



CHEFTOP-XTM

BAKERTOP-XTM

Manual de usuario

01 - 06 - 2023

Índice general

1. [Hola](#)
2. [Seguridad](#)
3. [Tu horno Digital.ID™](#)
4. [Nociones básicas](#)
5. [Nociones básicas para la cocción](#)
6. [Nociones básicas para tratamiento de agua y lavados](#)
7. [Aplicaciones](#)
8. [Mantenimiento y limpieza del horno](#)
9. [Usar el horno con la app Digital.ID App™](#)
10. [Hey UNOX!](#)
11. [Reinicio, actualización y restablecimiento](#)
12. [Asistencia y soporte](#)
13. [Copyright](#)

1. Hola

Horno combinado profesional de altísimas prestaciones provisto de un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente concebida para la gestión de todos los procesos de cocción gastronómica.

Este manual contiene toda la información necesaria para utilizarlo correctamente y aprovechando plenamente su potencial.

Si no comprendes algún paso, UNOX está a tu disposición para facilitarte toda la información necesaria.

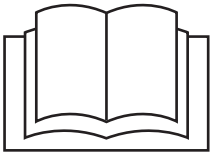
2. Seguridad

- [Símbolos usados en el manual](#)
 - [Información en materia de seguridad](#)
 - [Información sobre la eliminación y el reciclado](#)
 - [Declaración de conformidad](#)
-

Símbolos usados en el manual

Símbolo

Significado



Lea el manual de instrucciones



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situaciones peligrosas que puedan causar lesiones o muerte



¡Peligro de incendio!



¡Peligro de descargas eléctricas!



Peligro de quemaduras

Información en materia de seguridad

Advertencias generales



El incumplimiento de las normas de seguridad o un uso o mantenimiento distintos de los indicados en este manual invalidan la garantía (para más detalles se remite a www.unox.com, sección “Garantía”) y eximen al fabricante de toda responsabilidad.

Coloque este aparato fuera del alcance de los niños.

La limpieza y mantenimiento son tarea del usuario y NO deberán ser realizadas por niños, sobre todo sin la supervisión de un adulto.

Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.

Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación, solicite el uso de recambios originales UNOX.

Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

El nivel de emisiones sonoras del equipo es inferior a los 70 dB.

UNOX se reserva el derecho de realizar modificaciones de los equipos y los accesorios para mejorarlos, en cualquier momento y sin previo aviso.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual sin el consentimiento de UNOX. Las medidas proporcionadas son indicativas y no vinculantes. En caso de conflicto, el idioma de redacción original del manual es el italiano. UNOX no asume ninguna responsabilidad por posibles errores de traducción/interpretación.

Advertencias sobre el peligro de quemaduras y lesiones



Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, asegúrese de tocar únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas están muy calientes (temperatura mayor de 60°C (140°F)).

Por motivos de seguridad, la cocción se lleva a cabo solo con la puerta cerrada. Si se abre la puerta, el horno se detiene temporalmente e indica la situación con un mensaje en el display. Para reanudar la cocción no hay más que cerrar la puerta.

Para mantener las máximas prestaciones del equipo, se **RECOMIENDA NO** abrir la puerta durante una cocción, sobre todo si se están utilizando las microondas. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúe la operación muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.

Para mover y extraer recipientes, accesorios y demás objetos del interior de la cámara de cocción, póngase siempre prendas de protección térmica aptas para tal fin y extreme las precauciones.

Está terminantemente prohibido apoyar cualquier tipo de bandeja, recipiente caliente/frío u objetos de otro tipo encima del horno, aunque esté apagado. **NO** acerque al equipo objetos combustibles o sensibles al calor (por ej., elementos decorativos de plástico, mecheros, etc.).

Es necesario dejar como mínimo 10 cm | 3.94" de espacio libre alrededor del horno.

Durante los primeros usos, el equipo, debido a la evaporación de ciertos aceites de fabricación, podrá emitir humos y olores desagradables que irán desapareciendo con los siguientes ciclos de funcionamiento.

Los líquidos o demás alimentos no se deben calentar en recipientes sellados, porque podrían reventar.

Para evitar quemaduras, no coloque recipientes llenos de líquidos o productos de cocina que se fundan con el calor a una altura que impida observarlos con facilidad (Europa: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

El calentamiento de bebidas puede producir una ebullición eruptiva retardada, de manera que se debe prestar atención al manejar el recipiente.

Antes del consumo, es necesario mezclar o agitar el contenido de los biberones y de los alimentos homogeneizados en tarro, además de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.

Utilice solo utensilios y recipientes adecuados para la modalidad de cocción elegida (rápida o tradicional).

Si se calientan con microondas huevos en su cáscara o huevos duros enteros, podrían reventar incluso una vez terminado el calentamiento.

Advertencias sobre el peligro de incendio



Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de cartón, mantenga vigilado el horno, ya que existe riesgo de incendio.

Si observa que sale humo, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y mantenga la puerta cerrada para extinguir las posibles llamas.

No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).

El equipo debe limpiarse a diario, eliminando todos los restos de alimentos. Si se descuida esta operación, podría producirse un deterioro de las superficies que, a su vez, podría afectar negativamente a la vida útil del equipo y generar una situación de peligro (si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego).

El aparato no debe limpiarse con chorros de agua vaporizada o a presión.

Durante la cocción, no utilice alimentos o líquidos fácilmente inflamables (como alcohol).

Advertencias sobre el peligro de descargas eléctricas



No abrir los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía (para más detalles se remite a www.unox.com, sección “Garantía”) y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales.

Advertencias sobre el mantenimiento ordinario



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos 5 minutos);
- tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
- estando en perfecta forma psicofísica, tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.).

Antes de manejar y utilizar el detergente, lee detenidamente la ficha de seguridad del producto. NO toque NUNCA el detergente con las manos desnudas. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, consulte la ficha de seguridad.

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- herramientas o paños abrasivos, puntiagudos o afilados (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua vaporizada o a presión;
- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes básicos, agresivos, cáusticos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico o sulfúrico o sosa cáustica).

Estas sustancias podrían causar daños permanentes en las superficies y en los catalizadores del equipo. NO utilice estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo: las emanaciones que se desprenden de los compuestos podrían causar daños de todos modos.

Antes de iniciar un lavado, asegúrese de que NO haya bandejas dentro de la cámara del horno: el lavado no resultaría eficaz.

Durante el lavado NO abra la puerta del horno, ya que existe peligro de sufrir lesiones en los ojos, las mucosas y la piel debidas al contacto con los detergentes químicos rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.

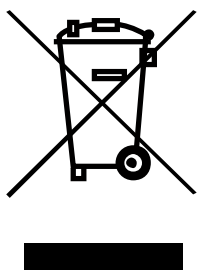
NO permita que los niños limpien el equipo, sobre todo si no están supervisados por un adulto.

NO manipule bajo ningún concepto el bidón del detergente, sus conexiones al horno ni el circuito de agua interno y externo: peligro de daños, lesiones o accidentes mortales.

Compruebe periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, póngase en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.

Información sobre la eliminación y el reciclado

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al jueves, 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos está fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso. Inutiliza el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, adopta todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas o plataformas ecológicas)
 - al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”).
-

Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si deseas eliminar este equipo, te recomendamos que te pongas en contacto con las autoridades locales o con tu distribuidor para informarte sobre el método de eliminación correcto.

Declaración de conformidad

Declaración UE de conformidad para equipos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que los hornos:

CHEFTOP-X™ y BAKERTOP-X™ Digital.ID™

son conformes a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:

Hornos con alimentación eléctrica:

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

Hornos con alimentación de gas:

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

EN 60335-2-102:2016

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética

EMC 2014/30/CE según las normas:

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

es conforme a la Directiva sobre Equipos Radioeléctricos RED

2014/53/UE según las normas:

ETSI EN 300 328 V2.2.2: 2019

Solo para los hornos de gas:
es conforme al Reglamento GAR (EU) 2016/426 según las
normas:

EN 203-1:2021

EN 203-2-2:2021

3. Tu horno Digital ID™

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

Características CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™

Horno combinado profesional de altísimas prestaciones provisto de un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente concebida para la gestión de todos los procesos de cocción gastronómica.

Autolavado y filtración de agua

La limpieza de los hornos combinados profesionales ya no es un problema. CHEFTOP-X™ y BAKERTOP-X™ disponen de un sistema de lavado automático PRESSURE.Klean integrado con un bidón de DET&Rinse Ultra de 1 l y un sistema de filtración de agua RO.Care para garantizar hasta 1300 l de agua filtrada. Eso no es todo: gracias al sensor SENSE.Klean, el horno puede detectar cuidadosamente el grado de suciedad y sugerir el modo de lavado más adecuado para evitar desperdicios. ¡Lo hace todo él!

Panel de control

El innovador panel de control Digital.ID™ ha sido completamente rediseñado para garantizar una experiencia de usuario inigualable. Un diseño fresco, sencillo e intuitivo que te permite supervisar y controlar tu horno con la velocidad de un toque.

Cierre de la puerta tirándola

El cierre de la puerta tirándola permite obtener la máxima velocidad en las operaciones de insertar y sacar los alimentos del horno. Cuando hay que cerrar el horno, es suficiente tirar la puerta para que se cierre de forma instantánea. Mayor libertad de movimiento, mayor simplicidad en las acciones.

Cámara de cocción moldeada en acero 316L

La cámara de cocción de los hornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ está hecha de acero 316L, el acero con el que se construyen los barcos para resistir la agresión de las aguas marinas. Combinado con RO.Care, evita el tratamiento del agua con sistemas de ósmosis incluso en caso de altos niveles de cloruro.

Ventiladores simétricos e inversión de marcha

Los ventiladores de alto flujo distribuyen el aire de forma potente y homogénea en cada bandeja, desde la primera hasta la última. Uniformidad y velocidad de cocción al más alto nivel.

Resistencias y altas prestaciones

Los hornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ utilizan resistencias especiales rectas y de alta potencia que producen calor rápidamente, minimizando los tiempos de recuperación de temperatura y optimizando los flujos de aire.

Cajón inferior

Un espacio para el detergente Det&Rinse™ Ultra y el filtro de agua integrado RO.Care. Un compartimento bajo el horno que contiene todo lo necesario para el cuidado diario del mismo.

Las novedades en CHEFTOP- X™/BAKERTOP-X™

Autolavado y filtración de agua

La limpieza de los hornos de cocción acelerada ya no es un problema. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ tiene un sistema de lavado automático PRESSURE.Klean integrado con un tanque de DET&Rinse Ultra de 1L y un sistema de filtración de agua RO.Care para garantizar hasta 1300L de agua filtrada. Eso no es todo: gracias al sensor SENSE.Klean, el horno puede detectar cuidadosamente el grado de suciedad y sugerir el modo de lavado más adecuado para evitar desperdicios. ¡Lo hace todo él!

Panel de control

El innovador [panel de control Digital.ID™](#) ha sido completamente rediseñado para garantizar una experiencia de usuario inigualable. Un diseño fresco, sencillo e intuitivo que te permite supervisar y controlar tu horno con la velocidad de un toque.

Cierre de la puerta tirándola

El cierre de la puerta tirándola permite obtener la máxima velocidad en las operaciones de insertar y sacar los alimentos del horno. Cuando hay que cerrar el horno, es suficiente tirar la puerta para que se cierre de forma instantánea. Mayor libertad de movimiento, mayor simplicidad en las acciones.



Cámara de cocción moldeada en acero 316L

La cámara de cocción de los hornos CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ está hecha de acero 316L, el acero con el que se construyen los barcos para resistir la agresión de las aguas marinas. Combinado con RO-Care, evita el tratamiento del agua con sistemas de ósmosis incluso en caso de altos niveles de cloruro.

Ventiladores simétricos e inversión de marcha

Los ventiladores de alto flujo distribuyen el aire de forma potente y homogénea en cada bandeja, desde la primera hasta la última. Uniformidad y velocidad de cocción al más alto nivel.

Resistencias y altas prestaciones

Los hornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ utilizan resistencias especiales rectas y de alta potencia que producen calor rápidamente, minimizando los tiempos de recuperación de temperatura y optimizando los flujos de aire.

Cajón inferior

Un espacio para el detergente DET&Rinse™ y el filtro de agua integrado RO.Care. Un compartimento bajo el horno que contiene todo lo necesario para el cuidado diario del mismo.

Características de Digital.ID™

Digital.ID™ es el sistema operativo más avanzado jamás instalado en un horno. Interfaz rápida e intuitiva y funciones de hiperconexión impulsadas por inteligencia artificial.

Digital.ID™ Hyperconnection

Con Digital.ID™, puedes acceder a la interfaz de tus hornos desde todos sus dispositivos, donde quieras y cuando quieras, sin necesidad de un ancho de banda de Internet de alta velocidad. Importa cada personalización y receta a todos tus hornos y dispositivos a través de la [aplicación Digital.ID™](#).

Cuenta Digital.ID™

Crea tu Digital.ID™ y conéctate con tu horno CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ conectado a internet: almacena tus programas de cocción, la configuración de tu página de inicio y todas las personalizaciones de tu horno directamente desde la nube. La cuenta se mantiene constantemente sincronizada con los últimos cambios, lo que te permite realizar estas modificaciones directamente desde tu smartphone. Puedes entrar en tu cuenta desde cualquier horno CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ conectado a internet y tener acceso instantáneo a tus ajustes.

Digital.ID™ Widgets

Con los nuevos widgets trabajas con la interfaz más intuitiva que hayas visto en un horno. Personaliza la pantalla de inicio según tus necesidades o elige un layout preestablecido diseñado para tu negocio, con tus características favoritas siempre en primer plano.

DIGITAL.Training

Con la compra de un horno Digital.ID™ puedes recibir una primera capacitación Premium gratuita, que te enseñará todos los trucos para aprovechar tu horno al 100% desde los primeros días después de la instalación.

Nuestros Active Marketing Chef están disponibles de forma remota para mostrarte todo lo que necesitas, desde funciones básicas hasta las tecnologías más avanzadas.

COOKING.Concierge

¿Necesitas consejo? ¿Quieres optimizar el uso de tu horno?
¿Quieres perfeccionar una cocción? ¿Necesitas instrucciones sobre cómo hacer una receta?

Si has activado los servicios digitales Premium*, puedes reservar una llamada Premium con nuestros Corporate Chefs directamente desde tu horno y hablar con ellos gracias al micrófono interno para recibir recomendaciones en vivo. Con la nueva función Badge puedes ejecutar las instrucciones durante la llamada, mientras que con la función Remote Control puedes permitir que el chef configure tu horno de forma remota.

Asistencia técnica en directo

¿Necesitas ayuda? Si eres un cliente Premium*, puede llamar a nuestro equipo técnico directamente desde tu horno y hablar con nuestros operadores a través del micrófono interno. Además, gracias a la función integrada de chat y cámara de la [App Digital.ID™](#) puedes enviar mensajes e imágenes para ayudar al equipo a diagnosticar y resolver tus dudas de forma más rápida y precisa.

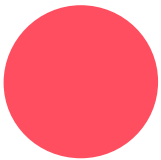
4. Nociones básicas

- [Símbolos usados en el manual](#)
 - [Panel Digital ID™](#)
 - [Descubre los gestos](#)
 - [Tecnologías UNOX](#)
-

Símbolos usados en el manual

Símbolo

Gesto



Tocar

Toca levemente la pantalla con un dedo.



Tocar y mantener pulsado

Toca la pantalla con un dedo y no lo despegues hasta que se realice la acción deseada



Deslizar a la derecha

Desliza el dedo de izquierda a derecha.



Deslizar a la izquierda

Desliza el dedo de derecha a izquierda.



Deslizar hacia arriba

Desliza el dedo de derecha arriba.

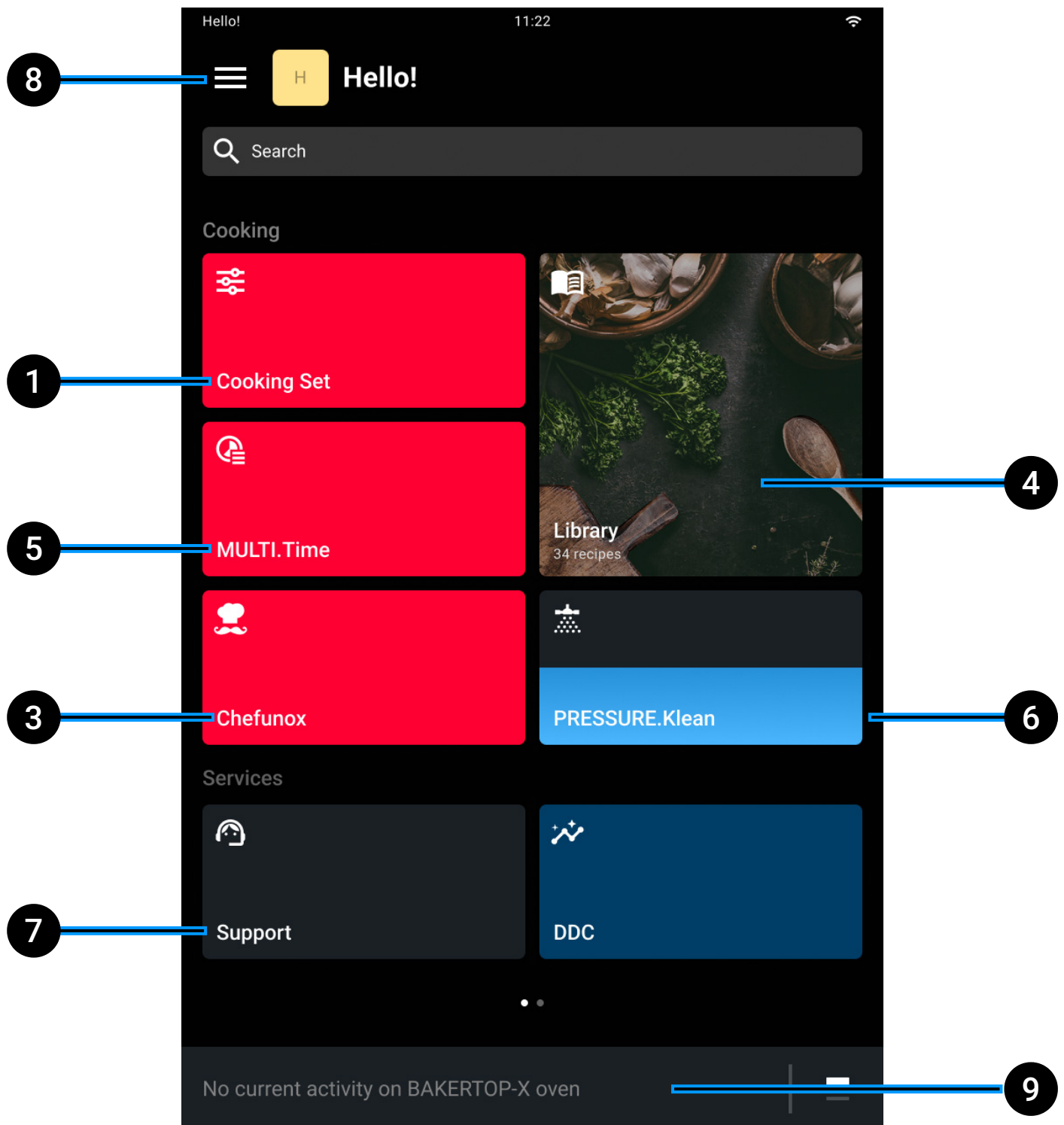


Deslizar hacia abajo

Desliza el dedo de derecha abajo.

Panel Digital ID™

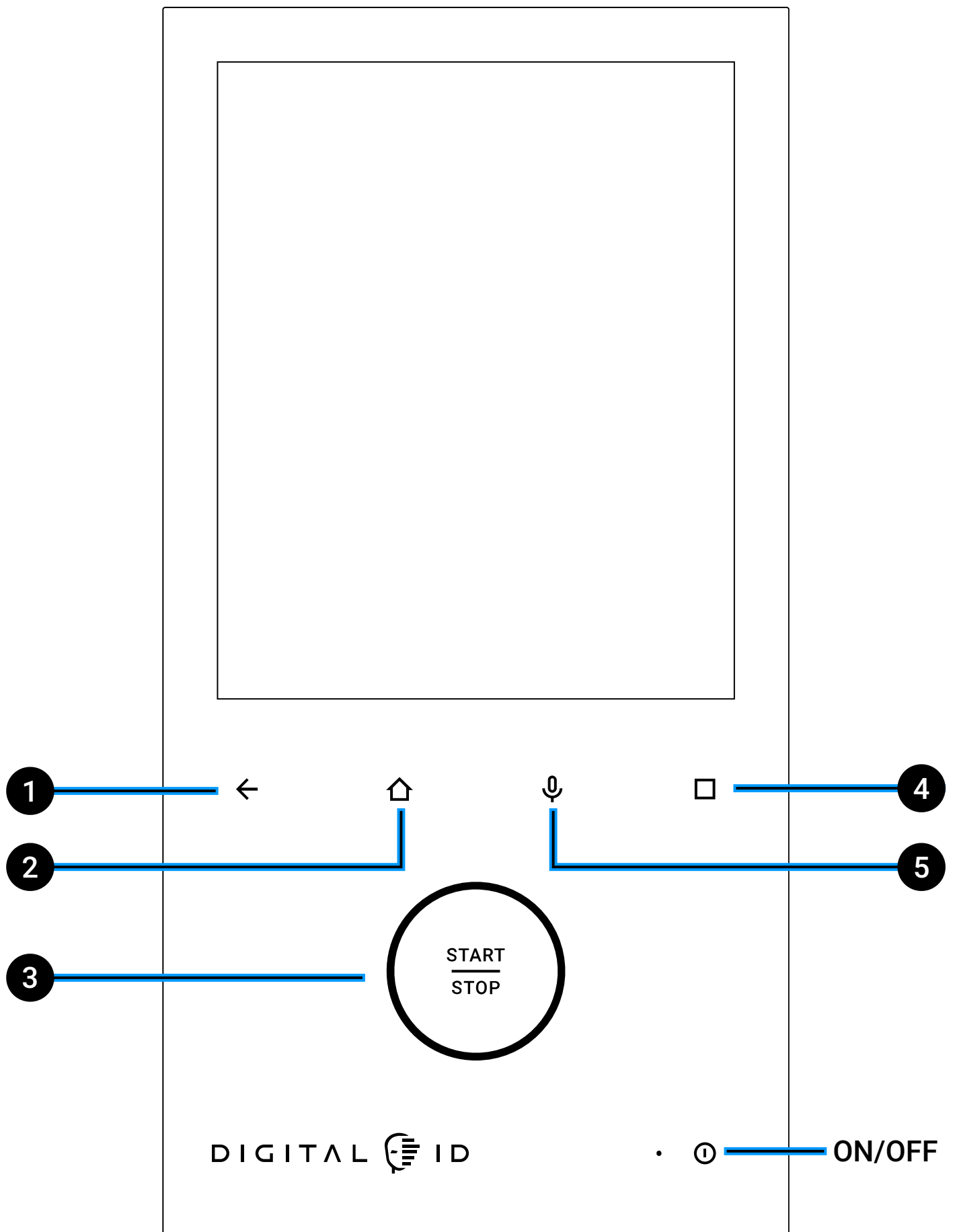
Navegación en la pantalla de inicio



- 1 **Cooking Set**: gracias a la nueva función de PRESETS, puedes acceder a una biblioteca de parámetros predeterminados y personalizables (presets), que te recomiendan los intervalos de temperatura, humedad y ventilación para realizar todo tipo de cocciones: freír, asar a la parrilla, dorar y mucho más;
- 2 **Chefunox**: el horno ajusta de forma autónoma todos los parámetros de cocción; solo tienes que elegir el tipo de cocción, el alimento que quieres cocinar y el grado de cocción deseado e iniciar la cocción;
- 3 **Lavados**: gracias a la tecnología PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ es el primer horno de cocción acelerada que se lava automáticamente. Un horno inteligente capaz de detectar con precisión el grado de suciedad y sugerir el modo de lavado más adecuado para evitar derroches;
- 4 **Library**;
- 5 **MULTI.Time**: con MULTI.Time puedes gestionar hasta 10 cocciones simultáneas, cada una de ellas controlada por un temporizador específico que te avisa cuando es hora de extraer los alimentos. El control deslizante te permitirá ajustar de manera rápida y precisa todos los temporizadores;
- 6 **DDC (Data Driven Cooking)**: gracias a una interfaz gráfica completamente renovada, esta aplicación representa la infraestructura IdC más avanzada del mercado. La nueva actualización proporciona informes y estadísticas sobre el uso del horno con mucha mayor rapidez. Además, gracias al nuevo Kitchen Scheduler, puedes optimizar la planificación de las cocciones y minimizar los derroches de tiempo y energía;

- 7 Soporte:** si has activado los servicios digitales Premium, puedes programar una llamada Premium con los Corporate Chefs de UNOX directamente desde el horno y hablar con ellos gracias al micrófono interno, para recibir consejos en tiempo real. Con la nueva función Badge puedes seguir las instrucciones durante la llamada, mientras que con la función Remote Control el chef podrá configurar tu horno a distancia;
 - 8 Perfil y personalizaciones:** gracias a los nuevos widgets, puedes personalizar la página de inicio arrastrando los iconos hasta la posición preferida según las necesidades de cada chef, o bien escoger un esquema predeterminado;
 - 9 Actividades en curso:** visualización de las actividades en curso.
-

Control de los mandos



- 1 **Flecha atrás:** sirve para volver a la página anterior;
- 2 **Botón INICIO:** sirve para ir a la [página de inicio](#);
- 3 **Botón START/STOP:** inicia o detiene una actividad en curso;
- 4 **Botón CUSTOM:** personaliza la acción del botón mediante la página específica en los [ajustes de sistema](#);
- 5 **Botón voice:** activa el micrófono interno para mandos de voz y para hablar con operadores y Chefs UNOX durante las llamadas.

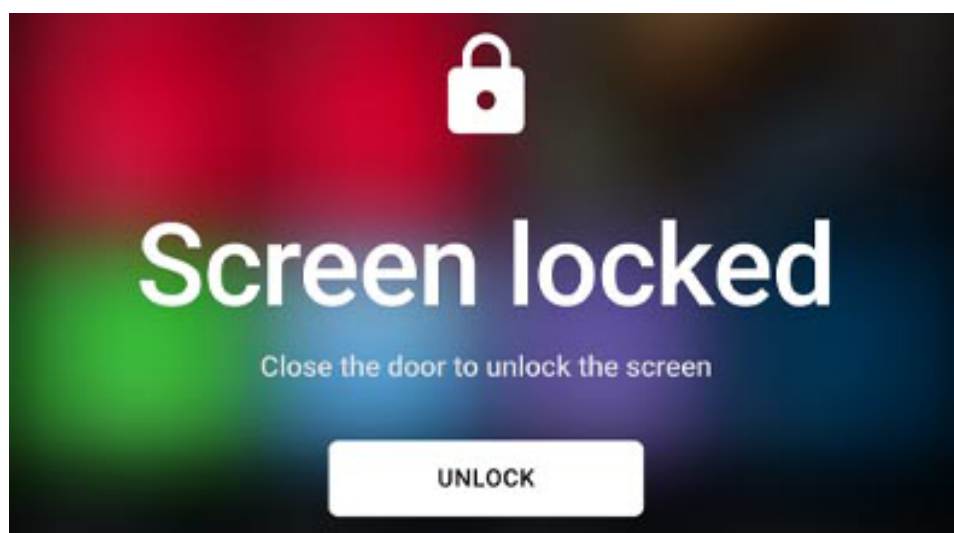


Atención, el botón ON/OFF enciende y apaga el panel de mandos pero no corta la alimentación del horno, que permanece bajo tensión hasta que se desconecta su enchufe.

Bloqueo de pantalla con la puerta abierta

Por motivos de seguridad y para obtener prestaciones y resultados ideales, debes realizar la cocción con la puerta cerrada.

Si abres la puerta durante una cocción, las resistencias del horno se desactivan, el ventilador se detiene y una notificación te avisa de que el display está temporalmente bloqueado.



Mandos táctiles en display capacitivo

El panel de control de tu horno utiliza la **tecnología Touch control**, que permite navegar por el sistema operativo Digital.ID™ simplemente tocando los iconos con los dedos, secos y limpios (no utilices utensilios de cocina).

Todas las aplicaciones se gestionan con **tarjetas**, cada una de las cuales permite controlar por completo los contenidos de la aplicación.

Navegación de cuentas y perfiles en menú lateral

Si creas un perfil personal, podrás guardar tus programas de cocción, decidir la configuración de tu página de inicio y ajustar todas las personalizaciones de tu horno.

- Toca el menú 
- toca el botón + NUEVO PERFIL, escribe tu nombre y GUARDA.



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



Add new profile



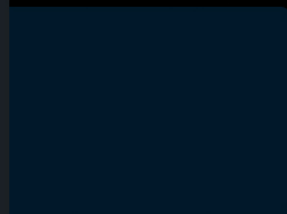
Manage accounts



Settings




The oven is not clean



Personalización de la página de inicio

Vuelve a la página de inicio y mantén el dedo sobre un punto cualquiera de la pantalla.

En la tarjeta que aparecerá podrás:

- **arrastrar** los widgets a la posición que prefieras;
- **añadir** widgets pulsando el botón de abajo + AÑADIR WIDGET;
- **eliminar** los widgets presentes tocando el botón ELIMINAR 

Al terminar la personalización, toca el botón GUARDAR para salir y confirmar los ajustes modificados.

Edit Home Page



Cooking

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



Services

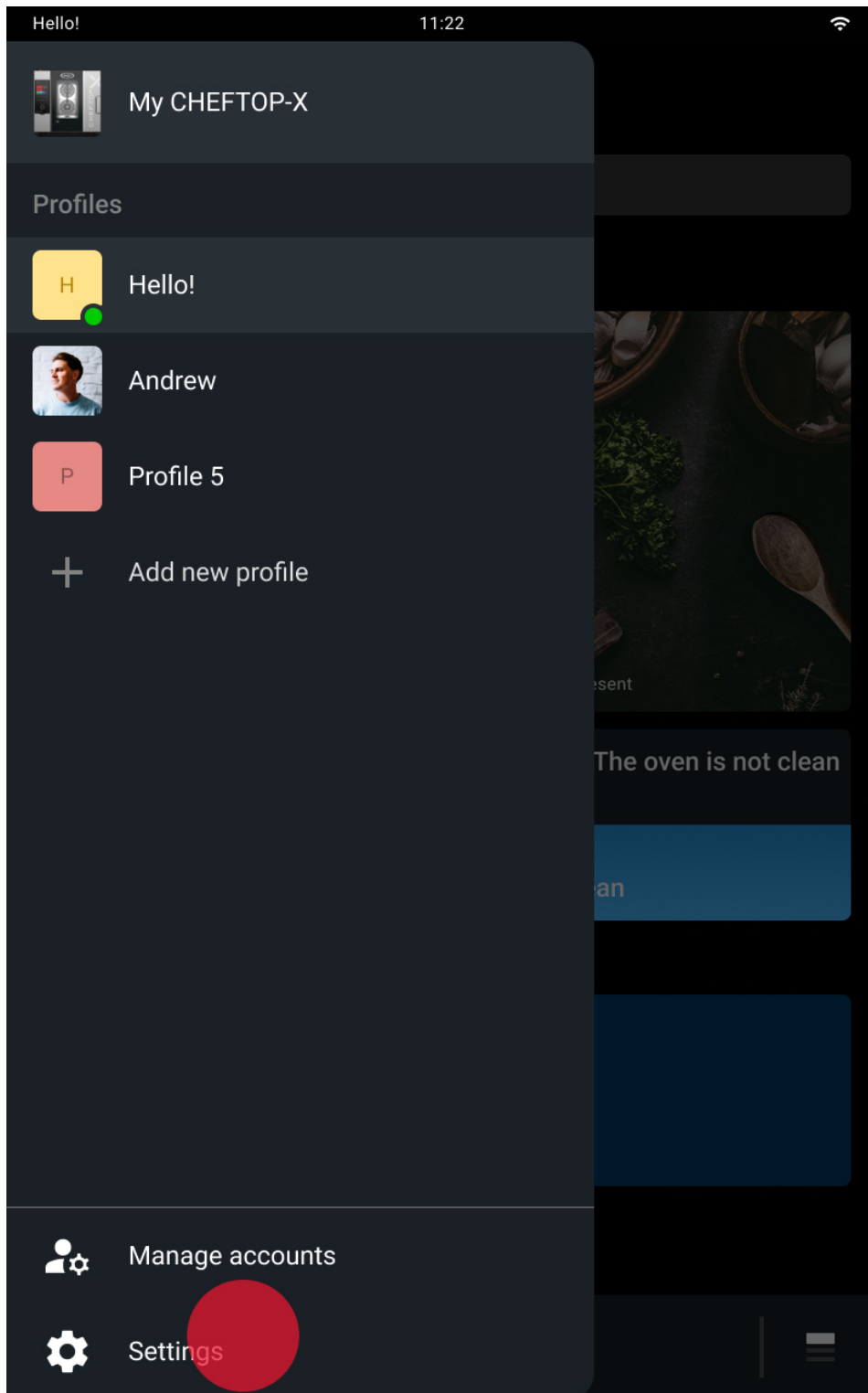
Support

+ ADD WIDGET

Acceder a los ajustes

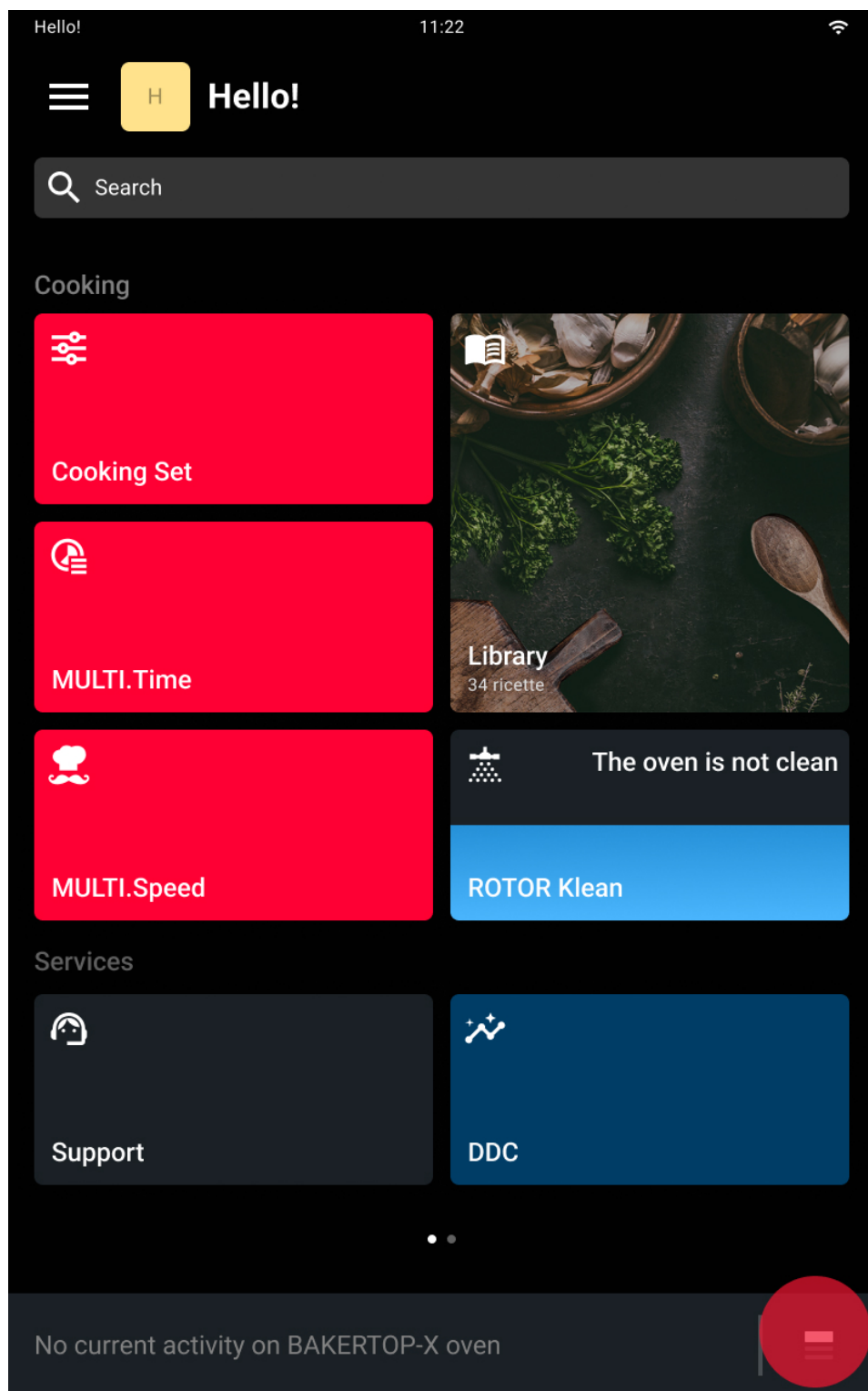
Si quieres hacer ajustes personales:

- toca el menú 
- toca el botón AJUSTES 

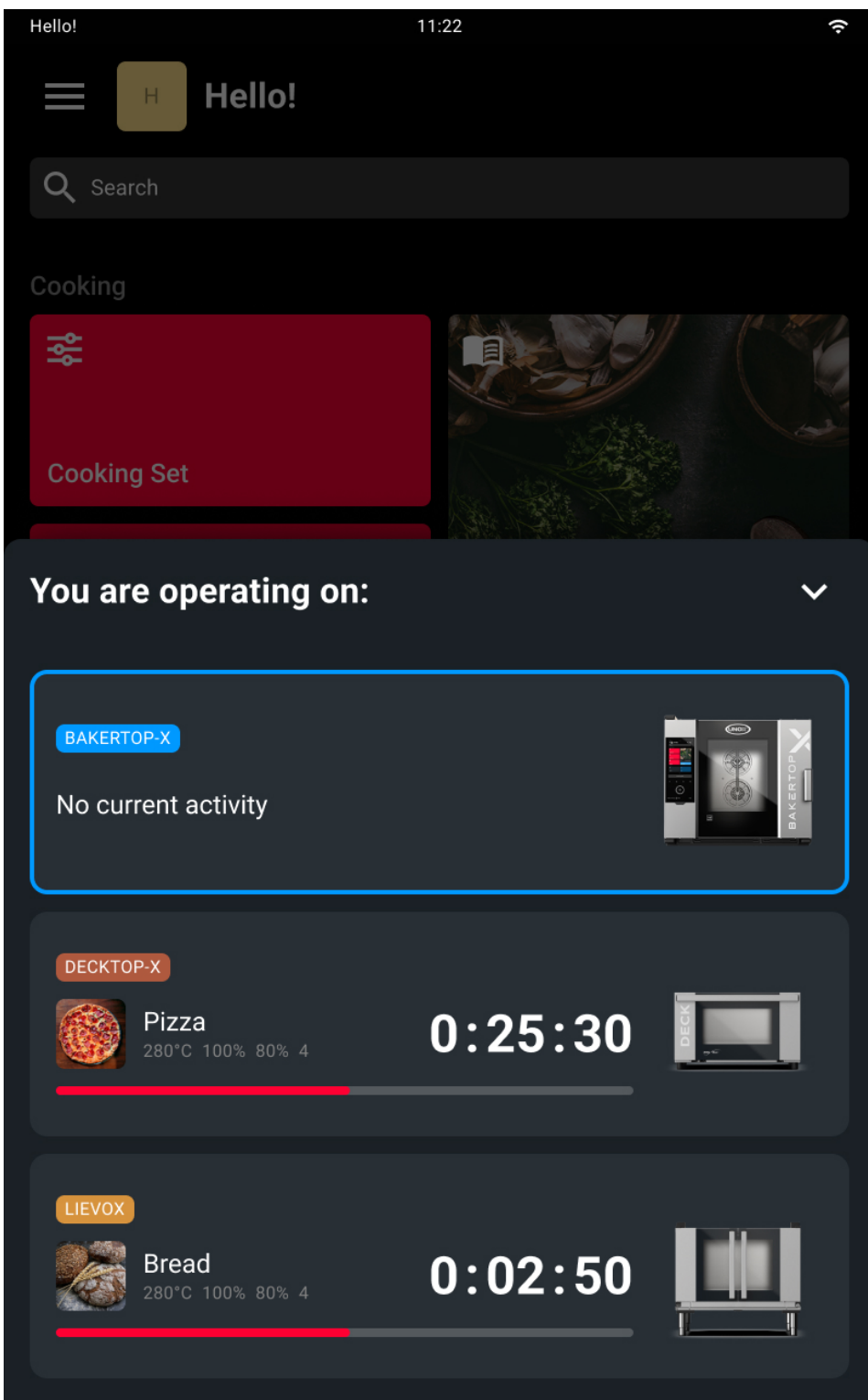


Menú accesorios

Toca el icono de abajo a la der.



Selecciona el accesorio que prefieres utilizar

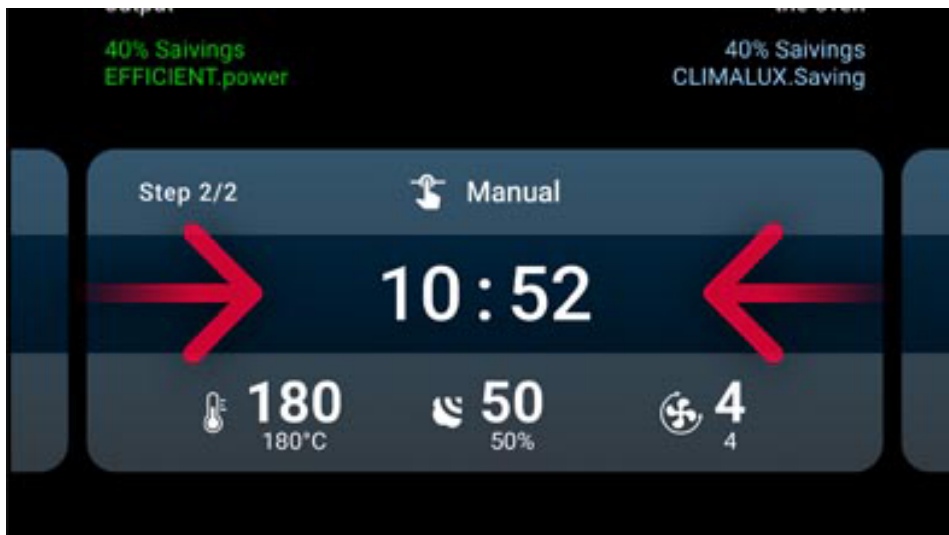


Descubre los gestos

Menús deslizantes

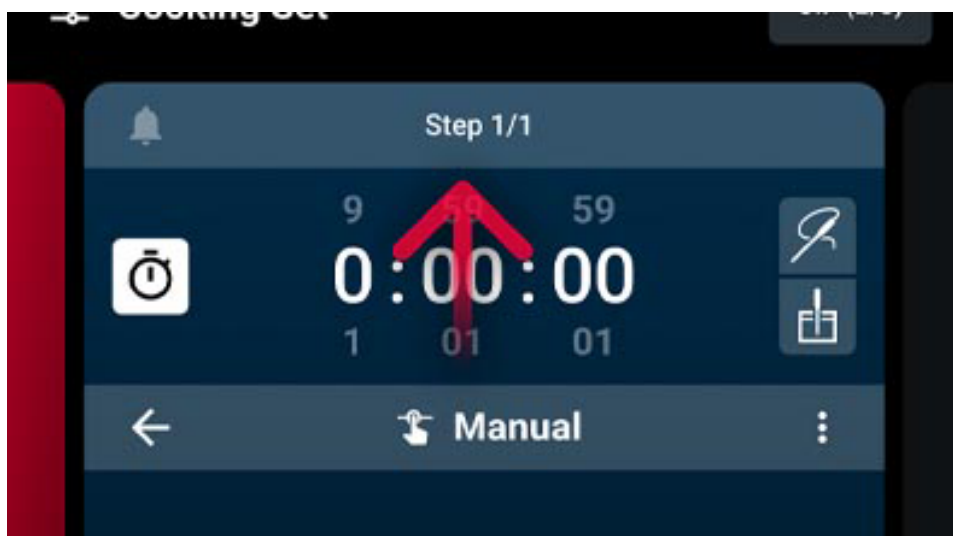
Los **menús deslizantes** permiten consultar y gestionar varios temas dentro de una misma tarjeta, ofreciendo una visión de conjunto.

Para verlos, arrastra la tarjeta hacia la derecha o la izquierda.



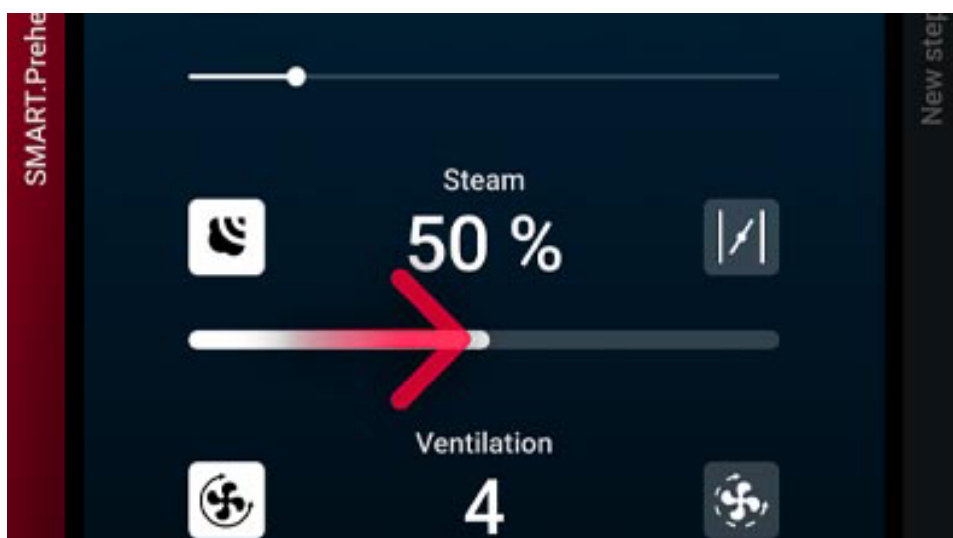
Ajustar un valor de tiempo

Para ajustar un **valor de tiempo** arrastra el número hacia arriba o abajo.



Ajustar un valor de control deslizante

Para ajustar un **valor de control deslizante**, arrastra el cursor hacia la derecha para aumentarlo o hacia la izquierda para reducirlo.



Tecnologías UNOX

Cocción avanzada y automática

MULTI.Time

Gestiona y supervisa hasta 10 cocciones combinadas al mismo tiempo

Individual.CHEFUNOX

Función inteligente que solicita al usuario la evaluación de las cocciones efectuadas. Usa la tecnología de aprendizaje automático para procesar las evaluaciones recibidas, aprender las preferencias del operador y mejorar los programas de cocción predefinidos

Unox Intelligent Performance (UIP)

ADAPTIVE.Cooking

Ajusta automáticamente los parámetros de cocción en función de la carga para garantizar resultados repetibles

SMART.Preheating

Ajusta automáticamente la temperatura y duración del precalentamiento en función de los modos de uso anteriores

SENSE.Klean

Estima el grado de suciedad del horno y sugiere el lavado automático más indicado

SMART.Energy

Función automática de ahorro de energía que reduce los consumos de agua, electricidad o gas en los programas que superan la hora de cocción. Reconoce cuándo no hay alimentos en la cámara y activa la modalidad de stand-by reduciendo la temperatura y los consumos. Analiza el uso del horno para formular recomendaciones de cara al ahorro de energía (p. ej., indica si la puerta permanece abierta mucho tiempo)

HEY.Unox

Tecnología con reconocimiento de voz que permite interactuar con el horno, impartiendo órdenes y recibiendo respuestas audiovisuales directamente en el panel

OPTIC.Cooking

Tecnología inteligente que permite al horno reconocer el alimento e iniciar automáticamente el programa de cocción pertinente cuando cocina en modalidad MULTI.Time

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Extrae grandes cantidades de humedad de la cámara de cocción en un tiempo mínimo

STEAM.Maxi™

Produce una gran cantidad de vapor en la cámara de cocción en un tiempo mínimo

AIR.Maxi™

Gestiona la inversión automática de marcha y la función por pulsos de los ventiladores

CLIMALUX™

Mide y ajusta continuamente la humedad contenida en la cámara de cocción

AIR.Tornado

Mejora y acelera las cocciones a plena carga gracias a la posibilidad de ajustar una mayor velocidad de rotación de los ventiladores del horno hasta 3600 revoluciones por minuto (rpm)

5. Nociones básicas para la cocción

- [Preparar e iniciar una cocción](#)
 - [Cocción en curso](#)
 - [Resumen de cocción](#)
 - [Acciones tras la cocción](#)
-

Preparar e iniciar una cocción

La cocción puede realizarse:

- en [modo manual](#) (Cooking Set);
- como multicocción ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- con [recetas guardadas](#) previamente (Library);
- con [recetas predefinida por UNOX](#) (Chefunox).

Para iniciar todas las cocciones, independientemente del tipo, toca el

botón START/STOP 

Iniciar una cocción manual Cooking Set

Para iniciar o crear una cocción manual [Cooking Set](#) hay que ajustar el tiempo de cocción y seleccionar una de estas opciones:

- un **preset con parámetros ya definidos** según los tipos de cocción más habituales;
 - preset **Manual**, totalmente personalizable, que no tiene limitaciones de parámetros.
-

Iniciar una cocción guardada desde Library

Las recetas que has guardado previamente se almacenan en la aplicación [Library](#): para iniciarlas, toca la receta que te interesa y toca el botón **START/STOP** $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$

Iniciar una cocción desde Chefunox

La aplicación [Chefunox](#) contiene las recetas creadas y probadas por los chefs de UNOX para que obtengas excelentes resultados de cocción.

Durante la cocción, si es necesario, puedes **modificar** la receta; en este caso, los cambios se aplican solo a la cocción en curso.

Al terminar la cocción, puedes **guardar** la receta modificada con otro nombre (las recetas UNOX no se pueden modificar ni eliminar). Tu receta modificada se memorizará en la aplicación [Library](#).

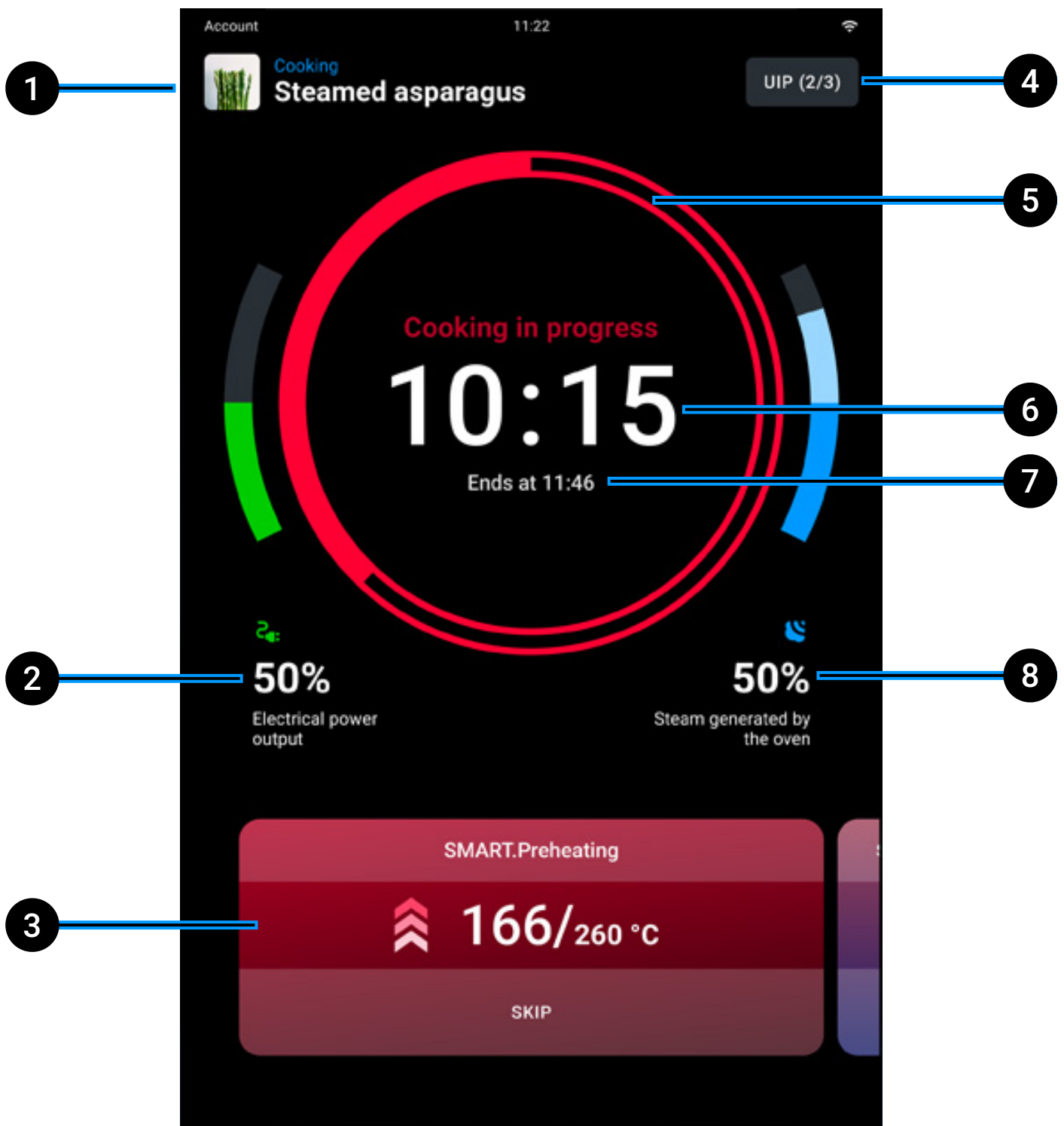
Iniciar una cocción infinita MULTI.Time

La aplicación [MULTI.Time](#) te permite cocinar simultáneamente productos que requieren tiempos de cocción distintos en las mismas condiciones climáticas (temperatura, humedad, velocidad del ventilador y/o microondas).

Si utilizas esta aplicación, el horno mantiene por tiempo infinito las condiciones de la cámara que has ajustado. También puedes ajustar temporizadores de cocción adicionales que te avisan cuando está lista la bandeja asociada.

Cocción en curso

Modificar una cocción Cooking Set en curso



- 1 **nombre** de la receta en curso (“Programa manual” = receta no guardada)
 - 2 **monitorización** de la potencia suministrada;
 - 3 **parámetros set** en curso: toca la tarjeta para modificar los parámetros de cocción o añadir más fases de cocción. Las modificaciones se aplican solo a las cocciones en curso (los presets UNOX no se pueden modificar permanentemente); si arrastras la tarjeta a la derecha o izquierda, se muestran las tarjetas de precalentamiento y de las fases siguientes (si las hay), respectivamente;
 - 4 **UIP**: puedes modificar la activación de las tecnologías [Unox Intelligence Performance](#) (no se recomienda hacerlo);
 - 5 **barra de fin de cocción**: el color de la barra indica de forma intuitiva el final de la cocción:
 - si > 15 segundos, la barra del tiempo aparece de color **rojo**
 - si < 15 segundos, la barra del tiempo aparece de color **amarillo**
 - si < 5 segundos, la barra del tiempo aparece de color **verde**
 - 6 **duración** total de la cocción;
 - 7 hora de **fin de la cocción**;
 - 8 **monitorización** del vapor generado.
-

Modificar una cocción MULTI.Time en curso

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


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

The interface shows a list of cooking programs: 'Timer' (00:00), 'Grilled beef' (00:12), and 'Probe' (100/120 °C). The 'Probe' section also shows a current temperature of 115 °C. The bottom status bar displays a temperature of 180 °C, 45% humidity, and a fan speed of 9.

- 1 **temporizador no agotado**: fin de cocción > 15 segundos;
 - 2 **temporizador no agotado**: fin de cocción < 15 segundos;
 - 3 **temporizador agotado**: fin de cocción < 5 segundos;
 - 4 **cancela** el temporizador;
 - 5 **confirma** el temporizador agotado y lleva a la pantalla de configuración;
 - 6 permite **modificar** el set climático en curso cuando no hay temporizadores activos; aquí puedes ver cómo [modificar un set climático](#);
 - 7 **configura un nuevo temporizador**, introduciendo una duración (horas: minutos) o añadiendo un programa ya existente.
-

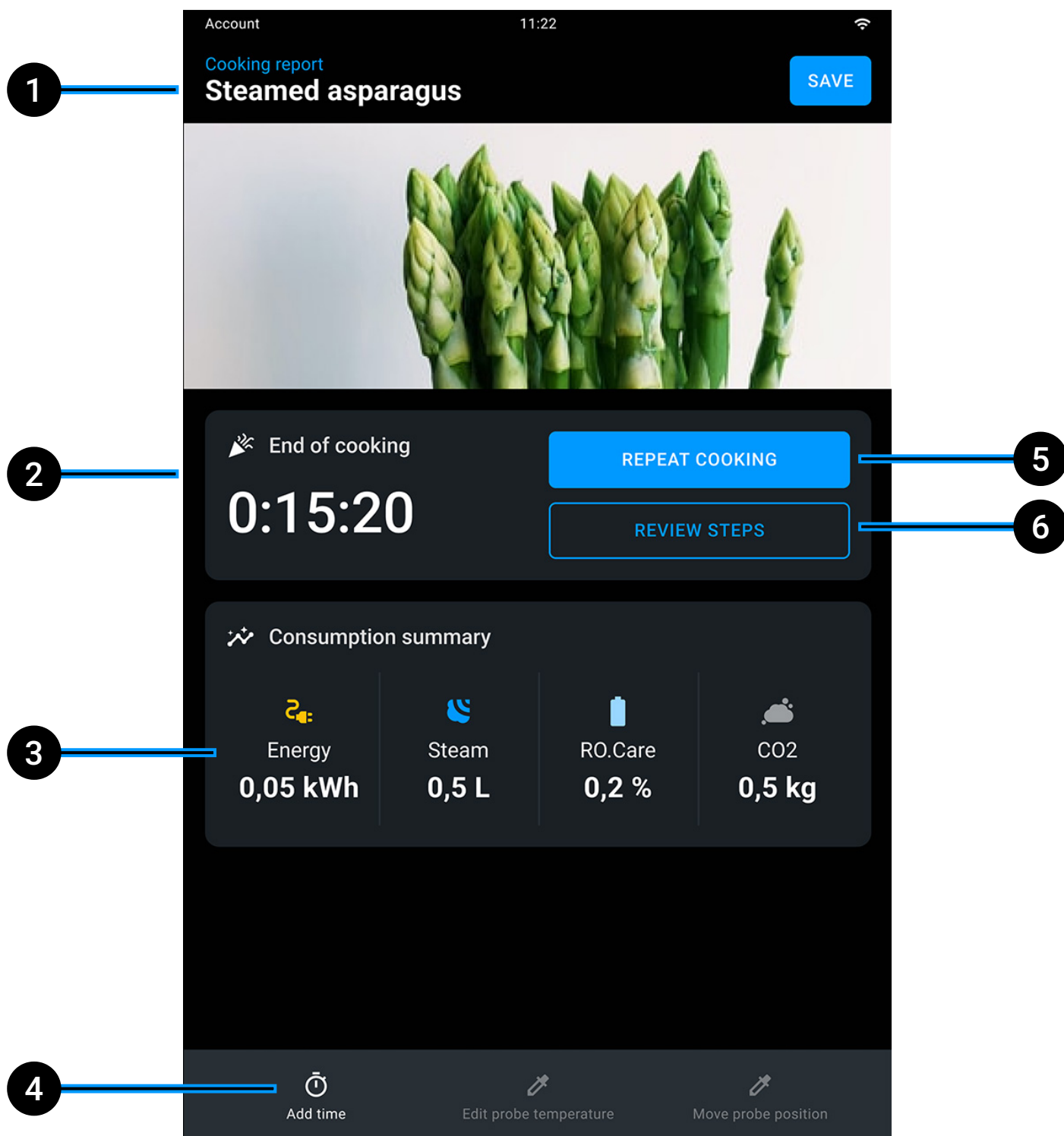
Terminar una cocción en curso

Las cocciones terminan al agotarse el tiempo previsto o al alcanzarse la temperatura en el corazón ajustada (si está prevista).

Si tocas y mantienes pulsado el botón start/stop  se interrumpe la cocción en curso.

Resumen de cocción

Al terminar la cocción, puedes interrumpir el aviso acústico tocando el botón STOP ZUMBADOR. Si abres y cierras la puerta, puedes ver la pantalla de resumen de cocción.



- 1 **nombre** de la receta en curso;
 - 2 **duración** de la cocción terminada;
 - 3 **resumen de consumos** (consumo eléctrico, vapor, RO.Care, CO₂);
 - 4 **añade tiempo** manteniendo los parámetros de la última fase realizada o bien modifica la temperatura de la sonda al corazón (si la hay).
 - 5 **repite** la cocción recién terminada con los mismos parámetros de cocción, que puedes modificar según tus necesidades;
 - 6 **repite** la última fase de cocción.
-

6. Nociones básicas para tratamiento de agua y lavados

- [Advertencias de seguridad](#)
 - [Iniciar un lavado](#)
 - [Lavado en curso](#)
 - [Resumen de lavado](#)
 - [Recargar el Det&Rinse™ Ultra](#)
 - [Sustituir el filtro RO.Care](#)
-

Advertencias de seguridad

Antes de manejar y utilizar el detergente, lee detenidamente la ficha de seguridad del producto. NO toque NUNCA el detergente con las manos desnudas. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, consulte la ficha de seguridad.

Antes de iniciar un lavado, asegúrese de que NO haya bandejas dentro de la cámara del horno: el lavado no resultaría eficaz.

Durante el lavado NO abra la puerta del horno, ya que existe peligro de sufrir lesiones en los ojos, las mucosas y la piel debidas al contacto con los detergentes químicos rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.

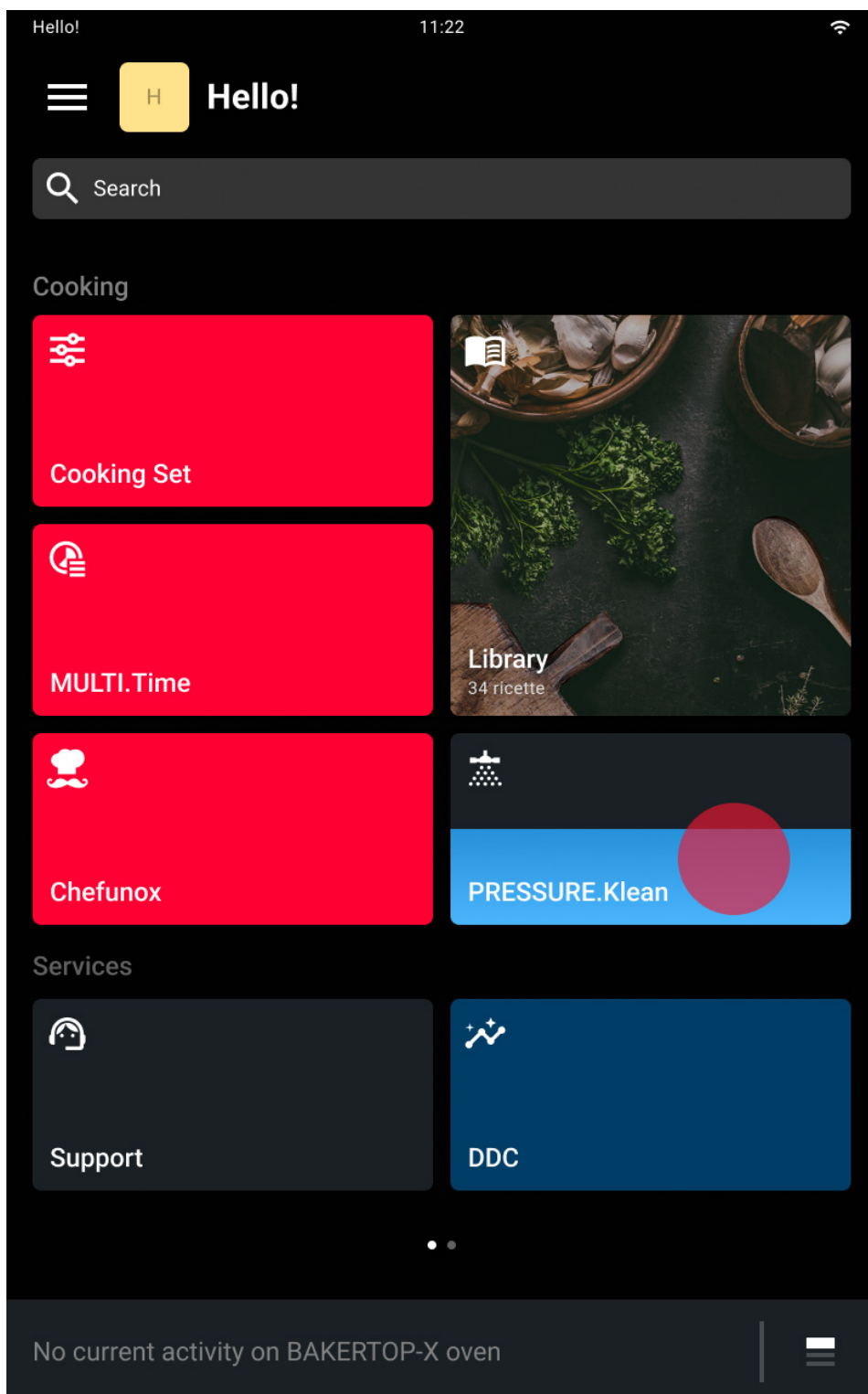
NO permita que los niños limpien el equipo, sobre todo si no están supervisados por un adulto.

NO manipule bajo ningún concepto el bidón del detergente, sus conexiones al horno ni el circuito de agua interno y externo: peligro de daños, lesiones o accidentes mortales.

Compruebe periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, póngase en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.

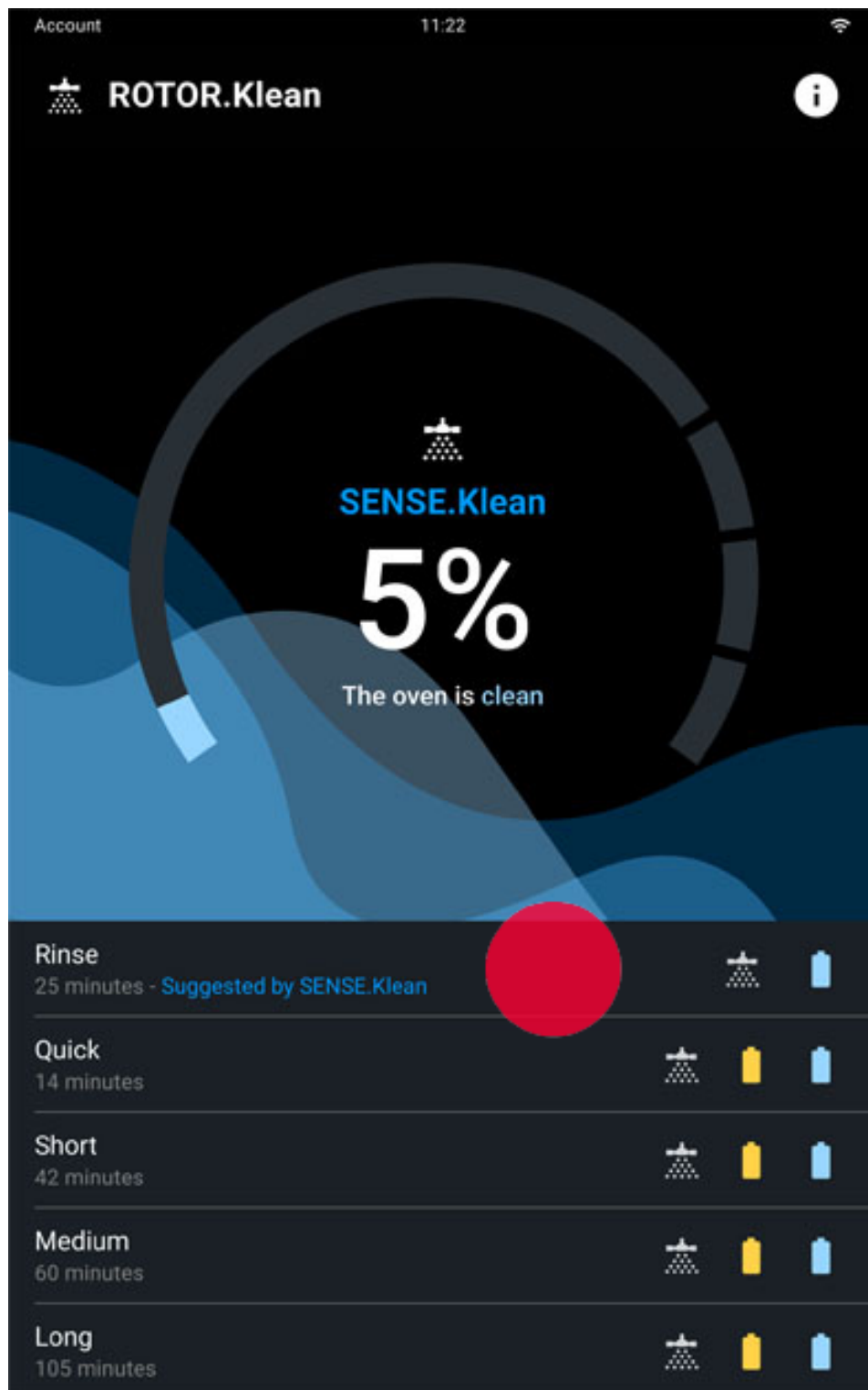
Iniciar un lavado

Los hornos están equipados con un sistema de lavado automático PRESSURE.Klean: para iniciar un programa de lavado de la cámara de cocción, toca el botón LAVADOS.

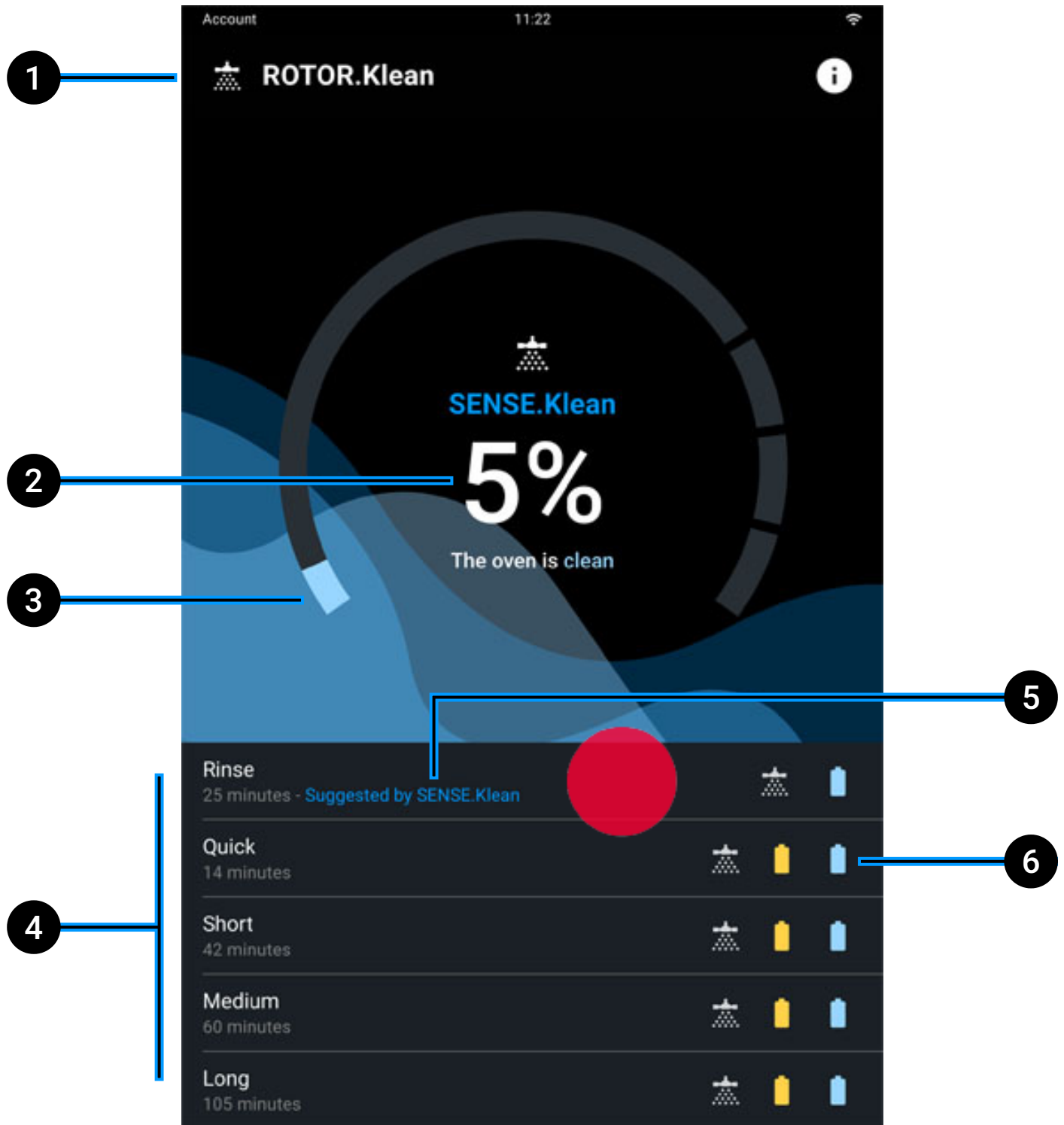




Toca el nombre del lavado que consideras más adecuado para el grado de suciedad de la cámara de cocción:

- ACLARADO: aclarado de la cámara de cocción;
- RÁPIDO: lavado rápido de la cámara de cocción;
- CORTO: cámara de cocción poco sucia;
- MEDIO: cámara de cocción moderadamente sucia;
- LARGO: cámara de cocción muy sucia.

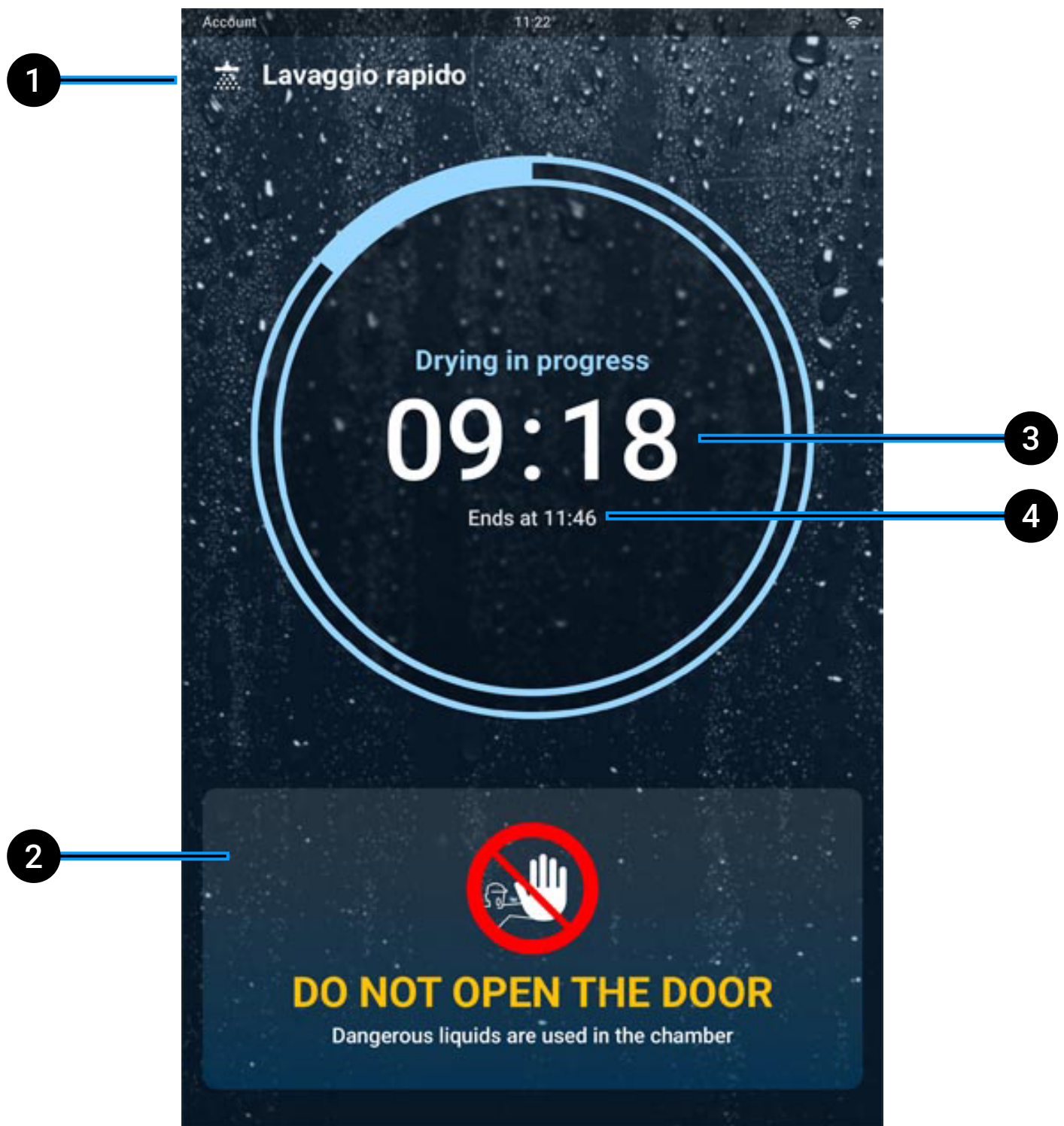


Visualización y explicación de la página principal



- 1 nombre **programa**;
 - 2 **porcentaje de ensuciamiento** del horno;
 - 3 **barra de progreso** del lavado en curso;
 - 4 **lavados disponibles**;
 - 5 **lavado recomendado**;
 - 6 **presencia** o no de [Det&Rinse](#)  y/o [RO.Care](#)  durante el lavado.
-

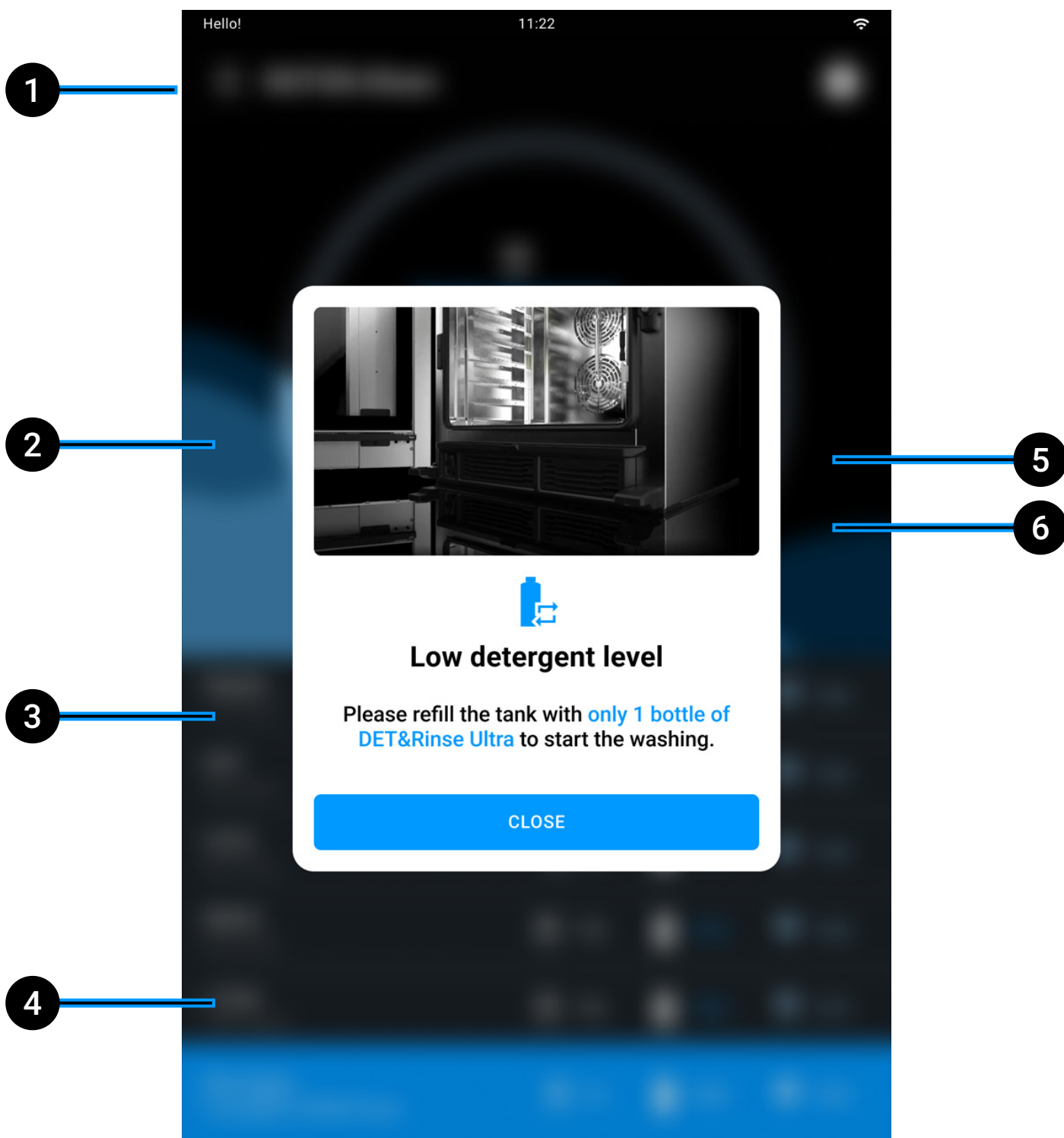
Lavado en curso



- 1 **nombre** del lavado en curso;
 - 2 **aviso** es importante NO abrir la puerta durante un lavado en curso;
 - 3 **duración** total del lavado;
 - 4 hora de **fin del lavado**.
-

Resumen de lavado

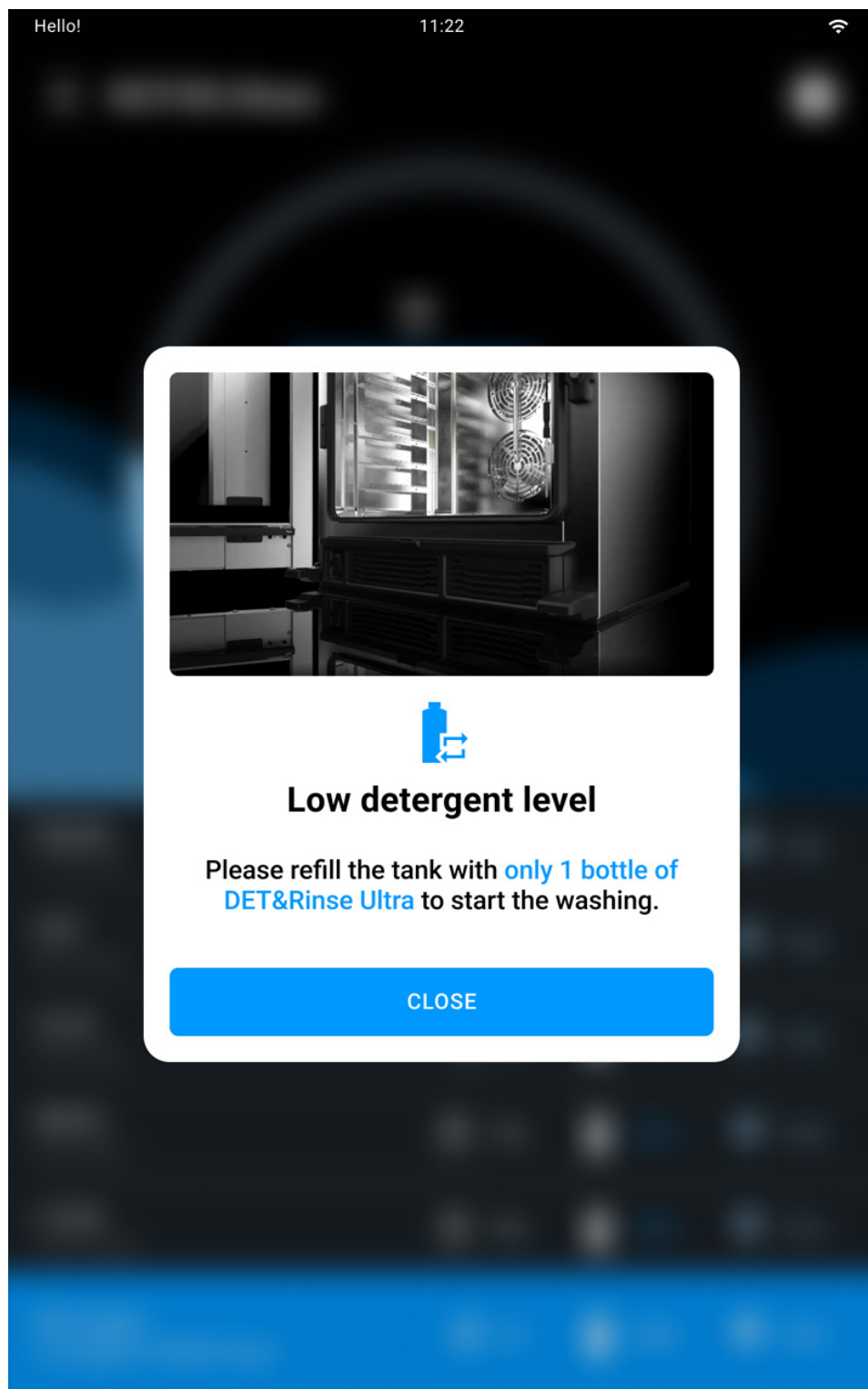
Al terminar el lavado, aparece una tarjeta resumen acompañada de un aviso acústico, que puedes interrumpir tocando el botón STOP ZUMBADOR.



- 1 **nombre** del lavado efectuado;
 - 2 **duración** del lavado terminado;
 - 3 **resumen** de consumos de agua, [Det&Rinse](#) y [Ro.Care](#);
 - 4 **consejos** para una limpieza perfecta del horno;
 - 5 **repite** el lavado recién terminado;
 - 6 **lleva** a la lista de los lavados.
-

Recargar el Det&Rinse

Una notificación en el display te avisa cuando ha llegado el momento de rellenar el depósito de Det&Rinse.

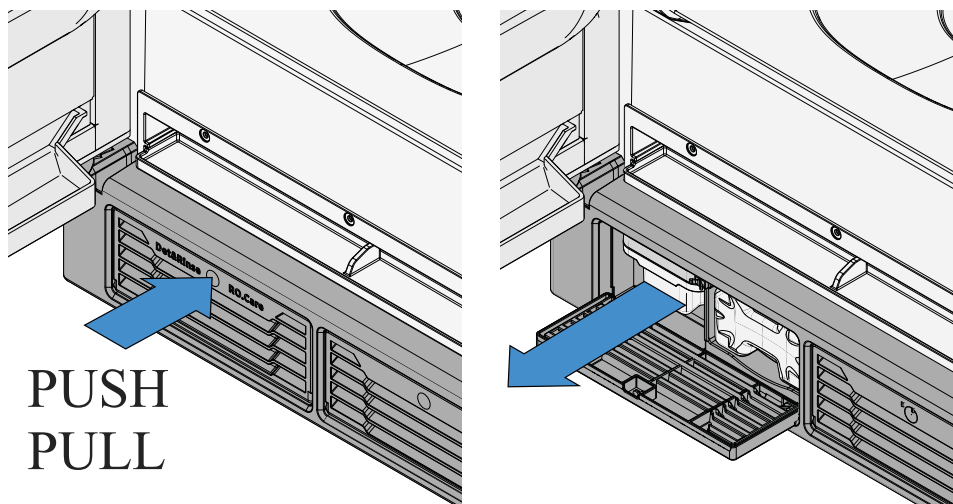


Debes llenar el depósito únicamente con botellas de 1 litro del detergente Det&Rinse™ Ultra de UNOX, el único aprobado y probado para el lavado de la cámara de cocción.

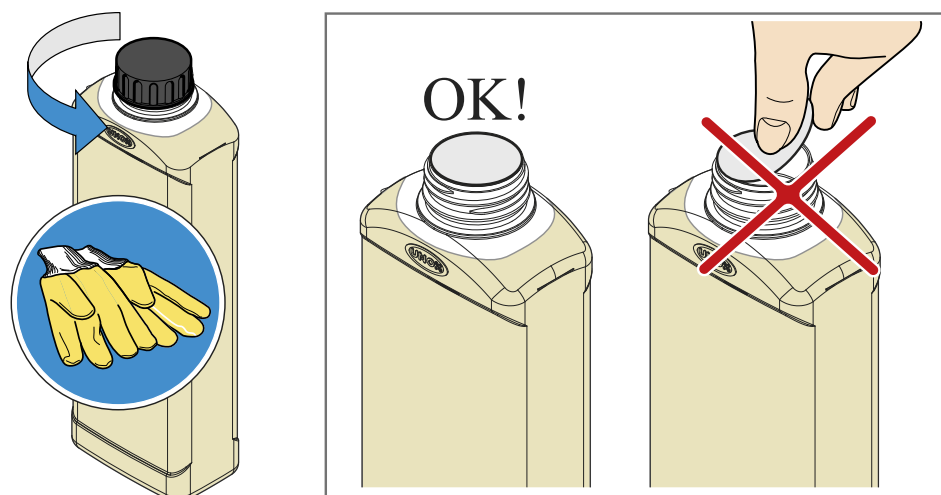


Ponte guantes para evitar el contacto directo de las manos con el detergente. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, sigue las instrucciones de la ficha de seguridad.

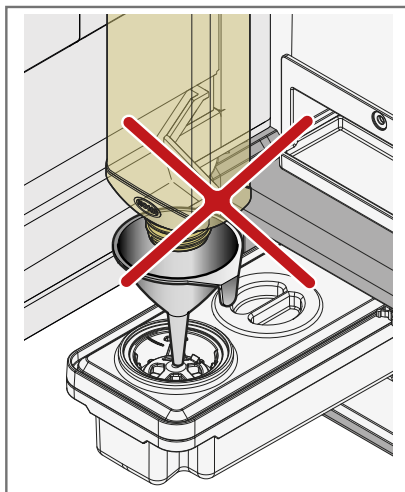
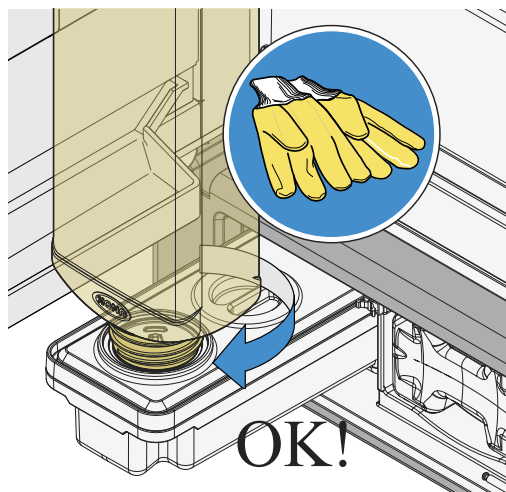
- presiona y suelta la cubierta del depósito y extrae el depósito;



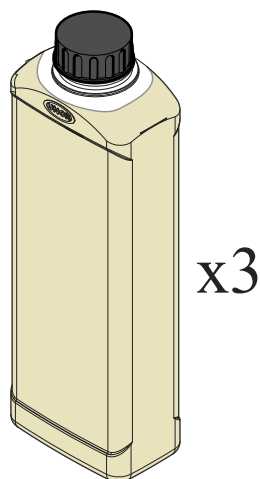
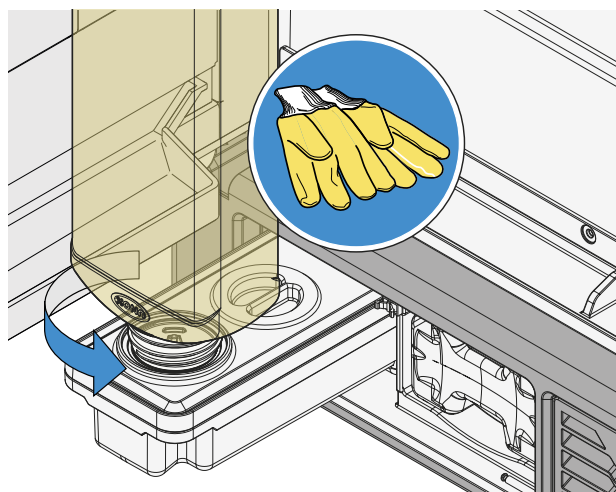
- quita el tapón de la botella de Det&Rinse™ Ultra de UNOX sujetándolo con el tapón hacia abajo; NO retires ni perfores la película de protección;



- comprueba que la película de protección esté en perfecto estado, sin daños. Pon boca abajo la botella y enróscala al depósito; un perno romperá la película de protección, permitiendo que el detergente entre de forma segura en el depósito.



- Cuando se haya vaciado por completo la botella, retírala con cuidado para que no gotee; elimínala de acuerdo con las normas vigentes.



Repita este procedimiento hasta alcanzar la capacidad máxima del depósito (3 litros = 3 botellas de Det&Rinse™ Ultra de UNOX), y luego vuelve a introducir el depósito hasta el tope. Desecha los guantes sin tocar las zonas mojadas de detergente.

Sustituir el filtro RO.Care

El horno incorpora un filtro suavizador RO.Care que debes sustituir una vez al año o después de tratar un cierto número de litros, calculado según esta fórmula:

Litros (L) = $13000 / \text{Dureza temporal (°DH)}$ en función de la dureza del agua de red del cliente.

En ambos casos, una notificación en el display te avisa de que ha llegado el momento de sustituirlo.

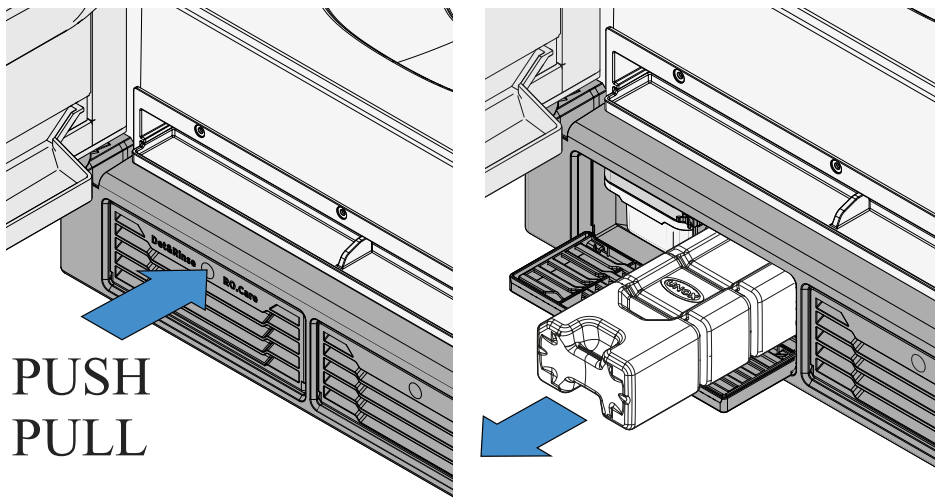


RO.Care filter cartridge expired

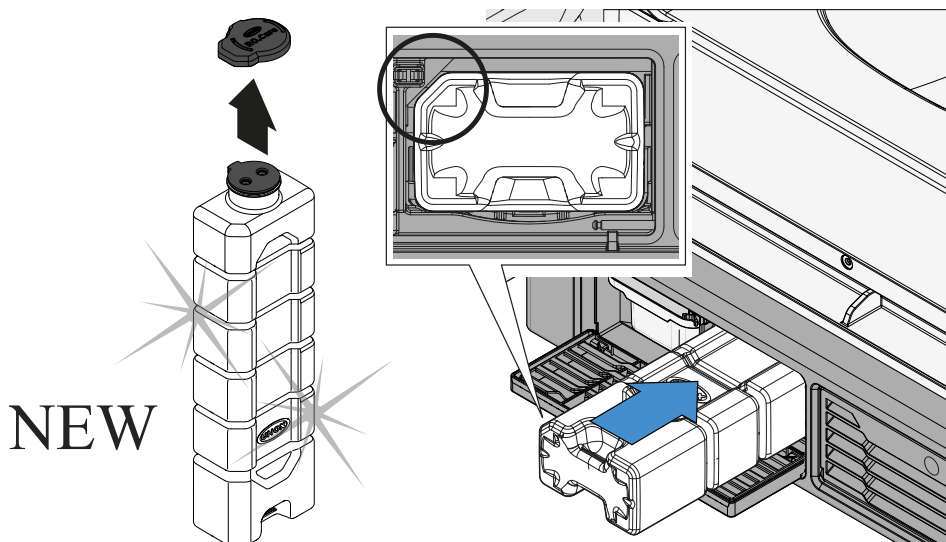
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

- presiona y suelta la cubierta del filtro suavizador RO.Care y extrae el filtro agotado tirando hacia afuera;



- quita la protección del filtro nuevo;
- monta el filtro nuevo asegurándote de introducirlo en el sentido correcto.



7. Aplicaciones

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



Cooking Set

- [Seleccionar un preset de cocción](#)
 - [Modificar un preset de cocción](#)
 - [Activar una tecnología UIP](#)
 - [Añadir una nueva fase de cocción](#)
 - [Pre calentamiento](#)
 - [Iniciar una cocción](#)
 - [Cocción en curso](#)
 - [Terminar una cocción](#)
 - [Resumen de cocción](#)
 - [Acciones tras la cocción](#)
 - [Guardar una cocción manual al terminar la cocción](#)
-

Cooking Set te permite iniciar una cocción manual.

En las cocciones manuales debes definir por tu cuenta los siguientes parámetros:

- **duración de cocción o temperatura en el corazón** (si está prevista);
- **temperatura de la cámara o Delta T** (si está prevista);
- **inyección o extracción de vapor en la cámara;**
- **velocidad** de los ventiladores en modalidad estándar o por pulsos;
- **microondas o modalidad de descongelación** (solo para hornos Speed).

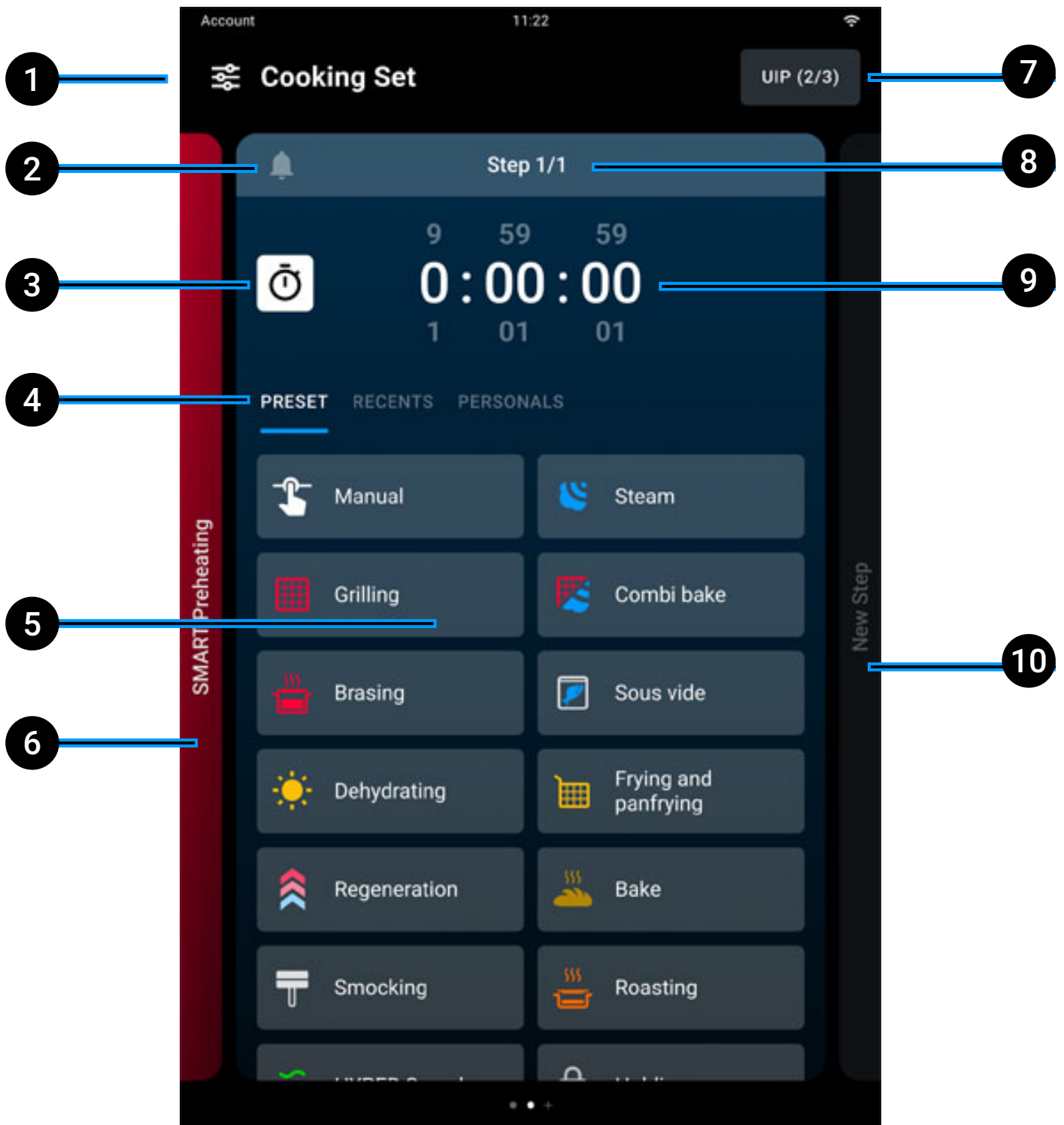
Cada cocción manual consta siempre de:

- un **precalentamiento SMART.Preheating** o manual;
- hasta **nueve fases de cocción**, con parámetros de cocción que pueden ser distintos.

Después de ajustar todos los parámetros, se puede elegir entre:

- iniciar la cocción sin guardarla;
 - guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción (las recetas guardadas se memorizan en la aplicación [Library](#)).
-

Visualización y explicación de la página de aterrizaje



- 1 nombre de sección;
 - 2 activación/desactivación de las notificaciones de cocción;
 - 3 selección del temporizador;
 - 4 selección de la categoría de preset;
 - 5 tarjeta de selección de preset;
 - 6 precalentamiento;
 - 7 configuración de las UIP;
 - 8 número de fases;
 - 9 duración de cocción;
 - 10 fase siguiente.
-

Seleccionar un preset de cocción

Para iniciar o crear una cocción manual hay que ajustar el tiempo de cocción y seleccionar una de estas opciones:

- un preset con parámetros **ya definidos** según los tipos de cocción más habituales. Aquí puedes ver cómo [modificar un preset UNOX](#).
- preset **Manual**, totalmente personalizable, que no tiene limitaciones de parámetros. Aquí puedes ver cómo crear un preset personal para usarlo en el futuro.

Para seleccionar el preset deseado, toca su nombre.



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



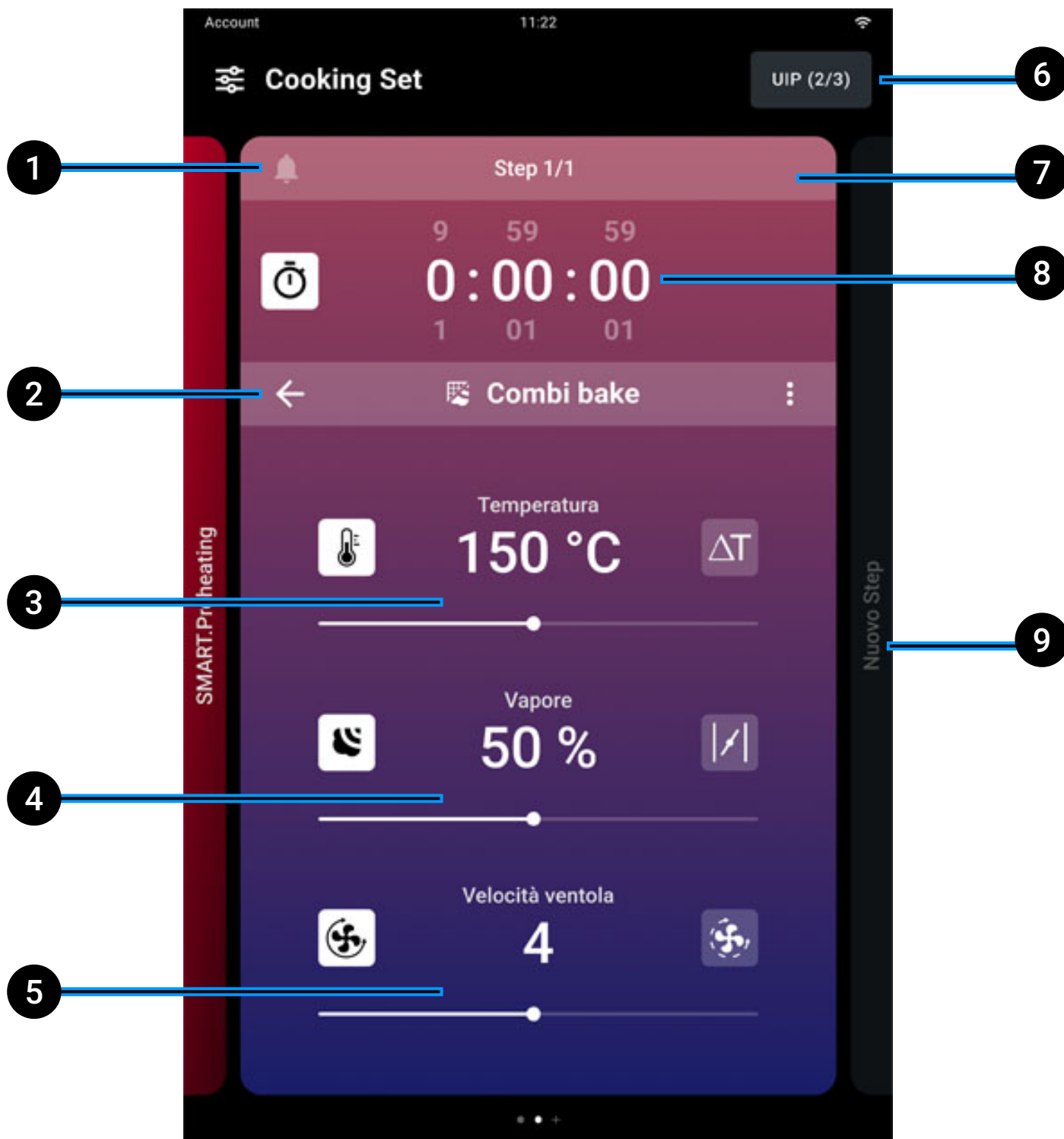
Roasting

SMART.Preheating

New Step

Modificare un preset di cottura

Después de seleccionar el preset de cocción, si lo deseas, puedes modificar los parámetros predeterminados para adaptarlos a tus necesidades.



- 1 **notificaciones de cocción:** puedes activar notificaciones de cocción personalizadas que aparecerán entre una fase de cocción y la siguiente;
 - 2 **atrás:** puedes volver a la **selección del preset** para elegir otro;
 - 3 **modifica la temperatura** de cocción entre 30 y 260 °C. Para cocciones especialmente delicadas, puedes utilizar la función Delta T, desde 0 a 120 °C (si está incluida). En este caso, debes utilizar la sonda al corazón, clavándola hasta el centro de los alimentos. Por definición, Delta T mantiene la temperatura de la cámara a una diferencia constante respecto a la temperatura de la sonda, aplicando la fórmula: Temperatura de la cámara menos Temperatura de la sonda al corazón;
 - 4 **modifica la inyección de vapor** STEAM.Maxi o la extracción DRY.Maxi;
 - 5 **modifica la velocidad de los ventiladores** en modalidad estándar o por pulsos. Si los ventiladores están en modalidad por pulsos, se apagan cuando el horno alcanza la temperatura definida;
 - 6 **UIP:** puedes modificar la activación de las tecnologías [Unox Intelligence Performance](#) (no se recomienda hacerlo);
 - 7 **elimina una fase de cocción** (solamente si ya hay más de una fase de cocción);
 - 8 **modifica la duración de cocción** entre 0 min y 9h:59min:59s o, como alternativa, la **temperatura de la sonda al corazón** que la cámara deberá alcanzar (si está prevista). Los dos parámetros se excluyen mutuamente;
 - 9 añadir una **nueva fase de cocción**.
-

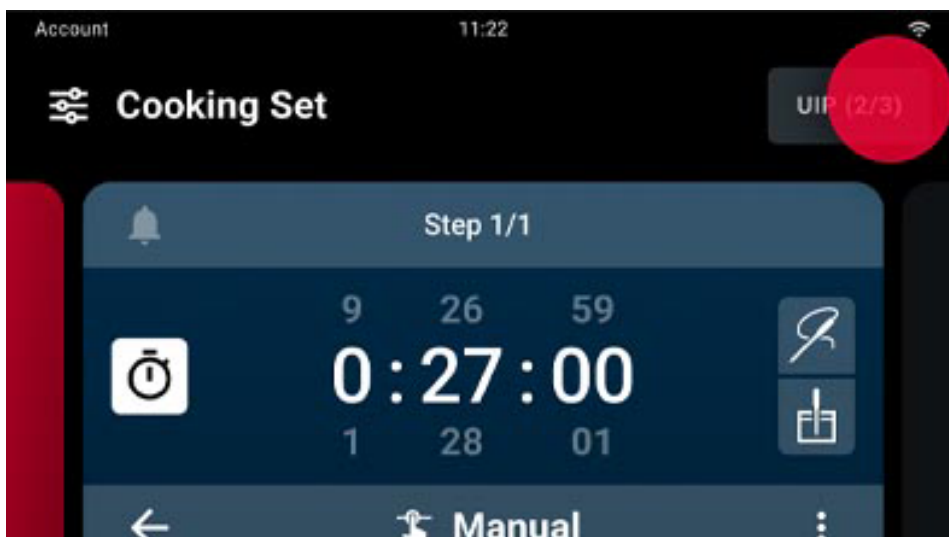
Activar una tecnología UIP (Unox Intelligence Performance)

Las **tecnologías UIP (Unox Intelligence Performance)** permiten al horno hacer un seguimiento constante de todos los procesos de precalentamiento y cocción.

Aquí puedes consultar más información sobre las [tecnologías UIP \(Unox Intelligence Performance\)](#).

Para modificar los ajustes de las tecnologías de cocción **Unox Intelligence Performance**:

- toca el botón UIP en la parte superior derecha de la tarjeta;



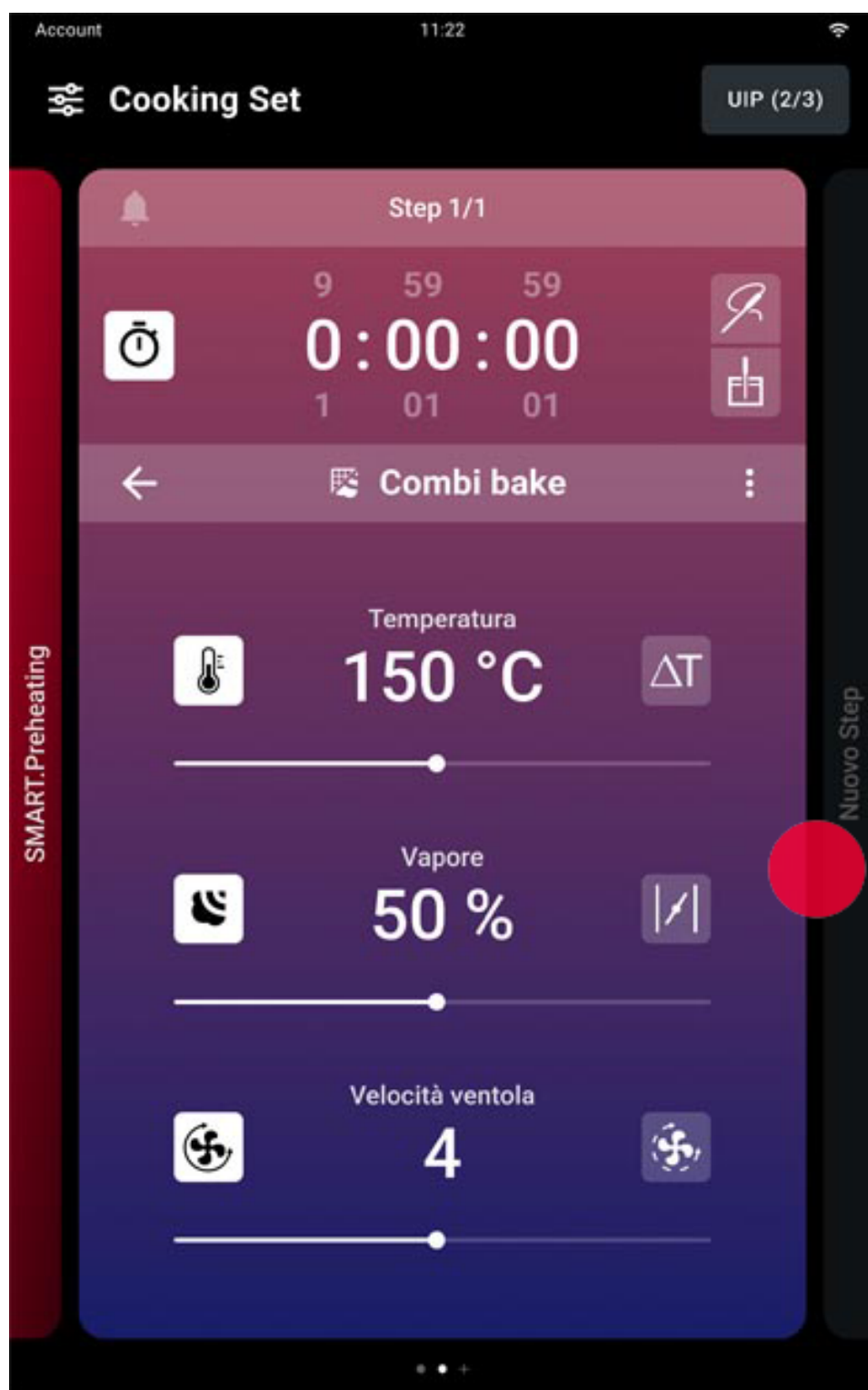
- activa o desactiva el uso de las tecnologías moviendo el cursor;
 - para guardar y confirmar los cambios, toca el botón aplicar.
-

Añadir una nueva fase de cocción

Cómo añadir una nueva fase de cocción

Si es necesario, puedes crear cocciones con varias fases; cada fase puede tener parámetros distintos:

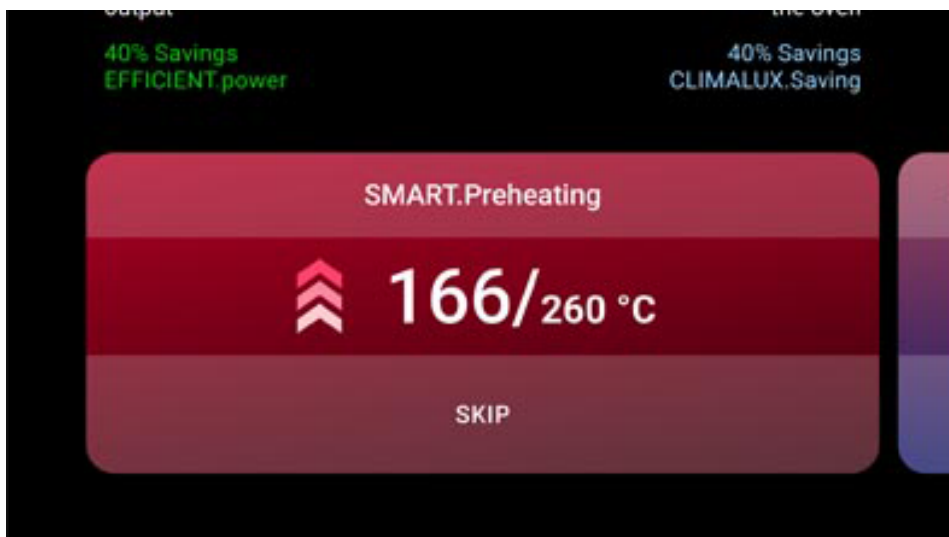
- toca el botón nuevo paso en la tarjeta de modificación de preset;



- [selecciona un preset](#) de cocción para la nueva fase;
 - [modifica el preset](#) de acuerdo con tus necesidades.
-

Pre calentamiento

Antes de iniciar una cocción, es muy importante poner la cámara de cocción a la temperatura correcta: por este motivo, al comenzar cada cocción se efectúa automáticamente un pre calentamiento.



UNOX te recomienda utilizar SMART.Preheating, un pre calentamiento automático que ajusta de manera autónoma el tiempo y la temperatura de pre calentamiento; también tiene en cuenta la pérdida de calor al abrir la puerta y se activa al pasar de una fase a otra, adaptando la cámara de cocción a los parámetros de la nueva fase.

Desactivar el SMART.Preheating (desaconsejado)

Para desactivar la tecnología SMART.Preheating y configurar manualmente el precalentamiento, toca la tarjeta de precalentamiento y desactiva la tecnología moviendo el cursor. Para guardar los cambios, toca el botón aplicar. A continuación, en la tarjeta que aparece, es necesario ajustar la **duración** y la **temperatura** de precalentamiento.



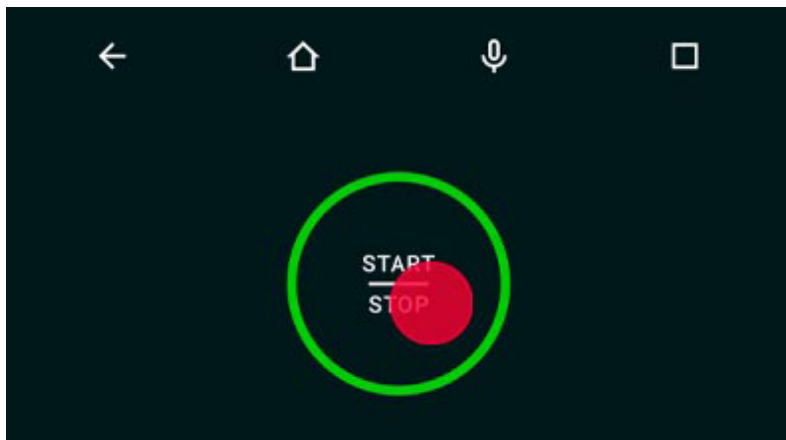
Interrumpir un precalentamiento en curso

Para interrumpir en cualquier momento un precalentamiento en curso, ya sea manual o SMART.Preheating, pulsa el botón OMITIR y confirma.



Iniciar una cocción

Toca el botón START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ para iniciar la cocción: comenzará una fase de precalentamiento manual o Smart.Preheating según lo que hayas seleccionado antes.

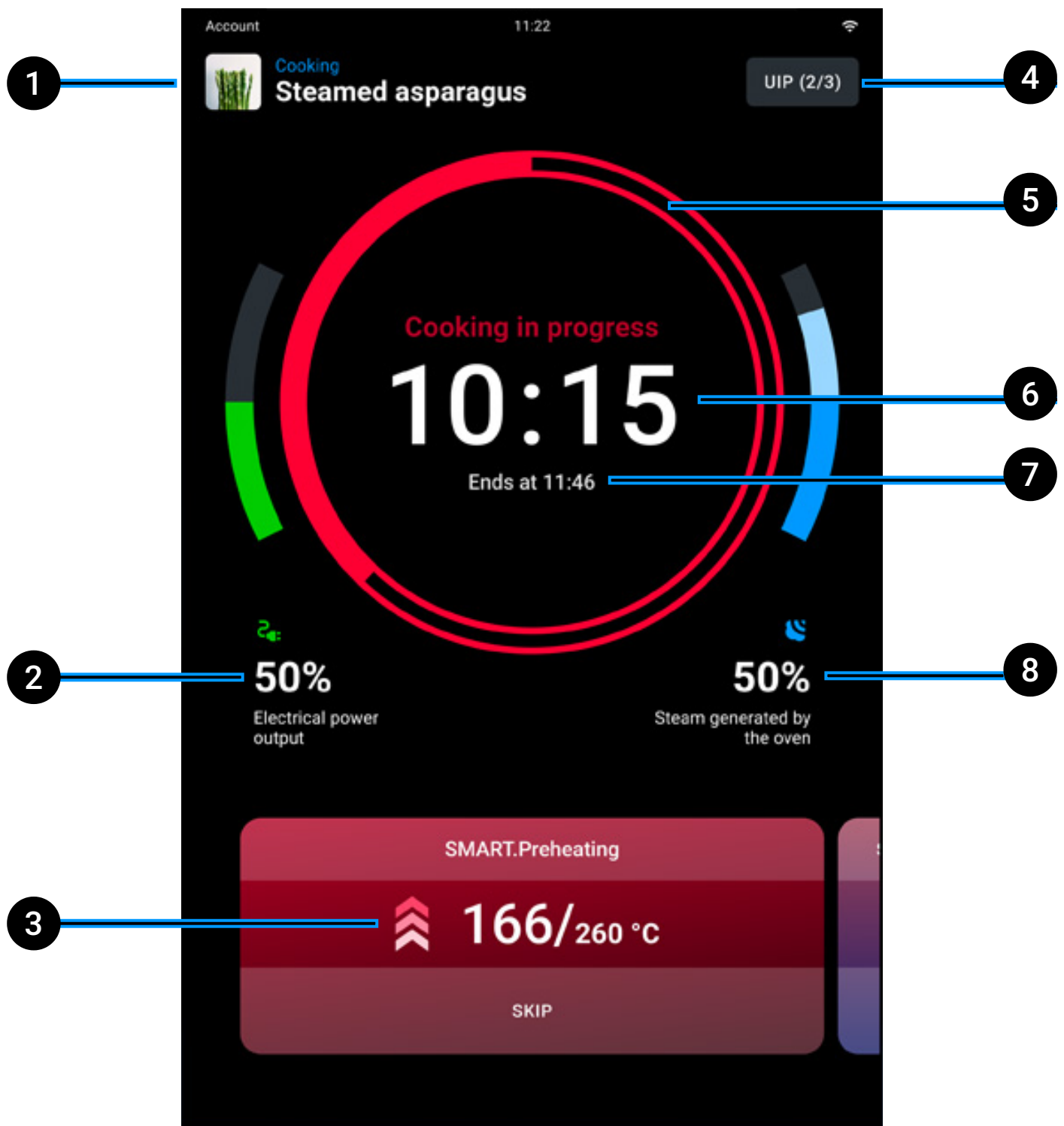


Para interrumpir en cualquier momento un precalentamiento en curso, ya sea manual o SMART.Preheating, pulsa el botón OMITIR y confirma.

Aquí puedes consultar más información sobre el [precalentamiento](#).

Al terminar el precalentamiento o después de interrumpirlo antes de tiempo, una pantalla te sugiere que enhornes los alimentos; al cerrar la puerta comienza automáticamente la primera fase prevista.

Cocción en curso

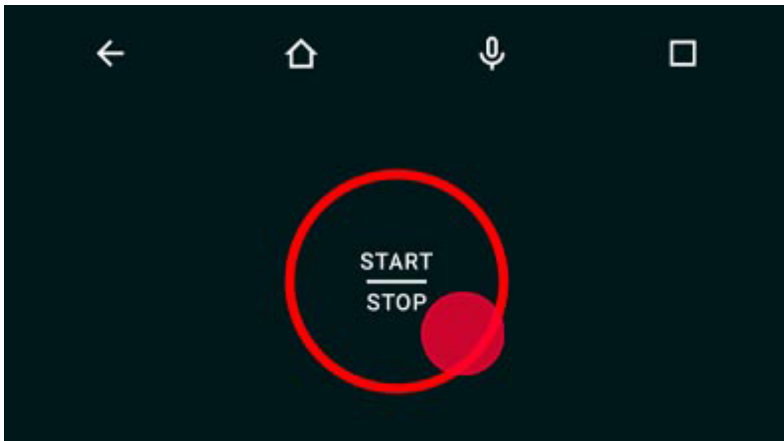


- 1 **nombre** de la receta en curso (“Programa manual” = receta no guardada);
 - 2 **monitorización** de la potencia suministrada;
 - 3 **parámetros set** en curso: toca la tarjeta para modificar los parámetros de cocción o añadir más fases de cocción. Las modificaciones se aplican solo a las cocciones en curso (los presets UNOX no se pueden modificar permanentemente); si arrastras la tarjeta a la derecha o izquierda, se muestran las tarjetas de precalentamiento y de las fases siguientes (si las hay), respectivamente;
 - 4 **UIP**: puedes modificar la activación de las tecnologías [Unox Intelligence Performance](#) (no se recomienda hacerlo);
 - 5 **barra de fin de cocción**: el color de la barra indica de forma intuitiva el final de la cocción:
 - si > 15 segundos, la barra del tiempo aparece de color **rojo**
 - si < 15 segundos, la barra del tiempo aparece de color **amarillo**
 - si < 5 segundos, la barra del tiempo aparece de color **verde**
 - 6 **duración** total de la cocción;
 - 7 hora de **fin de la cocción**;
 - 8 **monitorización** del vapor generado.
-

Terminar una cocción

Las cocciones terminan al agotarse el tiempo previsto o al alcanzarse la temperatura en el corazón ajustada (si está prevista).

Si tocas la tecla START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ y mantienes pulsado el botón start/stop se bloquea la cocción en curso.



Resumen de cocción

Al terminar la cocción, aparece una tarjeta resumen acompañada de un aviso acústico, que puedes interrumpir tocando el botón STOP ZUMBADOR.

A continuación, aparece una tarjeta que informa de los consumos y de las acciones que se pueden realizar tras la cocción.

Account 11:22

Cooking report **Steamed asparagus** SAVE

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 nombre** de la receta en curso;
 - 2 duración** de la cocción terminada;
 - 3 resumen** de consumos (consumo eléctrico, vapor, RO.Care, CO₂);
-

Acciones tras la cocción

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

1

2

3

4

5

Account 11:22

Cooking report

Steamed asparagus SAVE

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

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

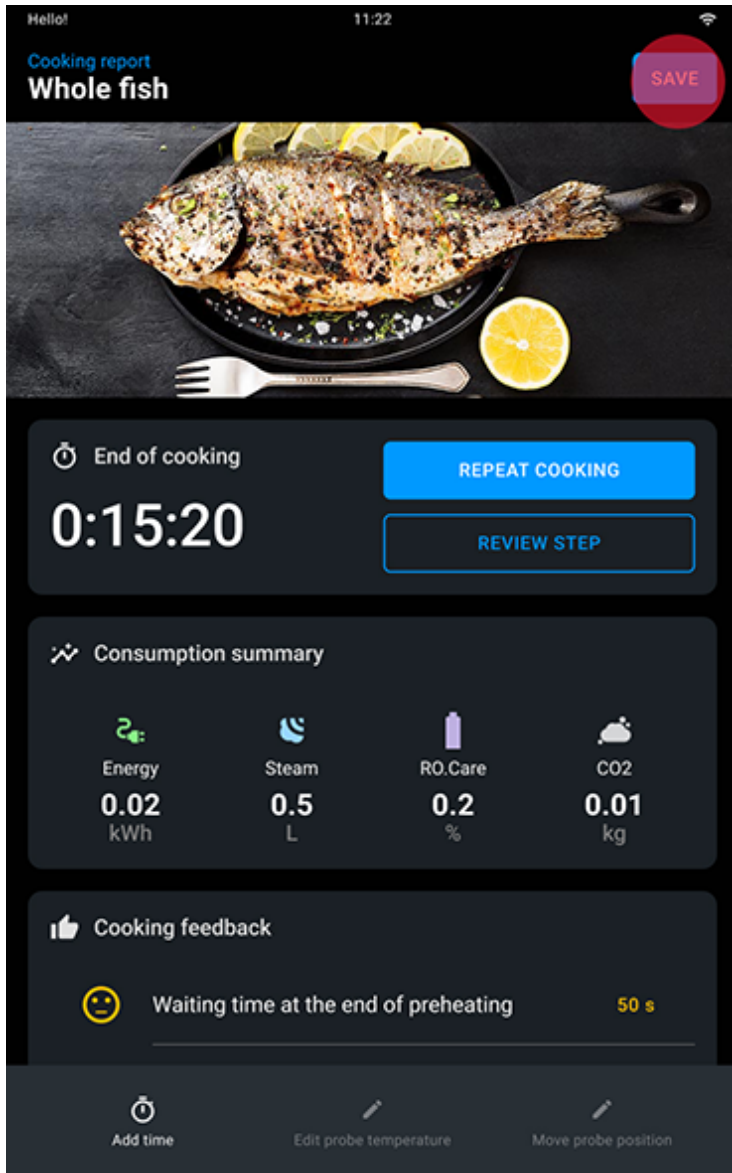
Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 nombre de la **receta** en curso;
 - 2 **guarda** la cocción recién terminada; aquí puedes ver cómo [guardar una cocción](#).
 - 3 **repite** la cocción recién terminada con los mismos parámetros de cocción, que puedes modificar según tus necesidades;
 - 4 **repite** la última fase de cocción;
 - 5 **añade tiempo** manteniendo los parámetros de la última fase realizada o bien modifica la temperatura de la sonda al corazón (si la hay).
-

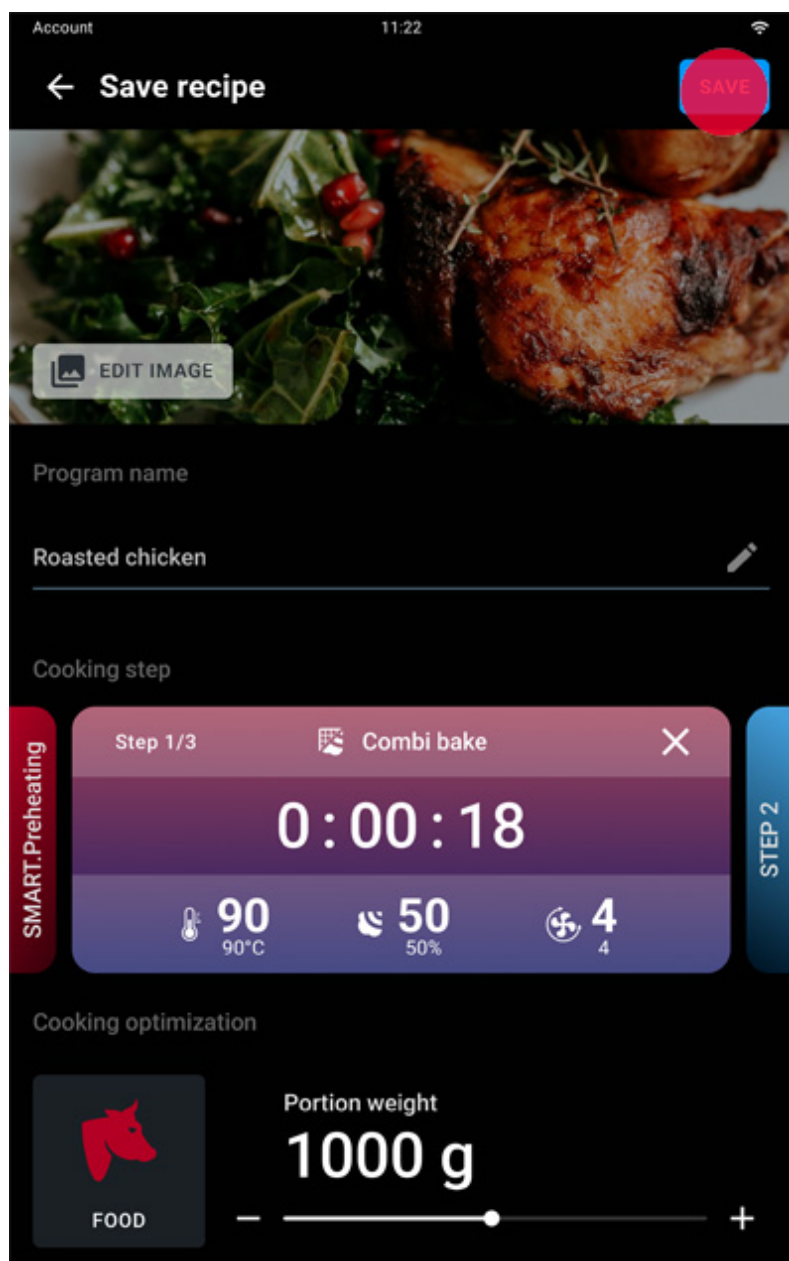
Guardar una cocción manual al terminar la cocción

Al terminar la cocción, puedes guardar la receta que has creado:

- toca el botón GUARDAR;



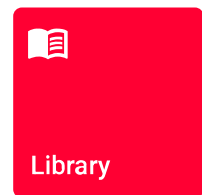
- elige la **foto** y el **nombre** que quieres asignar a tu receta;



- vuelve a confirmar con el botón GUARDAR.

Las recetas guardadas se almacenan en la aplicación [Library](#): para iniciarlas, toca la receta que te interesa y toca el botón

START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$



Library

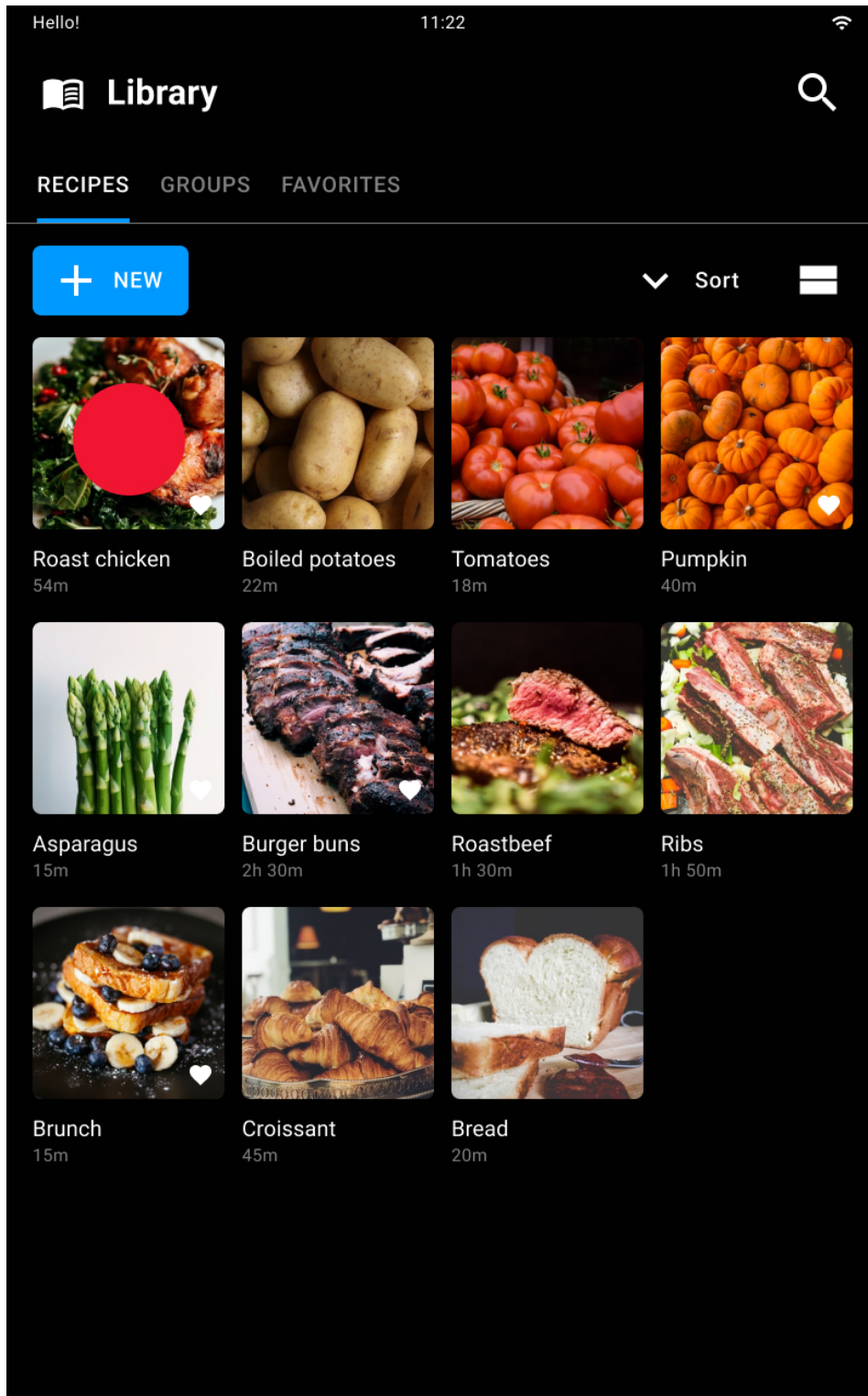
- [Navegación y selección de una receta](#)
 - [Opciones de recetas](#)
 - [Iniciar una receta](#)
 - [Crear una receta personal](#)
-

Library te permite crear o iniciar una receta personal, guardada previamente.

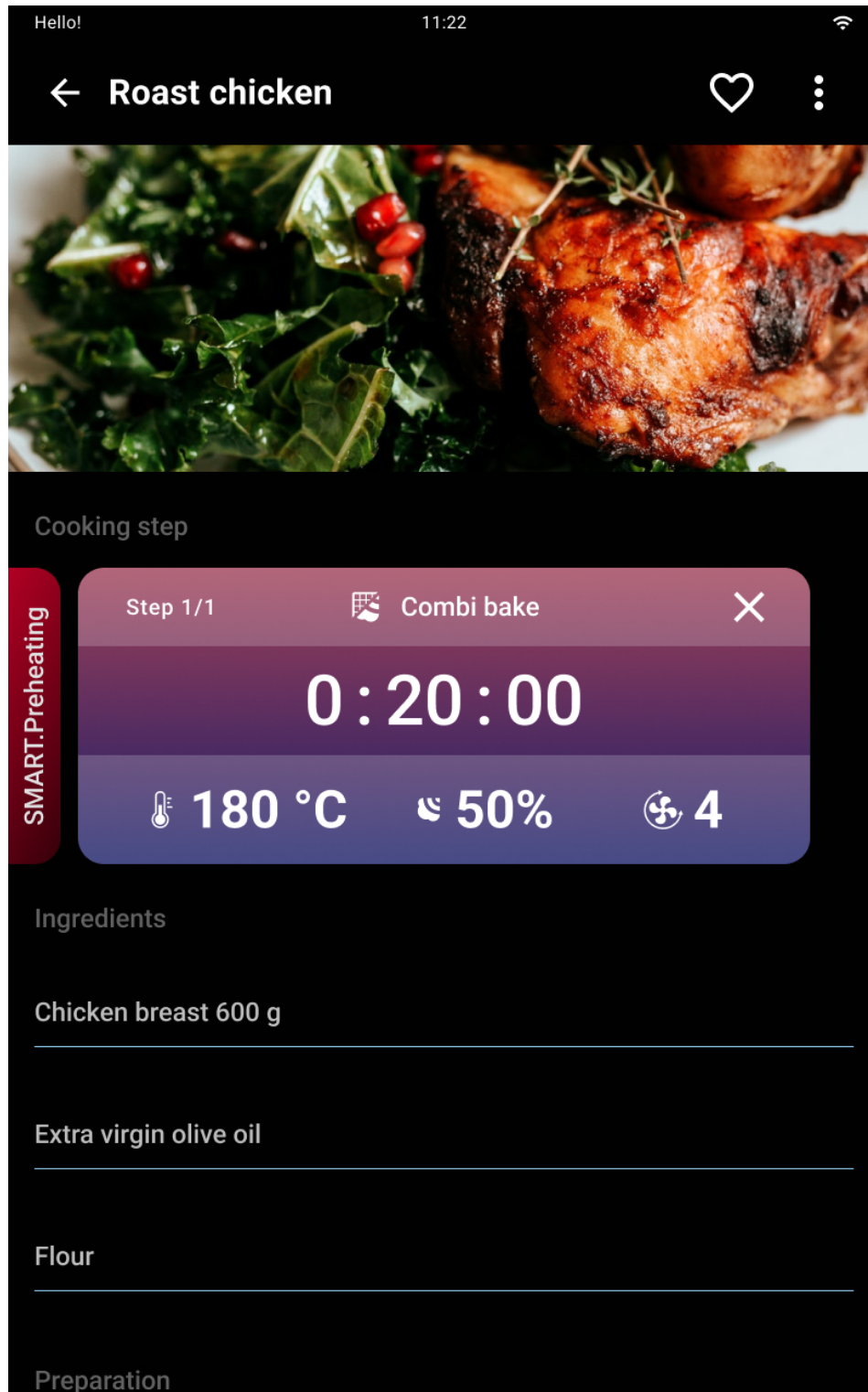
Aquí puedes ver cómo [seleccionar e iniciar una receta](#).
Aquí puedes ver cómo [crear una receta personal](#).

Navegación y selección de una receta

Toca la receta deseada para seleccionarla.





Aparecerá una página con el resumen de los parámetros de cocción de la receta.

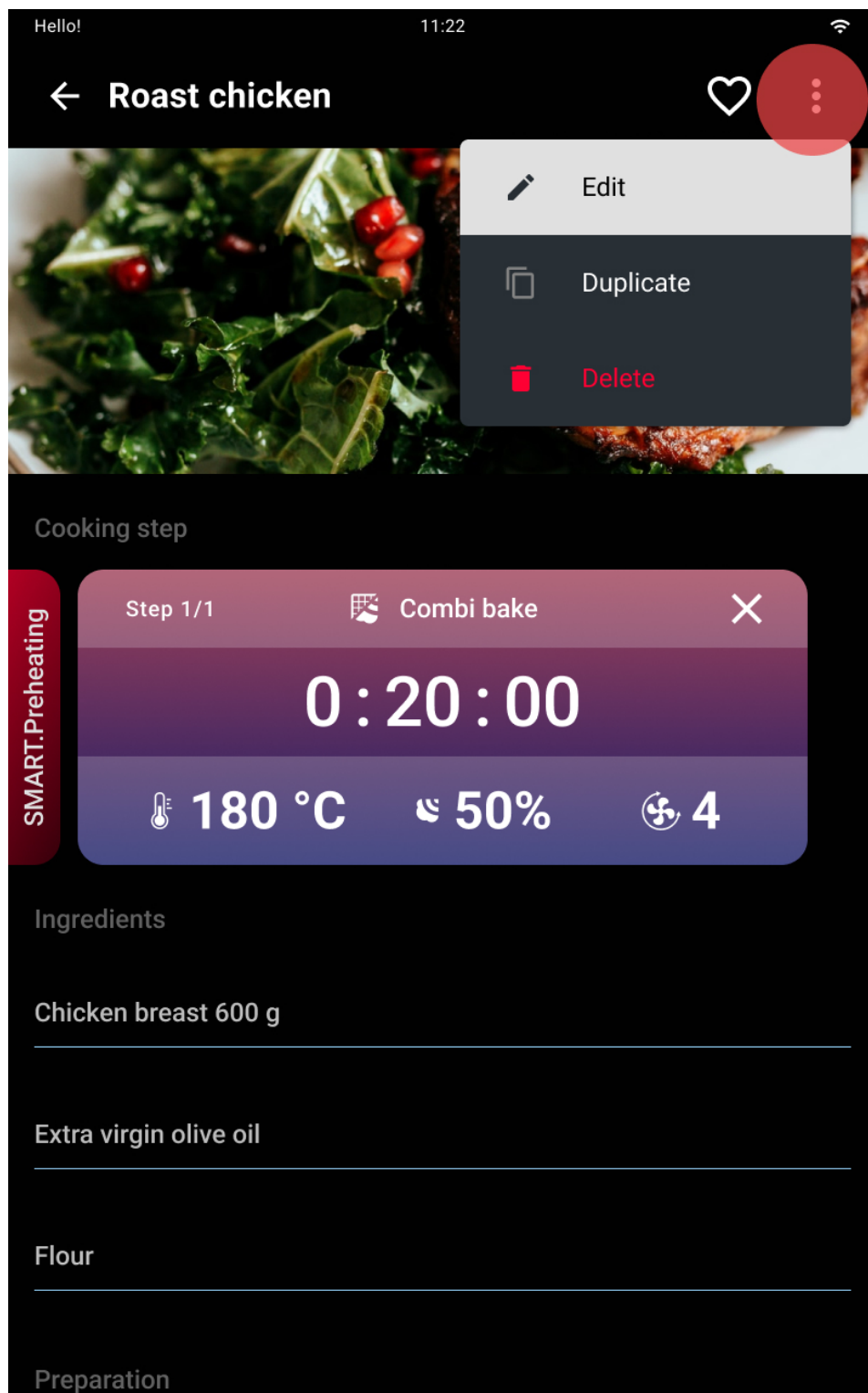


Utiliza los filtros (ej. orden alfabético, recetas “favoritas”, etc.) para facilitar la búsqueda de la receta que te interesa.

Opciones de recetas

Desde la tarjeta Receta se puede marcar la receta como **favorita** tocando el icono  . Tocando el **menú desplegable**  puedes:

- **modificar** los parámetros de la receta (ej. cambiar la foto asociada o la lista de ingredientes, modificar la duración o la temperatura de la cámara, etc.); deslizando hacia la derecha o la izquierda la tarjeta que aparece, puedes añadir más fases de cocción a la receta o bien activar o desactivar el precalentamiento SMART.Preheating.
- **duplicar** la receta;
- **añadirla** a un grupo;
- **eliminarla** (acción irreversible).

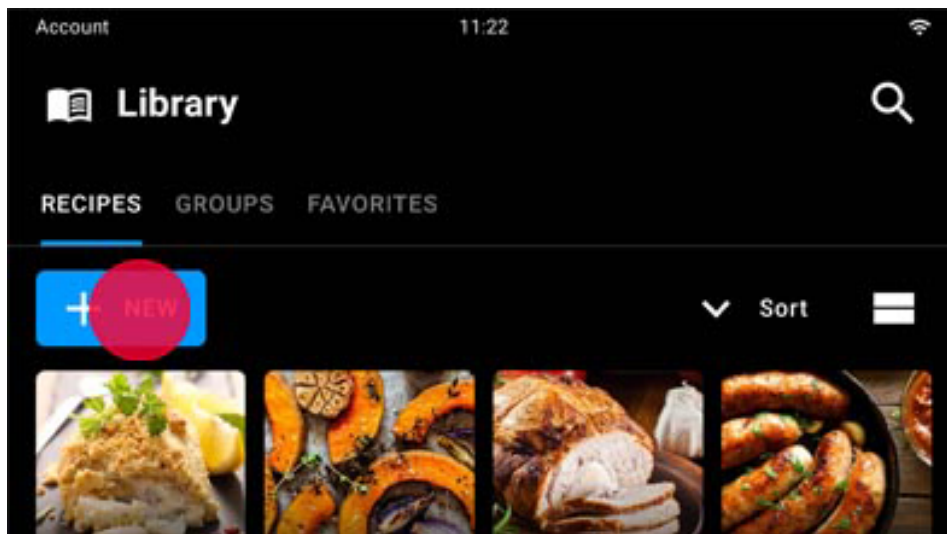


Iniciar una receta

Toca el botón  [para iniciar la cocción.](#)

Crear una receta personal



Toca el icono + NUEVO.

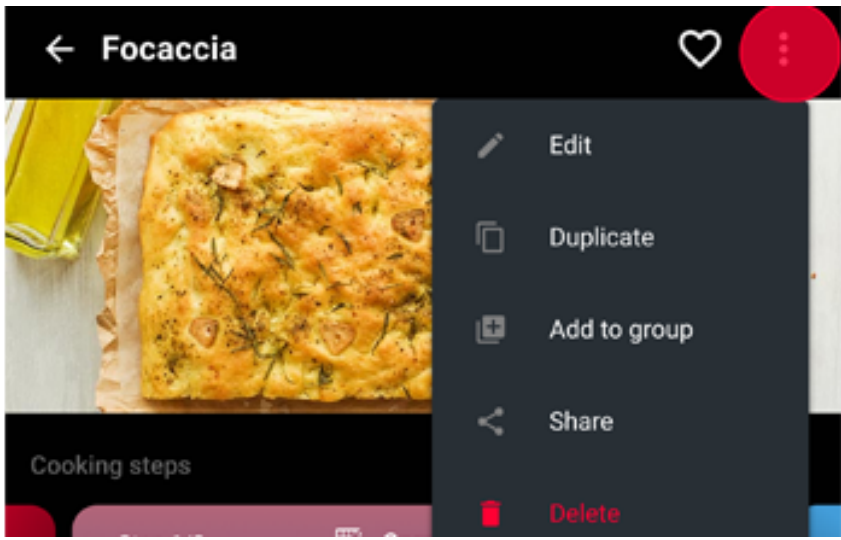


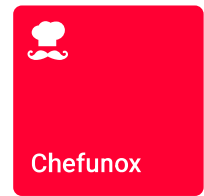
Configura la receta introduciendo:

- una **foto** de identificación (opcional);
- su **nombre**;
- sus **parámetros** de cocción; aquí puedes ver un ejemplo de **ajuste de parámetros**;
- los **ingredientes** necesarios (opcional);
- la **descripción** de los distintos pasos de cocción (opcional).

Guarda los ajustes con GUARDAR.

Desde la tarjeta Receta se puede marcar la receta como **favorita** tocando el icono  o bien, tocando el **menú desplegable**,  modificarla, duplicarla, añadirla a un grupo, compartirla con otros usuario o eliminarla.





Chefunox

- [Navegación y selección de una receta](#)
 - [Opciones de recetas](#)
 - [Iniciar una receta](#)
-

Chefunox - Speedunox te permiten utilizar las recetas creadas y probadas por los chefs UNOX para obtener excelentes resultados de cocción.

Navegación y selección de una receta

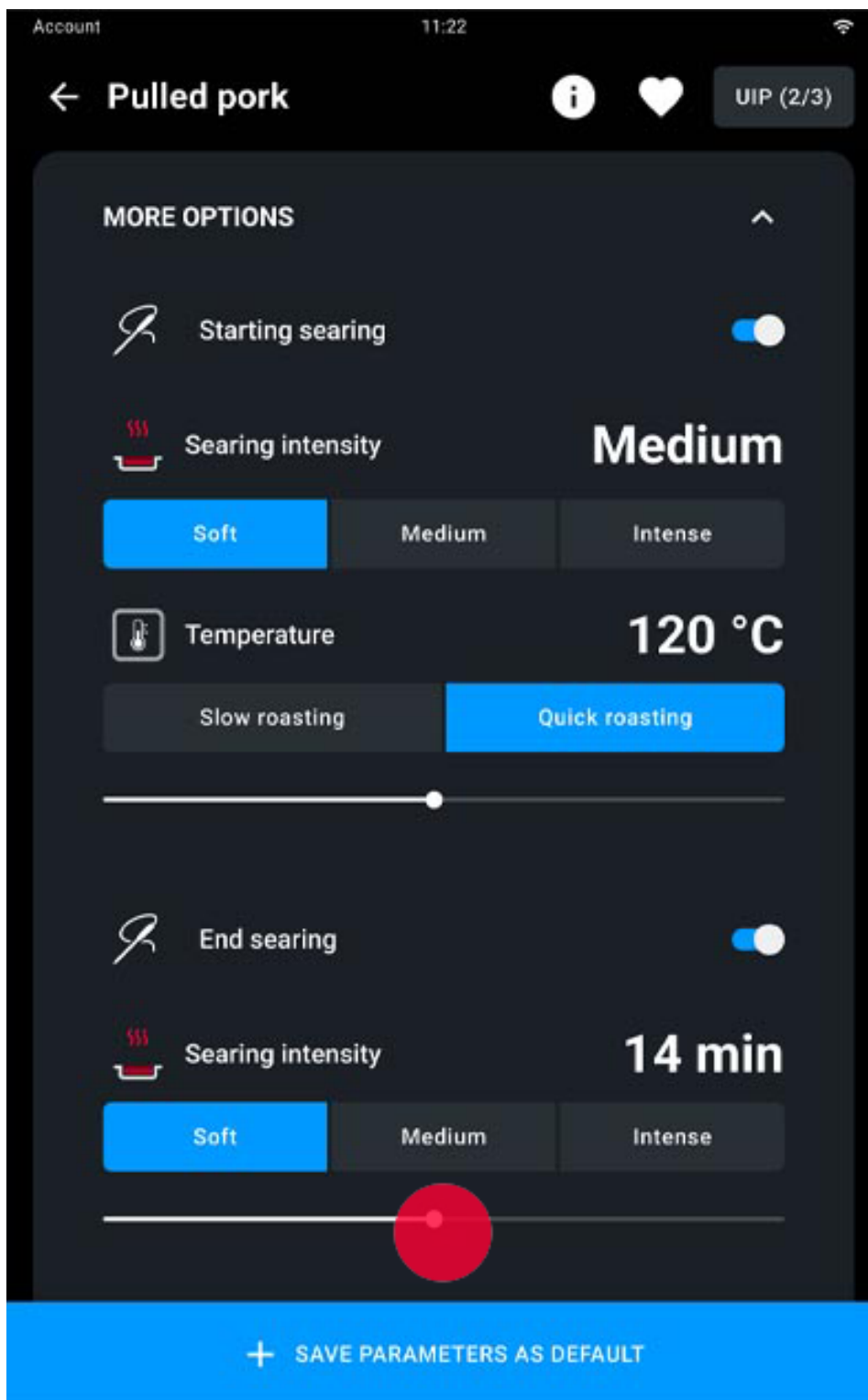
Para seleccionar una receta, toca su icono. Para facilitar la búsqueda, las recetas están clasificadas por alimento (ej. aves) o por tipo de cocción (ej. COMBI).



Para crear cocciones personalizadas y optimizadas para los alimentos que vas a cocinar, según la receta elegida, puedes modificar libremente los parámetros predefinidos cambiando, por ejemplo, el **grosor** del alimento que vas a cocinar, su **peso**, el **dorado externo**, etc.

En cuanto se modifica cualquier parámetro, se habilita el botón + GUARDAR PARÁMETROS PREDEFINIDOS.

Tocando el botón se memorizarán permanentemente los parámetros introducidos para los futuros inicios de la receta.



Opciones de recetas

Desde la tarjeta Receta se puede:

- marcar la receta como **favorita** tocando el icono 

- cambiar el precalentamiento SMART.Preheating por un precalentamiento manual (desaconsejado); aquí puedes ver cómo desactivar [SMART.Preheating](#);
 - activar o desactivar las tecnologías UIP; aquí puedes ver cómo activar o desactivar las tecnologías [Unox Intelligence Performance](#).
-

Iniciar una receta

Toca el botón start/stop  [para iniciar la cocción](#).



MULTI.Time

- [Navegación y selección de un programa](#)
- [Ajustar un set climático](#)
- [Iniciar una cocción](#)
- [En cocción: ajustar los temporizadores](#)
- [Cocción en curso](#)
- [Terminar una cocción](#)
- [Resumen de cocción](#)

MULTI.Time te permite cocinar simultáneamente productos que requieren tiempos de cocción distintos en las mismas condiciones climáticas (temperatura, humedad, etc.).

Si utilizas esta aplicación, el horno mantiene por tiempo infinito (ciclo continuo) la temperatura y el clima que has ajustado. También puedes ajustar hasta 10 temporizadores que te avisan cuando está lista la bandeja asociada.

Navegación y selección de un programa

Para iniciar o crear una cocción multitime debes seleccionar una de estas opciones:

- un preset **de partida preconfigurado** (ej. COMBI); se propondrán ajustes de cocción, predeterminados por UNOX según el tipo de cocción elegido; estos parámetros, predefinidos por UNOX, se pueden modificar de acuerdo con tus necesidades. Aquí puedes ver cómo [modificar un preset UNOX](#).
- un preset **Manual**, totalmente personalizable, que no tiene limitaciones de parámetros. Aquí puedes ver cómo crear un preset personal para usarlo en el futuro.

Para seleccionar el preset deseado, toca su nombre.



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



Ajustar un set climático

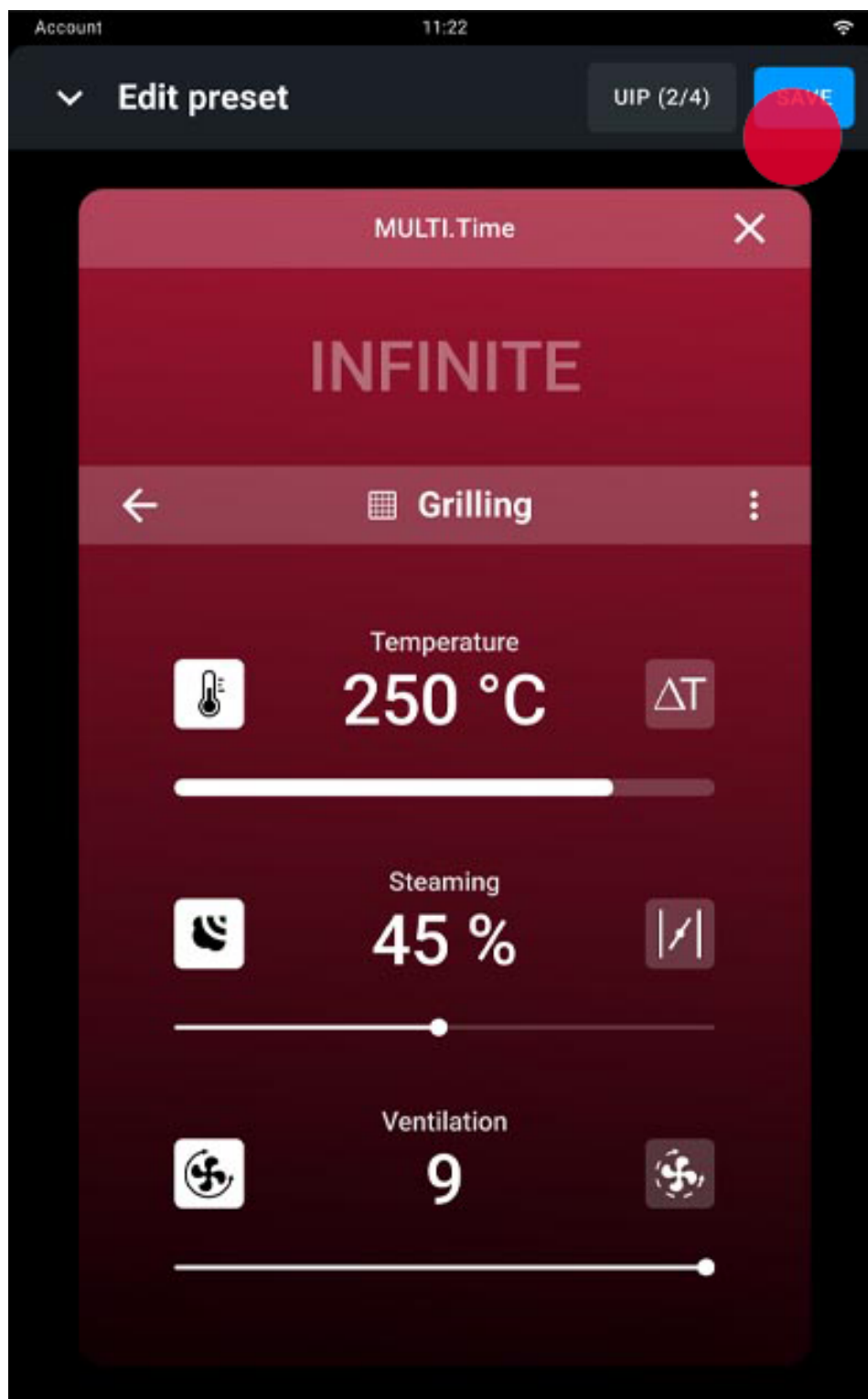
Después de seleccionar el preset de cocción, si lo deseas, puedes modificar los parámetros predeterminados para adaptarlos a tus necesidades.



- 1 **atrás:** puedes volver a la **selección del preset** para elegir otro; en curso;
 - 2 **modifica la temperatura** de cocción entre 30 y 300 °C. Para cocciones especialmente delicadas, puedes utilizar la función Delta T, desde 0 a 120 °C (si está incluida). En este caso, debes utilizar la sonda al corazón, clavándola hasta el centro de los alimentos. Por definición, Delta T mantiene la temperatura de la cámara a una diferencia constante respecto a la temperatura de la sonda, aplicando la fórmula: Temperatura de la cámara menos Temperatura de la sonda al corazón;
 - 3 **modifica la inyección de vapor** STEAM.Maxi o la extracción DRY.Maxi;
 - 4 **modifica la velocidad de los ventiladores** en modalidad estándar o por pulsos. Si los ventiladores están en modalidad por pulsos, se apagan cuando el horno alcanza la temperatura definida;
 - 5 **UIP:** puedes modificar la activación de las tecnologías [Unox Intelligence Performance](#) (no se recomienda hacerlo);
 - 6 **Guarda/elimina** el preset configurado.
-

Confirmación de los valores introducidos

El botón guardar confirma los valores introducidos.



Iniciar una cocción

Toca el botón START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ para iniciar la cocción: comenzará una fase de precalentamiento manual o Smart.Preheating según lo que hayas seleccionado antes.






Para interrumpir en cualquier momento un precalentamiento en curso, ya sea manual o SMART.Preheating, pulsa el botón omitir y confirma.

Aquí puedes consultar más información sobre el [precalentamiento](#).

Al terminar el precalentamiento o después de interrumpirlo antes de tiempo, una pantalla te sugiere que enhornes los alimentos.

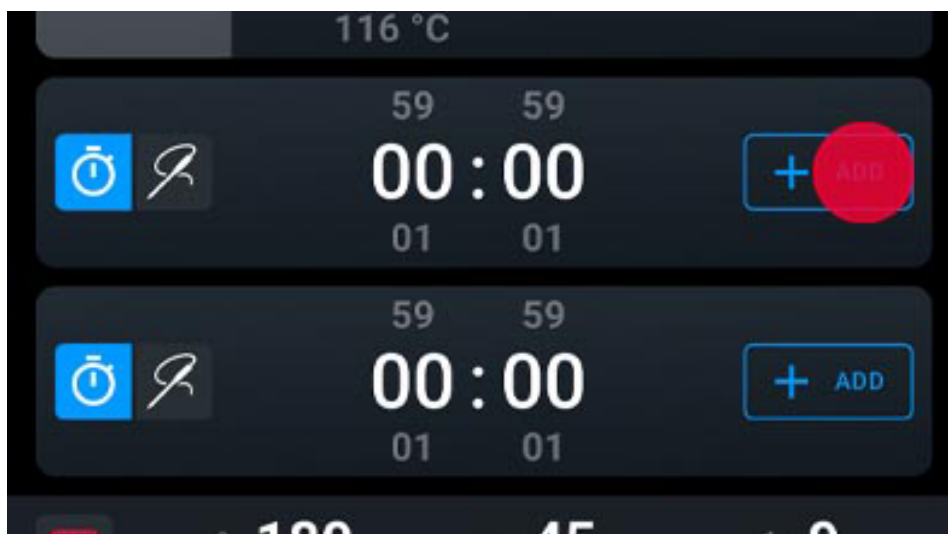
En cocción: ajustar los temporizadores

Te recomendamos asociar el temporizador 1 a la primera bandeja por arriba, el temporizador 2 a la segunda bandeja por arriba y así sucesivamente: así sabrás qué bandeja extraer cuando se agote un temporizador. La tarjeta también contiene los siguientes botones:

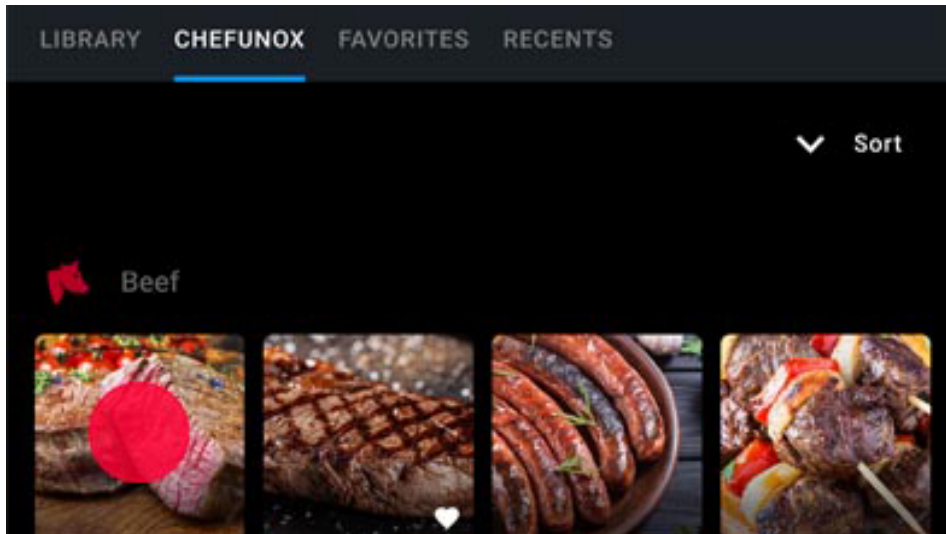
- toca el botón  para ver 5 temporizadores
- toca el botón  para ver 10 temporizadores
- toca el botón  para activar o desactivar las tecnologías; aquí puedes consultar la información sobre [Unox Intelligence Performance](#).

Ajuste de los temporizadores utilizando una receta compatible

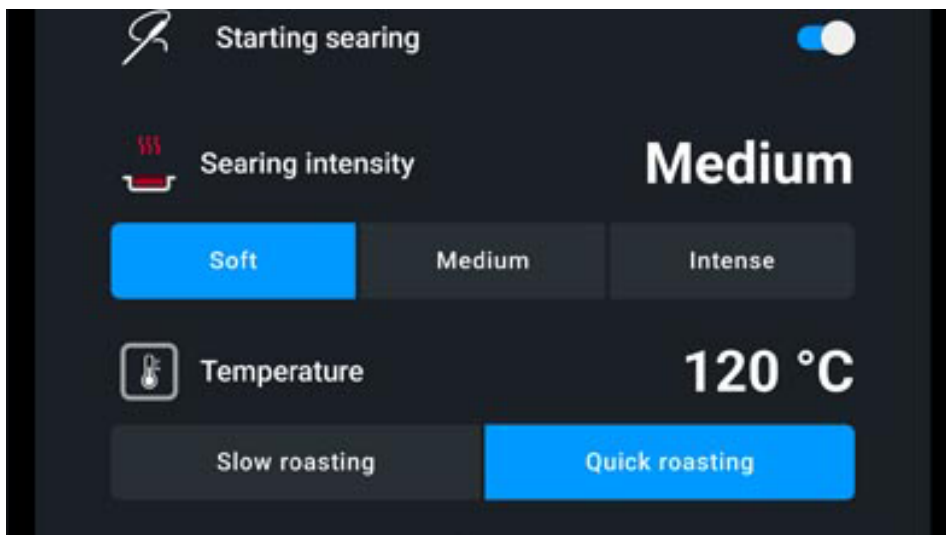
Toca el icono + AÑADIR PROGRAMA.



Se te propondrán todas las recetas compatibles con el set climático que has elegido, clasificadas por tipo (usa los filtros para facilitar la búsqueda); toca la que quieres asignar al temporizador.

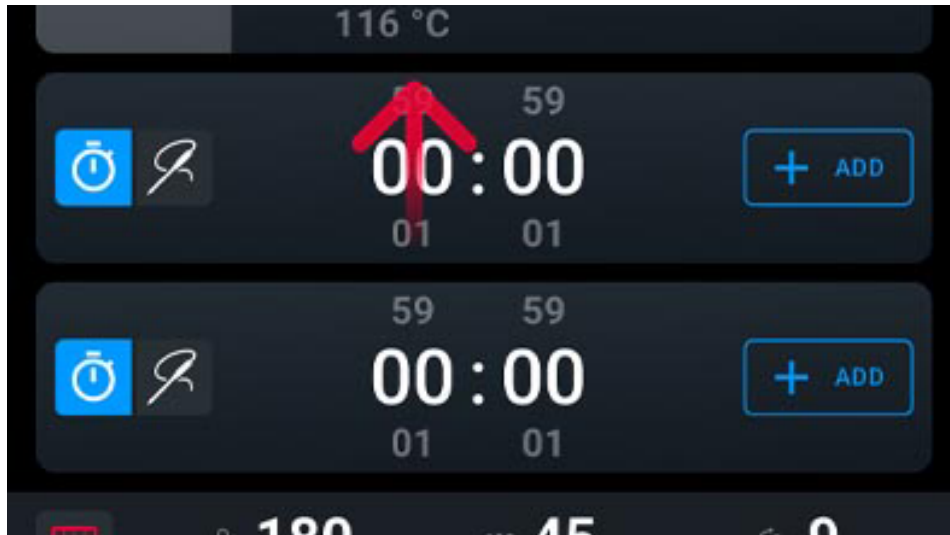


Realiza los ajustes necesarios para adaptar la receta a tus necesidades y confirma con AÑADIR.



Ajuste manual de los temporizadores

Introduce la duración de los temporizadores que necesitas (hasta un máximo de 5) entre 0 min y 9 h : 59 min : 59 s.



Cocción en curso

La figura muestra una cocción MULTI.Time en curso.



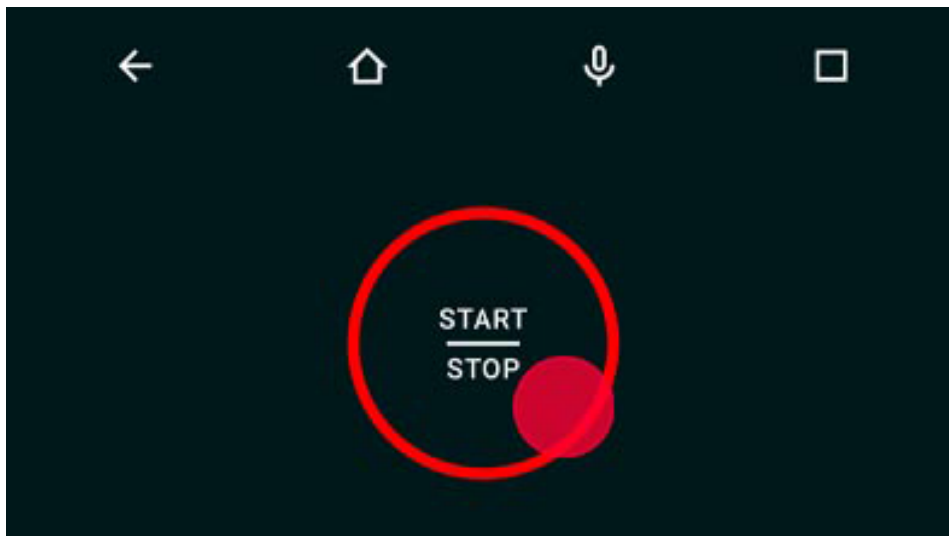
- 1 **temporizador no agotado**: fin de cocción > 15 segundos;
 - 2 **temporizador no agotado**: fin de cocción < 15 segundos;
 - 3 **temporizador agotado**: fin de cocción < 5 segundos;
 - 4 **cancela** el temporizador;
 - 5 **confirma** el temporizador agotado y lleva a la pantalla de configuración;
 - 6 permite **modificar** el set climático en curso cuando no hay temporizadores activos; aquí puedes ver cómo [modificar un set climático](#).
 - 7 **configura un nuevo temporizador**, introduciendo una duración (horas: minutos) o añadiendo un programa ya existente.
-

Terminar una cocción

Al utilizar esta aplicación, el horno mantiene indefinidamente (ciclo continuo) la temperatura y el clima ajustados.

Cuando se agote el tiempo previsto para un temporizador, una señal acústica te avisará de que la bandeja asociada está lista y puedes sacarla.

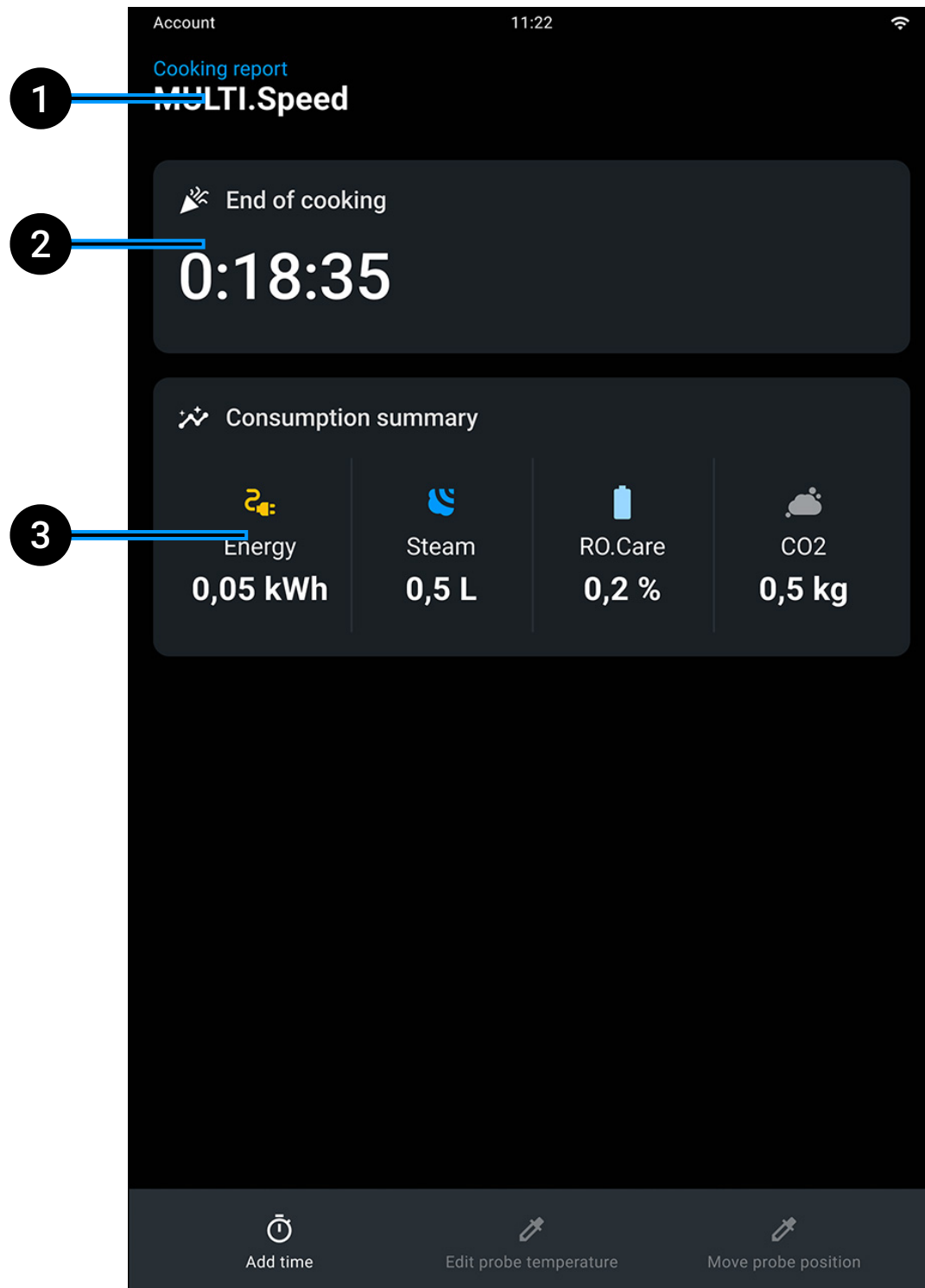
Si tocas y mantienes pulsado el botón $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ se bloquea la cocción en curso.



Resumen de cocción

Al terminar la cocción, aparece una tarjeta resumen acompañada de un aviso acústico, que se puede silenciar tocando el botón STOP ZUMBADOR.

A continuación, aparece una tarjeta que informa de los consumos.



- 1 nombre** de la receta en curso;
 - 2 duración** de la cocción terminada;
 - 3 resumen de consumos** (consumo eléctrico, de agua, CO₂).
-



Lavados

- haz clic aquí para [advertencias de seguridad](#)
 - haz clic aquí para [iniciar un lavado](#)
 - haz clic aquí para [lavado en curso](#)
 - haz clic aquí para [resumen de lavado](#)
 - haz clic aquí para [recargar el Det&Rinse](#)
 - haz clic aquí para [sustituir el filtro RO.Care](#)
-

Aplicaciones



Data Driven Cooking

- [Pantalla de detalles de consumos](#)
 - [Estado de limpieza de la cámara de cocción](#)
 - [Informes de cocción](#)
-

DDC (Data Driven Cooking)

Utilizando esta aplicación podrás consultar los datos de actividad y los consumos de tu horno. Para ver toda la tarjeta debes arrastrarla hacia arriba o abajo.

Data Driven Cooking

Activity and consumption

1

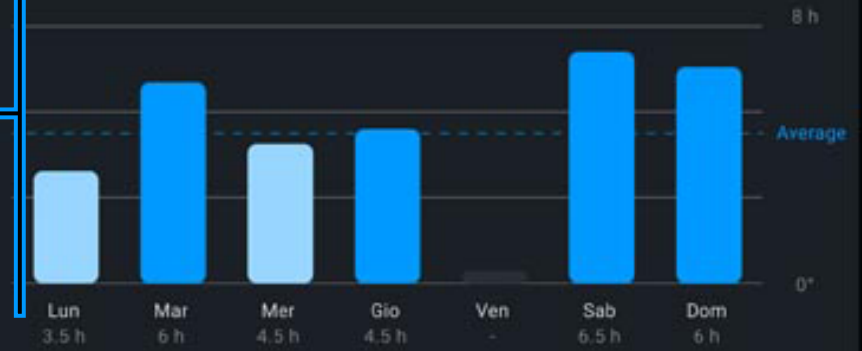
- Time
- Energy
- Water
- Det&Rinse
- RO.Care

Activity time

+ 21% since last week

5 h 03 m

2



3

DETAILS >

SEND HACCP ↓

Cleanliness status

SENSE.Klean (current)

Last washing: 07-09-21

80%

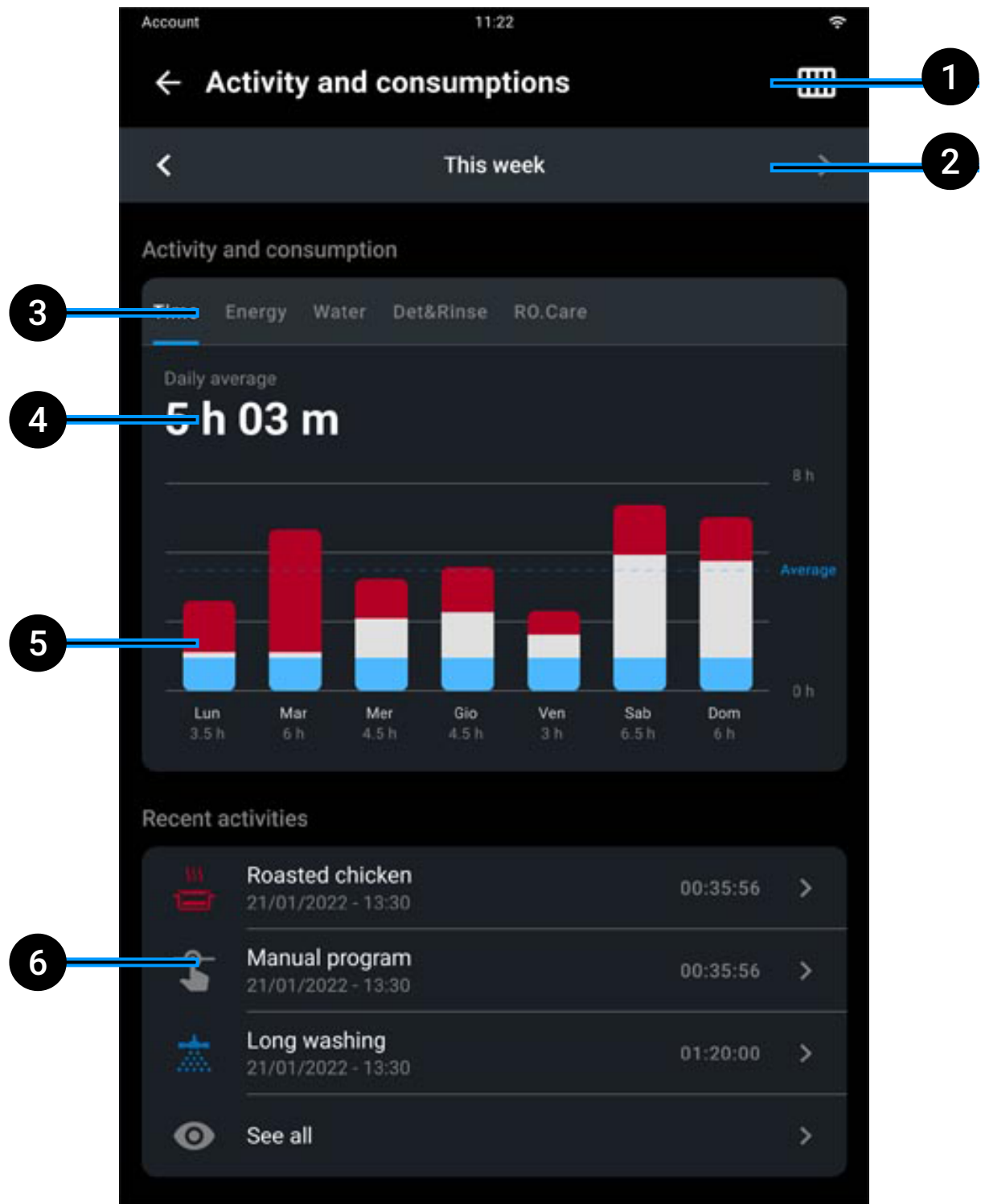




- 1 **selecciona los datos de interés** (tiempo de uso, consumo eléctrico, de agua, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 **tiempo de uso del horno** en horas y minutos o visualización gráfica;
- 3 [pantalla de detalles de consumos](#);



- 5 [estado de limpieza](#) de la cámara de cocción;
- 6 [informes de cocción](#).

Pantalla de detalles de consumos

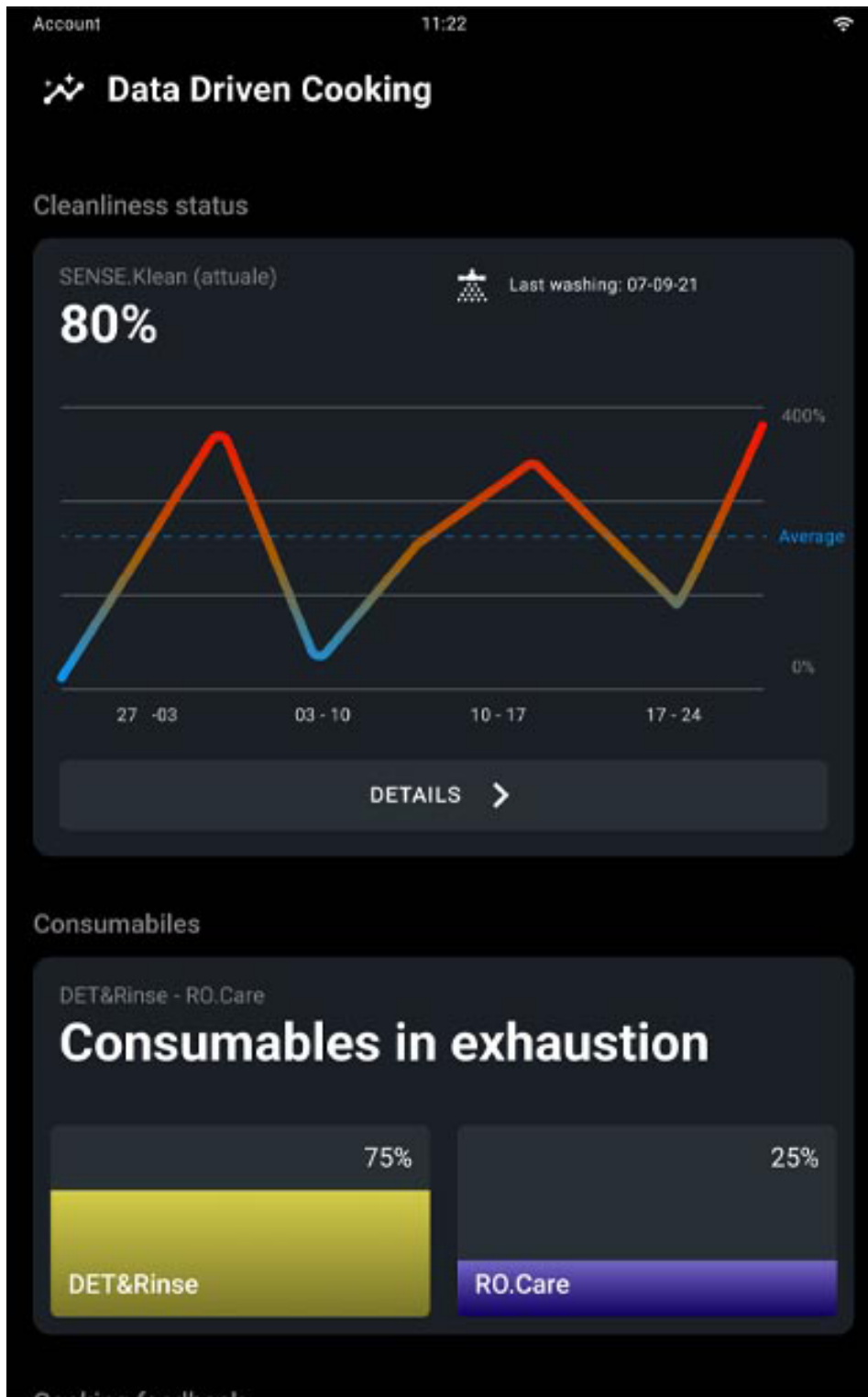


- 1 **cambia la visualización** de semanal a mensual:
 -  visualización semanal
 -  visualización mensual
- 2 selecciona la semana o el mes de interés;
- 3 **selecciona los datos de interés** (tiempo de uso, consumo eléctrico, de agua, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 horas medias de uso diario;
- 5 **visualización gráfica de las horas de uso** clasificadas en:
 - **cocciones manuales**
 - **cocciones a partir de programa guardado** (aplicación [Library](#) o [Chefunox](#))
 - [lavados](#)
- 6 **actividades recientes del horno:** si tocas una de las actividades recientes podrás ver un informe:
 - duración de la actividad en cuestión;
 - comparación de los consumos CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ con otros hornos no Energy.Star;
 - gráfico de rendimiento de cocción con todos los detalles del programa;

Si tocas ver todos podrás ver la lista completa de los programas que componen las horas de uso de uso del horno en la semana o en el mes consultado.

Estado de limpieza de la cámara de cocción

Indica el estado de limpieza del horno durante la última semana o el último mes. Si tocas la opción **DETALLES** verás todos los lavados efectuados y sus especificaciones.

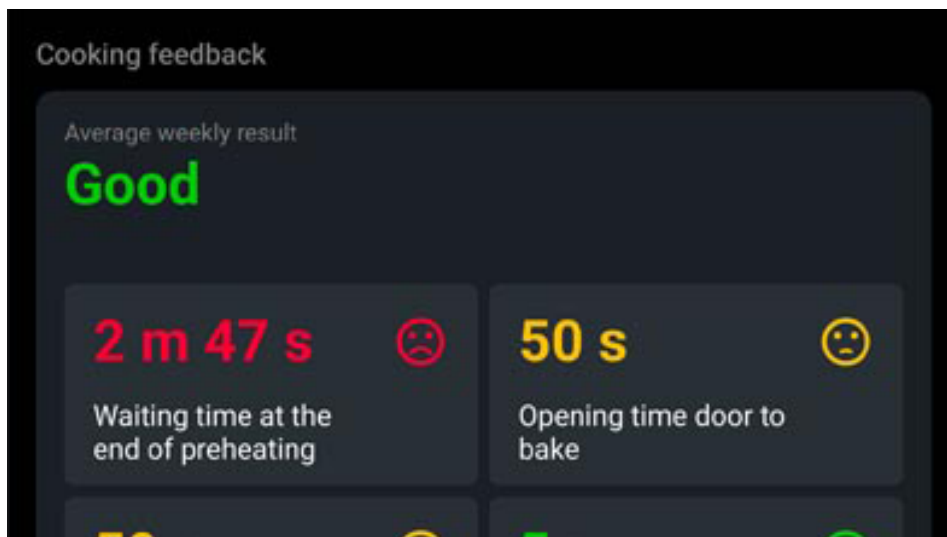


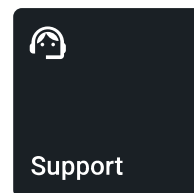
Informes de cocción

Puedes recibir informes semanales de cocción que te ayudarán a gestionar perfectamente las actividades de tu horno.

Datos proporcionados:

- tiempo medio semanal de espera al terminar el precalentamiento;
- tiempo medio semanal de apertura de la puerta para enhornar;
- tiempo medio semanal transcurrido sin carga;
- tiempo medio semanal de apertura de la puerta durante la cocción;
- tiempo medio semanal de apertura de la puerta una vez terminada la cocción.





Soporte

- [COOKING.Concierge](#)
 - [Asistencia técnica en directo](#)
 - [DIGITAL.Training](#)
-

COOKING.Concierge

Asistencia de cocción

¿Necesitas consejo? ¿Quieres optimizar el uso de tu horno? ¿Quieres perfeccionar una cocción? ¿Necesitas instrucciones sobre cómo hacer una receta?

Si has activado los servicios digitales Premium*, puedes reservar una llamada Premium con nuestros Corporate Chefs directamente desde tu horno y hablar con ellos gracias al micrófono interno para recibir recomendaciones en vivo. Con la nueva función Badge puedes ejecutar las instrucciones durante la llamada, mientras que con la función Remote Control puedes permitir que el chef configure tu horno de forma remota.

Asistencia técnica en directo

Asistencia técnica

¿Necesitas ayuda? Reserva una sesión con nuestro equipo técnico directamente desde tu horno y habla con ellos a través del micrófono interno.

DIGITAL.Training

Con la compra de un horno Digital.ID™ puedes recibir una primera capacitación Premium gratuita, que te enseñará todos los trucos para aprovechar tu horno al 100% desde los primeros días después de la instalación.

Nuestros Active Marketing Chef están disponibles de forma remota para mostrarte todo lo que necesitas, desde funciones básicas hasta las tecnologías más avanzadas.

* La suscripción Digital.ID™ Premium incluye el asistente de voz HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30min/mes de soporte de cocina COOKING.Concierge, soporte técnico en vivo y todas las funciones del plan DDC Enterprise.

8. Mantenimiento y limpieza del horno™

- [Advertencias de seguridad para el mantenimiento](#)
 - [Limpiar el equipo](#)
 - [Periodos de inactividad](#)
 - [Información sobre la eliminación y el reciclado](#)
 - [Mantenimiento ordinario de pequeña entidad](#)
-

Advertencias de seguridad para el mantenimiento



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos dos minutos);
- tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
- en plenas facultades físicas y mentales;
- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.).

Antes de manejar y utilizar el detergente, lee detenidamente la ficha de seguridad del producto. No toques nunca el detergente con las manos desnudas. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, sigue las instrucciones de la ficha de seguridad.

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilices:

- herramientas o paños abrasivos, puntiagudos o afilados (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua vaporizada o a presión;
- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes básicos, agresivos, cáusticos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico o sulfúrico o sosa cáustica).

Estas sustancias podrían causar daños permanentes en las superficies y en los catalizadores del equipo. No utilices dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo. Las emanaciones que se desprenden de los compuestos podrían causar daños de todos modos.

Antes de iniciar un lavado, asegúrate de que NO haya bandejas dentro de la cámara del horno: el lavado no resultaría eficaz.

Durante el lavado no abras la puerta del horno, ya que existe peligro de sufrir lesiones en los ojos, las mucosas y la piel debidas al contacto con los detergentes químicos empleados, rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.

La limpieza y el mantenimiento ordinario son tarea del usuario y NO deberán ser realizados por niños, sobre todo sin la supervisión de un adulto.

No manipules bajo ningún concepto el bidón del detergente, sus conexiones al horno ni el circuito de agua interno y externo: peligro de daños, lesiones o accidentes mortales.

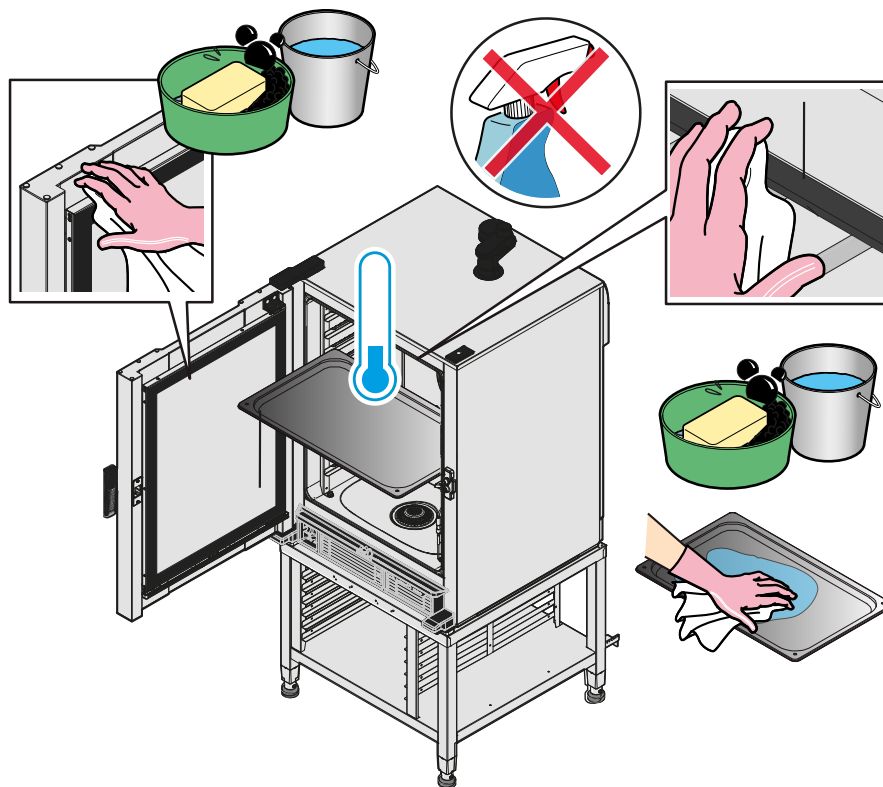
Comprueba periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, ponte en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.

Limpiar el equipo

Limpiar a diario el equipo para mantener los debidos niveles de higiene y evitar que el acero inoxidable se estropee o corra.

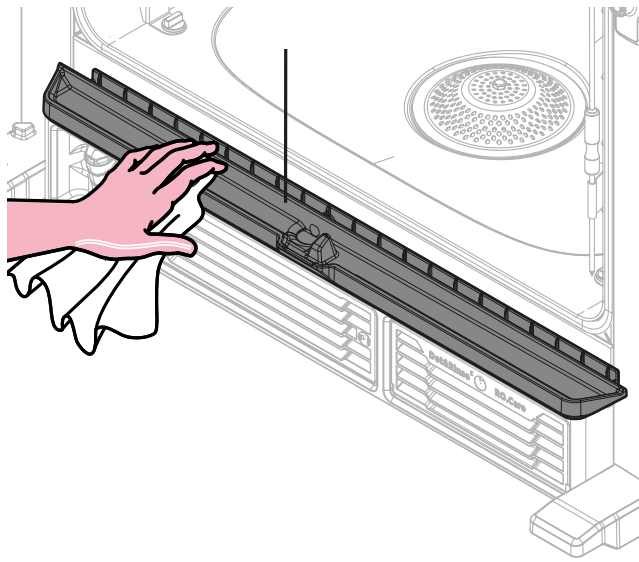
Limpiar la plancha, las bandejas y la junta

- Espera a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
- abre la puerta del horno y extrae la plancha "A" y/o las bandejas de cocción. Lava utilizando esponjas suaves y agua caliente y jabón. Acláralas y sécalas con cuidado;
- limpia la junta "B" utilizando una bayeta suave ligeramente empapada con agua caliente y jabón.



Limpiar el filtro y el recipiente

- Extrae el filtro del aire "C" del alojamiento magnético y aplica el detergente SPRAY&Rinse de UNOX en toda su superficie;
- deja que actúe durante 10 minutos. Aclara a fondo y seca con una bayeta limpia. No laves el filtro del aire en el lavavajillas;
- vuelve a montar el filtro en su alojamiento. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ no funciona sin el filtro de aspiración: un sensor detecta su presencia y, si no está, te avisa para que lo montes en su alojamiento. El filtro debe estar completamente seco antes de poner en funcionamiento el equipo;
- si es necesario, elimina los residuos que haya en el recipiente "D" y límpialo utilizando una bayeta suave ligeramente empapada con agua caliente y jabón.



Limpiar las partes externas

- Espera a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
 - cierra la puerta del horno y limpia las superficies externas de acero con una bayeta suave ligeramente empapada con agua y jabón. Ten cuidado para evitar filtraciones bajo el panel de mandos;
 - aclara y seca con cuidado. Pasa periódicamente una bayeta suave ligeramente empapada con aceite de vaselina para proteger las superficies de acero.
-

Limpiar el panel de mandos

Limpia el panel de mandos con una bayeta muy suave y un poco de detergente limpiacristales. Para el procedimiento de limpieza, sigue las instrucciones del fabricante del detergente.

Limpiar la cámara de cocción

Limpieza manual (modalidad no recomendada)

- Espera a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
- rocía sobre las superficies de acero SPRAY&RINSE de UNOX en una cantidad adecuada, sin excederte (durante estas operaciones, ponte equipos de protección individual);
- asegúrate de NO rociarlo sobre la junta de la puerta porque, con el tiempo, podría deteriorarla. El uso de este detergente garantiza excelentes resultados de limpieza y una máxima compatibilidad con los materiales de fabricación del equipo. Como alternativa, puedes utilizar agua caliente y jabón;

- a continuación, aclara bien y a fondo con una bayeta húmeda para eliminar todo rastro de detergente y seca con una bayeta limpia o papel de cocina.

Uso de los programas automáticos de lavado (modalidad recomendada)

Aquí puedes ver cómo iniciar los [programas automáticos de lavado](#).

Aquí puedes ver cómo [recargar el detergente](#).

Periodos de inactividad

Durante los periodos de inactividad, desconecta el equipo de la alimentación eléctrica y de agua (si la hay); repasa todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina y deja entornada la puerta del equipo.

Durante el primer uso:

- limpia a fondo el equipo y los accesorios - aquí puedes ver [cómo limpiar tu equipo](#);
- vuelve a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua (si la hay);
- somete el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo;
- vuelve a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro y con las microondas al 0%.

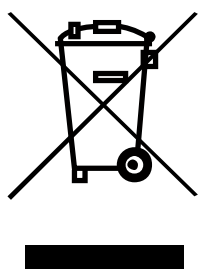
Para asegurarte de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, te recomendamos someterlo a mantenimiento y revisión

por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

Descubre en el sitio web [UNOX.MyCare](#) y [UNOX.MyCare CONNECT](#) programas de mantenimiento programado y preventivo estudiados para garantizar elevados estándares de calidad y eficiencia de los hornos UNOX a lo largo del tiempo, y para evitar cualquier imprevisto durante todo el año.

Información sobre la eliminación y el reciclado

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano n° 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al jueves, 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos está fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso. Inutiliza el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, adopta todas las medidas de gestión

necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas o plataformas ecológicas)
 - al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”).
-

Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si deseas eliminar este equipo, te recomendamos que te pongas en contacto con las autoridades locales o con tu distribuidor para informarte sobre el método de eliminación correcto.

Mantenimiento ordinario de pequeña entidad

Recargar el Det&Rinse

Una notificación en el display te avisa cuando ha llegado el momento de rellenar el depósito de Det&Rinse.



Low detergent level

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

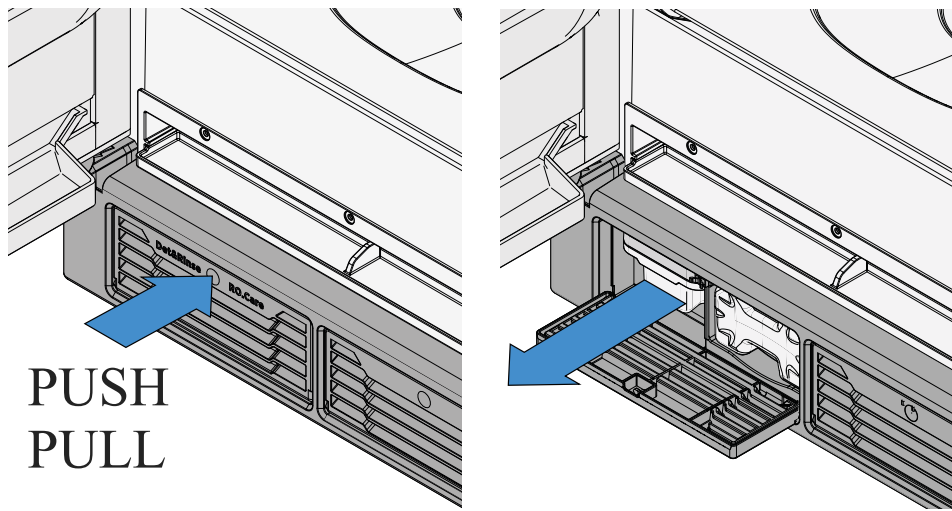
CLOSE

Debes llenar el depósito únicamente con botellas de 1 litro del detergente Det&Rinse™ Ultra de UNOX, el único aprobado y probado para el lavado de la cámara de cocción.

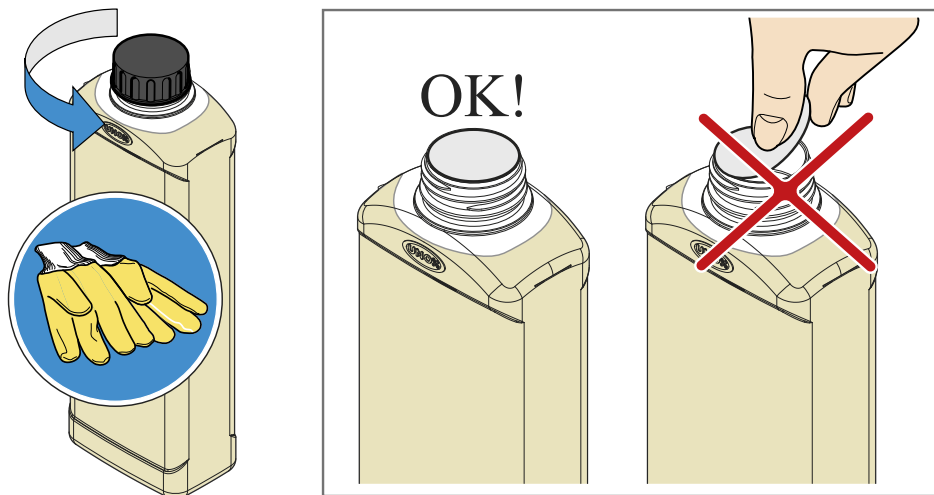


Ponte guantes para evitar el contacto directo de las manos con el detergente. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, sigue las instrucciones de la ficha de seguridad.

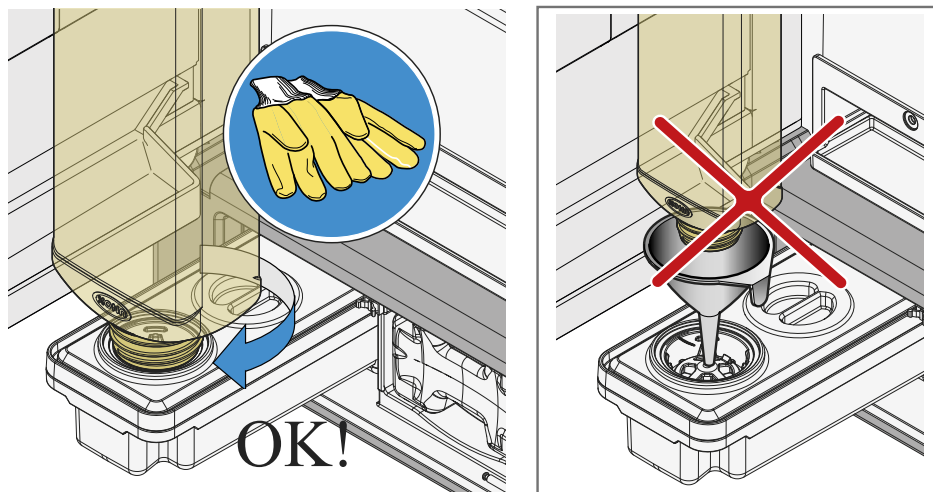
- presiona y suelta la cubierta del depósito y extrae el depósito;



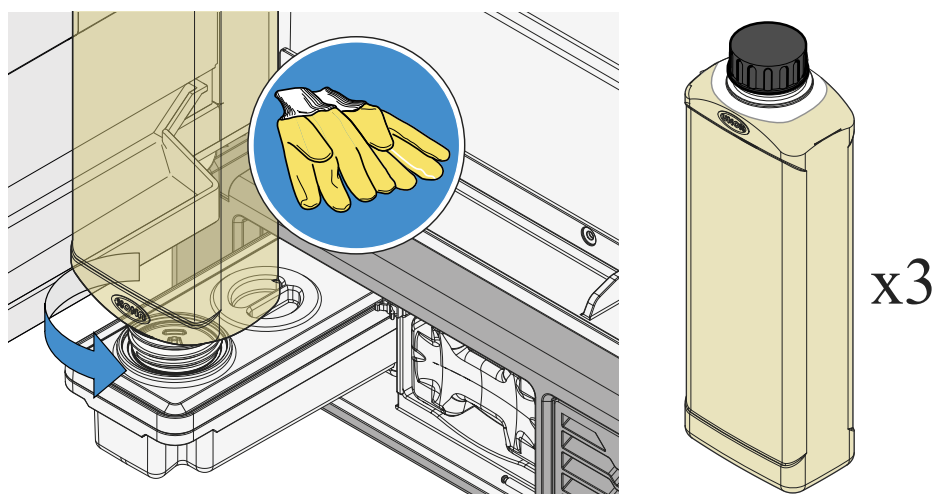
- quita el tapón de la botella de Det&Rinse™ Ultra de UNOX sujetándolo con el tapón hacia abajo; NO retires ni perfores la película de protección;



- comprueba que la película de protección esté en perfecto estado, sin daños. Pon boca abajo la botella y enróscala al depósito; un perno romperá la película de protección, permitiendo que el detergente entre de forma segura en el depósito.



- Cuando se haya vaciado por completo la botella, retírala con cuidado para que no gotee; elimínala de acuerdo con las normas vigentes.



Repita este procedimiento hasta alcanzar la capacidad máxima del depósito (3 litros = 3 botellas de Det&Rinse™ Ultra de UNOX), y luego vuelve a introducir el depósito hasta el tope. Desecha los guantes sin tocar las zonas mojadas de detergente.

Sustituir el filtro RO.Care

El horno incorpora un filtro suavizador RO.Care que debes sustituir una vez al año o después de tratar un cierto número de litros, calculado según esta fórmula:

Litros (L) = $13000 / \text{Dureza temporal (°DH)}$ en función de la dureza del agua de red del cliente.

En ambos casos, una notificación en el display te avisa de que ha llegado el momento de sustituirlo.

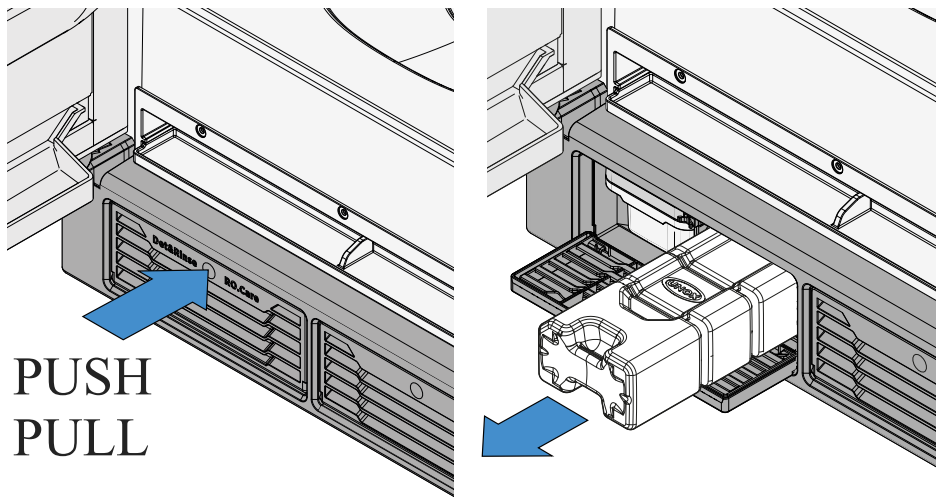


RO.Care filter cartridge expired

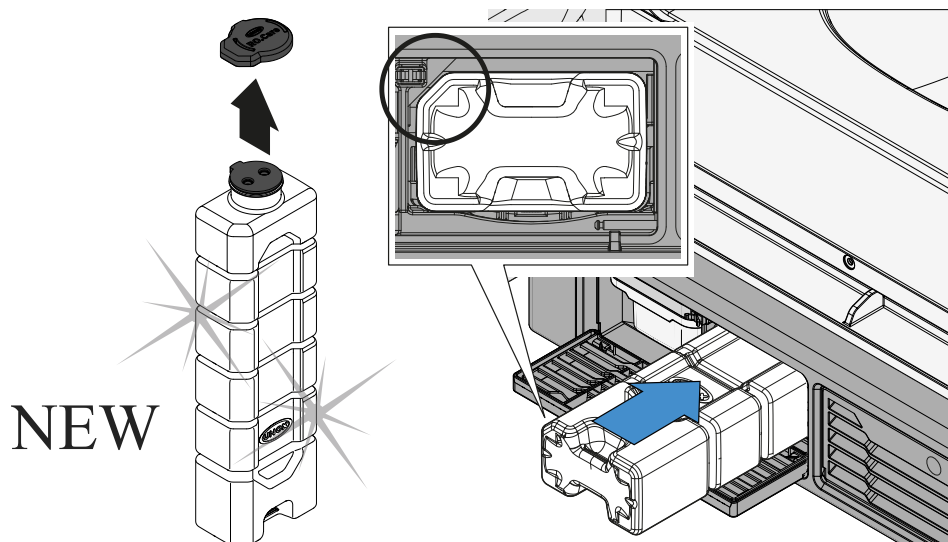
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

- presiona y suelta la cubierta del filtro suavizador RO.Care y extrae el filtro agotado tirando hacia afuera;



- quita la protección del filtro nuevo;
- monta el filtro nuevo asegurándote de introducirlo en el sentido correcto.



9. Usar el horno con la app Digital.ID™

- [Obtener la app Digital.ID™](#)
 - [Crear una cuenta Digital.ID™](#)
 - [Iniciar sesión en Digital.ID™](#)
 - [Vincular tus hornos](#)
 - [Funcionamiento de la Nav Bar](#)
 - [Lista de hornos](#)
 - [Cuenta y ajustes](#)
-

Obtener la app Digital.ID™

Entra en la tienda de apps de tu dispositivo (Play Store en Android o App Store en iOS), busca la **app Digital.ID™** y descárgala.

Crear una cuenta Digital.ID™

Para crear una cuenta:

- entra en la app Digital.ID™ y desplaza las imágenes o toca el mensaje **SKIP TO LOGIN**;
- toca el mensaje **REGÍSTRATE** y escoge entre continuar el registro con **GOOGLE, FACEBOOK O APPLE**;
- introduce los datos solicitados (información básica); toca el mensaje **CONTINUAR** para seguir cubriendo el formulario (información de empresa y perfil profesional);
- al terminar de cubrir el formulario, se enviará un procedimiento de confirmación a la dirección de correo electrónico indicada: sigue las instrucciones para completar el registro de la cuenta. Si no recibes ningún correo electrónico, revisa la carpeta de spam.

Iniciar sesión en Digital.ID™

- Abre la app Digital.ID™ y toca el mensaje LOGIN;
- en la pantalla que aparece, introduce tu CORREO ELECTRÓNICO, junto con la CONTRASEÑA que has introducido al crear la cuenta de Digital.ID™ y toca el mensaje LOGIN: ¡bienvenido/a al mundo digital!

Si ya has vinculado tus hornos, después de iniciar sesión aparecerá la lista; aquí puedes ver cómo [consultar y gestionar la lista de hornos](#).


Si aún no has vinculado ningún horno, aquí puedes ver cómo [vincular tus hornos](#).

Vincular tus hornos

La primera vez que inicies sesión en la cuenta que has creado, deberás vincular tus hornos para poderlos ver, supervisar y gestionar desde la app Digital.ID™.

Antes de vincularlos, te recomendamos que pruebes nuestro horno virtual para ver el procedimiento sin preocuparte de equivocarte.

Probar un horno virtual

- Toca el mensaje **PROBAR UN HORNO VIRTUAL**;
 - desplaza las imágenes de los hornos hasta encontrar el modelo que te interesa e **INICIA LA DEMO**;
 - aparecerá la página de inicio del horno virtual; si quieres, puedes explorar todas sus funciones o ver una lista virtual de hornos, tocando el botón hornos  abajo a la izquierda. Aquí puedes ver cómo [consultar y gestionar la lista de hornos](#).
-



Vincular tu horno por emparejamiento

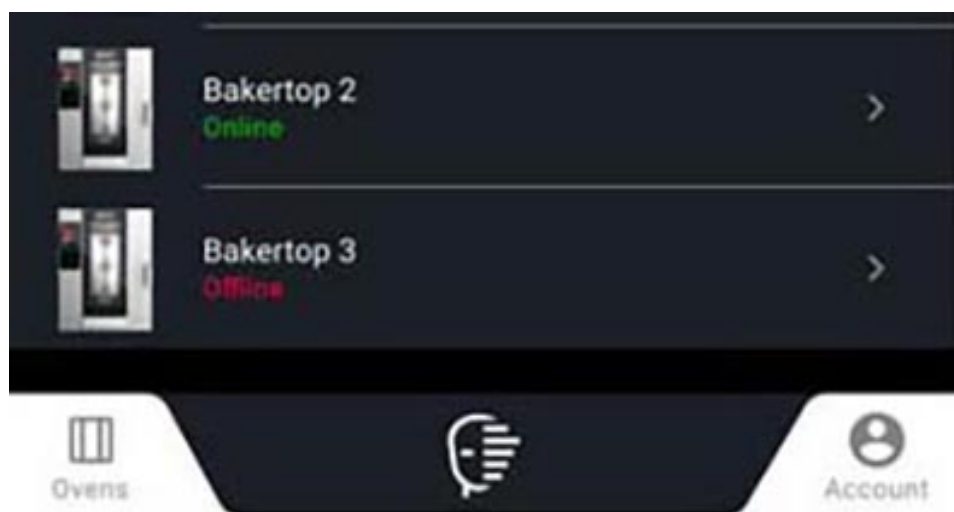
- Toca el botón **VINCULA TU HORNO**; enfoca con tu dispositivo el código QR que aparece en el display del horno o, como alternativa, toca el mensaje **INTRODUCIR CÓDIGO** y escribe manualmente el **código de serie** y el **PIN del horno** (ambos datos están debajo del código QR);
- introduce el **nombre** que quieres asignar al horno, para identificarlo más fácilmente si debes vincular más de uno. **GUARDA** el nombre introducido.

Si posees más de un horno UNOX, repite este procedimiento para cada uno de ellos: de esta manera aparecerán todos en la lista de hornos; aquí puedes ver cómo [consultar y gestionar la lista de hornos](#)

Funcionamiento de la Nav Bar

La Nav Bar permite navegar rápidamente por la app Digital.ID™:

- el botón HORNOS  de la izquierda te permite [consultar y gestionar la lista de hornos](#);
- el botón CUENTA  de la derecha te permite acceder a tu cuenta y modificarla si es necesario; aquí puedes ver cómo [gestionar tu cuenta](#).



Si has seleccionado un horno y estás en su página de inicio, la Nav Bar te permite:



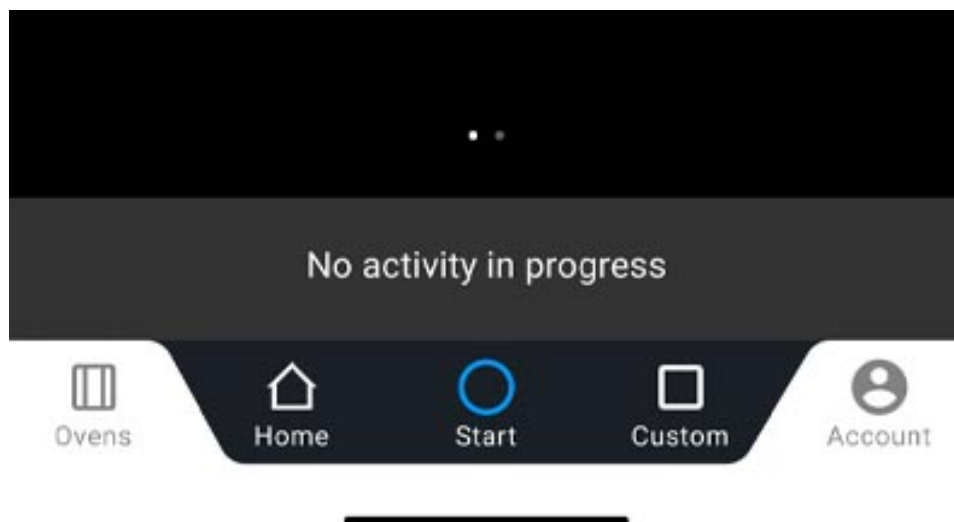
botón INICIO: acceder a la página de inicio del horno;



botón START/STOP: iniciar o bloquear una actividad, como una cocción;



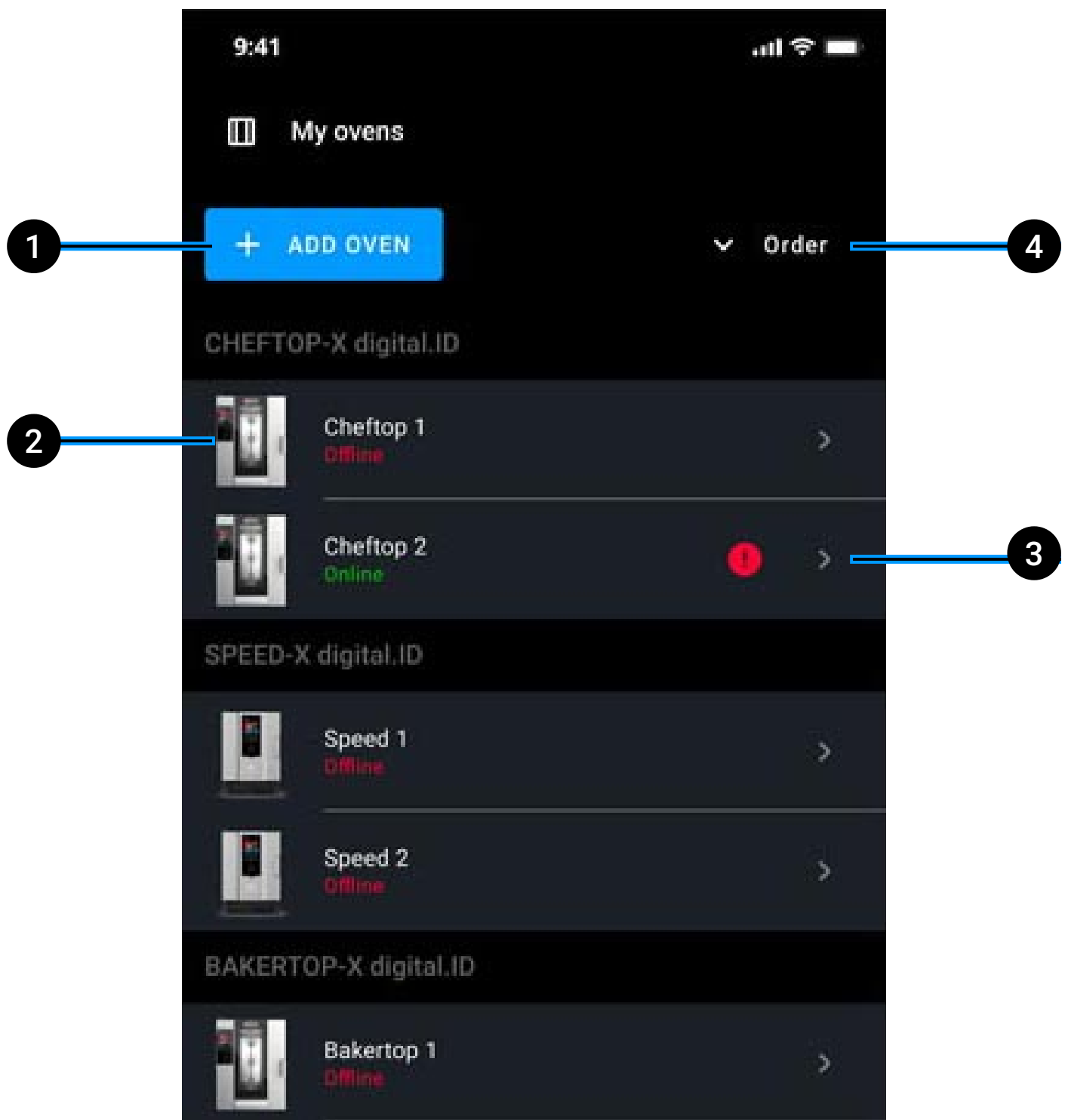
botón CUSTOM: acceder a los [ajustes](#) de sistema.



Lista de hornos

La lista de hornos contiene todos los hornos que has vinculado por emparejamiento; aquí puedes ver cómo [vincular tu horno por emparejamiento](#).

Visualización y explicación de la página de aterrizaje

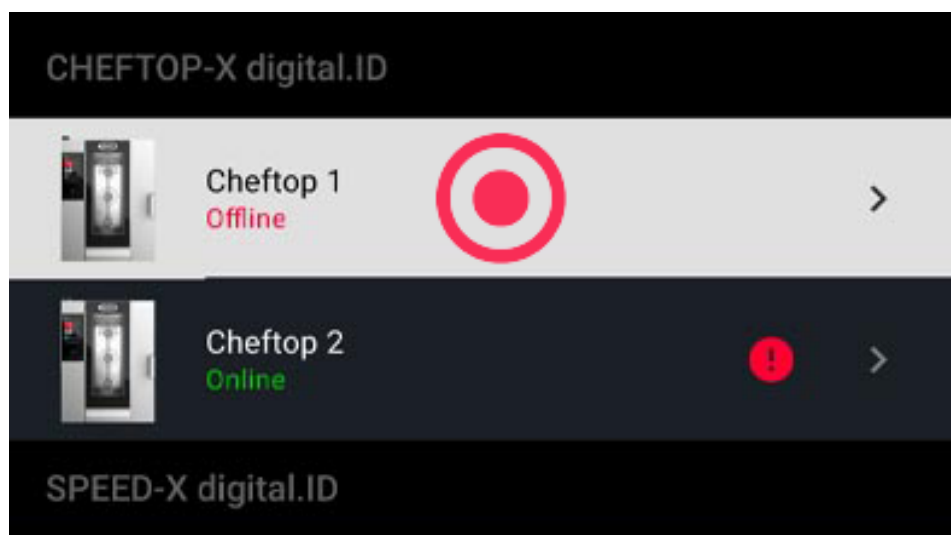


- 1 **añadir** un nuevo horno a la lista;
- 2 **nombre del horno y estado** (online, offline): toca el nombre del horno para abrir su página de inicio. Si está online, podrás controlarlo desde la [app Digital.ID™](#); si el horno está offline, algunas funciones estarán deshabilitadas (en gris), mientras que las actividades habilitadas y modificables se sincronizarán en cuanto el horno vuelva a estar online;
- 3 horno en estado de **alarma**: te recomendamos que compruebes el motivo del aviso;
- 4 **ordena** los hornos por gama, por fecha de vinculación o por fecha de uso; si hay hornos en estado de alarma, se situarán siempre en primer lugar.


Modificar la lista de hornos

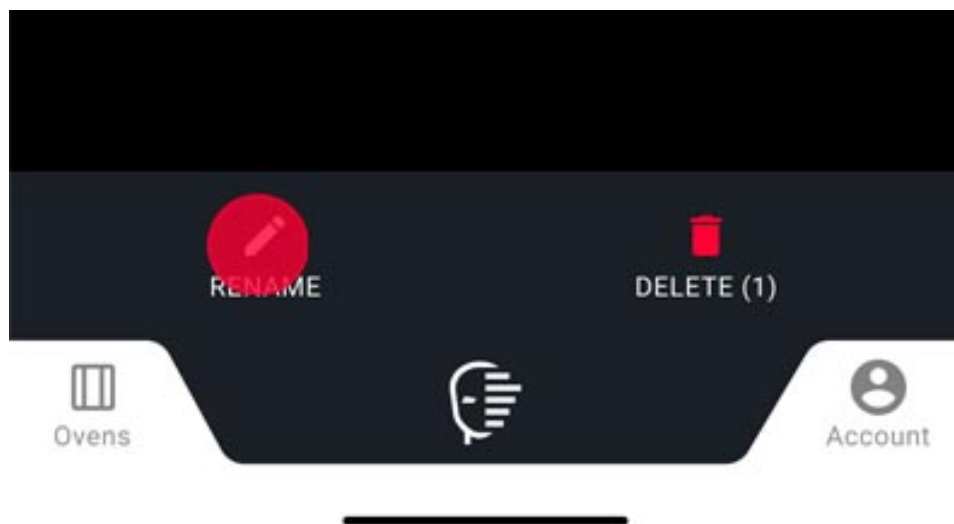
Entrar en la modalidad MODIFICACIÓN

Toca y mantén pulsado el nombre de un horno.




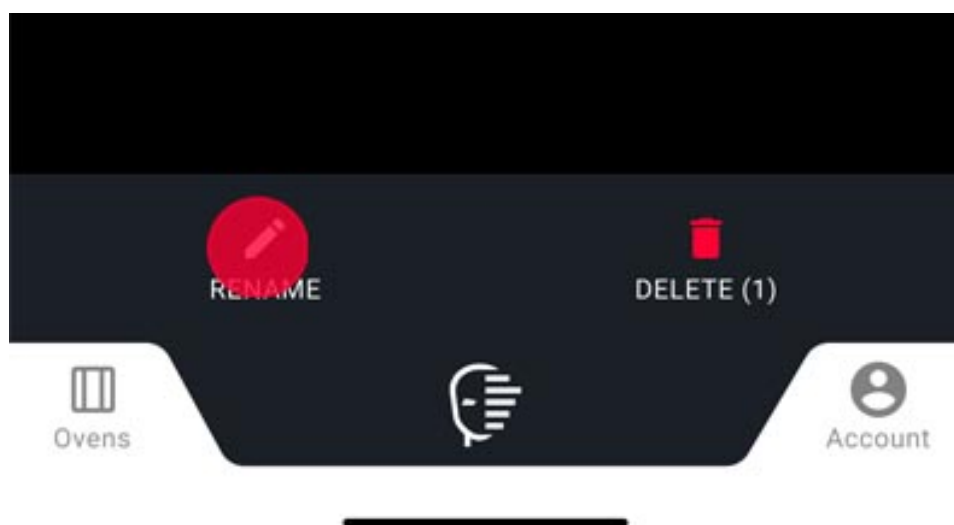
Cambiar el nombre de un horno

- Entra en la modalidad MODIFICACIÓN; aquí puedes ver cómo [entrar en la modalidad MODIFICACIÓN](#);
- pulsa el botón CAMBIAR NOMBRE , escribe el nuevo nombre del horno y confirma con APLICAR.




Eliminar un horno

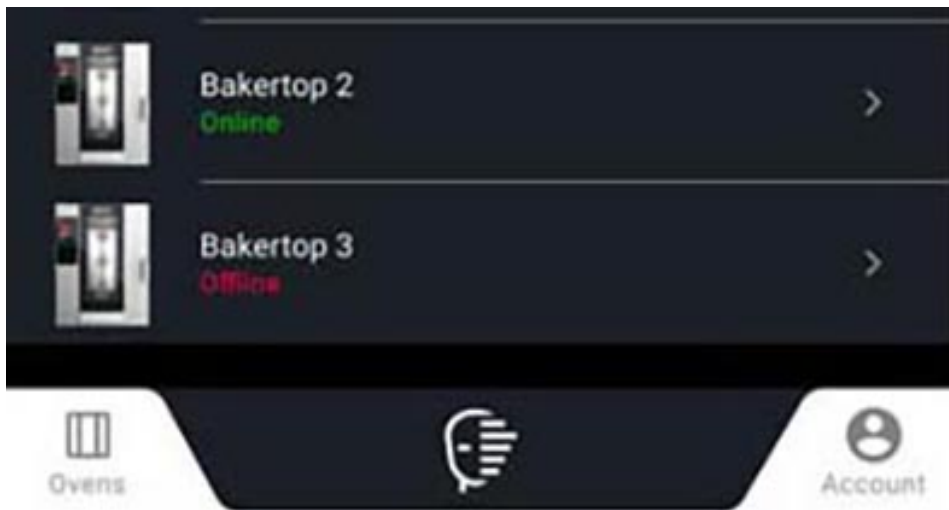
- Entra en la modalidad MODIFICACIÓN; aquí puedes ver cómo [entrar en la modalidad MODIFICACIÓN](#);
- pulsa el botón ELIMINAR  y confirma con ELIMINAR.



Cuenta y ajustes

Acceder a la cuenta

Toca el botón cuenta  de la derecha.













Ajustes de la cuenta

Account





CHEFTOP-X di Mario
Mario's Restaurant




Account settings

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

Personal images

-  Personal gallery 

Security

-  Blocks and security 
-  Privacy 

- 1 ajustar la información **básica, de empresa, el perfil profesional, el idioma y la unidad de medida;**
- 2 decidir si quieres recibir las **notificaciones;**
- 3 **gestionar tu suscripción** Básica o Premium;
- 4 **configurar tu método de pago predefinido;**
- 5 **gestionar los perfiles** de los usuarios del horno y consultar su estado.



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiles



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Terms of use



6

8

9

7

DISCONNECT



Ovens



Account

- 6 **cargar** una imagen personal sacando una foto o seleccionándola en la galería de tu dispositivo. Las fotos que cargues se guardarán en la galería de imágenes de recetas de tu horno; de esta manera podrás utilizarlas cuando guardes una receta personal;
 - 7 acceder a los **ajustes de seguridad y de bloqueo** de tu cuenta y del horno; en esta sección puedes cambiar la contraseña de la cuenta o configurar un PIN para bloquear funciones, como el inicio de una cocción o la vinculación de otros hornos;
 - 8 muestra los **términos de uso** del horno;
 - 9 **desvincula** tu dispositivo de la app Digital.ID™.
-

10. Hey UNOX!

- [Qué puede hacer Voice Control](#)
 - [Activar Unox Voice Control](#)
 - [Modificar los ajustes de UNOX Voice Control](#)
-

Voice Control

“Hey, Unox, precaliéntate a 180 °C”.

La tecnología **Voice Control** es capaz de reconocer tu voz, interpretar tus solicitudes y hacer funcionar el horno de acuerdo con ellas. De esta manera podrás dar órdenes aunque tengas las manos ocupadas.

Qué puede hacer UNOX Voice Control

Unox Voice Control puede:

- **iniciar un programa** guardado en la aplicación Library o Chefunox
 - **iniciar un programa** manual o un preset y ayudarte a ajustar sus parámetros (siempre que el preset que hayas elegido sea compatible con tus solicitudes);
 - **ajustar o añadir temporizadores** en las aplicaciones MULTI.Time - MULTI.Speed o en una cocción en curso (en este caso, añade widgets de temporizador a la página de inicio);
 - **iniciar** un lavado;
 - **decirte qué hora es.**
-

Activar UNOX Voice Control

Para activar o desactivar la tecnología, toca el botón VOICE



Modificar los ajustes de UNOX Voice Control

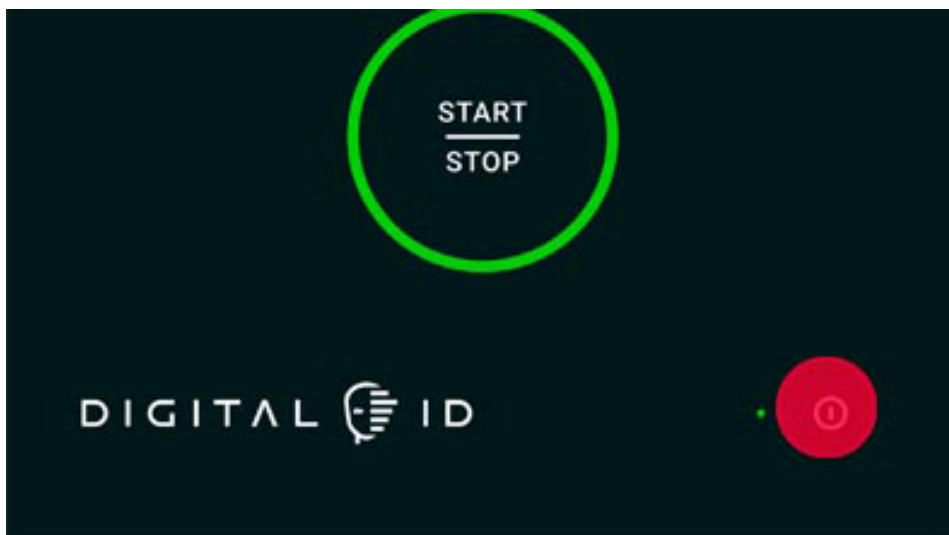
Ve a [ajustes](#) > Voice control > idioma.

11. Reinicio, actualización y restablecimiento

- [Encender y apagar el horno](#)
 - [Actualizar el software](#)
 - [Restablecer las condiciones de fábrica](#)
-

Encender y apagar el horno

Para encender y apagar el horno, toca el botón ON/OFF en el panel. Al cabo de unos 20 segundos de espera, aparecerá la página de inicio.



Actualizar el software

Ve a [ajustes](#) > Actualización del software > Actualizar el software. Puedes actualizar el software solo si no hay programas de cocción o lavado en curso; tras la actualización se te pedirá que apagues el horno.

Restablecer las condiciones de fábrica

Durante la puesta en marcha del horno, toca 5 veces el display para acceder a la modalidad de restablecimiento. Tendrás la posibilidad de:

- **poner en marcha** normalmente el horno (start oven);
 - **restablecer** la versión anterior del software (restore previous software version);
 - **restablecer** las condiciones de fábrica del horno (factory reset);
 - **acceder** a los controles avanzados (advanced options for Unox Service).
-

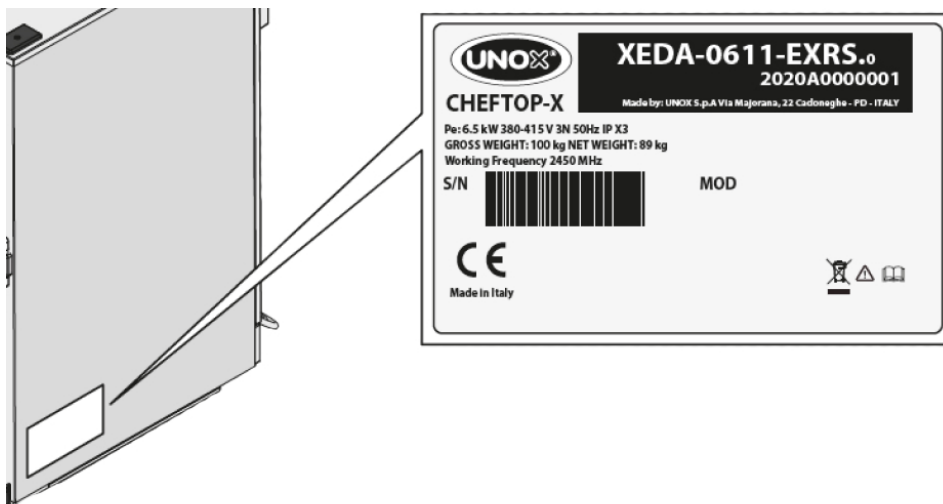
12. Asistencia y soporte

- [Qué hacer si el horno no funciona](#)
 - [Asistencia técnica](#)
 - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
 - [Contactar con la asistencia técnica](#)
 - [Datos del fabricante](#)
-

Qué hacer si el horno no funciona

Si el horno no funciona, desconecta el equipo de la alimentación eléctrica y de agua (si la hay) y dirígete a un [centro de asistencia técnica](#) autorizado por UNOX, comunicando:

- la fecha de compra;
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos.



Asistencia técnica

Todos nuestros productos están diseñados para durar mucho tiempo, para asistirte con la mejor tecnología posible y para permitirte afrontar cualquier reto. Sin embargo, pueden surgir imprevistos; en estos casos, la red de Centros de Servicio Autorizados y Certificados UNOX está siempre a tu disposición para minimizar el tiempo de inactividad.

Echa un vistazo aquí para encontrar los [Centros de Servicio Autorizados UNOX](#)

Descubre en el sitio web [UNOX.MyCare](#) y [UNOX.MyCare CONNECT](#), programas de mantenimiento programado y preventivo.

LONG.Life - LONG.Life 5

Con LONG.Life, tienes la asistencia especializada de nuestros técnicos y 12 meses de garantía que cubren la mano de obra y las piezas de recambio.

Con UNOX LONG.Life5 tienes la posibilidad de ampliar la garantía hasta 5 años o 12.000 horas de encendido en las piezas de recambio y 24 meses o 12.000 horas de encendido en la mano de obra. Pónte en contacto con UNOX para obtener más información.

Contactar con la asistencia técnica

Si eres cliente Premium* puedes llamar a nuestro equipo técnico directamente desde tu horno y hablar con nuestros operadores a través del micrófono interno. Además, gracias a la función integrada de chat y cámara de la Digital.ID™ App puedes enviar mensajes e imágenes para ayudar al equipo a diagnosticar y resolver tus dudas de forma más rápida y precisa.

* La suscripción Digital.ID™ Premium incluye el asistente de voz HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30min/mes de soporte de cocina COOKING.Concierge, soporte técnico en vivo y todas las funciones del plan DDC Enterprise.

Datos del fabricante

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

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511

Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com

www.unox.com

13. Copyright

Copyright 2023 UNOX S.p.A. Todos los derechos reservados. Reg. Merc. Padua n.° 04230750285 - R.E.A. Padua 372835 - Cap. Soc. 5.000.000 € i.d. - N.° IVA / C.F. 04230750285

LI2700A0

All images used are for illustrative purposes only.

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