



SLOWTOP CHEFTOP MIND.Maps™

XEVSC-0711-CLM

XEVSC-0711-CRM

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO
Tradução das instruções originais

PT

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

SLOWTOP

NORMAS DE SEGURANÇA

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

INTRODUÇÃO

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	9
----------------------------------	---

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO	10
VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM	12
OPERAÇÕES PRELIMINARES	12
POSICIONAMENTO	13
MODOS DE MONTAGEM	16
LIGAÇÃO ELÉTRICA	18
LIGAÇÃO DE ÁGUA	20
ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE DETERGENTE	28
SAÍDA DE FUMOS	29
CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS	30

UTILIZAÇÃO

AVISOS E CONSELHOS DE COCÇÃO	31
GESTÃO DO PAINEL DE CONTROLE	32

MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO DE ROTINA	34
PERÍODOS DE INATIVIDADE	36
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	36
COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO	37

CERTIFICAÇÕES EU DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E A GÁS	40
---	----

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.
- 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.

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

- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou sobrepostos, utilize unicamente os componentes fornecidos pela UNOX e siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.
- O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.
- A placa de características fornece importantes informações técnicas: essas são indispensáveis no caso de pedido de intervenção para a manutenção ou o reparo do equipamento: por isso, se recomenda não a remover, danificar nem modificar.
- O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.
- As peças protegidas pelo fabricante ou o seu representante não podem ser manuseadas pelo instalador.

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.
- 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, da água e do gás (somente nos fornos a gás) 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 danos 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.



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.

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

- Remova a sonda núcleo dos alimentos antes de retirar as bandejas do forno e coloque-a no específico suporte externo da sonda. Antes de retirar as bandejas, verifique se o fio da sonda impede a remoção das mesmas. Manuseie a sonda com atenção, pois é pontiaguda e, durante a utilização, atinge altas temperaturas.
- Durante a função COOL/RESFRIAMENTO (resfriamento da câmara) o aparelho utiliza água, mantenha a porta fechada para evitar ferimentos causados por vapores quentes.
- 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!

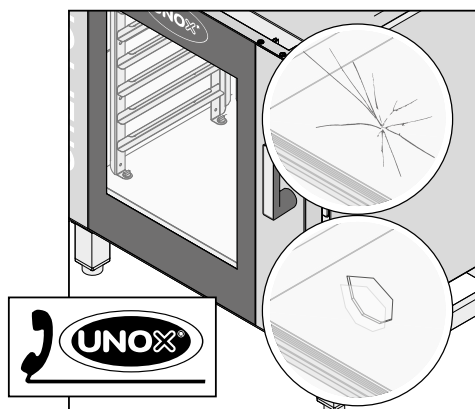
- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (manuais de instruções, sacos de plástico ou outros) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída de fumos está livre de obstruções e que não existem materiais 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.



Se o vidro do equipamento estiver quebrado ou danificado, peça a imediata substituição contactando um Centro de Assistência Autorizado.

Não usar o forno: risco do vidro explodir!

SLOWTOP

Introdução

Prezado Cliente,

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

Os fornos estáticos integrados aos fornos **CHEFTOP MIND.Maps™** permitem obter uma coluna de cocção completa e versátil para todo o tipo de uso.



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

SLOWTOP

Instalação

1 DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

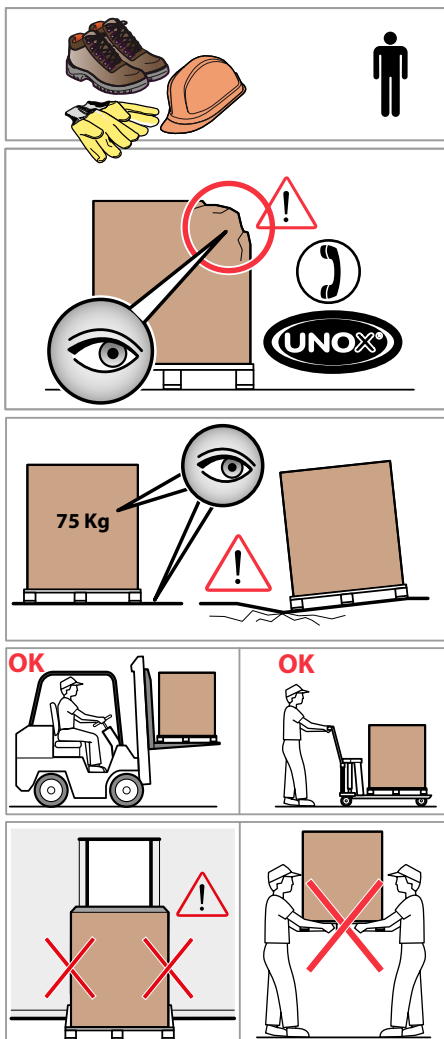
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.

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).

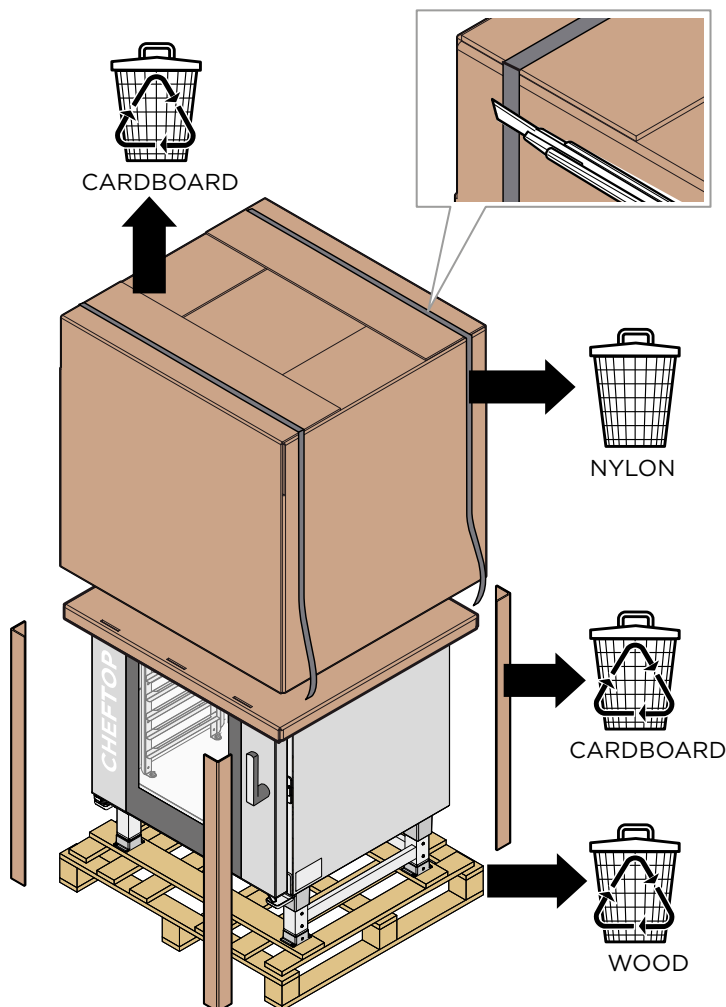
! O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.



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.

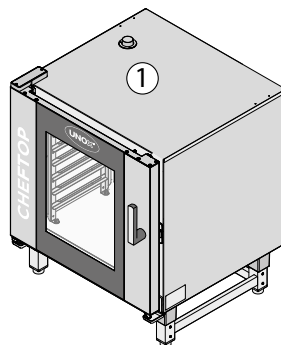
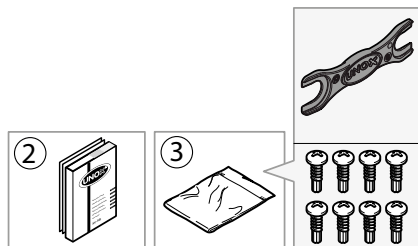


2 VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

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.

- ① SlowTop com suporte inferior de série;
- ② documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de “Dados técnicos”);
- ③ saco “Starter Kit”

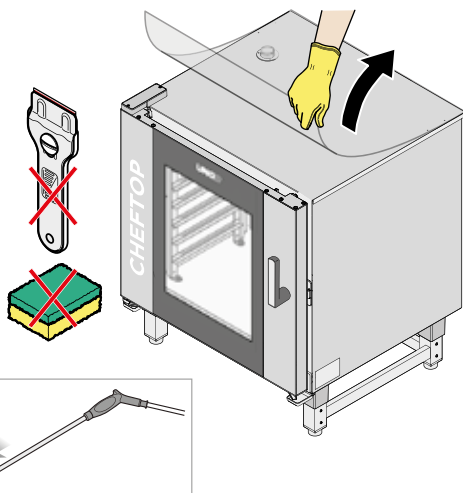


OPERAÇÕES PRELIMINARES

3 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.



Características do local de instalação

Instale o equipamento em locais:

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

O equipamento tem de ser montado exclusivamente por cima de fornos da linha **CHEFTOP MIND.Maps™** e fixado 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 A - Dados técnicos" na pág. 14).

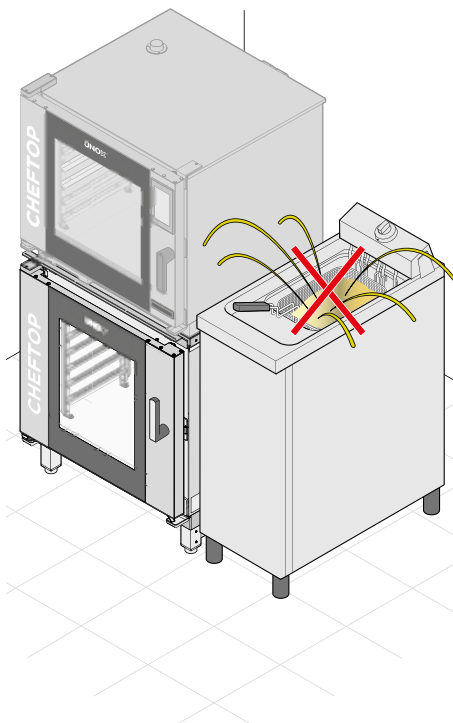
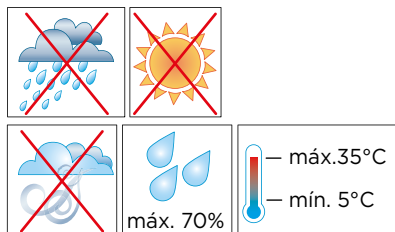


Tabela A - Dados técnicos			SlowTop XEVSC	
			0711-CRM/CLM	
Dimensões	largura		mm	750
	profundidade		mm	783
	altura		mm	961
Peso	bruto		kg	75
	líquido		kg	63
Capacidade			-	7
Tipo de bandeja			-	GN1/1
Distância das bandejas			mm	67
Carga máx. alimentos			kg	35
Pressão da água			kPa	150 - 600
Temperatura máx.			°C	180
IP				X4
220-240V/1PH+N/ 50Hz	potência absorvida		kW	3,15
	corrente absorvida		A	14,0
	cabo de alimentação H07RN-F	seção	mm²	1,5
		profundidade	m	1,5
		plugue schuko		fornecido de série
	fusíveis ⁽²⁾ (n.º de fusíveis = 2)		A	16



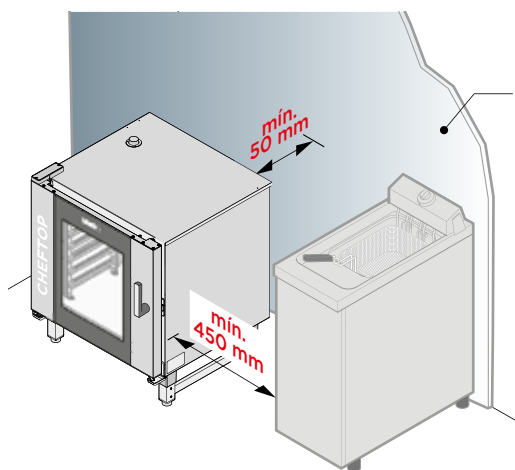
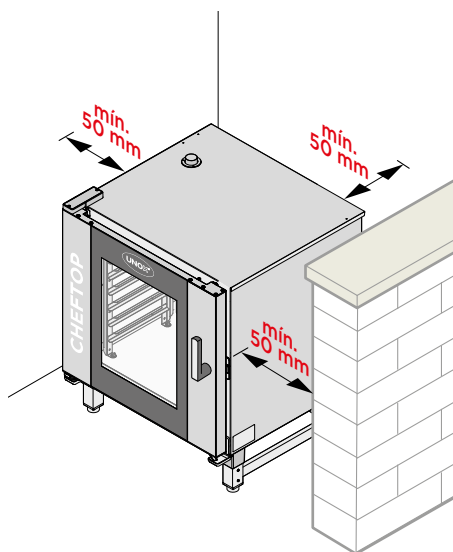
Se desejar informações técnicas adicionais sobre o equipamento, consulte a folha de “Dados técnicos” em anexo ao mesmo.

Distâncias a cumprir

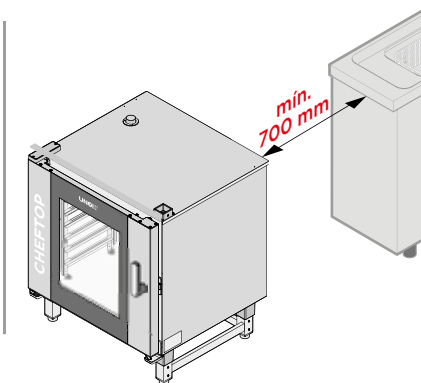
Monte o aparelho deixando as distâncias indicadas nas figuras e de forma que a parede traseira seja facilmente acessível para fazer as ligações e para permitir a manutenção.

⚠ 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.



painel à prova de fogo



5

MODOS DE MONTAGEM

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 (forno estático + suporte fornecido) diretamente no chão e verifique sempre o perfeito nivelamento com um nível de bolha de ar ou digital.

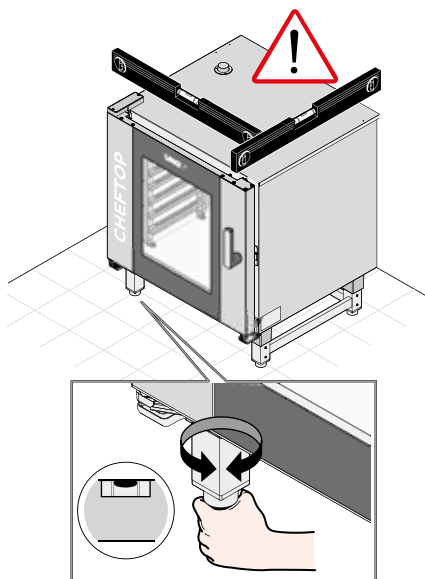
Se não estiver nivelado, é possível ajustar os pés do suporte, tomando cuidado para não os desenroscar completamente.



O forno estático não pode ser utilizado sem o suporte inferior fornecido de série.



Se houver a necessidade de aumentar a altura do chão, estão disponíveis outros tipos de suporte com alturas maiores: contate a UNOX para obter mais informações.



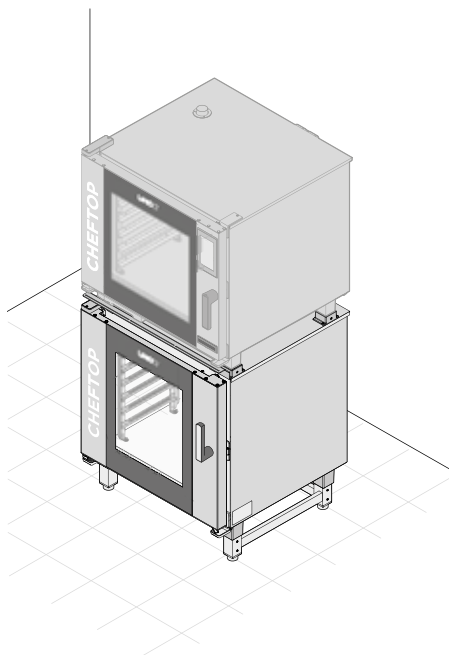
Montagem sobre rodas



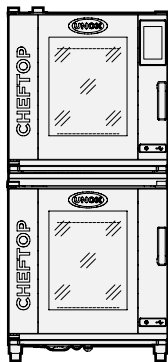
Para a movimentação, utilize unicamente o kit rodas UNOX, consultando as instruções contidas na embalagem do mesmo.

Fixação com o forno

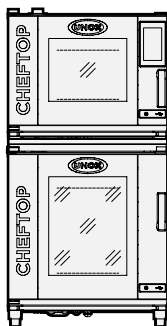
Para fixar o forno estático ao forno situado por cima é necessário comprar o KIT XEVQC-0011-E encomendando-o ao Fabricante.



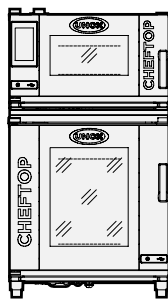
EXEMPLOS DE POSSÍVEIS COMBINAÇÕES:



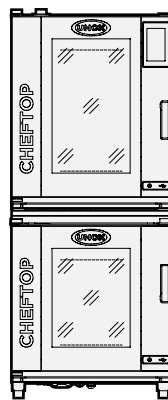
XEVC-0711-E*RM +
XEVSC-0711-CRM



XEVC-0511-E*RM +
XEVSC-0711-CRM



XEVC-0311-E1RM +
XEVSC-0711-CRM



XEVC-1011-E*RM +
XEVSC-0711-CRM

6 LIGAÇÃO ELÉTRICA

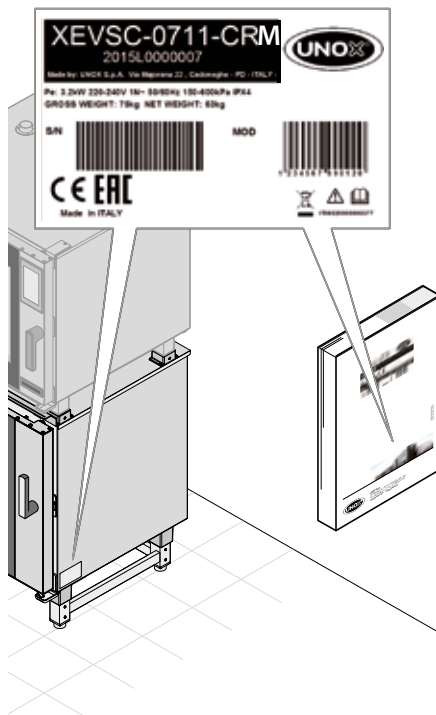
Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança” na pág. 4.

 A ligação à rede de alimentação elétrica e os sistemas de ligação têm de cumprir a legislação em vigor no país de instalação do equipamento e devem ser realizados por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX. O não cumprimento dessas normas pode causar danos e ferimentos, anula a garantia* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.

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

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

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



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

Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:

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

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

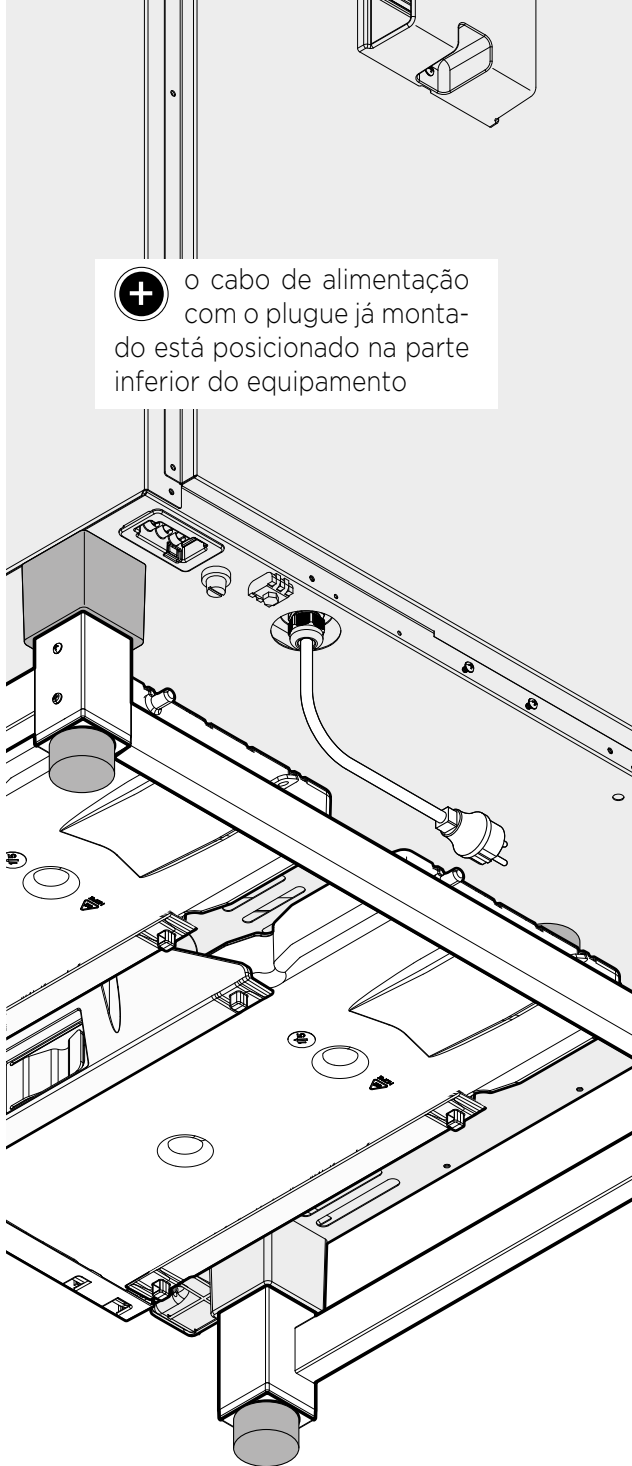
- Estar obrigatoriamente ligado à linha de aterramento  da rede (fio amarelo e verde).
- Estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, conforme a legislação em vigor (0.03A Tipo A).
- Estar obrigatoriamente ligado a um mecanismo de interrupção onipolar que permita uma desconexão completa nas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



o cabo de alimentação com o plugue já montado está posicionado na parte inferior do equipamento



7 LIGAÇÃO DE ÁGUA

Entrada de água

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

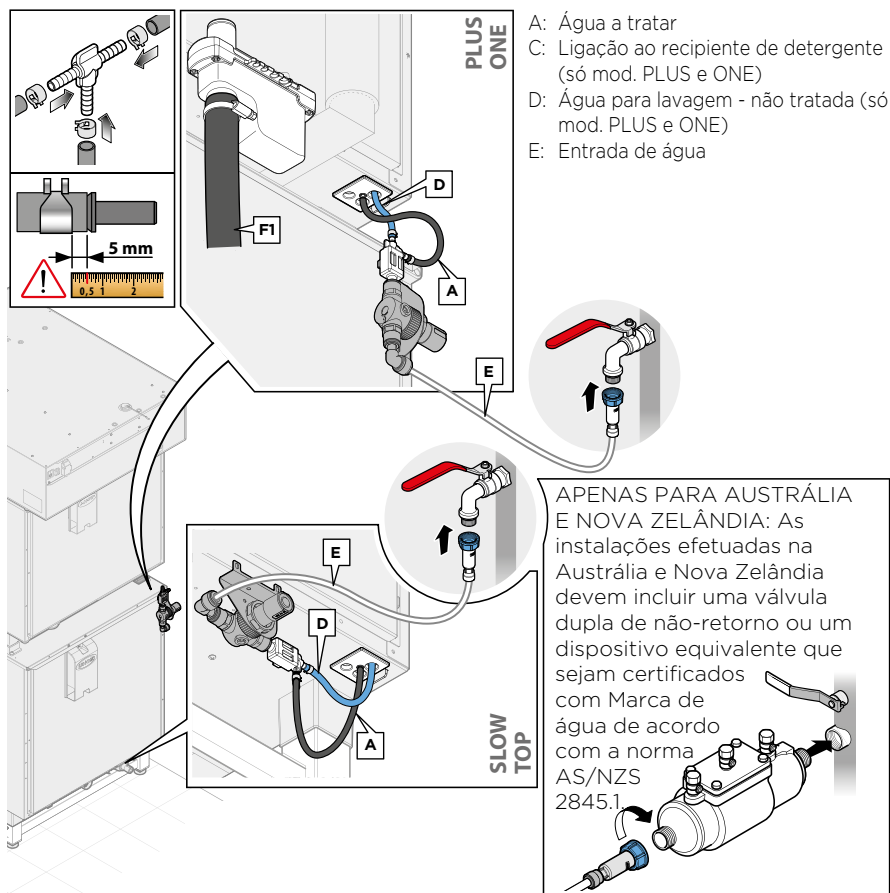
Antes de ligar o tubo da água ao aparelho, deixe defluir um pouco

de água para eliminar eventuais resíduos.

Recomenda-se montar entre a rede de água e o aparelho um registro de corte.



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.



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

► CARACTERÍSTICAS DA ENTRADA DE ÁGUA

A água que entra divide-se entre circuito de LAVAGEM e circuito STEAM (produção de umidade).

Independentemente do uso, essa deve:

- ter uma temperatura máxima de 30°C;
- ser potável;
- ter um valor de pressão de 150 a 600 kPa (recomendado 200 kPa). Se a pressão da água que entra for inferior ao valor mínimo indicado (150 kPa), é necessário instalar uma bomba (caudal mínimo: 300 l/h). Todos os fornos CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ têm, de série, um redutor de pressão integrado.
- ter uma condutividade máxima da água de 1000 µS/cm. Se a condutividade da água for superior a 1000 µS/cm, é preciso um tratamento da água destinada à produção de umidade.

Além dessas características é necessário que a água que entra atenda todos os parâmetros indicados tanto para o circuito de LAVAGEM quanto para aquele STEAM (produção de umidade); se os valores da água se desviarem dos indicados é necessário tratar adequadamente a água que entra para reposicionar os valores nos limites indicados para cada circuito.

► CIRCUITO DE LAVAGEM

Forno XEVC e XEBC com câmara de cozimento AISI 304 | Forno BIG XEVL e XEBL com câmara de cozimento em AISI316L

A água que entra utilizada para o circuito de LAVAGEM tem de ter as seguintes características químico-físicas:

- Cloro livre ≤ 0,1 ppm
- Cloramina ≤ 0,1 ppm (mg/L)
- TDS ≤ 125 ppm
- Silício ≤ 12 ppm
- pH 7 a 8,5
- Dureza total (TH) ≤ 30 °dH
- Cloretos* ≤ 80 ppm
- Alcalinidade ≤ 250 mg/L como CaCO₃
- Condutividade elétrica = 1000 µS/cm

► CIRCUITO STEAM (PRODUÇÃO DE UMIDADE)

Forno XEVC e XEBC com câmara de cozimento AISI 304

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

- Cloro livre ≤ 0,1 ppm
- Cloramina ≤ 0,1 ppm (mg/L)
- TDS ≤ 125 ppm
- Silício ≤ 12 ppm
- pH 7 a 8,5
- Dureza total* (TH) ≤ 8 °dH
- Cloretos** ≤ 25 ppm
- Alcalinidade ≤ 150 mg/L como CaCO3

* dureza medida com o kit KSTR1082A
 ** O conteúdo máximo de cloretos, Cl-, não é um valor fixo, mas depende do valor calculado de NHM (Non Hardness Measurement)

NHM = EC - (TH x 30)**

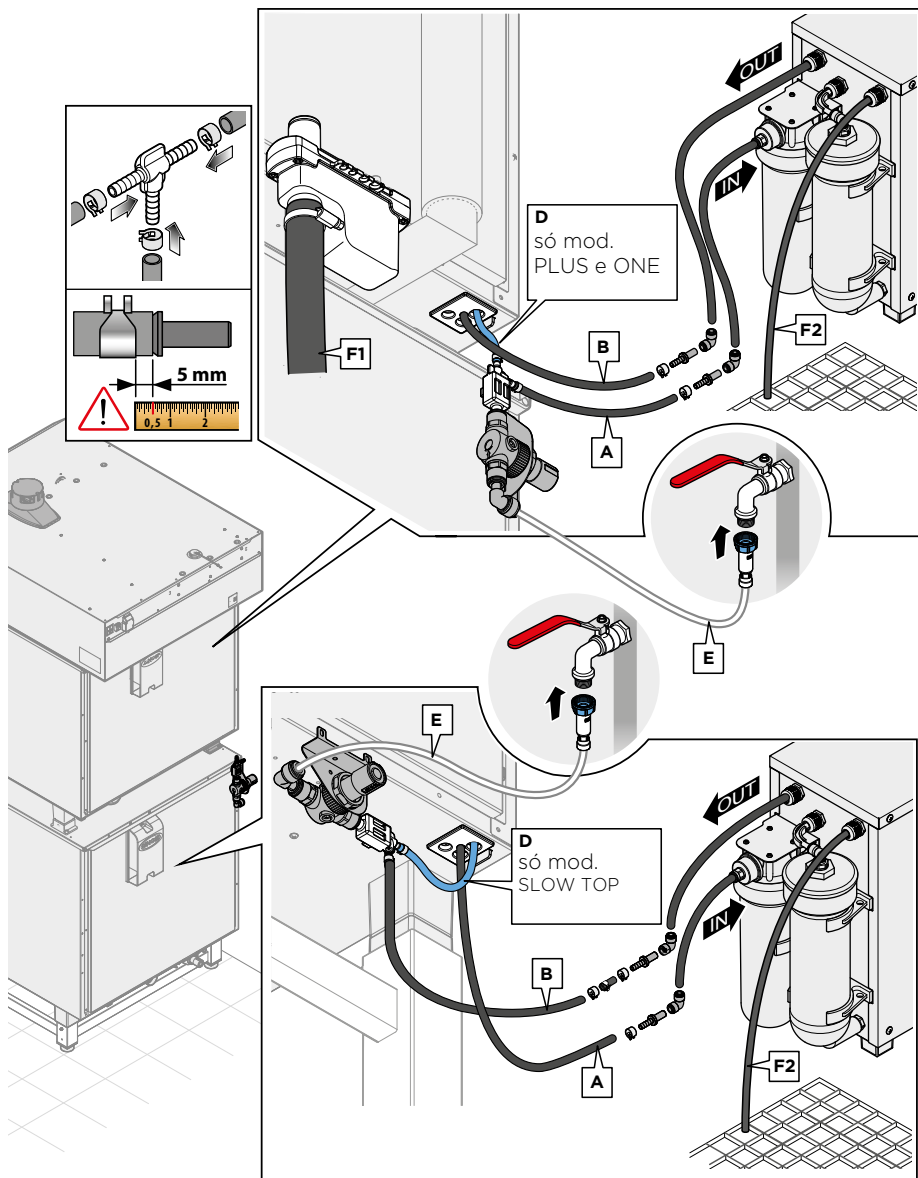
EC = condutibilidade elétrica [µS/cm]
 TH = dureza total** [° dH - graus alemães]

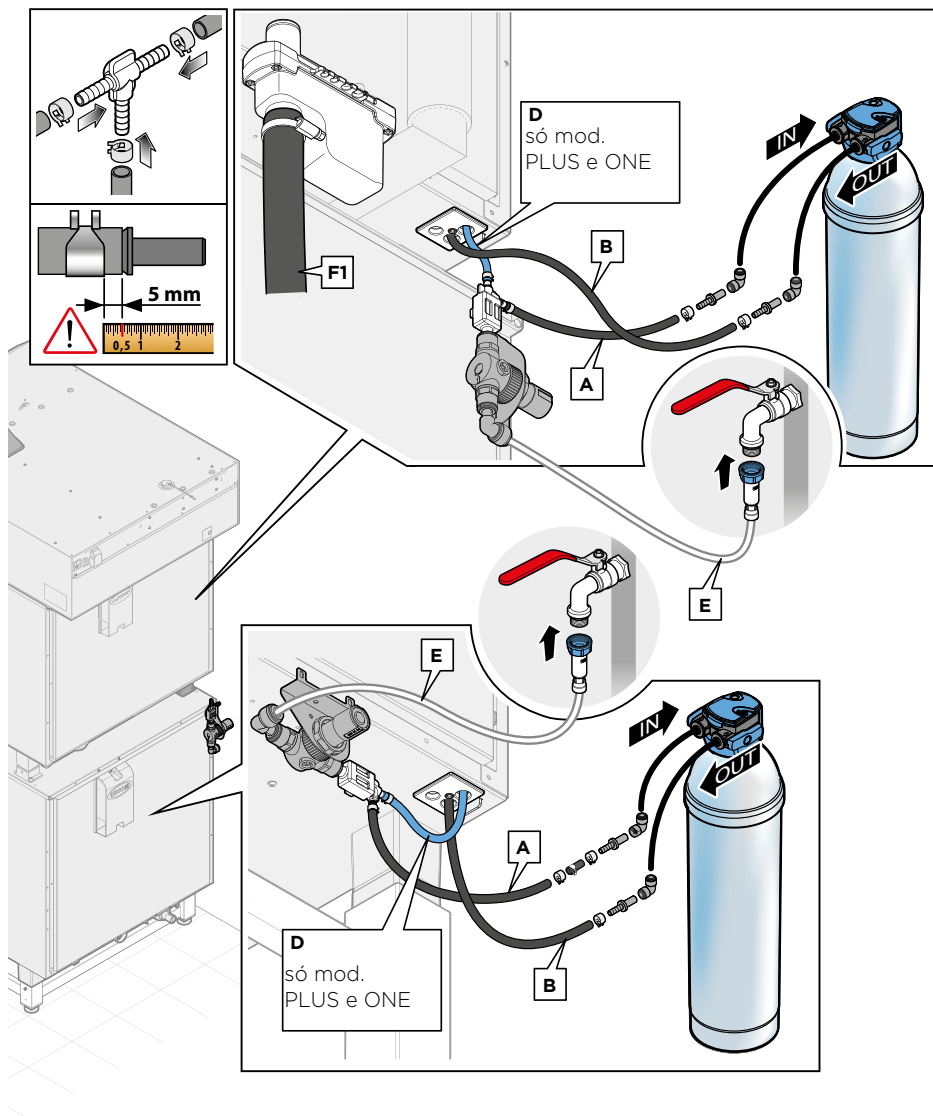
NHM ≤ 250 µS/cm	TH < 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	Nenhum tratamento da água
	TH ≥ 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 µS/cm	Cl- ≤ 20 ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 ppm (4 gotas de reagente*)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

* utilizar o reagente do Kit UNOX KSTR1081A ** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A

Se for necessário instalar UNOX.Pure-RO, é necessário seguir a tabela abaixo:

	1 osmose UNOX.Pure-RO	2 osmose UNOX.Pure-RO em paralelo	
1 motor	√		
2 motores	< 15 °dH < 450 µS/cm	> 15 °dH	> 450 µS/cm
3 motores	< 10 °dH < 300 µS/cm	> 10 °dH	> 300 µS/cm





- A: Água a tratar
- B: Água para vapor câmara - tratada
- C: Conexão ao recipiente de detergente (só mod. PLUS e ONE)
- D: Água para lavagem - não tratada (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água
- F1: Esgoto do equipamento
- F2: Esgoto UNOX.Pure-RO

saída de água

O esgoto está localizado na parte inferior do forno estático.

Ligue a curva/o sifão a um tubo rígido ou flexível e ligue-o a um esgoto para águas cinzentas.



A Unox recomenda seus tubos rígidos ou flexíveis.

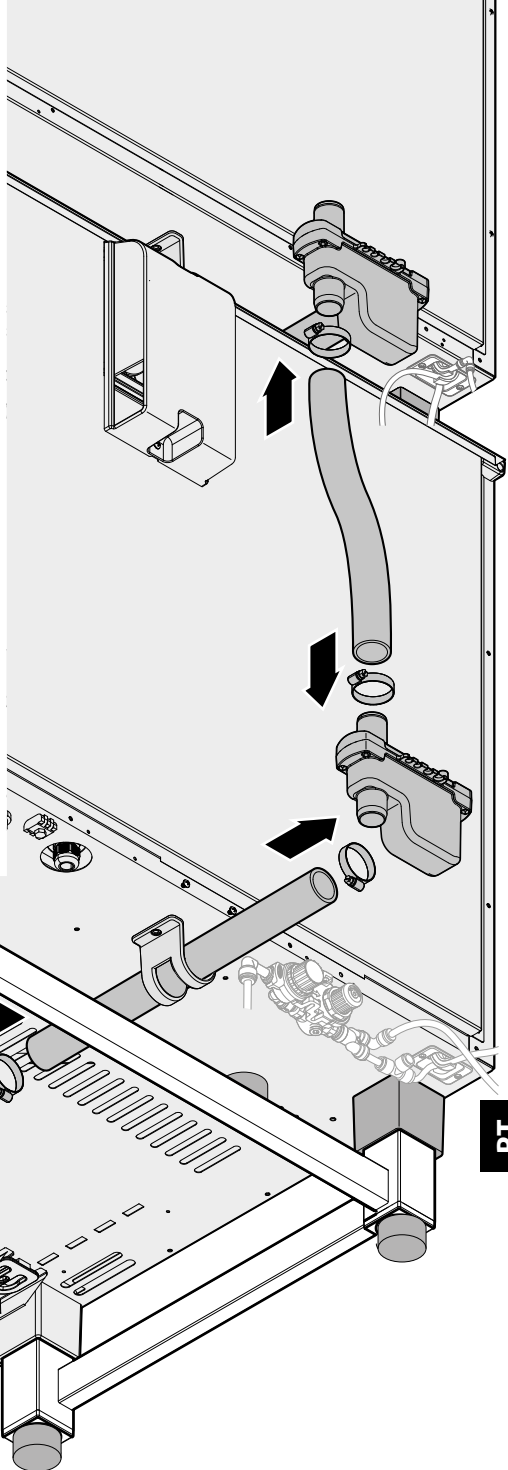


A água que sai do dreno do forno pode atingir temperaturas elevadas (90 °C).

Os tubos utilizados para a drenagem da água devem ser capazes de resistir a essas temperaturas e não serem de tipo metálico.



Se houver necessidade de baixar a temperatura da água de drenagem, a UNOX recomenda seu Kit de resfriamento de drenagem.

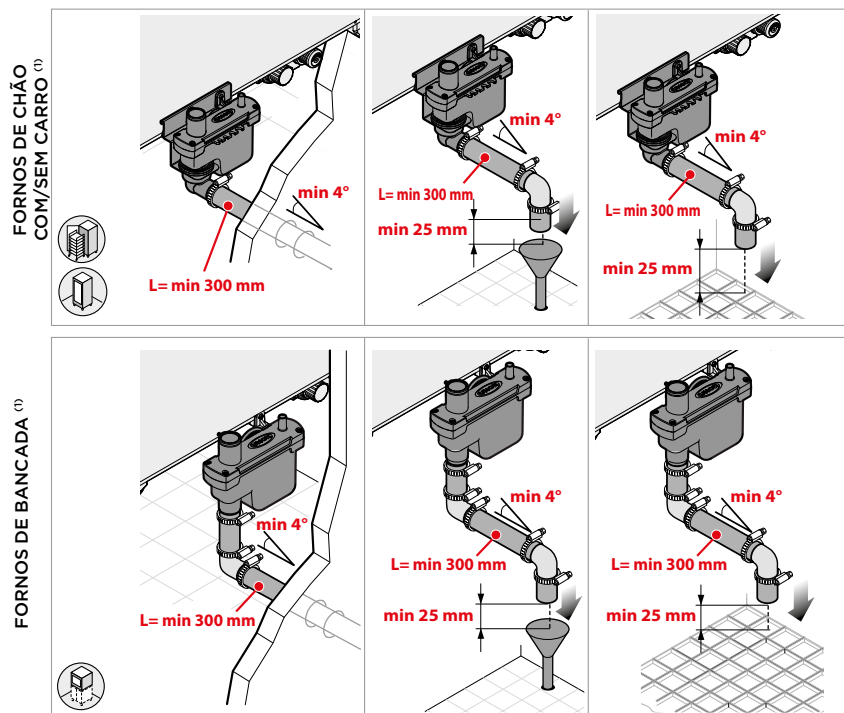


Características do esgoto

O esgoto deve:

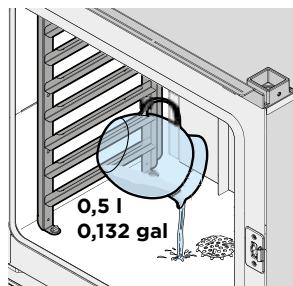
- ser de tipo sifonado;
- ter no máximo um metro de comprimento;
- ter uma inclinação mínima de 4%;
- ter um diâmetro NÃO inferior ao da ligação de esgoto;
- não ter estreitamentos;
- ser dedicado a cada um dos equipamentos; caso contrário, certifique-se de que a canalização principal tem o tamanho necessário para garantir um defluxo regular e sem impedimentos;

(1): a saída do esgoto de parede deve ter um intervalo livre de pelo menos 25 mm.

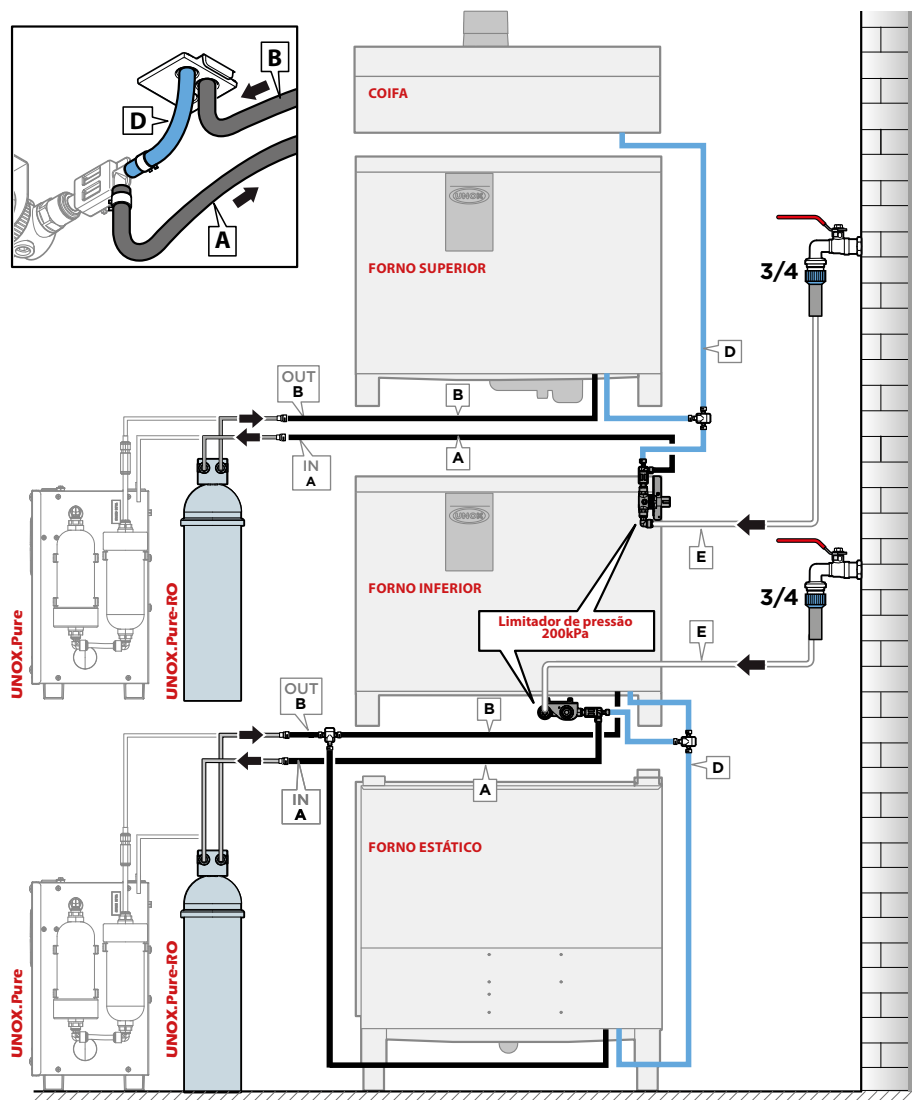


Enchimento do sifão

- No final da instalação, deitar pelo menos 0,5 l (0,132 gal) na descarga que se encontra na câmara de cozedura do forno, a fim de encher o sifão.



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



- A: Água a tratar
- B: Água para vapor câmara - tratada
- C: Conexão ao recipiente de detergente (só mod. PLUS e ONE)
- D: Água para lavagem - não tratada (só mod. PLUS e ONE)
- E: Entrada de água

8

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE DETERGENTE



A operação de enchimento pode ser feita unicamente com garrafas de 1 litro de detergente **UNOX.Det&Rinse Plus**.

Para reabastecer com detergente:

1. Use luvas para evitar o contato direto das mãos com o detergente.
2. Extraia o recipiente por baixo do forno até ouvir um “clique”.
3. Abra a tampa do recipiente.
4. Abra a tampa do frasco de detergente UNOX de 1 litro **sem remover/furar a película de proteção!**
5. Vire o frasco ao contrário e enrosque-o no recipiente (atarraxando o frasco, um pino no recipiente rompe a película de proteção permitindo a saída do detergente).
6. Quando o frasco estiver vazio, desenrosque para removê-lo; evite que pingue

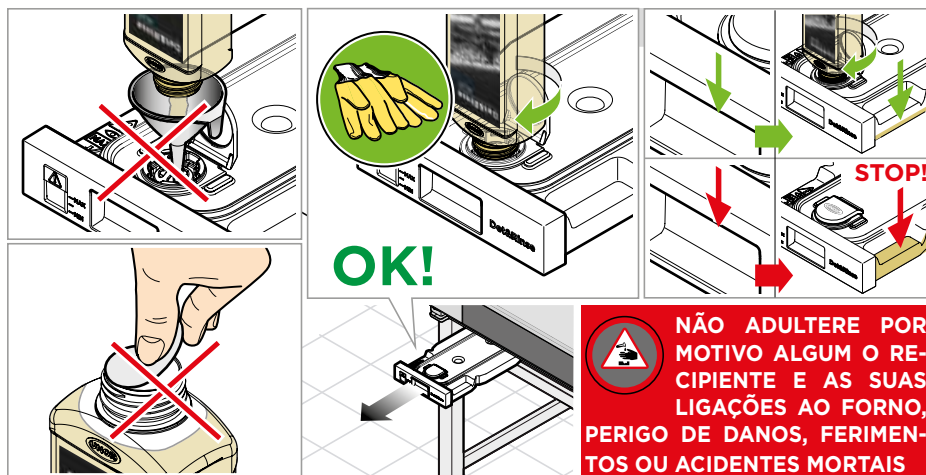


O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente siga as instruções da ficha de segurança.

7. Repita o processo até atingir o nível máximo permitido, indicado na parte dianteira do recipiente. (Capacidade máx. do recipiente 4 litros = 4 frascos)
8. Elimine o frasco.
9. Remonte o recipiente debaixo do forno até encostar.
10. Elimine as luvas, tendo cuidado de não tocar as zonas sujas de detergente.



Nunca toque no detergente com as mãos nuas!



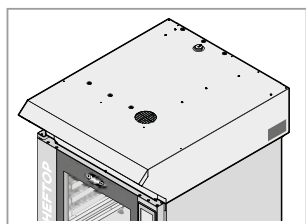
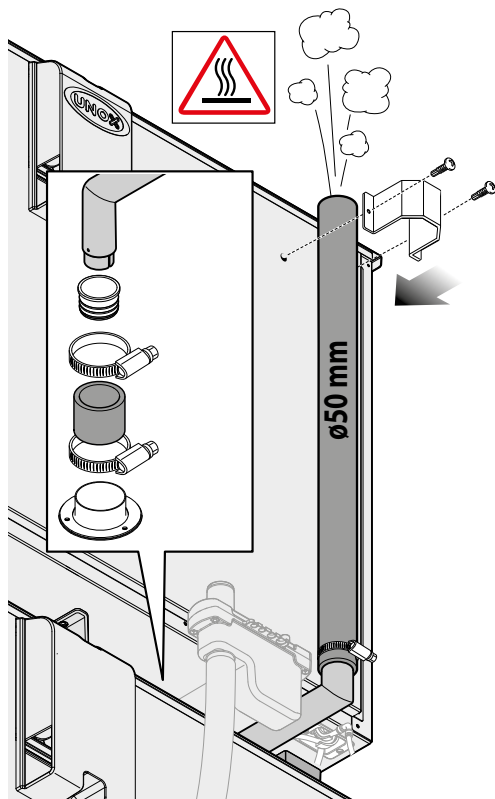
9 SAÍDA DE FUMOS

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.

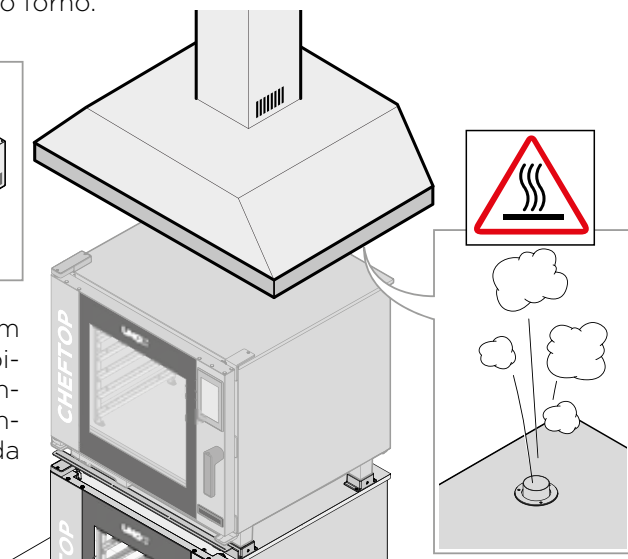
 Certifique-se de que por cima da saída de fumos não estão presentes objetos e/ou materiais que possam obstruir o fluxo dos fumos ou ficar danificados pela temperatura ou pelos próprios fumos. Não deixe materiais inflamáveis perto do duto de exaustão de fumos.

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.



10 CONEXÕES ENTRE EQUIPAMENTOS SOBREPOSTOS

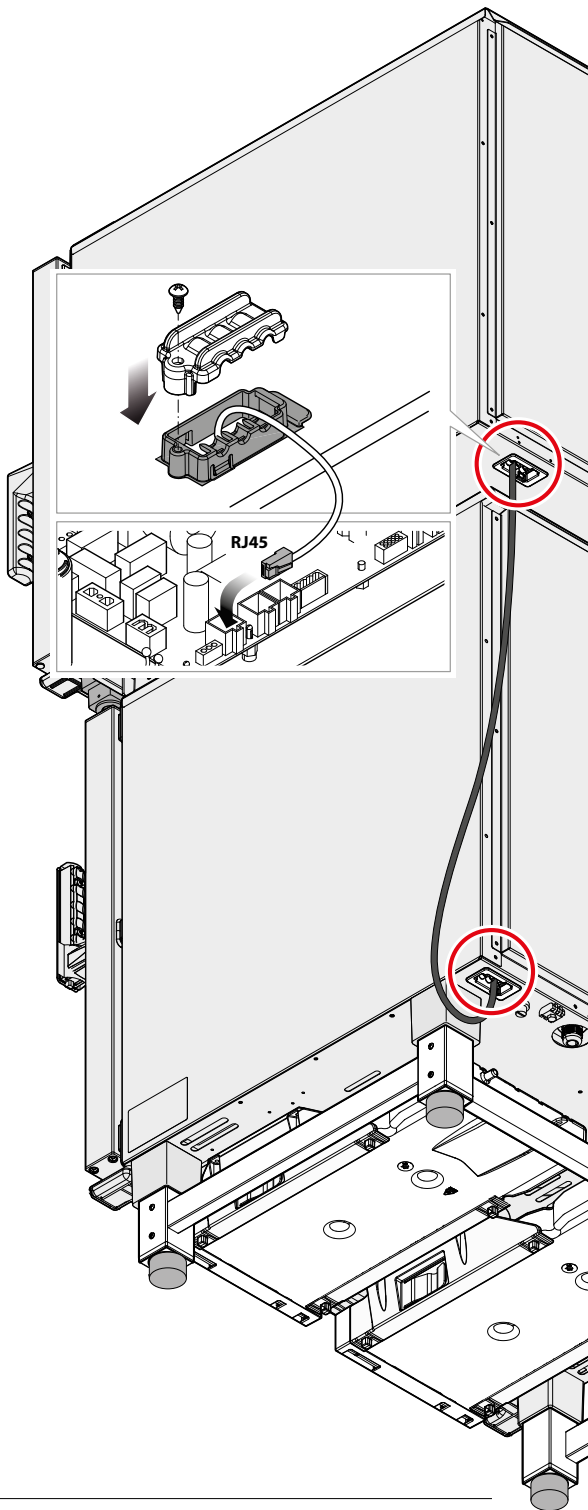
Os fornos estáticos estão prontos para serem conectados aos fornos combinados **CHEFTOP MIND.Maps™**, exceto os big\ com carro.

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.



AVISOS E CONSELHOS DE COCÇÃO



Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança”

na **pág. 4.**



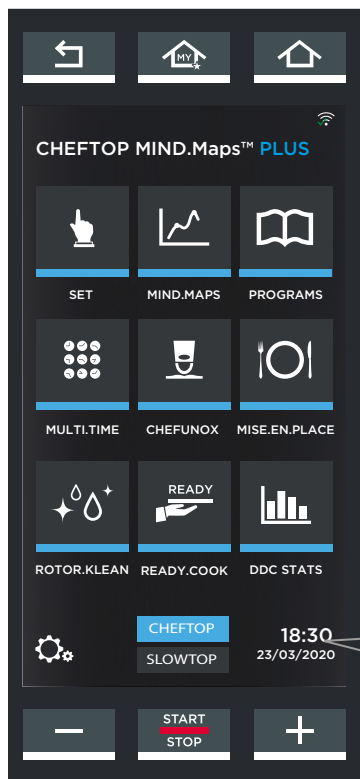
No caso de cozinhar grandes quantidades de alimentos gordurosos, coloque uma bandeja vazia e não perfurada no suporte da grelha mais baixo do forno. Caso contrário, é possível utilizar um recipiente de tamanho apropriado.

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja o cap. Manutenção na **pág. 34**); 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.
- Quando abre a porta da câmara de cozimento, exceto se tiver selecionado a função “COOL/RESFRIAMENTO”, o aquecimento e o ventilador se desligam automaticamente e é acionado o freio do ventilador integrado (o ventilador continua a girar por pouco tempo).
- 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.34**).
- 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.

GESTÃO DO PAINEL DE CONTROLE



PAINEL DE CONTROLE DOS FORNOS
CHEFTOP MIND.Maps™
VERS. "PLUS"

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



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



Para mais informações sobre cada um dos menus, consulte o manual de uso do forno que possui.



PAINEL DE CONTROLE DOS FORNOS
CHEFTOP MIND.Maps™
VERS. "ONE"

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



São exibidos somente os menus utilizados para o forno estático.



Para mais informações sobre cada um dos menus, consulte o manual de uso do forno que possui.



PAINEL DE CONTROLE SLOWTOP
CHEFTOP MIND.Maps™
VERS.“PLUS”



PAINEL DE CONTROLE SLOWTOP
CHEFTOP MIND.Maps™
VERS.“ONE”



SET

Permite efetuar uma cocção “manual”, na qual o usuário tem de configurar os parâmetros de cada cozimento.



MULTITIME (SOMENTE VERS. PLUS)

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes: com o menu Multi.time é possível usar o forno com ciclo contínuo, enfiar alimentos em tempos diferentes e gerenciar a duração de seu cozimento utilizando até 10 timers diferentes.



PROGRAMS

Permite acessar uma lista de cocções salvas anteriormente com o “MENU SET” ou criar e salvar receitas novas.



ROTOR.KLEAN

Permite acessar a lista de lavagens, a gestão do filtro Unox.Pure e a manutenção do forno.



CHEF UNOX (SOMENTE VERS. PLUS)

Esse menu propõe uma série de receitas predefinidas pela UNOX. Dependendo de sua experiência, é possível personalizar essas receitas de forma a torná-las mais adequadas a suas necessidades e expectativas.



DOC.STATS (SOMENTE VERS. PLUS)

Permite acessar o controle dos consumos e dos dados HACCP.

SLOWTOP

Manutenção

MANUTENÇÃO DE ROTINA



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

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

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

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

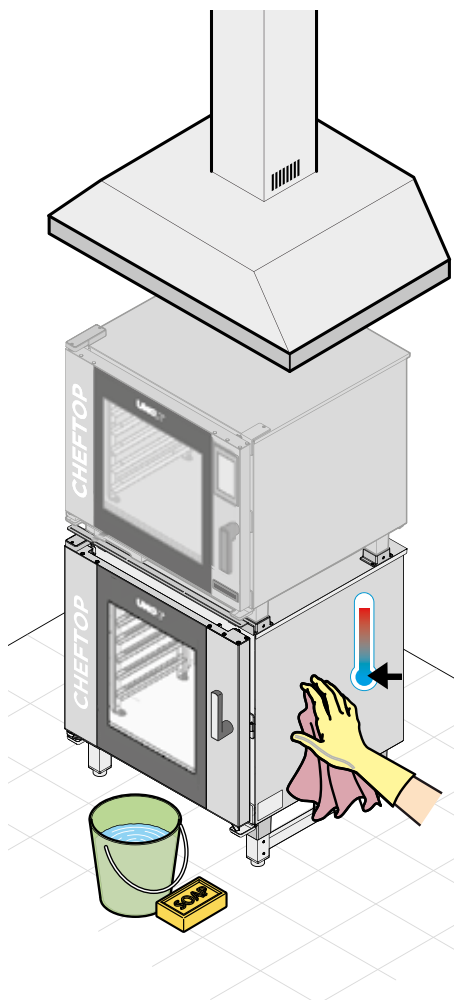
- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes agressivos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico). Atenção! Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte/chão debaixo do equipamento;
- ferramentas abrasivas ou pontudas (ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas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

SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO, SONDA NÚCLEO



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 po-



dem causar danos e, conseqüentemente, anular a garantia*. Para seu uso consulte as instruções do fabricante dos detergentes.

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

VIDRO INTERNO E EXTERNO DA PORTA



Espera 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



Se a câmara de cocção não for limpa diariamente, é possível que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados em seu interior se incendeiem – perigo de incêndio!

Limpe manualmente a câmara de cocção utilizando um pano macio umedecido com um detergente específico para superfícies inox, não corrosivo, abrasivo ou agressivo.

Para facilitar a limpeza é possível remover as grelhas laterais.

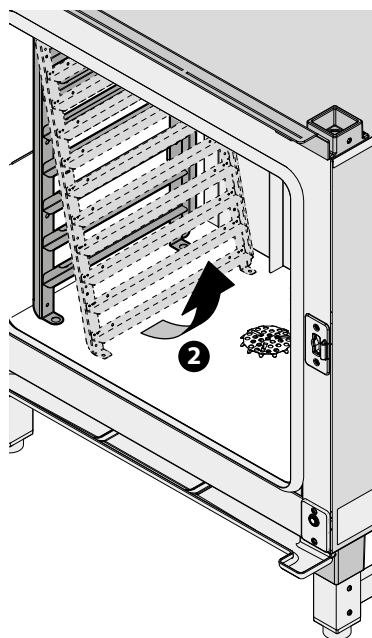
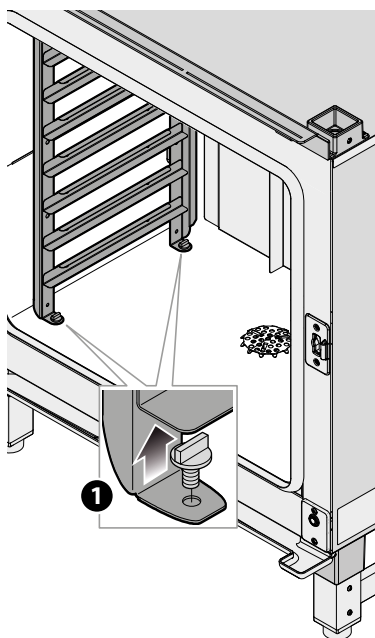
Termine a limpeza utilizando o programa de enxágue, que tem de ser ativado no painel de controle do forno pressionando os botões:



ROTOR.KLEAN



Antes de iniciar um enxágue, certifique-se de que **NÃO** há bandejas dentro da câmara do forno: a lavagem é ineficaz e aparece um alarme: nesse caso, remova as bandejas, desligue e volte a ligar a energia do forno e comece imediatamente um novo ciclo de enxágue.



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. 34);
- 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.

COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO

Os fornos mostram no visor eventuais mensagens de alarme/aviso relativas ao forno ou aos acessórios instalados.

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

As mensagens de alarme (ALLARM) identificam situações que impedem qualquer operação do aparelho/dos acessórios que devem ser colocados em estado de STOP.

Se as mensagens de alarme se referirem exclusivamente aos acessórios ligados, é possível utilizar o forno.

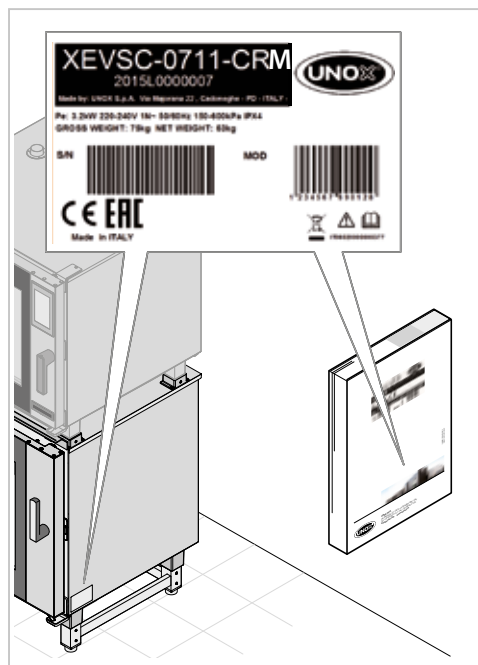
AM - ALARMES DO FORNO EStÁTICO (SlowTop)			
Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
AM01	Alarme sonda da câmara	O forno estático para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores configurações no visor.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
AM02	Alarme perda de comunicação		
AM03	Alarme termóstato de segurança		
AM04	Alarme térmico do motor		
AM05	Alarme tacômetro do motor		

WM - AVISOS DO FORNO EStÁTICO (SlowTop)			
Visor	Descrição	Efeito	Resolução do problema
WM02	Erro temperatura da placa	O forno estático continua a funcionar	Contate o serviço de atendimento a clientes.
WM03	Erro sonda núcleo	O forno estático continua a funcionar, mas não é possível iniciar cocções que utilizem a sonda núcleo.	

SLOWTOP

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. 37).

Dados do fabricante:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel. +39 049 8657511 - Fax +39 049 8657555

info@unox.com www.unox.com

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. - Filtro de entrada de água obstruído com impurezas.	- Abra a entrada de água. - Verifique a ligação à rede de água. - Limpe o filtro	
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.	
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.	

CERTIFICAÇÕES

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos e a gás

Fabricante: UNOX S.p.A.

Endereço VIA MAJORANA, 22 - 35010 CADONEGHE, (PD) ITALY

Declara sob a própria responsabilidade que os produtos:

XEVSC-0711-CLM

XEVSC-0711-CRM

Para os fornos elétricos e a gás:

estão em conformidade com a Diretiva Máquinas 2006/42/CE nos termos das normas:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

estão em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/CE, nos termos das seguintes 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

Somente para os fornos a gás:

estão em conformidade com a Diretiva Aparelhos a gás 2004/108/CE, nos termos das seguintes normas:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info@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 BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: bestellung@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 şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

unox.com



L11168B0

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.