



MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

CHEFTOP-X BAKERTOP-X

DIGITAL  ID





SEGURANÇA	4
INSTALAÇÃO	14
UTILIZAÇÃO	52
MANUTENÇÃO	54

CONTATOS

Os contatos locais estão indicados na contracapa.

DOCUMENTOS TÉCNICOS EM FORMATO DIGITAL

Para o download da documentação em formato digital e do manual de uso completo, entre na área reservada da UNOX:

<http://infonet.unox.com> | <http://unox.com>.

Registre-se no portal e insira algumas informações relativas ao produto Unox que possui:

- O código do produto
- O número de série

Ambos os dados estão indicados na placa de identificação presente no lado do forno (pág. **32**).

DISPONIBILIDADE DO MANUAL EM FORMATOS ALTERNATIVOS

Sob pedido ao Fabricante, esse manual também está disponível em formatos alternativos (por exemplo, no sítio WEB).



Prezado instalador, prezado cliente

esse manual contém todas as informações necessárias para a instalação, o uso e a manutenção de rotina corretos do equipamento.

Leia-o com atenção antes da montagem e guarde-o com cuidado para consultas futuras.

Se algum passo não for bem compreendido, o Fabricante está disponível para fornecer todas as informações.

Segurança

Explicação dos pictogramas 4

Avisos de segurança para a instalação 5

Avisos de segurança para o uso e a manutenção de rotina 9

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS



Ler o manual de instruções



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



Perigo de incêndio!



Perigo de choque elétrico!



Perigo de queimaduras



Conselhos e informações úteis



Referência a outro capítulo



Símbolo de ligação à terra



Símbolo de conexão equipotencial

A empresa fabricante tem o direito de fazer alterações, a qualquer momento, sem aviso prévio, aprimoramentos aos equipamentos ou aos acessórios. A reprodução total ou parcial desse folheto é proibida sem o consentimento do Fabricante.

As medidas fornecidas são indicativas e não vinculantes.

Em caso de litígio, a língua de redação original do manual é o italiano. O fabricante não se considera responsável por eventuais erros de tradução/transcrição.

AVISOS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

Avisos gerais

-  Leia atentamente esse manual antes de instalar o equipamento.
- Conserve com cuidado esse manual para consultas futuras dos vários operadores.
-  A não observância das normas de segurança ou a instalação ou manutenção diferentes das indicadas e previstas nesse manual:
 - anulam a garantia*
 - podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais
 - isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.
-  Intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais e anulam a garantia*.
-  Somente o pessoal qualificado e autorizado pelo Fabricante pode realizar operações de instalação e manutenção especial. Observe os regulamentos sobre as instalações e sobre a segurança em vigor no País de instalação.
- Nesse manual de instruções, com o termo “equipamento” se entendem os fornos da gama CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™.
-  Antes de realizar qualquer intervenção de instalação ou manutenção:
 - Desligue o equipamento da alimentação elétrica e do gás (só para fornos a gás) e/ou desligue o interruptor do forno e feche o registro de alimentação do gás (só para fornos a gás)
 - Feche o registro de alimentação da água
 - Verifique se as instalações cumprem as normas em vigor no país de utilização e as indicações da placa de identificação
 - Verifique se qualquer peça quente da máquina esfriou até a temperatura ambiente.

-  Durante as operações de instalação e manutenção deve ser utilizado o equipamento de proteção individual (EPI) exigido pela legislação sobre segurança vigente no país de instalação do equipamento (como luvas de proteção, calçado de segurança, possíveis máscaras filtrantes de poeira).
-  Durante a montagem e o transporte do equipamento, somente os encarregados da operação podem passar e permanecer perto da área de trabalho.
- Realize o transporte do equipamento:
 - com meios adequados ao peso e tamanho do mesmo
 - usando o equipamento de proteção individual (EPI - luvas, calçado de segurança, etc.).
- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou sobrepostos:
 - Utilize unicamente os componentes fornecidos pelo Fabricante
 - Siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.
-  O material de embalagem é potencialmente perigoso. Mantenha-o fora do alcance de crianças ou animais e recicle-o de acordo com a legislação vigente no país de instalação do equipamento.
- Não remova, danifique nem modifique a placa de identificação. A placa de identificação contém informações técnicas importantes indispensáveis quando solicita uma intervenção de manutenção de reparação do equipamento.
- O instalador não pode manusear as peças protegidas pelo Fabricante ou seu representante.
- Somente o pessoal qualificado e autorizado pelo Fabricante pode realizar as operações de reparação.
- Mantenha as distâncias de segurança em redor do equipamento, consulte o capítulo dedicado na pág. 26.
- Em caso de manutenção especial deve ser possível movimentar o equipamento. Preste atenção para que possíveis obras posteriores à instalação (por exemplo,

construção de paredes, substituição de portas por portas mais estreitas, renovações, etc.) não impeçam a movimentação do equipamento.

Avisos para a ligação 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.
-  A ligação à rede elétrica:
 - Observe a legislação vigente no país de instalação do equipamento
 - Deve ser efetuado por pessoal qualificado e autorizado pelo Fabricante.O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, anula a garantia e isenta o Fabricante de qualquer responsabilidade.
-  Ligue o equipamento à corrente elétrica de modo direto, sem usar extensões ou juntas. Se o equipamento estiver ligado a um quadro elétrico ou se a tomada de alimentação for pouco acessível, instale um interruptor omnipolar para sua desconexão da rede elétrica. Esse interruptor deve:
 - Ser posicionado num local facilmente acessível
 - Ser instalado observando a legislação vigente no país de instalação do equipamento
 - Permitir uma desconexão completa do equipamento nas condições da categoria de sobretensão III.
-  Cada equipamento deve ter uma ligação de aterramento. Utilize um cabo único, sem juntas, não interrompido sequer pelo interruptor de proteção.
-  Cada equipamento deve ser incluído em um sistema equipotencial que atenda as normas vigentes no País de instalação.

-  Para evitar qualquer risco, somente um técnico qualificado e autorizado pelo Fabricante ou o centro de assistência do Fabricante: pode substituir o cabo de alimentação. O cabo de alimentação pode ser substituído somente por um com características semelhantes equipado com fio de aterramento amarelo/verde.

Avisos para a ligação à rede de gás (só para fornos a gás)

- Instale o equipamento em locais:
 - Que cumprem os requisitos de segurança exigidos pela legislação vigente
 - Com ventilação e arejamento adequados. Uma troca de ar proveniente do exterior garante uma combustão correta e impede a formação de substâncias voláteis nocivas para a saúde (perigo de asfixia).
-  Realize a instalação observando as normas de segurança do país de instalação e da empresa fornecedora do gás local.
- Antes da instalação verifique se:
 - As aberturas de ventilação e de saída do equipamento não estão obstruídas (ex.: por objetos ou por paredes)
 - O tipo de gás de alimentação é um dos com que pode ser alimentado o equipamento
 - Os componentes utilizados para a instalação e não fornecidos pela UNOX, cumprem a legislação em vigor no país de instalação
 - A pressão máxima de entrada da rede é menor ou igual a 40 mbar (55 mbar para as redes GLP na Alemanha). Não são admitidas pressões superiores.
- Depois de ligar o gás à rede, verifique a perfeita vedação dos componentes com substâncias não corrosivas, que provocam a formação de espuma. Evite absolutamente utilizar chamas.
- A primeira vez que liga o equipamento, um técnico qualificado e autorizado pelo Fabricante deve realizar a análise dos gases de exaustão do queimador (CO, CO₂). Documente no equipamento os valores medidos.

AVISOS DE SEGURANÇA PARA O USO E A MANUTENÇÃO DE ROTINA

Avisos gerais

-  Leia atentamente esse manual antes do uso e da manutenção de rotina do equipamento.
- Conserve com cuidado esse manual para consultas futuras dos vários operadores.
-  A não observância das normas de segurança ou o uso ou manutenção diferentes das indicadas nesse manual:
 - anulam a garantia*
 - podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais
 - isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.
- Nesse manual de instruções, com o termo “equipamento” se entendem os fornos da gama CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™.
-  Vigie as crianças para que não brinquem com o equipamento.
- As crianças com idade superior a 8 anos, as pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem a experiência ou o conhecimento necessário, podem usar o equipamento desde que:
 - Sob vigilância
 - ou
 - Depois de terem recebido instruções sobre o uso seguro do equipamento e terem compreendido os perigos inerentes.
- Esses equipamentos são destinados a ser utilizados para fins comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais, tais como, padarias, talhos, etc. Um uso diferente do indicado é considerado incorreto. O uso incorreto do equipamento é potencialmente perigoso para as pes-

soas e os animais, pode danificar irremediavelmente o equipamento e anula a garantia.

-  Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais:
 - Desligá-lo da alimentação elétrica e/ou do gás (somente para fornos a gás)
 - Feche o registro de alimentação da água
 - Contate um centro de assistência autorizado pelo Fabricante
 - Não tente repará-lo sozinho.
-  Se o vidro do equipamento estiver quebrado ou danificado, não use o forno: risco de explosão do vidro. Peça a imediata substituição, contatando um Centro de Assistência Autorizado.
- Para qualquer reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.
- Pelo menos uma vez por ano, recomenda-se submeter o equipamento a manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado pelo Fabricante. Isso garante condições de utilização e segurança perfeitas.
- O equipamento tem uma emissão sonora inferior a 70 dB.
- As primeiras vezes que usa o equipamento, devido à evaporação de alguns óleos de produção, pode produzir fumos e odores desagradáveis que desaparecerão gradualmente nos ciclos de funcionamento seguintes.
- O cozimento ocorre somente com a porta fechada, por razões de segurança. Se a porta for aberta, o forno para temporariamente e indica o fato com uma mensagem no visor. Para continuar a cozinhar, basta fechar novamente a porta.



Perigo de queimaduras e ferimentos

-  Durante o cozimento e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, toque unicamente nos elementos de comando ou no puxador do equipamento. As outras partes externas estão muito quentes (temperatura superior a 60°C/140°F).
-  A fim de manter o desempenho ideal do equipamento, NÃO abra a porta durante um cozimento. Se não for possível evitar a abertura, realize a operação muito lentamente e com cuidado. Preste atenção à saída de vapor a alta temperatura da câmara de cozimento.
-  Para movimentar e extrair recipientes, acessórios e outros objetos de dentro da câmara de cozimento:
 - Use vestuário de proteção térmica adequado para o uso em questão
 - Preste a máxima atenção.
-  Não posicione em níveis mais altos dos que podem ser facilmente observados, recipientes cheios de líquidos ou produtos de cozinha que se tornam fluidos quando aquecidos.
-  Aquecer bebidas pode causar uma ebulição eruptiva retardada. Preste atenção ao manusear o recipiente com a bebida.
-  Antes de consumir o conteúdo de biberões e frascos de homogeneizados:
 - Misture-o ou agite-o
 - Controle sempre sua temperatura.

Perigo de incêndio

- Durante um cozimento:
 -  Dentro da câmara do forno devem estar presentes somente objetos conformes (por ex. bandejas, recipientes adequados ao cozimento a alta temperatura)
 - A câmara do forno não deve ter resíduos de detergentes
 -  A saída de fumos deve estar livre de obstruções.
- Não posicione objetos inflamáveis nem sensíveis ao calor perto da saída de fumos.

-  Vigie os alimentos aquecidos em recipientes de plástico ou de papel para evitar riscos de incêndio.
- Se o equipamento emitir fumo, desligue-o da alimentação elétrica, do gás (só para fornos a gás) e feche a torneira de alimentação da água. Mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas.
-  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.).
- Limpe diariamente o forno e remova todos os resíduos de alimentos da câmara de cozimento como indicado na p. 54. Negligenciar a limpeza do forno pode causar a deterioração das superfícies reduzir a vida útil do equipamento e originar uma situação perigosa por incêndio das gorduras e dos resíduos alimentares não removidos.
-  Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).
-  Não apoiar qualquer tipo de bandeja, recipiente quente/frio ou outros tipos de objetos em cima do forno, mesmo quando desligado.
-  NÃO aproxime objetos combustíveis ou sensíveis ao calor (por exemplo, elementos decorativos de plástico, isqueiros, etc.) ao equipamento.

Perigo de choque elétrico

-  Não abra os compartimentos identificados com esse símbolo: a abertura está reservada somente a pessoal qualificado e autorizado pelo Fabricante. O não cumprimento dessa regra provoca a anulação da garantia* e expõe a risco de danos e ferimentos, até mesmo mortais.

Avisos para a limpeza e a manutenção de rotina

-  Somente o usuário pode realizar a limpeza e a manutenção de rotina do equipamento. Vigie as crianças durante as operações de limpeza do equipamento.

- A manutenção de rotina deve ser realizada:
 -  com o equipamento desligado da alimentação elétrica e/ou do gás
 - após ter esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (cerca de 5 minutos)
 -  com o equipamento à temperatura ambiente em todas as suas partes
 -  com o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistentes ao calor, proteção dos olhos, etc.) e em perfeita forma psicofísica.
- Não limpe o equipamento com jatos de água sob pressão ou com vapor.

Avisos para as lavagens

-  Nunca abra a porta do forno durante uma lavagem. O contato com o detergente químico utilizado dentro da câmara do equipamento causa lesões graves nos olhos, mucosas e pele.
-  Antes de manusear e utilizar o detergente químico leia com atenção a ficha de segurança.
-  Em caso de manutenção do circuito de água do forno use obrigatoriamente o equipamento de proteção individual (EPI) específico para o detergente (consulte a ficha de segurança do produto). Utilize sempre luvas e óculos pois podem existir resíduos de detergente químico em partes do circuito sob pressão.
-  Não adultere o circuito de água do forno: isso pode provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais. O circuito de água inclui a união de 3/4" fêmea, com integrada uma válvula de não-retorno, e os acessórios depois da mesma.

Instalação

parte reservada a instaladores qualificados

Avisos para o
transporte do
equipamento 14

Desembalagem
do equipamento 16

Verificação do
conteúdo da
embalagem 18

Operações
preliminares 20

Posicionamento 24

Conexão elétrica 32

Ligação ao gás (só
para fornos a gás) 38

Conexão de água 40

Saída de fumos
da câmara de
cozimento (fornos
elétricos) 46

Saída de fumos
da câmara de
cozimento e gases
de combustão
(fornos a gás) 48

AVISOS PARA O TRANSPORTE DO EQUIPAMENTO



01



O transporte do equipamento, embalado ou sem embalagem, deve ser feito:

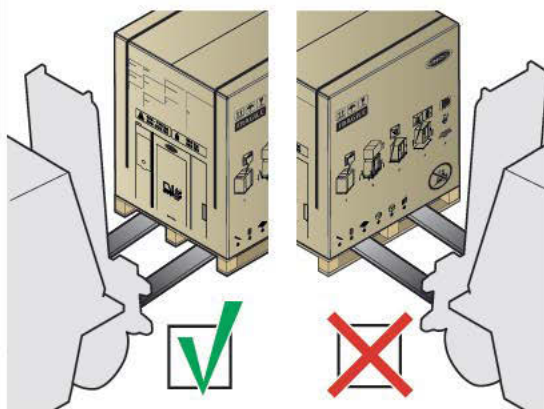
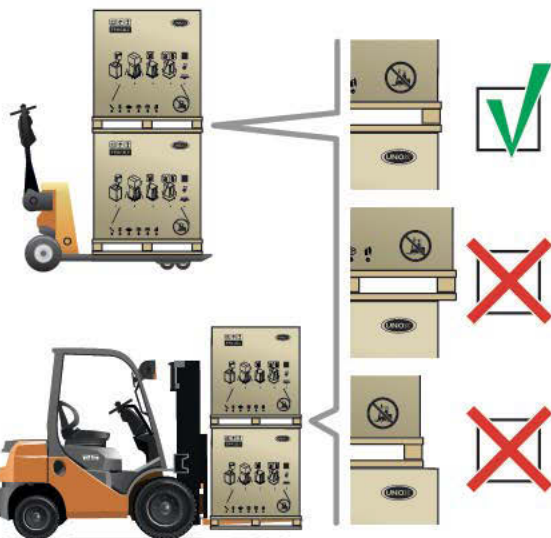
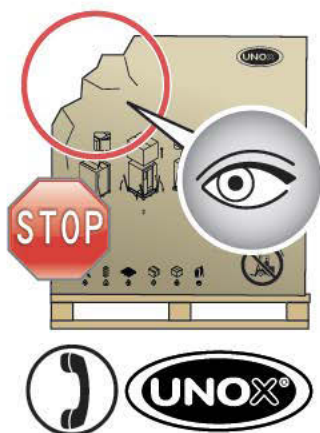
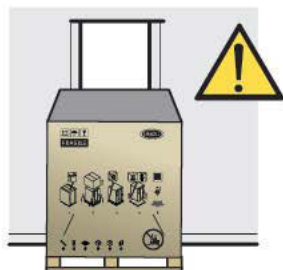
- Observando as normas de segurança vigentes no país de instalação
- Exclusivamente com meios mecânicos (por ex.: empilhadeira). NÃO utilize cintas e não movimente o equipamento arrastando-o ou empurrando-o
- Por pessoal autorizado e treinado, que possua plenamente as capacidades físicas e mentais e esteja equipado com EPI (equipamento de proteção individual)
- Depois de se certificar de que:
 - na área de manobra não há pessoas, animais ou coisas que possam obstaculizar a passagem
 - o percurso escolhido não possui obstáculos que possam impedir a passagem (por ex. portas muito estreitas)
 - o piso é liso, perfeitamente nivelado, livre de asperidades, não escorregadio e de capacidade adequada.

Durante o transporte ou o armazenamento é possível empilhar os equipamentos:

- Máximo 3 fornos de 5 ou 6 bandejas
- Máximo 2 fornos de 10 bandejas.



O Fabricante não é responsável por quaisquer inconvenientes causados pelo transporte efetuado em condições diferentes das especificadas nesse capítulo.



DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

02 ▶ Se a embalagem mostrar danos visíveis, entre em contato imediatamente com o Fabricante e NÃO prossiga com a abertura do mesmo.

Desembale o equipamento como indicado na caixa do mesmo. Após a desembalagem, verifique se o equipamento não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente o Fabricante e NÃO realize a instalação.

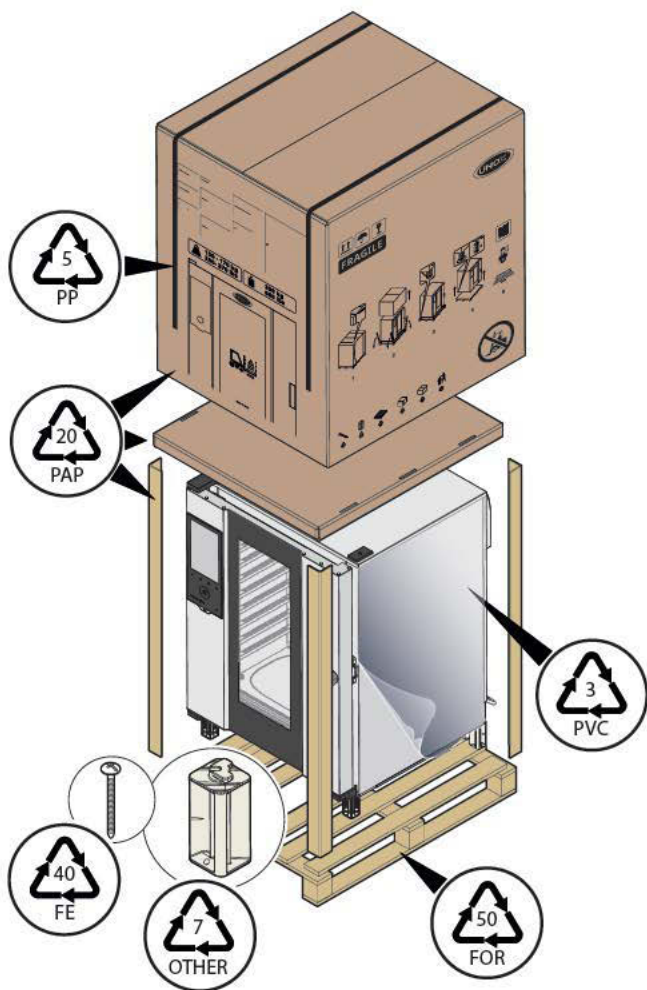
 O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.

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, seguindo as indicações na tabela abaixo.

A | Tratamento da embalagem

Palete	Reciclável	material: madeira marcação: FOR 50
Caixa, cantos de cartão e folhas de papel	Reciclável	material: papel marcação: PAP 20
Fitas	Não reciclável	material: polipropileno marcação: PP 5
Pés	Não reciclável	material: poliamida reforçada com 50% de fibra de vidro marcação: OTHER 7
Parafusos	Reciclável	material: metal marcação: FE 40
Película de cobertura de superfícies	Reciclável	material: policloreto de vinila marcação: PVC3



VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

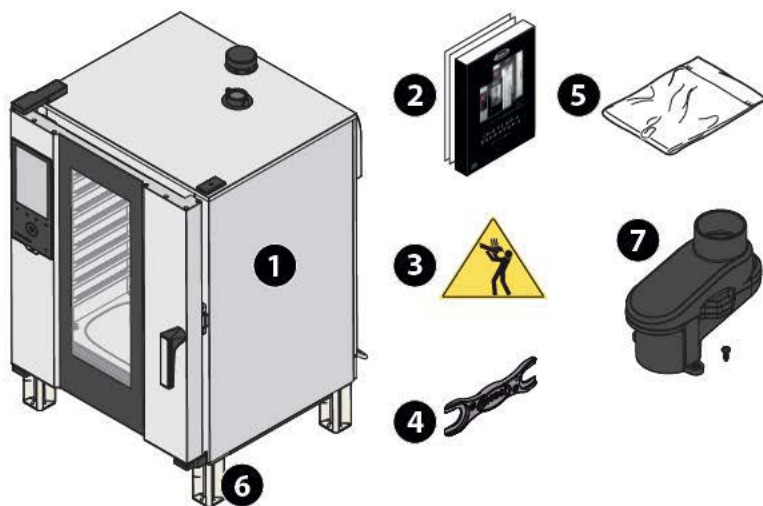
03 ▶ Antes de iniciar a instalação, verifique a presença e a integridade dos seguintes componentes contidos na embalagem:

- 1** Forno CHEFTOP-X™ ou BAKERTOP-X™ preparado para:
 - Ligação elétrica
 - Ligação de água (tubo de entrada da água, filtro mecânico, união 3/4 com válvula de não-retorno já montados)
 - Sistema de esgoto
 - Ligação ao gás (só para fornos a gás)
- 2** Documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de "Dados técnicos")
- 3** Etiqueta amarela "Perigo queda de líquidos"
- 4** Pen drive John Guest
- 5** Saco "Starter Kit"
- 6** Pés e parafusos (necessários para o transporte)
- 7** Extensão duto de exaustão.

 Se um componente estiver faltando ou danificado, não instale o equipamento e entre em contato com o Fabricante.

 Para completar de forma profissional a gama CHEFTOP-X™ ou BAKERTOP-X™ estão disponíveis vários acessórios auxiliares.

Contate a UNOX para obter mais informações.

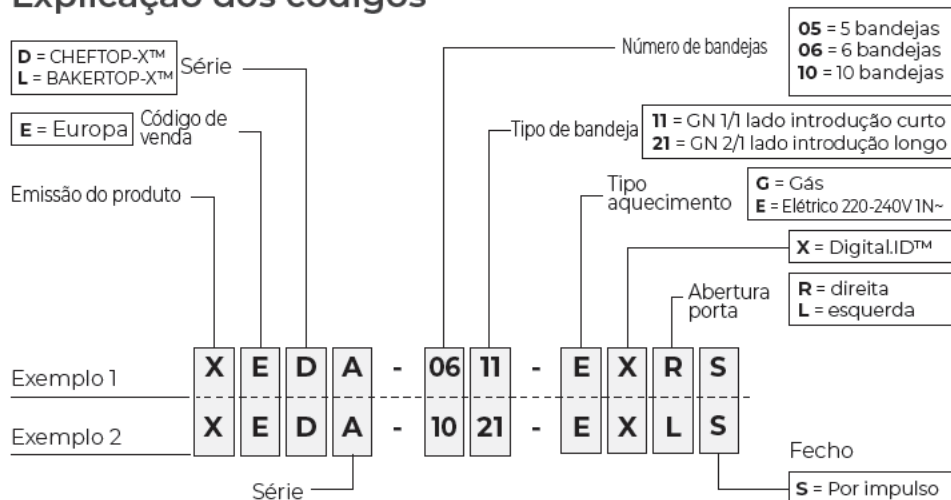


DADOS TÉCNICOS

	Modelo e tipo de forno DIGITAL ID		Tamanho			Peso líquido [Kg]
			Largura [mm]	Profundidade [mm]	Altura [mm]	
CHEFTOP-X ELÉTRICO	XEDA-0611-EXRS	GN11	750	841	789	114
	XEDA-0611-EXLS	GN11	750	841	789	114
	XEDA-1011-EXRS	GN11	750	841	1069	132
	XEDA-1011-EXLS	GN11	750	841	1069	132
	XEDA-0621-EXRS	GN21	860	1180	849	150
	XEDA-0621-EXLS	GN21	860	1180	849	150
	XEDA-1021-EXRS	GN21	860	1180	1219	209
	XEDA-1021-EXLS	GN21	860	1180	1219	209
CHEFTOP-X A GÁS	XEDA-0611-GXRS	GN11	750	841	789	132
	XEDA-0611-GXLS	GN11	750	841	789	132
	XEDA-1011-GXRS	GN11	750	841	1069	151
	XEDA-1011-GXLS	GN11	750	841	1069	151
	XEDA-0621-GXRS	GN21	860	1180	849	168
	XEDA-0621-GXLS	GN21	860	1180	849	168
	XEDA-1021-GXRS	GN21	860	1180	1219	235
	XEDA-1021-GXLS	GN21	860	1180	1219	235
BAKERTOP-X	XELA-05EU-EXRS	EU	860	1018	849	126
	XELA-05EU-EXLS	EU	860	1018	849	126
	XELA-10EU-EXRS	EU	860	1018	1219	182
	XELA-10EU-EXLS	EU	860	1018	1219	182

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

Explicação dos códigos

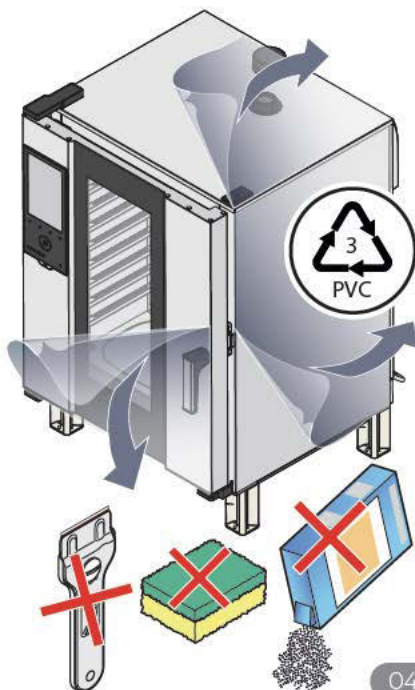
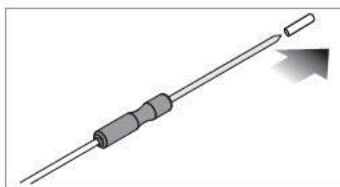


OPERAÇÕES PRELIMINARES

04 ► Remover a película protetora e a ponteira de silicone de proteção

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

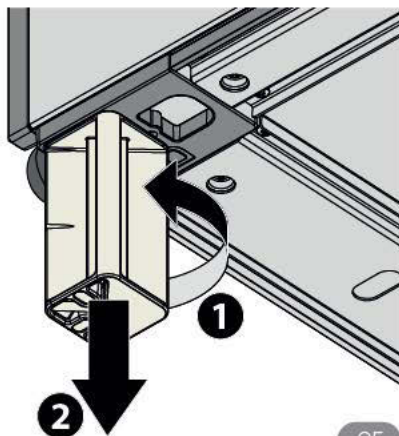
 As películas removidas, devem ser mantidas fora do alcance de crianças ou animais, pois potencialmente perigosas. Elimine as películas segundo a legislação local (material: policloreto de vinila / marcação: PVC3).



04

05 ► Remover os pés de transporte

Remova os pés brancos: são elementos que fazem parte da embalagem, não necessários para a operatividade do forno.



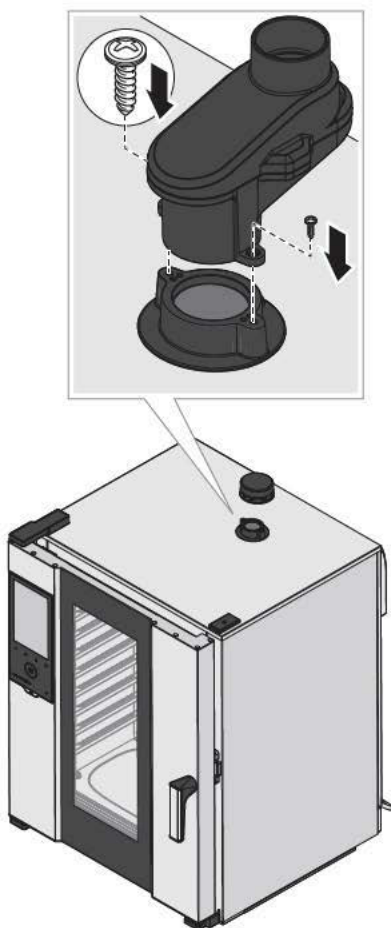
05

06 ► Montar a extensão do duto de exaustão

Monte a extensão do duto de exaustão como ilustrado na figura.

A extensão do duto de exaustão melhora os desempenhos energéticos e a saturação da câmara durante os cozimentos a vapor.

É aconselhável montá-lo na fase inicial da instalação do forno.



06

07 ► Aplicação de etiquetas

O fornecimento do equipamento inclui a etiqueta amarela “Perigo de queda de líquidos”.

Aplique-a no equipamento, em posição bem visível pelos operadores. Qualquer outro equipamento ou objeto NÃO pode ocultar de forma permanente ou temporária a etiqueta amarela “Perigo queda de líquidos”.



07

B | Etiqueta “Perigo queda de líquidos”

Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm.

Se for esse o caso, aplique obrigatoriamente a etiqueta amarela contida no saco “Starter Kit” à altura indicada na figura ► 07.





POSICIONAMENTO

Requisitos do local de instalação

08 ► Instale o equipamento em locais:

- Dedicados e apropriados 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 entre +5 °C e +35 °C (entre 41 °F e 104 °F)
- Com umidade inferior a 70%.

Um equipamento a gás, por lei, também exige locais:

- Com superfície e ventilação adequadas à soma das potências do gás dos equipamentos instalados
- Preparados para a exaustão externa dos gases da combustão ► para mais informações, consulte o cap. “Ligação ao gás (só para fornos a gás)” na pág. 38).

Requisitos do piso e das estruturas de suporte pessoais

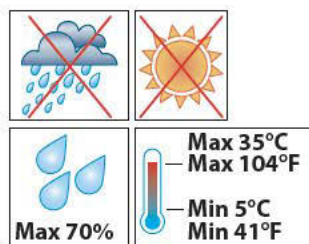
09 ► O **piso** por baixo do equipamento deve ser:

- Estáveis e perfeitamente niveladas
- Regular e sem rugosidades
- NÃO inflamável
- À prova de fogo
- NÃO sensível ao calor
- Capazes de suportar o peso do equipamento com plena carga, sem deformação nem cedimento.

Se o equipamento for apoiado sobre uma **estrutura de suporte pessoal**, essa deve satisfazer os mesmos requisitos listados para o piso. As estruturas de suporte pessoais também devem ser:

- NÃO móveis
- De tamanho adequado à dimensão do equipamento a suportar.

Os stands UNOX e os armários UNOX satisfazem todos os requisitos necessários.



08



09

10 ► Distâncias e áreas de segurança

Posicione o equipamento observando as distâncias e as áreas de segurança indicadas na figura. A parte traseira do equipamento deve ser facilmente acessível para fazer as ligações e para permitir a manutenção.



O equipamento não é indicado para embutir.



Não instale o equipamento nas proximidades de:

- Equipamentos que atingem temperaturas elevadas
- Materiais, paredes ou móveis facilmente inflamáveis ou sensíveis ao calor. Se isso não for possível, coloque um painel com superfície à prova de fogo, respeitando os regulamentos locais de prevenção de incêndios.

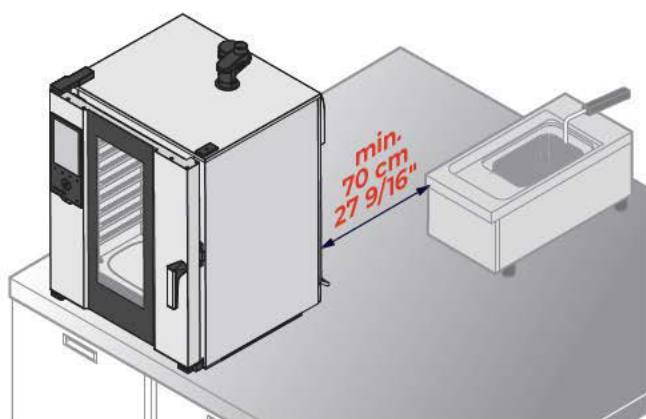
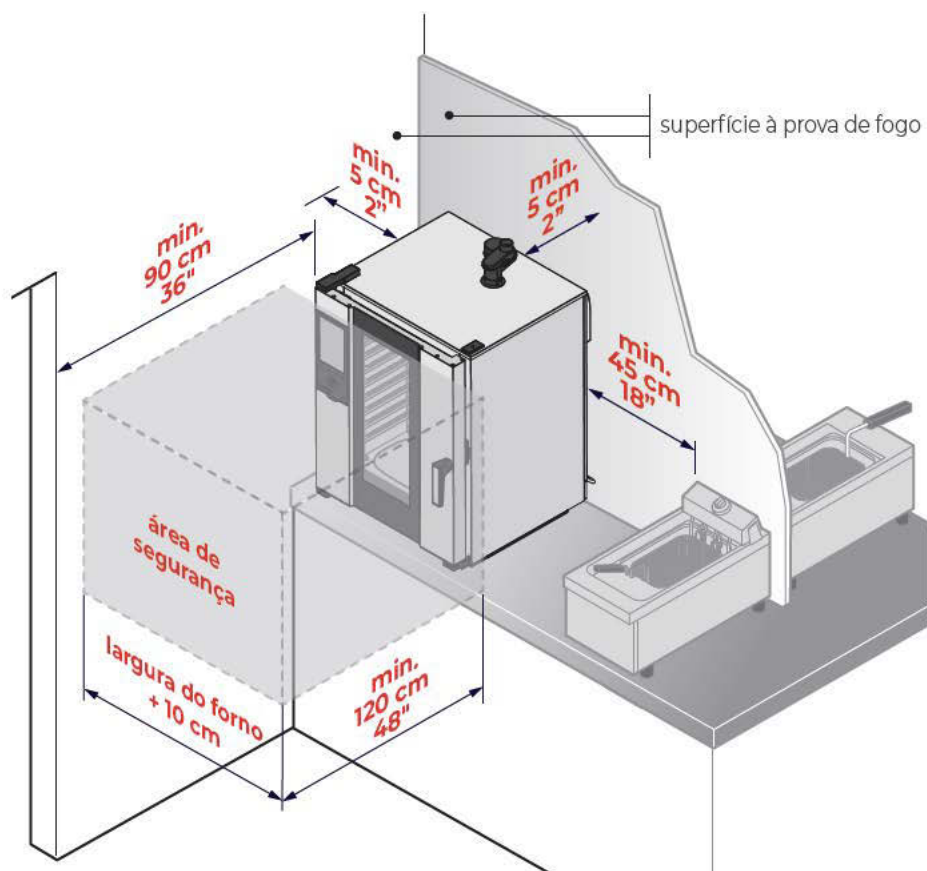
10 ► A área em frente do equipamento - identificada como "área de segurança" - tem de ser deixada livre de objetos.

A área de segurança permite:

- A abertura completa da porta
- O espaço para a introdução e extração das bandejas em segurança.



Durante a introdução e a extração das bandejas pode estar presente na área de segurança somente a pessoa que está realizando a operação de manobra.



Posicionamento

Os equipamentos **nunca podem ser instalados diretamente no chão** mas devem ser montados sobre:

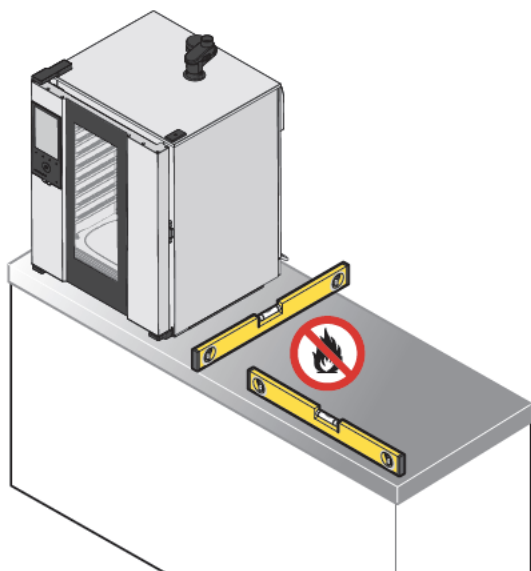
- Estruturas de suporte pessoais
- Stand ou bases móveis UNOX
- Equipamentos UNOX. Para verificar as sobreposições possíveis, consulte o manual “Designer Book”. Aceda ao site UNOX infonet para o download do manual.

11

► MONTAGEM SOBRE ESTRUTURAS DE SUPORTE PESSOAIS

Antes da montagem sobre estruturas de suporte próprias, verifique sempre o **perfeito nivelamento** das mesmas com um nível de bolha de ar ou digital.

Para saber as características que devem possuir as estruturas de suporte pessoais consulte o capítulo “Requisitos do piso e das estruturas de suporte pessoais” na pág. **24**.



11

12 ► MONTAGEM SOBRE STAND OU BASES MÓVEIS UNOX

Após a montagem sobre um stand verifique o **perfeito nivelamento** do equipamento com um nível de bolha de ar ou digital. Se não estiver nivelado, rode os pés do stand para a direita ou a esquerda até o nivelamento perfeito.

O stand pode ser equipado com rodas. Use unicamente o kit rodas UNOX.

⊕ Para informações detalhadas sobre a montagem do stand e do Kit rodas UNOX, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.

⚠ Quando não é necessário mover o equipamento trave as rodas dianteiras com os freios.

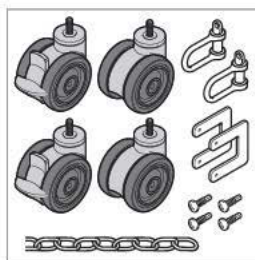
⚠ Restrinja a movimentação de equipamentos sobre rodas. Movimentos bruscos ou excessivos podem danificar as conexões de água, elétricas ou de gás (se presente). Utilize o conteúdo do kit rodas UNOX para limitar os movimentos. Observe todavia os regulamentos locais e nacionais.

Para saber as características que deve possuir o piso por baixo do equipamento consulte o capítulo "Requisitos do piso e das estruturas de suporte pessoais" na pág. 24.

Suporte



Bases móveis



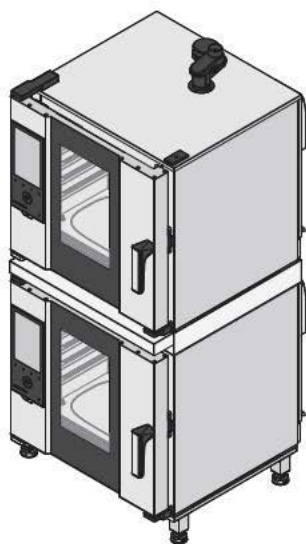
13 ► SOBREPOSIÇÃO SOBRE EQUIPAMENTOS UNOX

No caso de sobreposição de vários equipamentos UNOX, é obrigatório utilizar o kit de sobreposição UNOX: esse mantém a correta distância entre os mesmos e facilita as conexões elétricas, de água e de esgoto. O kit de sobreposição inclui:

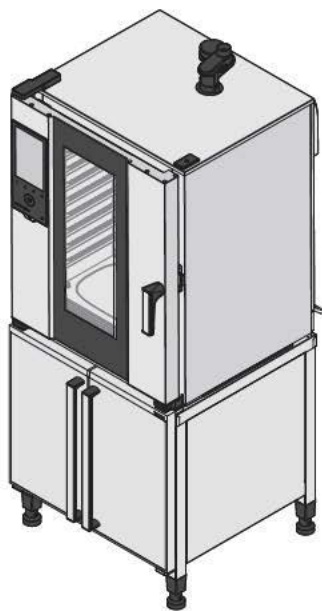
- Cabo BUS (comunicação entre o forno e os acessórios)
- Uma união em “T” para ligar a água a um equipamento e aos acessórios com uma única entrada de água.

 Nunca coloque um forno diretamente em cima de outro forno ou de outras fontes de calor.

 Para informações detalhadas sobre a montagem do Kit de sobreposição UNOX, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.



kit de sobreposição



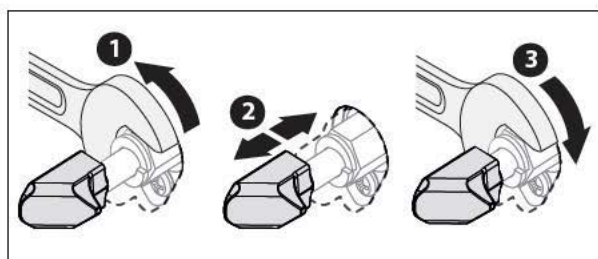
forno UNOX apoiado
em um armário

AJUSTAR A FECHADURA DA PORTA

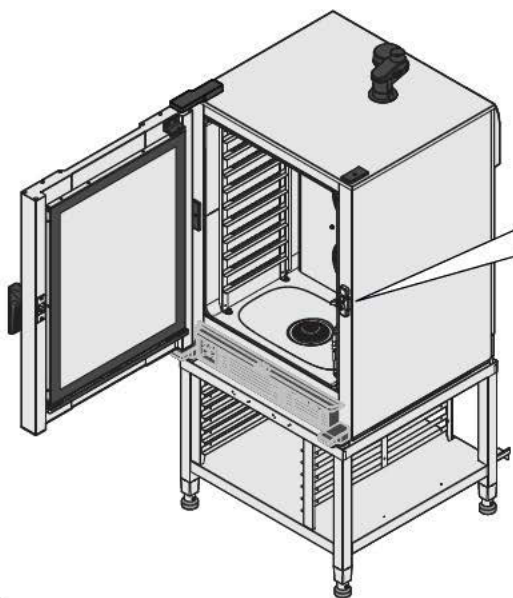
Verifique o fecho perfeito da porta com o puxador na posição vertical.

13 ► Se essa condição não se verificar, enrosque ou desenrosque o pino para regular a saliência e melhorar o fecho da porta.

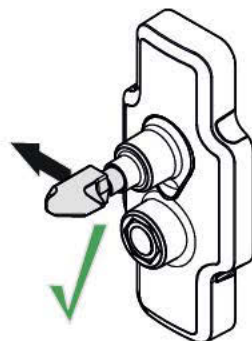
⚠ Não desenrosque demasiado o pino, pode sair de seu lugar. Isso poderia causar aberturas inesperadas e repentinas da porta durante a lavagem ou o cozimento.



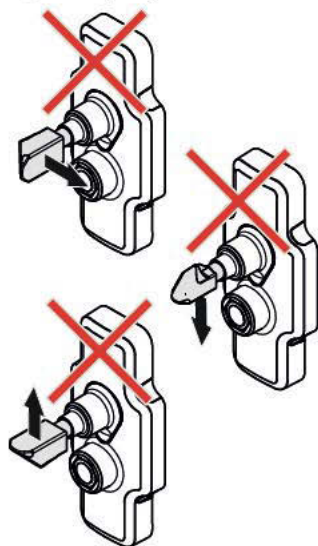
ajustar a saliência do pino



▼ PINO: posição correta



▼ PINO: posições NÃO corretas



CONEXÃO ELÉTRICA

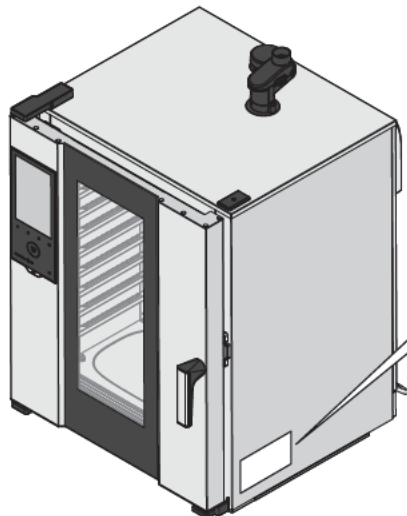
Avisos de segurança

 Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo "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. Somente o pessoal qualificado e autorizado pela UNOX pode realizar as ligações elétricas. O não cumprimento dessas normas pode causar danos e ferimentos, anula a garantia* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.

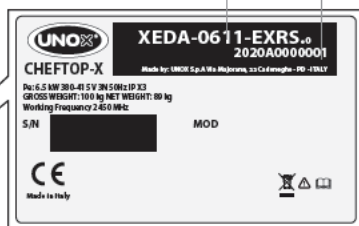
15 ► Antes de ligar o equipamento à rede de alimentação, compare sempre os dados da instalação com os do aparelho, indicados na placa de identificação.

 Perigo ligado ao rearme acidental do dispositivo térmico de corte. O equipamento NÃO deve ser:



número de série

código produto



- alimentado por um dispositivo de controle externo, como um temporizador.
- ligado a um circuito que seja regularmente alimentado e desalimentado pelo serviço.



Para evitar qualquer risco, somente um técnico qualificado e autorizado pelo Fabricante ou o centro de assistência do Fabricante, pode substituir o cabo de alimentação (consulte o cap. “Substituir o cabo de alimentação” na pág. **36**).



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

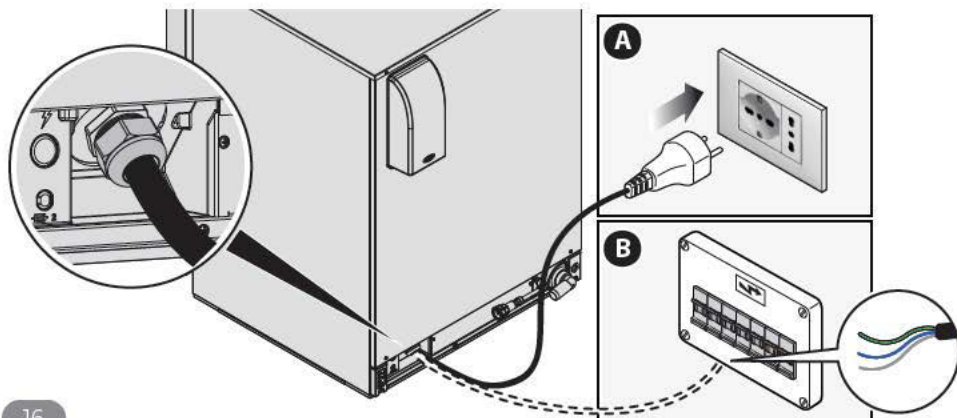
Para a correta ligação elétrica, o equipamento deve ser:

- 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 ser amarelo e verde e ter uma seção máxima de 10 mm² (norma CEI EN 60335-2- 42:2003-09)
- Obrigatoriamente ligado à linha de terra da rede (fio amarelo e verde)
- Obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, de acordo com a legislação em vigor no país de instalação do equipamento.

16 ► Como efetuar a ligação

modelo	fornecimento de fábrica	como alimentar o equipamento
230 V 1PH+N+PE	ELÉTRICO cabo: NÃO montado NÃO fornecido plugue: NÃO montado NÃO fornecido	A monte um plugue elétrico (não fornecido) com o tipo e a capacidade adequados à corrente máxima consumida pelas fases do forno (veja o dado na folha de "Dados técnicos" em anexo).
	GÁS cabo: já montado plugue: já montado	A introduza o plugue elétrico numa tomada de tipo e capacidade adequada.
380-415 V 3PH+N+PE	ELÉTRICO cabo: montado plugue: NÃO montado NÃO fornecido	A monte um plugue elétrico (não fornecido) com o tipo e a capacidade adequados à corrente máxima consumida pelas fases do forno (veja o dado na folha de "Dados técnicos" em anexo). ou, em alternativa, B efetue uma ligação a um quadro elétrico.
	GÁS cabo: montado plugue: NÃO montado NÃO fornecido	

⊕ Para necessidades de tensão e alimentação diferentes consulte cap. "**Adaptar a tensões diferentes**" na pág. **35**.



Verificações a efetuar após a ligação

Verifique se:

- A ponte na caixa de terminais e o fio elétrico estão fixados juntos debaixo do parafuso
- As conexões elétricas estão bem apertadas
- Não há dispersão elétrica entre as fases e a terra e a continuidade elétrica entre o invólucro externo e o fio de terra da rede
- Com o equipamento funcionando, a tensão de alimentação não se desvia do valor de tensão nominal indicado na placa de identificação do equipamento. Caso contrário, ligue as fases seguindo os dados indicados na folha de “Dados técnicos” (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.

Adaptar a tensões diferentes

Se forem necessárias uma tensão e alimentação diferentes das padrão

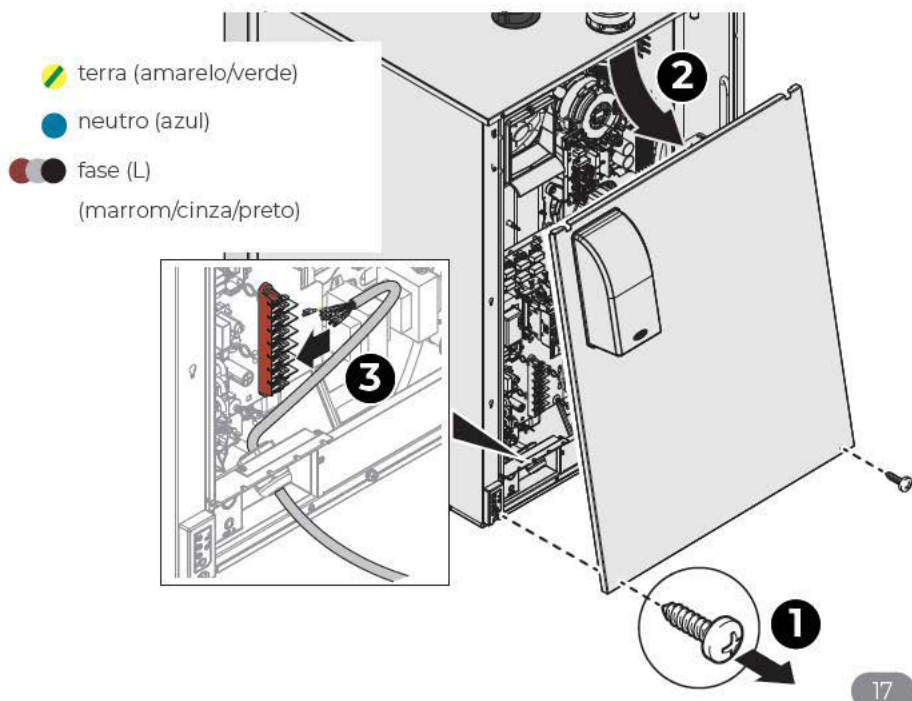
, é necessário substituir o cabo de alimentação presente (consulte o cap. “**Substituir o cabo de alimentação**” na pág. **35**) e ligar o novo cabo à caixa de terminais, seguindo os esquemas indicados na folha de “Dados técnicos” (Power supply - Connection Diagram) em anexo ao equipamento.

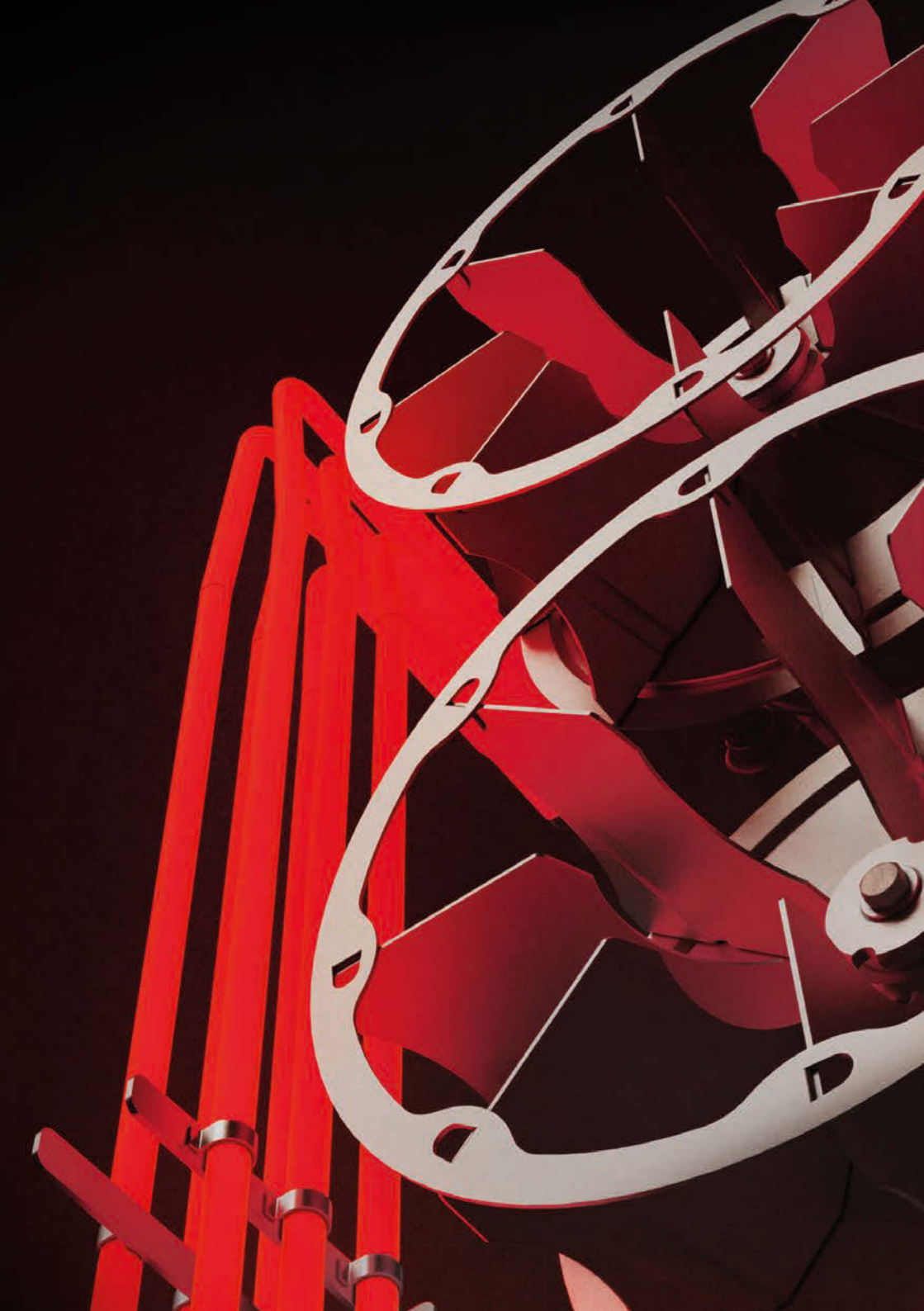
Substituir o cabo de alimentação

⚠ Para evitar qualquer risco, somente um técnico qualificado e autorizado pelo Fabricante ou o centro de assistência do Fabricante: pode substituir o cabo de alimentação.

17 ► Para substituir o cabo de alimentação proceda da seguinte forma:

- Remova o painel traseiro do forno
- Desligue o velho cabo da caixa de terminais
- Solte o bucim e remova o cabo velho
- Consulte a folha de “Dados técnicos”. Nessa são indicadas as características que deve possuir o novo cabo de acordo com o País de utilização (Cable Type)
- Fixe o novo cabo à caixa de terminais seguindo as instruções da folha de “Dados técnicos”
- Fixe o cabo com o bucim
- Feche o painel traseiro do forno.





LIGAÇÃO AO GÁS (SÓ PARA FORNOS A GÁS)

 Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo "Segurança" na pág. 4.

 A ligação à rede de abastecimento do gás 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. O não cumprimento dessas indicações pode causar danos e ferimentos, anula a garantia e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.

Conexão à rede de abastecimento de gás

O aparelho é regulado, preparado e ensaiado na fábrica para funcionar com:

- Gás natural (G20)
- Pressão nominal da rede de abastecimento (na entrada da válvula de gás) de 5-35 mbar
- Pressão máxima de entrada de rede de 40 mbar (55 mbar somente para as redes GLP na Alemanha)
- Queda máxima de pressão no acendimento = 5 mbar

Antes da ligação, certifique-se de que o gás disponível e a pressão correspondem aos indicados: esses dados também são indicados na placa "DATA PLATE GAS", aplicada na parte lateral do forno.

18 ► Com um tubo flexível (não fornecido) ligue a união 3/4 F à rede de gás. A união 3/4 F se encontra na parte traseira do forno. Instale um registro de corte (não fornecido) para fechar a saída do gás em caso de necessidade.

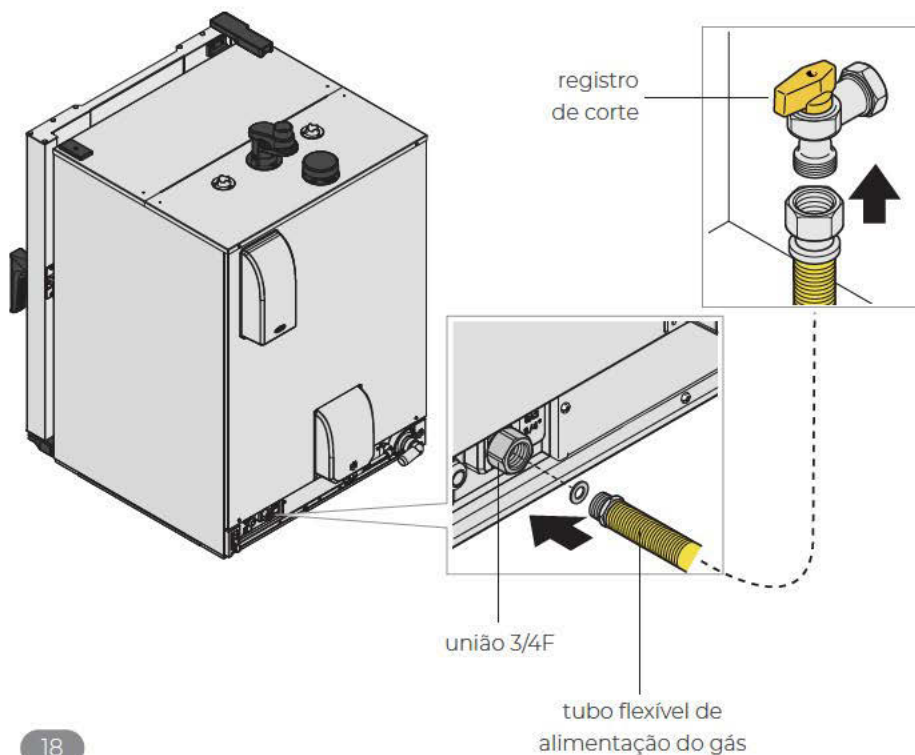
 O tubo do gás não deve passar perto de pontos quentes, nem deve ser submetido a forças, torções ou esmagamentos.

 A instalação do gás e todos os componentes de ligação devem ser homologados e devem cumprir as normas do País de instalação do equipamento.

- ⚠ Não manipule os componentes selados com tinta vermelha.
- ⚠ Para rearmar o forno após um erro GÁS mantenha pressionado o botão **"REARM"** na tela. Depois pressione o botão **OK**.
- ⚠ O uso do equipamento em alta altitude não requer qualquer ajuste específico.
- ⚠ A primeira vez que liga o equipamento, um técnico qualificado e autorizado pelo Fabricante deve realizar a análise dos gases de exaustão do queimador (CO , CO_2). Documente no equipamento os valores medidos.

O tubo de alimentação do gás deve:

- Observar os regulamentos nacionais vigentes
- Ser examinado pelo menos duas vezes por ano
- Ser substituído:
 - Com a periodicidade prevista pelas normas nacionais
 - Imediatamente, se danificado.



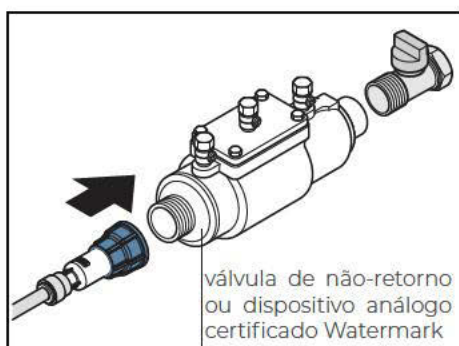
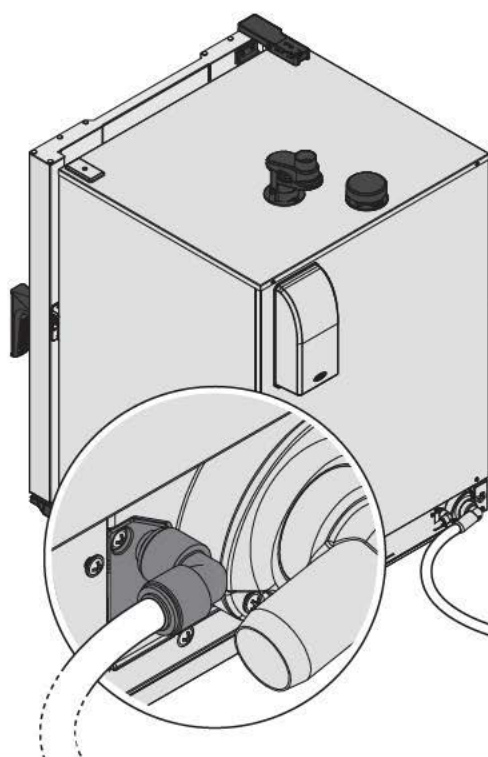
CONEXÃO DE ÁGUA

Entrada de água

19 ► O aparelho, na parte traseira, está equipado com 1,5 metro de tubo para a ligação à rede de água.

⊕ Deixe defluir a água para eliminar possíveis resíduos e somente depois ligue o tubo ao equipamento.

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.



SÓ PARA AUSTRÁLIA E NOVA ZELÂNDIA:
A instalação na Austrália e Nova Zelândia deve incluir uma dupla válvula de não-retorno ou um dispositivo análogo certificado Watermark conforme as normas AS/NZS 2845.1.



tubo (L=1,5 m)

Instale um registro de corte (não fornecido) para fechar a entrada da água em caso de necessidade.

⊕ O equipamento dispõe de série de um **filtro depurador de água** e um **reductor de pressão interno**.

⚠ Respeite as indicações sobre as características da entrada de água e as especificações de instalação fornecidas.

ESPECIFICAÇÕES DA ENTRADA DE ÁGUA

Entrada de água potável: 3/4" NPT

Pressão: de **21 a 87 psi** | de **1.5 a 6 Bar** (recomendado 29 psi | 2 Bar)

Cloro livre $\leq 0,5$ ppm

Cloramina $\leq 0,1$ ppm

pH: 7 - 8.5

Condutividade ≤ 1500 $\mu\text{S}/\text{cm}$

Dureza total (TH) ≤ 30 °dH

Cloretos ≤ 250 ppm

⊕ A dureza total pode ser medida utilizando o **kit KSTR1082A** com instrumentos equivalentes. Se com valores de dureza total ≤ 8 °dH ainda é produzido calcário, é obrigatório tratar a água com apropriados sistemas de tratamento. Recomenda-se a utilização de sistemas de tratamento à base de resinas de troca iônica, os sistemas de tratamento da água à base de polifosfatos não são permitidos.

Filtro com resinas RO.Care

Os fornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ estão equipados com um **filtro com resinas RO.Care** que reduz a dureza (carbonatos de cálcio e magnésio) da água utilizada para a produção de vapor, a fim de eliminar a formação de calcário na câmara de cozimento.

CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO DO FILTRO RO.CARE

O filtro RO.Care tem um peso total de 1,5 kg (embalagem incluída) e um tamanho de 65 x 105 x 375 mm. O filtro RO.Care pode ser transportado ou armazenado a uma temperatura de -20 °C (4 °F) a 50 °C (122 °F). Se

a temperatura de armazenamento for menor do que 0 °C (32 °F), deixe o filtro RO.Care a temperatura de 4 °C (39.2 °F) a 40 °C (104 °F) por um dia antes de sua instalação no forno.

ESTADO DE ESGOTAMENTO DO FILTRO RO.CARE

O forno está equipado com sensores que medem a qualidade da água.

O volume de água que o filtro RO.Care pode tratar depende da dureza temporária da água que entra no forno segundo a fórmula:

litros de água tratada = 13000/dureza temporária

Por exemplo, se a dureza temporária é de 10 °dH os litros que podem ser tratados antes do esgotamento são 13000/10 = 1300 litros.

O estado de esgotamento do filtro RO.Care é indicado no menu “Configurações” do painel Digital.ID™.

SUBSTITUIR O FILTRO RO.CARE

A substituição do filtro RO.Care deve ser feita:

- Quando está completamente esgotado
- No máximo depois de um ano de sua instalação.

O filtro RO.Care está coberto por uma garantia de um ano.

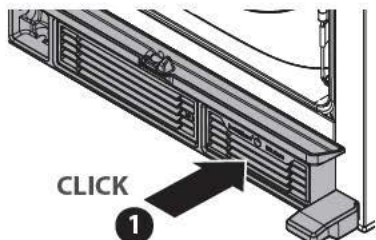
Quando o filtro RO.Care está perto do esgotamento ou da expiração, no visor aparece um **aviso** e o **procedimento** guiado para sua substituição (veja o manual de uso do forno).

20

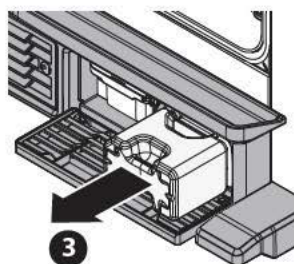
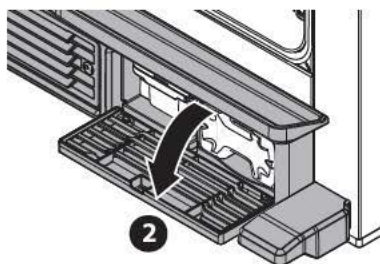
► Como montar ou substituir um filtro com resinas RO.Care

- 1** **2** Abra a porta do forno. Pressione e solte a tampa da direita para a abrir.
- 3** Remova o filtro RO.Care **usado** (se encontra do lado direito). A remoção é feita simplesmente puxando-o para si. Elimine o filtro RO.Care usado em conformidade com os regulamentos locais considerando que o filtro é composto por plástico, metal e resina de troca iônica certificada de acordo com a norma NSF61 e a resolução ResAP (2004) 3.”

- 4 Remova a tampa de segurança "A" de um filtro RO.Care **novo** . A remoção é feita elevando a tampa de segurança "A" para cima **sem a rodar**.
- 5 Empurre o filtro RO.Care novo para o fundo do alojamento, de forma a permitir o correto engate dos tubos de entrada e saída de água.
- 6 Volte a fechar a tampa.



Abertura de pressão

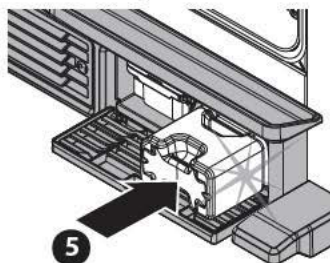
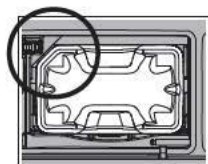


Remoção do filtro usado

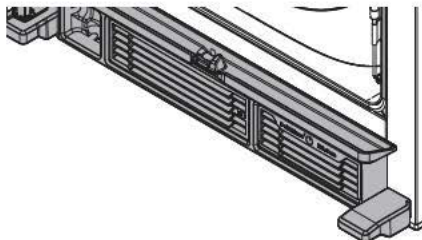
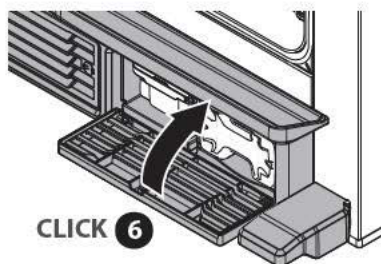
tampa de segurança

A

4



Introdução do filtro novo



Saída de água

21 ► O equipamento, na parte traseira tem uma união de esgoto orientável: essa representa o ângulo máximo de curvatura, a não superar nem esforçar, para chegar mais alto.

Ligue a união de esgoto orientável 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 | 194 °F). Os tubos utilizados para a drenagem da água devem ser capazes de resistir a essas temperaturas e não serem de tipo metálico.

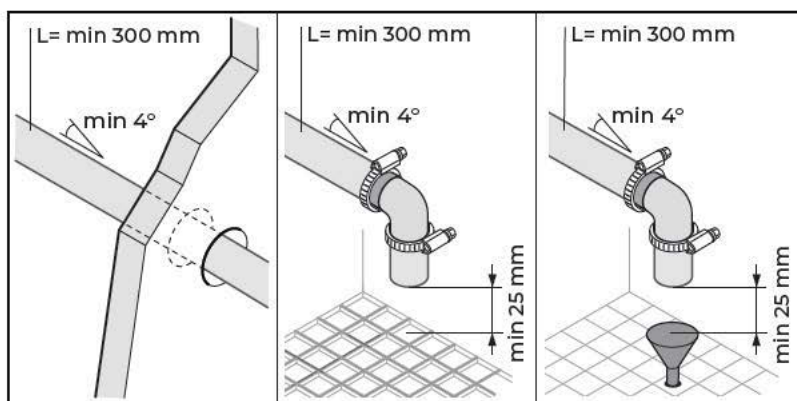
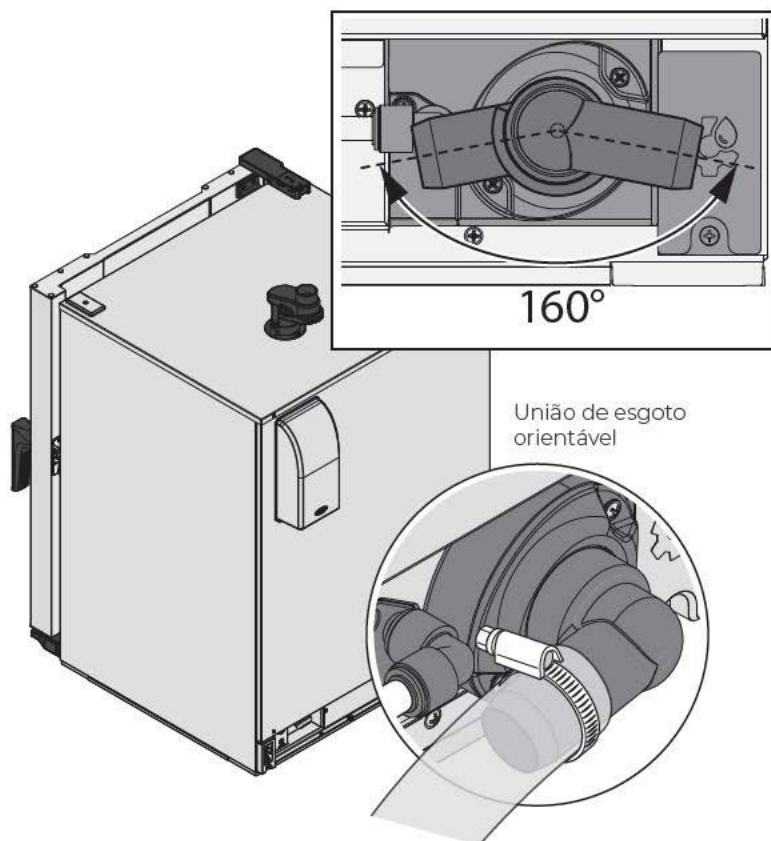
Não é necessário montar um sifão, pois já está presente dentro do equipamento.

CARACTERÍSTICAS DO ESGOTO

O tubo de esgoto rígido ou flexível deve:

- Ter no máximo um metro de comprimento (Comprimento $\leq$ 1 m)
- Ter uma inclinação mínima de 4%
- Ter um diâmetro NÃO inferior ao da ligação de esgoto
- Não ter estreitamentos
- Ser dedicado a cada equipamento. Se isso não for possível, o tubo principal de esgoto deve ser dimensionado para garantir o escoamento regular, sem impedimentos.

Mantenha uma distância de pelo menos 25 mm entre o esgoto e a grade de esgoto.



Não é necessário montar um sifão, pois já está presente dentro do equipamento.

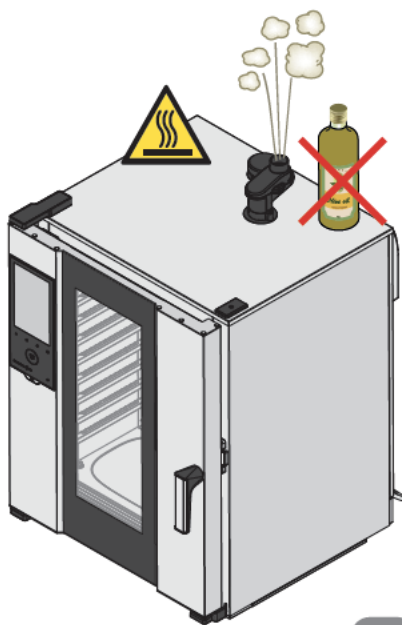
SAÍDA DE FUMOS DA CÂMARA DE COZIMENTO (FORNOS ELÉTRICOS)

22 ► Na parte superior dos fornos elétricos está presente um duto de exaustão que evacua os fumos quentes e os odores produzidos durante o cozimento.

⚠ Não apoie objetos e/ou materiais em cima do duto de exaustão. Isso poderia:

- Bloquear a saída dos fumos quentes
- Danificar os objetos apoiados devido à temperatura ou dos fumos quentes.

⚠ Não deixe materiais inflamáveis perto do duto de exaustão.

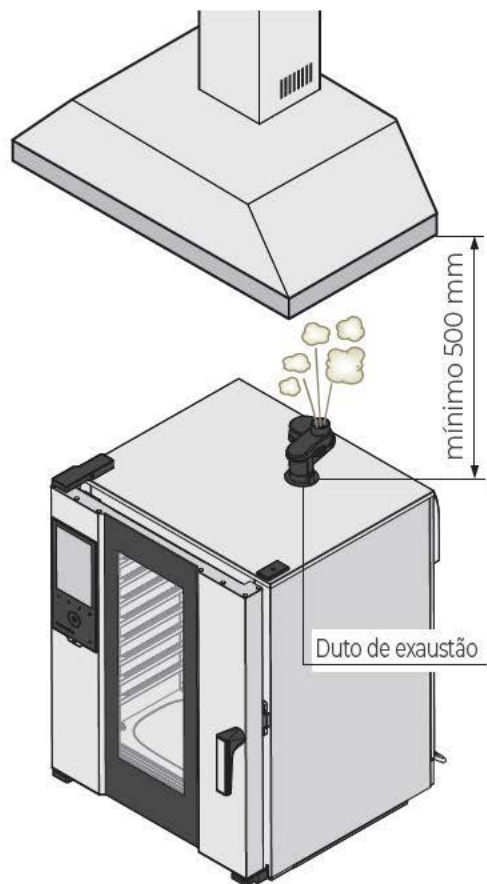


22

A exaustão para o exterior dos fumos quentes e dos odores pode ser realizada por meio de:

- 23 ► Uma coifa própria, com capacidade e tamanho adequados ao tipo de forno. A coifa tem de ser instalada pelo menos a 500 mm do duto de exaustão
- 24 ► Uma coifa de aspiração UNOX, projetada e fabricada para ter a máxima compatibilidade com os fornos CHEFTOP-X™ & BAKER-TOP-X™. Consulte as instruções contidas na embalagem da coifa para a montagem e as ligações hidráulicas entre essa e o forno.

⊕ A escolha do tipo de exaustão (coifa própria ou coifa de aspiração UNOX) depende dos cozimentos efetuados e das indicações da ASL (Autoridades Locais de Saúde) ou NHS (Serviço Nacional de Saúde).



23



24

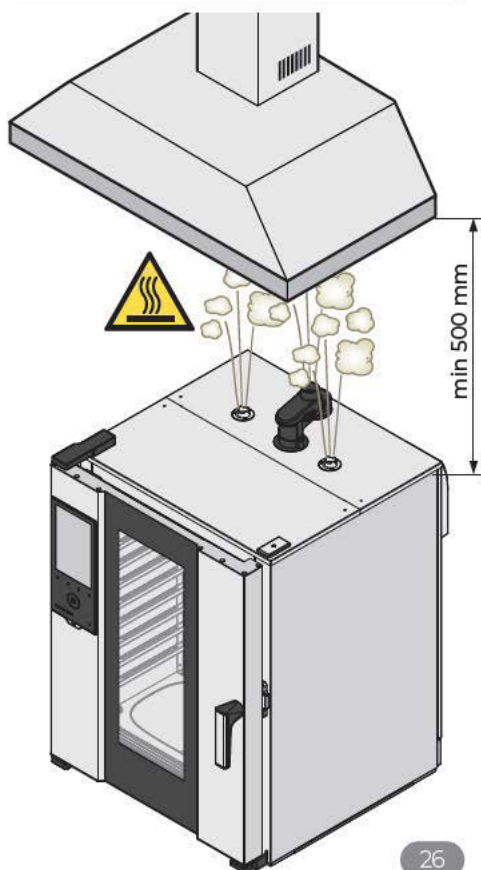
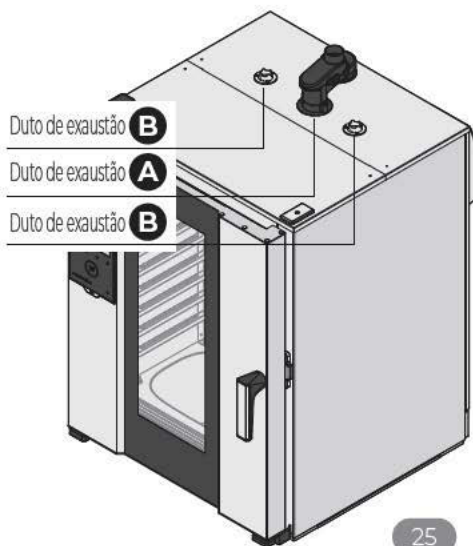
SAÍDA DE FUMOS DA CÂMARA DE COZIMENTO E GASES DE COMBUSTÃO (FORNOS A GÁS)

25 ► Na parte superior dos fornos a gás estão presentes dois tipos de dutos de exaustão, A e B:

- O duto de exaustão **A** evacua os fumos quentes e os odores produzidos durante o cozimento
- Os dutos de exaustão **B** evacuem os gases de combustão.

! Após a instalação do forno é obrigatório efetuar análises dos fumos para controlar a correta combustão e exaustão dos gases de combustão. A exaustão para o exterior dos fumos quentes e dos gases de combustão pode ser realizada com:

- **26** ► Uma coifa de aspiração própria, com capacidade e tamanho adequados ao tipo de forno e deve observar as indicações da legislação em vigor no país de instalação (UNOX não se considera responsável por escolhas feitas pelo instalador). A coifa tem de ser instalada



pelo menos a 500 mm do duto de exaustão.

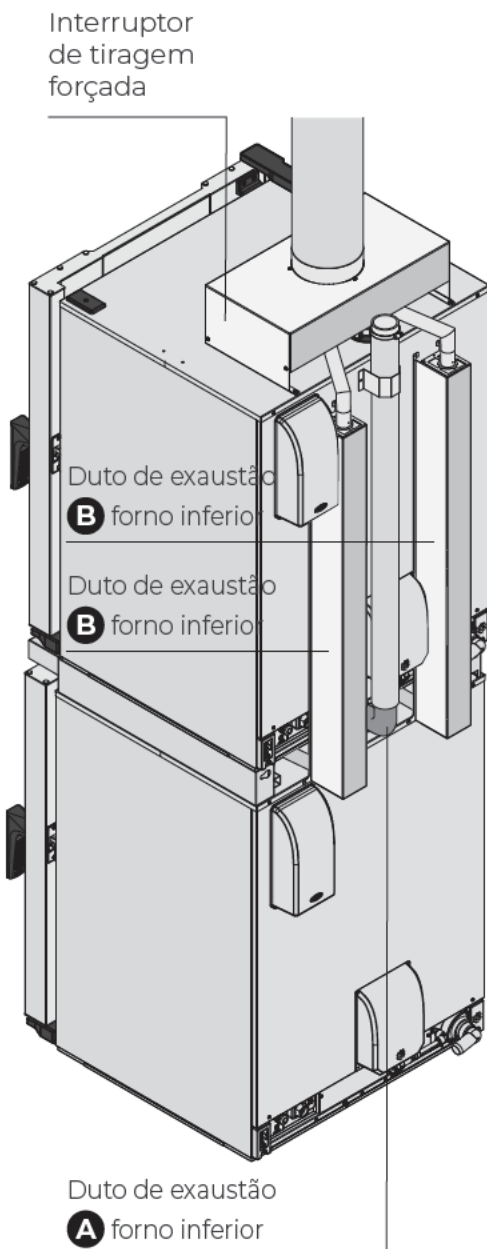
- 27 ► Um tubo de exaustão com um interruptor de tiragem forçada* fornecido sob encomenda pela UNOX.

+ Para informações detalhadas sobre a montagem do interruptor de tiragem forçada UNOX, consulte as instruções contidas na embalagem do mesmo.

A escolha do tipo de exaustão (coifa de aspiração ou interruptor de tiragem forçada*) deve ser adequada à potência nominal do equipamento a instalar e observar a legislação vigente no País de instalação. A UNOX não se considera responsável pela escolha feita pelo instalador.

* Interruptor de tiragem forçada: dispositivo montado no tubo de exaustão. Serve para:

- Reduzir as consequências das variações de tiragem
- Evitar distúrbios de contracorrente no funcionamento do queimador e nas características da combustão.



28 ► O tubo de exaustão deve obrigatoriamente:

- Manter o mesmo diâmetro $\varnothing D$ durante todo seu comprimento
- Ter uma seção vertical $3\varnothing D$ acima do interruptor de tiragem ou da coifa de aspiração com um comprimento igual a 3 vezes o diâmetro $\varnothing D$
- Ter um percurso ascendente com uma inclinação mínima de 10%. Quaisquer seções horizontais TO devem ser inferiores a 1,5 m
- Ter ângulos maiores ou iguais a 90° .

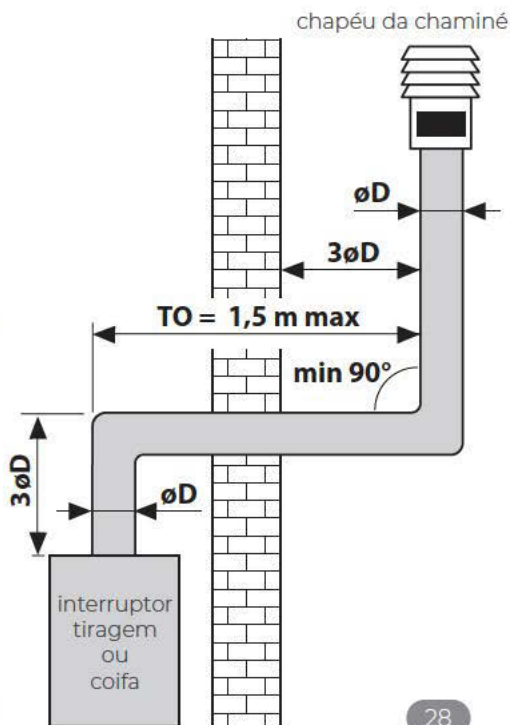


Não utilize dutos de exaustão de alumínio, nem de materiais que não resistem a temperaturas próximas de 500°C (temperaturas atingidas pelos gases de exaustão).



Recomenda-se montar um **chapéu** no topo exterior da chaminé. Isso contribui para:

- Impedir a entrada de água da chuva no forno
- Minimizar as depressões que se manifestam na presença de fortes correntes de ar (efeito Venturi).





BAKERTOP



Utilização





Manutenção

Avisos de
segurança para
a limpeza e a
manutenção **54**

Limpeza das
superfícies
externas, painel
de controle e do
microfone **55**

Procedimento
guiado de
limpeza **56**

Períodos de
inatividade **61**

Eliminação no
fim da vida útil **61**

Certificações **62**

AVISOS DE SEGURANÇA PARA A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- Após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (5 minutos)
- Depois de esperar que o equipamento e todas as partes alcancem a temperatura ambiente
- Em perfeita forma psicofísica, após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, etc.).

LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS, PAINEL DE CONTROLE E DO MICROFONE

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

Quais utensílios usar:

- Papel de cozinha seco
- Esponja ou panos macios, secos ou umedecidos com água ou detergente

Quais produtos usar:

- MICROFONE: desengordurantes de cozinha não abrasivos, agressivos ou ácidos
- PAINEL DE CONTROLE: detergentes neutros para superfícies delicadas. Tenha cuidado para evitar infiltrações sob o painel de controle
- SUPERFÍCIES EXTERNAS: detergentes específicos para aço ou água com sabão.

Siga as modalidades de limpeza indicadas pelo fabricante dos detergentes usados.

Quais produtos NÃO usar:

- Ferramentas ou panos abrasivos, pontudos ou afiados (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.)
- Jatos de água sob pressão ou de vapor
- Detergentes abrasivos ou em pó
- Detergentes básicos, agressivos, cáusticos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico ou soda cáustica).



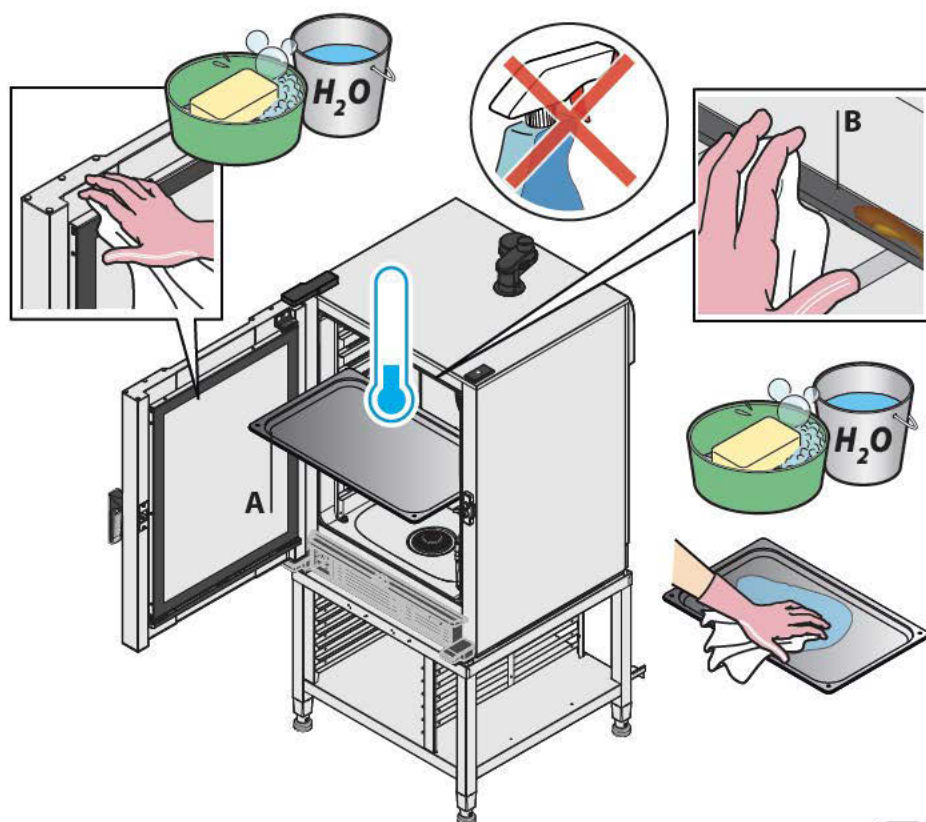
Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte/o chão debaixo do equipamento: as emissões voláteis dos compostos podem causar danos.

PROCEDIMENTO GUIADO DE LIMPEZA

-  Aguarde que o equipamento e todas as partes alcancem a temperatura ambiente.
-  A limpeza diária também reduz a possibilidade que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados no interior da câmara de cozimento se incendeiem com o perigo de incêndio.

29 ► Abra a porta do forno e extraia a **placa e/ou as bandejas de cozimento "A"**. Lave-as com esponjas macias e água quente com sabão. Enxágue e seque bem.

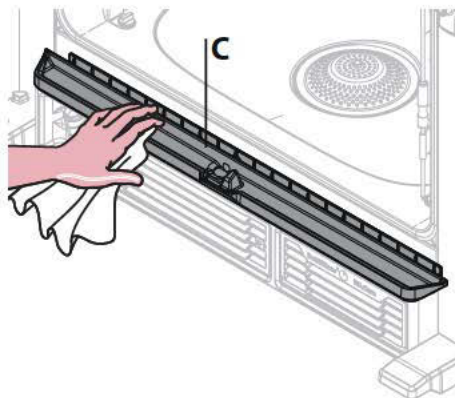
Limpe a **vedação "B"** utilizando um pano macio umedecido com água e sabão.



30 ► Esvazie quaisquer resíduos do **depósito "C"**.

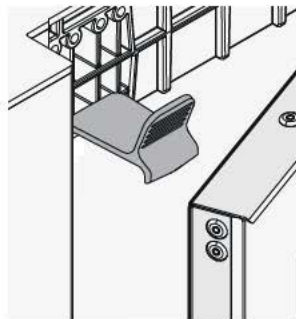
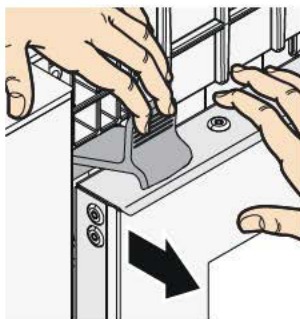
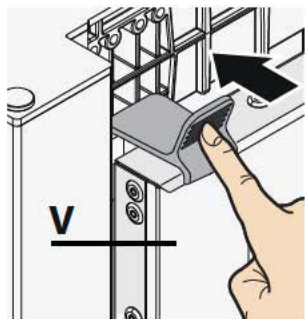
Limpe-o com um pano macio umedecido com água quente com sabão.

Remova a poeira que se deposita no painel frontal do forno por baixo do depósito com um pano macio.



30

31 ► Abra o vidro interno do forno "V". Limpe ambos os vidros, externo e interno, com um pano macio umedecido com detergente específico para vidros. Siga as indicações do fabricante do detergente para o modo de limpeza. Volte a fechar o vidro interno, depois feche a porta do forno



31

Limpe as **superfícies externas de aço** com um pano macio umedecido com água e sabão. Tenha cuidado para evitar infiltrações sob o painel de controle. Enxágue e seque bem.

Periodicamente é possível passar um pano macio umedecido com óleo de vaselina para proteger as superfícies de aço.

LAVAGENS AUTOMÁTICAS

Alguns avisos de segurança importantes

-  Antes de iniciar uma lavagem, remova todas as bandejas de dentro da câmara do forno: se houverem bandejas a lavagem é ineficaz.
-  Antes de manusear e utilizar o detergente químico leia com atenção sua ficha de segurança.
-  Não adultere por motivo algum o recipiente do detergente e suas conexões de água com o forno, perigo de danos, ferimentos ou acidentes mortais.
-  Nunca toque no detergente com as mãos nuas.
-  Nunca abra a porta do forno durante uma lavagem. O contato com o detergente químico utilizado dentro da câmara do equipamento causa lesões graves nos olhos, mucosas e pele. Em caso de contato com o detergente químico siga as instruções de sua ficha de segurança.
-  Verifique mensalmente a presença de manchas de ferrugem dentro da câmara do forno. Se forem encontradas, contate urgentemente um Centro de Assistência porque provavelmente a água de alimentação está danificando o forno. Intervir imediatamente significa prolongar a vida do equipamento.

O que são os programas enxaguar e lavagem

Os fornos são dotados de um sistema de lavagem automática. A tecnologia automática SENSE.Klean™ verifica o estado de sujeira do forno: com base nessa avaliação é capaz de recomendar a lavagem mais indicada.

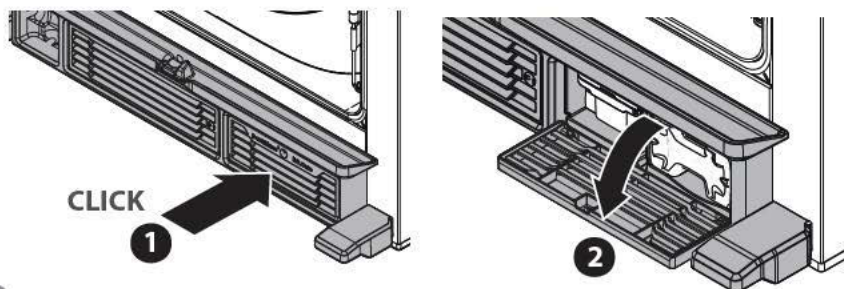
Consulte o manual de uso para iniciar o programa de lavagem indicado por SENSE.Klean™ ou mais adequado a suas necessidades.

PROCEDIMENTO PARA ENCHER COM DETERGENTE

Encha o recipiente unicamente com frascos de 1 litro do detergente Det&Rinse™ Ultra da UNOX.

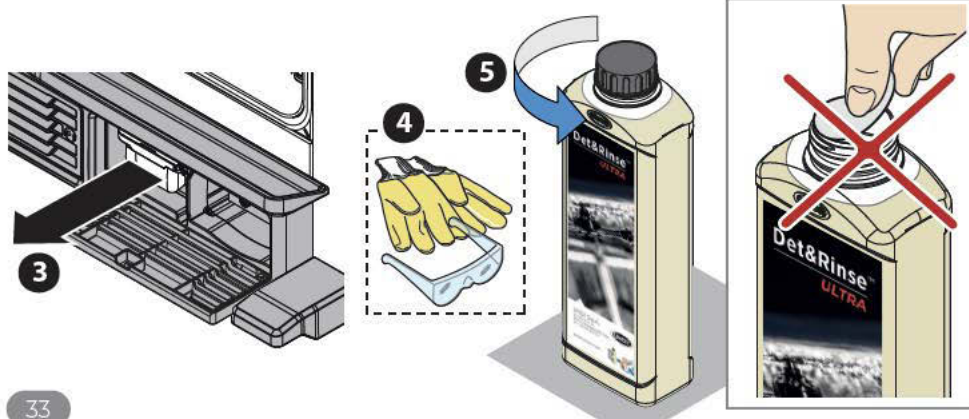
Abra a porta do forno.

- 1 Pressione e solte a tampa da esquerda.
- 2 Abra a tampa.



32

- 3 Extraia o **recipiente** simplesmente puxando-o para si.
- 4  Use o equipamento de proteção individual (EPI).
- 5 Remova a tampa do frasco Det&Rinse™ Ultra da UNOX segurando-o com a tampa voltada para cima.
 NÃO remova ou perfure a película de proteção.



33

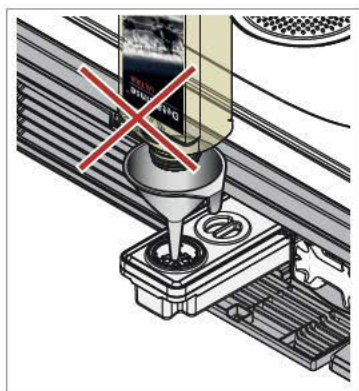
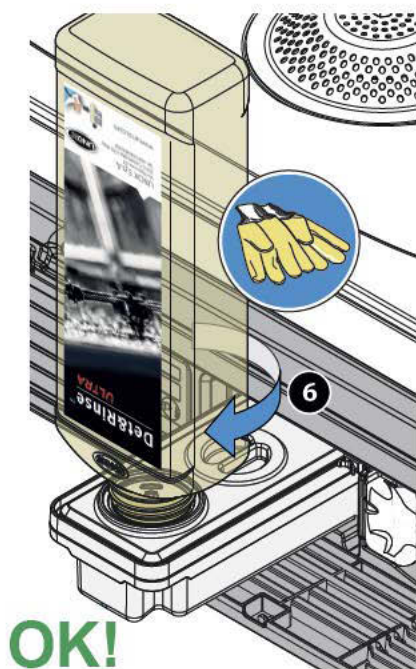
- 6** Verifique se a película de proteção está intacta e sem danos. Vire o frasco ao contrário e enrosque-o no recipiente.

Um pino quebrará a película de proteção permitindo que o detergente entre com segurança no recipiente.

Quando o frasco estiver completamente vazio, retire-o, tomando cuidado para não pingar.

Elimine-o de acordo com as disposições em vigor.

Elimine as luvas, sem tocar as zonas molhadas de detergente.



PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- Desligue o equipamento da alimentação elétrica, da água e do gás (somente nos fornos a gás)
- De preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina
- Mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.

Na primeira reutilização:

- Faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja a pág. 56)
- Volte a ligar o equipamento à alimentação elétrica, da água e do gás
- Submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar
- Em caso de inatividade durante 30 dias do filtro de resinas RO.Care (pág. 41) siga as indicações do painel de controle.

 Recomenda-se, para garantir que o equipamento se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle segundo as indicações da UNOX. Contacte o Fabricante para obter mais informações.

ELIMINAÇÃO NO FIM DA VIDA ÚTIL

Nos termos do art.º 13º 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 cruz indica que esse equipamento é considerado um REEE e foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005.

REEE é uma sigla que significa: Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos.

Esse equipamento, 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 fecho dos compartimentos ou cavidades (se presentes).

A gestão desse equipamento no fim de sua vida útil deve:

- Reduzir os impactos negativos no meio ambiente
- Melhorar a eficácia de uso dos recursos
- Aplicar os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação.

A eliminação de forma criminosa ou incorreta desse equipamento 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 Recolha (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 a eliminação dos equipamentos REEE foi transposta de forma diferente por cada país europeu.

Contate as autoridades locais ou o revendedor para saber como eliminar o equipamento corretamente.

CERTIFICAÇÕES

Declaração UE de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara sob a própria responsabilidade que os fornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ Digital.ID™

estão em conformidade com a Diretiva Máquinas 2006/42/CE nos

termos das normas:

Fornos com alimentação elétrica:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

EN 60335-2-42:2003,

EN 60335-2-42:2003/A11:2012,

EN 60335-2-42:2003/AC:2007

Fornos com alimentação a gás:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

EN 60335-2-102:2016

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade
Eletromagnética EMC 2014/30/

CE nos termos das normas:

EN 55014-1:2017 + A11:2020 / EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 /

EN 61000-6-1:2007

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011

ETSI EN 301 489-1 V2.2.3: 2019

ETSI EN 301 489-17 V3.2.4: 2020

está em conformidade com a Diretiva de Equipamentos
de Rádio RED 2014/53/

CE nos termos das normas:

ETSI EN 300 328 V2.2.2: 2019

Só para os fornos a gás:

está em conformidade com Regulamento GAR (EU) 2016/426 nos
termos das normas:

EN 203-1:2021

EN 203-2-2:2021



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 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.de@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, ПРИВАЛТИКА**
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 9173108084**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



LILI2918A

Todas as imagens utilizadas são somente para fins ilustrativos.
Todas as características indicadas nesse catálogo podem estar sujeitas a alterações e podem ser atualizadas sem pré-aviso.