación, compruebe:

- que el carro entre fácilmente en la cámara del horno sin encontrar obstáculos (por ejemplo asperezas del suelo) y sin rozar la superficie inferior de la cámara de fermentación **4**; si fuese necesario, ajuste de nuevo la altura de las patas.
- que la pata de sostén de la puerta toque el suelo, de lo contrario gírela para ajustar su altura **5**.

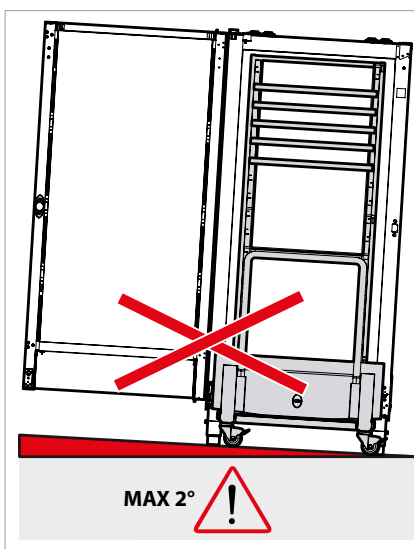
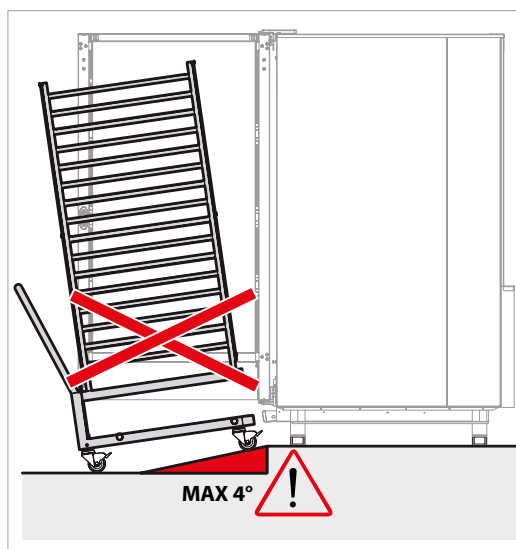


Termine fijando obligatoriamente los 2 soportes delanteros al suelo para evitar que el equipo vuelque (véase la figura en la pág. siguiente).





Si el suelo no es perfectamente llano, para facilitar la introducción del carro se puede utilizar una rampa de entrada **con inclinación máxima de 4°**. La máxima inclinación del suelo admitida es de 2°.



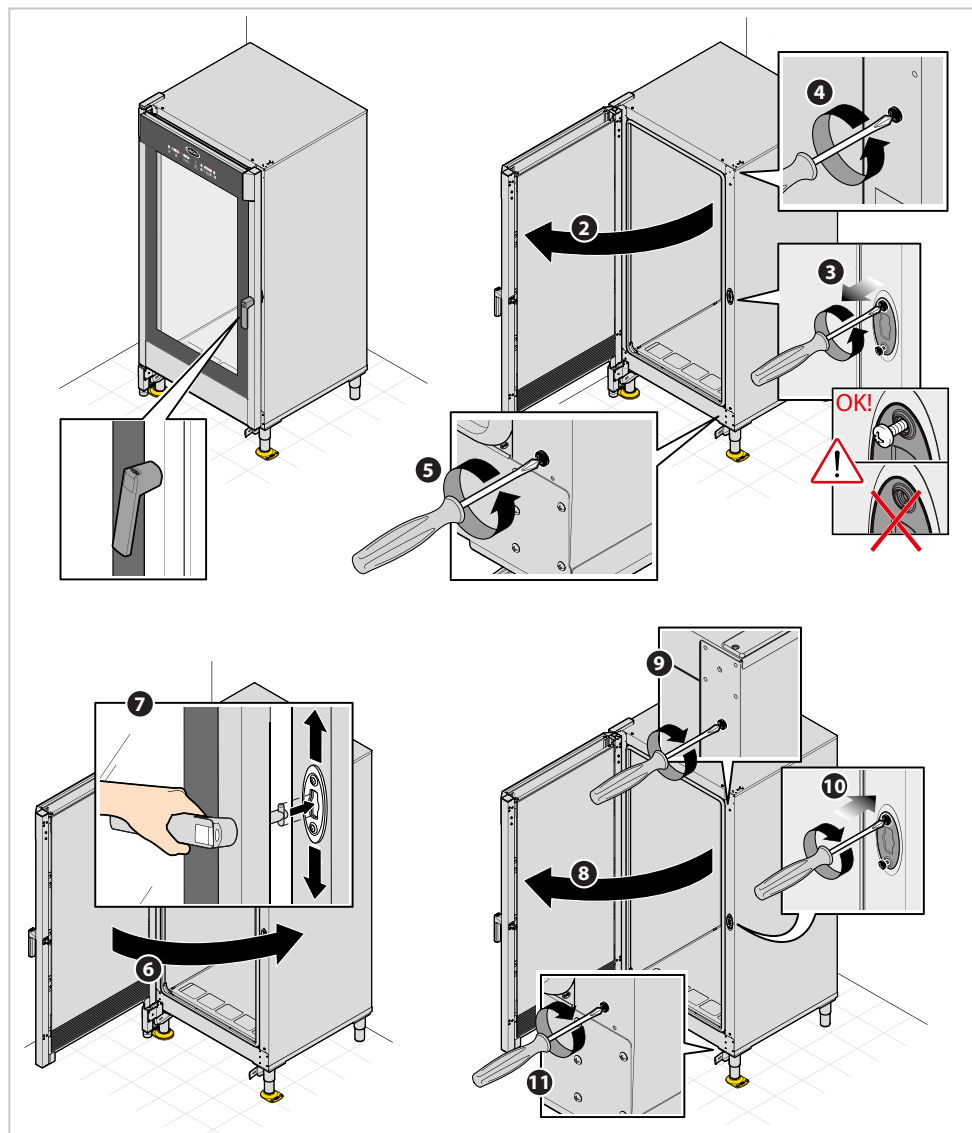


Reglaje

Regulación del cierre de la puerta

Una vez colocado el fermentador, si la manilla de la puerta no se cierra correctamente en posición vertical, siga estos pasos:

- ❶ compruebe que el equipo esté perfectamente nivelado mediante un nivel de burbuja o digital;
- ❷-❹ si el equipo está nivelado, adapte el pestillo de cierre de la manera indicada en las imágenes siguientes. Si el problema persiste, repita los pasos aflojando más los tornillos de fijación del pestillo.



Conexión eléctrica



Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo “*Normas de seguridad*” de la pág. 4.



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.

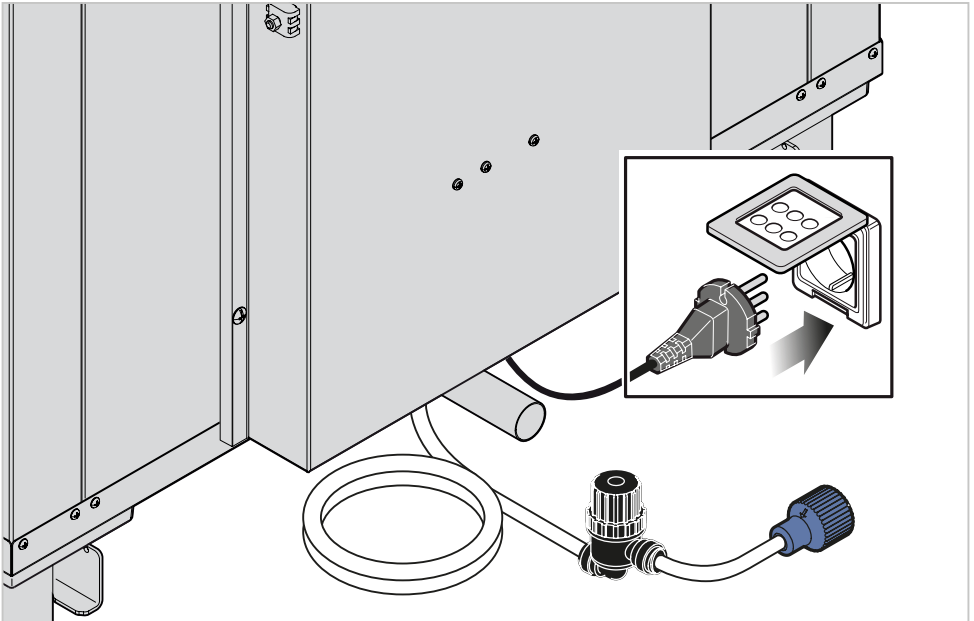
El equipo sale de fábrica con el cable de alimentación y el enchufe ya montados en el bornero: no se permite efectuar ningún otro tipo de conexión eléctrica y ninguna modificación dimensional del cable, salvo su prolongación, sustituyéndolo por otro de idénticas características que el original ensamblado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

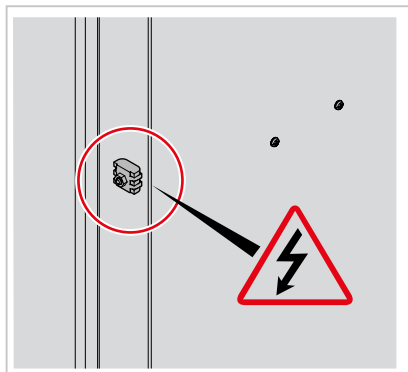


El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.



Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja “*Datos técnicos*” incluida con el equipo.





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.
- Estar conectado obligatoriamente a un mecanismo de corte omnipolar.

Comprobaciones obligatorias

- El puente de cobre 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.

Conexión del agua

Conexión del agua: agua de entrada

El equipo, en la parte trasera, dispone de 1,5 metros de tubo, filtro mecánico y racor (3/4") con válvula antirretorno para la conexión a la red de agua. 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;

Características del agua de entrada

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).



El agua en entrada no debe tener cloramina o los niveles no deben ser superiores a 0,1 ppm (mg/L). Atención: cualquier daño causado por un nivel excesivo de cloramina no está cubierto por la garantía.

Indicador para valorar la probabilidad de corrosión

Fórmula: $NHM = EC - (TH^{**} \times 30)$

EC = conductibilidad eléctrica [$\mu S/cm$]

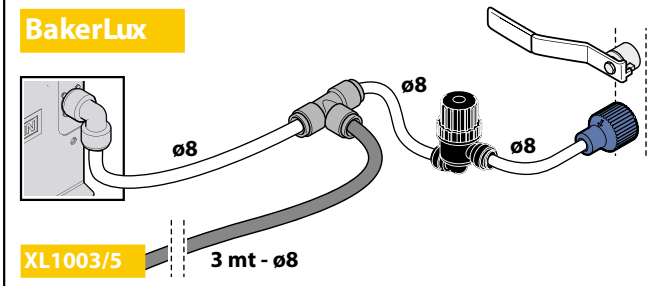
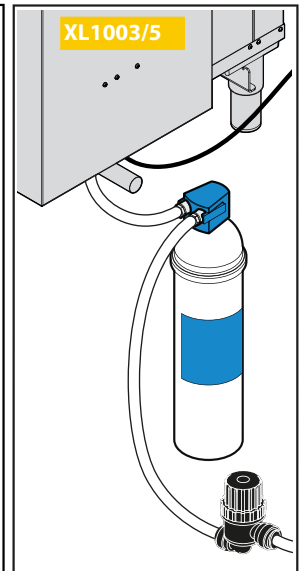
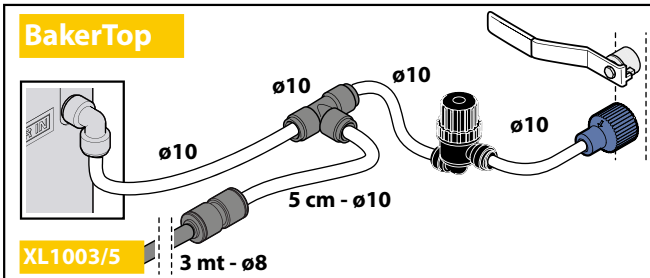
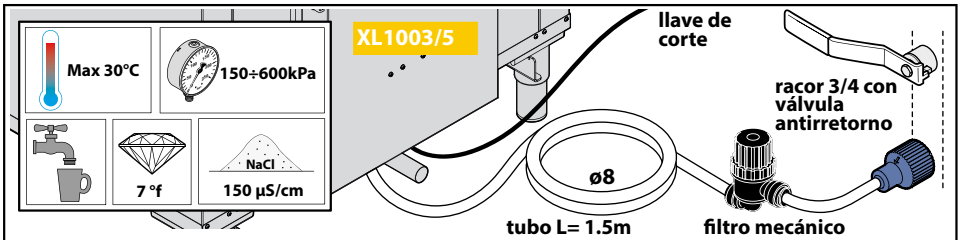
TH = dureza total** [$^{\circ} dH$ - grados alemanes]

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

NHM $\leq 250 \mu\text{S/cm}$	TH $< 8^\circ\text{dH}$, Cl- $\leq 25 \text{ ppm}$ (5 gotas de reactivo*)	Ningún tratamiento del agua
	TH $\geq 8^\circ\text{dH}$, Cl- $\leq 25 \text{ ppm}$ (5 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- $> 25 \text{ ppm}$ (5 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = $250 - 350 \mu\text{S/cm}$	Cl- $\leq 20 \text{ ppm}$ (4 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- $> 20 \text{ ppm}$ (4 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = $350 - 450 \mu\text{S/cm}$	Cl- $\leq 15 \text{ ppm}$ (3 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- $> 15 \text{ ppm}$ (3 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = $450 - 500 \mu\text{S/cm}$	Cl- $\leq 10 \text{ ppm}$ (2 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- $> 10 \text{ ppm}$ (2 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM $\geq 500 \mu\text{S/cm}$		UNOX.Pure-RO

* utilizar el reactivo del Kit UNOX KSTR1081A

** dureza medida con el kit UNOX KSTR1082A



Para la conexión a la red de agua utilizar el set de empalmes nuevos que se suministra con el aparato. Los empalmes ya utilizados no deben volver a utilizarse.



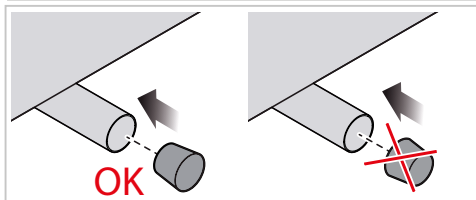
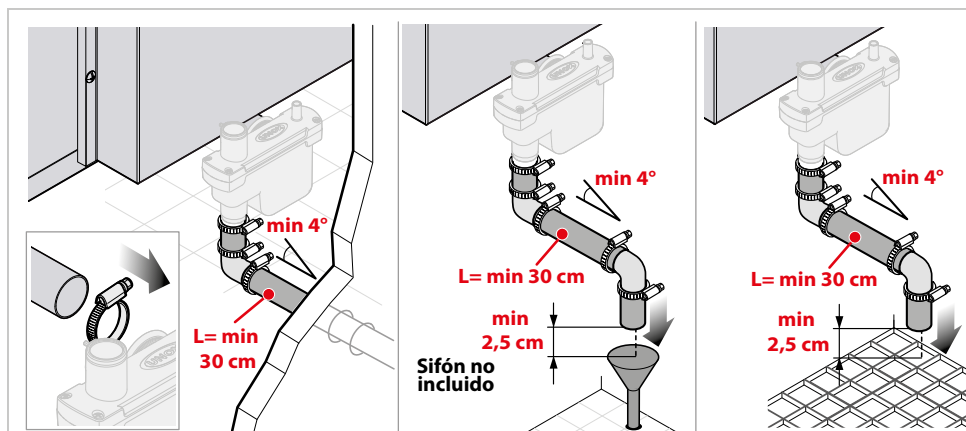
Conexión del agua: agua de salida

El desagüe se encuentra en la parte trasera del equipo: empálmelo a un sifón (no suministrado) y conéctelo a un desagüe para aguas grises . UNOX recomienda utilizar sus sifones.

Características del desagüe

El desagüe debe:

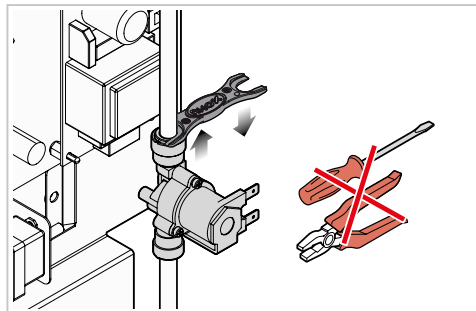
- ser de tipo sifónico;
- ser un metro de largo como máximo;
- tener una inclinación mínima del 4%;
- tener un diámetro NO inferior al de la conexión del desagüe;
- ser específico para cada equipo; en caso contrario asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado para garantizar un flujo correcto y sin obstáculos;
- estar libre de estrangulamientos.
- La salida al desagüe de pared debe tener un espacio de aire de 25 mm como mínimo.



Si no es posible conectar permanentemente el equipo a un desagüe, se debe cerrar el terminal de desagüe con el manguito cónico incluido en la bolsa "Starter kit".

Asegúrese de que el desagüe del fermentador sea de fácil acceso para poder inspeccionar y limpiar con frecuencia el terminal de desagüe.

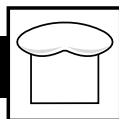
Conexión del agua: intervenciones



Si fuese necesario desconectar los racores "rápidos", por ejemplo para operaciones de mantenimiento o para instalar un accesorio, utilice la llave incluida en la bolsa "Starter Kit": si se utilizan otras herramientas (ej. destornilladores, alicates, etc.) podría estropearse el componente y comprometerse su estanqueidad.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Índice

Indicaciones generales para el uso del equipo	22
Carga y uso de los carros	23
Presentación equipo	24
Uso del mod. XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M <i>Manual</i>	25
Uso del mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D <i>Dynamic</i>	26
Panel de mandos	24
Nociones preliminares	26
Funcionamiento MANUAL	28
Funcionamiento PROGRAMADO	30
Comunicación horno-usuario (solo mods. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D <i>Dynamic</i>)	34
Mantenimiento ordinario	35
Superficies externas de acero, junta de la cámara de fermentación	35
Cristal interno de la puerta	35
Superficies de plástico y panel de control	35
Cámara de fermentación	36
Cristal interno y externo de la puerta	36
Limpieza inyector pulverizador (solo mods. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D <i>Dynamic</i>)	36
Periodos de inactividad	37
Eliminación al final de la vida útil	37
Servicio postventa	38
Certificaciones	39
Garantía	39



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

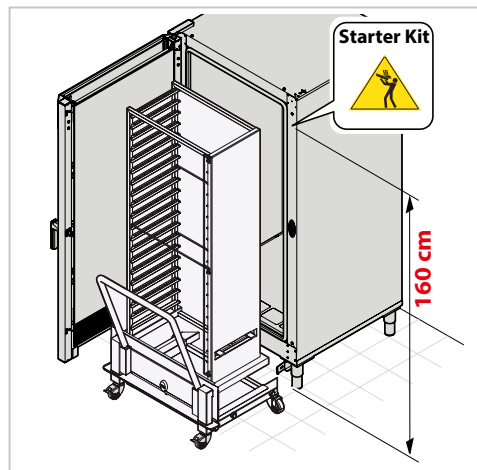
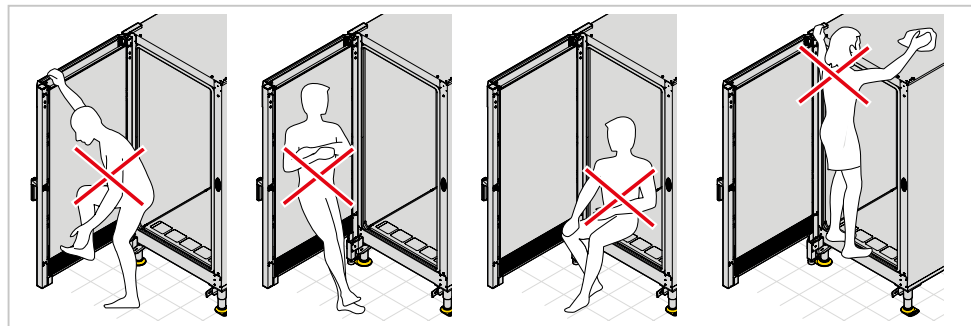


Antes de utilizar el equipo:

- 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*” de la pág. 4 y el capítulo “*Preámbulo*” de la pág. 4.

Indicaciones generales para el uso del equipo

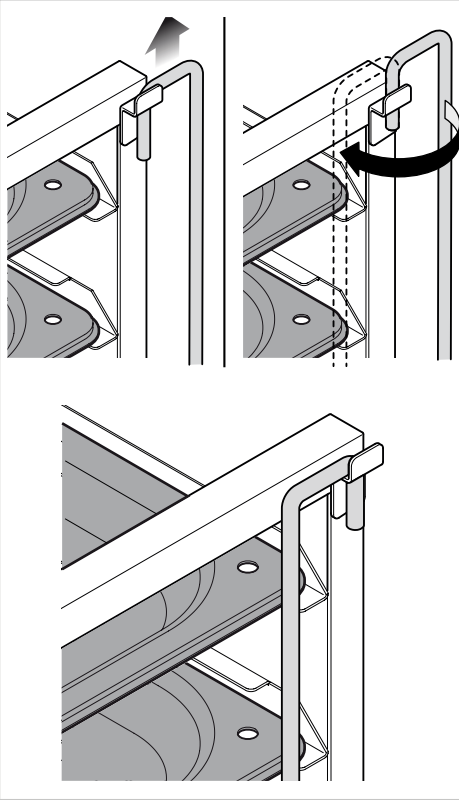
- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del fermentador y los accesorios (véase el cap. “*Mantenimiento ordinario*” en la pág. 35); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35 °C.
- El peso máximo admitido por cada bandeja es de 5 Kg; cargas mayores provocan daños a las guías metálicas laterales y a las propias bandejas.
- No se cuelgue o se apoye en la puerta del fermentador.
- 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.
- Para evitar la ebullición, no utilice recipientes llenos de líquidos o alimentos que se licuen con el calor, en cantidades mayores de las que se puedan mantener fácilmente bajo control.



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.**

Carga y uso de los carros



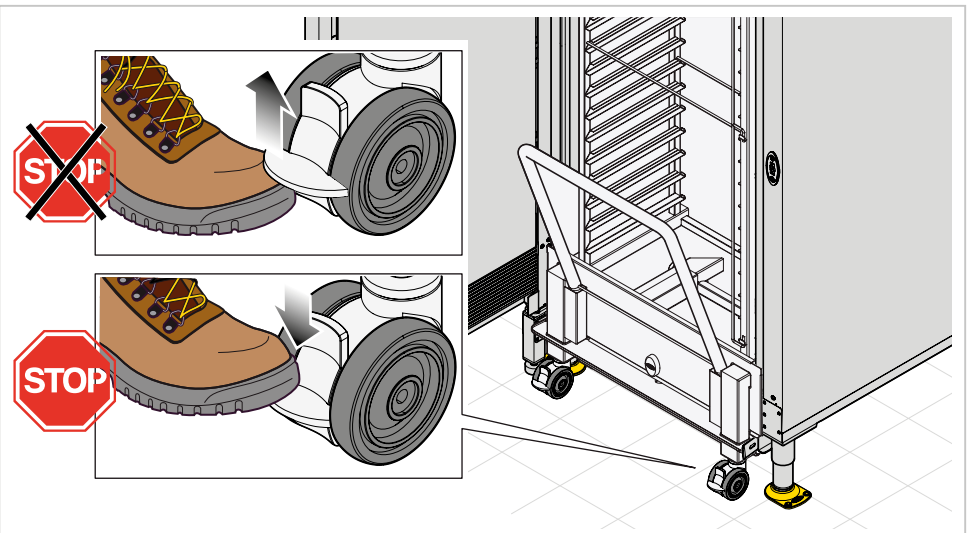
Utilice únicamente carros, bandejas y parrillas UNOX.



El equipo no incluye el carro portabandejas (suministrado con los hornos **BakerTop™** o **BakerLux™** con carro).

Si se desea comprar uno suplementario, póngase en contacto con UNOX para obtener más información.

- 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 fermentador 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 fermentación y siempre que no sea necesario desplazarlos.
- Extremar las precauciones durante el desplazamiento, ya que los carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o inclinadas o a través de puertas).





Presentación equipo

Manual

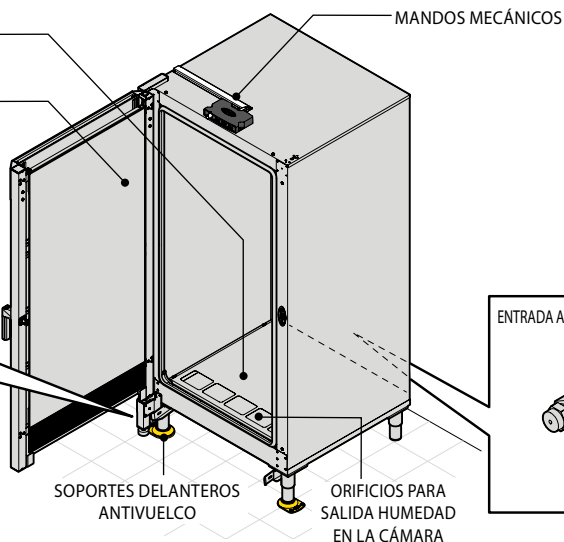
DEPÓSITO DE RECOGIDA DE AGUA CON TAPA PARA CREAR HUMEDAD

PUERTA CON CRISTAL INTERNO QUE SE ABRE Y PUEDE COLOCARSE A 60°-120°-180°

BRIDA DE REFUERZO DE LA PUERTA



PATA DE REFUERZO DE LA PUERTA



MANDOS MECÁNICOS

SOPORTES DELANTEROS ANTIVUELCO

ORIFICIOS PARA SALIDA HUMEDAD EN LA CÁMARA

ENTRADA AGUA EN EL DEPÓSITO



Dynamic

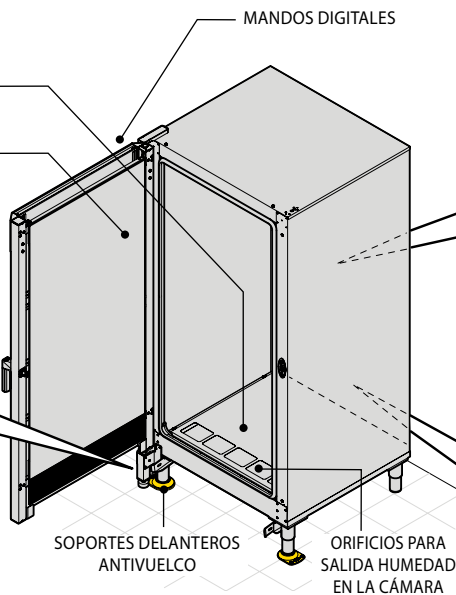
DEPÓSITO DE RECOGIDA DE AGUA CON TAPA PARA CREAR HUMEDAD

PUERTA CON CRISTAL INTERNO QUE SE ABRE Y PUEDE COLOCARSE A 60°-120°-180°

BRIDA DE REFUERZO DE LA PUERTA



PATA DE REFUERZO DE LA PUERTA

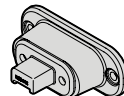


MANDOS DIGITALES

SOPORTES DELANTEROS ANTIVUELCO

ORIFICIOS PARA SALIDA HUMEDAD EN LA CÁMARA

SENSOR HUMEDAD

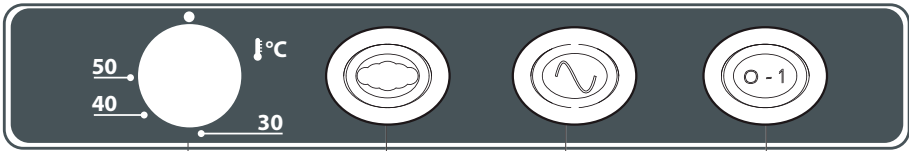


SENSOR TEMPERATURA

ENTRADA AGUA EN EL DEPÓSITO



SENSOR TEMPERATURA

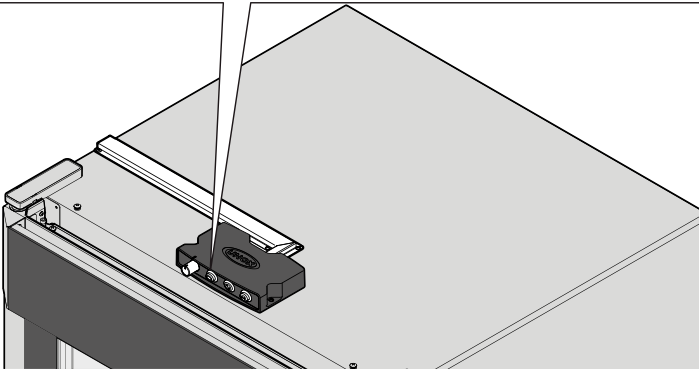
Uso del mod. XL1003 - XEBPC-16EU-M - XEBPL-16EU-M *Manual*

Gire la perilla para ajustar la temperatura de la cámara de fermentación (rango de 30 a 50°C)

Pulse el botón para inyectar humedad en la cámara de fermentación

PILOTO iluminado =
equipo encendido

Pulse el interruptor "0-1" para encender/apagar el equipo



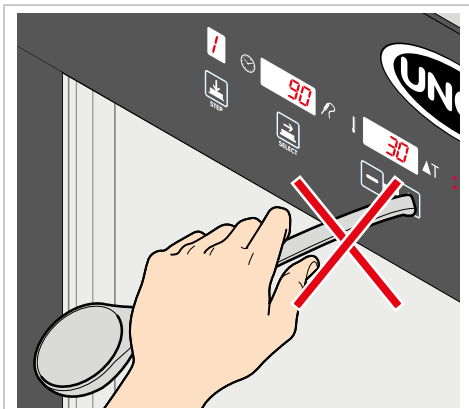


Uso del mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic*

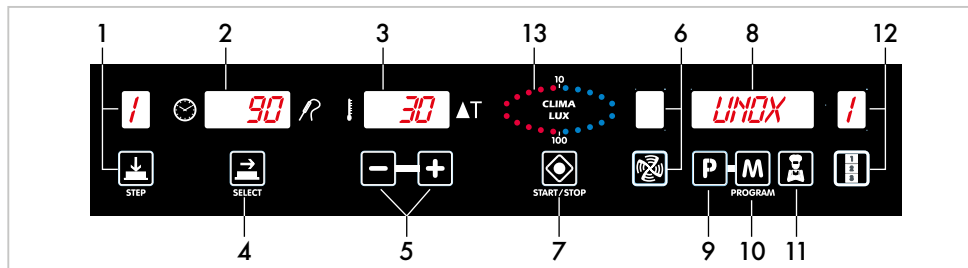
El panel de control del fermentador se utiliza pulsando las teclas serigrafiadas con los dedos.

Se deben utilizar únicamente los dedos y no otros objetos como cuchillos, tenedores, etc.

Este tipo de tecnología permite limpiar rápida y fácilmente el panel de control y garantiza además una fiabilidad máxima y duradera, evitando cualquier tipo de movimiento mecánico.



Panel de mandos



- 1) Pulsando sucesivamente se seleccionan los 9 PASOS: en el display aparece el número del PASO activo.
- 2) Display de visualización duración de la fermentación.
- 3) Display de visualización de la temperatura en cámara de fermentación.
- 4) Pulsando sucesivamente se seleccionan los parámetros a definir (temperatura, duración de cocción, humedad).
El parámetro activo se indica con el parpadeo del icono correspondiente:
 tiempo de fermentación expresado en el display en horas: min.
 temperatura en la cámara expresada en el display en °C
- 5) Aumentan/reducen los valores mostrados en el display.
- 6) Introduce manualmente vapor en la cámara
- 7) Enciende el equipo e inicia/interrumpe la fermentación. El icono encendido indica que el fermentador está en funcionamiento.
- 8) Display de programación.
- 9) Tecla de programación (para más detalles, véase la pág. 30)
- 10) Memoriza los programas configurados.
- 11) Permite el acceso a la función PURE
- 12) Permite la actualización del software (véase el manual cód. LI2354A UNOX.LINK)
- 13) **CLIMA LUX** - Pulsando sucesivamente a la derecha se controla la introducción de vapor (**STEAM.Maxi™**).

Nociones preliminares

Los equipos pueden utilizarse con funcionamiento **MANUAL** o **PROGRAMADO**.

El funcionamiento **MANUAL** requiere que el usuario defina los siguientes parámetros para cada ciclo de fermentación:

- duración de fermentación;
- temperatura en la cámara;
- porcentaje de inyección de vapor en la cámara - **STEAM.Maxi™**;

Los parámetros definidos NO quedan memorizados y deben volver a introducirse para cada cocción realizada.

El funcionamiento **PROGRAMADO** permite:

- memorizar, con un nombre a elegir (hasta 50 letras), hasta 20 ciclos de fermentación (programas) para poder volver a utilizarlos en fermentaciones futuras;
- utilizar las funciones especiales (reanuda, etc.)

Cada ciclo de fermentación consta de **10** fases:

- **FASES 1...9:** hasta 9 PASOS de fermentación, cada uno de ellos caracterizado por parámetros de fermentación distintos.

Una fermentación no tiene por qué requerir el uso de los nueve PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios. El paso de una fase de fermentación a la siguiente es controlado automáticamente por el equipo.

EJ. CICLO DE FERMENTACIÓN



- Cuando se conecta la alimentación del fermentador, el control se enciende automáticamente.
- Funcionamiento de las teclas :
pulsando varias veces -> se aumenta/reduce el valor en una unidad por cada vez;
manteniendo pulsado -> se aumenta/reduce el valor muy rápidamente.
- Si en el plazo de 15 minutos no se pulsa ninguna tecla, el control eléctrico se pone en pausa: permanece encendido solo el led START/STOP. Para volver a activar el control electrónico solo hay que pulsar la tecla START/STOP.

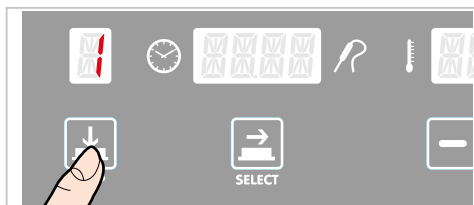


Si la señal acústica del horno suena a un volumen demasiado bajo, para aumentar la intensidad del sonido UNOX recomienda su kit Buzzer, que puede ser instalado en cualquier momento por un técnico especializado.



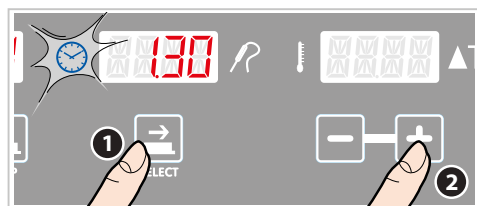
FUNCIONAMIENTO MANUAL

SELECCIÓN PASO



- 1 Pulse la tecla .
- 2 en el display "1" aparece el número del PASO activo (hasta un máximo de 9 PASOS).

DEFINICIÓN DE LA DURACIÓN DE FERMENTACIÓN



"INF"/"HOLD"

FUNCIONAMIENTO
CONTINUO



0.00
DURACIÓN
MÍNIMA



9.59
DURACIÓN
MÁXIMA

- 1 Pulse varias veces la tecla  hasta que parpadee el icono  -> **el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.**

- 2 Defina el valor deseado pulsando las teclas



Los valores introducidos aparecen en el display en horas.minutos (conf. por tiempo).

"INF"/"HOLD" (Funcionamiento continuo)

El fermentador funciona continuamente hasta que intervenga manualmente el usuario:

DEFINICIÓN DE LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN



50°C
TEMP.
MÁXIMA



0°C



TEMPERATURA
MÍNIMA

50°C

TEMP.
MÁXIMA

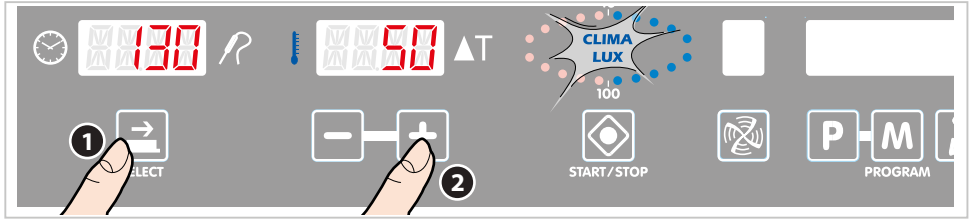
- 1 Pulse varias veces la tecla  hasta que parpadee el icono  -> **el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.**

- 2 Defina el valor deseado pulsando las teclas



Los valores introducidos aparecen en el display en °C.

DEFINICIÓN DE LA HUMEDAD (STEAM.Maxi™)



El ajuste de la humedad dentro de la cámara de cocción se muestra mediante la elipse **CLIMA LUX** y se realiza con las teclas **-** **+**.

Los 10 leds de color AZUL indican el porcentaje de humedad que se desea para el interior de la cámara de cocción (**STEAM.Maxi™**).

1 Pulse varias veces la tecla hasta que parpadee el mensaje "CLIMA LUX" -> **el parámetro está activado y se puede definir solo si parpadea el mensaje.**

2 Para INYECTAR vapor en la cámara (**STEAM.Maxi™**) pulse la tecla **+** varias veces hasta

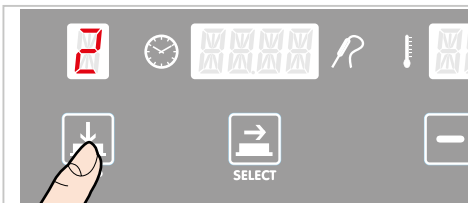
llegar a la humedad deseada (leds AZULES - de 10% a 100%).

INYECCIÓN MANUAL DE AGUA



1 Pulse la tecla hasta oír la señal acústica: se introduce manualmente agua durante **50 segundos**. De esta manera se genera una cantidad considerable de vapor útil para la fermentación de pan y productos similares.

SELECCIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS PASOS SIGUIENTES (OPCIONAL)



La transición de un PASO al siguiente es controlada automáticamente por el equipo.

Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los nueve PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios.

Para definir el paso 2:

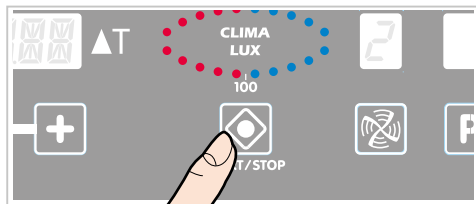
1 pulse la tecla .

2 aparecerá en el display el número "2".

A continuación defina los distintos parámetros (duración, temperatura, etc.) de la manera descrita en las secciones anteriores. En caso necesario, siga el mismo procedimiento para seleccionar y definir los PASOS siguientes.



INICIO/ INTERRUPCIÓN/REPETICIÓN DE LA COCCIÓN - APAGADO DEL HORNO



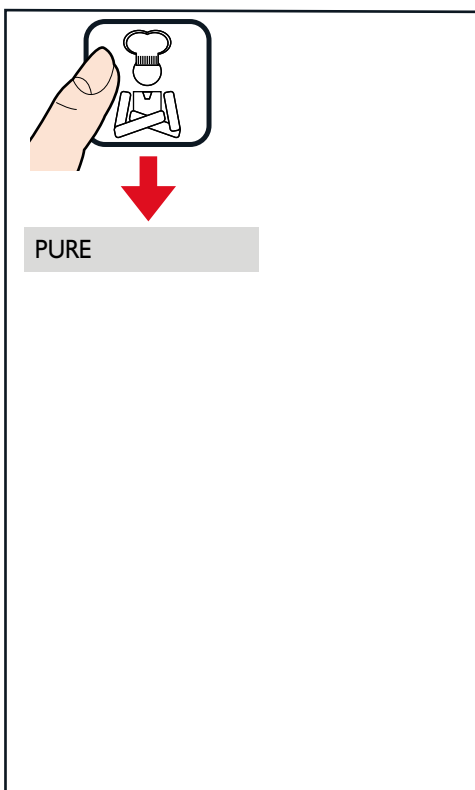
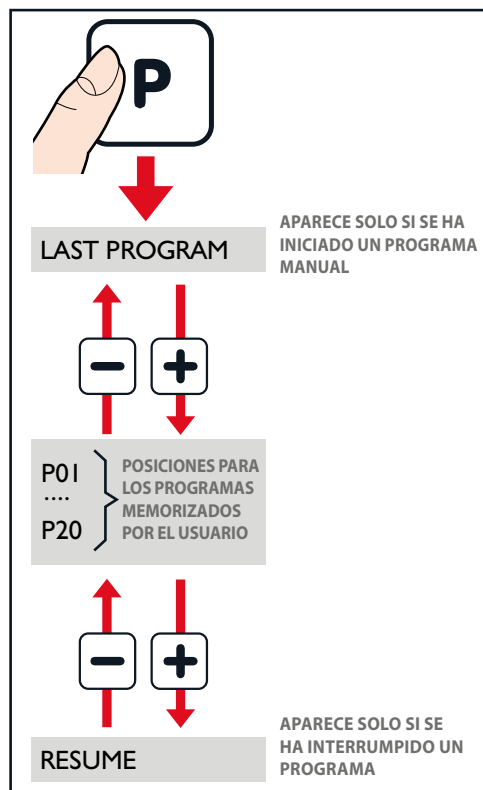
Una vez definidos los parámetros de fermentación deseados, pulse la tecla  para iniciar el proceso de fermentación: para interrumpirlo antes de tiempo, vuelva a pulsar la misma tecla.

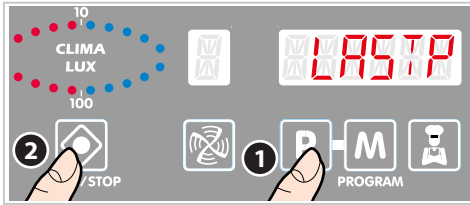
Cuando termina el ciclo de fermentación, el horno conectado al fermentador emite una señal acústica de 15 segundos, el display del tiempo parpadea y el led "START / STOP" permanece encendido otros 45 segundos.

Si durante este periodo:

- 1) se pulsa la tecla  -> el fermentador reanuda su funcionamiento automáticamente con los mismos parámetros definidos para el proceso de fermentación que acaba de finalizar.
- 2) se pulsa la tecla  -> el fermentador se apaga y NO se memorizan los parámetros definidos para el proceso de fermentación que acaba de finalizar;
- 3) no se pulsa ninguna tecla -> el fermentador se apaga y NO se memorizan los parámetros definidos para el proceso de fermentación que acaba de finalizar;

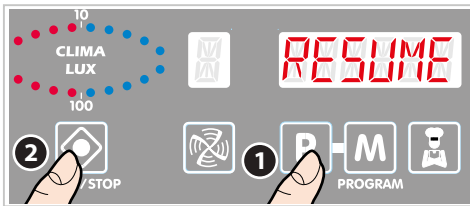
FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO



LAST PROGRAM (REPETICIÓN DE UN PROCESO DE FERMENTACIÓN REALIZADO)

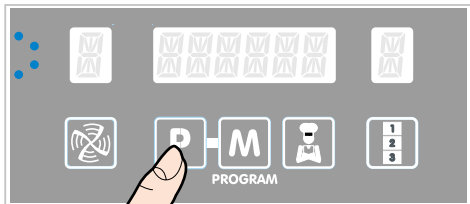
Esta función permite repetir completamente el último ciclo de fermentación realizado (solo si se ha realizado en funcionamiento manual).

- ❶ Al concluir el ciclo de fermentación realizado, pulse la tecla **P** -> en el display "8" aparecerá el mensaje "LAST PROGRAM".
- ❷ Pulse la tecla **STOP** -> se iniciará el último ciclo de cocción realizado.

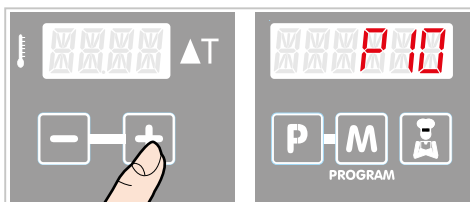
RESUME (REANUDACIÓN DE UN PROCESO DE FERMENTACIÓN INTERRUPTIDO)

Si se interrumpe un programa de fermentación antes de tiempo (realizado tanto en funcionamiento manual como programado), esta función lo reanuda exactamente desde el punto en el que se había detenido, manteniendo los mismos parámetros definidos.

- ❶ Pulse la tecla **P** hasta que en el display "8" aparezca el mensaje "RESUME".
- ❷ Pulse la tecla **STOP**: se reanudará el último ciclo de fermentación realizado.

P01->P20 (MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS DE FERMENTACIÓN)**Acceso al menú de programación**

Entre en el menú de programación pulsando la tecla **P**.

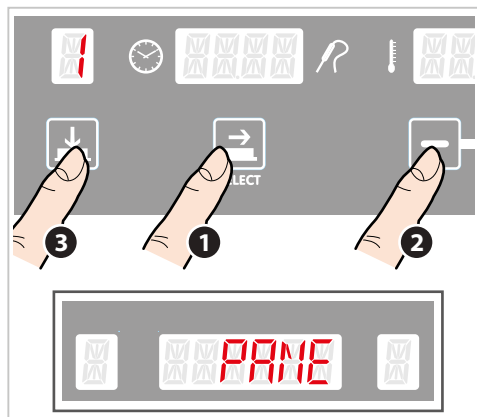
Asignación de la posición del programa

Pulse varias veces las teclas **-** **+** para seleccionar la posición de la P01 a la P20 en la que desea memorizar el programa.

La posición seleccionada aparece en el display "8".



Asignación de un nombre al programa



- 1 Pulse .
- 2 Utilice las teclas para definir la 1ª letra del nombre que desea asignar. Vuelva a pulsar y utilice las teclas para definir la 2ª letra. Repita la misma operación para las letras siguientes (hasta un máximo de 50 letras).
- 3 Para finalizar la introducción de las letras, pulse la tecla y revise lo que ha escrito:
si es correcto, pulse la tecla para acceder a la definición de los parámetros de fermentación;
si es incorrecto, pulse la tecla para volver a introducir las letras correctamente.

Definición de los parámetros de fermentación de un programa

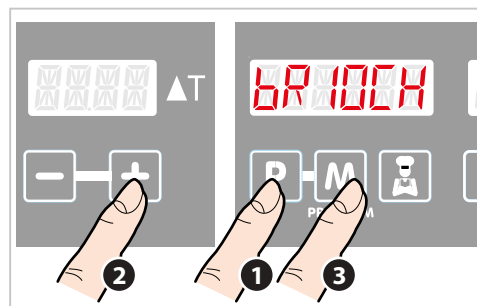
Defina los parámetros del programa de fermentación tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".

Memorización del programa configurado



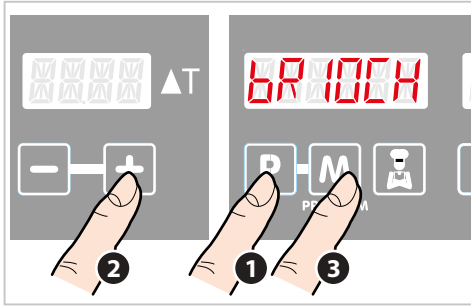
Mantenga pulsada la tecla hasta que se emita un pitido prolongado. Ahora el programa configurado estará memorizado.

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE UN PROGRAMA YA CONFIGURADO



- 1 Pulse la tecla .
- 2 Use las teclas para cargar en el display el programa que desea modificar.
- 3 Redefina los parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".
- 4 Mantenga pulsada la tecla hasta que se emita un pitido prolongado. Ahora los nuevos parámetros estarán memorizados.

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE UN PROGRAMA YA CONFIGURADO



- 1 Pulse la tecla **P**.
- 2 Use las teclas **-** **+** para cargar en el display el programa que desea modificar.
- 3 Redefina los parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".
- 4 Mantenga pulsada la tecla **M** hasta que se emita un pitido prolongado. Ahora los nuevos parámetros estarán memorizados.

PURE (AJUSTES PARA EL SISTEMA DE FILTRACIÓN DEL AGUA)

La función PURE permite entrar en un menú desde el que se pueden definir los ajustes para el sistema de filtración antical del agua (Kit de ósmosis inversa con bomba "UNOX.Pure-RO" o filtros "UNOX.Pure").

- 1 Pulse la tecla .
- 2 Pulse las teclas **-** **+** hasta que aparezca en el display "8" el mensaje "PURE".
- 3 Pulse la tecla  para entrar en el menú.
- 4 Con las teclas **-** **+** se pueden desplazar los tres parámetros END, PIN y HRD.
- 5 Pulsando  cuando aparece en el display un parámetro (END, PIN o HDR), se accede al ajuste de este. Una vez dentro de uno de los parámetros, para volver atrás pulse  o espere 5 segundos.

HRD (hardness)

Permite definir la dureza del agua en grados franceses; se mide con el kit específico incluido.

END

Aparecen los litros que faltan para la sustitución del filtro. El número de litros solo se muestra, no se puede modificar.

Cuando el número de litros restantes llega a cero, aparece en el display el mensaje de warning "WPU-RE".

Cuando aparece este warning:

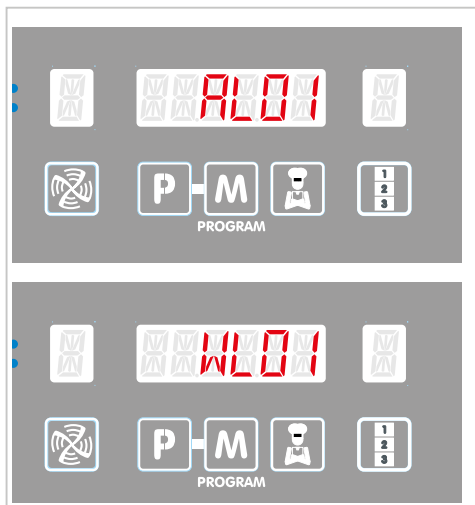
- A) se sustituye el filtro y se define el nuevo PIN escrito en el envase para activar la cuenta de los litros;
- B) se introduce un PIN incorrecto: de esta manera se desactiva la cuenta de los litros.

PIN

Utilizando las teclas **-** **+** escriba el código PIN del filtro (está indicado en su envase) para activar la cuenta de los litros. Manteniendo pulsada la tecla **M** se memoriza el código introducido. Si se introduce un PIN incorrecto, aparece el mensaje "ERROR" y la función de cuenta de litros se desactiva.



Comunicación horno-usuario (solo mods. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic*)



Los mensajes de alarma/advertencia relacionados con los fermentadores XL415 se indican en el display del horno al que están conectados.

- Los mensajes de advertencia (**WARNING**) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo, si bien con funciones limitadas.

Pulsando la tecla **P** del panel de control del horno, se borra del display la lista de WARNINGS.

- Los mensajes de alarma (**ALLARM**) identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato, que se debe poner por tanto en estado de STOP.

Si hay varios mensajes de ALLARM/WARNING, pueden desplazarse pulsando varias veces la tecla START/STOP.

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AL - ALARMAS FERMENTADOR			
AL01	Alarma de la sonda de la cámara	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AL02	Alarma de pérdida de comunicación	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	
AL03	Falta de tensión 230 V en la tarjeta del fermentador	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Compruebe el cable de alimentación del fermentador

Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WL - WARNINGS FERMENTADOR			
WL01	Error de la sonda de humedad	El fermentador sigue funcionando pero no se puede utilizar la regulación automática de la humedad	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WL02	Error de temperatura de la tarjeta	El fermentador sigue funcionando	
WL03	Error de la sonda del alojamiento de las resistencias		

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.).

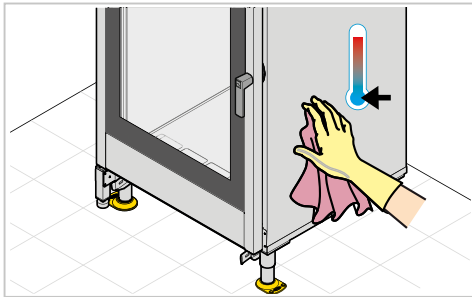
Limpie a diario el equipo para mantener los debidos niveles de higiene y evitar que el acero inoxidable se estropee o corroa.



Para la limpieza NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico).
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua.

Superficies externas de acero, junta de la cámara de fermentación



Espera 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.

Cristal interno de la puerta

Espera hasta que se enfríen los cristales.

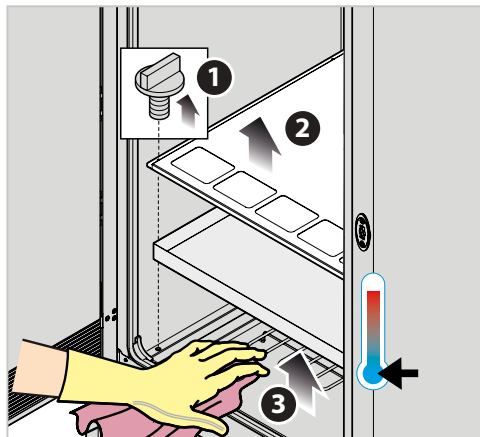
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales. Aclare y seque con cuidado.

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.



Cámara de fermentación



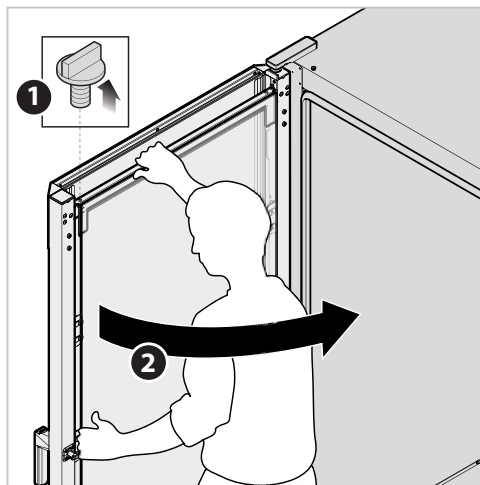
Para limpiar la cámara de fermentación siga este procedimiento:

- encienda el fermentador y ajuste la temperatura a 40°C; para el modelo XL1005, ajuste también el vapor **STE-AM.Maxi™** al 100%;
- deje el fermentador funcionando durante 10 minutos;
- espere hasta que se enfríen las superficies y límpielas con una bayeta suave y un detergente neutro;
- aclare abundantemente para eliminar los restos.

Para facilitar la limpieza de la cámara, retire la bandeja con tapa tal como se muestra en la figura **cuando la resistencia se haya enfriado**.

Límpielo con agua jabonosa o detergentes específicos, **evitando lavarlos en el lavavajillas**.

Cristal interno y externo de la puerta

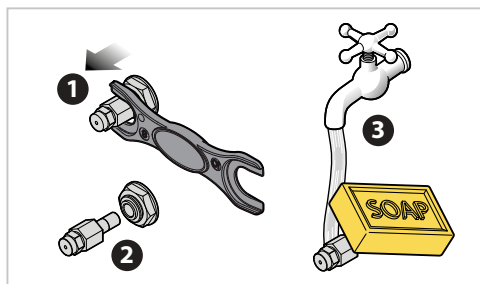


Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales.

Aclare y seque con cuidado.

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

Limpieza inyector pulverizador (solo mods. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D *Dynamic*)



En caso de necesidad, extraiga el pulverizador, límpielo con agua jabonosa y enjuáguelo.

Si fuese necesario, descalcifíquelo manteniéndolo sumergido durante unas horas en vinagre tibio: tras lo cual enjuáguelo y vuélvalo a colocar en su alojamiento.

¡Para la limpieza no use detergentes agresivos, ácidos o descalcificadores químicos!

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;

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo (véase el cap. **"Mantenimiento ordinario"** de la pág.35);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua;
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo.



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 su ciclo de vida

De conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 de 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19 / UE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



Cuando la marca del contenedor de basura está tachada con una barra se especifica que la introducción del producto en el mercado fue posterior al 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no se tiene que disponer de él como de los otros residuos, sino que tiene que ser tratado separadamente.

Todos los dispositivos están hechos con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, hoja de metal galvanizada, cobre, etc) en porcentaje superior al 90% en peso.

Hacer que el equipo sea inservible para su eliminación mediante la eliminación del cable de alimentación y del resto de los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (si existen).

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil reduciendo el impacto negativo sobre el medio ambiente y mejorando la eficiencia del uso de los recursos, mediante la aplicación de los principios siguientes: "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Hay que tener en cuenta que la eliminación no autorizada o inadecuada del producto conlleva la aplicación de las sanciones establecidas por las leyes y reglamentos vigentes.

Información sobre la eliminación en Italia

En Italia, los aparatos RAEE se tienen que entregar a:

- Los centros de recogida (también conocido como islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- El vendedor del que se compra un nuevo dispositivo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada "uno a uno");

Información sobre la eliminación en otros países de la Unión Europea

La Directiva de la UE sobre los aparatos RAEE se ha implementado de manera diferente en cada nación, así que si usted quiere eliminar el equipo, sugerimos que se comunique con la autoridad local o con el Distribuidor para pedir el método correcto de eliminación.



Servicio postventa

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y consulte las soluciones ofrecidas en la “**Tabla C**”.



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;
- (solo mods. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D) los mensajes de alarma mostrados en el display del horno al que está conectado el fermentador (véase el cap. “**Comunicación horno-usuario (solo mods. XL1005 - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D Dynamic)**” de la pág. 34).

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 C

Avería	Posible causa		Posible solución
Cuando se pone en marcha un ciclo de fermentación, el fermentador no calienta	El fermentador no está conectado a la red eléctrica.		Conecte el fermentador a la red eléctrica.
	La tarjeta de potencia del fermentador está averiada.		Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	La resistencia del fermentador está averiada.		
	La sonda de temperatura del fermentador está averiada.		
(solo mods. XL1005) Cuando se pone en marcha un ciclo de fermentación, el fermentador no produce humedad	solo modelos XL1005 XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-D	Durante la instalación no se ha conectado el fermentador al horno mediante el cable RJ45.	Conecte el fermentador a la red de agua
		El cable RJ45 que conecta el horno al fermentador está desconectado o estropeado.	
		El fermentador no está conectado a la red de agua.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
		La electroválvula de carga del agua está averiada.	
		La tarjeta de potencia del fermentador está averiada.	
		La sonda de humedad del fermentador está averiada.	

Certificaciones

Declaración UE de conformidad para aparatos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que los productos:

XL1003 - XL1005 - XEBPC-16EU-M - XEBPC-16EU-D - XEBPL-16EU-M - XEBPL-16EU-D

son conformes a la Directiva de Baja Tensión LVD 2014/35/CE en cumplimiento de las siguientes normativas:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

EN 60335-2-49: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

son conformes a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/CE y están fabricados 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

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.



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
Ekipmanları 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 2313 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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: info.usa@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

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

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON



L12377B1.D00-LD1-01 - Printed: 01-2019

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.