



Manual de instruções

PORTUGUÊS

XL413 - XL415

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 XL415 **BakerTop™/BakerLux™** e XL413 **BakerLux™** 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 XL415 **BakerTop™/BakerLux™** e XL413 **BakerLux™** integrada aos fornos **BakerTop™/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. XL413 e XL415.

Os modelos XL413 - *Manual* são dedicados aos fornos **BakerLux™**. Estes equipamentos têm controles manuais próprios e não precisam de conexões de água.

Os modelos XL415 - *Dynamic* são dedicados aos fornos **BakerLux™** e a todos os fornos combinados **BakerTop™**, exceto os big\com carro. Estes equipamentos são controlados com o painel de controle do forno, ao qual estão conectados com o cabo RJ45 e precisam de conexões de água.

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 (mod. XL415).
- 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;
 - combinado com:

Todos os fornos **BakerLux™** e todos os fornos combinados **BakerTop™**, exceto os big\com carro (mod. XL415)

Todos os fornos **BakerLux™** (XL413).
 - 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.



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 encheidos 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
Operações preliminares	9
Posicionamento	10
Características do local de instalação	10
Distâncias a cumprir	11
Montagem no chão ou sobre rodas	11
Fixação com o forno	12
Ligação elétrica	13
Verificações a realizar	14
Ligação de água (somente mod. XL415)	14
Conexão de água: entrada de água	14
Características da entrada de água (somente mod. XL415)	15
Exemplo indicativo de conexões hidráulicas (somente mod. XL415)	16
Conexão entre o forno e a fermentadora (somente mod. XL415)	17
Conexões entre equipamentos com cabo RJ45	17



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 vestuário de proteção adequado (calçado de proteção, luvas, etc.).

Desembalagem

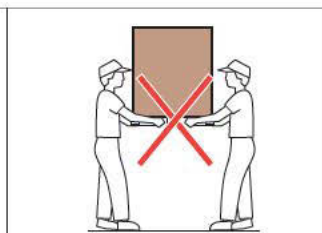
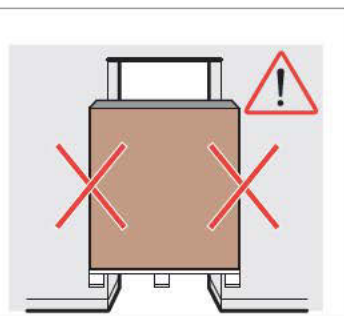
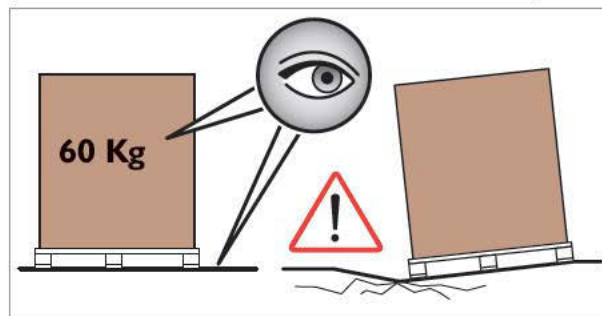
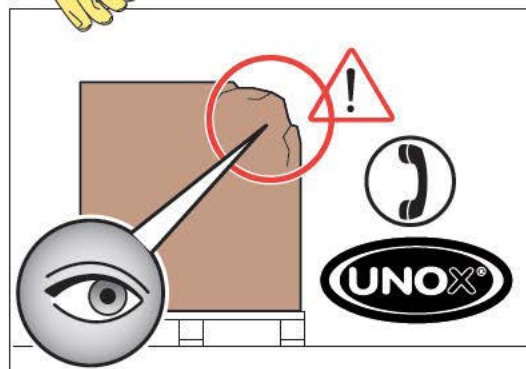


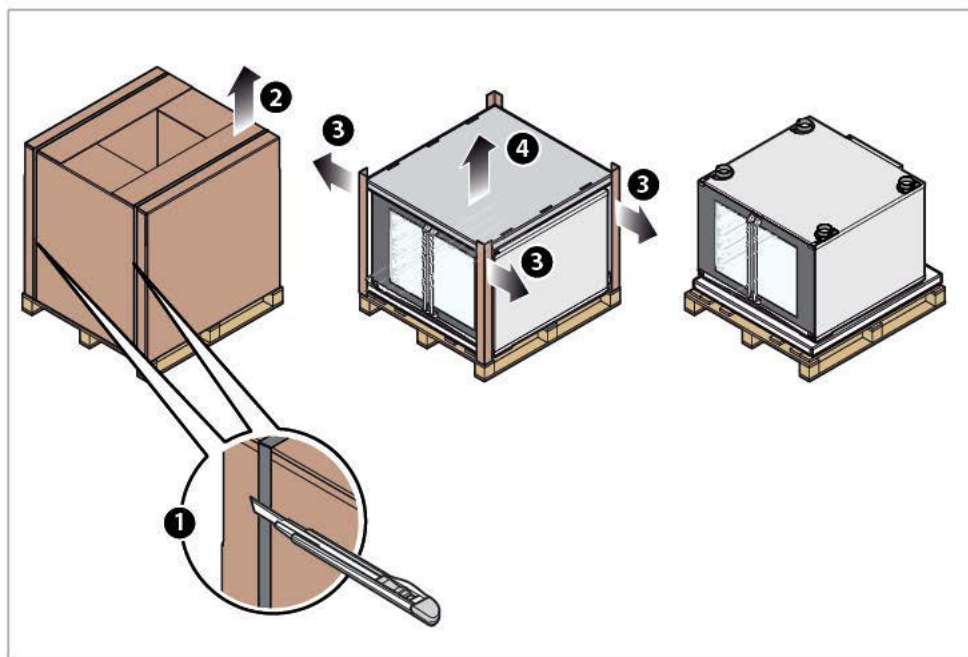
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.

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).

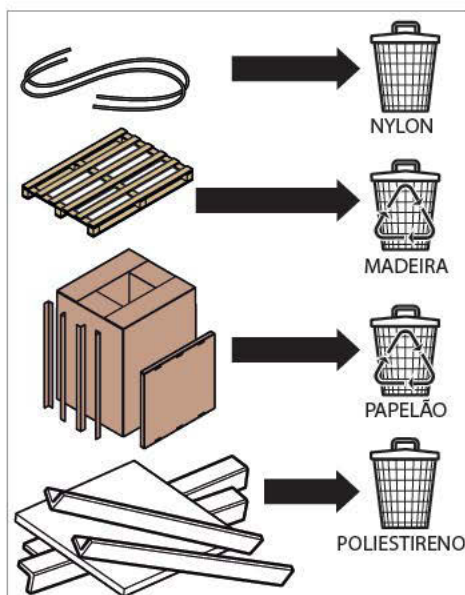




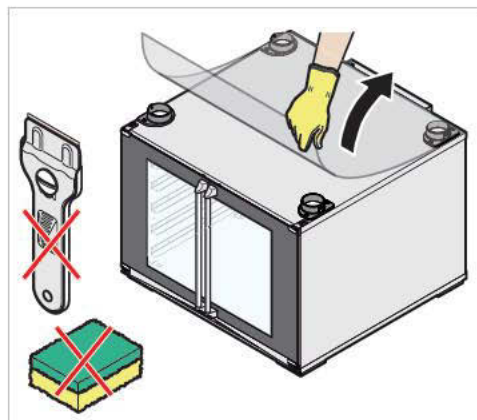
O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.

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

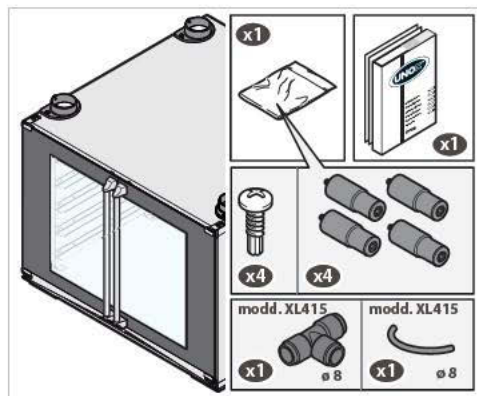


Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.



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

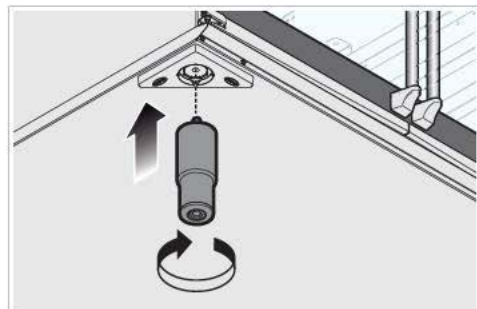


Antes de iniciar a instalação, verifique a presença e a integridade dos seguintes componentes contidos na embalagem:

- fermentadora mod. XL413 ou XL415;
- documentação técnica (manual de instalação e uso);
- 1 saco "Starter Kit"
- 4 pés ajustáveis de aço,
- 4 parafusos autoperfurantes,
- união em "T" diâmetro 8 - somente mod. XL415
- tubo de conexão, diâmetro 8 - - somente mod. XL415

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

Operações preliminares

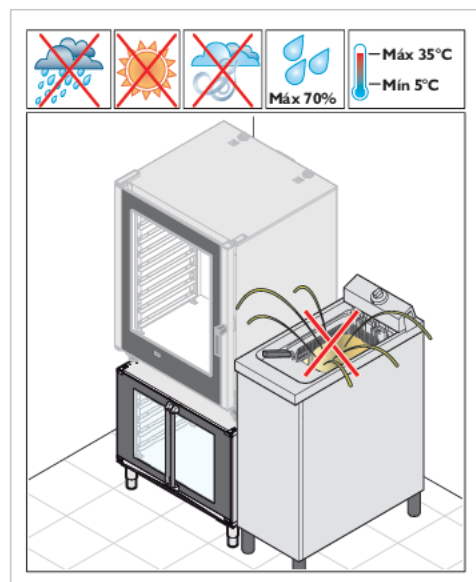


Monte os 4 pés, como ilustrado na figura.



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 humidade 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.

Os equipamentos têm de ser montados unicamente debaixo de fornos da linha **BakerTop™** ou **ChefTop™** (veja a "Tabela A") e fixados aos mesmos de acordo com as instruções indicadas no cap. "Fixação com o forno" na pág. 12.



O aparelho não é indicado para embutir. Certifique-se de que o piso suporta o peso do aparelho, combinado aos equipamentos montados em cima do mesmo (consulte a "Tabela B").

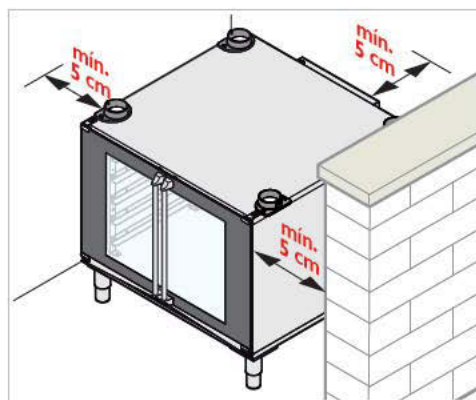
Tabela A

MODELOS	COMBINAÇÕES COM FORNOS COMBINADOS DA GAMA...
XL413 - manual	- BakerLux™
XL415 - eletrónico	- BakerLux™ - BakerTop™ exceto os big\com carro

Tabela B

MODELOS	Capacidade n.º	Tamanho (LxPxH)	Peso kg	Voltagem V	Frequência Hz	Potência elétrica kW
XL413 - manual	12 bandejas 600x400	862x890x805 mm	38 kg	230V~1N	50/60	2,4
XL415 - eletrónico	12 bandejas 600x400	862x890x805 mm	38 kg	230V~1N	50/60	2,4

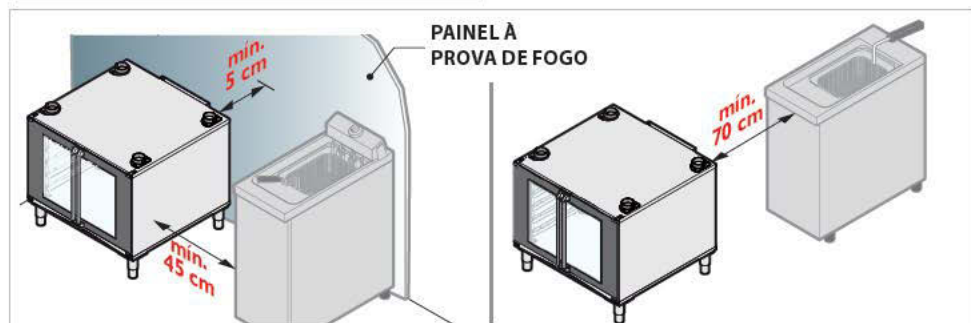
Distâncias a cumprir



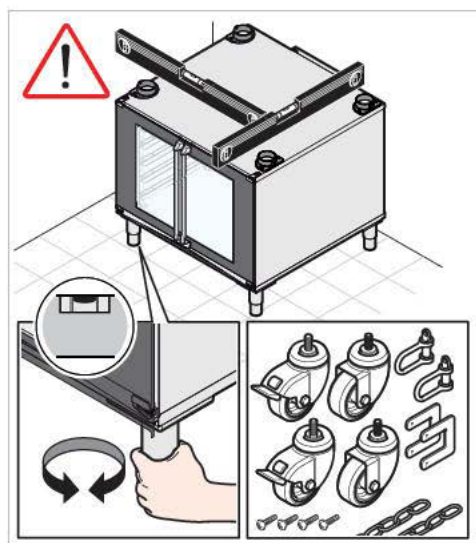
Monte o aparelho deixando as distâncias indicadas nas figuras e de forma que a parede traseira seja facilmente acessível para fazer as ligações e para permitir a manutenção.



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.



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, combinado ao forno, sem deformação nem cedimento.

Montagem no chão

Coloque o equipamento diretamente no chão e **verifique sempre o perfeito nivelamento** com um nível de bolha de ar ou digital. Se não for verificado, é possível ajustar os pés do equipamento, tomando cuidado para não os desenroscar completamente.

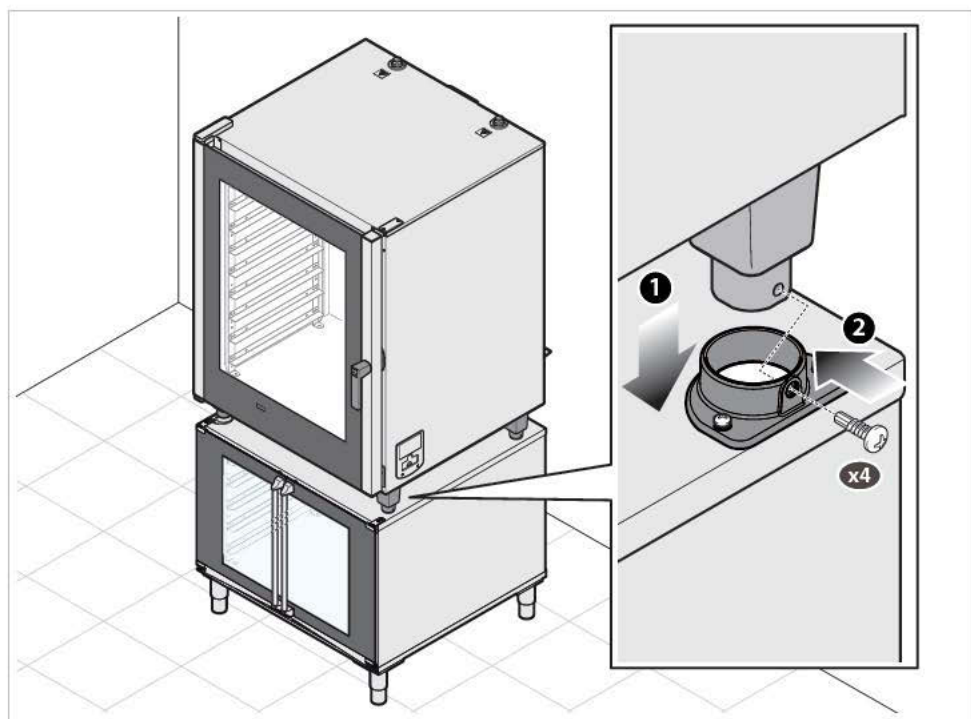
Montagem sobre rodas



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



Fixação com o forno



Exemplos de possíveis combinações:



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.

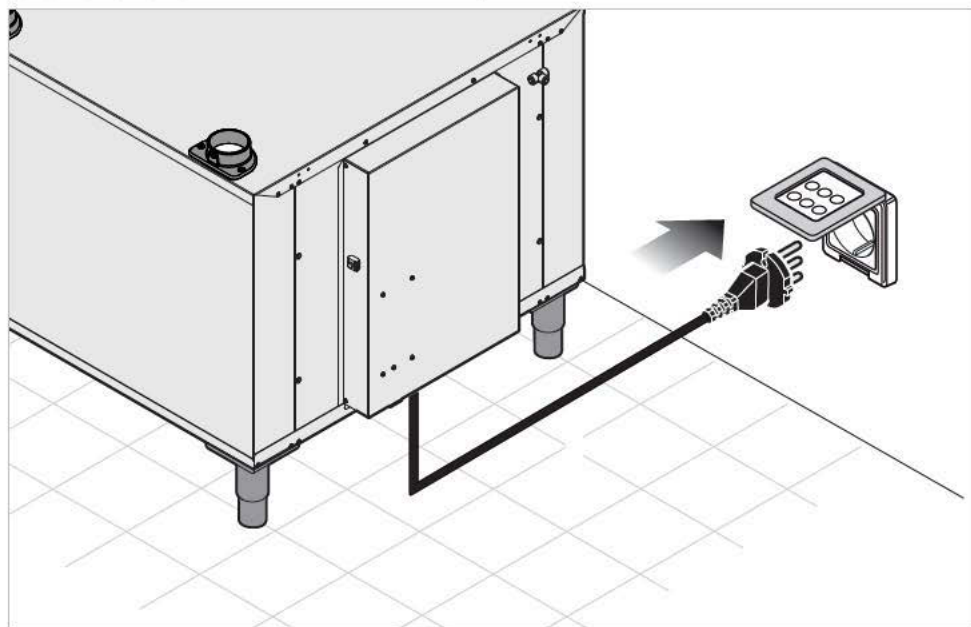


Antes de ligar o equipamento à rede de alimentação, compare sempre os dados da instalação com os do aparelho, indicados na placa de características.

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.





Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:

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

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

- Estar obrigatoriamente ligado à linha de aterramento  da rede (fio amarelo e verde).
- Estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, de acordo com 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 (somente mod. XL415)

Conexão de água: entrada de água

O aparelho, na parte traseira, está preparado para a ligação a um forno **BakerTop™** (já equipado com filtro mecânico e união (3/4") com válvula de não-retorno). O fornecimento de série inclui: três metros de tubo ø8, um redutor de diâmetro (de ø10 a ø8), uma união em "T" (ø10).

Para a conexão a um forno **BakerLux™** substitua os componentes de série com a união em "T" (ø8) e o tubo ø8 contidos no "Starter Kit".

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:

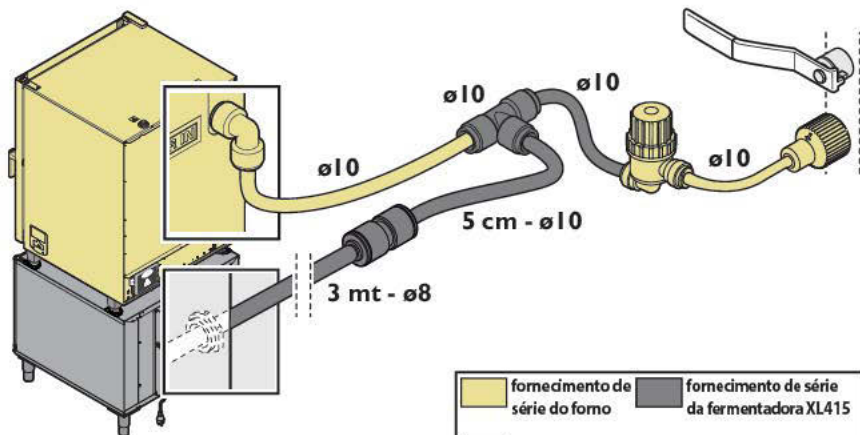
- ter uma temperatura máxima de 30 °C;
- ser potável;
- ter uma condutividade máxima de 150 µS/cm;
- ter uma dureza máxima de 7 °f;
- ter um valor de pressão de 150 a 600 kPa (recomendado 200 kPa).

Outros requisitos da água que entra (água não tratada):

Cloro livre: menos de 0,1 ppm (mg / L);
Cloretos: menos de 30 ppm (mg / L); pH: 7,0 a 8,5;
Alcalinidade: menos de 50 ppm (mg / L);
Sílica: menos de 12 ppm (mg / L);
Total de sólidos dissolvidos (TDS): menos de 60 ppm.

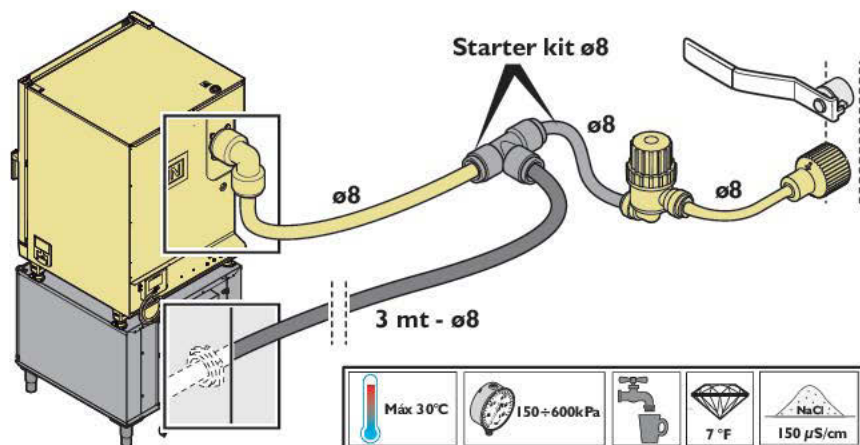
BakerTop

XL415



BakerLux

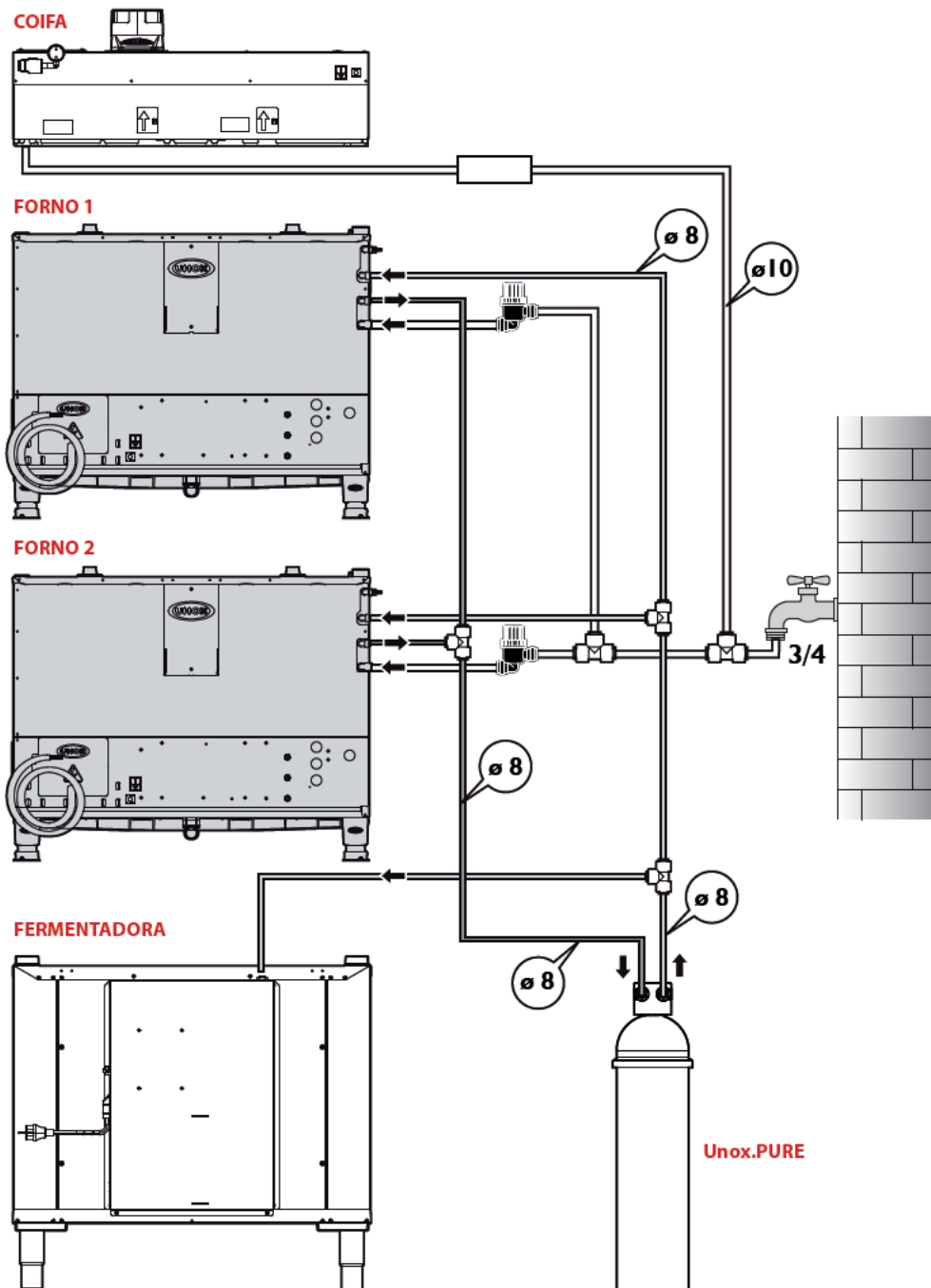
XL415



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.



Exemplo indicativo de conexões hidráulicas (somente mod. XL415)



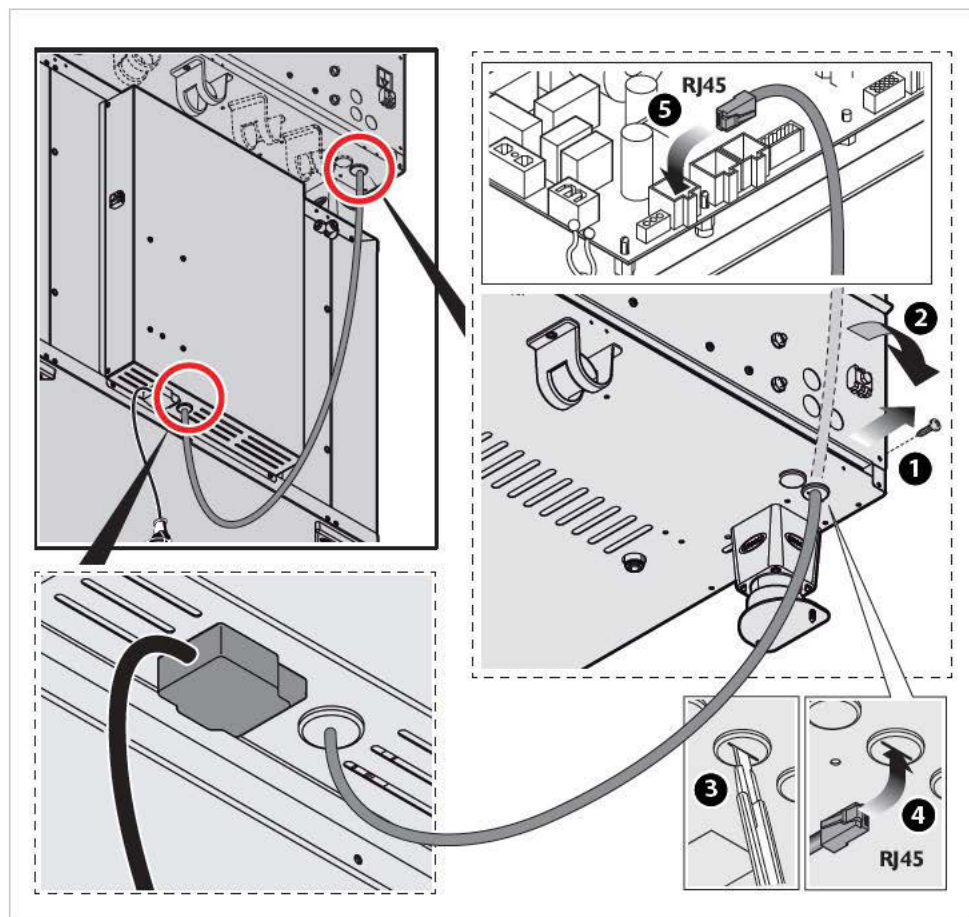
Conexão entre o forno e a fermentadora (somente mod. XL415)

Conexões entre equipamentos com cabo RJ45

Os equipamentos XL415 estão prontos para serem conectados aos fornos **Bakerlux™** e aos fornos combinados **BakerTop™**, exceto os big\com carro.

Os equipamentos se ligam ao forno usando os conectores RJ45 na traseira do forno e se conectam automaticamente.

- ❶ Desligue todos os aparelhos da alimentação elétrica.
- ❷ Remova a chapa traseira do forno para ter acesso à placa de potência (se os fornos forem mais do que um, ligue indiferentemente a fermentadora a um deles).
- ❸ Com um estilete faça um corte vertical em uma das tampas de borracha, situadas no painel atrás do forno.
- ❹ Introduza, através do corte, um borne do cabo RJ45 proveniente da fermentadora.
- ❺ Introduza o borne do cabo no específico conector fêmea presente na placa de potência (não tem importância qual dos três conectores é utilizado).
- ❻ Remonte a tampa de proteção, apertando seus parafusos.
- ❼ Volte a ligar à alimentação elétrica todos os aparelhos.





INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO



Índice

Indicações gerais de utilização do aparelho	19
Usar o mod. XL413 Manual	19
Usar o mod. XL415 Dynamic	20
Selecionar a fermentadora	20
Ajustar os parâmetros	21
Comunicação forno-usuário (somente mod. XL415)	23
Manutenção de rotina	24
Superfícies externas de aço, vedação da câmara de fermentação	24
Vidro interno da porta	24
Superfícies de plástico e painel de controle (mod. XL413)	24
Câmara de fermentação	25
Períodos de inatividade	25
Eliminação no final da vida útil	25
Assistência pós-venda	26
Certificações	27
Garantia	27

INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO



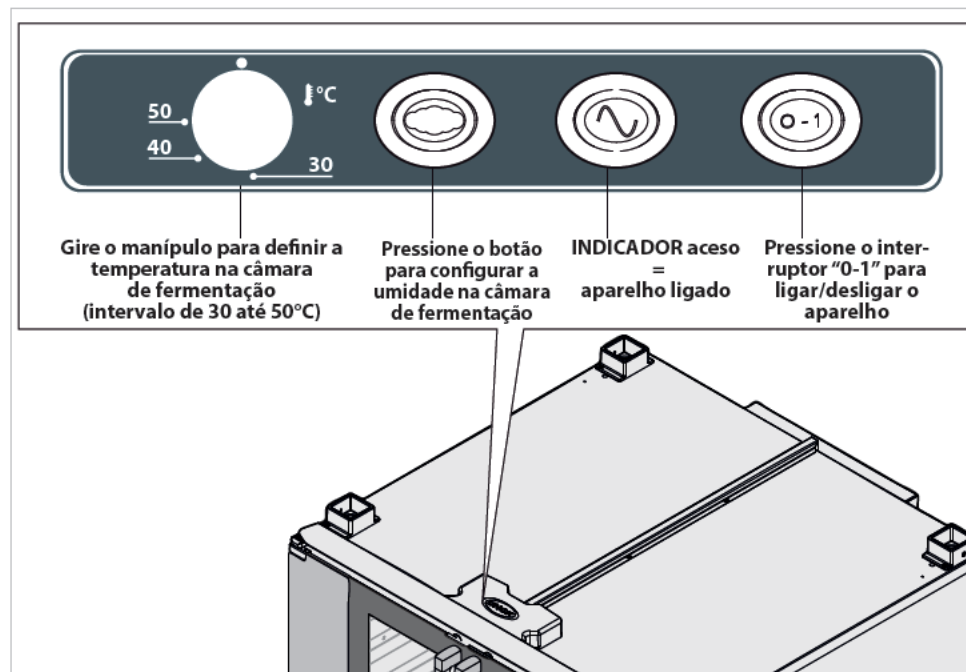
Antes de utilizar o equipamento:

- 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. 24); 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.
- (somente para mod. XL415) Se durante 15 minutos não for pressionada qualquer tecla e não houverem equipamentos a funcionar ligados ao painel de controle do forno, o controle eletrônico entra em standby: fica aceso apenas o led START/STOP. Para reativar o controle eletrônico basta pressionar o botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C a +35 °C.
- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de fermentação. Se não o puder evitar, realize no menor tempo possível a limpeza do equipamento (veja o cap. “**Manutenção de rotina**” na pág. 24);
- O peso máximo permitido para cada bandeja é de 5 Kg: cargas superiores danificam as guias metálicas laterais e as próprias bandejas.
- 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.

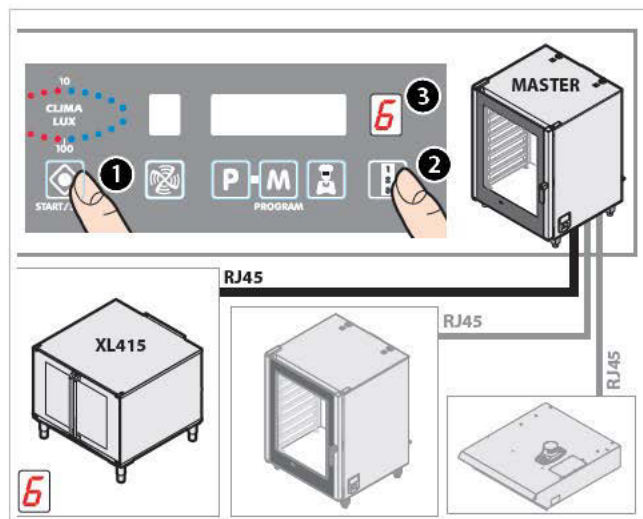
Usar o mod. XL413 *Manual*





Usar o mod. XL415 *Dynamic*

Selecionar a fermentadora



A fermentadora XL415 não possui um painel de controle próprio. Seu funcionamento é controlado diretamente com o painel de controle do forno "MASTER" (principal), ao qual está ligada com o cabo RJ45.

Ao forno "MASTER" podem estar conectados vários equipamentos (por ex.: coifas, fornos secundários, etc.), **por isso, para usar a fermentadora é indispensável selecioná-la:**

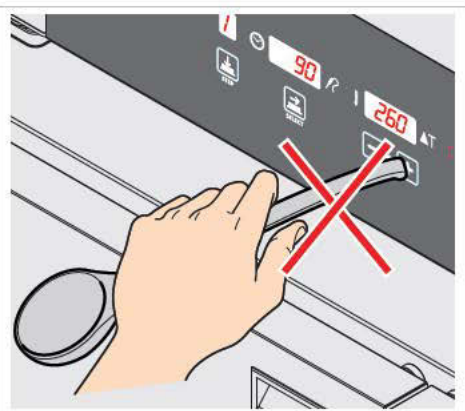
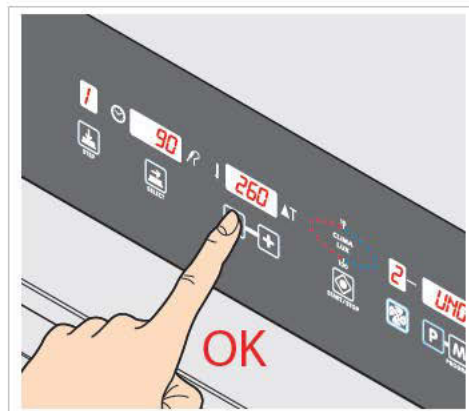
- 1 se o forno estiver em stand-by, pressione a tecla  para ativar seu painel de controle;
- 2 pressione várias vezes a tecla  até aparecer o número "6" no visor 3.

Agora a fermentadora está selecionada e é possível ajustar seus parâmetros como explicado no cap. seguinte.

O painel de controle do forno 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.

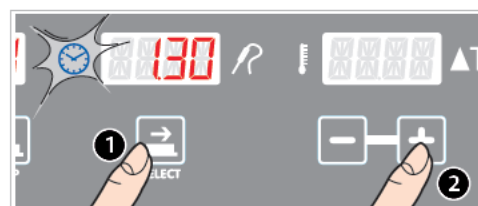


Ajustar os parâmetros

Um processo de fermentação pode ser composto por 1 único STEP (FASE) (para mais informações sobre a definição de STEP, leia o cap. "Noções preliminares" do manual do forno **BakerLux™/BakerTop™** em sua posse).

O usuário pode configurar os seguintes parâmetros: DURAÇÃO DE FERMENTAÇÃO, TEMPERATURA, UMIDADE.

CONFIGURAR A DURAÇÃO DE FERMENTAÇÃO



"INF"/"HOLD" ← - 0.00 + → 9.59
 FUNCIONAMENTO CONTÍNUO DURAÇÃO MÍNIMA DURAÇÃO MÁXIMA

"INF"/"HOLD" (Funcionamento contínuo)

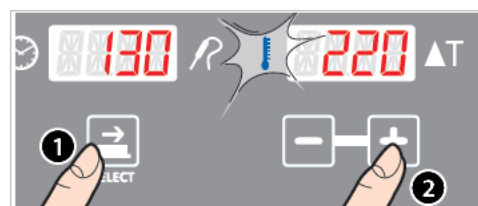
A fermentadora funciona continuamente até a intervenção manual do usuário.

- 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 ← - 0°C + → 50°C
 TEMP. MÁXIMA TEMP. MÍNIMA TEMP. MÁXIMA

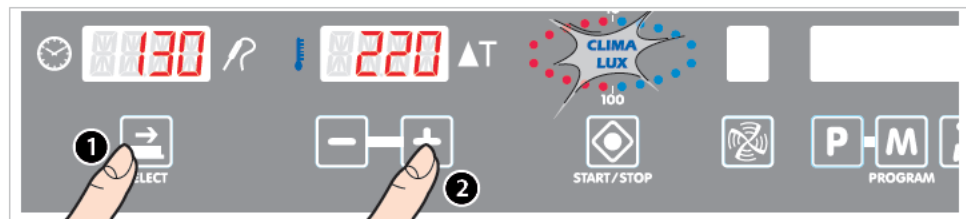
- 1 Pressione várias vezes a tecla  até piscar o ícone  -> somente quando o ícone piscar é que o parâmetro está ativo e ajustável.

- 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 : 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.

INICIAR/INTERROMPER O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO

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.

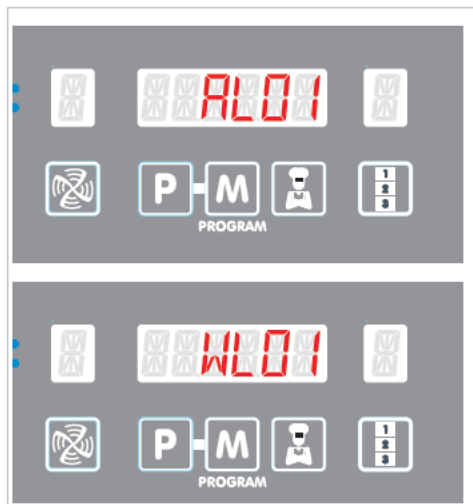
Terminado o ciclo de fermentação, o forno conectado à fermentadora emite um sinal sonoro durante 15 segundos, o visor tempo pisca e o led "START / STOP" fica aceso durante mais 45 segundos.

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;

Comunicação forno-usuário (somente mod. XL415)



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 (**WARNING**).

- 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		
WL10	Erro CRC na Eeprom por parâmetros que se pode usar os predefinidos		



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, consequentemente, anular a garantia. Para seu uso consulte as instruções do fabricante dos detergentes.

Vidro interno da porta

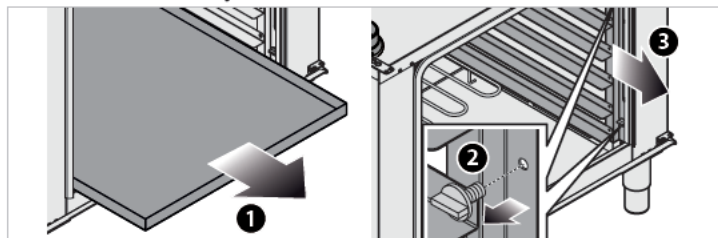
Espere que os vidros estejam frios.

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 (mod. XL413)

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 XL415 ajuste também o vapor (STEAM.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 os suportes das grelhas laterais, como ilustrado na figura. Limpe os suportes das grelhas com água e sabão ou detergentes específicos, **evitando a lavagem na lava-louças**.

Períodos de inatividade

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água (somente mod. XL415);
 - 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. 24);
 - volte a ligar o equipamento à alimentação elétrica e de água (somente mod. XL415);
 - 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”);

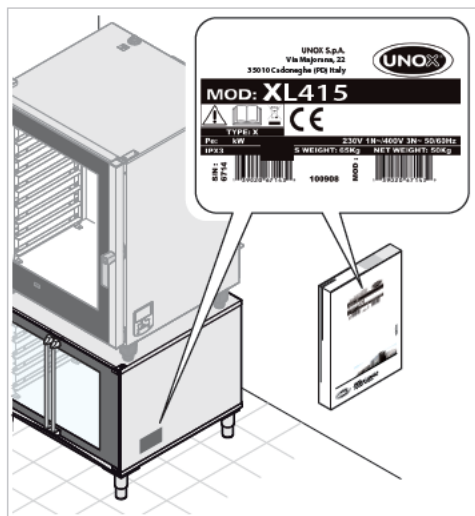
Informações sobre o descarte em outros países da União Europeia

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 de água (somente mod. XL415) e consulte as soluções propostas na “**Tabela C**”.



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

- a data de compra;
- os dados do equipamento presentes na placa de identificação;
- (somente mod. XL415) eventuais mensagens de alarme mostradas no visor do forno ao qual a fermentadora está ligada (veja o cap. “**Comunicação forno-usuário (somente mod. XL415)**” na pág. 23).

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 XL415 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. 415) Quando é iniciado um ciclo de fermentação, a fermentadora não produz umidade	somente modelos XL415 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.

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

Declara sob a própria responsabilidade que os produtos

XL415 - XL413

estão em conformidade com a Diretiva Baixa Tensão 2006/95/CE e são fabricados ao abrigo das seguintes normas:

- EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008+ A14: 2010 + A15: 2011
- EN60335-2-49: 2003 + A1: 2008
- EN62233: 2008

estão em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE nos termos das normas seguintes:

- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007
- EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
- EN 61000-3-3: 2008

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 Mutfaç
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 326CO.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.