



PROVERS

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™

XEBPC-08EU-B

XEBPC-12EU-B

XEVPC-0421-B-CB

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

PT

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	9
EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	10

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO	11
VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM	13
OPERAÇÕES PRELIMINARES	13
POSICIONAMENTO	14
MODOS DE MONTAGEM	17
LIGAÇÃO ELÉTRICA	19
LIGAÇÃO DE ÁGUA	21
CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS (MAXI.Link)	26

UTILIZAÇÃO

INDICAÇÕES GERAIS PARA USAR O APARELHO	29
UTILIZAÇÃO DE MODELOS ELETRÔNICOS	30

MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO DE ROTINA	32
PERÍODOS DE INATIVIDADE	34
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	34
CERTIFICAÇÕES	35
ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA	36

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,

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

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 não inferior a 8 anos e por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem experiência ou o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após as mesmas terem recebido as instruções sobre a utilização em segurança do aparelho e terem compreendido os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo usuário não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- 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.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Esse aparelho pode ser utilizado unicamente:
- por pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos;
- combinado com:
- todos os fornos combinados **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, exceto os big\com carro
- 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 estar escorregadio perto do aparelho.
- 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*.

FERMENTADORAS

Introdução

Prezado Cliente,

Agradecemos e felicitamo-lo por sua compra de um equipamento da linha **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** 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 **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** permitem obter uma coluna de cocção completa e versátil para todo o tipo de uso.

PREMISSA

Nesse manual são ilustrados a instalação e o uso das fermentadoras que podem ser eletrônicas ou eletromecânicas.

Os modelos com letra final “B” são dedicados aos fornos **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, exceto os com carro. Estes equipamentos são controlados com o painel de controle do forno, ao qual estão conectados com o cabo RJ45.

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



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

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

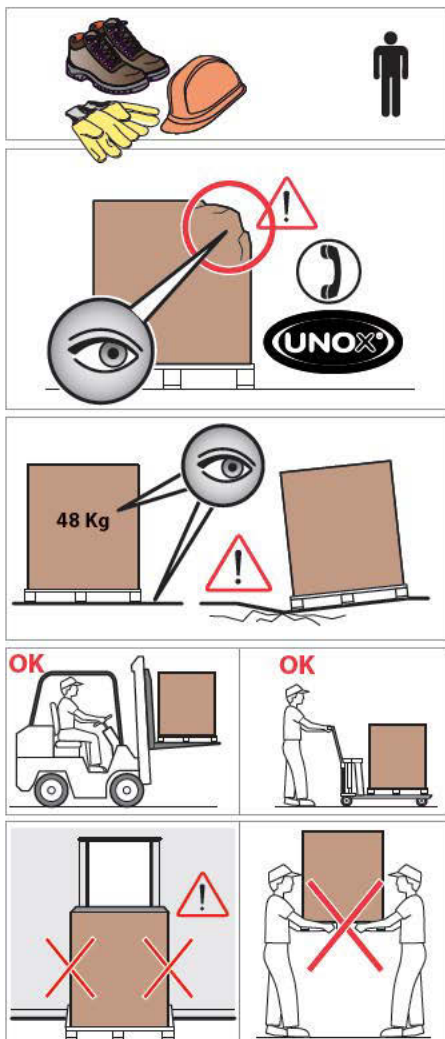
1 DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

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).

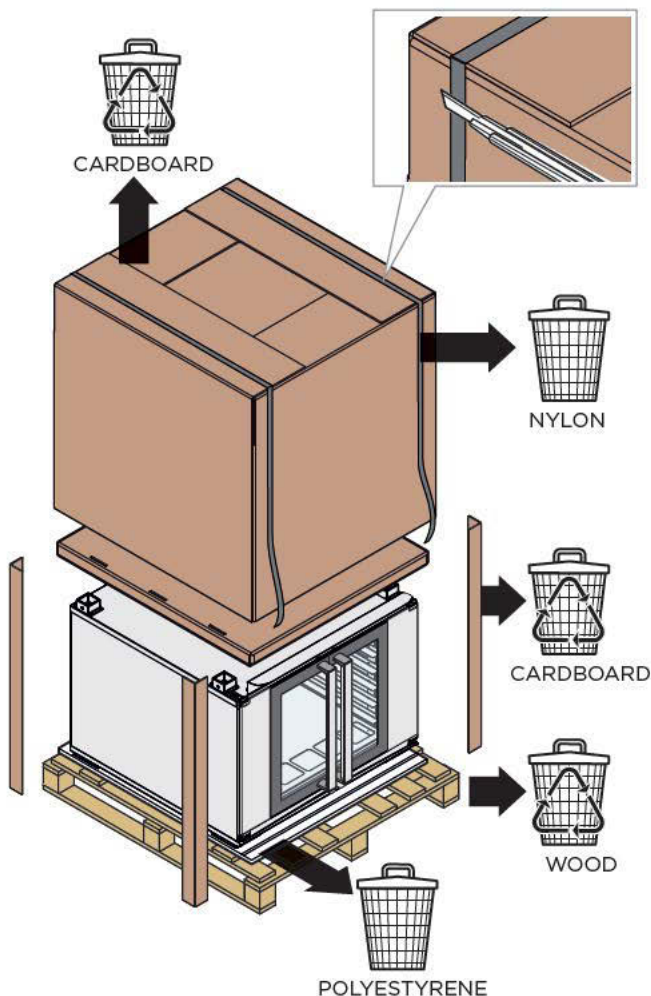
! O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.



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 ou estiver danificado, contate a UNOX.



Fermentadora

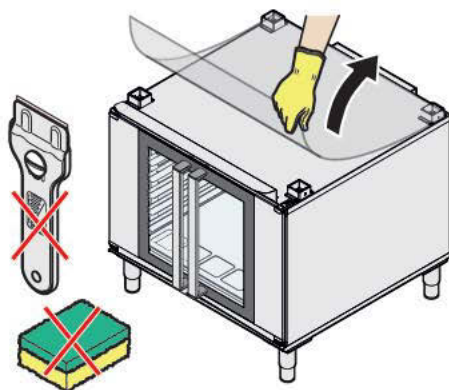
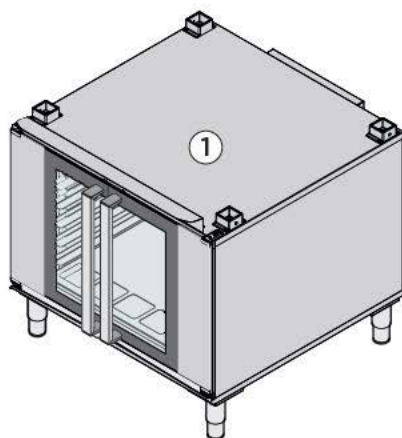
- ① fermentadora eletrônica ou eletromecânica;
- ② documentação técnica (manual de instalação e uso, folha de "Dados técnicos");
- ③ saco "Starter Kit"

3 OPERAÇÕES PRELIMINARES

Remoção da película

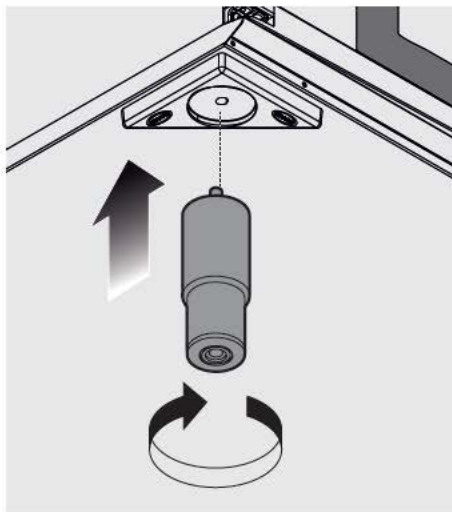
Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.

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



Montagem dos pés

Monte os 4 pés, como ilustrado na figura.

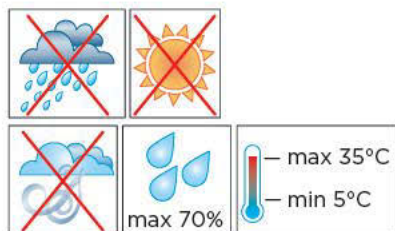


4

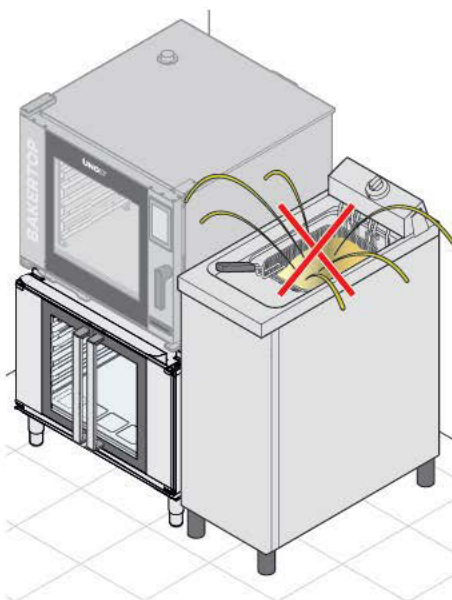
POSICIONAMENTO

Características do local de instalação

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



Os equipamentos têm de ser montados unicamente debaixo de fornos da linha **BAKERTOP™/CHEF-TOP MIND.Maps™** (veja a “Tabela A” na pág.15) e fixados aos mesmos de acordo com as instruções indicadas no cap.”Fixação com o forno” na pág. 17.





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 B**” na pág. 15).

Tabela A

MODELOS	COMBINAÇÕES COM FORNOS COMBINADOS DA GAMA...
XEBPC-08EU-B XEBPC-12EU-B	BAKERTOP MIND.Maps™
XEVPC-0421-B-CB	CHEFTOP MIND.Maps™

Tabela B

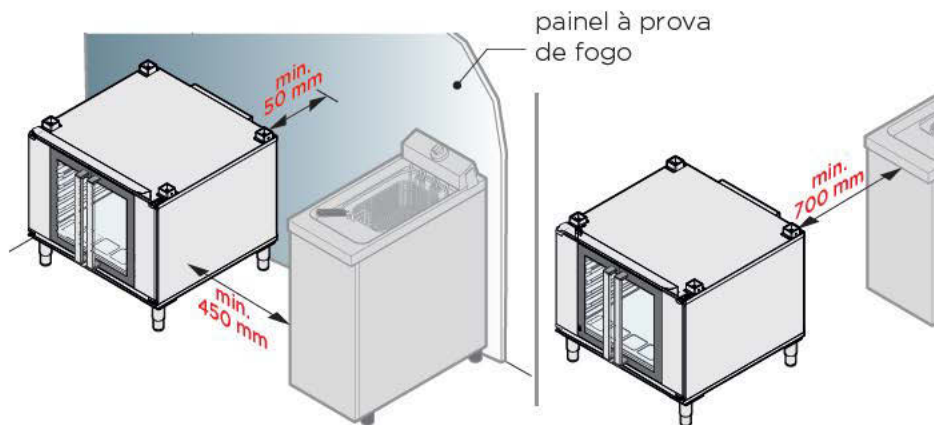
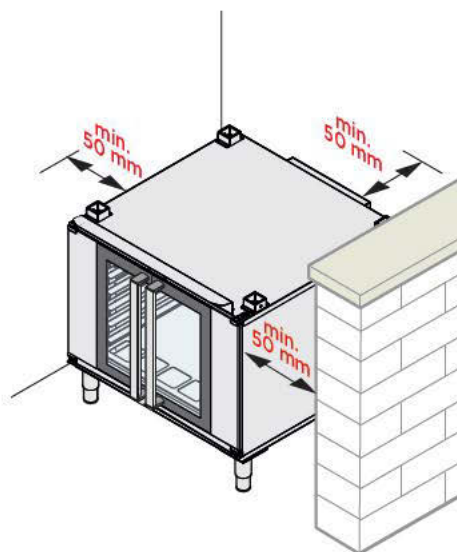
MODELOS	Capacidade nº	Tamanho (LxPxH)	Peso kg	Voltagem V	Frequência Hz	Electric power kW
XEBPC-08EU-B	8 600X400	860X798X658	43			2,3
XEBPC-12EU-B	12 600X400	860X798X978	46			2,3
XEVPC-0421-B-CB	8 530X325	750X750X915	38			2,3

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.



O piso por baixo do equipamento deve:

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

Montagem no chão

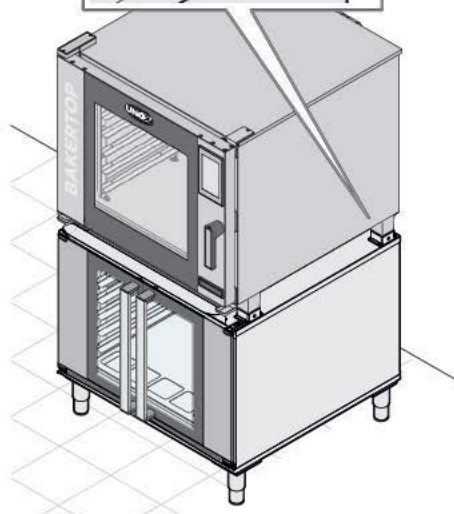
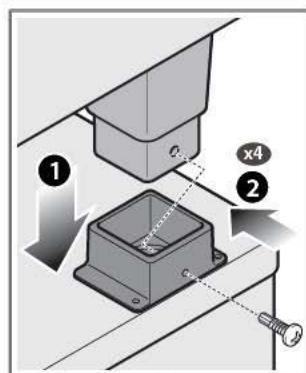
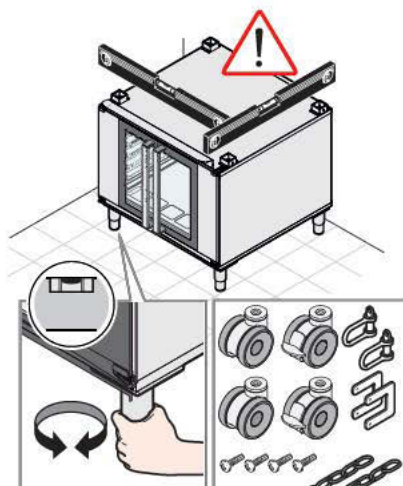
Coloque o equipamento diretamente no chão e verifique sempre o perfeito nivelamento com um nível de bolha de ar ou digital. Se não for verificado, é possível ajustar os pés do equipamento, tomando cuidado para não os desenroscar completamente.

Montagem sobre rodas

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

Fixação com o forno

Fixe a fermentadora ao forno por cima como ilustrado na figura.



EXEMPLOS DE POSSÍVEIS COMBINAÇÕES:



XEBC-10EU-EPR
+ XEBPC-12EU-B



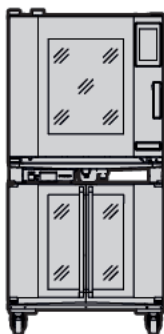
XEBC-06EU-EPR
+ XEBPC-12EU-B



XEBC-06EU-EPR +
XB262E + XEBPC-12EU-B



XEBC-10EU-EPR
+ XEBPC-12EU-B



XEVC-0711-EPR-CB
+
XEVPC-0421-B-CB



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.

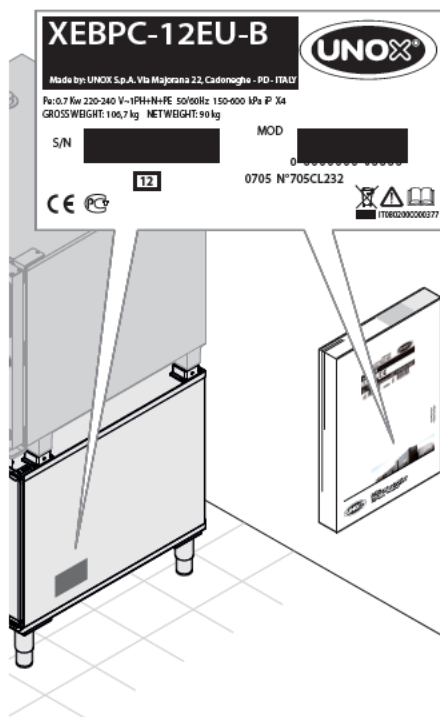
O equipamento sai da fábrica com o cabo de alimentação e o plugue já montados na caixa de terminais: não é permitido fazer qualquer outro tipo de ligação elétrica e nenhuma alteração dimensional do cabo, a não ser seu prolongamento, substituindo-o por outro com características idênticas às do original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



Os esquemas de ligação, as características do cabo e os dados técnicos estão indicados na folha



de “Dados técnicos” em anexo ao equipamento.

Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:

- Ser incluído num sistema equipotencial, de acordo com a legislação em vigor. Esta ligação deve ser realizada entre equipamentos diferentes com o borne identificado com o símbolo equipotencial . O condutor deve ter uma seção máxima de 10 mm² (conforme a norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) e ter cor amarela e verde.
- Estar obrigatoriamente ligado à

- linha de aterramento  da rede (fio amarelo e verde).
- Estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, conforme a legislação em vigor.
 - Estar obrigatoriamente ligado a um mecanismo de interrupção omnipolar 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 aparafusamento 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.

7 LIGAÇÃO HÍDRICA

Água na entrada

O aparelho, na parte traseira, está preparado para a ligação a um forno **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** (já equipado de filtro mecânico e união (3/4") com válvula de não-retorno). O fornecimento de série inclui: tubo Ø8 com três metros e uma união em "T" (Ø8).

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 intercetção.



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™/CHEFTOP 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)

NHM = EC - (TH x 30)**

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

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

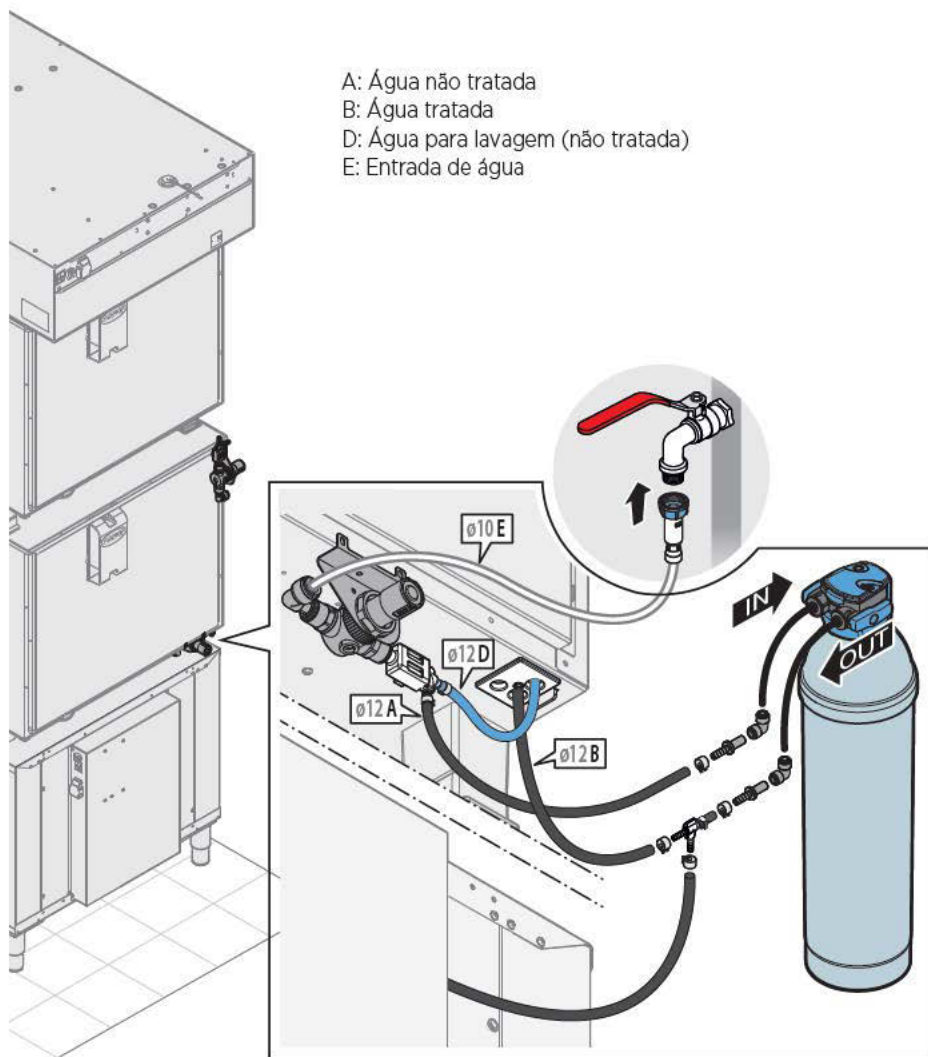
NHM $\leq$ 250 μ S/cm	TH < 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	Nenhum tratamento da água
	TH $\geq$ 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 μ S/cm	Cl- $\leq$ 20 ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- >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

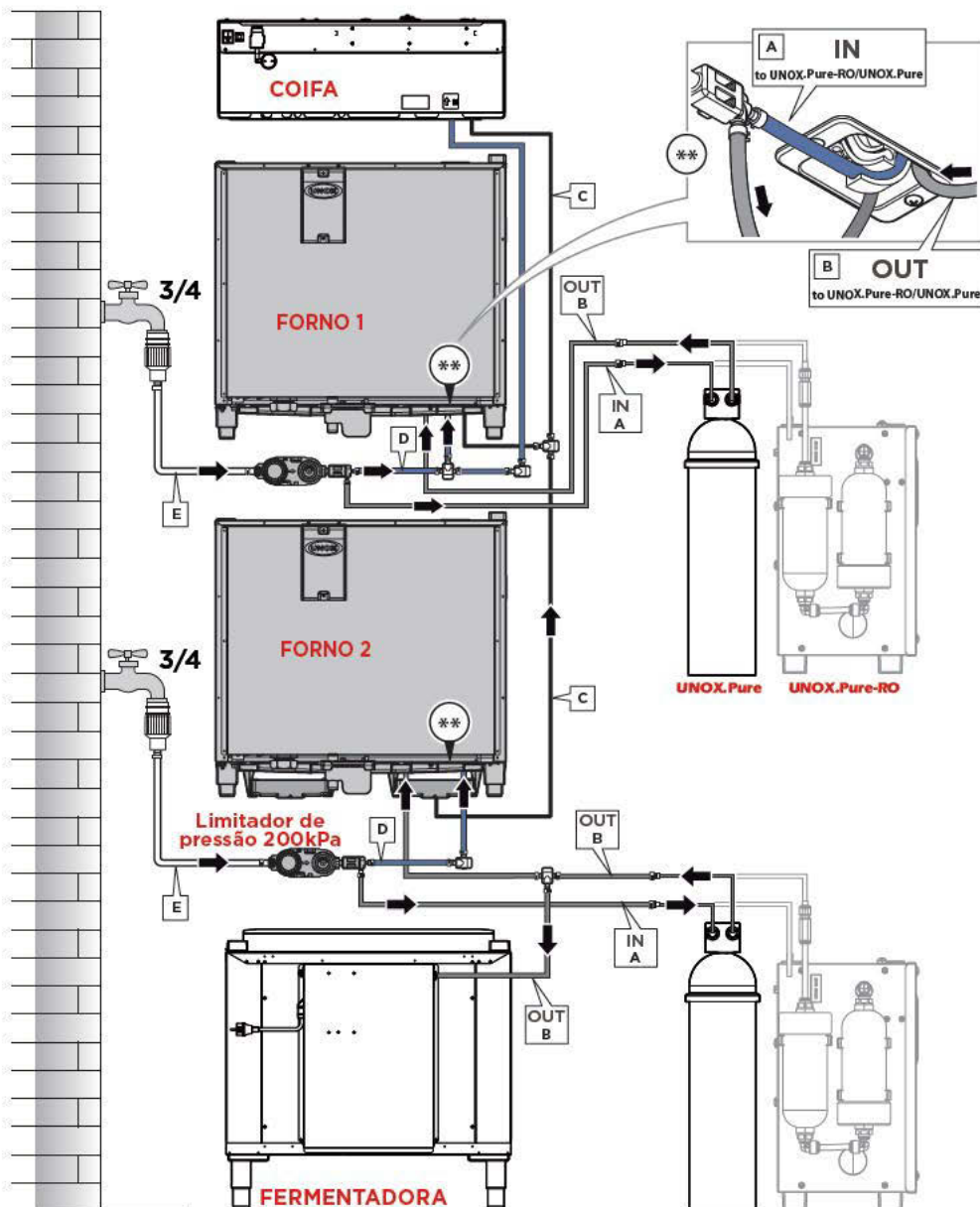
** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A

❗ 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.

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ + fermentadora

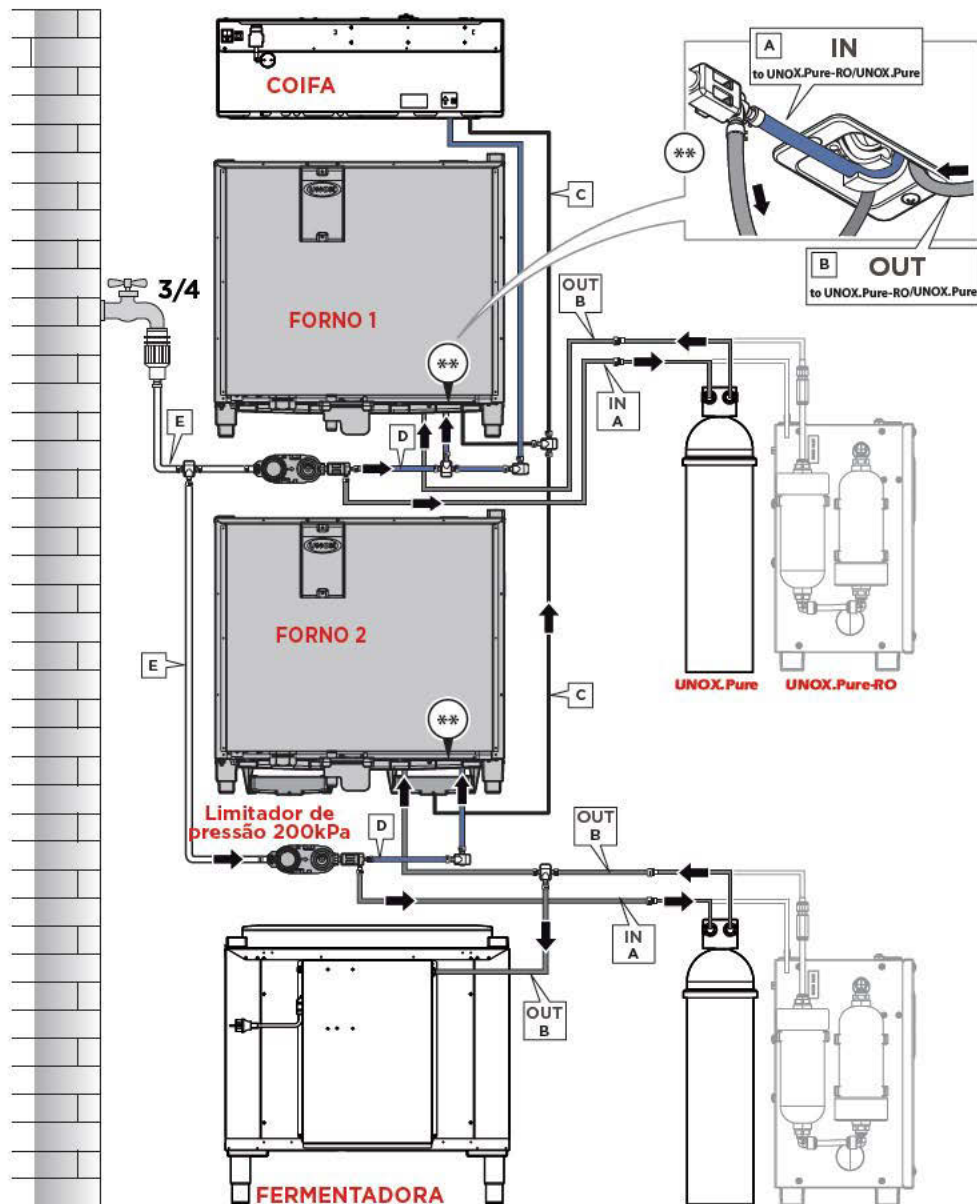


Exemplo indicativo de ligações hidráulicas em coluna **MAXI.Link**



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

Exemplo indicativo de ligações hidráulicas em coluna **MAXI.Link**



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

8 CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS (MAXI.Link)

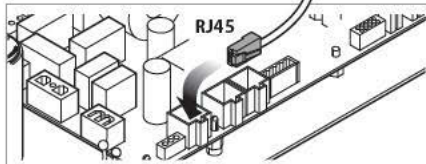
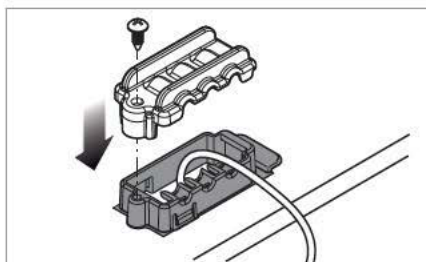
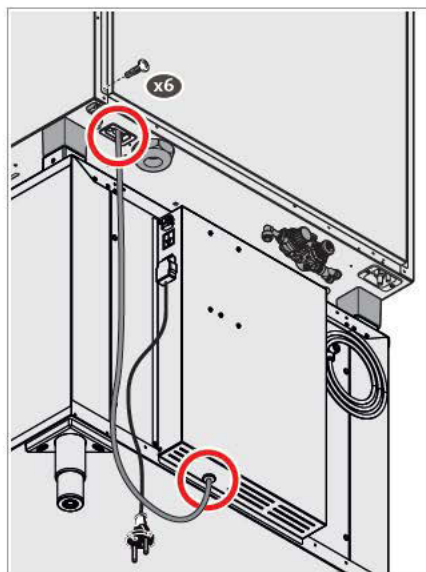
As fermentadoras eletrônicas **Dynamic** estão prontas para serem conectadas aos fornos combinados **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND. Maps™**, exceto os big\com carro.

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 à alimentação elétrica todos os aparelhos.

+ 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.



FERMENTADORAS



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 instalação e a manutenção” na pág. 4.

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. 32); 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. 32);
- 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.

FERMENTADORA LIGADA A Fornos PLUS



Painel de controle dos fornos

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ vers. "PLUS"

Pressione uma das teclas para selecionar o acessório desejado (**PROVER**).



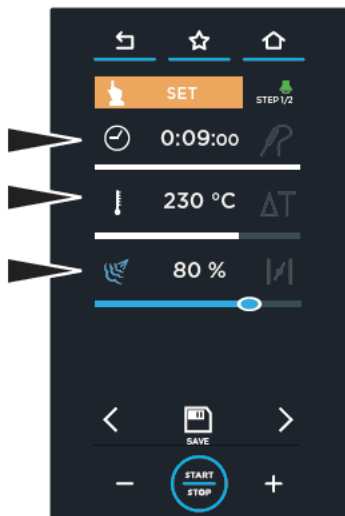
Será exibida uma tela somente com os menu utilizados para a fermentadora.

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

MENU SET: permite de efetuar uma fermentação "manual" onde o utilizador deve configurar os parâmetros de receita.

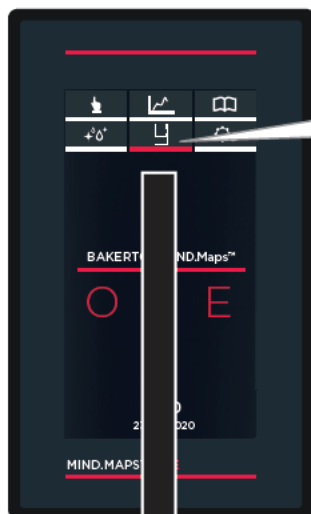


duração de fermentação
temperatura CÂMARA
percentual de extração/emissão
umidade



MENU MULTITIME: é possível utilizar a fermentadora com ciclo contínuo

FERMENTADORA LIGADA A FORNOS ONE



Painel de controle dos fornos

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ vers. "ONE"

Pressione várias vezes o botão até aparecer a palavra "PROVER": o painel de controle do forno agora se destina ao uso do fermentadora.



Será exibida uma tela somente com os menu utilizados para a fermentadora.

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

MENU SET: permite de efetuar uma fermentação "manual" onde o utilizador deve configurar os parâmetros de receita.



duração de fermentação

temperatura CÂMARA
percentual de
extração/emissão
umidade



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.

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 (es.: luvas, etc.).

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

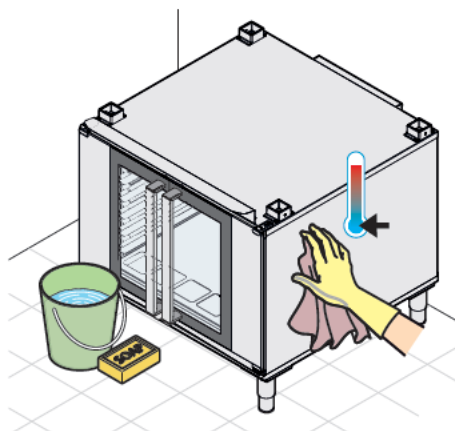
Para a limpeza de qualquer componente ou acessório **NÃO** utilize:

- 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 fermentação

Aguarde que as superfícies estejam frias.

Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão. Enxagúe e seque bem. Como alternativa, use apenas detergentes recomendados pela UNOX; produtos de outro tipo podem causar danos e, consequente-



mente, 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.

Enxagúe e seque bem.

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

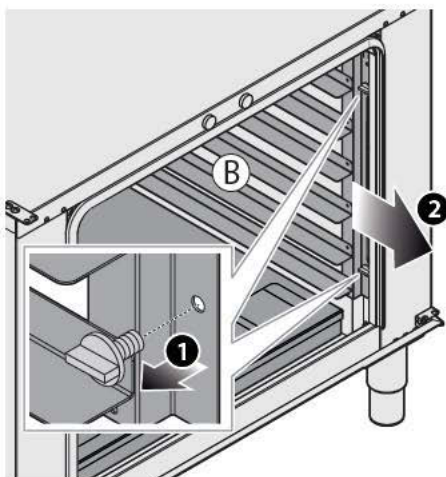
Câmara de fermentação

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

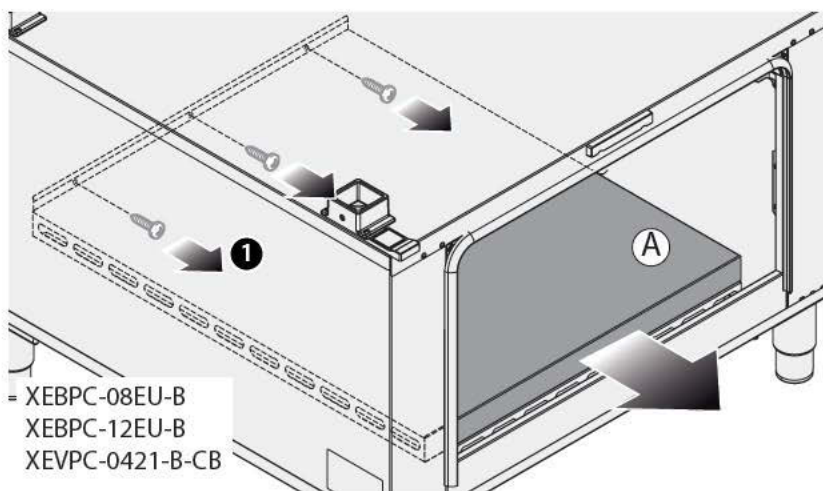
- ligue a fermentadora e ajuste a temperatura a 40°C; no caso dos modelos eletrônicos *Dynamic Maxi™* ajuste também o vapor (**STEAM**);
- deixe funcionar a fermentadora durante 10 minutos;
- aguarde que as superfícies fiquem frias e limpe com um pano macio e um detergente neutro;
- enxágue abundantemente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



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. 32);
- 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 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 contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber o método correto de tratamento.

CERTIFICAÇÕES

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos e a gás

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara sob a sua responsabilidade que os produtos:

XEBPC-08EU-B

XEBPC-12EU-B

XEVPC-0421-B-CB

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

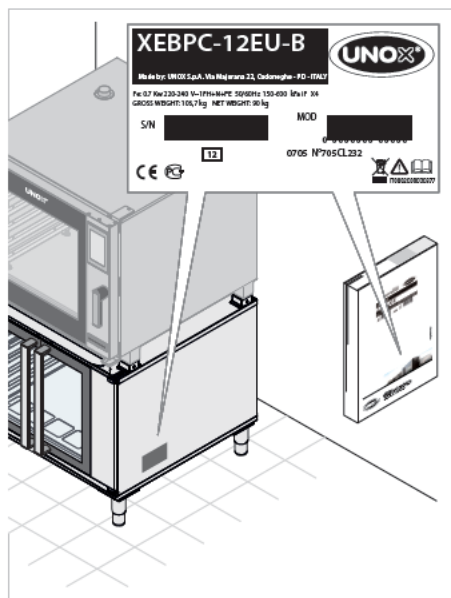
EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

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 (somente modelos eletrônicos ***Dynamic***)

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.		
	somente modelos eletrônicos Dynamic	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	somente modelos eletrônicos Dynamic	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.	



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.au@unox.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



LI2445A4

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.