



DECKTOP BAKERTOP MIND.Maps™

XEBDC-01EU-D

XEBDC-02EU-D

XEBDC-01EU-C

XEBDC-02EU-C

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

PT

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

DECKTOP

NORMAS DE SEGURANÇA

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

INTRODUÇÃO

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	9
PREMISSA	10

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO.....	11
VERIFICAÇÃO DA EMBALAGEM.....	13
OPERAÇÕES PRELIMINARES	13
REMOÇÃO DA PELÍCULA	13
MONTAGEM.....	14
DISTÂNCIAS A CUMPRIR	14
MODOS DE MONTAGEM	16
CRIAR COLUNAS DE COZIMENTO	18
REPOSICIONAR O RECIPIENTE DE DETERGENTE	18
SUBSTITUIR OS PÉS.....	21
CONEXÃO ELÉTRICA	22
VERIFICAÇÕES A REALIZAR.....	23
CONEXÃO DE ÁGUA.....	24
ÁGUA NA ENTRADA.....	24
CARACTERÍSTICAS DA ENTRADA DE ÁGUA	24
LIGAÇÕES HIDRÁULICAS EM COLUNAS DE COZEDURA	25
CONEXÃO DE FUMOS	34
CONEXÃO ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS	35
CONEXÃO PADRÃO	36

UTILIZAÇÃO

AVISOS E CONSELHOS DE COCÇÃO	37
BLACK-OUT.....	37
DECKTOP LIGADO A FORNOS PLUS	38
DECKTOP LIGADO A FORNOS ONE.....	39
NOÇÕES PRELIMINARES.....	40
PAINEL DE CONTROLE.....	41
FUNCIONAMENTO MANUAL	42
FUNCIONAMENTO PROGRAMADO	46

MANUTENÇÃO

SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO.....	51
SUPERFÍCIES DE PLÁSTICO	51
VIDRO DA PORTA.....	51
CÂMARA DE COCÇÃO	51
COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO	52
PERÍODOS DE INATIVIDADE	53
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	53

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

CERTIFICAÇÕES CE.....	56
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS.....	56

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

- Antes da instalação e da manutenção do equipamento, leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- Todas as operações de instalação, montagem e manutenção especial devem ser feitas unicamente por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX, de acordo com a legislação vigente no país de utilização e cumprindo as normas relativas aos sistemas e à segurança no trabalho.
- Antes de realizar qualquer intervenção de instalação ou manutenção desligue o equipamento da fonte de alimentação elétrica e 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 podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Além disso, intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual anulam a garantia*.
- Uma instalação ou uma manutenção diferentes das indicadas no manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Durante a montagem do equipamento, não é permitida a passagem, nem a permanência de pessoas não encarregadas da instalação perto da área de trabalho.
- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou

***Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a secção Garantia**

sobrepostos, utilize unicamente os componentes fornecidos pela UNOX e siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.

- O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.
- A placa de características fornece importantes informações técnicas: essas são indispensáveis no caso de pedido de intervenção para a manutenção ou o reparo do equipamento: por isso, se recomenda não a remover, danificar nem modificar.
- O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.
- As peças protegidas pelo fabricante ou o seu representante não podem ser manuseadas pelo instalador.
- Para a ligação à rede hídrica utilizar o conjunto de junções novas fornecidas com o equipamento.
- As junções já utilizadas não devem ser reutilizadas
- Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:
 - Ser incluído num sistema equipotencial, de acordo com a legislação em vigor. Esta ligação deve ser realizada entre equipamentos diferentes com o borne identificado com o símbolo equipotencial . O condutor deve ter uma seção máxima de 10 mm² (conforme a norma CEI EN 60335-2-36) e ter cor amarela e verde.
 - Estar obrigatoriamente ligado à linha de 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.

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO E A MANUTENÇÃO

- Antes da utilização 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 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.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o cozimento de alimentos em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.
- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e da água e contate um centro de assistência autorizado pela UNOX, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar da-

***Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a secção Garantia**

- nos e ferimentos, até mesmo mortais, e anula a garantia*.
- 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.
 - A calibração do sistema de medição da umidade tem de ser feita durante a primeira instalação (contate o serviço de atendimento Unox) e quando o forno o exigirá.
 - Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize jatos de água.



PERIGO DE QUEIMADURAS e FERIMENTOS!

- Durante o cozimento e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, preste atenção para:
- Tocar unicamente nos elementos de comando ou no puxador do equipamento, pois as partes externas estão muito quentes (temperatura superior a 60°C/140°F).
- 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 cozimento.
- Para movimentar recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de cozimento, use sempre vestuário térmico de proteção adequado para o uso em questão.
- Preste a máxima atenção ao retirar as bandejas da câmara do forno.
- Não remova, nem toque no cárter de proteção dos ventiladores, nos ventiladores e nas resistências durante o funcionamento e até o resfriamento completo.
- Em caso de manutenção do circuito de água do forno tem de ser usado obrigatoriamente o EPI específico para detergente (consulte a ficha de segurança do produto) especificamente luvas e óculos, pois podem

existir resíduos de detergente em partes do circuito que podem estar sob pressão.

- O circuito de água do forno, que começa com a união de 3/4", com integrada uma válvula de não-retorno, e inclui todos os tubos e acessórios depois do mesmo, não deve ser adulterado por motivo algum, porque isso pode provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.



PERIGO DE INCÊNDIO!

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (manuais de instruções, sacos de plástico ou outros) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída de fumos está livre de obstruções e que não existem materiais inflamáveis nas proximidades.
- 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.).
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).
- Mantenha a câmara de cozimento sempre limpa, realizando uma limpeza diária após cada cozimento: 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 desta regra provoca a anulação da garantia* e expõe a risco de danos e ferimentos, até mesmo mortais.

***Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a secção Garantia**

DECKTOP

Introdução

Prezado Cliente,

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

Os fornos **BAKERTOP MIND.Maps™** e seus equipamentos complementares, são o mais alto resultado da pesquisa Unox, que garante o mínimo espaço combinado com desempenhos excelentes e um controle extraordinário das cocções em qualquer condição de uso e carregamento.



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

PT

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

PREMISSA

Nesse manual são ilustrados a instalação e o uso dos fornos **DeckTop™** que podem ser independentes ou controlados.

- Os modelos com a letra final “**D**” (XEBDC-01/02EU-D) são fornos independentes, possuem seu próprio painel de controle e não precisam de conexões ao forno **BAKERTOP MIND.Maps™**.
- Os modelos com a letra final “**C**” (XEBDC-01/02EU-C) não possuem seu próprio painel de controle e funcionam somente se combinados a um forno da linha **BAKERTOP MIND.Maps™**.

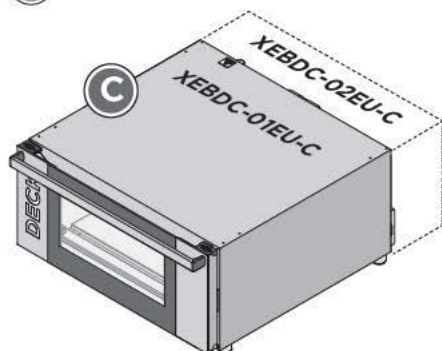
Ambas as versões estão disponíveis com uma (01EU) ou duas bandejas (02EU).

Para criar colunas de cozimento (por ex. combinado com uma fermentadora ou outro forno) é necessário utilizar os kits de sobreposição **XUC061-62-63**.

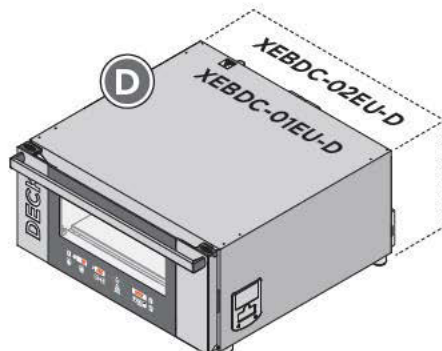
As instruções de instalação e uso são válidas para ambos os modelos, exceto quando especificado pelos símbolos:

(D) instruções válidas para os modelos XEBDC-01/02EU-D

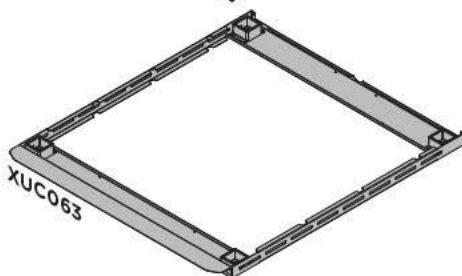
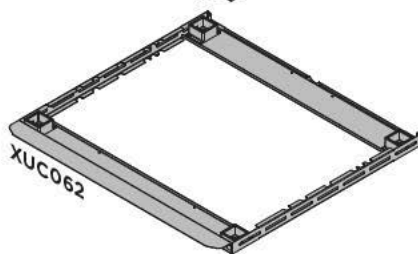
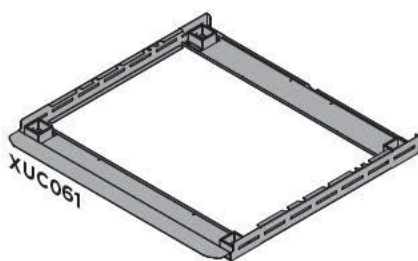
(C) instruções válidas para os modelos XEBDC-01/02EU-C



Forno controlado



Forno independente



1

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

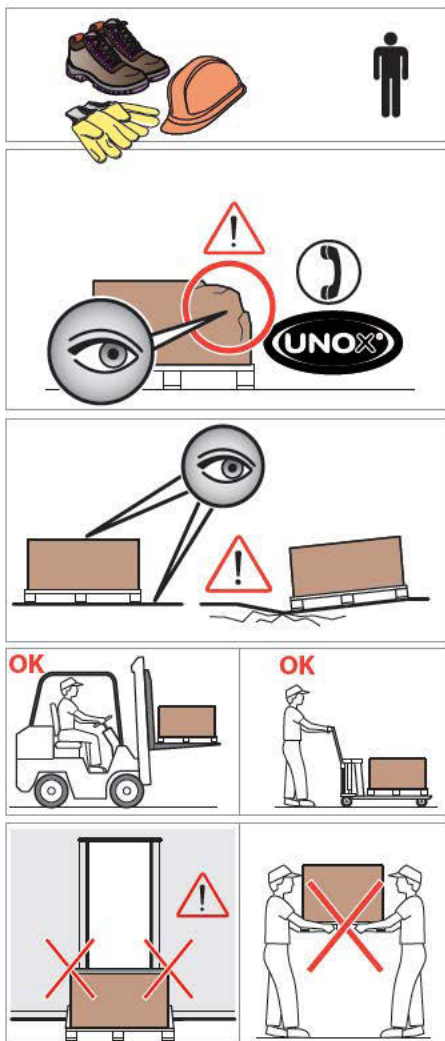
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.

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

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

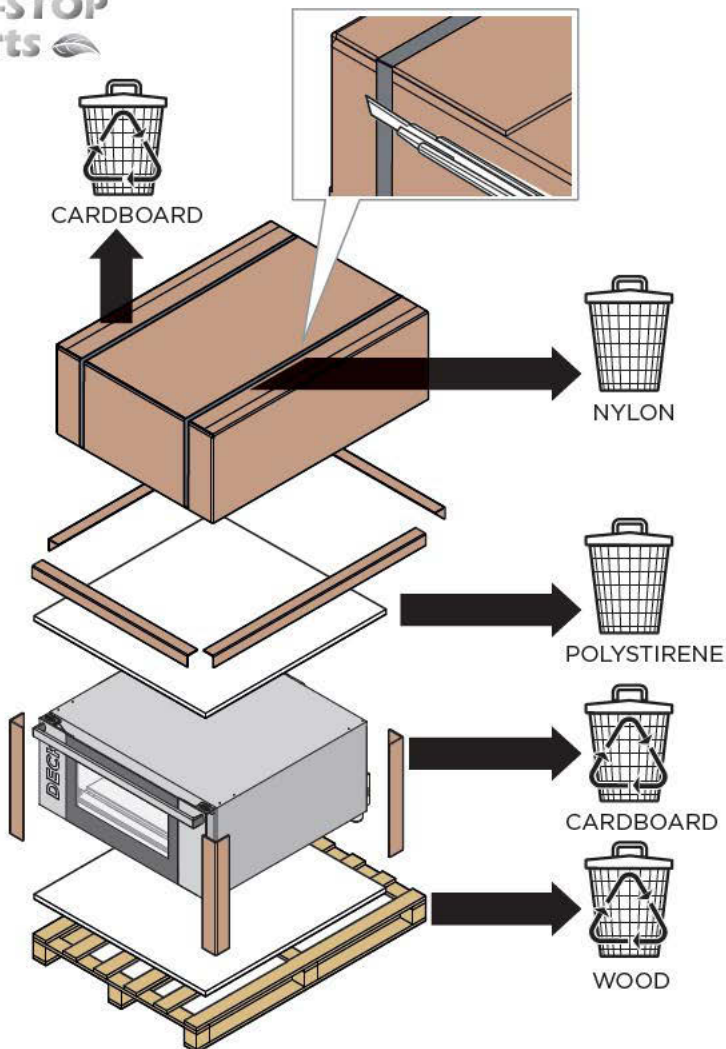
O transporte deve ser realizado exclusivamente com meios mecânicos (por ex.: empilhadores).

! 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.



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.

**NON-STOP
Efforts** 



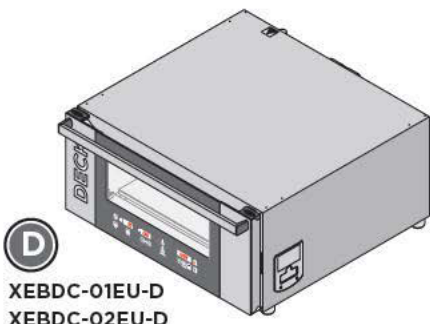
2

VERIFICAÇÃO DA EMBALAGEM

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

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

- ① **DeckTop™** independente ou controlado;
- ② documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de “Dados técnicos”);
- ③ saco “Starter Kit”



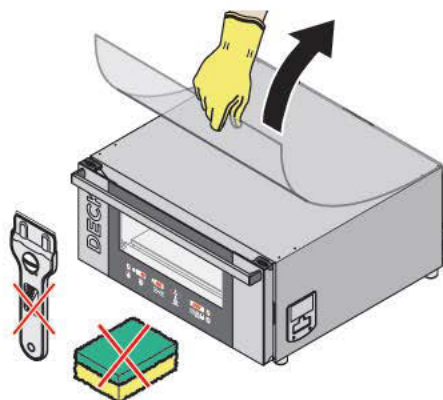
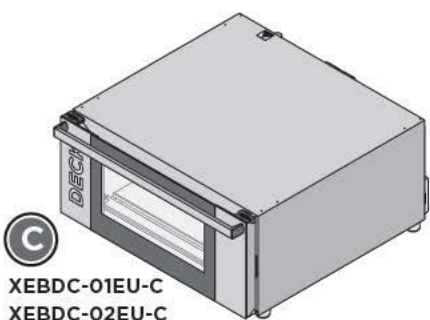
3

OPERAÇÕES PRELIMINARES

REMOÇÃO DA PELÍCULA

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.

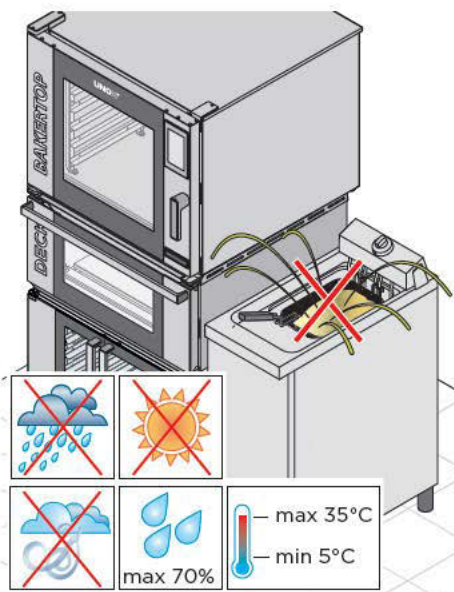


Instale o equipamento em locais:

- 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%.

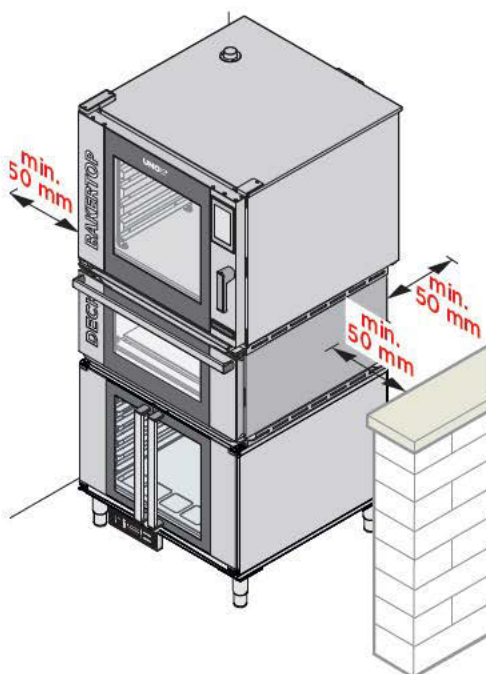
DISTÂNCIAS A CUMPRIR

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.

⚠ Não instale o equipamento perto de outros que atinjam temperaturas elevadas, para não danificar os componentes elétricos. O aparelho não é indicado para embutir. Certifique-se de que o piso suporta o peso do aparelho com plena carga (consulte a “**Tabela A - Dados técnicos**” na pág. 15).



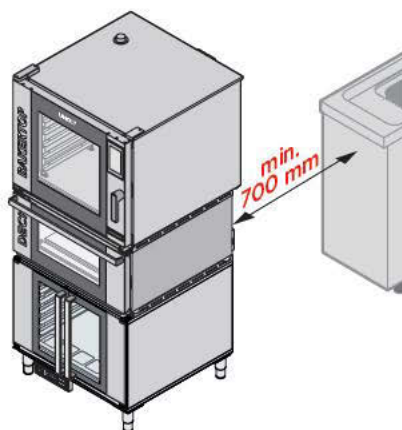
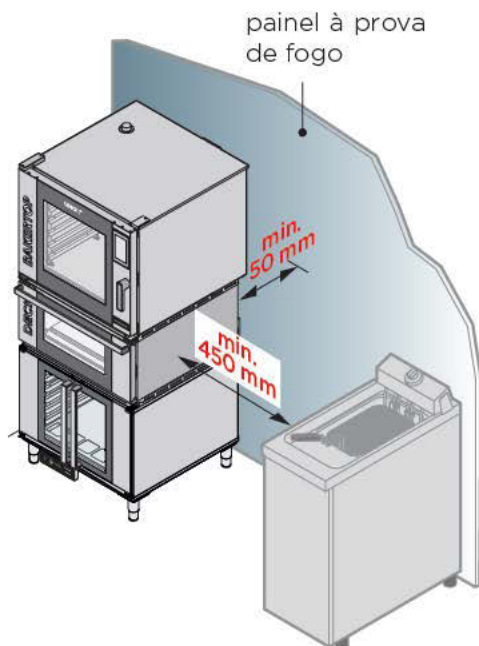


Tabela A - Dados técnicos				XEBDC-01EU		XEBDC-02EU	
				C	D	C	D
Dimensões	largura		mm	860		860	
	profundidade		mm	502		502	
	altura		mm	931		1206	
Peso	bruto		kg	75		87	
	líquido		kg	62		73	
Capacidade			-	1		2	
Tipo de bandeja				600x400			
Pressão da água			kPa	150-600			
IPX_				X4			
220-240V/ 1PH+N/ 50Hz	potência absorvida		kW	2,7		5,4	
	corrente absorvida		A	12,0		12,0	
	cabo de ali- mentação H07RN-F	seção	mm²	3Gx1,5		5Gx1,5	
		comprimento	m	1,5		1,5	
		plugue schuko		não fornecido			



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

Os fornos **DeckTop™ controlados** têm de ser montados em coluna:

- entre uma fermentadora e um forno da linha **BAKERTOP MIND.Maps™**;
- entre um suporte e um forno da linha **BAKERTOP MIND.Maps™**.

Os fornos **DeckTop™ independentes** (ou seja, com seu próprio painel de controle) podem ser montados:

① em coluna:

- entre uma fermentadora e um forno da linha **BAKERTOP MIND.Maps™**;
- entre um suporte e um forno da linha **BAKERTOP MIND.Maps™**;
- apoiado sobre um suporte;
- entre um suporte e outro forno **DeckTop™**.

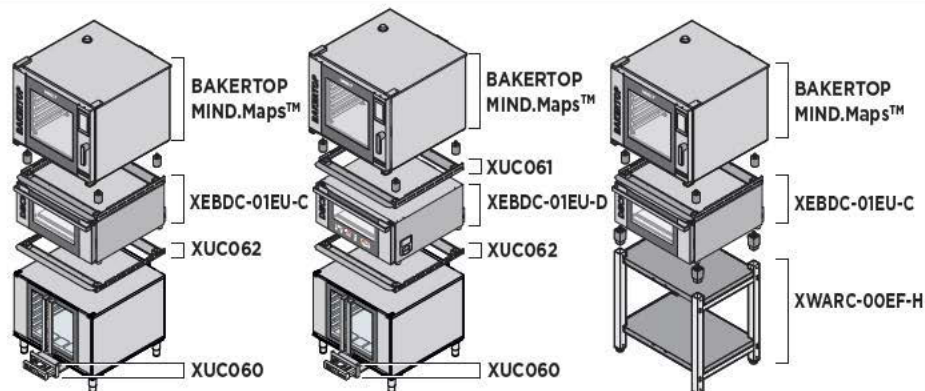
② diretamente sobre estruturas próprias ou UNOX.

As estruturas de suporte devem ser:

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

Tabela B - Colunas possíveis

Deckoven 1 EU	Deckoven 2 EU	Deckoven 1 EU e 2 EU
Forno BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 1 EU-C (controlado) Kit sobrep.XUC062 Fermentadora eletrônica	Os Deckoven 2 EU não podem ser sobrepostos sobre fermentadoras.	Os Deckoven 2 EU não podem ser sobrepostos sobre fermentadoras.
Forno BAKERTOP MIND.Maps™ Kit sobrep.XUC061 DeckTop 1 EU-D (independente) Kit sobrep.XUC062 Fermentadora eletrônica	Os Deckoven 2 EU não podem ser sobrepostos sobre fermentadoras.	Os Deckoven 2 EU não podem ser sobrepostos sobre fermentadoras.
Forno BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 1 EU-C (controlado) Suporte XWARC-00EF-H	Forno BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 2 EU-C (controlado) Suporte XWVRC-0021-H	
Forno BAKERTOP MIND.Maps™ Kit sobrep.XUC061 DeckTop 1 EU-D (independente) Suporte XWARC-00EF-H	Forno BAKERTOP MIND.Maps™ Kit sobrep.XUC061 DeckTop 2 EU-D (independente) Suporte XWVRC-0021-H	
DeckTop 1 EU-D (independente) Suporte XWARC-00EF-H	DeckTop 2 EU-D (independente) Suporte XWVRC-0021-H	
DeckTop 1 EU-D (independente) Kit sobrep.XUC062 Deckoven 1 EU independente Suporte XWARC-00EF-H	DeckTop 2 EU-D (independente) Kit sobrep.XUC063 DeckTop 2 EU-D (independente) Suporte XWVRC-0021-H	DeckTop 1 EU-D (independente) Kit sobrep.XUC062 DeckTop 2 EU-D (independente) Suporte XWVRC-0021-H



Forno BAKERTOP MIND.Maps™
DeckTop 1 EU-C (controlado)

Kit sobrep.XUC062

Fermentadora eletrônica
kit XUC060

Forno BAKERTOP MIND.Maps™

Kit sobrep.XUC061

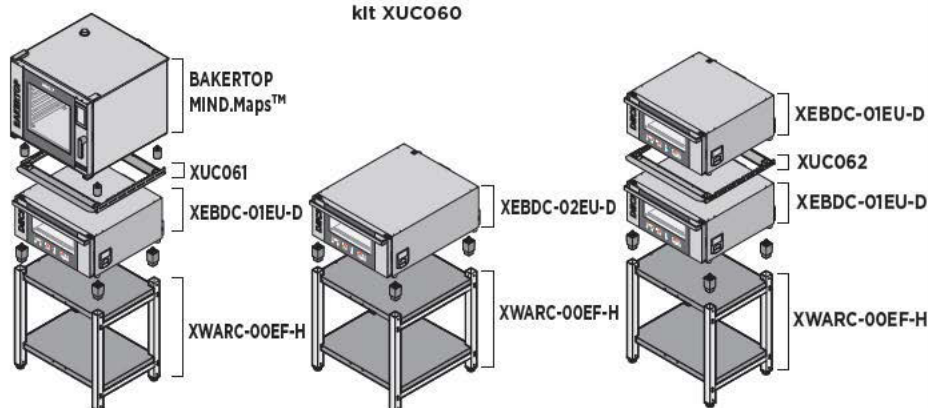
DeckTop 1 EU-D (Independente)

Kit sobrep.XUC062
Fermentadora eletrônica
kit XUC060

Forno BAKERTOP MIND.Maps™

DeckTop 1 EU-C (controlado)

Suporte XWARC-00EF-H



Forno BAKERTOP MIND.Maps™

Kit sobrep.XUC061

DeckTop 1 EU-D (Independente)

Suporte XWARC-00EF-H

DeckTop 2 EU-D (Independente)

Suporte XWVRC-0021-H

DeckTop 1 EU-D (Independente)

Kit sobrep.XUC062

Deckoven 1 EU Independente

Suporte XWARC-00EF-H



Nunca monte um forno **DeckTop™**:

- diretamente no chão;

- em cima de outro forno não Unox ou de outras fontes de calor. Verifique se possui o/s kits de sobreposição necessários para criar a coluna de cozimento.



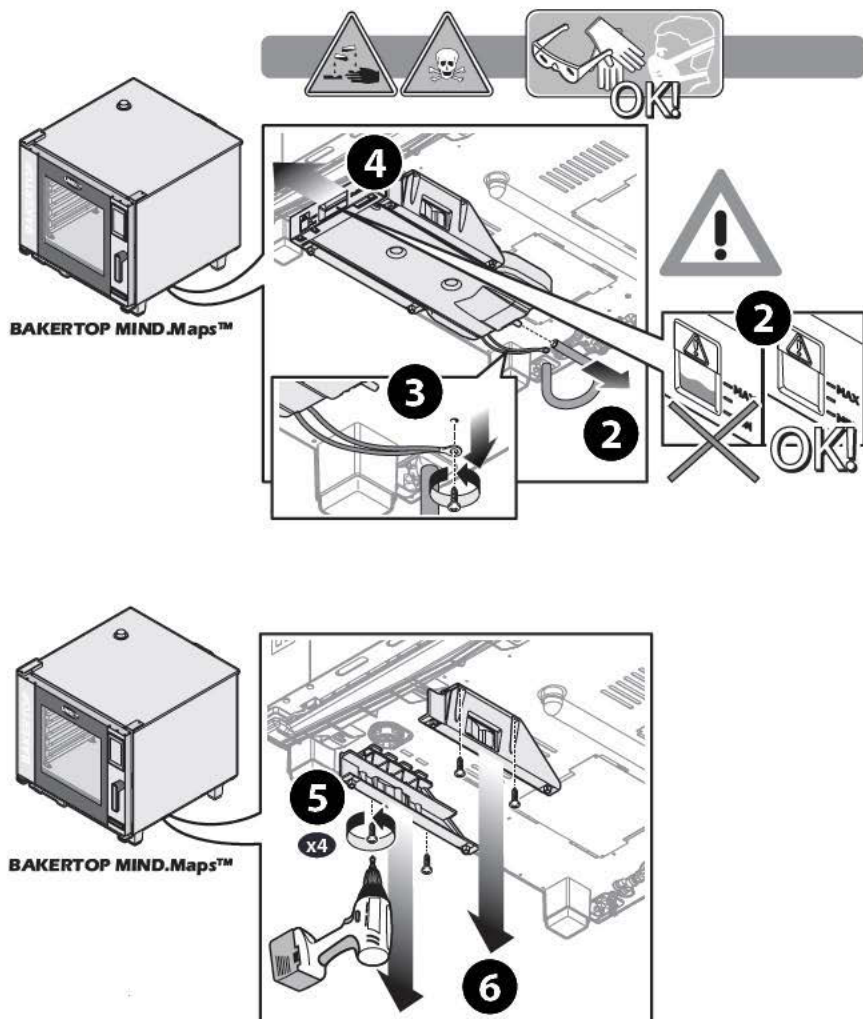
A utilização dos kits de sobreposição UNOX é obrigatória: esses mantêm a distância correta entre os equipamentos e facilitam as conexões elétricas e de água.

6

CRIAR COLUNAS DE COZIMENTO

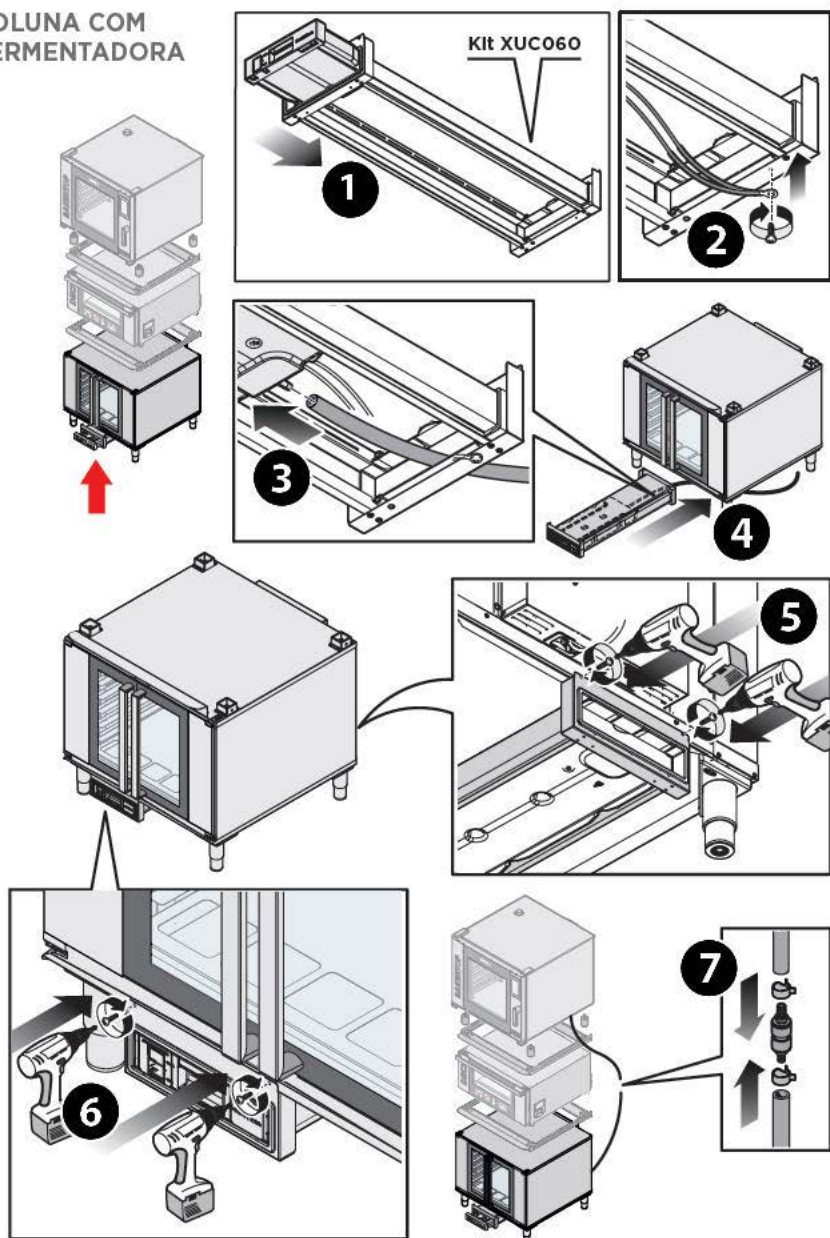
6.1 REPOSICIONAR O RECIPIENTE DE DETERGENTE

Se a composição incluir um forno da linha **BAKERTOP MIND.Maps™** é necessário remover o recipiente de detergente que está localizado na parte inferior do mesmo (veja a figura abaixo).

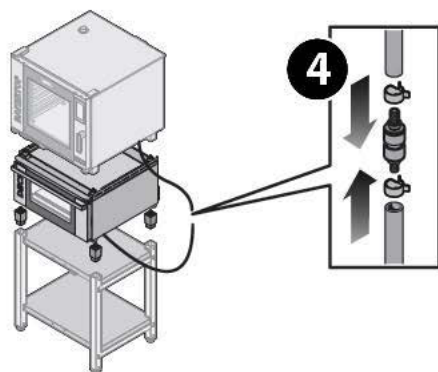
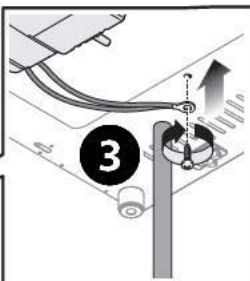
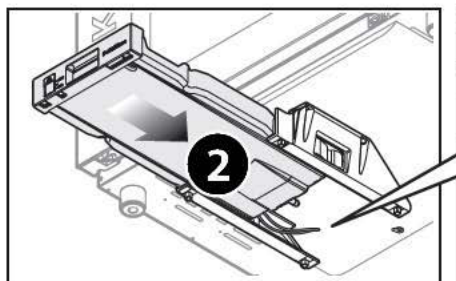
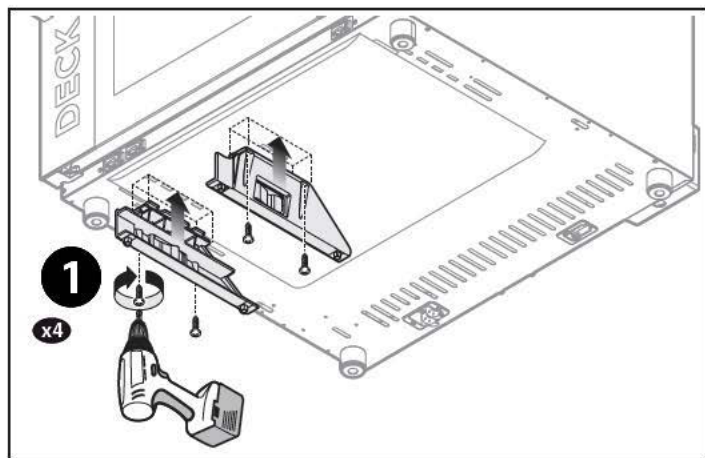
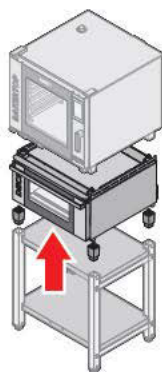


- O recipiente de detergente desmontado tem de ser remontado:
- debaixo da fermentadora, se presente na coluna (figura dessa página).
 - debaixo do **DeckTop™** se a coluna prever um suporte (figura na página seguinte).

COLUNA COM FERMENTADORA



COLUNA COM SUPORTE

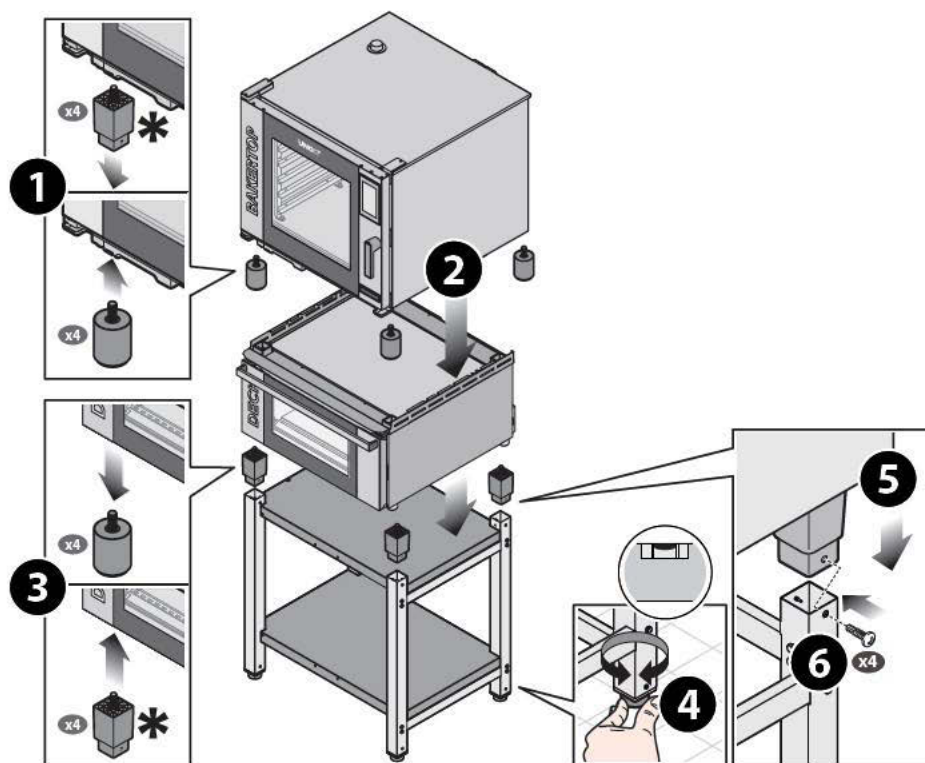


6.2 SUBSTITUIR OS PÉS

Se a composição incluir um forno da linha **BAKERTOP MIND.Maps™** é necessário remover seus pés e substituí-los pelos cilíndricos fornecidos de série **1**.

Se a coluna incluir um **stand** reutilize os pés removidos do forno para fixa o **Deck-Top™** ao mesmo **3**. Fixe os dois equipamentos como ilustrado nas figuras **4**, **5**, **6**.

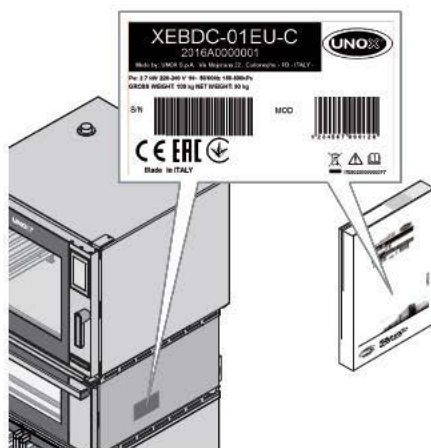
Para montar os kits de sobreposição XUC061, XUC062, XUC063, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.



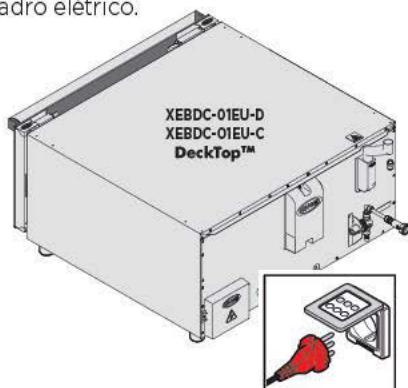
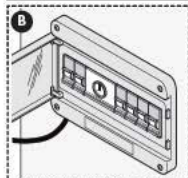
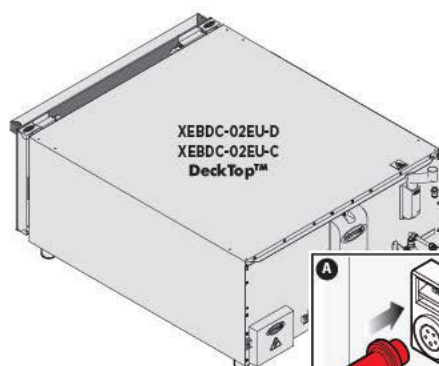
Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo **“Normas de segurança”** na pág. 4.

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.



Os equipamentos com 1 bandeja saem da fábrica com o cabo de alimentação e o plugue já montados na caixa de terminais, aqueles **com duas bandejas** somente com o cabo: nesse caso a ligação elétrica tem de ser feita montando um plugue elétrico (não fornecido) de tipo e capacidade adequados à corrente máxima absorvida pelas fases do forno (esse dado está indicado na folha de “Dados técnicos” em anexo). Se isto não for possível, a fiação fornecida pela UNOX é suficiente para efetuar uma ligação diretamente a um quadro elétrico.



*Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a secção Garantia

 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 60335-2-36) 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, 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.

ÁGUA NA ENTRADA

O aparelho, na parte posterior, está preparado para a ligação a um forno **BAKERTOP MIND. Maps™** (já equipado de filtro mecânico e de conector (3/4") com válvula de não retorno).

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 hídrica e o aparelho uma válvula de interceptação.

 Para a ligação à rede hídrica utilizar o conjunto de junções novas fornecidas com o equipamento.

As junções já utilizadas não devem ser reutilizadas.

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 indicado (150kPa), utilize uma bomba com o caudal adequado (caudal mínimo 300 l/h).

Os fornos **BAKERTOP MIND.Maps™** têm de série, um redutor de pressão integrado.

Especificações da água para o circuito STEAM (vapor interno câmara)

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 °d

Cloretos* ≤ 25 ppm

Alcalinidade ≤ 150 ppm as CaCO_3

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

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

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

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

***Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a secção Garantia**

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

* utilizar o reagente do Kit UNOX KSTR1081A

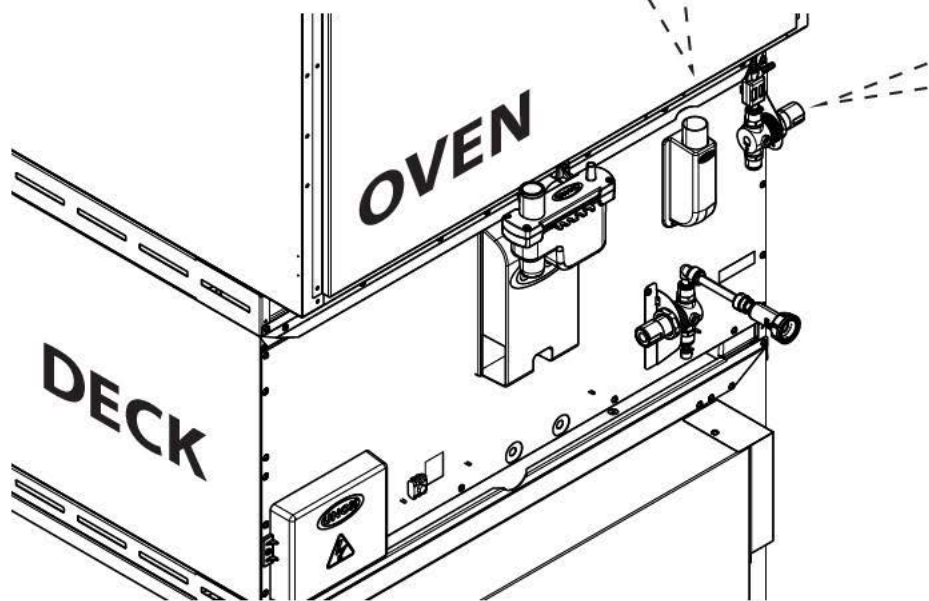
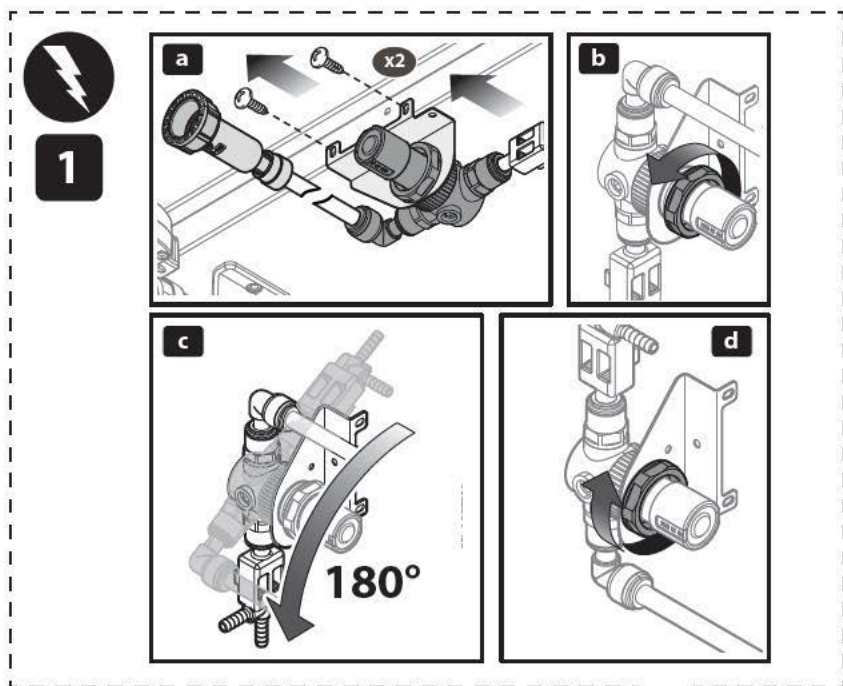
** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A

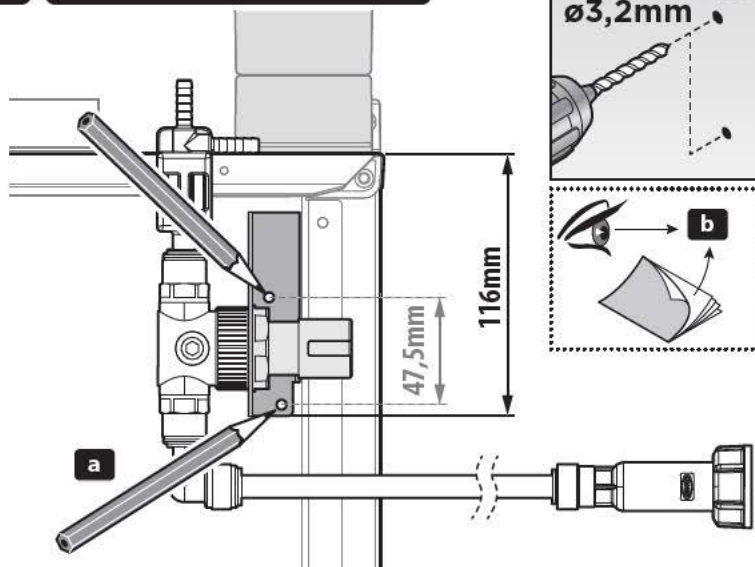
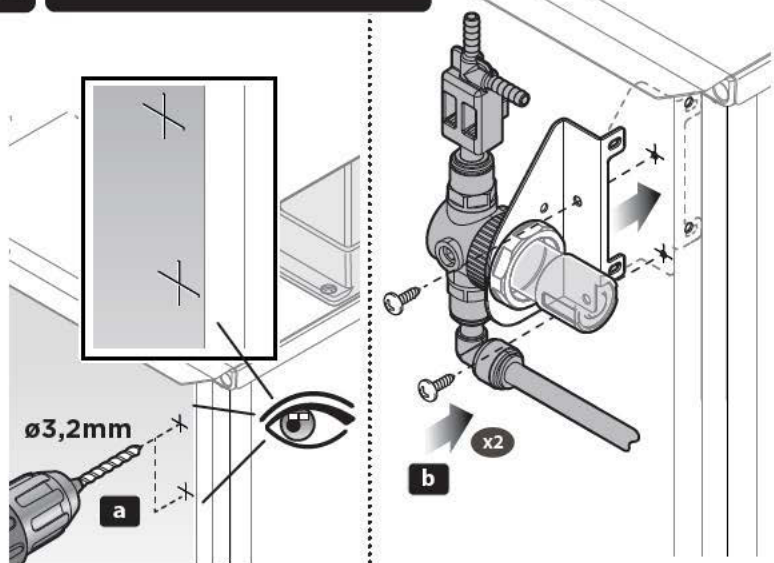
Se os valores da água para a produção de umidade se desviarem dos indicados é necessário utilizar os filtros (**UNOX.Pure** ou **UNOX.Pure-RO**)

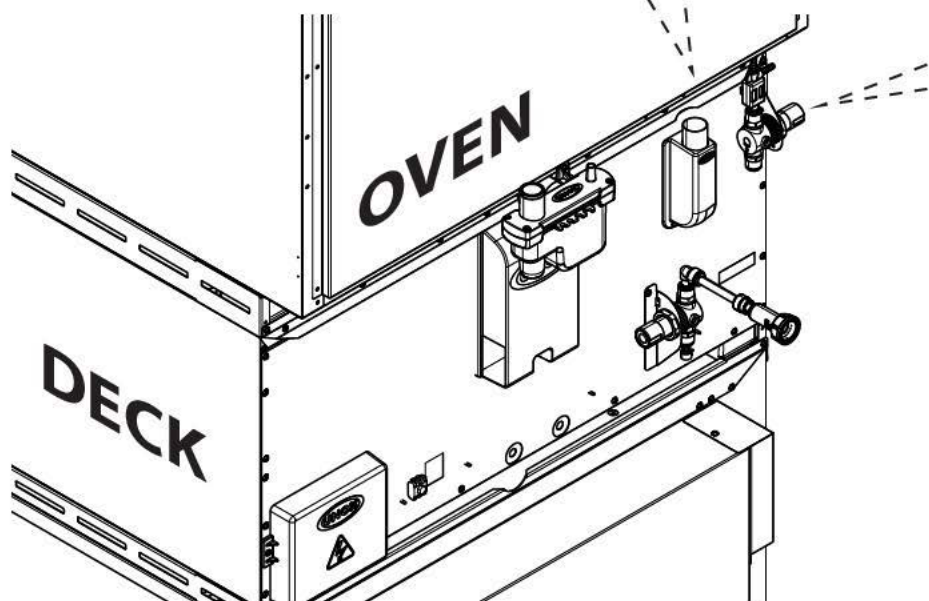
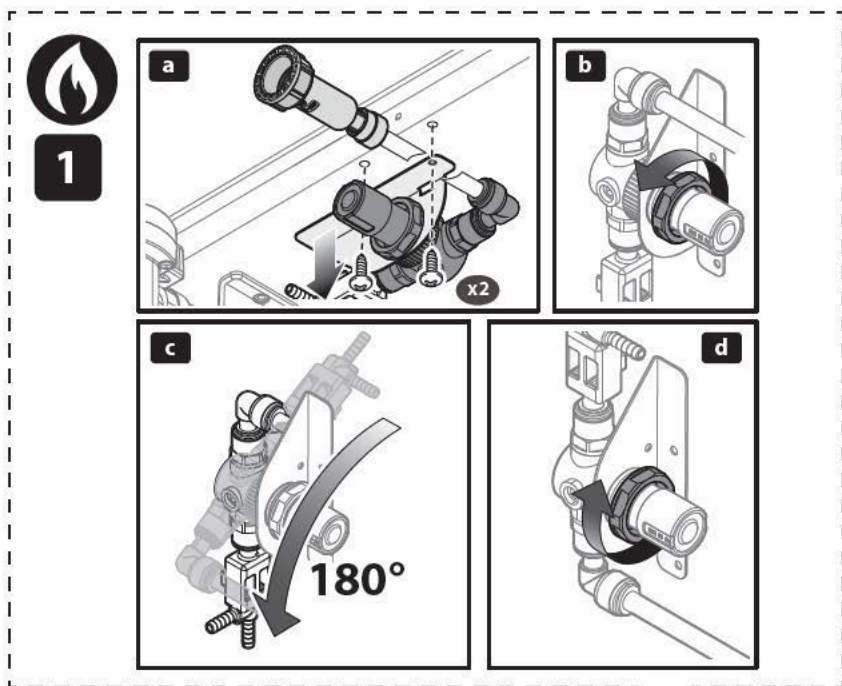
LIGAÇÕES HIDRÁULICAS EM COLUNAS DE COZEDURA

No caso de ligações hidráulicas em colunas de cozedura, é necessário:

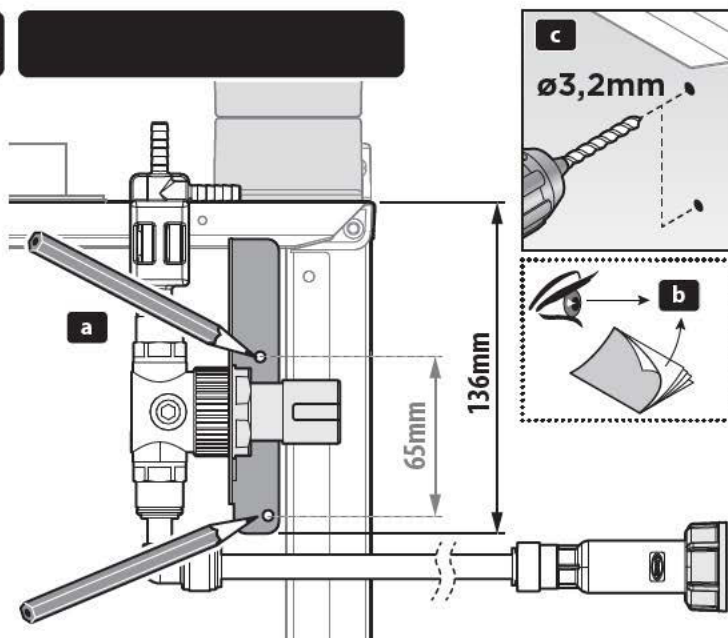
- instalar o redutor de pressão do forno superior na parte traseira do DECKTOP (veja a pág. **26** e a pág. **27** para os fornos elétricos e a pág. **28** e a pág. **29** para os fornos a gás);
- efetuar as ligações da água de acordo com os acessórios montados e com o número de torneiras de entrada da água presentes.



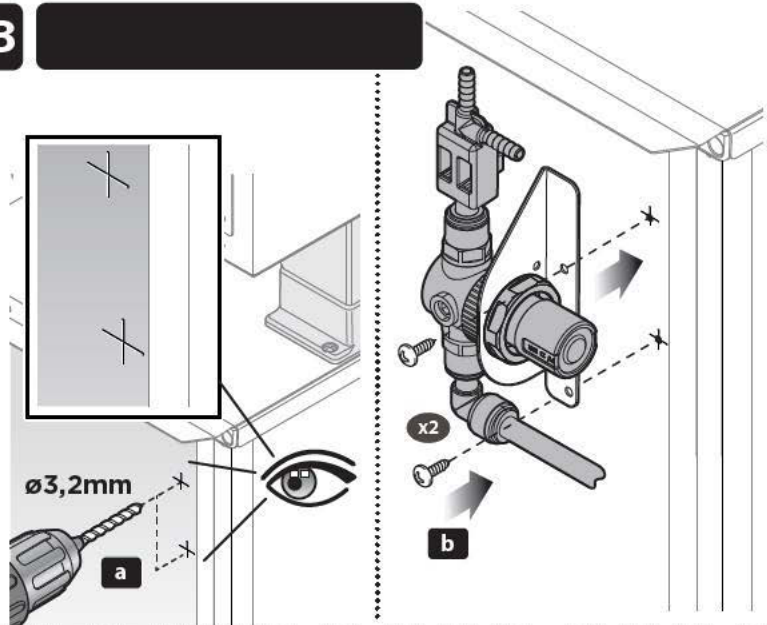
2A**2B**



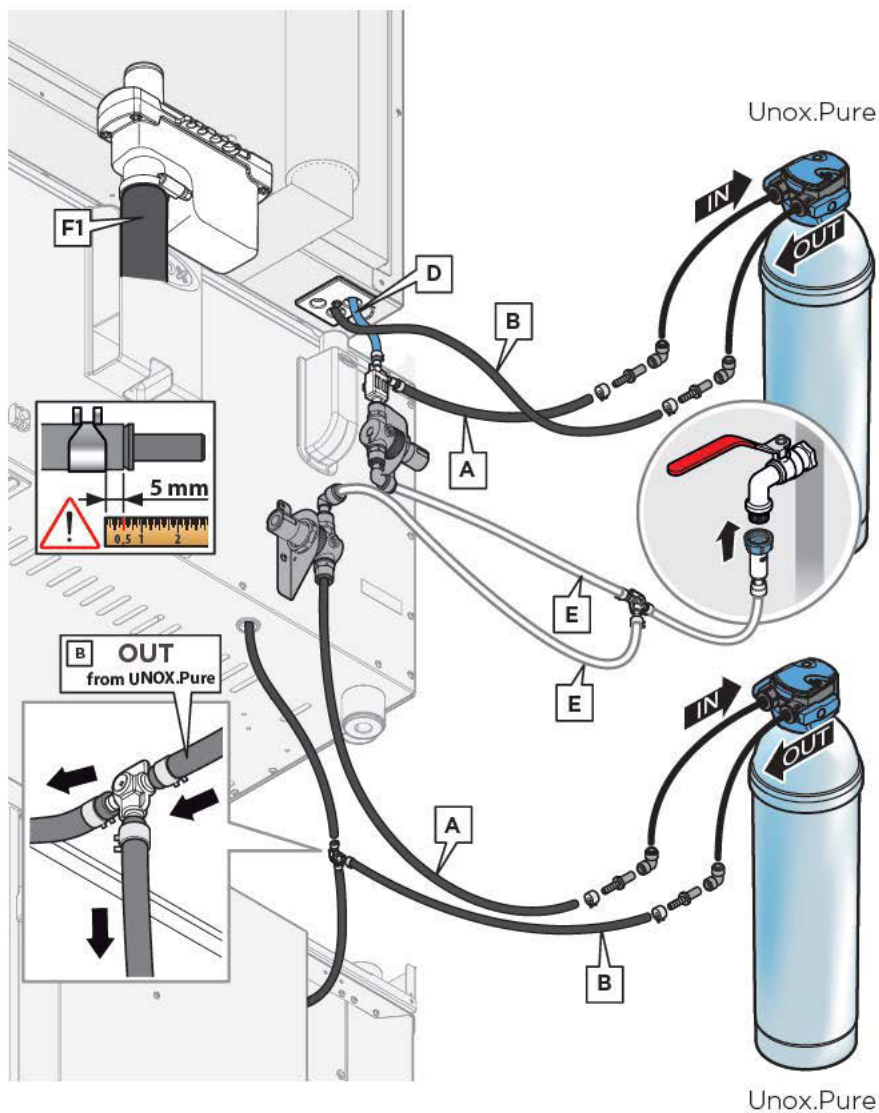
2A



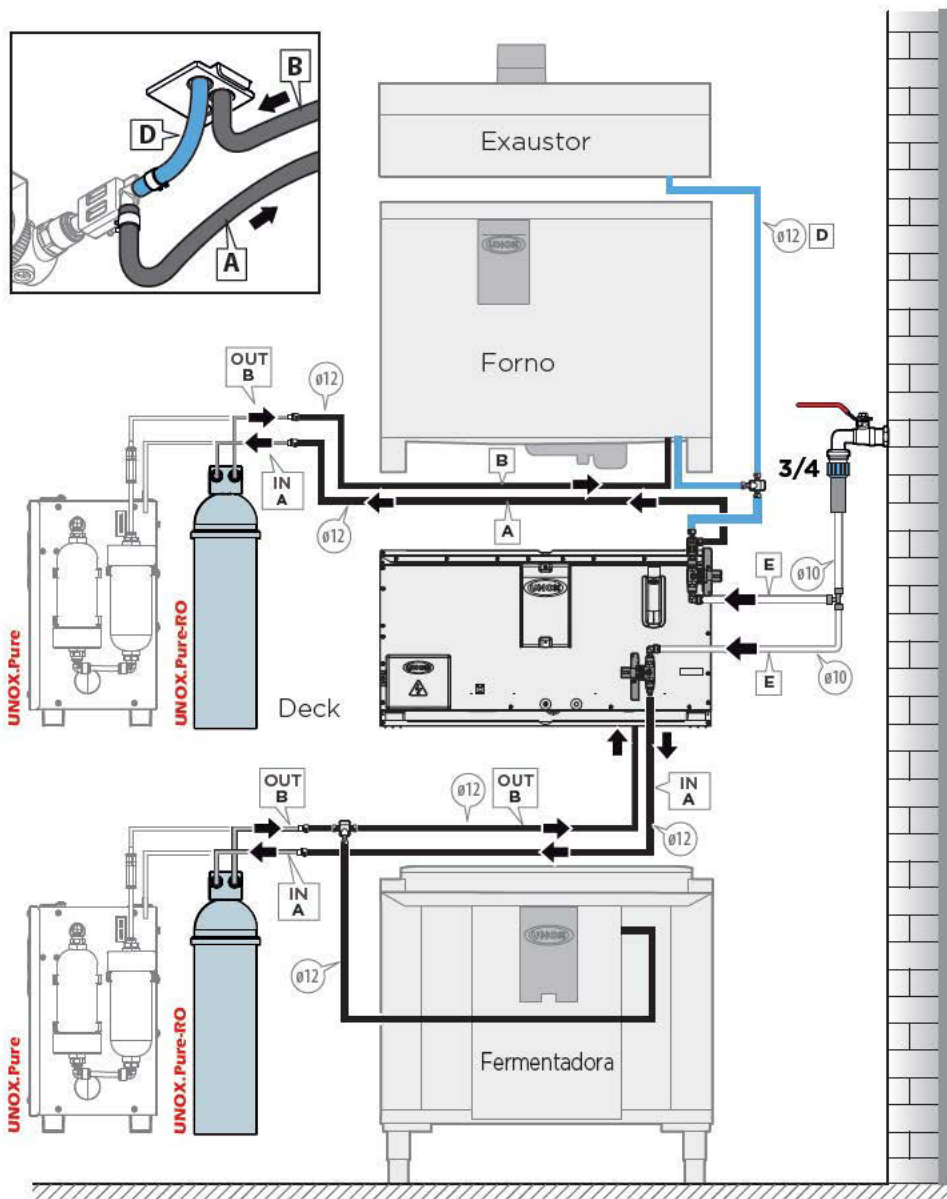
2B



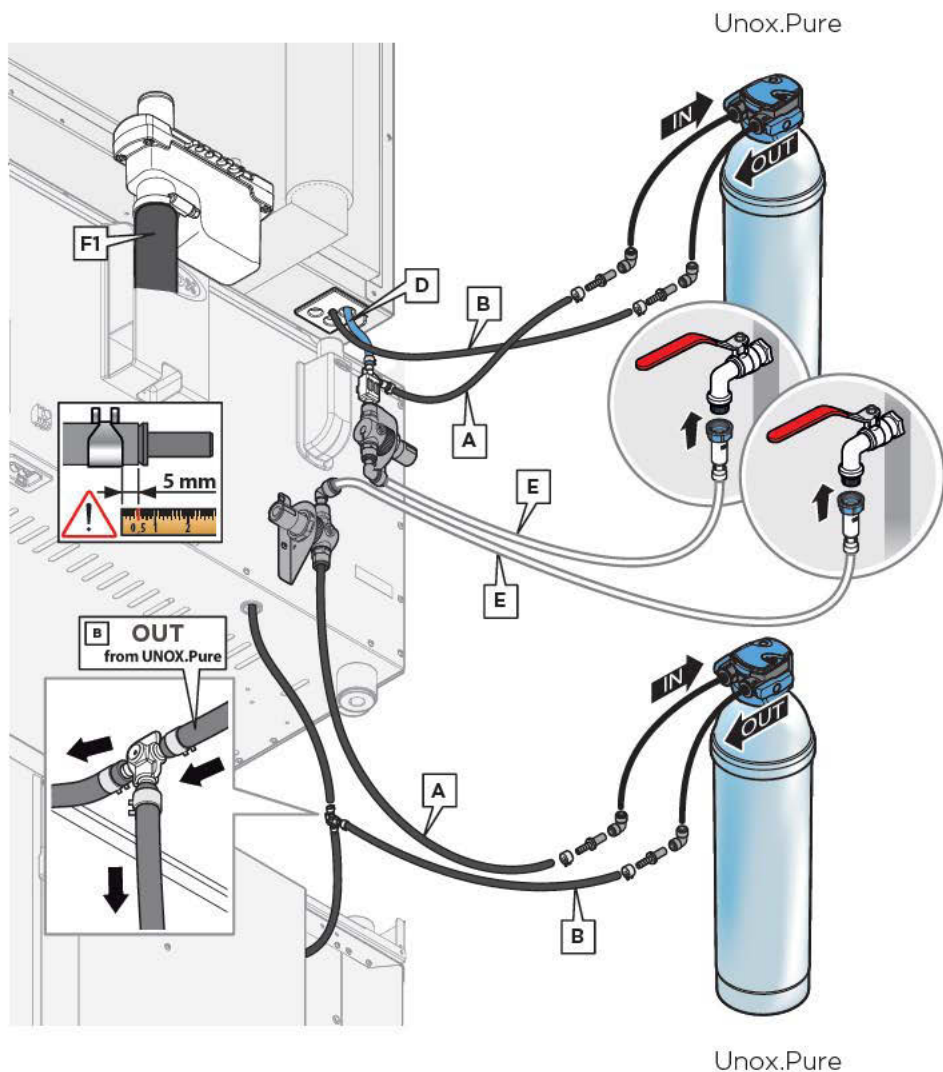
1 torneira de entrada da água



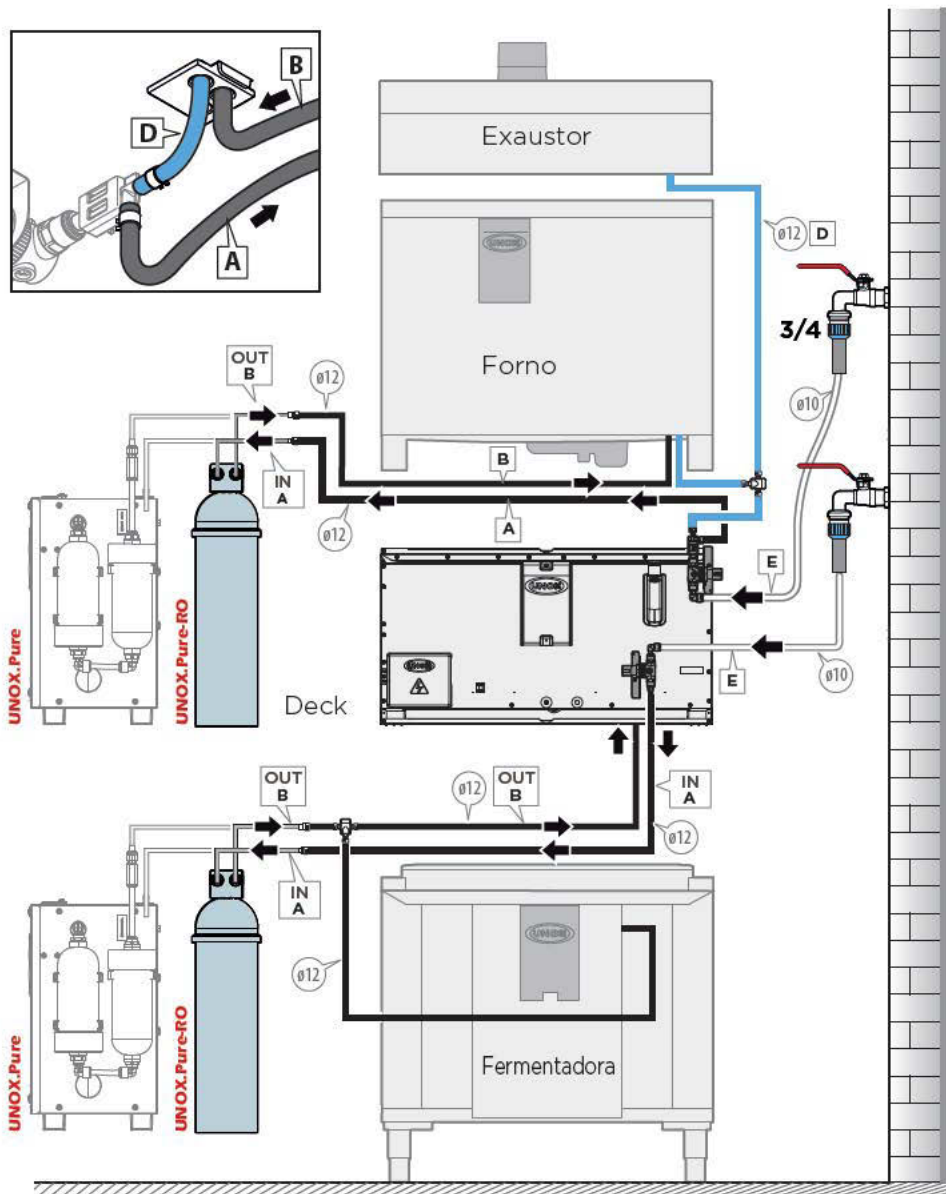
- A: Água não tratada (para Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- B: Água tratada (de Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- C: Conexão ao recipiente de detergente
- D: Água para lavagem (não tratada)
- E: Entrada de água



2 torneiras de entrada da água



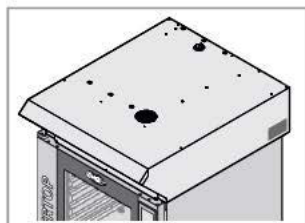
- A: Água não tratada (para Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
B: Água tratada (de Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
C: Conexão ao recipiente de detergente
D: Água para lavagem (não tratada)
E: Entrada de água



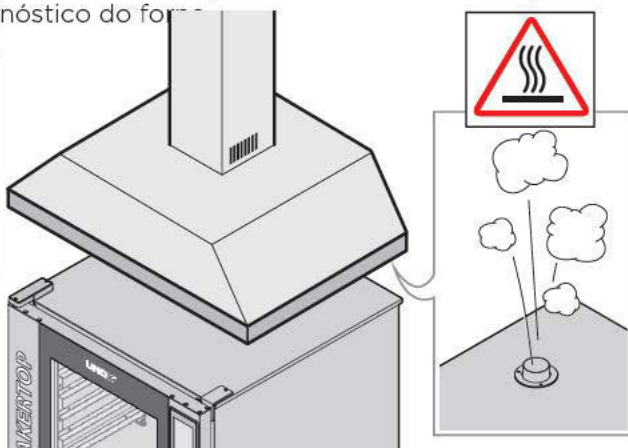
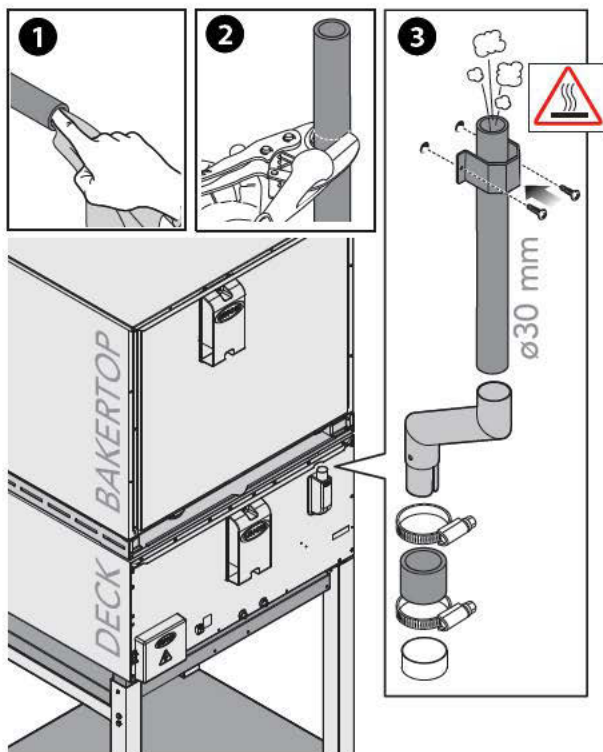
Durante o cozimento são produzidos fumos quentes e odores evacuados por um duto de exaustão de fumos, que se encontra na parte superior do equipamento.

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

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



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



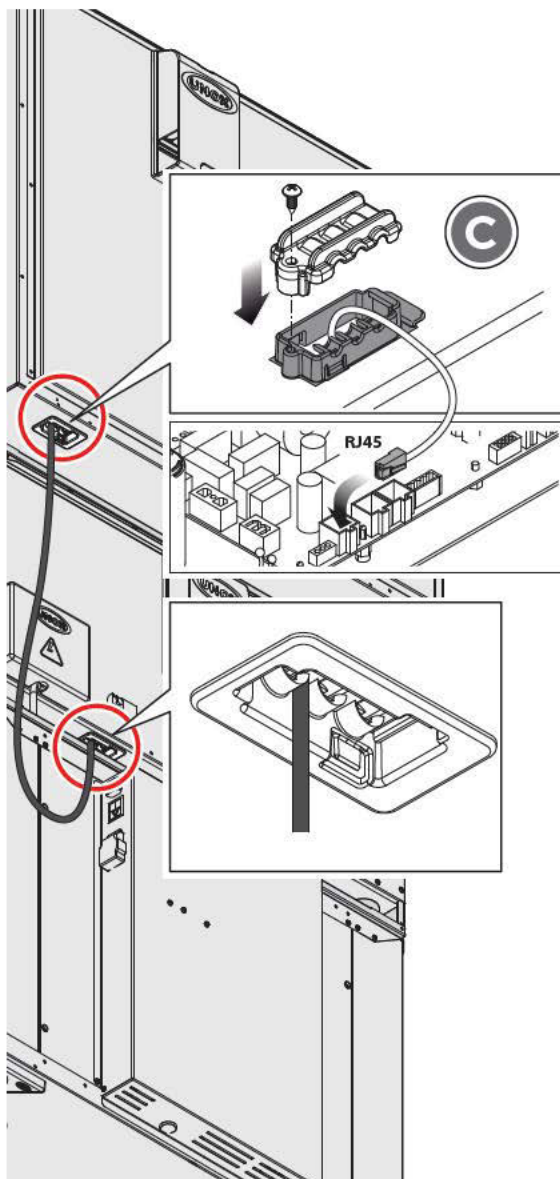
- C** Os **DeckTop™** controlados (sem painel de controle próprio) estão prontos para serem conectados aos fornos combinados **BACKERTOP MIND.Maps™** exceto os big\com carro.

Os acessórios se ligam ao forno usando os conectores ModBus na traseira do forno e se conectam automaticamente.

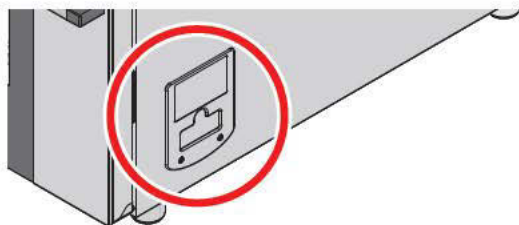
- 1 Desligue todos os aparelhos da alimentação elétrica.
- 2 Remova a chapa traseira do forno para ter acesso à placa de potência.
- 3 Ligue o cabo RJ45 a uma das tomadas ModBus
- correspondentes à placa de potência.
- 4 Remonte a chapa traseira dos fornos.
- 5 Volte a ligar todos os aparelhos à alimentação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

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

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



- D** Os **DeckTop™** independentes (com painel de controle próprio) possuem do lado direito um painel de plástico que contém:
- a placa de identificação do forno;
 - uma tomada RJ45 reservada a intervenções de assistência.



CONEXÃO PADRÃO

- 1 porta RJ45 (não conectar dispositivos de rede)
- 2 porta USB

AVISOS E CONSELHOS DE COCÇÃO



Antes de utilizar o equipamento, leia com atenção o capítulo “**Normas de segurança para a utilização e a manutenção**” na pág. 6.



No caso de cozinhar grandes quantidades de alimentos gordurosos, coloque uma bandeja vazia e não perfurada no suporte da grelha mais baixo do forno. Caso contrário, é possível utilizar um recipiente de tamanho apropriado.

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja o cap. **Manutenção** na pág. 50); deixe-o funcionar vazio e na temperatura máxima durante cerca de 1 hora, para eliminar eventuais cheiros desagradáveis causados por gorduras de proteção utilizadas na fábrica.
- Se o aparelho ficar ligado durante mais de 15 minutos sem selecionar um modo de funcionamento ou de lavagem automática, se ativa automaticamente a função de stand-by para reduzir o consumo de energia.
- Para sair do modo STAND-BY basta tocar no botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C até +35°C.

- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de cozimento. Se não o puder evitar, realize no menor tempo possível a limpeza do forno (veja o cap. **Manutenção** na pág.50).
- 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.
- Para ligar o forno com a câmara de cocção o mais fechada possível, defina no visor do MasterTouch o valor 0% de umidade relativa.
- Recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30-50°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.
- 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.

BLACK-OUT

Em caso de falta de energia ou desligamento da máquina, ao voltar a ligá-la o equipamento continua o programa em execução. A duração de cozimento pode ser prolongada no máximo de 2 minutos.



Utilização dos fornos controlados



DECKTOP LIGADO A FORNOS PLUS

Painel de controle dos fornos
BAKERTOP MIND.Maps™ vers. "PLUS"

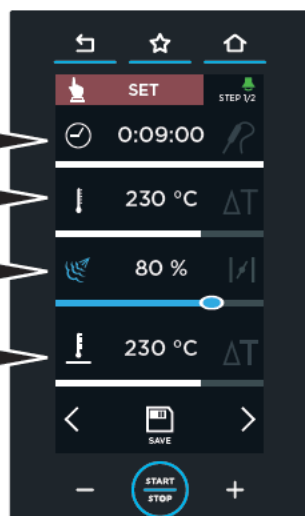
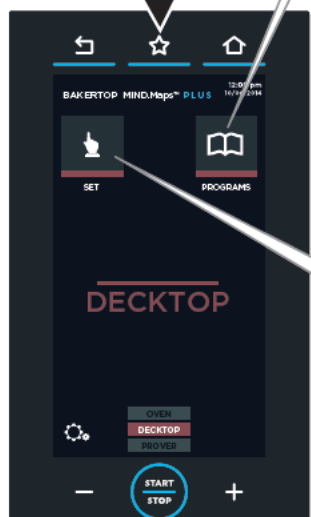
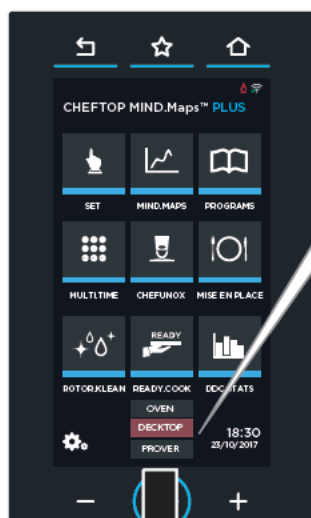
Pressione uma das teclas para seleccionar o acessório desejado (**DeckTop™**).



Será exibida uma tela somente com os menus utilizados no forno **DeckTop™**.

MENU PROGRAMAS: permite de aceder a uma lista de tipos de cozimento armazenada anteriormente com o "MENU SET" ou de criar novas receitas e memorizá-las.

MENU SET: permite de efetuar um cozimento "manual" onde o utilizador deve configurar os parâmetros a cada cozimento.



duração de cozimento

temperatura PARTE SUPERIOR

percentual de extração/emissão umidade

temperatura PARTE INFERIOR

O forno permite de configurar duas temperaturas diferentes (independentes uma da outra):

- temperatura PARTE SUPERIOR (parte mais alta da câmara do forno)
- temperatura PARTE INFERIOR (parte mais baixa da câmara do forno).

C.2

DECKTOP LIGADO A FORNOS ONE

Painel de controle dos fornos

BAKERTOP MIND.Maps™ vers. "ONE"

Pressione várias vezes o botão até aparecer a palavra "DECK": o painel de controle do forno agora se destina ao uso do forno **DeckTop™**.

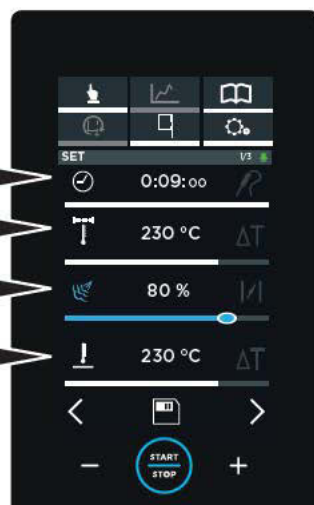


São exibidos somente os menus utilizados para o forno **DeckTop™**.

MENU PROGRAMAS: permite de aceder a uma lista de tipos de cozimento armazenada anteriormente com o "MENU SET " ou de criar novas receitas e memorizá-las.

MENU SET: permite de efetuar um cozimento "manual" onde o utilizador deve configurar os parâmetros a cada cozimento.

duração de cozimento
temperatura PARTE SUPERIOR
percentual de extração/emissão
umidade
temperatura PARTE INFERIOR



Para mais informações sobre os menus disponíveis e sobre a forma de cozinhar (MANUAL ou AUTOMÁTICA) consulte o manual de uso do forno **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS**: os comandos dos dois fornos são os mesmos.



Utilização dos fornos independentes



NOÇÕES PRELIMINARES

O **DeckTop™** pode ser utilizado em funcionamento **MANUAL** ou **PROGRAMADO**.

O funcionamento **MANUAL** prevê que o usuário configure para cada cozimento os seguintes parâmetros:

- duração de cozimento;
- temperatura na parte inferior e na parte superior;
- **CLIMA LUX** (percentual de emissão/extração de vapor na câmara - **STEAM.Maxi™** - **DRY.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 99 ciclos de cozimento (programas) para poder reutilizá-los nos cozimentos seguintes;

- Cada ciclo de cozimento é composto por **10** fases no máximo;
- **FASE "0"**: preaquecimento inicial (só em funcionamento programado);
- **FASES 1...9**: até 9 FASES (STEP) de cozimento, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes.
- Uma cocção não requer necessariamente a utilização de todas as nove FASES: assim ajuste apenas as que servem. A passagem de uma fase de cozimento à seguinte é gerenciada automaticamente pelo equipamento. No final da última fase configurada o forno continua automaticamente da fase 0 (PRE) do programa que acaba de terminar, se presente.

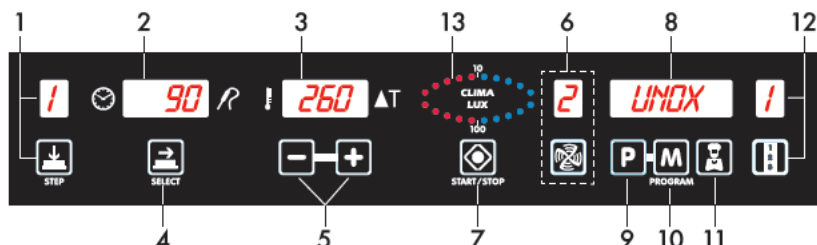
EXEMPLO DE CONFIGURAÇÃO DE UM CICLO DE COZIMENTO



- Quando é fornecida tensão ao forno 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 e não houver qualquer aparelho a funcionar ligado ao painel de controle do forno (forno ou fermentadora), o controle eletrônico entra em standby: fica ligado apenas o START/STOP. Para reativar o controle eletrônico basta pressionar o botão START/STOP.

D.2

PAINEL DE CONTROLE



- Pressionando várias vezes seguidas, serve para selecionar as 9 FASES (STEP): no visor é visualizado o número da FASE ativa.
- Visor indicador do tempo definido.
- Visor indicador de temperatura na câmara definida.
- Pressionando várias vezes seguidas, serve para selecionar os parâmetros a configurar (temperatura e duração de cozimento). O parâmetro ativo é indicado pelo piscar do ícone correspondente:
 tempo de cozimento indicado no visor em horas: minutos;
 temperatura na câmara indicada no visor em °C;
- Aumentar/diminuir os valores indicados no visor.
- CLIMA LUX** - Pressionando várias vezes seguidas do lado direito/esquerdo controla a emissão de vapor (**STEAM.Maxi™**) ou a extração de umidade na câmara (**DRY.Maxi™**).
- Ligar o equipamento, iniciar/interromper o cozimento. O ícone aceso indica que o forno está funcionando.
- Visor de programação.
- Tecla de programação.
- Tecla para salvar o programa
- Tecla para adicionar água manualmente



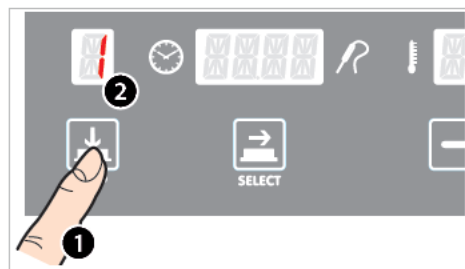
Se o sinal sonoro do forno for muito baixo, para aumentar a intensidade do som a UNOX recomenda seu kit Buzzer instalável, a qualquer momento, por um técnico especializado.

D.3 FUNCIONAMENTO MANUAL

PREAQUECIMENTO

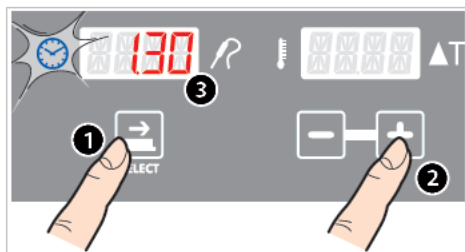
No funcionamento MANUAL não é possível configurar o preaquecimento.

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 COZIMENTO



"INF"/"HOLD" ←  0.00  9.59

FUNCIONAMENTO CONTÍNUO DURAÇÃO MÍNIMA DURAÇÃO MÁXIMA



MAIS INFORMAÇÕES

INF"/"HOLD" (Funcionamento contínuo)

O forno funciona continuamente até à intervenção manual do usuário:

FASE 1 -> ajuste o parâmetro em "INF" (infinito). A temperatura depende do parâmetro definido com o parâmetro dedicado (consulte a seção seguinte).

FASE 2...9 -> ajuste o parâmetro em "HLD" (HOLD). A temperatura é mantida a 70°C, modificável.

- 1 Pressione a tecla  até piscar o ícone luminoso  -> **somente quando o ícone piscar é que o parâmetro está ativo e definível.**
- 2 Ajuste o valor desejado, pressionando as teclas  .

3

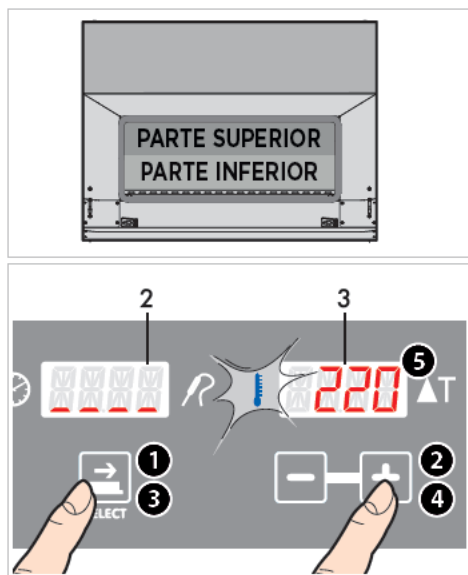


Os valores definidos são indicados no visor em

horas.minutos (no exemplo o cozimento dura 1 hora e 30 minutos).

Ao alcançar o tempo definido o STEP é considerado concluído e passa automaticamente ao seguinte (se definido).

CONFIGURAR A TEMPERATURA DE COZIMENTO DA PARTE INFERIOR E DA PARTE SUPERIOR



“PAU” ← [-] 0°C [+] → 260°C
 FORNO EM PAUSA TEMP. TEMP.
 VENTILADORES/ MÍNIMA MÁXIMA
 RESIST. DESLIGADAS

O **DeckTop™** permite ajustar duas temperaturas diferentes indicadas no visor “3”:

- temperatura da PARTE SUPERIOR (parte mais alta da câmara do forno);
- temperatura da PARTE INFERIOR (parte mais baixa da câmara do forno).

As duas temperaturas são independentes uma da outra.

- 1 Pressione a tecla até piscar o ícone luminoso -> **somente quando o ícone piscar é que o parâmetro está ativo e definível.**



O visor “2”, em vez de indicar a duração de cozimento

anteriormente ajustada, mostra uma linha horizontal baixa, para indicar que é possível ajustar a temperatura da PARTE INFERIOR.

- 2 Ajuste a temperatura da PARTE INFERIOR pressionando as teclas : o valor escolhido aparece no visor “3”.

- 3 Pressione novamente a tecla .



O visor “2” mostra uma linha horizontal alta, para indicar

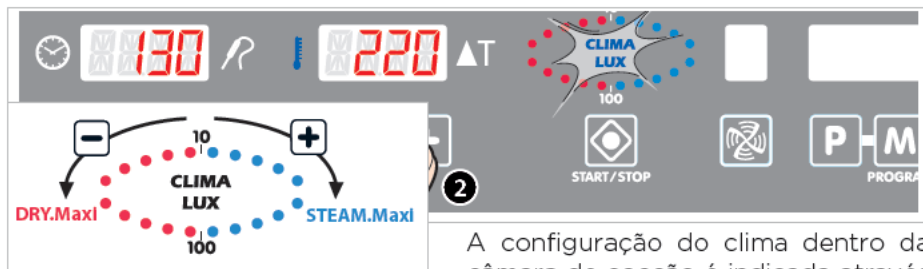
que é possível ajustar a temperatura da PARTE SUPERIOR.

- 4 Ajuste a temperatura da PARTE SUPERIOR pressionando as teclas : o valor escolhido aparece no visor “3”.

- 5 Durante o cozimento no visor “3” são indicadas alternadamente a temperatura da PARTE INFERIOR e da PARTE SUPERIOR (expressas em °C).



CONFIGURAR A CLIMA LUX (DRY.Maxi™ E STEAM.Maxi™)



MAIS INFORMAÇÕES

DRY.Maxi™

A tecnologia patenteada **DRY.Maxi™** permite remover rapidamente toda a umidade da câmara de cozimento, quer a libertada pelos produtos no forno, quer a eventualmente gerada pelo sistema **STEAM.Maxi™** numa FASE de cozimento anterior.

STEAM.Maxi™

A tecnologia patenteada **STEAM.Maxi™** cria vapor dentro da câmara de cocção a partir de 48°C. A ativação da variável vapor **STEAM.Maxi™** e suas várias combinações com a temperatura permite realizar tipos diferentes de cozimento:

- Cozimento a vapor (só vapor);
- Cozimento misto convecção - vapor (ar + vapor).

Durante o processo de cozimento o produto no forno liberta naturalmente um certo percentual de umidade: se esse for igual ao valor configurado pelo usuário não é produzido vapor pelo aparelho.

A configuração do clima 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™**).

Os 10 leds de cor **VERMELHA** indicam o percentual de secagem dentro da câmara de cocção (**DRY.Maxi™**).



Os dois sistemas **NÃO** podem ser usados simultaneamente.

A configuração do parâmetro é facultativa.

① Pressione várias vezes a tecla  até piscar a palavra "CLIMALUX" -> **so-**
mente se a palavra piscar é que o pa-
râmetro 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% a 100%). Para cozimentos com temperatura inferior ou igual a 130° e com umidade a 100%, o forno ativa automaticamente a função de cozimento a vapor.

③ Para RETIRAR vapor da câmara



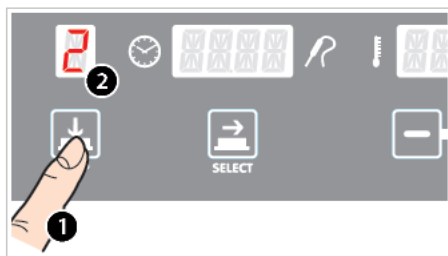
(**DRY.Maxi™**) pressione a tecla várias vezes até ajustar o percentual de extração de umidade desejado (led VERMELHOS - de 10% a 100%).

INTRODUÇÃO MANUAL DE ÁGUA



- ① Pressione a tecla : é introduzi-
da manualmente água durante **5 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.

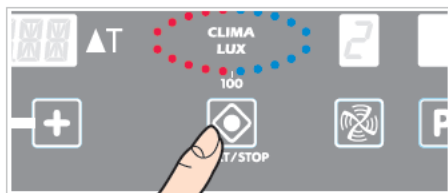
Para ajustar a FASE 2:

- 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 - DeckTop™



Definidas as FASES desejadas:

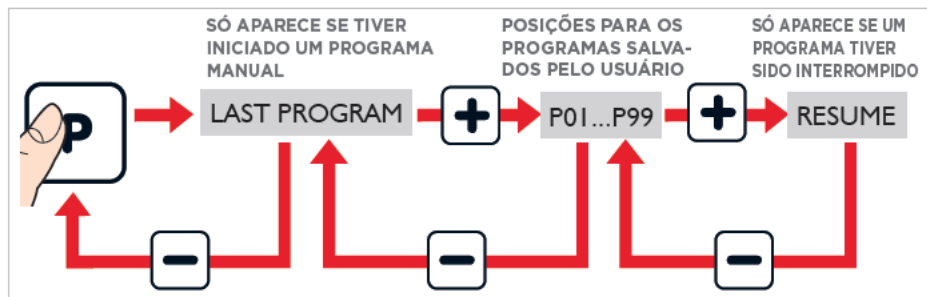
- ① Pressione a tecla  para iniciar o ciclo de cozimento.

Para interromper antecipadamente o ciclo de cozimento, é necessário manter pressionada a tecla  durante cerca de 2/3 segundos.

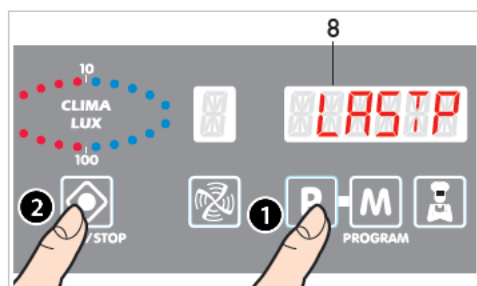
- ② Passado o tempo de cozimento definido, o forno emite um sinal sonoro durante 15 segundos e o visor pisca durante cerca de 45 segundos. Se durante este período pressionar a tecla:

 -> o forno inicia novamente com os mesmos parâmetros de cozimento que acaba de terminar;

 -> o forno desliga-se e os parâmetros de cozimento são eliminados.



LAST PROGRAM (REPETIR UM PROCESSO DE COZIMENTO REALIZADO)

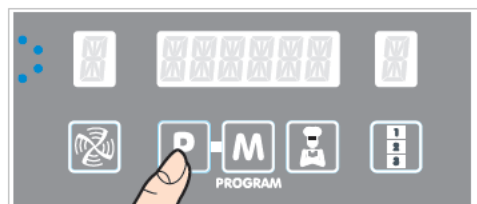


Esta função permite repetir completamente o último ciclo de cozimento realizado (só se realizado em funcionamento manual).

- 1 No final do ciclo de cozimento, com o forno à espera de comandos, pressione a tecla **P** -> no visor "8" aparece a mensagem "LAST PROGRAM"
- 2 Pressione a tecla **STOP** -> reinicia o último ciclo de cozimento realizado.

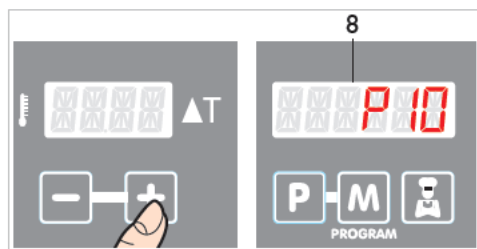
P01->P99 (SALVAR OS PROGRAMAS DE COZIMENTO)

ACESSAR AO MENU DE PROGRAMAÇÃO



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

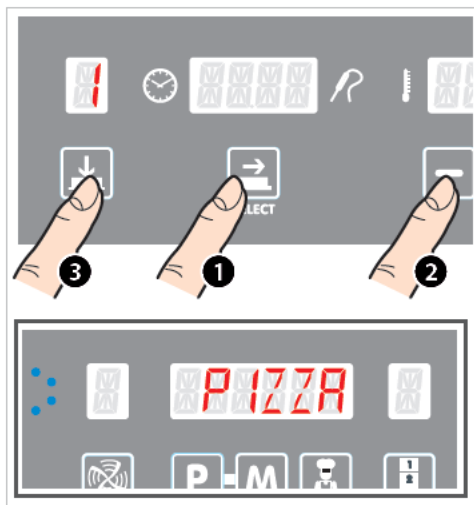
ATRIBUIR UMA POSIÇÃO AO PROGRAMA



Pressionando várias vezes as teclas **-** **+** selecione a posição de P01 a P99 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.

Quando aparece a letra desejada (por exemplo "P"), pressione novamente  e utilize as teclas   para digitar a 2ª letra.

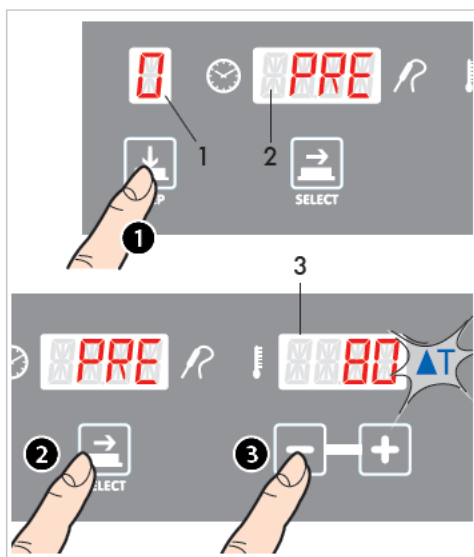
Repita a mesma operação para as letras seguintes (até no máximo 50 letras).

- 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 cozimento;

se estiver errado, pressione a tecla  para digitar as letras corretamente.

AJUSTAR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO DE UM PROGRAMA



PREAQUECIMENTO

- ① Pressione várias vezes a tecla  até aparecer o número "0" no visor "1" e a palavra "PRE" no visor "2".
- ② Pressione a tecla  até piscar o ícone luminoso  -> **somente quando o ícone piscar é que o parâmetro está ativo e definível.**
- ③ Pressione as teclas   para ajustar o valor desejado.

FASES SEGUINTES

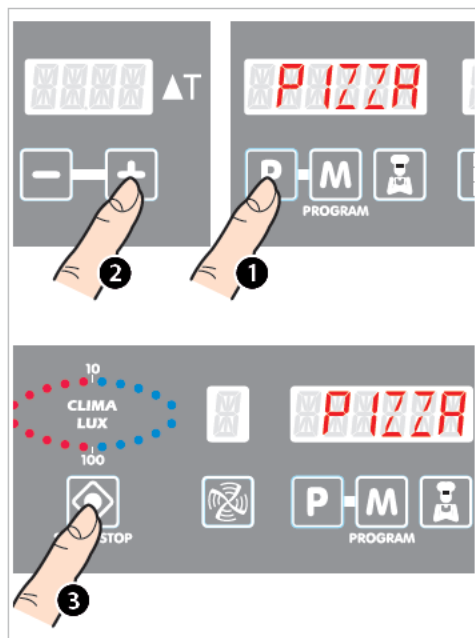
Ajuste os parâmetros seguintes do programa, como explicado detalhadamente no capítulo "Funcionamento manual".

SALVAR O PROGRAMA DEFINIDO



Mantenha pressionada a tecla **M** até ouvir um “bip” longo. Agora o programa definido está guardado.

ABRIR E INICIAR UM PROGRAMA SALVADO



- 1) Pressione a tecla **P**.
- 2) Pressione as teclas **-** **+** até aparecer no visor “8” o programa que pretende utilizar.
- 3) Inicie-o, pressionando a tecla **START/STOP**.

Para interromper antecipadamente o ciclo de cozimento, é necessário manter pressionada a tecla **START/STOP** durante cerca de 2/3 segundos.

+ Como iniciar a cocção em funcionamento programado:

- 1) O programa escolhido inicia pressionando o botão **START/STOP**.

- 2) Quando o forno atinge a temperatura,

o besouro toca à espera que o usuário abra a porta e insira na câmara do forno os alimentos a preparar.

3) Quando a porta volta a ser fechada, depois da introdução dos alimentos, o programa recomeça da fase 1 do programa selecionado.

4) No final da cocção, o besouro toca e espera a abertura da porta e a remoção dos alimentos cozidos.

5) Quando a porta volta a ser fechada, o programa recomeça do preaquecimento previsto no programa que acaba de concluir.

6) Atingida a temperatura, o besouro toca durante 10 segundos a cada minuto.

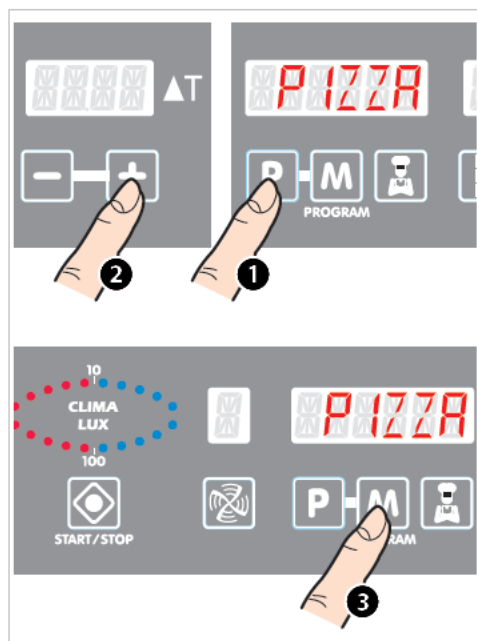
7) Nessa fase, o usuário pode:

a) abrir a porta e introduzir na câmara do forno os novos alimentos a preparar;

b) pressionar START/STOP para interromper o programa atual.

Nota: no final de um programa que não inclua o preaquecimento, o forno fica à espera de comandos.

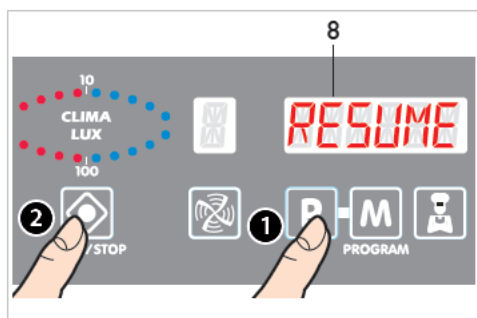
ALTERAR OS PARÂMETROS DE UM PROGRAMA JÁ DEFINIDO



- ① Pressione o botão **P**.
- ② Com os botões **-** **+** abra no visor o programa que pretende alterar.
- ③ Reajuste os parâmetros do programa, como explicado detalhadamente no capítulo “Funcionamento manual”.
- ④ Mantenha pressionado o botão **M** até ouvir um “bip” longo. Agora, os novos parâmetros definidos estão guardados.

PT

RESUME (CONTINUAR UM PROCESSO DE COZIMENTO INTERROMPIDO)



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

- ① Pressione o botão **P** até aparecer no visor “8” a palavra “RESUME” (CONTINUAR).
- ② Pressione o botão **START/STOP**; continua o ciclo de cozimento a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

DECKTOP

Manutenção



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 corra.

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.



SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO



Aguarde que as superfícies estejam frias.

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

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.

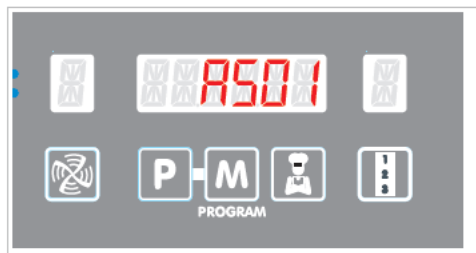
Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros. Enxágue e seque bem.

CÂMARA DE COCÇÃO

Limpar manualmente as partes em aço da câmara de cozimento utilizando um pano macio umedecido com detergente específico para superfícies inox, não corrosivo, abrasivo ou agressivo.

O plano em pedra refratária pode ser limpo exclusivamente com um pano umedecido.

COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO



Quaisquer mensagens de alarme são mostradas no visor do forno **DeckTop™** (se independente) ou no visor do forno **BAKERTOP MIND.Maps™** ao qual está ligado o forno **DeckTop™** (se controlado).

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, é possível vê-las todas com pressões seguidas da tecla START/STOP.

Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
AS - ALARMES DO FORNO ESTÁTICO			
AS01	Alarme termostato de segurança fundo	O forno estático para qualquer ciclo de funcionamento e impede configurações sucessivas no visor.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
AS02	Alarme termostato de segurança superior		
AS03	Alarme de comunicação decktop-forno		
AS04	Alarme sondas das câmaras inferiores		
AS05	Alarme sondas das câmaras superiores		

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 na pág. 50);

- 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. Recorda-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de 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”).

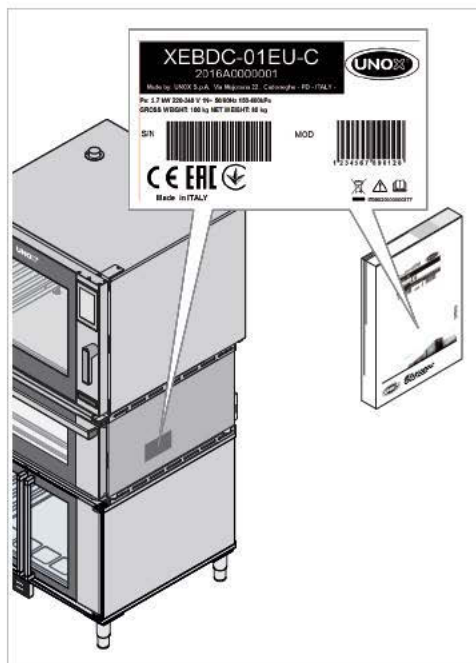
Informações sobre a eliminação em países da união europeia

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.

DECKTOP

Assistência pós-venda

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



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.
- eventuais mensagens de alarme mostradas no visor (veja a pág. 52).

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	Possível solução	Resolução do problema
O forno está completamente desligado.	- Falta a energia elétrica. - Equipamento avariado.	Verifique a ligação à rede elétrica.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
Não é produzido vapor na câmara de cozimento.	- Entrada de água fechada. - Ligação à rede de água ou ao depósito realizada de forma incorreta. - Falta de água no depósito (no caso de abastecimento de água de depósito). - Filtro de entrada de água obstruído com impurezas.	- Abra a entrada de água. - Verifique a ligação à rede de água ou ao depósito. - Coloque água no depósito. - Limpe o filtro	Contate o serviço de atendimento a clientes.
Depois de ajustar o tempo e ter pressionado a tecla START / STOP o forno não liga.	Porta aberta ou fechada de forma incorreta.	Verifique o fecho da porta.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
Com a porta fechada sai água pela vedação.	- Vedação suja. - Vedação danificada. - Mecanismo do puxador solto.	- Limpe a vedação com um pano úmido. - Contate um técnico qualificado para o reparo.	Contate o serviço de atendimento a clientes.

CERTIFICAÇÕES CE

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 o produto:

Acessório **DECKTOP™** para fornos **BAKERTOP MIND. Maps™** – Série MIND.
Maps

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

EN 60335-2-36: 2008 + A1:2004 + A2:2008 + A11: 2012

EN62233: 2008

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/EU através dos standards:

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

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

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669**AR - ARGENTINA**
UNOX ARGENTINAE-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46**CO - COLOMBIA**
UNOX COLOMBIAE-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204**BR - UNOX BRASIL**
SERVICOS LTDA.E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98777-8201**MX - MEXICO**
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35**PH - PHILIPPINES**
UNOX PHILIPPINESE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9175108084**AU - AUSTRALIA**
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803**UZ - UZBEKISTAN**
UNOX PRO LLCE-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10**KR - 대한민국**
UNOX KOREA CO. Ltd.이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351**AC - OTHER**
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700**TW - TAIWAN,**
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWANE-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536**MY - MALAYSIA**
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700**CN - 中华人民共和国**
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700**NZ - NEW ZEALAND**
UNOX NEW ZEALAND Ltd.E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803**AE - U.A.E.**
UNOX MIDDLE EAST DMCCE-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146**ID - INDONESIA**
UNOX INDONESIAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



L11237A5

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.