



# **CHEFTOP-X™**

# **BAKERTOP-X™**

## **Руководство пользователя**

01 - 06 - 2023

# Общий указатель

1. [Введение](#)
2. [Безопасность](#)
3. [Ваша печь Digital.ID™](#)
4. [Базовые сведения](#)
5. [Базовые сведения для приготовления](#)
6. [Базовые сведения для обработки воды и мойки](#)
7. [Функции](#)
8. [Техобслуживание и очистка печи](#)
9. [Использование печи с приложением Digital.ID App™](#)
10. [Hey UNOX!](#)
11. [Перезапуск, обновление и восстановление](#)
12. [Обслуживание и техническая поддержка](#)
13. [Авторские права](#)

# 1. Введение

Профессиональная комбинированная печь с высокими эксплуатационными характеристиками, оснащенная операционной системой последнего поколения и интеллектуальными технологиями, предназначенными для управления всеми процессами приготовления блюд.

Данная инструкция содержит всю необходимую информацию для правильного использования печи с достижением максимальных результатов.

В случае возникновения у вас сомнений в отношении каких-либо вопросов, компания UNOX готова предоставить любую дополнительную информацию.

# 2. Безопасность

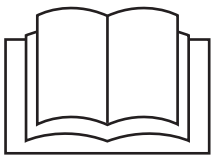
- [Использованные в руководстве обозначения](#)
  - [Информация о безопасности](#)
  - [Информация об утилизации и переработке](#)
  - [Декларация о соответствии](#)
-

# Использованные в руководстве обозначения

Символ

Обозначение

---



Ознакомиться с руководством по эксплуатации

---



Опасно! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смертельному исходу

---



Опасность возгорания!

---



Опасность электрического удара!

---

Опасность ожогов



---

# Информация о безопасности

## Предупреждения общего характера



Несоблюдение правил безопасности или использование и техобслуживание в нарушение приведенных в данной инструкции указаний, обуславливают утрату гарантии (для получения дополнительных сведений см. [www.unox.com](http://www.unox.com), раздел “Гарантия”) и освобождает Изготовителя от любой ответственности.

Следует размещать данное устройство вне доступа детей.

Очистка и техобслуживание должны выполняться пользователем, НЕ должны выполняться детьми, особенно без присмотра взрослого.

Данное устройство может использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для промышленного и профессионального использования, квалифицированным персоналом, проходящим периодические подготовительные курсы: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.

Если устройство не функционирует или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электропитания и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая попытки ремонта собственными силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.

Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль не менее одного раза в год в авторизованном сервисном центре.

Акустическая эмиссия устройства составляет менее 70 дБ.

UNOX сохраняет за собой право на внесение в любой момент времени, без предварительного предупреждения, изменений в целях улучшения устройств или принадлежностей.

Запрещается полное или частичное воспроизведение данного документа без разрешения UNOX. Указанные размеры являются ориентировочными и не обязывающими. В случае противоречий, языком оригинала руководства является итальянский. UNOX не несет ответственность за возможные ошибки перевода/толкования.

---

# Предупреждения в отношении опасности ожогов и травм



В процессе приготовления и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность и прикасаться только к элементам управления или ручке устройства, в связи с тем, что внешние части очень горячие (температура превышает 60°C / 140°F).

Из соображений безопасности процесс приготовления осуществляется только при закрытой дверце. При открытии дверцы печь временно останавливается с визуализацией на дисплее соответствующего сообщения. Для возобновления процесса приготовления достаточно закрыть дверцу.

В целях гарантии превосходных показателей устройства, НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ открывать дверцу в процессе приготовления, в большей степени, при использовании микроволнового режима. Если открытия дверцы избежать нельзя, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу горячих паров из рабочей камеры.

Для перемещения и извлечения емкостей, принадлежностей, а также других предметов из рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную для данного использования, и соблюдать максимальную осторожность.

Категорически запрещается размещать противни, горячие/холодные емкости или другие предметы на печь, даже если она выключена. НЕ следует приближать к устройству возгораемые или чувствительные к теплу предметы (например, декоративные пластиковые элементы, зажигалки и т.д...).

Необходимо оставлять, по меньшей мере, 10 см | 3.94” свободного пространства вокруг печи.



При первом использовании устройства, в связи с испарением некоторых используемых в производственном процессе масел, из него может выходить дым и неприятный запах, которые постепенно пропадут при последующих циклах функционирования.

Жидкости или другие продукты не должны разогреваться в герметичных емкостях в связи с возможностью взрыва.

Для предупреждения ожогов не следует использовать емкости с жидкостями или пищевыми продуктами, которые становятся жидкими при нагреве, высотой, превышающей уровень возможности наблюдения за ними (Европа: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

В результате нагрева напитков с некоторой задержкой может наблюдаться сильное кипение, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостью.

Для предупреждения ожогов, прежде чем кормить ребенка, содержимое детской бутылочки и детского питания в баночках следует хорошо перемешать, кроме того, необходимо проверить температуру.

Следует использовать только инструменты и емкости, соответствующие выбранному режиму приготовления (быстрый или традиционный).

Нагрев в микроволновой печи яиц в скорлупе или вареных яиц может привести к опасности взрыва, в том числе после нагрева.

---

# Предупреждения в отношении опасности возгорания



Перед использованием следует убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (например, инструкции, пластиковые пакеты и т.д.) или остатки моющих средств; в то же время необходимо убедиться, что дымоотвод не засорен, а рядом отсутствуют возгораемые материалы.

При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных емкостях, следует наблюдать за печью в целях предупреждения возможных рисков возгорания.

В случае появления дыма, следует отключить устройство от системы электропитания и удерживать дверцу закрытой для затухания пламени.

Не следует располагать источники тепла (например, грили, фритюрницы и т.д), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д...).

Устройство подлежит ежедневной очистке, с удалением всех остатков продуктов. Несоблюдение данной операции может привести к повреждению поверхностей, это может отрицательным образом сказаться на сроке службы устройства и вызвать ситуацию опасности (жиры или остатки пищевых продуктов, если не удаляются, могут загореться).

Очистка устройства не должна осуществляться струей воды или паром под давлением.

Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт).

---

# Предупреждения в отношении опасности электрического удара



Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного компанией UNOX персонала. Несоблюдение данного правила обуславливает утрату гарантии (для получения дополнительных сведений см. [www.unox.com](http://www.unox.com), раздел “Гарантия”) и подвергает опасности нанесения ущерба и травм, в том числе смертельных.

---

# Предупреждения в отношении планового техобслуживания



Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:

- после отключения устройства от электросети и разрядки емкостных компонентов (около 5 минут);
- после полного охлаждения устройства;
- находясь в превосходном психо-физическом состоянии, при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (например, теплозащитных резиновых перчаток, защитных средств для глаз, противопыльной маски (дополнительная) и т.д...).

Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с соответствующим паспортом безопасности. Никогда НЕ касаться моющего средства голыми руками. Моющее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой. В случае воздействия моющего средства, следует обратиться к паспорту безопасности.

Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

- абразивные устройства или тряпки, острые, наточенные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды под давлением или в виде пара;
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- щелочные, агрессивные, едкие или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота или каустическая сода).

Эти вещества могут нанести ущерб постоянного характера поверхностям и катализаторам устройства. НЕ следует использовать эти вещества также для очистки основания или пола под устройством; летучие пары средств могут, в любом случае, нанести ущерб.

До начала мойки следует проверить ОТСУТСТВИЕ противней внутри камеры печи: при их наличии мойка не будет эффективной.

В процессе мойки НЕ следует открывать дверцу печи в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с разбрызгиваемыми крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаемыми сильными потоками воздуха химическими веществами.

НЕ разрешать детям, особенно без присмотра взрослых, производить очистку устройства.

НЕ допускается несанкционированное вмешательство в бачок моющего средства, его соединения с печью, а также во внутренний и внешний гидравлический контур: опасность травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.

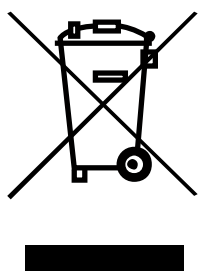
Периодически проверять отсутствие следов ржавчины внутри камеры печи: при их выявлении, следует незамедлительно связаться с сервисным центром в связи с

вероятностью повреждения печи используемой водой;  
своевременное вмешательство может продлить срок  
службы устройства.

---

# Информация об утилизации и переработке

В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета № 49 2014 года "Приведение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении отходов электрического и электронного оборудования"



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых

металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовый металл, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса. Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовую кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии). Следует соблюдать осторожность при обращении с данным устройством при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и переработки. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.



## **Сведения относительно утилизации в Италии**

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
  - дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле “один на один”).
- 

## **Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза**

Директива Европейского Союза относительно подлежащего утилизации электронного и электрического оборудования была внедрена каждой страной по-разному, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

---



# Декларация о соответствии

Декларация ЕС о соответствии электрооборудования  
Изготовитель: UNOX S.p.A.

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

Заявляет под собственной ответственностью, что печи:

CHFTOP-X™ И BAKERTOP-X™ Digital.ID™

соответствуют требованиям Директивы машинного  
оборудования 2006/42/CE и удовлетворяют требованиям  
следующих стандартов:

Печи с системой электропитания:

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

Печи с системой газового питания:

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

EN 60335-2-102:2016

соответствуют требованиям Директивы электромагнитной  
совместимости EMC 2014/30/CE через стандарты:

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

соответствуют требованиям Директивы радиоустройств RED  
2014/53/CE через стандарты:

ETSI EN 300 328 V2.2.2: 2019

Только для газовых печей:

соответствует требованиям Регламента GAR (EU) 2016/426

через стандарты:

EN 203-1:2021

EN 203-2-2:2021

---

# 3. Ваша печь Digital ID™

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

# Характеристики CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™

Профессиональная комбинированная печь с высокими эксплуатационными характеристиками, оснащенная операционной системой последнего поколения и интеллектуальными технологиями, предназначенными для управления всеми процессами приготовления блюд.

## **Автоматическая система мойки и фильтрации воды**

Очистка профессиональных комбинированных печей больше не является проблемой. CHEFTOP-X™ и BAKERTOP-X™ располагают встроенной автоматической системой мойки PRESSURE.Klean с бачком моющего средства DET&Rinse Ultra емкостью 1 л. Система фильтрации воды RO.Care гарантирует до 1300 л отфильтрованной воды. Это еще не все: датчик SENSE.Klean может точно определить степень загрязнения печи и предложить наиболее подходящий режим мойки, что предупреждает лишнюю трату ресурсов. Он делает всё сам!

## **Панель управления**

Инновационная панель управления Digital.IDTM создана таким образом, чтобы предоставить вам уникальный опыт управления печью. Оригинальный, простой и интуитивный дизайн, позволяющий контролировать печь и управлять ею одним прикосновением.

## **Система открытия двери**

Система закрытия обеспечивает легкую загрузку и выгрузку блюд. Для мгновенного закрытия печи достаточно нажать на дверцу. Больше свободы движений, больше легкости в действиях.

## **Рабочая камера из нержавеющей стали 316L**

Рабочая камера печей CHEFTOP-X™ и BAKERTOP-X™ изготовлена из стали 316L, судостроительной марки, способной противостоять агрессивному воздействию морской воды. В сочетании с системой RO.Care это позволяет избежать обработки воды обратным осмосом даже при высоком уровне хлоридов.

## **Симметричные реверсивные вентиляторы**

Высокоскоростные вентиляторы равномерно распределяют воздух по каждому противню, от первого до последнего. Равномерность и скорость приготовления на высшем уровне.

## **Высокоэффективные нагревательные элементы**

В печах CHEFTOP-X™ и BAKERTOP-X™ используются высокоэффективные линейные нагревательные элементы, которые быстро нагреваются, минимизируют время восстановления температуры и оптимизируют потоки воздуха.

## **Нижний ящик**

Пространство для моющего средства Det&Rinse™ Ultra и встроенного фильтра для воды RO.Care. Отделение под печью содержит все необходимое для ежедневного ухода.

---

# Новые функции CHEFTOP- X™/BAKERTOP-X™

## Фильтрация воды и автоматическая мойка

Очистка высокоскоростных печей больше не является проблемой. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ располагает встроенной автоматической системой мойки PRESSURE.Klean с бачком моющего средства DET&Rinse Ultra емкостью 1 л. Система фильтрации RO.Care гарантирует до 1300 л отфильтрованной воды. Это еще не все: датчик SENSE.Klean может точно определить степень загрязнения печи и предложить наиболее подходящий режим мойки, что предупреждает лишнюю трату ресурсов. Он делает всё сам!

## Панель управления

[Иновационная панель управления Digital.ID™](#) создана таким образом, чтобы предоставить вам уникальный опыт управления печью. Оригинальный, простой и интуитивный дизайн, позволяющий контролировать печь и управлять ею одним прикосновением.

## Система открытия двери

Система закрытия обеспечивает легкую загрузку и выгрузку блюд. Для мгновенного закрытия печи достаточно нажать на дверцу. Больше свободы движений, больше легкости в действиях.



## **Рабочая камера из нержавеющей стали 316L**

Рабочая камера печей CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ изготовлена из стали 316L, судостроительной марки, способной противостоять агрессивному воздействию морской воды. В сочетании с системой RO-Care это позволяет избежать обработки воды обратным осмосом даже при высоком уровне хлоридов.

## **Симметричные реверсивные вентиляторы**

Высокоскоростные вентиляторы равномерно распределяют воздух по каждому противню, от первого до последнего. Равномерность и скорость приготовления на высшем уровне.

## **Высокоэффективные нагревательные элементы**

В печах CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ используются высокоэффективные линейные нагревательные элементы, которые быстро нагреваются, минимизируют время восстановления температуры и оптимизируют потоки воздуха.



## Нижний ящик

Пространство для моющего средства Det&Rinse™ Ultra и встроенного фильтра для воды RO.Care. Отделение под печью содержит все необходимое для ежедневного ухода.

---

# Характеристики Digital.ID™

Digital.ID™ - самая совершенная операционная система, когда-либо устанавливаемая на печи. Быстрый и интуитивно понятный интерфейс с функциями гиперподключения, управляемый искусственным интеллектом.

## Digital.ID™ Hyperconnection

С Digital.ID™ вы можете получить доступ к интерфейсу своих печей на всех устройствах, где и когда вы захотите, без необходимости высокоскоростного интернет-соединения. Импортируйте любые настройки и рецепты на все свои печи и устройства через [приложение Digital.ID™](#).

---

# Аккаунт Digital.ID™

Создайте свой Digital.ID™ и подключитесь к вашей печи CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ через интернет: сохраните программы приготовления, конфигурацию главной страницы и все настройки вашей печи прямо в облаке. Аккаунт постоянно синхронизируется с последними обновлениями, а также позволяет вносить изменения непосредственно с вашего смартфона. Вы можете войти в ваш аккаунт через любую печь CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™, подключенную к Интернету, и сразу же получить доступ к своим настройкам.

---

## Виджеты Digital.ID™

Новые виджеты - это максимально интуитивный интерфейс, когда-либо работающий на печи. Настройте главную страницу в соответствии с вашими потребностями или выберите макет из уже готовых, чтобы ваши любимые функции были всегда на виду.

---

## DIGITAL.Training

Приобретая печь Digital.ID™, вы можете получить бесплатное обучение Премиум\*, которое научит вас пользоваться преимуществами вашей печи с самых первых дней.

Наши шеф-повара находятся в вашем распоряжении в удаленном режиме, чтобы показать вам все необходимое, от базовых функций до самых передовых технологий.

---

# COOKING.Concierge

Вам нужен совет? Хотите оптимизировать использование вашей печи? Хотите оптимизировать работу печи? Хотите добиться идеального результата?

При активации цифровых сервисов Премиум\*, в пакет включены 30 бесплатных минут времени в месяц для возможности связи с нашими шеф-поварами и получения советов благодаря внутреннему микрофону печи. С новой функцией Badge вы можете выполнять инструкции во время вызова, а с функцией Remote Control шеф-повар может удаленно установить параметры печи.

---

## Live Technical Assistance

Вам нужна помощь? Вы можете связаться с нашей технической командой и поговорить с ними через внутренний микрофон печи. Кроме того, благодаря встроенному чату и функции камеры [приложения Digital.ID™](#), вы сможете отправлять сообщения и изображения, чтобы помочь службе быстрее и точнее провести диагностику.

---

# 4. Базовые сведения

- [Использованные в руководстве обозначения](#)
  - [Панель Digital.ID™](#)
  - [Установка значений](#)
  - [Технологии UNOX](#)
-

# Использованные в руководстве обозначения

Символ

Действие

---



**Касание**

Слегка коснуться пальцем экрана.

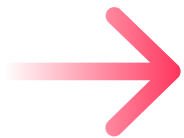
---



**Касание и удерживание**

Коснуться пальцем экрана и удерживать его до начала выполнения желаемого действия

---



**Перемещение вправо**

Переместить палец слева направо.

---



**Перемещение влево**

Переместить палец справа налево.

---

**Перемещение вверх**



Переместить палец справа вверх.

---



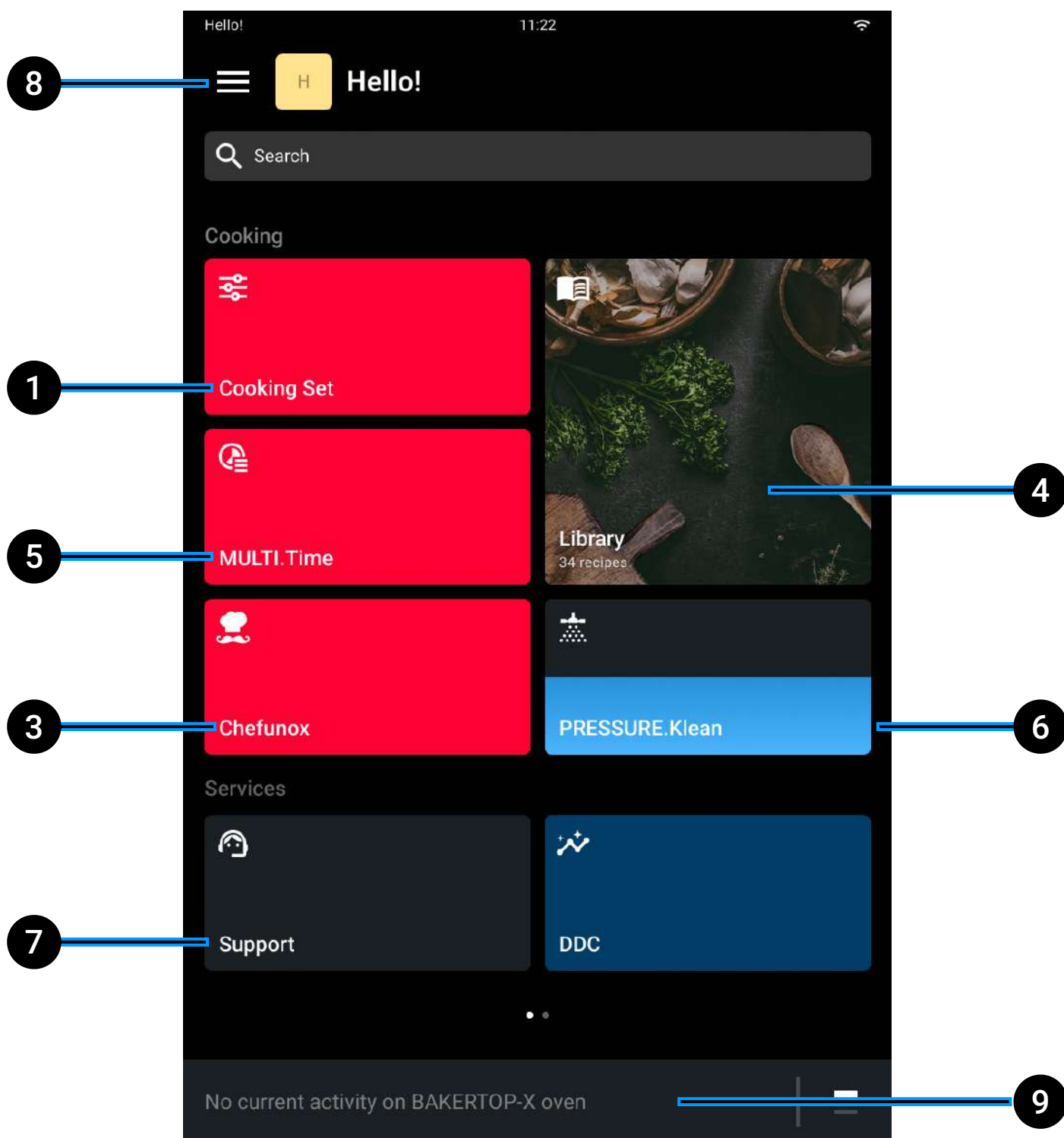
**Перемещение вниз**

Переместить палец справа вниз.

---

# Панель Digital ID™

## Навигация на Главной странице

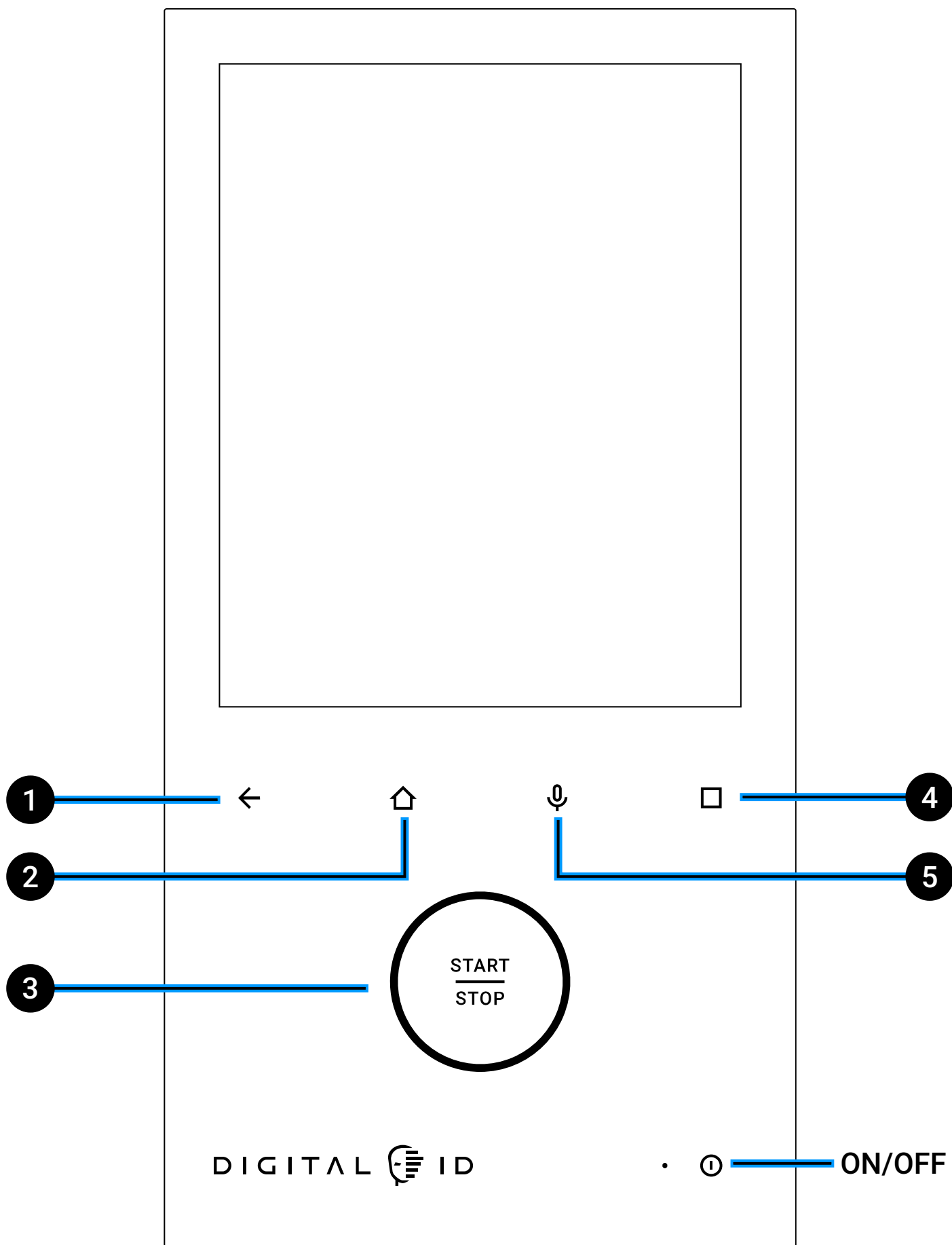


- 1 [Cooking Set](#):** благодаря новой функции PRESET вы можете получить доступ к библиотеке предустановленных и настраиваемых параметров (preset), предлагающих диапазон температуры, влажности, вентиляции для любого типа приготовления: жарки, гриля, подрумянивания и многого другого;
- 2 [Chefunox](#):** печь самостоятельно устанавливает все параметры приготовления; достаточно выбрать тип приготовления, блюдо, желаемую степень приготовления и запустить цикл приготовления;
- 3 [Мойка](#):** благодаря технологии PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ - это первая печь с ускоренным процессом приготовления и автоматической мойкой. Умная печь может точно определить степень загрязнения и предложить наиболее подходящий режим мойки, чтобы избежать лишней траты ресурсов;
- 4 [Library](#);**
- 5 [MULTI.Time](#):** с MULTI.Time вы можете осуществлять одновременно до 10 приготовлений, каждое из которых контролируется специальным таймером, предупреждающим вас о том, когда вынимать блюдо из печи. Курсор-слайдер дает возможность точно и быстро устанавливать все таймеры;
- 6 [DDC \(Data Driven Cooking\)](#):** эта функция, благодаря полностью обновленному графическому интерфейсу, представляет собой самую развитую инфраструктуру IoT на рынке. Новое обновление обеспечивает обратную связь и статистику использования печи намного быстрее. Кроме того, благодаря новому Kitchen Scheduler, можно оптимизировать планирование циклов приготовления и свести к минимуму потери времени и энергии;



- 7 Поддержка:** при активации цифровых сервисов Премиум, можно сделать вызов Премиум и связаться с шеф-поварами UNOX непосредственно через печь, поговорить с ними и получить рекомендации благодаря внутреннему микрофону. С новой функцией Badge вы можете выполнять инструкции во время вызова, а с функцией Remote Control шеф-повар может удаленно установить параметры печи;
  - 8 Профиль и персонализации:** благодаря новым виджетам можно персонализировать Главную страницу, перемещая иконки в нужное вам место в соответствии с потребностями каждого шеф-повара или, в качестве альтернативы, выбрать предустановленную компоновку;
  - 9 Выполняемые действия:** визуализация выполняемых действий.
-

# Контроль команд



- 1 **Стрелка назад:** возврат на предыдущую страницу;
- 2 **Кнопка HOME:** переход на [Главную страницу](#);
- 3 **Кнопка START/STOP:** запуск или остановка выполняемой операции;
- 4 **Кнопка custom:** персонализация функции кнопки посредством специальной страницы в [системных настройках](#);
- 5 **Кнопка voice:** включение внутреннего микрофона для голосовых команд и поддержания связи с шеф-поварами UNOX во время вызовов.



Внимание, кнопка ON/OFF обеспечивает включение и выключение панели управления, но не отключает питание печи, которая остается под напряжением до извлечения вилки.

---

## Блокировка экрана при открытой дверце

Из соображений безопасности и в целях достижения оптимальных показателей и результатов, следует готовить при закрытой дверце.

При открытии дверцы в процессе приготовления, нагревательные элементы печи отключаются, вентилятор останавливается, и выводится предупреждение о временной блокировке дисплея.



# Screen locked

Close the door to unlock the screen

UNLOCK

---

# Сенсорные команды на емкостном дисплее


Панель управления печи использует **технология Touch control**, позволяющую осуществлять навигацию в операционной системе Digital.ID™ просто касаясь иконок сухими и чистыми пальцами (не использовать инструменты).

Управление всеми функциями осуществляется посредством **карт**, каждая из которых обеспечивает полный контроль содержания самой функции.

---

## Навигация в аккаунте и профилях бокового меню

При создании персонального профиля, вы можете сохранить ваши программы приготовления, определить конфигурацию вашей Главной страницы и все персонализации вашей печи.

- Коснуться меню 
- коснуться кнопки + **НОВЫЙ ПРОФИЛЬ**, записать ваше имя и **СОХРАНИТЬ**.



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



Add new profile



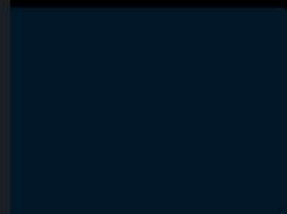
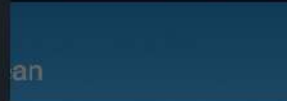
Manage accounts



Settings




The oven is not clean



# Персонализация Главной страницы

Вернуться на Главную страницу, коснуться и удерживать любую точку.

На отображаемой карте можно:

- **перемещать** виджеты в предпочитаемое вами положение;
- **добавлять** виджеты, нажимая нижнюю кнопку + ДОБАВИТЬ ВИДЖЕТ;
- **удалять** имеющиеся виджеты, касаясь кнопки удалить 

При завершении процесса персонализации следует нажать кнопку СОХРАНИТЬ для выхода и подтверждения сделанных настроек.

# Edit Home Page



## Cooking

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

## Services



|         |
|---------|
|         |
| Support |

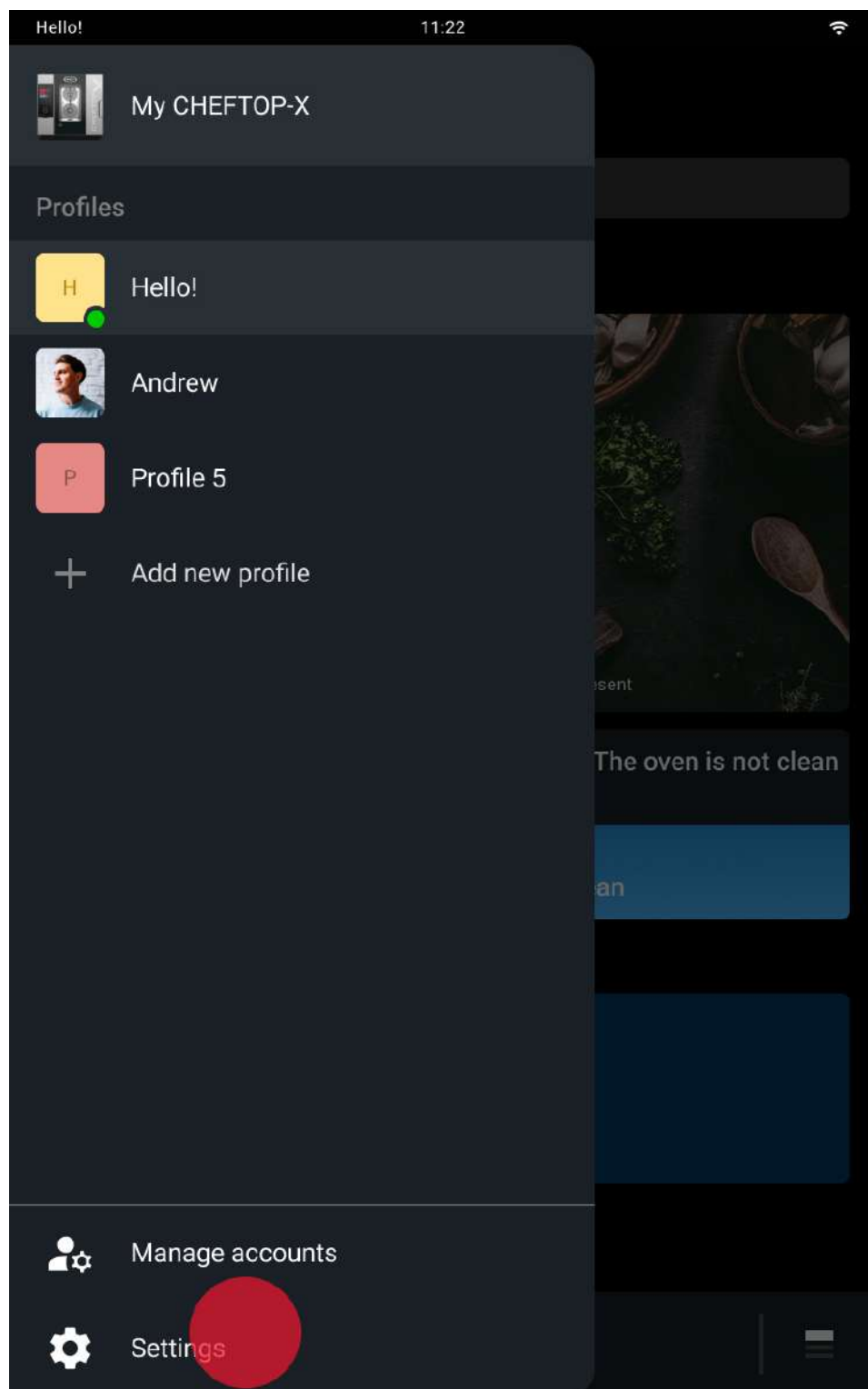
+ ADD WIDGET



# Доступ к настройкам

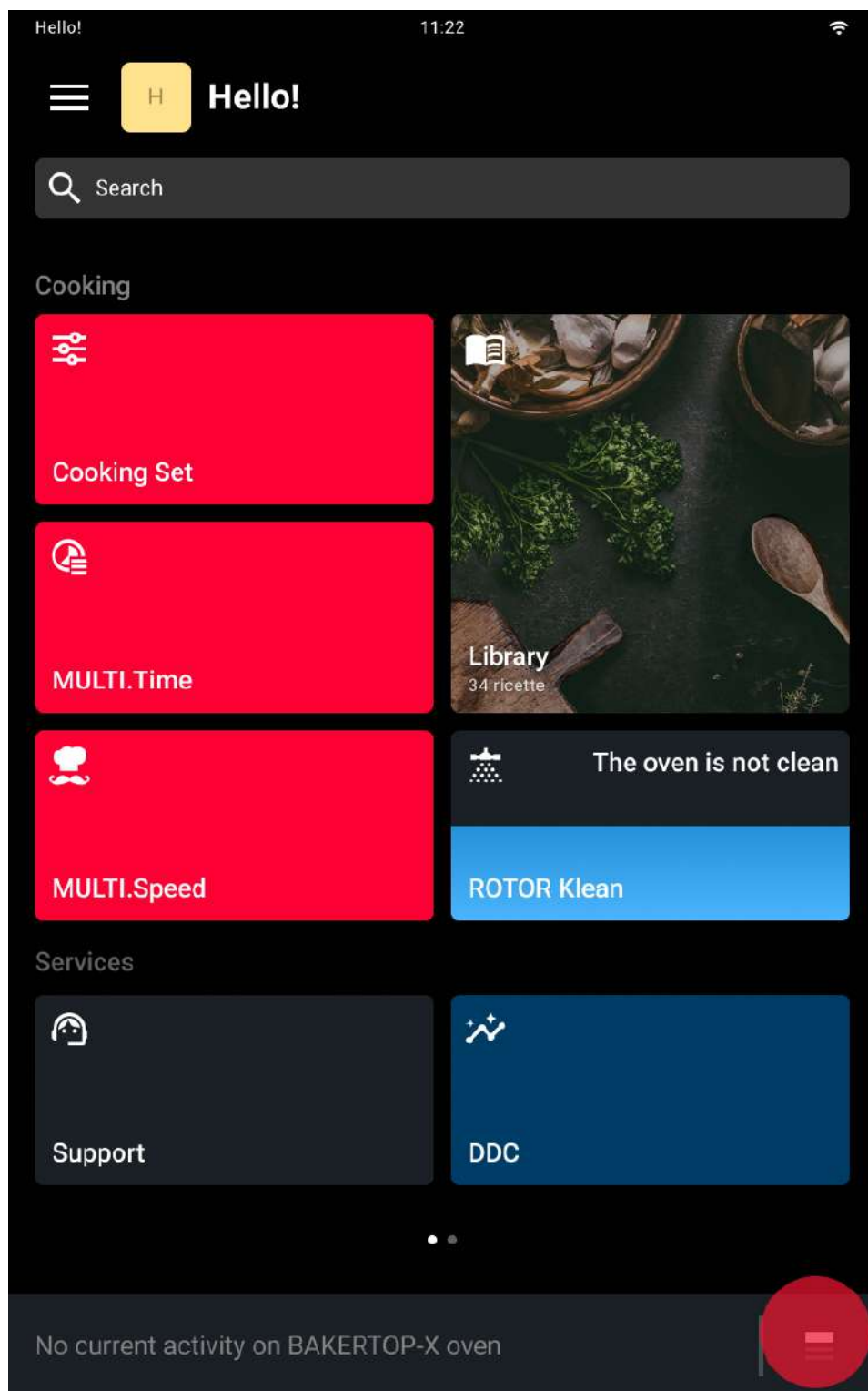
При желании установки персональных настроек:

- коснуться меню 
- коснуться кнопки НАСТРОЙКИ 

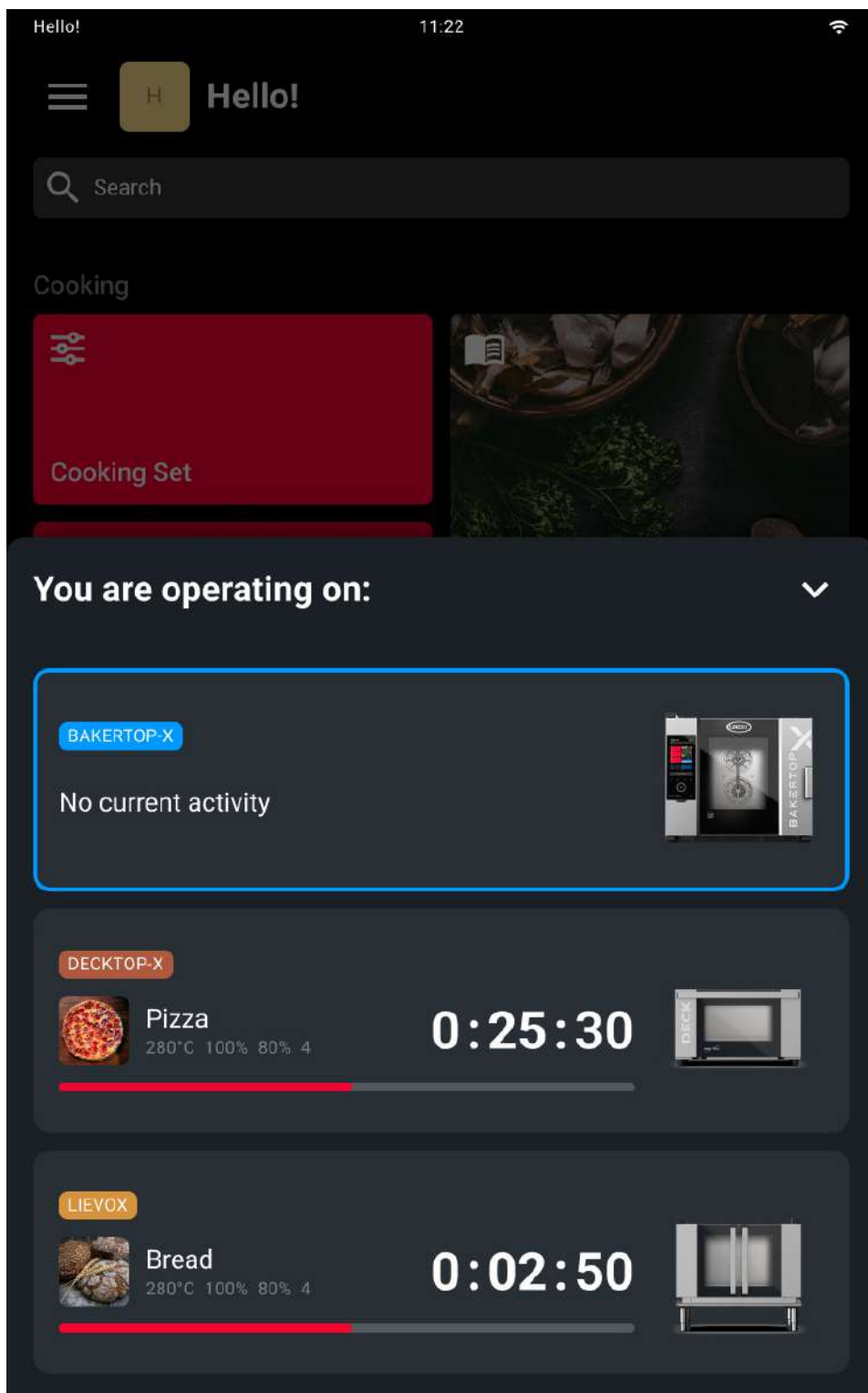


# Меню принадлежностей

Коснуться иконки в нижней правой стороне



Выбрать предпочитаемый элемент принадлежностей



# Установка значений

# Меню-слайдеры

**Меню-слайдеры** позволяют отображать и управлять несколькими опциями в пределах одной карты, с возможностью визуализации блока.

Для их визуализации следует перемещать карту вправо или влево.



# Установка значения времени

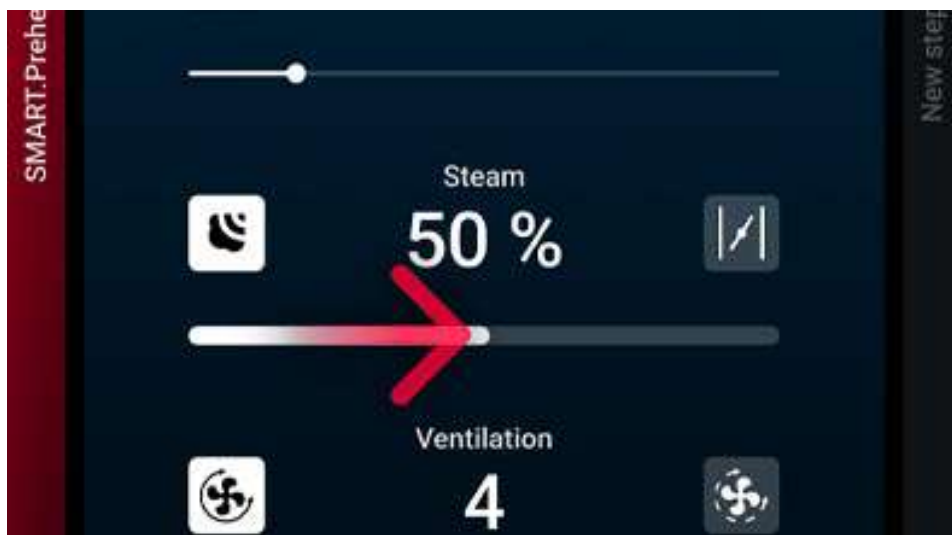
Для установки **значения времени** следует переместить номер вверх или вниз.



---

## Установка значения времени слайдера

Для установки **значения слайдера** следует переместить курсор вправо для его увеличения или влево для его уменьшения.



# Технологии UNOX

## Продвинутый и автоматический режим приготовления

### **MULTI.Time**

Управляет и контролирует до 10 комбинированных приготовлений одновременно

### **Individual.CHEFUNOX**

Интеллектуальная функция, требующая обратной связи с пользователем о приготовлении. Используйте технологию машинного усвоения для обработки полученных отзывов, изучения предпочтений оператора и улучшения предустановленных программ приготовления

## Unox Intelligent Performance (UIP)

## **ADAPTIVE.Cooking**

Автоматически регулирует параметры приготовления в зависимости от загрузки, чтобы обеспечить повторяемые результаты

## **SMART.Preheating**

Автоматически устанавливает температуру и продолжительность фазы подогрева в зависимости от предыдущих режимов использования

## **SENSE.Klean**

Оценивает степень загрязнения печи и предлагает рекомендуемый автоматический режим мойки

## **SMART.Energy**

Автоматическая функция энергосбережения, снижающая потребление воды, электричества или газа в программах, превышающих время приготовления. Распознает отсутствие продуктов в камере и активирует режим ожидания, снижая температуру и потребление. Анализирует использование печи, чтобы дать полезные советы по энергосбережению (например, сигнализирует, если дверь остается открытой в течение длительного времени)

## **HEY.Unox**

Технология голосового распознавания, позволяющая взаимодействовать с печью, давая команды и получая аудио-визуальную обратную связь непосредственно на панели

## **OPTIC.Cooking**

Интеллектуальная технология, позволяющая печи распознавать продукты и автоматически запускать соответствующую программу приготовления пищи при приготовлении в режиме MULTI.Time

# Unox Intensive Cooking (UIC)

## **DRY.Maxi™**

Удаляет большое количество влаги из рабочей камеры в максимально короткое время

## **STEAM.Maxi™**

Производит большое количество пара в рабочей камере в максимально короткое время

## **AIR.Maxi™**

Управляет функцией автоматической инверсии и импульсной функцией вентиляторов

## **CLIMALUX™**

Непрерывно измеряет и регулирует влажность в рабочей камере

## **AIR.Tornado**

Улучшает и ускоряет приготовление при полной загрузке благодаря возможности установки более высокой скорости вращения вентиляторов печи до 3600 оборотов в минуту (об/мин)

---



# 5. Базовые сведения для приготовления

- [Подготовка и начало цикла приготовления](#)
  - [Цикл приготовления](#)
  - [Перечень параметров цикла приготовления](#)
  - [Действия после цикла приготовления](#)
-

# Подготовка и начало цикла приготовления

Приготовление может осуществляться:

- в [ручном режиме](#) (Cooking Set);
- в режиме мультиприготовления ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- с [сохраненными ранее рецептами](#) (Library);
- с [заданными UNOX рецептами](#) (Chefunox).

Для запуска любого цикла приготовления, независимо от типа, следует

коснуться кнопки START/STOP 

---

## Начало ручного цикла приготовления Cooking Set

Для начала или создания ручного цикла приготовления [Cooking Set](#) необходимо установить время приготовления и выбрать, в качестве альтернативы:

- **набор предварительных настроек с уже введенными параметрами** на основе наиболее распространенных типов приготовления;
  - полностью персонализируемый **Ручной** набор предварительных настроек, не предусматривающей ограничение параметров.
-

# Начало цикла приготовления, сохраненного в Library

Сохраненные ранее рецепты собраны в приложении [Library](#): для их запуска следует коснуться интересующего вас рецепта и кнопки START/STOP  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$

---

## Запуск цикла приготовления через ChefunoX

Приложение [ChefunoX](#) содержит рецепты, созданные и протестированные шеф-поварами UNOX, для возможности достижения превосходных результатов приготовления.

В течение цикла приготовления, при необходимости, можно **изменить** рецепт; в данном случае изменения действительны только для текущего цикла приготовления.

При завершении цикла приготовления можно **сохранить** измененный рецепт под другим названием (рецепты UNOX не могут быть изменены или удалены). Ваш измененный рецепт будет сохранен в приложении [Library](#).

---

# Начало цикла приготовления в бесконечном режиме MULTI.Time

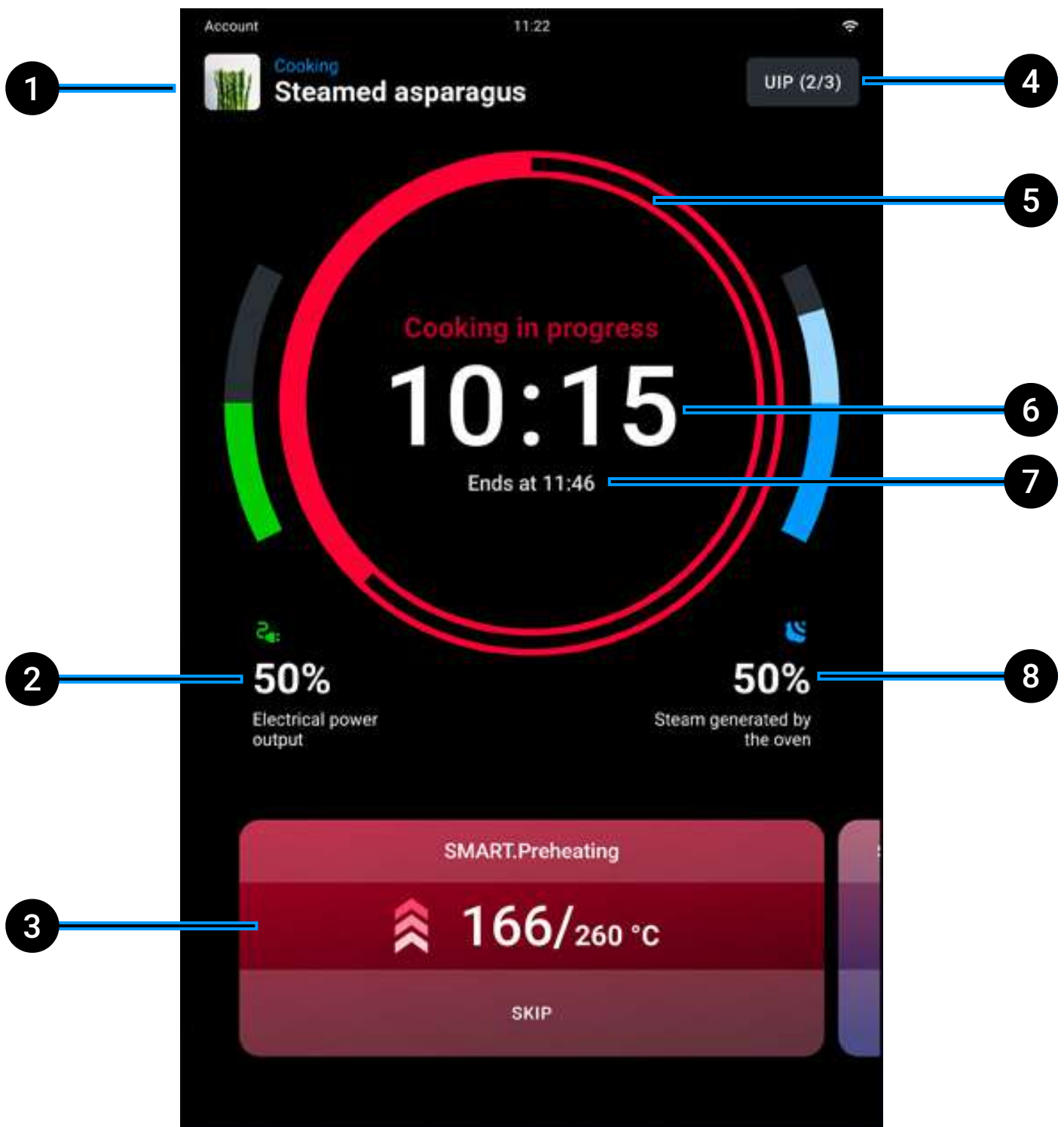
Функция [MULTI.Time](#) позволяет одновременно готовить блюда, требующие разного времени приготовления при одинаковых климатических условиях (температура, влажность, скорость вентилятора и/или микроволновый режим).

При использовании этой функции, печь поддерживает в течение неограниченного времени установленные условия рабочей камеры. Кроме того, существует возможность устанавливать дополнительные таймеры цикла приготовления, предупреждающие о готовности соответствующего противня.

---

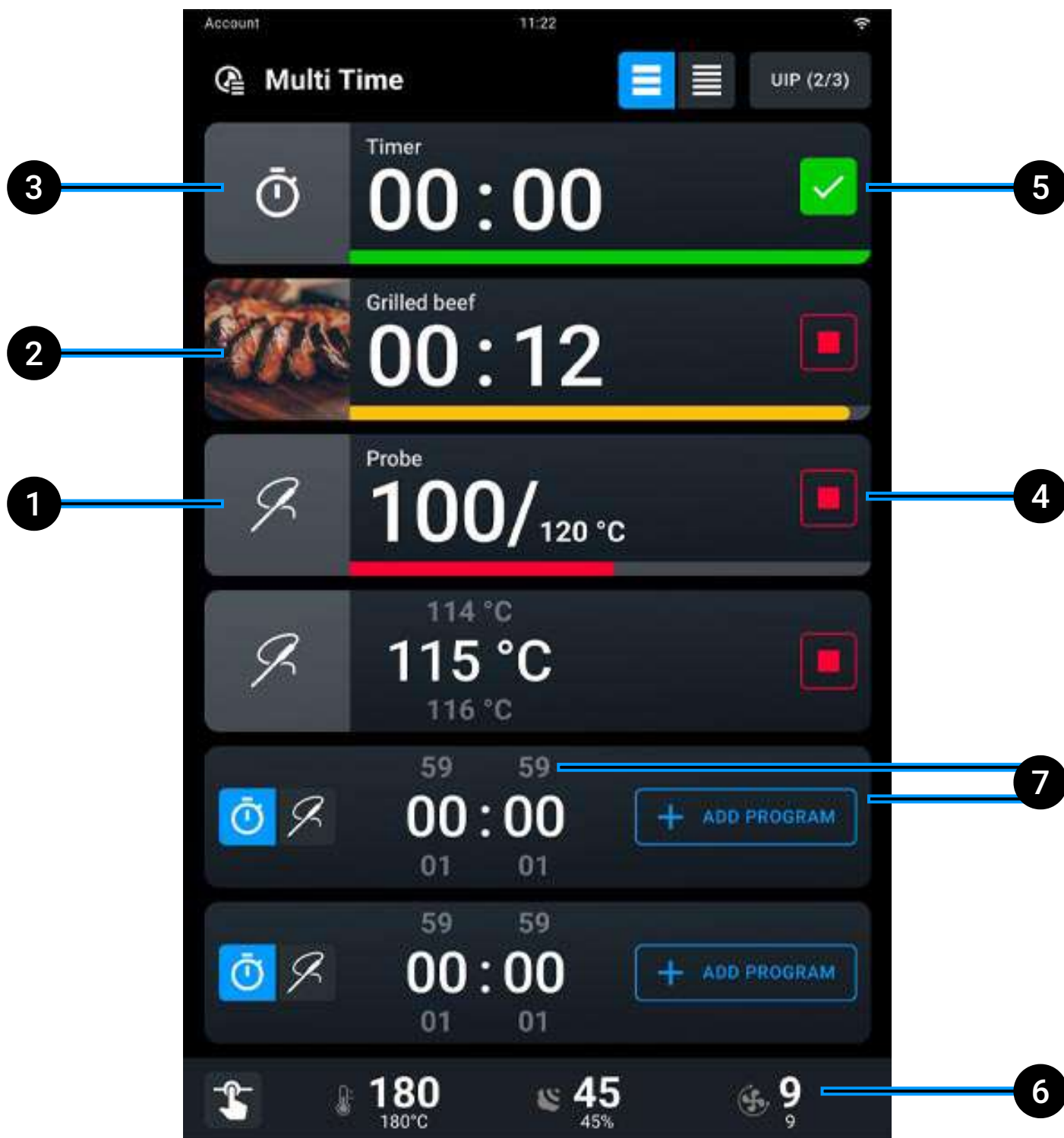
# Цикл приготовления

## Изменение текущего цикла Cooking Set



- 1 **название** текущего рецепта (“Ручная программа” = рецепт не сохранен)
  - 2 **контроль** подаваемой мощности;
  - 3 **набор установочных параметров:** коснуться карты для изменения параметров приготовления или добавления дополнительных фаз приготовления. Изменения действительны только для текущих режимов приготовления (наборы предварительных настроек UNOX не могут быть изменены окончательно); при перемещении карты влево или вправо отображаются соответственно карты подогрева и следующих фаз (при наличии);
  - 4 **UIP:** можно изменить активацию технологий [Unox Intelligence Performance](#) (не рекомендуется);
  - 5 **полоса завершения цикла приготовления:** цвет полосы интуитивно указывает на завершение цикла приготовления:
    - если > 15 секунд, полоса времени отображается **красного цвета**
    - если < 15 секунд, полоса времени отображается **желтого цвета**
    - если < 5 секунд, полоса времени отображается **зеленого цвета**
  - 6 **общая длительность** цикла приготовления;
  - 7 **время завершения цикла приготовления;**
  - 8 **контроль** генерируемого пара.
-

# Изменение текущего циклаа MULTI.Time



- 1 **время таймера не истекло**: завершение цикла приготовления > 15 секунд;
  - 2 **время таймера не истекло**: завершение цикла приготовления < 15 секунд;
  - 3 **время таймера истекло**: завершение цикла приготовления < 5 секунд;
  - 4 **аннулирование** таймера;
  - 5 **подтверждение** время таймера истекло и он приводится в состояние настройки;
  - 6 позволяет вносить **изменения** в текущие климатический настройки при отсутствии активных таймеров, см. [изменение климатических настроек](#);
  - 7 **установка нового таймера**, вводя длительность (часы : минуты) или добавляя уже существующую программу.
-



# Завершение текущего цикла приготовления

Циклы приготовления завершаются по истечении предусмотренного времени или при достижении заданной температуры в центре блюда (если предусмотрена).

При касании и удерживании кнопки start/stop,  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  текущий цикл приготовления прерывается.

---

# Перечень параметров цикла приготовления

При завершении цикла приготовления можно прервать звуковое предупреждение, нажимая кнопку STOP BUZZER. При открытии и закрытии дверцы, можно вывести на экранную страницу перечень этапов приготовления.

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 **название** текущего рецепта;
  - 2 **длительность** завершеного цикла приготовления;
  - 3 **перечень параметров потребления** (энергопотребление, пар, RO.Care, CO<sub>2</sub>);
  - 4 **добавление времени**, сохраняя параметры последней выполненной фазы, или изменение температуры проникающего центрального зонда (при наличии).
  - 5 **повтор** только что завершеного цикла приготовления с теми же параметрами, которые могут изменяться в зависимости от необходимости;
  - 6 **повтор** последней фазы цикла приготовления.
-

# 6. Базовые сведения для обработки воды и мойки

- [Предупреждения по безопасности](#)
  - [Запуск цикла мойки](#)
  - [Цикл мойки](#)
  - [Перечень параметров цикла мойки](#)
  - [Наполнение Det&Rinse™ Ultra](#)
  - [Замена фильтра RO.Care](#)
-

# Предупреждения по безопасности

Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с соответствующим паспортом безопасности. Никогда НЕ касаться моющего средства голыми руками. Моющее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой. В случае воздействия моющего средства, следует обратиться к паспорту безопасности.

До начала мойки следует проверить ОТСУТСТВИЕ противней внутри камеры печи: при их наличии мойка не будет эффективной.

В процессе мойки НЕ следует открывать дверцу печи в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с разбрызгиваемыми крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаемыми сильными потоками воздуха химическими веществами.

НЕ разрешать детям, особенно без присмотра взрослых, производить очистку устройства.

НЕ допускается несанкционированное вмешательство в бачок моющего средства, его соединения с печью, а также во внутренний и внешний гидравлический контур: опасность травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.

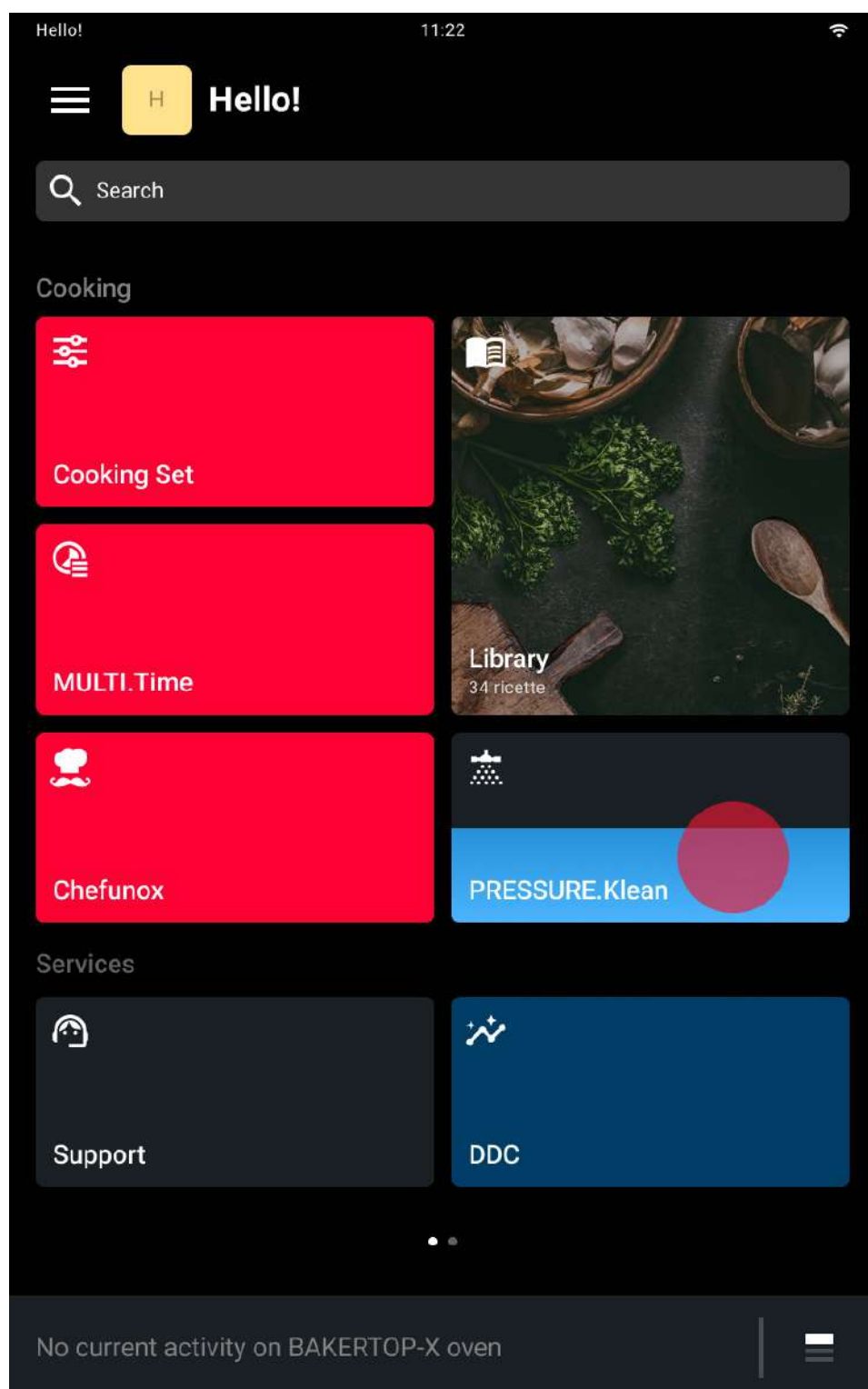
Периодически проверять отсутствие следов ржавчины внутри камеры печи: при их выявлении, следует незамедлительно связаться с сервисным центром в связи с вероятностью повреждения печи используемой водой;

своевременное вмешательство может продлить срок службы устройства.

---

# Запуск цикла мойки

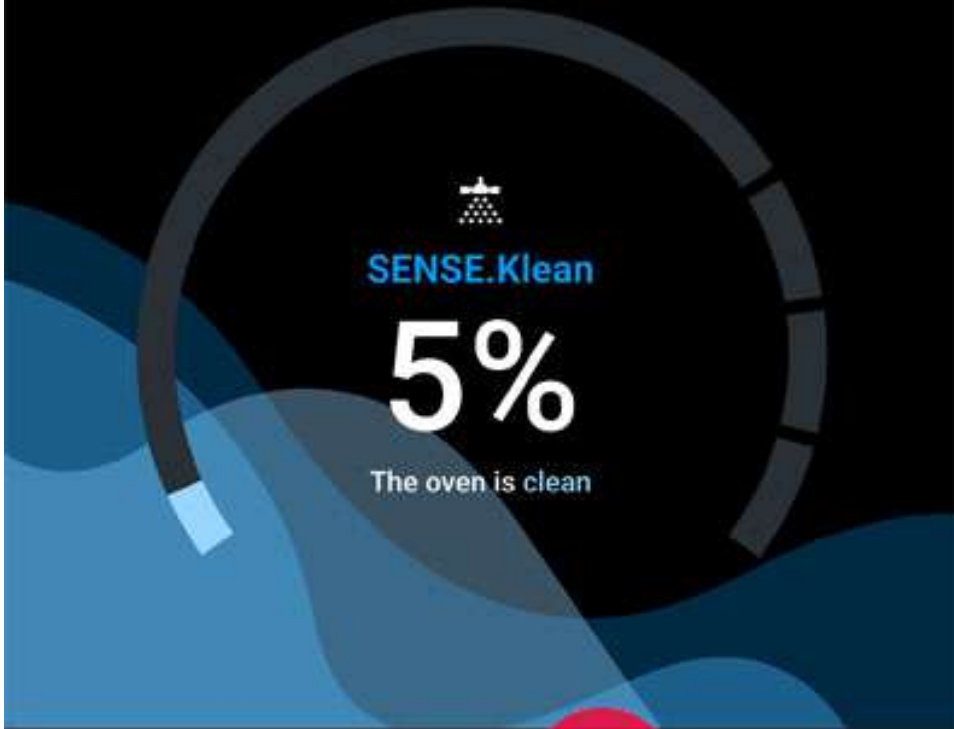
Печи оснащены системой автоматической мойки PRESSURE.Klean: для запуска программы мойки рабочей камеры следует коснуться кнопки мойки.





Коснуться названия цикла мойки, наиболее подходящего к степени загрязнения рабочей камеры:

- **ОПОЛАСКИВАНИЕ:** ополаскивание рабочей камеры;
- **БЫСТРЫЙ ЦИКЛ:** быстрый цикл мойки рабочей камеры;
- **КОРОТКИЙ ЦИКЛ:** рабочая камера с незначительной степенью загрязнения;
- **СРЕДНИЙ ЦИКЛ:** рабочая камера со средней степенью загрязнения;
- **ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ:** рабочая камера со значительной степенью загрязнения.



**Rinse**

25 minutes - Suggested by SENSE.Klean



**Quick**

14 minutes



**Short**

42 minutes



**Medium**

60 minutes

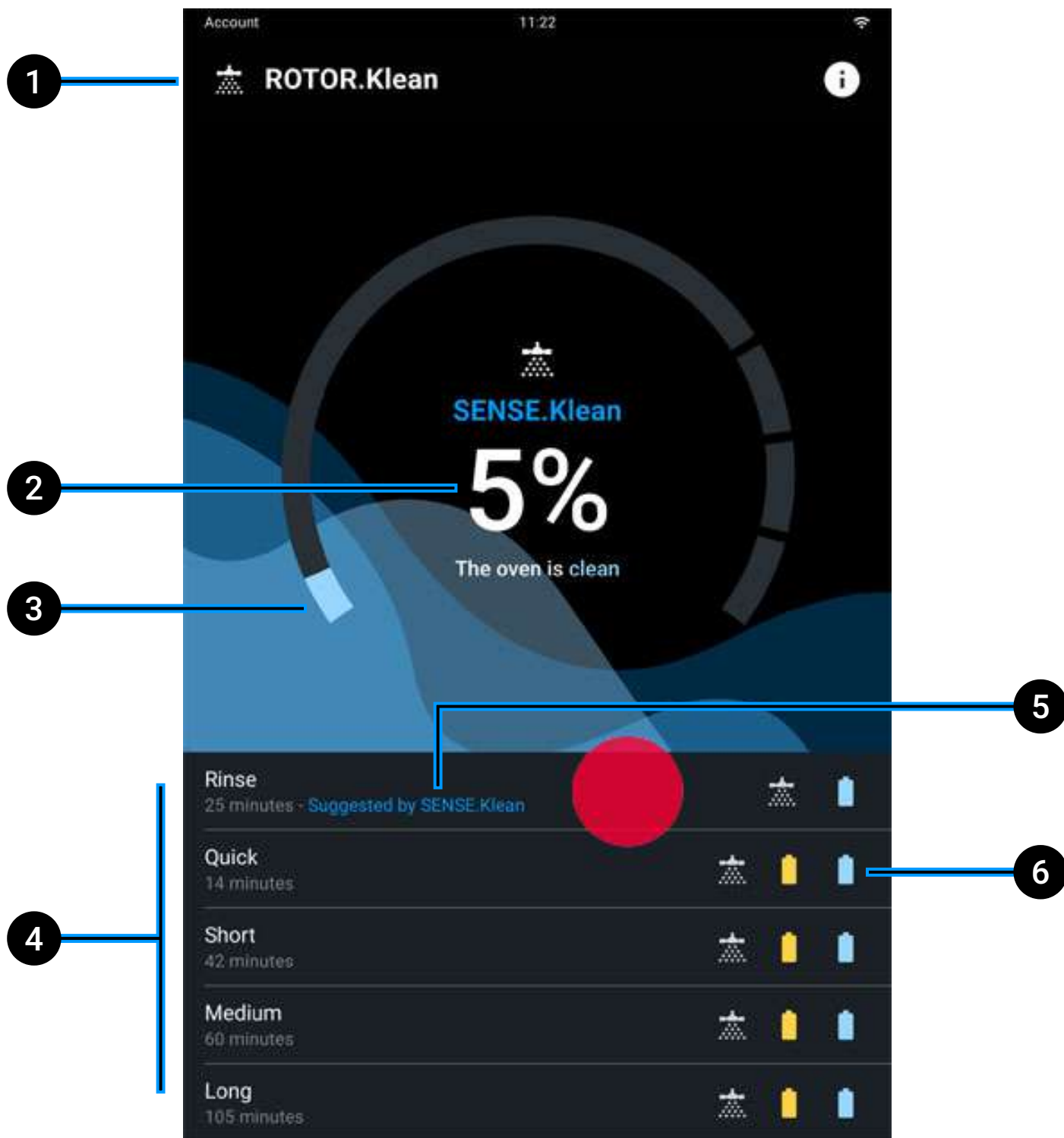




**Long**

105 minutes

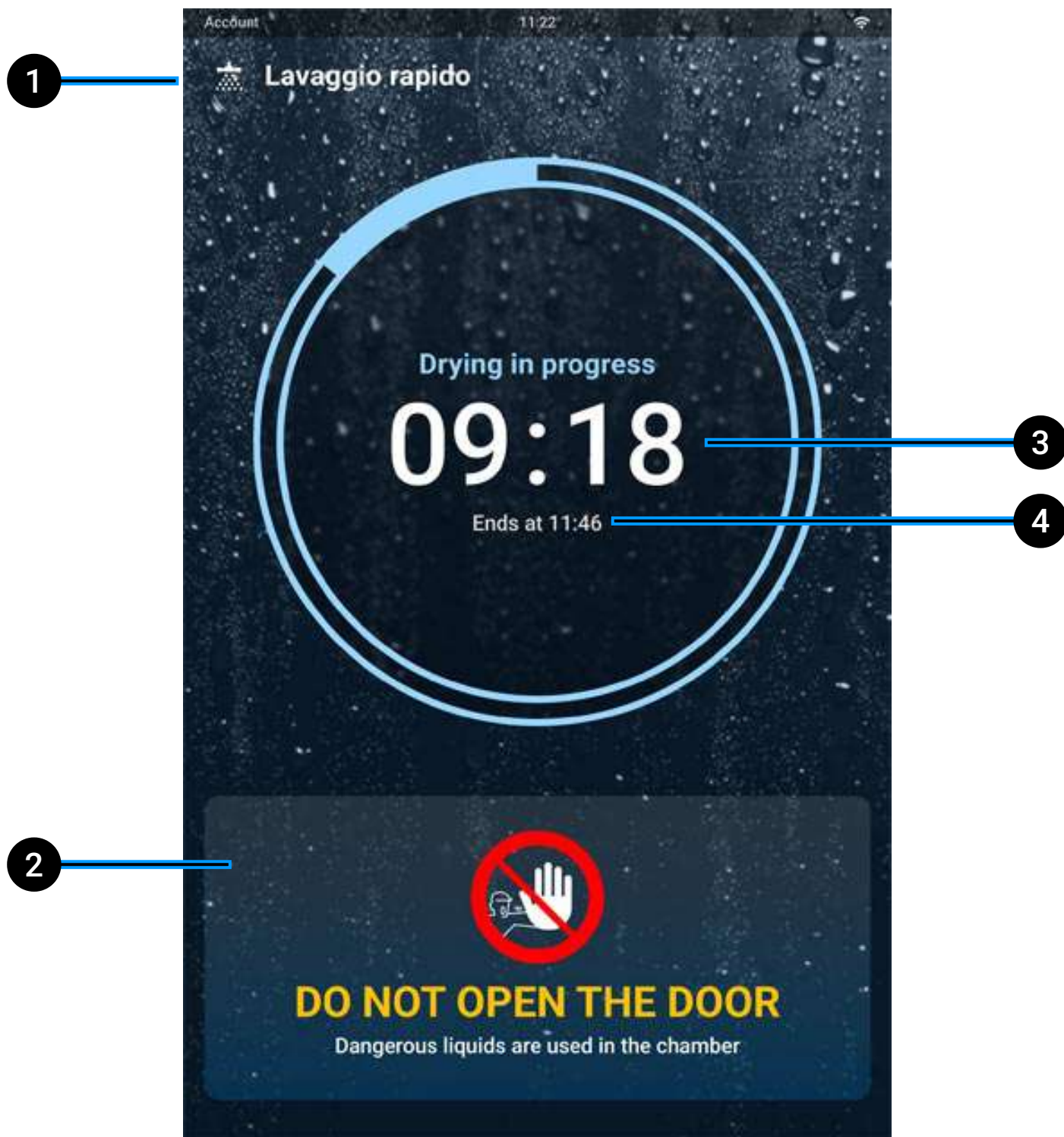


# Визуализация и пояснения обозначений главной страницы



- 1 название программы;
  - 2 процент загрязнения печи;
  - 3 полоса выполнения цикла мойки;
  - 4 доступные циклы мойки;
  - 5 рекомендуемый цикл мойки;
  - 6 присутствие или нет [Det&Rinse](#)  и/или [RO.Care](#)  в течение мойки.
-

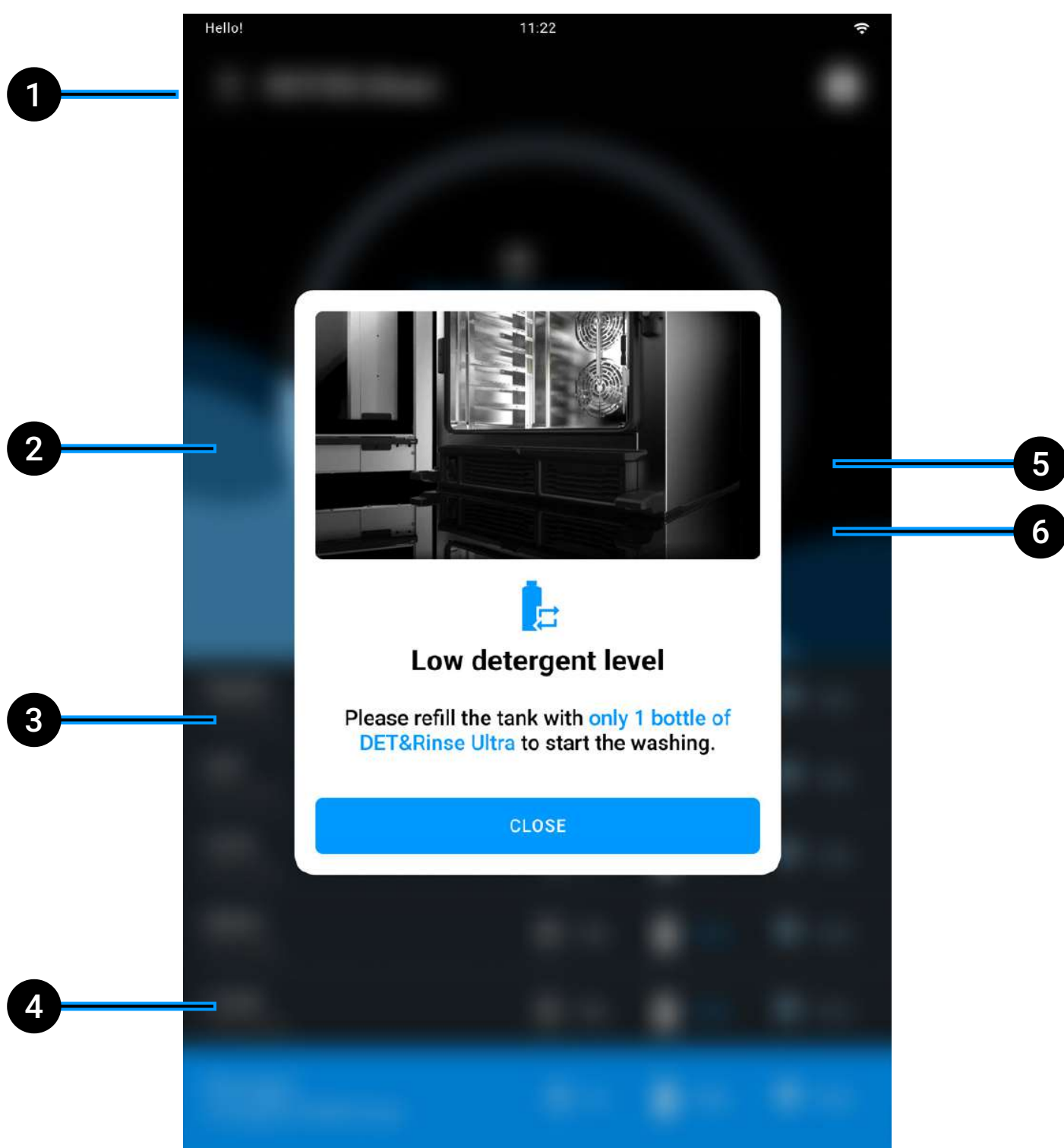
# Цикл мойки



- 1 **название** текущего цикла мойки;
  - 2 **важное предупреждение** НЕ открывать дверцу в течение цикла мойки;
  - 3 **общая** длительность цикла мойки;
  - 4 время **завершения цикла мойки.**
-

# Перечень параметров цикла мойки

При завершении цикла мойки появляется общая карта, сопровождающаяся звуковым сигналом, который можно прервать, нажимая кнопку STOP BUZZER.

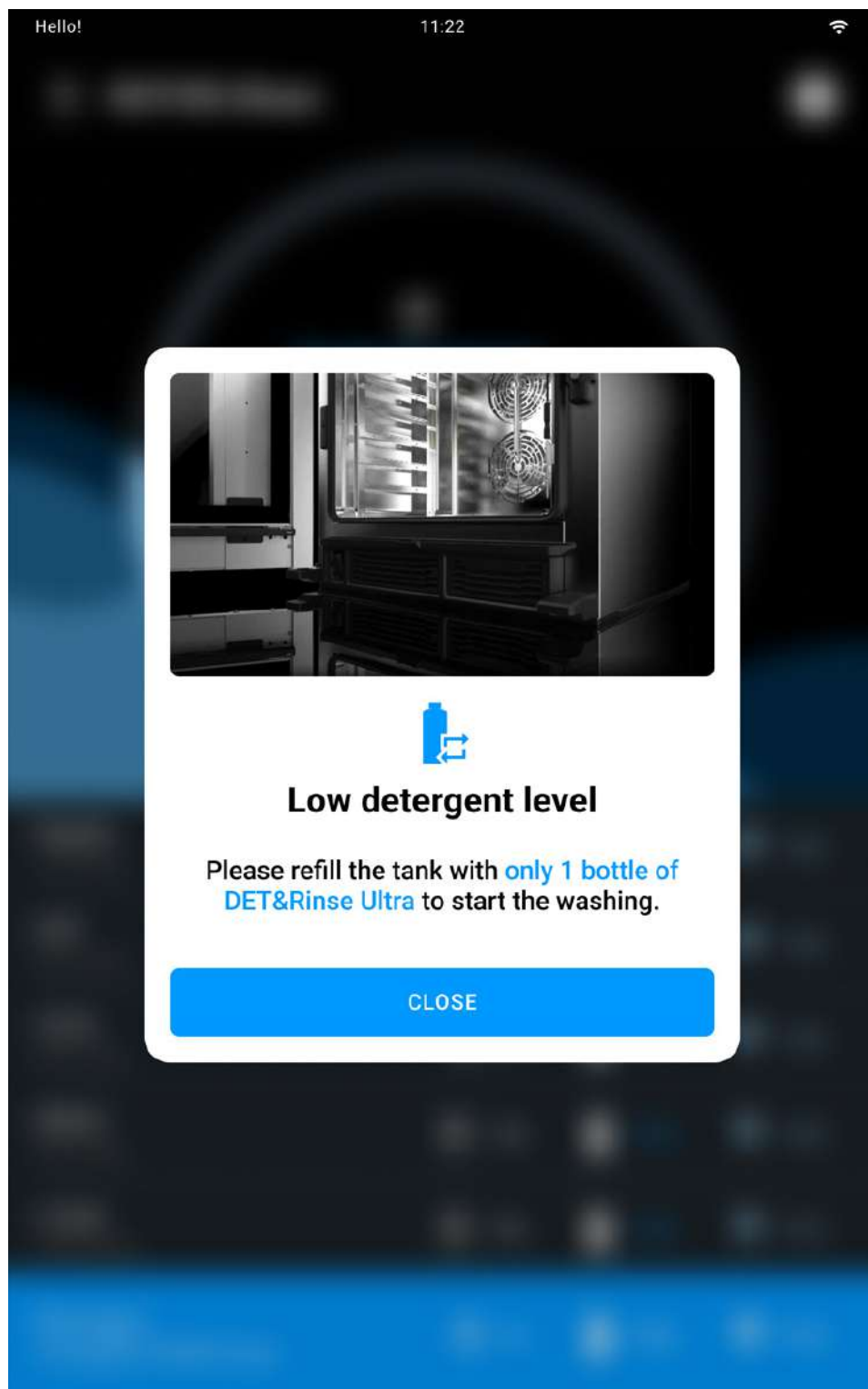


- 1 **название** выполненного цикла мойки;
  - 2 **длительность** завершенного цикла мойки;
  - 3 **перечень** параметров потребления воды, [Det&Rinse](#) и [Ro.Care](#);
  - 4 **рекомендации** для оптимальной очистки печи;
  - 5 **повтор** только что завершенного цикла мойки;
  - 6 **возврат** к списку циклов мойки.
-



# Наполнение Det&Rinse

Выводимое на дисплее предупреждение извещает о необходимости наполнения бачка Det&Rinse.

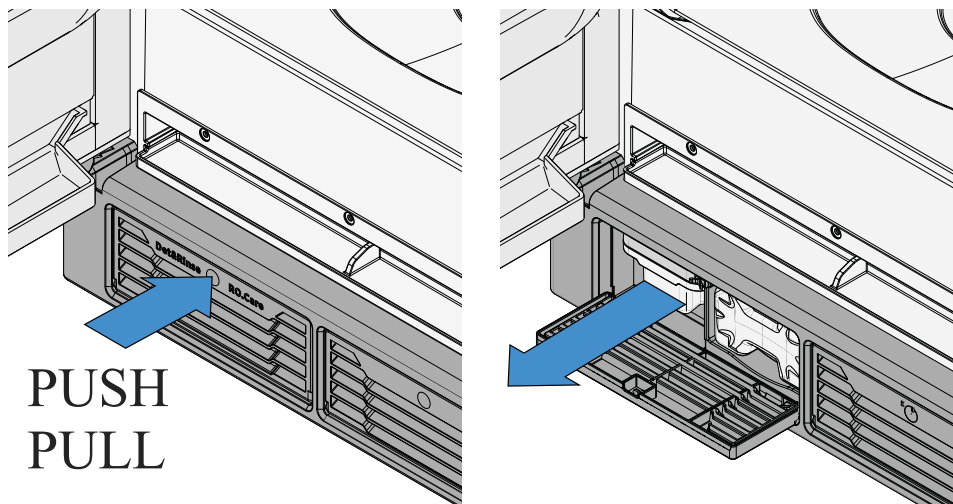


Следует заполнять бачок только флаконами емкостью 1 литр моющего средства Det&Rinse™ Ultra UNOX, которое является единственным утвержденным и тестированным средством для мойки рабочей камеры.

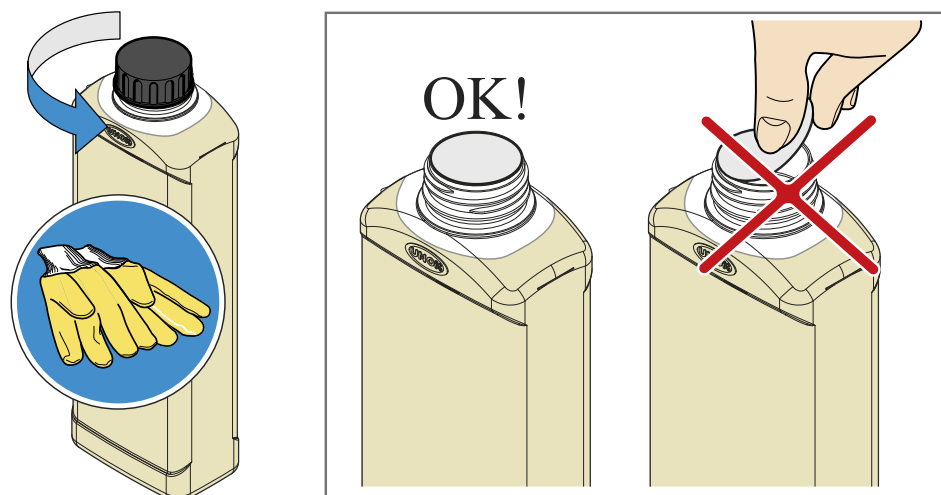


Следует одевать перчатки для предупреждения прямого контакта рук с моющим средством. Моющее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой. В случае воздействия моющего средства, следует выполнять инструкции паспорта безопасности.

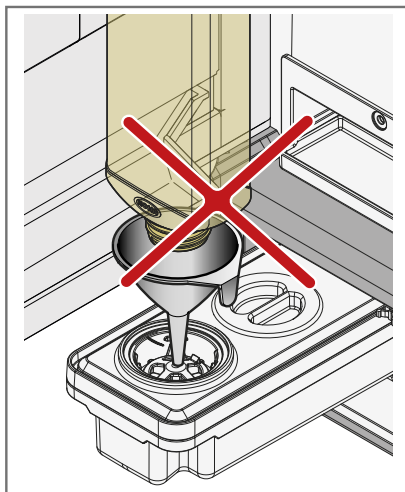
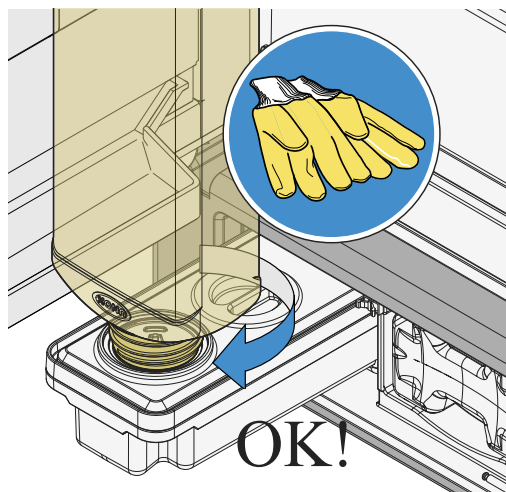
- нажать и отпустить крышку бачка и извлечь бачок;



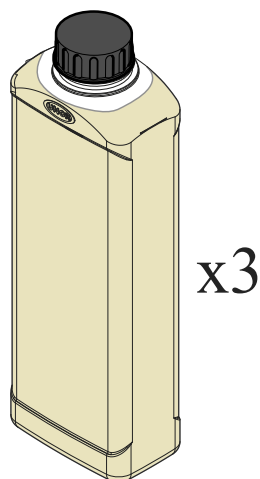
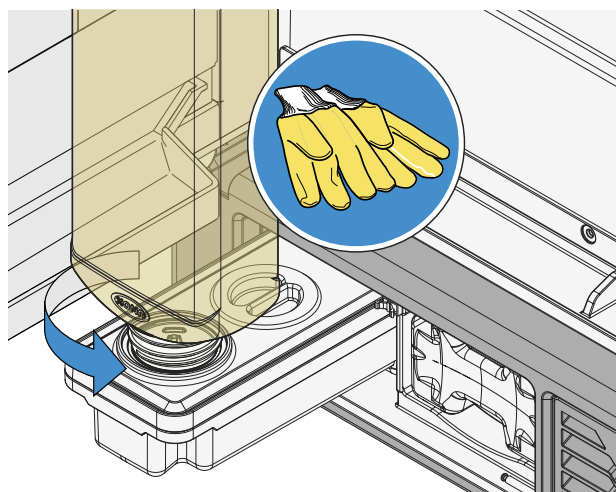
- снять пробку флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX, удерживая пробку обращенной вверх; НЕ удалять или прокалывать защитную пленку;



- проверить, что защитная пленка является цельной и не поврежденной. Перевернуть флакон и закрутить его на бачок; штырь в баке прорывает защитную пленку, что обеспечивает выход моющего средства в бачок в условиях безопасности.



- Когда флакон пустой, следует удалить его, соблюдая осторожность, чтобы он не капал; произвести его утилизацию в соответствии с действующими положениями.



Повторить процедуру до достижения максимального допустимого уровня бачка (3 литра = 3 флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX), а затем вновь установить бачок до упора. Выбросить перчатки, не касаясь участков, на которых присутствует моющее средство.

# Замена фильтра RO.Care

На печи установлен фильтр-умягчитель RO.Care, который подлежит ежегодной замене или после обработки рассчитанного по следующей формуле количества литров:

Литры (L) = 13000 / Временная жесткость (°DH) в зависимости от жесткости водопроводной воды заказчика.

В обоих случаях отображающееся на дисплее предупреждение извещает о необходимости его замены.

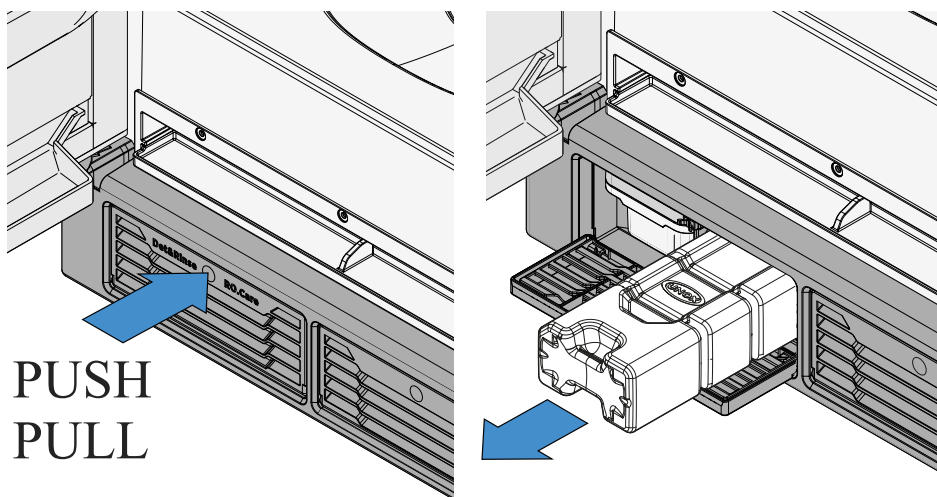


### RO.Care filter cartridge expired

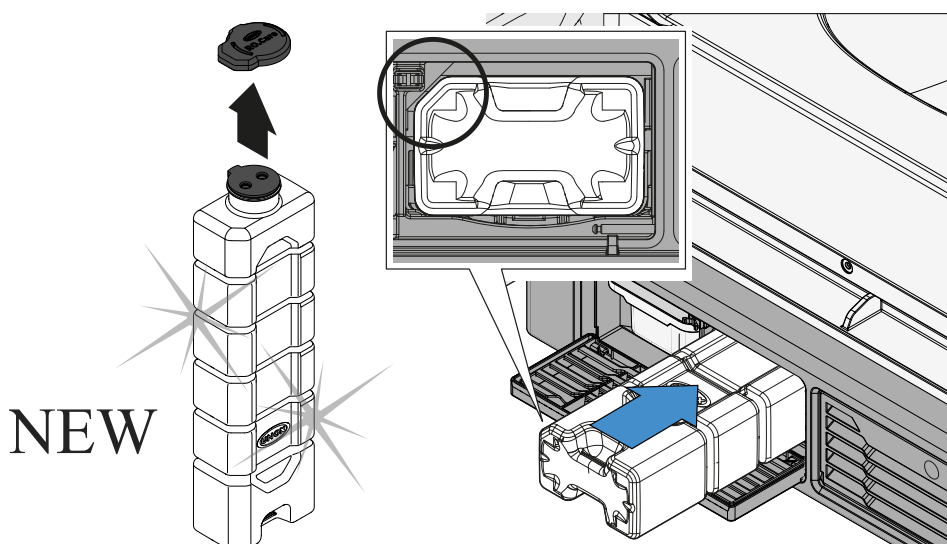
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

- нажать и отпустить крышку фильтра-умягчителя RO.Care и извлечь истощенный фильтр, натягивая его наружу;



- удалить защиту нового фильтра;
- установить новый фильтр, уделяя внимание правильному направлению установки.



# 7. Функции

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

## Cooking Set

- [Выбор набора предварительных настроек цикла приготовления](#)
  - [Изменение набора предварительных настроек цикла приготовления](#)
  - [Активация UIP-технологии](#)
  - [Добавление новой фазы цикла приготовления](#)
  - [Подогрев](#)
  - [Запуск цикла приготовления](#)
  - [Цикл приготовления](#)
  - [Завершение цикла приготовления](#)
  - [Перечень параметров цикла приготовления](#)
  - [Действия после цикла приготовления](#)
  - [Сохранение ручного цикла приготовления при завершении приготовления](#)
-



Cooking Set позволяет запустить ручной цикл приготовления.

В ручных циклах приготовления следует самостоятельно установить следующие параметры:

- **длительность цикла приготовления** или **температура в центре блюда** (если предусмотрено);
- **температура рабочей камеры** или **температурная разница** (если предусмотрено);
- **подача** или **отвод пара в рабочей камере**;
- **скорость** вентиляторов в стандартном или импульсном режиме;
- **микроволновый** или **режим размораживания** (только для печей Speed).

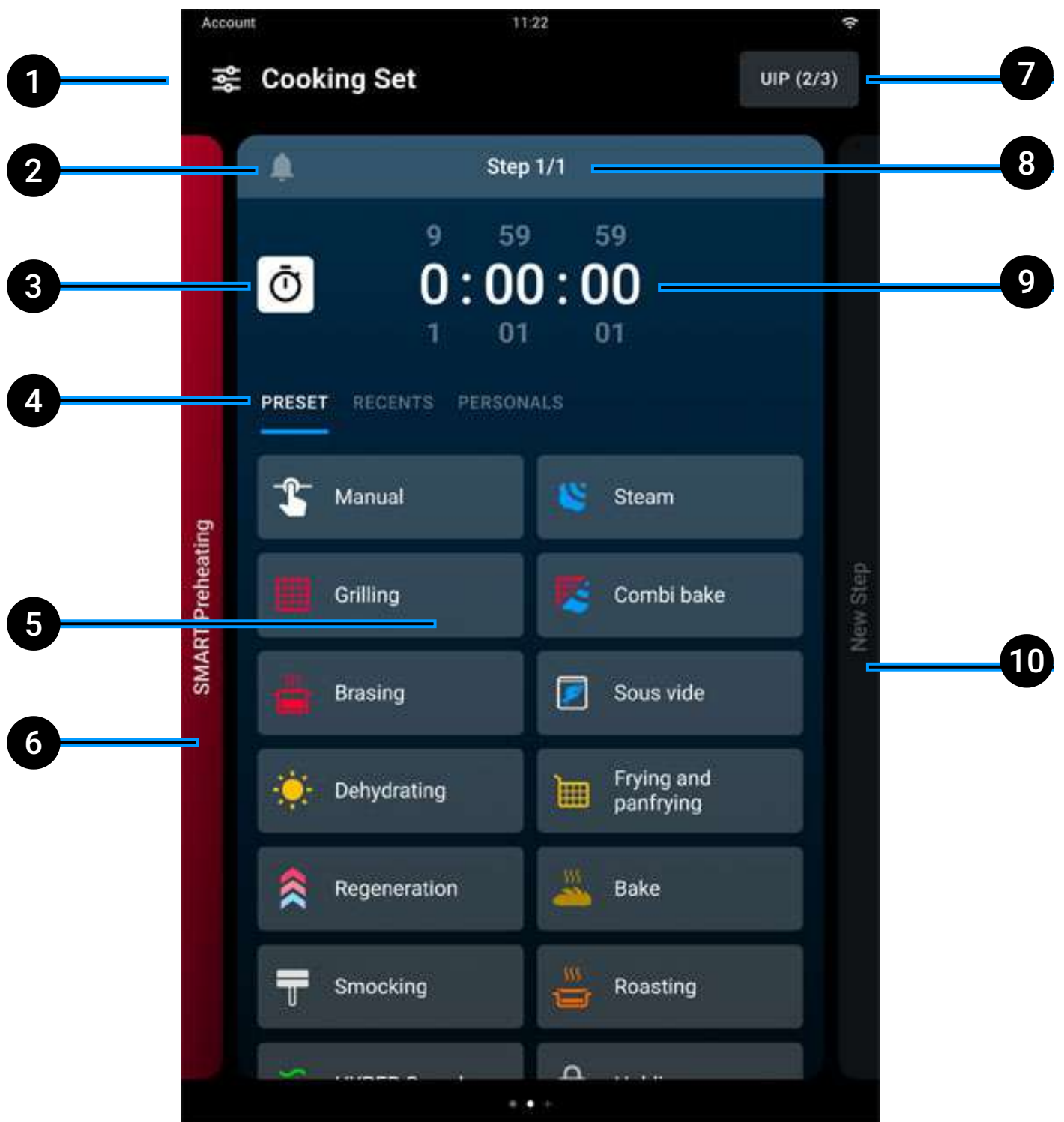
Каждый ручной цикл приготовления включает:

- **подогрев SMART.Preheating** или ручной режим;
- **до девяти фаз приготовления**, в том числе с различными параметрами приготовления.

После настройки всех параметров приготовления можно, в качестве альтернативы:

- запустить цикл приготовления без его сохранения;
  - сохранить заданный рецепт, а затем запустить цикл приготовления (сохраненные рецепты будут находиться в приложении [Library](#)).
-

# Визуализация и описание landing page



- 1 название секции;
  - 2 активация/деактивация уведомлений цикла приготовления;
  - 3 выбор таймера;
  - 4 выбор категории набора предварительных настроек;
  - 5 карта выбора набора предварительных настроек;
  - 6 подогрев;
  - 7 настройка UIP-технологий;
  - 8 количество фаз;
  - 9 длительность процесса приготовления;
  - 10 следующая фаза.
- 

## Выбор набора предварительных настроек цикла приготовления

Для запуска или создания ручного цикла приготовления необходимо установить время приготовления и выбрать, в качестве альтернативы:

- набор предварительных настроек с **уже заданными** параметрами, в зависимости от наиболее распространенных видов циклов приготовления. См. указания по [изменению набора предварительных настроек UNOX](#).
- полностью персонализируемый **Ручной** набор предварительных настроек, не предусматривающей ограничение параметров. См. указания по созданию персонального набора предварительных настроек для дальнейшего использования.

Для выбора желаемого набора предварительный настроек следует коснуться его названия.



# 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

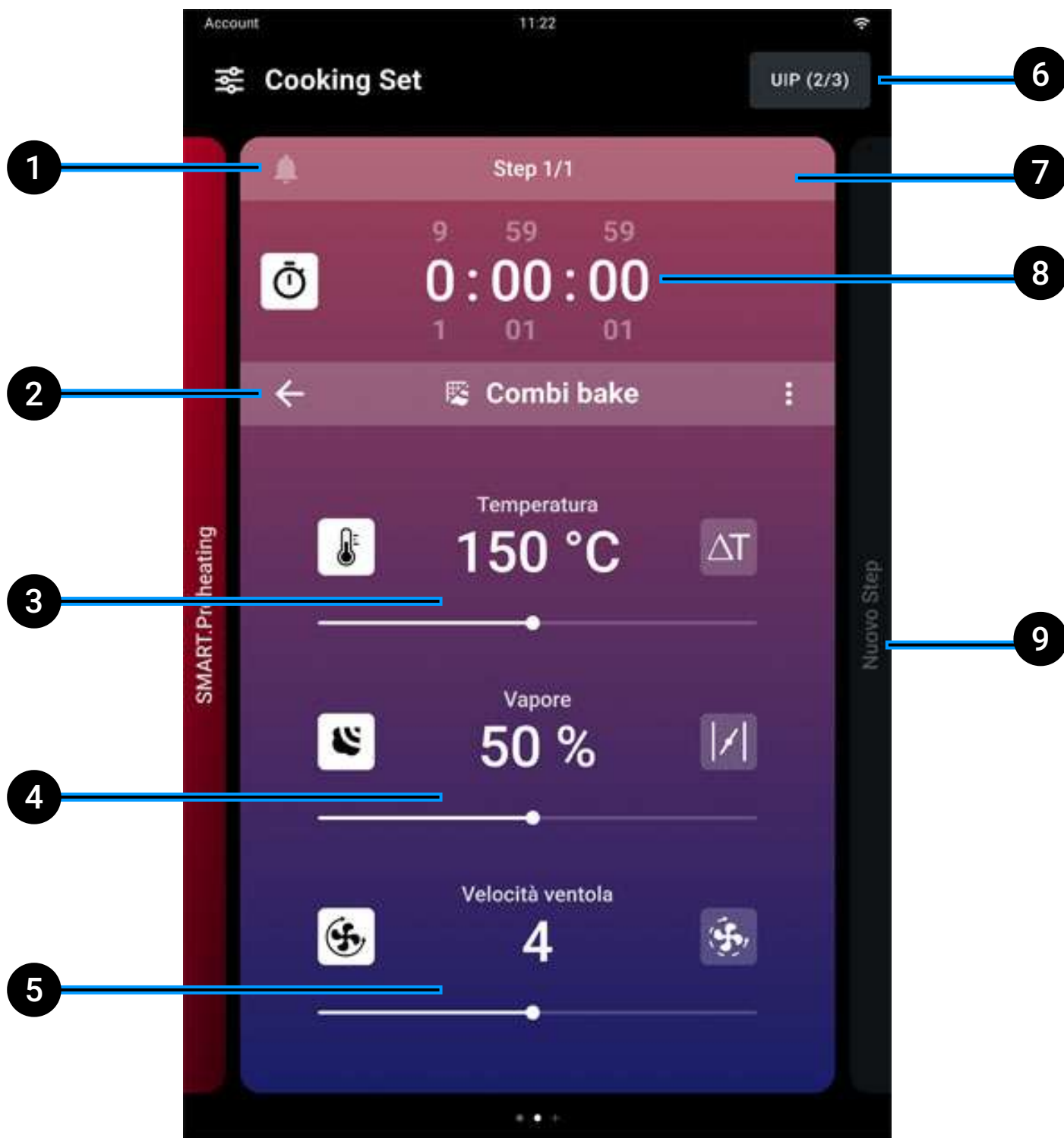
SMART.Preheating

New Step



# Изменение набора предварительных настроек цикла приготовления

После выбора набора предварительных настроек цикла приготовления, при желании, можно изменять заданные параметры для адаптивирования их вашим потребностям.



- 1 **уведомления цикла приготовления:** можно активировать персонализированные уведомления цикла приготовления, отображаемые между одной фазой приготовления и другой;
- 2 **назад:** можно вернуться к **выбору набора предварительных настроек** для выбора другого;
- 3 **изменение температуры** приготовления в пределах от 30 до 260° C. Для деликатных циклов приготовления можно использовать функцию температурной разницы, от 0 до 120° C (при наличии). В данном случае необходимо использовать проникающий температурный зонд, вводя его в центр блюд. Функция температурной разницы поддерживает разницу температуры камеры постоянной относительно температуры зонда, при использовании следующей формулы: Температура рабочей камеры минус температура проникающего температурного зонда;
- 4 **изменение подачи пара** STEAM.Maxi или отвода DRY.Maxi;
- 5 **изменение скорости вентиляторов** в стандартном или импульсном режиме. Если вентиляторы в импульсном режиме, они выключаются при достижении печью заданной температуры;
- 6 **UIP:** можно изменить активацию технологий [Unox Intelligence Performance](#) (не рекомендуется);
- 7 **удаление фазы приготовления** (только при наличии нескольких фаз приготовления);
- 8 **изменение длительности цикла приготовления** от 0 минут до 9ч:59мин:59сек, или в качестве альтернативы **температуры проникающего температурного зонда**, которой должна достигать рабочая камера (если предусмотрено). Два параметра взаимно исключают друг друга;
- 9 добавление новой **фазы цикла приготовления.**



# Активация UIP-технологии (Unox Intelligence Performance)

UIP Технологии (Unox Intelligent Performance) позволяют осуществлять постоянный контроль всех процессов подогрева и приготовления печи.

См. дополнительные сведения о [UIP-технологиях \(Unox Intelligence Performance\)](#).

Для изменения настроек технологий приготовления **Unox Intelligence Performance**:

- коснуться кнопки UIP в верхней правой части карты;



- активировать или деактивировать использование технологий путем перемещения курсора;
  - для сохранения и подтверждения изменений, коснуться кнопки применить.
-



# Добавление новой фазы цикла приготовления

Как добавить новую фазу цикла приготовления

При необходимости, можно создать циклы приготовления с несколькими фазами; каждая фаза может иметь различные параметры:

- коснуться кнопки новая фаза карты изменения набора предварительных настроек;

# Cooking Set

UIP (2/3)



Step 1/1



9 59 59  
**0 : 00 : 00**  
1 01 01



**Combi bake**



Temperatura



**150 °C**



Vapore



**50 %**



Velocità ventola



**4**



SMART.Preheating

Nuovo Step



- [выбрать набор предварительных настроек](#) цикла приготовления для новой фазы;
  - [изменить набор предварительных настроек](#) в соответствии с вашими потребностями.
- 

## Подогрев

До начала цикла приготовления, важно привести рабочую камеру до соответствующей температуры: в связи с этим при запуске каждого цикла приготовления автоматически осуществляется подогрев.



UNOX рекомендует использовать SMART.Preheating, автоматический подогрев, самостоятельно устанавливающий время и температуру подогрева; он учитывает рассеивание тепла при открытии дверцы и адаптирует камеру печи к новым параметрам при переходе от одного цикла приготовления к другому.

---

## Деактивация SMART.Preheating (не рекомендуется)

Для деактивации технологии SMART.Preheating и ручной установки подогрева, следует коснуться карты подогрева и деактивировать технологию, перемещая курсор. Для сохранения изменений, коснуться кнопки применить. Затем в отображаемой карте необходимо установить **длительность** и **температуру** подогрева.



---

## Прерывание процесса подогрева

Для прерывания в любой момент времени процесса подогрева, как в ручном режиме, так и SMART.Preheating, следует нажать кнопку SKIP и подтвердить.



# Запуск цикла приготовления

Коснуться кнопки START/STOP  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  для запуска цикла приготовления: запускается фаза ручного подогрева или Smart.Preheating в зависимости от ранее заданных настроек.



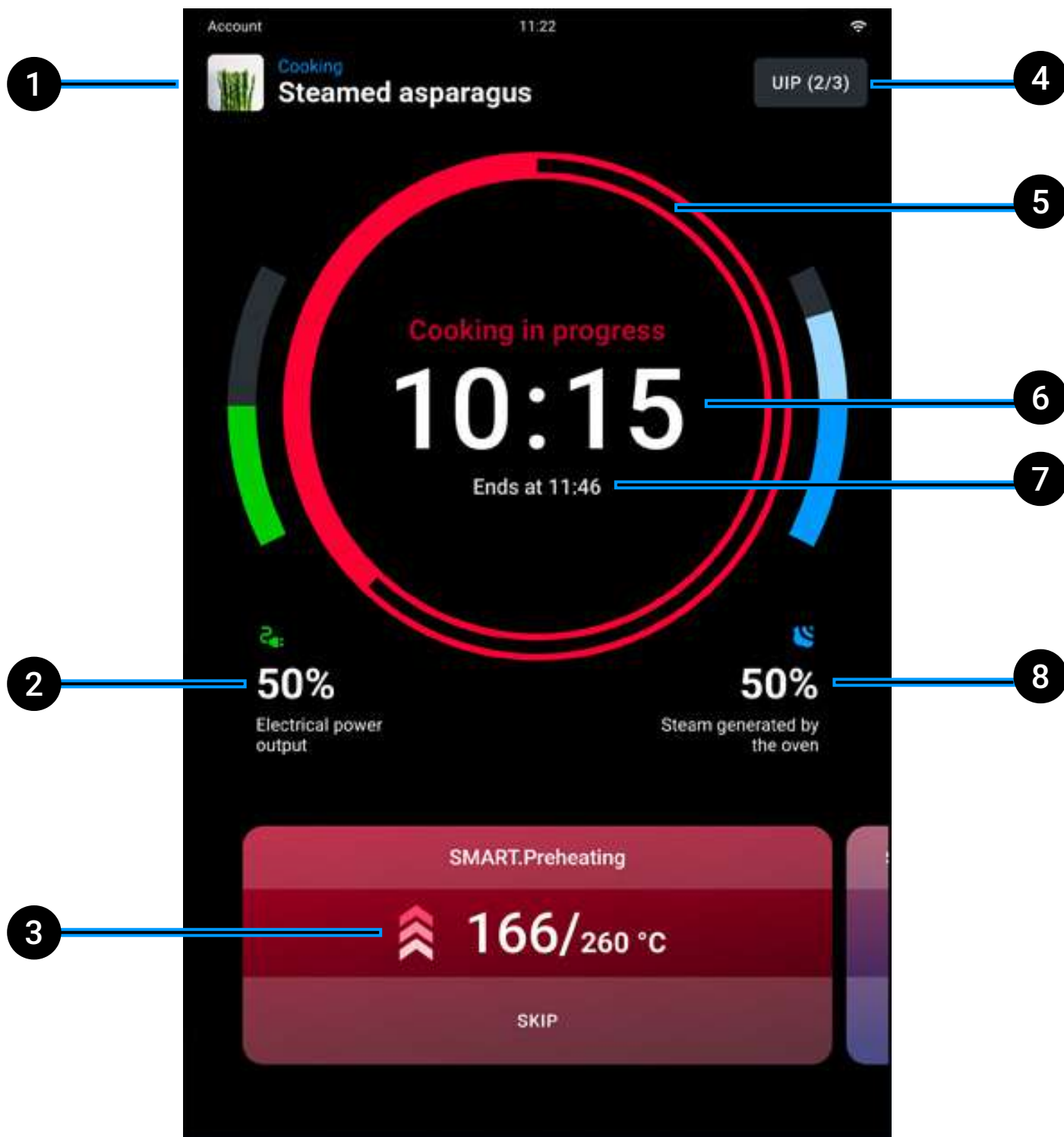
Для прерывания в любой момент времени процесса подогрева, как в ручном режиме, так и SMART.Preheating, следует нажать кнопку SKIP и подтвердить.

См. дополнительные сведения о [подогреве](#).

При завершении подогрева или блокировки времени, появляется экранная страница с указанием на необходимость ввода блюда в печь; при закрытии дверцы автоматически запускается первая предусмотренная фаза.

---

# Цикл приготовления



- 1 **название** текущего рецепта (“Ручная программа” = рецепт не сохранен);
  - 2 **контроль** подаваемой мощности;
  - 3 **набор установочных параметров:** коснуться карты для изменения параметров приготовления или добавления дополнительных фаз приготовления. Изменения действительны только для текущих режимов приготовления (наборы предварительных настроек UNOX не могут быть изменены окончательно); при перемещении карты влево или вправо отображаются соответственно карты подогрева и следующих фаз (при наличии);
  - 4 **UIP:** можно изменить активацию технологий [Unox Intelligence Performance](#) (не рекомендуется);
  - 5 **полоса завершения цикла приготовления:** цвет полосы интуитивно указывает на завершение цикла приготовления:
    - если > 15 секунд, полоса времени отображается **красного цвета**
    - если < 15 секунд, полоса времени отображается **желтого цвета**
    - если < 5 секунд, полоса времени отображается **зеленого цвета**
  - 6 **общая длительность** цикла приготовления;
  - 7 **время завершения цикла приготовления;**
  - 8 **контроль** генерируемого пара.
-

# Завершение цикла приготовления

Циклы приготовления завершаются по истечении предусмотренного времени или при достижении заданной температуры в центре блюда (если предусмотрена).

При касании и удерживании кнопки **START/STOP** START  
STOP текущий цикл приготовления блокируется.





# Перечень параметров цикла приготовления

При завершении цикла приготовления появляется общая карта со звуковым сигналом, который можно прервать, нажимая кнопку STOP BUZZER.

Затем отображается карта с указанием данных потребления и возможных действий после завершения цикла приготовления.

Account 11:22

Cooking report **Steamed asparagus** SAVE

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 **название** текущего рецепта;
  - 2 **длительность** завершённого цикла приготовления;
  - 3 **перечень** параметров потребления (энергопотребление, пар, RO.Care, CO<sub>2</sub>);
-

# Действия после цикла приготовления

Account 11:22

Cooking report **Steamed asparagus** SAVE

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

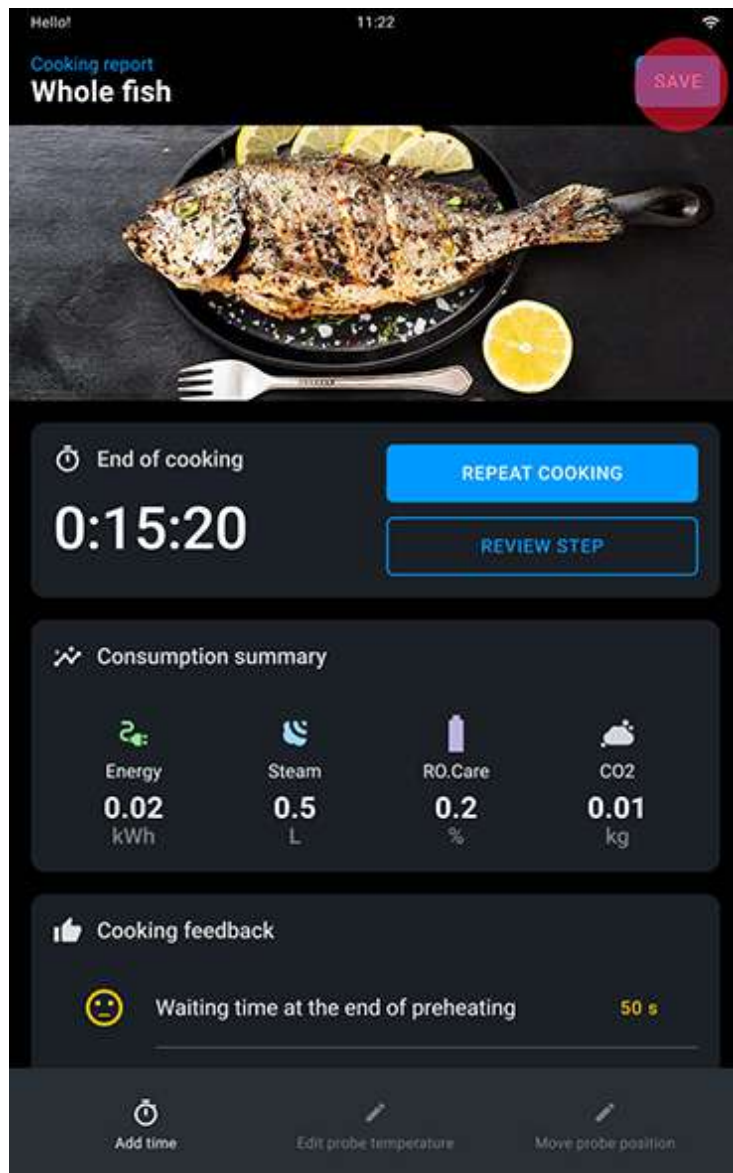
1 2 3 4 5

- 1 название **текущего** рецепта;
  - 2 **сохранение** только что завершенного цикла приготовления; см. указания [сохранение цикла приготовления](#).
  - 3 **повтор** только что завершенного цикла приготовления с теми же параметрами, которые могут изменяться в зависимости от необходимости;
  - 4 **повтор** последней фазы цикла приготовления;
  - 5 **добавление времени**, сохраняя параметры последней выполненной фазы, или изменение температуры проникающего центрального зонда (при наличии).
-

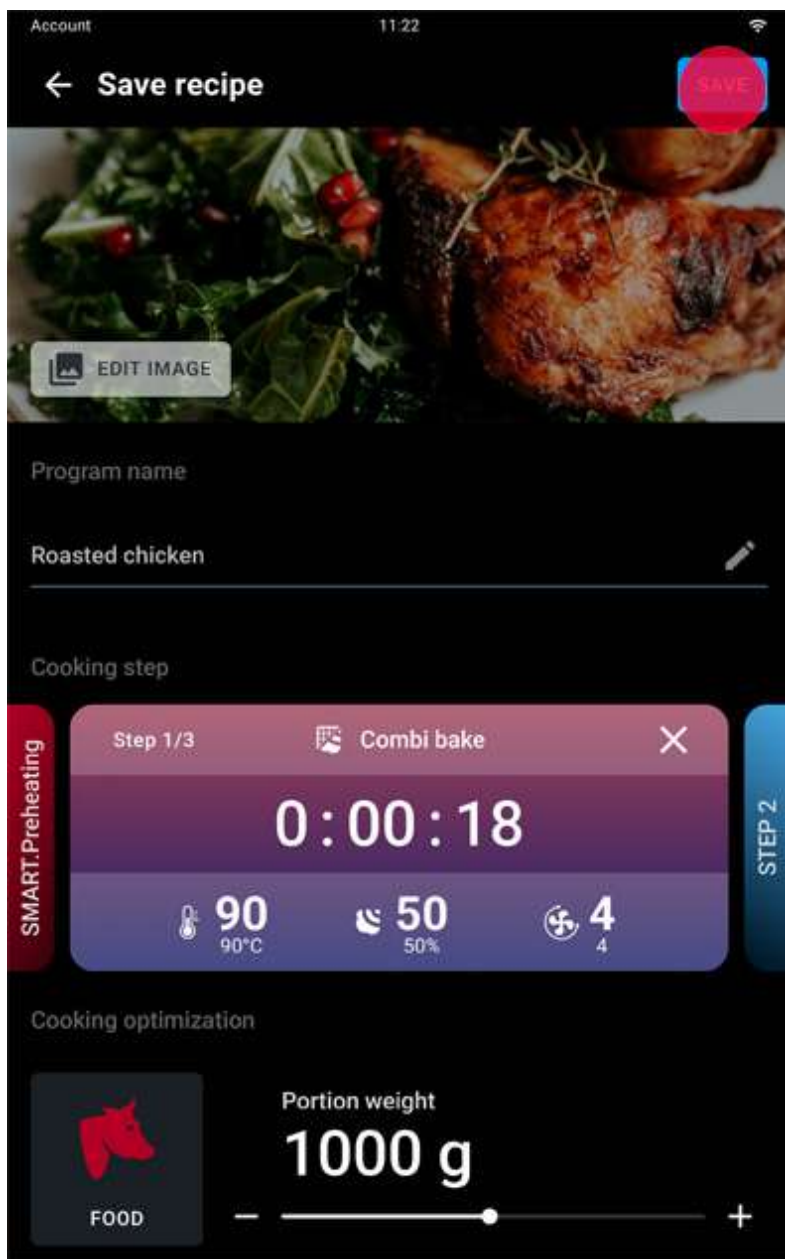
# Сохранение ручного цикла приготовления при завершении приготовления

При завершении цикла приготовления можно сохранить созданный вами рецепт:

- коснуться кнопки СОХРАНИТЬ;



- выбрать **фотографию** и **название** рецепта;



- вновь подтвердить кнопкой СОХРАНИТЬ.

Сохраненные рецепты собраны в приложении [Library](#): для их запуска следует коснуться интересующего вас рецепта и коснуться кнопки START/STOP 

|       |
|-------|
| START |
| STOP  |



# Library

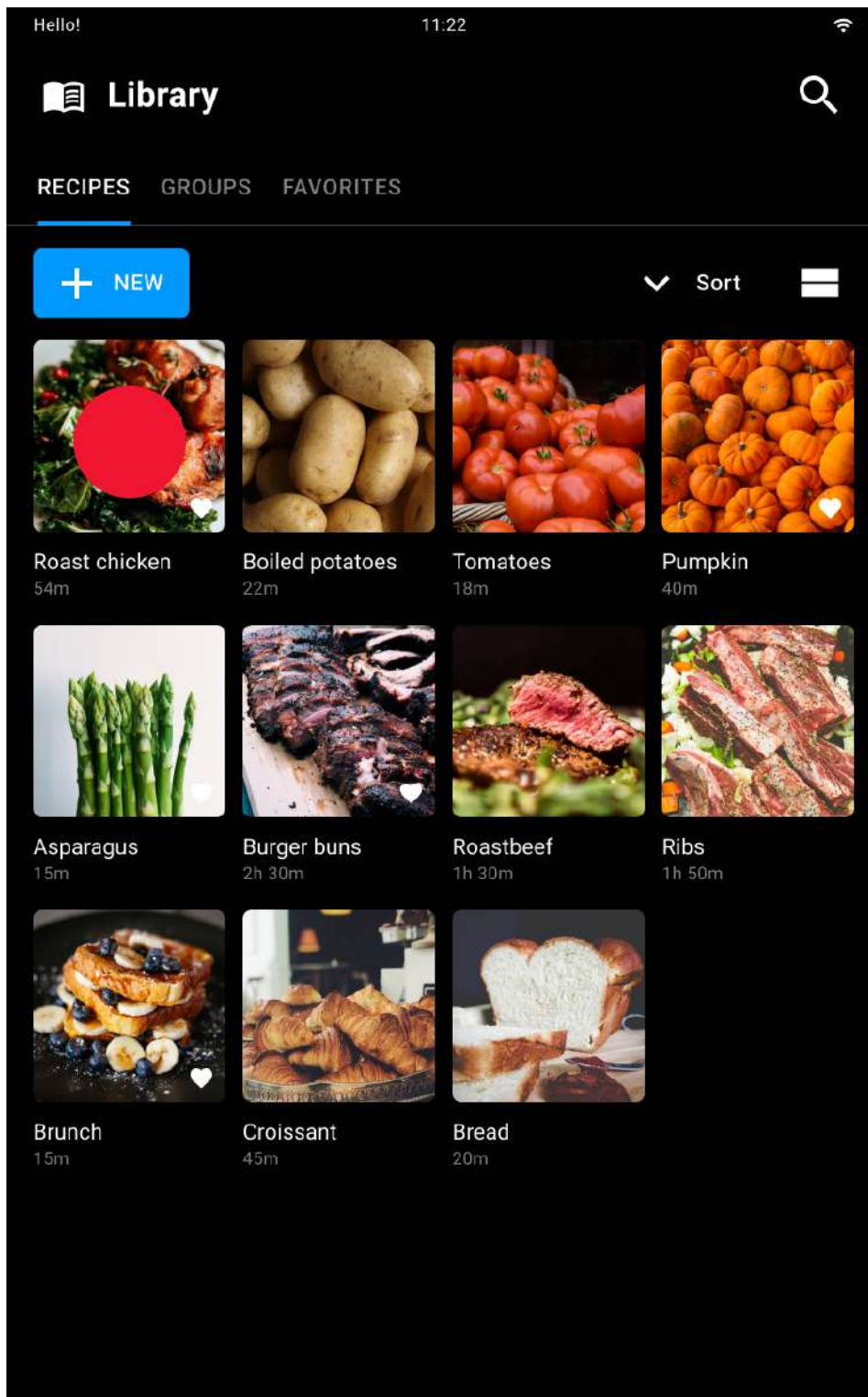
- [Навигация и выбор рецепта](#)
  - [Опции рецептов](#)
  - [Запуск рецепта](#)
  - [Создание персонального рецепта](#)
- 

Library позволяет создавать или запускать персональный, ранее сохраненный рецепт. См.указания по [выбору и запуску рецепта](#). См.указания по [созданию персонального рецепта](#).

---

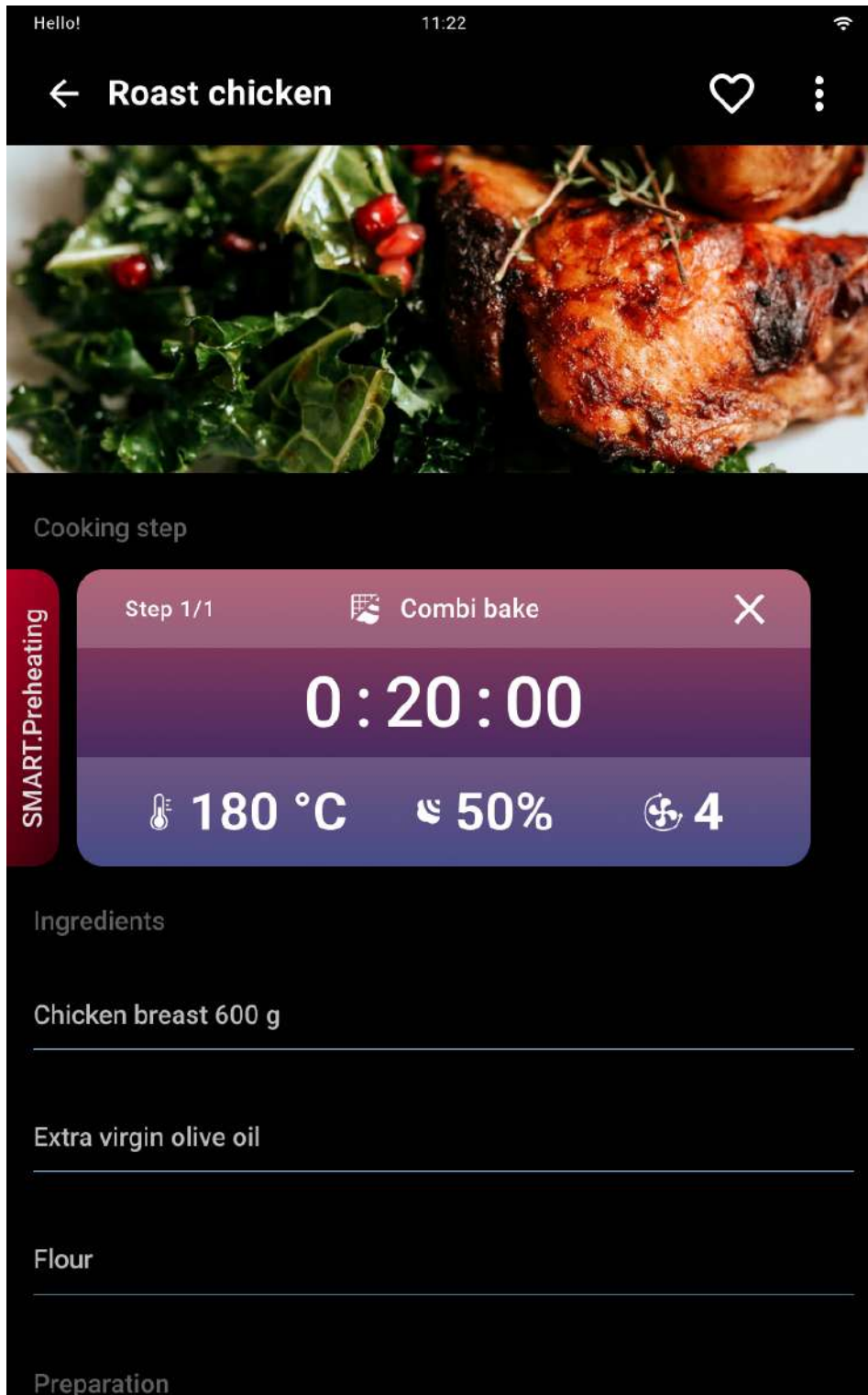
# Навигация и выбор рецепта

Коснуться желаемого рецепта для его выбора.







Появляется страница с перечнем параметров приготовления рецепта.

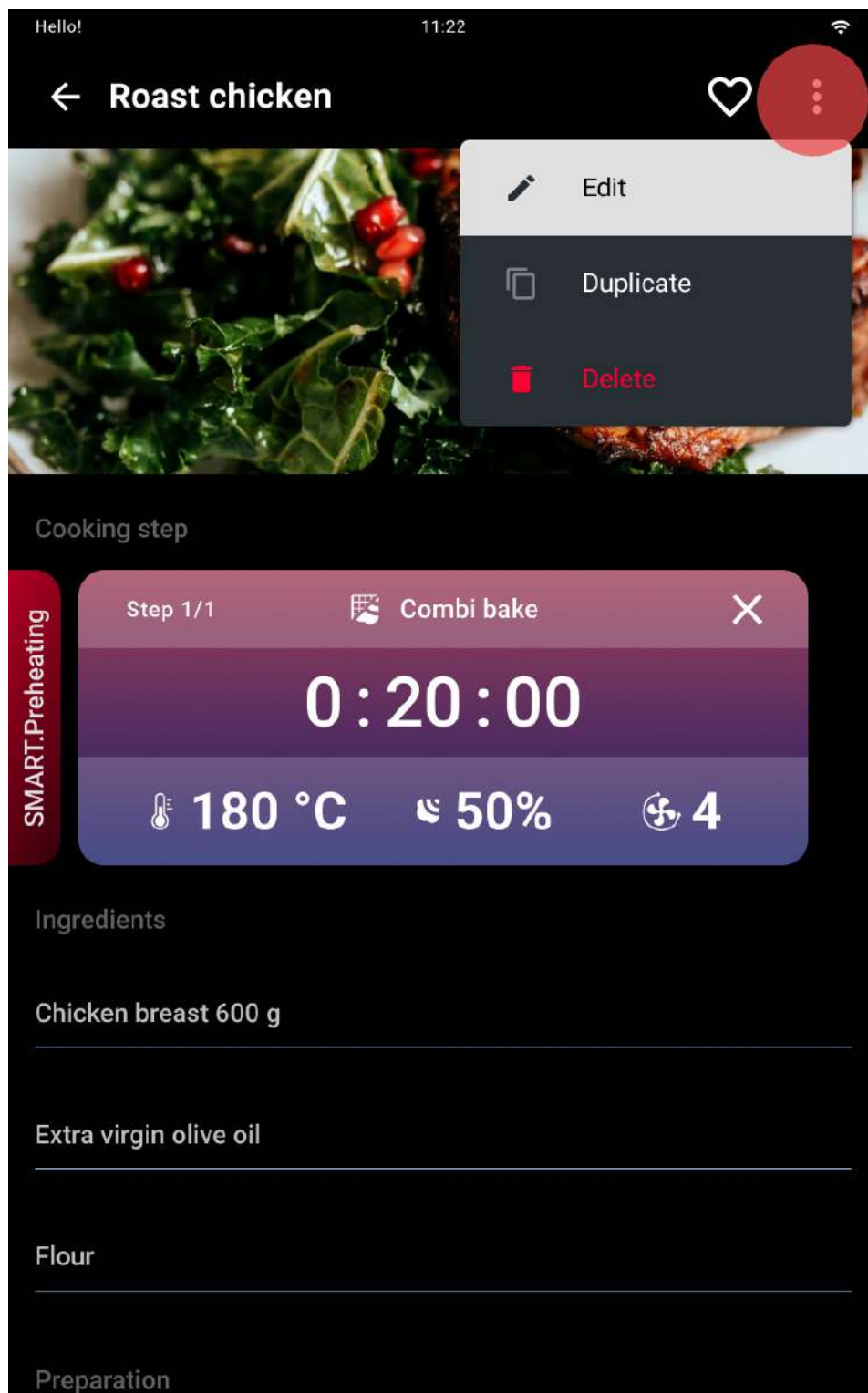


Использовать фильтры (например, в алфавитном порядке, избранные" рецепты и т.д.) для упрощения поиска интересующего вас рецепта.


# Опции рецептов

На карте рецепта можно обозначить рецепт как **избранный**, касаясь иконки  . Касаясь **развертывающегося меню**  , можно:

- **изменять** параметры рецепта (например, изменить соответствующую фотографию или перечень ингредиентов, изменить длительность или температуру рабочей камеры и т.д.); прокручивая карту, отображаемую с левой или правой стороны, можно добавить дополнительные фазы приготовления в рецепт, или активировать или деактивировать подогрев SMART.Preheating.
- **дублировать** рецепт;
- **добавить** его в группу;
- **удалить** (необратимая операция).

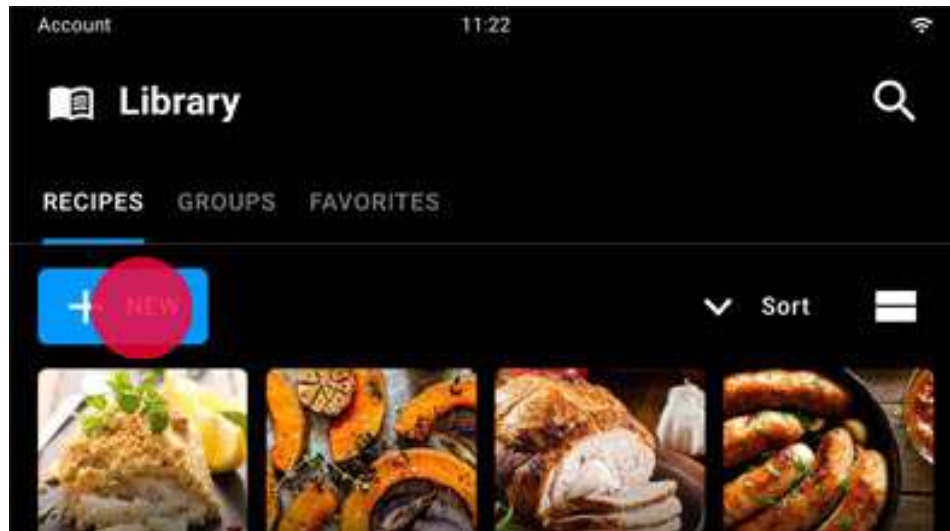


## Запуск рецепта

Коснуться кнопки START/STOP  [для запуска цикла приготовления.](#)

# Создание персонального рецепта



Коснуться иконки + НОВЫЙ.

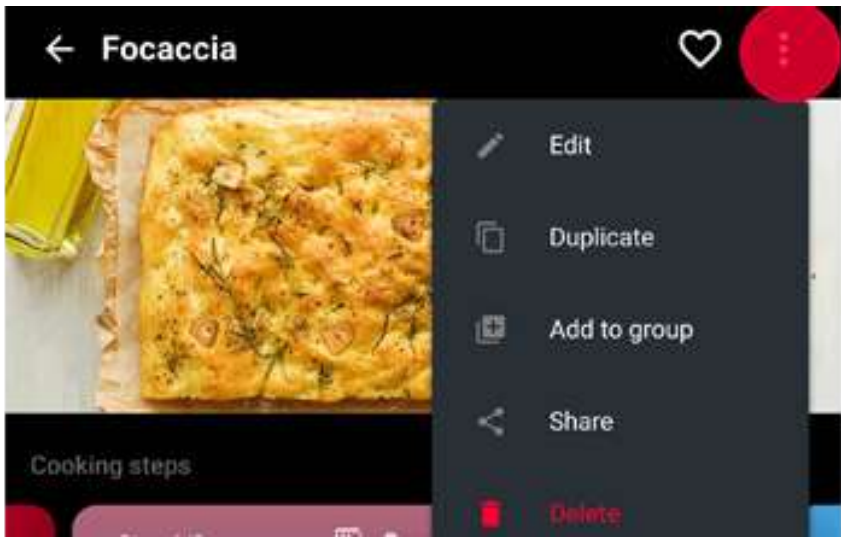


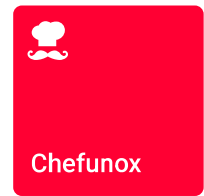
Установить рецепт, вводя следующие опции:

- **фотография** (факультативно);
- его **название**;
- его **параметры** приготовления; см. пример **настройки параметров**;
- необходимые **ингредиенты** (факультативно);
- **описание** различных фаз приготовления (факультативно).

Сохранить настройки при помощи опции СОХРАНИТЬ.

В карте рецепта можно обозначить рецепт как **избранный**, касаясь иконки , или касаясь **развертывающегося меню**  изменить, дублировать, добавить в группу, поделиться с другими пользователями или удалить его.





# Chefunox

- [Навигация и выбор рецепта](#)
  - [Опции рецептов](#)
  - [Запуск рецепта](#)
- 

Chefunox - Speedunox позволяют использовать рецепты, созданные и протестированные шеф-поварами UNOX, для возможности достижения превосходных результатов приготовления.

---

# Навигация и выбор рецепта

Для выбора рецепта следует коснуться его иконки. Для содействия поиску, рецепты подразделены по продуктам (например, куриное мясо) или типу приготовления (например, COMBI).



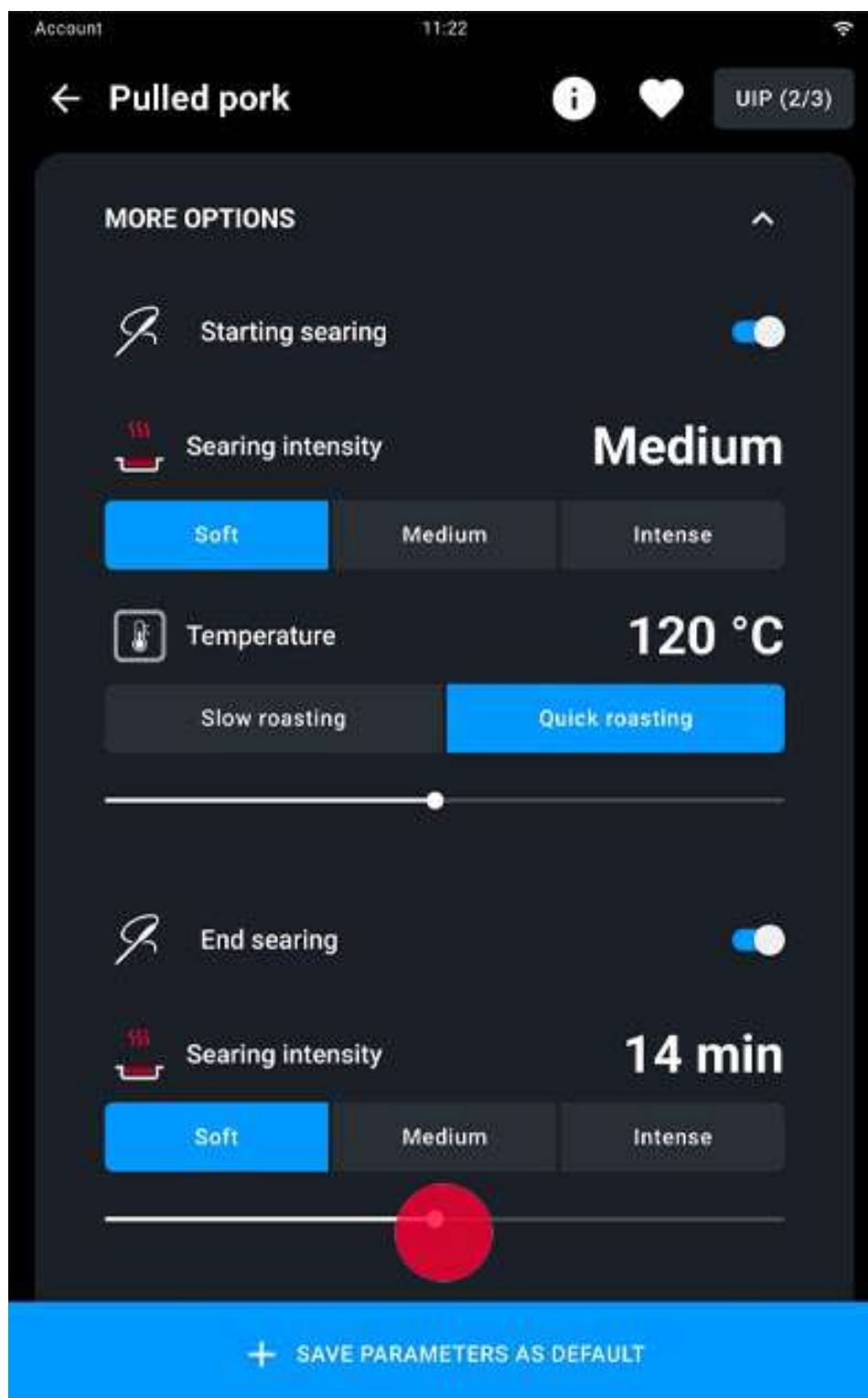
Для достижения персонализированных циклов приготовления и оптимизации приготавливаемых

продуктов, в зависимости от выбранного рецепта, можно изменить заданные параметры по желанию, например, изменяя **толщину** продукта, его **вес**, **внешнее обжаривание** и т.д...

При изменении какого-либо параметра активируется кнопка + СОХРАНЕНИЯ ЗАДАННЫХ ПАРАМЕТРОВ.

Касаясь кнопки, параметры сохраняются на постоянной основе для последующих запусков рецепта.





## Опции рецептов


Через карту рецепта можно:

- обозначить рецепт как **избранный**, касаясь иконки

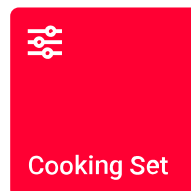


- изменить режим подогрева со SMART.Preheating на ручной (не рекомендуемый), см. указания по деактивации [SMART.Preheating](#);
  - активировать или деактивировать UIP-технологии, см. указания по активации или деактивации технологий [Unox Intelligence Performance](#).
- 

## Запуск рецепта

Коснуться кнопки start/stop  [для запуска цикла приготовления](#).

---



## MULTI.Time

- [Навигация и выбор программы](#)
- [Установка климатических настроек](#)
- [Запуск цикла приготовления](#)
- [В процессе приготовления: установка таймеров](#)
- [Цикл приготовления](#)
- [Завершение цикла приготовления](#)
- [Перечень параметров цикла приготовления](#)

---

MULTI.Time позволяет одновременно готовить продукты, требующие разного времени приготовления при одинаковых климатических условиях (температура, влажность и т.д..).

При использовании этой функции, печь поддерживает в течение неограниченного времени установленную температуру и климатические условия (непрерывный цикл). Кроме того, можно устанавливать до 10 таймеров, предупреждающих о готовности соответствующего противня.

---

# Навигация и выбор программы

Для запуска или создания цикла приготовления с несколькими временными настройками необходимо выбрать, в качестве альтернативы:

- **начальный уже заданный набор предварительных настроек** (например, COMBI); будут предложены настройки цикла приготовления, заданные UNOX в зависимости от выбранного типа приготовления; эти параметры, определенные UNOX, могут быть изменены на основе ваших потребностей. См. указания по [изменению набора предварительных настроек UNOX](#).
- полностью персонализируемый **Ручной** набор предварительных настроек, не предусматривающий ограничение параметров. См. указания по созданию персонального набора предварительных настроек для дальнейшего использования.

Для выбора желаемого набора предварительный настроек следует коснуться его названия.



### 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



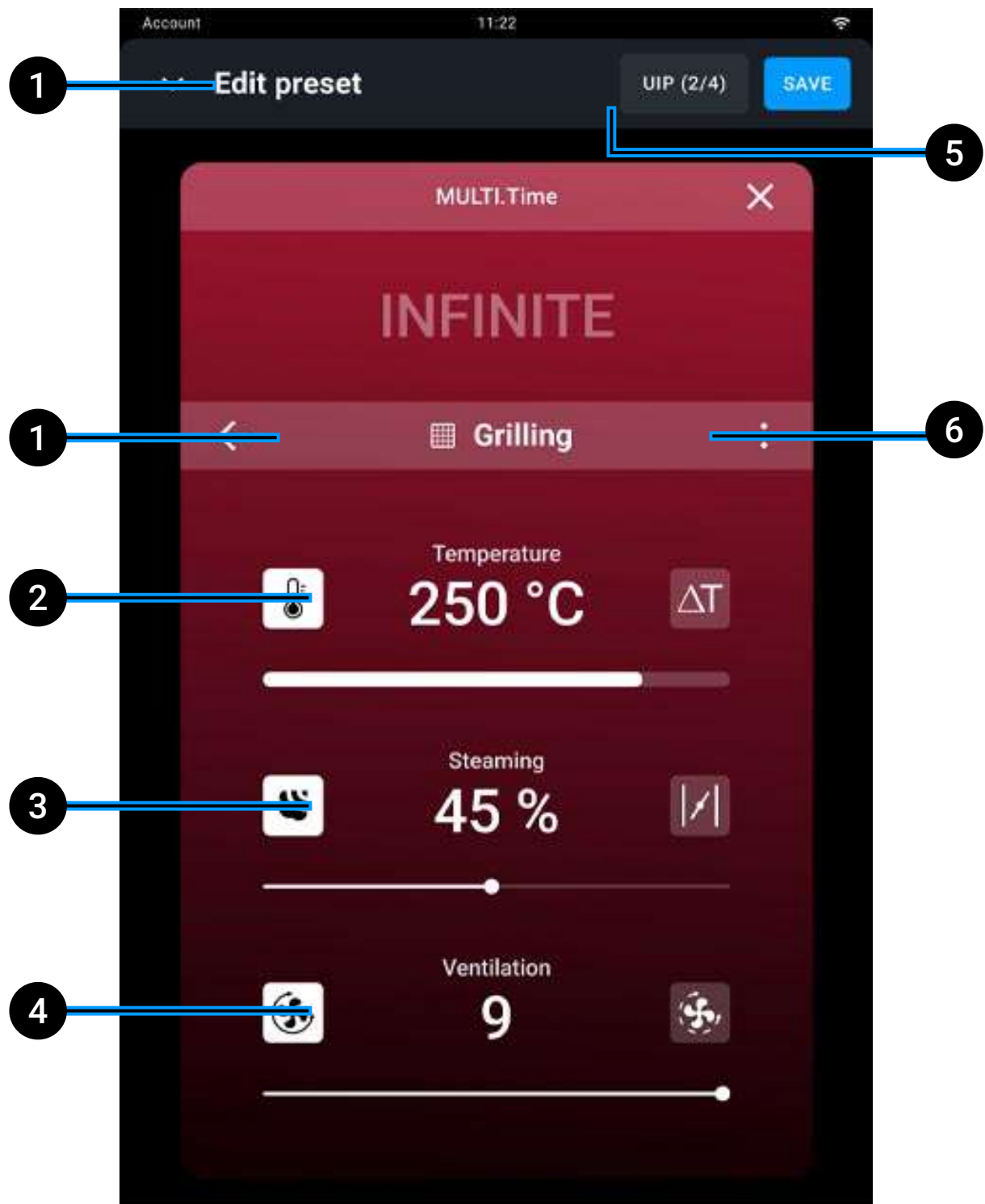
### Vegan food

Beef, pork, lamb



# Установка климатических настроек

После выбора набора предварительных настроек цикла приготовления, при желании, можно изменять заданные параметры для адаптивирования их вашим потребностям.



- 1 **назад**: можно вернуться к **выбору набора предварительных настроек** для выбора другого; текущего;
  - 2 **изменение температуры** приготовления в пределах от 30 до 300° С. Для деликатных циклов приготовления можно использовать функцию температурной разницы, от 0 до 120° С (при наличии). В данном случае необходимо использовать проникающий температурный зонд, вводя его в центр блюд. Функция температурной разницы поддерживает разницу температуры камеры постоянной относительно температуры зонда, при использовании следующей формулы: Температура рабочей камеры минус температура проникающего температурного зонда;
  - 3 **изменение подачи пара** STEAM.Maxi или отвода DRY.Maxi;
  - 4 **изменение скорости вентиляторов** в стандартном или импульсном режиме. Если вентиляторы в импульсном режиме, они выключаются при достижении печью заданной температуры;
  - 5 **UIP**: можно изменить активацию технологий [Unox Intelligence Performance](#) (не рекомендуется);
  - 6 **Сохранение/удаление** заданного набора предварительных настроек.
-

## Подтверждение введенных значений

Кнопкой сохранить подтверждаются введенные значения.





# Запуск цикла приготовления

Коснуться кнопки START/STOP  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  для запуска цикла приготовления: запускается фаза ручного подогрева или Smart.Preheating в зависимости от ранее заданных настроек.



Для прерывания в любой момент времени процесса подогрева, как в ручном режиме, так и SMART.Preheating, следует нажать кнопку skip и подтвердить.




См. дополнительные сведения о [подогреве](#).

При завершении подогрева или блокировки времени, появляется экранная страница с указанием на необходимость ввода блюда в печь.

---

# В процессе приготовления: установка таймеров

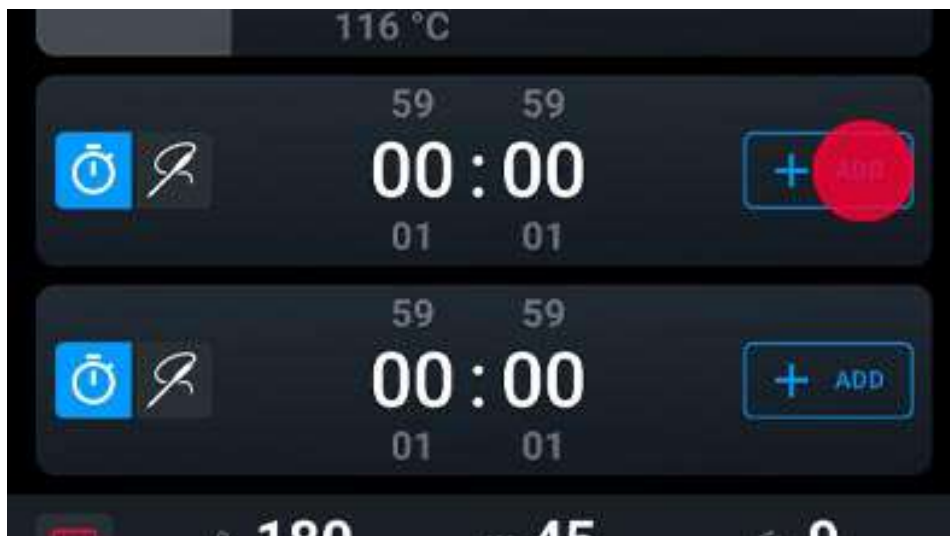
Рекомендуется связать таймер 1 с первым противнем сверху, таймер 2 со вторым противнем и т.д.: это позволяет понять, какой противень вынимать по истечении времени таймера. Кроме того, на карте предусмотрены следующие кнопки:

- коснуться кнопки  для визуализации 5 таймера
- коснуться кнопки  для визуализации 10 таймера
- коснуться кнопки  для активации или деактивации технологий, см. указания по [Unox Intelligence Performance](#).

---

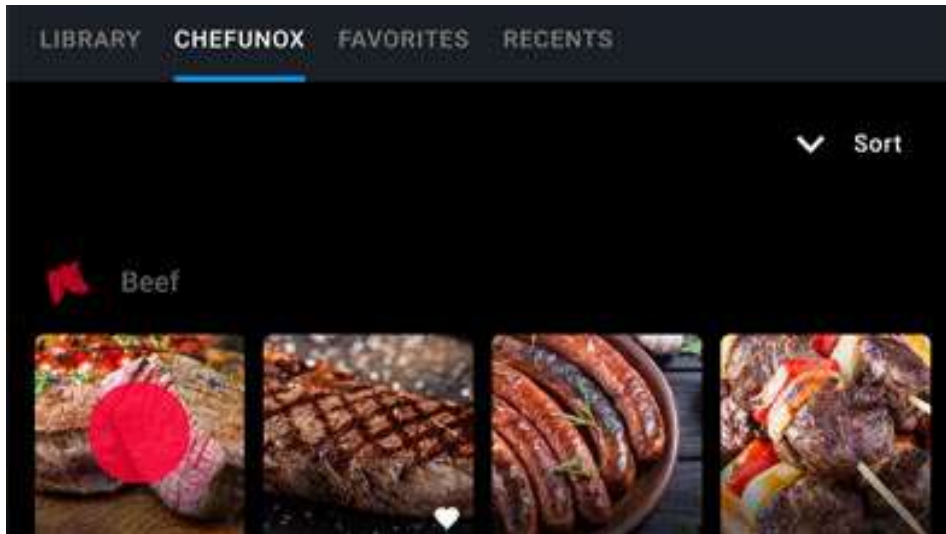
## Установка таймеров при использовании совместимого рецепта

Коснуться иконки + ДОБАВИТЬ ПРОГРАММУ.

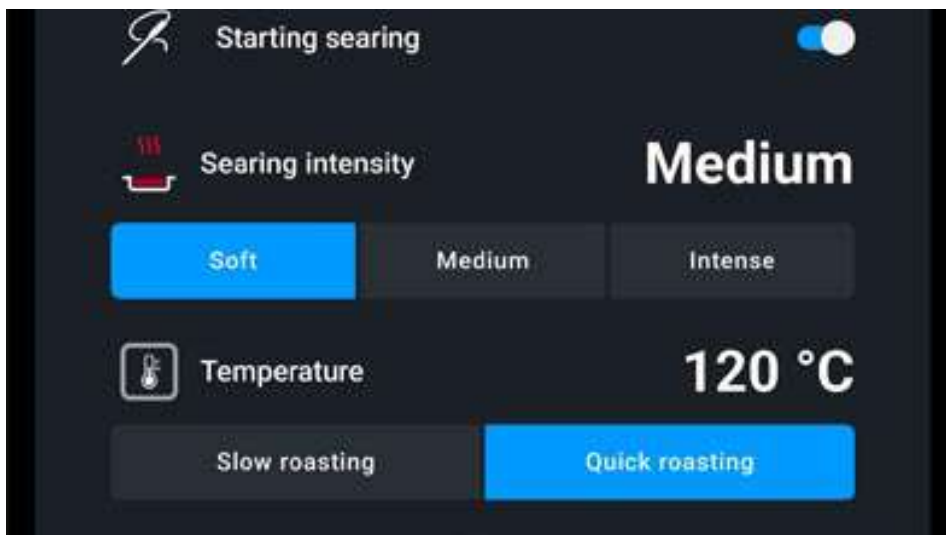


Вам будут предложены все рецепты, совместимые с климатической настройкой, выбранной вами ранее,

подразделенные по типу (использовать фильтры для содействию поиску); коснуться соответствующего для присвоения таймеру.

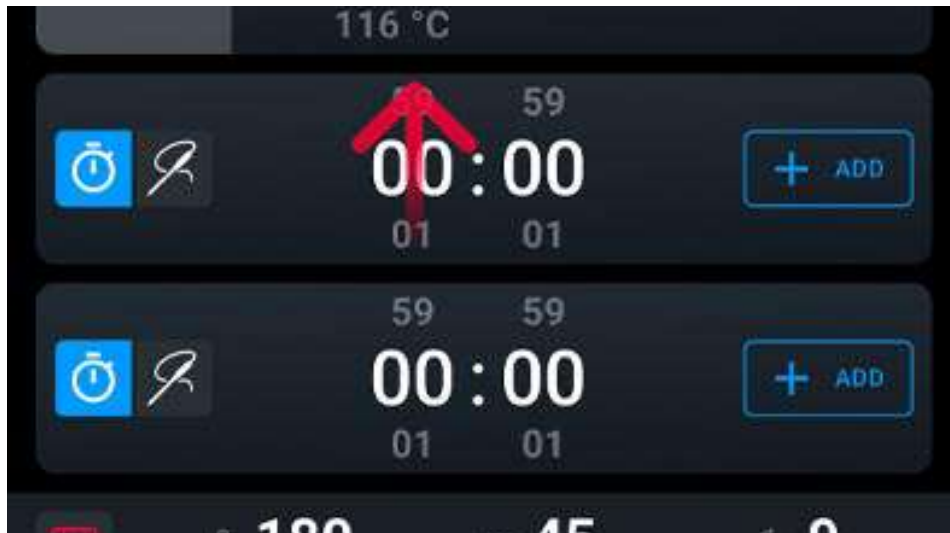


Выполнить необходимые настройки для адаптивования рецепта вашим потребностям и подтвердить посредством опции ДОБАВИТЬ.



# Ручная настройка таймеров

Ввести длительность необходимых вам таймеров (до максимального количества 5) от 0 мин. до 9ч:59мин.:59сек.



# Цикл приготовления

На рисунке представлен текущий режим MULTI.Time.



- 1 **время таймера не истекло**: завершение цикла приготовления > 15 секунд;
  - 2 **время таймера не истекло**: завершение цикла приготовления < 15 секунд;
  - 3 **время таймера истекло**: завершение цикла приготовления < 5 секунд;
  - 4 **аннулирование** таймера;
  - 5 **подтверждение** время таймера истекло и он приводится в состояние настройки;
  - 6 позволяет вносить **изменения** в текущие климатический настройки при отсутствии активных таймеров, см. [изменение климатических настроек](#).
  - 7 **установка нового таймера**, вводя длительность (часы : минуты) или добавляя уже существующую программу.
-

# Завершение цикла приготовления

При использовании данной функции, печь поддерживает температуру и климатические установки в бесконечном режиме (непрерывный цикл).

По истечении предусмотренного для таймера времени, звуковой сигнал известит о готовности соответствующего противня, поэтому возможности его извлечения.

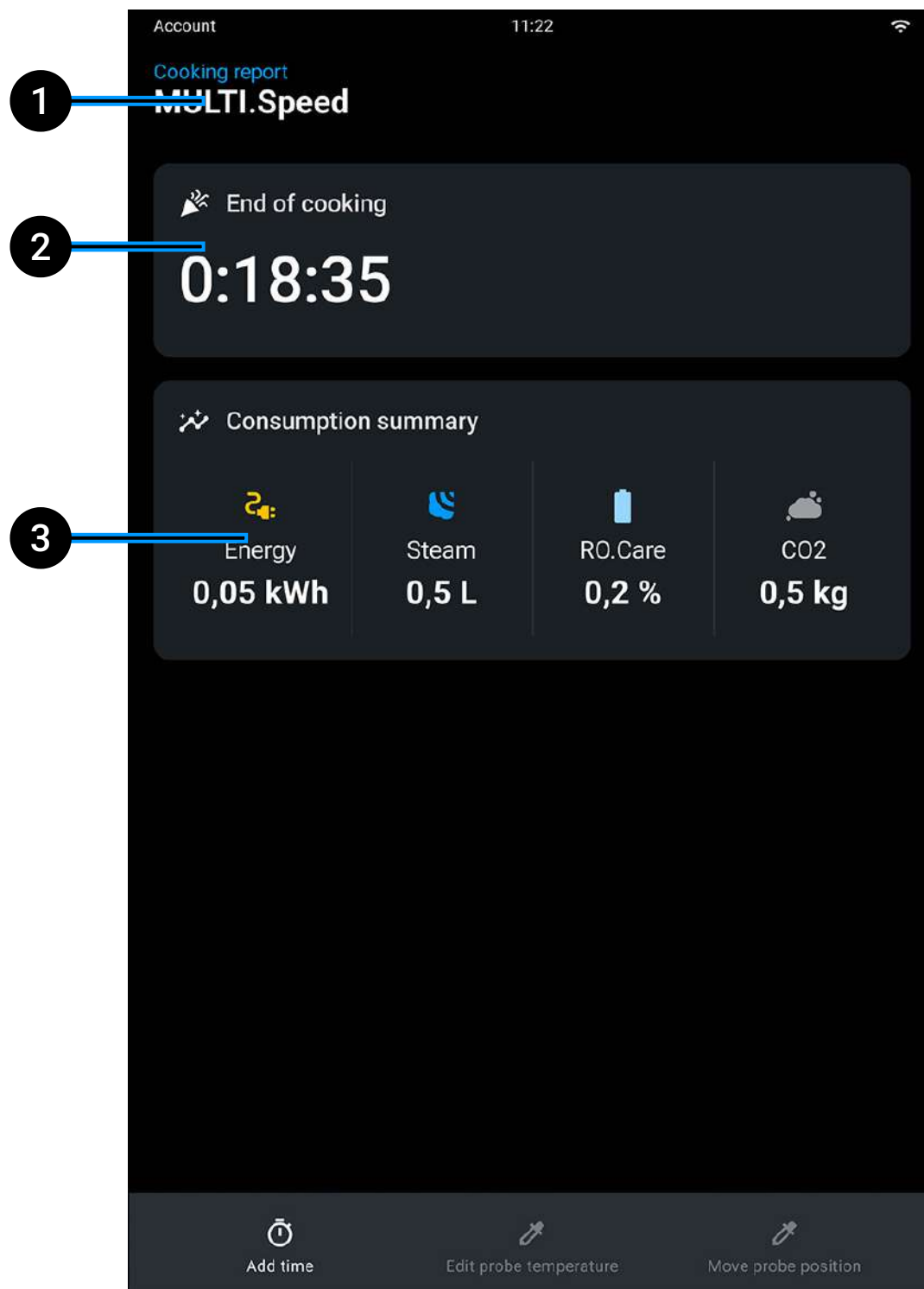
При касании и удерживании кнопки **START/STOP** START  
STOP текущий цикл приготовления блокируется.



# Перечень параметров цикла приготовления

При завершении цикла приготовления появляется общая карта, сопровождающаяся звуковым сигналом, который можно выключить, нажимая кнопку STOP BUZZER.

Затем появляется карта с перечислением параметров потребления.





- 1 название** текущего рецепта;
  - 2 длительность** завершённого цикла приготовления;
  - 3 перечень параметров потребления** (энергопотребление, воды, CO<sub>2</sub>).
-



## Мойка

- см.указания по [предупреждениям безопасности](#)
  - см.указания по [запуску цикла мойки](#)
  - см.указания по [циклу мойки](#)
  - см.указания по [перечню параметров мойки](#)
  - см.указания по [наполнению Det&Rinse](#)
  - см.указания по [замене фильтра RO.Care](#)
-

Функции



# Data Driven Cooking

- [Экранная страница с данными потребления](#)
  - [Состояние очистки рабочей камеры](#)
  - [Отчеты цикла приготовления](#)
-

# DDC (Data Driven Cooking)

При использовании данной функции можно узнать рабочие данные, а также потребления печи. Для визуализации всей карты следует перемещать её вверх или вниз.

# Data Driven Cooking

## Activity and consumption

1

Energy Water Det&Rinse RO.Care

2



3

DETAILS >

SEND HACCP ↓

## Cleanliness status

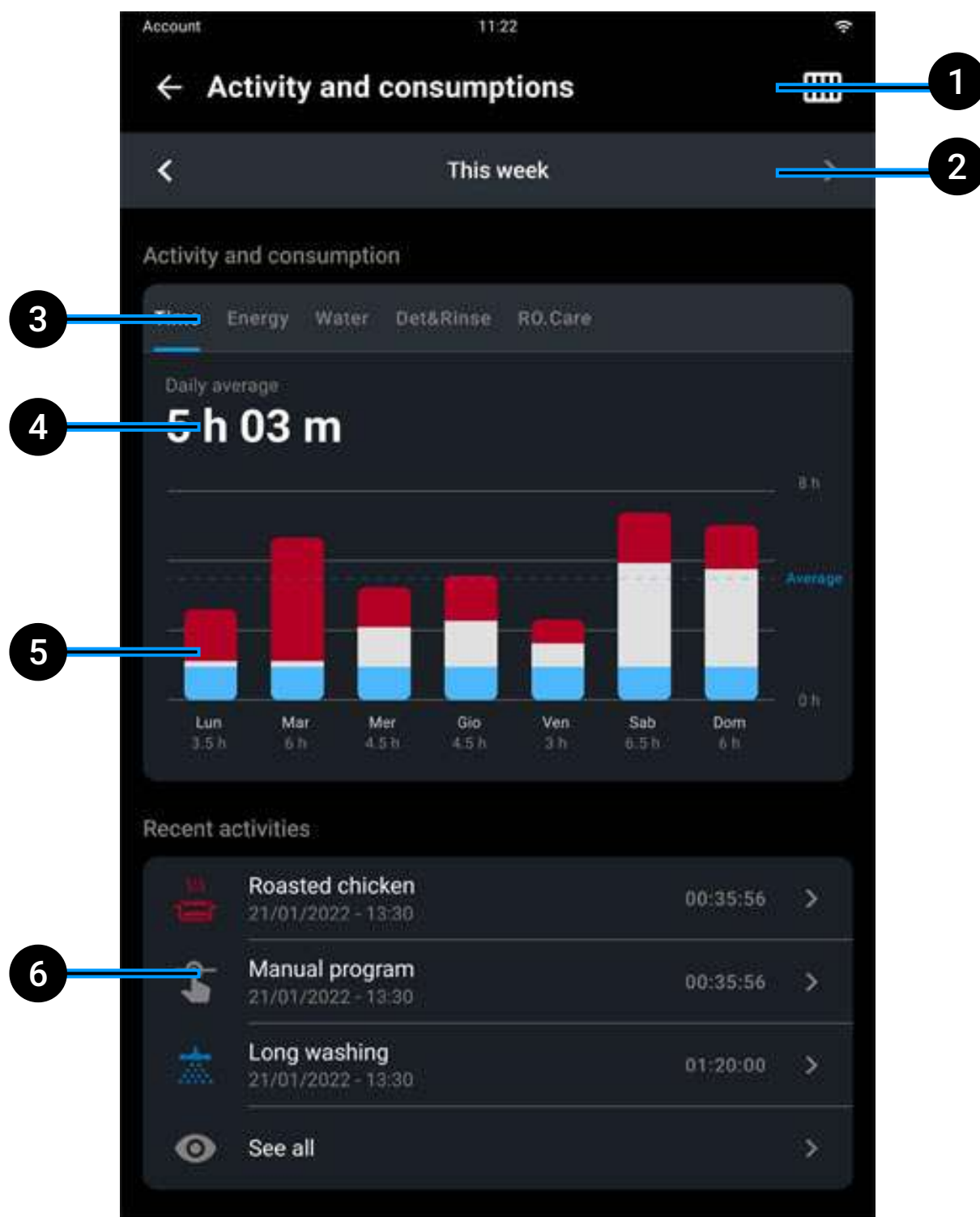




- 1 **выбор интересующих вас данных** (рабочее время, энергопотребление, потребление воды, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 **рабочее время печи** в часах и минутах или графическое изображение;
- 3 **[экранный страница с данными потребления](#)**;



- 5 **[состояние очистки](#)** рабочей камеры;
- 6 **[отчеты цикла приготовления](#)**.

# Экранная страница с данными потребления



- 1 **изменение визуализации** с недельной на месячную:
  -  недельная визуализация
  -  месячная визуализация
- 2 выбор соответствующей недели или месяца;
- 3 **выбор интересующих вас данных** (рабочее время, энергопотребление, потребление воды, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 среднее количество часов использования в день;
- 5 **графическая визуализация** рабочих часов, подразделяемая на:
  - ручной режим приготовления
  - **сохраненные из программы циклы приготовления** (приложение [Library](#) или [Chefunox](#))
  - [мойка](#)
- 6 **последние операции печи**: при касании одной из последних операций, может быть отображен отчет:
  - длительность отдельной фазы;
  - сравнение параметров потребления CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ с другими печами без Energy.Star;
  - график показателей цикла приготовления со всеми деталями программы;

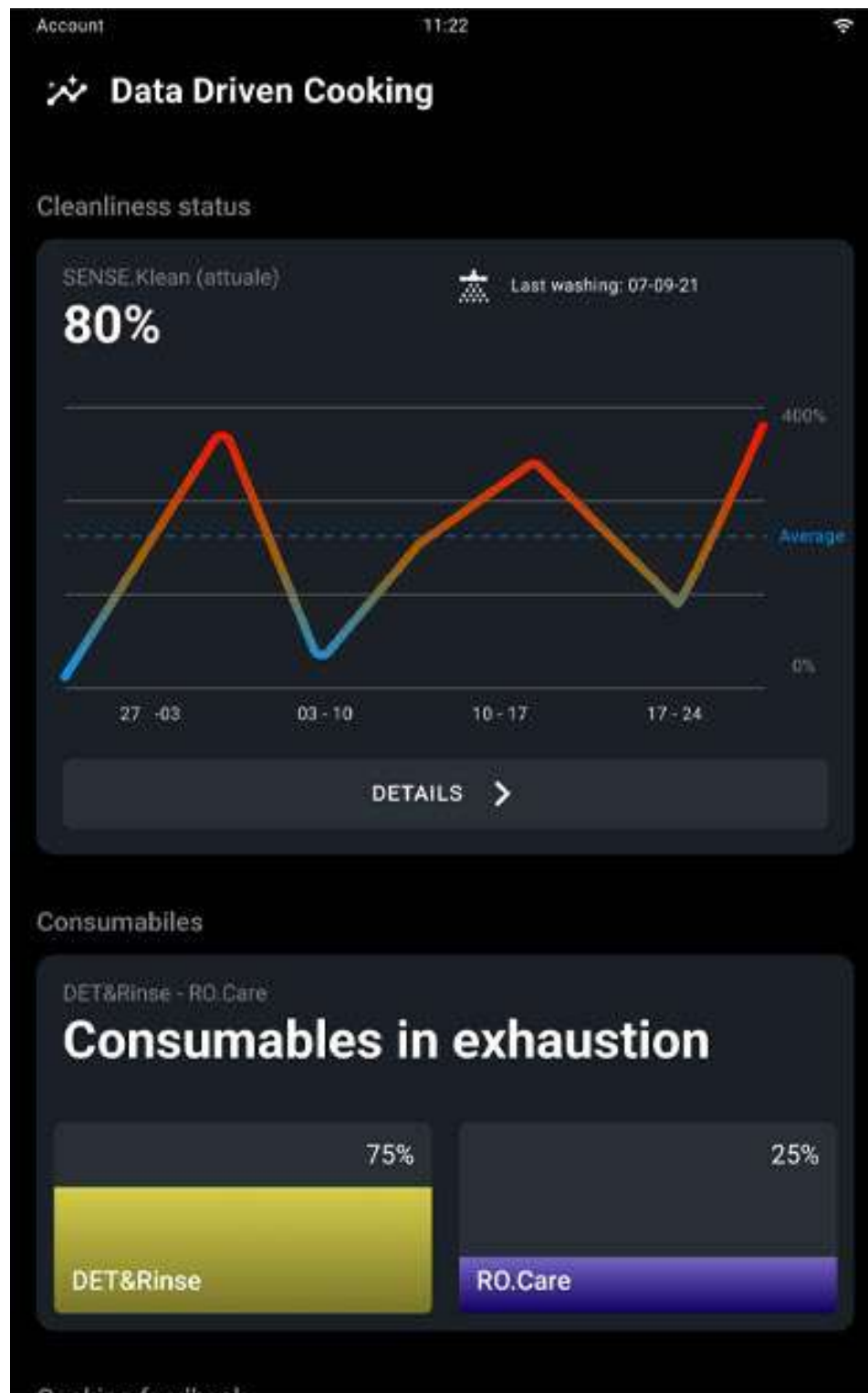
При касании смотреть все можно отобразить весь список программ, составляющих рабочее время печи соответствующей недели или месяца.

---



# Состояние очистки рабочей камеры

См. состояние очистки печи за последнюю неделю или месяц. При касании опции ДЕТАЛИ, вы увидите все выполненные циклы мойки и их спецификации.

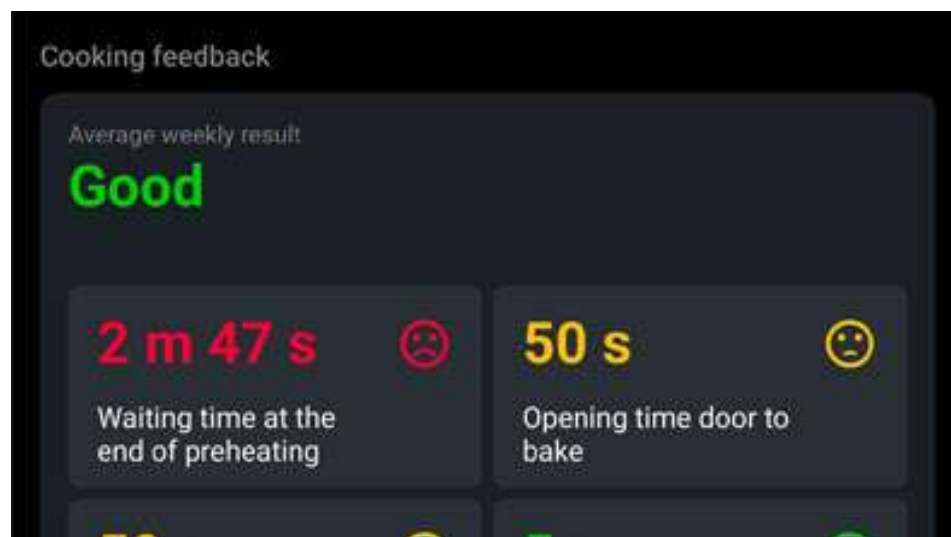


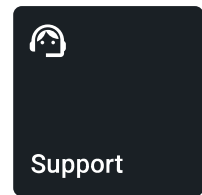
# Отчеты цикла приготовления

Можно получать еженедельные отчеты о приготовлении, которые помогут вам наилучшим образом управлять работой печи.

Предоставляемая информация:

- среднее еженедельное время ожидания после завершения подогрева;
- среднее еженедельное время открытия дверцы печи для ввода блюд;
- среднее еженедельное время без загрузки печи;
- среднее еженедельное время открытия печи во время процесса приготовления;
- среднее еженедельное время открытия печи после завершения цикла приготовления.





# Поддержка

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

## COOKING.Concierge

### Помощь в приготовлении блюд

Вам нужен совет? Хотите оптимизировать использование вашей печи? Хотите оптимизировать работу печи? Хотите добиться идеального результата?

При активации цифровых сервисов Премиум\*, в пакет включены 30 бесплатных минут времени в месяц для возможности связи с нашими шеф-поварами и получения советов благодаря внутреннему микрофону печи. С новой функцией Badge вы можете выполнять инструкции во время вызова, а с функцией Remote Control шеф-повар может удаленно установить параметры печи.

---

# Live Technical Assistance

## Техническая поддержка

Вам нужна помощь? Свяжитесь с нашей службой технической поддержки непосредственно через вашу печь и общайтесь по встроенному микрофону.

---

## DIGITAL.Training

Приобретая печь Digital.ID™, вы можете получить бесплатное обучение Премиум\*, которое научит вас пользоваться преимуществами вашей печи с самых первых дней.

Наши шеф-повара находятся в вашем распоряжении в удаленном режиме, чтобы показать вам все необходимое, от базовых функций до самых передовых технологий.

---

\* Подписка Digital.ID™ Premium включает голосовой помощник HEY.Unoх, DIGITAL.Training, 30 минут поддержки COOKING.Concierge в месяц, техническую поддержку онлайн и все возможности плана DDC Enterprise.

---

# 8. Техобслуживание и очистка печи™

- [Предупреждения по безопасности при техобслуживании](#)
  - [Очистка устройства](#)
  - [Периоды простоя](#)
  - [Информация об утилизации и переработке](#)
  - [Небольшие работы планового техобслуживания](#)
-

# Предупреждения по безопасности при техобслуживании



Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:

- после отключения устройства от электросети и разрядки емкостных компонентов (около пары минут);
- после полного охлаждения устройства;
- находясь в превосходном психо-физическом состоянии;
- при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (например, теплозащитных резиновых перчаток, защитных средств для глаз, противопыльной маски (дополнительная) и т.д...).

Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с соответствующим паспортом безопасности. Никогда не касаться моющего средства голыми руками. Моющее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой. В случае воздействия моющего средства, следует выполнять инструкции паспорта безопасности.

Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

- абразивные устройства или тряпки, острые, наточенные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды под давлением или в виде пара;
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- щелочные, агрессивные, едкие или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота или каустическая сода).

Эти вещества могут нанести ущерб постоянного характера поверхностям и катализаторам устройства. Не использовать данные вещества также для очистки основания/пола под устройством. Летучие пары средств могут, в любом случае, нанести ущерб.

До начала мойки следует проверить **ОТСУТСТВИЕ** противней внутри камеры печи: при их наличии мойка не будет эффективной.

В процессе мойки не следует открывать дверцу печи в связи с опасностью повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с разбрызгиваемыми крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаемыми сильными потоками воздуха химическими веществами.

Очистка и плановое техобслуживание должны выполняться пользователем и **НЕ** должны выполняться детьми, особенно без присмотра взрослого.

Не допускается несанкционированное вмешательство в бачок моющего средства, его соединения с печью, а также во внутренний и внешний гидравлический контур: опасность травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.

Периодически проверять отсутствие следов ржавчины внутри камеры печи: при их выявлении, следует незамедлительно связаться с сервисным центром, в связи с вероятностью повреждения печи водой; своевременное вмешательство может продлить срок службы устройства.

---



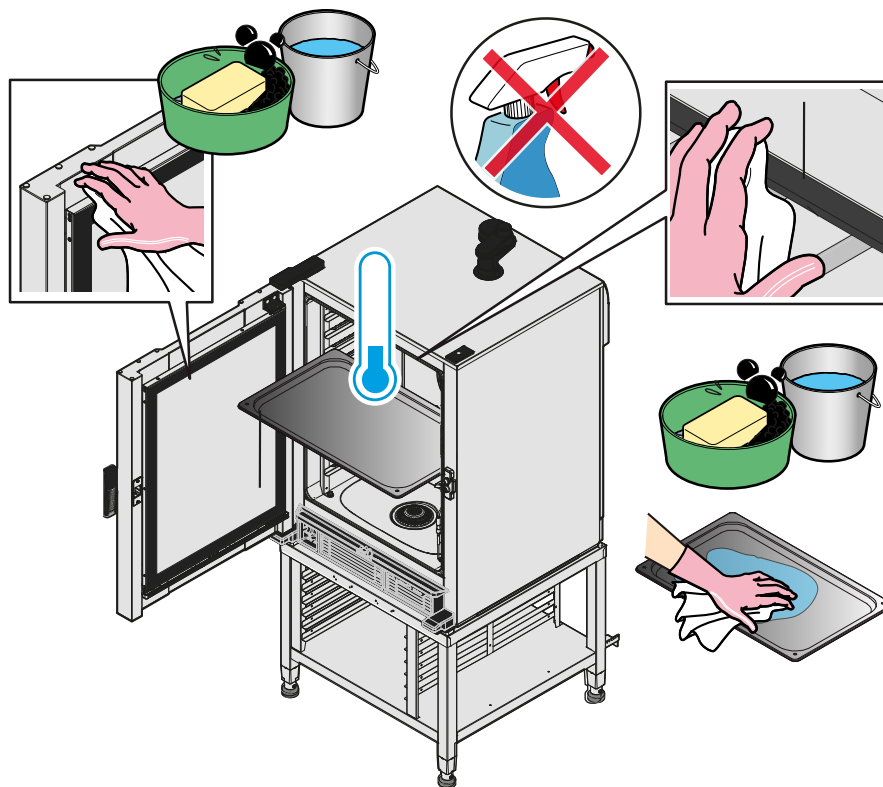
# Очистка устройства

Следует ежедневно производить очистку устройства для поддержания соответствующих уровней гигиены и предупреждения повреждения или коррозии нержавеющей стали.

---

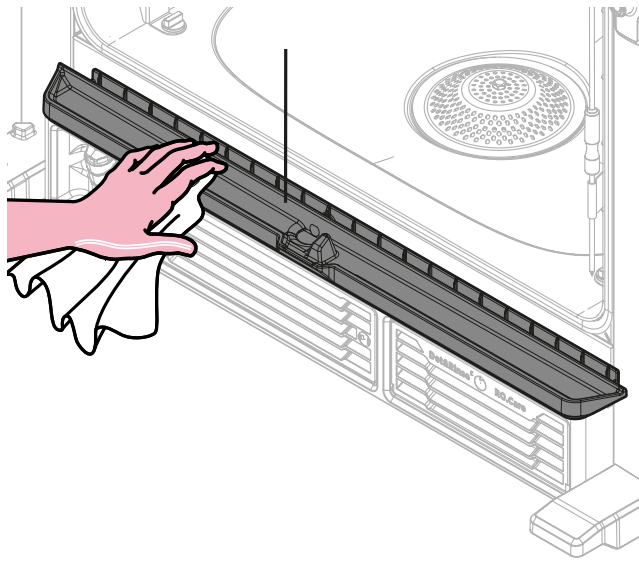
## Очистка плитки, противней, уплотнения

- Подождать полного охлаждения устройства;
- открыть дверцу печи и извлечь плитку “А” и/или противни. Вымыть их при использовании мягких губок и горячей воды и мыла. Тщательно вымыть и высушить;
- очистить уплотнения “В” при использовании мягкой тряпки, слегка смоченной горячей водой и мылом.



## Очистка воздушного фильтра и сборника

- Извлечь воздушный фильтр “С” из магнитного гнезда и нанести моющее средство SPRAY&Rinse UNOX на всю поверхность;
- оставить для воздействия на 10 минут. Тщательно вымыть и высушить чистой тряпкой. Не следует мыть воздушный фильтр в посудомоечной машине;
- установить фильтр в гнездо. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ не функционирует без всасывающего фильтра: датчик определяет его наличие и при его отсутствии оповещает пользователя о необходимости его установки. Фильтр должен быть совершенно сухим при запуске устройства;
- при необходимости, удалить имеющиеся остатки из сборника “D” и очистить его при использовании мягкой тряпки, слегка смоченной горячей водой и мылом.



# Очистка внешних деталей

- Подождать полного охлаждения устройства;
  - закрыть дверцу печи и очистить внешние стальные поверхности мягкой тряпкой, слегка смоченной мыльной водой. Соблюдать осторожность и избегать просачивания жидкости под панель управления;
  - тщательно вымыть и высушить. Периодически протирать мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом для защиты стальных поверхностей.
- 

## Очистка панели управления

Очистить панель управления мягкой тряпкой и небольшим количеством моющего средства для стекла. Для инструкций очистки следовать указаниям изготовителя моющего средства.

---

## Очистка рабочей камеры

### **Ручная очистка (не рекомендуемый способ очистки)**

- Подождать полного охлаждения устройства;
- разбрызгать на все стальные поверхности SPRAY&Rinse UNOX в соответствующем количестве, без избытка (во время выполнения этих операций следует одевать средства индивидуальной защиты);
- соблюдать осторожность, чтобы НЕ разбрызгивать на уплотнение дверцы в связи с тем, что со временем это может привести к его повреждению. Использование данного чистящего средства гарантирует превосходные результаты очистки и максимальный уровень совместимости с материалами устройства. В качестве

альтернативы, использовать только горячую воду и мыло;

- затем тщательно ополоснуть при использовании влажной тряпки для удаления всех следов чистящего средства и высушить чистой тряпкой или бумажным полотенцем.

## Использование автоматических программ мойки (рекомендуемый способ очистки)

См. указания по запуску [автоматических программ мойки](#).

См. указания по [наполнению моющего средства](#).

---

# Периоды простоя

Во время периодов простоя, следует отключить устройство от электрической и гидравлической системы питания (при наличии); протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом, и удерживать дверцу устройства всегда открытой.

В начале повторного использования:

- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей - см. указания по [очистке вашего устройства](#);
- вновь подключить устройство к системы электрического и гидравлического питания (при наличии);
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- перезапустить устройство на минимуме, по меньшей мере, на 50 минут, не размещая внутри продукты, с микроволновым режимом на 0%.

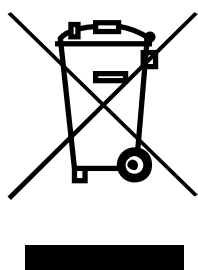
Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.

Обращайтесь на сайт [UNOX.MyCare](#) и [UNOX.MyCare CONNECT](#) для получения сведений о плановом и профилактическом обслуживании, предусмотренным для гарантии в течение времени высоких стандартов качества и эффективности печей UNOX и предупреждения каких-либо неожиданных ситуаций в течение всего года.

---

# Информация об утилизации и переработке

В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета № 49 2014 года “Приведение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении отходов электрического и электронного оборудования”



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все оборудование

изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовый металл, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса. Следует обеспечить невозможность



использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовой кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии). Следует соблюдать осторожность при обращении с данным устройством при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и переработки. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

---

### **Сведения относительно утилизации в Италии**

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
  - дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле "один на один").
- 

### **Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза**

Директива Европейского Союза относительно подлежащего утилизации электронного и электрического оборудования была внедрена каждой страной по-разному, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования,

рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

---

# **Небольшие работы планового техобслуживания**

## **Наполнение Det&Rinse**

Выводимое на дисплее предупреждение извещает о необходимости наполнения бачка Det&Rinse.



### Low detergent level

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

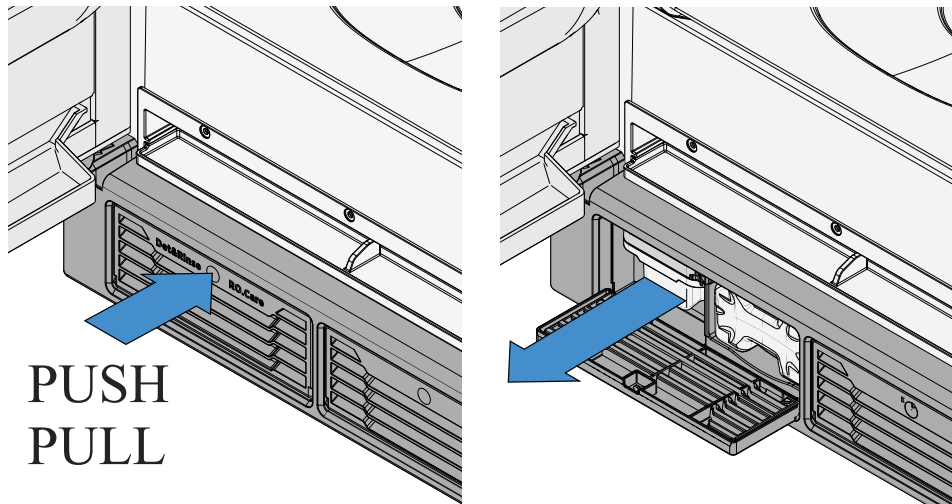
CLOSE

Следует заполнять бачок только флаконами емкостью 1 литр моющего средства Det&Rinse™ Ultra UNOX, которое является единственным утвержденным и тестированным средством для мойки рабочей камеры.

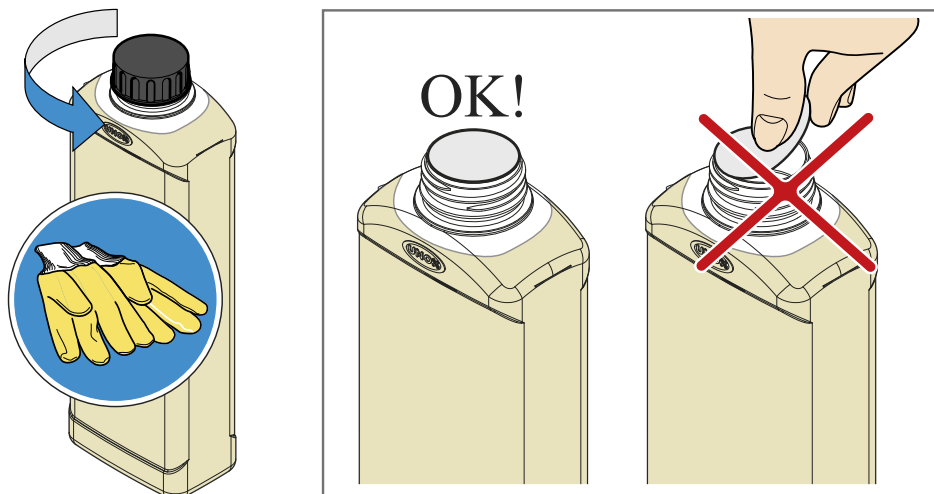


Следует одевать перчатки для предупреждения прямого контакта рук с моющим средством. Моющее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой. В случае воздействия моющего средства, следует выполнять инструкции паспорта безопасности.

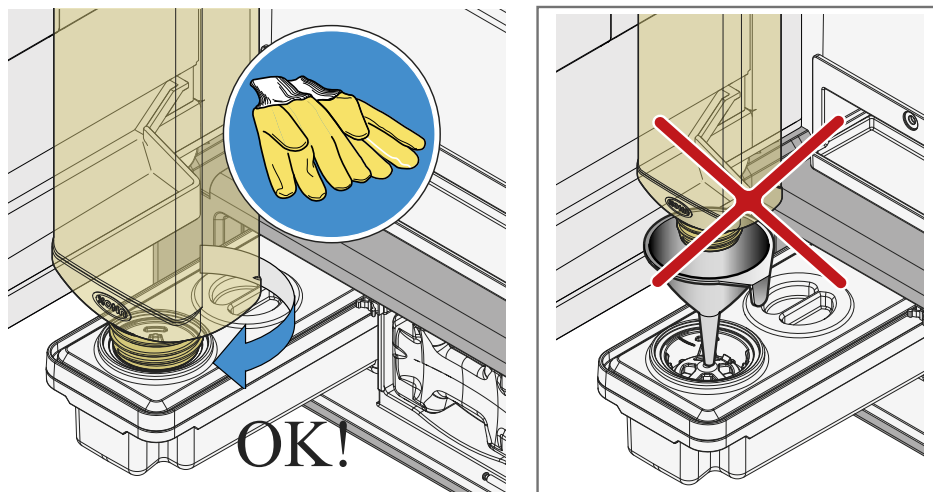
- нажать и отпустить крышку бачка и извлечь бачок;



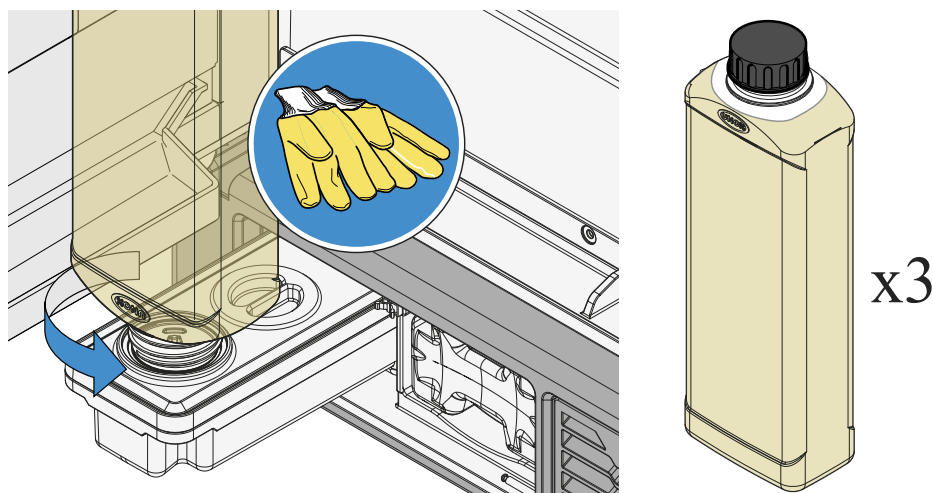
- снять пробку флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX, удерживая пробку обращенной вверх; НЕ удалять или прокалывать защитную пленку;



- проверить, что защитная пленка является цельной и не поврежденной. Перевернуть флакон и закрутить его на бачок; штырь в баке прорывает защитную пленку, что обеспечивает выход моющего средства в бачок в условиях безопасности.



- Когда флакон пустой, следует удалить его, соблюдая осторожность, чтобы он не капал; произвести его утилизацию в соответствии с действующими положениями.



Повторить процедуру до достижения максимального допустимого уровня (3 литра = 3 флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX), а затем вновь установить бачок до упора. Выбросить перчатки, не касаясь участков, на которых присутствует моющее средство.

# Замена фильтра RO.Care

На печи установлен фильтр-умягчитель RO.Care, который подлежит ежегодной замене или после обработки рассчитанного по следующей формуле количества литров:

Литры (L) = 13000 / Временная жесткость (°DH) в зависимости от жесткости водопроводной воды заказчика.

В обоих случаях отображающееся на дисплее предупреждение извещает о необходимости его замены.



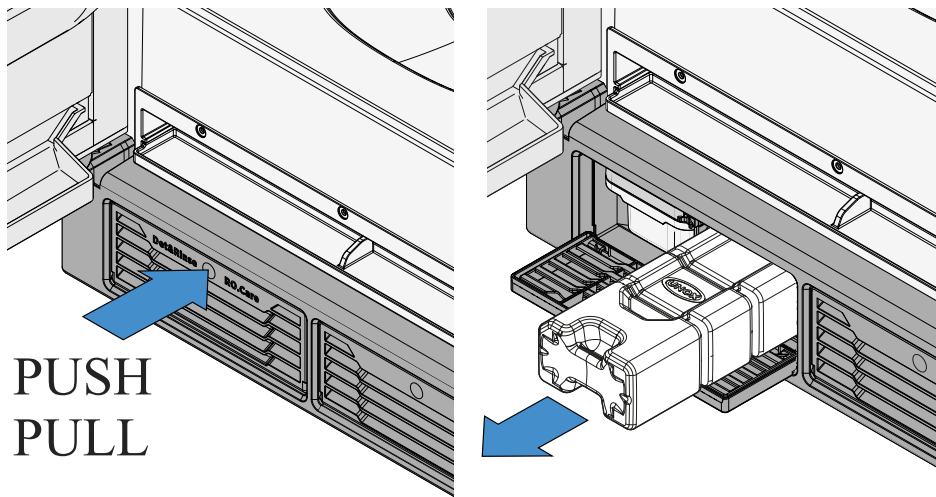
### RO.Care filter cartridge expired

Please replace the cartridge before the next washing.

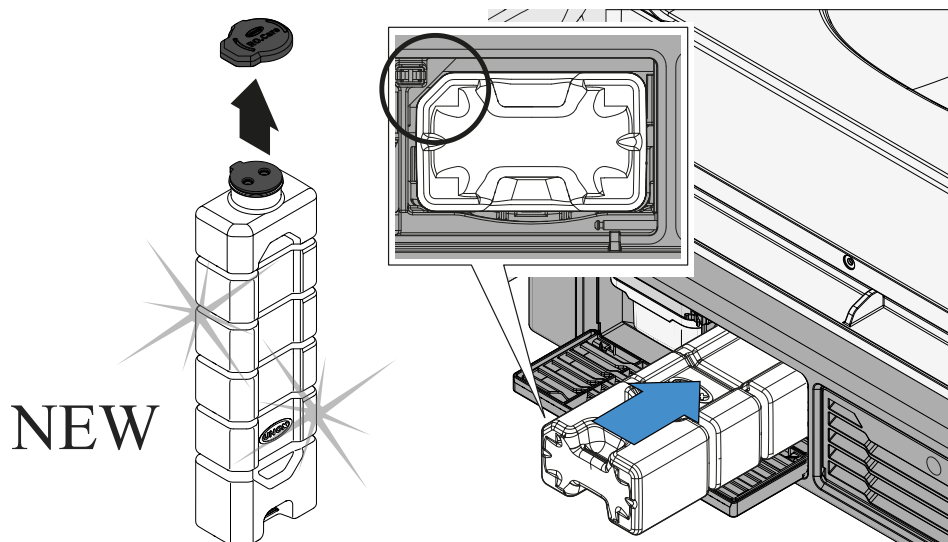
CLOSE

- нажать и отпустить крышку фильтра-умягчителя RO.Care и извлечь истощенный фильтр, натягивая его наружу;





- удалить защиту нового фильтра;
- установить новый фильтр, уделяя внимание правильному направлению установки.



# 9. Использование печати с приложением Digital.ID™

- [Получение приложения Digital.ID™](#)
  - [Создание аккаунта Digital.ID™](#)
  - [Доступ к Digital.ID™](#)
  - [Соединение ваших печей](#)
  - [Функционирование панели навигации](#)
  - [Список печей](#)
  - [Аккаунт и настройки](#)
-

# Получение приложения Digital.ID™

Зайдите в store вашего устройства (Play Store на Android или App Store на iOS), найдите **Приложение Digital.ID™** и скачайте его.

---

## Создание аккаунта Digital.ID™

Для создания аккаунта:

- войдите в приложение Digital.ID™, прокрутите изображения или коснитесь надписи SKIP для ВХОДА В СИСТЕМУ;
- коснитесь надписи ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ и выберите, если продолжить регистрацию с GOOGLE, FACEBOOK или APPLE;
- введите требуемые данные (базовая информация); коснитесь надписи ПРОДОЛЖИТЬ для продолжения заполнения (информация о компании и профессиональный профиль);
- при завершении процесса заполнения вам будет отправлена по адресу электронной почты процедура подтверждения:

следуйте инструкциям для завершения регистрации аккаунта. Если вы не получите сообщение электронной почты, проверьте папку нежелательной почты.

---

## Доступ к Digital.ID™

- Откройте приложение Digital.ID™, коснитесь надписи LOGIN;
- на появляющейся экранной странице введите ваш АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ, ПАРОЛЬ, введенный вами при создании аккаунта Digital.ID™, и коснитесь надписи LOGIN: добро пожаловать в цифровой мир!

Если вы уже соединили ваши печи, после входа в систему будет отображен их перечень; смотрите как [отображать и управлять списком печей](#).

Если вы еще не подключили какую-либо печь, смотрите указания по [соединению ваших печей](#).

---


## Соединение ваших печей

При первом доступе к созданному вами аккаунту, необходимо подключить ваши печи таким образом, чтобы

отображать, следить и управлять ими через приложение Digital.ID™.

Перед их подключением, мы рекомендуем вам попробовать нашу виртуальную печь, чтобы протестировать процедуру и снизить вероятность ошибок.

# Попытка с виртуальной печью

- Коснуться надписи **ПОПЫТКА С ВИРТУАЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ**;
  - прокрутить изображения печей до визуализации интересующей вас модели и запустить **ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ПОКАЗ**;
  - появится Главная страница виртуальной печи; при желании, вы можете ознакомиться со всеми её функциями или отобразить виртуальный список печей, касаясь кнопки печей  в нижней левой стороне. См. указания по [визуализации и управлению списком печей](#).
- 

## Подключение вашей печи через функцию спаривания



- Коснуться кнопки **ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАШЕЙ ПЕЧИ**; навести ваше устройство на код QR, отображаемый на дисплее печи, или, в качестве альтернативы, коснуться надписи **ВВЕСТИ КОД** и вручную ввести **серийный номер и pin-код печи** (оба находятся под кодом QR);
- ввести **название**, которое вы хотите присвоить печи, это поможет вам её идентифицировать при подключении нескольких печей. **СОХРАНИТЬ** введенное название.

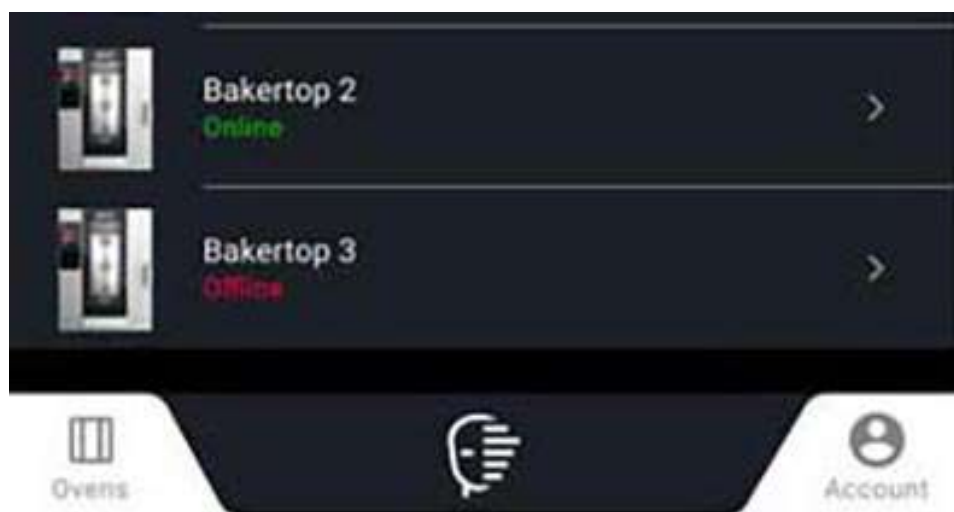
Если у вас несколько печей UNOX, повторить эту процедуру для каждой из них: таким образом все они будут отображены в списке печей, см. указания [визуализация и управление списком печей](#)

---




# Функционирование панели навигации

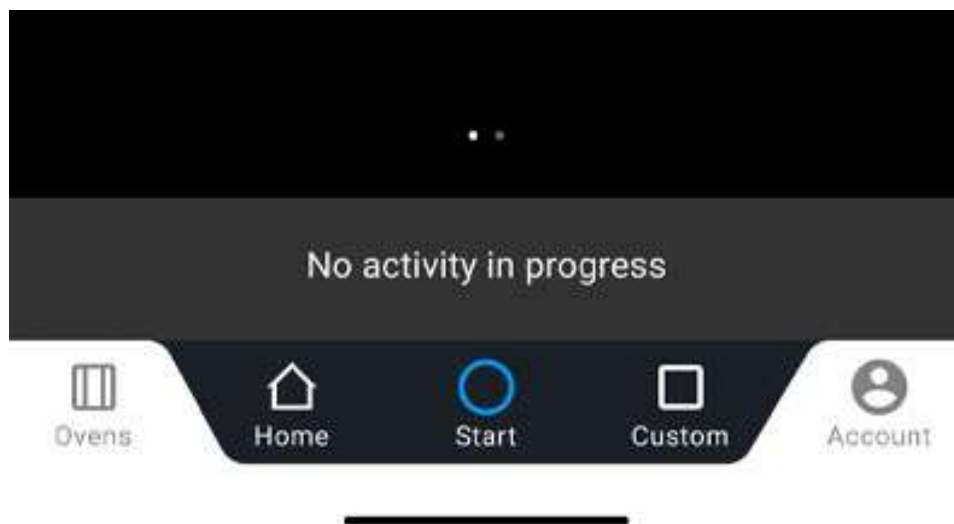
Панель навигации позволяет быстро навигировать в приложении Digital.ID™:

- кнопка ПЕЧИ  с левой стороны позволяет [отображать и управлять списком печей](#);
- кнопка АККАУНТ  с правой стороны позволяет получить доступ к вашему аккаунту и при необходимости изменять его, см. указания [управление вашим аккаунтом](#).



При выборе печи и визуализации её Главной страницы, панель навигации позволяет:

-  кнопка HOME: получить доступ к Главной странице печи;
-  кнопка START/STOP: запустить или заблокировать операцию, например, цикл приготовления;
-  кнопка CUSTOM: получить доступ к [настройкам](#) системы.

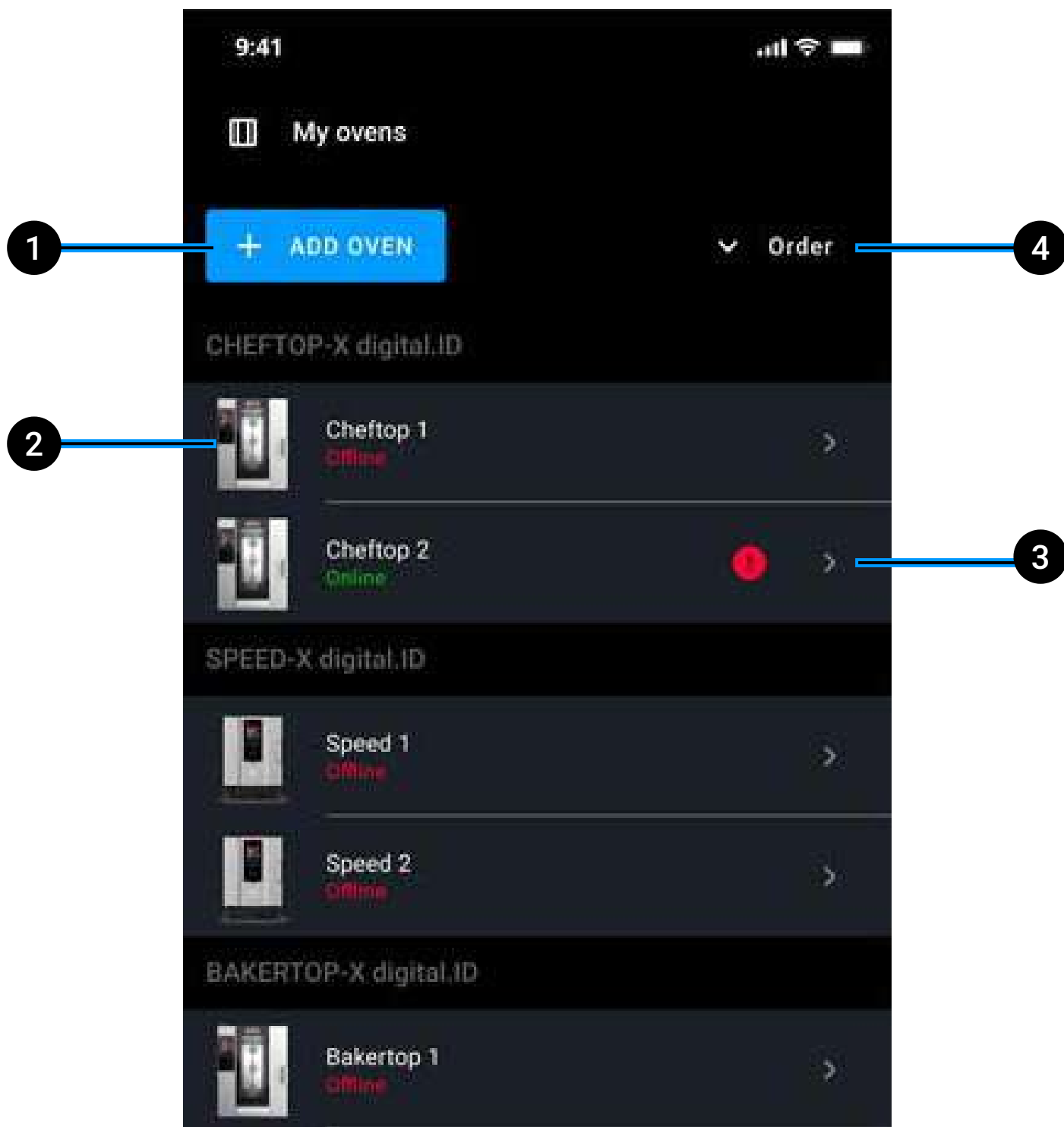


## Список печей

Список печей содержит все печи, подключенные посредством функции спаривания, см. указания [подключение вашей печи через функцию спаривания](#).



# Визуализация и описание landing page



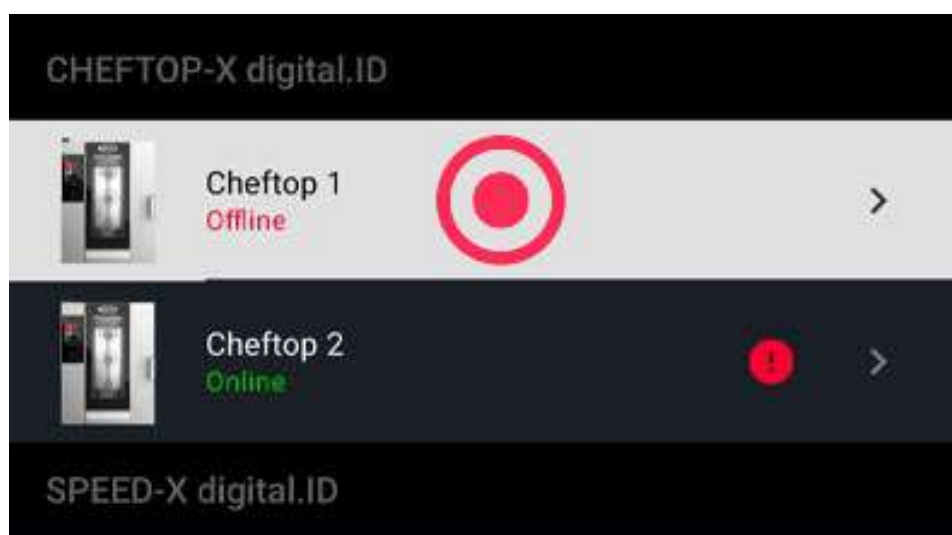
- 1 **добавить** новую печь в список;
- 2 **название печи и статус** (он-лайн, офф-лайн): коснуться названия печи для открытия её Главной страницы. В режиме он-лайн, можно контролировать её через [приложение Digital.ID™](#); в случае режима офф-лайн печи, некоторые функции будут отключены (матового цвета), в то время как активные и изменяемые функции будут синхронизированы при повторном переходе печи в режим он-лайн;
- 3 **аварийный сигнал** печи: рекомендуется проверить причины сигнализации;
- 4 **упорядочить** печи по гамме, дате соединения или использования; при наличии печей с аварийной сигнализацией, они всегда будут упорядочены в первую очередь.

---

## Изменение собственного списка печей


**Вход в режим ПРАВКА**

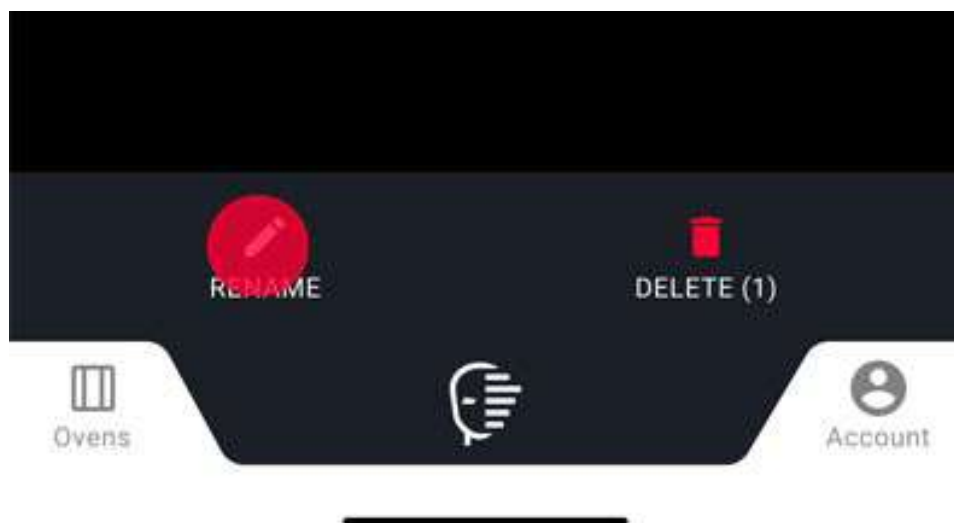
Коснуться и удерживать название печи.






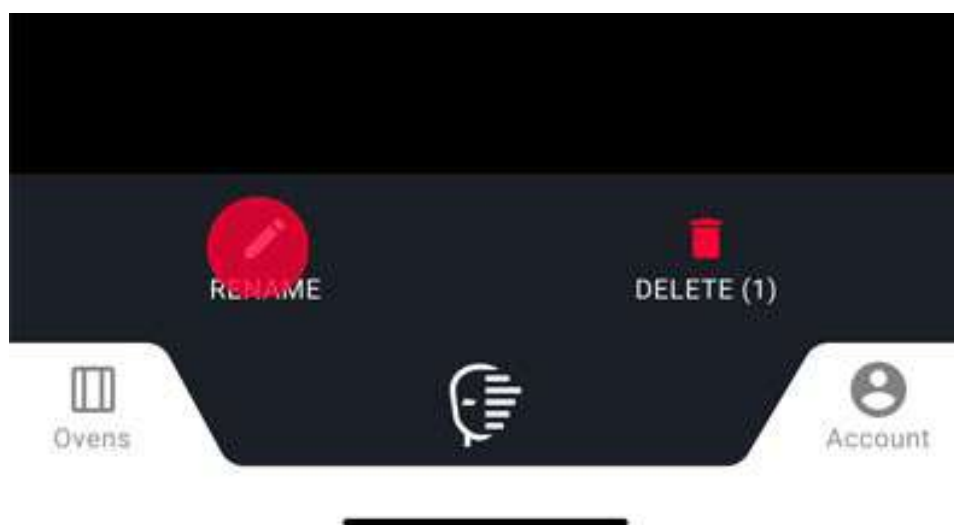
## Переименование печи

- Войти в режим правка, см.указания, как [ВОЙТИ В РЕЖИМ ПРАВКА;](#)
- нажать кнопку ПЕРЕИМЕНОВАТЬ , записать новое название печи и подтвердить опцией ПРИМЕНИТЬ.



## Удаление печи

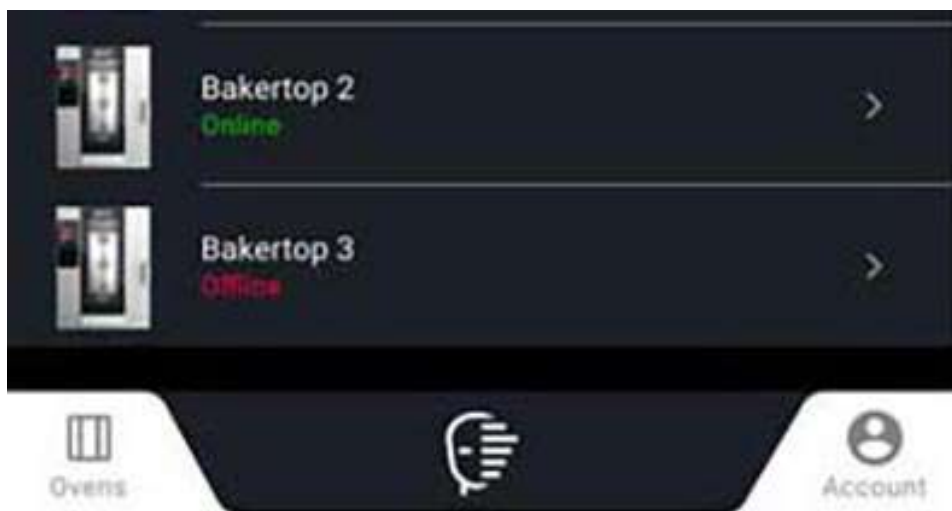
- Войти в режим правка, см.указания, как [ВОЙТИ В РЕЖИМ ПРАВКА;](#)
- нажать кнопку УДАЛИТЬ  и подтвердить опцией УДАЛИТЬ.



# Аккаунт и настройки

## Доступ к аккаунту

Коснуться кнопки аккаунт  с правой стороны.



---











## Настройки аккаунта

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** установить базовую **информацию**, **корпоративную, профессиональный профиль, язык и единицу измерения**;
- 2** решить, если получать **уведомления**;
- 3** **управлять собственным абонементом Base или Premium**;
- 4** **установить определенный метод оплаты**;
- 5** **управлять профилями пользователей печи и узнавать их статус**.



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiles



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Terms of use



DISCONNECT



Home



Search



Account

6

8

9

7



- 6 **загрузить** персональное изображение, делая фотографию или выбирая её из галереи вашего устройства. Загружаемые фотографии будут сохранены в галерее изображений рецептов вашей печи; таким образом вы можете пользоваться ими при сохранении персонального рецепта;
  - 7 получать доступ к **настройкам безопасности и блокировки** вашего аккаунта и печи; в данной секции можно изменять пароль аккаунта или устанавливать PIN-код для блокировки функций, например, запуск цикла приготовления или подключение других печей;
  - 8 указывает **условия использования** печи;
  - 9 **отключает** ваше устройство от приложения Digital.ID™.
-

# 10. Hey UNOX!

- [Что может делать Voice Control](#)
  - [Активация Unox Voice Control](#)
  - [Изменение настроек UNOX Voice Control](#)
-

# Voice Control

“Hey Unox, подогрей до 180 °C”.


Технология **Voice Control** может распознавать ваш голос, интерпретировать ваши запросы и обеспечивать соответствующее функционирование печи. Это позволяет подавать команды, даже когда руки заняты.

## Функции UNOX Voice Control

Unox Voice Control может:

- **запускать программу**, сохраненную в приложении Library или Chefunox
  - **запускать ручную программу** или набор предварительных настроек и помочь вам в настройке параметров (если ваши запросы входят в рамки предусмотренного диапазона уставок);
  - **устанавливать или добавлять таймеры** в приложения MULTI.Time - MULTI.Speed или в выполняемый цикл приготовления (в данном случае добавляет widget timer на Главную страницу);
  - **запускать мойку**;
  - **сообщать время**.
-

# Активация UNOX Voice Control

Для активации или дезактивации технологии, следует коснуться кнопки VOICE  на панели



---

## Изменение настроек UNOX Voice Control

Перейти к опции [настройки](#) > Voice control > язык.

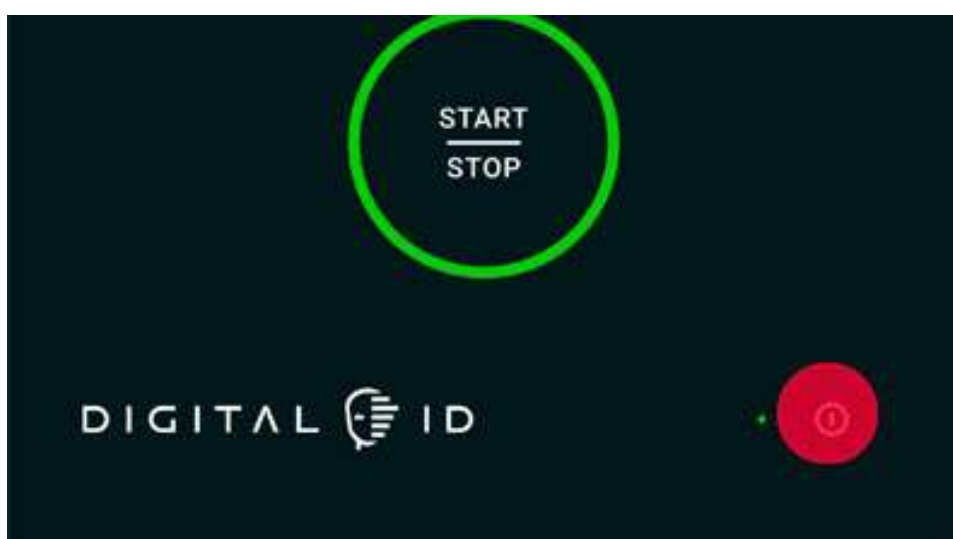
---

# 11. Перезапуск, обновление и восстановление

- [Включение и выключение печи](#)
  - [Обновление программного обеспечения](#)
  - [Восстановление заводских условий](#)
-

# Включение и выключение печи

Для включения и выключения печи, следует коснуться кнопки ON/OFF на панели. Спустя около 20 секунд ожидания появится Главная страница.



---

## Обновление программного обеспечения

Перейти на опцию [настройки](#) > Обновление программного обеспечения > Обновить программное обеспечение.  
Можно обновить программное обеспечение только если не выполняются программы приготовления или мойки; после обновления будет выведен запрос о необходимости выключения печи.

---

# Восстановление заводских условий

Во время фазы запуска печи следует 5 раз коснуться дисплея для возможности доступа в режим восстановления. У вас будет возможность:

- **запустить** печь при нормальных условиях (start oven);
  - **восстановить** предыдущую версию программного обеспечения (restore previous software version);
  - **восстановить** заводские условия печи (factory reset);
  - **получить доступ** к продвинутым командам (advanced options for Unix Service).
-

# 12. Обслуживание и техническая поддержка

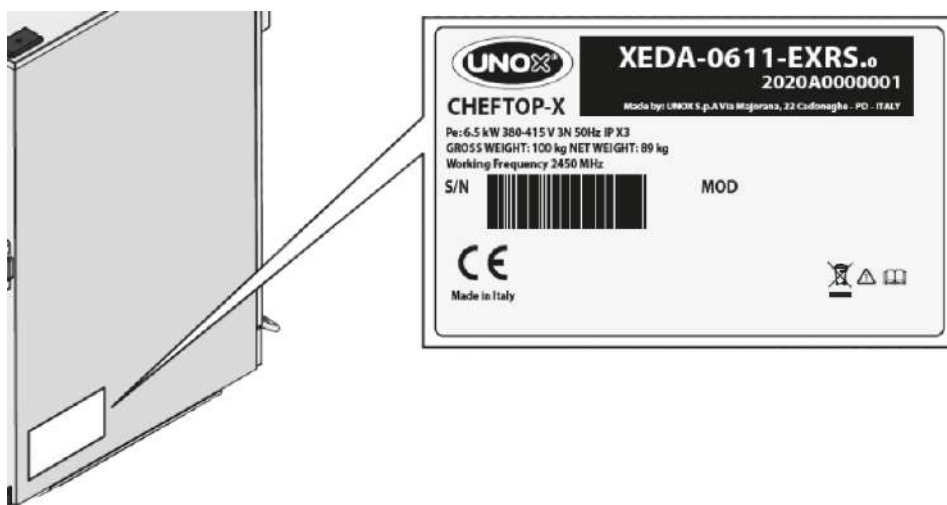
- [Что делать, если печь не работает](#)
  - [Техническая поддержка](#)
  - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
  - [Связаться со службой технической поддержки](#)
  - [Данные изготовителя](#)
-



# Что делать, если печь не работает

Если печь не работает, следует отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания (если предусмотрена) и обратиться в [авторизованный сервисный центр UNOX](#), указывая:

- дату приобретения;
- возможные аварийные сообщения, появляющиеся на дисплее;
- данные устройства, указанные на паспортной табличке.



# Техническая поддержка

Все наше оборудование рассчитано на долгий срок службы, чтобы помочь вам справиться с любой задачей. Однако, может случиться непредвиденное; в таких случаях сеть авторизованных и сертифицированных центров технической поддержки UNOX всегда к вашим услугам, чтобы свести к минимуму время простоя.

См. указания, чтобы найти [авторизованные центры технической поддержки UNOX](#)

В разделах сайта [UNOX.MyCare](#) и [UNOX.MyCare CONNECT](#) узнайте о плановом и профилактическом обслуживании.

---

## LONG.Life - LONG.Life 5

С LONG.Life вы получаете помощь наших технических специалистов и 12-месячную гарантию на выполнение работ и запасные части.

С UNOX LONG.Life5 у вас есть возможность продлить гарантию до 5 лет или 12 000 часов работы на запасные части и до 24 месяцев или 12 000 часов работы на оборудование. Свяжитесь с UNOX для получения дополнительной информации.

---

# Связаться со службой технической поддержки

Если вы являетесь клиентом Premium\*, вы можете связаться со службой технической поддержки непосредственно через вашу печь и установить связь с нашими операторами через встроенный микрофон. Кроме того, благодаря встроенному чату и функции камеры приложения Digital.ID™, вы сможете отправлять сообщения и изображения, чтобы помочь службе быстрее и точнее провести диагностику.

\* Подписка Digital.ID™ Premium включает голосовой помощник HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30 минут поддержки COOKING.Concierge в месяц, техническую поддержку онлайн и все возможности плана DDC Enterprise.

---

## Данные изготовителя

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

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Тел. +39 049 86.57.511

Факс . +39 049 86.57.555

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

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

---

# 13. Авторские права

Авторские права 2023 UNOX S.p.A. Все права защищены.  
Реестр Предпр. Падуи № 04230750285 - Экон.-Адм.реестр  
Падуи 372835 - Уст.капит. 5 000 000 € полн.внес. - Номер НДС  
/ Номер налогоплательщика 04230750285

**LI2700A0**

All images used are for illustrative purposes only.

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

---