



BAKERLUX SHOP.Pro™ Go
BAKERLUX SHOP.Pro™ Led

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

BAKERLUX SHOP.Pro™

Prezado Cliente,
obrigado por ter escolhido um forno da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Esses fornos são o resultado da pesquisa contínua Unox, que garante um tamanho reduzido combinado com desempenhos excelentes e um gerenciamento extraordinário do cozimento em qualquer condição de utilização e de carga.

Os fornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilizam as melhores tecnologias patenteadas pela UNOX, nascidas da colaboração com os chefs e as instituições de pesquisa mais avançadas no mundo. A vasta gama de acessórios disponíveis fazem deles uma ferramenta extremamente versátil e tornam ainda mais simples o trabalho na cozinha.

ÍNDICE

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO	4
INDICAÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO.....	5
conselhos de cozimento/fermentação.....	5
USO: PAINEL DE CONTROLE.....	6
USO: ALGUMAS NOÇÕES.....	7
cozimentos manuais e automáticos	7
o que são as fases de cozimento	7
como definir os valores.....	7
COZIMENTOS MANUAIS.....	8
procedimento guiado de utilização (vers. GO).....	8
procedimento guiado de utilização (vers. LED).....	10
COZIMENTOS AUTOMÁTICOS.....	12
modificar uma receita na memória	13
USAR A FERMENTADORA (SOMENTE A VERS. LED).....	14
ALARMES.....	15
MANUTENÇÃO DE ROTINA E PÓS-VENDA.....	16
superfícies externas de aço, vedação da câmara de cozimento.....	16
interior da câmara de cozimento	16
superfícies de plástico e painel de controle.....	16
vidro interno e externo da porta	16
assistência pós-venda.....	17

BAKERLUX SHOP.Pro™

Normas de segurança para a utilização

- 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.
- 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 mantidas sob vigilância 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.
- 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 utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.
- Para a navegação e a definição dos parâmetros use unicamente os dedos, secos e limpos evitando a utilização de ferramentas como garfos, conchas, etc.



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.
- Não remova, nem toque no cárter de proteção dos ventiladores, nos ventiladores e nas resistências durante o funcionamento e até o resfriamento completo.
- O circuito de água do forno, que começa com a união de 3/4", com integrada uma válvula de não-retorno, e inclui todos os tubos e acessórios depois do mesmo, não deve ser adulterado por motivo algum, porque isso pode provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.



PERIGO DE INCÊNDIO!

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (por ex. manuais de instruções, sacos de plástico, etc.) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída de fumos está livre de obstruções e que não existem materiais inflamáveis nas proximidades.
- 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 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.

*Para mais informações, consulte o sítio www.unox.com na seção Garantia

 **Antes de usar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança para a utilização”**

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja a pág. 16); 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, se ativa automaticamente a função de standby para reduzir o consumo de energia. Para sair do modo STANDBY basta tocar no botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C até +35°C.
- Em caso de falta de energia ou desligamento da máquina, ao voltar a ligá-la o equipamento continua o programa em execução. A duração de cozimento pode ser prolongada no máximo de 2 minutos.
-  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” a uma altura de 160 cm.**

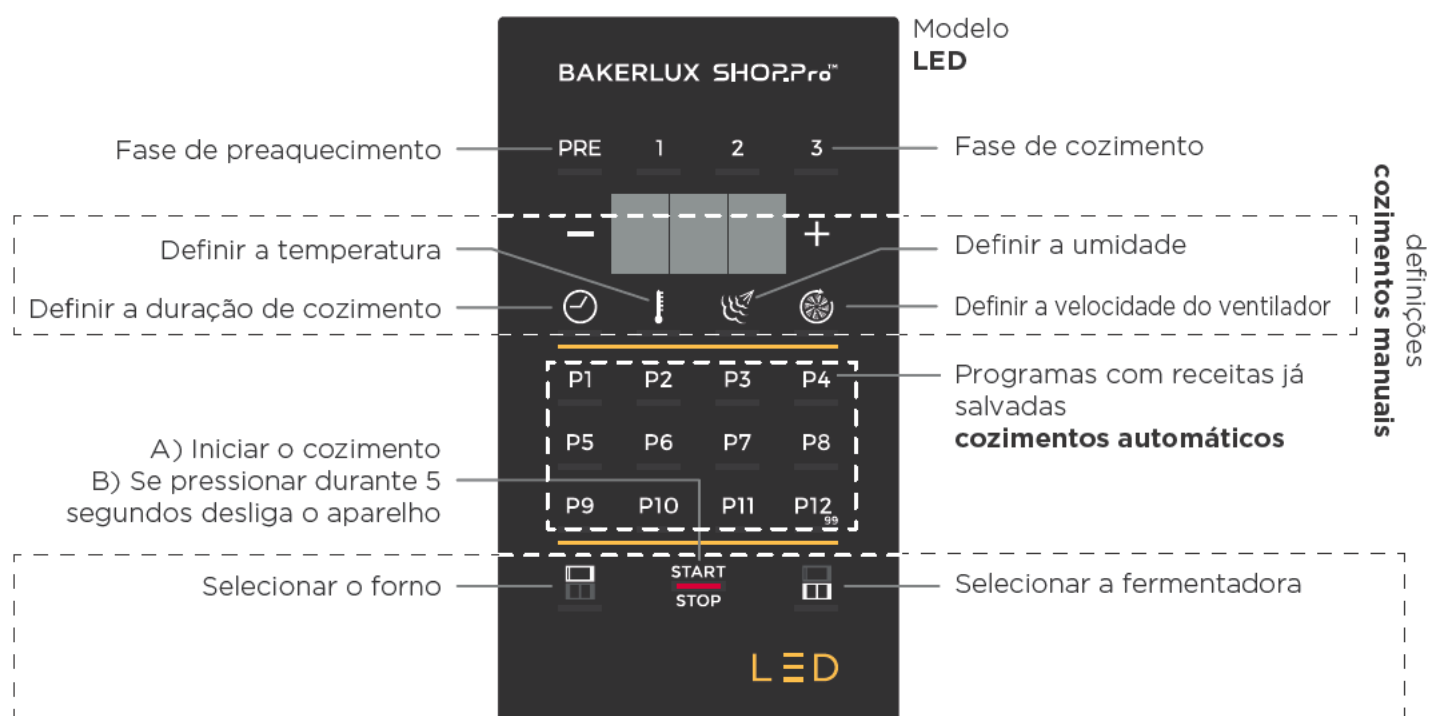
CONSELHOS DE COZIMENTO/FERMENTAÇÃO

- Utilize bandejas e grelhas UNOX, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las.
- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de cozimento. Se não o puder evitar, realize no menor tempo possível a limpeza do forno.
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool ou vinho).
- Recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.
- Durante o cozimento, abra a porta o menos possível.
- Tente colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as bandejas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las (máximo 10 kg por bandeja). Distribua as bandejas de maneira uniforme em toda a altura da câmara de cozimento, respeitando o número máximo indicado para cada equipamento.
- Siga sempre as instruções de carregamento do forno que possui.
- Durante o cozimento e até o resfriamento completo, preste atenção ao tocar as partes externas e internas do forno (podem atingir temperaturas superiores a 60°C).
- 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 a navegação e a definição dos parâmetros use unicamente os dedos, secos e limpos evitando a utilização de ferramentas como garfos, conchas, etc.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Uso: painel de controle



Nos modelos "LED" é possível controlar o forno e uma fermentadora ligada ao mesmo, usando um único painel de controle.

Quando quiser utilizar o forno, toque no ícone da esquerda "SELECIONAR O FORNO", para utilizar a fermentadora toque no ícone da direita, "SELECIONAR A FERMENTADORA".

Depois continue o uso normal.

COZIMENTOS MANUAIS E AUTOMÁTICOS

O forno que adquiriu permite efetuar cozimentos **manuais** ou **automáticos**.

Nos **cozimentos manuais**, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros de cozimento abaixo para uma ou mais fases de cozimento (até três no máximo):

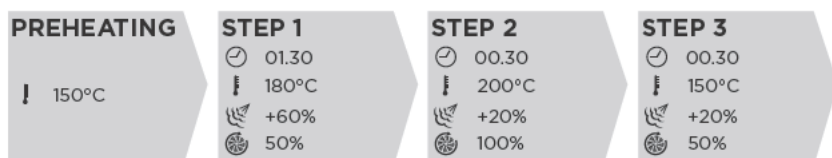
-  **duração do cozimento** (em horas.minutos);
-  **temperatura** na câmara (°C);
-  **emissão de umidade** (só nos fornos versão LED);
-  **velocidade dos ventiladores** (só nos fornos versão LED).

Nos **cozimentos automáticos**, são utilizadas receitas predefinidas pelo fabricante ou guardadas pelo usuário depois de as ter definido manualmente.

O forno pode conter até 99 receitas (de P1 a P99).

O QUE SÃO AS FASES DE COZIMENTO

Cada cozimento manual é composto por um **preaquecimento inicial** ("PRE" - facultativo, mas sempre recomendado) e por **fases** de cozimento (de 1 no mínimo a 3 no máximo), cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. Definir várias fases de cozimento em vez de somente uma, permite um equilíbrio correto entre a temperatura, a duração de cozimento e a umidade: isso se traduz em resultados melhores.



-  Para poder iniciar um cozimento, precisa ser definida pelo menos uma FASE.
-  Um cozimento não requer necessariamente a utilização de todas as FASES: defina apenas as que servirem.
-  A passagem de uma FASE de cozimento à seguinte é gerida automaticamente pelo equipamento.

COMO DEFINIR OS VALORES

Modelo **GO**



Modelo **LED**



Os valores se definem:

- pressionando os botões "+" e "-" até atingir o valor desejado;
- utilizando a função "scroll", ou seja, deslizando o dedo sobre a barra (vers. GO) ou sobre o visor (vers. LED): nesse caso o avanço é mais rápido.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Cozimentos manuais

Nos **cozimentos manuais**, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros de cozimento abaixo para uma ou mais fases de cozimento (até três no máximo):



duração do cozimento (em horas.minutos);



temperatura na câmara de cozimento (°C);



emissão de **umidade** (só nos fornos versão LED);



velocidade dos ventiladores (só nos fornos versão LED).

Depois de ter definido os parâmetros de cozimento (duração, temperatura, etc.) é possível iniciar diretamente o cozimento ou salvar a receita definida: dessa forma é possível reutilizá-la mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

PROCEDIMENTO GUIADO DE UTILIZAÇÃO (VERS. GO)

A DEFINIR O PREAQUECIMENTO (FACULTATIVO)

- 1 Selecione o ícone "PRE" se desejar definir um preaquecimento.
- 2 Defina o valor de temperatura desejado para o preaquecimento (aconselha-se uma temperatura pelo menos 30°C superior à prevista para o cozimento).



B DEFINIR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO

- 3 Selecione o ícone "1": agora é possível definir os parâmetros da FASE de cozimento "1".

 **mais informações sobre as fases de cozimento: veja a pág. 7**

- 4 Selecione o ícone "RELÓGIO" para definir a **duração do cozimento**.
- 5 Defina o valor desejado em horas.minutos (no exemplo: uma hora e trinta minutos).

- 6-7 Com a mesma modalidade usada para definir a duração, introduza o valor de

 **temperatura** na câmara (dea....°C);



- 6-7 Com a mesma modalidade usada para definir a duração, introduza o valor de
- C** repita estas operações para definir as FASES 2 e 3 (se necessárias)



C DEFINIR AS FASES SEGUINTES (FACULTATIVO)

Se necessário, repita as operações a partir do ponto 3 até o ponto 6 para definir as FASES de cozimento "2" e "3".

Atenção, no ponto 3 toque no ícone "2" para definir a FASE "2" e no ícone "3" para definir a FASE "3".

D INICIAR/SALVAR O COZIMENTO

Depois de ter definido os parâmetros de cozimento (duração e temperatura) é possível:

- iniciar diretamente o cozimento: os parâmetros definidos, terminado o cozimento, NÃO serão salvados;
- salvar o cozimento definido e depois iniciá-lo: terminado o cozimento, os parâmetros definidos serão salvados, dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

Iniciar diretamente o cozimento

- 1A Toque no ícone "START/STOP": o cozimento começa com os parâmetros definidos e todos os leds vermelhos das posições se apagam.

Salvar o cozimento e iniciá-lo

- 1B Se desejar salvar a receita antes de iniciar, procure uma posição livre observando os leds:

posição livre: led apagado (por ex. P7)

posição ocupada: led aceso (por ex. de P1 a P6), escolhendo-o irá substituir a receita já presente eliminando-a de forma irreversível.

Nota: para selecionar as posições de P12 a P99, pressione P12 durante 5 seg. (começa a piscar), pressione várias vezes o botão "+" até aparecer no visor a posição desejada, pressione-a durante 5 seg. para salvar a receita.

- 2B Pressione o botão escolhido durante 5 segundos: se ouve um sinal sonoro, agora o cozimento está salvo.
- 3B Pressione o ícone "START/STOP" para começar o cozimento.

E COZIMENTO EM EXECUÇÃO!!!

- 4 Se o cozimento incluir o preaquecimento, o forno começa a aquecer a câmara para que atinja a temperatura definida (no exemplo 192°C). Nessa fase NÃO introduza os alimentos no forno.

- 5 No final do preaquecimento o forno emite um sinal sonoro e a luz led do forno pisca: é o momento de enfiar os alimentos. Quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1 de acordo com os parâmetros definidos.

- 6 Durante o cozimento são exibidos no visor os parâmetros definidos, tocando no ícone apropriado:



mostra a **duração** de cozimento definida, alternada ao tempo que falta para terminar o cozimento;

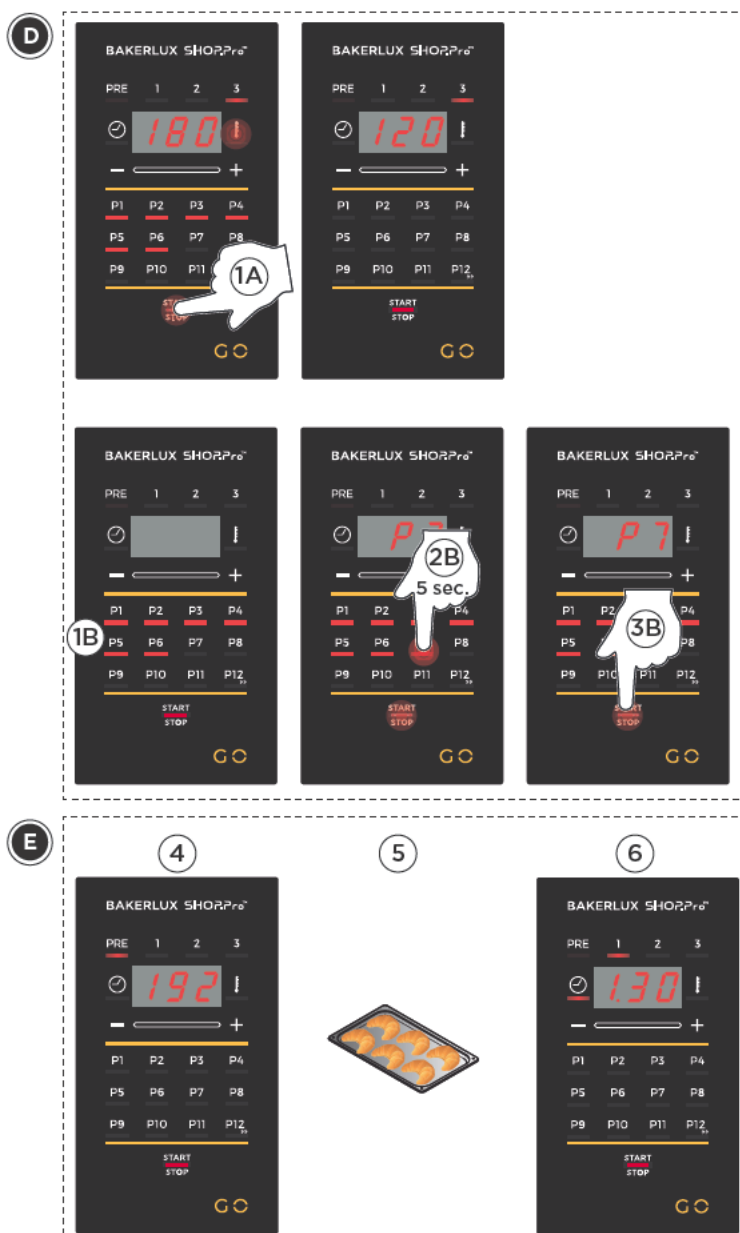


mostra a **temperatura** definida na câmara, alternada à atual.

Os parâmetros definidos podem ser alterados a qualquer momento, fazendo como explicado na página anterior (pontos de 3 a 6). O cozimento termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão "START/STOP".

F FINAL DO COZIMENTO

No final do cozimento o forno emite um sinal sonoro e a luz led do forno pisca: os alimentos estão prontos. Quando a porta é aberta se apaga a luz.



PROCEDIMENTO GUIADO DE UTILIZAÇÃO (VERS. LED)

A SELECIONAR O EQUIPAMENTO

- 1 Selecione o ícone "FORNO": agora o painel de controle está habilitado para usar esse equipamento.

B DEFINIR O PRAQUECIMENTO (FACULTATIVO)

- 2 Selecione o ícone "PRE" se desejar definir um preaquecimento.
- 3 Defina o valor de temperatura desejado para o preaquecimento (aconselha-se uma temperatura pelo menos 30°C superior à prevista para o cozimento).

C DEFINIR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO

- 4 Selecione o ícone "1": agora é possível definir os parâmetros da FASE de cozimento "1".

 **mais informações sobre as fases de cozimento: veja a pág. 7**

- 5 Selecione o ícone "RELÓGIO" para definir a **duração do cozimento**.
- 6 Defina o valor desejado em horas.minutos (no exemplo: uma hora e trinta minutos).
- 7...11 Com a mesma modalidade usada para definir a duração, introduza os valores de:

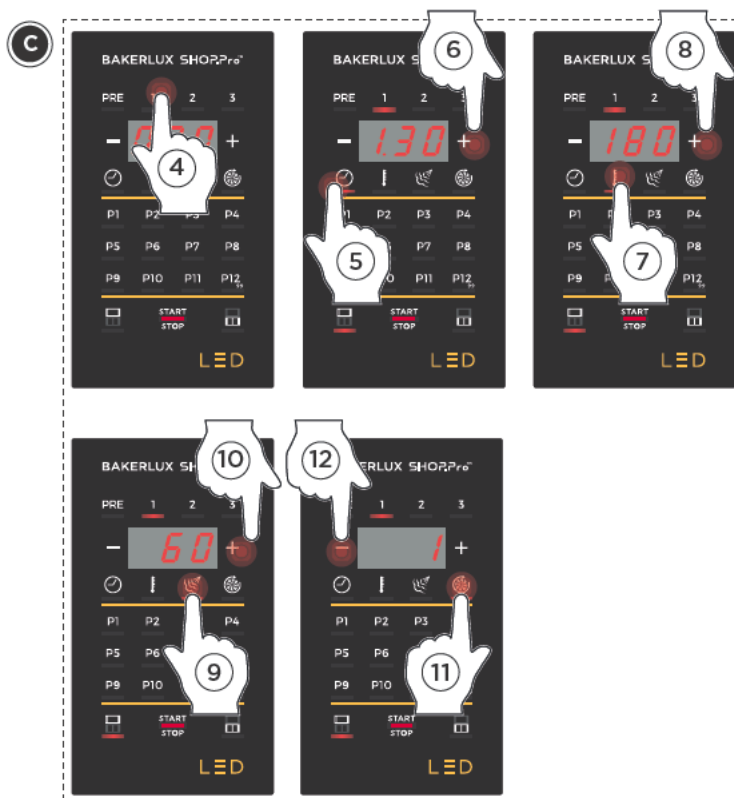
 **temperatura** na câmara
(dea....°C);

 **emissão de umidade**
(de.... a.... com saltos de 20);

 **velocidade dos ventiladores** (1: velocidade reduzida; 2: velocidade máxima).

D DEFINIR AS FASES SEGUINTE (FACULTATIVO)

Se necessário, repita as operações a partir do ponto ④ até o ponto ⑪ para definir as FASES de cozimento "2" e "3".
Atenção, no ponto ④ toque no ícone "2" para definir a FASE "2" e no ícone "3" para definir a FASE "3".



- D repita estas operações para definir as FASES 2 e 3 (se necessárias)

④ ● ● ● ⑪

E INICIAR/SALVAR O COZIMENTO

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

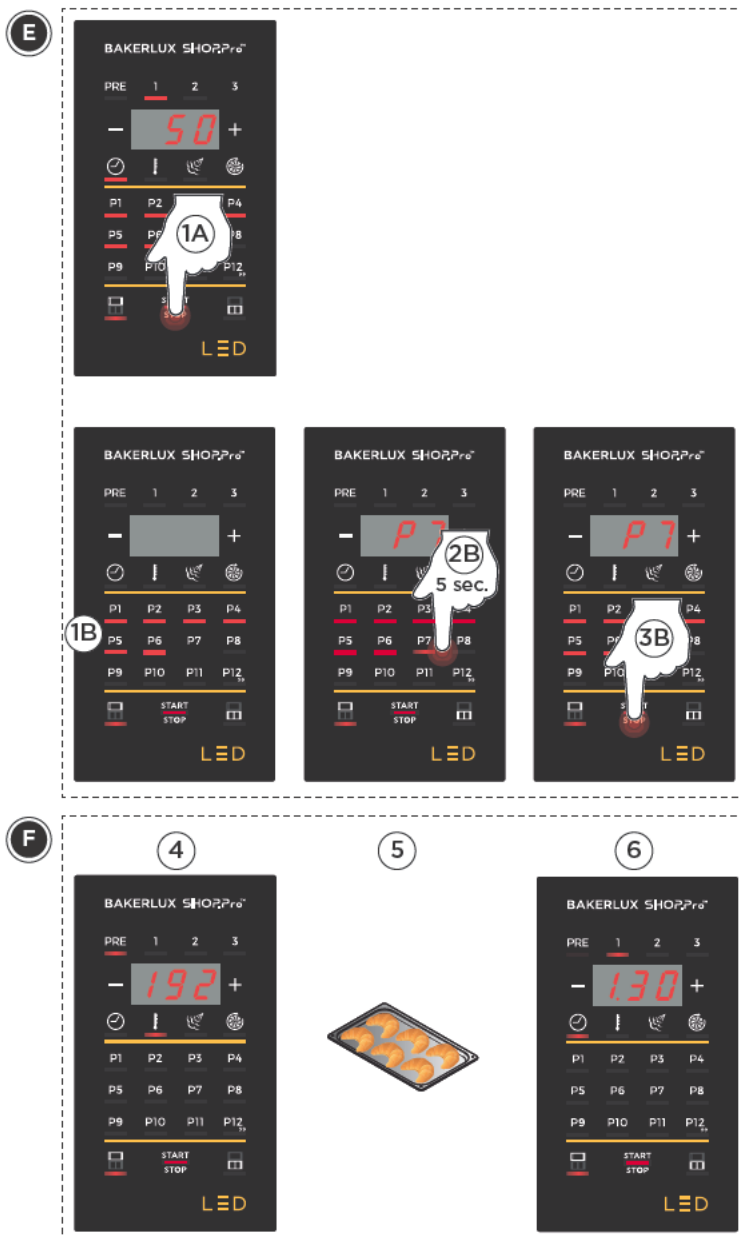
- iniciar diretamente o cozimento: os parâmetros definidos, terminado o cozimento, NÃO serão salvados;
- salvar o cozimento definido e depois iniciá-lo: terminado o cozimento, os parâmetros definidos serão salvados, dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

Iniciar diretamente o cozimento

- 1A Toque no ícone "START/STOP": o cozimento começa com os parâmetros definidos e todos os leds vermelhos das posições se apagam.

Salvar o cozimento e iniciá-lo

- 1B Se desejar salvar a receita antes de iniciar, procure uma posição livre observando os leds:
- posição livre: led apagado (por ex. P7)
- posição ocupada: led aceso (por ex. de P1 a P6), escolhendo-o irá substituir a receita já presente eliminando-a de forma irreversível.
- Nota:** para selecionar as posições de P12 a P99, pressione P12 durante 5 seg. (começa a piscar), pressione várias vezes o botão "+" até aparecer no visor a posição desejada, pressione-a durante 5 seg. para salvar a receita.
- 2B Pressione o botão escolhido durante 5 segundos: se ouve um sinal sonoro, agora o cozimento está salvo.
- 3B Pressione o ícone "START/STOP" para começar o cozimento.



F COZIMENTO EM EXECUÇÃO!!!!

- 4 Se o cozimento incluir o preaquecimento, o forno começa a aquecer a câmara para que atinja a temperatura definida (no exemplo 192°C). Nessa fase NÃO introduza os alimentos no forno.
- 5 No final do preaquecimento o forno emite um sinal sonoro e a luz led do forno pisca: é o momento de enfiar os alimentos. Quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1 de acordo com os parâmetros definidos.
- 6 Durante o cozimento são exibidos no visor os parâmetros definidos, tocando no ícone apropriado:
- mostra a **duração** de cozimento definida, alternada ao tempo que falta para terminar o cozimento;
 - mostra a **temperatura** definida na câmara, alternada à atual;
 - mostra a **emissão de umidade** definida;
 - mostra a **velocidade dos ventiladores** definida.

Os parâmetros definidos podem ser alterados a qualquer momento, fazendo como explicado na página anterior (pontos de 4 a 11). O cozimento termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão "START/STOP".

G FINAL DO COZIMENTO

No final do cozimento o forno emite um sinal sonoro e a luz led do forno pisca: os alimentos estão prontos. Quando a porta é aberta se apaga a luz.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Cozimentos automáticos

Nos **cozimentos automáticos**, são utilizadas receitas predefinidas pelo fabricante (se presentes) ou guardadas pelo usuário depois de as ter definido manualmente (veja páginas anteriores). O forno pode conter até 99 receitas (de P1 a P99).

Para voltar ao modo "cozimento manual", depois de ter pressionado um botão qualquer "P" tem de pressionar o mesmo botão; por exemplo, se pressionar P1 entra no modo "cozimento automático", se voltar a pressionar P1 volta ao modo "cozimento manual".

ABRIR UMA RECEITA DA MEMÓRIA

- 1 Pressione o botão apropriado (para acessar as posições de P13 a P99, selecione a posição P12 e avance com o botão "+"): o led correspondente começa a piscar.
- 2 Toque no ícone "START/STOP": o cozimento começa com os parâmetros definidos e todos os leds vermelhos das posições se apagam. Consulte a secção "Cozimento manual" cap. "Cozimento em execução!!!" e "Final do cozimento".

Recomenda-se que utilize a tabela abaixo para encontrar a receita desejada com mais facilidade.

Modelo GO



Modelo LED



Pos.	Nome da receita	PRE	FASE 1				FASE 2			FASE 3				
														
P1														
P2														
P3														
P4														
P5														
P6														
P7														
P8														
P9														
P10														
P11														
P12														
P13														

MODIFICAR UMA RECEITA NA MEMÓRIA

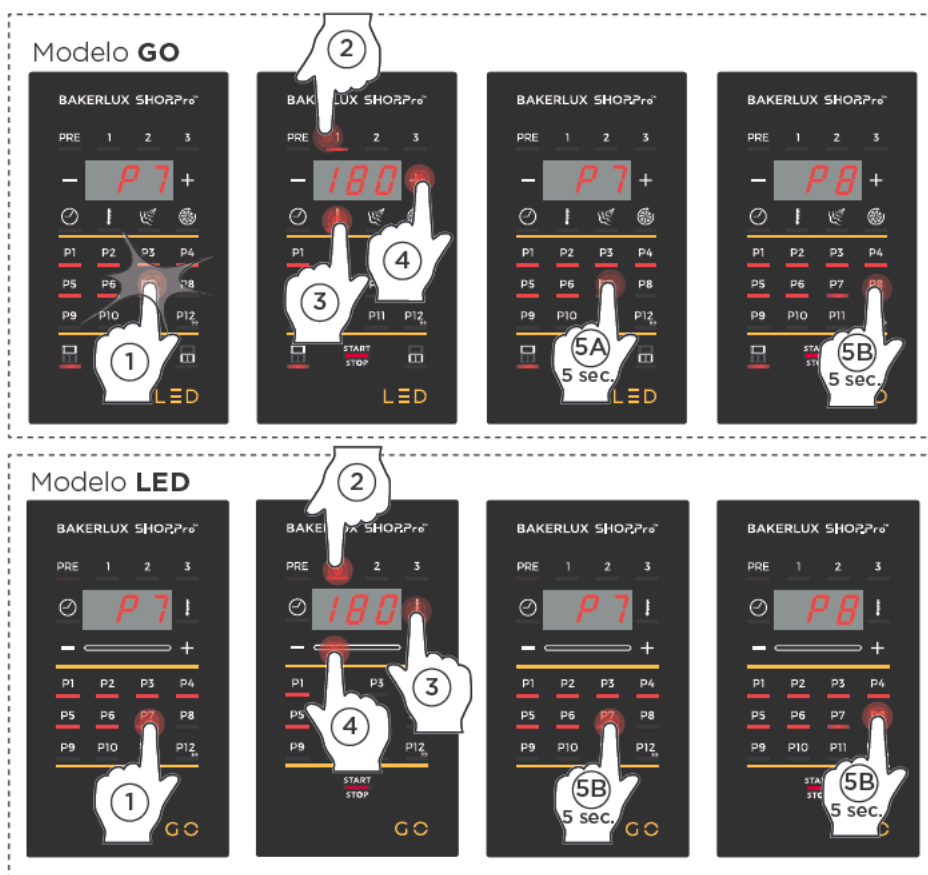
- 1 Pressione o botão correspondente ao programa que deseja alterar (no exemplo P7): o led começa a piscar.

Nota: para selecionar as posições de P12 a P99, pressione P12 (começa a piscar), pressione várias vezes o botão "+" até aparecer no visor a posição desejada, pressione-a durante 5 seg. para salvar a receita.

- 2 Selecione a fase que deseja alterar (no exemplo a FASE "1").
- 3 Selecione o parâmetro que deseja alterar (no exemplo a temperatura).
- 4 Introduza o novo valor (no exemplo a temperatura é aumentada de 180°C a 200°C).

Nesse momento é possível:

- 5A **substituir** o programa modificado: pressione durante 5 segundos o mesmo botão, por ex. P7 (a receita já presente é eliminada de forma irreversível).
No exemplo:
P7: programa com temperatura **200°C** (em vez de 180°C como definido anteriormente).
- 5B **salvar** um novo programa idêntico ao inicial (por ex. P7), excetuando as alterações realizadas (no exemplo a alteração da temperatura).
Pressione novamente durante 5 segundos o botão correspondente à posição desejada (por ex. P8): se o programa estiver destacado a vermelho significa que já está ocupado: escolhendo-o irá substituir a receita já presente, eliminando-a de forma irreversível.
No exemplo:
P7: programa com temperatura **180°C**
P8: programa idêntico a P7 à exceção da temperatura da FASE 1 que foi aumentada para **200°C**.



Pos.	Nome da receita	PRE	FASE 1				FASE 2				FASE 3			

BAKERLUX SHOP.Pro™

Usar a fermentadora (somente a vers. LED)

Seu equipamento BAKERLUX SHOP.Pro™ vers. LED está preparado para controlar uma fermentadora da mesma série, ligada ao mesmo.

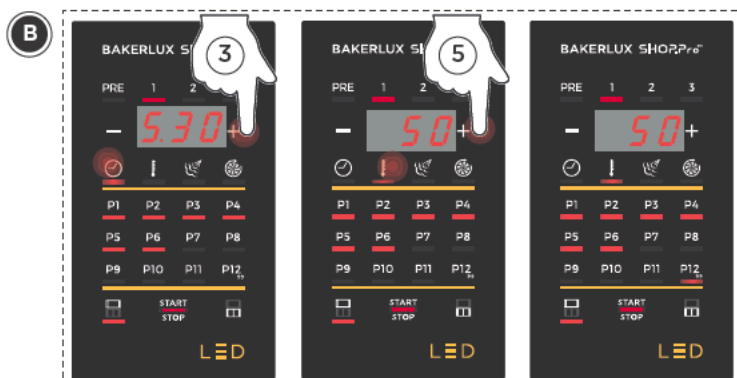
A SELECIONAR O EQUIPAMENTO

- 1 Selecione o botão "FERMENTADORA": agora o painel de controle está habilitado para usar esse equipamento.



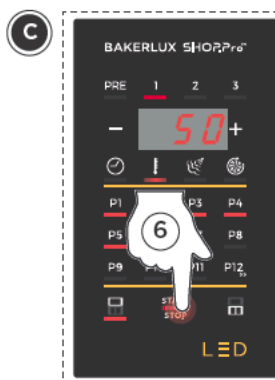
B DEFINIR OS PARÂMETROS DE FERMENTAÇÃO

- 2 Selecione o botão "RELÓGIO" para definir a duração da fermentação.
- 3 Defina o valor desejado em horas.minutos (no exemplo: 5 horas e 30 minutos).
- 4 Selecione o botão "TEMPERATURA" para definir a temperatura da fermentação.
- 5 Defina o valor desejado em °C (no exemplo: 50°C).



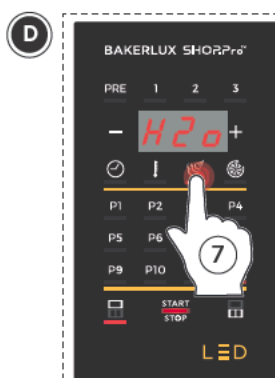
C INICIAR A FERMENTAÇÃO

- 6 Toque no botão "START/STOP": a fermentação começa com os parâmetros definidos.



D EMISSÃO DE UMIDADE

- 7 Se for necessária umidade durante o processo de fermentação, pressione o botão "UMIDADE": é introduzido vapor até soltar o botão.



Os fornos mostram no visor eventuais mensagens de alarme/aviso relativas ao forno ou aos acessórios instalados (somente a vers. LED).

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

As mensagens de alarme (ALLARM) identificam situações que impedem qualquer operação do aparelho/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.

ALARMES			
Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
A01	Alarme térmico dos motores	O forno para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor	Contate o serviço de atendimento a clientes.
A02	Alarme termóstato de segurança		
A03	Alarme sondas da câmara		
A04	Alarme perda de comunicação coifa		
A07	Alarme sonda da câmara fermentadora	A fermentadora para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor	Verifique o cabo de alimentação do equipamento, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes
A08	Alarme presença tensão fermentadora		
A09	Alarme de comunicação fermentadora		

AVISOS			
Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
U01	Warning temperatura da placa do forno	O equipamento continua funcionando, mas algumas funções podem ser desabilitadas	Contate o serviço de atendimento a clientes.
U07	Warning temperatura da placa da fermentadora		
U13	Warning temperatura da placa da coifa		
U14	Warning sonda temperatura da placa da coifa		
U15	Warning presença tensão fermentadora		
U16	Warning comunicação		



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 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.

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.

INTERIOR DA CÂMARA DE COZIMENTO



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

Limpe **diariamente** a câmara de cozimento, para manter altos níveis de higiene, para manter o brilho do aço e os desempenhos do equipamento ao longo do tempo. Além disso, as partículas de gordura ou resíduos alimentícios poderiam incendiar-se durante o cozimento provocando danos a pessoas e ao equipamento. A limpeza deve ser feita sempre com a câmara fria, utilizando um pano macio umedecido com água e sabão. Termine com um enxágue e uma secagem.

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. Siga as indicações do fabricante do detergente.

VIDRO INTERNO E EXTERNO DA PORTA

Espere que os vidros estejam frios.

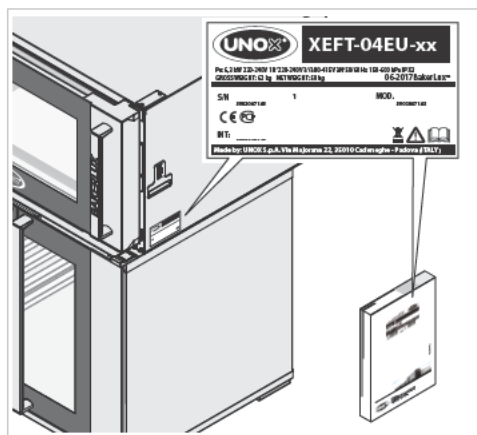
Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros. Enxágue e seque bem.



PARA FORNOS COM ABERTURA BASCULANTE: Durante as operações de limpeza de rotina NÃO remova o vidro interno, risco de partir-se.

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e da água e consulte as soluções propostas na tabela.



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;
- eventuais mensagens de alarme mostradas no visor.

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

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 definir o tempo e ter pressionado o botão "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.	

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 a pág. 16);

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



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 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-lo gratuitamente (retirada “um por um”).

Informações sobre a eliminação em países da união europeia

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

CERTIFICAÇÕES

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

BAKERLUX SHOP.Pro™

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética EMC 2014/30/CE 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: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekip-
manları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel.: +353 (0) 87 32 23 218

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON

