



Manual de instrucciones

ESPAÑOL

XLT133 - XLT135
XLT193 - XLT195

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	17
--------------------------------------	-----------

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente,

Le agradecemos y celebramos que haya adquirido un equipo de la línea **LineMiss™**, 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.

Los fermentadores **XLT135** y **XLT195**, integrados a los hornos **LineMiss™**, permiten 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. **XLT133**, **XLT135**, **XLT193** y **XLT195**. Los modelos **XLT133** y **XLT193** incluyen mandos manuales propios y no requieren conexión a un horno **LineMiss™**.

Los modelos **XLT135** y **XLT195** se controlan desde el panel de control del horno **LineMiss™ Dynamic** o **Matic** al que están conectados por medio de un cable de datos.

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 (mods. **XLT135** y **XLT195**).
- 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;
 - junto con los hornos **LineMiss™ Dynamic** o **Matic** (solo mods. **XLT135** y **XLT195**).
 - 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.



¡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
Colocación sobre el suelo o sobre ruedas	11
Fijación al horno LineMiss™	12
Conexión eléctrica	13
Comprobaciones obligatorias	14
Conexión del agua	14
Conexión del agua: agua de entrada	15
Características del agua de entrada	15
Conexión entre horno y fermentador (solo mods. XLT135 - XLT195)	16
Conexiones entre equipos con cable	16



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



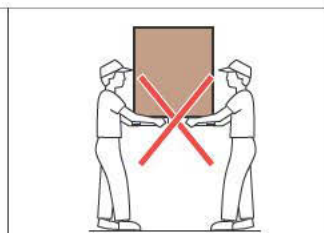
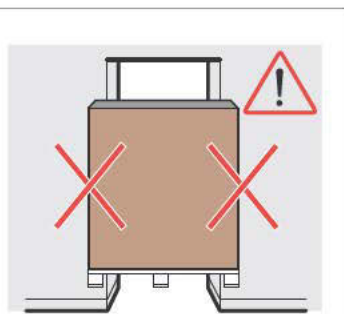
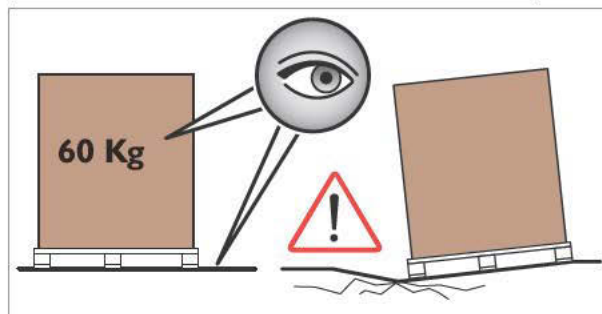
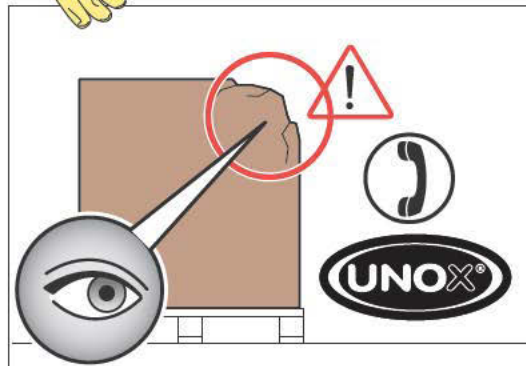
Personas necesarias para la instalación:

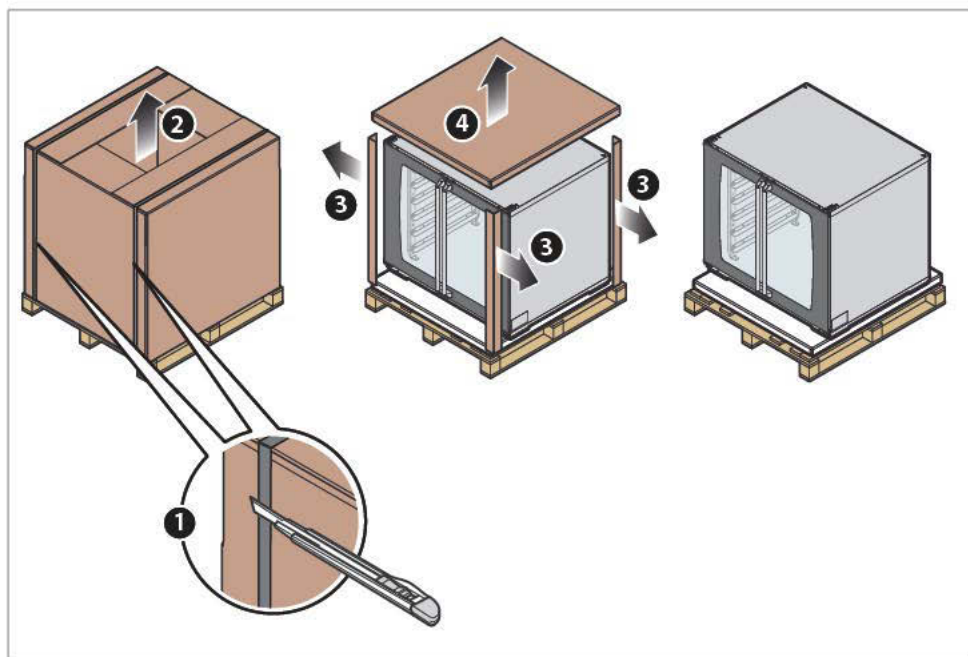


Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.

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).

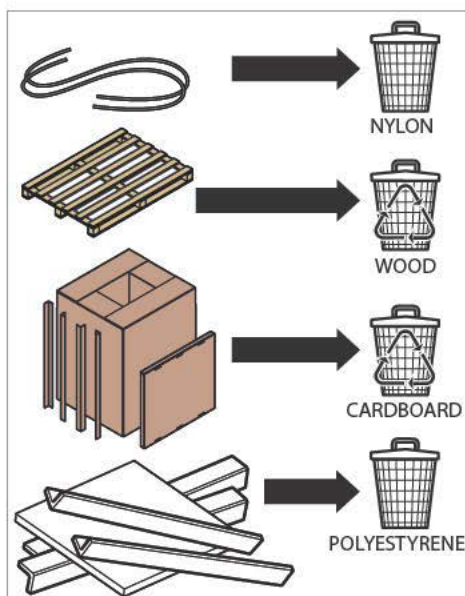




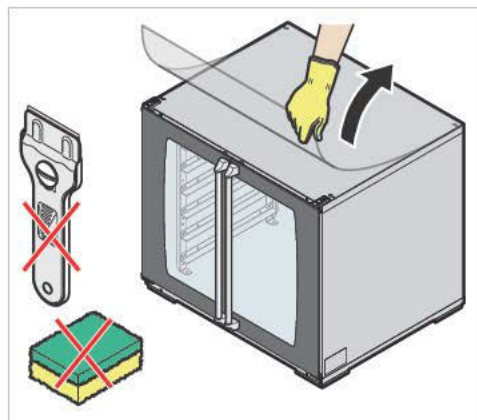
El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.

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 derroches.

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

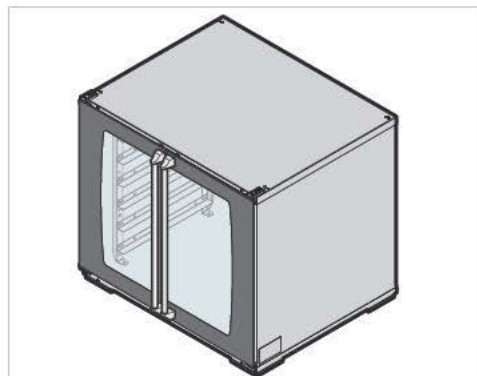


Despegue lentamente las películas de protección del equipo: limpie los restos de pegamento que haya con un disolvente adecuado, sin utilizar herramientas que puedan estropear las superficies ni detergentes abrasivos o ácidos.



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 mod. **XLT133**, **XLT135**, **XLT193**, o **XLT195**;
- documentación técnica (manual de instalación y uso);
- pasacables en dos piezas y tornillo autorroscante;
- 4 soportes para alojamiento de patas + 4 tornillos autorroscantes para fijarlas al horno;
- 4 tornillos autopercutorantes.

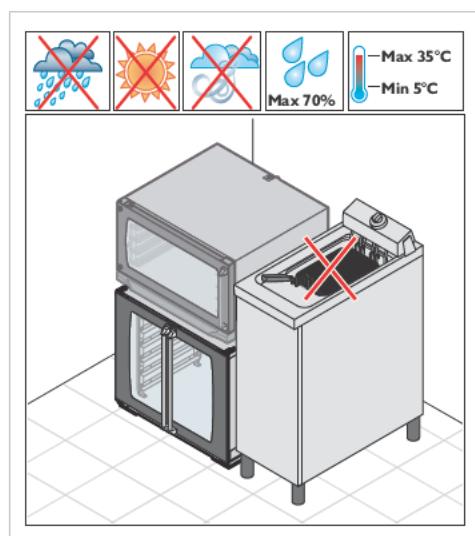
Si faltase algún componente, póngase en contacto con UNOX.





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.

Los equipos deben colocarse únicamente debajo de hornos de la línea **LineMiss™** y fijarse a ellos según las instrucciones facilitadas en el cap. "**Fijación al horno LineMiss™**" de la pág. 12.



El aparato no es apto para instalación empotrada.

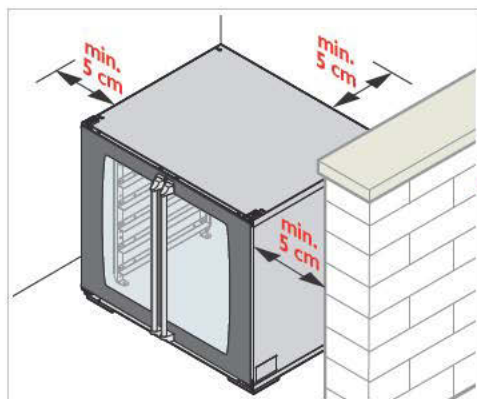
Asegúrese de que el pavimento pueda resistir el peso del aparato unido a los equipos situados encima (véase la "Tabla A").

Tabla A

MODELOS	Capacidad n°	Dimensiones (LxPxH)	Peso* kg	Voltaje V	Frecuencia Hz	Potencia eléctrica kW
XLT133 - <i>Manual</i>	8 bandejas 460x330	600x678x774 mm	22 kg	220-240V	50/60	1,2
XLT135 - <i>Dynamic</i>	8 bandejas 460x330	600x678x774 mm	22 kg	220-240V	50/60	1,2
XLT193 - <i>Manual</i>	8 bandejas 600x400	800x759x774 mm	37 kg	220-240V	50/60	1,2
XLT195 - <i>Dynamic</i>	8 bandejas 600x400	800x759x774 mm	37 kg	220-240V	50/60	1,2

* los valores se refieren al peso del equipo vacío

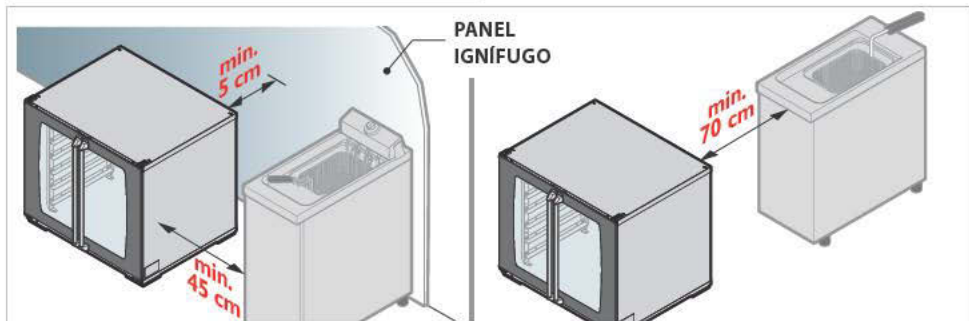
Distancias mínimas



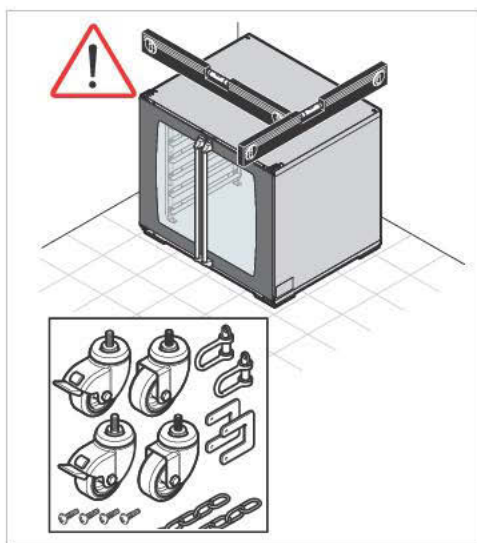
Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en las figuras, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento.



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.



Colocación sobre el suelo o sobre ruedas



El suelo sobre el que se coloca el equipo debe:

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

Colocación sobre el suelo

Coloque los equipos directamente sobre el suelo y **compruebe siempre que queden perfectamente nivelados** utilizando un nivel de burbuja o digital. Si no fuese así, se pueden regular las patas del equipo, asegurándose de no desenroscarlas completamente.

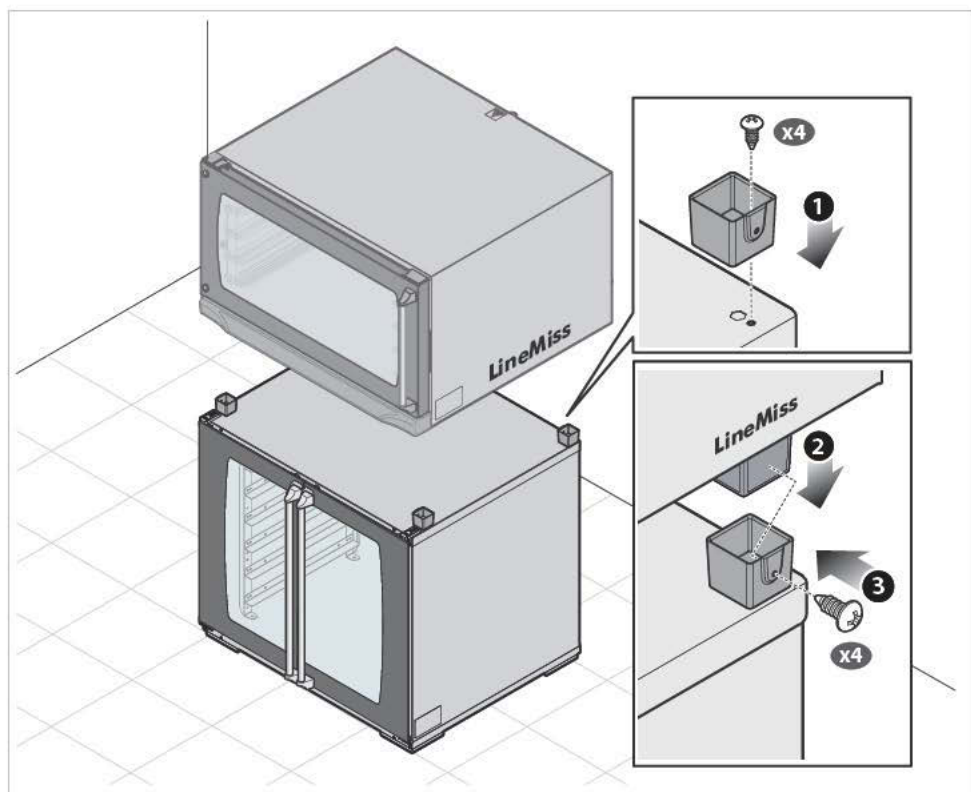
Colocación sobre ruedas



Para el desplazamiento utilice únicamente el kit de ruedas UNOX, consultando las instrucciones contenidas en su embalaje.



Fijación al horno LineMiss™



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.



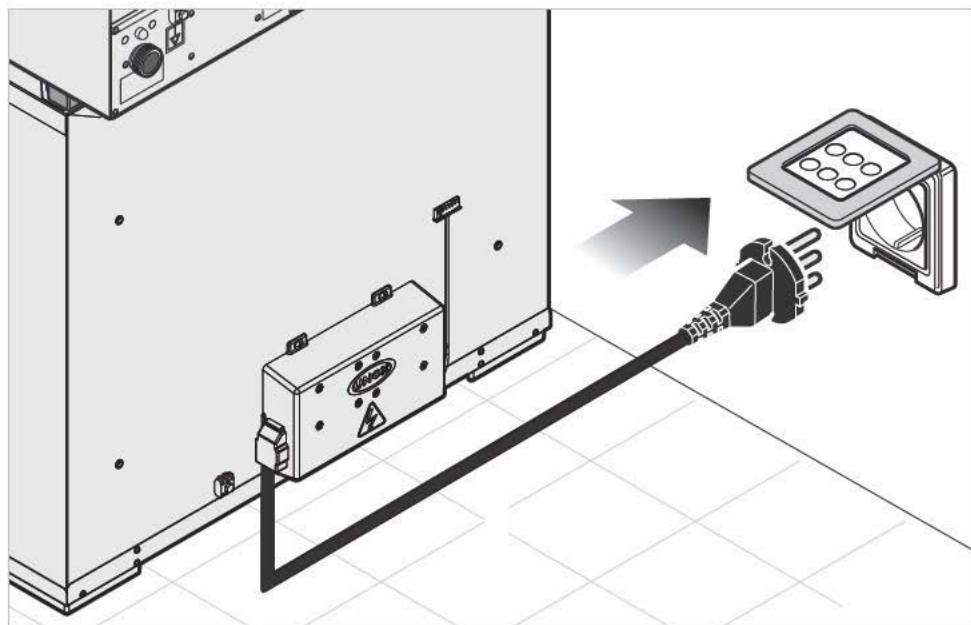
La conexión eléctrica debe realizarse mediante el enchufe eléctrico ya montado en el equipo.

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.



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





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 aparato debe conectarse a la red de agua mediante el tubo con racor 3/4" para la conexión a la red de agua. Antes de conectar el tubo 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 una conductividad máxima de 150 $\mu\text{S}/\text{cm}$;
- tener una dureza máxima de 7°f;
- tener un valor de presión comprendido entre 150 y 600 kPa (recomendado 200 kPa).

Otros requisitos del agua de entrada (agua no tratada):

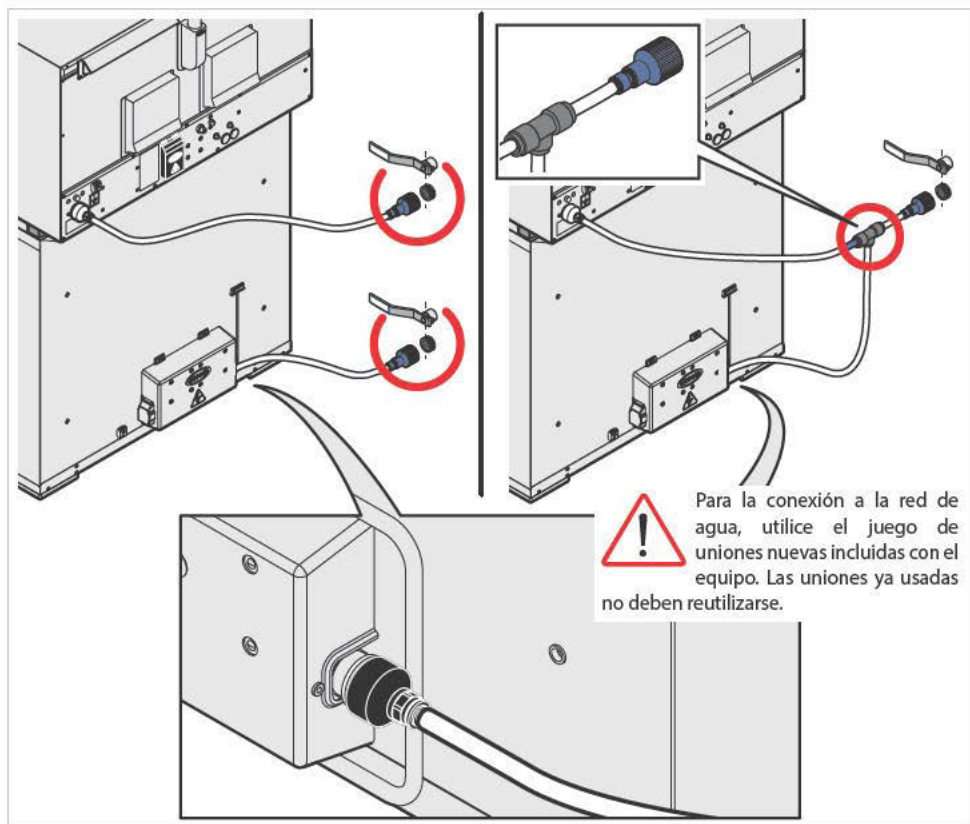
Cloro libre: menos de 0,1 ppm (mg / L);

Cloruros: menos de 30 ppm (mg / L); pH: de 7.0 a 8,5;

Alcalinidad: menos de 50 ppm (mg / L);

Sílice: menos de 12 ppm (mg / L);

Sólidos disueltos totales (tds): menos de 60 ppm





Conexión entre horno y fermentador (solo mods. XLT135 - XLT195)

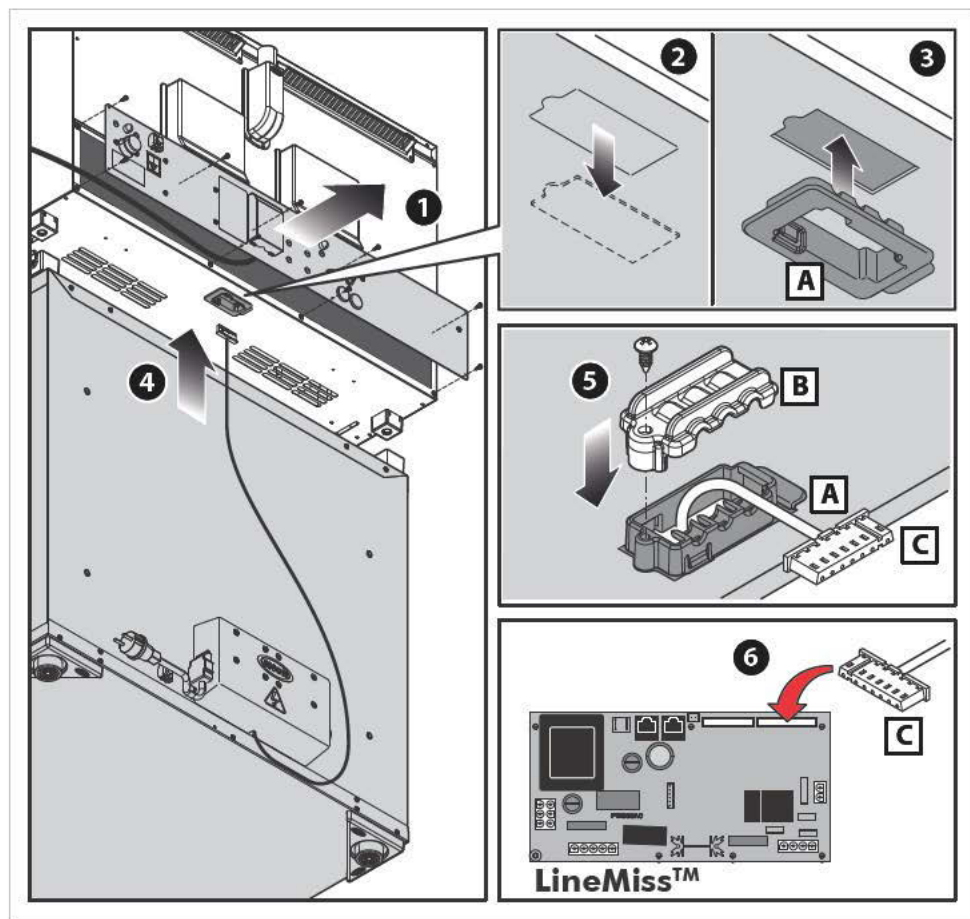
Conexiones entre equipos con cable

Los equipos **XLT 135- XLT195** están preparados para conectarse a los hornos **LineMiss™**.

Los equipos se conectan al horno mediante el conector y son detectados automáticamente.

Desconecte todos los aparatos de la alimentación eléctrica.

- 1 Retire la plancha trasera del horno para poder acceder a la tarjeta de potencia del horno **LineMiss™**.
- 2 Quite la plancha precortada del fondo del horno **LineMiss™**.
- 3 Inserte en el hueco la cubierta "A" del sujetacable;
- 4 Introduzca el terminal "C" del cable procedente del fermentador a través de la cubierta "A".
- 5 Fije el cable montando la parte superior de la cubierta "B".
- 6 Introduzca el terminal del cable en el conector hembra correspondiente situado en la tarjeta de potencia del horno **LineMiss™**.
- 7 Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de todos los aparatos.





INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Índice

Indicaciones generales para el uso del equipo	18
Uso de mods. XLT133 - XLT193 <i>Manual</i>	18
Uso de mods. XLT135 - XLT195 <i>Dynamic</i>	19
Selección del fermentador	19
Definición de parámetros	20
Mantenimiento ordinario	22
Superficies externas de acero, junta de la cámara de fermentación	22
Cristal interno de la puerta	22
Superficies de plástico y panel de control (mods. XLT133 - XLT193)	22
Cámara de fermentación	23
Periodos de inactividad	23
Eliminación al final de la vida útil	23
Servicio postventa	24
Certificaciones	25
Garantía	25



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



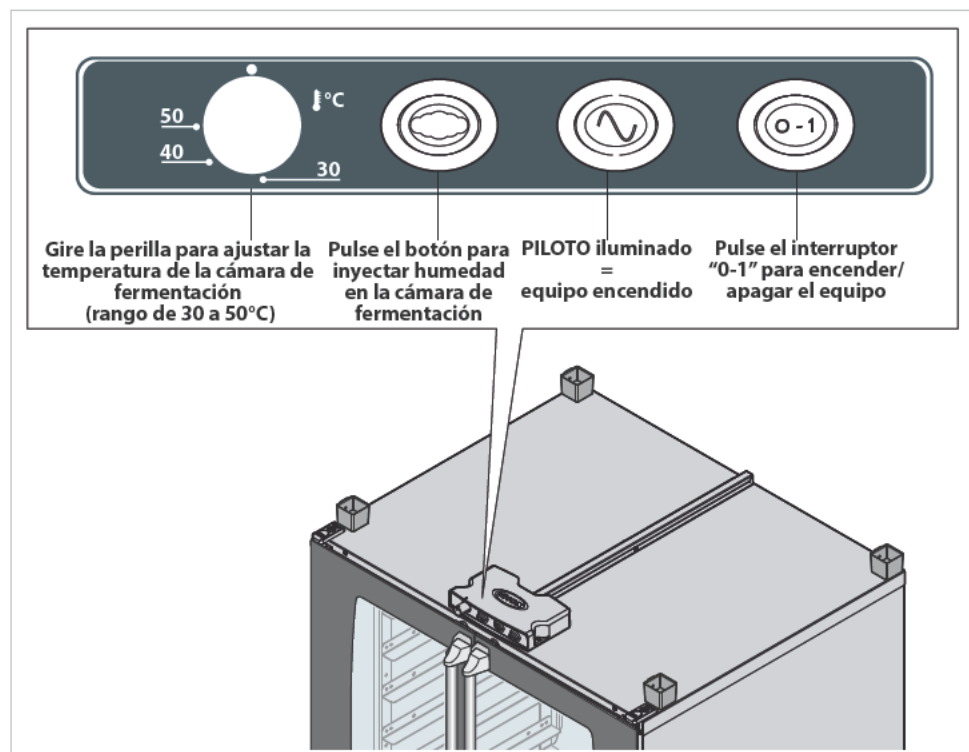
Antes de utilizar el equipo:

- 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

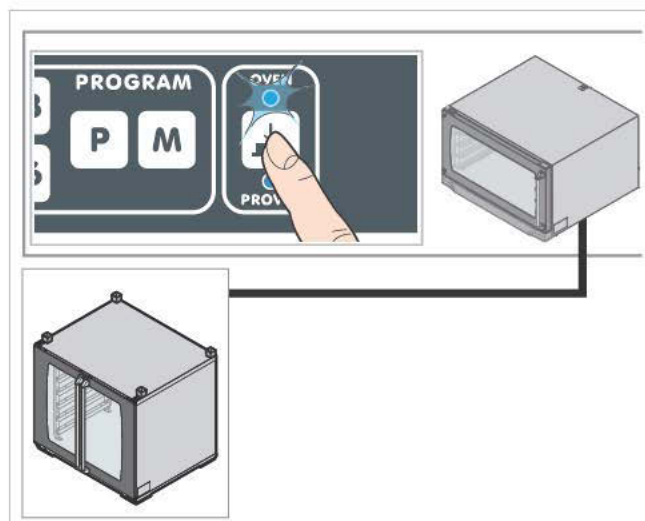
- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del fermentador y los accesorios (véase el cap. "Mantenimiento ordinario" en la pág. 22); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- (solo para mods. **XLT 135- XLT195**) Si no se pulsa ninguna tecla en 15 minutos y no hay ningún equipo en funcionamiento conectado al panel de control del horno, el control electrónico se pone en stand-by: solo permanece encendido el led START/STOP. Para volver a activar el control electrónico solo hay que pulsar la tecla START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35 °C.
- Evite salar los alimentos en la cámara de fermentación. Si no se puede evitar, limpie el equipo lo antes posible (véase el cap. "Mantenimiento ordinario" en la pág. 22);
- 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.

Uso de mods. XLT133 - XLT193 *Manual*



Uso de mods. XLT135 - XLT195 *Dynamic*

Selección del fermentador



El fermentador **XLT135-XLT195** no incluye un panel de control propio.

Su funcionamiento se gestiona directamente desde el panel de control del horno **LineMiss™** al que está conectado por medio de un cable.

La tecla  (incluida en los modelos **LineMiss™ Dynamic y Matic**) conmuta la modalidad de "OVEN" (horno) a "PROVER" (fermentador) y viceversa.

Si desea utilizar el fermentador, asegúrese de que esté encendido el led "PROVER" (fermentador).

El panel de control del horno 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.





Definición de parámetros


Un proceso de fermentación puede constar de 1 solo PASO (para más información sobre la definición de PASO, lea el cap."Uso" del manual del horno **LineMiss™** que posee).



El usuario puede definir los siguientes parámetros: DURACIÓN DE FERMENTACIÓN, TEMPERATURA, HUMEDAD.

DEFINICIÓN DE LA DURACIÓN DE FERMENTACIÓN



"INF" ← [-] 0.00 [+] → 9.59
FUNCIONAMIENTO CONTINUO DURACIÓN MÍNIMA DURACIÓN MÁXIMA

1 Asegúrese de que esté encendido el led "DURACIÓN"; en caso contrario pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda.

2 Defina el valor deseado pulsando las teclas  .

3 En el display, se muestra el parámetro en horas y minutos (ej. 130= 1 hora y 30 minutos).

FUNCIONAMIENTO CONTINUO (el fermentador funciona continuamente hasta que intervenga manualmente el usuario)



PASO 1 -> ponga el parámetro en "INF" (infinito). La temperatura depende del valor definido con el parámetro específico (véase la sección siguiente).

DEFINICIÓN DE LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN



"PAU" ← [-] 0°C [+] → 50°C
HORNO EN PAUSA VENTILADORES/RESISTENCIAS APAGADOS TEMPERATURA MÍNIMA TEMPERATURA MÁXIMA



1 Pulse la tecla  hasta que se encienda el led "TEMPERATURA".

2 Defina el valor deseado pulsando las teclas  .

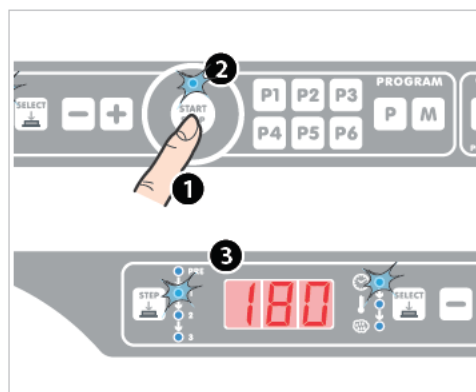
3 En el display, el parámetro aparece en grados centígrados (°C).

DEFINICIÓN DE LA HUMEDAD (STEAM.Plus™)



- 1 Pulse la tecla  hasta que se encienda el led "HUMEDAD" -> aparece el mensaje "H20"
- 2 Pulsando la tecla  inyecte la cantidad de agua deseada.

PUESTA EN MARCHA / INTERRUPCIÓN / APAGADO DEL FERMENTADOR



Una vez configurado un ciclo de fermentación:

- 1 pulse la tecla START/STOP para iniciar el ciclo de fermentación.
- 2 Se enciende el led "START/STOP" y comienza automáticamente el ciclo de fermentación.
- 3 En el display parpadea la duración del ciclo de fermentación en formato de cuenta atrás (si se ha seleccionado la duración).




El final de la fermentación se indica con la emisión de una señal acústica.

Para interrumpir antes de tiempo el ciclo de fermentación hay que mantener pulsada la tecla START/STOP durante unos 2/3 segundos.

Para activar la modalidad stand-by mantenga pulsada la tecla START/STOP durante unos 6 segundos; para volver a activar el equipo vuelva a pulsar la tecla START/STOP.

MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS CON LA FERMENTACIÓN INICIADA

Si se necesita modificar un parámetro de fermentación (por ejemplo, la duración o la temperatura) cuando esta ya ha comenzado:

- 1 pulse varias veces la tecla  hasta que se encienda el LED correspondiente al parámetro que se desea modificar;
- 2 pulse las teclas   hasta llegar al nuevo valor deseado; los cambios tendrán efecto inmediato sin necesidad de pulsar ninguna otra tecla.



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.).

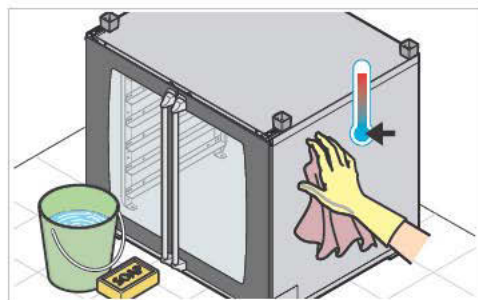
Limpie a diario el equipo para mantener los debidos niveles de higiene y evitar que el acero inoxidable se estropee o corra.



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



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.

Cristal interno de la puerta

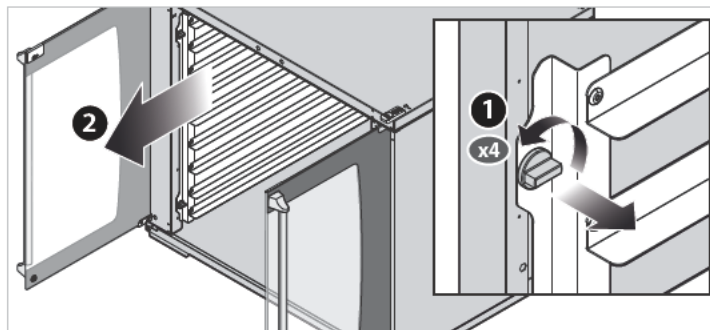
Espere hasta que se enfríen los cristales.

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

Superficies de plástico y panel de control (mods. XLT133 - XLT193)

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 ponga la temperatura a 40°C;
- 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, quite los soportes de parrilla laterales de la manera mostrada en la figura.

Limpie los soportes de parrilla con agua jabonosa o detergentes específicos, **evitando lavarlos en el lavavajillas**.

Periodos de inactividad

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua (solo mods. **XLT135-XLT195**);
- 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. 22);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua (solo mods. **XLT135-XLT195**);
- 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”);

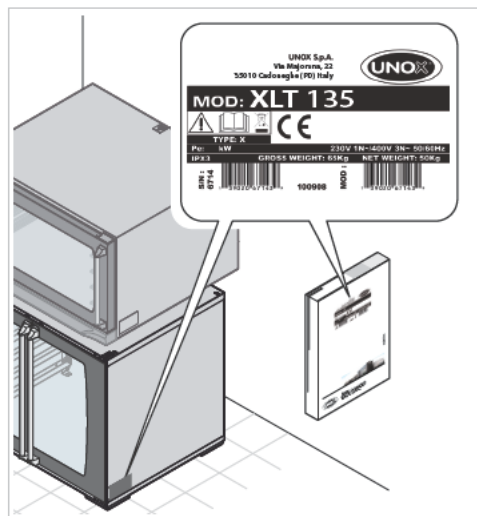
Información sobre la eliminación en otros países de la Unión Europea

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, dirijase 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 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 modelos XLT135/195	
	El cable que conecta el horno al fermentador está desconectado o estropeado.	
Cuando se pone en marcha un ciclo de fermentación, el fermentador no produce humedad	El fermentador no está conectado a la red de agua.	Conecte el fermentador a la red de agua
	La electroválvula de carga del agua está averiada.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
	La tarjeta de potencia del fermentador está averiada.	
	La sonda de humedad del fermentador está averiada.	

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 los productos

XLT193 - XLT135 - XLT193 - XLT195

son conformes a la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE según las siguientes normas:

- EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011
- EN60335-2-49: 2003 + A1: 2008
- EN62233: 2008

son conformes 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

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 ROSSIA
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: naru.dzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Müfzak
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 23 13 378

ASIA & AFRICA

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

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

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

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

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

L11051B0.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.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

