



CHEFTOP-XTM

BAKERTOP-XTM

Gebruikershandleiding

01 - 05 - 2024

Algemene inhoudsopgave

1. [Hallo](#)
2. [Veiligheid](#)
3. [Uw oven Digital.ID™](#)
4. [Algemene bepalingen](#)
5. [Algemene bepalingen voor het koken](#)
- .. [Algemene bepalingen voor de waterbehandeling en het reinigen](#)
7. [Toepassingen](#)
8. [Onderhoud en reiniging van de oven](#)
9. [De oven gebruiken met Digital.ID App™](#)
10. [Hey UNOX!](#)
11. [Opnieuw opstarten, updaten en resetten](#)
12. [Assistentie en ondersteuning](#)
13. [Copyright](#)

1. Hallo

Professionele combioven met hoge prestaties, uitgerust met het nieuwste besturingssysteem en intelligente technologie, ontworpen om elk gastronomisch kookproces te beheren.

Dit boekje bevat alle informatie die u nodig heeft om de oven correct te gebruiken en optimaal te benutten.

Als bepaalde delen niet duidelijk zijn, staat de fabrikant UNOX ter beschikking om informatie te verstrekken.

2. Veiligheid

- [Symbolen die in de handleiding gebruikt worden](#)
 - [Informatie met betrekking tot de veiligheid](#)
 - [Informatie met betrekking tot afdanking en recycling](#)
 - [EU-conformiteitsverklaring](#)
-

Symbolen die in de handleiding gebruikt worden

Symbool

Betekenis



Lees de gebruikshandleiding



Gevaar! Dreigend gevaarlijke situatie of gevaarlijke situatie die kan leiden tot lichamelijk letsel of de dood



Brandgevaar!



Gevaar voor schokken!

Gevaar voor verbranding



Informatie met betrekking tot de veiligheid

Algemene waarschuwingen



Het niet naleven van de veiligheidsvoorschriften of ander gebruik of onderhoud dan in dit boekje wordt aangegeven, maakt de garantie (voor meer details zie het hoofdstuk “Garantie” op www.unox.com) ongeldig en ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.

Plaats dit apparaat buiten het bereik van kinderen.

Reiniging en onderhoud moeten door de gebruiker zelf worden uitgevoerd en mogen NIET door kinderen worden uitgevoerd, zeker niet als ze niet door een volwassene worden begeleid.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedsel in industriële en professionele keukens door gekwalificeerd personeel dat regelmatig opleidingen heeft gevolgd: elk ander gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik en is daarom gevaarlijk.

Als de apparatuur niet werkt of als u functionele of structurele veranderingen opmerkt, moet u deze van de stroomtoevoer loskoppelen en contact opnemen met een door UNOX geautoriseerd servicecentrum zonder zelf te proberen de apparatuur te repareren. Voor een eventuele reparatie moeten originele UNOX onderdelen worden gebruikt.

Om er zeker van te zijn dat het apparaat in perfecte staat verkeert en veilig gebruikt kan worden, raden wij aan om het ten minste één keer per jaar te laten onderhouden en controleren door een bevoegd servicecentrum.

De apparatuur heeft een geluidsemissie van minder dan 70 dB.

UNOX behoudt zich het recht voor om te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving verbeteringen aan de apparatuur of accessoires aan te brengen.

De gehele of gedeeltelijke reproductie van dit boekje is verboden zonder toestemming van UNOX. De vermelde afmetingen zijn indicatief en niet bindend. In geval van geschillen is de oorspronkelijke taal van de handleiding het Italiaans. UNOX is niet verantwoordelijk voor eventuele vertaalfouten/interpretatiefouten.

Waarschuwingen voor brandwonden en verwondingen



Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, moet u erop letten dat u alleen de bedieningselementen of de handgreep van het toestel aanraakt, omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur hoger dan 60°C / 140°F).

Koken gebeurt alleen met gesloten deur, om veiligheidsredenen. Als de deur wordt geopend, stopt de oven tijdelijk en geeft dit aan met een melding op het display. Om het koken te hervatten, sluit gewoon de deur weer.

Om de optimale prestaties van het toestel te behouden, wordt het AFGERADEN om de deur tijdens het koken te openen. Als het niet mogelijk is om het openen te vermijden, voer de handeling dan zeer langzaam en voorzichtig uit en let op het ontsnappen van dampen met een hoge temperatuur uit de kookkamer.

Draag voor het behandelen en verwijderen van containers, accessoires en andere voorwerpen uit de kookkamer altijd beschermende thermische kleding die geschikt is voor het gebruik in kwestie en wees zo voorzichtig mogelijk.

Het is ten strengste verboden om eender welk type bakplaat, warm/koud recipiënt of ander soort voorwerpen boven op de oven te plaatsen, zelfs als deze uitgeschakeld is. Breng GEEN brandbare of warmtegevoelige voorwerpen (bv. plastic decoratieve elementen, aanstekers enz.) in de buurt van het apparaat.

U moet minstens 10 cm | 3.94" vrije ruimte rond de oven houden.

Als de apparatuur voor het eerst gebruikt wordt, kunnen er, door de verdamping van sommige verwerkingsoliën, dampen en onaangename geuren ontstaan die tijdens de volgende werkingscycli geleidelijk aan zullen verdwijnen.

Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet worden verhit in verzegelde containers, omdat ze kunnen exploderen.

Om brandwonden te voorkomen, mag u geen containers gebruiken die gevuld zijn met vloeistoffen of keukenproducten die vloeibaar worden door verhitting tot een hoger niveau dan gemakkelijk kan worden waargenomen (Europa: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

Het verwarmen van drank kan vertraagd eruptief koken tot gevolg hebben. Ga daarom voorzichtig te werk als u het recipiënt vastneemt.

Vóór consumptie moet de inhoud van zuigflessen en babyvoeding in potjes worden gemengd of geschud en moet de temperatuur worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.

Gebruik alleen keukengerei en -bakken die geschikt zijn voor de gekozen bereidingswijze (snel of traditioneel koken).

Waarschuwingen voor brandgevaar



Controleer voor het gebruik of er zich geen niet-conforme voorwerpen (bv. gebruiksaanwijzingen, plastic zakken enz.) of resten van reinigingsmiddelen in de kookkamer bevinden; controleer ook of de rookafvoer vrij is van obstakels en of er geen brandbare materialen in de buurt zijn.

Controleer bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen de oven op mogelijke brandgevaarlijke situaties.

Als u rookontwikkeling opmerkt, koppel de voedingsstekker los en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.

Plaats geen warmtebronnen (bv. grills, friteuses enz.), licht ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt van het apparaat (bv. diesel, benzine, flessen alcohol enz.).

De apparatuur moet dagelijks worden gereinigd, waarbij de rest van het voedsel moet worden verwijderd. Het niet uitvoeren van deze handeling kan een beschadiging van de oppervlakken veroorzaken die de levensduur van het apparaat negatief kan beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie kan leiden (vetten of etensresten in de kookkamer kunnen in brand vliegen als ze niet worden verwijderd).

Het apparaat mag niet gereinigd worden met waterstralen onder druk of stoomstralen.

Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol).

Waarschuwingen voor het gevaar voor schokken



Open de compartimenten die met dit symbool zijn gemarkeerd niet: het openen is voorbehouden aan gekwalificeerd personeel dat door UNOX bevoegd is verklaard. Als u zich niet aan dit voorschrift houdt, vervalt de garantie (voor meer details zie het hoofdstuk “Garantie” op www.unox.com) en loopt u het risico op schade en lichamelijk letsel, waaronder de dood.

Waarschuwingen voor het gewoon onderhoud



Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

- nadat het apparaat losgekoppeld is van de stroomtoevoer en nadat de bevattende onderdelen leeggemaakt zijn (ongeveer 5 minuten);
- nadat alle onderdelen van het apparaat volledig afgekoeld zijn;
- in perfecte psychofysische conditie, na het dragen van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. hittebestendige rubberen handschoenen, oogbescherming, stofmasker (optioneel) enz.

Voor u het reinigingsmiddel aanraakt en gebruikt, dient u het veiligheidsinformatieblad van het product aandachtig te lezen. Raak het reinigingsmiddel NOOIT met blote handen aan. Het reinigingsmiddel mag niet in aanraking komen met de huid, de ogen of de slijmvliezen. In geval van contact met het reinigingsmiddel, raadpleeg de instructies op het veiligheidsinformatieblad.

Gebruik voor het reinigen van onderdelen of accessoires GEEN:

- schurende, scherpe of puntige gereedschappen of doeken (bv. schuursponzen, schrapers, staalborstels enz.);
- waterstralen onder druk of stoomstralen;
- schurende of poederdetergenten;
- basische, agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bv. zoutzuur, zwavelzuur of bijtende soda).

Deze stoffen kunnen blijvende schade veroorzaken aan de oppervlakken en de katalysatoren van de apparatuur. Gebruik deze stoffen ook NIET om de onderconstructie of de vloer onder de apparatuur te reinigen: vluchtige emulsies van de verbindingen kunnen nog steeds schade veroorzaken.

Voor u de reiniging start, controleer of er zich GEEN bakplaten in de ovenkamer bevinden, aangezien dit een minder efficiënte reiniging tot gevolg heeft.

Open tijdens de reiniging de deur van de oven NIET om het gevaar te beperken voor letsels aan de ogen, slijmvliezen en de huid ten gevolgen van het contact met de chemische reinigingsmiddelen die in de kookkamer rondgesproeid worden en onderhevig zijn aan sterke luchtstromen.

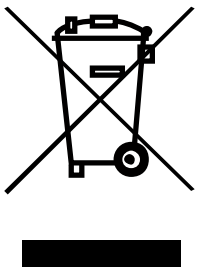
De reiniging mag NIET door kinderen worden uitgevoerd, zeker niet als ze niet onder toezicht staan van een volwassene.

Voer GEEN ingrepen uit of de tank met het reinigingsmiddel, de aansluitingen op de oven en het interne en extern watercircuit, aangezien dit ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

Controleer regelmatig of er zich roestvlekken in de ovenkamer bevinden: als dit het geval is, dient u onmiddellijk contact op te nemen met een Servicedienst, omdat het gebruikte water de oven waarschijnlijk beschadigt; door snel in te grijpen verlengt u de levensduur van het apparaat.

Informatie met betrekking tot afdanking en recycling

Krachtens art. 13 van het Italiaanse wetsbesluit Decreto Legislativo nr. 49 van 2014 "Toepassing van de AEEA-richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur"



De doorgestreepte vuilnisbakmarkering met een specifieke streep geeft aan dat het product na 13 augustus 2005 op de markt is gebracht en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet met ander afval mag worden gelijkgesteld, maar gescheiden moet worden afgedankt. Alle apparatuur is vervaardigd van recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd plaatwerk, koper enz.) in een percentage van meer dan 90% van het gewicht. Maak de apparatuur onbruikbaar voor de afdanking door de stroomkabel en eventuele sluitingen van vakken of holttes (indien aanwezig) te verwijderen. Besteed aandacht aan het beheer van dit product aan het einde van zijn levensduur om de negatieve effecten op het milieu te verminderen en de efficiëntie van het gebruik van de hulpbronnen te verbeteren, waarbij de beginselen van "de vervuiler betaalt", preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning moeten worden toegepast. Houd er rekening mee dat voor het onrechtmatig of onjuist verwijderen van het product de in de huidige wetgeving voorziene sancties worden toegepast.

Informatie met betrekking tot de afdanking in Italië

In Italië moet AEEA-apparatuur worden bezorgd:

- aan verzamelcentra (ook wel ecologische eilanden of platforms genoemd)
 - aan de dealer bij wie u nieuwe apparatuur koopt, die deze gratis moet afhalen ("one on one"-afhaling).
-

Informatie met betrekking tot de afdanking in landen van de Europese Unie

De Europese richtlijn inzake AEEA- richtlijn is in elk land anders geïmplementeerd, dus als u zich van deze apparatuur wilt ontdoen, raden wij u aan contact op te nemen met uw lokale autoriteiten of dealer in verband met de juiste afdankingsmethode.

EU-conformiteitsverklaring

EU-conformiteitsverklaring voor elektrisch materiaal

Fabrikant: UNOX S.p.A.

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

Verklaart op eigen verantwoordelijkheid dat de ovens:

CHFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ Digital.ID™

voldoet aan de Machinerichtlijn 2006/42/EG door middel van de normen:

Elektrische ovens:

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

EN 60335-2-42:2003,

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

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

Gasovens:

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

EN 60335-2-102:2016

voldoet aan de Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit EMC 2014/30/EG door middel van de normen:

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

EN 61000-6-1:2007

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

ETSI EN 301 489-1 V2.2.3: 2019

ETSI EN 301 489-17 V3.2.4: 2020

voldoet aan de Richtlijn Radioapparatuur RED 2014/53/EG door middel van de normen:

ETSI EN 300 328 V2.2.2: 2019

Alleen voor gasovens:

voldoet aan de Verordening GAR (EU) 2016/426 door middel van

de normen:

EN 203-1:2021

EN 203-2-2:2021

3. Uw oven Digital ID™

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

Kenmerken CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™

Professionele combioven met hoge prestaties, uitgerust met het nieuwste besturingssysteem en intelligente technologie, ontworpen om elk gastronomisch kookproces te beheren.

De nieuwe functies van CHEFTOP- X™/BAKERTOP-X™

Zelfreiniging en water . Iteren

Het reinigen van versnelde bakovens is niet langer een probleem. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ beschikt over een geïntegreerd automatisch reinigingssysteem PRESSURE.Klean met een tank DET&Rinse Ultra van 1l en een waterfiltersysteem RO.Care om tot 1300l gefilterd water te garanderen. Dat is nog niet alles: dankzij de sensor SENSE.Klean kan de oven minutieus de vervuilingsgraad detecteren en de meest geschikte reinigingsmodus voorstellen om verspilling te voorkomen. De oven doet alles!

Bedieningspaneel

Het innovatieve [bedieningspaneel Digital.ID™](#) is volledig opnieuw ontworpen om een ongeëvenaarde gebruikerservaring te bieden. Een fris, eenvoudig en intuïtief design waarmee u uw oven kunt controleren en bedienen met de snelheid van een aanraking.

Deur sluiten door ertegen te duwen

Het sluiten van de deur door ertegen te duwen verzekert snelheid bij het in- en uitladen van de oven. Als u de oven wilt sluiten, volstaat het om tegen de deur te duwen en deze sluit onmiddellijk. Meer bewegingsvrijheid, eenvoudigere handelingen.

Gegoten kookkamer in 316L staal

De kookkamer van de ovens CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ is vervaardigd uit 316L staal, hetzelfde staal waarmee schepen worden gebouwd om de aantasting van het zeewater te weerstaan. In combinatie met RO-Care kan waterbehandeling met osmosesystemen worden vermeden, zelfs bij hoge chloridegehalten.

Symmetrische omkeerventilatoren

Ventilatoren met hoog stromingsbereik verdelen de lucht krachtig en gelijkmatig over elke bakplaat, van de eerste tot de laatste. Uniformiteit en baksnelheid op het hoogste niveau.

Krachtige verwarmingselementen

De ovens CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ maken gebruik van speciale hoogwaardige rechte verwarmingselementen die snel warmte produceren, de temperatuurhersteltijd tot een minimum beperken en de luchtstroom optimaliseren.

Lade onderaan

Een ruimte voor het reinigingsmiddel Det&Rinse™ Ultra en het ingebouwde waterfilter RO.Care. Een vak onder de oven dat alles bevat wat u nodig hebt voor het dagelijkse onderhoud van uw oven.

Kenmerken Digital.ID™

Digital.ID™ is het meest geavanceerde besturingssysteem dat ooit in een oven is geïnstalleerd. Een snelle en intuïtieve interface met hyperverbindingsfuncties, versterkt door kunstmatige intelligentie.

Digital.ID™ Hyperconnection

Met Digital.ID™ hebt u toegang tot uw oveninterface op al uw apparaten, waar en wanneer u maar wilt, zonder dat u een snelle internetverbinding nodig hebt. Importeer alle aanpassingen en elk recept naar al uw ovens en apparaten via de [app Digital.ID™](#).

Digital.ID™ Account

Maak uw Digital.ID™ aan en maak verbinding met uw oven CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ die aangesloten is op internet: sla uw kookprogramma's, de configuratie van uw startpagina en al uw aanpassingen direct vanuit de cloud op. Uw account synchroniseert constant de laatste wijzigingen, waardoor u rechtstreeks via uw smartphone wijzigingen kunt aanbrengen. U kunt inloggen op uw account vanaf elke oven CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ met een internetverbinding en direct toegang hebben tot uw instellingen.

Digital.ID™ Widgets

Dankzij de nieuwe widgets beschikt uw oven over de meest intuïtieve interface ooit. Pas het startscherm aan uw behoeften aan of kies een vooraf ingestelde lay-out die is ontworpen voor uw bedrijf, zodat uw favoriete functies altijd op de voorgrond staan.

DIGITAL.Training

Bij de aankoop van een oven Digital.ID™ krijgt u een gratis initiële opleiding Premium* die u vanaf de eerste dagen na de installatie alle trucs leert om uw oven 100% te benutten.

Onze Active Marketing Chefs zijn op afstand beschikbaar om u alles te tonen wat u nodig hebt, van de basisfuncties tot de meest geavanceerde technologieën.

COOKING.Concierge

Hebt u advies nodig? Wilt u uw oven optimaal benutten? Wilt u een kookproces perfectioneren? Hebt u instructies nodig om een recept uit te voeren?

Als u het digitale servicepakket Premium* activeert, beschikt u over 30 minuten maandelijkse gesprekken met onze Corporate Chefs rechtstreeks via de interne microfoon van uw oven. Met de nieuwe Badge-functie kunt u tijdens het gesprek instructies uitvoeren, en met de functie Afstandsbediening kunt u de chef-kok uw oven op afstand laten instellen.

Live Technical Assistance

Hebt u hulp nodig? Bel rechtstreeks naar ons technisch team via uw oven en praat met hen via de interne microfoon. Bovendien kunt u dankzij de geïntegreerde chat en de camerafunctie van de [app Digital.ID™](#) berichten en foto's verzenden om het team te helpen sneller en nauwkeuriger een diagnose te stellen en het probleem op te lossen.

4. Algemene bepalingen

- [Symbolen die in de handleiding gebruikt worden](#)
 - [Paneel Digital.ID™](#)
 - [Ontdek de bewegingen](#)
 - [UNOX-technologieën](#)
-

Symbolen die in de handleiding gebruikt worden

Symbool

Gebaar



Tikken

Tik voorzichtig op het scherm met één vinger.



Tikken en ingedrukt houden

Tik met uw vinger op het scherm en laat niet los tot de gewenste actie wordt gestart



Naar rechts slepen

Sleep uw vinger van links naar rechts.



Naar links slepen

Sleep uw vinger van rechts naar links.

Omhoog slepen



Sleep uw vinger van rechts omhoog.

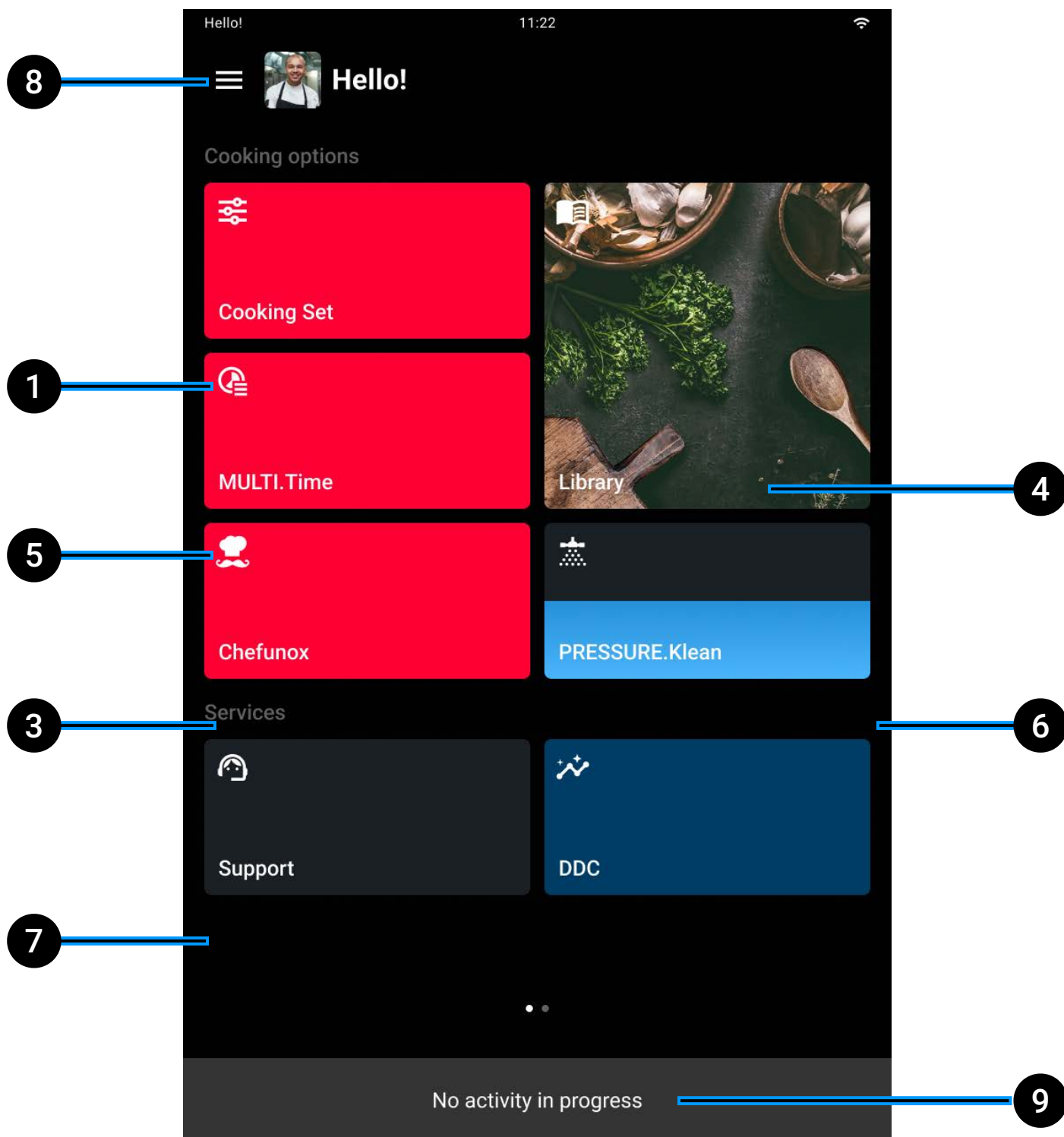


Omlaag slepen

Sleep uw vinger van rechts omlaag.

Paneel Digital ID™

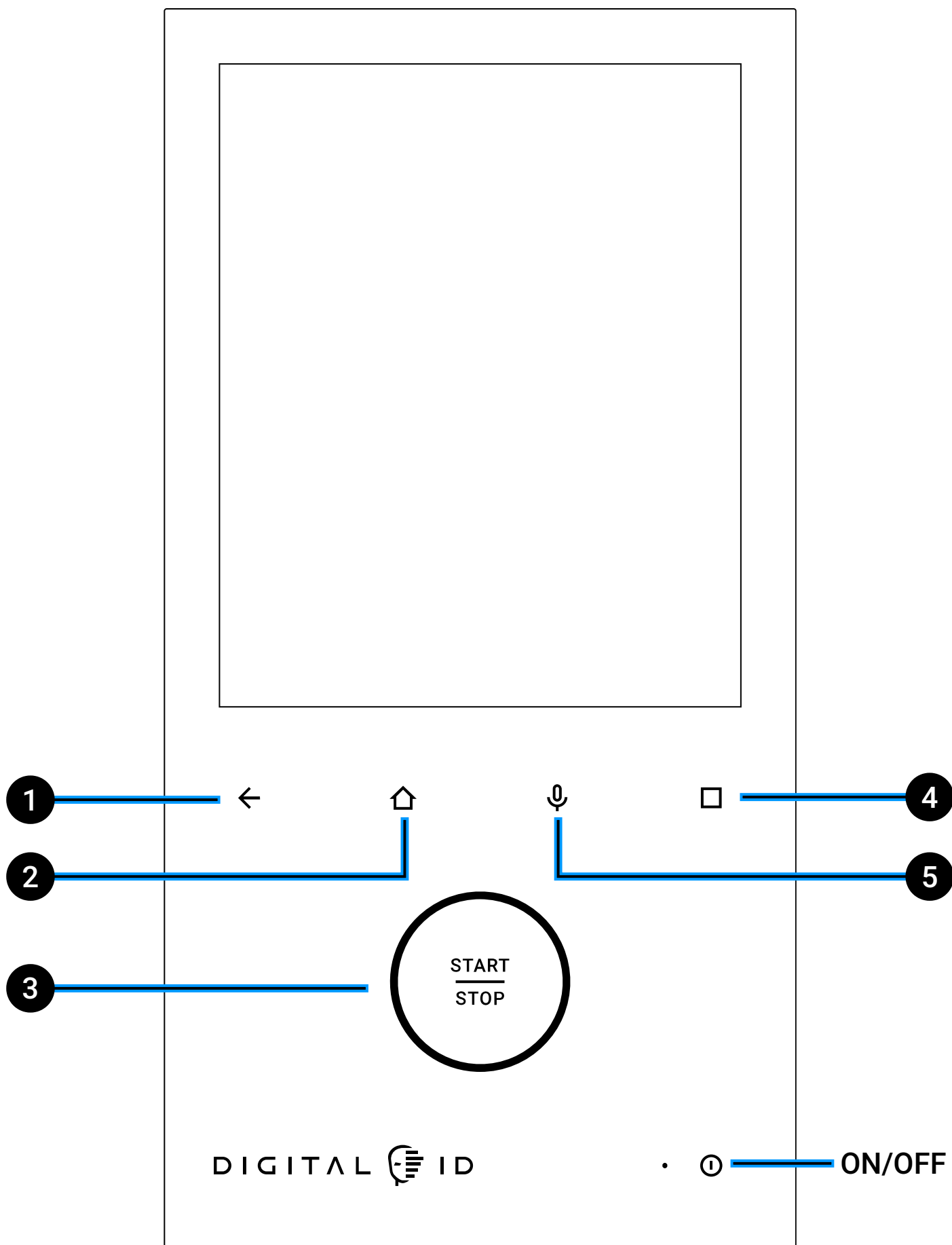
Navigatie startpagina



- 1** [Cooking Set](#): dankzij de nieuwe PRESET-functie hebt u toegang tot een bibliotheek van vooraf ingestelde en aanpasbare parameters (presets), die de temperatuur-, vochtigheids- en ventilatie voorstellen om elk type kookactiviteit uit te voeren: bakken, grillen, bruinen en nog veel meer;
- 2** [Chefunox](#): de oven stelt zelfstandig alle kookparameters in; kies gewoon het type koken, het te koken voedsel en de gewenste kookgraad en start het kookproces;
- 3** [Reiniging](#): dankzij de technologie PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ de eerste versnelde kookoven die zichzelf automatisch reinigt. Een intelligente oven die minutieus de vervuilingsgraad kan detecteren en de meest geschikte reinigingsmodus kan voorstellen om verspilling te voorkomen;
- 4** [Library](#);
- 5** [MULTI.Time](#): met MULTI.Time kunt u tot 10 gelijktijdige kookprocessen beheren, elk met een specifieke timer die u waarschuwt wanneer het tijd is om te bakken. De slider geeft u de mogelijkheid om alle timers nauwkeurig en snel in te stellen;
- 6** [DDC \(Data Driven Cooking\)](#): deze toepassing, met een volledig vernieuwde grafische interface, vertegenwoordigt de meest geavanceerde IoT-infrastructuur op de markt. De nieuwe update geeft veel sneller feedback en statistieken met betrekking tot het ovengebruik. Bovendien kunt u dankzij de nieuwe Kitchen Scheduler de kookplanning optimaliseren en tijd- en energieverpilling tot een minimum beperken;

- 7 Ondersteuning:** als u de digitale Premium-diensten heeft geactiveerd, kunt u rechtstreeks via de oven een Premium-gesprek met UNOX Corporate Chefs boeken en ze via de interne microfoon live om advies vragen. Met de nieuwe Badge-functie kunt u tijdens het gesprek instructies volgen, en met de functie Afstandsbediening kan de chef-kok uw oven op afstand instellen;
 - 8 Profiel en persoonlijke aanpassingen:** dankzij de nieuwe widgets kunt u de startpagina aanpassen door de pictogrammen naar de gewenste positie te slepen volgens de behoeften van elke chef-kok of, als alternatief, een vooraf ingestelde lay-out kiezen;
 - 9 Lopende activiteiten:** weergave van de lopende activiteiten.
-

Besturingscommando's



- 1 **Pijl terug:** keert terug naar de vorige pagina;
- 2 **Toets HOME:** gaat naar de [startpagina](#);
- 3 **Toets START/STOP:** start of stopt een lopende activiteit;
- 4 **Toets CUSTOM:** personaliseert de actie van de toets met behulp van de desbetreffende pagina in de [systeeminstellingen](#);
- 5 **Toets VOICE:** activeert de interne microfoon voor de spraakopdrachten en om te communiceren met de operatoren en de Chefs van UNOX tijdens de oproepen.



Let op: de toets ON/OFF schakelt het bedieningspaneel aan en uit, maar schakelt de stroom naar de oven niet uit; deze blijft onder spanning totdat de stekker wordt losgekoppeld.

Schermvergrendeling met geopende deur

Om veiligheidsredenen en voor optimale prestaties en resultaten dient de deur gesloten te zijn tijdens het koken.

Als u de deur tijdens het koken opent, worden de verwarmingselementen van de oven gedeactiveerd, stopt de ventilator en krijgt u een melding dat het display tijdelijk is vergrendeld.




Aanraakbediening op capacitatief display

Het bedieningspaneel van uw oven gebruikt de **technologie Touch control**, waarmee u door het besturingssysteem Digital.ID™ kunt navigeren door simpelweg op de pictogrammen te tikken met droge en schone vingers (gebruik geen gereedschap).

Alle toepassingen worden beheerd met **kaarten**, die elk volledige controle bieden over de inhoud van de toepassing zelf.

Account- en profielnavigatie in het zijmenu

Als u een persoonlijk profiel aanmaakt, kunt u uw kookprogramma's opslaan, de configuratie van uw startpagina en alle persoonlijke aanpassingen van uw oven bepalen.

- Tik op het menu 
- tik op de toets + NIEUW PROFIEL, schrijf uw naam en tik op OPSLAAN.



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



Add new profile



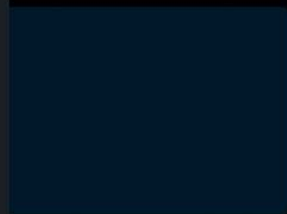
Manage accounts



Settings




The oven is not clean



Personalisatie startpagina

Ga terug naar de startpagina, tik op om het even welk punt en houd het ingedrukt.

In de kaart die verschijnt, kunt u:

- de widgets naar de gewenste positie **slepen**;
- widgets **toevoegen** door onderaan op de toets + WIDGET TOEVOEGEN te drukken;
- widgets **verwijderen** door op de toets VERWIJDEREN  te drukken



Als u klaar bent met aanpassen, tik op de toets OPSLAAN om af te sluiten en te bevestigen wat u hebt ingesteld.





Edit Home Page





Cooking options



Cooking Set



Library

MULTI.Time



 

Chefunox



 

PRESSURE.Klean

Services

Support



 

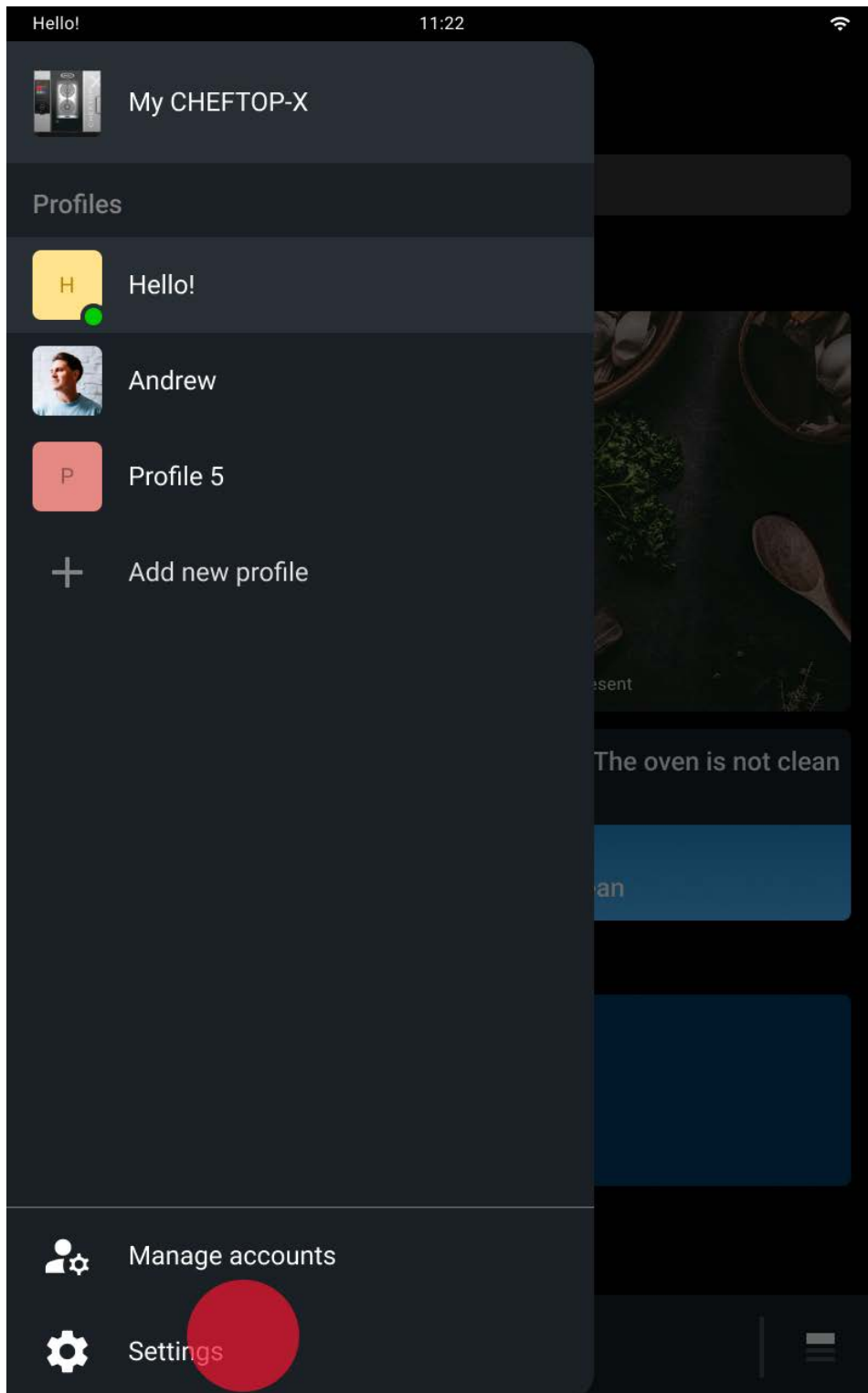
DDC

+ ADD WIDGET

Toegang tot de instellingen

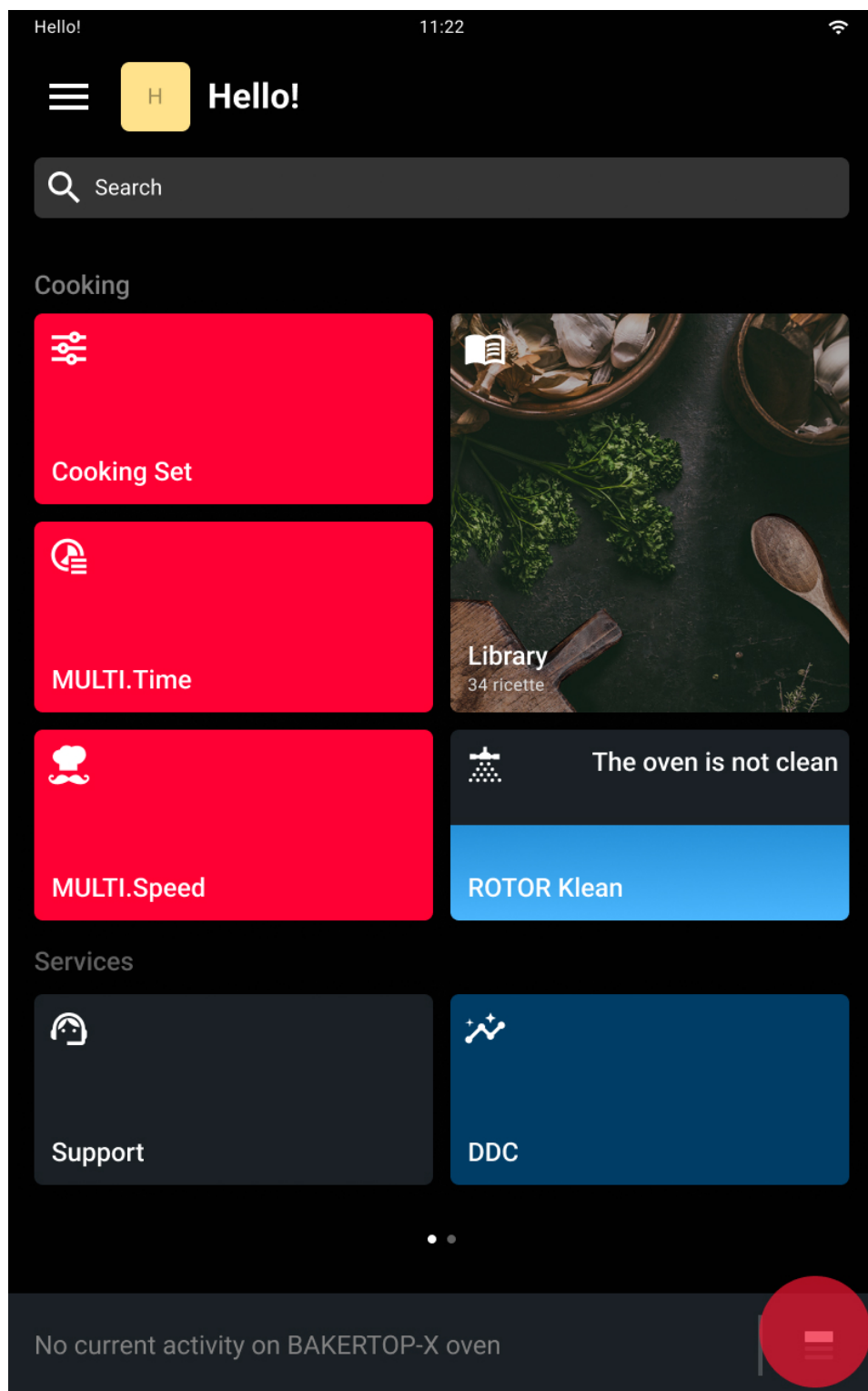
Als u persoonlijke instellingen wilt uitvoeren:

- tik op het menu 
- tik op de toets INSTELLINGEN 

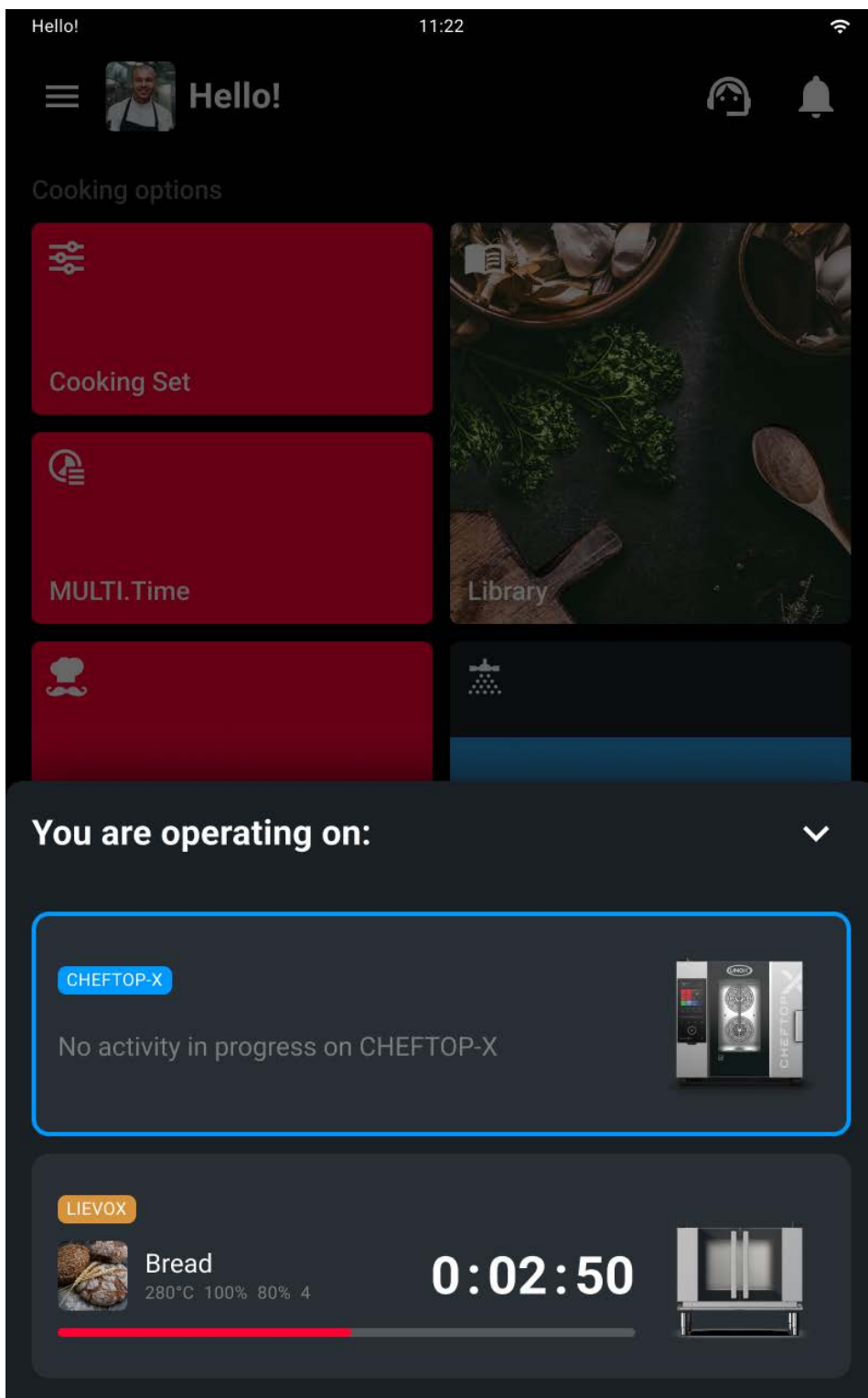


Menu accessoires

Tik op het pictogram onderaan rechts



Selecteer het accessoire dat u wilt gebruiken



Ontdek de bewegingen

Schuifmenu's

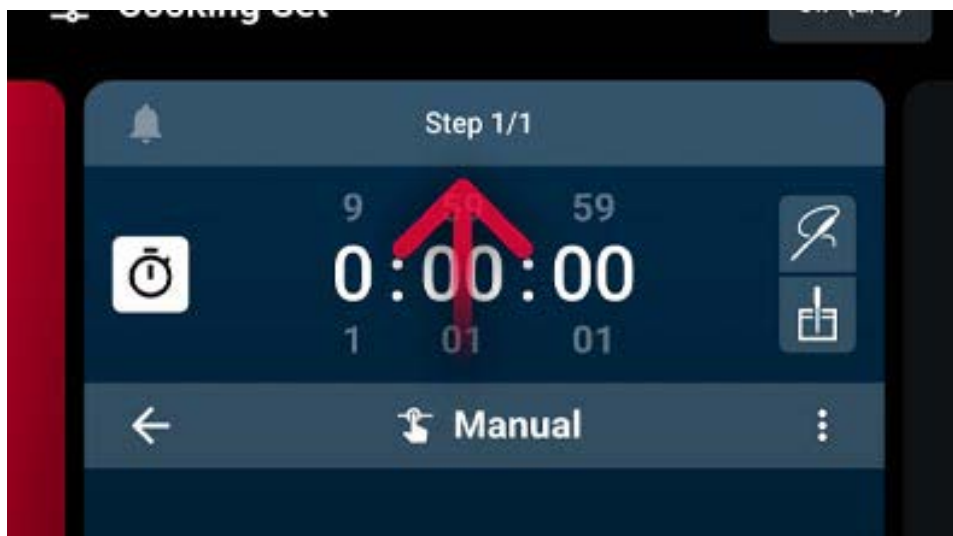
Met de **schuifmenu's** kunt u meerdere onderwerpen binnen één kaart bekijken en beheren, zodat u een overzicht krijgt.

Sleep de kaart naar rechts of naar links om ze te bekijken.



Een tijdswaarde instellen

Om een **tijdswaarde** in te stellen, sleep het getal omhoog of omlaag.



Een schuifwaarde instellen

Om een **schuifwaarde** in te stellen, sleep de cursor naar rechts om hem te verhogen of naar links om hem te verlagen.



UNOX-technologieën

Individual.CHEFUNOX

Intelligente functie die de gebruiker om feedback vraagt over de bereiding. Gebruikt machine learning-technologie om de ontvangen feedback te verwerken, voorkeuren van de operator te leren en vooraf ingestelde kookprogramma's te verbeteren

SMART.Preheating

Stelt automatisch de temperatuur en de duur van de voorverwarming in op basis van eerdere gebruiksmodi

SENSE.Klean

Bepaalt de mate van vervuiling van de oven en stelt de meest geschikte automatische reiniging voor

SMART.Energy

Automatische energiebesparingsfunctie die het verbruik vermindert van water, elektriciteit of gas bij programma's die langer dan een uur koken. Ze herkent wanneer er zich geen voedsel in de kookkamer bevindt en activeert de stand-bymodus, waardoor de temperatuur en het verbruik worden verlaagd. Analyseert het gebruik van de oven om tips te geven om energie te besparen (bv. melding als de deur lang open blijft)

HEY.Unox

Spraakherkenningstechnologie voor interactie met de oven, het geven van opdrachten en ontvangen van audiovisuele feedback op het paneel

OPTIC.Cooking

Intelligente technologie waardoor de oven voedsel herkent en automatisch het relevante kookprogramma start bij het koken in de modus MULTI.Time

Unox Intelligent Performance (UIP)

Dankzij de **UIP-technologie (Unox Intelligence Performance)** kan de oven constant elk voorverwarmings- en bakproces controleren.

Op deze manier past de software die de oven beheert autonoom de omstandigheden aan om telkens een perfect resultaat te garanderen!

Hieronder vindt u de UIP-technologie die beschikbaar is op uw oven:

ADAPTIVE.Cooking

Regelt automatisch de kookparameters afhankelijk van de inhoud om herhaalbare resultaten te garanderen

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Verwijdert in uiterst korte tijd grote hoeveelheden vocht uit de kookkamer

STEAM.Maxi™

Produceert in uiterst korte tijd een grote hoeveelheid stoom in de kookkamer

AIR.Maxi™

Beheert auto-reverse en gepulseerde ventilatorfunctie

CLIMALUX™

Meet en regelt continu de vochtigheid in de kookkamer

AIR.Tornado

Verbetert en versnelt het koken met volle lading dankzij de mogelijkheid om een hogere rotatiesnelheid van de ovenventilatoren in te stellen tot 3600 omwentelingen per minuut (rpm)

5. Algemene bepalingen voor het koken

- [Een kookproces voorbereiden en starten](#)
 - [Koken](#)
 - [Samenvatting van het koken](#)
 - [Handelingen na het koken](#)
-

Een kookproces voorbereiden en starten

Het koken kan uitgevoerd worden:

- in de [handmatige modus](#) (Cooking Set);
- als meervoudig koken ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- met eerder [opgeslagen recepten](#) (Library);
- met [door UNOX vooraf ingestelde recepten](#) (Chefunox).

Om het koken te starten, ongeacht het type, tik op de toets START/STOP START
STOP

Handmatig koken Cooking Set starten

Om handmatig koken [Cooking Set](#) te starten of te creëren, dient u de kooktijd in te stellen of het volgende te selecteren:

- een **preset met vooraf ingevulde parameters** volgens de meest voorkomende kookvormen;
 - **handmatige** preset, volledig aanpasbaar, zonder parameterbeperkingen.
-

Een opgeslagen kookproces starten via Library

De recepten die u eerder hebt opgeslagen, worden verzameld in de applicatie [Library](#): om ze te starten, tik op het recept waarin u geïnteresseerd bent en tik op de toets `START/STOP`

START
STOP

Een opgeslagen kookproces starten via Chefunox

De applicatie [Chefunox](#) bevat recepten die bereid en getest zijn door de chefs van UNOX om uitstekende kookresultaten te bieden.

Tijdens het koken kunt u, indien nodig, het recept **wijzigen**; in dat geval gelden de wijzigingen alleen voor de huidige bereiding.

Aan het einde van het koken kunt u het gewijzigde recept **opslaan** met een andere naam (de recepten van UNOX kunnen niet gewijzigd of verwijderd worden). Uw gewijzigde recept wordt opgeslagen in de applicatie [Library](#).

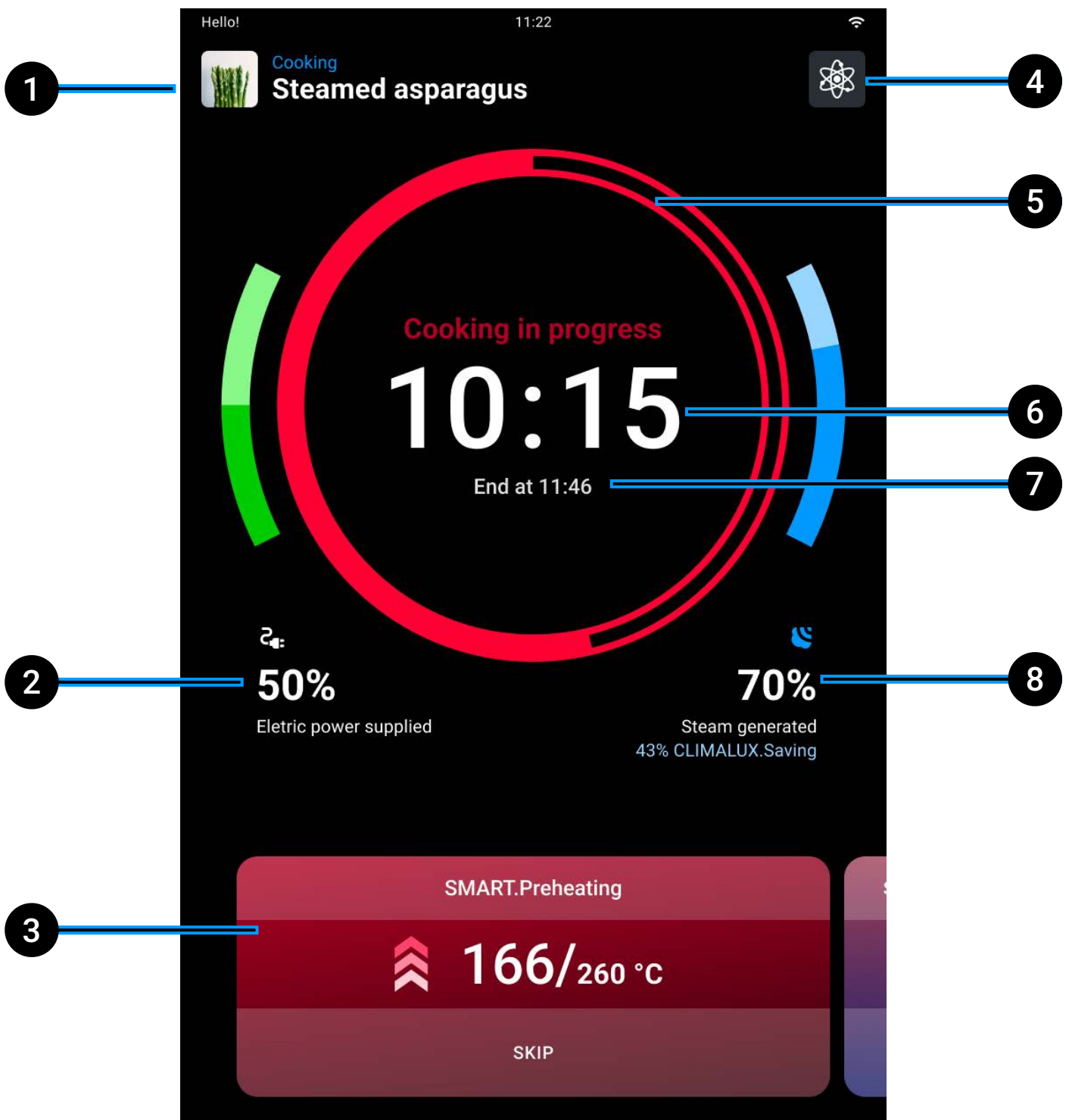
Een kookproces MULTI.Time zonder einde starten

Met de applicatie [MULTI.Time](#) kunt u gelijktijdig producten koken die verschillende kooktijden vereisen in dezelfde omstandigheden (temperatuur, vochtigheid, snelheid ventilator).

Als u deze toepassing gebruikt, handhaaft de oven de door u ingestelde condities gedurende een onbepaalde tijd. Bovendien kunt u extra kooktimers instellen die u waarschuwen wanneer de desbetreffende bakplaat klaar is.

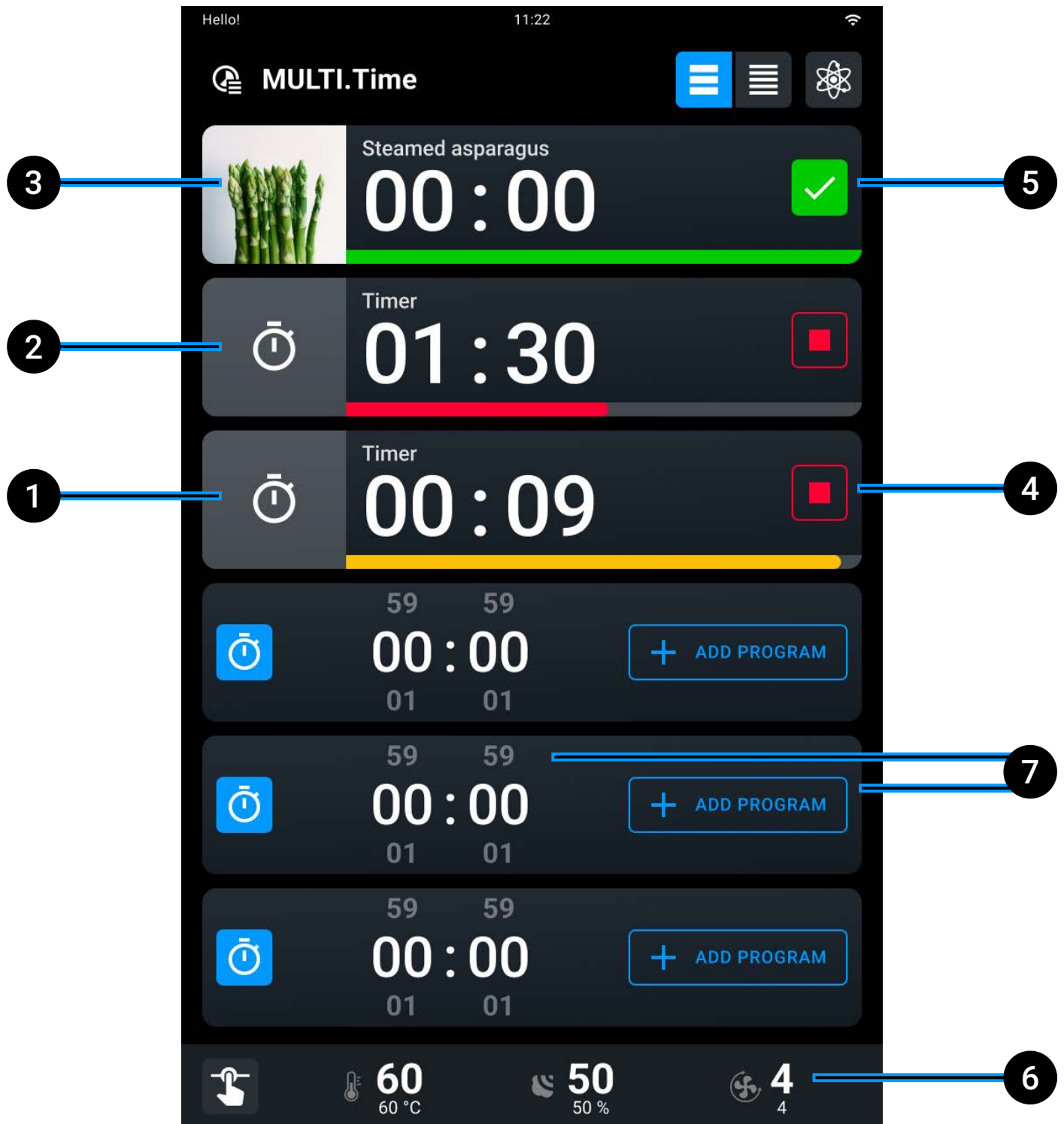
Koken

Een lopend kookproces Cooking Set wijzigen



- 1 **naam** van het lopende recept (“Handmatig programma” = recept niet opgeslagen)
 - 2 **controle** van het afgegeven vermogen;
 - 3 lopende **set-parameters**: tik op de kaart om de kookparameters te wijzigen of bijkomende kookfasen toe te voegen. Wijzigingen gelden alleen voor lopende kookprocessen (UNOX-presets kunnen niet permanent worden gewijzigd); als u de kaart naar links of rechts sleept, worden respectievelijk de voorverwarmingskaart en de kaart voor de volgende stappen (indien aanwezig) weergegeven;
 - 4 **UIP**: u kunt de activering van de technologieën [Unox Intelligence Performance](#) wijzigen (niet aanbevolen);
 - 5 **balk einde van het koken**: de kleur van de balk geeft intuïtief het einde van de kooktijd aan:
 - als > 15 seconden, dan is de tijdbalk **rood**
 - als < 15 seconden, dan is de tijdbalk **geel**
 - als < 5 seconden, dan is de tijdbalk **groen**
 - 6 totale **kooktijd**;
 - 7 tijdstip **einde van het koken**;
 - 8 **controle** van de geproduceerde stoom.
-

Een lopend kookproces MULTI.Time wijzigen



- 1 **timer niet verstreken**: einde van het koken > 15 seconden;
 - 2 **timer niet verstreken**: einde van het koken < 15 seconden;
 - 3 **timer verstreken**: einde van het koken < 5 seconden;
 - 4 **anulleert** de timer;
 - 5 **bevestigt** de verstreken timer en herstelt de instellingsomstandigheden;
 - 6 maakt **wijzigingen** aan de huidige temperatuurset mogelijk bij gebrek aan actieve timers, zie hier hoe [een temperatuurset kunt wijzigen](#);
 - 7 **stel een nieuwe timer in** door een duur in te voeren (uren : minuten) of een reeds bestaand programma toe te voegen.
-

Een lopend kookproces beëindigen

Het koken eindigt als de voorziene tijd verstreken is of als de ingestelde kerntemperatuur bereikt wordt (indien voorzien).

Als u op de toets start/stop $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ tikt en deze ingedrukt houdt, wordt het lopende kookproces onderbroken.

Samenvatting van het koken

Aan het einde van het kookproces kunt u de zoemer onderbreken door op de toets STOP ZOEMER te tikken. Als u de deur opent en sluit, kunt u het scherm met het kookoverzicht weergeven.

The screenshot shows a mobile application interface for a cooking report. At the top, it displays 'Account', the time '11:22', and a signal strength icon. Below this is a header for 'Cooking report Steamed asparagus' with a 'SAVE' button. A large image of asparagus is shown. The main content area is divided into three sections: 'End of cooking' with a timer at '0:15:20', 'Consumption summary' with four metrics (Energy, Steam, RO.Care, CO2), and a bottom navigation bar with three options: 'Add time', 'Edit probe temperature', and 'Move probe position'. Numbered callouts (1-6) point to specific UI elements: 1 points to the title, 2 to the end of cooking timer, 3 to the consumption summary, 4 to the bottom bar, 5 to the 'REPEAT COOKING' button, and 6 to the 'REVIEW STEPS' button.

1

Account 11:22

Cooking report

Steamed asparagus SAVE

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

Energy 0,05 kWh Steam 0,5 L RO.Care 0,2 % CO2 0,5 kg

2 3 4 5 6

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 **naam** van het lopende recept;
 - 2 **duur** van het voltooide kookproces;
 - 3 **samenvatting verbruik** (stroom, stoom, RO.Care, CO₂);
 - 4 **tijd toevoegen** met behoud van de parameters van de laatste uitgevoerde fase of varieer de temperatuur van de kernsensor (indien aanwezig).
 - 5 **herhaal** het zopas voltooide kookproces met dezelfde kokparameters, die naargelang uw behoeften gewijzigd kunnen worden;
 - 6 **herhaalt** de laatste kookfase.
-

6. Algemene bepalingen voor de waterbehandeling en het reinigen

- [Veiligheidsinstructies](#)
 - [Een reiniging starten](#)
 - [Automatische reiniging met wasmiddel](#)
 - [Ontkalkingscyclus met D&Cal](#)
 - [Drainageprocedure](#)
 - [Bezig met reiniging](#)
 - [Samenvatting reiniging](#)
 - [Det&Rinse™ Ultra](#) bijvullen
 - [Het filter RO.Care vervangen](#)
-

Veiligheidsinstructies

Voor u het reinigingsmiddel aanraakt en gebruikt, dient u het veiligheidsinformatieblad van het product aandachtig te lezen. Raak het reinigingsmiddel NOOIT met blote handen aan. Het reinigingsmiddel mag niet in aanraking komen met de huid, de ogen of de slijmvliezen. In geval van contact met het reinigingsmiddel, raadpleeg de instructies op het veiligheidsinformatieblad.

Voor u de reiniging start, controleer of er zich GEEN bakplaten in de ovenkamer bevinden, aangezien dit een minder efficiënte reiniging tot gevolg heeft.

Open tijdens de reiniging de deur van de oven NIET om het gevaar te beperken voor letsels aan de ogen, slijmvliezen en de huid ten gevolge van het contact met de chemische reinigingsmiddelen die in de kookkamer rondgesproeid worden en onderhevig zijn aan sterke luchtstromen.

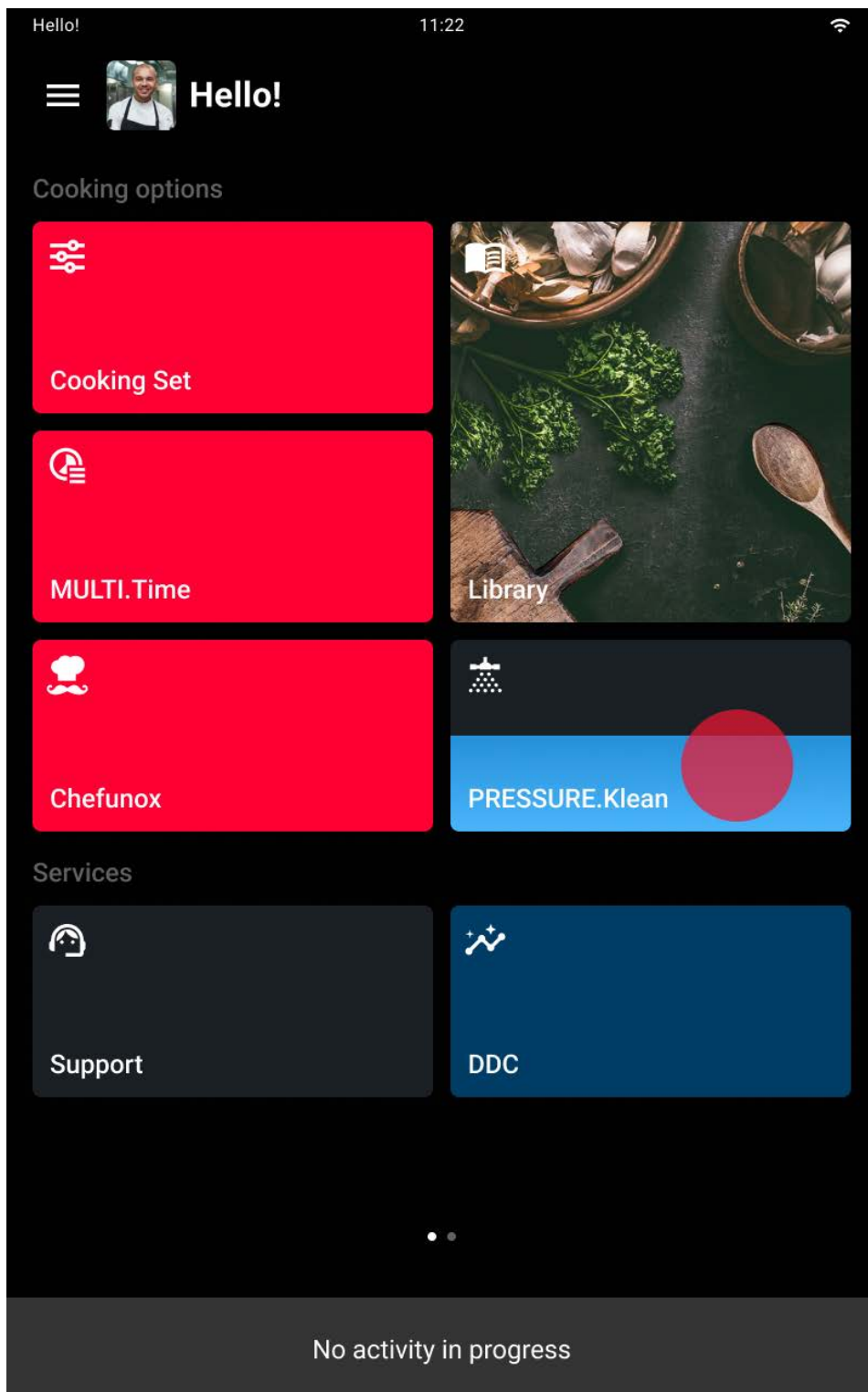
De reiniging mag NIET door kinderen worden uitgevoerd, zeker niet als ze niet onder toezicht staan van een volwassene.

Voer GEEN ingrepen uit of de tank met het reinigingsmiddel, de aansluitingen op de oven en het interne en extern watercircuit, aangezien dit ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

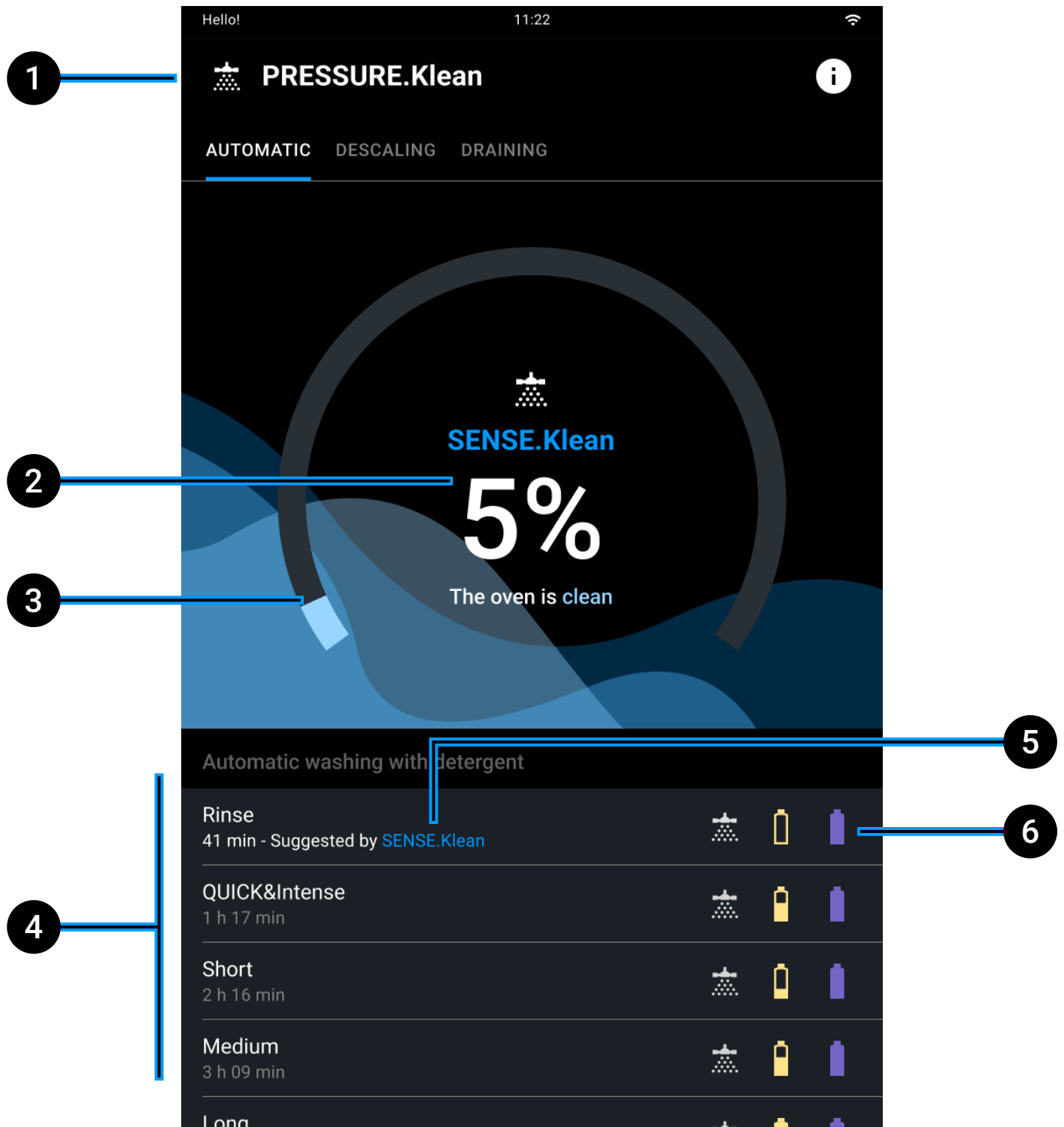
Controleer regelmatig of er zich roestvlekken in de ovenkamer bevinden: als dit het geval is, dient u onmiddellijk contact op te nemen met een Servicedienst, omdat het gebruikte water de oven waarschijnlijk beschadigt; door snel in te grijpen verlengt u de levensduur van het apparaat.


Een reiniging starten

De ovens beschikken over een automatisch reinigingssysteem PRESSURE.Klean: om een reinigingsprogramma voor de kookkamer te starten, tik op de toets REINIGINGEN.



Visualisatie en verklaring van de hoofdpagina

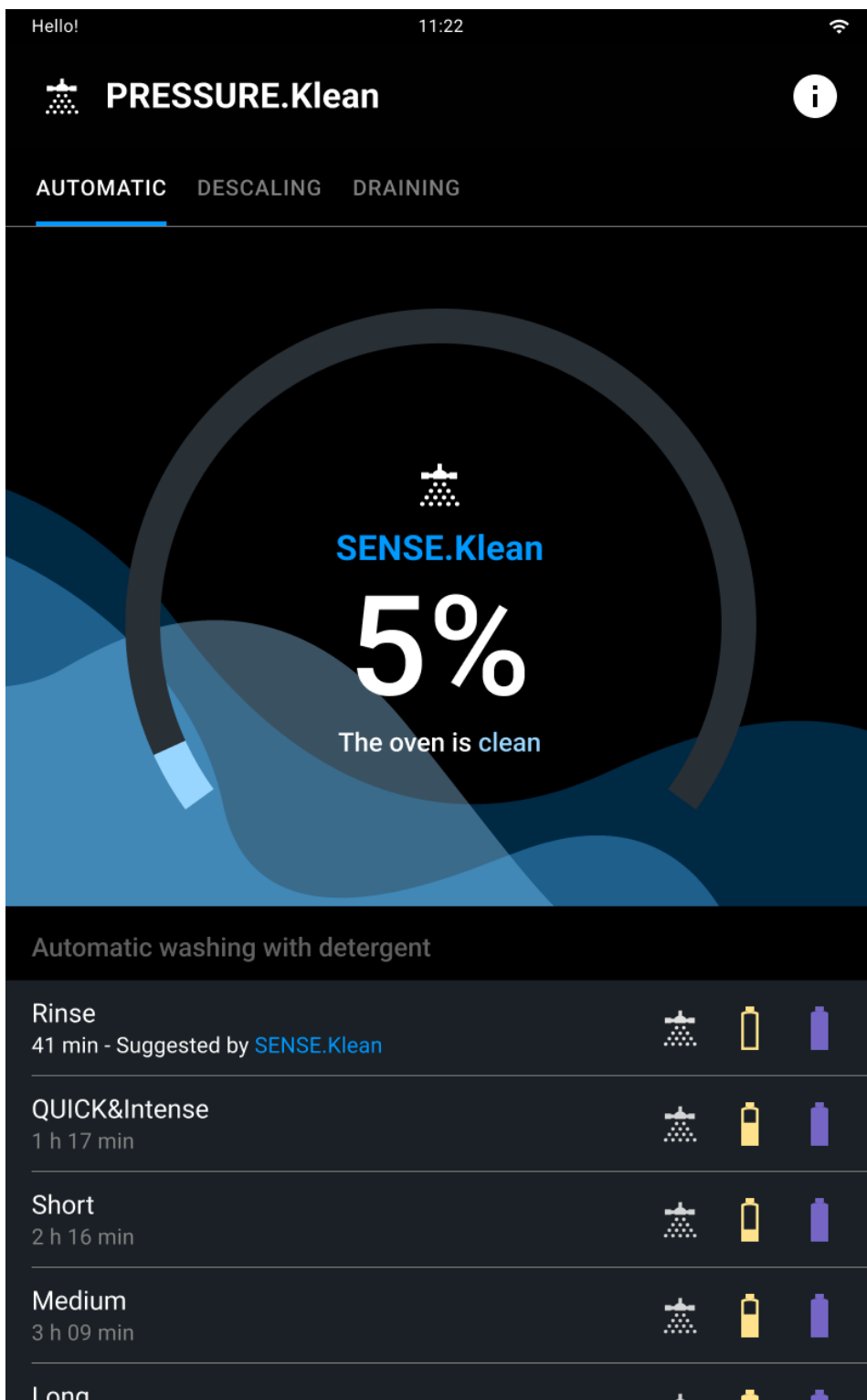


- 1 naam **programma**;
- 2 **percentage vervuiling** van de oven;
- 3 **statusbalk** van de huidige reiniging;
- 4 **beschikbare reinigingen**;
- 5 **aanbevolen reiniging**;
- 6 **aanwezigheid** of niet van [Det&Rinse](#)  en/of [RO.Care](#)  tijdens de reiniging.

Automatische reiniging met wasmiddel

Tik op de naam van de reiniging die u het meeste geschikt acht voor de vervuilingsgraad van de kookkamer:

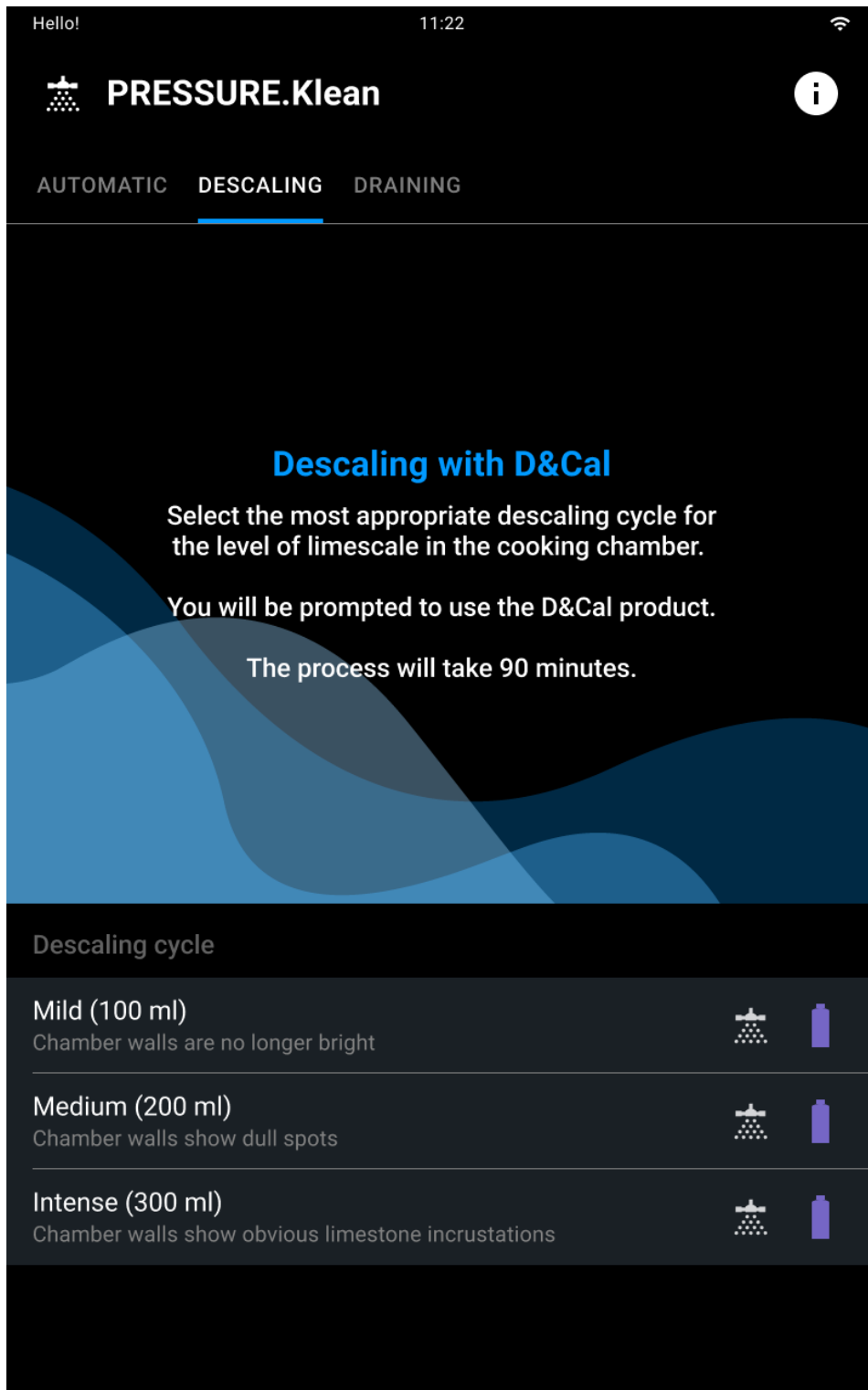
- SPOELEN: spoelen van de kookkamer;
- QUICK & INTENSE: snelle reiniging van de kookkamer;
- KORT: de kookkamer is niet erg vuil;
- GEMIDDELD: de kookkamer is redelijk vuil;
- LANG: de kookkamer is heel vuil.



Ontkalkingscyclus met D&Cal

Selecteer de ontkalkingscyclus die het meest geschikt is voor het kalkniveau in de kookkamer.

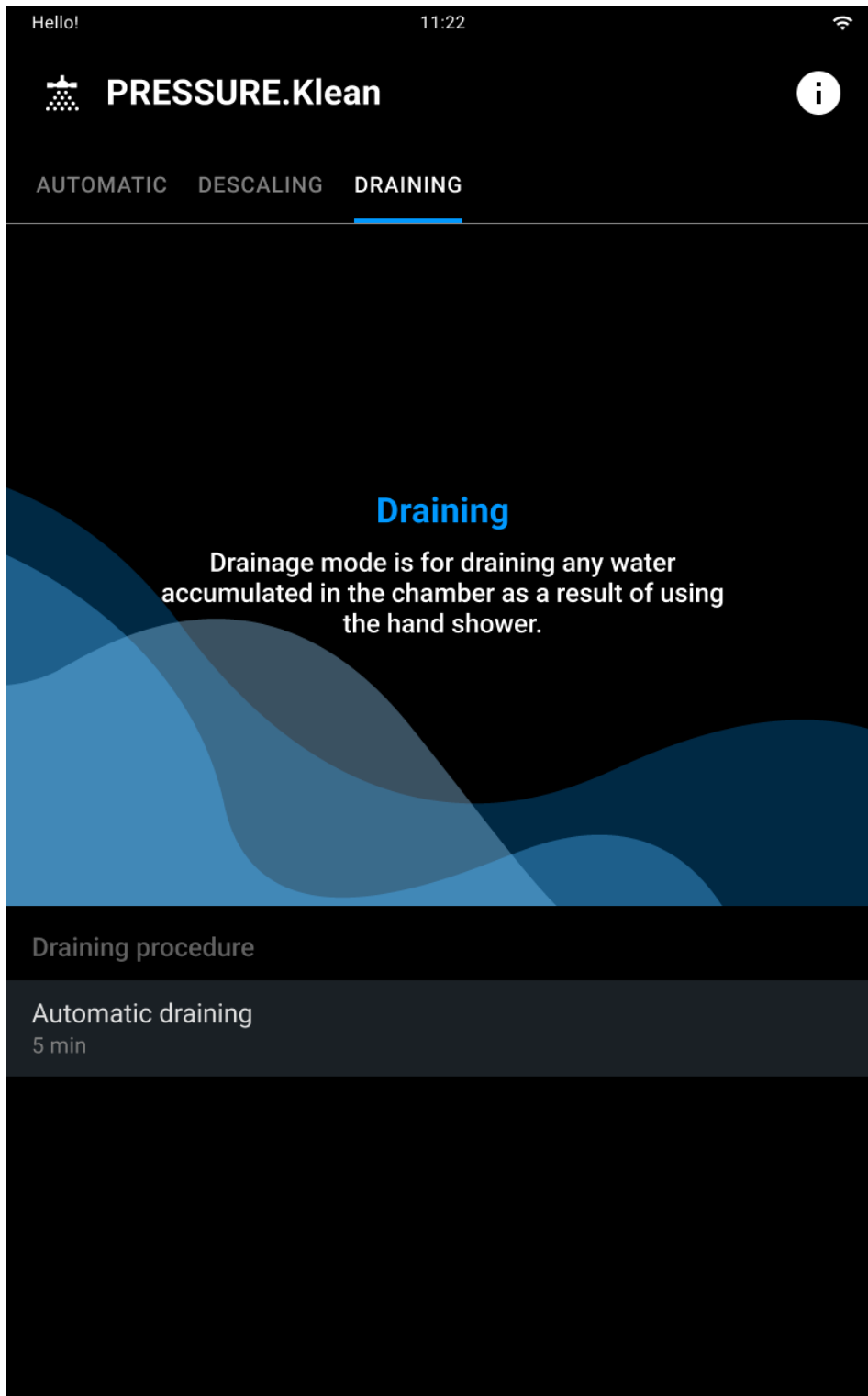
- Beperkt: De wanden van de kamer glinsteren niet langer
- Gemiddeld: De wanden van de kamer vertonen matte vlekken
- Intens: De wanden van de kamer vertonen duidelijke kalkvlekken



Drainageprocedure

Selecteer de ontkalkingscyclus die het meest geschikt is voor het kalkniveau in de kookkamer.

- De drainagemodus wordt gebruikt om het water af te voeren dat zich na het gebruik van de sproeier in de kamer heeft verzameld.



Bezig met reiniging

1

Hello! 11:22

Washing
Long

Drain heating in progress

09:18

Ends at 11:46

2

3

4

DO NOT OPEN THE DOOR

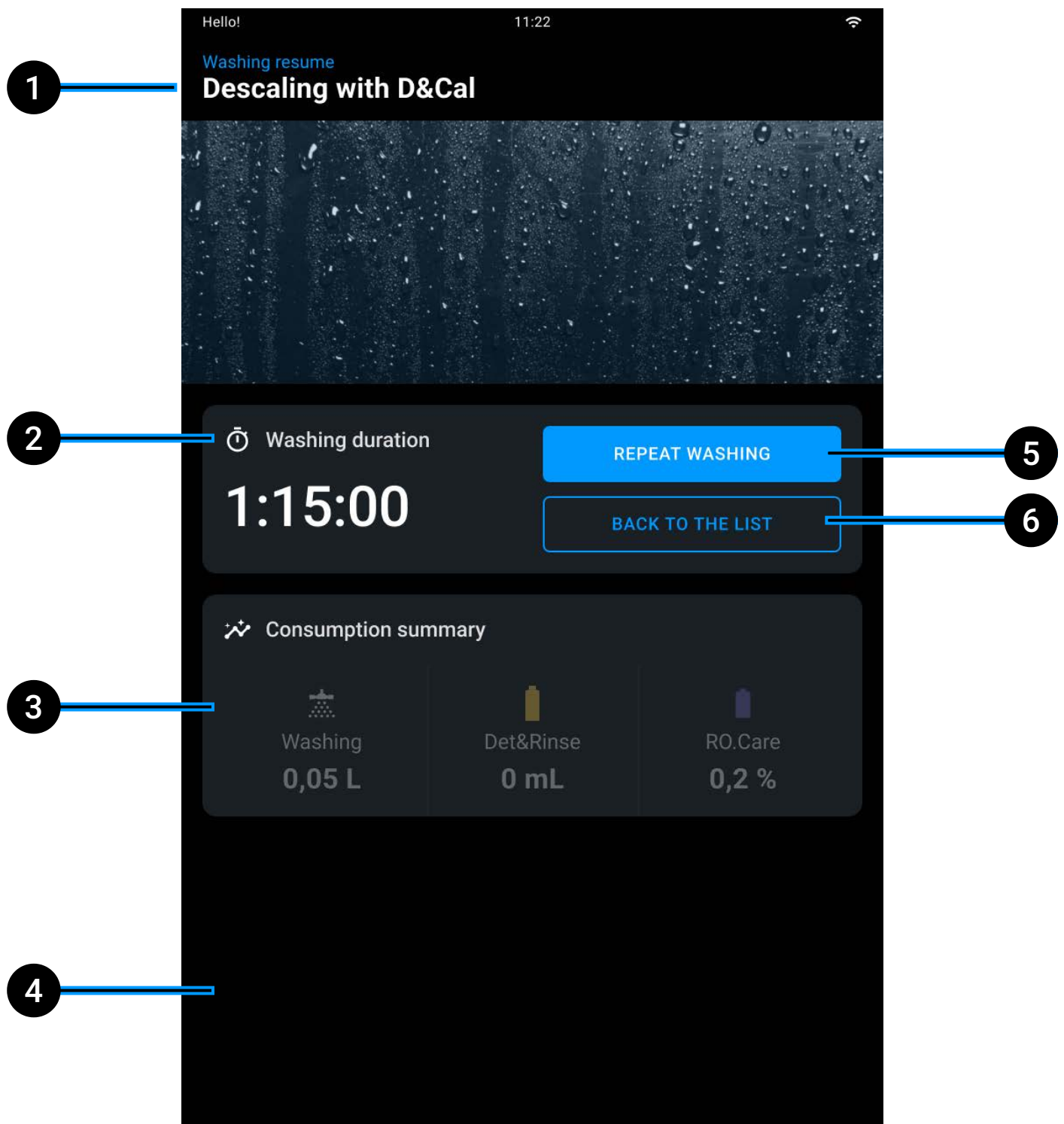
Hazardous liquids are used in the chamber

Detailed description: The image shows a smartphone screen with a dark background. At the top, it says 'Hello!' and '11:22'. Below that, there's a status bar with a water tap icon, the word 'Washing' in blue, and 'Long' in white. A large circular progress indicator is in the center, with a blue arc showing the progress. Inside the circle, it says 'Drain heating in progress' in white, followed by a large white timer '09:18', and 'Ends at 11:46' below it. At the bottom, there's a dark grey box with a red prohibition sign over a white hand icon. Below the icon, it says 'DO NOT OPEN THE DOOR' in bold yellow letters, and 'Hazardous liquids are used in the chamber' in white. Four numbered callouts (1, 2, 3, 4) are connected to the screen by blue lines: 1 points to the status bar, 2 points to the warning box, 3 points to the timer, and 4 points to the end time.

- 1 **naam** van de huidige reiniging;
 - 2 **waarschuwing** om de deur tijdens een reiniging NIET te openen;
 - 3 totale **reinigingstijd**;
 - 4 tijdstip **einde van de reiniging**.
-

Samenvatting reiniging

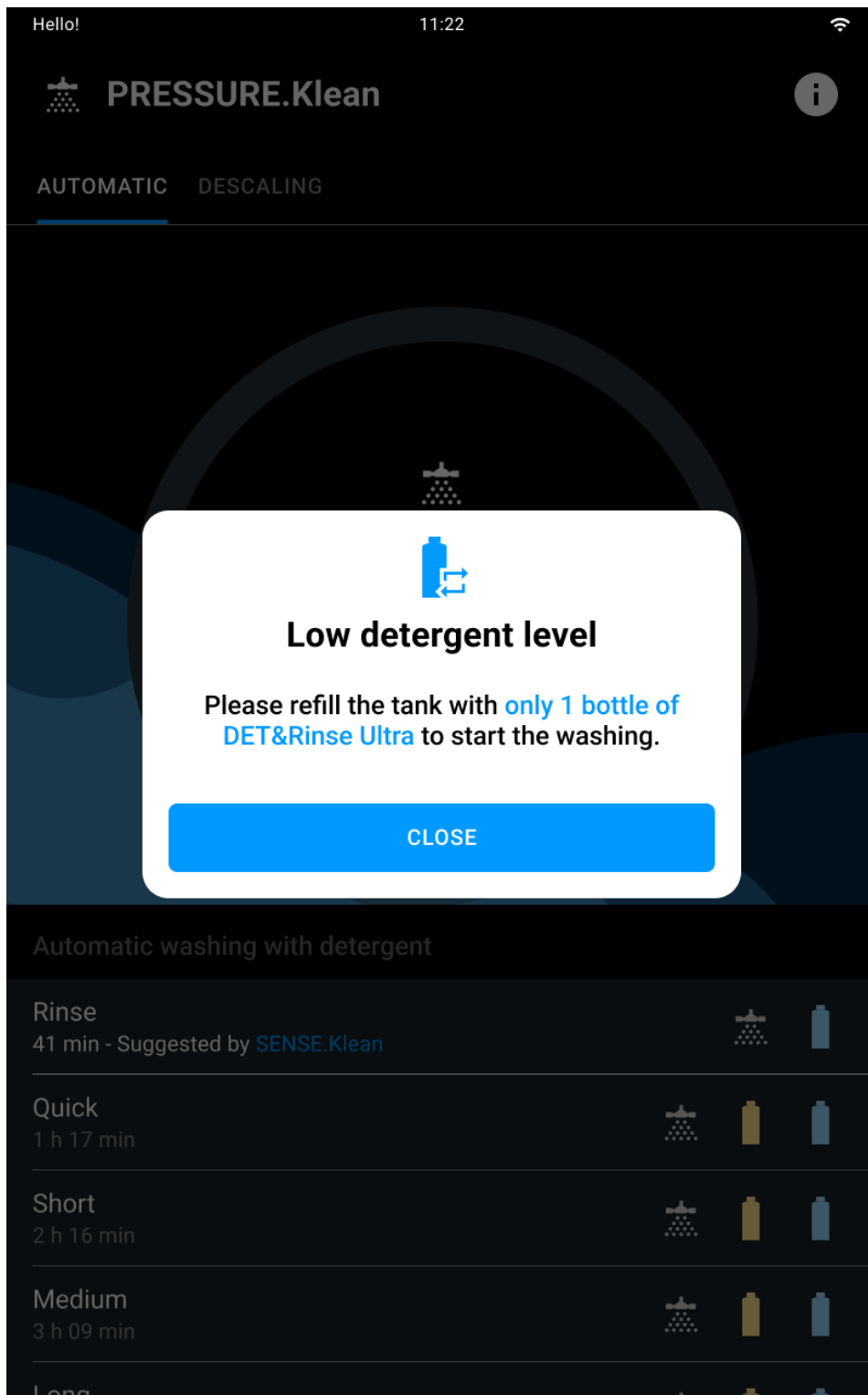
Aan het einde van de reiniging verschijnt er een overzichtskaart met een geluidssignaal dat u kunt onderbreken door op de toets STOP BUZZER te tikken.



- 1 **naam** van de uitgevoerde reiniging;
 - 2 **duur** van de voltooide reiniging;
 - 3 **samenvatting** verbruik water, [Det&Rinse](#) en [Ro.Care](#);
 - 4 **tips** voor een optimale reiniging van de oven;
 - 5 **herhaalt** de zonet voltooide reiniging;
 - 6 **keert terug** naar de lijst met reinigingen.
-

Det&Rinse bijvullen

Een melding op het display geeft aan wanneer de Det&Rinse-tank bijgevoerd moet worden.

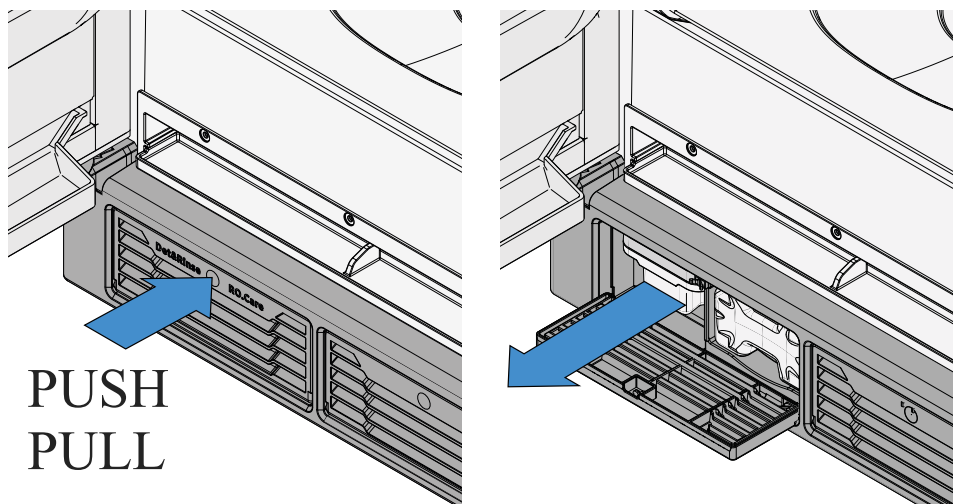


U mag het reservoir alleen vullen met flessen van 1 liter Det&Rinse™ Ultra reinigingsmiddel van UNOX, het enige middel dat is goedgekeurd en getest voor het reinigen van de kookkast.

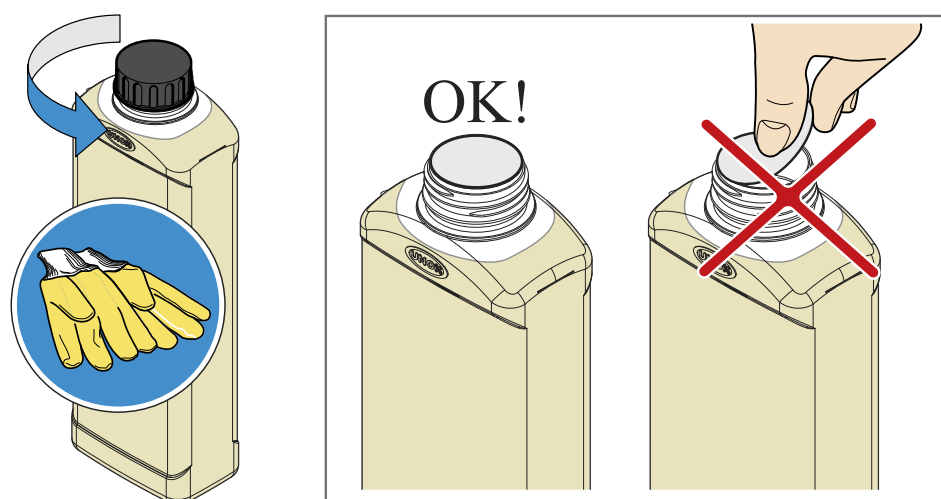


Draag handschoenen om rechtstreeks contact met het reinigingsmiddel te vermijden. Het reinigingsmiddel mag niet in aanraking komen met de huid, de ogen of de slijmvliezen. In geval van contact met het reinigingsmiddel, volg de instructies op het veiligheidsinformatieblad.

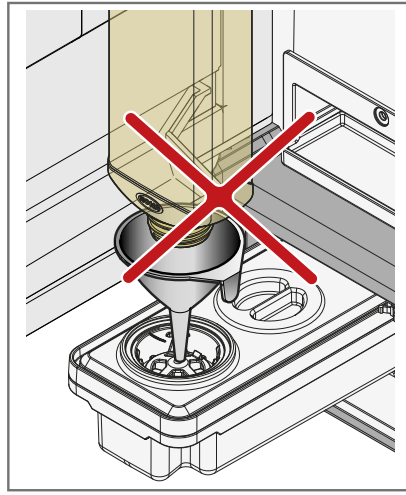
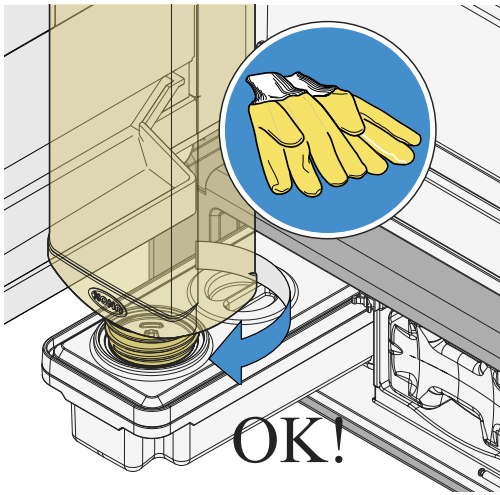
- druk op het deksel van de tank en verwijder ze;



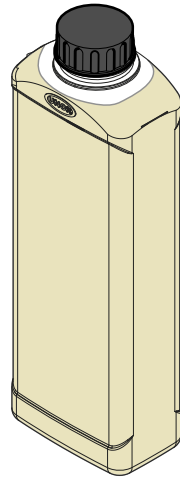
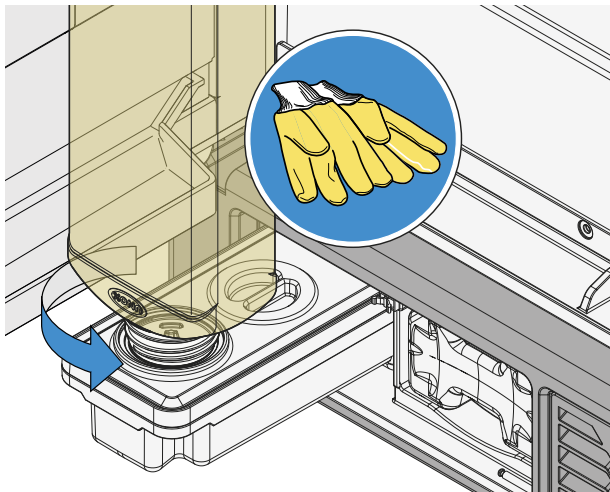
- verwijder de dop van de fles Det&Rinse™ Ultra van UNOX met de dop naar boven gericht; verwijder of doorboor de beschermfolie NIET;



- controleer of de beschermfolie intact en onbeschadigd is. Draai de fles ondersteboven en schroef hem op het reservoir; een speld zal de beschermende film breken waardoor het reinigingsmiddel veilig in het reservoir terechtkomt.



- Wanneer de fles volledig leeg is, verwijder ze en zorg ervoor dat ze niet druppelt; verwijder ze volgens de geldende voorschriften.



x3

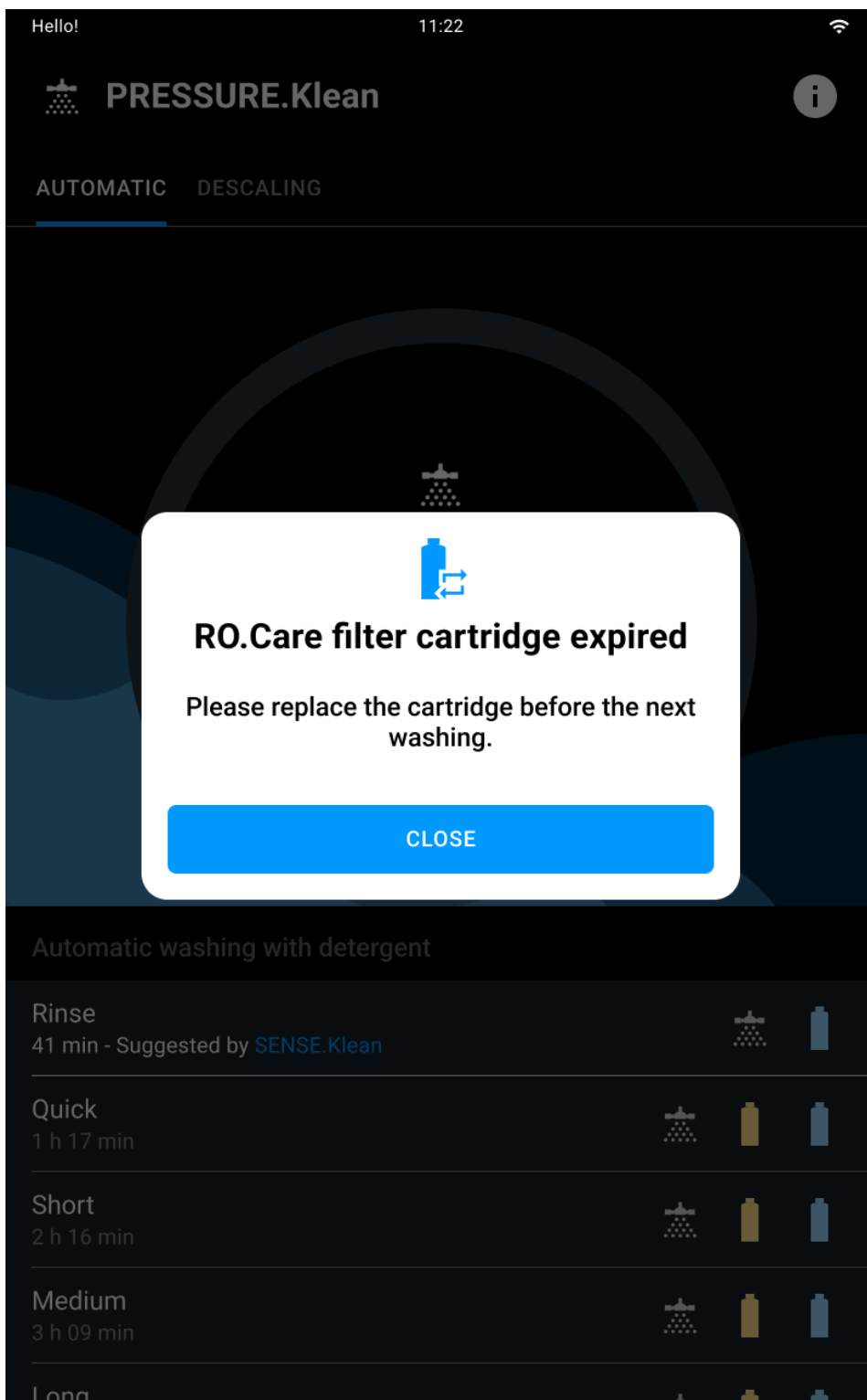
Herhaal de procedure totdat de maximale capaciteit van de tank is bereikt (3 liter = 3 flessen Det&Rinse™ Ultra van UNOX) en schuif de tank er opnieuw in tot ze blokkeert. Gooi de handschoenen weg zonder de zones die natgemaakt zijn door het reinigingsmiddel aan te raken.

Het filter RO.Care vervangen

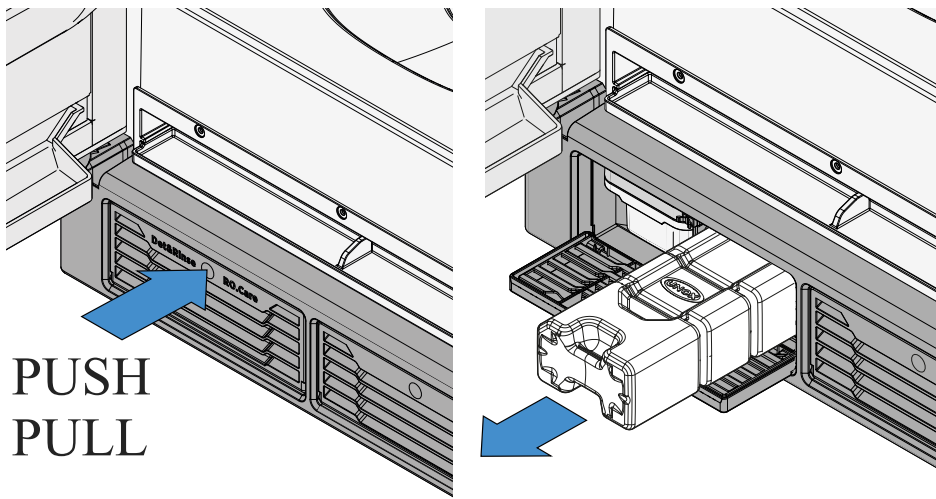
Uw oven is uitgerust met een onthardingsfilter RO.Care dat u jaarlijks moet vervangen of nadat het een aantal liters heeft behandeld, berekend volgens de formule:

Liter (l) = $13000 / \text{Tijdelijke hardheid (°DH)}$ afhankelijk van de hardheid van het leidingwater van de klant.

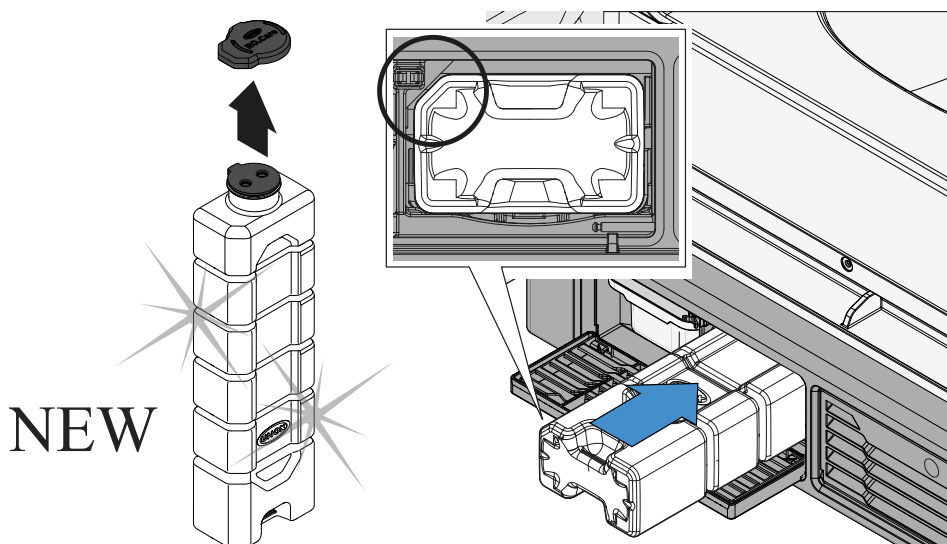
In beide gevallen geeft een melding op het display aan dat het tijd is om het filter te vervangen.



- druk op de afdekking van het onthardingsfilter RO.Care en verwijder het filter door het eruit te trekken;



- verwijder de bescherming van het nieuwe filter;
- plaats het nieuwe filter en let daarbij op dat u hem in de correcte richting plaatst.



7. Toepassingen

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

Cooking Set

- [Een kook-preset selecteren](#)
 - [Een kook-preset wijzigen](#)
 - [Een UIP-technologie activeren](#)
 - [Een nieuwe kookfase toevoegen](#)
 - [Voorverwarming](#)
 - [Een kookproces starten](#)
 - [Koken](#)
 - [Een kookproces beëindigen](#)
 - [Samenvatting van het koken](#)
 - [Handelingen na het koken](#)
 - [Een handmatig kookproces opslaan na het koken](#)
-

Met Cooking Set kunt u een handmatig kookproces starten.

Bij de handmatige kookprocessen kunt u zelf de volgende parameters instellen:

- **kooktijd** of **temperatuur in het midden** (indien voorzien);
- **temperatuur van de kamer** of **Delta T** (indien voorzien);
- **invoer** of **afvoer van stoom in de kamer**;
- **snelheid** van de ventilatoren in de modus standard of puls;

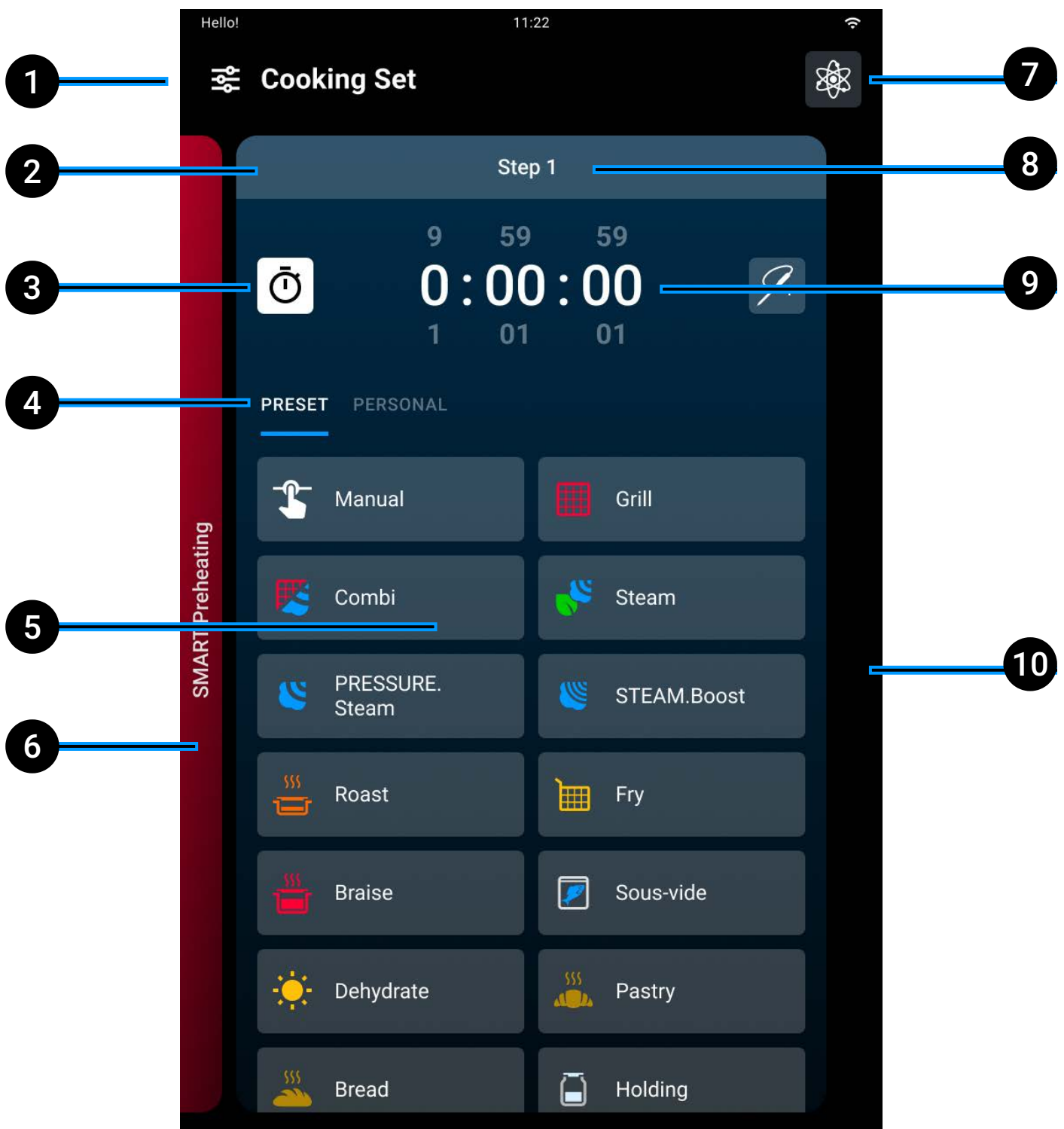
Elk handmatig kookproces bestaat altijd uit:

- een **voorverwarming SMART.Preheating** of een handmatige voorverwarming;
- tot **negen kookfasen**, ook met verschillende kookparameters.

Nadat u alle parameters heeft ingesteld, is het volgende mogelijk:

- een kookproces starten zonder het op te slaan;
 - het ingestelde recept opslaan en vervolgens het koken starten (de opgeslagen recepten worden bewaard in de applicatie [Library](#)).
-

Visualisatie en verklaring van de landingspagina



- 1 naam deel;
 - 2 activeren/deactiveren kookmeldingen;
 - 3 selectie van de timer;
 - 4 selectie van de preset-categorie;
 - 5 kaart preset-selectie;
 - 6 voorverwarming;
 - 7 instelling van de UIP;
 - 8 aantal fasen;
 - 9 kooktijd;
 - 10 volgende fase.
-

Een kook-preset selecteren

Om handmatig koken te starten of te creëren, dient u de kooktijd in te stellen of het volgende te selecteren:

- een preset met vooraf **ingevulde parameters** volgens de meest voorkomende kookvormen. Zie hier hoe u [een kook-preset UNOX kunt wijzigen](#).
- **handmatige** preset, volledig aanpasbaar, zonder parameterbeperkingen. Zie hier hoe u een persoonlijke preset kunt creëren voor later gebruik.

Om de gewenste preset te selecteren, tik op zijn naam.



Cooking Set



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

SMART.Preheating

Een kook-preset wijzigen

Nadat u de kook-preset heeft geselecteerd, kunt u de vooraf ingestelde parameters wijzigen en ze naar wens aanpassen.



- 1 **kookmeldingen:** u kunt aangepaste kookmeldingen activeren die tussen de kookstappen verschijnen;
 - 2 **terug:** u kunt terugkeren naar de **preset-keuze** om er een andere te selecteren;
 - 3 **wijzigt de kooktemperatuur** van 30 tot 260° C. Voor bijzonder delicate kookprocessen kunt u de functie Delta T gebruiken, van 0 tot 120° C (indien aanwezig). In dit geval dient u de sensor te gebruiken en deze in het midden van de voedingsmiddelen te steken. Delta T behoudt de temperatuur van de kamer op een constant verschil ten opzichte van de temperatuur van de sensor met behulp van de formule: De temperatuur in de kookkamer min de temperatuur van de sensor;
 - 4 **wijzigt de stoominvoer** STEAM.Maxi of de afvoer DRY.Maxi;
 - 5 **wijzigt de snelheid van de ventilatoren** in de modus standard of puls. Als de ventilatoren in de pulsmodus staan, worden ze uitgeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt;
 - 6 **UIP:** u kunt de activering van de technologieën [Unox Intelligence Performance](#) wijzigen (niet aanbevolen);
 - 7 **verwijdert een kookfase** (alleen als er al meer dan één kookfase aanwezig is);
 - 8 **wijzigt de kookduur** van 0min tot 9h:59min:59sec, of de **temperatuur van de sonde** die de kamer moet bereiken (indien voorzien). De twee parameters sluiten elkaar uit;
 - 9 een **nieuwe kookfase toevoegen**.
-

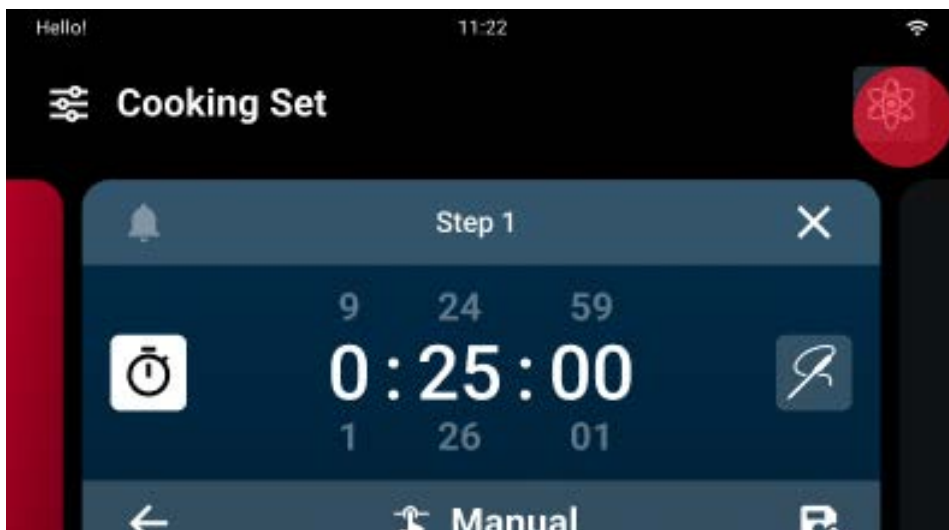
Een UIP-technologie activeren (Unox Intelligence Performance)

Dankzij de **UIP-technologie (Unox Intelligence Performance)** kan de oven constant elk voorverwarmings- en bakproces controleren.

Zie hier voor meer informatie over de [UIP-technologieën \(Unox Intelligence Performance\)](#).

Om de instellingen van de **Unox Intelligence Performance** kooktechnologie te wijzigen:

- tik op de UIP-toets rechtsboven op de kaart;



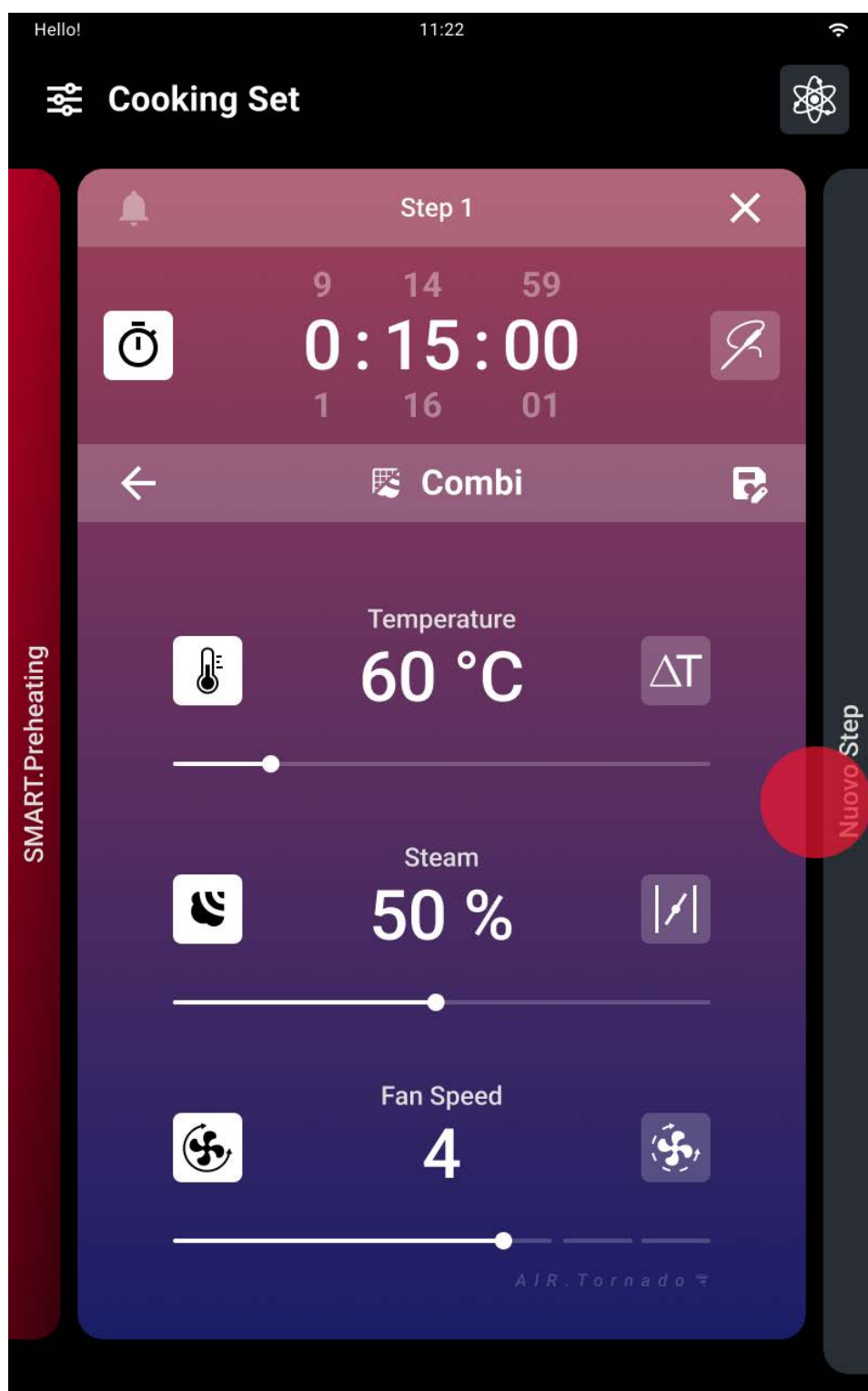
- activeert of deactiveert het gebruik van de technologieën door de schuifknop te verplaatsen;
 - om de wijzigingen op te slaan en te bevestigen, tik op de knop toepassen.
-

Een nieuwe kookfase toevoegen

Hoe kunt u een nieuwe kookfase toevoegen?

Indien nodig kunt u koken in meerdere fasen; elke fase kan verschillende parameters hebben:

- tik op de toets nieuwe stap op de kaart preset wijzigen;



- [selecteer een preset](#) voor de nieuwe fase;
 - [wijzig de preset](#) naar wens.
-

Voorverwarming

Voor het koken is het van groot belang de kookkamer op de juiste temperatuur te brengen: daarom wordt aan het begin van elk kookproces automatisch een voorverwarming uitgevoerd.



UNOX raad u aan om SMART.Preheating te gebruiken, een automatische voorverwarming die de voorverwarmingstijd en -temperatuur zelfstandig instelt; de functie houdt ook rekening met warmteverlies wanneer u de deur opent en wordt geactiveerd bij het overschakelen van de ene fase naar de andere, waarbij de kookkamer wordt aangepast aan de nieuwe faseparameters.

SMART.Preheating uitschakelen (niet aanbevolen)

Om de technologie SMART.Preheating uit te schakelen en de voorverwarming handmatig in te stellen, tik op de voorverwarmingskaart en deactiveer de technologie door de cursor te verplaatsen. Om de wijzigingen op te slaan, tik op de toets toepassen. Vervolgens dient u in de kaart die verschijnt de **duur** en de **temperatuur** van de voorverwarming in te stellen.



Een gestarte voorverwarming onderbreken

Om de huidige voorverwarming, zowel handmatig als SMART.Preheating, op om het even welk moment te onderbreken, druk op de toets SKIP en bevestig.



Een kookproces starten

Tik op de toets $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ om het koken te starten: er start een handmatige of Smart.Preheating voorverwarmingsfase, afhankelijk van wat u vooraf hebt ingesteld.

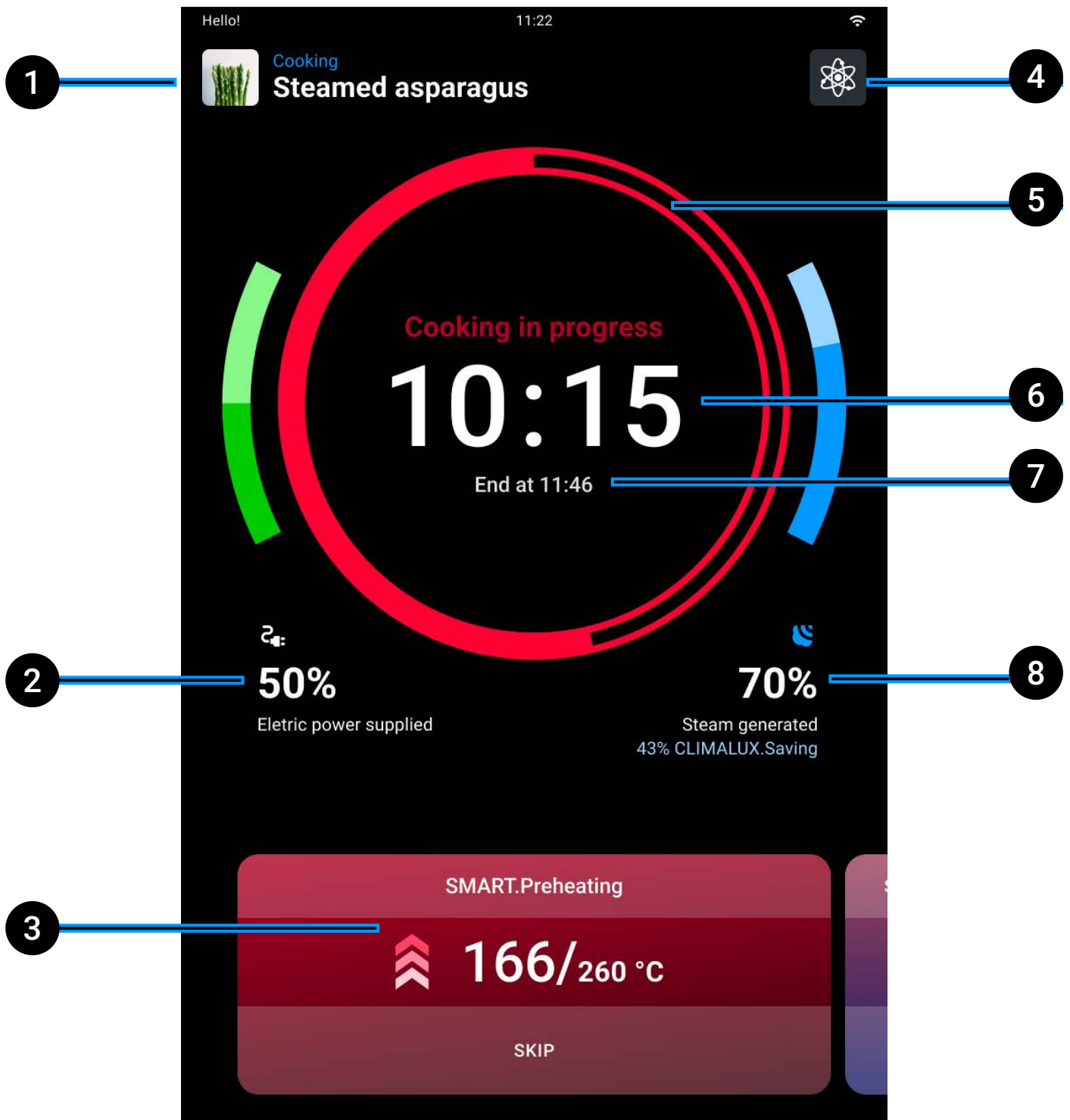


Om de huidige voorverwarming, zowel handmatig als SMART.Preheating, op om het even welk moment te onderbreken, druk op de toets $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ en bevestig.

Zie hier voor meer informatie over de [voorverwarming](#).

Aan het einde van de voorverwarming of na het voortijdig stopzetten vraagt een scherm om het voedsel in de oven te plaatsen; wanneer de deur wordt gesloten, wordt automatisch de eerste geplande fase gestart.

Koken

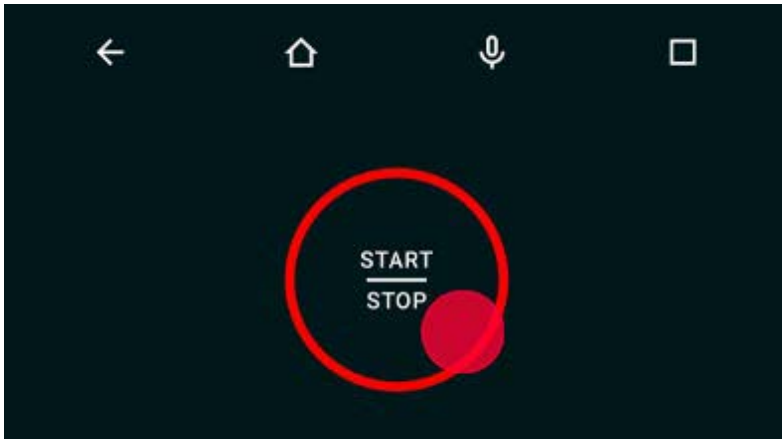


- 1 **naam** van het lopende recept (“Handmatig programma” = recept niet opgeslagen);
 - 2 **controle** van het afgegeven vermogen;
 - 3 lopende **set-parameters**: tik op de kaart om de kookparameters te wijzigen of bijkomende kookfasen toe te voegen. Wijzigingen gelden alleen voor lopende kookprocessen (UNOX-presets kunnen niet permanent worden gewijzigd); als u de kaart naar links of rechts sleept, worden respectievelijk de voorverwarmingskaart en de kaart voor de volgende stappen (indien aanwezig) weergegeven;
 - 4 **UIP**: u kunt de activering van de technologieën [Unox Intelligence Performance](#) wijzigen (niet aanbevolen);
 - 5 **balk einde van het koken**: de kleur van de balk geeft intuïtief het einde van de kooktijd aan:
 - als > 15 seconden, dan is de tijdbalk **rood**
 - als < 15 seconden, dan is de tijdbalk **geel**
 - als < 5 seconden, dan is de tijdbalk **groen**
 - 6 totale **kooktijd**;
 - 7 tijdstip **einde van het koken**;
 - 8 **controle** van de geproduceerde stoom.
-

Een kookproces beëindigen

Het koken eindigt als de voorziene tijd verstreken is of als de ingestelde kerntemperatuur bereikt wordt (indien voorzien).

Als u op de toets **START/STOP** $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ tikt en deze ingedrukt houdt, wordt het lopende kookproces geblokkeerd.



Samenvatting van het koken

Aan het einde van het kookproces verschijnt er een overzichtskaart met een geluidssignaal dat u kunt onderbreken door op de toets STOP BUZZER te tikken.

Vervolgens verschijnt een kaart met een overzicht van het verbruik en de mogelijke acties na het koken.

The screenshot displays a mobile application interface for a cooking report. It features a dark theme with blue accents. The top section shows the title 'Steamed asparagus' and a 'SAVE' button. Below this is a large image of asparagus. The middle section indicates 'End of cooking' with a timer at 0:15:20 and buttons for 'REPEAT COOKING' and 'REVIEW STEPS'. The bottom section, titled 'Consumption summary', contains a table with four columns: Energy (0,05 kWh), Steam (0,5 L), RO.Care (0,2 %), and CO2 (0,5 kg). A bottom navigation bar includes 'Add time', 'Edit probe temperature', and 'Move probe position'.

1 Cooking report
Steamed asparagus [SAVE](#)

2 End of cooking
0:15:20 [REPEAT COOKING](#)
[REVIEW STEPS](#)

3 Consumption summary

Energy 0,05 kWh	Steam 0,5 L	RO.Care 0,2 %	CO2 0,5 kg
---------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------

[Add time](#) [Edit probe temperature](#) [Move probe position](#)

- 1 **naam** van het lopende recept;
 - 2 **duur** van het voltooide kookproces;
 - 3 **samenvatting** verbruik (stroom, stoom, RO.Care, CO₂);
-

Handelingen na het koken

Account 11:22

Cooking report **Steamed asparagus** SAVE

End of cooking

0:15:20

REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

Energy 0,05 kWh	Steam 0,5 L	RO.Care 0,2 %	CO2 0,5 kg
--------------------	----------------	------------------	---------------

Add time Edit probe temperature Move probe position

1 2 3 4 5

- 1 naam van het lopende **recept**;
 - 2 **slaat** het zopas voltooide kookproces op, zie hier hoe u een [kookproces kunt opslaan](#).
 - 3 **herhaal** het zopas voltooide kookproces met dezelfde kokparameters, die naargelang uw behoeften gewijzigd kunnen worden;
 - 4 **herhaalt** de laatste kookfase;
 - 5 **tijd toevoegen** met behoud van de parameters van de laatste uitgevoerde fase of varieer de temperatuur van de kernsensor (indien aanwezig).
-

Een handmatig kookproces opslaan na het koken

Aan het einde van het kookproces kunt u het recept dat u gecreëerd heeft opslaan:

- tik op de toets OPSLAAN;

Hello! 11:22

Lamb chops

SAVE

20:30
+ 02:00 Preheating

REPEAT COOKING

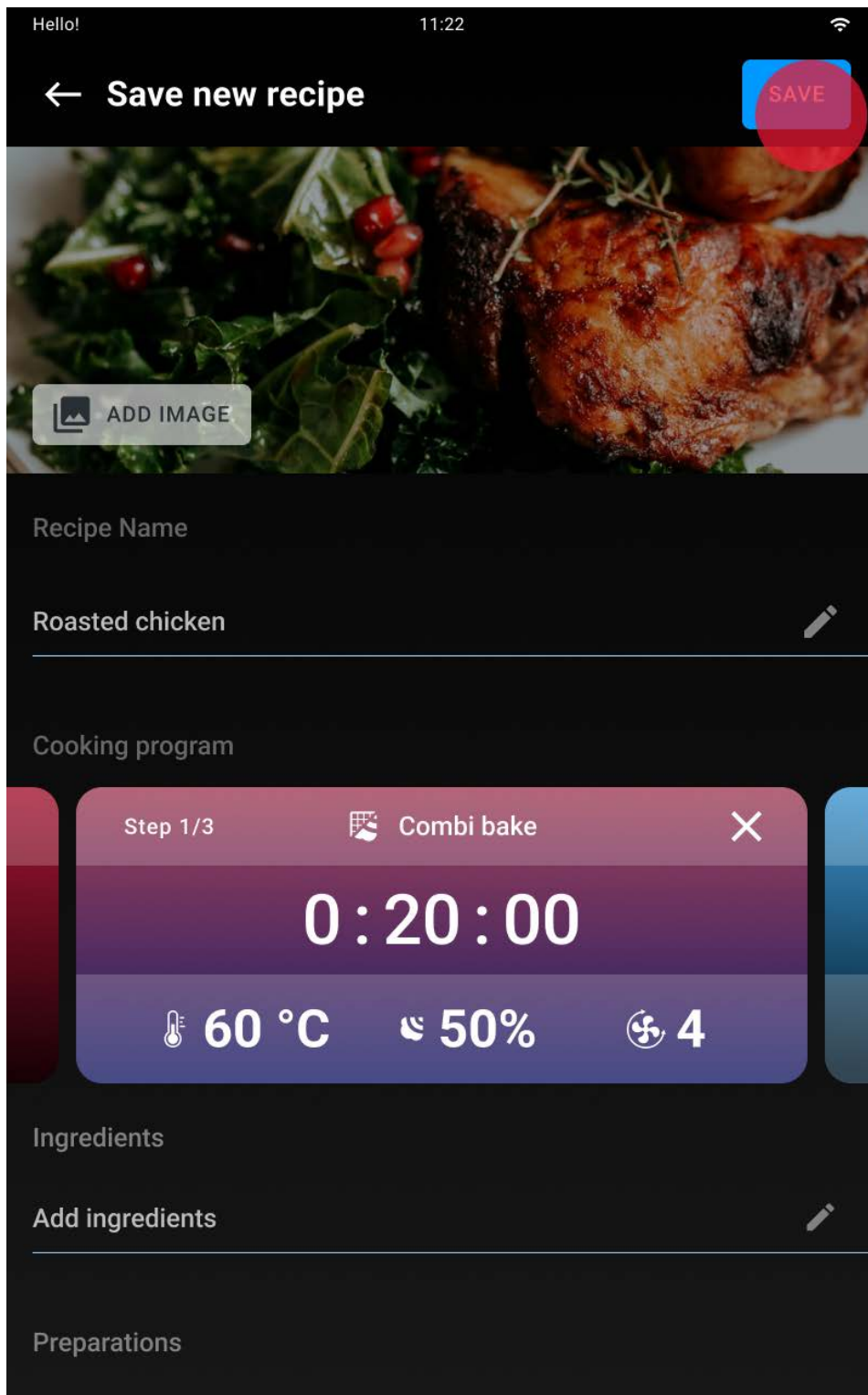
REVIEW STEPS

Consumption summary

Energy	Steam	RO.Care	CO2*
0.02 kWh	0.5 L	0.2 %	0.01 kg

*The estimate includes only the direct emissions produced by gas combustion. Direct emissions from electricity consumption are equal to zero. Indirect electric emissions depend on the energy mix of the grid to which it is connected; these can be nullified by opting to purchase energy generated from renewable sources. No data is available to calculate indirect emissions related to gas supply.

- kies de **foto** en de **naam** die u aan uw recept wil toewijzen;



- bevestig nogmaals met de toets OPSLAAN.

De opgeslagen recepten worden verzameld in de applicatie [Library](#): om ze te starten, tik op het recept waarin u geïnteresseerd bent en tik op de toets START/STOP

START
STOP



Library

- [Navigeren en een recept selecteren](#)
 - [Receptopties](#)
 - [Een recept starten](#)
 - [Een persoonlijk recept creëren](#)
-

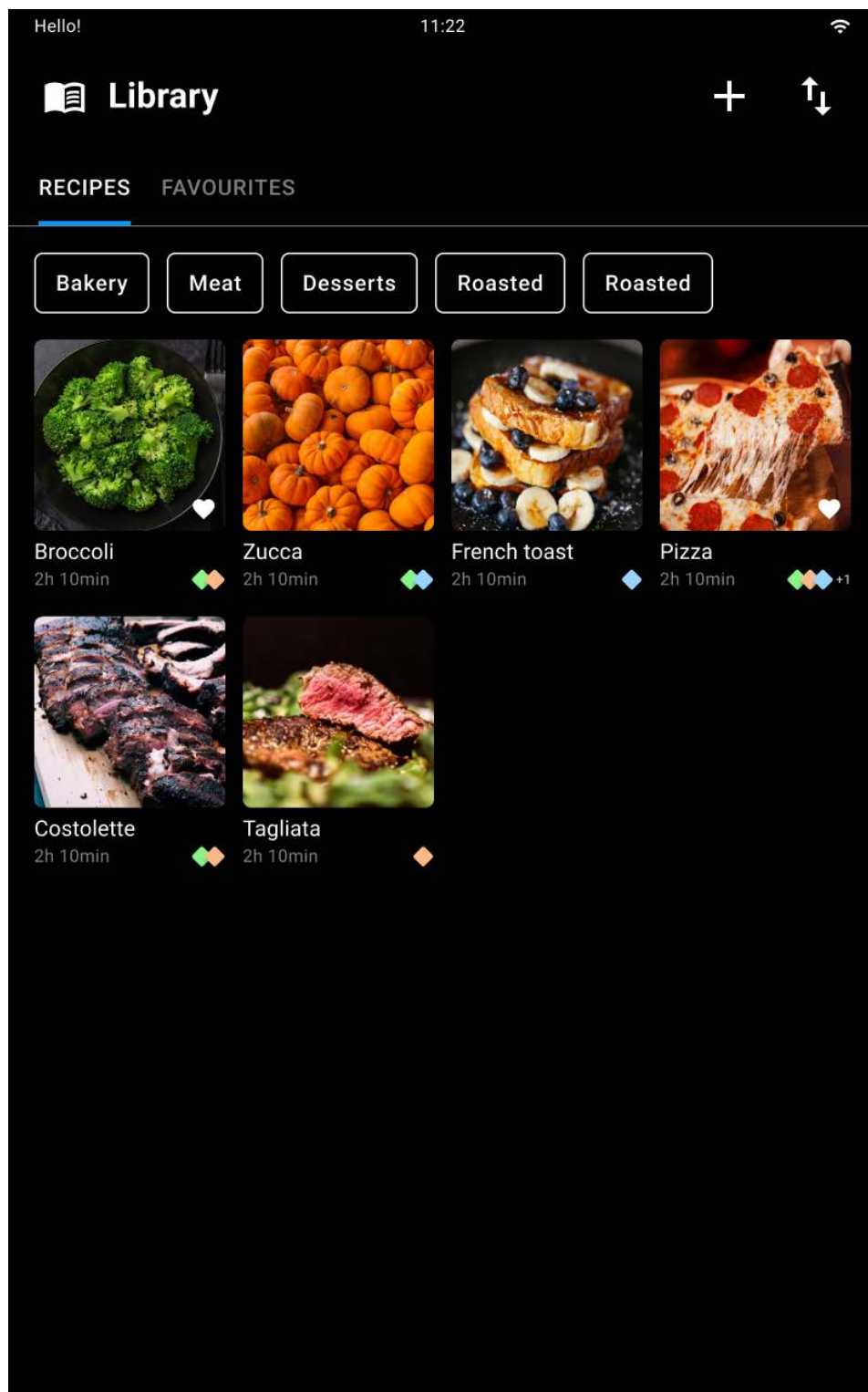
Met Library kunt u een persoonlijk recept creëren of een eerder opgeslagen recept starten.

Zie hier hoe u [een opgeslagen recept kunt oproepen en starten](#).

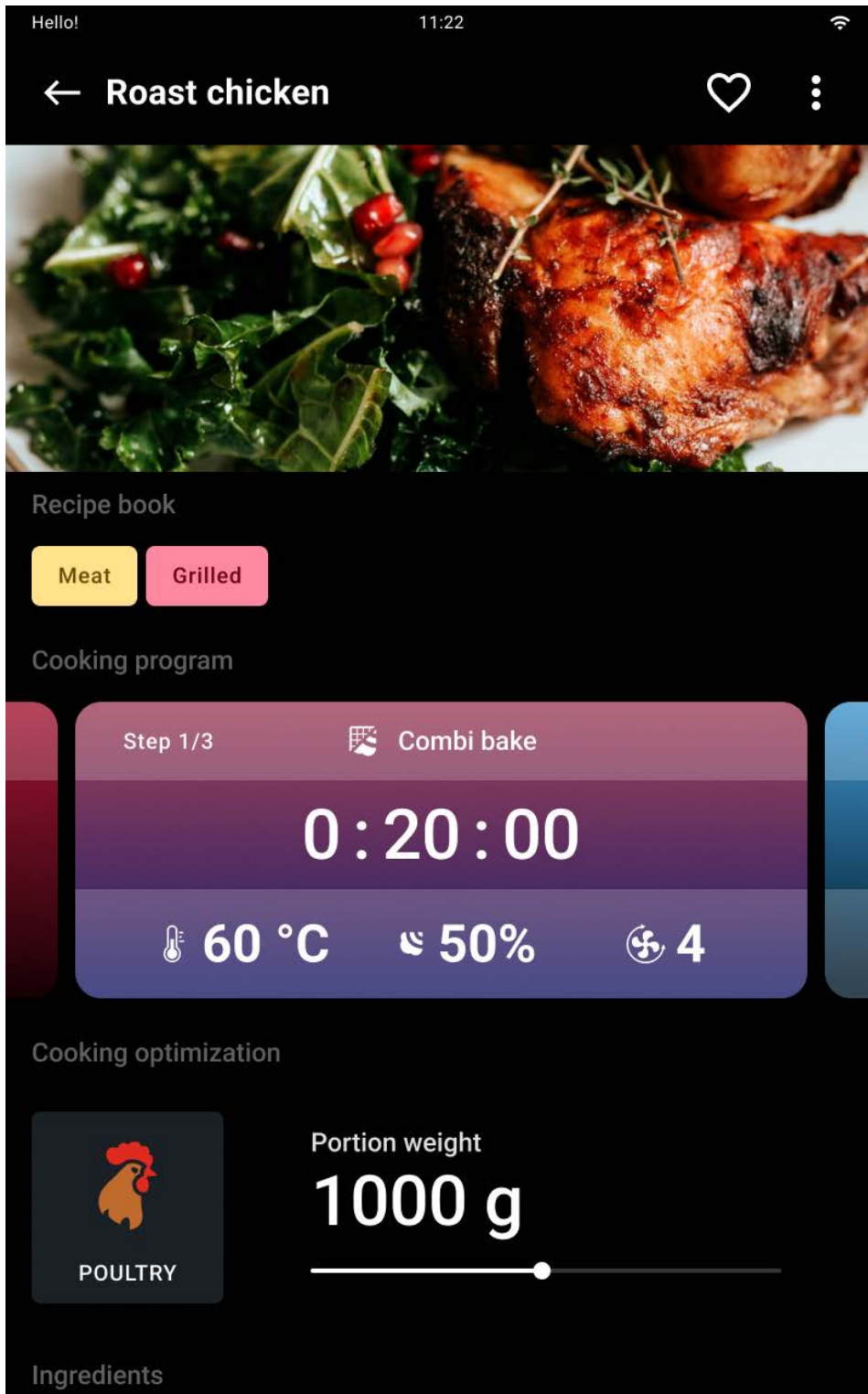
Zie hier hoe u [een persoonlijk recept kunt creëren](#).

Navigeren en een recept selecteren

Tik op het gewenste recept om het te selecteren.





Er verschijnt een pagina met de samenvatting van de kookparameters van het recept.

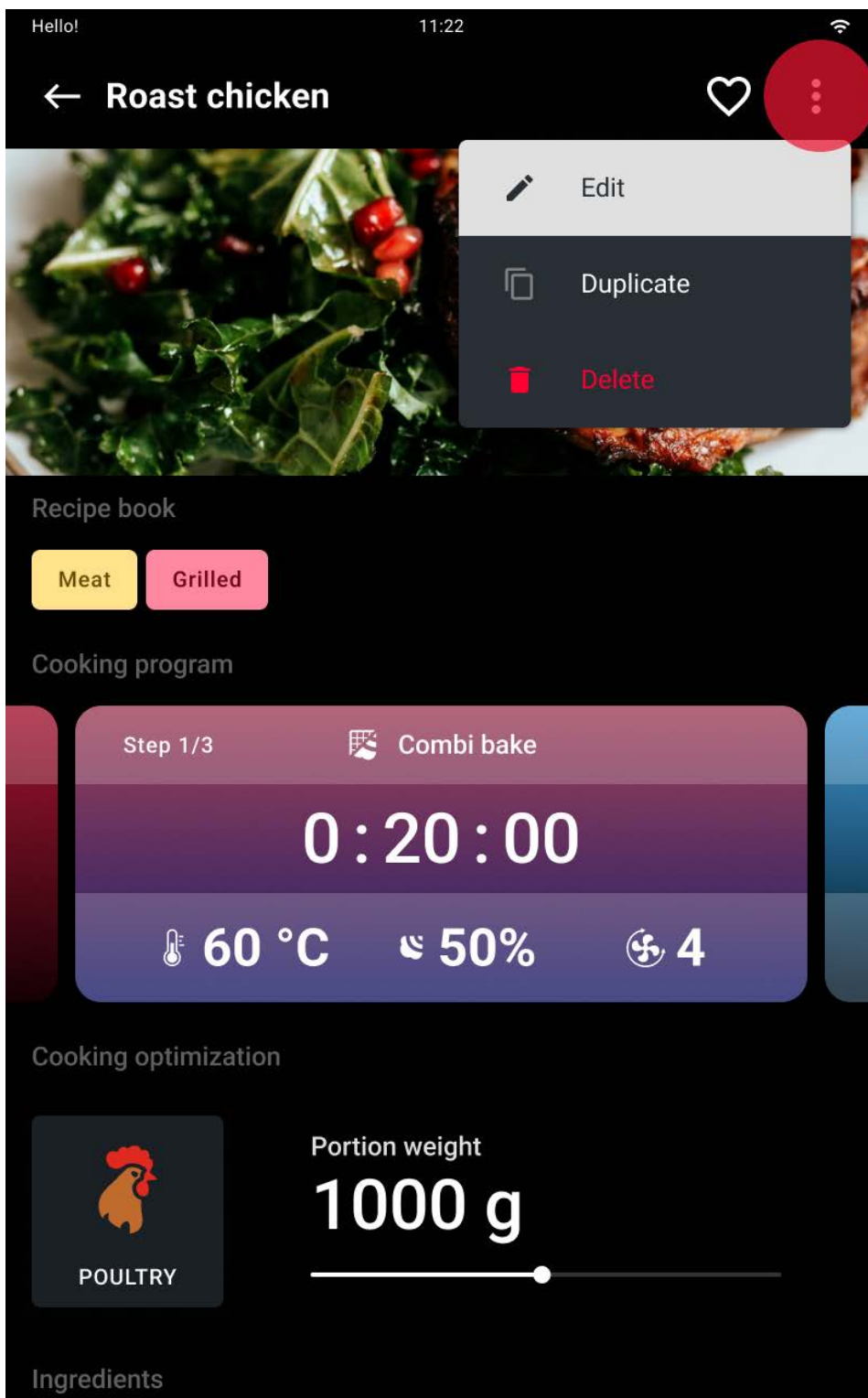


Gebruik de filters (bv. alfabetische volgorde “favoriete” recepten enz.) om recept dat u interesseert gemakkelijker te vinden.

Receptopties

Op de kaart recept kunt u het recept als **favoriet** markeren door op het pictogram  te tikken. Door op de **vervolgkeuzelijst**  te tikken kunt u:

- de parameters van het recept **wijzigen** (bv. de bijbehorende foto of ingrediëntenlijst wijzigen, de duur of de temperatuur in de kookkamer variëren enz.); door de kaart die rechts of links verschijnt te scrollen kunt u verdere kookstappen aan het recept toevoegen of de voorverwarming SMART.Preheating in- of uitschakelen.
- het recept **kopiëren**;
- het aan een groep **toevoegen**;
- het **verwijderen** (azione irreversibile).

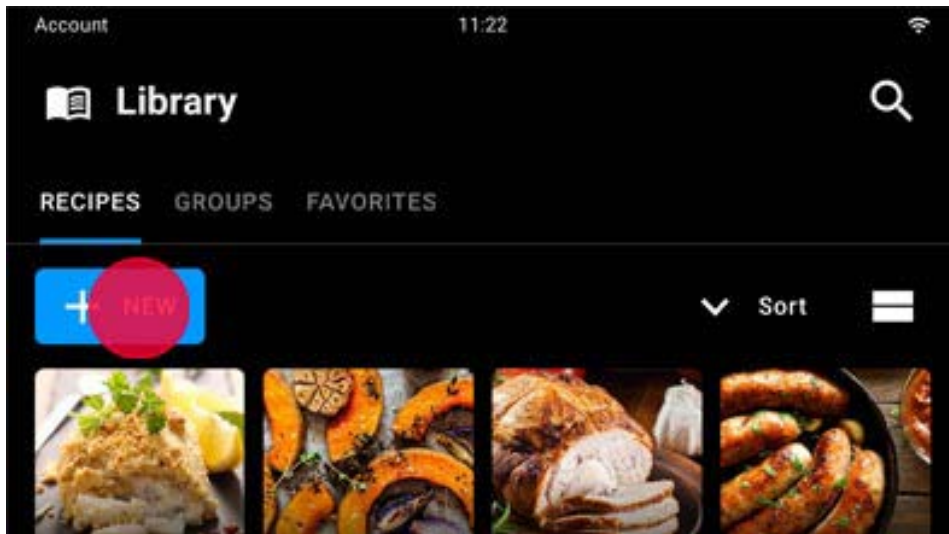


Een recept starten

Tik op de toets $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ [om het koken te starten.](#)

Een persoonlijk recept creëren



Tik op het pictogram + NIEUW.



Stel het recept in door het volgende in te voeren:

- een **foto** (optioneel);
- de **naam**;
- de **parameters** van het kookproces; zie hier voor een voorbeeld van de **parameterinstelling**;
- de nodige **ingrediënten** (optioneel);
- de **beschrijving** van de verschillende kookfasen (optioneel).

Sla de instellingen op met OPSLAAN.

Op de kaart recept kunt u het recept als **favoriet** markeren door op het pictogram  te tikken of op de **vervolgkeuzelijst**  gewijzigd, gekopieerd, aan een groep toegevoegd, gedeeld met andere gebruikers of verwijderd.

← Focaccia



Edit



Duplicate



Add to group



Share



Delete

Cooking steps



Chefunox

- [Navigeren en een recept selecteren](#)
 - [Receptopties](#)
 - [Een recept starten](#)
-

Met Chefunox - Speedunox kunt u recepten gebruiken die bereid en getest zijn door de chefs van UNOX om uitstekende kookresultaten te behalen.

Navigeren en een recept selecteren

Tik op het pictogram van een recept om het te selecteren. Om het zoeken te vergemakkelijken, zijn de recepten ingedeeld per voedingsmiddel (bv. gevogelte) of per kooktype (bv. COMBI).

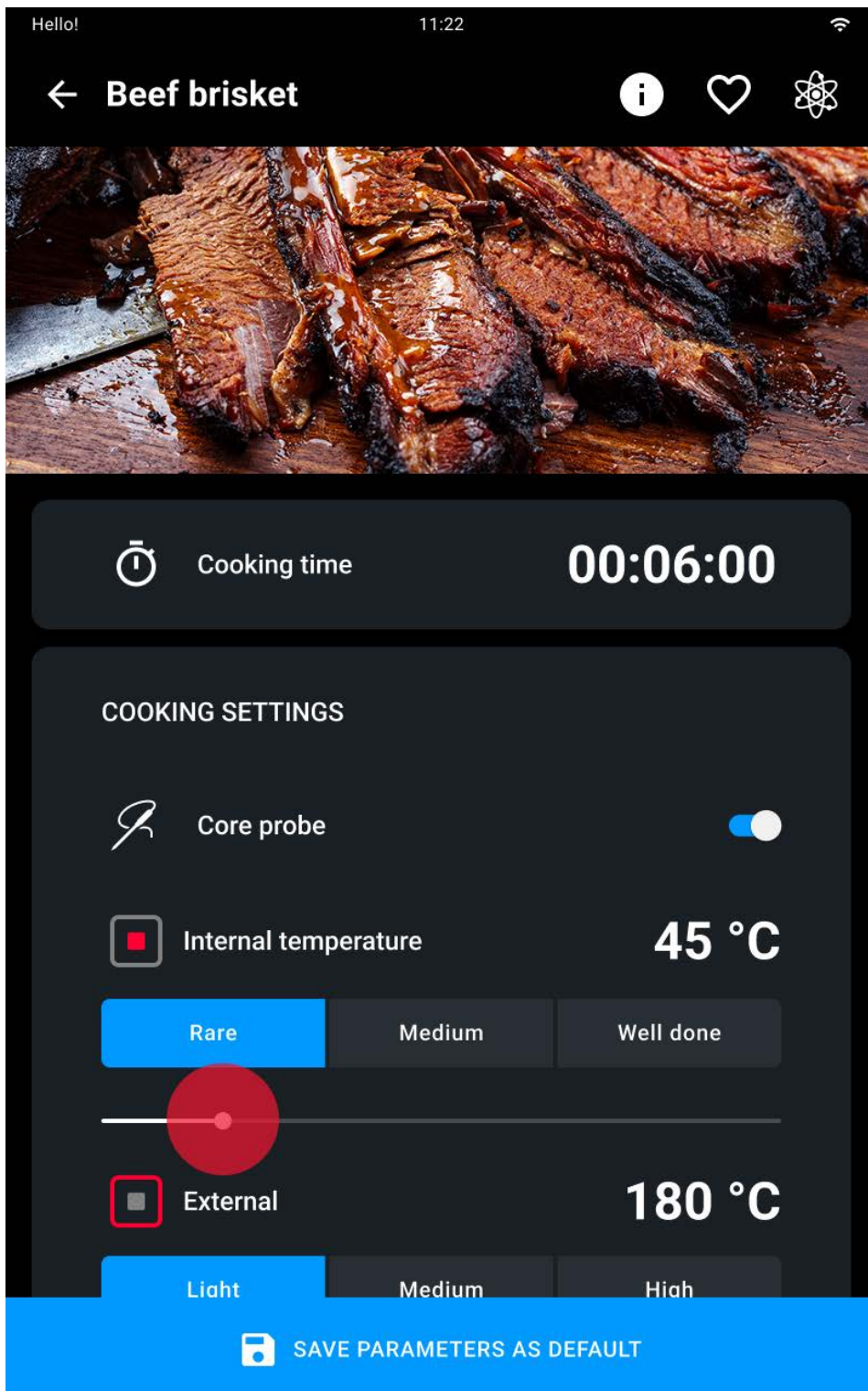


Om, afhankelijk van het gekozen recept, een aangepaste en geoptimaliseerde bereiding van het te koken voedsel te verkrijgen, kunt u de vooraf ingestelde parameters naar wens wijzigen door

bijvoorbeeld de **dikte** van het te koken voedsel, het **gewicht**, de **uitwendige bruining** enz. te wijzigen.


Wanneer een parameter wordt gewijzigd, wordt de knop + DEFAULT PARAMETERS OPSLAAN.

Door op de toets te tikken worden de ingevoerde parameters permanent opgeslagen voor de volgende start van het recept.



Receptopties

Op de kaart recept is het mogelijk:

- het recept als **favoriet** te markeren door op het pictogram  te tikken
 - de voorverwarming SMART.Preheating te wijzigen in handmatige voorverwarming (niet aanbevolen), zie hier hoe u [SMART.Preheating](#) kunt deactiveren;
 - de UIP-technologieën activeren of deactiveren, zie hier hoe u de technologieën [Unox Intelligence Performance](#) kunt activeren of deactiveren.
-

Een recept starten

Tik op de toets start/stop  [om het koken te starten.](#)

MULTI.Time

- [Navigeren en een programma selecteren](#)
- [Een temperatuurset instellen](#)
- [Een kookproces starten](#)
- [Tijdens het koken: de timers instellen](#)
- [Koken](#)
- [Een kookproces beëindigen](#)
- [Samenvatting van het koken](#)

Met MULTI.Time kunt u gelijktijdig producten koken die verschillende kooktijden vereisen in dezelfde omstandigheden (temperatuur, vochtigheid enz.).

Als u deze applicatie gebruikt, houdt de oven de ingestelde temperatuur en vochtigheid constant (continue cyclus). Verder kunt u tot 10 timers instellen die u waarschuwen wanneer de desbetreffende bakplaat klaar is.

Navigeren en een programma selecteren

Om multitime koken te starten of te creëren, dient u in plaats daarvan het volgende te selecteren:

- een **reeds vooraf ingevulde** preset (bv. COMBI); er worden kookinstellingen voorgesteld die vooraf ingesteld zijn door UNOX volgens het gekozen kooktype; deze door UNOX vooraf ingestelde parameters kunnen naar wens gewijzigd worden. Zie hier hoe u [een kook-preset UNOX kunt wijzigen](#).
- **handmatige** preset, volledig aanpasbaar, zonder parameterbeperkingen. Zie hier hoe u een persoonlijke preset kunt creëren voor later gebruik.

Om de gewenste preset te selecteren, tik op zijn naam.



FOOD

COMBI

FAVORITE

RECENTS

Meat

Beef, 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



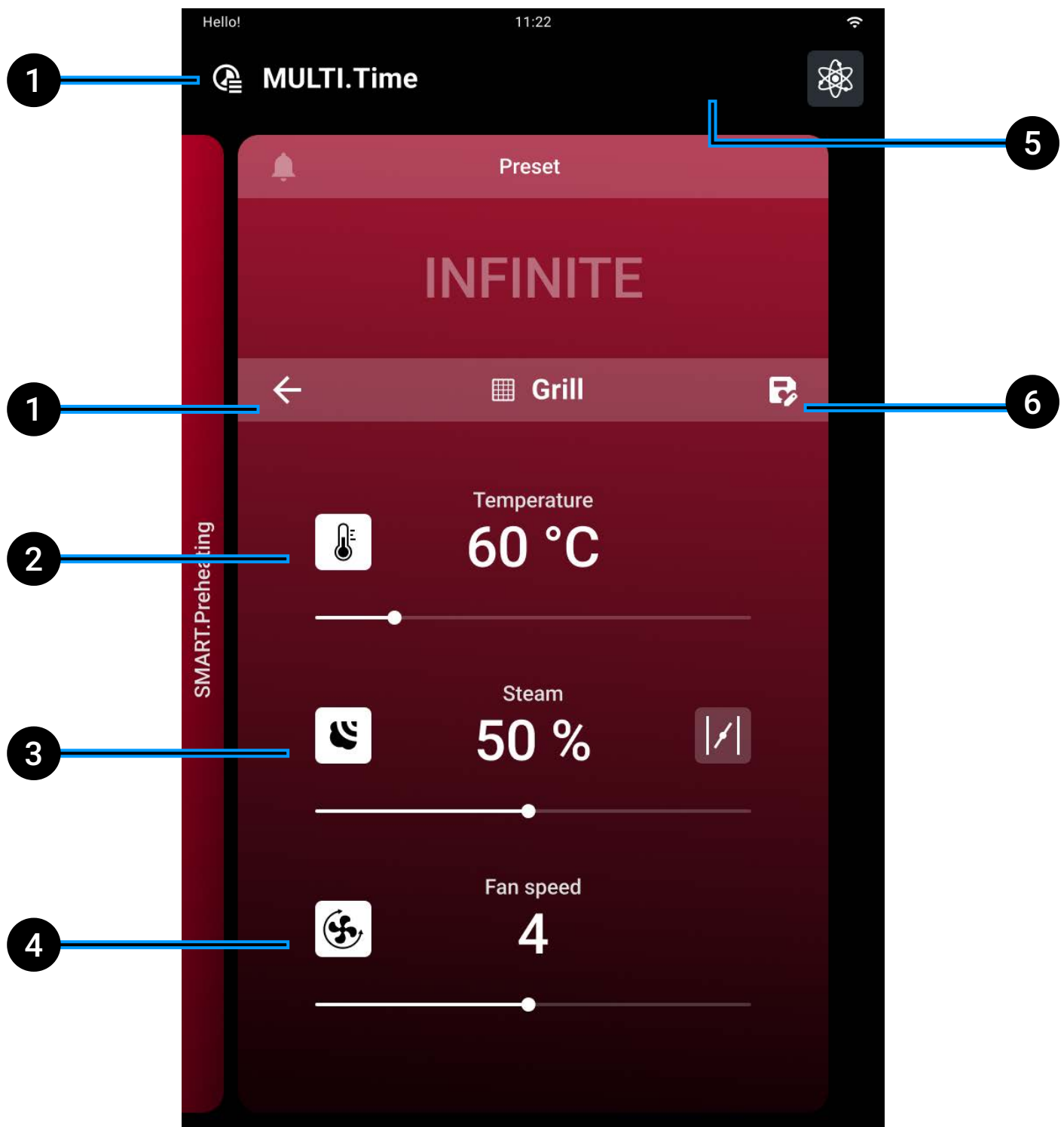
Vegan food

Beef, pork, lamb



Een temperatuurset instellen

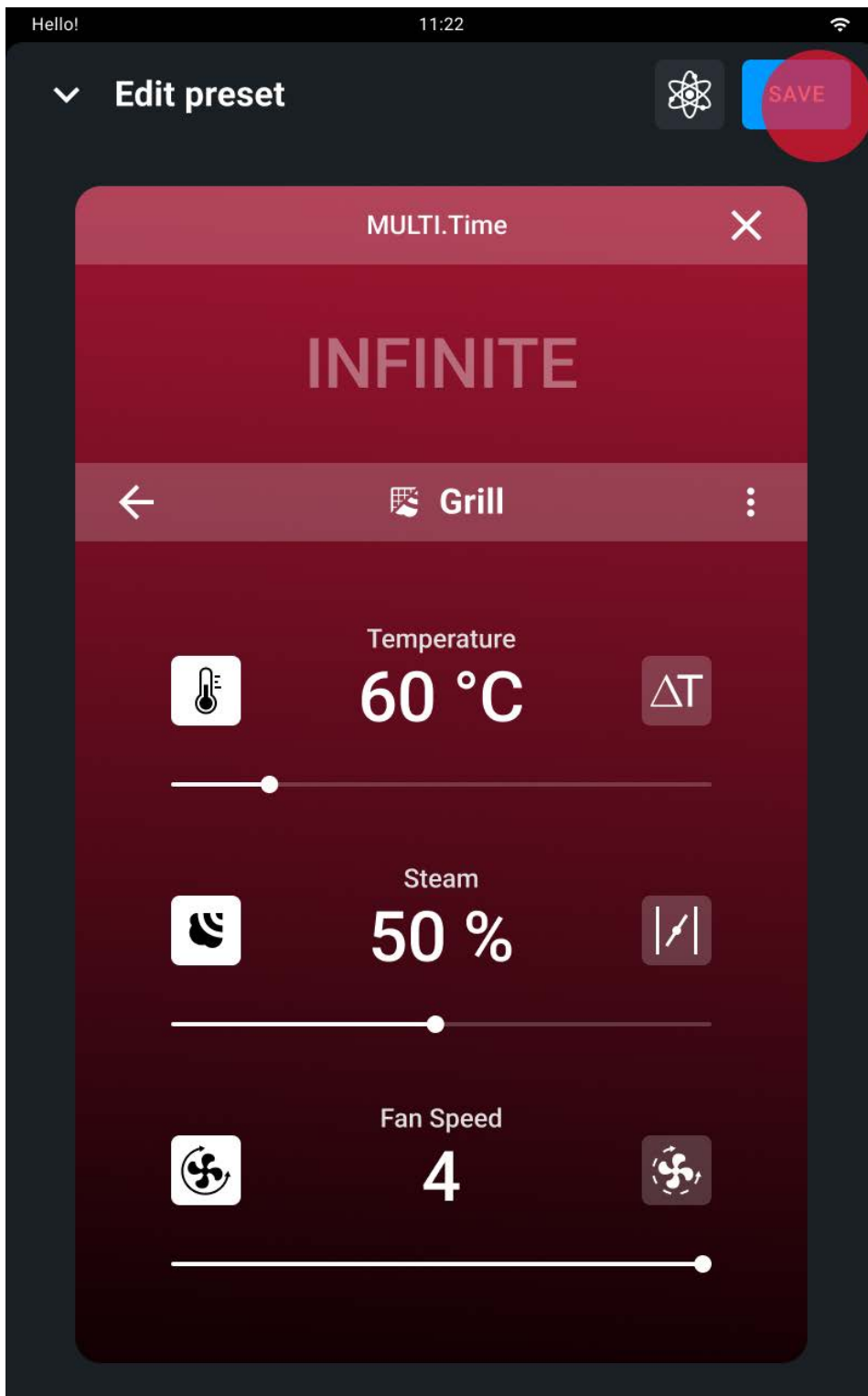
Nadat u de kook-preset heeft geselecteerd, kunt u de vooraf ingestelde parameters wijzigen en ze naar wens aanpassen.



- 1 **terug:** u kunt terugkeren naar de **preset-keuze** om er een andere te selecteren;
 - 2 **wijzigt de kooktemperatuur** van 30 tot 300° C. Voor bijzonder delicate kookprocessen kunt u de functie Delta T gebruiken, van 0 tot 120° C (indien aanwezig). In dit geval dient u de sensor te gebruiken en deze in het midden van de voedingsmiddelen te steken. Delta T behoudt de temperatuur van de kamer op een constant verschil ten opzichte van de temperatuur van de sensor met behulp van de formule: De temperatuur in de kookkamer min de temperatuur van de sensor;
 - 3 **wijzigt de stoominvoer** STEAM.Maxi of de afvoer DRY.Maxi;
 - 4 **wijzigt de snelheid van de ventilatoren** in de modus standard of puls. Als de ventilatoren in de pulsmodus staan, worden ze uitgeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt;
 - 5 **UIP:** u kunt de activering van de technologieën [Unox Intelligence Performance](#) wijzigen (niet aanbevolen);
 - 6 **Opslaan/wissen** van de ingestelde preset.
-

Bevestig de ingevoerde gegevens

De toets opslaan bevestigt de ingevoerde waarden.



Een kookproces starten

Tik op de toets $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ om het koken te starten: er start een handmatige of Smart.Preheating voorverwarmingsfase, afhankelijk van wat u vooraf hebt ingesteld.






Om de huidige voorverwarming, zowel handmatig als SMART.Preheating, op om het even welk moment te onderbreken, druk op de toets skip en bevestig.

Zie hier voor meer informatie over de [voorverwarming](#).

Aan het einde van de voorverwarming of na het voortijdig stopzetten vraagt een scherm om het voedsel in de oven te plaatsen.

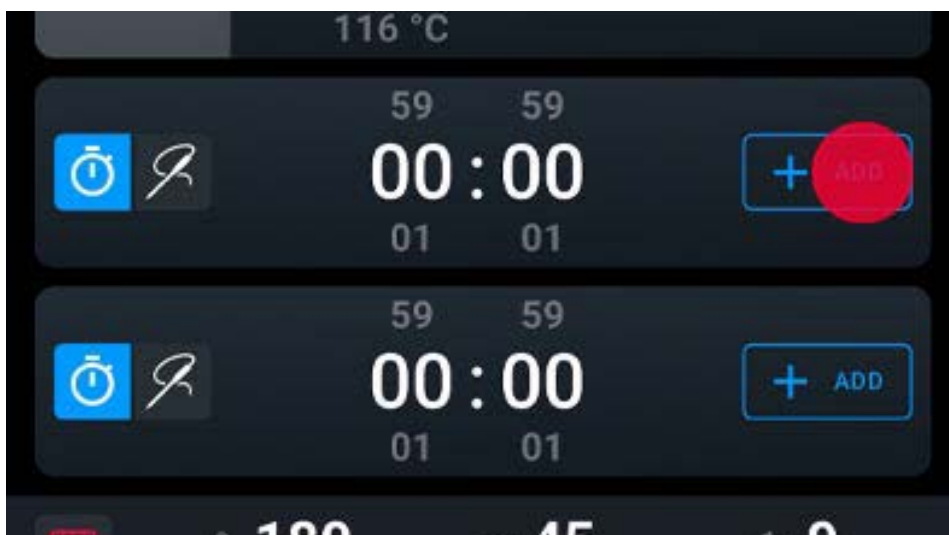
Tijdens het koken: de timers instellen

Wij raden u aan timer 1 te koppelen aan de eerste bakplaat van boven, timer 2 aan de tweede bakplaat, enzovoort: zo weet u welke bakplaat u moet uitnemen wanneer een timer afloopt. Op de kart bevinden zich verder de volgende toetsen:

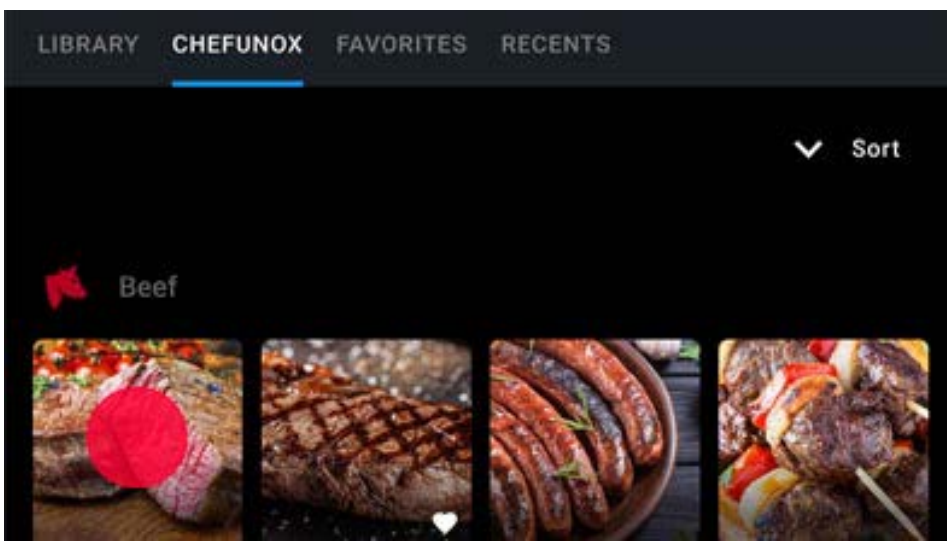
- tik op de toets  om 5 timers te visualiseren
- tik op de toets  om 10 timers te visualiseren
- tik op de toets  om de technologieën te activeren of te deactiveren, zie hier voor informatie betreffende [Unox Intelligence Performance](#).

Instelling van de timers met een compatibel recept

Tik op het pictogram + PROGRAMMA TOEVOEGEN.



U krijgt alle recepten te zien die compatibel zijn met de temperatuurset die u eerder hebt gekozen, verdeeld per type (gebruik de filters om het zoeken te vergemakkelijken); tik op het recept dat u aan de timer wilt toewijzen.

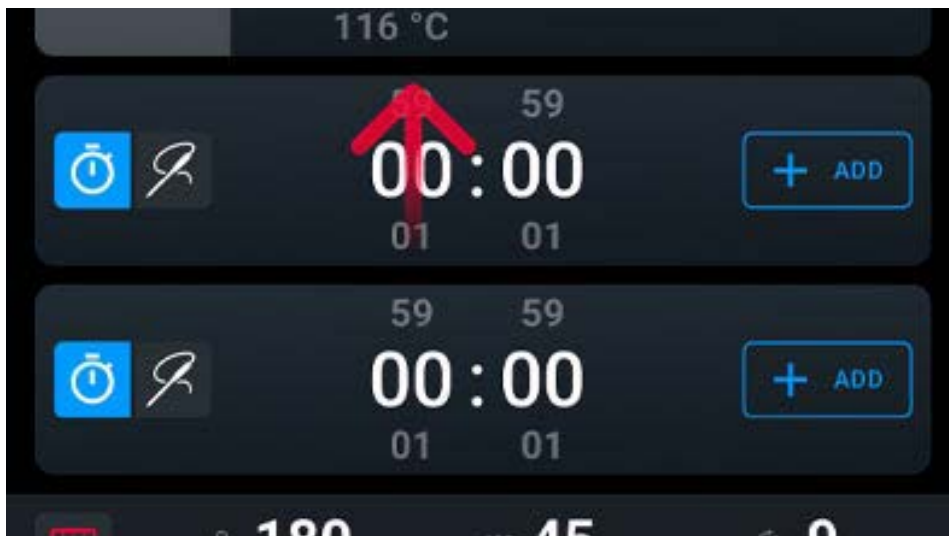


Voer de nodige instellingen uit om het recept naar wens aan te passen en bevestig met TOEVOEGEN.



Handmatige instelling van de timers

Stel de nodige duur van de timers in (maximum 5) van 0min tot 9h:59min:59sec.



Koken

De afbeelding toont een kookproces MULTI.Time.



- 1 **timer niet verstreken**: einde van het koken > 15 seconden;
 - 2 **timer niet verstreken**: einde van het koken < 15 seconden;
 - 3 **timer verstreken**: einde van het koken < 5 seconden;
 - 4 **anulleert** de timer;
 - 5 **bevestigt** de verstreken timer en herstelt de instellingsomstandigheden;
 - 6 maakt **wijzigingen** aan de huidige temperatuurset mogelijk bij gebrek aan actieve timers, zie hier hoe [een temperatuurset kunt wijzigen](#).
 - 7 **stel een nieuwe timer** in door een duur in te voeren (uren : minuten) of een reeds bestaand programma toe te voegen.
-

Een kookproces beëindigen

Met deze applicatie houdt de oven de ingestelde temperatuur en vochtigheid constant (continue cyclus).

Wanneer een timer afloopt, waarschuwt een geluidssignaal dat de desbetreffende bakplaat klaar is en kunt u deze verwijderen.

Als u op de toets $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ tikt en deze ingedrukt houdt, wordt het lopende kookproces geblokkeerd.



Samenvatting van het koken

Aan het einde van het kookproces verschijnt er een overzichtskaart met een geluidssignaal dat u kunt onderbreken door op de toets STOP BUZZER te tikken.

Vervolgens verschijnt een kaart met een overzicht van het verbruik.

The screenshot displays a mobile application interface for a cooking process. At the top, it says 'Hello!' and shows the time '11:22'. The main title is 'MULTI.Time'. A red 'SAVE' button is visible in the top right corner. Below the title, there is a section for 'Cooking duration' with a timer icon, showing '20:30' and '+ 02:00 Preheating'. To the right of the timer are two buttons: 'REPEAT COOKING' and 'REVIEW STEPS'. Below this is a 'Consumption summary' section with four columns: Energy (0.02 kWh), Steam (0.5 L), RO.Care (0.2 %), and CO2* (0.01 kg). A disclaimer at the bottom explains that the estimate includes only direct emissions from gas combustion and that indirect emissions depend on the grid's energy mix.

1

2

3

Hello! 11:22

MULTI.Time

SAVE

Cooking duration

20:30

+ 02:00 Preheating

REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

Energy	Steam	RO.Care	CO2*
0.02 kWh	0.5 L	0.2 %	0.01 kg

*The estimate includes only the direct emissions produced by gas combustion. Direct emissions from electricity consumption are equal to zero. Indirect electric emissions depend on the energy mix of the grid to which it is connected; these can be nullified by opting to purchase energy generated from renewable sources. No data is available to calculate indirect emissions related to gas supply.

- 1 **naam** van het lopende recept;
 - 2 **duur** van het voltooide kookproces;
 - 3 **samenvatting verbruik** (elektriciteit, water, CO₂).
-



Reinigingen

- zie hier [veiligheidsinstructies](#)
 - zie hier [een reiniging starten](#)
 - zie hier [bezig met reiniging](#)
 - zie hier [samenvatting reiniging](#)
 - zie hier [Det&Rinse bijvullen](#)
 - zie hier [het filter RO.Care vervangen](#)
-

Toepassingen

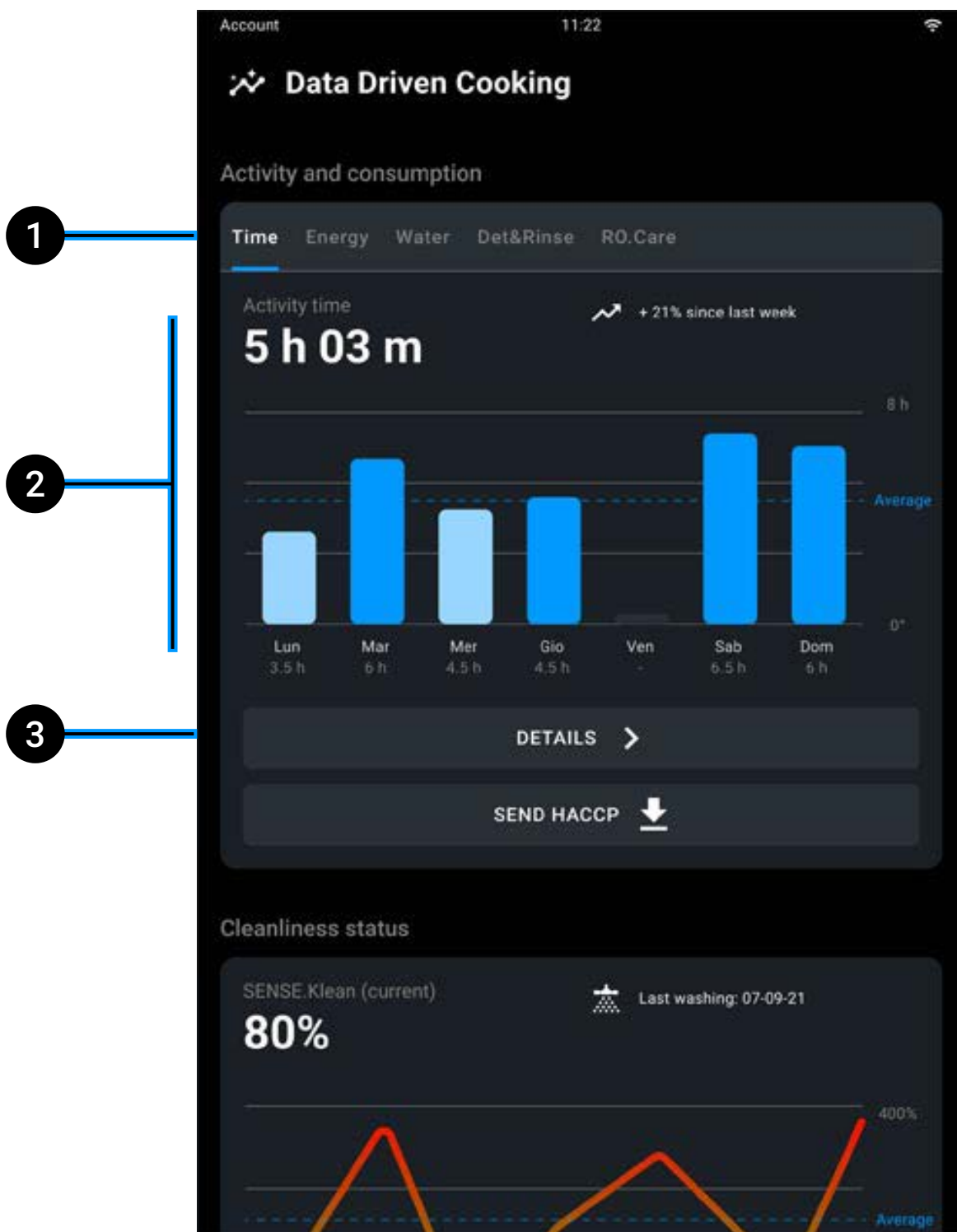
Data Driven Cooking



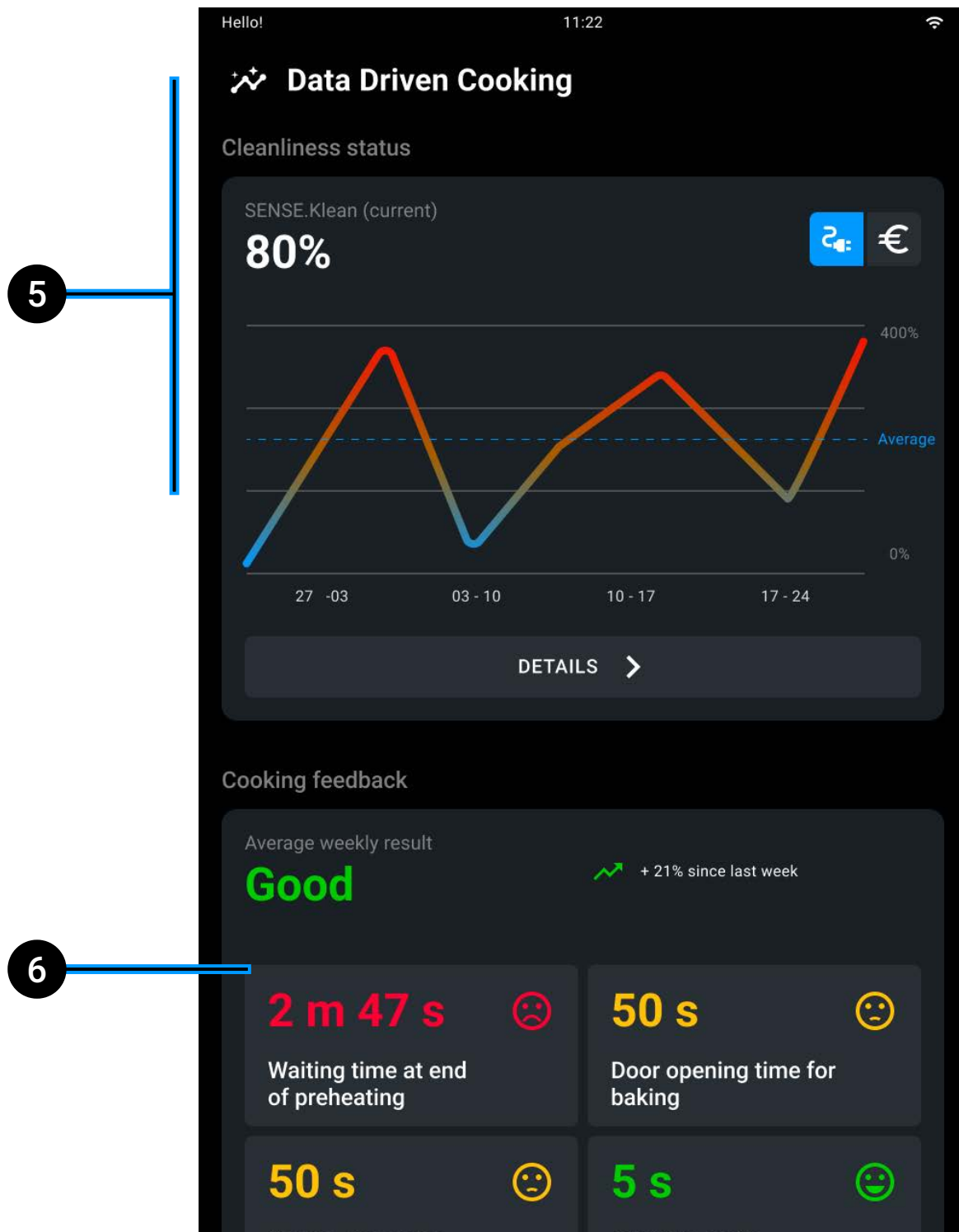
- [Overzicht verbruik](#)
 - [Reinigingsstaat van de kookkamer](#)
 - [Overzichten van het koken](#)
-

DDC (Data Driven Cooking)

Met deze applicatie kunt u de activiteitsgegevens en het verbruik van uw oven kennen. Om de hele kaart te zien moet je ze omhoog of omlaag slepen.

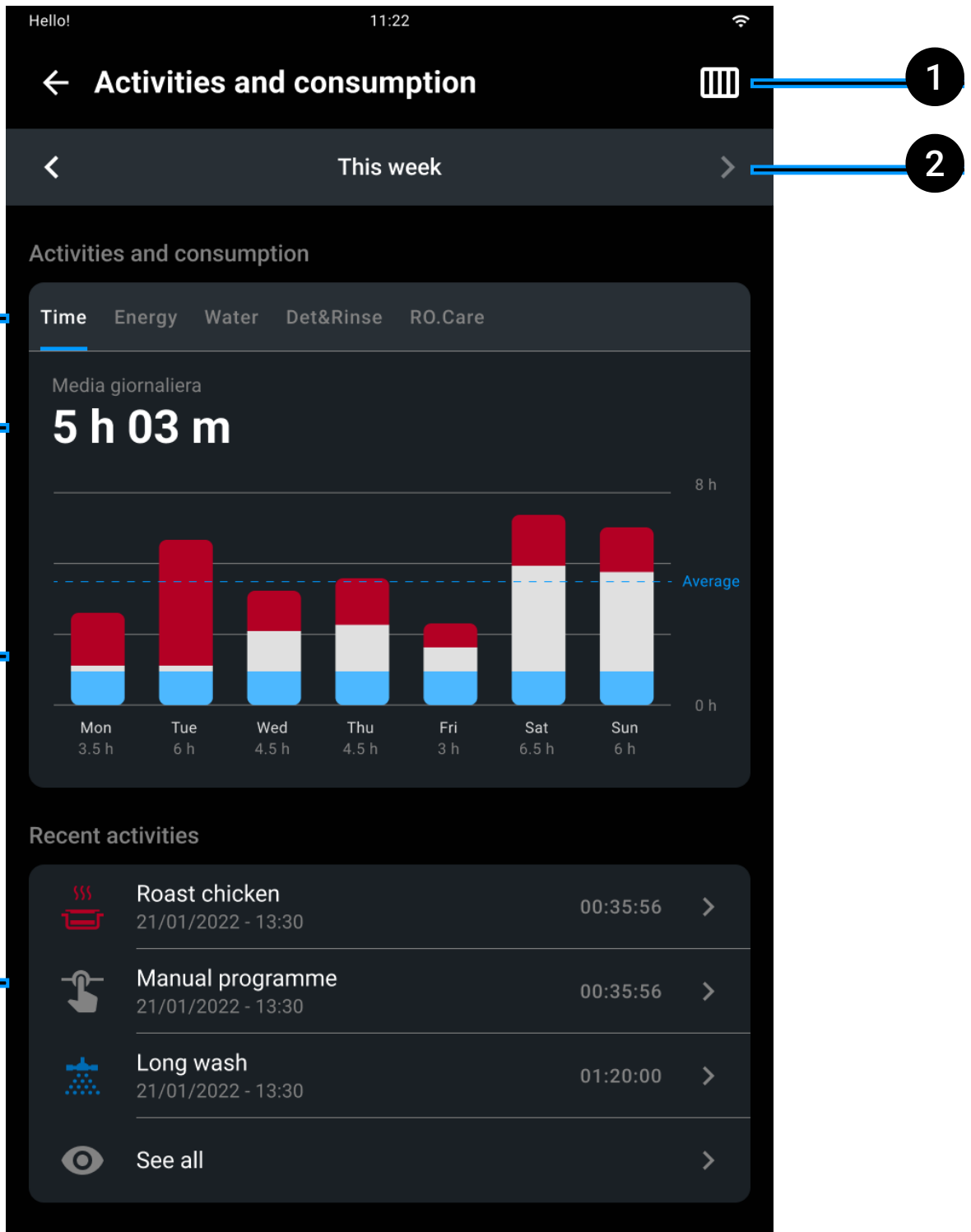


- 1 **selecteer de gewenste gegevens** (gebruiksduur, stroom- en waterverbruik, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 **gebruiksduur van de oven** in uren en minuten of grafische weergave;
- 3 [overzicht verbruik](#);



- 5 [reinigingsstaat](#) van de kookkamer;
- 6 [overzichten van het koken](#).

Overzicht verbruik

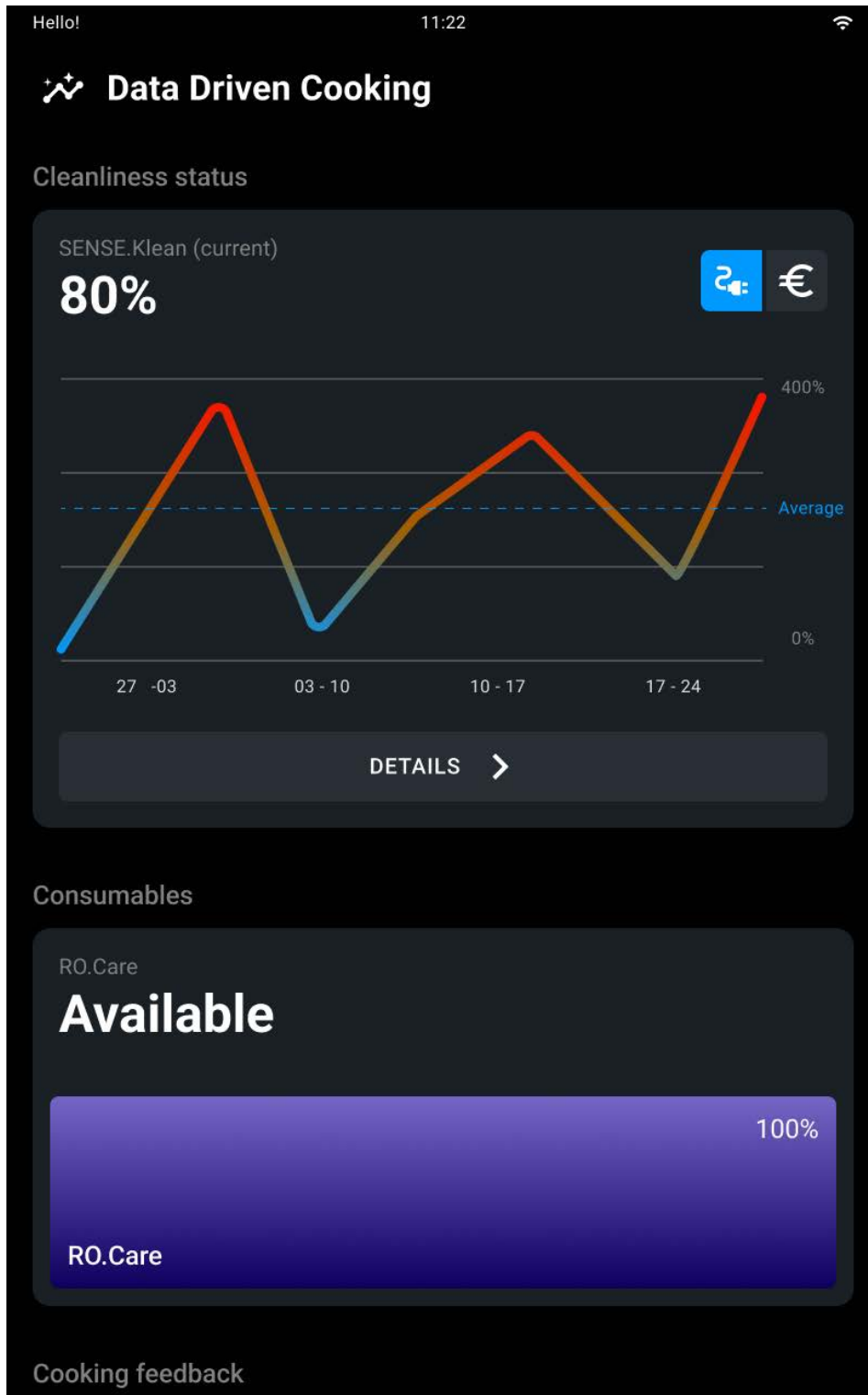


- 1 **wijzigt de weergave** van wekelijks naar maandelijks:
 - ☐ wekelijkse weergave
 - ☒ maandelijks weergave
- 2 selecteer de gewenste week of maand;
- 3 **selecteer de gewenste gegevens** (gebruiksduur, stroom- en waterverbruik, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 gemiddeld aantal gebruiksuren per dag;
- 5 **grafische weergave van de** gebruiksuren, onderverdeeld in:
 - handmatig koken
 - **koken via opgeslagen programma** (applicatie [Library](#) of [Chefunox](#))
 - [reinigingen](#)
- 6 **recente activiteiten van de oven:** als u op een van de recente activiteiten tikt, kunt u een rapport bekijken:
 - duur van de activiteit;
 - vergelijking van het verbruik van CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ met andere ovens zonder Energy.Star;
 - grafiek kookprestaties met alle details van het programma;

Als u op alles zien tikt, kunt u de volledige lijst van programma's bekijken met betrekking tot de gebruiksuren in de betreffende week of maand.

Reinigingsstaat van de kookkamer

Kijk hoe schoon de oven de afgelopen week of maand was. Als u op de aanduiding DETAILS tikt, ziet u de reinigingen die uitgevoerd zijn en hun specificaties.

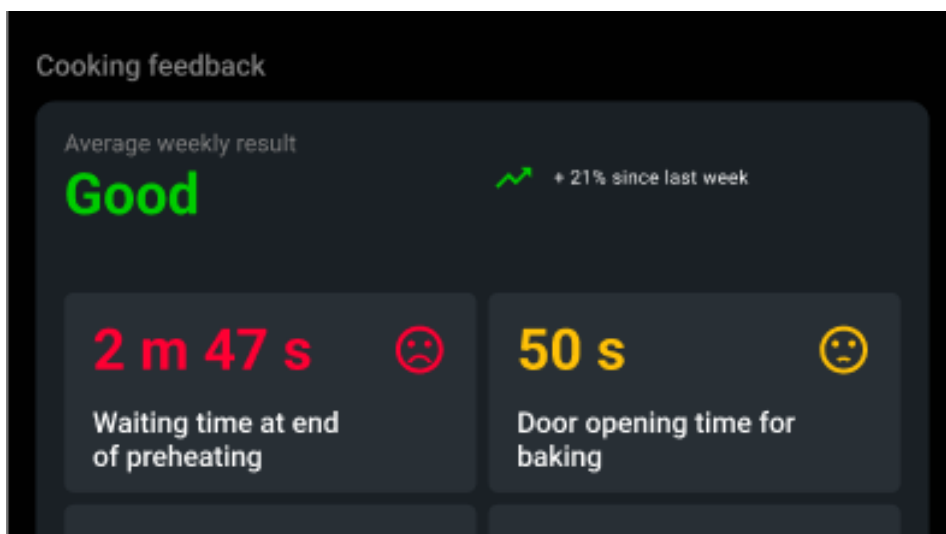


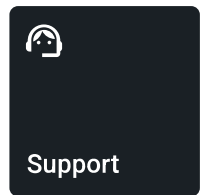
Overzichten van het koken

U kunt wekelijkse overzichten van het koken ontvangen waarmee u uw ovenactiviteiten beter kunt beheren.

Verstreckte informatie:

- gemiddelde wachttijd na het einde van de voorverwarming per week;
- gemiddelde openingstijd deur voor het plaatsen van gerechten per week;
- tijd besteed zonder gemiddelde wekelijkse belasting;
- gemiddelde openingstijd deur tijdens de kookfase per week;
- gemiddelde openingstijd deur na voltooiing kookfase per week.





Ondersteuning

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

COOKING.Concierge

Assistentie bij het koken

Hebt u advies nodig? Wilt u uw oven optimaal benutten? Wilt u een kookproces perfectioneren? Hebt u instructies nodig om een recept uit te voeren?

Als u het digitale servicepakket Premium* activeert, beschikt u over 30 minuten maandelijkse gesprekken met onze Corporate Chefs rechtstreeks via de interne microfoon van uw oven. Met de nieuwe Badge-functie kunt u tijdens het gesprek instructies uitvoeren, en met de functie Afstandsbediening kunt u de chef-kok uw oven op afstand laten instellen.

Live Technical Assistance

Technische assistentie

Hebt u hulp nodig? Boek een sessie met ons technisch team via uw oven en praat met hen via de interne microfoon.

DIGITAL.Training

Bij de aankoop van een oven Digital.ID™ krijgt u een gratis initiële opleiding Premium* die u vanaf de eerste dagen na de installatie alle trucs leert om uw oven 100% te benutten.

Onze Active Marketing Chefs zijn op afstand beschikbaar om u alles te tonen wat u nodig hebt, van de basisfuncties tot de meest geavanceerde technologieën.

* Het abonnement Digital.ID™ Premium omvat de spraakassistent HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30 min/maand kookondersteuning COOKING.Concierge, live technische assistentie en alle mogelijkheden van het plan DDC Enterprise.

Toepassingen

8. Onderhoud en reiniging van de oven™

- [Veiligheidsinstructies voor het onderhoud](#)
 - [De apparatuur reinigen](#)
 - [Periodes van inactiviteit](#)
 - [Informatie met betrekking tot afdanking en recycling](#)
 - [Gewoon onderhoud](#)
-

Veiligheidsinstructies voor het onderhoud



Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

- nadat het apparaat losgekoppeld is van de stroomtoevoer en nadat de bevattende onderdelen leeggemaakt zijn (ongeveer een paar minuten);
- nadat alle onderdelen van het apparaat volledig afgekoeld zijn;
- in perfecte psychofysische conditie;
- na het dragen van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. hittebestendige rubberen handschoenen, oogbescherming, stofmasker (optioneel) enz.).

Voor u het reinigingsmiddel aanraakt en gebruikt, dient u het veiligheidsinformatieblad van het product aandachtig te lezen. Raak het reinigingsmiddel nooit met blote handen aan. Het reinigingsmiddel mag niet in aanraking komen met de huid, de ogen of de slijmvliezen. In geval van contact met het reinigingsmiddel, volg de instructies op het veiligheidsinformatieblad.

Gebruik voor het reinigen van onderdelen of accessoires **GEEN**:

- schurende, scherpe of puntige gereedschappen of doeken (bv. schuursponzen, schrapers, staalborstels enz.);
- waterstralen onder druk of stoomstralen;

- schurende of poederdetergenten;
- basische, agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bv. zoutzuur, zwavelzuur of bijtende soda).

Deze stoffen kunnen blijvende schade veroorzaken aan de oppervlakken en de katalysatoren van de apparatuur. Gebruik deze producten ook niet om de onderconstructie of de vloer onder de apparatuur te reinigen. Vluchtige emulsies van de verbindingen kunnen nog steeds schade veroorzaken.

Voor u de reiniging start, controleer of er zich GEEN bakplaten in de ovenkamer bevinden, aangezien dit een minder efficiënte reiniging tot gevolg heeft.

Open tijdens de reiniging de deur van de oven niet om het gevaar te beperken voor letsels aan de ogen, slijmvliezen en de huid ten gevolgen van het contact met de chemische reinigingsmiddelen die gebruikt worden, aangezien deze in de kookkamer rondgesproeid worden en onderhevig zijn aan sterke luchtstromen.

Gewone reiniging en onderhoud moeten door de gebruiker zelf worden uitgevoerd en mogen NIET door kinderen worden uitgevoerd, zeker niet als ze niet door een volwassene worden begeleid.

Voer geen ingrepen uit of de tank met het reinigingsmiddel, de aansluitingen op de oven en het interne en extern watercircuit, aangezien dit ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

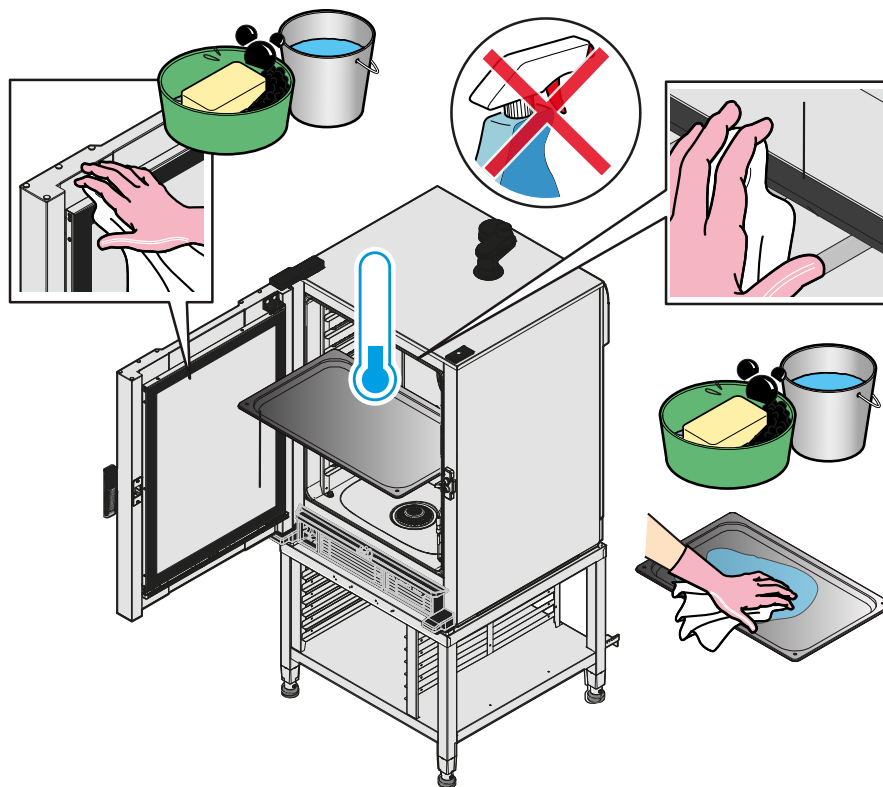
Controleer regelmatig of er zich roestvlekken in de ovenkamer bevinden: als dit het geval is, dient u onmiddellijk contact op te nemen met een Servicedienst, omdat het water de over waarschijnlijk beschadigt; door snel in te grijpen verlengt u de levensduur van het apparaat.

De apparatuur reinigen

Reinig de apparatuur dagelijks om een adequaat niveau van hygiëne te handhaven en om te voorkomen dat roestvrij staal beschadigd raakt of corrodeert.

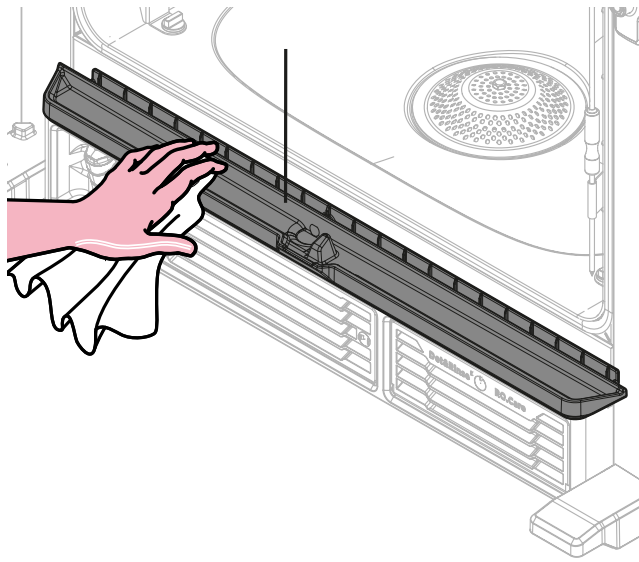
Reinig de plaat, de pannen en de pakking

- Wacht tot alle onderdelen van de apparatuur volledig afgekoeld zijn;
- open de ovendeur en verwijder de plaat "A" en/of de bakplaten. Was deze laatste met zachte sponzen en warm water en zeep. Spoel ze af en droog ze grondig;
- reinig de pakking "B" met een zachte doek gedrenkt in warm water en zeep.



Reinig het filter en de opvangbak

- Verwijder het luchtfilter "C" uit de magnetische houder en breng het reinigingsmiddel SPRAY&Rinse van UNOX aan over het gehele oppervlak;
- laat 10 minuten inwerken. Spoel grondig en droog met een schone doek. Was het luchtfilter niet in de afwasmachine;
- zet het filter terug op zijn plaats. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ werkt niet zonder zuigfilter: een sensor detecteert de aanwezigheid en waarschuwt de gebruiker bij afwezigheid om deze opnieuw aan te brengen. Het filter moet volledig droog zijn voordat de apparatuur mag worden gestart;
- verwijder indien nodig eventuele resten uit de opvangbak "D" en reinig hem met een zachte doek gedrenkt in warm water en zeep.



De externe onderdelen reinigen

- Wacht tot alle onderdelen van de apparatuur volledig afgekoeld zijn;
 - sluit de ovendeur en reinig de externe stalen oppervlakken met een zachte doek gedrenkt in water en zeep. Zorg ervoor dat er geen water onder het bedieningspaneel terechtkomt;
 - spoel ze af en droog ze grondig. Wrijf regelmatig alle oppervlakken in roestvrij staal in met een zachte doek gedrenkt in vaselineolie.
-

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel met een zeer zachte doek en een kleine hoeveelheid glasreiniger. Volg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel voor de reinigingsmethoden.

De kookkamer reinigen

Handmatige reiniging (niet aanbevolen)

- Wacht tot alle onderdelen van de apparatuur volledig afgekoeld zijn;
- besproei de stalen oppervlakken met SPRAY&Rinse van UNOX in een geschikte hoeveelheid, zonder deze te overschrijden (persoonlijke beschermingsmiddelen dragen tijdens deze werkzaamheden);
- zorg ervoor dat u ze NIET op de deurpakking spuit aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken. Het gebruik van dit reinigingsmiddel garandeert uitstekende reinigingsresultaten en een maximale compatibiliteit met de bouwmaterialen van de apparatuur. Gebruik anders alleen warm water en zeep;

- spoel ze vervolgens grondig af met een vochtige doek om alle sporen van het schoonmaakmiddel te verwijderen en droog ze af met een schone doek of keukenpapier.

De automatische reinigingsprogramma's gebruiken (aanbevolen)

Zie hier hoe u de [automatische reinigingsprogramma's](#) kunt starten.

Zie hier hoe u het [reinigingsmiddel moet bijvullen](#).

Periodes van inactiviteit

Tijdens perioden van inactiviteit moet het apparaat van de stroom- en watertoevoer (indien aanwezig) worden losgekoppeld; veeg alle roestvrijstalen oppervlakken af met een zachte, licht in vaselineolie gedrenkte doek en laat de deur van het apparaat een beetje open staan.

Bij het eerste hergebruik:

- reinig het apparaat en de accessoires grondig - zie hier [hoe u uw apparaat kunt reinigen](#);
- sluit het apparaat opnieuw aan op de stroom- en watervoorziening (indien aanwezig);
- test de apparatuur alvorens deze opnieuw te gebruiken;
- start de apparatuur gedurende ten minste 50 minuten opnieuw op zonder dat er voedsel in zit.

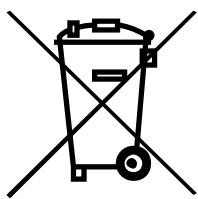
Om er zeker van te zijn dat het apparaat in perfecte staat verkeert en veilig gebruikt kan worden, raden wij aan om

het ten minste één keer per jaar te laten onderhouden en controleren door een bevoegd servicecentrum.

Ga naar de website [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) voor geplande en preventieve onderhoudsprogramma's die ontworpen zijn om de hoge kwaliteits- en efficiëntienormen van UNOX ovens in de loop van de tijd te garanderen en om onvoorziene gebeurtenissen gedurende het hele jaar te vermijden.

Informatie met betrekking tot afdanking en recycling

Krachtens art. 13 van het Italiaanse wetsbesluit Decreto Legislativo nr. 49 van 2014 "Toepassing van de AEEA-richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur"



De doorgestreepte vuilnisbakmarkering met een specifieke streep geeft aan dat het product na 13 augustus 2005 op de markt is gebracht en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet met ander afval mag worden gelijkgesteld, maar gescheiden moet worden afgedankt. Alle apparatuur is

vervaardigd van recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd plaatwerk, koper enz.) in een percentage van meer dan 90% van het gewicht. Maak de apparatuur onbruikbaar voor de afdanking door de stroomkabel en eventuele sluitingen van vakken of holtes (indien aanwezig) te

verwijderen. Besteed aandacht aan het beheer van dit product aan het einde van zijn levensduur om de negatieve effecten op het milieu te verminderen en de efficiëntie van het gebruik van de hulpbronnen te verbeteren, waarbij de beginselen van "de vervuiler betaalt", preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning moeten worden toegepast. Houd er rekening mee dat voor het onrechtmatig of onjuist verwijderen van het product de in de huidige wetgeving voorziene sancties worden toegepast.

Informatie met betrekking tot de afdanking in Italië

In Italië moet AEEA-apparatuur worden bezorgd:

- aan verzamelcentra (ook wel ecologische eilanden of platforms genoemd)
 - aan de dealer bij wie u nieuwe apparatuur koopt, die deze gratis moet afhalen ("one on one"-afhaling).
-

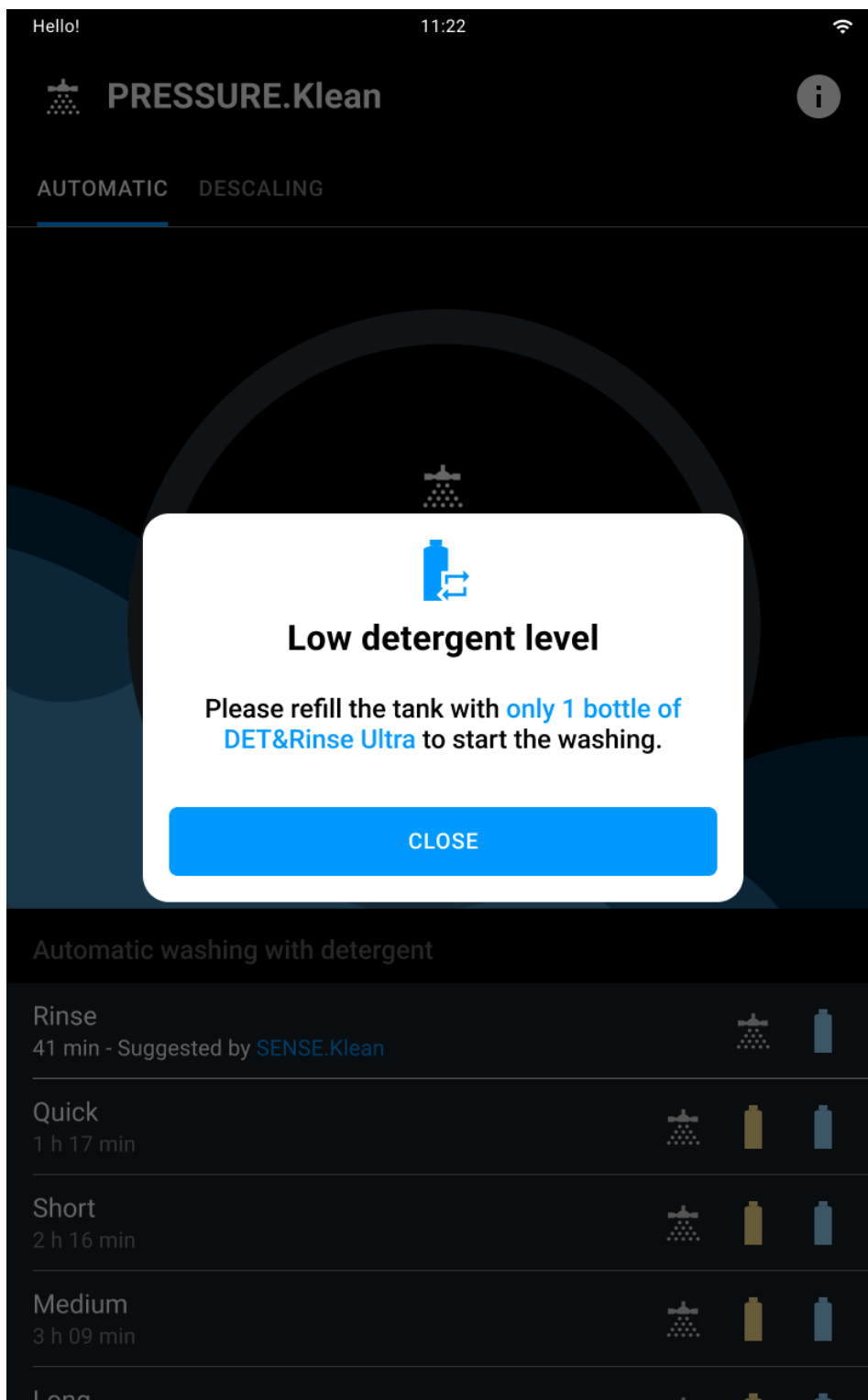
Informatie met betrekking tot de afdanking in landen van de Europese Unie

De Europese richtlijn inzake AEEA-richtlijn is in elk land anders geïmplementeerd, dus als u zich van deze apparatuur wilt ontdoen, raden wij u aan contact op te nemen met uw lokale autoriteiten of dealer in verband met de juiste afdankingsmethode.


Gewoon onderhoud

Det&Rinse bijvullen

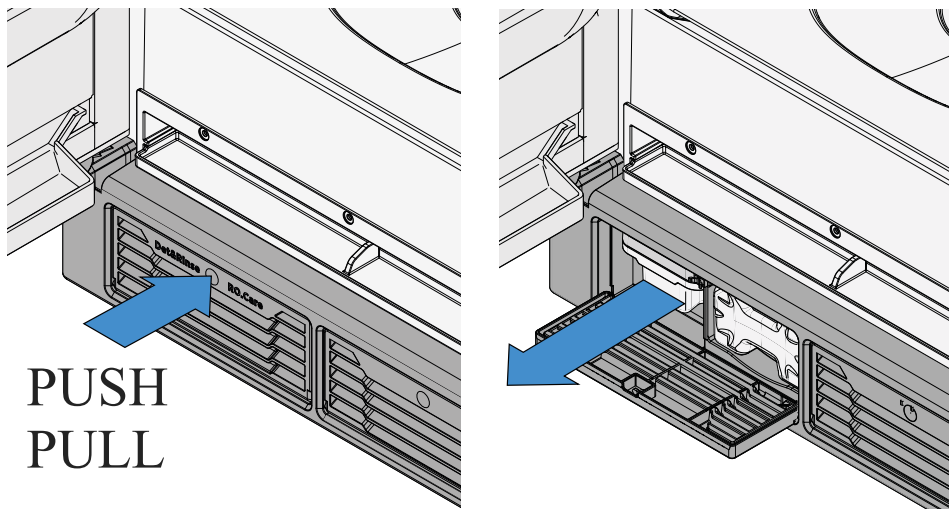
Een melding op het display geeft aan wanneer de Det&Rinse-tank bijgevuld moet worden.



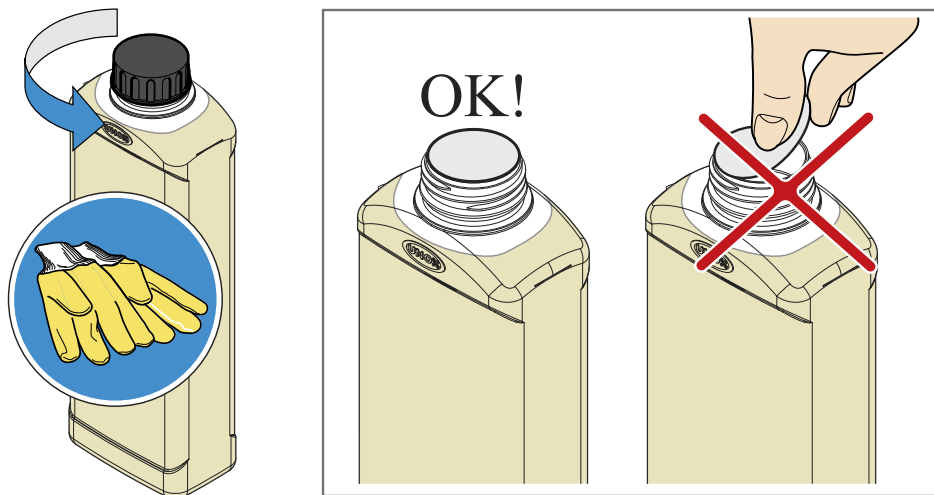
U mag het reservoir alleen vullen met flessen van 1 liter Det&Rinse™ Ultra reinigingsmiddel van UNOX, het enige middel dat is goedgekeurd en getest voor het reinigen van de kookkast.

 Draag handschoenen om rechtstreeks contact met het reinigingsmiddel te vermijden. Het reinigingsmiddel mag niet in aanraking komen met de huid, de ogen of de slijmvliezen. In geval van contact met het reinigingsmiddel, volg de instructies op het veiligheidsinformatieblad.

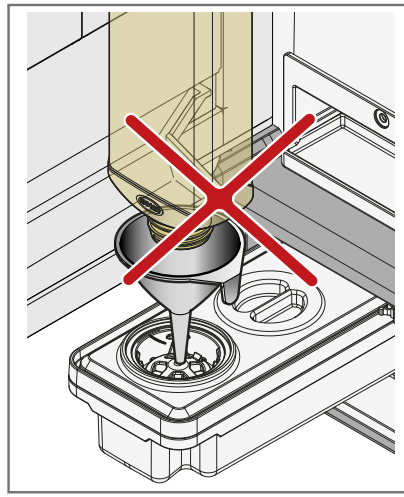
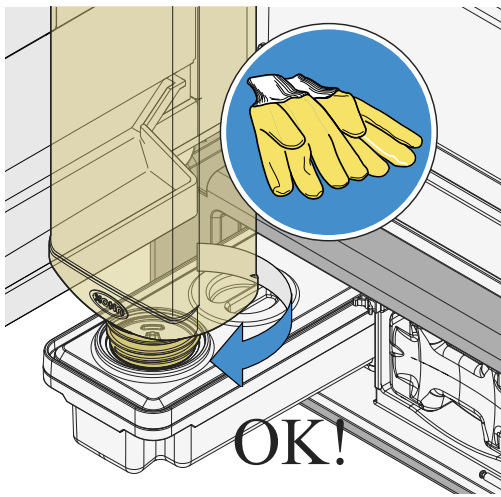
- druk op het deksel van de tank en verwijder ze;



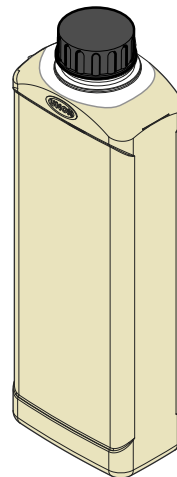
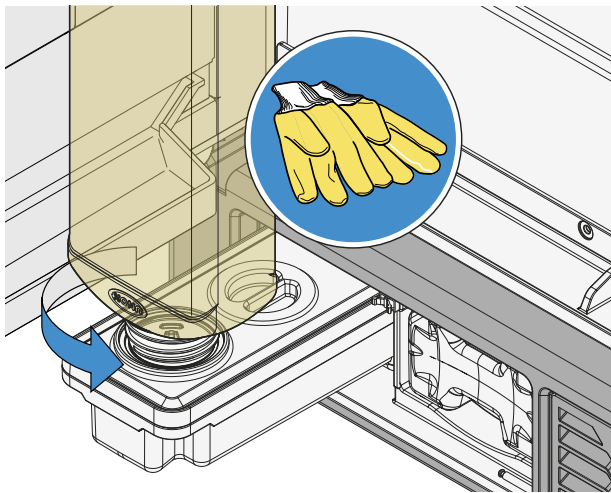
- verwijder de dop van de fles Det&Rinse™ Ultra van UNOX met de dop naar boven gericht; verwijder of doorboor de beschermfolie NIET;



- controleer of de beschermfolie intact en onbeschadigd is. Draai de fles ondersteboven en schroef hem op het reservoir; een speld zal de beschermende film breken waardoor het reinigingsmiddel veilig in het reservoir terechtkomt.



- Wanneer de fles volledig leeg is, verwijder ze en zorg ervoor dat ze niet druppelt; verwijder ze volgens de geldende voorschriften.



x3

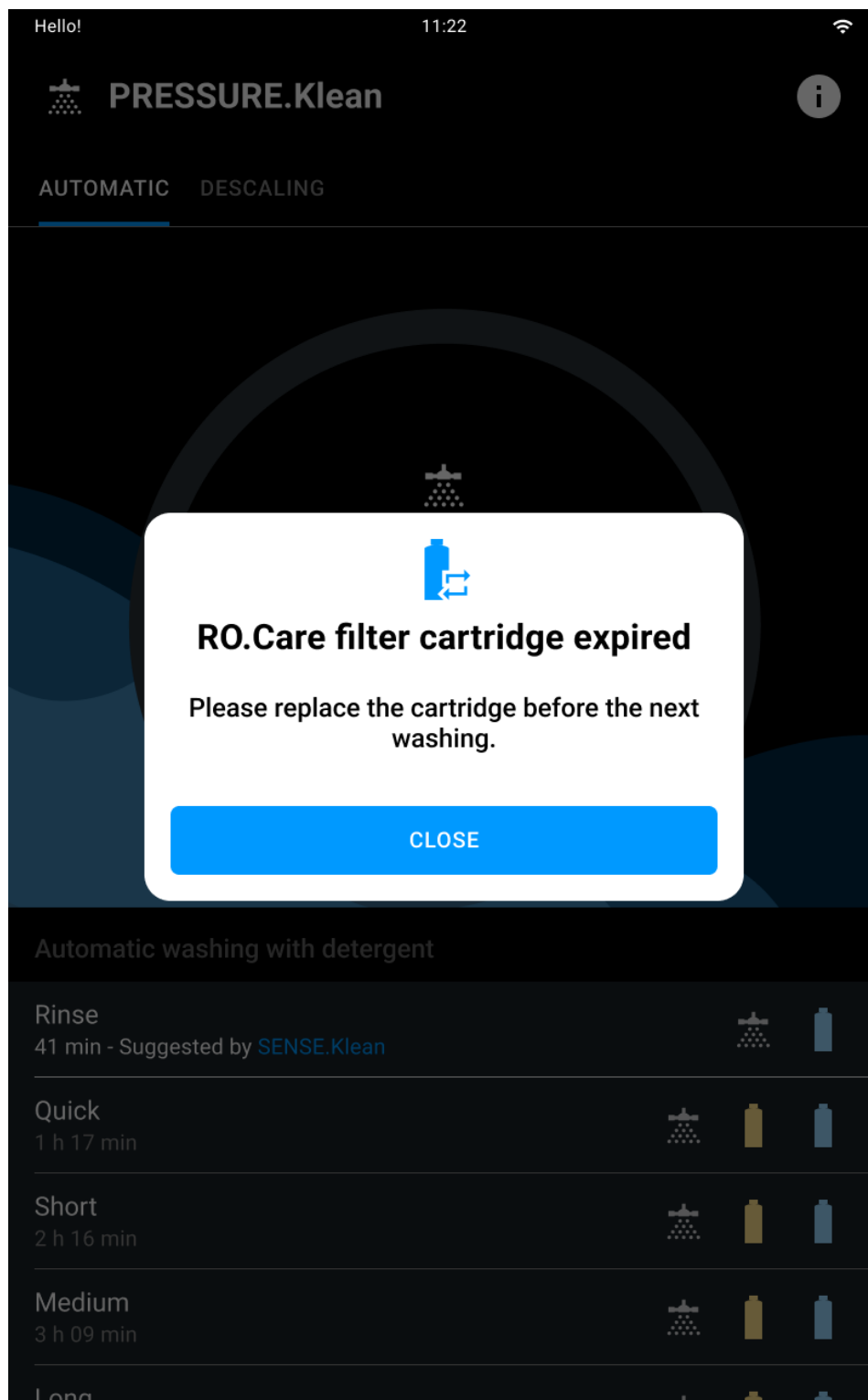
Herhaal de procedure totdat de maximale capaciteit van de tank is bereikt (3 liter = 3 flessen Det&Rinse™ Ultra van UNOX) en schuif de tank er opnieuw in tot ze blokkeert. Gooi de handschoenen weg zonder de zones die natgemaakt zijn door het reinigingsmiddel aan te raken.

Het filter RO.Care vervangen

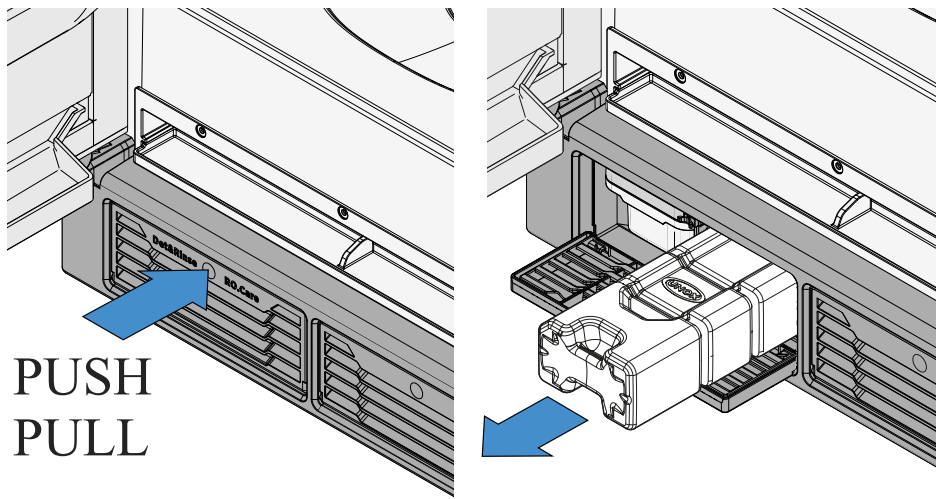
Uw oven is uitgerust met een onthardingsfilter RO.Care dat u jaarlijks moet vervangen of nadat het een aantal liters heeft behandeld, berekend volgens de formule:

Liter (l) = $13000 / \text{Tijdelijke hardheid (°DH)}$ afhankelijk van de hardheid van het leidingwater van de klant.

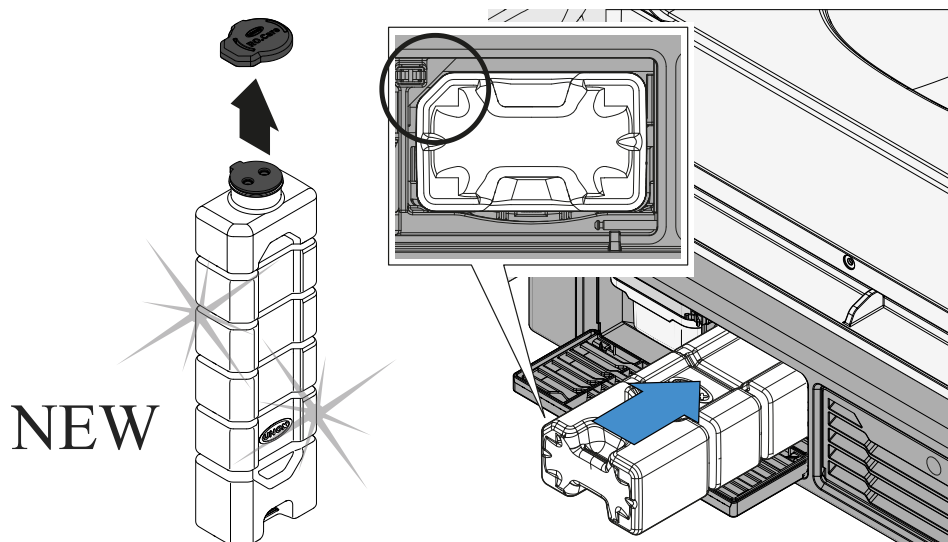
In beide gevallen geeft een melding op het display aan dat het tijd is om het filter te vervangen.



- druk op de afdekking van het onthardingsfilter RO.Care en verwijder het filter door het eruit te trekken;



- verwijder de bescherming van het nieuwe filter;
- plaats het nieuwe filter en let daarbij op dat u hem in de correcte richting plaatst.



9. De oven gebruiken met de app Digital.ID™

- [De app Digital.ID™ downloaden](#)
 - [Een account Digital.ID™ creëren](#)
 - [Aanmelden bij Digital.ID™](#)
 - [Uw ovens koppelen](#)
 - [Werking van de navigatiebalk](#)
 - [Lijst ovens](#)
 - [Account en instellingen](#)
-

De app Digital.ID™ downloaden

Ga naar de store van uw apparaat (Play Store voor Android of App Store voor iOS), zoek de app **Digital.ID™** en start de download.

Een account Digital.ID™ creëren

Om een account te creëren:

- open de app Digital.ID™, scrol door de afbeeldingen of tik op de aanduiding **SKIP TO LOGIN**;
- tik op de aanduiding **REGISTREREN** en kies of u wil doorgaan met de registratie via **GOOGLE**, **FACEBOOK** of **APPLE**;
- voer de vereiste gegevens in (basisinformatie); tik op de aanduiding **DOORGAAN** om verder te gaan met invullen (bedrijfsinformatie en beroepsprofiel);
- als alle velden ingevuld zijn, wordt er een bevestigingsprocedure naar het ingevoerde e-mailadres gestuurd: volg de instructies om de

accountregistratie te voltooien. Als u geen e-mail ontvangt, controleer de map Ongewenste e-mail.

Aanmelden bij Digital.ID™

- Open de app Digital.ID™, tik op de aanduiding LOGIN;
- op het scherm dat verschijnt, voer uw E-MAIL in, het WACHTWOORD dat u ingevoerd hebt op het moment dat u uw account aangemaakt hebt, en tik op Digital.ID™ en vervolgens op de aanduiding LOGIN: welkom in de digitale wereld!

Als u uw ovens al hebt gekoppeld, wordt hun lijst weergegeven na de login; zie hier hoe u [de ovenlijst kunt bekijken en beheren](#).


Als u nog geen enkele oven gekoppeld hebt, zie hier hoe u [uw ovens kunt aansluiten](#).

Uw ovens aansluiten

De eerste keer dat u inlogt in de account die u hebt aangemaakt, moet u uw ovens koppelen zodat u ze kunt bekijken, controleren en beheren via de app Digital.ID™.

Voordat u ze koppelt, raden wij aan om onze virtuele oven uit te proberen, zodat u de procedure kunt testen en eventuele fouten kunt vermijden.

Een virtuele oven proberen

- Raak de aanduiding EEN VIRTUELE OVEN TESTEN aan;
 - scrol door de afbeeldingen van de oven tot u het model ziet waarin u geïnteresseerd bent en START DE DEMO;
 - de startpagina van de virtuele oven verschijnt; desgewenst kunt u alle functies ervan verkennen of een virtuele ovenlijst weergeven door op de oventoets  linksonder te tikken. Zie hier hoe u [de ovenlijst kunt bekijken en beheren](#).
-



Koppel uw oven met behulp van pairing

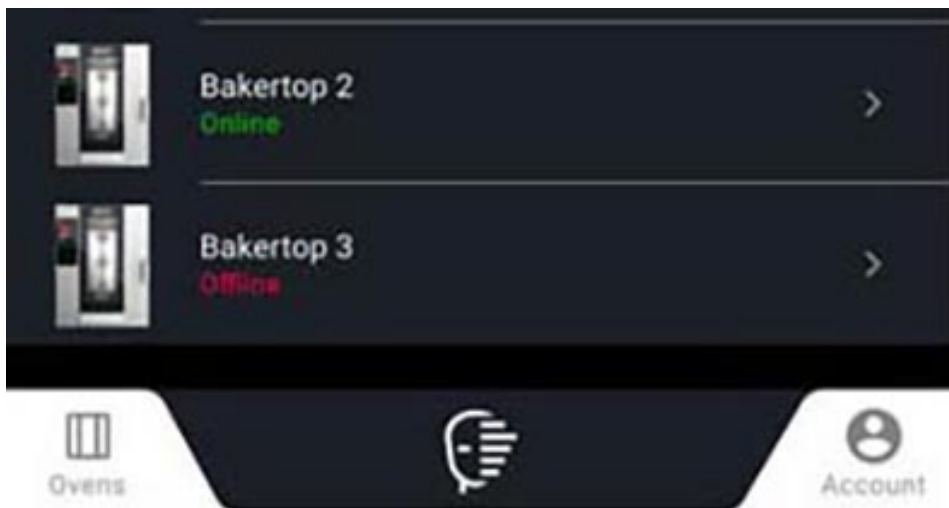
- Tik op de toets UW OVEN AANSLUITEN; frame de QR-code die op het display van de oven verschijnt met uw mobiele telefoon of tik op de aanduiding CODE INVOEREN en voer handmatig het **serienummer** en de **pincode van de oven** in (ze bevinden zich beiden onder de QR-code);
- voer de **naam** in die u aan de oven wilt toekennen; hierdoor kunt u hem identificeren als u er meer dan één moet aansluiten. SLA de ingevoerde naam op.

Als u meer dan één oven van UNOX bezit, herhaal deze procedure voor elke oven: zo zullen ze allemaal in de ovenlijst verschijnen. Zie hier hoe u [de ovenlijst kunt bekijken en beheren](#)

Werking navigatiebalk

Met de navigatiebalk kunt u snel door de app Digital.ID™ navigeren:

- met de toets OVENS  links kunt u [de ovenlijst bekijken en beheren](#);
- met de toets ACCOUNT  rechts kunt u uw account openen en eventueel wijzigen. Zie hier hoe [uw account kunt beheren](#).



Als u een oven geselecteerd hebt en de startpagina weergeeft, dan kunt u het volgende doen met de navigatiebalk:



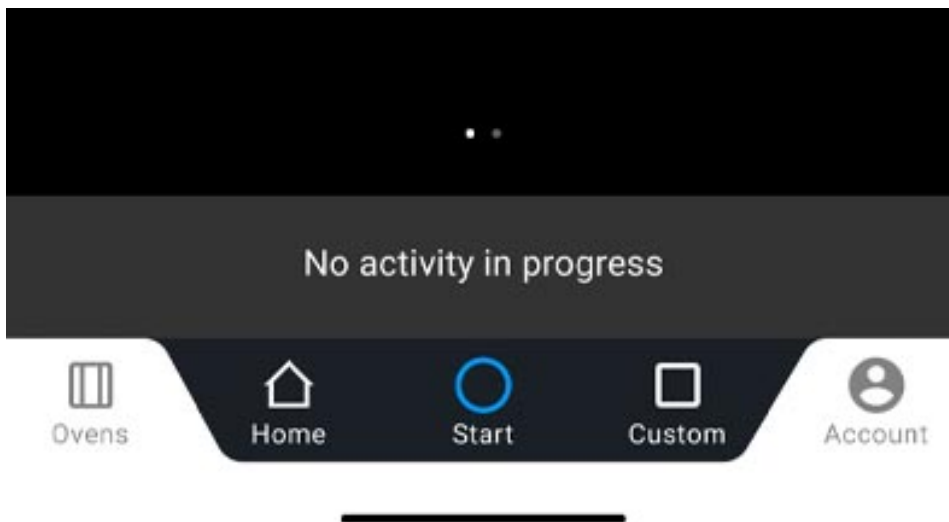
toets HOME: toegang tot de startpagina van de oven;

START
STOP

toets START/STOP: een activiteit starten of onderbreken, bijvoorbeeld een kookproces;



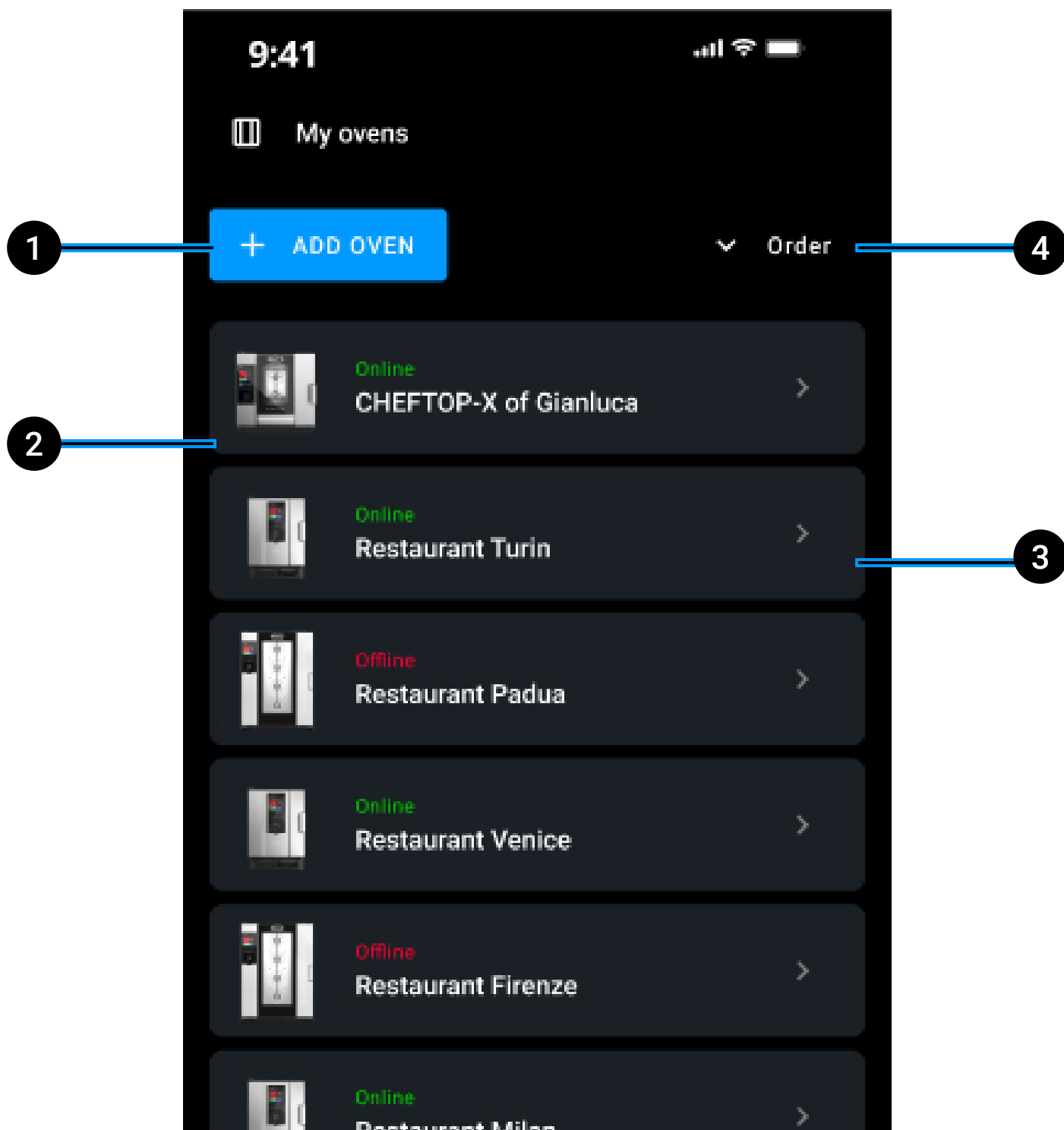
toets CUSTOM: toegang tot de [instellingen](#) van het systeem.



Ovenlijst

De lijst bevat alle ovens die u gekoppeld heeft met behulp van pairing. Zie hier hoe u [uw oven kunt koppelen via pairing](#).

Visualisatie en verklaring van de landingspagina

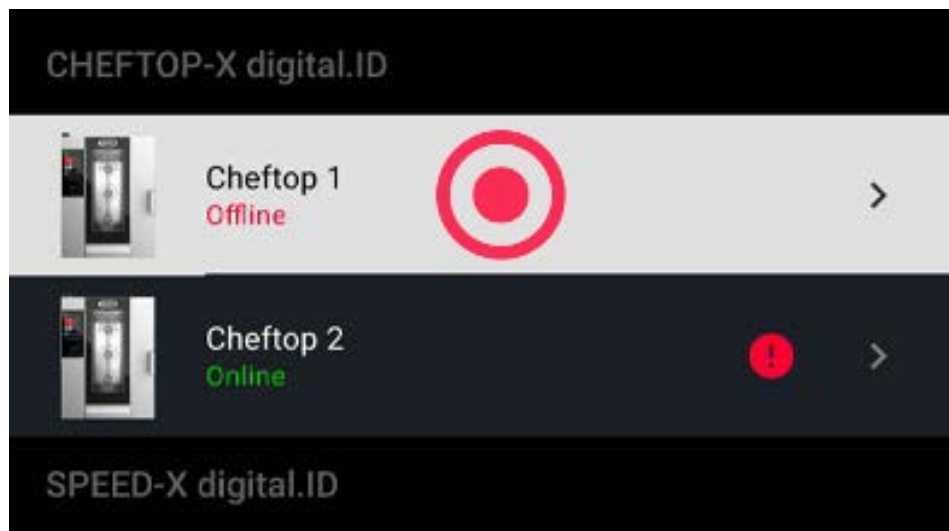


- 1 een nieuwe oven aan de lijst **toevoegen**;
- 2 **naam en status oven** (on-line, off-line): tik op de naam om de startpagina van de oven te openen. Als de oven online is, kunt u hem bedienen via de [app Digital.ID™](#); als de oven offline is, worden sommige functies gedeactiveerd (gedempt), terwijl actieve en bewerkbare activiteiten gesynchroniseerd worden zodra de oven weer online is;
- 3 oven met **alarm** toevoegen: controleer de oorzaak van het alarm;
- 4 **sorteer** de ovens op gamma, op datum van koppeling of gebruik; ovens met een alarm staan altijd bovenaan.


Uw ovenlijst wijzigen

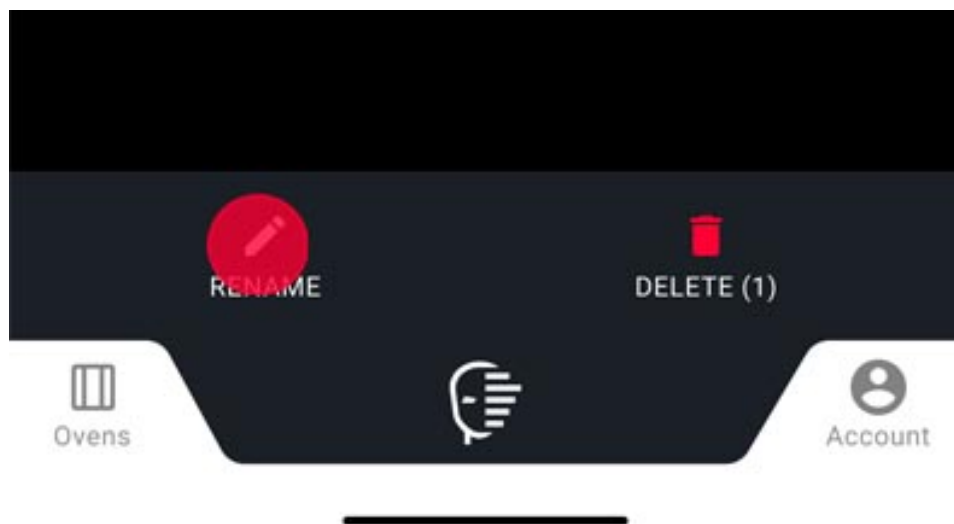
Open de modus **WIJZIGEN**

Tik op de naam van een oven en houd hem ingedrukt.




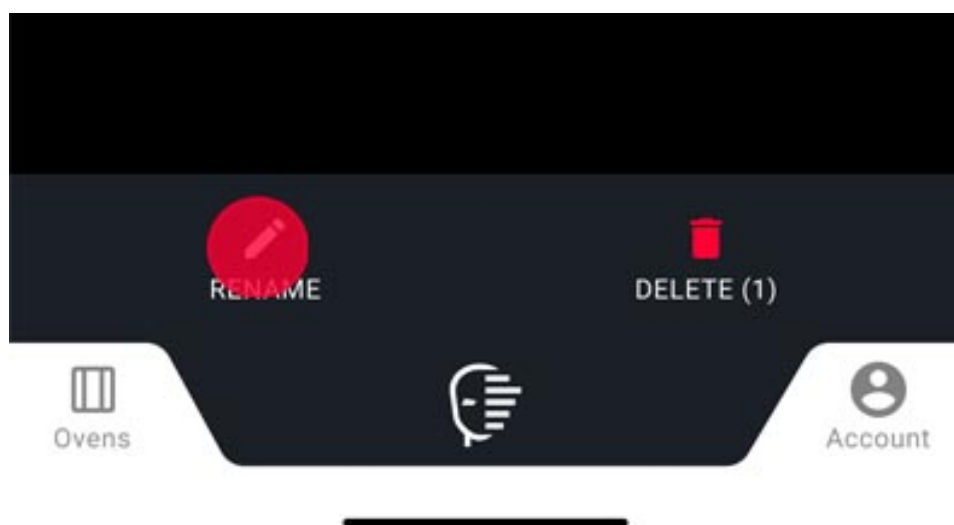
De naam van een oven wijzigen

- Open de modus WIJZIGEN, zie hier hoe u [de modus WIJZIGEN kunt openen](#);
- druk op de toets NAAM WIJZIGEN , schrijf de naam van de oven en bevestig met TOEPASSEN.




Een oven verwijderen

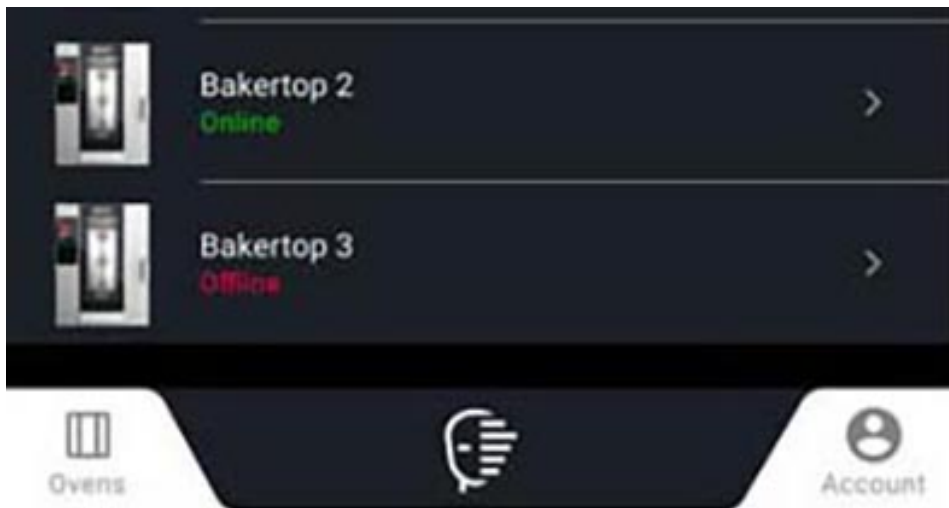
- Open de modus WIJZIGEN, zie hier hoe u [de modus WIJZIGEN kunt openen](#);
- druk op de toets VERWIJDEREN  en bevestig met VERWIJDEREN.



Account en instellingen

De account openen

Tik op de toets account  rechts.



Instellingen account

Account



Beef Station
NY

info@example.com



Account information



1



Notification management



2

3



Subscription



4



Payment methods and billing settings



5



Profiler



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



- 1 stel de **basisinformatie, bedrijfsinformatie**, het **beroepsprofiel**, de **taal** en de **meeteenheid** in;
- 2 beslis of u **notificaties** wil ontvangen;
- 3 **beheer uw abonnement** Base of Premium;
- 4 **stel uw standaard betaalmethode** in;
- 5 **beheer de profielen** van de gebruikers van de oven en visualiseer hun status.



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiler



Personal images

6



Personal gallery



Security



Blocks and security



7



Privacy



8



Terms of use



9

DISCONNECT



Ovens



Account

- 6 **upload** een persoonlijke afbeelding door een foto te maken of te selecteren in de galerij van uw toestel. De foto's die u uploadt worden opgeslagen in de afbeeldingengalerij van uw oven, zodat u ze kunt gebruiken wanneer u een persoonlijk recept opslaat;
 - 7 open de **veiligheids- en blokkeringsinstellingen** van uw account en van de oven; in dit deel kunt u het accountwachtwoord wijzigen of een pincode instellen om bepaalde functies te vergrendelen, bijvoorbeeld het starten van een kookproces of het koppelen van andere ovens;
 - 8 bevat de **gebruiksvoorwaarden** van de oven;
 - 9 **koppelt** uw toestel los van de app Digital.ID™.
-

10. Hey UNOX!

- [Wat kan Voice Control doen](#)
 - [Unox Voice Control activeren](#)
 - [De instellingen van UNOX Voice Control wijzigen](#)
-

Voice Control

"Hey Unox, verwarm je voor op 180 °C".


De **Voice Control**-technologie kan uw stem te herkennen, uw verzoeken interpreteren en de oven dienovereenkomstig laten handelen. Zo kunt u ook opdrachten geven als uw handen bezet zijn.

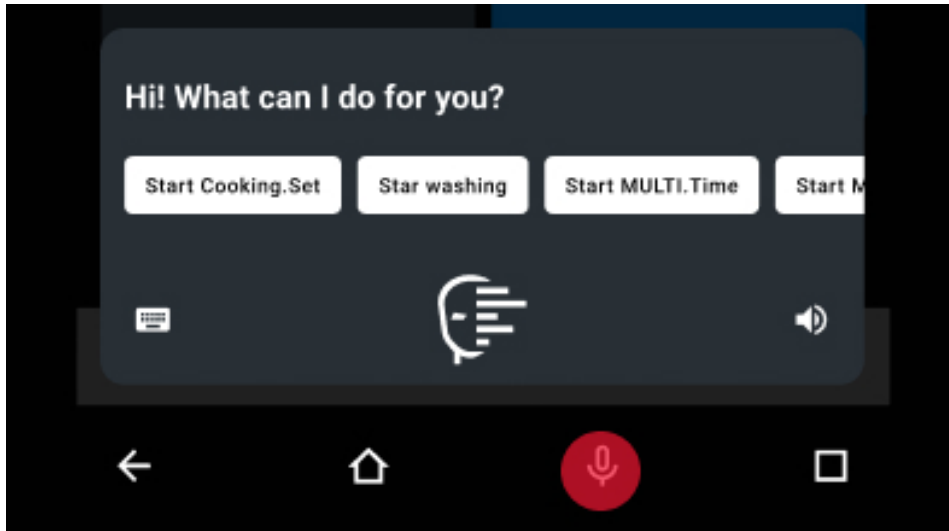
Wat kan UNOX Voice Control doen?

Unox Voice Control kan:

- **een programma starten** dat opgeslagen is in de applicatie Library of Chefunox
 - een handmatig of een vooraf ingesteld **programma starten** en helpen de parameters ervan in te stellen (op voorwaarde dat uw verzoeken binnen het bereik van de vooraf ingestelde programma's liggen die u gekozen hebt);
 - **timers instellen of toevoegen** aan de applicaties MULTI.Time – MULTI.Speed of tijdens een kookproces (in dit geval voegt het timer-widgets toe aan de startpagina);
 - een reiniging **starten** ;
 - **zeggen hoe laat het is.**
-

UNOX Voice Control activeren

Om de technologie te activeren of te deactiveren, raak de toets
VOICE  aan



De instellingen van UNOX Voice Control wijzigen

Ga naar [instellingen](#) > Voice control > taal.

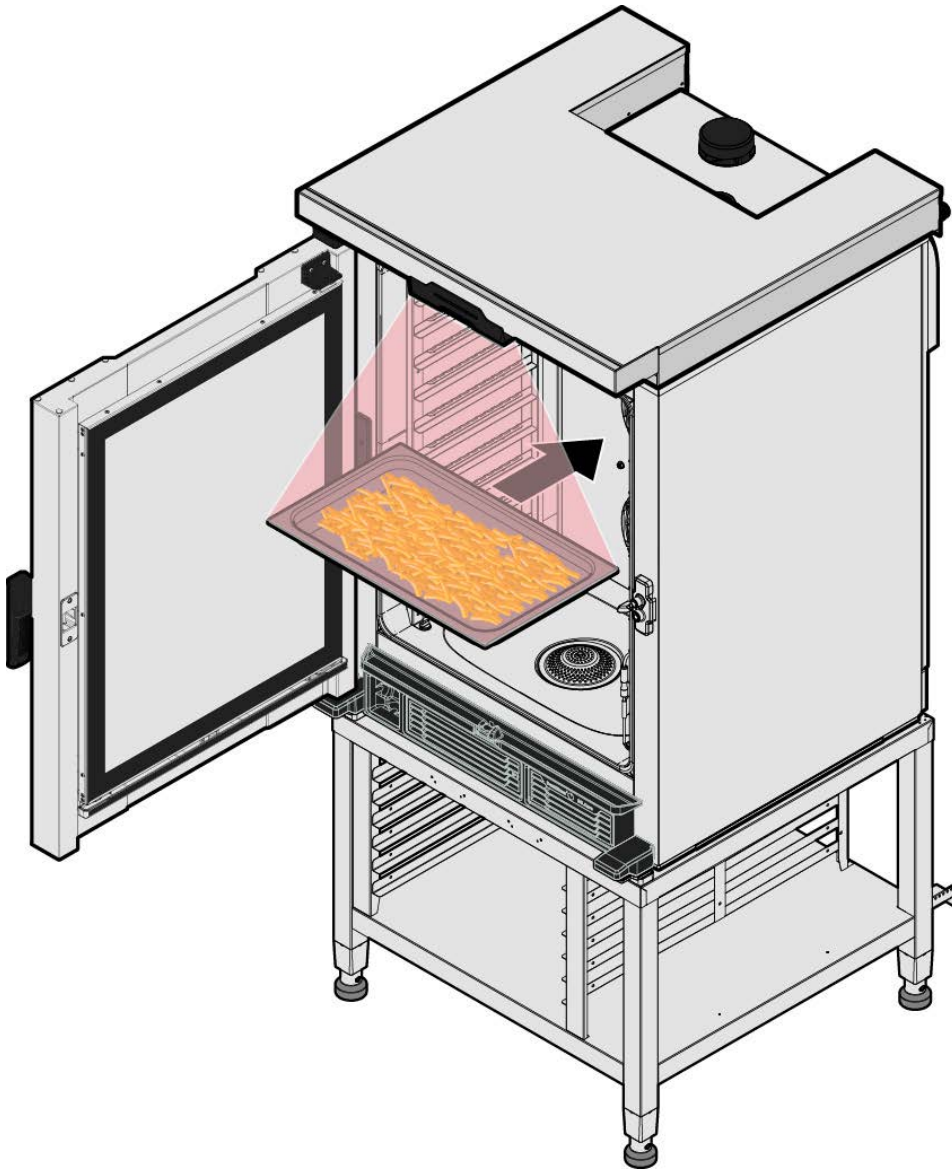
11.OPTIC.Cooking

- [Introductie](#)
 - [Eerste inschakeling](#)
 - [De eerste inschakeling starten](#)
 - [Kwaliteitscontrole van de foto](#)
 - [De afstand tot de vloer en de kalibratiesjabloon meten](#)
 - [De kalibratiemal plaatsen](#)
 - [OPTIC.Cooking Training](#)
 - [OPTIC.Cooking MULTI.Time](#)
 - [Lichtsignalen](#)
 - [Uitschakelen en opnieuw inschakelen van OPTIC.Cooking](#)
 - [Opnieuw inschakelen van OPTIC.Cooking](#)
 - [Geforceerd opnieuw inschakelen van OPTIC.Cooking](#)
-

Introductie

Het OPTIC.Cooking-accessoire, dat gebruik maakt van geavanceerde technologie, herkent het voedsel dat gebakken wordt en start automatisch het juiste kookprogramma. OPTIC.Cooking werkt uitsluitend in de modus MULTI.Time en vereist een abonnementsaccount dat gekoppeld is aan de oven waarop het

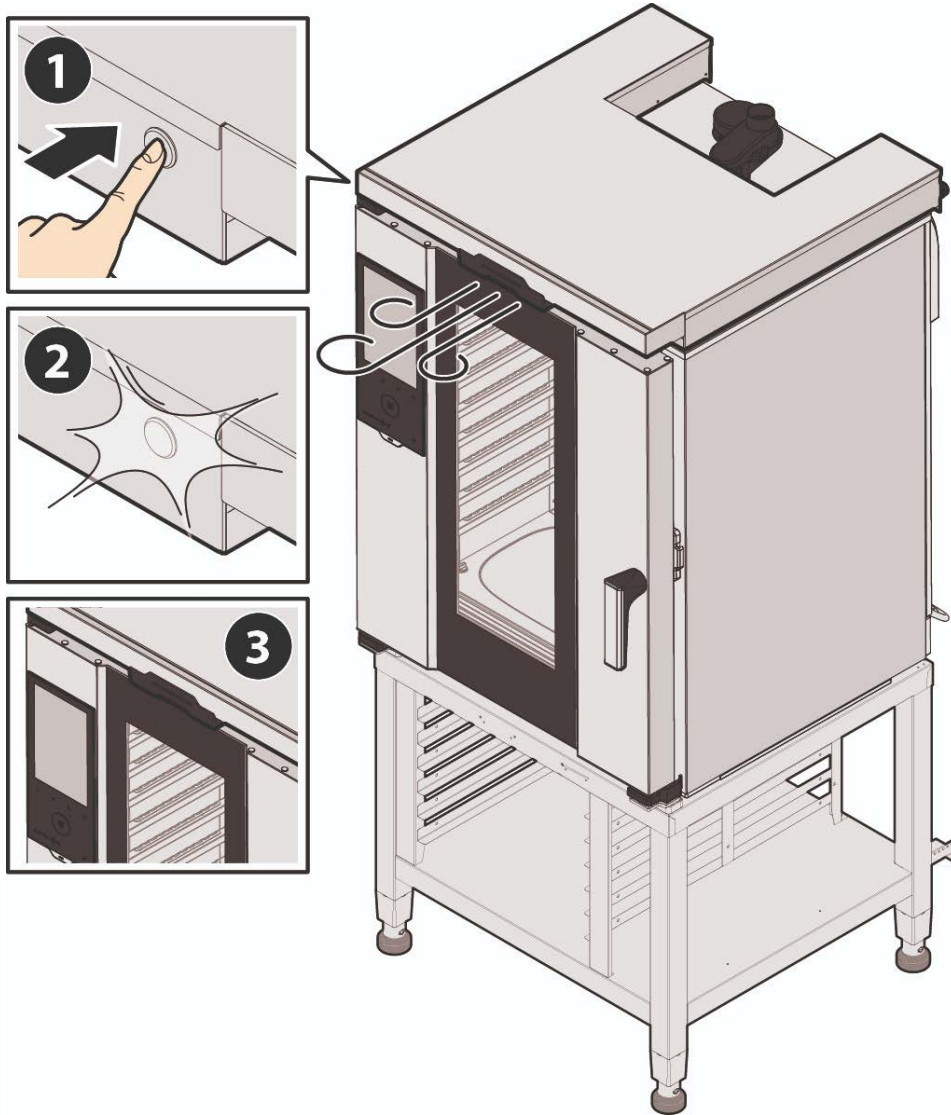
geïnstalleerd is. Na de installatie en de inschakeling wordt OPTIC.Cooking permanent aan de oven gekoppeld. Eventuele verplaatsingen vereisen de tussenkomst van een geautoriseerde service om de software te ontgrendelen, naast de mechanische verplaatsing.



Eerste inschakeling

Ook al is OPTIC.Cooking correct geplaatst en bekabeld, de functie is nog niet operationeel. Het accessoire zorgt voor continue

ventilatie om schade door nog onbekende warmtebronnen of vuil van buitenaf te voorkomen.



De eerste inschakeling starten

Schakel de oven in.

1. Schakel het OPTIC.Cooking-accessoire in door op de knop aan de zijkant te drukken (de ventilatie is nog steeds continu).

2. De knop gaat branden ter bevestiging dat het OPTIC.Cooking-accessoire correct is ingeschakeld (de ventilatie is nog steeds continu).

3. Na ongeveer 2 minuten wordt OPTIC.Cooking geactiveerd, stopt het LED-lampje aan de voorkant met knipperen en stopt de ventilatie als de onderdelen op kamertemperatuur zijn.

4. Controleer of u met de desbetreffende account bent aangemeld.

Deel gereserveerd voor gespecialiseerde service

5. Open het servicemenu en schakel het accessoire in (inschakelen door te vegen)

6. Start de oven opnieuw met behulp van de ON/OFF-knop.

7. Controleer de status van OPTIC.Cooking wanneer u de oven opnieuw inschakelt

Als de status “training_ready” of “all_ready” is, ga dan verder met de procedure:

- 8. Tik op “Camera Calibration” Open de deur van de oven.
- 9. Tik op “SNAP A PICTURE”
- 10. Wacht enkele seconden tot het fotoveld verschijnt.
- Plaats een bakplaat onder de OPTIC.Cooking-camera (buiten de kookkamer van de oven)
- Druk nogmaals op “SNAP A PICTURE”: hiermee kunt u meerdere foto's maken om te controleren of er geen lichtproblemen zijn.

OPMERKING: Wijzig de waarde van 300 in het veld pixel-to-crop niet.



← 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.

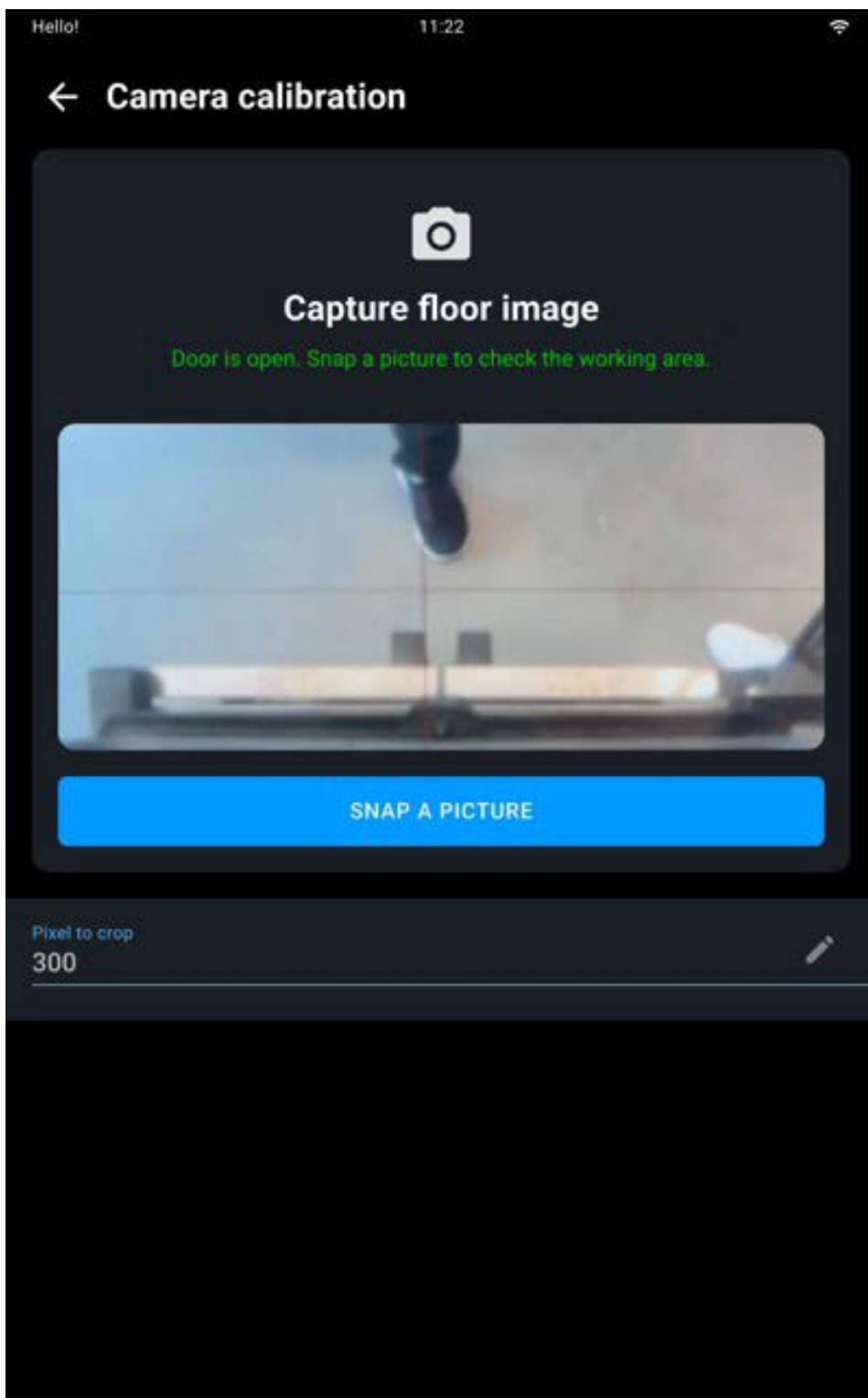


SNAP A PICTURE

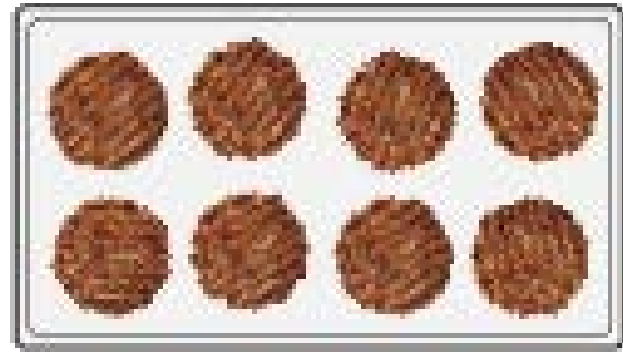
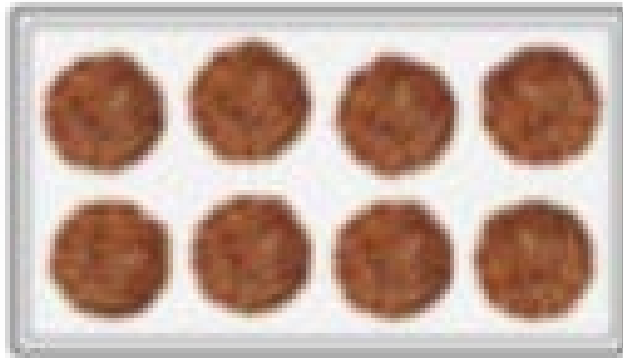
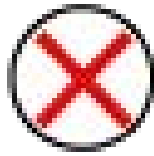
Pixel to crop

300

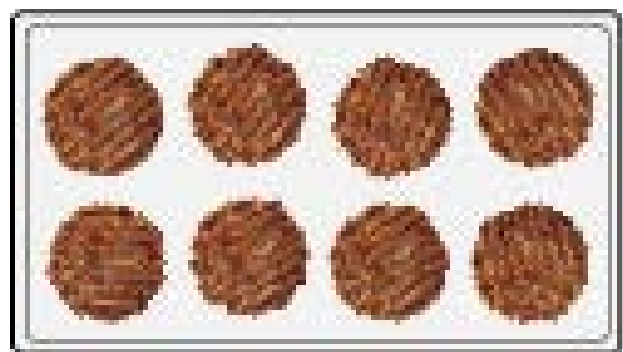
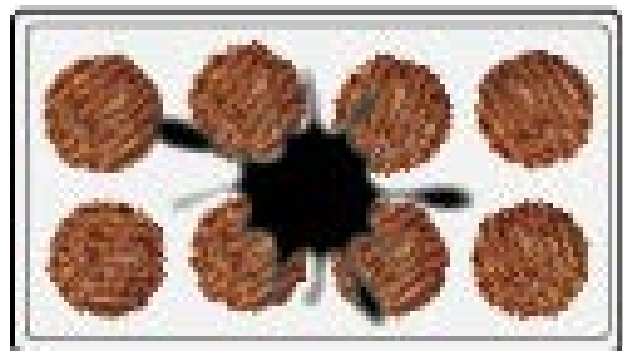
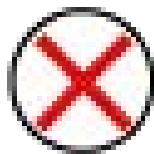




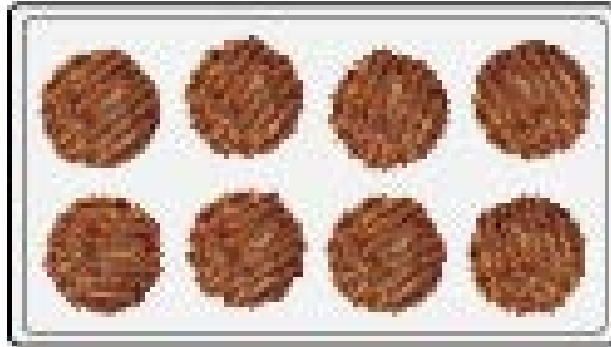
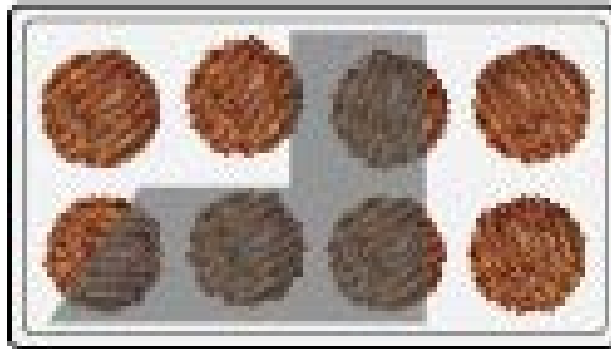
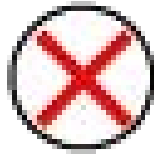
Kwaliteitscontrole van de foto



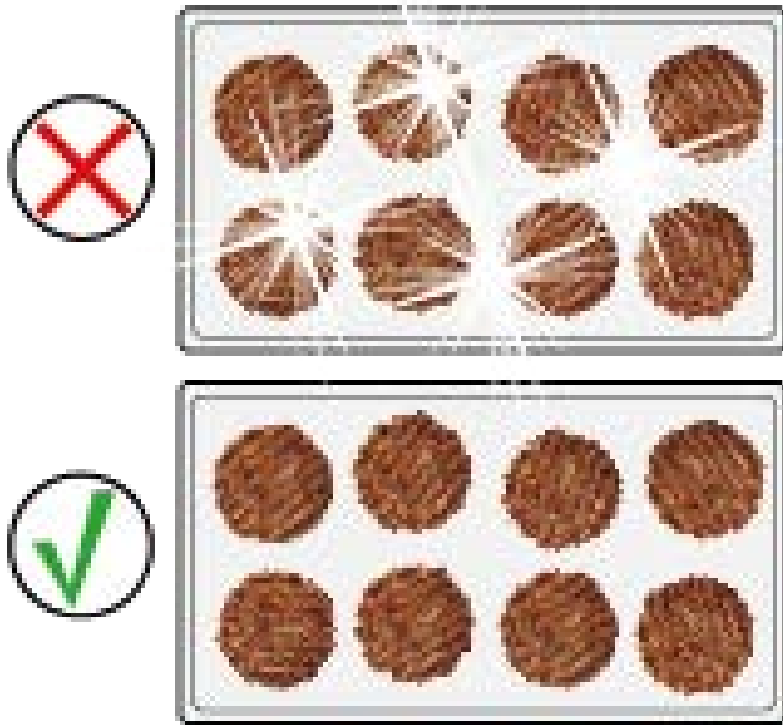
Scherpe, niet wazige foto's



Geen vreemde voorwerpen (reinig eventueel de lens)



Geen duidelijke schaduw op alle niveaus van de bakplaat

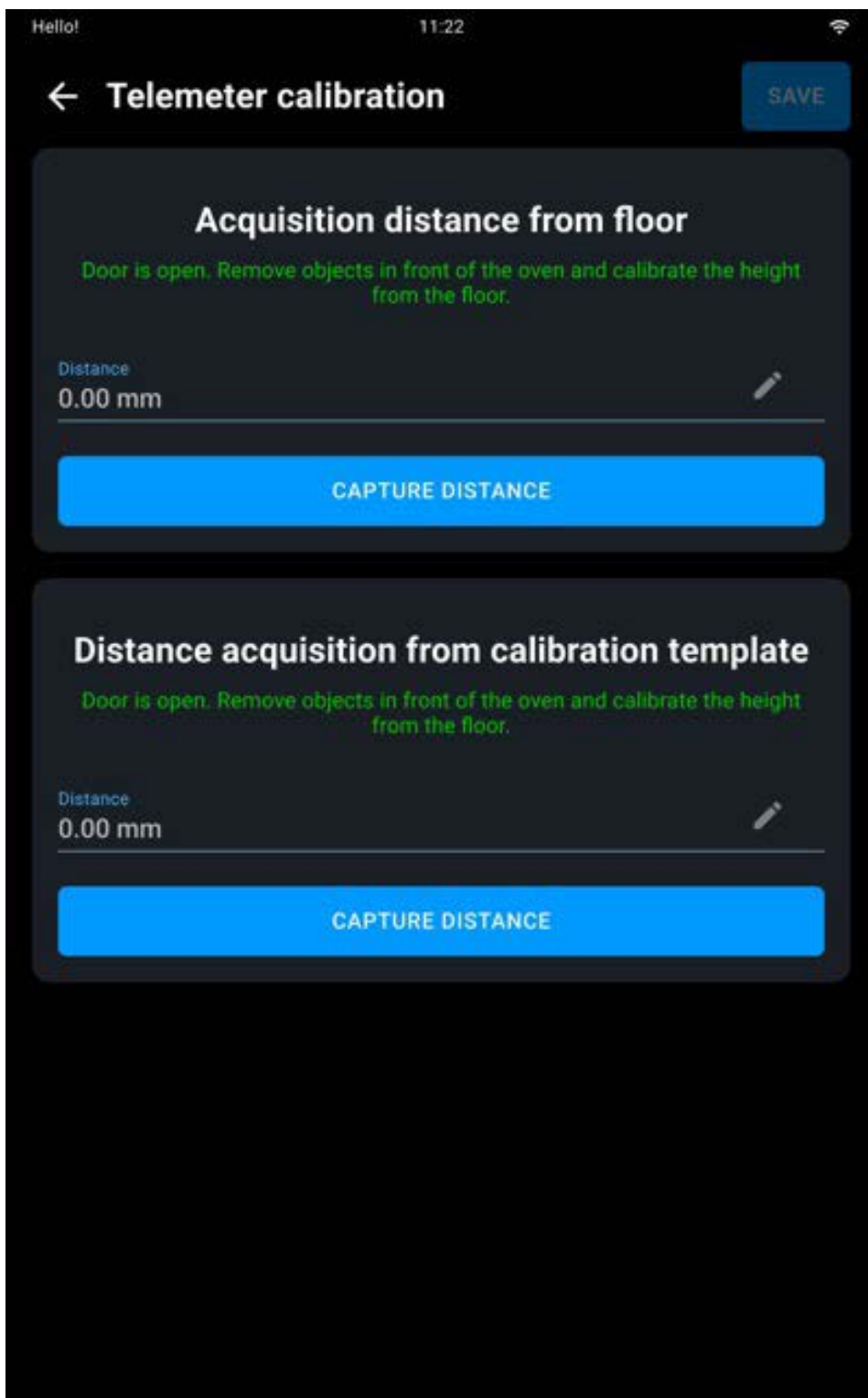


Geen weerspiegelingen op alle niveaus van de bakplaat

11. Voer de beeldcontrole van de camera uit

[Menu service](#) > [Accessories](#) > [Manage OPTIC.Cooking](#) > [Telemeter calibration](#)

Volg de begeleide procedure.

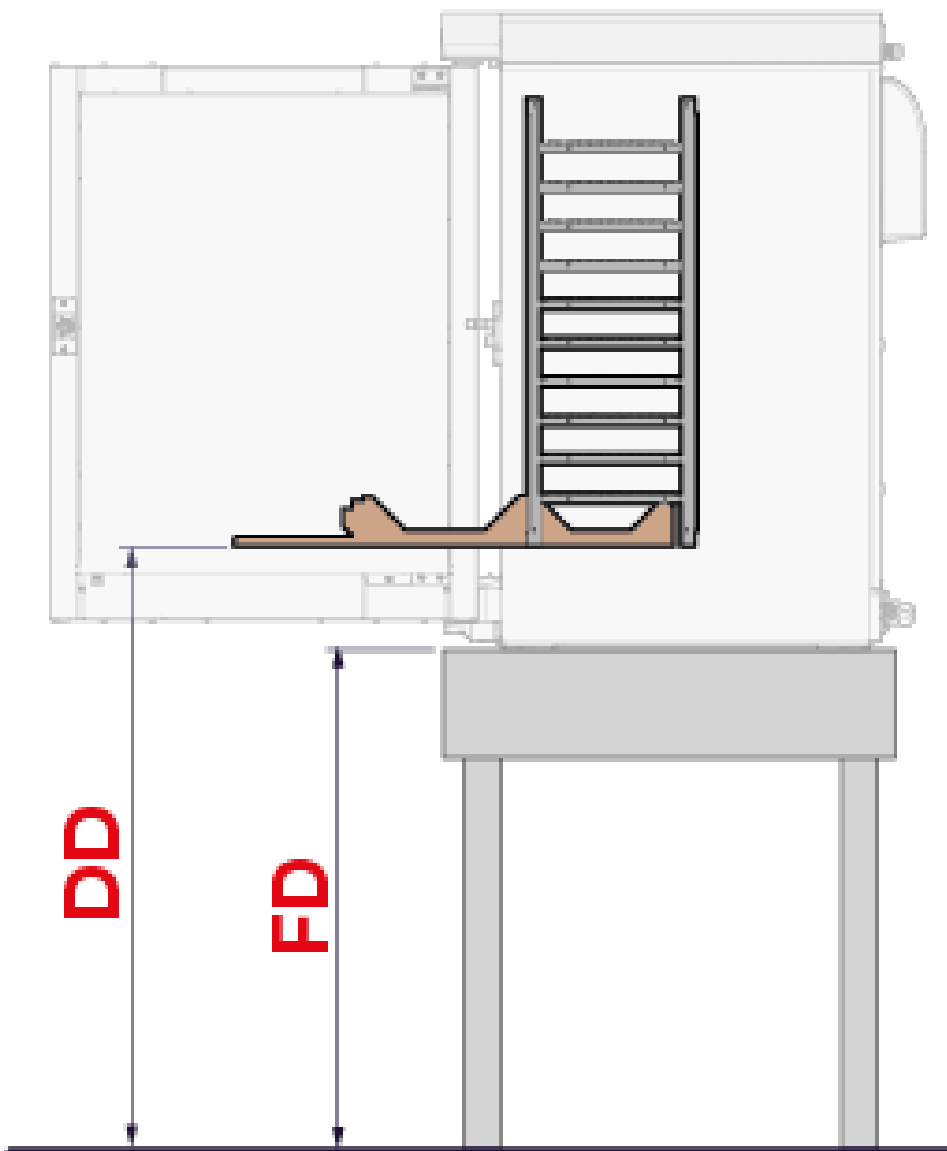


De afstand tot de vloer en de kalibratiesjabloon

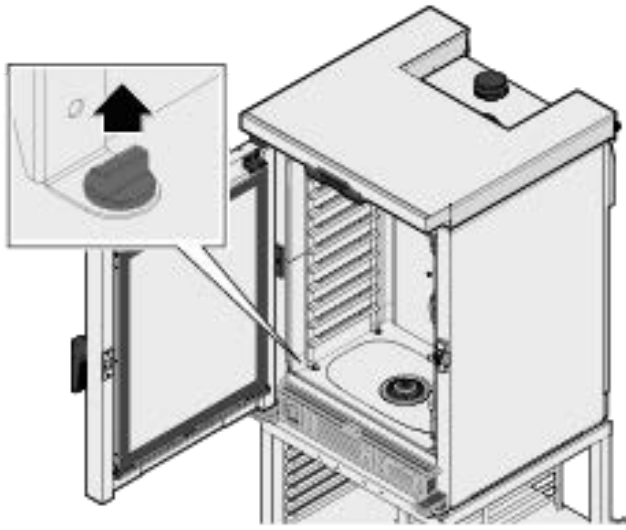
meten

DD= afstand van het kalibratiesjabloon tot de vloer

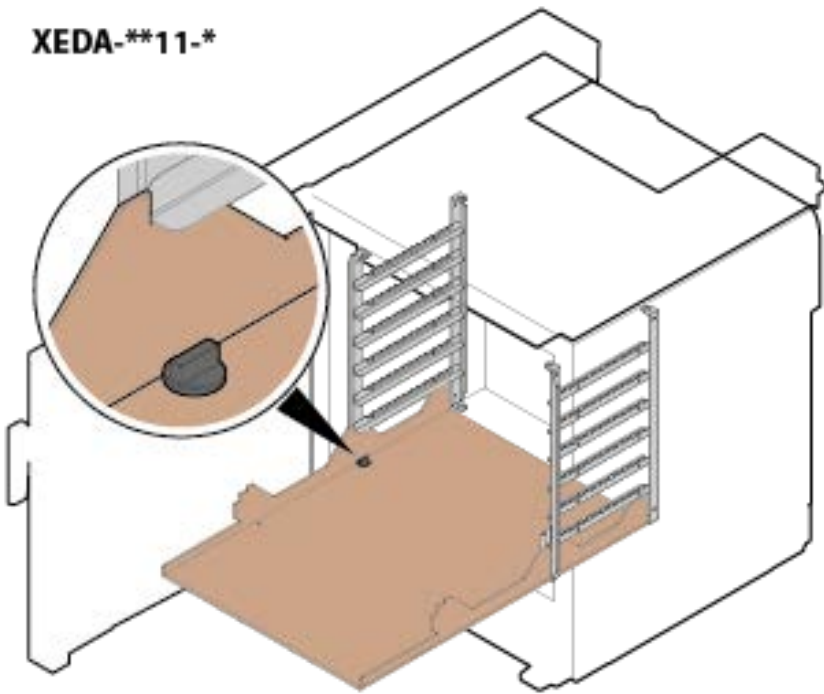
DF= afstand van de oven tot de vloer

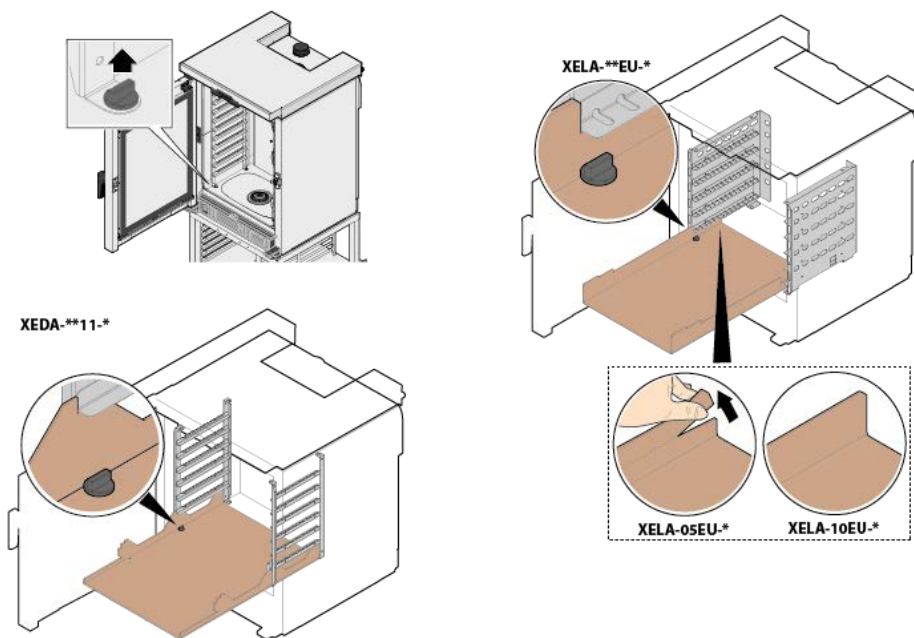


De kalibratiemal plaatsen

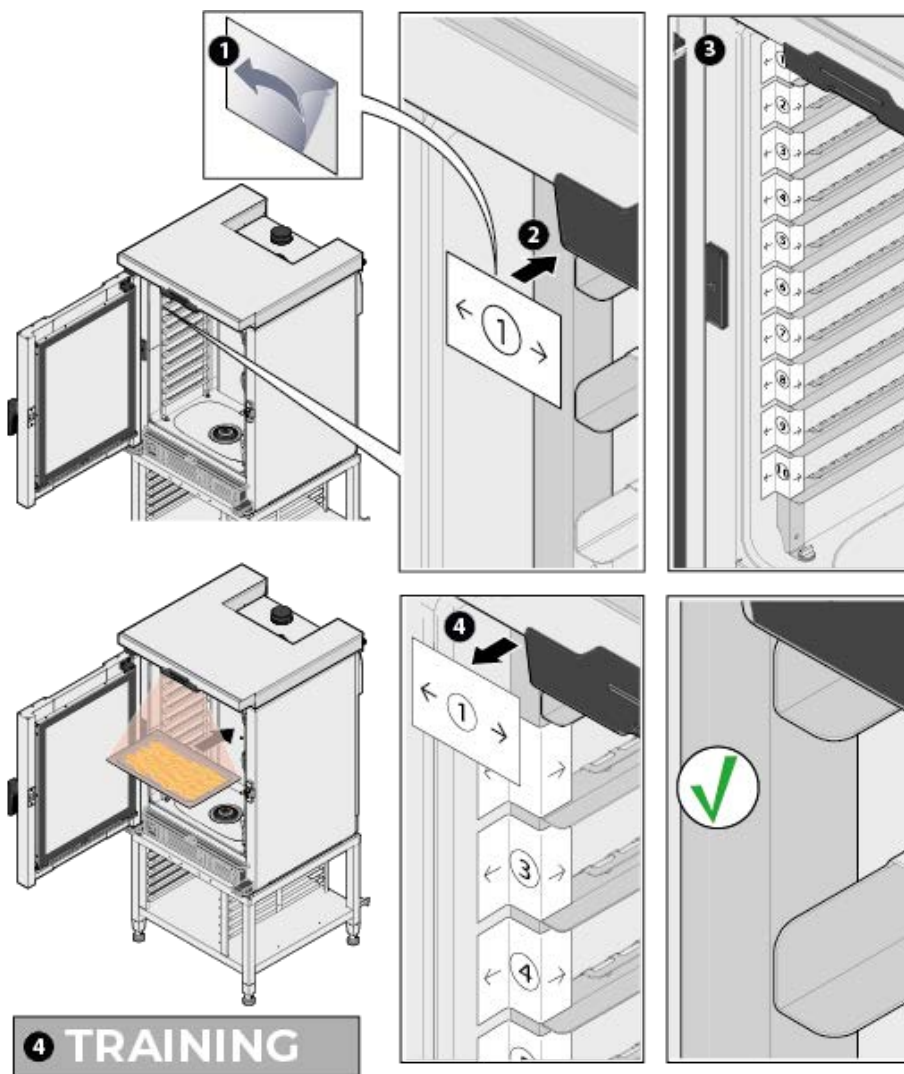


XEDA-11-***





Klik op de widget “OPTIC.Cooking library” op de startpagina (als hij niet aanwezig is, voeg hem dan toe door hem op de startpagina ingedrukt te houden en rechtsonder op ADD WIDGET te klikken). Volg de begeleide procedure op het display. Om de training uit te voeren, gebruik de meegeleverde labels en breng ze in oplopende volgorde aan, van boven naar beneden, op de bakplaatdragers.



OPTIC.Cooking Training

Ready for image acquisition



Zucchini - 0%
Start to acquire data

START >



Pizza - 0%
Start to acquire data

START >



Broccoli - 0%
Start to acquire data

START >

SEE ALL (15)

Ready to start training

No recipes available, train your recipes to upload them to the cloud

2

3

RUN TRAINING

Completed training

SEE ALL (0) >

4

- 1 Klaar voor het verwerven van afbeeldingen:** Afbeeldingsverwervingsfase van het geselecteerde programma
 - 2 Klaar voor het starten van de training:** De trainingsfase van het neurale netwerk is bezig, OPTIC.Cooking leert de recepten te herkennen
 - 3 De training start:** Begin van de trainingsfase (premium service via de aankoop van "training"-pakketten)
 - 4 Training voltooid:** Trainingsfase voltooid, nu kunnen recepten tijdens de service worden herkend
-

OPTIC.Cooking

MULTI.Time

1

MULTI:Time



59 59
00:00
01 01

[+ AGGIUNGI](#)

Patate
19:59

2

Title program
18:00

59 59
00:00
01 01

[+ AGGIUNGI](#)

Pomodori
229/120 °C

59 59
00:00
01 01

[+ AGGIUNGI](#)

220
220°C

100
100%

4
4

- 1 Status OPTIC.Cooking:** het pictogram is groen als de kit is aangesloten en actief is, rood als er een fout is opgetreden, normaal als hij niet klaar is voor gebruik en uitgeschakeld als hij niet is aangesloten
 - 2 Programma niet compatibel:** met de huidige omstandigheden van de kamer of is gericht op receptherkenning
-

Lichtsignalen

- Wit gepulseerd: OPTIC.Cooking is gestart / verbinding met oven bezig
 - Vast wit: OPTIC.Cooking is klaar en verbonden met de oven
 - Groen: OPTIC.Cooking is klaar om de gerechten te herkennen (status alleen zichtbaar met scherm MULTI.Time op het paneel)
 - Oranje: Verschijnt alleen na het openen van de deur in de modus MULTI.Time. OPTIC.Cooking vraagt u te wachten voordat u de gerechten in de oven plaatst, zodat de stoom zich kan verspreiden. Als men op dit moment gerechten in de oven plaatst, vindt er geen herkenning plaats. Als het probleem aanhoudt, reinig dan het glas van de lens.
 - Blauw: OPTIC.Cooking identificeert een bakplaat in zijn gezichtsveld.
 - Rood: OPTIC.Cooking fout. Telemeter-kalibratie vereist / handmatige herstart van de OPTIC.Cooking-kit vereist door op de aan/uit-knop aan de zijkant te drukken / service-interventie vereist.
-

Uitschakelen en opnieuw inschakelen van OPTIC.Cooking

Om het OPTIC.Cooking accessoire **uit te schakelen**, schakel de oven uit door op de ON/OFF-knop te drukken. OPTIC.Cooking wordt bijgevolg automatisch uitgeschakeld. **Schakel de stroomtoevoer naar de oven niet uit!**

Schakel de stroomtoevoer naar de oven niet uit! De volgende keer dat de oven wordt ingeschakeld, wordt het OPTIC.Cooking-accessoire automatisch ingeschakeld zonder dat u op een knop hoeft te drukken.

Opnieuw inschakelen van OPTIC.Cooking

Om het OPTIC.Cooking-accessoire **weer in te schakelen** nadat de stroom van de oven waarop het is aangesloten is uitgeschakeld:

- Herstel de stroomtoevoer naar de oven
 - Schakel de oven in met behulp van de ON/OFF-knop
 - Druk nogmaals op de knop aan de zijkant van het OPTIC.Cooking-accessoire en wacht 2 minuten totdat de led aan de voorkant stopt met knipperen.
-

Geforceerd opnieuw inschakelen van OPTIC.Cooking

Om het OPTIC.Cooking-accessoire **geforceerd opnieuw te starten**:

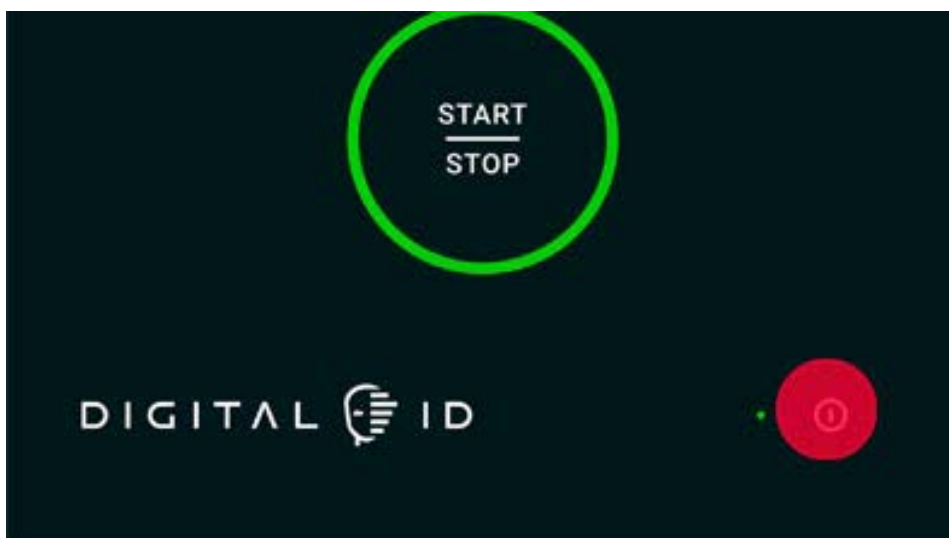
- Druk op de knop aan de zijkant
 - Wacht 30 seconden totdat het lampje van de knop uitgaat
 - Druk nogmaals op de knop aan de zijkant en wacht 2 minuten totdat de led aan de voorkant stopt met knipperen.
-

12. Opnieuw opstarten, updaten en resetten

- [De oven in- en uitschakelen](#)
 - [De software bijwerken](#)
 - [De fabrieksinstellingen resetten](#)
-

De oven in- en uitschakelen

Om de oven in en uit te schakelen, tik op de toets ON/OFF op het paneel. Na ongeveer 20 seconden verschijnt de Home Page.



De software bijwerken

Ga naar [instellingen](#) > Software update > De software bijwerken. U kunt de software alleen bijwerken als er geen kook- of reinigingsprogramma's lopen; na de update wordt u gevraagd de oven uit te schakelen.

De fabrieksinstellingen resetten

Tijdens de opstartfase van de oven, tik 5 keer achter elkaar op het display om toegang te krijgen tot de resetmodus. U kunt:

- de oven normaal **starten** (start oven);
 - de vorige versie van de software **herstellen** (restore previous software version);
 - de fabrieksinstellingen van de oven **resetten** (factory reset);
 - **toegang verkrijgen** tot de geavanceerde instellingen (advanced options for Unox Service).
-

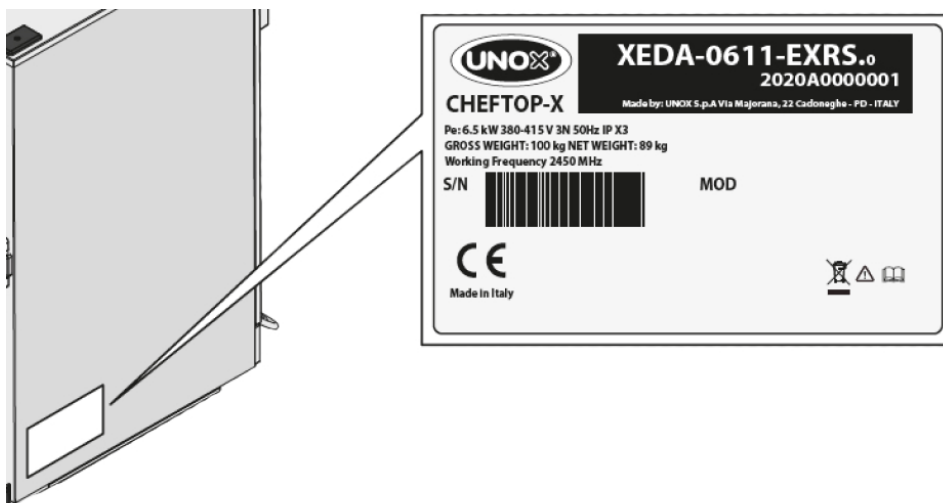
13. Assistentie en ondersteuning

- [Wat te doen als de oven niet werkt](#)
 - [Technische assistentie](#)
 - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
 - [Neem contact op met de technische ondersteuning](#)
 - [Gegevens van de fabrikant](#)
-

Wat te doen als de oven niet werkt

Als de oven niet werkt, koppel het apparaat los van de stroom- en watertoevoer (indien aanwezig) en neem contact op met een door UNOX erkend [Technisch assistentiecentrum](#) en vermeld de volgende gegevens:

- de aankoopdatum;
- eventuele alarmberichten die op het display verschijnen;
- de gegevens van de apparatuur die vermeld zijn op het plaatsje met het serienummer.



Technische assistentie

Al onze producten zijn ontworpen om lang mee te gaan, u te helpen met de best mogelijke technologie en u in staat te stellen om elke uitdaging aan te gaan. Er kunnen zich echter onvoorziene gebeurtenissen voordoen. In dat geval staat het netwerk van erkende en gecertificeerde technische assistentiecentra van UNOX altijd te uwer beschikking om de uitvaltijd tot een minimum te beperken.

Kijk hier voor [erkende technische assistentiecentra van UNOX](#)

Ga naar [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) voor informatie over de programma's voor gepland en preventief onderhoud.

LONG.Life - LONG.Life 5

Met LONG.Life beschikt u over de gespecialiseerde hulp van onze technici en een garantie van 12 maanden op arbeidskosten en onderdelen.

Met UNOX LONG.Life5 heeft u de mogelijkheid om uw garantie te verlengen tot 5 jaar of 12.000 bedrijfsuren voor onderdelen en 24 maanden of 12.000 bedrijfsuren voor arbeid. Neem contact op met UNOX voor meer informatie.

Neem contact op met de technische ondersteuning

Als u een Premium*-klant bent, kunt u ons technisch team rechtstreeks via uw oven bellen en via de interne microfoon met onze operatoren spreken. Bovendien kunt u dankzij de geïntegreerde chat en de camerafunctie van de app Digital.ID™ berichten en foto's verzenden om het team te helpen sneller en nauwkeuriger een diagnose te stellen en het probleem op te lossen.

* Het abonnement Digital.ID™ Premium omvat de spraakassistent HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30 min/maand kookondersteuning COOKING.Concierge, live technische assistentie en alle mogelijkheden van het plan DDC Enterprise.

Gegevens van de fabrikant

UNOX S.p.A Via E. Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

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 rechten voorbehouden. Reg.
Imp. Padova n° 04230750285 - R.E.A. Padova 372835 - Cap. Soc.
5.000.000 € i.v - P.IVA / C.F. 04230750285

LI3126A

Alle gebruikte afbeeldingen dienen uitsluitend ter illustratie.
Alle in deze catalogus vermelde kenmerken kunnen worden gewijzigd en zonder
voorafgaande kennisgeving worden bijgewerkt.
