



BAKERLUX SPEED.Pro™

USO E MANUTENÇÃO (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)





SEGURANÇA	4
NOÇÕES GERAIS	10
UTILIZAÇÃO BAKE	20
UTILIZAÇÃO SPEED	46
CONFIGURAÇÕES.....	64
MANUTENÇÃO.....	80

CONTATOS

Na contracapa estão indicados os contatos locais.



Prezado Cliente,

esse folheto contém todas as informações necessárias para o uso e a manutenção corretos do equipamento.

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

Segurança

Explicação dos pictogramas

4

Avisos de segurança para o uso e a manutenção

5

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 O USO E A MANUTENÇÃO



Avisos gerais

- 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.
- Coloque esse aparelho fora do alcance das crianças.
- A limpeza e a manutenção devem ser feitas pelo usuário. NÃO podem ser realizadas por crianças, especialmente sem a vigilância de um adulto.
- Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o cozimento de alimentos em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.
- 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 NÃO abrir a porta durante o cozimento, especialmente se está utilizando com micro-ondas. 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.
- É necessário manter pelo menos 10 cm de espaço livre ao redor do forno.

- 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.



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.



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 a emissão de fumo, desligue o equipamento da alimentação elétrica 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 equipamento deve ser limpo diariamente, removendo todos os resíduos de alimentos. Siga as instruções de limpeza detalhadas na pág. **82**. Negligenciar essa operação pode causar a deterioração das superfícies que

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

- O aparelho não deve ser limpo com um jacto de vapor ou de água sob pressão.
- 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.).

A empresa fabricante se reserva o direito de fazer alterações, a qualquer momento, sem aviso prévio, aprimoramentos aos equipamentos ou aos acessórios. A reprodução total ou parcial desse folheto é proibida sem o consentimento do Fabricante. As medidas fornecidas são indicativas e não vinculantes. Em caso de litígio, a língua de redação original do manual é o italiano. O fabricante não se considera responsável por eventuais erros de tradução/transcrição.

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

Noções gerais

Noções gerais 10

Porta USB 13

Conselhos e avisos 12

Painel de controle LCD 14

Como definir um valor 16

Tecnologias UIP (Unox Intelligent Performance) 17

NOÇÕES GERAIS

Esse equipamento é a fusão de duas tecnologias de ponta, combinadas para coexistirem em um produto multifuncional e versátil, que permite utilizar diferentes princípios de transmissão de calor:

convecção forçada, microondas e condução.

O cozimento pode ser feito de duas formas:

■  p. 20 | Útil para cozinhar e dourar produtos de padaria.

⊕ Cozimento tradicional, que utiliza o calor gerado pelas resistências do forno. Por esse motivo, o cozimento é feito principalmente por **convecção forçada** e por **condução**; essa começa pela parte superficial dos alimentos e continua progressivamente até o "centro", ou seja, até a parte mais interna. No modo **BAKE**, no entanto, também pode usar a potência do **microondas** (em percentual ajustável pelo usuário) para agilizar os processos de cozimento.

■  p. 46 | Útil para aquecer os alimentos rapidamente.

⊕ Cozimento obtido principalmente com **microondas**, ou seja, campos eletromagnéticos que interagem diretamente com as moléculas dos alimentos a cozinhar.

Dessa forma, o cozimento é muito mais rápido porque a energia é transmitida diretamente aos alimentos, sem aquecer os recipientes, como num forno tradicional; ao mesmo tempo, o calor gerado pelas resistências (**convecção forçada**) faz com que os produtos fiquem crocantes.

Para obter os melhores resultados, no modo SPEED, devem ser utilizadas as bandejas SPEED.Plate e as grelhas SPEED.Grid, projetadas especificamente para esse modo de cozimento. A bandeja SPEED.Plate, feita inteiramente de alumínio e com 7 mm de espessura, deve ser preaquecida juntamente com o forno para acumular o máximo de calor possível que será transferido aos alimentos a serem cozinhados (**condução**).

As microondas são absorvidas mais eficazmente pelas moléculas de água no estado líquido e, em menor grau, por gorduras e açúcares.

CONSELHOS E AVISOS

- Utilize bandejas e grelhas UNOX, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las (máximo 4,5 kg por bandeja).
- Distribua as bandejas de maneira uniforme em toda a altura da câmara de cozimento, respeitando o número máximo indicado:

► **BAKE** - máximo 3 bandejas

► **SPEED** - máximo 1 bandeja ou 1 grelha.

Se usar o cozimento a microondas, deve utilizar as bandejas SPEED.Plate e as grelhas SPEED.Grid, projetadas especificamente para esse modo de cozimento. A bandeja SPEED.Plate, fornecida com o equipamento, é feita inteiramente de alumínio e tem 7 mm de espessura; essa deve ser preaquecida juntamente com o forno para acumular o máximo de calor possível que será transferido por condução aos alimentos a serem preparados. A grelha SPEED.Grid, se necessária, deve ser adquirida separadamente; visite nosso site para conhecer todos os acessórios disponíveis para SPEED.Pro.

- Evite salgar os alimentos diretamente na câmara de cozimento; se isso não puder ser evitado, limpe o forno o mais rápido possível.
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool ou vinho).
- No caso de cozinhar no modo BAKE, se recomenda preaquecer sempre o forno para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta; se o preaquecimento SMART.Preheating estiver ativo, esse será gerenciado pelo equipamento de forma completamente autônoma, sem necessidade da intervenção do usuário (para mais informações consulte p. 17). Pelo contrário, se deseja utilizar o preaquecimento manual, se recomenda configurá-lo a uma temperatura pelo menos 30°C superior à prevista para o cozimento.
- A fim de manter o desempenho ideal do aparelho, **é preferível NÃO abrir a porta durante o cozimento, especialmente se está utilizando com micro-ondas.** Se não for possível evitar a abertura da porta,

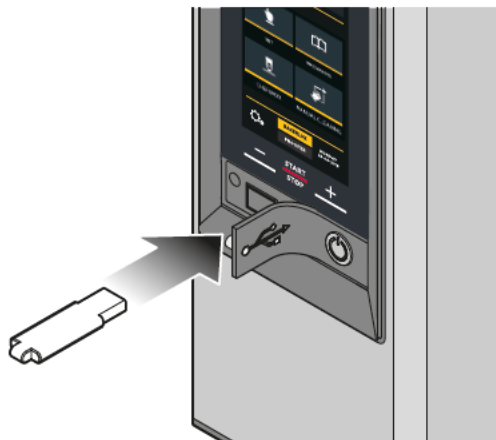
realize a operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.

- Durante o cozimento e até o resfriamento completo, preste atenção ao tocar as partes externas e internas do forno (podem atingir temperaturas superiores a 60°C).
- Os líquidos ou alimentos que se derretem com o calor devem ser colocados em recipientes com capacidade adequada para que, durante o cozimento, não transbordem do recipiente em caso de ebulição eruptiva.

PORTA USB

01 ► A porta USB está localizada abaixo do painel LCD e permite importar ou exportar material para sua Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB).

A gestão da Pen drive é feita acessando o cap. ► **Configurações** na p. **64**.



PAINEL DE CONTROLE LCD

Quando liga o equipamento aparece a tela relativa ao modo usado no momento do desligamento.

Para passar a um modo diferente, toque no ícone correspondente:

- **BAKE** ► ativa o modo BAKE (cozimento tradicional)
- **SPEED** ► ativa o modo SPEED (cozimento rápido)

A cor da tela identifica o modo selecionado:

- tela amarela ► modo BAKE (cozimento tradicional)
- tela verde ► modo SPEED (cozimento rápido)

BAKE



SET ► p. 21 | permite efetuar um cozimento no qual o usuário tem de configurar manualmente os parâmetros de cada cozimento (por ex. temperatura, duração, etc.).



PROGRAMS ► p. 40 | permite acessar uma lista de cozimentos guardados anteriormente com "SET".



CHEFUNOX ► p. 43 | o menu propõe uma série de receitas predefinidas pela UNOX: a certeza de um resultado sempre perfeito.



LAVAGEM MANUAL ► p. 82 | procedimento guiado de limpeza da câmara do forno

SPEED



SET ► p. 50 | permite efetuar um cozimento no qual o usuário tem de configurar manualmente os parâmetros de cada cozimento (por ex. temperatura, duração, etc.).



PROGRAMS ► p. 60 | permite acessar uma lista de cozimentos guardados anteriormente com "SET".



SPEEDUNOX ► p. 61 | o menu propõe uma série de receitas automáticas predefinidas pela UNOX: a certeza de um resultado sempre perfeito.



LAVAGENS MANUAIS ► p. 82 | procedimento guiado de limpeza da câmara do forno

Tela HOME

Voltar à tela principal

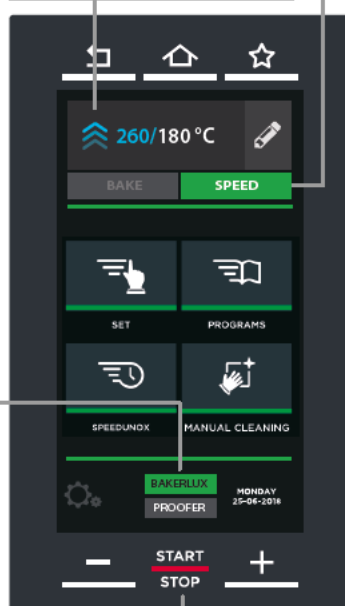
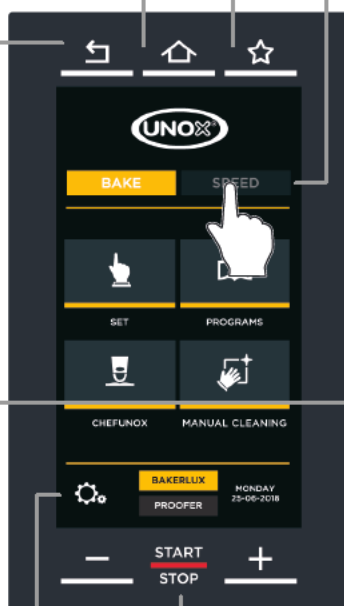
Permite visualizar todas as receitas que foram previamente marcadas como favoritas

Os botões mudam do modo BAKE (cozimento tradicional) para o modo SPEED (cozimento rápido)

Temperatura real/ temperatura definida

Voltar à página anterior

Com um único painel de controle, também é possível controlar uma fermentadora eventualmente ligada. Para utilizar a fermentadora, toque no ícone inferior (PROOFER)



O botão **START STOP** ativa/interrompe um cozimento

Acesso aos menus CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO, ASSISTÊNCIA, NETWORK, DDC STATS. ► cap. “Configurações” na p. 64

WI FI (opcional)		ETHERNET	
ativa	não ativa	ativa	não ativa
			

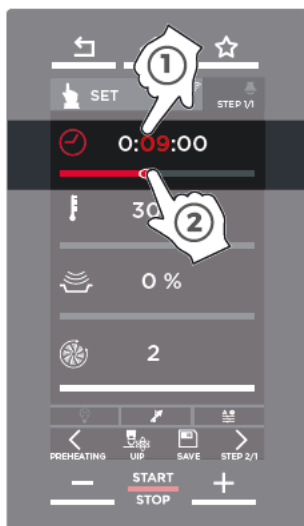
COMO DEFINIR UM VALOR

03 ► Arrastando o cursor

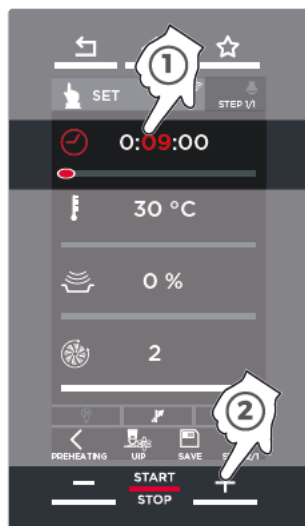
- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor (no caso do parâmetro “duração” ajuste separadamente as horas, minutos ou segundos).
- ② Toque na barra horizontal (se acende) e arraste o cursor até definir o valor desejado; depois de três segundos de inatividade o cursor desaparece.

04 ► Usando os botões

- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor (no caso do parâmetro “duração” ajuste separadamente as horas, minutos ou segundos).
- ② Use os botões **-** **+** para modificar o valor.



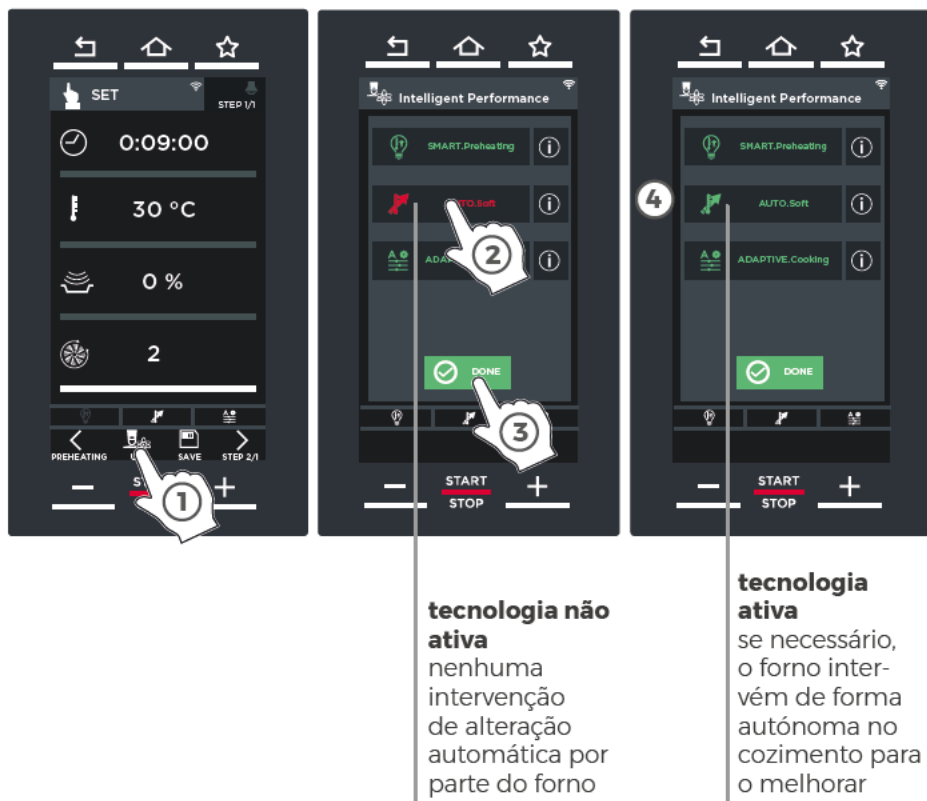
03



04

TECNOLOGIAS UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

05 ▶ Durante o cozimento manual, as tecnologias “UIP”, se ativadas como mostrado na figura, permitem ao forno monitorar constantemente cada processo de preaquecimento e de cozimento. Graças a esse controle contínuo, o software que controla o forno, se necessário, é capaz de **fazer alterações** às configurações do usuário de forma completamente autônoma: tudo isso se traduz em um resultado de cozimento sempre perfeito.



As tecnologias UIP disponíveis são as seguintes:



SMART.Preheating ► se ativada, regula automaticamente o **tempo e a temperatura de preaquecimento** para garantir a máxima uniformidade de cozimento e eficiência energética.



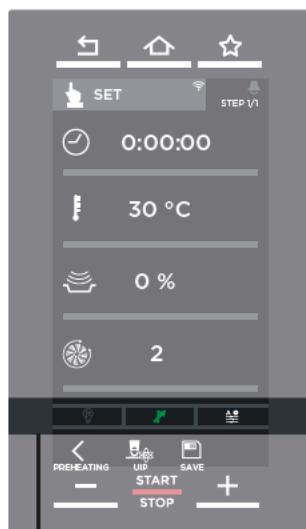
AUTO.Soft ► se ativada, regula automaticamente a **velocidade de subida de temperatura** para melhorar a uniformidade de cozimento no caso de cozimentos muito delicados.



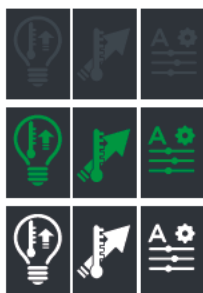
ADAPTIVE.Cooking ► se ativada, otimiza automaticamente **todos os parâmetros do processo de cozimento** em função da carga enforcada, do tempo de abertura da porta e das detecções dos sensores do forno.



Tocando no botão fornece as informações sobre a tecnologia UIP correspondente



Durante um cozimento, a cor dos ícones na parte inferior do forno, fornece informações sobre as tecnologias UIP



ÍCONE CINZA ► a tecnologia UIP correspondente NÃO foi ativada, nunca contribui para melhorar o cozimento

ÍCONE VERDE ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada, nesse momento está contribuindo para o cozimento

ÍCONE BRANCO ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada, nesse momento NÃO está contribuindo para o cozimento

Utilização | Bake

cozimentos tradicionais

SET 21

PROGRAMS 40

CHEFUNOX 43

02 ► O modo **BAKE** permite realizar cozimentos tradicionais que utilizam principalmente o calor gerado pelas resistências. É adequado para produtos de padaria que requerem longos tempos de cozimento e para dourar sua superfície. Se necessário, para acelerar o processo de cozimento, **é possível adicionar ao calor das resistências o uso de microondas**, com percentual ajustável pelo usuário (se recomenda um percentual de 20% - 30%). O cozimento pode ser feito:



em modo manual (SET)

► p. **21** o usuário tem de configurar todos os parâmetros de cozimento;



com receitas guardadas anteriormente (PROGRAMS)

► p. **40** o usuário pode acessar uma lista de receitas previamente guardadas e iniciar a que melhor atende suas necessidades;



com receitas automáticas predefinidas (CHEFUNOX)

► p. **43** o usuário pode acessar a uma lista de receitas automáticas já predefinidas pela UNOX e iniciar a que melhor atende suas necessidades.



SET | cozimentos manuais

Como acessar

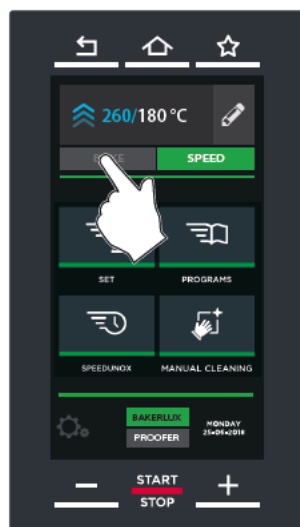
Nessa seção é explicado:

- o que é um cozimento manual ► p. 22
- como definir seus parâmetros ► p. 26
- como começar sem salvar ► p. 29
- como começar depois de salvar ► p. 30
- o que acontece no final do cozimento ► p. 39



08 ► Se aparecer a tela relativa ao modo SPEED (cozimento rápido) quando liga o equipamento, significa que esse foi utilizado por último antes de o equipamento ser desligado. Para passar ao modo BAKE (cozimento tradicional) toque no ícone correspondente

BAKE



08

O que é um cozimento manual

Nos cozimentos manuais, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros de cozimento abaixo para o preaquecimento e para cada fase:



duração do cozimento;

quanto deve durar o preaquecimento ou o cozimento (em horas: minutos : segundos)



temperatura na câmara de cozimento

(°C ou °F, dependendo das configurações)



percentual de microondas

0 | sem uso de microondas

100 | uso máximo de microondas



velocidade dos ventiladores

1 | velocidade reduzida, recomendada para cozimentos delicados

2 | velocidade máxima

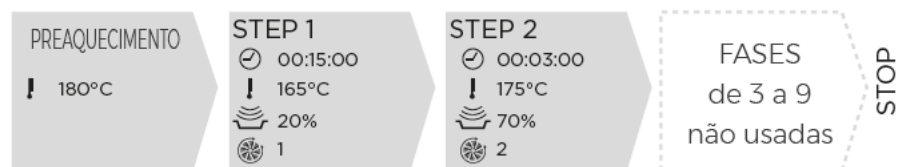


tecnologias UIP

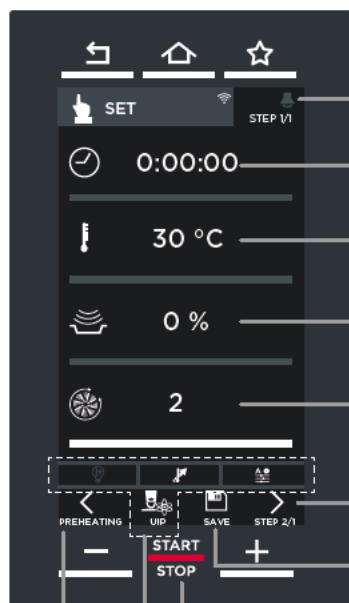
▶ para mais informações, consulte p. 17

Cada cozimento manual é sempre composto por:

- ▶ p. 24 | um **preaquecimento** automático, com configuração manual ou SMART.Preheating (modo recomendado);
- ▶ p. 26 | **até nove fases** (STEP) de cozimento, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. A passagem de uma fase de cozimento à seguinte, se presente, é gerenciada automaticamente pelo equipamento. Abaixo é dado um exemplo:



Depois de ter definido todos os parâmetros (duração, temperatura, etc.) é possível **iniciar diretamente o cozimento sem o salvar** ► p. 29 ou **salvar a receita definida e depois começar a cozedura** ► p. 30.



Ativando a função MULTI.Product, no final da fase, é exibida uma fotografia e uma nota (por exemplo, "adicionar óleo") introduzida pelo usuário ► para mais informações consulte p. 17

duração de cozimento

(horas : minutos : segundos)

temperatura na câmara

percentual microondas

velocidade dos ventiladores

acessar a configuração das fases seguintes às exibidas

salvar um cozimento após a configuração de seus parâmetros ou após ter terminado

ativar o cozimento configurado

tecnologias UIP

► para mais informações, consulte p. 17

acessar a configuração do preaquecimento ou a fase anterior

Preaquecimento

A maioria dos cozimentos requer o preaquecimento, opcional, mas sempre recomendado, para obter os melhores resultados de cozimento.

É possível configurar o preaquecimento de duas formas:

- usando a tecnologia UIP e ativando o preaquecimento **SMART. Preheating** (modo recomendado) ► o preaquecimento será gerenciado pelo equipamento de forma completamente autônoma, sem a necessidade da intervenção do usuário;
- em **modo manual** ► o usuário deve definir manualmente a temperatura de preaquecimento.

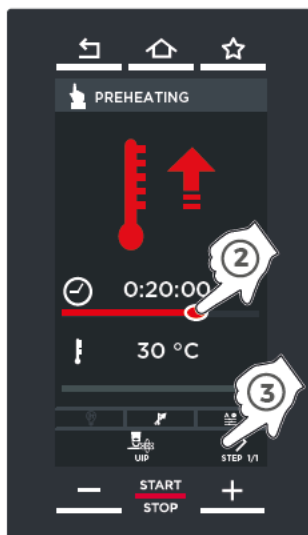
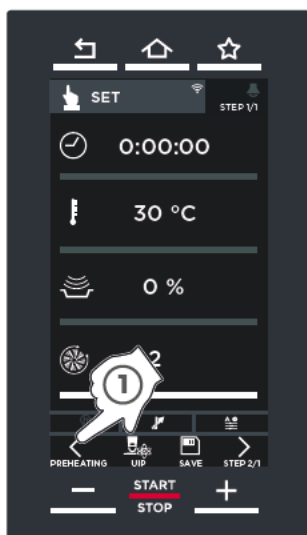
Independentemente do modo selecionado, após iniciar um cozimento, se necessário, pode interromper o preaquecimento a qualquer momento e passar para a fase 1 (STEP 1) ► **p. 34**

10 ► Configurar um preaquecimento em modo manual

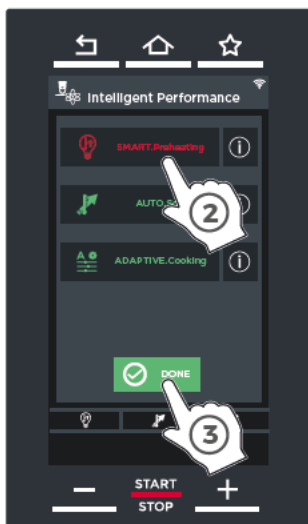
- ① Toque o ícone “PRAQUECIMENTO | PREHEATING”: aparece a tela de configuração.
- ② Defina os parâmetros de preaquecimento:
 - **tempo** ► se definir um tempo, atingida a temperatura definida, o forno mantém-na durante o tempo definido ao invés de iniciar a fase seguinte imediatamente (STEP 1);
 - **temperatura** ► recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30-50°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.
- ③ Passar à configuração da fase 1 (STEP 1). Para poder iniciar um cozimento, precisa ser definida pelo menos uma fase.

11 ► Ativar um preaquecimento SMART.Preheating (modo recomendado)

Ativando a função SMART.Preheating, o preaquecimento será completamente gerenciado pelo equipamento de forma autônoma, sem a necessidade da intervenção do usuário ► para mais informações



10 Preaquecimento manual



11 Preaquecimento SMART.Preheating

sobre as tecnologias UIP consulte p. **17**.

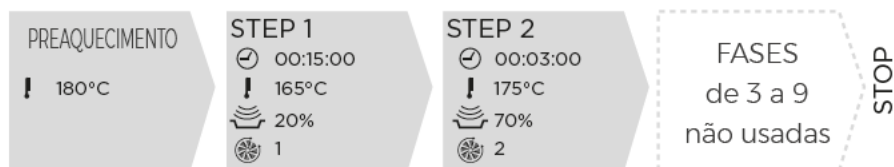
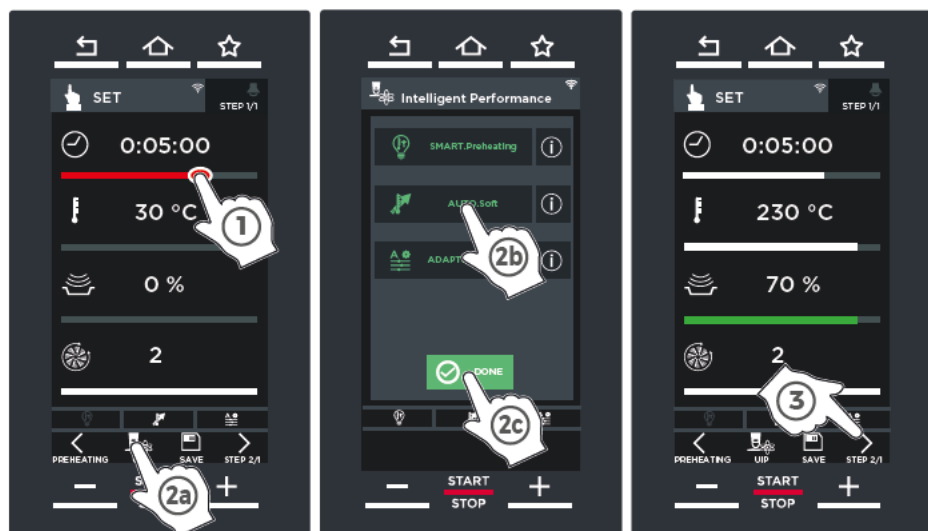
Configurar e iniciar o cozimento

12 ► Configurar uma ou mais fases de cozimento

- ① Configurar os parâmetros de cozimento da fase 1 de acordo com as suas necessidades:
 - **duração de cozimento**
 - **temperatura**
 - **percentual** microondas
 - **velocidade dos ventiladores**
 - **função** MULTI.Product ► para mais informações consulte p. **17**.
- ② Para resultados de cozimento sempre perfeitos, é possível usar a tecnologia UIP ► para obter informações, consulte p. **17** ou introduza as notas (por exemplo, adicionar óleo) no final das fases definidas ► p. **28**.
- ③ Se necessário, defina outras fases de cozimento da mesma forma, até um máximo de nove. Cada uma pode ser caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. A passagem de uma fase de cozimento à seguinte, se presente, é gerenciada automaticamente pelo equipamento.

Depois de ter definido todos os parâmetros (duração, temperatura, etc.) é possível:

- **iniciar diretamente o cozimento sem salvar** ► p. **29**
nesse caso os parâmetros definidos não são guardados e têm de ser novamente ajustados a cada cozimento;
- **salvar a receita definida e depois começar o cozimento** ► p. **30**
dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.



exemplo de configuração de parâmetros

12

A | Gama de parâmetros

Duração	de 0 a 9 horas, 59 minutos, 59 segundos; após este valor, tocando no botão + passa para o modo "IN-FINITO" (funcionamento contínuo do forno).
Temperatura	de 30°C até 260°C
Microondas	de 0 (sem uso de microondas) até 100%
Ventiladores	1 velocidade reduzida, recomendada para cozimentos delicados 2 velocidade máxima

B | MULTI.Product



A função MULTI.Product permite selecionar uma **fotografia** e escrever uma **nota** que serão mostradas no final da fase para a qual foi ativada a função.

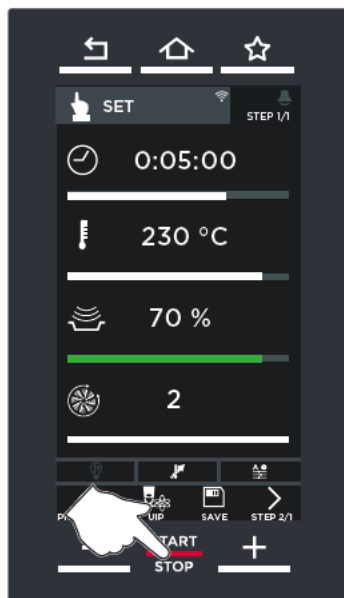
- ① Com as setas < e > selecione a fase no final da qual deseja que apareça a tela com a nota (no exemplo STEP 1). Toque no ícone branco.
- ② ③ Selecione a fotografia que deseja que apareça.
- ④ ⑤ ⑥ Escreva o texto da nota, por exemplo: "Adicionar óleo | Add oil".
- ⑦ Confirme com "OK".
- ⑧ O ícone agora ficou verde para indicar que a função está ativa para o STEP 1.
- ⑨ No final do STEP 1 aparece a tela configurada.

Iniciar diretamente o cozimento sem salvar

13 ► Para iniciar o cozimento imediatamente, toque no botão **START STOP**; nesse caso os parâmetros definidos não são guardados e têm de ser novamente ajustados a cada cozimento.

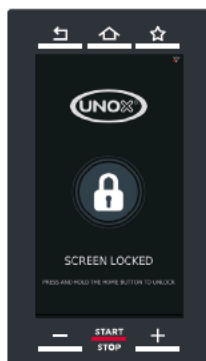
Depois continue na p. 33.

+ No final do tempo definido, é possível salvar a receita tocando no botão “SALVAR | SAVE”, veja a fig. 13.



13

C | Mais informações



Bloqueio do visor

Se a porta do forno estiver aberta, a tela ao lado avisa que não é possível usar o visor por motivos de segurança.

Quando fechar a porta ou após a pressão demorada do botão “HOME”, o visor fica novamente operacional. Para desativar o bloqueio, é necessário acessar o menu CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO (consulte a p. 71).

Salvar o cozimento definido e iniciá-lo

Salvar um cozimento significa poder reutilizá-lo mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir todos os parâmetros de cada vez.

Pode salvar de duas formas:

- **imediatamente depois de ter definido os parâmetros** de cozimento (duração, temperatura, etc.). Nesse caso, mais tarde, ative-o tocando no botão **START STOP**;
- **no final do cozimento**, tocando no botão “SALVAR | SAVE”, veja a fig. ► 21.

14 ► Para salvar a receita que acabou de configurar:

① toque no botão “SALVAR | SAVE”.

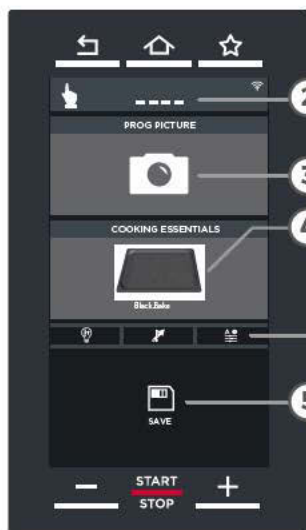
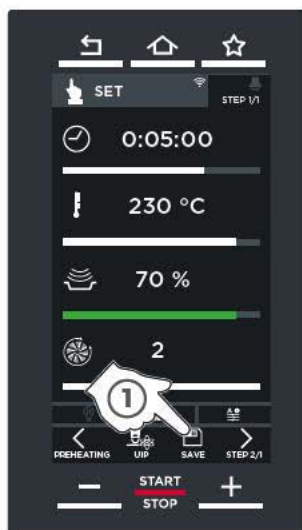
15 ► Na tela que aparece:

- ② atribuir **um nome** à receita (por ex. CROISSANT);
- ③ atribuir **uma fotografia** à receita, escolhendo-a entre aquelas disponíveis;
- ④ atribuir **uma bandeja** à receita, escolhendo-a entre aquelas disponíveis;
- ⑤ toque no botão “SALVAR | SAVE” para salvar o cozimento com os parâmetros (nome, fotografia, etc.) configurados;
- ⑥ toque na **posição** onde deseja salvar o cozimento (por ex. a posição debaixo do cozimento “PROFITERÓLIS”). Se tocar em uma posição já ocupada, o programa pede permissão para substituir a receita.

Na parte inferior:

- as setas < e > consultam os 16 **grupos** disponíveis;
- as setas ∨ e ∧ consultam as 16 **posições** disponíveis no grupo.

O cozimento foi guardado com as configurações definidas. Para iniciar mais tarde, acesse o menu PROGRAMAS ► p. 40



Nome da receita

Fotografia atribuída

Bandeja atribuída

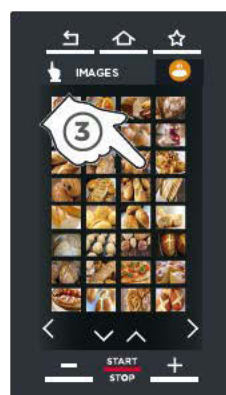
Tecnologias UIP atribuídas na fase de configuração dos parâmetros

Salvar as configurações

14



Atribuir um **nome** à receita



Atribuir uma **fotografia** à receita



Atribuir uma **bandeja** à receita



Salvar as configurações



Atribuir uma **posição** à receita



A receita é guardada corretamente

15

15 ► Tocando em um dos cozimentos da lista, se abre a tela que permite:

- ① **ver/modificar** os parâmetros do cozimento guardado;
- ② **duplicar** o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ **eliminar** o cozimento guardado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ **iniciar** o cozimento com o botão **START STOP**. Depois continue na p. 33.



O que acontece depois de iniciar o cozimento...

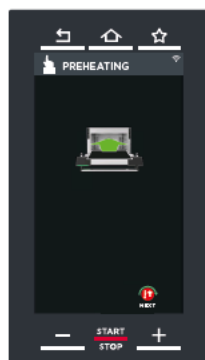
Três situações diferentes podem surgir após o início do cozimento, dependendo das configurações feitas anteriormente:

- ▶ p. 33 | **preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessário;**
- ▶ p. 34 | **inicia um preaquecimento automático, manual ou SMART.Preheating;**
- ▶ p. 36 | **inicia um resfriamento da câmara.**

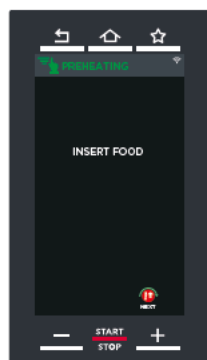
17 ▶ Preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessário

Se no início de um cozimento o forno já estiver na temperatura ideal para o programa configurado ou selecionado, o forno não preaquece nem resfria a câmara, mas mostrará a tela ao lado que sugere ao usuário enfiar imediatamente os alimentos a cozinhar.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ▶ p. 38.



modo BAKE



modo SPEED

► Preaquecimento automático, manual ou SMART.Preheating

O preaquecimento começa sempre se a câmara de cozimento estiver abaixo da temperatura definida para a primeira fase de cozimento.

Se na fase de configuração:

- NÃO foi definido nenhum preaquecimento, nem manual nem SMART.Preheating, no entanto, inicia uma fase de **preaquecimento automático** da câmara que termina quando a temperatura definida para a fase 1 é atingida;
- foi definido um preaquecimento **manual** ou ativado um preaquecimento **SMART.Preheating**, esse termina quando a temperatura definida pelo usuário é atingida (preaquecimento manual) ou em modo automático, gerenciado pelo software que controla o forno (preaquecimento SMART.Preheating).

Em ambos os casos não enforne imediatamente os alimentos a cozinhar, mas aguarde que termine essa fase, sinalizada por um sinal sonoro e pela tela correspondente.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ► **p. 38**.

⊕ Se necessário, é sempre possível interromper um preaquecimento em execução e passar imediatamente à primeira fase prevista; porém, quando interrompido, NÃO é possível reativá-lo.

Para interromper um preaquecimento:

- manual ► toque no botão  SKIP PRE.
- SMART.Preheating ► toque no botão  S.P. OFF para passar ao preaquecimento manual, depois bloqueie-o com o botão  SKIP PRE.

⊕ NÃO é possível mudar um preaquecimento manual em execução com um SMART.Preheating.

▶ preaquecimento automático ou manual

Tempo estimado para o final do preaquecimento, adicionado ao tempo total de cozimento

Tempo definido de preaquecimento modificado diretamente na tela

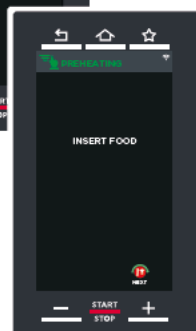
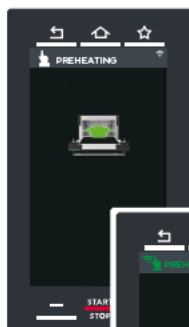
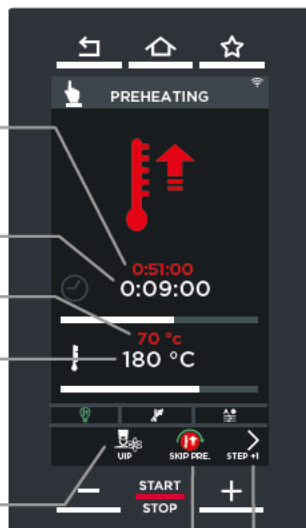
Temperatura na câmara

Temperatura definida

Acessar a configuração da tecnologia UIP ▶ para mais informações consulte p. 17

Saltar o preaquecimento e iniciar imediatamente o cozimento

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



A tela indica que o preaquecimento terminou; enforne os alimentos a cozinhar.

▶ preaquecimento SMART.Preheating

Temperatura na câmara

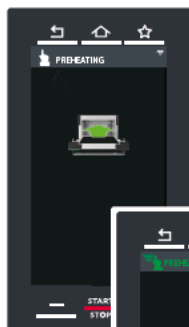
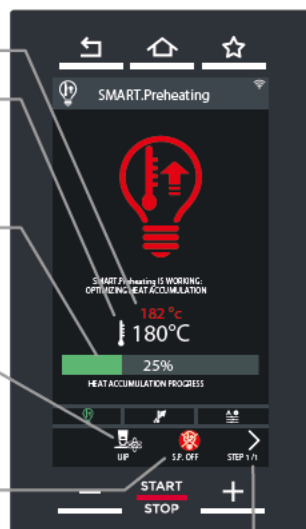
Temperatura definida

Tempo que falta para o final do preaquecimento (hipótese) ou percentual progressiva

Acessar a configuração da tecnologia UIP ▶ para mais informações consulte p. 17

Mudar o preaquecimento SMART.Preheating em execução pelo manual

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



Se a temperatura efetiva medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno terminou recentemente um cozimento a uma temperatura muito superior àquela a que quer preaquecer o forno), o forno começa a resfriá-la utilizando os ventiladores.

Para acelerar a operação, uma tela sugere ao usuário que abra a porta (nesse caso é normal que os ventiladores continuem a funcionar mesmo estando a porta aberta).

Aguarde que termine essa fase para enfiar os alimentos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ► **p. 38.**

► resfriamento manual

Tempo estimado para o final do resfriamento adicionado ao tempo total do cozimento

Tempo que falta para o final do resfriamento (estimado)

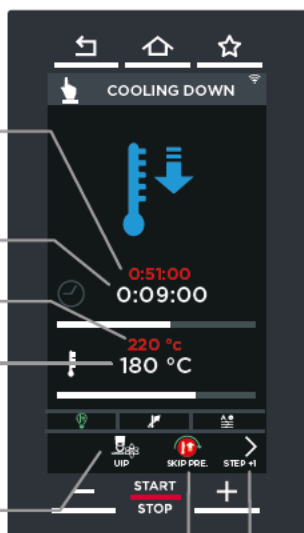
Temperatura na câmara

Temperatura definida

Mudar o resfriamento manual em execução pelo SMART.Preheating

Saltar o resfriamento e iniciar imediatamente o cozimento

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



A tela indica que o resfriamento terminou; enforce os alimentos a cozinhar.

► resfriamento SMART.Preheating

Temperatura na câmara

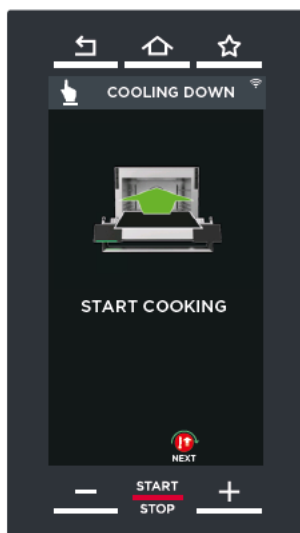
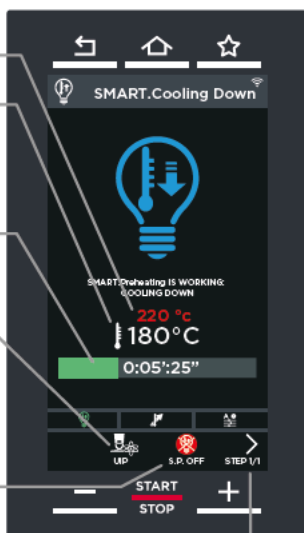
Temperatura definida

Tempo que falta para o final do resfriamento (hipótese) ou percentual progressiva

Acessar a configuração das tecnologias UIP

Mudar o resfriamento SMART.Preheating em execução pelo manual

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



Cozimento em execução

20 ► Cozimento em execução. Se quiser interromper antecipadamente o cozimento, toque no botão **START STOP** durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

Cozimento em execução tempo restante > 15 seg.

Cozimento em execução tempo restante < 15 seg.

Cozimento terminado tempo restante < 5 seg.

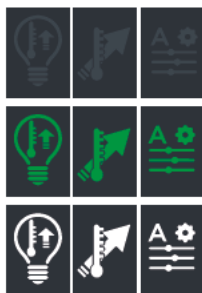
Tocando no centro do círculo aparece a hora do final do cozimento (nesse exemplo, os alimentos estarão prontos às 11:48)

Tempo que falta para o final do cozimento em execução

Tempo que falta para o final da fase (STEP) em execução

Exibe e permite a alteração temporária dos parâmetros da receita em execução

Nessa tela, pode **fazer alterações temporárias** ao cozimento em execução



ÍCONE CINZA ► a tecnologia UIP correspondente **NÃO** foi ativada, nunca contribui para melhorar o cozimento

ÍCONE VERDE ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada, nesse momento está contribuindo para o cozimento

ÍCONE BRANCO ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada, nesse momento **NÃO** está contribuindo para o cozimento

Final do cozimento

21 ► O cozimento termina no final do tempo definido: é indicado por um sinal sonoro e pela abertura da tela mostrada na figura.

Essa tela permite:

- ① **salvar** o cozimento que terminou, caso ainda não tenha sido feito ► **p. 30**;
- ② **repetir o cozimento** que terminou modificando, se necessário, os parâmetros;
- ③ **repetir a última fase** realizada modificando, se necessário, os parâmetros.

Se não quiser salvar nem repetir o cozimento, toque no botão “HOME” para voltar à página principal.





PROGRAMS | receitas guardadas

Como acessar

Nessa seção é explicado:

- o que é uma receita guardada
▶ p. 41
- como abrir e iniciar uma receita guardada ▶ p. 41
- como modificar os parâmetros de uma receita guardada
▶ p. 42



ver os parâmetros da receita

duplicar a receita

iniciar a receita

eliminar a receita

Receitas guardadas

O usuário pode acessar uma lista de receitas previamente guardadas usando "SET" e iniciar a que melhor atende suas necessidades: isso garante resultados sempre perfeitos e evita ter que definir os parâmetros em cada uso.

Abrir e iniciar uma receita guardada

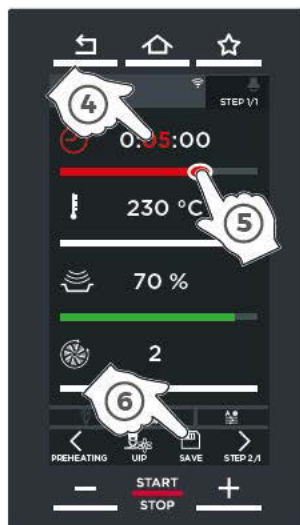
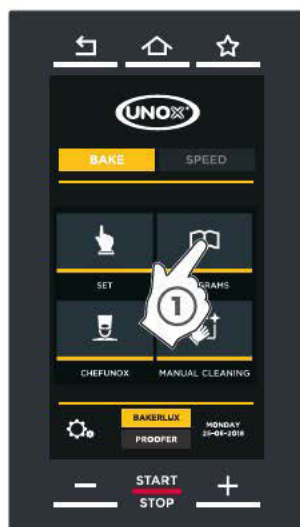
22 ▶

- ① Toque no ícone "PROGRAMS"; se abre a lista dos cozimentos guardados anteriormente pelo usuário, utilizando "SET | cozimentos manuais". Na parte inferior:
 - as setas < e > consultam os 16 **grupos** disponíveis;
 - as setas ✓ e ^ consultam os **cozimentos** guardados no grupo.
- ② Tocando em uma das receitas da lista (por exemplo, croissants), se abre a tela que permite:
 - Ⓐ **ver/modificar** os parâmetros da receita guardada;
 - Ⓑ **duplicar** a receita (para criar outra com parâmetros semelhantes);
 - Ⓒ **eliminar** a receita guardada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
 - Ⓓ **iniciar** a receita tocando no botão **START STOP**.
- ③ Após iniciar a receita, podem aparecer três telas diferentes, dependendo dos parâmetros da receita.
 - ▶ p. 41 | **preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessários** ▶ enforne imediatamente os alimentos a cozinhar;
 - ▶ p. 34 | **inicia um preaquecimento automático, manual ou SMART.Preheating** ▶ aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar;
 - ▶ p. 36 | **inicia um resfriamento da câmara** ▶ aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar.
- ④ Quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas pela receita ▶ **p. 38**.
- ⑤ O cozimento termina no final do tempo definido na receita: é indicado por um sinal sonoro e pela abertura da tela ▶ explicação detalhada **p. 39**

Modificar os parâmetros de uma receita guardada

22

- 1 2 Abra a receita que quer modificar;
- 3 toque no ícone de exibição/alteração dos parâmetros;
- 4 5 altere os parâmetros desejados como descrito acima;
- 6 7 salve as alterações feitas; essas são permanentes, ou seja, mudam permanentemente a receita.



Esse procedimento muda permanentemente a receita guardada. Pelo contrário, as alterações feitas durante o cozimento são temporárias, ou seja, são válidas somente para o cozimento em execução, mas não modificam a receita original guardada.



CHEFUNOX receitas automáticas

Como acessar

Nessa seção é explicado:

- o que é uma receita automática CHEFUNOX ► p. 43
- como abrir e iniciar uma receita automática CHEFUNOX ► p. 44



Receitas automáticas CHEFUNOX

Nessa seção pode encontrar as receitas predefinidas pela UNOX: é suficiente:

- selecionar a **categoria** (por ex. PADARIA FRESCA | FRESH BAKERY)
- selecionar o **tipo de alimento** que quer cozinhar (por ex. SANDUÍCHES REDONDOS | BUN)
- introduzir as características do alimento que quer cozinhar
- iniciar o cozimento.

O resultado será sempre excelente.

Abrir e iniciar uma receita automática CHEFUNOX

23 ▶

- ① Toque no ícone “CHEFUNOX”;
- ② selecione a categoria à qual pertencem os alimentos a cozinhar das disponíveis:
 - confeitaria fresca ou congelada;
 - padaria fresca ou congelada;
 - snacks frescos ou congelados.
- ③ selecione o tipo de alimento que quer cozinhar (por ex. SANDUÍCHES REDONDOS | BUN);
- ④ O forno propõe inserir alguns dados para personalizar o cozimento (nem sempre estão presentes todos os listados, depende do tipo de alimento):
 -  **peso** ▶ indique o peso em gramas dos alimentos a cozinhar
 -  **espessura** ▶ indique a espessura dos alimentos a cozinhar
 -  **grau de cozimento externo**: douradura ligeira (LIGHT) - douradura média (MED) - douradura crocante (BROWN). O grau de cozimento externo também pode ser definido arrastando o cursor até à temperatura desejada.
- ⑤ Inicie o cozimento, tocando no botão **START STOP**. Três situações diferentes podem surgir após o início do cozimento, dependendo das configurações da receita:
 - ▶ p. 44 | **preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessários** ▶ enforne imediatamente os alimentos a cozinhar;
 - ▶ p. 34 | **inicia um preaquecimento automático, manual ou SMART.Preheating** ▶ aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar;
 - ▶ p. 36 | **inicia um resfriamento da câmara** ▶ aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar.
- ⑥ Quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas pela receita ▶ p. 38.

- ⑦ O cozimento termina no final do tempo definido na receita: é indicado por um sinal sonoro e pela abertura da tela ► explicação detalhada **p. 39**



Utilização | Speed

cozimento rápido

SET 50

PROGRAMS 60

CHEFUNOX 61

02 ► O modo **SPEED** permite cozinhar rapidamente os alimentos usando o **microondas** e as resistências (**cozimento por convecção forçada**).

Para obter excelentes resultados, é necessário utilizar as bandejas SPEED.Plate e as grelhas SPEED.Grid, projetadas especificamente para esse modo de cozimento. A bandeja SPEED.Plate, fornecida com o equipamento, é feita inteiramente de alumínio e tem 7 mm de espessura; essa deve ser preaquecida juntamente com o forno para acumular o máximo de calor possível que será transferido por condução aos alimentos a serem preparados, tornando-os crocantes. A grelha SPEED.Grid, se necessária, deve ser adquirida separadamente; visite nosso site para conhecer todos os acessórios disponíveis para SPEED.Pro.

Esse modo é adequado para produtos de padaria que requerem tempos de cozimento rápidos e para aquecê-los rapidamente.

O cozimento pode ser feito da seguinte forma:



em modo manual (SET)

► pág. **50**

o usuário tem de configurar todos os parâmetros de cozimento;



com receitas guardadas anteriormente (PROGRAMS)

► pág. **60**

o usuário pode acessar uma lista de receitas previamente guardadas e iniciar a que melhor atende suas necessidades;

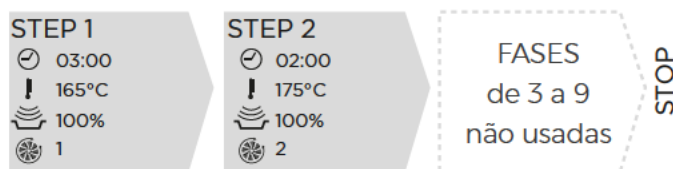


com receitas automáticas predefinidas (SPEEDUNOX)

► pág. **61**

o usuário pode acessar uma lista de receitas automáticas predefinidas pela UNOX e iniciar a que melhor atende suas necessidades.

Cada cozimento manual pode ter **até nove fases** (STEP) de cozimento, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. A passagem de uma fase de cozimento à seguinte, se presente, é gerenciada automaticamente pelo equipamento. Abaixo é dado um exemplo:



Depois de ter definido todos os parâmetros (duração, temperatura, etc.) é possível **iniciar diretamente o cozimento sem salvar** ou **salvar a receita definida e depois iniciar o cozimento**.

- ① Se aparecer a tela relativa ao modo BAKE (cozimento tradicional) quando liga o equipamento, significa que esse foi utilizado por último antes de o equipamento ser desligado. Para passar ao modo SPEED (cozimento rápido) toque no ícone correspondente

SPEED

- ② Aparece uma tela que sugere a introdução da bandeja ou da grelha adequada para uso no microondas (SPEED.Plate ou SPEED.Grid).
- ③ Após ter executado o pedido, confirme com .
- Aparece uma tela onde pode selecionar a **temperatura** que quer que o forno mantenha enquanto espera que comece um cozimento. Cada temperatura é particularmente adequada para tipos específicos de alimentos, ao tocar no símbolo "INFO" obtém informações sobre os alimentos adequados para serem cozinhados à temperatura escolhida. Pode evitar a exibição dessa tela acessando o menu "Configurações do Usuário" ► Opções ► Speed ► Temperatura de standby predefinida e definindo o parâmetro com um valor diferente de "PERGUNTAR SEMPRE | ASK EVERYTIME" ► para mais informações consulte p. **73**.
- ④ A tela que aparece mostra o aumento progressivo da temperatura (no exemplo a temperatura real é de 180°C e está aumentando até atingir 220°C). Para os melhores resultados de cozimento é necessário esperar que essa fase de preaquecimento termine para que os produtos possam ser enfiados com o forno e a bandeja/grelha já quentes.

Em seguida escolha se efetuar o cozimento:

em modo manual (SET) ► p. **50**

com receitas guardadas anteriormente (PROGRAMS) ► p. **60**

com receitas automáticas predefinidas (SPEEDUNOX) ► p. **61**

150°C ► regeneração

180°C ► padaria | confeitaria

220°C ► hamburger | sanduíche

260°C ► torrada | pizza



SET | cozimentos manuais

Como acessar

Nessa seção é explicado:

- o que é um cozimento manual ► p. 50
- como configurar seus parâmetros, como iniciar sem salvar ou depois de ter guardado ► p. 29



O que é um cozimento manual

Nos cozimentos manuais, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir para cada fase os parâmetros de cozimento abaixo:



duração de cozimento;

quanto deve durar o preaquecimento ou o cozimento (em minutos: segundos - de 0 a 4 minutos e 59 segundos)



temperatura na câmara de cozimento



percentual de microondas

0 | sem uso de microondas
100 | uso máximo de microondas



velocidade dos ventiladores

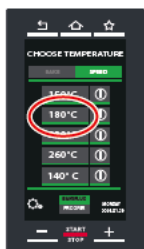


tecnologias UIP

► para mais informações, consulte p. 17

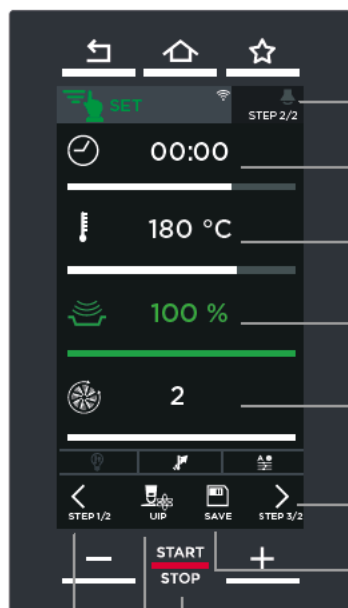
Depois de ter definido todos os parâmetros (duração, temperatura, etc.) é possível:

- **iniciar diretamente o cozimento sem salvar** ► nesse caso os parâmetros definidos não são guardados e têm de ser novamente ajustados a cada cozimento.
- **salvar a receita configurada e depois iniciar o cozimento** ► dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.



Ativando a função MULTI.Product, no final da fase, é exibida uma fotografia e uma nota (por exemplo, "adicionar óleo") introduzida pelo usuário

► para mais informações consulte p. 17



duração de cozimento

temperatura na câmara definida anteriormente

percentual microondas

velocidade dos ventiladores

abrir a configuração das próximas fases depois de configurar a primeira

salvar um cozimento após a configuração de seus parâmetros ou após ter terminado

ativar o cozimento configurado

tecnologias UIP

► para mais informações, consulte p. 17

Configurar e iniciar o cozimento

28 ► Configurar uma ou mais fases de cozimento

- ① Selecione o cozimento manual tocando no ícone “SET”.
- ② Configure os parâmetros de cozimento de acordo com suas necessidades:
 - **duração de cozimento**
 - **temperatura** (o forno propõe a temperatura de cozimento SPEED configurada anteriormente, mas, se necessário, esse valor pode ser modificado)
 - **percentual** microondas
 - **velocidade dos ventiladores**
 - **função** MULTI.Product ► para mais informações consulte p. 17
- ③ Para resultados de cozimento sempre perfeitos, é possível usar a tecnologia UIP ► para obter informações, consulte p. 17.

Iniciar o cozimento

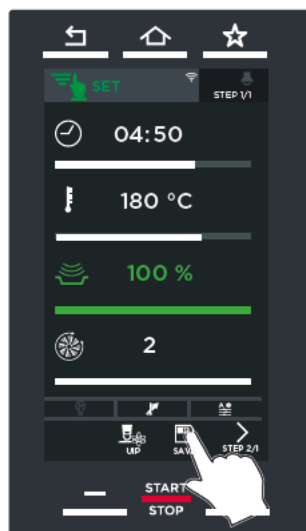
Depois de ter definido todos os parâmetros (duração, temperatura, etc.) é possível:

- **iniciar diretamente o cozimento sem salvar**
nesse caso os parâmetros definidos não são memorizados e têm de ser novamente ajustados a cada cozimento.
29 ► Para iniciar imediatamente o cozimento, toque no botão **START** e continue na p. 56.
- **salvar a receita definida e depois iniciar o cozimento** ► p. 54
dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

A temperatura é aquela definida anteriormente na tela de STANDBY (por ex. 180°C) mas, se necessário, pode ser alterada. É aconselhável manter um intervalo de $\pm 10^{\circ}\text{C}$ da mesma (por ex. de 170°C a 190°C).



28



29

Salvar a receita definida e depois iniciar o cozimento

Salvar um cozimento significa poder reutilizá-lo mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir todos os parâmetros de cada vez.

30 ► Para salvar a receita que acabou de configurar:

① toque no botão “SALVAR | SAVE”.

31 ► Na tela que aparece:

② atribua **uma fotografia** à receita, escolhendo-a entre aquelas disponíveis;

③ configure **o tipo de alimento** (por ex. FRESH SANDWICH);

④ configure **o peso** dos alimentos que deseja preparar escolhendo entre os disponíveis (por ex. 240 g);

⑤ toque no botão “SALVAR | SAVE” para salvar o cozimento com os parâmetros (nome, fotografia, etc.) configurados;

⑥ toque na **posição** onde deseja salvar o cozimento (por ex. a posição debaixo do cozimento “SPEED MULTI STEP”). Se tocar em uma posição já ocupada, o programa pede permissão para substituir a receita.

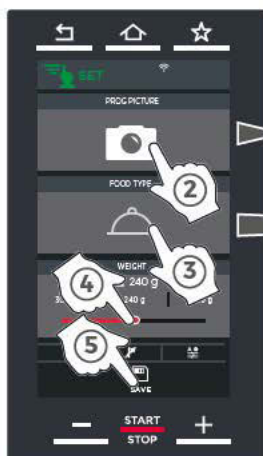
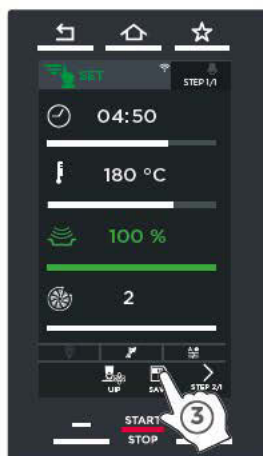
Na parte inferior:

- as setas  e  consultam os 16 **grupos** disponíveis;
- as setas  e  consultam as 16 **posições** disponíveis no grupo.

O cozimento foi guardado com as configurações definidas. Para iniciar mais tarde, acesse o menu PROGRAMAS ► p. 60

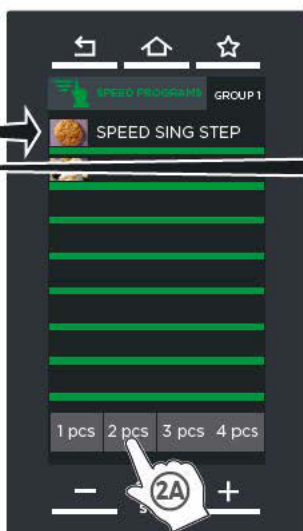
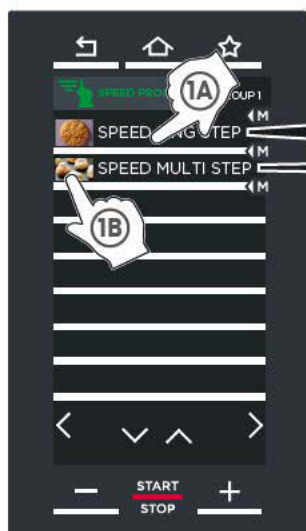
32 ► Para iniciar o cozimento que acabou de salvar é suficiente tocar no nome. Se o cozimento escolhido incluir:

- **várias FASES**, toque na palavra 1 al. (1 alimento) ► a receita inicia, continue na p. 56.
- **só uma FASE**, escolha quantos alimentos deseja preparar (por ex. 2 al. | 2 alimentos) ► a receita inicia, continue na p. 56.



30

31



Iniciar um cozimento
com **SÓ UMA FASE**

Iniciar um cozimento
com **VÁRIAS FASES**

32

Cozimento em execução

Depois de tocar o botão **START** ou um dos botões de quantidade das porções a inserir, inicia o cozimento. Se quiser interromper antecipadamente o cozimento, toque no mesmo botão durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

Três situações diferentes podem surgir após o início do cozimento, dependendo das configurações feitas anteriormente (mais informações ► p. 33 | Nota: as imagens se referem a um cozimento BAKE (cozimento tradicional), mas os conceitos são os mesmos):

- **preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessários**
► enforne os alimentos a preparar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ► 33
- **inicia um preaquecimento automático, manual ou SMART.**
Preheating ► aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ► 33
- **inicia um resfriamento da câmara** ► aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ► 33.

Cozimento em execução
tempo restante > 15 seg.

Cozimento em execução
tempo restante < 15 seg.

Cozimento terminado
tempo restante < 5 seg.

Tocando no centro do círculo
aparece a hora do final do
cozimento (nesse exemplo, os
alimentos estarão prontos às
11:48)

Tempo que falta para o
final do cozimento em
execução

Tempo que falta para o
final da fase (FASE) em
execução

**Exibe e permite a
alteração temporária
dos parâmetros da
receita em execução**



Nessa tela, pode **fazer
alterações temporárias**
ao cozimento em
execução



ÍCONE CINZA ► a tecnologia UIP correspondente NÃO foi
ativada, nunca contribui para melhorar o cozimento

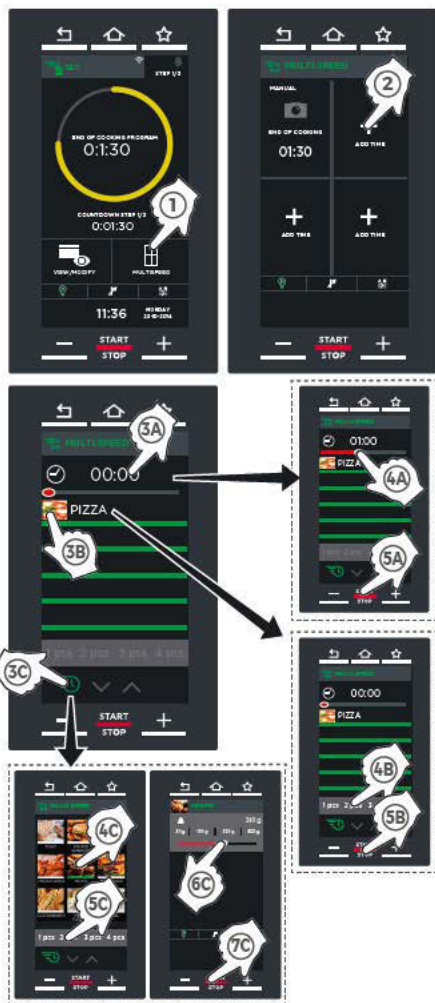
ÍCONE VERDE ► a tecnologia UIP correspondente
foi ativada, nesse momento está contribuindo para o
cozimento

ÍCONE BRANCO ► a tecnologia UIP correspondente foi
ativada, nesse momento NÃO está contribuindo para o
cozimento

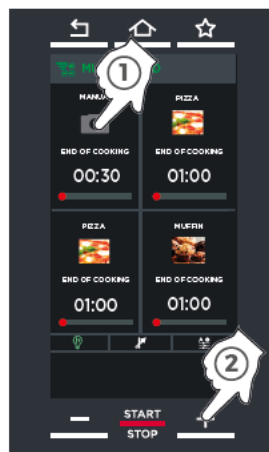
E | MULTI.SPEED

Os cozimentos, tanto manuais como automáticos que incluem só uma fase, dão a possibilidade de adicionar alimentos aos que já estão em cozimento, caso cheguem mais pedidos. A câmara de cozimento de Speed pro é, de fato, espaçosa e pode conter até 4 produtos.

- ① No exemplo, está em execução um cozimento manual. Tocando no botão MULTI.SPEED, é possível adicionar até mais 4 timers.
- ② Tocando no botão "ADD TIME | ADICIONAR TEMPO" é possível configurar os timers desejados.
- ③ Os timers podem ser configurados em modo:
 - (A) **manual** ▶ configure o tempo desejado (4) ou toque no botão **START STOP** (5)
 - (B) escolhendo uma **receita** na lista ▶ configure o número de alimentos (4) ou toque no botão **START STOP** (5). O número de alimentos selecionáveis depende dos lugares disponíveis na câmara de cozimento.
 - (C) escolhendo uma **receita Speed.UNOX** ▶ configure o



tipo de alimento (no exemplo "Muffin") ④, o número de alimentos ⑤ o peso ⑥ toque no botão **START STOP** ⑦. O número de alimentos selecionáveis depende dos lugares disponíveis na câmara de cozimento. As receitas MULTI.SPEED incluem o uso de tecnologias UIP ▶ para mais informações sobre as tecnologias UIP consulte p. 17.



35

35 ▶ Se durante o cozimento for necessário adicionar tempo, selecione o timer que deseja alterar e use os botões + ou -.

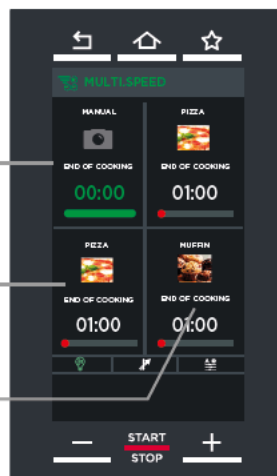
36 ▶ Quando termina o tempo definido manualmente ou previsto pela receita, o visor indica que deve remover o alimento correspondente. Quando fecha a porta, recomeça a contagem decrescente dos timers que ainda não expiraram.

Os timers livres, se necessário, podem ser novamente utilizados, tocando de novo no botão "ADD TIME | ADICIONAR TEMPO".

Timer expirado

Timer em execução (receita)

Timer em execução (receita Speed.UNOX)



36



PROGRAMS | receitas guardadas

O usuário pode acessar uma lista de receitas previamente guardadas usando "SET" e iniciar a que melhor atende suas necessidades: isso garante resultados sempre perfeitos e evita ter que definir os parâmetros em cada uso.

37 ► Para iniciar o cozimento escolhido é suficiente tocar no seu nome.

Se o cozimento escolhido incluir:

- várias FASES de cozimento, toque na palavra 1 al. (1 alimento) ► a receita inicia (para mais informações continue na p. 56);
- só uma FASE de cozimento, escolha quantos alimentos deseja preparar (por ex. 2 al. | 2 alimentos) ► a receita inicia (para mais informações continue na p. 56).



Iniciar um cozimento com **SÓ UMA FASE** de cozimento

Iniciar um cozimento com **VÁRIAS FASES** de cozimento



Como acessar

Nessa seção é explicado:

- o que é uma receita automática SPEEDUNOX
▶ p. 61
- como abrir e iniciar uma receita automática SPEEDUNOX ▶ p. 44



Receitas automáticas SPEEDUNOX

Nessa seção pode encontrar as receitas predefinidas pela UNOX: é suficiente:

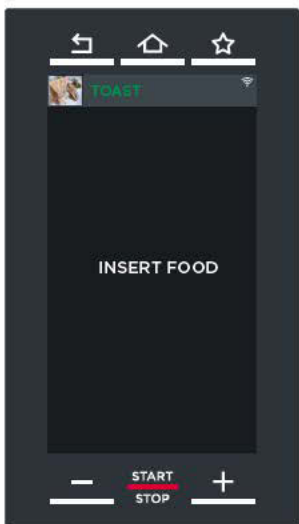
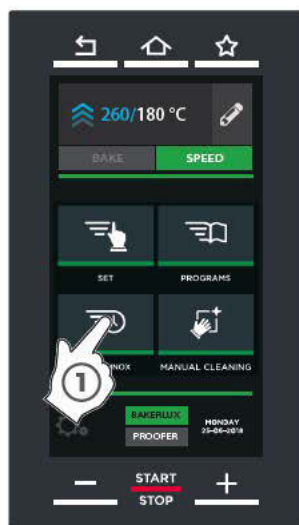
- selecionar o **tipo de alimento** que quer cozinhar (por ex. TORRADAS)
- inserir o número de pedaços que quer cozinhar
- iniciar o cozimento.

O resultado será sempre excelente.

Abrir e iniciar uma receita automática SPEEDUNOX

38 ▶

- ① Toque no ícone “SPEEDUNOX”;
- ② selecione o **tipo de alimento** que quer cozinhar (por ex. TORRADA);
- ③ Insira o  **número de pedaços (un)** a cozinhar.
- ④ Inicie o cozimento, tocando no botão . Três situações diferentes podem surgir após o início do cozimento, dependendo das configurações da receita:
 - ▶ p. 33 | **preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessários** ▶ enforne imediatamente os alimentos a cozinhar;
 - ▶ p. 34 | **inicia um preaquecimento automático, manual ou SMART.Preheating** ▶ aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar;
 - ▶ p. 36 | **inicia um resfriamento da câmara** ▶ aguarde que termine essa fase para enforar os alimentos a cozinhar.
- ⑤ Quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas pela receita ▶ **p. 38**.
- ⑥ O cozimento termina no final do tempo definido na receita: é indicado por um sinal sonoro e pela abertura da tela ▶ explicação detalhada **p. 39**



Configurações

Configurações do usuário **65**

Menu assistência **75**

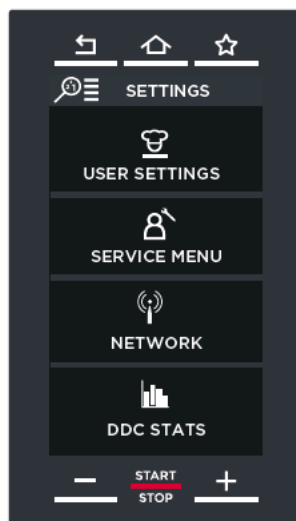
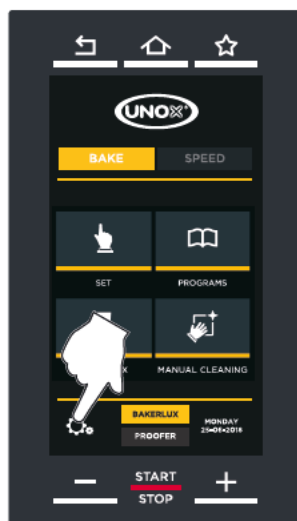
Network **75**

DDC Stats **76**

39 ► Essa seção permite ter acesso às configurações dos parâmetros do forno.

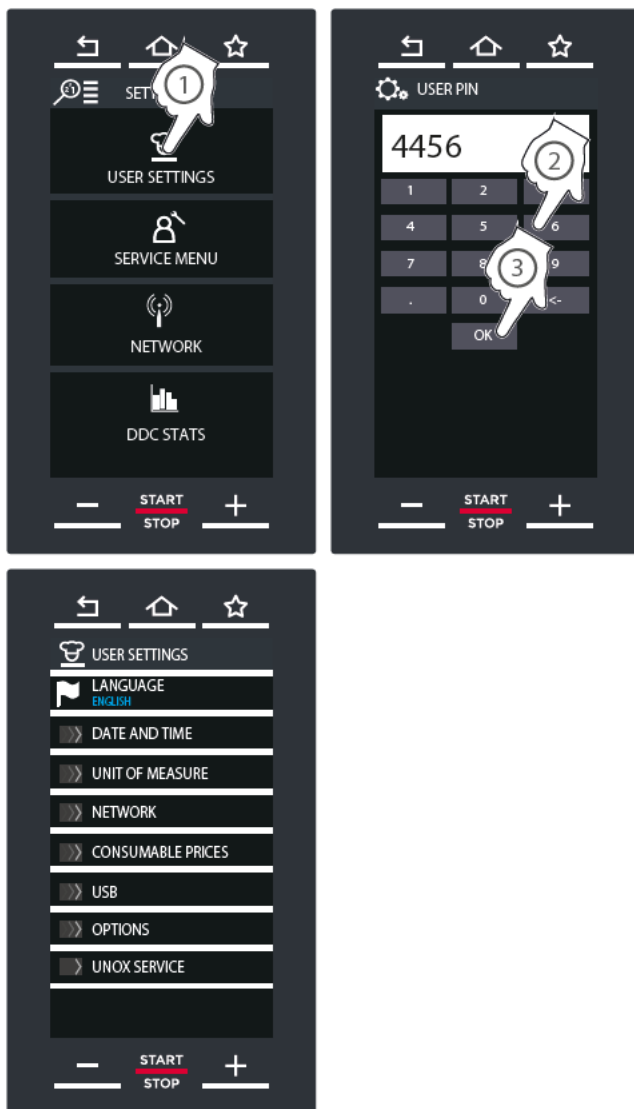
Essas estão divididas em 4 seções:

- Configurações do usuário ► **p.65**
- Menu assistência ► **p.75**
- Network ► **p.75**
- DDC Stats ► **p.76**



CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO | USER SETTINGS

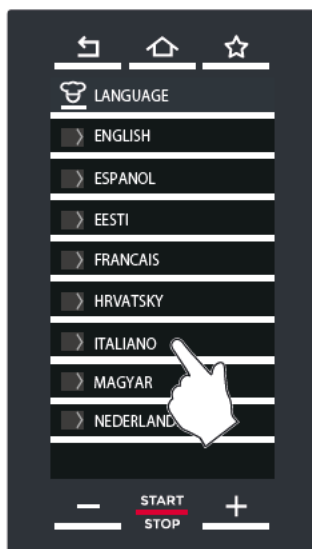
40 ► A seção “CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO | USER SETTINGS” é acessível a qualquer operador, digitando a senha “4456” e confirmando com “OK”.



Idioma

41 ► Permite selecionar o idioma que é usado para todas as opções do menu. A lista dos idiomas disponíveis pode ser consultada com as setas ▼ e ▲.

A seleção é feita simplesmente tocando o idioma desejado.

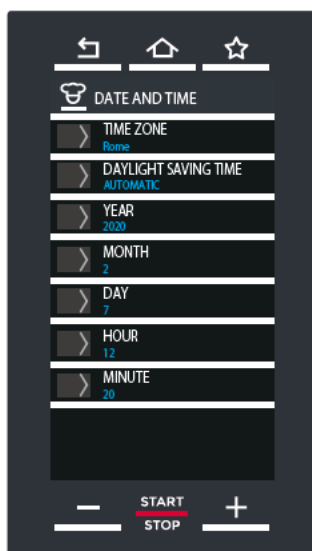


41

Data e hora

42 ► Permite alterar as configurações da data e da hora do forno. É necessário:

- definir o **Fuso horário | Time zone**, tocando na área geográfica desejada e escolhendo seu País, consultando a lista com as setas ▼ e ▲;
- definir se, nesse momento, está em vigor a **hora de inverno** (chamada também hora solar) ou **de verão** (chamada também hora legal); ou "AUTOMÁTICO" permite a atualização automática;
- definir a **hora**, o **ano**, o **mês** e o **dia** atuais.



42

Unidade de medida

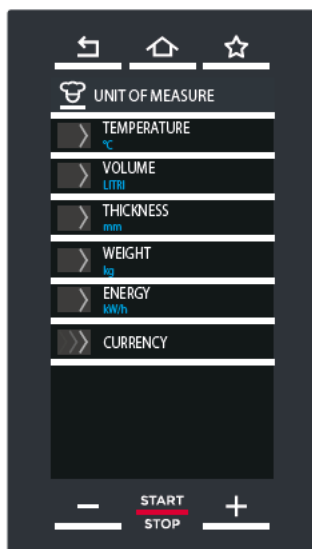
43 ► Permite selecionar a unidade de medida:

- da **temperatura** (°C-°F);
- do **volume** (litros - galões);
- da **espessura** (mm ou polegadas);
- do **peso** (kg ou libras);
- da **energia** (kWh ou BTU).

Também permite definir a

moeda atual (€, \$, etc...), e, nesse menu, é possível definir:

- se o símbolo da moeda deve estar antes ou depois do valor (posição do símbolo | symbol position);
- se usar o ponto “.” ou a vírgula “,” nos números decimais (símbolo decimal | decimal sign).



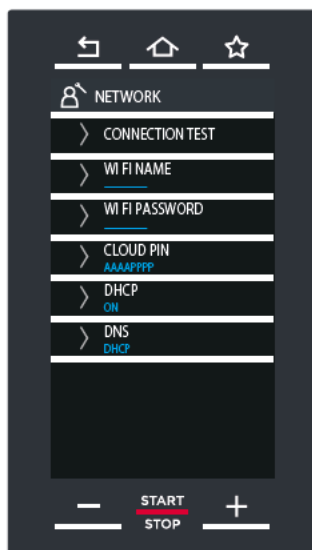
43

Network

44 ► Permite ligar seu forno à Internet através da conexão WI-FI ou Ethernet.

Cloud PIN

O código PIN serve para ligar o forno com DDC.unox.com e com APP. Cada forno possui um diferente e já está definido. É possível mudar o código PIN para associá-lo a uma conta DDC pessoal, nesse caso é necessário reassociar o forno.



44

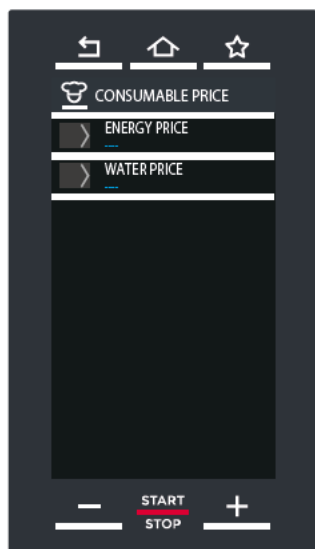
Custo dos consumos

45 ► Permite inserir os custos da **energia elétrica** e da **água** (a moeda é aquela definida na seção “Unidade de medida”.

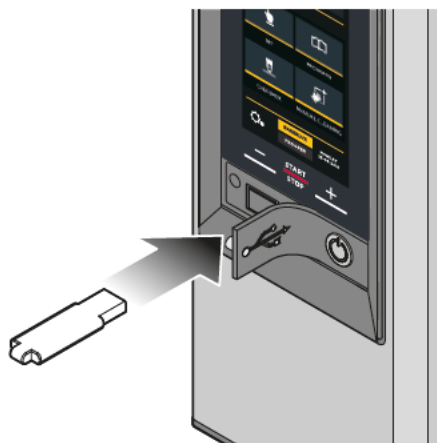
USB

46 ► Essa seção permite importar ou exportar material para sua Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB). A porta USB está localizada abaixo do painel LCD e permite importar ou exportar material para sua Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB).

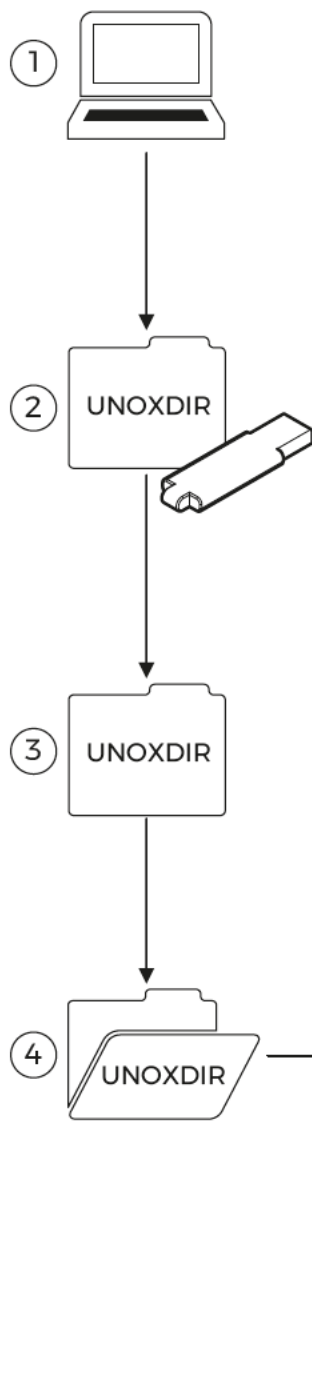
- EXPORTAR PROGRAMAS | EXPORT PROGRAMS ► exporta receitas do forno para uma Pen drive USB;
- IMPORTAR PROGRAMAS | IMPORT PROGRAMS ► importa receitas de uma Pen drive USB para o forno;
- IMPORTAR IMAGENS | IMPORT PICTURE ► importa imagens da pen drive USB para o forno, por exemplo uma fotografia de uma receita bem sucedida. As imagens, para poderem ser utilizadas, têm de ser convertidas, consulte ► 47



45



46



① baixar a pasta UNOXDIR.zip da seção software de UNOX Infonet

② salvar a pasta UNOXDIR.zip dentro da pen drive USB

③ descompactar a pasta UNOXDIR.zip recém baixada

④ abrir a pasta UNOXDIR

⑤ dentro da pasta há duas pastas (ZDATA e IMAGES) e um arquivo .exe (IMAGECONVERTER.EXE)

⑥ copiar as imagens que deseja utilizar para dentro da pasta IMAGE

⑦ abrir o programa IMAGECONVERTER.EXE. Agora as imagens podem ser utilizadas!

Opções

Com essa opção acessa quatro submenus:

49 ► BLOQUEIOS

Bloquear exibição programa | Lock PROGRAMS view)

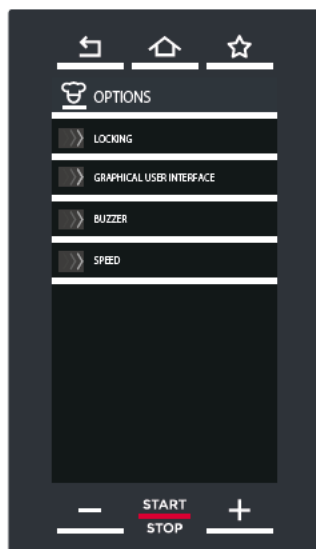
Permite iniciar os programas de cozimento guardados pelos usuários, mas impede sua exibição, modificação e eliminação.

Bloquear programas usuário | Lock user PROGRAMS)

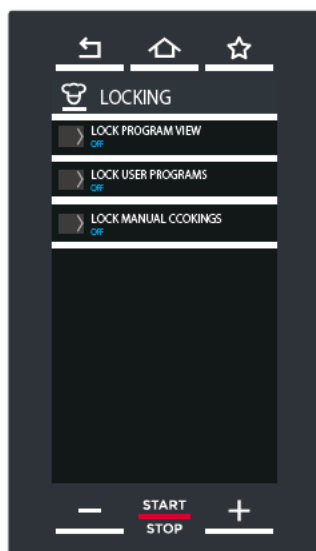
Permite iniciar e exibir os programas de cozimento guardados pelos usuários, mas impede sua modificação e eliminação.

Bloquear cozimentos manuais | Lock manual cookings)

Bloqueia a possibilidade de efetuar cozimentos manuais (SET).



48



49

50 ► INTERFACE DO USUÁRIO

Custo dos consumos |

Consumption data in currency

Se ativo (ON) converte os dados de consumo (por ex. os litros usados para a produção de vapor) em custos, em função da moeda definida.

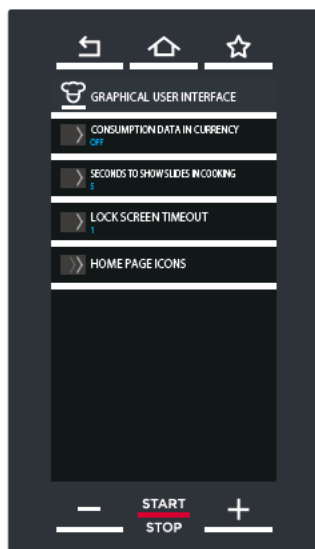
Segundos com slide em cozimento | Seconds to show slides in cooking

Define após quantos segundos sem interações com o visor, é novamente exibida a tela de cozimento em execução.

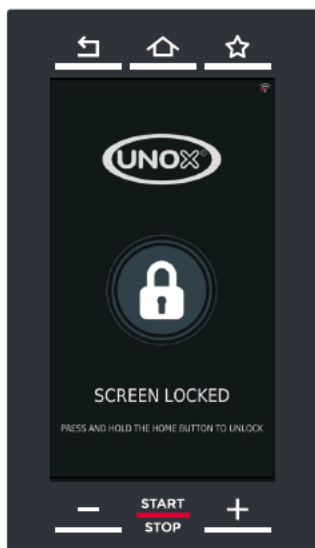
Timeout bloqueio tela | Lock screen timeout

Se a porta do forno estiver aberta, a tela ao lado avisa que não é possível usar o visor por motivos de segurança. Quando fechar a porta ou após a pressão demorada do botão "HOME", o visor fica novamente operacional. Se o valor definido for:

- = "0" ► não aparece qualquer tela, mesmo se abrir a porta;
- ≠ "0" ► o valor definido indica após quantos segundos o visor se desbloqueia depois de fechar a porta. Por exemplo, se o valor definido for "5", depois de fechar a porta demora 5 segundos antes de desbloquear o painel.



50



51

Ícones da página inicial | Home page icons

Nesse submenu é possível mostrar, ocultar ou desativar os ícones do menu principal (SET, PROGRAMS, etc.):

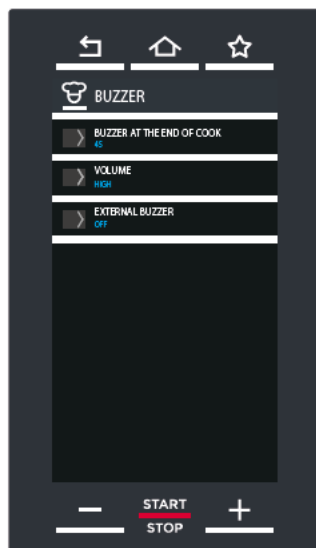
Configurações:

- **MOSTRAR | SHOW** ► exibição normal do ícone selecionado
- **OCULTAR | HIDE** ► oculta o ícone selecionado
- **IGNORAR | SKIP** ► se forem ignorados alguns ícones os outros se redistribuem para ocupar os espaços vazios
- **BLOQUEAR | LOCK** ► bloqueia a utilização do menu, deixando-o visível
- **DESATIVAR | DEACTIVATE** ► bloqueia a utilização do menu, tornando-o pouco visível.

52 ► BESOURO

Permite definir:

- a **duração** em segundos do sinal sonoro no final do cozimento. Defina o valor com o teclado e confirme com "OK";
- o **volume** do sinal sonoro no final do cozimento, escolhendo entre: alto, médio ou baixo;
- a ativação (ON) ou a desativação (OFF) de um **sinal sonoro externo opcional**, se instalado.



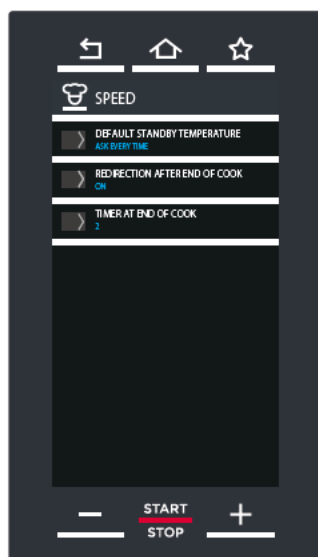
53 ► SPEED

Permite definir alguns parâmetros relacionados com o modo SPEED.

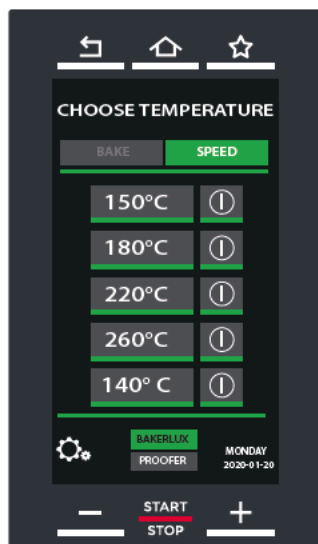
Temperatura de standby predefinida | Default standby temperature

Identifica qual das temperaturas SPEED disponíveis (exibidas na tela STANDBY) será selecionada automaticamente ao mudar para o modo SPEED. As alternativas possíveis são:

- **perguntar sempre | ask everytime:** sempre que passa do modo BAKE àquele SPEED o usuário tem de selecionar a temperatura desejada para o modo de operação SPEED que iniciou.
- **150°C / 180°C / 220°C / 260°C:** sempre que passa do modo BAKE àquele SPEED é proposta a temperatura selecionada (que pode ser modificada ajustando o parâmetro temperatura na tela de cozimento)
- **USER:** sempre que passa do modo BAKE àquele SPEED é proposta a temperatura pessoal se definida.



54



Tela de STANDBY: aparece somente se tiver sido selecionada a opção **perguntar sempre | ask everytime**

53

Redirecionamento no final do cozimento | Redirection after end of cooking

Se configurado em “ON”, depois de ter extraído os alimentos da câmara de cozimento no final da execução de um programa, permite a visualização automática da tela da qual o programa foi previamente iniciado.

Timer final do programa | Timer at the end of cook

(somente se o Redirecionamento no final do cozimento | Redirection after end of cooking estiver configurado em “ON”)

Tempo em segundos após o qual, depois de ter extraído os alimentos da câmara de cozimento no final da execução de um programa no modo SPEED guardado ou SPEEDUNOX, é exibida a tela na qual o programa tinha sido iniciado anteriormente.

ASSISTÊNCIA UNOX

55 ► São fornecidos os números de telefone a contatar no caso de um pedido de assistência.

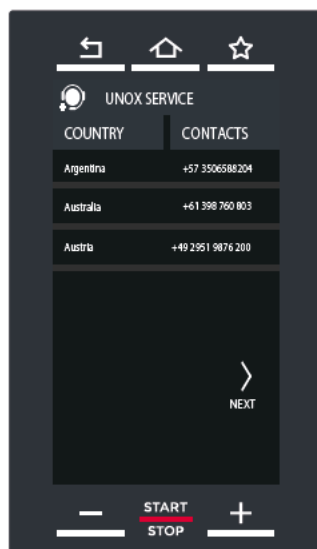
MENU ASSISTÊNCIA | SERVICE MENU

A seção “MENU ASSISTÊNCIA | SERVICE MENU” é reservada a operadores especializados, por isso não é acessível aos usuários.

NETWORK

A seção “NETWORK” é acessível tanto deste menu como do menu “CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO | USER .SETTINGS”.

► Para a explicação, consulte a **p.67**



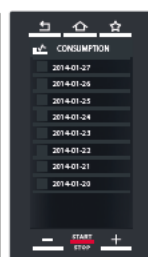
55

DDC STATS (DATA DRIVEN COOKING)

56 ► A tela dá acesso a 3 áreas diferentes:

- **DEFINIR OBJETIVOS | SET GOAL** ► é necessário definir o número de horas de trabalho diárias do forno necessárias para otimizar os custos, depois é exibido um histograma que indica se o objetivo foi alcançado. Essa visualização permite entender se o forno é utilizado da melhor maneira.
- **DADOS HACCP | HACCP DATA** ► a coleta de dados HACCP permite o monitoramento da preparação dos alimentos onde há o risco de contaminação de tipo biológico, químico ou físico. Especificamente, a cada 30 segundos são medidas:
 - a temperatura na câmara;
 - a temperatura medida pela sonda térmica ou de vácuo (ambas não suportadas por esse modelo);
- **CONSUMOS | CONSUMPTION** ► tocando no ícone “consumos” é mostrada uma tela com as datas em que o forno esteve ligado.

DEFINIR OBJETIVOS



CONSUMOS



DADOS HACCP

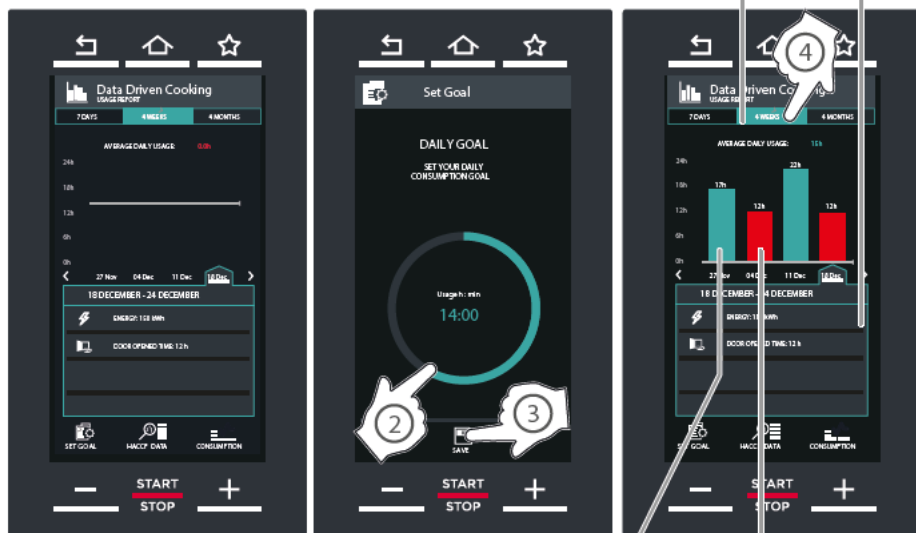
Definir objetivos | Set goals

57

- 1) Selecione a opção “DEFINIR OBJETIVOS | SET GOAL”.
- 2) Deslize a barra azul ou toque nos botões **−** **+** para definir quantas horas por dia deve ser utilizado o forno para otimizar os custos (por ex. 14:00 horas).
- 3) Salve, tocando no botão “SALVAR | SAVE”.
- 4) Escolha se ver os objetivos por Dia | Days, por Semana | Weeks ou por Mês | Months ▶ aparece um histograma no qual:
 - as **barras azuis** indicam quando foi alcançado o objetivo, ou seja, o forno funcionou mais de 14 horas.
 - as **barras vermelhas** indicam quando NÃO foi alcançado o objetivo, ou seja, o forno NÃO funcionou mais de 14 horas.

energia consumida
minutos de abertura da porta

Exibição objetivos por semana:
por ex. de 18 a 24 de dezembro



57

17 horas: objetivo alcançado

12 horas: objetivo
NÃO alcançado

HACCP

- ① Selecione a opção “HACCP”.
- ② Selecione o dia do qual quer saber os dados HACCP.
- ③ São exibidos os dados correspondentes ao dia selecionado.



58

F | Mais informações

Protocolo HACCP

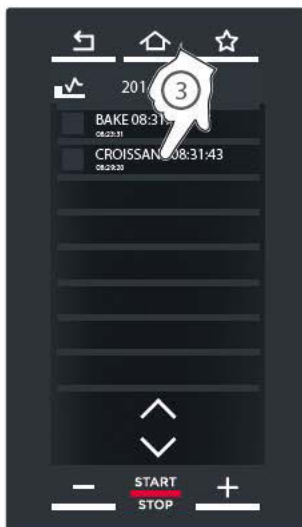
O HACCP é um conjunto de procedimentos de prevenção, útil para garantir a higiene e salubridade dos alimentos. Começa com uma análise dos possíveis riscos de contaminação bacteriana, química ou física em cada fase do processo de produção e nas fases subsequentes, como o armazenamento, o transporte e a venda ao consumidor.

Depois são identificados os “pontos críticos”, ou seja, as fases onde é mais provável que ocorra a contaminação.

Com base nos resultados, são estudados e aplicados procedimentos de controle constante em todas as fases do processamento do alimento, úteis para prevenir possíveis perigos.

Consumos | Consumption

- ① Selecione a opção “CONSUMOS | CONSUMPTION”.
- ② Selecione o **dia** do qual quer saber os consumos;
- ③ Selecione o **cozimento** do qual quer saber os consumos;
- ④ São exibidos os consumos de energia em kW /h.



Manutenção

Avisos de
segurança para a
manutenção **80**

Procedimento
guiado de limpeza **82**

Períodos de
inatividade **86**

Eliminação no
fim da vida útil **88**

Certificações **89**

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 arrefeam 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.



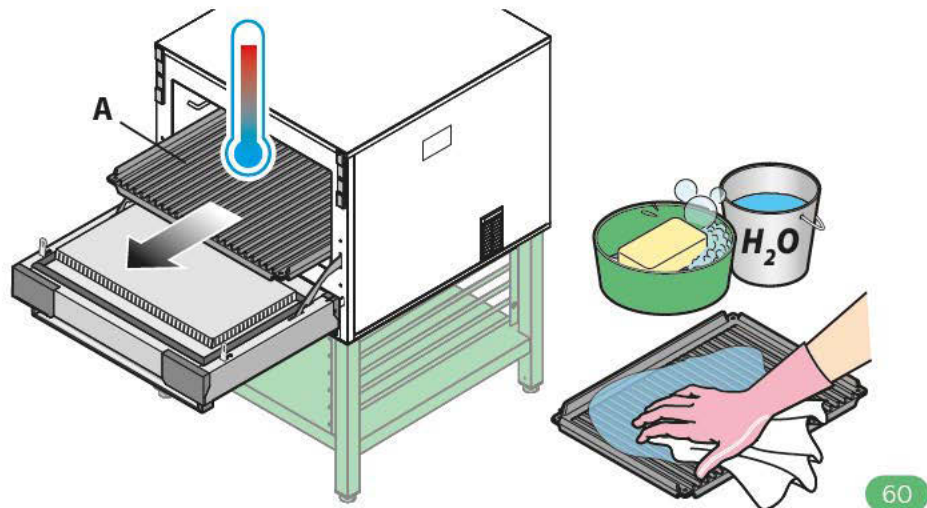
O equipamento possui um catalisador VOC que se encontra atrás da parede interna da cavidade de cozimento e é responsável pela limpeza do fluxo de ar de recirculação.

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.

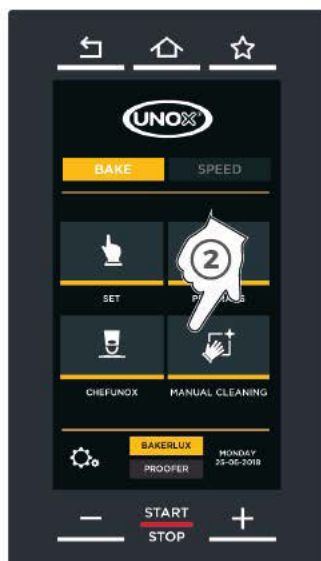
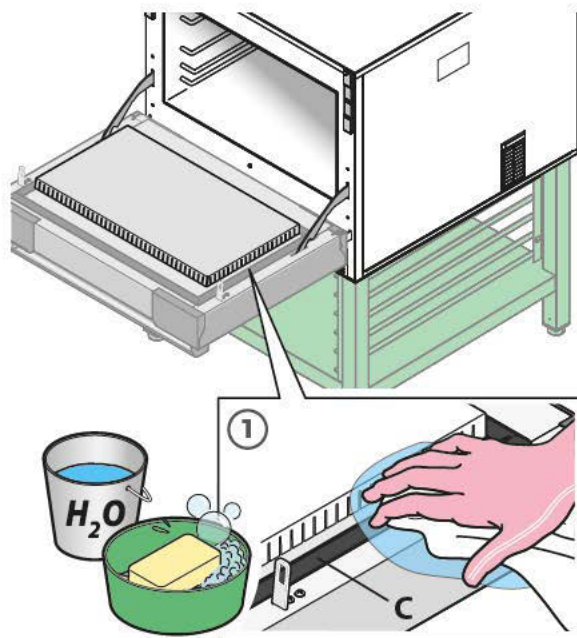
PROCEDIMENTO GUIADO DE LIMPEZA

 Espere que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente.

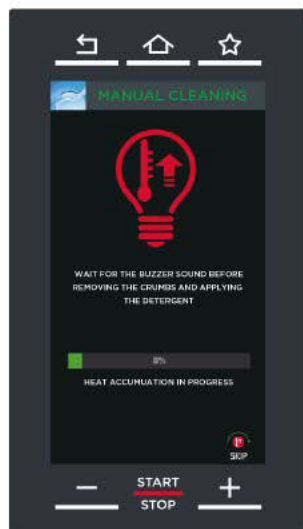
- **60** ▶ Abra a porta do forno e extraia a ▶ **placa e/ou as bandejas de cozimento "A"**. Lave-as usando esponjas macias e água quente e sabão. Enxágue e seque bem.



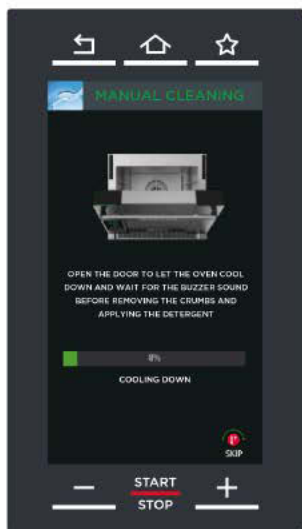
- **61** ▶ ① Limpe a ▶ **vedação "C"** utilizando um pano macio umedecido com água e sabão. ② Ative a função "LAVAGEM MANUAL | MANUAL CLEANING" tocando no ícone presente na tela home do forno.
- **62** ▶ Dependendo da temperatura atual do forno podem aparecer três telas diferentes:
 - Ⓐ a temperatura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



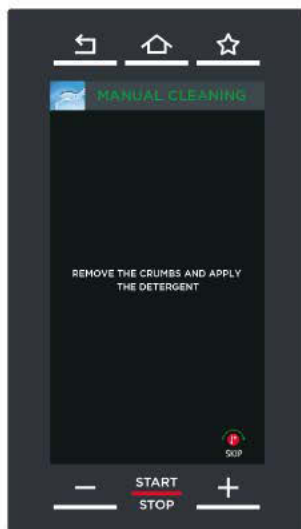
61



A temperatura demasiado baixa: aguarde o aquecimento



A temperatura demasiado alta: aguarde o resfriamento



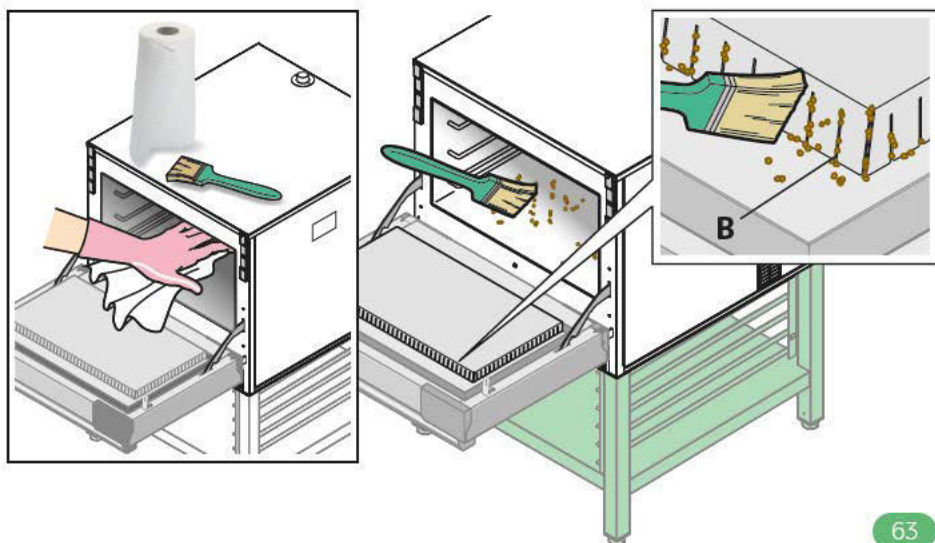
C temperatura correcta

62

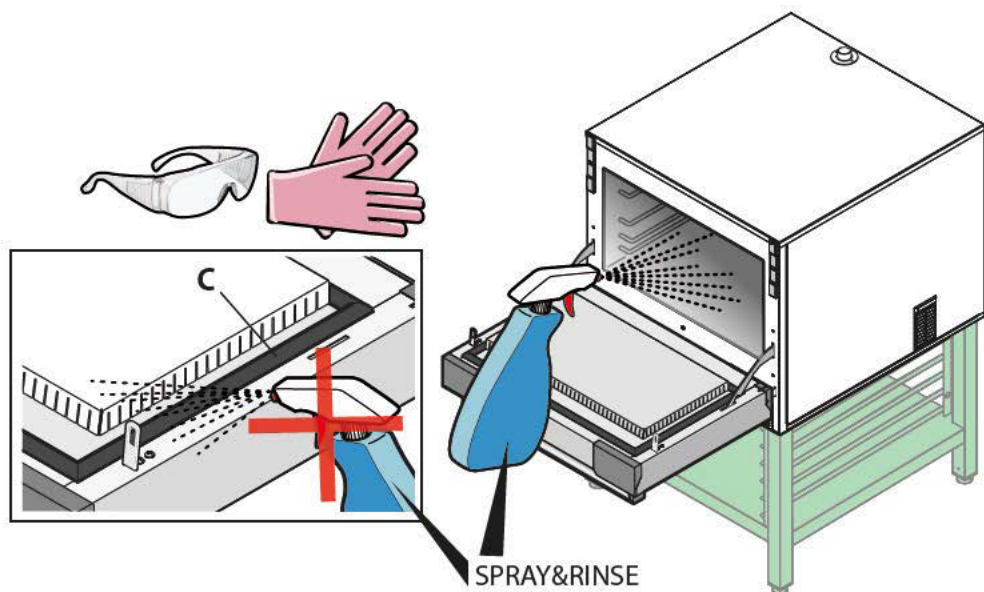
- **63** ▶ Quando o forno atingir a temperatura ideal para a limpeza, sinalizada pela abertura no visor da tela **(C)** - figura **62**, remova os resíduos alimentares maiores da câmara do forno utilizando papel de cozinha ou um pincel seco e limpo, dedicado a essa atividade.



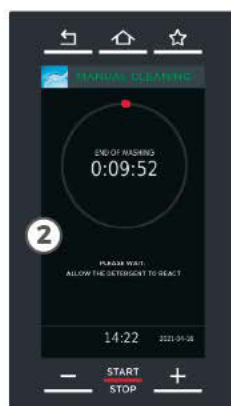
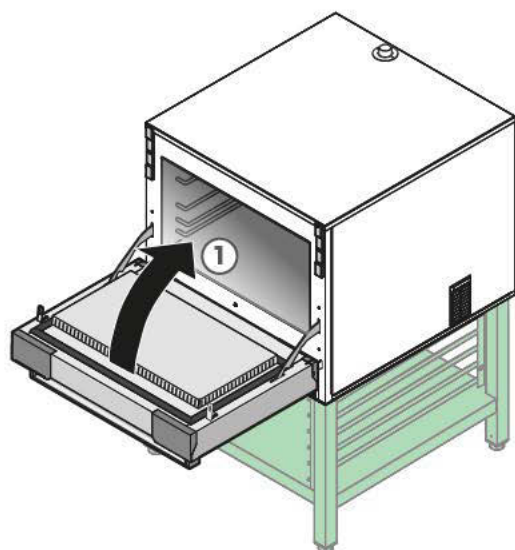
A remoção das migalhas do interior da câmara e especialmente das ▶ **aberturas "B"** do painel atrás da porta deve ser muito frequente.



- **64** ▶ **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.
- **65** ▶ 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.



64



65

- **66** ▶ 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 sabão. 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.
- **67** ▶ 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.

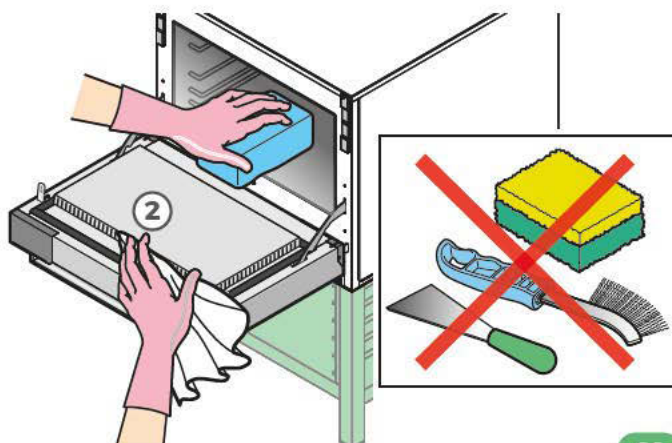
PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

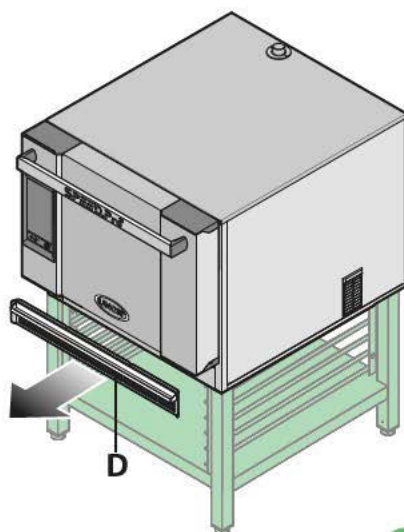
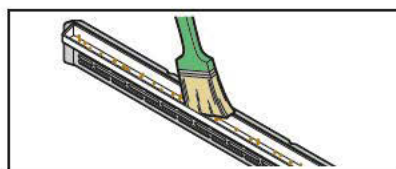
- desligue o equipamento da alimentação elétrica;
- de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;
- mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.

Na primeira reutilização:

- faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja a pág. **82**);



66



67

- 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

Declaração UE 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

Assistência

Assistência pós-
venda

90

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e consulte as soluções propostas na tabela ► **G | Resolução do problema** na pág. 91.

Se a solução não estiver presente na tabela, contate um centro de assistência técnica autorizado pela UNOX comunicando:

- a data de compra;
- 68 ► os dados do equipamento presentes na placa de identificação;
- eventuais mensagens de alarme mostradas no visor.

Dados do fabricante:

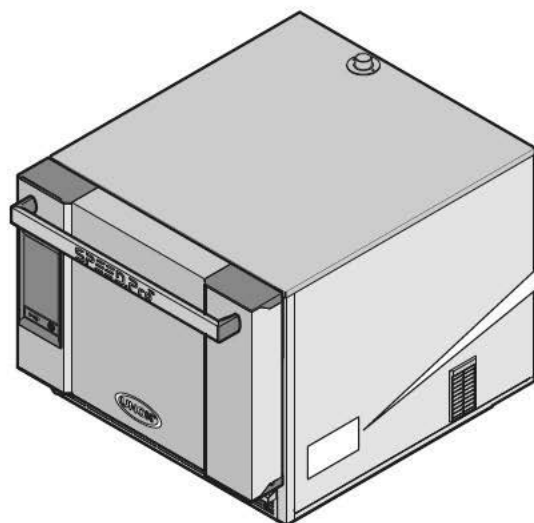
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Itália

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



número de série

código produto



68

G | Resolução do problema

Avaria	Possível causa	Possível solução	Resolução do problema
O forno está completamente desligado.	- Falta a energia elétrica. - Equipamento avariado.	Verifique a ligação à rede elétrica.	Contate o serviço de atendimento a clientes
O cozimento não começa	Porta aberta ou fechada de forma incorreta.	Verifique o fecho da porta.	



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.at@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 & 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 10이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351**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



L11887A2

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.