



Manual de instruções

PORTUGUÊS

**XL1003 - XL1005
XEBPC-16EU-D
XEBPC-16EU-M**

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho



INTRODUÇÃO	3
EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	3
PREMISSA	4
NORMAS DE SEGURANÇA	4



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	6
-------------------------------------	----------



INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO	19
----------------------------------	-----------

INTRODUÇÃO

Prezado Cliente,

Agradecemos e felicitamo-lo por sua compra de um equipamento da linha **BakerTop™/BakerLux™** e esperamos que esse seja somente o início de uma positiva e longa colaboração.

A fermentadora que escolheu permite controlar de forma constante e exata a temperatura e a umidade do processo de fermentação, reduzindo drasticamente o tempo requerido pelos métodos clássicos, com a garantia de um resultado excelente e sempre fiel à tradição.

A fermentadora integrada aos fornos **BakerTop™** ou **BakerLux™** permite obter uma coluna de cocção completa e versátil para todo o tipo de uso.

UNOX S.p.A.

Revendedor:

Instalador:

Data de instalação:

Explicação dos 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 terra



Símbolo de ligação equipotencial



Referência a outro capítulo



Premissa

Nesse manual são ilustrados a instalação e o uso das fermentadoras mod. **XL1003- XEBPC-16EU-M - Manual** e **XL1005-XEBPC-16EU-D - Dynamic**

Os modelos **XL1003- XEBPC-16EU-M - Manual** possuem controles manuais.

Os modelos **XL1005-XEBPC-16EU-D Dynamic** possuem controles digitais.

As instruções de instalação e uso são válidas para ambos os modelos, exceto quando especificado diferentemente:

Normas de Segurança



Normas de segurança para a instalação e a manutenção

- 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 da água.
- 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 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.
- 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.



Normas de segurança para a utilização

- Antes do uso e da manutenção do equipamento leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- Uma utilização e uma limpeza diferentes das indicadas e previstas nesse manual são consideradas inadequadas e podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais, anulam a garantia e isentam a UNOX de qualquer responsabilidade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade não inferior 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 usuário não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Esse aparelho pode ser utilizado unicamente:
 - por pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos;
 - para a fermentação de produtos alimentares.
- Vigie sempre o equipamento durante todo seu funcionamento.
- 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 uso e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.
- O peso máximo permitido para cada bandeja é de 5 Kg: cargas superiores danificam as guias metálicas laterais e as próprias bandejas.
- Trave sempre os freios de estacionamento das rodas dianteiras dos carros, após a introdução na câmara de fermentação e cada vez que não é necessário deslocá-los.
- Bloquee sempre as bandejas inseridas nas guias.



PERIGO DE QUEIMADURAS e FERIMENTOS!

- Durante a fermentação e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, preste atenção para:
 - tocar unicamente o puxador do equipamento, pois as partes externas estão quentes.
 - se for necessário abrir a porta, realize essa operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de fermentação.
 - para movimentar recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de fermentação, use sempre vestuário térmico de proteção adequado para o uso em questão.
 - preste a máxima atenção ao retirar as bandejas da câmara da fermentadora; se contiverem líquidos quentes, tenha especial atenção ao derrame dos próprios líquidos.
- Quando os recipientes estiverem cheios de líquidos ou forem enchidos de líquidos durante a fermentação, não é permitido usar bandejas mais altas do que aquela na qual o usuário pode ver o interior do recipiente.



PERIGO DE INCÊNDIO!

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro do equipamento não estão presentes objetos não conformes (manuais de instruções, sacos de plástico ou outros) ou resíduos de detergentes.
- **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.).**
- Mantenha a câmara de fermentação sempre limpa, realizando uma limpeza diária após cada uso: as gorduras ou os resíduos alimentares, se não removidos de seu interior, podem se incendiar!



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Não abra os compartimentos identificados com esse símbolo: a abertura está reservada a pessoal qualificado e autorizado pela UNOX.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, e anula a garantia.



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



Índice

Desembalagem	7
Remoção da película de proteção	9
Verificação do conteúdo da embalagem	9
Posicionamento	10
Características do local de instalação	10
Distâncias a cumprir	11
Modos de montagem	12
Nivelar o equipamento	12
Ajustes	14
Ajustar a fechadura da porta	14
Ligação elétrica	15
Verificações a realizar	16
Ligação de água	16
Conexão de água: entrada de água	16
Características da entrada de água	16
Conexão de água: saída de água	18
Características do esgoto	18
Ligação de água: intervenções	18



Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo **"Normas de Segurança"** na pág. 4 e o capítulo **"Premissa"** na pág. 4.

Durante a instalação, use um vestuário de proteção adequado (calçado de proteção, luvas, etc.).

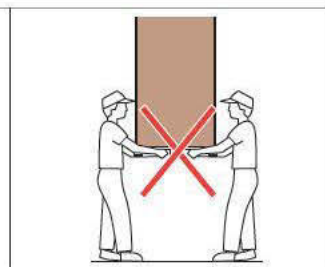
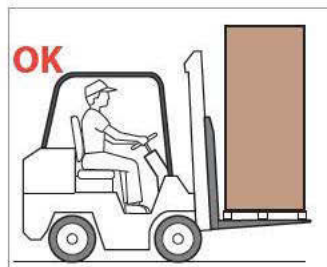
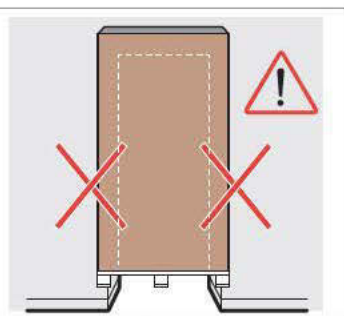
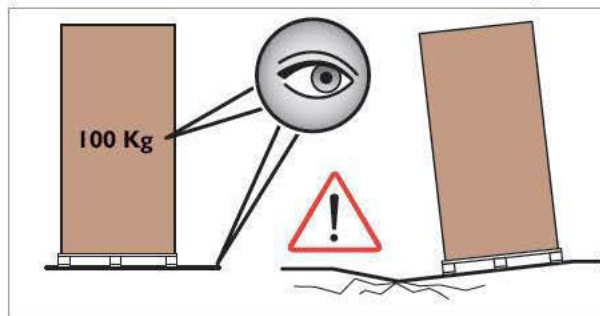
Desembalagem

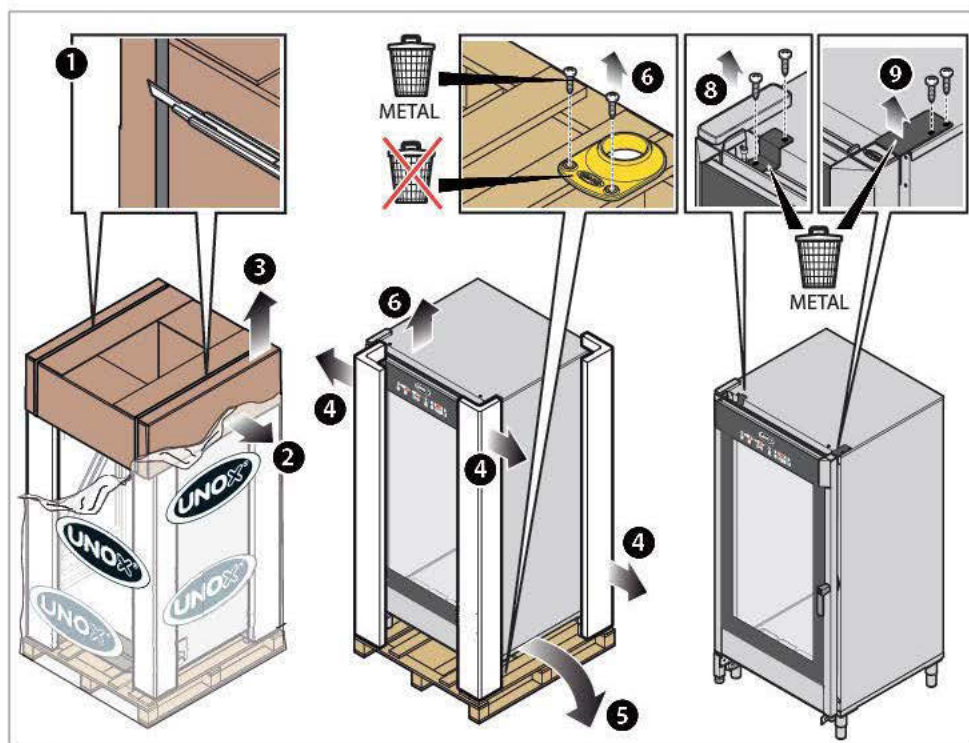


No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.

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).

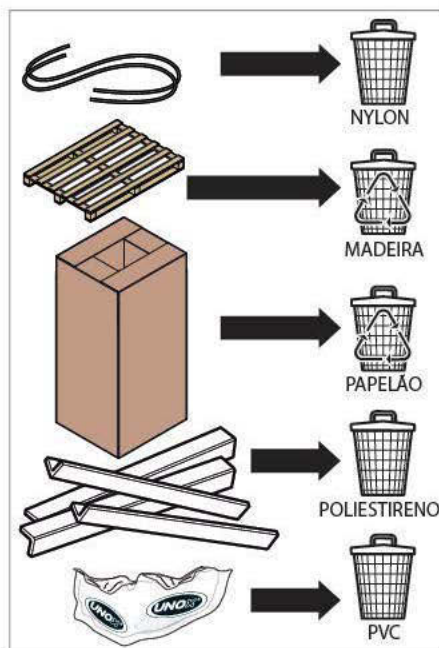




O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.

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.



Remoção da película de proteção



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



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

Verificação do conteúdo da embalagem



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

- fermentadora previamente preparada na parte traseira para:
 - ligação elétrica (cabo de alimentação já montado);
 - ligação de água (tubo de entrada da água, filtro mecânico, união 3/4 com válvula de não-retorno já montados);
- documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de "Dados técnicos");
- 2 suportes de plástico de chão;
- 1 saco "Starter Kit" (1 chave para uniões, 1 etiqueta adesiva de perigo queda de líquidos, 1 elemento cônico para fechar o esgoto);

Se faltar um componente, entre em contato com a UNOX.

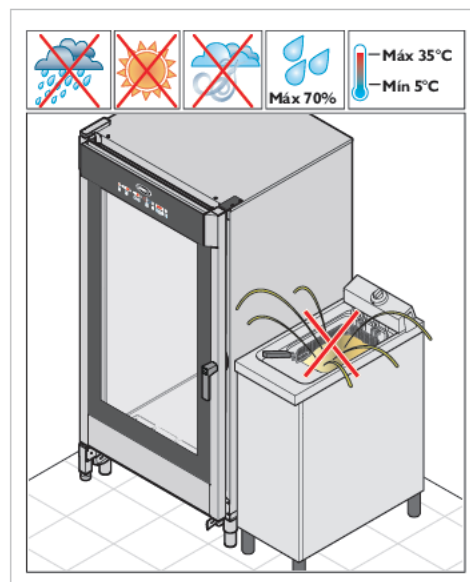


O equipamento não inclui o carro porta-bandejas (fornecido com os fornos BakerTop™ ou BakerLux™ com carro). Se desejar adquirir um carro adicional, contate a UNOX para mais informações.



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° a +35°C, no máximo;
- com umidade não superior a 70%.

Os locais de instalação devem ser dotados de instalações elétrica e de água realizadas de acordo com as normas relativas às instalações e à segurança no trabalho do país de utilização.



O aparelho não é indicado para embutir. Certifique-se de que o piso suporta o peso do aparelho (consulte a "Tabela A").

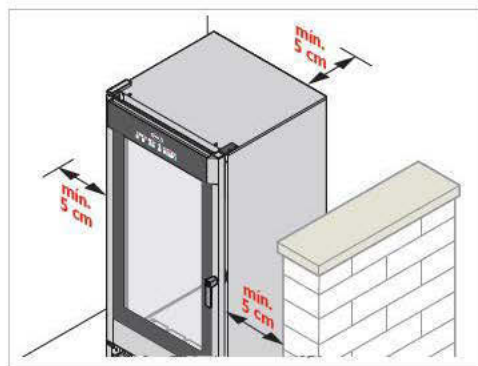


Se desejar informações técnicas adicionais sobre o equipamento, consulte a folha de "Dados técnicos" em anexo ao equipamento.

Tabela A

MODELOS	Tamanho (LxPxH)	Peso kg	Voltagem V	Frequência Hz	Potência elétrica kW
XL1003 - <i>Manual</i>	866x950x1879 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XL1005 - <i>Dynamic</i>	866x950x1879 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XEBPC-16EU-M - <i>Manual</i>	882x965x1861 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4
XEBPC-16EU-D - <i>Dynamic</i>	866x974x1875 mm	150 kg	220-240V~1N	50/60	2,4

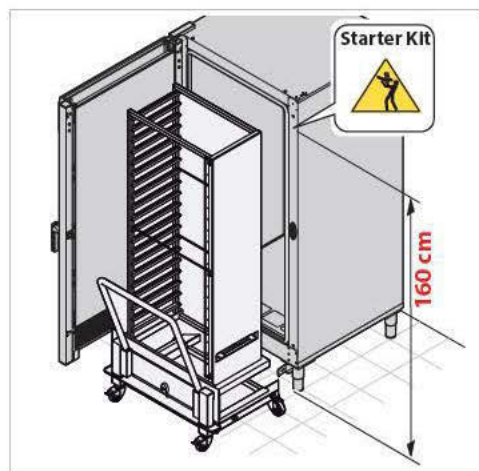
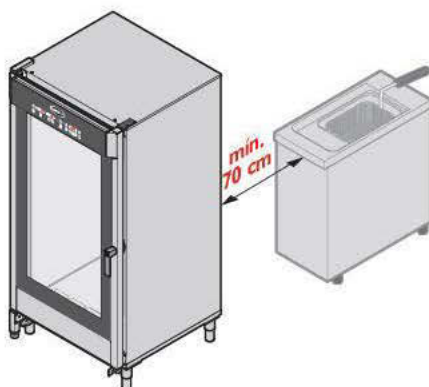
Distâncias a cumprir



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.**



Modos de montagem

As fermentadoras devem ser colocadas 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

Verifique se o comprimento das diagonais da câmara de fermentação é idêntico **1**.

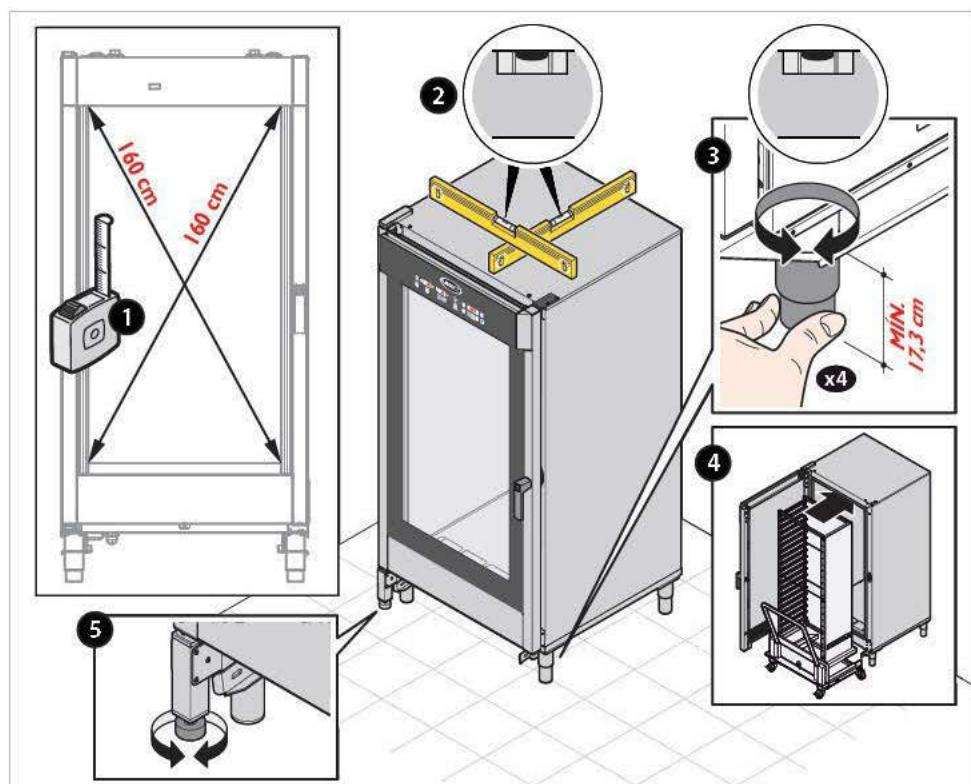
Se assim não for, significa que o equipamento não está perfeitamente nivelado **2** -> nivele-o regulando a altura dos 4 pés: para permitir a fácil introdução do carro, a altura mínima do chão não deve ser inferior a 17,3 cm **3**.

Depois do nivelamento verifique:

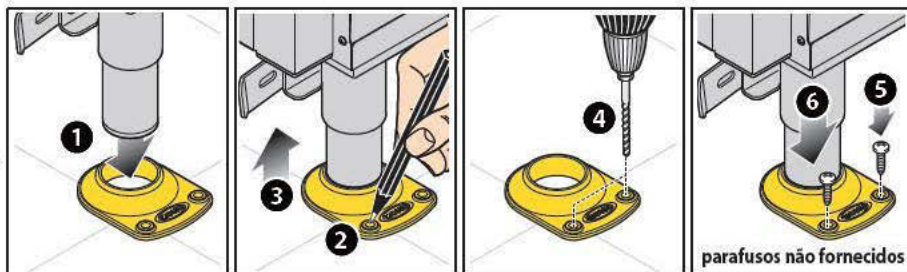
- se o carro entra facilmente na câmara do forno, sem encontrar obstáculos (por exemplo: rugosidades do piso) e sem esfregar na superfície inferior da câmara de fermentação **4**; se for necessário, ajuste novamente a altura dos pés.
- se o pé de apoio da porta toca no chão, caso contrário rode-o para ajustar sua altura **5**.



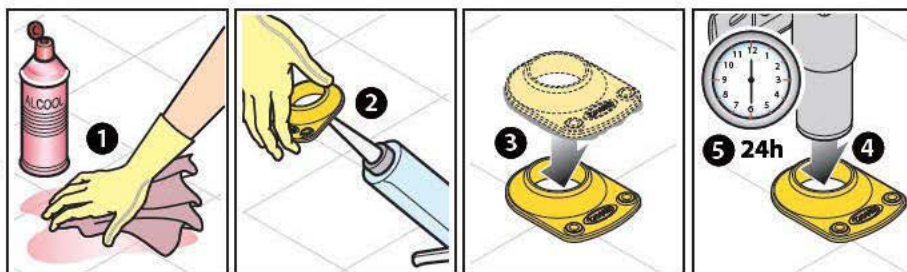
Termine fixando obrigatoriamente os 2 suportes dianteiros no piso, para evitar que o equipamento tombe (veja a figura na pág. seguinte).



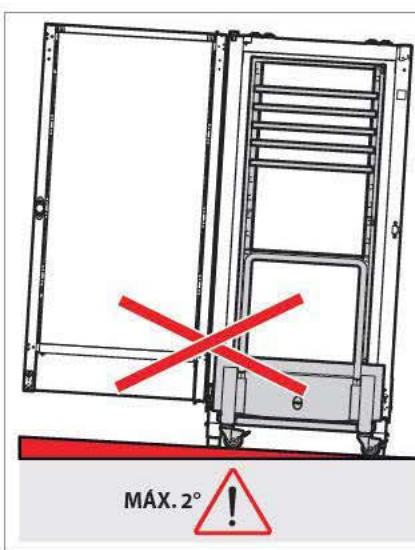
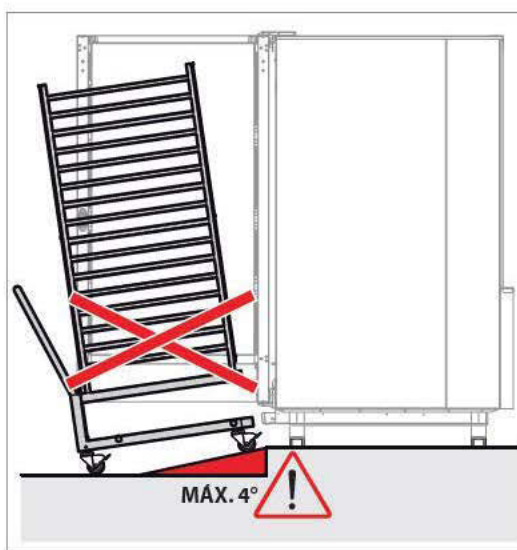
SOLUÇÃO A



SOLUÇÃO B



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°.



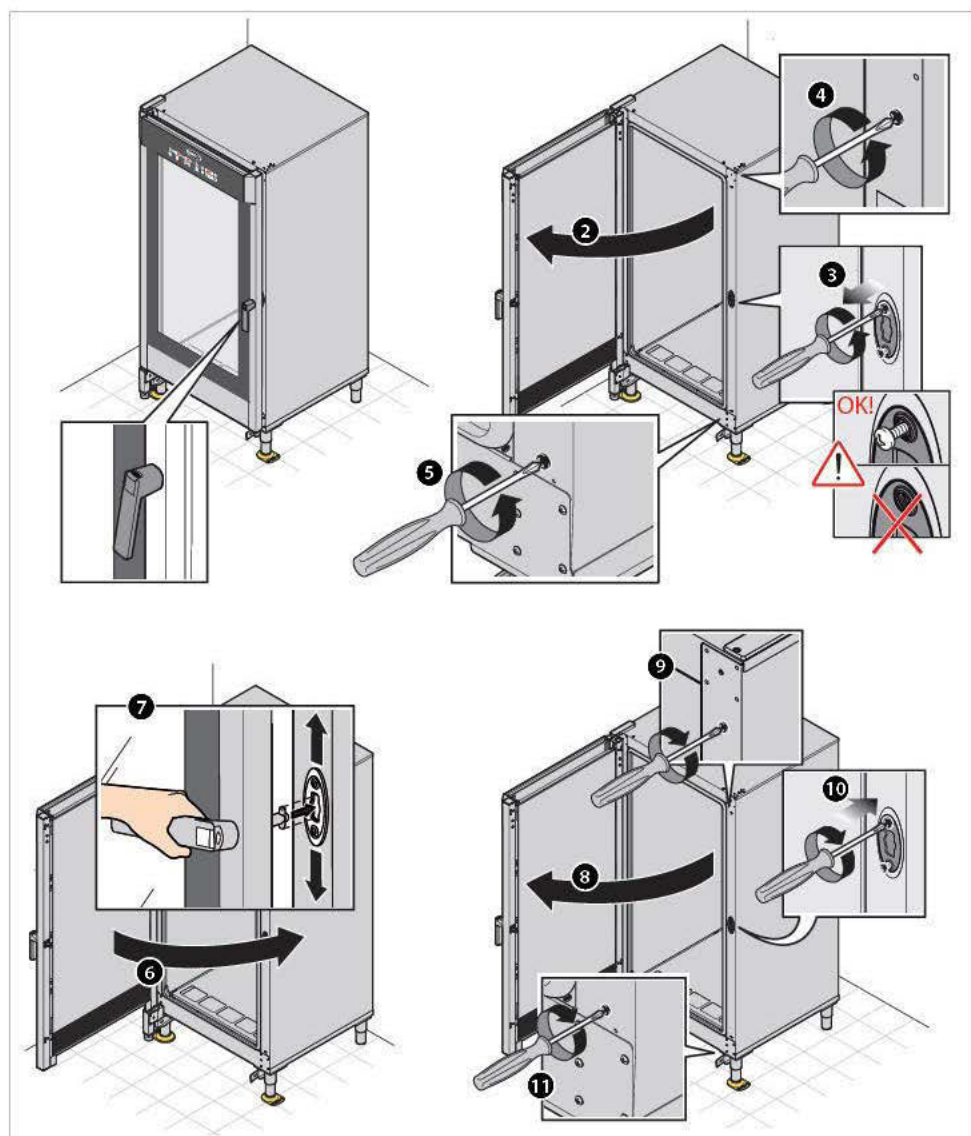


Ajustes

Ajustar a fechadura da porta

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

- ❶ verifique o nivelamento perfeito do equipamento com um nível de bolha de ar ou digital;
- ❷-❺ 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.



Ligação elétrica



Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de Segurança” na pág. 4.



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.

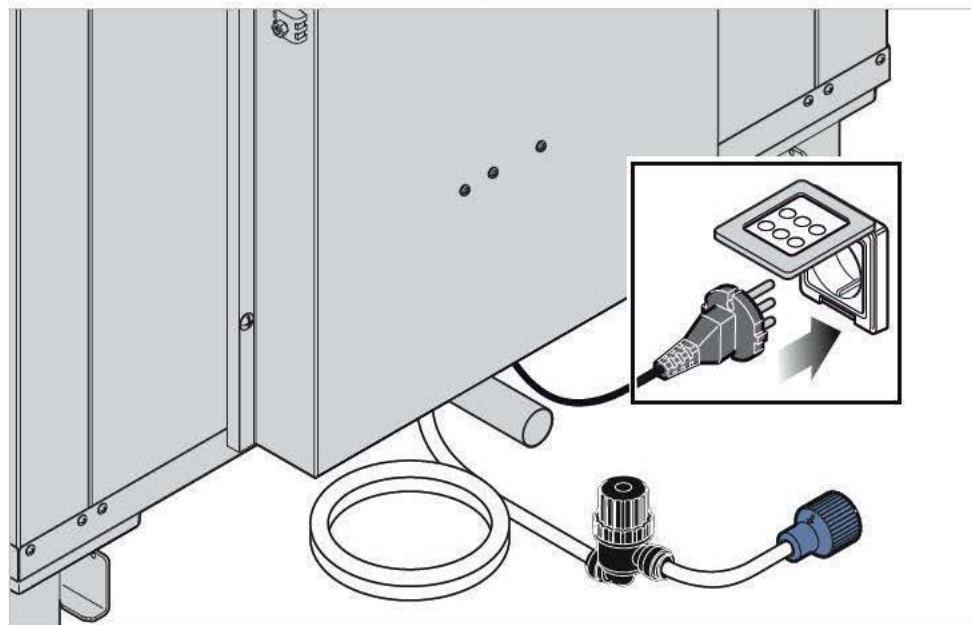
O equipamento sai da fábrica com o cabo de alimentação e o plugue já montados na caixa de terminais: não é permitido fazer qualquer outro tipo de ligação elétrica e nenhuma alteração dimensional do cabo, a não ser seu prolongamento, substituindo-o por outro com características idênticas às do original montado (tipo de borracha, seção, etc.).

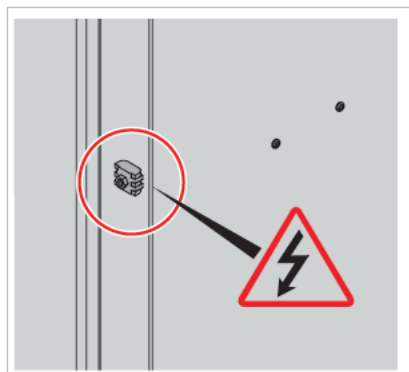


O cabo deve ser substituído pela UNOX ou por seu serviço de assistência técnica ou, então por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.



Os esquemas de ligação, as características do cabo e os dados técnicos estão indicados na folha de “Dados técnicos” em anexo ao equipamento.





Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:

- ser incluído num sistema equipotencial, de acordo com a legislação em vigor. Esta ligação deve ser realizada entre equipamentos diferentes com o borne identificado com o símbolo equipotencial

O condutor deve ter uma seção máxima de 10 mm² (conforme a norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) e ter cor amarela e verde.

- Estar obrigatoriamente ligado à linha de aterramento
- Estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, conforme a legislação em vigor.
- Estar obrigatoriamente ligado a um interruptor de corte omnipolar.

Verificações a realizar

- A ponte de cobre e o fio elétrico devem ser fixados juntos por baixo do parafuso na direção de aparafusamento e as ligações 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.

Ligação de água

Conexão de água: entrada de água

O aparelho, na parte traseira, está equipado com 1,5 metro de tubo, filtro mecânico 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.

Características da entrada de água

A água que entra deve:

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



A água na entrada deve ser isenta de cloramina ou com níveis não superiores a 0,1 ppm (mg/L). Atenção: eventuais danos causados pela cloramina em excesso não são cobertos pela garantia.

Indicador para avaliar a probabilidade de corrosão

Fórmula: $NHM = EC - (TH^{**} \times 30)$

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

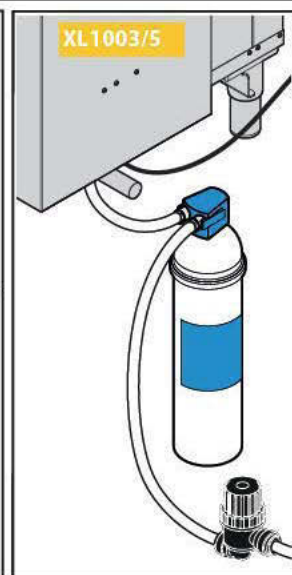
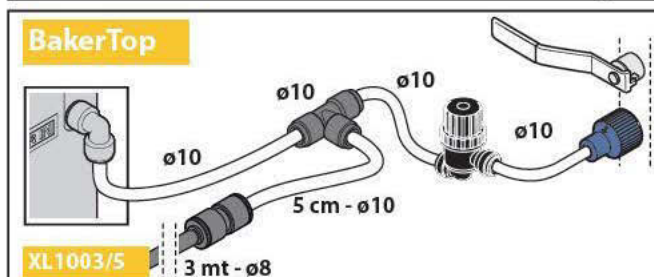
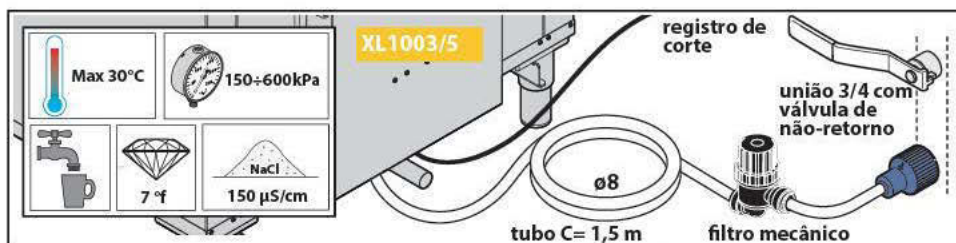
TH = dureza total^{**} [° dH - graus alemães]

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

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

* utilizar o reagente do Kit UNOX KSTR1081A

** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A



Para a ligação à rede hídrica utilizar o conjunto de junções novas fornecidas com o equipamento. As junções já utilizadas não devem ser reutilizadas.



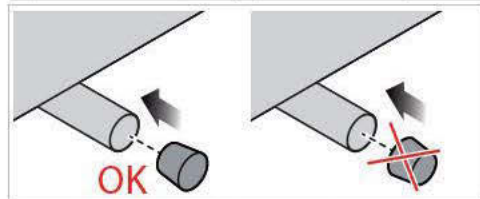
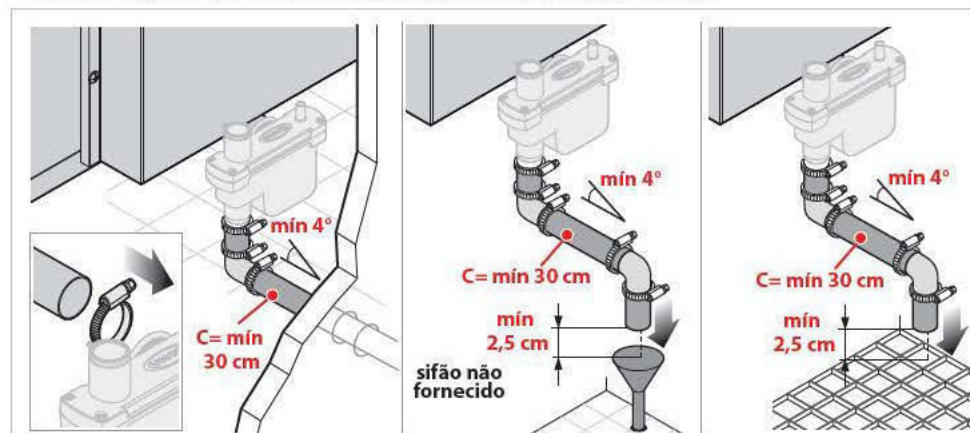
Conexão de água: saída de água

O esgoto está localizado na parte traseira do equipamento: conecte-o a um sifão (não fornecido) e ligue-o a um esgoto para águas cinzentas. A UNOX recomenda utilizar seus sifões.

Características do esgoto

O esgoto deve:

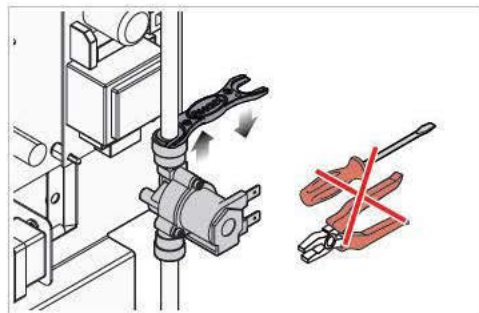
- ser de tipo sifonado;
- ter no máximo um metro de comprimento;
- ter uma inclinação mínima de 4%;
- ter um diâmetro NÃO inferior ao da ligação de esgoto;
- ser dedicada a cada um dos equipamentos; caso contrário, certifique-se de que a canalização principal tem o tamanho necessário para garantir um defluxo regular e sem impedimentos;
- não ter estreitamentos.
- a saída do esgoto de parede deve ter um intervalo livre de pelo menos 25 mm.



Se não for possível ligar permanentemente o equipamento a um esgoto, é necessário fechar o terminal de esgoto com o elemento cônico fornecido de série no saco "Starter kit".

Certifique-se de que o dreno da fermentadora é facilmente acessível para poder inspecionar e limpar frequentemente o terminal de esgoto.

Ligação de água: intervenções



Se for necessário desligar as uniões "rápidas", por exemplo, para uma manutenção ou para instalar um acessório, utilize a chave fornecida no saco "Starter Kit": a utilização de outras ferramentas (por ex.: chaves de fendas, alicates, etc.) pode danificar o componente e prejudicar a vedação.



INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO



Índice

Indicações gerais de uso do aparelho	20
Carregar e usar os carros	21
Apresentação do equipamento	22
Usar o mod. XL1003 - XEBPC-16EU-M <i>Manual</i>	23
Usar o mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - <i>Dynamic</i>	24
Painel de controle	24
Noções preliminares	25
Funcionamento MANUAL	26
Funcionamento PROGRAMADO	28
Comunicação forno-usuário (somente mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - <i>Dynamic</i>)	32
Manutenção de rotina	33
Superfícies externas de aço, vedação da câmara de fermentação	33
Vidro interno da porta	33
Superfícies de plástico e painel de controle	33
Câmara de fermentação	34
Vidro interno e externo da porta	34
Limpeza do bico pulverizador (somente mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D - <i>Dynamic</i>)	34
Períodos de inatividade	35
Eliminação no final da vida útil	35
Assistência pós-venda	36
Certificações	37
Garantia	37



INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

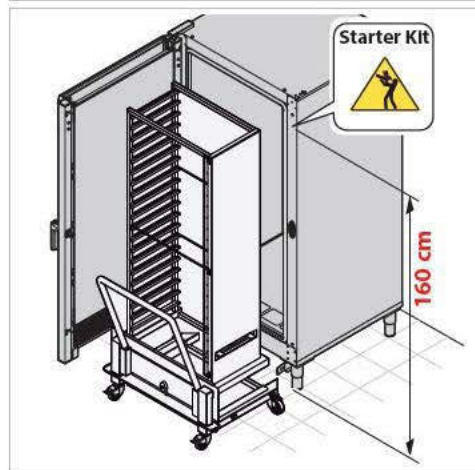
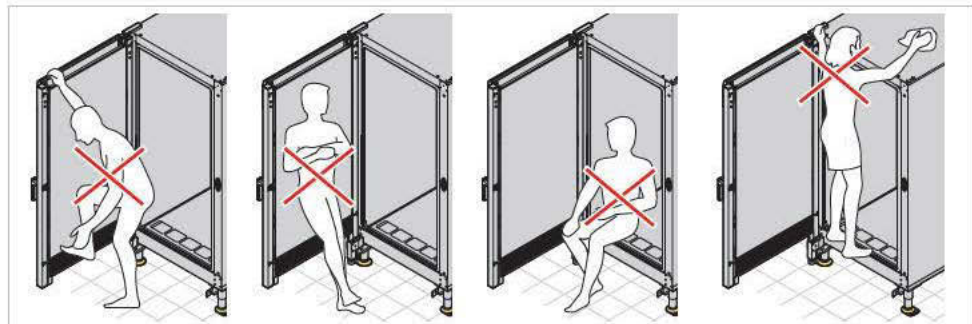


Antes de utilizar o equipamento:

- certifique-se de que possui o certificado de conformidade e viabilidade do sistema, emitido pelo instalador autorizado pela UNOX;
- leia com atenção o capítulo “Normas de Segurança” na pág. 4 e o capítulo “Premissa” na pág. 4.

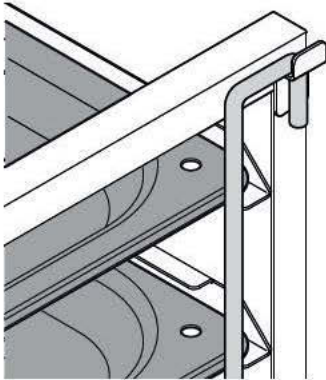
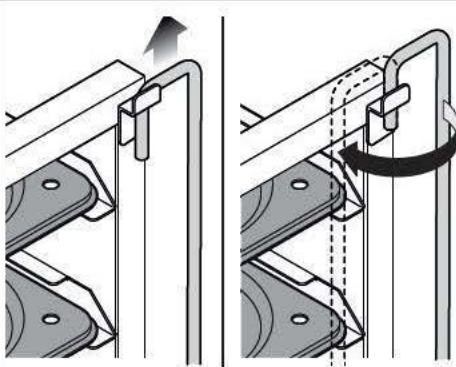
Indicações gerais de utilização do aparelho

- Quando utiliza o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara da fermentadora e os acessórios (veja o cap. “*Manutenção de rotina*” na pág. 33); deixe-a funcionar vazia e na temperatura máxima durante cerca de 1 hora para eliminar eventuais cheiros desagradáveis causados por gorduras de proteção utilizadas na fábrica.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C a +35 °C.
- O peso máximo permitido para cada bandeja é de 5 Kg: cargas superiores danificam as guias metálicas laterais e as próprias bandejas.
- Não se pendure nem apoie na porta da fermentadora.
- Utilize bandejas e grelhas UNOX, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las.
- Siga sempre as instruções de carregamento do equipamento que possui.
- Para evitar a ebulição, não utilize recipientes cheios de líquidos ou alimentos que se derretem com o calor, em quantidade superior àquela que pode facilmente ser mantida sob controle.



Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Se isso for necessário, aplique obrigatoriamente o adesivo contido no saco “Starter Kit” à altura ilustrada na figura.

Carregar e usar os carros



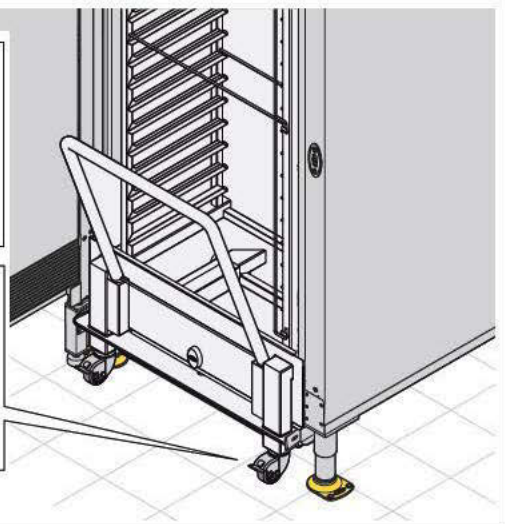
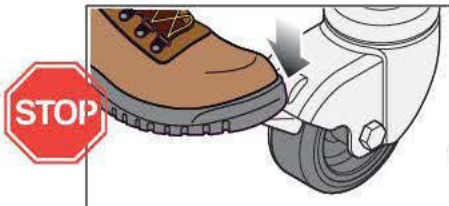
Utilize unicamente carros, bandejas e grelhas UNOX.



O equipamento não inclui o carro porta-bandejas (fornecido com os fornos **BakerTop™** ou **BakerLux™** com carro).

Se desejar adquirir um carro adicional, contate a UNOX para mais informações.

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





Apresentação do equipamento

Manual

RECIPIENTE DE COLETA DE
ÁGUA COM TAMPA PARA
PRODUZIR UMIDADE

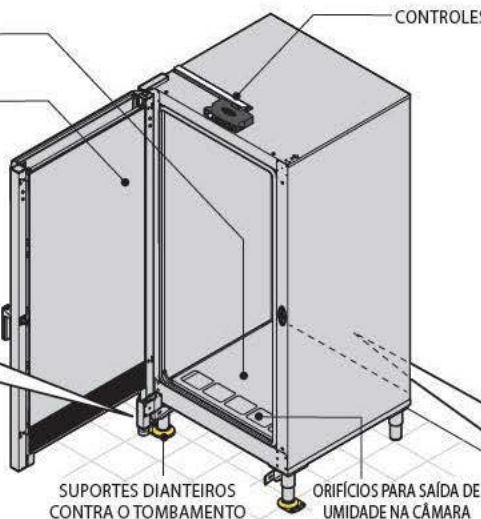
PORTA COM VIDRO
INTERNO ABRÍVEL
COLOCÁVEL A 60°-120°
-180°

ESTRIBO DE REFORÇO
DA PORTA



PÉ DE REFORÇO DA
PORTA

CONTROLES MECÂNICOS



SUPORTES DIANTEIROS
CONTRA O TOMBAMENTO

ORIFÍCIOS PARA SAÍDA DE
UMIDADE NA CÂMARA

ENTRADA DE ÁGUA NO RECIPIENTE



Dynamic

RECIPIENTE DE COLETA DE
ÁGUA COM TAMPA PARA
PRODUZIR UMIDADE

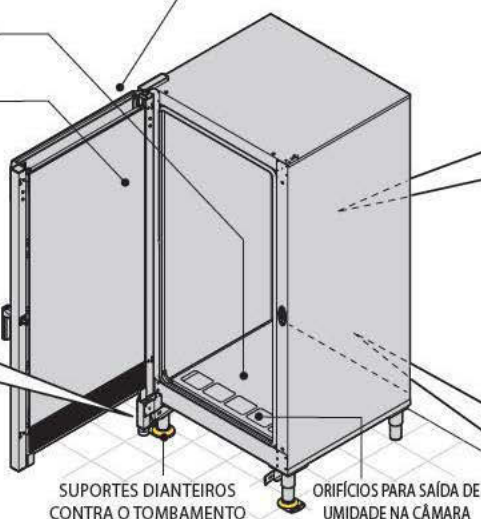
PORTA COM VIDRO
INTERNO ABRÍVEL
COLOCÁVEL A 60°-120°
-180°

ESTRIBO DE REFORÇO
DA PORTA



PÉ DE REFORÇO DA
PORTA

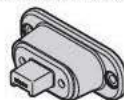
CONTROLES DIGITAIS



SUPORTES DIANTEIROS
CONTRA O TOMBAMENTO

ORIFÍCIOS PARA SAÍDA DE
UMIDADE NA CÂMARA

SENSOR DE UMIDADE

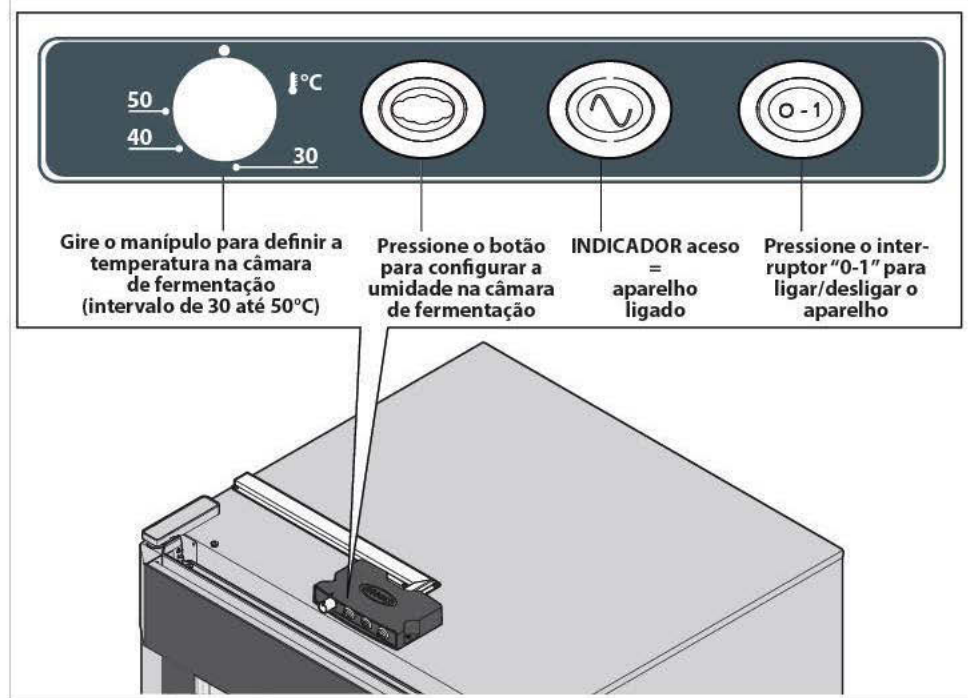


SENSOR DE TEMPERATURA

ENTRADA DE ÁGUA NO RECIPIENTE



SENSOR DE TEMPERATURA

Usar o mod. XL1003 - XEBPC-16EU-M *Manual*

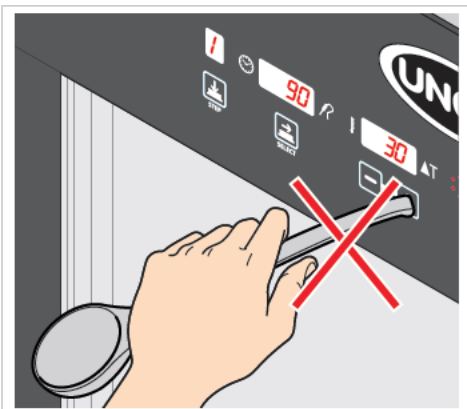


Usar o mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D *Dynamic*

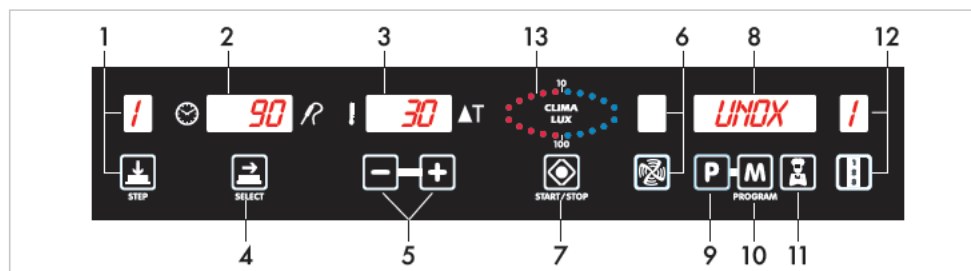
O painel de controle da fermentadora se utiliza pressionando com os dedos as teclas serigrafadas.

Recomenda-se utilizar exclusivamente os dedos e não outros objetos como facas, garfos, etc.

Esse tipo de tecnologia permite a rápida e fácil limpeza do painel de controle e garante ainda a máxima fiabilidade no tempo, evitando qualquer tipo de movimento mecânico.



Painel de controle



- 1) Pressionando várias vezes seguidas, serve para selecionar as 9 FASES (STEP): no visor é visualizado o número da FASE ativa.
- 2) Visor indicador da duração da fermentação.
- 3) Visor indicador da temperatura na câmara de fermentação.
- 4) Pressionando várias vezes seguidas, serve para selecionar os parâmetros a configurar (temperatura, duração, umidade, etc.). O parâmetro ativo é indicado pelo piscar do ícone correspondente:
 - tempo de fermentação indicado no visor em horas: min;
 - temperatura na câmara indicada no visor em °C;
- 5) Aumentar/diminuir os valores indicados no visor.
- 6) Emitir manualmente umidade na câmara.
- 7) Ligar o equipamento, iniciar/interromper a fermentação. O ícone aceso indica que a fermentadora está funcionando.
- 8) Visor de programação.
- 9) Tecla de programação
- 10) Salvar os programas definidos.
- 11) Permite acessar a função PURE
- 12) Permite atualizar o software (consulte o manual cód. LI2354A UNOX.LINK)
- 13) **CLIMA LUX** - Pressionando várias vezes seguidas do lado direito controla a emissão de vapor (**STEAM.Maxi™**).

Noções preliminares

O equipamento pode ser utilizado em funcionamento **MANUAL** ou **PROGRAMADO**.

O funcionamento **MANUAL** prevê que o usuário configure para cada ciclo de fermentação os seguintes parâmetros:

- duração de fermentação;
- temperatura na câmara;
- percentual de emissão de umidade na câmara - **STEAM.Maxi™**;

Os parâmetros definidos **NÃO** são guardados e têm de ser novamente ativados a cada cozimento realizado.

O funcionamento **PROGRAMADO** permite:

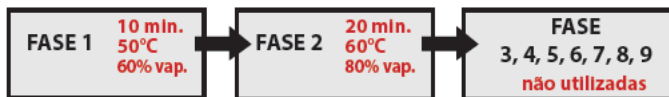
- salvar, com um nome à escolha (até 50 letras), até 20 ciclos de fermentação (programas) para poder reutilizá-los nas fermentações seguintes;
- utilizar as funções especiais (resume, etc.)

Cada ciclo de fermentação é composto por **10 fases**:

- **FASES 1...9**: até 9 STEP (FASES) de fermentação, cada uma caracterizada por parâmetros de fermentação diferentes.

Não necessariamente uma fermentação requer a utilização de todas as nove FASES: por isso, ajuste apenas as necessárias. A passagem de uma fase de fermentação à seguinte é gerenciada automaticamente pelo equipamento.

EX. CICLO DE FERMENTAÇÃO



- Quando é fornecida tensão à fermentadora o controle se acende automaticamente.
- Funcionamento das teclas  : pressões individuais repetidas -> aumentar/diminuir o valor uma unidade de cada vez; pressão contínua -> aumentar/diminuir o valor muito rapidamente.
- Se durante 15 minutos não for pressionada nenhuma tecla o controle eletrônico entra em standby: fica apenas aceso o led START/STOP. Para reativar o controle eletrônico basta pressionar o botão START/STOP.

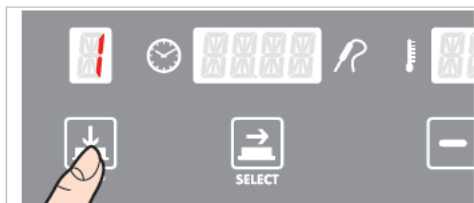


Se o sinal sonoro do forno for muito baixo, para aumentar a intensidade do som a UNOX recomenda seu kit Buzzer instalável, a qualquer momento, por um técnico especializado.



Funcionamento MANUAL

SELECIONAR A FASE (STEP)



- 1 Pressione a tecla .
- 2 no visor "1" aparece o número da FASE ativa (até um máximo de 9 FASES).

CONFIGURAR A DURAÇÃO DE FERMENTAÇÃO



"INF"/"HOLD"

FUNCIONAMENTO
CONTÍNUO



0.00
DURAÇÃO
MÍNIMA



9.59
DURAÇÃO
MÁXIMA



"INF"/"HOLD" (Funcionamento contínuo)

A fermentadora funciona continuamente até a intervenção manual do usuário.

- 1 Pressione várias vezes a tecla  até piscar o ícone  -> somente quando o ícone piscar é que o parâmetro está ativo e ajustável.

- 2 Ajuste o valor desejado pressionando as teclas  .
- Os valores definidos são indicados no visor em horas.minutos (ajuste a tempo).

CONFIGURAR A TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO



50°C
TEMP.
MÁXIMA



0°C
TEMPERATURA
MÍNIMA

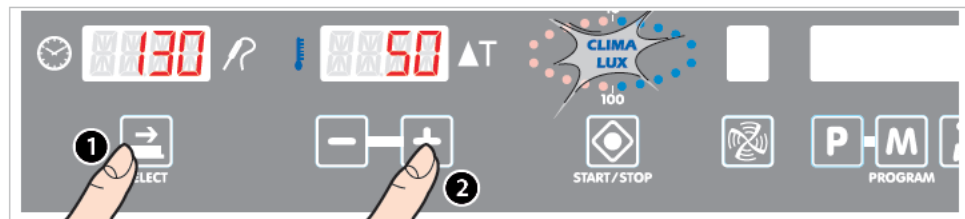


50°C
TEMP.
MÁXIMA



- 1 Pressione várias vezes a tecla  até piscar o ícone  -> somente quando o ícone piscar é que o parâmetro está ativo e ajustável.
 - 2 Ajuste o valor desejado pressionando as teclas  .
- Os valores configurados são indicados no visor em °C.

CONFIGURAR A UMIDADE (STEAM.Maxi™)



A configuração da umidade dentro da câmara de cocção é indicada através da elipse **CLIMA LUX** e é configurada usando as teclas **-** **+**.

Os 10 leds de cor AZUL indicam o percentual de umidade que se quer obter dentro da câmara de cocção (**STEAM.Maxi™**).

1 Pressione várias vezes a tecla até piscar a palavra "CLIMALUX" -> **somente se a palavra piscar é que o parâmetro está ativo e ajustável.**

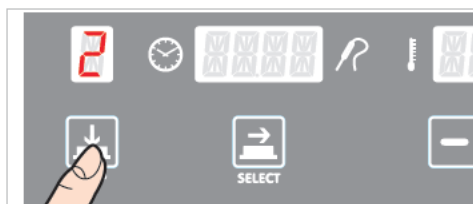
2 Para INTRODUZIR vapor na câmara (**STEAM.Maxi™**) pressione a tecla **+** várias vezes até ajustar a umidade desejada (led AZUL - de 10% até 100%).

INTRODUÇÃO MANUAL DE ÁGUA



1 Pressione a tecla até ouvir o sinal sonoro: é introduzida manualmente água durante **50 segundos**. Dessa forma é gerada uma quantidade considerável de vapor, útil para a fermentação de pão e produtos afins.

SELECIONAR E CONFIGURAR AS FASES (STEP) SEGUINTE (OPCIONAL)



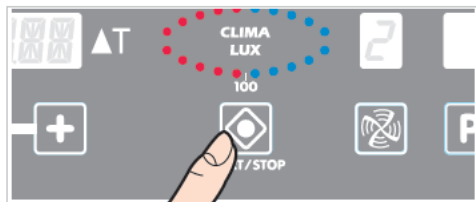
A passagem de uma FASE à seguinte é gerida automaticamente pelo equipamento.

Um cozimento não requer necessariamente a utilização de todas as nove FASES disponíveis: por isso, ajuste apenas as que servem. Para ajustar a FASE 2:

1 pressione a tecla ;
2 aparece no visor o número "2".
A seguir ajuste os vários parâmetros (duração, temperatura, etc.) como descrito nas seções anteriores. Se necessário, proceda da mesma forma para selecionar e ajustar as FASES seguintes.



INICIAR/INTERROMPER/REPETIR O COZIMENTO - DESLIGAR O FORNO



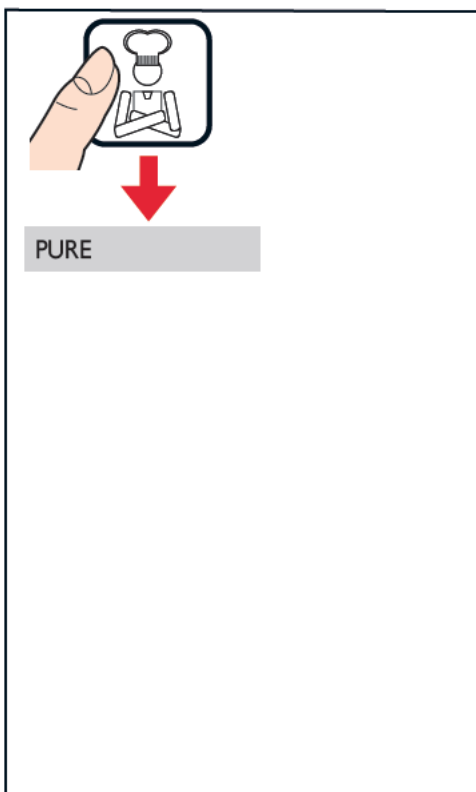
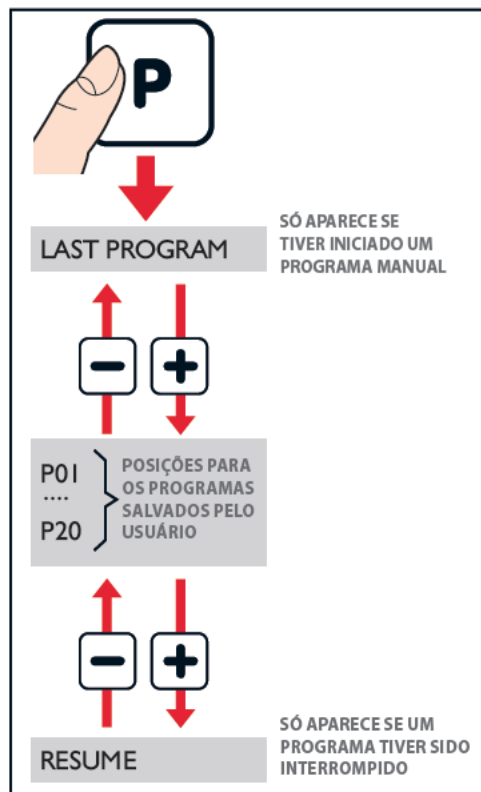
Após ter ajustado os parâmetros de fermentação desejados, pressione a tecla  para iniciar o processo de fermentação: para interrompê-lo antes do final do tempo pressione novamente a mesma tecla.

Terminado o ciclo de fermentação, o forno conectado à fermentadora emite um sinal sonoro durante 15 segundos, o visor tempo pisca e o led "START / STOP" fica aceso durante mais 45 segundos.

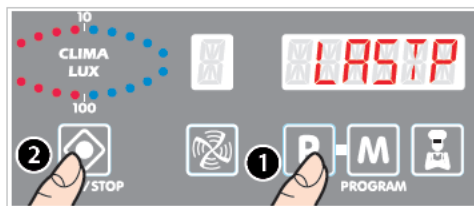
Se durante este período:

- 1) for pressionada a tecla  -> a fermentadora continua automaticamente com os mesmos parâmetros ajustados para o processo de fermentação que acaba de terminar.
- 2) for pressionada a tecla  -> a fermentadora se desliga, os parâmetros ajustados para o processo de fermentação que acaba de terminar NÃO são guardados na memória;
- 3) não for pressionada qualquer tecla -> a fermentadora se desliga, os parâmetros ajustados para o processo de fermentação que acaba de terminar NÃO são guardados na memória;

Funcionamento PROGRAMADO



LAST PROGRAM (REPETIR UM PROGRAMA DE FERMENTAÇÃO REALIZADO)



Esta função permite repetir completamente o último ciclo de fermentação realizado (somente se realizado em funcionamento manual).

- 1 No final do ciclo de fermentação realizado, pressione a tecla **P** -> no visor "8" aparece a mensagem "LAST PROGRAM" (ÚLTIMO PROGRAMA).
- 2 Pressione a tecla  -> reinicia o último ciclo de cozimento realizado.

RESUME (CONTINUAR UM PROGRAMA DE FERMENTAÇÃO INTERROMPIDO)

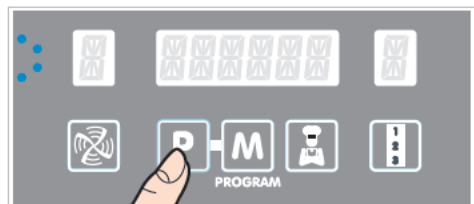


Esta função, caso um programa de fermentação tenha sido interrompido com antecedência (tanto em funcionamento manual, quanto programado), continua-o exatamente no ponto onde tinha sido interrompido, mantendo os mesmos parâmetros configurados.

- 1 Pressione a tecla **P** até aparecer no visor "8" a palavra "RESUME" (CONTINUAR).
- 2 Pressione a tecla : continua o último ciclo de fermentação realizado.

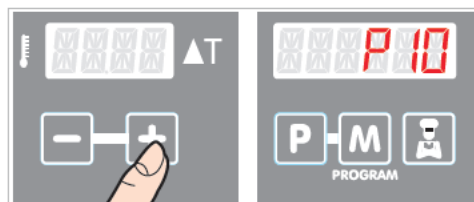
P01->P20 (SALVAR OS PROGRAMAS DE FERMENTAÇÃO)

Acessar o menu de programação



Entre no menu de programação, pressionando a tecla **P**.

Atribuir uma posição ao programa

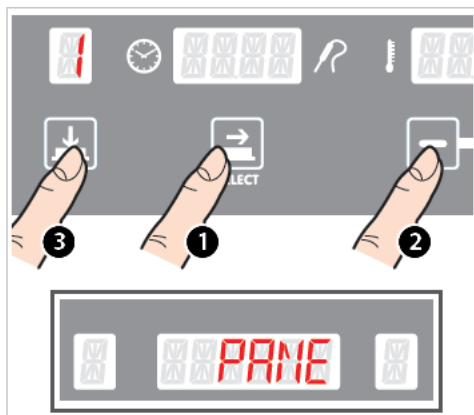


Pressionando várias vezes as teclas   selecione a posição de P01 a P20 na qual deseja salvar o programa.

A posição selecionada é indicada no visor "8".



Atribuir um nome ao programa



- 1 Pressione .
- 2 Utilize as teclas para digitar a 1ª letra do nome que deseja atribuir. Pressione novamente e utilize as teclas para digitar a 2ª letra. Repita a mesma operação para as letras seguintes (até no máximo 50 letras).
- 3 Para terminar a digitação das letras, pressione a tecla e verifique o que escreveu:
se estiver correto, pressione a tecla para acessar à configuração dos parâmetros de fermentação;
se estiver errado, pressione a tecla para digitar as letras corretamente.

Configurar os parâmetros de fermentação de um programa

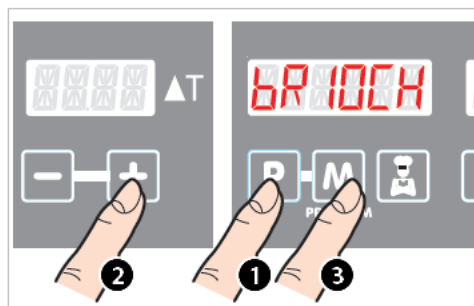
Configure os parâmetros do programa de fermentação, como explicado detalhadamente no capítulo "Funcionamento manual".

Salvar o programa definido



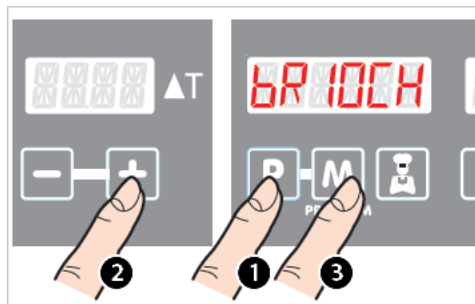
Mantenha pressionada a tecla até ouvir um "bip" longo.
Agora o programa definido está guardado.

ALTERAR OS PARÂMETROS DE UM PROGRAMA JÁ DEFINIDO



- 1 Pressione a tecla .
- 2 Com as teclas abra no visor o programa que pretende alterar.
- 3 Reajuste os parâmetros do programa, como explicado detalhadamente no capítulo "Funcionamento manual".
- 4 Mantenha pressionada a tecla até ouvir um "bip" longo. Agora, os novos parâmetros definidos estão guardados.

ALTERAR OS PARÂMETROS DE UM PROGRAMA JÁ DEFINIDO



- 1 Pressione a tecla **P**.
- 2 Com as teclas **-** **+** abra no visor o programa que pretende alterar.
- 3 Reajuste os parâmetros do programa, como explicado detalhadamente no capítulo "Funcionamento manual".
- 4 Mantenha pressionada a tecla **M** até ouvir um "bip" longo. Agora, os novos parâmetros definidos estão guardados.

PURE (CONFIGURAÇÕES DO SISTEMA DE FILTRAGEM DA ÁGUA)

A função PURE (pura) permite entrar no menu, no qual é possível ajustar as configurações do sistema de filtração anticálcio da água (Kit de osmose inversa com bomba "UNOX.Pure-RO" ou filtros "UNOX.Pure").

- 1 Pressione a tecla
- 2 Pressione as teclas **-** **+** até aparecer no visor "8" a palavra "PURE".
- 3 Pressione a tecla
- 4 Com as teclas **-** **+** é possível ver os três parâmetros END, PIN e HRD.
- 5 Pressionando quando aparece no visor um parâmetro (END, PIN ou HDR) acessa à configuração do mesmo. Após ter entrado em um dos parâmetros para voltar atrás pressione ou aguarde 5 segundos.

HRD (dureza)

Permite configurar a dureza da água em graus franceses, medida com o específico kit fornecido.

END (final)

São indicados os litros que faltam antes de trocar o filtro. O número de litros são somente visualizados, não se podem modificar.

Quando o número de litros restantes chega a zero, aparece no visor a mensagem de aviso "WPURE".

Quando aparece esse aviso:

- A) substitua o filtro e configure o novo PIN escrito na embalagem para ativar a contagem dos litros;
- B) digite um PIN errado: dessa forma desativa a contagem dos litros.

PIN

Utilizando as teclas **-** **+** digite o código PIN do filtro (está escrito na embalagem do mesmo) para ativar a contagem dos litros. Mantendo pressionada a tecla **M** salva o código digitado. Se digitar um PIN errado aparece a mensagem "ERROR" (erro) e a função de contagem dos litros se desativa.



Comunicação forno-usuário (somente mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D *Dynamic*)



Eventuais mensagens de alarme/aviso relativas às fermentadoras XL415 são mostradas no visor do forno ao qual estão ligadas.

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

Pressionando a tecla **P** no painel de controle do forno, elimina do visor a lista de AVISOS.

- As mensagens de alarme (**ALLARM**) identificam situações que impedem qualquer operação do aparelho, por isso deve ser colocado em estado de STOP.

Se presentes várias mensagens de ALLARM/WARNING, é possível vê-las todas com pressões seguidas da tecla START/STOP.

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
AL - ALARMES DA FERMENTADORA			
AL01	Alarme sonda da câmara	A fermentadora para qualquer ciclo de funcionamento e impede configurações sucessivas no visor.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
AL02	Alarme perda de comunicação	A fermentadora para qualquer ciclo de funcionamento e impede configurações sucessivas no visor.	
AL03	Falta de energia elétrica 230 V na placa da fermentadora	A fermentadora para qualquer ciclo de funcionamento e impede configurações sucessivas no visor.	Verifique o cabo de alimentação da fermentadora

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
WL - AVISOS DA FERMENTADORA			
WL01	Erro sonda de umidade	A fermentadora continua a funcionar, mas não é possível utilizar o ajuste automático da umidade	Contate o serviço de atendimento a clientes.
WL02	Erro temperatura da placa	A fermentadora continua a funcionar	
WL03	Erro sonda no compartimento das resistências		

Manutenção de rotina



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (es.: luvas, etc.).

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



Para a limpeza NÃO utilize:

- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes agressivos ou corrosivos (ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico);
- ferramentas abrasivas ou pontudas (ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água.

Superfícies externas de aço, vedação da câmara de fermentação



Aguarde que as superfícies estejam frias.

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

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

Vidro interno da porta

Espere que os vidros estejam frios.

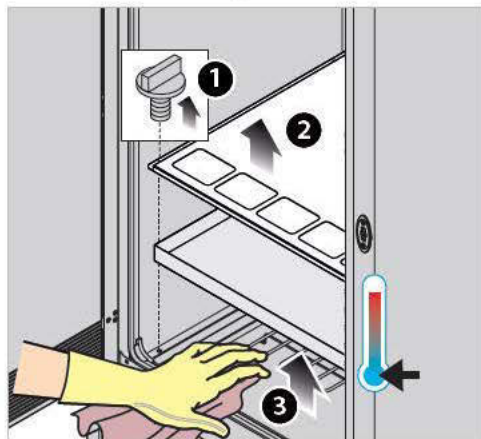
Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros. Enxágue e seque bem.

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.



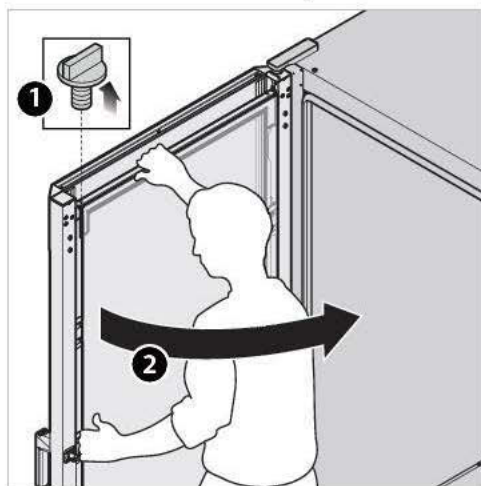
Câmara de fermentação



Para a limpeza da câmara de fermentação, siga as instruções abaixo:

- ligue a fermentadora e ajuste a temperatura a 40°C; no caso do modelo XL1005 ajuste também o vapor (**STE-AM.Maxi™**) a 100%;
 - deixe funcionar a fermentadora durante 10 minutos;
 - aguarde que as superfícies fiquem frias e limpe com um pano macio e um detergente neutro;
 - enxágue abundantemente para remover os resíduos.
- Para facilitar a limpeza da câmara, remova o recipiente com tampa, como ilustrado na figura **depois de ter esperado que a resistência esfrie**.
Limpe-a com água e sabão ou detergentes específicos, evitando a lavagem na lava-louças.

Vidro interno e externo da porta

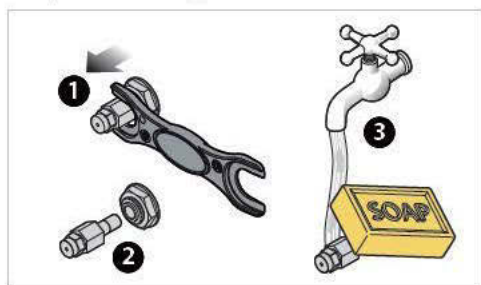


Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros.

Enxágue e seque bem.

Se for necessário realizar uma limpeza mais cuidadosa, é possível abrir o vidro interno seguindo as instruções da figura.

Limpeza do bico pulverizador (somente mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D) *Dynamic*)



Quando necessário, desmonte o pulverizador e limpe-o com água e sabão, terminando com o enxaguamento.

Se for necessário descalcificá-lo, mantendo-o imerso por algumas horas em vinagre morno: no final enxágue e remonte-o no alojamento.

Para a limpeza não use detergentes agressivos, ácidos nem descalcificantes químicos!

Períodos de inatividade

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água;
 - de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;
- Na primeira reutilização:
- faça uma limpeza completa do equipamento (veja o cap. “**Manutenção de rotina**” na pág. 33);
 - volte a ligar o equipamento à alimentação elétrica e de água;
 - submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar.



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.

Descarte no final da vida útil

Nos termos do art. 13 do Decreto Legislativo de 2014, n. 49 “Implementação das Diretivas RAEE 2012/19/EU sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos”



A marca da lata de lixo riscada com barra, especifica que o produto foi colocado no mercado após 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser tratado da mesma forma como outros resíduos, mas devem ser eliminados de forma separada.

Todos os aparelhos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc) com um percentual 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 prestar atenção à gestão deste produto no seu final de vida, reduzindo os impactos negativos sobre o meio ambiente e melhorar a eficácia da utilização dos recursos, mediante a aplicação dos princípios do “quem polui, paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. É importante ressaltar que a eliminação abusiva ou incorreta do produto envolve a aplicação de sanções previstas pela legislação e regulamentação vigentes.

Informações sobre o descarte na Itália

Na Itália, os equipamentos RAEE devem ser entregues:

- aos Centros de Coleta (também conhecidos como ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)
- ao revendedor de quem se compra um novo aparelho, que é obrigado a retirar gratuitamente (retirada “um contra um”);

Informações sobre o descarte em outros países da União Europeia

A Diretiva comunitária relativa aos equipamentos RAEE foi implementada de forma diferente por cada nação, por isso, se você quiser eliminar este equipamento sugerimos que entre em contato com as autoridades locais ou o Revendedor para solicitar o método de descarte correto.



Assistência pós-venda

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e da água e consulte as soluções propostas na “**Tabela C**”.



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

- a data de compra;
- os dados do equipamento presentes na placa de identificação;
- (somente mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D) eventuais mensagens de alarme mostradas no visor do forno ao qual a fermentadora está ligada (veja o cap. “**Comunicação forno-usuário (somente mod. XL1005 - XEBPC-16EU-D Dynamic)**” na pág. 32).

Dados do fabricante:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 - Fax +39 049 8657555
info@unox.com www.unox.com

Tabela C

Avaria	Possível causa		Possível solução
Quando é iniciado um ciclo de fermentação, a fermentadora não aquece	A fermentadora não está conectada à rede elétrica.		Ligue a fermentadora à rede elétrica
	A placa de potência da fermentadora está avariada.		Contate o serviço de atendimento a clientes.
	A resistência da fermentadora está avariada.		
	A sonda de temperatura da fermentadora está avariada.		
	somente modelos XL1005 XEBPC-16EU-D	Na fase de instalação a fermentadora não foi conectada ao forno usando o cabo RJ45.	
O cabo RJ45 que conecta o forno à fermentadora está desligado ou danificado.			
(somente mod. XL1005) Quando é iniciado um ciclo de fermentação, a fermentadora não produz umidade	A fermentadora não está conectada à rede de água.		Ligue a fermentadora à rede de água
	A eletroválvula de enchimento de água está avariada.		Contate o serviço de atendimento a clientes.
	A placa de potência da fermentadora está avariada.		
	A sonda de umidade da fermentadora está avariada.		

Certificações

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

Endereço: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Declara sob a sua responsabilidade que os produtos:

XL1003 - XL1005 - XEBPC-16EU-M - XEBPC-16EU-D

estão em conformidade com a Diretiva Europeia de Baixa Voltagem 2014 LVD/35/EU através das normas:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

EN 60335-2-49: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

estão em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/EU através 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

Garantia

A instalação do produto UNOX deve ser feita por um Centro de Assistência autorizado UNOX. A data de instalação e o modelo do aparelho têm de ser documentados pelo comprador final, por meio de uma confirmação escrita ou uma fatura de instalação emitida pelo revendedor ou pelo Centro de Assistência autorizado UNOX, sob pena de anulação da garantia;

A garantia UNOX prevê o reconhecimento de todas as avarias objetivamente provocadas por defeitos de origem devidos a uma má produção. Estão excluídos os defeitos e danos derivados do transporte, armazenamento inadequado ou manutenção do bem ou uso errado do produto, de instalação não conforme às especificações técnicas fornecidas pela Unox e provocadas pelo ambiente de utilização, como, por exemplo, a utilização de água suja e agressiva, de gás de péssima qualidade ou de corrente com potência ou tensão inadequadas. Está excluído da garantia qualquer dano devido a sobretensão, bem como devido a adulterações por parte de pessoas não autorizadas ou não competentes. O direito à garantia é anulado no caso de danos e maus funcionamentos causados por incrustações de calcário no aparelho. Também estão excluídos da garantia os componentes de consumo, tais como: vedações, lâmpadas, vidros, peças estéticas do equipamentos e consumíveis após a utilização.

O direito aos serviços de garantia é anulado no caso de danos causados por uma instalação imperfeita ou não realizada por um Centro de Assistência autorizado.



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

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

ESPAÑA

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

ÖSTERREICH

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

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

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

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

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

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

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

MEXICO

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

BRAZIL

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

U.A.E.

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

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

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

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON



LD 377B0.D00-LD1-01 - Printed: 01-2019

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.