



CHEFTOP-X™

BAKERTOP-X™

Bedienungsanleitung

01 - 06 - 2023

Inhaltsverzeichnis

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

1. Hallo

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

Diese Anleitung enthält alle notwendigen Informationen für seine korrekte Verwendung, damit du dein ganzes Potential voll ausnutzen kannst.

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

2. Sicherheit

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

Symbole der Anleitung

Symbol

Bedeutung



Die Gebrauchsanleitung lesen



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



Brandgefahr!



Stromschlaggefahr!



Verbrennungsgefahr

Sicherheitshinweise

Allgemeine Hinweise



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

Stelle dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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

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

Wenn das Gerät nicht funktioniert, du funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellst oder wenn die Stromversorgung unterbrochen ist, kontaktiere den autorisierten Service Center von UNOX und versuche dich nicht selbst an der Reparatur. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.

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

Das Gerät hat eine Schallemission von unter 70 dB.

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

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

Hinweise zu Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Mikrowellenerwärmung von Eiern mit Schale oder von ganzen gekochten Eiern kann zu einer Explosionsgefahr führen, selbst wenn die Erwärmung abgeschlossen ist.

Hinweise zu Brandgefahr!



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

Wenn du Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern erhitzt, überprüfe den Ofen auf mögliche Brandgefahren.

Wenn du eine Rauchentwicklung feststellst, trenne das Gerät von der Stromversorgung und halte die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

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

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

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

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

Hinweise zu Stromschlaggefahr



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

Hinweise zur ordentlichen Wartung



Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

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

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

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

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

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

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

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

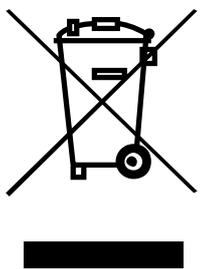
KEINESFALLS ist die Reinigung des Geräts durch Kinder erlaubt, insbesondere ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen.

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

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

Hinweise zu Recycling und Entsorgung

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



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Donnerstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.). Mache das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entferne dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes darauf achten, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

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

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

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

Konformitätserklärung

EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

Adresse: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italien

Der Hersteller erklärt auf eigene Verantwortung, dass der Ofen:

CHFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ Digital.ID™

entsprechend der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und der folgenden Normen sind:

Elektrisch betriebene Öfen:

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

Gasbetriebene Öfen:

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

EN 60335-2-102:2016

über die folgenden Normen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit entspricht:

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

der RED-Funkgeräterichtlinie 2014/53/EU durch die Normen:

ETSI EN 300 328 V2.2.2: 2019

Nur für Gasöfen:

Der Verordnung (EU) 2016/426 (GGV) und den folgenden Normen entspricht:

EN 203-1:2021
EN 203-2-2:2021

3. Dein Ofen Digital ID™

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

CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ Merkmale

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

Selbstreinigung und Wasserfilterung

Die Reinigung professioneller Kombiöfen ist kein Problem mehr. Für die Automatikreinigung verfügt CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ über das integrierte System PRESSURE.Klean. Dieses umfasst den 1-Liter-Behälter DET&Rinse Ultra und das Wasserfiltersystem RO.Care. Zusammen stehen dir dadurch bis zu 1300 Liter gefiltertes Wasser zur Verfügung. Darüber hinaus erkennt der Backofen mithilfe des Sensors SENSE.Klean exakt den Grad der Verschmutzung und schlägt dir den bestmöglichen und gleichzeitig Ressourcen schonendsten Reinigungsmodus vor. Er macht alles!

Bedienfeld

Das innovative Bedienfeld Digital.IDTM wurde vollständig überarbeitet. Es garantiert einzigartige Offenbarungen bei der Bedienung. Durch das frische, schnörkellose und intuitive Design kann man den Backofen perfekt überwachen und mit nur einer Berührung steuern.

Tür mit Push-to-Close-System

Das Push-to-Close-Türverschlusssystem garantiert höchste Geschwindigkeit sowohl beim Hineinschieben als auch beim Herausnehmen der Speise. Soll die Backofentür geschlossen werden, reicht es aus, sie zuzuwerfen. Das Verschließen erfolgt

augenblicklich. Mehr Bewegungsfreiheit und Vereinfachung der Tätigkeiten.

Ein aus Edelstahl gestanzter Garraum AISI 316L

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

Symmetrisch reversierend arbeitende Rotoren

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

Hochleistungsheizkörper

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

Unterer Schubkasten

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

Was ist neu in HEFTOP-X™/BAKERTOP-X™?

Selbstreinigung und Wasserfilterung

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

Bedienfeld

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

Tür mit Push-to-Close-System

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



Ein aus Edelstahl gestanzter Garraum AISI 316L

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

Symmetrisch reversierend arbeitende Rotoren

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

Hochleistungsheizkörper

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

Unterer Schubkasten

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

Digital.ID™ Merkmale

Digital.ID™ ist das fortschrittlichste, je in einem Garsystem installierte Betriebssystem. Nie war es einfacher, die volle Kontrolle zu besitzen. Eine enorme Power die mit Hilfe von KI intuitiv alle Kommunikationsfunktionen. Bedienen lässt.

Digital.ID™ Hyperconnection

Mit Digital.ID™ kannst du auch dann jederzeit und überall auf deine Backöfen und Geräte zugreifen, wenn du über keinen High-Speed-Internetanschluss verfügst. Übertrage mithilfe der [App Digital.ID™](#) alle Änderungswünsche und Rezepte auf deine Backöfen und Geräte.

Digital.ID™ Konto

Erstelle deine Digital.ID™, um auf deinen per Internet verbundenen Ofen CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ zuzugreifen. Du kannst deine Garprogramme, die Konfiguration deiner Home Page und alle persönlichen Einstellungen deines Ofens direkt aus der Cloud speichern. Das Konto wird kontinuierlich mit neuen Änderungen synchronisiert, so dass du auch direkt über dein Smartphone Änderungen vornehmen kannst. Du kannst dich über jeden mit dem Internet verbundenen Ofen CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ in dein Konto einloggen und sofort auf deine Einstellungen zugreifen.

Digital.ID™ Widgets

Dank der neuen Widgets arbeitest du mit der intuitivsten Benutzeroberfläche, die ein Backofen je hatte. Du kannst den Startbildschirm an deine Bedürfnisse anpassen oder einen für dein Gewerbe voreingestellten Bildschirm verwenden, so dass deine bevorzugten Funktionen sofort zur Verfügung stehen.

DIGITAL.Training

Beim Erwerb des Backofens Digital.ID™ erhältst du ein kostenloses Premium-Einführungstraining, das dir alle Kniffe beibringt, damit du deinen Backofen ab dem ersten Tag nach seiner Installation zu 100 % ausnutzen kannst.

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

COOKING.Concierge

Brauchst du Beratung? Möchtest du die Verwendung des Ofens optimieren? Willst du einen Garablauf perfektionieren? Brauchst du Hilfe bei der Ausführung eines Rezepts?

Wenn Sie das Premium Digital Service Paket* aktivieren, kannst du monatlich bis zu 30 Minuten lang mit unseren Corporate Chefs direkt über das interne Mikrofon Ihres Ofens telefonieren. Mithilfe der neuen Funktion Badge kannst du die Anleitungen während des Gesprächs umsetzen oder dir dank der Funktion Remote Control vom Chef beim Einstellen deines Backofens aus der Ferne helfen lassen.

Live Technical Assistance

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

4. Allgemeine Hinweise

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

Symbole der Anleitung

Symbol

Geste



Antippen

Tippe mit dem Finger leicht auf den Bildschirm.



Antippen und gedrückt halten

Tippe mit dem Finger auf den Bildschirm und halte ihn so lange gedrückt, bis die gewünschte Funktion gestartet wird



Nach rechts ziehen

Ziehe den Finger von links nach rechts über den Bildschirm.



Nach links ziehen

Ziehe den Finger von rechts nach links über den Bildschirm.



Nach oben ziehen

Ziehe den Finger von unten nach oben über den Bildschirm.

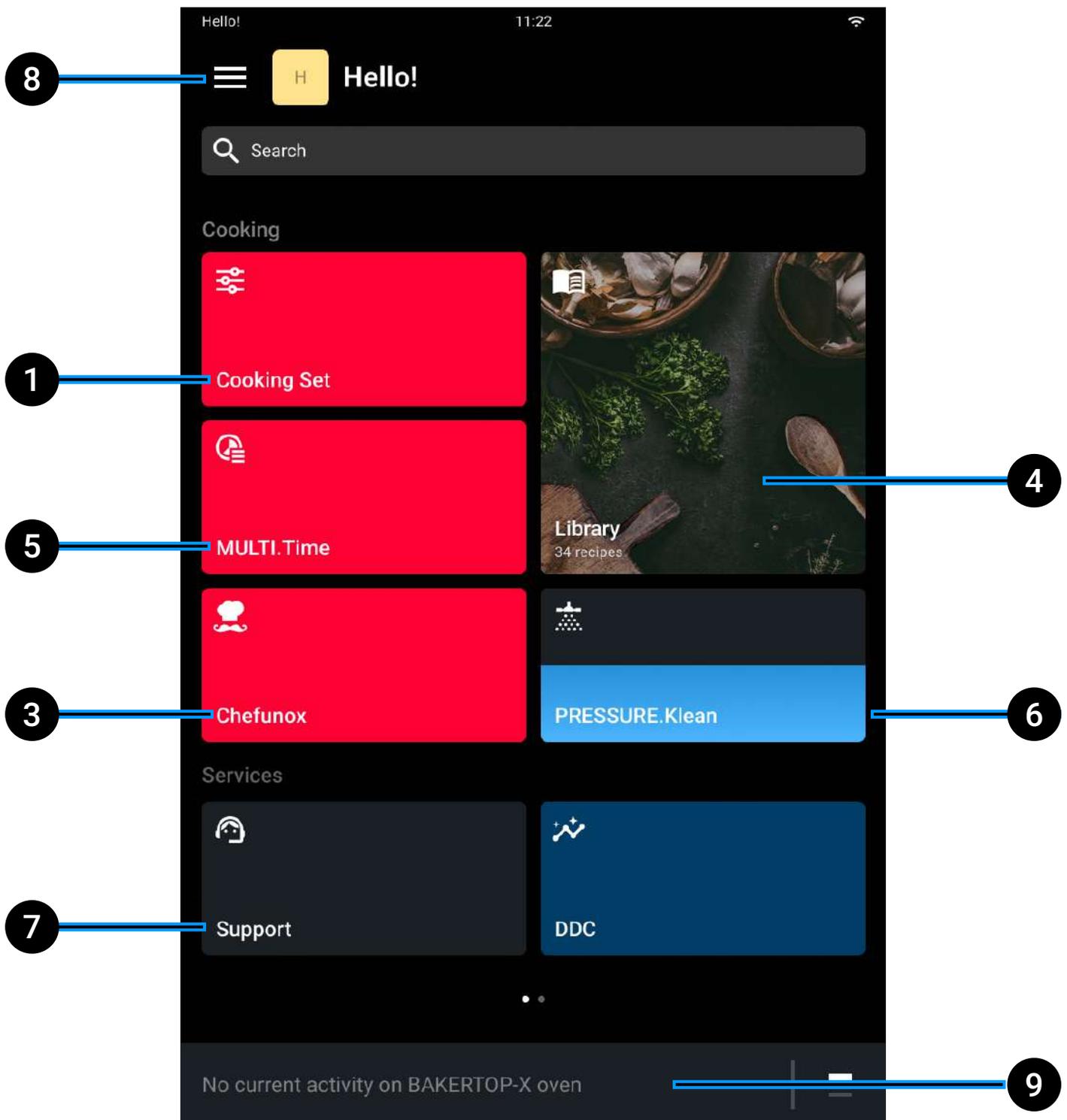


Nach unten ziehen

Ziehe den Finger von rechts nach unten über den Bildschirm.

Bedienfeld Digital ID™

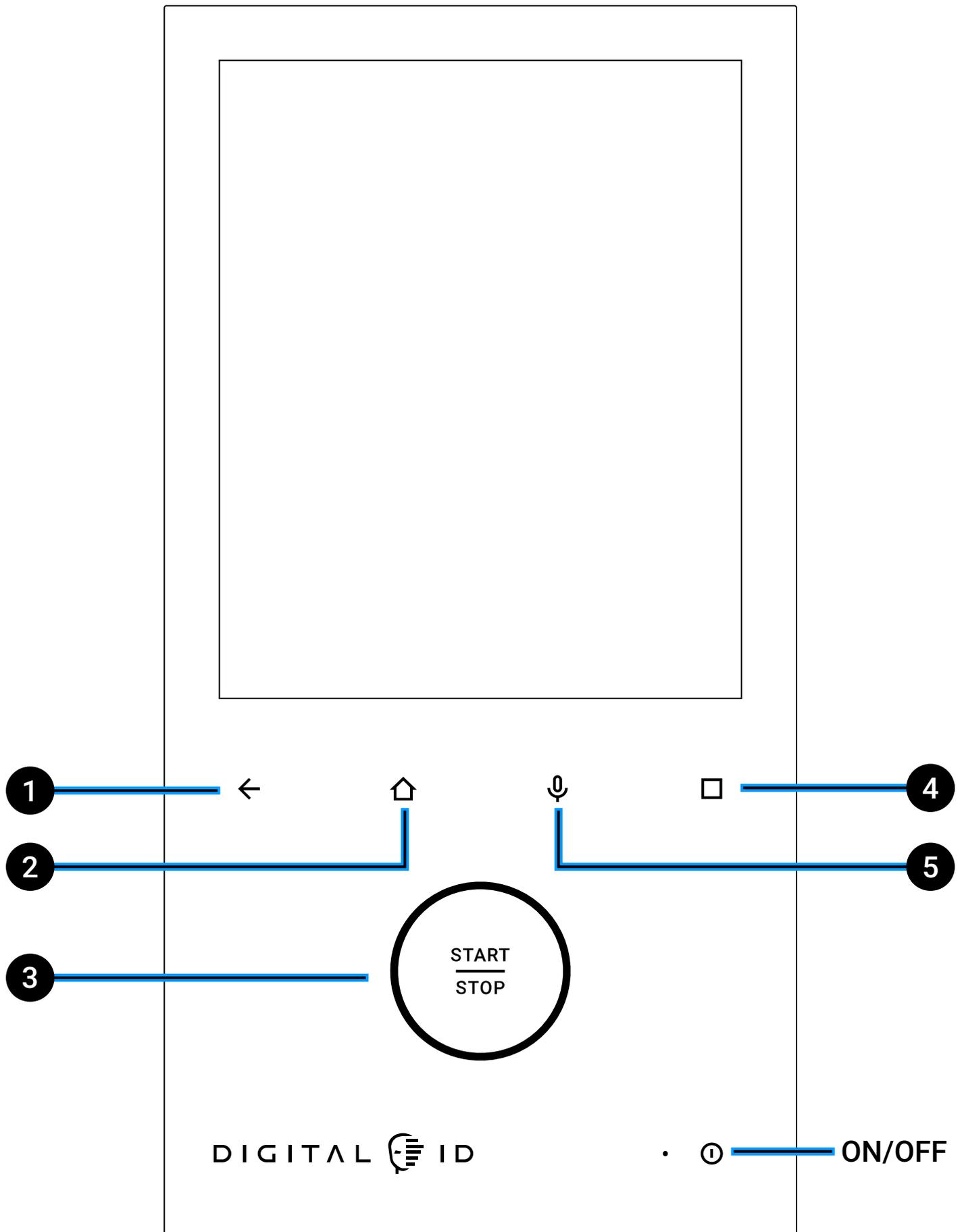
Navigation Home Page



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

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

Steuerungen



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



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

Bildschirmsperre bei geöffneter Ofentür

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

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



Screen locked

Close the door to unlock the screen

UNLOCK

Touch-Steuerungen auf dem Eingabebildschirm

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

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

Navigation Benutzerkonto und Profile im Seitenmenü

Wenn du ein persönliches Profil erstellst, kannst du deine Garprogramme speichern und die Konfiguration deiner Home Page sowie alle persönlichen Einstellungen an deinem Ofen selbst bestimmen.

- Tippe auf das Menü 
- Tippe auf die Taste + NEUES PROFIL, gib deinen Namen ein und gehe auf SPEICHERN.



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



Add new profile



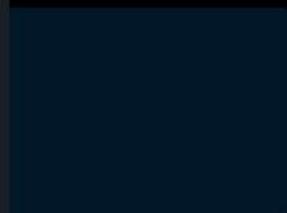
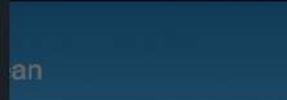
Manage accounts



Settings



The oven is not clean



Anpassung der Home Page

Kehre zur Home Page zurück, tippe einen beliebigen Punkt auf dem Bildschirm an und halte den Finger gedrückt.

Auf der Card, die erscheint, kannst du:

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

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

Edit Home Page



Cooking

Cooking Set	Chefunox	Library	
MULTI.Time	MULTI.Speed	Library	
Washing	Scheduler	DDC Insights	

Services

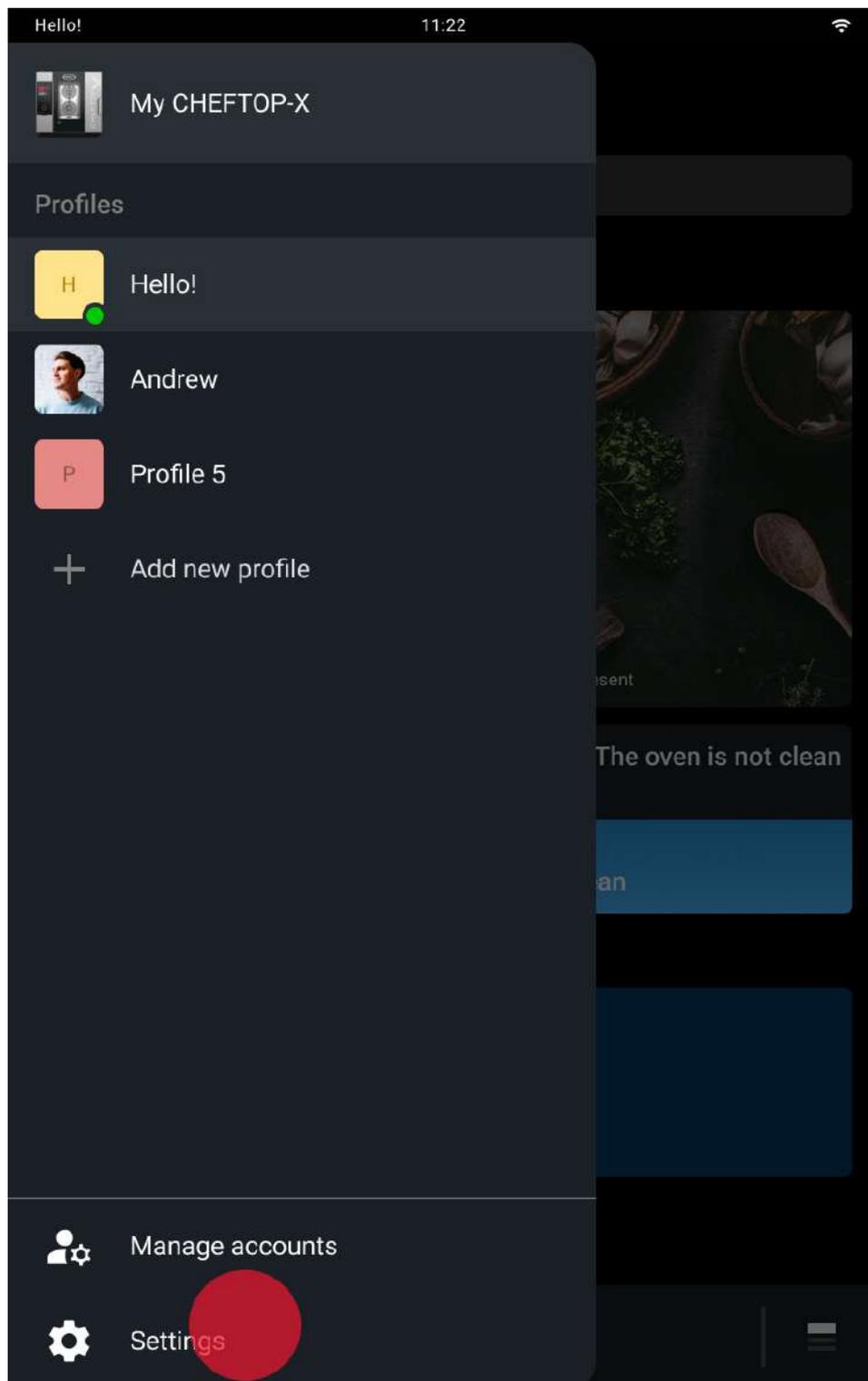
Support

+ ADD WIDGET

Einstellungen öffnen

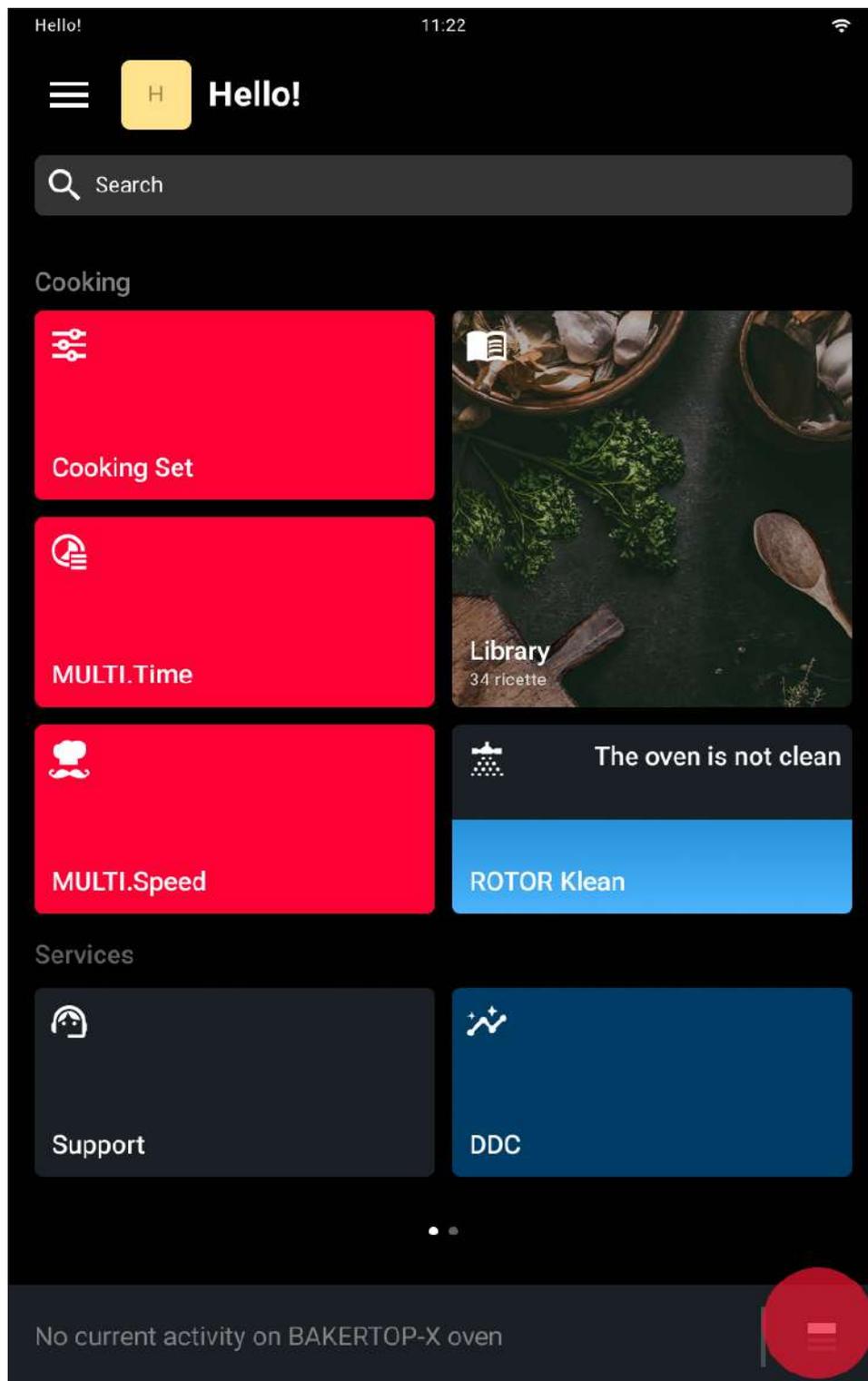
Falls du persönliche Einstellungen vornehmen möchtest:

- tippe auf das Menü ☰
- tippe auf die Taste EINSTELLUNGEN 



Menü Zubehör

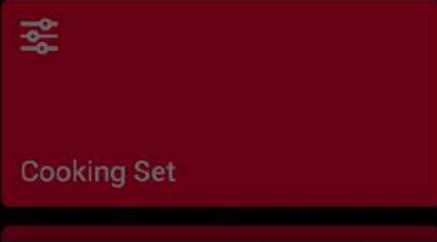
Tippe auf das Symbol in der rechten unteren Ecke



Wähle das von dir bevorzugte Zubehör

🔍 Search

Cooking



You are operating on: ∨

BAKERTOP-X

No current activity



DECKTOP-X



Pizza

280°C 100% 80% 4

0:25:30



LIEVOX



Bread

280°C 100% 80% 4

0:02:50



Beschreibung der Bediengesten

Menü Slider

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

Für die Anzeige musst du die Card nach rechts oder links ziehen.



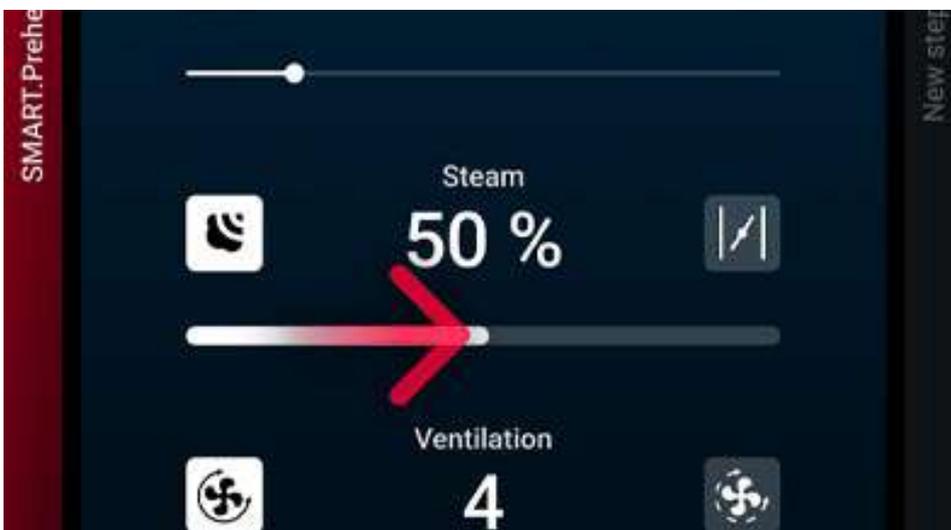
Zeitwert einstellen

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



Wert über Slider einstellen

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



UNOX-Technologien

Fortgeschrittenes und automatisches Garen

MULTI.Time

Verwaltet und überwacht bis zu 10 Kombi-Garvorgänge gleichzeitig

Individual.CHEFUNOX

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

Unox Intelligent Performance (UIP)

ADAPTIVE.Cooking

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

SMART.Preheating

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

SENSE.Klean

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

SMART.Energy

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

HEY.Unox

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

OPTIC.Cooking

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

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Entfernt in kürzester Zeit große Mengen an Feuchtigkeit aus dem Garraum

STEAM.Maxi™

Erzeugt in kürzester Zeit eine große Menge an Dampf im Garraum

AIR.Maxi™

Ermöglicht automatische Umkehrung und gepulste Lüfterfunktion

CLIMALUX™

Misst und reguliert kontinuierlich die Luftfeuchtigkeit im Garraum

AIR.Tornado

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

5. Allgemeine Hinweise zur Zubereitung

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

Garvorgang vorbereiten und starten

Es stehen folgende Optionen für die Zubereitung zur Auswahl:

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

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

Start eines manuellen Garvorgangs Cooking Set

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

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

Start eines in der Library gespeicherten Garvorgangs

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

Garvorgang über Chefunox starten

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

Du kannst das Rezept gegebenenfalls auch während des Garvorgangs **ändern**; in diesem Fall gelten die Änderungen lediglich für den laufenden Garvorgang.

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

Durchgehenden Garvorgang

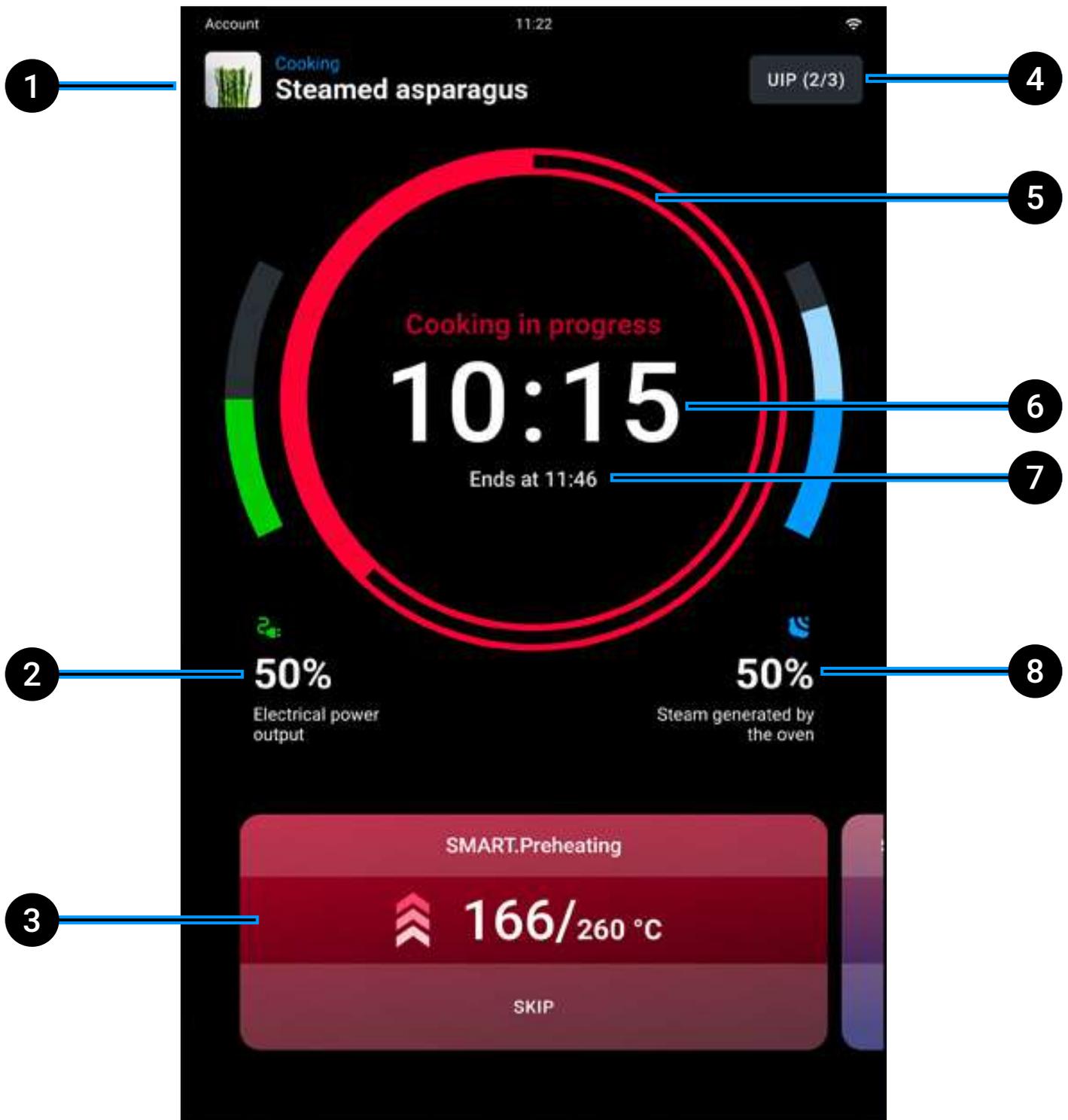
MULTI.Time starten

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

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

Laufender Garvorgang

Änderung eines laufenden Garvorgangs Cooking Set



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

Änderung eines laufenden Garvorgangs MULTI.Time

The screenshot shows the 'Multi Time' app interface with the following elements and callouts:

- 3**: Callout pointing to the timer icon in the 'Timer' section.
- 5**: Callout pointing to the green checkmark icon in the 'Timer' section.
- 2**: Callout pointing to the image of 'Grilled beef' in the second section.
- 1**: Callout pointing to the probe icon in the third section.
- 4**: Callout pointing to the red square stop icon in the third section.
- 7**: Callout pointing to the '+ ADD PROGRAM' button in the bottom section.
- 6**: Callout pointing to the temperature and fan speed indicators in the bottom status bar.

The interface displays a list of cooking programs with their respective times and temperatures. The 'Timer' section shows '00:00' with a green checkmark. The 'Grilled beef' section shows '00:12' with a red square stop icon. The 'Probe' section shows '100/120 °C' with a red square stop icon. The bottom section shows '00:00' with a '+ ADD PROGRAM' button. The bottom status bar shows a temperature of 180°C, a fan speed of 45%, and a fan speed of 9.

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

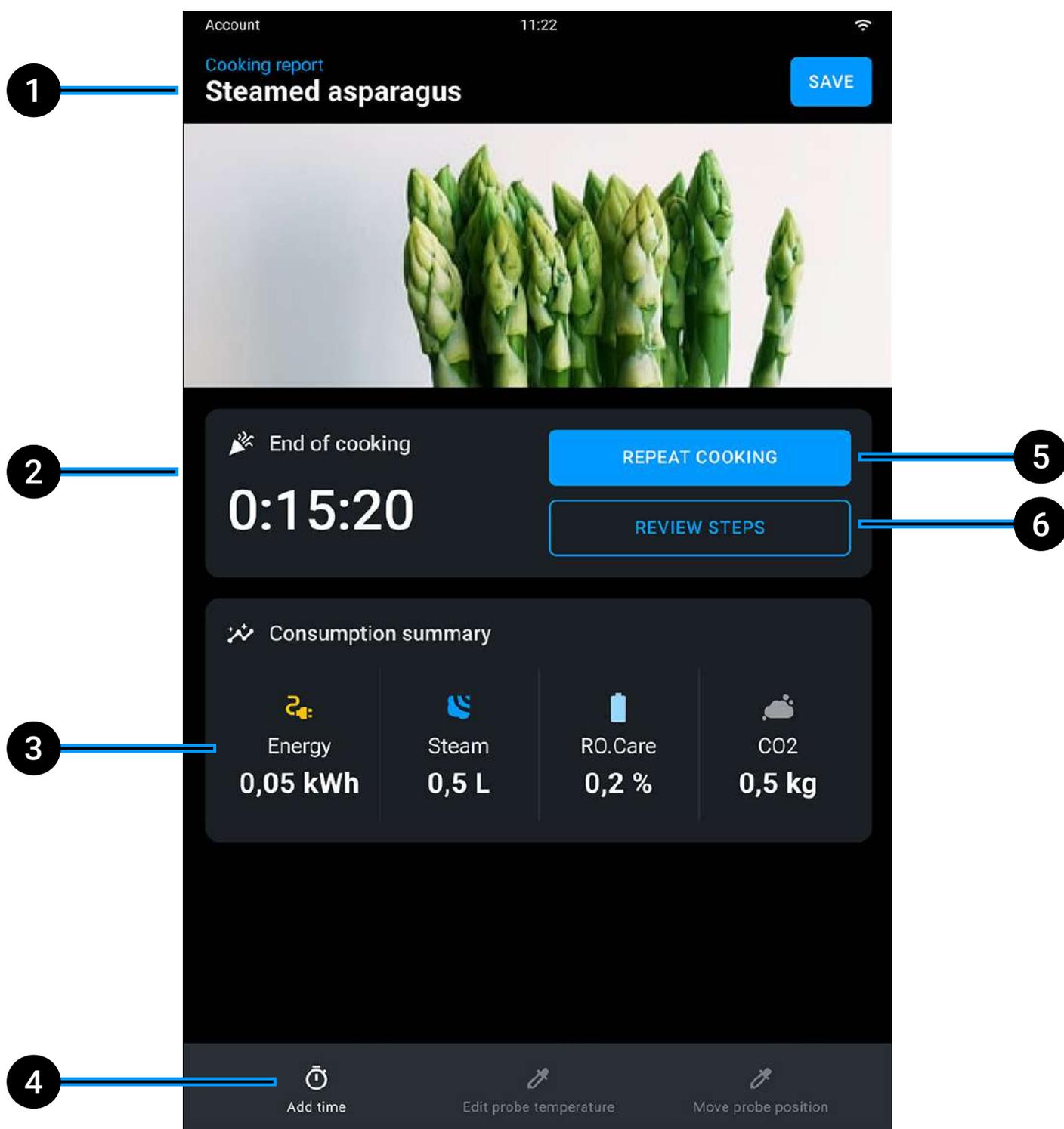
Laufenden Garvorgang beenden

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

Wenn du die Taste Start/Stop $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ antippst und gedrückt hältst, wird der laufende Garvorgang unterbrochen.

Übersicht Garvorgang

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



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

6. Allgemeine Hinweise zum Wasch- und Spülgang

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

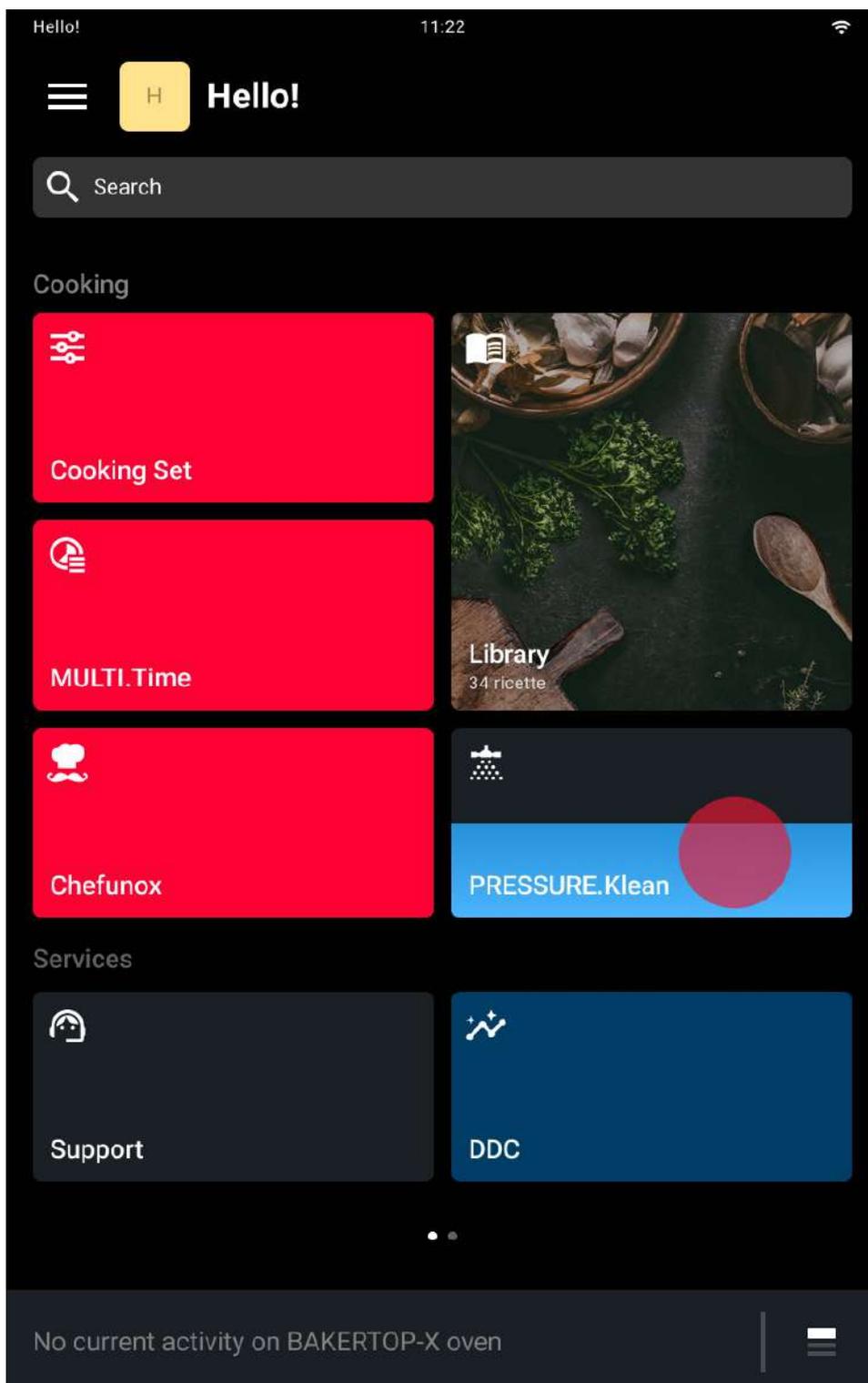
KEINESFALLS ist die Reinigung des Geräts durch Kinder erlaubt, insbesondere ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen.

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

Prüfe regelmäßig das Vorhandensein von Rostflecken in der Ofenkammer: Sollten diese auftreten, wende dich umgehend an eine Kundendienststelle, weil das Wasser vermutlich den Ofen beschädigt; ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

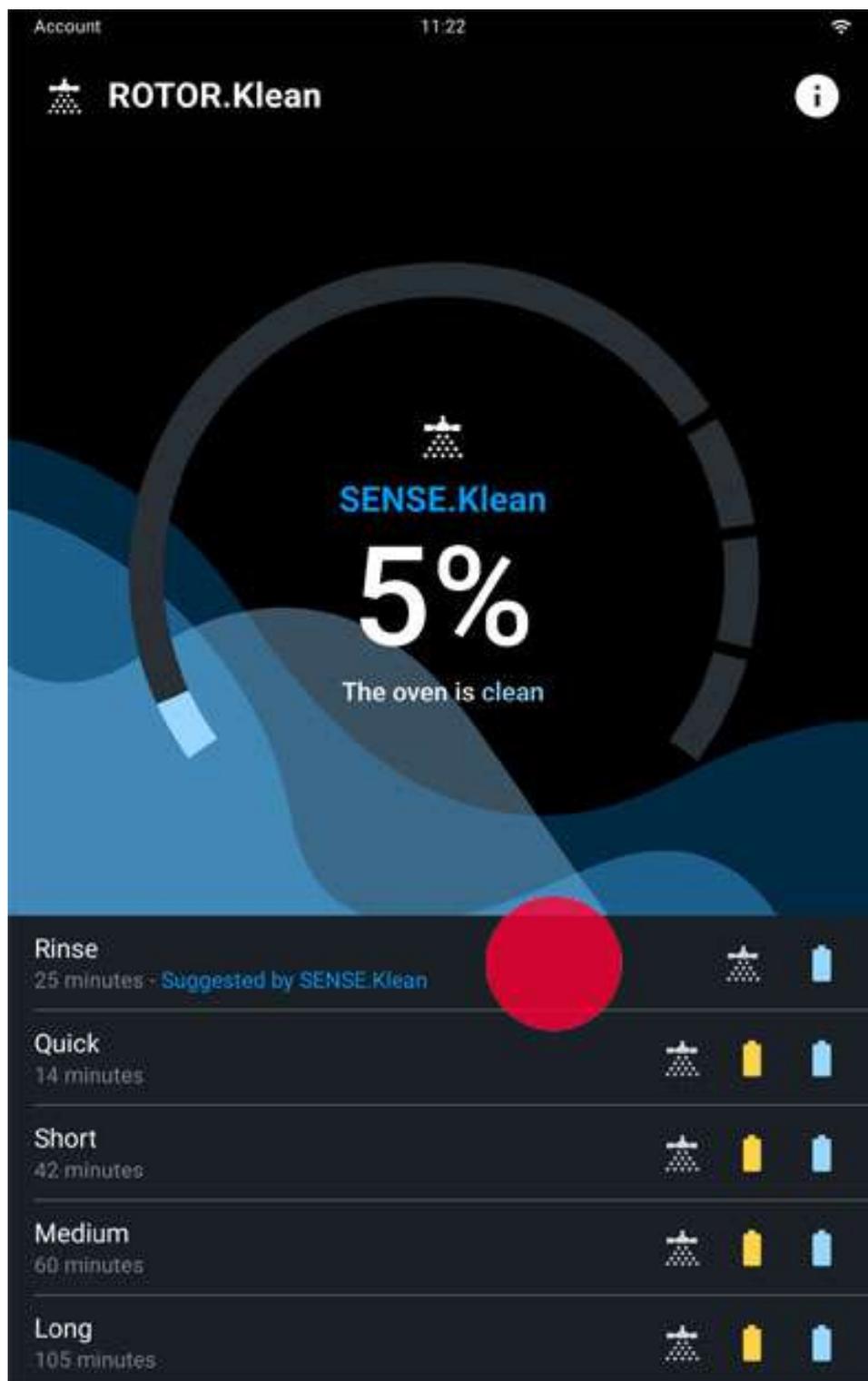
Reinigungszyklus starten

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

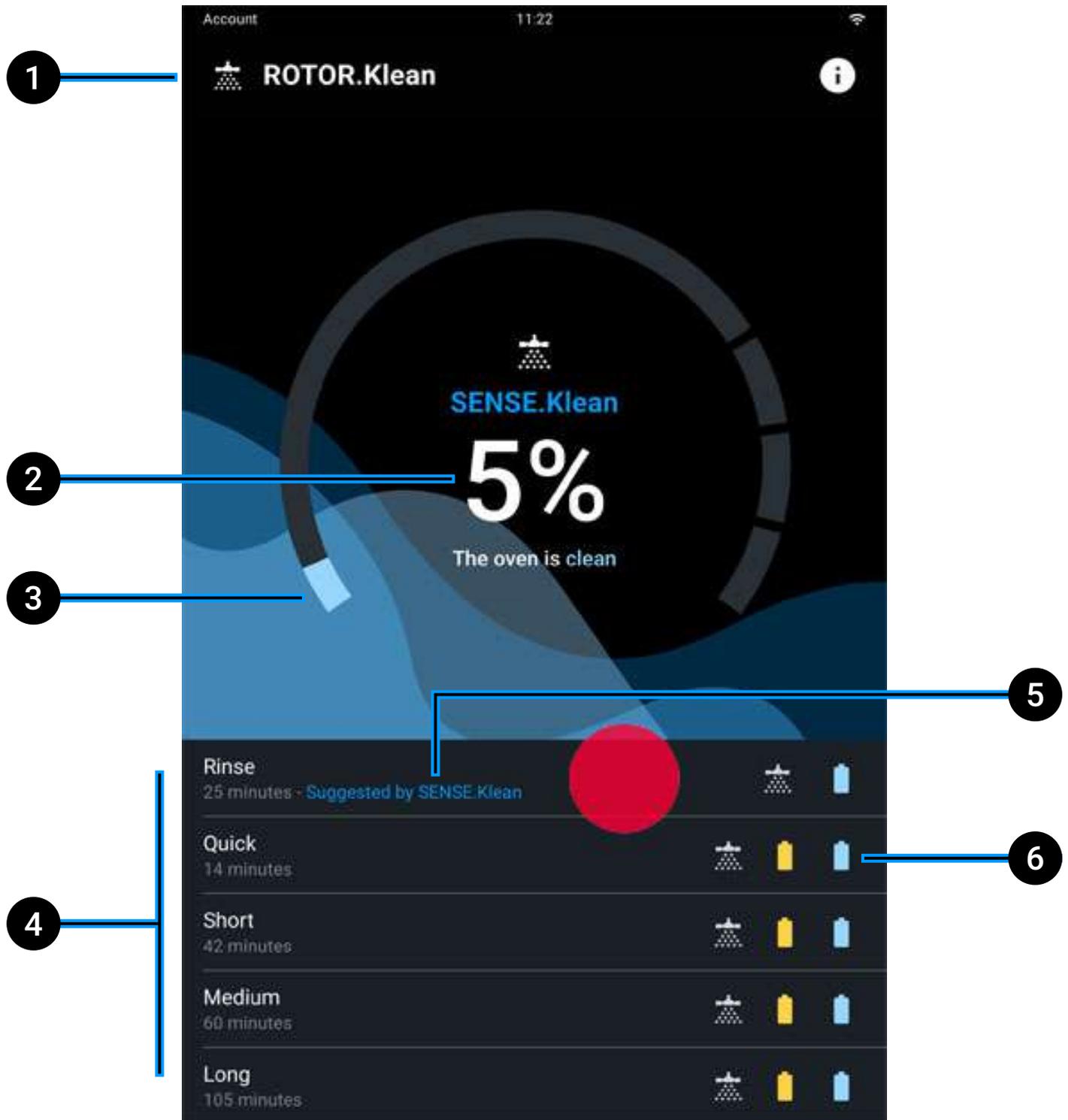


Den Reinigungszyklus antippen, der für den Verschmutzungsgrad des Garraums am besten geeignet ist:

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

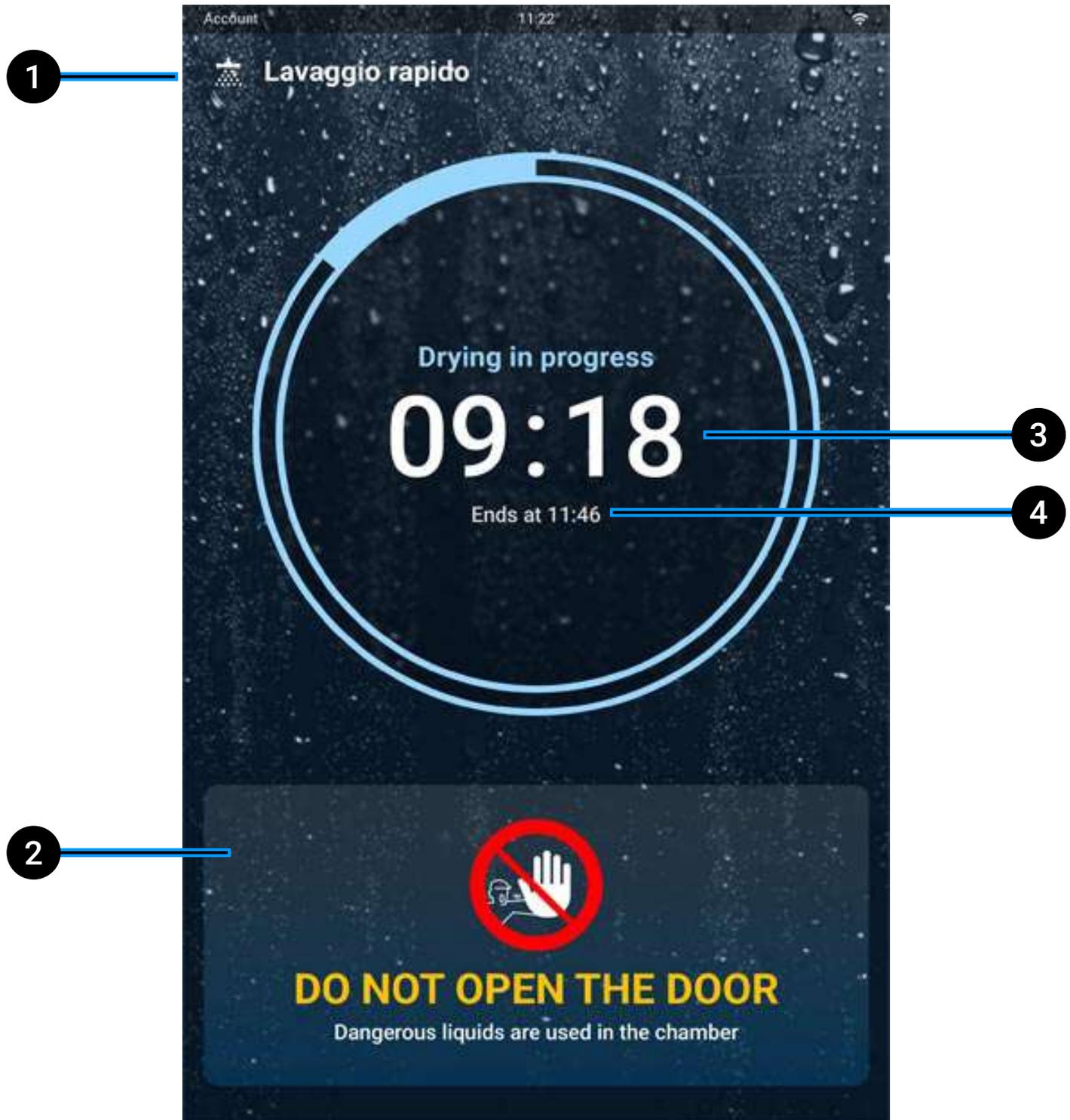


Anzeige und Erläuterung der Hauptseite



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

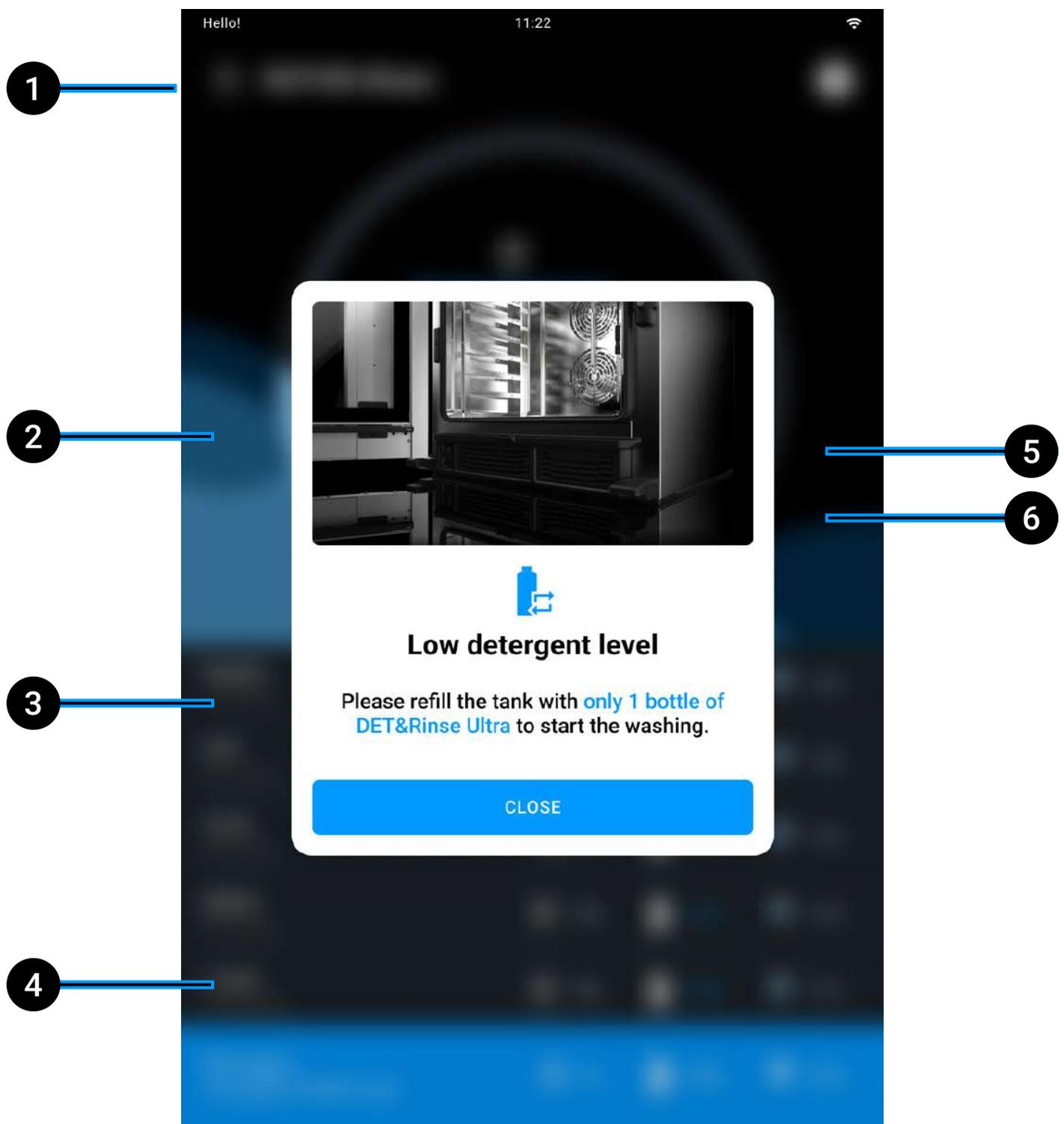
Laufender Reinigungszyklus



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

Übersicht Reinigungszyklus

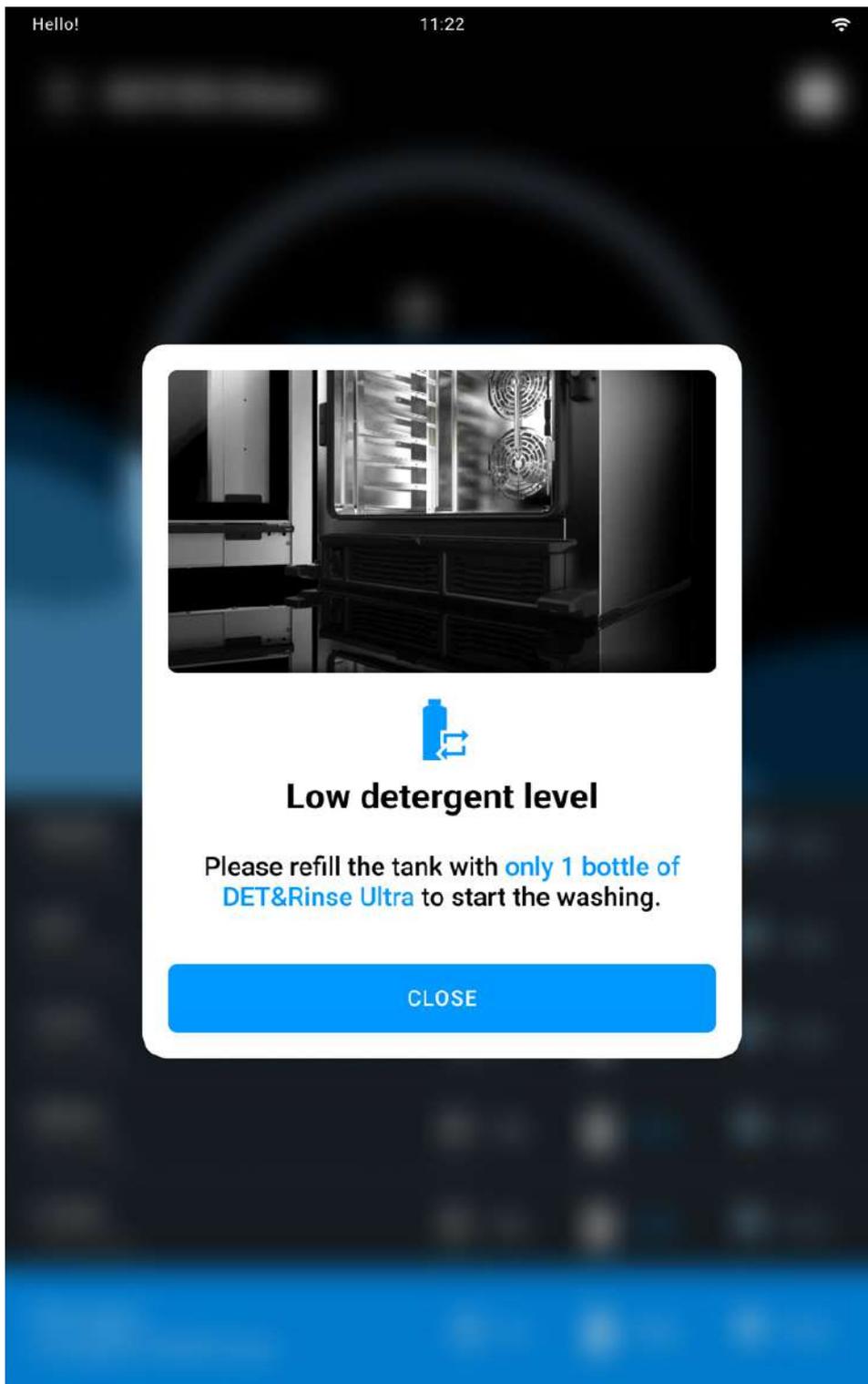
Nach Beendigung des Reinigungszyklus wird eine Übersichtscard angezeigt, begleitet von einem akustischen Signal, das durch Antippen der Taste STOPP SUMMER ausgeschaltet werden kann.



- 1 **Name** durchgeführter Reinigungszyklus;
 - 2 **Dauer** des abgeschlossenen Reinigungszyklus;
 - 3 **Übersicht** des Verbrauchs von Wasser, [Det&Rinse](#) und [Ro.Care](#);
 - 4 **Empfehlungen** für eine optimale Reinigung des Ofens;
 - 5 **Wiederholung** des soeben abgeschlossenen Reinigungszyklus;
 - 6 **Rückkehr** zur Liste der Reinigungszyklen.
-

Det&Rinse nachfüllen

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

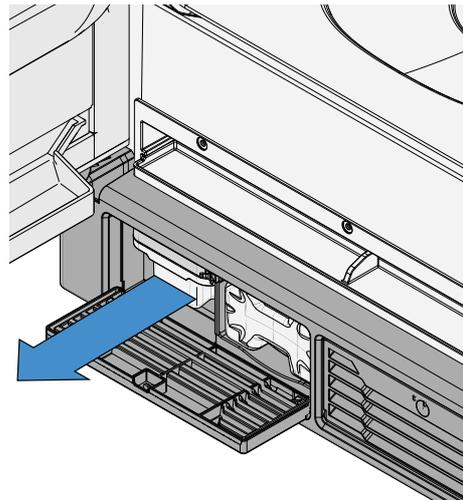
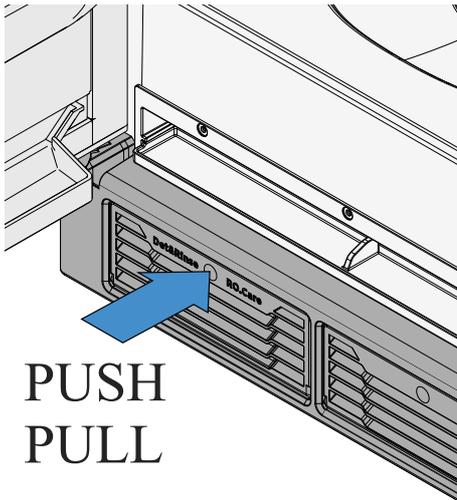


Der Tank darf lediglich mit 1 Liter-Flaschen des Reinigers Det&Rinse™ Ultra von UNOX aufgefüllt werden, der als einziger für die Reinigung des Garraums getestet und zugelassen ist.

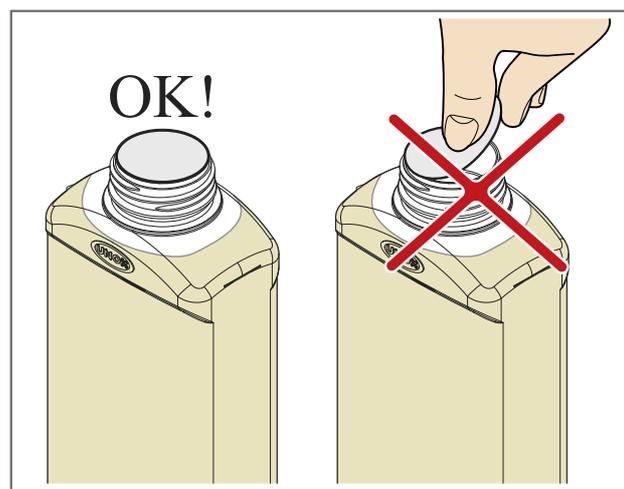


Es empfiehlt sich, Handschuhe zu tragen, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei Kontakt mit dem Reinigungsmittel die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt befolgen.

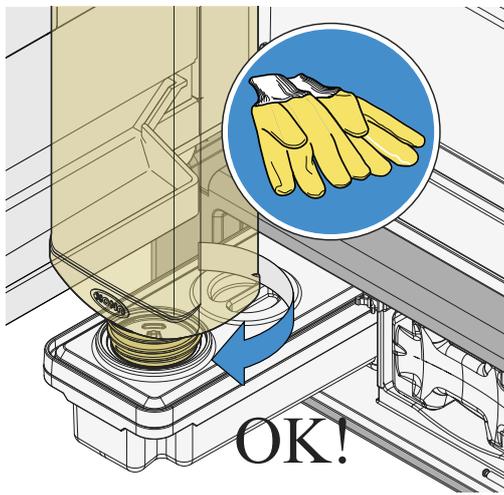
- Auf den Tankdeckel drücken und diesen erneut loslassen. Anschließend den Tank entnehmen;



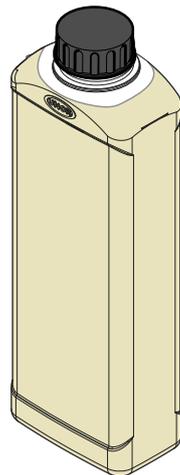
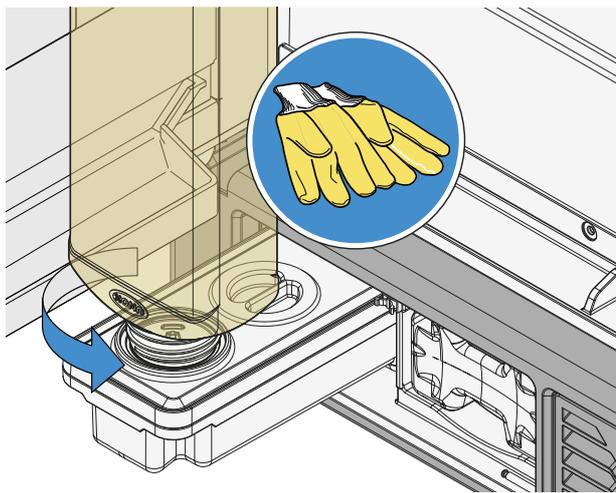
- Den Deckel der Flasche Det&Rinse™ Ultra von UNOX entfernen und die Flasche aufrecht halten; KEINESFALLS die Schutzfolie abreißen oder durchlöchern;



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



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



x3

Den Vorgang wiederholen, bis das maximale Fassungsvermögen des Tanks erreicht ist (3 Liter = 3 Flaschen Det&Rinse™ Ultra von UNOX). Anschließend den Tank erneut einsetzen und einrasten lassen. Die Handschuhe entsorgen, ohne die mit Reinigungsmittel verschmutzten Stellen zu berühren.

RO.Care-Filter auswechseln

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

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

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

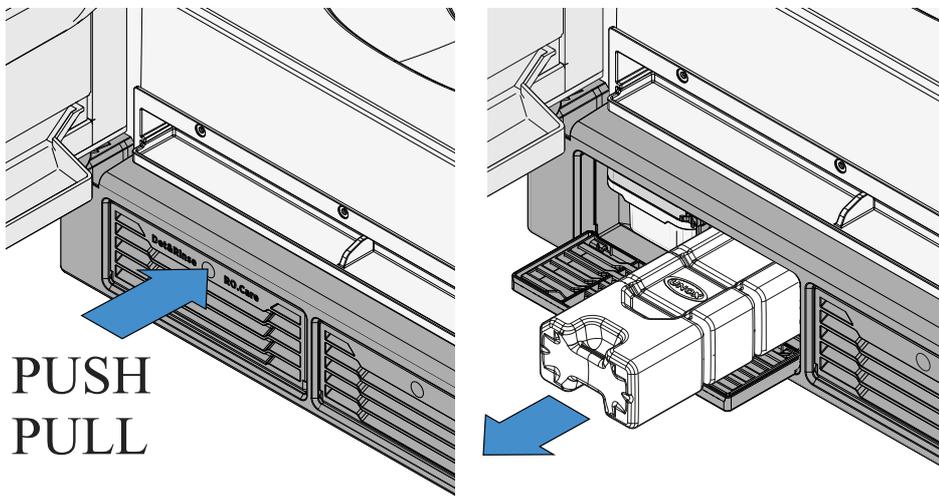


RO.Care filter cartridge expired

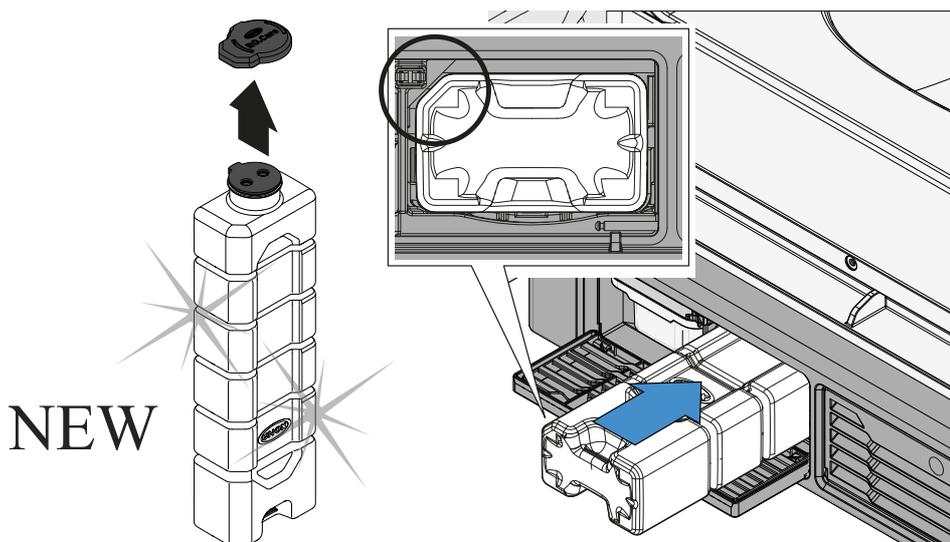
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

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



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



7. Anwendungen

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



Cooking Set

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

Dank Cooking Set kannst du einen manuellen Garvorgang starten.

Bei den manuellen Garvorgängen musst du folgende Parameter selbst eingeben:

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

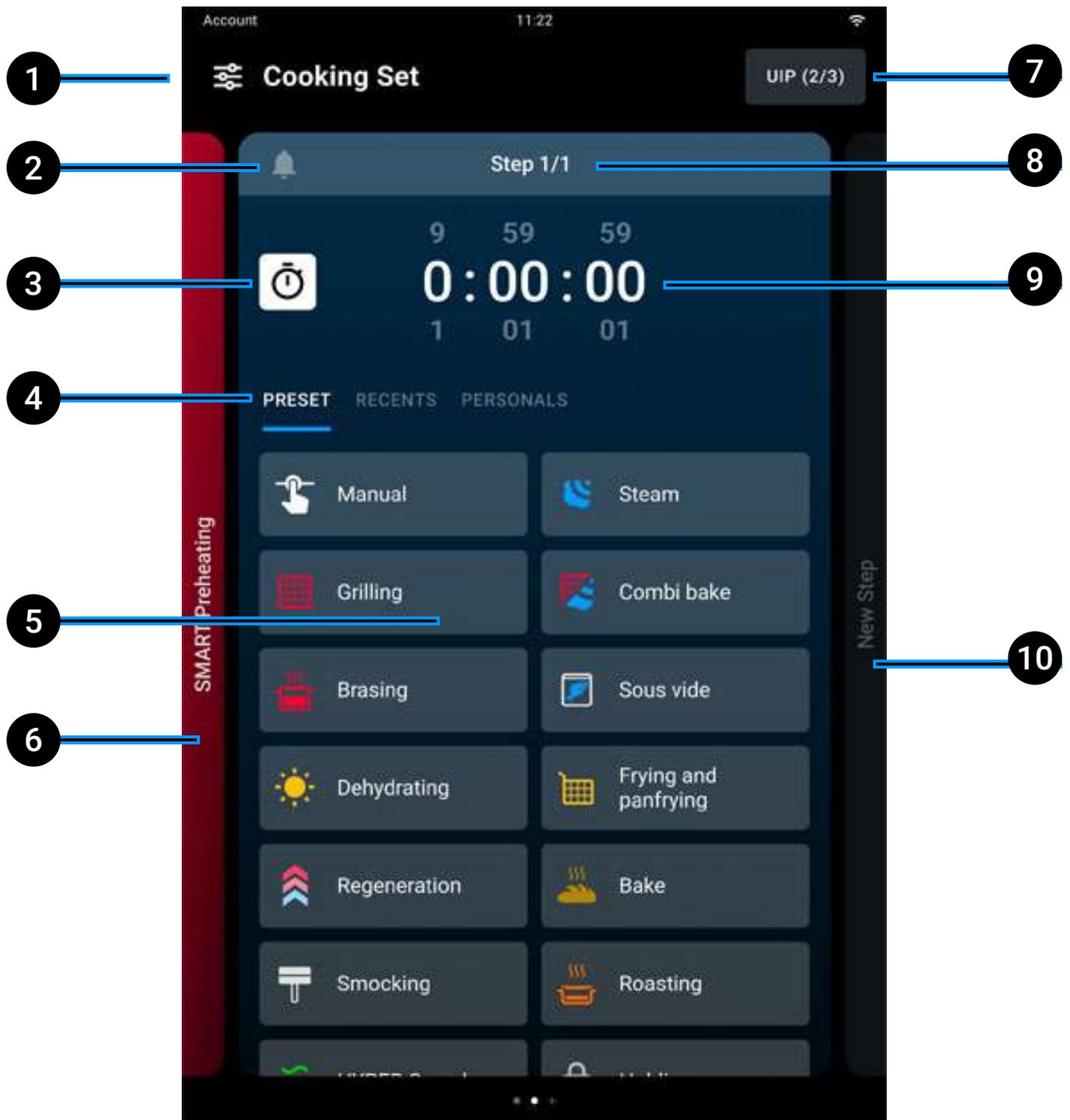
Jeder manuelle Garvorgang besteht aus:

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

Nachdem du alle Parameter eingestellt hast, kannst du:

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

Anzeige und Erläuterung der Landing Page



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

Voreingestellte Garvorgänge auswählen

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

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

Für die Auswahl der gewünschten Voreinstellung den Namen antippen.



Cooking Set

UIP (2/3)



Step 1/1



9 59 59
0:00:00
1 01 01

PRESET RECENTS PERSONALS



Manual



Steam



Grilling



Combi bake



Brasing



Sous vide



Dehydrating



Frying and panfrying



Regeneration



Bake



Smocking



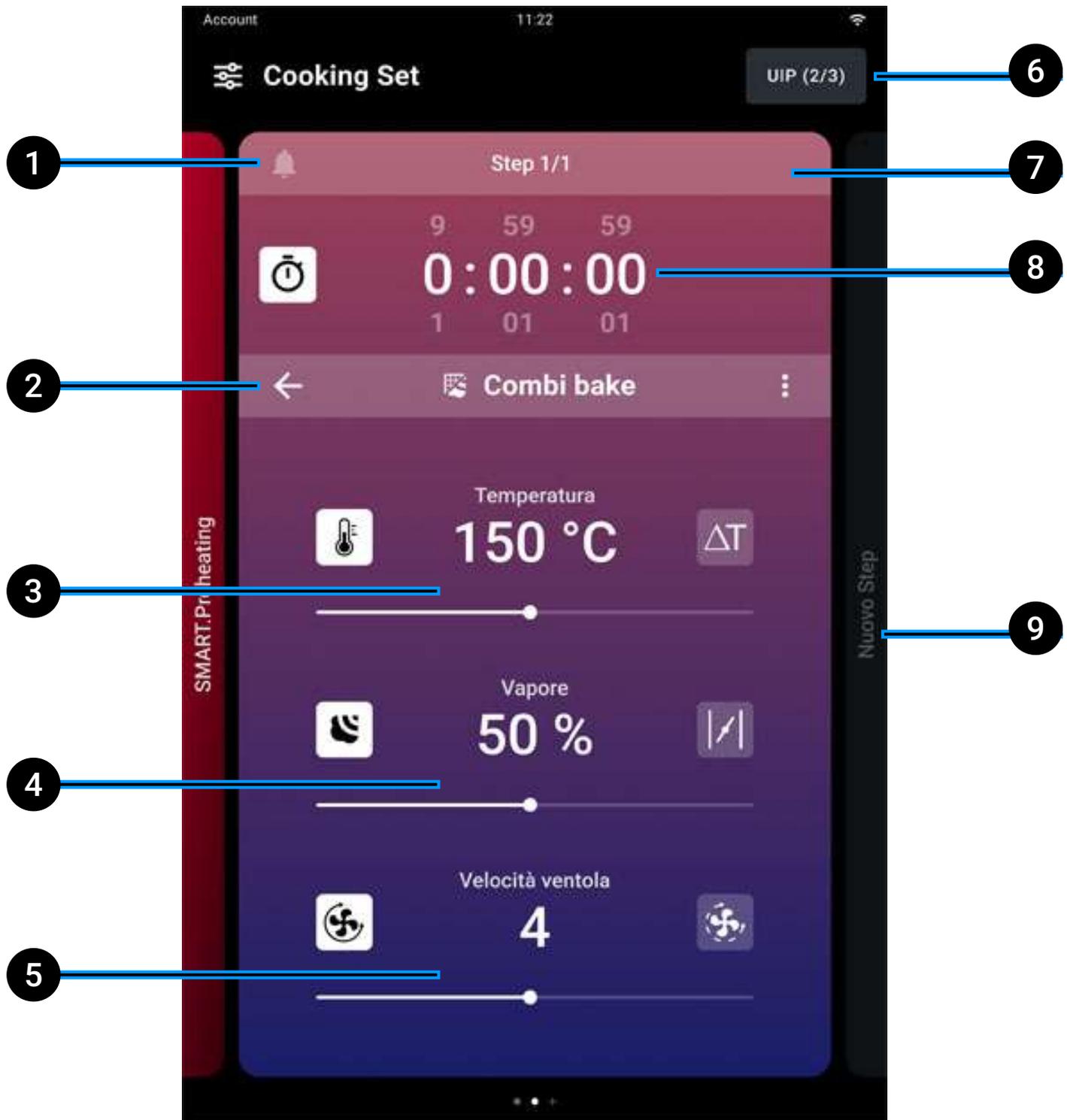
Roasting

SMART.Preheating

New Step

Voreingestellte Garvorgänge bearbeiten

Nach Auswahl eines voreingestellten Garvorgangs kannst du die vorgegebenen Parameter deinen Bedürfnissen entsprechend ändern.



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

UIP-Technologie (Unox Intelligent Performance) aktivieren

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

Hier findest du weitere Informationen über die [UIP-Technologien \(Unox Intelligent Performance\)](#).

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

- tippe die Taste UIP oben rechts auf der Card an;



- aktiviere oder deaktiviere die Verwendung der Funktionen durch Verschieben des Cursors;
 - um die Änderungen zu speichern und zu bestätigen, tippe auf Anwenden.
-

Neue Garphase hinzufügen

Neue Garphase hinzufügen

Du kannst bei Bedarf auch Garvorgänge mit mehreren Phasen und jeweils unterschiedlichen Parametern erstellen:

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



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

Vorheizen

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



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

SMART.Preheating deaktivieren (nicht empfohlen)

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



Unterbrechung eines laufenden Vorheizvorgangs

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



Garvorgang starten

Wenn du die Taste START/STOPP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ drückst, um den Garvorgang zu starten, beginnt eine manuelle oder per Smart.Preheating gesteuerte Vorheizung, je nach deinen vorherigen Einstellungen.

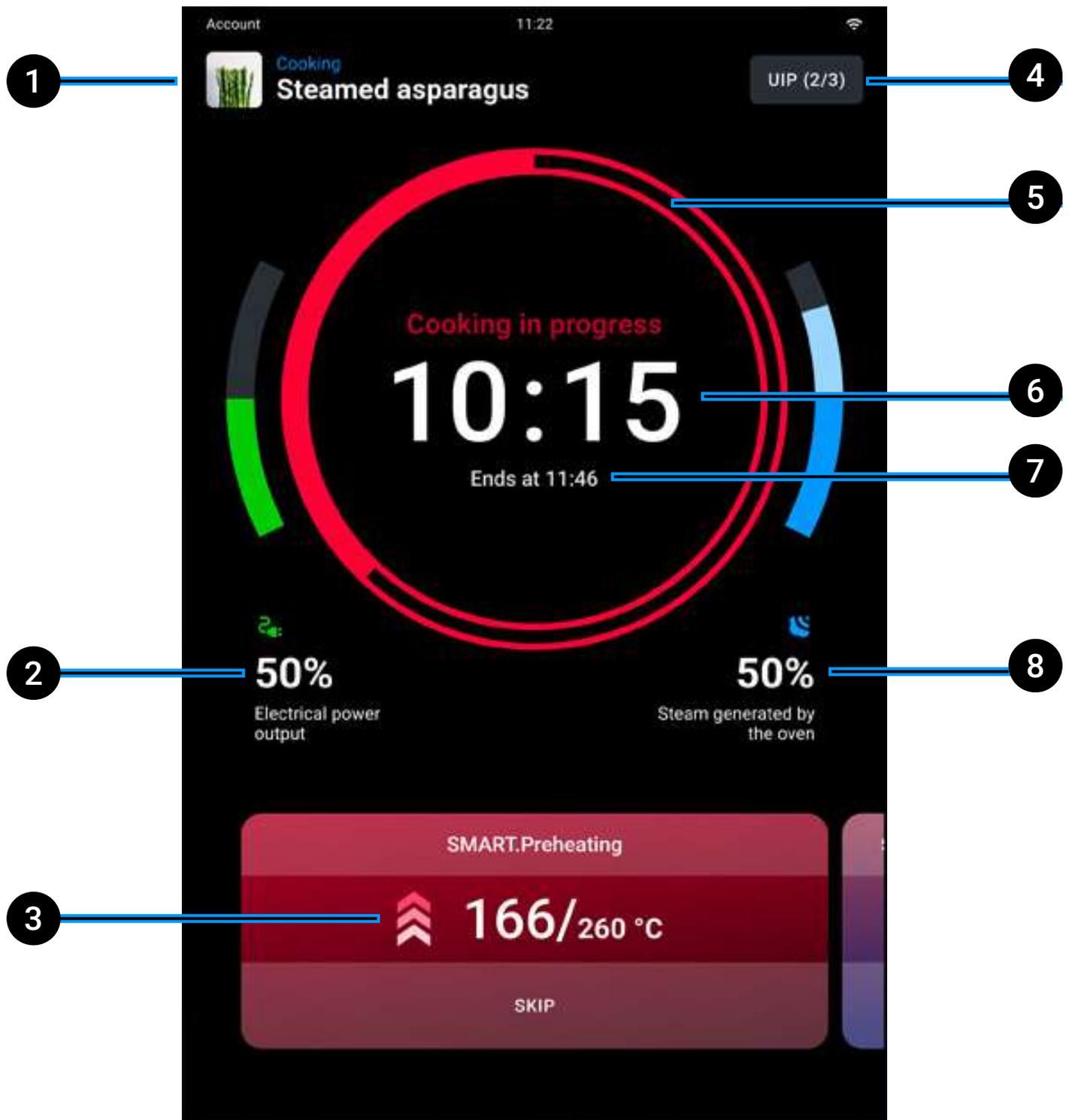


Um einen laufenden manuellen oder per SMART.Preheating gesteuerten Vorheizvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen, drücke die Taste SKIP und bestätige die Auswahl.

Hier findest du weitere Informationen über das [Vorheizen](#).

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

Laufender Garvorgang



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

Garvorgang beenden

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

Wenn du die Taste START/STOPP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ antippst und gedrückt hältst, wird der laufende Garvorgang angehalten.



Übersicht Garvorgang

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

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

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

Arbeitsschritte nach dem Garvorgang

The screenshot displays a mobile application interface for a cooking report. At the top, it shows 'Account' and the time '11:22'. The main title is 'Cooking report Steamed asparagus' with a 'SAVE' button. Below the title is a photo of asparagus. The 'End of cooking' section shows a timer at '0:15:20', a 'REPEAT COOKING' button, and a 'REVIEW STEPS' button. The 'Consumption summary' section lists Energy (0,05 kWh), Steam (0,5 L), RO.Care (0,2 %), and CO2 (0,5 kg). The bottom navigation bar includes 'Add time', 'Edit probe temperature', and 'Move probe position'.

1

2

3

4

5

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
--------------------	----------------	------------------	---------------

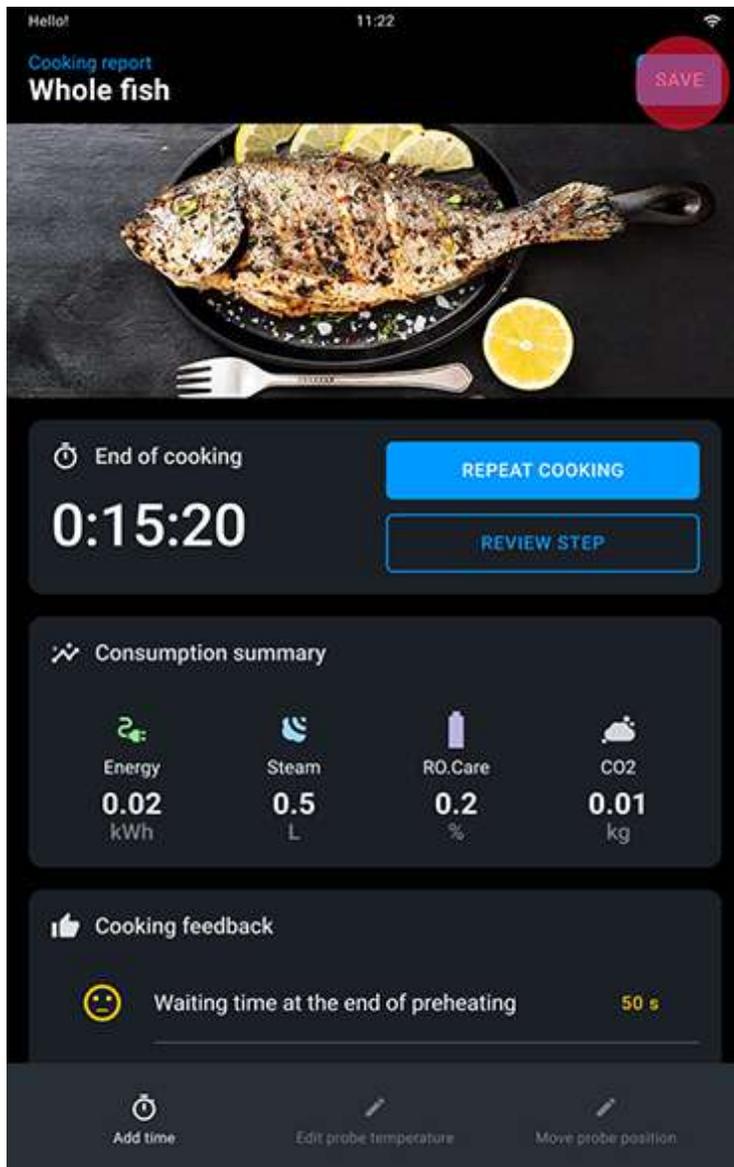
Add time Edit probe temperature Move probe position

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

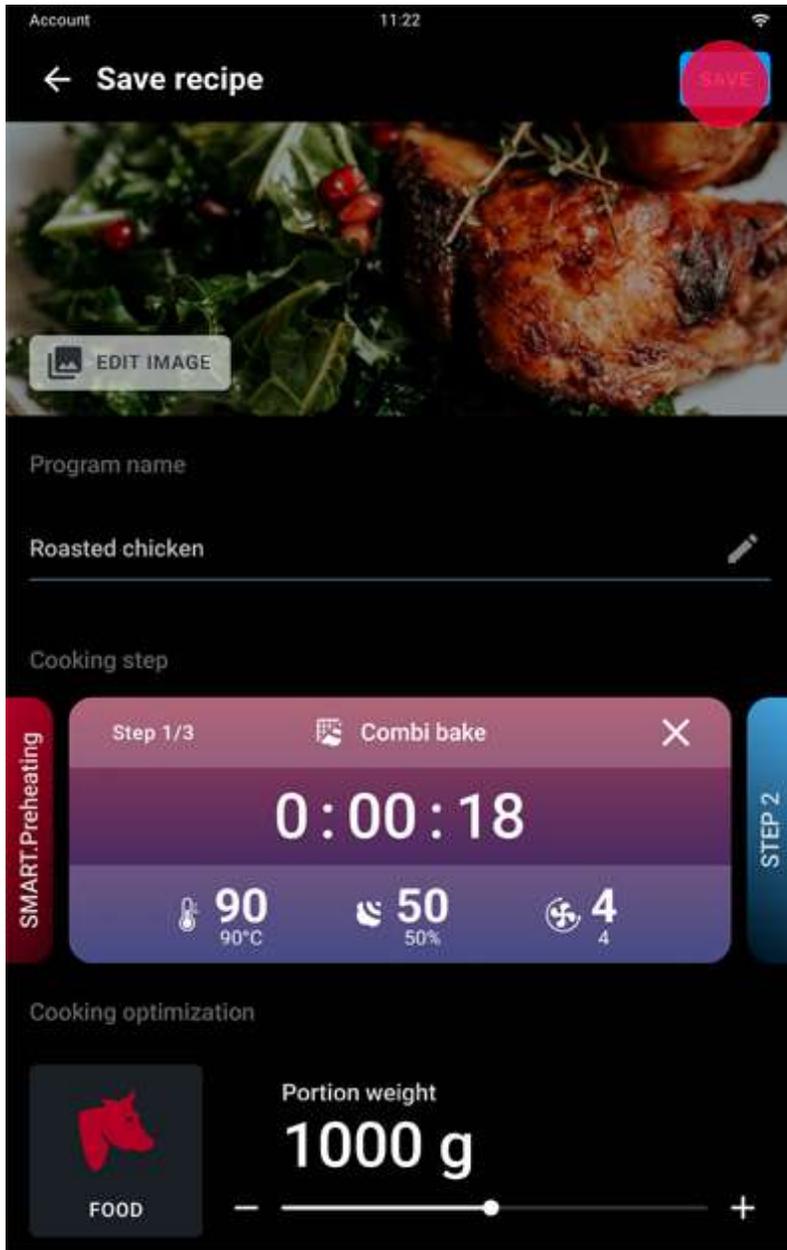
Abspeichern eines manuellen Garvorgangs nach Zubereitungsende

Nach Beendigung des Garvorgangs kannst du das erstellte Rezept speichern:

- tippe auf die Taste SPEICHERN;



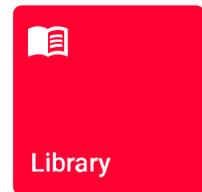
- wähle ein **Foto** und den **Namen** aus, die deinem Rezept zugeordnet werden sollen;



- bestätige erneut mit der Taste **SPEICHERN**.

Die gespeicherten Rezepte werden in der Anwendung [Library](#) gesammelt: um sie zu nutzen, tippe das gewünschte Rezept an und drücke anschließend die Taste **START/STOPP**

START
STOP



Library

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

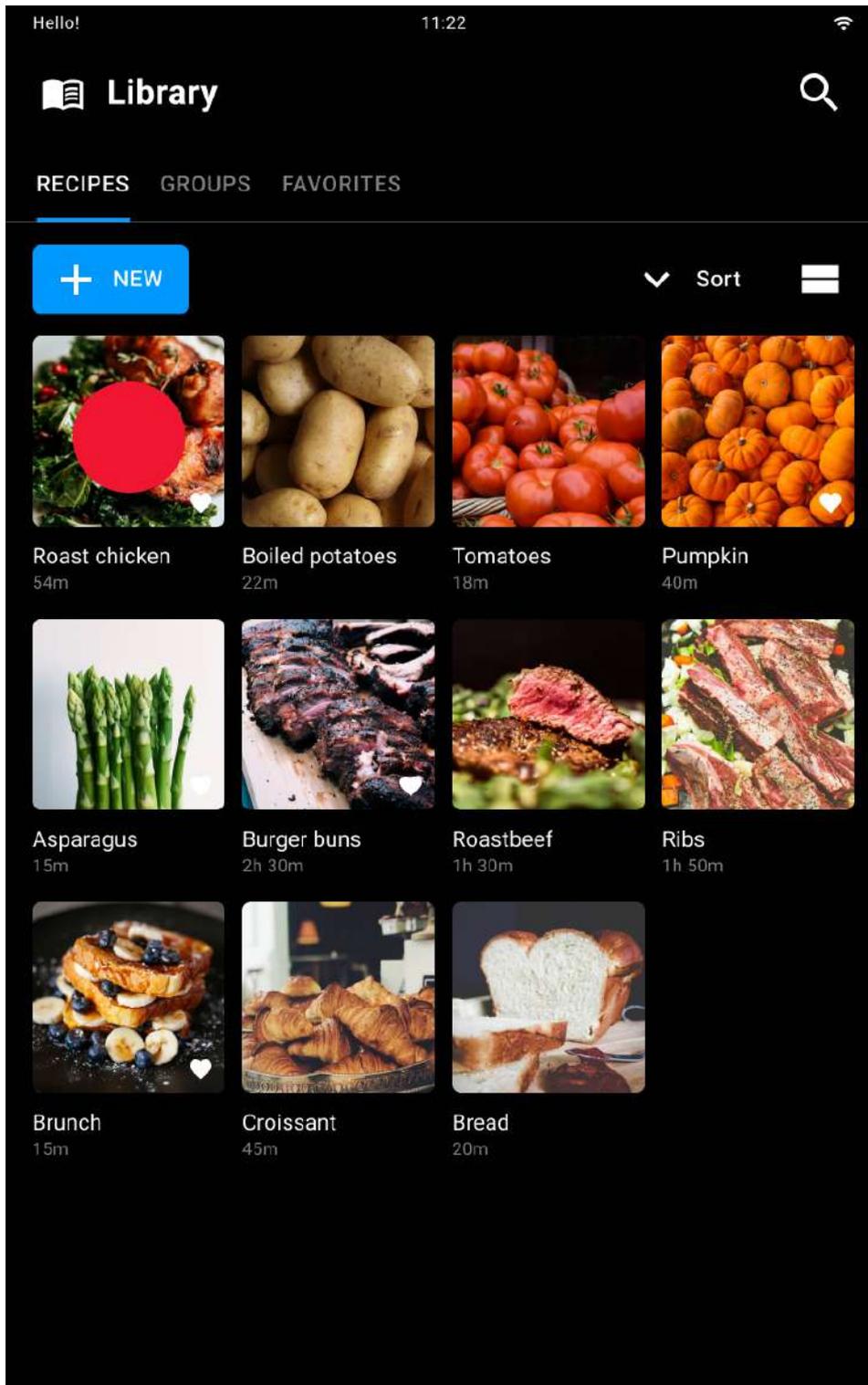
Mit Library kannst du ein persönliches Rezept erstellen bzw. ein vorher gespeichertes Rezept starten.

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

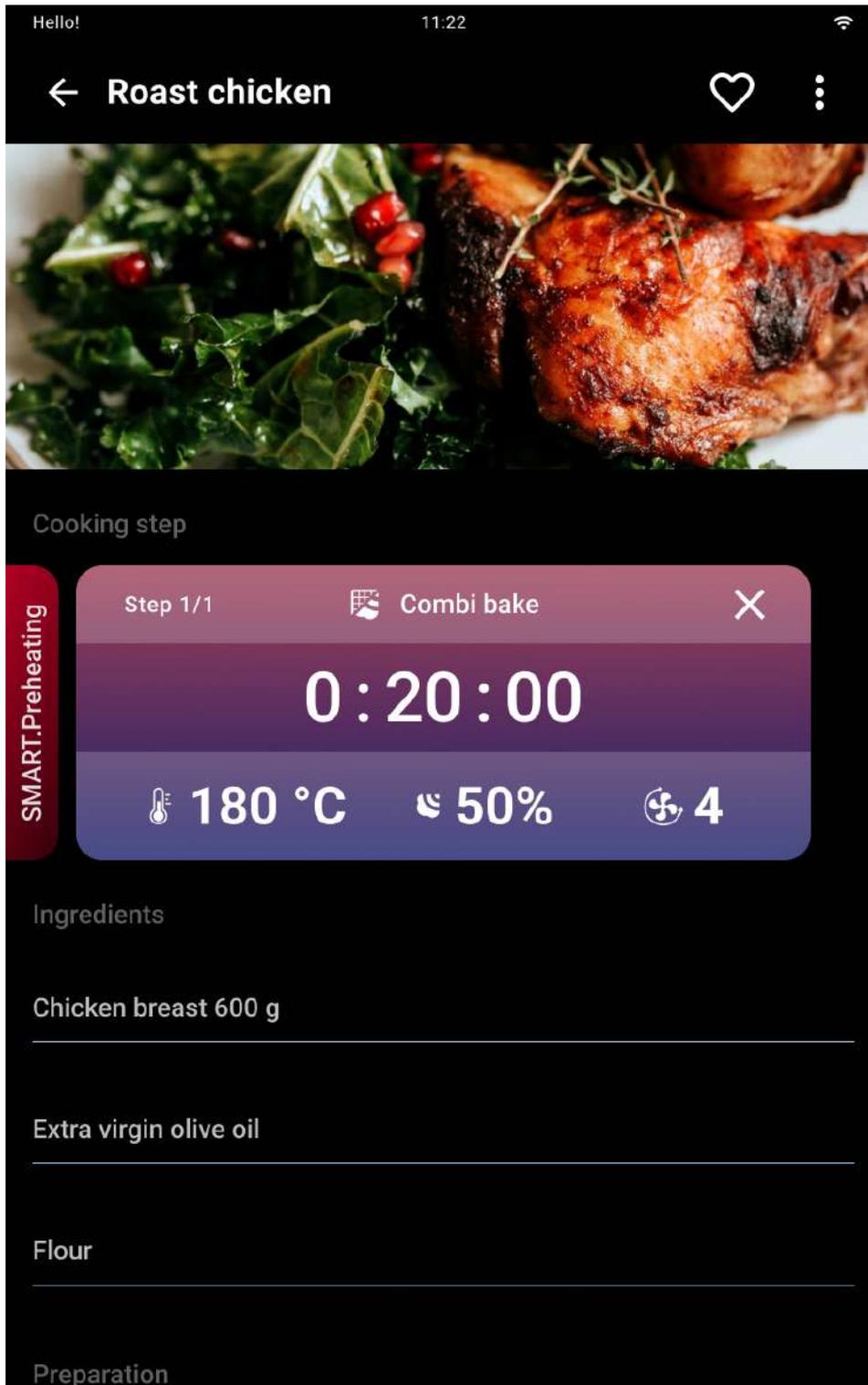
Hier erfährst du mehr darüber, wie du ein [Persönliches Rezept erstellen](#) kannst.

Navigation und Auswahl eines Rezepts

Tippe auf das Rezept, das du auswählen möchtest.



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

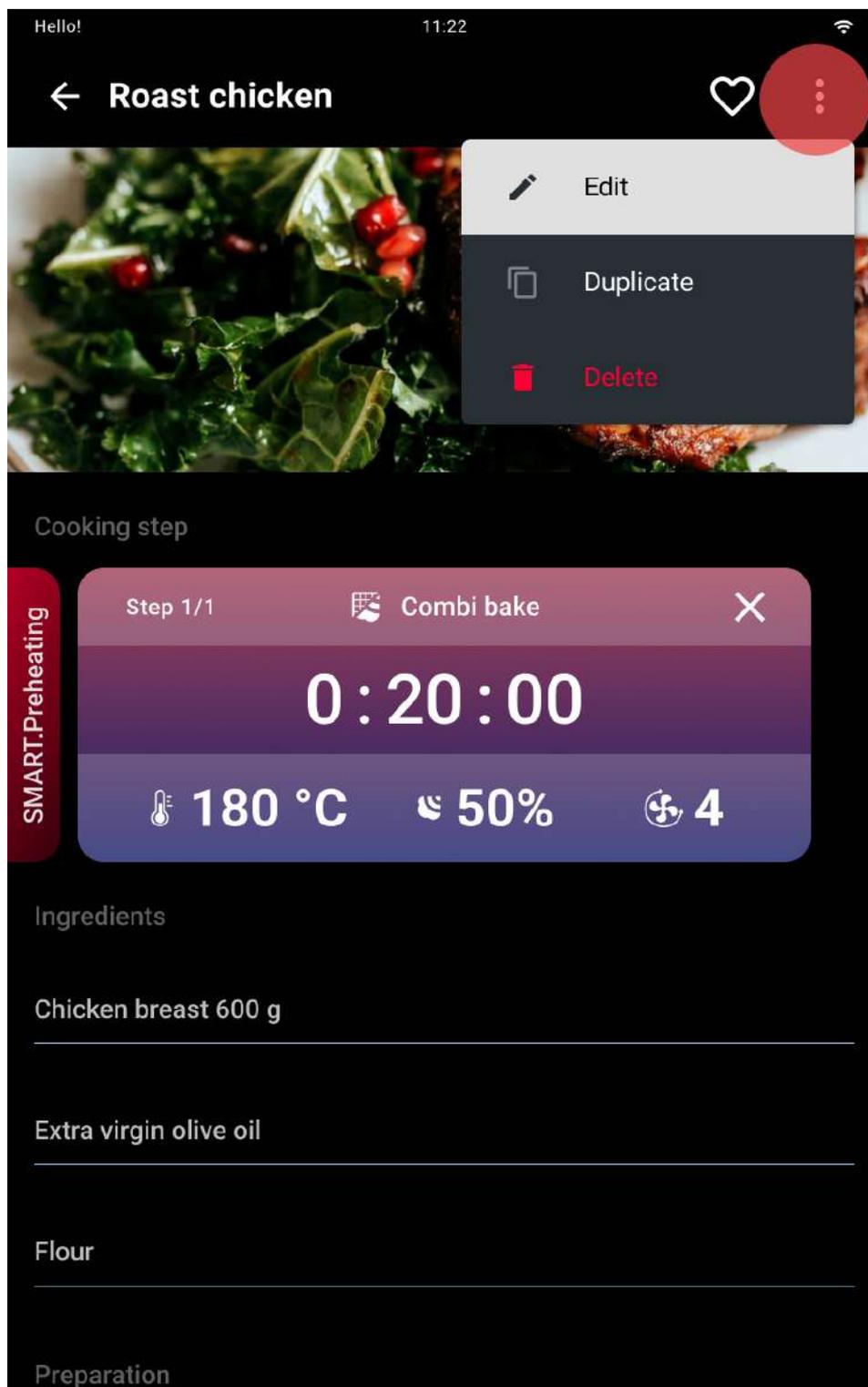


Um die Suche nach dem gewünschten Rezept zu erleichtern, kannst du Filter verwenden (z.B. alphabetische Reihenfolge, Rezept-Favoriten usw.).

Rezeptoptionen

Auf der Card Rezept kannst du durch Antippen des Icons  ein Rezept als **Favoriten** markieren. Durch Antippen des **Dropdown-Menüs**  ist es möglich:

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

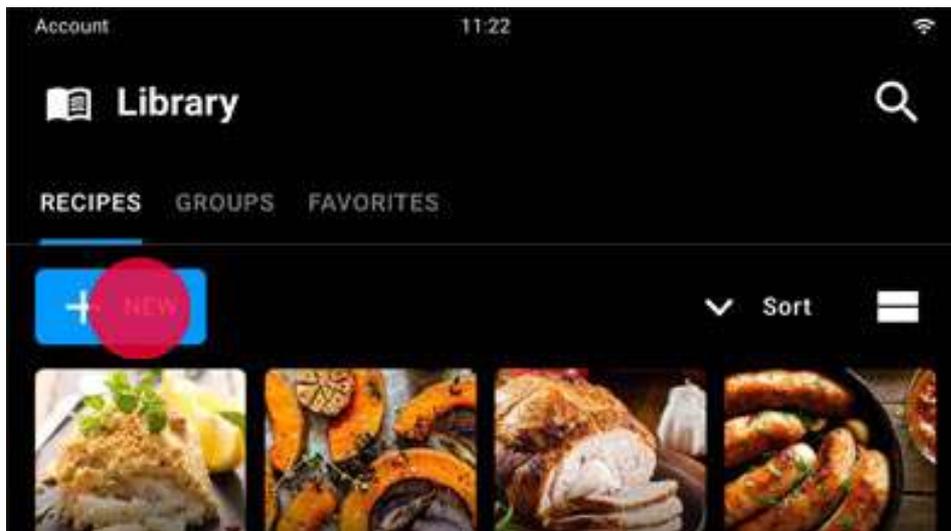


Starten eines Rezepts

[Zum Starten des Garvorgangs](#) die Taste **START/STOPP** START
STOP drücken.

Persönliches Rezept erstellen

Auf das Icon + NEU tippen.



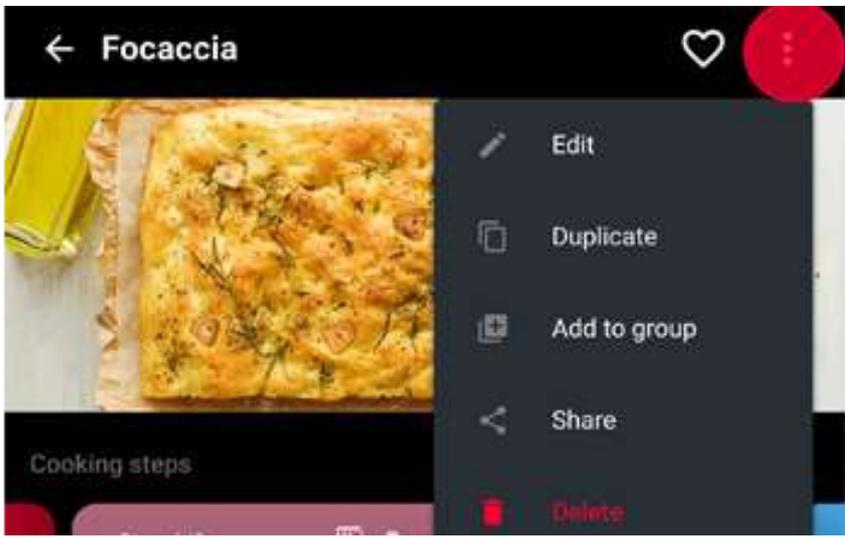
Für die Erstellung des Rezepts folgendes einfügen:

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

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

Auf der Card Rezept kannst du durch Antippen des Icons

♡ ein Rezept als **Favoriten** markieren oder durch Antippen des **Dropdown-Menüs** ⋮ ändern, kopieren einer Gruppe zuordnen, mit anderen Benutzern teilen oder löschen.





Chefunox

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

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

Navigation und Auswahl eines Rezepts

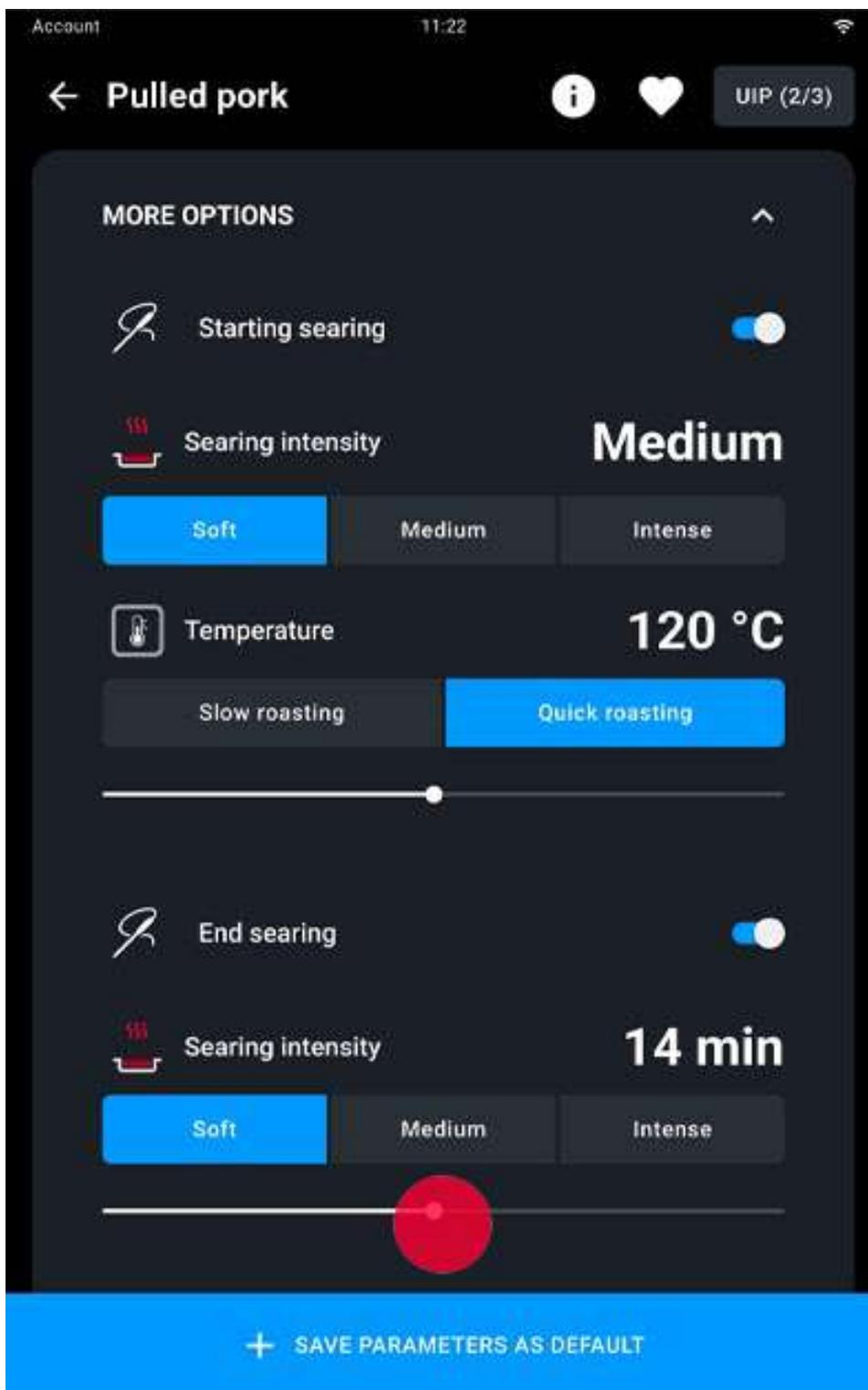
Für die Auswahl eines Rezepts das entsprechende Icon antippen. Um die Suche zu erleichtern, sind die Rezepte nach Lebensmitteltyp (z.B. Geflügel) oder Zubereitungsweise (z.B. COMBI) unterteilt.



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

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

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



Rezeptoptionen

Auf der Card Rezept kannst du:

- durch Antippen des Icons  ein Rezept als **Favoriten** markieren

- anstelle der Vorheizfunktion SMART.Preheating einen manuellen Vorheizvorgang einstellen (empfohlen); hier erfährst du, wie du [SMART.Preheating](#) deaktivieren kannst;
 - die UIP-Technologien aktivieren oder deaktivieren; hier erfährst du, wie du die Technologien [Unox Intelligence Performance](#) aktivieren oder deaktivieren kannst.
-

Starten eines Rezepts

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



MULTI.Time

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

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

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

Navigation und Auswahl eines Programms

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

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

Für die Auswahl der gewünschten Voreinstellung den Namen antippen.



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



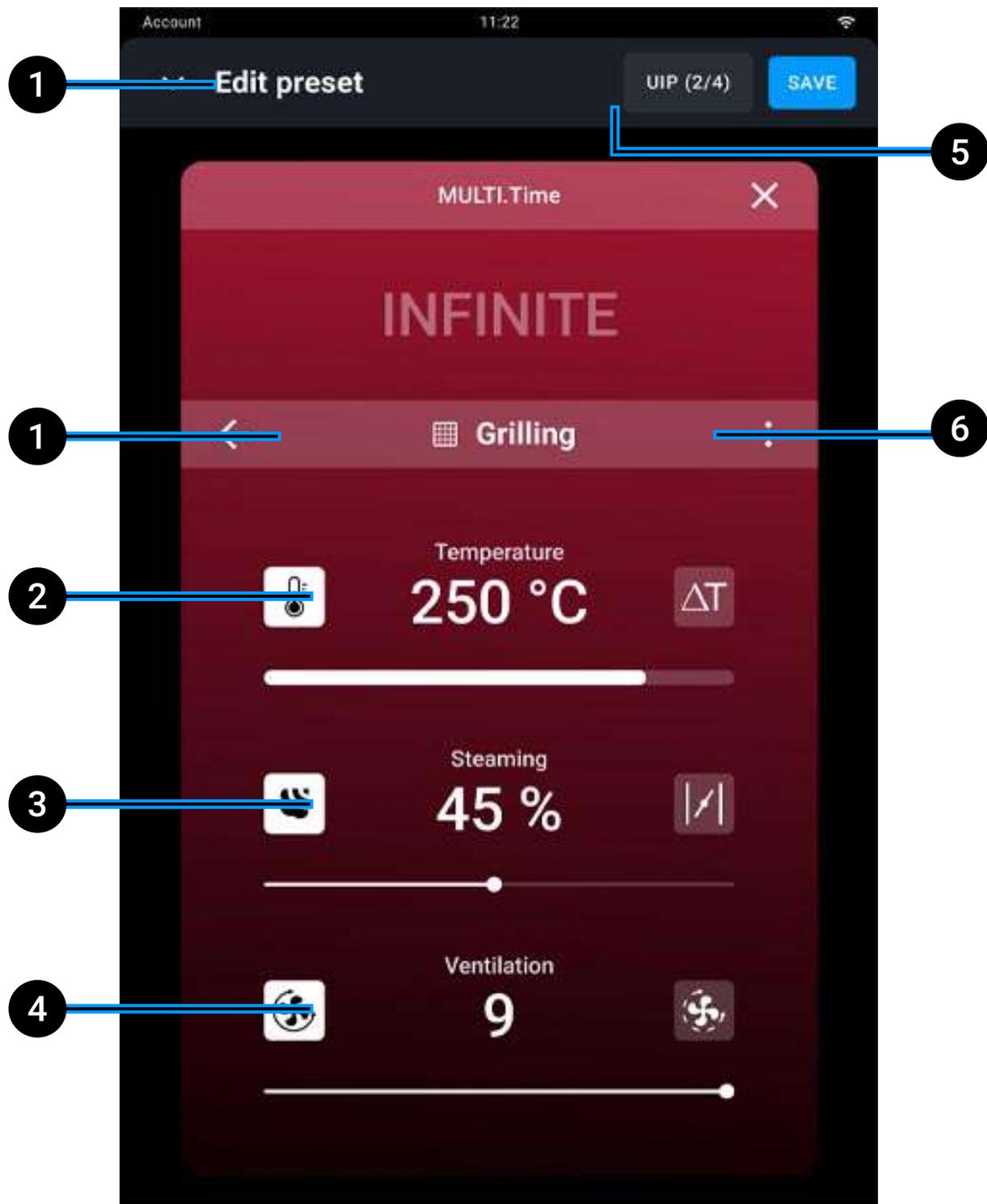
Vegan food

Beef, pork, lamb



Betriebseinstellungen eingeben

Nach Auswahl eines voreingestellten Garvorgangs kannst du die vorgegebenen Parameter deinen Bedürfnissen entsprechend ändern.



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

Bestätigung der eingegebenen Werte

Mit der Taste Speichern werden die eingegebenen Werte bestätigt.



Garvorgang starten

Wenn du die Taste **START/STOPP** $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ drückst, um den Garvorgang zu starten, beginnt eine manuelle oder per Smart.Preheating gesteuerte Vorheizung, je nach deinen vorherigen Einstellungen.



Um einen laufenden manuellen oder per SMART.Preheating gesteuerten Vorheizvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen, drücke die Taste Skip und bestätige die Auswahl.

Hier findest du weitere Informationen über das [Vorheizen](#).

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

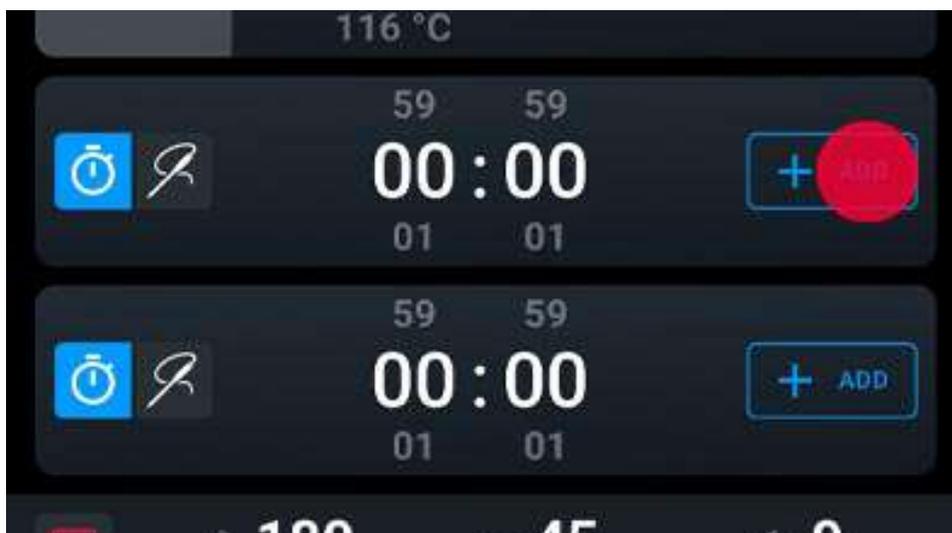
Während des Garvorgangs: Timer einstellen

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

- tippe auf die Taste , um 5 Timer anzuzeigen
- tippe auf die Taste , um 10 Timer anzuzeigen
- Tippe auf die Taste , um die Technologien zu aktivieren oder deaktivieren; hier findest du Informationen über [Unox Intelligence Performance](#).

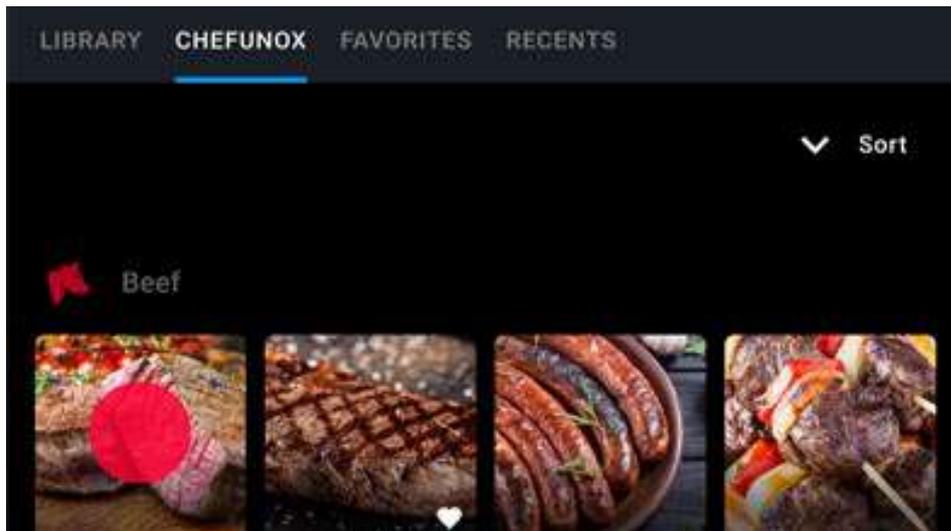
Einstellung der Timer auf Basis eines passenden Rezepts

Auf das Icon + PROGRAMM HINZUFÜGEN tippen.

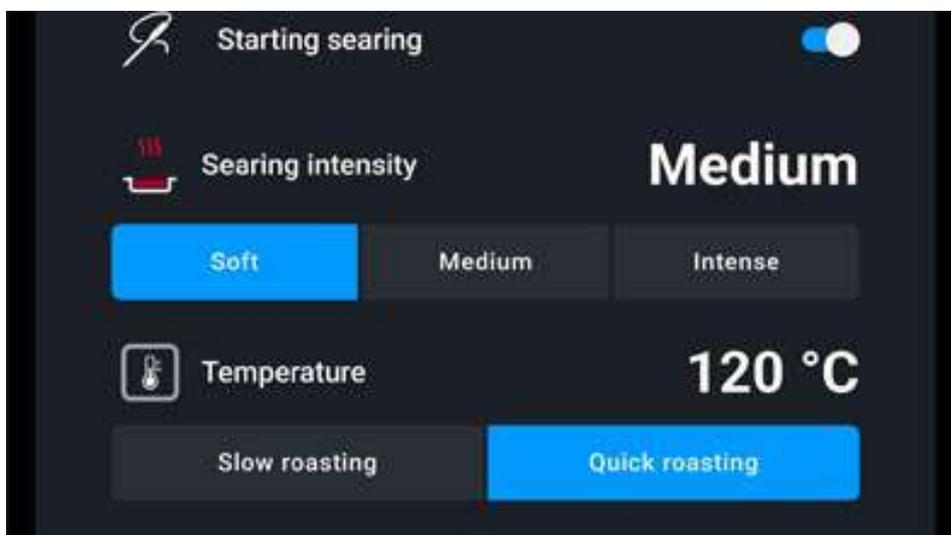


Es werden alle Rezepte angezeigt, die mit den von dir gewählten Betriebseinstellungen kompatibel und nach

Arten unterteilt sind (du kannst die Suche mit Hilfe der Filter erleichtern); tippe auf das Rezept, das dem Timer zugeordnet werden soll.

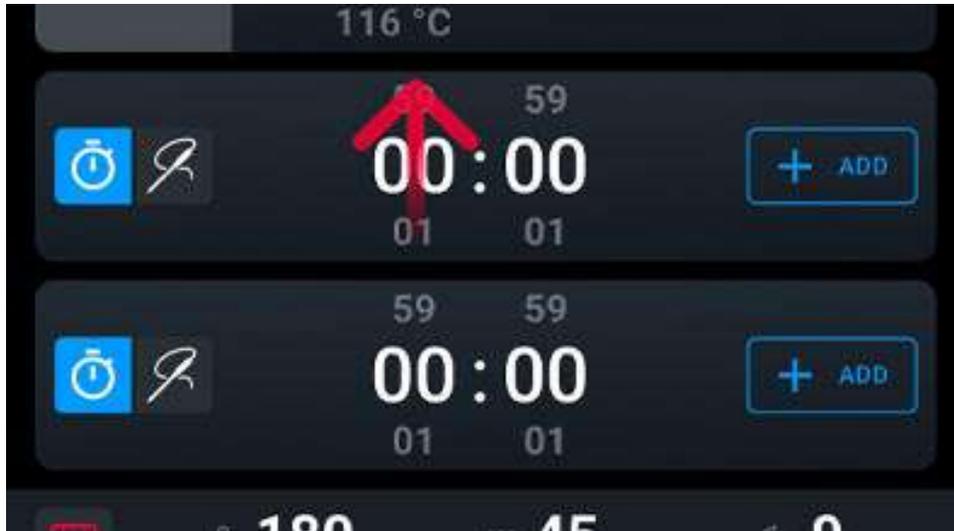


Anschließend kannst du alle notwendigen Einstellungen vornehmen, um das Rezept deinen Bedürfnissen anzupassen und den Vorgang mit HINZUFÜGEN bestätigen.



Manuelle Einstellung der Timer

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



Laufender Garvorgang

Die Abbildung zeigt einen laufenden Garvorgang MULTI.Time.



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

Garvorgang beenden

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

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

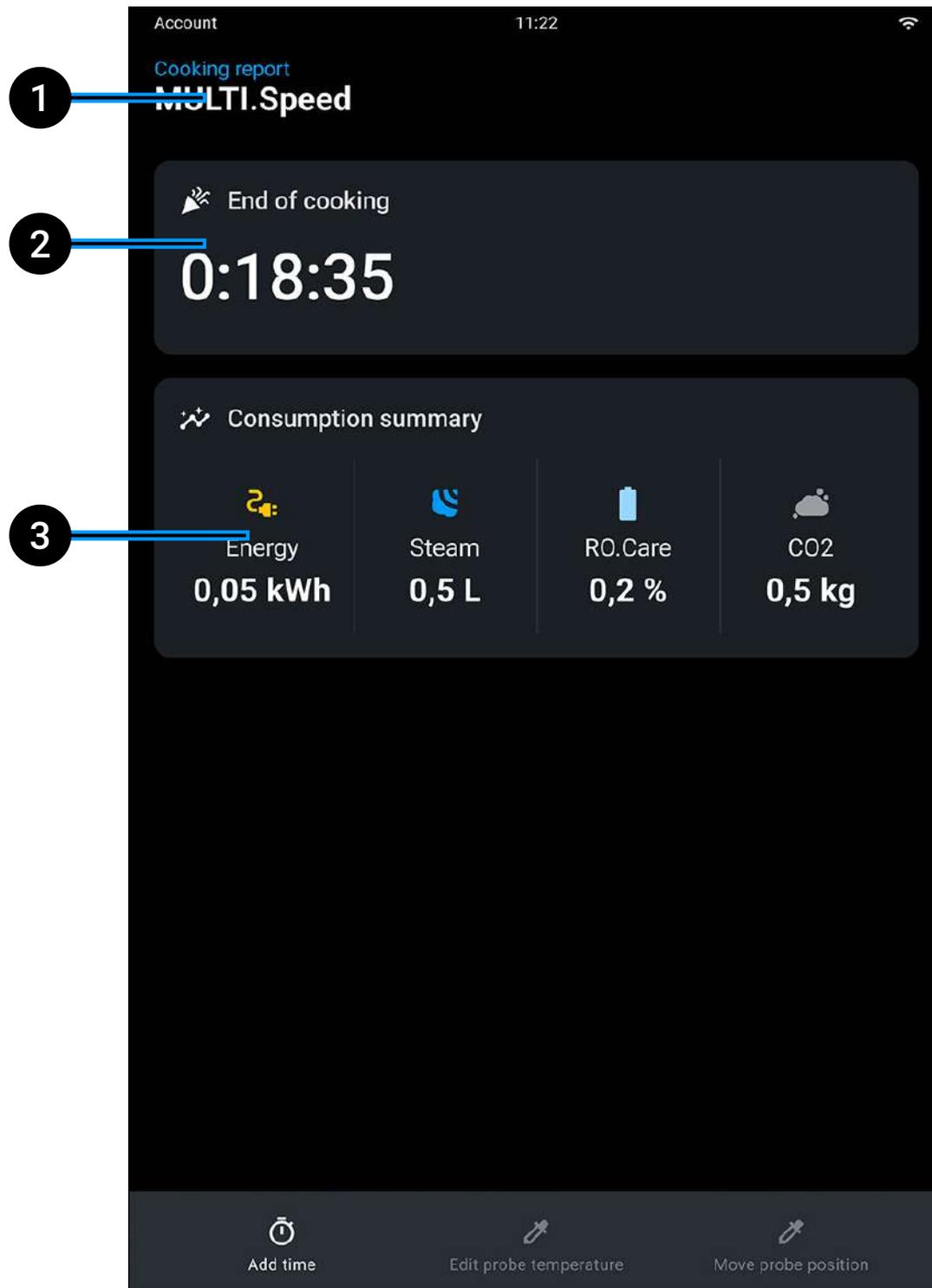
Wenn du die Taste **START/STOPP** $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ antippst und gedrückt hältst, wird der laufende Garvorgang angehalten.



Übersicht Garvorgang

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

Anschließend erscheint eine Card mit einer Übersicht des Energieverbrauchs.



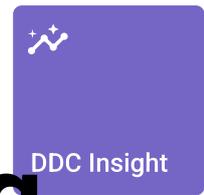
- 1 **Name** des laufenden Rezepts;
 - 2 **Dauer** des abgeschlossenen Garvorgangs;
 - 3 **Übersicht Energieverbrauch** (Strom- und Wasserverbrauch, CO₂).
-



Reinigungszyklen

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

Anwendungen



Data Driven Cooking

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

DDC (Data Driven Cooking)

Dank dieser Anwendung kannst du die Betriebs- und Verbrauchsdaten deines Ofens erfahren. Um die gesamte Card anzuzeigen, ziehe sie nach oben oder unten.

Data Driven Cooking

Activity and consumption

1

Energy Water Det&Rinse RO.Care

2

Activity time

+21% since last week

5 h 03 m



3

DETAILS >

SEND HACCP ↓

Cleanliness status

SENSE.Klean (current)

Last washing: 07-09-21

80%



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



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

Detailansicht Verbrauch

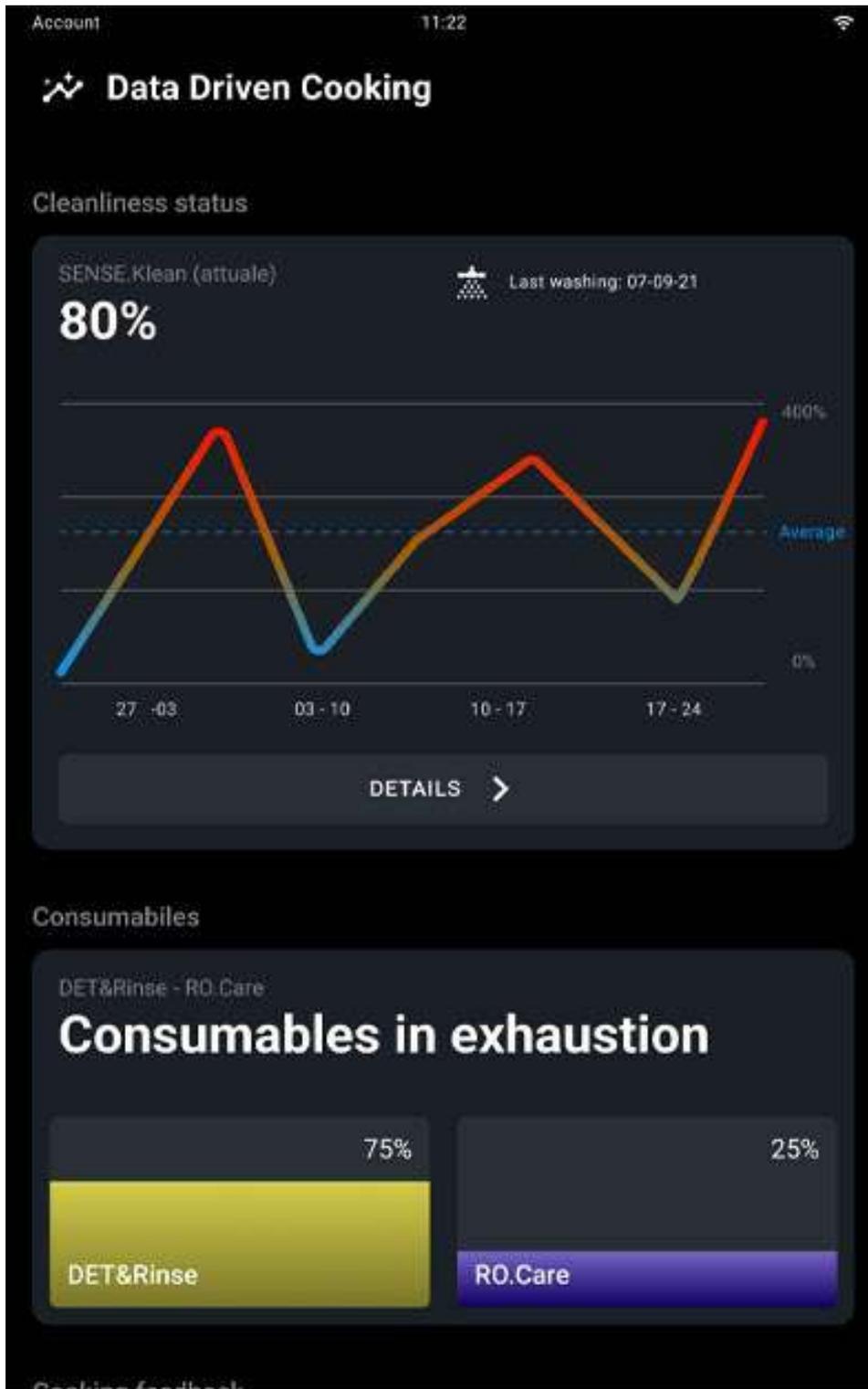


- 1 **Ansicht wechseln** von wöchentlich auf monatlich:
 -  Wochenansicht
 -  Monatsansicht
- 2 Auswahl der gewünschten Woche oder des gewünschten Monats;
- 3 **Relevante Daten auswählen** (Benutzungsdauer, Strom- und Wasserverbrauch [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 Durchschnittliche Benutzungsstunden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

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

Reinigungszustand Garraum

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

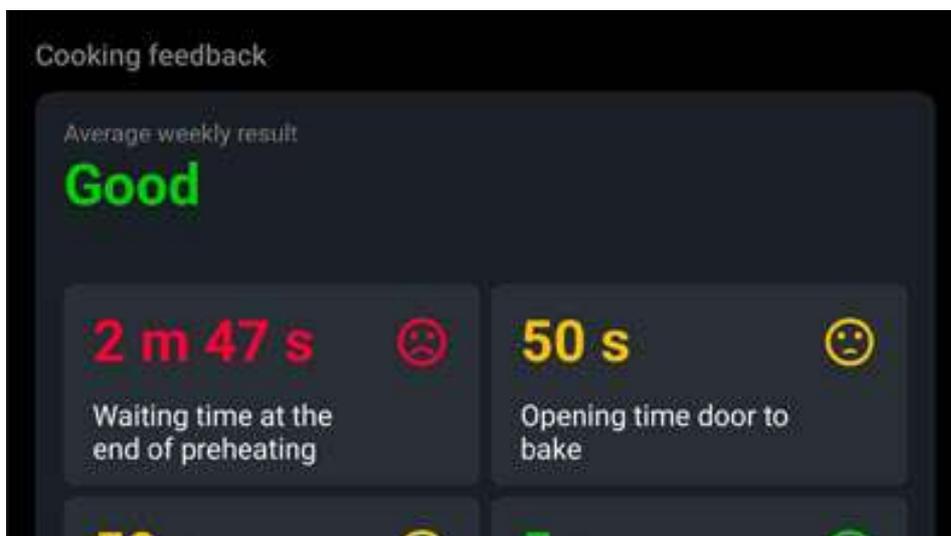


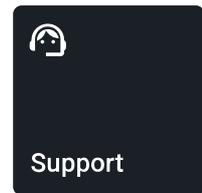
Berichte Garvorgang

Du kannst wöchentliche Berichte über die Garvorgänge anfordern, um deinen Ofen auf bestmögliche Weise zu nutzen.

Enthaltene Informationen:

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





Support

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

COOKING.Concierge

Unterstützung beim Kochen

Brauchst du Beratung? Möchtest du die Verwendung des Ofens optimieren? Willst du einen Garablauf perfektionieren? Brauchst du Hilfe bei der Ausführung eines Rezepts?

Nach Aktivieren des digitalen Premium-Service* kannst du direkt von deinem Backofen aus über das interne Mikrophon einen Termin für ein Premium-Gespräch mit unseren Corporate Chefs ausmachen, mit diesen sprechen und sich live beraten lassen! Mithilfe der neuen Funktion Badge kannst du die Anleitungen während des Gesprächs umsetzen oder dir dank der Funktion Remote Control vom Chef beim Einstellen deines Backofen aus der Ferne helfen lassen.

Live Technical Assistance

Technische Unterstützung

Brauchst du Hilfe? Buche eine Sitzung mit unserem technischen Team direkt von deinem Ofen aus und spreche mit ihnen über das interne Mikrofon.

DIGITAL.Training

Beim Erwerb des Backofens Digital.ID™ erhältst du ein kostenloses Premium-Einführungstraining, das dir alle Kniffe beibringt, damit du deinen Backofen ab dem ersten Tag nach seiner Installation zu 100 % ausnutzen kannst.

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

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

8. Wartung und Reinigung des OfensTM

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

Sicherheitshinweise für die Wartung



Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

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

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

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

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

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

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

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

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

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

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

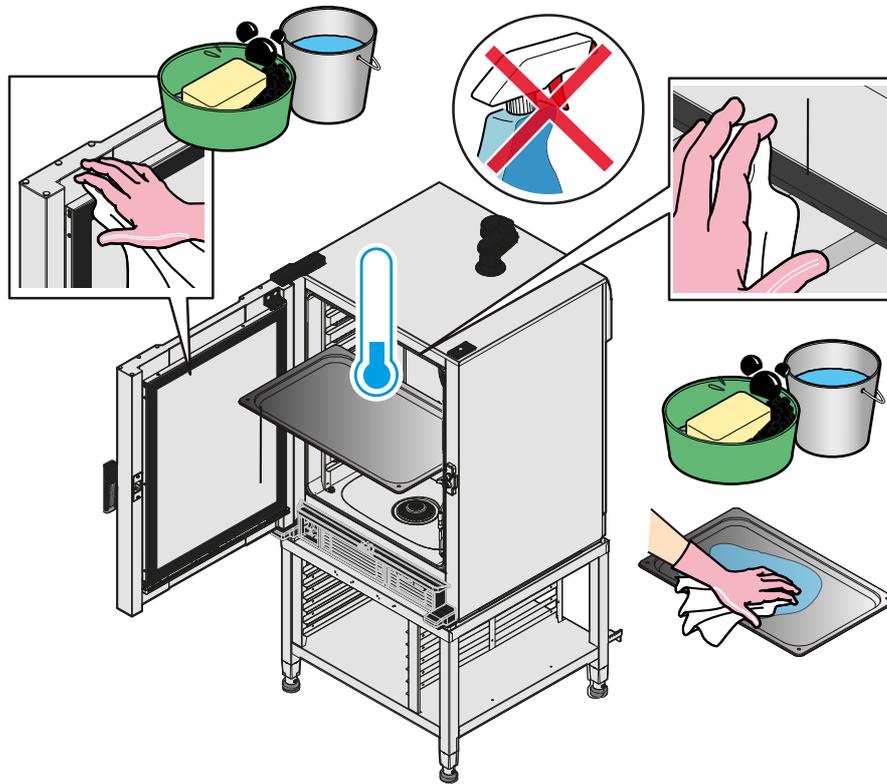
Regelmäßig das Vorhandensein von Rostflecken in der Ofenkammer prüfen. Wenn diese festgestellt werden, sich umgehend an eine Kundendienststelle wenden, weil das Wasser vermutlich den Ofen beschädigt; ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Reinigung des Ofens

Reinige das Gerät täglich, um ein angemessenes Hygiene-Niveau zu halten und um zu verhindern, dass der Stahl altert oder korrodiert.

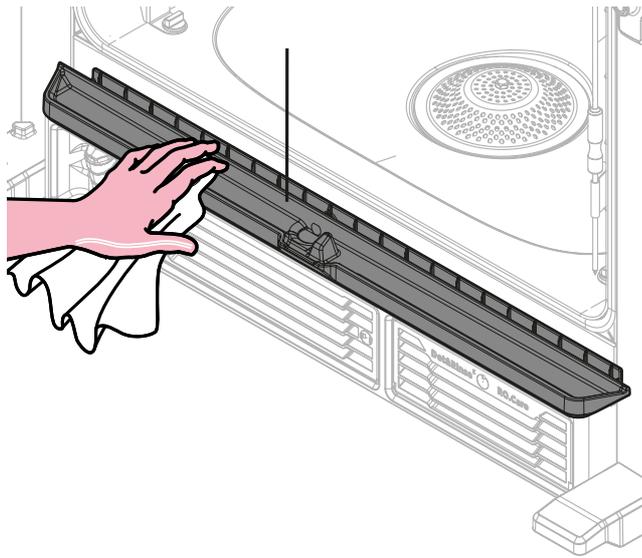
Die Platte, Bleche und Dichtung reinigen

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



Luftfilter und Auffangbehälter reinigen

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



Außenseiten reinigen

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

Bedientafel reinigen

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

Garraum reinigen

Manuelle Reinigung (nicht empfohlen)

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

entfernen. Mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocknen.

Verwendung automatischer Reinigungsprogramme (empfohlen)

Siehe [Automatische Reinigungsprogramme](#).

Siehe [Nachfüllung des Reinigungsmittels](#).

Stillstandszeit

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

Beim ersten erneuten Gebrauch:

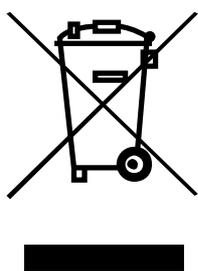
- das Gerät und das Zubehör gründlich reinigen - siehe [Reinigung des Ofens](#);
- schließe den Ofen erneut an die Strom- und Wasserversorgung an (sofern vorhanden);
- führe vor der erneuten Inbetriebnahme eine Kontrolle des Ofens durch;
- schalte den Ofen ein und lass ihn mindestens 50 Minuten ohne Befüllung auf der niedrigsten Stufe laufen, wobei die Mikrowelle auf 0 % eingestellt sein muss.

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

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

Hinweise zu Recycling und Entsorgung

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



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Donnerstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.). Mache das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entferne dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes darauf achten, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei

gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyclen oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

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

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

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

Kleine ordentliche Wartung

Det&Rinse nachfüllen

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



Low detergent level

Please refill the tank with **only 1 bottle of DET&Rinse Ultra** to start the washing.

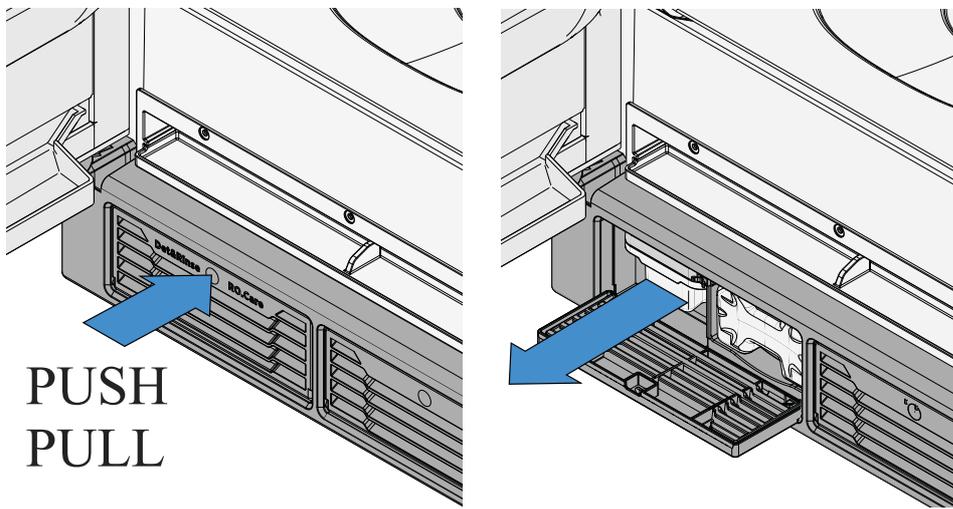
CLOSE

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

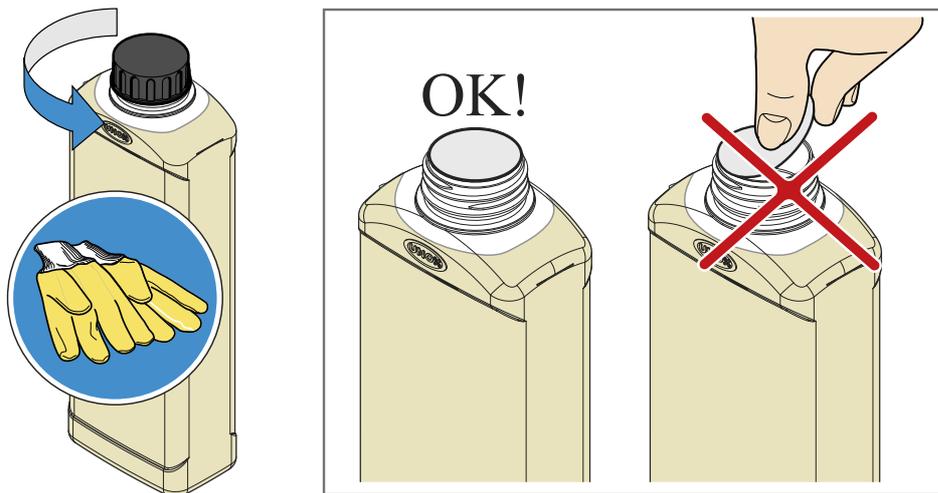


Es empfiehlt sich, Handschuhe zu tragen, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei Kontakt mit dem Reinigungsmittel die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt befolgen.

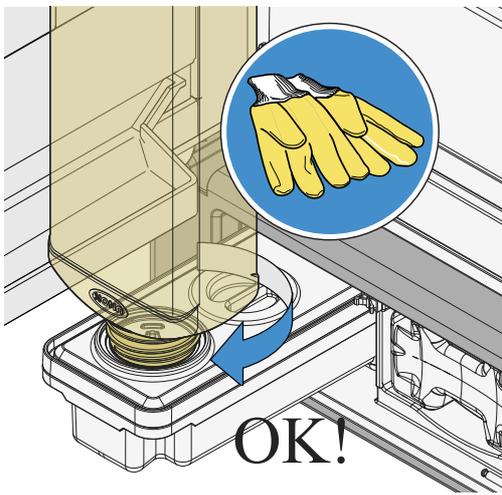
- auf den Tankdeckel drücken und diesen erneut loslassen. Anschließend den Tank entnehmen;



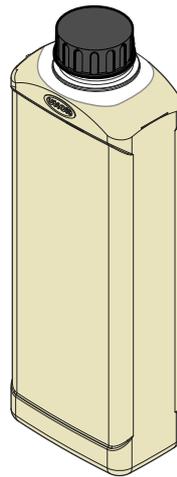
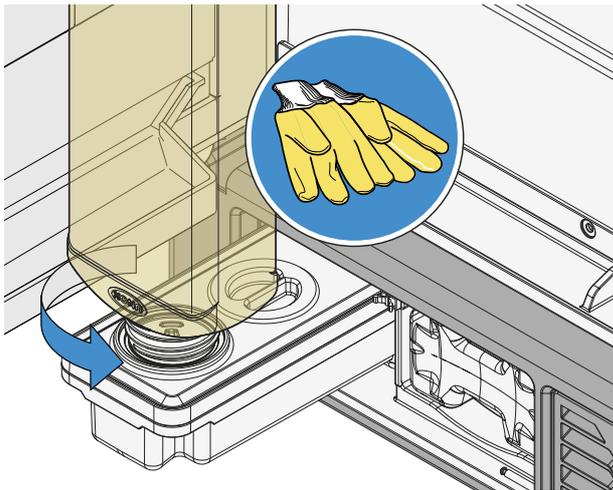
- den Deckel der Flasche Det&Rinse™ Ultra von UNOX entfernen und die Flasche aufrecht halten; KEINESFALLS die Schutzfolie abreißen oder durchlöchern;



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



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



x3

Den Vorgang wiederholen, bis das maximale Fassungsvermögen des Tanks erreicht ist (3 Liter = 3 Flaschen Det&Rinse™ Ultra von UNOX). Anschließend den Tank erneut einsetzen und einrasten lassen. Die Handschuhe entsorgen, ohne die mit Reinigungsmittel verschmutzten Stellen zu berühren.

RO.Care-Filter auswechseln

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

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

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

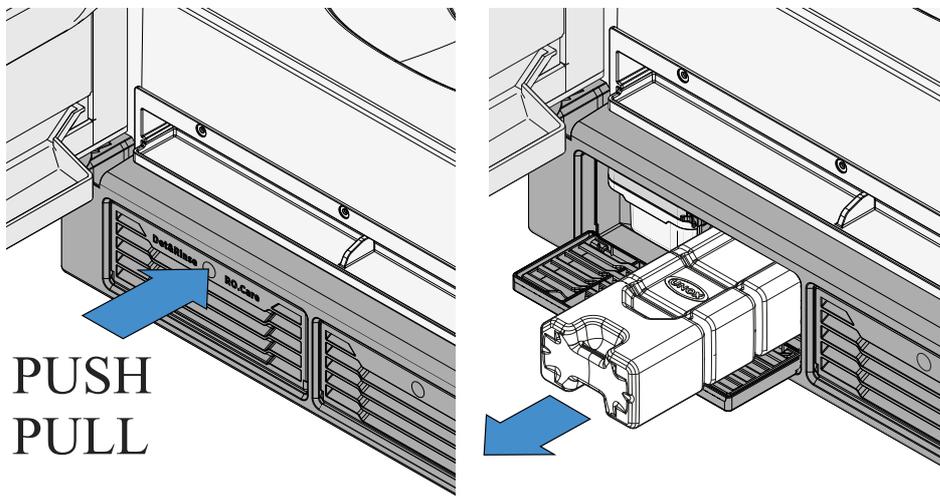


RO.Care filter cartridge expired

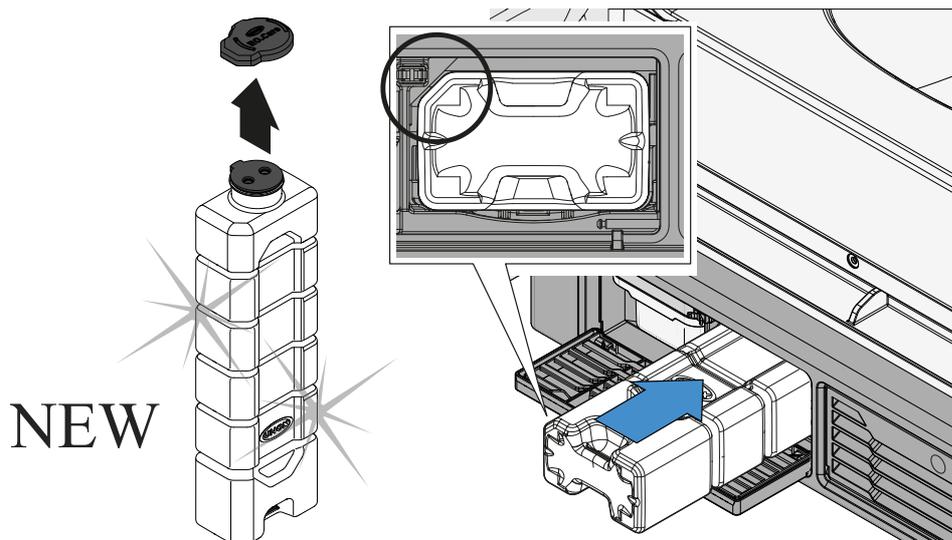
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

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



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



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

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

App Digital.ID™ einrichten

Öffne den Store deines Geräts (Play Store bei Android oder App Store bei iOS), suche die **App Digital.ID™** und lade sie herunter.

Digital.ID™ Benutzerkonto erstellen

Für die Erstellung des Benutzerkontos wie folgt vorgehen:

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

Zugang zur Digital.ID™ durchführen

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

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

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

Verbindung zu den Öfen herstellen

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

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

Probe mit virtuellem Ofen durchführen

- Tippe den Schriftzug **PROBE MIT VIRTUELLEM OFEN DURCHFÜHREN** an;
 - scrolle durch die Bilder mit den Öfen, bis du das gewünschte Modell findest und **STARTE DIE DEMO**;
 - es erscheint die Home Page des virtuellen Ofens; du kannst dich entweder über die verschiedenen Funktionen informieren oder eine Liste virtueller Öfen anzeigen, indem du die Taste **Öfen**  links unten antippst. Siehe [Anzeige und Verwaltung der Ofenliste](#).
-

Erfassung deines Ofens über Pairing

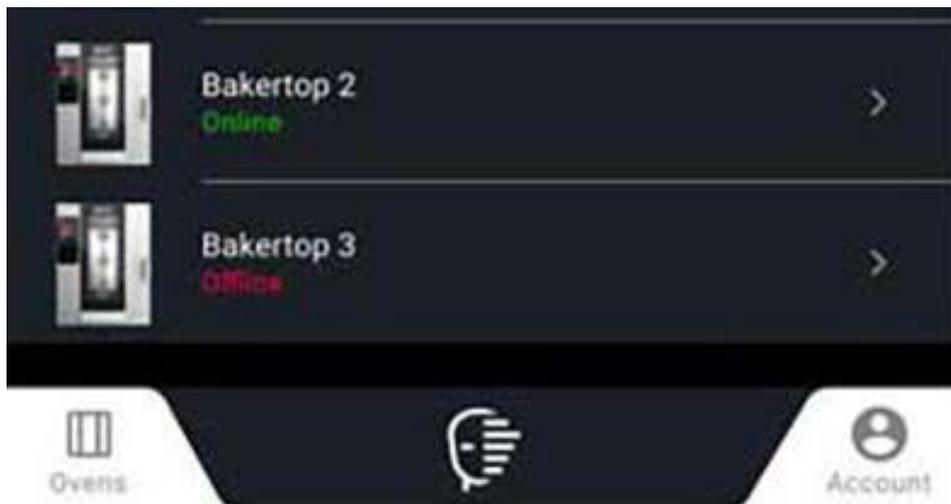
- Tippe auf die Taste **OFEN ERFASSEN**; scanne mit deinem Gerät den auf dem Display des Ofens angezeigten QR-Code ein oder tippe auf den Schriftzug **NUMMER EINGEBEN**, um die **Seriennummer** und die **PIN des Ofens** manuell einzugeben (beide finden sich unter dem QR-Code);
- gib den **Namen** ein, der dem Ofen zugeordnet werden soll. Auf diese Weise findest du ihn schneller, falls du mehr als einen Ofen erfassen willst. Den eingegebenen Namen **SPEICHERN**.

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

Funktionsweise Nav Bar

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

- die Taste ÖFEN  auf der linken Seite ermöglicht die [Anzeige und Verwaltung der Ofenliste](#);
- mit der Taste BENUTZERKONTO  auf der rechten Seite kannst du auf den Benutzerkonto zugreifen und eventuelle Änderungen vornehmen, siehe [Verwaltung deines Benutzerkontos](#).



Falls du einen Ofen ausgewählt hast und seine Home Page angezeigt wird, kannst du mit Hilfe der Nav Bar:



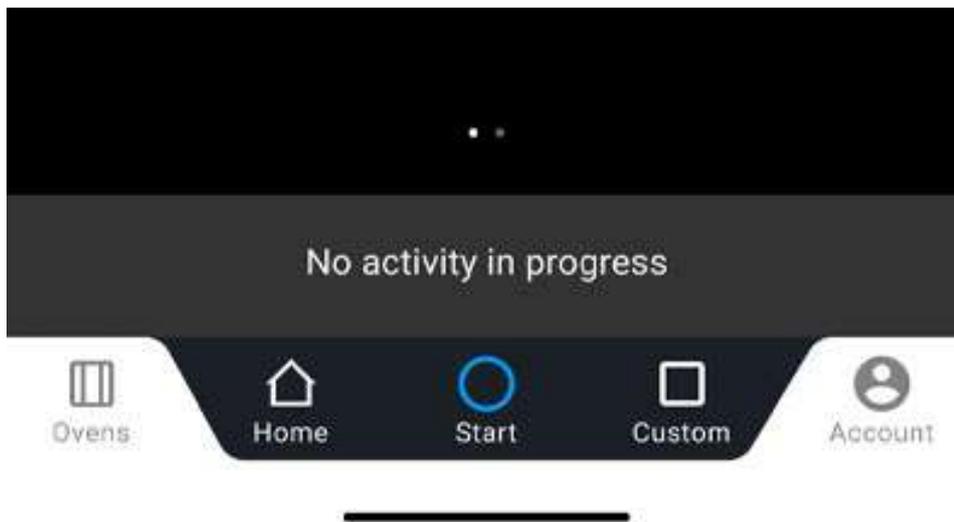
Home TASTE: auf die Home Page des Ofens gehen;



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



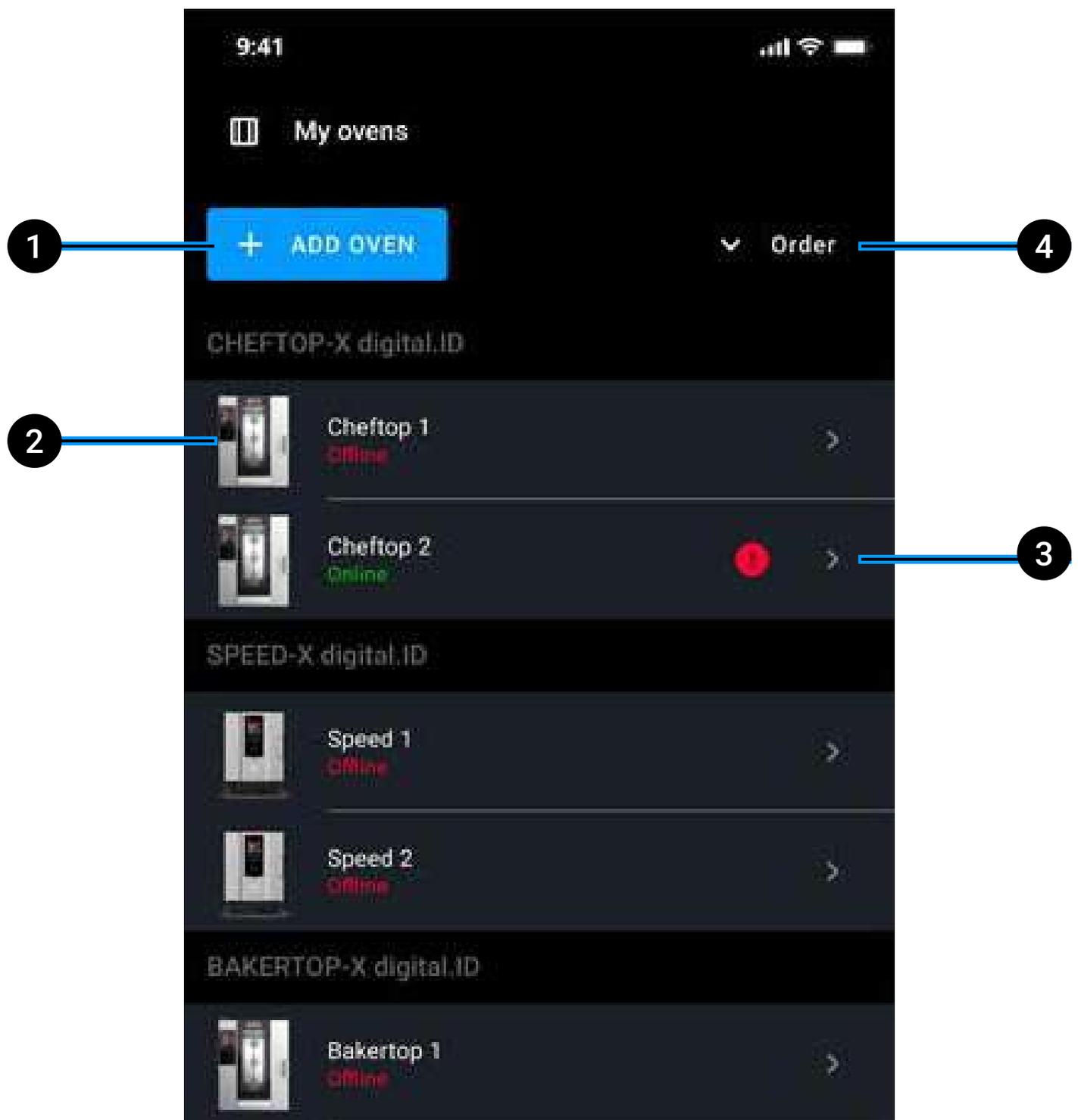
Taste CUSTOM: auf die [Systemeinstellungen](#) zugreifen.



Ofenliste

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

Anzeige und Erläuterung der Landing Page

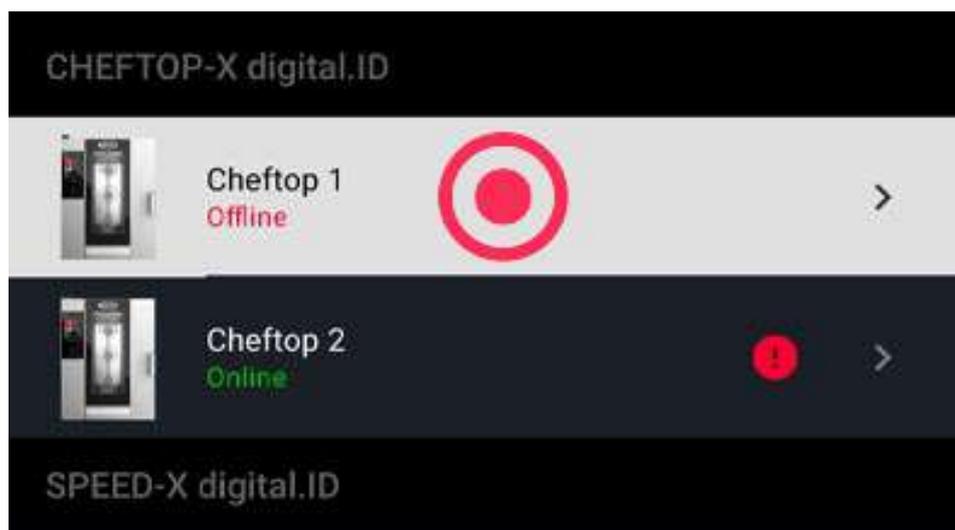


- 1 **einen** neuen Ofen in die Liste hinzufügen;
- 2 **Name und Status** (online, offline) des Ofens: tippe den Namen des Ofens an, um seine Home Page zu öffnen. Wenn er online ist, kannst du ihn über die [App Digital.ID™](#) steuern; ist der Ofen offline, sind einige Funktionen deaktiviert (ausgeblendet).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

Ofenliste bearbeiten

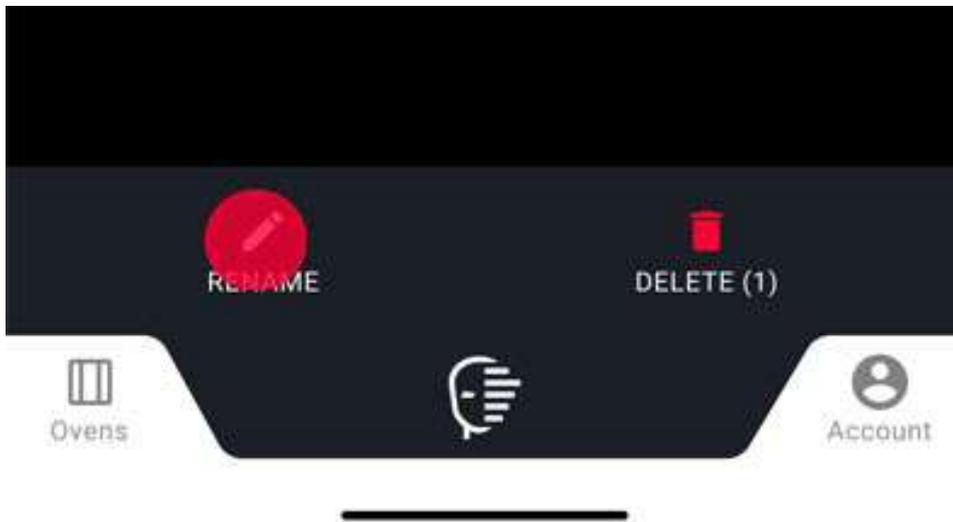
Zugang zur ÄNDERUNGSFUNKTION

Tippe auf den Namen eines Ofens und halte diesen gedrückt.



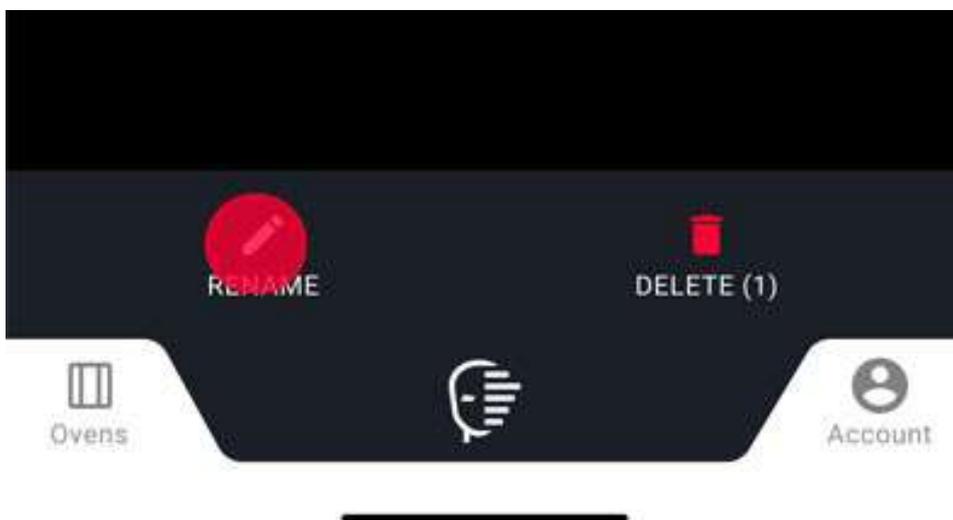
Ofen umbenennen

- Hierzu musst du die ÄNDERUNGSFUNKTION öffnen, siehe [Zugang zur ÄNDERUNGSFUNKTION](#);
- tippe auf die Taste UMBENENNEN , trage den neuen Namen des Ofens ein und bestätige mit ANWENDEN.



Ofen löschen

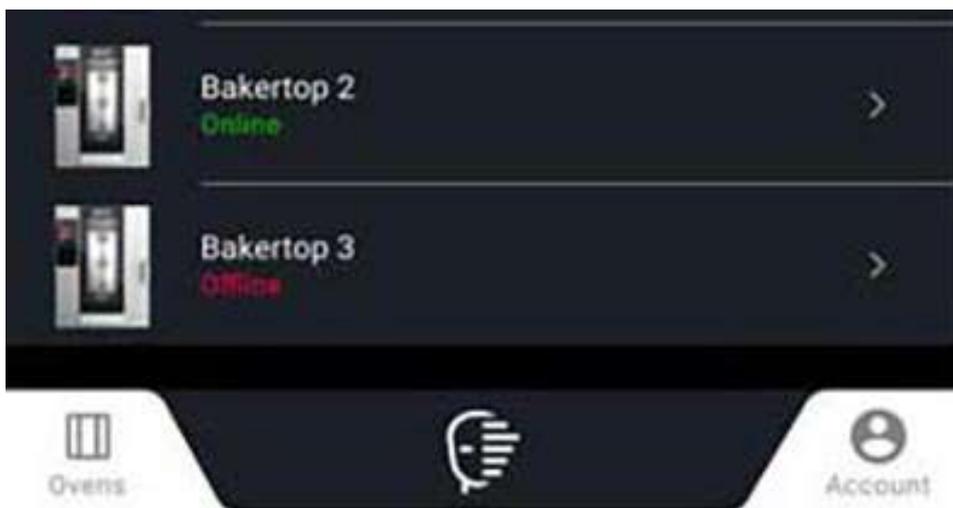
- Hierzu musst du die ÄNDERUNGSFUNKTION öffnen, siehe [Zugang zur ÄNDERUNGSFUNKTION](#);
- tippe auf die Taste LÖSCHEN  und bestätige mit LÖSCHEN.



Benutzerkonto und Einstellungen

Benutzerkonto öffnen

Tippe auf die Taste Benutzerkonto  auf der rechten Seite.



Benutzerkontoeinstellungen

Account



CHEFTOP-X di Mario
Mario's Restaurant

Account settings

- 1  Account informations  2
- 3  Notification management 
-  Subscription  4
- 5  Payment metods and billing settings 
-  Profiles 

Personal images

-  Personal gallery 

Security

-  Blocks and security 
-  Privacy 

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



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiles



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Terms of use



DISCONNECT



Home



Search



Account

6

8

9

7

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

10. Hey UNOX!

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

Voice Control

“Hey Unox, heiz dich auf 180 °C vor”.

Die **Voice Control** ist in der Lage, deine Stimme zu erkennen, deine Anweisungen aufzunehmen und den Ofen entsprechend zu steuern. Somit kannst du bestimmte Befehle auch dann erteilen, wenn du gerade etwas anderes mit deinen Händen machst.

Funktionen der UNOX Voice Control

Mit der Unox Voice Control kannst du:

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

UNOX Voice Control aktivieren

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



Einstellungen UNOX Voice Control bearbeiten

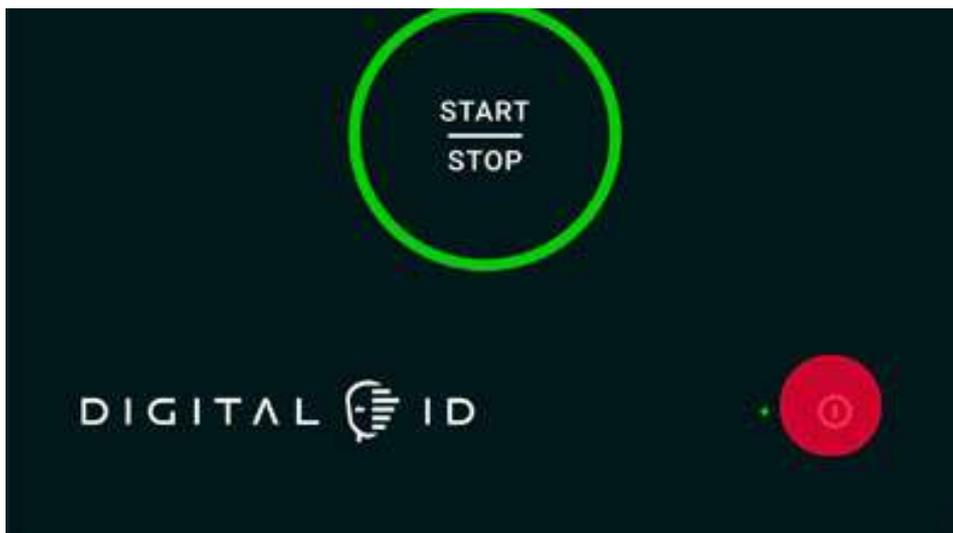
Gehe auf [Einstellungen](#) > Voice control > Sprache.

11. Neustart, Aktualisierung und Rücksetzung

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

Ofen ein- und ausschalten

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



Software aktualisieren

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

Du kannst die Software nur dann aktualisieren, wenn keine Garvorgänge oder Reinigungszyklen laufen; nach der Aktualisierung wirst du aufgefordert, den Ofen auszuschalten.

Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen

Um auf die Rücksetzungsfunktion zuzugreifen, tippe während der Anlaufphase des Ofens fünfmal hintereinander auf den Bildschirm. Daraufhin kannst du:

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

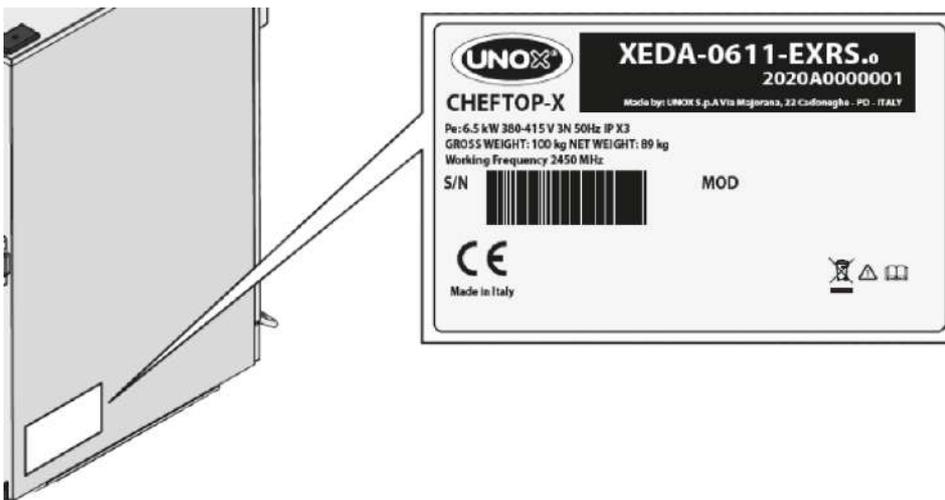
12. Kundenservice und Support

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

Abhilfe bei Störungen

Wenn dein Ofen nicht funktioniert, trenne das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung ab (sofern vorhanden) und wende dich an einen autorisierten [UNOX-Service Center](#), mit Angabe folgender Daten:

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



Technische Unterstützung

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

Hier findest du die [autorisierten technischen UNOX-Service Center](#)

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

LONG.Life - LONG.Life 5

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

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

Kontaktaufnahme mit dem technischen Support

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

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

Herstellerdaten

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

13. Copyright

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

LI2700A0

All images used are for illustrative purposes only.

All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.
