



# **SPEED.Compact™**

## **Manual de usuario**



**Traducción de las instrucciones originales**

20 - 02- 2025

# Índice general

1. [Hola](#)
2. [Seguridad](#)
3. [Tu horno SPEED.Compact™](#)
4. [Nociones básicas](#)
5. [Aplicaciones](#)
6. [Mantenimiento y limpieza del horno](#)
7. [Eliminación y reciclado](#)
8. [Reinicio, actualización y restablecimiento](#)
9. [Asistencia y soporte](#)
10. [Copyright](#)

# 1. Hola

SPEED.Compact™ es un horno de convección de cocción acelerada monoporción: la combinación perfecta de calidad y velocidad.

Rendimiento inimaginable, sin renuncias.

Este manual contiene toda la información necesaria para utilizarlo correctamente y aprovechando plenamente su potencial.

Si no comprendes algún paso, **Unox** está a tu disposición para facilitarte toda la información necesaria.

## 2. Seguridad

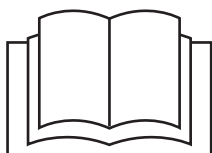
- [Símbolos usados en el manual](#)
  - [Información en materia de seguridad](#)
  - [Información sobre la eliminación y el reciclado](#)
-

# Símbolos usados en el manual

Símbolo

Significado

---



Lea el manual de instrucciones

---



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situaciones peligrosas que puedan causar lesiones o muerte

---



Peligro de incendio

---



Peligro de descargas eléctricas

---

Peligro de quemaduras



Radiación electromagnética: no abra los compartimentos marcados con este símbolo

# Información en materia de seguridad



## Advertencias generales

El incumplimiento de las normas de seguridad o un uso o mantenimiento distintos de los indicados en este manual invalidan la garantía (para más detalles se remite a [www.unox.com](http://www.unox.com), sección “Garantía”) y eximen al fabricante de toda responsabilidad.

**ADVERTENCIA:** Coloque este aparato fuera del alcance de los niños.

**ADVERTENCIA:** La limpieza y mantenimiento son tarea del usuario y **no** deberán ser realizadas por niños, sobre todo sin la supervisión de un adulto.

**ADVERTENCIA:** Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en entornos profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.

**ADVERTENCIA:** En caso de averías, fallos de funcionamiento o alteraciones funcionales o estructurales, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y póngase inmediatamente en contacto con un centro de asistencia autorizado por **Unox**. La manipulación no autorizada invalida la garantía y entraña riesgos de lesiones graves, incluso mortales. Para las reparaciones que se hagan necesarias, utilice únicamente recambios originales **Unox**.

**ADVERTENCIA:** 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.

**ADVERTENCIA:** **Unox** se reserva el derecho de realizar modificaciones de los equipos y los accesorios para mejorarlos, en cualquier momento y sin previo aviso.

**ADVERTENCIA:** Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual sin el consentimiento de **Unox**. Las medidas proporcionadas son indicativas y no vinculantes. En caso de conflicto, el idioma de redacción original del manual es el italiano. **Unox** no asume ninguna responsabilidad por posibles errores de traducción/interpretación.

**ADVERTENCIA:** El nivel de emisiones sonoras del equipo es inferior a los 70 dB.

---



# Advertencias sobre el peligro de quemaduras y lesiones

ADVERTENCIA: Por motivos de seguridad, la cocción se lleva a cabo solo con la puerta cerrada. Si se abre la puerta, el horno se detiene temporalmente e indica la situación con un mensaje en el display. Para reanudar la cocción no hay más que cerrar la puerta.

ADVERTENCIA: Para mantener las máximas prestaciones del equipo, se RECOMIENDA NO abrir la puerta durante una cocción, sobre todo si se están utilizando las microondas. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúe la operación muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.

ADVERTENCIA: Para mover y extraer recipientes, accesorios y demás objetos del interior de la cámara de cocción, póngase siempre prendas de protección térmica aptas para tal fin y extreme las precauciones.

ADVERTENCIA: **No** acerque al equipo objetos combustibles o sensibles al calor (por ej., elementos decorativos de plástico, mecheros, etc.).

ADVERTENCIA: Durante los primeros usos, el equipo, debido a la evaporación de ciertos aceites de fabricación, podrá emitir humos y olores desagradables que irán desapareciendo con los siguientes ciclos de funcionamiento.

ADVERTENCIA: Los líquidos o demás alimentos no se deben calentar en recipientes sellados, porque podrían reventar.

ADVERTENCIA: Para prevenir quemaduras, evite el uso de recipientes llenos de líquidos o de alimentos que se funden al calentarse, especialmente en bandejas situadas a alturas que no permitan verlos fácilmente.

ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas puede producir una ebullición eruptiva retardada, de manera que se debe prestar atención al manejar el recipiente.

ADVERTENCIA: Antes del consumo, es necesario mezclar o agitar el contenido de los biberones y de los alimentos homogeneizados en tarro, además de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.

ADVERTENCIA: Utilice solo utensilios y recipientes adecuados para la modalidad de cocción elegida (rápida o tradicional).

ADVERTENCIA: Si se calientan con microondas huevos en su cáscara o huevos duros enteros, podrían reventar incluso una vez terminado el calentamiento.

---



# Advertencias para evitar una posible exposición excesiva a las microondas

ADVERTENCIA: No intente hacer funcionar este equipo con la puerta abierta, ya que esto podría provocar una exposición nociva a las microondas. No eluda ni manipule los sistemas de seguridad.

ADVERTENCIA: No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, y no permita que se acumulen suciedad o restos de detergente en las juntas de estanqueidad.

ADVERTENCIA: No ponga el horno en funcionamiento si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños:

- en la puerta (curvatura)
- en las bisagras y sujeciones (rotas o flojas)
- en las juntas y en las superficies de estanqueidad de la puerta

ADVERTENCIA: El horno debe ser regulado o reparado únicamente por el personal del servicio técnico oportunamente cualificado.

---



# Advertencias sobre el peligro de incendio

ADVERTENCIA: Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (ej. manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de

obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.

ADVERTENCIA: Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de cartón, mantenga vigilado el horno, ya que existe riesgo de incendio.

ADVERTENCIA: Si observa que sale humo, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y mantenga la puerta cerrada para extinguir las posibles llamas.

ADVERTENCIA: 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.).

ADVERTENCIA: El equipo debe limpiarse a diario, eliminando todos los restos de alimentos. Si se descuida esta operación, podría producirse un deterioro de las superficies que, a su vez, podría afectar negativamente a la vida útil del equipo y generar una situación de peligro (si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego).

ADVERTENCIA: El aparato no debe limpiarse con chorros de agua a presión o vapor.

ADVERTENCIA: Durante la cocción, no utilice alimentos o líquidos fácilmente inflamables (como alcohol).



## Advertencias sobre el peligro de descargas eléctricas

ADVERTENCIA: No abrir los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por **Unox**. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía (para más detalles se remite a [www.unox.com](http://www.unox.com), sección "Garantía") y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales.





# Advertencias sobre el mantenimiento ordinario

ADVERTENCIA: Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos 5 minutos)
- tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes
- en plenas facultades físicas y mentales, tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (por ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.)

ADVERTENCIA: Antes de manejar y utilizar el detergente, lee detenidamente la ficha de seguridad del producto. **No** toques NUNCA el detergente con las manos desnudas. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, consulte la ficha de seguridad.

ADVERTENCIA: Para limpiar cualquier componente o accesorio **no** utilices:

- herramientas o paños abrasivos, puntiagudos o afilados (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.)
- chorros de agua vaporizada o a presión
- detergentes abrasivos o en polvo
- detergentes básicos, agresivos, cáusticos o corrosivos (por ej., ácido clorhídrico o sulfúrico o sosa cáustica)

ADVERTENCIA: Estas sustancias podrían causar daños permanentes en las superficies y en los catalizadores del equipo. **No** utilice estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo: las emanaciones que se desprenden de los compuestos podrían causar daños de todos modos.

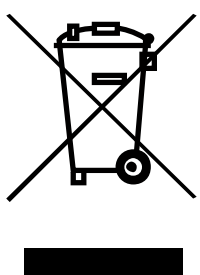
ADVERTENCIA: **No** permita que los niños limpien el equipo, sobre todo si no están supervisados por un adulto.

ADVERTENCIA: Compruebe periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, póngase en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.

---

# Información sobre la eliminación y el reciclado

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 "Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos".



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al jueves, 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso. Inutiliza el equipo para su eliminación

quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, adopta todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

---

## **Información sobre la eliminación Italia**

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas o plataformas ecológicas)
  - al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”)
- 

## **Información sobre la eliminación en la Unión Europea**

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si deseas eliminar este equipo, te recomendamos que te pongas en contacto con las autoridades locales o con tu distribuidor para informarte sobre el método de eliminación correcto.

---

# 3. Tu horno SPEED.Compact™

- [Características de SPEED.Compact™](#)
-

# Características de SPEED.Compact™

SPEED.Compact™ es un horno de convección de cocción acelerada monoporción: la combinación perfecta de calidad y velocidad.

## Cómo funciona SPEED.Compact™

Con SPEED.Compact™ puedes realizar cocciones por convección con el añadido de microondas para acelerar la cocción.

### ¿Algunos ejemplos?

- Tostada en 70 segundos
- Pizza congelada en 70 segundos
- Nuggets de pollo en 150 segundos

La bandeja monoporción SPEED.Plate, que garantiza las máximas prestaciones de cocción, tiene una única posición específica en la cámara de cocción de SPEED.Compact™.

---

# Las novedades de SPEED.Compact™

## Panel de control

El innovador [panel de control](#) se ha rediseñado por completo para garantizarte una experiencia de uso sin igual. Un diseño fresco, sencillo e intuitivo que te permite supervisar y controlar tu horno con la velocidad de un toque.

## Procedimiento guiado de limpieza

Con el horno SPEED.Compact™ hemos dedicado gran atención a la facilidad de limpieza, ofreciendo un procedimiento guiado, un cajón de recogida de líquidos y migas, y el accesorio completo QUICK.Rinse para garantizar los mejores resultados.



## **Microondas**

La posición de los elementos radiantes está estudiada para maximizar la uniformidad del campo electromagnético cuando se colocan los alimentos en la SPEED.Plato.

## **Sistema de ventilación**

La forma de la cámara y las medidas del ventilador están estudiadas para alcanzar la mayor velocidad posible del aire en la cámara y, por lo tanto, optimizar la eficiencia del intercambio térmico.



# 4. Nociones básicas

- [Símbolos usados en el manual](#)
  - [Panel de control](#)
  - [Tecnologías UIP](#)
-

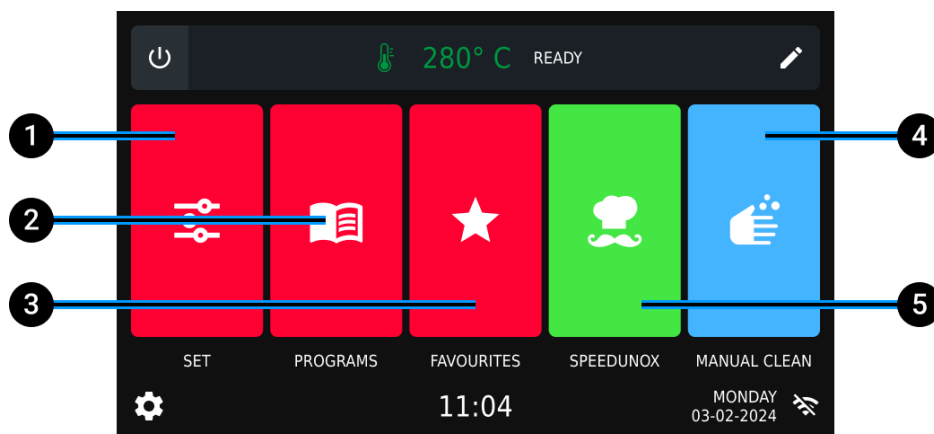
# Símbolos usados en el manual

| Símbolo                                                                             | Gesto                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Tocar</b><br>Toca levemente la pantalla con un dedo                                                            |
|  | <b>Tocar y mantener pulsado</b><br>Toca y mantén el dedo sobre la pantalla hasta que se realice la acción deseada |
|  | <b>Deslizar a la derecha</b><br>Desliza el dedo de izquierda a derecha                                            |
|  | <b>Deslizar a la izquierda</b><br>Desliza el dedo de derecha a izquierda                                          |



# Panel de control

## Navegación en la pantalla de inicio



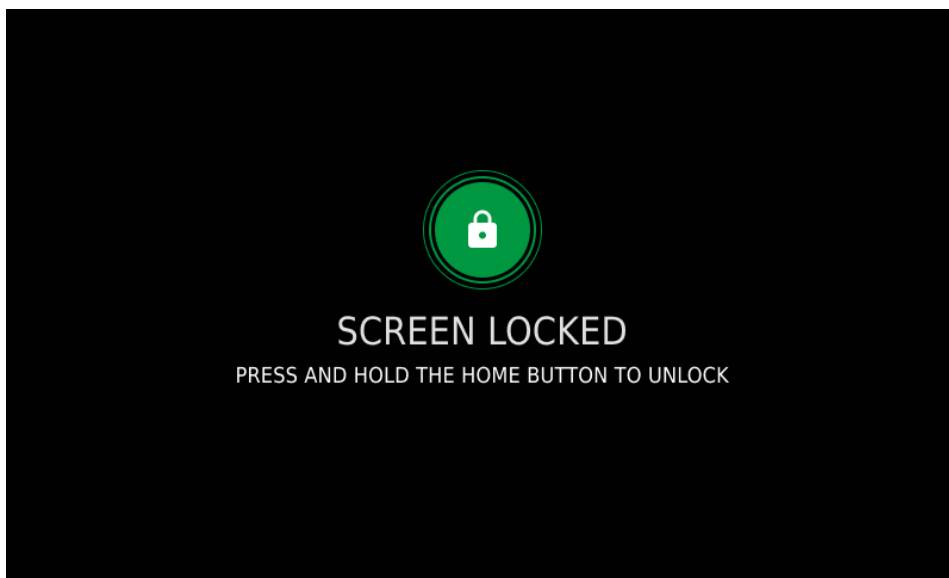
- 1 [Temperatura de servicio](#): define un preset de temperatura que permite tener el horno listo para el uso, de manera que no hace falta precalentarlo de cara a la primera cocción.
- 2 [Set](#): configura cualquier proceso de cocción de manera clara e intuitiva: todos los parámetros están contenidos en una única pantalla. Para cada uno de los 9 pasos de cocción disponibles puedes ajustar tiempo y temperatura de cocción constante, microondas o velocidad del ventilador.
- 3 [Programas](#): colección de todas las recetas configuradas y guardadas por el usuario.
- 4 [Favoritos](#): contiene todos los programas marcados como favoritos.
- 5 [SPEEDUNOX](#): colección de programas automáticos predefinidos.
- 6 [Lavado manual](#): permite iniciar un procedimiento guiado de limpieza manual de la cámara del horno.

- 7 **Ajustes**: permite acceder a los ajustes generales. Para hacerlo pon el horno en modalidad OFF. No debe haber ningún preset de cámara activo.
  - 8 Botón OFF: permite poner el horno y el panel en modalidad stand-by. Si el horno está más de 30 °C de temperatura, comenzará un enfriamiento. Para reactivar el horno, toca cualquier punto del panel.
-

# Bloqueo de pantalla con la puerta abierta

Por motivos de seguridad y para obtener prestaciones y resultados ideales, debes mantener la puerta cerrada durante la cocción.

Si abres la puerta durante una cocción, las resistencias del horno se desactivan, el ventilador se detiene y una notificación te avisa de que el display está temporalmente bloqueado.



# Tecnologías UIP

Las **tecnologías UIP (Unox Intelligence Performance)** permiten al horno hacer un seguimiento constante de todos los procesos de precalentamiento y cocción.

De esta manera, el software que controla el horno modifica de forma autónoma las condiciones para garantizar un resultado de cocción siempre perfecto.

Estas son las tecnologías UIP disponibles en tu horno:



**SMART.Energy** ▶ Reduce la cantidad de energía utilizada para optimizar el consumo del horno



**SMART.Preheating** ▶ (activo por defecto) ajusta automáticamente el tiempo y la temperatura de precalentamiento para garantizar la máxima uniformidad de cocción y eficiencia energética; también tiene en cuenta la pérdida de calor al abrir la puerta y se activa al pasar de una fase a otra, adaptando la cámara de cocción a los parámetros de la nueva fase



**ADAPTIVE.Cooking** ▶ (activo por defecto) utiliza los sensores del horno para optimizar todos los parámetros de cocción en función de la carga y de la frecuencia de apertura de la puerta

---

# 5. Aplicaciones

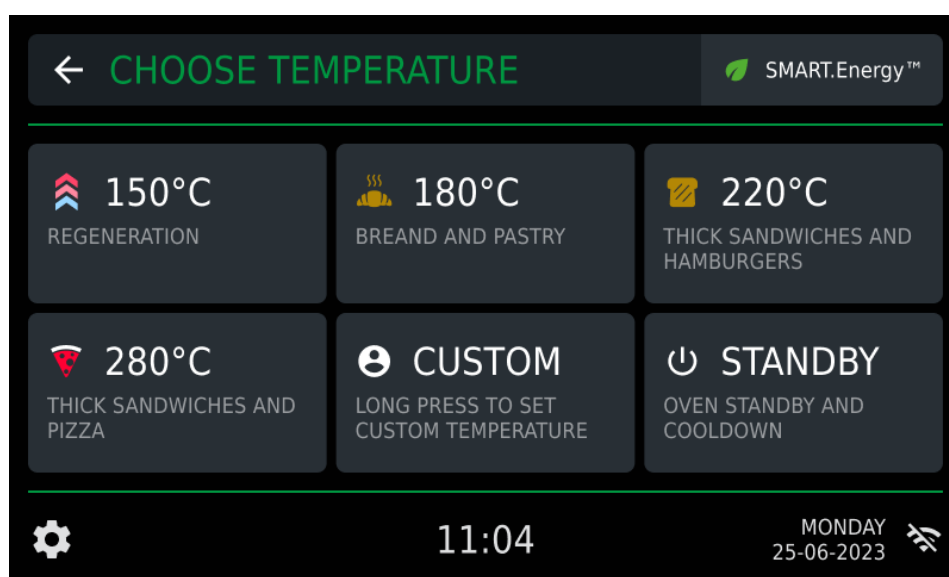
- [Temperatura de servicio](#)
  - [Set](#)
  - [Programas](#)
  - [Favoritos](#)
  - [SPEEDUNOX](#)
  - [Procedimiento guiado de limpieza](#)
-

## Temperatura de servicio

- [Ajustar temperatura de servicio](#)
- [Activar tecnología UIP \(Unox Intelligence Performance\)](#)

## Ajustar temperatura de servicio

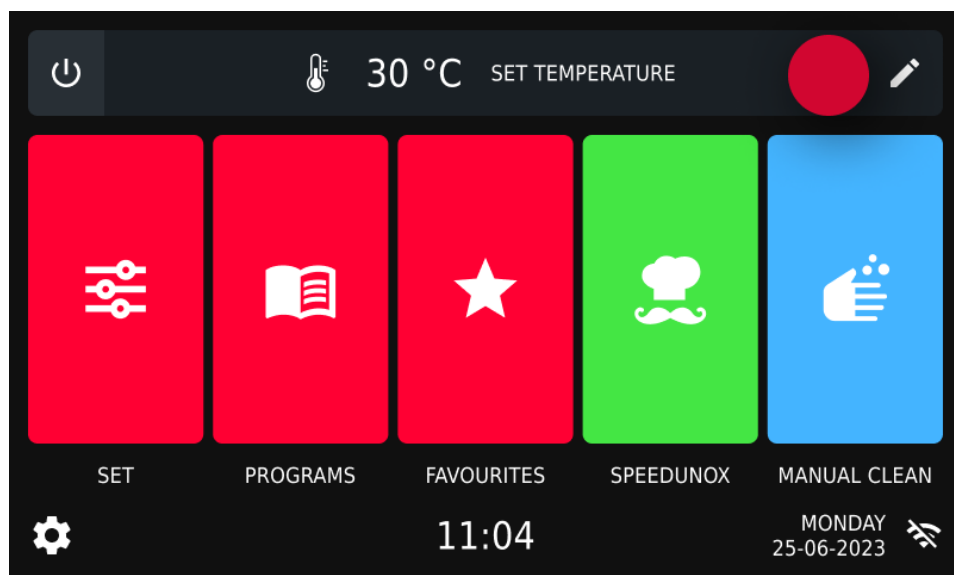
Al encenderse el horno, se abrirá una pantalla. Selecciona un preset de temperatura para la cámara. Se recomienda seleccionar un preset como primera operación para garantizar la máxima velocidad de servicio. Si se define una temperatura constante para la cámara, no se necesitará un tiempo de precalentamiento al principio de cada cocción.



Si la temperatura que quieres no está incluida en los presets disponibles, puedes ajustar una temperatura personalizada

manteniendo pulsado el botón custom.

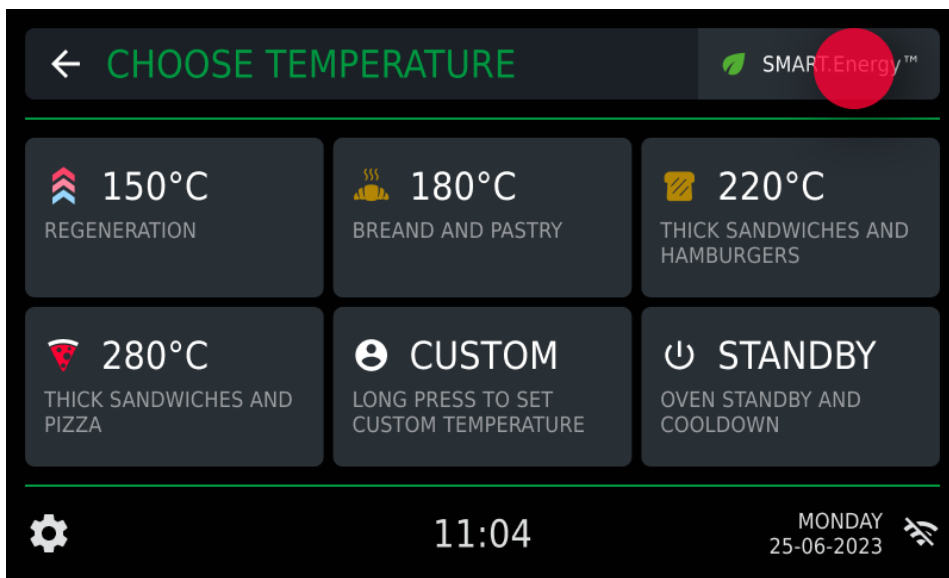
Si se salta este paso o si no se ha ajustado correctamente la temperatura de la cámara, toca la barra de temperatura en la parte superior de la pantalla principal para acceder a la página de selección de preset.



---

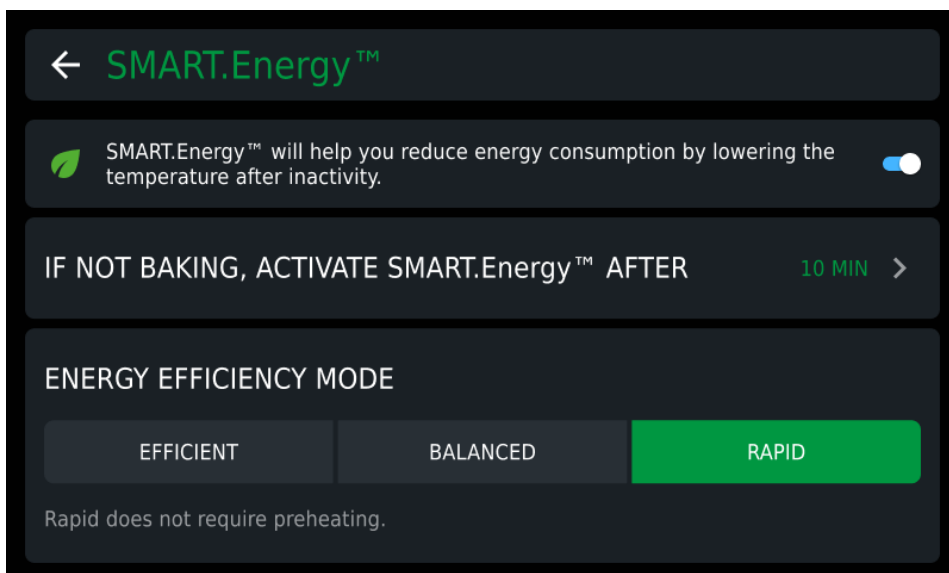
## Activar tecnología UIP (Unox Intelligence Performance)

Para activar o desactivar la función de optimización del consumo SMART.Energy, accede a la sección de los presets de temperatura de la cámara. Toca el botón SMART.Energy. Se abrirá una página en la que se podrán activar, desactivar y gestionar los parámetros de la función.



Dentro de la página SMART.Energy se puede:

- Activar/desactivar la tecnología
- Modificar el tiempo de activación
- Seleccionar la modalidad de eficiencia energética preferida





## Set

- [Configurar una cocción manual](#)
  - [Activar tecnología UIP \(Unox Intelligence Performance\)](#)
  - [Añadir una nueva fase de cocción](#)
  - [Precalentamiento](#)
  - [Iniciar una cocción](#)
  - [Cocción en curso](#)
  - [Terminar una cocción](#)
  - [Acciones tras la cocción](#)
  - [Guardar una cocción manual al terminar la cocción](#)
-

Inicia una cocción manual usando el ajuste Set

En las cocciones manuales debes definir por tu cuenta los siguientes parámetros:

- **duración de cocción**
- **temperatura de cámara:** si hay un preset de temperatura de cámara activo, verás la misma temperatura del preset ya seleccionada (modificable)
- **microondas:** intensidad de las microondas
- **velocidad** de los ventiladores

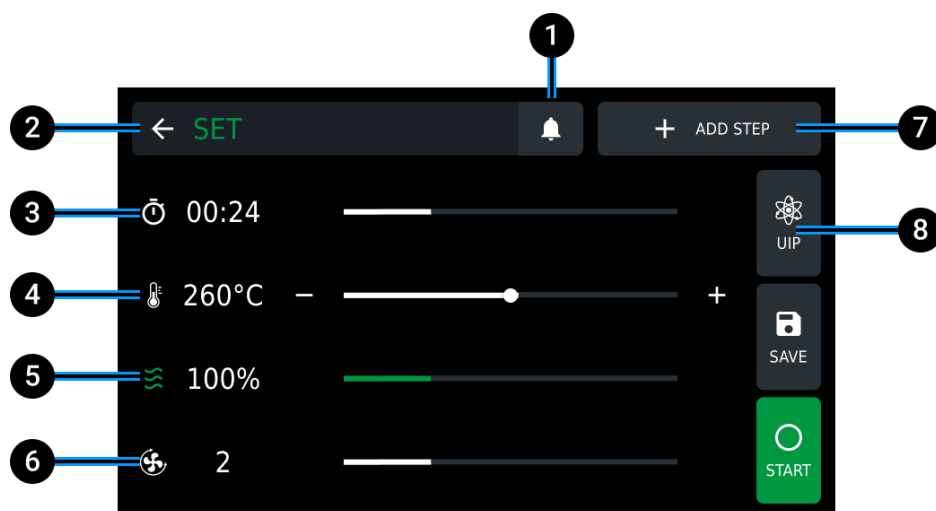
Cada cocción manual consta siempre de:

- un **precalentamiento SMART.Preheating** o que coincide con el set de temperatura del primer paso de cocción
- de una a **nueve fases de cocción**, con parámetros de cocción que pueden ser distintos

Después de ajustar todos los parámetros, como alternativa, puedes:

- iniciar la cocción sin guardarla
  - guardar el programa configurado e iniciar luego la cocción (los programas guardados se memorizan en la aplicación [Programas](#))
-

# Configurar una cocción manual



- 1 **notificaciones de cocción:** puedes activar notificaciones de cocción personalizadas que aparecerán entre una fase de cocción y la siguiente
- 2 **atrás:** puedes volver a la **página de inicio**
- 3 **modifica la duración del paso de cocción** de 0 a 9min:59s
- 4 **modifica la temperatura** de la cámara de cocción entre 30 y 280 °C
- 5 Ajusta la intensidad de las microondas
- 6 **modifica la velocidad del ventilador**
- 7 añadir una **nueva fase de cocción**
- 8 **UIP:** puedes modificar la activación de las tecnologías [Unox Intelligence Performance](#) (no se recomienda hacerlo)

**Elimina una fase de cocción:** ajusta el tiempo de cocción a 00:00; una vez activado o guardado el ajuste, esta fase y las siguientes que haya se eliminarán

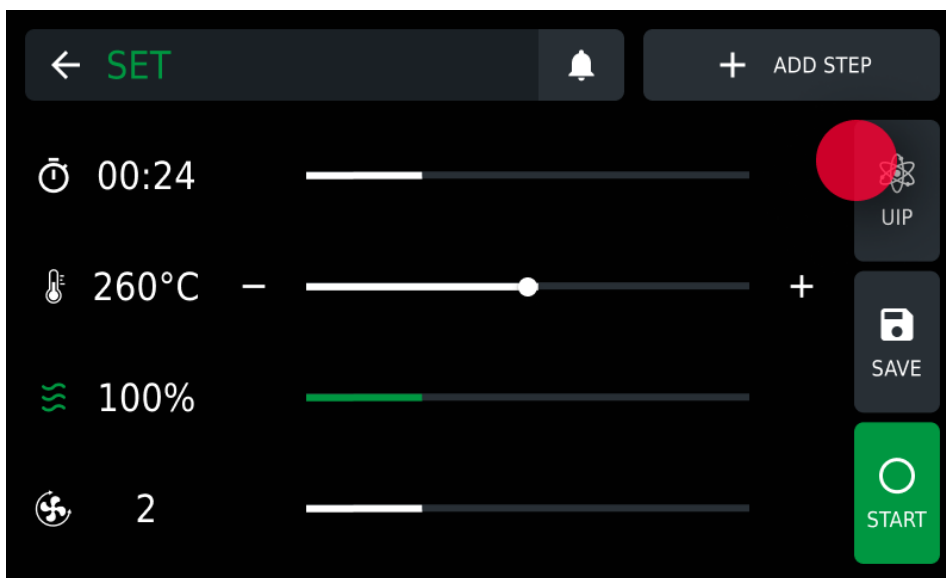
---

# Activar una tecnología UIP (Unox Intelligence Performance)

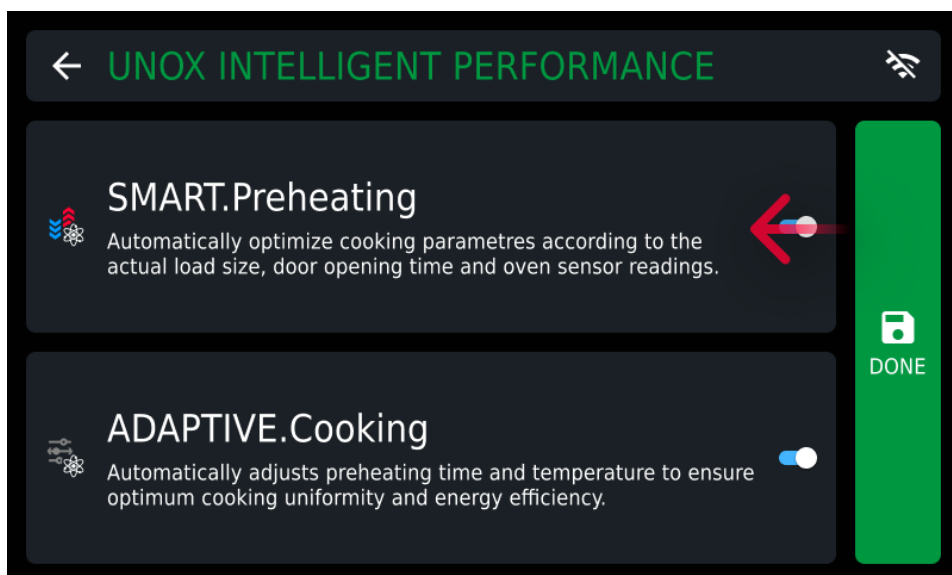
Las **tecnologías UIP (Unox Intelligence Performance)** permiten al horno hacer un seguimiento constante de todos los procesos de precalentamiento y cocción.

Para modificar los ajustes de las tecnologías:

- toca el botón UIP a la derecha de la pantalla set, mientras configuras una nueva cocción



- activa o desactiva el uso de las tecnologías SMART.Preheating o ADAPTIVE.Cooking moviendo el cursor

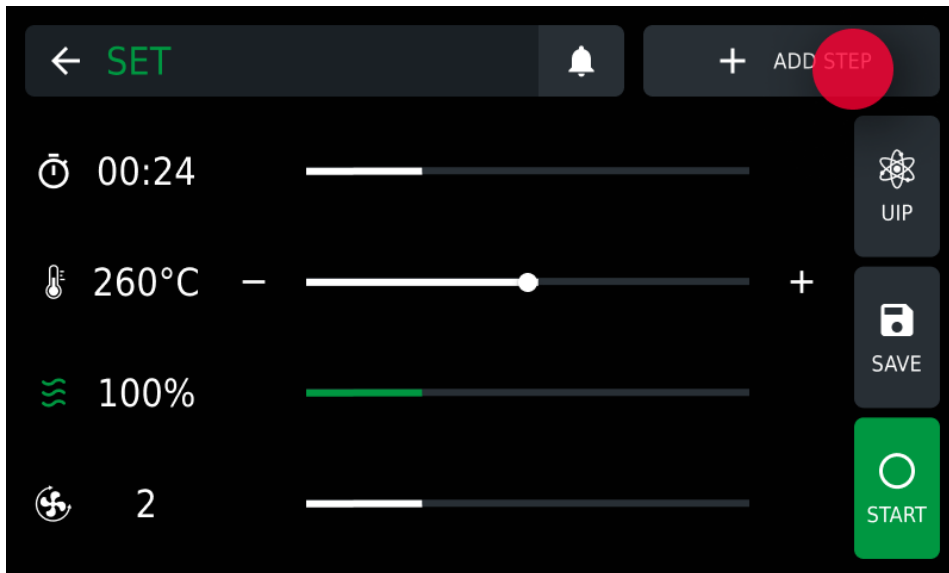


- toca en **Aplicar** para guardar y confirmar los cambios
-

# Añadir una nueva fase de cocción

Si es necesario, puedes crear cocciones con varias fases; cada fase puede tener parámetros distintos:

- toca el botón Añadir paso

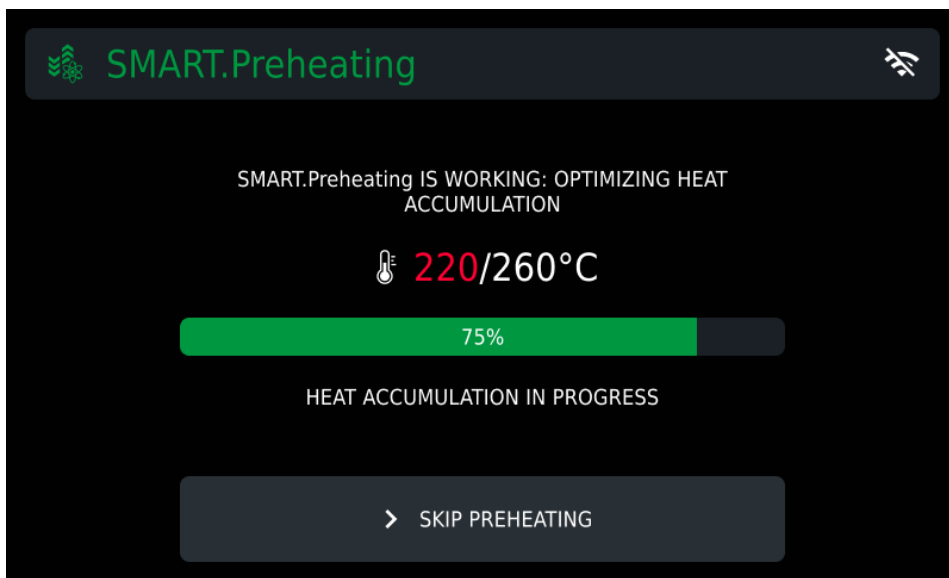


- ajusta los parámetros de cocción según tus necesidades

---

## Precalentamiento

Antes de iniciar una cocción, es muy importante poner la cámara de cocción a la temperatura correcta: por este motivo, al comenzar cada cocción se activa un precalentamiento automático.



**Unox** te recomienda utilizar SMART.Preheating, un precalentamiento automático que ajusta de manera autónoma el tiempo y la temperatura de precalentamiento; también tiene en cuenta la pérdida de calor al abrir la puerta y se activa al pasar de una fase a otra, adaptando la cámara de cocción a los nuevos parámetros de la fase.

---

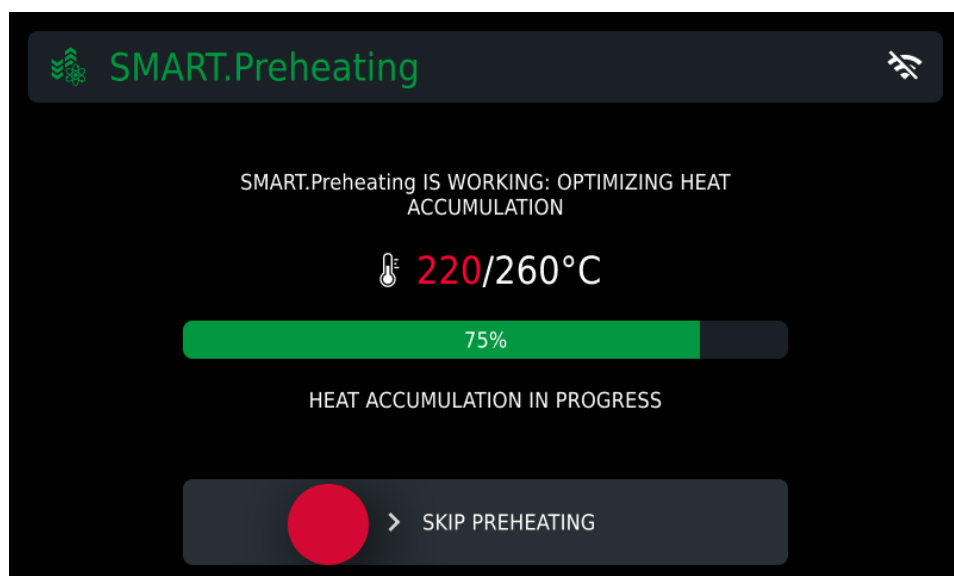
## Desactivar el SMART.Preheating (no recomendado)

Para desactivar la tecnología SMART.Preheating y configurar manualmente el precalentamiento, toca el botón UIP y desactiva la tecnología moviendo el cursor.

---

## Interrumpir un precalentamiento en curso

Para interrumpir en cualquier momento un precalentamiento en curso, ya sea manual o SMART.Preheating, toca el botón SKIP.

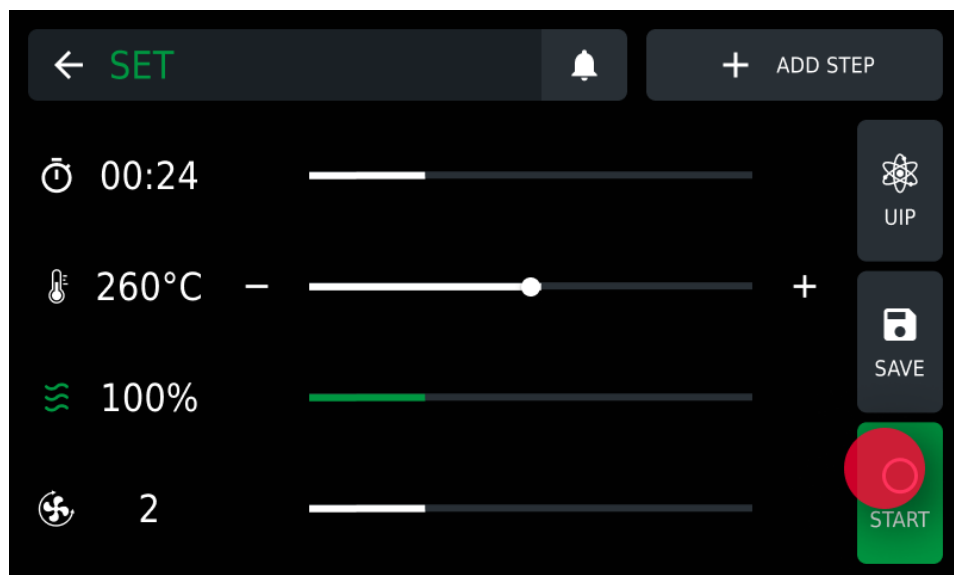


Al terminar el precalentamiento o si se interrumpe, una pantalla sugiere que se enhoren los alimentos. Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente la primera fase de cocción.

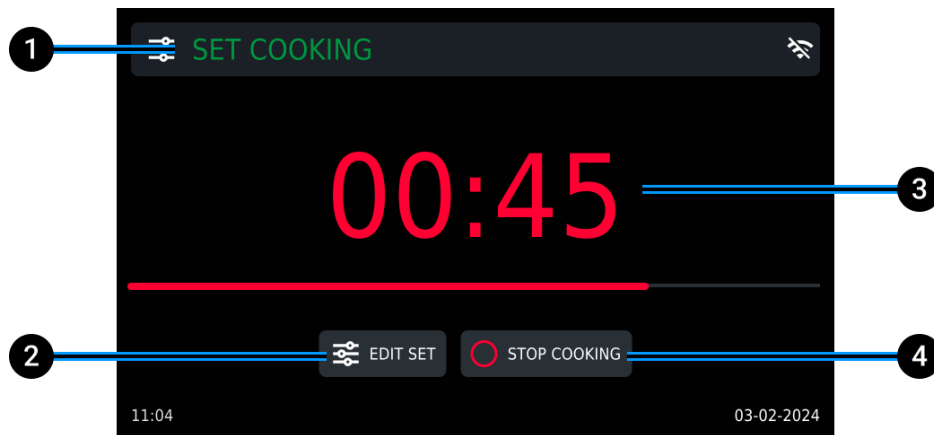
---

# Iniciar una cocción

Toca el botón **START**  para iniciar la cocción: comenzará una fase de precalentamiento manual o Smart.Preheating según lo que hayas seleccionado antes.



# Cocción en curso

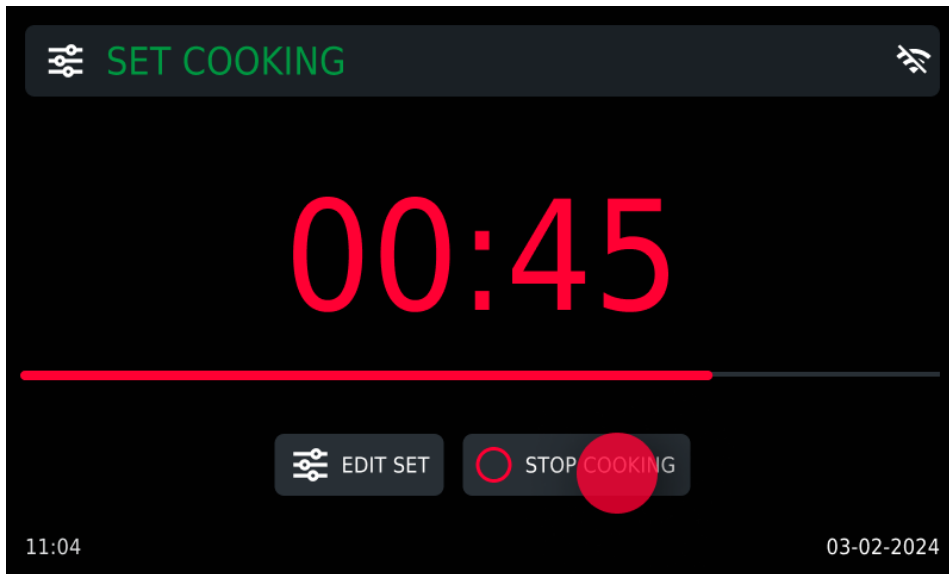


- 1 **nombre** del programa de cocción en curso (“Programa manual” = receta no guardada)
  - 2 **parámetros set** en curso: toca el botón "modificar set" para cambiar los parámetros de cocción o añadir más fases de cocción. Los cambios se aplican solo a la cocción en curso
  - 3 **barra indicadora de fin de cocción**: el color de la barra indica de forma intuitiva el final de la cocción:
    - Tiempo > 30 segundos, la barra del tiempo aparece de color **rojo**
    - Tiempo < 30 segundos, la barra del tiempo aparece de color **amarillo**
    - Tiempo < 15 segundos, la barra del tiempo aparece de color **verde**
  - 4 **interrupción de la cocción**
-

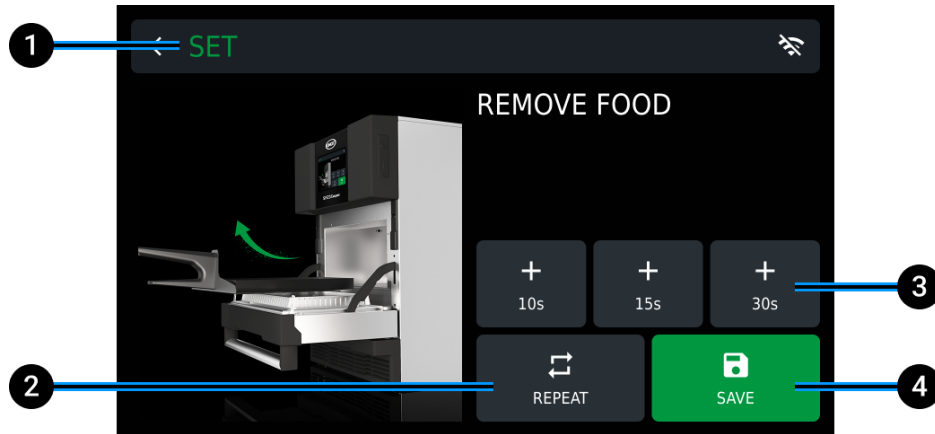
# Terminar una cocción

Las cocciones terminan al agotarse el tiempo previsto.

Toca el botón stop cooking para bloquear la cocción en curso.



# Acciones tras la cocción



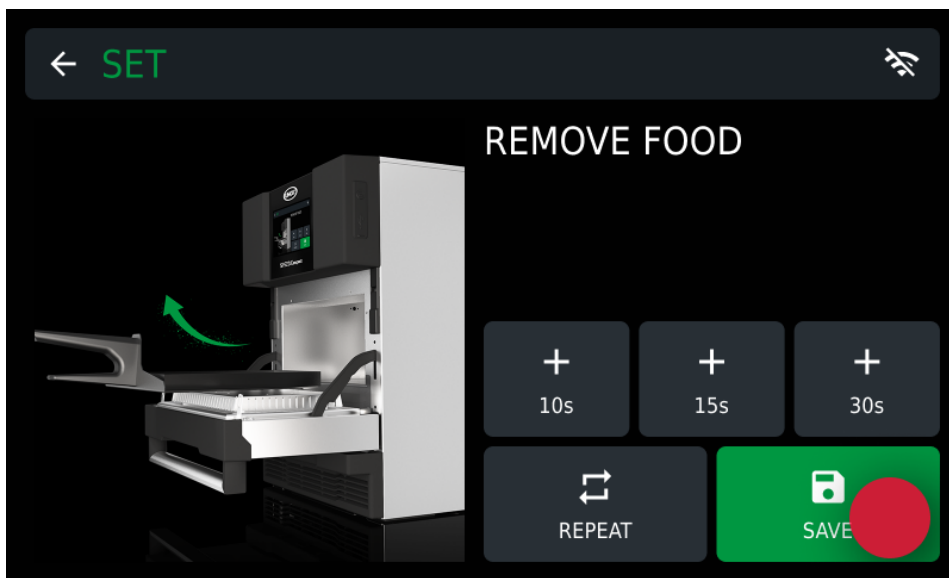
- 1 **salir** de la cocción
- 2 **repetir** la cocción recién terminada con los mismos parámetros de cocción: los puedes modificar según tus necesidades
- 3 **añadir tiempo** manteniendo los parámetros de la última fase realizada
- 4 **guardar** la cocción recién terminada; aquí puedes ver cómo [guardar una cocción](#)

---

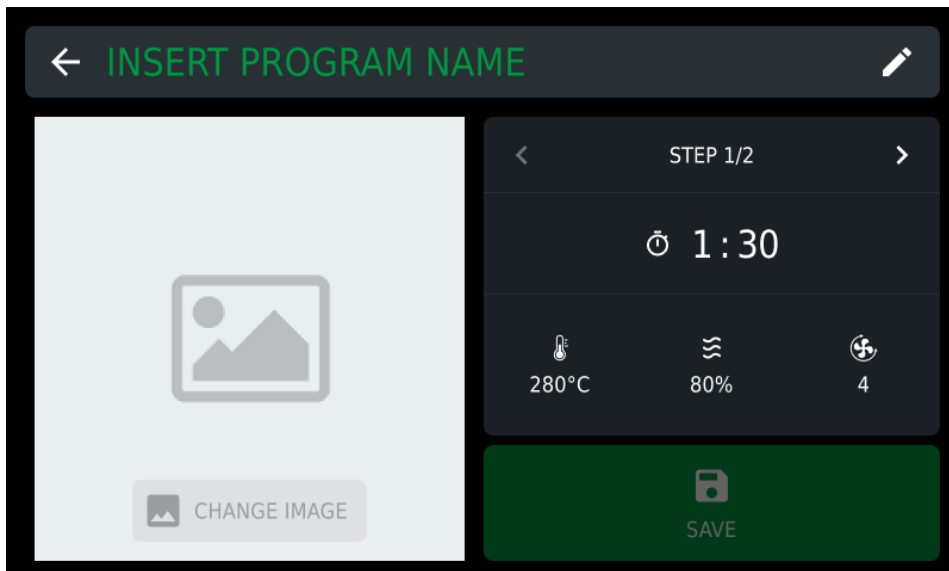
## Guardar una cocción manual al terminar la cocción

Al terminar la cocción, puedes guardar la receta que has creado:

- toca el botón **guardar**



- elige la **foto** y el **nombre** que quieres asignar a tu receta



- vuelve a confirmar con el botón **guardar**

Los programas guardados se recogen en la aplicación [Programas](#): para iniciarlos, toca el programa que quieres activar seguido del botón **start**.



# Programas

- [Navegación por un programa](#)
- [Opciones de recetas](#)
- [Iniciar una receta](#)
- [Crear una receta personal](#)
- [Cargar una receta personal](#)

---

La sección Programas te permite crear o iniciar un programa personal, guardado previamente.

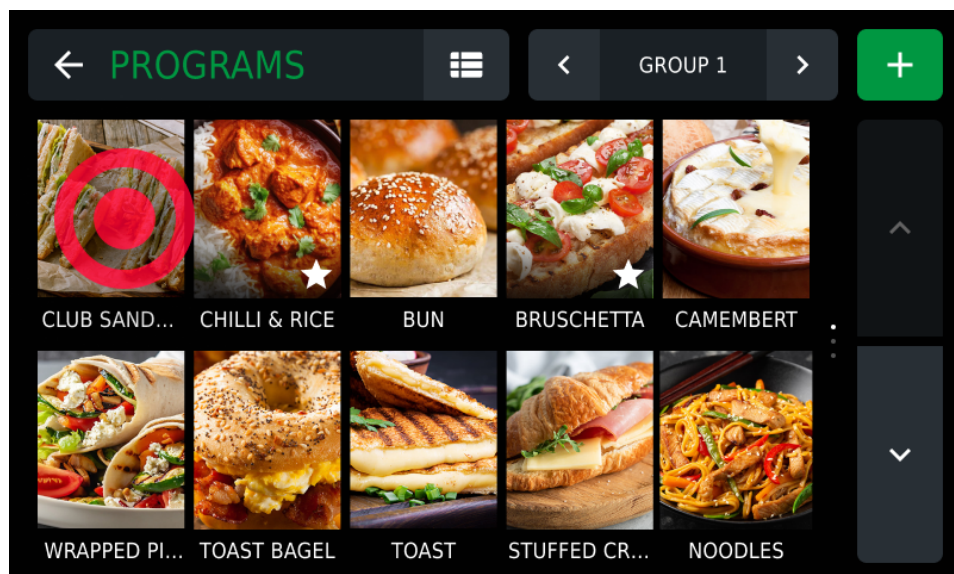
Más información sobre cómo [seleccionar e iniciar un programa](#).

Más información sobre cómo [crear un programa personal](#).

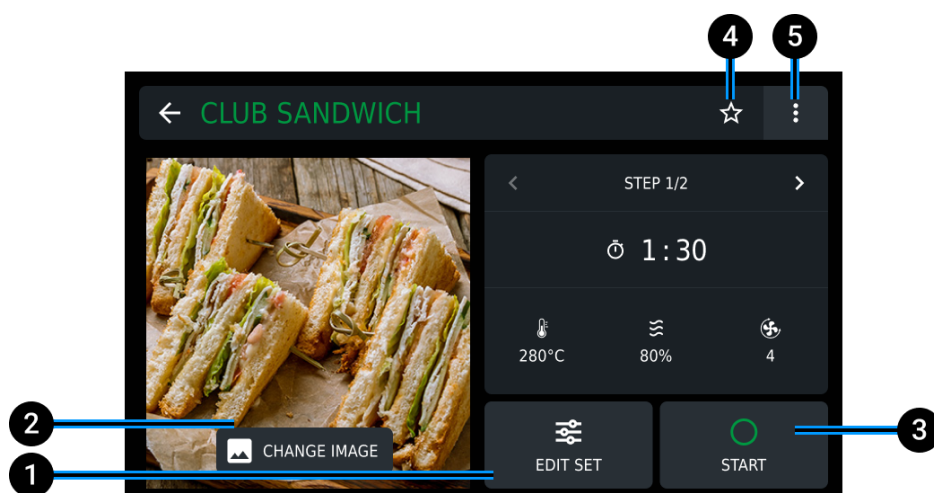
---

# Navegación y selección de un programa

En la sección Programas, puedes iniciar la cocción tocando el icono; manteniéndolo pulsado 3 segundos, accedes a la página de detalles, donde puedes modificar las opciones disponibles de la receta.



## Opciones de recetas



Manteniendo pulsado tres segundos un programa, se accede a su página de detalles, desde la que se pueden consultar los

parámetros de cocción.  
Desde esta página se puede:

1. **modificar los parámetros de cocción del programa**
  2. **cambiar la imagen del programa**
  3. **iniciar el programa**
  4. **añadir el programa** a favoritos mediante el botón
  5. **entrar en el menú** (añadir icono more), donde se puede:
    - cambiar el nombre del programa
    - duplicar el programa
    - eliminar el programa
- 

## Iniciar una receta

Toca el botón START



.

---

# Cargar una receta personal

## USB

Puedes importar o exportar tus recetas usando una memoria USB (con formato FT32 y entre 4 y 16 GB de capacidad). El puerto USB está a la derecha del panel: conecta tu memoria USB para importar o exportar tus recetas.

- **exportar programas / export programs:** exporta recetas desde el horno a una memoria USB
- **importar programas / import programs:** importa recetas desde una memoria USB al horno
- **importar imágenes / import picture:** importa imágenes desde la memoria USB al horno, como la fotografía de un plato que te haya salido bien. Convierte las imágenes para poder utilizarlas (imagen 2)

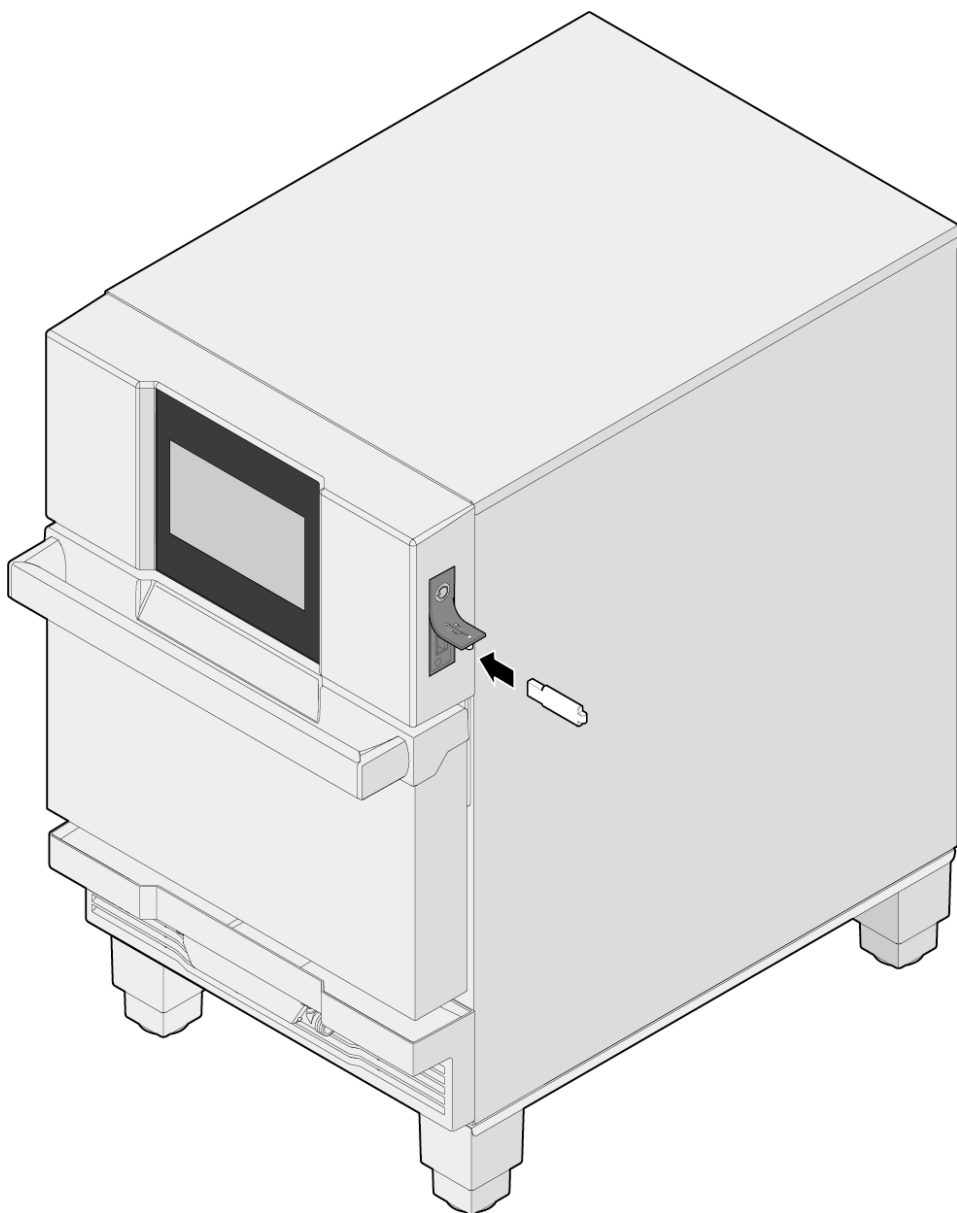


imagen 1

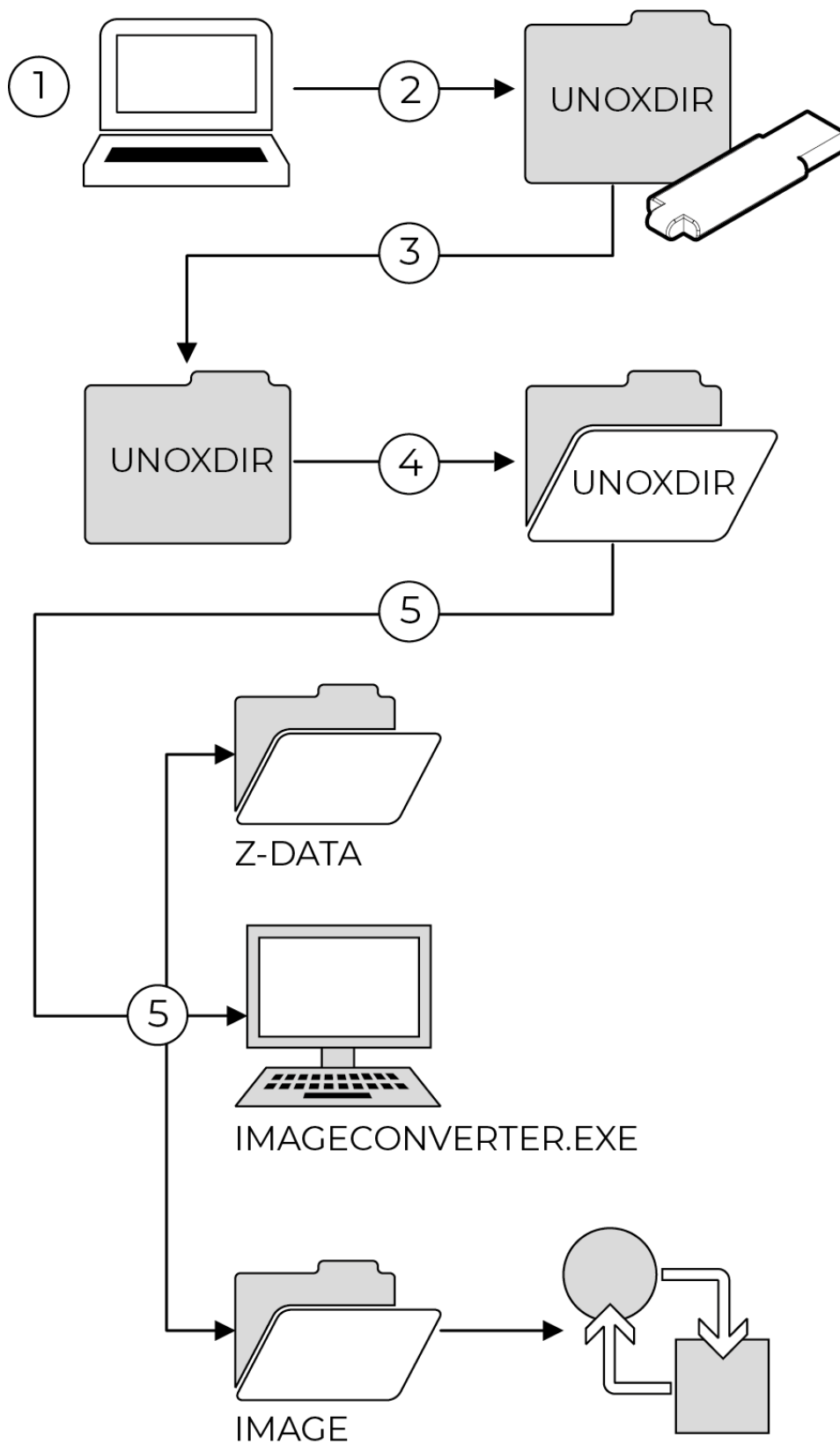


imagen 2

## DDC (DATA DRIVEN COOKING)

Envía programas de cocción al horno desde aplicación o PC.

<https://ddc.unox.com/>





## Favoritos

- [Favoritos](#)
- 

La sección Favoritos permite ver en una única pantalla hasta 10 programas seleccionados de la biblioteca, para tener a mano los que más utilices.

### **Modificar o eliminar un programa de favoritos:**

Mantén pulsada la tarjeta del programa que quieres y selecciona la acción deseada.

### **Añadir un programa a Favoritos:**

[Programas](#)

---

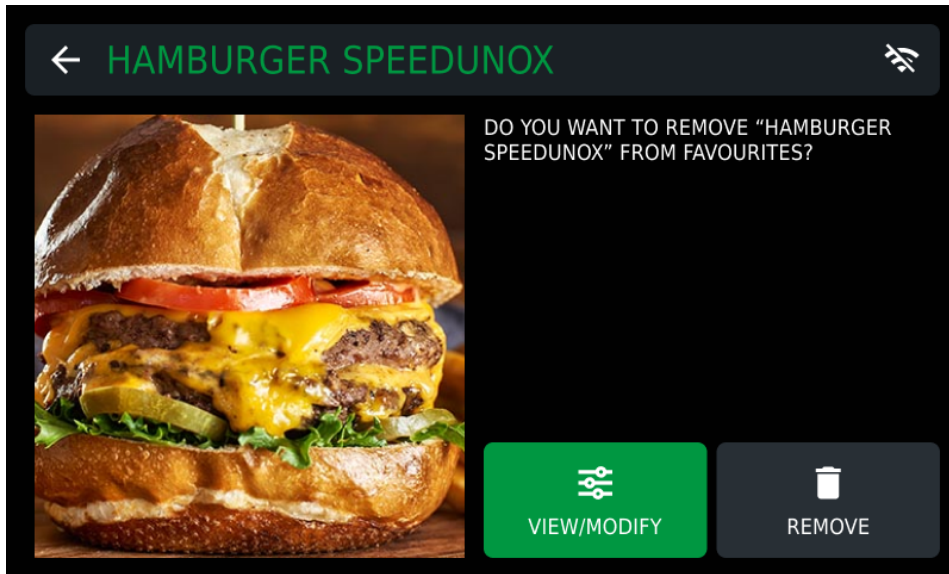
## Favoritos

Los programas favoritos son una selección de 10 programas elegidos por ti, pensada para garantizar un servicio rápido.

En la sección Favoritos, puedes iniciar los programas tocando el icono, o mantenerlo pulsado 3 segundos para acceder a la página de detalles, donde puedes:

- **Modificar un programa** (el cambio también se aplicará a la sección Programas).

- **Eliminar un programa de los favoritos** (se quitará solo de la sección Favoritos)





# SPEEDUNOX

- [Navegación y selección de un programa](#)
- [Opciones de programas](#)
- [Iniciar un programa SPEEDUNOX](#)

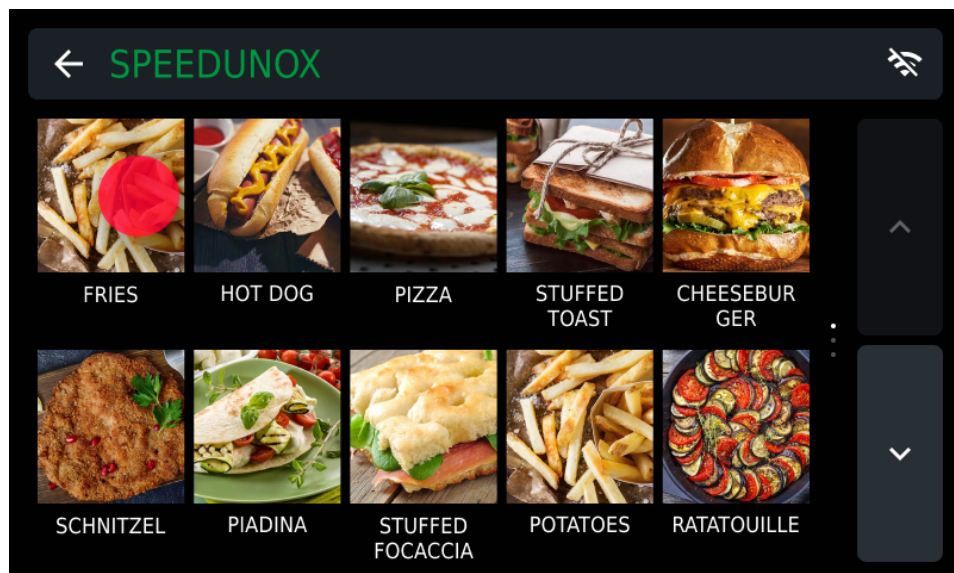
---

Con SPEEDUNOX puedes utilizar los programas creados y probados por los chefs de **Unox** para que obtengas excelentes resultados de cocción.

---

# Navegación y selección de un programa

Para seleccionar un programa SPEEDUNOX, toca su icono.



---

## Opciones de programas

Desde la tarjeta Receta puedes:

- marcar el programa como **Favorito** tocando el icono ☆ de manera que se incluya en tu sección [Favoritos](#)
- iniciar el programa



---

# Iniciar un programa SPEEDUNOX

Toca el botón start



[para iniciar la cocción.](#)

---

# Procedimiento guiado de limpieza



- [Advertencias de seguridad](#)
  - [Iniciar un procedimiento guiado de limpieza](#)
  - [Reacción de Spray&Rinse en curso](#)
-

# Advertencias de seguridad

Antes de manejar y utilizar el detergente, lee detenidamente la ficha de seguridad del producto. **No** toques NUNCA el detergente con las manos desnudas. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, consulte la ficha de seguridad.

**No** permita que los niños limpien el equipo, sobre todo si no están supervisados por un adulto.

Compruebe periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, póngase en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.

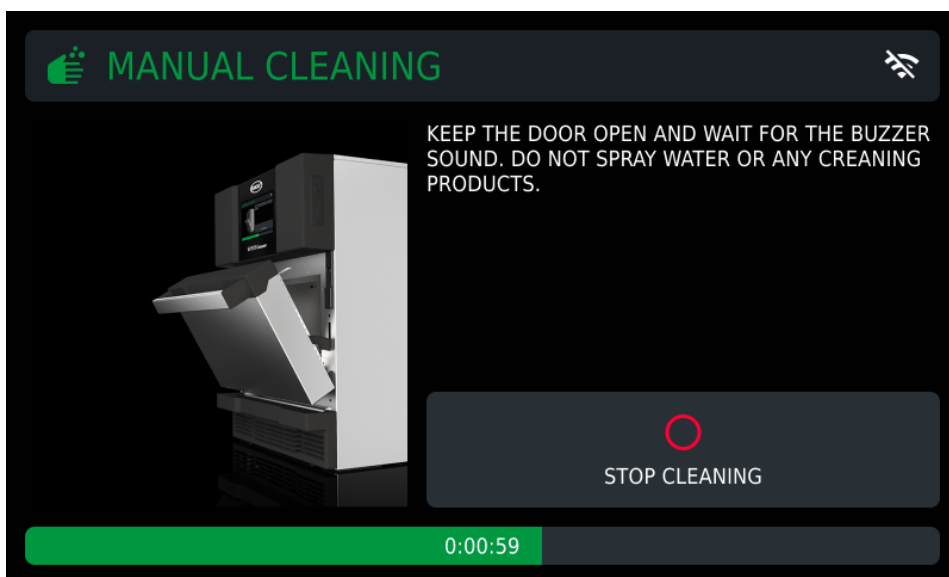
---

## Iniciar un procedimiento guiado de limpieza

Cuando el horno se haya enfriado por completo, extrae la bandeja de cocción y limpia la junta con una bayeta suave ligeramente empapada con agua caliente y jabón. A continuación, inicia el procedimiento de lavado guiado recomendado por **Unox**. Desde la página de inicio, selecciona la aplicación **Limpieza manual** y toca **start**.



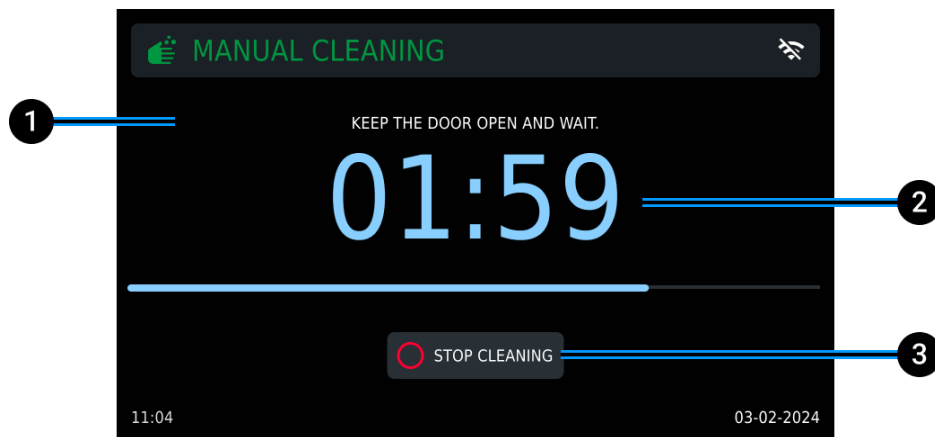
Si el horno aún sigue demasiado caliente para poder rociar el SPRAY&Rinse, abre la puerta del horno y deja que se enfríe.



Mantén la puerta abierta cuando lo requiera el procedimiento. No utilices productos de limpieza que contengan componentes inflamables.

---

# Procedimiento guiado de limpieza en curso



- 1 **aviso importante** mantén abierta la puerta durante el procedimiento guiado de limpieza
- 2 tiempo restante
- 3 interrumpir el procedimiento

Si se cierra la puerta durante el proceso de limpieza, aparece un aviso que pide que se abra y se activa una señal acústica continua.



## MANUAL CLEANING



OPEN THE DOOR

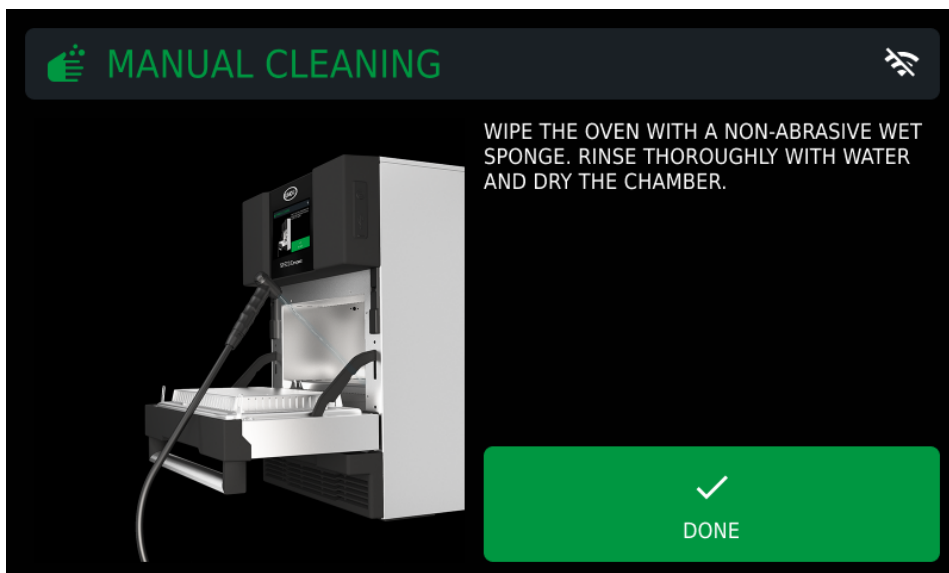
KEEP THE DOOR OPEN AND WAIT.



STOP CLEANING

# Fin del procedimiento

Una vez terminados todos los pasos guiados del procedimiento de limpieza, se abre una pantalla con las instrucciones finales para concluir con una limpieza perfecta: repasa la cámara con una esponja no abrasiva, aclara con abundante agua y seca la cámara.



# 6. Mantenimiento y limpieza del horno

- [Advertencias de seguridad para el mantenimiento](#)
  - [Cómo limpiar el equipo](#)
  - [Periodos de inactividad](#)
  - [Información sobre la eliminación y el reciclado](#)
-

# Advertencias de seguridad para el mantenimiento



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos dos minutos)
- tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes
- en plenas facultades físicas y mentales
- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.)

Antes de manejar y utilizar el detergente, lee detenidamente la ficha de seguridad del producto. No toques nunca el detergente con las manos desnudas. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, sigue las instrucciones de la ficha de seguridad.

Para limpiar cualquier componente o accesorio **no** utilices:

- herramientas o paños abrasivos, puntiagudos o afilados (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.)
- chorros de agua vaporizada o a presión
- detergentes abrasivos o en polvo
- detergentes básicos, agresivos, cáusticos o corrosivos (por ej., ácido clorhídrico o sulfúrico o sosa cáustica)

Estas sustancias podrían causar daños permanentes en las superficies y en los catalizadores del equipo. No utilices dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo. Las emanaciones que se desprenden de los compuestos podrían causar daños de todos modos.

Antes de iniciar un lavado, asegúrate de que **no** haya bandejas dentro de la cámara del horno: el lavado no resultaría eficaz.

La limpieza y el mantenimiento ordinario son tarea del usuario y **no** deberán ser realizados por niños, sobre todo sin la supervisión de un adulto.

Comprueba periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, ponte en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.

---

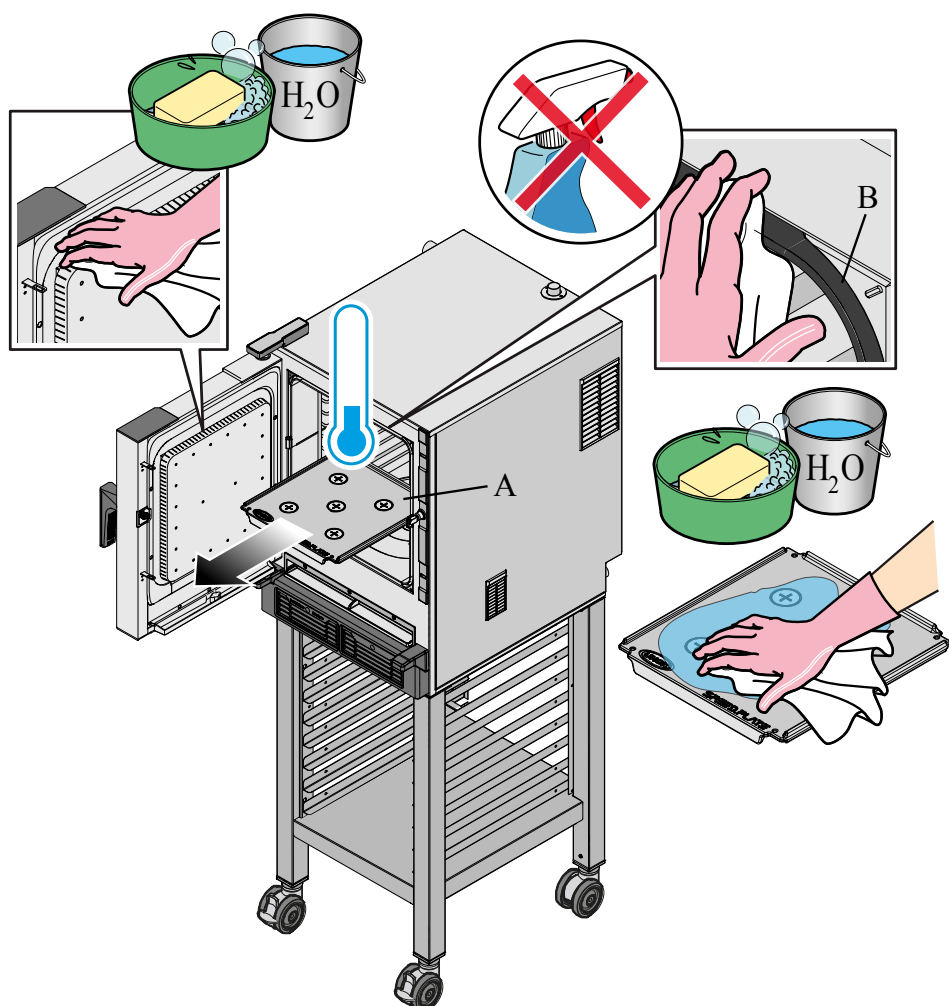
# Cómo limpiar el equipo

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

---

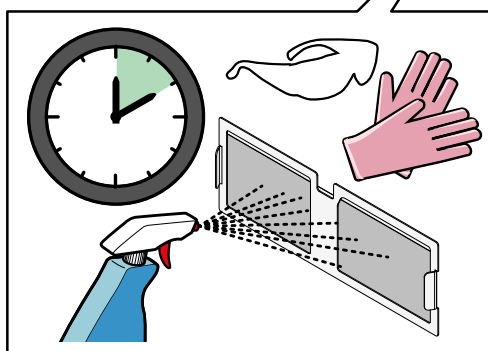
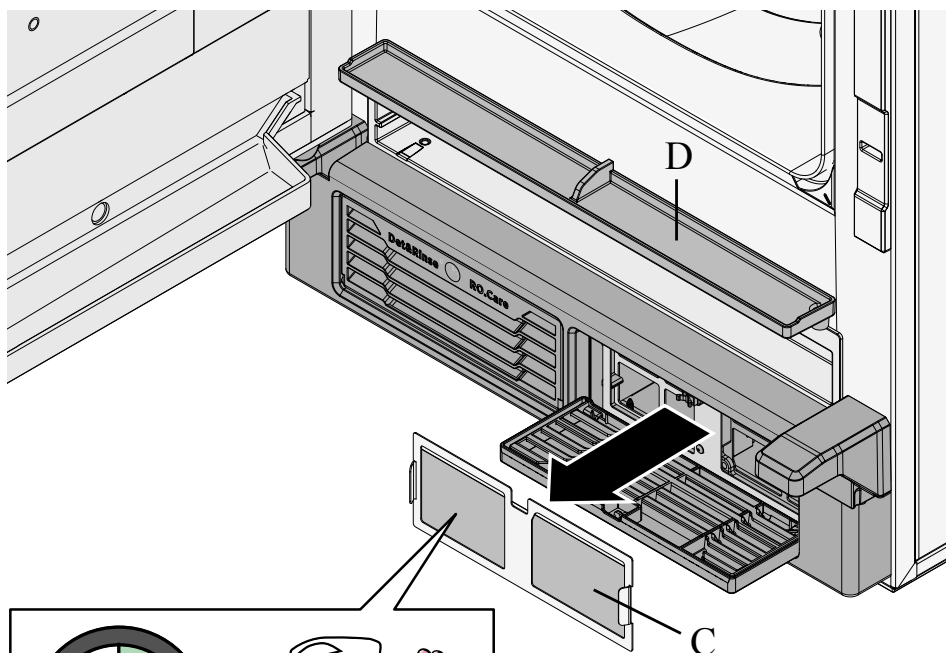
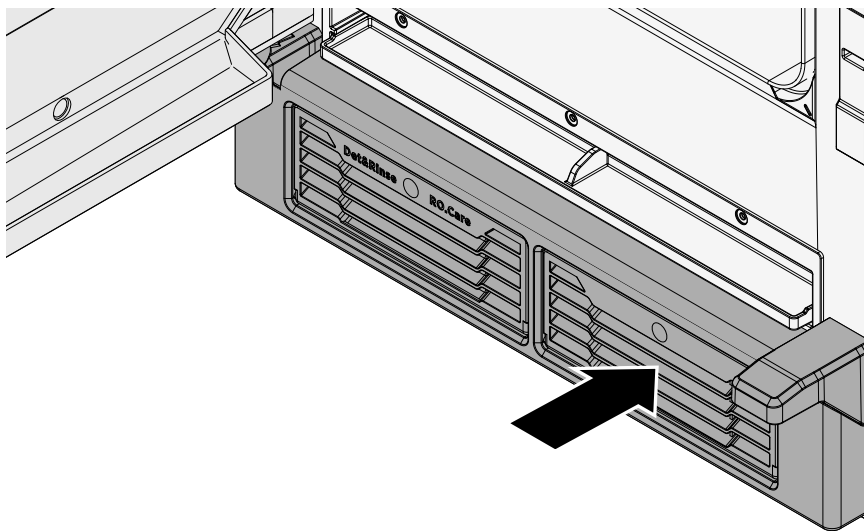
## Cómo limpiar la placa y la junta

- Espera a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes
- abre la puerta del horno y extrae la placa "A". Lávala utilizando esponjas suaves y agua caliente con jabón. Aclárala y sécala con cuidado
- limpia la junta "B" utilizando una bayeta suave ligeramente empapada con agua caliente y jabón



## Cómo limpiar el filtro de aire y el recipiente

- Extrae el filtro del aire "C" del alojamiento por encaje y aplica el detergente SPRAY&Rinse de **Unox** en toda su superficie
- deja que actúe durante 10 minutos. Aclara a fondo y seca con una bayeta limpia. No laves el filtro del aire en el lavavajillas
- vuelve a montar el filtro en su alojamiento. SPEED.Compact™ no funciona sin el filtro de aspiración: un sensor detecta su presencia y, si no está, te avisa para que lo montes en su alojamiento. El filtro debe estar completamente seco antes de poner en funcionamiento el equipo
- si es necesario, elimina los residuos que haya en el recipiente "D" y límpialo utilizando una bayeta suave ligeramente empapada con agua caliente y jabón



# Cómo limpiar las partes externas

- espera a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes
  - cierra la puerta del horno y limpia las superficies externas de acero con una bayeta suave ligeramente empapada con agua y jabón. Ten cuidado para evitar filtraciones bajo el panel de mandos
  - aclara y seca con cuidado. Pasa periódicamente una bayeta suave ligeramente empapada con aceite de vaselina para proteger las superficies de acero
- 

## Cómo limpiar el panel de mandos

Limpia el panel de mandos con una bayeta muy suave y un poco de detergente limpiacristales. Para el procedimiento de limpieza, sigue las instrucciones del fabricante del detergente.

---

## Cómo limpiar la cámara de cocción

### Limpieza manual

Consulta el procedimiento [lavado manual](#).

---

## Periodos de inactividad

Durante los periodos de inactividad, desconecta el equipo de la alimentación eléctrica y de agua (si la hay); repasa todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta suave ligeramente empapada en aceite de vaselina y deja entornada la puerta del equipo.

Durante el primer uso:

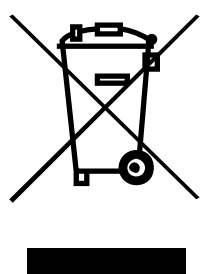
- limpia a fondo el equipo y los accesorios - más información sobre [cómo limpiar tu equipo](#)
- vuelve a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua (si la hay)
- somete el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo
- vuelve a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro y con las microondas al 0%

Para asegurarte de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, te recomendamos someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

# 7. Eliminación y reciclado

## Información sobre la eliminación y el reciclado

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”.



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al jueves, 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso. Inutiliza el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, adopta todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

---

## Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas o plataformas ecológicas)
  - al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”)
- 

## Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si deseas eliminar este equipo, te recomendamos que te pongas en contacto con las autoridades locales o con tu distribuidor para informarte sobre el método de eliminación correcto.

---

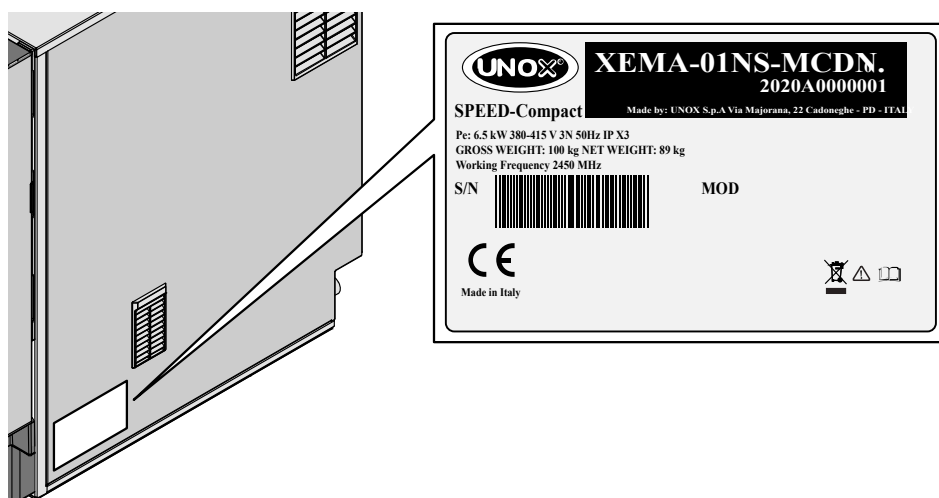
# 8. Asistencia y soporte

- [Qué hacer si el horno no funciona](#)
  - [LONG.Life](#)
  - [Datos del fabricante](#)
-

# Qué hacer si el horno no funciona

Si el horno no funciona, desconecta el equipo de la alimentación eléctrica y de agua (si la hay) y dirígete a un [centro de asistencia técnica](#) autorizado por **Unox**, comunicando:

- la fecha de compra
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display
- los datos del equipo indicados en la placa de datos



# LONG.Life

LONG.Life te garantiza la asistencia especializada de nuestros técnicos y 12 meses de garantía que cubren la mano de obra y las piezas de recambio.

---

## Datos del fabricante

**Unox** S.p.A Via E. Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511

Fax +39 049 86.57.555

[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

[www.unox.com](http://www.unox.com)

---

# 9. Copyright

Copyright 2021 **Unox** S.p.A. Todos los derechos reservados. Reg. Merc. Padua n.° 04230750285 - R.E.A. Padua 372835 - Cap. Soc. 5.000.000 € i.d. - N.° IVA / C.F. 04230750285

## **LI3356A**

Todas las imágenes utilizadas tienen una finalidad meramente ilustrativa. Todas las características indicadas en este catálogo son susceptibles de modificaciones y podrían actualizarse sin previo aviso.