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.

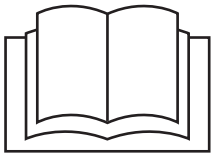
Данная инструкция содержит всю необходимую информацию для правильного использования печи с достижением максимальных результатов.

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, 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 не 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. Несоответствующее выполнение 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, 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.

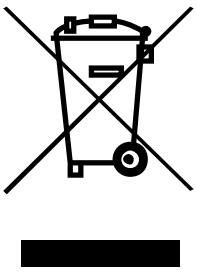
НЕ допускается несанкционированное вмешательство в бачок моющего средства, его соединения с печью, а также во внутренний и внешний гидравлический контур: опасность травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.

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 листовой металл, медь и т.д.) в процентом 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.

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&RinseTM 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

Инновационная 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.


SPEED·X

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.

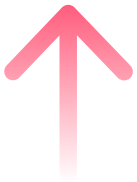
---

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.

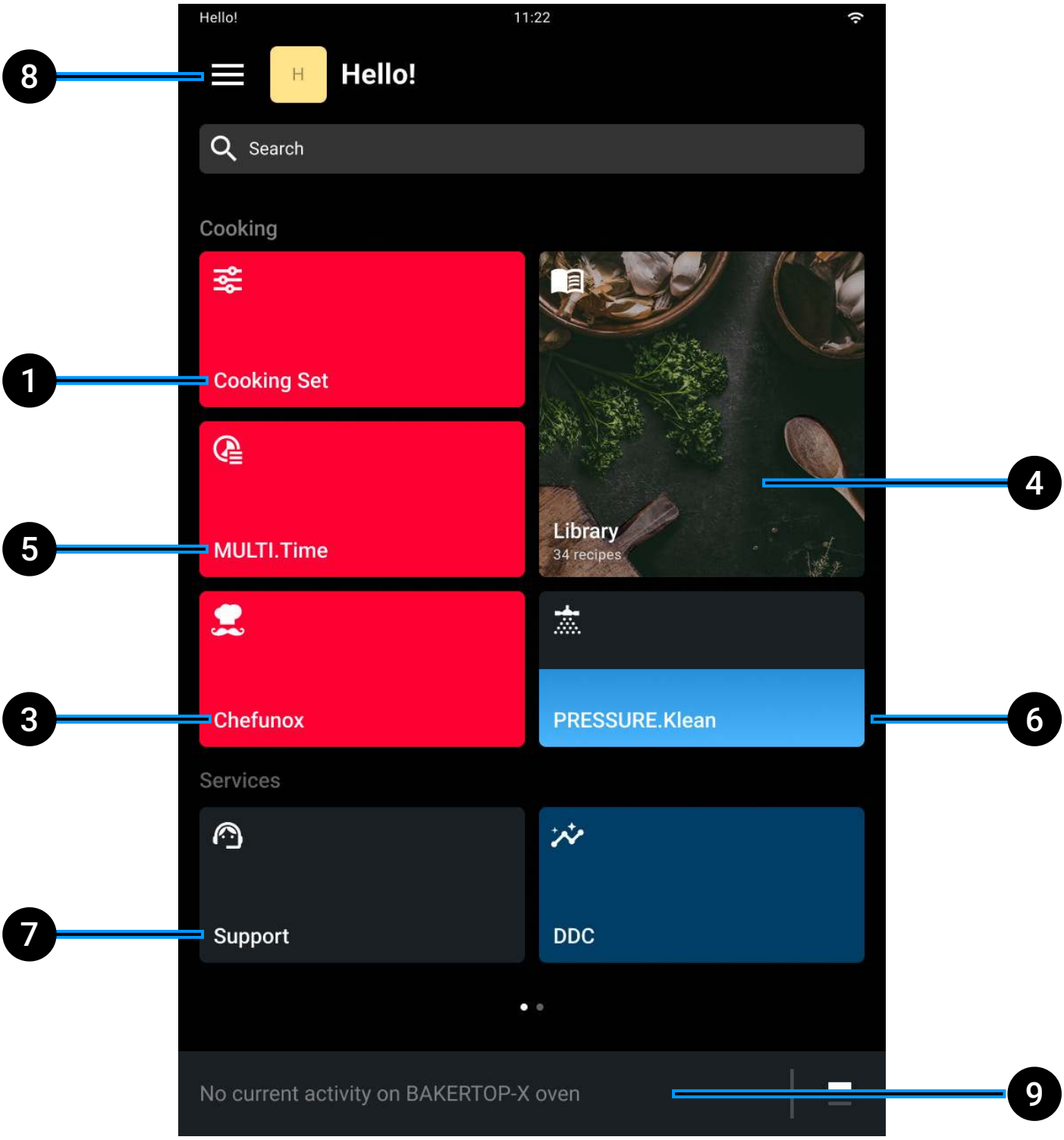


Перемещение вниз

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;

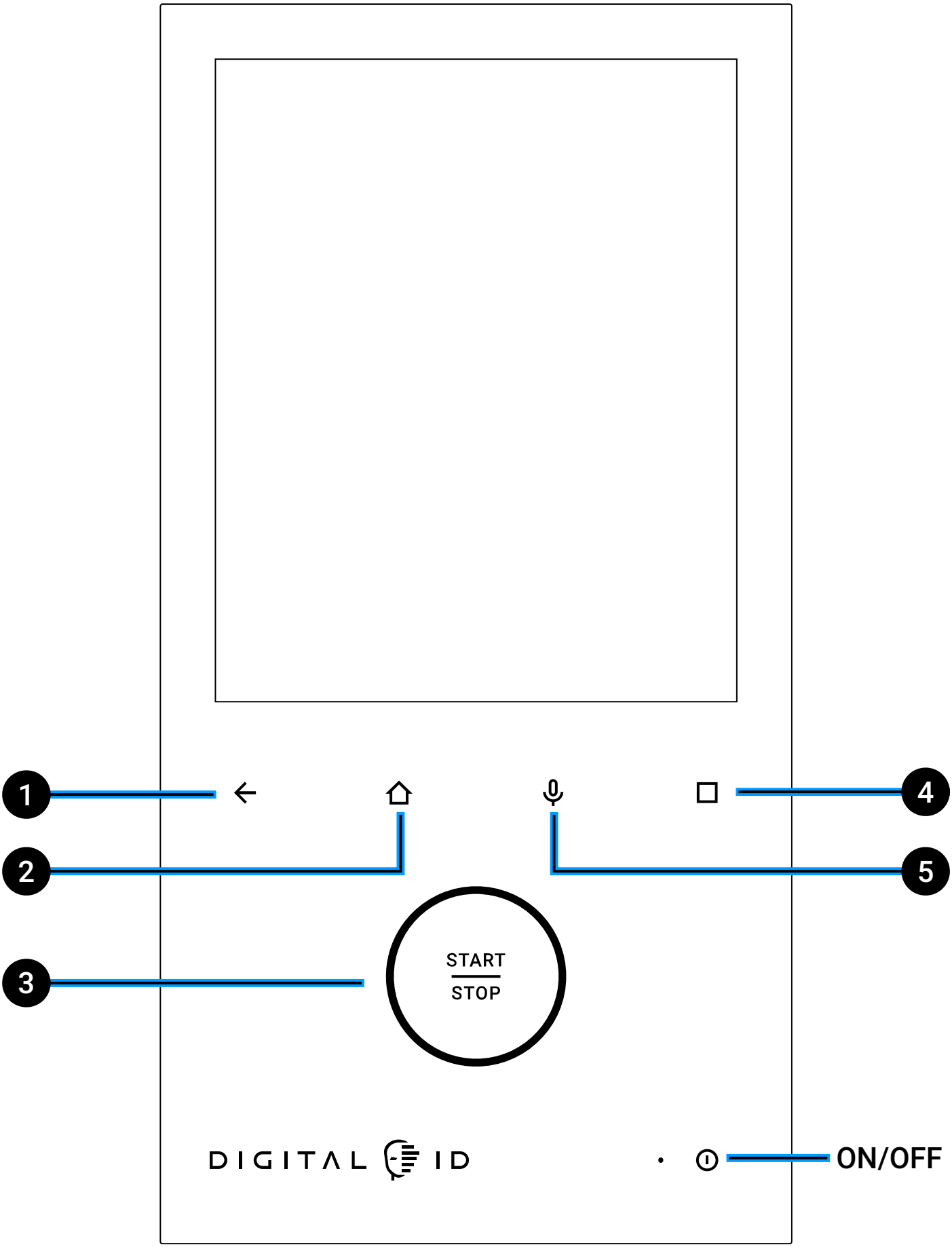
6 DDC (Data Driven Cooking): эта функция, благодаря полностью обновленному графическому интерфейсу, представляет собой самую развитую инфраструктуру IoT на рынке. Новое обновление обеспечивает обратную связь и статистику использования печи намного быстрее. Кроме того, благодаря новому Kitchen Scheduler, 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 поддерживания 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

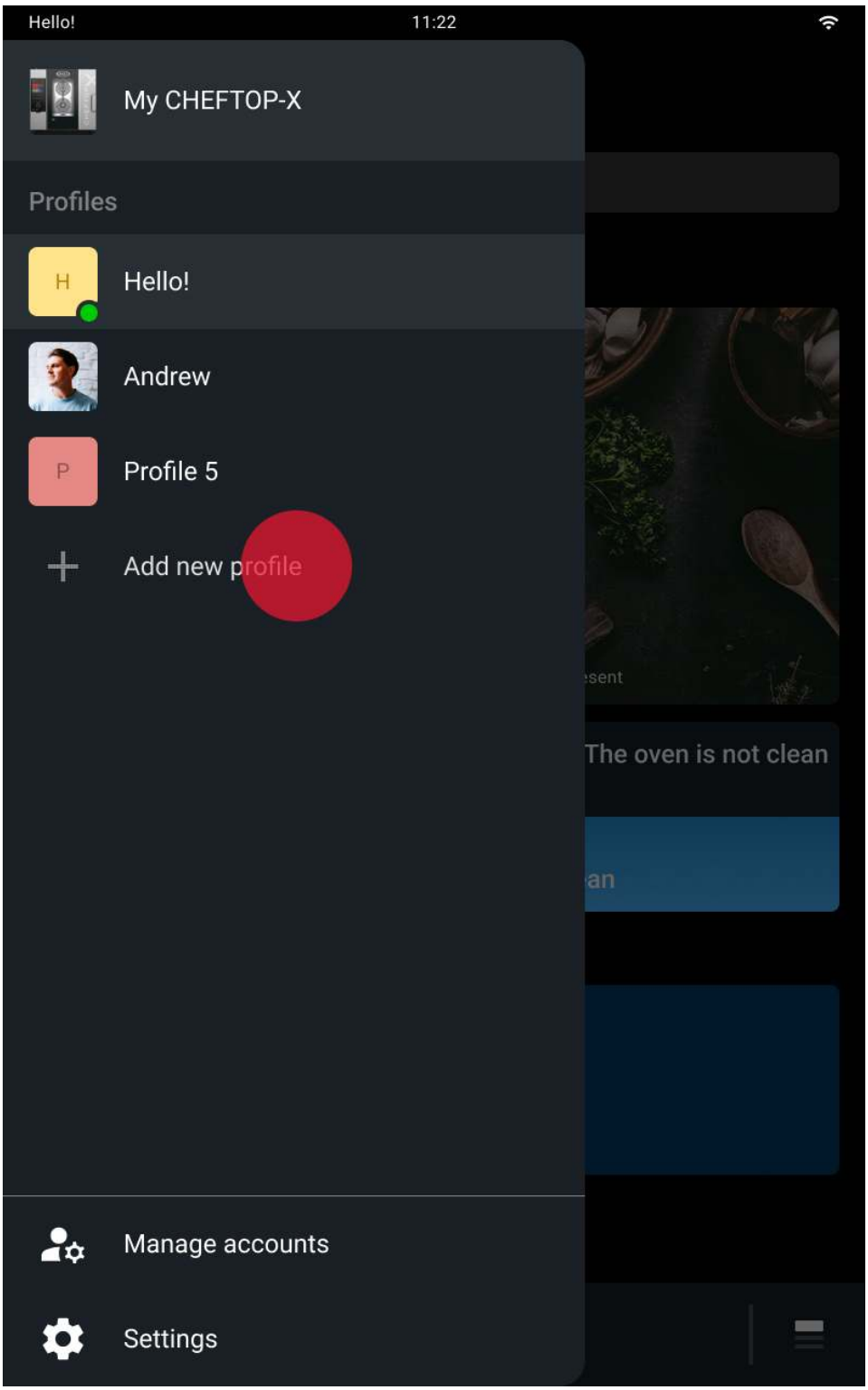
Панель управления печи использует **технологию Touch control**, позволяющую осуществлять навигацию в операционной системе Digital.ID™ просто касаясь иконок сухими и чистыми пальцами (не использовать инструменты).

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.

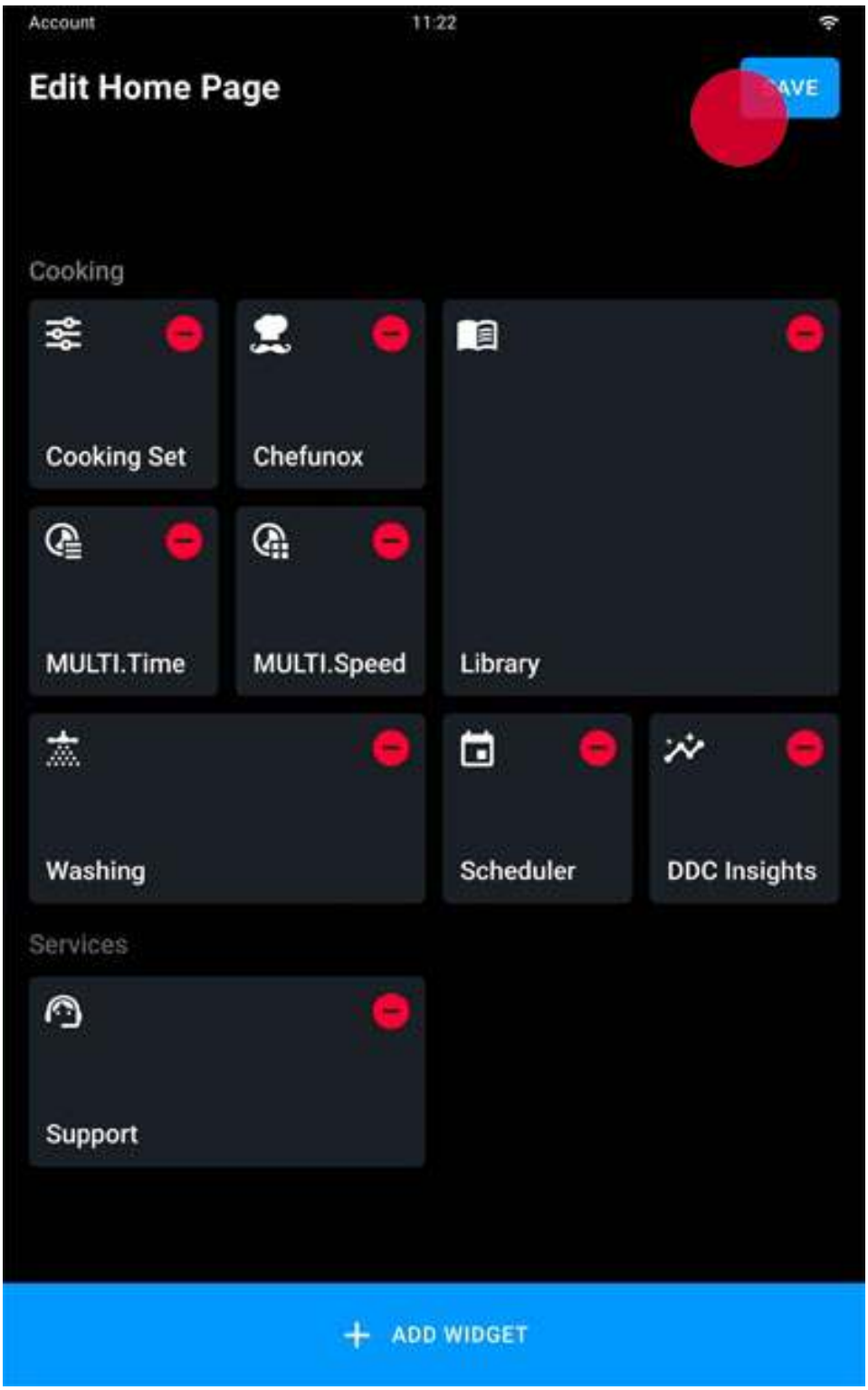

Hello!
11:22
My CHEFTOP-X
Profiles
H
Hello!
Andrew
P
Profile 5
Add new profile
The oven is not clean
Manage accounts
Settings

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 

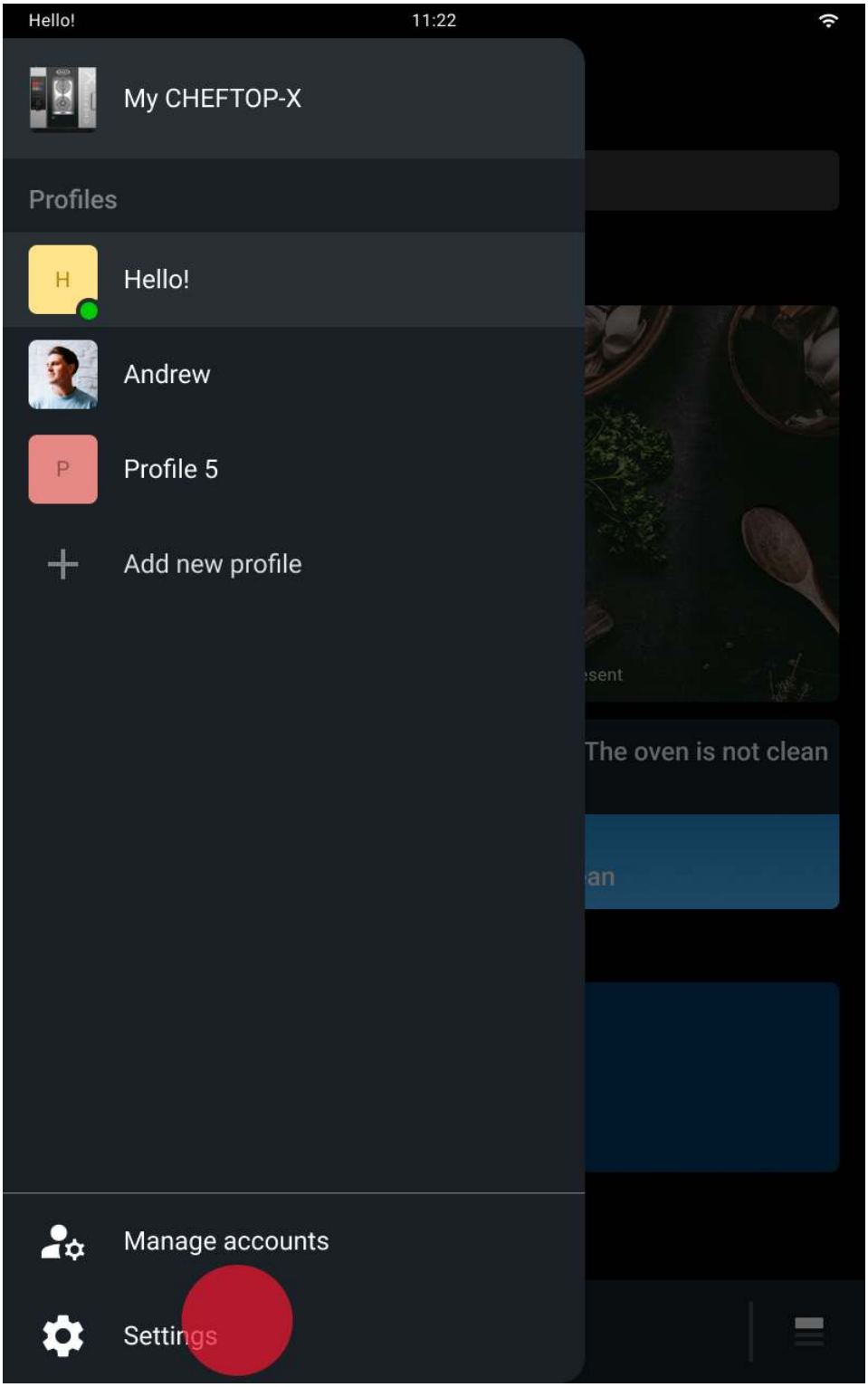
При завершении процесса персонализации следует нажать кнопку СОХРАНИТЬ для выхода и подтверждения сделанных настроек.


Account
11:22
Edit Home Page
AVE
Cooking
Cooking Set
Chefunox
MULTI.Time
MULTI.Speed
Library
Washing
Scheduler
DDC Insights
Services
Support
ADD WIDGET

Доступ к настройкам

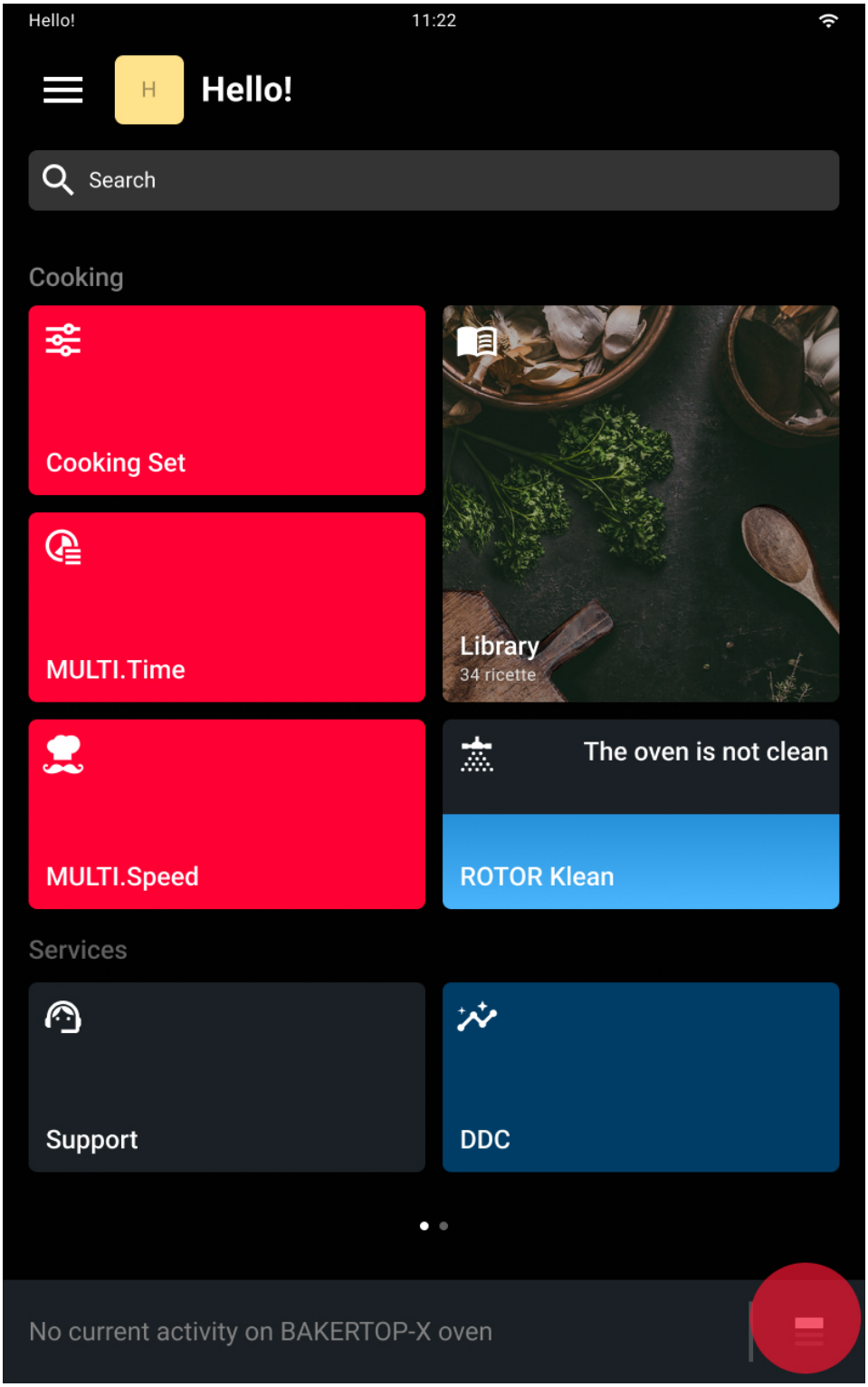
При желании установки персональных настроек:

- коснуться меню
- коснуться кнопки НАСТРОЙКИ

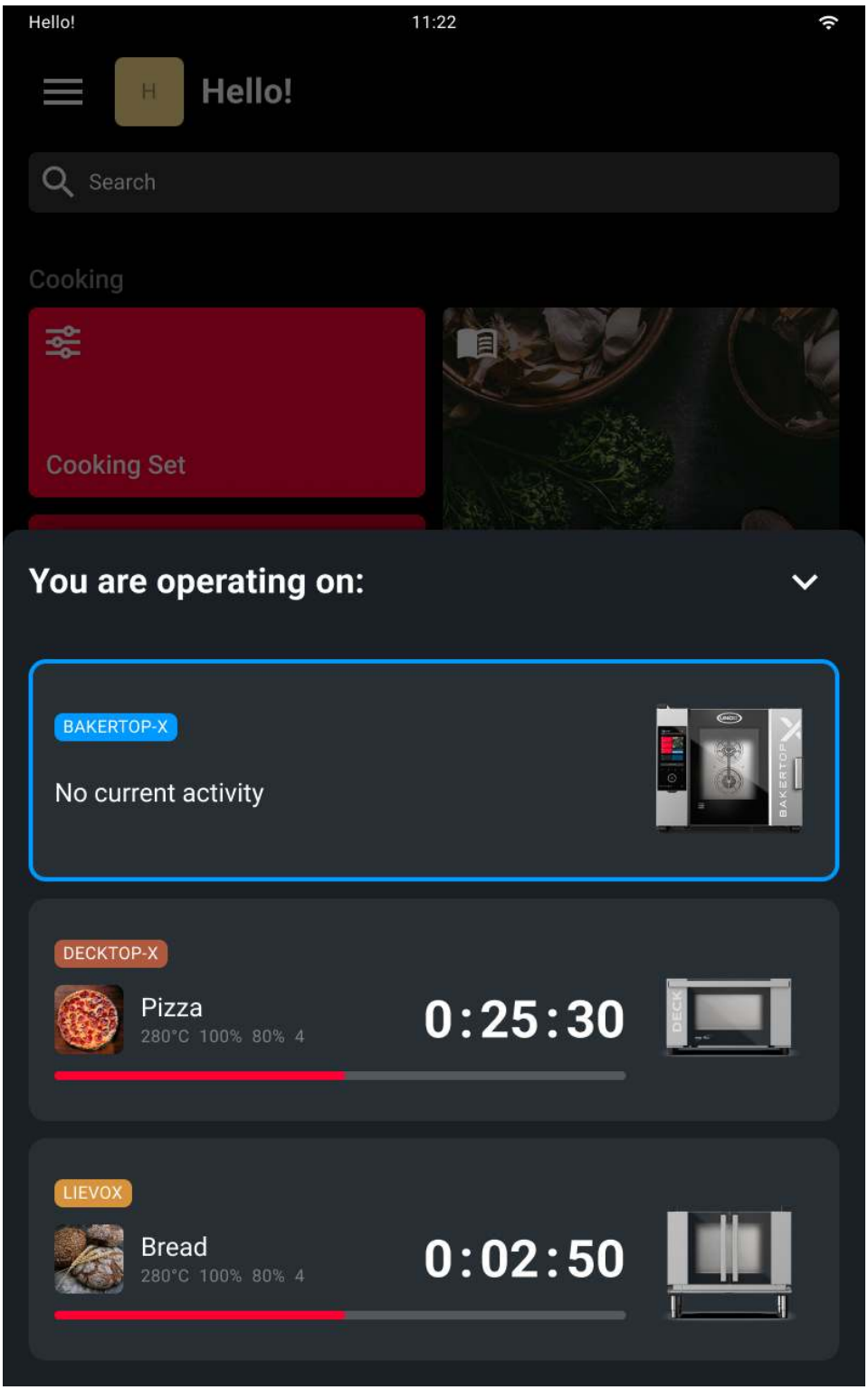


Меню принадлежностей

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.



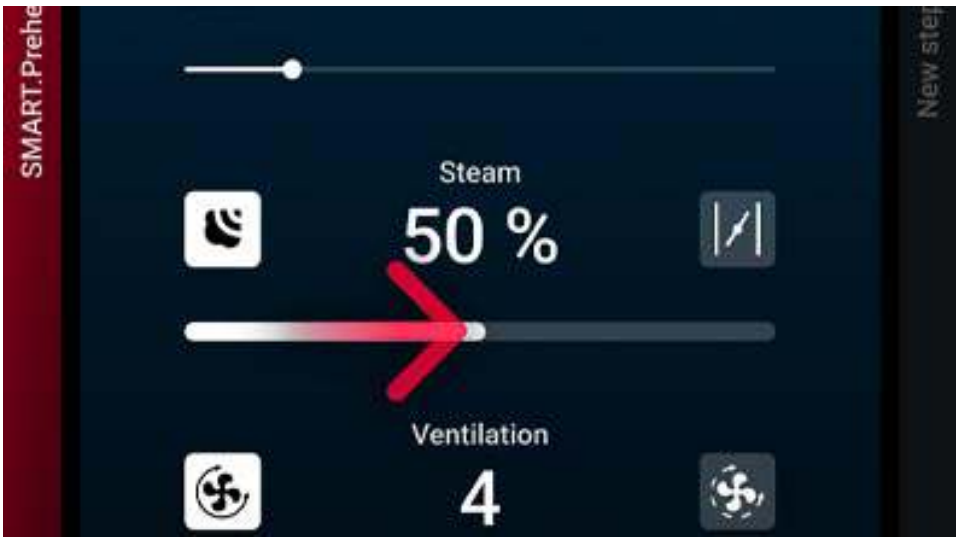
Установка значения времени

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 START STOP

Запуск цикла приготовления через Chefunox

Приложение Chefunox содержит рецепты, созданные и тестированные 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.

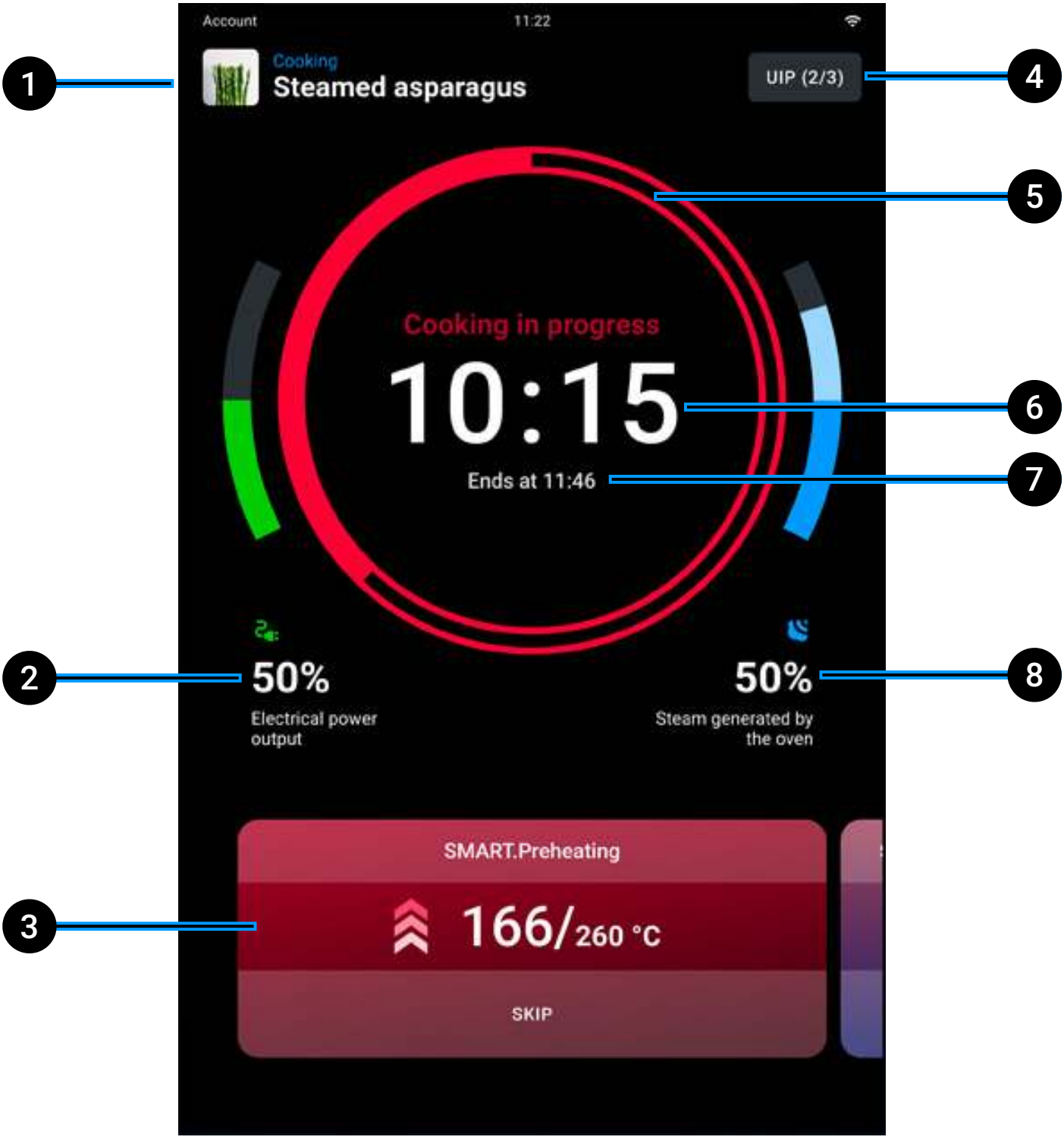
Начало цикла приготовления в бесконечном режиме MULTI.Time

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

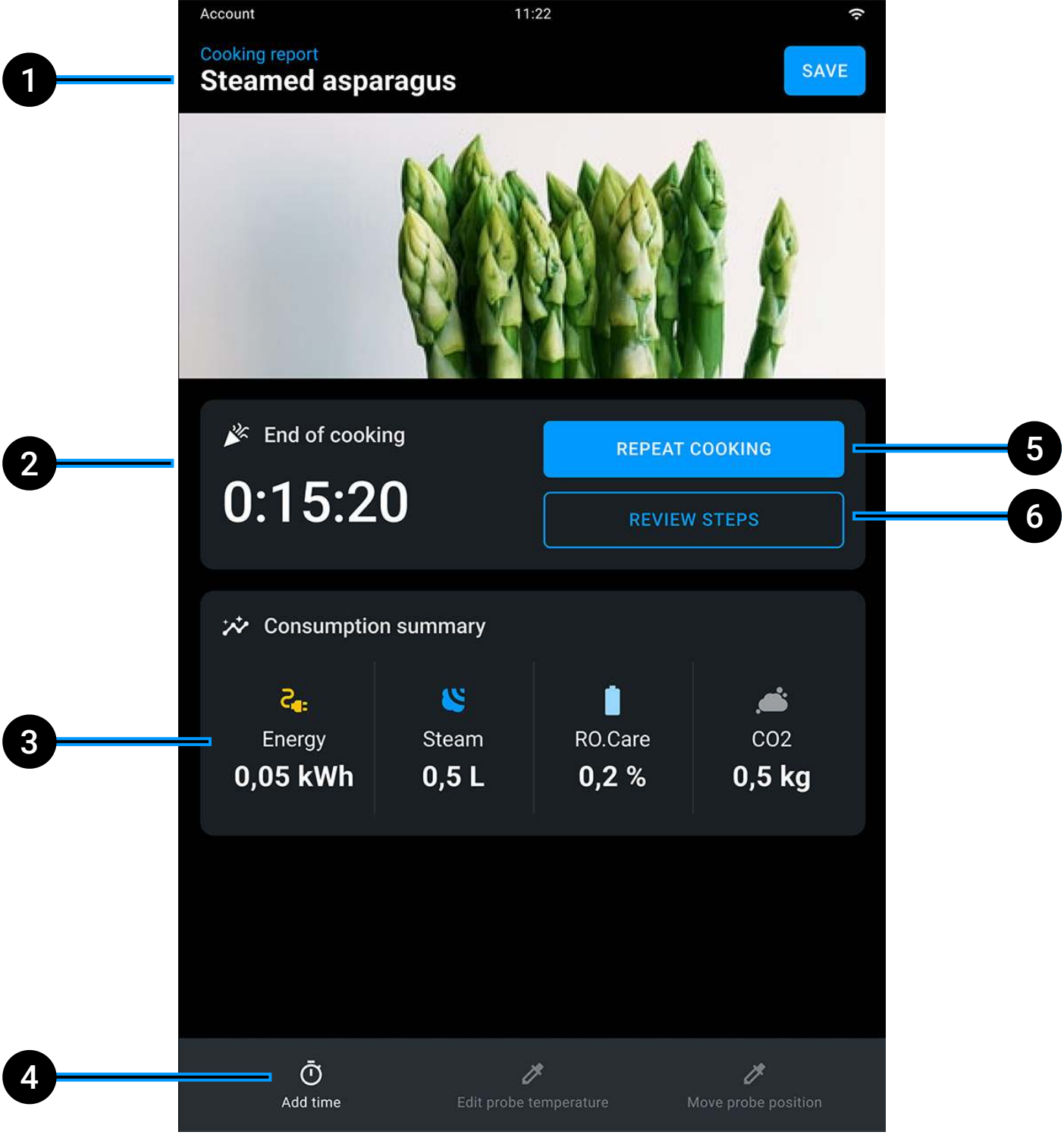
Циклы приготовления завершаются по истечении предусмотренного времени или при достижении заданной температуры в центре блюда (если предусмотрена).

При касании и удерживании кнопки start/stop, 

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.


Account
11:22
Cooking report
Steamed asparagus
SAVE
End of cooking
0:15:20
REPEAT COOKING
REVIEW STEPS
Consumption summary
Energy
0,05 kWh
Steam
0,5 L
RO.Care
0,2 %
CO2
0,5 kg
Add time
Edit probe temperature
Move probe position
1
2
3
4
5
6

1 **название** текущего рецепта;

2 **длительность** завершенного цикла приготовления;

3 **перечень параметров потребления** (энергопотребление, пар, RO.Care, CO_2);

4 **добавление времени,** сохраняя параметры последней выполненной фазы, или изменение температуры проникающего центрального зонда (при наличии).

5 **повтор** только что завершенного 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.

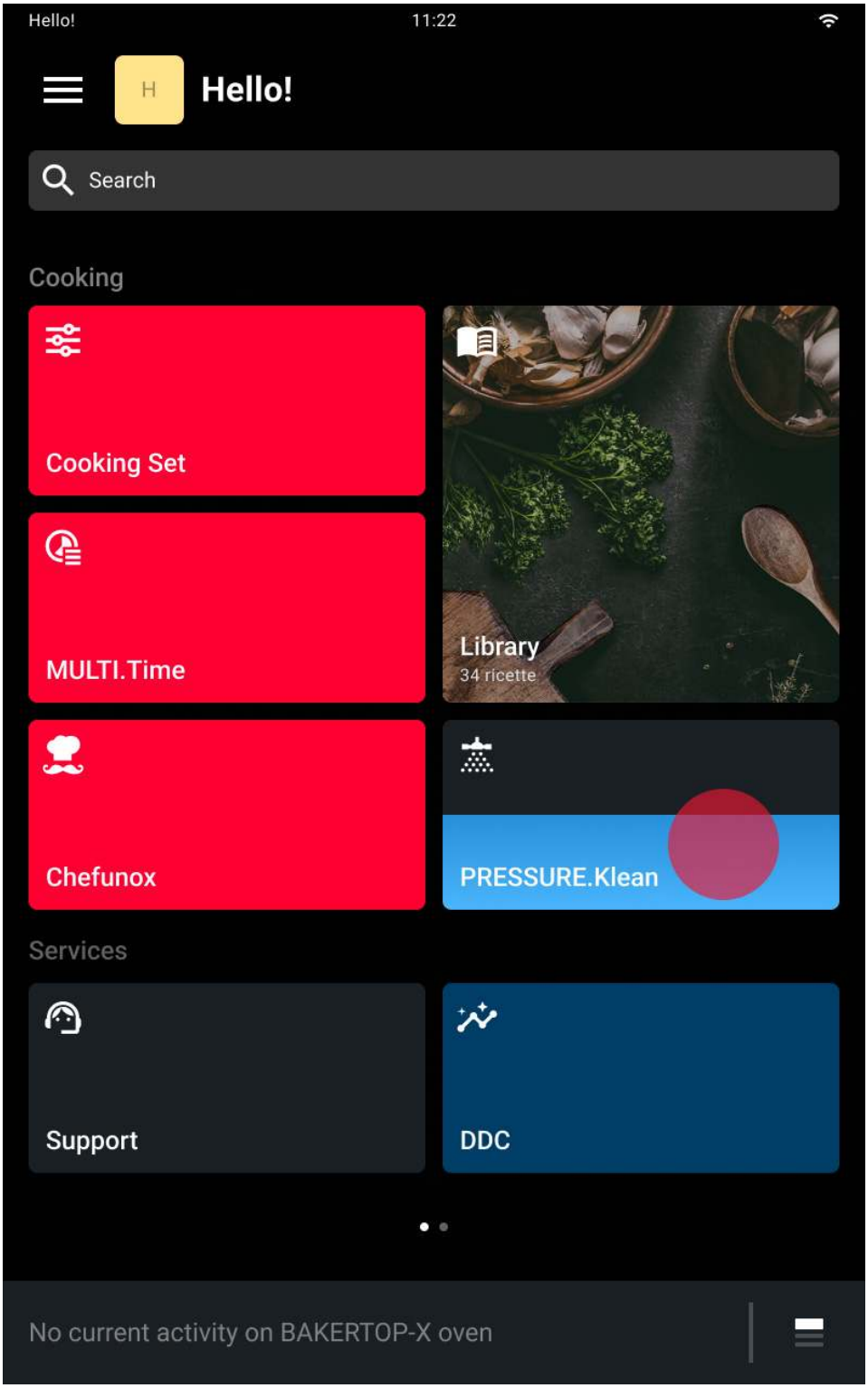
НЕ допускается несанкционированное вмешательство в бачок моющего средства, его соединения с печью, а также во внутренний и внешний гидравлический контур: опасность травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.

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.

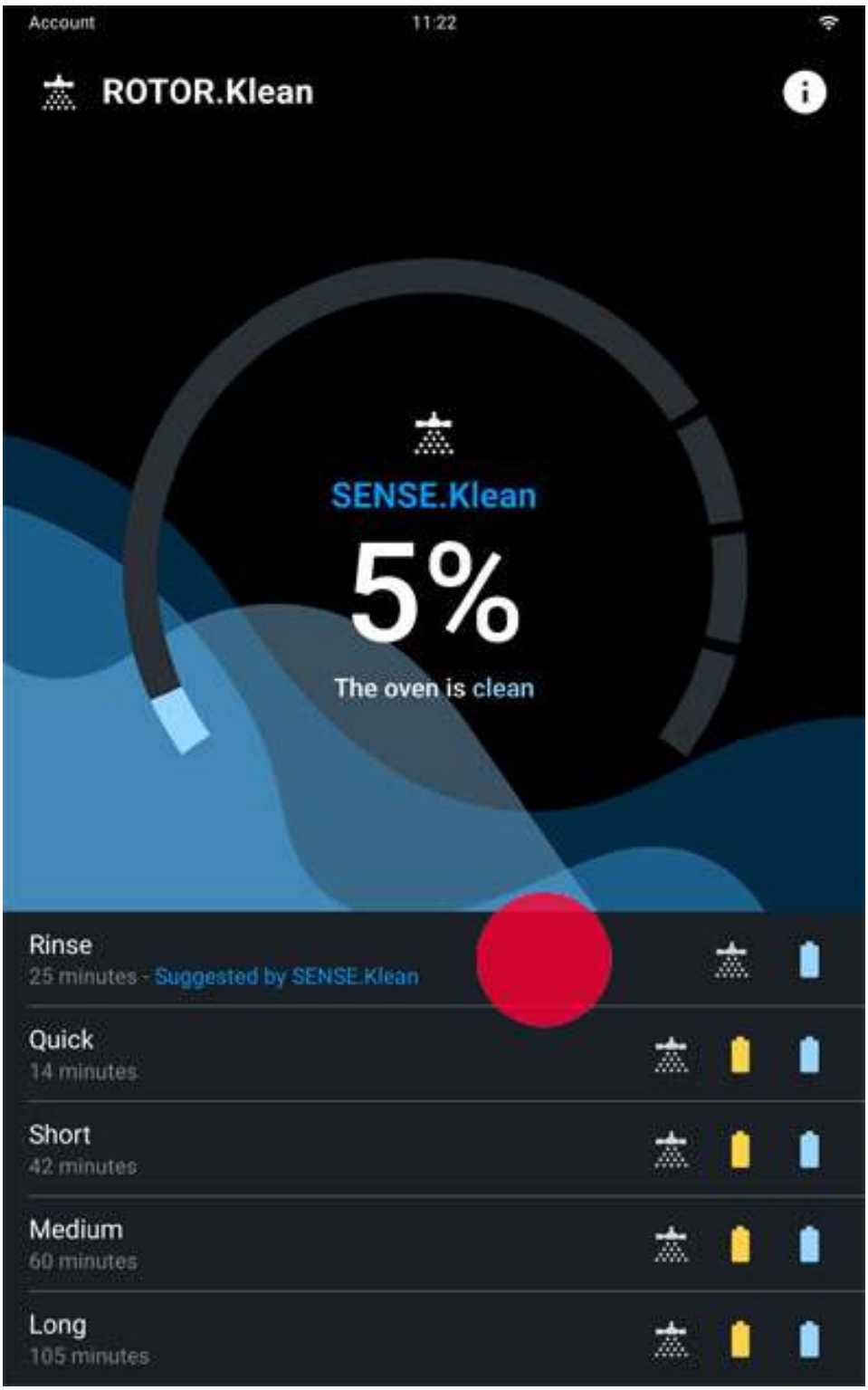
Запуск цикла мойки

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

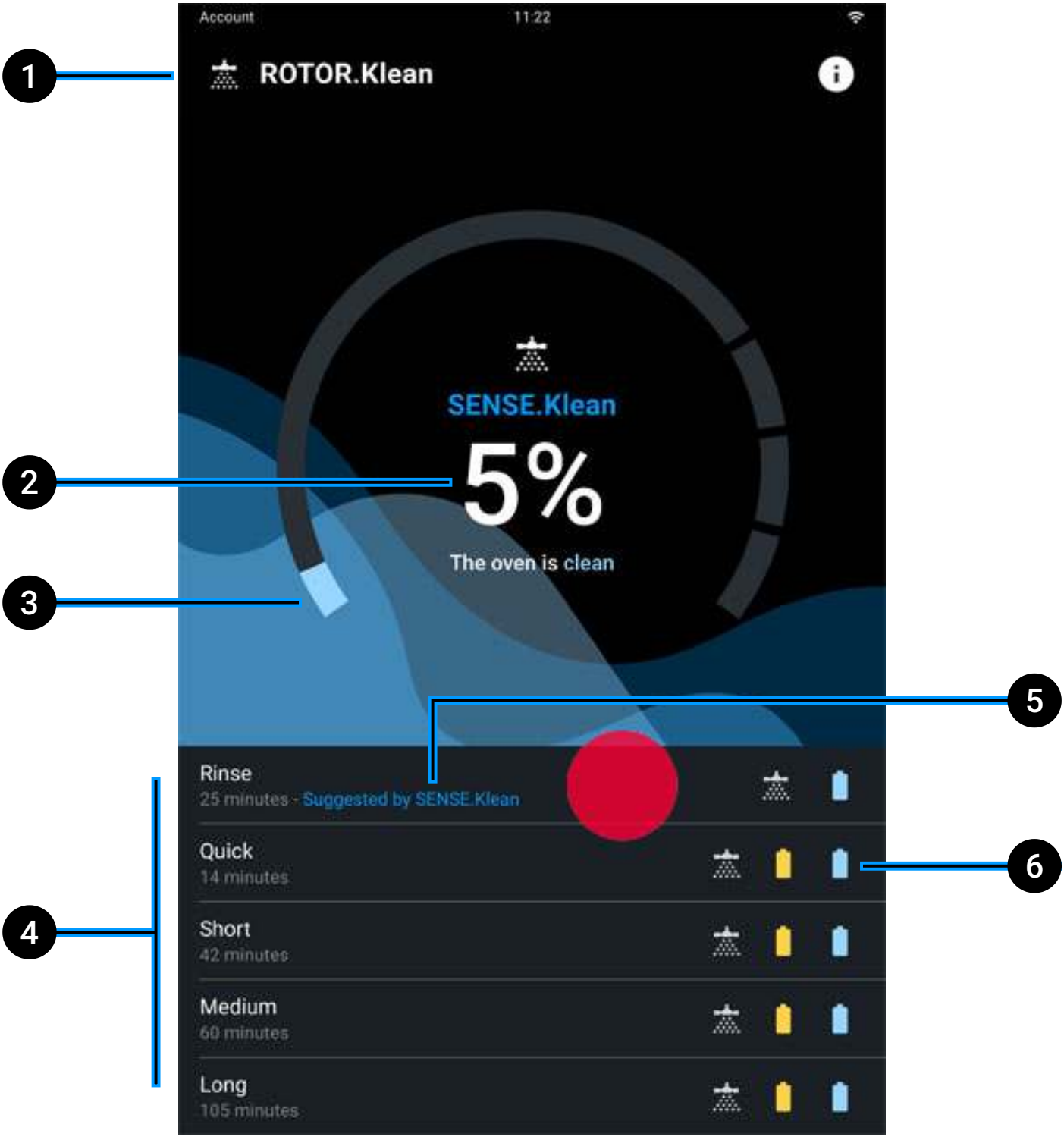


Коснуться названия цикла мойки, наиболее подходящего к степени загрязнения рабочей камеры:

- 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.


Account
11:22
ROTOR.Klean
SENSE.Klean
5%
The oven is clean
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;

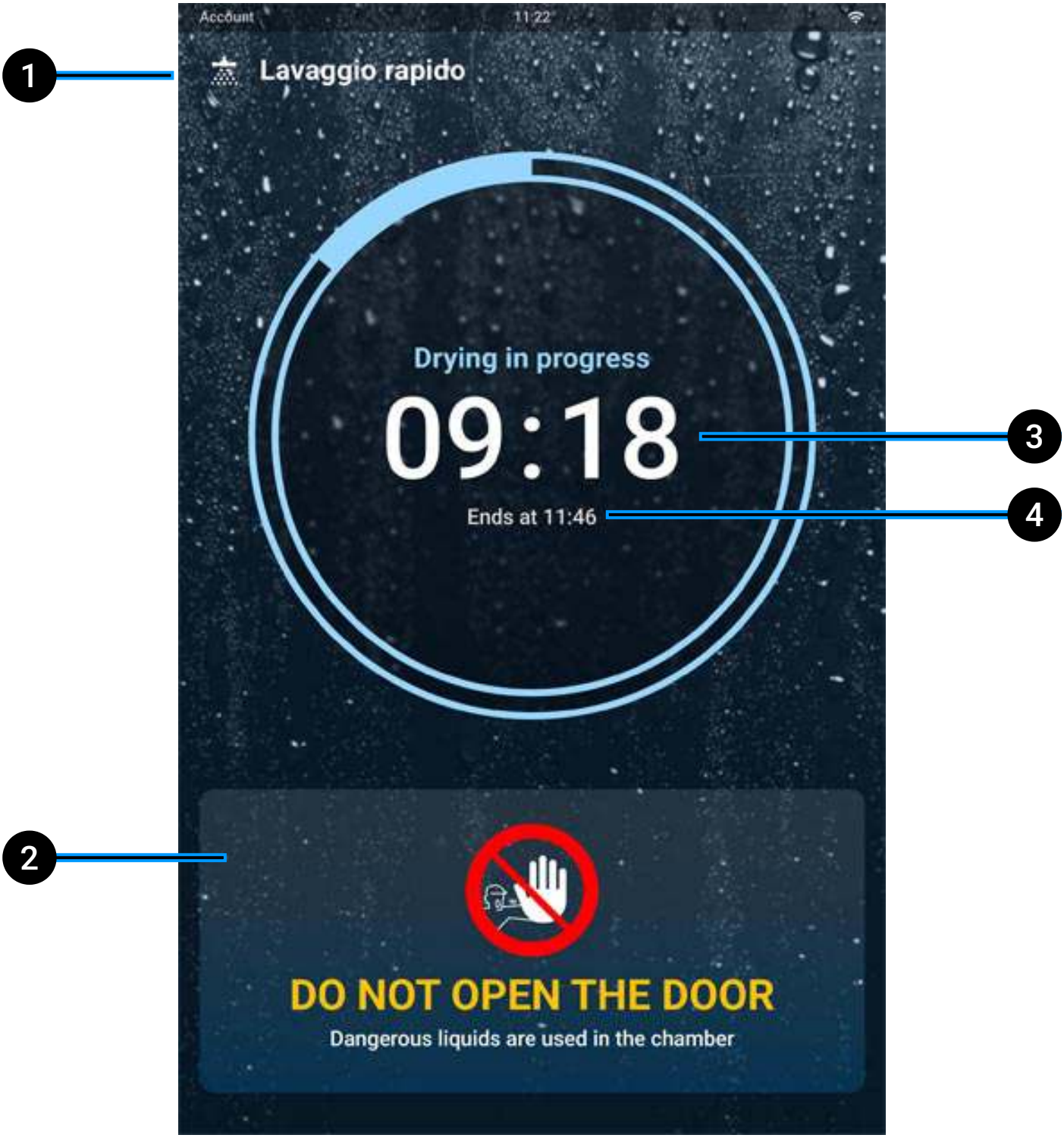
3 **полоса выполнения** цикла мойки;

4 **доступные циклы мойки**;

5 **рекомендуемый цикл мойки**;

6 **присутствие** или нет **Det&Rinse** и/или **RO.Care** в течение мойки.

Цикл мойки


Account
11:22
Lavaggio rapido
Drying in progress
09:18
Ends at 11:46
DO NOT OPEN THE DOOR
Dangerous liquids are used in the chamber
1
2
3
4

1 **название** текущего цикла мойки;

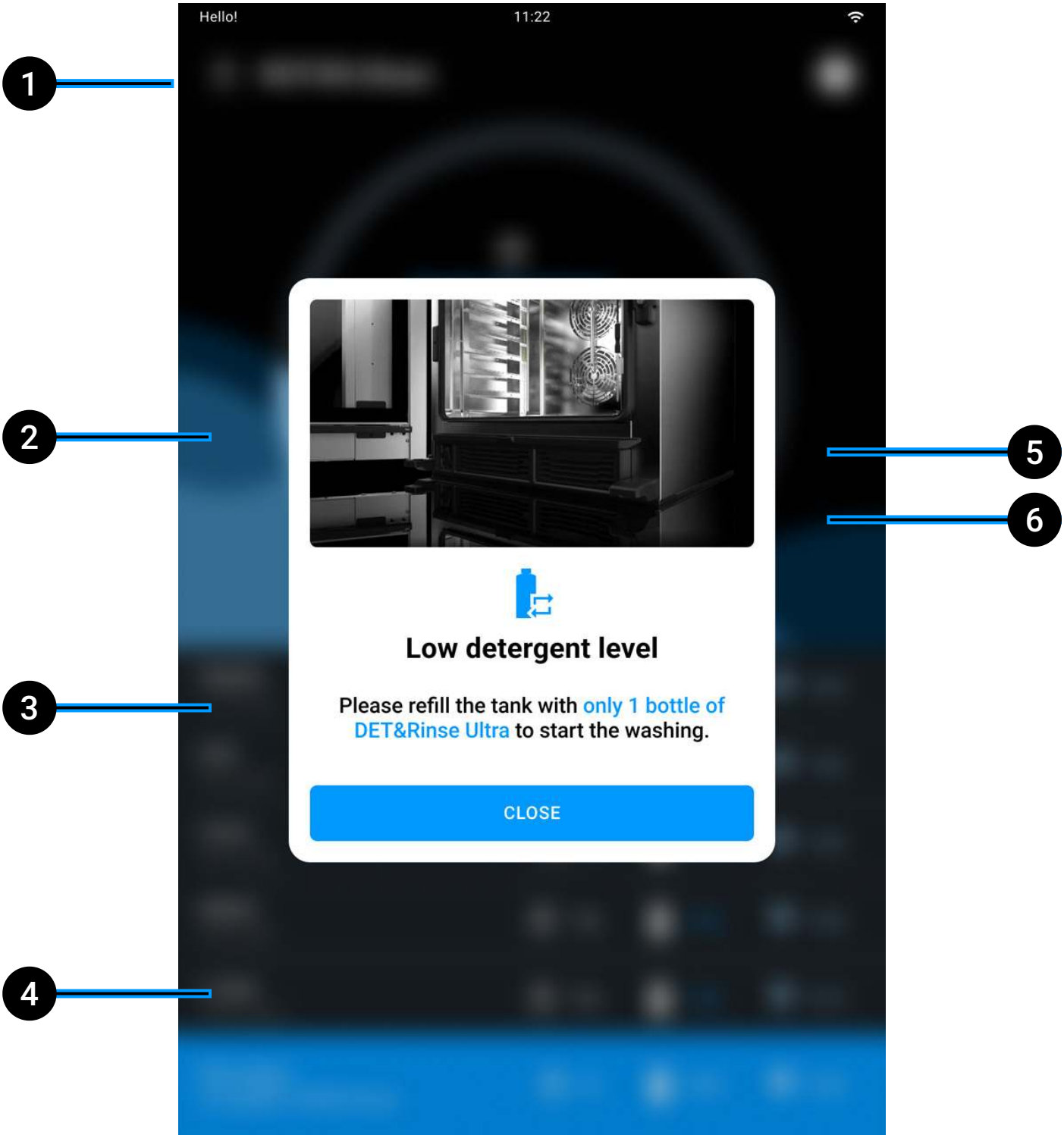
2 **важное предупреждение** НЕ открывать дверцу в течение цикла мойки;

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;

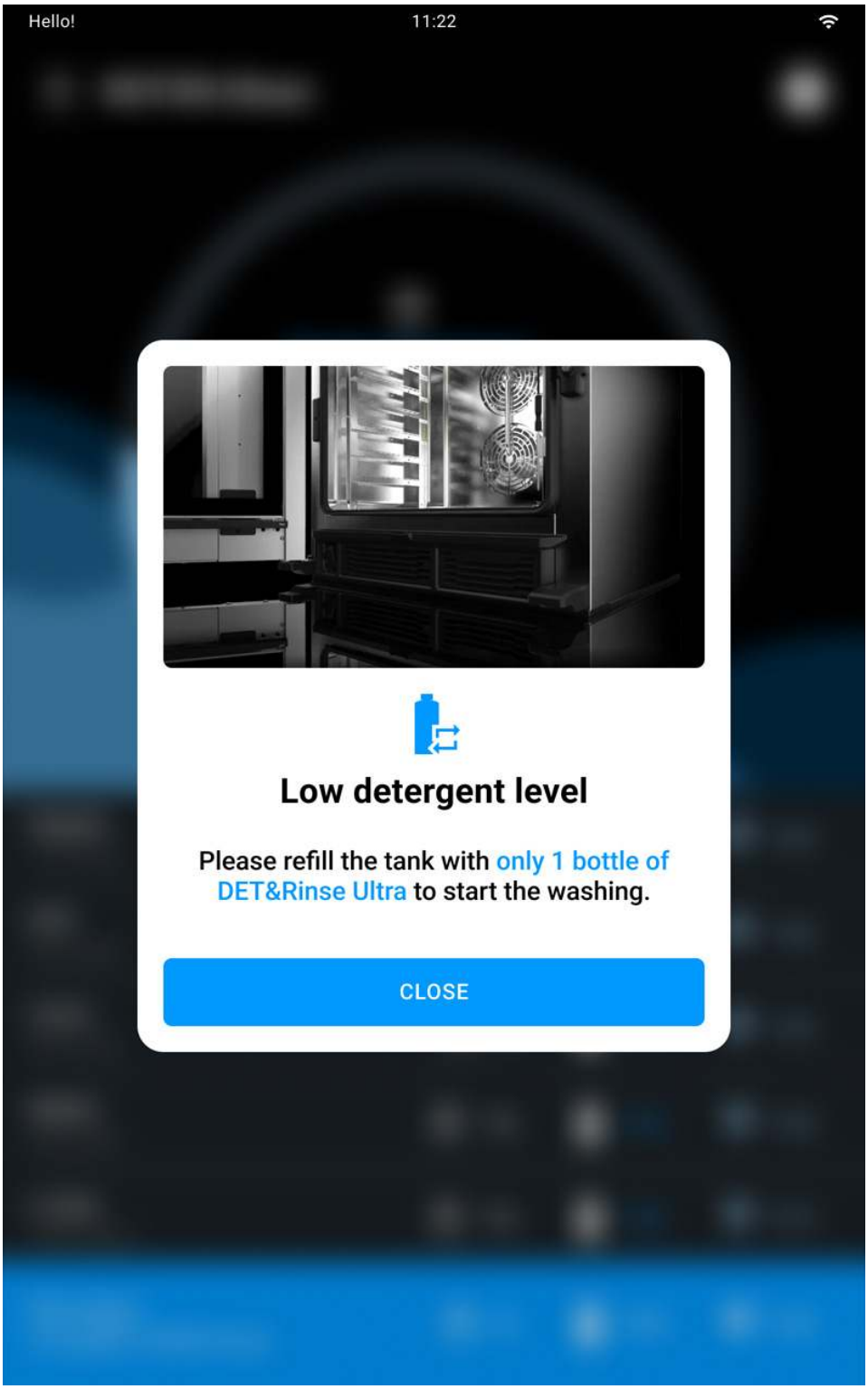
4 **рекомендации** для оптимальной очистки печи;

5 **повтор** только что завершенного цикла мойки;

6 **возврат** к списку циклов мойки.

Наполнение Det&Rinse

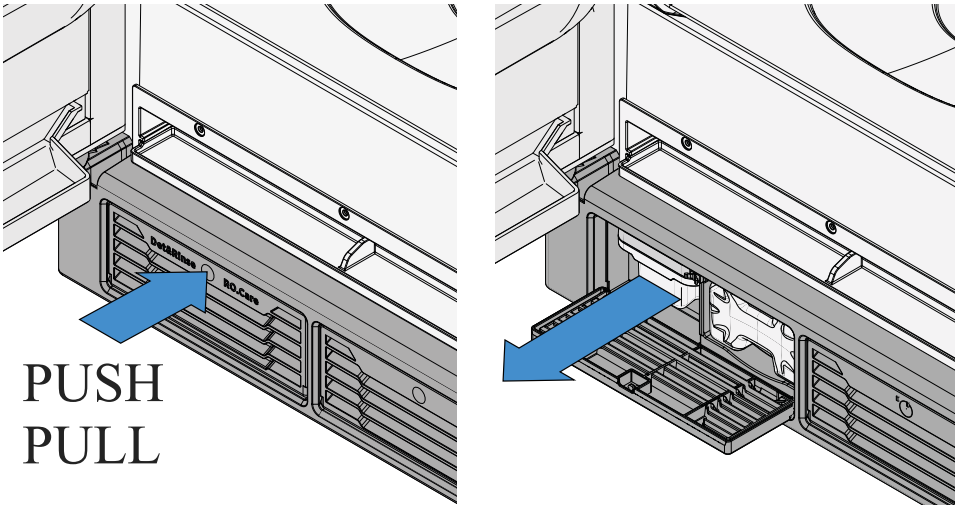
Выводимое на дисплее предупреждение извещает о необходимости наполнения бачка Det&Rinse.



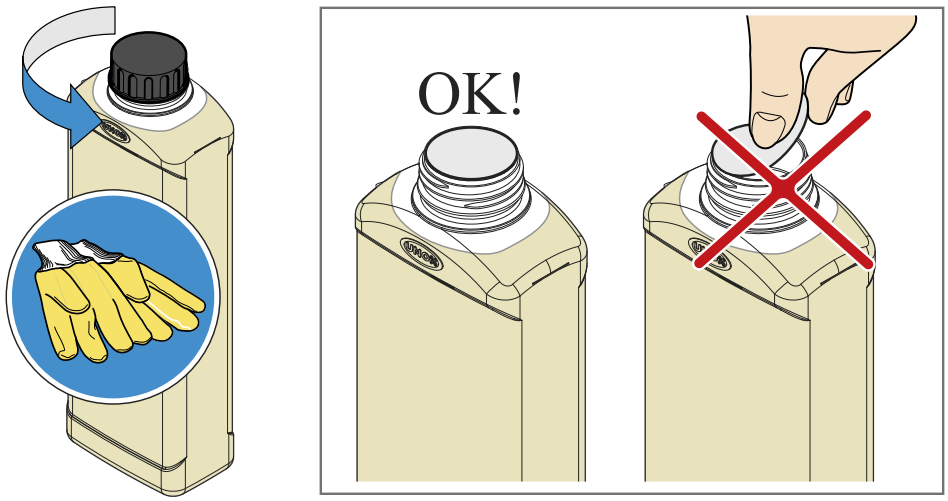
Следует заполнять бачок только флаконами емкостью 1 литр моющего средства Det&Rinse™ Ultra UNOX, которое является единственным утвержденным и тестированным средством для мойки рабочей камеры.

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.

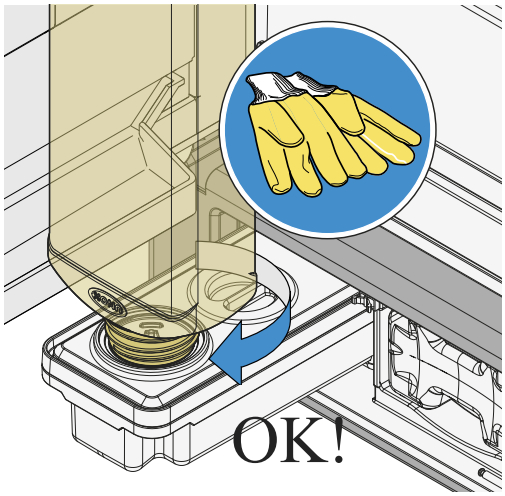
- нажать и отпустить крышку бачка и извлечь бачок;

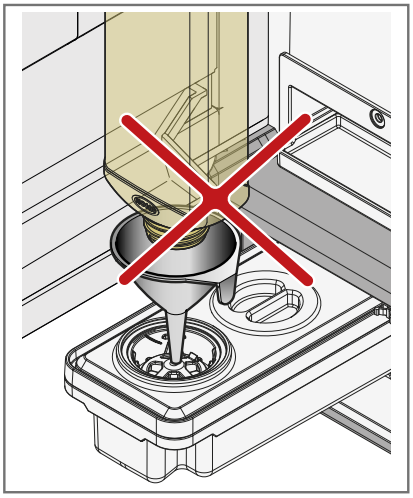


- снять пробку флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX, удерживая пробку обращенной вверх; НЕ удалять или прокалывать защитную пленку;

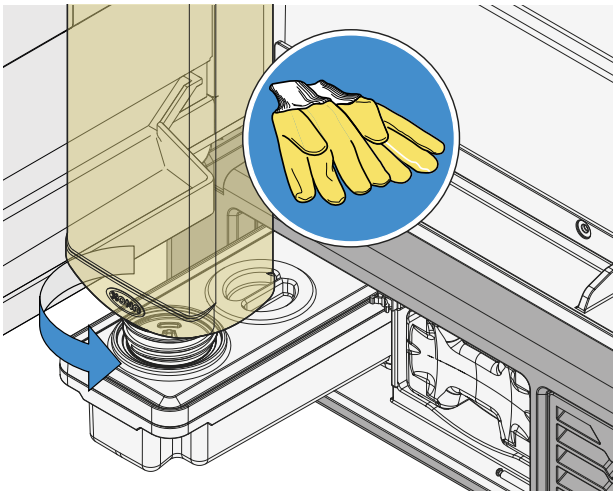


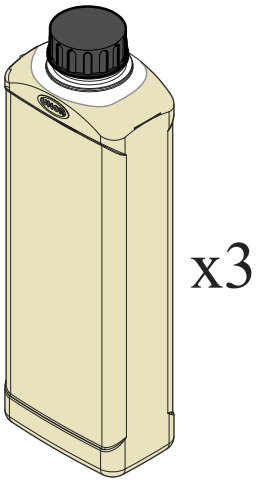
- проверить, что защитная пленка является цельной и не поврежденной. Перевернуть флакон и закрутить его на бачок; штырь в баке прорывает защитную пленку, что обеспечивает выход моющего средства в бачок в условиях безопасности.





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





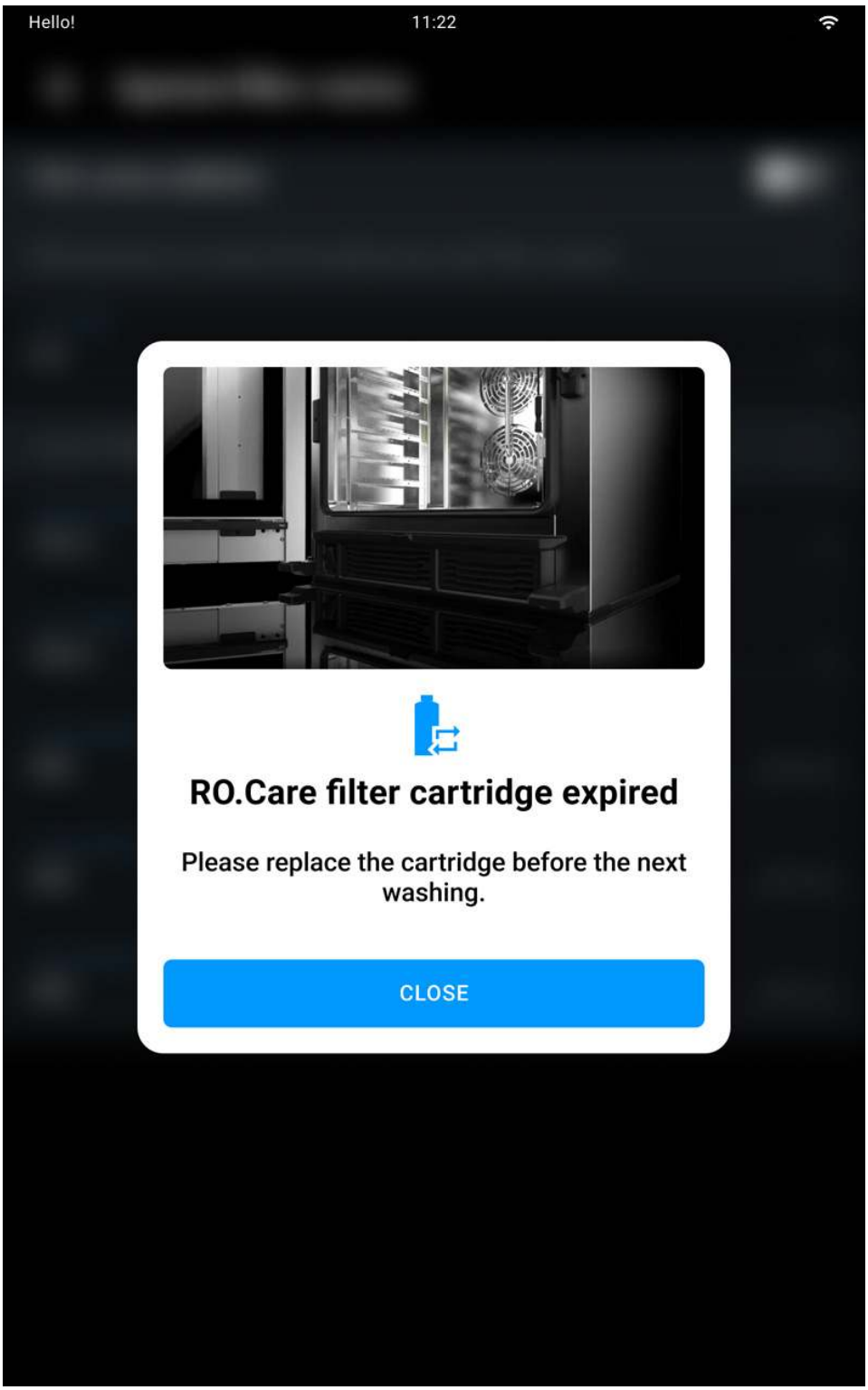
Повторить процедуру до достижения максимального допустимого уровня бачка (3 литра = 3 флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX), а затем вновь установить бачок до упора. Выбросить перчатки, не касаясь участков, на которых присутствует моющее средство.

Замена фильтра RO.Care

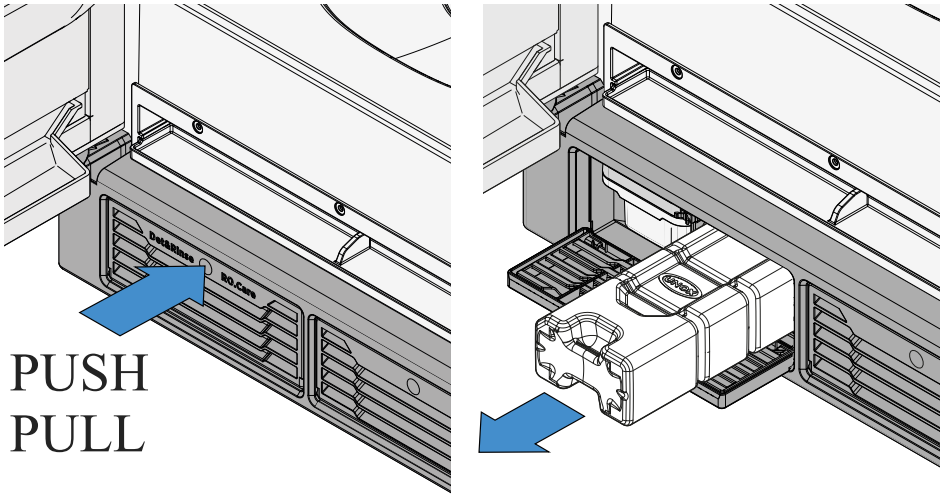
На печи установлен фильтр-умягчитель RO.Care, который подлежит ежегодной замене или после обработки рассчитанного по следующей формуле количества литров:

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

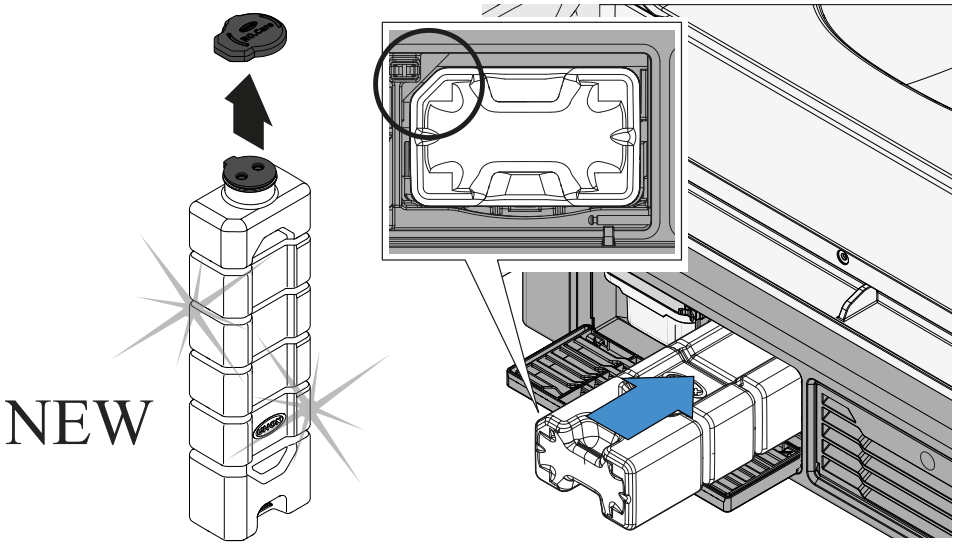
В обоих случаях отображающееся на дисплее предупреждение извещает о необходимости его замены.



- 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).

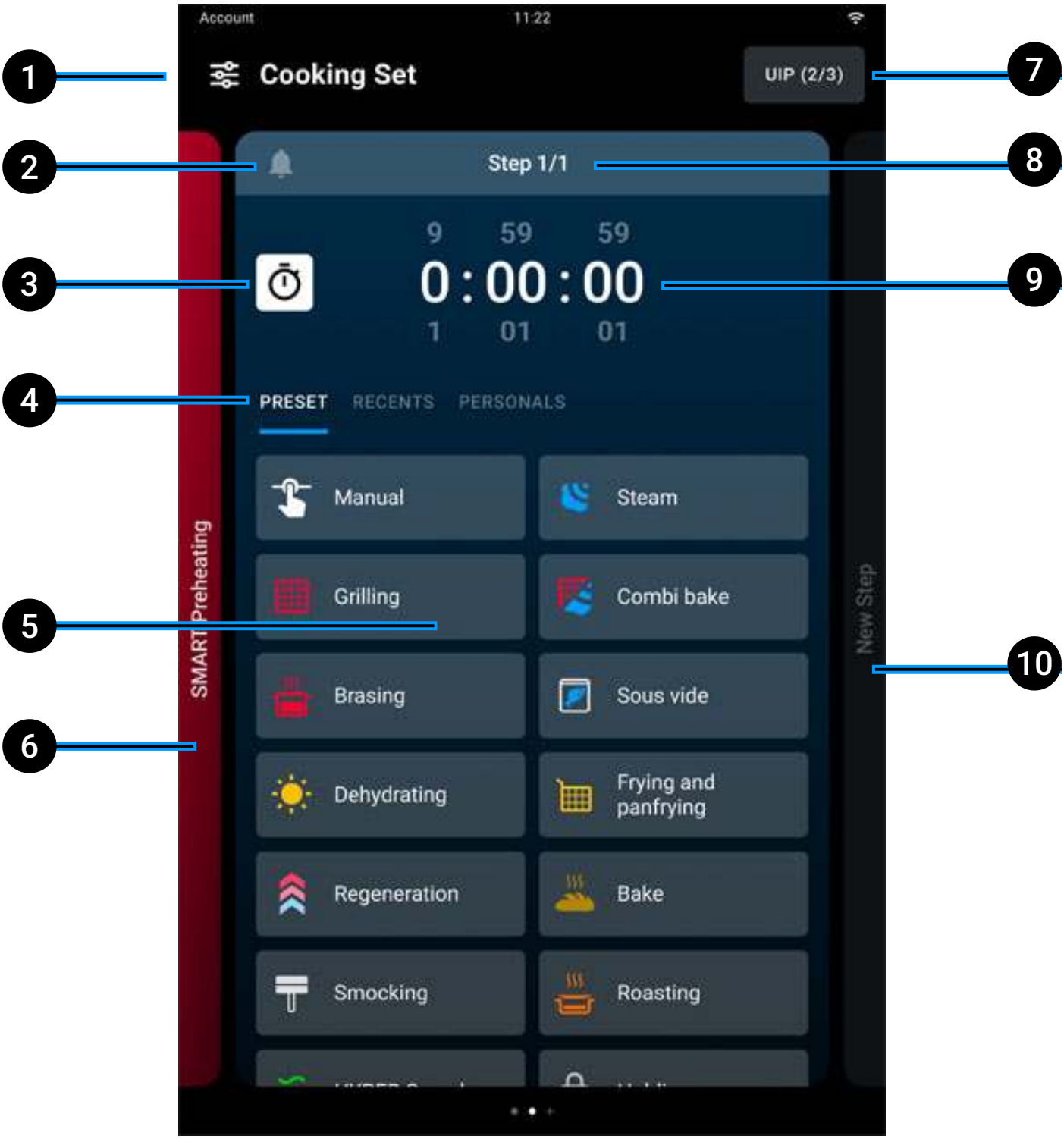
Каждый ручной цикл приготовления включает:

- **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/дезактивация 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;

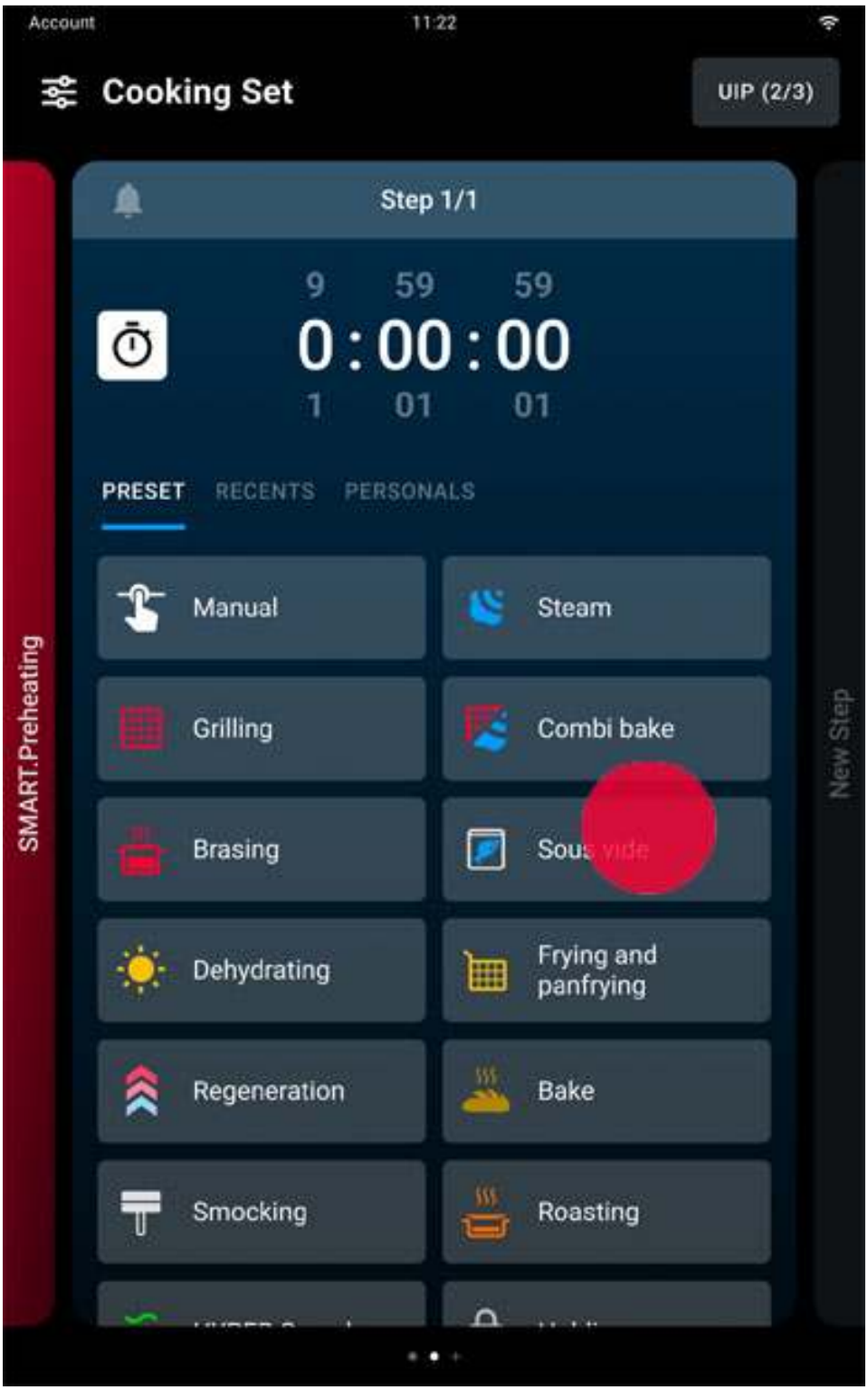
10 следующая фаза.

Выбор набора предварительных настроек цикла приготовления

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

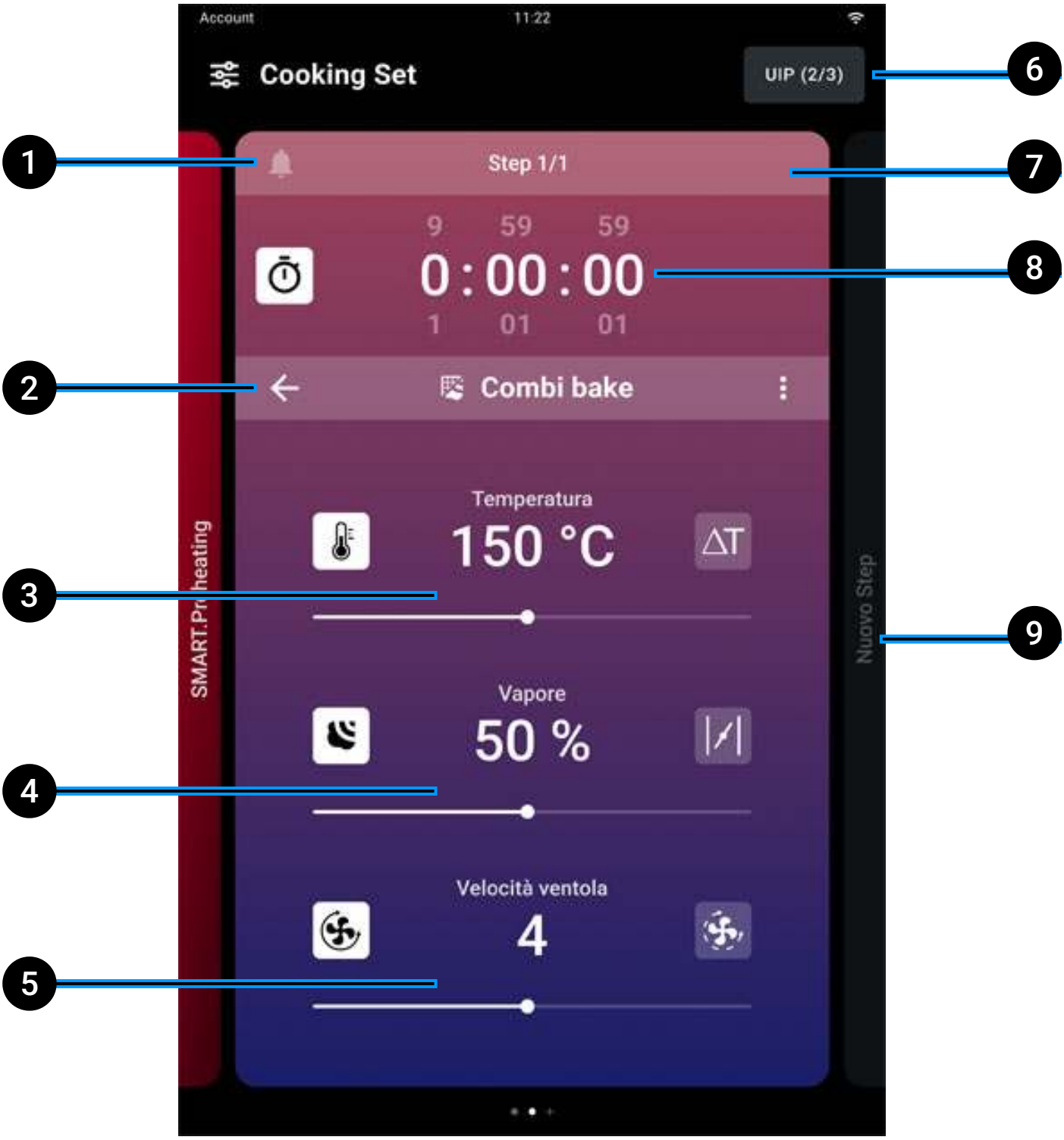
- набор предварительных настроек с **уже заданными** параметрами, в зависимости от наиболее распространенных видов циклов приготовления. См. указания по изменению набора предварительных настроек UNOX.
- полностью персонализируемый **Ручной** набор предварительных настроек, не предусматривающей ограничение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

Для выбора желаемого набора предварительный настроек следует коснуться его названия.


Account
11:22
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 адаптирования 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 дезактивировать 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;


Account
11:22
Cooking Set
UIP (2/3)
Step 1/1
9 59 59
0:00:00
1 01 01
Combi bake
Temperatura
150 °C
ΔT
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.

Дезактивация SMART.Preheating (не рекомендуется)

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



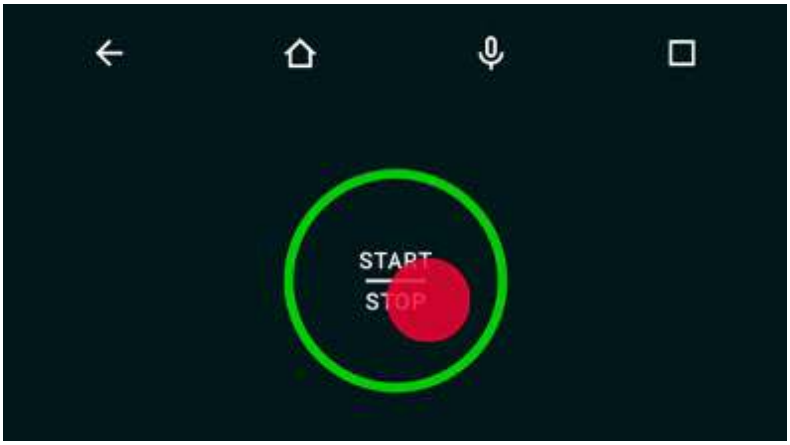
Прерывание процесса подогрева

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 START/STOP для запуска цикла приготовления: запускается фаза ручного подогрева или Smart.Preheating в зависимости от ранее заданных настроек.

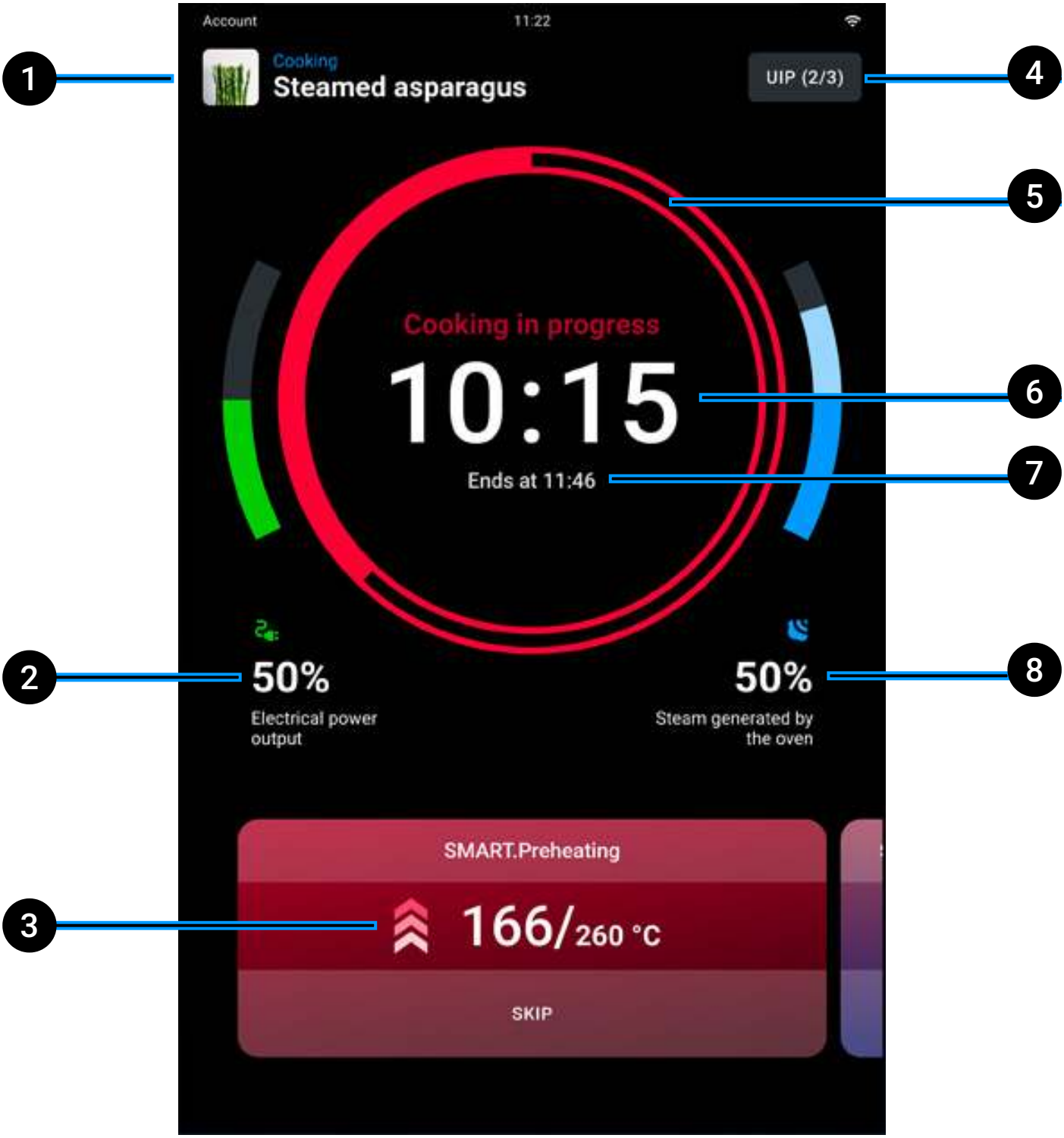


Для прерывания в любой момент времени процесса подогрева, как в ручном режиме, так и SMART.Preheating, следует нажать кнопку SKIP и подтвердить.

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).

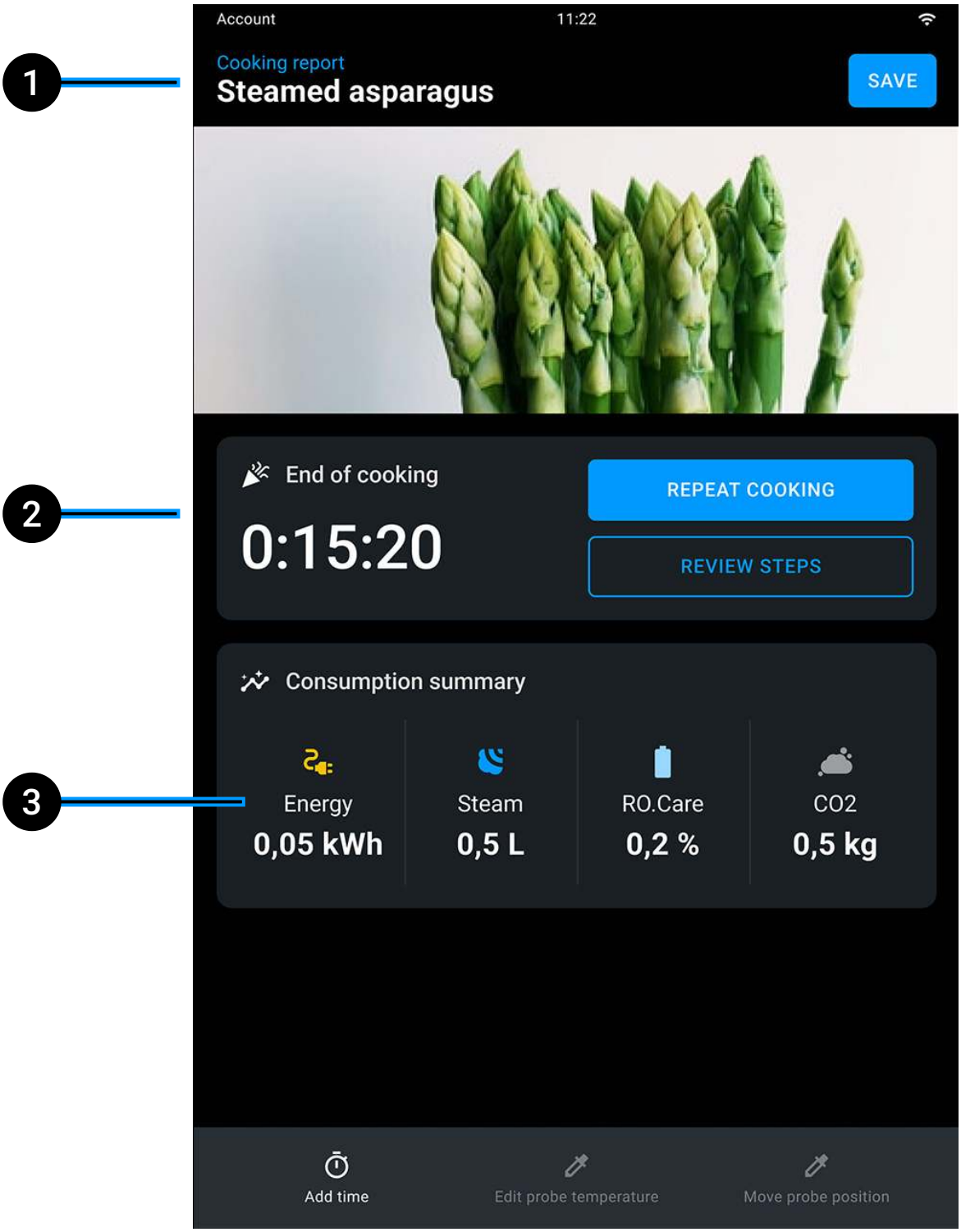
При касании и удерживании кнопки START/STOP START/STOP текущий цикл приготовления блокируется.



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.

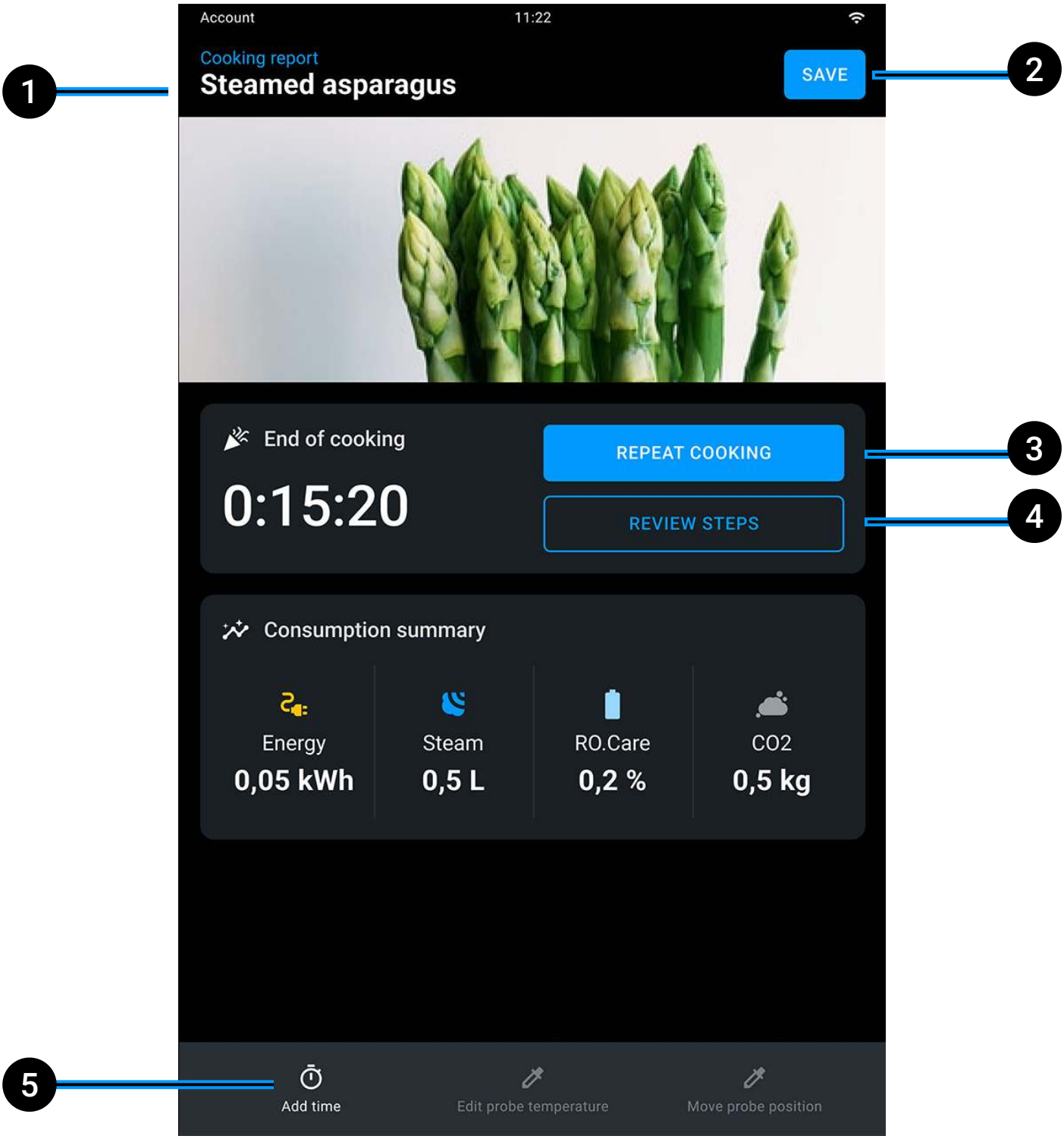


1 **название** текущего рецепта;

2 **длительность** завершенного цикла приготовления;

3 **перечень** параметров потребления (энергопотребление, пар, RO.Care, CO_2);

Действия после цикла приготовления



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;

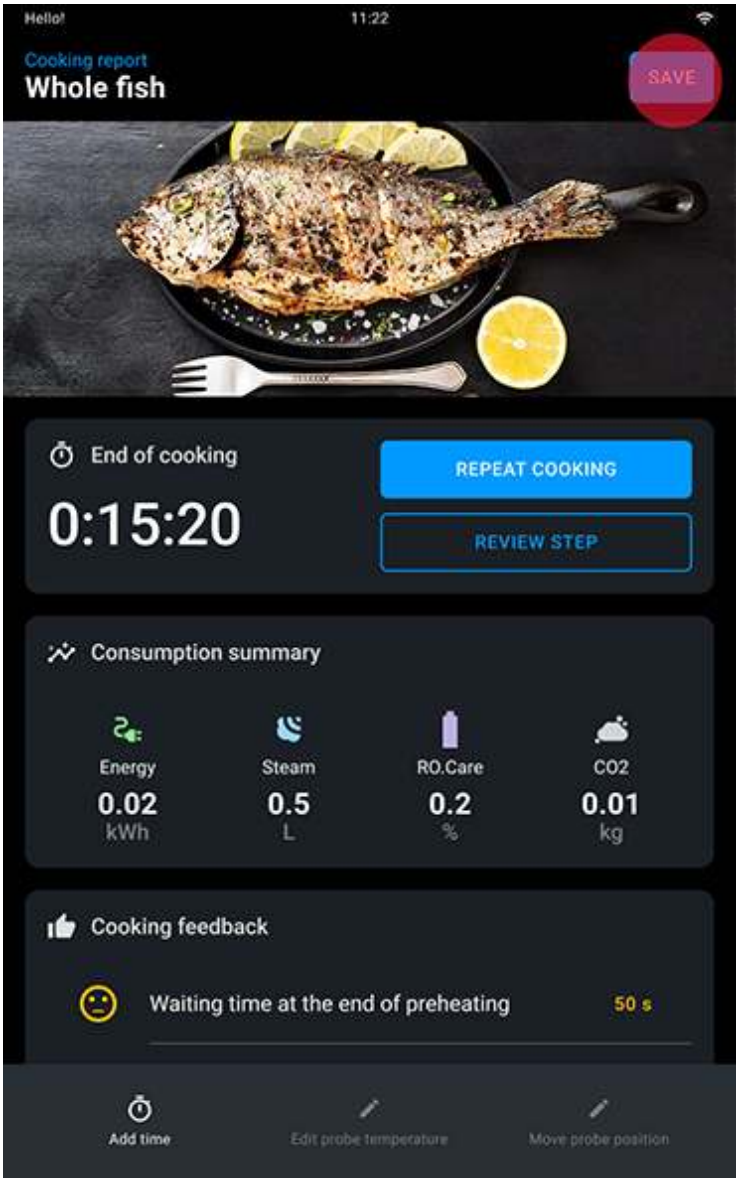
4 **повтор** последней фазы цикла приготовления;

5 **добавление времени,** сохраняя параметры последней выполненной фазы, или изменение температуры проникающего центрального зонда (при наличии).

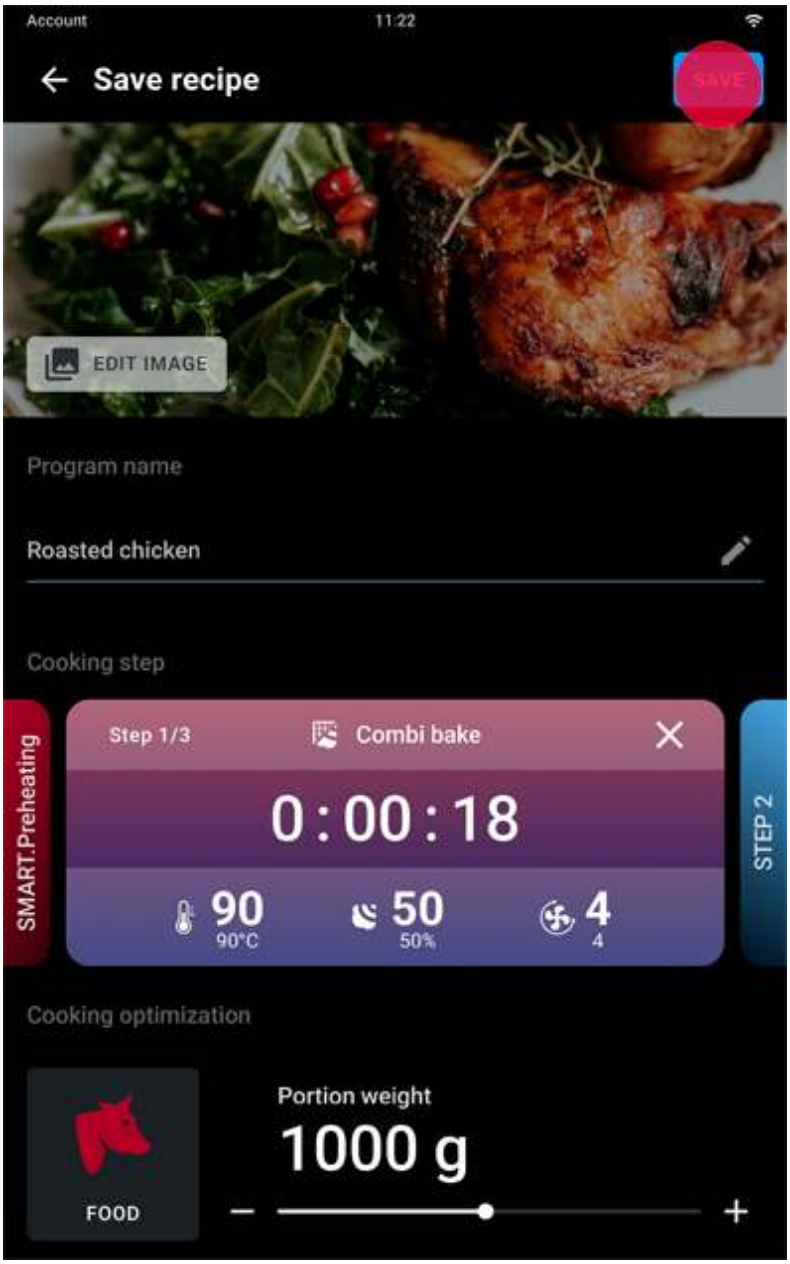
Сохранение ручного цикла приготовления при завершении приготовления

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



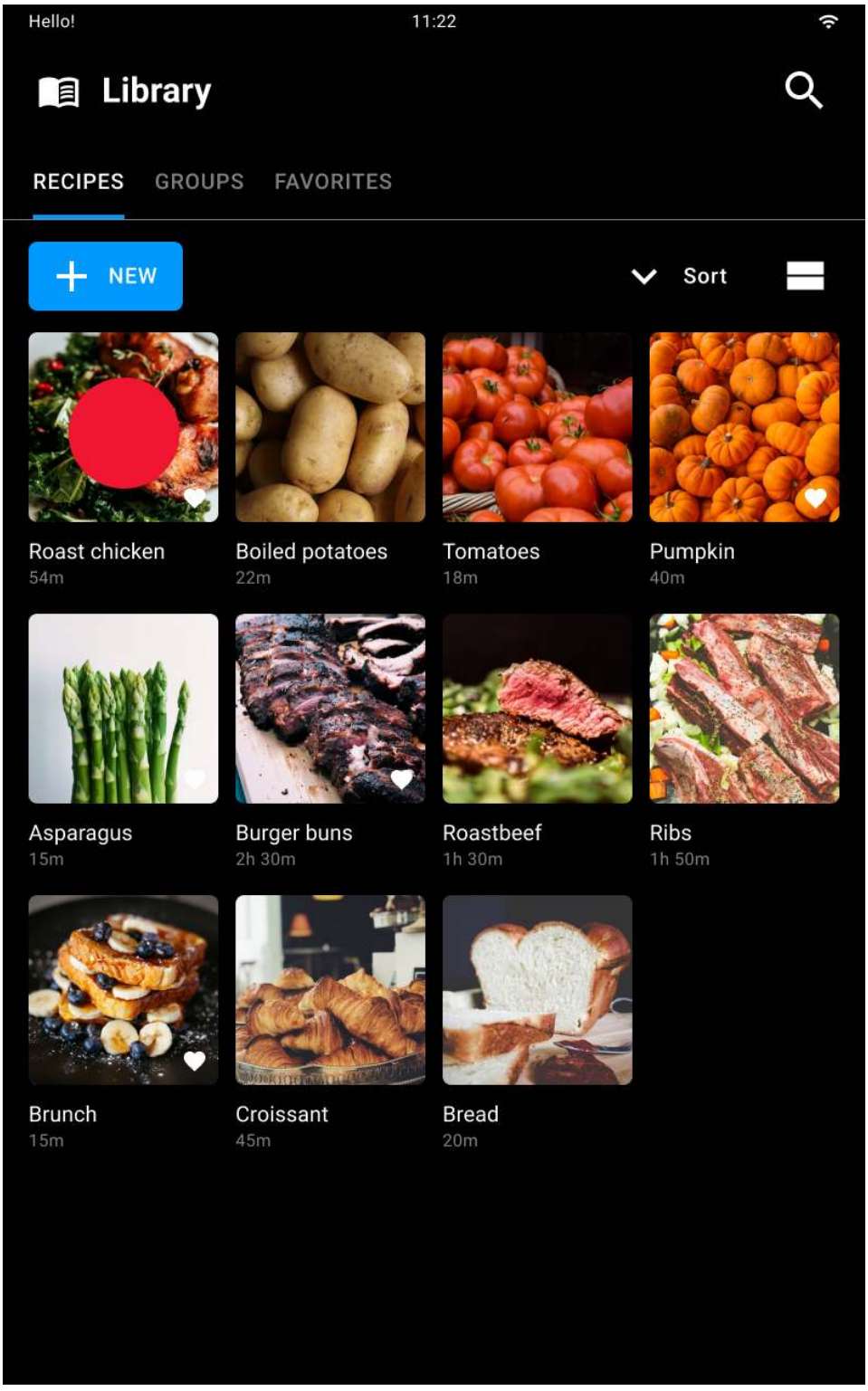
Library

- Навигация и выбор рецепта
- Опции рецептов
- Запуск рецепта
- Создание персонального рецепта

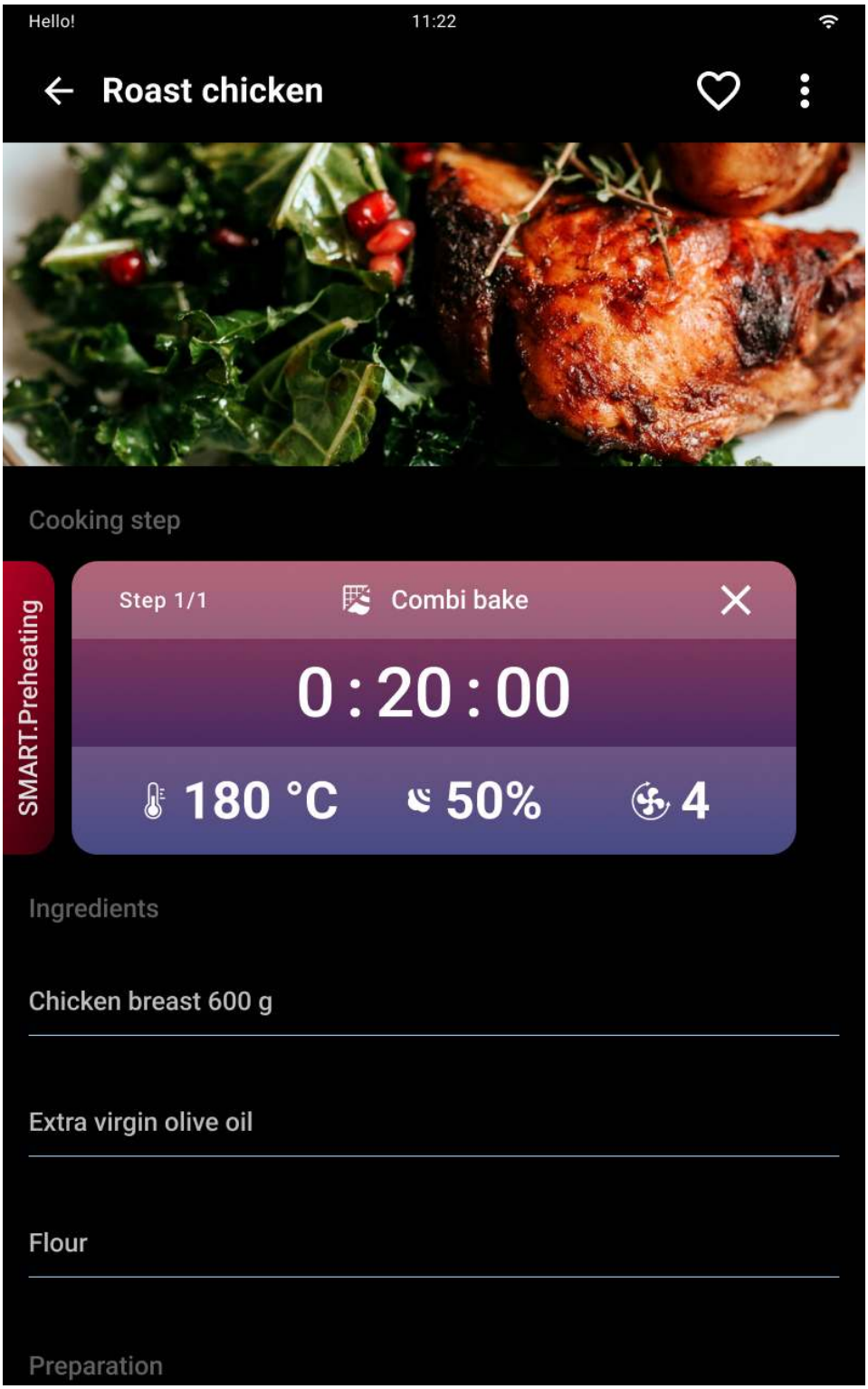
Library позволяет создавать или запускать персональный, ранее сохраненный рецепт.
См.указания по выбору и запуску рецепта.
См.указания по созданию персонального рецепта.

Навигация и выбор рецепта

Коснуться желаемого рецепта для его выбора.



Появляется страница с перечнем параметров приготовления рецепта.

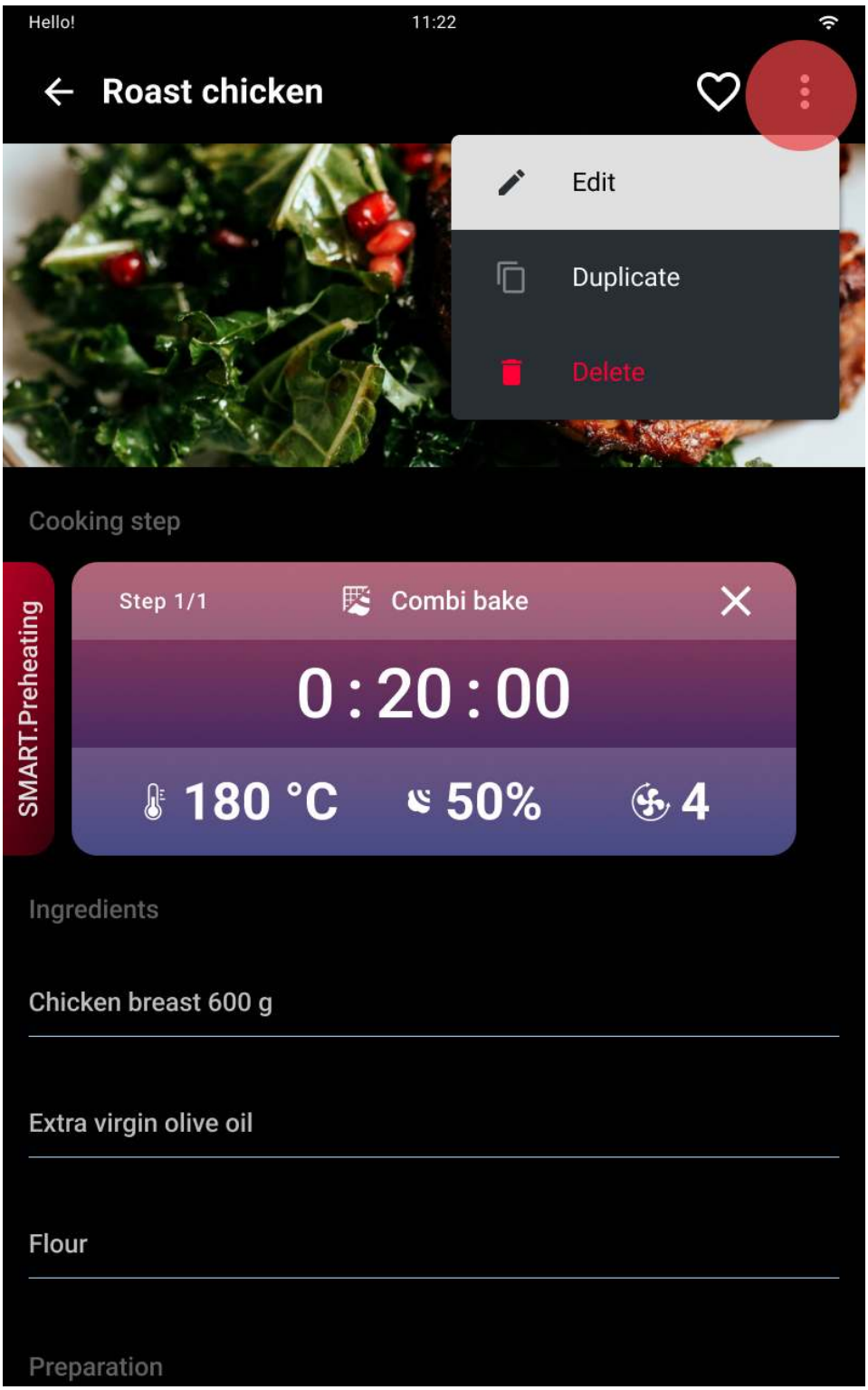


Использовать фильтры (например, в алфавитном порядке, избранные" рецепты и т.д.) для упрощения поиска интересующего вас рецепта.

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 дезактивировать подогрев SMART.Preheating.
- **дублировать** рецепт;
- **добавить** его в группу;
- **удалить** (необратимая операция).

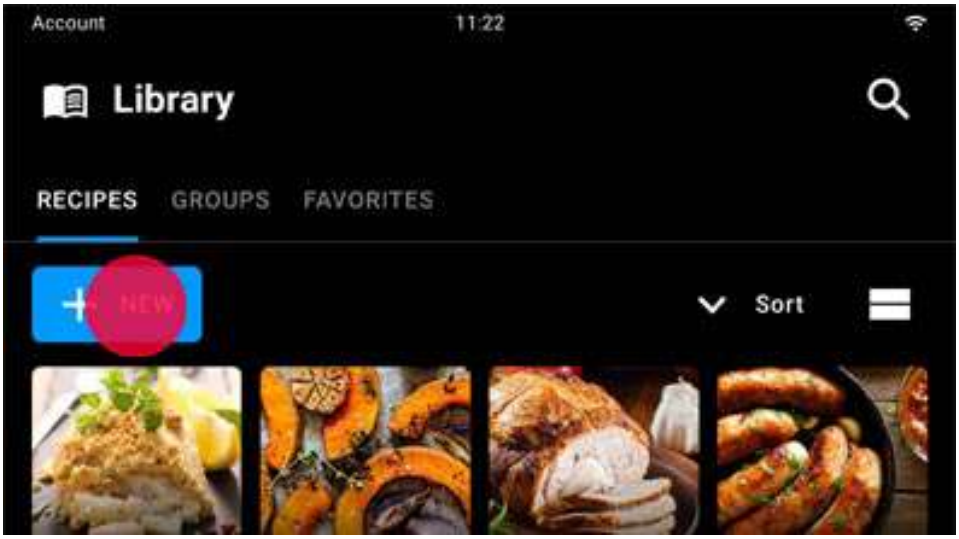


Запуск рецепта

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

Создание персонального рецепта

Коснуться иконки + новый.

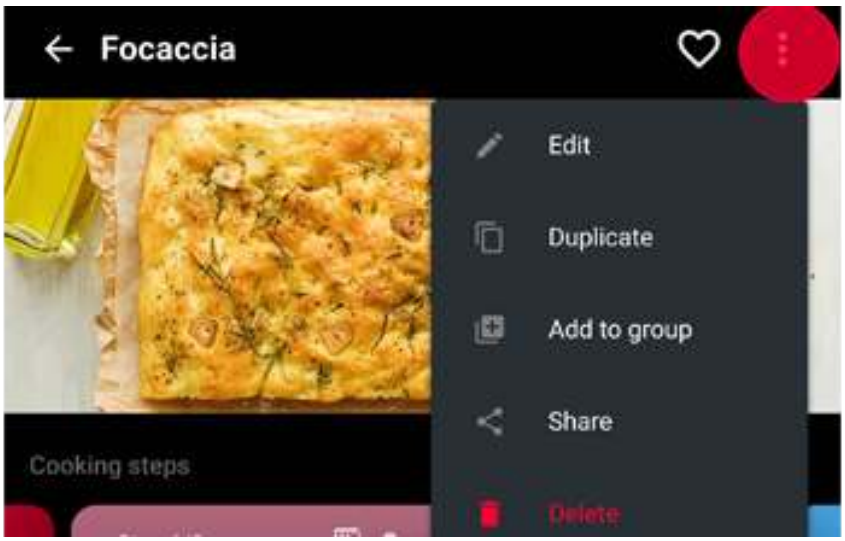


Установить рецепт, вводя следующие опции:

- **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.


Focaccia
Edit
Duplicate
Add to group
Share
Delete
Cooking steps

Chefunox

- Навигация и выбор рецепта
- Опции рецептов
- Запуск рецепта

Chefunox - Speedunox позволяют использовать рецепты, созданные и тестированные 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).

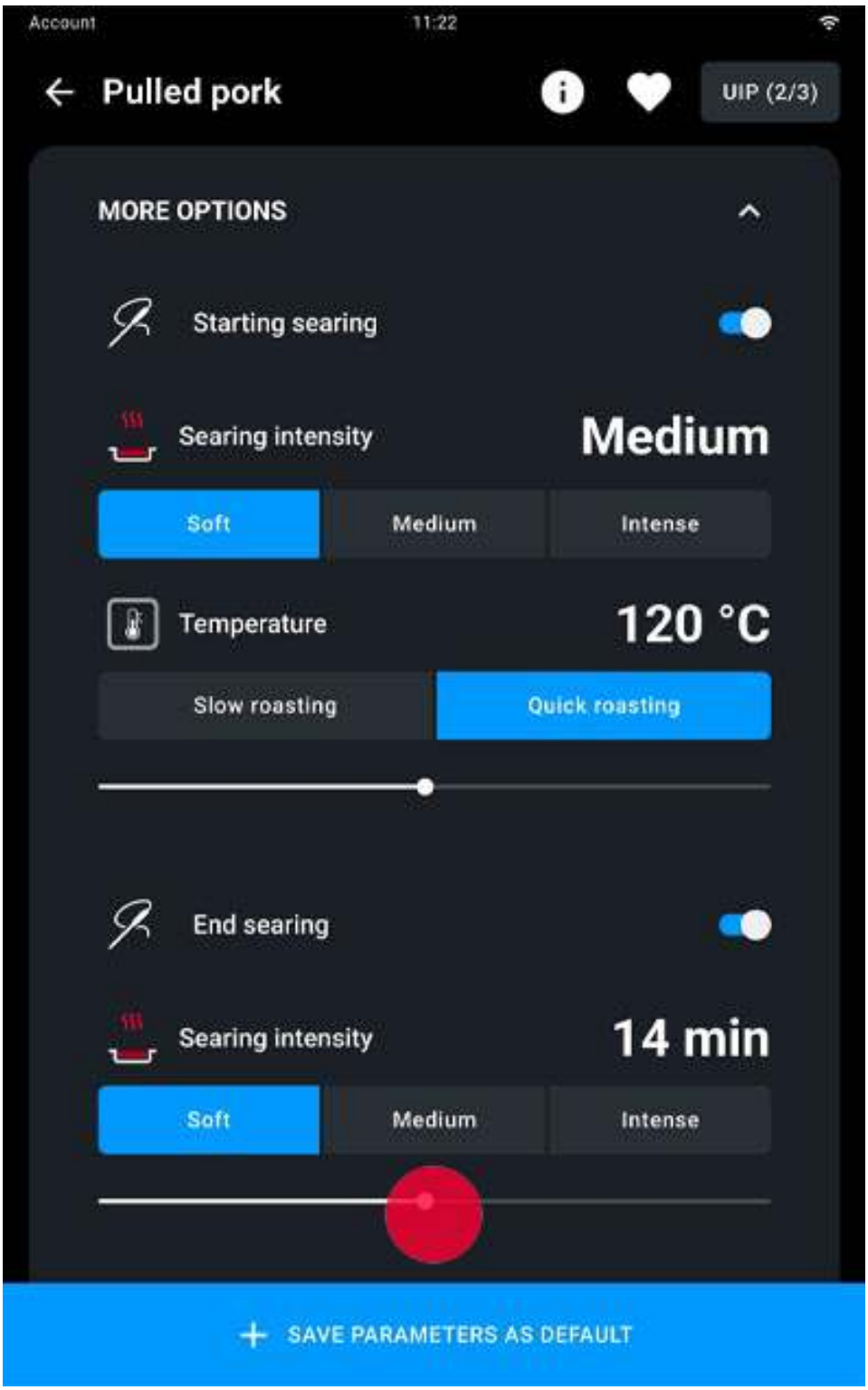


Для достижения персонализированных циклов приготовления и оптимизации приготавливаемых

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 дезактивации SMART.Preheating;

- активировать или дезактивировать UIP-технологии, см.указания по активации или дезактивации технологий Unox Intelligence Performance.

Запуск рецепта

Коснуться кнопки start/stop START STOP для запуска цикла приготовления.

Cooking Set

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.


Hello!
11:22
Chefunox
FOOD
COMBI
FAVORITE
RECENTS
Meat
Beef, pork, lamb
Poultry
Chicken, turkey duck
Fish
Fish, crustaceans, molluscs
Bread
Bread, pizza, focaccia
Cereals and Pasta
Pasta, cereals
Bakery
Pastries, brioches, biscuits
Eggs and flan
Eggs, fritters flans
Snacks
Panini, wrap, fingers
Vegetables and side
Vegetables, legumes, fruit
Vegan food
Beef, pork, lamb

Установка климатических настроек

После выбора набора предварительных настроек цикла приготовления, при желании, можно изменять заданные параметры для адаптирования 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° 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;

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.

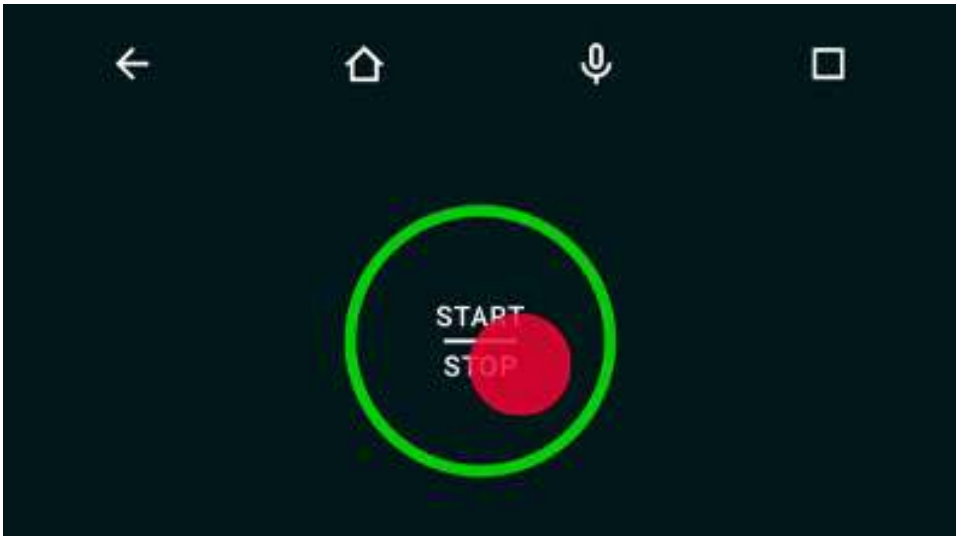
Подтверждение введенных значений

Кнопкой сохранить подтверждаются введенные значения.



Запуск цикла приготовления

Коснуться кнопки START/STOP START/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.

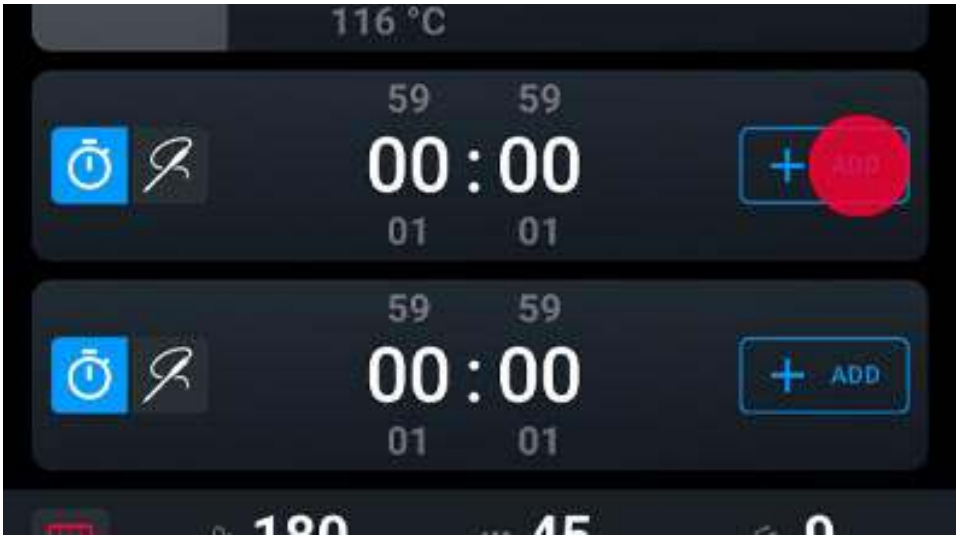
В процессе приготовления: установка таймеров

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 UIP (2/3) для активации или дезактивации технологий, см. указания по Unox Intelligence Performance.

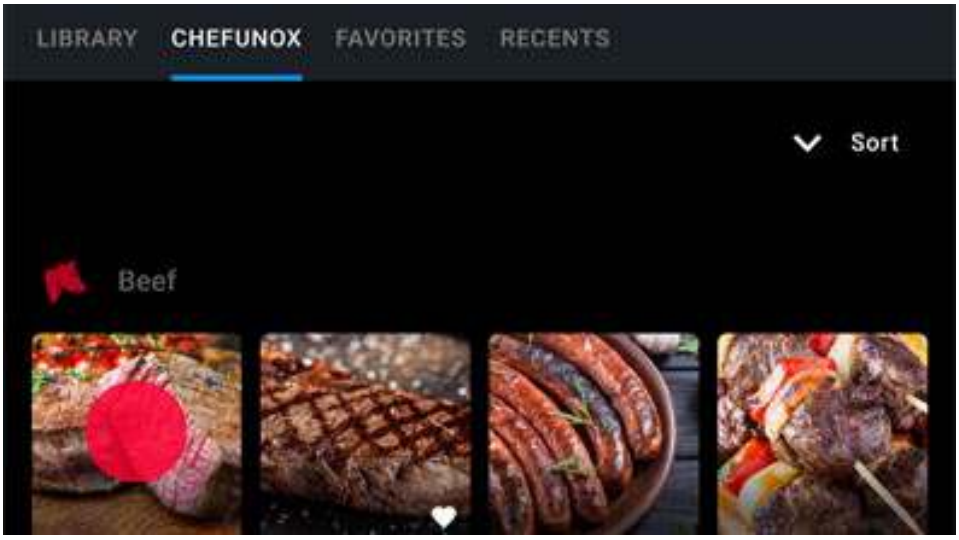
Установка таймеров при использовании совместимого рецепта

Коснуться иконки + ДОБАВИТЬ ПРОГРАММУ.

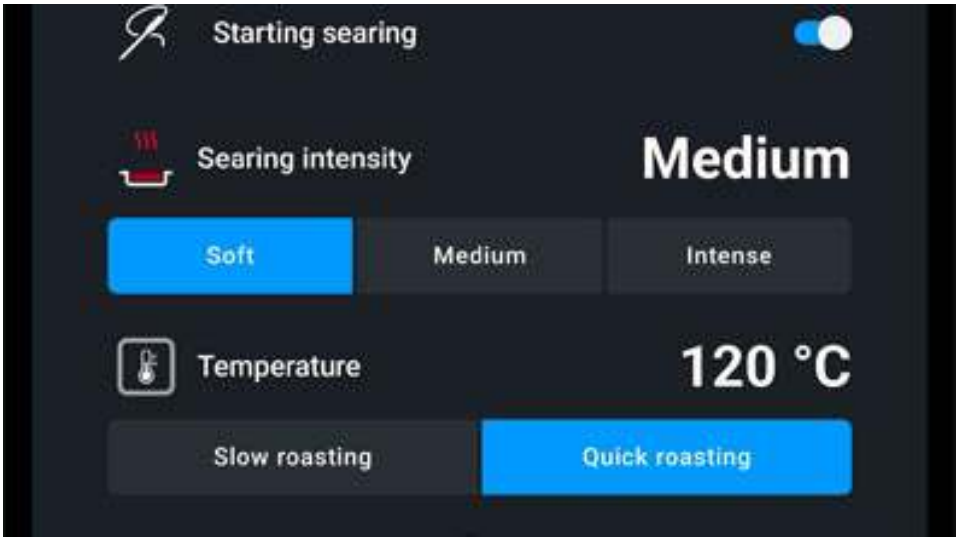


Вам будут предложены все рецепты, совместимые с климатической настройкой, выбранной вами ранее,

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

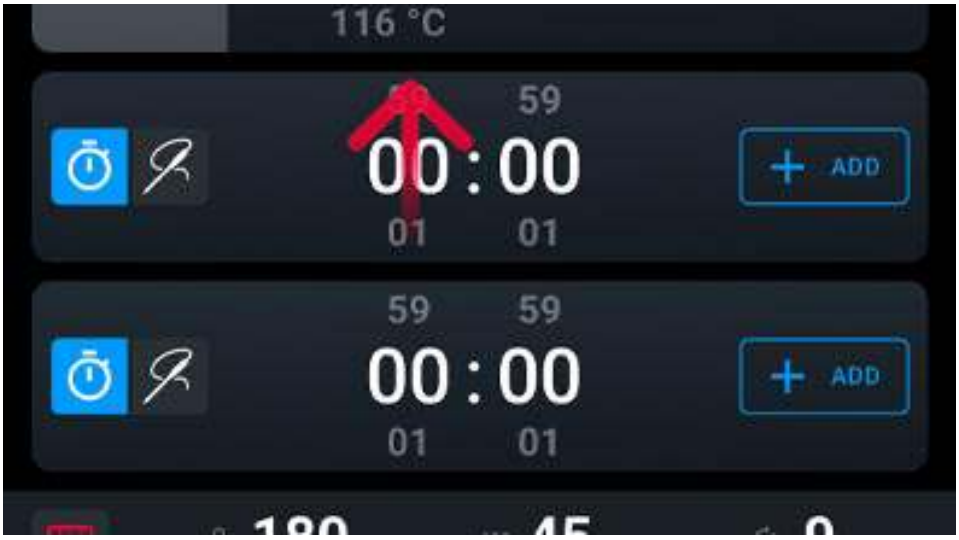


Выполнить необходимые настройки для адаптирования рецепта вашим потребностям и подтвердить посредством опции ДОБАВИТЬ.



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 &gt 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

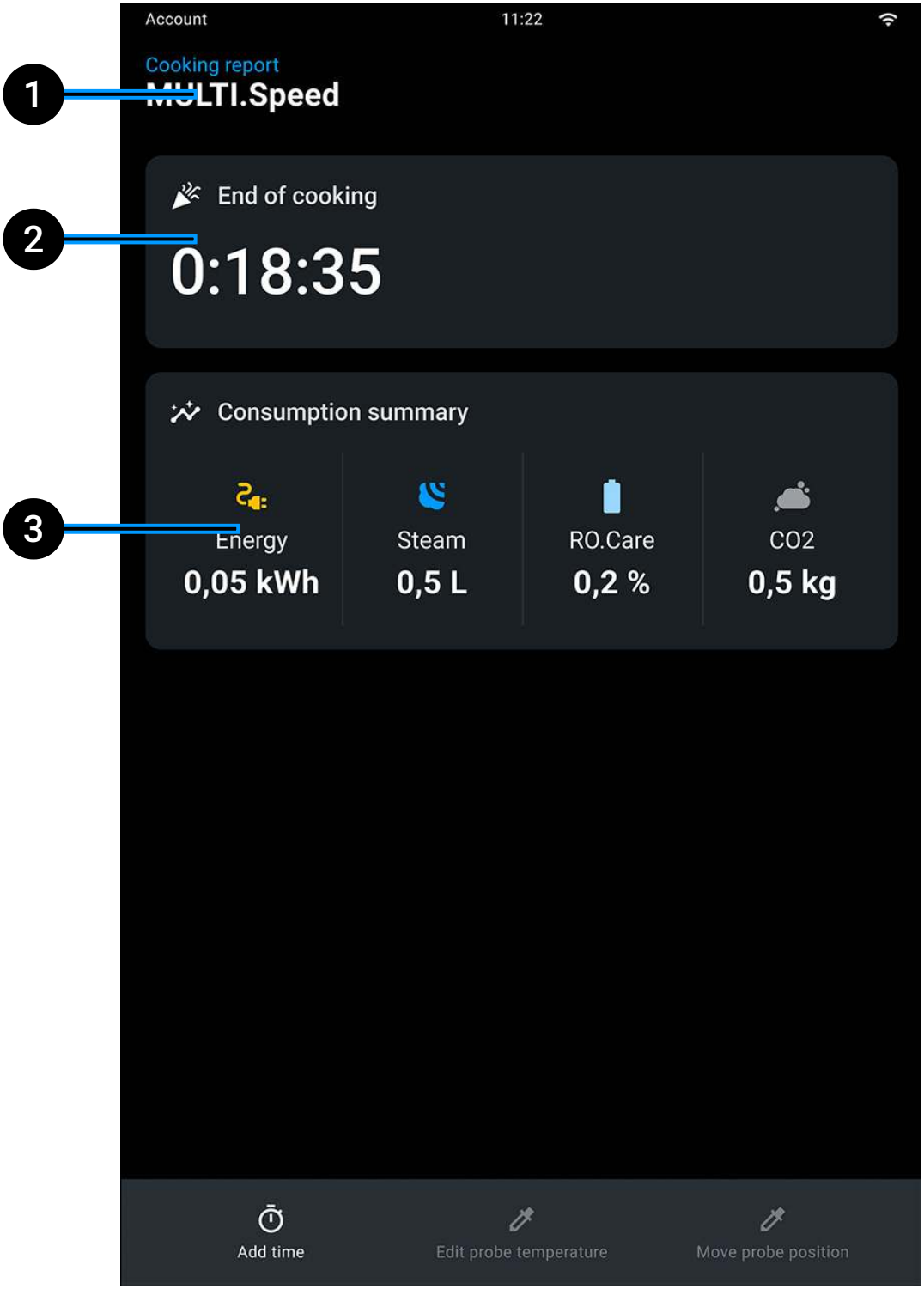
При использовании данной функции, печь поддерживает температуру и климатические установки в бесконечном режиме (непрерывный цикл).
По истечении предусмотренного для таймера времени, звуковой сигнал известит о готовности соответствующего противня, поэтому возможности его извлечения.

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** завершенного цикла приготовления;
3. **перечень параметров потребления** (энергопотребление, воды, CO_2).



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&ampRinse
- 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.


Account
11:22
Data Driven Cooking
Activity and consumption
Energy
Water
Det&Rinse
RO.Care
Activity time
+ 21% since last week
8 h
Average
0'
Lun
3.5 h
Mar
6 h
Mer
4.5 h
Gio
4.5 h
Ven
Sab
6.5 h
Dom
6 h
DETAILS
SEND HACCP
Cleanliness status
SENSE Klean (current)
80%
Last washing: 07-09-21
400%
Average
1
2
3

1 **выбор интересующих вас данных** (рабочее время, энергопотребление, потребление воды, Det&ampRinse™, RO.Care);

2 **рабочее время печи** в часах и минутах или графическое изображение;

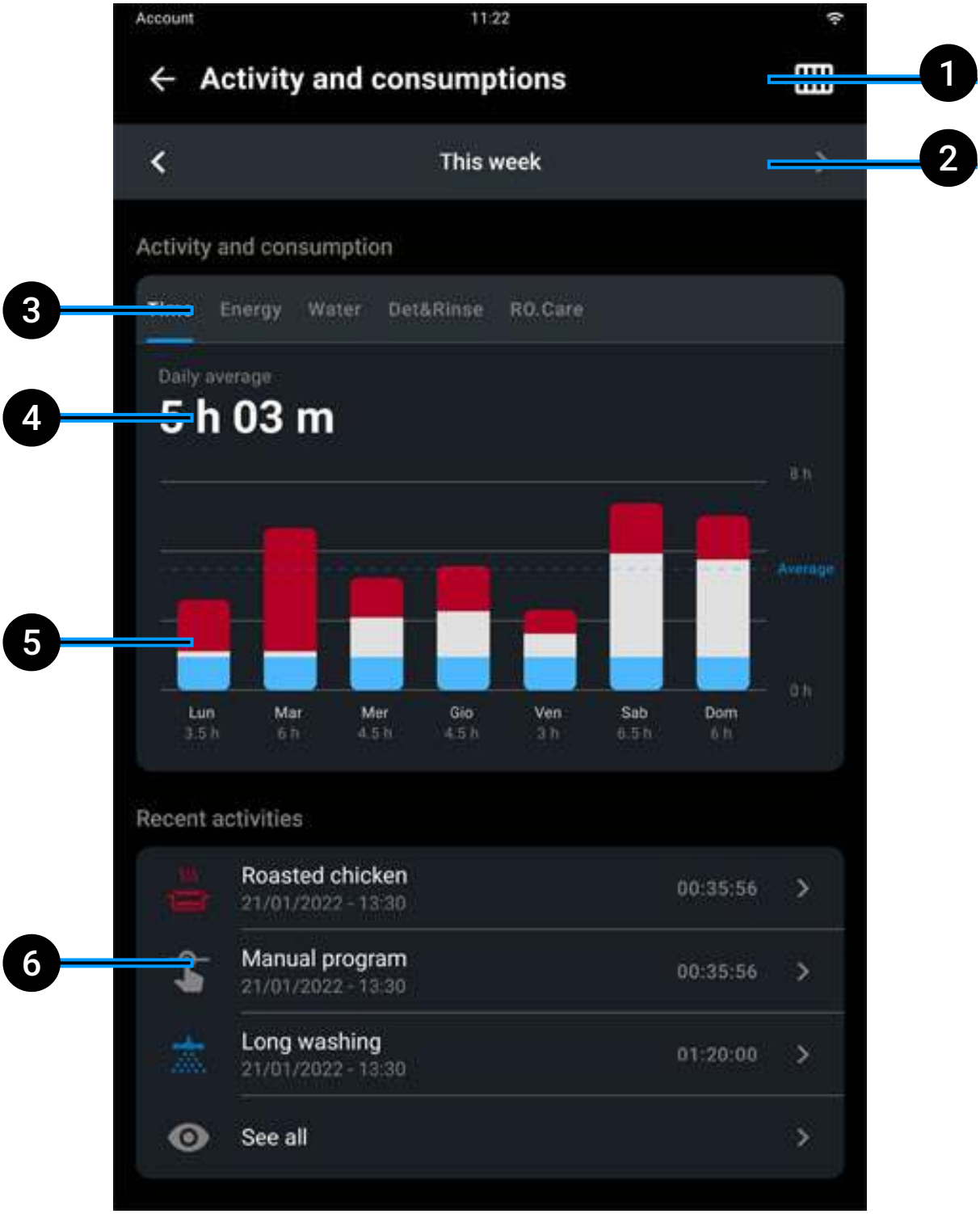
3 экранная страница с данными потребления;



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&ampRinse™, 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.

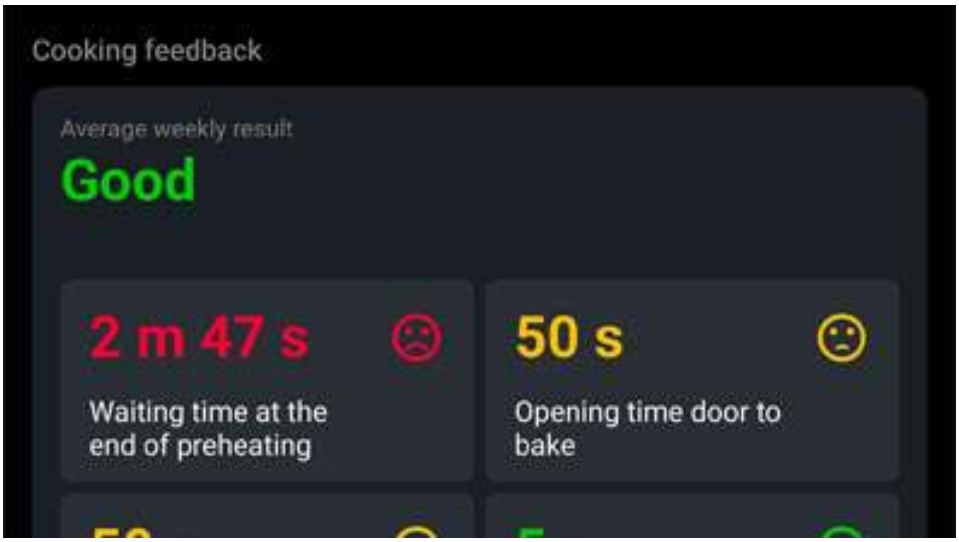


Отчеты цикла приготовления

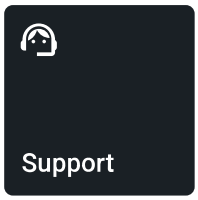
Можно получать еженедельные отчеты о приготовлении, которые помогут вам наилучшим образом управлять работой печи.

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.



Функции



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.Unox, 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.

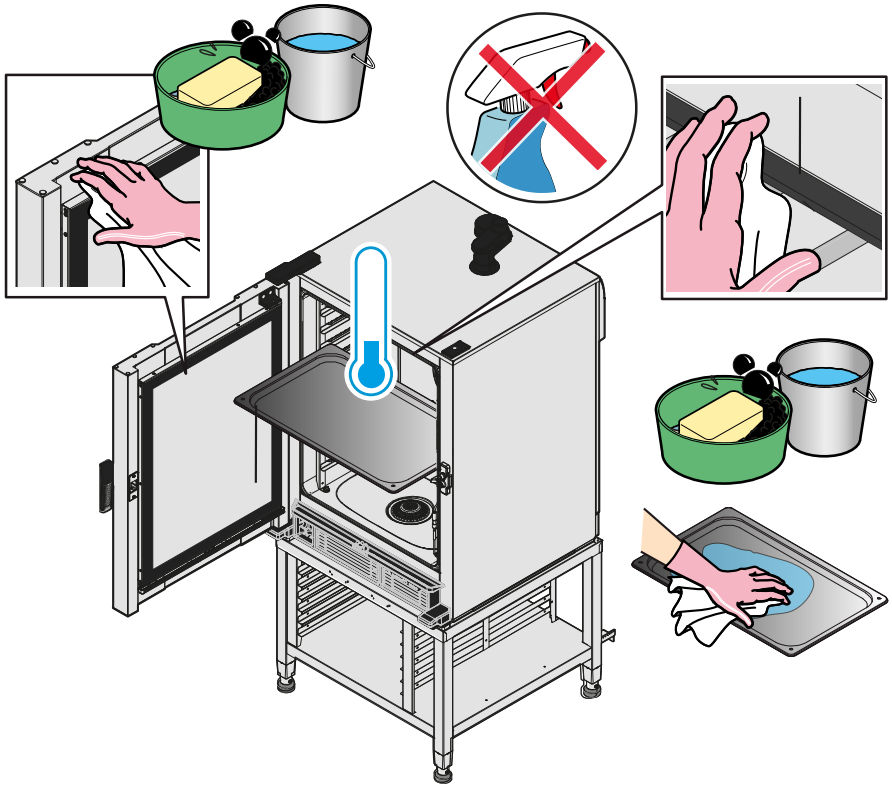
Периодически проверять отсутствие следов ржавчины внутри камеры печи: при их выявлении, следует незамедлительно связаться с сервисным центром, в связи с вероятностью повреждения печи водой; своевременное вмешательство может продлить срок службы устройства.

Очистка устройства

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

Очистка плитки, противней, уплотнения

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



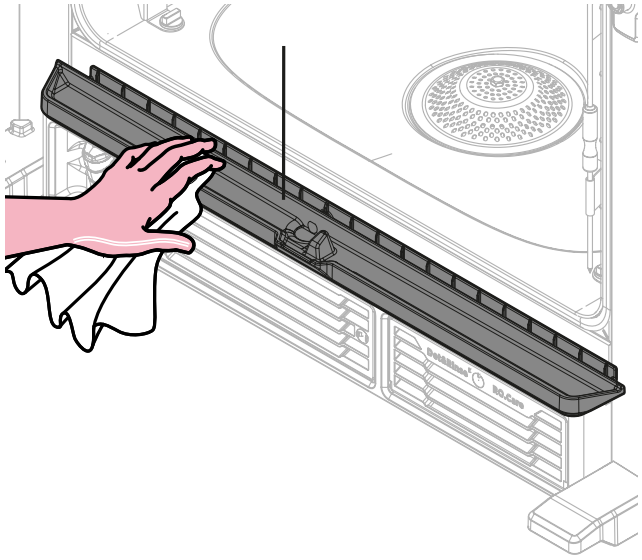
Очистка воздушного фильтра и сборника

• Извлечь воздушный фильтр “C” 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:

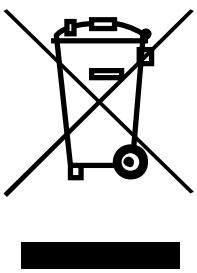
- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей - см. указания по очистке вашего устройства;
- вновь подключить устройство к системы электрического и гидравлического питания (при наличии);
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- перезапустить устройство на минимуме, 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 листовой металл, медь и т.д.) в процентом 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

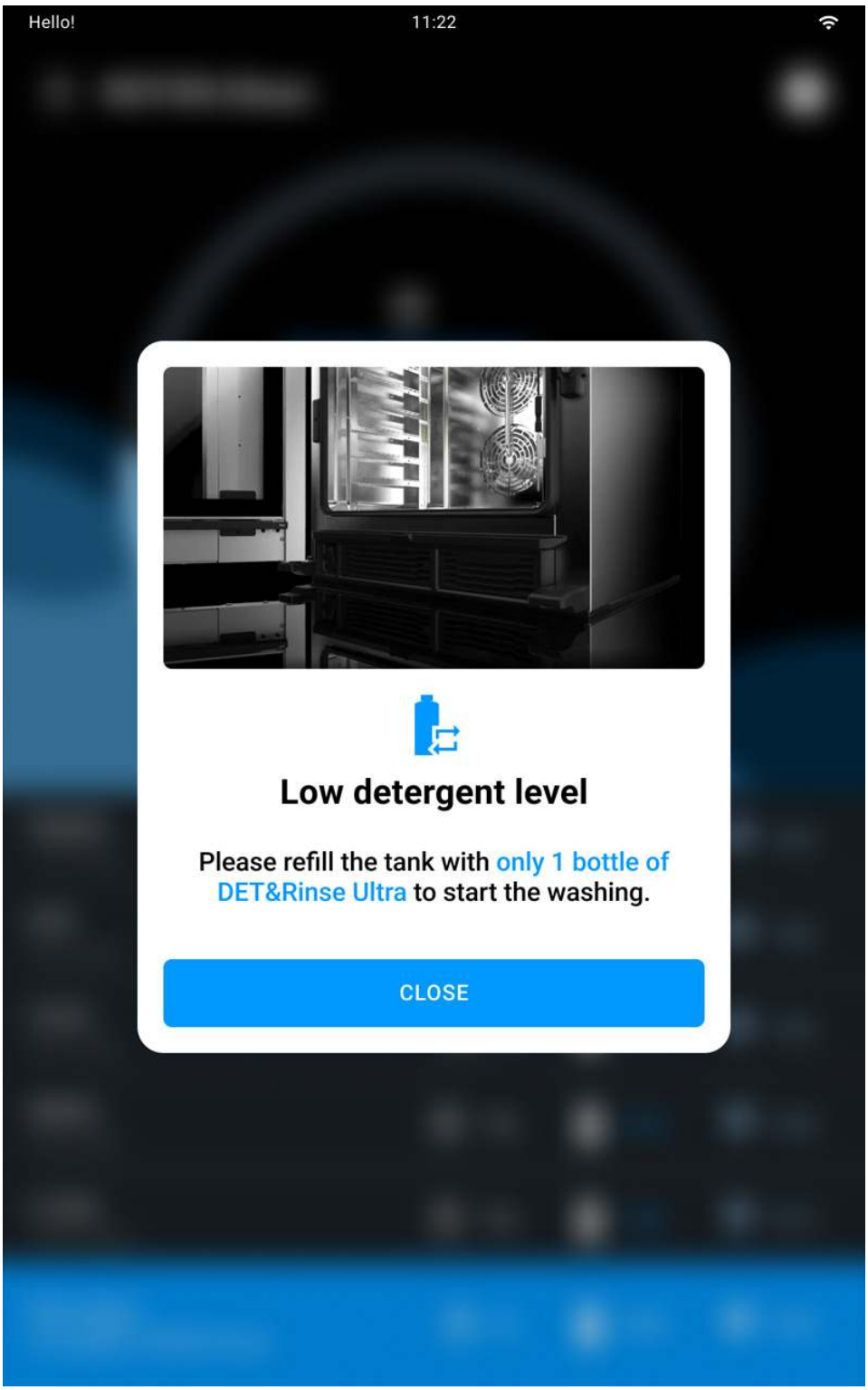
Директива Европейского Союза относительно подлежащего утилизации электронного и электрического оборудования была внедрена каждой страной по-разному, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования,

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

Небольшие работы планового техобслуживания

Наполнение Det&Rinse

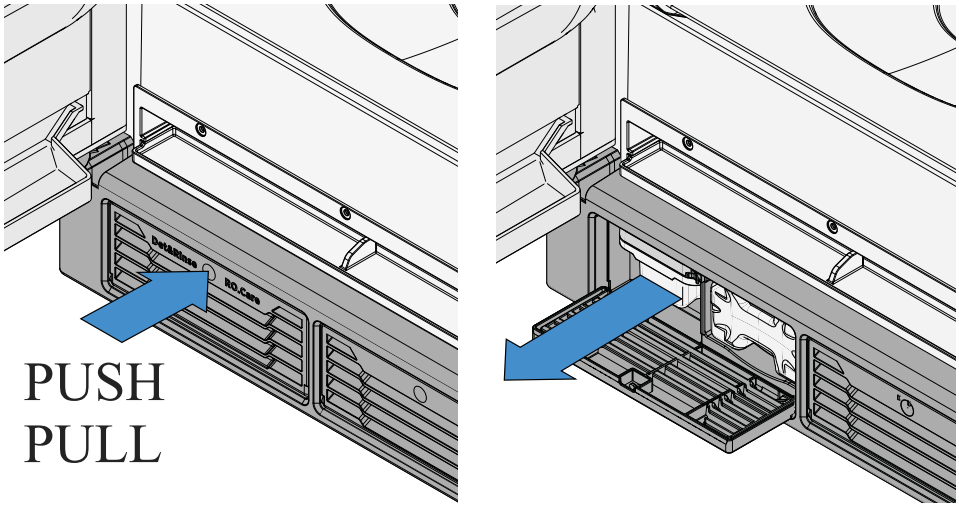
Выводимое на дисплее предупреждение извещает о необходимости наполнения бачка Det&Rinse.



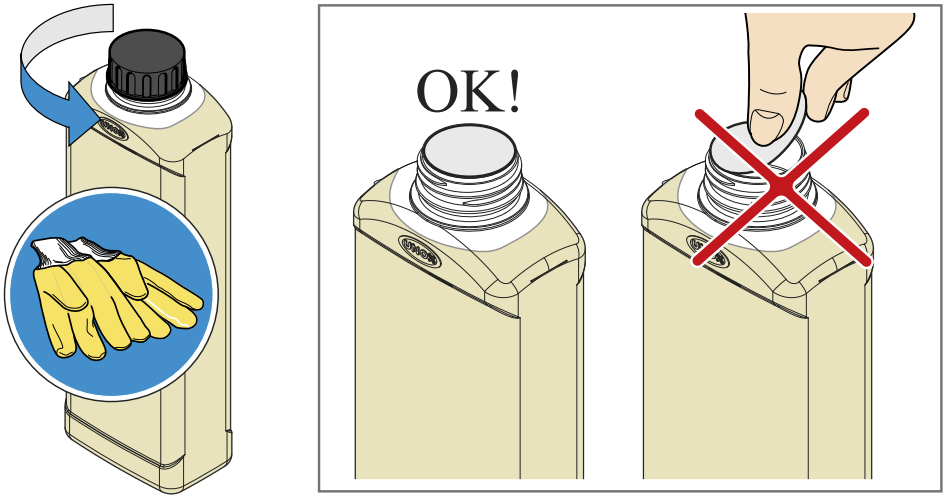
Следует заполнять бачок только флаконами емкостью 1 литр моющего средства Det&Rinse™ Ultra UNOX, которое является единственным утвержденным и тестированным средством для мойки рабочей камеры.

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.

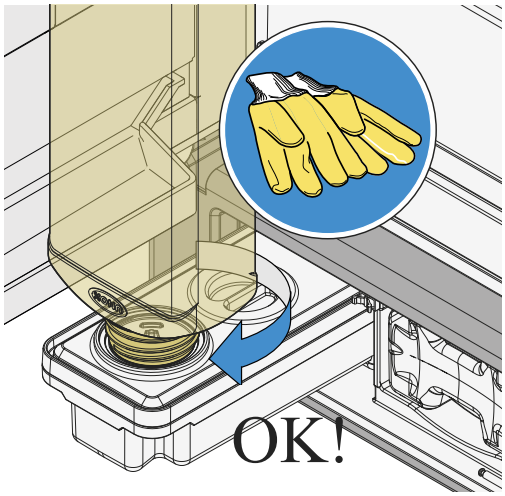
- нажать и отпустить крышку бачка и извлечь бачок;

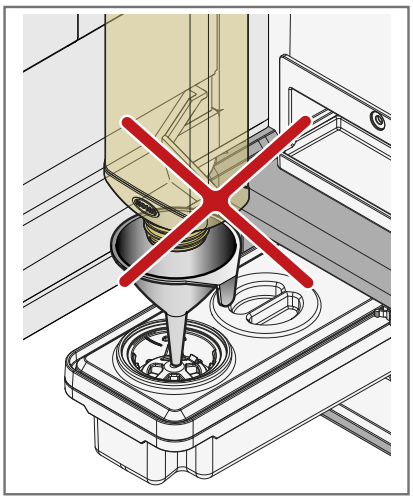


- снять пробку флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX, удерживая пробку обращенной вверх; НЕ удалять или прокалывать защитную пленку;

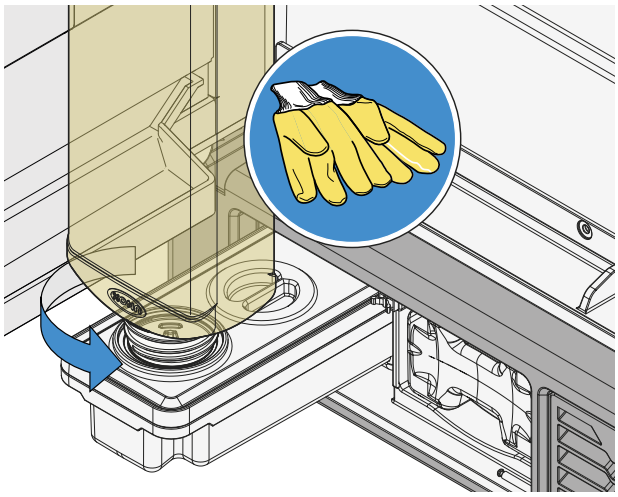


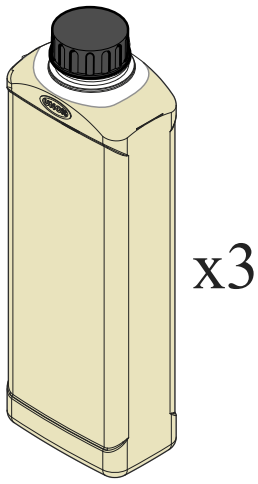
- проверить, что защитная пленка является цельной и не поврежденной. Перевернуть флакон и закрутить его на бачок; штырь в баке прорывает защитную пленку, что обеспечивает выход моющего средства в бачок в условиях безопасности.





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





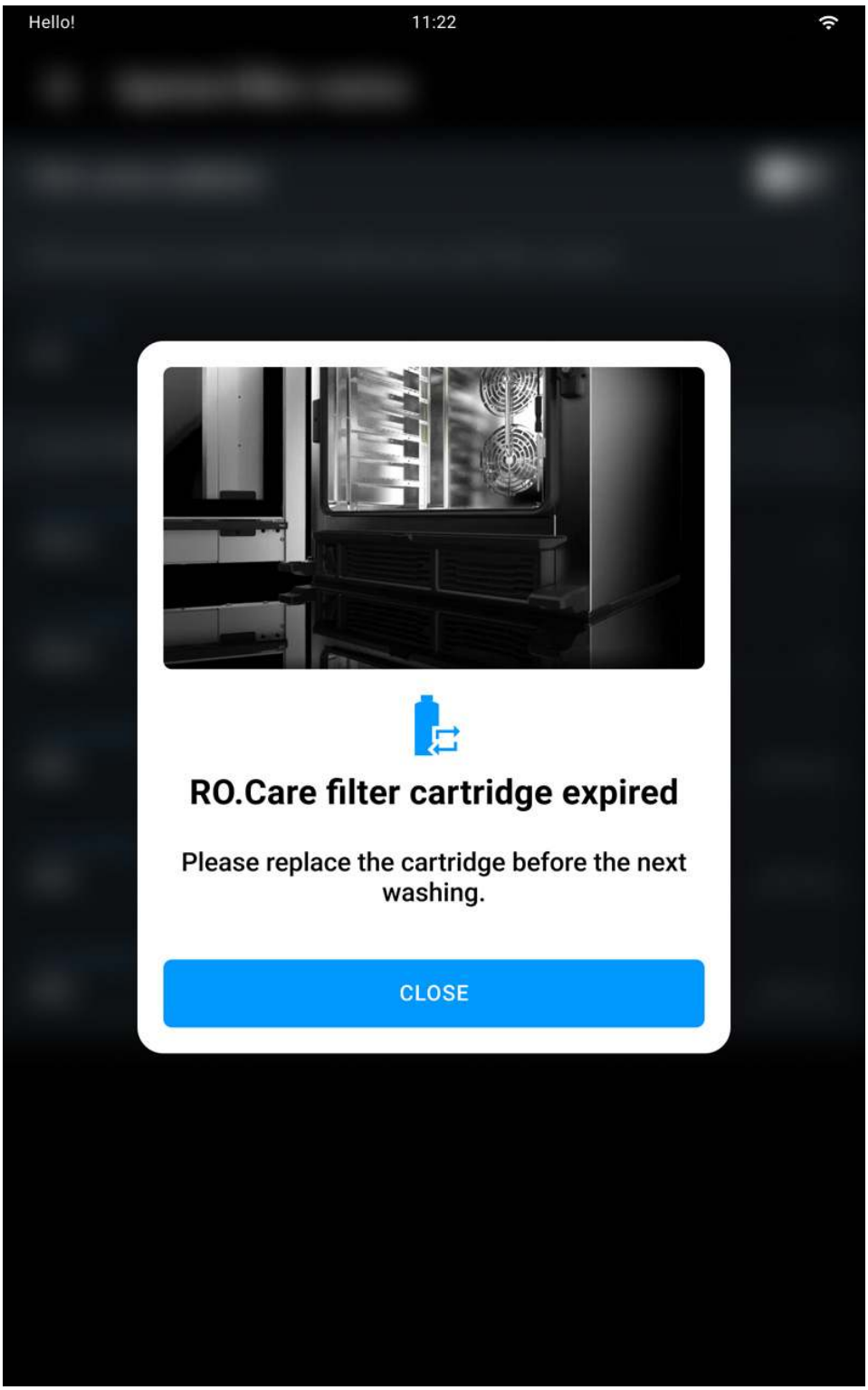
Повторить процедуру до достижения максимального допустимого уровня (3 литра = 3 флакона Det&Rinse™ Ultra UNOX), а затем вновь установить бачок до упора. Выбросить перчатки, не касаясь участков, на которых присутствует моющее средство.

Замена фильтра RO.Care

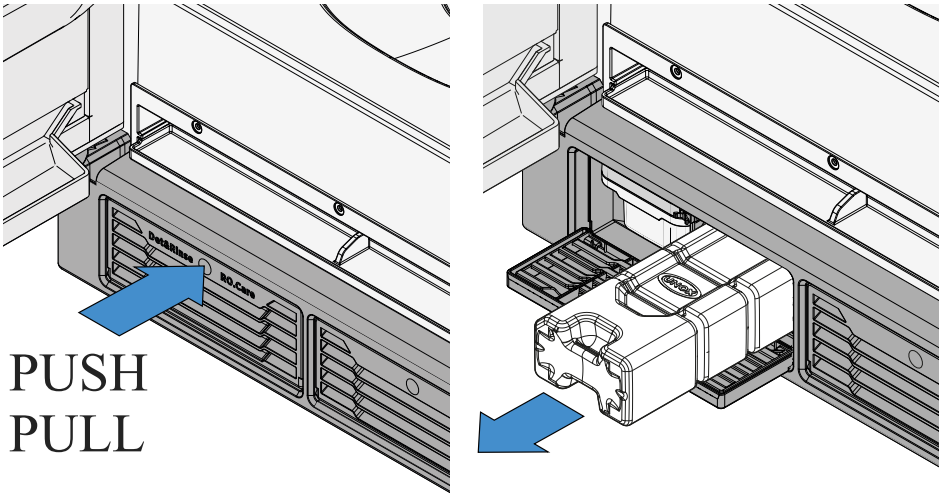
На печи установлен фильтр-умягчитель RO.Care, который подлежит ежегодной замене или после обработки рассчитанного по следующей формуле количества литров:

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

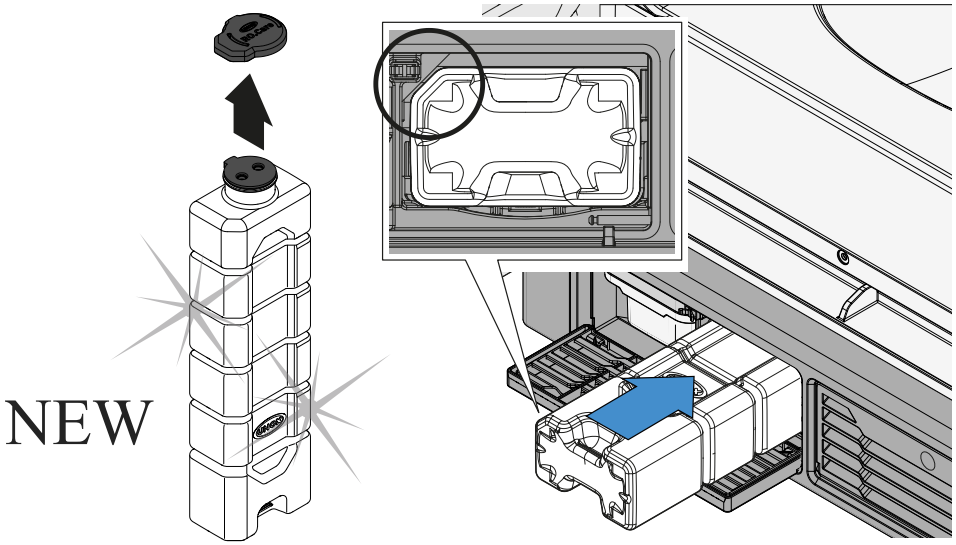
В обоих случаях отображающееся на дисплее предупреждение извещает о необходимости его замены.



- 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 печи 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

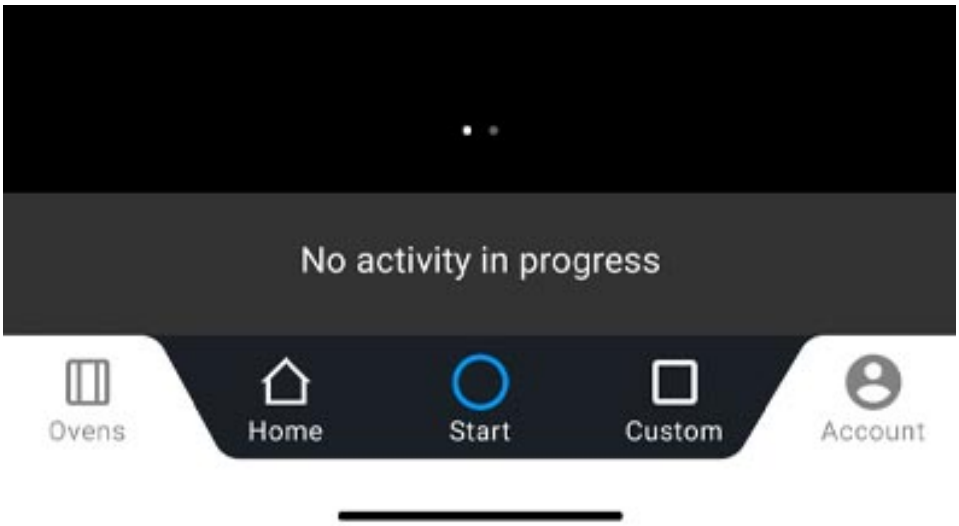
Панель навигации позволяет быстро навигировать в приложении Digital.ID™:

- 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:

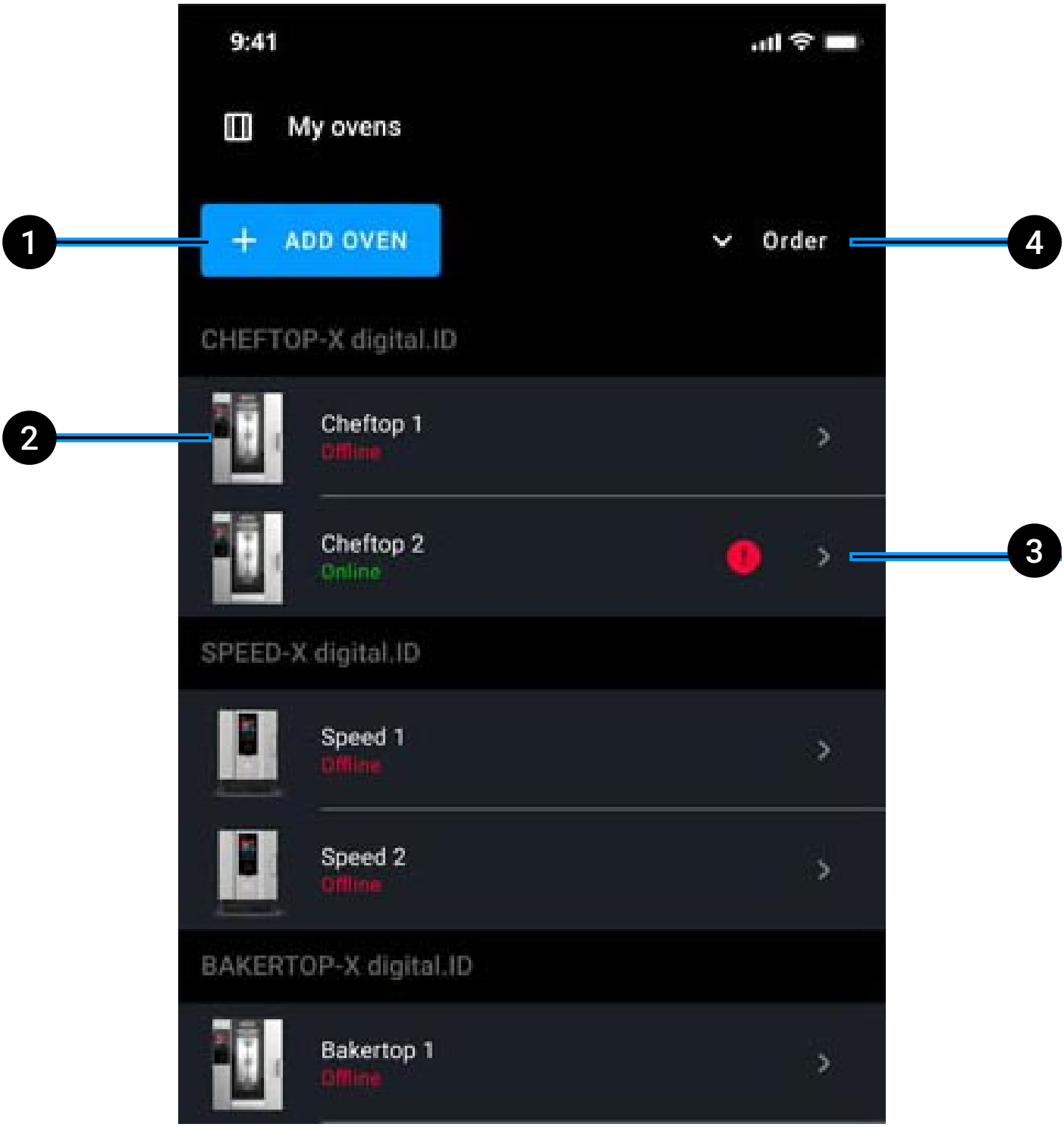
- кнопка HOME: получить доступ к Главной странице печи;
- кнопка START/STOP: запустить или заблокировать операцию, например, цикл приготовления;
- кнопка CUSTOM: получить доступ к настройкам системы.



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;

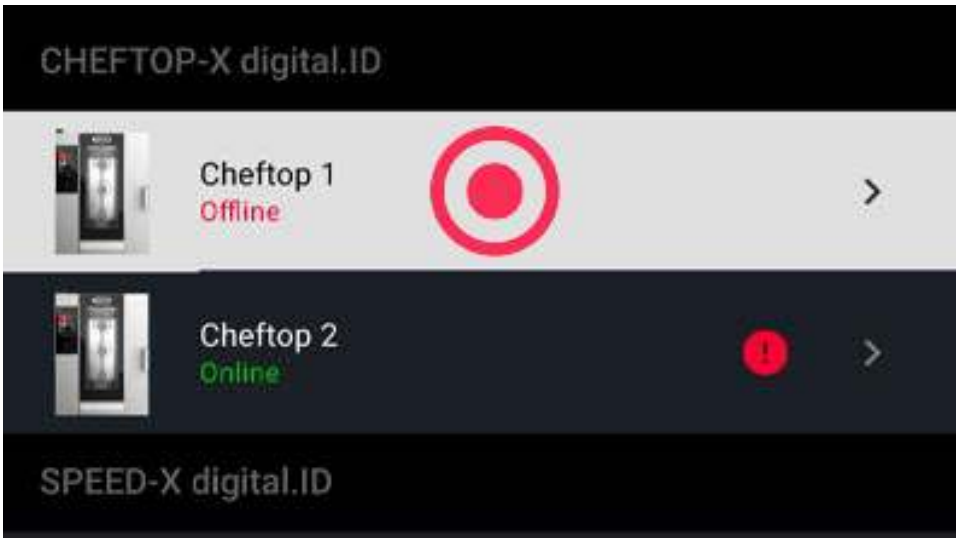
3 **аварийный сигнал** печи: рекомендуется проверить причины сигнализации;

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

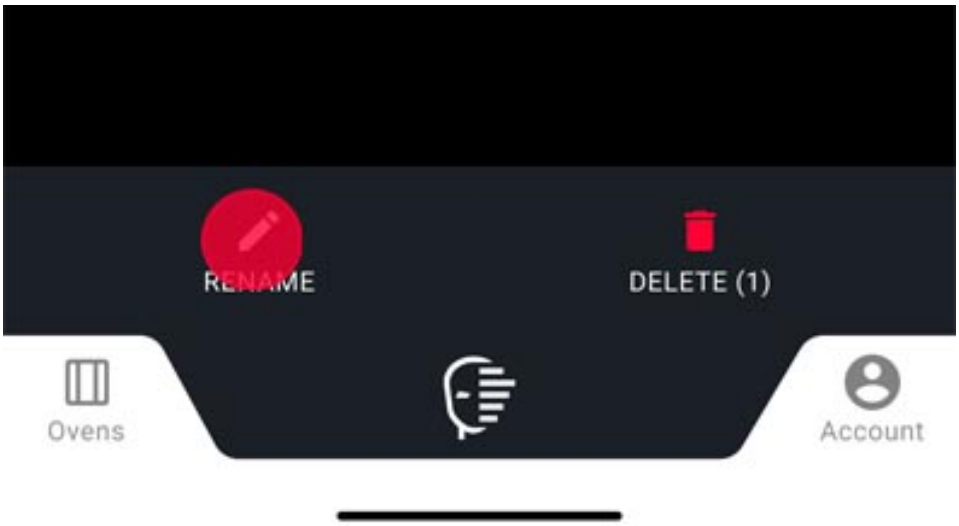
Вход в режим ПРАВКА

Коснуться и удерживать название печи.



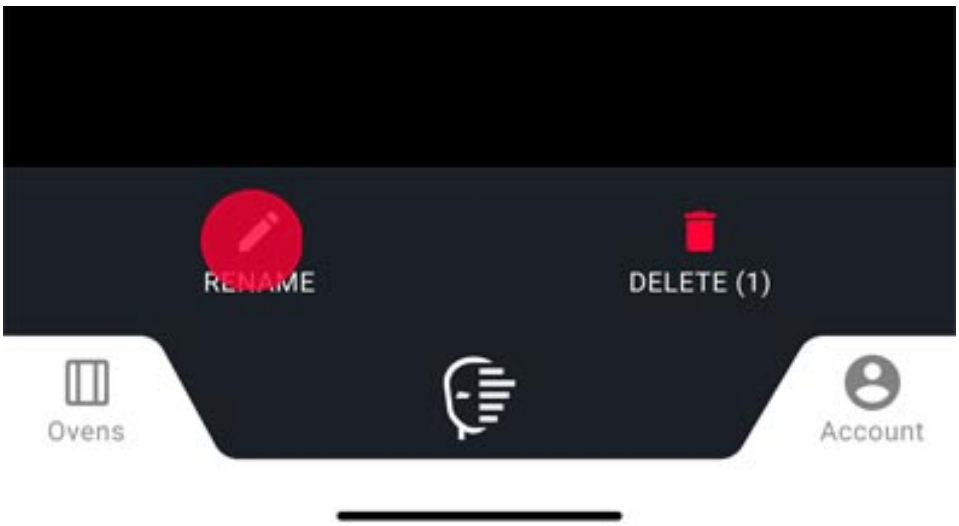
Переименование печи

- Войти в режим ПРАВКА, см.указания, как войти в режим ПРАВКА;
- нажать кнопку ПЕРЕИМЕНОВАТЬ , записать новое название печи и подтвердить опцией ПРИМЕНИТЬ.



Удаление печи

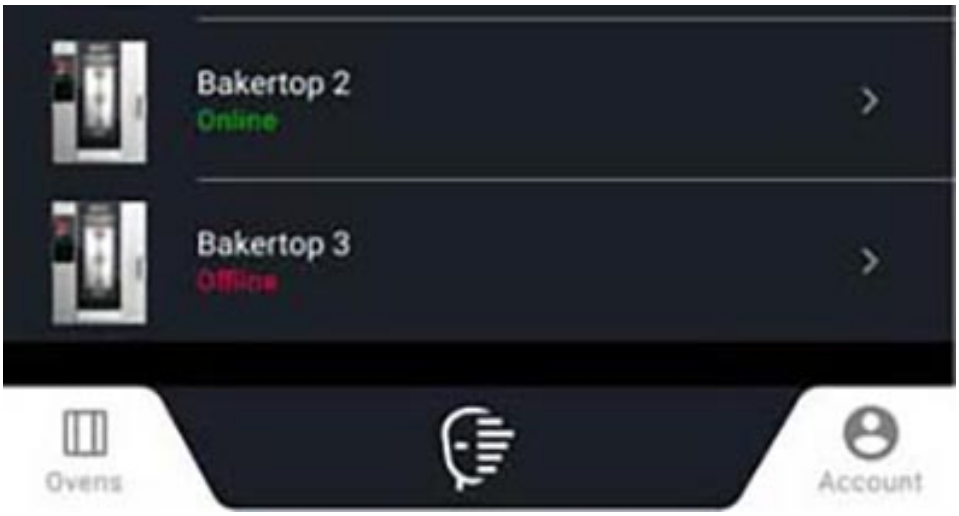
- Войти в режим ПРАВКА, см.указания, как войти в режим ПРАВКА;
- нажать кнопку УДАЛИТЬ и подтвердить опцией УДАЛИТЬ.



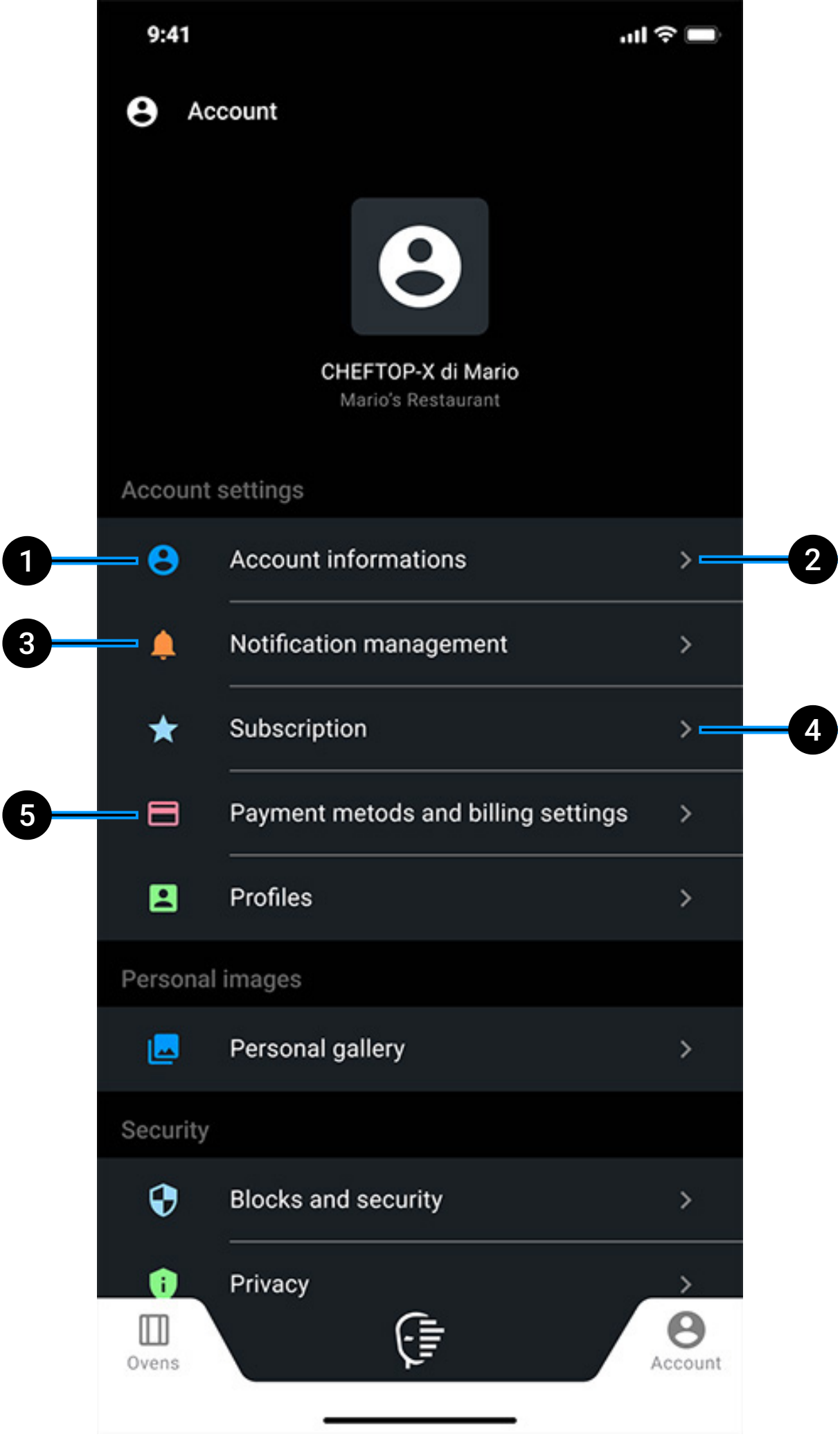
Аккаунт и настройки

Доступ к аккаунту

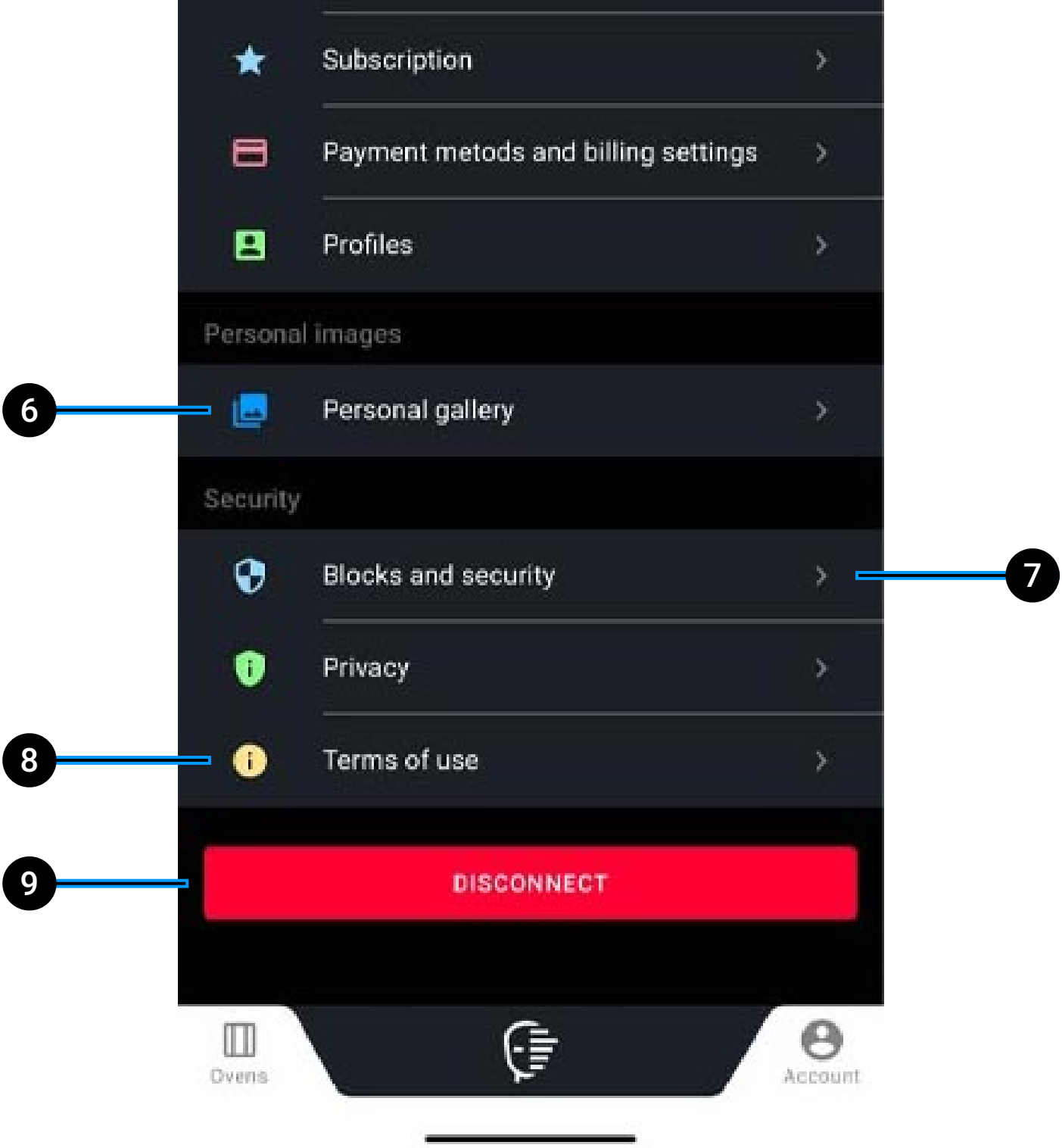
Коснуться кнопки аккаунт с правой стороны.



Настройки аккаунта


9:41
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
Ovens
Account

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 metods and billing settings
Profiles
Personal images
Personal gallery
Security
Blocks and security
Privacy
Terms of use
DISCONNECT
Ovens
Account
6
7
8
9

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 вприложении 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 Unox Service).

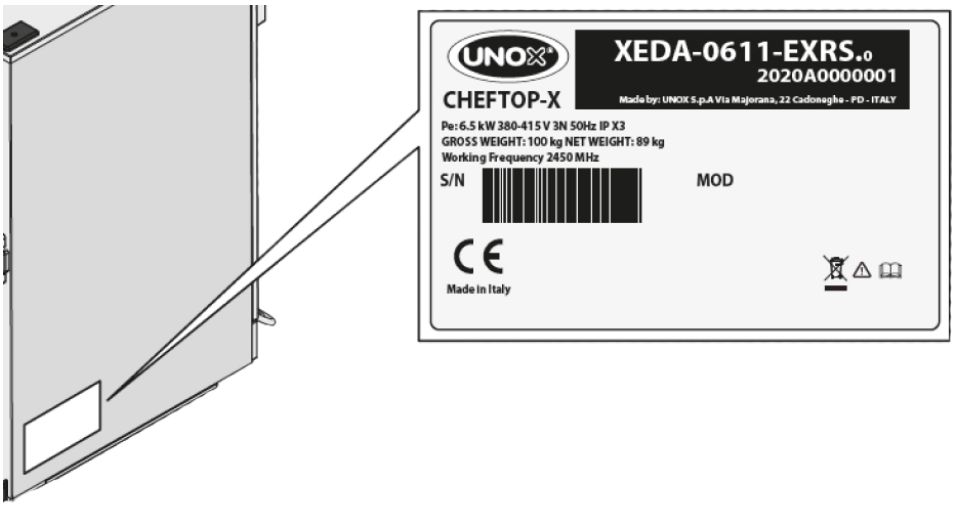
12. Обслуживание и техническая поддержка

- 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 случится 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 камерыприложения 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
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

AII images used are tor illustrative purposes only.
AII features indteated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.