



BakerLux™ - ChefLux™

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO
Tradução das instruções originais

PT

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

BakerLux™ - ChefLux™

NORMAS DE SEGURANÇA

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO E A MANUTENÇÃO	4
NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO.....	6

INTRODUÇÃO

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	11
----------------------------------	----

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO.....	12
VERIFICAÇÃO DA EMBALAGEM.....	15
OPERAÇÕES PRELIMINARES	16
MONTAGEM.....	17
MODOS DE MONTAGEM: FORNOS APOIADOS	20
LIGAÇÃO ELÉTRICA	24
LIGAÇÃO DE GÁS.....	28
LIGAÇÃO DE ÁGUA.....	32
SAÍDA DE FUMOS	36

UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DE FORNOS MANUAIS.....	42
UTILIZAÇÃO DE FORNOS DIGITAIS	46
NOÇÕES PRELIMINARES.....	46
PAINEL DE CONTROLE	48
FUNCIONAMENTO MANUAL	49
FUNCIONAMENTO PROGRAMADO	53

MANUTENÇÃO

SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO.....	55
FORNOS DE CHÃO.....	56
FORNOS APOIADOS.....	56
VIDRO INTERNO E EXTERNO DA PORTA	56
SUPERFÍCIES DE PLÁSTICO E PAINEL DE CONTROLE	56
INTERIOR DA CÂMARA DE COZIMENTO.....	56
COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO	58
PERÍODOS DE INATIVIDADE	60
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	60

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA	61
GARANTIA	62
CERTIFICAÇÕES CE.....	63

BakerLux™ - ChefLux™

Normas de segurança

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO E A MANUTENÇÃO

- Antes da instalação e da manutenção do equipamento, leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- Todas as operações de instalação, montagem e manutenção especial devem ser feitas unicamente por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX, 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 do gás (⚠ só para fornos a gás).
- 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.
- Intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual anulam a garantia.
- Uma instalação ou uma manutenção diferentes das indicadas no manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Durante a montagem do equipamento, não é permitida a passagem, nem a permanência de pessoas não encarregadas da instalação perto da área de trabalho.
- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas, utilize unicamente os componentes fornecidos pela UNOX 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.
- O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.

SÓ PARA FORNOS A GÁS

- Instale obrigatoriamente o equipamento em locais:
- que cumprem os requisitos de segurança exigidos pela legislação vigente;
- com ventilação adequada. Certifique-se de que existe uma troca contínua de ar proveniente do exterior, para garantir a combustão correta e para impedir a formação de substâncias voláteis nocivas para a saúde - perigo de asfíxia!
- Certifique-se de que:
- realiza a instalação tendo em conta as normas de segurança do país de utilização e da empresa fornecedora do gás;
- as aberturas de ventilação e de saída do equipamento não estão obstruídas (ex.: por objetos ou por paredes);
- o tipo de gás disponível corresponde ao indicado na placa de características;
- os tubos de ligação do gás correspondem aos diâmetros indicados;
- os componentes, não fornecidos pela UNOX, utilizados para a instalação cumprem a legislação em vigor no país de utilização;

- a pressão do tubo de ligação é igual à de entrada da rede;
- a pressão máxima de entrada da rede é no máximo 60 mbar; não são admitidas pressões superiores.
- Depois de ligar o gás, verifique a perfeita vedação dos componentes, de preferência com substâncias não corrosivas, que provocam a formação de espuma. Evite absolutamente utilizar chamas!
- A primeira vez que liga o aparelho realize a análise dos gases de exaustão do queimador, do vapor e do ar quente (CO, CO₂), documentando no aparelho os valores medidos. Para valores de CO não diluído acima de 1000 ppm a configuração do queimador tem de ser controlada e alterada por um técnico especializado.

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO

- Antes do uso e da manutenção do equipamento leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- Uma utilização e uma limpeza diferentes das indicadas e previstas nesse manual são consideradas inadequadas e podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais, anulam a garantia e isentam a UNOX de qualquer responsabilidade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem experiência ou o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após as mesmas terem recebido as instruções sobre a utilização em segurança do aparelho e terem compreendido os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo usuário não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- 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.
- Especificamente, o equipamento pode ser utilizado para:
 - cozimento de produtos de confeitaria e pão, frescos ou congelados (BakerLux™);
 - cozimento de produtos gastronômicos, frescos ou congelados (ChefLux™);
 - cozimento a vapor de carnes, peixes e legumes (ChefLux™);
 - cozimento de alimentos em vácuo, em sacos especiais adequados para o cozimento;
 - regeneração de alimentos refrigerados e congelados (BakerLux™ - ChefLux™);
- Vigie sempre o equipamento durante todo seu funcionamento.
- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade, da água e do gás (⚠ somente nos fornos a gás) 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.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, e anula a garantia.
- 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.



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)).
- Se for necessário abrir a porta, realize essa operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.
- Para movimentar recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de cozimento, use sempre vestuário térmico de proteção adequado para o uso em questão.
- Preste a máxima atenção ao retirar as bandejas da câmara do forno.



PERIGO DE INCÊNDIO!

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (manuais de instruções, sacos de plástico ou outros) 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.
- **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.).**
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).
- Mantenha a câmara de cocção sempre limpa, realizando uma limpeza diária ou após cada cozimento: as gorduras ou os resíduos alimentares, se não removidos de seu interior, podem se incendiar!



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.



SÓ PARA FORNOS A GÁS

- **Mantenha sempre livre de obstruções (ex.: objetos, bandejas, etc.) o duto de exaustão de fumos, que se encontra na parte superior do forno.**
- Durante a utilização do equipamento ligue sempre a coifa de aspiração de fumos, se presente.
- Se o equipamento estiver ligado a uma chaminé de exaustão, a mesma deve ser:
 - mantida livre de qualquer obstrução - perigo de incêndio!
 - limpa e inspecionada regularmente, em conformidade com as disposições específicas do país de instalação - perigo de incêndio!
- O aparelho deve ser colocado longe de correntes de ar ou vento - perigo de incêndio!
- **Certifique-se de que as aberturas de ventilação e a parte inferior do equipamento estão limpas e livres de obstruções (por ex.: objetos apoiados perto do equipamento).**
- Se sentir o cheiro de gás:
 - interrompa imediatamente a alimentação de gás;
 - areje imediatamente o local;
 - não toque em nenhum interruptor elétrico, nem provoque faíscas ou chamas livres;
 - use um telefone externo para entrar em contato com a empresa de fornecimento do gás.

BakerLux™ - ChefLux™

Introdução

Nesse manual são ilustradas a instalação e a utilização das gamas **ChefLux™** / **BakerLux™**.

Os fornos da linha **ChefLux™** são equipamentos dedicados à cocção de produtos de gastronomia: grelhar, fritar sem óleo, dourar carnes, peixes, aves, preparar pizzas, pão, etc.

Os modelos **ChefLux™** estão disponíveis em modelos elétricos ou a gás, dispõem de controle manual - **Manual** - e têm as seguintes capacidades: 5, 7, 12 ou 20 bandejas GN 1/1.

Os fornos da linha **BakerLux™** são equipamentos dedicados à confeitaria e à panificação: massa folhada, pão de ló, biscoitos, profiterólis, croissants, pizzas, pães, panetone e produtos fermentados.

Os modelos **BakerLux™** estão disponíveis em modelos elétricos ou a gás, dispõem de controle manual - **Manual** (6, 10 ou 16 bandejas 600x400) ou digital - **Dynamic** (6 ou 10 bandejas 600x400).



Recomendamos ler com atenção esse manual, que contém todas as informações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do produto adquirido.

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS

As instruções de instalação e utilização são válidas para todos os modelos, exceto quando especificado diferentemente pelos seguintes pictogramas:



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



Perigo de incêndio!



Conselhos e informações úteis



Perigo de choque elétrico!



Símbolo de ligação à terra



Ler o manual de instruções



Símbolo de conexão equipotencial



Perigo de queimaduras



Referência a outro capítulo

BakerLux™ - ChefLux™

Instalação

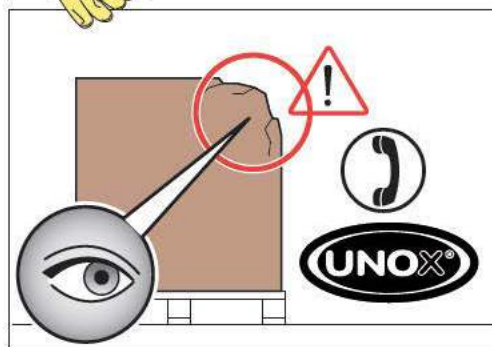
Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “**Normas de segurança**” na pág. 4. Durante a instalação, use um vestuário de proteção adequado (calçado de proteção, luvas, etc.).

1

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO



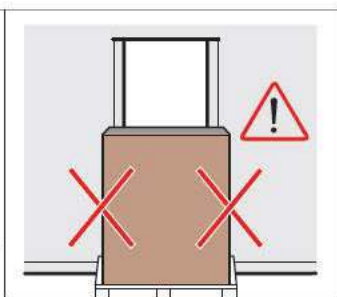
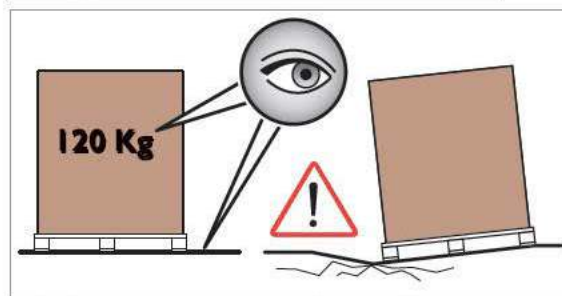
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.



Antes de transportar o equipamento para o local de instalação, certifique-se de que:

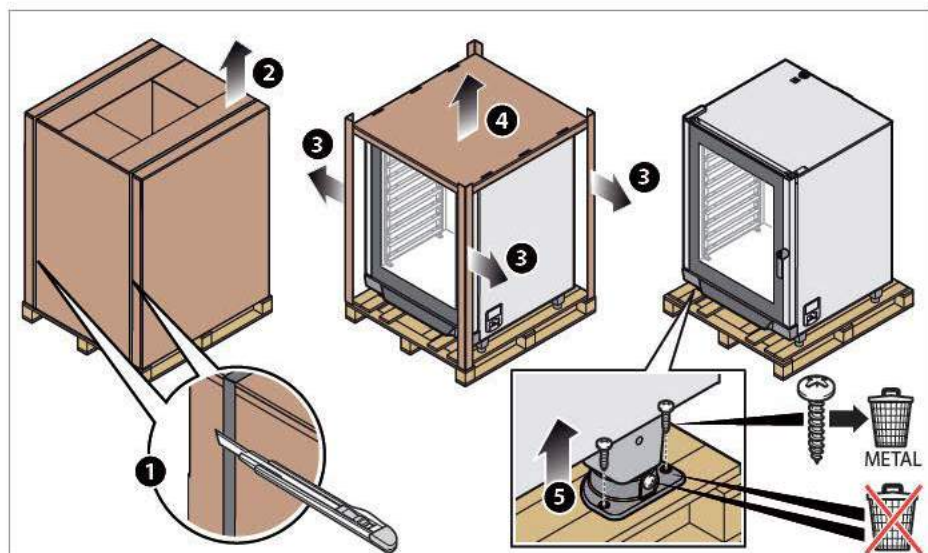
- passa facilmente através das portas;
- o chão suporta seu peso.

O transporte deve ser realizado exclusivamente com meios mecânicos (por ex.: empilhadores).

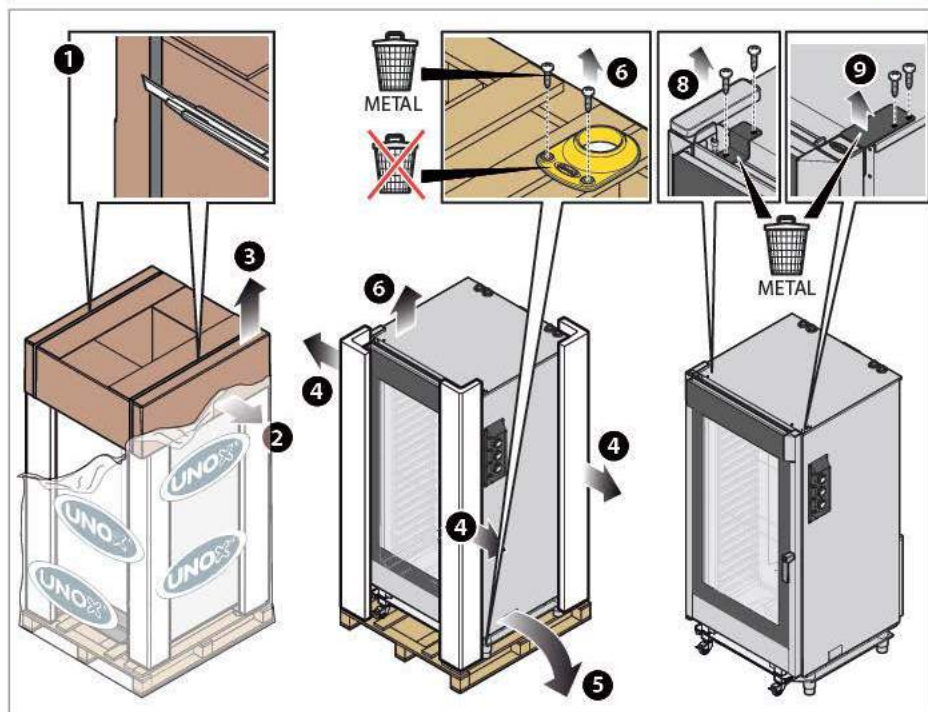


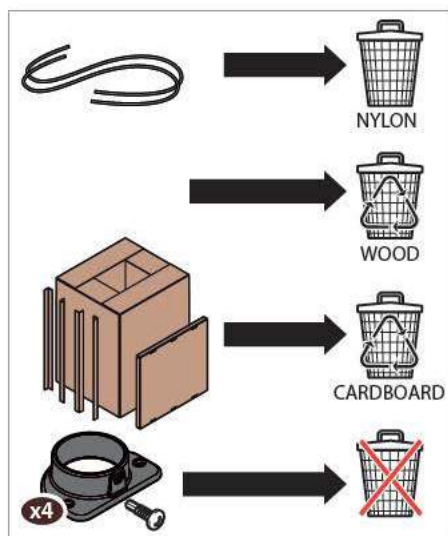


De acordo com o indicado na figura, é necessário guardar alguns parafusos e suportes de plástico para a posterior instalação; os parafusos que fixam os suportes de plástico ao palete de madeira, pelo contrário, podem ser eliminados.



PT





NON-STOP Efforts



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.

2

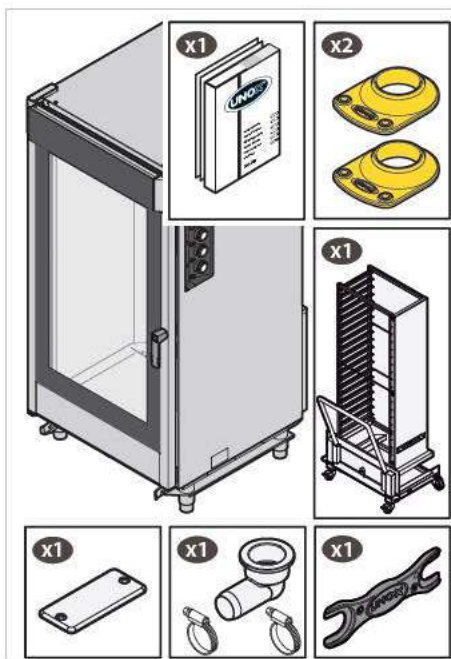
VERIFICAÇÃO DA EMBALAGEM

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



Se faltar um componente ou estiver danificado, contate a UNOX.

- forno previamente preparado na parte traseira para:
 - ligação elétrica (cabo de alimentação já montado);
 - ligação de água (tubo de entrada da água, filtro mecânico, união 3/4 com válvula de não-retorno já montados);
 - ligação ao gás GLP ( só para fornos a gás)
- documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de “Dados técnicos”);
- 4 suportes de plástico (fornos apoiados);
- 2 suportes de plástico (fornos de chão);
- curva de 90° (fornos de chão);
- 1 tampa de placa (fornos de chão);
- 1 saco “Starter Kit” (8 parafusos auto-perfurantes, 1 chave para uniões, 1 etiqueta adesiva de perigo queda de líquidos, 1 elemento cônico para fechar o esgoto);
- injetor para gás natural e etiqueta de ajuste ( só para fornos a gás).



REMOÇÃO DA PELÍCULA

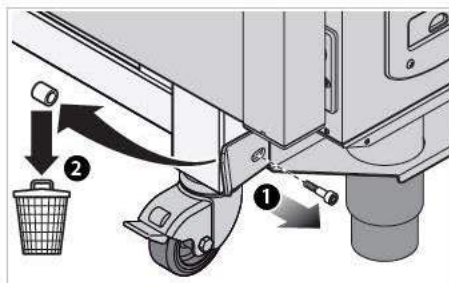
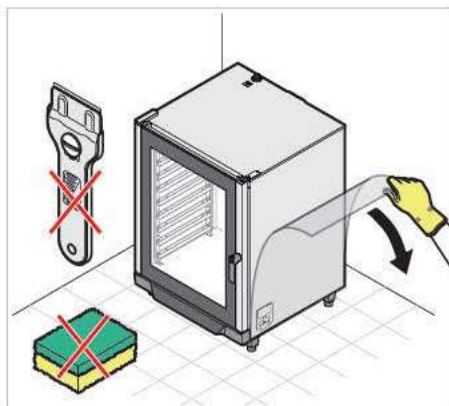
Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.



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

REMOÇÃO DOS BLOQUEIOS DO CARRO (FORNOS DE CHÃO)

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.



Para completar de forma profissional as gamas **ChefLux™** e **BakerLux™** estão disponíveis vários componentes auxiliares: contate a UNOX para obter mais informações.

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%.

⚠ Um equipamento alimentado a gás, por lei, exige ainda locais:

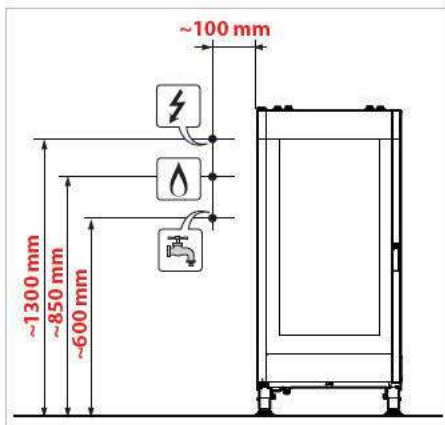
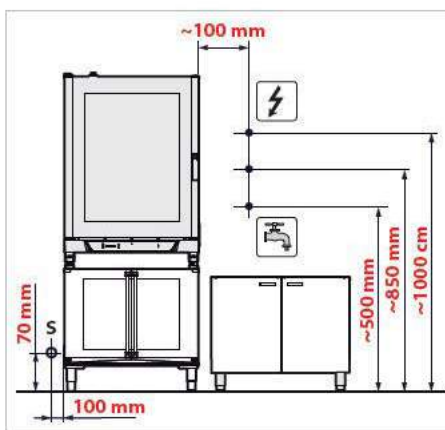
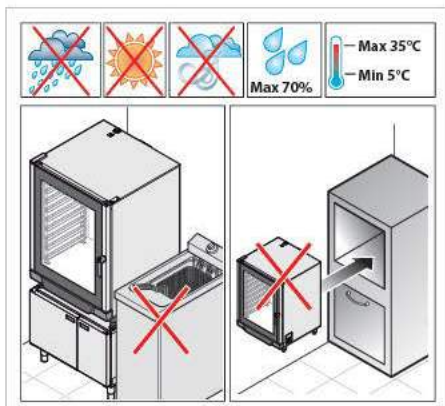
- com superfície e ventilação adequadas à potência do forno;
- preparados para a exaustão externa dos gases da combustão.

Para mais informações, consulte o cap. **"SAÍDA DE FUMOS"** na pág. 38.

Os locais de instalação devem ser dotados de instalações elétrica e de água realizadas de acordo com as normas relativas às instalações e à segurança no trabalho do país de utilização.

Na figura, medidas indicativas para as pré-instalações:

- Ligação elétrica ⚡
- ligação de água 🚰
- esgoto (S)





Não instale o equipamento perto de outros que atinjam temperaturas elevadas, para não danificar os componentes elétricos. O aparelho não é indicado para embutir. Certifique-se de que o piso suporta o peso do aparelho com plena carga (consulte a “**Tabela A**”).



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

Tabela A
Dados
técnicos

		MODELO	Dimensões				Potência Elétrica Total declarada [kW]	Potência GÁS [kW]
			Larg. [mm]	Profundidade [mm]	Altura [mm]	Peso* [Kg]		
ELECTRICAL Appliances	ChefLux™	XV393	750	773	772	67	7,1	
		XV593	860	882	930	80	10,5	
		XV893	860	882	1250	112	15,8	
		XV1093	866	997	1863	177	29,7	
		XV4093	866	1237	1863	190	46,7	
	BakerLux™	XB693	860	882	930	80	10,5	
		XB893	860	882	1250	112	15,8	
		XB1083	866	997	1863	177	29,7	
		XB695	860	882	930	80	10,5	
		XB895	860	882	1250	112	15,8	
GAS Appliances	Chef Lux™	XV513G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XV813G	860	882	1464	134	1,0	20,00
	Baker Lux™	XB613G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XB813G	860	882	1464	134	1,0	20,00

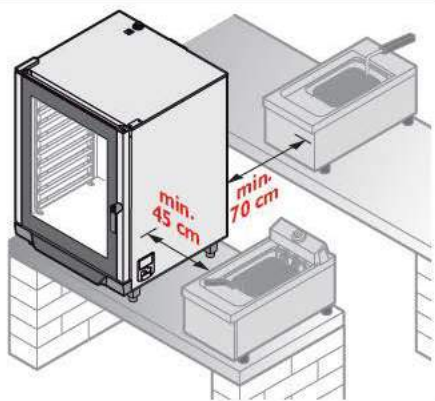
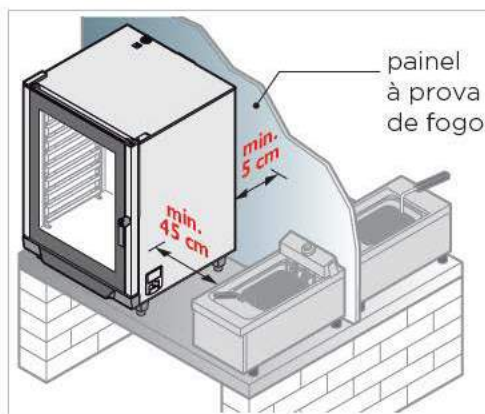
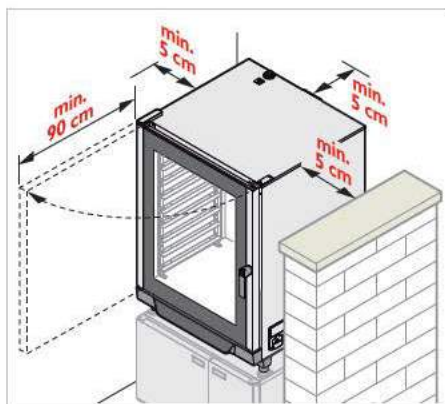
* os valores se referem ao peso do equipamento vazio.

DISTÂNCIAS A CUMPRIR

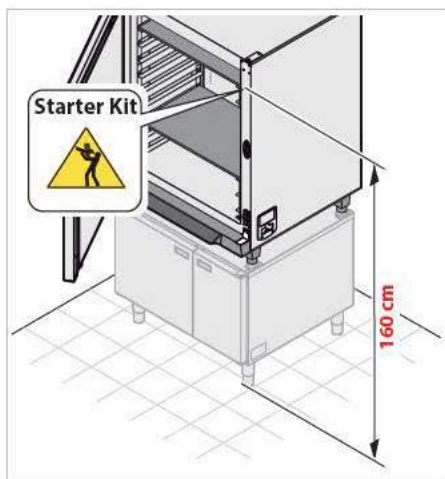
Monte o aparelho deixando as distâncias indicadas nas figuras e de forma que a parede traseira seja facilmente acessível para fazer as ligações e para permitir a manutenção.



Não instale o aparelho perto de materiais, paredes ou móveis facilmente inflamáveis ou sensíveis ao calor. Caso contrário, proteja-os com adequados materiais não inflamáveis, em conformidade com as regras de prevenção de incêndios.



Por motivos de segurança, se recomenda **NÃO** colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Se isso for necessário, **aplique obrigatoriamente o adesivo contido no saco "Starter Kit" à altura ilustrada na figura.**

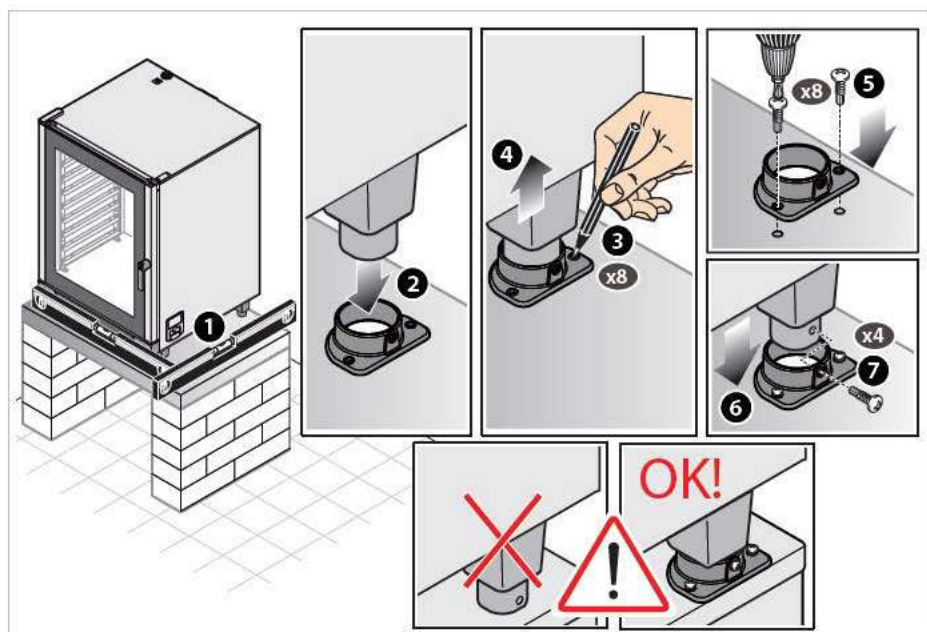


- ❗ Por motivos de segurança os fornos não podem ser apoiados diretamente no chão, mas somente sobre estruturas de suporte e fixados às mesmas com os suportes UNOX. Use, de preferência, estruturas de suporte UNOX; se utilizar estruturas de suporte diferentes, essas têm de ser:
- estáveis e perfeitamente niveladas;
 - não móveis;
 - não inflamáveis nem sensíveis ao calor;
 - capazes de suportar o peso do equipamento com plena carga, sem deformação nem cedimento.

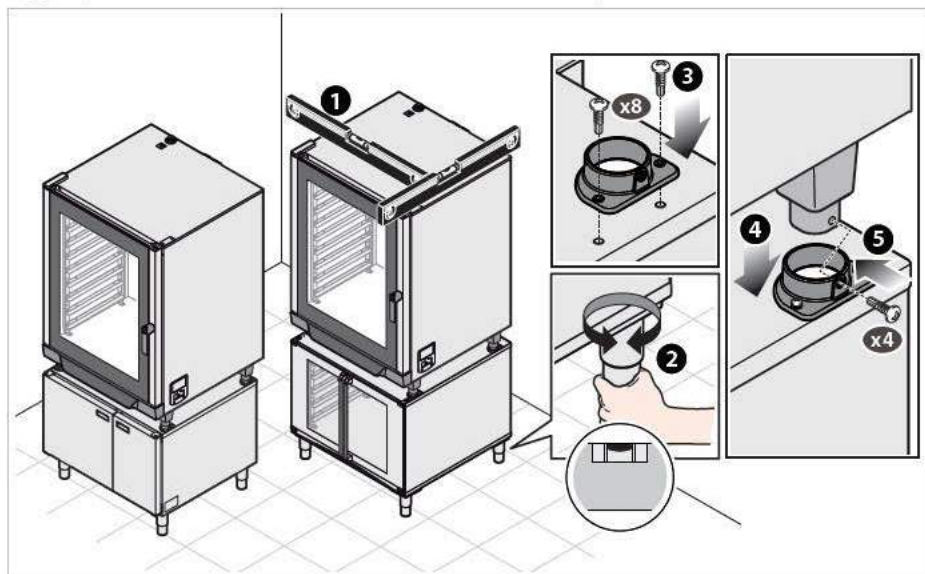
❗ Antes da fixação a estruturas de suporte próprias ou UNOX, verifique sempre seu perfeito nivelamento com um nível de bolha de ar ou digital. Se não for verificado, caso utilize estruturas de suporte UNOX, é possível ajustar os pés das mesmas, tomando cuidado para não os desrosscar completamente.

5.1

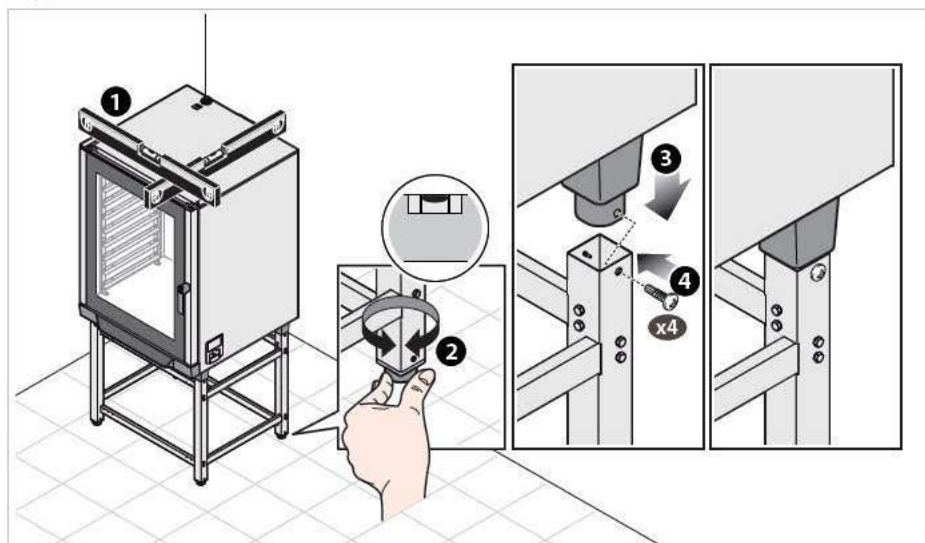
FIXAÇÃO SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE DO USUÁRIO (POR EX.: MESAS DE AÇO, ETC.)



5.2 FIXAÇÃO SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE UNOX (UNOX - FERMENTADORA - ARMÁRIO NEUTRO)



5.3 FIXAÇÃO SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE UNOX (UNOX - SUPORTE ABERTO ALTO)



Os fornos devem ser colocados unicamente sobre um piso que cumpra os seguintes requisitos:

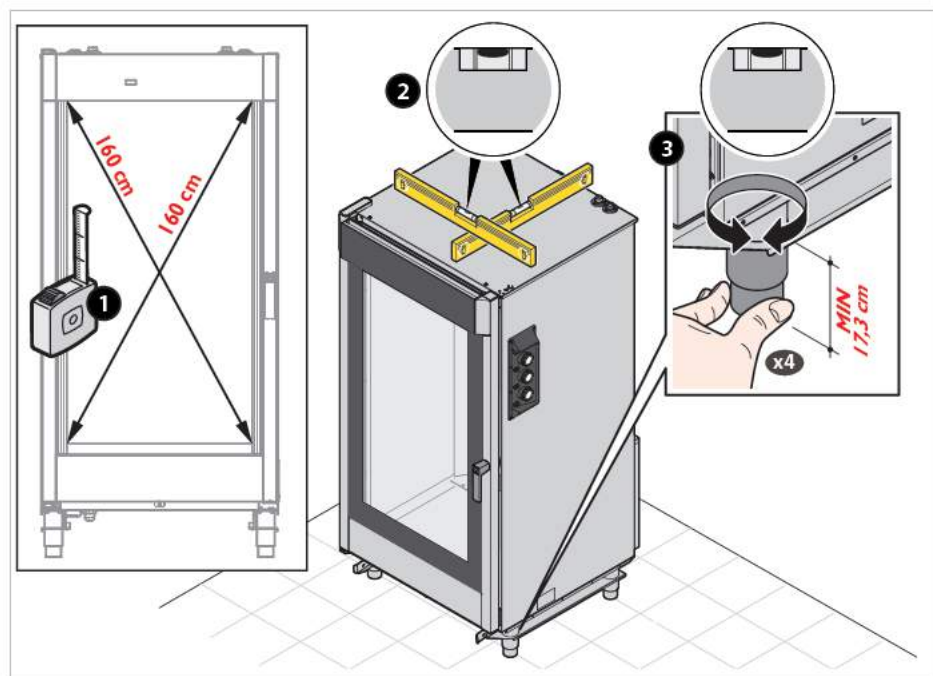
- não ser inflamável ou sensível ao calor;
- ser perfeitamente nivelado;
- ter uma superfície regular e plana;
- ser capaz de suportar o peso do equipamento com plena carga, sem deformação nem cedimento.

NIVELAR O EQUIPAMENTO

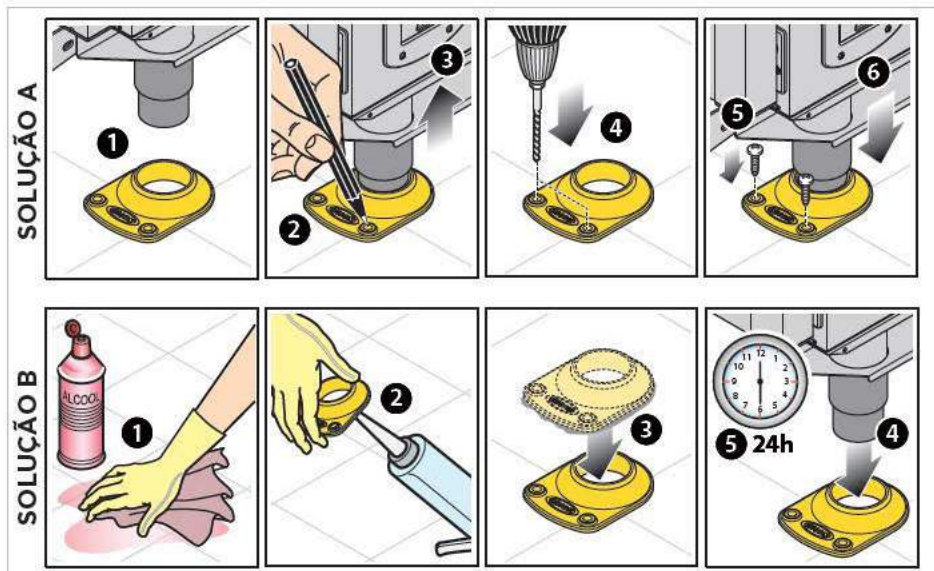
Verifique se o comprimento das diagonais da câmara de fermentação é idêntico **1**. Se assim não for, significa que o equipamento não está perfeitamente nivelado **2** -> nivele-o regulando a altura dos 4 pés: para permitir a fácil introdução do carro, a altura mínima do chão não deve ser inferior a 17,3 cm **3**.

Depois do nivelamento verifique se o carro entra facilmente na câmara do forno, sem encontrar obstáculos (por exemplo: rugosidades do piso) e sem esfregar na superfície inferior da câmara de cozimento.

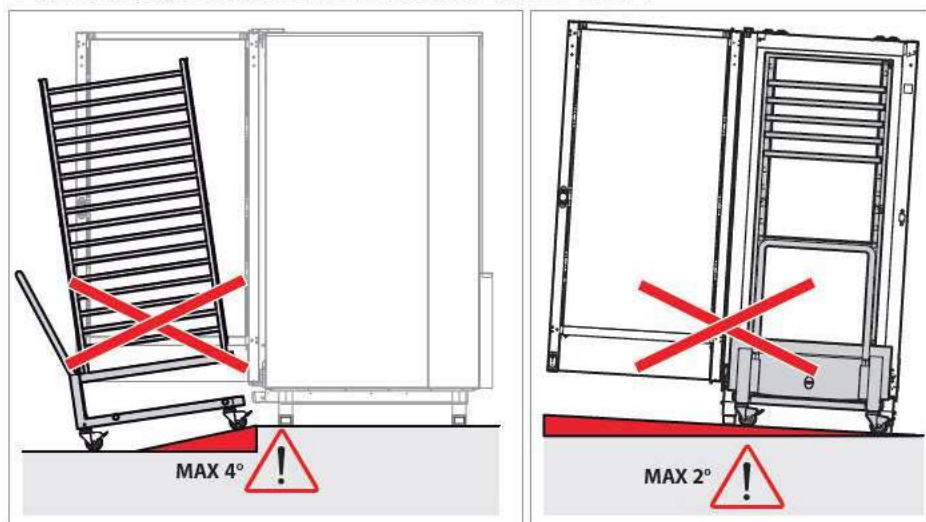
Se for necessário, ajuste novamente a altura dos pés.



❗ Termine fixando obrigatoriamente os 4 suportes no piso, para evitar que o equipamento tombe.



Se o piso não for perfeitamente plano, para facilitar a introdução do carro, é possível utilizar uma rampa de entrada **com uma inclinação máxima de 4°**. A inclinação máxima permitida do piso é de 2°.





Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo **“Normas de 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.



A ligação elétrica deve ser feita, de preferência, montando um plugue elétrico (não fornecido) com o tipo e a capacidade adequados à corrente máxima consumida pelas fases do forno **A** (veja o dado na folha de “Dados técnicos” em anexo). Se isto não for possível, a fiação fornecida pela UNOX é suficiente para efetuar uma ligação diretamente a um quadro elétrico **B**.

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

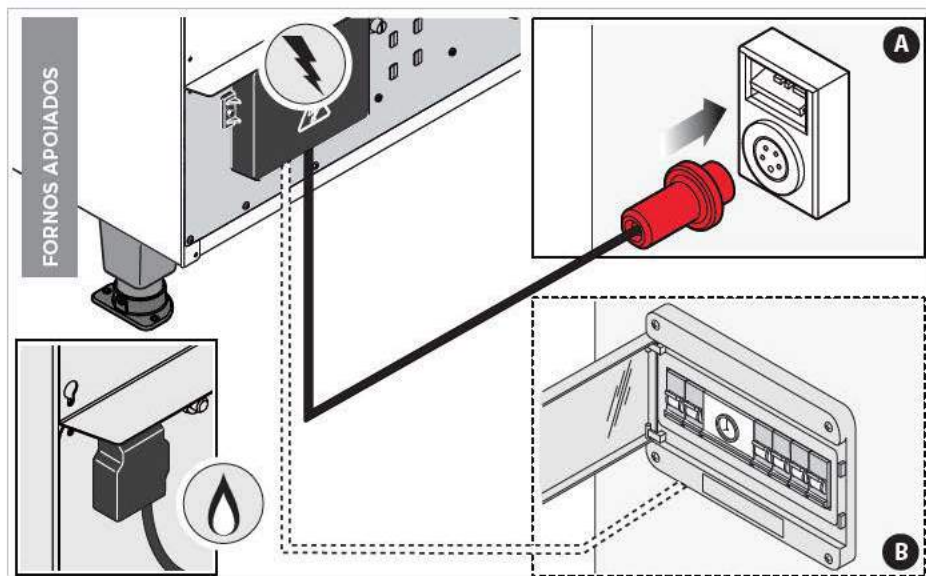


A fim de evitar qualquer perigo devido ao rearme acidental do dispositivo térmico de corte, esse aparelho não deve ser alimentado com um dispositivo de controle externo, como um temporizador, nem ser ligado a um circuito que seja regularmente alimentado e desalimentado pelo serviço.

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.



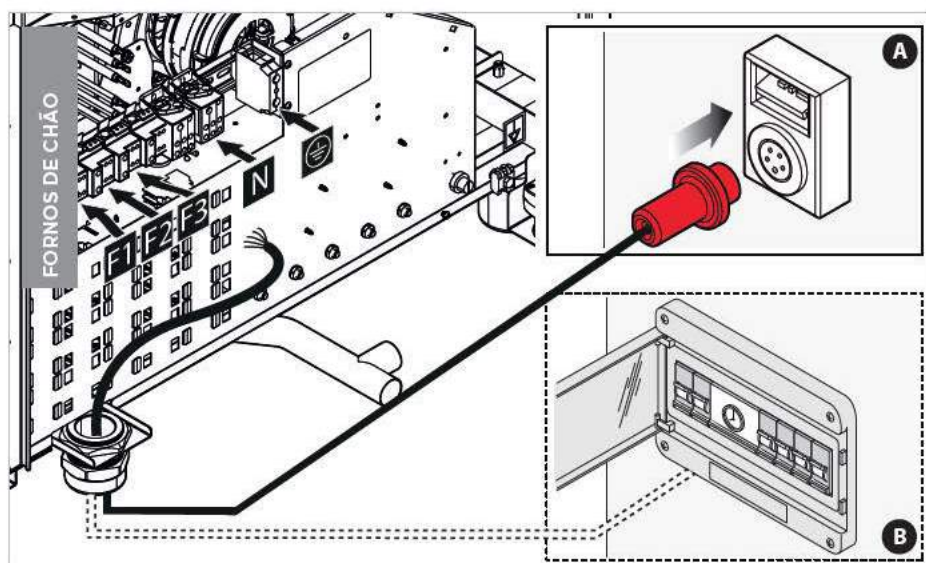
A fim de evitar qualquer perigo devido ao rearme acidental do dispositivo térmico de corte, esse aparelho não deve ser alimentado com um dispositivo de controle externo, como um temporizador, nem ser ligado a um circuito que seja regularmente alimentado e desalimentado pelo serviço.



terra (amarelo/verde)

neutro (azul)

trifásico (L1 - L2 - L3)
(marrom/cinza/preto)



 Não é permitido fazer qualquer outro tipo de ligação elétrica e nenhuma alteração dimensional do cabo, a não ser seu prolongamento, substituindo-o por outro com características idênticas às do original montado (tipo de borracha, seção, etc.).

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” em anexo ao equipamento.

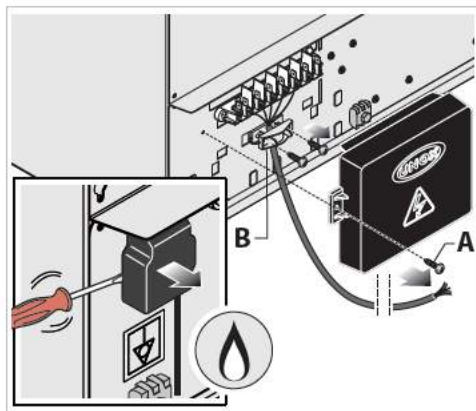
Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:

- 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 mm² (conforme a norma CEI EN 60335-2-42) 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).
- Estar obrigatoriamente ligado a um mecanismo de interrupção omnipolar que permita uma desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III.

VERIFICAÇÕES A REALIZAR

- A ponte de cobre na caixa de terminais e o fio elétrico devem ser fixados juntos debaixo do parafuso na direção de aperto e as conexões elétricas devem ser bem apertadas antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
- Verifique 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.
- Verifique se 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” em anexo.

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

- abra a tampa da caixa de terminais, desaparafusando o parafuso "A";
- remova o cabo presente desligando-o da caixa de terminais e da fixação do cabo "B";

- consulte a folha de "Dados técnicos" (Power supply-Connection Diagram): na folha são indicadas todas as ligações possíveis e as características que deve possuir o novo cabo, de acordo com a ligação escolhida (Cable Type);
- fixe o novo cabo usando a específica fixação de cabo;
- feche a tampa da caixa de terminais, apertando o parafuso de fixação.



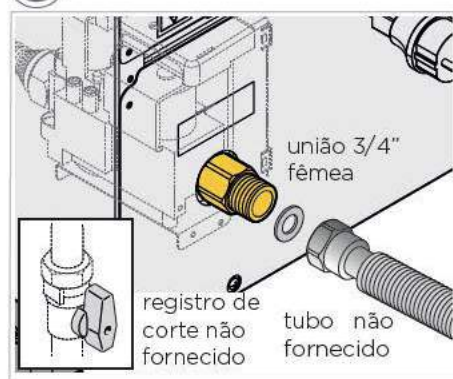
Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “**Normas de segurança**” na pág. 4.



A ligação à rede de abastecimento do gás 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.



CONEXÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE GÁS



O aparelho é regulado, preparado e ensaiado na fábrica para funcionar com:

- gás GLP (butano/propano tipo G30/G31)
- pressão nominal da rede de abastecimento (na entrada da válvula de gás) de 28 - 30/37 mbar
- pressão máxima de entrada de rede de 55 mbar.

Antes da conexão, certifique-se de que o gás disponível e a pressão estão conforme o indicado acima: esses dados também são indicados na placa “DATA PLATE GAS”, aplicada na parte lateral do forno.

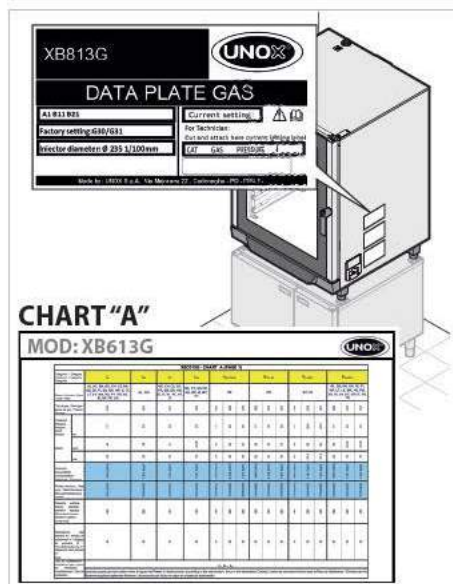


No caso de alimentações diferentes, consulte o cap. “**ADAPTAR A UM GÁS DE TIPO DIFERENTE**” e a folha de “Dados técnicos” (CHART A).

Em caso algum, a pressão de rede de entrada na válvula deve superar os 55 mbar.



A união 3/4 inch fêmea para a ligação à rede de abastecimento do gás se encontra na parte traseira do forno: a conexão tem de ser realizada usando um tubo flexível e instalando um registro de corte antes do aparelho (não fornecido).



- ❗ Certifique-se de que o tubo do gás não passa perto de pontos quentes, nem é submetido a forças, torções ou esmagamentos.
- ❗ A instalação do gás e todos os componentes de ligação utilizados devem ser homologados e devem cumprir as normas do País de instalação.
- ❗ Os componentes selados com tinta vermelha não devem ser manipulados!
- ❗ O reset do forno após um erro GÁS pode ser feito somente mantendo pressionado o botão “REARM” no visor e depois o botão OK.
- ❗ O uso do equipamento em alta altitude não requer qualquer ajuste.
- ❗ O uso do equipamento em alta altitude não requer qualquer ajuste.

O tubo de alimentação do gás (rígido ou flexível) deve respeitar a legislação nacional em vigor, deve ser examinado periodicamente e substituído se necessário.

Reacender a chama do gás: no painel de controle, última luz da esquerda, se encontra o indicador vermelho de sinalização de bloqueio. Com a porta fechada, esse indica o apagamento da chama devido a falta de gás: nesse caso, para reacender a chama, pressione o botão para reacender o queimador, situado no fundo do forno do lado esquerdo.

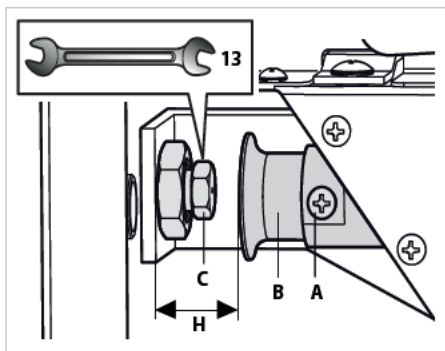
7.2 ADAPTAR A UM GÁS DE TIPO DIFERENTE

1) SUBSTITUIR O INJETOR

As operações de adaptação a outro tipo de gás devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX.

Antes de qualquer operação feche o registro de corte do gás, desligue a alimentação elétrica e verifique se o diâmetro do injetor a substituir é efetivamente o indicado no mesmo em 1/100 mm.

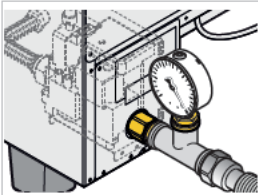
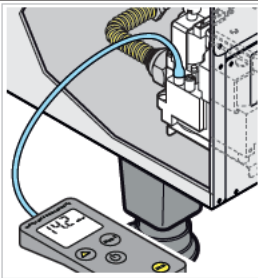
- 1) Desenrosque e extraia o injetor “C” com uma chave de 13 mm.
- 2) Instale um novo injetor com o diâmetro adequado ao tipo de gás utilizado (veja a “**Tabela B**” na pág. **30**, colunas A e B).
- 3) Desaperte o parafuso “A”.



- 4) Coloque a bucha “B” à distância H, de acordo com o injetor usado (veja a “**Tabela B**” na pág. **30**, coluna C).
- 5) Aperte novamente o parafuso “A”.

7.3 VERIFICAÇÕES APÓS A CONEXÃO

Terminada a ligação do gás ou da adaptação ao novo tipo de gás, verifique obrigatoriamente os pontos indicados na tabela, além disso, instrua o usuário sobre os aspectos fundamentais de segurança de funcionamento do forno, se referindo a esse manual de instalação, utilização e manutenção.

✓	Verifique	Resultado da verificação						
✓	A vedação do circuito de gás, utilizando substâncias que provoquem a formação de espuma NÃO CORROSIVAS. Não utilize, em caso algum, chamas livres!							
✓	 A pressão nominal da rede de abastecimento (na entrada da válvula de gás), utilizando um medidor de pressão para fluidos (por exemplo, um manômetro eletrônico). Se os valores medidos estiverem fora dos valores mínimos e máximos de pressão indicados na folha de “Dados técnicos” (CHART A) em anexo ao equipamento, contate o gerente local da rede de gás. A leitura do valor de pressão de entrada tem de ser feita com o forno ligado.							
✓	 A pressão de saída da válvula de gás com um manômetro digital. Nota: a válvula de gás fornece uma pressão constante, que depende do ajuste efetuado para o tipo de gás que alimenta o queimador do forno. Dependendo do tipo de gás, como explicado no parágrafo 2 da página 24 no qual os fios da válvula estão conectados ou não, as duas pressões de saída estão indicadas na seguinte “Tabela C”. Tabela C <table><tr><th>Aparelho</th><th>Pressão</th></tr><tr><td>G20 - G25</td><td>14.2 ± 2% mbar</td></tr><tr><td>G30 - G31</td><td>26.2 ± 2% mbar</td></tr></table>	Aparelho	Pressão	G20 - G25	14.2 ± 2% mbar	G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	
Aparelho	Pressão							
G20 - G25	14.2 ± 2% mbar							
G30 - G31	26.2 ± 2% mbar							
	Os valores de CO - CO2 dos gases de exaustão e registre os valores medidos. Para valores de CO não diluído acima de 1000 ppm a configuração do queimador tem de ser controlada e alterada por um técnico especializado.							

Se as verificações deram resultado positivo, alimente e acenda o equipamento e, através das aberturas de ventilação, verifique os pontos indicados na tabela:

✓	Controles:	Resultado da verificação
✓	Correto acendimento do queimador	
✓	Chama brilhante, azul clara e sem pontas amarelas	
✓	Chaminé de exaustão dos gases e aberturas de ventilação limpas e livres de obstruções	

CONEXÃO DE ÁGUA: ENTRADA DE ÁGUA

O aparelho é fornecido com 1,5 metro de tubo, filtro mecânico e união (3/4") com válvula de não-retorno. Antes de ligar o tubo da água ao aparelho, deixe defluir um pouco de água para eliminar eventuais resíduos. Recomenda-se montar entre a rede de água e o aparelho um registro de corte.

CARACTERÍSTICAS DA ENTRADA DE ÁGUA

A água que entra deve:

- ter uma temperatura máxima de 30 °C;
- ser potável;
- ter uma condutividade máxima de 150 µS/cm;
- ter uma dureza máxima de 10°dH;
- ter um valor de pressão de 150 a 600 kPa (recomendado 200 kPa).

Outros requisitos da água que entra (água não tratada):

- Cloro livre: menos de 0,1 ppm (mg / L);
- Cloretos: menos de 25 ppm (mg / L); pH: 7,0 a 8,5;
- Alcalinidade: menos de 50 ppm (mg / L);
- Sílica: menos de 12 ppm (mg / L);
- Total de sólidos dissolvidos (TDS): menos de 60 ppm.



Se a pressão da água que entra for inferior ao valor indicado (150kPa), utilize uma bomba com o caudal adequado (caudal mínimo 300 l/h).

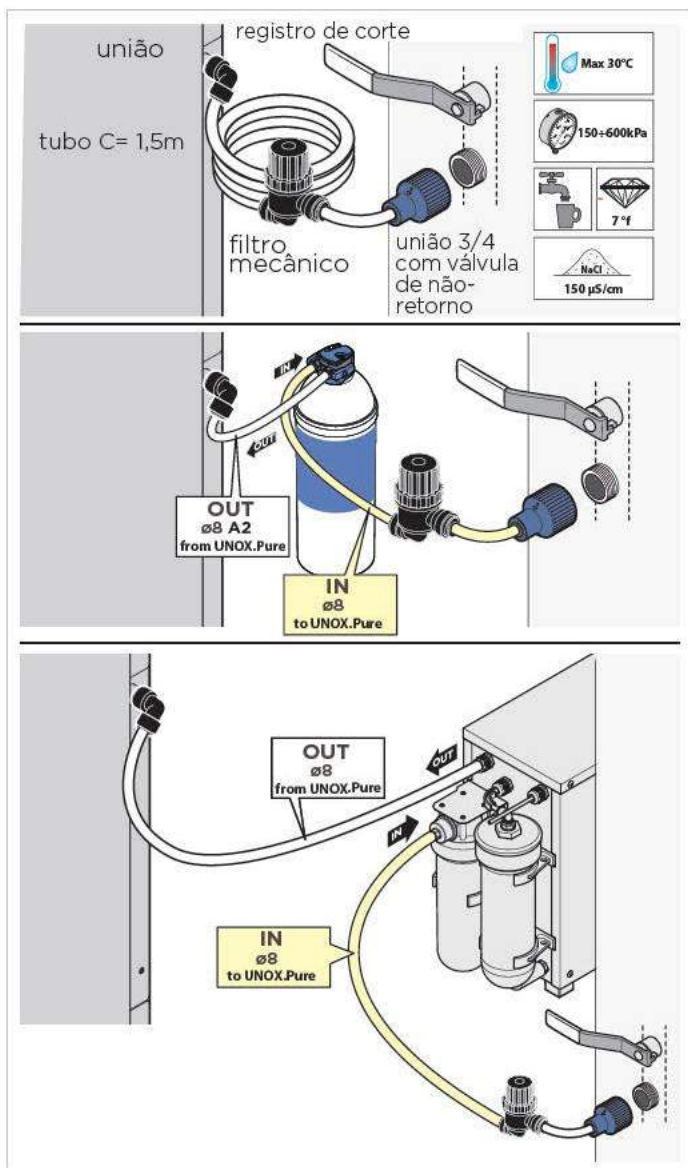
Os fornos **ChefLux™** e **BakerLux™** têm, de série, um redutor de pressão integrado.

Se a condutividade da água for superior ao valor indicado (150 µS/cm) utilize um aparelho desmineralizador ou os filtros (**UNOX.Pure** ou **UNOX.Pure-RO**) para evitar o depósito de calcário e/ou de outros minerais dentro do forno. Os danos provocados pelo calcário ou por outros agentes químicos transportados pela água não são cobertos pela garantia.

A UNOX recomenda seus filtros "**UNOX.Pure**" ou seu kit de osmose inversa com bomba "**UNOX.Pure-RO**". Se a dureza temporária superar 10°dH e os cloretos estiverem em concentração inferior a 25ppm é necessário usar os filtros **UNOX.Pure**; Se os cloretos estiverem em concentração > 25ppm use o kit de osmose inversa **UNOX.Pure.RO**.

Para sua montagem/substituição consulte as instruções contidas na embalagem dos mesmos.

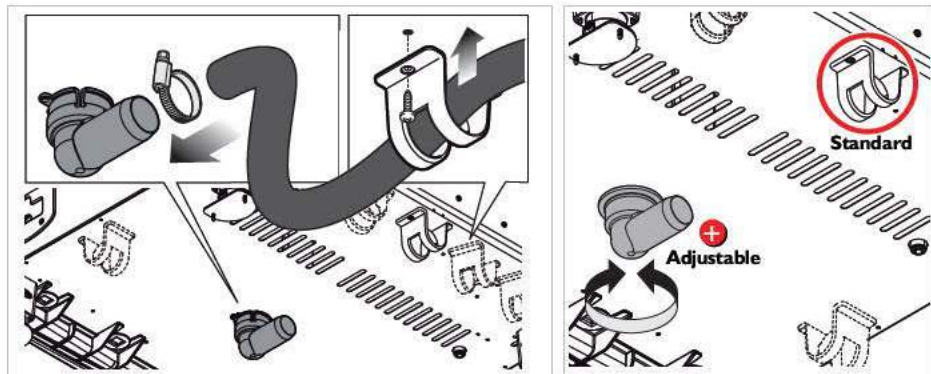
 Para a conexão à rede de água, utilize o conjunto de juntas novas fornecidas com o equipamento. As juntas já utilizadas não devem ser reutilizadas.



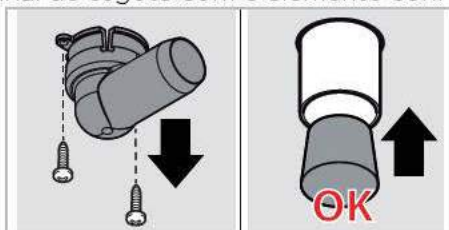
CONEXÃO DE ÁGUA: SAÍDA DE ÁGUA

Monte a curva de 90° (contida no saco "Starter kit") no terminal de esgoto situado na traseira do equipamento: conecte a curva a um tubo rígido ou flexível e ligue-o a um esgoto para águas cinzentas.

! A água que sai do dreno do forno pode atingir temperaturas elevadas (90 °C). Os tubos utilizados para a drenagem da água devem ser capazes de resistir a essas temperaturas e não serem de tipo metálico. A Unox recomenda seus tubos rígidos ou flexíveis.



+ Se não for possível ligar permanentemente o equipamento a um esgoto, é necessário fechar o terminal de esgoto com o elemento cônico fornecido de série no saco "Starter kit". Certifique-se de que a parte traseira do forno é facilmente acessível para poder inspecionar e limpar frequentemente o terminal de esgoto.

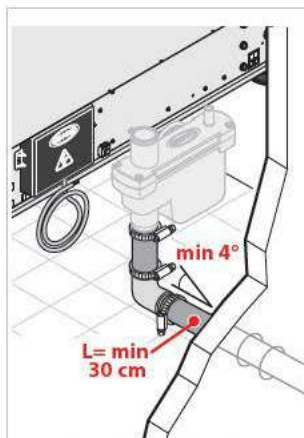


CARACTERÍSTICAS DO ESGOTO

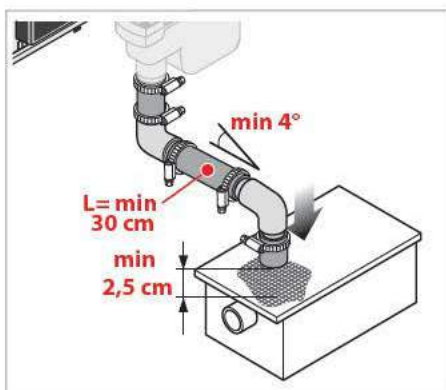
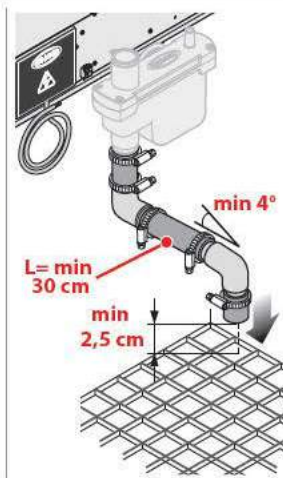
O esgoto deve:

- ser de tipo sifonado (sifão não fornecido);
- ter no máximo um metro de comprimento;
- ter uma inclinação mínima de 4%;
- ter um diâmetro NÃO inferior ao da ligação de esgoto;
- ser dedicado a cada um dos equipamentos; caso contrário, certifique-se de que a canalização principal tem o tamanho necessário para garantir um defluxo regular e sem impedimentos;
- não ter estreitamentos.





a saída do esgoto de parede deve ter um intervalo livre de pelo menos 25 mm.



! No caso de cozinhar grandes quantidades de alimentos gordurosos, remova o sifão e coloque um separador de gordura ou descarregue diretamente na grade. Em ambos os casos, mantenha o intervalo livre indicado.

LIGAÇÃO DE ÁGUA: INTERVENÇÕES



! Se for necessário desligar a união "rápida" de entrada de água, por exemplo, para uma manutenção, utilize a chave fornecida no saco "Starter Kit": o uso de outras ferramentas (por ex.: chaves de fendas, alicates, etc.) pode danificar o componente e prejudicar a vedação.

SAÍDA DE FUMOS (SÓ PARA FORNOS ELÉTRICOS)

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

 Certifique-se 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.

A exaustão de fumos para o exterior pode ser realizada por meio de:

1) uma coifa de aspiração com capacidade e tamanho adequados ao tipo de forno.

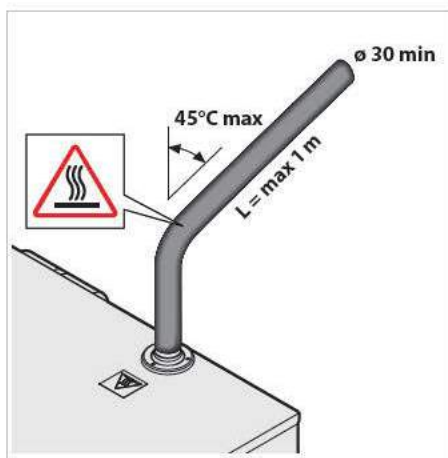
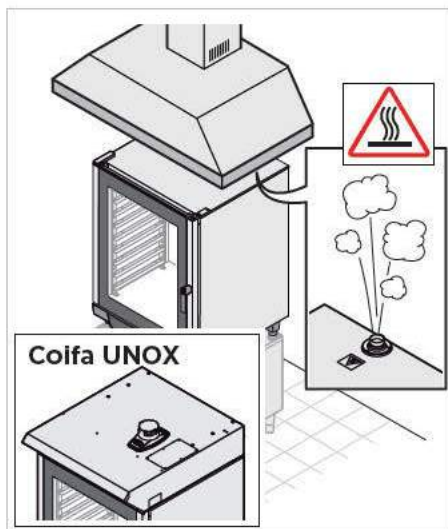
2) um duto sem aspiração nem ventilação forçada.

O duto deve:

- ser INDEPENDENTE para cada equipamento;
- ter um diâmetro mínimo de 30 cm;
- não ter estreitamentos;
- ter um ângulo não superior a 45°;
- ter no máximo um metro de comprimento.

 UNOX, para os modelos *Dynamic*, recomenda suas coifas de aspiração, controladas diretamente por um sistema de autodiagnóstico do forno: para a montagem da coifa de aspiração UNOX, consulte as instruções contidas na embalagem da mesma.

 A UNOX recomenda utilizar seu duto de aspiração.



SAÍDA DE FUMOS E GASES DE COMBUSTÃO (SÓ PARA FORNOS A GÁS)

Através do duto de exaustão são evacuados os fumos e os cheiros provenientes da câmara do forno e os gases de combustão. Sua exaustão para o exterior pode ser feita de vários modos: escolha a mais adequada à potência nominal do equipamento a instalar e cumpra a legislação de instalação nacional/local do país de destinação.

1) Fornos com potência térmica < 14 kW

evacuação direta no local de instalação do forno.

2) Fornos com potência térmica > 14 kW

exaustão através de uma chaminé eficiente com tiragem natural.

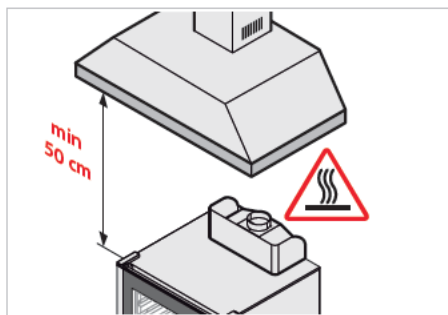
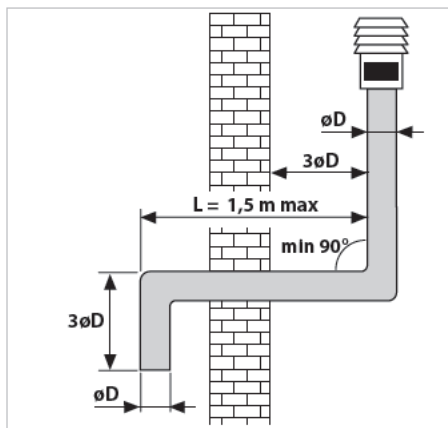
A chaminé deve obrigatoriamente:

- manter durante todo seu comprimento o mesmo diâmetro ($\varnothing D$) da conexão do duto de exaustão de fumos do forno;
- ter uma seção vertical ($3\varnothing D$) acima do interruptor de tiragem com um comprimento igual a 3 vezes o diâmetro $\varnothing D$;
- ter um percurso ascendente com uma inclinação mínima de 10%; quaisquer ângulos devem ser superiores ou iguais a 90° e quaisquer partes horizontais (L) não devem ser superiores a 1,5 m de comprimento.

3) Fornos com potência térmica > 14 kW

exaustão através de uma coifa de aspiração com capacidade e tamanho adequados ao tipo de forno.

A coifa tem de ser instalada pelo menos a 50 cm do duto de exaustão de fumos: uma distância inferior pode causar a formação de gases não queimados prejudiciais.



Os gases de exaustão podem atingir temperaturas próximas de 500°C . Não utilize dutos de exaustão de alumínio, nem de materiais que não resistem a essas temperaturas.



Certifique-se 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 dos dutos de exaustão de fumos.

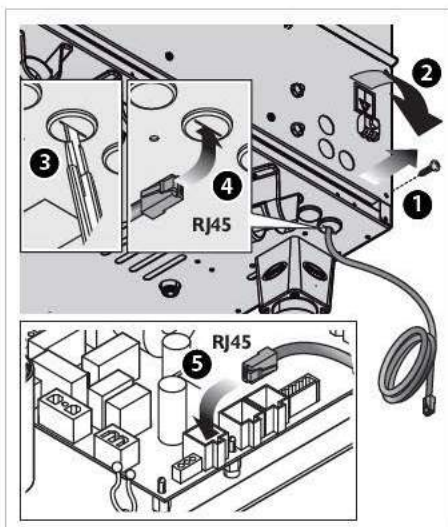


Recomenda-se montar um chapéu no topo exterior da chaminé, para impedir que entre água da chuva no forno e para minimizar as depressões por efeito Venturi, que se manifestam na presença de fortes correntes de ar.

CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS COM CABO RJ45

Os fornos da linha **BakerLux™** com controle *Dynamic* estão preparados para serem ligados a acessórios (fermentadora, coifa, etc.). Os acessórios se ligam ao forno usando os conectores RJ45 na traseira do forno e se conectam automaticamente. Antes de efetuar a conexão, desligue todos os aparelhos da alimentação elétrica.

- ➊ Desenrosque os parafusos que fixam a chapa traseira.
- ➋ Remova a chapa traseira do forno para ter acesso à placa de potência.
- ➌ Com um estilete faça um corte vertical em uma das tampas de borracha, situadas no painel atrás do forno.
- ➍ Introduza através do corte o borne do cabo RJ45.
- ➎ Introduza um dos dois bornes do cabo no específico conector fêmea presente na placa de potência (não tem importância qual dos três conectores é utilizado). Conecte o outro borne a um acessório.
- ➏ Remonte a tampa de proteção, apertando seus parafusos.
- ➐ Volte a ligar todos os aparelhos à alimentação elétrica.



AVISOS E CONSELHOS DE COCÇÃO



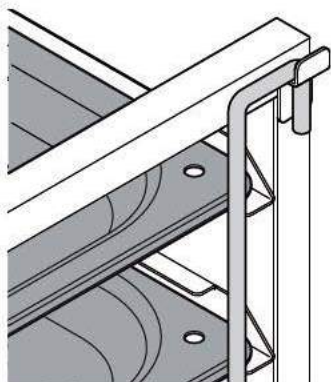
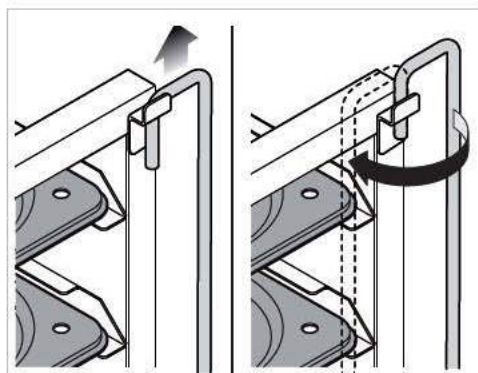
Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “**Normas de segurança para a instalação e a manutenção**” na pág. 4.



No caso de cozinhar grandes quantidades de alimentos gordurosos, coloque uma bandeja vazia e não perfurada no suporte da grelha mais baixo do forno. Caso contrário, é possível utilizar um recipiente de tamanho apropriado.

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja o cap. **Manutenção** na pág. 55); deixe-o funcionar vazio e na temperatura máxima durante cerca de 1 hora, para eliminar eventuais cheiros desagradáveis causados por gorduras de proteção utilizadas na fábrica.
- Se o aparelho ficar ligado durante mais de 15 minutos sem selecionar um modo de funcionamento ou de lavagem automática, se ativa automaticamente a função de stand-by para reduzir o consumo de energia.
- Para sair do modo STAND-BY basta tocar no botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C até +35°C.
- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de cozimento. Se não o puder evitar, realize no menor tempo possível a limpeza do forno (veja o cap. **Manutenção** na pág.55).
- Para evitar a ebulição, não utilize recipientes cheios de líquidos ou alimentos que se derretem com o calor, em quantidade superior àquela que pode facilmente ser mantida sob controle.
- Para ligar o forno com a câmara de cocção o mais fechada possível, defina no visor do MasterTouch o valor 0% de umidade relativa.
- 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.
- Utilize bandejas e grelhas UNOX, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las.
- Siga sempre as instruções de carregamento do equipamento que possui.
- Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Controle se na parte frontal do forno está presente o adesivo indicado na figura: se assim não for contate a UNOX para recebê-lo e aplicá-lo.

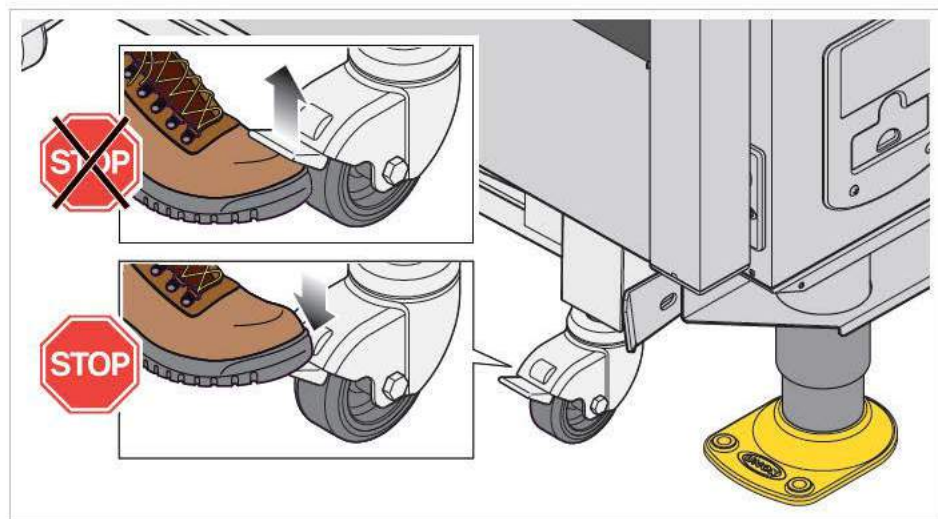
CARREGAR E USAR OS CARROS (SÓ PARA FORNOS DE CHÃO)



Utilize unicamente carros, bandejas e grelhas UNOX.

- Carregue com atenção os carros sem os sobrecarregar: um abaixamento do carro é totalmente normal e depende da quantidade de alimentos presentes nas bandejas.
- O carro tem de ser inserido no interior do forno, utilizando as guias inferiores de deslizamento.
- Durante a movimentação do carro, bloqueie as bandejas, como ilustrado na figura.
- Trave sempre os freios de estacionamento das rodas dianteiras após a introdução na câmara de cozimento e sempre que não for necessário deslocá-los.
- Tome muito cuidado durante a movimentação, pois as bandejas podem conter líquidos quentes, que se podem derramar e os próprios carros podem tombar (por exemplo: transportando-os sobre superfícies irregulares, inclinadas ou através de portas).





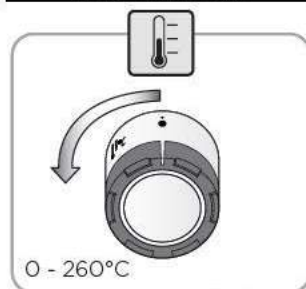


Utilização de fornos MANUAIS

M.1

FORNOS ELÉTRICOS APOIADOS

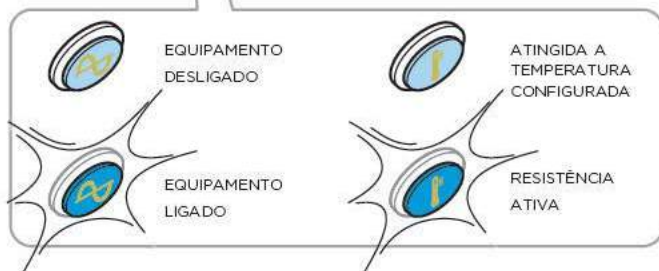
TEMPERATURA



TEMPO



VAPOR



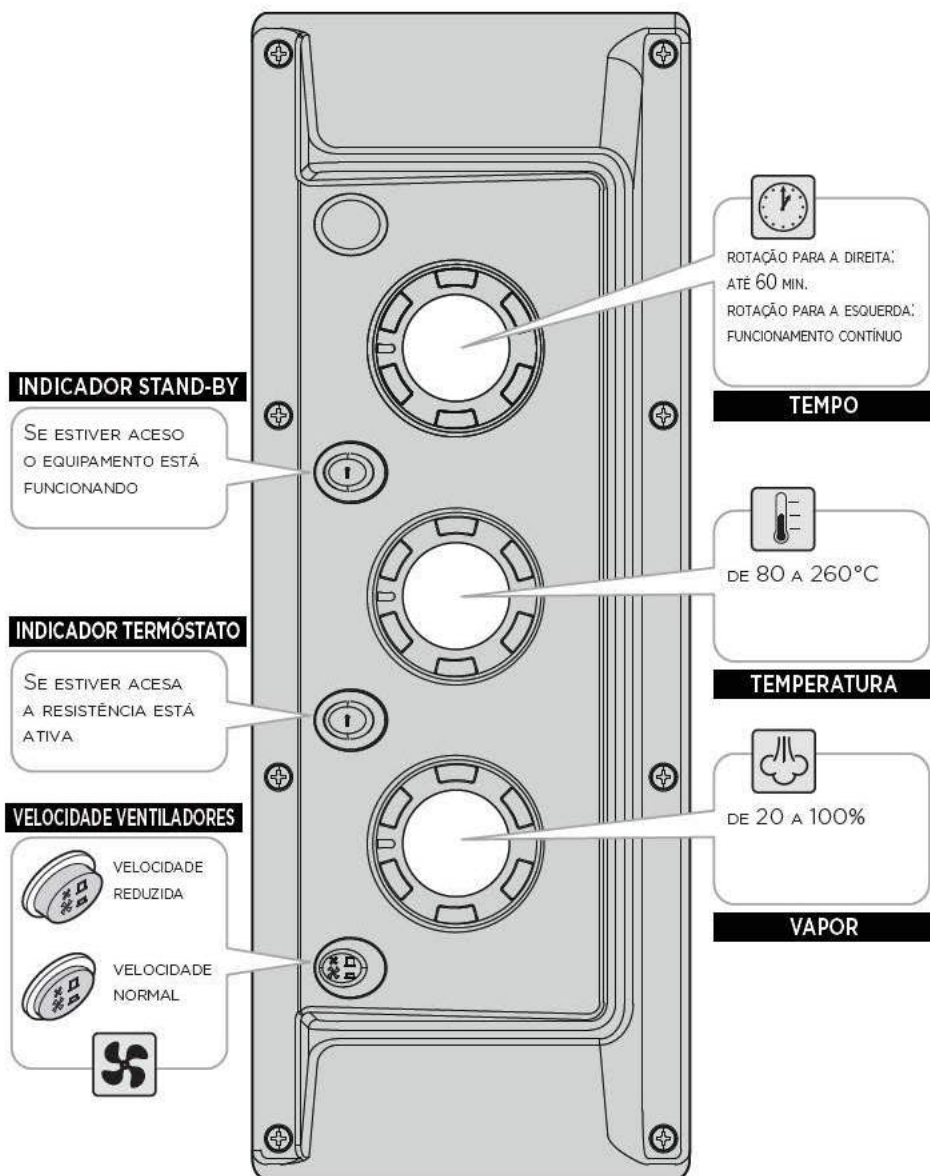
INDICADOR STAND-BY

INDICADOR TERMÓSTATO

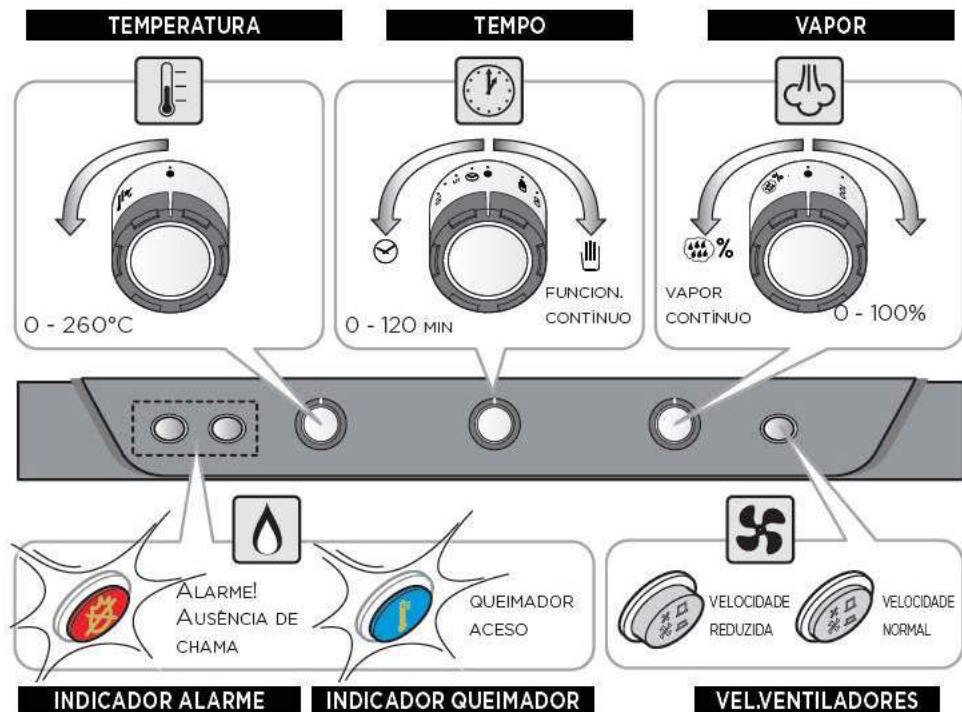


VEL. VENTILADORES

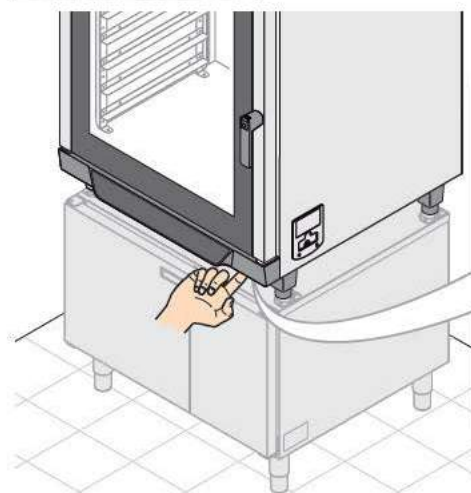
M.2 FORNOS ELÉTRICOS DE CHÃO



M.3 FORNOS A GÁS APOIADOS



INDICADOR ALARME



TECLA PARA REACENDER A CHAMA DE GÁS

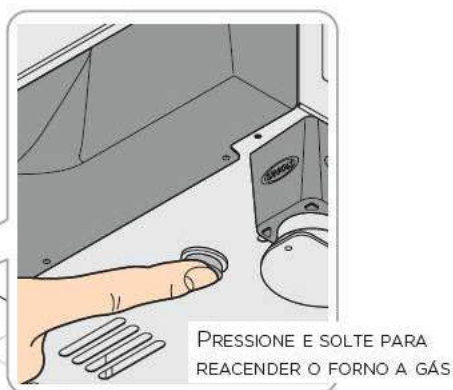


Tabela D Possíveis causas de um alarme de gás

Descrição	Resolução do problema
Presença de ar no tubo do gás (em particular, no caso de instalações novas).	Reacenda pressionando o botão específico.
Presença de correntes de ar ou ventilação perto do queimador.	Elimine qualquer corrente de ar que possa interagir com a caixa porta queimador, garantindo a correta ventilação do local, como exigido pela legislação em vigor. Reacenda pressionando o botão específico.
O indicador de alarme e o indicador do queimador estão ambos acesos. Insuficiente ou ausente pressão de gás em entrada, em relação ao indicado na folha de "Dados técnicos" (CHART A), em anexo ao equipamento.	Desligue o equipamento e contate o serviço de atendimento a clientes.
Ajuste do injetor e do ar primário.	
Transformador do queimador avariado.	
Placa eletrônica de interface gás avariada.	
Válvula de gás avariada.	
Cabo e/ou eletrodo do sensor de chama interrompidos.	
Placa de controle da chama danificada.	
Presença de umidade na superfície da chama do queimador.	



NOÇÕES PRELIMINARES

Os modelos *Dynamic* podem ser utilizados em funcionamento **MANUAL** ou **PROGRAMADO**.

O funcionamento **MANUAL** prevê que o usuário configure para cada ciclo de cozimento os seguintes parâmetros:

- duração de cozimento;
- temperatura na câmara;
- percentual de emissão de vapor na câmara (**STEAM.Plus**);
- velocidade dos fluxos de ar.

Os parâmetros definidos não são guardados e têm de ser novamente ajustados a cada cozimento posterior.

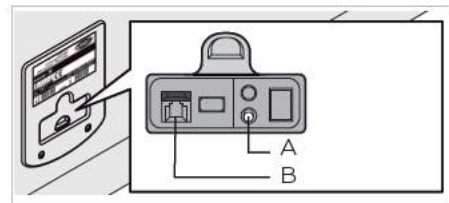
O funcionamento **PROGRAMADO** permite salvar um ciclo de cocção (programa) para poder reutilizá-lo em cozimentos posteriores.

- Cada ciclo de cozimento é composto por **4** fases:
- **FASE "PRE"**: preaquecimento inicial;
- **FASES 1...3**: até 3 fases de cocção, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. Não necessariamente um cozimento requer a utilização das três FASES: por isso, ajuste apenas as necessárias.
- A passagem de uma fase de cozimento à seguinte é gerenciada automaticamente pelo equipamento.

EXEMPLO DE CONFIGURAÇÃO DE UM CICLO DE COZIMENTO



- Quando é fornecida tensão ao forno o controle se acende automaticamente.
- Funcionamento das teclas  .
- pressões individuais repetidas -> aumentar/diminuir o valor uma unidade de cada vez;
- pressão contínua -> aumentar/diminuir o valor muito rapidamente.
- Se durante 15 minutos não for pressionada nenhuma tecla e não houver qualquer aparelho a funcionar ligado ao painel de controle do forno (forno ou fermentadora), o controle eletrônico entra em standby: fica ligado apenas o START/STOP. Para reativar o controle eletrônico basta pressionar o botão START/STOP.



Só para intervenções de assistência
 A= reset termóstato
 B= tomada RJ45

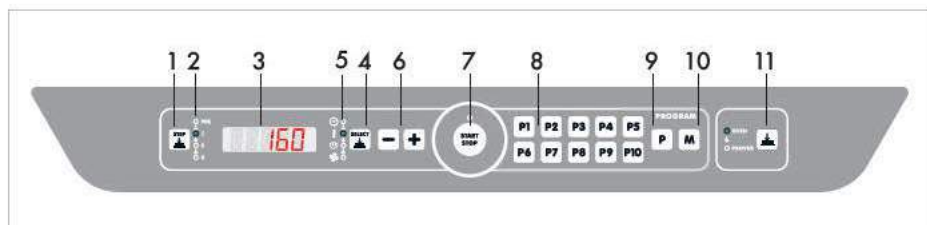
A tecla  comuta de “OVEN” (forno) a “PROVER” (fermentadora) e vice-versa.

Se quiser usar o forno, certifique-se de que o led “OVEN” (forno) está aceso.

De série, do lado direito do forno, encontra-se um botão para o reset do termóstato de segurança do forno e uma tomada RJ45, ambos reservados a pessoal especializado para intervenções de assistência.



Sob encomenda, estão disponíveis kits opcionais UNOX.Link XC237, XC238 úteis para facilitar e monitorar a utilização do forno; contate a UNOX para obter mais informações.

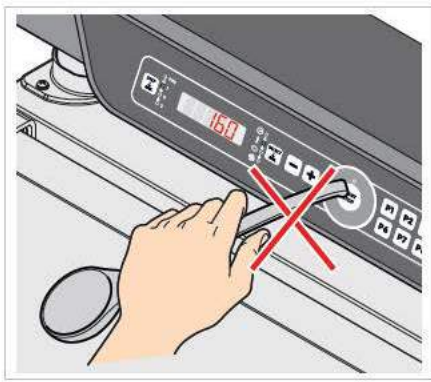


- 1) Pressionando várias vezes seguidas, seleciona as 3 FASES de cocção e o PRAQUECIMENTO para configurar seus parâmetros de cozimento.
- 2) Os leds indicam a FASE/preaquecimento:
 - em fase de ajuste de parâmetros
 - em fase de cocção
 (1= FASE1...PRE= Preaquecimento).
- 3) Visor.
- 4) Pressionando várias vezes seguidas, serve para selecionar os parâmetros a configurar (temperatura, duração de cozimento, etc.).
- 5) Os leds indicam o parâmetro em fase de configuração.
- 6) Aumentar/diminuir os valores indicados no visor.
- 7) Iniciar/interromper o cozimento.
- 8) Programas de acesso rápido.
- 9) Abrir/alterar os programas guardados.
- 10) Salvar o programa configurado.
- 11) Comutar de "OVEN" (forno) a "PROVER" (fermentadora) e vice-versa.

Os modelos *Dynamic* se utilizam pressionando com os dedos as teclas serigrafadas.

Recomenda-se utilizar exclusivamente os dedos e não outros objetos como facas, garfos, etc.

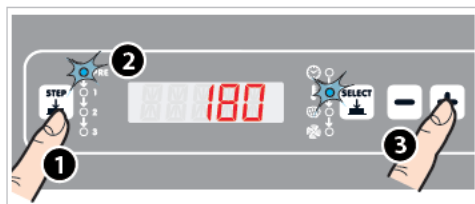
Esse tipo de tecnologia permite a rápida e fácil limpeza do painel de controle e garante ainda a máxima fiabilidade no tempo, evitando qualquer tipo de movimento mecânico.



D.3 FUNCIONAMENTO MANUAL



PREAQUECIMENTO



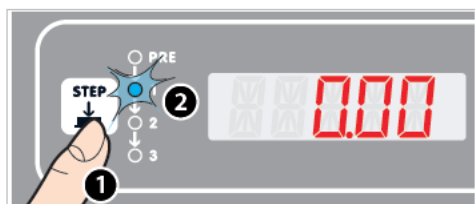
260°C ← [-] 0°C [+] → 260°C

TEMPERATURA
MÁXIMA

TEMPERATURA
MÁXIMA

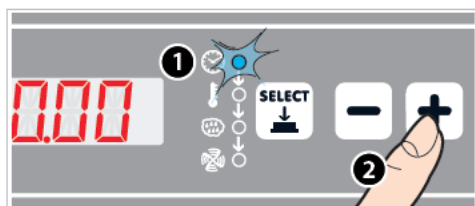
Na função de preaquecimento o único parâmetro ajustável é a temperatura. A duração da fase de preaquecimento depende da temperatura ajustada (o equipamento atinge a temperatura no menor tempo possível).

SELECIONAR A FASE (STEP)



- 1 Pressione a tecla .
- 2 se acende o led "1" correspondente.

CONFIGURAR A DURAÇÃO DE COZIMENTO



"INF"/"HOLD" ← [-] 0.00 [+] → 9.59

FUNCIONAMENTO
CONTÍNUO

DURAÇÃO
MÍNIMA

DURAÇÃO
MÁXIMA

- 1 Certifique-se de que o led "DURAÇÃO" está aceso, caso contrário pressione várias vezes a tecla  até essa acender.
- 2 Ajuste o valor desejado pressionando as teclas  . No visor a duração do cozimento é indicada em horas.minutos (ex.: 1.30= uma hora e 30 minutos).



MAIS INFORMAÇÕES INF"/"HOLD" (Funcionamento contínuo)

O forno funciona continuamente até à intervenção manual do usuário:

FASE 1 -> ajuste o parâmetro em "INF" (infinito). A temperatura depende do parâmetro definido com o parâmetro dedicado (consulte a seção seguinte).
FASE 2...9 -> ajuste o parâmetro em "HLD" (HOLD). A temperatura é mantida a 70°C, modificável.



CONFIGURAR A TEMPERATURA DE COZIMENTO



"PAU" ← - 0°C + → 260°C
 FORNO EM PAUSA TEMPER. MÍNIMA DURAÇÃO MÁXIMA

① Pressione a tecla

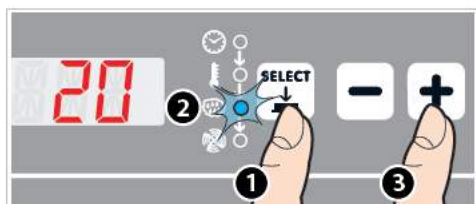
② acende-se o led "TEMPERATURA".

③ Pressione as teclas até ajustar a temperatura desejada.

Para obter um atraso no acionamento do forno ou um período de paragem do forno (útil para a fermentação) ajuste "PAU" (PAUSA) no parâmetro "temperatura de cozimento" e a duração da pausa com o parâmetro "duração de cozimento" (veja a seção anterior).



CONFIGURAR A UMIDADE NA CÂMARA (STEAM.Plus)



"oFF" → 20% - 40 - 60 - 80 - 100%
 SEM UMIDADE MÍNIMA → MÁXIMA UMIDADE

① Pressione a tecla

② acende-se o led "UMIDADE".

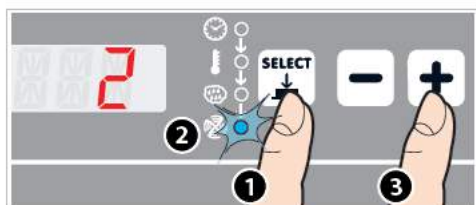
③ Pressione as teclas até ajustar o percentual de umidade na câmara desejado.

A ativação da variável vapor **STEAM.Plus** e suas várias combinações com a temperatura permite realizar tipos diferentes de cozimento:

- Cozimento a vapor (só vapor);
- Cozimento misto convecção - vapor (ar + vapor). O parâmetro UMIDADE é facultativo, se este parâmetro não for configurado o forno cozinha por "CONVECÇÃO".



CONFIGURAR A VELOCIDADE DOS FLUXOS DE AR (AIR.Plus)



① Pressione a tecla

② acende-se o led "VELOCIDADE DO AR".

③ Pressione as teclas até ajustar a velocidade desejada.

Velocidade 1: lenta
 Velocidade 2: veloz

SELECIONAR E CONFIGURAR AS FASES (STEP) SEGUINTE (OPCIONAL)



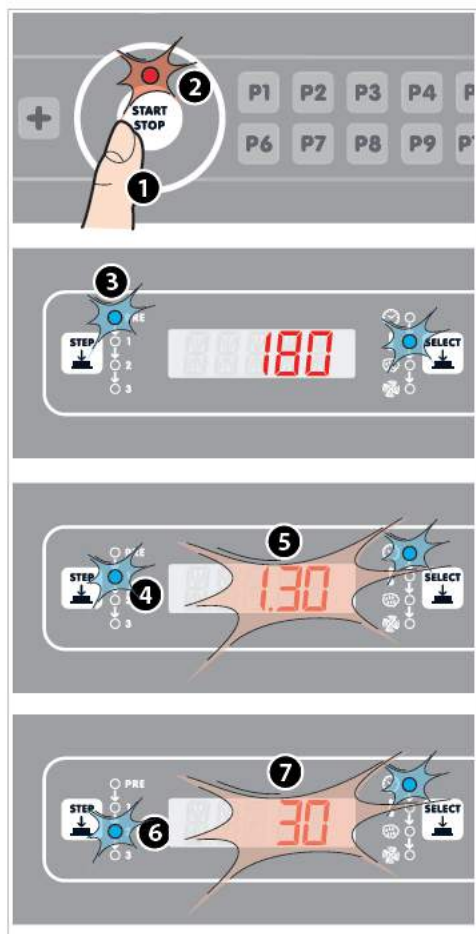
Um cozimento não requer necessariamente a utilização das três FASES disponíveis; por isso, ajuste apenas as necessárias.

Para ajustar a FASE 2:

- ① pressione a tecla 
- ② se acende o led "2".

A seguir ajuste os vários parâmetros (duração, temperatura, etc.) como descrito nas seções anteriores. Se necessário, proceda da mesma forma para selecionar e ajustar a fase 3.

INICIAR O COZIMENTO/INTERROMPER O COZIMENTO/DESLIGAR O FORNO



Definidas as FASES desejadas:

- ① pressione o botão START/STOP para iniciar o ciclo de cocção.
- ② Acende-se o led "START/STOP" e inicia uma fase de preaquecimento, sinalizada pelo acendimento do led "PRE" ③.

Quando o forno atingir a temperatura de preaquecimento configurada, é emitido um sinal sonoro. Após ter colocado os alimentos na câmara de cocção e ter fechado a porta, inicia automaticamente a primeira FASE (STEP) de cozimento sinalizada pelo acendimento do led "1" ④.

- ⑤ No visor pisca a duração total do ciclo de cocção (duração FASE 1 + duração FASE 2 + duração FASE 3) a ser diminuído; no final da FASE 1 inicia automaticamente à fase seguinte ⑥, ⑦.

O final do cozimento é sinalizado pela emissão de um sinal sonoro. Para interromper antecipadamente o ciclo de cocção, é necessário manter pressionada a tecla START/STOP durante cerca de 2/3 segundos. Para ativar o modo stand-by, mantenha pressionada a tecla START/STOP durante cerca de 6 segundos; para continuar o ciclo, pressione novamente a tecla START/STOP.

ALTERAR OS PARÂMETROS APÓS TER INICIADO A COCÇÃO

Se, após ter iniciado a cocção, for necessário alterar um parâmetro de cozimento (por exemplo, a duração ou a temperatura):

- ① pressione a tecla  até se acender o LED correspondente à FASE que quer alterar;
- ② pressione várias vezes a tecla  até acender o LED correspondente ao parâmetro que quer alterar;
- ③ pressione as teclas   até configurar o novo valor desejado; as alterações terão efeito imediato, sem necessidade de pressionar qualquer outra tecla.

D.4

FUNCIONAMENTO PROGRAMADO

O funcionamento programado permite ao usuário salvar até 99 programas (ciclos de cocção).

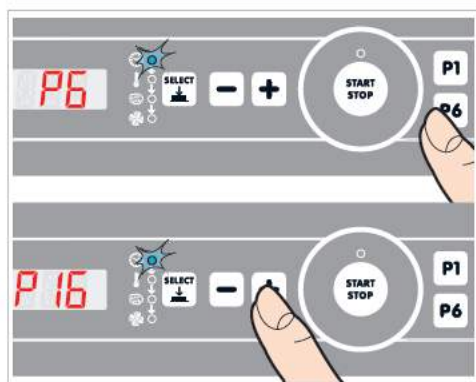
SALVAR OS PROGRAMAS DE COCÇÃO

Acessar ao menu de programação



Entre no menu de programação, pressionando a tecla **P**.

Atribuir uma posição ao programa



Selecione a posição de P1 a P99 na qual deseja salvar o programa, pressionando diretamente as teclas de P1 a P10 para selecionar as primeiras 10 posições ou usando as teclas **-** **+** para as posições seguintes (de P11 a P99).

A posição selecionada é indicada no visor.

Ajustar os parâmetros de cozimento de um programa

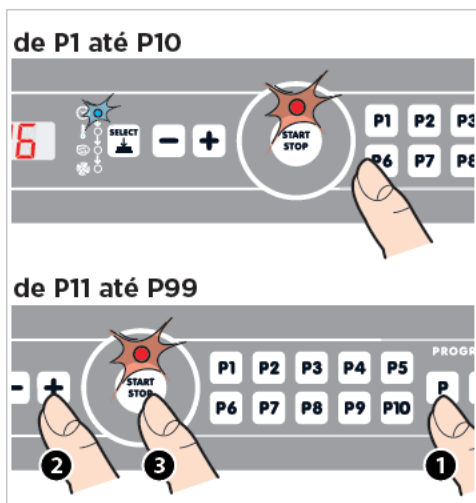
Ajuste os parâmetros do programa, como explicado detalhadamente no capítulo “Funcionamento manual”.

Salvar o programa definido



Mantenha pressionado o botão **M** até ouvir um “bip” longo. Agora o programa definido está guardado.

ABRIR E INICIAR UM PROGRAMA GUARDADO



PROGRAMAS DE P1 a P10 (programas de acesso rápido):

mantenha pressionada a tecla correspondente ao programa desejado durante, pelo menos, 2/3 segundos; o programa inicia diretamente sem pressionar qualquer outra tecla.

PROGRAMAS DE P11 a P99:

- 1 pressione a tecla **P**.
- 2 pressione as teclas **-** **+** até aparecer no visor o programa que quer usar.
- 3 inicie-o, pressionando a tecla **START/STOP**.

O final do cozimento é sinalizado pela emissão de um sinal sonoro. Para interromper antecipadamente o ciclo de cocção, é necessário manter pressionada a tecla **START/STOP** durante cerca de 2/3 segundos.

ALTERAR OS PARÂMETROS DE UM PROGRAMA JÁ DEFINIDO



- 1 Pressione a tecla **P**.
- 2 Com os botões **-** **+** abra no visor o programa que pretende alterar.
- 3 Reajuste os parâmetros do programa, como explicado detalhadamente no capítulo "Funcionamento manual".
- 4 Mantenha pressionado o botão **M** até ouvir um "bip" longo. Agora, os novos parâmetros definidos estão guardados.

BakerLux™ - ChefLux™

Manutenção

! Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas, etc.).

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

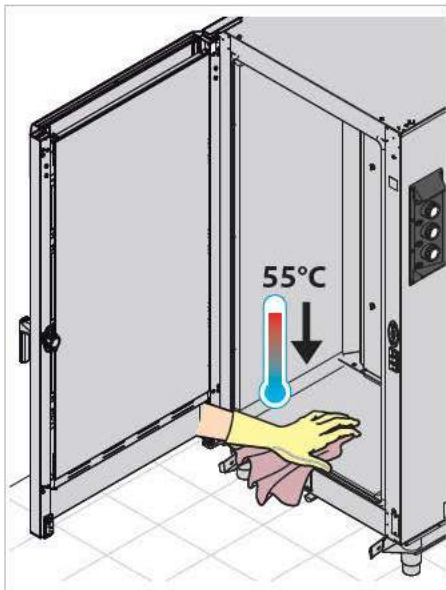
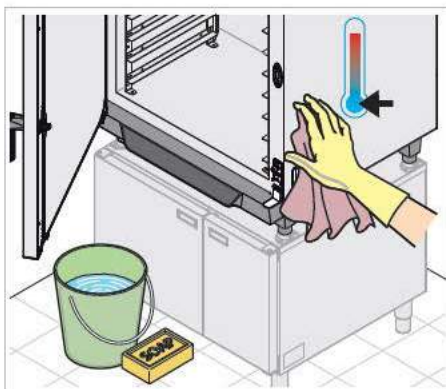
Para a limpeza de qualquer componente ou acessório **NÃO** utilize:

- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes agressivos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico). Atenção! Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte/chão debaixo do equipamento;
- ferramentas abrasivas ou pontudas (ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água.

SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO

Aguarde que as superfícies estejam frias. Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão. Enxágue e seque bem.

Como alternativa, use apenas detergentes recomendados pela UNOX; produtos de outro tipo podem causar danos e, conseqüentemente, anular a garantia. Para seu uso consulte as instruções do fabricante dos detergentes.



VIDRO INTERNO E EXTERNO DA PORTA

Espere que os vidros estejam frios. Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros.

Enxágue e seque bem.

Se for necessário realizar uma limpeza mais cuidadosa, é possível abrir o vidro interno seguindo as instruções da figura.

SUPERFÍCIES DE PLÁSTICO E PAINEL DE CONTROLE

Utilize exclusivamente um pano muito macio e uma pequena quantidade de produto para a limpeza de superfícies delicadas.

INTERIOR DA CÂMARA DE COZÇÃO

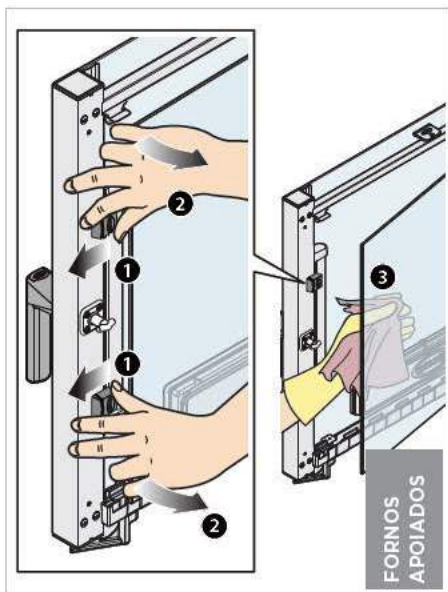
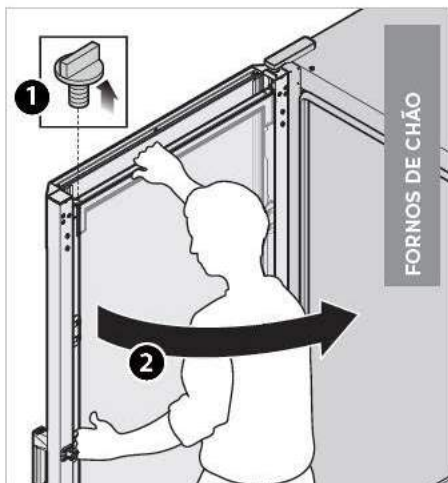


Se a câmara de cocção não for limpa diariamente como descrito abaixo, é possível que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados em seu interior se incendeiem – perigo de incêndio!

Para a limpeza da câmara de cozimento, siga as instruções abaixo:

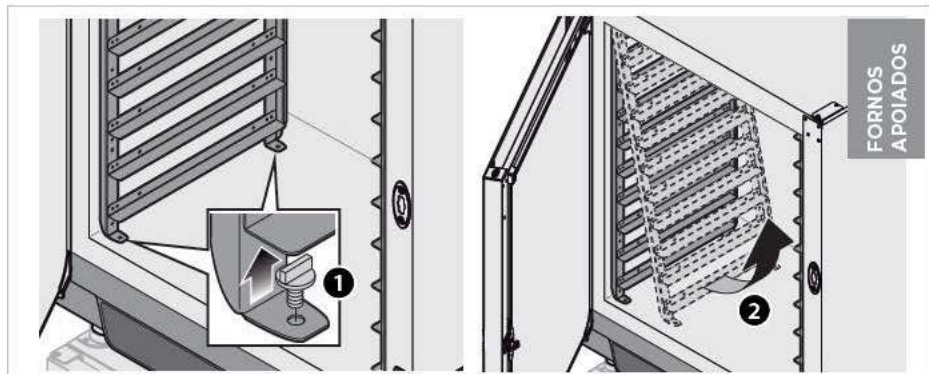
- ligue o forno e ajuste a temperatura a 55°C e o vapor a 100%;
- deixe funcionar o forno durante 10 minutos;
- aguarde que as superfícies fiquem frias e limpe com um pano macio;
- enxágue abundantemente para remover os resíduos.

Para facilitar a limpeza da câmara dos fornos apoiados, remova os suportes das grelhas laterais, como ilustrado na figura: limpe-os com água e sabão ou detergentes específicos, evitando a lavagem na lava-louças.



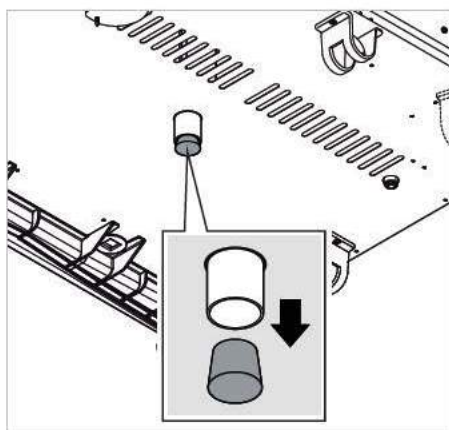
Para facilitar a limpeza interna da câmara, a UNOX recomenda sua ducha manual.





Se o equipamento não estiver conectado permanentemente a uma rede de esgoto, após a limpeza interna da câmara de cocção é necessário remover o elemento cônico que fecha o terminal de esgoto e limpar eventuais resíduos alimentares (por ex.: migalhas, etc.).

No final volte a colocar o elemento cônico no alojamento.



⚠ SÓ PARA FORNOS A GÁS

⚠ Se o equipamento evacuar os gases de combustão através de uma coifa, mande-o verificar obrigatoriamente por pessoal qualificado com a frequência imposta pela legislação do País de instalação. Exija documentação escrita da inspeção realizada.

COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO

Os modelos *Dynamic* mostram no visor eventuais mensagens de alarme/aviso relativas ao forno ou aos acessórios instalados.

- As mensagens de aviso (**UF/UL/UC - WARNING**) identificam situações de mau-funcionamento que, apesar de com funções limitadas, permitem o funcionamento do equipamento e dos acessórios.
- Se presentes vários WARNINGS (avisos), pressionando repetidamente a tecla **P** consulta toda a lista até apagá-la; comutando com a tecla  entre OVEN e PROVER reaparece a lista.

As mensagens de alarme (**AF/AL/AC - ALLARM**) identificam situações que impedem qualquer operação do forno/dos acessórios que devem ser colocados em estado de STOP. Se as mensagens de alarme se referirem exclusivamente aos acessórios ligados, é possível utilizar o forno.

Se presentes vários ALARMES, pressionando várias vezes a tecla **P** consulta toda a lista, que não pode ser apagada.

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
FORNO			
ALLARM (ALARMES)	AF01	Foi detectado o superaquecimento dos motores	Forno bloqueado Contate o serviço de atendimento a clientes.
	AF02	Foi detectado o superaquecimento do termóstato de segurança	
	AF03	Foi detectado um erro nos dados lidos pela sonda da câmara	
	AF04	Comunicação entre a placa de controle e de potência interrompida	
WARNING	UF01	Foi detectado um erro no sistema de resfriamento dos componentes eletrônicos	Contate o serviço de atendimento a clientes.
	UF02	Foi medida uma temperatura excessiva na placa de potência do forno	Verifique se foram observadas as normas de montagem previstas no manual de instalação. Contate o serviço de atendimento a clientes.

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
FERMENTADORA			
ALLARM (ALARME)	AL01	Foi detectado um erro nos dados lidos pela sonda da câmara de fermentação	Fermentadora bloqueada Contate o serviço de atendimento a clientes.
	AL02	Comunicação entre a placa de controle e a fermentadora interrompida	
WARNING	UL01	Foi detectado um erro nos dados lidos pela sonda de umidade	Possível mau-funcionamento do controle de umidade da fermentadora Contate o serviço de atendimento a clientes.
	UL02	Foi medida uma temperatura excessiva na placa de potência da fermentadora	Existe o risco de danificar de forma permanente a placa de potência Verifique se foram observadas as normas de montagem previstas no manual de instalação. Contate o serviço de atendimento a clientes.
	UL03	Foi detectado um erro nos dados lidos pela segunda sonda de temperatura da fermentadora	Possível mau-funcionamento da fermentadora Contate o serviço de atendimento a clientes.

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
COIFA			
ALLARM (ALARME)	AC01	Comunicação entre a placa de controle e a coifa interrompida	A coifa não funciona Pressionando P é possível apagar o alarme usando o forno sem coifa. Contate o serviço de atendimento a clientes.
WARNING	UC01	Foi detectado um erro nos dados lidos pela primeira sonda da coifa	Possível mau-funcionamento da coifa Contate o serviço de atendimento a clientes.
	UC02	Foi medida uma temperatura excessiva na placa de potência da coifa	Existe o risco de danificar de forma permanente a placa de potência Verifique se foram observadas as normas de montagem previstas no manual de instalação. Contate o serviço de atendimento a clientes.
	UC03	Foi detectado um erro nos dados lidos pela segunda sonda da coifa	Possível mau-funcionamento da coifa Contate o serviço de atendimento a clientes.
	UC04	Foi detectado um problema na diminuição da temperatura dos fumos da coifa	Possível dano da coifa Verifique a ligação correta à entrada de água da coifa

PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica, da água e do gás (🔥 SOMENTE NOS FORNOS A GÁS);
- de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;

Na primeira reutilização:

- faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja o cap. **Manutenção** na pág. 55);
- volte a conectar o equipamento à alimentação elétrica, da água e do gás (🔥 SOMENTE NOS FORNOS A GÁS);
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar.



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 FINAL DA VIDA ÚTIL

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



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma barra indica que o produto foi colocado no mercado depois de sábado, 13 de agosto de 2005 e no final de 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 fechamento dos compartimentos ou cavidades (se presentes). É necessário dedicar atenção à gestão desse produto em seu final de 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 Coleta (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”).

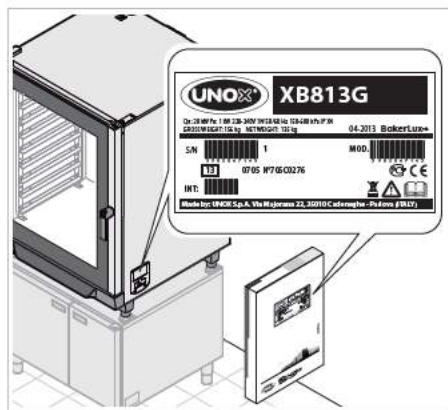
Informações sobre a eliminação em países da união europeia

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.

BakerLux™ - ChefLux™

Assistência pós-venda

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e da água e consulte as soluções propostas na “**Tabela E**”.



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

- a data de compra;
- os dados do equipamento presentes na placa de identificação.
- (somente para mod. *Dynamic*) eventuais mensagens de alarme mostradas no visor (veja o cap. “**Comunicação forno-usuário**” na pág. 58).

Dados do fabricante:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

Tabela E

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.
Não é produzido vapor na câmara de cozimento.	- Entrada de água fechada. - Ligação à rede de água ou ao depósito realizada de forma incorreta. - Falta de água no depósito (no caso de abastecimento de água de depósito). - Filtro de entrada de água obstruído com impurezas.	- Abra a entrada de água. - Verifique a ligação à rede de água ou ao depósito. - Coloque água no depósito. - Limpe o filtro	
Depois de ajustar o tempo e ter pressionado a tecla START / STOP o forno não liga.	Porta aberta ou fechada de forma incorreta.	Verifique o fecho da porta.	
Com a porta fechada sai água pela vedação.	- Vedação suja. - Vedação danificada. - Mecanismo do puxador solto.	- Limpe a vedação com um pano úmido. - Contate um técnico qualificado para o reparo.	

GARANTIA

A instalação do produto UNOX deve ser feita por um Centro de Assistência autorizado UNOX. A data de instalação e o modelo do aparelho devem ser documentados pelo comprador final por meio de uma confirmação escrita ou uma fatura de instalação emitida pelo revendedor ou pelo Centro de Assistência autorizado UNOX, sob pena de anulação da garantia; A garantia UNOX prevê o reconhecimento de todas as avarias objetivamente provocadas por defeitos de origem devidos a uma má produção. Estão excluídos os defeitos e danos derivados do transporte, armazenamento inadequado ou manutenção do bem ou uso errado do produto, de instalação não conforme às especificações técnicas fornecidas pela Unox e provocadas pelo ambiente de utilização, como, por exemplo, a utilização de água suja e agressiva, de gás de péssima qualidade ou de corrente com potência ou tensão inadequadas. Está excluído da garantia qualquer dano devido a sobretensão, bem como devido a adulterações por parte de pessoas não autorizadas ou não competentes. O direito à garantia é anulado no caso de danos e maus funcionamentos causados por incrustações de calcário no aparelho. Também estão excluídos da garantia os componentes de consumo, tais como: vedações, lâmpadas, vidros, peças estéticas do equipamentos e consumíveis após a utilização. O direito aos serviços de garantia é anulado no caso de danos causados por uma instalação imperfeita ou não realizada por um Centro de Assistência autorizado.

CERTIFICAÇÕES CE 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:

ChefLux™ e **BakerLux™**

Para os fornos elétricos e a gás:

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

- EN 60335-1: 2012 + A1: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A1: 2012
- EN 62233: 2008

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética EMC 2004/108/EU até 20/04/2016 e a diretiva 2014/30/EU depois de 20/04/2016 nos termos das normas:

- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
- EN 61000-3-3: 2013
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 61000-6-2: 2005
- EN 61000-6-3: 2007 + A1: 2011

Somente para os fornos a gás:

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

- EN 60335-2-102: 2006 + A1: 2010

está em conformidade com a Diretiva Aparelhos a Gás 2009/142/CE nos termos das normas:

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006



ActiPAGE

COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA

Activamos o seu negócio!

Rua dos Lirios, Arm. 5B • 2860-274 Alhos Vedros

Apartado 166 • 2861-909 Moita PORTUGAL

Tlf: +351 210 138 889 • **Fax:** +351 210 125 297

geral@actipage.pt • www.actipage.pt

LU22948500-LD1-01A - Printed: 10-2016

Subject to technical changes.



UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy

Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

