



# **CHEFTOP-X<sup>TM</sup>**

# **BAKERTOP-X<sup>TM</sup>**

## **Brukerveiledning**

01 - 06 - 2023

# Generell innholdsfortegnelse

1. [Hei](#)
2. [Sikkerhet](#)
3. [Ovnen din Digital.ID™](#)
4. [Generelle anbefalinger](#)
5. [Generelle anbefalinger for tilberedning](#)
6. [Generelle anbefalinger for bruk av vann og vask](#)
7. [Applikasjoner](#)
8. [Vedlikehold og rengjøring av ovnen](#)
9. [Bruke ovnen med Digital.ID App™](#)
10. [Hey UNOX!](#)
11. [Omstarte, oppdatere og gjenopprette](#)
12. [Kundeservice og support](#)
13. [Opphavsrett](#)

# 1. Hei

Kombinert profesjonell ovn med svært høye prestasjoner, utstyrt med et operativsystem av nyeste generasjon og intelligent teknologi laget for styring av alle gastronomiske stekeprosedyrer.

Denne veiledningen inneholder all nødvendig informasjon for korrekt bruk og maksimal unyttelse av apparatet.

Hvis det er noe du ikke forstår står UNOX til din disposisjon for all slags informasjon.

# 2. Sikkerhet

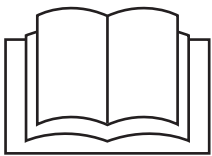
- [Symboler som brukes i veiledningen](#)
  - [Sikkerhetsinformasjon](#)
  - [Informasjon om kassering og resirkulering](#)
  - [Samsvarserklæring](#)
-

# Symboler som brukes i veiledningen

Symbol

Betydning

---



Les instruksjonshåndboken

---



Fare! Situasjon som utgjør en umiddelbar fare, eller en farlig situasjon som kan medføre personskade eller dødsfall.

---



Fare: brannfare!

---



Fare: elektrisk støt!

---



Forbrenningsfare

---

# Sikkerhetsinformasjon

## Generelle advarsler



Manglende overholdelse av sikkerhetsforskriftene eller bruk eller vedlikehold som skiller seg fra det som er angitt i denne bruksanvisningen fører til bortfall av garantien (for ytterligere detaljer, se [www.unox.com](http://www.unox.com), delen «Garanti»), og fritar produsenten for alt ansvar.

Plasser apparatet utenfor barns rekkevidde.

Rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren og IKKE av barn, særlig hvis de er uten tilsyn.

Apparatet kan kun brukes til steking av mat i storkjøkken og profesjonelle kjøkken av kvalifisert personale som gjennomgår jevnlig opplæringskurs. Enhver annen bruk er ikke i samsvar med tiltenkt formål og er dermed farlig.

Hvis apparatet ikke fungerer, eller det oppdages funksjons- eller strukturendringer, må det kobles fra strømforsyningen. Kontakt et autorisert UNOX servicesenter uten å prøve å reparere det selv. Be om bruk av originale UNOX reservedeler ved en eventuell reparasjon.

For å garantere perfekte bruks- og sikkerhetsforhold anbefales det at ovnen leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.

Apparatet har et støyutslipp på under 70 dB.

UNOX forbeholder seg retten til når som helst å gjennomføre forbedrende endringer på apparatene og tilbehøret, uten forhåndsvarsel.

All reproduksjon, både hel og delvis, av denne brukerveilendingen er forbudt uten tillatelse fra UNOX. Målene som angis er veiledende og ikke bindende. I tilfelle av uoverenstemmelse er originalspråket i veiledningen italiensk. UNOX kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle oversettelses/tolkningsfeil.

---

# Advarsel for fare for forbrenninger og skader



Under steking og helt til alle apparatets deler er kjølt ned, må du kun ta på styreelementene eller apparatets håndtak, fordi de utvendige delene blir veldig varme (temperatur over 60 °C / 140 °F).

Av sikkerhetshensyn skjer steking bare når døren er lukket. Hvis døren åpnes stanser ovnen midlertidig og varsler om dette med en melding på displayet. For å gjenoppta steking er det tilstrekkelig å lukke døren igjen.

For at apparatet skal opprettholde sine optimale prestasjoner FRARÅDER vi å åpne døren under steking, særlig hvis du bruker mikrobølgefunksjonen. Hvis det ikke er til å unngå å åpne døren, må dette gjøres veldig sakte og forsiktig. Vær oppmerksom på varm damp som kommer ut fra ovnsrommet.

Bruk alltid grytekluter/grytehansker el. for å flytte eller ta ut beholdere, ekstrautstyr og andre gjenstander inni ovnsrommet, og vær alltid svært forsiktig.

Det er stengt forbudt å plassere neon form for kokekar, kalde/varme beholdere eller andre gjenstander oppå ovnen, selv når den er avslått. IKKE plasser antenningen eller varmeømfintlige gjenstander i nærheten av apparatet (eks. dekorative elementer i plast, lightere, etc.).

Det må være minst 10 cm | 3.94" ledig plass rundt ovnen.



De aller første gangene apparatet brukes vil det kunne produseres røyk og vond lukt, grunnet fordampingen av oljer som er brukt i produksjonen. Dette vil gradis forsvinne etter hvert som apparatet brukes.

Væsker eller andre matvarer må ikke varmes opp i lukkede beholdere, da de vil kunne eksplodere.

For å unngå forbrenninger må du ikke bruke beholdere fulle med vann eller kjøkkenprodukter som når de blir flytende stiger til et høyere nivå enn det som enkelt kan observeres (Europa: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

Oppvarming av drikker kan før til et plutselig forsinket oppkok, så vær alltid svært forsiktig når du håndterer beholderen.

Før bruk må innholdet i tåteflaskene og glassene med barnemat røres om eller ristes, og temperaturen må allti kontrolleres for å unngå forbrenninger.

Bruk bare utstyr og beholdere som er egnet for den valgte tilberedningsmetoden (rask eller tradisjonell).

Oppvarming av egg i skall eller hele kokte egg med bruk av mikrobølger vil kunne medføre en fare for eksplosjon, også etter at oppvarmingen er avsluttet.

---

# Advarsler mot brannfare



Pass på at det ikke ligger noe inni ovnsrommet (f.eks. bruksveiledning, plastposer, osv.) eller finnes rester av rengjøringsmidler før apparatet brukes. Kontroller også at røykutslippet er fritt for hindringer, og det ikke finnes brannfarlige materialer i nærheten.

Under oppvarming av matvarer i plast- eller papirbeholdere må du alltid kontrollere ovnen for mulig fare brann.

Hvis det forekommer utslipp av røyk må du koble apparatet fra strømforsyningen og holde døren lukket for å slukke eventuelle flammer.

Ikke plasser varmekilder (f.eks. griller, frityrkokere, osv.), lett antennelige stoffer eller drivstoffer (f.eks. dieseloilje, bensin, spritflasker, osv.) i nærheten av apparatet.

Apparatet må rengjøres daglig. Fjern alle matrester. Manglende overholdelse av dette vil kunne føre til en forringelse av overflatene som igjen vil kunne ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og føre til farlige situasjoner (fett eller matrester som ikke fjernes fra ovnsrommet vil kunne antennes).

Apparat må ikke rengjøres med dampsprut eller vann under trykk.

Ikke bruk lett antennelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol) under steking.

---

# Advarsler mot elektrisk støt



Ikke åpne skapene merket med dette symbolet. Det skal kun gjøres av kvalifisert og autorisert personale fra UNOX. Manglende overhold av denne bestemmelsen fører til at garantien ugyldiggjøres (for ytterligere detaljer, se [www.unox.com](http://www.unox.com), delen

«Garanti») og medfører fare for skader på gjenstander og personer, også dødelige.

---

## Sikkerhetsadvarsler for ordinært vedlikehold



Alt ordinært vedlikehold skal utføres:

- etter å ha koblet apparatet fra strømforsyningen og etter å ha ventet til kapasitetskomponentene er utladet (cirka 5 minutter),
- etter å ha ventet til at apparatet er avkjølt i alle sine deler,
- i perfekt psykisk og fysisk form, og etter ha iført seg egnet personlig verneutstyr (f.eks. hansker i varmeresistent gummi, vernebriller, støvmaske (valgfritt), etc...).

Før du håndterer og bruker rengjøringsmiddelet, må du lese nøye gjennom produktets sikkerhetsinformasjon. Ta ALDRI på rengjøringsmidlet med bare hendene. Rengjøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øyne eller slimhinner. Se sikkerhetsdatabladet hvis du kommer i kontakt med vaskemiddelet.

Til rengjøringen av deler eller tilbehør må IKKE følgende brukes:

- slipende eller skarpe redskaper eller kluter (f.eks. slipesvamper, skraper, stålbørster, osv.),
- dampsprut eller vann under trykk,
- rengjøringsmidler som riper eller i pulverform,
- basiske, aggressive, kaustiske eller korroderende vaskemidler (f.eks. saltsyre, svovelsyre eller kaustisk soda).

Slike skader kan forårsake permanente skader på overflatene og på apparatets katalysatorer. IKKE bruk disse stoffene, heller ikke for å rengjøre basen eller gulvet under apparatet: de flygende forbindelsene til stoffene vil kunne forårsake skader.

Før du starter et program må du passe på at det IKKE er stekebrett inne i ovnsrommet, vaskingen vil ikke bli effektiv.

Under rengjøringen må du IKK åpne døren til ovnen. Øyne, slimhinner og hud kan skades av de kjemiske rengjøringsmidlene som sprutes ut av rotoren inne i ovnsrommet og beveges av de kraftige luftstrømmene.

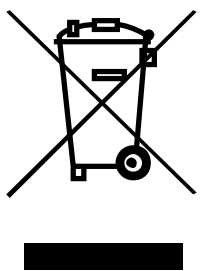
IKKE la barn rengjøre apparatet, særlig ikke hvis de ikke overvåkes av en voksen.

Du må ALDRI av noen grunn tukle med vaksemiddelbeholderen, koblingene mellom denne og ovnen, eller med den innvendige og utvendige vannkretsen. Dette medfører fare for skader eller livstruende ulykker.

Kontroller jevnlig om det er rustflekker inne i ovnsrommet: hvis du oppdager det, må du øyeblikkelig kontakte et kundesenter, fordi vannet som brukes sannsynligvis er i ferd med å ødelegge ovnen; ved å gripe inn med en gang, kan du forlenge levetiden til apparatet.

# Informasjon om kassering og resirkulering

I henhold til par. 13 i det italienske lovdekretet nr. 49 av 2014  
"Gjennomføring av direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall"



Merket med utkrysset søppelkasse angir at produktet ble markedsført etter den 13. august 2005, og at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt levetid, men kildesorteres. Alle apparatene er fremstillet med mer enn 90 % resirkulerbare metallmaterialer (rustfritt stål, jern, aluminium, galvanisert metallplate, kobber, osv.).

Fjern strømkabelen og enhver annen innretning for lukking av rom og skuffer (hvor finnes) for å gjøre apparatet ubrukelig. Etter endt levetid er det viktig med en riktig håndtering av produktet for å redusere negative miljøpåvirkninger og for en bedre ressursbruk etter prinsippene "forurenseren betaler", forebygging, klargjøring for gjenbruk, resirkulering og gjenvinning. Vær oppmerksom på at ulovlig eller feilaktig avhending av produktet er straffbart i henhold til gjeldende regelverk.

---

## **Informasjon om avhending i Italia**

I Italia må elektriske og elektroniske apparat innleveres til:

- til miljøstasjoner (også kalt økologiske øyer eller økologiske plattformer)
  - forhandleren som du kjøpte av er pliktig til å ta imot elektrisk og elektronisk avfall gratis (innlevering av et gammelt mot kjøp av et nytt).
- 

## **Informasjon om avhending i EU-land**

EE-direktivet er implementert forskjellig i hvert land. Kontakt derfor lokale myndigheter eller forhandleren for informasjon om riktig avhending.

---

# Samsvarerklæring

EU-samsvarserklæring for elektriske apparat

Produsent: UNOX S.p.A.

Adresse: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italia  
erklærer på eget ansvar at ovnene:

CHFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ Digital.ID™

er i samsvar med maskindirektivet 2006/42/CE gjennom følgende standarder:

Elektrisk drevne ovner:

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

Gasdrevne ovner:

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

EN 60335-2-102:2016

er i samsvar med direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet  
2014/30/EU gjennom følgende standarder:

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

er i samsvar med direktivet om radioapparater RED 2014/53/CE  
gjennom følgende standarder:

ETSI EN 300 328 V2.2.2: 2019

Kun for gassovner:

er i samsvar med regelverket GAR (EU) 2016/426 gjennom

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

---



# 3 Din own Digital ID™

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

# Egenskaper for CHEFTOP- X™ & BAKERTOP-X™

Kombinert profesjonell ovn med svært høye prestasjoner, utstyrt med et operativsystem av nyeste generasjon og intelligent teknologi laget for styring av alle gastronomiske stekeprosedyrer.

## **Automatisk vask og vannfiltrering**

Rengjøring av profesjonelle kombinasjonsovner er ikke lenger noe problem. CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ har et integrert automatisk vaskesystem PRESSURE.Klean med tank for DET&Rinse Ultra med en kapasitet på 1 liter og et vannfiltreringssystem RO.Care for å garantere opptil 1300 liter filtrert vann. Men det stopper ikke med det: takket være sensoren SENSE.Klean er ovnen i stand til å nøyaktig avdekke hvor skitten den er, og foreslår den vaskemetoden som er best egnet for å minimere sløsing. Den gjør alt!

## **Kontrollpanel**

Det innovative kontrollpanelet Digital.IDTM har blitt fullstendig nyutformet for å garantere en uovertruffen brukeropplevelse. En frisk, enkel og intiutiv design som gjør det mulig å overvåke og styre ovnen din med et raskt trykk.

## **Lukking av dør**

Lukkingsinnretningen gjør det mulig å være så rask som mulig når man setter inn eller tar ut maten. Når du skal lukke ovnen trenger du bare å dytte på døren for at den skal lukkes umiddelbart. Større bevegelsesfrihet, enklere handlinger.

## **Formet ovnsrom i stål 316L**

Ovnsrommene til ovnene CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ er laget i 316L, det samme stålet som brukes i konstruksjonen av skip for at de skal være motstandsdyktige mot aggressive virkninger fra sjøvannet. Kombinert med RO.Care er det mulig å unngå vannbehandlingssystemer med osmose, også i tilfeller der det er høye nivåer av klor.

## **Symmetriske vifter med returretning**

De effektive viftene fordeler luften godt og jevnt over alle stekebrettene, fra det første til det siste. Rask og jevn steking på høyeste nivå.

## **Effektive motstander**

Ovnene CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ ubruker spesielle rette motstander med høy intensitet som produserer varmen raskt, og dermed minimerer tiden for temperaturgjenvinning og optimerer luftstrømmen.

## **Nedre skuff**

En plass for rengjøringsmiddel Det&Rinse™ Ultra og for integrert vannfilter RO.Care. Et rom plassert under ovnen, som rommer alt du behøver for daglig stell av ovnen.

---

# Nyhetene med CHEFTOP- X™/BAKERTOP-X™

## Automatisk vask og vannfiltrering

Rengjøringen av ovner med hurtigsteking er ikke lenger noe problem. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ har et integrert automatisk vaskesystem PRESSURE.Klean med tank for DET&Rinse Ultra med en kapasitet på 1 liter og et vannfiltreringssystem RO.Care for å garantere opptil 1300 liter filtrert vann. Men det stopper ikke med det: takket være sensoren SENSE.Klean er ovnen i stand til å nøyaktig avdekke hvor skitten den er, og foreslår den vaskemetoden som er best egnet for å minimere sløsing. Den gjør alt!

## Kontrollpanel

Det innovative [kontrollpanelet Digital.ID™](#) har blitt fullstendig nyutformet for å garantere en uovertruffen brukeropplevelse. En frisk, enkel og intiutiv design som gjør det mulig å overvåke og styre ovnen din med et raskt trykk.

## Lukking av dør

Lukkingsinnretningen gjør det mulig å være så rask som mulig når man setter inn eller tar ut maten. Når du skal lukke ovnen trenger du bare å dytte på døren for at den skal lukkes umiddelbart. Større bevegelsesfrihet, enklere handlinger.



## **Formet ovnsrom i stål 316L**

Ovnsrommene til ovnene CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ er laget i 316L, det samme stålet som brukes i konstruksjonen av skip for at de skal være motstandsdyktige mot aggressive virkninger fra sjøvannet. Kombinert med RO-Care er det mulig å unngå vannbehandlingssystemer med osmose, også i tilfeller der det er høye nivåer av klor.

## **Symmetriske vifter med returretning**

De effektive viftene fordeler luften godt og jevnt over alle stekebrettene, fra det første til det siste. Rask og jevn steking på høyeste nivå.

## **Effektive motstander**

Ovnene CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ ubruker spesielle rette motstander med høy intensitet som produserer varmen raskt, og dermed minimerer tiden for temperaturgjenvinning og optimerer luftstrømmen.

## Nedre skuff

En plass for rengjøringsmiddel Det&Rinse™ Ultra og for integrert vannfilter RO.Care. Et rom plassert under ovnen, som rommer alt du behøver for daglig stell av ovnen.

---

# Egenskaper Digital.ID™

Digital.ID™ er det mest avanserte operativsystemet som noen gang er installert på en ovn. Rakst og intuitivt grensesnitt med hyperkoblingsfunksjoner forsterket av kunstig intelligens.

## Digital.ID™ Hyperkobling

Med Digital.ID™ går du inn i grensesnittet for ovnene dine på alle enhetene dine, hvor du vil, når du vil, uten at du trenger noe bredbånd med høy hastighet. Importer alle personlige tilpasninger og oppskrifter på alle ovnene og enhetene dine ved hjelp av [Appen Digital.ID™](#).

---

# Digital.ID™ Konto

Opprett din Digital.ID™ og koble til din ovn CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ på internett: lagre alle stekeprogrammene dine, konfigurasjonen av startsidene dine og alle de personlige tilpasningene av ovnen din, direkte i skyen. Kontoen forblir konstant synkronisert med de nyeste endringene, slik at du vil kunne foreta endringer direkte fra smarttelefonen din. Du kan logge deg til på kontoen din fra en hvilken som helst ovn CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ som er koblet til internett, og få direkte tilgang til innstillingene dine.

---

## Digital.ID™ Widgets

Med de nye widgetene arbeider du med det mest intuitive grensesnittet som noen gang har blitt brukt på en ovn. Tilpass startskjermen etter egne behov eller velg en forhåndsinnstilt layout utviklet for din virksomhet, slik at du alltid har dine foretrukne funksjoner i forgrunnen.

---

## DIGITAL.Training

Ved kjøp av en ovn Digital.ID™ kan du få den første Premium\* - opplæringen gratis, som lærer deg alle triksene for å utnytte ovnen din til 100% allerede fra de første dagene etter installasjon.

Våre Active Marketing Chef står til din disposisjon eksternt for å vise deg alt du trenger, fra de grunnleggende funksjonene til den mest avanserte teknologien.

---



# COOKING.Concierge

Trenger du råd? Vil du optimere bruken av ovnen din? Vil du perfektionere en steking? Trenger du instruksjoner for å gjennomføre en oppskrift?

Ved å aktivere den digitale tjenstepakken Premium\* får du inkludert inntil 30 minutter månedlige samtaler for å snakke med selskapets kokk, direkte via mikrofonen inne i ovnen din. Med den nye Badge-funksjonen kan du følge instruksjonene i løpet av samtalen, mens du med fjernkontrollfunksjonen kan la kokken stille inn ovnen din på avstand.

---

## Live Technical Assistance

Trenger du hjelp? Ring vår tekniske team direkte fra ovnen din og snakk med dem via din innvendige mikrofon. Dessuten kan du, takket være den integrerte chatten og kamerafunksjonen i [Appen Digital.ID™](#) sende meldinger og bilder for å hjelpe teamet å diagnostisere og løse dine problemer og tvil på den raskeste og mest presise måten.

---

# 4 Generelle anbefalinger

- [Symboler som brukes i veiledningen](#)
  - [Panel Digital.ID™](#)
  - [Opptak handlingene](#)
  - [UNOX-teknologier](#)
-

# Symboler som brukes i veiledningen

Symbol

Handling

---



**Berør**

Trykk forsiktig på skjermen med en finger.

---



**Trykk og hold inne**

Ta med en finger på skjermen uten å fjerne den før den ønskede handlingen startes

---



**Trekk mot høyre**

Trekk fingeren fra venstre mot høyre.

---



**Trekk mot venstre**

Trekk fingeren fra høyre mot venstre.

---



**Trekk oppover**

Trekk fingeren fra høyre og oppover.



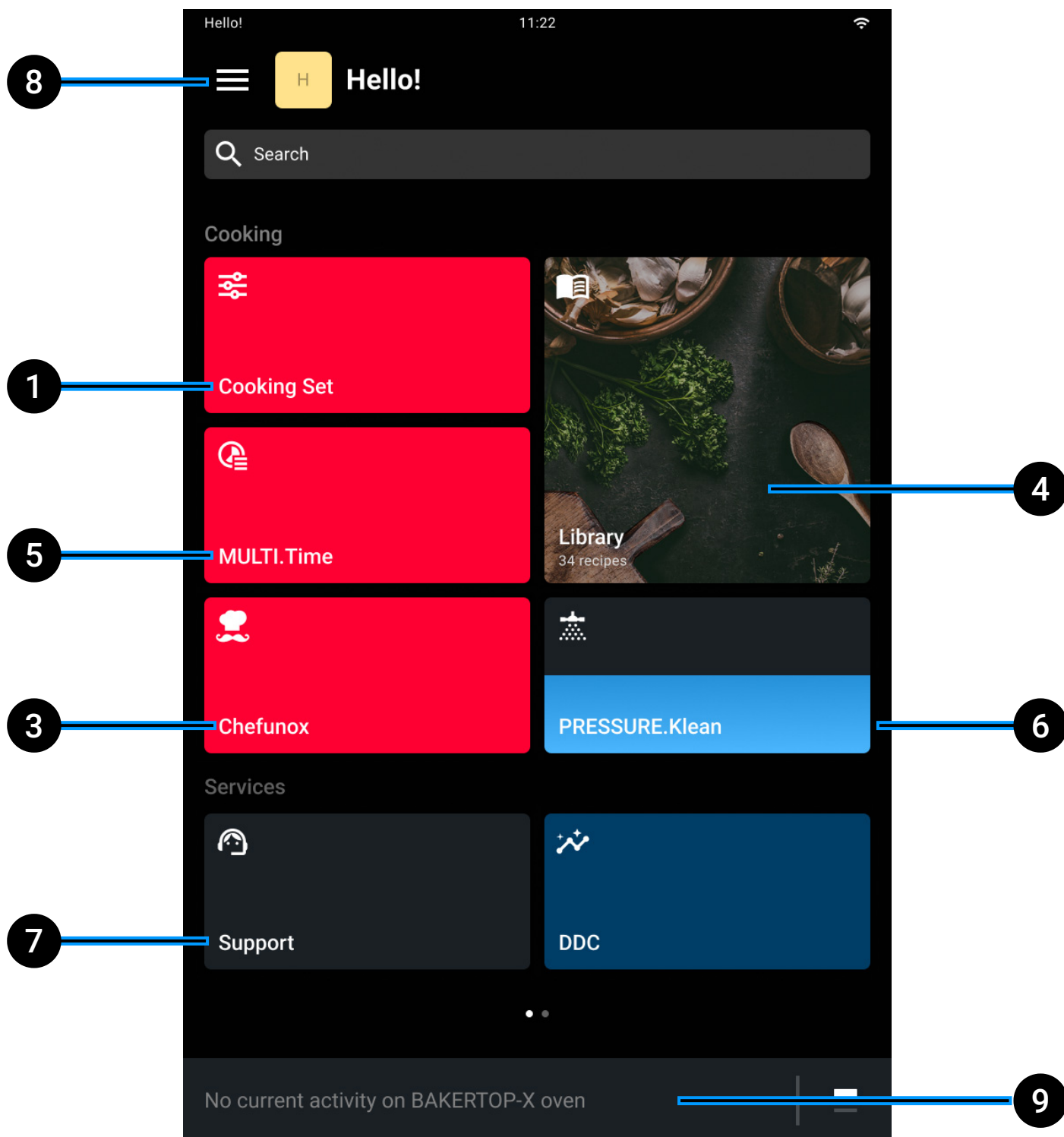
**Trekk nedover**

Trekk fingeren fra høyre og nedover.

---

# Panel Digital ID™

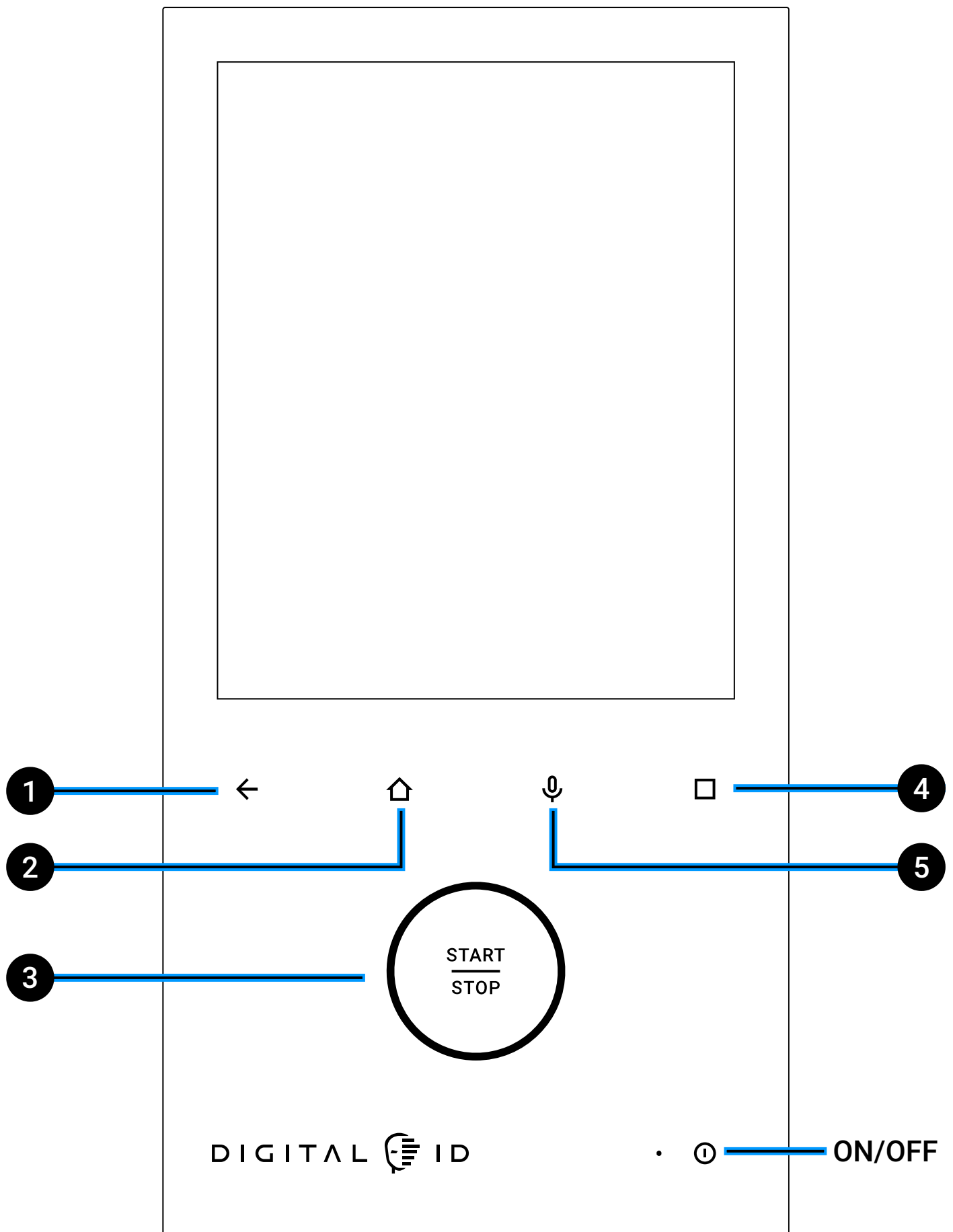
## Navigasjon Startside



- 1** [Cooking Set](#): takket være den nye funksjonen PRESET får du adgang til et bibliotek med forhåndsinnstilte og tilpasningsbare parametere (preset), som foreslår temperaturområde, fuktighet og ventilasjon for å realisere alle former for tilberedning: frityrsteke, grille, brune og mye annet;
- 2** [Chefunox](#): ovnen stiller selv inn alle stekeparametrene, det er nok at du velger typen tilberedning, maten som skal tilberedes og ønsket stekegrad og sette i gang tilberedningen;
- 3** [Vask](#): takket være teknologien PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ den første ovnen med hurtigere tilberedning som vasker og selv automatisk. En intelligent ovn som er i stand til å nøyaktig avdekke hvor skitten den er og foreslå den vaskemetoden som er best egnet for å minimere sløsing;
- 4** [Library](#);
- 5** [MULTI.Time](#): med MULTI.Time kan styre opptil 10 samtidige stekeprogrammer, hvert overvåket av en spesifikk timer som varsler deg om at det er på tide å ta ut maten. Glidemarkøren gir deg muligheten til å stille inn alle timerne;
- 6** [DDC \(Data Driven Cooking\)](#): takket være et fullstendig nytt grafisk grensesnitt representerer denne applikasjonen den best utviklede IoT- infrastrukturen på markedet. Den nye oppdateringen gir tilbakemeldinger og statistikk over bruken av ovnen på en svært rask måte. Dessuten, takket være den nye Kitchen Scheduler kan du optimere planleggingen av stekeprogrammene og minimere sløsing med tid og energi;

- 7 Support:** hvis du har aktivert de digitale tjenestene Premium kan du bestille en samtale med Premium for å snakke med selskapets profesjonelle kokker UNOX direkte fra ovnen. Snakk med dem via den innebygde telefonen og få råd i sanntid. Med den nye Badge-funksjonen kan du følge instruksjonene i løpet av samtalen, mens kokken ved hjelp av fjernkontrollfunksjonen kan stille inn ovnen din på avstand;
  - 8 Profil og personlige tilpasningeer:** takket være de nye widgetene kan du tilpasse Startysiden ved å dra ikonene i foretrukken posisjon, avhengig av ønskene og behovene til hver enkelt kokkk, eller alternativt kan du velge den forhåndsinnstilte layouten;
  - 9 Pågående aktivitet:** visning av pågående aktiviteter.
-

# Betjeningskontroller





- 1 **Pil bakover:** går tilbake til forrige side;
- 2 **Tasten HOME:** går til [Startsiden](#);
- 3 **Tasten START/STOP:** setter i gang eller stanser en pågående aktivitet;
- 4 **Tasten CUSTOM:** tilpasser handlingen til taten ved hjelp av den tilgørende siden om [systeminnstillinger](#);
- 5 **Tasten VOICE:** aktiverer den innebygde mikrofonen for talekommandoer og for å kommunisere med operatører og kokker UNOX under anropene.

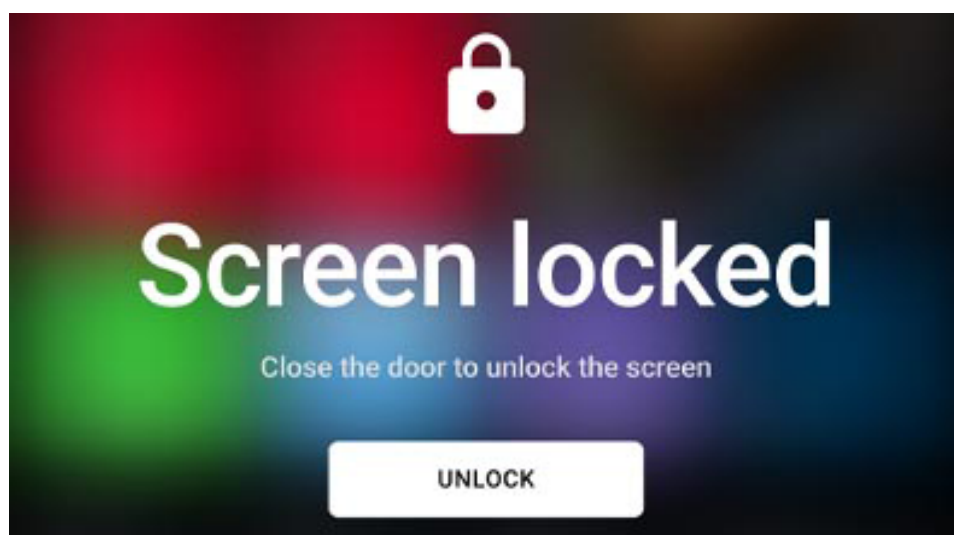


Obs, tasten ON/OFF slår på og av panelet, men kutter ikke strømmen til ovnen, som forblir strømførende helt til man kobler fra stikkontakten.

## Blokkering av skjerm med døren åpen.

Av sikkerhetshnsyn og for å oppnå optimale prestasjoner og resultater må du gjennomføre stekeprogrammene med døren lukket.

Hvis du åpner døren mens stekingen pågår vil motstandene i ovnen deaktiveres, viften stanse og du for et varsel om at displayet for øyeblikket er blokkert.





# Berøringskontroller på det kapasitive displayet

Kontrollpanelet på ovnen din bruker **teknologien Touch control** som gjør det mulig å navigere i operativsystemet Digital.ID™ bare ved å ta på ikonene med fingrene, som må være tørre og rene (ikke bruk redskaper).

Alle applikasjonene styres av **card**, som alle gjør det mulig å kontrollere innholdet i selve applikasjonen helt.

---

## Navigering i konto og profiler på sidemenyen

Hvis du oppretter en personlig profil kan du lagre alle stekeprogrammene dine, bestemme konfigurasjonen på startsidene dine og alle de personlige tilpasningene for ovnen din.

- Tapp på menyen 
- ta på tasten + NY PROFIL, skriv navnet ditt og LAGRE.



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



Add new profile



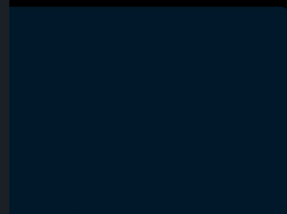
Manage accounts



Settings




The oven is not clean



# Personlig tilpasning av startside

Returner til startsiden, trykk på hold inne på et hvilket som helst punkt.

I kortet som dukker opp kan du:

- **dra** widgetene til den posisjonen du ønsker;
- **legge til** widget ved å trykke på den nedre tasten + LEGG TIL WIDGET;
- **fjerne** eksisterende widget ved å trykke på tasten FJERN 

Når den personlige tilpasningen er ferdig tar du på tasten LAGRE for å gå ut og bekrefte det du har stilt inn.

# Edit Home Page



## Cooking

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



## Services

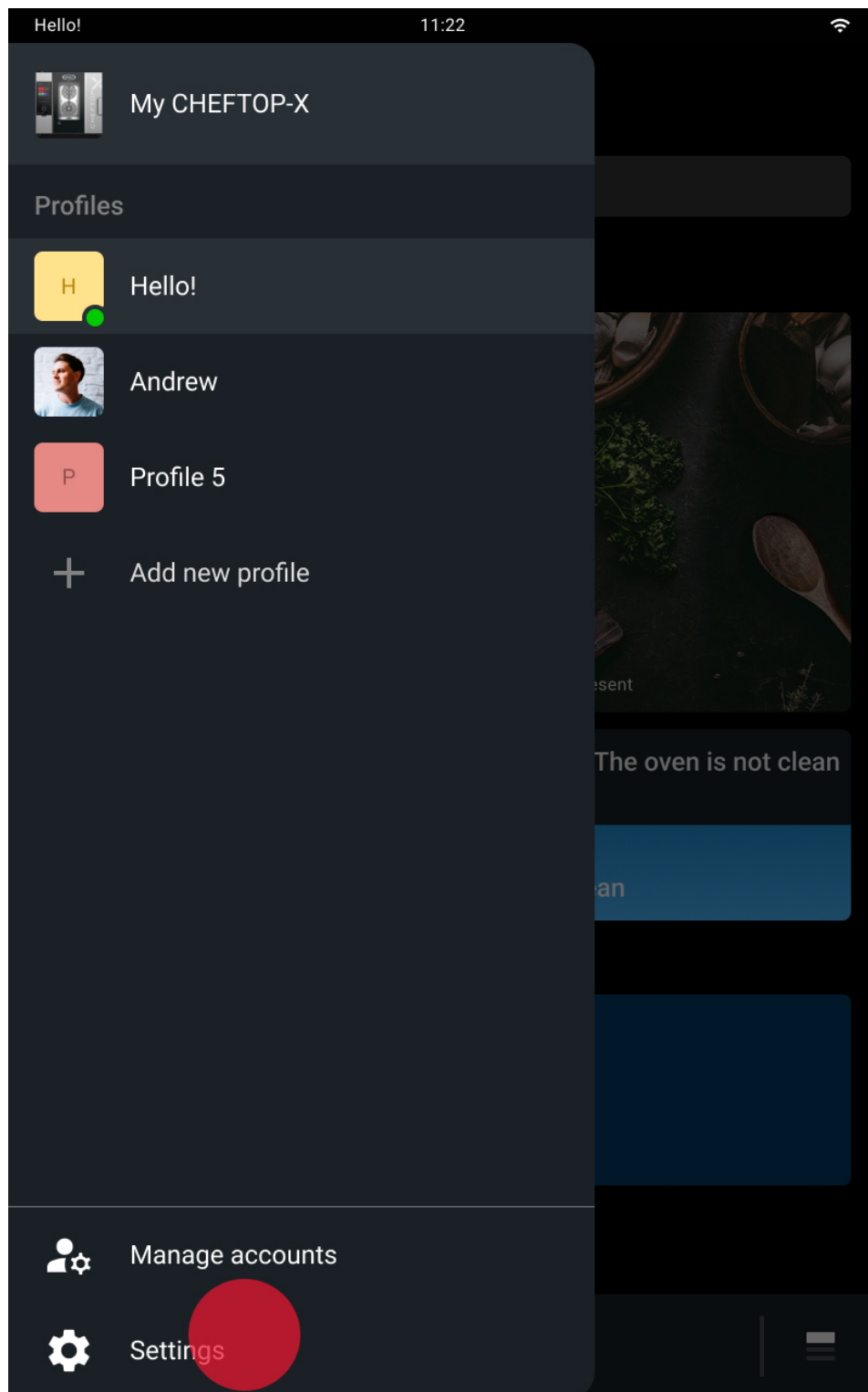
Support

+ ADD WIDGET

# Få adgang til innstillingene

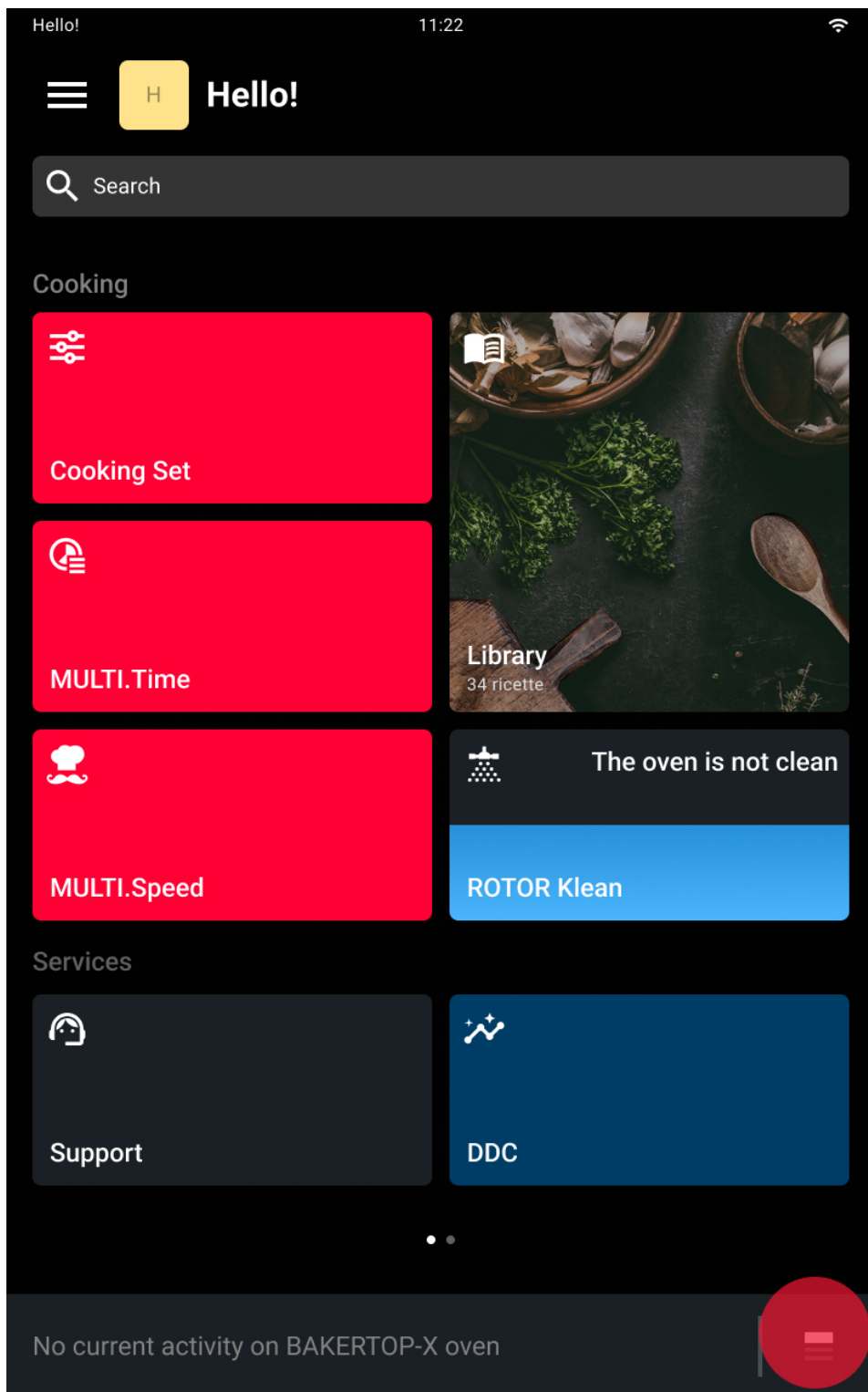
Gjennomfør om ønskelig personlige innstillinger:

- tapp på menyen 
- ta på tasten INNSTILLINGER 



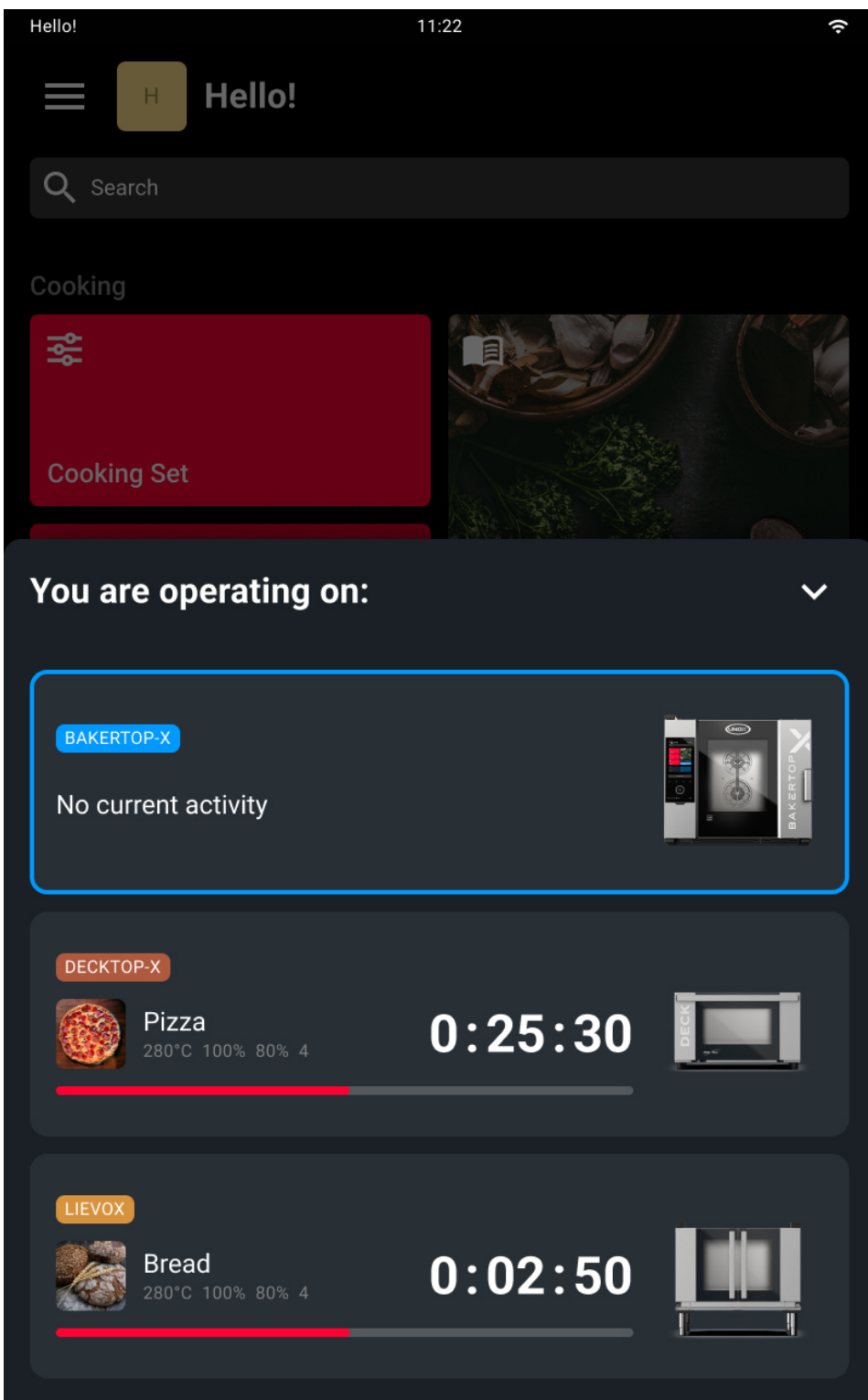
# Tilbehørsmeny

Ta på ikonet nederst til høyre



Velg tilbehøret du foretrekker å bruke



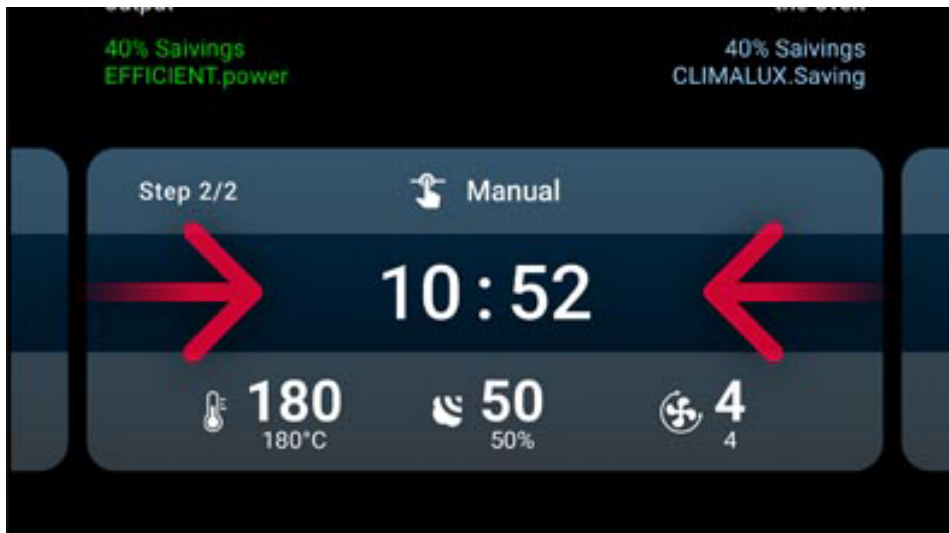


# Opptak handlingene

# Menyglider

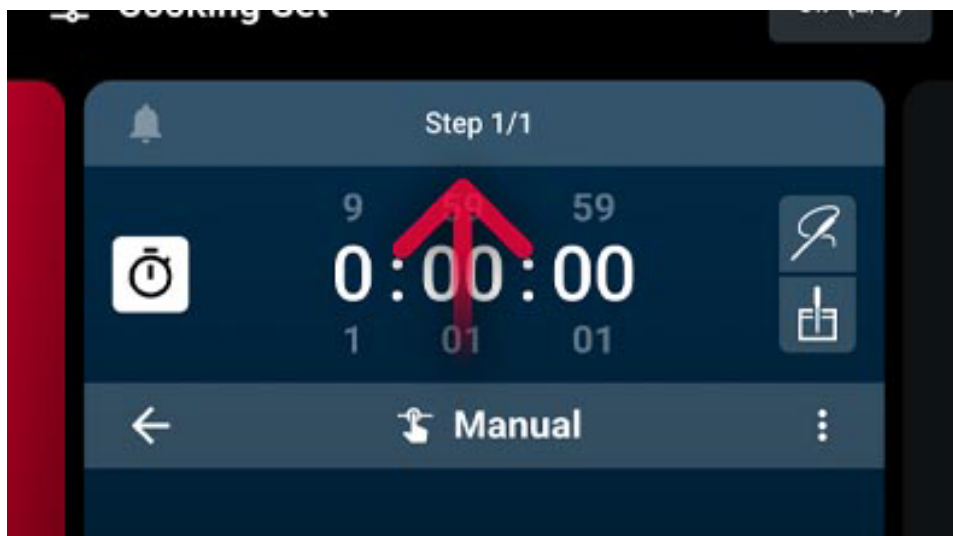
Med **menyglideren** kan du vise og administrere flere argumenter inne i det samme kortet, da du kan vise helheten.

For å vise dem trekker du kortet mot høyre eller mot venstre.



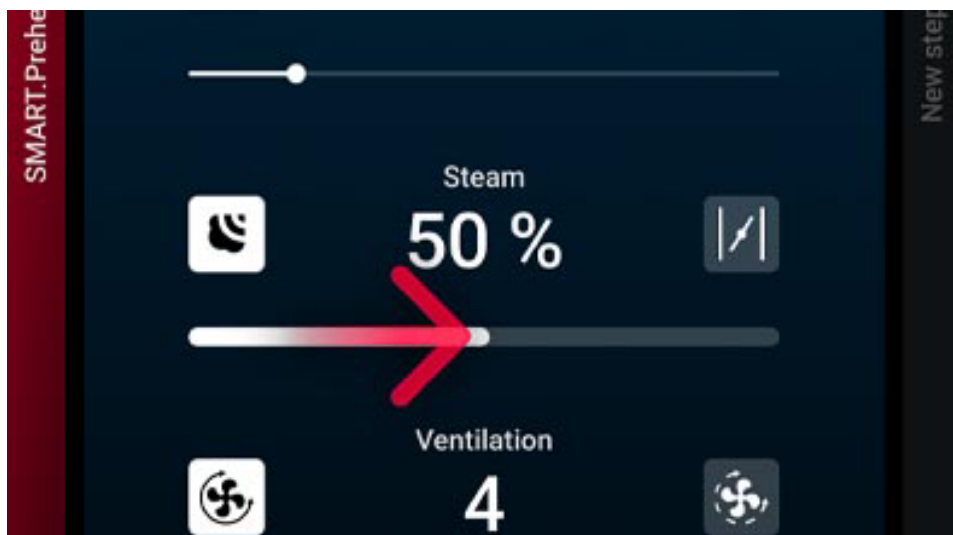
# Stille inn en tidsverdi

For å stille inn en **tidsverdi** trekker du nummeret oppover eller nedover.



# Stille inn en glideverdi

For å stille inn en **glideverdi**, trekker du markøren mot høyre for å øke den eller mot venstre for å redusere den.



# UNOX-teknologier

## Avansert og automatisk tilberedning

### **MULTI.Time**

Administrerer og viser opptil 10 kombinerte tilberedninger samtidig

### **Individual.CHEFUNOX**

Intelligent funksjon som krever tilbakemelding til brukeren om de utførte tilberedningen. Bruker maskinlæringsteknologi for å bearbeide mottatte tilbakemeldinger, lære seg hva operatørens preferanser og bedre de forhåndsinnstilte stekeprogrammene.

## Unox Intelligent Performance (UIP)

### **ADAPTIVE.Cooking**

Regulerer automatisk stekeparametrene på bakgrunn av maten i ovnen, for å garantere de samme resultatene

### **SMART.Preheating**

Stiller automatisk inn temperaturen og varigheten av forvarmingen på bakgrunn av tidligere bruksmoduser

### **SENSE.Klean**

Vurdering av hvor skitten ovnen er og foreslår den best egnede automatiske vasken

### **SMART.Energy**

Automatisk energisparingsfunksjon som reduserer forbruket av vann, strøm eller fett i programmer som overstiger en times steking. Gjenkjenner fraværet av mat i ovnsrommet og aktiverer standby-modus ved å redusere temperatur og forbruk. Analyserer bruken av ovnen for å komme med forslag til energisparing (f.eks. varsler hvis døren blir stående åpen lenge)

## **HEY.Unox**

Avansert stemmegjenkjenningsteknologi som gjør det mulig å samhandle med ovnen, gi kommandoer og få audioviduelle tilbakemeldinger direkte på panelet.

## **OPTIC.Cooking**

Intelligent teknologi som lar ovnen kjenne igjen matvarene og automatisk sette i gang det mest passende stekeprogrammet når du bruker den i modusen MULTI.Time

# **Unox Intensive Cooking (UIC)**

## **DRY.Maxi™**

Fjerner store mengder fuktighet fra ovnsrommet på svært redusert tid

## **STEAM.Maxi™**

Produserer store mengder damp i ovnsrommet på svært redusert tid

## **AIR.Maxi™**

Styrer automatisk inversjon av bevegelsesretning og pulseringsfunksjonen til viftene

## **CLIMALUX™**

Måler og regulerer fuktigheten i ovnsrommet på kontinuerlig måte

## **AIR.Tornado**

Bedrer og setter opp hastigheten ved tilberedning med full last, takket være muligheten til å stille inn en høyere rotasjonshastighet på viftene i ovnen, inntil 3600 omdreininger per minutt (o/min)

---

# 5 Generelle anbefalinger for tilberedning

- [Forberede og sette i gang en tilberedning](#)
  - [Steking pågår](#)
  - [Oppsummering av tilberedning](#)
  - [Handlinger etter tilberedning](#)
-

# Forberede og sette i gang en tilberedning

Tilberedningen kan gjennomføres:

- i [manuell modus](#) (Cooking Set);
- som flersidig tilberedning ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- med [tidligere lagrede oppskrifter](#) (Library);
- med [oppskrifter forhåndsinnstilt av UNOX](#) (Chefunox).

For å sette i gang alle tilberedningene, uavhengig av type, trykker du på

tasten START/STOPP 

---

## Starte en manuell tilberedning Cooking Set

For å sette i gang eller lage en manuell tilberedning av typen [Cooking Set](#) må du stille inn steketiden, og enten velge:

- en **forhåndsinnstilling med allerede utfylte parametere**, basert på de vanligste tilberedningsmåtene;
  - en **Manuell** forhåndsinnstilling, som kan tilpasses fullstendig etter dine personlige ønsker, og som ikke har noen begrensninger for parametrene.
-



# Starte en tilberedning lagret av Library

Oppskriftene du har lagret tidligere er samlet i applikasjonen [Library](#): for å sette dem i gang tar du på den oppskriften du ønsker og trykker på tasten START/STOPP  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$

---

## Sette i gang en tilberedning fra Chefunox

Applikasjonen [Chefunox](#) inneholder oppskrifter som er laget og testet av UNOX' profesjonelle kokker for å la deg oppleve ypperlige stekresultater.

Under tilberedningen kan du om nødvendig **endre** oppskriften. I dette tilfellet gjelder variasjonene bare for den pågående tilberedningen.

Når tilberedningen er over kan du **lagre** den endrede oppskriften med et annet navn (oppskriftene UNOX kan ikke endres eller slettes). Din endrede oppskrift vil bli lagret i applikasjonen [Library](#).

---

# Starte en uendelig tilberedning

## MULTI.Time

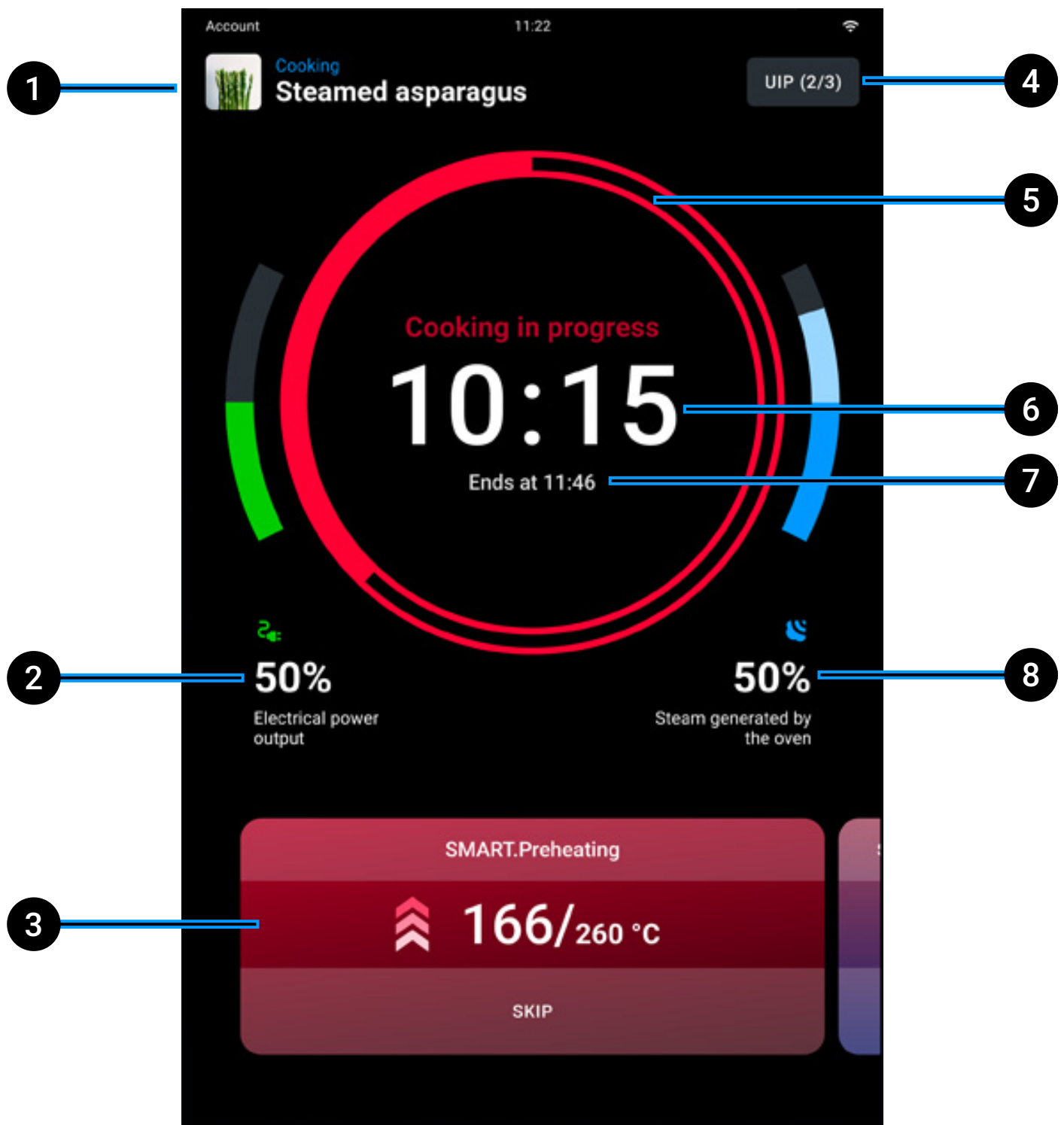
Applikasjonen [MULTI.Time](#) lar det tilberede samtidig produkter som trenger forskjellig steketid under samme klimatiske betingelser (temperatur, fuktighet, vifte hastighet og/eller mikrobølger).

Hvis du bruker denne applikasjonen vil ovnen opprettholde det betingelsene du har stilt inn i ovnsrommet i en uendelig tidsrom. Du har dessuten muligheten til å stille inn ytterligere steketidtakere som vil varsle deg når de forskjellige stekebrettene er klare.

---

# Steking pågår

Endre en Cooking Set-tilberedning som pågår



- 1 **navn** på den pågående oppskriften (“Manuelt program” = oppskrift ikke lagret)
  - 2 **overåking** av den utførte effekten;
  - 3 Pågående **parametersett**: ta på kortet for å variere stekeparametrene eller legge til ytterligere tilberedningsfaser. Variasjonene gjelder bare for pågående stekeprogrammer (forhåndsinnstillingene UNOX kan ikke enres permanent); hvis du trekker kortet til venstre eller høyre vises henholdsvis kortene for forvarming og de etterfølgende fasee (hvis de finnes);
  - 4 **UIP**: du kan endre aktivering av teknologien [Unox Intelligence Performance](#) (anbefales ikke);
  - 5 **felt for ferdigstekt**: fargen på feltet indikerer på en intuitiv måte når stekeprogrammet er ferdig:
    - hvis > 15 sekunder vil tidsfeltet vises i **rødt**
    - hvis < 15 sekunder vil tidsfeltet vises i **gult**
    - hvis < 5 sekunder vil tidsfeltet vises i **grønt**
  - 6 total **varighet** av stekeprogram;
  - 7 klokkeslett for **ferdigstekt**;
  - 8 **overvåking** av den genererte dampen.
-

# Endre en tilberedning MULTI.Time som pågår

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

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

The app displays several cooking programs:

- Timer**: 00:00, with a green progress bar and a green checkmark icon.
- Grilled beef**: 00:12, with a yellow progress bar and a red square stop icon.
- Probe**: 100/120 °C, with a red progress bar and a red square stop icon.
- Temperature**: 115 °C, with a red square stop icon.
- Bottom Section**: Two identical rows showing 00:00, 01 01, and '+ ADD PROGRAM' buttons.
- Status Bar**: Shows 180 °C, 45% battery, and a fan speed of 9.

- 1 **timer ikke utløpt**: slutt på tilberedning > 15 sekunder;
  - 2 **timer ikke utløpt**: slutt på tilberedning < 15 sekunder;
  - 3 **timer utløpt**: stekeslutt < 5 sekunder;
  - 4 **annullere** timeren;
  - 5 **bekreft** en utløpte timeren og sette den tilbake i innstillingsmodus;
  - 6 den tillater **variasjoner** i den klimatiske innstillingen som pågår hvis det ikke er noen aktive timere, se her hvordan du [endrer en klimatisk innstilling](#);
  - 7 **stille inn en ny timer**, ved å sette inn en varighet (timer : minutter) eller ved å legge til et allerede eksisterende program.
-

# Avslutte en tilberedning som pågår

Steingene avsluttes når en forutsatte tiden er utløpt, eller når den innstilte kjernetemperaturen er nådd (hvis forutsatt).

Hvis du tar på og holder inne tasten start/stopp  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  avbrytes den pågående tilberedningen.

---

# Oppsummering tilberedning

Når tilberedningen er ferdig kan du avbryte lydsignalet ved å ta på tasten STOPP SUMMER. Hvis du åpner og lukker døren kan du vise skjermbildet som oppsummerer tilberedningen.

The image shows a smartphone screen displaying a cooking report for 'Steamed asparagus'. The screen is annotated with numbered callouts (1-6) pointing to specific elements:

- 1**: Points to the title 'Steamed asparagus' and the 'SAVE' button.
- 2**: Points to the 'End of cooking' notification and the large timer '0:15:20'.
- 3**: Points to the 'Consumption summary' section, which includes a table of resource usage.
- 4**: Points to the bottom navigation bar with three options: 'Add time', 'Edit probe temperature', and 'Move probe position'.
- 5**: Points to the 'REPEAT COOKING' button.
- 6**: Points to the 'REVIEW STEPS' button.

**Consumption summary table:**

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



- 1 **navn** på den pågående oppskriften
  - 2 **varighet** ferdig tilberedning;
  - 3 **oppsummering av forbruk** (strømforbruk, dampforbruk, RO.Care, CO<sub>2</sub>);
  - 4 **legge til tid** og opprettholde parametrene til den siste gjennomføre fasen, eller varier temperaturen på kjernesonden (hvis den finnes).
  - 5 **gjenta** det nettopp fullførte stekeprogrammet med de samme stekeparametrene, som kan varieres etter dine behov;
  - 6 **gjenta** den siste tilberedningsfasen.
-

# 6. Generelle anbefalinger for bruk av vann og vask

- [Sikkerhetsadvarsler](#)
  - [Starte en vask](#)
  - [Vask pågår](#)
  - [Oppsummering vask](#)
  - [Lade Det&Rinse™ Ultra](#)
  - [Skifte ut filteret RO.Care](#)
-

# Sikkerhetsadvarsler

Før du håndterer og bruker rengjøringsmiddelet, må du lese nøye gjennom produktets sikkerhetsinformasjon. Ta ALDRI på rengjøringsmidlet med bare hendene. Rengjøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øyne eller slimhinner. Se sikkerhetsdatabladet hvis du kommer i kontakt med vaskemiddelet.

Før du starter et program må du passe på at det IKKE er stekebrett inne i ovnsrommet, vaskingen vil ikke bli effektiv.

Under rengjøringen må du IKK åpne døren til ovnen. Øyne, slimhinner og hud kan skades av de kjemiske rengjøringsmidlene som sprutes ut av rotoren inne i ovnsrommet og beveges av de kraftige luftstrømmene.

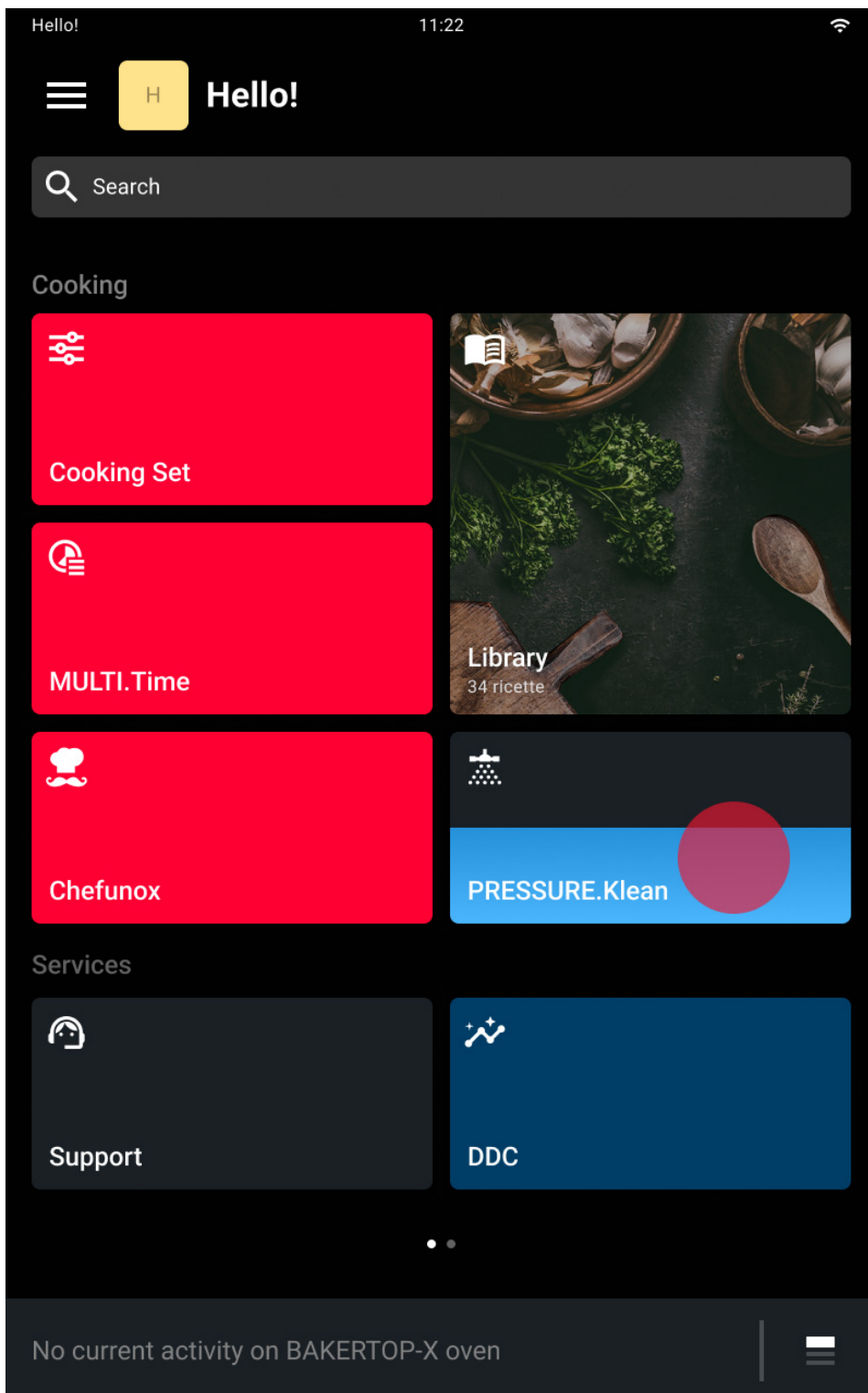
IKKE la barn rengjøre apparatet, særlig ikke hvis de ikke overvåkes av en voksen.

Du må ALDRI av noen grunn tukle med vaksemiddelbeholderen, koblingene mellom denne og ovnen, eller med den innvendige og utvendige vannkretsen. Dette medfører fare for skader eller livstruende ulykker.

Kontroller jevnlig om det er rustflekker inne i ovnsrommet: hvis du oppdager det, må du øyeblikkelig kontakte et kundesenter, fordi vannet som brukes sannsynligvis er i ferd med å ødelegge ovnen; ved å gripe inn med en gang, kan du forlenge levetiden til apparatet.

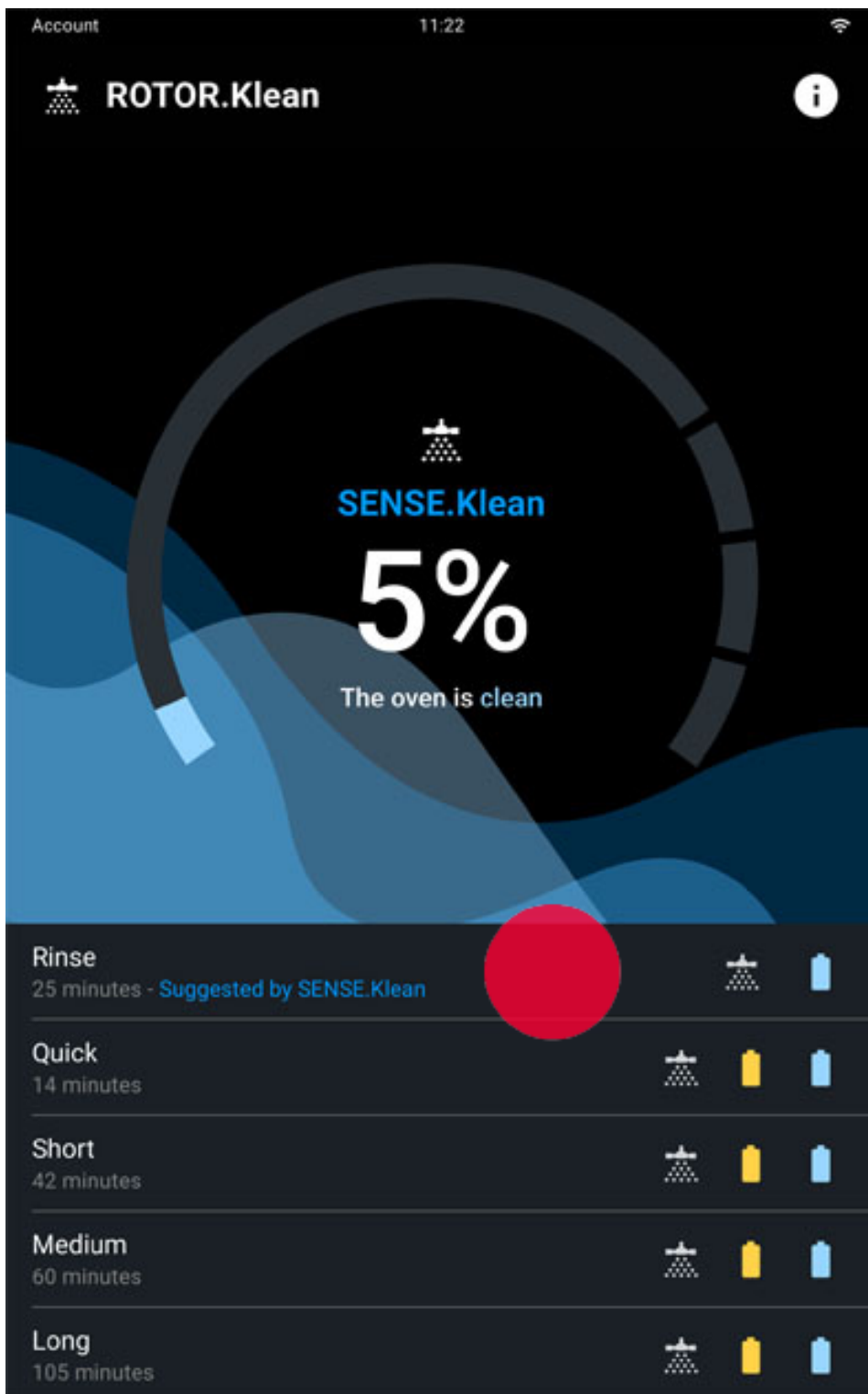
# Starte en vask

Ovnene er utstyrt med et automatisk vaskesystem PRESSURE.Klean: for å starte et program for vask av ovnsrommet tar du på tasten VASKER.

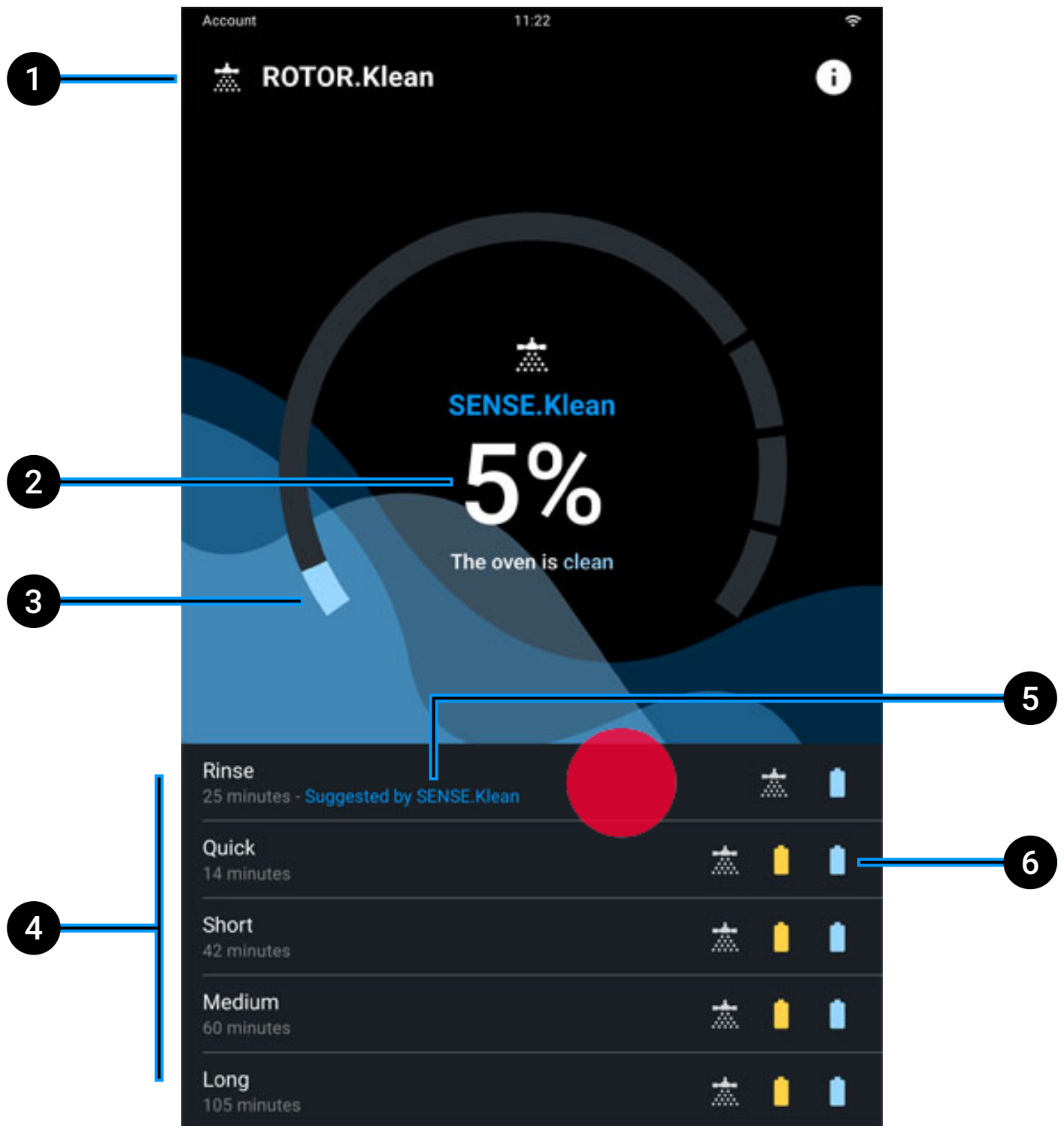




Ta på navnet til den vasken du anser som best egnet for hvor skittent ovnsrommet er:

- SKYLLING: skylling av ovnsrommet
- RASK: rask vask av ovnsrommet
- KORT: lite skittent ovnsrom
- MEDIUM: middels skittent ovnsrom
- LANG: veldig skittent ovnsrom

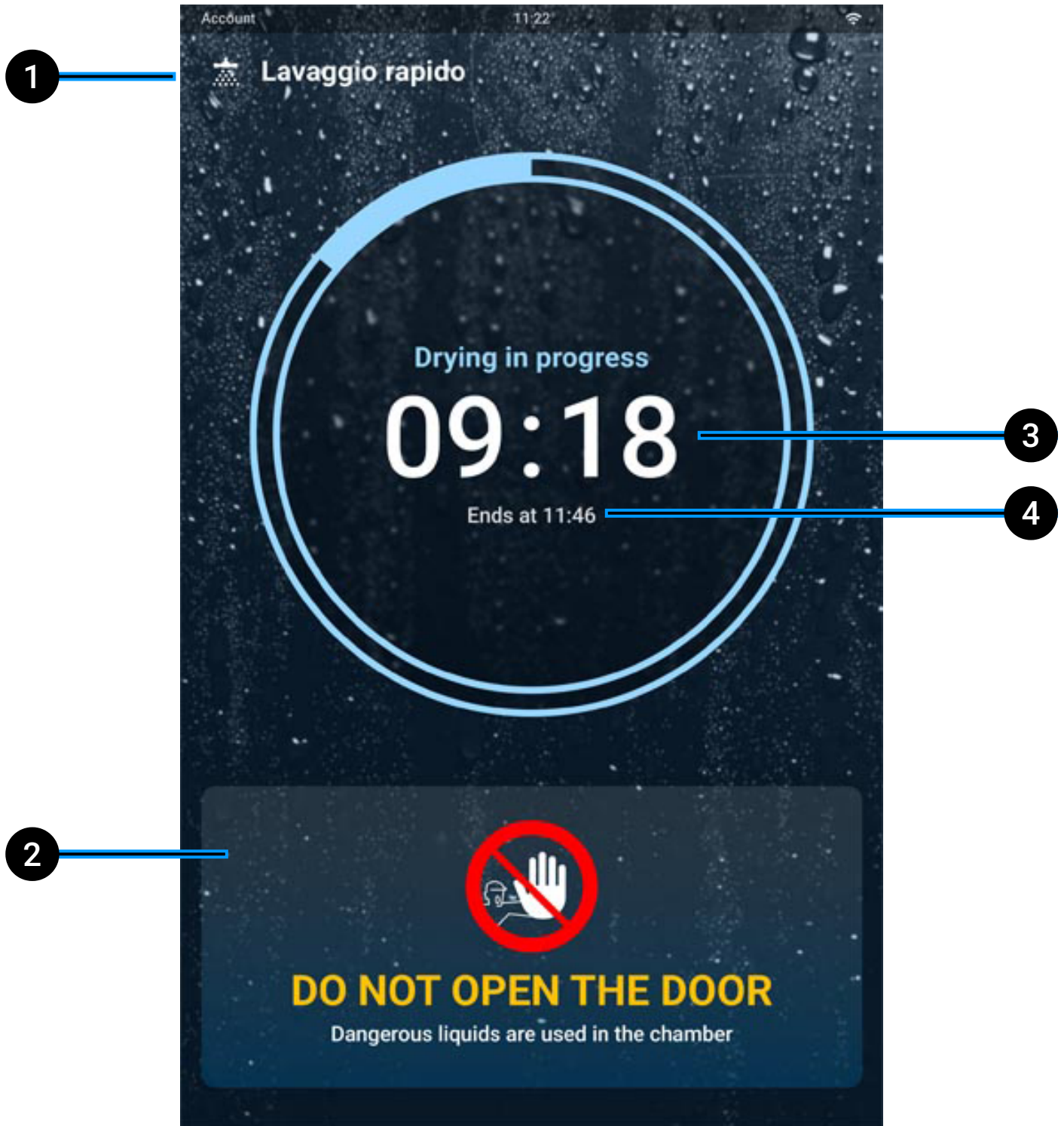


# Visning og forklaring av hovedside



- 1 navn på **programmet**;
  - 2 **prosentvis tilskitning** av ovnen;
  - 3 **framdriftsfelt** for den pågående vasken;
  - 4 **tilgjengelige vasker**;
  - 5 **anbefalt vask**;
  - 6 **forekomst** eller ikke av [Det&Rinse](#)  og/eller [RO.Care](#)  i løpet av vasken.
-

# Vask pågår

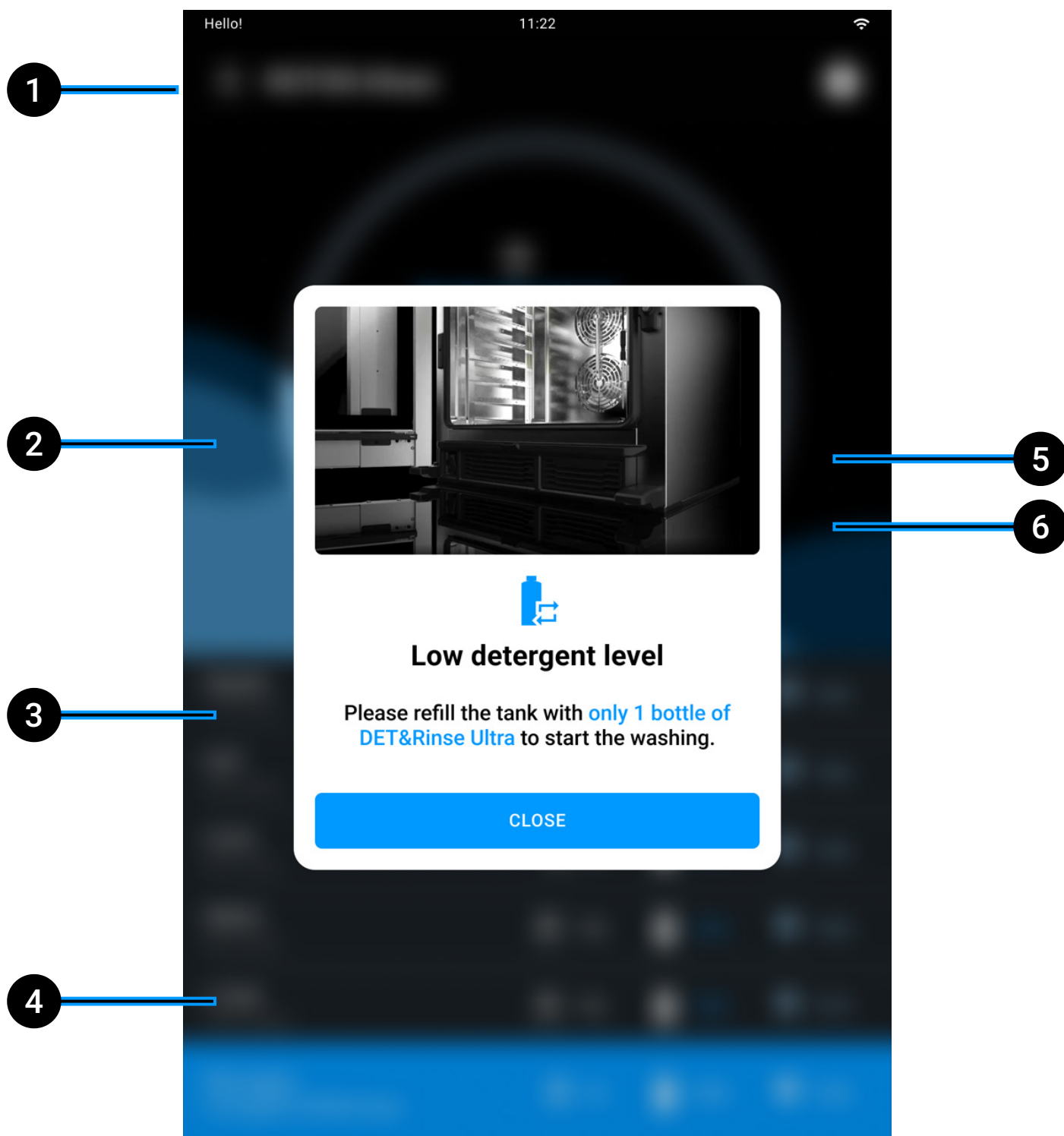




- 1 **navn** på den pågående vasken;
  - 2 viktig **råd** om å IKKE åpne døren mens en vask pågår;
  - 3 total **varighet** av vasken;
  - 4 klokkeslett for **ferdig vask**.
-

# Oppsummering vask

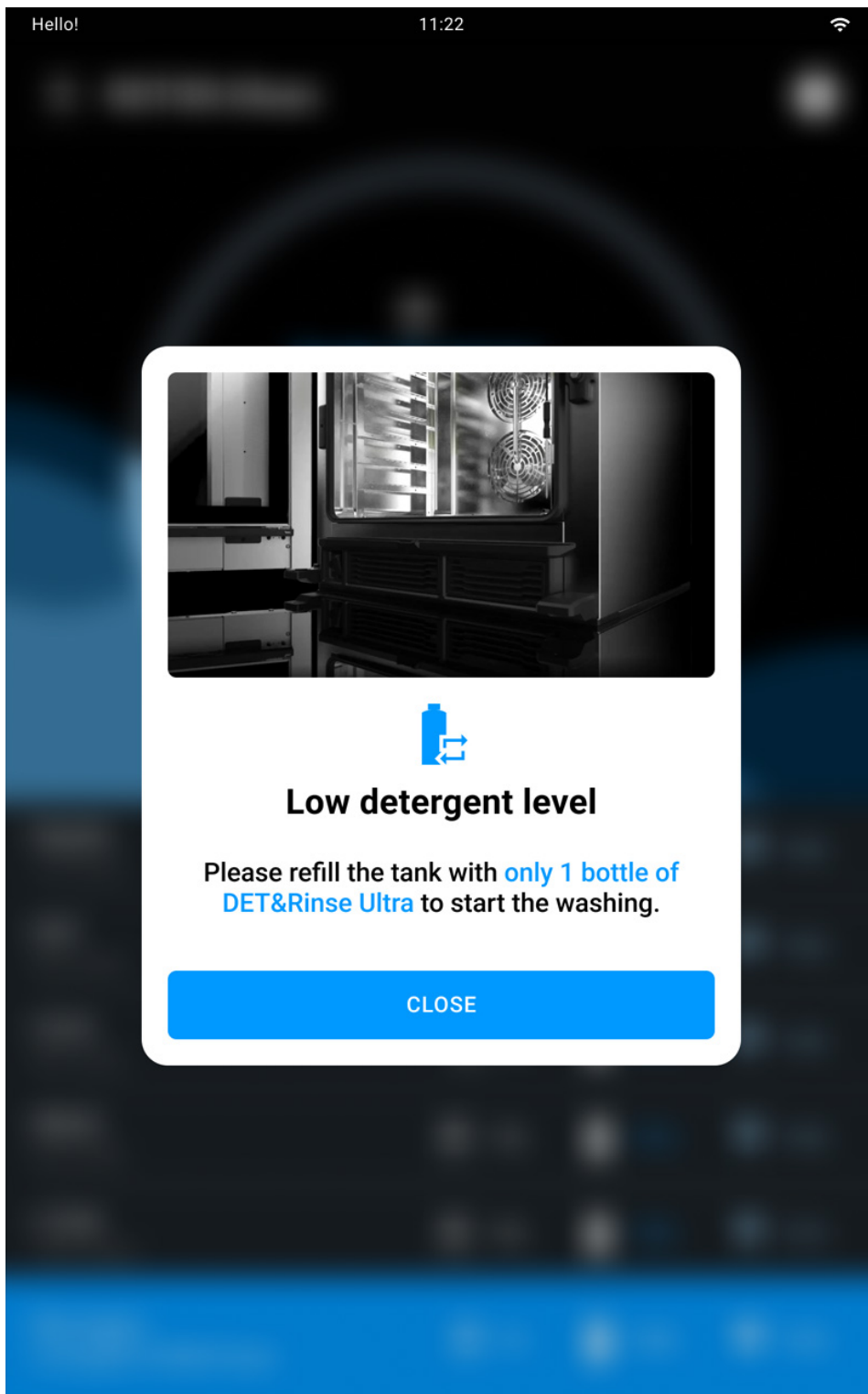
Når vasken er ferdig vises det et oppsummeringskort ledsaget av et lydsignal, som du kan avbryte ved å trykke på tasten STOPP SUMMER.



- 1 **navn** på den utførte vasken;
  - 2 **varighet** ferdig vask;
  - 3 **sammendrag** forbruk av vann, [Det&Rinse](#) og [Ro.Care](#);
  - 4 **råd** for optimal rengjøring av ovnen;
  - 5 **gjentar** den nettopp avsluttede vasken;
  - 6 **går tilbake** til listen over vasker.
-

# Last på nytt Det&Rinse

Et varsel på displayet gir deg beskjed når det er på tide å fylle opp beholderen Det&Rinse.

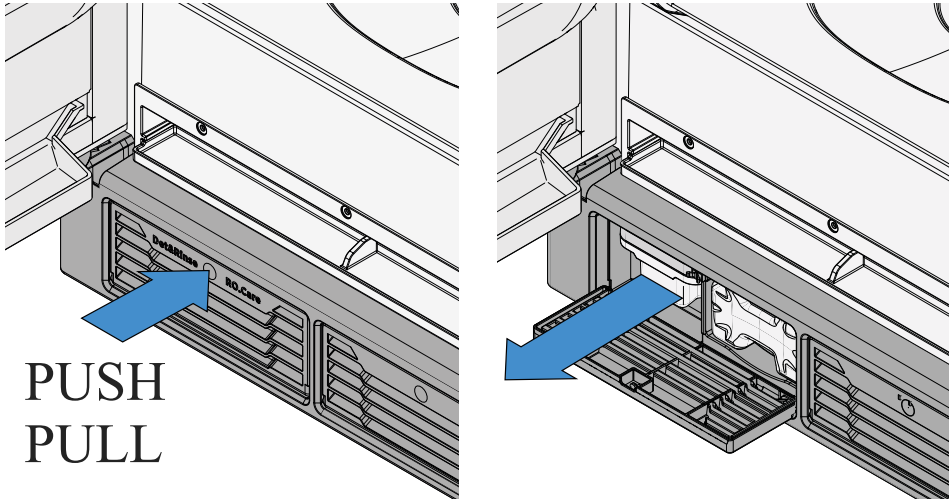


Beholderen må utelukkende fylles med 1 liters flasker med rengjøringsmiddelet Det&Rinse™ Ultra fra UNOX, det eneste som er godkjent og testet for vask av ovnskammeret.

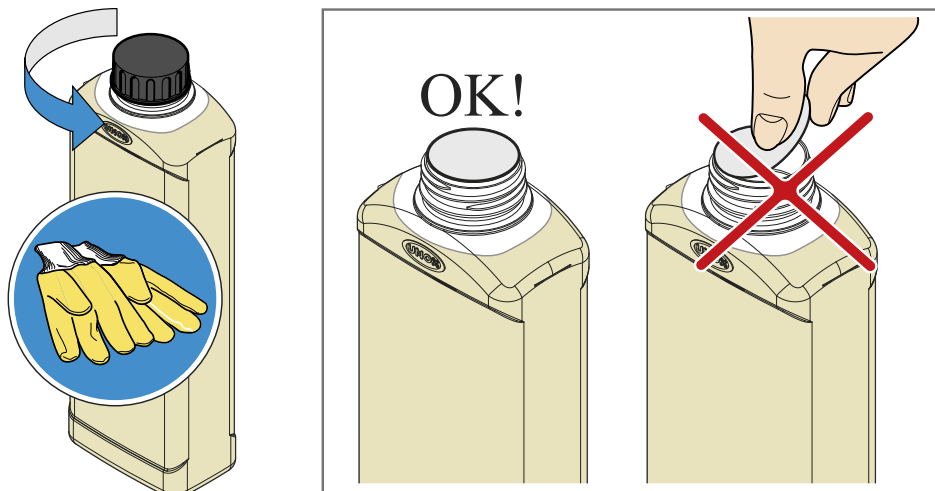


Ta på hansker for å unngå direkte kontakt med rengjøringsmidlet på hendene. Rengjøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øyne eller slimhinner. Følg instruksjonene i sikkerhetsdatabladene hvis du kommer i kontakt med rengjøringsmiddelet.

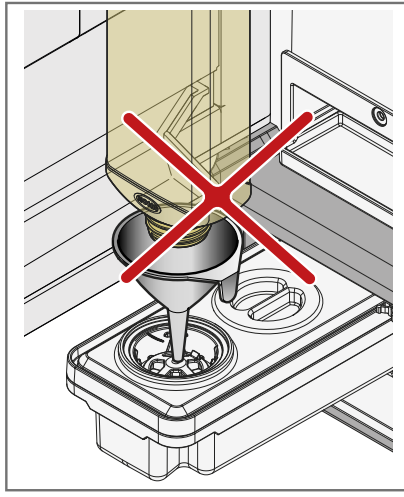
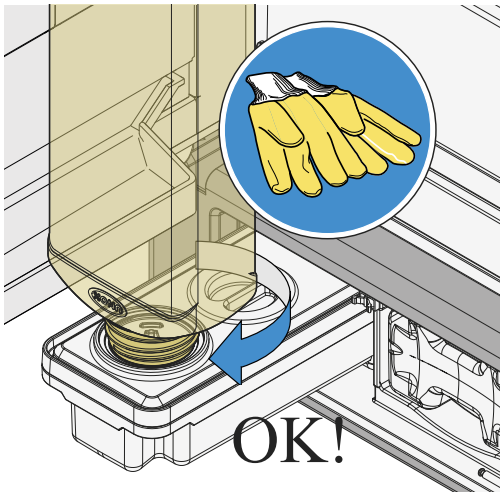
- trykk på og slipp dekselet på beholderen og trekk ut beholderen;



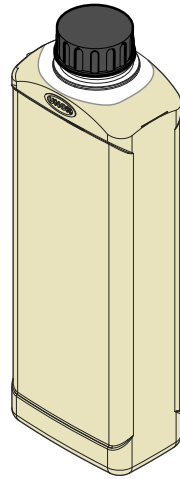
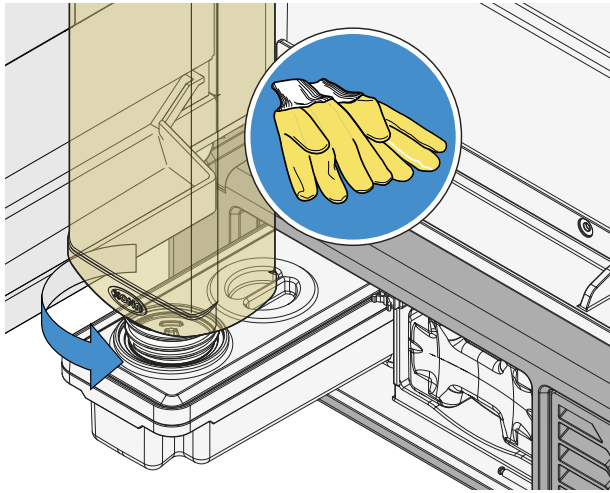
- ta korken av flasken Det&Rinse™ Ultra fra UNOX mens du holder korken vendt oppover; IKKE fjern eller stikk hull på den beskyttende filmen;



- kontroller at den beskyttende filmen er hel og uskadet. Snu flasken opp ned og skru den på tanken; en tapp stikker hull på beskyttelsesfilmen slik at vaskemidlet kan komme ut i beholderen på en sikker måte.



- Når flasken er helt tømt fjerner du den. Pass på at den ikke drypper og kast den i henhold til gjeldende lover.



x3

Gjenta prosedyren til du når den maksimale kapasiteten av beholderen (3 liter = 3 flasker med Det&Rinse™ Ultra fra UNOX) og setter deretter beholderen inn igjen så langt det går. Kast hanskene uten å ta på de områdene som er fuktet av rengjøringsmiddel.

# Skifte ut filteret RO.Care

Ovnen har et mykgjøringsfilter RO.Care som må skiftes ut årlig, eller etter at det har behandlet et visst antall liter som beregnes ut i fra formelen:

Litrer (L) =  $13000 / \text{Midlertidig hardhet (°DH)}$  avhengig av hardheten på vannet i kundens vannett.

I begge tilfeller vil en melding på displayet varsle deg om at det er på tide og skifte det ut.



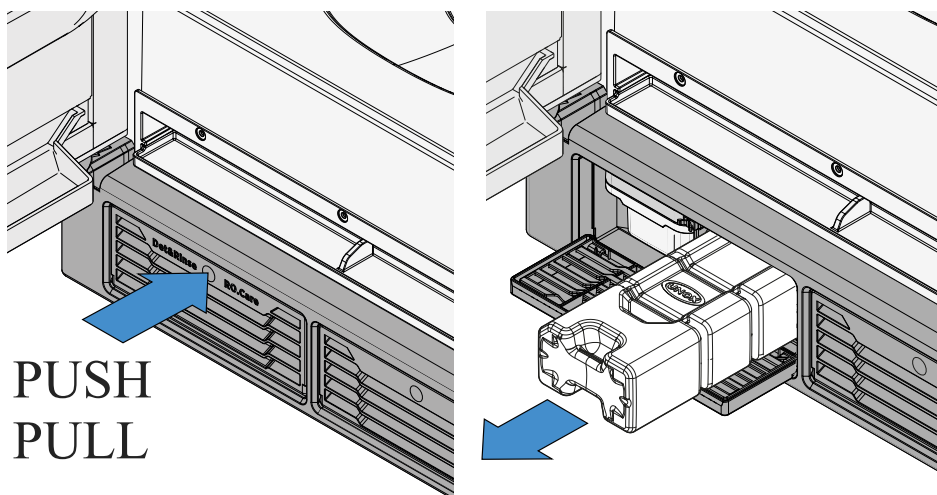
### RO.Care filter cartridge expired

Please replace the cartridge before the next washing.

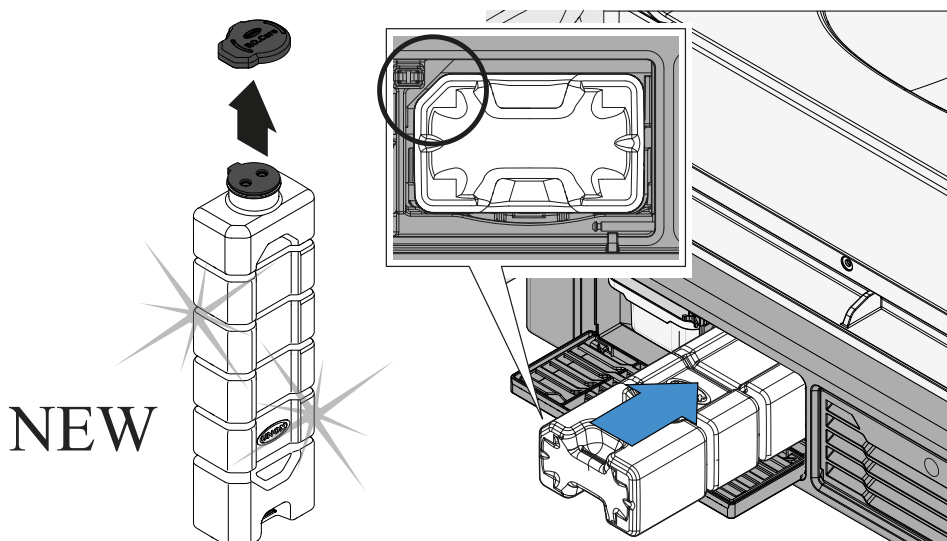
CLOSE

- trykk på og slipp dekselet på mykgjøringsfilteret RO.Care og trekker ut filteret ved å dra det utover;





- fjern beskyttelsen fra det nye filteret;
- sett inn det nye filteret. Pass på at du setter det inn riktig vei.



# 7. Applikasjoner

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

# Cooking Set

- [Velge en forhåndsinnstilling for tilberedning](#)
  - [Endre en forhåndsinnstilling for tilberedning](#)
  - [Aktivere en UIP-teknologi](#)
  - [Legg til en ny tilberedningsfase](#)
  - [Oppvarming](#)
  - [Starte en tilberedning](#)
  - [Steking\\_pågår](#)
  - [Avslutte en tilberedning](#)
  - [Oppsummering av tilberedning](#)
  - [Handlinger etter tilberedning](#)
  - [Lagre et manuelt stekeprogram når tilberedningen er ferdig](#)
-

Cooking Set gir deg muligheten til å sette i gang et manuelt stekeprogram.

Under manuelle stekeprogrammer må du selvstendig stille inn følgende parametere:

- **stekevarighet** eller **kjernetemperatur** (hvis forutsatt);
- **temperatur i ovnsrommet** eller **Delta T** (hvis forutsatt);
- **innføring** eller **uttrekking av damp i ovnsrommet**;
- **hastigheten** til viftene i standard eller pulsert modus;
- **mikrobølger** eller **tinemodus** (kun for Speed-ovner).

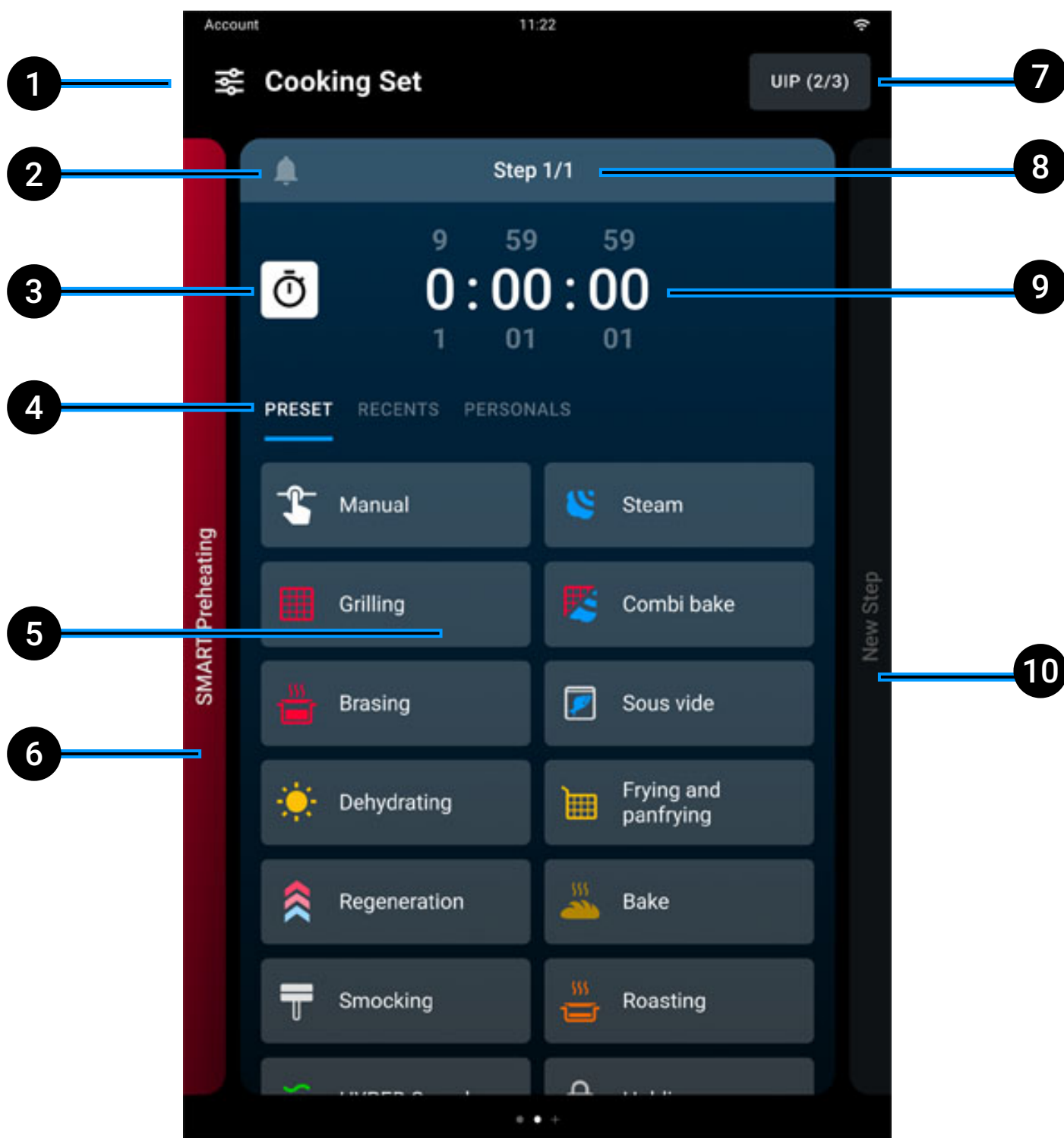
Hver manuell steking består alltid av:

- en **forvarming av typen SMART.Preheating** eller manuell;
- inntil **ny tilberedningsfaser**, også med forskjellige stekeparametere.

Etter å ha stilt inn alle parameterene er det mulig, alternativt:

- starte stekeprogrammet uten å lagre det
  - lagre den innstilte oppskriften og deretter starte tilberedningen (de lagrede oppskriftene lagres i applikasjonen [Library](#)).
-

# Visning og forklaring av startside



- 1 navn på delen;
  - 2 aktivere/deaktivere varsler for stekeprogrammet;
  - 3 valg av timer;
  - 4 valg av forhåndsinnstillingskategori;
  - 5 kort for valg av forhåndsinnstilling;
  - 6 oppvarming;
  - 7 innstilling av UIP;
  - 8 antall faser;
  - 9 steketid;
  - 10 neste fase.
- 

## Velge en forhåndsinnstilling for tilberedning

For å sette i gang eller opprette en manuell tilberedning må du stille inn steketiden, og velge, alternativt:

- en forhåndsinnstilling med allerede **utfylte parametere**, basert på de vanligste tilberedningsmåtene. Se her hvordan du [endrer en forhåndsinnstilling UNOX](#).
- en **Manuell** forhåndsinnstilling, som kan tilpasses fullstendig etter dine personlige ønsker, og som ikke har noen begrensninger for parametrene. Se her hvordan du lager en personlig forhåndsinnstilling for tjenestene som brukes.

For å velge ønsket forhåndsinnstilling tar du på navnet på denne.



# 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



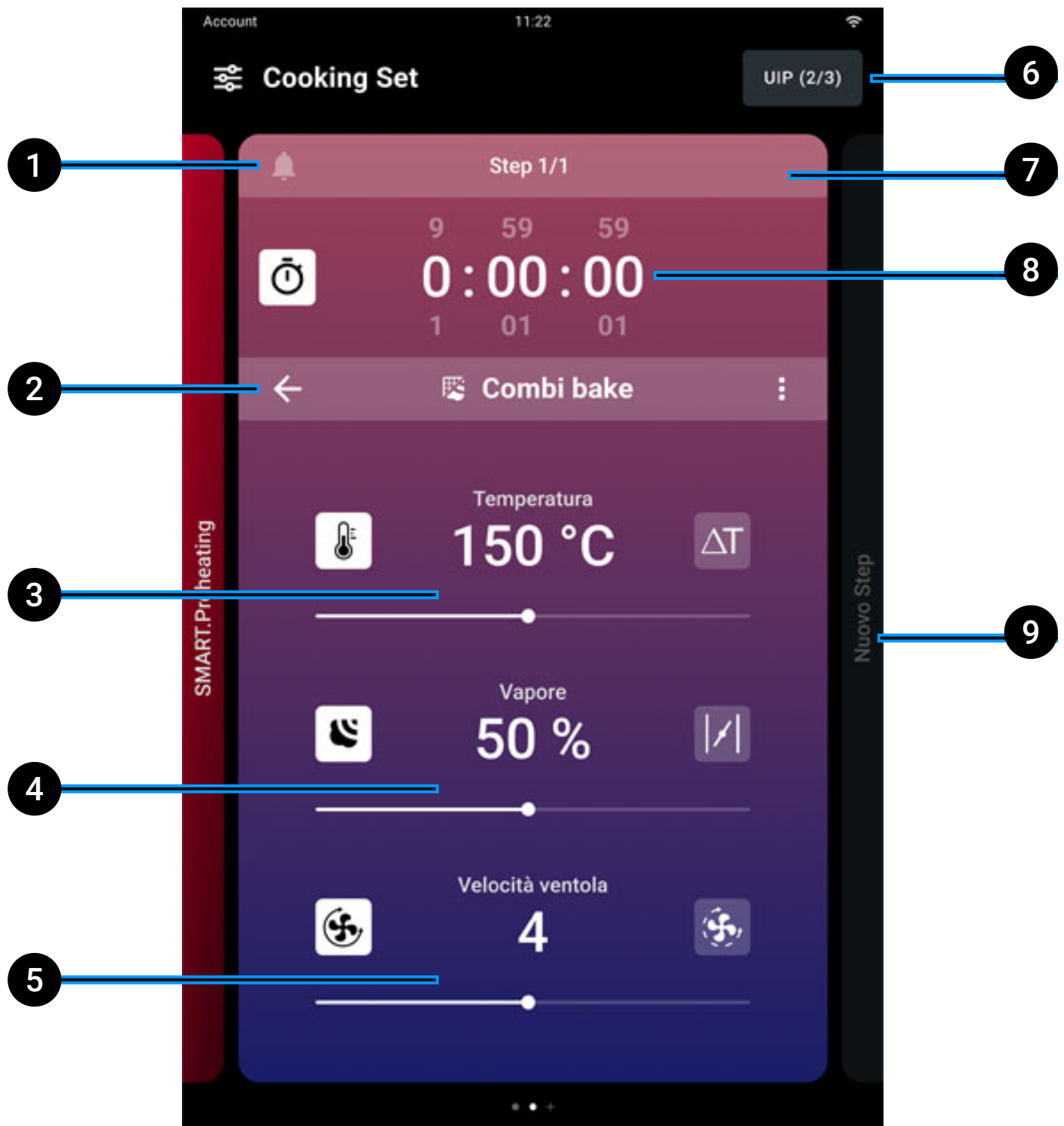
Roasting

SMART.Preheating

New Step

# Endre en forhåndsinnstilling for tilberedning

Etter å ha valgt forhåndsinnstillingen for tilberedning kan du hvis du ønsker det endre de forhåndsinnstilte parametrene for å tilpasse dem til dine behov.





- 1 **stekevarsler**: du kan aktivere personlig tilpassede stekevarsler som dukker opp mellom en stekefase og den neste;
  - 2 **bakover**: du kan gå tilbake til **valg av forhåndsinnstilling** for å velge en annen;
  - 3 **endre steketemperaturen** fra 30 til 260° C. For spesielt delikate tilberedninger kan du bruke funksjonen Delta T, fra 0 til 120° C (hvis den finnes). I dette tilfellet må du bruke steketermometeret, ved å sette det inn i kjernen av matvarene. Per definisjon opprettholder Delta T temperaturen i ovnsrommet ved en konstant differanse i forhold til temperaturen på steketermometeret, med bruk av formelen: Temperatur i ovnsrommet minus temperaturen på steketermometeret;
  - 4 **endre damputførselen** STEAM.Maxi eller uttrekkingen DRY.Maxi;
  - 5 **endre viftehastigheten** i standard eller pulsert modus. Hvis viftene er i pulsert modus slår de seg av når ovnen når en innstilte temperaturen;
  - 6 **UIP**: du kan endre aktivering av teknologien [Unox Intelligence Performance](#) (anbefales ikke);
  - 7 **slette en stekefase** (kun hvis det allerede finnes mer enn en stekefase);
  - 8 **endre stekevarigheten** fra 0min til 9h:59min:59sek, eller alternativt **temperatur for steketermometer** som ovnsrommet skal oppnå (hvis forutsatt). De to parametrene som utelukker hverandre;
  - 9 legg til en **ny tilberedningsfase**.
-

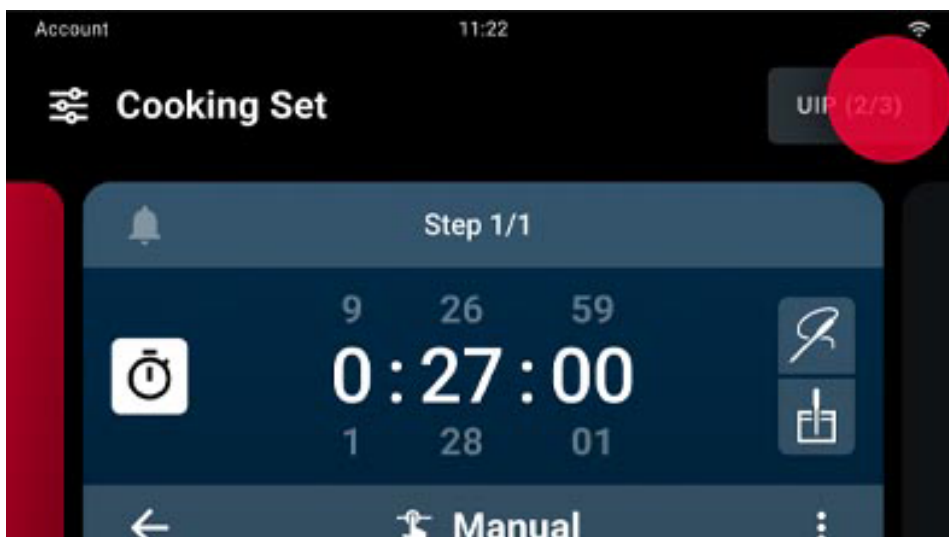
# Aktivere en UIP-teknologi (Unox Intelligence Performance)

**Teknologien UIP (Unox Intelligence Performance)** gjør det mulig for ovnen å konstant overvåke alle prosesser som angår forvarming og steking.

Se her ytterligere informasjon om [UIP-teknologier \(Unox Intelligence Performance\)](#).

For å endre innstillingene til steteknologien **Unox Intelligence Performance**:

- ta på tasten UIP til høyre på kortet;



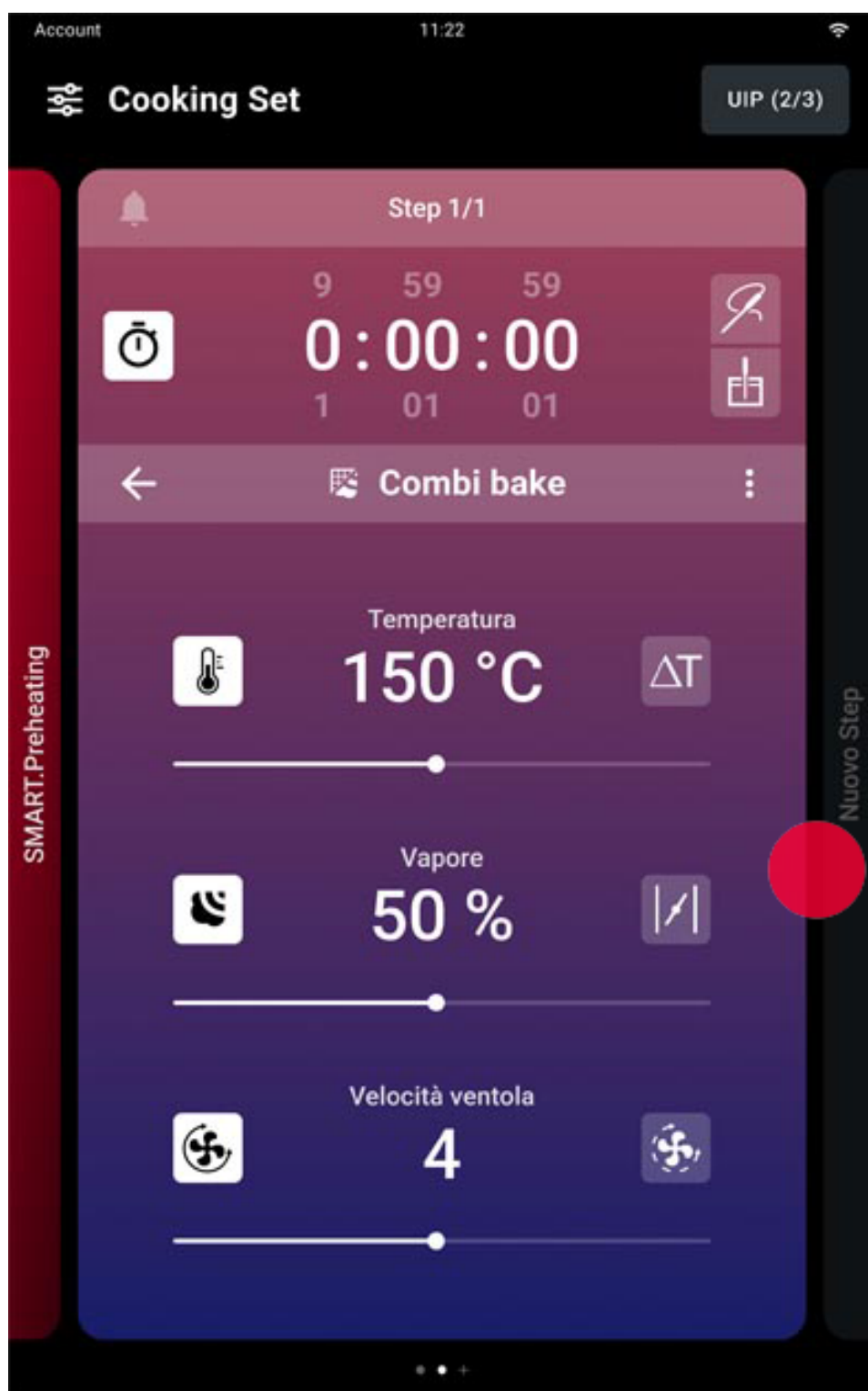
- aktiver eller deaktiver bruken av teknologier ved å flytte markøren;
  - for å lagre eller bekrefte endringer, ta på tasten anvend.
-

# Legg til en ny tilberedningsfase

Hvordan legge til en ny tilberedningsfase

Om nødvendig kan du opprette stekeprogrammer med flere faser; hver enkelt fase kan ha forskjellige parametere:

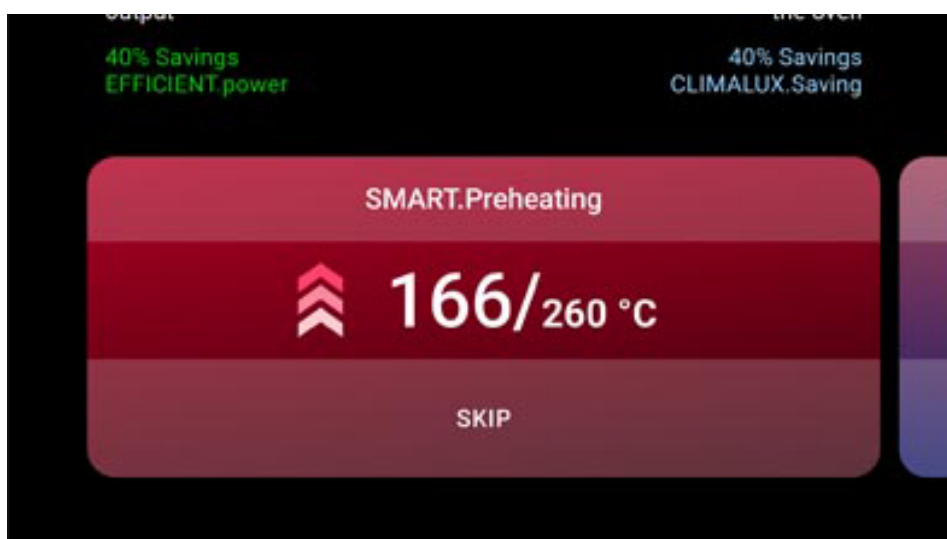
- ta på tasten nytt trinn i kortet forendring av forhåndsinnstilling;



- [velge en forhåndsinnstilling](#) av tilberedning for den nye fasen;
  - [endre forhåndsinnstillingen](#) i henhold til dine behov.
- 

## Oppvarming

Før du gjennomfører et stekeprogram er det veldig viktig å varme opp ovnsrommet på korrekt måte: det er derfor det automatisk settes i gang en forvarming ved starten av hvert stekeprogram.

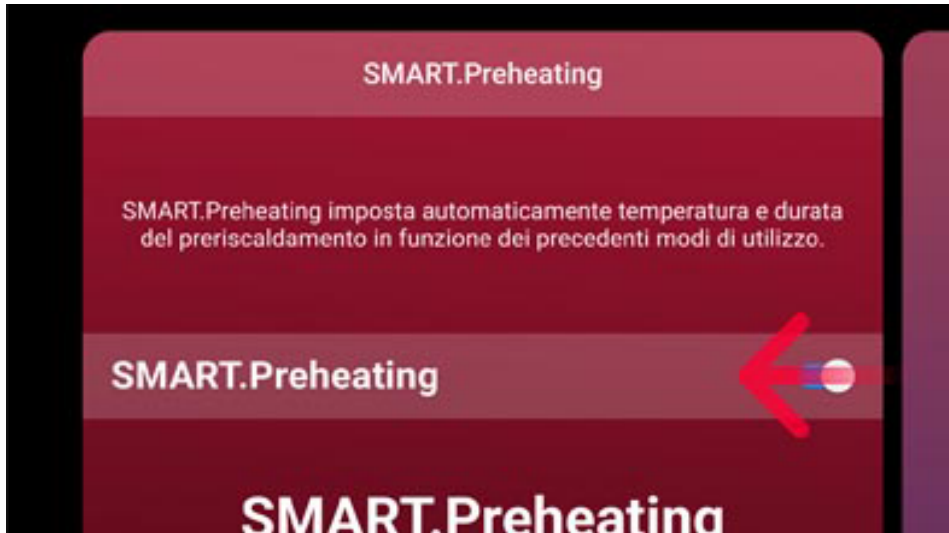


UNOX anbefaler deg å bruke SMART.Preheating, en automatisk forvarming som selvstendig stiller inn tiden og temperaturen for forvarmingen. Den tar dessuten hensyn til varmetapet når du åpner døren og aktiveres ved overgangen fra en fase til den neste, og tilplasser ovnsrommet til de nye faseparametrene.

---

## Deaktiver SMART.Preheating (frarådes)

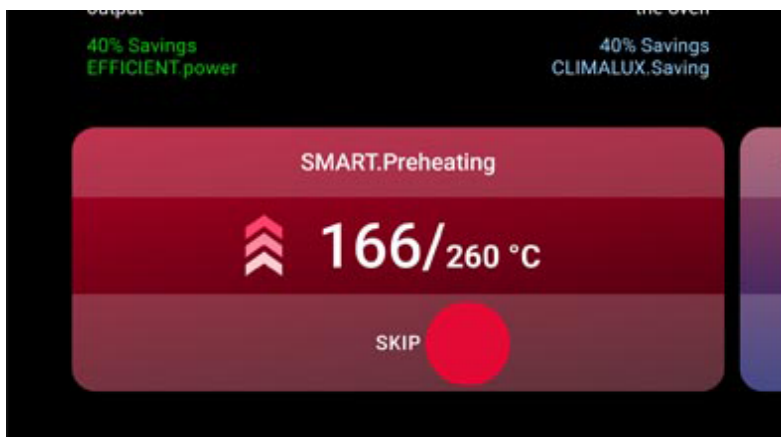
For å deaktivere teknologien SMART.Preheating og stille inn forvarmingen manuelt tar du på forvarmingskortet og deaktiverer teknologien ved å flytte markøren. For å lagre endringene trykker du på tasten anvend. Deretter, i kortet som dukker opp, må du stille inn **varigheten** og **temperaturen** av forvarmingen.



---

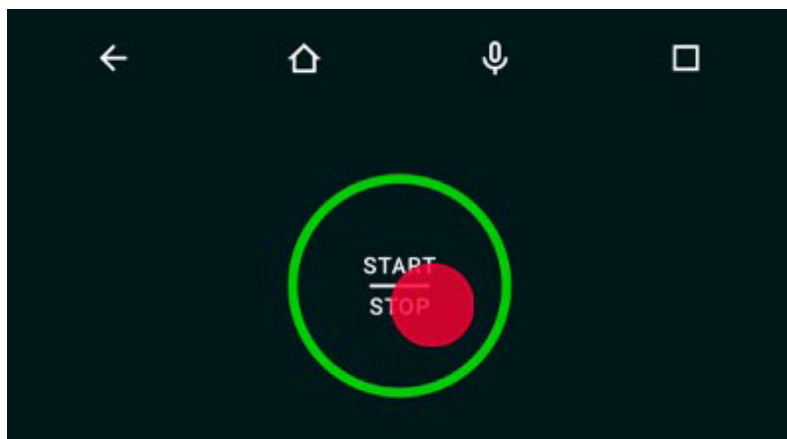
## Avbryte en pågående forvarming

For å når som helst avbryte en pågående forvarming, både manuell og SMART.Preheating, trykk på tasten HOPP OVER og fortsett.



# Starte en tilberedning

Ta på tasten start/stopp  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  for å sette i gang stekeprogrammet: Først startes en manuell eller Smart.Preheating forvarming, avhengig av hva du har stilt inn i utgangspunktet.



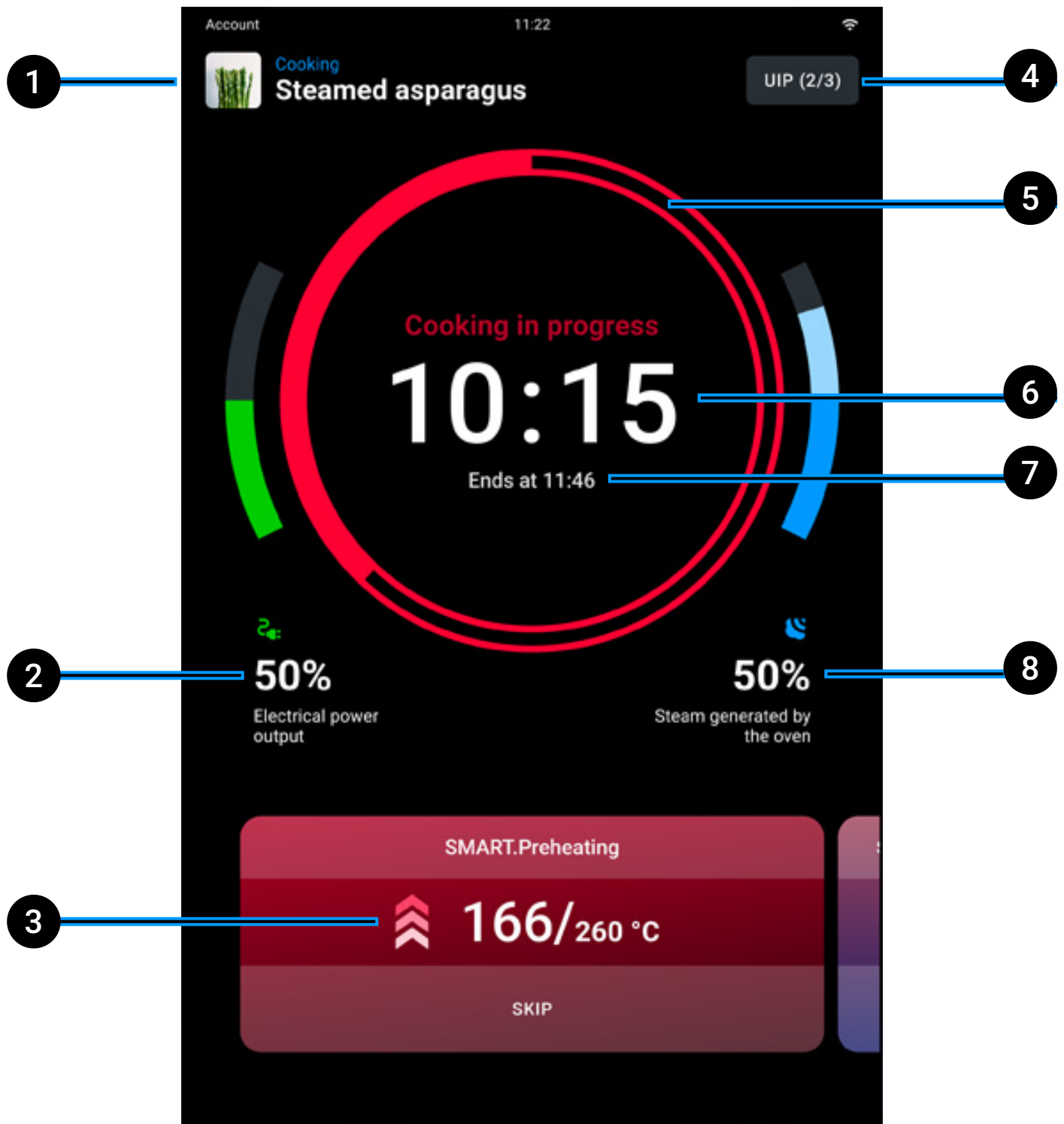
For å når som helst avbryte en pågående forvarming, både manuell og SMART.Preheating, trykk på tasten HOPP OVER og fortsett.

Her finner du ytterligere informasjon om [forvarming](#).

Når forvarmingen er over eller etter å ha blokkert den før tiden, vises det et skjermbilde som foreslår at du setter maten inn i ovnen. Når døren lukkes startes automatisk en første forutsatte fasen.

---

# Steking pågår



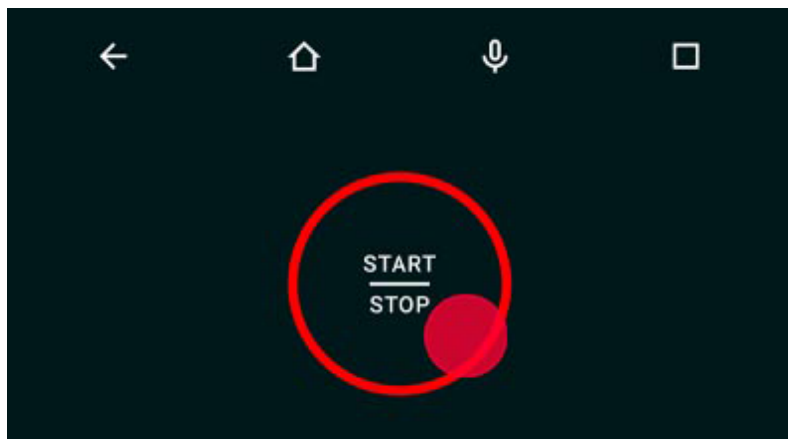
- 1 **navn** på den pågående oppskriften (“Manuelt program” = oppskrift ikke lagret);
  - 2 **overåking** av den utførte effekten;
  - 3 Pågående **parametersett**: ta på kortet for å variere stekeparametrene eller legge til ytterligere tilberedningsfaser. Variasjonene gjelder bare for pågående stekeprogrammer (forhåndsinnstillingene UNOX kan ikke enres permanent); hvis du trekker kortet til venstre eller høyre vises henholdsvis kortene for forvarming og de etterfølgende fasee (hvis de finnes);
  - 4 **UIP**: du kan endre aktivering av teknologien [Unox Intelligence Performance](#) (anbefales ikke);
  - 5 **felt for ferdigstekt**: fargen på feltet indikerer på en intuitiv måte når stekeprogrammet er ferdig:
    - hvis > 15 sekunder vil tidsfeltet vises i **rødt**
    - hvis < 15 sekunder vil tidsfeltet vises i **gult**
    - hvis < 5 sekunder vil tidsfeltet vises i **grønt**
  - 6 total **varighet** av stekeprogram;
  - 7 klokkeslett for **ferdigstekt**;
  - 8 **overvåking** av den genererte dampen.
-



# Avslutte en tilberedning

Steingene avsluttes når en forutsatte tiden er utløpt, eller når den innstilte kjernetemperaturen er nådd (hvis forutsatt).

Hvis du trykker på tasten START/STOPP  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  og holder den inne blokkeres det pågående stekeprogrammet.



# Oppsummering av tilberedning

Når stekeprogrammet er over dukker det opp et oppsummeringskort ledsages av et lydsignal som kan avbrytes ved å trykke på tasten STOPP SUMMER.

Deretter dukker det opp et kort med en oppsummering av forbruket og mulige handlinger som kan utføres etter tilberedning.

Account 11:22

Cooking report

## Steamed asparagus

SAVE





End of cooking

REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

0:15:20

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1** **navn** på den pågående oppskriften
  - 2** **varighet** ferdig tilberedning;
  - 3** **oppsummering** av forbruk (strømforbruk, dampforbruk, RO.Care, CO<sub>2</sub>);
-

# Handleringer etter tilberedning

Account 11:22

Cooking report **Steamed asparagus** SAVE

End of cooking

0:15:20

REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

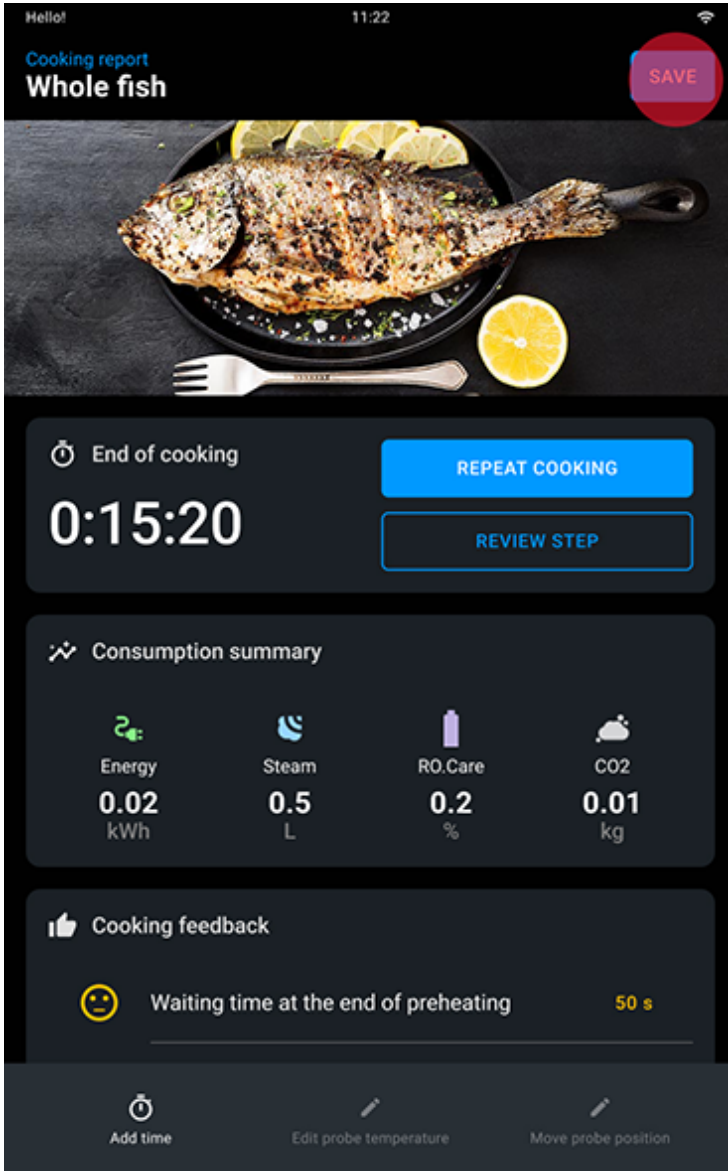
1 2 3 4 5

- 1 navn på den pågående **oppskriften**;
  - 2 **lagre** det nettopp fullførte stekprogrammet, se hvordan man [lagrer et stekeprogram](#).
  - 3 **gjenta** det nettopp fullførte stekeprogrammet med de samme stekeparametrene, som kan varieres etter dine behov;
  - 4 **gjenta** siste tilberedningsfase;
  - 5 **legge til tid** og opprettholde parametrene til den siste gjennomføre fasen, eller varier temperaturen på kjernesonden (hvis den finnes).
-

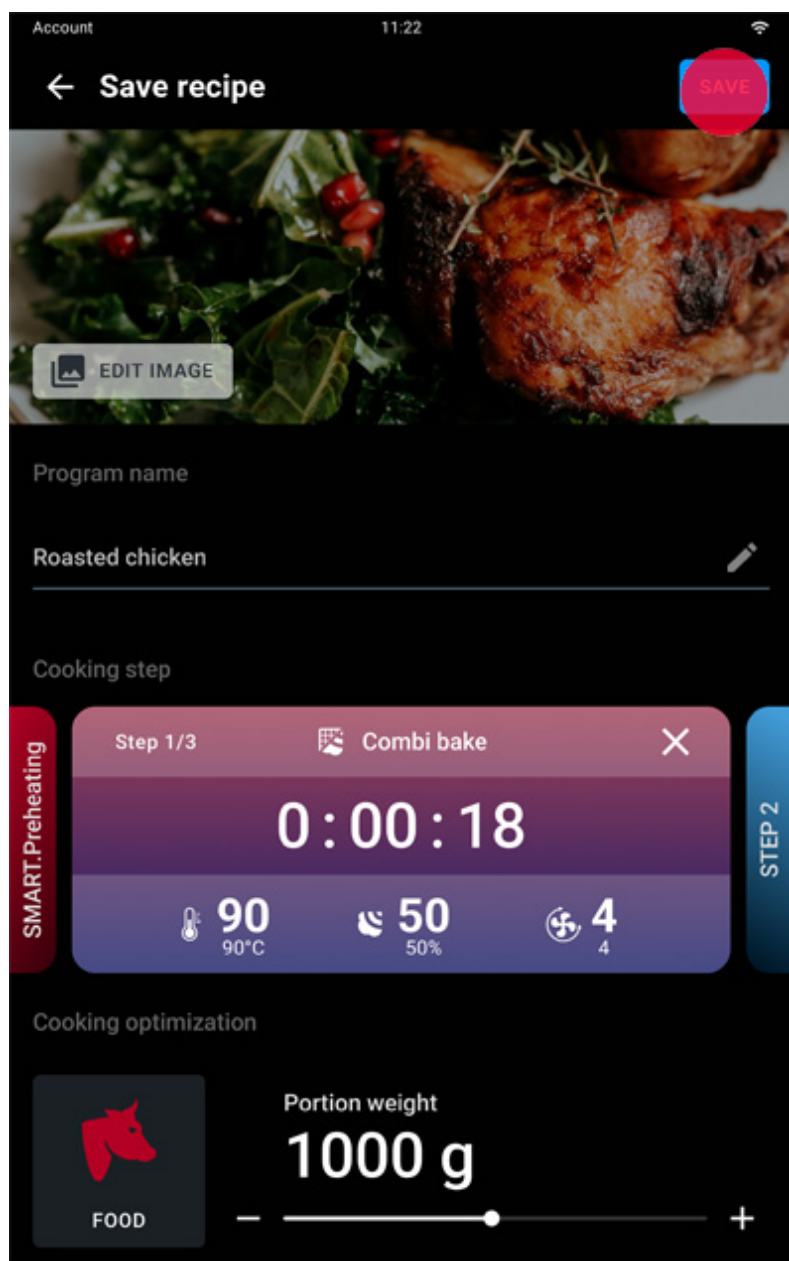
# Lagre et manuelt stekeprogram når tilberedningen er ferdig

Når tilberedningen er over kan du lagre oppskriften du har laget:

- ta på tasten LAGRE;



- velg **foto** og **navn** som skal tildeles oppskriften din;



- bekreft en gang til med taste LAGRE.

De lagrede oppskriftene er samlet i applikasjonen [Library](#): for å sette dem i gang tar du på den oppskriften du ønsker og trykker på tasten START/STOPP 

START
STOP

---



# Library

- [Navigasjon og valg av en oppskrift](#)
  - [Oppskriftsvalg](#)
  - [Starte en oppskrift](#)
  - [Skape en personlig oppskrift](#)
- 

Library lar deg opprette eller sette i gang en personlig oppskrift som tidligere er lagret.

Se her hvordan du [velger og setter i gang en oppskrift](#).

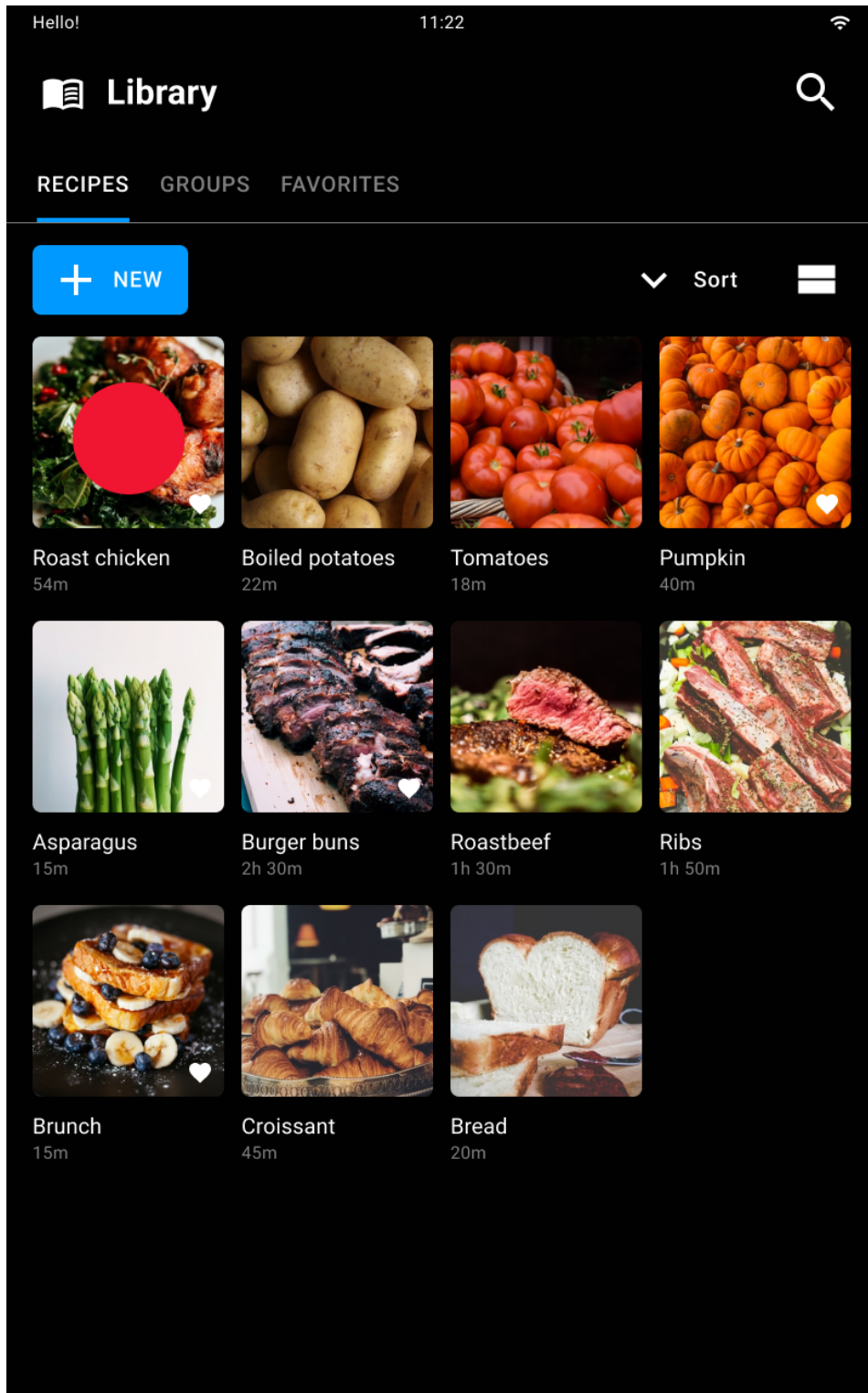
Se her hvordan du [skaper en personlig oppskrift](#).

---

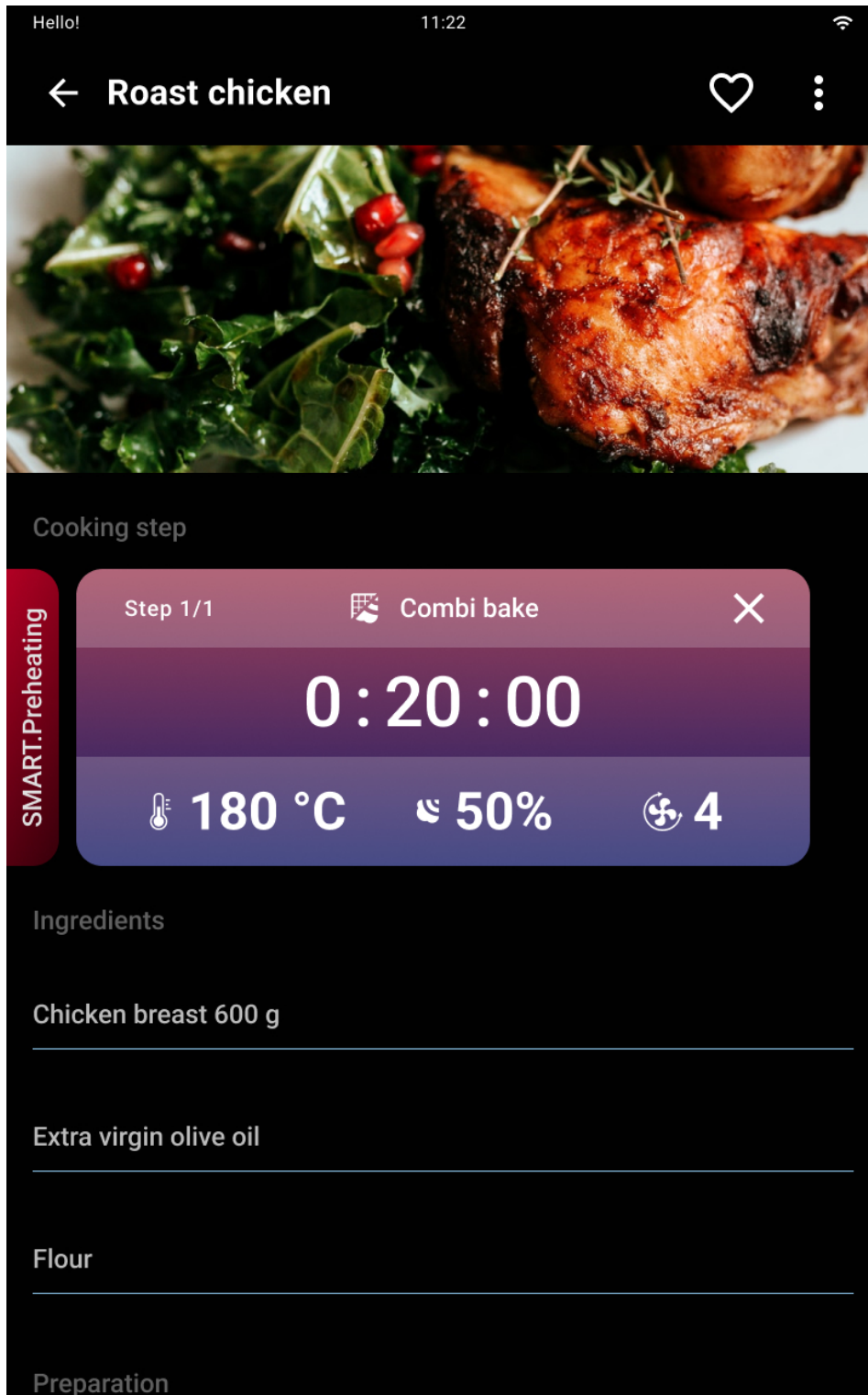


# Navigasjon og valg av en oppskrift

Ta på ønsket oppskrift for å velge den.





Det dukker opp en side med en oppsummering av oppskriftens tilberedningsparametere.

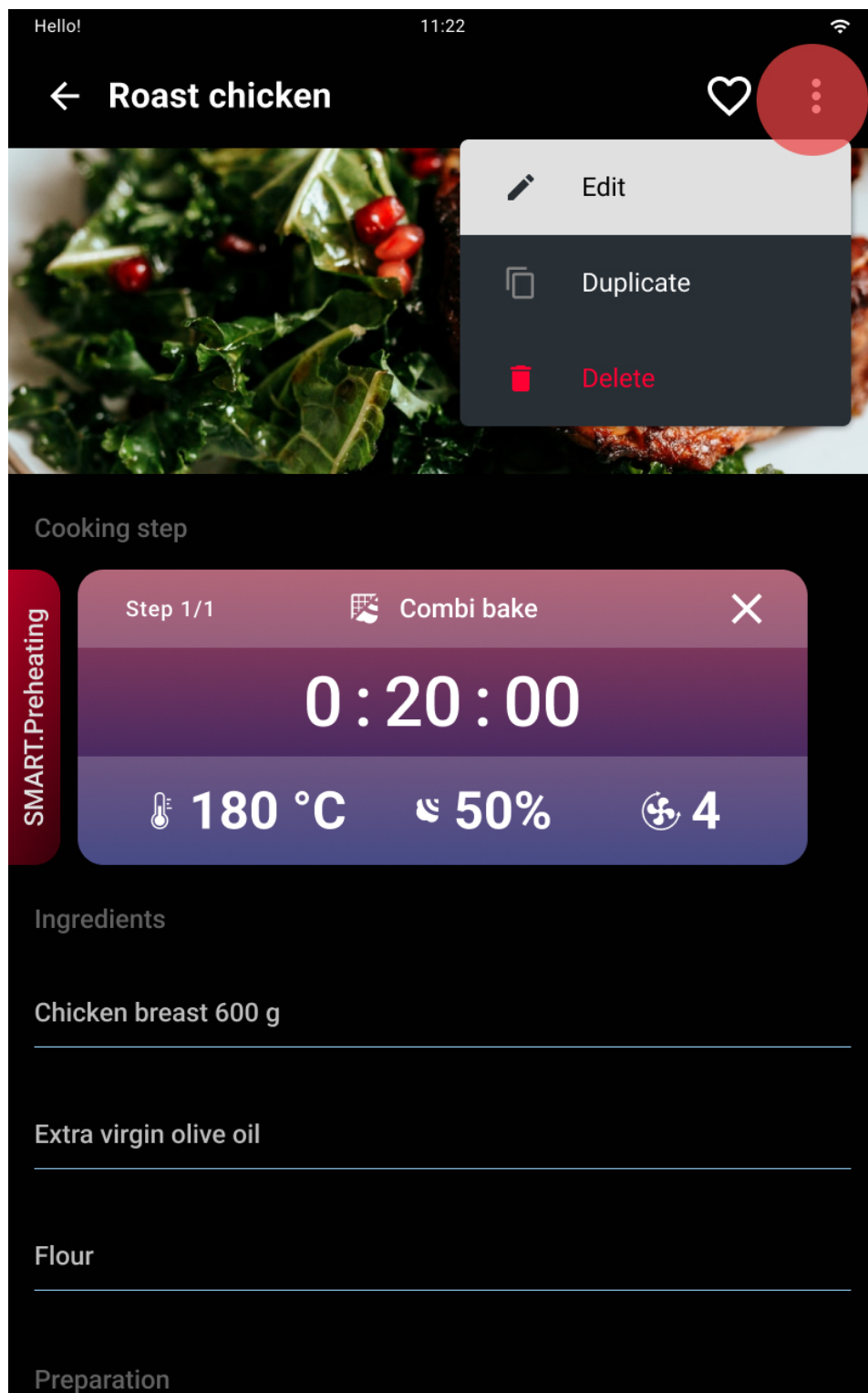


Bruk filtre (f.eks. alfabetisk rekkefølge, "favoritt"-oppskrifter, osv...) for å gjøre det lettere å søke etter den aktuelle oppskriften.

# Oppskriftsvalg

Fra oppskriftskortet er det mulig å merke oppskriften som **favoritt** ved å ta på ikonet  . Ved å ta på **nedtrekksmenyen**  kan du:

- **endre** oppskriftsparametrene (f.eks. bytte bildet som er knyttet til eller ingredienslisten, variere varigheten eller temperaturen i ovnsrommet, osv...); ved å bla i kortet som dukker opp mot høyre eller venstre kan du legge til ytterligere tilberedningsfaser til oppskriften eller aktivere eller deaktivere forvarmingen SMART.Preheating.
- **duplisere** oppskriften;
- **legge den til** en gruppe;
- **fjerne den** (uopprettelige handling).



---

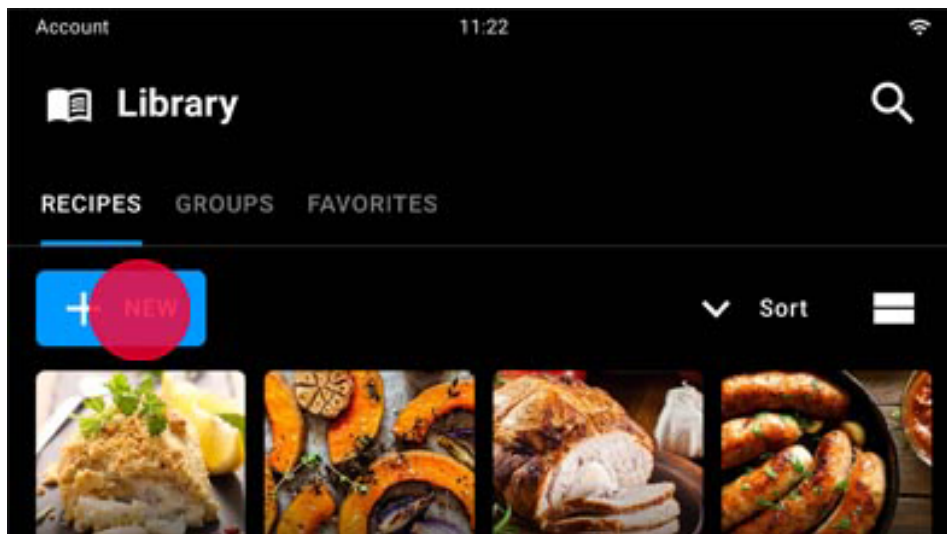
## Starte en oppskrift

Ta på tasten **START/STOPP** START/STOP [for å sette i gang stekeprogrammet.](#)

---

# Skape en personlig oppskrift



Ta på ikonet + NYTT.

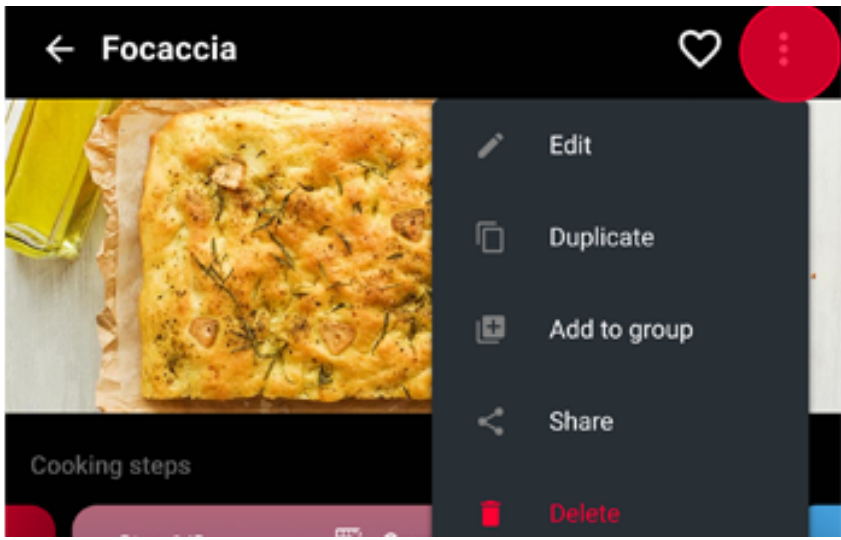


Stille inn oppskriften ved å sette inn:

- et identifiserende **foto** (valgfritt);
- **navnet**;
- **stekeparametere**; se her et eksempel på **innstilling av parametere**;
- nødvendige **ingredienser** (valgfritt);
- **beskrivelsen** av de forskjellige tilberedningstrinnene (valgfritt).

Lagre innstillingene med LAGRE.

Fra oppskriftskortet er det mulig å merke oppskriften som **favoritt** ved å ta på ikonet  eller ved å ta på **nedtrekksmenyen**  som er endret, duplisert, lagt til en gruppe, delt med andre brukere eller slettet.





# Chefunox

- [Navigasjon og valg av en oppskrift](#)
  - [Oppskriftsvalg](#)
  - [Starte en oppskrift](#)
- 

Chefunox - Speedunox lar deg bruke oppskriftene som er laget og testet av våre kokker UNOX for å oppnå ypperligere tilberedningsresultater.

---

# Navigasjon og valg av en oppskrift

For å velge en oppskrift tar du på det tilhørende ikonet. For å gjøre søket enklere, er oppskriftene delt inn etter matvarer (f.eks. fjærkre) eller etter type tilberedning (f.eks. COMBI).

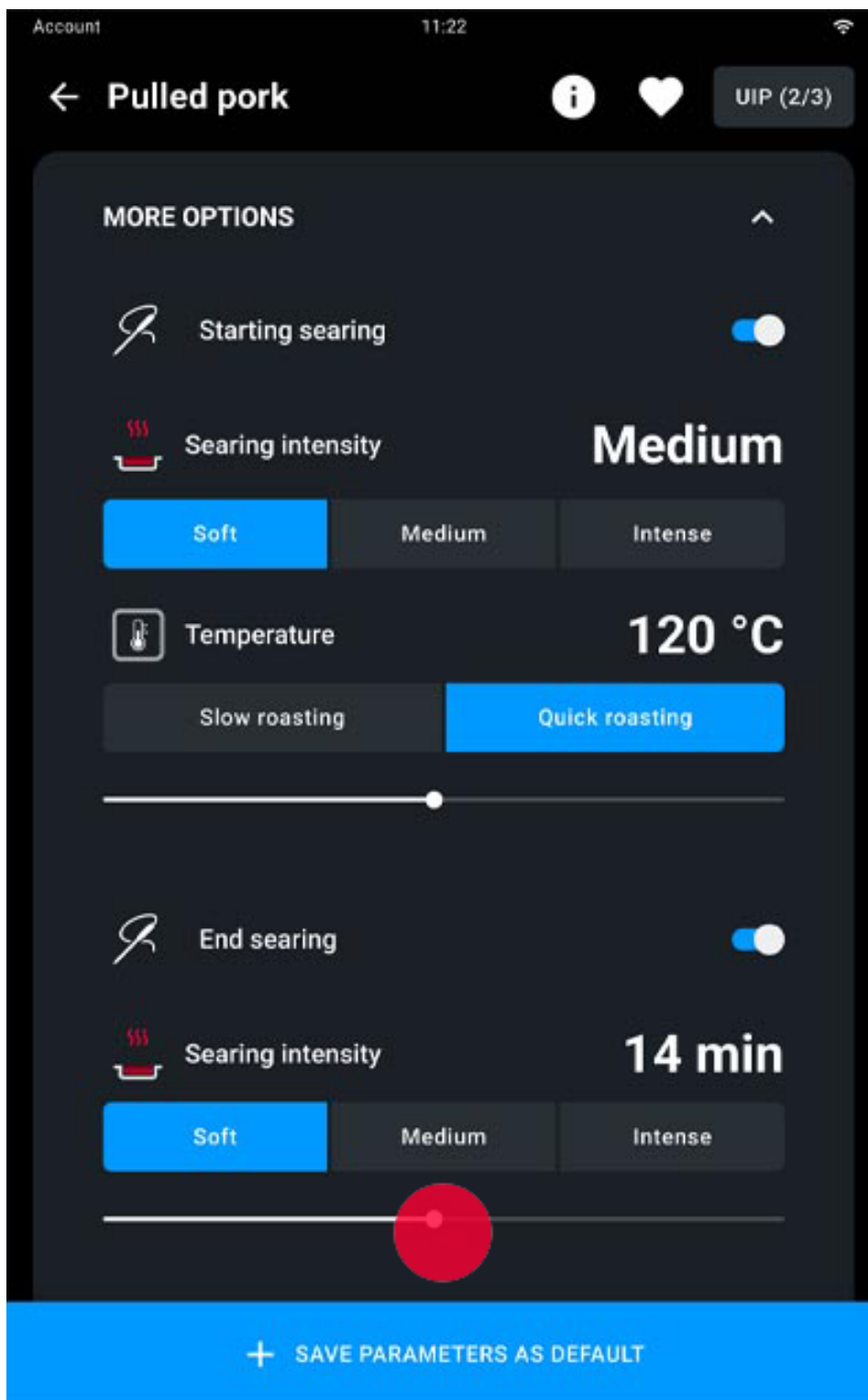




For å oppnå tilpasset og optimert tilberedning av matvarene som skal stekes, i henhold av den valgte oppskriften, kan du endre de forhåndsdefinerte parametrene etter eget ønske, ved å endre for eksempel **tykkelsen** på maten som skal tilberedes, **vekten**, **utvenig bruning**, osv...

Med en gang en hvilken som helst parameter endres aktiveres tasten + LAGRE FORHÅNDSDEFINERTE PARAMETERE.

Ved å ta på tasten lagres de angitte parametrene permanent for videre igangsettinger av oppskriften.



## Oppskriftsvalg

Fra oppskriftskortet er det mulig:

- å merke oppskriften som **favoritt** ved å ta på ikonet 

- endre forvarmingen SMART.Preheating til en manuell forvarming (frarådes), se her hvordan du deaktiverer [SMART.Preheating](#);
  - aktivere eller deaktivere UIP-teknologier, se her hvordan du aktiverer eller deaktiverer teknologien [Unox Intelligence Performance](#).
- 

## Starte en oppskrift

Ta på tasten start/stopp  [for å sette i gang stekeprogrammet.](#)

---



## MULTI.Time

- [Navigasjon og valg av et program](#)
- [Stille inn en klimatisk innstilling](#)
- [Starte en tilberedning](#)
- [Steking\\_pågår: stille inn timer](#)
- [Steking\\_pågår](#)
- [Avslutte en tilberedning](#)
- [Oppsummering av tilberedning](#)

---

MULTI.Time lar deg tilberede produkter som krever forskjellig tilberedningstid med samme klimatiske betingelser (temperatur, fuktighet, etc...) samtidig.

Hvis du bruker denne applikasjonen vil ovnen opprettholde det betingelsene du har stilt inn i ovnsrommet i en uendelig tidsrom (kontinuerlig syklus). Dessuten kan du stille inn inntil 10 timere som varsler deg om når det tilknyttede stekebrettet er klart.

---

# Navigasjon og valg av et program

For å sette i gang eller opprette en manuell tilberedning må velge, alternativt:

- et forhåndsinnstilt **sett med forhåndsfylte parametere** (eks. COMBI); blir forestlått i innstillingene for stekeprogram, forhåndsinnstilt av UNOX på bakgrunn av det valgte stekeprogrammet; disse parametrene er forhåndsdefinert av UNOX, og kan endres avhengig av egne behov. Se her hvordan du [endrer en forhåndsinnstilling UNOX](#).
- en **Manuell** forhåndsinnstilling, som kan tilpasses fullstendig etter dine personlige ønsker, og som ikke har noen begrensninger for parametrene. Se her hvordan du lager en personlig forhåndsinnstilling for tjenestene som brukes.

For å velge ønsket forhåndsinnstilling tar du på navnet på denne.



### 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



# Stille inn en klimatisk innstilling

Etter å ha valgt forhåndsinnstillingen for tilberedning kan du hvis du ønsker det endre de forhåndsinnstilte parametrene for å tilpasse dem til dine behov.

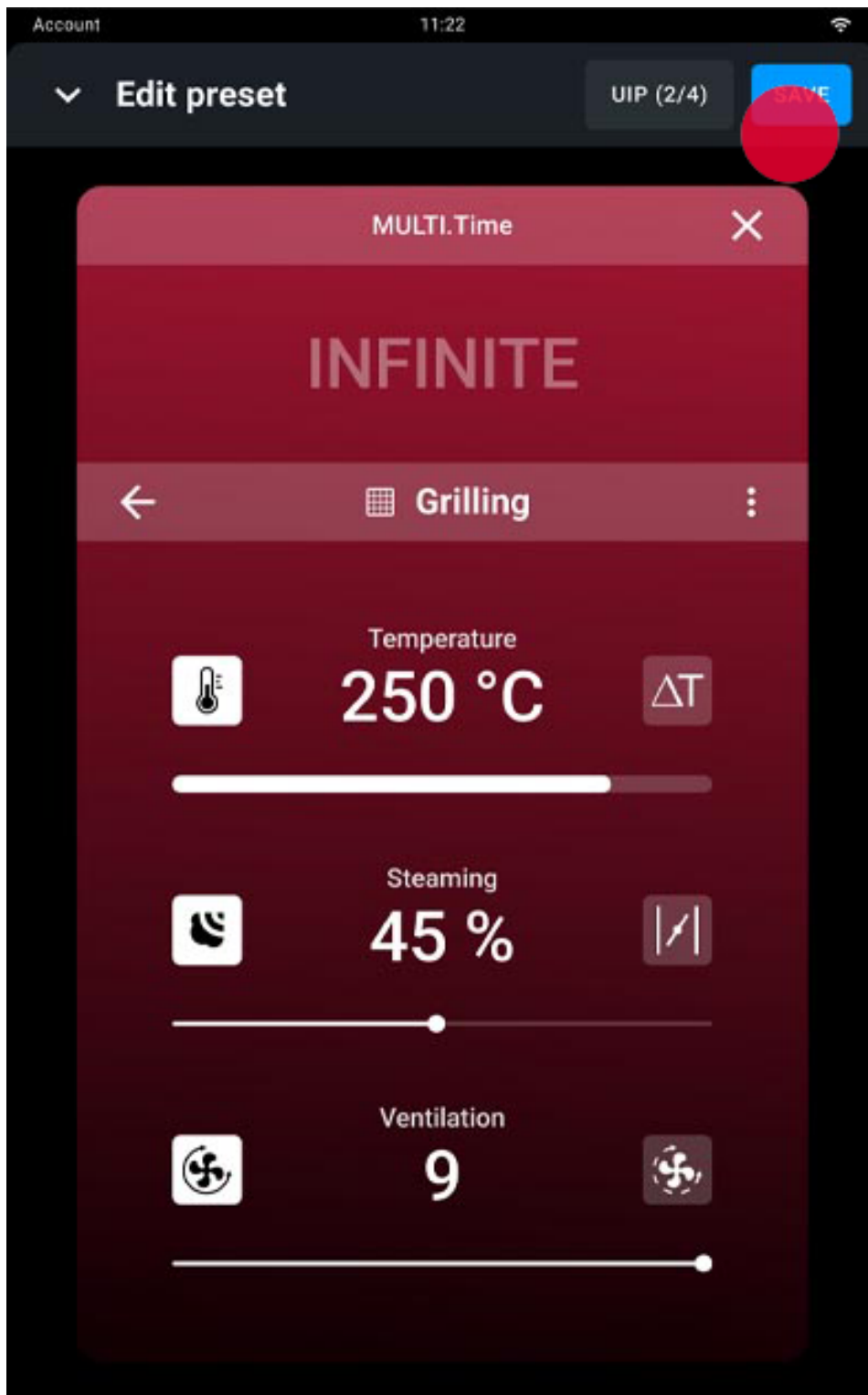


- 1 **bakover:** du kan gå tilbake til **valg av forhåndsinnstilling** for å velge en annen, pågående;
  - 2 **endre steketemperaturen** fra 30 til 300° C. For spesielt delikate tilberedninger kan du bruke funksjonen Delta T, fra 0 til 120° C (hvis den finnes). I dette tilfellet må du bruke steketermometeret, ved å sette det inn i kjernen av matvarene. Per definisjon opprettholder Delta T temperaturen i ovnsrommet ved en konstant differanse i forhold til temperaturen på steketermometeret, med bruk av formelen:  
Temperatur i ovnsrommet minus temperaturen på steketermometeret;
  - 3 **endre damputførselen** STEAM.Maxi eller uttrekkingen DRY.Maxi;
  - 4 **endre viftehastigheten** i standard eller pulsert modus. Hvis viftene er i pulsert modus slår de seg av når ovnen når en innstilte temperaturen;
  - 5 **UIP:** du kan endre aktivering av teknologien [Unox Intelligence Performance](#) (anbefales ikke);
  - 6 **Lagre/slette** den innstilte forhåndsinnstilling.
-



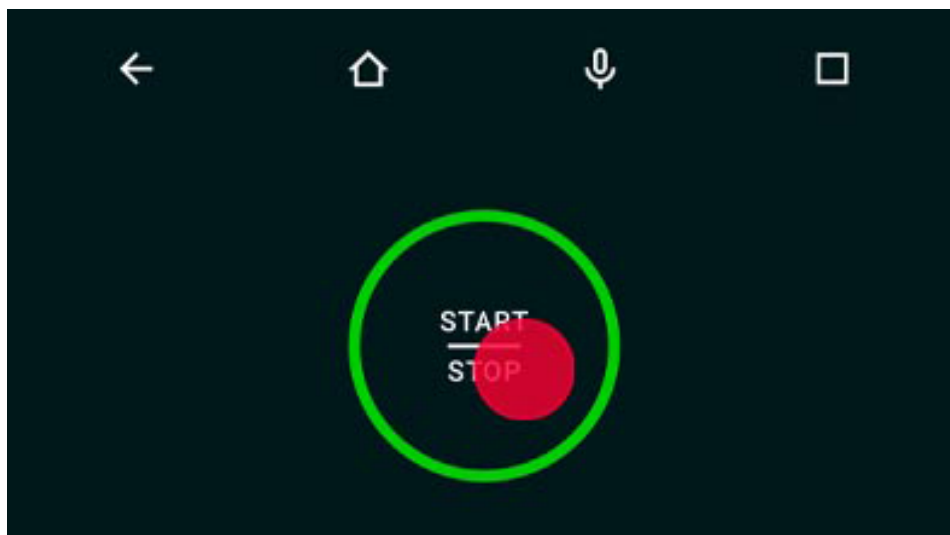
# Bekreft de angitte verdiene

Tasten lagre bekrefter de oppgitte verdiene.



# Starte en tilberedning

Ta på tasten **START/STOPP**  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  for å sette i gang stekeprogrammet: Først startes en manuell eller Smart.Preheating forvarming, avhengig av hva du har stilt inn i utgangspunktet.



For å når som helst avbryte en pågående forvarming, både manuell og SMART.Preheating, trykk på tasten hopp over og fortsett.




Her finner du ytterligere informasjon om [forvarming](#).

Når forvarmingen er over, eller etter å ha blokkert den før tiden, dukker det opp et skjermbildet som foreslår at du setter maten inn i ovnen.

---

# Steking pågår: stille inn timer

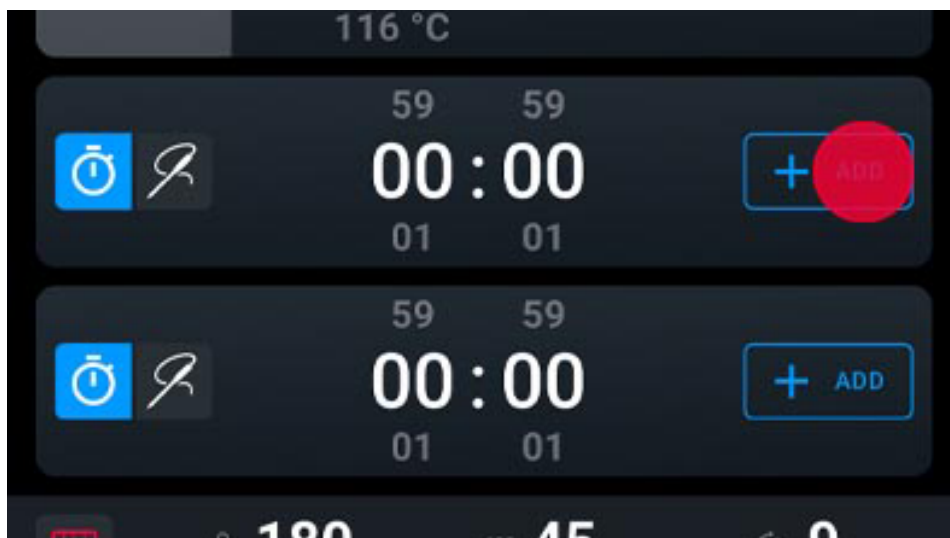
Vi anbefaler at du knytter den første timeren til det første stekebrettet ovenfra, den andre timeren til det andre stekebrettet og så videre. På den måten forstår du hvilket stekebrett du skal ta ut når en timer utløper. På kortet finner du dessuten følgende taster:

- ta på tasten  for å vise 5 timere
- ta på tasten  for å vise 10 timere
- ta på tasten  for å aktivere eller deaktivere teknologiene, se her informasjon om [Unox Intelligence Performance](#).

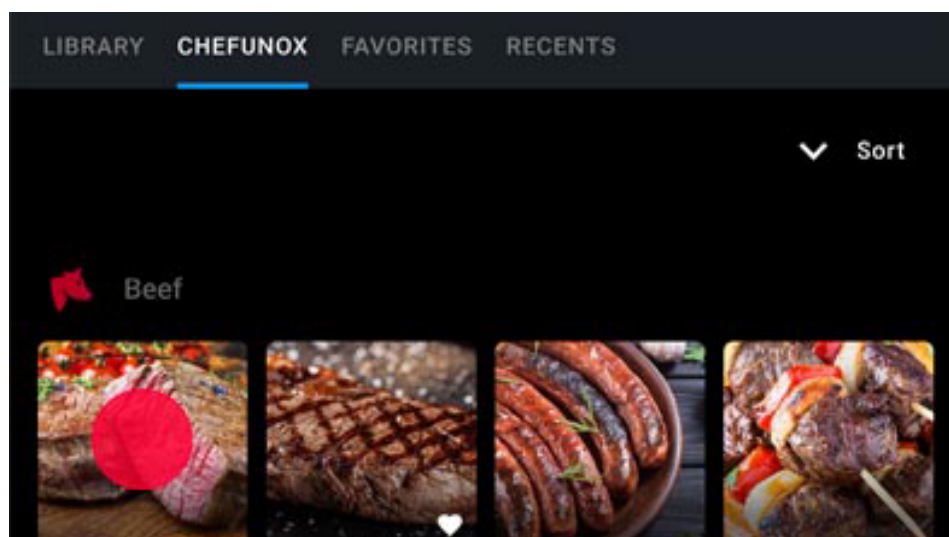
---

## Innstilling av timer med bruk av en kompatibel oppskrift

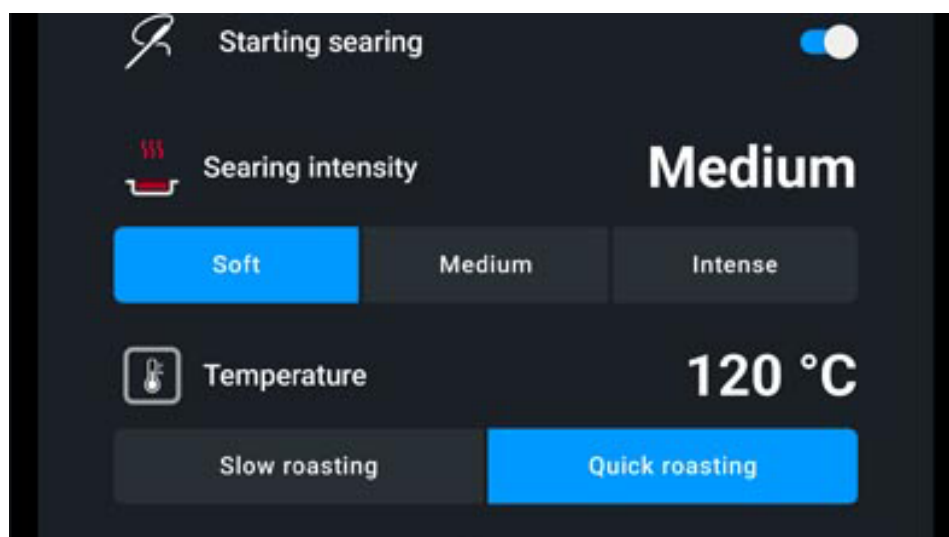
Ta på ikonet + LEGG TIL PROGRAM.



Du vil bli foreslått alle oppskrifter som er compatible for den klimatiske innstillingen du har valgt i utgangspunktet, delt inn etter type (bruk filtre for å gjøre søket enklere); ta på den du er interessert i for å tildele timeren.

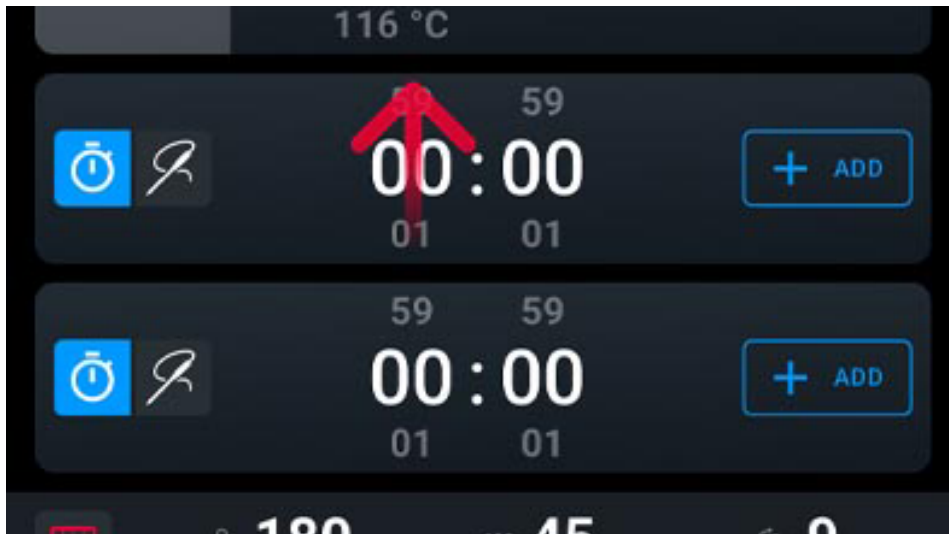


Gjennomfør de nødvendige innstillingene for å tilpasse oppskriften til dine behov og bekreft med **LEGG TIL**.



# Manuell innstilling av timer

Angi den varigheten for timeren som du behøver (opp til maksimalt 5) fra 0min til 9h:59min:59sek.



# Steking pågår

Illustrasjonen representerer et pågående MULTI.Time stekeprogram.




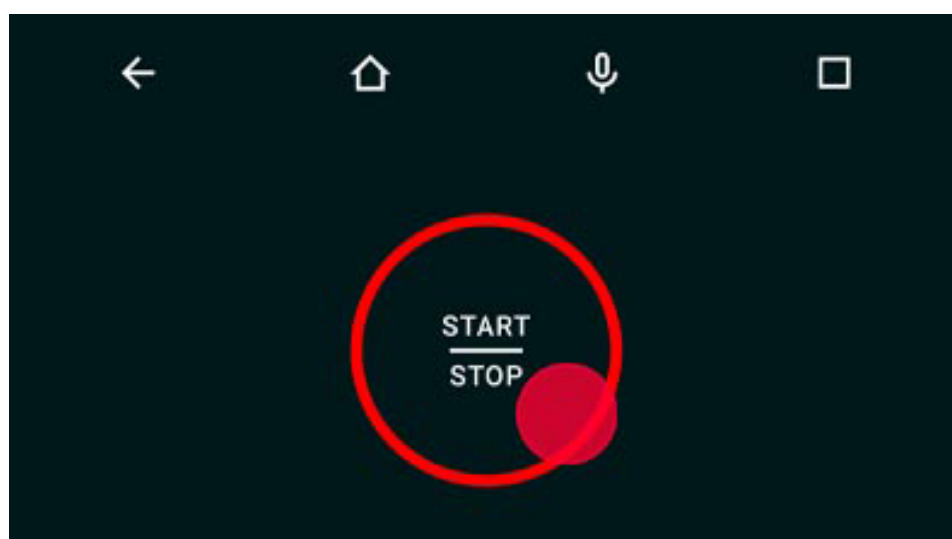
- 1 **timer ikke utløpt**: slutt på tilberedning > 15 sekunder;
  - 2 **timer ikke utløpt**: slutt på tilberedning < 15 sekunder;
  - 3 **timer utløpt**: stekeslutt < 5 sekunder;
  - 4 **annullere** timeren;
  - 5 **bekreft** en utløpte timeren og sette den tilbake i innstillingsmodus;
  - 6 den tillater **variasjoner** i den klimatiske innstillingen som pågår hvis det ikke er noen aktive timere, se her hvordan du [endrer en klimatisk innstilling](#);
  - 7 **stille inn en ny timer**, ved å sette inn en varighet (timer : minutter) eller ved å legge til et allerede eksisterende program.
-

# Avslutte en tilberedning

Ved å bruke denne applikasjonen opprettholder ovnen temperaturen og det innstilte klimaet i uendelig tid (kontinuerlig syklus).

Når den innstilte tiden for en timer utløper vil et lydsignal varsle deg om at det tilknyttede stekebrettet er klart og deretter kan du ta det ut.

Hvis du trykker og holder inne tasten **START/STOPP**  blokkeres det pågående stekeprogrammet.

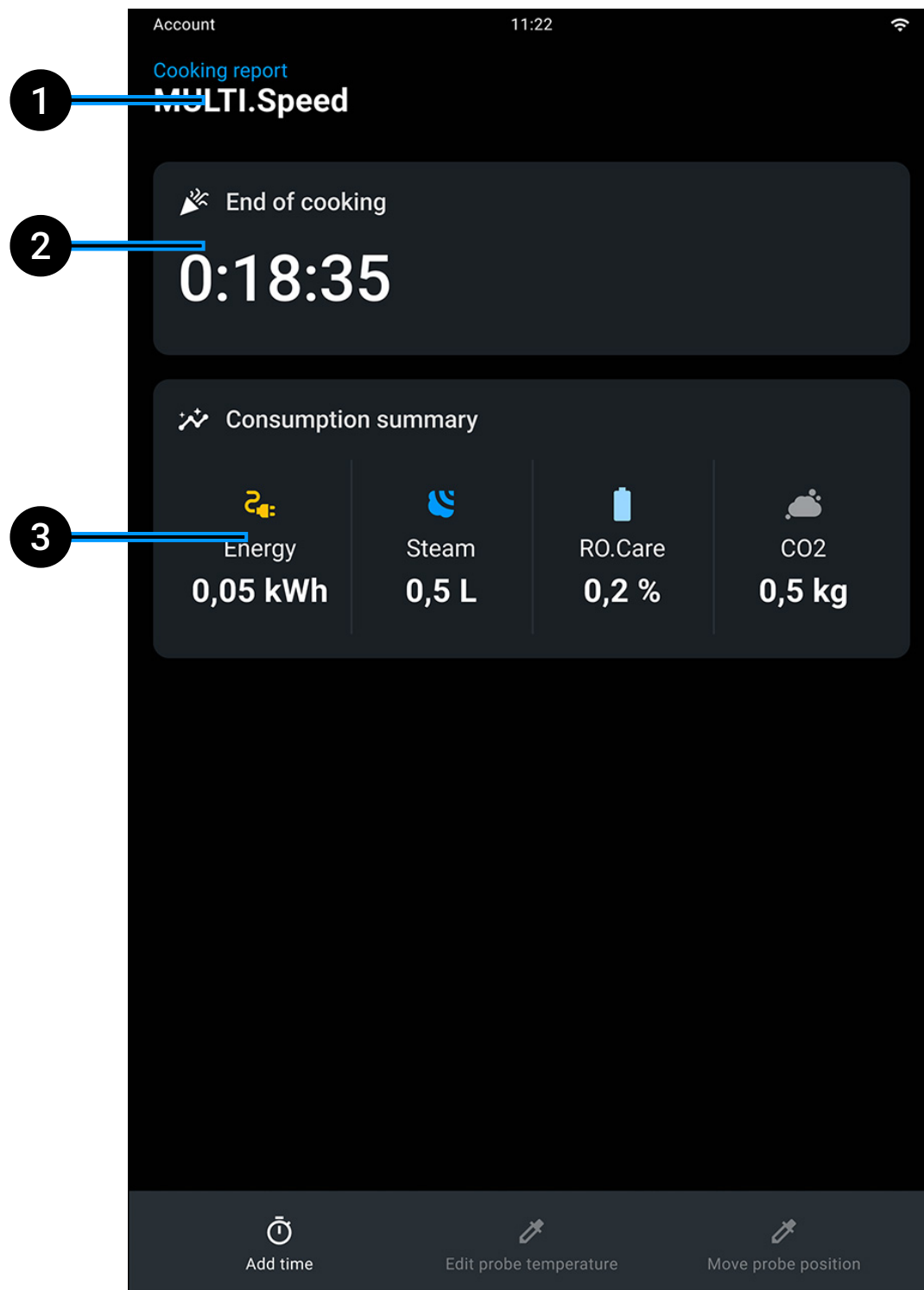




# Oppsummering av tilberedning

Når stekeprogrammet dukker det opp et oppsummerende kort ledsaget av et lydsignal som kan stilnes ved at du trykker på tasten STOPP SUMMER.

Deretter dukker det opp et kort med en oppsummering av forbruket.



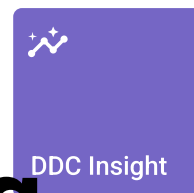
- 1** **navn** på den pågående oppskriften
  - 2** **varighet** ferdig tilberedning;
  - 3** **oppsummering av forbruk** (forbruk av strøm , vann, CO<sub>2</sub>).
-



## Vask

- se her [sikkerhetsadvarsler](#)
  - se her hvordan du [starter en vask](#)
  - se her [vask pågår](#)
  - se her [oppsummering av vask](#)
  - se her [lastDet&Rinse på nytt](#)
  - se her [skifte ut filteret RO.Care](#)
-

## Applikasjoner



# Data Driven Cooking

- [Skjermbilde for forbrukdetaljer](#)
  - [Rengjøringsstatus for ovnsrommet](#)
  - [Tilberedningsoppsummering](#)
-

# DDC (Data Driven Cooking)

Ved å bruke denne applikasjonen kan du få kunnskap om aktiviteten og forbruket til ovnen din. For å vise hele kortet må du dra det oppover eller nedover.

# Data Driven Cooking

## Activity and consumption

1

Time Energy Water Det&Rinse RO.Care

Activity time

+ 21% since last week

5 h 03 m

2



3

DETAILS >

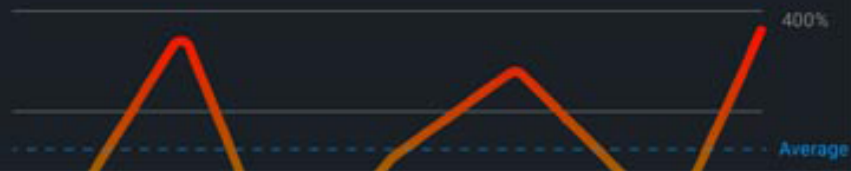
SEND HACCP ↓

## Cleanliness status

SENSE.Klean (current)

Last washing: 07-09-21

80%

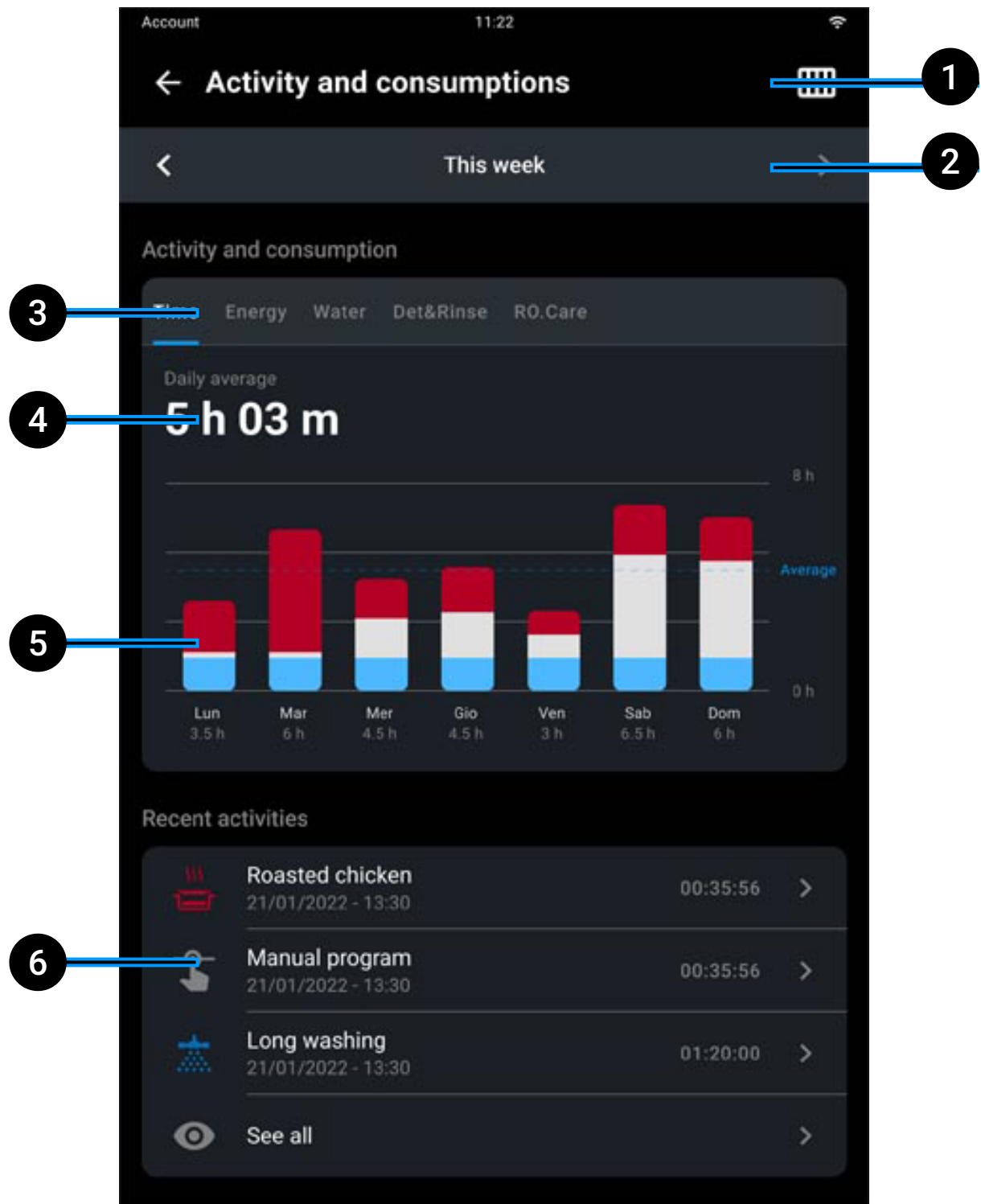


- 1 **velg aktuelle data** (brukstid, strømforbruk, vannforbruk [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 **bruksti for ovnen** i timer minutter eller grafisk visning;
- 3 [skjerm bilde for forbrukdetaljer](#);



- 5 [rengjøringsstatus](#) for ovnsrommet;
- 6 [tilberedningsoppsummering](#).

# Skjerm bilde for forbrukdetaljer





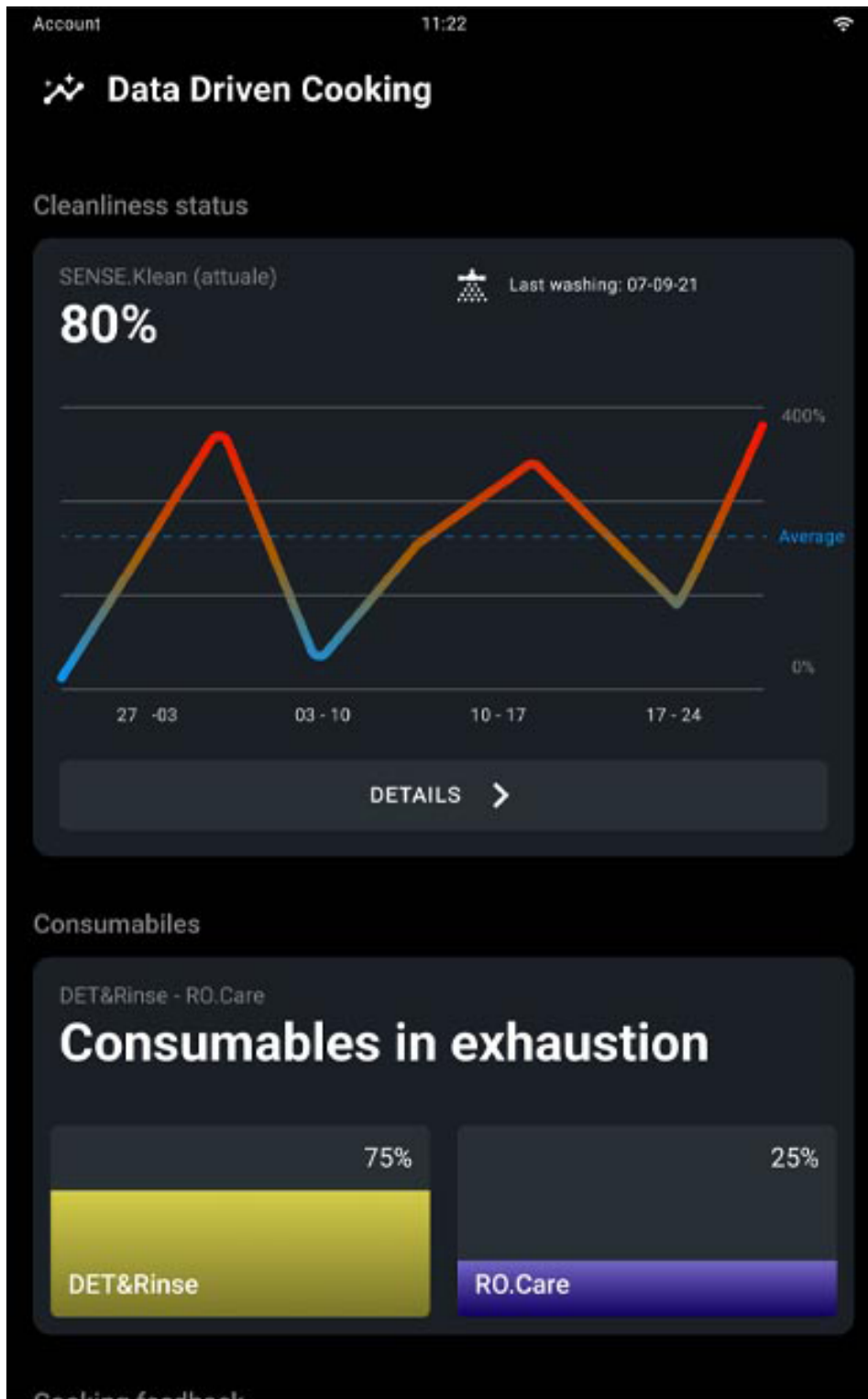
- 1 **endre visning** fra ukentlig til månedlig:
  - ▣ ukentlig visning
  - ▣ månedlig visning
- 2 velg den uken eller måneden du ønsker;
- 3 **velg aktuelle data** (brukstid, strømforbruk, vannforbruk [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 gjennomsnittlig antall daglige brukstimer;
- 5 **grafisk visning av brukstimene** delt inn i:
  - manuelle stekeprogrammer
  - **tilberedninger fra lagret program** (applikasjon [Library](#) eller [Chefunox](#))
  - [vask](#)
- 6 **nylig aktivitet av ovnen:** hvis du tar på en av de nylige aktivitetene kan du vise en oppsummering:
  - varighet av den enkelte aktiviteten;
  - sammenligningen av forbruket til CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ med andre ovner som ikke er Energy.Star;
  - grafisk stekeprogramytelse med alle programdetaljer;

Hvis du tar på Se alle viser du hele listen over programmer som utgjør brukstimene til ovnen for den aktuelle uken eller måneden.

---

# Rengjøringsstatus for ovnsrommet

Se rengjøringsstatusen til ovnen i den siste uken eller siste måneden. Hvis du tar på elementet **DETALJER** vil du se alle vaskene som er utført og deres spesifikasjoner.

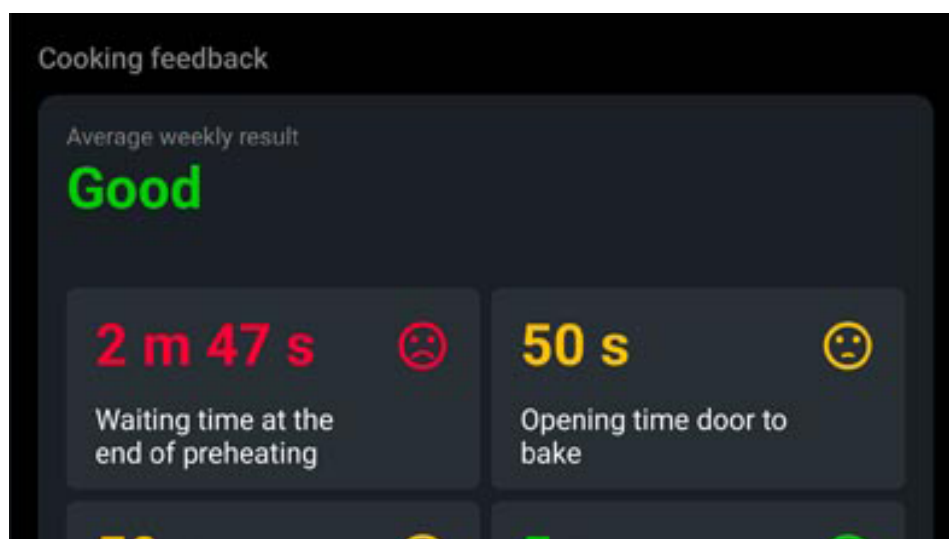


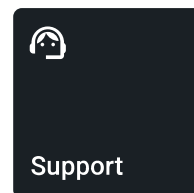
# Tilberedningsoppsummering

Du kan få ukentlige oppsummering for tilberedningen, som hjelper deg med å styre aktivitetene til ovnen din bedre.

Oppgitt informasjon:

- gjennomsnittlig ukentlig ventetid for avsluttet forvarming
- gjennomsnittlig ukentlig tid for åpning av døren for å sette inn maten
- gjennomsnittlig ukentlig tid passert uten last
- gjennomsnittlig ukentlig tid for åpning av døren under tilberedning
- gjennomsnittlig ukentlig tid for åpning av døren når stekeprogrammet er ferdig.





# Kundeservice

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

## COOKING.Concierge

### Tilberedningsassistanse

Trenger du råd? Vil du optimere bruken av ovnen din? Vil du perfektionere en steking? Trenger du instruksjoner for å gjennomføre en oppskrift?

Ved å aktivere den digitale tjenestepakken Premium\* får du inkludert inntil 30 minutter månedlige samtaler for å snakke med selskapets kokk, direkte via mikrofonen inne i ovnen din. Med den nye Badge-funksjonen kan du følge instruksjonene i løpet av samtalen, mens du med fjernkontrollfunksjonen kan la kokken stille inn ovnen din på avstand.

---

# Live Technical Assistance

## Teknisk assistanse

Trenger du hjelp? Avtal et møte med vårt tekniske team direkte fra ovnen din og snakk med dem via den innebygde mikrofonen.

---

## DIGITAL.Training

Ved kjøp av en ovn Digital.ID™ kan du få den første Premium\* -opplæringen gratis, som lærer deg alle triksene for å utnytte ovnen din til 100% allerede fra de første dagene etter installasjon.

Våre Active Marketing Chef står til din disposisjon eksternt for å vise deg alt du trenger, fra de grunnleggende funksjonene til den mest avanserte teknologien.

---

\* Abonnementet Digital.ID™ Premium inkluderer taleassistenten HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30min/måneds tilberedningsassistanse COOKING.Concierge, teknisk assistanse i sanntid og alle evnene i planen DDC Enterprise.

---

# 8 Vedlikehold og rengjøring av ovnen™

- [Sikkerhetsadvarsler for vedlikehold](#)
  - [Rengjøre apparatet](#)
  - [Perioder uten bruk](#)
  - [Informasjon om kassering og resirkulering](#)
  - [Smått ordinært vedlikehold](#)
-

# Sikkerhetsadvarsler for vedlikehold



Alt ordinært vedlikehold skal utføres:

- - dette å ha koblet apparatet fra strømforsyningen og etter å ha ventet til de kapasitetskomponentene er utladet (cirka et par minutter),
- etter å ha ventet til at apparatet er avkjølt i alle sine deler,
- i perfekt psyksisk og fysisk form
- etter ha iført seg egnet personlig verneutstyr (f.eks. hansker i varmeresistent gummi, vernebriller, støvmaske (valgfritt), etc...).

Før du håndterer og bruker rengjøringsmiddelet, må du lese nøye gjennom produktets sikkerhetsinformasjon. Ta **ALDRI** på rengjøringsmidlet med bare hendene.

Rengjøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øyne eller slimhinner. Følg instruksjonen i sikkerhetsinformasjonen om du kommer i kontakt med rengjøringsmiddelet.

Til rengjøringen av deler eller tilbehør må **IKKE** følgende brukes:

- slipende eller skarpe redskaper eller kluter (f.eks. slipesvamper, skraper, stålbørster, osv.),
- dampsprut eller vann under trykk,
- rengjøringsmidler som riper eller i pulverform,

- basiske, aggressive, kaustiske eller korroderende vaskemidler (f.eks. saltsyre, svovelsyre eller kaustisk soda).

Slike skader kan forårsake permanente skader på overflatene og på apparatets katalysatorer. Disse stoffene må heller ikke brukes til rengjøringen av basen/gulvet under apparatet: Flyktige sammensetninger kan uansett forårsake skader.

Før du starter et program så pass på at det IKKE er stekebrett inne i stekekammeret: vaskingen vil ikke bli effektiv.

Under rengjøringen skal du ikke åpne døren til ovnen. Øyne, slimhinner og hud kan skades av de kjemiske rengjøringsmidlene som sprutes ut av rotoren i ovnsrommet og de kraftige luftstrømmene.

Rengjøring og ordinært vedlikehold skal utføres av brukeren og IKKE av barn, særlig hvis de er uten tilsyn av en voksen.

Du må aldri av noen grunn tukle med vaksemiddelbeholderen, koblingene mellom denne og ovnen, eller med den innvenige og utvendige vannkretsen. Dette medfører fare for skader eller livstruende ulykker.

Kontroller jevnt om det er rustflekker inne i ovnsrommet: hvis man oppdager disse, kontakt øyeblikkelig et kundesenter fordi vann er i ferd med å ødelegge ovnen; ved å gripe inn med en gang, kan du forlenge livet på apparatet

---



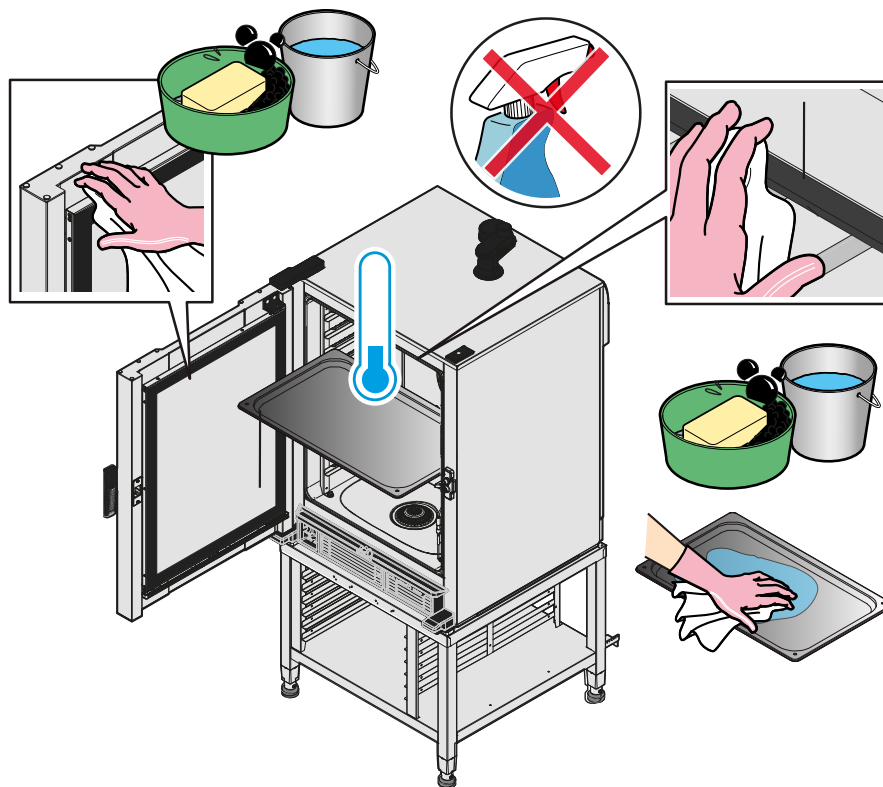
# Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet daglig for å opprettholde gode hygieniske forhold og for å unngå at det rustfrie stålet i ovnsrommet ødelegges eller korroderer.

---

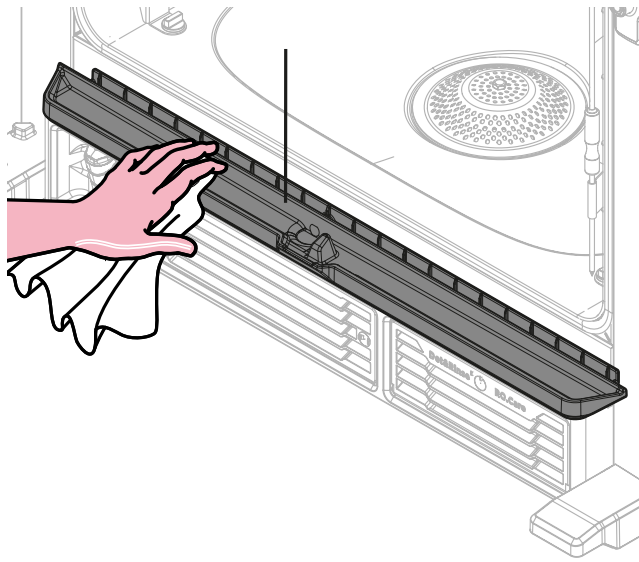
## Rengjør platen, stekebrettene, pakningen

- Vent til apparatet er avkjølt i alle sine deler,
- åpne døren til ovnen og trekk ut platen "A" og/eller stekebrettene. Vask disse med bruk av myke svamer og varmt vann og såpe. Skyll og tørk dem godt;
- rengjør pakningen «B» med bruk av en myk klut som er lett fuktet med varmt vann og såpe.



## Rengjør filteret oppsamlingsenheten.

- Fjern luftfilteret "C" fra magnetsetet og påfør rengjøringsmiddelet SPRAY&Rinse fra UNOX på hele overflaten;
- la virke i 10 minutter. Skyll grundig og tørk med en ren klut. Ikke vask luftfilteret i oppvaskmaskin,
- sett filteret på plass igjen. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ fungerer ikke uten oppsugingsfilter: en sensor avdekker om det finnes, og hvis det ikke gjør det, får du beskjed om å sette det på plass igjen i setet sitt. Filteret må være helt tørt før du setter i gang apparatet.
- fjern om nødvendig eventuelle rester fra oppsamlingsenheten «D» og gjør den ren med bruk av en myk klut som er lett fuktet med varmt vann og såpe.



# Rengjør de utvendige delene

- Vent til apparatet er avkjølt i alle sine deler,
  - steng døren til ovnen og rengjør de utvendige stålveggene med en myk klut som er lett fuktet med vann og såpe. Pass på at det ikke trenger inn vann under betjeningspanelet;
  - skyll og tørk grundig. Gni over alle flatene i rustfritt stål en gang i blant med en myk klut fuktet med litt vaselinolje for å beskytte disse.
- 

## Rengjøre betjeningspanelet

Rengjør betjeningspanelet med en myk klut og spesifikt vaskemiddel for glass. Følg anvisningene fra rengjøringsmiddelsprodusenten.

---

## Rengjøre ovnsrommet

### **Manuell rengjøring (ikke anbefalt modus)**

- Vent til apparatet er avkjølt i alle sine deler,
- sprut på ståloverflatene med SPRAY&Rinse fra UNOX i en passende mengde, uten å overdrive (bruk alltid egnet personlig verneutstyr under denne operasjonen);
- pass på at du IKKE spruter det på dørpakningen, da det over tid vil kunne føre til skader på pakningen. Bruken av dette rengjøringsmiddelet garanterer ypperlige rengjøringsresultater og maksimal kompatibilitet med apparatets konstruksjonsmaterialer. Alternativt bruker du bare såpe og vann;
- deretter skyller du grundig og rikelig med en myk klut for å fjerne alle rester av rengjøringsmiddel og tørker av med en ren klut eller med kjøkkenpapir.

## Bruk av automatiske vaskeprogrammer (anbefalt modus)

Se hvordan du setter i gang [automatiske vaskeprogrammer](#).

Se her hvorsan du [gjennomfører oppfylling av rengjøringsmiddel](#).

---

# Perioder uten bruk

Når apparatet ikke er i bruk må du koble det fra strøm- og vannforsyningen (hvis den finnes), gni over alle flatene i rustfritt stål med en myk klut fuktet med litt vaselinolje og hold døren til apparatet litt åpen.

Ved første bruk etter en pause:

- foreta en grundig rengjøring av apparatet og av tilbehøret - se her [hvordan du rengjør apparatet ditt](#)
- koble apparatet til strøm- og vannforsyningen (hvis den finnes);
- la apparatet gjennomgå en kontroll før det tas i bruk igjen;
- start opp apparatet igjen ved minimum funksjon og la de være på i minst 50 minutter uten noen matvarer inne i, og med mikrobølgeene på 0%.

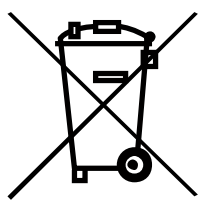
For å garantere perfekte bruks- og sikkerhetsforhold anbefaler vi at ovnen leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.

Se på nettstedet [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) og vedlikeholdsprogrammer for programmert og forebyggende vedlikehold, uttenkt for å garantere høye kvalitets- og effektivitetsstander av ovnene UNOX over tid, og for å unngå alle former for uforutsette hendelser gjennom hele året.

---

# Informasjon om kassering og resirkulering

I henhold til par. 13 i det italienske lovdekretet nr. 49 av 2014 "Gjennomføring av direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall"



Merket med utkrysset søppelkasse angir at produktet ble markedsført etter den 13. august 2005, og at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt levetid, men kildesorteres. Alle apparatene er fremstillet med mer enn 90 % resirkulerbare metallmaterialer (rustfritt stål, jern, aluminium, galvanisert metallplate, kobber, osv.). Fjern strømkabelen og enhver annen innretning for lukking av rom og skuffer (hvor finnes) for å gjøre apparatet ubrukelig. Etter endt levetid er det viktig med en riktig håndtering av produktet for å redusere negative miljøpåvirkninger og for en bedre ressursbruk etter prinsippene "forurenseren betaler", forebygging,

klargjøring for gjenbruk, resirkulering og gjenvinning. Vær oppmerksom på at ulovlig eller feilaktig avhending av produktet er straffbart i henhold til gjeldende regelverk.

---

### **Informasjon om avhending i Italia**

I Italia må elektriske og elektroniske apparat innleveres til:

- til miljøstasjoner (også kalt økologiske øyer eller økologiske plattformer)
  - forhandleren som du kjøpte av er pliktig til å ta imot elektrisk og elektronisk avfall gratis (innlevering av et gammelt mot kjøp av et nytt).
- 

### **Informasjon om avhending i EU-land**

EE-direktivet er implementert forskjellig i hvert land. Kontakt derfor lokale myndigheter eller forhandleren for informasjon om riktig avhending.

---

# Smått ordinært vedlikehold

## Last på nytt Det&Rinse

Et varsel på displayet gir deg beskjed når det er på tide å fylle opp beholderen Det&Rinse.





### Low detergent level

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

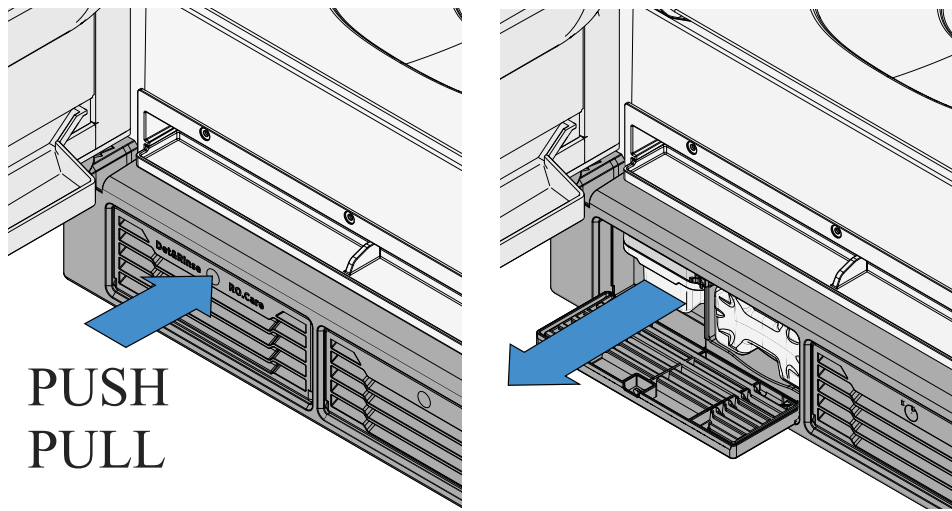
CLOSE

Beholderen må utelukkende fylles med 1 liters flasker med rengjøringsmiddelet Det&Rinse™ Ultra fra UNOX, det eneste som er godkjent og testet for vask av ovnskammeret.

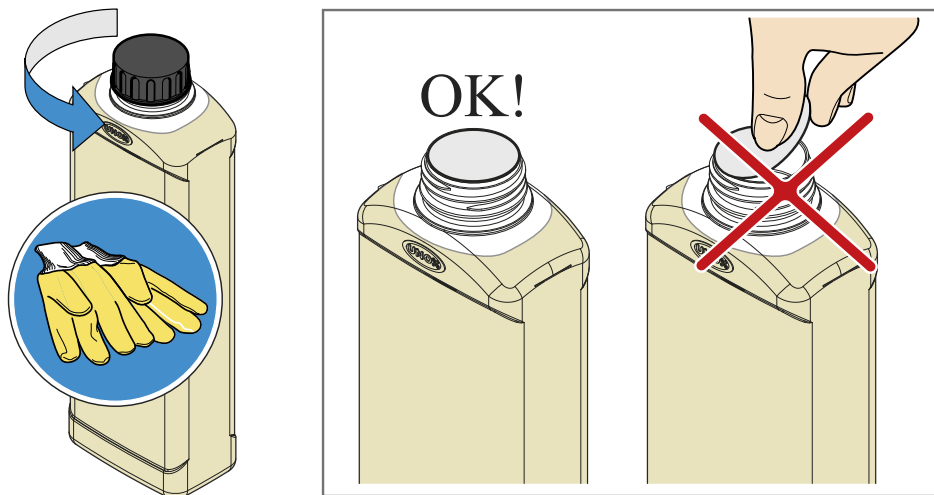


Ta på hansker for å unngå direkte kontakt med rengjøringsmidlet på hendene. Rengjøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øyne eller slimhinner. Følg instruksjonene i sikkerhetsdatabladene hvis du kommer i kontakt med rengjøringsmiddelet.

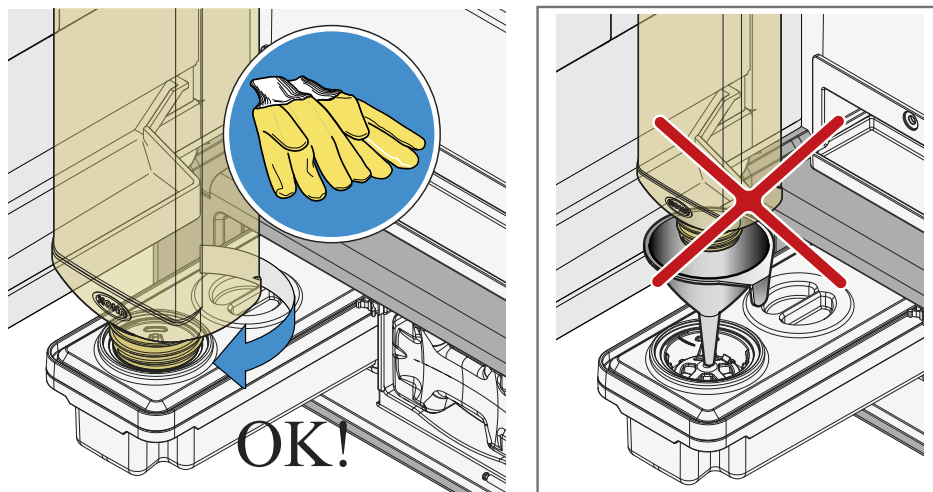
- trykk på og slipp dekselet på beholderen og trekk ut beholderen;



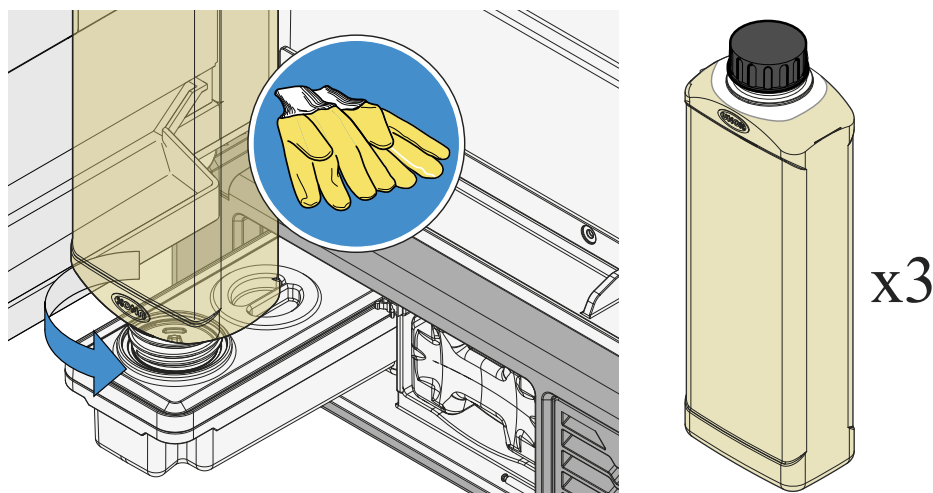
- ta korken av flasken Det&Rinse™ Ultra fra UNOX mens du holder korken vendt oppover; IKKE fjern eller stikk hull på den beskyttende filmen;



- kontroller at den beskyttende filmen er hel og uskadet. Snu flasken opp ned og skru den på tanken; en tapp stikker hull på beskyttelsesfilmen slik at vaskemidlet kan komme ut i beholderen på en sikker måte.



- Når flasken er helt tømt fjerner du den. Pass på at den ikke drypper og kast den i henhold til gjeldende lover.



Gjenta prosedyren til du når den maksimale kapasiteten av beholderen (3 liter = 3 flasker med Det&Rinse™ Ultra fra UNOX) og setter deretter beholderen inn igjen så langt det går. Kast hanskene uten å ta på de områdene som er fuktet av rengjøringsmiddel.

# Skifte ut filteret RO.Care

Ovnen har et mykgjøringsfilter RO.Care som må skiftes ut årlig, eller etter at det har behandlet et visst antall liter som beregnes ut i fra formelen:

Litrer (L) = 13000 / Midlertidig hardhet (°DH) avhengig av hardheten på vannet i kundens vannett.

I begge tilfeller vil en melding på displayet varsle deg om at det er på tide og skifte det ut.

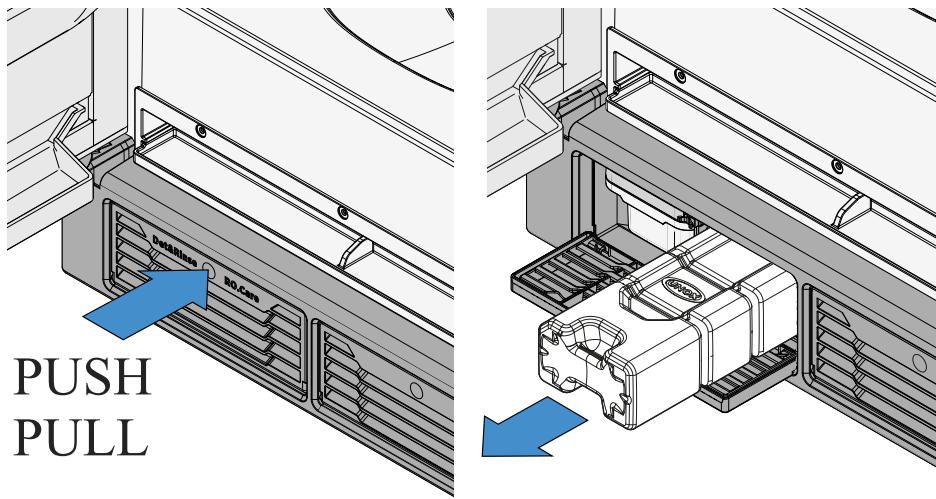


### RO.Care filter cartridge expired

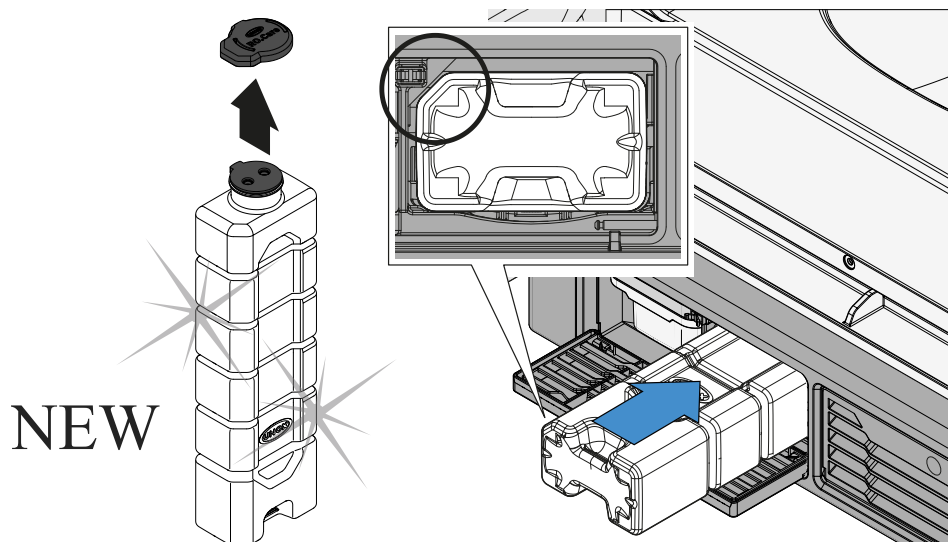
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

- trykk på og slipp dekselet på mykgjøringsfilteret RO.Care og trekker ut filteret ved å dra det utover;



- fjern beskyttelsen fra det nye filteret;
- sett inn det nye filteret. Pass på at du setter det inn riktig vei.



# 9 Bruke ovnen med appen Digital.ID™

- [Få appen Digital.ID™](#)
  - [Opprette en konto Digital.ID™](#)
  - [Gjennomfør adgang til Digital.ID™](#)
  - [Koble til ovnene dine](#)
  - [Funksjon navigeringsfelt](#)
  - [Liste over ovner](#)
  - [Konto og innstillinger](#)
-

# Få appen Digital.ID™

Gå inn i butikken på enheten din (Play Store på Android eller App Store på iOS), søk etter **Appen Digital.ID™** og sett i gang nedlastingen.

---

## Opprette en konto Digital.ID™

For å opprette en konto:

- gå inn i appen Digital.ID™, bla gjennom bildene eller ta på teksten **HOPP TIL LOGG INN**;
- ta på teksten **REGISTRER DEG** og velg om du vil fortsette registrasjonen med **GOOGLE**, **FACEBOOK** eller **APPLE**;
- tast inn nødvendige data (grunnleggende informasjon); ta på teksten **FORTSETT** for å gå videre med utfyllingen (informasjon om virksomheten og profesjonell profil);
- når du er ferdig med utfyllingen startes det en prosedyre med bekreftelse av den oppgitte e-posten: følg instruksjonene for å fullføre registreringen av kontoen. Hvis du ikke får noen e-post kan du kontrollere spam-mappen.



# Foreta adgang til Digital.ID™

- Åpne appen Digital.ID™, ta på teksten LOGIN;
- i skjermen som dukker opp setter du inn E-POSTEN DIN, PASSORDET du har brukt da du opprettet kontoen Digital.ID™ og tar på teksten LOGG INN: velkommen til en digital verden!

Hvis du allerede har koblet til ovnene dine vil du se listen over disse etter at du logger inn. Se hvordan du [viser og administrerer listen over ovner.](#)

Hvis du ennå ikke har koblet til noen ovn ser du her hvordan du [kobler til ovnene dine.](#)


---

## Koble til ovnene dine

Første gang du bruker kontoen du har opprettet må du koble til ovnene dine slik at du kan vise, overvåke og styre dem fra appen Digital.ID™.

Før du kobler dem til anbefaler vi at du prøver den virtuelle ovnen slik at du kan teste prosedyren uten å være redd for å gjøre feil.

# Prøv en virtuell ovn

- Ta på teksten PRØV EN VIRTUELL OVN ;
  - bla gjennom bildene av ovnene til du kommer til en modellen du er interessert i og START DEMO;
  - Startsidene til den virtuelle ovnen vil vises. Hvis du vil kan du utforske alle funksjonene, eller du kan se en liste over virtuelle ovner, ved å ta på ovnstasten  nede til venstre. Se her hvordan [du viser og administrerer listen over ovner](#).
- 

## Koble til ovnen din via paring



- Ta på tasten KOBLE TIL OVNEN DIN; skann QR-koden som dukker opp på ovnsdisplayet med enheten din, eller ta eventuelt på teksten ANGI KODE og tast inn **seriekoden** og **ovnens pin-kode** manuelt (begge befinner seg under QR-koden);
- sett inn **navnet** du vil tildele ovnen. På denne måten blir det lettere å identifisere den hvis du vil koble til mer enn en. LAGRE det innastede navnet.

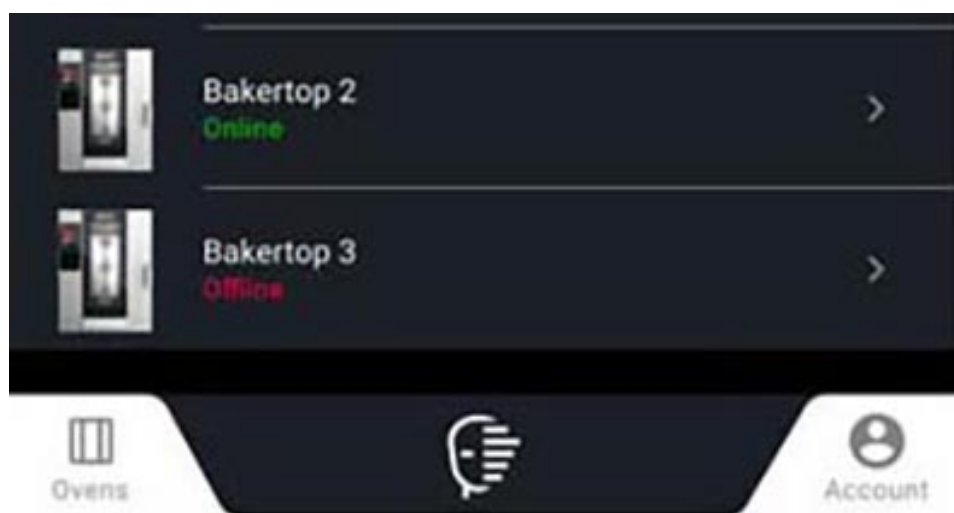
Hvis du har flere enn en UNOX-ovner, må du gjenta denne prosedyren for hver av disse. På denne måten vil alle vises i listen over voner, se her hvordan du [viser og administrerer listen over ovnen](#)

---

# Funksjon navigeringsfelt

Navigasjonsfeltet lar deg navigere rask i applikasjonen Digital.ID™:

- tasten OVNER  til venstre gjør det mulig å [vise og administrere listen over ovner](#);
- tasten KONTO  til høyre gir deg adgang til kontoen din og eventuelt til å endre den, se her hvordan du [administrerer kontoen din](#).



Hvis du har valgt en ovn og denne vises på Startsidene, vil navigasjonsfeltet la deg:



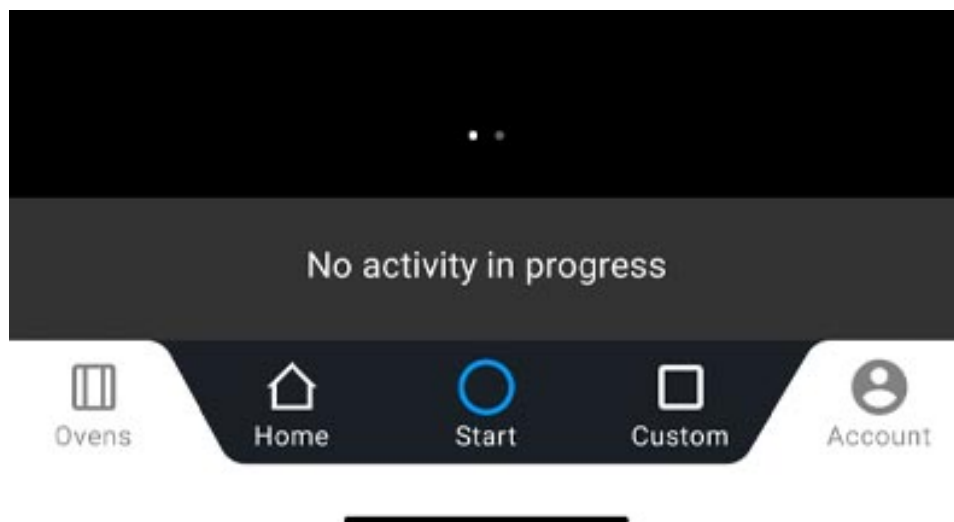
tasten HOME: gå inn i ovnens Startside;



tasten START/STOPP: sette i gang eller blokkere en aktivitet, for eksempel en tilberedning;



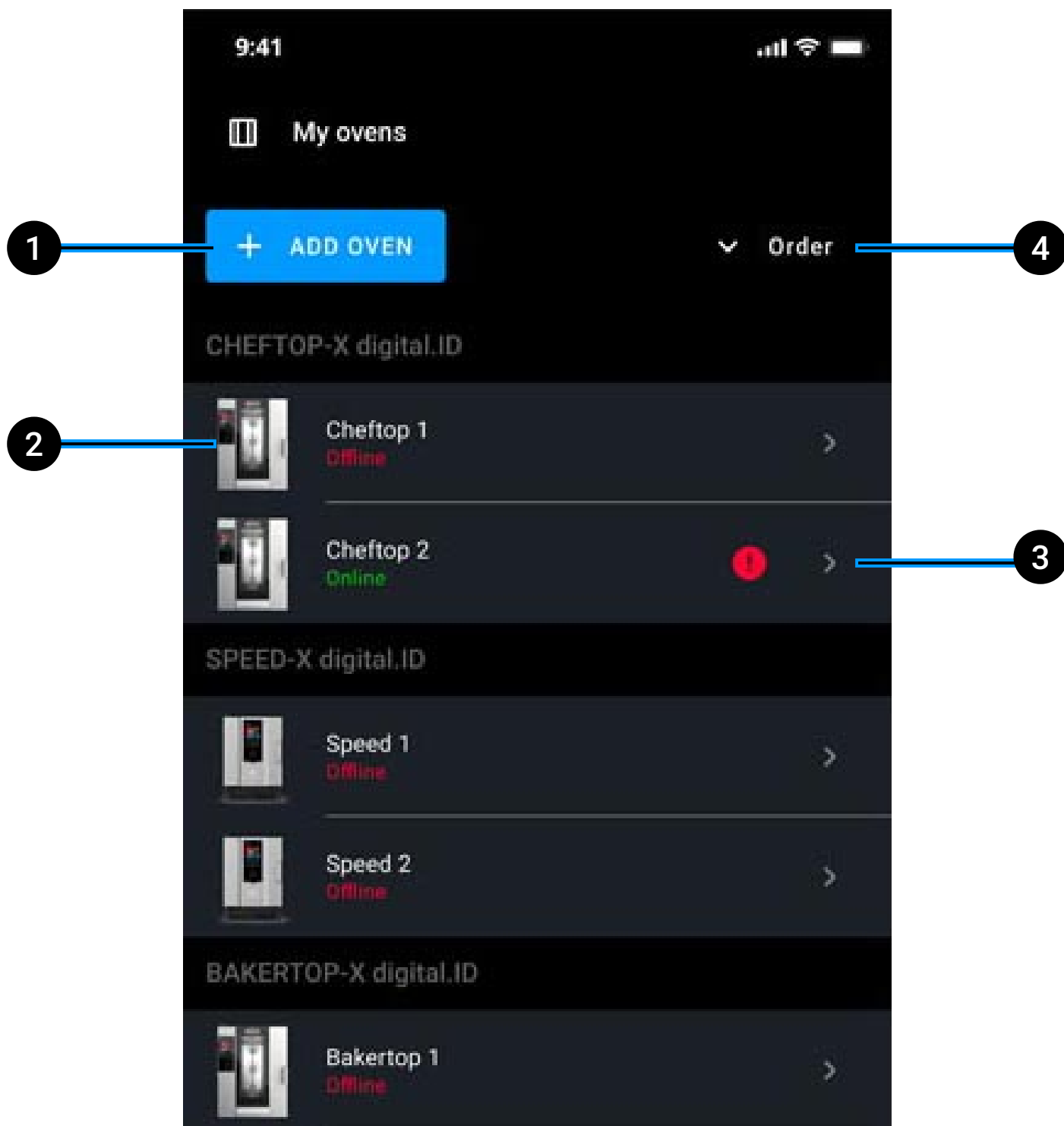
tasten CUSTOM: gå inn i [systeminnstillingene](#).



## Liste over ovner

Ovnslisten inneholder alle ovnene du har koblet til ved hjelp av paring, se her hvordan du [kobler til ovnen din med paring](#).

# Visning og forklaring av startside

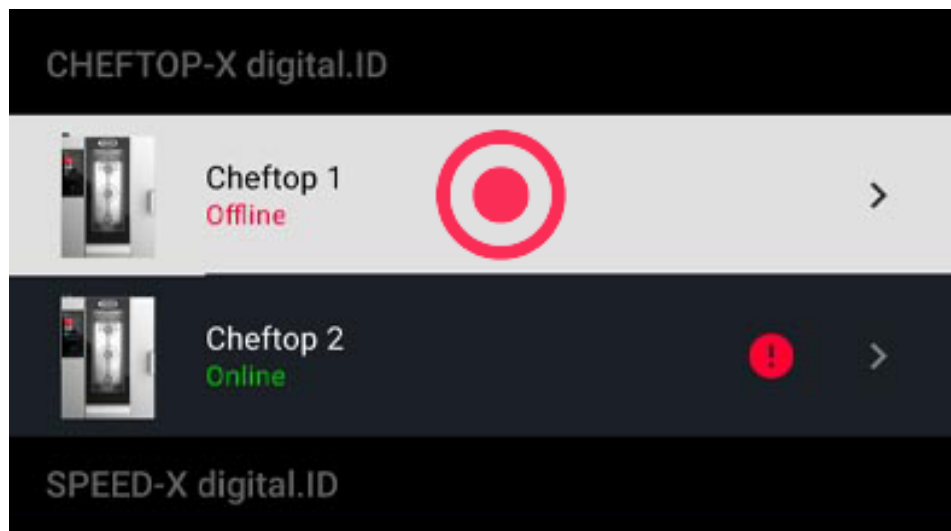


- 1 **legg til** en ny ovn i listen;
  - 2 **navn og status for ovnen** (on-line, off-line): ta på navnet til ovnen for å åpne ovnens Startside. Hvis den er online kan du kontrollere den fra [Appen Digital.ID™](#); hvis ovnen er offline, vil enkelte funksjoner være deaktivert (matte), mens de aktive og redigerbare aktivitetene vil synkronisere neste gang ovnen er online;
  - 3 legge til en ovn i **alarm**: vi anbefaler at du kontrollerer årsaken til varselet;
  - 4 **sortere** ovnene etter serie, koblings- eller bruksdato; hvis det er noen ovner som er i alarm vil disse alltid plasseres til sist.
- 


## Endre egen liste over ovner

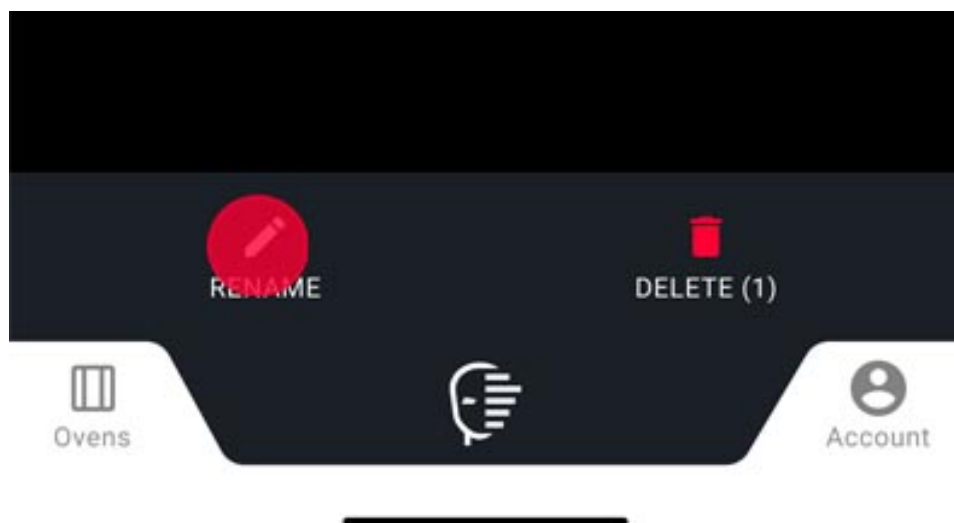
Gå inn i modusen **ENDRE**

Trykk og hold inne navnet på ovnen.




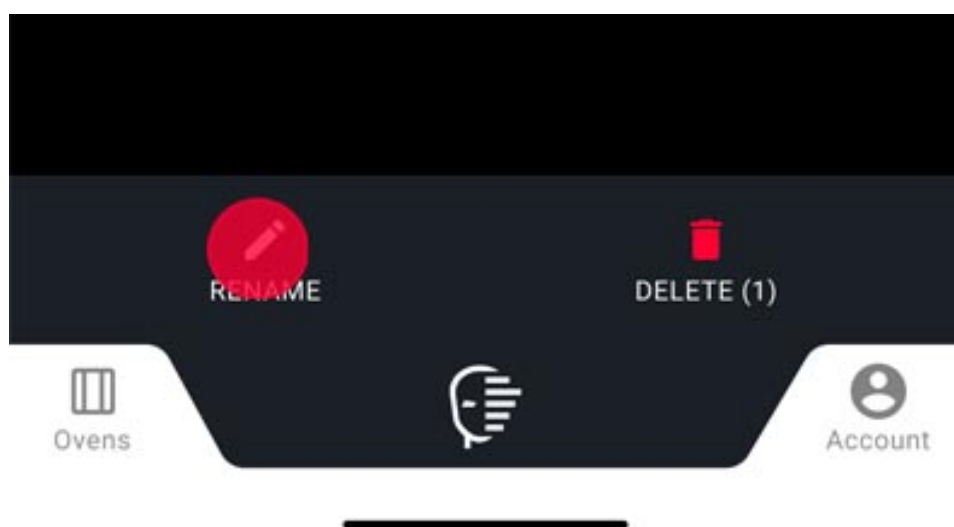
## Gi nytt navn til en ovn

- Gå inn i modusen ENDRE, se hvordan du [går inn i modusen ENDRE](#);
- trykk på tasten GI NYTT NAVN , skriv det nye navnet på ovnen og bekreft med ANVEND.



## Fjerne en ovn

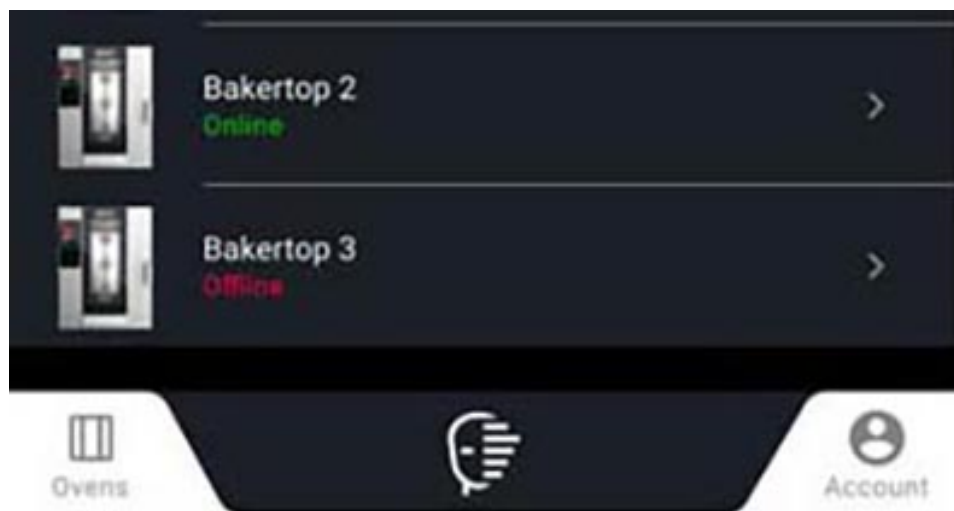
- Gå inn i modusen ENDRE, se hvordan du [går inn i modusen ENDRE](#);
- trykk på tasten SLETT  og bekreft med SLETT.



# Konto og innstillinger

## Gå inn i kontoen

Ta på kontotasten  til høyre.



---

## Kontoinnstillinger













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** still inn **grunnleggende informasjon, informasjon om virksomhete, den profesjonelle profilen, språket og måleenheten;**
- 2** bestem om du vil motta **varsler;**
- 3** **håndtere ditt abonnement av typen Base eller Premium;**
- 4** **stille inn din foretrukne betalingsmetode;**
- 5** **håndtere profilene til brukerne av ovnen og kjenne til deres status.**



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiles



### Personal images



Personal gallery



### Security



Blocks and security



Privacy



Terms of use



6

8

9

7

DISCONNECT



Ovens



Account

- 6 **last opp** et personlig bilde ved å ta et bilde, eller ved å velge et fra bildegalleriet på enheten din. Bildene du laster opp vil lagres i ovnens bildegalleri over oppskrifter. På denne måten kan du bruke dem når du lagrer en personlig oppskrift;
  - 7 gå inn i **sikkerhets- og blokkeringsinnstillingene** for kontoen og ovnen din; i denn delen kan du endre passordet for kontoen eller stille inn en PIN-kode for å blokkere enkelte funksjoner, for eksempel igangsetting av et stekeprogram eller tilkobling til andre ovner;
  - 8 gir en liste over **bruksbetingelsene** for ovnen;
  - 9 **frakobler** enheten din fra appen Digital.ID™.
-

# 10 Hey UNOX!

- [Hva Voice Control kan gjøre](#)
  - [Aktivere Unox Voice Control](#)
  - [Endre innstillingene for UNOX Voice Control](#)
-

# Voice Control

«Hei Unox, forvarme deg til 180 °C».

Teknologien **Voice Control** er i stand til å kjenne igjen stemmen din, tolke forespørselene dine og la ovnen handle i forhold til dette. På denn måten kan du gi kommandoer også når hendene dine er opptatt.

## Hva UNOX Voice Control kan gjøre

Unox Voice Control kan:

- **sette i gang et program** som er lagret i applikasjonen Library eller Chefunox
  - **sette i gang et manuel program** eller en forhåndsinnstilling og hjelpe deg til å stille inn parametrene (så fremt forespørselene dine ligger innenfor rekkeviden av den forhåndsinnstillingen du har valgt);
  - **stille inn eller legge til timere** i applikasjonene MULTI.Time – MULTI.Speed eller i en pågående tilberedning (i dette tilfellet legger den til widget-timere på Startsidene);
  - **sette i gang** en vask;
  - **fortelle deg hvor mye klokka her.**
-

# Aktivere UNOX Voice Control

For å aktivere eller deaktivere teknologien tar du på tasten VOICE



## Endre innstillingene for UNOX Voice Control

Gå til [innstillinger](#) > Voice control > språk.

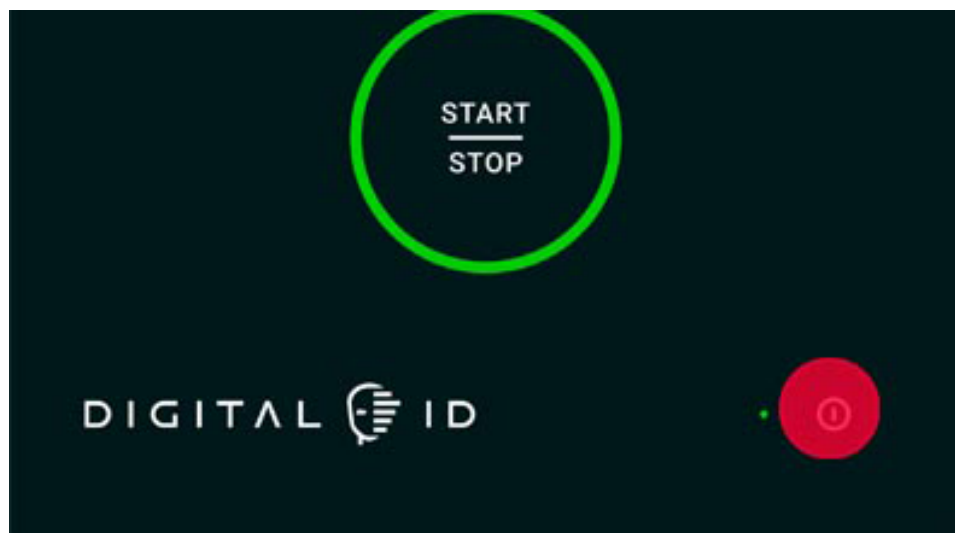
# 11 Omstarte, oppdatere og gjenopprette

- [Slå på og av ovnen](#)
  - [Oppdatere programvaren](#)
  - [Gjenopprett fabrikkstatus](#)
-



# Slå på og av ovnen

For å slå på og av ovnen tar du på tasten ON/OFF på panelet. Etter cirka 20 sekunders ventetid dukker Startsidene opp.



---

## Oppdatere programvaren

Gå til [innstillinger](#) > Oppdatering av programvare > Oppdater programvare.

Du kan bare oppdatere programvaren hvis det ikke er noen tilberedningsprogrammer eller vaskeprogrammer som pågår. Etter oppdateringen vil du bli bedt om å slå av ovnen.

---

# Gjenopprett fabrikkstatus

Under ovnens oppstartfase tar du gjentakende 5 ganger på displayet for å slå på gjenopprettingsmodusen. Du vil ha muligheten til å:

- **starte** ovnen normalt (start oven);
  - **gjenopprette** den forrige versjonen av programvaren (restore previous software version);
  - **gjenopprette** ovnen til fabrikkstatus (factory reset);
  - **gå inn** i avanserte kontroller (advanced options for Unox Service).
-

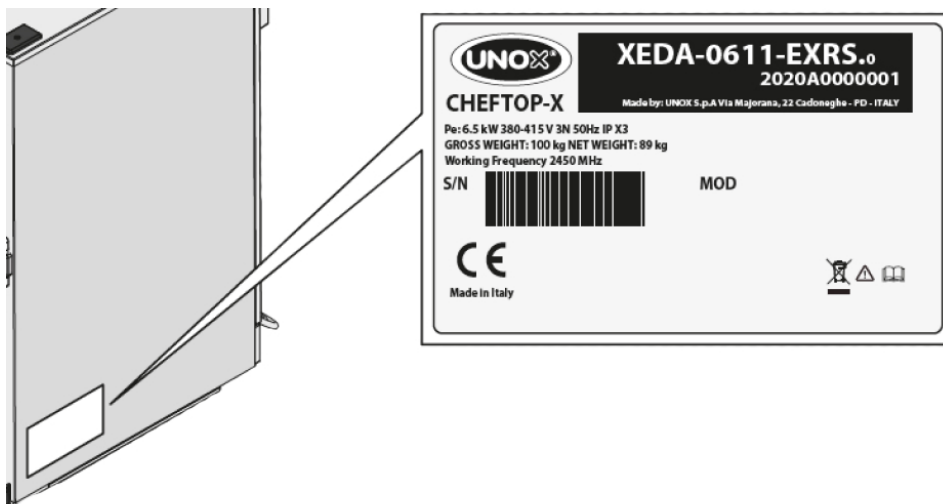
# 12 Kundeservice og support

- [Hva skal du gjøre hvis ovnen ikke fungerer](#)
  - [Teknisk assistanse](#)
  - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
  - [Kontakt teknisk assistanse](#)
  - [Produsentens data](#)
-

# Hva skal du gjøre hvis ovnen ikke fungerer

Hvis ovnen ikke fungerer må du koble apparatet fra strøm- og vannforsyningen (hvis den finnes) og henvende deg til et [Teknisk assistanseverksted](#) autorisert av UNOX og opplyse:

- kjøpedato,
- eventuelle alarmmeldinger på skjermen.
- apparatets data, disse finner du på merkeplaten.



# Teknisk assistanse

Alle produktene våre er laget for å vare lenge, hjelpe deg med den best mulige teknologien og gjøre deg i stand til å imøtekomme alle slags utfordringer. Det vil likevel kunne oppstå uforutsette hendelser. I slike tilfeller står alltid våre autoriserte og tekniske assistanseverksteder UNOX til din disposisjon for å redusere nedetidene til et minimum.

Se her hvor du finner [Autoriserte tekniske assistanseverksteder UNOX](#)

Oppdag på nettstedet [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) programmene for programmert og forebyggende vedlikehold.

---

## LONG.Life - LONG.Life 5

Med LONG.Life har du spesialisert assistanse fra våre teknikere og 12 måneders garanti og dekning for arbeidskraft og reservedeler.

Med UNOX LONG.Life5 har du muligheten til å utvide garantien opptil 5 år eller 12.000 antenningstimer på reservedeler og 24 måneder eller 12.000 antenningstimer på arbeidskraft. Kontakt UNOX for mer informasjon.

---

# Kontakt teknisk assistanse

Hvis du er Premium\*-kunde kan du ringe vårt tekniske team direkte fra ovnen din og snakke med våre operatører via den interne mikrofonen. Dessuten kan du, takket være den integrerte chatten og kamerafunksjonen i appen Digital.ID™ sende meldinger og bilder for å hjelpe teamet å diagnostisere og løse dine problemer og tvil på en raskeste og mest presise måten.

\* Abonnementet Digital.ID™ Premium inkluderer taleassistenten HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30min/måneds tilberedningsassistanse COOKING.Concierge, teknisk assistanse i sanntid og alle evnene i planen DDC Enterprise.

---

## Produsentens data

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

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tlf. +39 049 86.57.511

Faks. +39 049 86.57.555

[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

[www.unox.com](http://www.unox.com)

---

# 13 Opphavsrett

Opphavsrett 2023 UNOX S.p.A. Alle rettigheter forbeholdt Reg. Imp. (foretaksregisteret) Padova n° 04230750285 - R.E.A. Padova 372835 - Cap. Soc. 5.000.000 € i.v - P.IVA / C.F. 04230750285

## **LI2700A0**

Alle bilder som benyttes er utelukkende for illustrative formål.  
Alle funksjoner som er indikert i denne katalogen kan være gjenstand for oppdateringer uten forhåndsvarsel.

---