



Manual de instruções

PORTUGUÊS

XFT

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho



INTRODUÇÃO _____ **3**

PREMISSA _____ 3

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS _____ 3

NORMAS DE SEGURANÇA _____ 4



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR _____ **6**



INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO _____ **20**

INTRODUÇÃO

Prezado Cliente,

Agradecemos e felicitamo-lo por sua compra de um equipamento da linha **LineMiss™** e esperamos que esse seja o início de uma positiva e longa colaboração.

A linha de fornos elétricos **LineMiss™** permite efetuar com facilidade os cozimentos de confeitaria e panificação tradicionais e permite obter desempenhos comparáveis aqueles dos fornos de grande tamanho em um forno compacto.

As tecnologias integradas no forno **LineMiss™** que escolheu são: **AIR.Plus**, **STEAM.Plus** e **DRY.Plus** e nascem da pesquisa UNOX, que visa simplificar os processos de cocção de seus clientes sem renunciar a um resultado de cozimento perfeito.

Simplicidade e perfeição são a síntese da linha de fornos elétricos **LineMiss™** que propõe um design essencial para desempenhos de alta qualidade.

Está também disponível uma vasta gama de acessórios para tornar ainda mais fácil e veloz o trabalho do operador.

UNOX S.p.A.

Revendedor:

Instalador:

Data de instalação:

Premissa

Nesse manual são ilustrados a instalação e o uso dos equipamentos da gama **LineMiss™**.

Os equipamentos são dedicados à cocção de produtos de panificação, confeitaria, gastronomia e para a regeneração de alimentos refrigerados e congelados.

Os modelos podem ter controle *Dynamic*, *Matic*, *Classic*, *Manual Humidity* - e estão disponíveis com capacidades diferentes.

As instruções de instalação e uso são válidas para todos os modelos, exceto quando especificado diferentemente.

Explicação dos pictogramas



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



Perigo de incêndio!



Perigo de choque elétrico!



Ler o manual de instruções



Perigo de queimaduras



Conselhos e informações úteis



Símbolo de ligação à terra



Símbolo de ligação equipotencial



Referência a outro capítulo



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 a corrente elétrica de alimentação do aparelho.
- 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.
- 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.



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 não inferior 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;

- cozimento de alimentos em vácuo, em sacos especiais adequados para o cozimento;
- regeneração de alimentos refrigerados e congelados.
- Vigie o equipamento durante todo seu funcionamento.
- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e da água 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 uso e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizada.



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 cozimento 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.



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



Índice

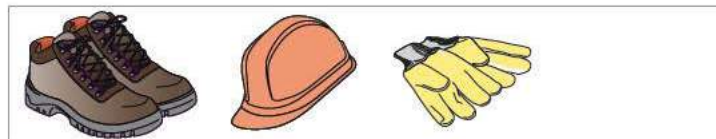
Desembalagem	7
Verificação do conteúdo da embalagem	9
Operações preliminares	9
Remoção da película	9
Montagem dos pés	9
Posicionamento	10
Características do local de instalação	10
Fixação	12
Fixação sobre estruturas de suporte do usuário	12
Fixação sobre estruturas de suporte UNOX	12
Fixação sobre outro forno LineMiss™ (MAXI.Link)	13
Ligação elétrica	14
Equipamento com plugue não montado	15
Verificações a realizar	16
Adaptar a tensões diferentes	16
Substituir o cabo de alimentação	16
Ligação de água	17
Conexão de água: entrada de água	17
Características da entrada de água	17
Conexão entre o forno e os acessórios	18
Saída de fumos da câmara de cocção	18
Conexão do kit externo UNOX.Link	19
Exemplos de instalação errada e correta	19



Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de Segurança” na pág. 4 e o capítulo “Premissa” na pág. 3.

Durante a instalação, use vestuário de proteção adequado (calçado de proteção, luvas, etc.).

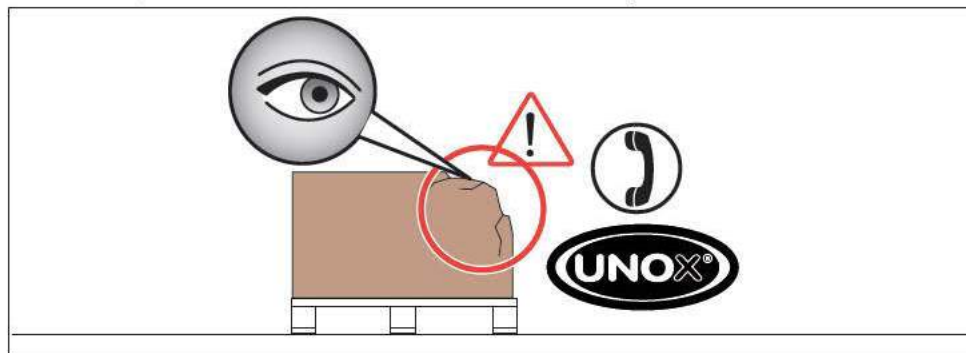
Desembalagem



Pessoas necessárias para a instalação:



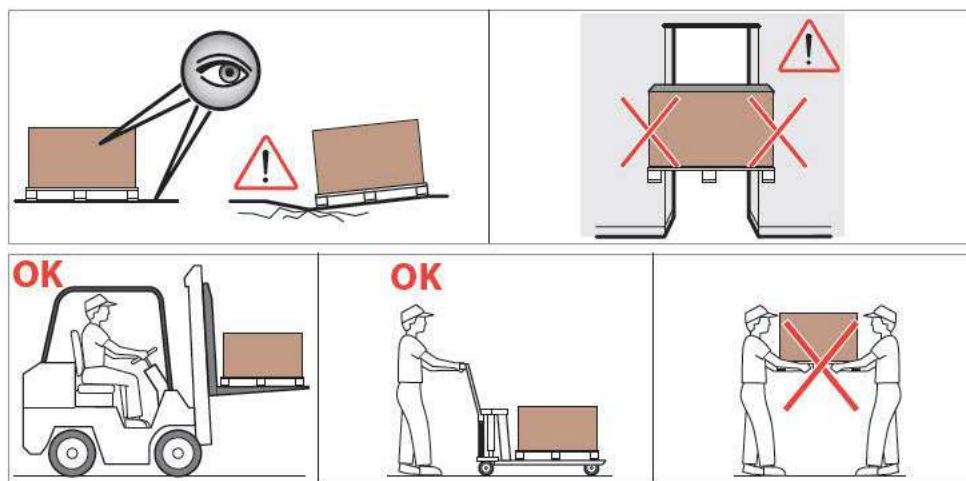
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.



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).



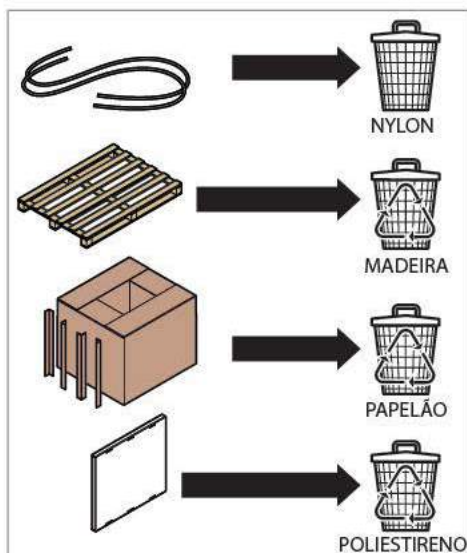
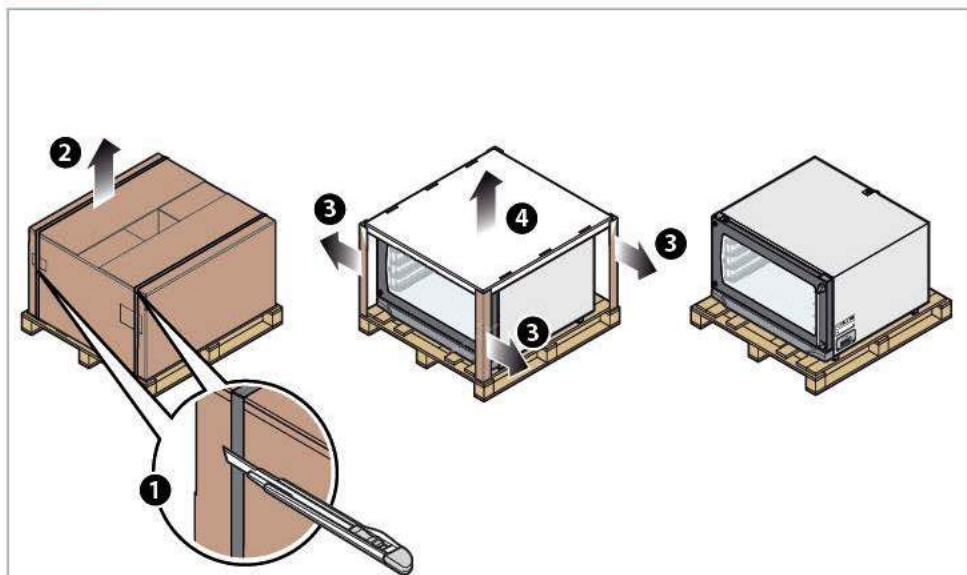


Desembale o equipamento, cortando as cintas de nylon ❶, levantando o papelão de proteção ❷ e eliminando as proteções de papelão ❸ e ❹.

Desenrosque os parafusos ❺ para separar o equipamento do palete de madeira ❻.



ConsERVE estes parafusos e os suportes de plástico para a posterior fixação do forno sobre a estrutura de suporte; os parafusos que fixam os suportes de plástico ao palete de madeira, pelo contrário, podem ser eliminados.

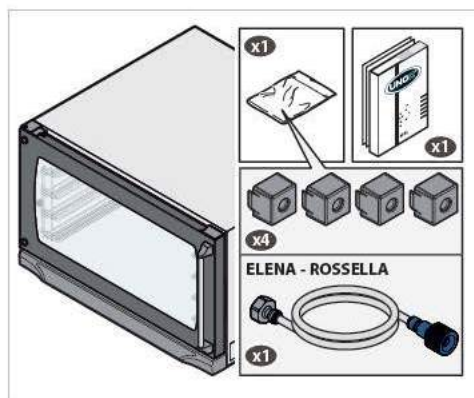


O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.

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.

Verificação do conteúdo da embalagem



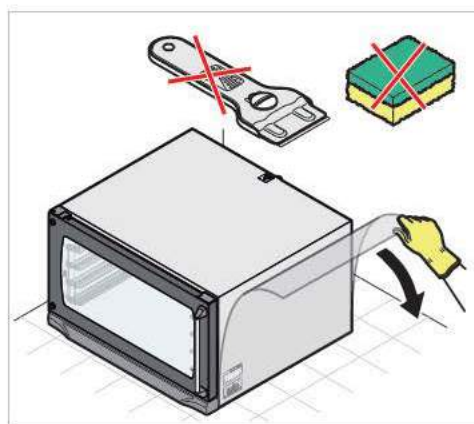
Antes de iniciar a instalação, verifique a presença e a integridade dos seguintes componentes contidos na embalagem:

- Forno **LineMiss™**
- documentação técnica (manual de instalação e uso);
- 4 pés não ajustáveis;
- uma união para água 3/4" com válvula de não-retorno (somente mod. **ELENA - ROSSELLA**).

Se faltar um componente, entre em contato com a UNOX.

Operações preliminares

Remoção da película

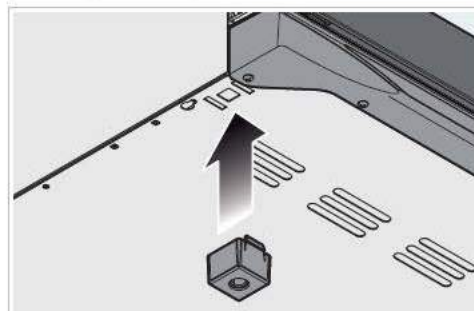


Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.



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

Montagem dos pés

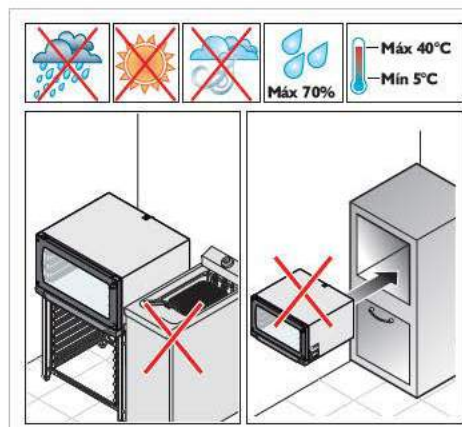


Monte os 4 pés como ilustrado na figura.



Posicionamento

Características do local de instalação



Instale o equipamento em locais:

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



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”).

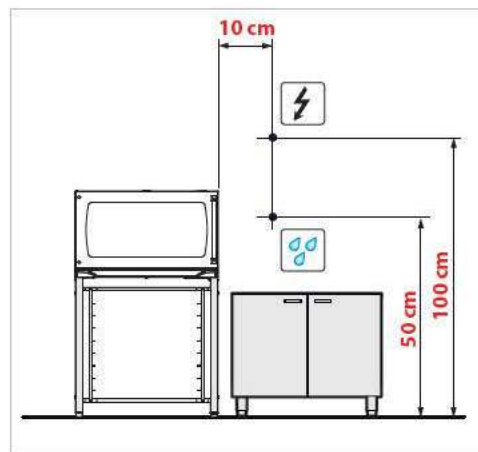
Tabela A

MODELOS	Tamanho L x D x H mm	Peso* kg
ROSSELLA	800x770x509 mm	49
ELENA	800x770x429mm	40
ARIANNA	600x651x509 mm	31
STEFANIA	600x651x429 mm	25



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

* os valores se referem ao peso do equipamento vazio.



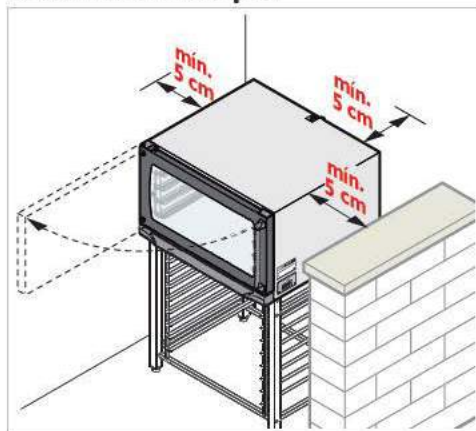
Os locais de instalação devem ser dotados de instalações elétrica e de água realizadas de acordo com as normas relativas às instalações e à segurança no trabalho do país de utilização.

Na figura, medidas indicativas para as pré-instalações:

- ligação elétrica

- ligação de água

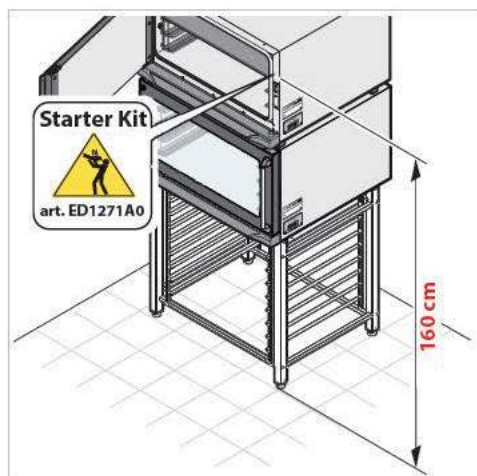
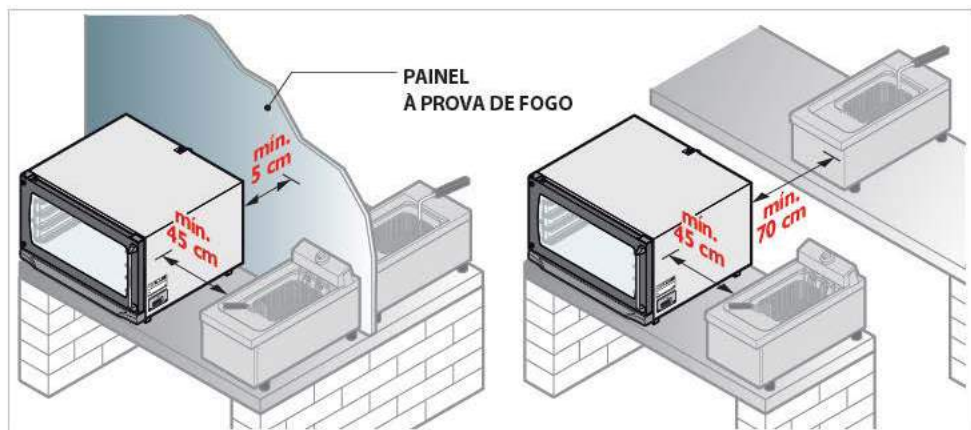
Distâncias a cumprir



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.



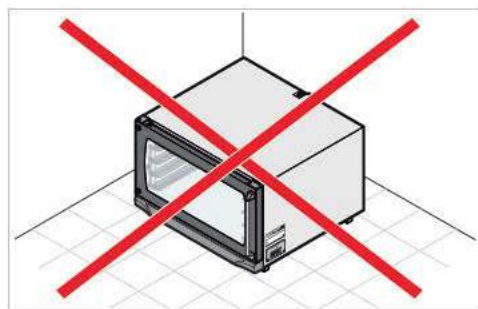
Não instale o aparelho perto de materiais, paredes ou móveis facilmente inflamáveis ou sensíveis ao calor. Caso contrário, proteja-os com adequados materiais não inflamáveis, em conformidade com as regras de prevenção de incêndios.



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.**



Fixação



Por motivos de segurança os fornos não podem ser apoiados no chão ou sobre rodas, mas somente sobre estruturas de suporte, próprias ou UNOX, ou apoiados sobre outro forno LineMiss™.



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 um suporte aberto UNOX, é possível ajustar os pés dos mesmos, tomando cuidado para não os desenroscar completamente.

Fixação sobre estruturas de suporte do usuário (ex.: mesas, aço, etc.)

As estruturas de suporte devem 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.**

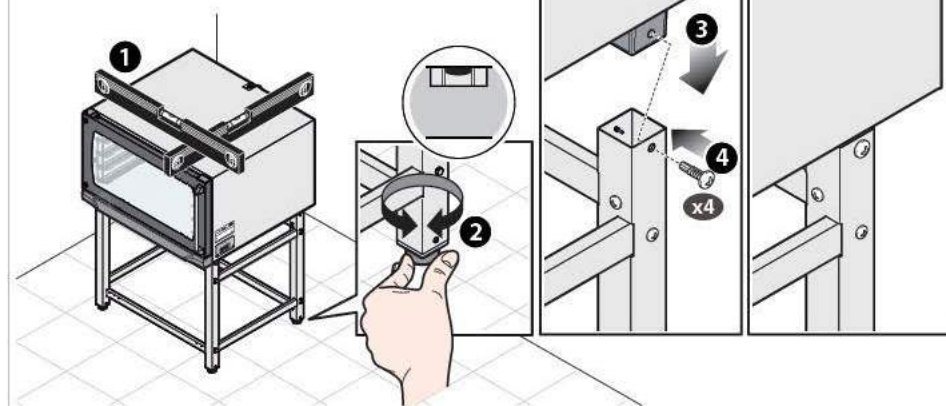
Fixação sobre estruturas de suporte UNOX (suportes abertos ou fermentadoras)

Para a fixação sobre uma fermentadora, consulte as instruções contidas na embalagem da mesma.

Para a fixação sobre um suporte aberto UNOX, consulte a figura abaixo.



Para a movimentação dos suportes abertos, utilize unicamente o kit rodas UNOX, consultando as instruções contidas na embalagem do mesmo.



Fixação sobre outro forno LineMiss™ (MAXI.Link)

Para a fixação sobre outro forno **LineMiss™** está disponível um Kit de sobreposição dedicado. Este mantém a distância correta entre os equipamentos e facilita as ligações elétricas, de água e de esgoto. Para montar o kit de sobreposição, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.

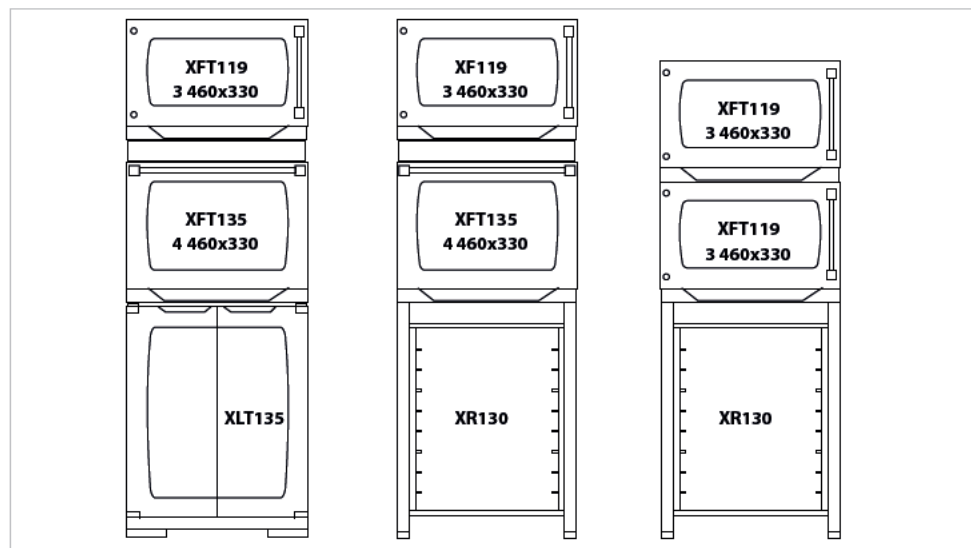


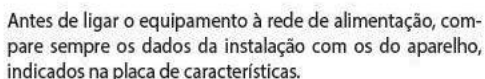
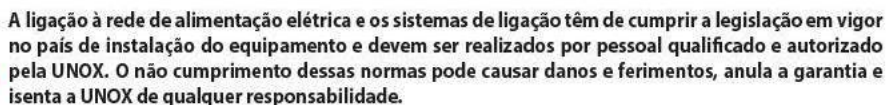
Nunca coloque um forno diretamente em cima de outro forno ou de outras fontes de calor.



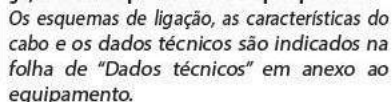
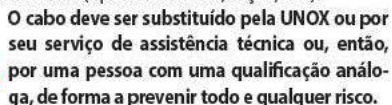
Para obter informações sobre a instalação, o gerenciamento e a conexão dos acessórios, consulte as instruções contidas na embalagem dos mesmos.

Alguns exemplos de possíveis composições:





O equipamento sai da fábrica com o cabo de alimentação e o plugue já montados na caixa de terminais: 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.).



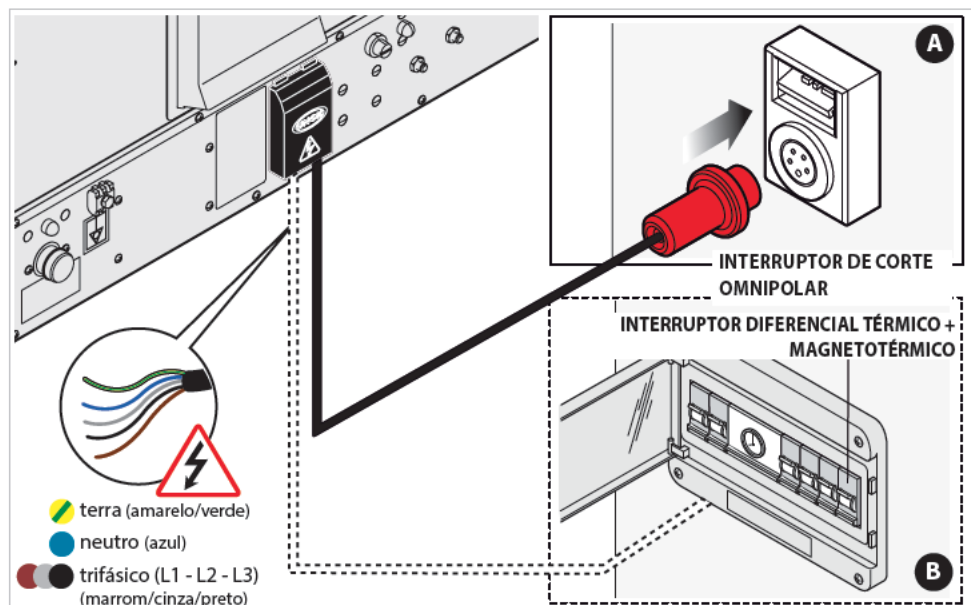
EQUIPAMENTO COM PLUGUE NÃO MONTADO

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**.

O equipamento sai da fábrica com o cabo de alimentação (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz - trifásico+neutro+terra) já montado na caixa de terminais; para necessidades de tensão e alimentação diferentes consulte o cap. “**Adaptar a tensões diferentes**” na pág. 16.



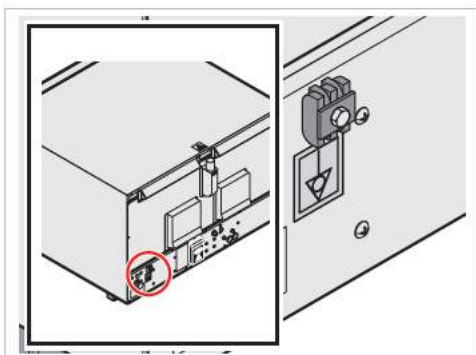
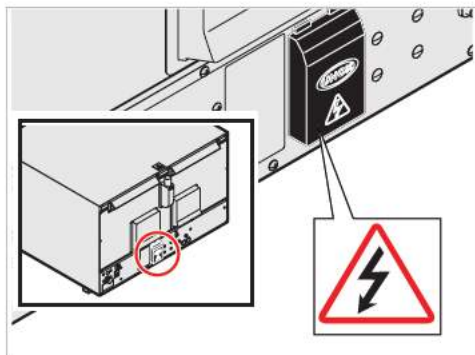
Os esquemas de ligação, as características do cabo e os dados técnicos são indicados na folha de “Dados técnicos” em anexo ao equipamento.



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.

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 60335-2-42:2003-09) e ter cor amarela e verde.
- Estar obrigatoriamente ligado à linha de aterramento da rede (fio amarelo e verde).
- Estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, de acordo com a legislação em vigor.
- Estar obrigatoriamente ligado a um interruptor de corte omnipolar.



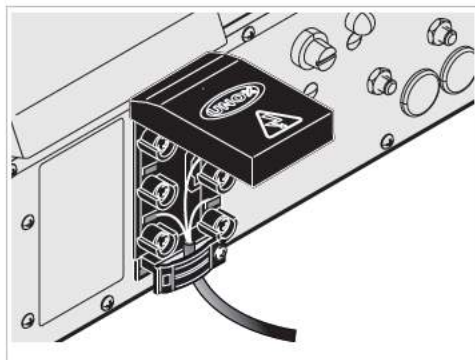
Verificações a realizar

- A ponte de cobre e o fio elétrico devem ser fixados juntos por baixo do parafuso na direção de aparafusamento e as ligações 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.

Adaptar a tensões diferentes

Se forem necessárias uma tensão e alimentação diferentes das padrão (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz), é necessário substituir o cabo de alimentação presente e ligar o novo cabo à caixa de terminais, seguindo os esquemas indicados na folha de "Dados técnicos" (*Power supply - Connection Diagram*) em anexo ao equipamento.

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, soltando as duas alças inferiores;
- remova o cabo presente desligando-o da caixa de terminais;
- 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;
- feche a tampa da caixa de terminais.

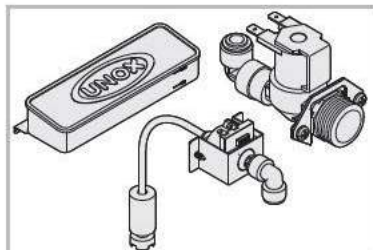
Ligação de água

Conexão de água: entrada de água



Dependendo dos modelos, os aparelhos podem ser ligados:

- a uma rede de água, usando uma eletroválvula (**ELENA - ROSSELLA** mod. *Manual H. e Dynamic*);
- a um depósito externo, usando uma bomba (**STEFANIA - ARIANNA** mod. *Manual H., Dynamic, Matic*). Os modelos *Classic* não precisam de ligação de água.



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.

Para adaptar o equipamento possuído a uma conexão de água diferente da prevista estão disponíveis: um kit eletroválvula, um kit bomba e um kit depósito de água para bomba.

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 $\mu\text{S}/\text{cm}$;
- ter uma dureza máxima de 7 °f;
- ter um valor de pressão de 150 a 600 kPa (recomendado 200 kPa).

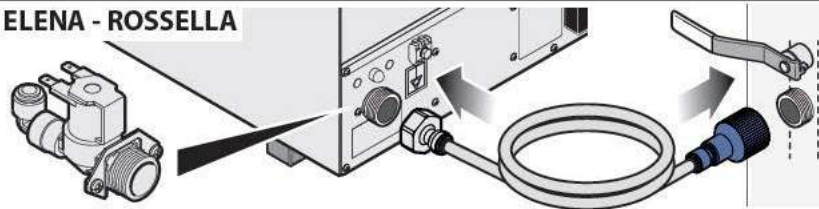
Outros requisitos da água que entra (água não tratada):

- Cloro livre: menos de 0,1 ppm (mg / L);
- Cloreto: menos de 30 ppm (mg / L); pH: 7,0 a 8,5;
- Alcalinidade: menos de 50 ppm (mg / L);
- Silica: menos de 12 ppm (mg / L);
- Total de sólidos dissolvidos (TDS): menos de 60 ppm.

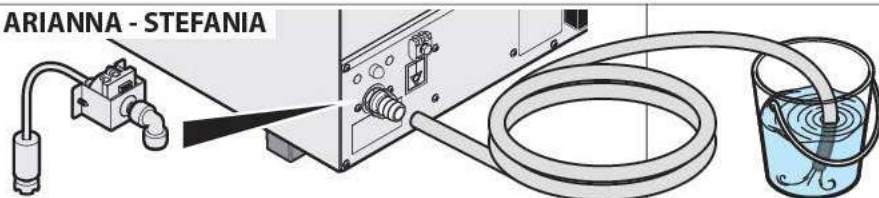
Se a pressão da água que entra for inferior ao valor indicado (150kPa), utilize uma bomba com o caudal adequado (caudal mínimo 300 l/h).

Se a condutividade da água for superior ao valor indicado (150 $\mu\text{S}/\text{cm}$) utilize filtros (**UNOX.Pure**) 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.

ELENA - ROSSELLA

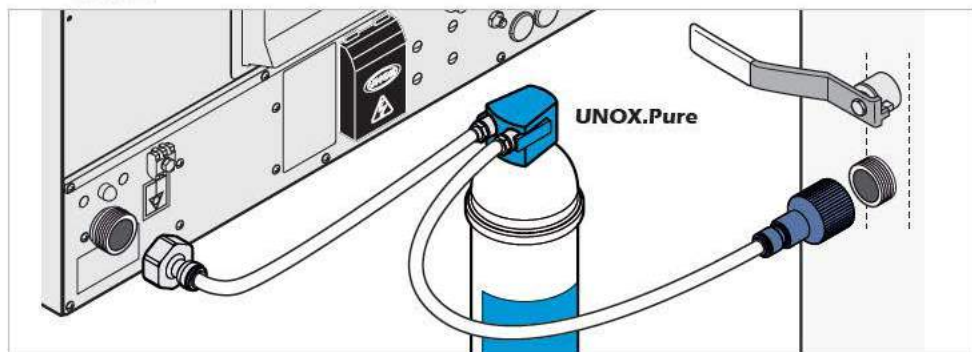


ARIANNA - STEFANIA





A UNOX recomenda seus filtros “**UNOX.Pure**” no caso de valores baixos de pressão ou águas especialmente duras. Para sua montagem/substituição consulte as instruções contidas na embalagem dos mesmos.



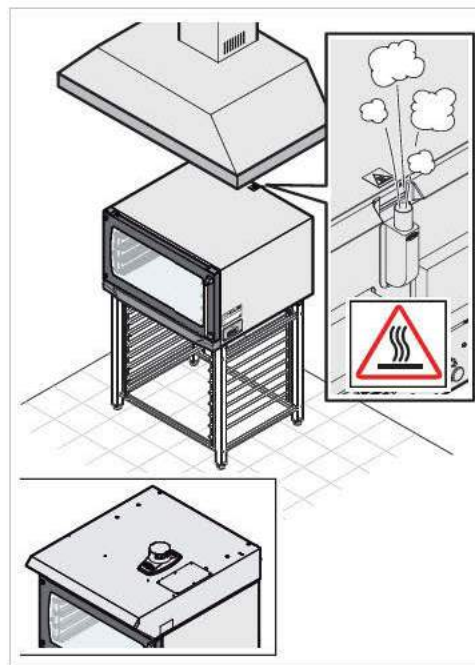
Conexão entre o forno e os acessórios

Todos os fornos da linha **LineMiss™** estão preparados para serem ligados a seus acessórios dedicados (fermentadoras e coifas): os acessórios conectados são controlados usando o painel de controle do forno **Line-Miss™**, ao qual estão ligados.



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

Saída de fumos da câmara de cocção



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

Por isso, é necessário montar o equipamento debaixo de:

- uma coifa de aspiração com capacidade e tamanho adequados ao tipo de forno;
- um condensador de vapor UNOX;
- uma coifa UNOX com condensador de vapor integrado (disponível somente para os modelos **Dyna-mic**, **Matic**).

Realize a canalização para o exterior dos fumos que saem.

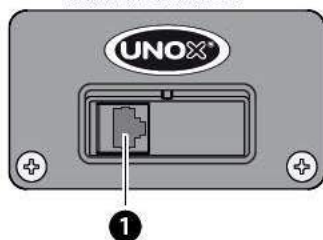


Certifique-se de que por cima da saída de fumos não estão presentes objetos e/ou materiais que possam obstruir o fluxo dos fumos ou ficar danificados pela temperatura ou pelos próprios fumos. Não deixe materiais inflamáveis perto do duto de exaustão de fumos.

Conexão do kit externo UNOX.Link (Classic - Dynamic - Matic)

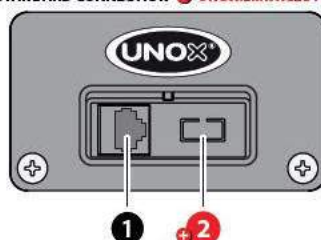
Todos os fornos Line Miss™ estão equipados de série com uma placa de interface padrão (situada do lado direito), que inclui uma tomada RJ45 (reservada a intervenções de Assistência). Com algumas operações simples é possível instalar o kit opcional **UNOX.Link XC231** útil para facilitar e monitorizar a utilização do forno.

STANDARD CONNECTION



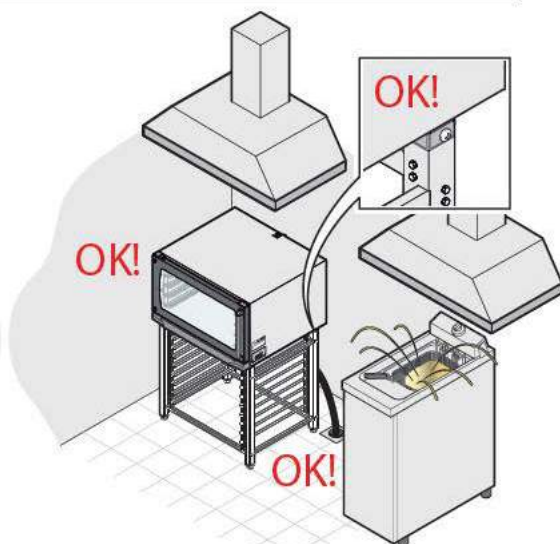
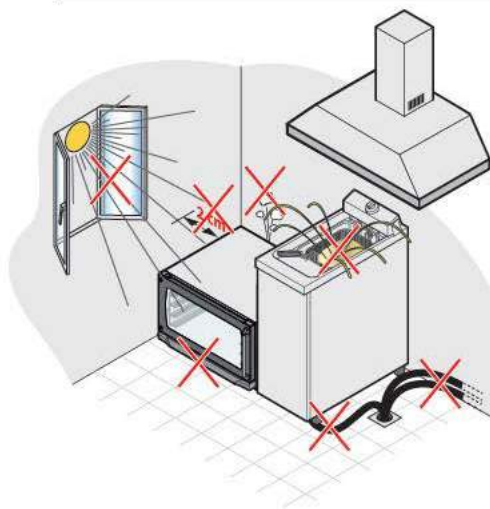
- ① uma tomada RJ45 (reservada a intervenções de assistência).

STANDARD CONNECTION + UNOX.Link XC231 kit



- ① uma tomada RJ45 (reservada a intervenções de assistência).
- ② uma entrada USB que permite:
- baixar do forno, graças à função de BlackBox, os dados dos cozimentos dos últimos 3 meses para permitir uma monitorização eficaz e simples da observância e dos processos HACCP na cozinha.
 - obter dados estatísticos relativos ao consumo de energia e o uso efetivo do forno através do software **OVEX.Net 3.0**.
 - importar e exportar programas de cocção, que podem ser guardados no controle do forno através da interface USB. Também é possível baixar outros programas de cocção no sítio <http://infonet.unox.com>.
 - atualizar o software da placa de comando do forno.

Exemplos de instalação errada e correta





INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO



Índice

Indicações gerais de utilização do aparelho	21
Conselhos de cozimento	21
Usar o mod. <i>Manual Humidity</i>	22
Usar o mod. <i>Dynamic - Matic - Classic</i>	23
Funcionamento MANUAL	25
Funcionamento PROGRAMADO	28
Comunicação forno-usuário	30
Manutenção de rotina	31
Períodos de inatividade	34
Eliminação no final da vida útil	34
Assistência pós-venda	35
Certificações	36
Garantia	36

INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO



Antes de utilizar o equipamento:

- certifique-se de que possui o certificado de conformidade e viabilidade do sistema, emitido pelo instalador autorizado pela UNOX;
- leia com atenção o capítulo **"Normas de Segurança"** na pág. 4
- leia o capítulo **"Premissa"** na pág. 3.

Indicações gerais de utilização do aparelho

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja o cap. **"Manutenção de rotina"** na pág. 31); 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.
- Quando abre a porta da câmara de cocção, o aquecimento e o ventilador se desligam automaticamente e é acionado o freio do ventilador integrado (o ventilador continua a girar por pouco tempo).
- Se o aparelho ficar ligado durante mais de 15 minutos sem selecionar um modo de funcionamento, 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 de rotina"** na pág. 31).
- 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.



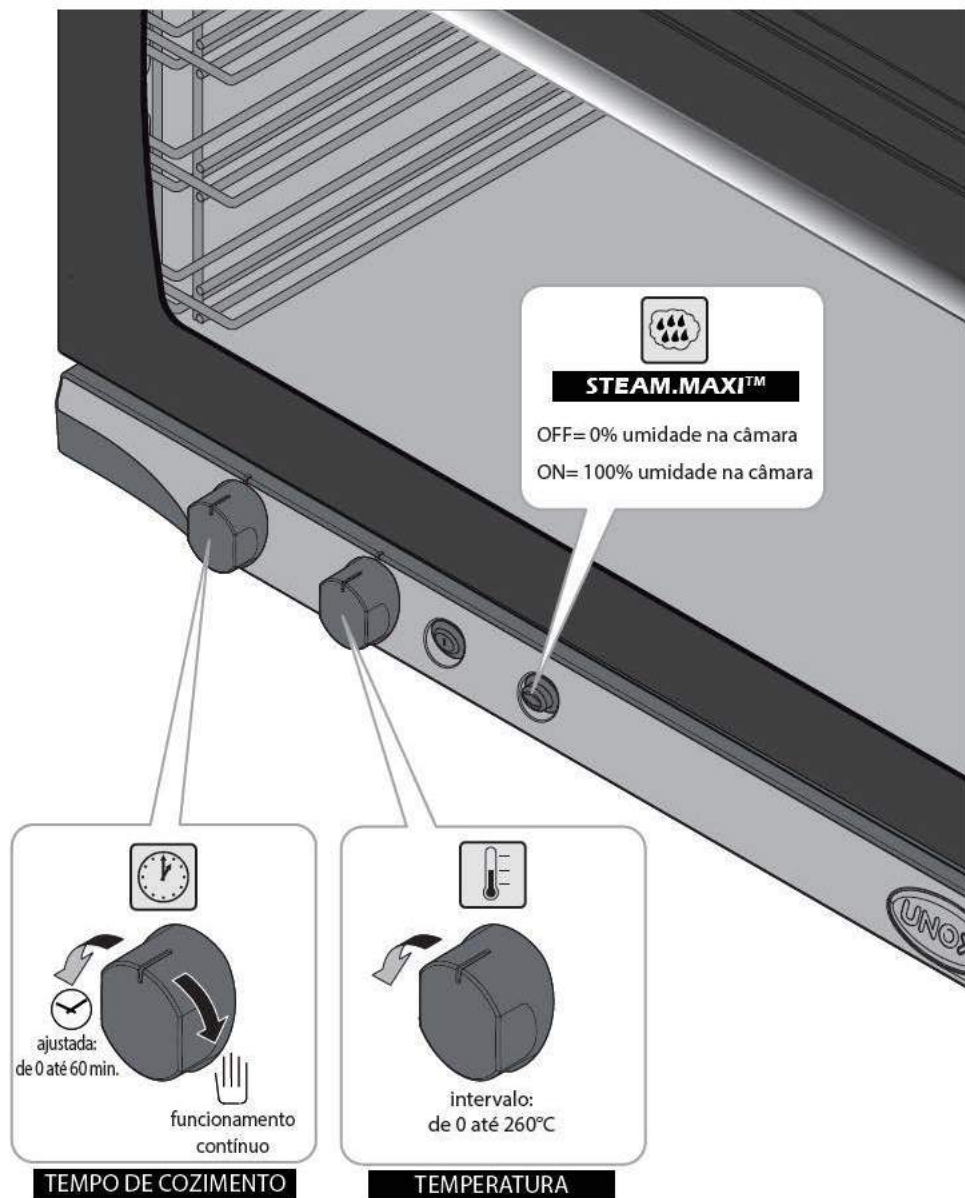
Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Se isso for necessário, **aplique obrigatoriamente o adesivo contido no saco "Starter Kit" à altura ilustrada na figura.**

Conselhos de cozimento

- 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.
- Não mantenha o forno a temperaturas de 260°C durante mais do que 10 minutos.
- Para as funções grelhar e assar (por ex. aves), é sempre necessário inserir uma bandeja de coleta de gordura no fundo.
- 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.



Usar o mod. *Manual Humidity*

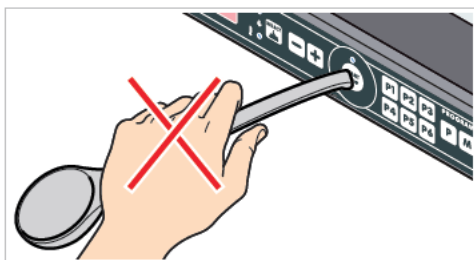


Usar o mod. *Dynamic - Matic - Classic*

Os modelos digitais **LineMiss™** 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.



Os modelos digitais **LineMiss™** podem ser utilizados em funcionamento **MANUAL** ou **PROGRAMADO**.

O funcionamento **MANUAL** requer que o usuário configure, para cada ciclo de cozimento, os parâmetros indicados na tabela: esses parâmetros **NÃO** são guardados e são reinseridos a cada cozimento posterior.

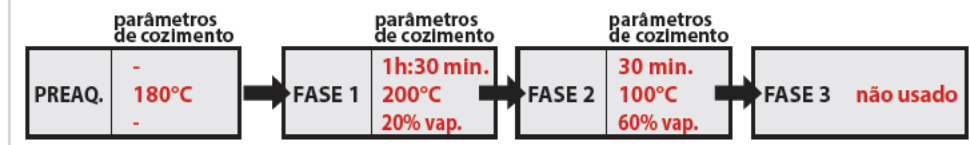
Parâmetros de cozimento		
Modelos <i>Dynamic - Matic</i>	Modelos <i>Classic</i>	INTERVALO
duração de cozimento	duração de cozimento	de 0 até 9 horas e 59 min.
temperatura na câmara (de 0°C até 260°C)	temperatura na câmara	de 0° C até 260° C
percentual de emissão de vapor (STEAM.Plus)	não presente	de OFF a 100%

O funcionamento **PROGRAMADO** permite salvar um programa para poder abri-lo e reutilizar em cozimentos posteriores.

Cada programa é composto por 4 fases:

- **FASE 1:** preaquecimento inicial;
 - **FASES 2 -> 4:** até 3 fases de cozimento, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. Não necessariamente um cozimento requer a utilização das três FASES: por isso, ajuste apenas as que servem.
- A passagem de uma fase de cozimento (STEP) à seguinte é gerenciada automaticamente pelo equipamento.

EXEMPLO DE CONFIGURAÇÃO DE UM CICLO DE COZIMENTO

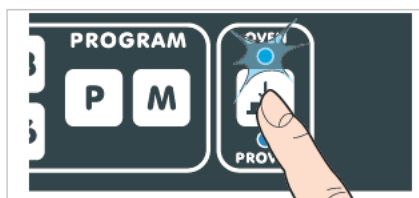


- Quando é fornecida tensão ao forno o controle se acende automaticamente.

- Funcionamento das teclas :

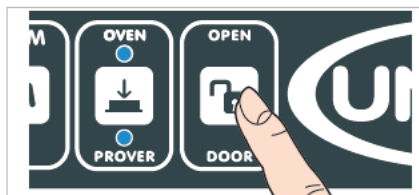
pressões individuais repetidas -> aumentar/diminuir o valor uma unidade de cada vez;
 pressão contínua -> aumentar/diminuir o valor muito rapidamente.

- 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.



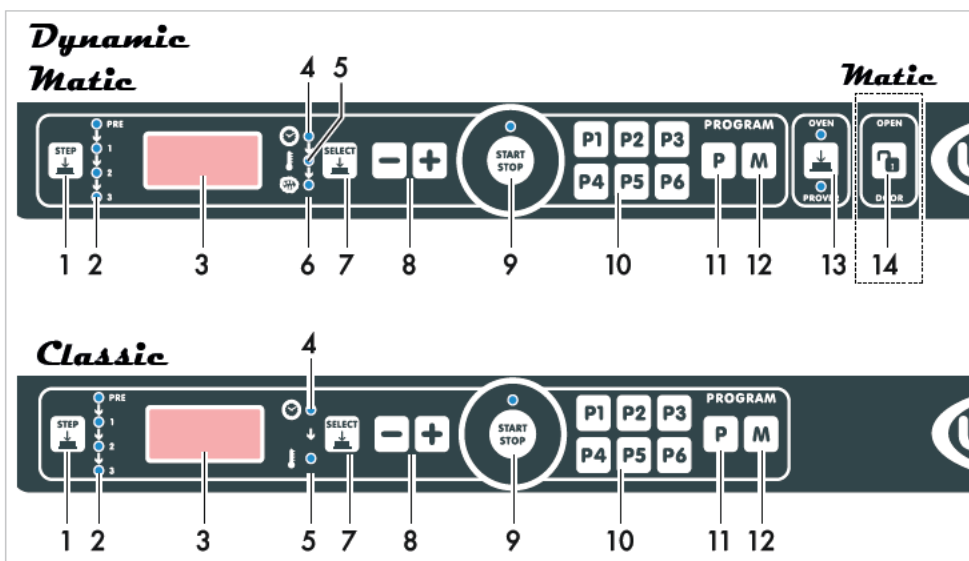
A tecla  (presente nos modelos **Dynamic** e **Matic**) comuta de "OVEN" (forno) a "PROVER" (fermentadora) e vice-versa.

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



Nos modelos **Matic** no fim do cozimento se desbloqueia automaticamente o trinco da fechadura da porta.

Se desejar abrir a porta antecipadamente, não a force puxando o puxador, mas pressione o botão : somente após a pressão do botão pode abrir totalmente a porta, usando o puxador.



- 1) Pressionando várias vezes seguidas, seleciona as 3 FASES de cocção para configurar seus parâmetros de cozimento.
- 2) Os leds indicam a FASE:
 - em fase de ajuste de parâmetros
 - em fase de cocção (1= FASE1...3=FASE3).
- 3) Visor.
- 4) Com o led aceso, o parâmetro DURAÇÃO está em fase de configuração.
- 5) Com o led aceso, o parâmetro TEMPERATURA está em fase de configuração.
- 6) (somente modelos **Dynamic** e **Matic**) Com o led aceso, o parâmetro UMIDADE está em fase de configuração.
- 7) Pressionando várias vezes seguidas, seleciona os parâmetros a configurar (temperatura, duração de cozimento, etc.).
- 8) Aumentar/diminuir os valores indicados no visor.
- 9) Iniciar/interromper o cozimento.
- 10) Permitem selecionar rapidamente os 6 programas favoritos.
- 11) Abrir os programas salvados.
- 12) Salvar o programa configurado.
- 13) Comutar de "OVEN" (forno) a "PROVER" (fermentadora) e vice-versa.
- 14) (somente nos modelos **Matic**) Desbloquear automaticamente o trinco da fechadura da porta. Em seguida, a porta tem de ser aberta completamente usando o puxador em modo manual.

Funcionamento MANUAL

PRAQUECIMENTO



260°C ← [-] 0°C [+] → 260°C
 TEMP. MÁXIMA TEMPERATURA MÍNIMA TEMP. MÁXIMA

1 Pressione a tecla .

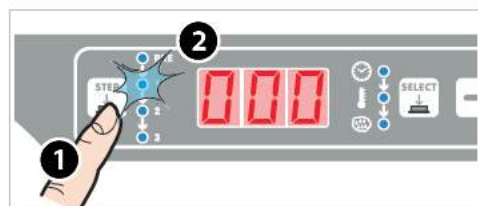
2 se acende o led "PRE" correspondente.

3 Pressione as teclas   até aparecer no visor a temperatura de preaquecimento desejada.

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).

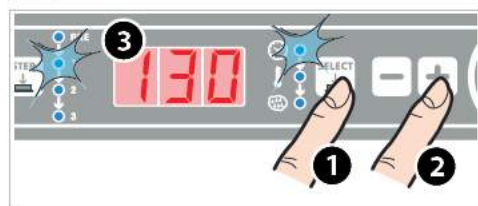
SELECIONAR A FASE 1



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 se acender.

2 Ajuste o valor desejado pressionando as teclas  .

3 No visor, o parâmetro é visualizado em horas e em minutos (por ex.: 130= 1 hora e 30 minutos).

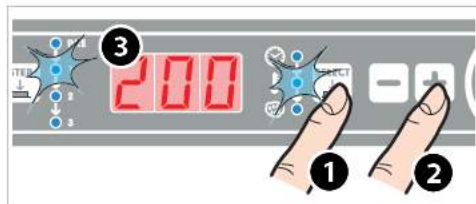
FUNCIONAMENTO CONTÍNUO (o forno funciona continuamente até à intervenção manual do usuário)
FASE 1 -> ajuste o parâmetro em "INF" (infinito).

A temperatura depende do parâmetro definido com o parâmetro dedicado (consulte a seção seguinte).

FASE 2-3 -> ajuste o parâmetro em "HLD" (HOLD).
 A temperatura é mantida a 70°C.



CONFIGURAR A TEMPERATURA DE COZIMENTO



"PAU" ← [-] 0°C [+] → 260°C

FORNO EM
PAUSA VENTILADORES/
RESISTÊNCIAS
DESLIGADOS

TEMPERATURA
MÍNIMA

TEMPERATURA
MÁXIMA

- 1 Pressione a tecla  até se acender o led "TEMPERATURA".
- 2 Ajuste o valor desejado, pressionando as teclas  .
- 3 No visor, o parâmetro é visualizado em graus centígrados (°C).

ATRASO NO ACIONAMENTO

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 (STEAM.Plus™ - somente mod. *Dynamic* E *Matic*)



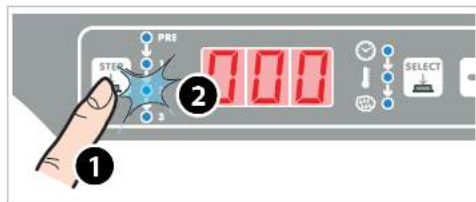
"oFF" [+] → 20% - 40 - 60 - 80 - 100%
SEM UMIDADE MINIMA → MÁXIMA UMIDADE

- 1 Pressione a tecla  até se acender o led "UMIDADE".
- 2 Ajuste o valor desejado, pressionando as teclas  .
- 3 No visor, o parâmetro é visualizado em percentual de umidade.

O parâmetro UMIDADE é:

- facultativo (se o parâmetro não for configurado, o forno cozinha por "CONVECÇÃO")
- ativável somente se a temperatura for igual ou superior a 90°C.

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



Um cozimento não requer necessariamente a utilização das três FASES disponíveis: por isso, ajuste apenas as que servem.

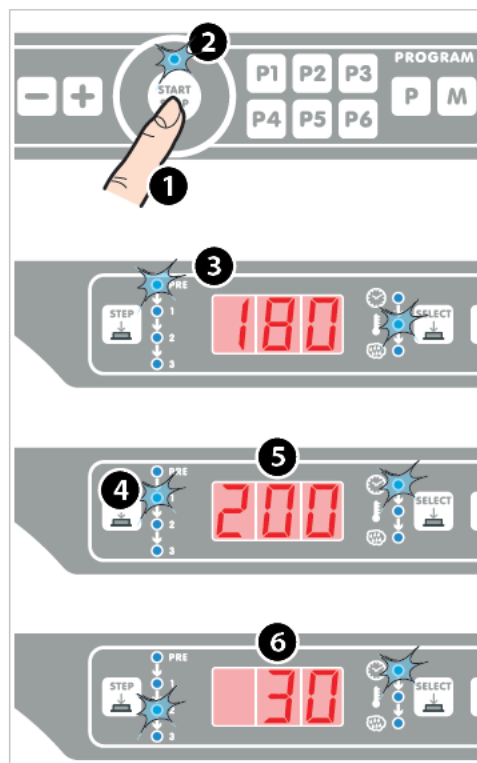
Para ajustar a FASE 2:

- 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

EX. CICLO DE COZÇÃO CONFIGURADO



Após ter configurado um ciclo de cozção com as FASES desejadas:

- 1 pressione o botão **START/STOP** para iniciar o ciclo de cozção.
- 2 Acende-se o led "START/STOP" e inicia uma fase de preaquecimento, sinalizada pelo acendimento do led "PRE" (o visor mostra a temperatura configurada anteriormente). Quando o forno atingir a temperatura de preaquecimento configurada, é emitido um sinal sonoro e pisca o led "PRE".
- 4 Após ter colocado os alimentos na câmara de cozção e ter fechado a porta, inicia automaticamente a primeira FASE (STEP) de cozimento sinalizada pelo acendimento do led "1".
- 5 No visor pisca a duração total do ciclo de cozção a ser diminuído.
 No exemplo:
 1h:30 min. (duração FASE 1) +
 30 min. (duração FASE 2) +
 0 min. (duração FASE 3) =
 200 min. (indicado no visor)
- 6 No final da FASE 1 inicia automaticamente a fase seguinte (se configurada).
 O final do cozimento é sinalizado pela emissão de um sinal sonoro.

Para interromper antecipadamente o ciclo de cozção, 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 COZÇÃO

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

- 1 pressione várias vezes a tecla até se acender o LED correspondente à FASE que quer alterar;
- 2 pressione várias vezes a tecla até se 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.

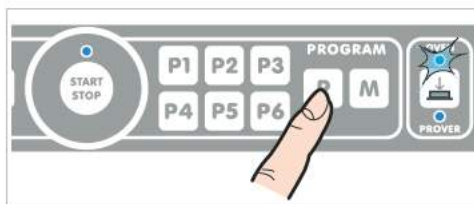


Funcionamento PROGRAMADO

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

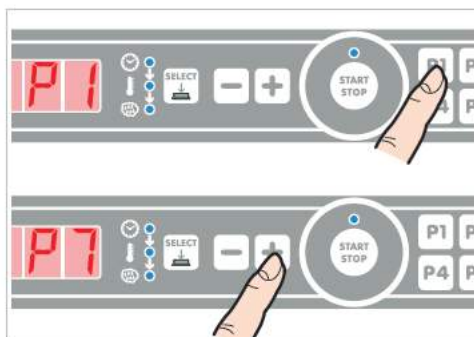
SALVAR OS PROGRAMAS

Acessar o menu de programação



Acesse o menu de programação pressionando a tecla **P** ou pressionando uma das teclas dos programas rápidos (P1-P6).

Atribuir a posição ao programa



Atribua ao programa uma posição de P1 a P99 da seguinte forma:

- pressione diretamente as teclas de P1 a P6 para selecionar as primeiras 6 posições (recomenda-se salvar nestas posições os programas que utiliza mais frequentemente).

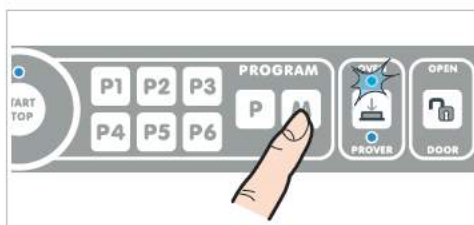
- use as teclas **-** **+** para as posições seguintes (de P7 a P99).

A posição selecionada é indicada no visor.

Ajustar os parâmetros de cozimento de um programa

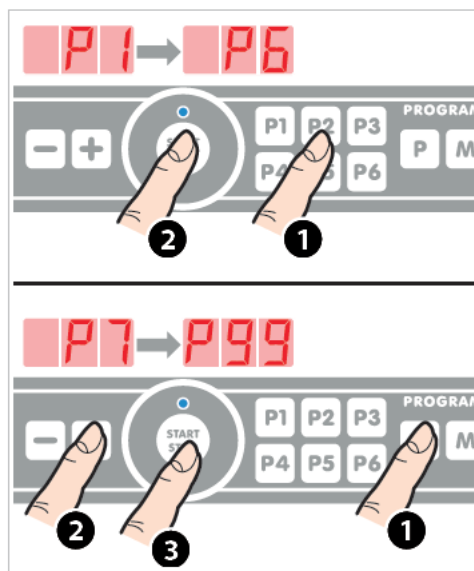
Ajuste os parâmetros do programa (temperatura, duração, etc.), como explicado detalhadamente no capítulo "Funcionamento manual". Nota: se o preaquecimento não for configurado, o forno propõe a temperatura de 180°C.

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 SALVADO



P1 → P6 PROGRAMAS DE P1 a P6 (programas de acesso rápido):

- 1 pressione a tecla correspondente ao parâmetro desejado;
- 2 inicie-o, pressionando a tecla START/STOP.

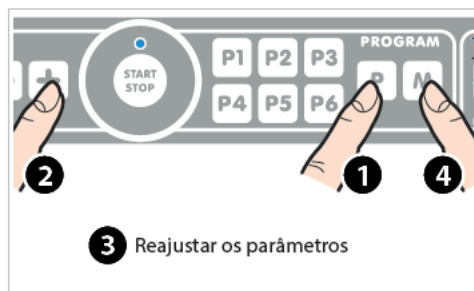
P1 → P99 PROGRAMAS DE P7 a P99:

- 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.

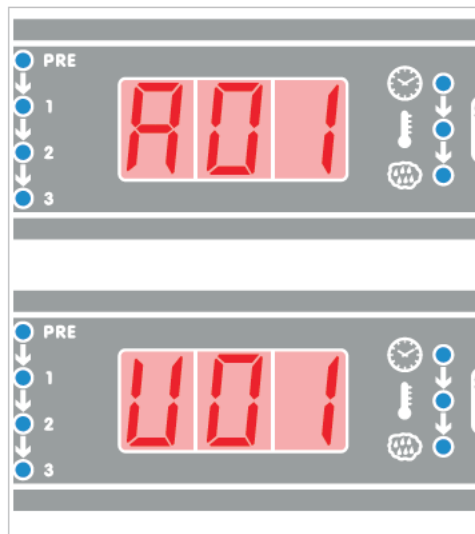
ALTERAR OS PARÂMETROS DE UM PROGRAMA JÁ DEFINIDO



- 1 Pressione a tecla **P**.
- 2 Com as teclas **-** **+** 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.



Comunicação forno-usuário



Os modelos digitais mostram no visor eventuais mensagens de alarme/aviso relativas ao forno ou à fermentadora.

- As mensagens de aviso (**U - WARNING**) identificam situações de mau-funcionamento que, apesar de com funções limitadas, permitem o funcionamento do equipamento/das periféricas.

Pressionando a tecla **P** elimina no visor a lista de AVISOS, comutando com a tecla  entre OVEN e PROVER reaparece a lista (não presente na versão *Classic*).

- As mensagens de alarme (**A - ALLARM**) identificam situações que impedem qualquer operação do aparelho/das periféricas, que devem ser colocados em estado de STOP. Se as mensagens de alarme se referirem exclusivamente às periféricas (fermentadoras ou coifas), é possível utilizar igualmente o forno.

Se presentes várias mensagens de ALLARM/WARNING, é possível vê-las todas com pressões seguidas da tecla START/STOP.

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
FORNO			
A01	Foi detectado o superaquecimento dos motores	Forno bloqueado	Contate o serviço de atendimento a clientes.
A02	Foi detectado o superaquecimento do termóstato de segurança	Forno bloqueado	Contate o serviço de atendimento a clientes.
A03	Foi detectado um erro nos dados lidos pela sonda da câmara	Forno bloqueado	Contate o serviço de atendimento a clientes.
A04	Comunicação entre a placa de controle e de potência interrompida	Forno bloqueado	Contate o serviço de atendimento a clientes.
U01	Foi medida uma temperatura excessiva na placa de potência do forno	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.
FERMENTADORA			
A07	Foi detectado um erro nos dados lidos pela sonda da câmara de fermentação	Fermentadora bloqueada	Contate o serviço de atendimento a clientes.

Manutenção de rotina



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 (es.: luvas, etc.).

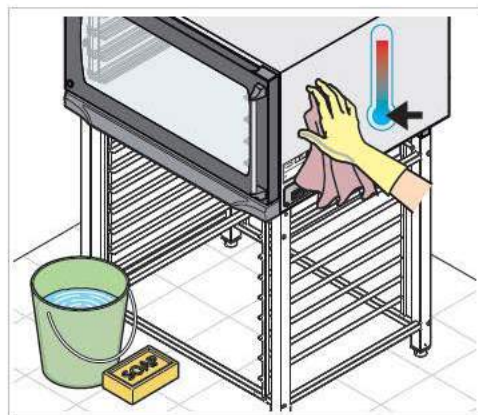
Limpe diariamente a câmara de cozimento, para manter níveis de higiene adequados e para evitar que o aço inoxidável dentro da câmara de cozimento se estrague ou corra. Efetue a limpeza diária, mesmo se o equipamento for utilizado exclusivamente com calor úmido (vapor).



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 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. Enxágüe e seque bem.

Como alternativa, use apenas os 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.

Superfícies de plástico e painel de controle

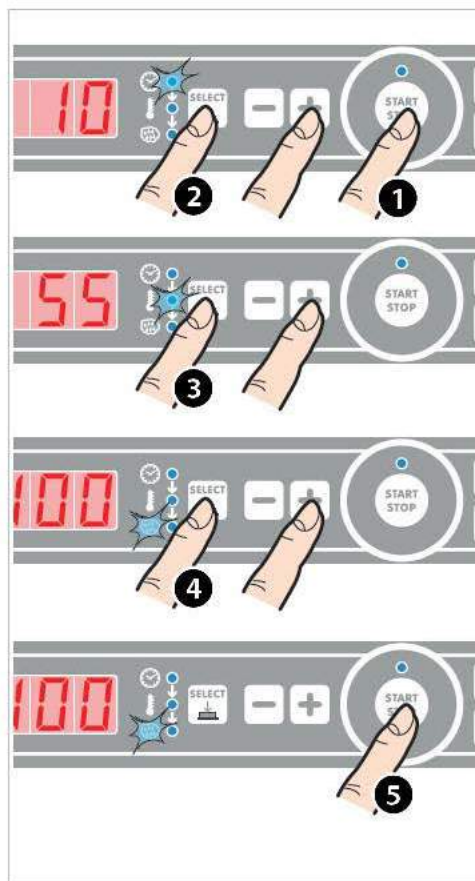
Utilize exclusivamente um pano muito macio e uma pequena quantidade de produto para a limpeza de superfícies delicadas.



Interior da câmara de cozimento



Se a câmara de cozimento 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!

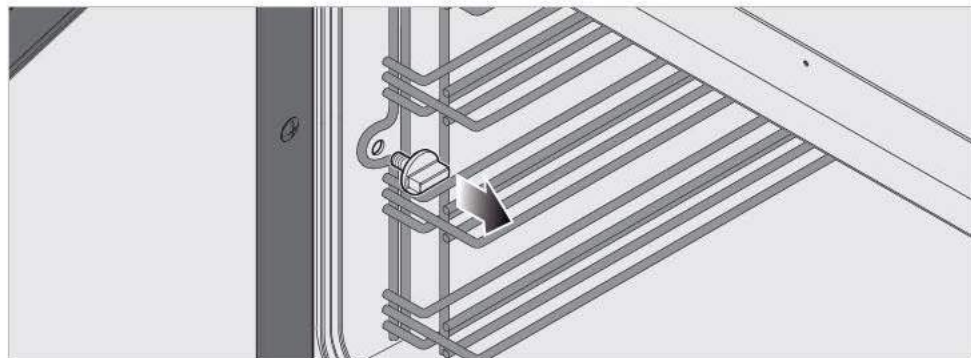


Para a limpeza da câmara de cozimento, siga as instruções abaixo:

- 1 saia do modo stand-by; ajuste os parâmetros seguintes, como explicado no capítulo “Utilização” (consulte o cap. dedicado ao forno possuído);
- 2 o tempo em 10 minutos;
- 3 a temperatura a 95°C;
- 4 o vapor a 100% (nos modelos que incluem a função **STEAM.Plus**);
- 5 inicie o funcionamento, pressionando a tecla START/STOP.

Aguarde que as superfícies esfriem e limpe com um pano macio; enxágue com água abundante para remover os resíduos.

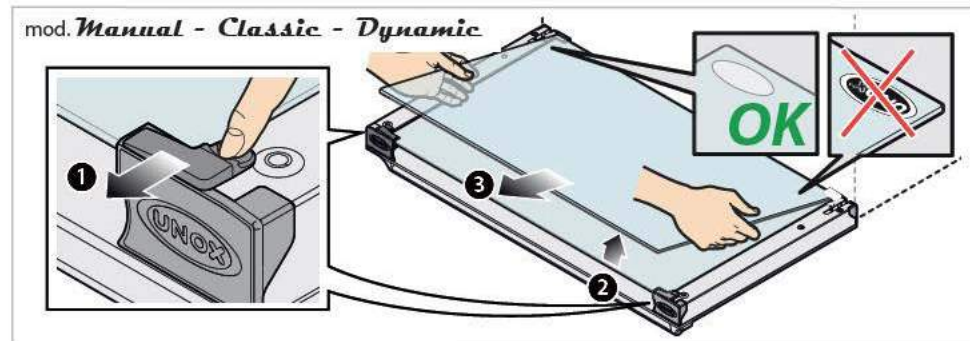
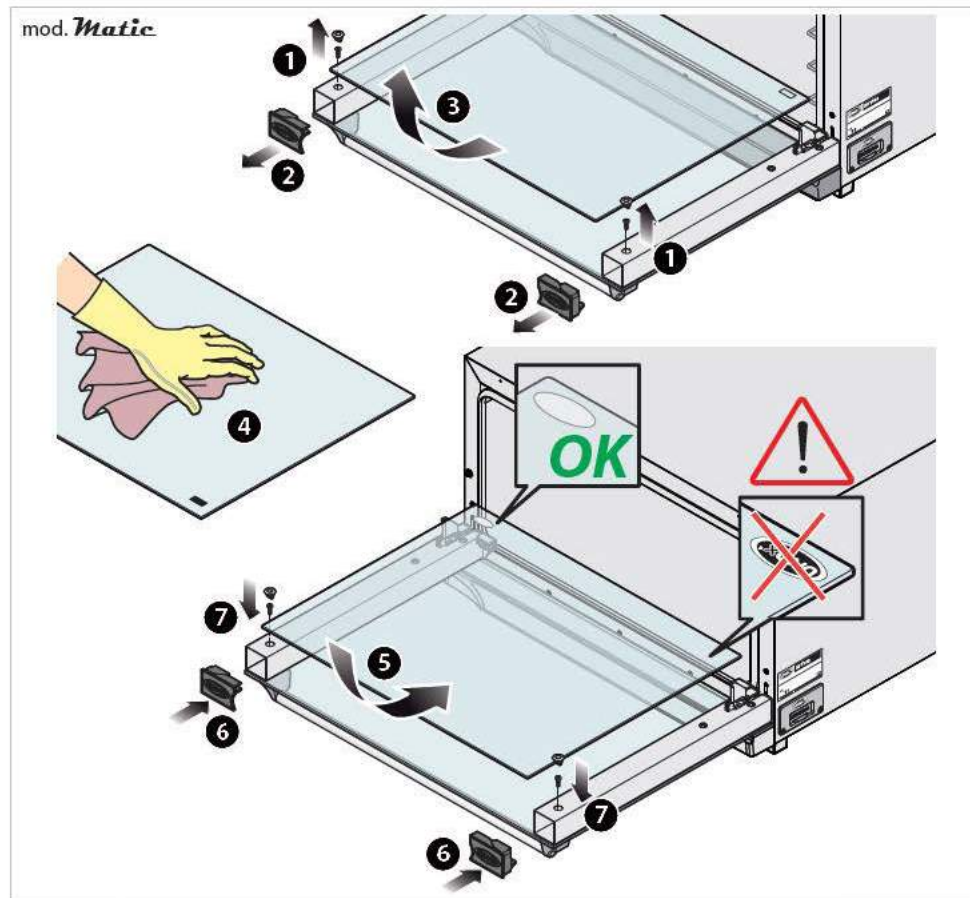
Para facilitar a limpeza da câmara, remova os suportes das grelhas laterais, como ilustrado na figura: limpe-os com água e sabão ou detergentes específicos, evitando a lavagem na lava-louças.



Vidro interno e externo da porta

Espera 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 específica para seu modelo de forno.





Períodos de inatividade

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- 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 o cap. “**Manutenção de rotina**” na pág. 31);
- volte a ligar o equipamento à alimentação elétrica e de água;
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar;
- reinicie no mínimo o equipamento durante pelo menos 50 minutos, sem qualquer alimento dentro.



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

Descarte no final da vida útil

Nos termos do art. 13 do Decreto Legislativo de 2014, n. 49 “Implementação das Diretivas RAEE 2012/19/EU sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos”



A marca da lata de lixo riscada com barra, especifica que o produto foi colocado no mercado após 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser tratado da mesma forma como outros resíduos, mas devem ser eliminados de forma separada.

■ Todos os aparelhos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc) com um percentual 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 prestar atenção à gestão deste produto no seu final de vida, reduzindo os impactos negativos sobre o meio ambiente e melhorar a eficácia da utilização dos recursos, mediante a aplicação dos princípios do “quem polui, paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. É importante ressaltar que a eliminação abusiva ou incorreta do produto envolve a aplicação de sanções previstas pela legislação e regulamentação vigentes.

Informações sobre o descarte na Itália

Na Itália, os equipamentos RAEE devem ser entregues:

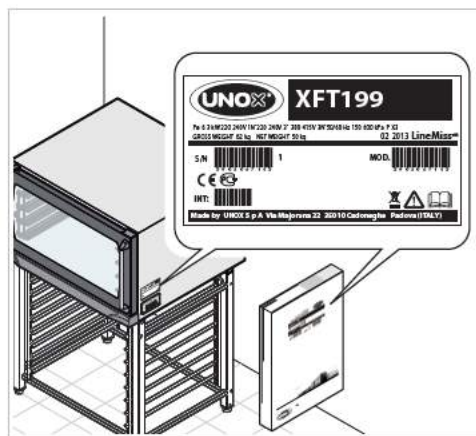
- aos Centros de Coleta (também conhecidos como ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)
- ao revendedor de quem se compra um novo aparelho, que é obrigado a retirar gratuitamente (retirada “um contra um”);

Informações sobre o descarte em outros países da União Europeia

A Diretiva comunitária relativa aos equipamentos RAEE foi implementada de forma diferente por cada nação, por isso, se você quiser eliminar este equipamento sugerimos que entre em contato com as autoridades locais ou o Revendedor para solicitar o método de descarte correto.

Assistência pós-venda

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



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 modelos digitais) eventuais mensagens de alarme mostradas no visor (veja o cap. **"Comunicação forno-usuário"** na pág. 30).

Dados do fabricante:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 - Fax +39 049 8657555
info@unox.com www.unox.com

Tabela C

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.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
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.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
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.	Contate o serviço de atendimento a clientes.

Certificações

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

Morada: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

LineMiss™

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

- EN 60335-1: 2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008+ A11:2012
- EN 62233: 2008

E a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE, nos termos das seguintes 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: 2008
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 61000-6-2: 2005
- EN 61000-6-3: 2007

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 têm de 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.



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

L1118C4.D00-LD1-01 - Printed: 01-2016
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

