



PROVERS BAKERLUX SHOP.Pro™

XEKPT-08HS-B

XEKPT-08EU-B

XEKPT-10EU-B

XEKPT-08HS-C

XEKPT-08EU-C

XEKPT-10EU-C

PT

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO
Tradução das instruções originais

ATENÇÃO! Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

FERMENTADORAS

NORMAS DE SEGURANÇA

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO E A MANUTENÇÃO	4
NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO	5

INTRODUÇÃO

PREMISSA	8
EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	8

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO	9
VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM	11
OPERAÇÕES PRELIMINARES	11
POSICIONAMENTO	13
MODOS DE MONTAGEM	16
LIGAÇÃO ELÉTRICA	20
LIGAÇÃO DE ÁGUA	22
CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS (MAXI.LINK)	25

UTILIZAÇÃO

INDICAÇÕES GERAIS PARA USAR O APARELHO	27
UTILIZAÇÃO	27

MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO DE ROTINA	29
PERÍODOS DE INATIVIDADE	32
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	32
CERTIFICAÇÕES	33
ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA	34
GARANTIA	35

FERMENTADORAS

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.
- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou sobrepostos, utilize unicamente os componentes fornecidos pela UNOX e siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.

- O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.
- A placa de características fornece importantes informações técnicas: essas são indispensáveis no caso de pedido de intervenção para a manutenção ou o reparo do equipamento: por isso, se recomenda não a remover, danificar nem modificar.
- O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO

- Uma utilização e uma limpeza diferentes das indicadas e previstas nesse manual são consideradas inadequadas e podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais, anulam a garantia* e isentam a UNOX de qualquer responsabilidade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem experiência ou o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após as mesmas terem recebido as instruções sobre a utilização em segurança do aparelho e terem compreendido os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo usuário não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o cozimento de alimentos em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.

*Para mais informações, consulte o site www.unox.com na seção Garantia

- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- Esse aparelho deve ser utilizado unicamente:
- por pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos;
- combinado com:
- todos os fornos combinados **BAKERLUX SHOP.Pro™**
- 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 utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.
- O 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!

- O piso pode ser escorregadio perto do produto.
- 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*.

***Para mais informações, consulte o sítio www.unox.com na seção Garantia**

FERMENTADORAS

Introdução

Prezado Cliente,

Agradecemos e felicitamo-lo por sua compra de um equipamento da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™** 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.

As fermentadoras integradas aos fornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** permitem obter uma coluna de cocção completa e versátil para todo o tipo de uso.

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS

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



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



Perigo de incêndio!



Conselhos e informações úteis



Perigo de choque elétrico!



Símbolo de ligação à terra



Ler o manual de instruções



Símbolo de conexão equipotencial



Perigo de queimaduras



Referência a outro capítulo

FERMENTADORAS

Instalação

1 DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

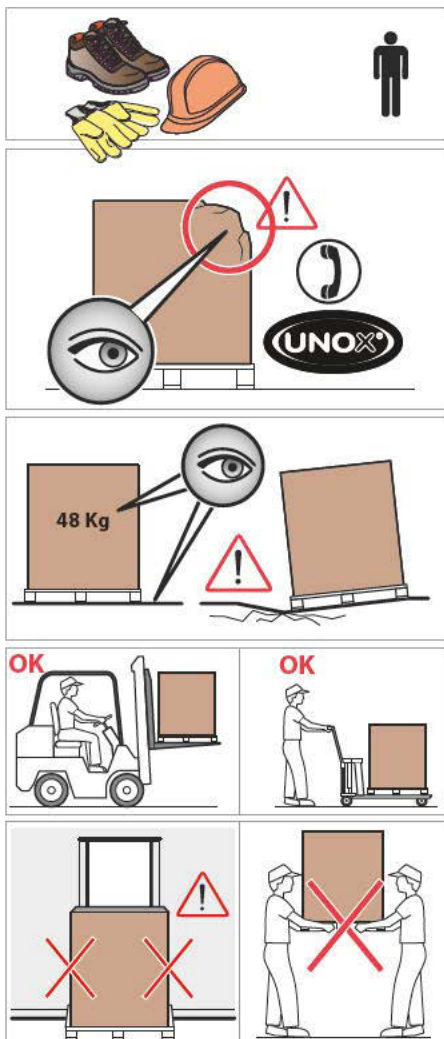
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.

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

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

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

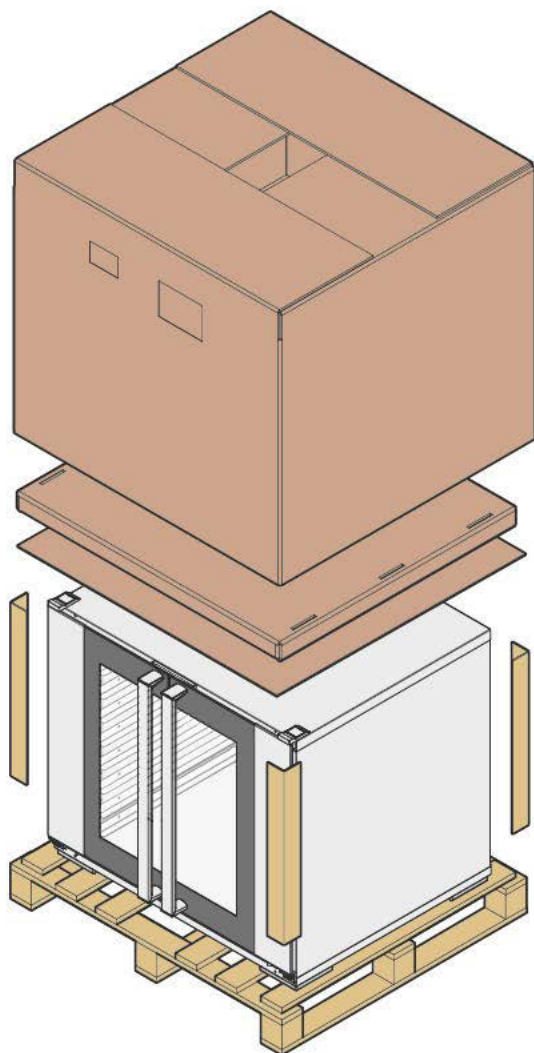
! O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.



NON-STOP Efforts

Há vários anos, a UNOX segue a filosofia **NON-STOP Efforts** aumentando a compatibilidade ambiental de seus produtos e se esforçando para reduzir o consumo de energia e o desperdício.

A UNOX quer proteger o ambiente e convida a colocar o material nos específicos recipientes de coleta seletiva.

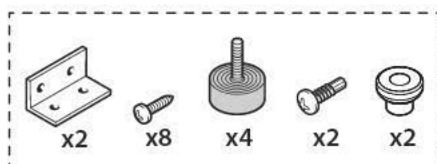
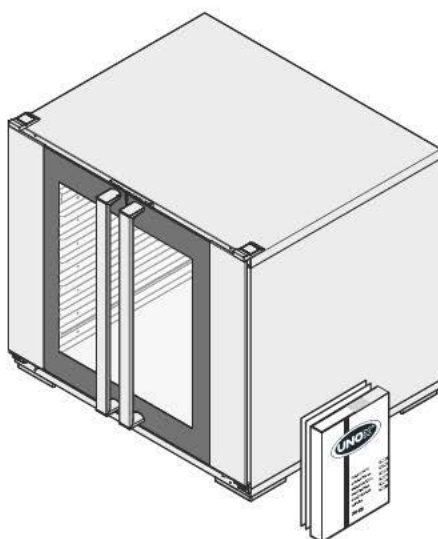


2

VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

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

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



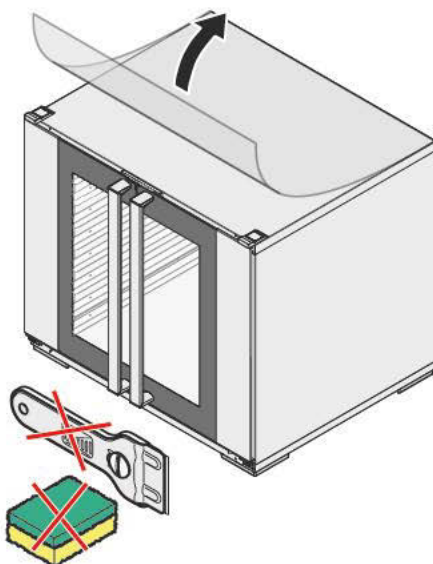
3

OPERAÇÕES PRELIMINARES

REMOVER A PELÍCULA DE PROTEÇÃO

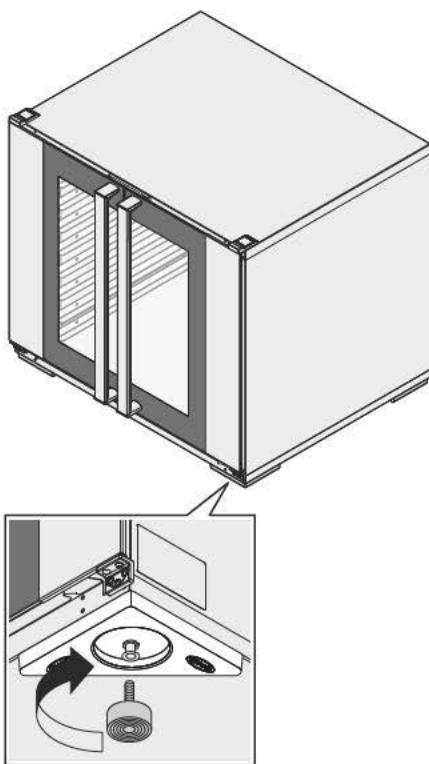
Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.

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



INSTALAR OS PÉS

Monte os pés como ilustrado na figura.



CARACTERÍSTICAS DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

Instale o equipamento em locais:

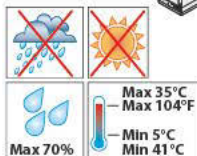
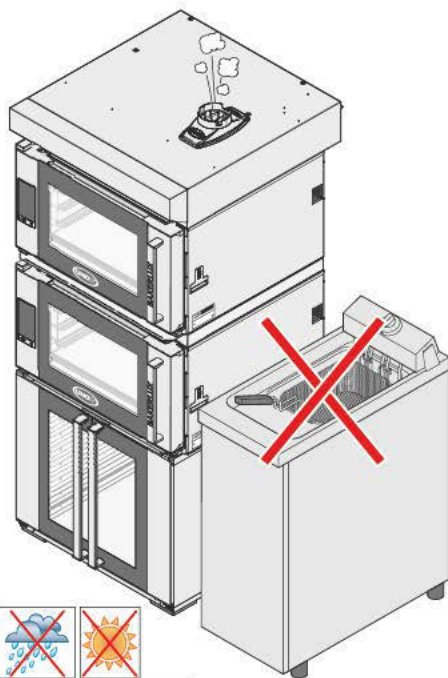
- dedicados e conformes ao cozimento de alimentos industriais;
- com uma troca de ar adequada;
- que cumpram a legislação em vigor em termos de segurança no trabalho e das instalações;
- protegidos dos agentes atmosféricos;
- com temperaturas de + 5° até +35°C, no máximo;
- com umidade não superior a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

O piso por baixo do equipamento deve:

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

! Não instale o equipamento perto de outros que atinjam temperaturas elevadas, para não danificar os componentes elétricos.

O equipamento não é indicado para embutir.



BANDEJAS			MODELO DO FORNO	MODELO DA FERMENTADORA
TIPO	TAMANHO [mm]	N.º		
460x330	460x330	3	XEFT-03HS-xxDx	XEKPT-08HS-B XEKPT-08HS-C
		3	XEFT-03HS-xxRx	
		3	XEFT-03HS-xxLx	
		4	XEFT-04HS-xxDx	
		4	XEFT-04HS-xxRx	
		4	XEFT-04HS-xxLx	
		3 (bake) 1 (speed)	XESW-03HS-XXDX	
600x400	600x400	3	XEFT-03EU-xxDx	XEKPT-08EU-B XEKPT-08EU-C ou XEKPT-10EU-B XEKPT-10EU-C
		3	XEFT-03EU-xxRx	
		3	XEFT-03EU-xxLx	
		4	XEFT-04EU-xxDx	
		4	XEFT-04EU-xxRx	
		4	XEFT-04EU-xxLx	
		6	XEFT-06EU-xxRx	
		6	XEFT-06EU-xxLx	
		10	XEFT-06EU-xxRx	
		10	XEFT-10EU-xxLx	

Os modelos em que é montado o painel "GO" não podem ser ligados à fermentadora (não a controlam)

LIGAÇÃO

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.

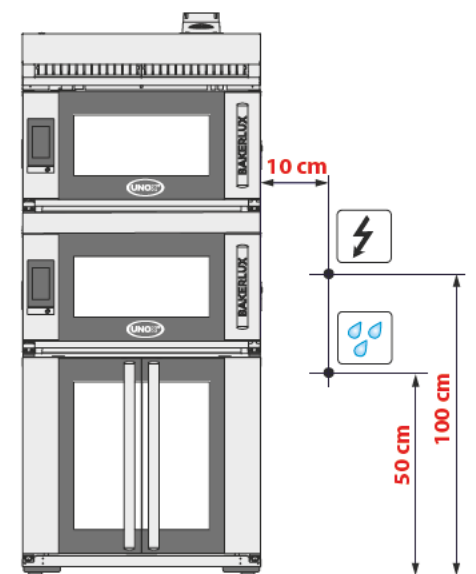
Na figura, medidas indicativas para as pré-instalações:



ligação elétrica



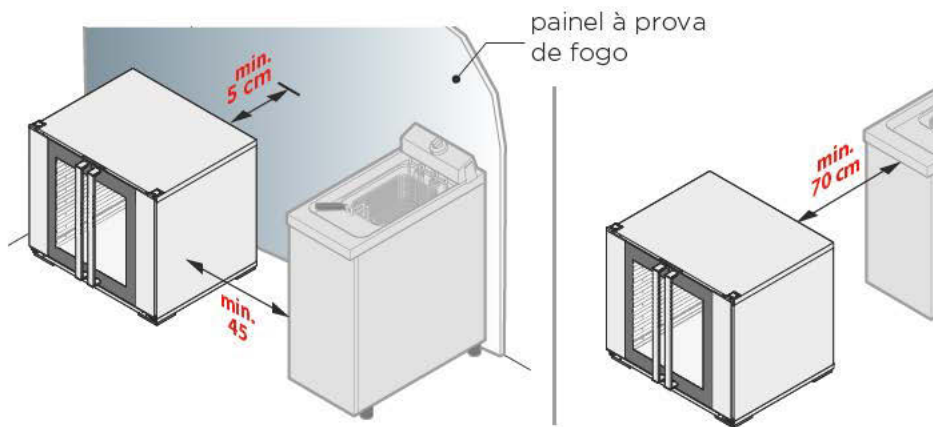
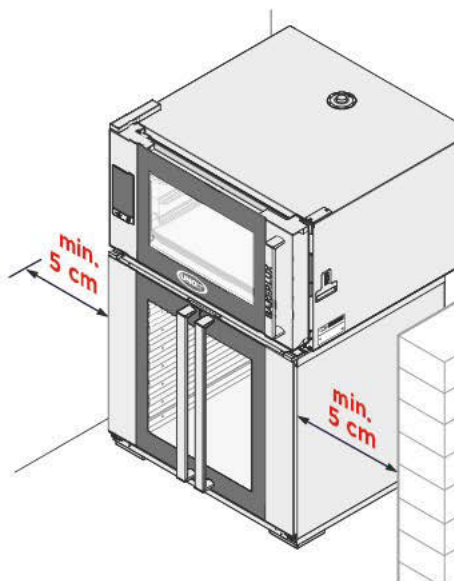
ligação de água



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.

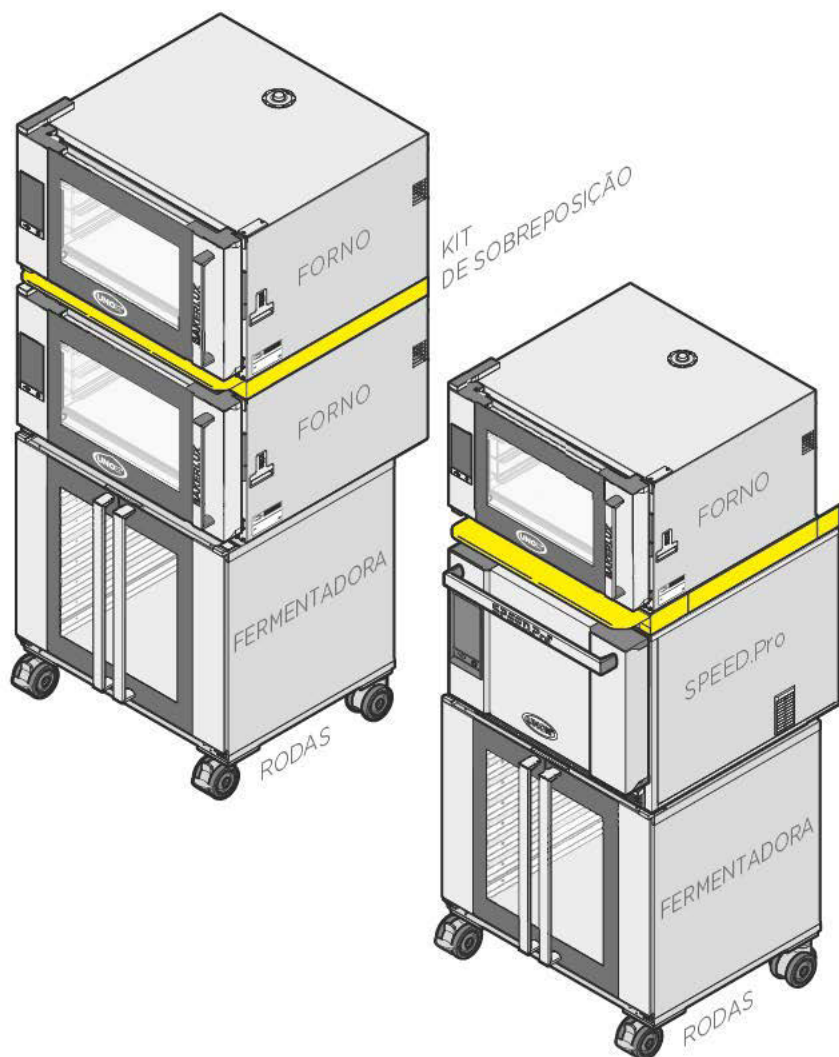


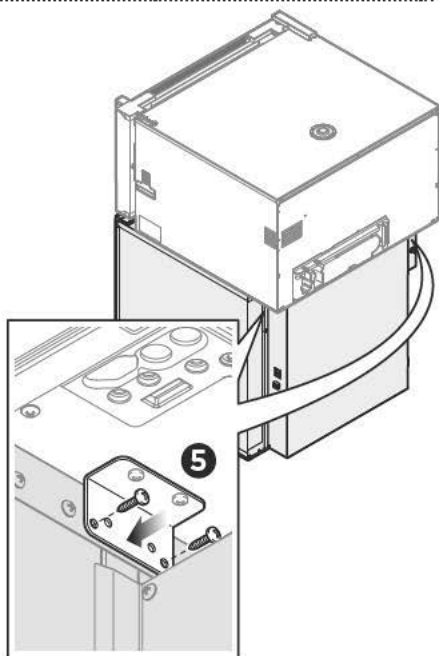
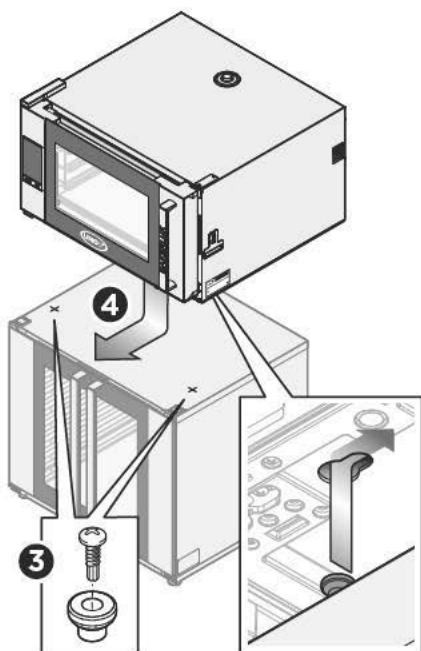
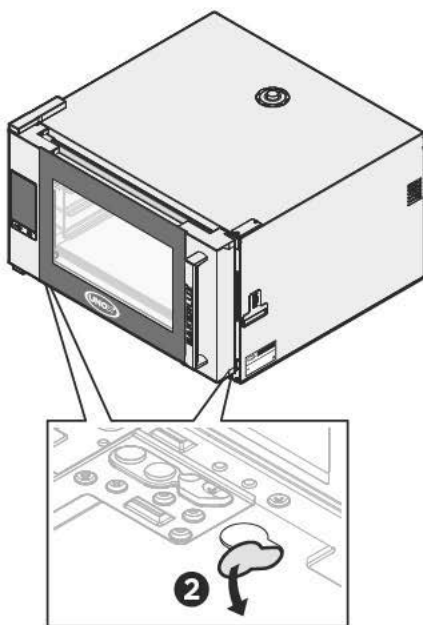
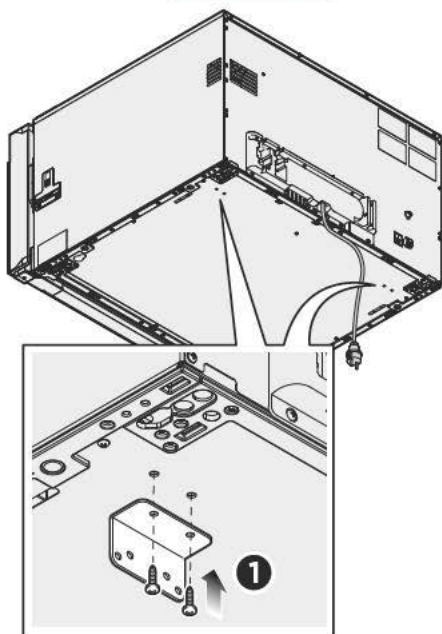
5 MODOS DE MONTAGEM

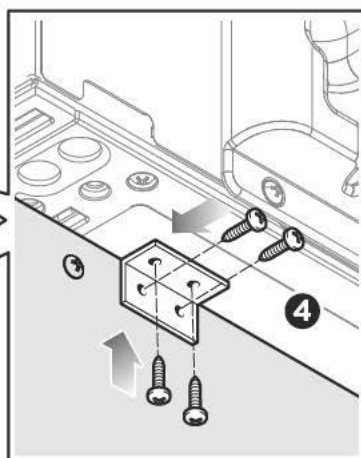
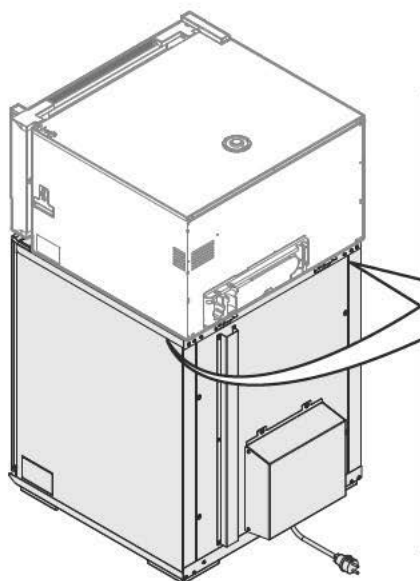
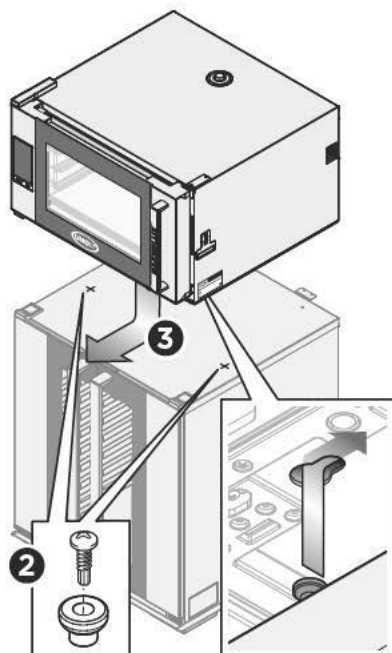
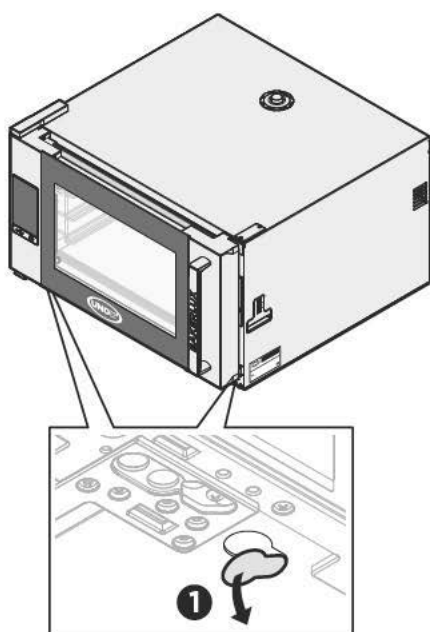
Os equipamentos têm de ser montados exclusivamente no piso, debaixo de fornos da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™** ou **BAKERLUX SPEED.Pro™** e fixados aos mesmos de acordo com as instruções indicadas na figura.

Se for necessário mover a coluna de cozimento, utilize unicamente o kit rodas UNOX.

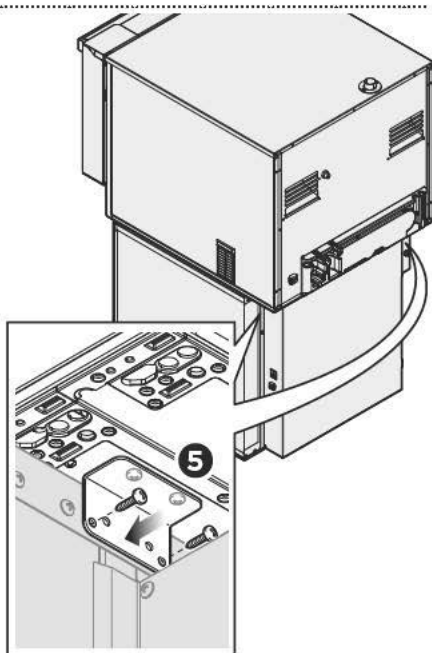
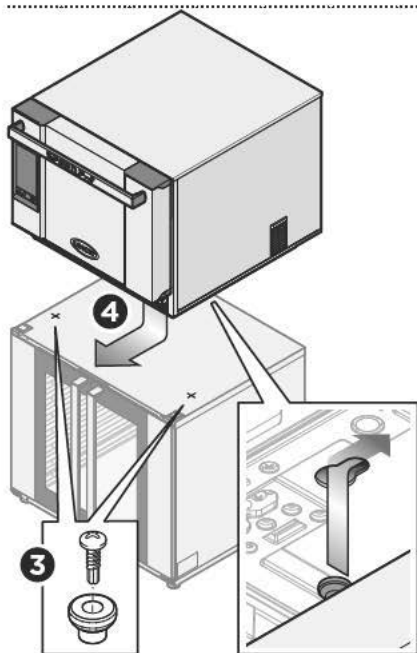
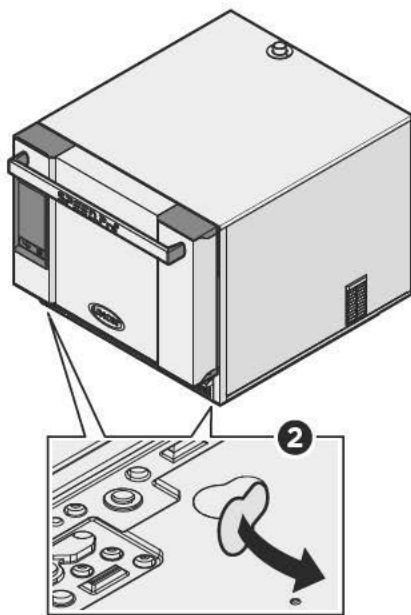
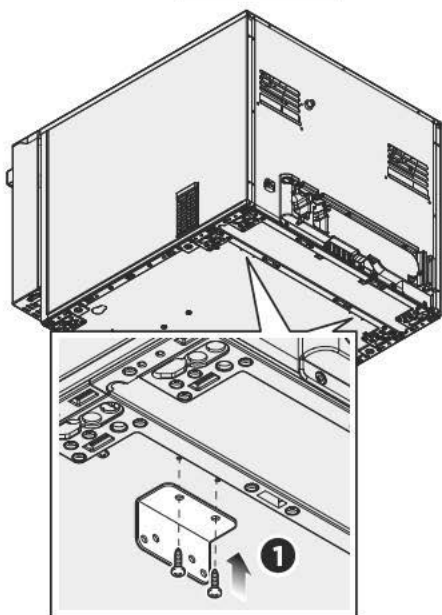
 Para a montagem das rodas, consulte as instruções contidas na embalagem das mesmas.







MOD. XEKPT-08HS-B / XEKPT-08EU-B / XEKPT-10EU-B
 MOD. XEKPT-08HS-C / XEKPT-08EU-C / XEKPT-10EU-C
 BAKERLUX **SPEED.Pro™**



6 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo **“Normas de segurança para a instalação e a manutenção”** 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.



- Estar obrigatoriamente ligado à linha de aterramento (☐) da rede (fio amarelo e verde).
- Estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, conforme a legislação em vigor (0.03A Tipo A).
- Estar obrigatoriamente ligado a um mecanismo de interrupção onipolar que permita uma desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III.

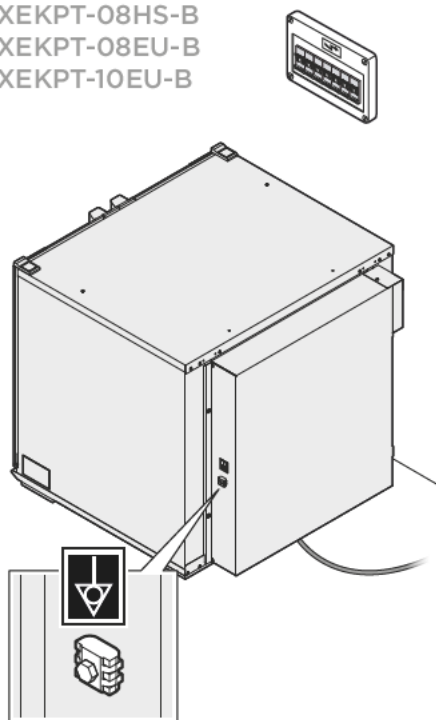
VERIFICAÇÕES A REALIZAR

- A ponte de cobre na caixa de terminais e o fio elétrico devem ser fixados juntos debaixo do parafuso na direção de aperto e as conexões elétricas devem ser bem

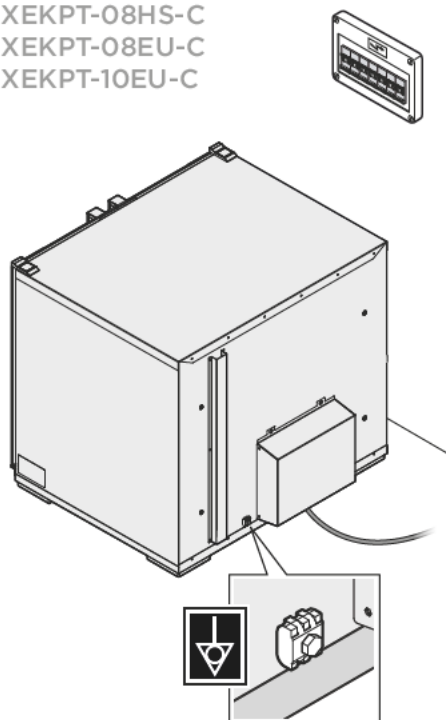
apertadas antes de ligar o aparelho à rede elétrica.

- Verifique a ausência de dispersão elétrica entre as fases e a terra e a continuidade elétrica entre o invólucro externo e o fio de terra da rede.
- Verifique se a tensão de alimentação, quando o aparelho está ligado, não se desvia do valor de tensão nominal indicado na placa de características do aparelho. Caso contrário, ligue as fases seguindo os dados indicados na folha de "Dados técnicos" em anexo.

XEKPT-08HS-B
XEKPT-08EU-B
XEKPT-10EU-B



XEKPT-08HS-C
XEKPT-08EU-C
XEKPT-10EU-C



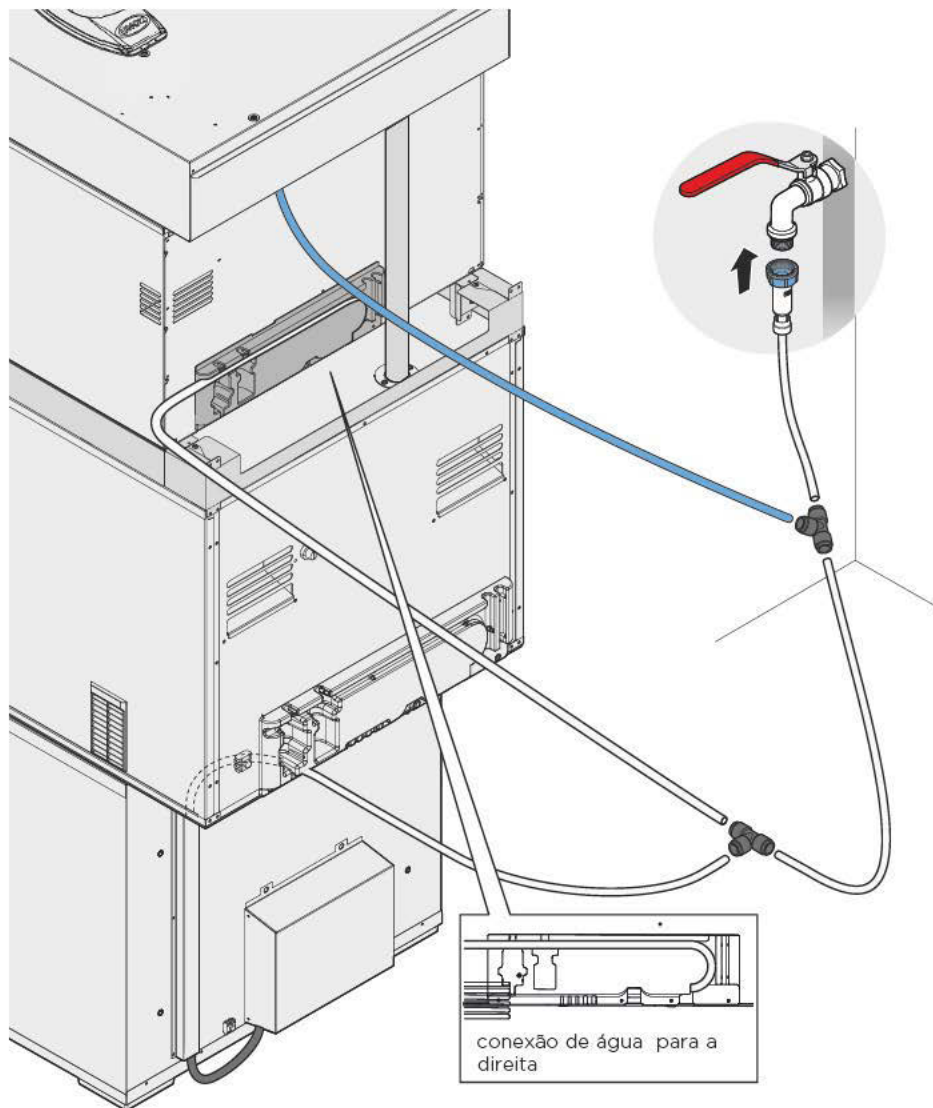
* Para mais informações, consulte o sítio www.unox.com na seção Garantia

7

LIGAÇÃO DE ÁGUA



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



Quaisquer danos causados pela utilização de água com parâmetros não de acordo com aqueles especificados nesse capítulo não serão cobertos por garantia*.

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). Se a pressão da água que entra for inferior ao valor mínimo indicado (150 kPa), é necessário instalar uma bomba (caudal mínimo: 300 l/h);
- ter uma condutividade máxima da água de 1000 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Se a condutividade da água for superior a 1000 $\mu\text{S}/\text{cm}$, é preciso um tratamento da água destinada à produção de umidade.

Além dessas características é necessário que a água que entra atenda todos os parâmetros indicados; se os valores da água se desviarem dos indicados é necessário tratar adequadamente a água que entra para reposicionar os valores nos limites indicados para cada circuito.

► ESPECIFICAÇÕES DA ÁGUA PARA O CIRCUITO STEAM (VAPOR INTERNO CÂMARA)

Para evitar **fenômenos de corrosão** e de **formação de calcário**, a água que entra utilizada para o circuito STEAM (produção de umidade) tem de ter as seguintes características químico-físicas:

- Cloro livre $\leq 0,1$ ppm
- Cloramina $\leq 0,1$ ppm (mg/L)
- TDS ≤ 125 ppm
- Silício ≤ 12 ppm
- pH 7 a 8,5
- Dureza total* (TH) ≤ 8 °dH
- Cloretos** ≤ 25 ppm
- Alcalinidade ≤ 150 mg/L como CaCO_3

* dureza medida com o kit KSTR1082A

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

*Para mais informações, consulte o sítio www.unox.com na seção Garantia

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

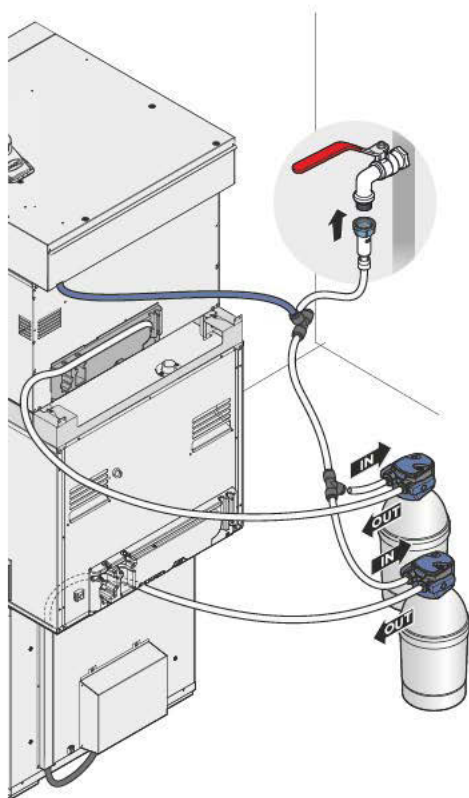
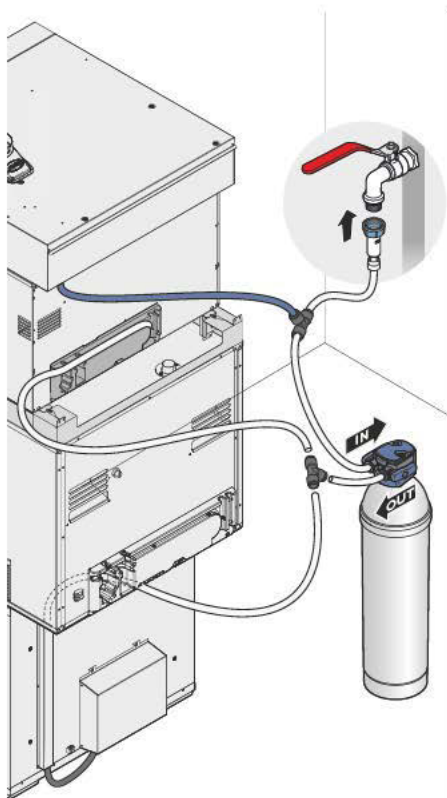
EC = condutibilidade elétrica [$\mu\text{S}/\text{cm}$]

TH = dureza total** [$^{\circ}\text{dH}$ - graus alemães]

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

* utilizar o reagente do Kit UNOX KSTR1081A

** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A

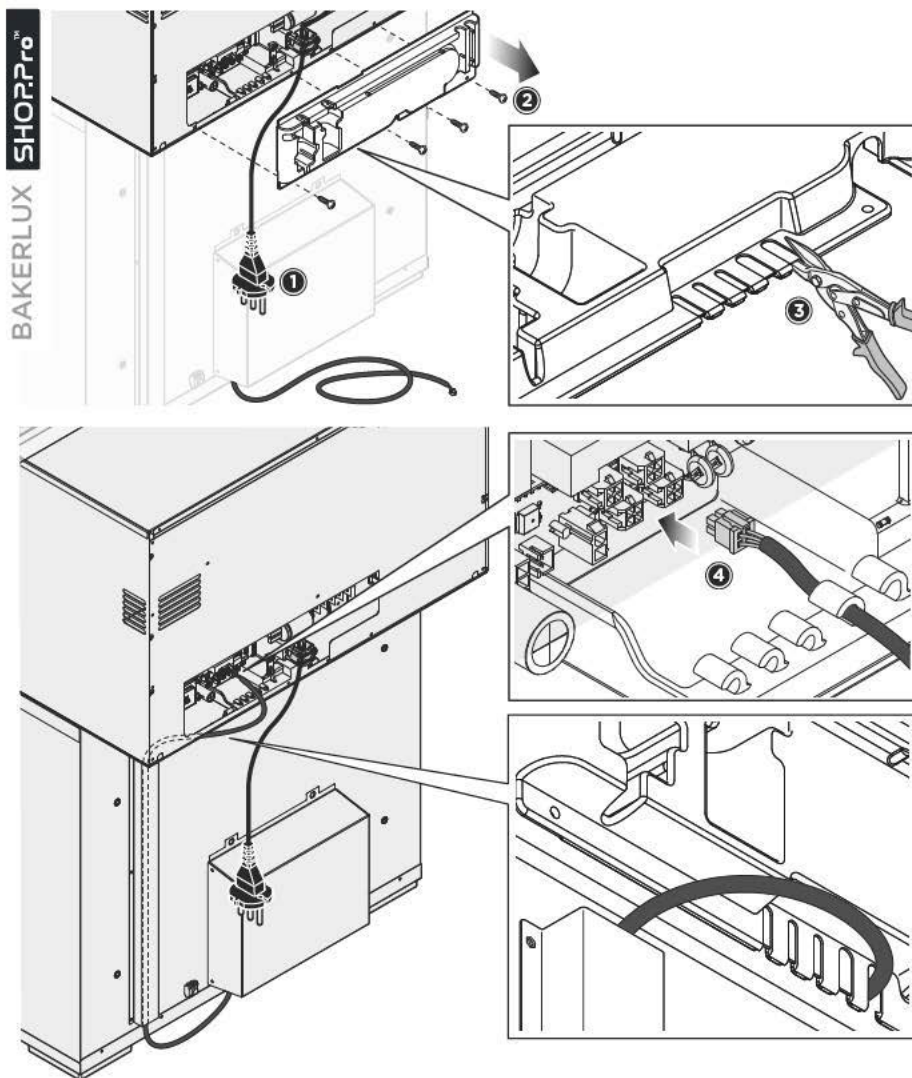


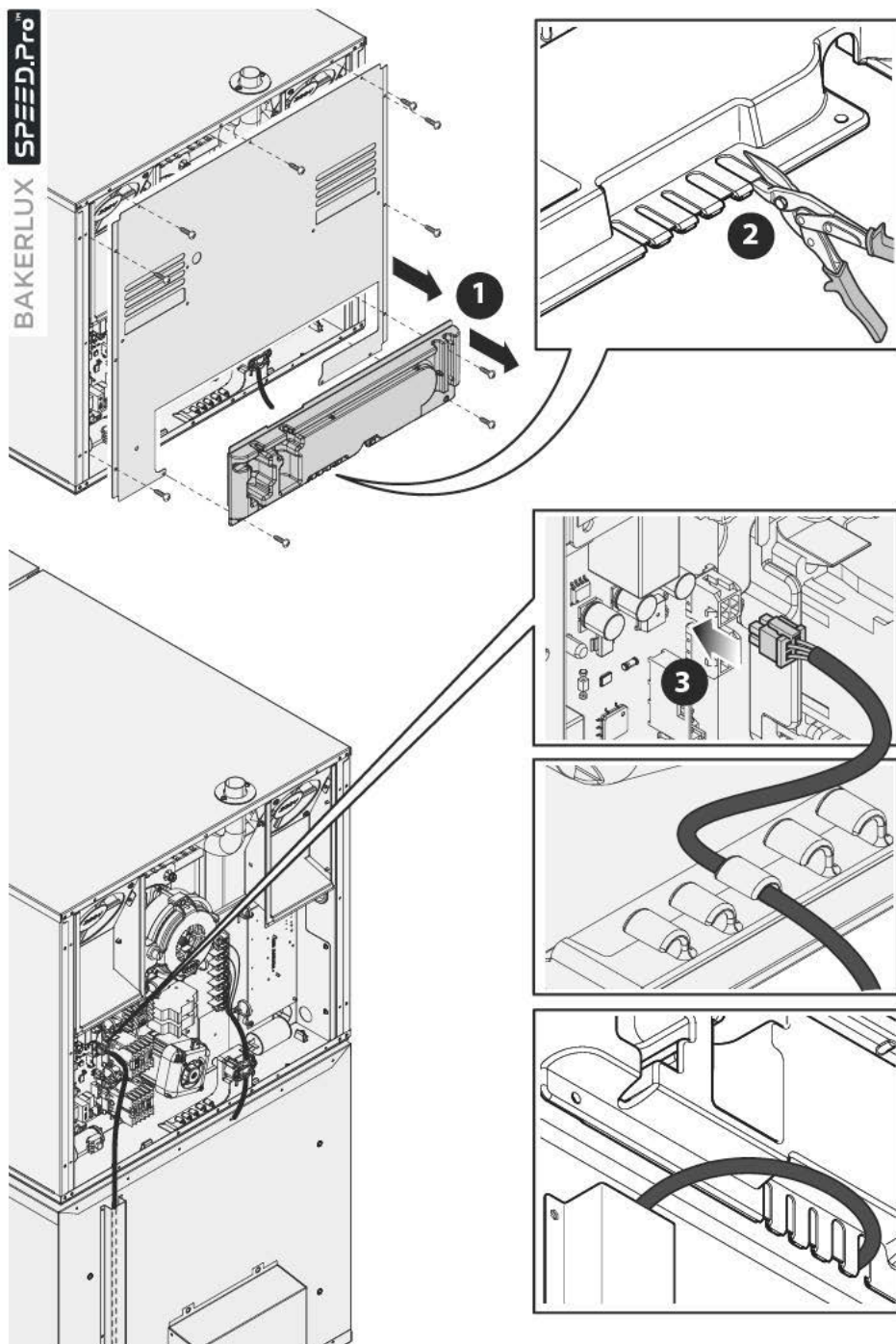


Todos os fornos da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™** e **BAKERLUX SPEED.Pro™** estão prontos para serem ligados a acessórios (fermentadora, coifa, etc.). Os acessórios se ligam ao forno usando os conectores na traseira do forno e se conectam automaticamente.



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





FERMENTADORAS

Utilização



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 para a utilização”** na pág. 5.

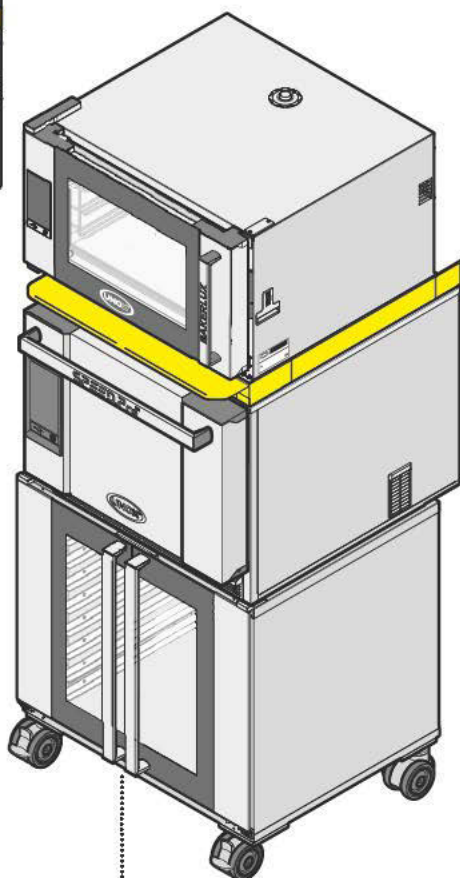
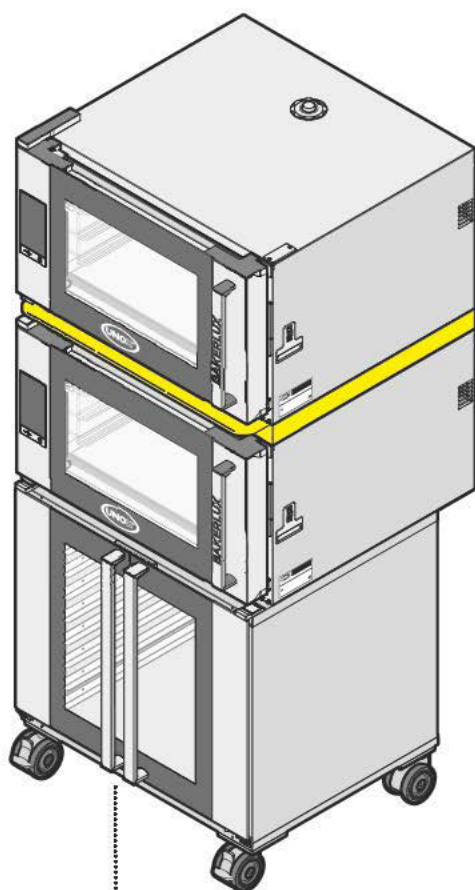
INDICAÇÕES GERAIS DE USO DO APARELHO

- 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. 29); 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 até +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. 29);
- 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.

UTILIZAÇÃO

Seu equipamento **BAKERLUX SHOP.Pro™** não possui um painel de controle próprio, mas está preparado para ser controlado por um forno da mesma série, conectado ao mesmo.

Por isso, para utilizar a fermentadora, consulte o manual de uso e manutenção de seu forno.



Exemplo de coluna de cozimento
BAKERLUX SPEED.Pro™

Exemplo de coluna de cozimento
BAKERLUX SHOP.Pro™

FERMENTADORAS

Manutenção

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 (por ex.: luvas, etc.).**

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

Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize:

- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes agressivos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico). Atenção! Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte/chão debaixo do equipamento;
- ferramentas abrasivas ou pontudas (ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água.

PT

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 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.

SUPERFÍCIES DE PLÁSTICO E PAINEL DE CONTROLE

Utilize exclusivamente um pano muito macio e uma pequena quantidade de produto para a limpeza de superfícies delicadas.

VIDRO 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.



CÂMARA DE FERMENTAÇÃO

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

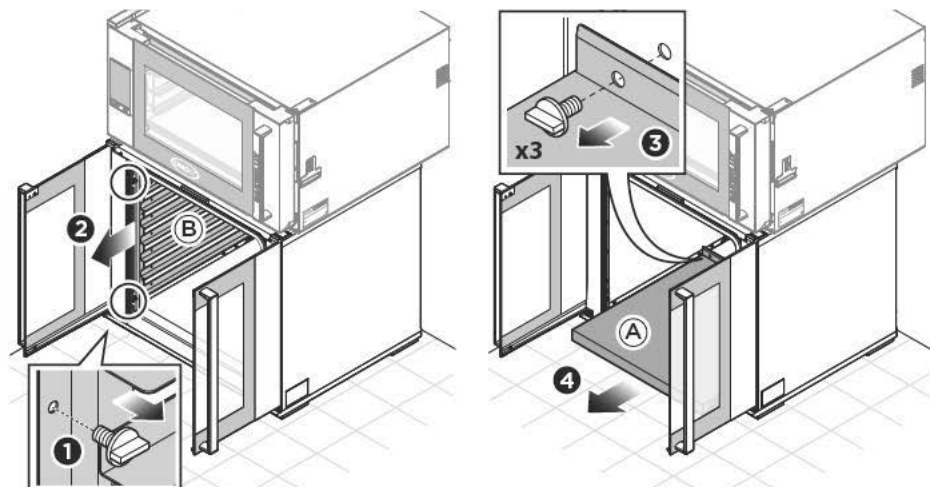
- ligue a fermentadora e ajuste a temperatura a 40°C; no caso dos modelos eletrônicos *Dynamic* ajuste também o vapor (**STEAM.Maxi™**) a 100%;
- deixe funcionar a fermentadora durante 10 minutos;
- aguarde que as superfícies fiquem frias e limpe com um pano macio e um detergente neutro;
- enxágue abundantemente para remover os resíduos.

Para facilitar a limpeza da câmara, remova os suportes das grelhas laterais (B) como ilustrado na figura.

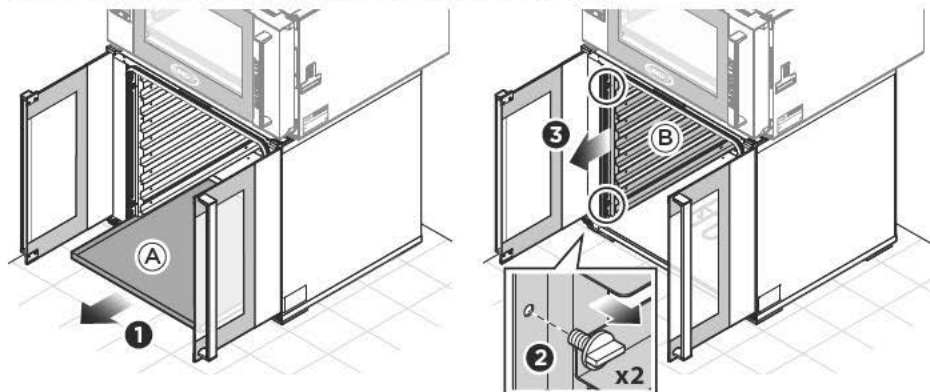
Limpe os suportes das grelhas com água e sabão ou detergentes específicos, evitando a lavagem na lava-louças.

! Quando voltar a montar o componente (A) certifique-se de que fica encostado contra a parede traseira da câmara do forno.

XEKPT-08HS-B / XEKPT-08EU-B / XEKPT-10EU-B



XEKPT-08HS-C / XEKPT-08EU-C / XEKPT-10EU-C



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 e dos acessórios (veja o cap. “**Manutenção de rotina**” na pág. 29);
- 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.

ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL

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



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma barra indica que o produto foi colocado no mercado depois de sábado, 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser misturado com os outros resíduos, mas deve ser tratado separadamente.

Todos os equipamentos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, cobre, etc.) com uma percentagem superior a 90% do peso.

Torne o aparelho inutilizável para o tratamento, removendo o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fechamento dos compartimentos ou cavidades (se presentes).

É necessário dedicar atenção à gestão desse produto em seu final de vida, reduzindo o impacto negativo no meio ambiente e melhorando a eficácia de uso dos recursos, aplicando os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. Recordar-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

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

Informações sobre a eliminação em países da união europeia

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

CERTIFICAÇÕES

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara sob a própria responsabilidade que os produtos

XEKPT-08HS-B

XEKPT-08EU-B

XEKPT-10EU-B

XEKPT-08HS-C

XEKPT-08EU-C

XEKPT-10EU-C

estão em conformidade com a Diretiva Baixa Tensão LVD 2014/35/EU nos termos das normas:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

estão em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/EU nos termos das normas:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

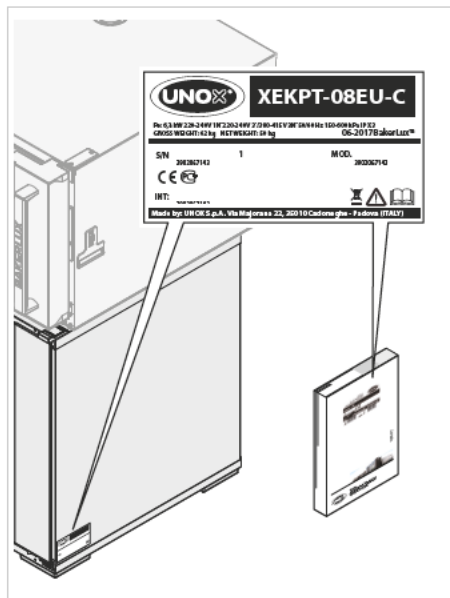
EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e da água e consulte as soluções propostas na tabela.



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

- a data de compra;
- os dados do equipamento presentes na placa de identificação.
- quaisquer mensagens de alarme mostradas no visor do forno ao qual a fermentadora está ligada.

Dados do fabricante:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 86.57.511
Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

Avaria	Possível causa	Resolução do problema
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.	
	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.	
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.	

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 devem 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 a 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.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info.ital@unox.com Tel: +39 049 8657511	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 800 880 963	PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 665 232 000
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE S.A.S. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 78 17 35 39	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 900 82 89 43	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	---	---

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info.unoxaustraliacom.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO 电子邮件: info.asia@unox.com 电话: +603-58797700	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999			

unox.com



L12537A2

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.