



CHEFTOP™ - BAKERTOP™ MIND.Maps

MANUAL DE INSTALAÇÃO



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

PARTE DE INSTALAÇÃO

INTRODUÇÃO	4
PREMISSA	4
EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	4
NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO	5
DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO.....	7
VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM	8
OPERAÇÕES PRELIMINARES	9
POSICIONAMENTO	9
LIGAÇÃO ELÉTRICA	20
LIGAÇÃO AO GÁS (SÓ PARA FORNOS A GÁS)	23
LIGAÇÃO DE ÁGUA.....	26
ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE DETERGENTE	39
SAÍDA DE FUMOS (SÓ PARA FORNOS ELÉTRICOS).....	39
SAÍDA DE FUMOS E GASES DE COMBUSTÃO (SÓ PARA FORNOS A GÁS).....	40
PROCESSO DE RESET DO FORNO (RESERVADO À ASSISTÊNCIA).....	41
CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS (MAXI.Link)	41
SERVIÇO DE MANUTENÇÃO PROGRAMADA (ANUAL)	41
ELIMINAÇÃO NO FIM DA VIDA ÚTIL.....	42
CERTIFICAÇÕES	42

Introdução

Prezado Cliente,

obrigado por ter escolhido um forno/equipamento complementar da linha **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**. Estes fornos são o mais alto resultado da pesquisa Unox, que garante um tamanho reduzido combinado com desempenhos excelentes e um gerenciamento extraordinário da cocção em qualquer condição de utilização e de carga.

Os fornos **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** utilizam as melhores tecnologias patenteadas pela UNOX, nascidas da colaboração com os chefs e as instituições de pesquisa mais avançadas no mundo.

A vasta gama de acessórios disponíveis fazem deles uma ferramenta extremamente versátil e tornam ainda mais simples o trabalho na cozinha.

Premissa

Nesse manual é ilustrada a instalação das gamas **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

Os fornos da linha **CHEFTOP MIND.Maps™**, em conjunto com seus acessórios, permitem criar através da tecnologia **MAXI.Link** soluções de cozimento completas (cooking solutions) dedicadas à gastronomia, tais como: forno com sistema de manutenção da temperatura **SlowTop** e sobreposição de dois ou mais fornos.

Os modelos **CHEFTOP MIND.Maps™** estão disponíveis em modelos elétricos ou a gás, dispõem de controle digital e têm as seguintes capacidades: 5, 10 **GN 1/3** - 5 **GN 2/3** - 3, 5, 7, 10, 20 **GN 1/1** - 6, 10, 20 **GN 2/1**.

Os fornos da linha **BAKERTOP MIND.Maps™**, em conjunto com seus acessórios, permitem criar colunas de cozimento completas (BAKING STATIONS) dedicadas à confeitaria e à panificação. Com esses fornos é possível cozinhar: massa folhada, pão de ló, biscoitos, profiterólis, croissants, pizzas, pães, panetone e produtos fermentados.

Os modelos **BAKERTOP MIND.Maps™** estão disponíveis em modelos elétricos ou a gás, dispõem de controle digital e têm as seguintes capacidades: 4, 6, 10, 16 bandejas **600x400**.

Todos os fornos elétricos estão disponíveis, dependendo dos acessórios, na versão **ZERO**, **ONE** ou **PLUS**; isto permite escolher respectivamente entre a versão básica e o máximo em inovação e praticidade UNOX.

Os fornos a gás estão disponíveis apenas na versão **PLUS**.

As versões **ZERO** só estão disponíveis nos modelos elétricos 5/7/10 GN 1/1.

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

Explicação dos pictogramas

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



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



Perigo de incêndio!



Perigo de choque elétrico!



Ler o manual de instruções



Perigo de queimaduras



Conselhos e informações úteis



Símbolo de ligação à terra



Símbolo de conexão equipotencial



Referência a outro capítulo

Normas de segurança para a instalação

- Antes da instalação e da manutenção do equipamento, leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- Todas as operações de instalação, montagem e manutenção especial devem ser feitas unicamente por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX, de acordo com a legislação vigente no país de utilização e cumprindo as normas relativas aos sistemas e à segurança no trabalho.
- Antes de realizar qualquer intervenção de instalação ou manutenção desligue o equipamento da fonte de alimentação elétrica e do gás (só para fornos a gás).
- Antes de instalar o equipamento, verifique se as instalações cumprem as normas em vigor no país de utilização e as indicações da placa de identificação.
- Intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Além disso, intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual anulam a garantia.
- Uma instalação ou uma manutenção diferentes das indicadas no manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Durante a montagem do equipamento, não é permitida a passagem, nem a permanência de pessoas não encarregadas da instalação perto da área de trabalho.
- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou sobrepostos, utilize unicamente os componentes fornecidos pela UNOX e siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.
- O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.
- A placa de características fornece importantes informações técnicas: essas são indispensáveis no caso de pedido de intervenção para a manutenção ou o reparo do equipamento: por isso, se recomenda não a remover, danificar nem modificar.
- O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.
- As peças protegidas pelo fabricante ou o seu representante não podem ser manuseadas pelo instalador.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem experiência ou o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após as mesmas terem recebido as instruções sobre a utilização em segurança do aparelho e terem compreendido os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize jatos de água.
- Para a conexão à rede de água, utilize o conjunto de juntas novas fornecidas com o equipamento. As juntas já utilizadas não devem ser reutilizadas.
- Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:
 - ser incluído num sistema equipotencial, de acordo com a legislação em vigor. Esta ligação deve ser realizada entre equipamentos diferentes com o borne identificado com o símbolo equipotencial . O condutor deve ter uma seção máxima de 10 mm² (conforme a norma CEI EN 60335-2-36) e ter cor amarela e verde;
 - estar obrigatoriamente ligado à linha de terra  da rede (fio amarelo e verde);

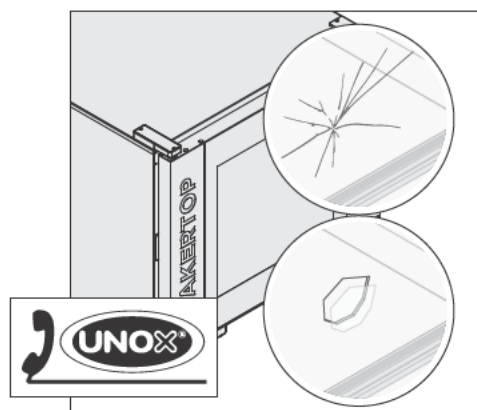
- estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, conforme a legislação em vigor (0,03A Tipo A);
- estar obrigatoriamente ligado a um mecanismo de interrupção omnipolar que permita uma desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III.
- Não utilize a porta para empurrar o carro na cavidade do forno, para não danificar a junta do carro.

SÓ PARA FORNOS A GÁS

- Instale obrigatoriamente o equipamento em locais:
 - que cumprem os requisitos de segurança exigidos pela legislação vigente;
 - com ventilação adequada. Certifique-se de que existe uma troca contínua de ar proveniente do exterior, para garantir a combustão correta e para impedir a formação de substâncias voláteis nocivas para a saúde - perigo de asfixia!
- Certifique-se de que:
 - realiza a instalação tendo em conta as normas de segurança do país de utilização e da empresa fornecedora do gás;
 - as aberturas de ventilação e de saída do equipamento não estão obstruídas (ex.: por objetos ou por paredes);
 - o tipo de gás disponível corresponde ao indicado na placa de características;
 - os tubos de ligação do gás correspondem aos diâmetros indicados;
 - os componentes, não fornecidos pela UNOX, utilizados para a instalação cumprem a legislação em vigor no país de utilização;
 - a pressão do tubo de ligação é igual à de entrada da rede;
 - a pressão máxima de entrada da rede é no máximo 55 mbar; não são admitidas pressões superiores.
- Depois de ligar o gás, verifique a perfeita vedação dos componentes, de preferência com substâncias não corrosivas, que provocam a formação de espuma. Evite absolutamente utilizar chamas!
- A primeira vez que liga o aparelho, um técnico qualificado e autorizado pela UNOX deve realizar a análise dos gases de exaustão do queimador (CO, CO₂), documentando no aparelho os valores medidos.

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.



Se o vidro do equipamento estiver quebrado ou danificado, peça a imediata substituição, contactando um Centro de Assistência Autorizado.

Não use o forno: risco de explosão do vidro.

1 DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

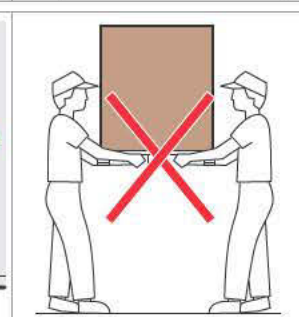
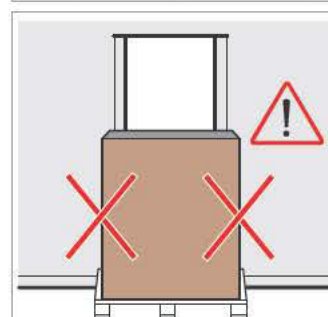
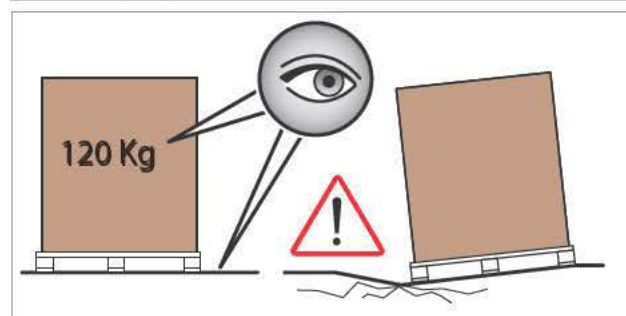
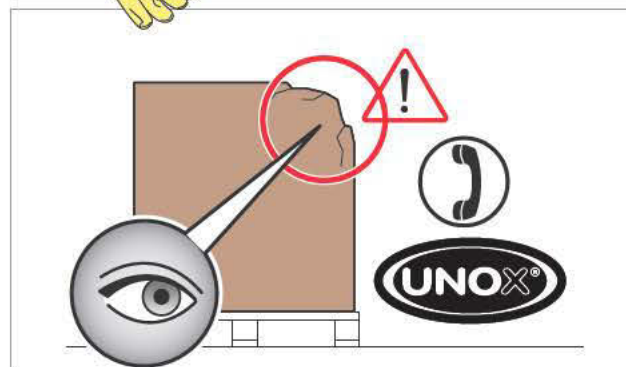
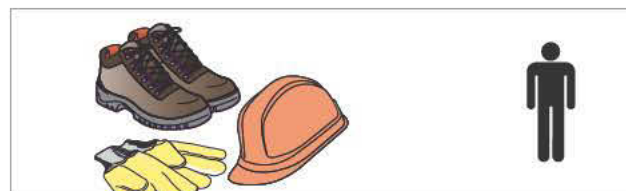
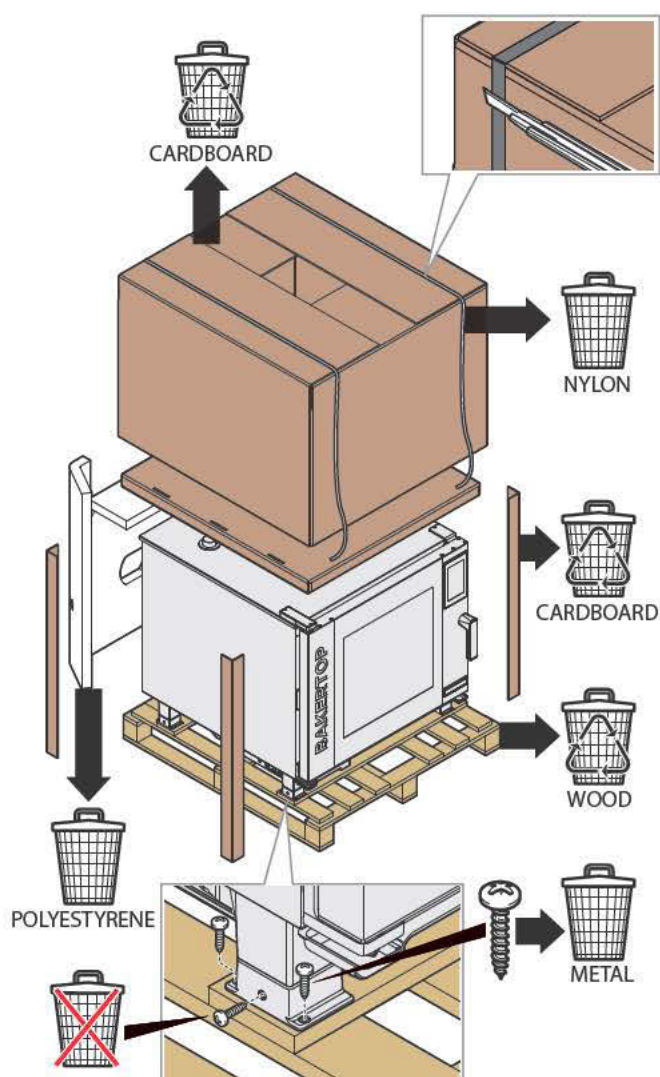
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.

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

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

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

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



NON-STOP Efforts

Há vários anos, a UNOX segue a filosofia **NON-STOP Efforts** aumentando a compatibilidade ambiental de seus produtos e se esforçando para reduzir o consumo de energia e o desperdício. A UNOX quer proteger o ambiente e convida a colocar o material nos específicos recipientes de coleta seletiva.

2 VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

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

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

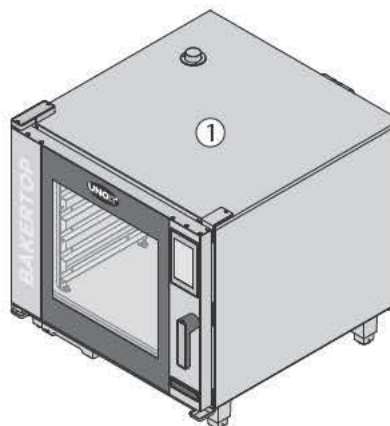
| FORNOS DE BANCADA

- ① forno preparado para:
- ligação elétrica (cabo de alimentação já presente, montagem do plugue ao cuidado do instalador);
 - ligação de água (tubo de entrada da água, filtro mecânico, união 3/4 com válvula de não-retorno já montados);

- ② documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de “Dados técnicos”);

- ③ 4 suportes de plástico;

- ④ saco “Starter Kit” (8 parafusos auto-perfurantes, 1 chave para uniões, 1 etiqueta adesiva de perigo queda de líquidos, 1 elemento cônico para fechar o esgoto).



| FORNOS DE CHÃO COM/SEM CARRO

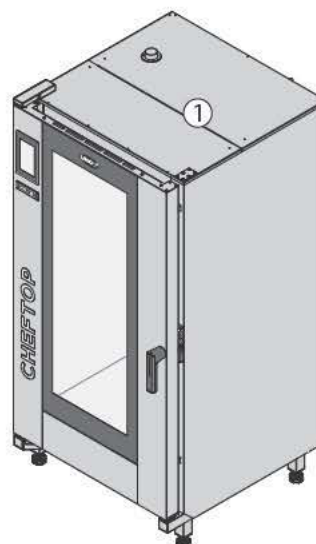
- ① forno preparado para:
- ligação elétrica (cabo de alimentação e plugue não montados);
 - ligação de água (tubo de entrada da água, filtro mecânico, união 3/4 com válvula de não-retorno já montados);

- ② documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de “Dados técnicos”);

- ③ 2 suportes de plástico;

- ④ 1 saco “Starter Kit” (8 parafusos autoperfurantes, 1 chave para uniões, 1 etiqueta adesiva de perigo queda de líquidos, buchas);

- ⑤ carro (apenas mod. com carro).



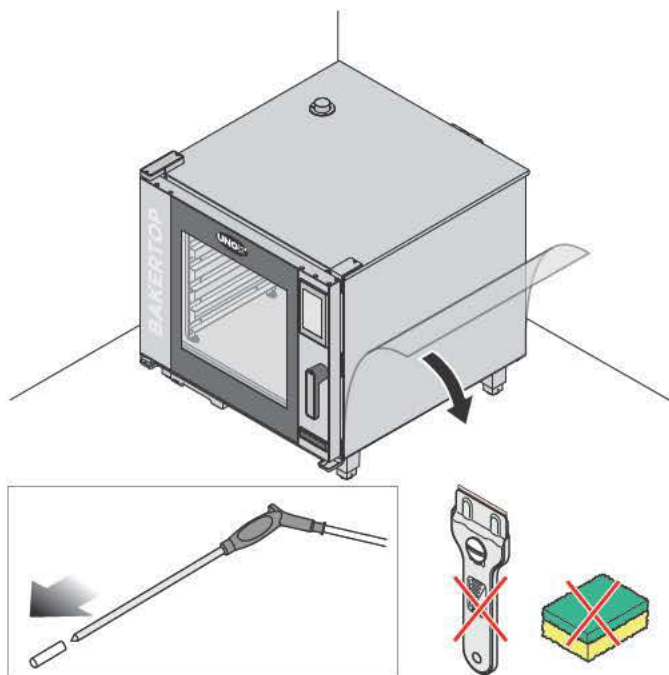
⊕ Para completar de forma profissional as gamas **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**, estão disponíveis vários componentes auxiliares: contate a UNOX para obter mais informações.

OPERAÇÕES PRELIMINARES

REMOVER A PELÍCULA E A PONTEIRA SILICÔNICA DE PROTEÇÃO

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

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



PT

POSICIONAMENTO

CARACTERÍSTICAS DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

Instale o equipamento em locais:

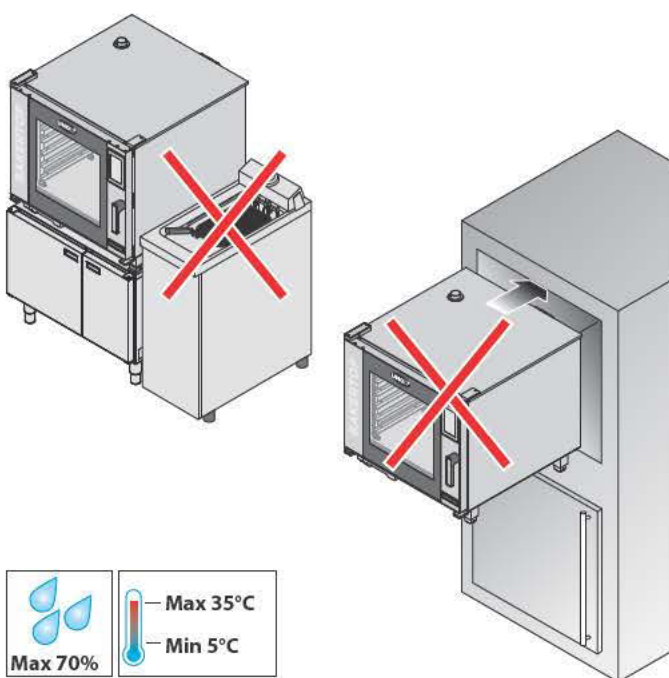
- dedicados e conformes ao cozimento de alimentos industriais;
- com uma troca de ar adequada;
- que cumpram a legislação em vigor em termos de segurança no trabalho e das instalações;
- protegidos dos agentes atmosféricos;
- com temperaturas de + 5° até +35°C, no máximo;
- com umidade não superior a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

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

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

! Para mais informações, consulte o cap. "Saída de fumos (só para fornos elétricos)" na pág. 39.

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



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

TAB. 1. ► DADOS TÉCNICOS DO FORNO

CHEFTOP MIND. Maps™		Tipo de bandejas	Tamanho [mm] LxPxH	N. ban- dejas	Peso do forno [kg]	Peso líquido [Kg]	Modelo do forno		Instalação
COMPACT XECC	Elétricos	GN2/3	535x672x649	5	56	17	ONE	XECC-0523-EIxm	De bancada
			535x672x649	5	58	17	PLUS	XECC-0523-EPxm	De bancada
		GN1/3	535 x 872 x 649	5	68	25	PLUS	XECC-0513-EPxm	De bancada
			535 x 872 x 984	10	90	45	PLUS	XECC-1013-EPxm	De bancada
XEVC	Elétricos	GN1/1	750x783x538	3	54	15	ONE	XEVC-0311-EIxm	De bancada
			750x783x675	5	66	25	ONE	XEVC-0511-EIxm	De bancada
			750x783x675	5	66	25	ONE	XEVC-0511-EIxm-LP	De bancada
			750x783x843	7	82	35	ONE	XEVC-0711-EIxm	De bancada
			750x783x1010	10	92	45	ONE	XEVC-1011-EIxm	De bancada
			750x783x538	3	56	15	PLUS	XEVC-0311-EPxm	De bancada
			750x783x675	5	70	25	PLUS	XEVC-0511-EPxm	De bancada
			750x783x843	7	86	35	PLUS	XEVC-0711-EPxm	De bancada
			750x783x1010	10	98	45	PLUS	XEVC-1011-EPxm	De bancada
			750x783x675	5	64	25	ZERO	XEVC-0511-EZxm	De bancada
			750x783x675	5	64	25	ZERO	XEVC-0511-EZxm-LP	De bancada
			750x783x843	7	80	35	ZERO	XEVC-0711-EZxm	De bancada
			750x783x1010	10	90	45	ZERO	XEVC-1011-EZxm	De bancada
		GN2/1	860x1145x842	6	120	60	PLUS	XEVC-0621-EPxm	De bancada
			860x1145x1162	10	180	60	PLUS	XEVC-1021-EPxm	De bancada
	Gás	GN1/1	750x783x675	5	83	25	PLUS	XEVC-0511-GPxM	De bancada
			750x783x843	7	104	35	PLUS	XEVC-0711-GPxM	De bancada
			750x783x1010	10	117	45	PLUS	XEVC-1011-GPxM	De bancada
		GN2/1	750x783x842	6	120	60	PLUS	XEVC-0621-GPxM	De bancada
			750x783x1162	10	190	60	PLUS	XEVC-1021-GPxM	De bancada
BIG XEVL	Elétricos	GN1/1	892x925x1875	20	292	90	ONE	XEVL-2011-EIxs	Free-standing
			892x925x1875	20	292	90	PLUS	XEVL-2011-YPxs	Free-standing
			892x925x1875	20	339	90	PLUS	XEVL-2011-DPxS	Free-standing
		GN2/1	892x1164x1875	20	339	180	PLUS	XEVL-2021-YPxs	Free-standing
			892x1164x1875	20	339	180	PLUS	XEVL-2021-DPxS	Free-standing
	Gás	GN1/1	892x925x1875	20	285	90	PLUS	XEVL-2011-GPxS	Free-standing
GN2/1		892x1164x1875	20	363	180	PLUS	XEVL-2021-GPxS	Free-standing	
BIG XECL COMPACT	Elétricos	GN 1/3	650x1002x1875	20	285	90	ONE	XECL-2013-EIxs	Free-standing
			650x1002x1875	20	296	90	PLUS	XECL-2013-YPxs	Free-standing
BAKERTOP MIND. Maps™		Tipo de bandejas	Tamanho [mm] LxPxH	N.º ban- dejas	Peso do forno [kg]	Peso líquido [Kg]	Modelo do forno		Instalação
XEBC	Elétricos	600 x 400	860x967x675	4	90	20	ONE	XEBC-04EU-EIxm	De bancada
			860x967x843	6	103	30	ONE	XEBC-06EU-EIxm	De bancada
			535x872x1163	10	136	50	ONE	XEBC-10EU-EIxm	De bancada
			860x967x675	4	95	20	PLUS	XEBC-04EU-EPxm	De bancada
			860x967x843	6	112	30	PLUS	XEBC-06EU-EPxm	De bancada
			860x967x1163	10	148	50	PLUS	XEBC-10EU-EPxm	De bancada
	Gás		860x967x843	6	126	30	PLUS	XEBC-06EU-GPxM	De bancada
			860x967x1163	10	148	50	PLUS	XEBC-10EU-GPxM	De bancada
BIG XEBL	Elétricos	600 x 400	892x925x1875	16	292	85	ONE	XEBL-16EU-EIxs	Free-standing
			892x925x1875	16	292	85	PLUS	XEBL-16EU-YPxs	Free-standing
			892x925x1875	16	292	85	PLUS	XEBL-16EU-DPxS	Free-standing
	Gás		892x925x1875	16	309	85	PLUS	XEBL-16EU-GPxS	Free-standing

| LIGAÇÕES

Os locais de instalação devem ser dotados de instalações elétrica, da água e do gás (só para fornos a gás) realizadas de acordo com as normas relativas às instalações e à segurança no trabalho do país de utilização.

Na figura, medidas indicativas para as pré-instalações:



ligação elétrica



ligação de água



ligação de gás (se previsto)



No caso de cozinhar grandes quantidades de alimentos gordurosos, siga as precauções listadas no par. “**Características do esgoto**” na pág. 34.

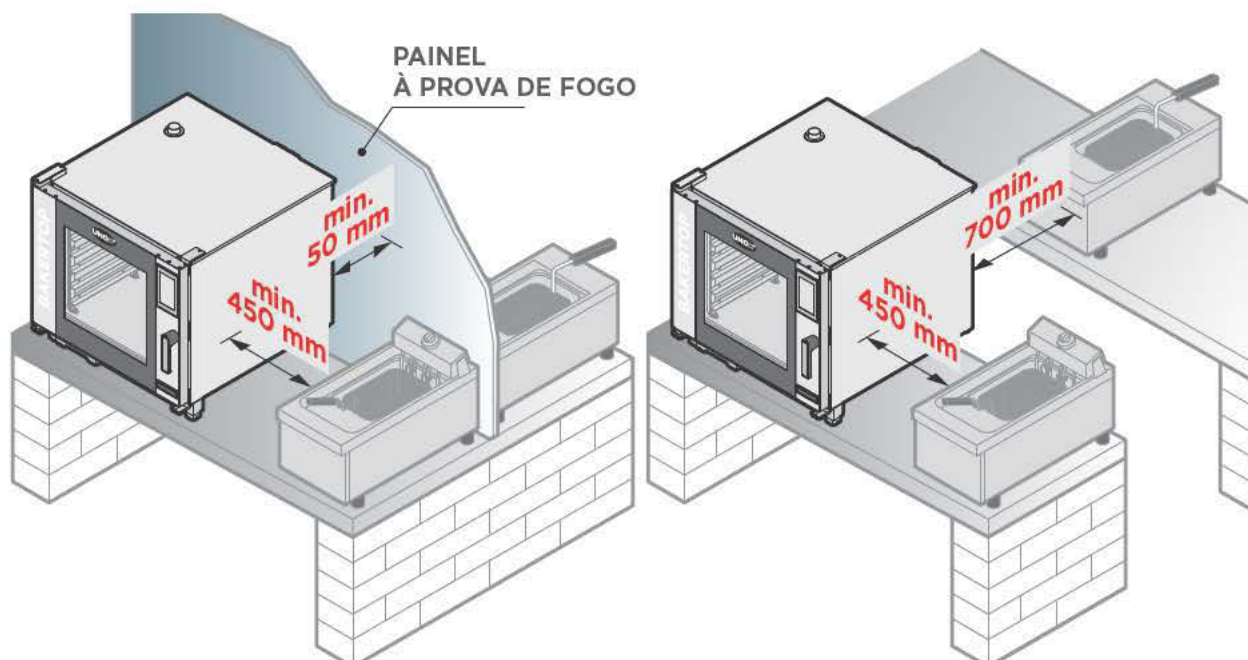
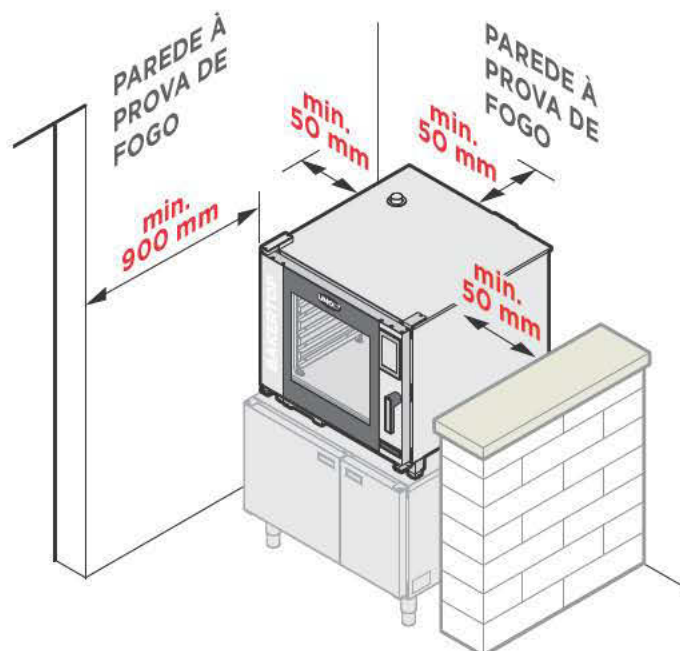
CONEXÕES DE ESGOTO			
	Esgoto de parede ⁽¹⁾	Esgoto separado com funil	Esgoto de chão

(1): A saída do esgoto de parede deve ter um intervalo livre de pelo menos 25 mm.

| DISTÂNCIAS A CUMPRIR

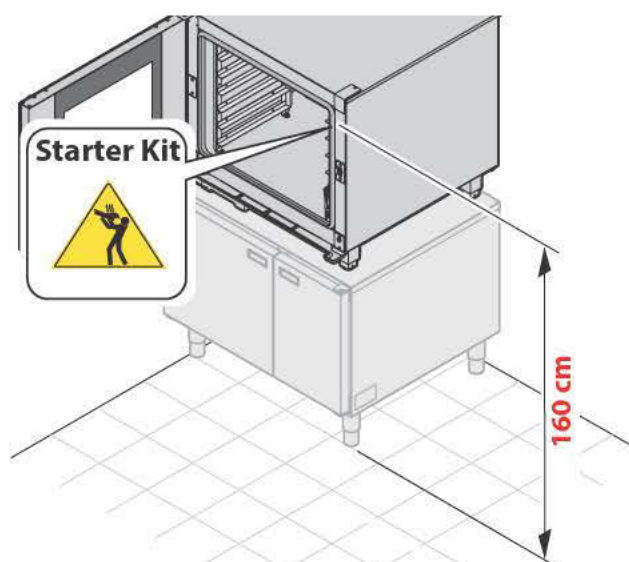
Monte o aparelho deixando as distâncias indicadas nas figuras e de forma que a parede traseira seja facilmente acessível para fazer as ligações e para permitir a manutenção.

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



⚠ Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm.

Se isso for necessário, **aplique obrigatoriamente o adesivo contido no saco "Starter Kit"** à altura ilustrada na figura.



5 MODOS DE MONTAGEM FORNOS DE BANCADA

Os fornos de bancada podem ser colocados:

- sobre rodas (com o kit rodas Unox);
- no chão (com o kit pés Unox);
- sobre estruturas próprias ou UNOX;
- sobrepostos a outros equipamentos UNOX (**MAXI.Link**).

| MONTAGEM NO CHÃO OU SOBRE RODAS

O piso por baixo do equipamento deve:

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

| MONTAGEM NO CHÃO

NÃO apoie os equipamentos diretamente no chão, mas remova os pés de plástico do equipamento e monte o Kit pés de aço H. 150 mm UNOX. Para informações detalhadas sobre a montagem do Kit pés, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.

| MONTAGEM SOBRE RODAS

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

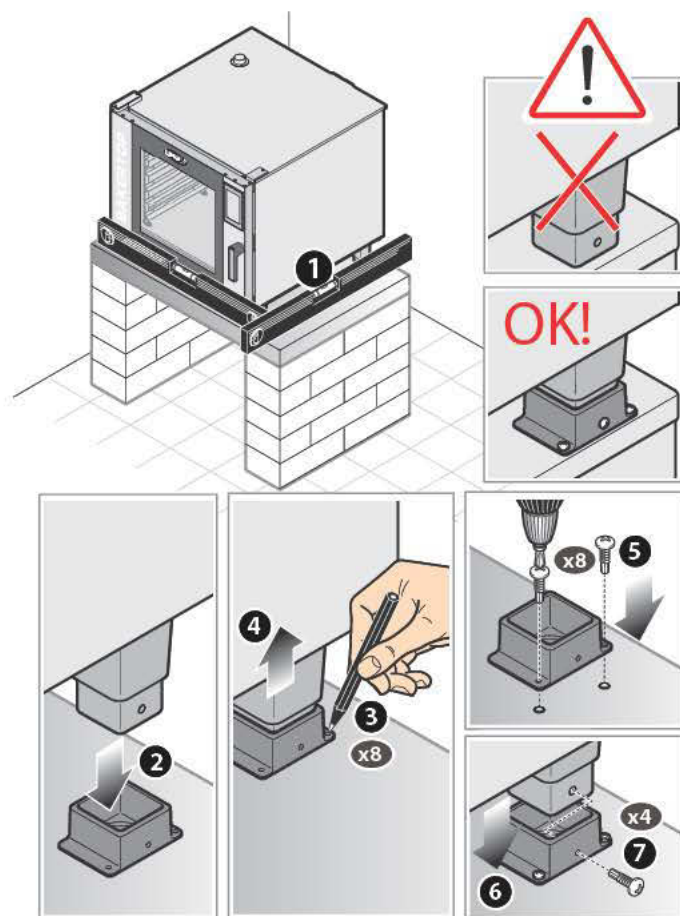
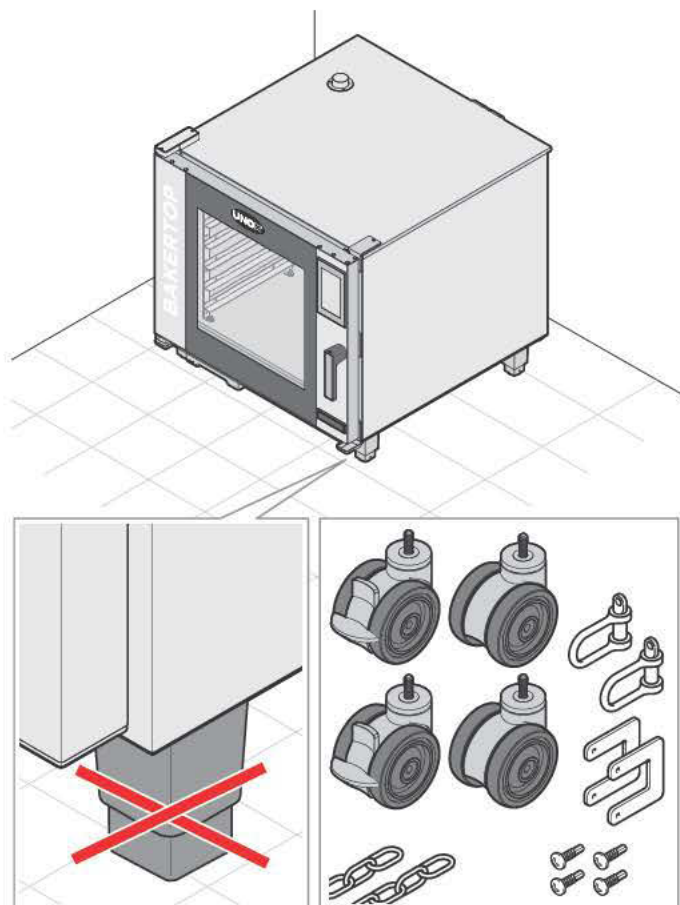
| MONTAGEM SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE

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

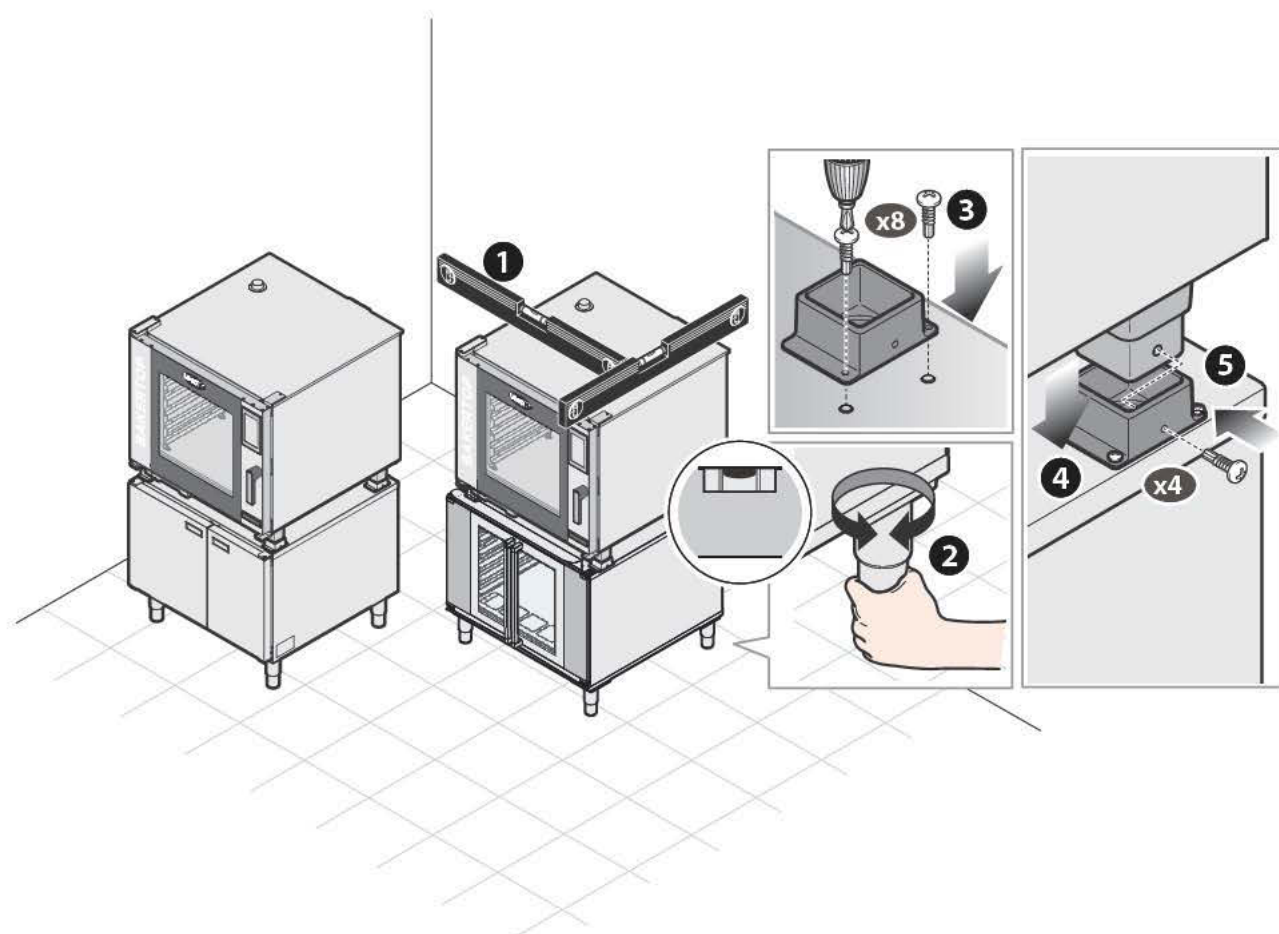
Fixação sobre estruturas de suporte do usuário (ex.: mesas, aço, etc.)

As estruturas de suporte devem ser:

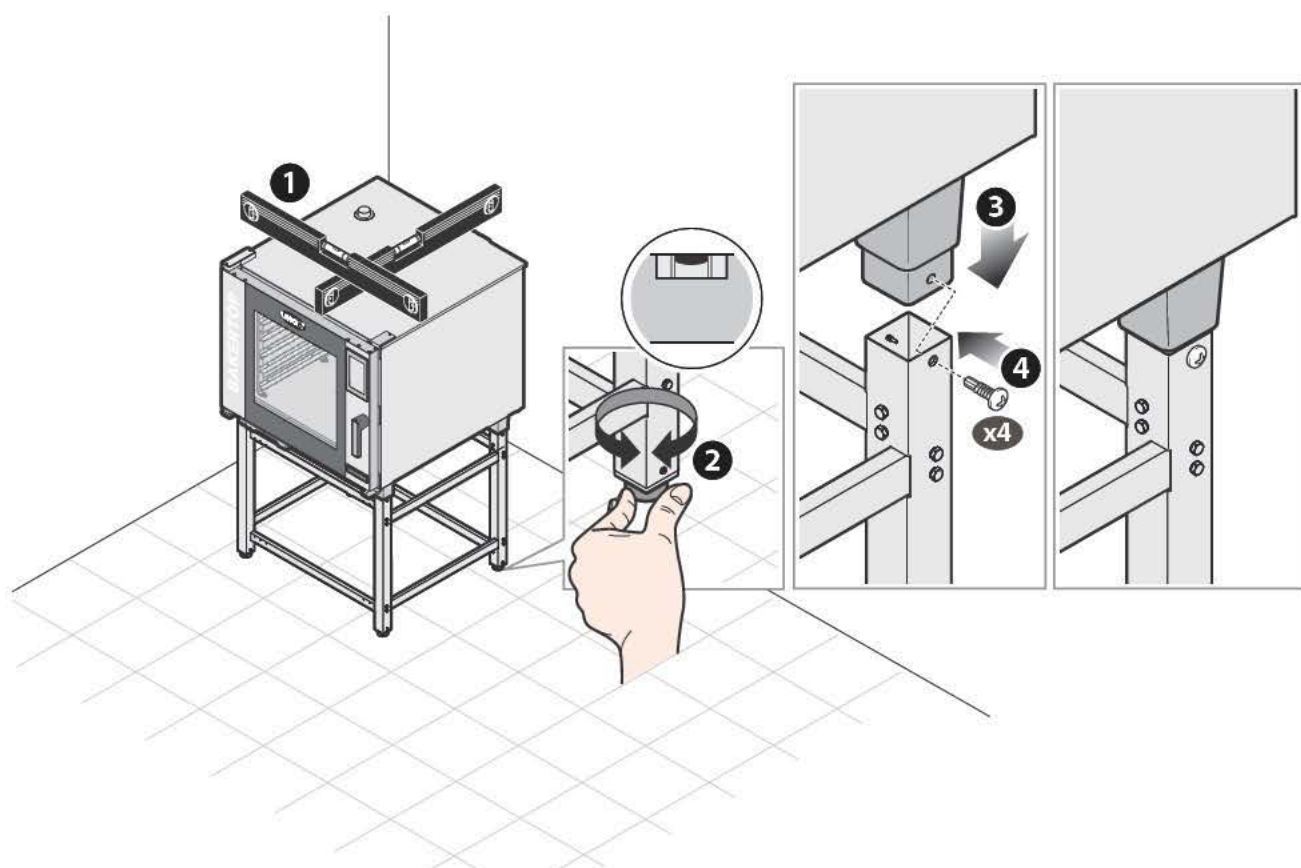
- estáveis e perfeitamente niveladas;
- não móveis;
- não inflamáveis nem sensíveis ao calor;
- capazes de suportar o peso do equipamento com plena carga, sem deformação nem cedimento.



| FIXAÇÃO SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE (FERMENTADORAS OU ARMÁRIOS)



| FIXAÇÃO SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE UNOX (SUPORTE ABERTO ALTO)

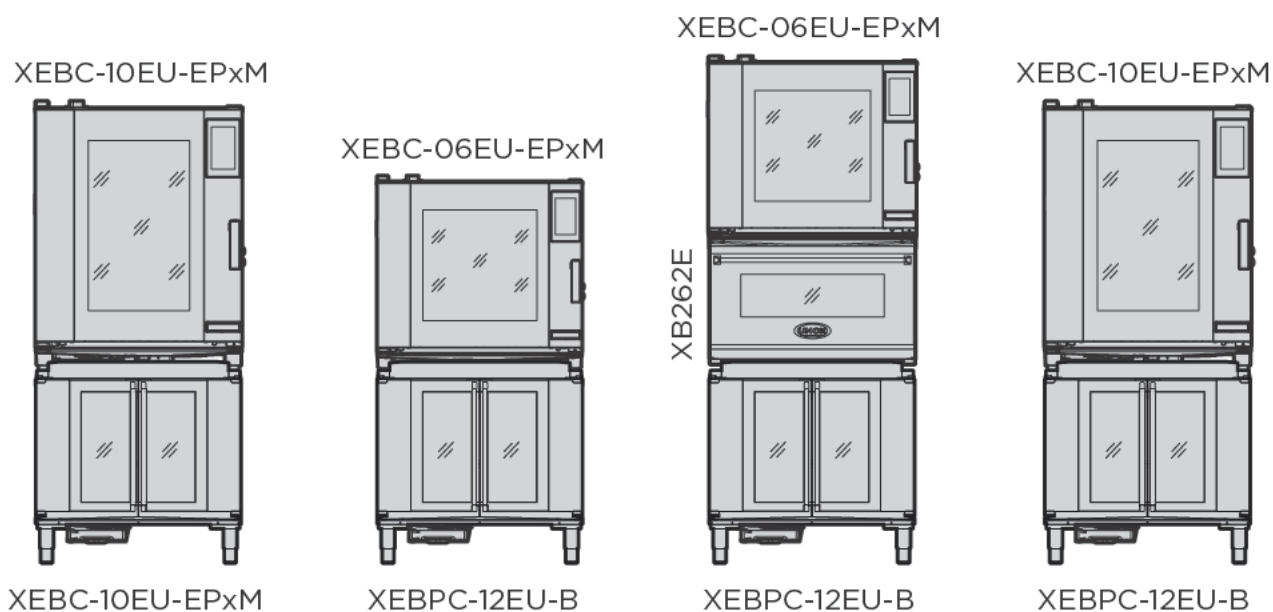


| MONTAGEM POR SOBREPOSIÇÃO A OUTROS EQUIPAMENTOS (MAXI.LINK)

No caso de sobreposição de vários equipamentos é obrigatório utilizar o kit de sobreposição UNOX. Este mantém a distância correta entre os equipamentos e facilita as ligações elétricas, de água e de esgoto. Para montar o kit de sobreposição, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.

- ❗ Nunca coloque um forno diretamente em cima de outro forno ou de outras fontes de calor.
- ❗ Os recipientes de detergente, se presentes, têm sempre de ser instalados debaixo da fermentadora ou do forno situado mais em baixo!
- ⊕ O kit de sobreposição também inclui um cabo RJ45, um sifão e uma união em "T" para a ligação da água a vários equipamentos com uma única entrada de água.

Alguns exemplos de possíveis composições:



6 MODO DE MONTAGEM

FORNOS BIG DE CHÃO COM/SEM CARRO

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

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

| NIVELAR O EQUIPAMENTO

1 Verifique se o comprimento das diagonais da câmara do forno é idêntico: se assim não for, significa que o equipamento não está perfeitamente nivelado -> **2** nivele-o regulando a altura dos 4 pés, da seguinte forma:

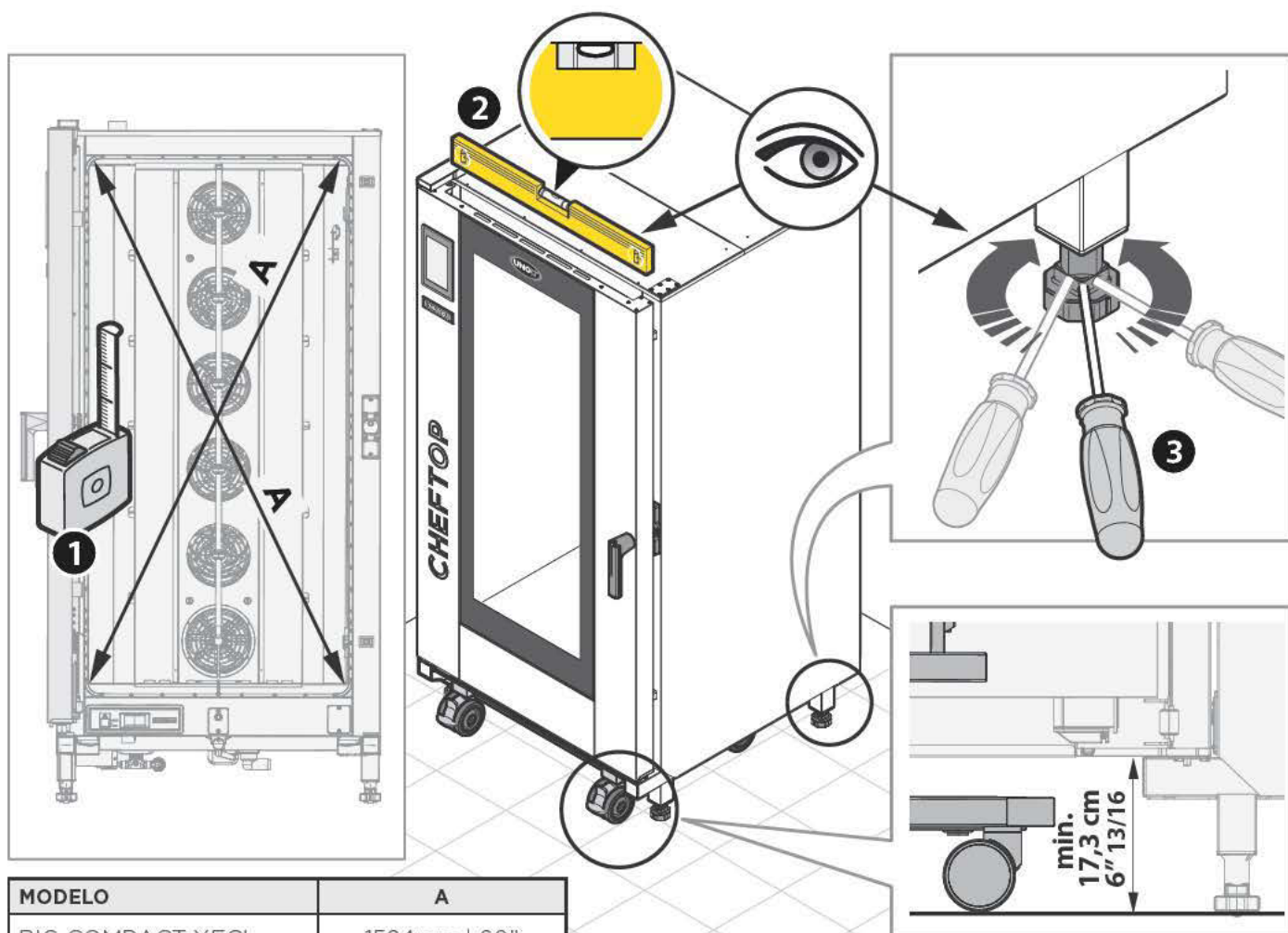
- os pés dianteiros devem ser regulados para alinhar frontalmente o equipamento entre o lado direito e o lado esquerdo;
- os pés traseiros devem ser regulados para atenuar excessivas inclinações.

Para permitir a fácil introdução do carro, a altura mínima do chão não deve ser inferior a 17,3 cm.

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

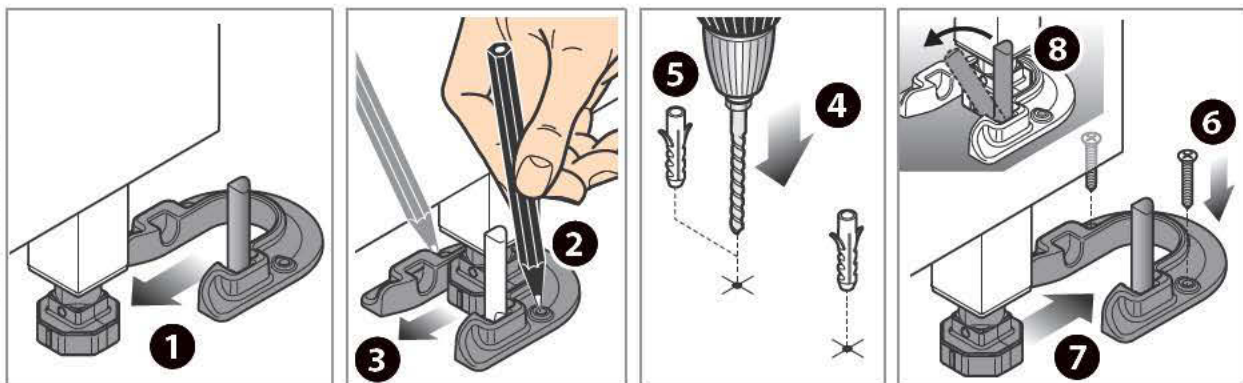
Se for necessário, ajuste novamente a altura dos pés.

! Termine fixando obrigatoriamente os 2 suportes traseiros no piso, para evitar que o equipamento tombe (veja a figura na pág. seguinte).

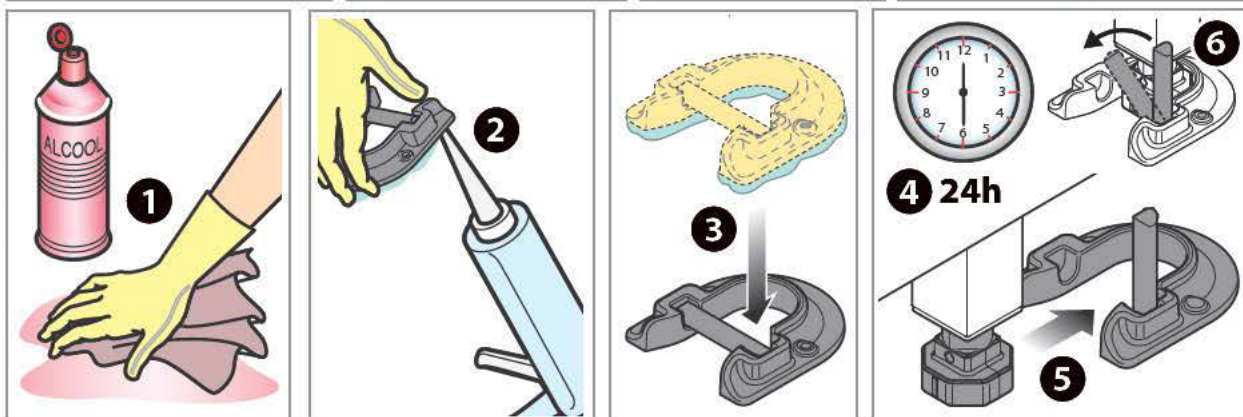


MODELO	A
BIG COMPACT XECL	1524mm 60"
BIG XEVL XEBL	1600mm 63"

SOLUTION - A



SOLUTION - B

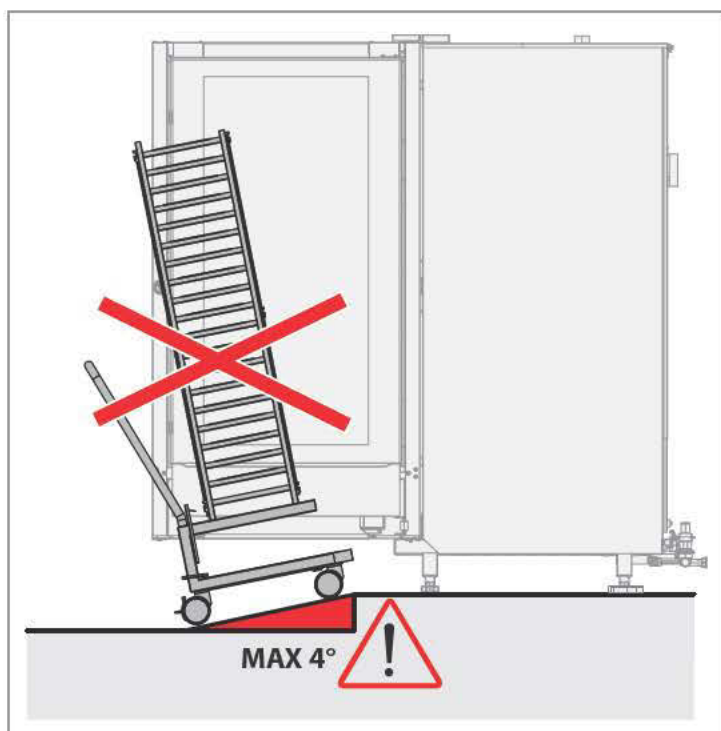


PT

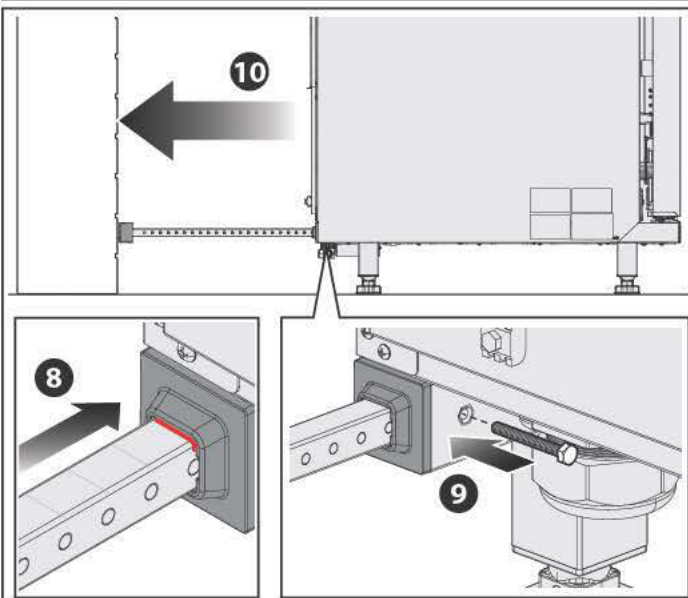
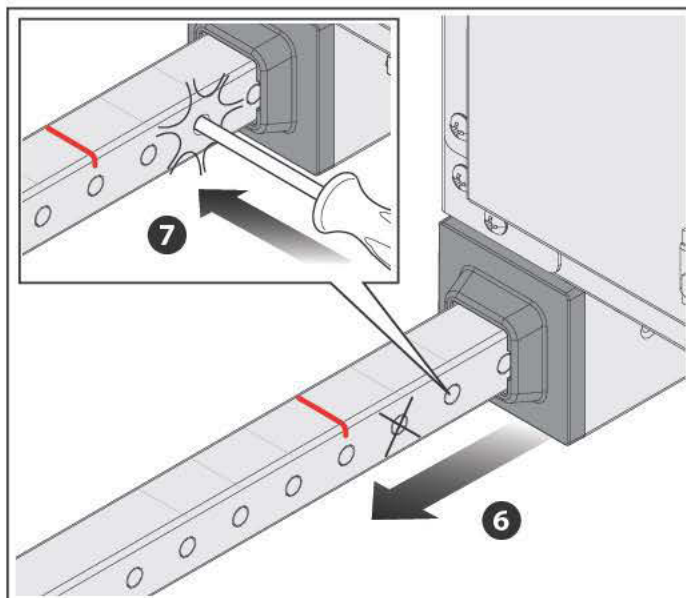
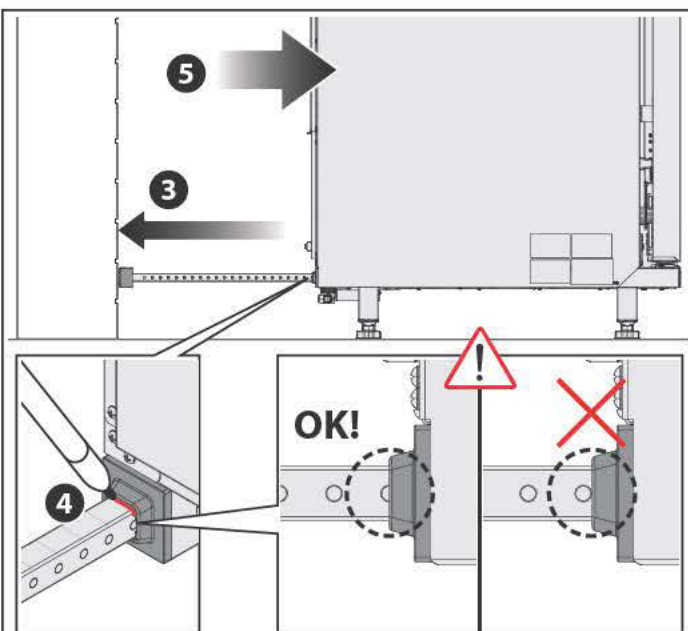
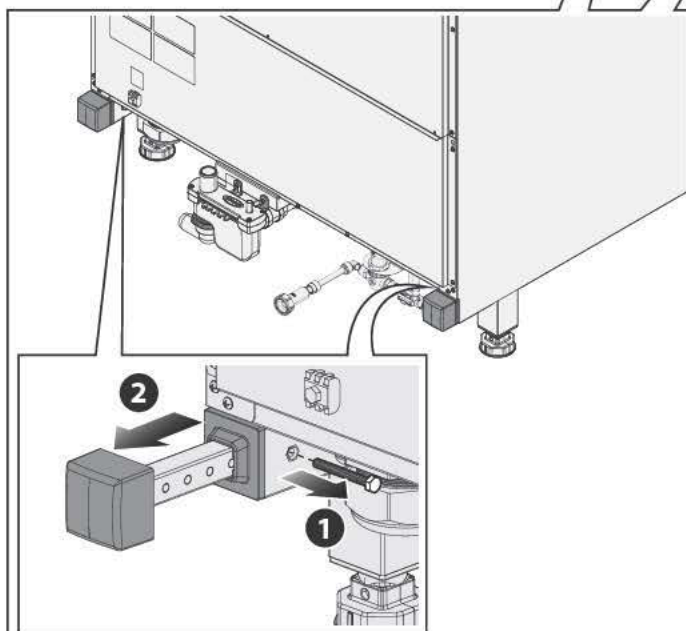
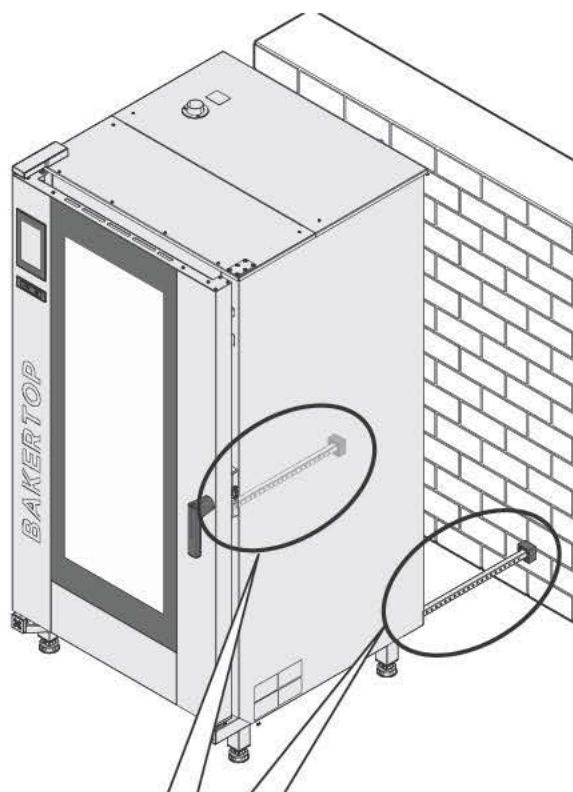
| SÓ PARA FORNOS DE CHÃO COM CARRO

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

! Acima desses ângulos, na fase de introdução/extração do carro, os líquidos quentes dentro das bandejas de cozimento podem se derramar, causando queimaduras.



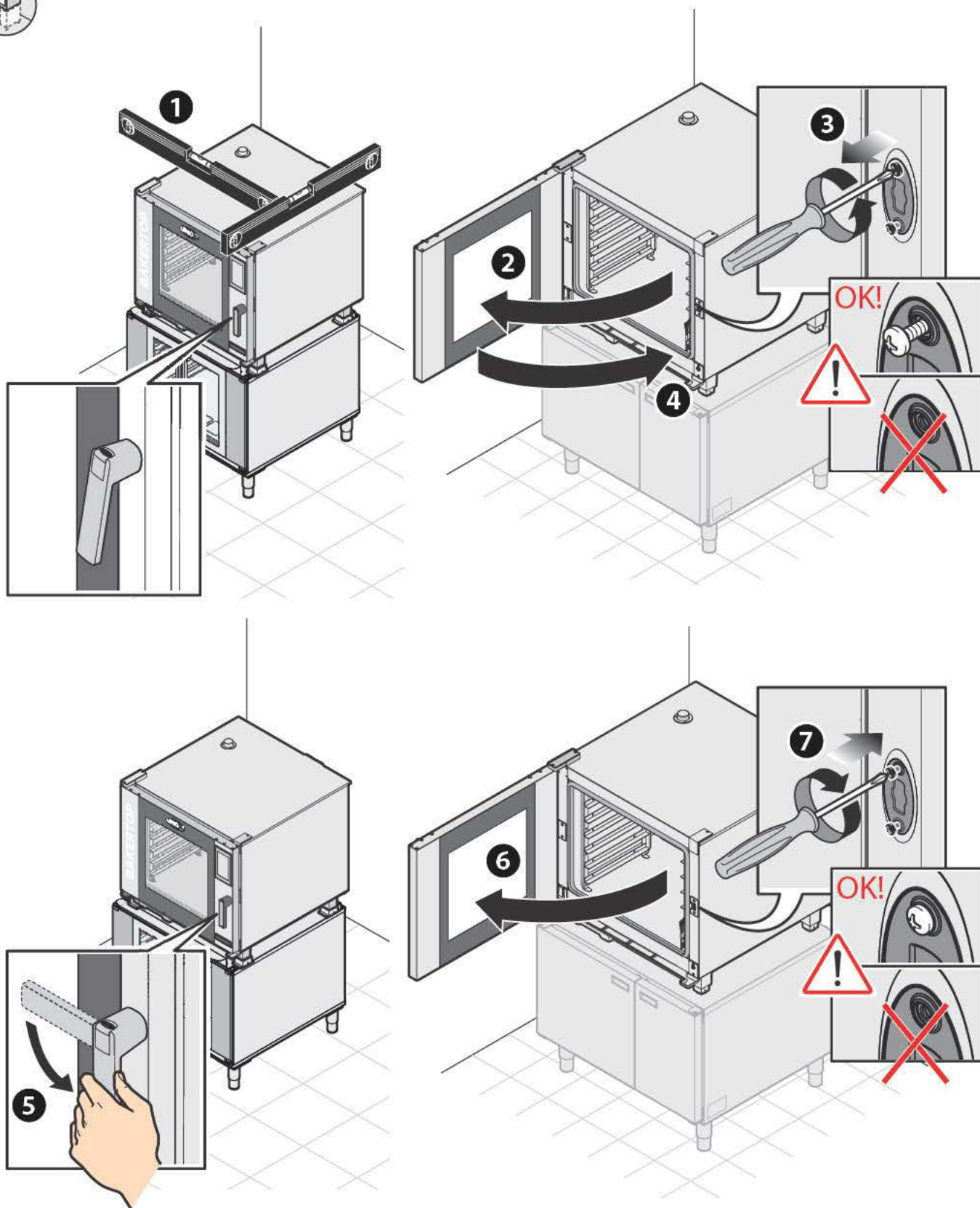
ESPAÇADOR TELESCÓPICO



AJUSTAR A FECHADURA DA PORTA

Se, após ter montado o forno o puxador da porta não fechar corretamente na posição vertical, proceda da seguinte forma:

- ① verifique o nivelamento perfeito do equipamento com um nível de bolha de ar ou digital;
- ② - ⑦ se o equipamento estiver nivelado, adapte o trinco da fechadura, como ilustrado nas imagens seguintes. Se o problema persistir, repita a sequência desapertando mais os parafusos de fixação do trinco.



7 LIGAÇÃO ELÉTRICA

 Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “**Normas de segurança para a instalação**” na pág. 5.

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

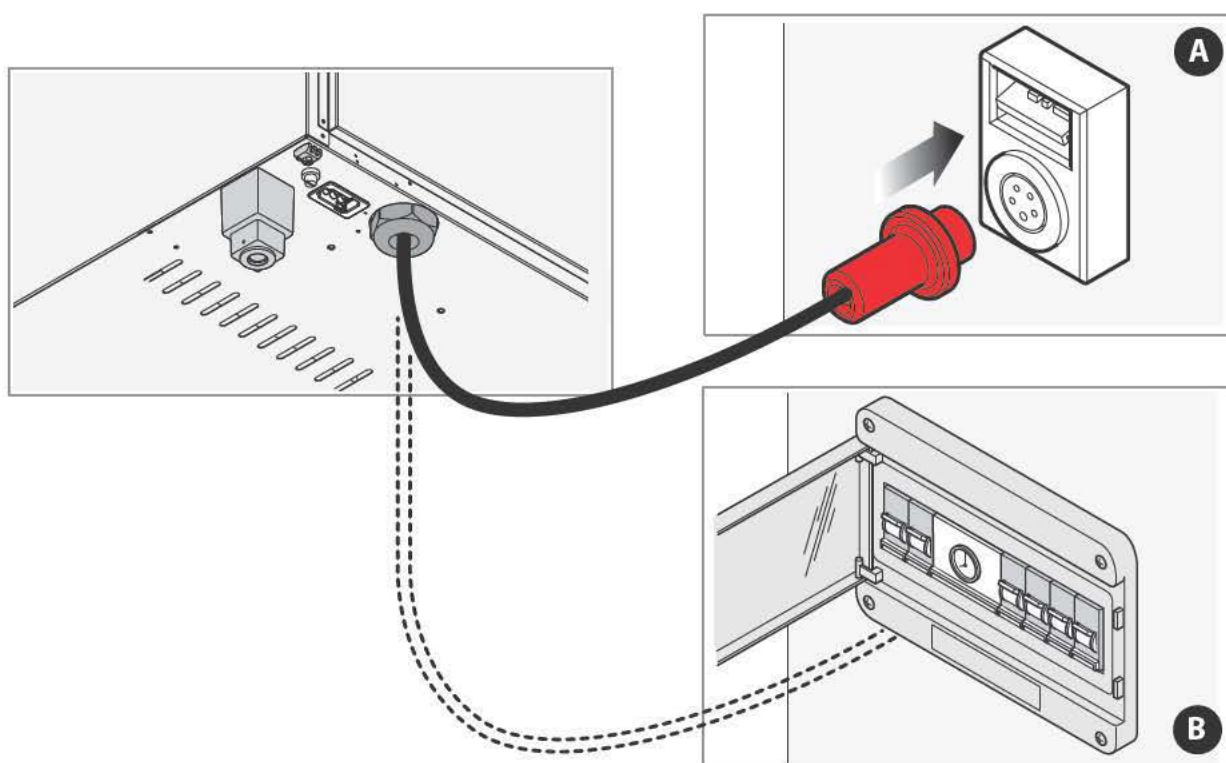
 Antes de ligar o equipamento à rede de alimentação, compare sempre os dados da instalação com os do aparelho, indicados na placa de características.

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



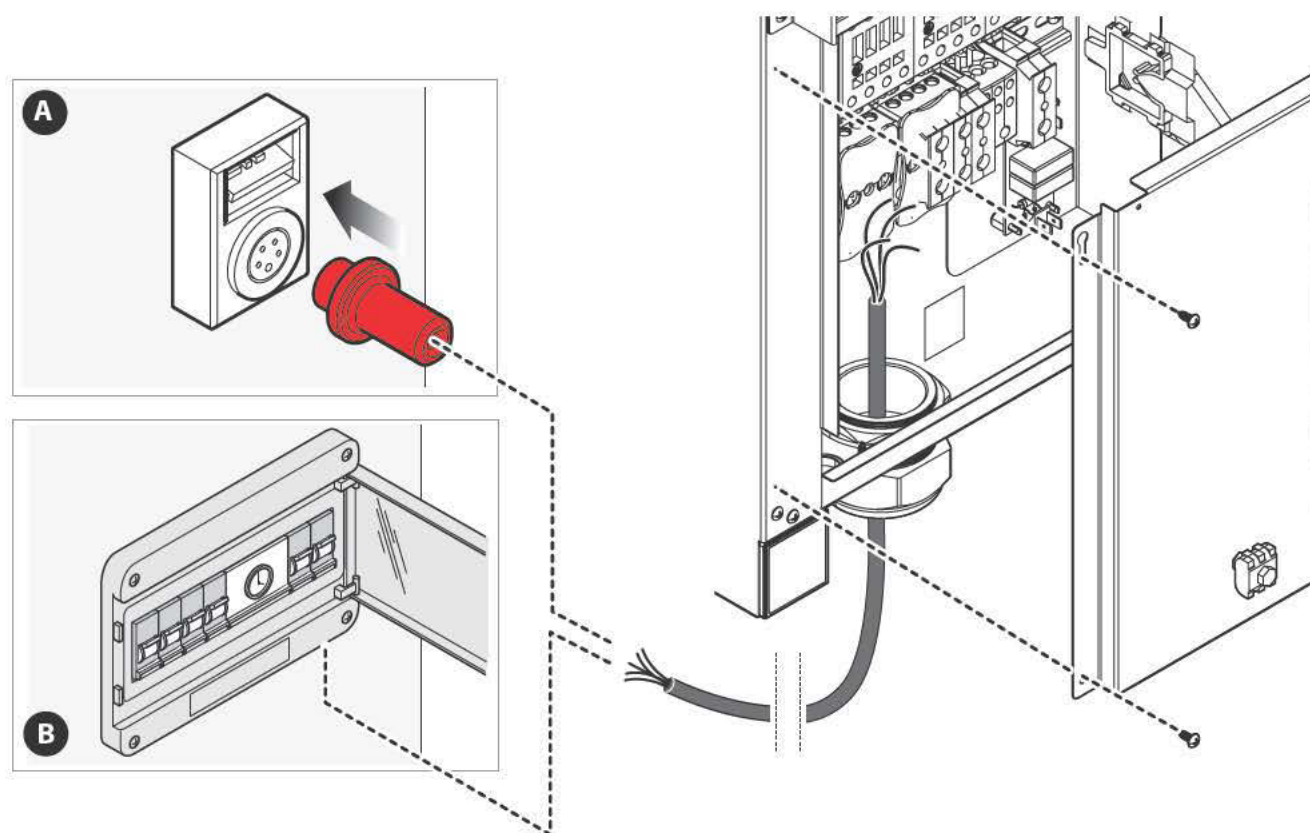
Os **FORNOS DE BANCADA** saem da fábrica com o cabo de alimentação já montado na caixa de terminais: não é permitido fazer qualquer outro tipo de conexão elétrica e nenhuma alteração dimensional do cabo, a não ser seu prolongamento, substituindo-o por outro com características idênticas às do original montado (tipo de borracha, seção, etc.): todos os dados podem ser obtidos na folha de “Dados técnicos” em anexo ao equipamento.

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



OS FORNOS BIG DE CHÃO saem da fábrica sem o cabo de alimentação: por isso, o instalador deve remover o painel traseiro do equipamento e ligar à caixa de terminais um cabo com as características indicadas na folha de “Dados técnicos” em anexo ao equipamento.

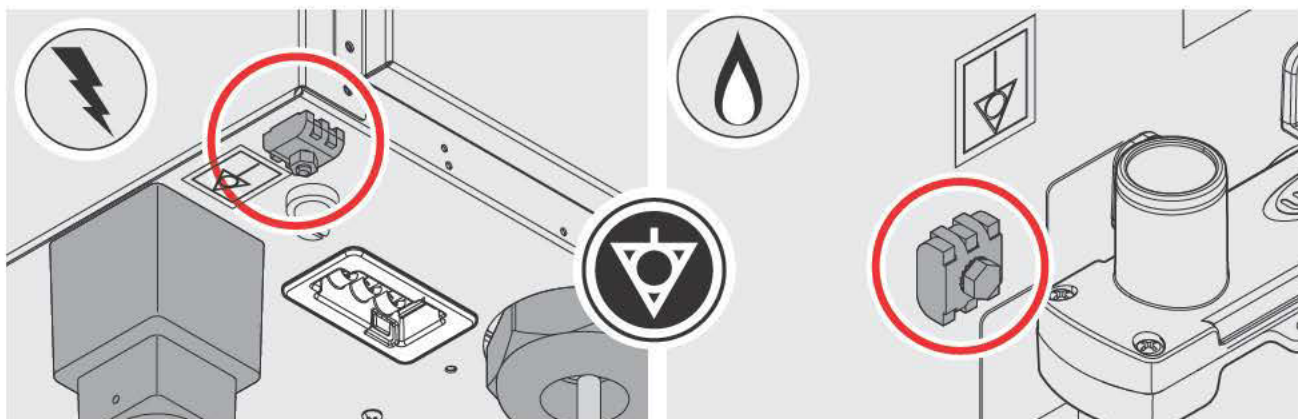
Em seguida, monte um plugue elétrico (não fornecido) com o tipo e a capacidade adequados à corrente máxima consumida pelas fases do forno **A** (veja o dado na folha de “Dados técnicos” em anexo). Se isso não for possível, efetue uma ligação a um quadro elétrico **B**.



PT

Para a correta conexão elétrica, tanto os fornos de bancada quanto os de chão devem:

- ser incluídos num **sistema equipotencial**, de acordo com a legislação em vigor. Esta ligação deve ser realizada entre equipamentos diferentes com o borne identificado com o símbolo equipotencial (⚡). O condutor deve ter uma seção máxima de 10 mm² (conforme a norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) e ter cor amarela e verde.
- estar obrigatoriamente ligados à **linha de terra** (⚡) da rede (fio amarelo e verde).
- estar obrigatoriamente ligados a um **diferencial térmico** de acordo com a legislação em vigor (0,03A Tipo A).
- estar obrigatoriamente ligados a um **mecanismo de interrupção omipolar** que permita uma desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III.



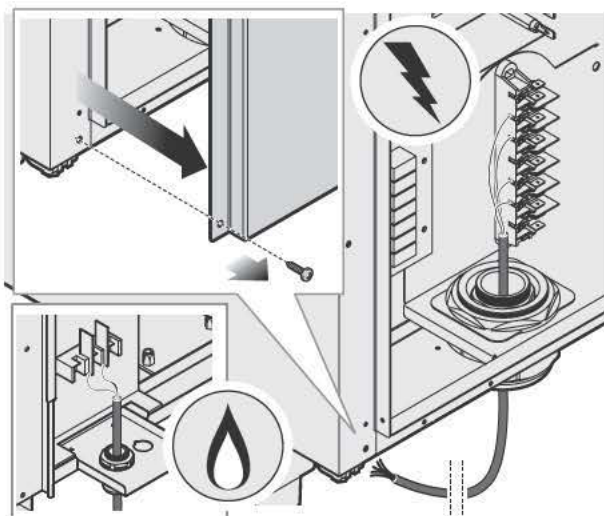
| VERIFICAÇÕES A REALIZAR

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

| ADAPTAR A TENSÕES DIFERENTES

Se forem necessárias uma tensão e alimentação diferentes das padrão, é necessário substituir o cabo de alimentação presente e ligar o novo cabo à caixa de terminais, seguindo os esquemas indicados na folha de “Dados técnicos” (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.

| SUBSTITUIR O CABO DE ALIMENTAÇÃO

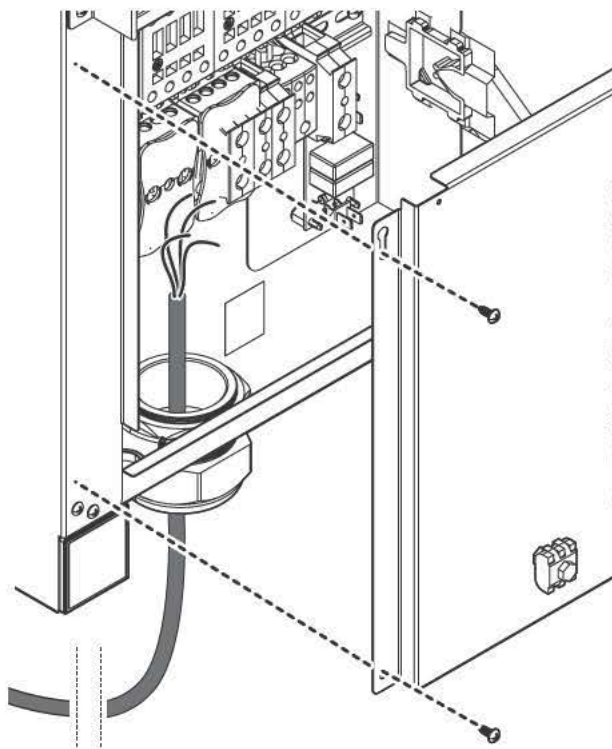


❗ O cabo deve ser substituído pela UNOX ou por seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.

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

- remova o cabo presente desligando-o da caixa de terminais;
- consulte a folha de “Dados técnicos” (Power supply-Connection Diagram): na folha são indicadas todas as ligações possíveis e as características que deve possuir o novo cabo, de acordo com a ligação escolhida (Cable Type);
- fixe o novo cabo usando a específica fixação de cabo;
- feche o painel traseiro do forno.

FORNOS DE BANCADA | XEVC - XECC - XEBC



FORNOS DE CHÃO OVENS | BIG XEVL - XECL - XEBL

8 LIGAÇÃO AO GÁS (SÓ PARA FORNOS A GÁS)



Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança para a instalação” na pág. 5.



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

CONEXÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE GÁS

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

- gás natural (G20)
- pressão nominal da rede de abastecimento (na entrada da válvula de gás) de 5 mbar-35 mbar (0, 5kPa-3,5 kPa)
- pressão máxima de entrada de rede de 40 mbar (4kPa).
- queda máxima de pressão no acendimento = 5mbar.

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

A união para a ligação à rede de abastecimento do gás está localizada na parte inferior do forno: a conexão tem de ser realizada usando um tubo flexível e instalando um registro de corte antes do aparelho (não fornecido).



Certifique-se de que o tubo do gás não passa perto de pontos quentes, nem é submetido a forças, torções ou esmagamentos.



A instalação do gás e todos os componentes de ligação utilizados devem ser homologados e devem cumprir as normas do País de instalação.



Os componentes selados com tinta vermelha não devem ser manipulados!



O reset do forno após um erro GÁS pode ser feito somente mantendo pressionado o botão “REARM” no visor e depois o botão OK.



O uso do equipamento em alta altitude não requer qualquer ajuste.

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



TAB. 2. ► CONSUMO DE GÁS E CARGA TÉRMICA NOMINAL MÁX. DOS FORNOS

CHEFTOP MIND.Maps™															
CÓDIGO DO FORNO	Conn. rosca fêmea	P MÁX. [kW]							P START [kW]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-0511-GP*	3/4"	13,5	15	15	15	15	15	15	6,75	9,5	9	9,75	10,5	12	12,25
XEVC-0621-GP*	3/4"	19,5	27	25	23	25,5	27	27	9,5	15	17	20	17,5	23,5	21
XEVC-0711-GP*	3/4"	14,5	19	19	19	19	19	19	8	7	7,25	8	7,5	12,25	10,5
XEVC-1011-GP*	3/4"	18	22	22	22	22	22	22	6,5	14,5	11,25	9,75	8,25	10,5	9,5
XEVC-1021-GP*	3/4"	31	42,5	38	37,5	40	42,5	42,5	12	29,5	23,5	25,75	30,5	30,25	29,5
XEVL-2011-GP*S	3/4"	39	48	48	48	48	48	48	32	40	40	38	40	46	45
XEVL-2021-GP*S	1"		90	86	86	86	90	90		50	45	47	46	47	46

CÓDIGO DO FORNO	Conn. rosca fêmea	P MIN [kW]							CONSUMO MÁXIMO DE GÁS [m³/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-0511-GP*	3/4"	4,25	5	5	4,75	6,25	6,75	6,75	3,674	1,601	1,873	1,850	1,850	0,463	0,614
XEVC-0621-GP*	3/4"	6,5	6,5	8,5	10,5	6,5	8,5	8	5,010	2,776	3,099	2,850	3,126	0,847	1,127
XEVC-0711-GP*	3/4"	7	6	6,75	7,25	6	7	6,5	3,895	2,059	2,404	2,424	2,360	0,604	0,794
XEVC-1011-GP*	3/4"	6,5	5,75	5,5	6,5	5	5,5	6	4,654	2,269	2,697	2,729	2,665	0,686	0,900
XEVC-1021-GP*	3/4"	8,25	10,75	10,5	13,5	10	11	11,25	7,916	4,257	4,563	4,523	4,798	1,320	1,760
XEVL-2011-GP*S	3/4"	11	11A	10	12	10	18	15	10,065	5,079	5,908	5,898	5,775	1,824	2,406
XEVL-2021-GP*S	1"		23	22	22	22	26	25		9,524	10,585	10,567	10,348	3,420	4,511

CÓDIGO DO FORNO	Conn. rosca fêmea	CONSUMO MÁXIMO DE GÁS [kg/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-0511-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	0,961	0,952
XEVC-0621-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	1,758	1,747
XEVC-0711-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	1,253	1,231
XEVC-1011-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	1,423	1,395
XEVC-1021-GP*	3/4"	-	-	-	-	-	2,739	2,728
XEVL-2011-GP*S	3/4"	-	-	-	-	-	3,785	3,729
XEVL-2021-GP*S	1"	-	-	-	-	-	7,097	6,992

BAKERTOP MIND.Maps™															
CÓDIGO DO FORNO	Conn. rosca fêmea	P MÁX. [kW]							P START [kW]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-06EU-GP*	3/4"	16	19	19	19	19	19	19	11	15	15	15	15	17,5	17
XEBC-10EU-GP*	3/4"	20	25	24	23	21	25	25	14	17	17	16	15	19	16,5
XEBC-16EU-GP*	3/4"	23	35	31,5	31,5	31,5	35	35	16	21	20	20	20	23	23
XEBL-16EU-GP*S	3/4"	39	48	48	48	48	48	48	32	40	40	38	40	46	45

CÓDIGO DO FORNO	Conn. rosca fêmea	P MIN [kW]							CONSUMO MÁXIMO DE GÁS [m³/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-06EU-GP*	3/4"	6,5	5	6,5	6	6	7	6,5	4,129	2,011	2,338	2,340	2,286	0,589	0,777
XEBC-10EU-GP*	3/4"	6	6,5	8	8	6,5	8	9	5,161	2,646	2,954	2,833	2,527	0,775	1,023
XEBC-16EU-GP*	3/4"	8	9,5	9	9	10	11	11	5,935	3,704	3,877	3,880	3,790	1,085	1,432
XEBL-16EU-GP*S	3/4"	11	11	10	12	10	18	15	10,065	5,079	5,908	5,912	5,775	1,489	1,964

CÓDIGO DO FORNO	Conn. rosca fêmea	CONSUMO MÁXIMO DE GÁS [kg/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-06EU-GP*	3/4"						1,479	1,458
XEBC-10EU-GP*	3/4"						1,946	1,918
XEBC-16EU-GP*	3/4"						2,725	2,685
XEBL-16EU-GP*S	3/4"						3,737	3,683

TAB. 3. ► GASES EUROPEUS E CORRESPONDENTES GASES AUSTRALIANOS E NEOZELANDESES

EUROPA	AUSTRÁLIA	PRESSÃO MÍNIMA NA ENTRA- DA FORNOS A GÁS (KPA)
G20	GÁS NATURAL (N GÁS)	1,13
G30	BUTANO (Y GÁS)	2,75
G31	PROPANO (X GÁS)	2,75

TAB. 4. ► CONSUMOS NOMINAIS DE GÁS (MJ/H) GÁS

MODELO	GÁS NATURAL (MJ/H)	GÁS GLP UNIVERSAL (MJ/HORA)
XEVC-0511-GPxM	54	54
XEVC-0711-GPxM	68,4	68,4
XEBC-06EU-GPxM	68,4	68,4
XEVC-1011-GPxM	79,2	79,2
XEVC-0621-GPxM	86,4	86,4
XEBC-10EU-GPxM	90	90
XEVC-2011-GPxM	126	126
XEVC-1021-GPxM	126	126
XEVL-2011-GPxS	172,8	172,8
XEBL-16EU-GPxS	172,8	172,8
XEVL-2021-GPxS	324	324

PT

9 LIGAÇÃO DE ÁGUA

| ENTRADA DE ÁGUA

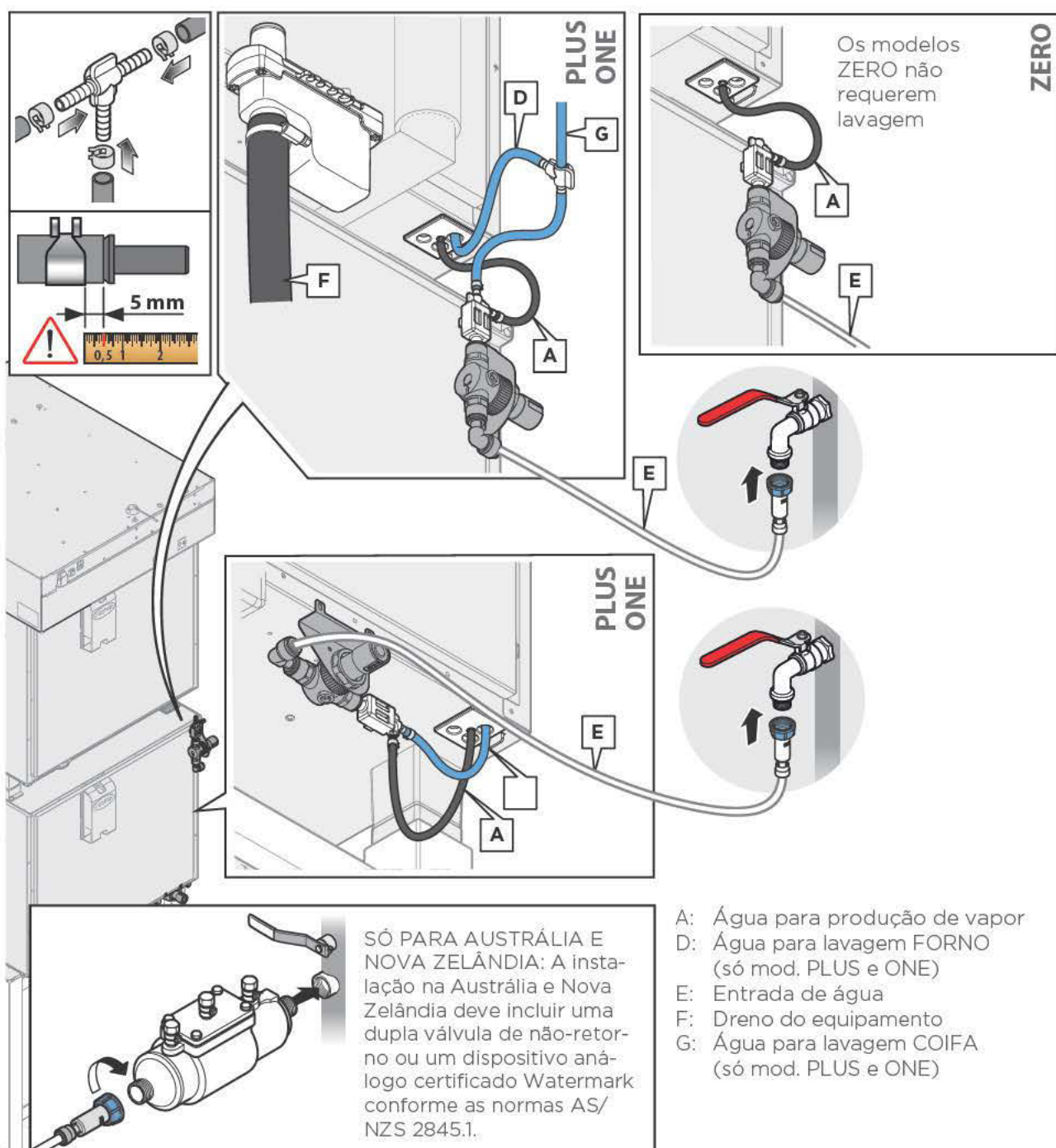
O aparelho, na parte traseira, está equipado com:

- 1,5 metro de tubo, filtro mecânico, redutor de pressão e união (3/4") com válvula de não-retorno para a ligação à rede de água. Antes de ligar o tubo da água ao aparelho, deixe defluir um pouco de água para eliminar eventuais resíduos. Recomenda-se montar entre a rede de água e o aparelho um registro de corte;
- duas uniões para a possível ligação de acessórios para o tratamento da água (**UNOX.Pure** ou **UNOX.Pure-RO**). Para a ligação, consulte as instruções contidas na embalagem do acessório. Não utilize os descalcificadores de resinas de troca iônica.
- um tubo de sucção do detergente para a lavagem da câmara do forno (se previsto);

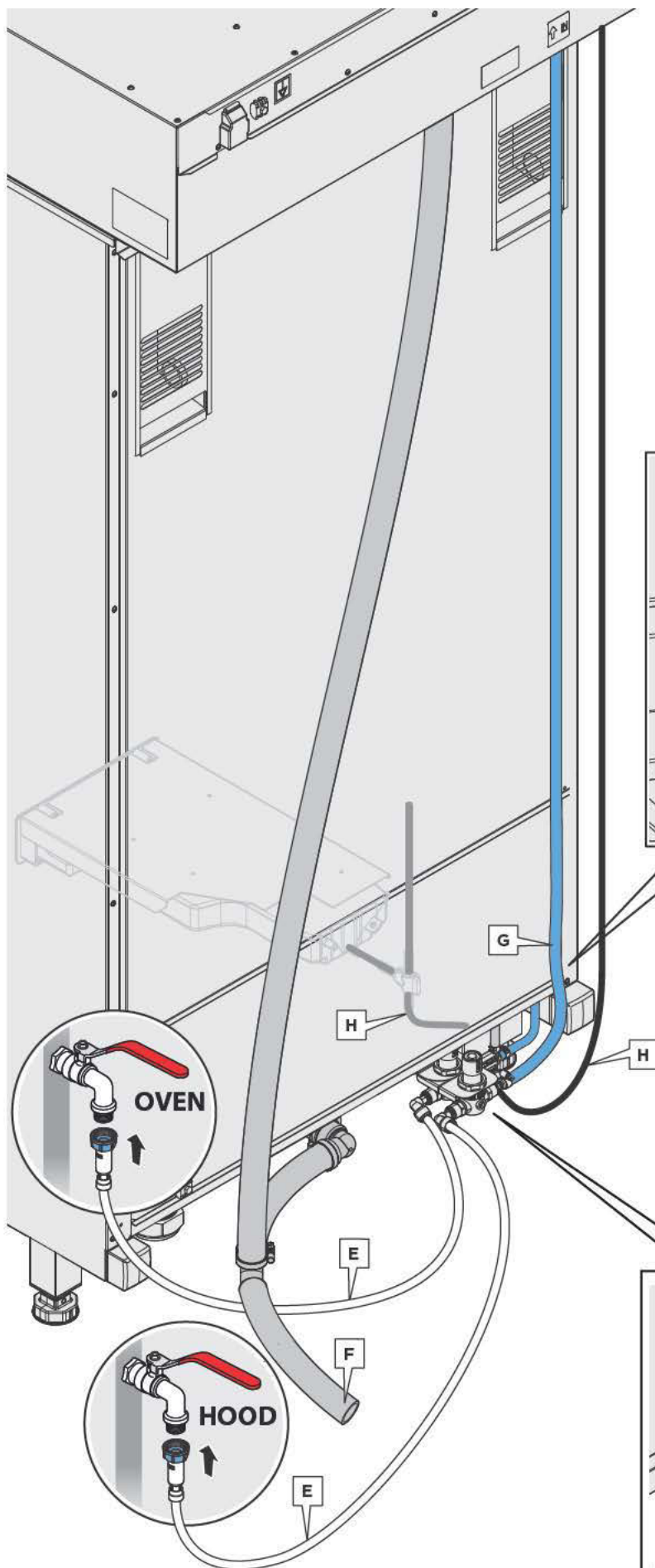
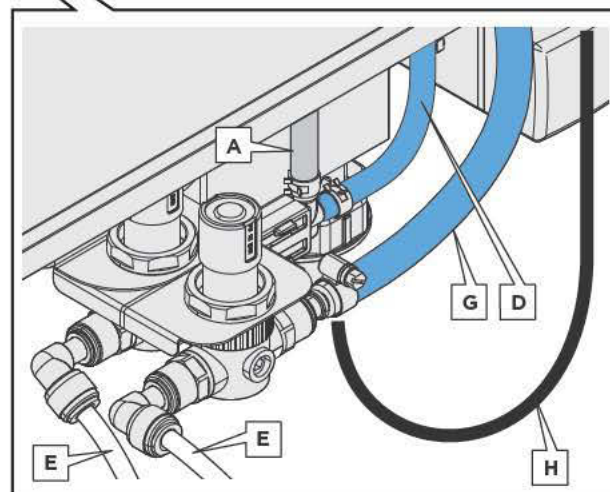
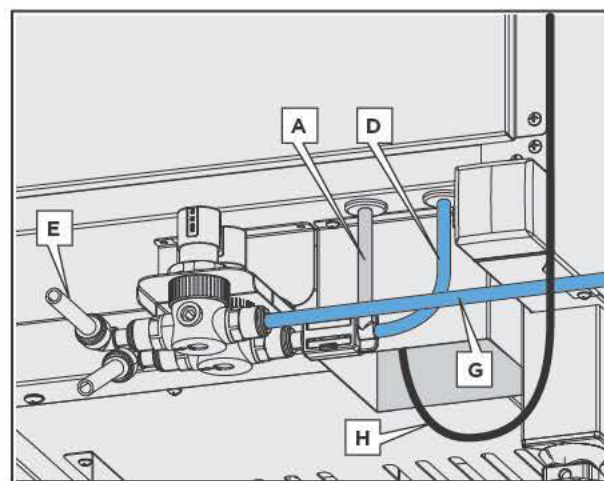
+ Para facilitar a conexão da água, no caso de instalações múltiplas em coluna (**MAXI.Link**), utilize a união em "T" contida no Kit de sobreposição UNOX.

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

FORNOS DE BANCADA | XEVC - XECC - XEBC



- A: Água para produção de vapor
- D: Água para lavagem FORNO (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA (só mod. PLUS e ONE)
- H: Tubo de detergente



CARACTERÍSTICAS DA ENTRADA DE ÁGUA

As características da entrada de água dependem do tipo de aço inoxidável da câmara de cozimento, **AISI304** ou **AISI316L**.

Independentemente do tipo de aço, a água deve:

- ter uma temperatura máxima de **30°C**;
- ser potável;
- ter um valor de pressão mínima de **150 kPa** e máxima de **600 kPa**, pressão recomendada: 200 kPa.(todos os fornos CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ têm, de série, um redutor de pressão integrado).
- ter uma capacidade mínima de **300 l/h**;
- ter uma condutividade máxima da água de 1000 µS/cm. Se a condutividade da água for superior a 1000 µS/cm, é preciso um tratamento da água destinada à produção de umidade.

Além dessas características, é necessário que a água que entra atenda todos os parâmetros indicados nos capítulos seguintes. É da responsabilidade do proprietário do equipamento garantir que a água que entra é conforme com as especificações listadas; se os valores da água se desviarem dos indicados é necessário tratar adequadamente a água que entra para reposicionar os valores nos limites indicados para cada circuito. A utilização de água com parâmetros que não atendem as indicações fornecidas anula a garantia.

FORNOS XEVC, XECC, XEBC COM CÂMARA DE COZIMENTO EM AÇO AISI 304

► Rede

- Entrada de água potável: 3/4" NPT,
- Pressão de rede: de 22 a 87 psi (29 psi recomendados) | de 1,5 a 6 bar (2 Bar recomendados)

► Especificações da entrada de água

- Cloro livre ≤ 0,5 ppm
- Cloramina ≤ 0,1 ppm (mg/L)
- pH 7 a 8,5
- Condutividade elétrica = 1000 µS/cm
- Dureza total (TH) ≤ 30 °dH
- Cloretos* ≤ 120 ppm**

► Circuito de vapor: Especificações da entrada de água

- Dureza total (TH) ≤ 8 °dH *
- Cloretos* ≤ 25 ppm**

* o valor se refere a cocções a vapor com duração de 1- 2 horas por dia. Se com valores de dureza total ≤ 8°dH ainda é produzido calcário, é obrigatório tratar a água com apropriados sistemas de descalcificação; recomenda-se a utilização de sistemas de tratamento à base de resinas de troca iônica. Os sistemas de tratamento da água à base de polifosfatos não são permitidos. A dureza total pode ser medida utilizando o kit KSTR1082A ou com instrumentos equivalentes.

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

NHM = EC - (TH** x 30)

EC = condutibilidade elétrica [QS/cm]

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

NHM ≤ 250 µS/cm	TH < 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	Nenhum tratamento de água
	TH ≥ 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 µS/cm	Cl- ≤ 20 ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 - 450 µS/cm	Cl- ≤ 15 ppm (3 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 ppm (3 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 µS/cm	Cl- ≤ 10 ppm (2 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 ppm (2 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM ≥ 500 µS/cm		UNOX.Pure-RO

* utilizar o reagente do Kit UNOX KSTR1081A ** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A

Se for necessário instalar UNOX.Pure-RO, é necessário seguir a tabela abaixo:

	1 osmose UNOX.Pure-RO	2 osmose UNOX.Pure-RO em paralelo
1 motor	√	
2 motores	< 15 °dH < 450 µS/cm	> 15 °dH > 450 µS/cm
3 motores	< 10 °dH < 300 µS/cm	> 10 °dH > 300 µS/cm

FORNOS BIG XEVL, BIG COMPACT XECL COM CÂMARA DE COZIMENTO EM AÇO AISI 316L

► Linha pressão

- Água potável de entrada 3/4" NPT,
- Linha de pressão: de 22 a 87 psi (29 psi recomendados)
- | de 1,5 a 6 bar (2 Bar recomendados)

► Especificações da entrada de água

- Cloro livre ≤ 0,5 ppm
- Cloramina ≤ 0,1 ppm (mg/L)
- pH 7 a 8,5
- Condutividade elétrica = 1000 µS/cm
- Dureza total (TH) ≤ 30 °dH

► Circuito de vapor: Especificações da entrada de água

- Dureza total (TH) ≤ 8 °dH *
- Cloretos* ≤ 250 ppm

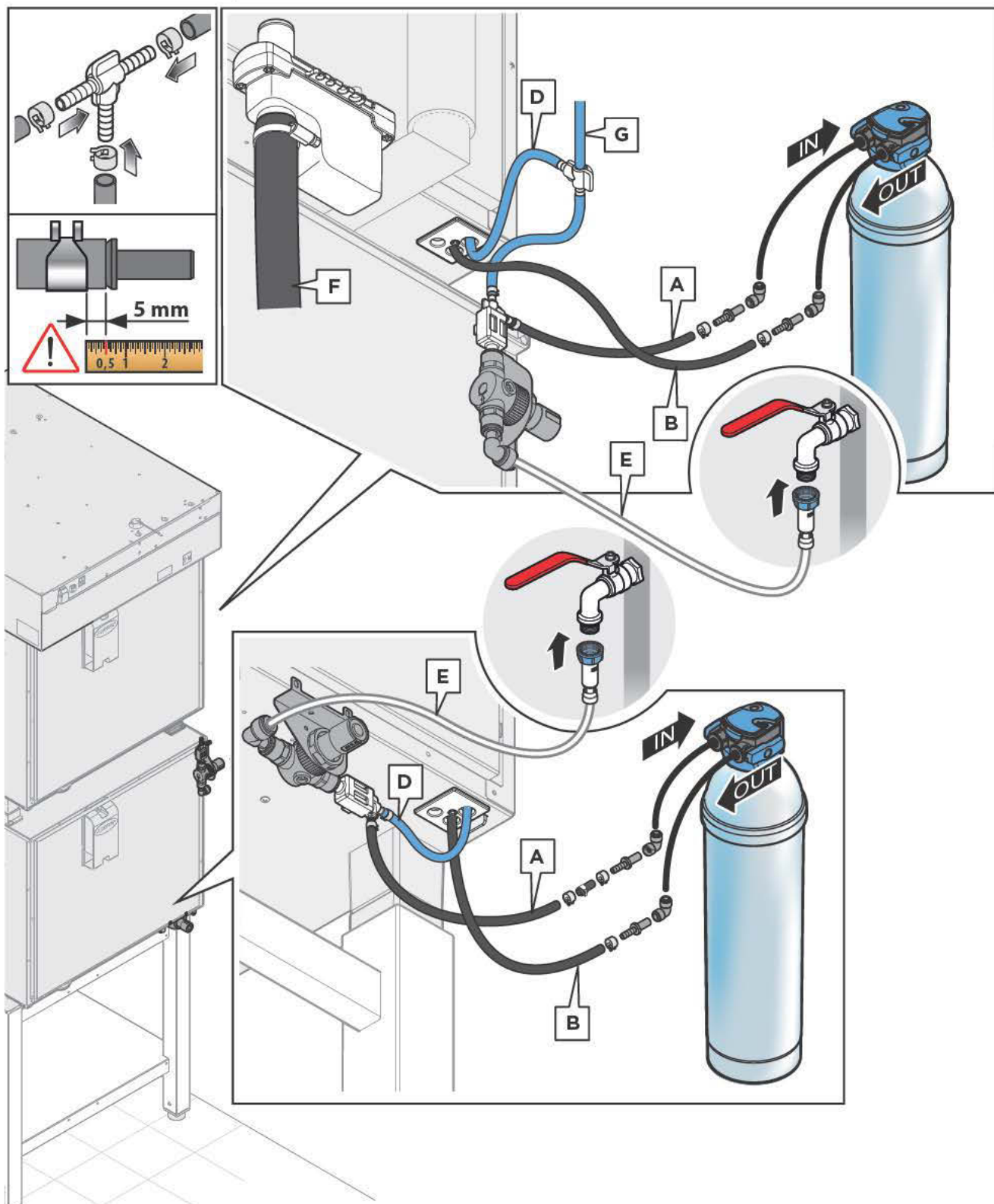
* o valor se refere a cocções a vapor com duração de 1- 2 horas por dia. Se com valores de dureza total ≤ 8°dH ainda é produzido calcário, é obrigatório tratar a água com apropriados sistemas de descalcificação; recomenda-se a utilização de sistemas de tratamento à base de resinas de troca iônica. Os sistemas de tratamento da água à base de polifosfatos não são permitidos. A dureza total pode ser medida utilizando o kit KSTR1082A ou com instrumentos equivalentes.

Para evitar a **formação de calcário**, a água que entra tem de ter as seguintes características químico-físicas:

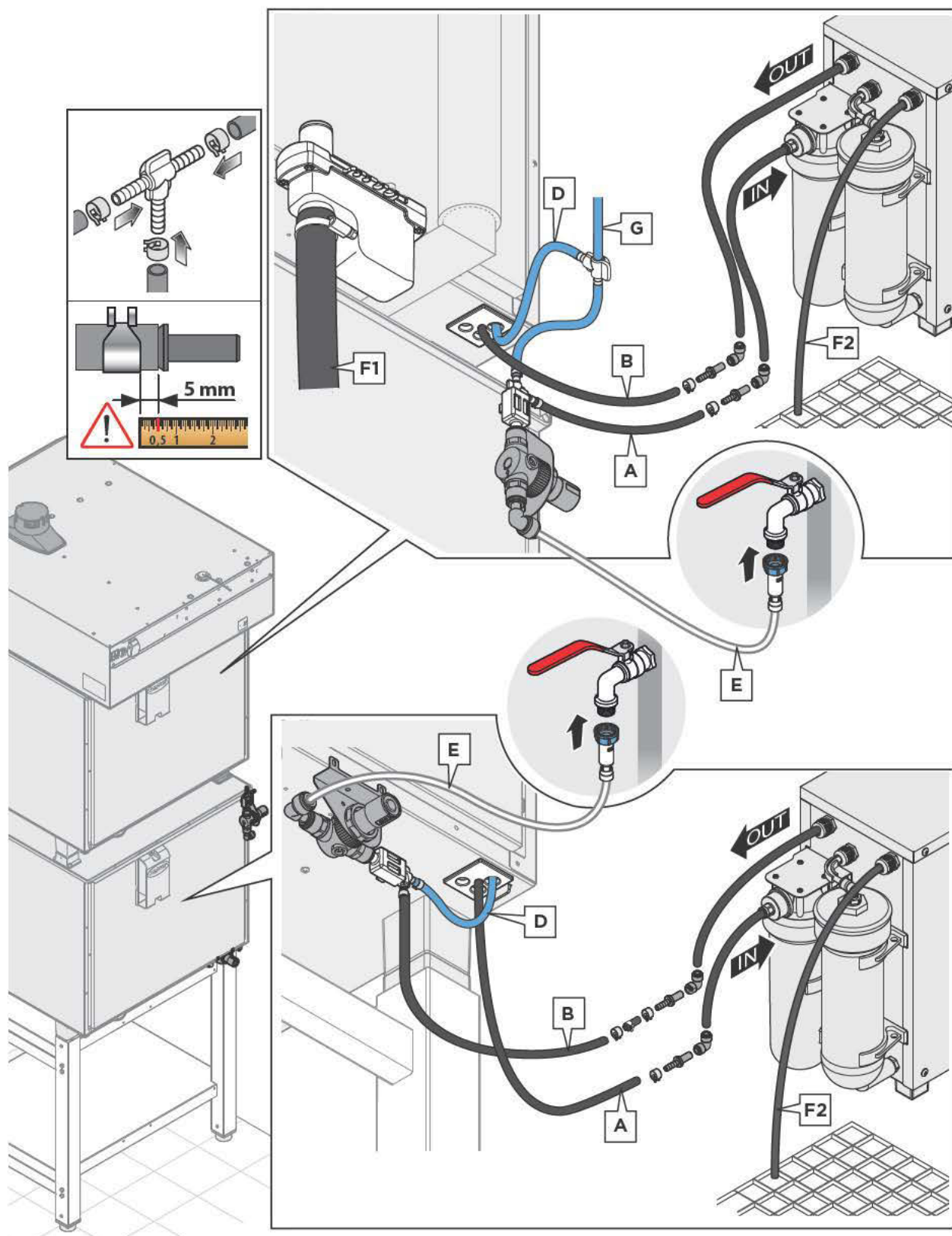
- Dureza total (TH) ≤ 8°dH

Se a dureza total for superior a 8°dH, trate a água de acordo com a tabela seguinte:

	ONE	PLUS
Tratamento	XEVL-2011-E1xS XEBL-16EU-E1xS XECL-2013-E1xS	XEVL-2011-YPxS XEVL-2011-DPxS XEVL-2021-YPxS XEVL-2021-DPxS XECL-2013-YPxS XEBL-16EU-YPxS XECL-16EU-DPxS
XHC003 UNOX. Pure	1 unidade	2 unidades em paralelo + KEL1115A (união em T JG 8 mm)
XHC004 reposição do cartucho		

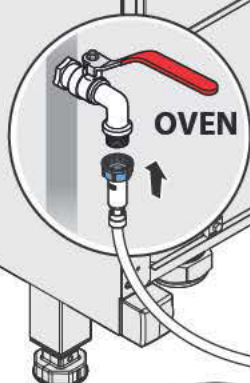
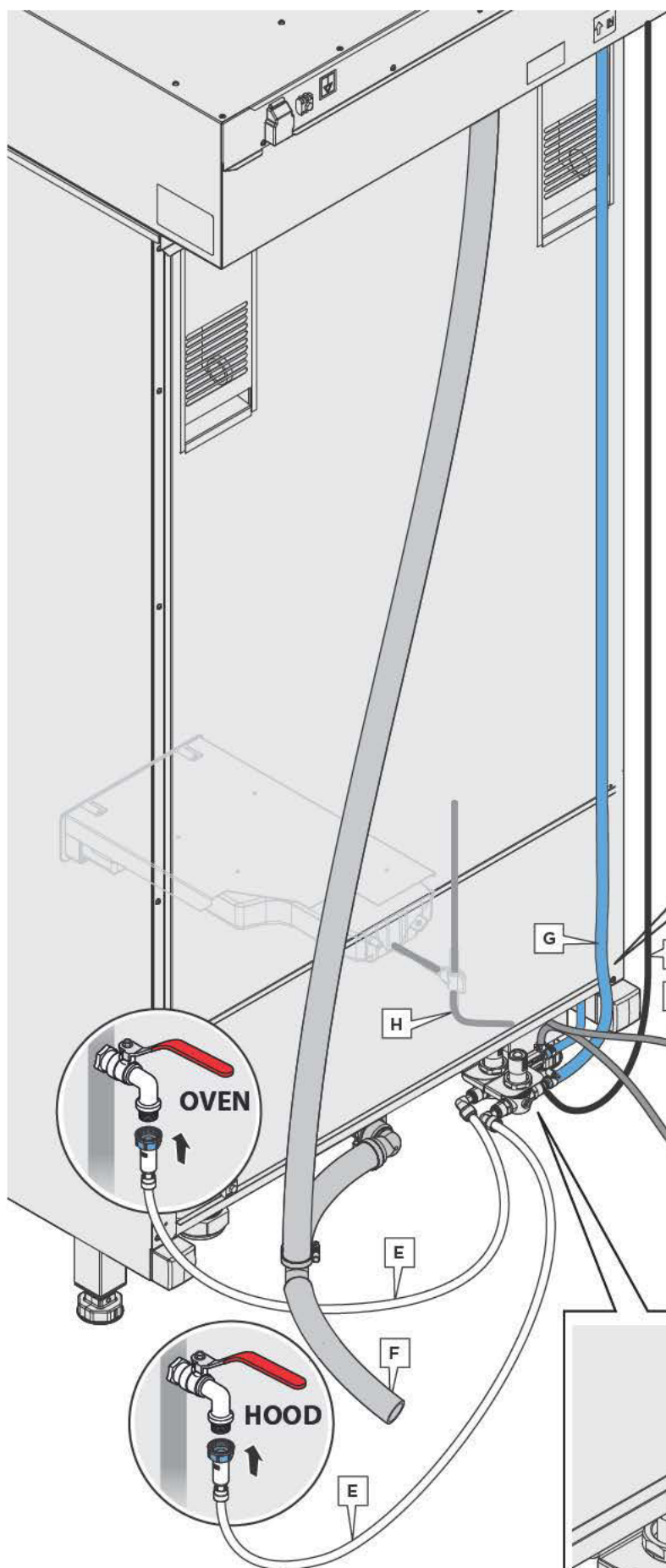
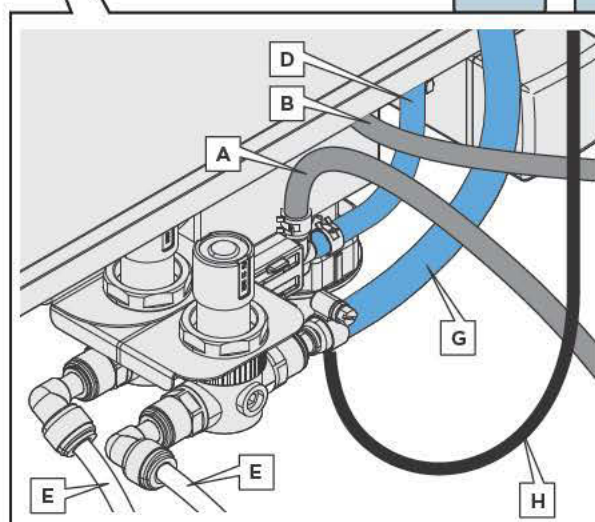
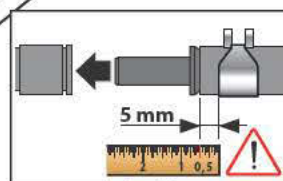
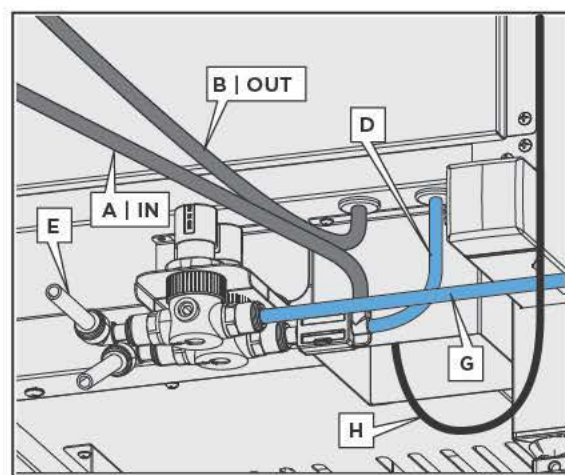


- A: Água a tratar
- B: Água para vapor câmara - tratada
- D: Água para lavagem FORNO
(só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA
(só mod. PLUS e ONE)



- A: Água a tratar
- B: Água para vapor câmara - tratada
- D: Água para lavagem FORNO
(só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA
(só mod. PLUS e ONE)

- A: Água a tratar
- B: Água para vapor câmara - tratada
- D: Água para lavagem FORNO (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA (só mod. PLUS e ONE)
- H: Tubo de detergente



| SAÍDA DE ÁGUA

O dreno se situa:

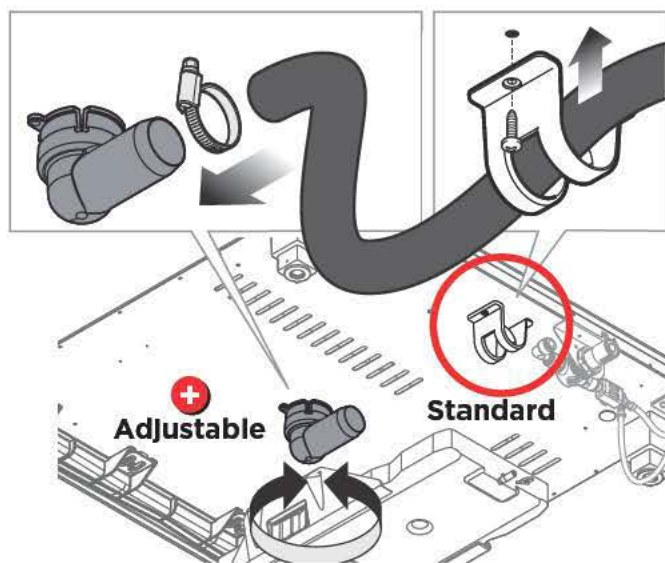
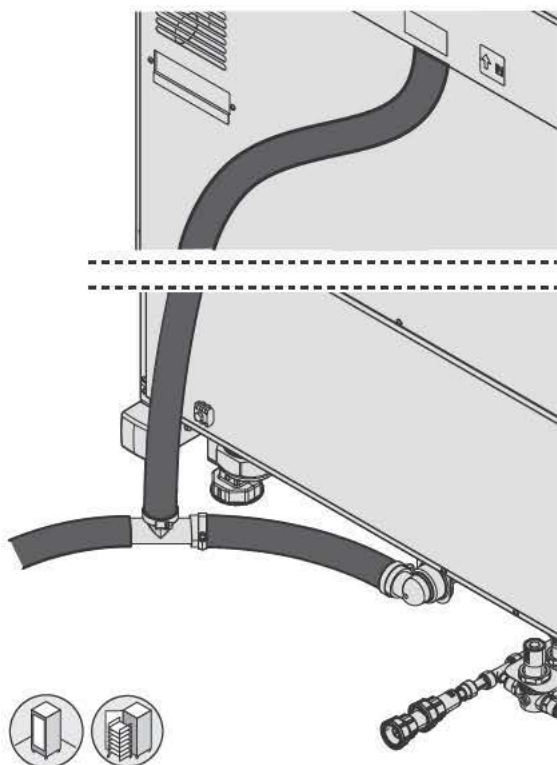
- na parte inferior dos fornos de bancada;
- na parte traseira dos fornos de chão com/sem carro.

Ligue a curva/o sifão a um tubo rígido ou flexível e ligue-o a um esgoto para águas cinzentas.

+ A Unox recomenda seus tubos rígidos ou flexíveis.

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

+ Se houver necessidade de baixar a temperatura da água de drenagem, a UNOX recomenda seu Kit de resfriamento de drenagem.



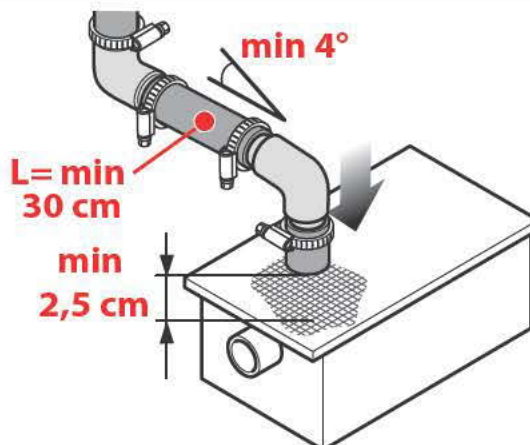
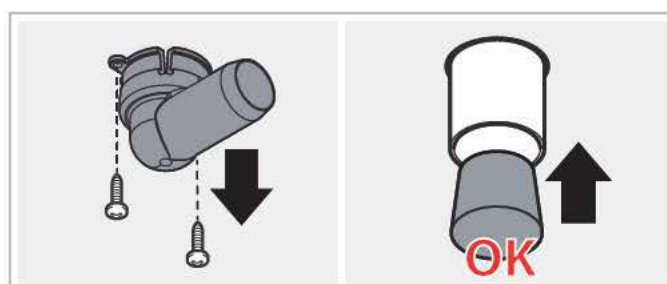
PT

Se o forno **BAKERTOP MIND.Maps™** não puder ser ligado de forma permanente a um sistema de esgoto, a saída tem de ser fechada com a tampa cônica fornecida de série no interior do "Starter kit".

Remova a união em curva, desparafusando os parafusos que a seguram e insira a tampa cônica na saída de esgoto.

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

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

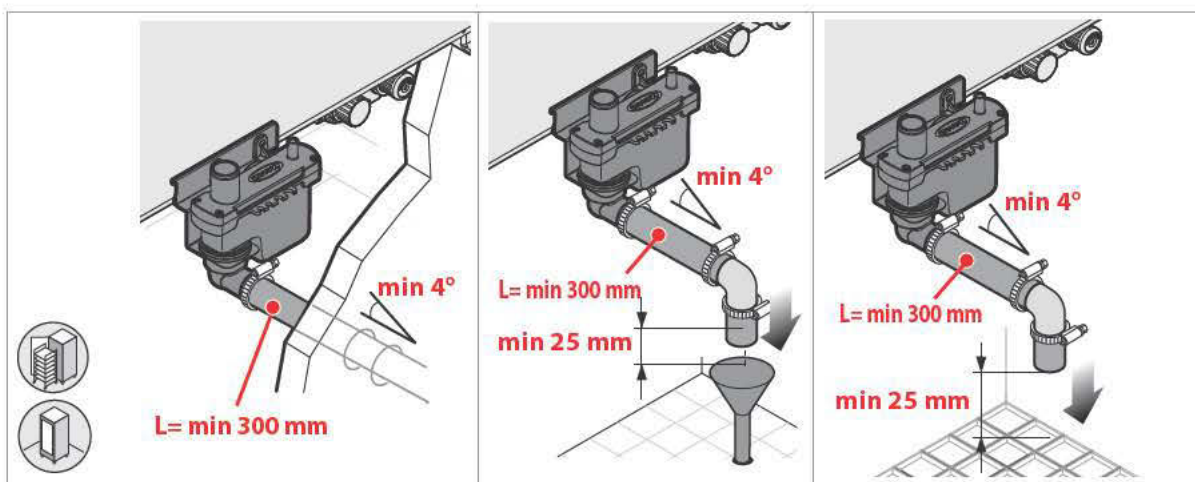


| CARACTERÍSTICAS DO ESGOTO

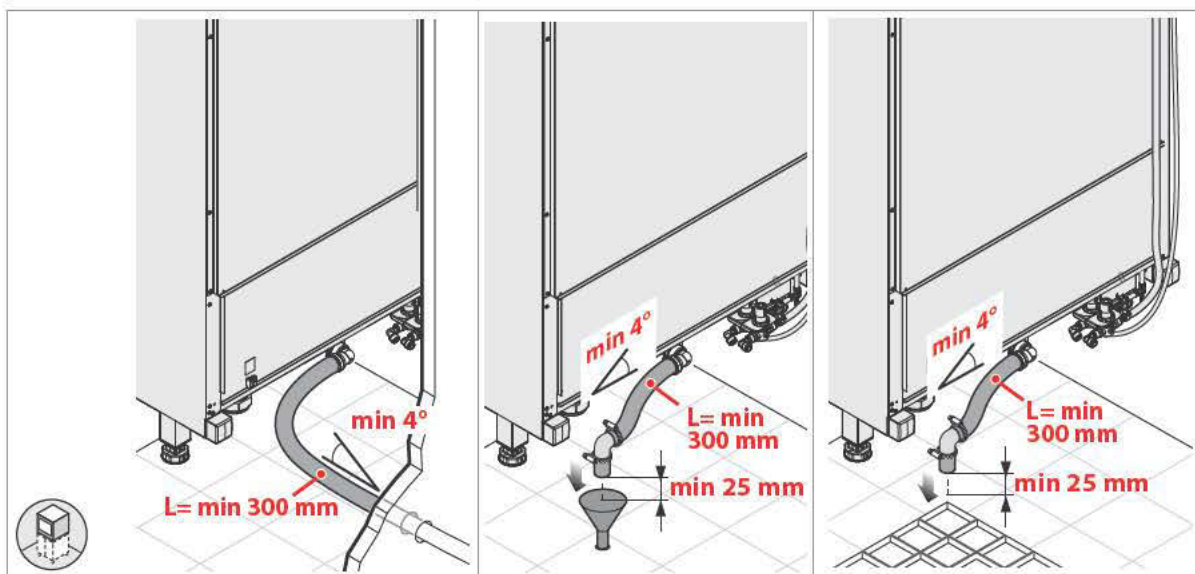
O esgoto deve:

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

FORNOS DE BANCADA | XEVC - XECC - XEBC



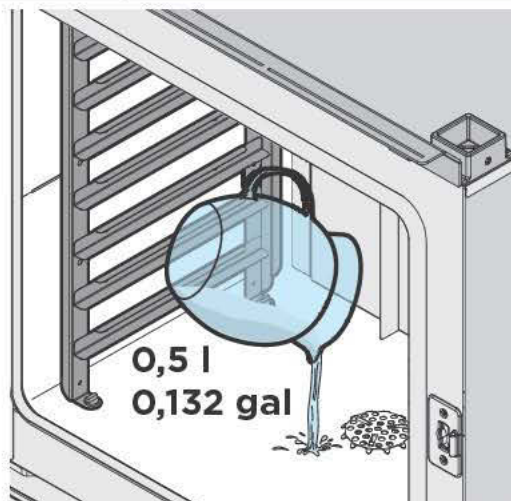
FORNOS BIG | XEVL - XECL - XEBL



(1): A saída do esgoto de parede deve ter um intervalo livre de pelo menos 25 mm.

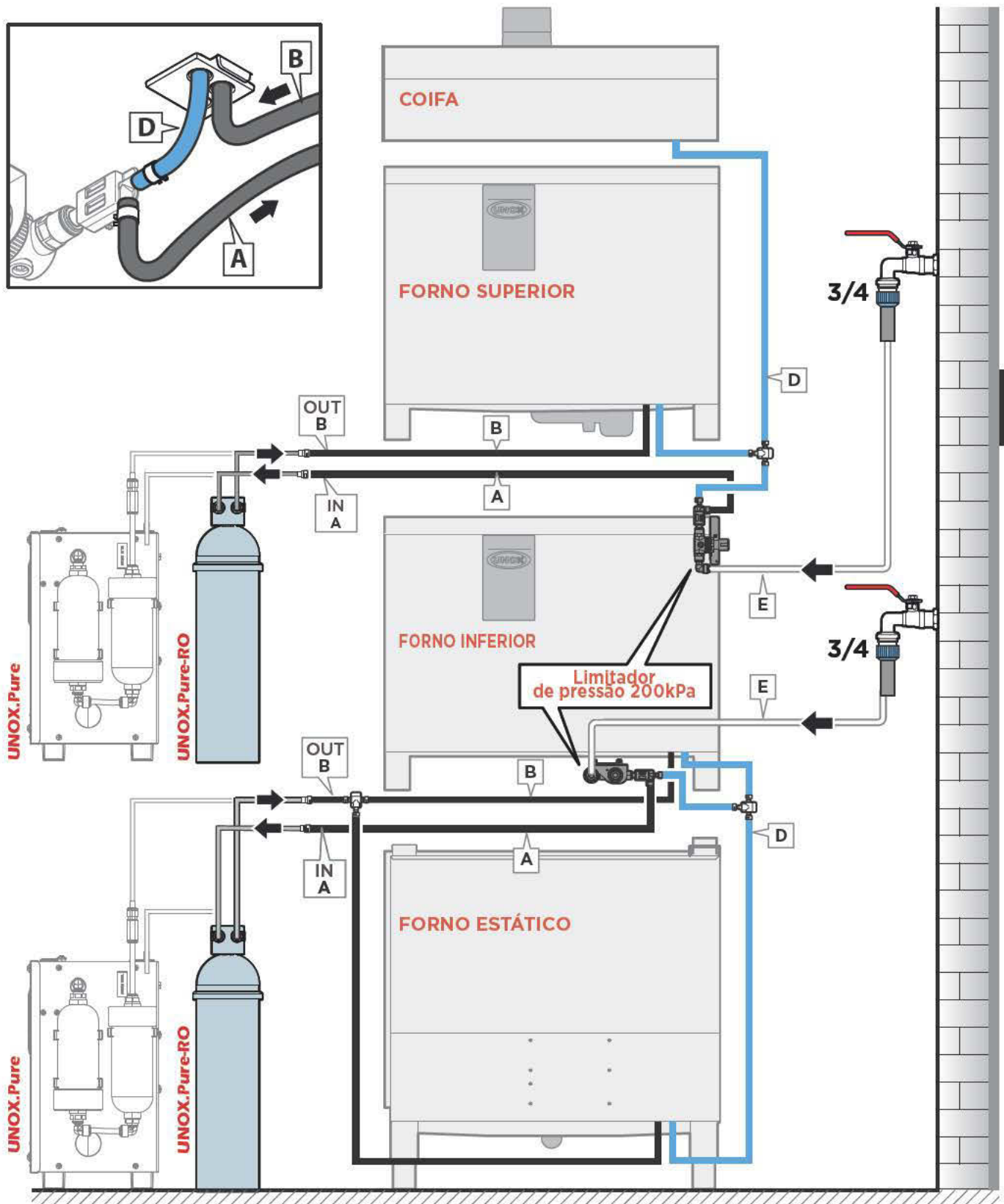
| ENCHIMENTO DO SIFÃO

No final da instalação, coloque pelo menos 0,5 l (0,132 gal) no esgoto que se encontra na câmara de cozimento do forno a fim de encher o sifão.



FORNOS DE BANCADA | XEVC - XECC - XEBC

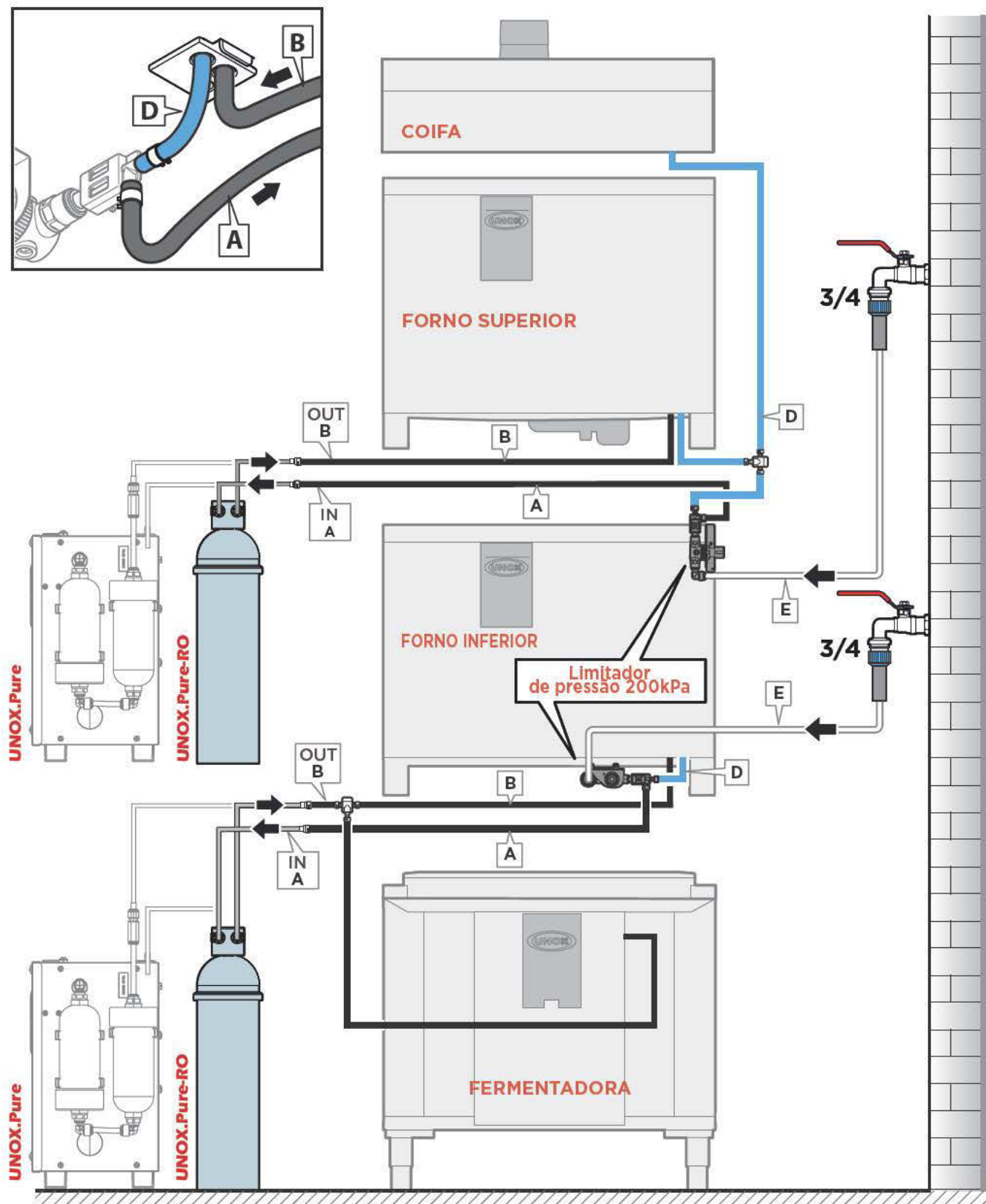
Exemplo indicativo de ligações hidráulicas em coluna **MAXI.Link**



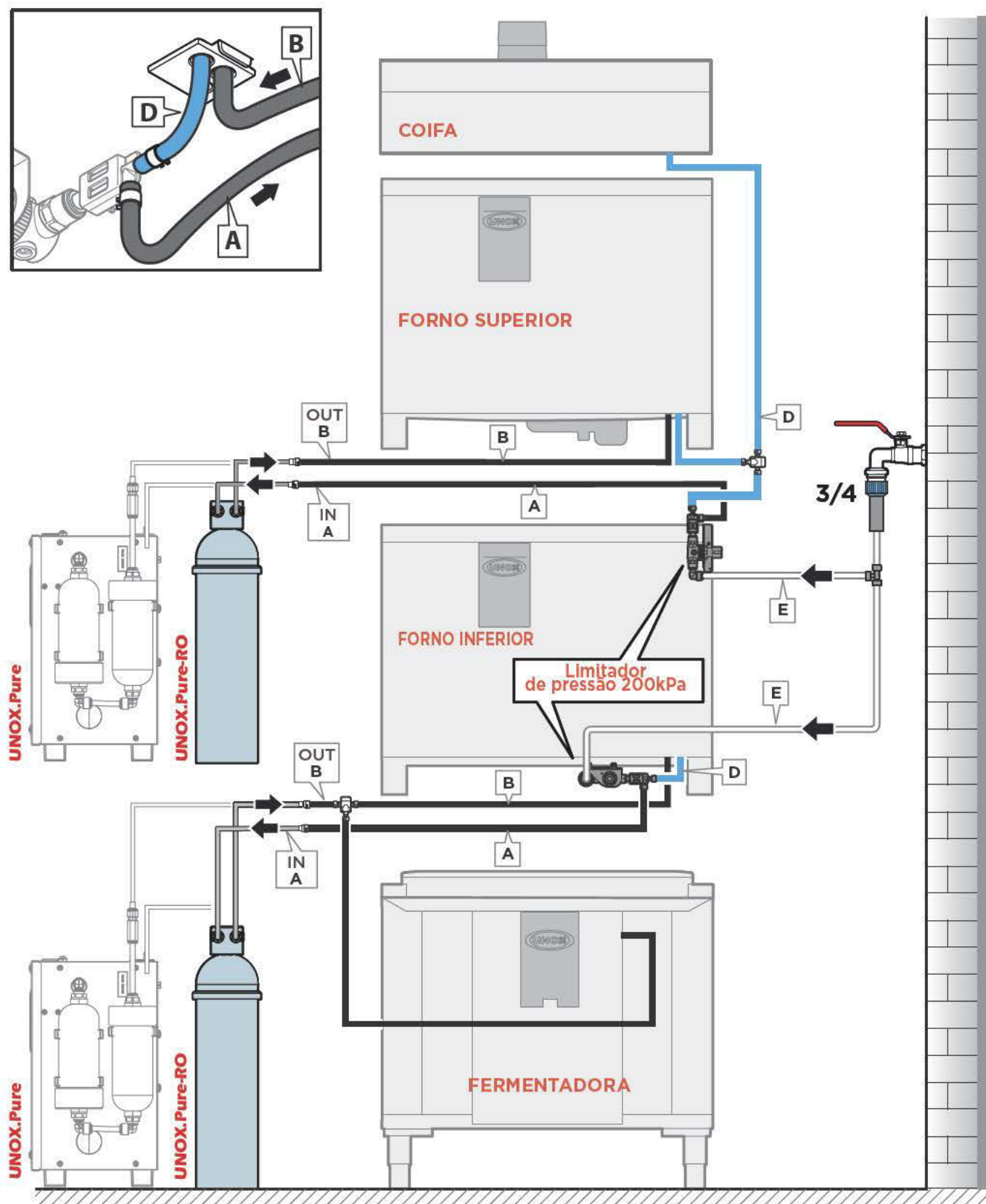
- A: Água para produção de vapor na câmara
- D: Água para lavagem FORNO (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA (só mod. PLUS e ONE)

FORNOS DE BANCADA | XEVC - XECC - XEBC

Exemplo indicativo de ligações hidráulicas em coluna **MAXI.Link**



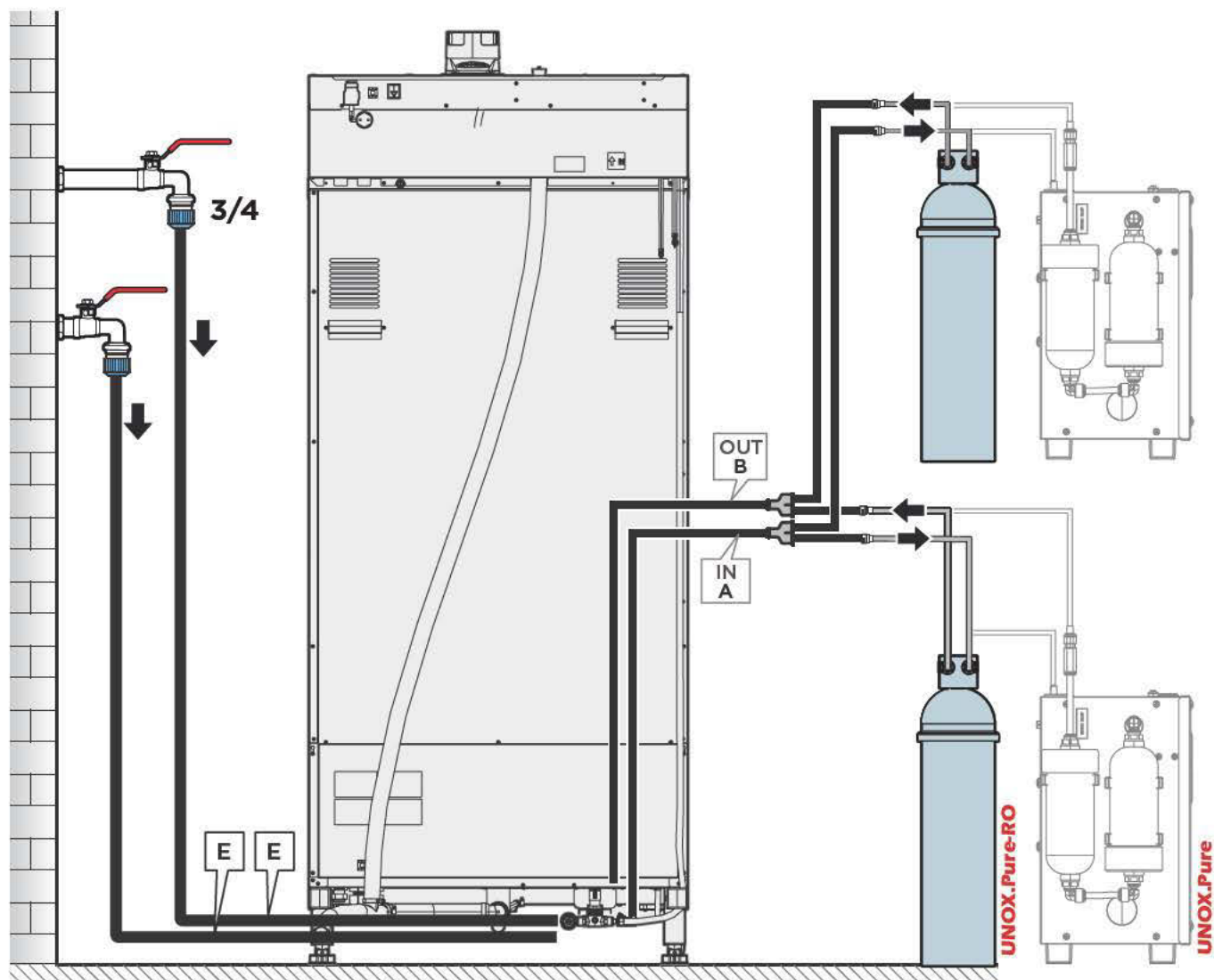
- A: Água para produção de vapor na câmara
- D: Água para lavagem FORNO (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA (só mod. PLUS e ONE)



- A: Água para produção de vapor na câmara
- D: Água para lavagem FORNO (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA (só mod. PLUS e ONE)

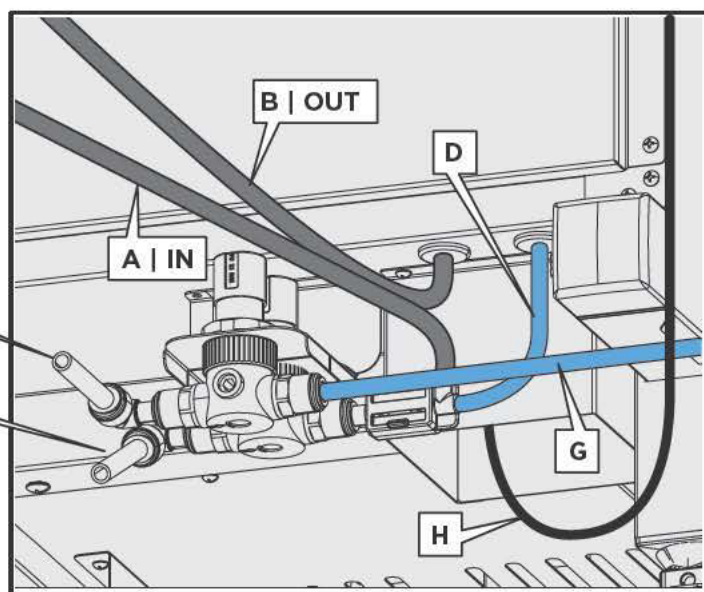
FORNOS BIG | XEVL - XECL - XEBL

Exemplo indicativo de ligações hidráulicas em coluna **MAXI.Link**



E Entrada de água | Forno

E Entrada de água | Coifa



- A: Água para produção de vapor na câmara
- D: Água para lavagem FORNO (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F: Dreno do equipamento
- G: Água para lavagem COIFA (só mod. PLUS e ONE)

10

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE DETERGENTE

(só modelos PLUS e ONE)

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

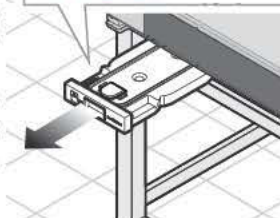
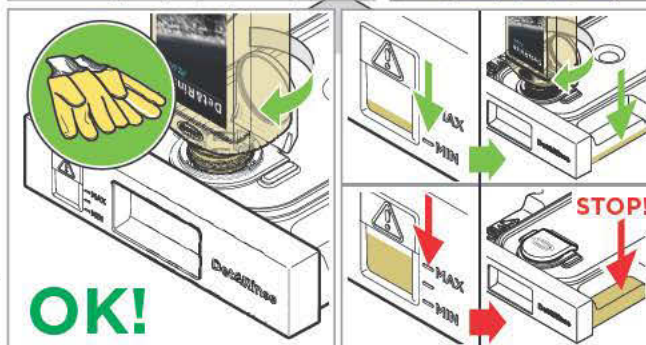
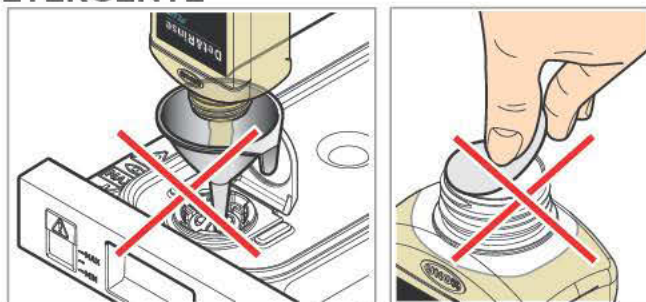
Para reabastecer com detergente:

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!



PT

11

SAÍDA DE FUMOS (SÓ PARA FORNOS ELÉTRICOS)

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

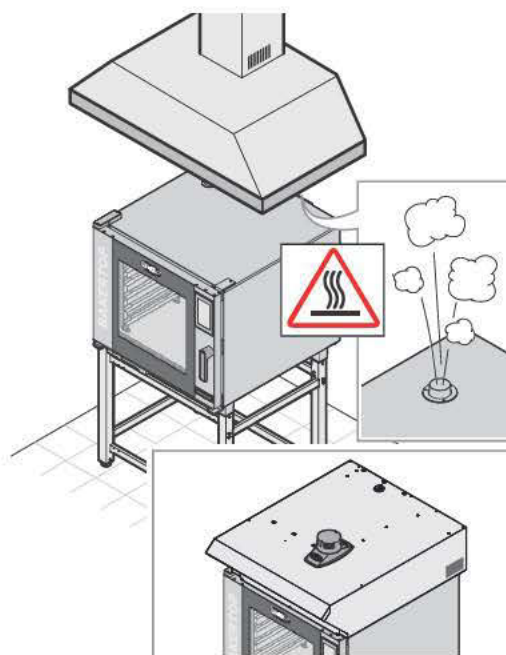
A exaustão de fumos para o exterior pode ser realizada por meio de:

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

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

A coifa tem de ser instalada pelo menos a 500 mm do duto de exaustão.

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



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

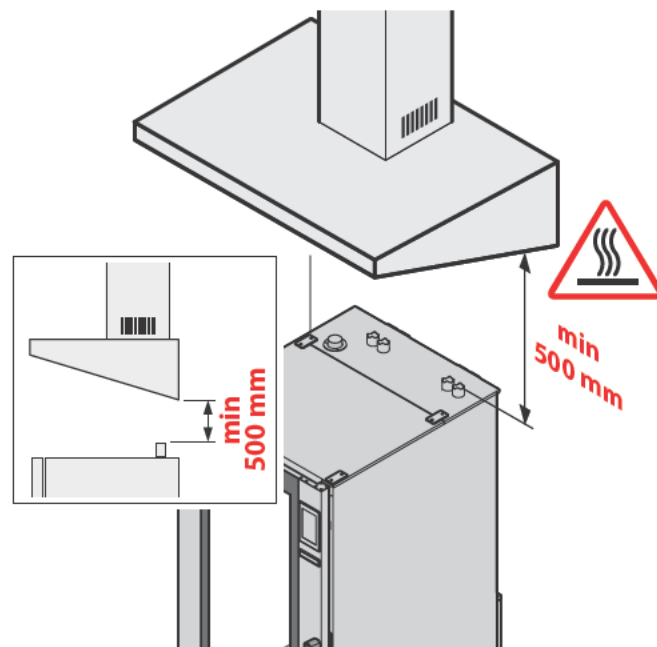
Através dos dutos de exaustão são evacuados os fumos e os cheiros provenientes da câmara do forno e os gases de combustão. Sua exaustão para o exterior pode ser feita de vários modos: escolha a mais adequada à potência nominal do equipamento a instalar e cumpra a legislação de instalação nacional/local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

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

A coifa tem de ser instalada pelo menos a 500 mm do duto de exaustão.

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

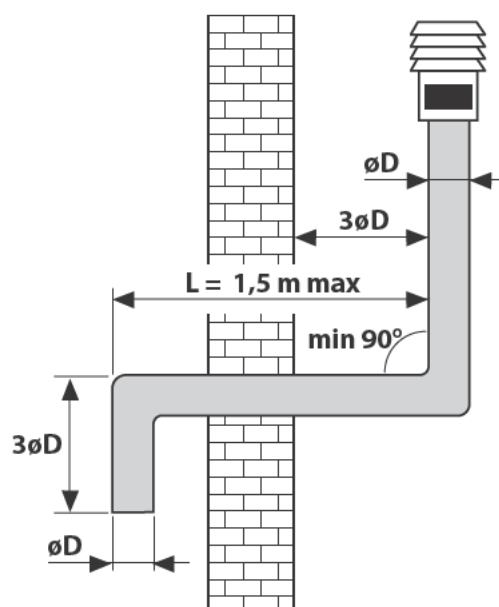
 Certifique-se de que por cima da saída de fumos não estão presentes objetos e/ou materiais que possam obstruir o fluxo dos fumos ou ficar danificados pela temperatura ou pelos próprios fumos. Não deixe materiais inflamáveis perto dos dutos de exaustão de fumos.



- 2) Exaustão através de uma chaminé eficiente com tiragem natural. O forno tem obrigatoriamente de ser equipado com o acessório interruptor de tiragem fornecido sob encomenda pela UNOX

A chaminé deve obrigatoriamente:

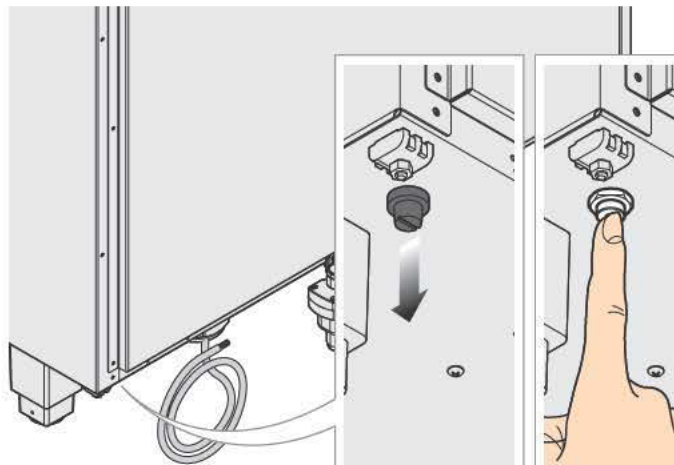
- manter durante todo seu comprimento o mesmo diâmetro ($\varnothing D$) da conexão do interruptor de tiragem do forno;
- ter uma seção vertical ($3\varnothing D$) acima do interruptor de tiragem com um comprimento igual a 3 vezes o diâmetro $\varnothing D$;
- ter um percurso ascendente com uma inclinação mínima de 10%; quaisquer ângulos devem ser superiores ou iguais a 90° e quaisquer partes horizontais (L) não devem ser superiores a 1,5 m de comprimento;
- Nesse caso é necessário utilizar um defletor de fumos. Esse não é fornecido de série com o aparelho, mas está disponível como acessório.



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

13 PROCESSO DE RESET DO FORNO (RESERVADO À ASSISTÊNCIA)

Para restaurar as funções do forno, remova a tampa preta do termostato, desatarraxando-a e pressione o pino vermelho, como ilustrado na figura (operação reservada à Assistência).



14 CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS (MAXI.Link)

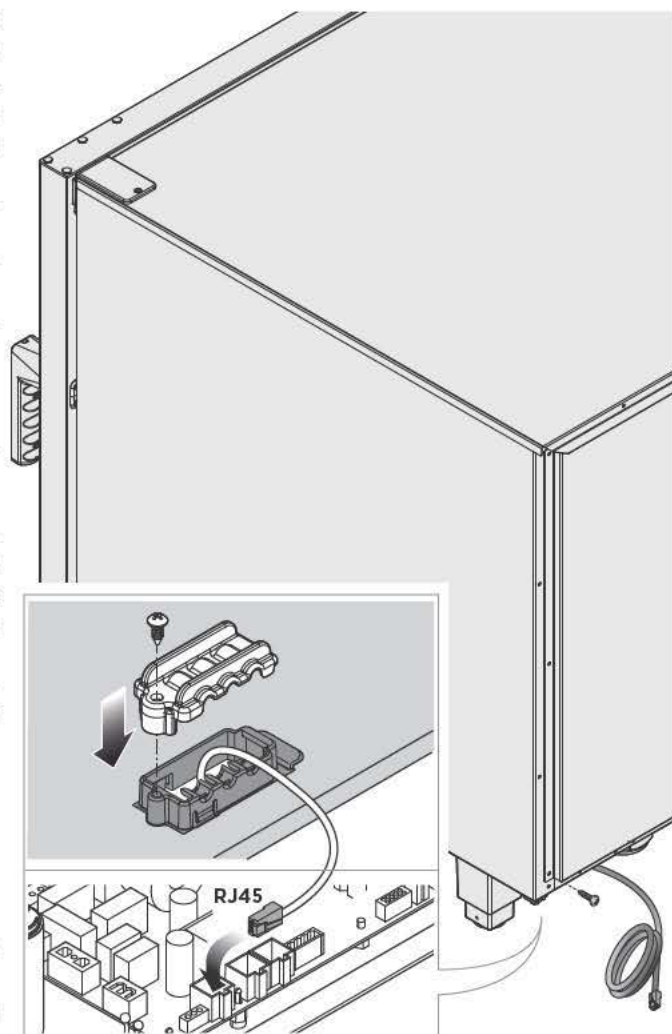
(só modelos PLUS e ONE)

Todos os fornos da linha **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** estão prontos para serem ligados a acessórios (fermentadora, coifa, etc.). Os acessórios se ligam ao forno usando os conectores ModBus na traseira do forno e se conectam automaticamente.

- 1 Desligue todos os aparelhos da alimentação elétrica.
- 2 Remova a chapa traseira do forno para ter acesso à placa de potência.
- 3 Ligue o cabo RJ45 a uma das tomadas ModBus correspondentes à placa de potência.
- 4 Remonte a chapa traseira dos fornos.
- 5 Volte a ligar todos os aparelhos à alimentação elétrica.

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

! Ligue os cabos ModBus somente aos respectivos conectores ModBus e não aos conectores RJ45 Ethernet.



15 SERVIÇO DE MANUTENÇÃO PROGRAMADA (ANUAL)

- Desligue as ligações elétricas.
 - Controle os polos de 220-240Vac em entrada e o aterramento
 - Verifique se a unidade está definida para a pressão e o tipo de gás correto
 - Realize um controle de segurança completo da emissão de CO-CO2 do sistema de gás conforme o modelo do forno
 - Controle todas as conexões contra os vazamentos de gás com um sensor eletrônico de vazamentos de gás
 - Verifique a corrente de ionização do sensor de chama
- Para a manutenção, contate o revendedor local ou contate diretamente a UNOX Itália.

ELIMINAÇÃO NO FIM DA VIDA ÚTIL

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



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma cruz indica que o produto foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005 e no fim da 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 fecho dos compartimentos ou cavidades (se presentes).

É necessário dedicar atenção à gestão deste produto no fim da 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 em vigor.

Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de Recolha (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)
- ao revendedor onde comprou um equipamento novo, que tem a obrigação de recebê-los gratuitamente (retirada “um por um”);

Informações sobre a eliminação em países da união europeia

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

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 + A1:2012

EN62233: 2008

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

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética EMC 2014/30/CE nos termos das normas:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Só para os fornos a gás:

está em conformidade com Regulamento GAR (EU) 2016/426 nos termos das normas:

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

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

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

IE - IRELAND UNOX IRELAND

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

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

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

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

PL - POLSKA Unox Polska Sp. z o.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

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

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

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

BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

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

MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

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

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

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

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO.

电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

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

unox.com



L12444C2

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.