



USO E MANUTENÇÃO (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)





SEGURANÇA	4
NOÇÕES GERAIS	10
UTILIZAÇÃO COZIMENTOS MANUAIS	16
UTILIZAÇÃO COZIMENTOS COM RECEITAS GUARDADAS.....	22
MANUTENÇÃO.....	26

CONTATOS

na contracapa estão indicados os contatos locais.



Prezado Cliente,

esse folheto contém todas as informações necessárias para o uso e a manutenção corretos do equipamento.

Por isso, antes do uso, recomendamos que leia com atenção esse manual e guarde-o com cuidado para referência futura.

Se algum passo não for bem compreendido, o Fabricante está disponível para fornecer todas as informações.

Segurança

Avisos de
segurança
para o uso e a
manutenção

5

Explicação dos
pictogramas

4

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS



Ler o manual de instruções



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



Perigo de incêndio!



Perigo de choque elétrico!



Perigo de queimaduras



Conselhos e informações úteis



Referência a outro capítulo



Símbolo de ligação à terra



Símbolo de conexão equipotencial

AVISOS DE SEGURANÇA PARA O USO E A MANUTENÇÃO



Avisos gerais

- Antes do uso e da manutenção do equipamento leia com atenção esse manual.
- A não observância das normas de segurança ou um uso ou manutenção diferentes das indicadas e previstas nesse manual anulam a garantia* e isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.
- Coloque esse aparelho fora do alcance das crianças.
- A limpeza e a manutenção devem ser feitas pelo usuário. NÃO podem ser realizadas por crianças, especialmente sem a vigilância de um adulto.
- Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o cozimento de alimentos em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.
- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e da água e contate um centro de assistência autorizado pela UNOX, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.
- 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.
- O equipamento tem uma emissão sonora inferior a 70 dB.



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).
- O cozimento ocorre somente com a porta fechada, por razões de segurança. Se a porta for aberta, o forno para temporariamente e indica o fato com uma mensagem no visor. Para continuar a cozinhar, basta fechar novamente a porta.
- A fim de manter o desempenho ideal do aparelho, é preferível NÃO abrir a porta durante o cozimento, especialmente se está utilizando com micro-ondas. Se não for possível evitar a abertura da porta, realize a operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.
- Para movimentar e extrair recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de cozimento, use sempre vestuário de proteção térmica adequado para o uso em questão e preste muita atenção.
- É absolutamente proibido colocar qualquer tipo de bandeja, recipiente quente/frio ou outros tipos de objetos em cima do forno, mesmo quando desligado. NÃO aproxime objetos combustíveis ou sensíveis ao calor (por exemplo, elementos decorativos de plástico, isqueiros, etc.) ao equipamento.

- É necessário manter pelo menos 10 cm de espaço livre ao redor do forno.
- As primeiras vezes que usa o equipamento, devido à evaporação de alguns óleos de produção, pode produzir fumos e odores desagradáveis que desaparecerão gradualmente nos ciclos de funcionamento seguintes.
- Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
- Para evitar queimaduras, não utilize recipientes cheios de líquidos ou produtos de cozinha que se tornem fluidos quando aquecem até níveis superiores aos facilmente observáveis (IEC 60335-2-42): 2002 / AMD1: 2008).
- O aquecimento de bebidas pode resultar na ebulição eruptiva retardada, por isso é preciso ter cuidado ao manusear o recipiente.
- Antes do consumo, o conteúdo dos biberões e dos homogeneizados em frascos deve ser misturado ou agitado e a temperatura deve ser controlada para evitar queimaduras.



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.

- Quando aquece alimentos em recipientes de plástico ou de papel, controle o forno quanto a possíveis riscos de incêndio.
- Se notar emissão de fumo, desligue ou retire o plugue do aparelho e mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas.
- 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.).
- O forno deve ser limpo diariamente, removendo todos os resíduos de alimentos. Siga as instruções de limpeza detalhadas na pág. **28**. Negligenciar a limpeza do forno pode causar a deterioração das superfícies que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e originar uma situação perigosa (as gorduras ou os resíduos alimentares, se não removidos de seu interior, podem se incendiar).
- O aparelho não deve ser limpo com um jacto de vapor ou de água sob pressão.
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).



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.

Noções gerais

Conselhos de cozimento e avisos 10

Painel de controle 12

Cozimentos manuais e automáticos 13

O que são as fases de cozimento 13

Como definir um valor 14

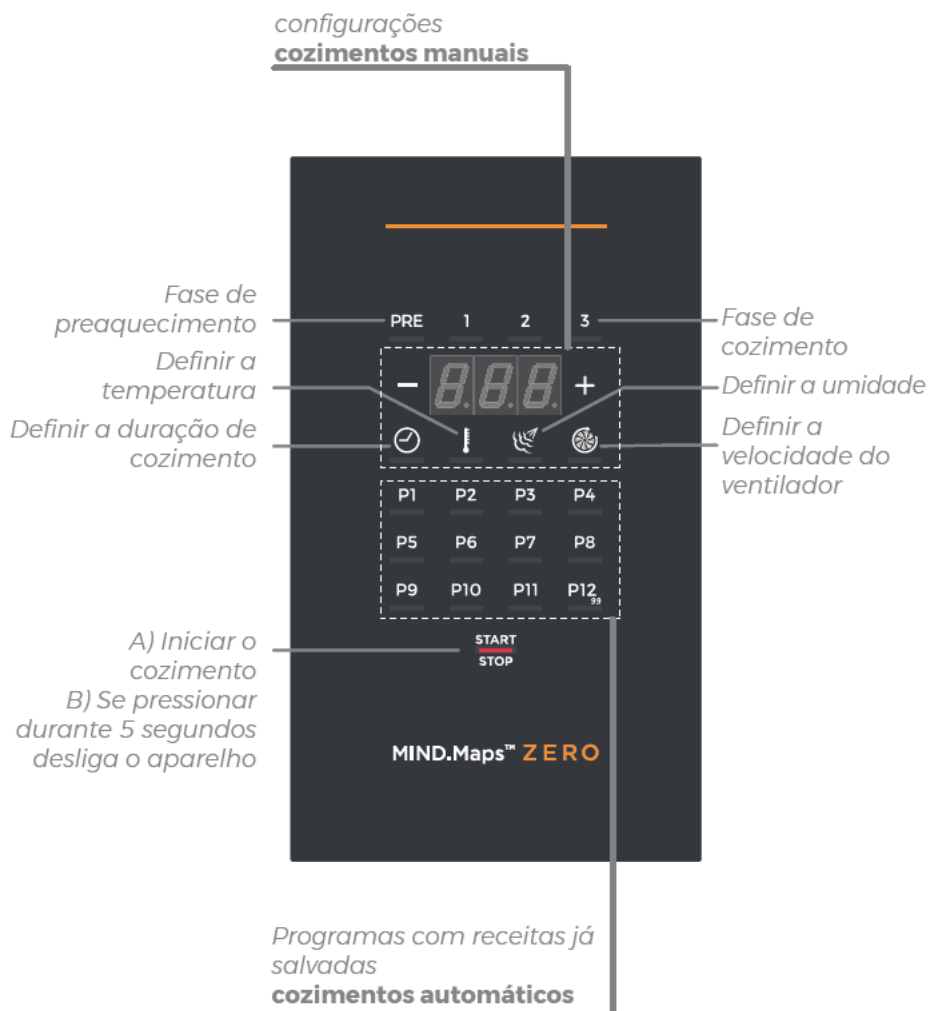
CONSELHOS DE COZIMENTO E AVISOS

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja a pág. 28); deixe-o funcionar vazio e na temperatura máxima durante cerca de 1 hora, para eliminar eventuais cheiros desagradáveis causados por gorduras de proteção utilizadas na fábrica.
- Se o aparelho ficar ligado durante mais de 15 minutos sem selecionar um modo de funcionamento, se ativa automaticamente a função de standby para reduzir o consumo de energia. Para sair do modo standby basta tocar no botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C até +35°C.
- Em caso de falta de energia ou desligamento da máquina, ao voltar a ligá-la o equipamento continua o programa em execução. A duração de cozimento pode ser prolongada no máximo de 2 minutos.
-  Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Se isso for necessário, aplique obrigatoriamente o adesivo contido no saco "Starter Kit" a uma altura de 160 cm.

- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de cozimento. Se não o puder evitar, realize no menor tempo possível a limpeza do forno.
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool ou vinho).
- Recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.
- Para obter ótimos resultados, é aconselhável não abrir a porta durante o cozimento.
- Utilize bandejas e grelhas UNOX. Tente colocar os alimentos de maneira uniforme sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las (máximo 5 kg por bandeja). Distribua as bandejas de maneira uniforme em toda a altura da câmara de cozimento, respeitando o número máximo indicado para cada equipamento.
- Siga sempre as instruções de carregamento do forno que possui.
- Durante o cozimento e até o resfriamento completo, preste atenção ao tocar as partes externas e internas do forno (podem atingir temperaturas superiores a 60°C).
- Os líquidos ou alimentos que se liquefazem com o calor devem ser colocados em recipientes com capacidade adequada para que, durante o cozimento, não transbordem do recipiente em caso de ebulição eruptiva.
- Para a navegação e a definição dos parâmetros use unicamente os dedos, secos e limpos evitando a utilização de ferramentas como garfos, conchas, etc.

PAINEL DE CONTROLE

Quando liga o equipamento aparece a tela HOME.



COZIMENTOS MANUAIS E AUTOMÁTICOS

O forno que adquiriu permite efetuar cozimentos **manuais** ou **automáticos**. Nos **cozimentos manuais**, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros de cozimento abaixo para uma ou mais fases de cozimento (até três no máximo):



duração de cozimento;



temperatura na câmara);



emissão de umidade;



velocidade dos ventiladores.

Nos **cozimentos com receitas guardadas**, são utilizadas receitas predefinidas pelo fabricante ou já guardadas pelo usuário depois de as ter definido manualmente. O forno pode conter até 99 receitas (de P1 a P99).

O QUE SÃO AS FASES DE COZIMENTO

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



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

COMO DEFINIR UM VALOR

01 ► Usando o visor

- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir.
- ② Toque num dos dígitos do visor: os valores indicados na tabela serão definidos automaticamente.

Dígito	Valores definidos
	Duração de cozimento 20 minutos Temperatura 150 °C Vapor 20% Ventilador 1
	Duração de cozimento 40 minutos Temperatura 180 °C Vapor 60% Ventilador 1
	Duração de cozimento 1 hora Temperatura 220 °C Vapor 100% Ventilador 2

- ③ Usando os botões **-** **+** é possível, se necessário, modificar esses valores.

02 ► Usando os botões

- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir.
- ② Use os botões **-** **+** para modificar o valor.



01



02

Utilização | cozimentos manuais

Cozimentos
manuais |
procedimento
guiado

17

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

duração do cozimento (em horas.minutos)
intervalo: de 0 até 9 horas e 59 minutos
para obter o funcionamento contínuo
(destacado no visor com a mensagem
"INF"), se o visor mostrar:



- 0.00 toque "-"
- 9.59 toque "+"

O tempo é indicado em horas.minutos
por ex. 1.30= uma hora e trinta minutos
por ex. 0.45= quarenta e cinco minutos



temperatura na câmara (°C)
intervalo: de 30°C até 260°C



emissão de umidade na câmara
de 0 (sem emissão de umidade) até
100 (cozimento a vapor)



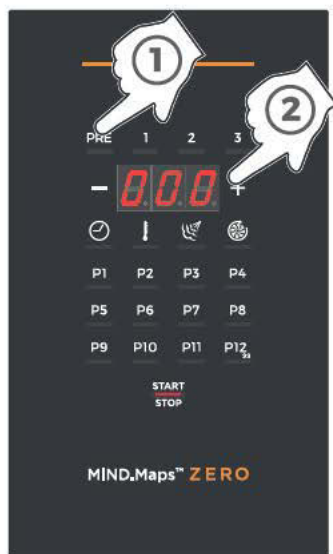
velocidade dos ventiladores.

- 1 | velocidade reduzida, recomendada
para cozimentos delicados
 - 2 | velocidade máxima
-

Cozimentos manuais | PROCEDIMENTO GUIADO

03 ► Definir o preaquecimento (facultativo)

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



03

04 ► Definir os parâmetros de cozimento

- 3 Seleccione o ícone **"1"**: agora é possível definir os parâmetros da FASE de cozimento "1".
- 4 Seleccione o ícone **"RELÓGIO"** para definir a **duração** do cozimento.
- 5 Defina o valor desejado em horas.minutos (no exemplo: uma hora e trinta minutos).
- 6-7 Com a mesma modalidade usada para definir a duração, introduza o valor de **temperatura na câmara, umidade e velocidade dos ventiladores**.



04

05 ► definir as fases seguintes (facultativo)

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

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



05

iniciar ou salvar o cozimento

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

■ iniciar diretamente o cozimento

► os parâmetros definidos, terminado o cozimento, NÃO serão salvados).

06 ► Toque no ícone **START STOP**: o cozimento começa com os parâmetros definidos e todos os leds vermelhos das posições se apagam.

■ salvar o cozimento definido e depois iniciá-lo

► terminado o cozimento, os parâmetros definidos serão salvados, dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.



06

07 ► Para salvar a receita antes de iniciar:

- ① procure uma posição livre observando a cor dos leds:
 - **led apagado ► posição livre** (por ex. P7)
 - **led aceso ► posição já ocupada por uma receita** (por ex. de P1 a P6). Neste caso, escolhendo-a irá substituir a receita já presente, eliminando-a de forma irreversível.
- ② Após ter escolhido a posição desejada, pressione o botão correspondente durante 3 segundos. Para selecionar as posições de P13 a P99, pressione P12 por 3 segundos, o botão começará a piscar, pressione várias vezes o botão "+" até aparecer no visor a posição desejada. Após a seleção se ouve um sinal sonoro, agora o cozimento está salvo.
- ③ Toque no ícone **START STOP**: o cozimento começa com os parâmetros definidos.



08 ► cozimento em execução

- 1 Se o cozimento incluir o preaquecimento, o forno começa a aquecer a câmara para que atinja a temperatura definida (no exemplo 180°C). Nessa fase NÃO introduza os alimentos no forno.
- 2 No final do preaquecimento o forno emite um sinal sonoro e a luz led do forno pisca: é o momento de enfiar os alimentos. Quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1 de acordo com os parâmetros definidos.
- 3 Durante o cozimento são exibidos no visor os parâmetros definidos, tocando no ícone apropriado:

mostra a **duração** de cozimento definida,



alternada ao tempo que falta para terminar o cozimento



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

Os parâmetros definidos podem ser alterados a qualquer momento, fazendo como explicado na página 17, pontos de 3 a 7.



A FASE em execução é sinalizada pelo acendimento do respectivo LED.



Tocando nos ícones obtém informações sobre os parâmetros definidos.

09 ► final do cozimento

O cozimento termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão **START STOP**. No final do cozimento o forno emite um sinal sonoro e a luz led do forno pisca: os alimentos estão prontos. Quando a porta é aberta se apaga a luz.



09

Utilização | cozimentos com receitas guardadas

Abrir uma receita da memória

22

Modificar uma receita na memória

24

Nos cozimentos **com receitas guardadas**, são utilizadas receitas guardadas pelo fabricante (se presentes) ou já guardadas pelo usuário depois de as ter definido manualmente (veja páginas anteriores).

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

Para voltar ao modo “cozimento manual”, depois de ter tocado um botão qualquer “P” tem de tocar no mesmo botão.

Por exemplo, se tocar em P1 entra no modo “cozimento automático”, se voltar a tocar em P1 volta ao modo “cozimento manual”.

ABRIR UMA RECEITA DA MEMÓRIA

①  ► Toque no botão onde está guardada a receita desejada ► o led correspondente começa a piscar.



Para seleccionar as posições de P13 a P99, pressione P12 por 3 segundos, o botão começará a piscar, pressione várias vezes o botão “+” até aparecer no visor a posição desejada.

- ② Toque no ícone **START STOP**: o cozimento começa com os parâmetros definidos e todos os leds vermelhos das posições se apagam. Aparece a tela de cozimento ► consulte a pág.

20 e 21.

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



10

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

MODIFICAR UMA RECEITA NA MEMÓRIA

11 ►

- ① Pressione o botão correspondente ao **programa** que deseja alterar: o led começa a piscar.
 - ⊕ Para selecionar as posições de P13 a P99, pressione P12 por 3 segundos, o botão começará a piscar, pressione várias vezes o botão "+" até aparecer no visor a posição desejada.
- ② Selecione a **FASE** que deseja alterar.
- ③ Selecione o **parâmetro** que deseja alterar.
- ④ Introduza o novo valor usando os botões "+" e "-".

12 ► Nesse momento é possível:

- 5A **substituir o programa modificado** ► a receita já presente é alterada de forma permanente.
Toque durante 3 segundos o mesmo botão.
- 5B **salvar um programa novo** ► o novo programa será idêntico ao original, excetuando as alterações realizadas.
Pressione novamente durante 3 segundos o botão correspondente à posição desejada: se o programa estiver destacado a vermelho significa que já está ocupado: escolhendo-o irá substituir a receita já presente, eliminando-a de forma irreversível.



Neste exemplo se escolheu modificar o programa P7, aumentando a temperatura da FASE2 de 180° para 200°C.

11



Tocando novamente no botão P7, o programa é substituído e depois modificado permanentemente. Isto significa que, a partir deste momento, o programa P7 terá uma temperatura de 200°C em vez de 180°C.



Ao escolher uma posição diferente, por exemplo P8, o programa P7 manterá os parâmetros originais (isto é, a temperatura a 180°C) enquanto o programa P8 terá os mesmos parâmetros que o P7, exceto a temperatura que será de 200°C.

12

Manutenção

Avisos de
segurança para a
manutenção 26

Limpeza de
rotina 28

Períodos de
inatividade 29

Eliminação no
fim da vida útil 29

Certificações 30

AVISOS DE SEGURANÇA PARA A MANUTENÇÃO



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica;
- depois de esperar que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
- em perfeita forma psicofísica, após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, máscara de proteção contra o pó (opcional), etc.).

Limpe diariamente o equipamento para manter níveis de higiene adequados e para evitar que o aço inoxidável se estrague ou corra.



A limpeza diária também reduz a possibilidade que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados no interior da câmara de cozimento se incendeiem com o perigo de incêndio.

Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize:

- ferramentas ou panos abrasivos, pontudos ou afiados (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água sob pressão ou de vapor;
- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes básicos, agressivos, cáusticos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico/soda cáustica). Estas substâncias podem causar danos permanentes nas superfícies e nos catalisadores do equipamento.



Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte/o chão debaixo do equipamento: as emissões voláteis dos compostos podem causar danos.

LIMPEZA DE ROTINA

Superfícies externas de aço, vedação da câmara de cozimento



Aguarde que as superfícies estejam frias.

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

Interior da câmara de cocção



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

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

Superfícies de plástico e painel de controle

Utilize exclusivamente um pano muito macio e uma pequena quantidade de produto para a limpeza de superfícies delicadas. Siga as indicações do fabricante do detergente.

Vidro interno e externo da porta



Espere que os vidros estejam frios.

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

PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica;
- de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;
- mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.

Na primeira reutilização:

- faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja a pág. 28);
- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar.
- volte a ligar o equipamento no mínimo durante pelo menos 50 minutos, sem qualquer alimento dentro.

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

ELIMINAÇÃO NO 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 vigente.

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

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

ZERO MIND.Maps™

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



Assistência

Assistência pós-venda 32

Alarmes e avisos 34

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e consulte as soluções propostas na tabela ► **A | Resolução do problema** na pág. 35.

Se a solução não estiver presente na tabela, contate um centro de assistência técnica autorizado pela UNOX comunicando:

- a data de compra;
- **13** ► os dados do equipamento presentes na placa de identificação;
- eventuais mensagens de alarme mostradas no visor.

Dados do fabricante:

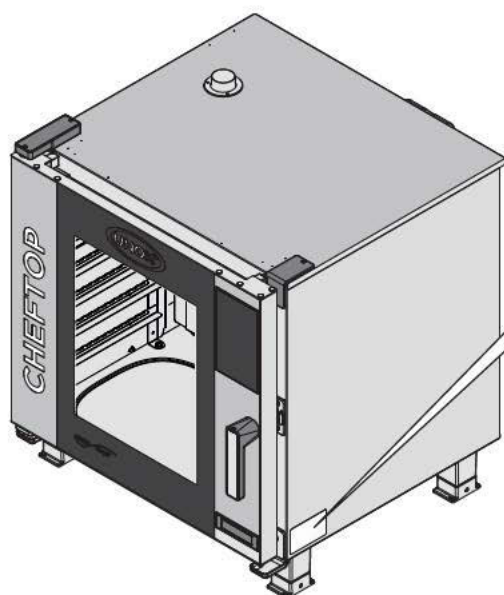
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Itália

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



número de série

código produto



ALARMES E AVISOS

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 (**ALARM**) 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.

ALARME	Descrição	Efeito	Resolução do problema
A01	Alarme térmico dos motores	O forno para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor	Contate o serviço de atendimento a clientes
A02	Alarme termóstato de segurança		
A04	Alarme perda de comunicação coifa		

AVISO	Descrição	Efeito	Resolução do problema
U01	Temperatura da placa do forno	O equipamento continua funcionando, mas algumas funções podem ser desabilitadas	Contate o serviço de atendimento a clientes
U16	Erro de comunicação		

A | Resolução do problema

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.	
O cozimento não começa	■ Porta aberta ou fechada de forma incorreta.	■ Verifique o fecho da porta.	
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
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.	

A empresa fabricante se reserva o direito de fazer alterações, a qualquer momento, sem aviso prévio, aprimoramentos aos equipamentos ou aos acessórios. A reprodução total ou parcial desse folheto é proibida sem o consentimento do Fabricante. As medidas fornecidas são indicativas e não vinculantes. Em caso de litígio, a língua de redação original do manual é o italiano. O fabricante não se considera responsável por eventuais erros de tradução/transcrição.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.aE-mail: info.italy@unox.it
Tel: +39 049 8657511**GB - UNITED KINGDOM**
UNOX UK Ltd.E-mail: info.uk@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 BULGARIAE-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 GMBHE-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760**IE - IRELAND**
UNOX IRELANDE-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218**HR - HRVATSKA**
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.at@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 şirketiE-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА**
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯE-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14**SC - SCANDINAVIAN**
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA ABE-mail: info.se@unox.com
Tel: +46 (0) 790 75 63 64**PT - PORTUGAL**
UNOX PORTUGALE-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 ARGENTINAE-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46**CO - COLOMBIA**
UNOX COLOMBIAE-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 98777-8201**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 AFRICAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35**PH - PHILIPPINES**
UNOX PHILIPPINESE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9175108084**AU - AUSTRALIA**
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803**UZ - UZBEKISTAN**
UNOX PRO LLCE-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**TW - TAIWAN,**
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWANE-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536**MY - MALAYSIA**
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-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 DMCCE-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146**ID - INDONESIA**
UNOX INDONESIAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



L11923A0

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.