



CHEFTOP-XTM

BAKERTOP-XTM

Bedienungsanleitung

Version 2.6

Inhaltsverzeichnis

1. [Hallo](#)
 2. [Sicherheit](#)
 3. [Ihr Ofen Digital.ID™](#)
 4. [Allgemeine Hinweise](#)
 5. [Allgemeine Hinweise zur Zubereitung](#)
 6. [Allgemeine Hinweise zu Wasserbehandlung und Reinigungszyklen](#)
 7. [Anwendungen](#)
 8. [Wartung und Reinigung des Ofens](#)
 9. [Verwendung des Ofens mit Digital.ID App™](#)
 10. [Hey UNOX!](#)
 11. [Neustart, Aktualisierung und Rücksetzung](#)
 12. [Kundenservice und Support](#)
 13. [Copyright](#)
-

1. Hallo

Professioneller Hochleistungs-Kombiofen, der mit dem neuesten Betriebssystem und intelligenter Technologie ausgestattet ist, um jeden Garprozess in der Gastronomie zu steuern.

Diese Anleitung enthält alle notwendigen Informationen für seine korrekte Verwendung, damit Sie das ganze Potential voll ausnutzen können.

Falls du Zweifel oder Fragen zu bestimmten Abschnitten hast, steht dir UNOX jederzeit gerne zur Verfügung.

2. Sicherheit

- [Symbole der Anleitung](#)
 - [Sicherheitshinweise](#)
 - [Hinweise zu Recycling und Entsorgung](#)
-

Symbole der Anleitung

Symbol

Bedeutung



Die Gebrauchsanleitung lesen



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann



Brandgefahr!



Stromschlaggefahr!



Verbrennungsgefahr

Sicherheitshinweise

Allgemeine Hinweise



Die Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften oder die Nichtbeachtung von anderen als den in dieser Anleitung angegebenen Gebrauchs- oder Wartungsvorschriften führt zum Erlöschen der Garantie (für nähere Informationen siehe www.unox.com, Abschnitt „Garantie“) und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

Stellen Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen vom Benutzer selbst vorgenommen werden und dürfen NICHT von Kindern durchgeführt werden, insbesondere wenn sie nicht von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät kann nur zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden, das regelmäßig geschult wird: Jeder andere Gebrauch entspricht nicht der vorgesehenen Nutzung und wird als gefährlich eingestuft.

Wenn das Gerät nicht funktioniert, Sie funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellen oder wenn die Stromversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst von UNOX und versuchen Sie sich nicht selbst an der Reparatur. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

Das Gerät hat eine Schallemission von unter 70 dB.

UNOX behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung jederzeit Veränderungen zur Verbesserung der Geräte oder des Zubehörs vorzunehmen.

Die vollständige oder teilweise Vervielfältigung dieser Anleitung ist ohne Zustimmung von UNOX verboten. Die angegebenen Maße sind Richtwerte und lediglich unverbindliche Angaben. Im Falle von Streitigkeiten gilt die Anleitung in ihrer Originalsprache Italienisch. UNOX haftet nicht für eventuelle Übersetzungs-/Interpretationsfehler.

Hinweise zu Verbrennungs- und Verletzungsgefahr



Achte während des Garens und bis zur Abkühlung aller Geräteteile darauf, ausschließlich die Bedienelemente oder den Griff des Gerätes zu berühren, da die äußeren Teile sehr heiß werden (Temperaturen von über 60°C 140°F).

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Garvorgang nur bei geschlossener Tür. Wenn die Tür geöffnet wird, unterbricht der Ofen den Betrieb vorübergehend und zeigt dies mit einer Display-Meldung an. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie einfach die Tür wieder.

Um die optimale Leistung des Geräts zu erhalten, wird DAVON ABGERATEN, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen. Wenn sich das Öffnen der Tür einmal nicht vermeiden lässt, führen Sie den Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achten Sie dabei auf das Entweichen von Dämpfen mit hoher Temperatur aus dem Garraum.

Für die Handhabung und Entnahme von Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen aus dem Inneren des Garraums ist stets die für den jeweiligen Einsatzzweck geeignete Thermoschutzkleidung zu tragen und höchste Aufmerksamkeit zu walten.

Es ist absolut verboten, ein Backblech, einen heißen/kalten Behälter oder andere Gegenstände auf dem Ofen abzustellen, auch wenn er ausgeschaltet ist. Bringen Sie KEINE brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenstände (z.B. Dekorationselemente aus Kunststoff, Feuerzeuge usw.) in die Nähe des Geräts.

Um den Ofen herum müssen an allen Seiten mindestens 10 cm | 3.94" Platz sein.

Bei den allerersten Verwendungen kann das Gerät aufgrund der Verdampfung einiger Verarbeitungsöle Dämpfe und unangenehme Gerüche erzeugen, die in nachfolgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.

Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel sollten nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie keine Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Küchenprodukten gefüllt sind, die durch Erhitzung auf höhere als leicht zu beobachtende Werte flüssig werden (Europa: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

Das Erhitzen von Getränken kann zu einem verzögerten und schnellen Aufkochen führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.

Vor dem Verzehr muss der Inhalt von Fläschchen und Babynahrung in Gläsern umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur kontrolliert werden, um Verbrühungen zu vermeiden.

Verwenden Sie nur Utensilien und Behälter, die für die gewählte Garart (schnell oder traditionell) geeignet sind.

Hinweise zu Brandgefahr!



Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass im Garraum des Geräts keine nicht konformen Objekte (z.B. Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln vorhanden sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfabzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammbaren Stoffe in der Nähe sind.

Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern erhitzen, überprüfen Sie den Ofen auf mögliche Brandgefahren.

Wenn Sie eine Rauchentwicklung feststellen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und halte die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z.B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).

Das Gerät muss täglich gereinigt werden, wobei alle Speisereste entfernt werden müssen. Die Vernachlässigung dieses Vorgangs kann zu einer Verschlechterung der Oberflächen führen, die sich wiederum negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen könnte (Fette oder Lebensmittelreste könnten sich entzünden, wenn sie nicht aus seinem Inneren innen entfernt werden).

Das Gerät darf nicht mit einem Dampf- oder Druckwasserstrahl gereinigt werden.

Keine leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z.B. Alkohol).

Hinweise zu Stromschlaggefahr



Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur von UNOX befugtes Fachpersonal darf diese öffnen. Wenn diese Vorschrift nicht beachtet wird, verfällt die Garantie (für nähere Informationen siehe www.unox.com, Abschnitt „Garantie“) und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.

Hinweise zur ordentlichen Wartung



Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde und die Entladezeit der kapazitiven Komponenten verstrichen ist (ca. 5 Minuten);
- wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- in einwandfreier körperlicher und geistiger Verfassung und nach Anlegen der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z.B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz, Staubmaske [fakultativ] usw.).

Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes. Das Reinigungsmittel NICHT mit bloßen Händen anfassen. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel das Sicherheitsdatenblatt beachten.

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

- abrasive, scharfe oder spitze Werkzeuge oder Tücher (z.B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- unter Druck stehendes Strahlwasser oder Wasserdampf;
- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- basische, aggressive, ätzende oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure/Ätznatron).

Diese Substanzen könnten die Oberflächen und Katalysatoren der Geräte dauerhaft beschädigen. Verwenden Sie diese Substanzen NICHT zur Reinigung des Unterbaus oder Bodens unter dem Gerät: bereits flüchtige Ausströmungen der Verbindungen können Schäden verursachen.

Vor dem Starten des Reinigungsvorgangs sicherstellen, dass KEINE Bleche in der Ofenkammer sind: Ansonsten ist der Reinigungsvorgang nicht effizient.

Während des Reinigungsvorgangs NICHT die Ofentür öffnen. Es besteht Verletzungsgefahr für Augen, Schleimhäute und Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln, da diese vom Rad im Garraum gespritzt und von starken Luftströmen bewegt werden.

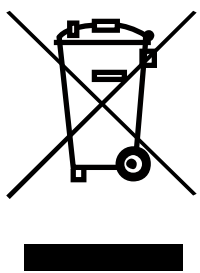
KEINESFALLS ist die Reinigung des Geräts durch Kinder erlaubt, insbesondere ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen.

KEINESFALLS Änderungen am Reinigungstank, seinen Anschlüssen an den Ofen sowie am internen und externen Wasserkreislauf vornehmen: Verletzungs- und Todesgefahr.

Die Ofenkammer regelmäßig auf Rostflecken prüfen: Sollten diese auftreten, umgehend an eine Kundendienststelle wenden, denn das Wasser kann den Ofen beschädigen. Ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Hinweise zu Recycling und Entsorgung

Gemäß des Art. 13 des italienischen Dekrets, Nr. 49 aus 2014 „Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten“



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Donnerstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen,

Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.). Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes darauf achten, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelstellen (auch Wertstoff- oder Recyclinghöfe genannt)
 - beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).
-

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

3. Ihr Ofen Digital.ID™

- [CHEFTOP-X™ BAKERTOP-X™ Merkmale](#)
 - [Digital.ID™ Merkmale](#)
-

CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ Merkmale

Professioneller Hochleistungs-Kombiofen, der mit dem neuesten Betriebssystem und intelligenter Technologie ausgestattet ist, um jeden Garprozess in der Gastronomie zu steuern.

Was ist neu in CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™?

Selbstreinigung und Wasserfilterung

Das Reinigen von Schnellgaröfen bereitet keine Probleme mehr. Für die Automatikreinigung verfügt CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ über das integrierte System PRESSURE.Klean. Dieses umfasst den 1-Liter-Behälter DET&Rinse Ultra und das Wasserfiltersystem RO.Care. Zusammen stehen dir dadurch bis zu 1300 Liter gefiltertes Wasser zur Verfügung. Darüber hinaus erkennt der Ofen mithilfe des Sensors SENSE.Klean exakt den Grad der Verschmutzung und schlägt dir den bestmöglichen und gleichzeitig Ressourcen schonendsten Reinigungsmodus vor. Er macht alles!

Bedienfeld

Das innovative [Bedienfeld Digital.ID™](#) wurde vollständig überarbeitet. Es garantiert einzigartige Offenbarungen bei der Bedienung. Durch das frische, schnörkellose und intuitive Design kann man den Ofen perfekt überwachen und mit nur einer Berührung steuern.

Tür mit Push-to-Close-System

Das Push-to-Close-Türverschlusssystem garantiert höchste Geschwindigkeit sowohl beim Hineinschieben als auch beim Herausnehmen der Speise. Soll die Ofentür geschlossen werden, reicht es aus, sie zuzuwerfen. Das Verschließen erfolgt augenblicklich. Mehr Bewegungsfreiheit und Vereinfachung der Tätigkeiten.

Ein aus Edelstahl gestanzter Garraum AISI 316L

Der Garraum der Backöfen CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ wird in Edelstahl AISI 316L gefertigt. Diese Stahlsorte wird auch im Schiffsbau verwendet, da sie selbst gegen Salzwasser resistent ist. Im Zusammenspiel mit RO-Care ist selbst bei hohen Chloridwerten eine Wasseraufbereitung mithilfe einer Osmoseanlage nicht nötig.

Symmetrisch reversierend arbeitende Rotoren

Die Rotoren mit hoher Fördermenge verteilen die erhitzte Luft gleichmäßig über alle Backbleche, vom ersten bis zum letzten. Beste Ergebnisse gepaart mit Gleichmäßigkeit und Geschwindigkeit beim Garen.

Hochleistungsheizkörper

In den Öfen CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ sind äußerst leistungsfähige Heizkörper verbaut. Diese heizen ultraschnell auf, minimieren die Zeiten für die Temperaturwiederherstellung somit perfekte Luftzirkulation.

Unterer Schubkasten

Ein Platz für das Reinigungsmittel Det&Rinse™ Ultra und für den integrierten Wasserfilter RO.Care. In dem unter dem Ofen befindlichen Fach steht alles zur Verfügung, was man für die tägliche Ofenpflege braucht.

Digital.ID™ Merkmale

Digital.ID™ ist das fortschrittlichste, je in einem Garsystem installierte Betriebssystem. Nie war es einfacher, die volle Kontrolle zu besitzen. Schnelle und intuitive Schnittstelle mit Hyperverbindungsfunktionen, die durch künstliche Intelligenz verbessert werden.

Digital.ID™ Hyperconnection

Mit Digital.ID™ können Sie auch dann jederzeit und überall auf Ihre Backöfen und Geräte zugreifen, wenn Sie über keinen High-Speed-Internetanschluss verfügen. Übertragen Sie mithilfe der [App Digital.ID™](#) alle Änderungswünsche und Rezepte auf Ihre Backöfen und Geräte.

Digital.ID™ Konto

Erstellen Sie Ihre Digital.ID™, um auf Ihren per Internet verbundenen Ofen CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ zuzugreifen. Sie können Ihre Garprogramme, die Konfiguration Ihrer Home Page und alle persönlichen Einstellungen Ihres Ofens direkt aus der Cloud speichern. Das Konto wird kontinuierlich mit neuen Änderungen synchronisiert, so dass Sie auch direkt über Ihr Smartphone Änderungen vornehmen können. Sie können sich über jeden mit dem Internet verbundenen Ofen CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ in Ihr Konto einloggen und sofort auf Ihre Einstellungen zugreifen.

Digital.ID™ Widgets

Dank der neuen Widgets arbeiten Sie mit der intuitivsten Benutzeroberfläche, die ein Ofen je hatte. Sie können den Startbildschirm an Ihre Bedürfnisse anpassen oder einen für Ihr Gewerbe voreingestellten Bildschirm verwenden, so dass Ihre bevorzugten Funktionen sofort zur Verfügung stehen.

DIGITAL.Training

Beim Erwerb des Ofens Digital.ID™ erhalten Sie ein kostenloses Premium-Einführungstraining, das Ihnen alle Kniffe beibringt, damit Sie Ihren Ofen ab dem ersten Tag nach seiner Installation zu 100 % ausnutzen können.

Per Fernunterstützung stehen Ihnen unsere Active Marketing Chefs zur Verfügung, die Ihnen alles Nötige zeigen, von den Grundfunktionen bis hin zu modernsten Technologien.

COOKING.Concierge

Benötigen Sie Beratung? Möchten Sie die Verwendung des Ofens optimieren? Möchten Sie einen Garablauf perfektionieren? Brauchen Sie Hilfe bei der Ausführung eines Rezepts?

Nach Aktivieren des digitalen Premium-Service* können Sie direkt von Ihrem Ofen aus über das interne Mikrofon einen Termin für ein Premium-Gespräch mit unseren Corporate Chefs ausmachen, mit diesen sprechen und sich live beraten lassen! Mithilfe der neuen Funktion Badge können Sie die Anleitungen während des Gesprächs umsetzen oder Ihnen dank der Funktion Remote Control vom Chef beim Einstellen Ihres Ofen aus der Ferne helfen lassen.

Live Technical Assistance

Brauchen Sie Hilfe? Als Premium-Kunde* können Sie unser technisches Team direkt über das interne Mikrofon des Ofens anrufen und mit unserem Support sprechen. Zugleich sind Sie dank der integrierten Chat- und Kamerafunktion der [App Digital.ID™](#) in der Lage, dem Support Nachrichten und Bilder zu senden und ihm damit zu helfen, Ihre Probleme schneller und exakter zu diagnostizieren und entsprechend zu lösen.

4. Allgemeine Hinweise

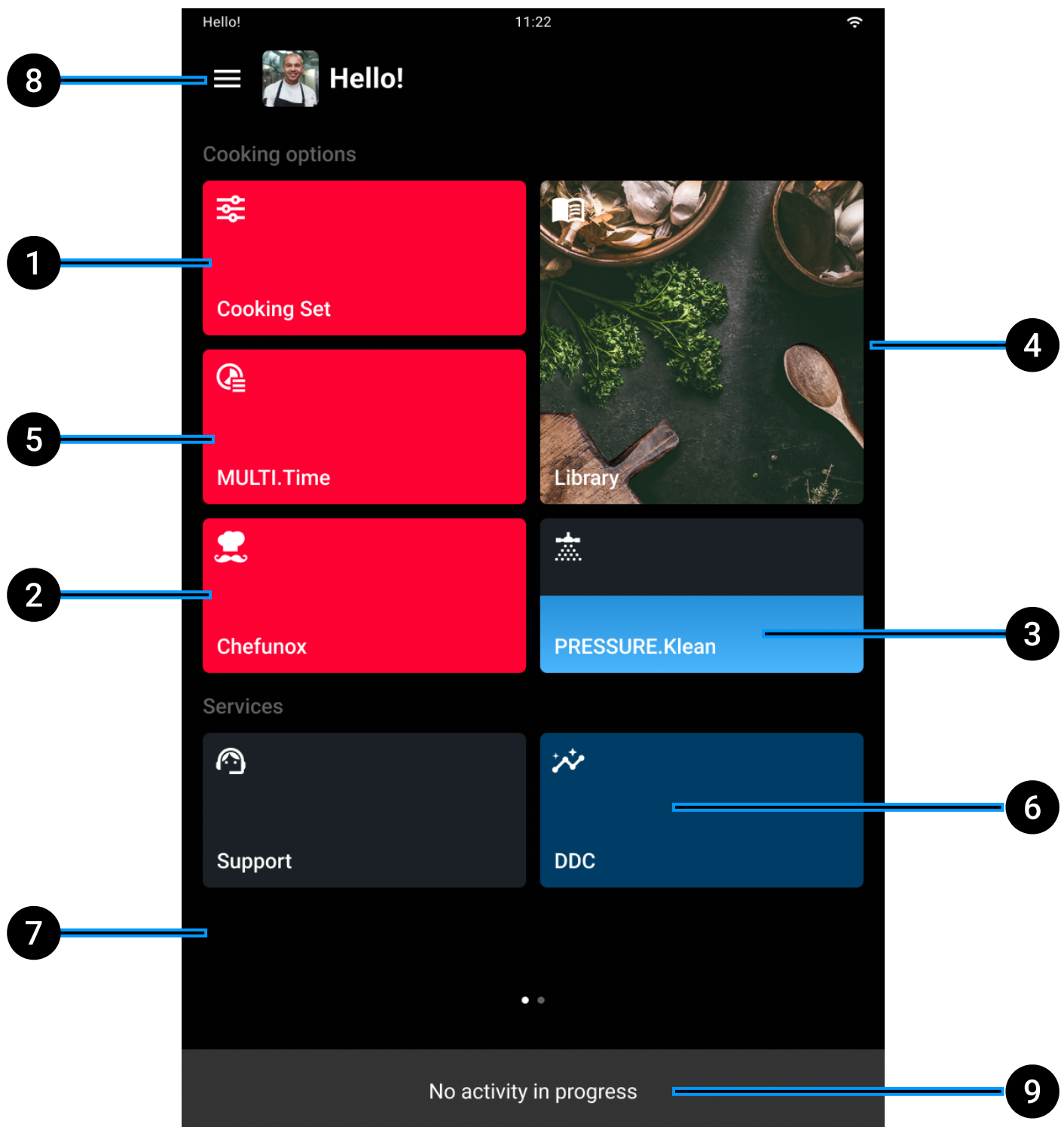
- [Symbole der Anleitung](#)
 - [Bedienfeld Digital.ID™](#)
 - [Beschreibung der Bediengesten](#)
 - [UNOX-Technologien](#)
-

Symbole der Anleitung

Symbol	Geste
	Antippen Tippen Sie mit dem Finger leicht auf den Bildschirm.
	Antippen und gedrückt halten Tippen Sie mit dem Finger auf den Bildschirm und halten ihn so lange gedrückt, bis die gewünschte Funktion gestartet wird
	Nach rechts ziehen Ziehen Sie den Finger von links nach rechts über den Bildschirm.
	Nach links ziehen Ziehen Sie den Finger von rechts nach links über den Bildschirm.
	Nach oben ziehen Ziehen Sie den Finger von rechts nach oben über den Bildschirm.
	Nach unten ziehen Ziehen Sie den Finger von rechts nach unten über den Bildschirm.

Bedienfeld Digital.ID™

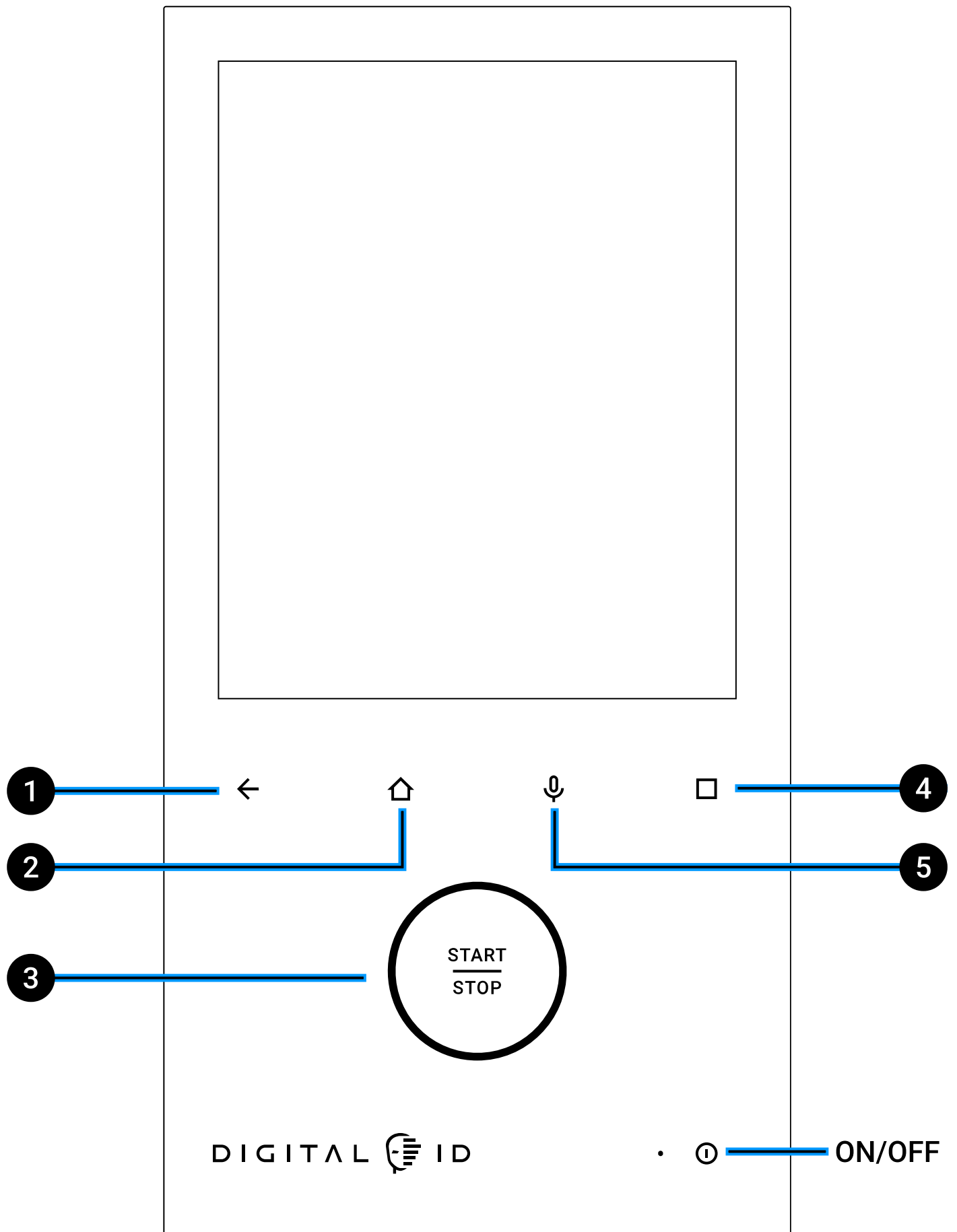
Navigation Home Page



- 1 **Cooking Set**: Dank der neuen Funktion PRESET können Sie auf eine Bibliothek voreingestellter und individuell programmierbarer (preset) Parameter zugreifen, die Ihnen den Temperaturbereich, die Feuchtigkeit und die Lüftung für jeden Garvorgang wie Frittieren, Grillen, Anbraten u.v.m. vorschlagen;
- 2 **Chefunox**: Der Ofen stellt alle Garparameter selbständig ein. Sie müssen nur die Art des Garvorgangs, das zuzubereitende Gericht und die gewünschte Garstufe auswählen und den Garvorgang starten;
- 3 **Spül- und Reinigungszyklenvorgänge**: Die Technologie PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™ / BAKERTOP-X™ zum ersten Schnellgarofen, der sich automatisch reinigt. Der smarte Ofen erfasst auf präzise Weise den Verschmutzungsgrad und schlägt die Reinigungsart vor, mit der am wenigsten Energie verschwendet wird;
- 4 **Library**;
- 5 **MULTI.Time**: Mit MULTI.Time können bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig gesteuert werden. Jeder wird durch einen speziellen Timer überwacht, der Sie benachrichtigt, wenn die Gerichte aus dem Ofen genommen werden müssen. Mit dem Schieberegler können Sie alle Timer präzise und schnell einstellen;
- 6 **DDC (Data Driven Cooking)**: Diese Anwendung ist mit einer komplett erneuerten Grafikschnittstelle ausgestattet und stellt damit die fortschrittlichste IoT-Infrastruktur auf dem Markt dar. Die neue Aktualisierung zeigt die Feedbacks und Statistiken zur Ofennutzung weitaus schneller als vorher an. Mit dem neuen Kitchen Scheduler können Sie außerdem die Planung der Garvorgänge optimieren und Zeit und Energie einsparen;

- 7 **Support:** Die Aktivierung des digitalen Premium-Services bietet die Möglichkeit eines Premium-Anrufs bei den Corporate Chefköchen von UNOX, die Ihre Fragen direkt über das interne Mikrofon am Ofen in Echtzeit beantworten. Über die neue Funktion Badge können Sie den Anweisungen während des Anrufs folgen und dank der Funktion Remote Control kann unser Chefkoch aus der Ferne Einstellungen an Ihrem Ofen vornehmen;
 - 8 **Profil und persönliche Einstellungen:** Mit den neuen Widget können Sie die Homepage individuell gestalten, indem Sie die Icons auf die vom Chefkoch gewünschten Positionen stellen. Alternativ können Sie aber auch ein voreingestelltes Layout auswählen;
 - 9 **Laufende Vorgänge:** Anzeige der laufenden Vorgänge.
-

Steuerungen



- 1 **Pfeil rückwärts:** Zurück zur vorherigen Seite;
- 2 **Taste HOME:** Zurück zur [Home Page](#);
- 3 **Taste START/STOPP:** Vorgang starten oder laufenden Vorgang stoppen;
- 4 **Taste CUSTOM:** Die Funktion dieser Taste kann auf der entsprechenden Seite in den [Systemeinstellungen individuell festgelegt werden](#);
- 5 **Taste VOICE:** Aktiviert das interne Mikrofon für Sprachbefehle oder die Kommunikation mit dem Kundendienst und den Chefköchen von UNOX bei Anrufen.

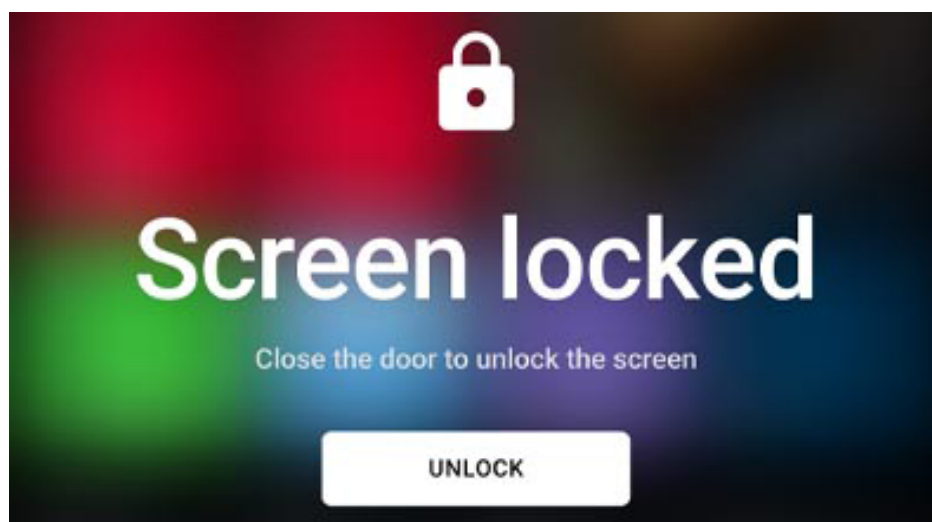


Achtung: Über die Taste ON/OFF wird zwar das Bedienfeld ein- oder ausgeschaltet, während die Stromversorgung des Ofens beibehalten bleibt, d.h. er steht weiterhin unter Spannung, bis der Stecker abgezogen wird.

Bildschirmsperre bei geöffneter Ofentür

Der Garvorgang muss aus Sicherheitsgründen und für optimale Ergebnisse bei geschlossener Ofentür durchgeführt werden.

Öffnen Sie die Ofentür während des Garvorgangs, werden die Widerstände ausgestaltet und die Belüftung angehalten, wobei eine Meldung erscheint, dass das Display vorübergehend gesperrt.



Touch-Steuerungen auf dem Eingabebildschirm

Das Bedienfeld Ihres Ofens funktioniert per **Touch Control**, die eine Navigation durch das Betriebssystem Digital.ID™ durch einfaches Antippen der Icons mit trockenen und sauberen Händen ermöglicht (keine Küchengeräte verwenden).

Alle Anwendungen werden über **Cards** verwaltet, die die komplette Steuerung der jeweiligen Inhalte garantieren.

Navigation Benutzerkonto und Profile im Seitenmenü

Wenn Sie ein persönliches Profil erstellen, können Sie Ihre Garprogramme speichern und die Konfiguration Ihrer Home Page sowie alle persönlichen Einstellungen an Ihrem Ofen selbst bestimmen.

- Tippen Sie auf das Menü 
- Tippen Sie auf die Taste + NEUES PROFIL, geben Sie Ihren Namen ein und gehen Sie auf SPEICHERN.



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



Add new profile



Manage accounts



Settings



The oven is not clean

an



Anpassung der Home Page

Kehren Sie zur Home Page zurück, tippen Sie einen beliebigen Punkt auf dem Bildschirm an und halten den Finger gedrückt. Auf der Card, die erscheint, können Sie:

- die Widgets in die gewünschte Position **ziehen**;
- durch Antippen der unten angezeigten Taste + WIDGET HINZUFÜGEN ein neues Widget **hinzufügen**;
- durch Antippen der Taste ENTFERNEN  die vorhandenen Widgets **entfernen**

Nach Beendigung der persönlichen Einstellungen tippen Sie die Taste SPEICHERN an, um die Einstellungen zu bestätigen und zu verlassen.



Edit Home Page

END

Cooking options



Cooking Set



Library



MULTI.Time



Chefunox



PRESSURE.Klean

Services



Support



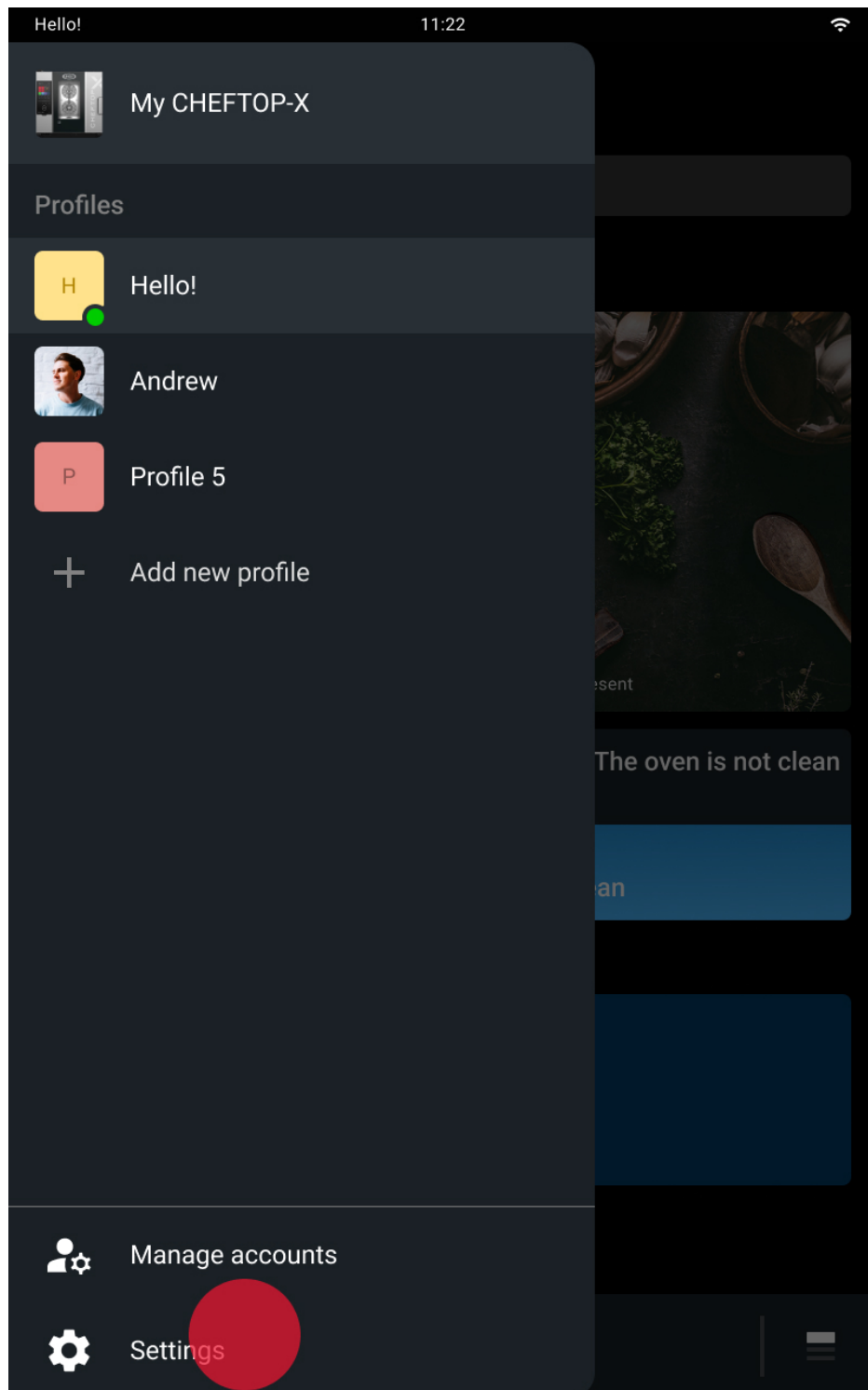
DDC

+ ADD WIDGET

Einstellungen öffnen

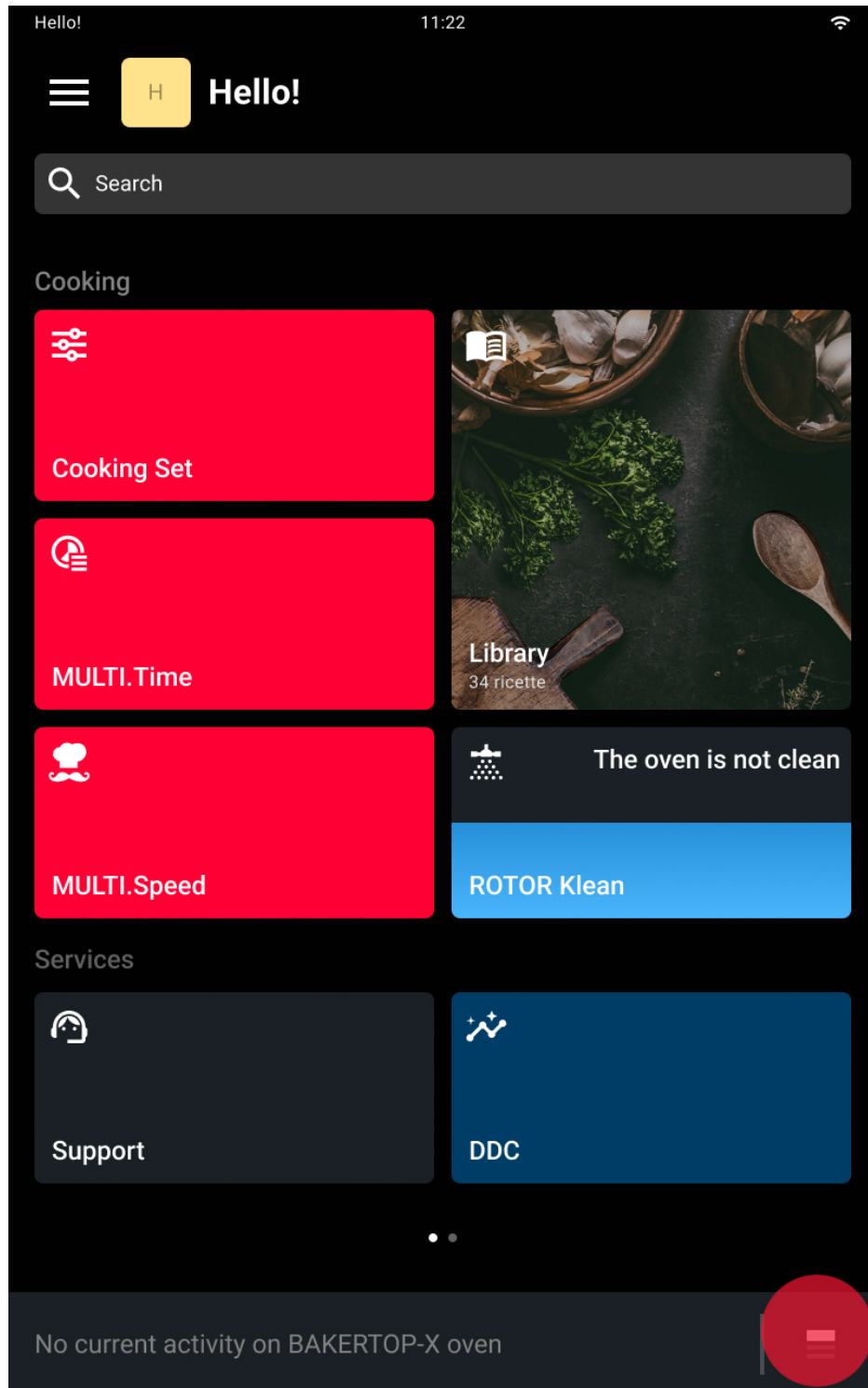
Falls Sie persönliche Einstellungen vornehmen möchten:

- tippen Sie auf das Menü 
- tippen Sie auf die Taste EINSTELLUNGEN 



Menü Zubehör

Tippen Sie auf das Symbol in der rechten unteren Ecke



Wählen Sie das von Ihnen bevorzugte Zubehör



Hello!



Cooking options



Cooking Set



MULTI.Time



Library



You are operating on:



CHEFTOP-X

No activity in progress on CHEFTOP-X



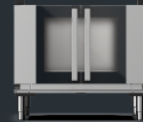
LIEVOX



Bread

280°C 100% 80% 4

0:02:50

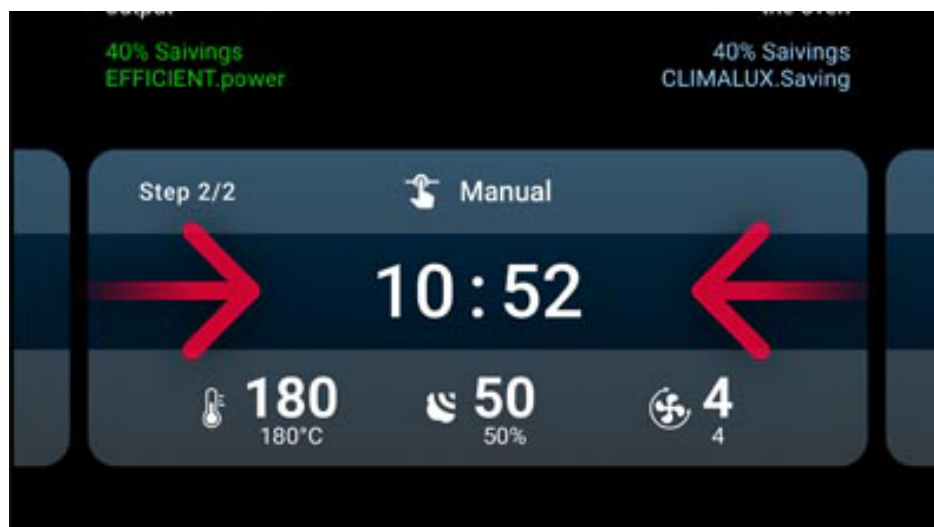


Beschreibung der Bediengesten

Menü Slider

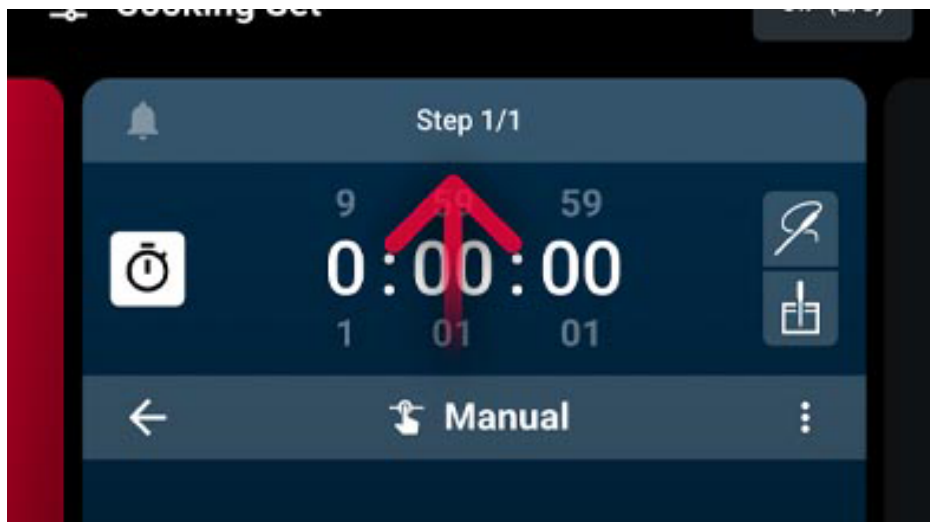
Die **Menü Slider** ermöglichen die Anzeige und Verwaltung mehrerer Themen ein und derselben Card, die in einer Übersicht dargestellt werden können.

Für die Anzeige müssen Sie die Card nach rechts oder links ziehen.



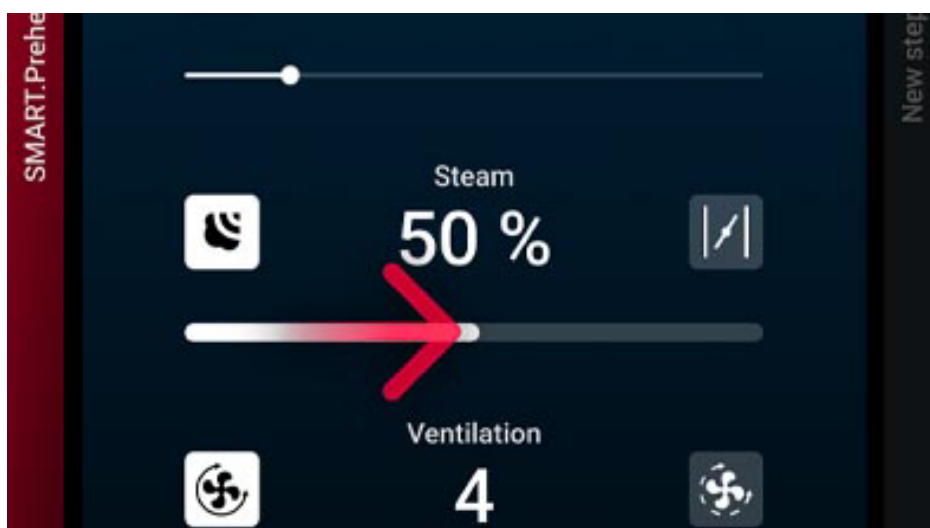
Zeitwert einstellen

Um einen **Zeitwert** einzustellen, ziehen Sie die Nummer nach oben oder unten.



Wert über Slider einstellen

Um einen **Wert über den Slider** einzustellen, ziehen Sie den Cursor nach rechts, um den Wert zu erhöhen, oder nach links, um ihn zu verringern.



UNOX-Technologien

Individual.CHEFUNOX

Intelligente Funktion, die vom Benutzer eine Rückmeldung über den Garvorgang verlangt. Verwendet die Technologie des maschinellen Lernens, um das erhaltene Feedback zu verarbeiten, die Vorlieben des Bedieners zu lernen und die voreingestellten Garprogramme zu verbessern

Individual SENSE.Klean

Stellt automatisch die Vorwärmtemperatur und -dauer entsprechend den vorherigen Betriebsarten ein

SMART.Preheating

Intelligente Funktion, die vom Bediener Rückmeldungen über die durchgeführten Reinigungsvorgänge abfragt und analysiert, um anschließend je nach Verschmutzungsgrad des Ofens den besten Reinigungsvorgang zu empfehlen

SENSE.Klean

Schätzt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt die am besten geeignete automatische Reinigung vor

SMART.Energy

Automatische Energiesparfunktion, die den Wasser-, Strom- oder Gasverbrauch bei Programmen mit mehr als einer Stunde Garzeit reduziert. Erkennt, wenn sich keine Lebensmittel im Raum befinden, und aktiviert den Standby-Modus, der die Temperatur und den Verbrauch reduziert. Analysiert die Nutzung des Ofens, um Energiespartipps zu geben (z.B. Signale, wenn die Tür lange offen bleibt)

HEY.Unox

Die Spracherkennungstechnologie ermöglicht die Interaktion mit dem Ofen, die Eingabe von Befehlen und den Erhalt von audiovisuellem Feedback direkt auf dem Bedienfeld

OPTIC.Cooking

Intelligente Technologie, die es dem Ofen ermöglicht, Lebensmittel zu erkennen und beim Garen im MULTI.Time-Modus automatisch das entsprechende Garprogramm zu starten.

Unox Intelligent Performance (UIP)

Dank der **UIP-Technologien (Unox Intelligence Performance)** kann der Ofen jeden Vorheiz- und Garvorgang kontinuierlich überwachen.

Die Steuer-Software des Ofens ist in der Lage, die Betriebsbedingungen selbständig zu ändern, um ein stets perfektes Garergebnis zu garantieren!

Ihr Ofen verfügt über die nachfolgend genannten UIP-Technologien:

ADAPTIVE.Cooking

Passt die Garparameter automatisch an die Belastung an, um wiederholbare Ergebnisse zu gewährleisten

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Entfernt in kürzester Zeit große Mengen an Feuchtigkeit aus dem Garraum

STEAM.Maxi™

Erzeugt in kürzester Zeit eine große Menge an Dampf im Garraum

AIR.Maxi™

Ermöglicht automatische Umkehrung und gepulste Lüfterfunktion

CLIMALUX™

Misst und reguliert kontinuierlich die Luftfeuchtigkeit im Garraum

AIR.Tornado

Verbessert und beschleunigt das Garen bei Volllast dank der Möglichkeit, eine höhere Drehzahl der Ofenlüfter bis zu 3600 Umdrehungen pro Minute (U/min) einzustellen

5. Allgemeine Hinweise zur Zubereitung

- [Garvorgang vorbereiten und starten](#)
 - [Laufender Garvorgang](#)
 - [Übersicht Garvorgang](#)
 - [Arbeitsschritte nach dem Garvorgang](#)
-

Garvorgang vorbereiten und starten

Es stehen folgende Optionen für die Zubereitung zur Auswahl:

- im [manuellen Modus](#) (Cooking Set);
- mit gleichzeitigen Garvorgängen ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- mit [vorher gespeicherten](#) Rezepten (Library);
- mit [von UNOX voreingestellten Rezepten](#) (ChefunoX).

Zum Starten jeder Art von Zubereitung auf die Taste START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ tippen

Start eines manuellen Garvorgangs Cooking Set

Um einen manuellen Garvorgang [Cooking Set](#) zu starten oder zu erstellen, muss die Garzeit eingestellt und eine der folgenden Optionen ausgewählt werden:

- **Voreinstellung mit bereits vorgegebenen Parametern** für die am häufigsten benutzten Garvorgänge;
 - **Manuelle** Voreinstellung, die komplett individuell gestaltet werden kann und keine Beschränkungen bei den Parametern vorsieht.
-

Start eines in der Library gespeicherten Garvorgangs

Die von dir gespeicherten Rezepte werden in der Anwendung [Library](#) gesammelt: Um sie zu nutzen, tippen Sie das gewünschte Rezept an und drücken anschließend die Taste **START/STOPP** **START**
STOP

Garvorgang über Chefunox starten

Die Anwendung [Chefunox](#) enthält Rezepte, die von den Chefköchen von UNOX kreiert und getestet wurden, damit optimale Garergebnisse erzielt werden können.

Sie können das Rezept gegebenenfalls auch während des Garvorgangs **ändern**. In diesem Fall gelten die Änderungen lediglich für den laufenden Garvorgang.

Nach Beendigung des Garvorgangs können Sie das geänderte Rezept unter einem anderen Namen **speichern** (UNOX-Rezepte können nicht geändert oder gelöscht werden). Das geänderte Rezept wird in der Anwendung [Library](#) gespeichert.

Durchgehenden Garvorgang

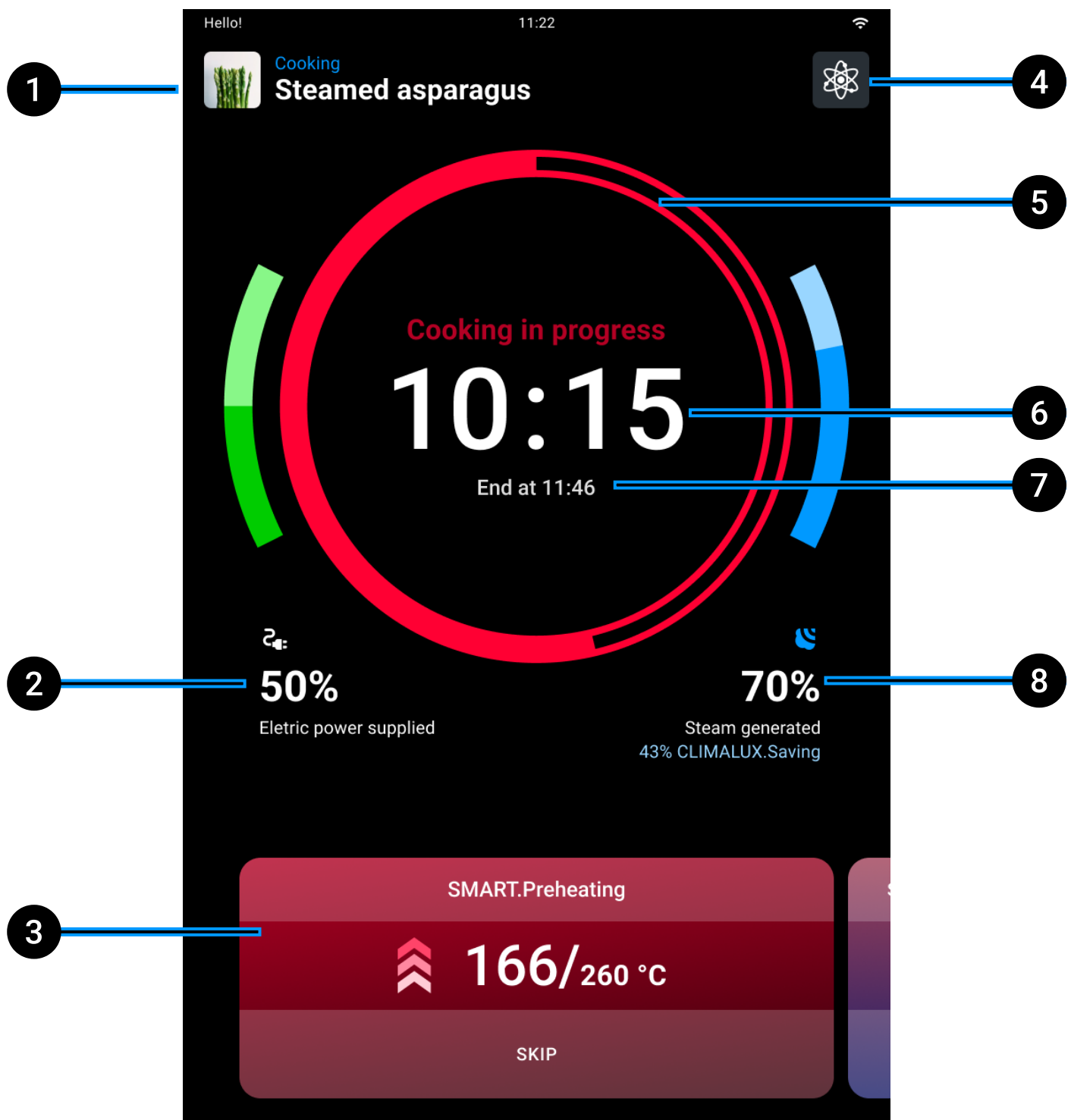
MULTI.Time starten

Die Anwendung [MULTI.Time](#) ermöglicht das gleichzeitige Garen mehrerer Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten unter gleichen Betriebsbedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit).

Bei Nutzung dieser Anwendung behält der Ofen die eingestellten Betriebsbedingungen für einen unbegrenzten Zeitraum bei. Es besteht außerdem die Möglichkeit, weitere Gartimer einzustellen, die Sie benachrichtigen, wenn die Garzeit des jeweiligen Blechs abgelaufen ist.

Laufender Garvorgang

Änderung eines laufenden Garvorgangs Cooking Set



- 1 **Name** des laufenden Rezepts („Manuelles Programm“ = Rezept nicht gespeichert)
 - 2 **Überwachung** der abgegebenen Leistung;
 - 3 **Parametereinstellung** laufender Garvorgang: Tippen Sie auf die Card, um die Garparameter zu ändern oder weitere Garphasen hinzuzufügen. Die Änderungen gelten lediglich für die laufenden Garvorgänge (die UNOX-Voreinstellungen können nicht dauerhaft geändert werden). Wenn Sie die Card nach links oder rechts ziehen, werden jeweils die Cards für die Vorheizung und nachfolgenden Phasen (sofern vorhanden) angezeigt;
 - 4 **UIP**: Änderung der Aktivierung der Technologien [Unox](#) [Intelligence Performance](#) (nicht empfohlen);
 - 5 **Leiste Ende des Garvorgangs**: Die Farbe der Leiste zeigt auf intuitive Weise das Ende des Garvorgangs an:
 - wenn > 15 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste **rot**
 - wenn < 15 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste **gelb**
 - wenn < 5 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste **grün**
 - 6 **Gesamtdauer** Garvorgang;
 - 7 Uhrzeit **Ende des Garvorgangs**;
 - 8 **Überwachung** des generierten Dampfes.
-

Änderung eines laufenden Garvorgangs MULTI.Time



- 1 **Timer läuft:** Ende des Garvorgangs > 15 Sekunden;
 - 2 **Timer läuft:** Ende des Garvorgangs < 15 Sekunden;
 - 3 **Timer abgelaufen:** Ende des Garvorgangs < 5 Sekunden;
 - 4 **Ausschaltung** Timer;
 - 5 **Bestätigung** des abgelaufenen Timers und Rückkehr zum Einstellungsmodus;
 - 6 ermöglicht **Änderungen** an den laufenden Betriebseinstellungen ohne aktivierte Timer, siehe [Änderung einer Betriebseinstellung](#);
 - 7 **Einstellung eines neuen Timers**, durch Eingabe einer Garzeit (Stunden : Minuten) oder Hinzufügung eines bereits vorhandenen Programms.
-

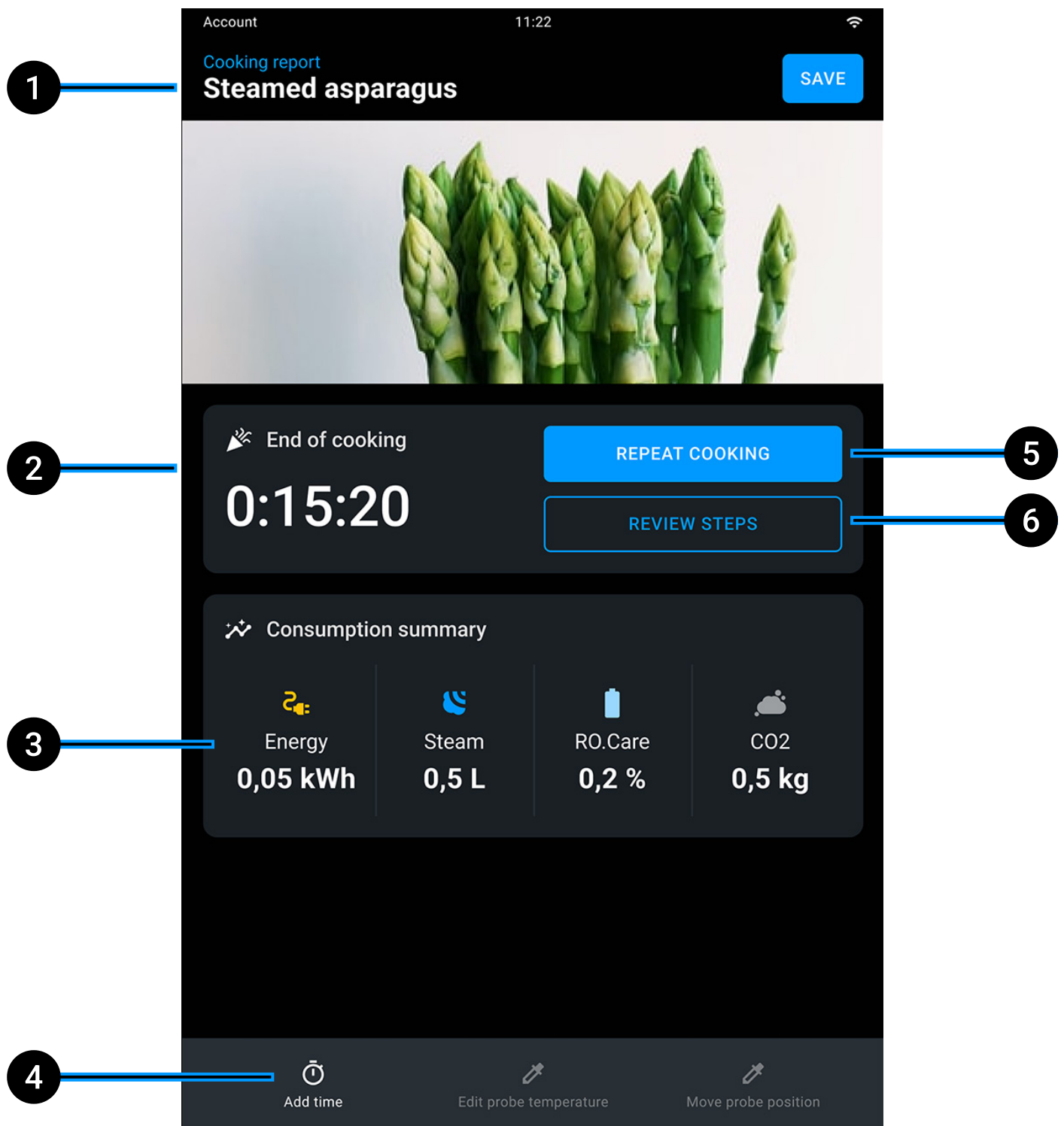
Laufenden Garvorgang beenden

Ein Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die vorgesehene Garzeit abgelaufen oder die eingestellte Kerntemperatur (sofern vorgesehen) erreicht ist.

Wenn Sie die Taste Start/Stopp  antippen und gedrückt halten, wird der laufende Garvorgang unterbrochen.

Übersicht Garvorgang

Das akustische Signal am Ende des Garvorgangs kann durch Antippen der Taste STOPP SUMMER ausgeschaltet werden. Durch Öffnen und Schließend der Ofentür können Sie den Bildschirm mit der Übersicht des Garvorgangs anzeigen.



- 1 **Name** des laufenden Rezepts;
 - 2 **Dauer** des abgeschlossenen Garvorgangs;
 - 3 **Übersicht Energieverbrauch** (Stromverbrauch, Dampf, RO.Care, CO₂);
 - 4 **Zeitverlängerung** mit Beibehaltung der Parameter der letzten Garphase oder Änderung der Temperatur der Kernsonde (sofern vorhanden).
 - 5 **Wiederholung** des gerade beendeten Garvorgangs mit denselben Parametern, die bei Bedarf auch geändert werden können;
 - 6 **Wiederholung** der letzten Garphase.
-

6. Allgemeine Hinweise zum Reinigungs- und Spülgang

- [Sicherheitshinweise](#)
 - [Reinigungszyklus starten](#)
 - [Automatische Spülung mit Reinigungsmittel](#)
 - [Automatische Spülung ECO mit Reinigungsmittel](#)
 - [Entkalkungszyklus mit D&Cal](#)
 - [Drainage-Vorgang](#)
 - [Laufender Reinigungszyklus](#)
 - [Übersicht Reinigungszyklus](#)
 - [Reinigungszyklus programmieren](#)
 - [Det&Rinse™ Ultra](#) nachfüllen
 - [RO.Care-Filter auswechseln](#)
-

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes. Das Reinigungsmittel NICHT mit bloßen Händen anfassen. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel das Sicherheitsdatenblatt beachten.

Vor dem Starten des Reinigungsvorgangs sicherstellen, dass KEINE Bleche in der Ofenkammer sind: Ansonsten ist der Reinigungsvorgang nicht effizient.

Während des Reinigungsvorgangs NICHT die Ofentür öffnen. Es besteht Verletzungsgefahr für Augen, Schleimhäute und Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln, da diese vom Rad im Garraum gespritzt und von starken Luftströmen bewegt werden.

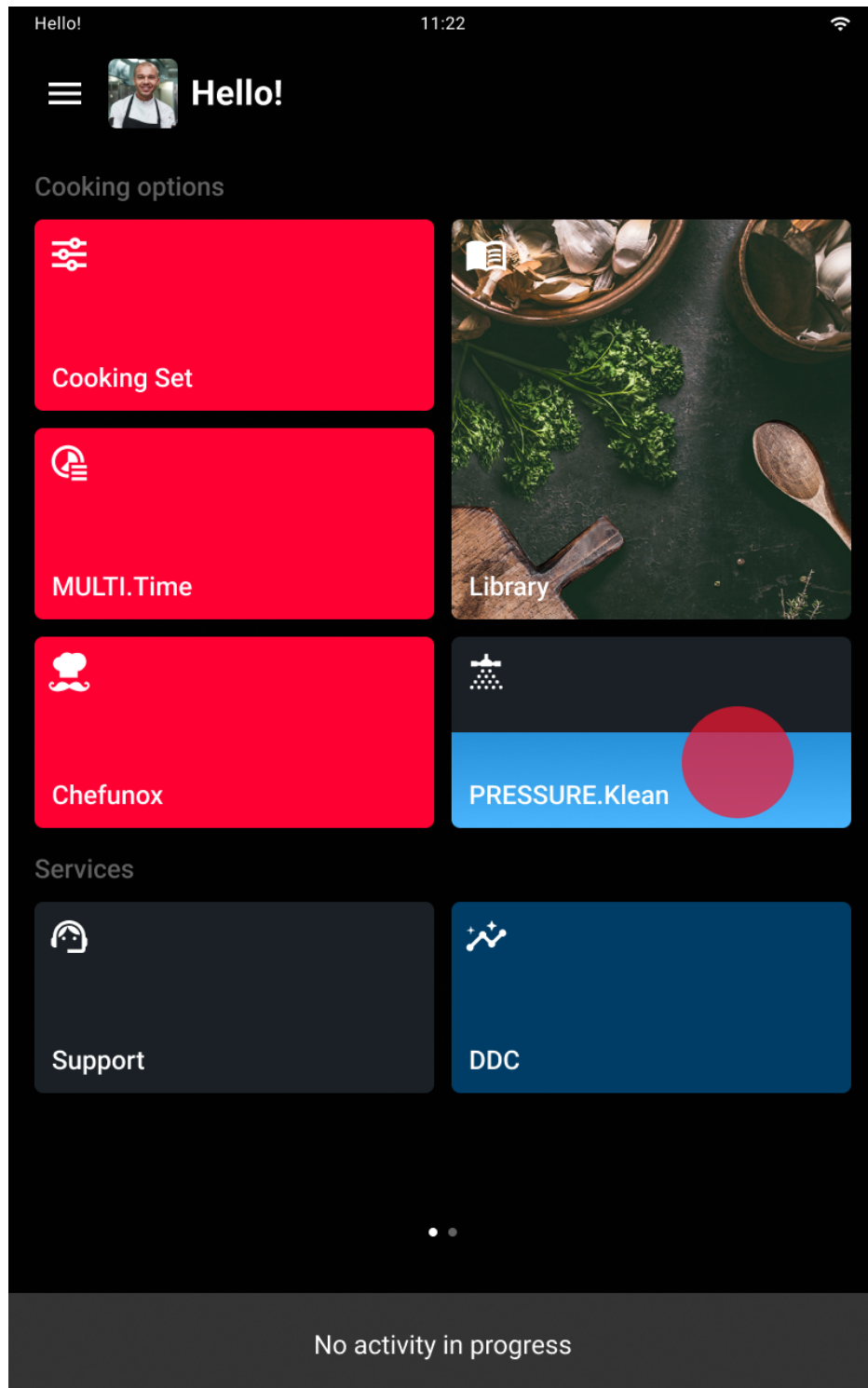
KEINESFALLS ist die Reinigung des Geräts durch Kinder erlaubt, insbesondere ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen.

KEINESFALLS Änderungen am Reinigungstank, seinen Anschlüssen an den Ofen sowie am internen und externen Wasserkreislauf vornehmen: Verletzungs- und Todesgefahr.

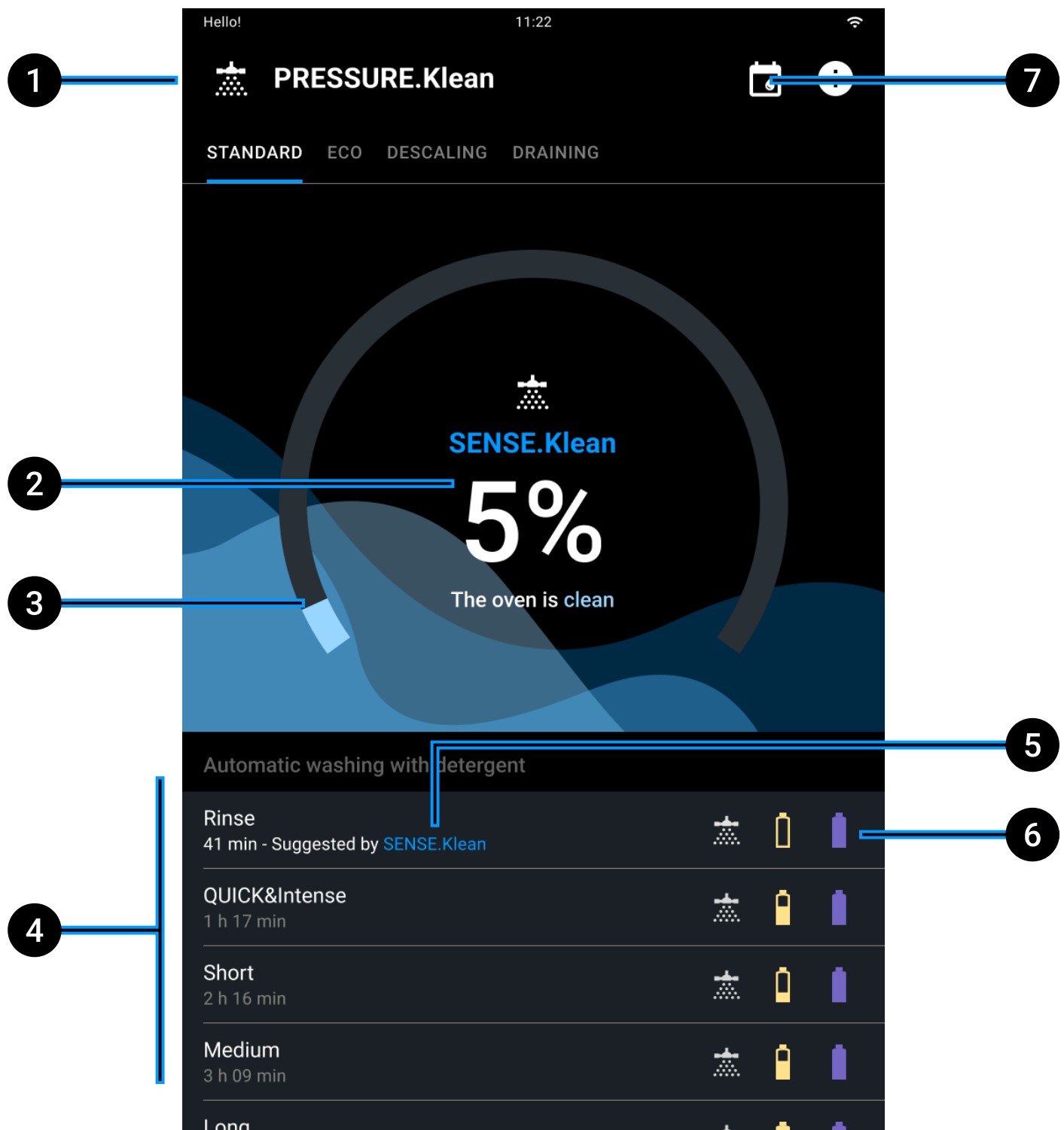
Die Ofenkammer regelmäßig auf Rostflecken prüfen: Sollten diese auftreten, umgehend an eine Kundendienststelle wenden, denn das Wasser kann den Ofen beschädigen. Ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Reinigungszyklus starten

Die Öfen sind mit dem automatischen Reinigungssystem PRESSURE.Klean ausgestattet. Zum Starten des Spülprogramms für den Garraum die Taste SPÜLUNGEN antippen.



Anzeige und Erläuterung der Hauptseite



- 1 Name **des Programms**;
 - 2 **Verschmutzungsgrad** des Ofens;
 - 3 **Fortschrittsbalken** des laufenden Reinigungszyklus;
 - 4 **Verfügbare Reinigungszyklen**;
 - 5 **Empfohlener Reinigungszyklus**;
 - 6 **Verwendung** von [Det&Rinse](#)  bzw. [RO.Care](#)  beim Reinigungszyklus oder nicht;
 - 7 **Programmierung der Reinigungsvorgänge**.
-

Automatische Spülung mit Reinigungsmittel

Den Reinigungszyklus antippen, der für den Verschmutzungsgrad des Garraums am besten geeignet ist:

- SPÜLEN: Spülung des Garraums;
- QUICK & INTENSE: Schnelle Reinigung des Garraums;
- KURZ: Bei leicht verschmutztem Garraum;
- MITTEL: Bei mittelmäßig verschmutztem Garraum;
- LANG: Bei stark verschmutztem Garraum.

Hello!

11:22



PRESSURE.Klean



STANDARD

ECO

DESCALING

DRAINING



SENSE.Klean

5%

The oven is clean

Automatic washing with detergent

Rinse

41 min - Suggested by SENSE.Klean



QUICK&Intense

1 h 17 min



Short

2 h 16 min



Medium

3 h 09 min



Long



Automatische Spülung ECO mit Reinigungsmittel

Den Reinigungszyklus antippen, der für den Verschmutzungsgrad des Garraums am besten geeignet ist:

- KURZ: Bei leicht verschmutztem Garraum;
- MITTEL: Bei mittelmäßig verschmutztem Garraum;
- LANG: Bei stark verschmutztem Garraum.

Hello!

11:22



PRESSURE.Klean



STANDARD

ECO

DESCALING

DRAINING



SENSE.Klean

5%

The oven is clean

Automatic ECO washing with detergent

Short

2 h 16 min



Medium

3 h 09 min



Long

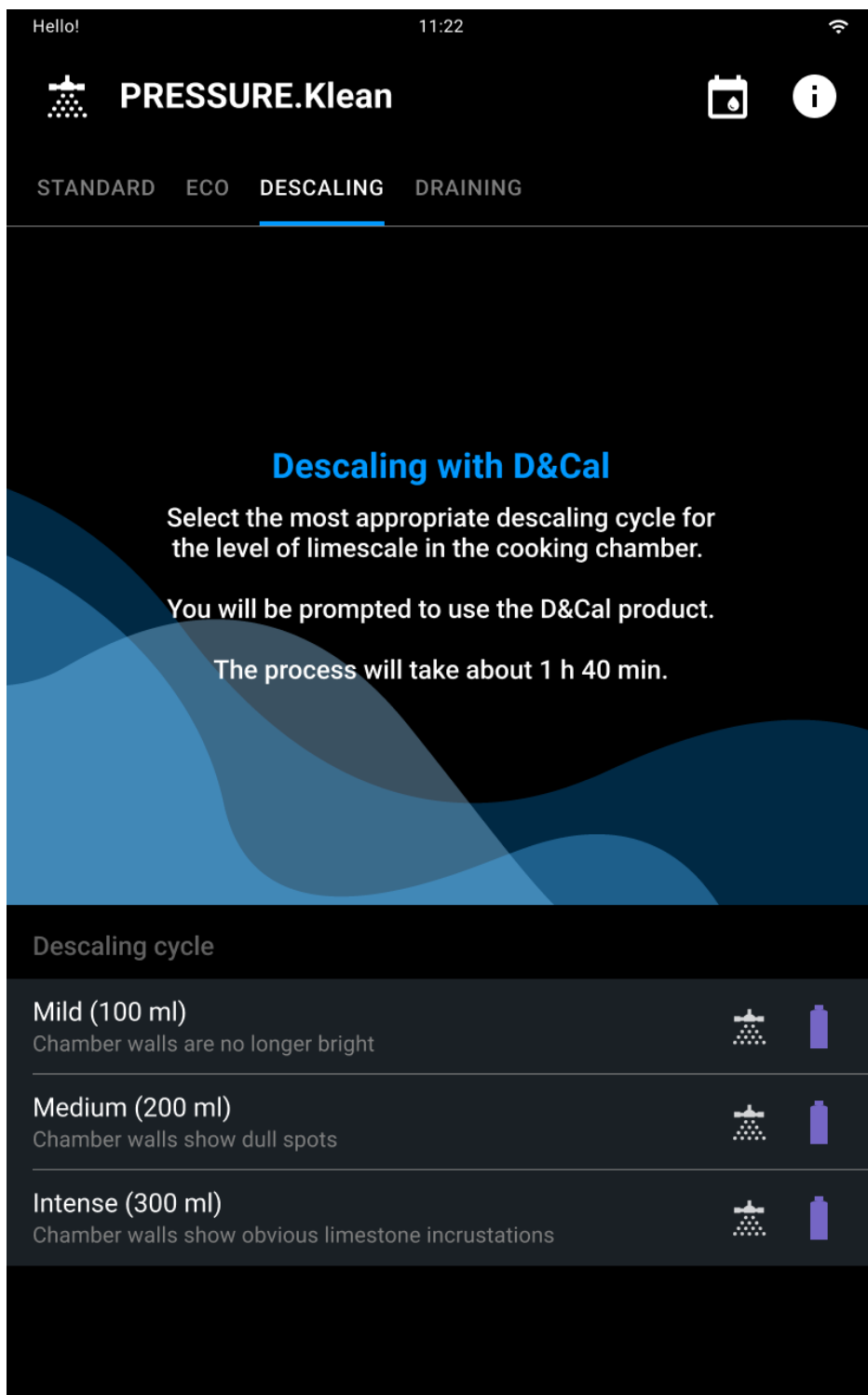
3 h 52 min



Entkalkungszyklus mit D&Cal

Den der Verkalkung des Garraums angemessenen Entkalkungszyklus auswählen.

- Leicht: Die Wände des Garraums sind nicht mehr glänzend
- Mittel: Die Wände des Garraums weisen matte Flecken auf
- Stark: Die Wände des Garraums weisen deutliche Kalkverkrustungen auf



Drainage-Vorgang

Dieser Modus dient dazu, das beim Verwenden der Handbrause im Garraum angesammelte Wasser abzuleiten. Wählen Sie automatische Drainage, um den Vorgang zu starten.

**PRESSURE.Klean**

STANDARD

ECO

DESCALING

DRAINING

Draining

Drainage mode is for draining any water accumulated in the chamber as a result of using the hand shower.

Draining procedure

Automatic draining

5 min

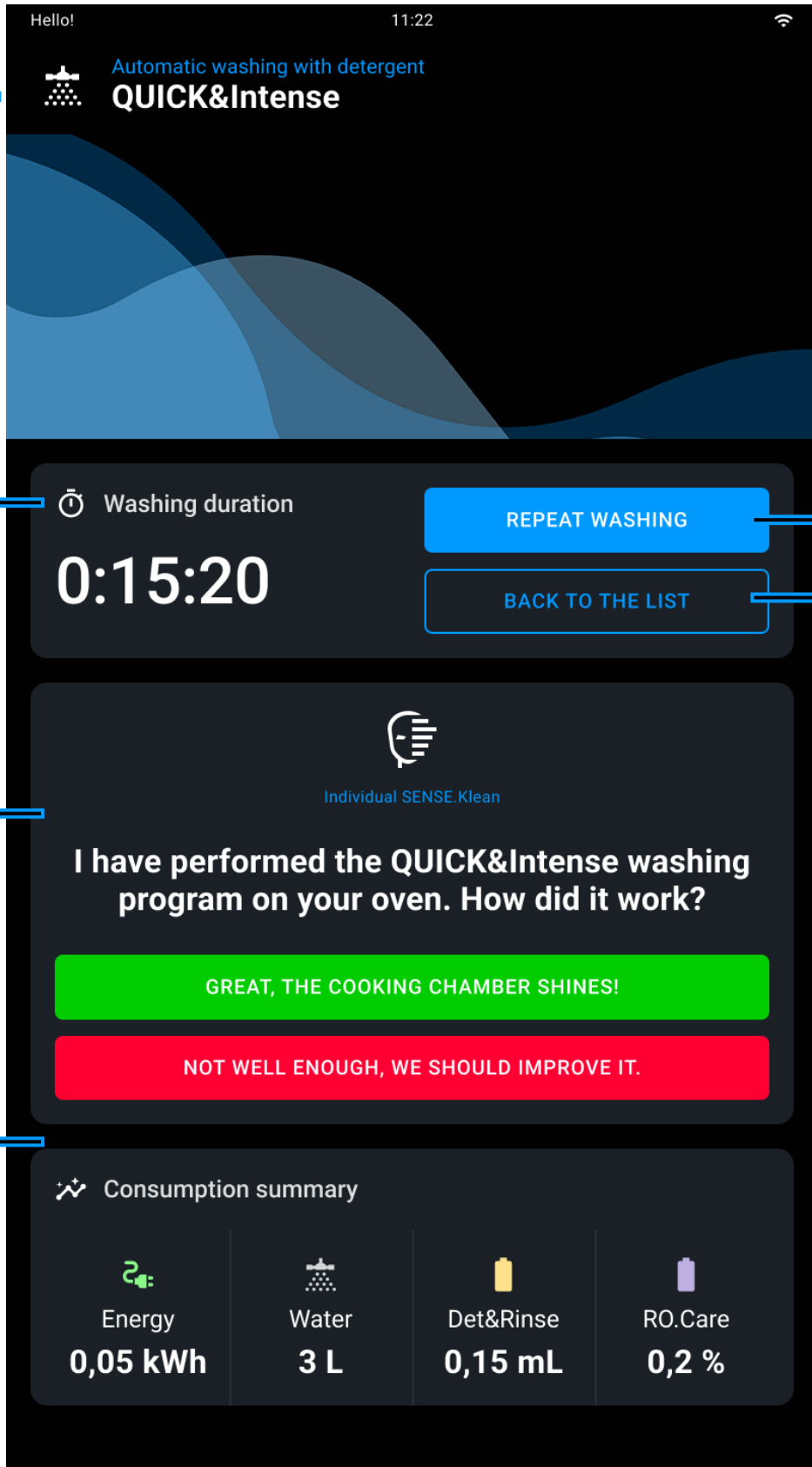
Laufender Reinigungszyklus



- 1 **Name** laufender Reinigungszyklus;
 - 2 **Wichtiger Hinweis** Tür während des Reinigungszyklus NICHT öffnen;
 - 3 **Gesamtdauer** Reinigungszyklus;
 - 4 Uhrzeit **Ende des Reinigungszyklus**.
-

Übersicht Reinigungszyklus

Nach Beendigung des Reinigungszyklus wird eine Übersichtscard angezeigt, begleitet von einem akustischen Signal, das durch Antippen der Taste STOPP SUMMER ausgeschaltet werden kann.



1

2

3

4

5

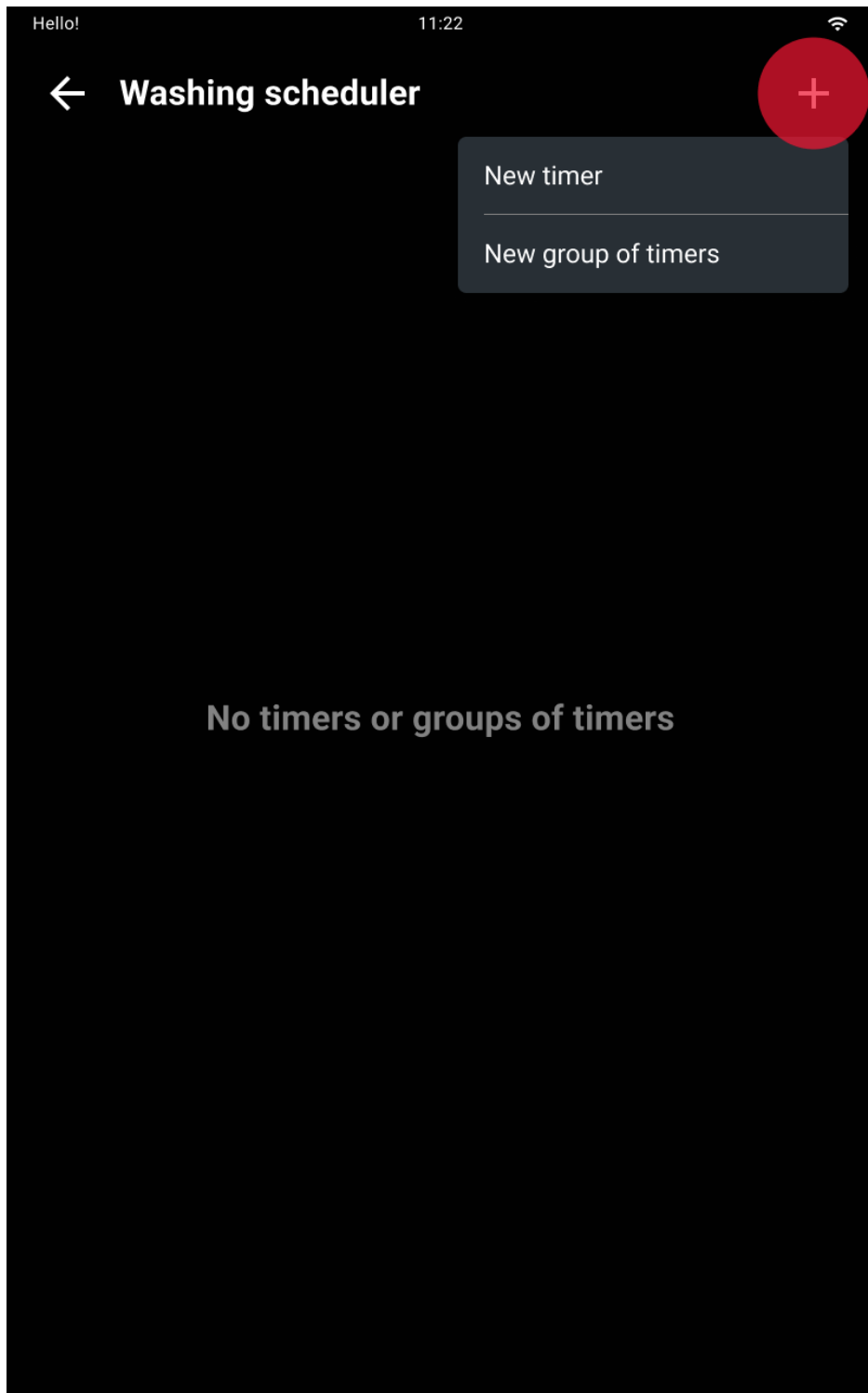
6

- 1 **Name** durchgeführter Reinigungszyklus;
 - 2 **Dauer** des abgeschlossenen Reinigungszyklus;
 - 3 **Feedback**;
 - 4 **Übersicht** des Energieverbrauchs, [Det&Rinse](#) und [Ro.Care](#);
 - 5 **Wiederholung** des soeben abgeschlossenen Reinigungszyklus;
 - 6 **Rückkehr** zur Liste der Reinigungszyklen.
-

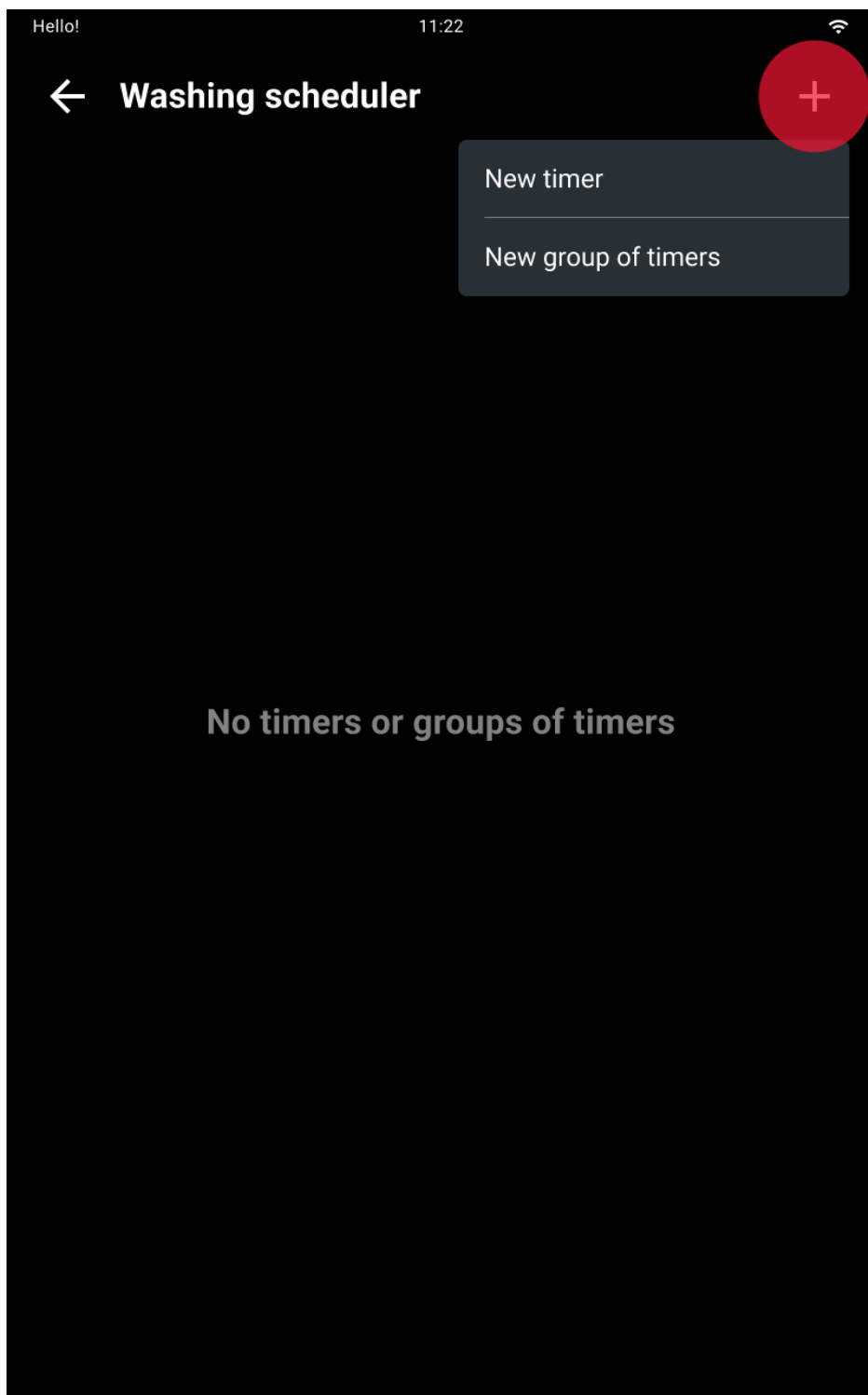
Reinigungszyklus programmieren

Erstellen eines Reinigungsvorgangs

Tippen Sie auf der Hauptseite auf das Symbol „Reinigungsprogrammierung“, um auf diese Funktion zuzugreifen.



Tippen Sie auf das Symbol „Hinzufügen“, um einen neuen Reinigungs-Timer zu erstellen.



Geben Sie den Namen des Timers, die Art des Reinigungsvorgangs, die Startzeit und die wöchentliche Wiederholung (optional) ein und aktivieren Sie auf Wunsch den automatischen Start des geplanten Reinigungsvorgangs. Wenn Sie die erforderlichen Felder ausgefüllt haben, speichern Sie die Programmierung.



← Washing scheduler



✕ New timer

SAVE

Title

Lunch

Washing type

Standard / Medium



Starting time

Estimated end time: 12:15 PM

10:33



Repeat

Thu, Sat



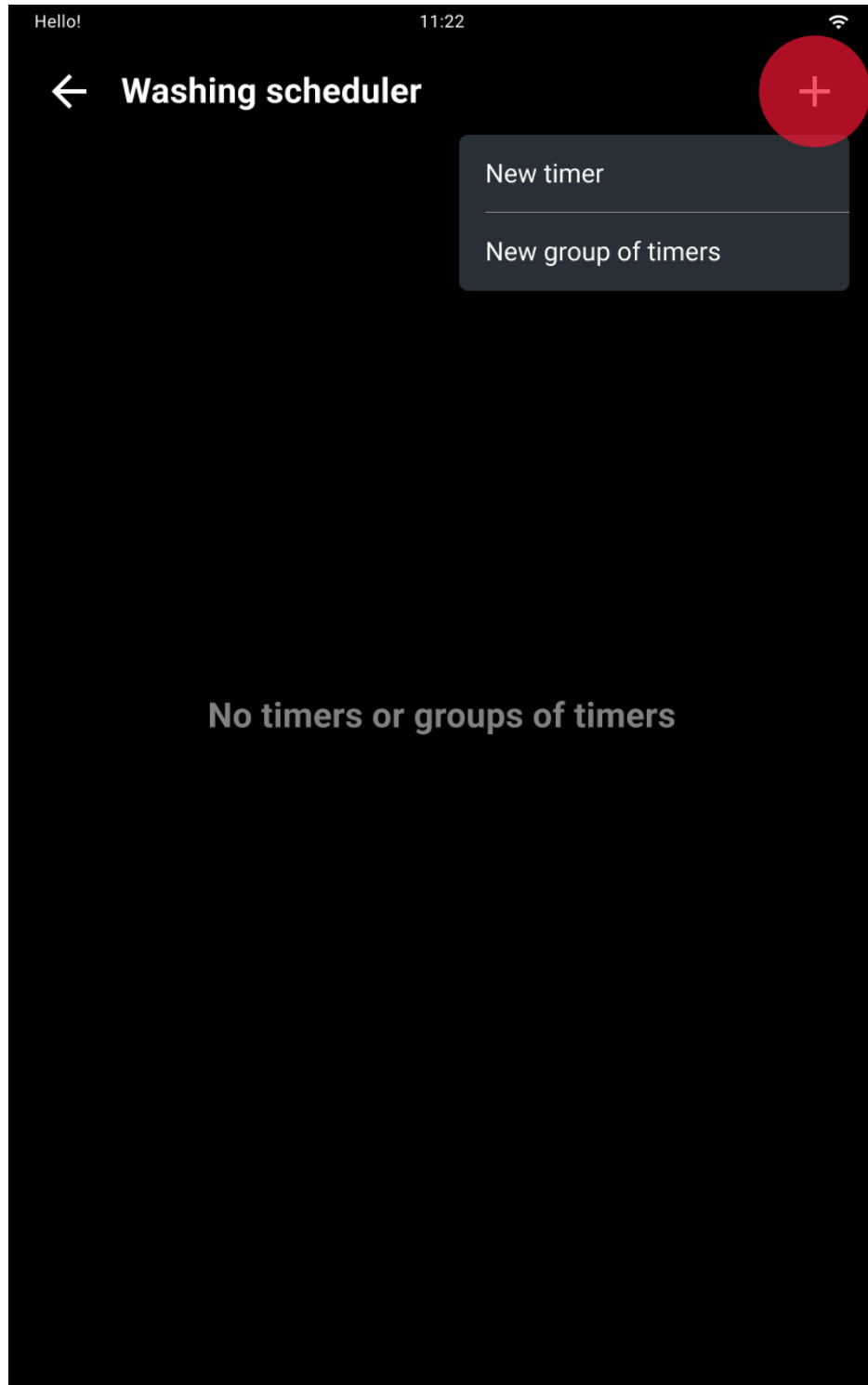
Automatic washing

Washing will start automatically at the set time. You will receive a notification 15 minutes before the washing starts.

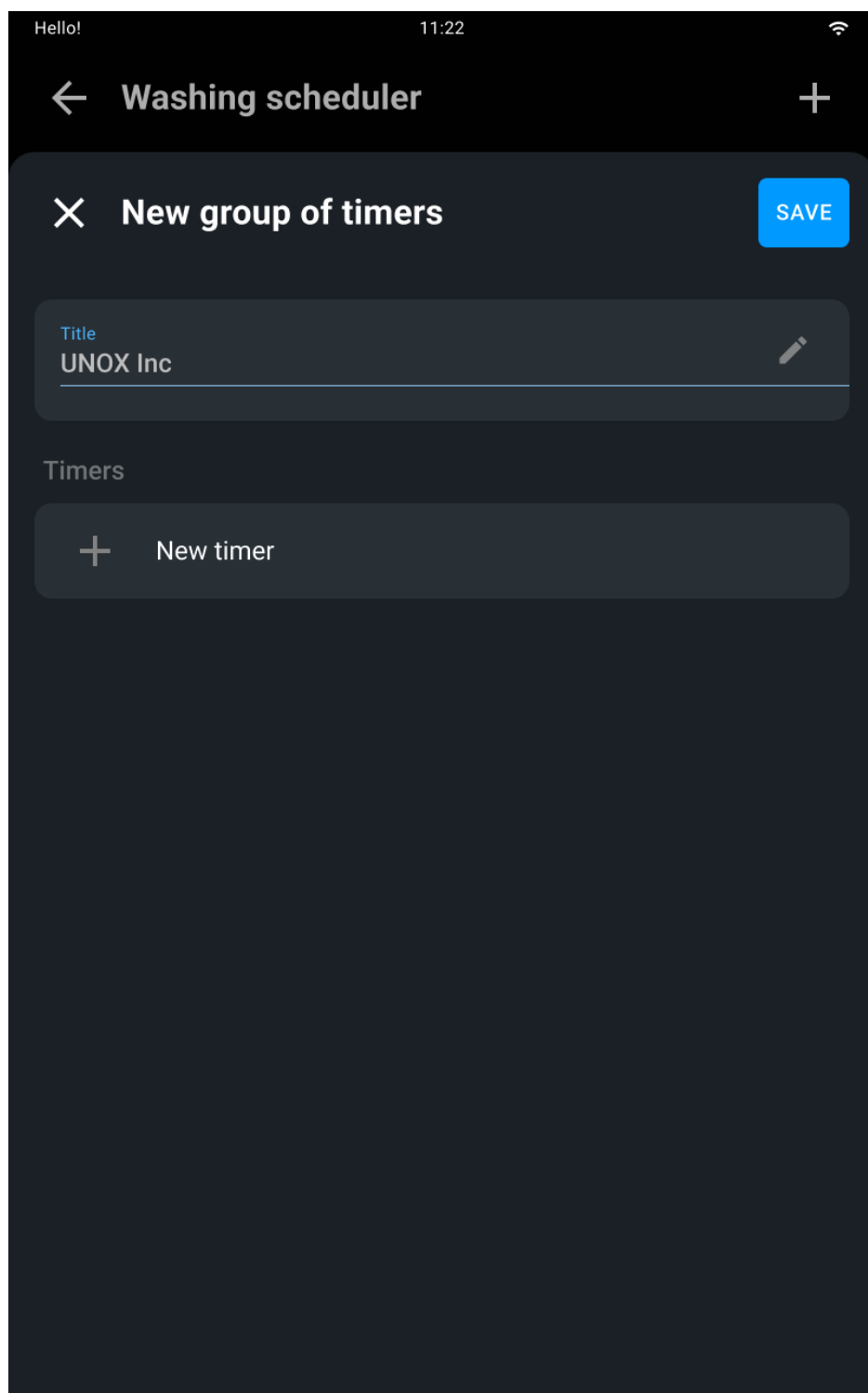


Erstellen einer Programmgruppe „Reinigung“

Tippen Sie auf das Symbol „Hinzufügen“, um eine neue Timer-Gruppe „Reinigung“ zu erstellen.



Geben Sie den Gruppennamen ein.



Erstellen Sie neue einzelne Timer innerhalb der Gruppe. Nachdem Sie die erforderlichen Felder ausgefüllt haben, fügen Sie den Timer hinzu.

Hello!

11:22

←

Washing scheduler

+

←

New timer

ADD

Title

Winter 2024

Washing type

Standard / Medium

>

Starting time

Estimated end time: 12:15 PM

10:33

>

Repeat

Thu, Sat

>

Automatic washing

Washing will start automatically at the set time. You will receive a notification 15 minutes before the washing starts.

☒

<

|

>

q

w

e

r

t

y

u

i

o

p

a

s

d

f

g

h

j

k

l

⌵

z

x

c

v

b

n

m

⌫

?123

,

.

↩

Wenn Sie die gewünschten Timer hinzugefügt haben, speichern Sie die Programmierung und somit den Zeitplan.



Washing scheduler



New group of timers

SAVE

Title

UNOX Inc



Timers



New timer

Winter

10:33 / Thu, Sat / Automatic washing



Timer 2

14:00 / Thu, Sat



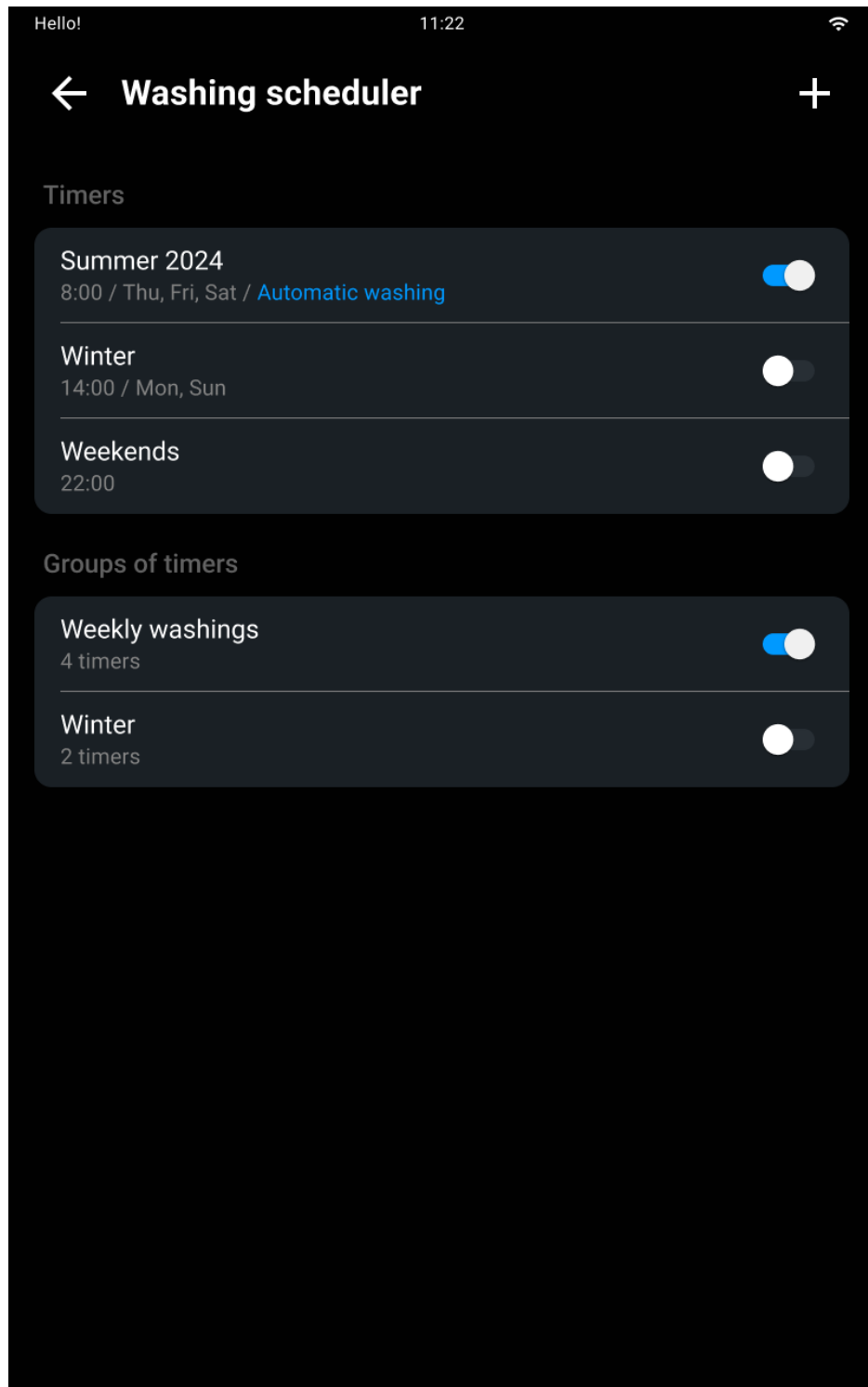
Timer 3

22:00 / Thu, Sat



Einen Timer oder eine Timer-Gruppe aktivieren

Auf der Landing Page ist es möglich, einen Timer oder eine Timer-Gruppe über die Taste auf der rechten Seite zu aktivieren oder zu deaktivieren.



Einen Timer bearbeiten oder löschen

Tippen Sie auf die Liste des gewünschten Timers, um ihn zu bearbeiten oder zu löschen. Änderungen können nur übernommen werden, wenn sie vom Originalzustand aus vorgenommen werden.

Hello!11:22

←

Washing scheduler

+

←

Edit timer

APPLY

Title

Summer 2024

Washing type

Standard / Medium

>

Starting time

Estimated end time: 12:15 PM

10:33

>

Repeat

Thu, Sat

>

Automatic washing

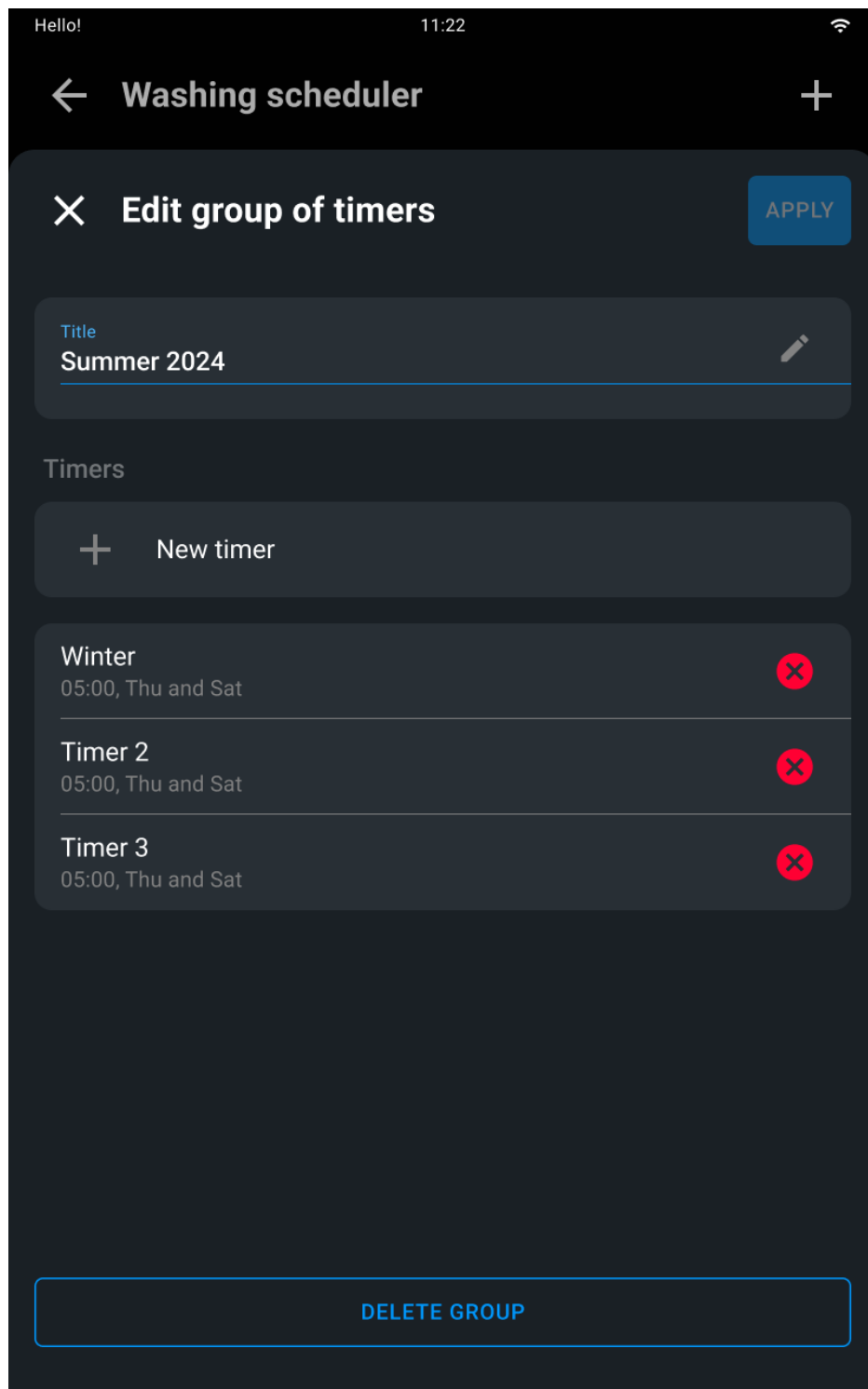
Washing will start automatically at the set time. You will receive a notification 15 minutes before the washing starts.

☒

DELETE TIMER

Eine Timer-Gruppe bearbeiten oder löschen

Tippen Sie auf die Liste der gewünschten Timer-Gruppe, um sie zu bearbeiten oder zu löschen. Tippen Sie erneut auf einen Timer, um ihn einzeln zu bearbeiten oder zu löschen. Änderungen können nur übernommen werden, wenn sie vom Originalzustand aus vorgenommen werden.

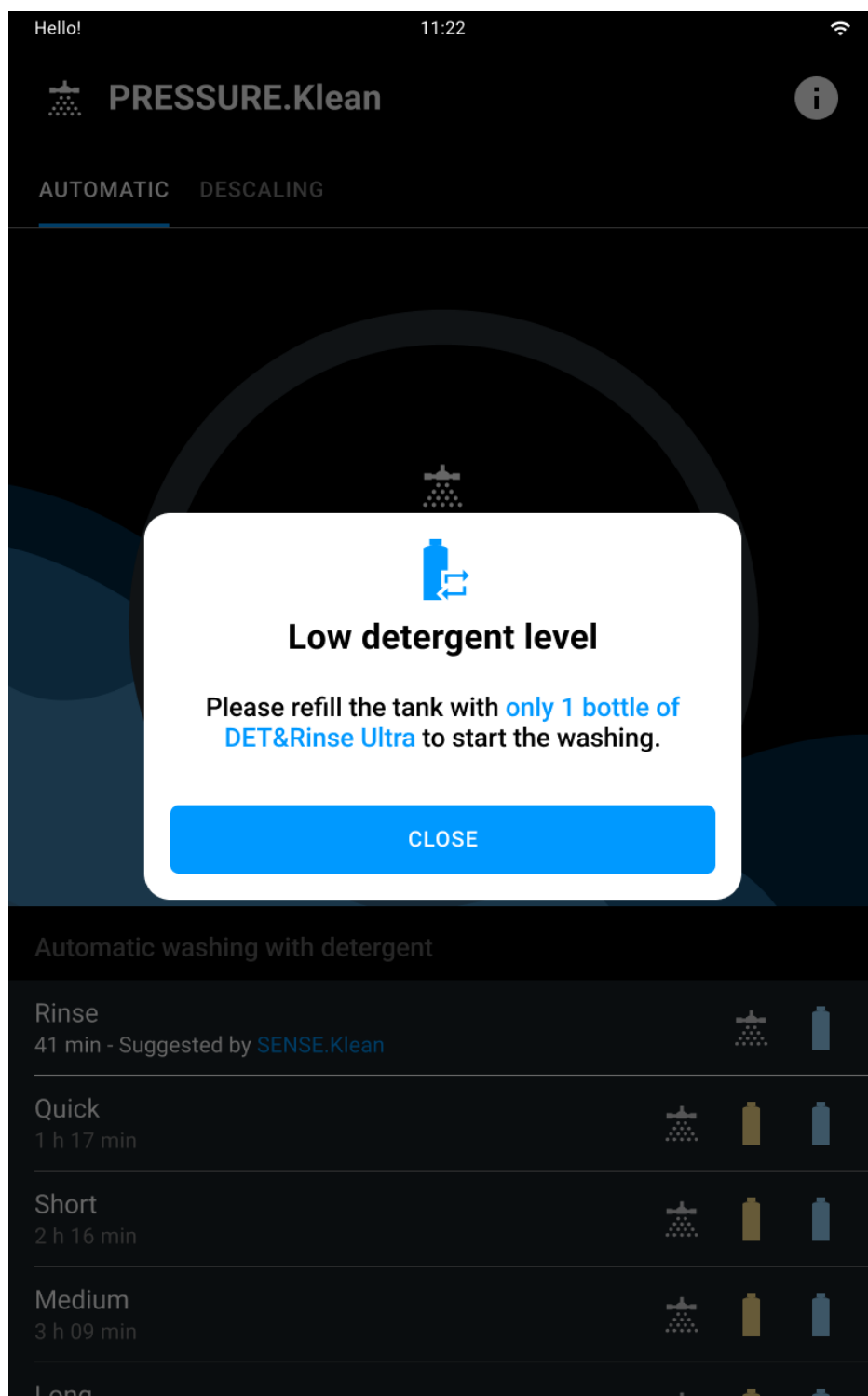


Benachrichtigungen Reinigungsbeginn

- Bei aktivierter automatischer Startoption wird die geplante Reinigung 15 Minuten vor dem Start gemeldet.
 - Die geplante Reinigung, bei der die Option des automatischen Starts deaktiviert ist, wird zum genauen Zeitpunkt der Programmierung gemeldet. Zum Starten des Reinigungsvorgangs ist eine Bestätigung erforderlich.
 - Wenn einige Reinigungsprogramme nicht ausgeführt werden, weil der Ofen ausgeschaltet ist, startet das System nach dem Wiedereinschalten das letzte unterbrochene Programm.
 - Wenn zum Zeitpunkt des Starts des Reinigungsprogramms eine andere Tätigkeit am Ofen ausgeführt wird, warnt das System, dass der Reinigungsvorgang zu diesem Zeitpunkt nicht gestartet werden kann.
 - Wenn die Tür des Ofens zum Zeitpunkt des automatischen Starts des Reinigungsvorgangs geöffnet ist, warnt das System, dass der Reinigungsvorgang zu diesem Zeitpunkt nicht gestartet werden kann.
-

Det&Rinse nachfüllen

Auf dem Display wird eine Nachricht angezeigt, wenn der Det&Rinse-Tank nachgefüllt werden muss.



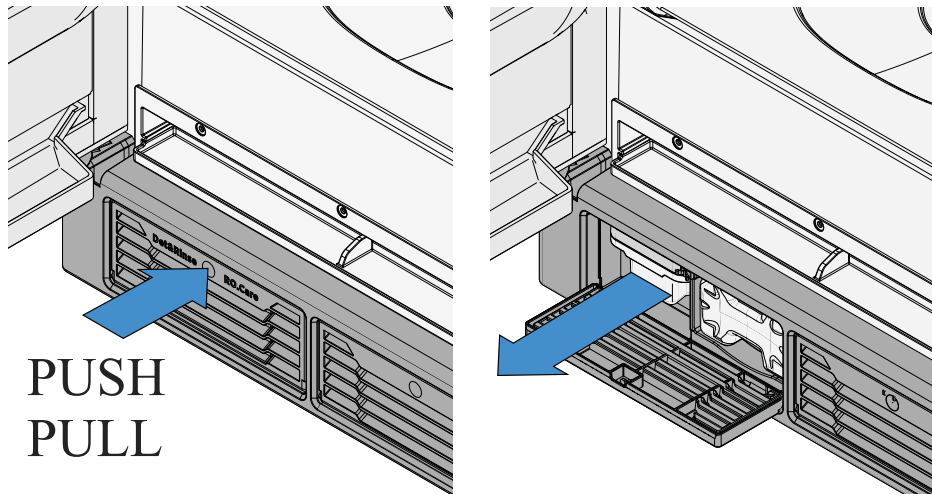
Der Tank darf lediglich mit 1 Liter-Flaschen des Reinigers Det&Rinse™ Ultra von UNOX aufgefüllt werden, der als einziger für die Reinigung des Garraums getestet und zugelassen ist.



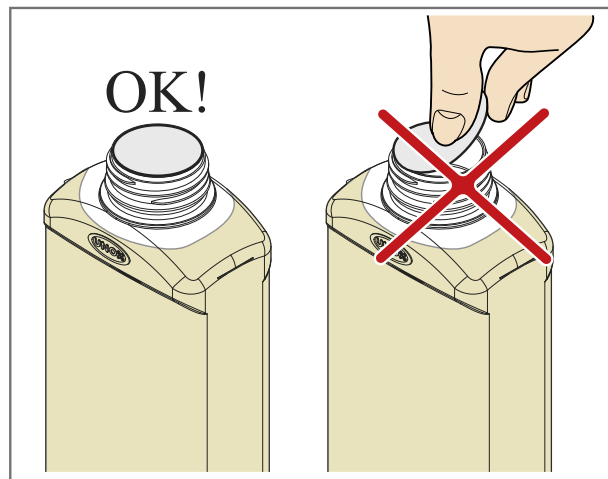
Es empfiehlt sich, Handschuhe zu tragen, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei Kontakt mit dem Reinigungsmittel die

Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt befolgen.

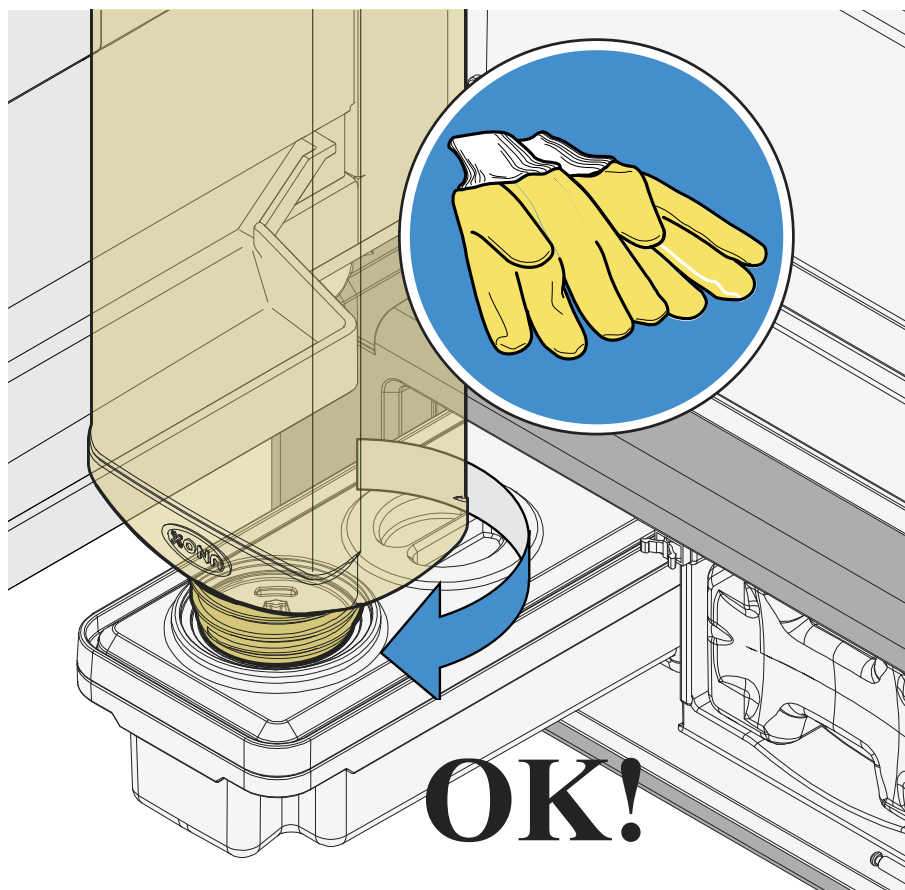
- auf den Tankdeckel drücken und diesen erneut loslassen. Anschließend den Tank entnehmen;



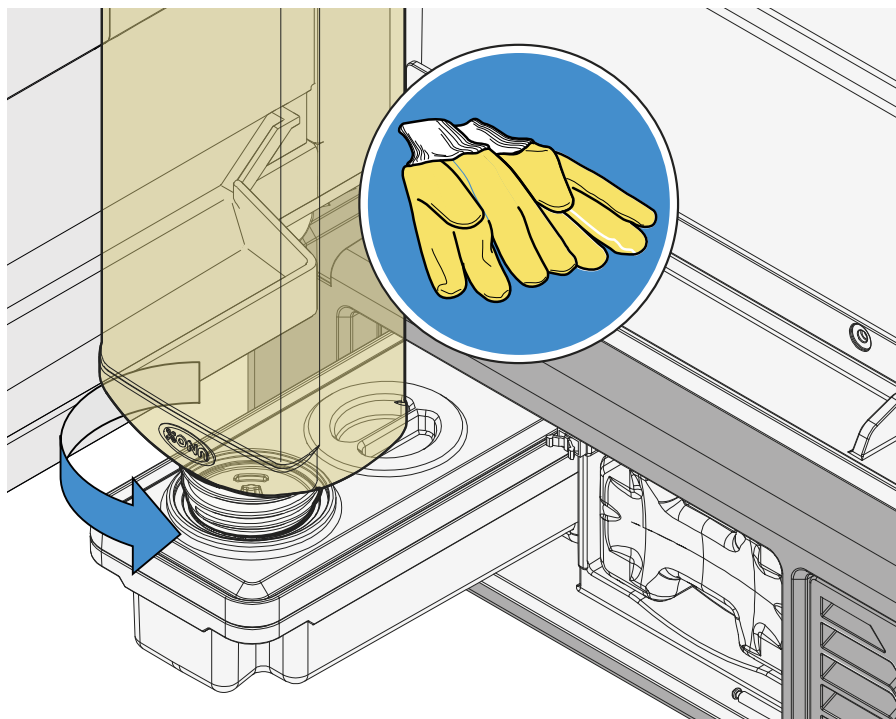
- Den Deckel der Flasche Det&Rinse™ Ultra von UNOX entfernen und die Flasche aufrecht halten; KEINESFALLS die Schutzfolie abreißen oder durchlöchern;



- kontrollieren, dass die Schutzfolie unversehrt und nicht beschädigt ist. Die Flasche umkippen und auf den Tank schrauben; die Schutzfolie wird durch einen Stift perforiert, so dass das Reinigungsmittel sicher in den Tank laufen kann.



- Wenn die Flasche komplett entleert ist, kann sie entfernt werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Tropfen mehr austreten; die Flasche muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.



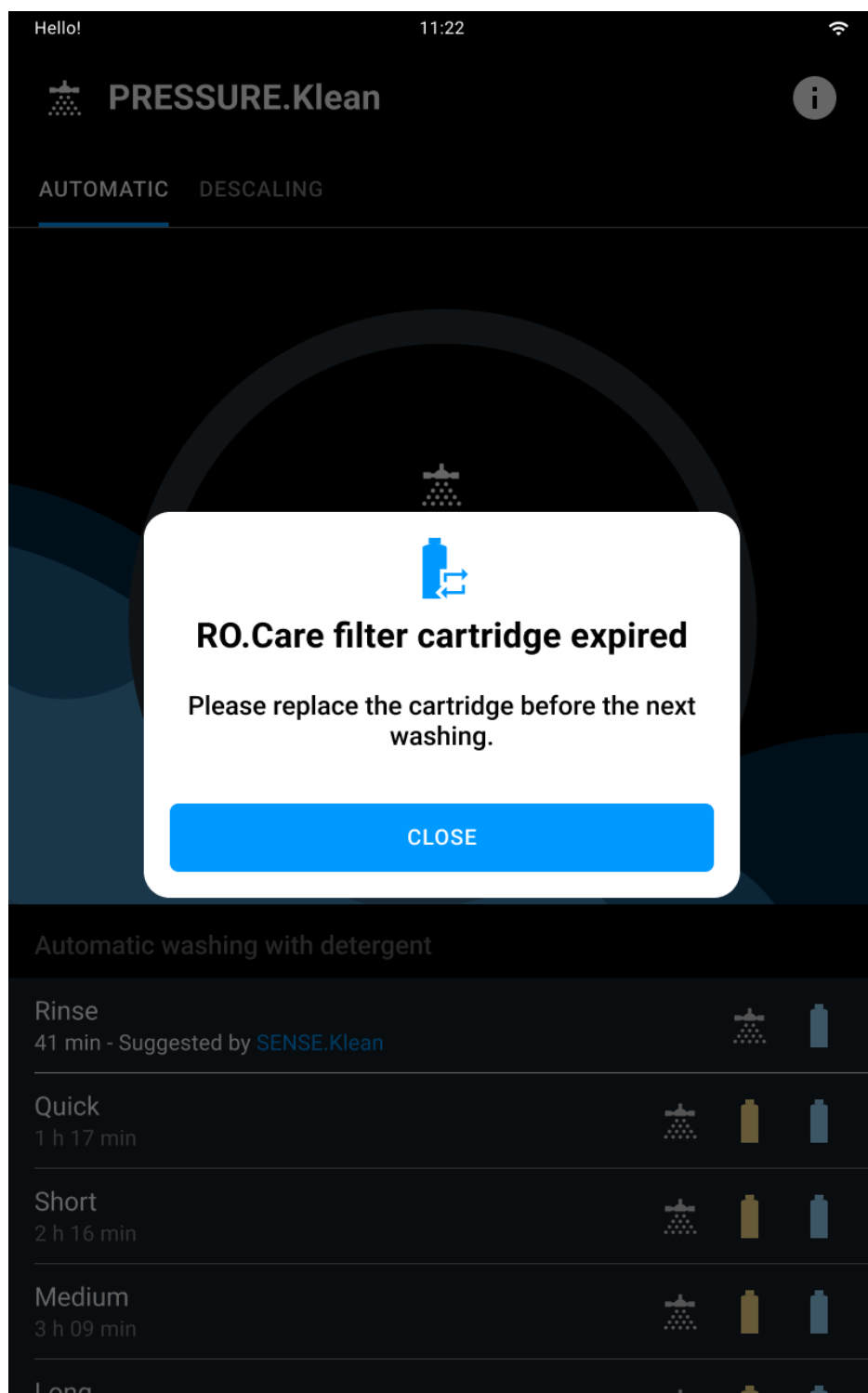
Den Tank erneut einsetzen und einrasten lassen. Die Handschuhe entsorgen, ohne die mit Reinigungsmittel verschmutzten Stellen zu berühren.

RO.Care-Filter auswechseln

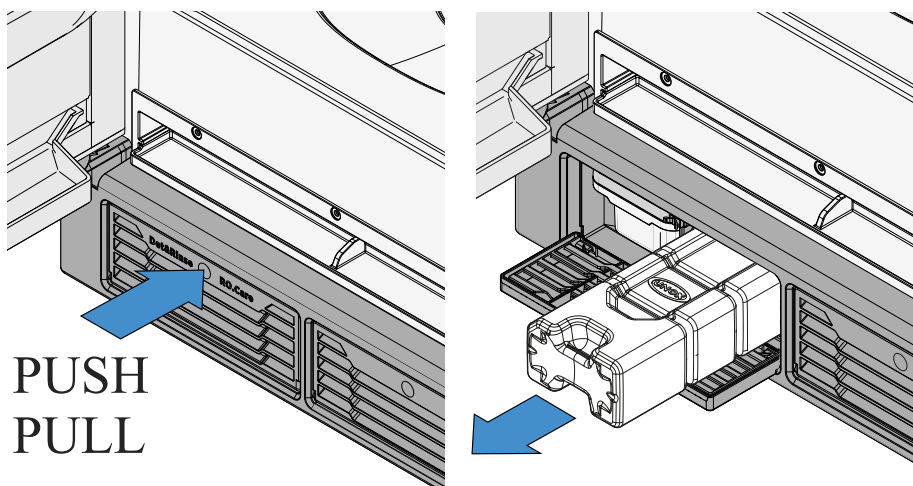
Der Ofen ist mit einem RO.Care Enthärtungsfilter ausgestattet, der einmal pro Jahr bzw. nach Behandlung einer bestimmten Anzahl von Litern (Berechnung gemäß der untenstehenden Formel) auszuwechseln ist:

Liter (L) = $13000 / \text{temporäre Wasserhärte (°DH)}$, die von der Wasserhärte der kundenseitigen Wasserleitung abhängig ist.

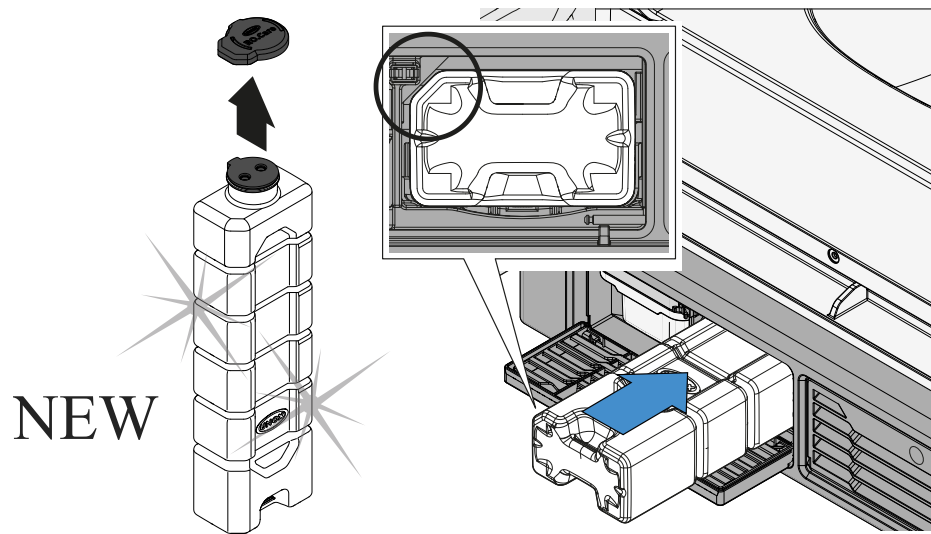
In beiden Fällen erscheint eine Nachricht auf dem Display, dass der Filter ausgewechselt werden muss.



- Auf den Deckel des Enthärtungsfilters RO.Care drücken und den verbrauchten Filter herausziehen;



- die Schutzhülle des neuen Filters entfernen;
- beim Einsetzen des neuen Filters auf die korrekte Einführrichtung achten.



7. Anwendungen

- [Cooking Set](#)
 - [Library](#)
 - [Chefunox](#)
 - [MULTI.Time](#)
 - [Reinigungszyklen](#)
 - [DDC \(Data Driven Cooking\)](#)
 - [Support](#)
-

Cooking Set

- [Voreingestellte Garvorgänge auswählen](#)
 - [Voreingestellte Garvorgänge bearbeiten](#)
 - [UIP-Technologie aktivieren](#)
 - [Neue Garphase hinzufügen](#)
 - [Vorheizen](#)
 - [Garvorgang starten](#)
 - [Laufender Garvorgang](#)
 - [Garvorgang beenden](#)
 - [Übersicht Garvorgang](#)
 - [Arbeitsschritte nach dem Garvorgang](#)
 - [Abspeichern eines manuellen Garvorgangs nach Zubereitungsende](#)
-

Dank Cooking Set können Sie einen manuellen Garvorgang starten.

Bei den manuellen Garvorgängen müssen Sie folgende Parameter selbst eingeben:

- **Gardauer** oder **Kerntemperatur** (sofern vorgesehen);
- **Garraumtemperatur** oder **Delta T** (sofern vorgesehen);
- **Einlass** oder **Abzug von Dampf in den/aus dem Garraum**;
- **Geschwindigkeit** der Lüfterräder im Standard- oder Impulsbetrieb;

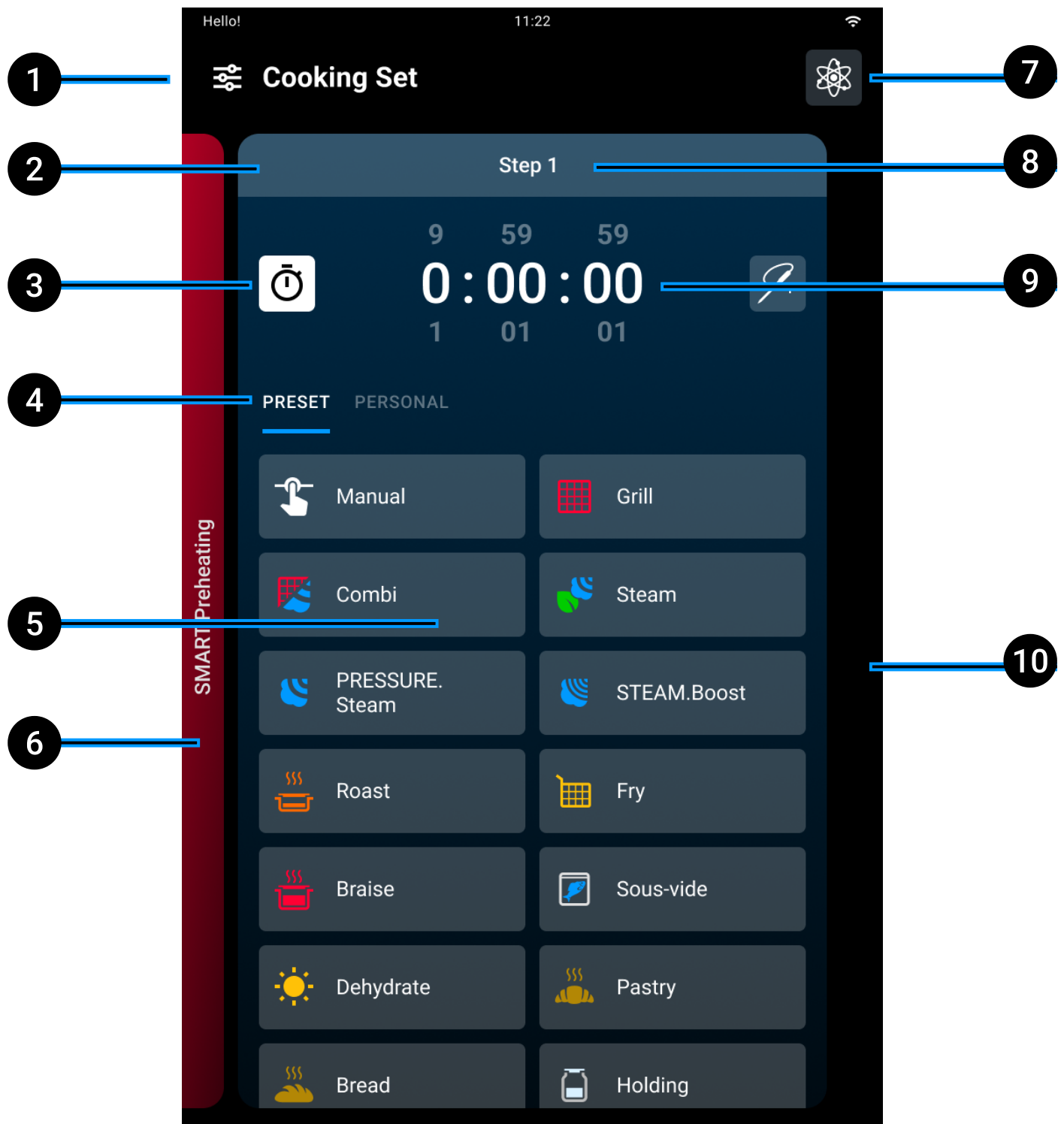
Jeder manuelle Garvorgang besteht aus:

- **Vorheizen mit SMART.Preheating** oder manuell;
- bis zu **neun Garphasen**, auch mit verschiedenen Garparametern.

Nachdem Sie alle Parameter eingestellt haben, können Sie:

- entweder einen Garvorgang starten, ohne ihn zu speichern;
 - oder das voreinstellte Rezept speichern und anschließend den Garvorgang starten (die gespeicherten Rezepte werden in der Anwendung [Library](#) archiviert).
-

Anzeige und Erläuterung der Landing Page



- 1 Name des Bereichs;
 - 2 Aktivierung/Deaktivierung der Meldungen zum Garvorgang;
 - 3 Auswahl Timer;
 - 4 Auswahl Voreinstellungskategorie;
 - 5 Card Auswahl Voreinstellung;
 - 6 Vorheizen;
 - 7 Einstellung UIP;
 - 8 Anzahl Garphasen;
 - 9 Gardauer;
 - 10 nächste Phase.
-

Voreingestellte Garvorgänge auswählen

Um einen manuellen Garvorgang zu starten oder zu erstellen, muss die Garzeit eingestellt und eine der folgenden Optionen ausgewählt werden:

- Voreinstellung mit **bereits vorgegebenen Parametern** für die am häufigsten benutzten Garvorgänge. Siehe [Änderung einer UNOX Voreinstellung](#).
- **Manuelle** Voreinstellung, die komplett individuell gestaltet werden kann und keine Beschränkungen bei den Parametern vorsieht. Siehe Erstellung einer persönlichen Voreinstellung für spätere Verwendungen.

Für die Auswahl der gewünschten Voreinstellung den Namen antippen.



Cooking Set



SMART.Preheating

Step 1

9 59 59
0 : 00 : 00
1 01 01

PRESET

PERSONAL



Manual



Grill



Combi



Steam

PRESSURE.
Steam

STEAM.Boost



Roast



Fry



Braise



Sous-vide



Dehydrate



Pastry



Bread



Holding

Voreingestellte Garvorgänge bearbeiten

Nach Auswahl eines voreingestellten Garvorgangs können Sie die vorgegebenen Parameter Ihren Bedürfnissen entsprechend ändern.



- 1 **Meldungen zum Garvorgang:** Sie können individuelle Meldungen zum Garvorgang aktivieren, die zwischen den verschiedenen Garphasen angezeigt werden;
 - 2 **Zurück:** Rückkehr zur **Auswahl der Voreinstellung**, um eine neue Auswahl zu tätigen;
 - 3 **Änderung der Gartemperatur** von 30° bis auf 260°C. Für besonders empfindliche Garvorgänge kann die Funktion Delta T von 0 bis auf 120°C verwendet werden (sofern vorhanden). In diesem Fall verwendet man die Kernsonde, die tief in die Speisen eingeführt werden muss. Die Funktion Delta T hält die Temperatur im Garraum in einem konstanten Abstand zur Temperatur der Sonde gemäß der Formel:
Garraumtemperatur minus Kernsondentemperatur;
 - 4 **Änderung des Dampfeinlasses** STEAM.Maxi oder des Dampfabzugs DRY.Maxi;
 - 5 **Änderung der Geschwindigkeit der Lüfter** im Standard- oder Impulsbetrieb. Wenn sich die Lüfter im Impulsbetrieb befinden, schalten sie sich bei Erreichen der eingestellten Ofentemperatur aus;
 - 6 **UIP:** Änderung der Aktivierung der Technologien [Unox Intelligence Performance](#) (nicht empfohlen);
 - 7 **Löschen einer Garphase** (nur möglich, wenn mehr als eine Garphase eingestellt ist);
 - 8 **Änderung der Gardauer** von 0 Min. auf 9h:59min:59sec, oder der **Kernsondentemperatur**, die der Garraum erreichen soll (sofern vorgesehen). Die beiden Parameter schließen sich gegenseitig aus;
 - 9 **neue Garphase** hinzufügen.
-

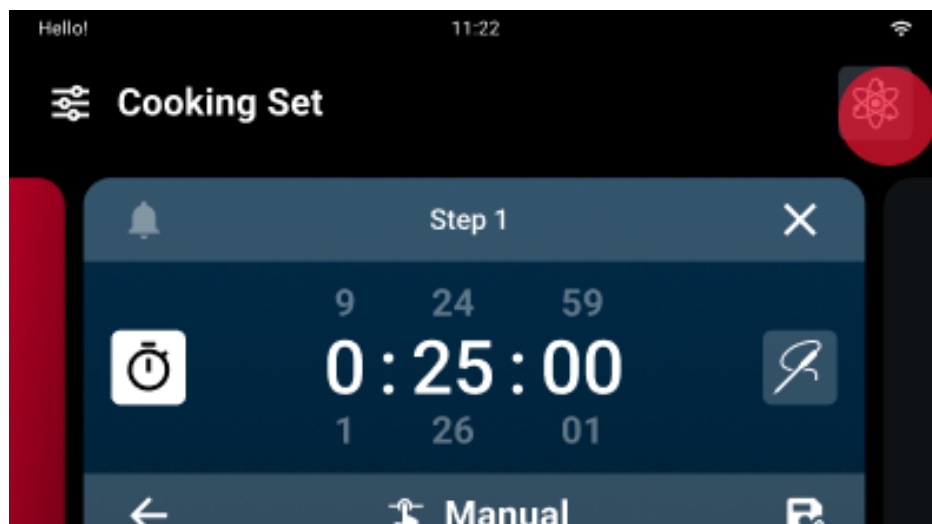
UIP-Technologie (Unox Intelligent Performance) aktivieren

Dank der **UIP-Technologien (Unox Intelligence Performance)** kann der Ofen jeden Vorheiz- und Garvorgang kontinuierlich überwachen.

Hier finden Sie weitere Informationen über die [UIP-Technologien \(Unox Intelligence Performance\)](#).

Für die Änderung der Einstellungen der Garvorgänge **Unox Intelligence Performance**:

- tippen Sie die Taste UIP oben rechts auf der Card an;



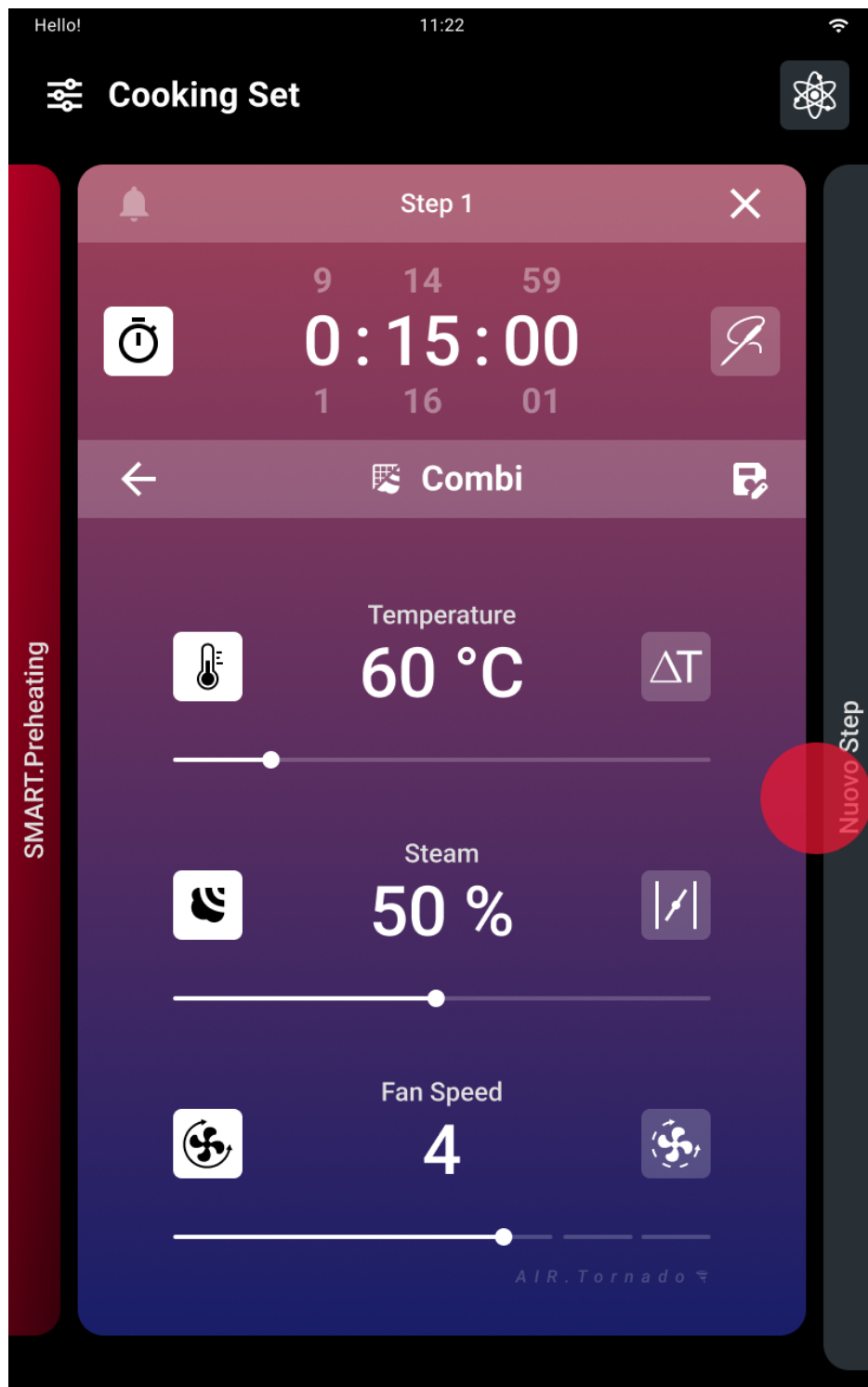
- aktivieren oder deaktivieren Sie die Verwendung der Funktionen durch Verschieben des Cursors;
 - um die Änderungen zu speichern und zu bestätigen, tippen Sie auf „Anwenden“.
-

Neue Garphase hinzufügen

Neue Garphase hinzufügen

Sie können bei Bedarf auch Garvorgänge mit mehreren Phasen und jeweils unterschiedlichen Parametern erstellen:

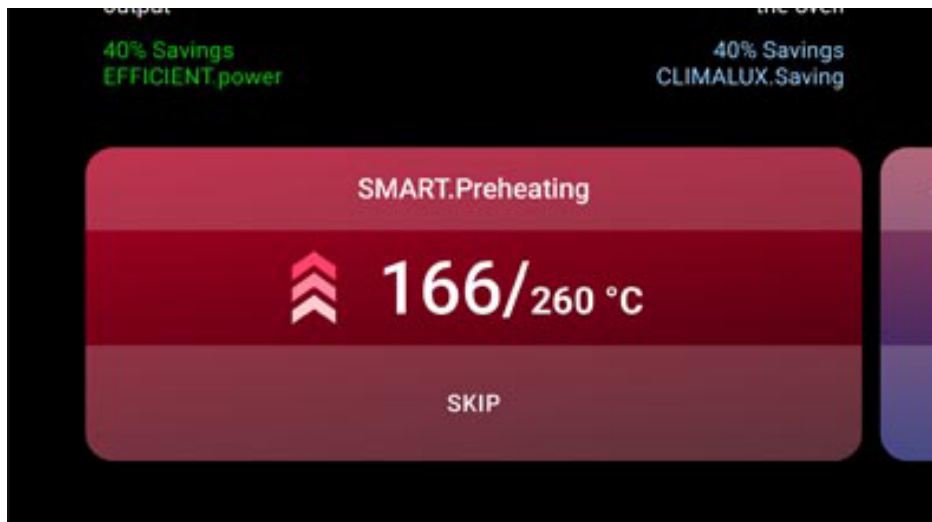
- tippen Sie auf der Card zu Bearbeitung der Voreinstellungen auf die Taste neuer Schritt;



- [wählen Sie einen voreingestellten](#) Garvorgang für die neue Phase aus;
 - [bearbeiten Sie die ausgewählte Voreinstellung](#) nach Bedarf.
-

Vorheizen

Vor Durchführung eines Garvorgangs ist es wichtig, dass im Garraum die korrekte Temperatur herrscht: Daher muss beim Start jedes Garvorgangs eine automatische Vorheizung erfolgen.



UNOX empfiehlt hierfür die Verwendung der automatischen Vorheizfunktion SMART.Preheating, die die Vorheizzeit und -temperatur selbstständig einstellt; sie berücksichtigt auch den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür und wird beim Wechsel von einer Phase in die andere aktiviert, wobei der Garraum an die neuen Phasenparameter angepasst wird.

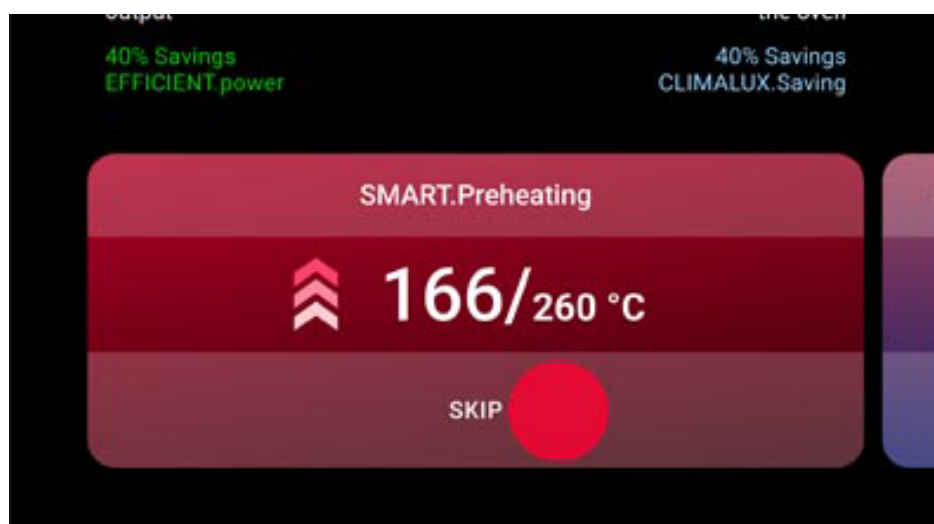
SMART.Preheating deaktivieren (nicht empfohlen)

Um die Technologie SMART.Preheating zu deaktivieren und die Vorheizung per Hand einzustellen, tippen Sie die Card Vorheizen an und deaktivieren Sie die Technologie durch Verschieben des Cursors. Um die Änderungen zu speichern, auf Anwenden tippen. Anschließend müssen auf der Card, die erscheint, die **Dauer** und **Temperatur** für den Vorheizvorgang eingestellt werden.



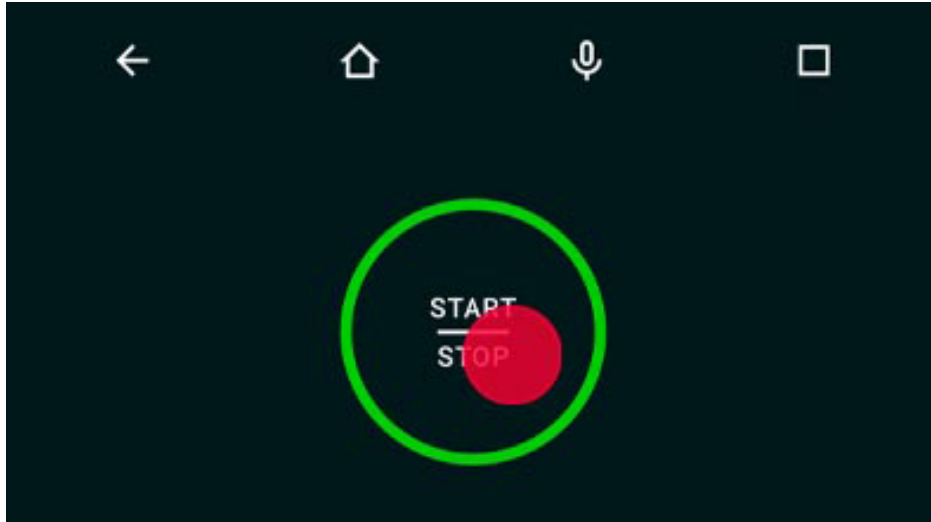
Unterbrechung eines laufenden Vorheizvorgangs

Um einen laufenden manuellen oder per SMART.Preheating gesteuerten Vorheizvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen, drücken Sie die Taste SKIP und bestätigen Sie die Auswahl.



Garvorgang starten

Wenn Sie die Taste START/STOPP START
STOP drücken, um den Garvorgang zu starten, beginnt eine manuelle oder per Smart.Preheating gesteuerte Vorheizung, je nach Ihren vorherigen Einstellungen.

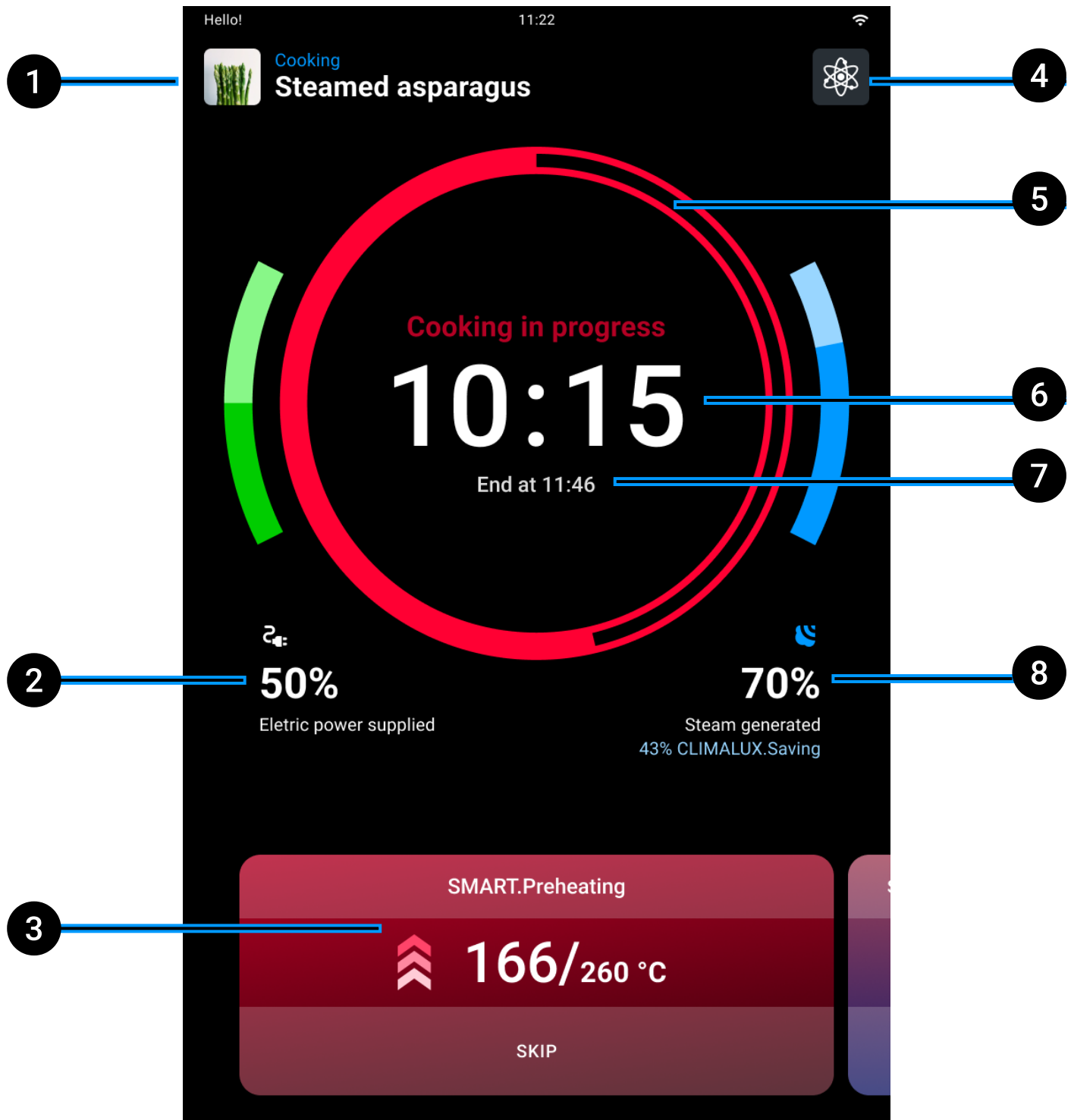


Um einen laufenden manuellen oder per SMART.Preheating gesteuerten Vorheizvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen, drücken Sie die Taste SKIP und bestätigen Sie die Auswahl.

Hier finden Sie weitere Informationen über das [Vorheizen](#).

Nachdem der Vorheizvorgang beendet bzw. frühzeitig abgebrochen wurde, fordert Sie eine Bildschirmmeldung auf, die Speisen in den Ofen zu geben. Nach dem Schließen der Ofentür wird automatisch die erste Garphase gestartet.

Laufender Garvorgang

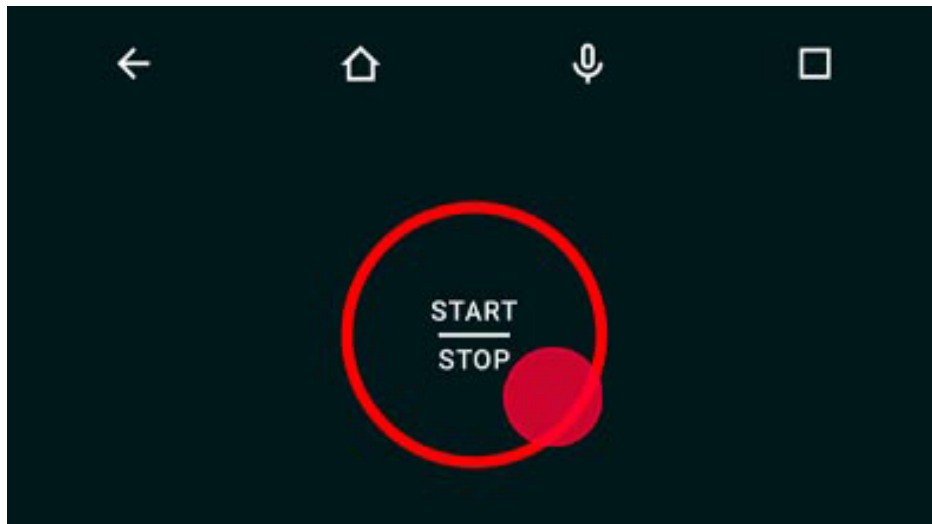


- 1 **Name** des laufenden Rezepts („Manuelles Programm“ = Rezept nicht gespeichert);
 - 2 **Überwachung** der abgegebenen Leistung;
 - 3 **Parametereinstellung** laufender Garvorgang: Tippen Sie auf die Card, um die Garparameter zu ändern oder weitere Garphasen hinzuzufügen. Die Änderungen gelten lediglich für die laufenden Garvorgänge (die UNOX-Voreinstellungen können nicht dauerhaft geändert werden). Wenn Sie die Card nach links oder rechts ziehen, werden jeweils die Cards für die Vorheizung und nachfolgenden Phasen (sofern vorhanden) angezeigt;
 - 4 **UIP**: Änderung der Aktivierung der Technologien [Unox](#) [Intelligence Performance](#) (nicht empfohlen);
 - 5 **Leiste Ende des Garvorgangs**: Die Farbe der Leiste zeigt auf intuitive Weise das Ende des Garvorgangs an:
 - wenn > 15 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste **rot**
 - wenn < 15 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste **gelb**
 - wenn < 5 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste **grün**
 - 6 **Gesamtdauer** Garvorgang;
 - 7 Uhrzeit **Ende des Garvorgangs**;
 - 8 **Überwachung** des generierten Dampfes.
-

Garvorgang beenden

Ein Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die vorgesehene Garzeit abgelaufen oder die eingestellte Kerntemperatur (sofern vorgesehen) erreicht ist.

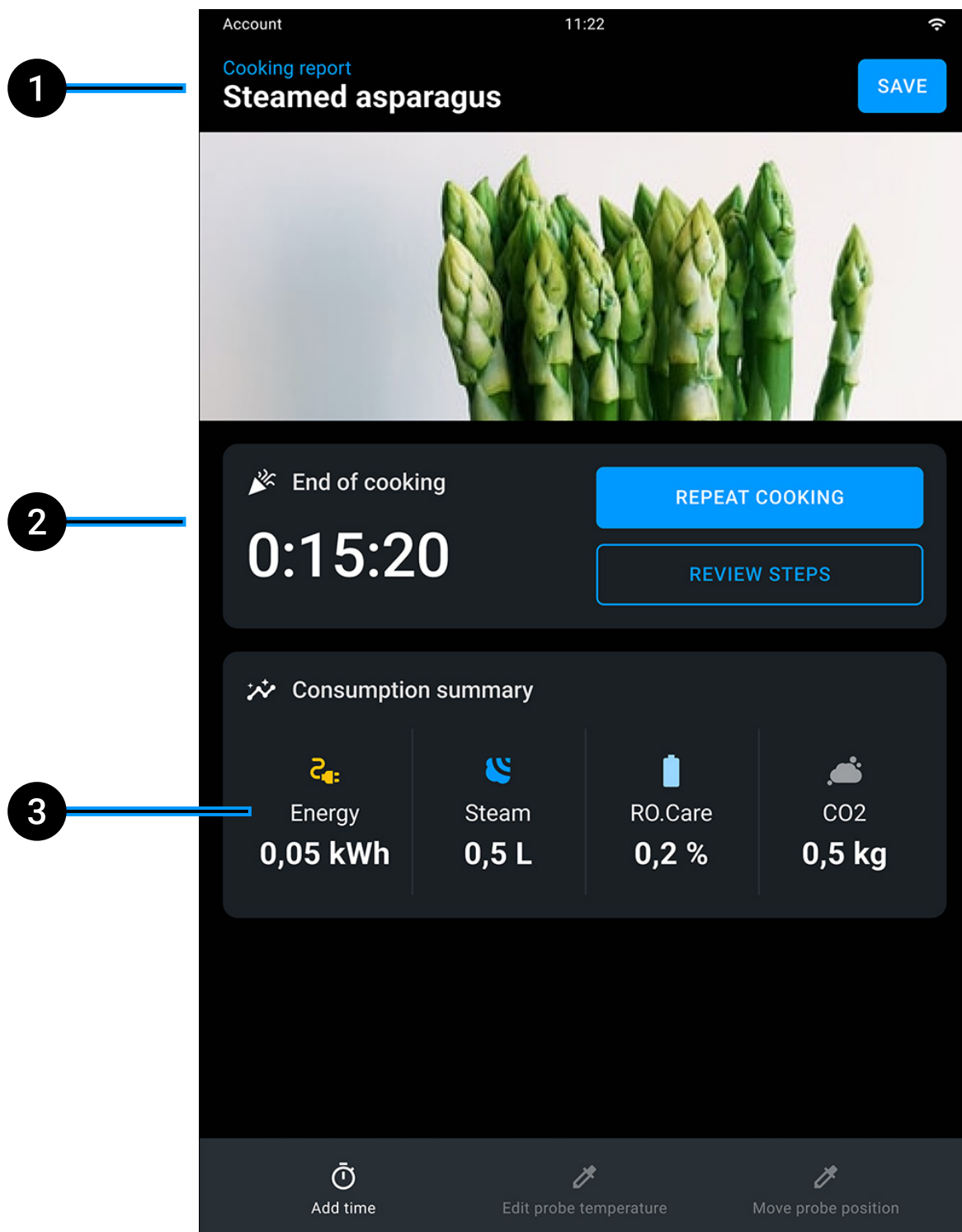
Wenn Sie die Taste START/STOPP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ antippen und gedrückt halten, wird der laufende Garvorgang angehalten.



Übersicht Garvorgang

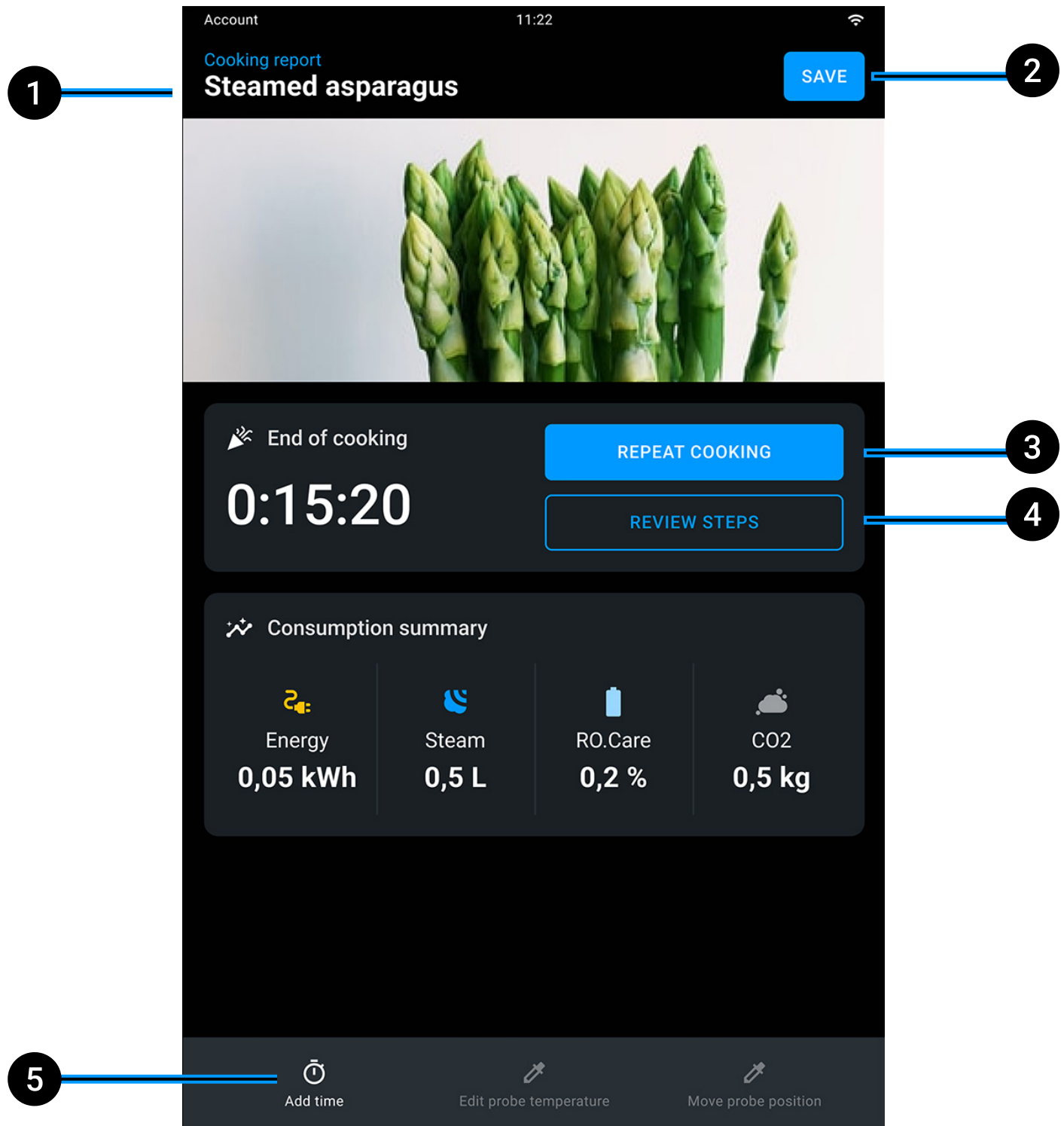
Nach Beendigung des Garvorgangs wird eine Übersichtscard angezeigt, begleitet von einem akustischen Signal, das durch Antippen der Taste STOPP SUMMER ausgeschaltet werden kann.

Anschließend erscheint eine Card mit einer Übersicht des Energieverbrauchs und möglichen Arbeitsschritten nach dem Garvorgang.



- 1 **Name** des laufenden Rezepts;
 - 2 **Dauer** des abgeschlossenen Garvorgangs;
 - 3 **Übersicht** Energieverbrauch (Stromverbrauch, Dampf, RO.Care, CO₂);
-

Arbeitsschritte nach dem Garvorgang

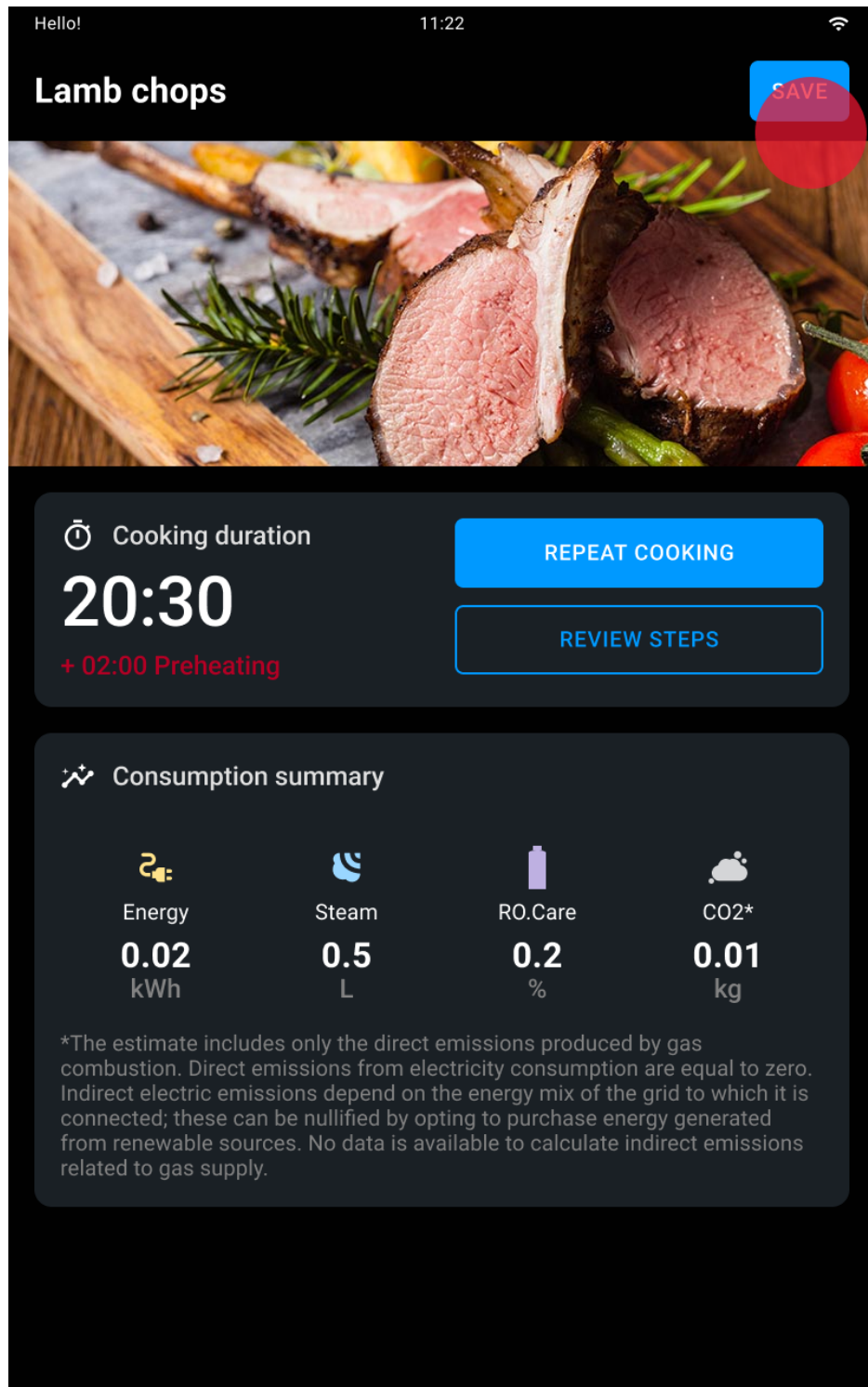


- 1 Name des laufenden **Rezepts**;
 - 2 **Speichern** des gerade beendeten Garvorgangs, siehe [Speicherung Garvorgang](#).
 - 3 **Wiederholung** des gerade beendeten Garvorgangs mit denselben Parametern, die bei Bedarf auch geändert werden können;
 - 4 **Wiederholung** der letzten Garphase;
 - 5 **Zeitverlängerung** mit Beibehaltung der Parameter der letzten Garphase oder Änderung der Temperatur der Kernsonde (sofern vorhanden).
-

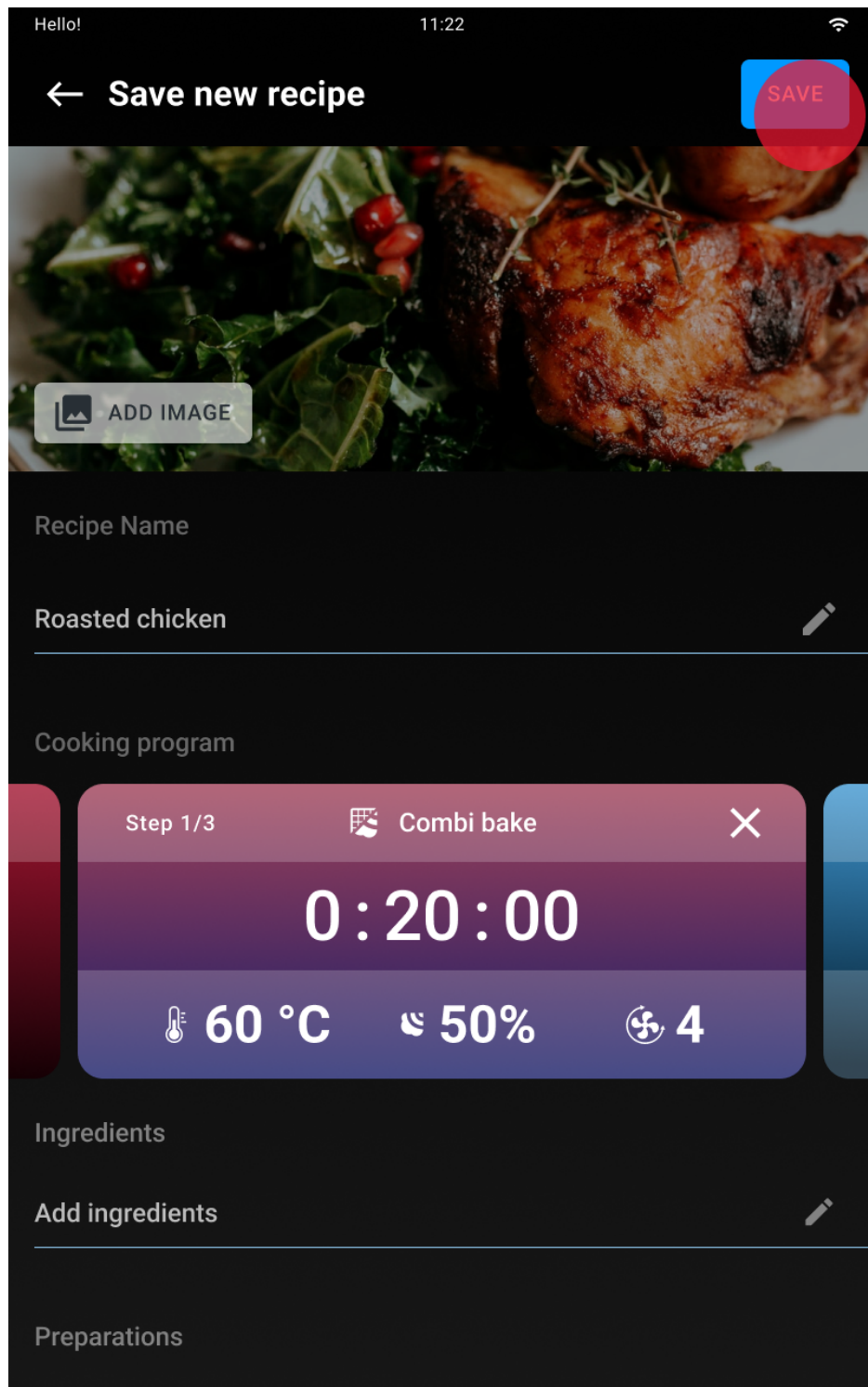
Abspeichern eines manuellen Garvorgangs nach Zubereitungsende

Nach Beendigung des Garvorgangs können Sie das erstellte Rezept speichern:

- tippen Sie auf die Taste **SPEICHERN**;



- wählen Sie ein **Foto** und den **Namen** aus, die Ihrem Rezept zugeordnet werden sollen;



- bestätigen Sie erneut mit der Taste **SPEICHERN**.

Die gespeicherten Rezepte werden in der Anwendung [Library](#) gesammelt: Um sie zu nutzen, tippen Sie das gewünschte Rezept an und drücken Sie anschließend die Taste **START/STOPP** START
STOP



Library

- [Navigation und Auswahl eines Rezepts](#)
 - [Rezeptoptionen](#)
 - [Starten eines Rezepts](#)
 - [Persönliches Rezept erstellen](#)
-

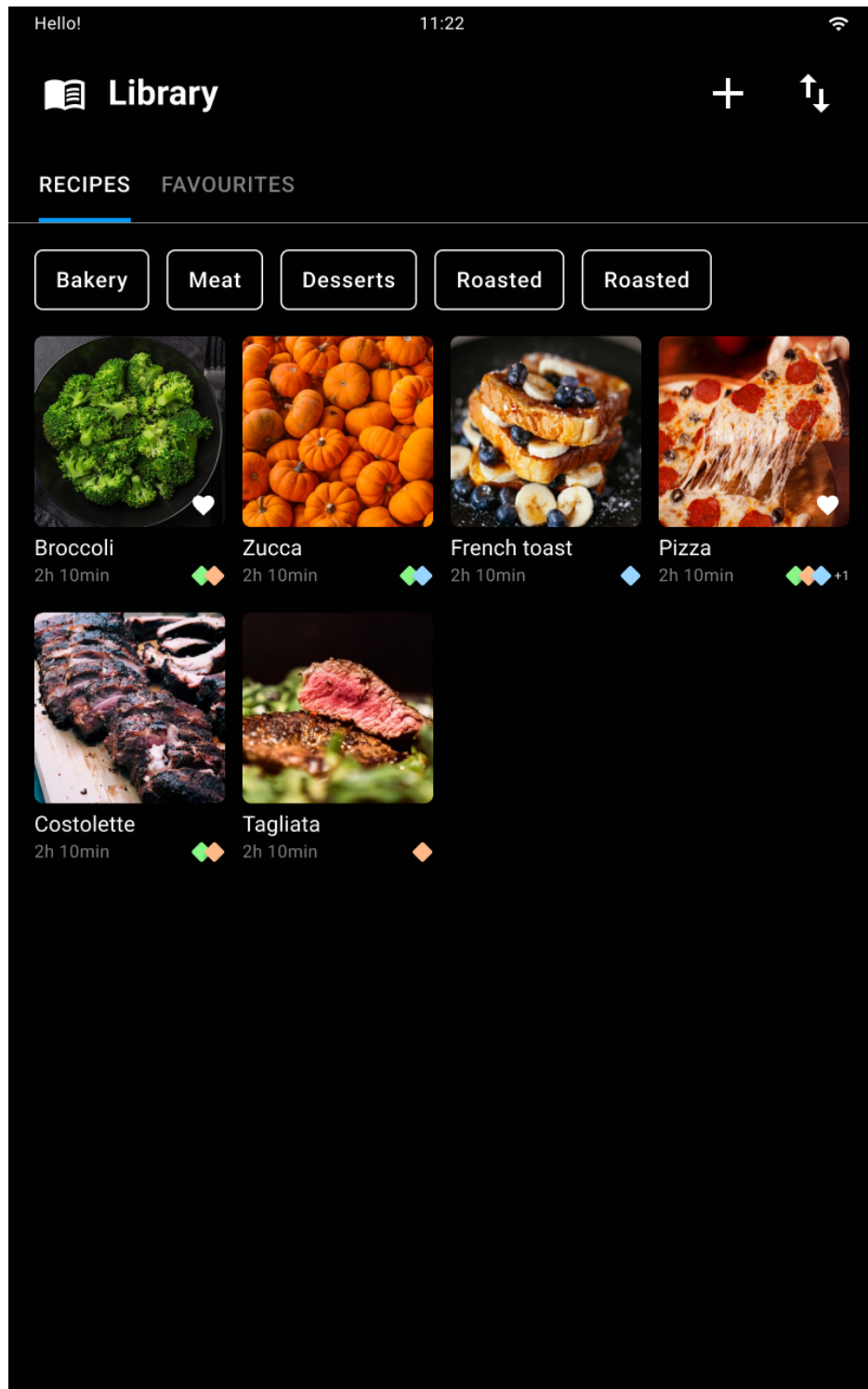
Mit Library können Sie ein persönliches Rezept erstellen bzw. ein vorher gespeichertes Rezept starten.

Hier erfahren Sie mehr über das [Aufrufen und Starten eines gespeicherten Rezepts](#).

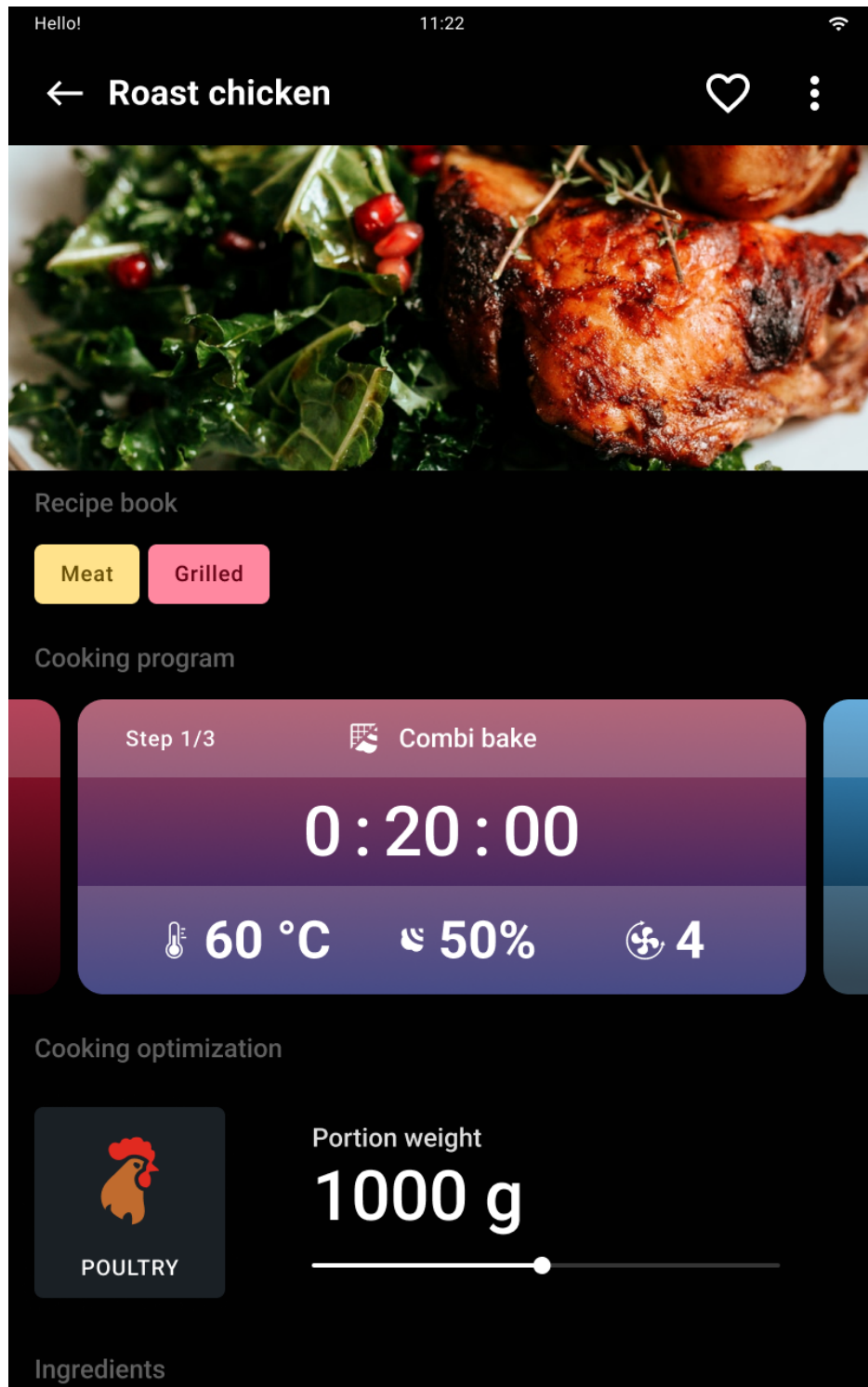
Hier erfahren Sie mehr darüber, wie Sie ein [Persönliches Rezept erstellen](#) können.

Navigation und Auswahl eines Rezepts

Tippen Sie auf das Rezept, das Sie auswählen möchten.



Es erscheint eine Seite mit der Übersicht der Garparameter des Rezepts.

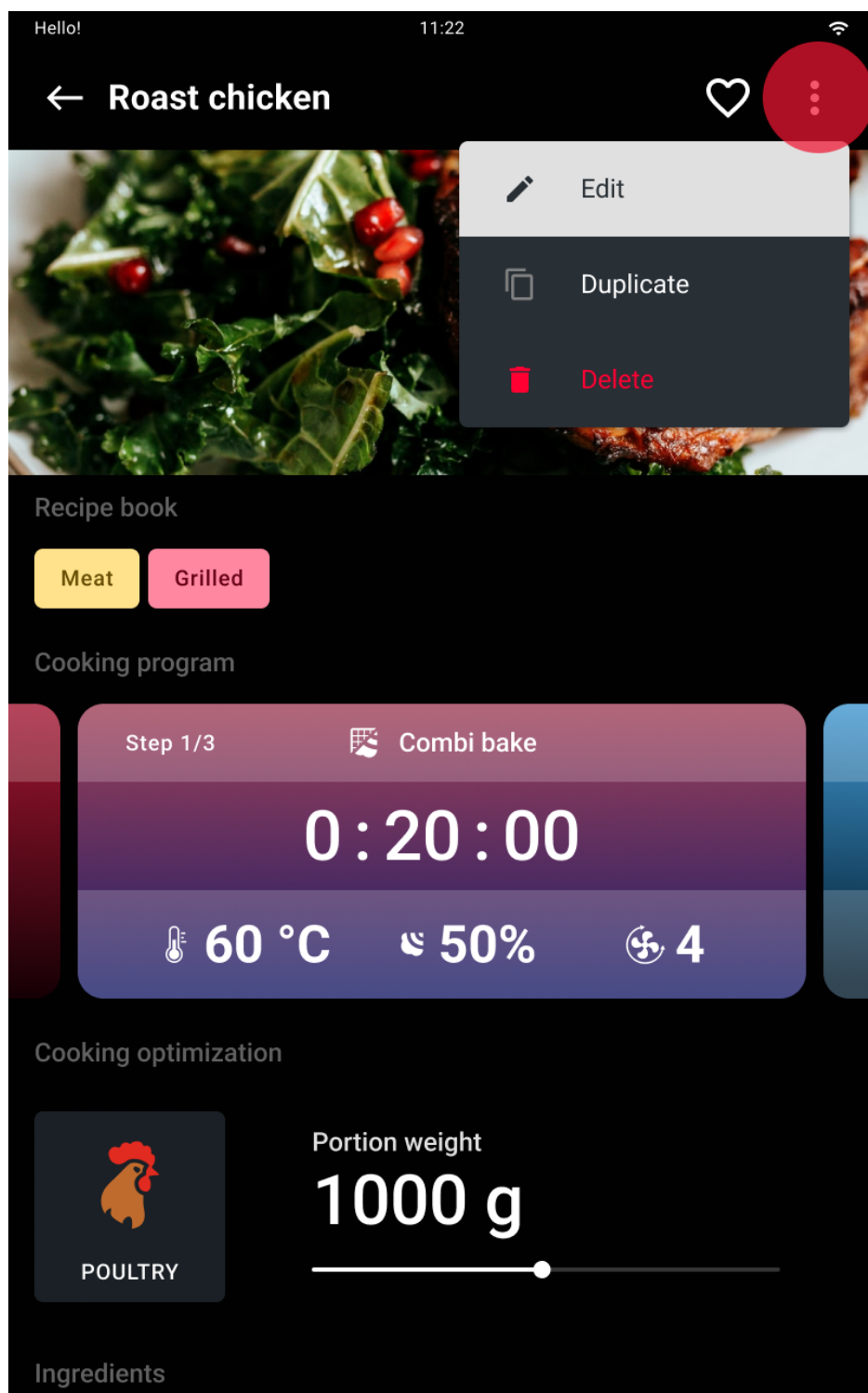


Um die Suche nach dem gewünschten Rezept zu erleichtern, können Sie Filter verwenden (z.B. alphabetische Reihenfolge, Rezept-Favoriten usw.).

Rezeptoptionen

Auf der Card Rezept können Sie durch Antippen des Icons  ein Rezept als **Favoriten** markieren. Durch Antippen des **Dropdown-Menüs**  können Sie:

- die Parameter des Rezepts **ändern** (z.B. Auswechslung des zugeordneten Fotos oder der Zutatenliste, Änderung der Dauer oder Garraumtemperatur usw.). Wenn Sie die angezeigte Card nach rechts oder links durchblättern, können Sie weitere Garphasen zum Rezept hinzufügen oder die Vorheizfunktion SMART.Preheating aktivieren bzw. deaktivieren.
- das Rezept **kopieren**;
- das Rezept einer Gruppe **zuordnen**;
- das Rezept **löschen** (dieser Vorgang ist unwiderruflich).

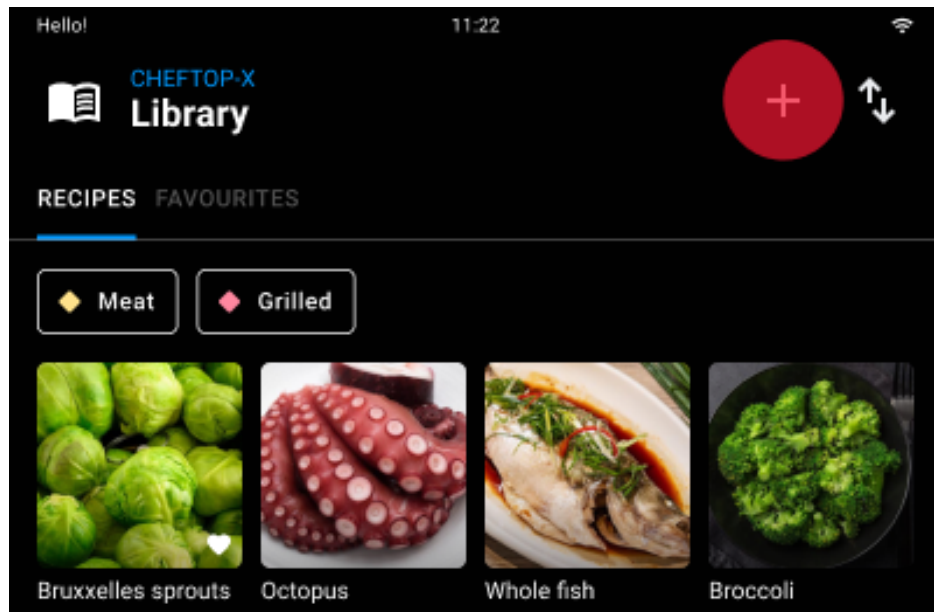


Starten eines Rezepts

[Zum Starten des Garvorgangs](#) die Taste START/STOPP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ drücken.

Persönliches Rezept erstellen

Auf das Icon + NEU tippen.



Für die Erstellung des Rezepts Folgendes einfügen:

- **Foto** (fakultativ);
- **Namen**;
- **Garparameter**; hier finden Sie ein Beispiel für die **Einstellung der Parameter**;
- notwendige **Zutaten** (fakultativ);
- **Beschreibung** der verschiedenen Garphasen (fakultativ).

Die Einstellungen über die Taste **SPEICHERN** archivieren.

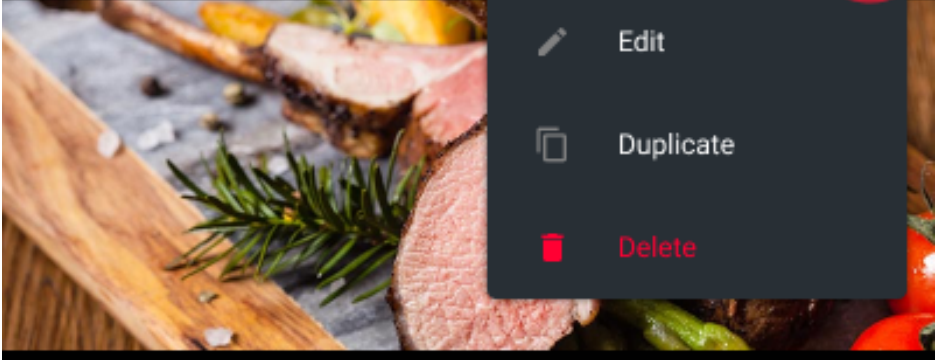
Auf der Card Rezept können Sie durch Antippen des Icons  ein Rezept als **Favoriten** markieren oder durch Antippen des **Dropdown-Menüs**  ändern, mit anderen Benutzern teilen oder löschen.

Hello!

11:22



← Lamb chops



Edit



Duplicate



Delete

Recipe book

Meat

Grilled



Chefunox

- [Navigation und Auswahl eines Rezepts](#)
- [Rezeptoptionen](#)
- [Starten eines Rezepts](#)

Chefunox - Speedunox ermöglichen die Verwendung von Rezepten, die von den Chefköchen von UNOX kreiert und getestet wurden, damit Sie optimale Garergebnisse erzielen können.

Navigation und Auswahl eines Rezepts

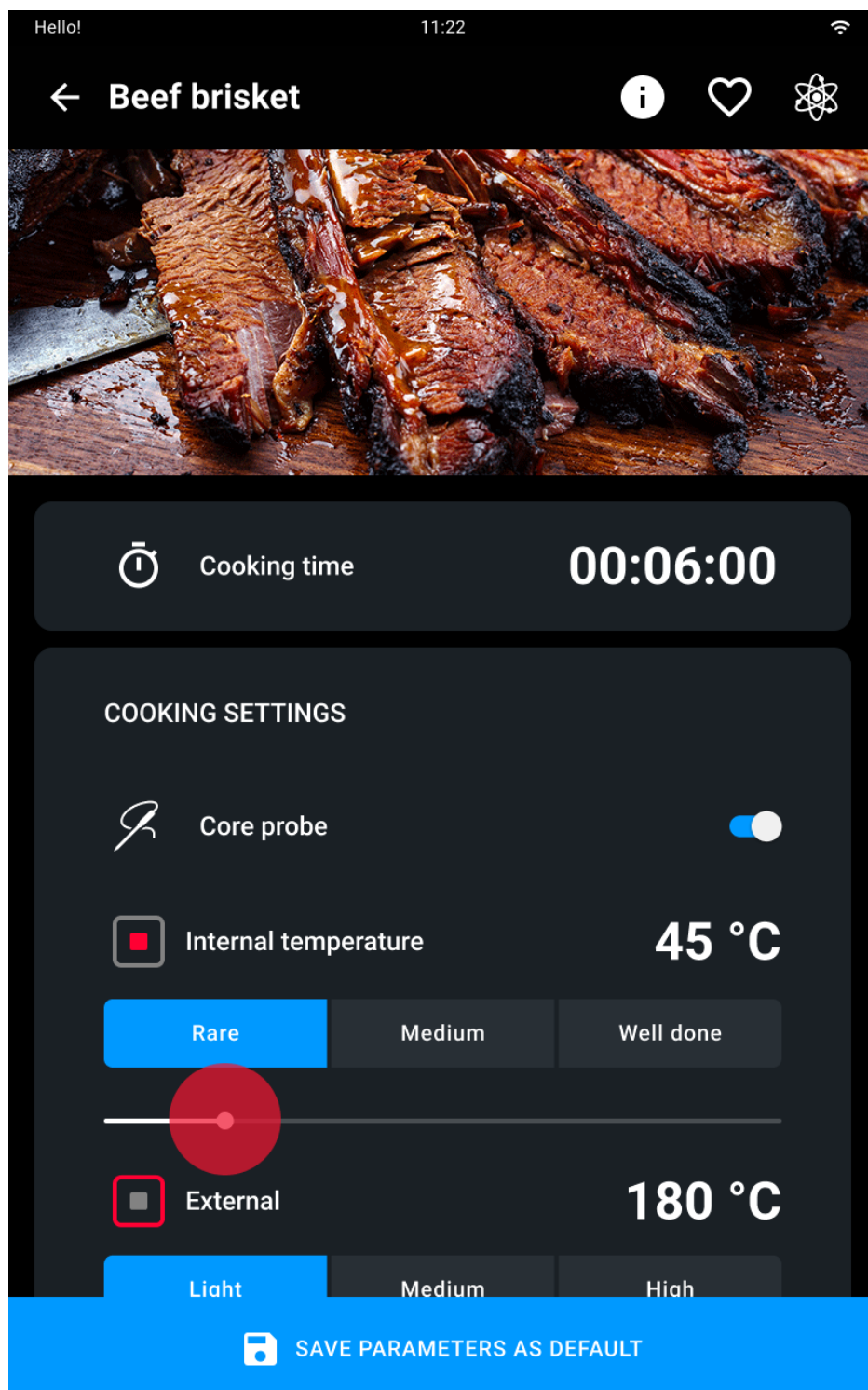
Für die Auswahl eines Rezepts das entsprechende Icon antippen. Um die Suche zu erleichtern, sind die Rezepte nach Lebensmitteltyp (z.B. Geflügel) oder Zubereitungsweise (z.B. COMBI) unterteilt.



Um personalisierte bzw. für spezielle Lebensmittel optimierte Garvorgänge zu erhalten, können Sie je nach ausgewähltem Rezept die voreingestellten Parameter nach Belieben ändern, indem Sie beispielsweise die **Stärke** des Lebensmittels, sein **Gewicht**, die **äußere Bräunung** usw. ändern.

Bei jeder Änderung eines Parameters wird die Taste + VOREINGESTELLTE PARAMETER SPEICHERN aktiviert.

Durch Antippen dieser Taste werden die eingegebenen Parameter dauerhaft für die nächsten Aufrufe des Rezepts gespeichert.



Rezeptoptionen

Auf der Card Rezept können Sie:

- durch Antippen des Icons  ein Rezept als **Favoriten** markieren
 - anstelle der Vorheizfunktion SMART.Preheating einen manuellen Vorheizvorgang einstellen (empfohlen). Hier erfahren Sie, wie Sie [SMART.Preheating](#) deaktivieren können;
 - die UIP-Technologien aktivieren oder deaktivieren. Hier erfahren Sie, wie Sie die Technologien [Unox Intelligence Performance](#) aktivieren oder deaktivieren können.
-

Starten eines Rezepts

[Zum Starten des Garvorgangs](#) die Taste Start/Stopp  drücken.



MULTI.Time

- [Navigation und Auswahl eines Programms](#)
- [Betriebseinstellungen eingeben](#)
- [Garvorgang starten](#)
- [Während des Garvorgangs: Timer einstellen](#)
- [Laufender Garvorgang](#)
- [Garvorgang beenden](#)
- [Übersicht Garvorgang](#)

MULTI.Time ermöglicht das gleichzeitige Garen von Produkten, die unterschiedliche Garzeiten benötigen, unter den gleichen klimatischen Bedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit usw.).

Bei Nutzung dieser Anwendung behält der Ofen die von dir eingestellte Temperatur und Betriebsbedingungen für einen unbegrenzten Zeitraum (Dauerbetrieb) bei. Sie haben außerdem die Möglichkeit, bis zu 10 weitere Gartimer einzustellen, die Sie benachrichtigen, wenn die Garzeit des jeweiligen Blechs abgelaufen ist.

Navigation und Auswahl eines Programms

Um einen Multitime-Garvorgang zu starten oder zu erstellen, müssen Sie eine der folgenden Optionen auswählen:

- **bereits vorhandene Voreinstellung** (z.B. COMBI). Es werden Voreinstellungen angezeigt, die von UNOX basierend auf dem ausgewählten Garvorgang festgelegt wurden. Sie können diese vordefinierten Parameter von UNOX nach eigenem Belieben ändern. Siehe [Änderung einer UNOX Voreinstellung](#).
- **manuelle** Voreinstellung, die komplett individuell gestaltet werden kann und keine Beschränkungen bei den Parametern vorsieht. Siehe Erstellung einer persönlichen Voreinstellung für spätere Verwendungen.

Für die Auswahl der gewünschten Voreinstellung den Namen antippen.



FOOD

COMBI

FAVORITE

RECENTS

MeatBeef, pork,
lamb**Poultry**Chicken, turkey
duck**Fish**Fish, crustaceans,
molluscs**Bread**Bread, pizza,
focaccia**Cereals and
Pasta**

Pasta, cereals

**Bakery**Pastries, brioches,
biscuits**Eggs and
flan**Eggs, fritters
flans**Snacks**Panini, wrap,
fingers**Vegetables
and side**Vegetables, legumes,
fruit**Vegan food**Beef, pork,
lamb

Betriebseinstellungen eingeben

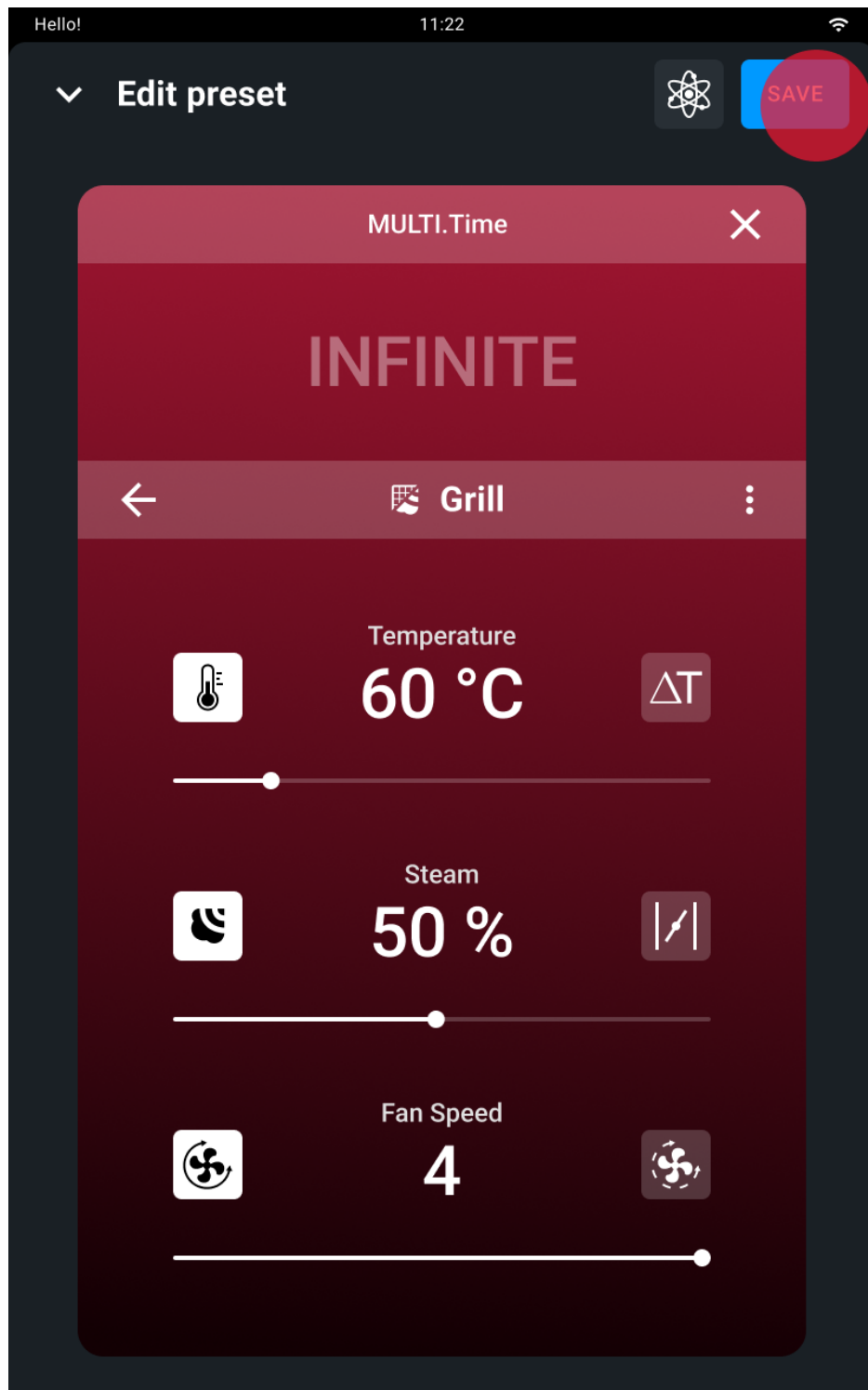
Nach Auswahl eines voreingestellten Garvorgangs können Sie die vorgegebenen Parameter Ihren Bedürfnissen entsprechend ändern.



- 1 **Zurück:** Rückkehr zur **Auswahl der Voreinstellung**, um eine neue Auswahl zu tätigen;
 - 2 **Änderung der Gartemperatur** von 30° bis auf 300°C. Für besonders empfindliche Garvorgänge kann die Funktion Delta T von 0 bis auf 120°C verwendet werden (sofern vorhanden). In diesem Fall verwendet man die Kernsonde, die tief in die Speisen eingeführt werden muss. Die Funktion Delta T hält die Temperatur im Garraum in einem konstanten Abstand zur Temperatur der Sonde gemäß der Formel:
Garraumtemperatur minus Kernsondentemperatur;
 - 3 **Änderung des Dampfeinlasses** STEAM.Maxi oder des Dampfabzugs DRY.Maxi;
 - 4 **Änderung der Geschwindigkeit der Lüfter** im Standard- oder Impulsbetrieb. Wenn sich die Lüfter im Impulsbetrieb befinden, schalten sie sich bei Erreichen der eingestellten Ofentemperatur aus;
 - 5 **UIP:** Änderung der Aktivierung der Technologien [Unox Intelligence Performance](#) (nicht empfohlen);
 - 6 **Speichern/Löschen** der eingegebenen Voreinstellung.
-

Bestätigung der eingegebenen Werte

Mit der Taste Speichern werden die eingegebenen Werte bestätigt.



Garvorgang starten

Wenn Sie die Taste **START/STOPP** START
STOP drücken, um den Garvorgang zu starten, beginnt eine manuelle oder per Smart.Preheating gesteuerte Vorheizung, je nach Ihren vorherigen Einstellungen.



Um einen laufenden manuellen oder per SMART.Preheating gesteuerten Vorheizvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen, drücken Sie die Taste „Skip“ und bestätigen Sie die Auswahl.

Hier finden Sie weitere Informationen über das [Vorheizen](#).

Nachdem der Vorheizvorgang beendet bzw. frühzeitig abgebrochen wurde, fordert Sie eine Bildschirmmeldung auf, die Speisen in den Ofen zu geben.

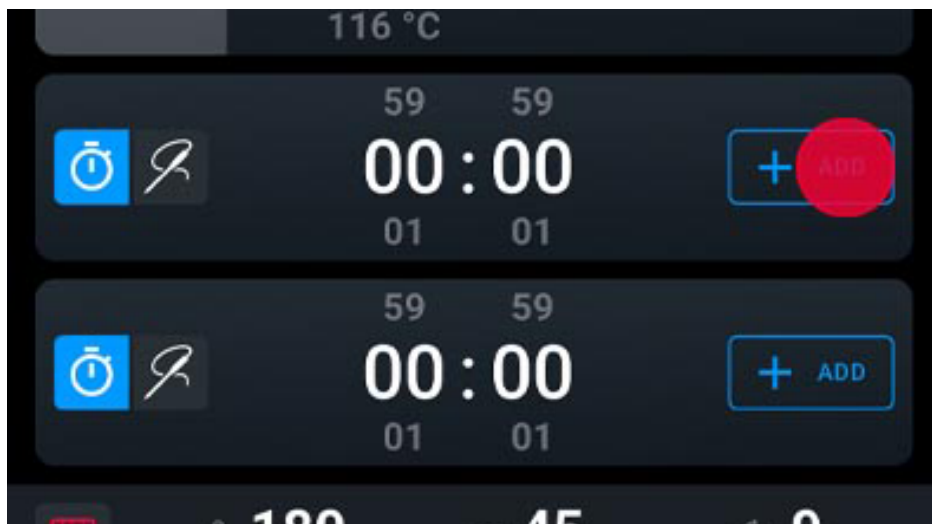
Während des Garvorgangs: Timer einstellen

Wir empfehlen, den Timer 1 dem obersten Backblech zuzuordnen, den Timer 2 dem zweiten Backblech von oben usw.: Somit wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie beim Ablaufen eines Timers entnehmen müssen. Auf der Card befinden sich außerdem folgende Tasten:

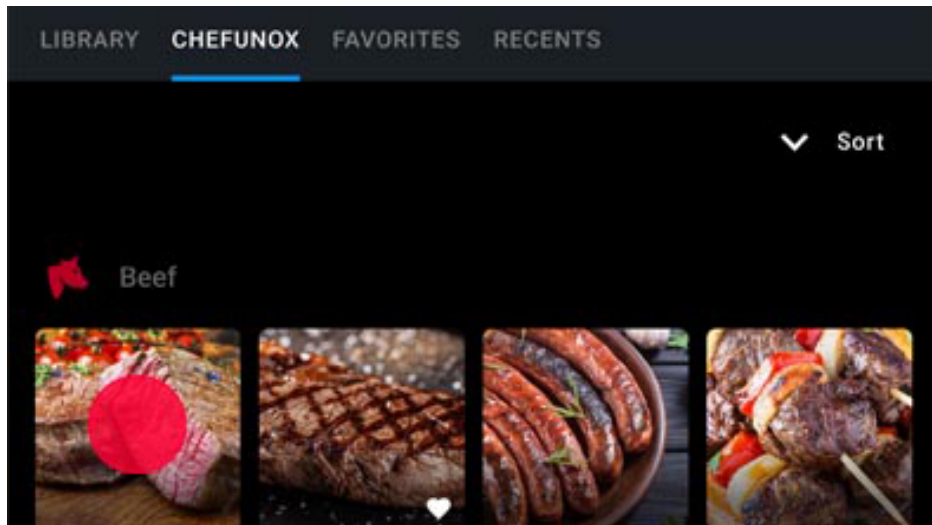
- tippen Sie auf die Taste , um 5 Timer anzuzeigen
 - tippen Sie auf die Taste , um 10 Timer anzuzeigen
 - tippen Sie auf die Taste , um die Technologien zu aktivieren oder deaktivieren. Hier finden Sie Informationen über [Unox Intelligence Performance](#).
-

Einstellung der Timer auf Basis eines passenden Rezepts

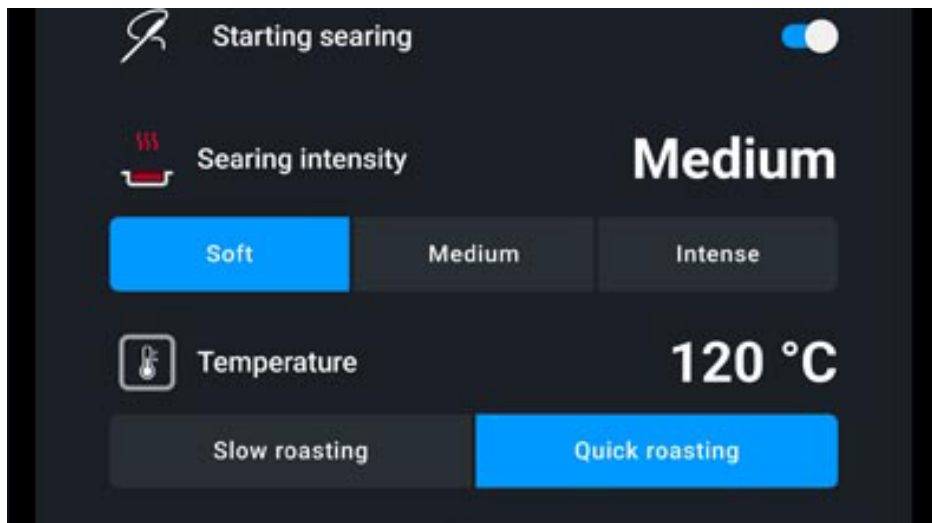
Auf das Icon + PROGRAMM HINZUFÜGEN tippen.



Es werden alle Rezepte angezeigt, die mit den von Ihnen gewählten Betriebseinstellungen kompatibel und nach Arten unterteilt sind (Sie können die Suche mit Hilfe der Filter erleichtern); tippen Sie auf das Rezept, das dem Timer zugeordnet werden soll.

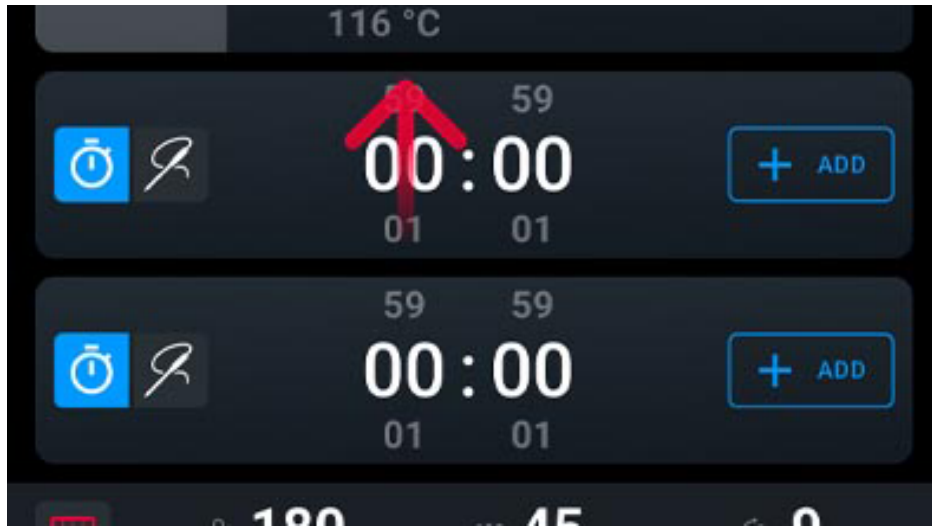


Anschließend können Sie alle notwendigen Einstellungen vornehmen, um das Rezept Ihren Bedürfnissen anzupassen und den Vorgang mit HINZUFÜGEN bestätigen.



Manuelle Einstellung der Timer

Die Dauer der notwendigen Timer (es können bis max. 5 benutzt werden) von 0 min bis 9 h:59 min:59 sec einstellen.



Laufender Garvorgang

Die Abbildung zeigt einen laufenden Garvorgang MULTI.Time.



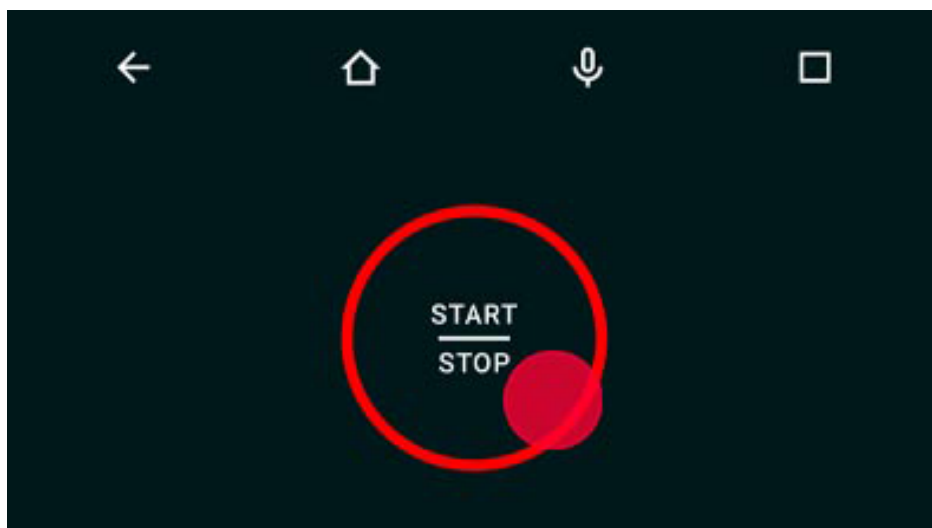
- 1 **Timer läuft:** Ende des Garvorgangs $\geq$ 15 Sekunden;
 - 2 **Timer läuft:** Ende des Garvorgangs $<$ 15 Sekunden;
 - 3 **Timer abgelaufen:** Ende des Garvorgangs $<$ 5 Sekunden;
 - 4 **Ausschaltung** Timer;
 - 5 **Bestätigung** des abgelaufenen Timers und Rückkehr zum Einstellungsmodus;
 - 6 ermöglicht **Änderungen** an den laufenden Betriebseinstellungen ohne aktivierte Timer, siehe [Änderung einer Betriebseinstellung](#).
 - 7 **Einstellung eines neuen Timers**, durch Eingabe einer Garzeit (Stunden : Minuten) oder Hinzufügung eines bereits vorhandenen Programms.
-

Garvorgang beenden

Dank dieser Anwendung behält der Ofen die eingestellte Temperatur und Feuchtigkeit auf unbegrenzte Zeit bei (Dauerbetrieb).

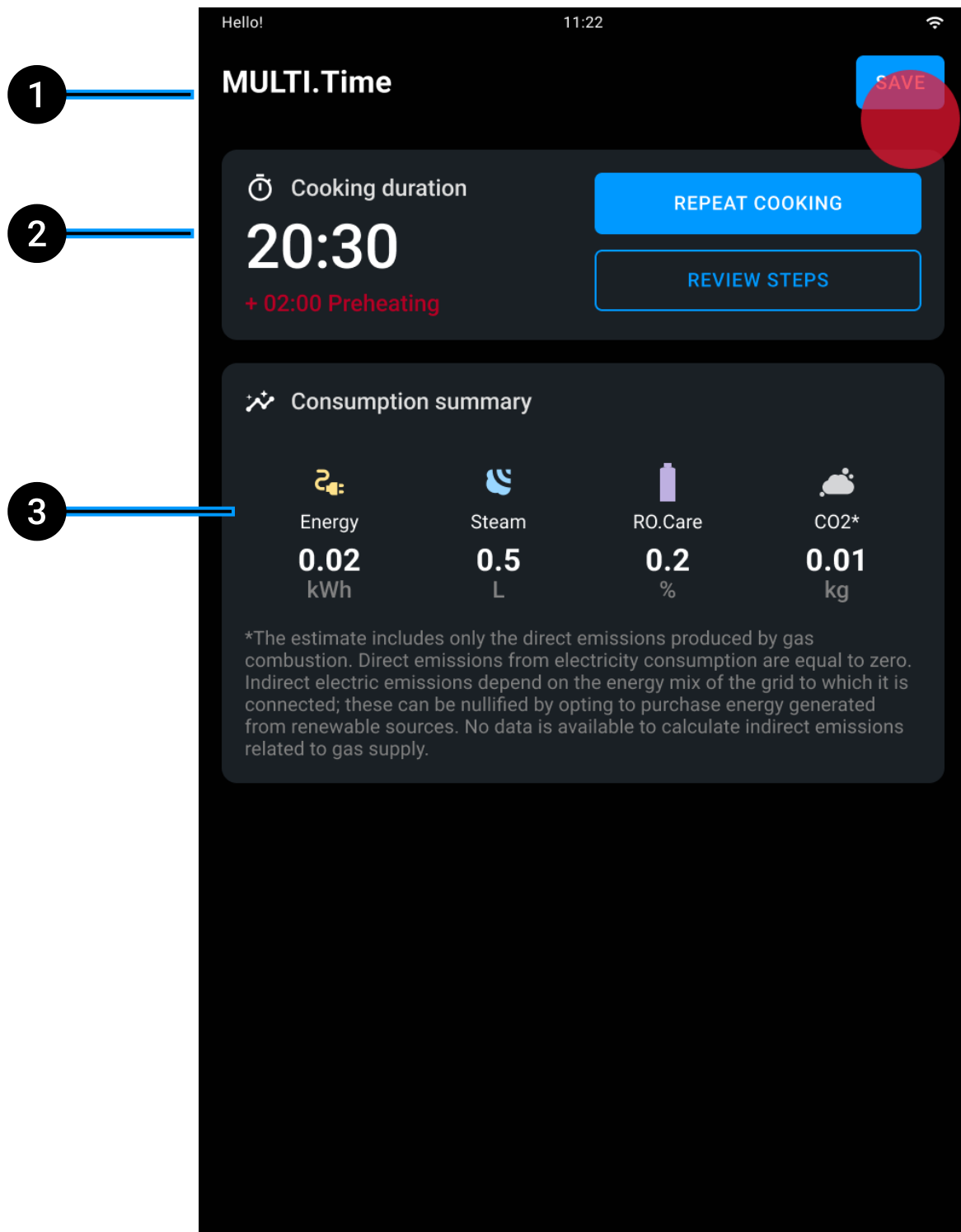
Wenn die auf einem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, meldet ein akustisches Signal, dass das zugeordnete Blech fertig ist und entnommen werden kann.

Wenn Sie die Taste START/STOPP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ antippen und gedrückt halten, wird der laufende Garvorgang angehalten.



Übersicht Garvorgang

Nach Beendigung des Garvorgangs wird eine Übersichtscard angezeigt, begleitet von einem akustischen Signal, das durch Antippen der Taste STOPP SUMMER ausgeschaltet werden kann. Anschließend erscheint eine Card mit einer Übersicht des Energieverbrauchs.



- 1 **Name** des laufenden Rezepts;
 - 2 **Dauer** des abgeschlossenen Garvorgangs;
 - 3 **Übersicht Energieverbrauch** (Strom- und Wasserverbrauch, CO₂).
-



Reinigungszyklen

- siehe [Sicherheitshinweise](#)
 - siehe [Reinigungszyklus starten](#)
 - siehe [Laufender Reinigungszyklus](#)
 - siehe [Übersicht Reinigungszyklus](#)
 - siehe [Det&Rinse nachfüllen](#)
 - siehe [RO.Care-Filter auswechseln](#)
-

Anwendungen



Data Driven Cooking

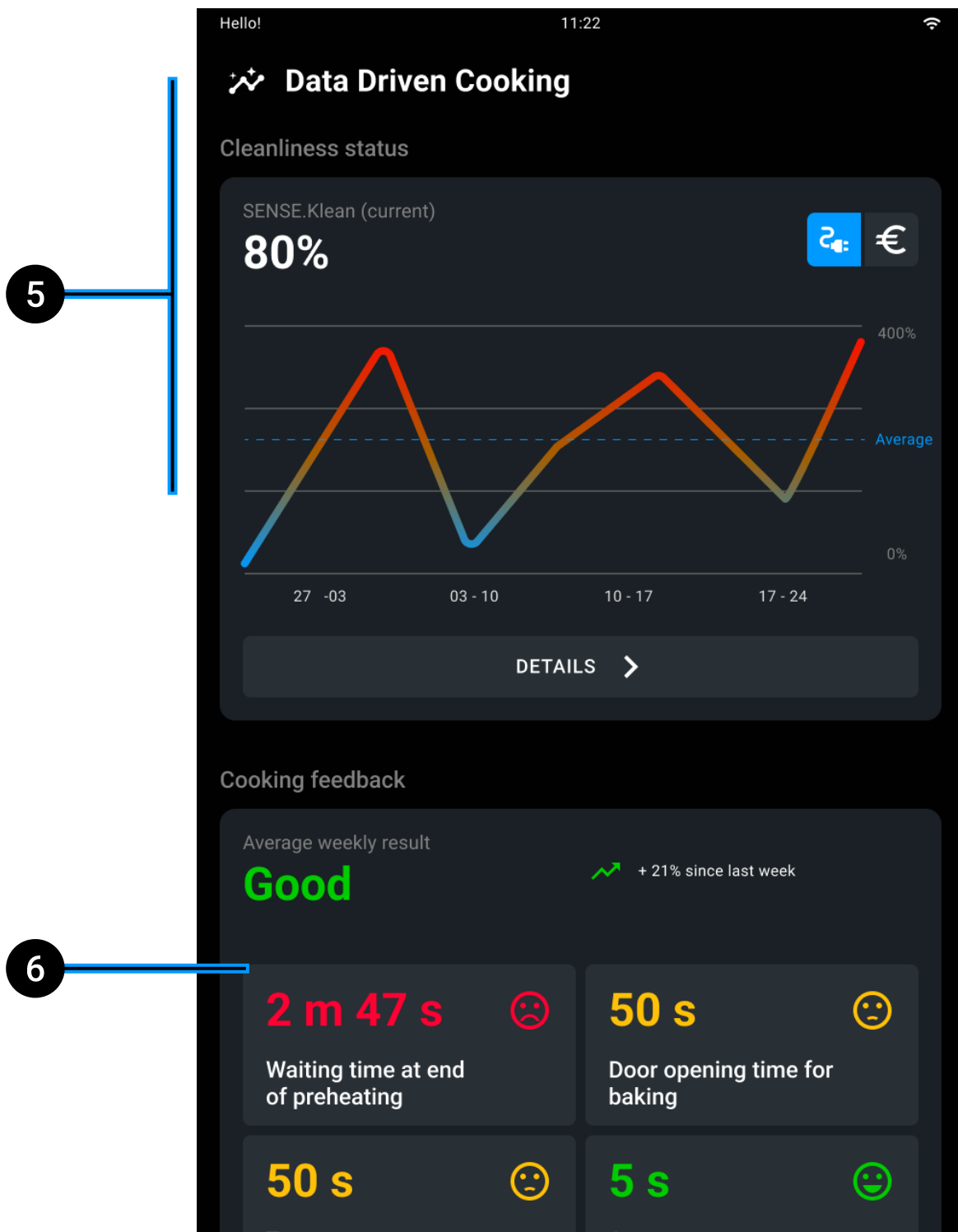
- [Detailansicht Verbrauch](#)
 - [Reinigungszustand Garraum](#)
 - [Berichte Garvorgang](#)
-

DDC (Data Driven Cooking)

Dank dieser Anwendung können Sie die Betriebs- und Verbrauchsdaten Ihres Ofens erfahren. Um die gesamte Card anzuzeigen, ziehen Sie sie nach oben oder unten.

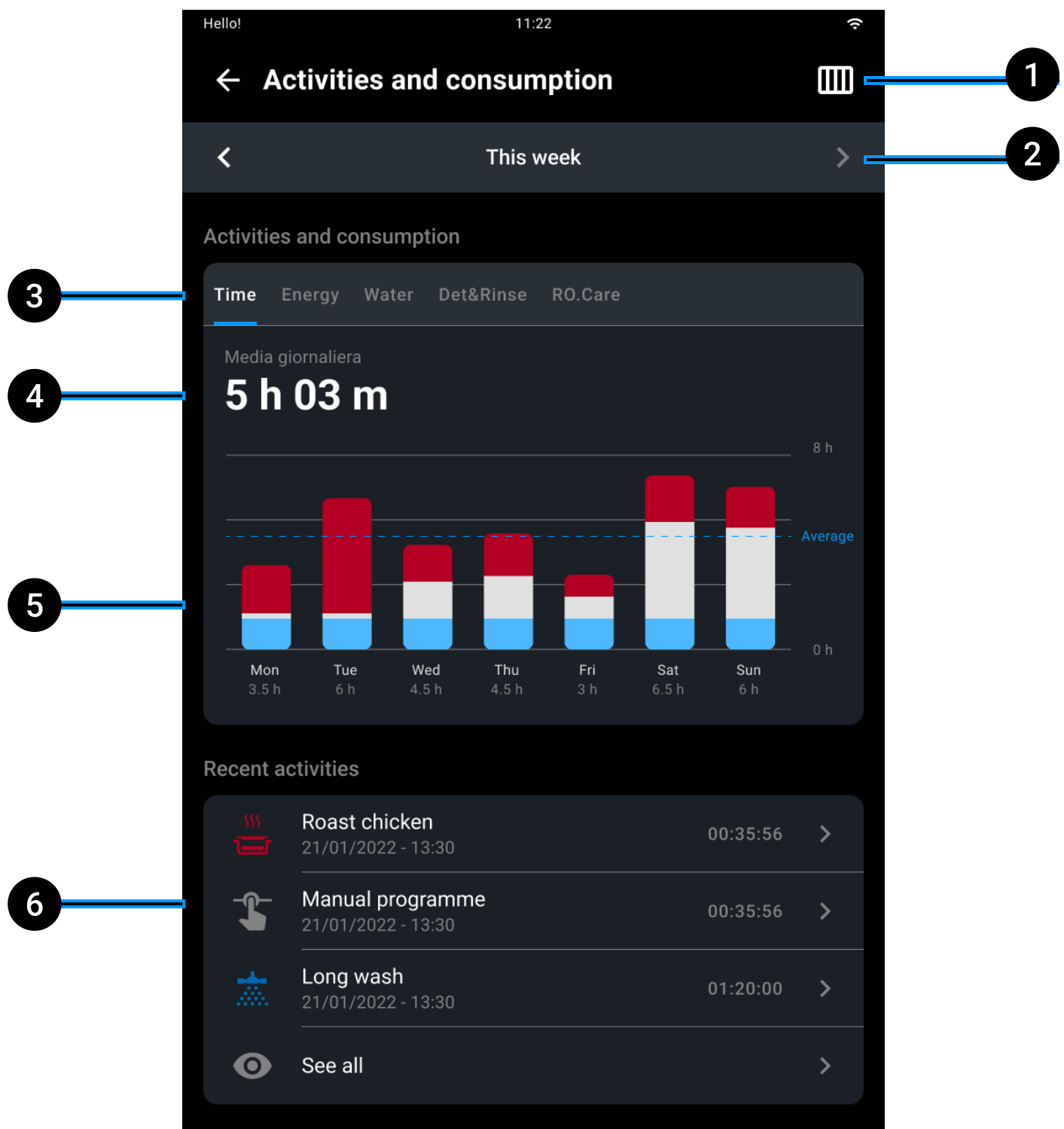


- 1 **Relevante Daten auswählen** (Benutzungsdauer, Strom- und Wasserverbrauch [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 **Benutzungsdauer des Ofens** Stunden und Minuten oder grafische Darstellung;
- 3 [Detailansicht Verbrauch](#);



- 5 [Reinigungszustand](#) Garraum;
- 6 [Berichte Garvorgang](#).

Detailansicht Verbrauch

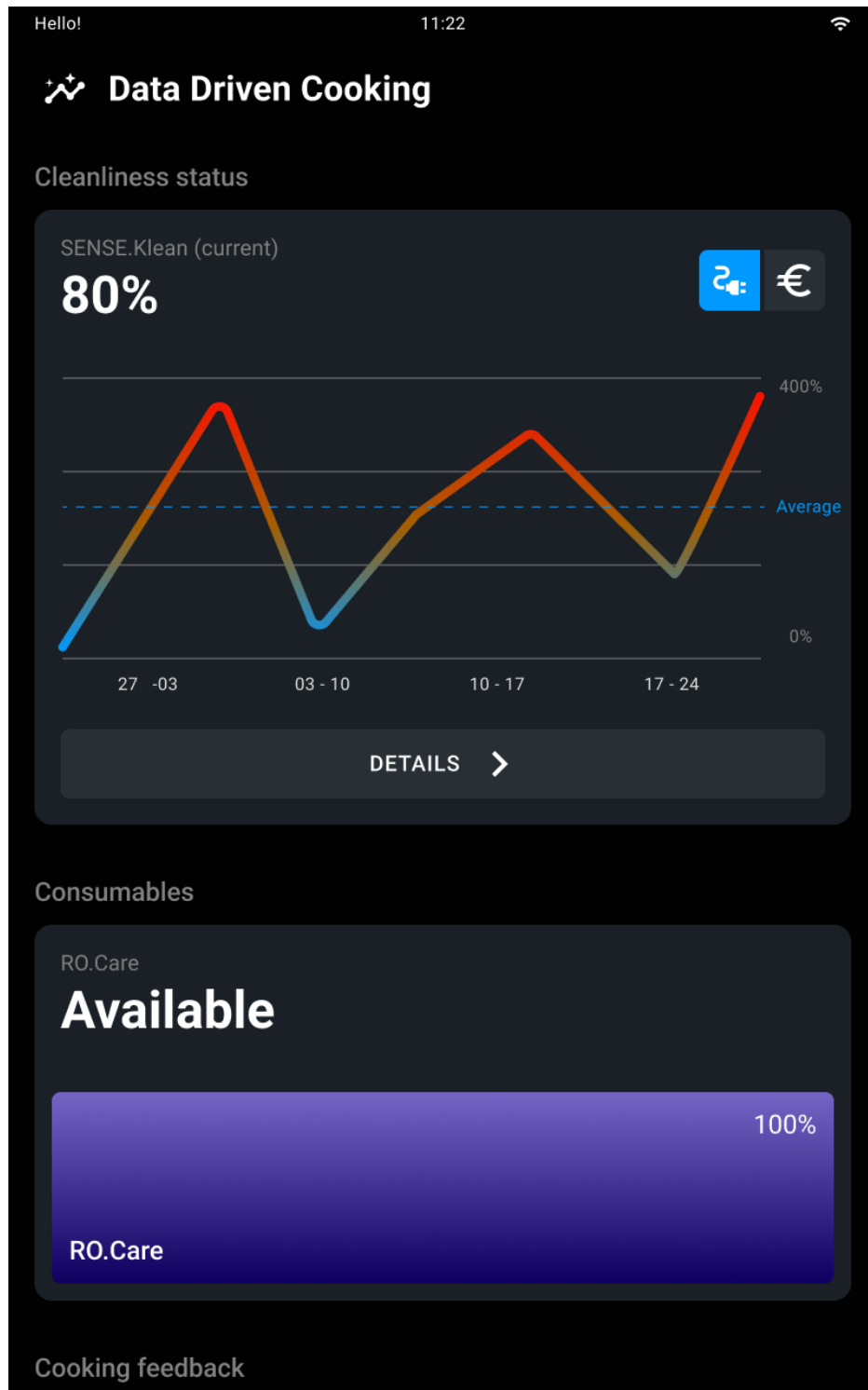


- 1 **Ansicht wechseln** von wöchentlich auf monatlich:
 -  Wochenansicht
 -  Monatsansicht
- 2 Auswahl der gewünschten Woche oder des gewünschten Monats;
- 3 **Relevante Daten auswählen** (Benutzungsdauer, Strom- und Wasserverbrauch [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 Durchschnittliche Benutzungsstunden pro Tag;
- 5 **Grafische Darstellung der Benutzungsstunden** aufgeteilt in:
 - **manuelle Garvorgänge**
 - **Garvorgänge nach gespeichertem Programm**
(Anwendung [Library](#) oder [Chefunox](#))
 - [Reinigungszyklen](#)
- 6 **Kürzlich am Ofen durchgeführte Arbeitsschritte:** Wenn Sie einen der kürzlichen Arbeitsschritte antippen, wird ein Bericht angezeigt:
 - Dauer des einzelnen Arbeitsschritts;
 - Vergleich des Verbrauchs CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ mit anderen Nicht-Energy.Star-Öfen;
 - Grafische Darstellung der Garleistung mit allen Programmdetails;

Durch Antippen von Alle anzeigen können Sie die gesamte Liste der Programme aufrufen, die die Zusammensetzung der Benutzungsstunden des Ofens in der jeweiligen Woche bzw. im jeweiligen Monat anzeigt.

Reinigungszustand Garraum

Zeigt den Reinigungszustand des Ofens in der letzten Woche bzw. im letzten Monat an. Durch Antippen von DETAILS können Sie alle durchgeführten Reinigungszyklen einschließlich ihrer Merkmale aufrufen.

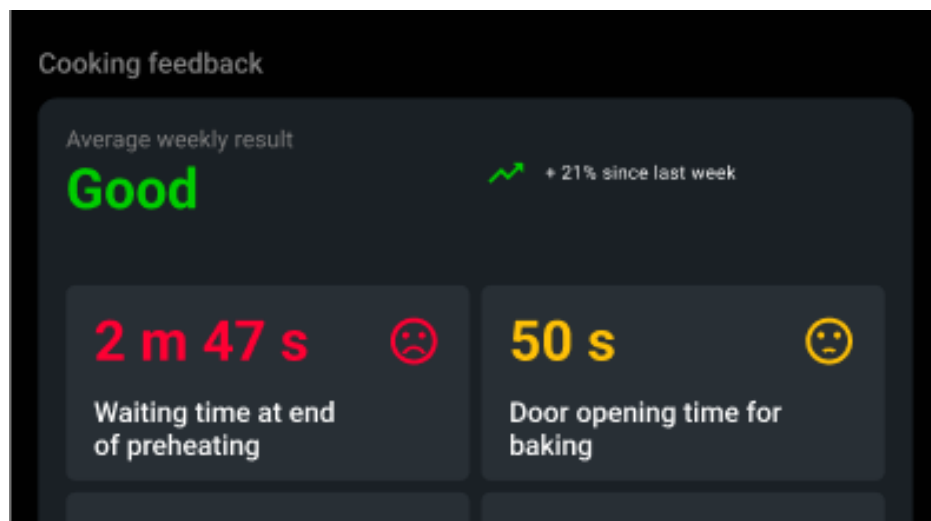


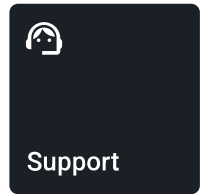
Berichte Garvorgang

Sie können wöchentliche Berichte über die Garvorgänge anfordern, um Ihren Ofen auf bestmögliche Weise zu nutzen.

Enthaltene Informationen:

- Durchschnittliche Wartezeit nach Vorheizen pro Woche;
- Durchschnittliche Öffnungszeiten Blecheinschub pro Woche;
- Durchschnittliche Laufzeiten ohne Beladung pro Woche;
- Durchschnittliche Öffnungszeiten während Garvorgang pro Woche;
- Durchschnittliche Öffnungszeiten Ende Garvorgang pro Woche.





Support

- [COOKING.Concierge](#)
 - [Live Technical Assistance](#)
 - [DIGITAL.Training](#)
-

COOKING.Concierge

Unterstützung beim Kochen

Benötigen Sie Beratung? Möchten Sie die Verwendung des Ofens optimieren? Möchten Sie einen Garablauf perfektionieren? Brauchen Sie Hilfe bei der Ausführung eines Rezepts?

Nach Aktivieren des digitalen Premium-Service* können Sie direkt von Ihrem Ofen aus über das interne Mikrofon einen Termin für ein Premium-Gespräch mit unseren Corporate Chefs ausmachen, mit diesen sprechen und sich live beraten lassen! Mithilfe der neuen Funktion Badge können Sie die Anleitungen während des Gesprächs umsetzen oder Ihnen dank der Funktion Remote Control vom Chef beim Einstellen Ihres Ofen aus der Ferne helfen lassen.

Live Technical Assistance

Technische Unterstützung

Brauchen Sie Hilfe? Buchen Sie eine Sitzung mit unserem technischen Team direkt von Ihrem Ofen aus und sprechen Sie mit ihnen über das interne Mikrofon.

DIGITAL.Training

Beim Erwerb des Ofens Digital.ID™ erhalten Sie ein kostenloses Premium-Einführungstraining, das Ihnen alle Kniffe beibringt, damit Sie Ihren Ofen ab dem ersten Tag nach seiner Installation zu 100 % ausnutzen können.

Per Fernunterstützung stehen Ihnen unsere Active Marketing Chefs zur Verfügung, die Ihnen alles Nötige zeigen, von den Grundfunktionen bis hin zu modernsten Technologien.

* Das Digital.ID™ Premium Plan umfasst den HEY.Unox-Sprachassistenten, DIGITAL.Training, 30 Minuten/Monat COOKING.Concierge Kochunterstützung, technischen Live-Support und alle Funktionen des DDC Enterprise-Tarifs.

8. Wartung und Reinigung des OfensTM

- [Sicherheitshinweise für die Wartung](#)
 - [Reinigung des Ofens](#)
 - [Stillstandszeit](#)
 - [Hinweise zu Recycling und Entsorgung](#)
 - [Kleine ordentliche Wartung](#)
-

Sicherheitshinweise für die Wartung



Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde und die Entladezeit der kapazitiven Komponenten verstrichen ist (einige Minuten);
- wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- wenn man sich in einwandfreier körperlich-geistiger Verfassung befindet;
- nach Anlegen der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz, Staubmaske [fakultativ] usw.).

Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes. Das Reinigungsmittel nicht mit bloßen Händen anfassen. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel befolge die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt.

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

- abrasive, scharfe oder spitze Werkzeuge oder Tücher (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- unter Druck stehendes Strahlwasser oder Wasserdampf;
- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;

- basische, aggressive, ätzende oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure/Ätznatron).

Diese Substanzen könnten die Oberflächen und Katalysatoren der Geräte dauerhaft beschädigen. Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden. Flüchtige Ausdünstungen der Verbindungen könnten immer noch Schäden verursachen.

Vor dem Starten des Reinigungsvorgangs sich vergewissern, dass KEINE Bleche in der Ofenkammer sind: Ansonsten ist der Reinigungsvorgang nicht effizient.

Öffne während des Reinigungsvorgangs nicht die Ofentür. Es besteht Verletzungsgefahr für Augen, Schleimhäute und Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln, da diese vom Rad im Garraum gespritzt und von starken Luftströmen bewegt werden.

Die Reinigung und ordnungsgemäße Wartung muss vom Benutzer durchgeführt werden und sollte NICHT von Kindern vorgenommen werden, insbesondere nicht, wenn sie nicht von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Keinesfalls Änderungen am Reinigungstank, seinen Anschlüssen an den Ofen sowie am internen und externen Wasserkreislauf vornehmen: Verletzungs- und Todesgefahr.

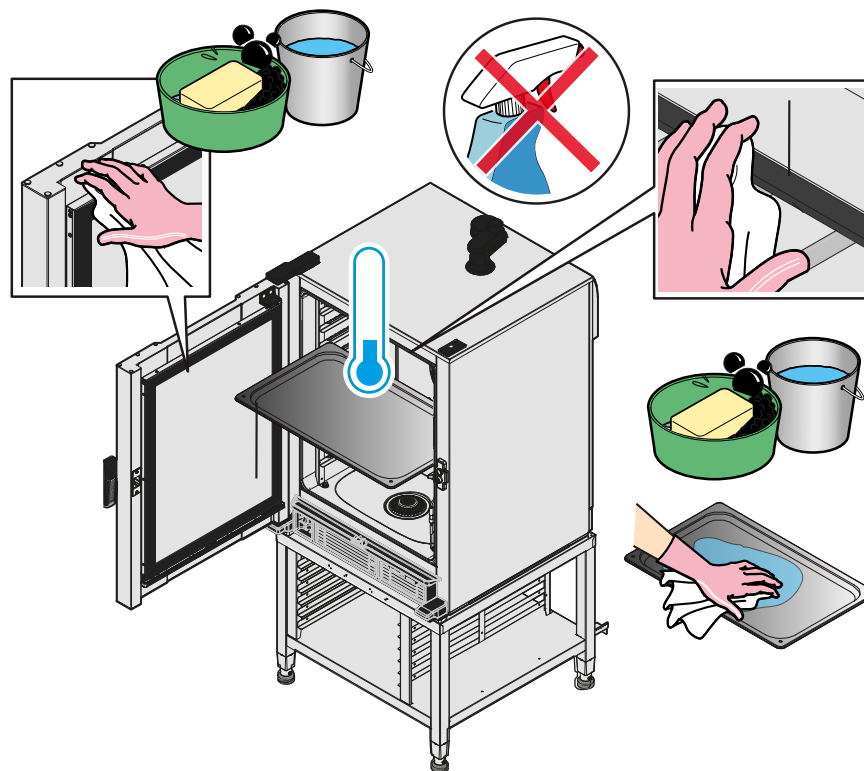
Regelmäßig das Vorhandensein von Rostflecken in der Ofenkammer prüfen. Wenn diese festgestellt werden, sich umgehend an eine Kundendienststelle wenden, weil das Wasser vermutlich den Ofen beschädigt; ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Reinigung des Ofens

Reinigen Sie das Gerät täglich, um ein angemessenes Hygieneniveau zu halten und um zu verhindern, dass der Stahl altert oder korrodiert.

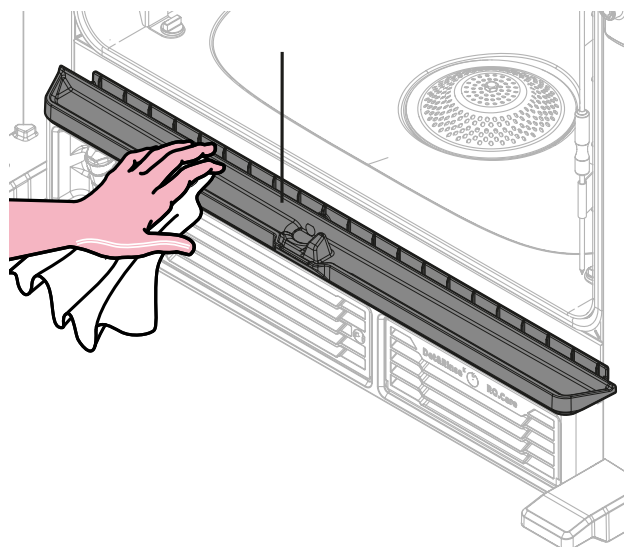
Die Platte, Bleche und Dichtung reinigen

- Abwarten, bis alle Teile des Geräts vollständig abgekühlt sind;
- die Ofentür öffnen und die Platte „A“ bzw. die Backbleche entnehmen. Diese mit weichen Schwämmen und warmem Seifenwasser abwaschen. Nachspülen und sorgfältig abtrocknen;
- die Dichtung „B“ mit einem weichen Lappen, der mit warmem Wasser angefeuchtet wurde, und Seife reinigen.



Luftfilter und Auffangbehälter reinigen

- Den Luftfilter „C“ aus dem Magnetsitz entfernen und auf die gesamte Oberfläche des Filters das Reinigungsmittel UNOX SPRAY&Rinse auftragen;
- 10 Minuten einwirken lassen. Gründlich abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Den Luftfilter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen;
- Den Filter wieder einsetzen. CHEFTOP-X™ /BAKERTOP-X™ funktioniert nicht ohne Saugfilter: Ein Sensor erfasst seine Anwesenheit und fordert Sie bei Abwesenheit auf, ihn wieder einzusetzen. Der Filter muss vollständig trocknen, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird;
- falls notwendig, eventuelle Rückstände aus dem Auffangbehälter „D“ beseitigen und diesen mit einem weichen mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und Seife reinigen.



Außenseiten reinigen

- Abwarten, bis alle Teile des Geräts vollständig abgekühlt sind;
 - die Ofentür schließen und die Außenflächen aus Stahl mit einem weichen mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und Seife reinigen. Darauf achten, dass kein Wasser unter das Bedienfeld eindringt;
 - nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Die Oberflächen aus Stahl zum Schutz regelmäßig mit einem weichen in Vaseline-Öl getränkten Tuch abwischen.
-

Bedientafel reinigen

Die Bedientafel mit einem weichen Tuch und ein wenig Glasreiniger abwischen. Beachten Sie auch die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers.

Garraum reinigen

Manuelle Reinigung (nicht empfohlen)

- Abwarten, bis alle Teile des Geräts vollständig abgekühlt sind;
- Eine angemessene (nicht übertriebene) Menge SPRAY&Rinse von UNOX auf die Stahlflächen spritzen (bei diesem Vorgang eine persönliche Schutzausrüstung tragen);
- das Produkt NICHT auf die Türdichtung sprühen, weil diese dadurch mit der Zeit beschädigt werden könnte. Die Verwendung dieses Reinigungsmittels garantiert hervorragende Reinigungsergebnisse und eine größtmögliche Verträglichkeit mit den Baumaterialien des Gerätes. Alternativ nur heißes Wasser und Seife verwenden;
- anschließend gründlich und sorgfältig mit einem feuchten Lappen abwaschen, um alle Spuren des Reinigungsmittel zu entfernen. Mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocknen.

Verwendung automatischer Reinigungsprogramme (empfohlen)

Siehe [Automatische Reinigungsprogramme](#).

Siehe [Nachfüllung des Reinigungsmittels](#).

Stillstandszeit

Während der Stillstandszeiten das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen (sofern vorhanden) und alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselineöl angefeuchtet wurde. Die Tür des Ofens sollte leicht geöffnet sein.

Beim ersten erneuten Gebrauch:

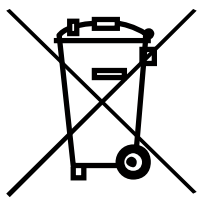
- das Gerät und das Zubehör gründlich reinigen - siehe [Reinigung des Ofens](#);
- schließen Sie den Ofen erneut an die Strom- und Wasserversorgung an (sofern vorhanden);
- führen Sie vor der erneuten Inbetriebnahme eine Kontrolle des Ofens durch;
- lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten laufen, ohne dass sich dabei Lebensmittel darin befinden.

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

Auf der Internetseite [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) finden Sie Programme für eine reguläre und planmäßige Wartung, die die hohen Qualitäts- und Leistungsstandards Ihres UNOX-Ofen garantieren und das ganze Jahr über ungewünschte Zwischenfälle vermeiden.

Hinweise zu Recycling und Entsorgung

Gemäß des Art. 13 des italienischen Dekrets, Nr. 49 aus 2014 „Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten“



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Donnerstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen,

Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.). Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes darauf achten, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelstellen (auch Wertstoff- oder Recyclinghöfe genannt)
 - beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).
-

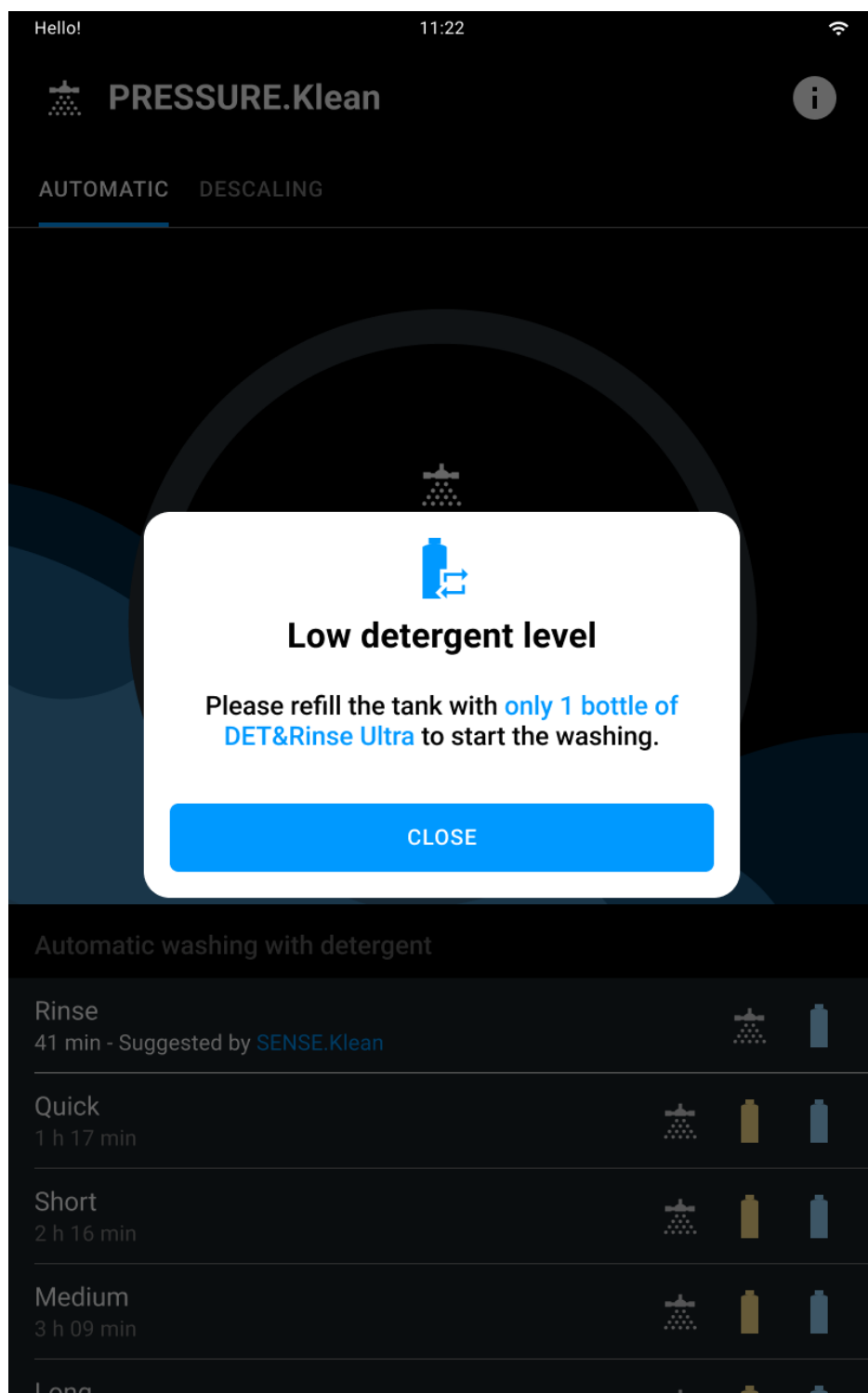
Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

Kleine ordentliche Wartung

Det&Rinse nachfüllen

Auf dem Display wird eine Nachricht angezeigt, wenn der Det&Rinse-Tank nachgefüllt werden muss.

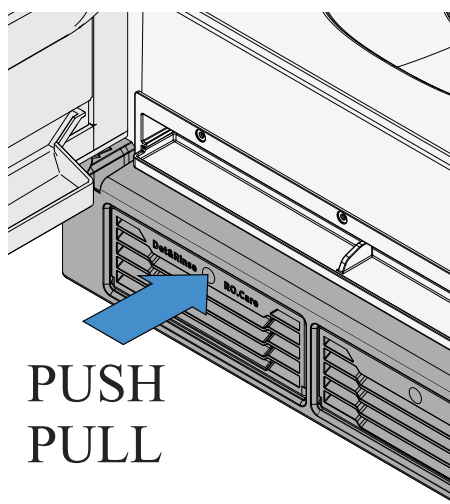


Der Tank darf lediglich mit 1 Liter-Flaschen des Reinigers Det&Rinse™ Ultra von UNOX aufgefüllt werden, der als einziger für die Reinigung des Garraums getestet und zugelassen ist.

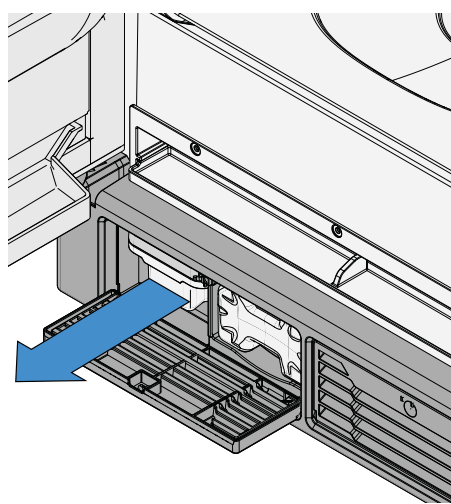


Es empfiehlt sich, Handschuhe zu tragen, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei Kontakt mit dem Reinigungsmittel die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt befolgen.

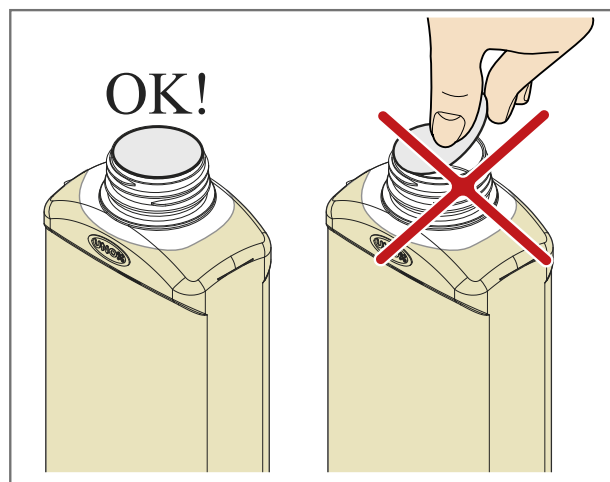
- auf den Tankdeckel drücken und diesen erneut loslassen.
Anschließend den Tank entnehmen;



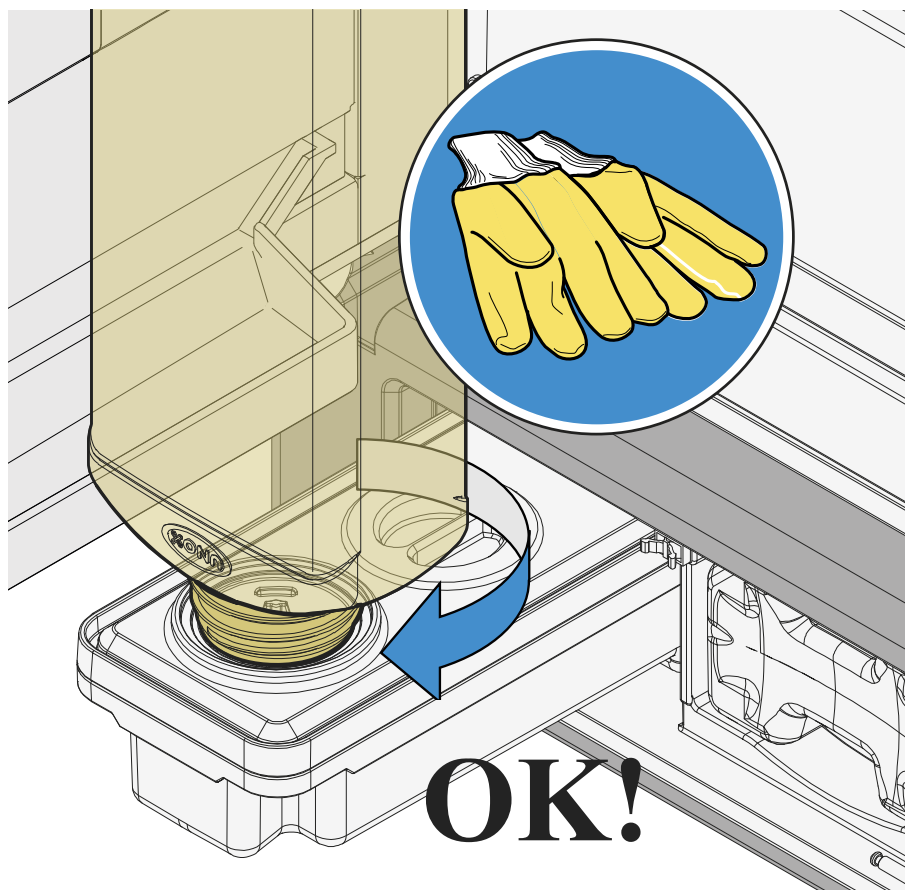
PUSH
PULL



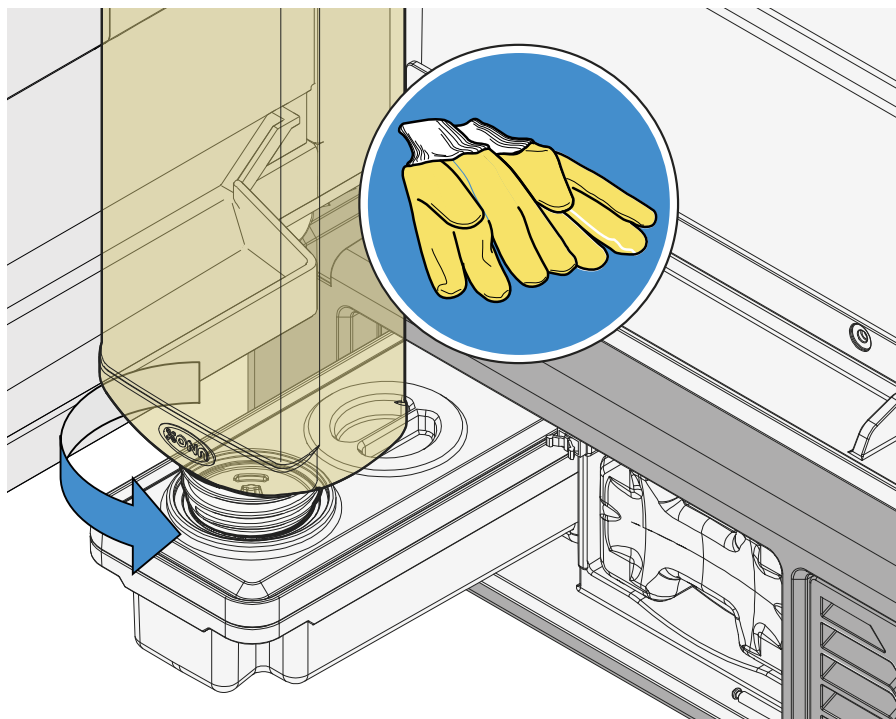
- Den Deckel der Flasche Det&Rinse™ Ultra von UNOX entfernen und die Flasche aufrecht halten; KEINESFALLS die Schutzfolie abreißen oder durchlöchern;



- kontrollieren, dass die Schutzfolie unversehrt und nicht beschädigt ist. Die Flasche umkippen und auf den Tank schrauben; die Schutzfolie wird durch einen Stift perforiert, so dass das Reinigungsmittel sicher in den Tank laufen kann.



- Wenn die Flasche komplett entleert ist, kann sie entfernt werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Tropfen mehr austreten; die Flasche muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.



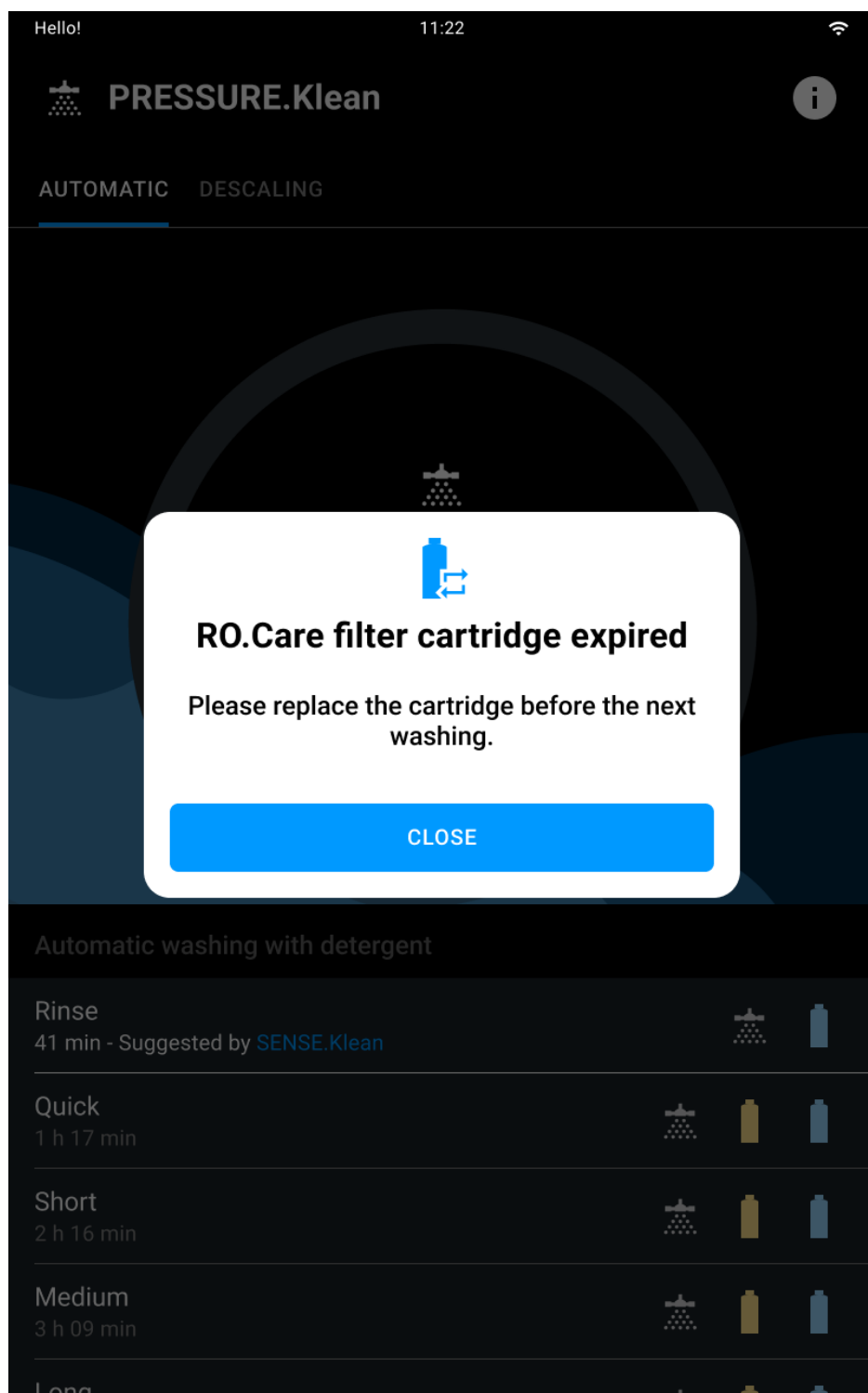
Den Tank erneut einsetzen und einrasten lassen. The Handschuhe entsorgen, ohne die mit Reinigungsmittel verschmutzten Stellen zu berühren.

RO.Care-Filter austauschen

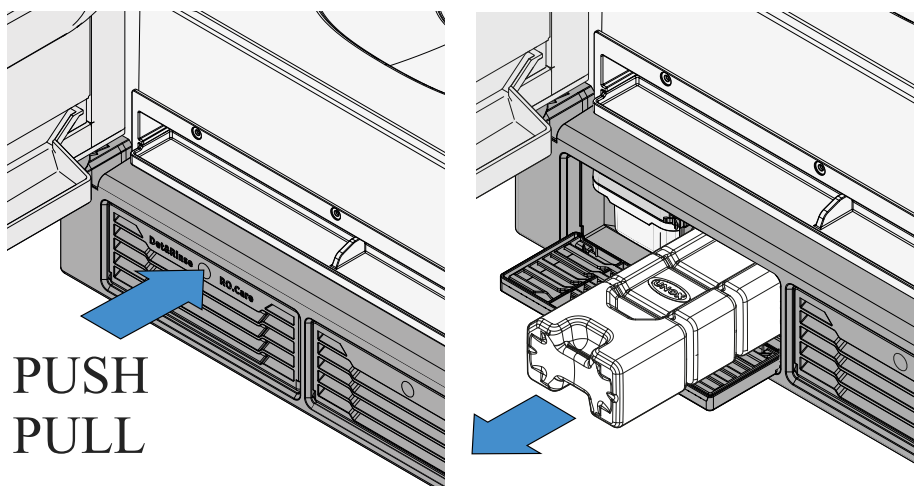
Der Ofen ist mit einem RO.Care Enthärtungsfilter ausgestattet, der einmal pro Jahr bzw. nach Behandlung einer bestimmten Anzahl von Litern (Berechnung gemäß der untenstehenden Formel) auszuwechseln ist:

$\text{Liter (L)} = 13000 / \text{temporäre Wasserhärte (°DH)}$, die von der Wasserhärte der kundenseitigen Wasserleitung abhängig ist.

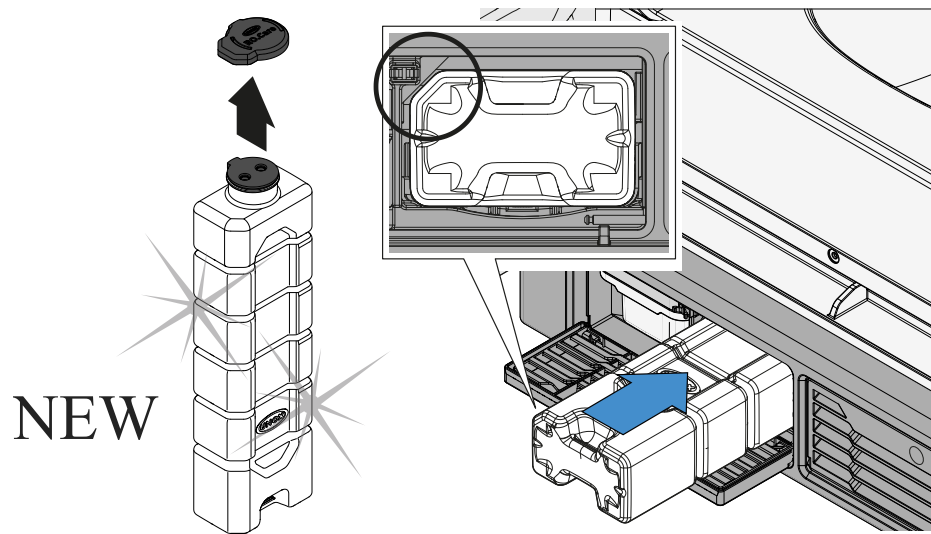
In beiden Fällen erscheint eine Nachricht auf dem Display, dass der Filter ausgetauscht werden muss.



- Auf den Deckel des Enthärtungsfilters RO.Care drücken und den verbrauchten Filter herausziehen;



- die Schutzhülle des neuen Filters entfernen;
- beim Einsetzen des neuen Filters auf die korrekte Einführrichtung achten.



9. Verwendung des Ofens mit der App Digital.ID™

- [App Digital.ID™ einrichten](#)
 - [Digital.ID™ Benutzerkonto erstellen](#)
 - [Zugang zur Digital.ID™ durchführen](#)
 - [Verbindung zu den Öfen herstellen](#)
 - [Funktionsweise Nav Bar](#)
 - [Ofenliste](#)
 - [Benutzerkonto und Einstellungen](#)
-

App Digital.ID™ einrichten

Öffnen Sie den Store Ihres Geräts (Play Store bei Android oder App Store bei iOS), suchen Sie die **App Digital.ID™** und laden Sie sie herunter.

Digital.ID™ Benutzerkonto erstellen

Für die Erstellung des Benutzerkontos wie folgt vorgehen:

- die App Digital.ID™ öffnen und die Bilder scrollen oder den Schriftzug SKIP TO LOGIN antippen;
- auf den Schriftzug ANMELDEN tippen und auswählen, ob die Anmeldung über GOOGLE, FACEBOOK oder APPLE erfolgen soll;
- die erforderlichen Daten eingeben (allgemeine Informationen). Auf WEITER tippen, um mit der Eingabe fortzufahren (Firmendaten und Berufsprofil);
- wenn die Eingabe beendet ist, wird eine Bestätigungsprozedur an die angegebene E-Mail-Adresse übermittelt. Folge den Anweisungen, um die Anmeldung zum Benutzerkonto zu vervollständigen. Falls Sie keine E-Mail erhalten, sehen Sie im Spam-Ordner nach.

Zugang zur Digital.ID™ durchführen

- Die App Digital.ID™ öffnen und auf LOGIN tippen;
- auf der angezeigten Seite die E-MAIL und das PASSWORT eingeben, das Sie bei Erstellung des Digital.ID™ Benutzerkontos angegeben haben, und anschließend auf LOGIN klicken: Willkommen in der digitalen Welt!

Wenn Ihre Öfen bereits verbunden sind, werden sie nach dem Login in einer Liste angezeigt. Siehe [Anzeige und Verwaltung der Ofenliste](#).

Falls noch kein Ofen verbunden wurde, siehe [Verbindung zu den Öfen herstellen](#).

Verbindung zu den Öfen herstellen

Bei Ihrem ersten Zugang zum Benutzerkonto müssen Sie die Öfen erfassen, damit sie mit der App Digital.ID™ angezeigt, überprüft und verwaltet werden können.

Vor der Erfassung empfehlen wir Ihnen, den Vorgang zunächst probeweise mit unserem virtuellen Ofen durchzuführen, um Fehler zu vermeiden.

Probe mit virtuellem Ofen durchführen

- Tippen Sie den Schriftzug PROBE MIT VIRTUELLEM OFEN DURCHFÜHREN an;
 - scrollen Sie durch die Bilder mit den Öfen, bis Sie das gewünschte Modell finden und STARTEN DIE DEMO;
 - es erscheint die Home Page des virtuellen Ofens; Sie können sich entweder über die verschiedenen Funktionen informieren oder eine Liste virtueller Öfen anzeigen, indem Sie die Taste Öfen  links unten antippen. Siehe [Anzeige und Verwaltung der Ofenliste](#).
-

Erfassung Ihres Ofens über Pairing

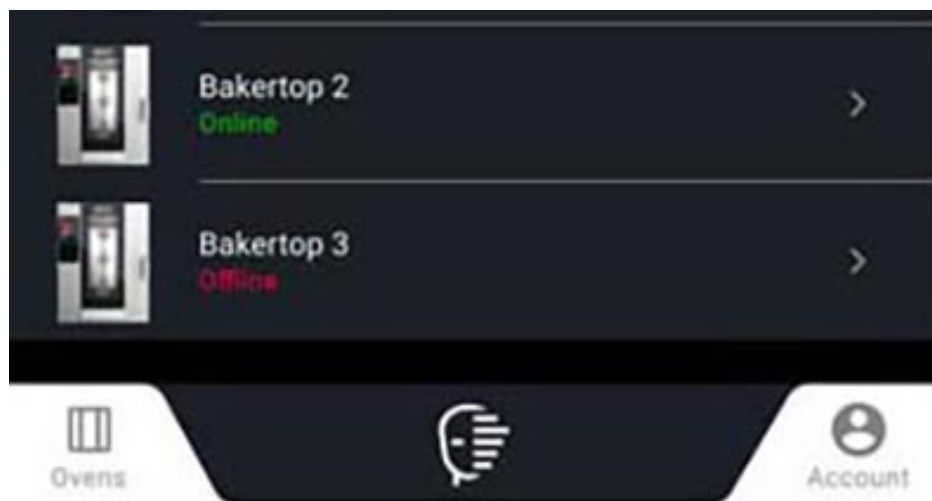
- Tippen Sie auf die Taste OFEN ERFASSEN. Scannen Sie mit Ihrem Gerät den auf dem Display des Ofens angezeigten QR-Code ein oder tippen Sie auf den Schriftzug NUMMER EINGEBEN, um die **Seriennummer** und die **PIN des Ofens** manuell einzugeben (beide finden sich unter dem QR-Code);
- geben Sie den **Namen** ein, der dem Ofen zugeordnet werden soll. Auf diese Weise finden Sie ihn schneller, falls Sie mehr als einen Ofen erfassen möchten. Den eingegebenen Namen **SPEICHERN**.

Sollten Sie mehr als einen UNOX-Ofen besitzen, wiederholen Sie diesen Vorgang für jeden einzelnen: Sie erscheinen dann alle in der Ofenliste, siehe hier [zur Anzeige und Verwaltung der Ofenliste](#)

Funktionsweise Nav Bar

Die Nav Bar ermöglicht eine schnelle Navigation der App Digital.ID™:

- Die Taste ÖFEN  auf der linken Seite ermöglicht die [Anzeige und Verwaltung der Ofenliste](#);
- mit der Taste BENUTZERKONTO  auf der rechten Seite können Sie auf das Benutzerkonto zugreifen und eventuelle Änderungen vornehmen, siehe [Verwaltung Ihres Benutzerkontos](#).



Falls Sie einen Ofen ausgewählt haben und seine Home Page angezeigt wird, können Sie mit Hilfe der Nav Bar:



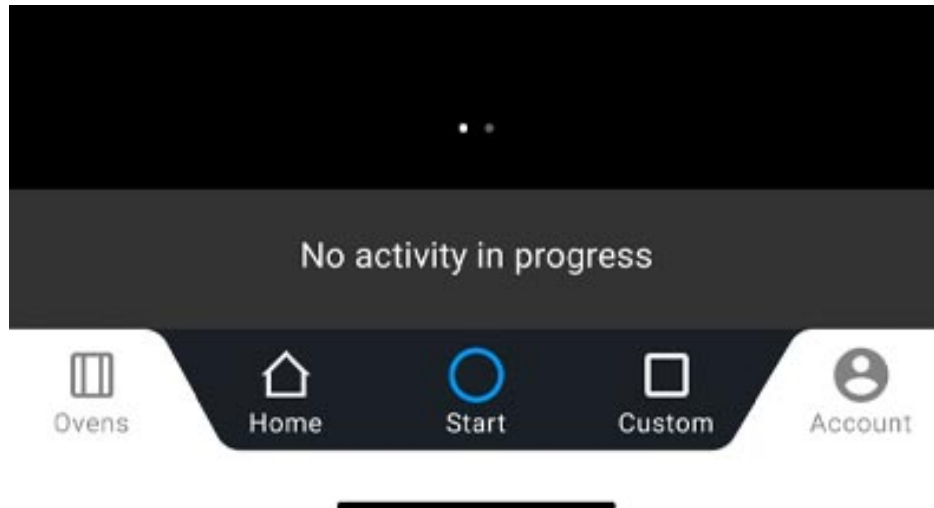
Home TASTE: auf die Home Page des Ofens gehen;

START
STOP

Taste START/STOPP: einen Arbeitsschritt starten oder unterbrechen, beispielsweise einen Garvorgang;



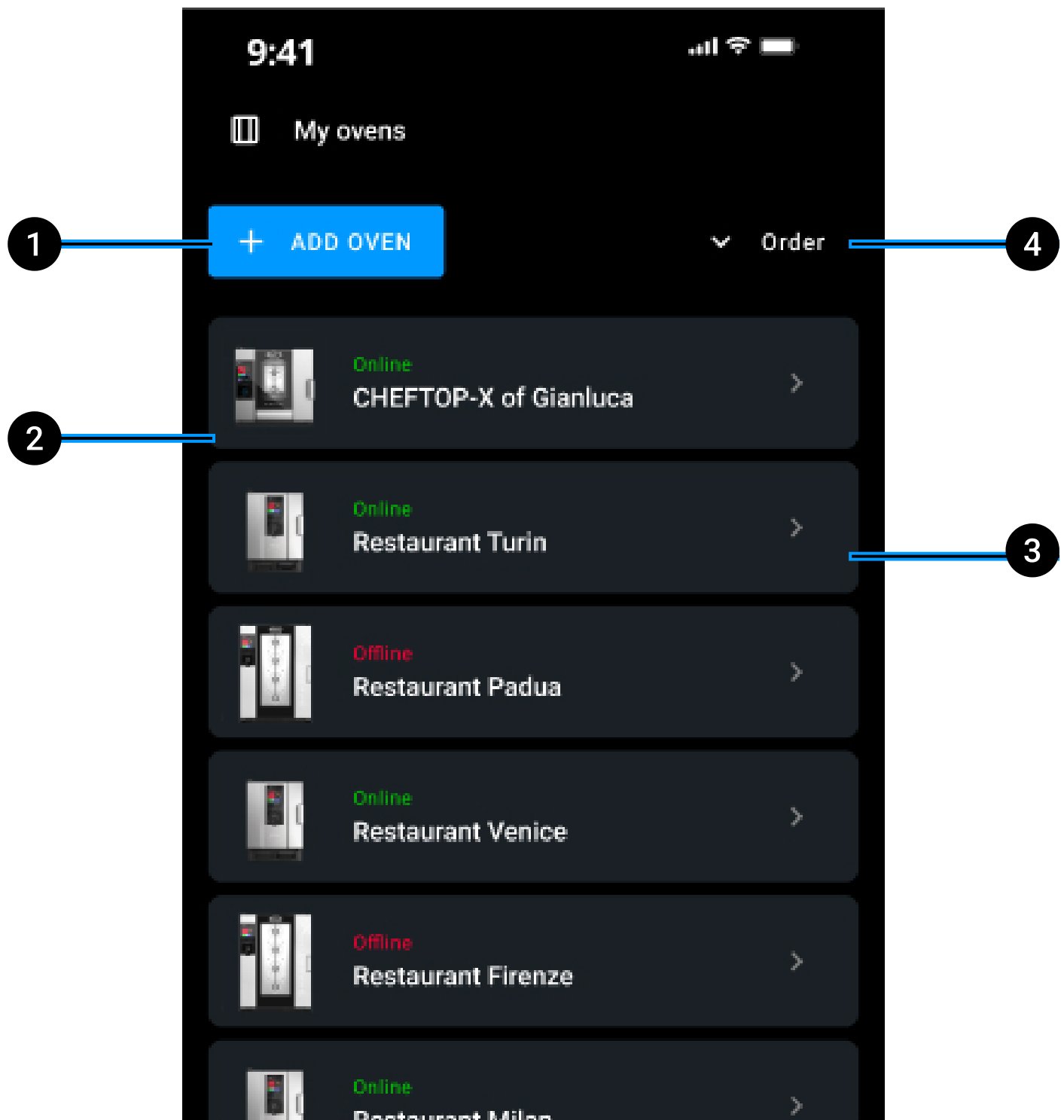
Taste CUSTOM: auf die [Systemeinstellungen](#) zugreifen.



Ofenliste

In der Ofenliste sind alle Öfen angezeigt, die über Pairing erfasst wurden, siehe [Erfassung Ihres Ofens über Pairing](#).

Anzeige und Erläuterung der Landing Page

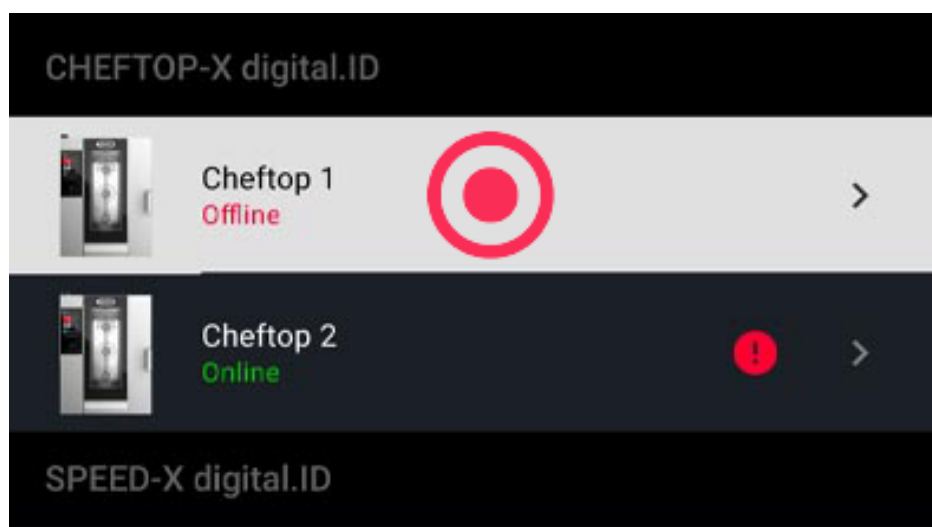


- 1 **einen** neuen Ofen in die Liste hinzufügen;
 - 2 **Name und Status** (online, offline) des Ofens: Tippen Sie den Namen des Ofens an, um seine Home Page zu öffnen. Wenn er online ist, können Sie ihn über die [App Digital.ID™](#) steuern. Ist der Ofen offline, sind einige Funktionen deaktiviert (ausgeblendet). Die aktivierten Vorgänge, die bearbeitet werden können, werden im Online-Status des Ofens synchronisiert;
 - 3 Ofen in **Alarm** hinzufügen: Wir empfehlen Ihnen, die Ursache für die Alarmmeldung zu prüfen;
 - 4 **Anordnung** der Öfen nach Serie bzw. Erfassungs- oder Verwendungsdatum. Öfen im Alarmstatus werden immer an erster Stelle angezeigt.
-

Ofenliste bearbeiten

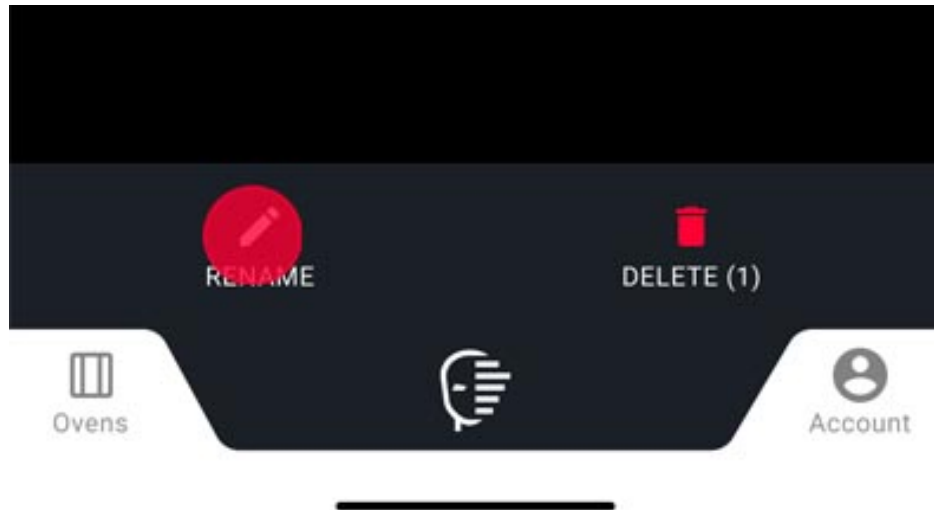
Zugang zur ÄNDERUNGSFUNKTION

Tippen Sie auf den Namen eines Ofens und halten diesen gedrückt.



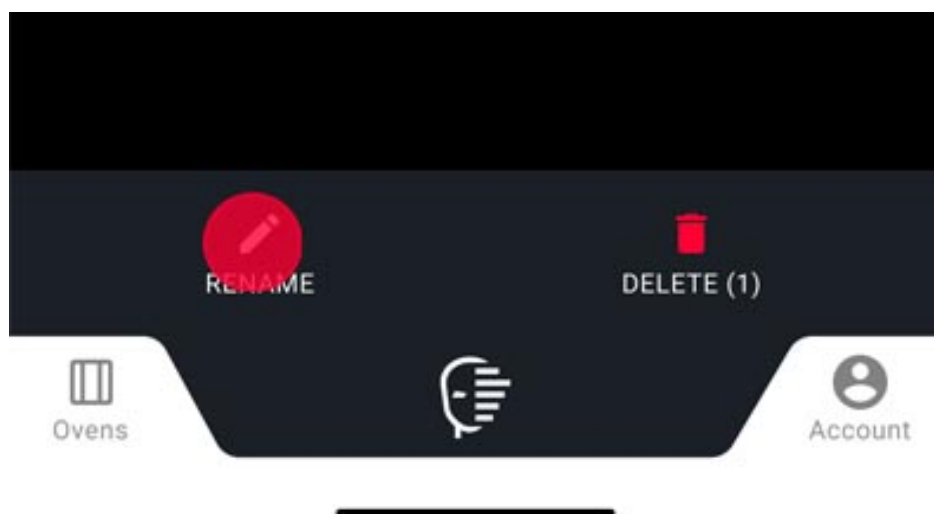
Ofen umbenennen

- Hierzu müssen Sie die ÄNDERUNGSFUNKTION öffnen, siehe [Zugang zur ÄNDERUNGSFUNKTION](#);
- tippen Sie auf die Taste UMBENENNEN , tragen Sie den neuen Namen des Ofens ein und bestätigen Sie mit ANWENDEN.



Ofen löschen

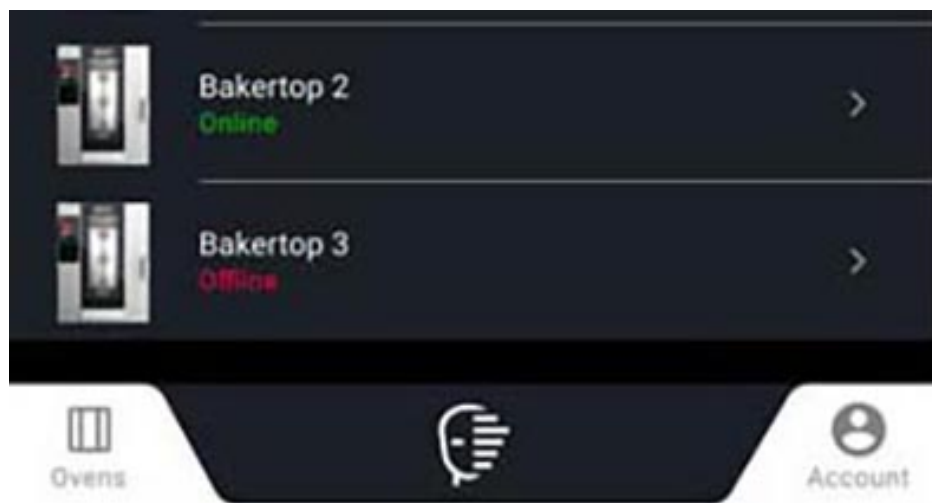
- Hierzu müssen Sie die ÄNDERUNGSFUNKTION öffnen, siehe [Zugang zur ÄNDERUNGSFUNKTION](#);
- tippen Sie auf die Taste LÖSCHEN  und bestätigen Sie mit LÖSCHEN.



Benutzerkonto und Einstellungen

Benutzerkonto öffnen

Tippen Sie auf die Taste Benutzerkonto  auf der rechten Seite.



Benutzerkontoeinstellungen

9:41



 Account



Beef Station
NY
info@example.com



Account information



Notification management



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiler



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Ovens



Account

- 1 **allgemeine Informationen, Firmendaten, Berufsprofil, Sprache und Maßeinheit** eingeben;
- 2 angeben, ob **Meldungen** empfangen werden sollen;
- 3 **Abonnement** Base oder Premium verwalten;
- 4 **Standardzahlungsmethode eingeben;**
- 5 **Profile** der Ofenbenutzer verwalten und ihren Status abfragen.



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiler



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Terms of use



DISCONNECT



Ovens



Account

- 6 persönliches Bild **laden**, indem Sie eine Fotoaufnahme von sich machen oder ein Bild aus der Fotogalerie Ihres Geräts auswählen. Die geladenen Fotos werden in der Fotogalerie Rezepte Ihres Ofens gespeichert. Auf diese Weise können Sie sie auch für die Speicherung eines persönlichen Rezepts nutzen;
 - 7 auf die **Sicherheits- und Sperreinstellungen** Ihres Benutzerkontos und Ofens zugreifen. In diesem Bereich können Sie das Passwort des Benutzerkontos ändern oder einen PIN für die Sperre bestimmter Funktionen eingeben, beispielsweise den Start eines Garvorgangs oder die Erfassung weiterer Öfen;
 - 8 **Nutzungsbedingungen** des Ofens;
 - 9 die App Digital.ID™ **verlassen**.
-

10. Hey UNOX!

- [Funktionen der Voice Control](#)
 - [Unox Voice Control aktivieren](#)
 - [Einstellungen UNOX Voice Control bearbeiten](#)
-

Voice Control

“Hey Unox, heiz dich auf 180 °C vor”.

Die **Voice Control** ist in der Lage, Ihre Stimme zu erkennen, Ihre Anweisungen aufzunehmen und den Ofen entsprechend zu steuern. Somit können Sie bestimmte Befehle auch dann erteilen, wenn Sie gerade etwas anderes mit Ihren Händen machen.

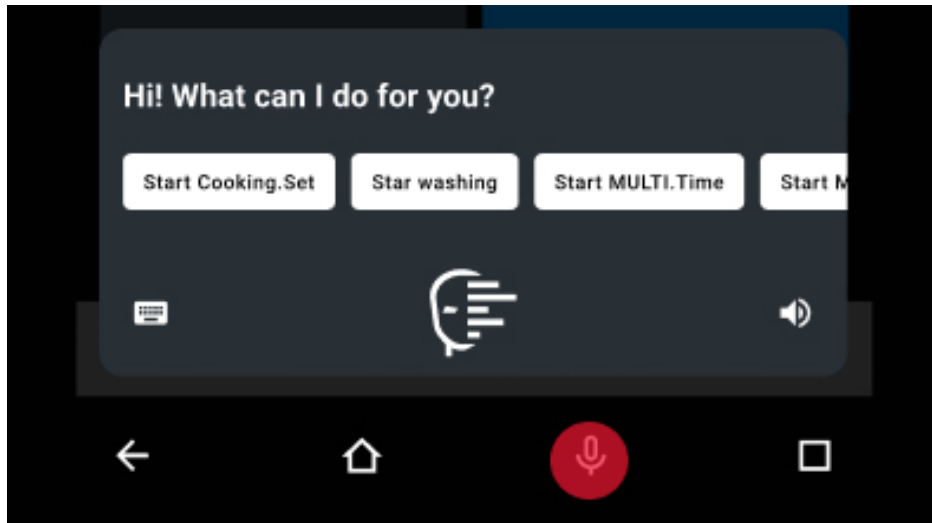
Funktionen der UNOX Voice Control

Mit der Unox Voice Control können Sie:

- **ein Programm starten**, das in der Anwendung Library oder Chefunox gespeichert ist
 - **ein manuelles oder voreingestelltes Programm starten** und seine Parameter einstellen (Voraussetzung ist jedoch, dass die genannten Werte innerhalb des Bereichs der gewählten Voreinstellung liegen);
 - **die Timer** der Anwendungen MULTI.Time - MULTI.Speed oder eines laufenden Garvorgangs einstellen oder hinzufügen (in diesem Fall werden Widget Timer auf der Home Page hinzugefügt);
 - einen Reinigungszyklus **starten**;
 - **die Uhrzeit abfragen**.
-

UNOX Voice Control aktivieren

Um die Technologie zu aktivieren bzw. deaktivieren, die Taste
VOICE  drücken



Einstellungen UNOX Voice Control bearbeiten

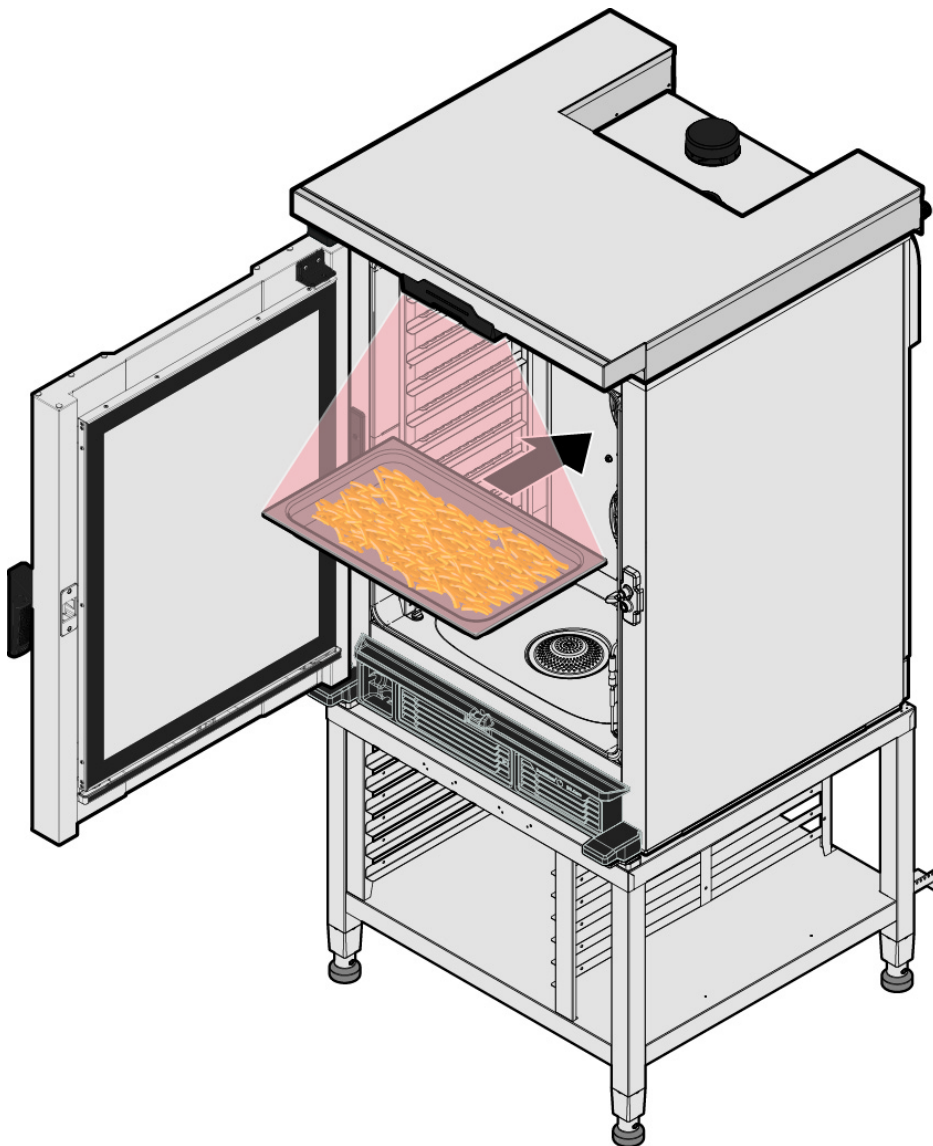
Gehe auf [Einstellungen](#) > Voice control > Sprache.

11.OPTIC.Cooking

- [Einführung](#)
 - [Erstes Einschalten](#)
 - [Vorgangsweise zum ersten Einschalten](#)
 - [Kontrolle der Fotoqualität](#)
 - [Punkt für die Messung des Abstands vom Boden und von der Kalibrierungsschablone](#)
 - [Positionierung der Kalibrierungsschablone](#)
 - [OPTIC.Cooking Training](#)
 - [OPTIC.Cooking MULTI.Time](#)
 - [Signalleuchten](#)
 - [Aus- und Einschaltung von OPTIC.cooking](#)
 - [Erneute Einschaltung von OPTIC.Cooking](#)
 - [Zwangseinschaltung von OPTIC.Cooking](#)
-

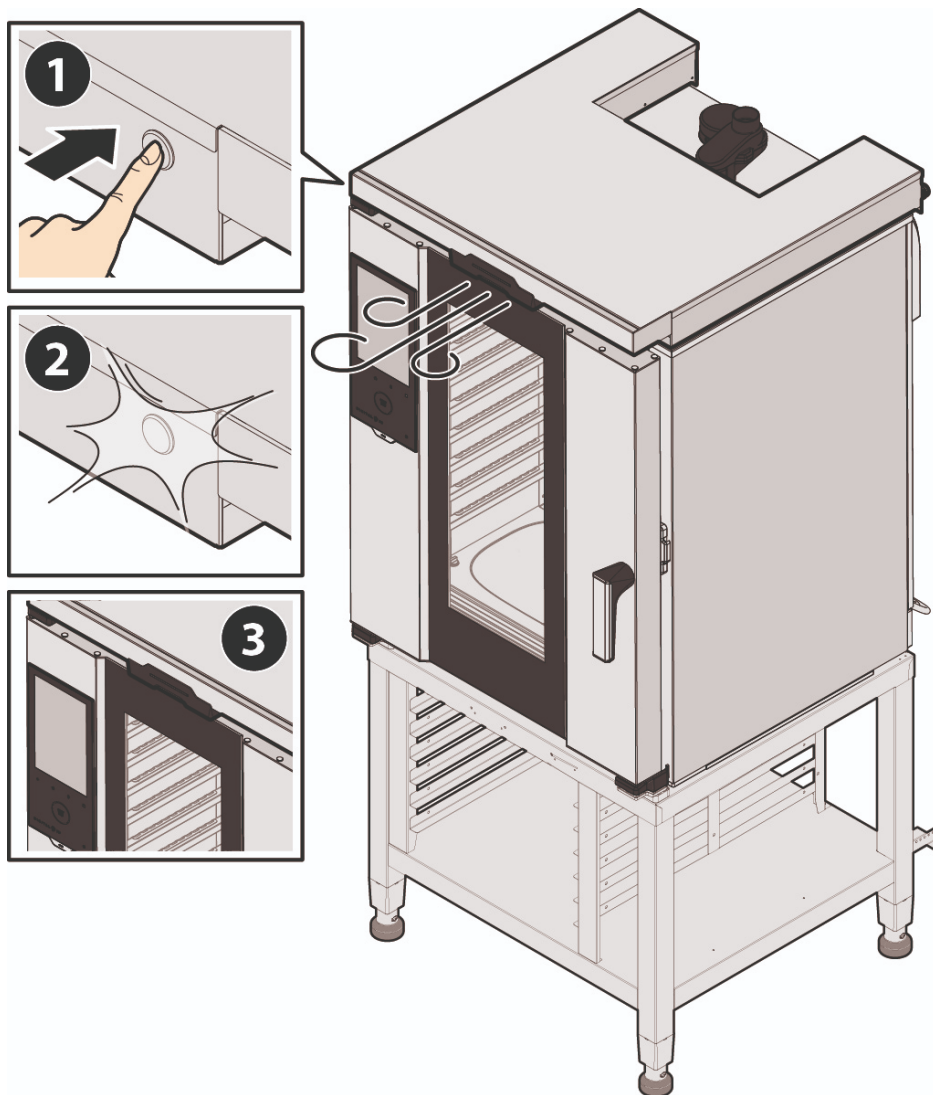
Einführung

Das Zubehör OPTIC.Cooking erkennt dank modernster Technologie das Gargut und startet automatisch das richtige Garprogramm. OPTIC.Cooking funktioniert nur im Modus MULTI.Time und erfordert ein Abonnementkonto, das mit dem Ofen verbunden ist, auf dem es installiert ist. Wird OPTIC.Cooking positioniert und eingeschaltet, ist das Zubehör dauerhaft mit dem Ofen verbunden. Bei jeder Bewegung muss zusätzlich zur mechanischen Bearbeitung ein autorisierter Dienst für die Software-Entsperrung eingeschaltet werden.



Erstes Einschalten

Auch wenn OPTIC.Cooking richtig positioniert und verkabelt ist, ist es nicht betriebsbereit. Das Zubehör garantiert die Beibehaltung einer ständigen Belüftung, um Schäden durch Wärmequellen oder äußere Verschmutzungen, die noch nicht erkannt werden können, zu vermeiden.



Vorgangsweise zum ersten Einschalten

Schalten Sie den Ofen ein.

1. Schalten Sie das Zubehör OPTIC.Cooking durch Drücken der Taste an der Seite ein (die Belüftung ist weiterhin kontinuierlich).
 2. Die Taste leuchtet und zeigt damit die korrekte Einschaltung des Zubehörs OPTIC.Cooking an (die Belüftung ist weiterhin kontinuierlich).
 3. Nach ungefähr 2 Minuten wird die Intelligenz von OPTIC.Cooking aktiviert, die vordere LED hört auf zu blinken, und wenn die Teile Raumtemperatur haben, wird die Belüftung gestoppt.
 4. Prüfen Sie, ob Sie mit dem richtigen Konto angemeldet sind.
-

Für Spezialservice reservierter Teil

5. Das Servicemenü öffnen und das Zubehör aktivieren (die Aktivierung erfolgt durch Wischen)

6. Starten Sie den Ofen neu, indem Sie die Taste EIN/AUS drücken.

7. Beim Wiedereinschalten des Ofens muss der Status von OPTIC.Cooking überprüft werden

Wenn als Status „training_ready“ oder „all_ready“ angezeigt wird, kann der Vorgang fortgesetzt werden:

- 8. Auf „Camera Calibration“ drücken und die Ofentür öffnen.
- 9. Den Menüpunkt „SNAP A PICTURE“ antippen
- 10. Einige Sekunden warten, bis das Fotofeld erscheint.
- Ein Backblech unter die Fotokamera von OPTIC.Cooking stellen (außerhalb der Ofenkammer)
- Erneut auf „SNAP PICTURE“ drücken: auf diese Weise können verschiedene Fotos gemacht werden, um sicherzugehen, dass keine Beleuchtungsprobleme bestehen.

ANMERKUNG: Den Wert 300 im Feld Pixel to crop nicht ändern.



← Manage OPTIC.Cooking

OPTIC.Cooking Board

Status **connected**

Manage OPTIC.Cooking Board >

OPTIC.Cooking app

Status **training_ready**

Camera calibration >

Telemeter calibration >

Manage OPTIC.Cooking app >



← Camera calibration



Capture floor image

Door is closed. Open the door and then snap a picture to check the working area.



SNAP A PICTURE

Pixel to crop

300





← Camera calibration



Capture floor image

Door is open. Snap a picture to check the working area.

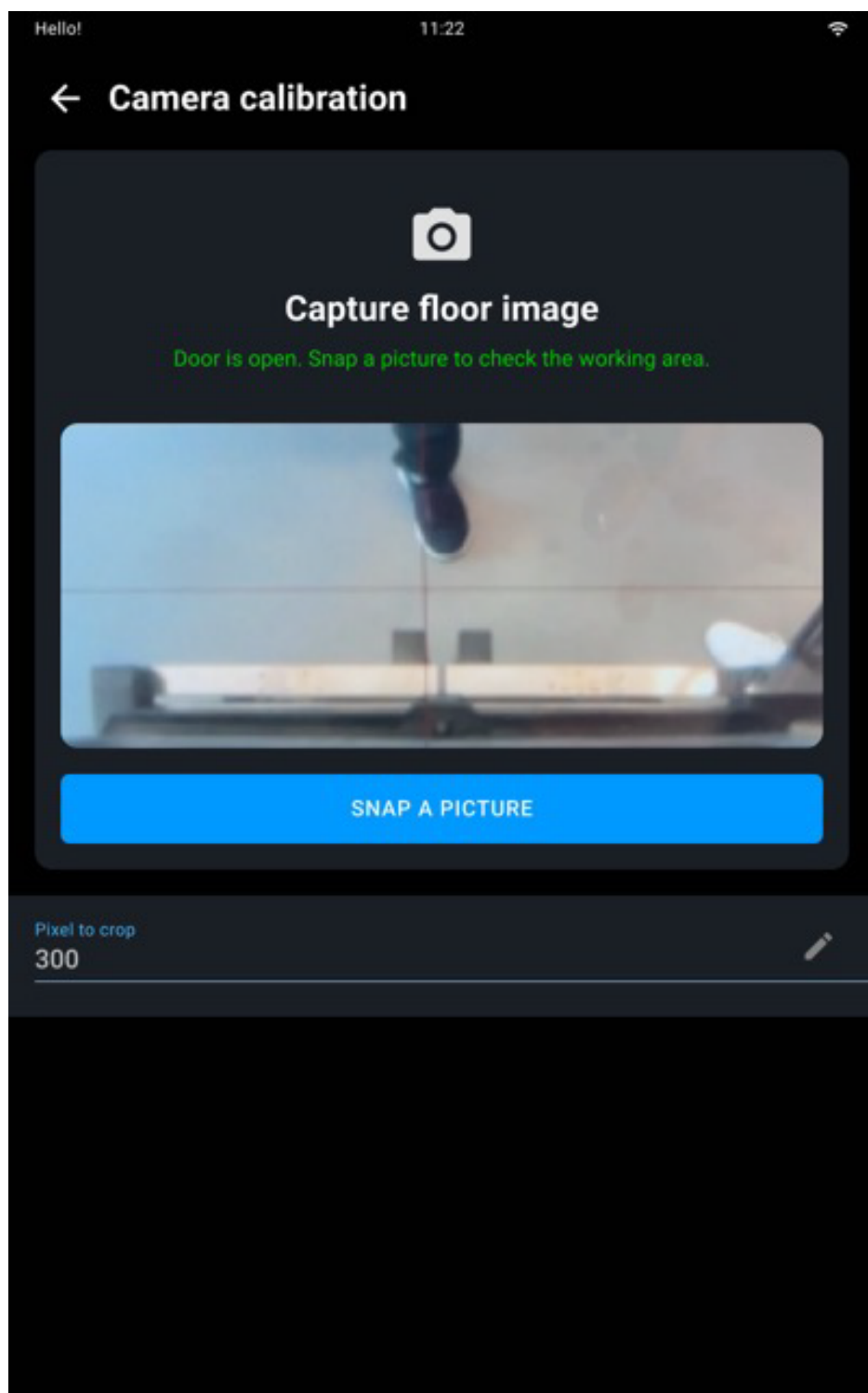


SNAP A PICTURE

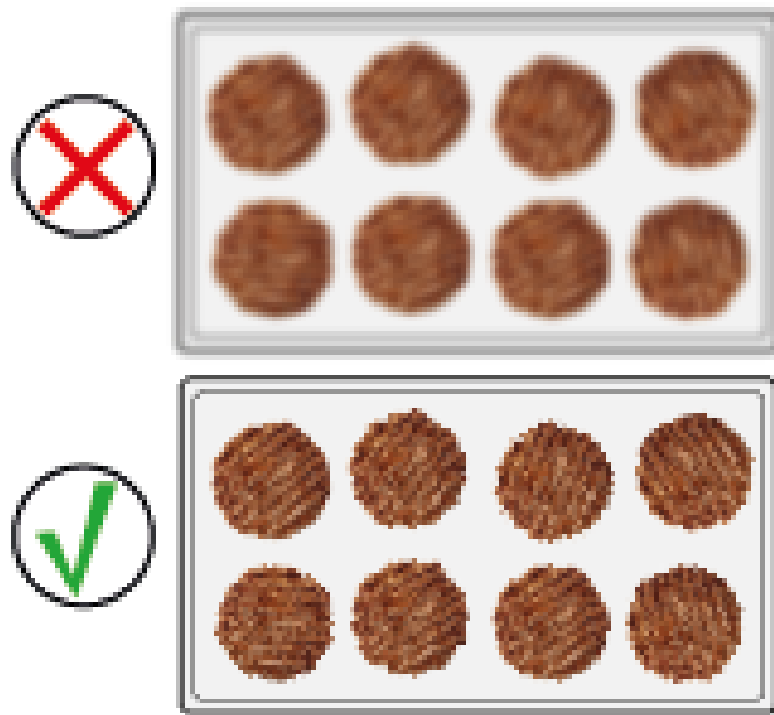
Pixel to crop

300

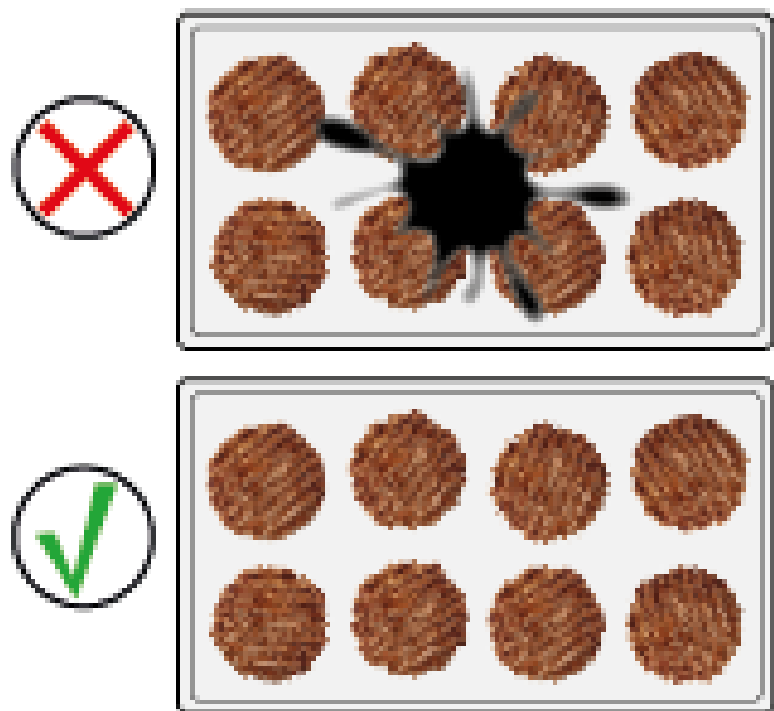




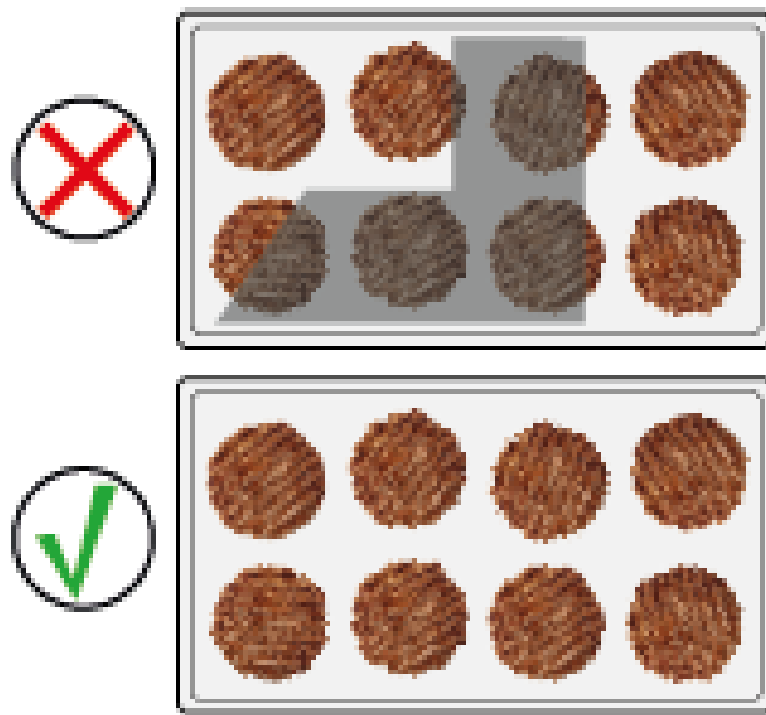
Kontrolle der Fotoqualität



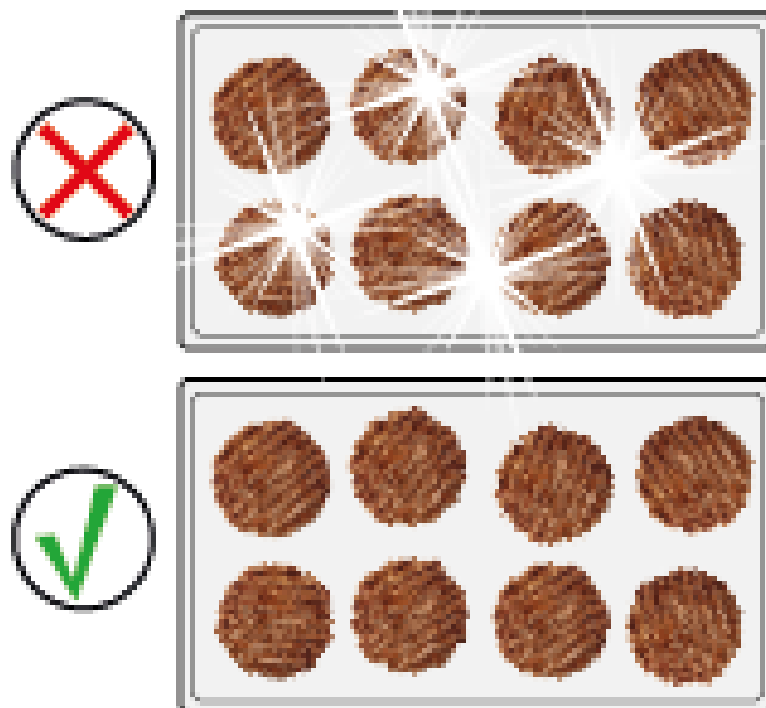
Scharfe, nicht verwackelte Fotos



Keine Fremdkörper (eventuell die Optik reinigen)



Alle Blechebenen sind schattenfrei



Alle Blechebenen sind reflexfrei

11. Bildkontrolle der Kamera durchführen

Menu Service -> Accessories -> Manage OPTIC.Cooking -> Telemeter calibration

Dem Assistenten folgen.

The screenshot shows a mobile application interface for "Telemeter calibration". At the top, there is a status bar with "Hello!", the time "11:22", and a Wi-Fi icon. Below the status bar, the title "Telemeter calibration" is displayed with a back arrow on the left and a "SAVE" button on the right. The main content area consists of two identical sections. The first section is titled "Acquisition distance from floor" and contains the instruction "Door is open. Remove objects in front of the oven and calibrate the height from the floor." Below this, there is a label "Distance" and a value "0.00 mm" with a pencil icon to its right. A large blue button labeled "CAPTURE DISTANCE" is positioned below the input field. The second section is titled "Distance acquisition from calibration template" and contains the same instruction. It also features a "Distance" label, a "0.00 mm" value with a pencil icon, and a "CAPTURE DISTANCE" button.

Hello! 11:22

← Telemeter calibration SAVE

Acquisition distance from floor

Door is open. Remove objects in front of the oven and calibrate the height from the floor.

Distance 0.00 mm

CAPTURE DISTANCE

Distance acquisition from calibration template

Door is open. Remove objects in front of the oven and calibrate the height from the floor.

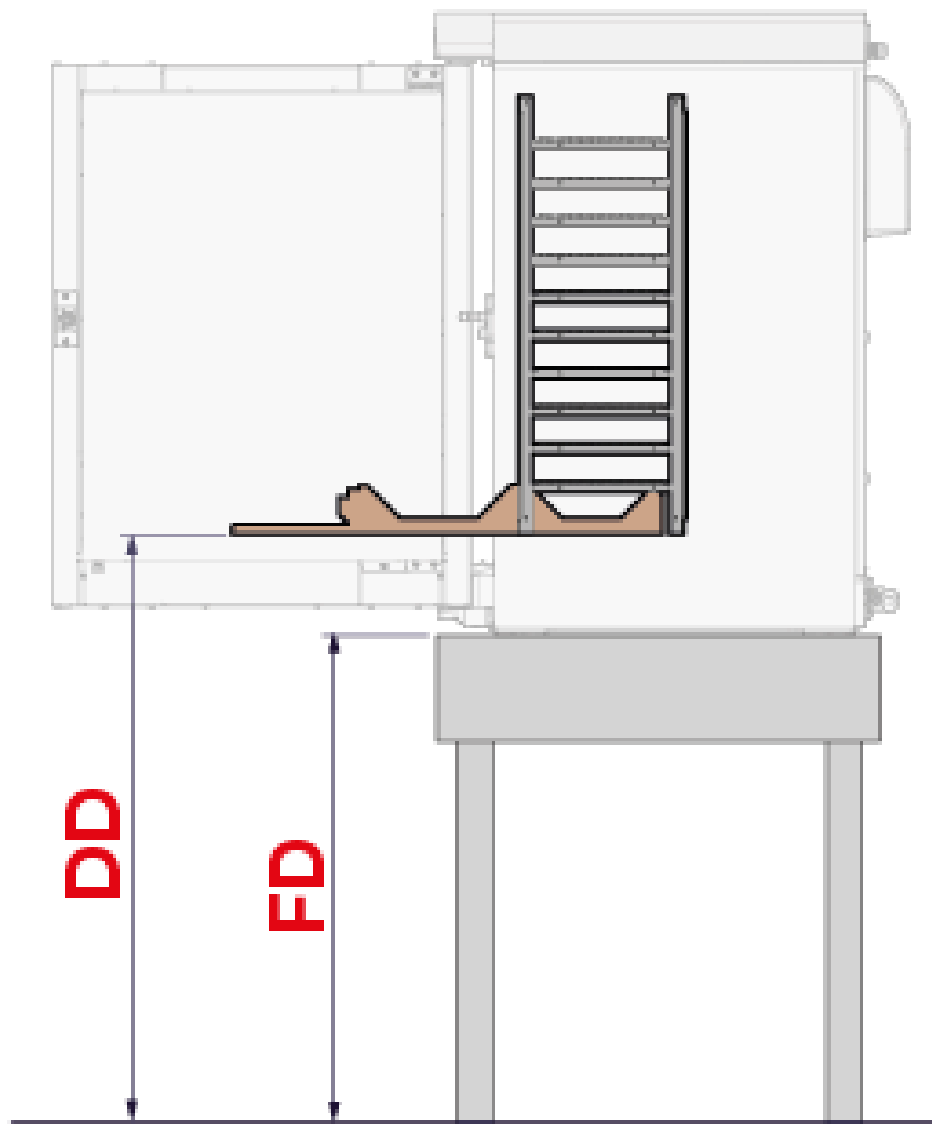
Distance 0.00 mm

CAPTURE DISTANCE

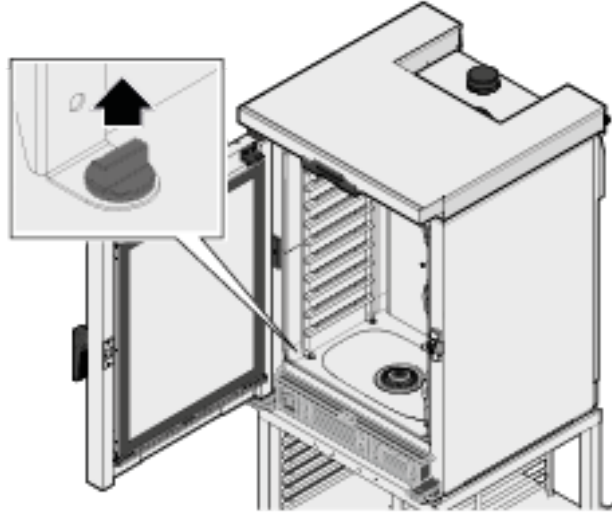
Punkt für die Messung des Abstands vom Boden und von der Kalibrierungsschablone

DD= Abstand der Kalibrierschablone vom Boden

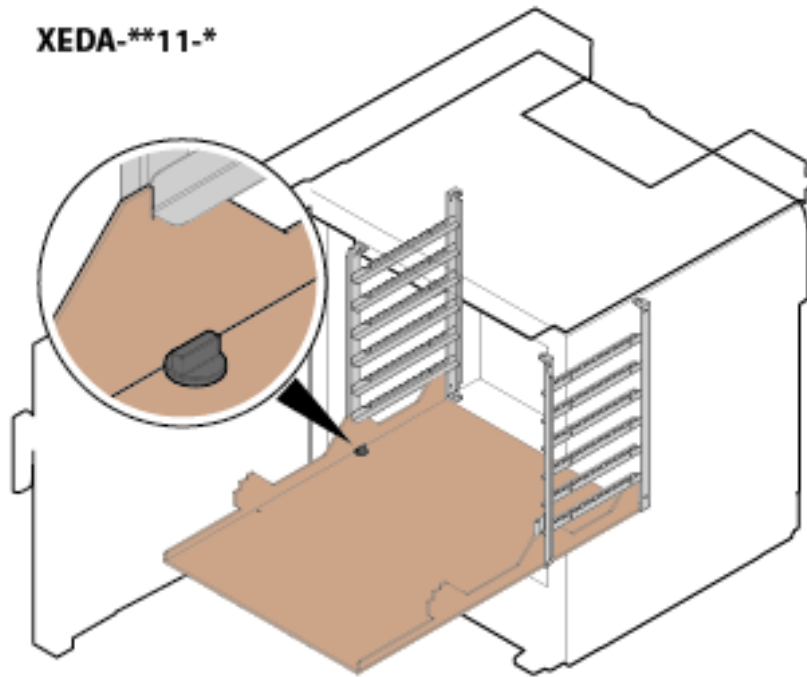
DF= Abstand des Ofens vom Boden

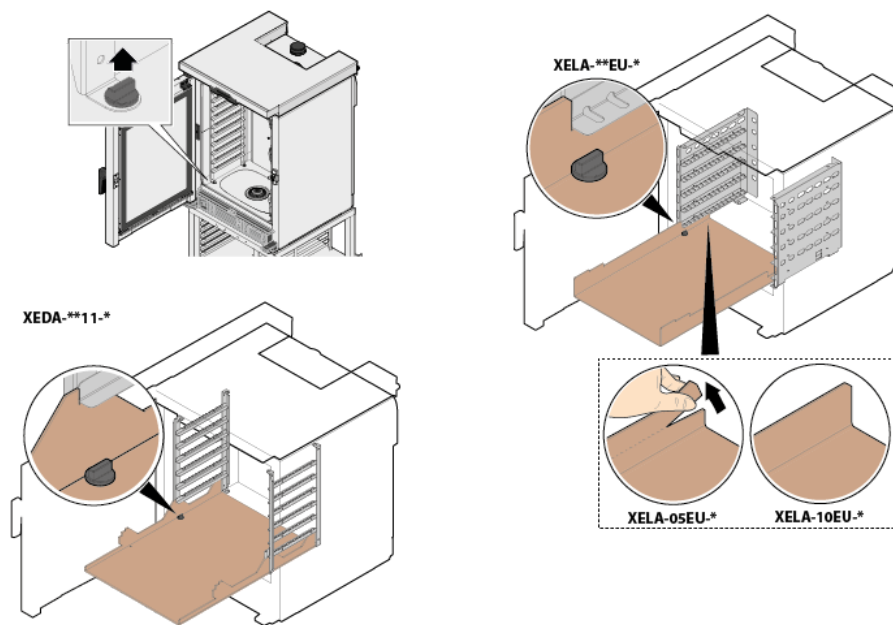


Positionierung der Kalibrierungsschablone

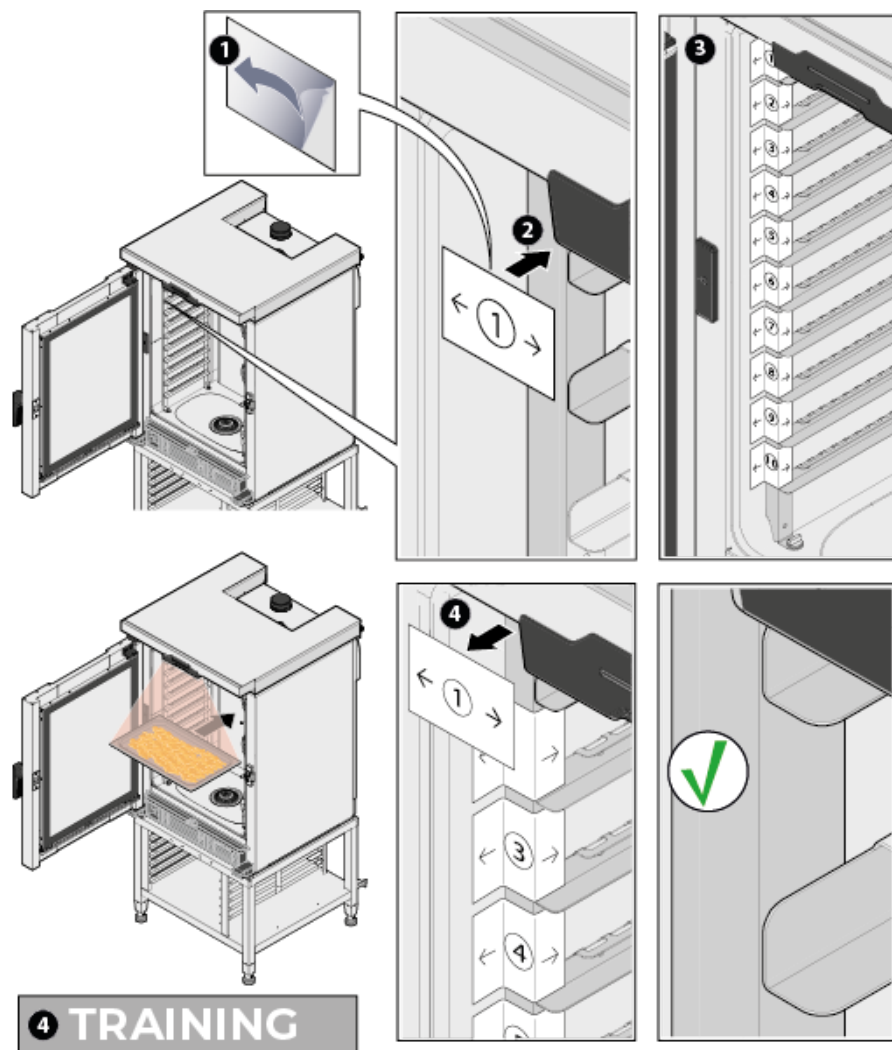


XEDA-**11-*

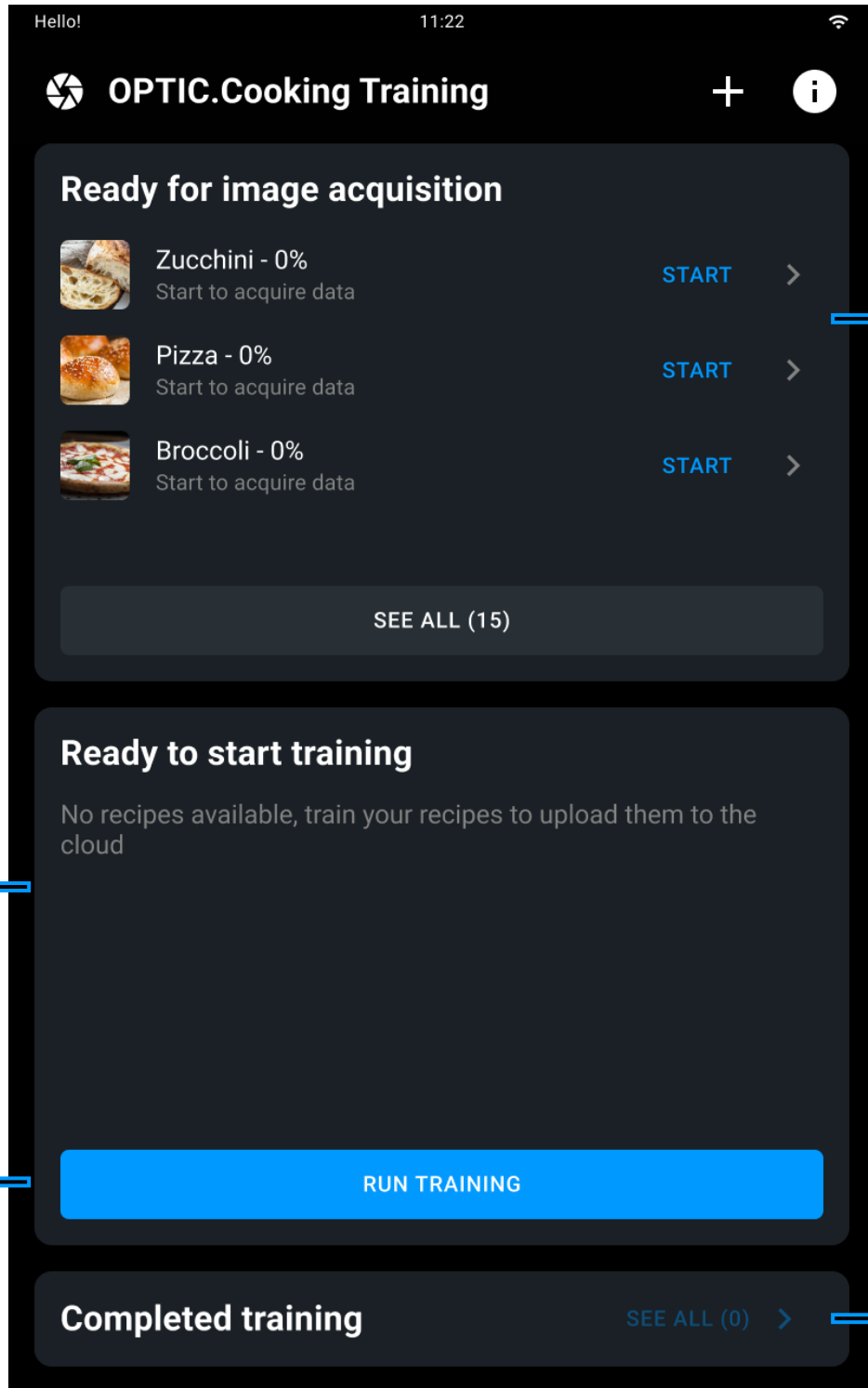




Auf der Startseite das Widget „OPTIC.Cooking library“ antippen (falls nicht vorhanden, muss es hinzugefügt werden, indem man auf die Startseite drückt und unten rechts auf ADD WIDGET klickt). Den Anweisungen des Assistenten auf dem Display folgen. Für das Training die mitgelieferten Etiketten nutzen und von oben nach unten in aufsteigender Reihenfolge an den Blechhalterungen anbringen.



OPTIC.Cooking Training

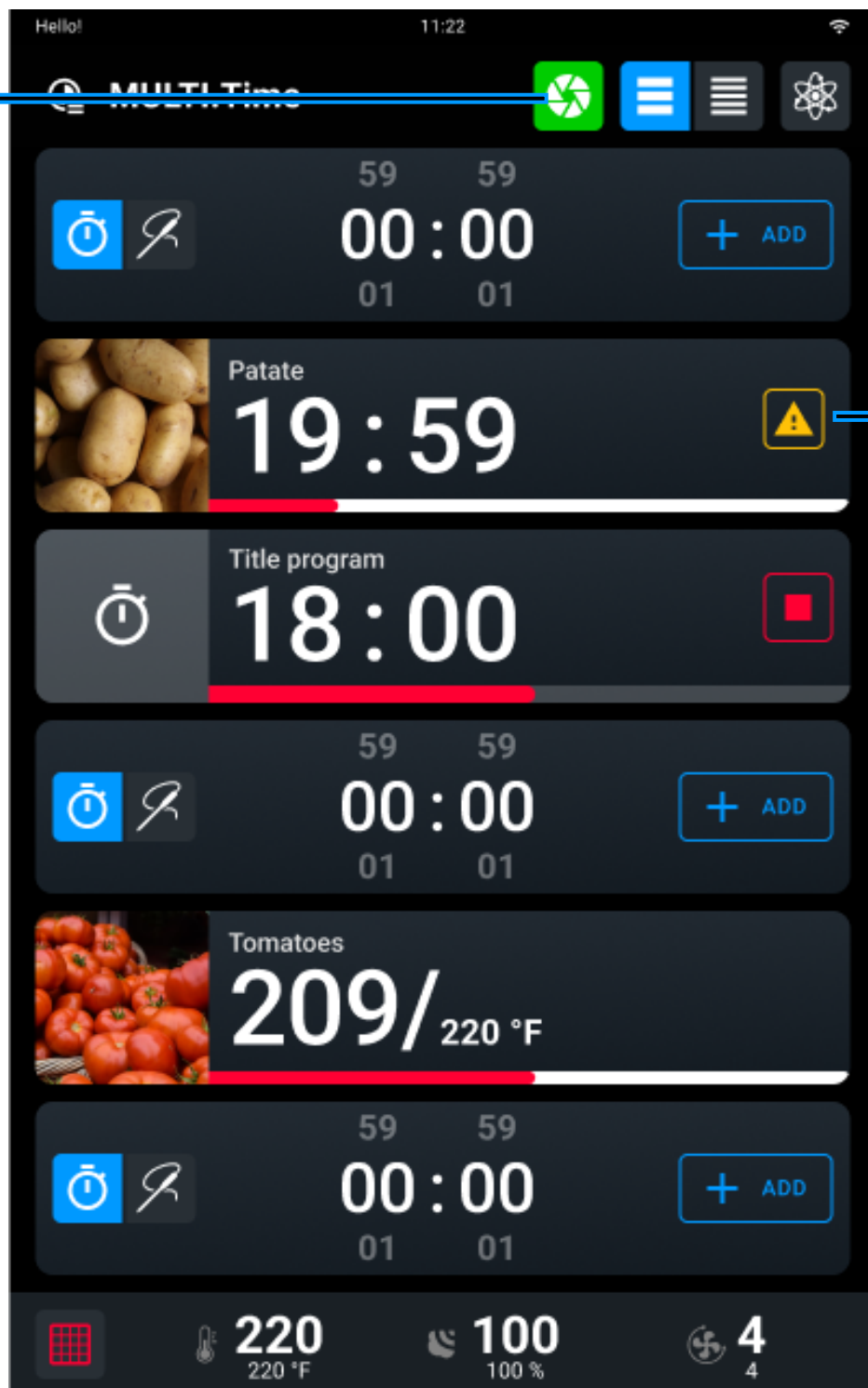


- 1 **Bereit für die Bildaufnahme:** Phase der Bilderfassung des ausgewählten Programms
- 2 **Bereit für den Trainingsbeginn:** Trainingsphase des neuronalen Netzwerks läuft, OPTIC.Cooking lernt, die Rezepte zu erkennen
- 3 **Beginn des Trainings:** Start der Trainingsphase (Premium-Service bei Erwerb der „Trainingspakete“)
- 4 **Training abgeschlossen:** Trainingsphase abgeschlossen, die Rezepte können jetzt während des laufenden Betriebs erkannt werden

OPTIC.Cooking

MULTI.Time

1



- 1 **Status OPTIC.Cooking Status:** wenn das Set angeschlossen und aktiv ist, erscheint das Symbol in grüner Farbe, wenn ein Fehler vorliegt, in roter Farbe. Es wird normal angezeigt, wenn das Set nicht betriebsbereit ist und ist deaktiviert, wenn es nicht angeschlossen ist
 - 2 **Programm nicht kompatibel:** mit dem aktuellen Status der Kamera oder Rezepterkennung
-

Signalleuchten

- Weiß blinkend: Start von OPTIC.Cooking läuft / Verbindung zum Ofen wird hergestellt
 - Weiß Dauerlicht: OPTIC.Cooking ist bereit und mit dem Ofen verbunden
 - Grün: OPTIC.Cooking bereit zum Erkennen der eingeschobenen Speisen (Status auf Bedienfeldern mit MULTI.Time Bildschirm sichtbar)
 - Orange: Erscheint nur nach dem Öffnen der Tür im Modus MULTI.Time. OPTIC.Cooking weist darauf hin, dass sich vor dem Einschieben erst der Dampf verflüchtigen muss. Falls die Speisen in diesem Moment in den Ofen geschoben werden, kann keine Erkennung durchgeführt werden. Wenn das Problem weiterhin besteht, das optische Glas reinigen.
 - Blau: OPTIC.Cooking erfasst ein Blech in seinem Sichtfeld.
 - Rot: OPTIC.Cooking im Fehlerzustand. Kalibrierung des Entfernungsmessers erforderlich / manueller Neustart des OPTIC.Cooking-Sets durch Drücken der seitlichen Starttaste erforderlich / Service-Einsatz erforderlich.
-

Aus- und Einschaltung von OPTIC.cooking

Zum **Ausschalten** des Zubehörs OPTIC.Cooking schalten Sie den Ofen aus, indem Sie auf die Taste EIN/AUS drücken. Dann schaltet sich auch OPTIC.Cooking automatisch ab. **Den Ofen nicht von der Stromversorgung trennen!**

Den Ofen nicht von der Stromversorgung trennen! Beim nächsten Einschalten des Ofens schaltet sich das Zubehör OPTIC.Cooking automatisch ein, ohne dass Sie eine Taste drücken müssen.

Erneute Einschaltung von OPTIC.Cooking

Zum **erneuten Einschalten** des Zubehörs OPTIC.Cooking, wenn der Ofen, an den es angeschlossen ist, vom Strom getrennt wurde:

- Stellen Sie die Stromversorgung des Ofens wieder her
 - Schalten Sie den Ofen mit der Taste EIN/AUS ein
 - Drücken Sie die seitliche Taste des Zubehörs OPTIC.Cooking erneut und warten Sie 2 Minuten, bis die vordere LED aufhört zu blinken.
-

Zwangseinschaltung von OPTIC.Cooking

Zum **erzwungenen Wiedereinschalten** des Zubehörs OPTIC.Cooking:

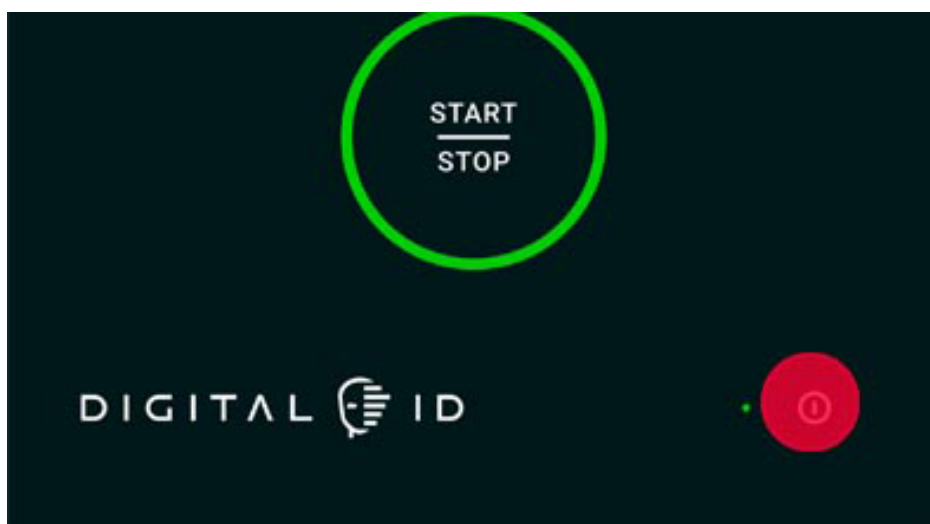
- Drücken Sie die Taste auf der Seite
 - Warten Sie 30 Sekunden, bis die Tastenbeleuchtung erlischt
 - Drücken Sie die seitliche Taste erneut und warten Sie 2 Minuten, bis die vordere LED aufhört zu blinken.
-

12. Neustart, Aktualisierung und Rücksetzung

- [Ofen ein- und ausschalten](#)
 - [Software aktualisieren](#)
 - [Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen](#)
-

Ofen ein- und ausschalten

Für die Ein- und Ausschaltung des Ofens die Taste ON/OFF auf dem Bedienfeld antippen. Nach einer Wartezeit von ca. 20 Sekunden erscheint die Home Page.



Software aktualisieren

Gehen Sie auf [Einstellungen](#) > Softwareaktualisierung > Software aktualisieren.

Sie können die Software nur dann aktualisieren, wenn keine Garvorgänge oder Reinigungszyklen laufen. Nach der Aktualisierung werden Sie aufgefordert, den Ofen auszuschalten.

Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen

Um auf die Rücksetzungsfunktion zuzugreifen, tippen Sie während der Anlaufphase des Ofens fünfmal hintereinander auf den Bildschirm. Daraufhin können Sie:

- den Ofen normal **starten** (start oven);
 - die vorherige Softwareversion **wiederherstellen** (restore previous software version);
 - den Ofen auf die Werkseinstellungen **zurücksetzen** (factory reset);
 - auf erweiterte Optionen **zugreifen** (advanced options for Unox Service).
-

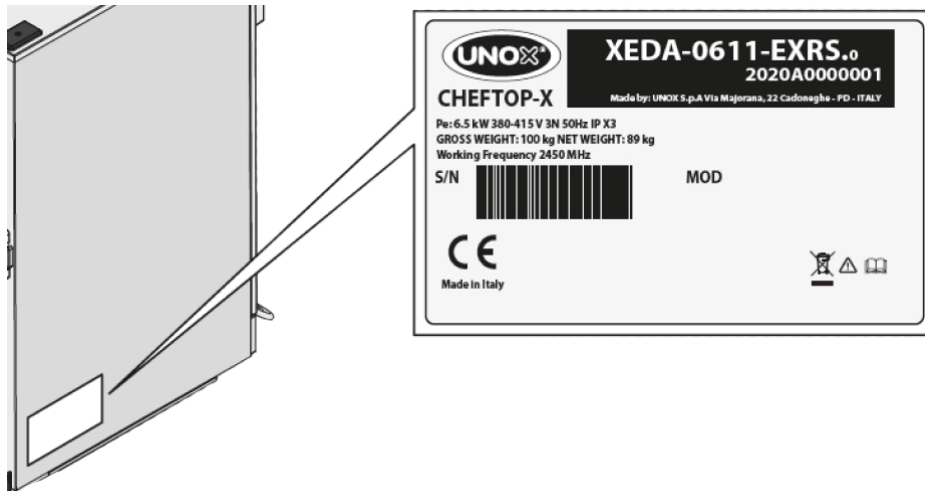
13. Kundenservice und Support

- [Abhilfe bei Störungen](#)
 - [Technische Unterstützung](#)
 - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
 - [Kontaktaufnahme mit dem technischen Support](#)
 - [Herstellerdaten](#)
-

Abhilfe bei Störungen

Wenn Ihre Ofen nicht funktioniert, trennen Sie das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung ab (sofern vorhanden) und wenden Sie sich an einen von UNOX autorisierten [Kundendienst](#), mit Angabe folgender Daten:

- Kaufdatum;
- eventuelle Alarmmeldungen, die auf dem Display erschienen sind;
- Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar.



Technische Unterstützung

Alle unsere Produkte sind so konzipiert, dass sie lange halten, Sie mit der bestmöglichen Technologie unterstützen und Sie in die Lage versetzen, jede Herausforderung zu meistern. Dennoch kann es zu unvorhergesehenen Ereignissen kommen. In diesen Fällen steht Ihnen das Netzwerk der autorisierten und zertifizierten UNOX Service Center jederzeit zur Verfügung, um die Ausfallzeiten zu minimieren.

Hier finden Sie die [UNOX Authorized Service Centers](#)

Entdecken Sie auf der Website [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#), geplante und präventive Wartungsprogramme.

LONG.Life - LONG.Life 5

Mit LONG.Life haben Sie die fachliche Unterstützung unserer Techniker und eine 12-monatige Garantie auf Arbeit und Ersatzteile.

Mit UNOX LONG.Life5 haben Sie die Möglichkeit, die Garantie auf 5 Jahre oder 12.000 Zündstunden auf Ersatzteile und 24 Monate oder 12.000 Zündstunden auf Arbeit zu verlängern. Weitere Informationen erhalten Sie bei UNOX.

Kontaktaufnahme mit dem technischen Support

Wenn Sie Premium-Kunde* sind, können Sie unser technisches Team direkt von Ihrem Ofen aus anrufen und über das interne Mikrofon mit unseren Mitarbeitern sprechen. Zugleich sind Sie dank der integrierten Chat- und Kamerafunktion der App Digital.ID™ in der Lage, dem Support Nachrichten und Bilder zu senden und ihm damit zu helfen, Ihre Probleme schneller und exakter zu diagnostizieren und entsprechend zu lösen.

* Das Digital.ID™ Premium Plan umfasst den HEY.Unox-Sprachassistenten, DIGITAL.Training, 30 Minuten/Monat COOKING.Concierge Kochunterstützung, technischen Live-Support und alle Funktionen des DDC Enterprise-Tarifs.

Herstellerdaten

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

14. Copyright

Copyright 2023 UNOX S.p.A. Alle Rechte vorbehalten.
Handelsregister Padua Nr. 04230750285 - V.W.V. Padua 372835 -
Stammkapital 5.000.000 € v.e. - UID/ Steuernummer
04230750285

LI3126A

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.
