



BAKERLUX SHOP.Pro™

MANUAL DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO
Tradução das instruções originais

PT

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

ÍNDICE

NORMAS DE SEGURANÇA	4
EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	6
DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO	7
VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM	9
OPERAÇÕES PRELIMINARES	11
POSICIONAMENTO	12
MODOS DE MONTAGEM	15
LIGAÇÃO ELÉTRICA	18
LIGAÇÃO DE ÁGUA	23
SAÍDA DE FUMOS	27
CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS	28
MANUTENÇÃO DE ROTINA	29
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	30
CERTIFICAÇÕES	31

BAKERLUX SHOP.Pro™

Normas de segurança

- Antes da instalação e da manutenção do equipamento, leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- Todas as operações de instalação, montagem e manutenção especial devem ser feitas unicamente por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX, de acordo com a legislação vigente no país de utilização e cumprindo as normas relativas aos sistemas e à segurança no trabalho.
- Antes de realizar qualquer intervenção de instalação ou manutenção desligue o equipamento da fonte de alimentação elétrica.
- 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 podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Além disso, intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual anulam a garantia*.
- Uma instalação ou uma manutenção diferentes das indicadas no manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Durante a montagem do equipamento, não é permitida a passagem, nem a permanência de pessoas não encarregadas da instalação perto da área de trabalho.

- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou sobrepostos, utilize unicamente os componentes fornecidos pela UNOX e siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.
- O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.
- A placa de características fornece importantes informações técnicas: essas são indispensáveis no caso de pedido de intervenção para a manutenção ou o reparo do equipamento: por isso, se recomenda não a remover, danificar nem modificar.
- O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.
- As peças protegidas pelo fabricante ou o seu representante não podem ser manuseadas pelo instalador.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Introdução

Nesse manual é ilustrada a instalação da gama **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Os fornos da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™**, em conjunto com seus acessórios, permitem criar colunas de cozimento completas (BAKING STATIONS) dedicadas à confeitaria e à panificação.

Com esses fornos é possível cozinhar: massa folhada, pão de ló, biscoitos, profiterólis, croissants, pizzas, pães, panetone e produtos fermentados.



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

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS

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



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



Perigo de incêndio!



Conselhos e informações úteis



Perigo de choque elétrico!



Símbolo de ligação à terra



Ler o manual de instruções



Símbolo de conexão equipotencial



Perigo de queimaduras



Referência a outro capítulo

1 DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

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

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

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

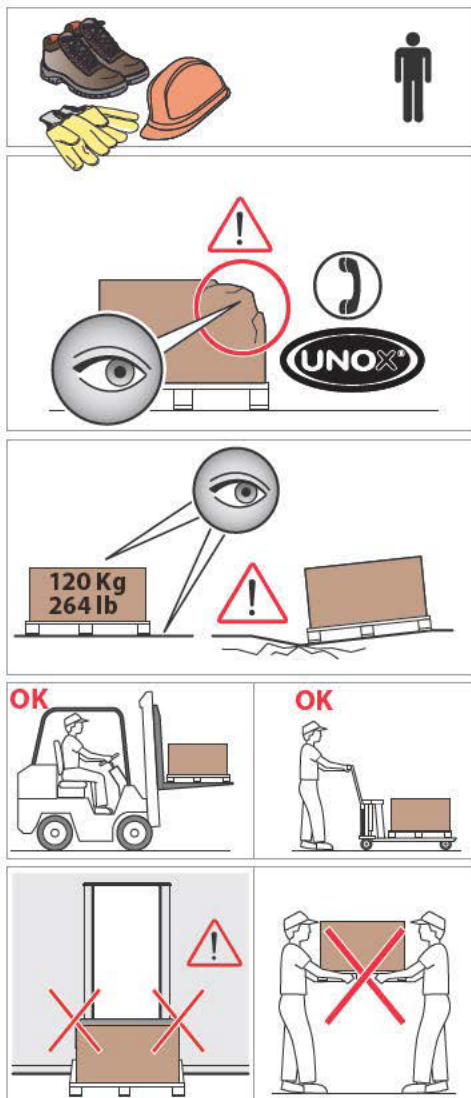
O transporte deve ser realizado exclusivamente com meios mecânicos (por ex.: empilhadores).

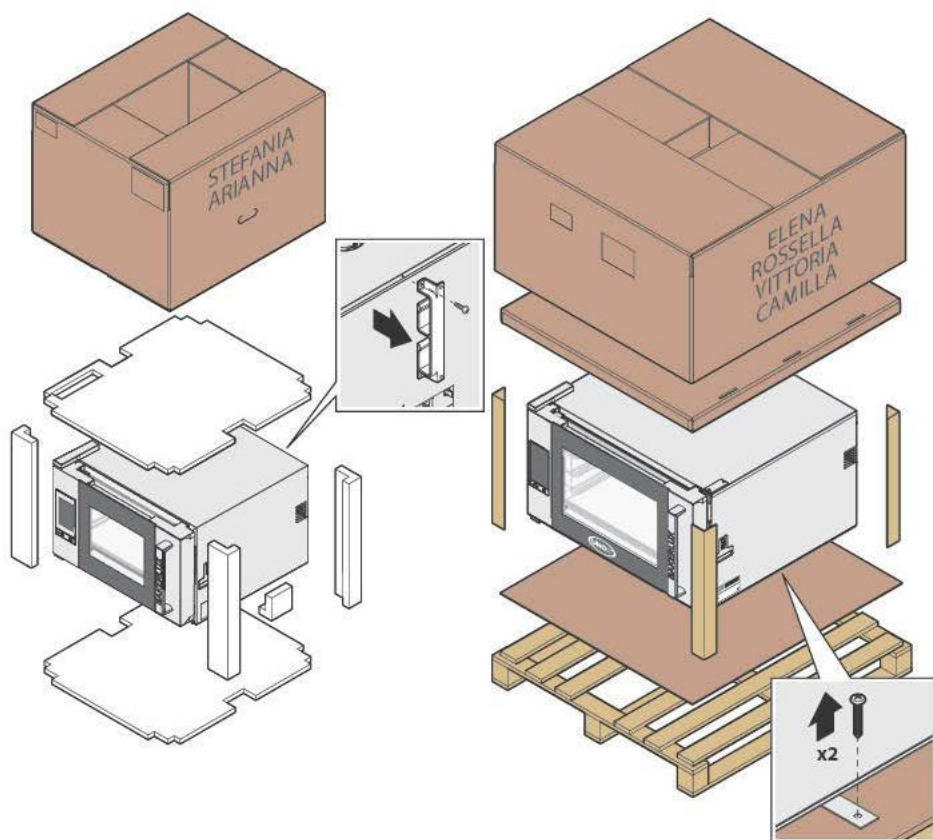
! O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.

**NON-STOP
Efforts** 

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.





BakerLux Shop.PRO™	Bandejas	Tipo	460x330		600x400			
		N.º	3	4	3	4	6	10
	Mod. forno		XEFT-03HS	XEFT-04HS	XEFT-03EU	XEFT-04EU	XEFT-06EU	XEFT-10EU
Tamanho	Família		STEFANIA	ARIANNA	ELENA	ROSSELLA	VITTORIA	CAMILLA
	profundidade	mm	674	674	968	968	968	968
	comprimento	mm	769	1053	1053	1053	1053	1053
	altura	mm	473	585	660	828	828	1110

2

VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

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

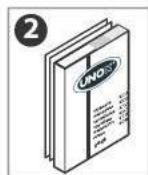
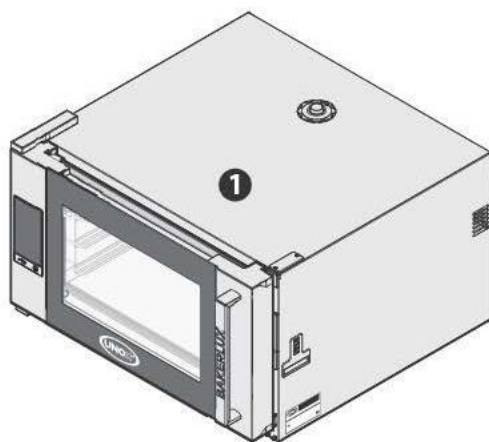
- ① forno mod. ARIANNA/STEFANIA/ELENA/ROSSELLA/VITTORIA ou CAMILLA;
- ② documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de "Dados técnicos");
- ③ saco "Starter Kit".



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



Para completar de forma profissional as gamas **BAKERLUX** **SHOP.Pro™** estão disponíveis vários componentes auxiliares: contate a UNOX para obter mais informações.



DADOS TÉCNICOS

STEFANIA ARIANNA ELENA ROSSELLA VITTORIA CAMILLA

PORTA BASCULANTE					
					
PORTA DE FOLE					
					
Número de bandejas	3	4	3	4	10
Tipo de bandejas	460x330	460x330	600x400	600x400	600x400
Absorção total	3,0 kW	3,5 kW	3,5 kW	6,9 kW	10,3 kW
Tensão	1F/230V	1F/230V	1F/230V	3F/220V-240V 3F/380V-415V	3F/220V-240V 3F/380V-415V
Tipo de plugue	schuko	schuko	schuko	w/o plug	w/o plug

3 OPERAÇÕES PRELIMINARES

REMOVER A PELÍCULA DE PROTEÇÃO

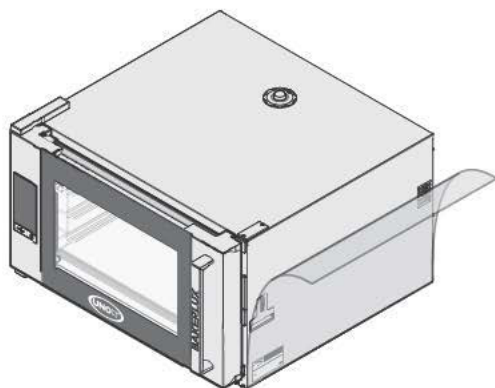
Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.

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

APLICAR O ADESIVO “TOMBAMENTO BANDEJAS”

! 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.**



4

POSICIONAMENTO

CARACTERÍSTICAS DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

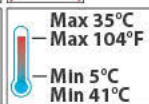
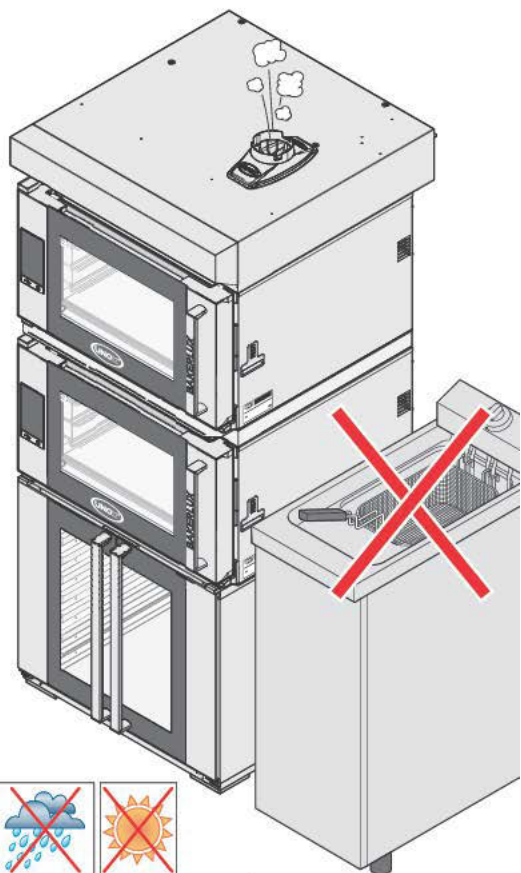
Instale o equipamento em locais:

- 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.

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



LIGAÇÃO

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.

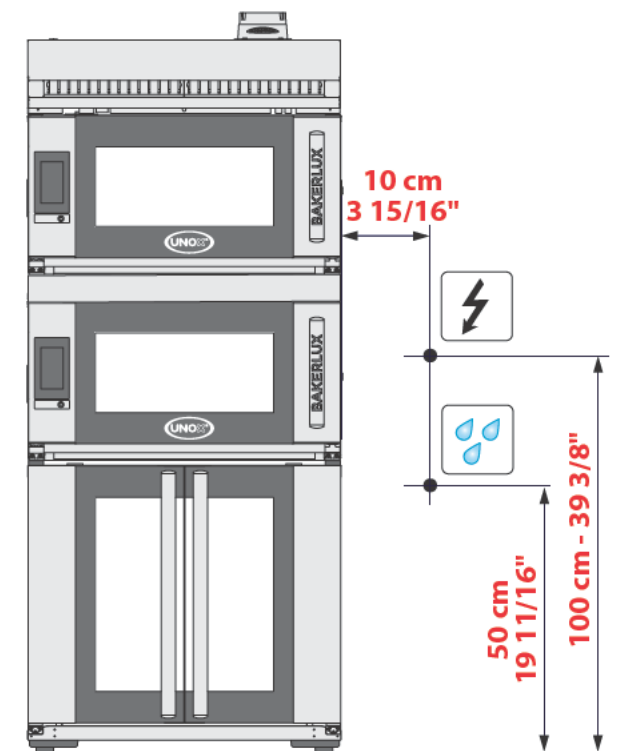
Na figura, medidas indicativas para as pré-instalações:



ligação elétrica



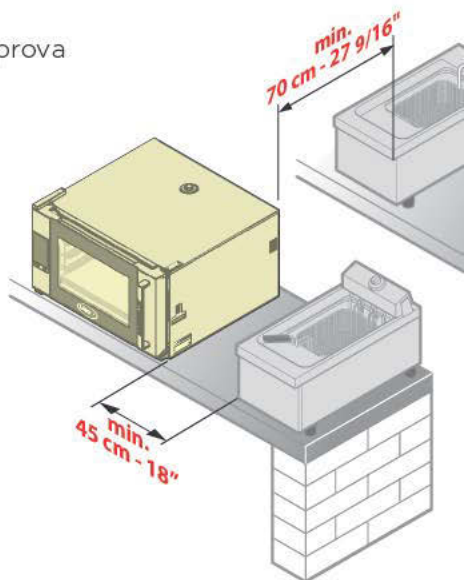
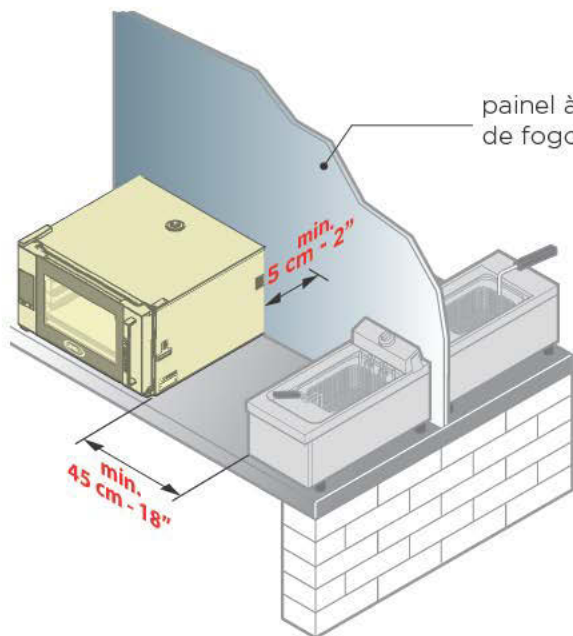
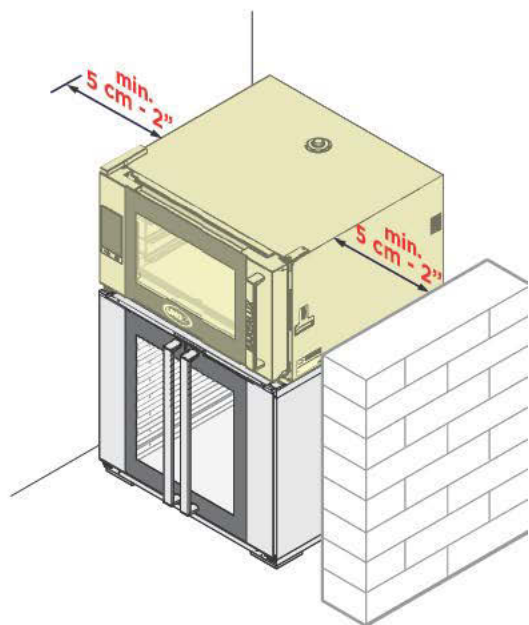
ligação de água



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.



5 MODOS DE MONTAGEM

Os fornos podem ser colocados:

- sobre rodas (com o kit rodas Unox);
- sobre estruturas de suporte próprias ou UNOX (por ex. fermentadoras ou stand);
- sobrepostos a outros fornos UNOX (**MAXI.Link**).

MONTAGEM SOBRE RODAS

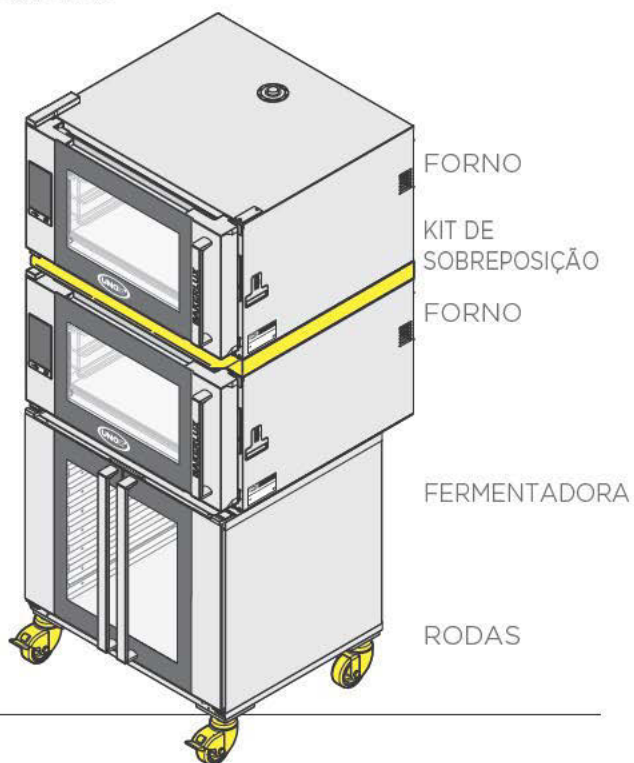
! Para a movimentação, utilize unicamente o kit rodas UNOX.

O piso por baixo do equipamento deve:

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

! **Nunca coloque um forno diretamente no chão. Se não utilizar as rodas use o stand baixo (STAND FLOOR).**

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



MONTAGEM SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE

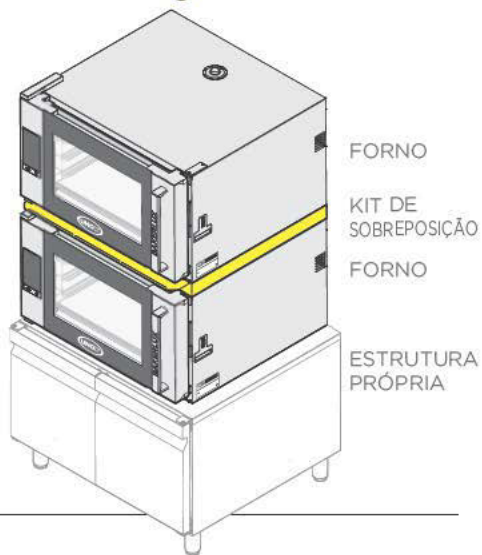
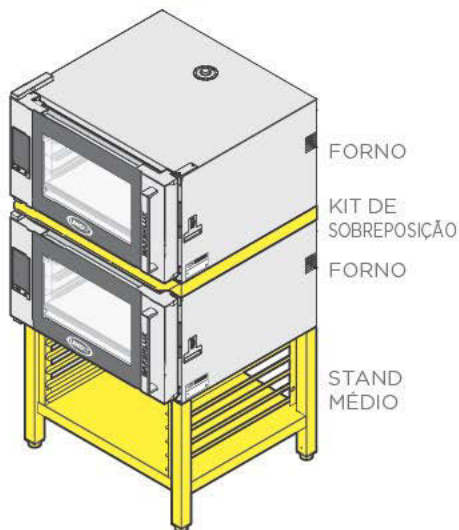
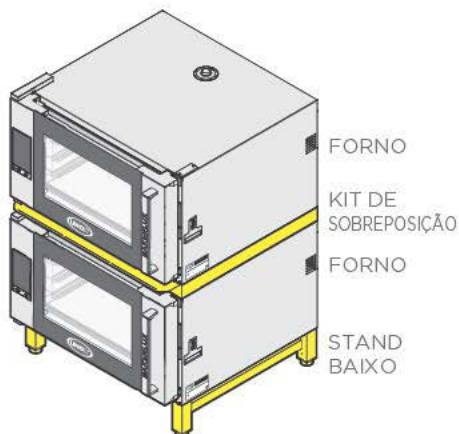
⚠ Antes da fixação a estruturas de suporte próprias (por ex. armários neutros) ou UNOX (fermentadora ou suporte), verifique sempre seu perfeito nivelamento com um nível de bolha de ar ou digital.

Se não for verificado, caso utilize estruturas de suporte UNOX, é possível ajustar os pés das mesmas, tomando cuidado para não os desenroscar completamente.

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.

📖 Para a montagem do forno em cima de um stand ou uma fermentadora, consulte as instruções contidas na embalagem das mesmas.



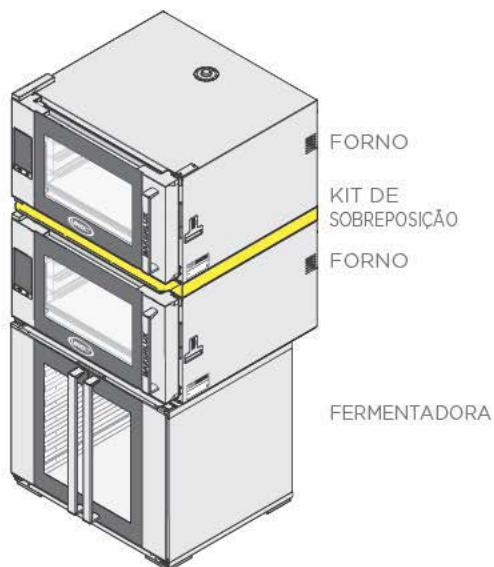
SOBREPOSIÇÃO DE OUTROS FORNOS

No caso de sobreposição de vários fornos, é obrigatório utilizar o kit de sobreposição UNOX: esse mantém a correta distância entre os mesmos e facilita as conexões elétricas e de água.

O kit de sobreposição também inclui um tubo e uma união em “T” para a ligação da água a vários equipamentos com uma única entrada de água.

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

📖 Para montar o kit de sobreposição, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.



PT

ALGUNS EXEMPLOS DE SOBREPOSIÇÃO



6 LIGAÇÃO ELÉTRICA

 **Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo**

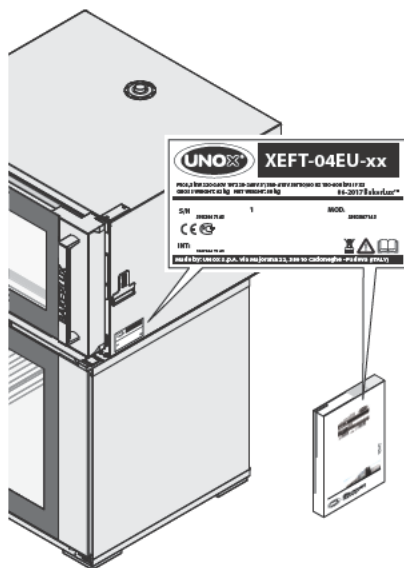
“Normas de segurança para a instalação e a manutenção” na pág. 13.

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

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

 A fim de evitar qualquer perigo devido ao rearme accidental 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.

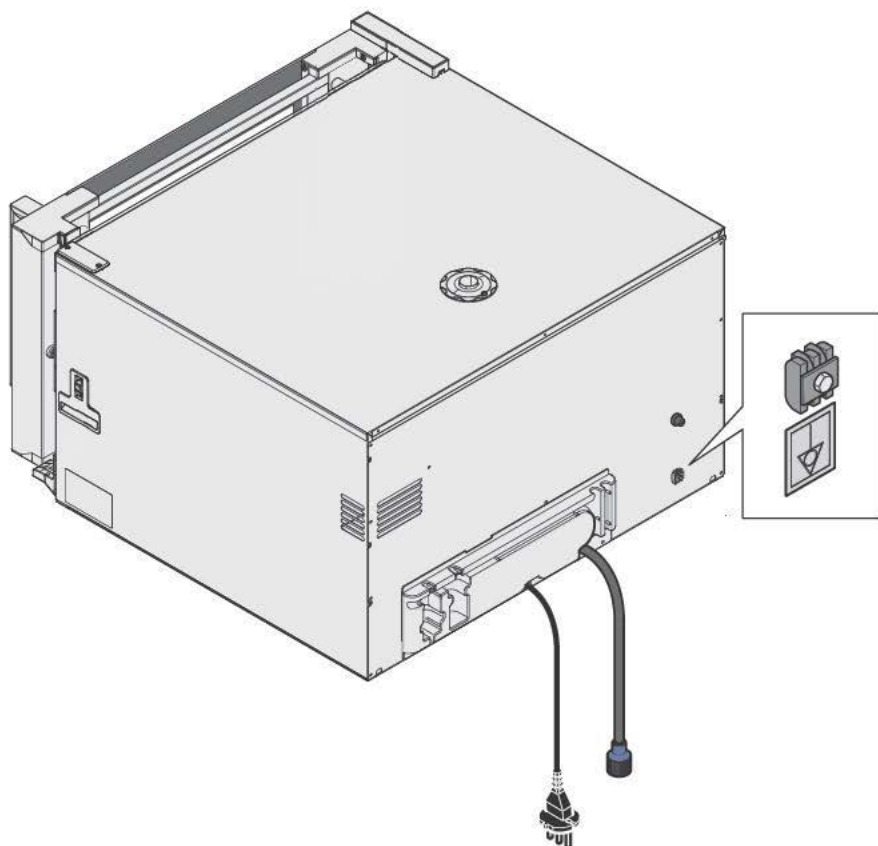
 Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:



- 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, conforme a legislação em vigor (0.03A Tipo A).
- Estar obrigatoriamente ligado a um mecanismo de interrupção onipolar que permita uma desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III.

VERIFICAÇÕES A REALIZAR

- A ponte de cobre na caixa de terminais e o fio elétrico devem ser fixados juntos debaixo do parafuso na direção de aperto e as conexões elétricas devem ser bem apertadas antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
- Verifique a ausência de dispersão elétrica entre as fases e a terra e a continuidade elétrica entre o invólucro externo e o fio de terra da rede.
- Verifique se a tensão de alimentação, quando o aparelho está ligado, não se desvia do valor de tensão nominal indicado na placa de características do aparelho. Caso contrário, ligue as fases seguindo os dados indicados na folha de "Dados técnicos" em anexo.

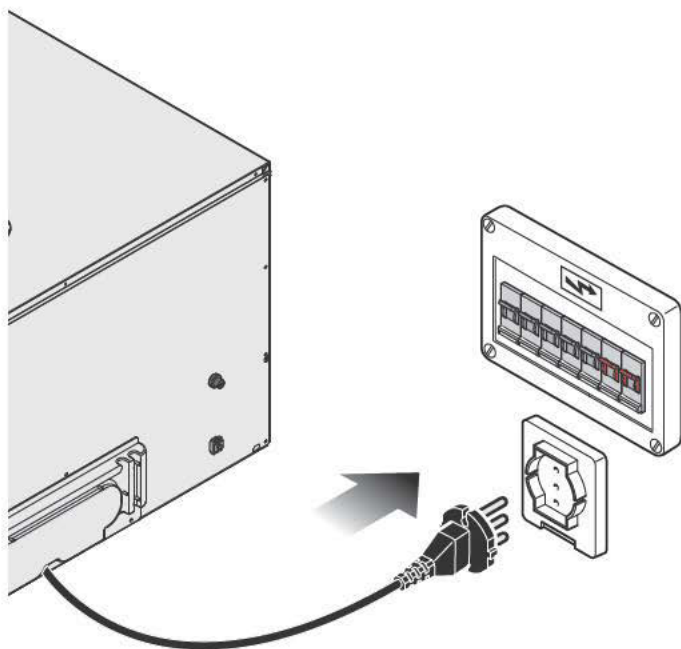


* Para mais informações, consulte o sítio www.unox.com na seção Garantia

EQUIPAMENTOS COM PLUGUE SCHUKO (STEFANIA/ARIANNA/ELENA)

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.).

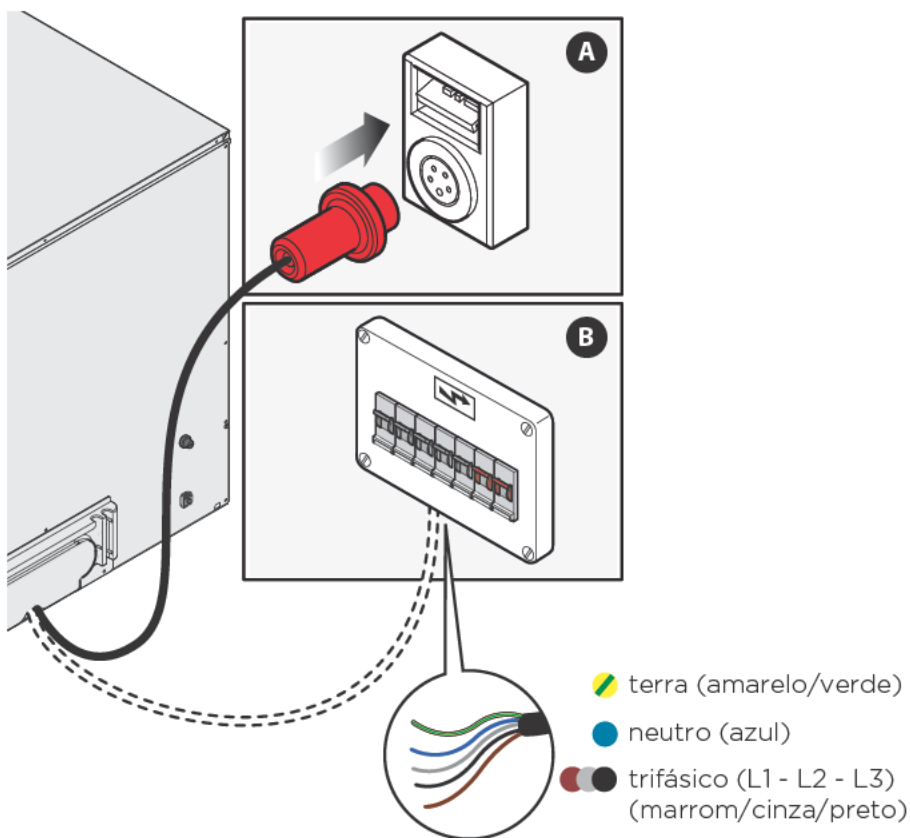
- ❗ O cabo deve ser substituído pela UNOX ou por seu serviço de assistência técnica ou, então por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- ⊕ Os esquemas de ligação, as características do cabo e os dados técnicos estão indicados na folha de "Dados técnicos" (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.



EQUIPAMENTO COM PLUGUE NÃO MONTADO (ROSSELLA/VITTORIA/CAMILLA)

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 já montado na caixa de terminais; para necessidades de tensão e alimentação diferentes consulte o cap. “Adaptar a tensões diferentes” na pág. 22.

- !** O cabo deve ser substituído pela UNOX ou por seu serviço de assistência técnica ou, então por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- +** Os esquemas de ligação, as características do cabo e os dados técnicos estão indicados na folha de “Dados técnicos” (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.



ADAPTAR A TENSÕES DIFERENTES

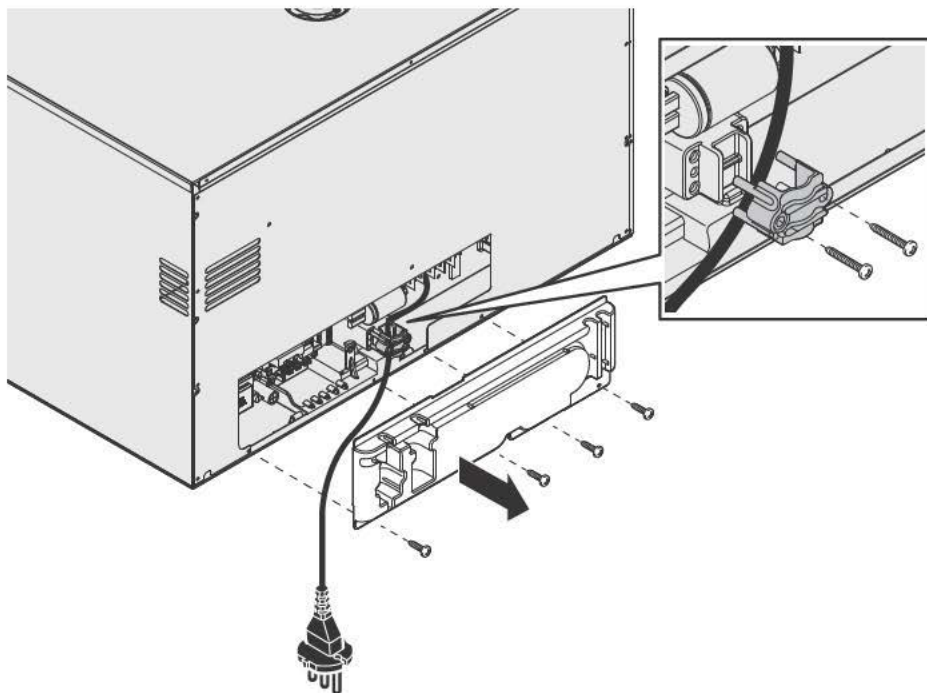
Se forem necessárias uma tensão e alimentação diferentes das padrão, é necessário substituir o cabo de alimentação presente (consulte o cap. “**Substituir o cabo de alimentação**” na pág. 22) e ligar o novo cabo à caixa de terminais, seguindo os esquemas indicados na folha de “Dados técnicos” (Power 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:

- 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 usando a específica fixação de cabo;
- feche o painel traseiro do forno.

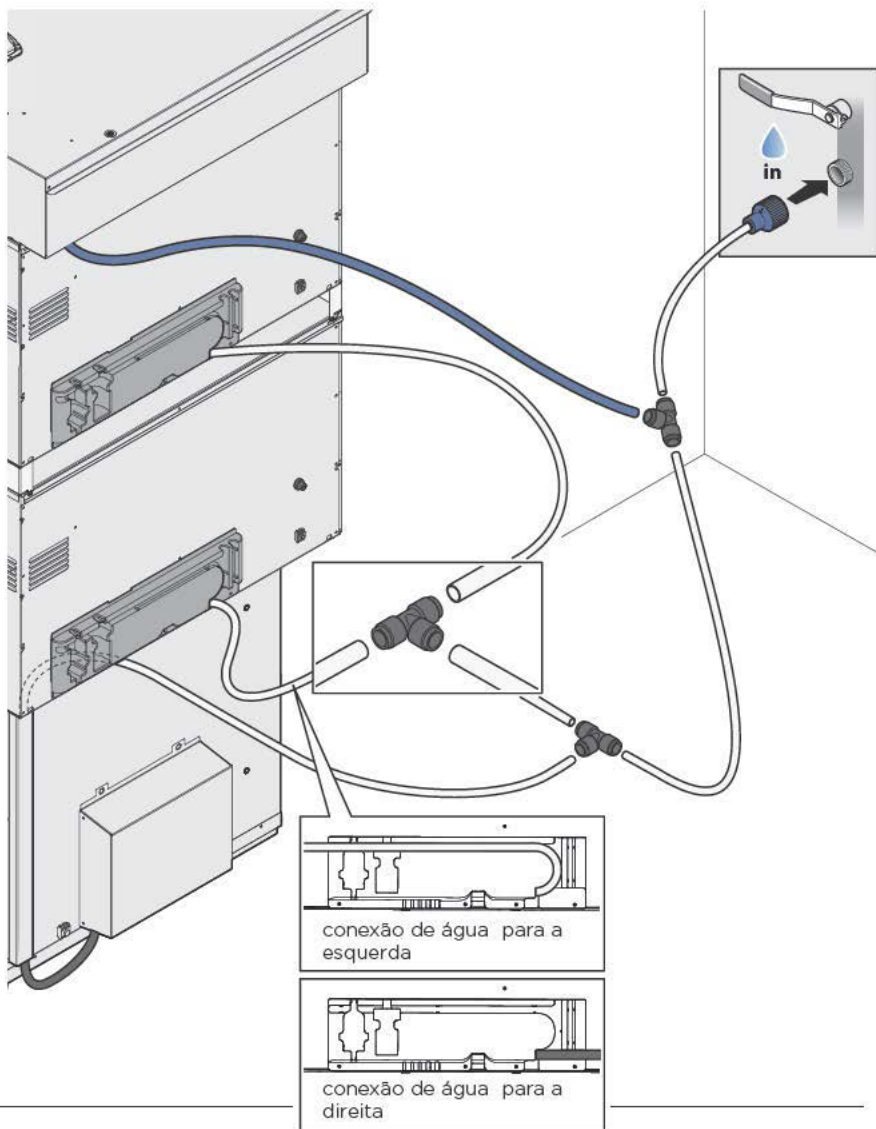


7) LIGAÇÃO DE ÁGUA



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

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



Quaisquer danos causados pela utilização de água com parâmetros não de acordo com aqueles especificados nesse capítulo não serão cobertos por garantia*.

A água que entra deve:

- ter uma temperatura máxima de 30 °C;
- ser potável;
- ter um valor de pressão de 150 a 600 kPa (recomendado 200 kPa).



Se a pressão da água que entra for inferior ao valor indicado (150kPa), utilize uma bomba com o caudal adequado (caudal mínimo 300 l/h). Os fornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** têm, de série, um redutor de pressão integrado.

ESPECIFICAÇÕES DA ÁGUA PARA O CIRCUITO STEAM (VAPOR INTERNO CÂMARA)

Cloro livre $\leq 0,1$ ppm

Cloramina $\leq 0,1$ ppm (mg/L)

TDS ≤ 125 ppm

Silício ≤ 12 ppm

pH 7 a 8,5

Dureza total (TH) ≤ 8 °d

Cloretos* ≤ 25 ppm

Alcalinidade ≤ 150 ppm as CaCO_3

* O conteúdo máximo de cloretos, Cl^- , não é um valor fixo, mas depende do valor calculado de NHM (Non Hardness Measurement)

NHM = EC - (TH** x 30)

EC = condutibilidade elétrica [$\mu\text{S}/\text{cm}$]

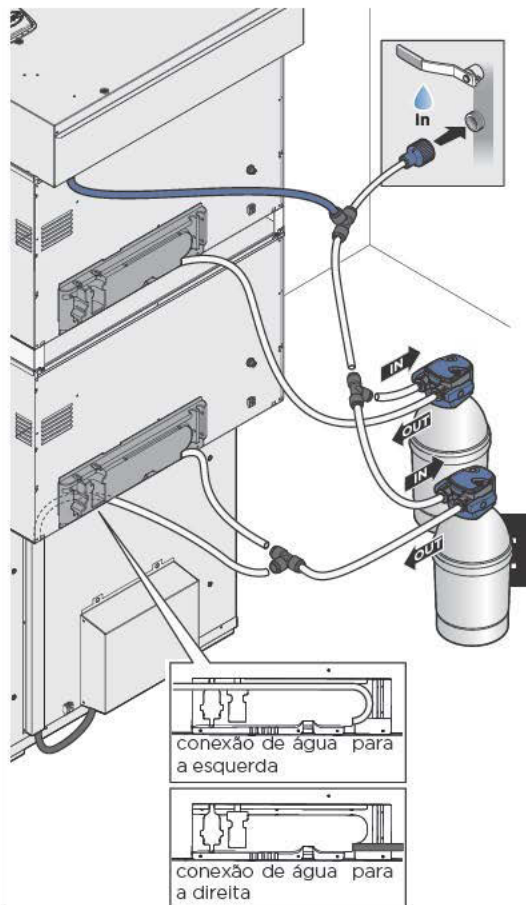
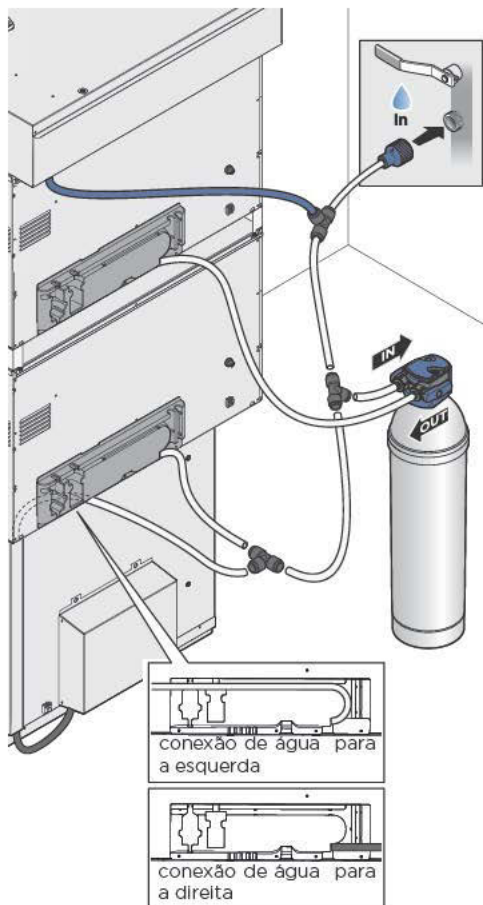
TH = dureza total** [° dH - graus alemães]

NHM ≤ 250 $\mu\text{S}/\text{cm}$	TH < 8 °dH, $\text{Cl}^- \leq 25$ ppm (5 gotas de reagente*)	Nenhum tratamento da água
	TH ≥ 8 °dH, $\text{Cl}^- \leq 25$ ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	$\text{Cl}^- > 25$ ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 $\mu\text{S}/\text{cm}$	$\text{Cl}^- \leq 20$ ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	$\text{Cl}^- > 20$ ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 - 450 $\mu\text{S}/\text{cm}$	$\text{Cl}^- \leq 15$ ppm (3 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	$\text{Cl}^- > 15$ ppm (3 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$	$\text{Cl}^- \leq 10$ ppm (2 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	$\text{Cl}^- > 10$ ppm (2 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM ≥ 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$		UNOX.Pure-RO

* utilizar o reagente do Kit UNOX KSTR1081A

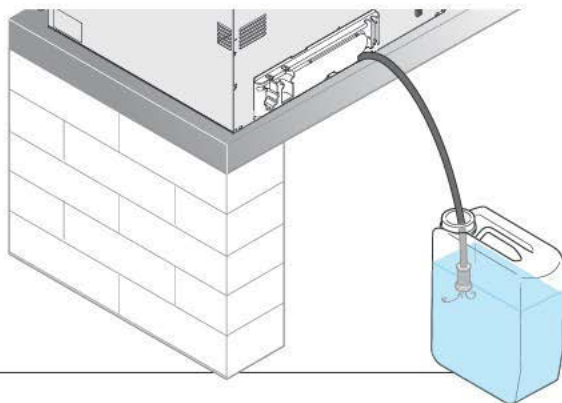
** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A

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



Se os valores da água para a produção de umidade se desviarem dos indicados é necessário utilizar os filtros (**UNOX.Pure/BAKERY.Pure**).

Para adaptar o equipamento possuído a uma conexão de água diferente da prevista estão disponíveis: um kit bomba e um kit reservatório de água para bomba. No caso de utilizar recipientes próprios, se recomenda que sejam fechados e de material adequado ao contato com água potável, em conformidade com a legislação aplicável.



ÁGUA EM SAÍDA (PARA FORNOS VITTORIA E CAMILLA COM GESTÃO DE HUMIDADE)

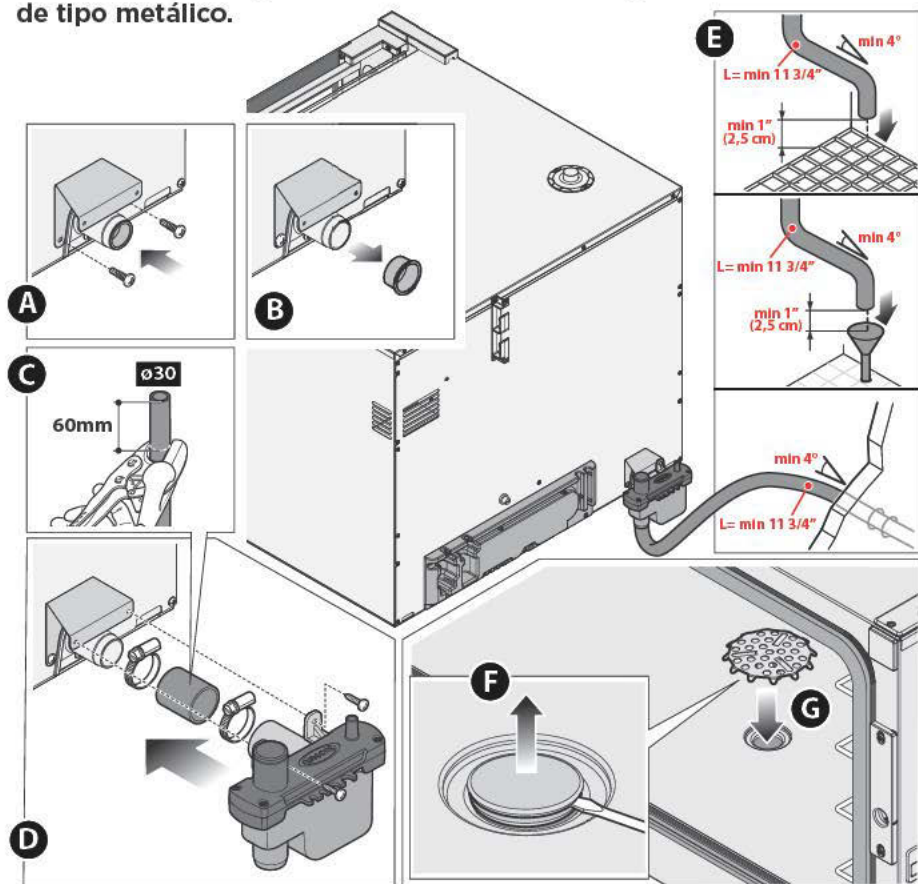
A descarga encontra-se na parte traseira dos fornos. Ligar a curva/o sifão a um tubo rígido ou flexível e ligá-lo a uma descarga para águas cinzentas.

+ A Unox recomenda:
o kit XUC013 de primeira instalação, incluindo sifão, tubos, conexões e Det&Rinse SPRAY

ou alternativamente

o kit XHC027 para lavagem de fornos com exaustor SHOP.Pro incluindo sifão, tubos, conexões, chuveiro, bandejas de gotejamento e Det&Rinse SPRAY.

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



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



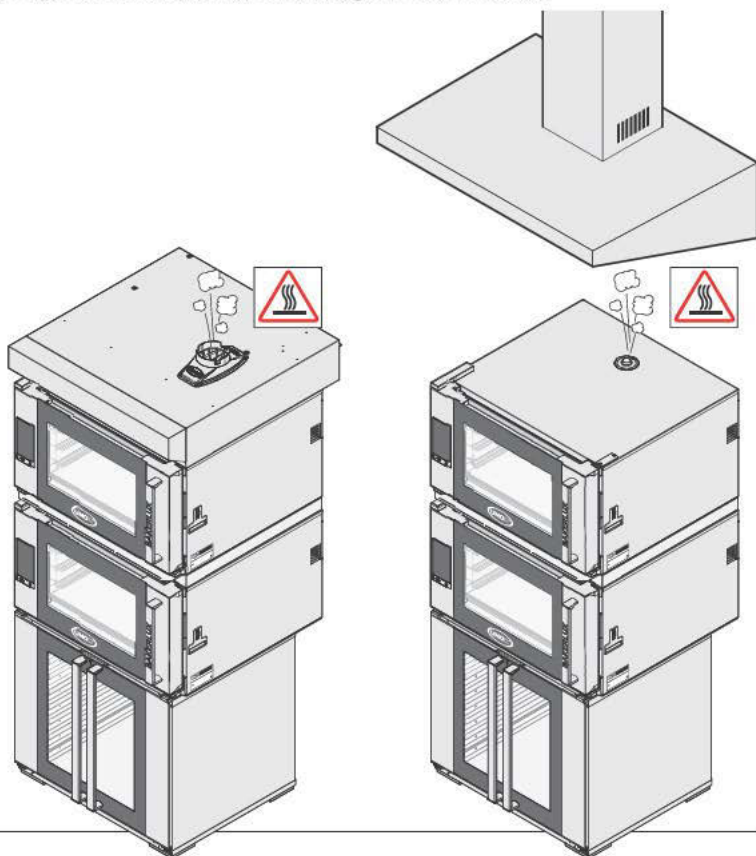
Certifique-se de que por cima da saída de fumos não estão presentes objetos e/ou materiais que possam obstruir o fluxo dos fumos ou ficar danificados pela temperatura ou pelos próprios fumos. Não deixe materiais inflamáveis perto do duto de exaustão de fumos.

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

- uma coifa de aspiração com capacidade e tamanho adequados ao tipo de forno;
- uma coifa de aspiração do fabricante, controlada diretamente por um sistema de autodiagnóstico do forno.

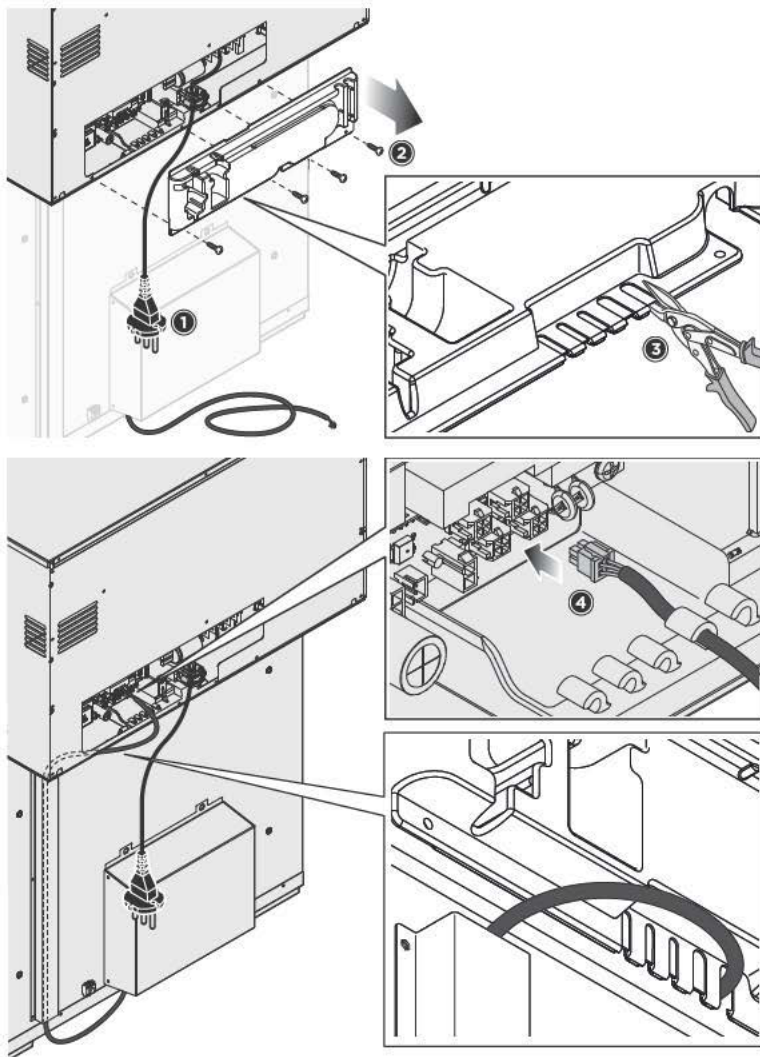


Para a montagem da coifa de aspiração UNOX, consulte as instruções contidas na embalagem da mesma.



Todos os fornos da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™** estão prontos para serem ligados a acessórios (fermentadora, coifa, etc.). Os acessórios se ligam ao forno usando os conectores na traseira do forno e se conectam automaticamente.

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





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

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.



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

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: info.usa@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



LD255A2.D00-LD1-01 - Printed: 06-2018

All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.