



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

MANUAL DE UTILIZAÇÃO



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

NORMAS DE SEGURANÇA E CONSELHOS DE COZIMENTO

Normas de Segurança.....	4
Indicações gerais de utilização.....	6
CONSELHOS DE COZIMENTO	6
BLACKOUT	6
CARREGAR E USAR OS CARROS (SÓ PARA FORNOS DE CHÃO COM CARRO)...	7
Utilizar o Master Touch	8

MANUTENÇÃO

Limpeza	42
Assistência pós-venda	43
Períodos de inatividade	44
Eliminação	44
Certificado de garantia	44
Garantia	45

UTILIZAÇÃO

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO	4
CONSELHOS DE COZIMENTO	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE).....	10
MENU SET	12
COMO CONFIGURAR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO	13
DEFINIR UM COZIMENTO MANUAL.....	14
MAIS INFORMAÇÕES: SONDA NÚCLEO	15
INICIAR O COZIMENTO	19
FINAL DO COZIMENTO	24
SALVAR UM COZIMENTO	25
MENU MIND.MAPS.....	26
MENU PROGRAMS.....	28
MY PROGRAMS	28
MY MIND.MAPS	29
MENU MULTI.TIME	30
NEW MULTI.TIME	31
MY MULTI.TIME.....	33
MY MENU	34
MENU CHEFUNOX	36
CHEFUNOX MULTI.TIME	36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE	38
MENU MISE EN PLACE.....	39
NEW MISE EN PLACE	40
MY MISE EN PLACE	42
MY MENU	42
MENU ROTOR.KLEAN	44
PROGRAMAR AS LAVAGENS (SCHEDULING)	45
ENCHER O RECIPIENTE DE DETERGENTE	46
MENU READY.COOK	47
MENU STATS DDC.....	48
DEFINIR OBJETIVOS.....	48
DADOS HACCP	49
CONSUMOS	49
DEFINIÇÕES	50
COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO	57
LIMPEZA	60
ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA	61
PERÍODOS DE INATIVIDADE	62
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	62
CERTIFICAÇÕES.....	63

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, da água e do gás (somente nos fornos a gás) e contate um centro de assistência autorizado pela UNOX, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, e anula a garantia.
- Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.
- A calibração do sistema de medição da umidade tem de ser feita durante a primeira instalação (contate o serviço de atendimento Unox) e quando o forno o exigirá.

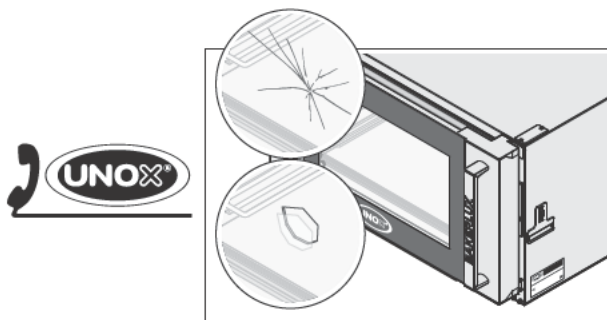


Se o forno BAKERTOP MIND.Maps™ não puder ser ligado de forma permanente a um sistema de esgoto, a saída pode ser fechada com a tampa cônica fornecida de série no “Starter kit”. Com o esgoto fechado **NÃO use absolutamente** os programas de lavagem nem lave a câmara com grandes quantidades de água por perigo de alagamento.

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.
- Remova a sonda núcleo dos alimentos antes de retirar as bandejas do forno e coloque-a no específico suporte externo da sonda. Antes de retirar as bandejas, verifique se o fio da sonda impede a remoção das mesmas. Manuseie a sonda com atenção, pois é pontiaguda e, durante a utilização, atinge altas temperaturas.
- Durante a função COOL/RESFRIAMENTO (resfriamento da câmara) o aparelho utiliza água, mantenha a porta fechada para evitar ferimentos causados por vapores quentes.
- Não remova, nem toque no cárter de proteção dos ventiladores, nos ventiladores e nas resistências durante o funcionamento e até o resfriamento completo.

- Antes de manusear e utilizar o detergente leia com atenção a ficha de segurança do produto.
- Durante a lavagem não abra a porta do forno devido ao perigo de lesões nos olhos, mucosas e pele causadas pelo contato com os detergentes químicos usados, que são borrifados pelo rotor dentro da câmara de cozimento e movimentados por fortes correntes de ar.
- Em caso de manutenção do circuito de água do forno tem de ser usado obrigatoriamente o EPI específico para detergente (consulte a ficha de segurança do produto) especificamente luvas e óculos, pois podem existir resíduos de detergente em partes do circuito que podem estar sob pressão.
- 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.
- Se o vidro do equipamento estiver quebrado ou danificado, peça a imediata substituição contatando um Centro de Assistência Autorizado. **Não usar o forno: risco do vidro explodir!**



Só para fornos de chão com carro

- Trave sempre os freios de estacionamento das rodas dianteiras após a introdução na câmara de cozimento e cada vez que não é necessário deslocá-los;
- Bloqueie sempre as bandejas inseridas nas guias.
- Tome muito cuidado durante a movimentação, pois as bandejas podem conter líquidos quentes, que se podem derramar e os próprios carros podem tombar (por exemplo: transportando-os sobre superfícies irregulares, inclinadas ou através de portas).

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.

Só para fornos a gás

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

Notas

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Indicações gerais de utilização

- ⚠ **Antes de usar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança”**
- ⚠ **No caso de cozinhar grandes quantidades de alimentos gordurosos, coloque uma bandeja vazia e não perfurada no suporte da grelha mais baixo do forno. Caso contrário, é possível utilizar um recipiente de tamanho apropriado.**

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja o cap. **Limpeza** na pág. **64**); 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 cozimento, exceto se tiver selecionado a função “COOL/RESFRIAMENTO”, 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 ou de lavagem automática, 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.
- 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. **Limpeza** na pág. **64**).
- 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” a uma altura de 160 cm.**

CONSELHOS DE COZIMENTO

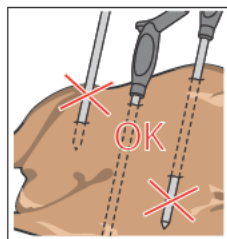
- Recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30-50°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.
- Utilize bandejas e grelhas UNOX, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las.
- Siga sempre as instruções de carregamento do equipamento que possui.

BLACKOUT

Em caso de falta de energia ou desligamento da máquina, ao voltar a ligá-la o equipamento continua o programa em execução (por ex. uma receita Multitime). A duração de cozimento pode ser prolongada no máximo de 2 minutos.

Para a navegação e a definição dos parâmetros use unicamente os dedos, secos e limpos evitando a utilização de ferramentas como garfos, conchas, etc. A caneta fornecida de série deve ser usada unicamente para desenhar as curvas de cozimento no menu Mind.Maps e para as firmas.

UTILIZAR A SONDA NÚCLEO



A sonda, durante o cozimento, mede a temperatura no “centro” do alimento: quando essa atingir o valor definido pelo usuário, significa que, tanto na superfície, como na parte interior o alimento está cozido. A sonda núcleo tem de ser inserida profundamente no alimento a ser cozido: certifique-se de que a ponta da sonda chega ao “centro” dos alimentos, isto é, em seu ponto mais interno, sem sair. Se os alimentos forem de espessura reduzida, insira a sonda paralelamente à superfície de apoio. Se os alimentos forem vários, insira-a no de tamanho menor; quando esse tiver atingido a temperatura desejada no núcleo (isto é, cozimento terminado) retire o pedaço cozido, coloque a sonda no mais pequeno restante e recomeça o ciclo de cozimento.

- ⚠ Manuseie a sonda com atenção, pois é pontiaguda e, depois da utilização, a ponta atinge altas temperaturas.
- ⚠ Retire a sonda núcleo dos alimentos antes de extrair as bandejas do forno e coloque-a no específico suporte da sonda externo (não a deixe pendurada fora/dentro da câmara do forno!).
- ⚠ Antes de retirar as bandejas, verifique se o fio da sonda impede a remoção das mesmas.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM

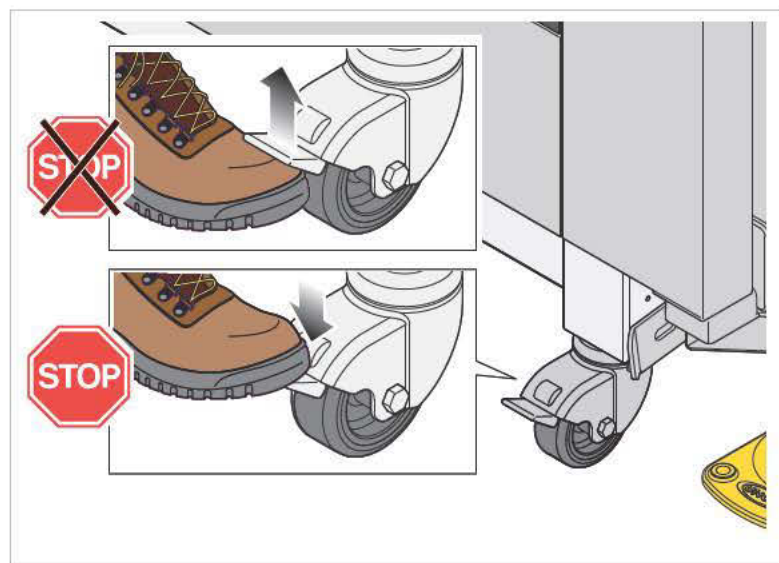
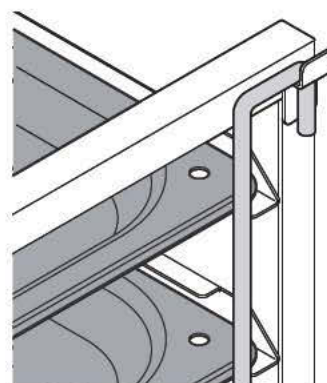
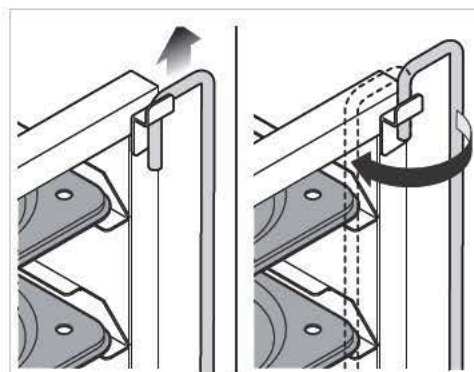
Indicações gerais de utilização

CARREGAR E USAR OS CARROS

(SÓ PARA FORNOS DE CHÃO COM CARROS)

! Utilize unicamente carros, bandejas e grelhas UNOX.

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

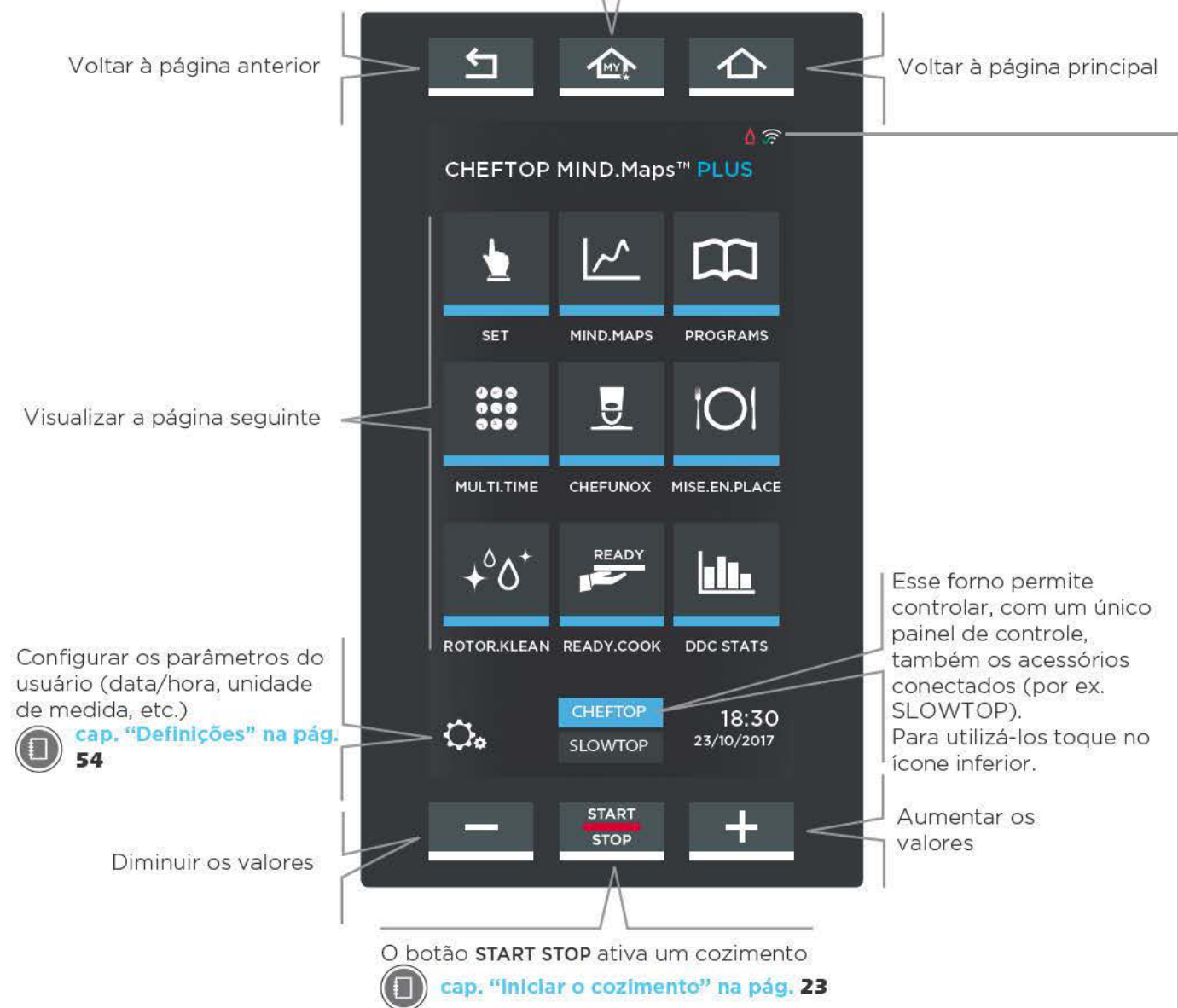


CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Utilização

A função "MY HOME" permite acessar uma lista de receitas selecionadas como "preferidas".

 **cap. "Função especial "MY HOME"" na pág. 13**



conexão WI-FI
ativa



conexão 3G
ativa



conexão ethernet
ativa



conexão WI-FI
NÃO ativa



conexão 3G
NÃO ativa



conexão ethernet
NÃO ativa

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Utilização



SET

Permite efetuar um cozimento no qual o usuário tem de configurar manualmente os parâmetros de cada cozimento (por ex. temperatura, duração, etc.).

+ Mais informações na pág. 16



PROGRAMS (PROGRAMAS)

Permite acessar uma lista de cozimentos salvados anteriormente com o "MENU SET".

+ Mais informações na pág. 32



MULTITIME

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climáticas (temperatura, umidade, etc.): com o menu Multi.time é possível usar o forno com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada alimento está pronto.

+ Mais informações na pág. 34



CHEF UNOX

Esse menu propõe uma série de receitas predefinidas pela UNOX: a certeza de um resultado perfeito.

+ Mais informações na pág. 40



MISE EN PLACE

O menu Mise en place serve para desenformar no mesmo momento bandejas com tempos de cozimento diferentes, enfiadas em momentos diferentes.

+ Mais informações na pág. 43



ROTOR.KLEAN

Permite abrir a lista de lavagens e iniciar a mais adequada para suas necessidades.

+ Mais informações na pág. 48



READY.COOK/READY.BAKE

Permite abrir alguns programas predefinidos, de forma a iniciar rapidamente alguns modos de cozimento.

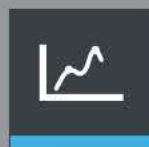
+ Mais informações na pág. 51



DDC STATS

Permite acessar o controle dos consumos e dos dados HACCP.

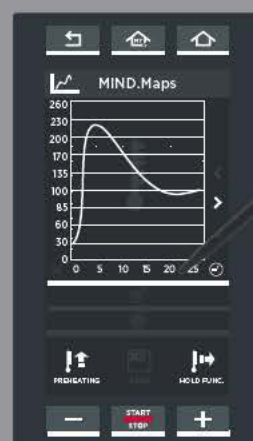
+ Mais informações na pág. 52



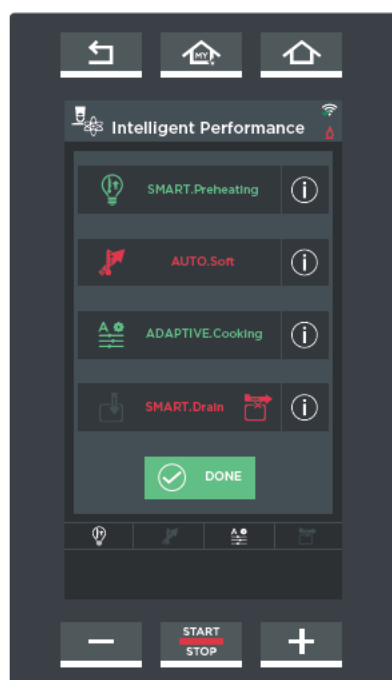
MIND MAPS

Uma nova maneira de definir parâmetros de cozimento: fácil, rápida e intuitiva.

+ Mais informações na pág. 30



UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



A tecnologia "UIP", se selecionada, permite ao forno **monitorar** constantemente cada processo de preaquecimento e de cozimento. Graças a esse controle contínuo, o software que gere o forno, se necessário, é capaz de **fazer alterações** às configurações do usuário **de forma completamente autónoma** sem necessidade da intervenção do operador: tudo isto se traduz em um resultado de cozimento sempre perfeito.

Funções disponíveis:

SENSE.Klean

Sugere o programa de lavagem ideal dependendo do grau de sujeira detectado pelo forno.

SMART.Preheating

Regula automaticamente o tempo e a temperatura de preaquecimento para garantir a máxima uniformidade de cozimento e eficiência energética.

AUTO.Soft

Regula automaticamente a velocidade de subida de temperatura para melhorar a uniformidade de cozimento no caso de cozimentos muito delicados

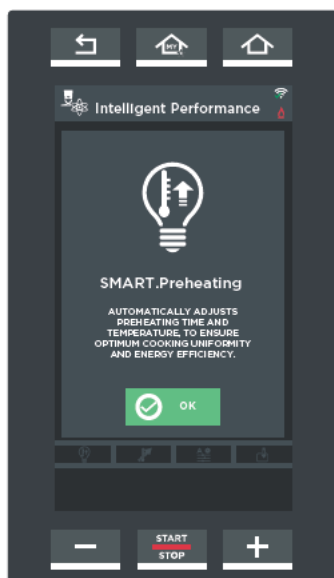
ADAPTIVE.Cooking

Otimiza automaticamente todos os parâmetros do processo de cozimento em função da carga enfiada, do tempo de abertura da porta e das detecções dos sensores do forno

SMART.Drain

Associa ao programa a posição correta da válvula de coleta de gordura no recipiente. Não permite a execução do programa no caso de posição errada. Para gerir a válvula "Frango", consulte o manual dedicado.

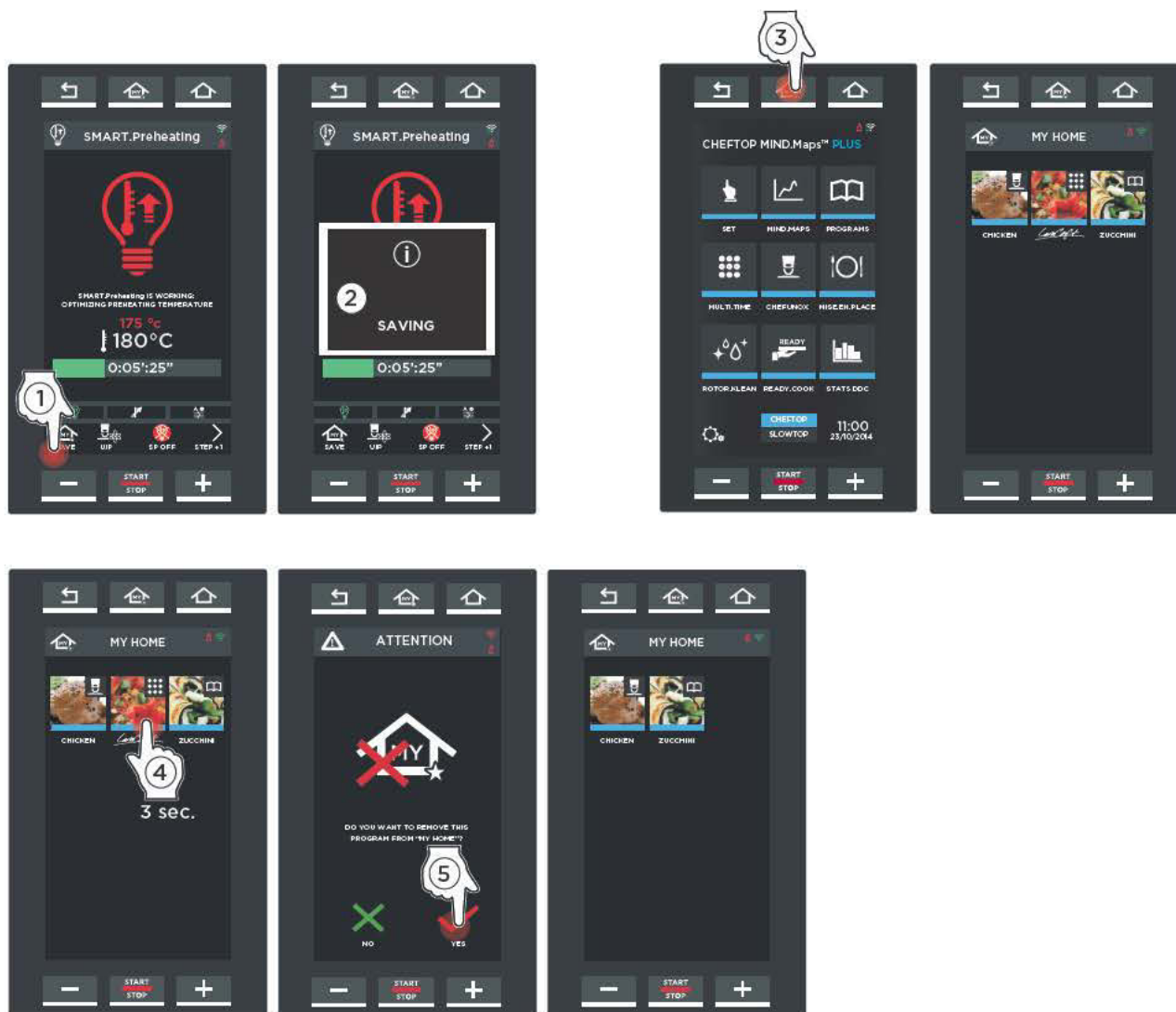
Se necessário, tocando no botão  é visualizada no visor a descrição da função.



Função especial "MY HOME"

Na tela de preaquecimento (clássico e SMART) é possível identificar a receita em fase de execução como "preferida" (pontos ① - ②).

Em seguida, tocando no botão MY HOME (ponto ③), são exibidas todas as receitas identificadas desse modo: a função é especialmente útil para encontrar com facilidade receitas que se usam frequentemente. Para apagar uma receita, na tela "MY HOME", mantenha pressionado seu ícone durante pelo menos três segundos (ponto ④). Aparece uma tela que pede para confirmar a eliminação (ponto ⑤): selecionando "SIM" a receita é removida da lista.



Função especial "MULTIPRODUTO"

Com a função **Multiproduto**, no final de cada fase é possível dar indicações muito úteis sobre o cozimento em execução (por ex. adicionar cogumelos na primeira bandeja em cima).

Para facilitar as operações, além da nota, também aparece no visor a imagem (se inserida) do alimento em questão.

- 1 Defina os parâmetros de cozimento da primeira fase

 **cap. "CONFIGURAR UM COZIMENTO MANUAL" na pág. 18**

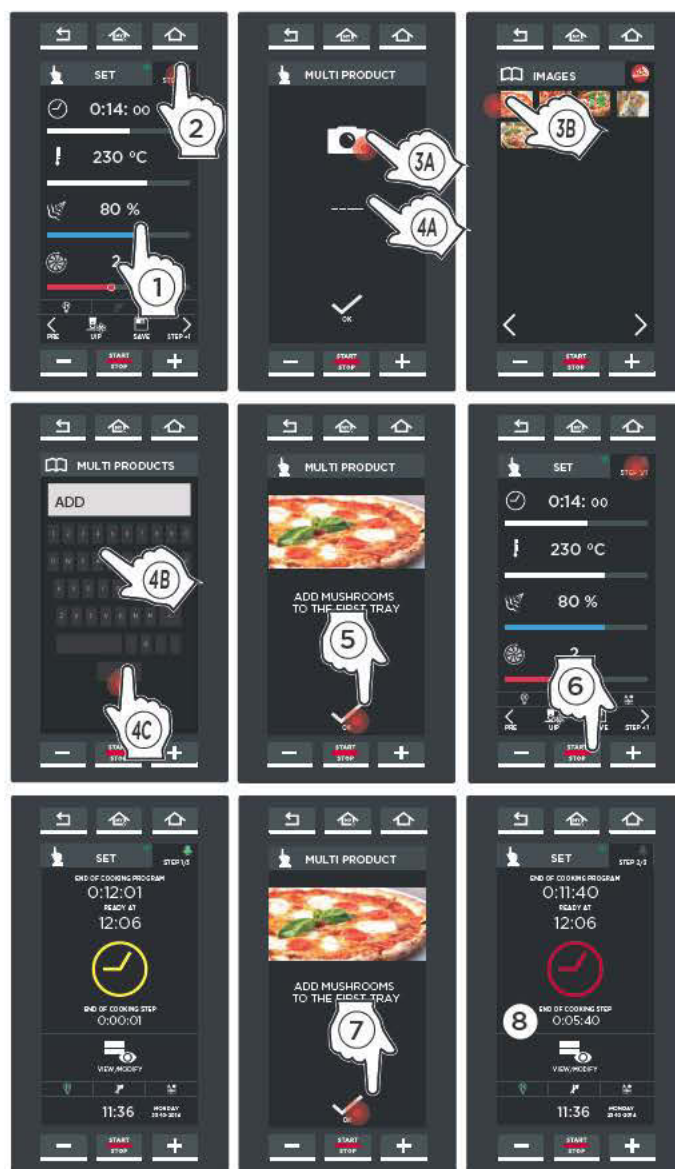
- 2 toque no botão "BESOURO" ;
- 3 atribua uma fotografia à receita (operação facultativa);
- 4 escreva a nota que quer que apareça no final da fase;
- 5 confirme com "OK".

Repita as operações descritas nos pontos de 1 a 5 até inserir todas as notas necessárias (até no máximo nove - número máximo de fases configuráveis).

- 6 Quando tiver carregado todas as notas, inicie o cozimento com o botão "START/STOP".
- 7 No final do tempo previsto para a primeira fase, no visor é exibida a nota inserida (por ex. adicionar cogumelos na primeira bandeja em cima) e a foto (se carregada) da bandeja na qual intervir. Confirme tocando no botão "OK": automaticamente reinicia o cozimento com os parâmetros definidos para a segunda fase.

-  Se durante o cozimento for necessário adicionar

notas, toque no botão  **VIEW/MODIFY**



Função especial opcional "PRESSURE STEAM" (Pressão do Vapor)

Com a função **Pressure Steam** (função opcional disponível apenas para fornos BAKERTOP Mind. Maps™) é possível cozinhar alimentos que requerem grandes quantidades de vapor (por ex. Jiaozi - Raviolo Chinês).

- 1 Ative a função tocando no ícone correspondente: este de cinza passa a azul.

! Cada fase de cozimento é independente, isto é podem existir fases com a função ativada, outras com a função desativada, pois não necessária: neste caso, para desativar a função é suficiente tocar no ícone correspondente (ícone cinza = função NÃO ativa).

- 2 Aparece uma tela com os parâmetros predefinidos:

- 80°C preaquecimento
- 1 minuto e 10 segundos duração de cozimento
- 100°C temperatura de cozimento
- 120% umidade máxima

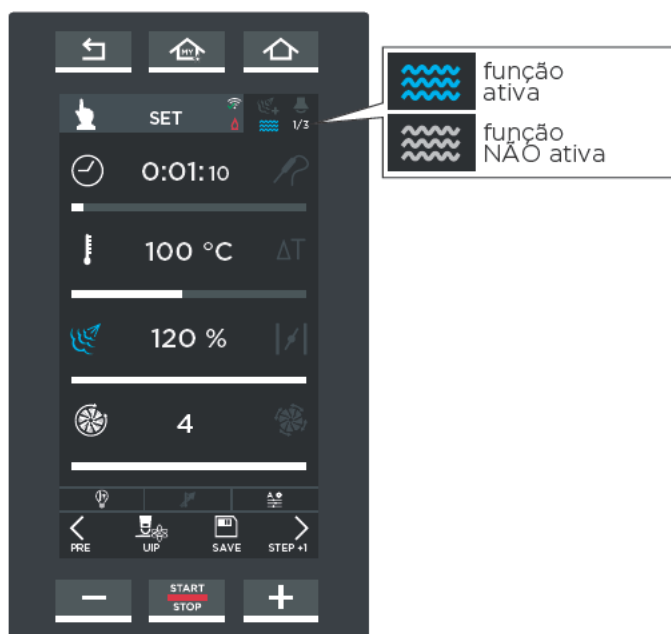
! Estes valores, se necessário, podem ser alterados como descrito no capítulo dedicado ao cozimento manual.

- 3 Em seguida, configure todas as fases necessárias.

! **Para obter mais informações sobre a configuração das fases, consulte o cap. CONFIGURAR UM COZIMENTO MANUAL na pág. 18.**

- 4 Depois inicie o cozimento tocando no botão "START/STOP".

! Cada fase de cozimento é independente, isto é podem existir fases com a função ativada, outras com a função desativada, pois não necessária.





Menu Set

Permite efetuar um cozimento "manual", na qual o usuário tem de configurar os seguintes parâmetros de cozimento:

- duração de cozimento ou temperatura núcleo (os dois parâmetros se excluem mutuamente);
- temperatura na câmara ou Delta "T" (os dois parâmetros se excluem mutuamente);
- emissão/extração de vapor na câmara;
- velocidade dos fluxos de ar.

O cozimento definido pode ser salvo para ser utilizado mais tarde.



[cap. Salvar um cozimento na pág. 29](#)

Hyper Smoker

o ícone aparece somente se instalado o defumador opcional. Para o uso do acessório Hyper Smoker consulte o manual dedicado.

Duração de cozimento

(de 0 min. até 9h:59min:-59seg, depois INFINITA, isto é funcionamento contínuo do forno)

Temperatura na câmara

(de 30°C até 260°C).

STEAM.Maxi™

Emissão de vapor na câmara

Velocidade dos fluxos de ar "normal"

*Hyper Smoker: selecionar o tamanho da lenha

Os ícones indicam quais funções UIP estão ativas

Configurar as FASES de preaquecimento

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)



[cap. "Mais informações: UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" na pág. 22](#)

Besouro

tocar nesse ícone para ligar/desligar o sinal sonoro no final de cada FASE
verde= som ligado
cinza= som desligado

Além disso permite ativar a função MULTIPRODUTO



[veja a pág. 14](#)

FASE

O ícone indica o número da FASE que está configurando.

Temperatura no núcleo

Definir a temperatura da sonda núcleo a atingir



[cap. "Mais informações: sonda núcleo" na pág. 19](#)

Temperatura Delta "T"

(de 0°C até 120°C)

Temp. na câmara - Temp. no núcleo = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

extração de vapor na câmara

Velocidade dos fluxos de ar "pulsado"

(o ventilador se desliga quando o forno atinge a temperatura)

*Hyper Smoker: selecionar o tamanho da lenha

Configurar as FASES de 1 a 9

Salvar os parâmetros definidos



[cap. Salvar um cozimento na pág. 29](#)



1 COMO CONFIGURAR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO

FIG. S3

MODO CURSOR

- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor.
- ② Toque na barra horizontal (se acende) e arraste o cursor até definir o valor desejado; depois de três segundos de inatividade o cursor desaparece.

FIG. S2

MODO BOTÕES - +

- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor.
- ② Toque no valor a ser definido (no caso do parâmetro "duração" ajuste separadamente as horas, minutos ou segundos).
- ③ Use os botões - + para modificar o valor.



fig. S1

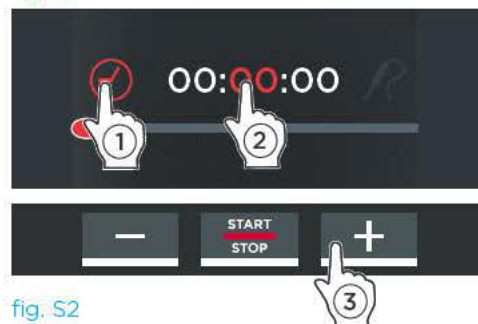
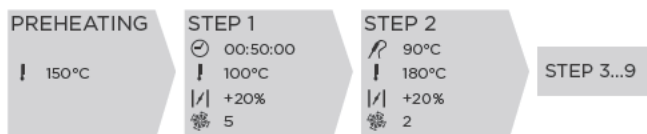


fig. S2

Notas

2 CONFIGURAR UM COZIMENTO MANUAL

Cada cozimento manual é composto por no mínimo 1 a no máximo 9 fases, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes + um preaquecimento inicial ("PREHEATING") facultativo, mas sempre recomendado.



Exemplo de cozimento composto por várias fases, algumas com duração a tempo outras com sonda núcleo; as fases de 3 a 9 não servem e por isso não foram definidas.

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

Se o desejar, depois ter efetuado as configurações (preaquecimento, duração, etc.) é possível usar a tecnologia UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE): esta garante resultados de cozimento sempre perfeitos.

📖 [cap. "Mais informações: UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" na pág. 22](#)

2A CONFIGURAR O PRAQUECIMENTO

Para definir a FASE de preaquecimento:

- 1 **fig. S3:** toque no símbolo  PRE
- 2 **fig. S4:** toque no ícone "TEMPERATURA" ou "DELTA T";
- 3 **fig. S4:** use os "BOTÕES + e -" ou arraste o cursor para definir o valor desejado: se quiser que, após atingida a temperatura definida (por ex. 130°C), o preaquecimento não se interrompa, é possível definir um tempo (por ex. 9 min.) arrastando o cursor do campo "RELÓGIO".
 - ❗ 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.
- 4 **fig. S4:** toque no símbolo  para voltar à tela de configuração dos parâmetros.

fig. S5

Um sinal sonoro (se ativo*) indica o fim do preaquecimento, isto é que atingiu a temperatura definida.



fig. S3

fig. S4



fig. S5

* Tocar para **ativar** (ícone verde) ou **desativar** (ícone branco) o sinal sonoro no final das FASES

2B DEFINIR OS PARÂMETROS

Configure de acordo com suas necessidades:

- 1 a **duração de cozimento** (de 0 min. a 9h:59min:59seg. depois INFINITA, isto é, funcionamento contínuo do forno) ou a **temperatura da sonda núcleo** (cap. “Mais informações: sonda núcleo” na pág. 19): os dois parâmetros excluem-se mutuamente. No primeiro caso (duração) o cozimento termina ao alcançar o tempo definido, no segundo caso (sonda núcleo) o cozimento termina ao alcançar a temperatura da sonda núcleo definida.
- 2 a **temperatura de cozimento** (de 30°C até 260°C). Para cozimentos especialmente delicados é possível utilizar em alternativa a função **Delta “T”** (de 0°C até 120°C): nesse caso, é necessário utilizar a sonda núcleo, inserindo-a no centro dos alimentos a arrefecer.
Por definição a temperatura Delta “T” =
Temperatura na câmara menos
A temperatura medida pela sonda núcleo
Por exemplo: se definir **Delta T= 80 °C**, o cozimento termina quando, por exemplo, a temperatura da câmara atingir **150 °C** e a da sonda núcleo **70 °C** (isto é, 150°C-70°C= 80°C).
- 3 a **emissão** (**STEAM.Maxi™**) ou a **extração** (**DRY.Maxi™**) de **vapor** na câmara;
- 4 a **velocidade dos fluxos de ar, normal** (na esquerda) **ou pulsado** (na direita - o ventilador se desliga quando o forno atinge a temperatura).

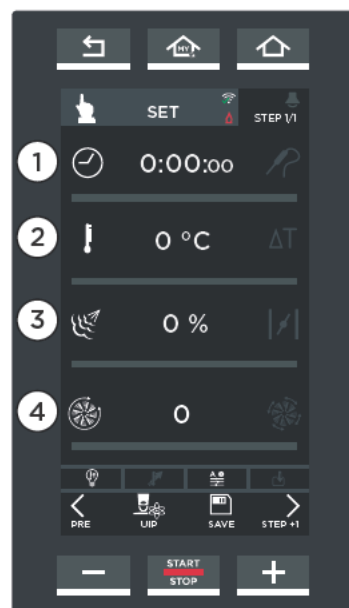
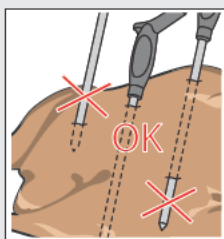


fig. S6

MAIS INFORMAÇÕES: sonda núcleo



A sonda, durante o cozimento, mede a temperatura no “centro” do alimento: quando essa atingir o valor definido pelo usuário, significa que, tanto na superfície, como na parte interior o alimento está cozido. A sonda núcleo tem de ser inserida profundamente no alimento a ser cozido: certifique-se de que a ponta da sonda chega ao “centro” dos alimentos, isto é, em seu ponto mais interno, sem sair. Se os alimentos forem de espessura reduzida, insira a sonda paralelamente à superfície de apoio. Se os alimentos forem vários, insira-a no de tamanho menor; quando esse tiver atingido a temperatura desejada no núcleo (isto é, cozimento terminado) retire o pedaço cozido, coloque a sonda no mais pequeno restante e recomece o ciclo de cozimento.

- ! Manuseie a sonda com atenção, pois é pontiaguda e, depois da utilização, a ponta atinge altas temperaturas.
- ! Retire a sonda núcleo dos alimentos antes de extrair as bandejas do forno e coloque-a no específico suporte da sonda externo (não a deixe pendurada fora/dentro da câmara do forno!).
- ! Antes de retirar as bandejas, verifique se o fio da sonda impede a remoção das mesmas.

2C

DEFINIR AS FASES SEGUINTE (SE NECES- SÁRIAS)

(fig. S7)

Terminada a configuração da FASE 1, se quiser configurar outras fases, toque uma ou mais

vezes no símbolo ➤: para definir as FASES seguintes, faça da mesma forma como para a FASE 1.

No canto superior direito é indicada a FASE que está configurando (por ex. STEP 2/1).

- ❗ As fases podem ser mistas (por ex. FASE 1 definida a tempo, as seguintes com Sonda NÚCLEO).
- ❗ Para poder iniciar um cozimento, precisa ser definida pelo menos uma FASE.
- ❗ Um cozimento não requer necessariamente a utilização de todas as nove FASES: assim ajuste apenas as que servem.
- ❗ A passagem de uma FASE de cozimento à seguinte é gerida automaticamente pelo equipamento.



fig. S7

Notas

2D ESCOLHER SE USAR A TECNOLOGIA UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Como ativar as funções:

- ① Toque no ícone "UIP" (fig. S8).
- ② Aparece uma tela (fig. S9) que contém todas as funções disponíveis.
- ③ Toque no nome das funções que quer ativar/desativar (no exemplo se está desativando a função SMART.Preheating): o nome e o ícone correspondente em baixo ficam brancos para indicar que a função pode intervir, se necessário, no cozimento/preaquecimento que serão iniciados posteriormente.

ícone verde:

função ativa

ícone vermelho:

função não ativa
(por ex. AUTO SOFT).

- ④ Toque no ícone verde "Feito (Done)".

- ⑤ Tocando no botão  aparecem as telas que fornecem as breves informações sobre a função selecionada.

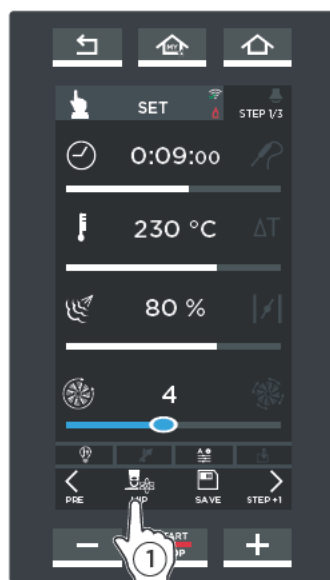


fig. S8



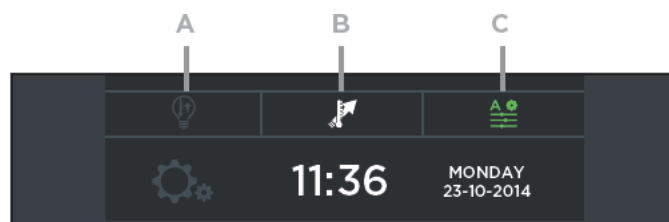
fig. S9

As funções SMART.Preheating e ADAPTIVE.Cooking estão sempre ativas de série pois sua utilização é sempre recomendada.

Exibição durante o cozimento:

Durante o cozimento, os ícones em baixo indicam o estado da função:

- A) A função NÃO foi ativada, não contribui para melhorar o cozimento/preaquecimento
- B) A função está ativa, mas nesse momento não está contribuindo para o cozimento/preaquecimento
- C) A função está ativa e nesse momento está contribuindo para o cozimento/preaquecimento



Alterações com um cozimento em execução

Se durante um cozimento em execução for necessário efetuar modificações, por exemplo quer ativar uma tecnologia que não estava ativa, é suficiente fazer como descrito na figura seguinte:



Toque no nome das funções que pretende ativar

ícone verde:

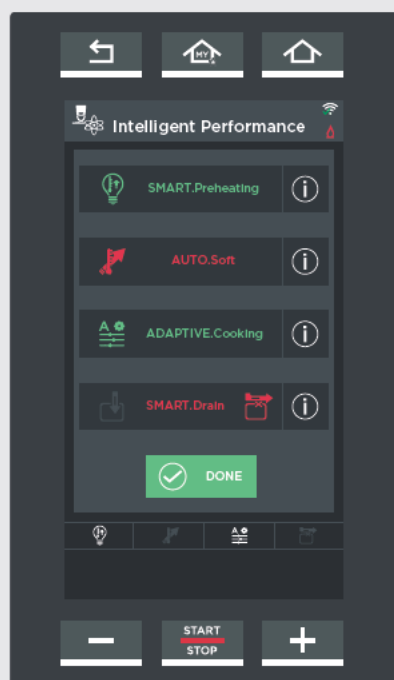
função ativa

ícone vermelho:

função não ativa

(por ex. AUTO SOFT).

MAIS INFORMAÇÕES: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



A tecnologia "UIP", se selecionada, permite ao forno **monitorar** constantemente cada processo de preaquecimento e de cozimento. Graças a esse controle contínuo, o software que gere o forno, se necessário, é capaz de **fazer alterações** às configurações do usuário **de forma completamente autônoma** sem necessidade da intervenção do operador: tudo isto se traduz em um resultado de cozimento sempre perfeito.

Funções disponíveis:

SMART.Preheating

Regula automaticamente o tempo e a temperatura de preaquecimento para garantir a máxima uniformidade de cozimento e eficiência energética.

AUTO.Soft

Regula automaticamente a velocidade de subida de temperatura para melhorar a uniformidade de cozimento no caso de cozimentos muito delicados

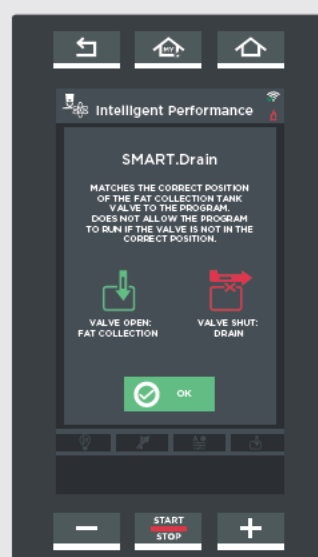
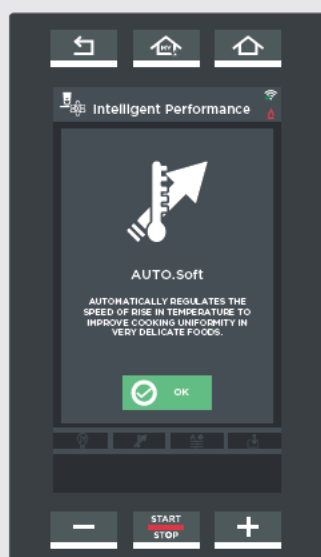
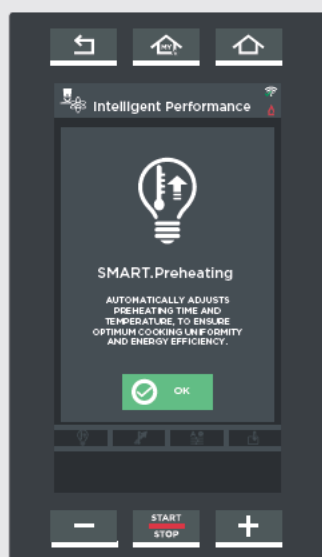
ADAPTIVE.Cooking

Otimiza automaticamente todos os parâmetros do processo de cozimento em função da carga enforcada, do tempo de abertura da porta e das detecções dos sensores do forno

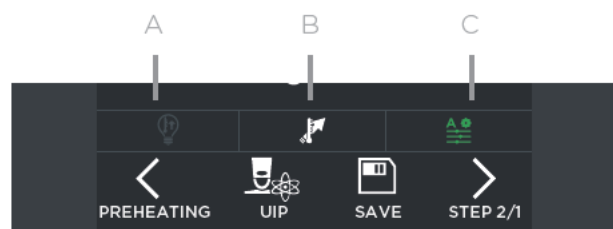
SMART.Drain

Associa ao programa a posição correta da válvula de coleta de gordura no recipiente. Não permite a execução do programa no caso de posição errada. Para gerir a válvula "Frango", consulte o manual dedicado.

Se necessário, tocando no botão  é visualizada no visor a descrição da função.



Durante um cozimento os ícones na parte inferior do forno fornecem informações úteis:



- A) A função UIP NÃO foi ativada (não contribui para melhorar o cozimento)
- B) A função UIP está ativa, mas nesse momento não está contribuindo para o cozimento
- C) A função UIP está ativa e nesse momento está contribuindo para o cozimento

3 INICIAR O COZIMENTO

Tocando no botão “START/STOP” inicia o cozimento de acordo com os parâmetros definidos.

No visor podem aparecer três telas diferentes:

- 3A preaquecimento** (se previsto)
 - **clássico** (sem usar a tecnologia UIP) ou
 - **UIP** (usando a tecnologia UIP)
 aguarde que termine para enfiar os alimentos a cozinhar;
- 3B resfriamento da câmara** (se a temperatura efetiva medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno trabalha continuamente): aguarde o final dessa fase para enfiar os alimentos a cozinhar;
- 3C cozimento em execução:** neste caso significa que não foi configurado qualquer preaquecimento e que não é necessário arrefecer a câmara. Por isso é necessário enfiar imediatamente os alimentos a cozinhar.

3A PREAQUECIMENTO

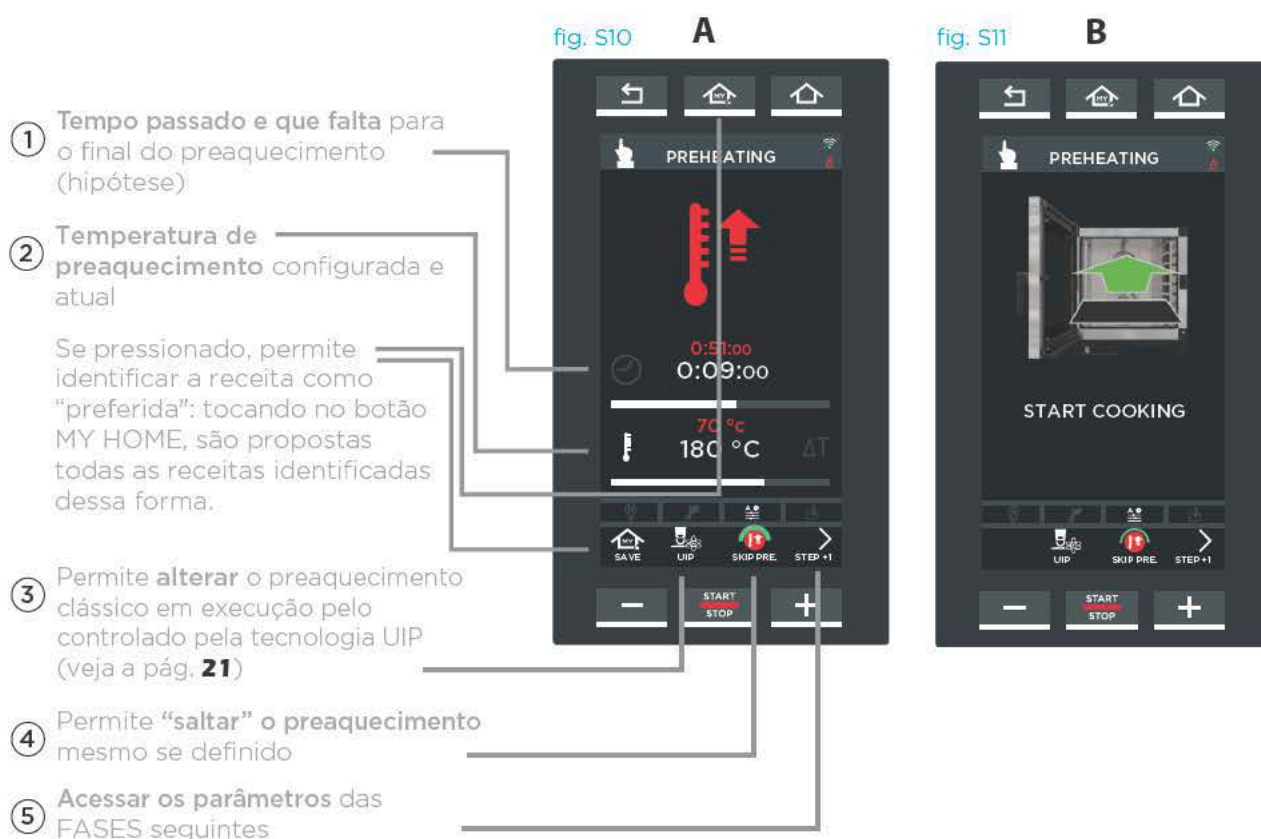
Se o cozimento incluir um **preaquecimento clássico** (sem usar a tecnologia UIP), aparece a tela **A)** **fig. S10** que indica:

- ① o tempo passado e o que falta para o final do preaquecimento (hipótese);
- ② a temperatura atual na câmara e a definida para o preaquecimento;
- ③ permite **alterar** o preaquecimento clássico em execução pelo controlado pela tecnologia UIP (veja a pág. 21)
- ④ a possibilidade de “saltar” o preaquecimento;
- ⑤ a possibilidade de ver/alterar os parâmetros das FASES seguintes.

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado,  ícone verde*) e aparece uma tela **B)** **fig. S11** que recomenda enfiar os produtos a cozinhar.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1.

- ! * Tocando no ícone  no canto superior direito esse muda de cor:
verde= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento
cinza= som desligado



- 3A Se o cozimento incluir um **preaquecimento UIP** (usando a tecnologia UIP), aparece a tela:
- A)** se a temperatura na câmara for inferior à definida para o preaquecimento
B) se a temperatura na câmara for igual ou pouco superior à definida para o preaquecimento: neste caso se podem enfiar os alimentos a cozinhar.

fig. S12

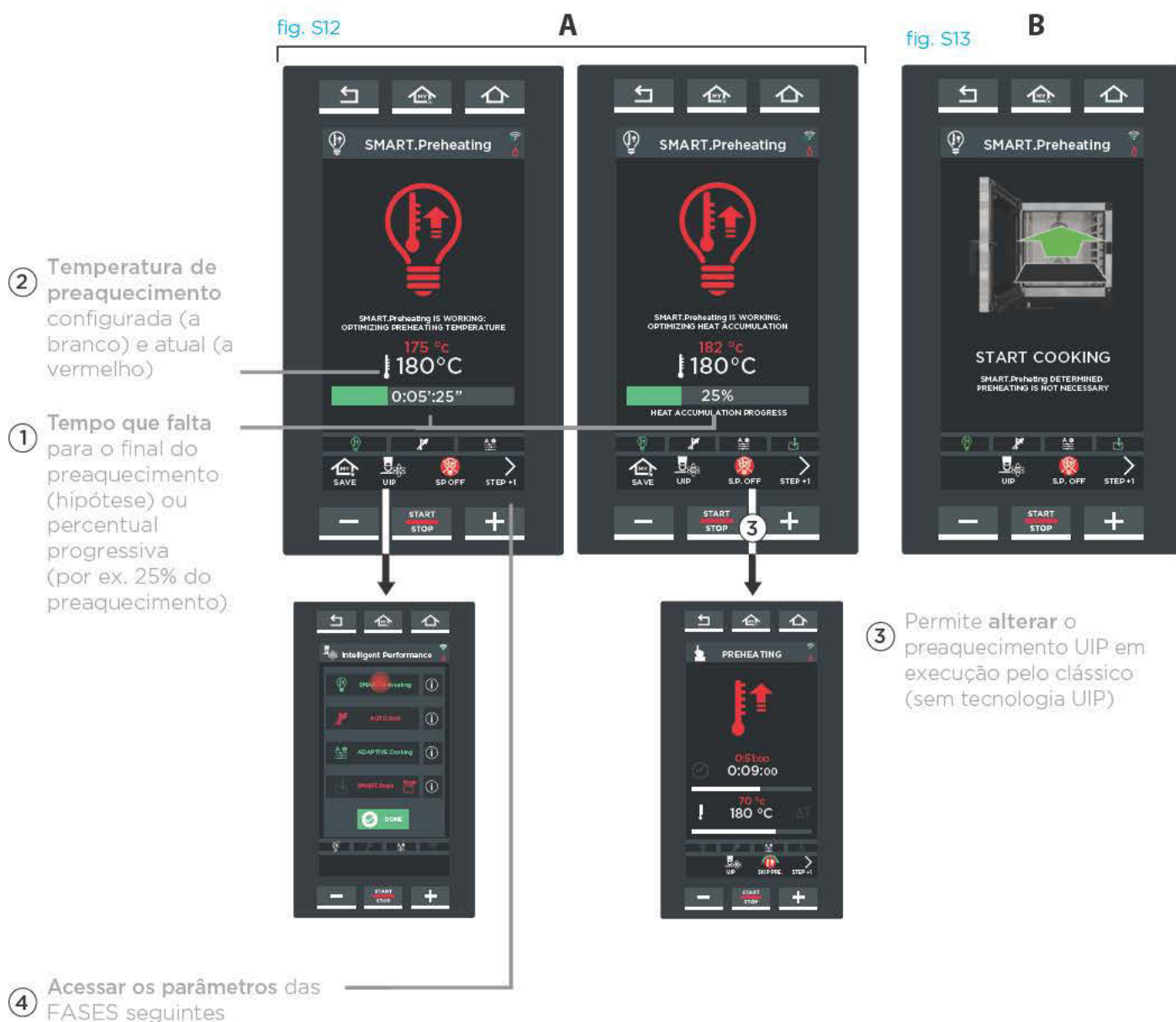
A tela de preaquecimento UIP indica:

- ① o tempo passado e o que falta para o final do preaquecimento (hipótese);
- ② a temperatura atual na câmara e a definida para o preaquecimento;
- ③ permite alterar o preaquecimento tecnologia UIP em execução pelo clássico
- ④ a possibilidade de ver/alterar os parâmetros das FASES seguintes.

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado,  ícone verde*) e aparece uma tela **B)** fig. S13 que recomenda enfiar os produtos a cozinhar.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1.

- ❗ * Tocando no ícone  no canto superior direito esse muda de cor:
- verde**= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento
cinza= som desligado



3B

RESFRIAMENTO

Se no início do cozimento, a temperatura medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno trabalha continuamente), aparece a tela [fig. S14](#).

Essa indica que o forno está arrefecendo a câmara de cozimento: aguarde sempre o final dessa fase sem inserir qualquer alimento a cozinhar.

Quando a câmara tiver arrefecido, inicia automaticamente o cozimento.

Temperatura de preaquecimento configurada (a branco) e atual (a vermelho)

Tempo que falta para o final do resfriamento (hipótese)



fig. S14



Se quiser interromper antecipadamente o cozimento em execução toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

MAIS INFORMAÇÕES: medição de consumos

Na tela final do cozimento, clicando no botão , é possível ver os dados de consumo de eletricidade, água e ver os dados HACCP.

MAIS INFORMAÇÕES: bloqueio visor

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



Se a porta ficar aberta muito tempo, o visor se desbloqueia de modo automático após um tempo configurado pelo operador.

[cap. "Mais informações: sonda núcleo" na pág. 19](#)

COZIMENTO EM EXECUÇÃO

Durante o cozimento aparecem telas diferentes dependendo de como foram configuradas as FASES de cozimento (por tempo ou com sonda núcleo).

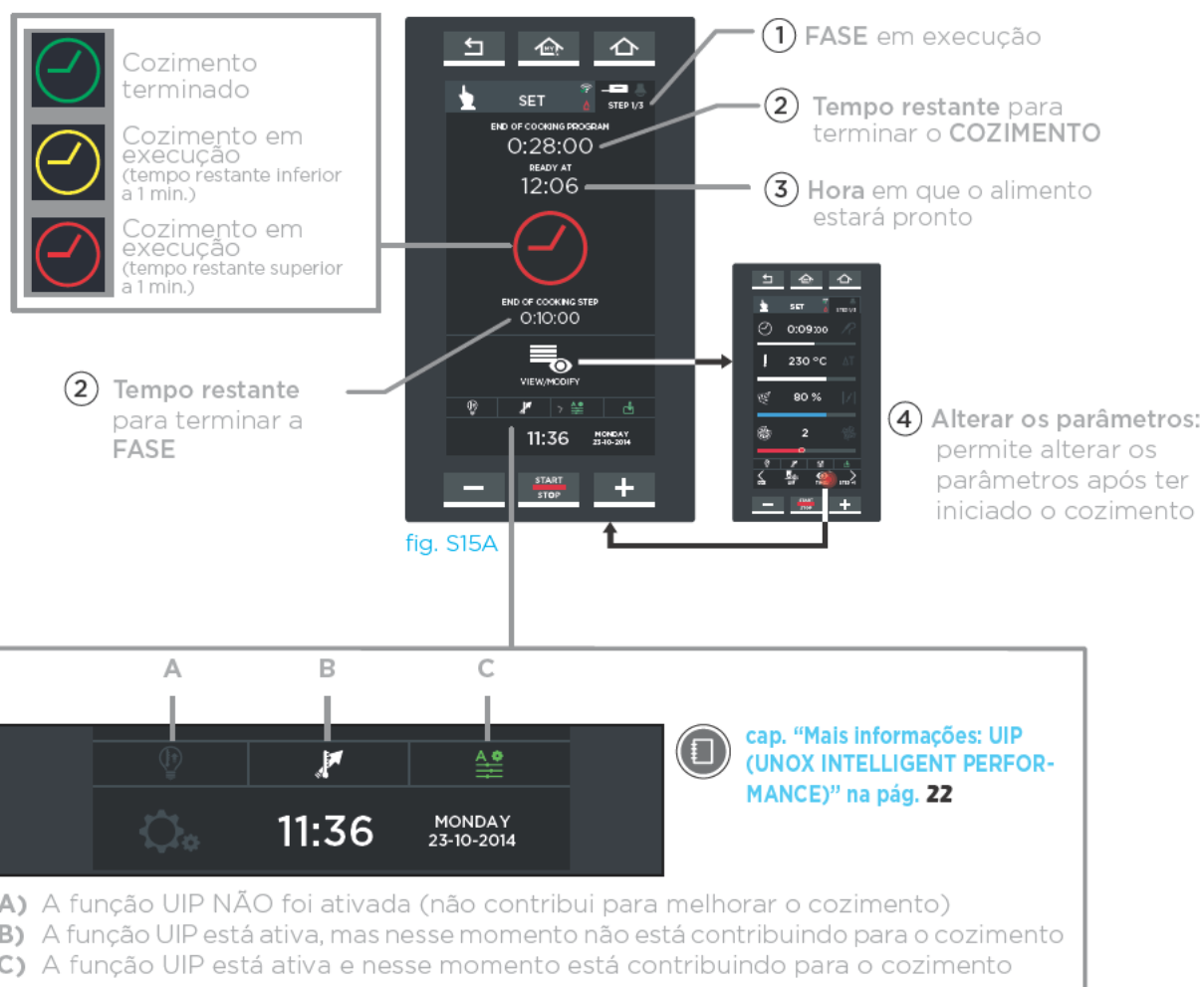
! O final de cada FASE e a passagem **automática** à seguinte, se configurada, é indicada por um breve sinal sonoro (se ativo).

A tela **fig. S15A** aparece se todas as FASES foram configuradas ajustando sua **duração**.

A tela indica:

- ① a FASE em execução;
- ② o tempo restante para terminar o cozimento/fase;
- ③ a hora em que o alimento estará pronto;
- ④ a possibilidade de acessar as alterações de parâmetros após ter iniciado o cozimento ou o final antecipado do cozimento em execução, colocando a duração em "00:00:00".

COZIMENTO COM FASES DEFINIDAS A TEMPO



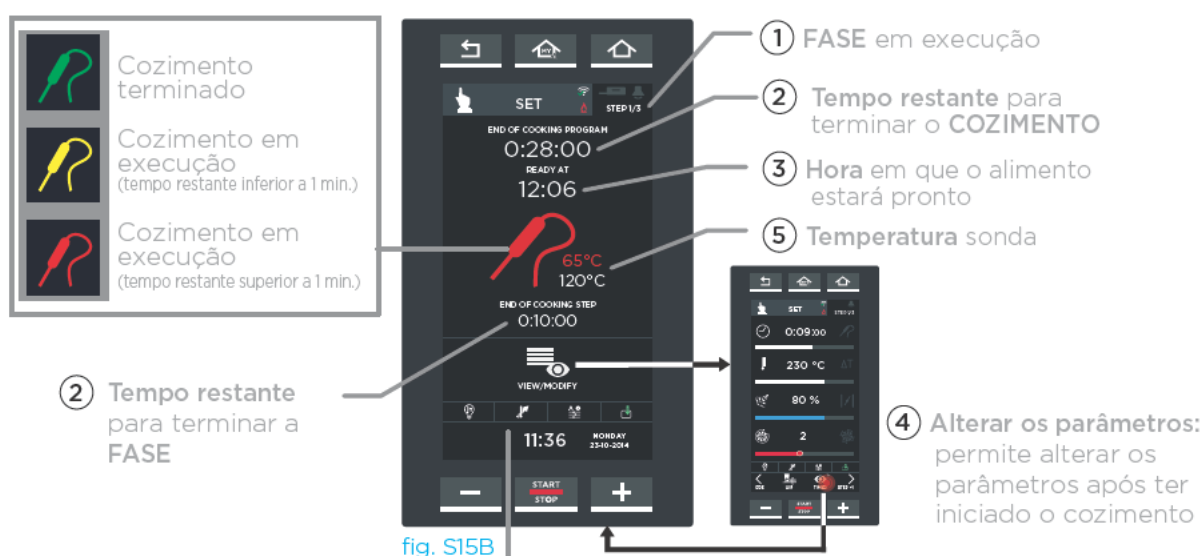
! Se quiser interromper antecipadamente o cozimento em execução toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

A tela **fig. S15B** aparece se todas as FASES foram configuradas utilizando a **sonda núcleo**.

A tela indica:

- ① a FASE em execução;
- ② o tempo restante para terminar o cozimento/fase;
- ③ a hora em que o alimento estará pronto;
- ④ a possibilidade de acessar as alterações de parâmetros após ter iniciado o cozimento ou o final antecipado do cozimento em execução, colocando a duração em “00:00:00”;
- ⑤ a temperatura efetiva medida pela sonda núcleo (a vermelho) e a definida (a branco);

COZIMENTO COM FASES DEFINIDAS COM Sonda NÚCLEO



- ! Se quiser interromper antecipadamente o cozimento em execução toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

4

FINAL DO COZIMENTO

O cozimento termina ao alcançar o tempo ou a temperatura no núcleo definidos: o final do cozimento é indicado por um sinal sonoro longo e pela abertura da tela ao lado (fig. 16).

Essa tela permite:

- ① salvar o cozimento que terminou;
- ② repetir o cozimento que terminou, mantendo os mesmos parâmetros;
- ③ repetir a última fase definida, modificando sua duração;
- ④ repetir a última fase definida, após ter mudado a sonda núcleo para outro alimento;
- ⑤ repetir a última fase definida, modificando a temperatura da sonda núcleo.

! Se não quiser salvar o cozimento, toque no botão "HOME" para voltar à página principal.



5 SALVAR UM COZIMENTO

Salvar uma receita significa poder reutilizá-la mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

Pode salvar depois de ter configurado os parâmetros de cozimento (duração, temperatura, etc.) ou no final do cozimento tocando, em ambos os casos, no botão **“SAVE”**. Se na receita tiver sido utilizada alguma função da tecnologia UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE) são salvas na memória as escolhas efetuadas.

Para abrir um cozimento memorizado, consulte o cap. **“PROGRAMS”**

 **Para obter mais informações, consulte o “Menu Programs” na pág. 32.**

Tocando nos vários símbolos da tela [fig. 17](#) é possível:

- ① atribuir e confirmar com **“OK”**, o nome da receita (por ex. SUSPIRO) [\(veja a fig. S18\)](#);
- ② atribuir uma fotografia à receita, escolhendo-a entre aquelas disponíveis [\(veja a fig. S19\)](#);
- ③ atribuir uma bandeja à receita, escolhendo-a entre aquelas disponíveis [\(veja a fig. S20\)](#);
- ④ salvar o cozimento com os parâmetros (nome, fotografia, etc.) configurados.

No final da configuração aparece a tela [fig. S21](#). Tocando no botão **“SAVE”** abre a tela [fig. S22](#): toque na posição onde deseja salvar o cozimento (por ex. a posição debaixo do cozimento **“PROFITERÔLIS”**). Se tocar em uma posição já ocupada, o programa pede permissão para substituir o programa.

 Na parte inferior, as setas **<** e **>** consultam as 16 posições disponíveis dentro do grupo, as setas **✓** e **^** consultam os 16 grupos disponíveis.

O cozimento será salvo com as configurações definidas [\(fig. S23\)](#).

Tocando em um dos cozimentos da lista [\(fig. S23\)](#), se abre a tela [fig. S24](#) que permite:

- **(A)** ver/alterar o cozimento memorizado;
- **(B)** duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- **(C)** eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva [\(fig. S25\)](#).
- **(D)** iniciar o cozimento com o botão **“START/STOP”**.



fig. 17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21



fig. S22



fig. S23



fig. S24

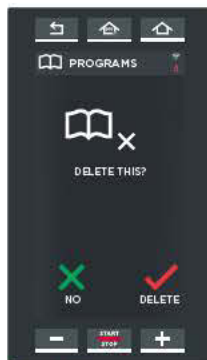


fig. S25



Menu MIND.Maps

Uma nova maneira de definir parâmetros de cozimento: fácil, rápida e intuitiva.

Permite definir uma “curva” paramétrica que, em qualquer momento, controla a temperatura, a extração/emissão de vapor e a velocidade dos fluxos de ar na câmara.

! Para defini-la utilize unicamente a caneta fornecida de série.

COMO FUNCIONA MIND MAPS

No exemplo da **fig. MM2** é mostrada uma tela MIND.Maps: no eixo **vertical (Y)** aparecem de cada vez os parâmetros a definir (por ex. temperatura, extração ou emissão de vapor, velocidade dos fluxos de ar, etc.), no eixo **horizontal (X)** aparece o tempo ou a temperatura da sonda núcleo.

Desenhando uma curva com a caneta, modifica um parâmetro (por ex. temperatura) ao longo do tempo, minuto após minuto, com a máxima flexibilidade e controle.

No exemplo da **fig. MM2**, estou ajustando a temperatura com base no tempo:

- aos 5 minutos ajustei a temperatura a 230°C,
- aos 15 minutos a temperatura tem de baixar para 135°C e assim por diante.

Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.

cap. “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” na pág. 12

COMO DESENHAR UMA CURVA MIND.MAPS

- ① Toque no ícone “MIND.MAP”(fig. MM1).
- ② Com a caneta marque a curva desejada (fig. MM2). O símbolo permite ter acesso à configuração da curva além dos 25 minutos.

Alterar a curva

- ③ Para **alterar** uma parte da curva já desenhada, clique na curva com a caneta e, continuando a pressionar, altere a curva como desejado.
- ④ Para **apagar** partes da curva já desenhadas, clique várias vezes no “X” vermelho à esquerda.

Inserir linhas de guia

- ⑤ Para **inserir linhas** que ajudem a ver os valores, clique no eixo X na posição desejada (no exemplo 5 e 15 minutos): os números se destacam a cinza e aparece uma linha verde. Os números por cima das linhas (no exemplo “10”) indicam a diferença em minutos da linha anterior (15 menos de 5 minutos =10).
- ⑥ Para **apagar as linhas**, com os números destacados a cinza, clique várias vezes no “X” vermelho à esquerda: as linhas desaparecem pela ordem de criação.

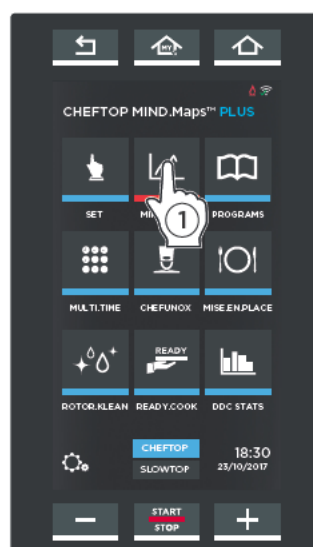


fig. MM1

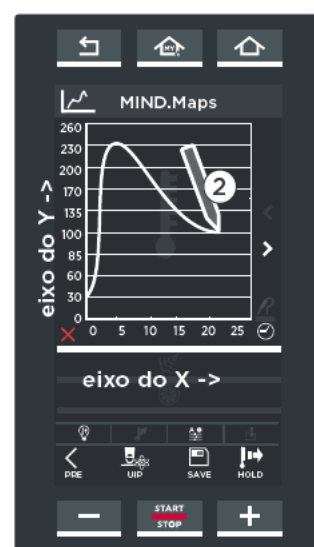


fig. MM2

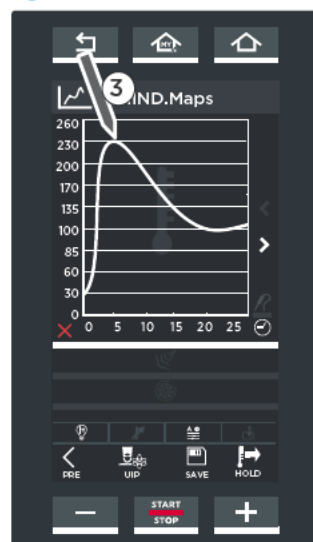


fig. MM3

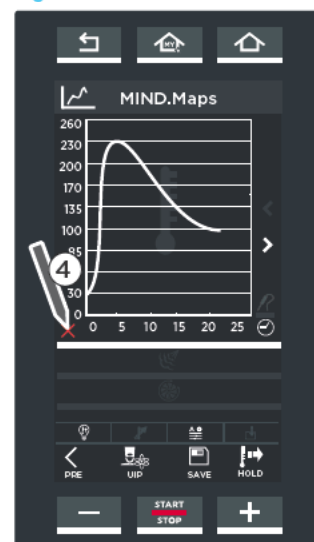


fig. MM4

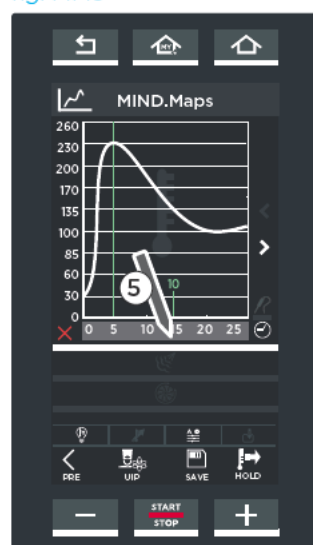


fig. MM5

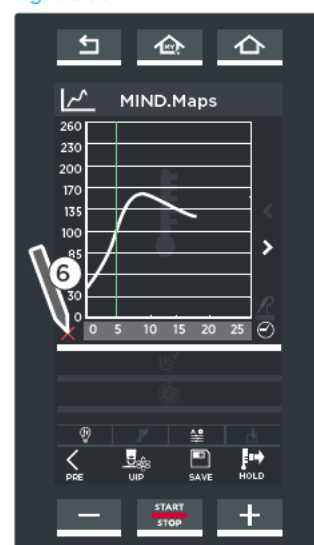


fig. MM6

ZOOM

⑦ Para **aumentar** um intervalo, clique no eixo Y na posição desejada (no exemplo, intervalo de 170 e 200°).

⑧ Para voltar ao modo normal, clique novamente no eixo Y ou no símbolo em baixo à esquerda.

PARÂMETROS SEGUINTES E SALVAR A CURVA

⑨ Toque noutro ícone para configurar os parâmetros seguintes: extração ou emissão de umidade e velocidade fluxos de ar.

⑩ Marque uma nova curva para definir o parâmetro selecionado:

! extração ou emissão de umidade: os valores de extração são mostrados a VERMELHO, os de emissão a AZUL;

! velocidade dos fluxos de ar (de vel. 1 - mínima a vel. 4 - máxima): a velocidade dos ventiladores pulsada é destacada com uma linha tracejada (valores abaixo de zero), a normal com linha contínua (valores acima de zero). A espessura da linha também indica a velocidade (linha fina velocidade baixa, linha grossa velocidade alta).

⑪ Se desejar definir um preaquecimento, toque no botão "PRAQUECIMENTO" no canto inferior direito e defina-o.

📖 veja o cap. Configurar o preaquecimento na pág. 18

⑫ Toque no botão "SAVE" para salvar a curva configurada: o modo de memorização é o mesmo explicado acima, no "MENU SET".

📖 veja o cap. Salvar um cozimento na pág. 29

! O botão "HOLD" em baixo à direita permite fazer funcionar o forno em modo contínuo.

INICIAR O COZIMENTO RECÉM DEFINIDO

Toque no botão "START/STOP": se o cozimento definido incluir um **preaquecimento**, aparecem as telas da pág. 23 (preaquecimento clássico) e 24 (preaquecimento SMART.Preheating - tecnologia UIP).

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado, 🟢 ícone verde*) e um ícone que recomenda enfiar os produtos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1.

! * Tocando no ícone 🟢 no canto superior direito esse muda de cor:

verde= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento

cinza= som desligado

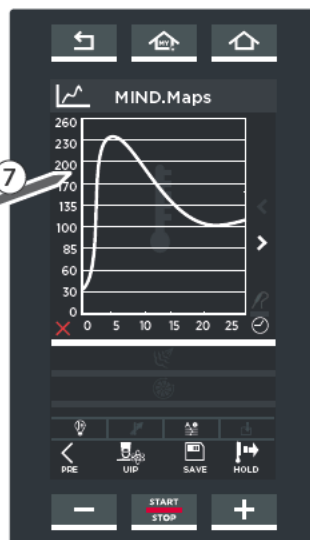


fig. MM7

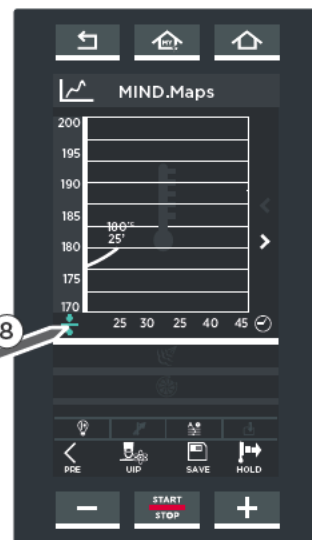


fig. MM8

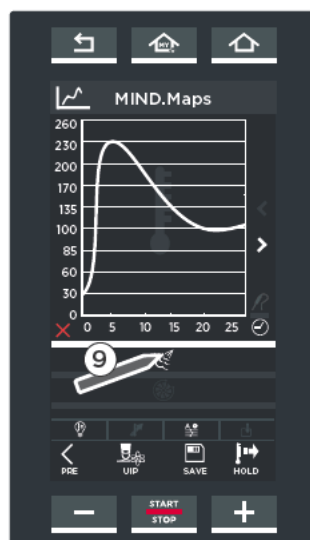


fig. MM9

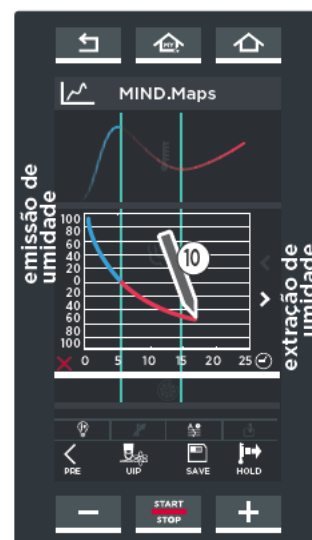


fig. MM10: extração/ emissão de umidade

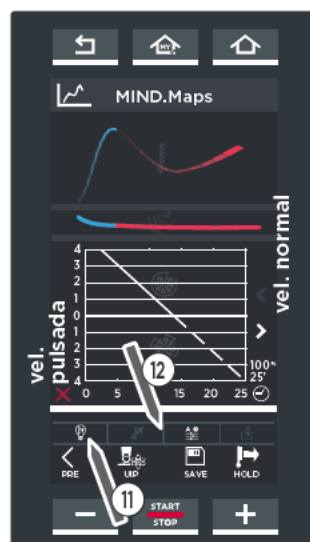


fig. MM11: velocidade dos fluxos de ar, preaquecimento e salvar uma receita

HOLD: permite o funcionamento do forno em modo contínuo



Menu Programs

Permite acessar uma lista de cozimentos salvados anteriormente.

1 MY PROGRAMS

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando o "MENU SET".

veja o cap. Salvar um cozimento na pág. 29

1 Toque no ícone "PROGRAMS" (PROGRAMAS) (fig. P1);

2 toque no ícone "MY PROGRAMS" (MEUS PROGRAMAS) (fig. P2): se abre a lista dos cozimentos memorizados anteriormente, utilizando o "MENU SET" (fig. P3).

Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas ✓ e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.

3 Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. P3), se abre a tela fig. P4 que permite:

- A ver/alterar o cozimento memorizado;
- B duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- C eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva (fig. P5).

4 Para iniciar o cozimento, toque no botão "START/STOP" (fig. P4).

Em seguida, automaticamente, inicia: **um preaquecimento clássico ou UIP (se previsto):** aguarde que termine para enfiar os alimentos a cozinhar

veja a pág. 23 - 24

um resfriamento da câmara (se a temperatura efetiva medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno trabalha continuamente): aguarde o final dessa fase para enfiar os alimentos a cozinhar;

veja a pág. 25

o cozimento com os parâmetros recém definidos: neste caso significa que não foi configurado qualquer preaquecimento e por isso é necessário enfiar imediatamente os alimentos a cozinhar. No final do mesmo, uma tela pergunta se quer modificar ou repetir a receita (fig. P6).



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4

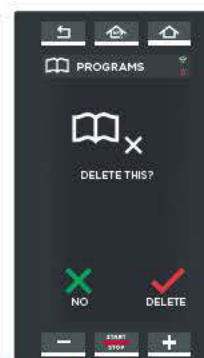


fig. P5



fig. P6

Repetir a última fase definida, após ter mudado a sonda núcleo

veja o cap. "Mais informações: sonda núcleo" na pág. 19

Repetir a última fase definida, modificando a temperatura da sonda núcleo

Repetir o cozimento que terminou, mantendo os mesmos parâmetros

Repetir a última fase definida acrescentando um minuto predefinido (valor modificável)

2

MY MIND.MAPS

① Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando o “MENU MIND.MAPS”.

veja o cap. Menu MIND.Maps na pág. 30

② Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone “PROGRAMS” (fig. P7) e depois no ícone “MY MIND.MAPS” (fig. P8): se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente (fig. P9).

! Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas V e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.

③, ④ e ⑤: veja a página anterior



fig. P7



fig. P8



fig. P9



Menu Multi.time

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climatéricas (temperatura, umidade, etc.): com o menu Multi.time é possível usar o forno com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada alimento está pronto.

EXEMPLO DE FUNCIONAMENTO

Utilizando esta função, o forno mantém a temperatura e a umidade definidas por tempo indeterminado.

No exemplo ao lado, 3 bandejas com alimentos diferentes, são inseridas na câmara de cozimento às 10:00 horas (→).

Para cada uma delas é definido um timer com uma duração diferente, pois cada alimento exige obviamente tempos de cozimento personalizados (30 minutos, 45 minutos, 2 horas).

! Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extraí a segunda bandeja do alto).

Ao expirar um timer (no exemplo o primeiro timer a expirar é o da bandeja 2, → às 10:45), um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja correspondente. A abertura e fechamento da porta anula o timer expirado.

O número máximo de timers ajustáveis é 10 (por isso, para no máximo 10 cozimentos simultâneos na câmara).

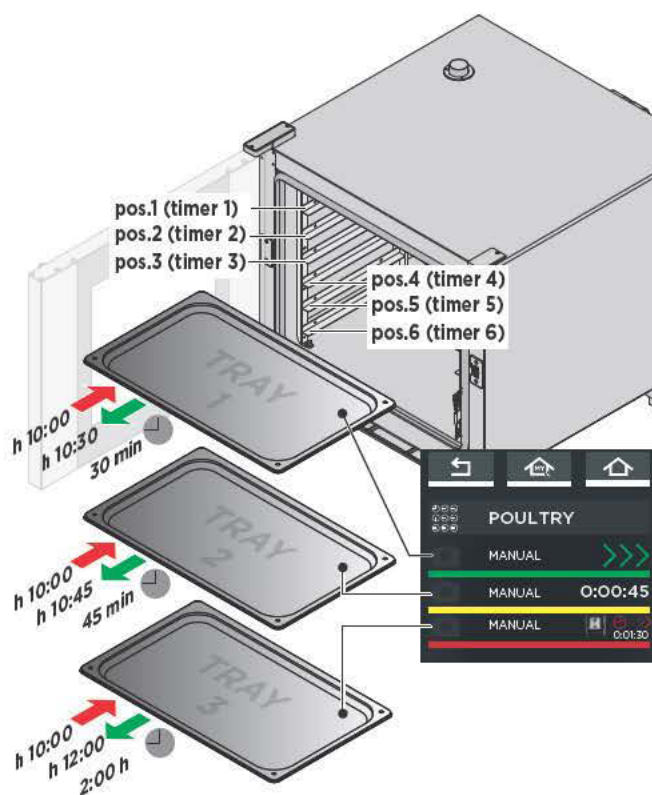


fig. M1

1 NEW MULTI.TIME: DEFINIR E SALVAR UM NOVO COZIMENTO MULTI.TIME

Nessa seção é possível criar, iniciar e salvar uma receita Multi.time nova.

1A DEFINIR OS PARÂMETROS (fig. M3)

Os parâmetros se ajustam da mesma forma como explicado no "MENU SET" (Para obter mais informações, consulte o cap. Configurar o preaquecimento na pág. 18 e Menu Set na pág. 16).

! O cozimento NÃO inclui:
- fases de cozimento;
- o ajuste de um tempo (o cozimento é "infinito").

! Cada cozimento inclui um preaquecimento que pode ser configurado tocando na seta <.

 Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.

 cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" na pág. 12

1B SALVAR OS PARÂMETROS DEFINIDOS (FACULTATIVO) (fig. M3)

Se desejar **salvar** o cozimento, toque no botão "SAVE" (a memorização ocorre da mesma forma explicada no "MENU SET").

 Para obter mais informações, consulte o cap. Salvar um cozimento na pág. 29.

 A memorização da receita permite reutilizá-la vezes infinitas sem necessidade de redefinir os parâmetros todas as vezes (temperatura, umidade, velocidade dos ventiladores). A cada início da receita é necessário definir os timers desejados (até 10): se os quiser salvar é necessário criar um menu: para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: função "NOVO MENU" na pág. 39.

1C INICIAR O COZIMENTO (fig. M3)

Toque no botão "START/STOP" da janela de ajuste dos parâmetros ou selecione-a na lista, se salvo anteriormente, (fig. M4): nesse caso se abre a tela fig. M5 que possibilita:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ criar um menu novo (veja o cap. Mais informações: função "NOVO MENU" na pág. 39);
- ⑤ iniciar o cozimento com o botão "START/STOP".

Após ter tocado no botão "START/STOP", se o cozimento incluir um **preaquecimento**, aparecem as telas da pág. 23 (preaquecimento clássico) e 24 (preaquecimento SMART.Preheating - tecnologia UIP).

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado,  ícone verde*) e um ícone que recomenda enfiar os produtos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1.

! * Tocando no ícone  no canto superior direito esse muda de cor:
verde= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento
cinza= som desligado

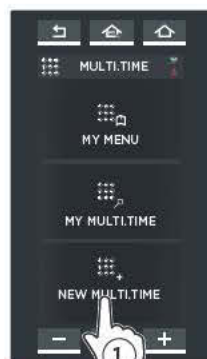


fig. M2



fig. M3



fig. M4



fig. M5

O botão SAVE salva a receita com os parâmetros ajustados: possibilitando sua reutilização incontáveis vezes.

DEFINIR OS TIMERS

Depois de ter enfiado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário definir os timers relativos às bandejas introduzidas. Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto).

① Toque no símbolo “+” da tela (fig. M8).

Abre-se a tela (fig. M9) relativa ao primeiro timer: esse pode ser configurado a tempo, com sonda núcleo ou escolhendo uma receita semelhante.

Configurar o timer a tempo

- ② toque no campo horas, minutos ou segundos;
- ③ arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;
- ④ confirme tocando no botão “START/STOP” (fig. M10).

A duração do timer depende do tempo definido (no exemplo 15 minutos).

Configurar o timer com sonda núcleo

- ② toque no ícone “sonda núcleo”, do lado direito.
- ③ arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;
- ④ confirme tocando no botão “START/STOP” (fig. M10).

É possível definir apenas 1 timer com sonda núcleo. A duração do timer termina quando for atingida a temperatura definida na sonda núcleo.

Configurar o timer com receita semelhante

O forno propõe receitas configuradas com o “MENU SET” e salvas no “MENU PROGRAMS”, com temperatura e umidade iguais na câmara (no exemplo “VEGETABLES-LEGUMES”). Para selecioná-la é suficiente tocar na desejada. A duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada (no exemplo 20 minutos). Proceda da mesma forma para todas as bandejas enfiadas (até 10 timers simultâneos no máximo).

- ☑ Para eliminar um timer da lista, toque durante pelo menos 3 segundos na linha do timer que quer eliminar.

Sair da função

- ⚠ Se quiser sair da função e interromper a operação infinita do forno, toque no botão “START/STOP” durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

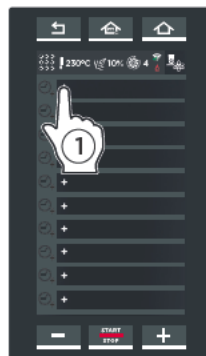


fig. M8

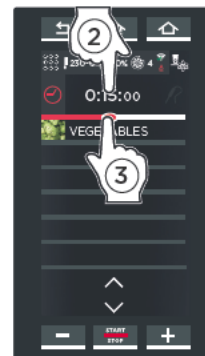


fig. M9

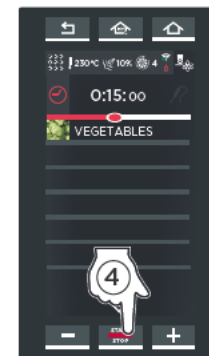


fig. M10

Receita Multi.time “BROCCOLI” configurada no ponto A:
Temp.: 120°C
Umidade: 40%

Receita “VEGETABLES-LEGUMES” configurada anteriormente com o menu SET:
Duração: 20 minutos
Temp.: 120°C
Umidade: 40%

1E A tela ao lado ilustra uma possível situação de cozimento em execução.

Os timers definidos são 7.

Alguns são definidos ajustando um **TEMPO** (MANUAL - por ex. o primeiro, 12:51), outros são definidos ajustando uma **TEMPERATURA DA SONDA NÚCLEO** (MANUAL - por ex. o quarto, 90°C), outros usando uma **RECEITA** já salva anteriormente ("LEGUMES").

! A cor indica:

- **VERDE**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **AMARELO**: timer prestes a expirar (alimento quase pronto), prepare-se para retirar a bandeja.
- **VERMELHO**: timer ligado (alimento ainda em cozimento). O tempo restante ou a temperatura a atingir são indicados do lado direito.

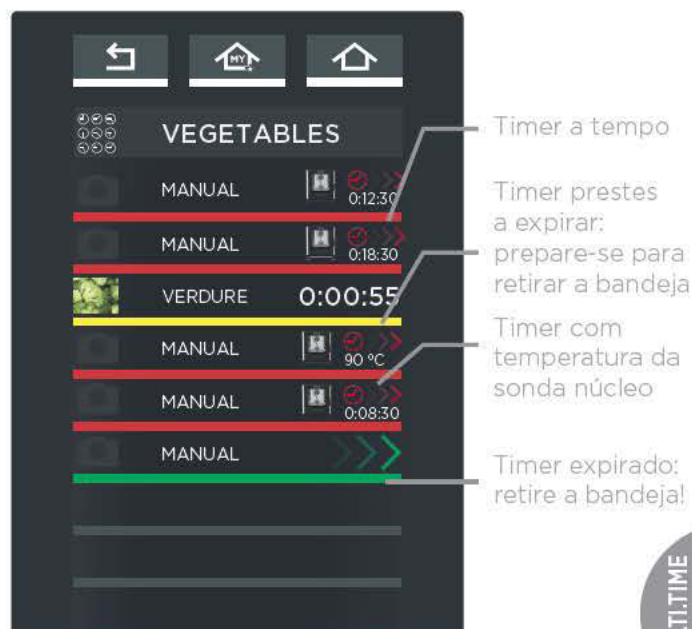


fig. M11

2 MY MULTI.TIME

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando o menu "NEW MULTI.TIME".

2A Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone "MY MULTI.TIME" (fig. M12): se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente (fig. M13).

! Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas V e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.



fig. M12



fig. M13



fig. M14

2B Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. M13), se abre a tela fig. M14 que permite:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- ④ criar um menu novo (new menu);

! Para obter mais informações, consulte o cap. Mais Informações: função "NOVO MENU" na pág. 39

⑤ iniciar o cozimento com o botão "START/STOP" (fig. M14).

2C Depois de ter enforcado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário **definir os timers** relativos às bandejas introduzidas (veja a pág. 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)

3

MY MENU

Nessa seção é possível abrir um menu memorizado anteriormente, utilizando a função “NOVO MENU”.



Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: função “NOVO MENU” na pág. 39

Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone “MY MENU” (fig. M15): se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente (fig. M15).



Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas v e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.

Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. M15), se abre a tela fig. M16 que permite:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- ④ iniciar o cozimento com o botão “START/STOP”.



fig. M15



fig. M16

MAIS INFORMAÇÕES: função “NOVO MENU”

A função “NOVO MENU (NEW MENU)” permite definir até 10 timers e manter na memória estes valores de tempo ou de temperatura.

Com base nos timers definidos as bandejas vão ficando prontas para desenformar, como habitualmente.

Para configurar a função:

- ① abra uma receita salva no “MENU MY MULTI.TIME” (no exemplo “POTATOES-BATATAS”);
- ② toque no ícone “NOVO MENU”;
- ③ com base no número de bandejas que quer utilizar, defina os timers (como explicado no ponto ④ na [pág. 45](#)). Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- ④ Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exhibe todos, toque no botão “START/STOP”.
- ⑤ Toque no botão “SALVAR”;
- ⑥ Escolha a posição onde salvar o menu.

Em seguida, para abrir o cozimento e iniciá-lo clique no “MENU MY MENU”, escolha a receita tocando nela e inicie-a com o botão “START/STOP”.

 Para obter mais informações, consulte o cap. “MY MENU” na [pág. 38](#)





Menu ChefUnox

SOMENTE PARA MODELOS "PLUS". Esse menu propõe uma série de receitas predefinidas pela UNOX.

1

CHEFUNOX MULTI.TIME

Nessa seção é possível ver os programas Multi.time predefinidos pela Unox.



Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.



cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" na pág. 12

1A

① Toque no ícone "CHEFUNOX" e selecione a seção "CHEFUNOX MULTI.TIME" (fig. MT1);

② selecione um programa Multi.Time (por exemplo, "GRILL").

Inicia um PRAQUECIMENTO, aparece a tela

③ que indica:

- a temperatura atual na câmara;
- a temperatura definida para o preaquecimento;
- a possibilidade de "saltar" o preaquecimento (SKIP PREHEATING);

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o fim da FASE de preaquecimento.

1B

Terminado o preaquecimento **ajuste os timers** com base no número de bandejas que quer cozinhar.

④ Toque no símbolo "+" da tela.

⑤ Abre-se a tela relativa ao primeiro timer: esse pode ser configurado:

- a tempo ou com sonda núcleo (por exemplo, 0:10:00),
- selecionando uma receita compatível do usuário (por exemplo, Hamburger),
- selecionando uma receita predefinida pela UNOX.

CONFIGURAR O TIMER A TEMPO

- toque no campo horas, minutos ou segundos;
- arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;
- confirme tocando no botão "START/STOP".

A duração do timer depende do tempo definido.

CONFIGURAR O TIMER COM SONDA NÚCLEO

- toque no ícone "sonda núcleo", do lado direito.
- arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;
- confirme tocando no botão "START/STOP".

É possível definir apenas 1 timer com sonda núcleo.

A duração do timer termina quando for atingida a temperatura definida na sonda núcleo.

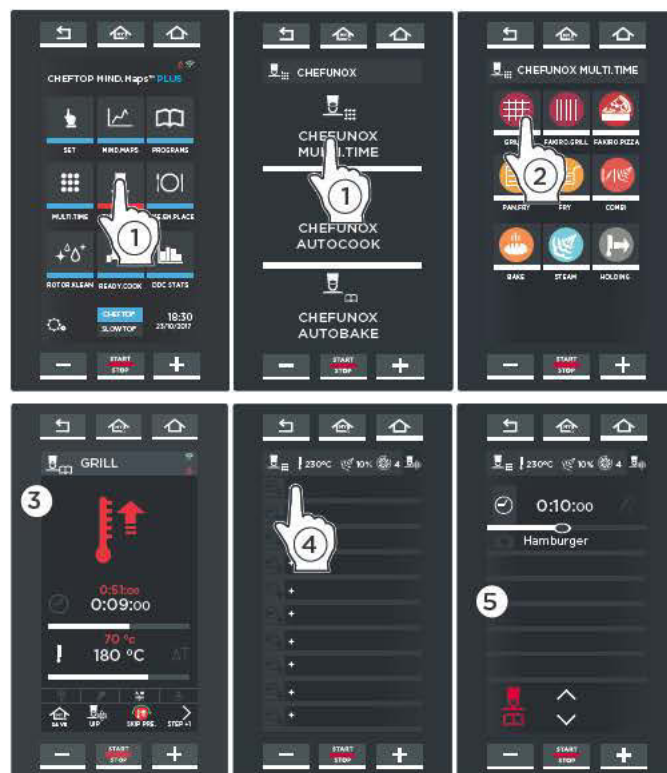


fig. MT1

GRILL: grelhar

FAKIRO. GRILL: grelhar carne, peixe e legumes em bandejas

FAKIRO™ Grill

FAKIRO.PIZZA: cozinhar pizza/pão

PAN.FRY: cozinhar legumes, carne e peixe empanados em bandejas

Pan Fry

FRY: cozinhar batatas fritas

COMBI: cozinhar por convecção e vapor

BAKE: cozinhar produtos de confeitaria e padaria

STEAM: cozinhar a vapor

HOLDING: manter o calor



CONFIGURAR O TIMER COM RECEITA COMPATÍVEL DO USUÁRIO

O forno propõe as **RECEITAS DO USUÁRIO**, memorizadas antes, com parâmetros compatíveis ao tipo de programa escolhido, (por ex. **Hamburger**). Nesse caso a duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada.

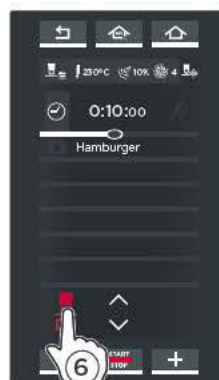
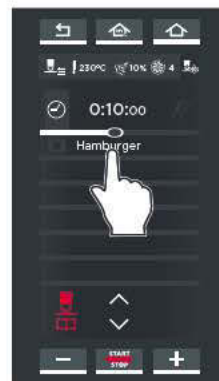
CONFIGURAR O TIMER COM RECEITA PREDEFINIDA PELA UNOX

O forno propõe as **RECEITAS PREDEFINIDAS "CHEFUNOX"**. Nesse caso a duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada.



Os nomes das receitas das telas ao lado podem variar em relação às presentes em seu forno, pois são puramente a título de exemplo.

- ⑥ Toque no ícone ilustrado na figura.
- ⑦ Selecione o tipo de alimento a grelhar (por ex. **BEEF - VACA**).
- ⑧ Selecione a categoria desejada (por ex. **STEAK - BIFE**).
- ⑨ Dependendo da receita escolhida, o forno propõe telas diferentes que permitem personalizar o cozimento:
 - temperatura
 - peso
 - espessura
 - grau de cozimento interno: **mal passado (RARE) - ao ponto (MED) - bem passado (WELL)**.
 - grau de cozimento externo: **douradura ligeira (LIGHT) - douradura média (MED) - douradura crocante (BROWN)**. O grau de cozimento interno e externo também pode ser definido arrastando o cursor até à temperatura desejada.
- ⑩ Tocando no botão "START" o cozimento é exibido na tela Multi.time. Proceda da mesma forma para todas as bandejas enfiadas (até 10 timers simultâneos no máximo).



Personalização com ajuste de espessura



Personalização com ajuste de peso

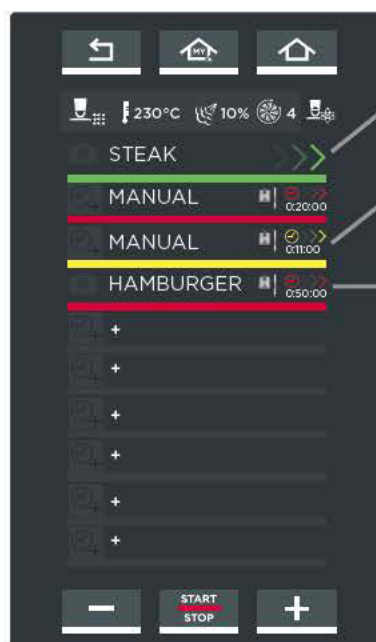
1C

A tela ao lado ilustra uma possível situação de cozimento em execução. Os timers definidos são 4. Alguns são definidos ajustando um **TEMPO (MANUAL - por ex. 20 e 11 minutos)**, outros são definidos usando uma **RECEITA DO USUÁRIO (por ex. "HAMBURGER")**, outros usando uma **RECEITA PREDEFINIDA "CHEFUNOX" (por ex. "STEAK")**.



A cor indica:

- **VERDE**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **AMARELO**: timer prestes a expirar (alimento quase pronto), prepare-se para retirar a bandeja.
- **VERMELHO**: timer ligado (alimento ainda em cozimento). O tempo restante ou a temperatura a atingir são indicados do lado direito.



Timer com receita predefinida CHEFUNOX: timer expirado, retire a bandeja!

Timer a tempo: prestes a expirar, prepare-se para retirar a bandeja

Timer com receita do usuário ainda em cozimento

CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

Nessa seção é possível ver os programas “CHEFUNOX AUTOCOOK”(gastronomia) e “CHEFUNOX AUTOBAKE”(confeitaria) predefinidos da Unox.



Os nomes das receitas das telas ao lado podem variar em relação às presentes em seu forno, pois são puramente a título de exemplo.

- ① Toque no ícone “CHEFUNOX” e selecione a seção “CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE”;
- ② selecione um programa (por exemplo, “GRILL”).
- ③ Selecione o tipo de alimento a grelhar (por ex. LEGUMES - VEGETABLES).
- ④ Selecione a categoria desejada (por ex. ZUCCHINI).
- ⑤ Dependendo da receita escolhida, o forno propõe telas diferentes que permitem personalizar o cozimento:
 - peso
 - espessura
 - grau de cozimento interno: mal passado (RARE) - ao ponto (MED) - bem passado (WELL).
 - grau de cozimento externo: douradura ligeira (LIGHT) - douradura média (MED) - douradura crocante (BROWN). O grau de cozimento interno e externo também pode ser definido arrastando o cursor até à temperatura desejada.
- ⑥ Tocando no botão “START STOP”: inicia um PRAQUECIMENTO e aparece uma tela que indica:
 - a temperatura atual na câmara;
 - a temperatura definida para o preaquecimento;
 - a possibilidade de “saltar” o preaquecimento (SKIP PREHEATING).

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o fim da FASE de preaquecimento* e um ícone recomenda enfiar os produtos a cozinhar.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases de cozimento do produto adequadamente alteradas com base nos ajustes de peso, espessura, cozimento interno/externo.



Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.

cap. “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” na pág. 12



GRILL: grelhar

PAN.FRY: cozinhar a vapor legumes, carne, peixe dourado no tacho e produtos empanados em bandejas *Pan Fry*.

ROASTING: cozinhar assados

BRAISED: cozinhar braseados

OVERNIGHT: cozinhar de noite

STEAM: cozinhar a vapor

BAKE: cozinhar produtos de confeitaria e padaria

SOUS VIDE: cozinhar em vácuo

REGEN: regenerar alimentos congelados

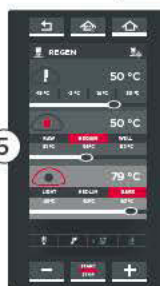
CHEFTOP MIND.Maps™



Tela dos fornos
**CHEFTOP
MIND.
Maps™**

Tela dos fornos
**BAKERTOP
MIND.Maps™**

BAKERTOP MIND.Maps™





Menu Mise en place

SOMENTE PARA MODELOS "PLUS". O menu Mise en place serve para desenformar no mesmo momento bandejas com tempos de cozimento diferentes, enfiadas em momentos diferentes.

EXEMPLO DE FUNCIONAMENTO

No exemplo ao lado, quero que as 3 bandejas com alimentos diferentes fiquem prontas todas à mesma hora, por exemplo às **12:00**. Para cada uma delas é definido um timer com uma duração diferente, pois cada alimento exige, obviamente, tempos de cozimento personalizados (1:30, 50 min., 60 min.).

! Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto).

O forno, com base na duração de preparação e na hora na qual se quer que os alimentos estejam prontos, indica, com um sinal sonoro a que hora introduzir cada bandeja no forno (→ às 10:30 introduzo a primeira, às 11:00 a segunda, às 11:10 a terceira) de forma a poder desenformá-las todas simultaneamente, por exemplo, às 12:00 horas.

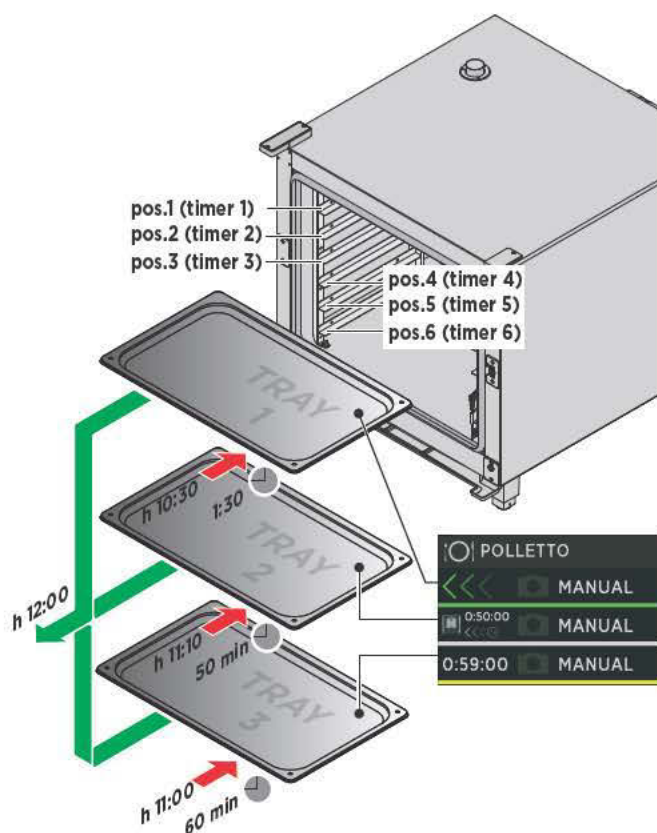
O número máximo de timers ajustáveis é 10 (por isso, para no máximo 10 cozimentos simultâneos na câmara).



Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.



cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" na pág. 12



MISE EN PLACE



③ Lista de todos os menus Mise en place salvados pelo usuário

② Lista de todos os cozimentos Mise en place salvados pelo usuário

① Definir um cozimento Mise en place consulte o cap. Menu Set na pág. 16

fig. E1

1 NEW MISE EN PLACE: CONFIGURE E SALVE UM NOVO COZIMENTO MISE EN PLACE

Nessa seção é possível criar, iniciar e salvar uma receita Mise en place nova.

1A DEFINIR OS PARÂMETROS

Definem-se da mesma forma como explicado no "MENU SET".

! O cozimento NÃO inclui:
- fases de cozimento;
- o ajuste de um tempo (o cozimento é "infinito").

! Cada cozimento inclui um preaquecimento que pode ser

configurado tocando na seta < (fig. E3) e abrindo a página fig. E4.

! Para obter mais informações consulte o cap. Configurar o preaquecimento na pág. 18 e Menu Set na pág. 16.

1B SALVAR OS PARÂMETROS DEFINIDOS (FACULTATIVO)

Se quiser, salve o cozimento tocando no botão "SALVAR" (é salvo da mesma forma explicada no "MENU SET").

! Para obter mais informações, consulte o cap. Menu Set na pág. 29 (Salvar um cozimento).

Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.

! cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" na pág. 12.

1C INICIAR O COZIMENTO

O início de um cozimento ocorre tocando no botão "START/STOP" da janela de definição de seus parâmetros ou, se salvo anteriormente, selecionando-o na lista (fig. E5): nesse caso se abre a tela fig. E6 que possibilita:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ criar um menu novo (para obter mais informações, consulte o cap. "Mais informações: função "NOVO MENU" na pág. 47)
- ⑤ criar um menu diário (para obter mais informações, consulte o cap. "Mais informações: função "MENU DIÁRIO" na pág. 47);
- ⑥ iniciar o cozimento com o botão "START/STOP".

Após a pressão do botão "START/STOP" inicia automaticamente o preaquecimento que pode "saltar" tocando no botão específico.

! Para obter mais informações, consulte o cap. Configurar o preaquecimento na pág. 18.

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o fim da FASE de preaquecimento e passa ao ajuste dos timers (veja a fig. E7).



fig. E2



fig. E3



fig. E4



fig. E5



fig. E6



1D

DEFINIR OS TIMERS

Para **configurar todos os timers (tempos de cozimento)**, toque no símbolo "+" da tela (fig. E7). Abre-se a tela (fig. E8): os timers podem ser configurados a tempo, com sonda núcleo ou escolhendo uma receita semelhante.

Configurar o timer a tempo

- toque no campo horas, minutos ou segundos;
- arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;
- confirme tocando no botão "START/STOP" (fig. E9).

A duração do timer depende do tempo definido (no exemplo 15 minutos).

Configurar o timer com sonda núcleo

- toque no ícone "sonda núcleo", do lado direito.
- arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;
- confirme tocando no botão "START/STOP" (fig. E9).

É possível definir apenas 1 timer com sonda núcleo.

A duração do timer termina quando for atingida a temperatura definida na sonda núcleo.

Configurar o timer com receita semelhante

O forno propõe as receitas configuradas com o "MENU SET" e salvas no "MENU PROGRAMS", com temperatura e umidade iguais na câmara (no exemplo "VEGETABLES-LEGUMES"). Para selecioná-la é suficiente tocar na desejada. A duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada (no exemplo 20 minutos).

Proceda da mesma forma para todos os timers necessários (até 10 timers simultâneos no máximo).



fig. E7

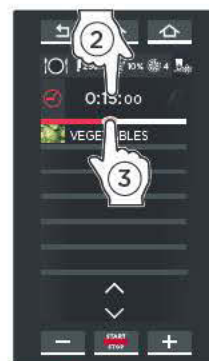


fig. E8

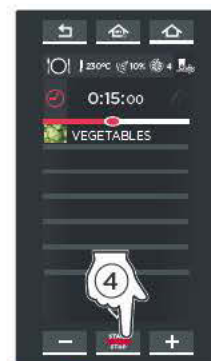


fig. E9

Receita Multi.time "BROCCOLI" configurada no ponto A:
Temp.: 120°C
Umidade: 40%

Receita "VEGETABLES-LEGUMES" configurada anteriormente com o menu SET:
Duração: 20 minutos
Temp.: 120°C
Umidade: 40%

EXEMPLO:

BANDEJA 1 -----> 1ª bandeja a enfiar
Duração: 1:29 min.
BANDEJA 2 -----> 2ª bandeja a enfiar
Duração: 59 min.
BANDEJA 3 -----> 3ª bandeja a enfiar
Duração: 50 min.
BANDEJA 4 -----> 4ª bandeja a enfiar
Duração: 2 min.

1E

A tela ao lado (fig. E10) ilustra uma possível situação de cozimento (veja o exemplo a azul claro). A primeira bandeja a enfiar (timer verde) é sempre aquela com o tempo de cozimento mais longo (no exemplo 1:29 min.) ou aquela que prevê o uso da sonda núcleo (não é previsível em quanto tempo é atingida a temperatura definida); a seguir, pede para enfiar todas as bandejas previstas com base na duração de cozimento de cada uma.

! A cor indica:

- **VERDE**: enfiar a bandeja >>>. Quando fechar a porta o timer fica vermelho para indicar que a bandeja está cozinhando.

! Um sinal sonoro avisa que tem de enfiar a bandeja: se essa for enfiada no prazo de **45 segundos** a partir do aviso sonoro, é desenfiada na hora predefinida (por ex. 12:00), caso contrário, é desenfiada em atraso (por ex. tinha de enfiar às 11:00, enfiou às 11:02 -> a bandeja estará pronta às 12:02 e não às 12:00).

- **AMARELO**: próxima bandeja a enfiar.
- **VERMELHO**: bandeja em cozimento
- **BRANCO**: bandeja ainda não enfiada

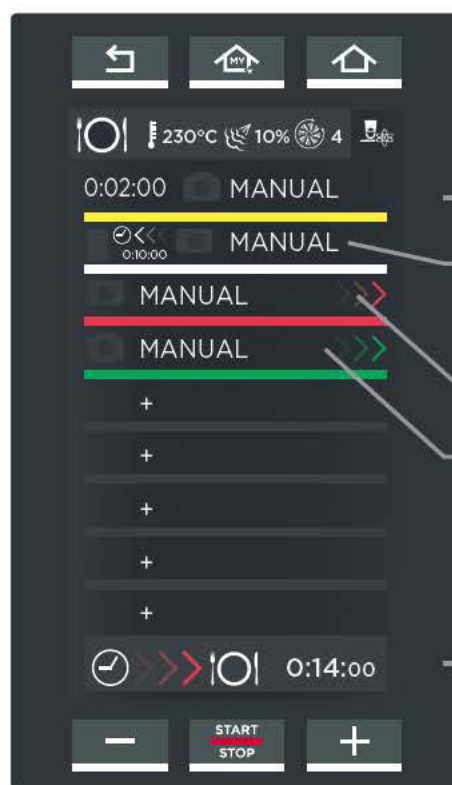


fig. E10

2

MY MISE EN PLACE

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando a função “MISE EN PLACE”.

Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone “MISE EN PLACE” (fig. E11); se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente (fig. E12).

Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas ∨ e ∧ consultam os 16 grupos disponíveis.

Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. E12), se abre a tela fig. E13 que permite:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- ④ criar um menu novo;
 Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: função “NOVO MENU” na pág. 47
- ⑤ criar um menu diário;
 Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: função “MENU DIÁRIO” na pág. 47
- ⑥ iniciar o cozimento com o botão “START/STOP”.



fig. E12



fig. E13



3

MY MENU

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando a função “NOVO MENU”.

Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: função “NOVO MENU” na pág. 47

Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone “MY MENU” (fig. E1); se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente (fig. E14).

Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas ∨ e ∧ consultam os 16 grupos disponíveis.

Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. E14), se abre a tela fig. E15 que permite:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- ④ iniciar o cozimento com o botão “START/STOP”.



fig. E14



fig. E15



MAIS INFORMAÇÕES: função “NOVO MENU”

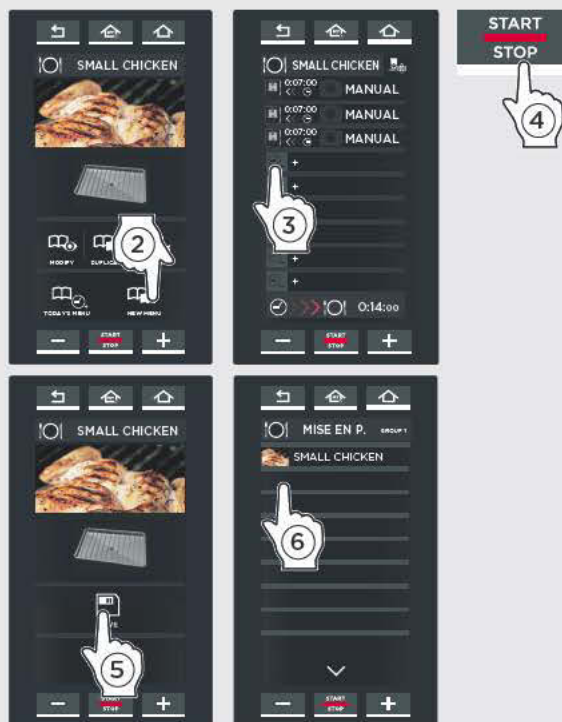
A função “NOVO MENU” permite configurar até 10 timers sem necessidade de enfiar as bandejas ou de iniciar os cozimentos.

Para configurar a função:

- ① abra uma receita salva no menu “MY MISE EN PLACE” (no exemplo “SMALL CHICKEN-POLLETTO”);
- ② toque no ícone “NOVO MENU”;
- ③ com base no número de bandejas que quer utilizar, defina os timers como explicado no ponto ④ na pág. 45. Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- ④ Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exibe todos, toque no botão “START/STOP”.
- ⑤ Toque no botão “SALVAR”;
- ⑥ Escolha a posição onde salvar o menu.

Em seguida, para abrir o cozimento e iniciá-lo clique no menu “MY MENU”, escolha a receita tocando nela e inicie-a com o botão “START/STOP”.

 Para obter mais informações, consulte o cap. MY MENU na pág. 46



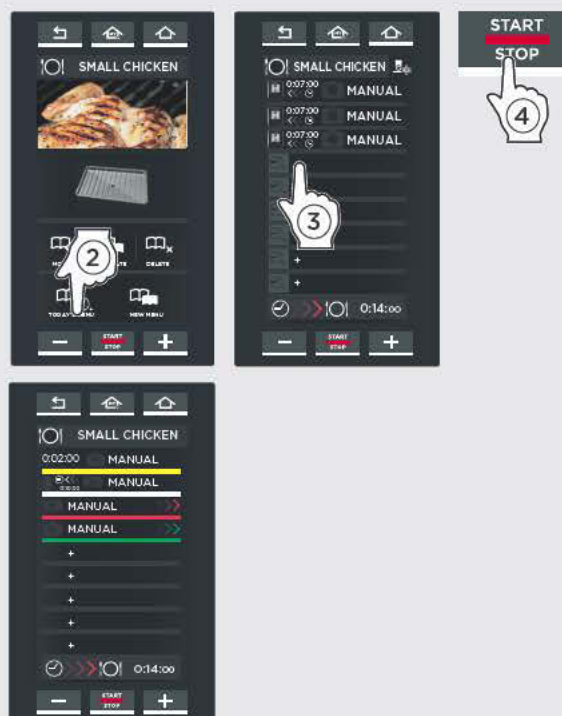
MAIS INFORMAÇÕES: função “MENU DIÁRIO”

A função MENU DIÁRIO permite configurar até 10 timers sem efetuar o preaquecimento da câmara (por exemplo, porque o forno já está quente).

Para configurar a função:

- ① abra uma receita salva no menu MY MISE EN PLACE (no exemplo “SMALL CHICKEN-POLLETTO”);
- ② toque no ícone “MENU DIÁRIO”;
- ③ com base no número de bandejas que quer utilizar, defina os timers como explicado no ponto ④ na pág. 45. Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- ④ Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exibe todos, toque no botão “START/STOP”.

 Para obter mais informações, veja o ponto ⑤ na pág. 45





Menu Rotor.Klean

Permite acessar a lista de lavagens, a gestão do filtro Unox.Pure e a manutenção do forno.

ROTOR.KLEAN

Nessa seção é possível iniciar um dos seguintes programas de lavagem ou enxágue:

LAVAGEM	DURAÇÃO	USO
RINSE	00:06	enxágue frio
QUICK	00:30	câmara cozimento pouco suja
SHORT	00:41	câmara cozimento pouco suja
MEDIUM	01:02	câmara mediantemente suja
LONG	01:43	câmara cozimento muito suja

A tecnologia automática SENSE.Klean™ verifica o estado de sujeira do forno e o exibe com uma barra colorida:

azul: forno pouco sujo (0-60%)

amarela: forno mediantemente sujo (60-90%)

vermelho: forno muito sujo (mais de 90%)

com base nessa avaliação é capaz de recomendar a lavagem mais indicada, destacando-a com o símbolo (no exemplo **SHORT** - lavagem rápida).

① Toque no ícone Rotor.Klean

② Toque no nome do programa que quer iniciar.

③ Toque no botão “START/STOP”: a lavagem começa. No visor é mostrado o tempo que falta para o final da lavagem (no exemplo da **fig. L2** falta 1 minuto e 25 segundos).

❗ A cor do relógio indica:

- **VERMELHO:** lavagem em execução.
- **AMARELO:** falta menos de 1 minuto para o final da lavagem selecionada
- **VERDE:** lavagem terminada, volta automaticamente à página “HOME”.

❗ Para **interromper antecipadamente** uma lavagem em execução, toque no botão “START/STOP”: inicia automaticamente um ciclo de enxágue rápido com a duração de cerca de 6 minutos para eliminar da câmara do forno todos os resíduos de detergente.

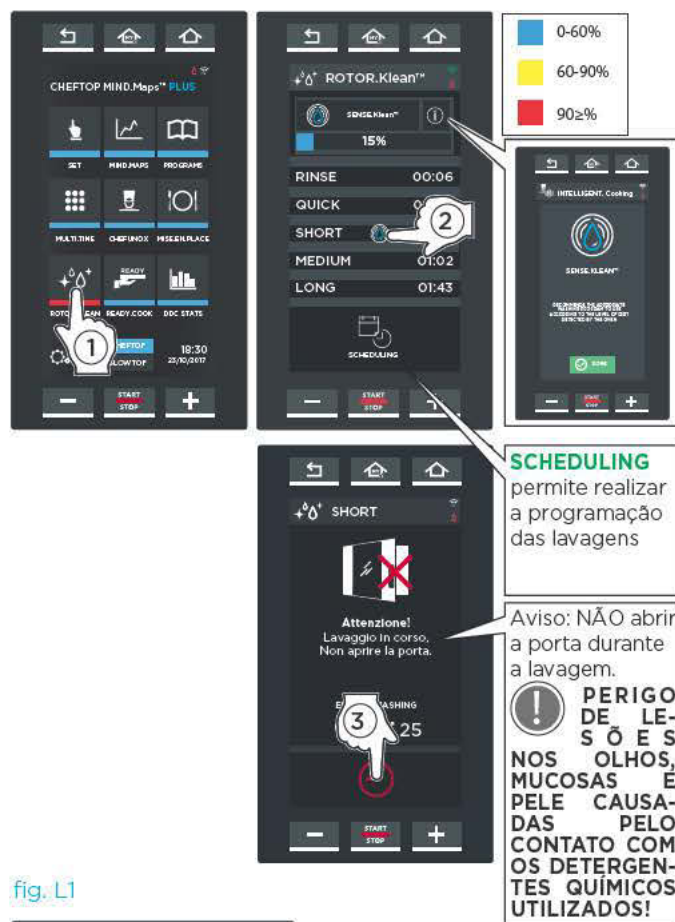


fig. L1



fig. L2

PROGRAMAR AS LAVAGENS (SCHEDULING)

Esse menu permite automatizar as lavagens: tem assim a certeza de ter todos os dias o forno perfeitamente limpo sem ter de preocupar-se de ativar manualmente as lavagens.

Essa tela permite definir, usando os botões

— + :

- (A) a hora de início da lavagem escolhida (START WASHING AT);
- (B) a hora na qual quer que o forno esteja pronto (OVEN READY AT) depois de ter sido lavado, enxaguado e seco com base no programa escolhido;
- (C) se a lavagem deve ser realizada somente uma vez, no dia em que foi definida a programação (ONLY ONCE) ou todos os dias (EVERY DAY).

? O que acontece se definir tanto a hora de início da lavagem (por ex. 6:00) quanto a de forno pronto (11:00) e se escolher uma lavagem SHORT (duração 41 min.)?

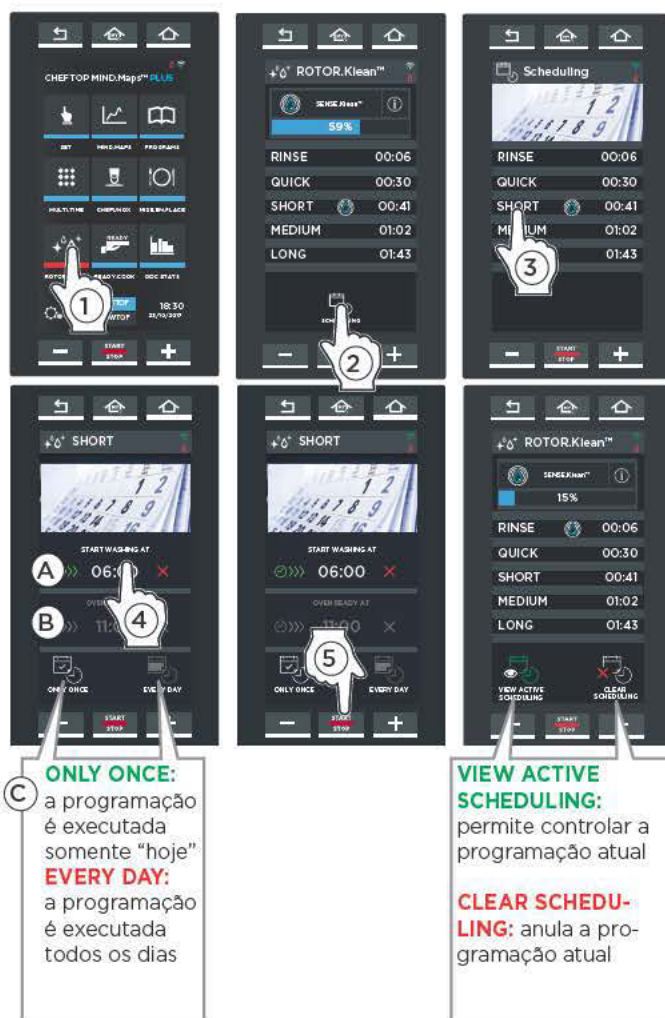
Finalizada a lavagem à 6:41 horas, o forno é mantido a uma temperatura de cerca de 200°C até às 11:00 horas.

? O que acontece se definir a hora de início da lavagem às 7:00 horas e a de forno pronto às 6:00?

O forno é mantido a 200°C das 7:41 horas (hora de final lavagem) até às 6:00 horas do dia seguinte.

? O que acontece se definir somente a hora de forno pronto e não a de início da lavagem?

O forno calcula automaticamente a hora de início de acordo com a duração da lavagem escolhida. Por exemplo, se escolher uma lavagem SHORT (duração 41 min.) e a hora de forno pronto for às 11:00 horas, a lavagem inicia às 10:19 horas.



AVISOS SOBRE AS LAVAGENS

Os fornos dispõem de série de um/dois rotor/es para a lavagem da câmara do forno.

! Antes de iniciar uma lavagem, certifique-se de que **NÃO** há bandejas dentro da câmara do forno: a lavagem é ineficaz.

! **ANTES DE MANUSEAR E UTILIZAR O DETERGENTE LEIA COM ATENÇÃO A FICHA DE SEGURANÇA DO PRODUTO.**

! **DURANTE A LAVAGEM NÃO ABRA A PORTA DO FORNO DEVIDO AO PERIGO DE LESÕES NOS OLHOS, MUCOSAS E PELE CAUSADAS PELO CONTATO COM OS DETERGENTES QUÍMICOS USADOS, QUE SÃO BORRIFADOS PELO ROTOR DENTRO DA CÂMARA DE COZIMENTO E MOVIMENTADOS POR FORTES CORRENTES DE AR.**

! No caso de fornos com carro efetue a lavagem com o carro dentro da câmara do forno, sem bandejas, e trave-o com os freios de estacionamento dianteiros.



Com o esgoto fechado **NÃO** use absolutamente os programas de lavagem nem lave a câmara com grandes quantidades de água por perigo de alagamento.

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE DETERGENTE

! A operação de enchimento pode ser feita unicamente com garrafas de 1 litro de detergente **UNOX.Det&Rinse Plus**.

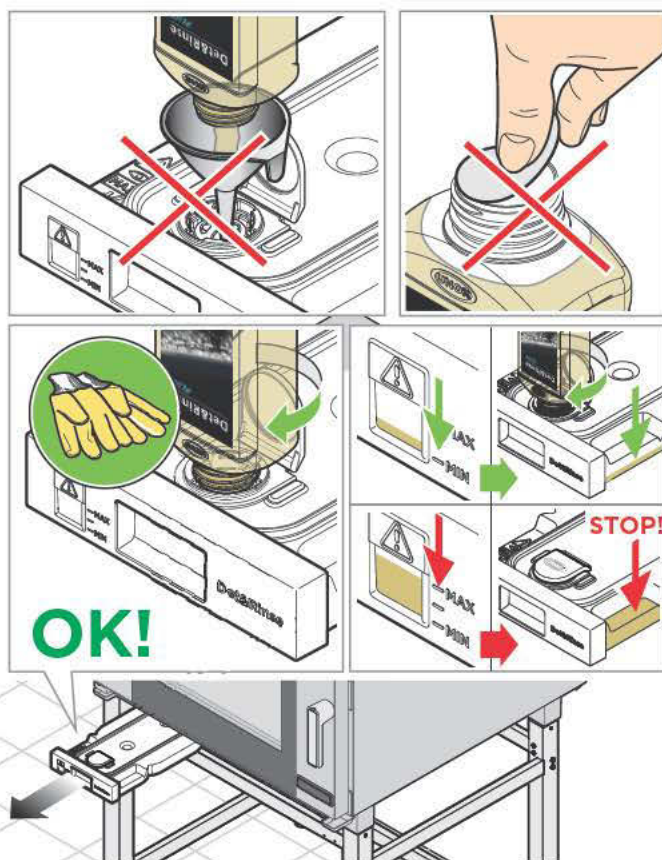
Para reabastecer com detergente:

1. Use luvas para evitar o contato direto das mãos com o detergente.
2. Extraia o recipiente por baixo do forno até ouvir um "clique".
3. Abra a tampa do recipiente.
4. Abra a tampa do frasco de detergente UNOX de 1 litro **sem remover/furar a película de proteção!**
5. Vire o frasco ao contrário e enrosque-o no recipiente (atarraxando o frasco, um pino no recipiente rompe a película de proteção permitindo a saída do detergente).
6. Quando o frasco estiver vazio, desenrosque para removê-lo; evite que pingue.

! **O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas.** Em caso de contato com o detergente siga as instruções da ficha de segurança.

7. Repita o processo até atingir o nível máximo permitido, indicado na parte dianteira do recipiente. (Capacidade máx. do recipiente 4 litros = 4 frascos)
8. Elimine o frasco.
9. Remonte o recipiente debaixo do forno até encostar.
10. Elimine as luvas, tendo cuidado de não tocar as zonas sujas de detergente.

! **Nunca toque no detergente com as mãos nuas!**



NÃO ADULTERE POR MOTIVO ALGUM O RECIPIENTE E AS SUAS LIGAÇÕES AO FORNO, PERIGO DE DANOS, FERIMENTOS OU ACIDENTES MORTAIS

! Verifique periodicamente a presença de manchas de ferrugem dentro da câmara do forno: se forem encontradas, contate urgentemente um Centro de Assistência porque provavelmente a água está danificando o forno; intervir imediatamente significa prolongar a vida do equipamento.

Menu READY.COOK

Permite abrir alguns programas predefinidos, de forma a iniciar rapidamente alguns modos de cozimento.

1

Para acessar os programas predefinidos:

- ① toque no ícone “READY.COOK/BAKE (no caso de fornos **BAKERTOP Mind.Maps™**)”;
- ② selecione o programa que deseja: os parâmetros (temperatura e emissão/extração umidade não podem ser alterados pelo usuário);
- ③ toque no botão “START/STOP”: inicia uma fase de preaquecimento;
- ④ no final do preaquecimento, para definir o final do cozimento ajuste até 4 timers (duração de cozimento) ou utilizar o modo sonda núcleo (temperatura da sonda núcleo);
- ⑤ iniciar o cozimento com o botão “START/STOP” como habitualmente.



O botão SAVE FAVOURITE não está atualmente operacional.



Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.



cap. “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” na pág. 12.

BAKERTOP Mind.Maps™

CHEFTOP Mind.Maps™



A tela ilustra uma possível situação de cozimento em execução.

Os timers definidos são quatro: três ajustando um **TEMPO** (por ex. o primeiro, o segundo e o quarto), um ajustando a **TEMPERATURA DA Sonda NÚCLEO** (por ex. o terceiro, 70°C).

As cores indicam:

- **VERDE**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **AMARELO**: timer prestes a expirar (alimento quase pronto), prepare-se para retirar a bandeja.
- **VERMELHO**: timer ligado (alimento ainda em cozimento).



Menu Stats DDC

Permite acessar o controle dos consumos e dos dados HACCP.

A tela dá acesso a 3 áreas:

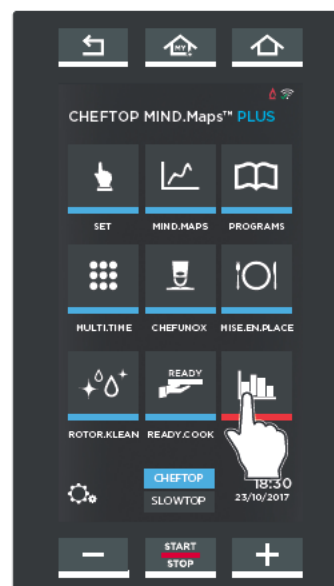
A) GOAL (Objetivos): é necessário definir o número de horas de trabalho diárias do forno necessárias para otimizar os custos, depois é exibido um histograma que indica se o objetivo foi alcançado. Essa visualização permite entender se o forno é utilizado da melhor maneira.

B) HACCP: a coleta de dados HACCP permite o monitoramento da preparação dos alimentos onde há o risco de contaminação de tipo biológico, químico ou físico.

Especificamente, a cada 30 segundos são medidas:

- a temperatura na câmara;
- a temperatura medida pela sonda núcleo;
- a temperatura sonda de vácuo (sous vide).

C) CONSUMOS: tocando no ícone "CONSUMOS" é mostrada uma tela com as datas em que o forno esteve ligado.

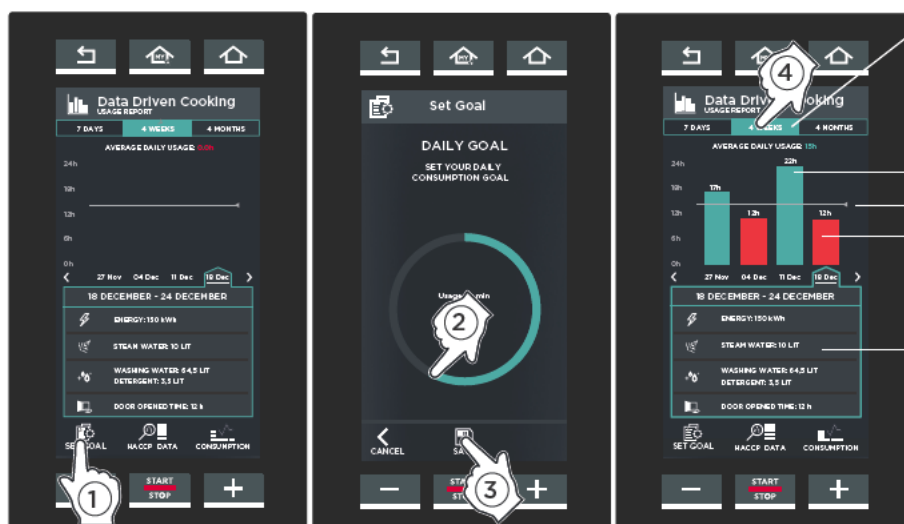


A DEFINIR OBJETIVOS

- 1 Seleccione a opção indicada.
- 2 Rode a barra azul ou use os botões **-** **+** para definir quantas horas por dia deve ser utilizado o forno para otimizar os custos (por ex. 14:00 horas).
- 3 Salve, tocando no botão "SAVE".
- 4 Escolha se ver os objetivos por dia, por semana ou por mês: aparecem uma linha cinzenta (que representa o tempo definido, por ex. 14 horas) e um histograma.

Nesse último:

- as barras azuis indicam quando foi alcançado o objetivo (ou seja, foram superadas as 14 horas de trabalho diárias do forno)
- as barras vermelhas indicam quando NÃO foi alcançado o objetivo.

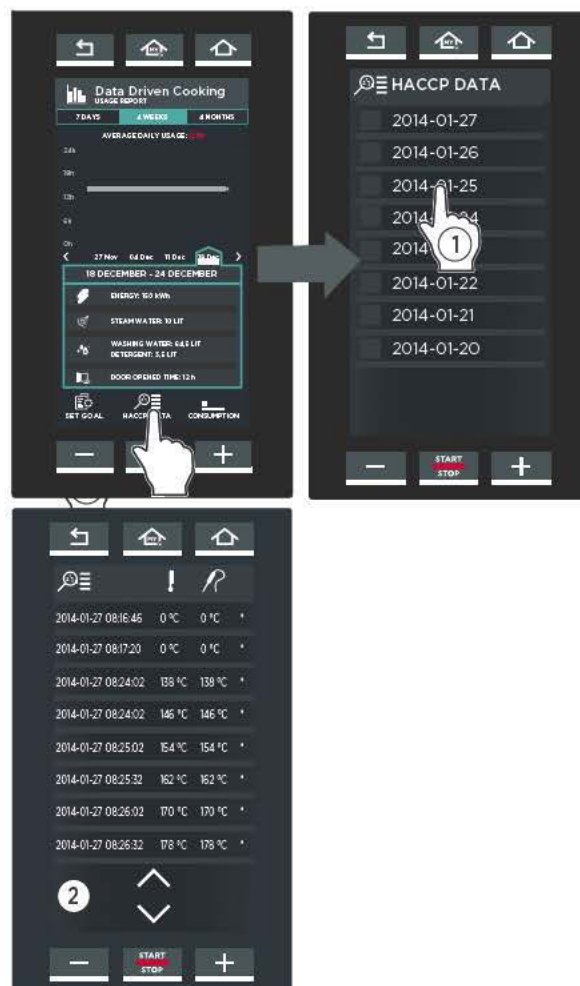


Exibição objetivos por semana: por ex. de 18 a 24 de dezembro

22 horas: objetivo alcançado
14 horas: objetivo a alcançar
12 horas: objetivo NÃO alcançado

B DADOS HACCP

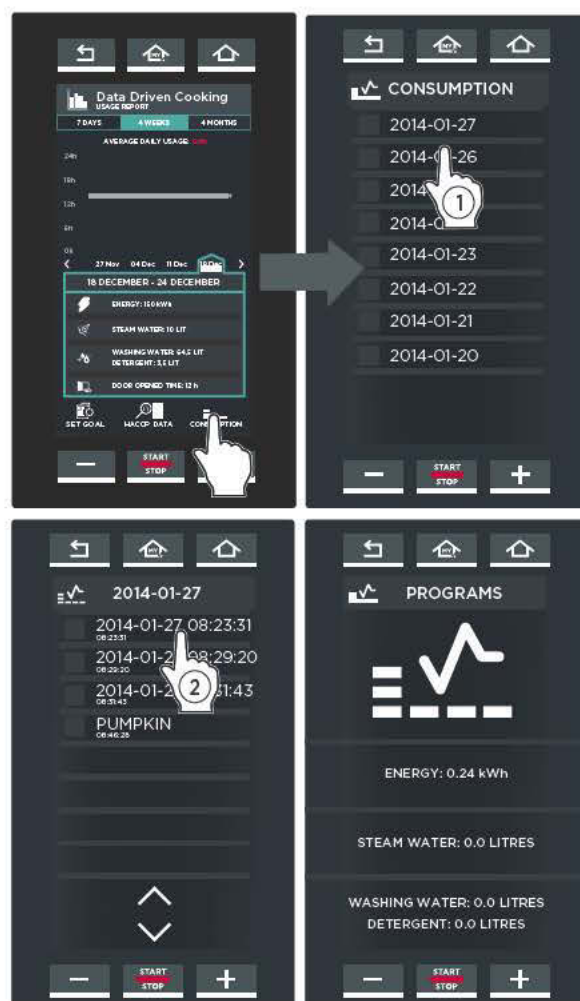
- ① Selecione a data de funcionamento do forno da qual quer saber os dados HACCP.
- ② São mostrados os dados correspondentes durante o funcionamento.



C CONSUMOS

Tocando no ícone “CONSUMOS” é mostrada uma tela com as datas em que o forno esteve ligado.

- ① selecione a data da qual quer saber os consumos;
- ② selecione o período de funcionamento do forno: são exibidos os seguintes consumos:
 - corrente/gás consumidos;
 - litros de água consumidos para a produção de vapor na câmara de cozimento;
 - litros de água e detergente consumidos para as lavagens.





Definições

Permite ter acesso às definições dos parâmetros do forno.

O MENU SERVICE (SERVICE MENU) é reservado a operadores especializados, pelo contrário a seção "DEFINIR USUÁRIO (USER SETTINGS)" é acessível a qualquer operador, digitando a senha "4456" e confirmando com "OK".



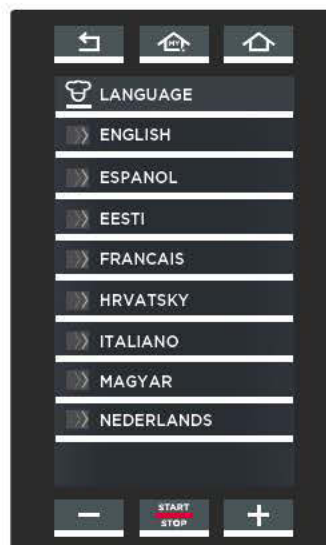
1

IDIOMA (LANGUAGE)

Permite selecionar a idioma favorito que é usado para todas as opções do menu.

A lista dos idiomas pode ser com as setas  e .

ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI



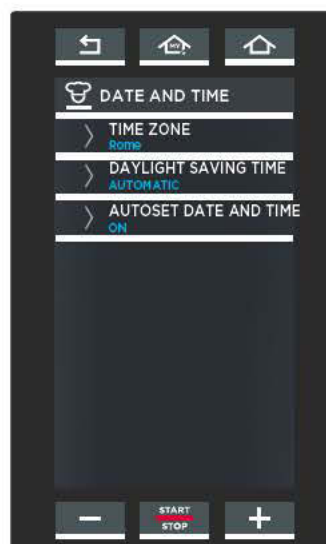
2

DATA E HORA (DATE AND TIME)

Permite alterar os ajustes da "DATA E HORA" do forno.

É necessário definir:

- o fuso horário, tocando na área geográfica desejada e escolhendo seu País, consultando a lista com as setas  e .
- a hora legal, isto é, se nesse momento está em vigor a hora de inverno (solar) ou de verão (legal); ou "AUTOMÁTICO" permite a atualização automática;
- se deseja que se atualize automaticamente a data e a hora.



3 UNIDADE DE MEDIDA (UNIT OF MEASURE)

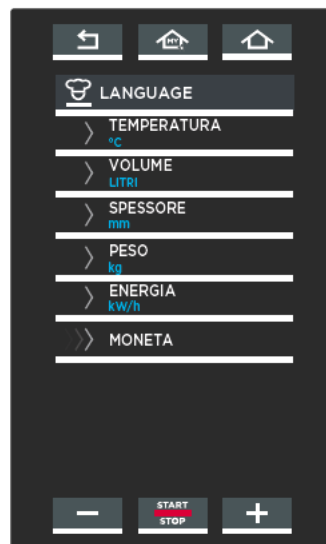
Permite selecionar a unidade de medida:

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

Permite ainda definir a moeda atual (€, \$, etc.)

e, entrando nesse menu, é possível definir:

- se o símbolo da moeda deve estar antes ou depois do valor;
- se utilizar “.” ou “,” para os números decimais.



4 NETWORK

Permite habilitar ou desabilitar o controle do forno através do acesso remoto em rede e de configurar os parâmetros

Connection test

Teste de conexão para todos os 3 tipos de conexão

Cloud PIN

O código PIN serve para ativar o forno com DDC.unox.com e com APP. Cada forno possui um diferente e no primeiro acendimento se encontra já definido: em caso de necessidade é possível modificá-lo para o tornar pessoal.

DHCP

Permite obter as definições de rede do server DHCP (para conexões WIFI deixar sempre DHCP "ON").

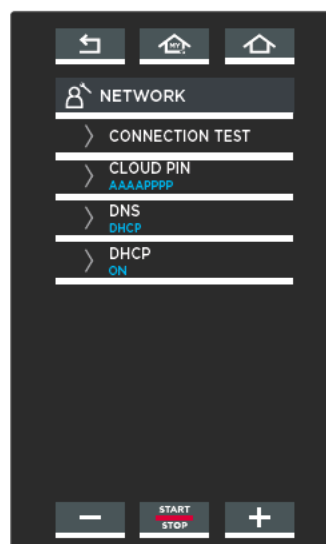
Para conexões por fio é possível inserir as definições de rede manualmente.

Em caso de cartão SIM aparece:

Nível de sinal

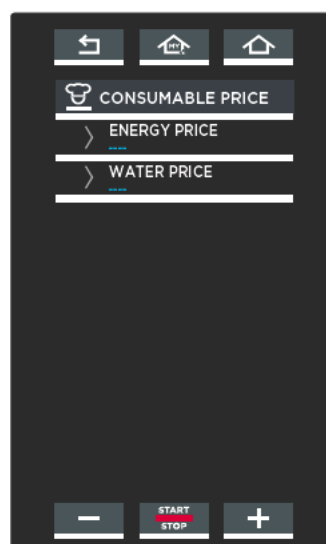
PIN do cartão sim (somente se o cartão necessita de PIN)

APN (depende do operador e tem de ser pesquisado na internet) se não for inserido o forno não se conecta.



5 PREÇOS DOS CONSUMÍVEIS (CONSUMABLE PRICES)

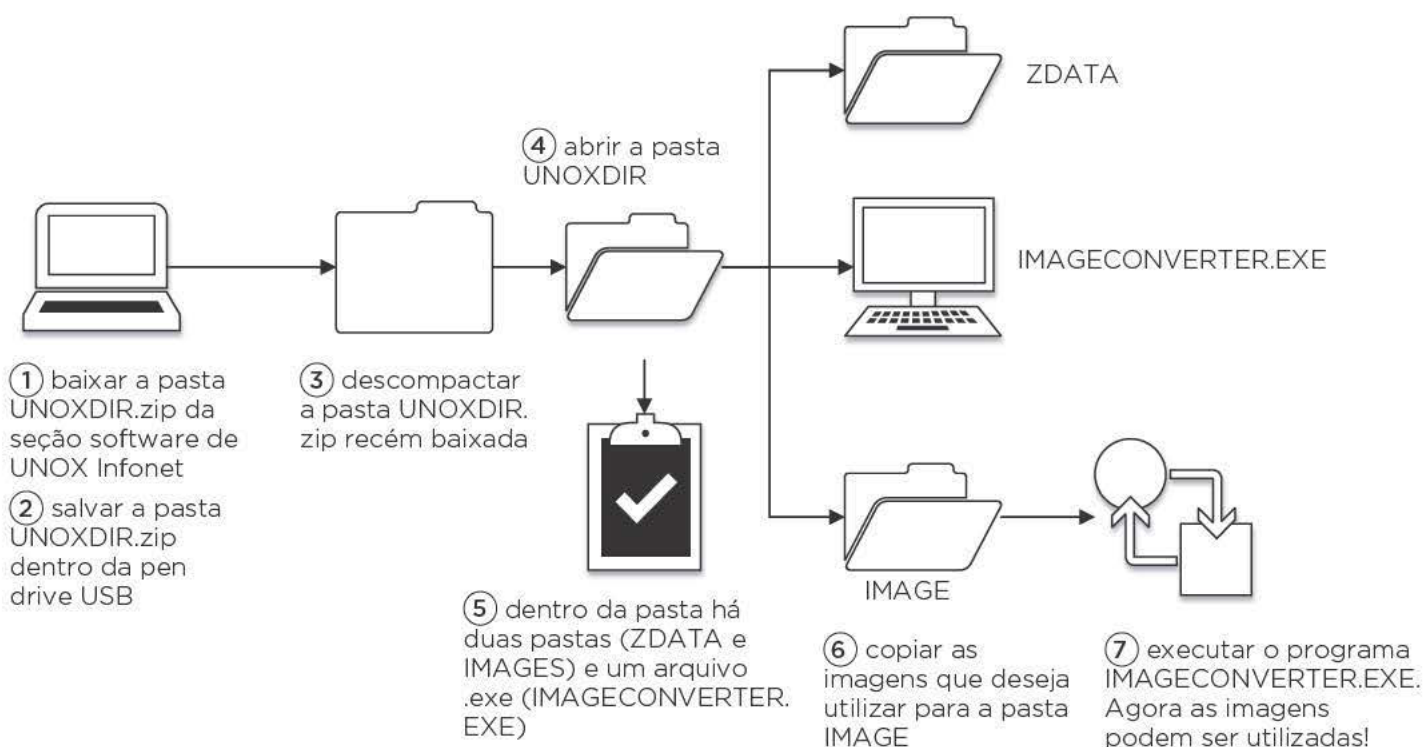
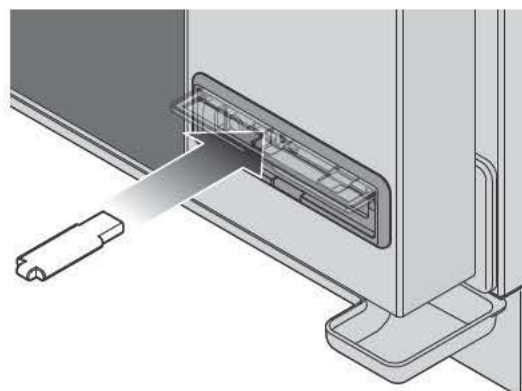
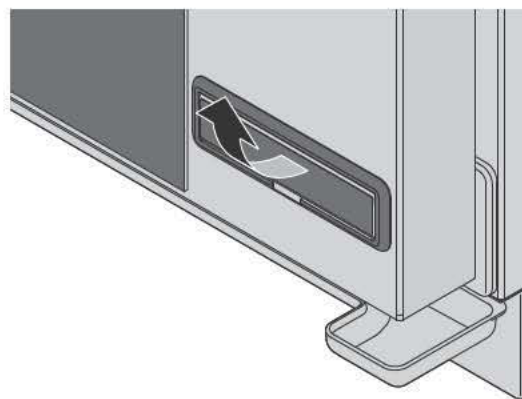
Permite inserir os preços da energia elétrica, da água e do detergente (a moeda é a definida na seção "Unidade de medida" nessa mesma tela)



6 USB

Essa seção permite importar ou exportar material para uma Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB).

- EXPORTAR PROGRAMAS (EXPORT PROGRAMS): exporta receitas do forno para uma Pen drive USB;
- IMPORTAR PROGRAMAS (IMPORT PROGRAMS): importa receitas de uma Pen drive USB para o forno;
- IMPORTAR IMAGENS (IMPORT PICTURE): importa imagens da pen drive USB para o forno, por exemplo uma fotografia de uma receita bem sucedida. As imagens, para poderem ser utilizadas, têm de ser convertidas: siga os passos representados no desenho, pontos de ① a ⑦.
- EXPORT HACCP TO USB: exporta os dados HACCP coletados pelo forno para a pen drive USB.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

1 Volume filtrável

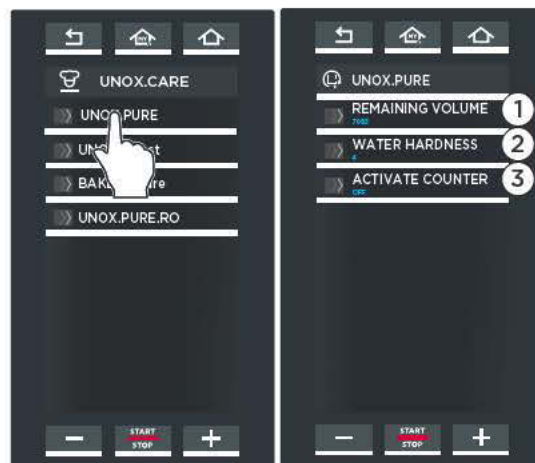
Grças ao contador de litros interno (que é necessário zerar a cada troca de filtro), é possível saber, em qualquer momento, quantos litros de água faltam para a substituição do filtro.

2 Dureza da água

A tela permite definir a dureza da água dentro de uma faixa de 3 °dH a 10 °dH (alemães).

3 Ativar o contador

Após a substituição do filtro, é necessário zerar o contador de litros para que recomece a contagem do início. Para efetuar essa operação é preciso digitar o código PIN indicado na caixa do kit.



UNOX.PURE-RO

1 Volume filtrável

Grças ao contador de litros interno (que é necessário zerar a cada troca de filtro), é possível saber, em qualquer momento, quantos litros de água faltam para a substituição do filtro (no exemplo 7083 litros restantes para a substituição do filtro).

2 Dureza da água

Para que o sistema de OSMOSE funcione corretamente, é necessário que esse parâmetro seja ajustado em "ON" (predefinição em "OFF"). Se, por qualquer motivo, o sistema de osmose inversa for removido do forno, ou enquanto espera seu reparo, é necessário colocá-lo em "OFF".

3 Ativar o contador

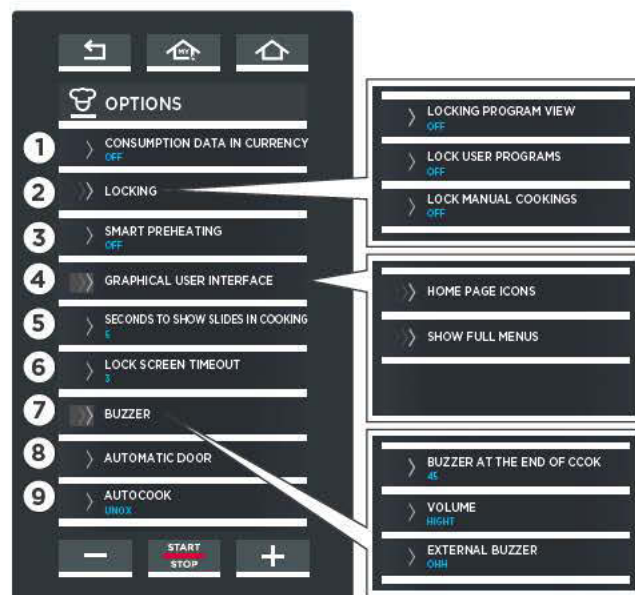
Após a substituição do filtro, é necessário zerar o contador de litros para que recomece a contagem do início. Para efetuar essa operação é necessário acessar a tela e confirmar (ANULAR - DELETE).



8 OPÇÕES (OPTIONS)

1 PREÇO DOS CONSUMOS (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

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



2 BLOQUEIOS

Com essa opção acessa três submenus:

Bloquear exibição programa (LOCK VIEW PROGRAM)

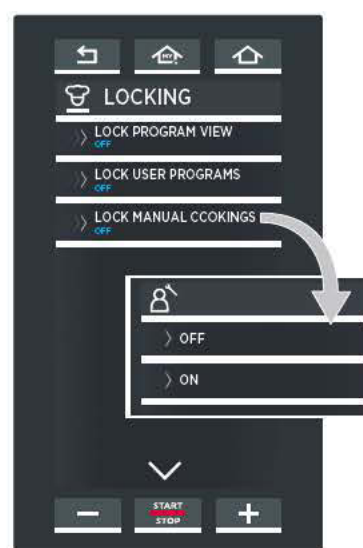
Permite iniciar os programas de cozimento salvados pelos usuários, mas impede sua exibição, modificação e eliminação.

Bloquear programas usuário (LOCK USER PROGRAM)

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

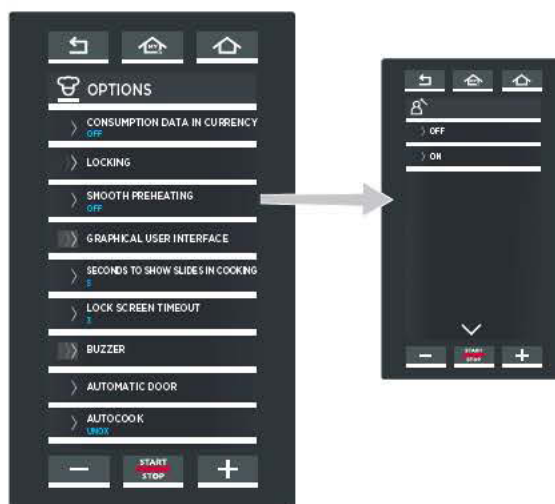
Bloquear cozimentos manuais (LOCK MANUAL COOKINGS)

Bloqueia a possibilidade de efetuar cozimentos manuais (menu SET).



3 SMOOTH PREHEATING (PREAQUECIMENTO "SUAVE")

Se aparecer frequentemente o alarme AF02 (termóstato de segurança) é possível ativar a função SMOOTH, um preaquecimento mais delicado.



4 INTERFACE DO USUÁRIO

Com essa opção acessa dois submenus:

Ícones da home page

(HOME PAGE ICONS):

nesse submenu é possível efetuar algumas definições dos ícones do menu principal (SET, PROGRAMS, MULTITIME, etc.):

Definições:

Mostrar (SHOW): exibição normal do ícone selecionado

Ocultar (HIDE): oculta o ícone selecionado

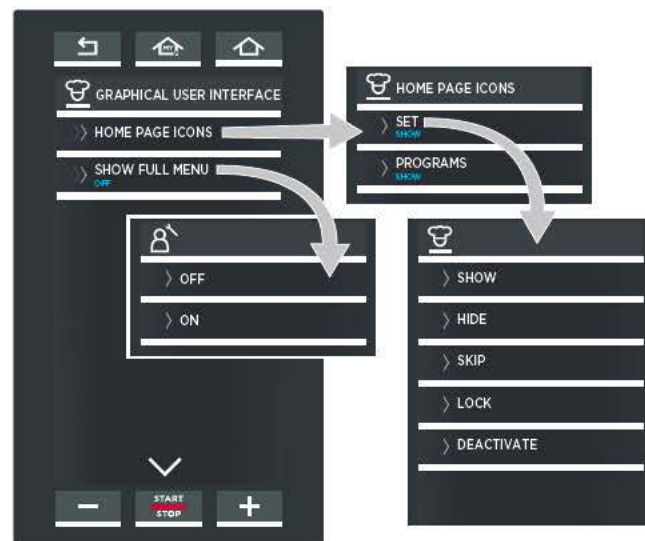
Ignorar (SKIP): se forem ignorados alguns ícones os outros se redistribuem para ocupar os espaços vazios

Bloquear (LOCK): bloqueia a utilização do menu, deixando-o visível

Desativar (DEACTIVATE): bloqueia a utilização do menu, tornando-o pouco visível.

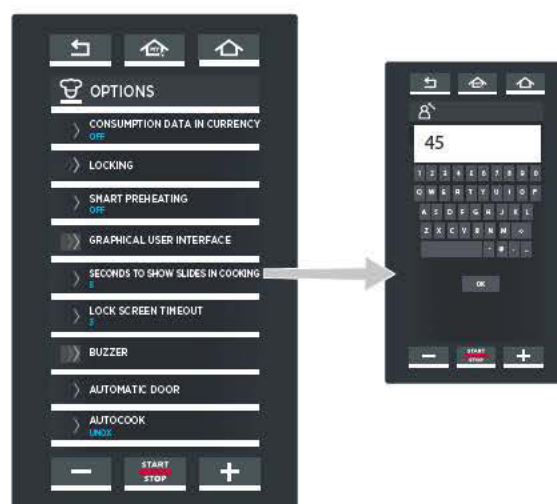
Mostrar menu completo (SHOW FULL MENU):

se definido em "ON" mostra os parâmetros de todos os acessórios (mesmo se não instalados).



5 SEGUNDOS COM SLIDE EM COZIMENTO (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Define durante quanto tempo exibir as telas relativas aos processos de cozimento antes de passar à tela seguinte.



6 TIMEOUT BLOQUEIO TELA (LOCK SCREEN TIMEOUT)

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

Quando fechar a porta o visor fica novamente operacional.

Se a porta ficar aberta muito tempo, o visor se desbloqueia de modo automático, após um tempo configurado pelo operador usando esse menu (o tempo é indicado em segundos, no exemplo 3 segundos).



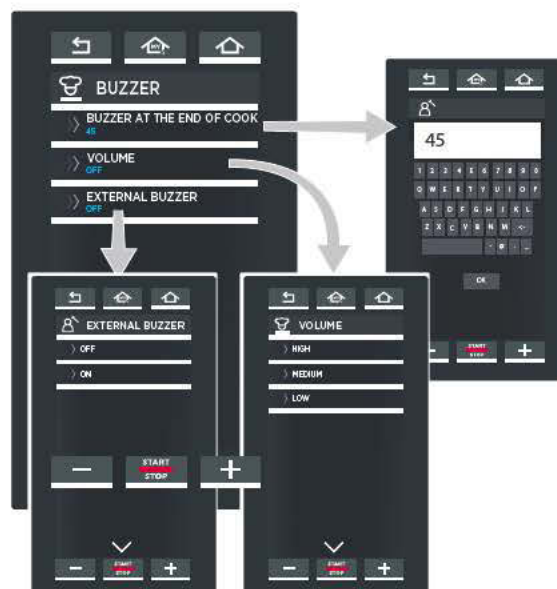
7 SINAL SONORO (BUZZER)

Permite definir:

...a **duração** em segundos do sinal sonoro no final do cozimento/fermentação. Defina o valor com o teclado e confirme com "OK";

...o **volume** do sinal sonoro no final do cozimento/fermentação, selecionando entre: alto, médio ou baixo;

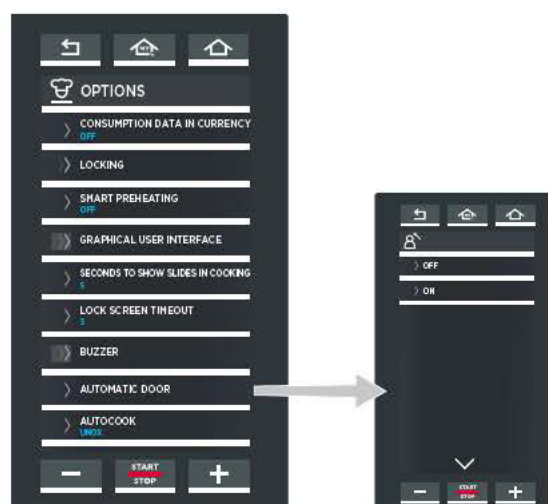
...a **ativação** (ON) ou a **desativação** (OFF) de um sinal sonoro externo opcional, se instalado.



8 PORTA AUTOMÁTICA

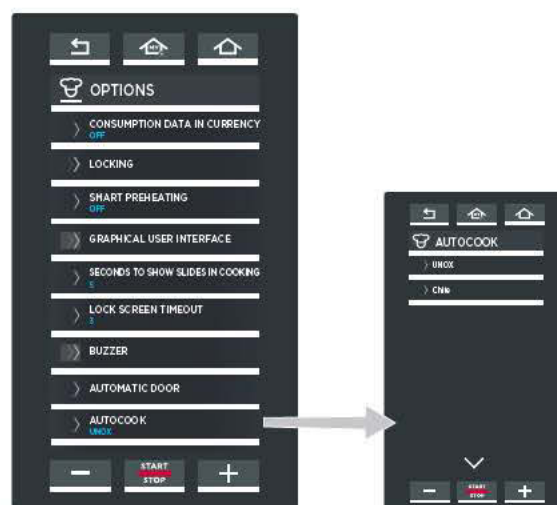
Permite definir:

- se dispõe de um forno dotado de porta automática (**SIM**);
- se NÃO dispõe de um forno dotado de porta automática (**NÃO**).



9 AUTOCOOK

Adiciona à lista de programas chef UNOX memorizados os dedicados a um País.



Comunicação forno-usuário

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

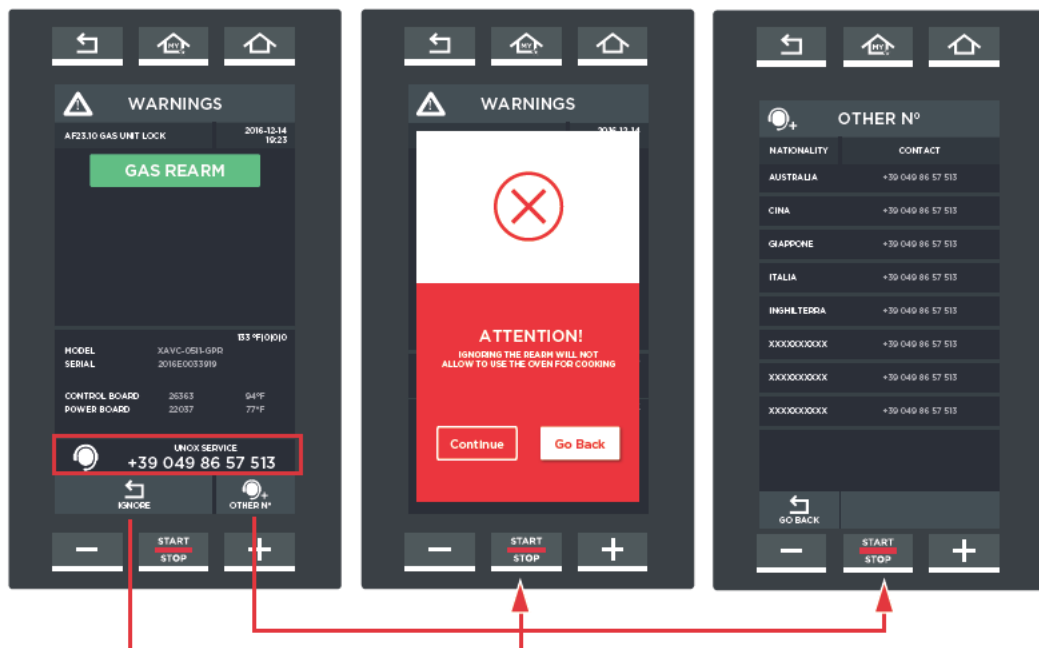
AF - ALARMES DO FORNO			
Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
AF01	Alarme térmico dos motores	O forno para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor	Contate o serviço de atendimento a clientes
AF02	Alarme termóstato de segurança		
AF03	Alarme sondas da câmara		
AF04	Alarme perda de comunicação		
AF20	Alarme termóstato da Coifa	O forno não permite começar os programas até as temperaturas voltarem aos limites de lei e até pressionar o botão "reset coifa"	Espere que as temperaturas baixem e toque no botão de reset; se o problema persistir, contate o serviço de atendimento a clientes
AF23*	Falta de gás	O forno para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor	Contate o serviço de atendimento a clientes
AF25**	Alarme carro	O forno não permite começar os programas, exceto o de preaquecimento	Coloque corretamente o carro dentro da câmara do forno, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes

* só para modelos a gás

** só para modelos com carro

O aparecimento do alarme AF23 - GAS REARM indica uma falta de gás: nesse caso é oportuno contatar um Centro de Assistência Autorizado, chamando o número que aparece no visor (UNOX SERVICE).

Quando toca no botão "IGNORAR (IGNORE)" aparece uma tela de aviso: ignorando o alarme o forno não pode utilizado. Tocando no botão "OUTROS N° (OTHER N°)" aparecem outros números de telefone de assistência.



WF - AVISOS DO FORNO

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
WF01	Warning (aviso) sonda câmara 1 (traseira)	O forno continua a funcionar utilizando a sonda da câmara 2, por isso o ajuste da temperatura pode ser menos exato.	Contate o serviço de atendimento a clientes
WF02	Warning (aviso) sonda câmara 2 (dianteira)	O forno continua a funcionar	
WF03	Warning sonda núcleo	O forno continua a funcionar, mas não é possível realizar cozimentos com a sonda núcleo	
WF04	Warning tacômetro do motor	O forno continua a funcionar, mas a medição da umidade é desativada	
WF06	Warning temperatura placa de potência		
WF12	Warning temperatura placa Sous Vide (de vácuo)	O forno continua a funcionar, mas não é possível utilizar a sonda Sous Vide (de vácuo) externa	
WF13	Warning sonda Sous Vide (de vácuo)		
WF15	Warning perda de comunicação com a placa Sous Vide (de vácuo)		
WF16	Warning falta de água ou válvula de água EL 1	O forno continua a funcionar, mas as lavagens podem não ser eficazes	Verifique a razão da falta de água, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes
WF17	Warning sonda multipoint em 1 ou mais pontos de medição (até 3)	O forno continua a funcionar, mas a medição da temperatura pode ser inexata.	
WF18	Warning rotação da válvula POLLO	Impossível passar de um cozimento de frango a uma lavagem e/ou vice-versa	
WF19	Falta de detergente no recipiente de baixo do forno	A lavagem se interrompe, o sistema começa um enxágue forçado	Abasteça com o detergente, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes
WF20	Falta de água na válvula do rotor EG 1	Os programas de lavagem começam normalmente, mas devido ao mau funcionamento do rotor, a limpeza não será a ideal	Contate o serviço de atendimento a clientes
WF25	Falta de água na válvula EL 2	Os programas de lavagem começam normalmente, mas devido ao problema a traseira da chapa de proteção dos ventiladores não será lavada	Contate o serviço de atendimento a clientes
WF26	Falta de água na válvula do rotor EG 2	Os programas de lavagem começam normalmente, mas devido ao mau funcionamento do rotor, a limpeza não será a ideal	
WF27	Falta de água na válvula EL 1	Impossível efetuar qualquer tipo de lavagem	Verifique a razão da falta de água, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes
WF28	Warning temperatura da placa de controle	O forno continua a funcionar	Contate o serviço de atendimento a clientes
WF29	Warning temperatura de fumos GÁS	O forno continua a funcionar com possíveis desempenhos inferiores	
WF30	Erro de comunicação com a placa de fumos	O forno continua a funcionar com possíveis desempenhos inferiores	Contate o serviço de atendimento a clientes
WF31	Temperatura da placa de fumos elevada	O forno continua a funcionar	

WC - AVISOS DA COIFA

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
WC01	Avaria sonda de fumos 1	Eletroválvula do redutor não abre na ausência de uma sonda de detecção da temperatura do fumo.	Contate o serviço de atendimento a clientes
WC02	Erro temperatura da placa	A coifa continua a funcionar	
WC05	Fumos muito quentes na entrada	A coifa continua a funcionar	
WC06	Falta de energia elétrica	Motor e redutor de fumos da coifa não ativos	
WC07	Perda de comunicação	Motor e redutor de fumos da coifa não ativos	Verifique o cabo de alimentação da coifa, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes

AL - ALARMES DA FERMENTADORA

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
AL01	Alarme sonda da câmara	A fermentadora para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor	Contate o serviço de atendimento a clientes
AL02	Alarme perda de comunicação		Verifique o cabo de alimentação da fermentadora, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes
AL03	Falta de energia elétrica 230 V na placa da fermentadora		

WL - AVISOS DA FERMENTADORA

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
WL01	Erro sonda de umidade	A fermentadora continua a funcionar, mas não é possível utilizar o ajuste automático da umidade	Contate o serviço de atendimento a clientes
WL02	Erro temperatura da placa	A fermentadora continua a funcionar	
WL03	Erro sonda no compartimento dos componentes		

AM - ALARMES DO FORNO ESTÁTICO (SlowTop)

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
AM01	Alarme sonda da câmara	O forno estático para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores configurações no visor.	Contate o serviço de atendimento a clientes
AM02	Alarme perda de comunicação		
AM03	Alarme termóstato de segurança		
AM04	Alarme térmico do motor		
AM05	Alarme tacômetro do motor		

WM - AVISOS DO FORNO ESTÁTICO (SlowTop)

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
WM02	Erro temperatura da placa	O forno estático continua a funcionar	Contate o serviço de atendimento a clientes
WM03	Erro sonda núcleo	O forno estático continua a funcionar, mas não é possível iniciar cozimentos que utilizem a sonda núcleo.	

Limpeza



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica, da água e do gás (APENAS FORNOS A GÁS)
- 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 corroa. 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/chão debaixo do equipamento;
- ferramentas abrasivas ou pontudas (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água.

SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO, SONDA NÚCLEO

Aguarde que as superfícies estejam frias.

Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão. Enxágue e seque bem.

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

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 a câmara de cozimento, utilizando os programas de lavagem.



Para obter mais informações, consulte o cap. ROTOR.KLEAN na pág. 48

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.

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.



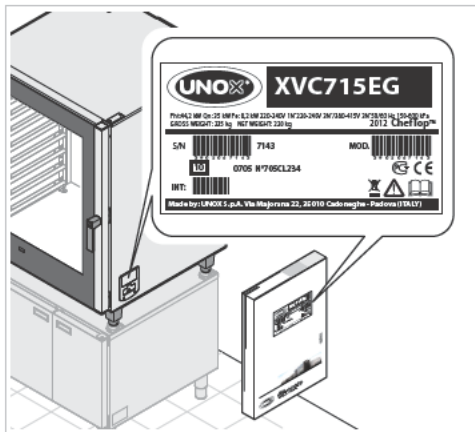
Com o esgoto fechado NÃO use absolutamente os programas de lavagem nem lave a câmara com grandes quantidades de água por perigo de alagamento.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Manutenção de rotina e pós-venda

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 8657511 - Fax +39 049 8657555

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.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
Depois de ajustar o tempo e tocar no botão 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.

Períodos de inatividade

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica, da água e do gás (SOMENTE NOS FORNOS A GÁS);
 - de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vassilina;
 - mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.
- Na primeira reutilização:

faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja o cap. **Limpeza** na pág. **64**);

- volte a conectar o equipamento à alimentação elétrica, da água e do gás (SOMENTE NOS FORNOS A GÁS);
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar.
- 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 perfeitadas, 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-los gratuitamente (retirada “um por um”);

Informações sobre a eliminação em países da união europela

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 e a gás

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Para os fornos elétricos e a gás:

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 + A11:2012

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

Somente para os fornos a gás:

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

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



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 Eki-
pmanları 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



LI2450A 3.D00-LDI-01 - Printed: 02-2018
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.