



# BAKERLUX SPEED.Pro™

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)





|                 |    |
|-----------------|----|
| SEGURANÇA ..... | 4  |
| INSTALAÇÃO..... | 14 |
| MANUTENÇÃO..... | 36 |

## CONTATOS

na contracapa estão indicados os contatos locais.

## DOCUMENTOS TÉCNICOS EM FORMATO DIGITAL

para o download da documentação em formato digital e do manual de utilização completo, entre na área reservada de UNOX **<http://infonet.unox.com> | <http://unox.com>.**

Depois de ter realizado o registro no portal, é necessário inserir algumas informações relativas ao produto Unox que possui:

- o código do produto
- o número de série

Ambos os dados estão indicados na placa de identificação presente no lado do forno (pág. **29**).



## **Prezado instalador, prezado cliente**

esse folheto contém todas as informações necessárias para o uso, instalação e manutenção de rotina corretos do equipamento.

Por isso, recomendamos que o leia com atenção antes da montagem e que o guarde com cuidado para consultas futuras.

Se algum passo não for bem compreendido, o Fabricante está disponível para fornecer todas as informações.

# Segurança

Avisos de  
segurança para a  
instalação **5**

Avisos de  
segurança  
para o uso e a  
manutenção **8**

Explicação dos  
pictogramas **4**

## EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS



Ler o manual de instruções



Perigo! Situação de perigo imediato ou situação perigosa que pode causar lesões ou a morte.



Perigo de incêndio!



Perigo de choque elétrico!



Perigo de queimaduras



Radiação eletromagnética: não abra os compartimentos identificados com esse símbolo



Conselhos e informações úteis



Referência a outro capítulo



Símbolo de ligação à terra



Símbolo de conexão equipotencial

# AVISOS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

## Avisos gerais

- Antes da instalação do equipamento, leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- A não observância das normas de segurança ou a instalação ou manutenção diferentes das indicadas e previstas nesse manual anulam a garantia\* e isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.
- Intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais e anulam a garantia\*.
- Todas as operações de instalação e manutenção especial devem ser feitas unicamente por pessoal qualificado e autorizado pela fabricante, de acordo com a legislação vigente no país de utilização e cumprindo as normas relativas aos sistemas e à segurança no trabalho.
- Antes de realizar qualquer intervenção de instalação ou manutenção desligue o equipamento da fonte de alimentação elétrica e verifique se qualquer peça quente da máquina esfriou até a temperatura ambiente.
- Durante as operações de instalação e manutenção deve ser utilizado equipamento de proteção individual (EPI) como luvas de proteção, calçado de segurança, possíveis máscaras filtrantes de poeira).
- Durante a montagem do equipamento, não é permitida a passagem, nem a permanência de pessoas não encarregadas da instalação perto da área de trabalho.

- O transporte do equipamento deve ser realizado com meios adequados ao peso e tamanho do mesmo e usando equipamento pessoal (EPI — luvas, calçado de segurança, etc.).
- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou sobrepostos, utilize unicamente os componentes fornecidos pelo fabricante e siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.
- O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.
- A placa de características fornece importantes informações técnicas: essas são indispensáveis no caso de pedido de intervenção para a manutenção ou o reparo do equipamento: por isso, se recomenda não a remover, danificar nem modificar.
- As peças protegidas pelo fabricante ou o seu representante não podem ser manuseadas pelo instalador.
- Se a porta ou suas vedações estiverem danificadas, o forno não deve ser ligado até ter sido reparado pelo pessoal encarregado.
- É perigoso para todos, com exceção do pessoal encarregado, efetuar qualquer operação de manutenção ou reparo que envolva a remoção de qualquer tampa que protege da exposição à energia das micro-ondas.
- É necessário manter pelo menos 10 cm de espaço livre ao redor do equipamento.
- O equipamento deve ser facilmente movimentável para quaisquer manutenções especiais: preste atenção que possíveis obras posteriores a instalação (por exemplo, construção de paredes, substituição de portas por

portas mais estreitas, renovações, etc.) não impeçam a movimentação.

- Instruções disponíveis a pedido ao Fabricante também em formatos alternativos (por exemplo, no sítio WEB).

## **Avisos para a ligação elétrica**

- Antes de instalar o equipamento, verifique se as instalações cumprem as normas em vigor no país de utilização e as indicações da placa de identificação.
- O sistema elétrico é projetado de acordo com a norma CEI EN 60335- para a segurança elétrica dos aparelhos de uso doméstico e comercial.
- A ligação à rede de alimentação elétrica tem de cumprir a legislação em vigor no país de instalação do equipamento e deve ser realizada por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante: o não cumprimento dessas normas pode causar danos e ferimentos, anula a garantia e isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- O equipamento deve ser ligado diretamente à rede elétrica e estar equipado a montante com um interruptor de fácil acesso e instalado de acordo com a regulamentação em vigor no país de instalação do equipamento. Esse interruptor deve ter uma separação dos contatos onipolar, a fim de garantir a desconexão completa na categoria de sobretensão III.
-  É obrigatória uma ligação correta de aterramento utilizando um cabo único, sem juntas, não interrompido sequer pelo interruptor de proteção. O condutor de terra amarelo/verde deve ter pelo menos mais 3 mm de comprimento do que os outros condutores.

-  Cada equipamento deve ser incluído em um sistema equipotencial que atenda as normas vigentes no País de instalação.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser efetuada somente por um técnico qualificado e autorizado. O cabo pode ser substituído somente por um com características semelhantes com fio de aterramento amarelo/verde.

## AVISOS DE SEGURANÇA PARA O USO E A MANUTENÇÃO



### Avisos gerais

- Antes do uso e da manutenção do equipamento leia com atenção esse manual.
- A não observância das normas de segurança ou um uso ou manutenção diferentes das indicadas e previstas nesse manual anulam a garantia\* e isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção tem de ser realizada pelo usuário e não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- Esses aparelhos são destinados a ser utilizados para fins comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais, tais como, padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua e em massa de alimentos. O uso diferente do indicado é considerado incorreto, potencialmente perigoso para pessoas e animais e pode danificar irremediavelmente.

\* Para mais informações, consulte o ► [sítio www.unox.com](http://www.unox.com), seção "Garantia"



mente o equipamento. O uso indevido do equipamento anula a garantia.

- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e contate um centro de assistência autorizado pela UNOX, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.
- Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.
- O equipamento tem uma emissão sonora inferior a 70 dB.



### Perigo de queimaduras e ferimentos!

- Durante o cozimento e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, preste atenção para tocar unicamente nos elementos de comando ou no puxador do equipamento, pois as partes externas estão muito quentes (temperatura superior a 60°C/140°F).
- O cozimento ocorre somente com a porta fechada, por razões de segurança. Se a porta for aberta, o forno para temporariamente e indica o fato com uma mensagem no visor. Para continuar a cozinhar, basta fechar novamente a porta.
- A fim de manter o desempenho ideal do aparelho, é preferível NUNCA abrir a porta durante um cozimento. Se não for possível evitar a abertura da porta, realize a

operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.

- Para movimentar e extrair recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de cozimento, use sempre vestuário de proteção térmica adequado para o uso em questão e preste muita atenção.
- É absolutamente proibido colocar qualquer tipo de bandeja, recipiente quente/frio ou outros tipos de objetos em cima do forno, mesmo quando desligado. NÃO aproxime objetos combustíveis ou sensíveis ao calor (por exemplo, elementos decorativos de plástico, isqueiros, etc.) ao equipamento.
- As primeiras vezes que usa o equipamento, devido à evaporação de alguns óleos de produção, pode produzir fumos e odores desagradáveis que desaparecerão gradualmente nos ciclos de funcionamento seguintes.
- Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
- Para evitar queimaduras, não utilize recipientes cheios de líquidos ou produtos de cozinha que se tornem fluidos quando aquecem até níveis superiores aos facilmente observáveis (IEC 60335-2-42): 2002 / AMD1: 2008)
- O aquecimento de bebidas pode resultar na ebulição eruptiva retardada, por isso é preciso ter cuidado ao manusear o recipiente.
- Antes do consumo, o conteúdo dos biberões e dos homogeneizados em frascos deve ser misturado ou agitado e a temperatura deve ser controlada para evitar queimaduras.

- Utilize somente utensílios e recipientes apropriados para o modo de cozimento escolhido (rápido ou tradicional).
- O aquecimento no microondas de ovos com casca ou de ovos inteiros cozidos pode implicar o risco de explosão, mesmo quando o aquecimento tiver terminado.



### Perigo de incêndio

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (por ex. manuais de instruções, sacos de plástico, etc.) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída de fumos está livre de obstruções e que não existem materiais inflamáveis nas proximidades.
- Quando aquece alimentos em recipientes de plástico ou de papel, controle o forno quanto a possíveis riscos de incêndio.
- Se notar emissão de fumo, desligue ou retire o plugue do aparelho e mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas.
- Não coloque fontes de calor (por ex.: grelhadores, fritadeiras, etc.), substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis perto do aparelho (ex.: diesel, gasolina, garrafas de bebidas alcoólicas, etc.).
- O forno deve ser limpo diariamente, removendo todos os resíduos de alimentos. Siga as instruções de limpeza detalhadas na pág. 38. Negligenciar a limpeza do forno pode causar a deterioração das superfícies

que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e originar uma situação perigosa (as gorduras ou os resíduos alimentares, se não removidos de seu interior, podem se incendiar).

- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).



### Perigo de choque elétrico!

- Não abra os compartimentos identificados com esse símbolo: a abertura está reservada a pessoal qualificado e autorizado pela UNOX. O não cumprimento desta regra provoca a anulação da garantia\* e expõe a risco de danos e ferimentos, até mesmo mortais.
-  Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:
  - após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (cerca de alguns minutos);
  - depois de esperar que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
  - em perfeita forma psicofísica, após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, máscara de proteção contra o pó (opcional), etc.).
- O aparelho não deve ser limpo com um jacto de vapor ou de água sob pressão.



## Precauções para evitar a possível exposição excessiva a micro-ondas

- Não tente usar esse equipamento com a porta aberta, pois isso pode causar a exposição nociva a micro-ondas. Não contorne ou adultere os sistemas de segurança.
- Não coloque quaisquer objetos entre a frente do forno e a porta e não deixe que a sujeira ou resíduos de detergentes se acumulem nas vedações.
- Não ligue o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno se feche corretamente e que não haja danos:
  - na porta (encurvada),
  - nas dobradiças e bloqueios (quebrados ou soltos),
  - nas vedações e superfícies de vedação da porta.
- O forno deve ser regulado ou reparado somente por pessoal da assistência técnica adequadamente qualificado.

# Instalação

parte reservada a instaladores qualificados

Transporte do  
equipamento 14

Desembalagem  
do equipamento 16

Verificação do  
conteúdo da  
embalagem 17

Operações  
preliminares 18

Posicionamento 20

Conexão elétrica 26

Conexões entre  
equipamentos  
sobrepostos  
(MAXI.Link) 26

Conexão de  
fumos 34

## TRANSPORTE DO EQUIPAMENTO

**03** ► O transporte do equipamento deve ser feito obrigatoriamente:

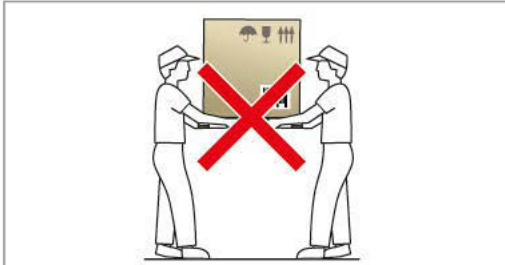
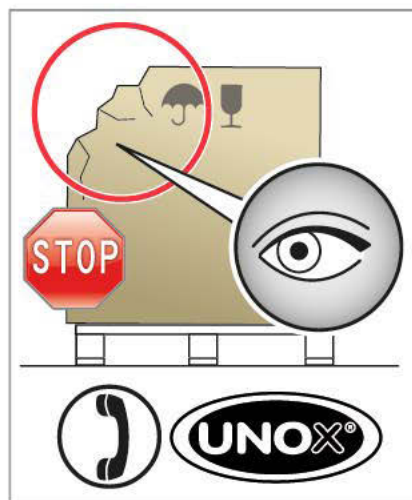
- em plena conformidade com a legislação de segurança e os regulamentos vigentes;
- por pessoal autorizado e treinado, que possua plenamente as capacidades físicas e mentais e esteja equipado com EPI (equipamento de proteção individual);
- depois de se certificar de que na área de manobra não há pessoas ou coisas que possam obstaculizar a passagem;
- depois de se certificar de que a embalagem passa facilmente através das portas.
- depois de se certificar de que o piso é liso, perfeitamente nivelado, livre de asperidades, não escorregadio e de capacidade adequada.



O Fabricante não é responsável por quaisquer inconvenientes causados pelo transporte efetuado em condições diferentes das especificadas nesse capítulo.

Durante o transporte ou armazenamento **NÃO** é possível empilhar os equipamentos.

Os equipamentos **NÃO** devem ser movimentados manualmente, com cintas, arrastando-os ou empurrando-os. Se a embalagem mostrar danos visíveis, entre em contato com o Fabricante prontamente e não prossiga com a instalação.





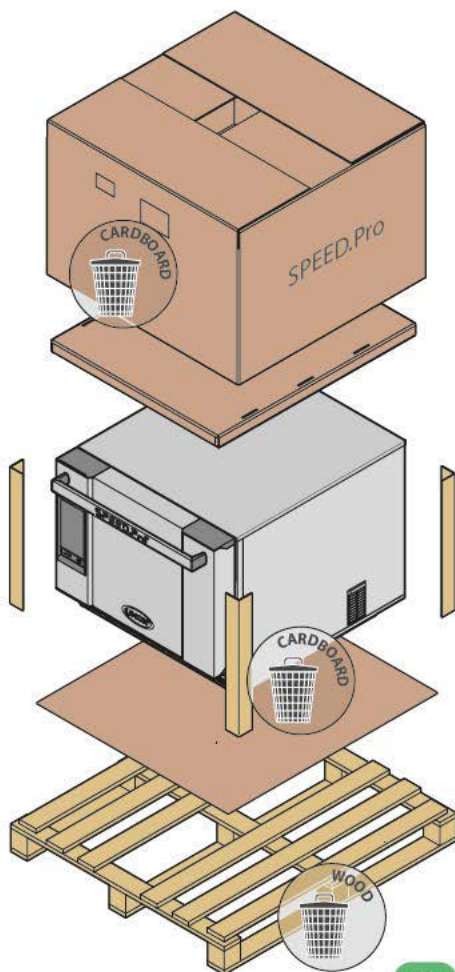
## DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

**02** ▶ Após a desembalagem, verifique se o equipamento não possui danos visíveis. Caso contrário, entre em contato com o Fabricante prontamente e **NÃO** prossiga com a instalação.

**!** O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local. Há vários anos, a UNOX segue a filosofia

**NON-STOP  
Efforts** 

aumentando a compatibilidade ambiental de seus produtos e se esforçando para reduzir o consumo de energia e o desperdício. A UNOX quer proteger o ambiente e convida a colocar o material nos específicos recipientes de coleta seletiva.



**02**

### A | Tabela de dados técnicos

|                    | XESW-03HS-EDDN   | XESW-03HS-MDDN   |
|--------------------|------------------|------------------|
| Número de bandejas | 3                | 3                |
| Tipo de bandejas   | 460x330          | 460x330          |
| Absorção total     | 6.6 kW           | 3.6 kW           |
| Tensão             | 3F / 380 - 415 V | 1F / 220 - 240 V |
| Tipo de plugue     | w/o plugue       | Schuko           |



## VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

**03** ▶ Antes de iniciar a instalação, verifique a presença e a integridade dos seguintes componentes contidos na embalagem:

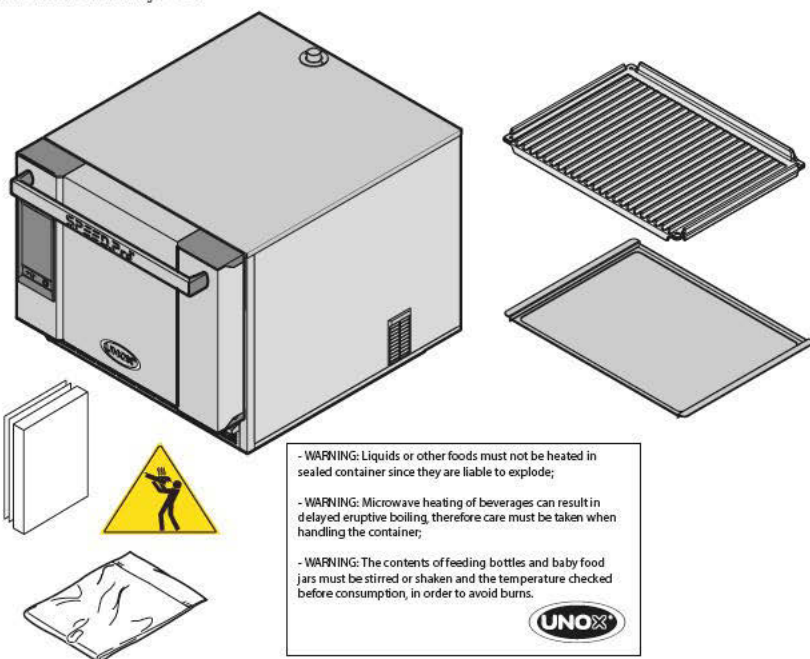
- forno SPEED.Pro™;
- bandeja SPEED.Plato, adequada para uso no micro-ondas em modo SPEED;
- 3 bandejas BAKE TG305;
- documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de “Dados técnicos”);
- etiqueta amarela “Perigo queda de líquidos”;
- etiqueta “Avisos micro-ondas”;
- saco “Starter Kit”.



Se um componente estiver faltando ou danificado, não instale o equipamento e entre em contato com o Fabricante.



Para completar de forma profissional a gama SPEED.Pro™ estão disponíveis vários acessórios auxiliares: contate a UNOX para obter mais informações.



## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### 04 ► Remover a película de proteção

Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.

 As películas removidas, potencialmente perigosas, devem ser mantidas fora do alcance de crianças ou animais e corretamente recicladas, de acordo com a legislação local.

### 05 ► Aplicação de etiquetas

As etiquetas fornecidas com o equipamento são duas:

- etiqueta amarela “Perigo queda de líquidos”;
- etiqueta “Avisos micro-ondas”;

Ambas as etiquetas devem ser aplicadas no equipamento, em posição bem visível pelos operadores, garantindo que qualquer outro equipamento ou objeto não as possa ocultar de forma permanente ou temporária.

#### B | Etiqueta “Avisos micro-ondas”

AVISO: não aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Risco de explosão.

AVISO: o aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar ebulição retardada; portanto, tenha cuidado ao manusear os recipientes.

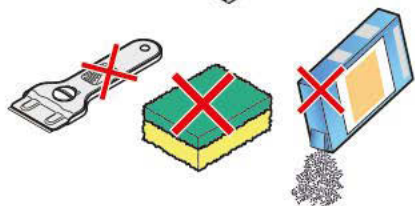
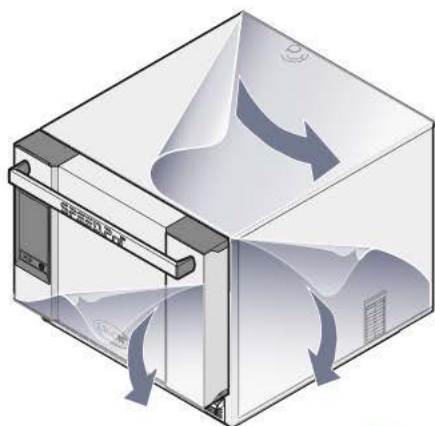
AVISO: após o aquecimento, agitar ou misturar o conteúdo do biberão e dos frascos de homogeneizados para bebês e verificar sempre a temperatura antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.

- WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode;

- WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container;

- WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

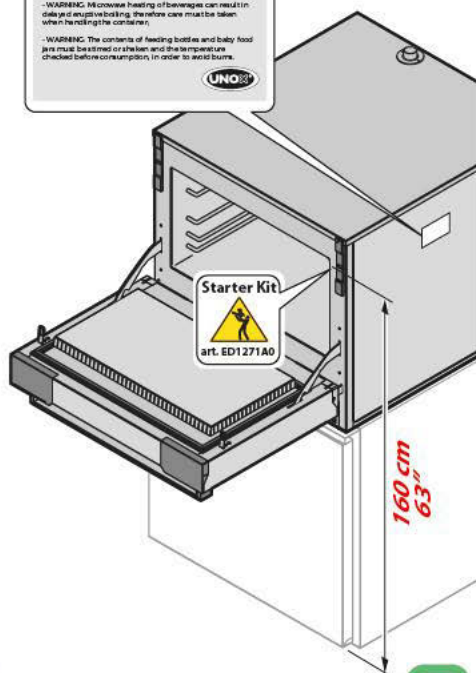




04

-WARNING: Liquids or other fluids must not be heated in sealed containers as they are liable to explode.  
-WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed explosive boiling, therefore care must be taken when handling the container.  
-WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

UNO



05

## C | Etiqueta “Perigo queda de líquidos”

Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Se for esse o caso, aplique obrigatoriamente a etiqueta amarela contida no saco “Starter Kit” à altura indicada na figura.



## POSICIONAMENTO

### 06 ► Características do local de instalação

Instale o equipamento em locais:

- dedicados e conformes ao cozimento de alimentos industriais;
- com uma troca de ar adequada;
- que cumpram a legislação em vigor em termos de segurança no trabalho e das instalações;
- protegidos dos agentes atmosféricos;
- com temperaturas de + 5° até +35°C, no máximo;
- com umidade não superior a 70%.

O piso por baixo do equipamento deve:

- não ser inflamável ou sensível ao calor;
- ser perfeitamente nivelado;
- ter uma superfície regular e plana;
- ser capaz de suportar o peso do equipamento com plena carga, sem deformação nem cedimento.

⊕ Se desejar informações técnicas adicionais sobre o equipamento, consulte a folha de “Dados técnicos” em anexo ao mesmo.

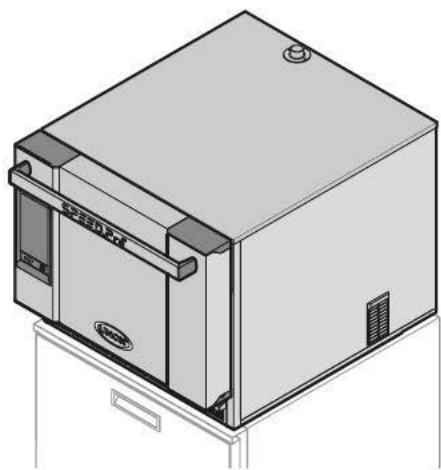
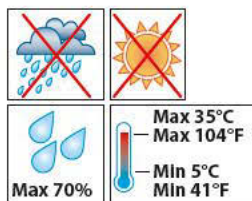
### 07 ► Distâncias a cumprir

Monte o aparelho deixando as distâncias indicadas na figura e de forma que a parede traseira seja facilmente acessível para fazer as ligações e para permitir a manutenção. O aparelho não é indicado para embutir.

Não instale o equipamento nas proximidades de:

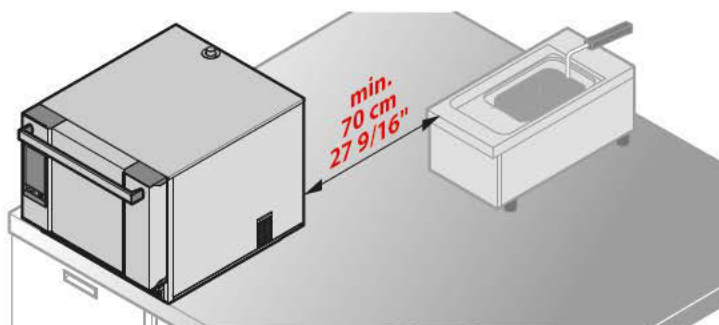
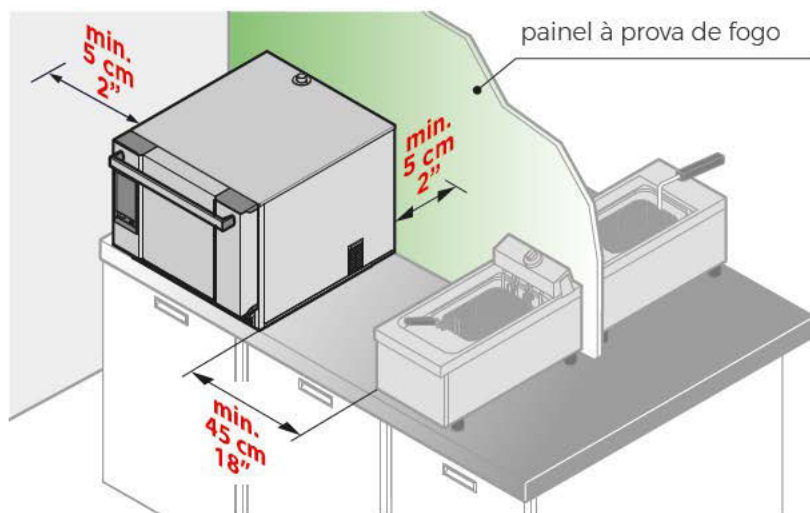
- outros aparelhos que atinjam temperaturas elevadas;
- materiais, paredes ou móveis facilmente inflamáveis ou sensíveis ao calor.

Se isso não for possível, coloque um painel à prova de fogo, respeitando os regulamentos locais de prevenção de incêndios.



06

07



## Posicionamento

Os equipamentos **nunca podem ser instalados diretamente no chão** mas devem ser montados:

- sobre rodas (comprando o kit de rodas UNOX);
- sobre estruturas de suporte próprias (por ex. armários neutros) ou stand UNOX;
- sobrepostos com outros equipamentos UNOX (para verificar as sobreposições possíveis, consulte o manual “Designer Book” para download acessando o sítio UNOX infonet).

### 08 ► montagem sobre rodas

Utilize unicamente o kit de rodas UNOX.

- ⊕ Para a montagem das rodas, consulte as instruções contidas na embalagem das mesmas.

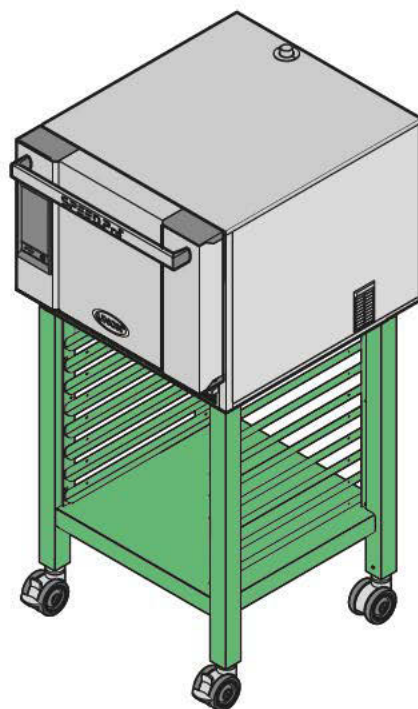
### 09 ► montagem sobre estruturas de suporte próprias ou sobre stand UNOX

Antes da fixação sobre estruturas de suporte próprias ou stand UNOX, verifique sempre seu perfeito nivelamento com um nível de bolha de ar ou digital. Se não for verificado, caso utilize um suporte UNOX, é possível ajustar os pés dos mesmos, tomando cuidado para não os desenroscar completamente.

As estruturas de suporte próprias devem ser:

- estáveis e perfeitamente niveladas;
- não móveis;
- de tamanho adequado à dimensão do equipamento a suportar;
- não inflamáveis nem sensíveis ao calor;
- capazes de suportar o peso do equipamento com plena carga, sem deformação nem cedimento.

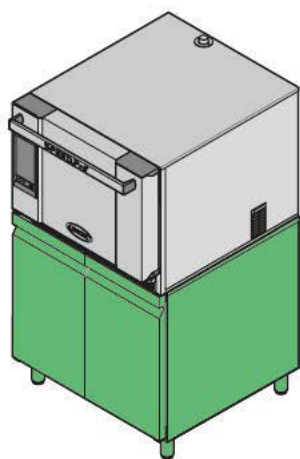
- ⊕ Para a montagem do equipamento em cima de um stand UNOX consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.



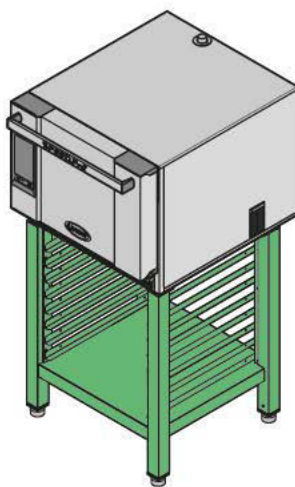
montagem sobre stand alto  
UNOX com rodas

08

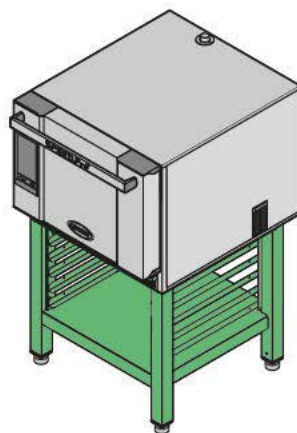
09



montagem sobre estruturas  
de suporte próprias



montagem sobre  
stand alto UNOX

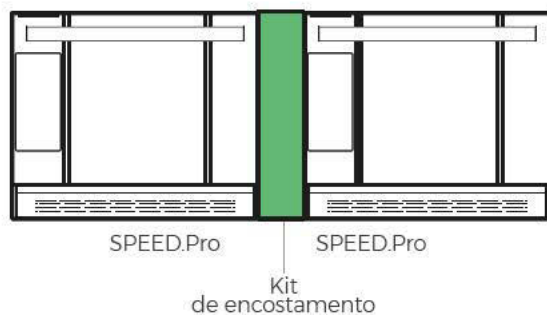
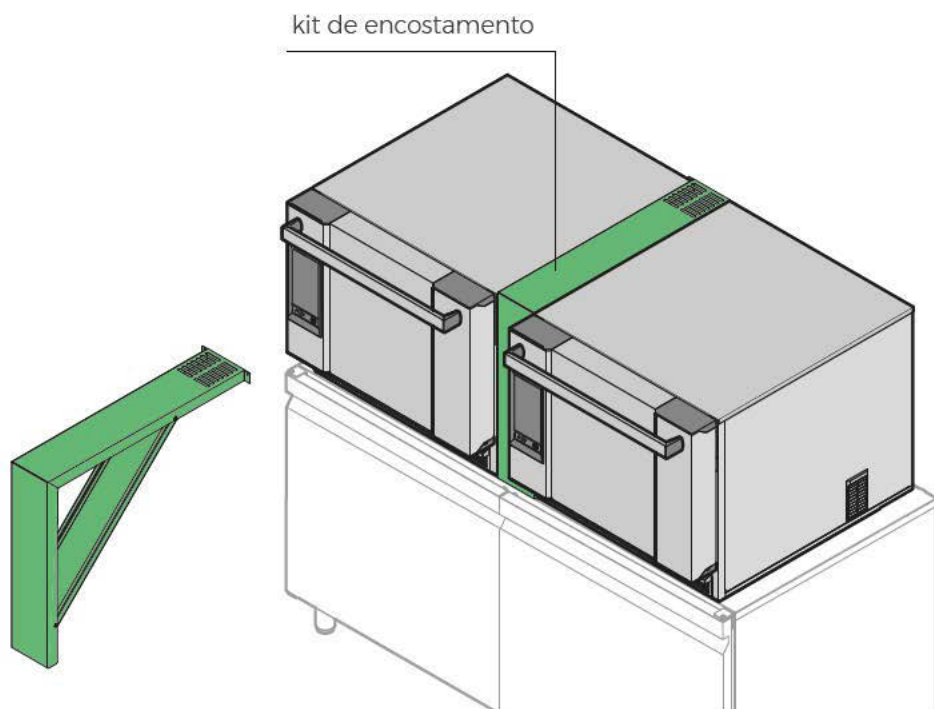


montagem sobre  
stand médio UNOX



## 11 ► encostamento dos equipamentos

No caso de encostar duas unidades SPEED.Pro™ é obrigatório usar um kit de encostamento UNOX.



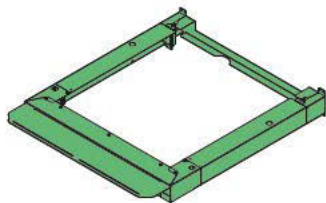


## 11 ► sobreposição sobre equipamentos UNOX

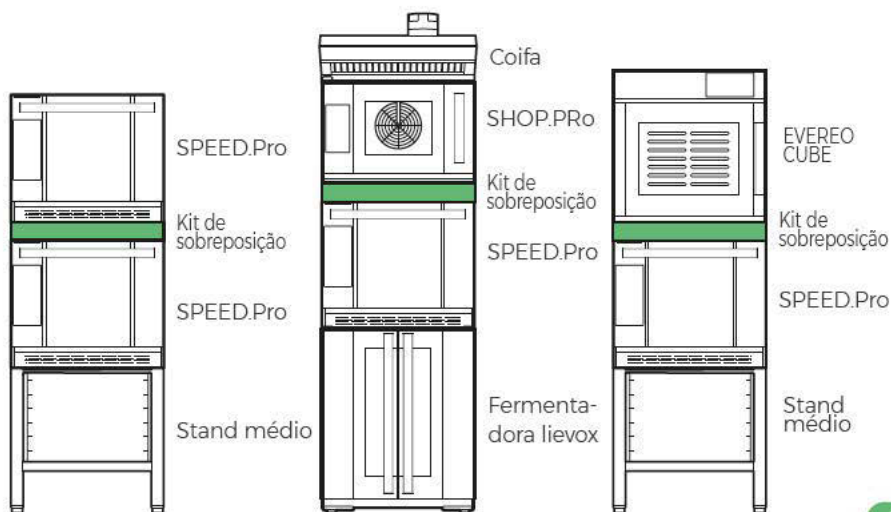
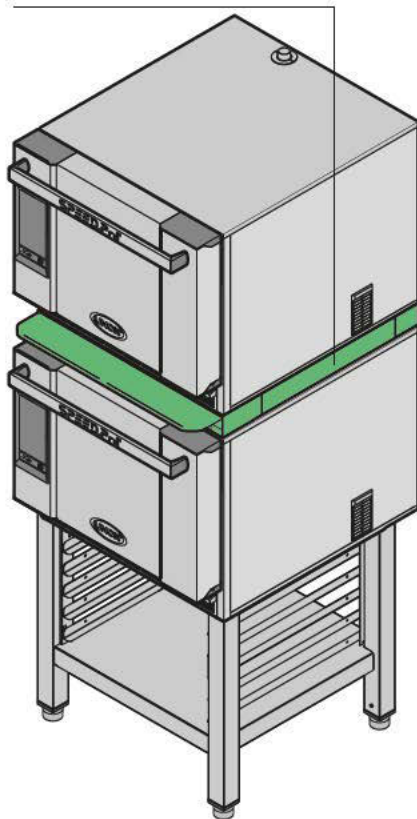
No caso de sobreposição de vários fornos, é obrigatório utilizar o kit de sobreposição UNOX: esse mantém a correta distância entre os mesmos e facilita as conexões elétricas. Para montar o kit de sobreposição, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.



Nunca coloque um forno diretamente em cima de outro forno ou de outras fontes de calor.



kit de sobreposição



## CONEXÃO ELÉTRICA

### Avisos de segurança

 Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Segurança” na pág. 4.

 A ligação à rede de alimentação elétrica e os sistemas de ligação têm de cumprir a legislação em vigor no país de instalação do equipamento e devem ser realizados por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX. O não cumprimento dessas normas pode causar danos e ferimentos, anula a garantia\* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.

 12 ▶ Antes de ligar o equipamento à rede de alimentação, compare sempre os dados da instalação com os do aparelho, indicados na placa de características.

 A fim de evitar qualquer perigo devido ao rearme acidental do dispositivo térmico de corte, esse aparelho não deve ser alimentado com um dispositivo de controle externo, como um temporizador, nem ser ligado a um circuito que seja regularmente alimentado e desalimentado pelo serviço.

 O cabo deve ser substituído pela UNOX ou por seu serviço de assistência

técnica ou, então por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.

 Os esquemas de ligação, as características do cabo e os dados técnicos estão indicados na folha de “Dados técnicos” (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.

Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:

- ser incluído num sistema equipotencial, de acordo com a legislação em vigor. Esta ligação deve ser realizada entre equipamentos diferentes com o borne identificado com o símbolo equipotencial. O condutor deve ter uma seção máxima de 10 mm<sup>2</sup> (conforme a norma CEI EN 60335-2- 42:2003-09) e ter cor amarela e verde;

- estar obrigatoriamente ligado à linha de aterramento da rede (fio amarelo e verde);
- estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, conforme a legislação em vigor (0,03A Tipo A).

## 13 ► Como efetuar a ligação

O equipamento sai da fábrica com o cabo de alimentação já montado na caixa de terminais; a ligação elétrica deve ser feita:

- A | montando um plugue elétrico (não fornecido) com o tipo e a capacidade adequados à corrente máxima consumida pelas fases do forno (veja o dado na folha de “Dados técnicos” em anexo).
  - B | efetuando uma ligação a um quadro elétrico.
- ⊕ Para necessidades de tensão e alimentação diferentes consulte o cap. **“Adaptar a tensões diferentes”** na pág. **28**.

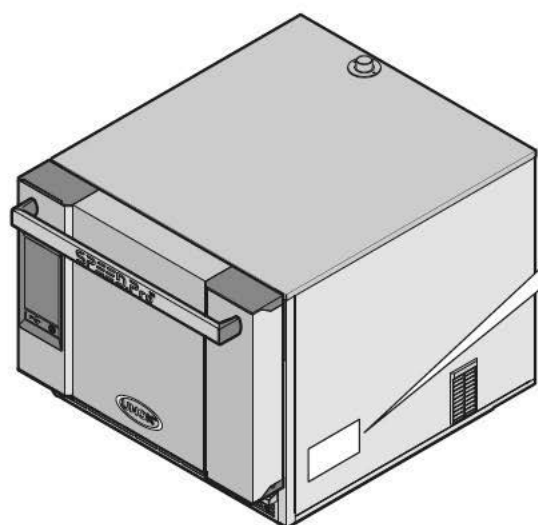
## Verificações a efetuar após a ligação

Verifique se:

- a ponte de cobre na caixa de terminais e o fio elétrico estão fixados juntos debaixo do parafuso na direção de aperto;
- as conexões elétricas estão bem apertadas antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
- a ausência de dispersão elétrica entre as fases e a terra e a continuidade elétrica entre o invólucro externo e o fio de terra da rede.
- a tensão de alimentação, quando o aparelho está ligado, não se desvia do valor de tensão nominal indicado na placa de características do aparelho. Caso contrário, ligue as fases seguindo os dados indicados na folha de “Dados técnicos” (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.

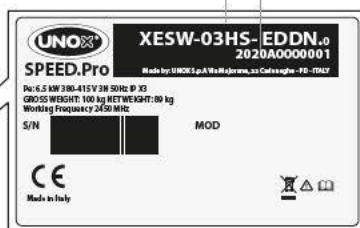
## Adaptar a tensões diferentes

Se forem necessárias uma tensão e alimentação diferentes das padrão, é necessário substituir o cabo de alimentação presente (consulte o cap. **“Substituir o cabo de alimentação”** na pág. **30**) e ligar o novo cabo à caixa de terminais, seguindo os esquemas indicados na folha de “Dados técnicos” (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.

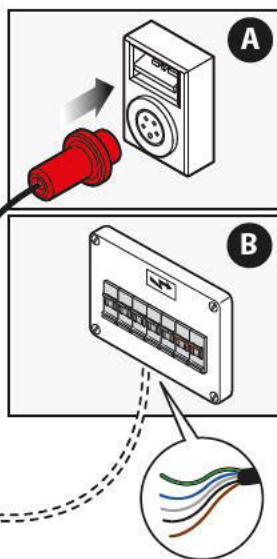
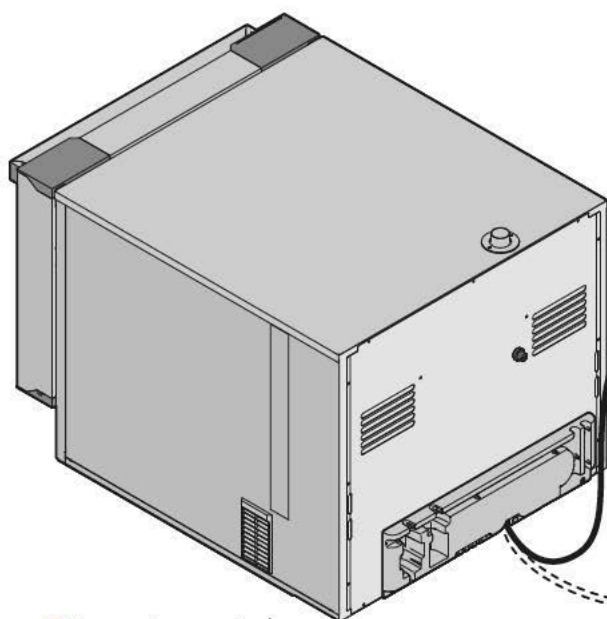


número de série

código produto



12



● terra (amarelo/verde)

● neutro (azul)

● fase (L)

(marrom/cinza/preto)

13

## Substituir o cabo de alimentação

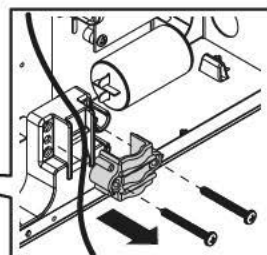
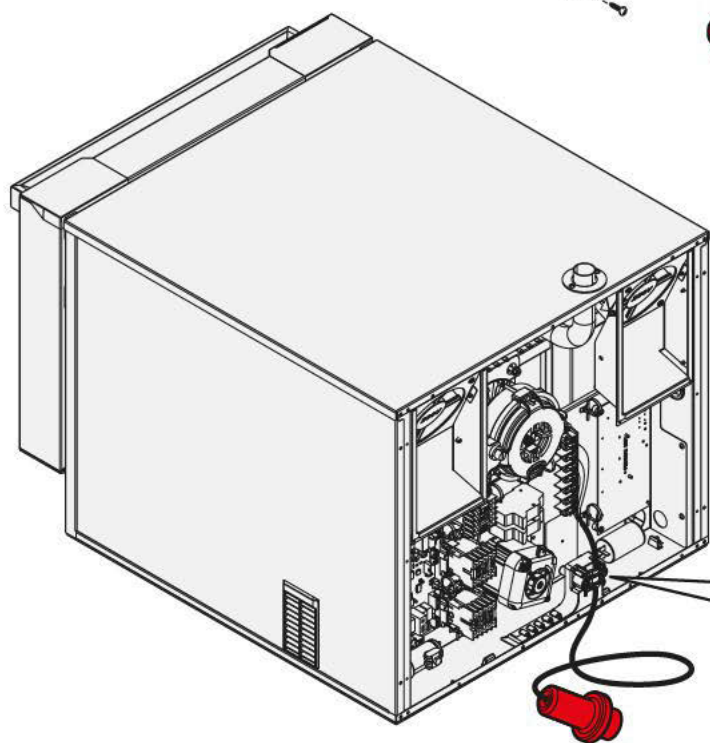
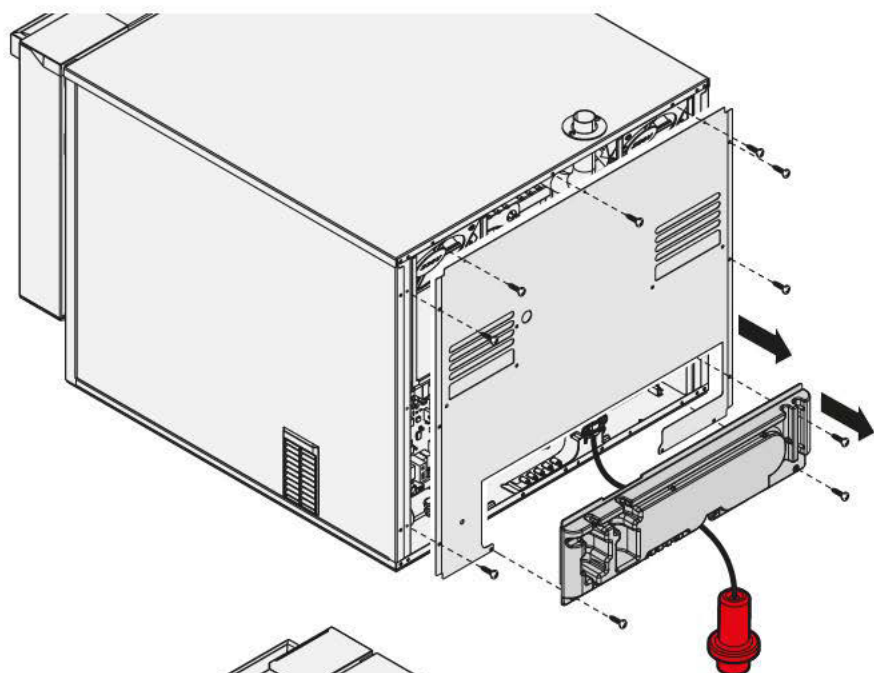


O cabo deve ser substituído pela UNOX ou por seu serviço de assistência técnica ou, então por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.

14

► Se for necessário substituir o cabo de alimentação, proceda da seguinte forma:

- remova os painéis traseiros do forno;
- desligue o velho cabo da caixa de terminais;
- remova a fixação do cabo e remova o velho cabo;
- consulte a folha de “Dados técnicos”. Nessa são indicadas as características que deve possuir o novo cabo de acordo com o País de utilização (Cable Type);
- fixe o novo cabo à caixa de terminais seguindo as instruções da folha de “Dados técnicos”;
- fixe-o com a fixação do cabo;
- volte a fechar os painéis traseiros do forno.



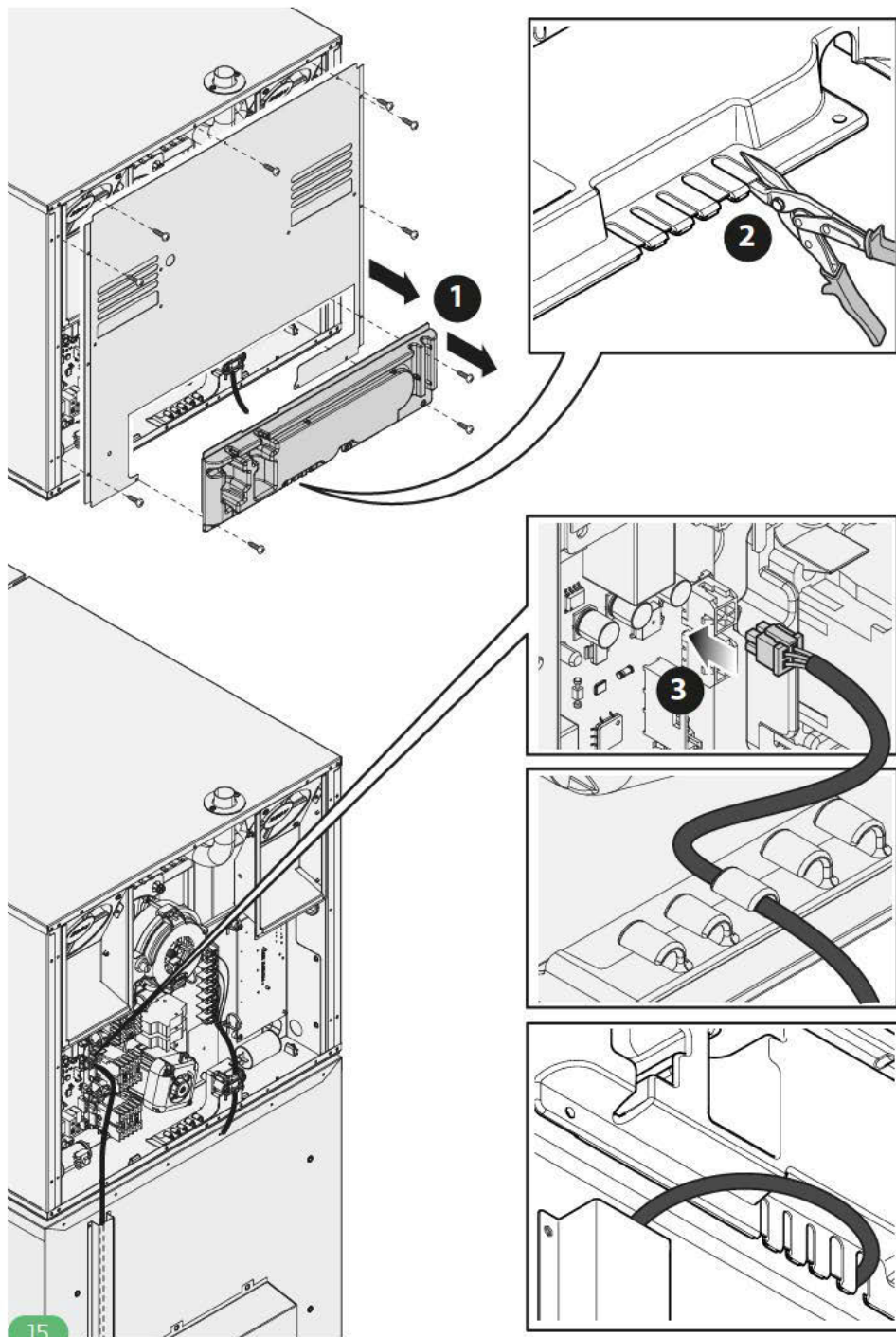
## CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS (MAXI.LINK)

Os equipamentos estão preparados para serem conectados a acessórios como por exemplo uma fermentadora.

Os acessórios se ligam ao forno usando os conectores na traseira do forno e se conectam automaticamente.

⊕ Para obter informações sobre a instalação e o gerenciamento completo dos acessórios e dos equipamentos, consulte as instruções contidas na embalagem dos mesmos.





## CONEXÃO DE FUMOS

**12** ▶ Durante o cozimento são produzidos fumos quentes e odores evacuados por um duto de exaustão, que se encontra na parte superior do equipamento.

 Certifique-se sempre de que por cima da saída de fumos não estão presentes objetos e/ou materiais que possam obstruir o fluxo dos fumos ou ficar danificados pela temperatura ou pelos próprios fumos. Não deixe materiais inflamáveis perto do duto de exaustão de fumos.

O forno Speed-Pro foi testado e aprovado por Intertek para o funcionamento sem ventilação para todos os alimentos exceto as “proteínas cruas gordas”.

Se cozinhar esses tipos de alimentos (frango, toucinho cru, salsicha crua, bifes), consulte os códigos HVAC locais e as autoridades competentes para garantir a conformidade com os requisitos de ventilação.

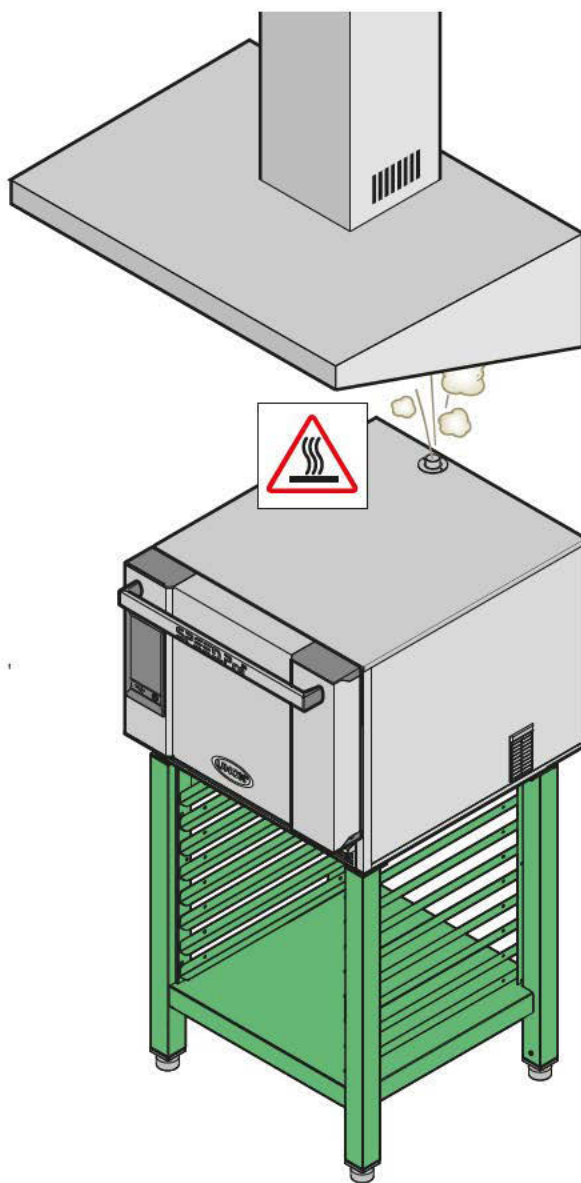
Para esses tipos de alimentos, a exaustão de fumos para o exterior pode ser realizada por meio de uma coifa de aspiração com capacidade e tamanho adequados ao tipo de equipamento.

A exaustão de fumos para o exterior pode ser realizada por meio de uma coifa de aspiração com capacidade e tamanho adequados ao tipo de equipamento.

O equipamento possui catalisadores que estão localizados atrás da parede interna da cavidade de cozimento e são responsáveis pela limpeza do fluxo de ar de recirculação.

O catalisador funciona baixando a temperatura de combustão da gordura que entra no trajeto do ar; dessa forma, algumas moléculas compostas, incluindo os VO, Volatile Organic Compound, são divididas em moléculas mais simples, como por exemplo  $\text{CO}_2$  e  $\text{H}_2\text{O}$  à medida que passam através do catalisador. O catalisador funciona de forma mais eficiente a temperaturas superiores a  $220^\circ\text{C}$  /  $428^\circ\text{F}$ .

Se o catalisador for exposto a detergentes químicos que contenham fosfatos, NaOH, silicatos, Na e sais de potássio, podem ocorrer danos irreversíveis. Esses produtos químicos estão presentes na maioria dos desengordurantes e detergentes comerciais; por isso, recomendamos o uso do detergente SPRAY&Rinse™ especificamente concebido para SPEED.Pro para manter o desempenho do forno.



# Manutenção

Avisos de  
segurança para a  
manutenção **36**

Procedimento  
guiado de limpeza **38**

Períodos de  
inatividade **42**

Eliminação no  
fim da vida útil **44**

Certificações **45**

## AVISOS DE SEGURANÇA PARA A MANUTENÇÃO



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (cerca de alguns minutos);
- depois de esperar que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
- em perfeita forma psicofísica, após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, máscara de proteção contra o pó (opcional), etc.).

**Limpe diariamente** o equipamento para manter níveis de higiene adequados e para evitar que o aço inoxidável se estrague ou corra.



A limpeza diária também reduz a possibilidade que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados no interior da câmara de cozimento se incendeiem com o perigo de incêndio.

Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize:

- ferramentas ou panos abrasivos, pontudos ou afiados (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água sob pressão ou de vapor;
- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes básicos, agressivos, cáusticos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico ou soda cáustica). Estas substâncias podem causar danos permanentes nas superfícies e nos catalisadores do equipamento.



Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte/o chão debaixo do equipamento: as emissões voláteis dos compostos podem causar danos.



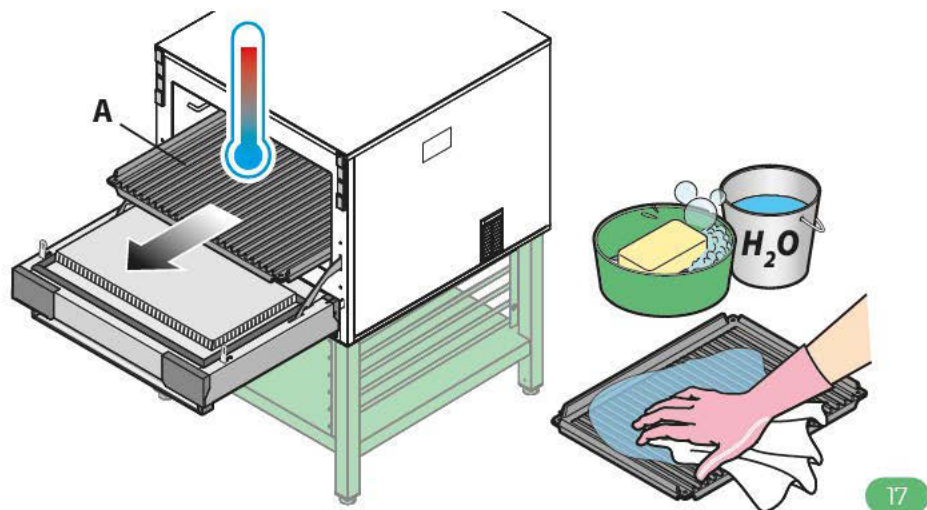
O equipamento possui um catalisador VOC que se encontra atrás da parede interna da cavidade de cozimento e é responsável pela limpeza do fluxo de ar de recirculação.

Se o catalisador for exposto a detergentes químicos que contenham fosfatos, NaOH, silicatos, Na e sais de potássio, podem ocorrer danos irreversíveis. Esses produtos químicos estão presentes na maioria dos desengordurantes e detergentes comerciais; por isso, recomendamos o uso do detergente SPRAY&Rinse™ especificamente concebido para SPEED.Pro para manter o desempenho do forno.

## PROCEDIMENTO GUIADO DE LIMPEZA

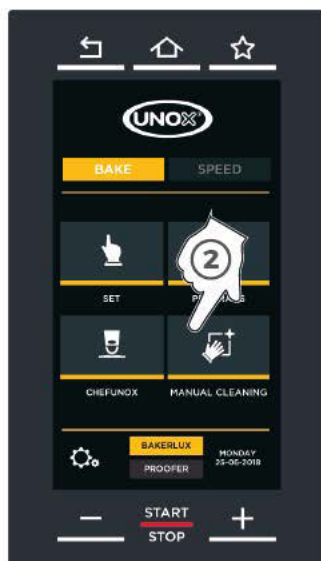
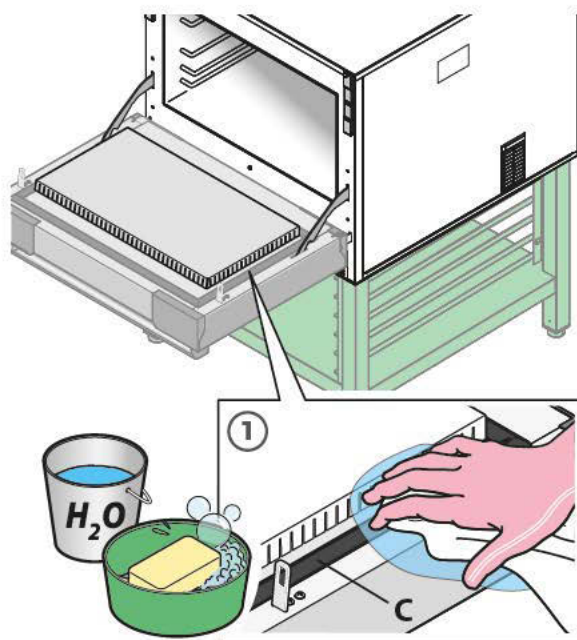
 Espere que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente.

- **17** ▶ Abra a porta do forno e extraia a ▶ placa e/ou as bandejas de cozimento "A". Lave-as usando esponjas macias e água quente e sabão. Enxágue e seque bem.

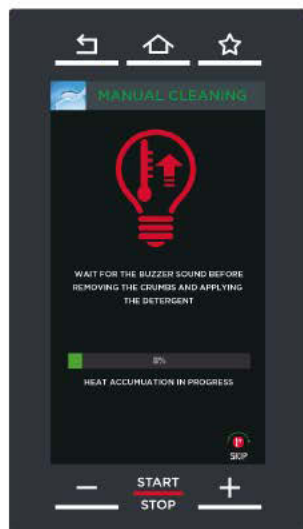


- **18** ▶ **1** Limpe a ▶ vedação "C" utilizando um pano macio umedecido com água e sabão. **2** Ative a função "LAVAGEM MANUAL | MANUAL CLEANING" tocando no ícone presente na tela home do forno.
- **19** ▶ Dependendo da temperatura atual do forno podem aparecer três telas diferentes:
  - A** a temperatura do forno é **inferior** à prevista: parte uma fase de aquecimento ▶ aguarde que SPEED.Pro atinja a temperatura ideal;
  - B** a temperatura do forno é **superior** à prevista: parte uma fase de resfriamento a realizar com a porta aberta ▶ aguarde que SPEED.Pro atinja a temperatura ideal;
  - C** a temperatura do forno é ideal para a limpeza.

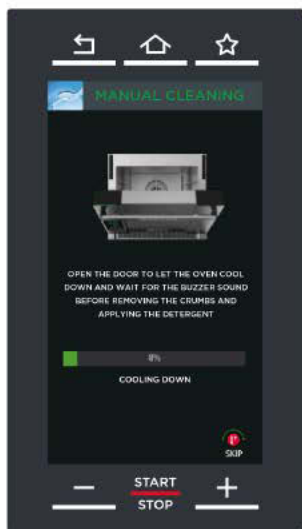




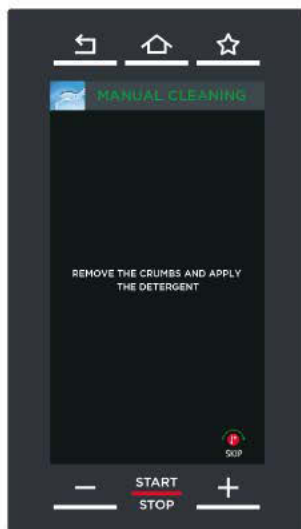
18



**A** temperatura demasiado baixa: aguarde o aquecimento



**B** temperatura demasiado alta: aguarde o resfriamento



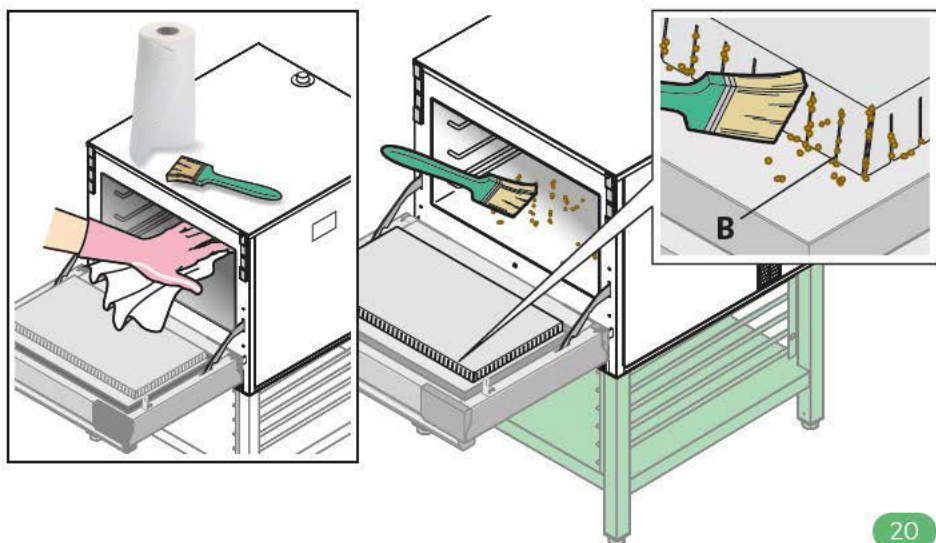
**C** temperatura correcta

19

- **20** ▶ Quando o forno atingir a temperatura ideal para a limpeza, sinalizada pela abertura no visor da tela **C** - figura **19**, remova os resíduos alimentares maiores da câmara do forno utilizando papel de cozinha ou um pincel seco e limpo, dedicado a essa atividade.



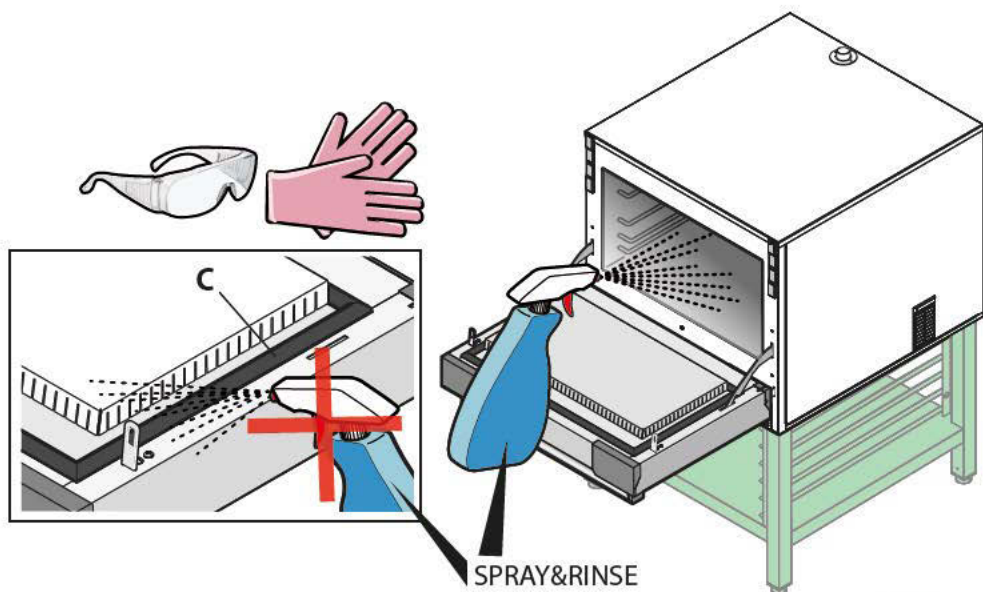
A remoção das migalhas do interior da câmara e especialmente das **aberturas "B"** do painel atrás da porta deve ser muito frequente.



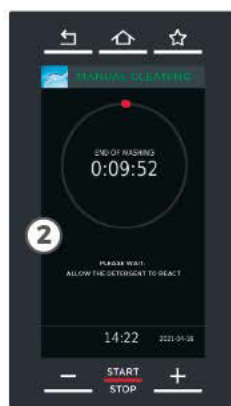
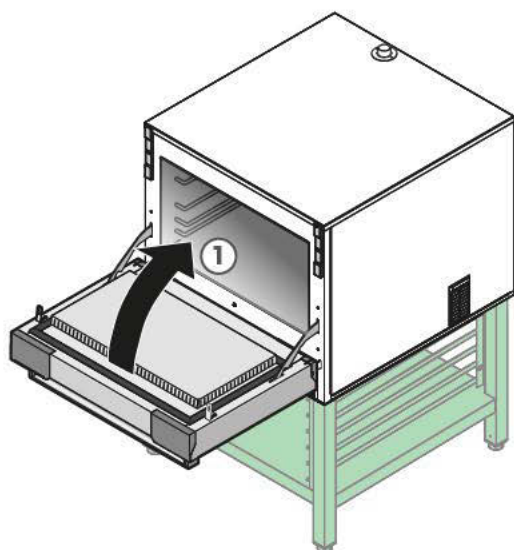
20

- **21** ▶ Use luvas de borracha e óculos de proteção e pulverize SPRAY&RINSE da UNOX dentro da câmara do forno em quantidade adequada, sem exagerar. Preste atenção para **NÃO** o pulverizar sobre a vedação da porta "C" porque, com o tempo, pode deteriorar-se. A utilização desse detergente garante excelentes resultados de limpeza e a máxima compatibilidade com os materiais que compõem o equipamento. Em alternativa, use unicamente água quente e sabão.
- **22** ▶ **1** Após a aplicação do detergente, feche a porta; **2** se abre uma tela que indica de aguardar que o detergente atue, no visor também é visualizado o tempo a ser diminuído.





21



22

- 23 ► ① Quando se abre a tela ilustrada na figura significa que é possível ② remover os resíduos amolecidos com uma esponja macia. Não utilize ferramentas ou panos abrasivos, pontudos ou afiados (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.).
- Em seguida, enxágue bem com um pano úmido para remover quaisquer vestígios de detergente e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.
- Feche a porta do forno e limpe as ► superfícies externas de aço com um pano macio umedecido com água e sa bão. Tenha cuidado para evitar infiltrações sob o painel de controle. Enxágue e seque bem. Periodicamente é possível passar um pano macio umedecido com óleo de vaselina para proteger as superfícies de aço.
- 24 ► Retire o ► filtro de ar "D" do alojamento magnético e esvazie o recipiente das migalhas. Aplique o detergente SPRAY&RINSE da UNOX sobre toda a superfície do filtro e deixe atuar durante 10 minutos. Enxágue bem e seque com um pano limpo. Remonte o filtro no alojamento.



Não lave o filtro de aspiração na lava-louças.



O filtro deve estar completamente seco antes de ligar o equipamento.



SPEED.Pro™ não funciona sem filtro de aspiração: um sensor detecta sua presença e, se ausente, avisa o usuário para reposicioná-lo em seu alojamento.

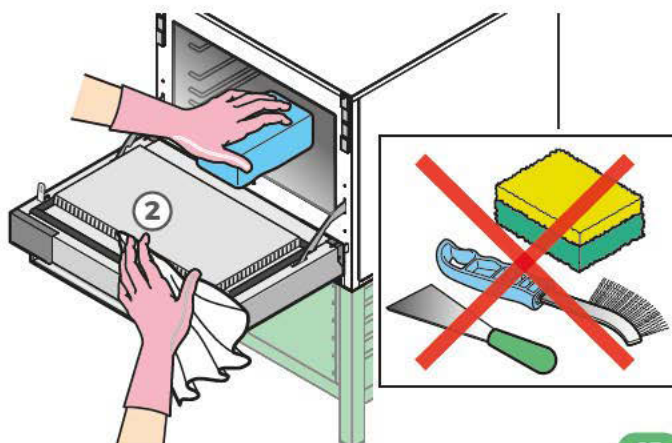
## PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

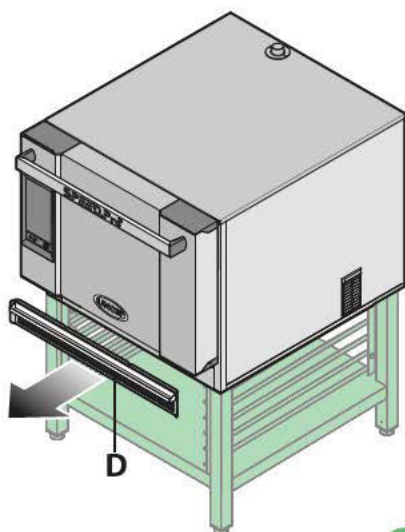
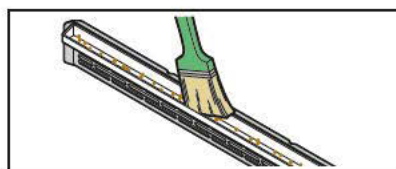
- desligue o equipamento da alimentação elétrica;
- de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;
- mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.

Na primeira reutilização:

- faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja a pág. 38);



23



24

- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar;
- volte a ligar o equipamento no mínimo durante pelo menos 50 minutos, sem qualquer alimento dentro e com microondas a 0%.

 Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.

## ELIMINAÇÃO NO FIM DA VIDA ÚTIL

Nos termos do art.º 13º do Decreto-Lei n.º 49 de 2014 “Aplicação da Diretiva REEE 2012/19/EU sobre os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos”



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma cruz indica que o produto foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005 e no fim da sua vida útil não deve ser misturado com os outros resíduos, mas deve ser tratado separadamente. Todos os equipamentos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, cobre, etc.) com uma percentagem superior a 90% do peso. Torne o aparelho inutilizável para o tratamento, removendo o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se presentes). É necessário dedicar atenção à gestão deste produto no fim da vida, reduzindo o impacto negativo no meio ambiente e melhorando a eficácia de uso dos recursos, aplicando os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. Recorda-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

## Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de Recolha (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)

- ao revendedor onde comprou um equipamento novo, que tem a obrigação de recebê-los gratuitamente (retirada “um por um”).

## **Informações sobre a eliminação em países da união europeia**

A Diretiva comunitária sobre os equipamentos REEE foi transposta de forma diferente por cada país, por isso, se desejar eliminar esse equipamento, sugerimos que contate as autoridades locais ou o revendedor para saber o método correto de tratamento.

## **CERTIFICAÇÕES**

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

Endereço: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Pádua, Itália

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

SPEED.Pro™

está em conformidade com a Diretiva Máquinas 2006/42/CE nos termos das normas:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012

EN 60335-2-90:2006 + A1:2010

EN62233:2008

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética EMC 2014/30/CE nos termos das normas:

EN 55011:2016 + A1:2017 + A11:2020;

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11:2000

EN 61000-3-12:2011

EN 61000-6-2:2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.aE-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.E-mail: info@unoxuk.com  
Tel: +44 1252 851 522**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.E-mail: info.cz@unox.com  
Tel: +420 241 940 000**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIAE-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBHE-mail: info.de@unox.com  
Tel: +49 2951 98760**IE - IRELAND**  
UNOX IRELANDE-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com  
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.de@unox.com  
Tel: +43 800 880 963**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp. z o.o.E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000**FR - FRANCE, BELGIUM**  
& LUXEMBOURG  
UNOX FRANCE s.a.s.E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL  
ESPAÑA S.L.E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 900 82 89 43**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanları  
endüstri ve ticaret limited şirketiE-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА**  
И СТРАНЫ СНГ  
UNOX РОССИЯE-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14**SC - SCANDINAVIAN**  
COUNTRIES  
UNOX SCANDINAVIA ABE-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46 (0) 790 75 63 64**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGALE-mail: info.pt@unox.com  
Tel: +351 918 228 787

## AMERICA

**US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.E-mail: info.usa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINAE-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIAE-mail: info.co@unox.com  
Tel: +57 350 65 88 204**BR - UNOX BRASIL**  
SERVICOS LTDA.E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201**MX - MEXICO**  
UNOX MEXICO,  
S. DE R.L. DE C.V.E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANIA &amp; AFRICA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICAE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +27 845 05 52 35**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINESE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9175108084**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel: +61 3 9876 0803**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLCE-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.이메일: info.asia@unox.com  
전화: +82 2 69410351**AC - OTHER**  
ASIAN COUNTRIES  
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700**TW - TAIWAN,**  
HONG KONG & MACAU  
UNOX TAIWANE-mail: info.tw@unox.com  
Tel: +886 928 250 536**MY - MALAYSIA**  
& SINGAPORE  
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700**CN - 中华人民共和国**  
UNOX TRADING (SHANGAI)  
Ltd. CO.电子邮件: info.asia@unox.com  
电话: +603-58797700**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.E-mail: info@unox.co.nz  
Tel: +64 (0) 800 76 0803**AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCCE-mail: info.uae@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIAE-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +62 81908852999

unox.com



L11884A3

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.