



CHEFTOP-X™

BAKERTOP-X™

Manual de usuario

Versión 2.6

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 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 pensada para gestionar cada proceso de cocción de gastronomía.

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](#)
-

Símbolos usados en el manual

Símbolo

Significado



Lee el manual de instrucciones



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situación peligrosa que podría 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.

Coloca 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, desconéctalo de la alimentación eléctrica y ponte en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intentes repararlo por tu cuenta. En caso de reparación, solicita 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, asegúrate 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. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúa 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, ponte siempre prendas de protección térmica aptas para tal fin y extrema 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** acerques 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 coloques 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.

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

Advertencias sobre el peligro de incendio



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

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

Si observas que sale humo, desconecta el equipo de la alimentación eléctrica y mantén la puerta cerrada para extinguir las posibles llamas.

No coloques 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 utilices alimentos o líquidos fácilmente inflamables (como alcohol).

Advertencias sobre el peligro de descargas eléctricas



No abras 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 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, consulta 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 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, 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 rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.

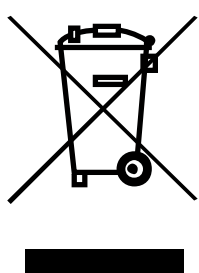
NO permitas que los niños limpien el equipo, sobre todo si no están supervisados por un adulto.

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.

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, ciñéndote 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.

3. Tu horno Digital.ID™

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

Características CHEFTOP- X™ & BAKERTOP-X™

Horno combinado profesional de altísimas prestaciones provisto de un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente pensada para gestionar cada proceso de cocción de gastronomía.

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

Autolavado y filtración del agua

Limpiar los hornos de cocción acelerada ya no supone un problema. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ dispone de un sistema de lavado automático PRESSURE.Klean integrado con bidón de DET&Rinse Ultra de 1 l de capacidad y sistema de filtración del agua RO.Care para garantizarte hasta 1300 l de agua filtrada. Y eso no es todo: gracias al sensor SENSE.Klean, el horno es capaz de detectar con precisión el grado de suciedad y sugerir el modo de lavado más adecuado para evitar derroches. ¡Lo hace todo él!

Panel de control

El innovador [panel de control Digital.ID™](#) se ha rediseñado por completo para garantizar una experiencia de uso sin igual. Un diseño fresco, sencillo e intuitivo que te permite supervisar y controlar tu horno con la rapidez de un toque.

Cierre de puerta por empuje

El cierre de la puerta por empuje permite obtener la máxima velocidad en las operaciones de insertar y sacar los alimentos del horno. Al cerrar el horno, solo hay que empujar la puerta para lograr un cierre instantáneo. Mayor libertad de movimiento, mayor facilidad de uso.

Cámara de cocción moldeada de acero 316L

La cámara de cocción de los hornos CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ es de acero 316L, el que se usa en la construcción de buques para que resistan la corrosión del agua de mar. En combinación con RO-Care, permite evitar el tratamiento del agua con sistemas de osmosis aun cuando haya elevados niveles de cloruros.

Ventiladores simétricos con inversión de marcha

Los ventiladores de alta capacidad distribuyen de forma potente y homogénea el aire por todas las bandejas, de la primera a la última. Máximo nivel de uniformidad y velocidad de cocción.

Resistencias de altas prestaciones

Los hornos CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ utilizan resistencias rectas especiales de alta intensidad de 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 para el filtro de agua integrado RO.Care. Un compartimento debajo del horno que alberga todo lo necesario para el cuidado diario de tu horno.

Características Digital.ID™

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

Digital.ID™ Hyperconnection

Con Digital.ID™ puedes acceder a la interfaz de tus hornos desde todos tus dispositivos, donde y cuando quieras, sin necesidad de una conexión a internet de alta velocidad. Importa cada personalización y receta a todos tus hornos y dispositivos mediante la [App Digital.ID™](#).

Digital.ID™ Account

Crea tu Digital.ID™ y accede a tu horno CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ conectado a internet: guarda tus programas de cocción, la configuración de tu página de inicio y todas las personalizaciones de tu horno directamente desde la nube. La cuenta permanece constantemente actualizada con los cambios más recientes, así que pueden hacer cambios directamente en tu smartphone. Puedes iniciar sesión en tu cuenta desde cualquier horno CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ conectado a internet y acceder inmediatamente a tus ajustes.

Digital.ID™ Widgets

Con los nuevos widgets, trabajarás con la interfaz más intuitiva jamás vista en un horno. Personaliza la página de inicio según tus necesidades o selecciona un esquema predefinido pensado para tu negocio, para tener tus funciones favoritas siempre en primer plano.

DIGITAL.Training

Al adquirir un horno Digital.ID™ puedes recibir una primera formación gratuita Premium* que te enseñará todos los trucos para aprovechar al 100 % tu horno ya desde los días inmediatos a la instalación.

Nuestros Active Marketing Chefs están disponibles a distancia para explicarte todo lo que necesitas, desde las funciones básicas a las tecnologías más avanzadas.

COOKING.Concierge

¿Necesitas consejos? ¿Quieres optimizar el uso de tu horno?
¿Quieres perfeccionar una cocción? ¿Necesitas instrucciones
para preparar 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 tiempo real. Con la nueva función Badge puedes seguir las instrucciones durante la llamada, mientras que con la función Remote Control puedes permitir que el chef configure tu horno de forma remota.

Live Technical Assistance

¿Necesitas ayuda? Llama a nuestro equipo técnico directamente desde tu horno y habla con ellos mediante el micrófono interno. Además, gracias al chat integrado y a la función de cámara de la [App Digital.ID™](#) podrás enviar mensajes e imágenes para ayudar al equipo a diagnosticar y resolver todas tus dudas con la mayor rapidez y precisión.

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 desde la derecha hacia arriba.



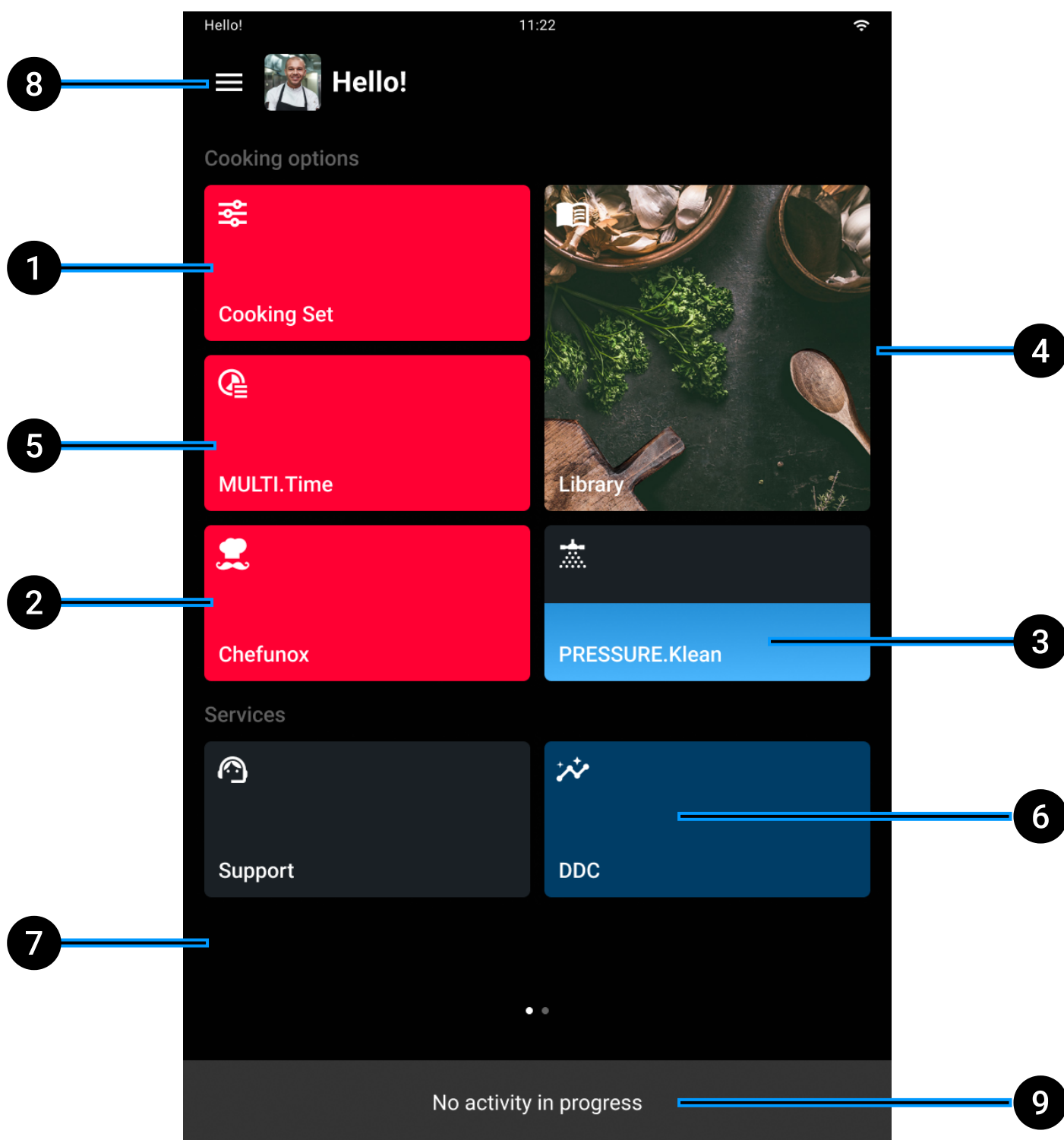
Deslizar hacia abajo

Desliza el dedo desde la derecha hacia abajo.



Panel Digital.ID™

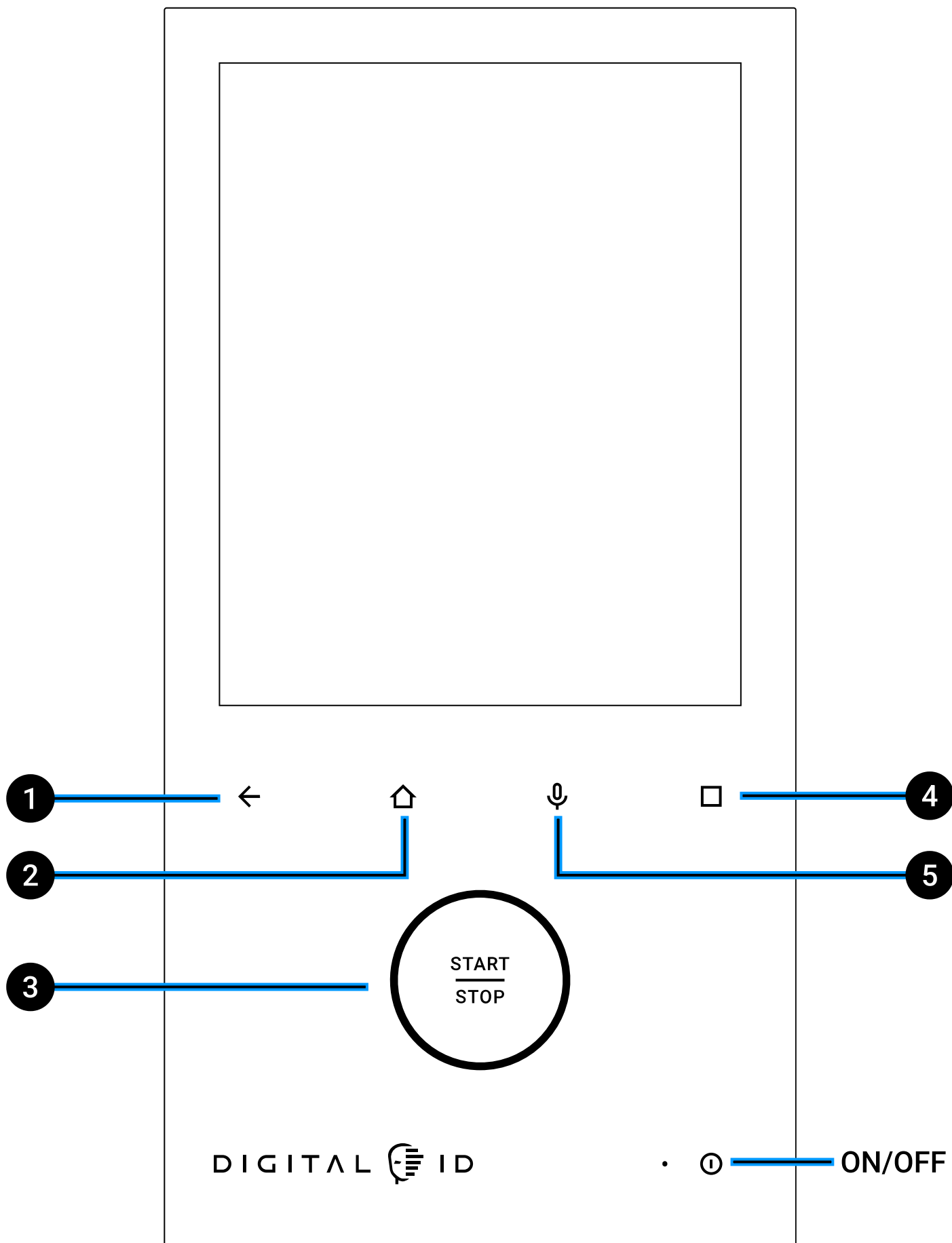
Navegación en la pantalla de inicio



- 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



esent

The oven is not clean


an



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



END





Cooking options



Cooking Set



Library

MULTI.Time



 

Chefunox



 

PRESSURE.Klean

Services

Support


 

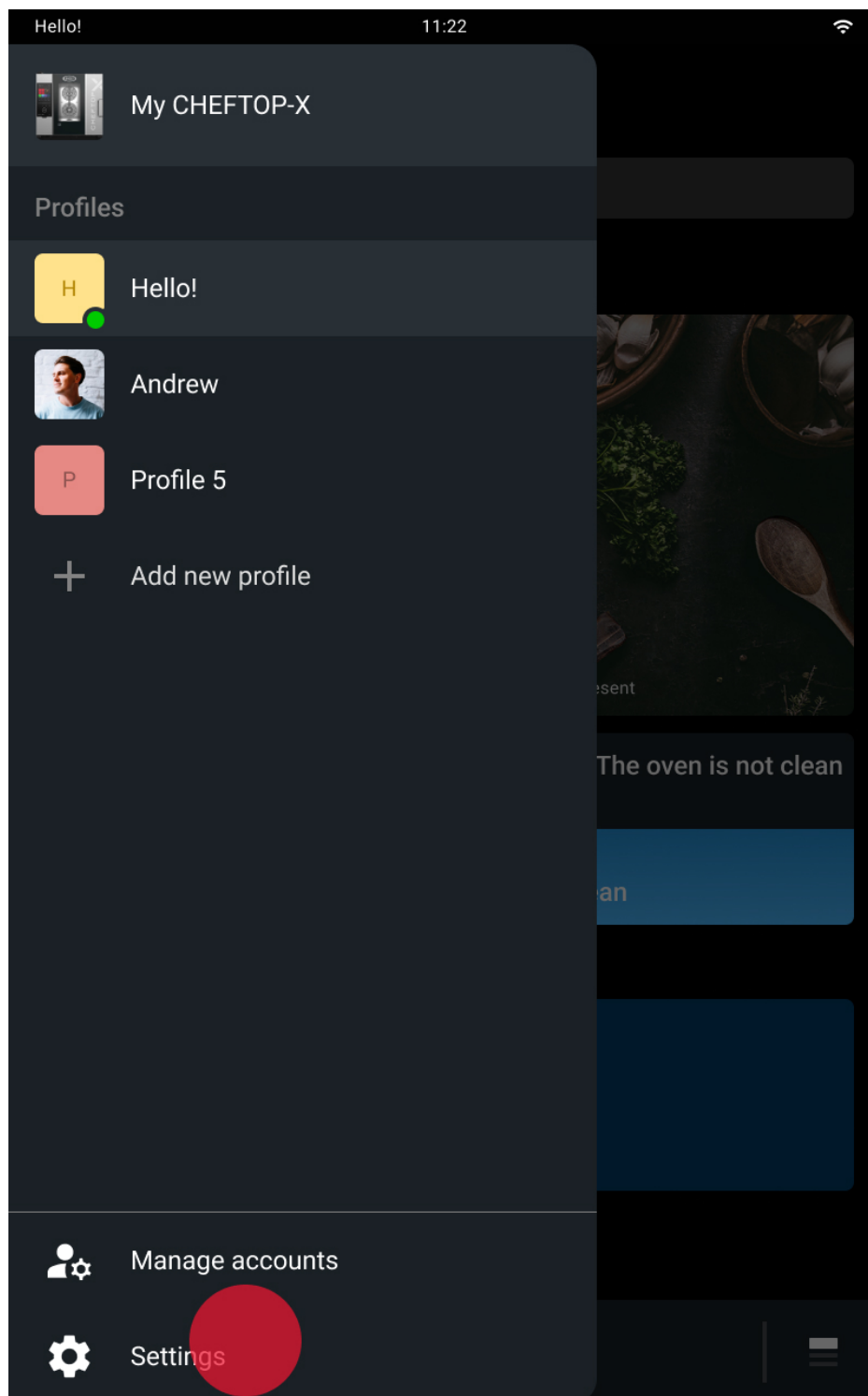
DDC

+ ADD WIDGET

Acceder a los ajustes

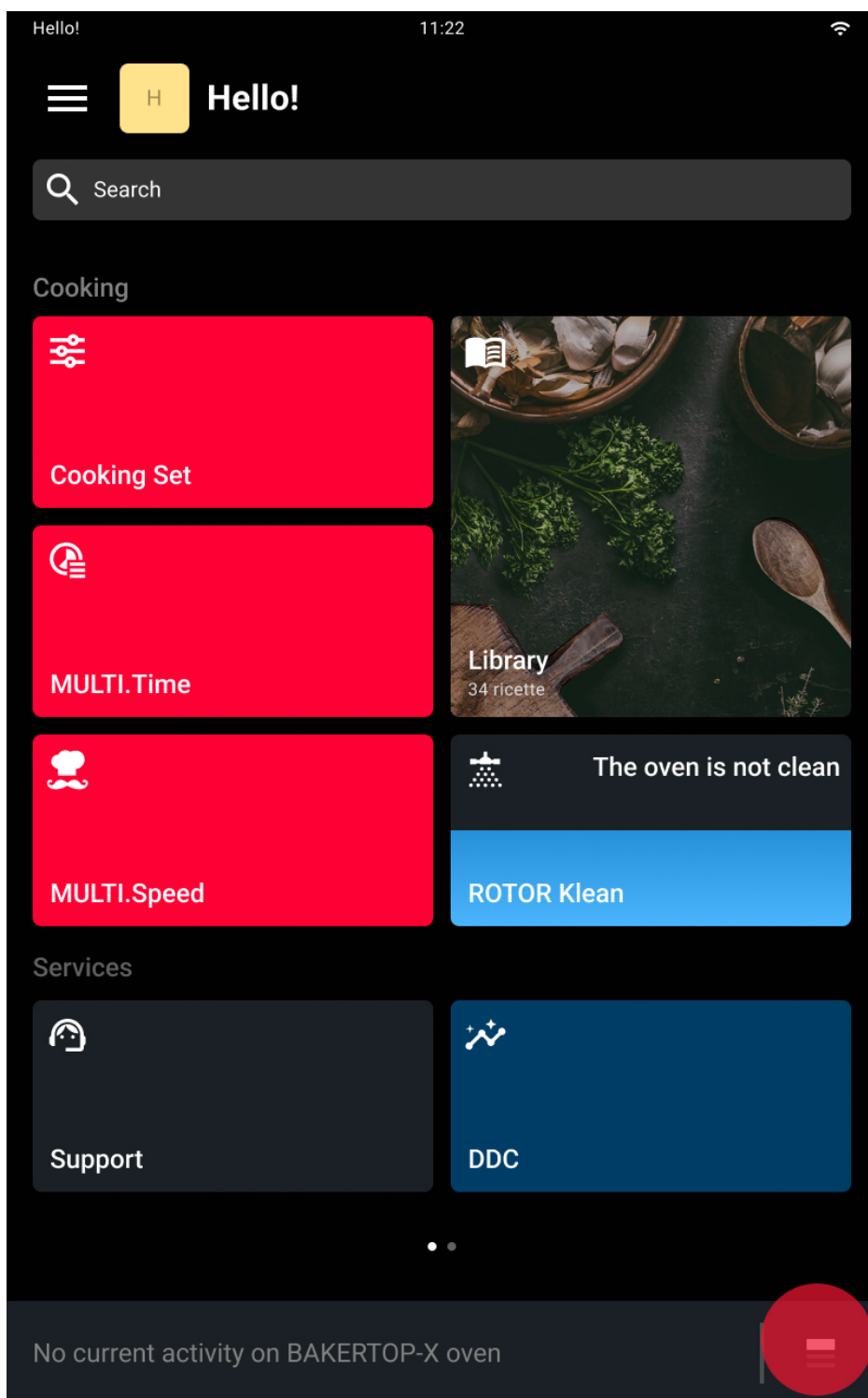
Si quieres hacer ajustes personales:

- toca el menú ☰
- toca el botón AJUSTES 



Menú accesorios

Toca el icono de abajo a la derecha

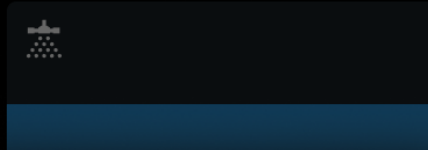


Selecciona el accesorio que quieres utilizar

Cooking options

Cooking Set

MULTI.Time



You are operating on:



CHEFTOP-X

No activity in progress on CHEFTOP-X

LIEVOX

Bread
280°C 100% 80% 4

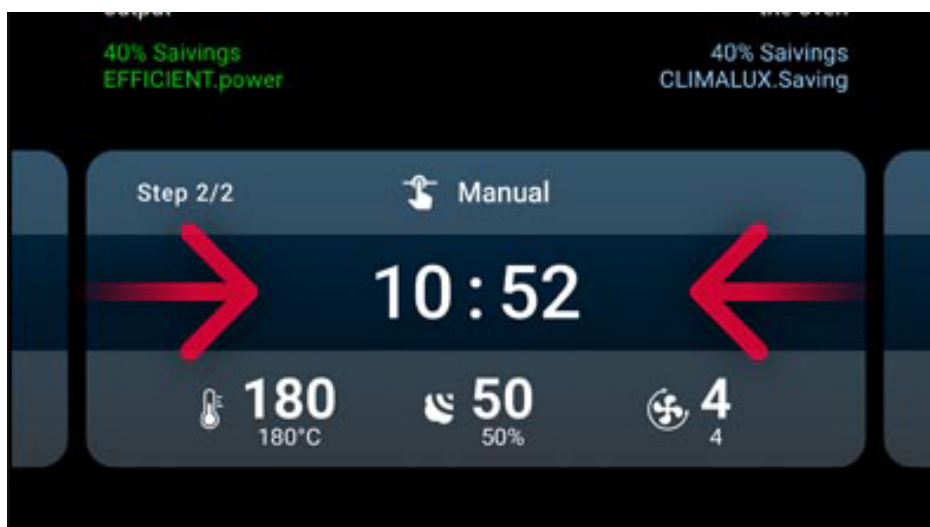
0:02:50

Descubre los gestos

Menús deslizantes

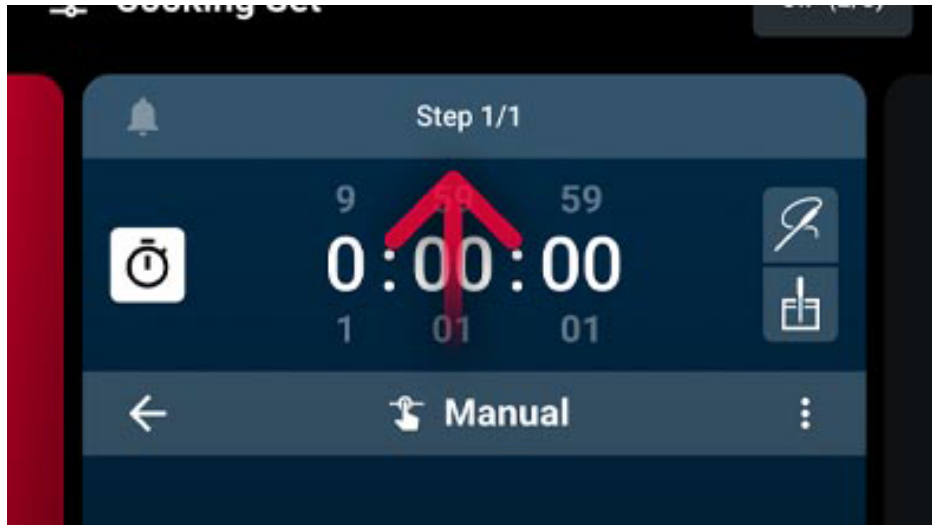
Los **menús deslizantes** permiten consultar y gestionar varios temas dentro de una misma tarjeta, ofreciendo una visión de conjunto.

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



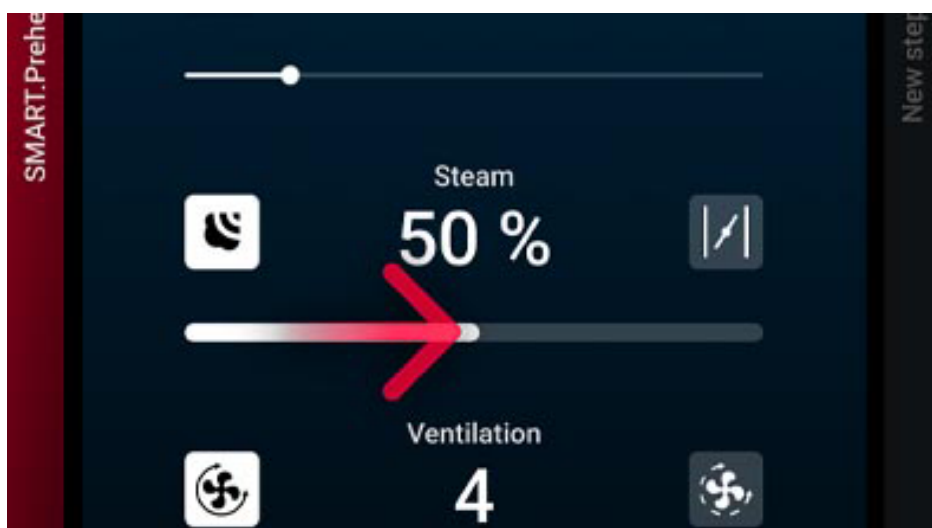
Ajustar un valor de tiempo

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

Individual.CHEFUNOX

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

Individual SENSE.Klean

Ajusta automáticamente la temperatura y duración del precalentamiento de acuerdo con los modos de uso previos

SMART.Preheating

Función inteligente que solicita y analiza las opiniones del operador sobre los lavados realizados para después recomendar el mejor lavado según el grado de suciedad que presente el horno

SENSE.Klean

Estima el grado de suciedad del horno y recomienda 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 de más de una 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 ofrecer consejos de ahorro de energía (p. ej., avisa si la puerta lleva mucho tiempo abierta)

HEY.Unox

Tecnología de 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 los alimentos e iniciar automáticamente el programa de cocción pertinente cuando cocina en modalidad MULTI.Time

Unox Intelligent Performance (UIP)

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

De esta manera, el software que controla el horno modifica de forma autónoma las condiciones para garantizar un resultado de cocción siempre perfecto.

Estas son las tecnologías UIP disponibles en tu horno:

ADAPTIVE.Cooking

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

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Extrae grandes cantidades de humedad de la cámara de cocción en poquísimo tiempo

STEAM.Maxi™

Produce una gran cantidad de vapor en la cámara de cocción en poquísimos tiempo

AIR.Maxi™

Controla 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 la cocción 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 predefinidas 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 

Iniciar una cocción desde Chefunox

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

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).

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

The image shows a smart oven's control interface during a cooking cycle. At the top, it displays 'Hello!' and the time '11:22'. The main display area features a large red circular progress indicator with the text 'Cooking in progress' and a large digital timer showing '10:15'. Below the timer, it indicates 'End at 11:46'. On the left, a green progress bar is partially filled, and on the right, a blue progress bar is also partially filled. At the bottom, there are two status indicators: '50% Electric power supplied' and '70% Steam generated 43% CLIMALUX.Saving'. A red panel at the bottom shows 'SMART.Preheating' and a temperature of '166/260 °C' with a 'SKIP' button below it. Eight numbered callouts (1-8) point to various UI elements: 1 points to the recipe name 'Steamed asparagus', 2 to the 50% power indicator, 3 to the preheating panel, 4 to the atom icon, 5 to the red progress ring, 6 to the 10:15 timer, 7 to the end time '11:46', and 8 to the 70% steam indicator.

1 Steamed asparagus

2 50% Electric power supplied

3 SMART.Preheating 166/260 °C SKIP

4

5

6 10:15

7 End at 11:46

8 70% Steam generated 43% CLIMALUX.Saving

- 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 coccción 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.
-

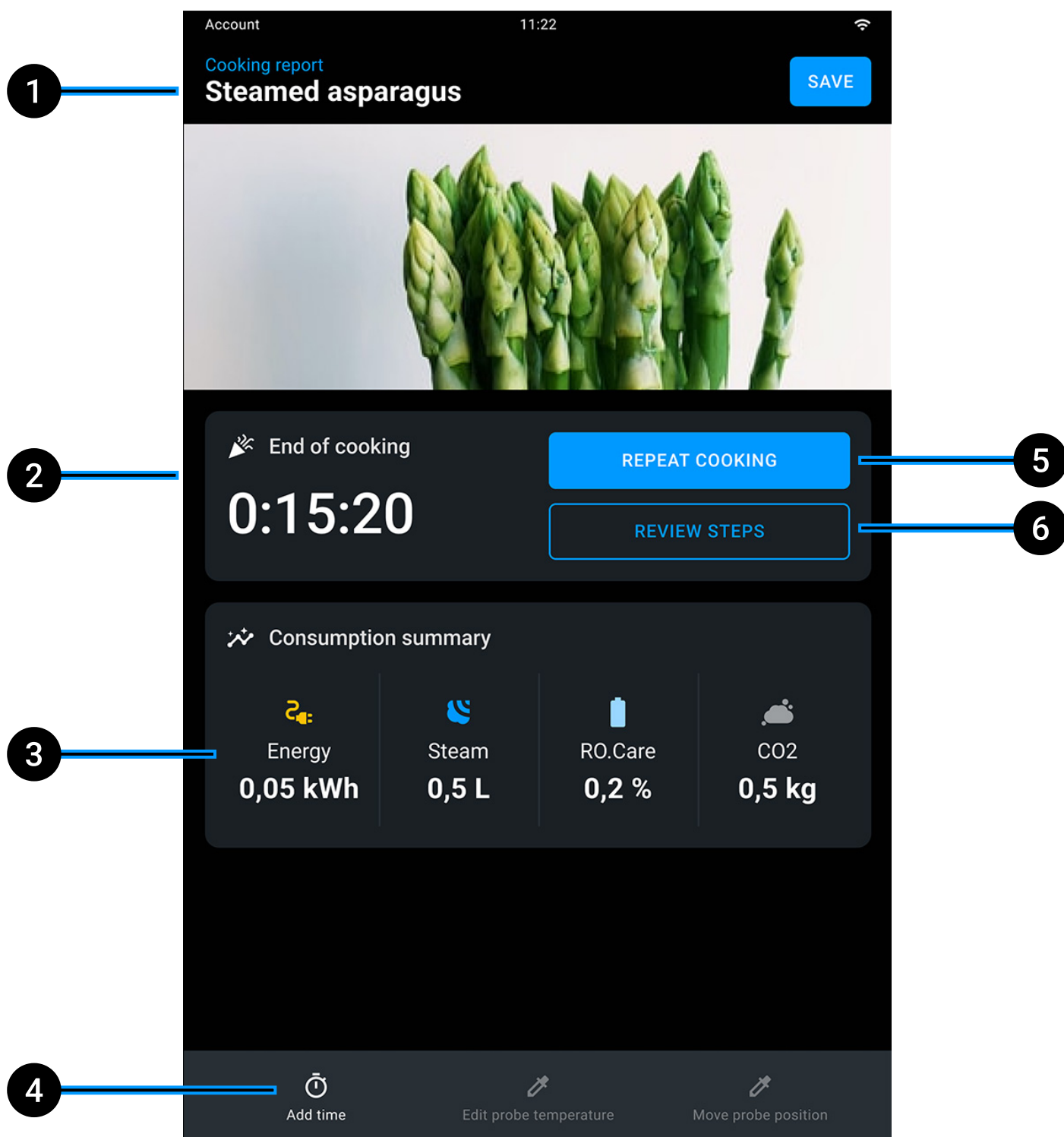
Terminar una cocción en curso

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 automático con detergente](#)
 - [Lavado automático ECO con detergente](#)
 - [Ciclo de descalcificación con D&Cal](#)
 - [Procedimiento de drenaje](#)
 - [Lavado en curso](#)
 - [Resumen de lavado](#)
 - [Programar un 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 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, consulta la ficha de seguridad.

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 rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.

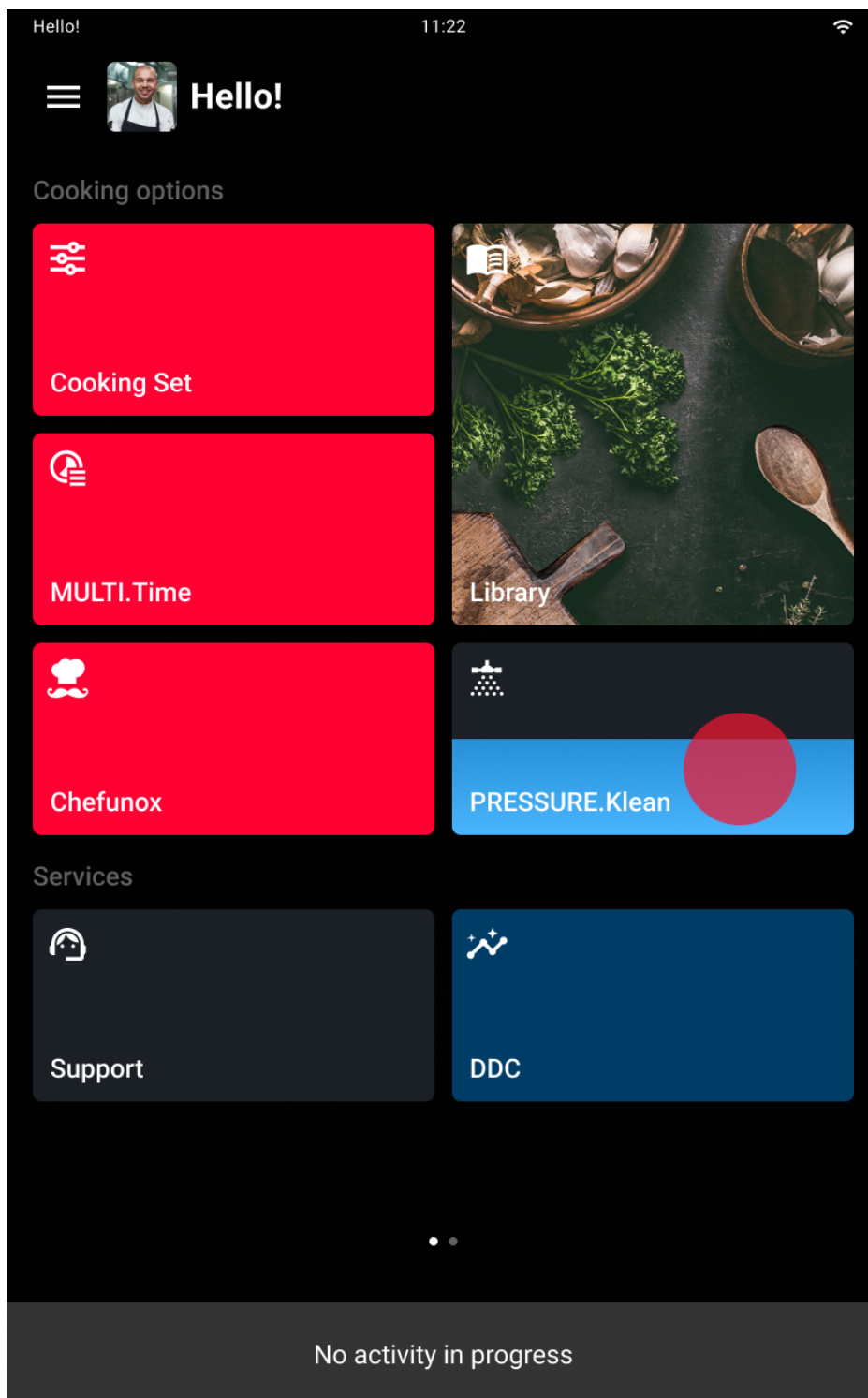
NO permitas que los niños limpien el equipo, sobre todo si no están supervisados por un adulto.

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.

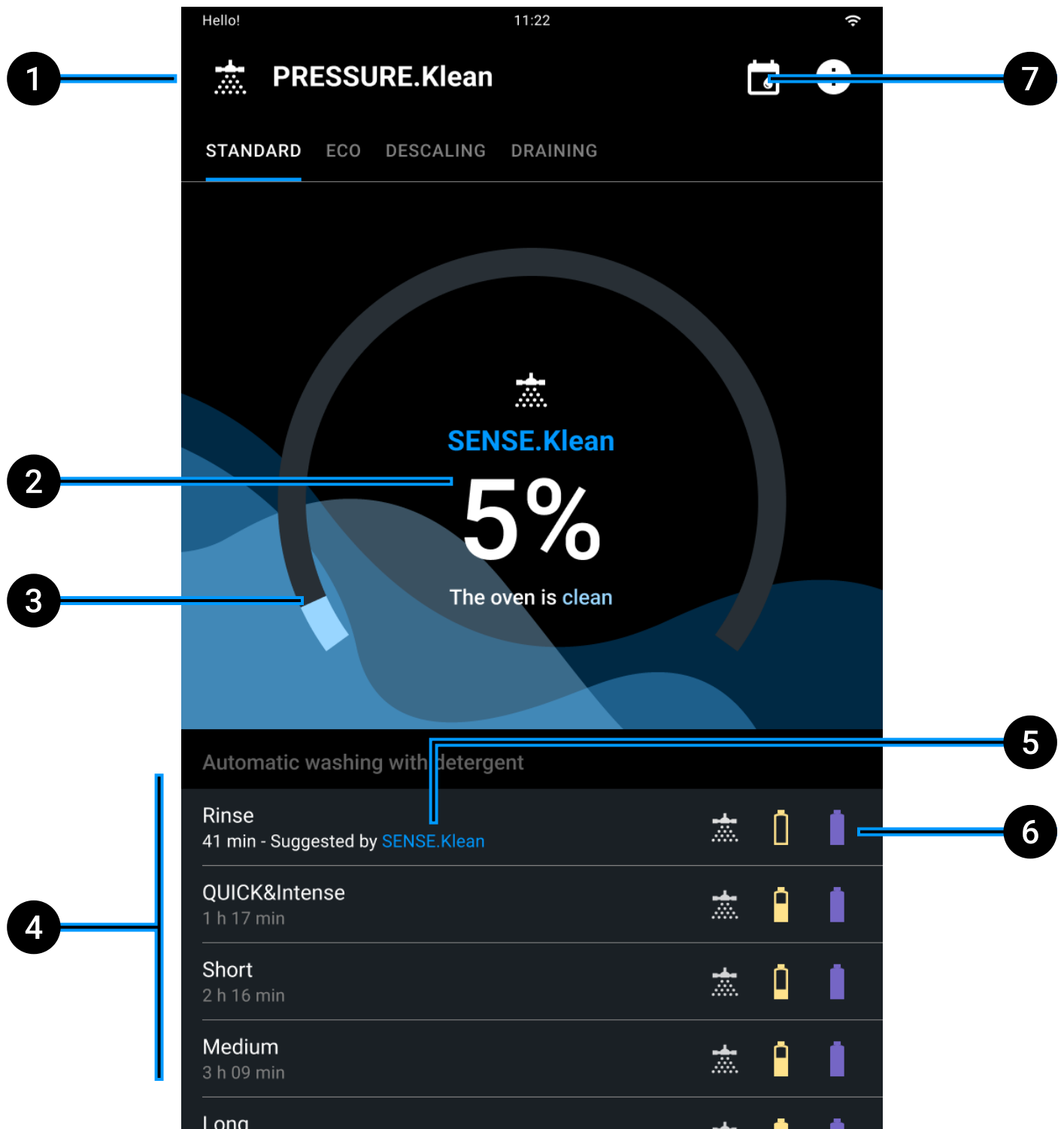
Comprueba periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, ponte en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.



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.



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;
 - 7 **programación de los lavados**.
-

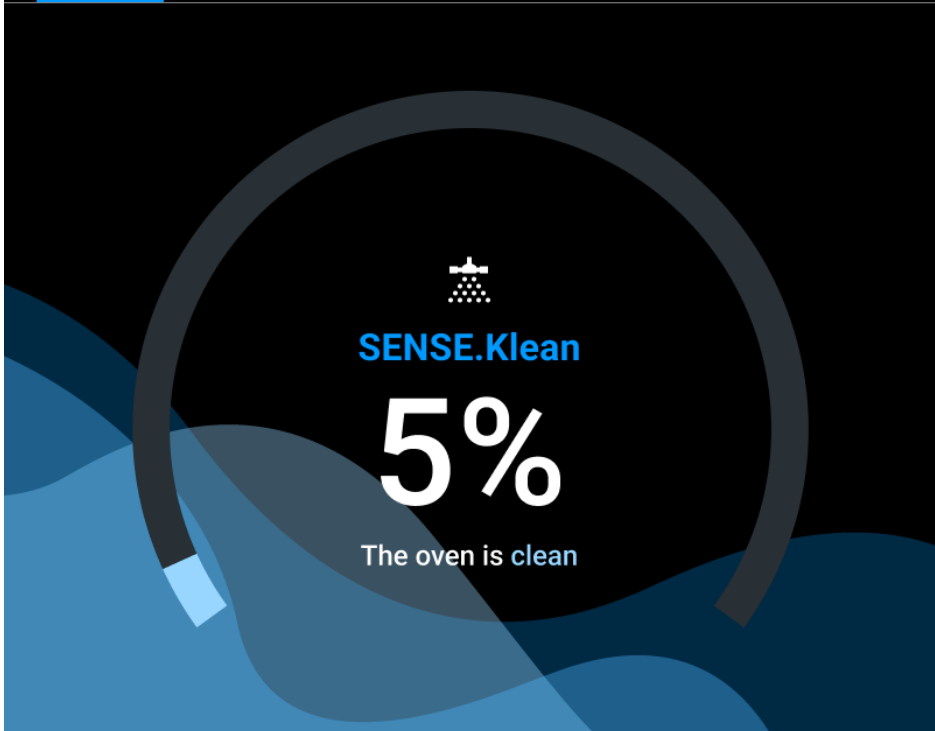
Lavado automático con detergente

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;
- QUICK & INTENSE: 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.



STANDARD ECO DESCALING DRAINING



Automatic washing with detergent

- Rinse**
41 min - Suggested by [SENSE.Klean](#)
  
- QUICK&Intense**
1 h 17 min
  
- Short**
2 h 16 min
  
- Medium**
3 h 09 min
  
- Long**
  

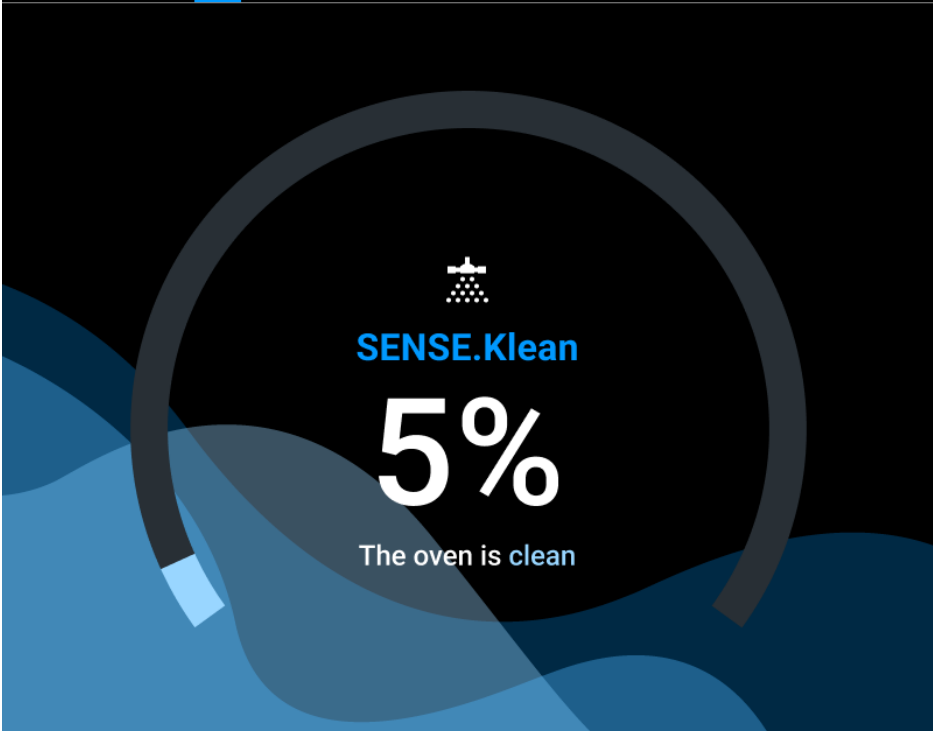
Lavado automático ECO con detergente

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

- CORTO: cámara de cocción poco sucia;
- MEDIO: cámara de cocción moderadamente sucia;
- LARGO: cámara de cocción muy sucia.



STANDARD **ECO** DESCALING DRAINING



Automatic ECO washing with detergent

Short

2 h 16 min



Medium

3 h 09 min



Long

3 h 52 min



Ciclo de descalcificación con D&Cal

Selecciona el ciclo de descalcificación más adecuado según el nivel de cal que haya en la cámara de cocción.

- Suave: las paredes de la cámara han perdido su brillo
- Mediano: las paredes de la cámara presentan manchas mate
- Intenso: las paredes de la cámara presentan incrustaciones evidentes de cal



Descaling with D&Cal

Select the most appropriate descaling cycle for the level of limescale in the cooking chamber.

You will be prompted to use the D&Cal product.

The process will take about 1 h 40 min.

Descaling cycle

Mild (100 ml)

Chamber walls are no longer bright



Medium (200 ml)

Chamber walls show dull spots



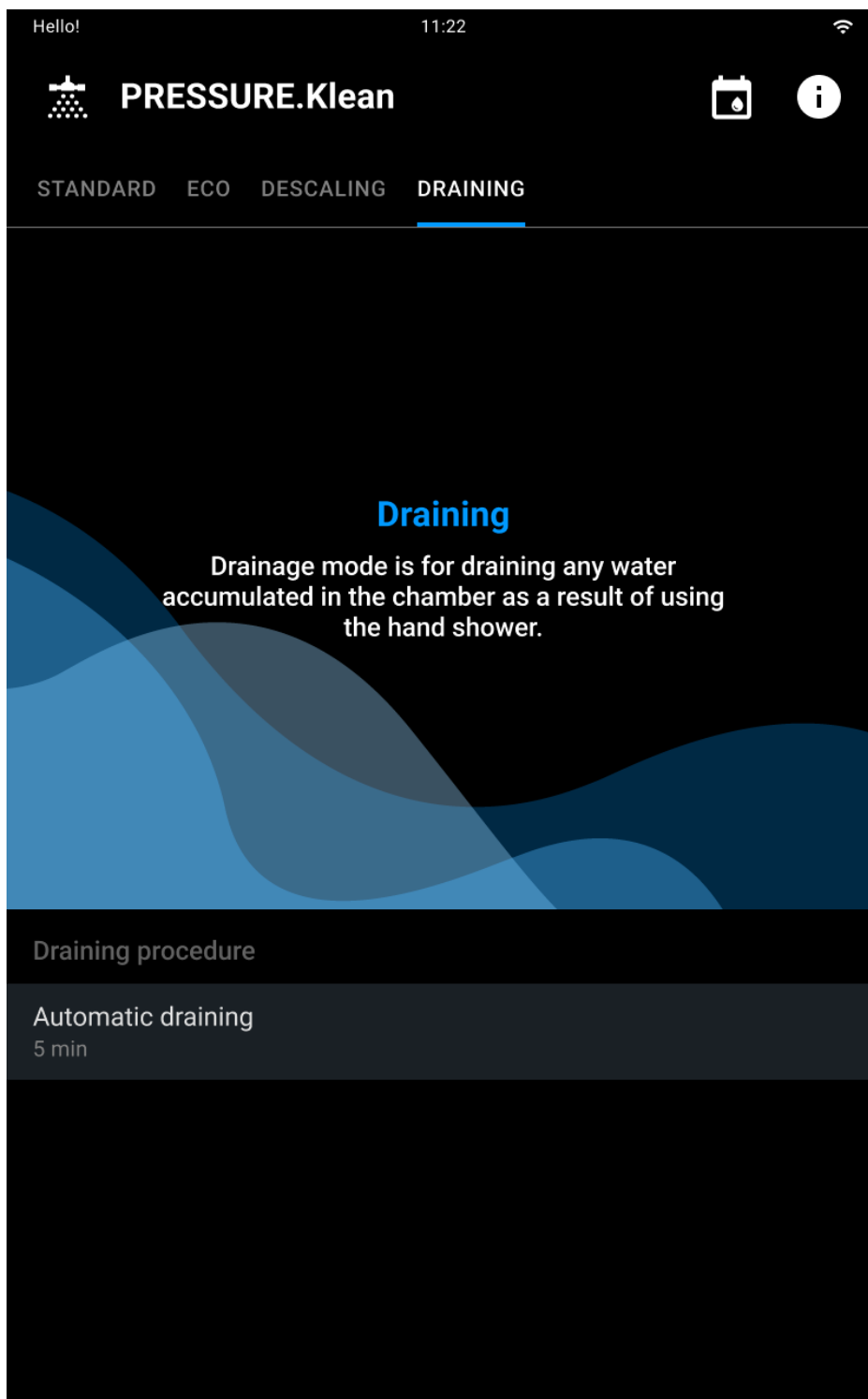
Intense (300 ml)

Chamber walls show obvious limestone incrustations



Procedimiento de drenaje

El procedimiento de drenaje sirve para evacuar el agua acumulada en la cámara después de utilizar la ducha. Selecciona la opción Drenaje automático para iniciar el procedimiento.



Lavado en curso

The image shows a smartwatch display with a dark background. At the top, it says "Hello!" on the left, "11:22" in the center, and a Wi-Fi icon on the right. Below the status bar, there is a water tap icon and the text "Washing Long". A large circular progress indicator is in the center, with a light blue arc showing progress. Inside the circle, it says "Drain heating in progress", "09:18", and "Ends at 11:46". At the bottom, there is a dark grey warning box with a red prohibition sign over a hand icon, the text "DO NOT OPEN THE DOOR", and "Hazardous liquids are used in the chamber".

1

2

3

4

Hello! 11:22

Washing Long

Drain heating in progress

09:18

Ends at 11:46

DO NOT OPEN THE DOOR

Hazardous liquids are used in the chamber

- 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.



Automatic washing with detergent

QUICK&Intense

1

2



Washing duration

0:15:20

REPEAT WASHING

BACK TO THE LIST

5

6

3



Individual SENSE.Klean

I have performed the QUICK&Intense washing program on your oven. How did it work?

GREAT, THE COOKING CHAMBER SHINES!

NOT WELL ENOUGH, WE SHOULD IMPROVE IT.

4



Consumption summary



Energy

0,05 kWh



Water

3 L



Det&Rinse

0,15 mL



RO.Care

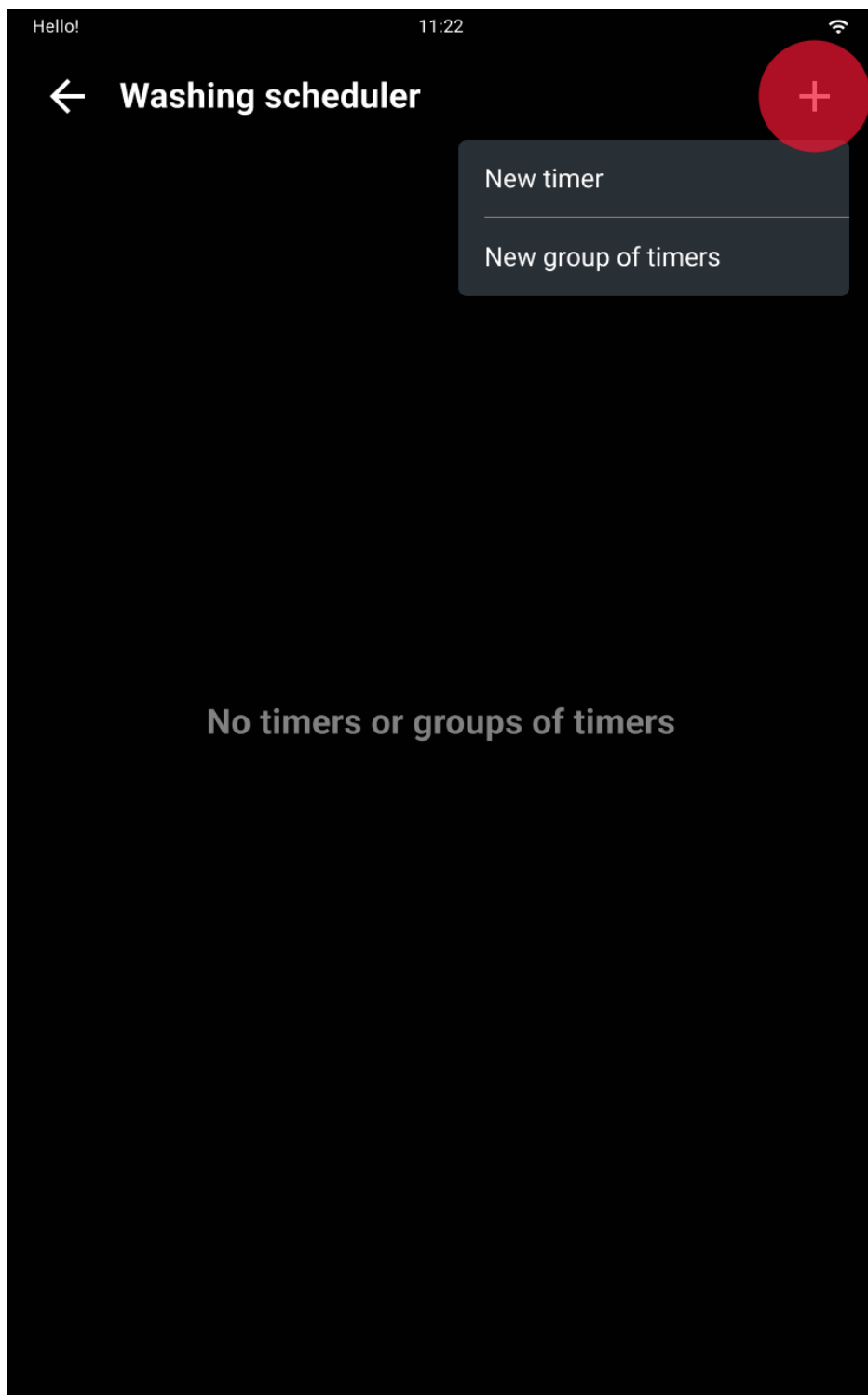
0,2 %

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

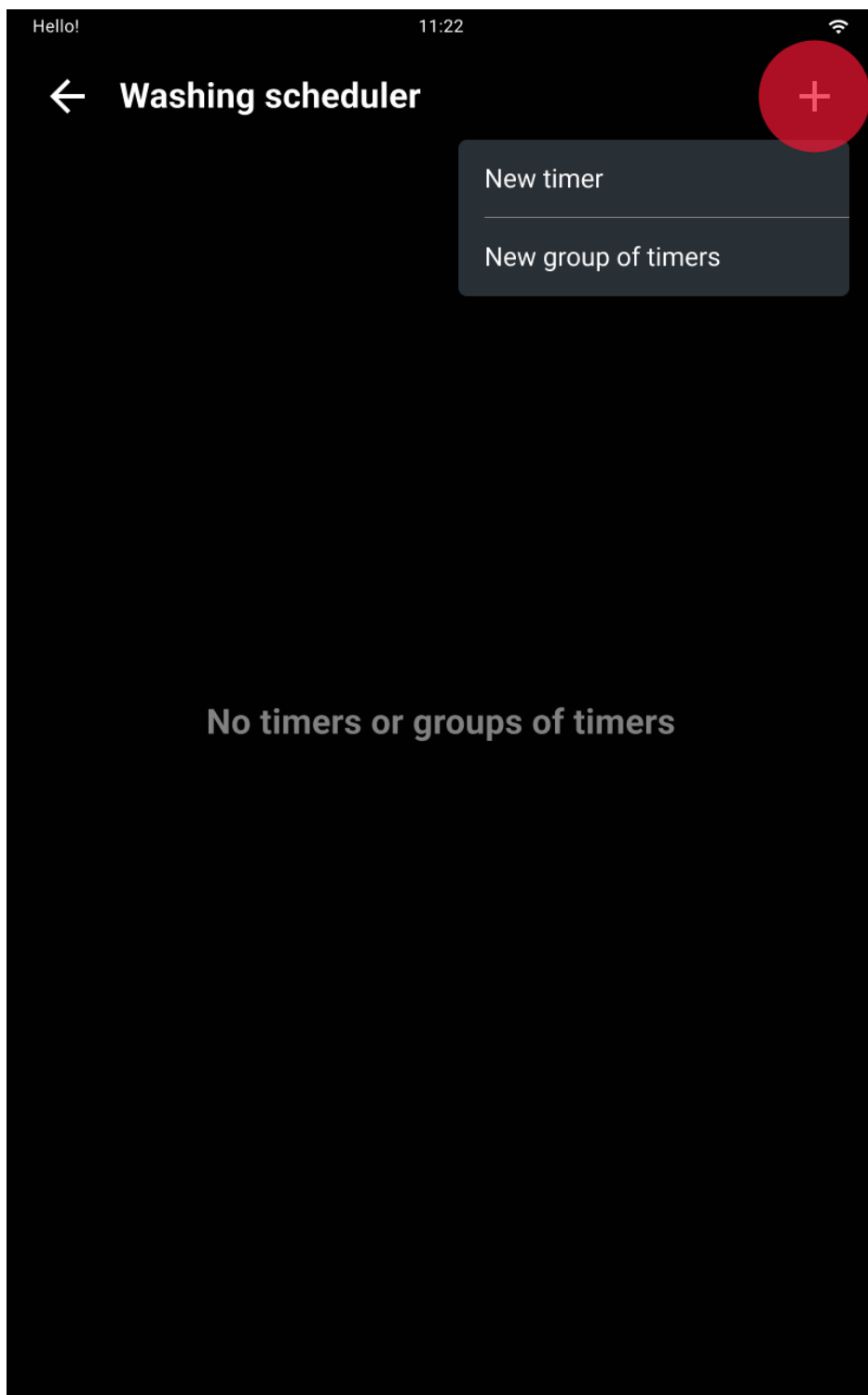
Programar un lavado

Crear una programación de lavado

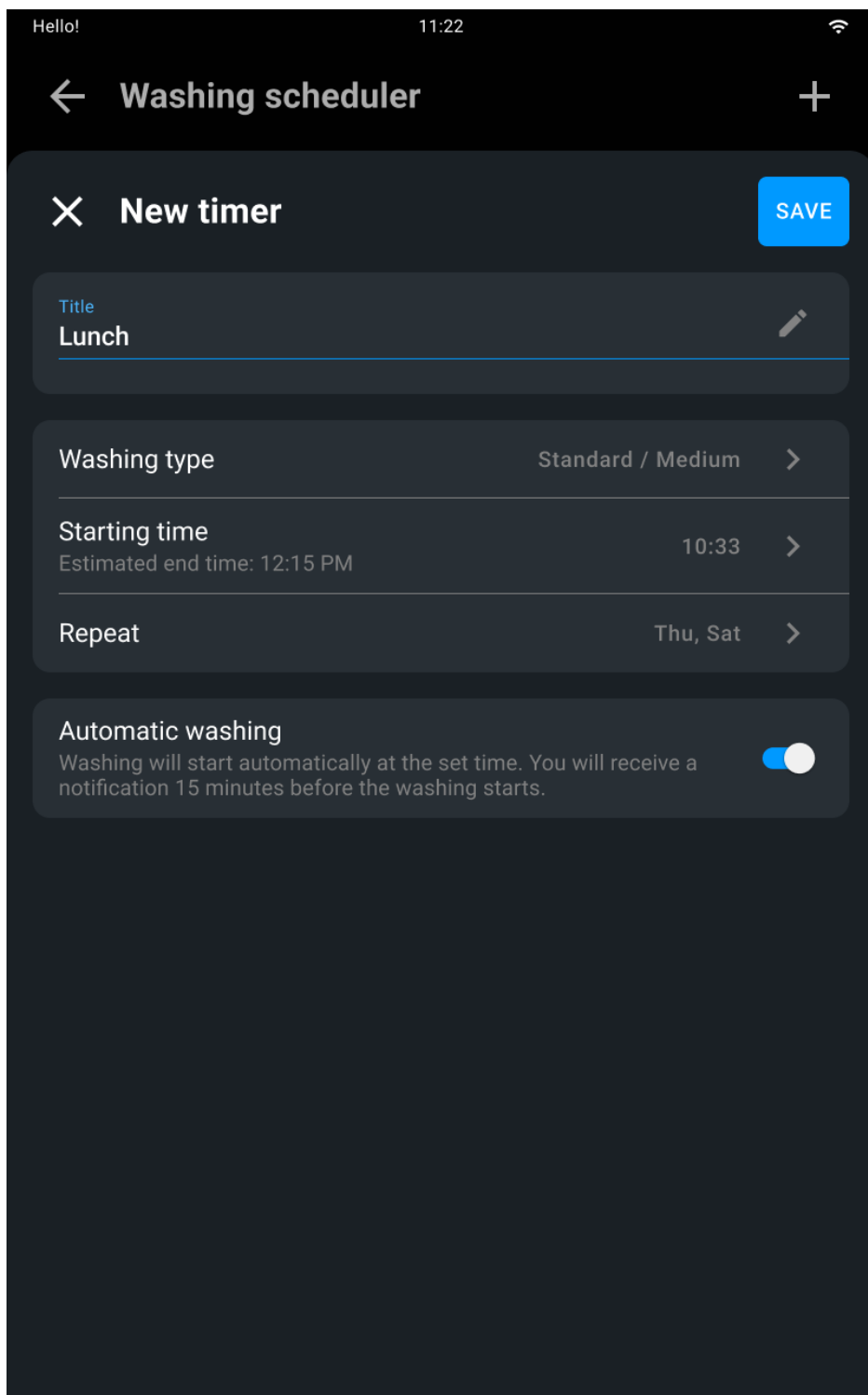
Toca el icono “programación de lavados” en la página principal para acceder a la función.



Toca el icono “añadir” para crear un nuevo temporizador de lavado.



Introduce el nombre del temporizador, el tipo de lavado, la hora de inicio, la repetición semanal (opcional) y habilita, si lo deseas, el inicio automático del lavado programado. Una vez cubiertos los campos obligatorios, guarda la programación.



Crear un grupo de programación de lavados

Toca el icono "añadir" para crear un nuevo grupo de temporizadores de lavados.

← Washing scheduler

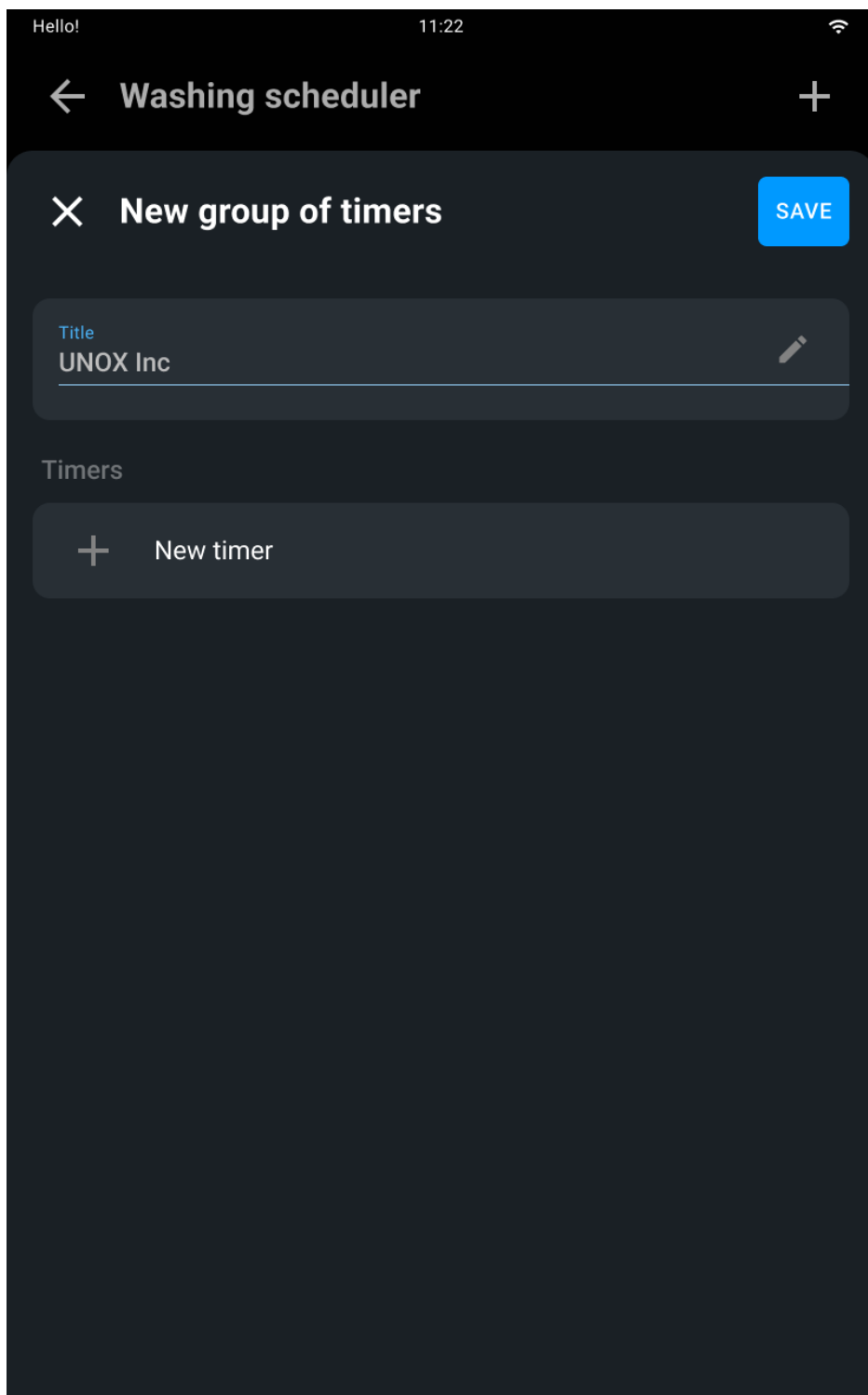


New timer

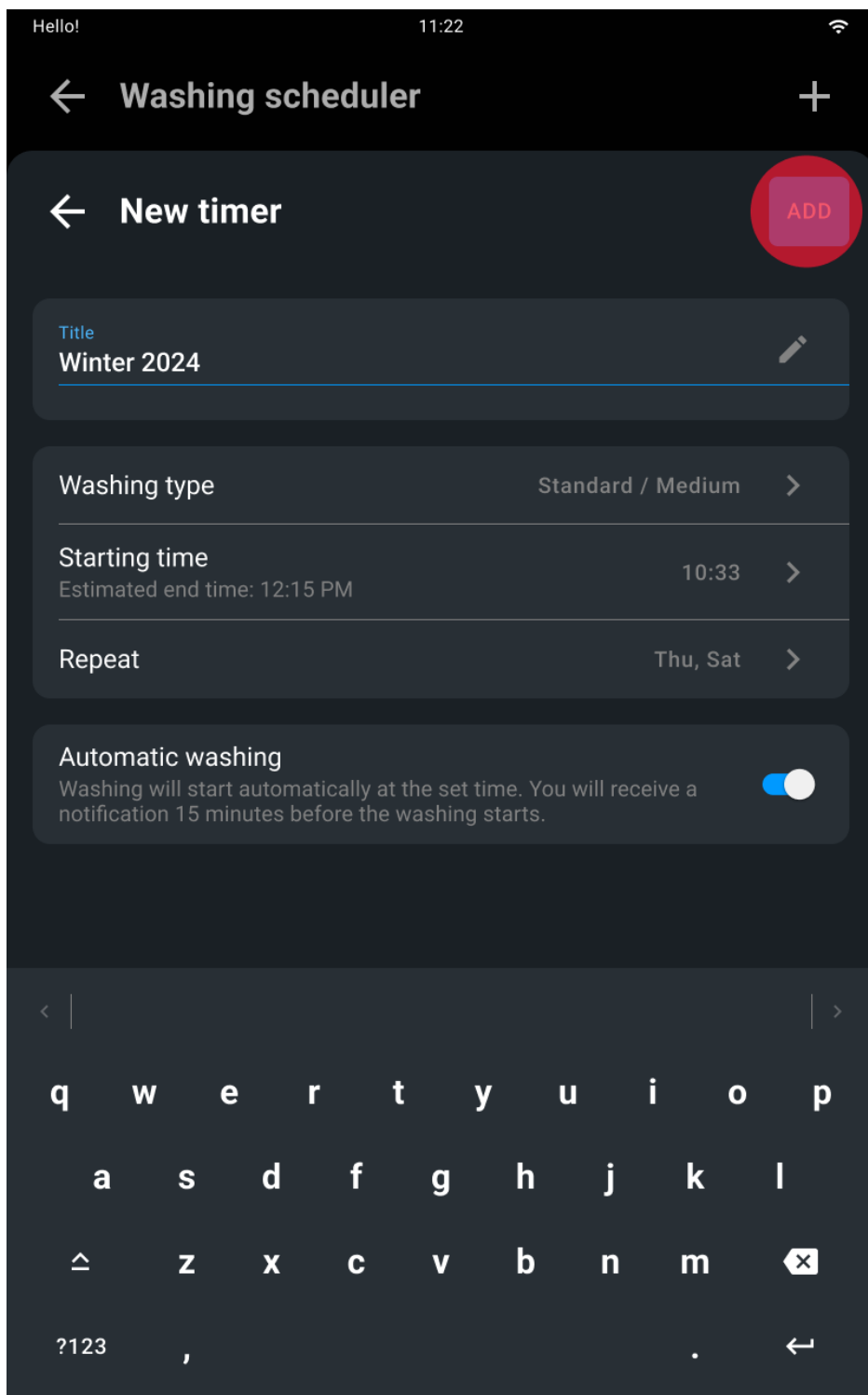
New group of timers

No timers or groups of timers

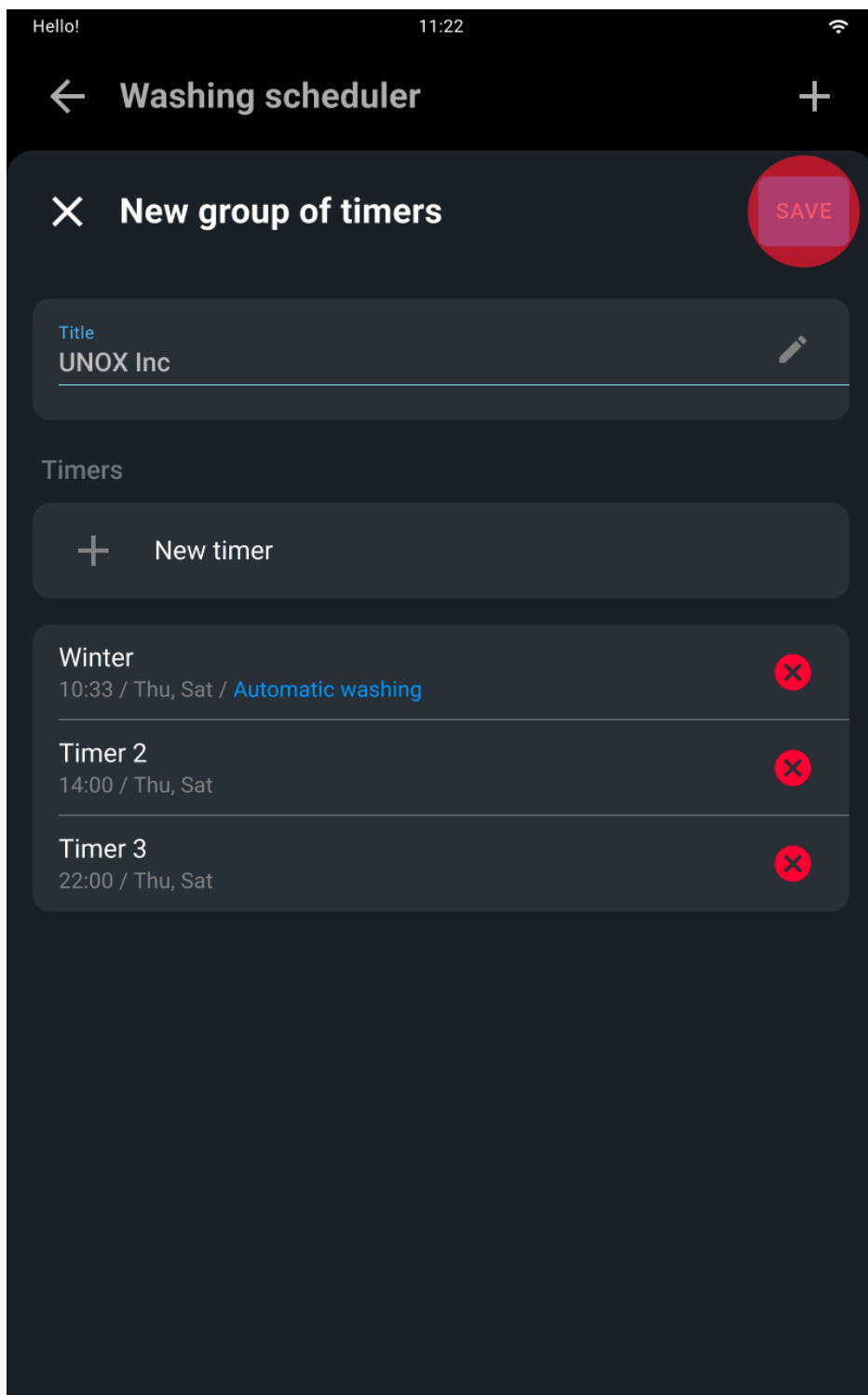
Introduce el nombre del grupo.



Crea cada uno de los temporizadores dentro del grupo. Una vez cubiertos los campos obligatorios, añade el temporizador a la programación.

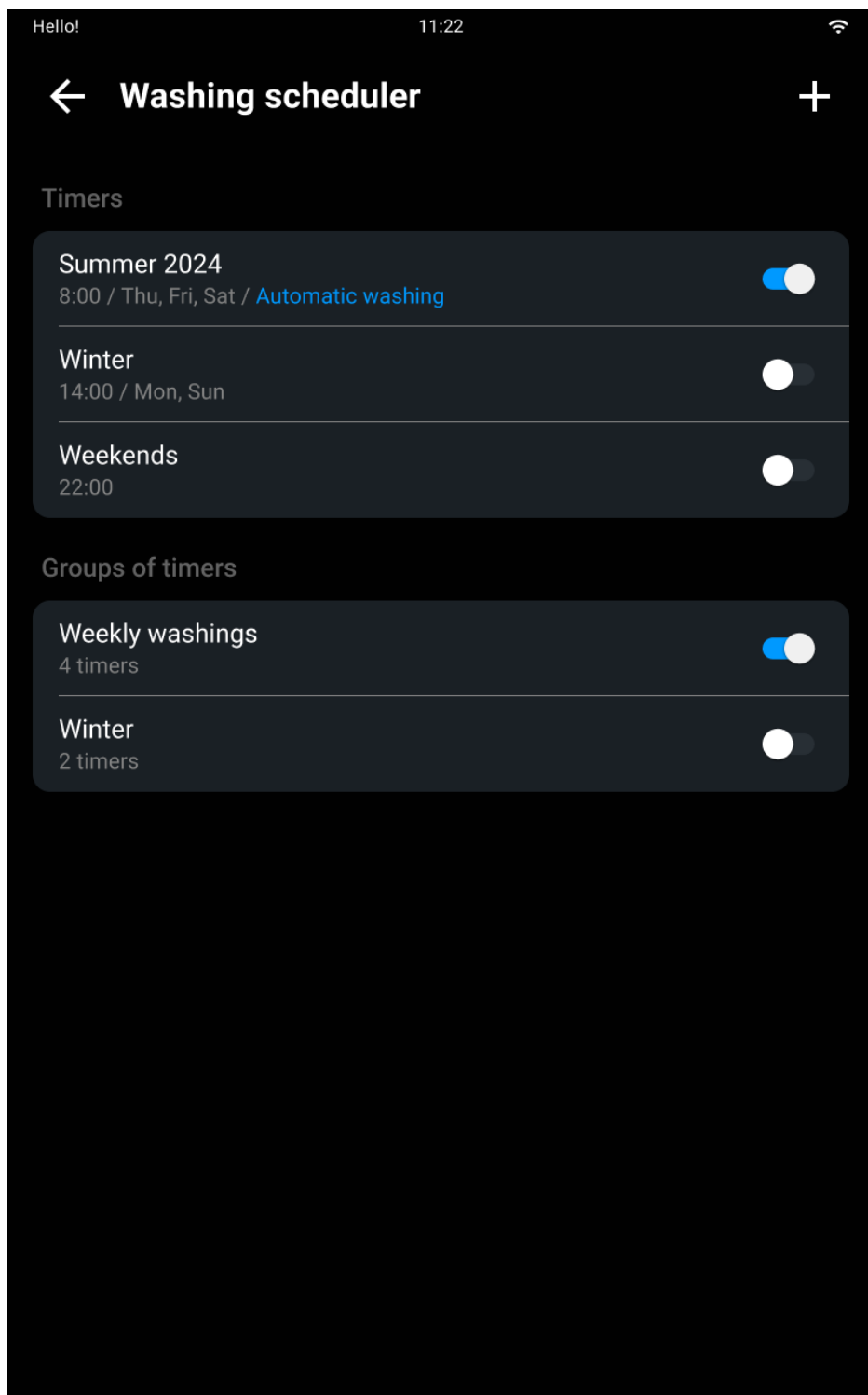


Una vez añadidos los temporizadores deseados, guarda la programación.



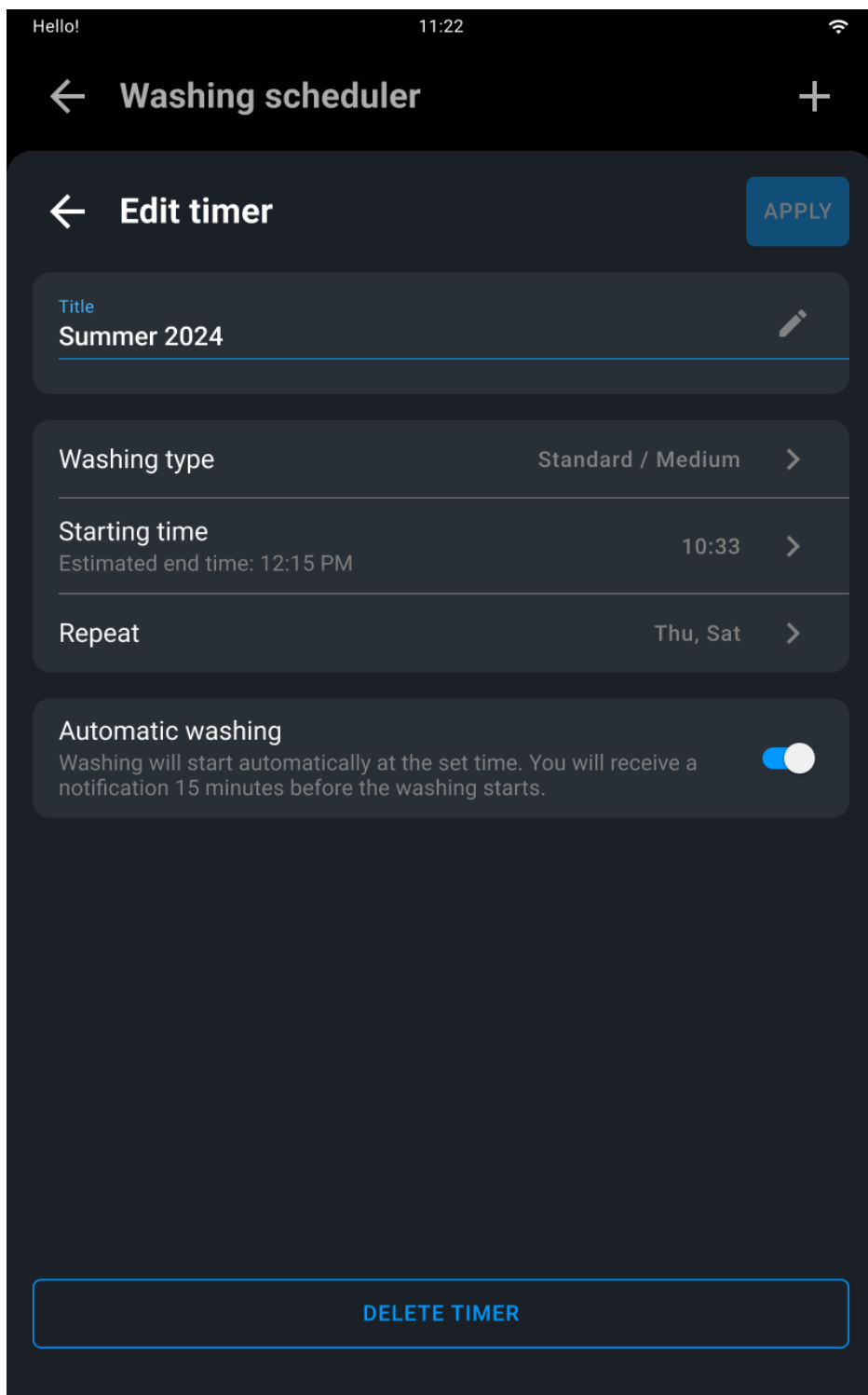
Habilitar un temporizador o grupo de temporizadores

Cuando aparece la página de aterrizaje se puede habilitar o deshabilitar un temporizador o grupo de temporizadores mediante el botón switch de la derecha.



Modificar o eliminar un temporizador

Toca la lista del temporizador deseado para modificarlo o eliminarlo. Las modificaciones solo pueden aplicarse si se hacen cambios respecto al estado original.



Modificar o eliminar un grupo de temporizadores

Toca la lista del grupo de temporizadores deseado para modificarlo o eliminarlo. Vuelve a tocar un temporizador para modificarlo o eliminarlo individualmente. Las modificaciones solo pueden aplicarse si se hacen cambios respecto al estado original.

✕ Edit group of timers

APPLY

Title

Summer 2024



Timers

+ New timer

Winter

05:00, Thu and Sat



Timer 2

05:00, Thu and Sat



Timer 3

05:00, Thu and Sat



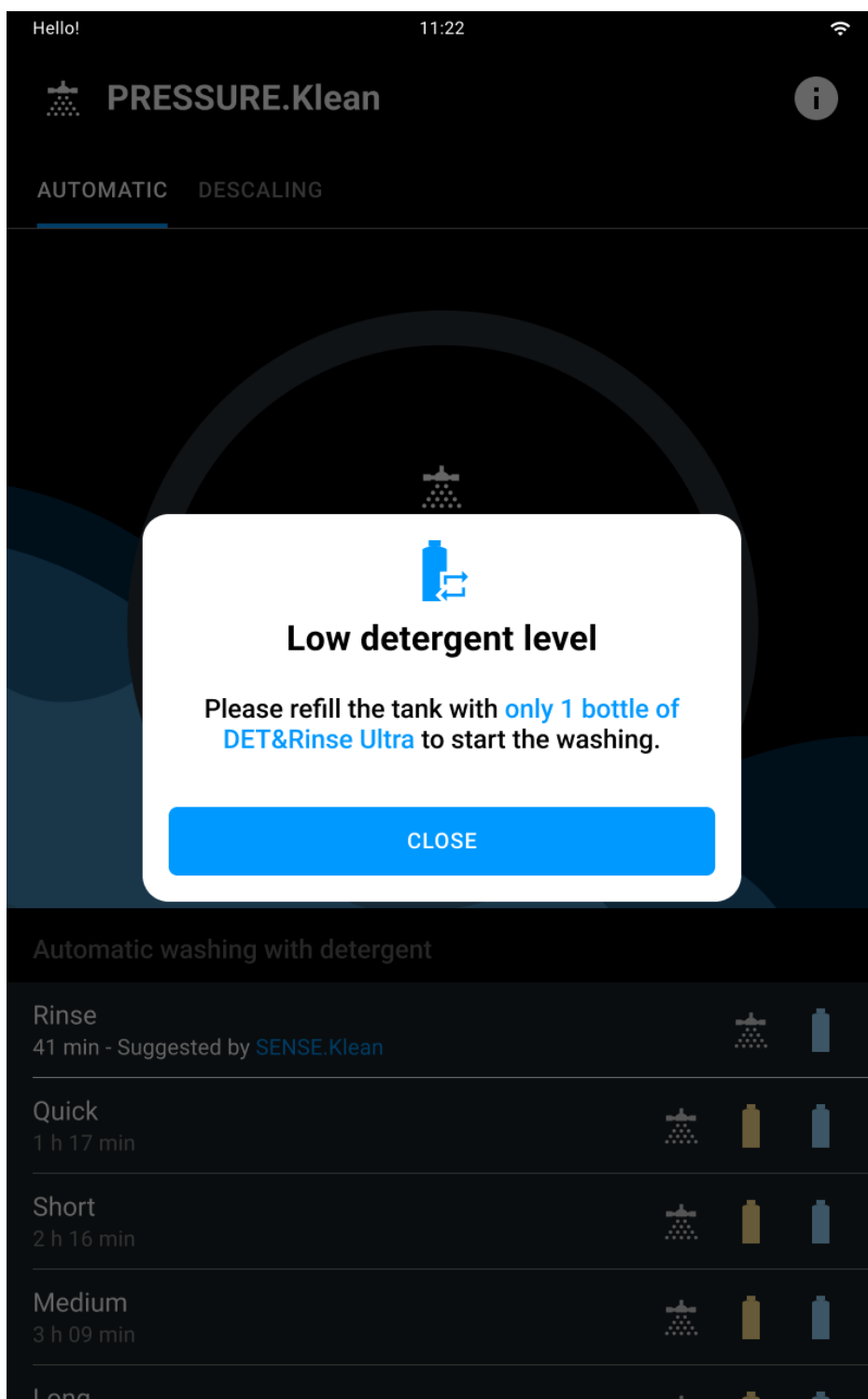
DELETE GROUP

Notificaciones de inicio de lavado

- El lavado programado, con la opción de inicio automático habilitado, se notifica 15 minutos antes de comenzar.
 - El lavado programado, con la opción de inicio automático deshabilitado, se notifica a la hora exacta programada. Es necesario confirmar para iniciar el lavado.
 - Si no se efectúan algunos lavados programados, porque el horno estaba apagado, el sistema, al volver a encenderse, ofrecerá de nuevo la posibilidad de iniciar el último programa omitido.
 - Si el horno está realizando otra actividad en el momento del inicio del lavado programado, el sistema avisará de que no será posible iniciar el lavado en ese momento.
 - Si el horno tiene la puerta abierta en el momento del inicio del lavado automático, el sistema avisará de que no será posible iniciar el lavado en ese momento.
-

Recargar el Det&Rinse

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

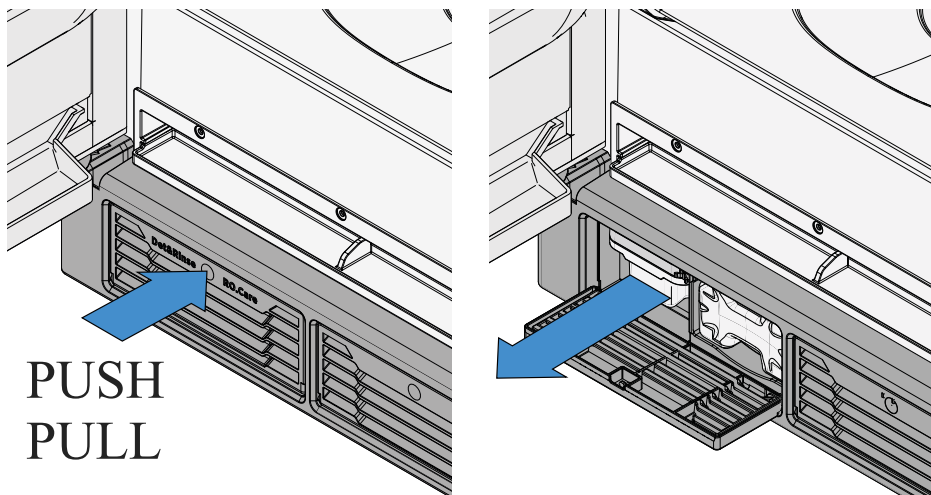


Debes llenar el depósito únicamente con botellas de 1 litro del detergente Det&Rinse™ Ultra de UNOX, el único aprobado y probado para el lavado de la cámara de cocción.

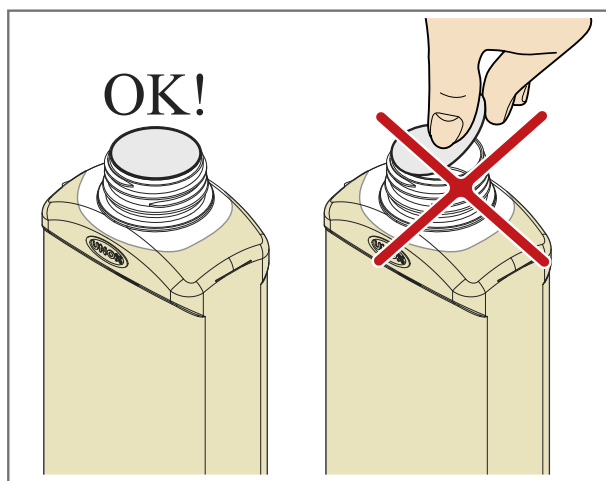


Ponte guantes para evitar el contacto directo de las manos con el detergente. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, sigue las instrucciones de la ficha de seguridad.

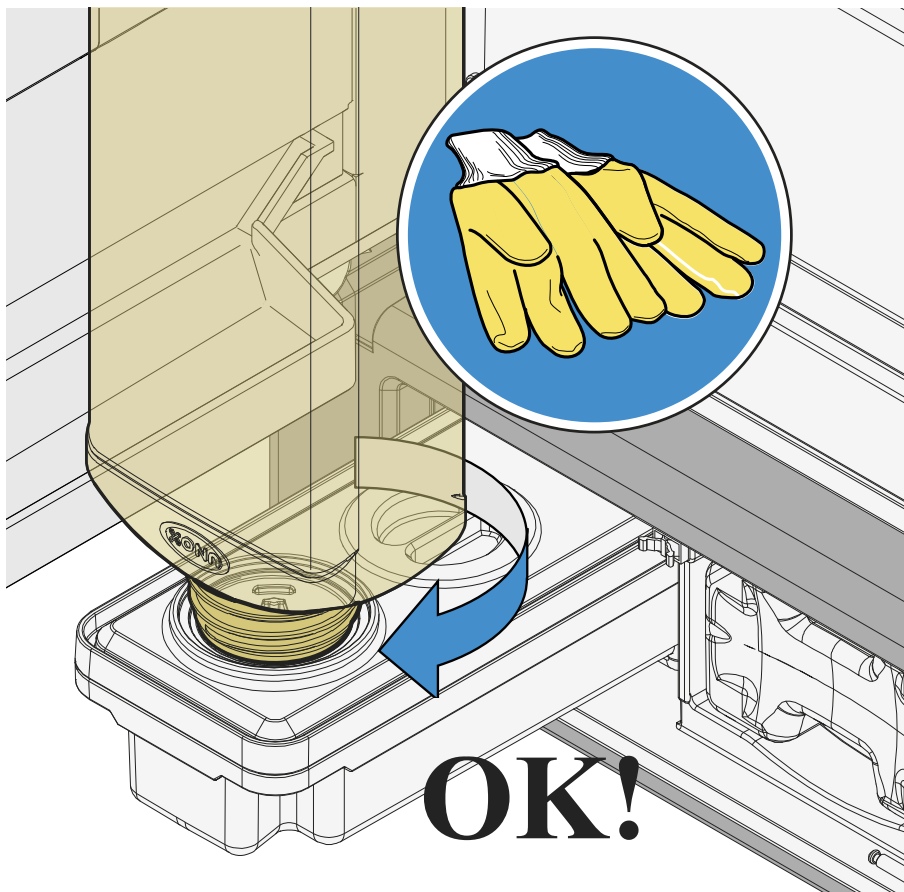
- presiona y suelta la cubierta del depósito y extrae el depósito;



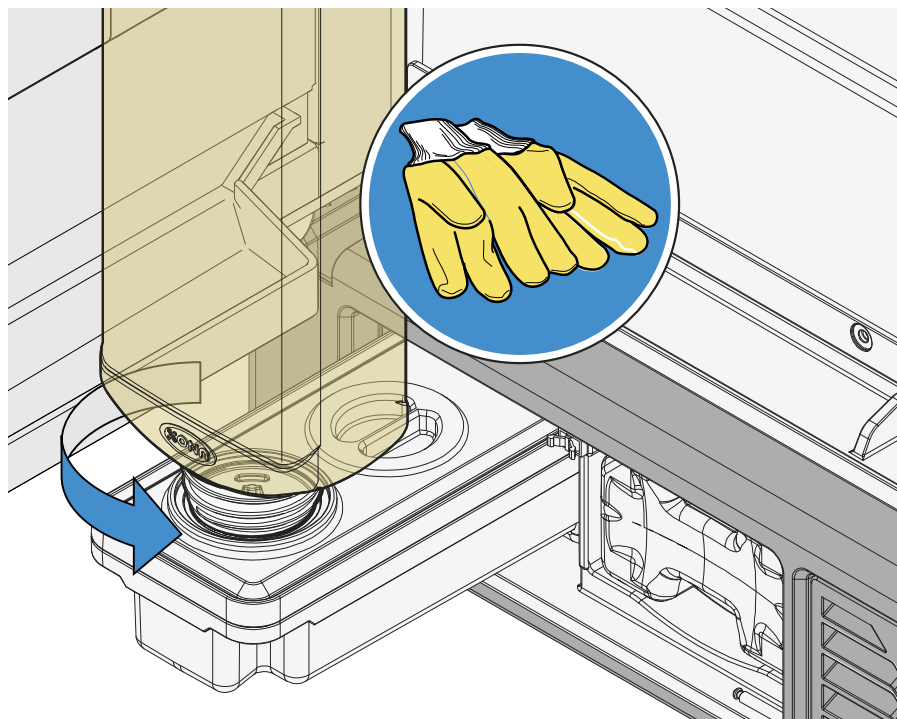
- quita el tapón de la botella de Det&Rinse™ Ultra de UNOX sujetándolo con el tapón hacia abajo; NO retires ni perfores la película de protección;



- 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.



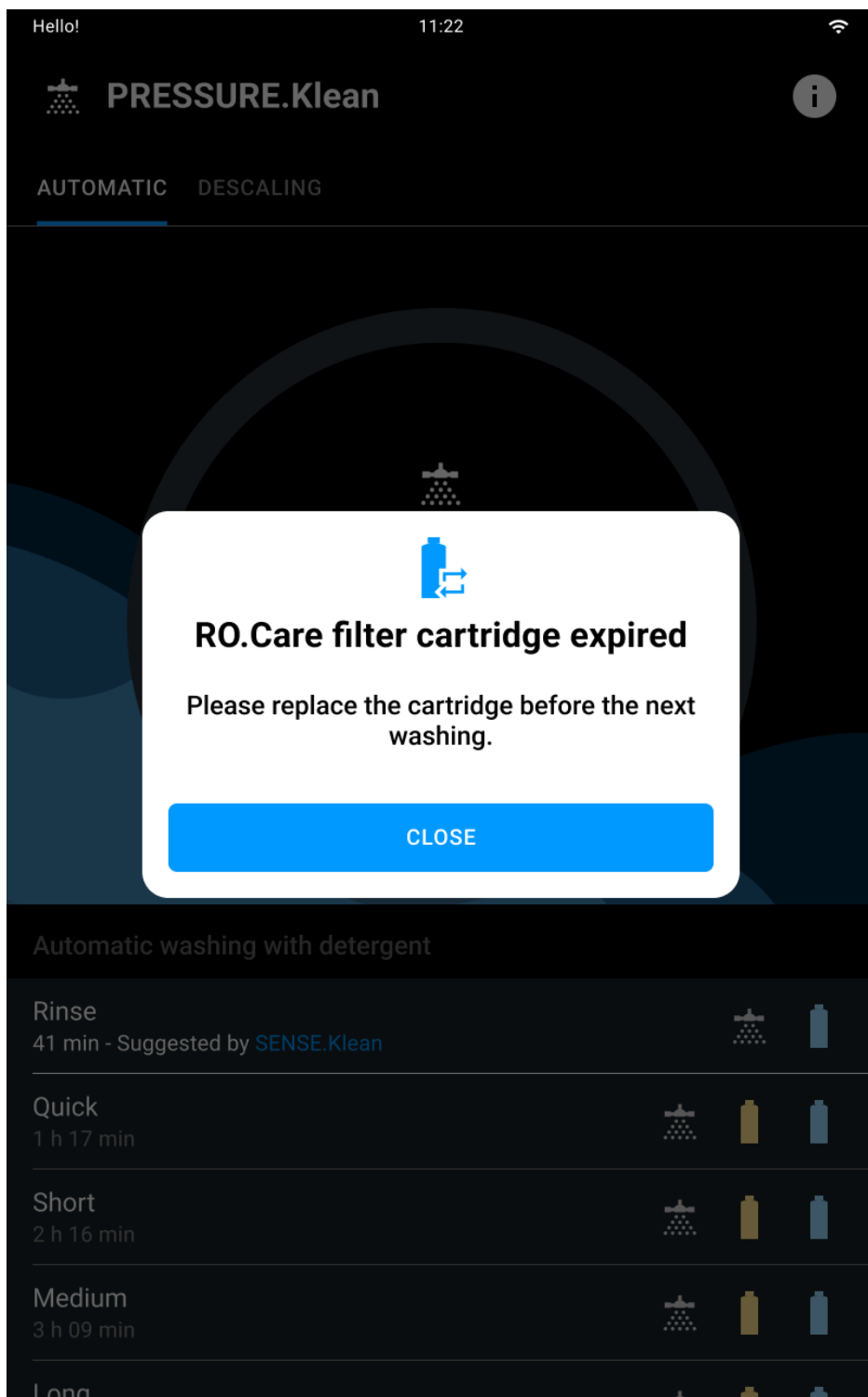
Vuelve a introducir el depósito hasta el tope. Desecha los guantes sin tocar las zonas mojadas de detergente.

Sustituir el filtro RO.Care

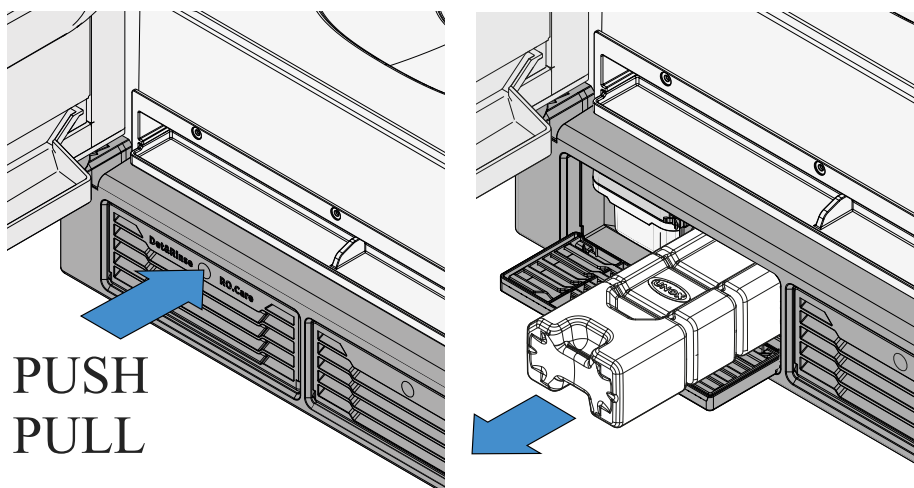
El horno incorpora un filtro suavizador RO.Care que debes sustituir una vez al año o después de tratar un cierto número de litros, calculado según esta fórmula:

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

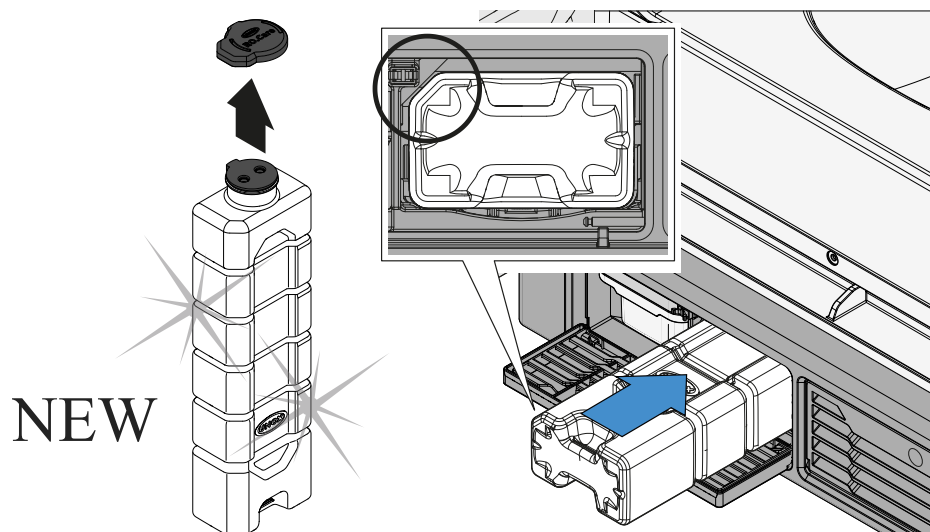
En ambos casos, una notificación en el display te avisa de que ha llegado el momento de sustituirlo.



- 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](#)
 - [Precalentamiento](#)
 - [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;

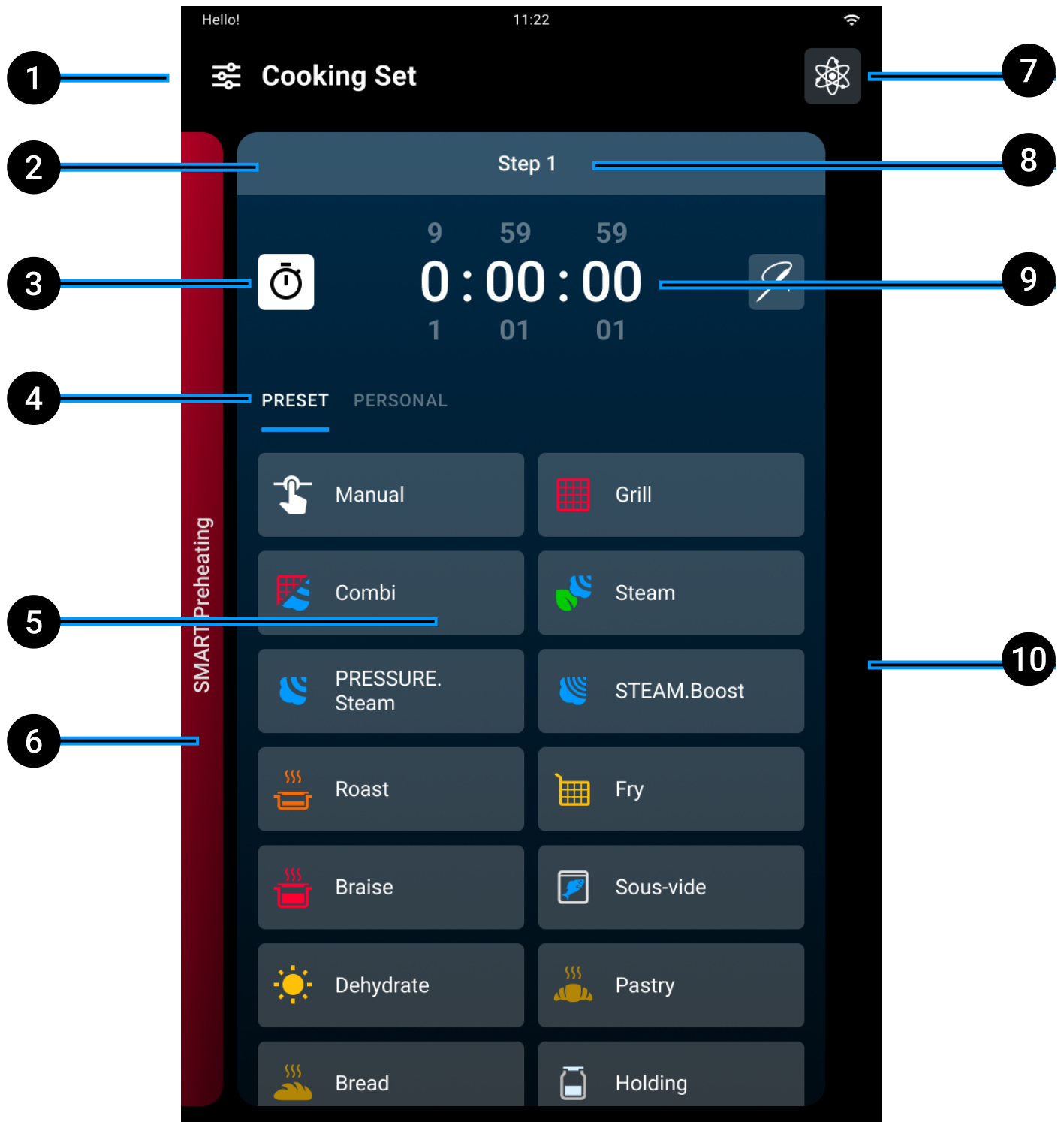
Cada cocción manual consta siempre de:

- 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



Step 1



9 59 59
0 : 00 : 00
1 01 01



PRESET

PERSONAL



Manual



Grill



Combi



Steam



PRESSURE.
Steam



STEAM.Boost



Roast



Fry



Braise



Sous-vide



Dehydrate



Pastry



Bread



Holding

SMART.Preheating

Modificar un preset de cocción

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 9 h : 59 min : 59 s 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**.
-

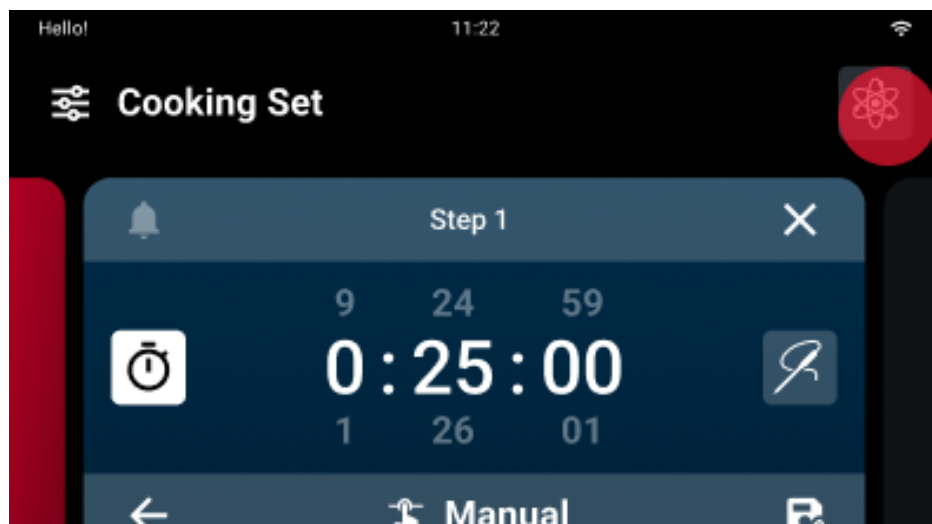
Activar una tecnología UIP (Unox Intelligence Performance)

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;



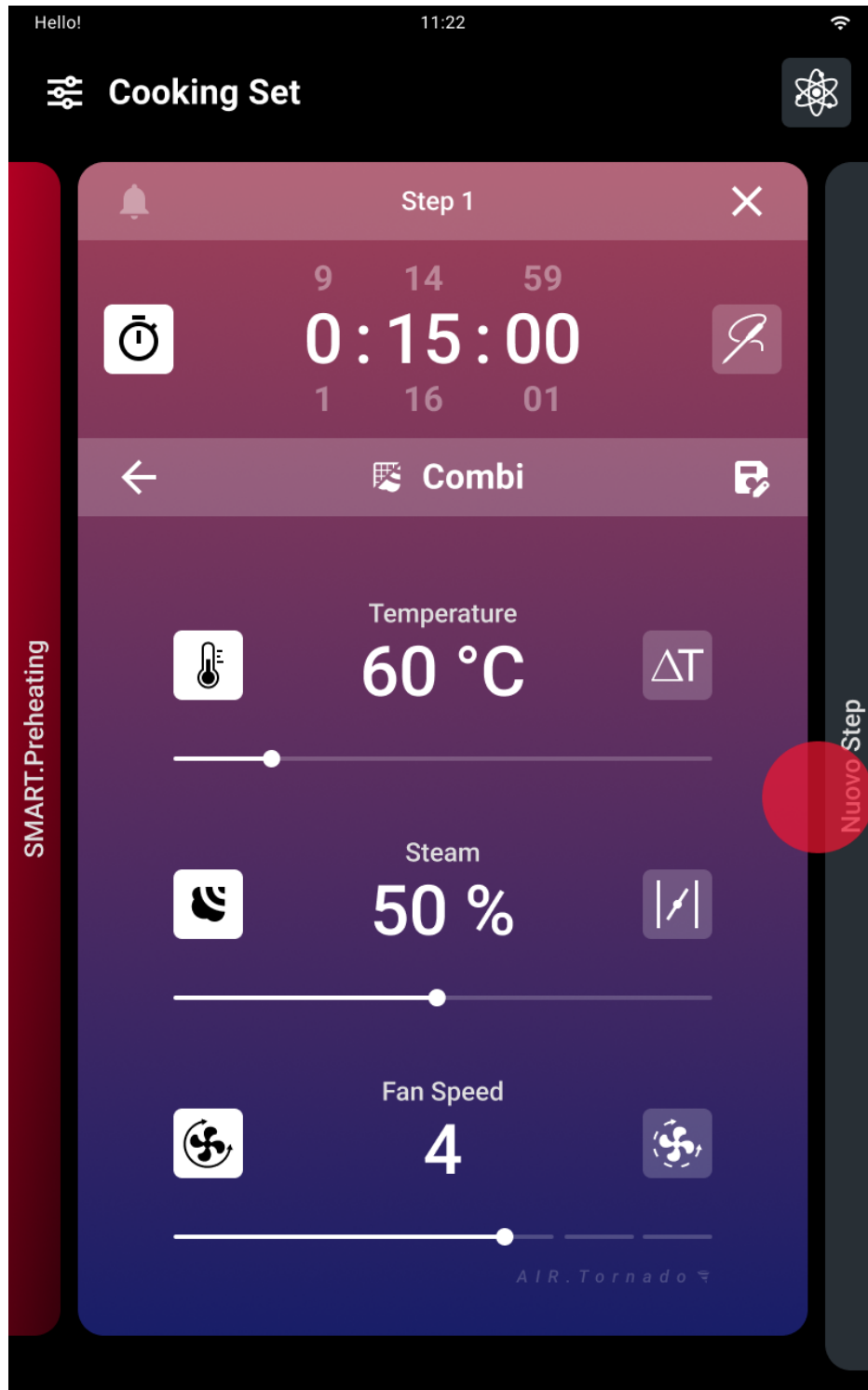
- activa o desactiva el uso de las tecnologías moviendo el cursor;
 - para guardar y confirmar los cambios, toca el botón aplicar.
-

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:

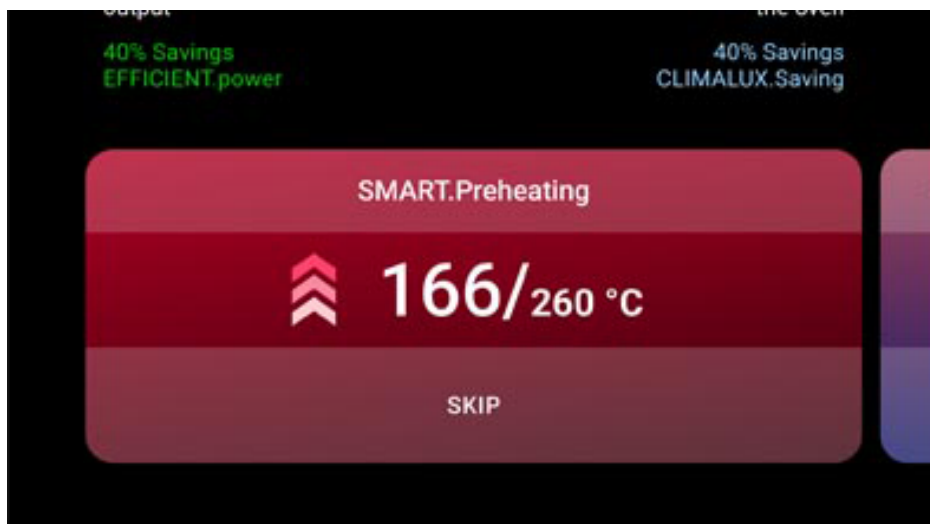
- toca el botón nuevo paso en la tarjeta de modificación de preset;



- [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.

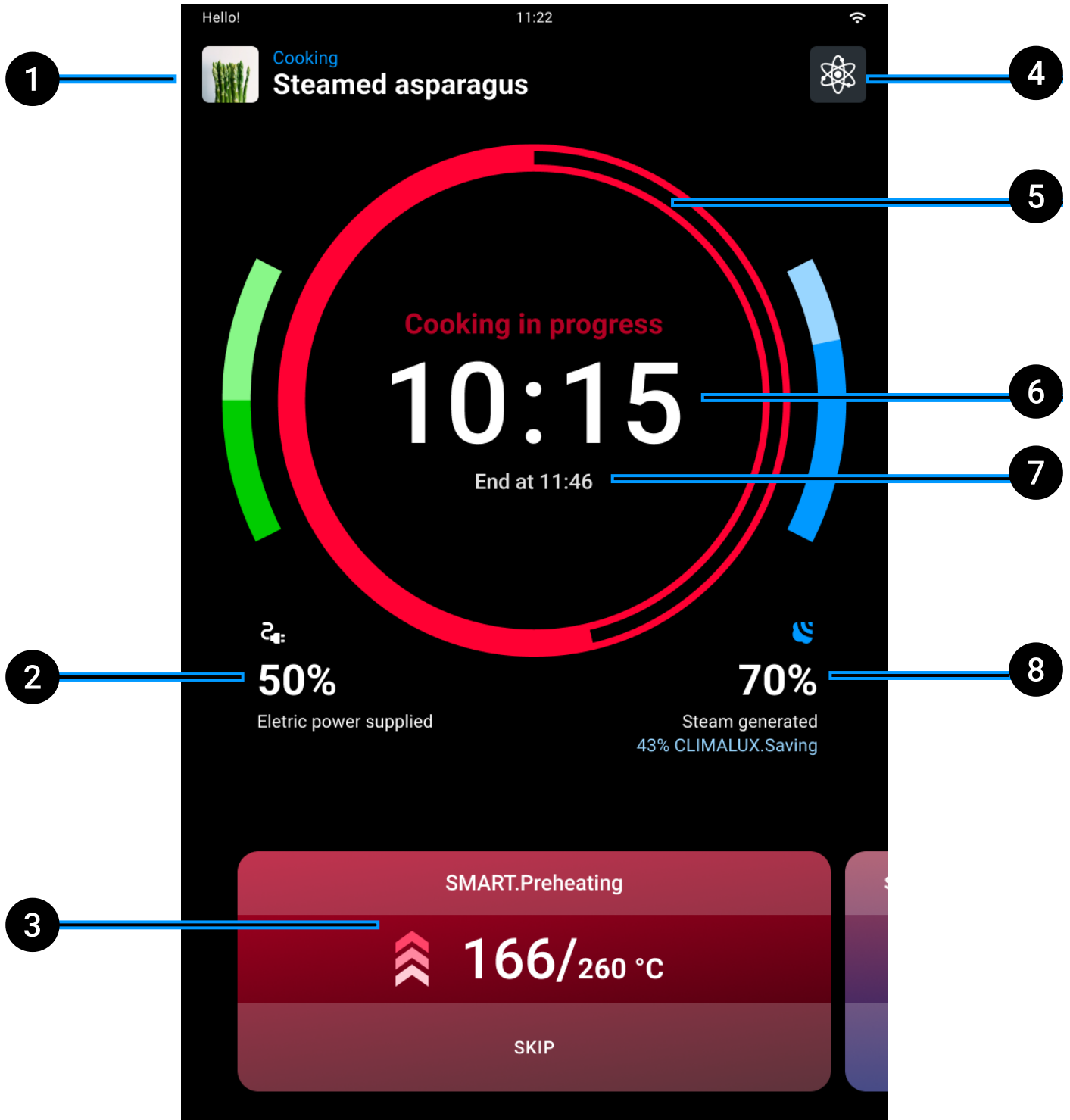


Para interrumpir en cualquier momento un precalentamiento en curso, ya sea manual o SMART.Preheating, pulsa el botón OMITIR y confirma.

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

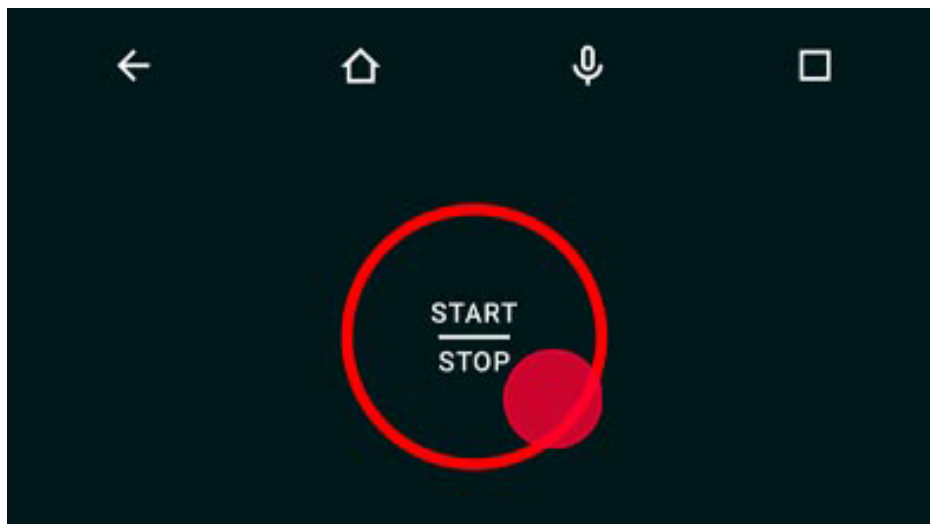


- 1 **nombre** de la receta en curso (“Programa manual” = receta no guardada);
 - 2 **monitorización** de la potencia suministrada;
 - 3 **parámetros set** en curso: toca la tarjeta para modificar los parámetros de cocción o añadir más fases de cocción. Las modificaciones se aplican solo a las cocciones 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 el botón **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

1

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING REVIEW STEPS

2

Consumption summary

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

3

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, the status bar shows 'Account', the time '11:22', and a Wi-Fi signal icon. Below this, the title 'Cooking report' is in blue, followed by 'Steamed asparagus' in white. A blue 'SAVE' button is located in the top right corner. A large image of steamed asparagus occupies the middle section. Below the image, the 'End of cooking' section features a hand icon, the text 'End of cooking', a large digital timer showing '0:15:20', a blue 'REPEAT COOKING' button, and a white 'REVIEW STEPS' button. The 'Consumption summary' section is divided into four columns: Energy (0,05 kWh), Steam (0,5 L), RO.Care (0,2 %), and CO2 (0,5 kg). At the bottom, a dark navigation bar contains three icons: a clock for 'Add time', a pencil for 'Edit probe temperature', and another pencil for 'Move probe position'. Five numbered callouts (1-5) are placed around the screen to highlight specific elements: 1 points to the title, 2 to the 'SAVE' button, 3 to the 'REPEAT COOKING' button, 4 to the 'REVIEW STEPS' button, and 5 to the 'Add time' button.

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 **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;

Hello! 11:22

Lamb chops

SAVE

20:30
+ 02:00 Preheating

REPEAT COOKING

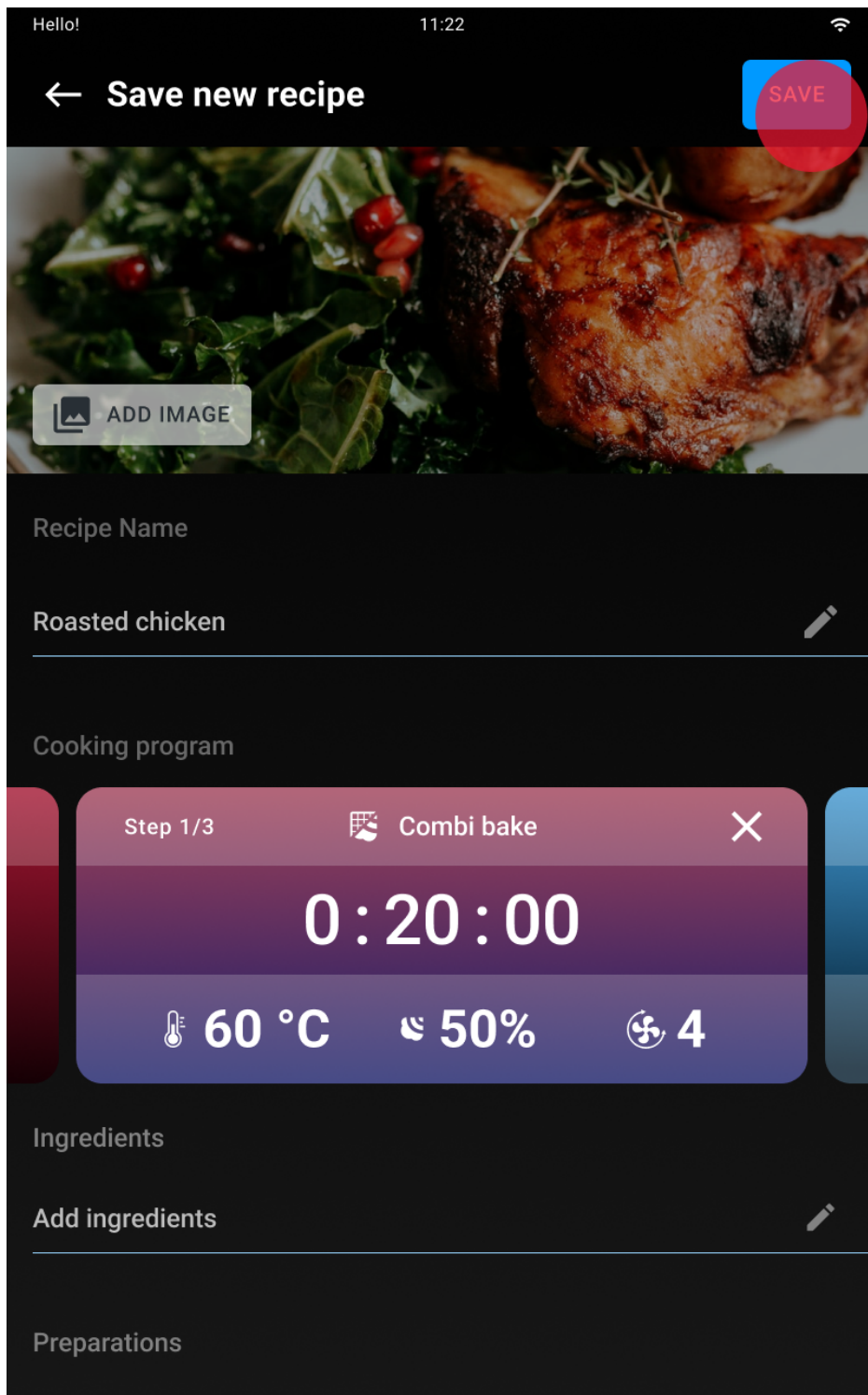
REVIEW STEPS

Consumption summary

Energy	Steam	RO.Care	CO2*
0.02 kWh	0.5 L	0.2 %	0.01 kg

*The estimate includes only the direct emissions produced by gas combustion. Direct emissions from electricity consumption are equal to zero. Indirect electric emissions depend on the energy mix of the grid to which it is connected; these can be nullified by opting to purchase energy generated from renewable sources. No data is available to calculate indirect emissions related to gas supply.

- 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](#)
-

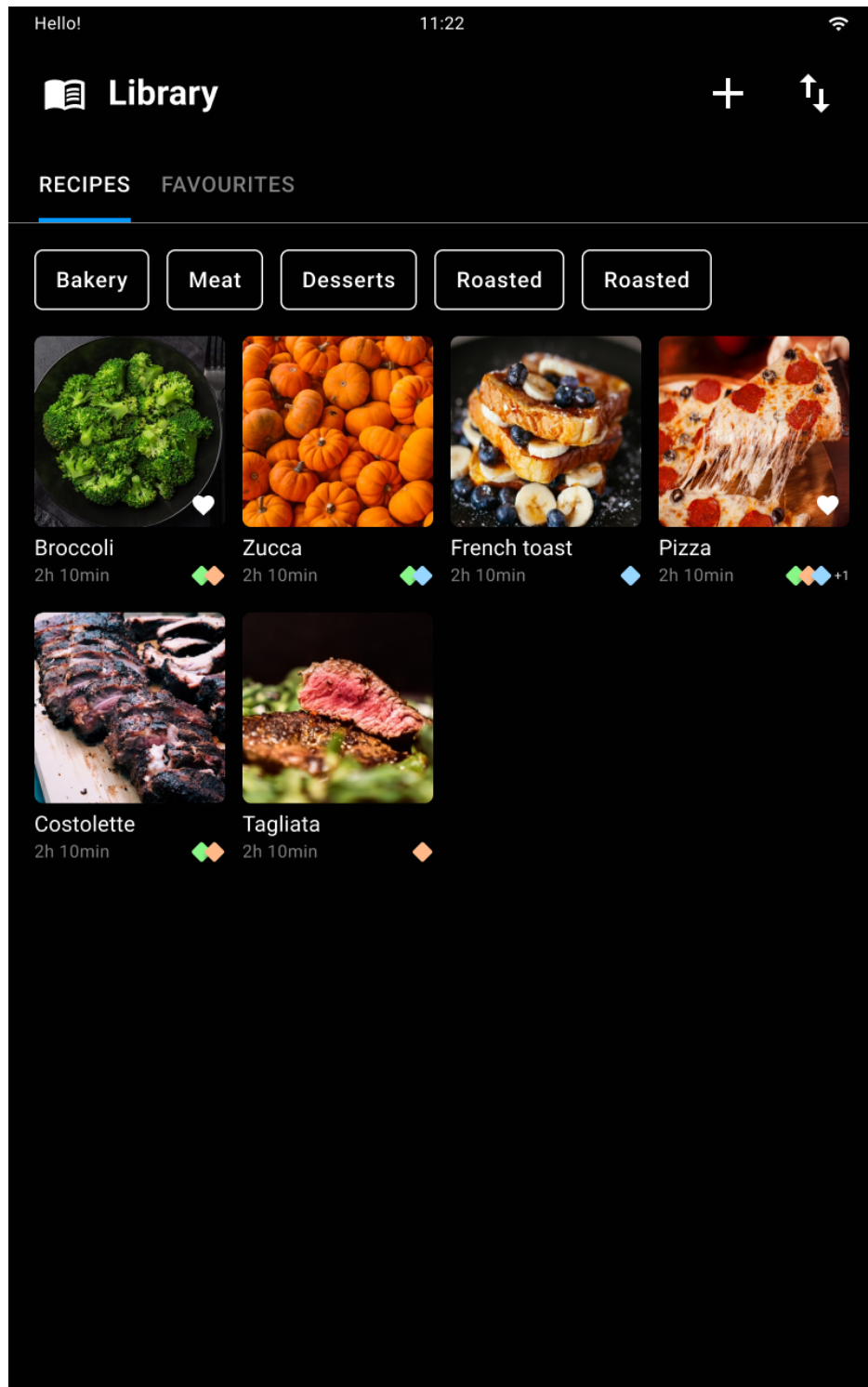
Library te permite crear o iniciar una receta personal, guardada previamente.

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

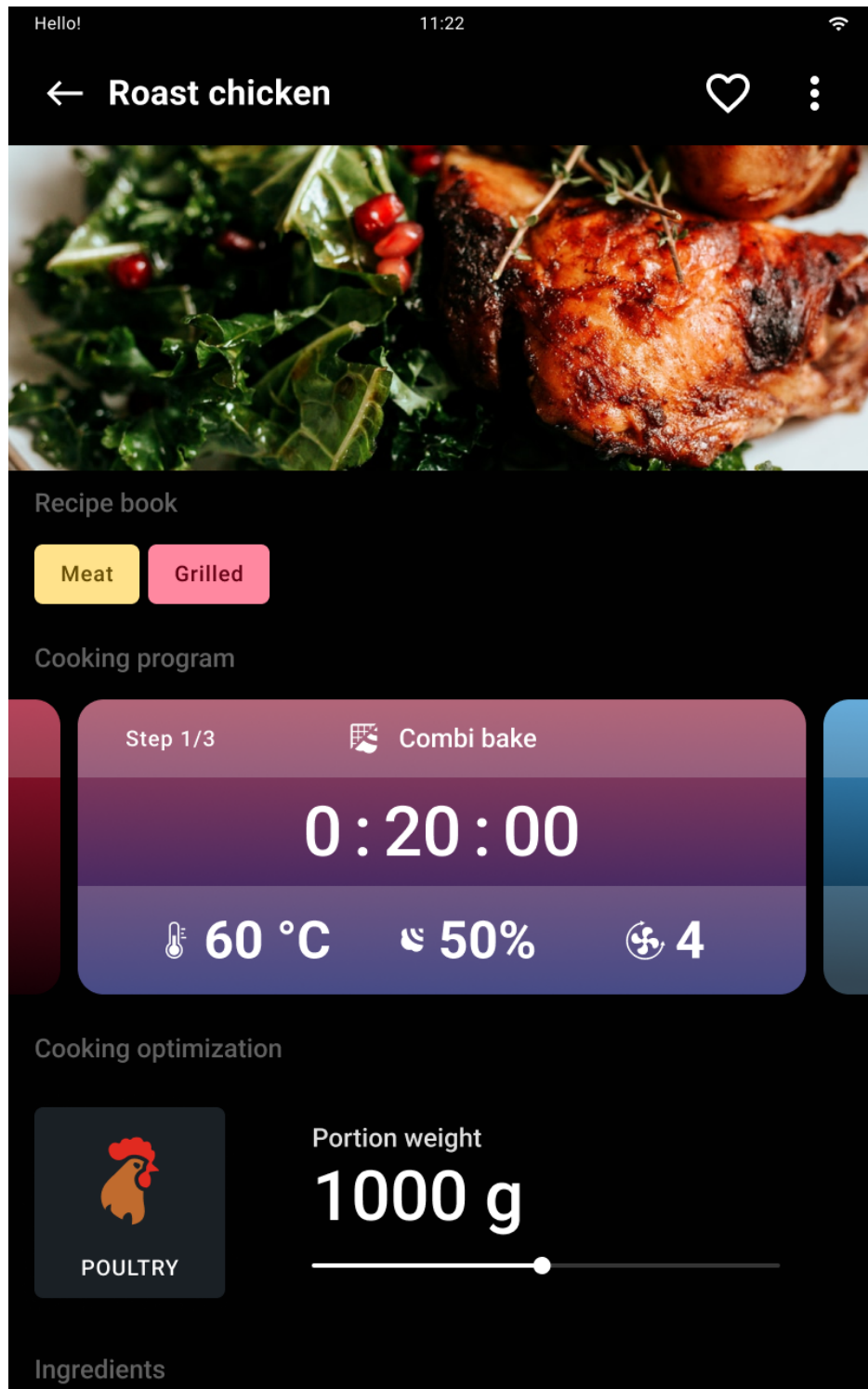
Aquí puedes ver cómo [crear una receta personal](#).

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.

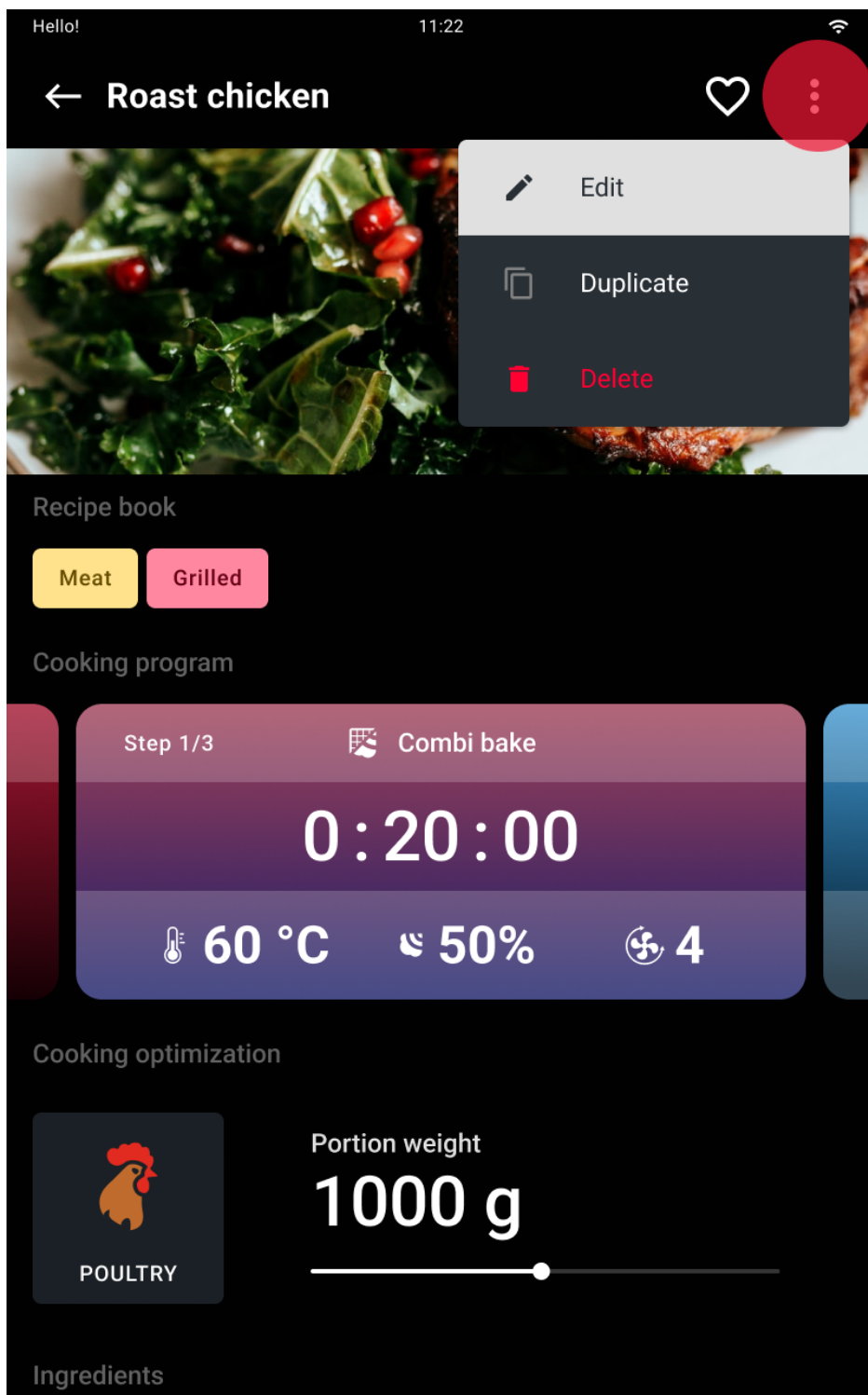


Utiliza los filtros (ej. orden alfabético, recetas “favoritas”, etc.) para facilitar la búsqueda de la receta que te interesa.

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).

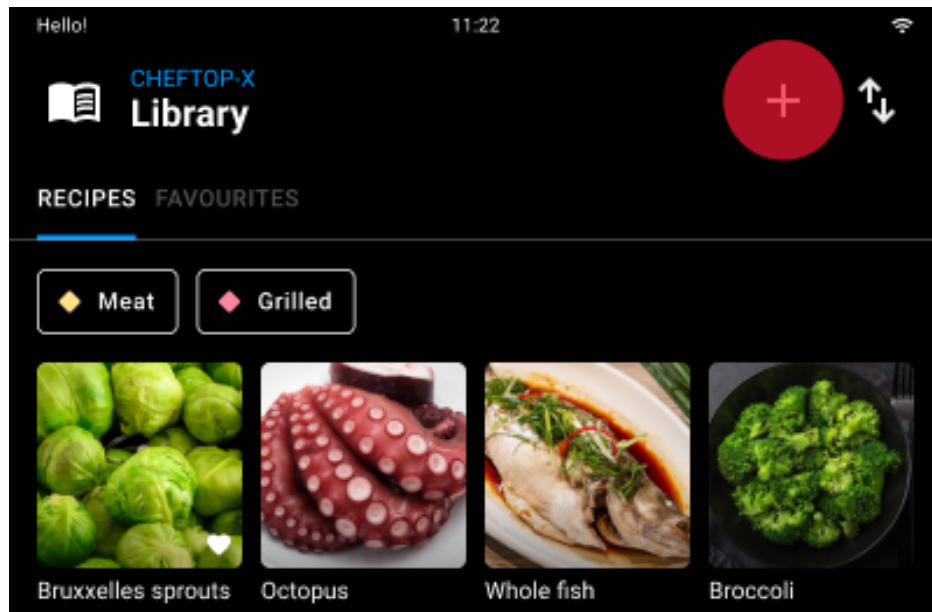


Iniciar una receta

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

Crear una receta personal



Toca el icono + NUEVO.



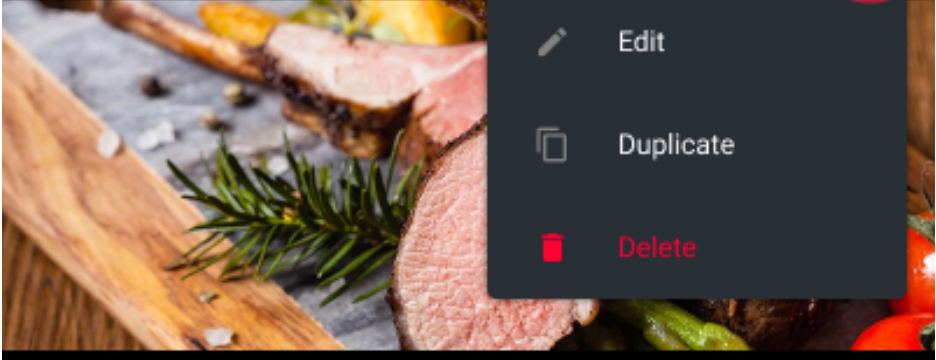
Configura la receta introduciendo:




- 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, compartirla con otros usuario o eliminarla.

← Lamb chops



-  Edit
-  Duplicate
-  Delete

Recipe book





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

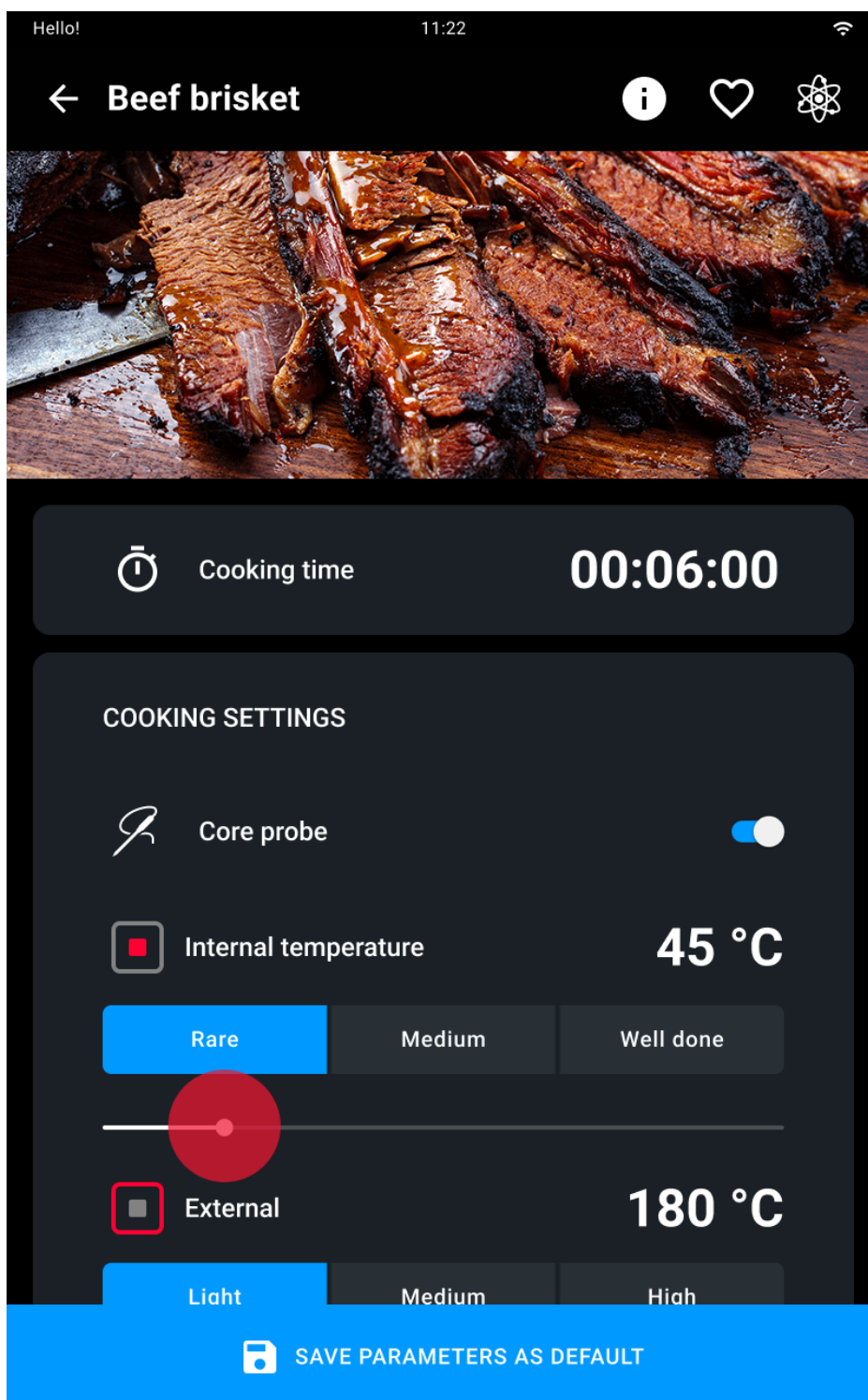
Para seleccionar una receta, toca su icono. Para facilitar la búsqueda, las recetas están clasificadas por alimento (ej. aves) o por tipo de cocción (ej. COMBI).



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

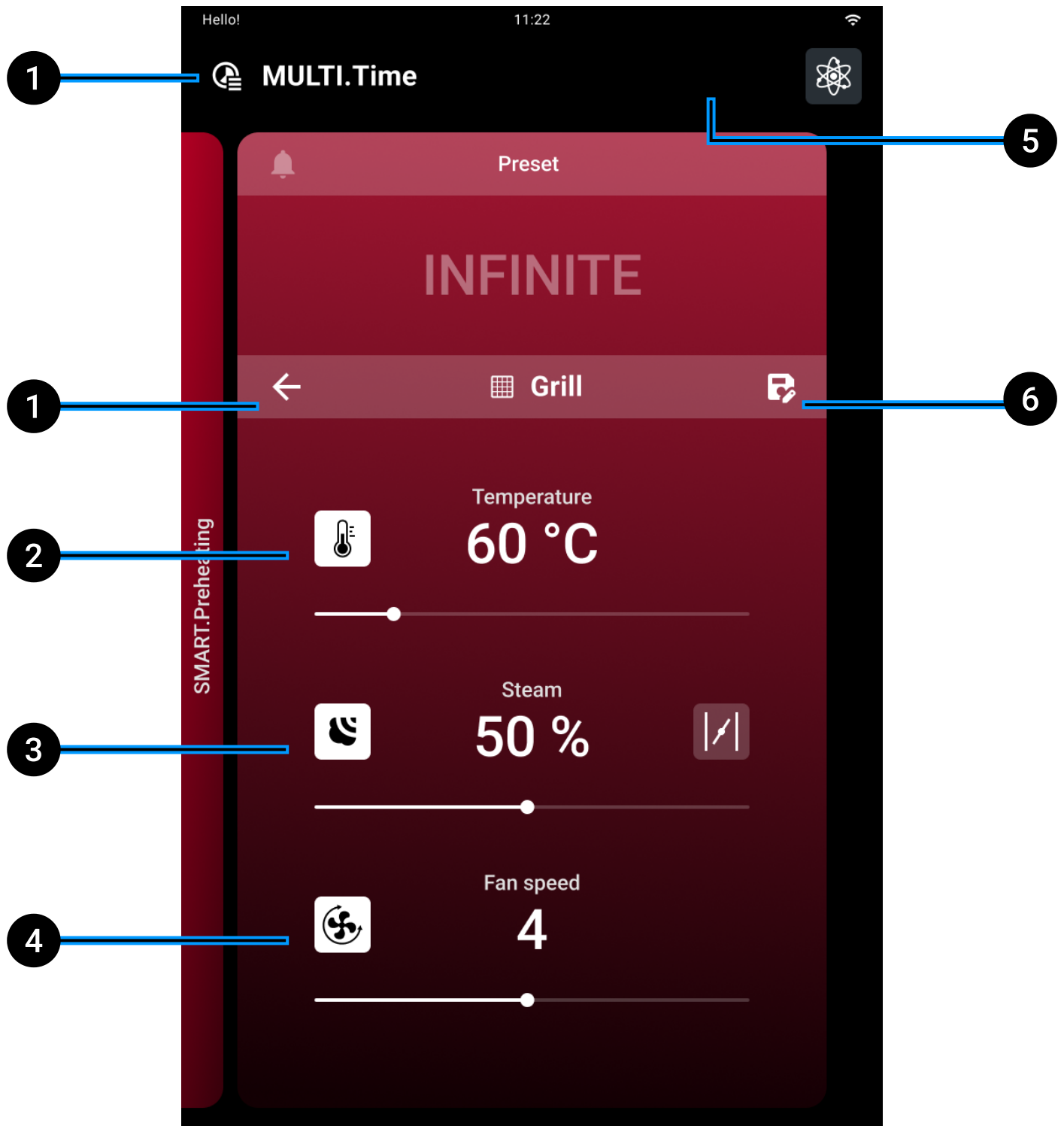


Vegan food
Beef, pork, lamb



Ajustar un set climático

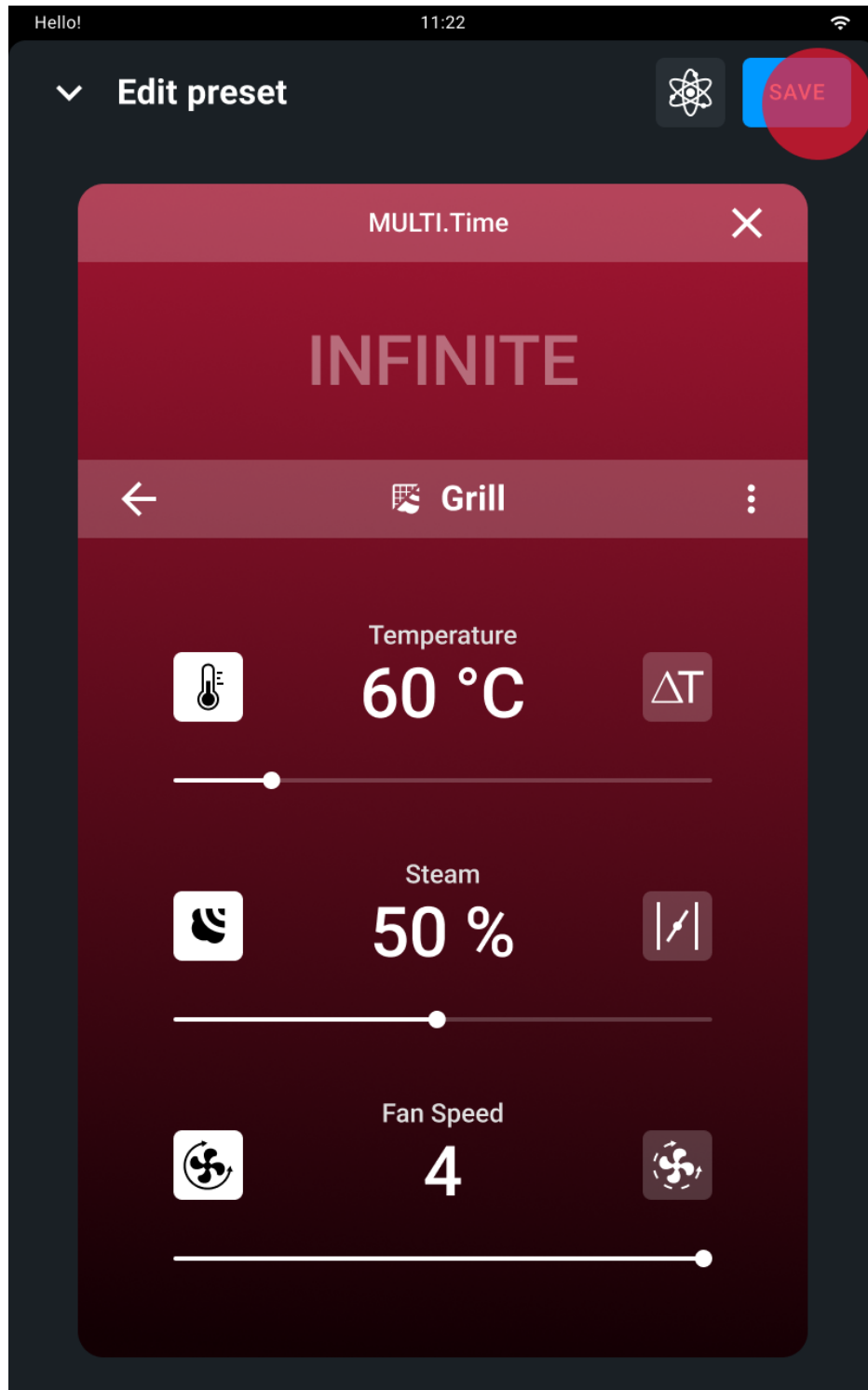
Después de seleccionar el preset de cocción, si lo deseas, puedes modificar los parámetros predeterminados para adaptarlos a tus necesidades.



- 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.
-

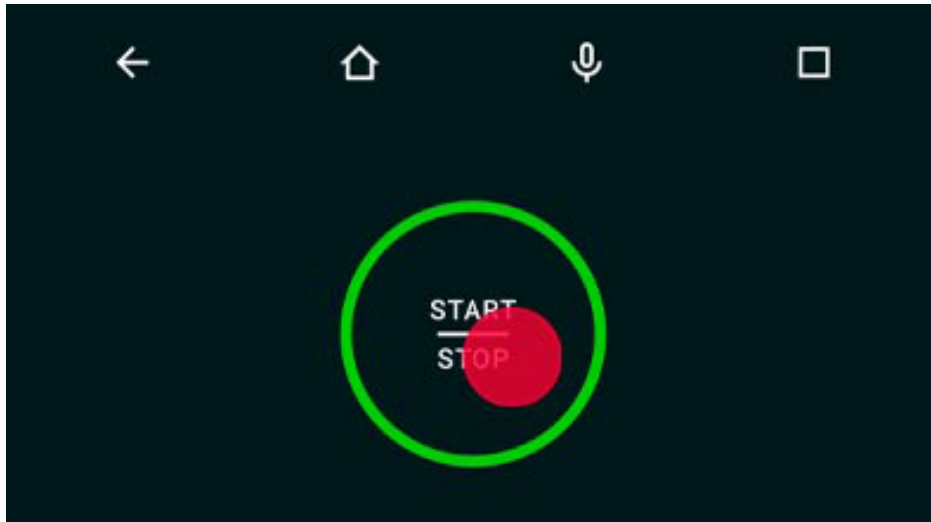
Confirmación de los valores introducidos

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.

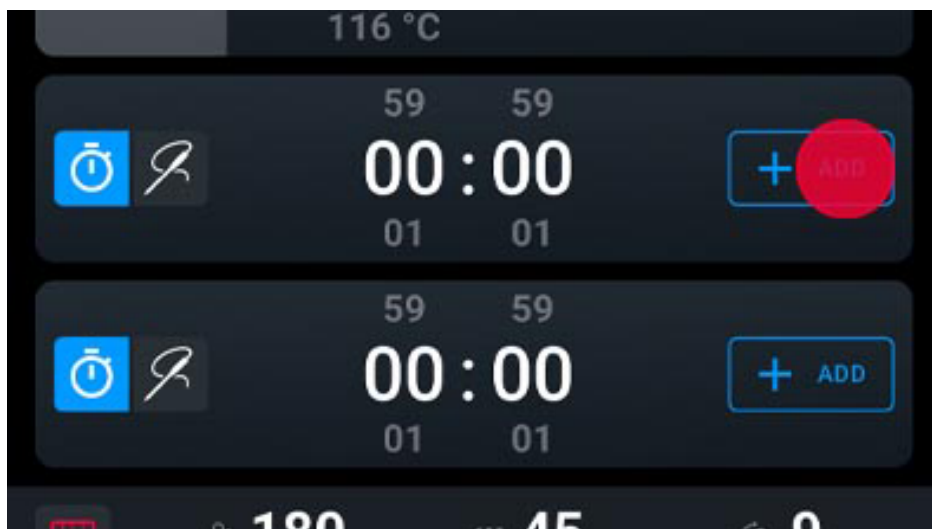
En cocción: ajustar los temporizadores

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:

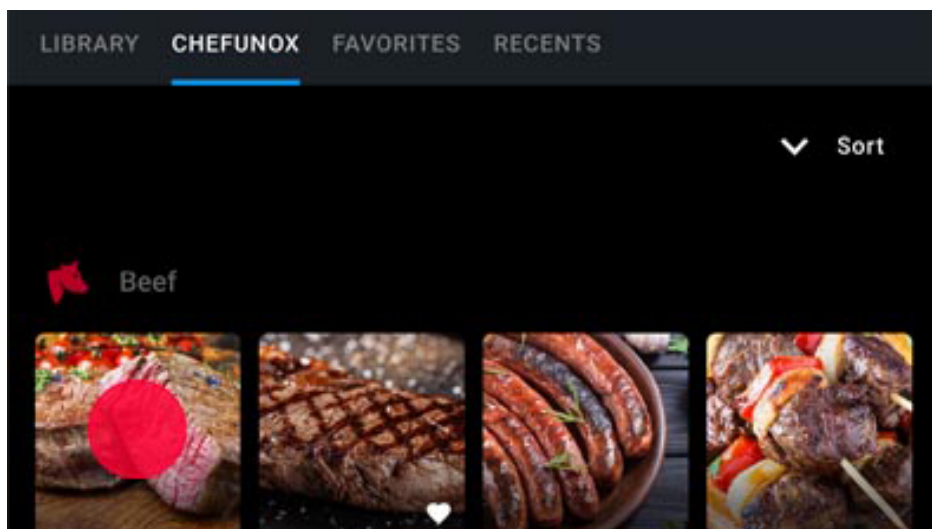
- toca el botón  para ver 5 temporizadores
- toca el botón  para ver 10 temporizadores
- toca el botón  para activar o desactivar las tecnologías; aquí puedes consultar la información sobre [Unox Intelligence Performance](#).

Ajuste de los temporizadores utilizando una receta compatible

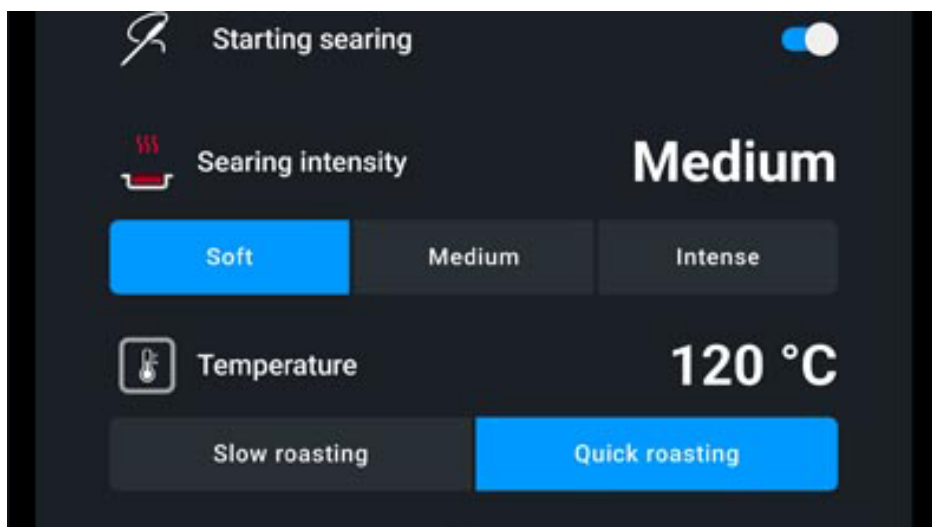
Toca el icono + AÑADIR PROGRAMA.



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.

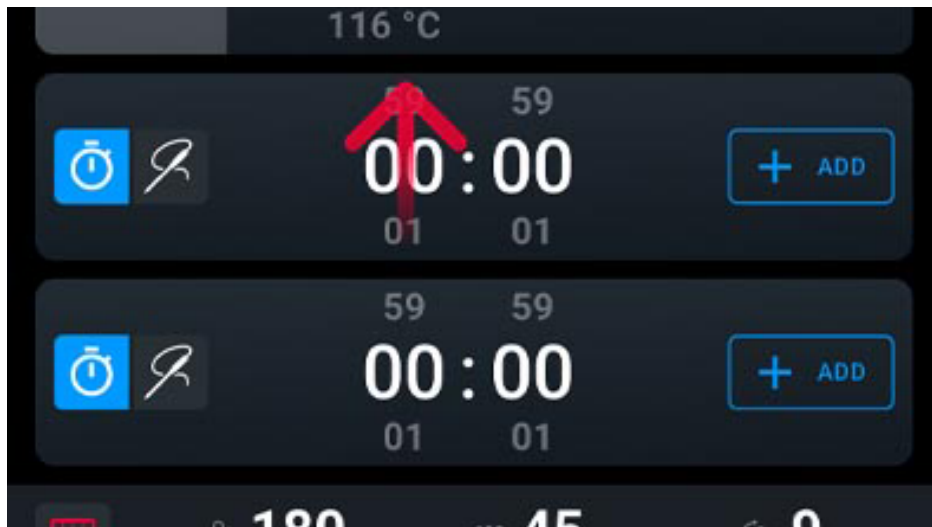


Realiza los ajustes necesarios para adaptar la receta a tus necesidades y confirma con AÑADIR.



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.



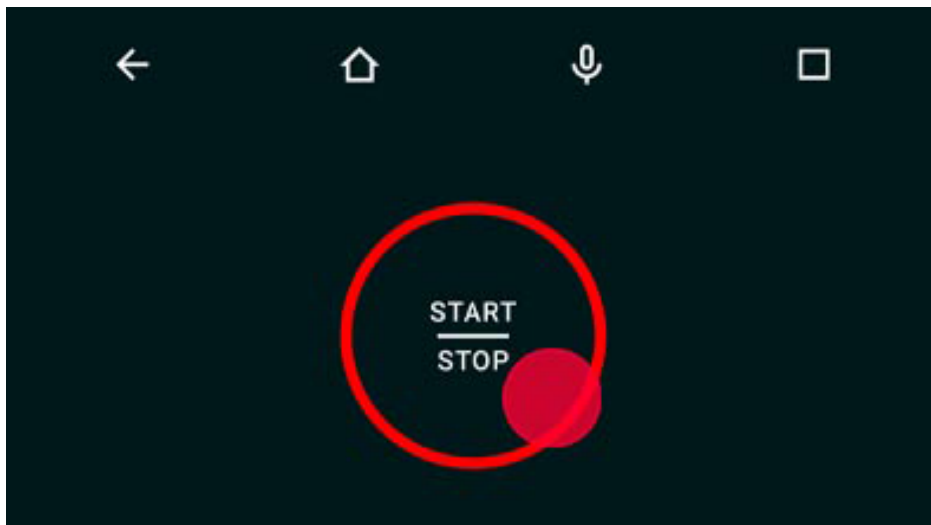
- 1 **temporizador no agotado**: fin de cocción > 15 segundos;
 - 2 **temporizador no agotado**: fin de cocción < 15 segundos;
 - 3 **temporizador agotado**: fin de cocción < 5 segundos;
 - 4 **cancela** el temporizador;
 - 5 **confirma** el temporizador agotado y lleva a la pantalla de configuración;
 - 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

2

3

Hello! 11:22

MULTI.Time

SAVE

Cooking duration





20:30

+ 02:00 Preheating

REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

 Energy	 Steam	 RO.Care	 CO2*
0.02 kWh	0.5 L	0.2 %	0.01 kg

*The estimate includes only the direct emissions produced by gas combustion. Direct emissions from electricity consumption are equal to zero. Indirect electric emissions depend on the energy mix of the grid to which it is connected; these can be nullified by opting to purchase energy generated from renewable sources. No data is available to calculate indirect emissions related to gas supply.

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



Lavados

- Aquí puedes ver [advertencias de seguridad](#)
 - Aquí puedes ver [iniciar un lavado](#)
 - Aquí puedes ver [lavado en curso](#)
 - Aquí puedes ver [resumen de lavado](#)
 - Aquí puedes ver [recargar el Det&Rinse](#)
 - Aquí puedes ver [sustituir el filtro RO.Care](#)
-

Aplicaciones



Data Driven Cooking

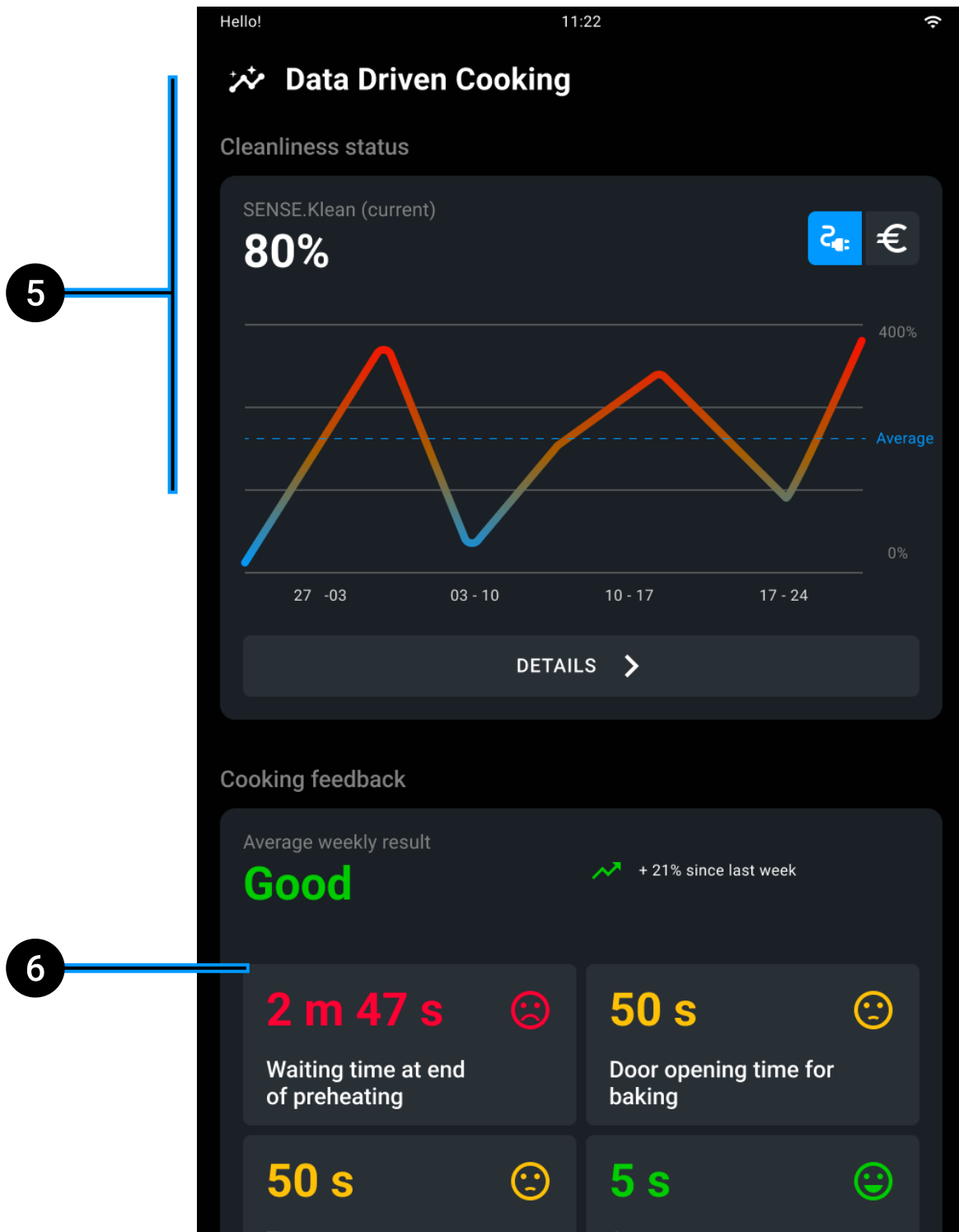
- [Pantalla de detalles de consumos](#)
 - [Estado de limpieza de la cámara de cocción](#)
 - [Informes de cocción](#)
-

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.

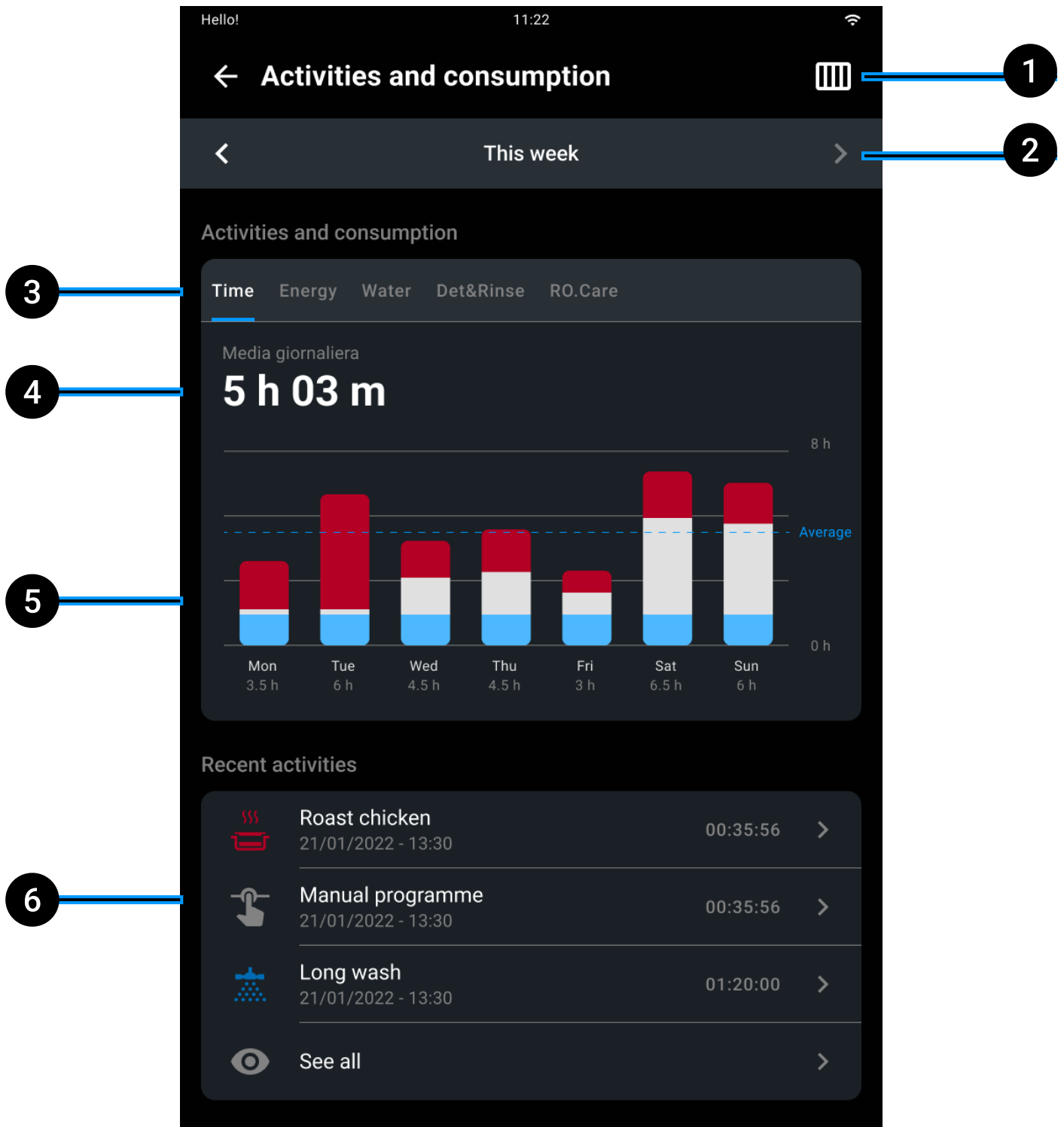




- 1 **selecciona los datos de interés** (tiempo de uso, consumo eléctrico, de agua, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 **tiempo de uso del horno** en horas y minutos o visualización gráfica;
- 3 [pantalla de detalles de consumos](#);



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

Pantalla de detalles de consumos

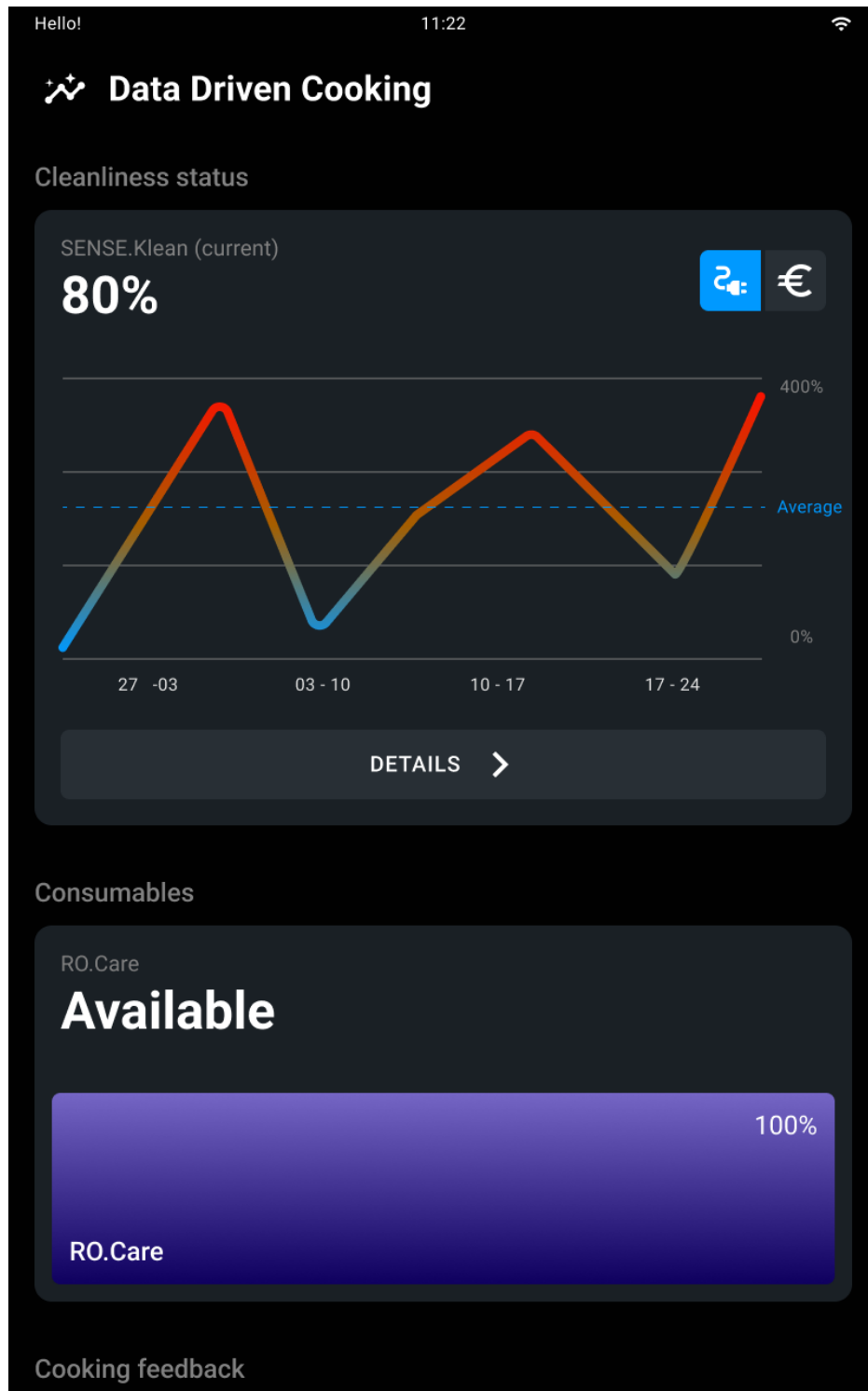


- 1 **cambia la visualización** de semanal a mensual:
 -  visualización semanal
 -  visualización mensual
- 2 selecciona la semana o el mes de interés;
- 3 **selecciona los datos de interés** (tiempo de uso, consumo eléctrico, de agua, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 horas medias de uso diario;
- 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.

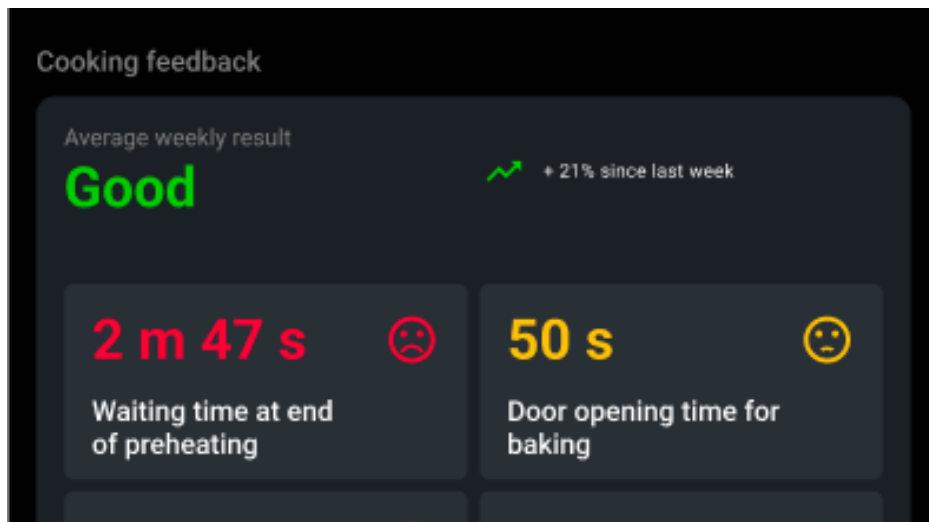


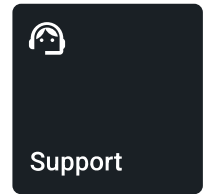
Informes de cocción

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

COOKING.Concierge

Asistencia de cocción

¿Necesitas consejos? ¿Quieres optimizar el uso de tu horno?
¿Quieres perfeccionar una cocción? ¿Necesitas instrucciones
para preparar 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 tiempo real. Con la nueva función Badge puedes seguir las instrucciones durante la llamada, mientras que con la función Remote Control puedes permitir que el chef configure tu horno de forma remota.

Live Technical Assistance

Asistencia técnica

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

DIGITAL.Training

Al adquirir un horno Digital.ID™ puedes recibir una primera formación gratuita Premium* que te enseñará todos los trucos para aprovechar al 100 % tu horno ya desde los días inmediatos a la instalación.

Nuestros Active Marketing Chefs están disponibles a distancia para explicarte todo lo que necesitas, desde las funciones básicas a las tecnologías más avanzadas.

* La suscripción Digital.ID™ Premium incluye asistente de voz HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30 min/mes de asistencia de cocción COOKING.Concierge, asistencia técnica en tiempo real y todas las funcionalidades 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.

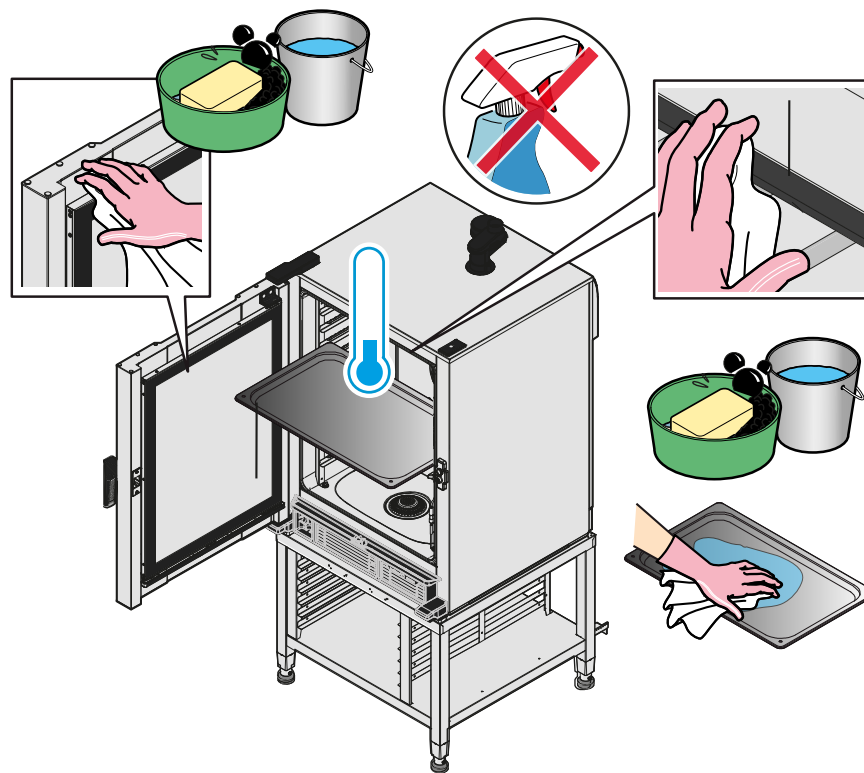
Comprueba periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, ponte en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.

Limpiar el equipo

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

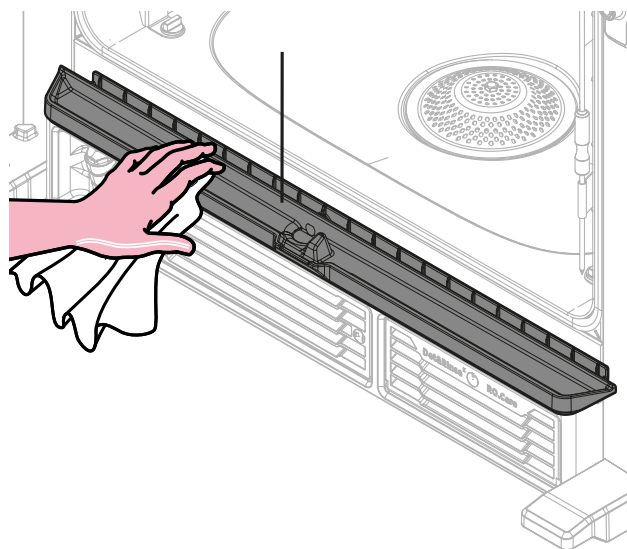
Limpiar la plancha, las bandejas y la junta

- 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. Lávalas 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:

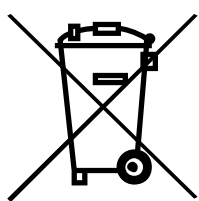
- limpia a fondo el equipo y los accesorios - aquí puedes ver [cómo limpiar tu equipo](#);
- vuelve a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua (si la hay);
- somete el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo;
- vuelve a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50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

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 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 están 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, ciñéndote 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”).
-

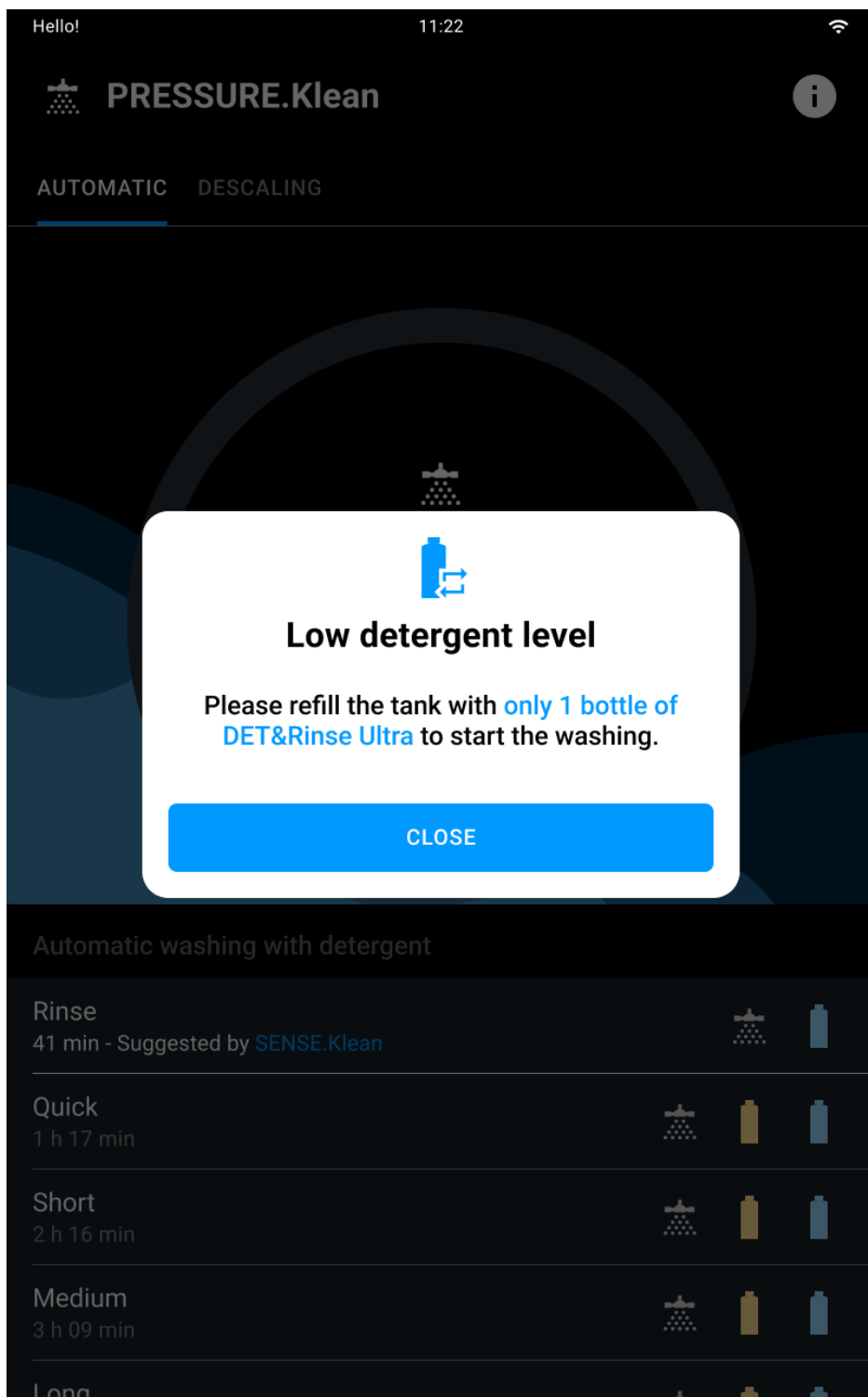
Información sobre la eliminación en la Unión Europea

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.

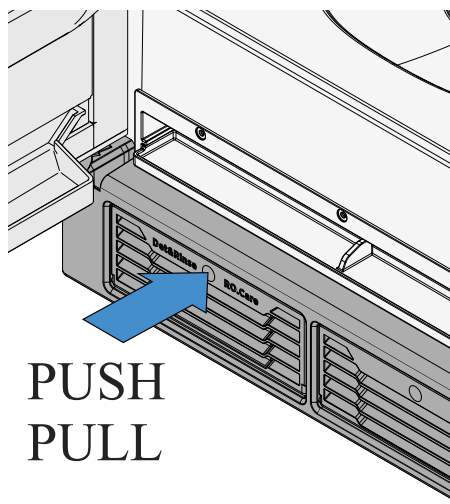


Debes llenar el depósito únicamente con botellas de 1 litro del detergente Det&Rinse™ Ultra de UNOX, el único aprobado y probado para el lavado de la cámara de cocción.

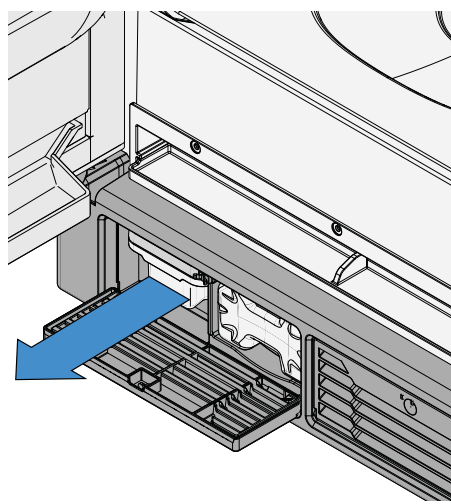


Ponte guantes para evitar el contacto directo de las manos con el detergente. El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, sigue las instrucciones de la ficha de seguridad.

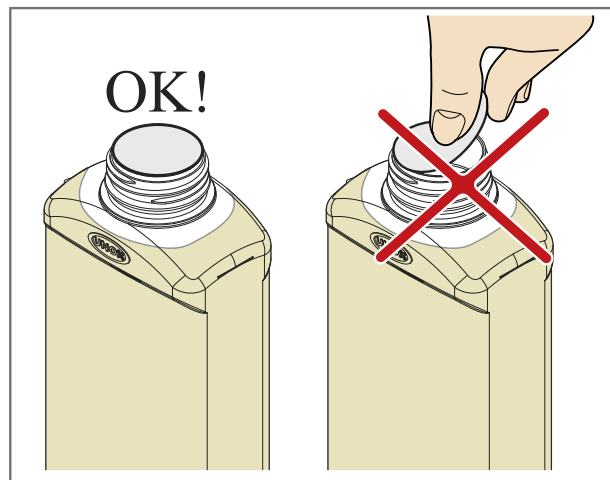
- presiona y suelta la cubierta del depósito y extrae el depósito;



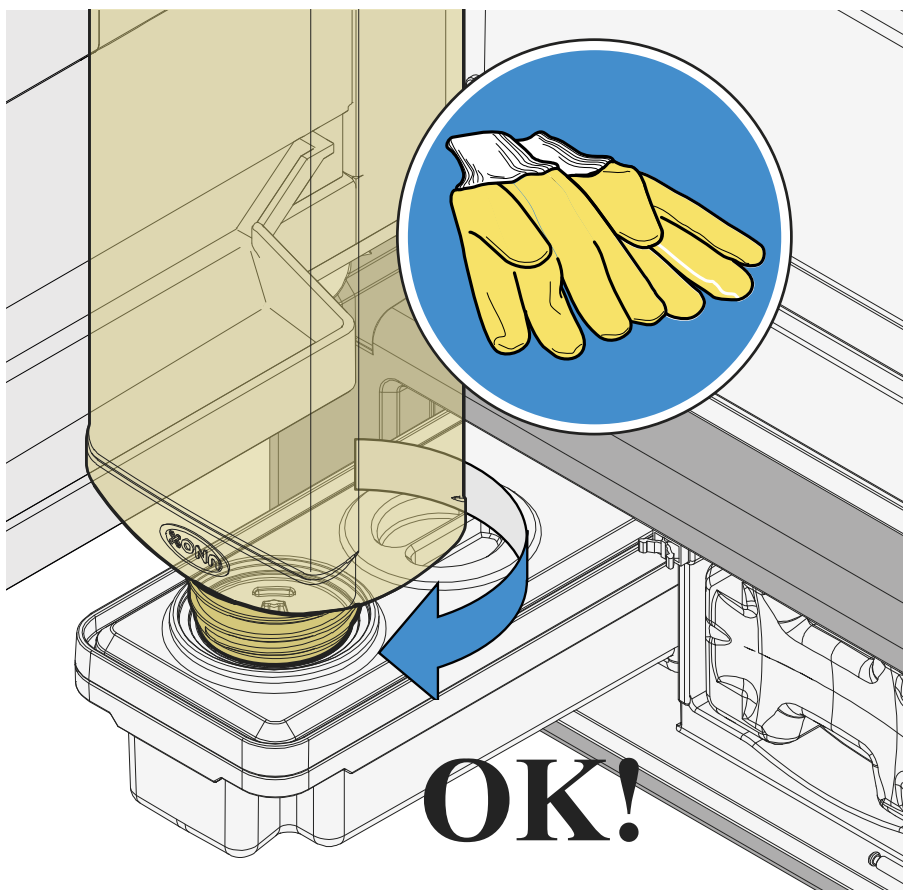
PUSH
PULL



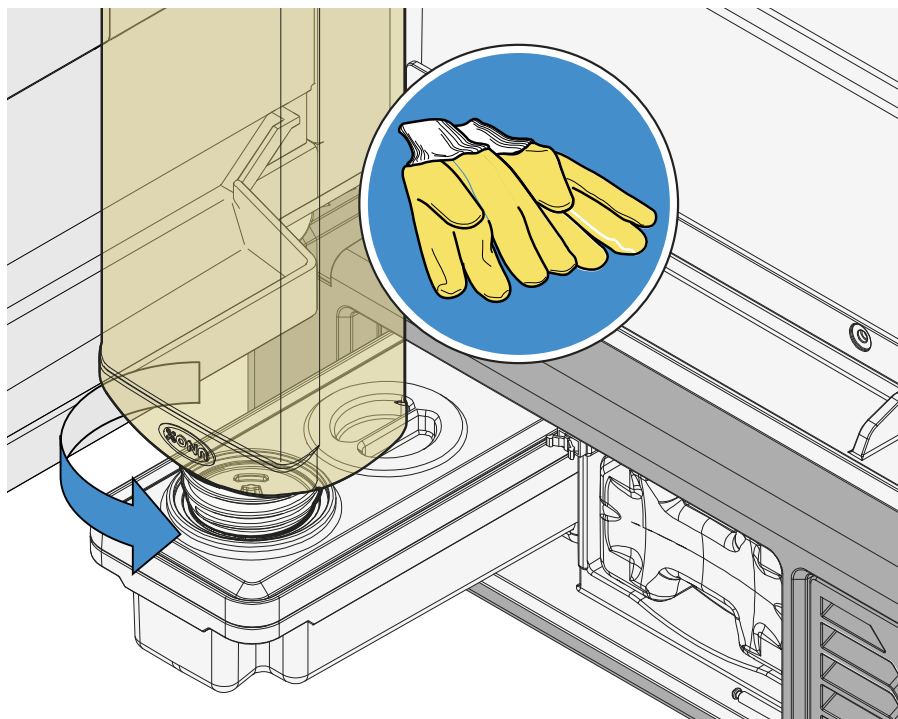
- quita el tapón de la botella de Det&Rinse™ Ultra de UNOX sujetándolo con el tapón hacia abajo; NO retires ni perfores la película de protección;



- 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.



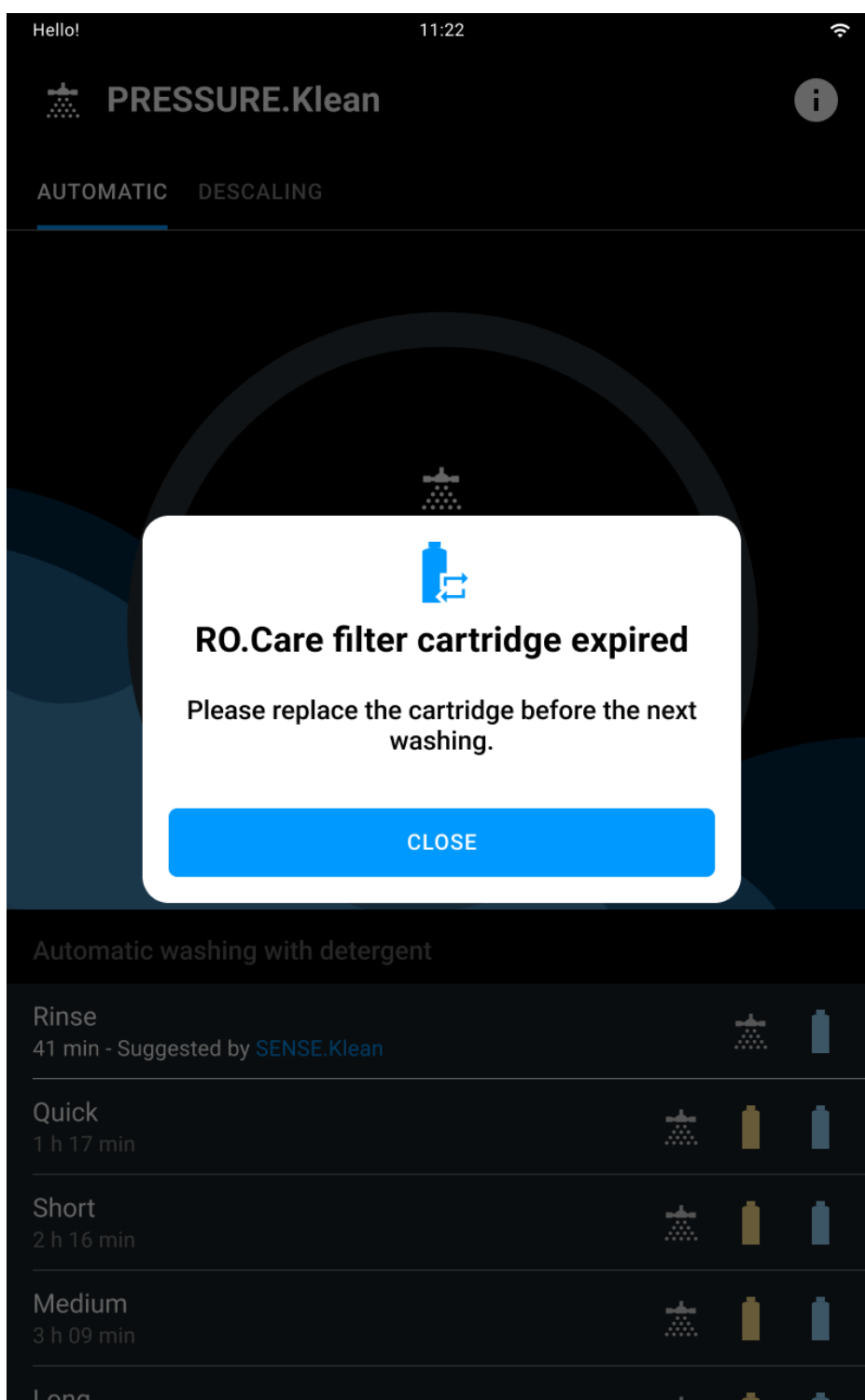
Vuelve a introducir el depósito hasta el tope. Desecha los guantes sin tocar las zonas mojadas de detergente.

Sustituir el filtro RO.Care

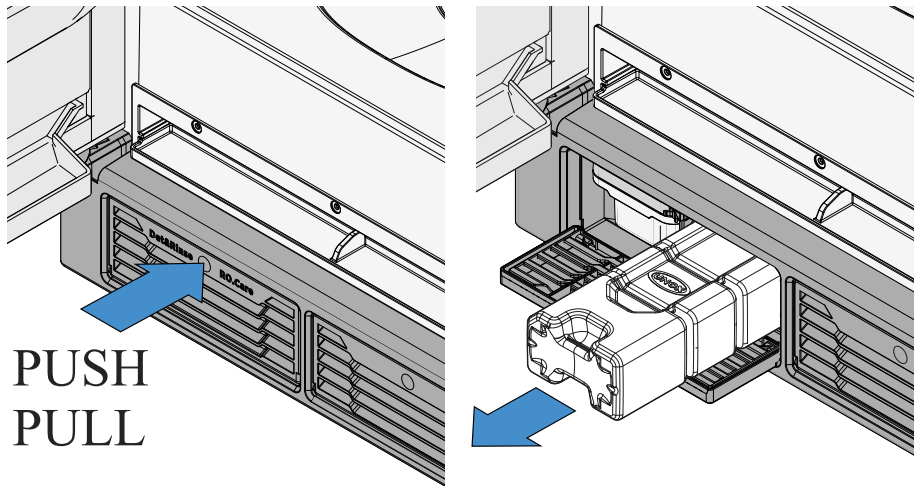
El horno incorpora un filtro suavizador RO.Care que debes sustituir una vez al año o después de tratar un cierto número de litros, calculado según esta fórmula:

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

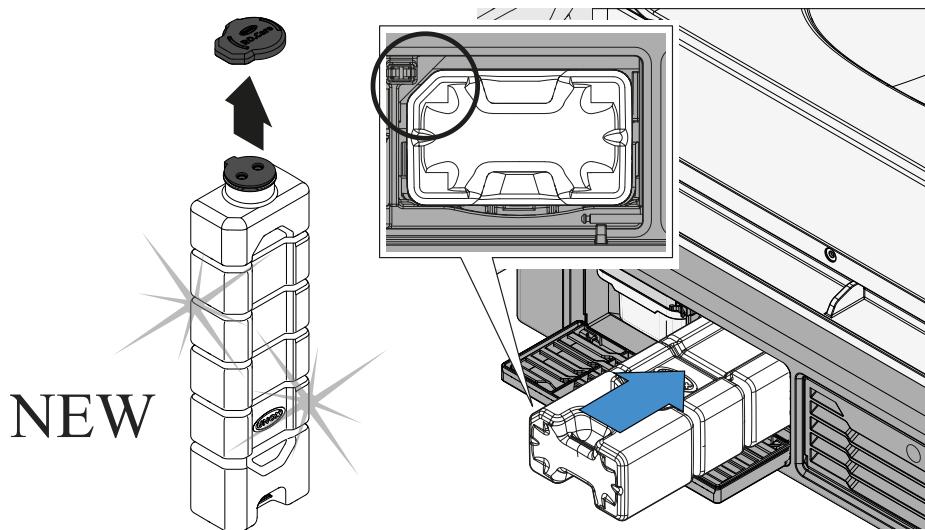
En ambos casos, una notificación en el display te avisa de que ha llegado el momento de sustituirlo.



- 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

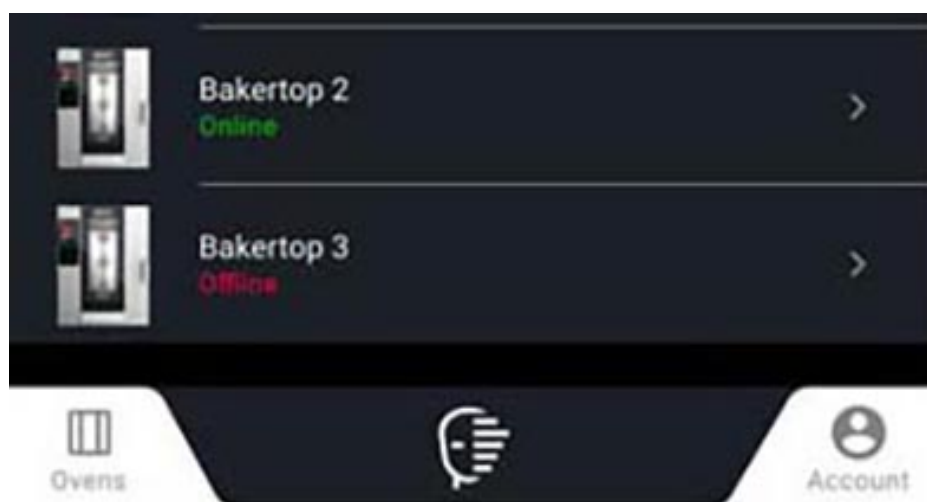
- Toca el botón **VINCULA TU HORNO**; enfoca con tu dispositivo el código QR que aparece en el display del horno o, como alternativa, toca el mensaje **INTRODUCIR CÓDIGO** y escribe manualmente el **código de serie** y el **PIN del horno** (ambos datos están debajo del código QR);
- introduce el **nombre** 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:



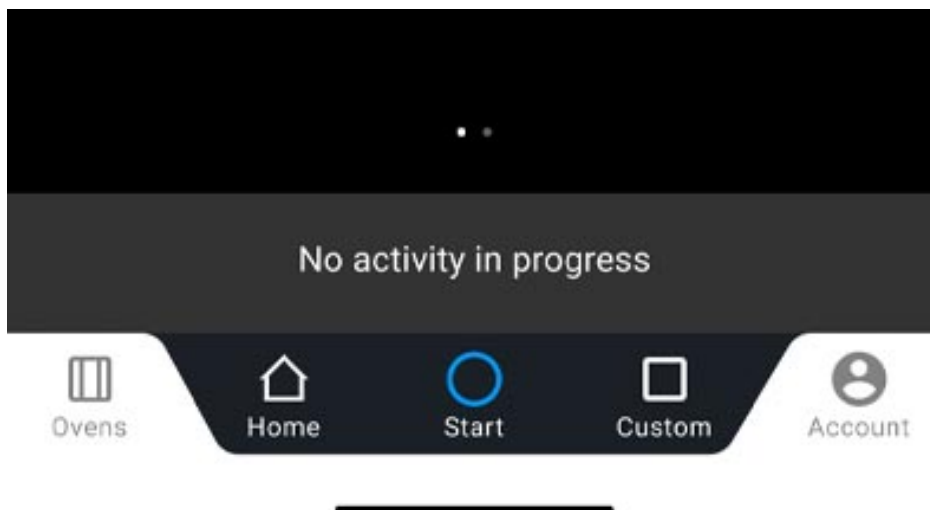
botón INICIO: acceder a la página de inicio del horno;



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



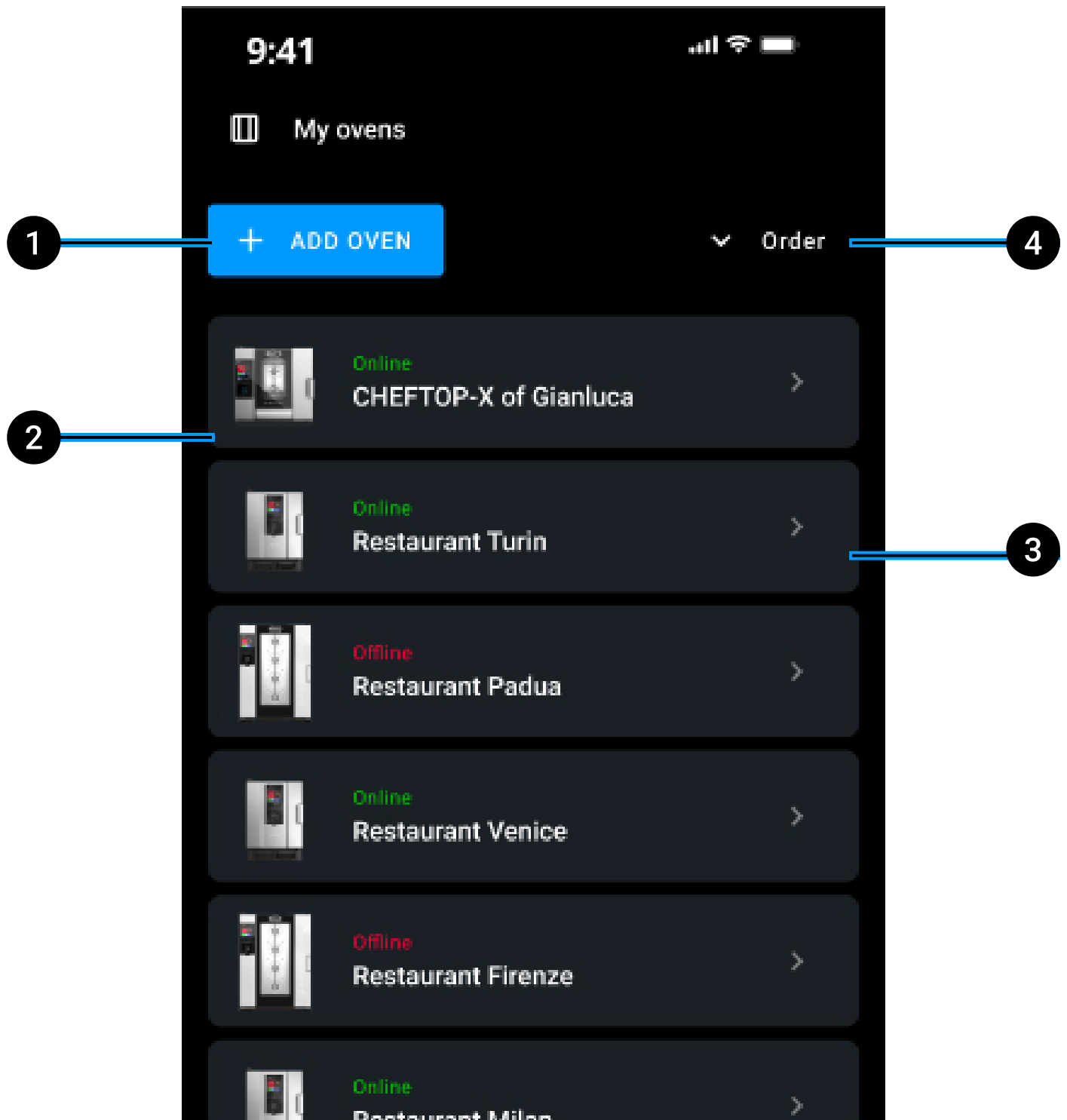
botón CUSTOM: acceder a los [ajustes](#) de sistema.



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

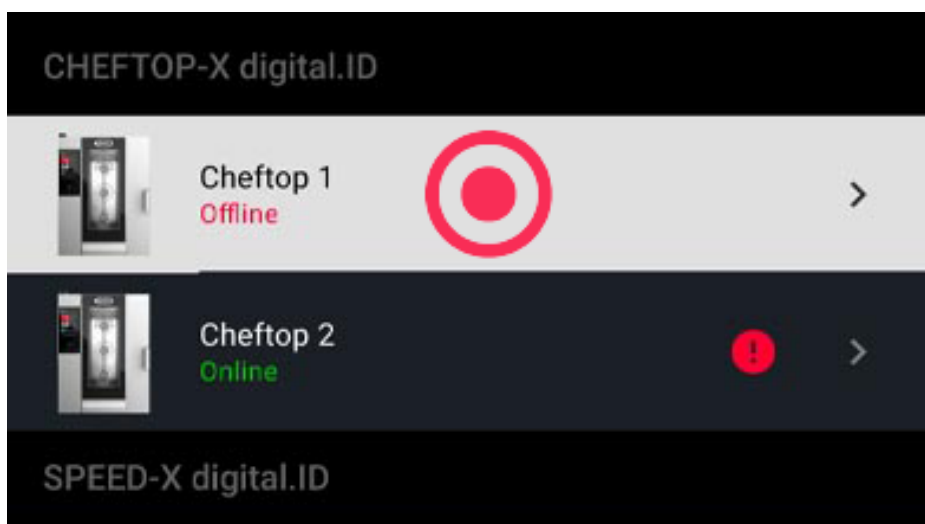


- 1 **añadir** un nuevo horno a la lista;
- 2 **nombre del horno y estado** (online, offline): toca el nombre del horno para abrir su página de inicio. Si está online, podrás controlarlo desde la [app Digital.ID™](#); si el horno está offline, algunas funciones estarán deshabilitadas (en gris), mientras que las actividades habilitadas y modificables se sincronizarán en cuanto el horno vuelva a estar online;
- 3 añadir horno en **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

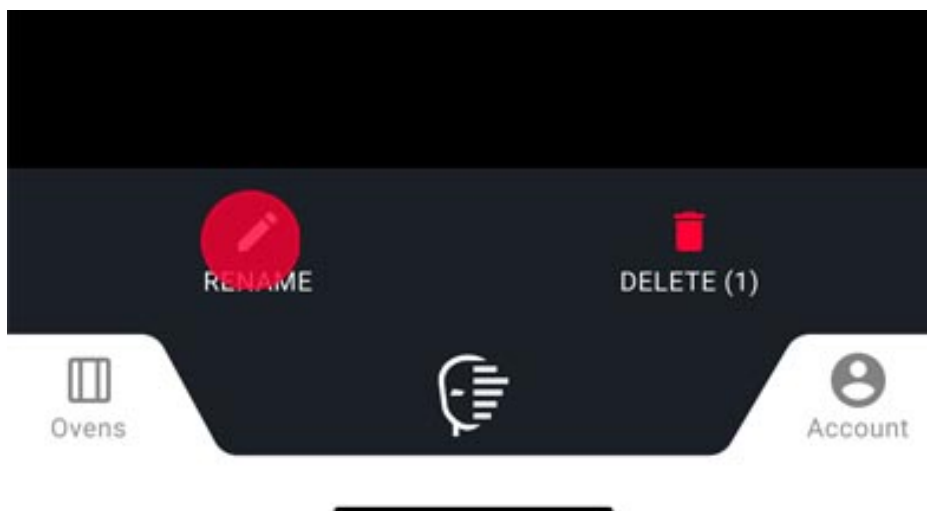
Entrar en la modalidad MODIFICACIÓN

Toca y mantén pulsado el nombre de un horno.




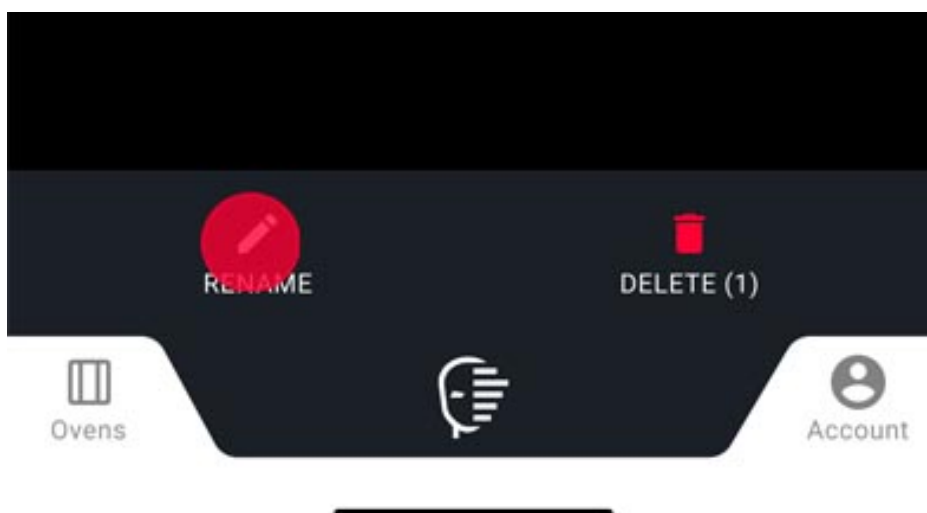
Cambiar el nombre de un horno

- 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

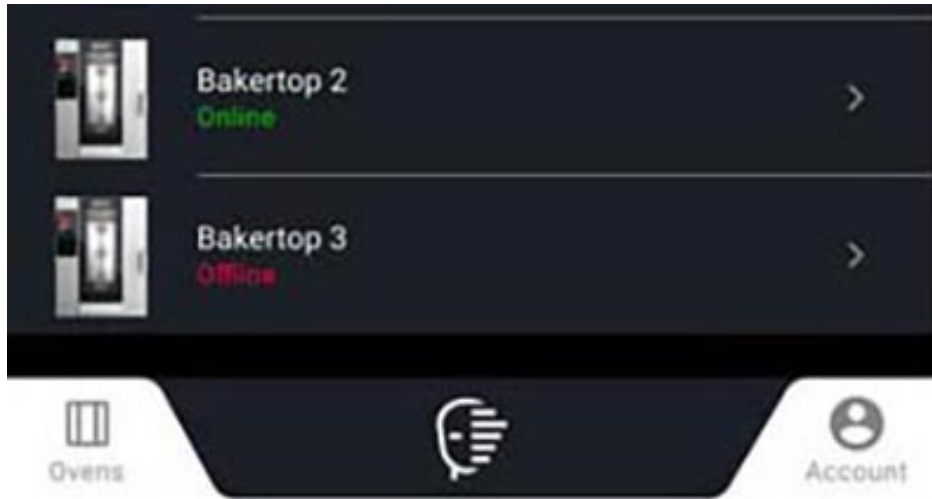
- Entra en la modalidad MODIFICACIÓN; aquí puedes ver cómo [entrar en la modalidad MODIFICACIÓN](#);
- pulsa el botón ELIMINAR  y confirma con ELIMINAR.



Cuenta y ajustes

Acceder a la cuenta

Toca el botón cuenta  de la derecha.



Ajustes de la cuenta

Account



Beef Station
NY
info@example.com

Account information >

1 Notification management > 2

3 Subscription >

Payment methods and billing settings >

5 Profiler > 4

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



Profiler



Personal images

6



Personal gallery



Security



Blocks and security



7



Privacy



8



Terms of use



9

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.

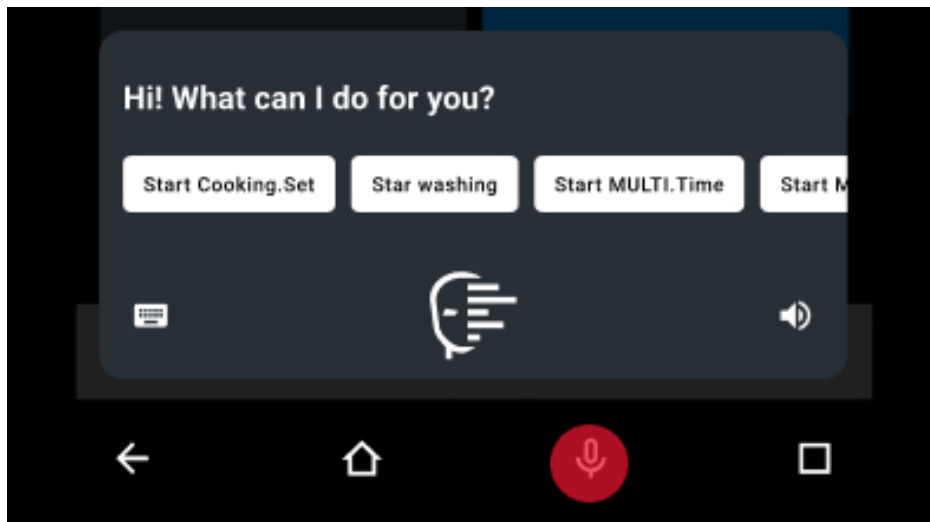
Qué puede hacer UNOX Voice Control

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

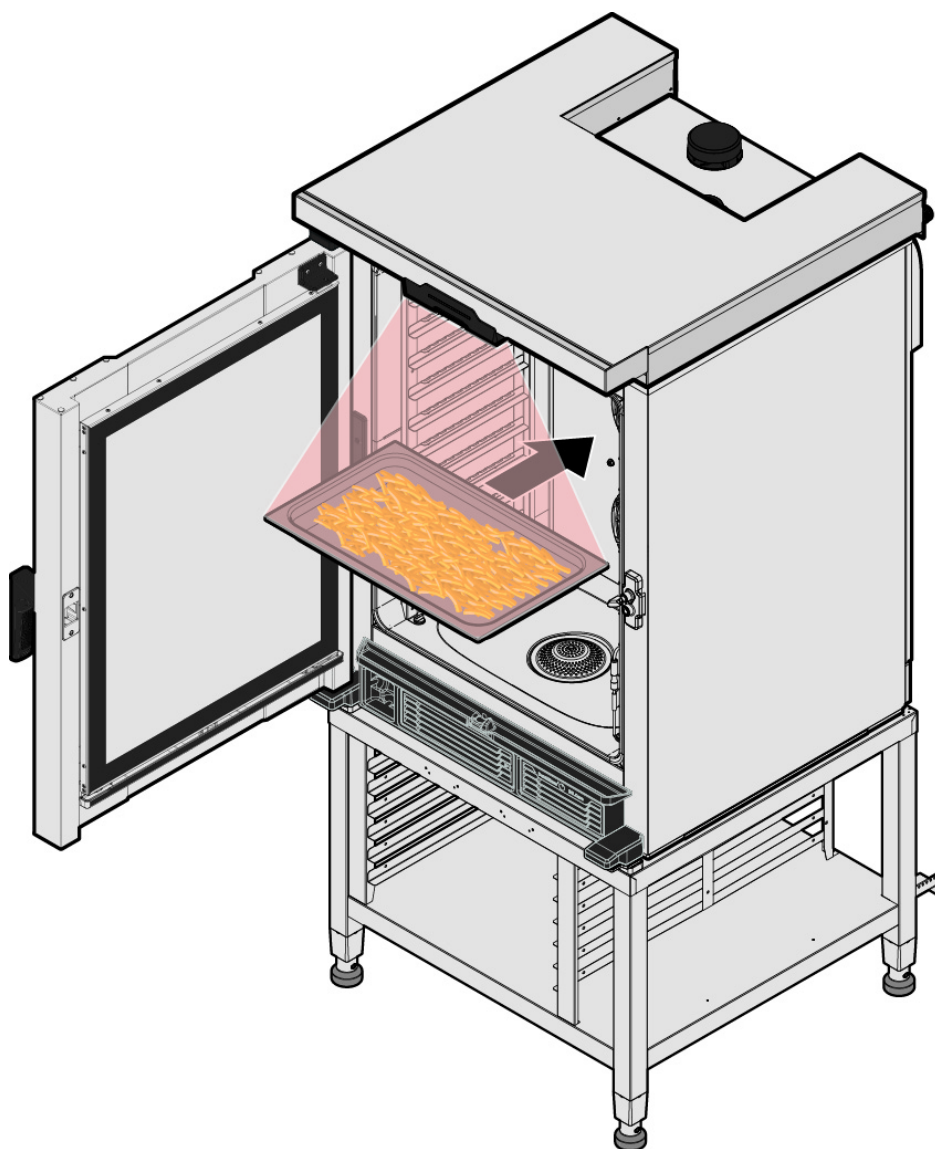
Ve a [ajustes](#) > Voice control > idioma.

11.OPTIC.Cooking

- [Introducción](#)
 - [Primer encendido](#)
 - [Cómo realizar el primer encendido](#)
 - [Comprobación de la calidad de la foto](#)
 - [Desde dónde medir la distancia respecto al suelo y a la plantilla de calibración](#)
 - [Cómo colocar la plantilla de calibración](#)
 - [OPTIC.Cooking Training](#)
 - [OPTIC.Cooking MULTI.Time](#)
 - [Señales luminosas](#)
 - [Apagado y encendido del OPTIC.Cooking](#)
 - [Reencendido de OPTIC.Cooking](#)
 - [Reencendido forzado de OPTIC.Cooking](#)
-

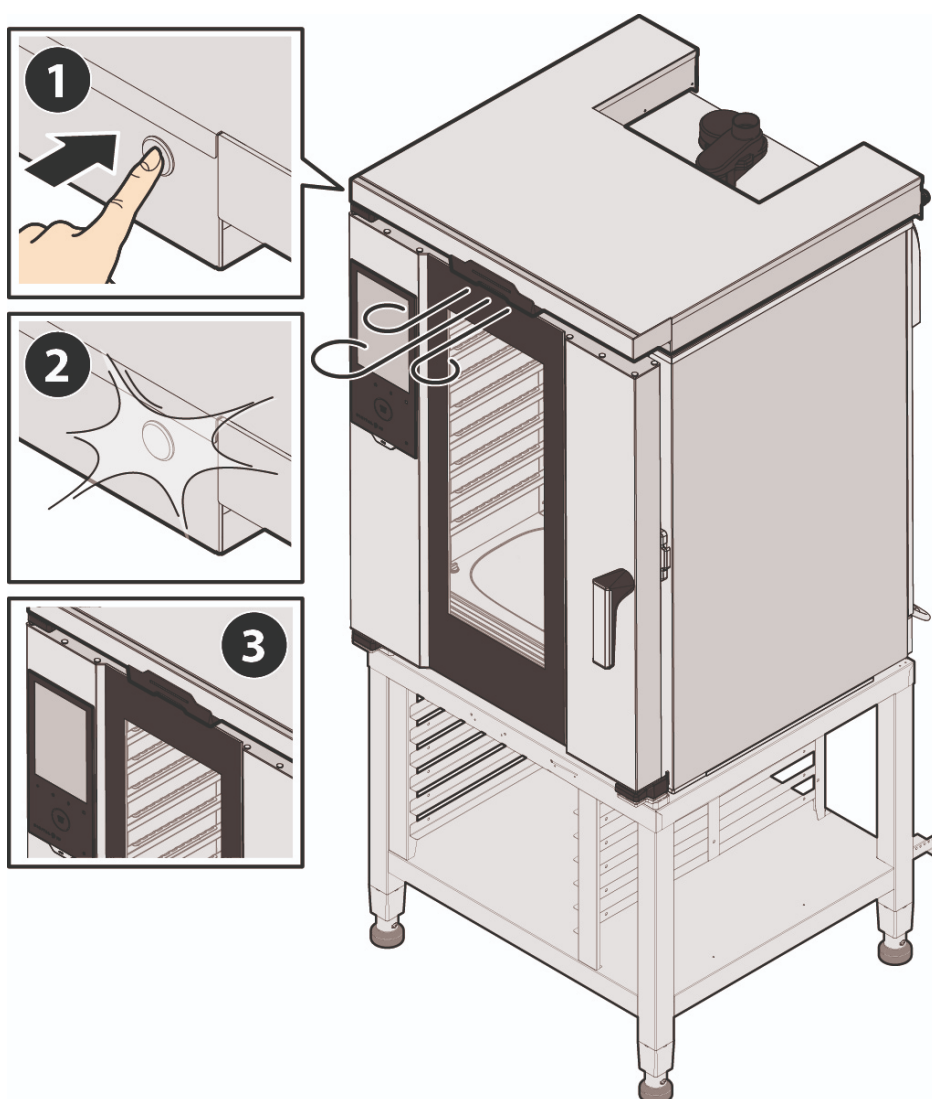
Introducción

El accesorio OPTIC.Cooking, gracias a una tecnología de vanguardia, reconoce el alimento enhornado e inicia automáticamente el programa de cocción correcto. OPTIC.Cooking funciona únicamente en modalidad MULTI.Time y requiere una cuenta con suscripción asociada al horno en el que está instalado. Una vez colocado y encendido, el OPTIC.Cooking se acoplará permanentemente a su horno. Para un posible desplazamiento, será necesaria la intervención de un servicio técnico autorizado, para el desbloqueo del software y la manipulación mecánica.



Primer encendido

Aunque esté correctamente colocado y cableado, el OPTIC.Cooking aún no está operativo. El accesorio mantiene continuamente activada la ventilación como protección contra daños debidos a fuentes de calor o suciedad externa, aún no identificables.



Cómo realizar el primer encendido

Enciende el horno.

1. Enciende el accesorio OPTIC.Cooking pulsando el botón situado en un lado (la ventilación sigue siendo continua).
 2. El botón se iluminará para confirmar el correcto encendido del accesorio OPTIC. Cooking (la ventilación sigue siendo continua).
 3. Al cabo de unos 2 minutos se activará la inteligencia del OPTIC.Cooking, el led frontal dejará de parpadear y, si los componentes están a temperatura ambiente, se interrumpirá la ventilación.
 4. Comprueba que has iniciado sesión con la cuenta correcta.
-

Parte reservada a un servicio técnico especializado

5. Accede al menú service y habilita el accesorio (para la habilitación se desliza el dedo por la pantalla)

6. Vuelve a encender el horno con el botón ON/OFF.

7. Cuando se vuelva a encender el horno, consulta el estado de OPTIC.Cooking

Si el estado es “training_ready” o “all_ready” continúa con el procedimiento:

- 8. Toca la opción “Camera Calibration”. Abre la puerta del horno.
- 9. Toca la opción “SNAP A PICTURE”
- 10. Espera unos segundos hasta que aparezca el campo de la foto.
- Coloca una bandeja debajo de la cámara de OPTIC.Cooking (fuera de la cámara de cocción del horno)
- Vuelve a pulsar “SNAP PICTURE”: de esta manera se pueden tomar varias fotos para comprobar que no haya problemas de iluminación.

NOTA: No modifiques el valor de 300 del campo “pixel to crop”.

← Manage OPTIC.Cooking

OPTIC.Cooking Board

Status connected

Manage OPTIC.Cooking Board >

OPTIC.Cooking app

Status training_ready

Camera calibration >

Telemeter calibration >

Manage OPTIC.Cooking app >

← Camera calibration



Capture floor image

Door is closed. Open the door and then snap a picture to check the working area.



SNAP A PICTURE

Pixel to crop

300

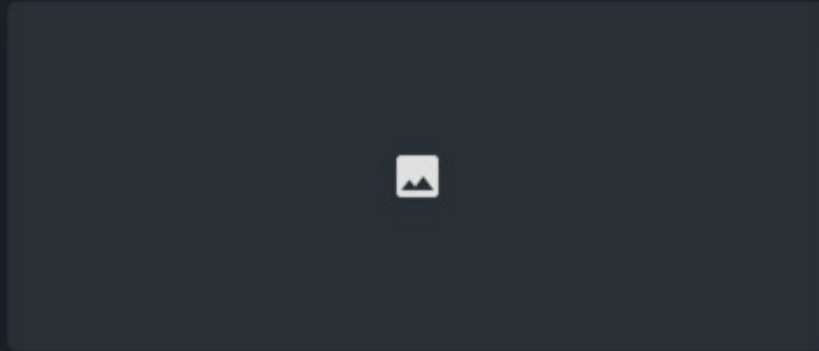


← Camera calibration



Capture floor image

Door is open. Snap a picture to check the working area.

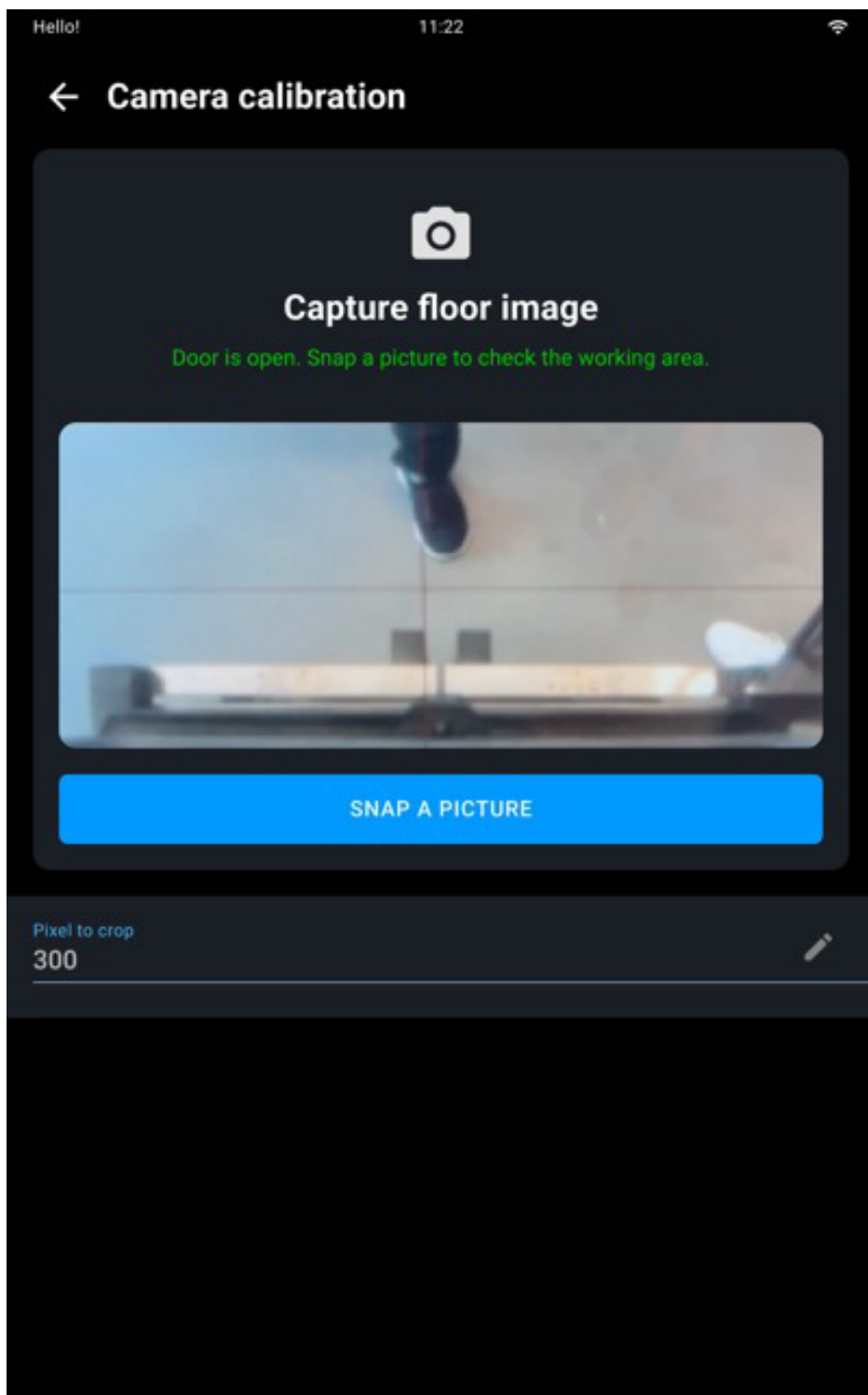


SNAP A PICTURE

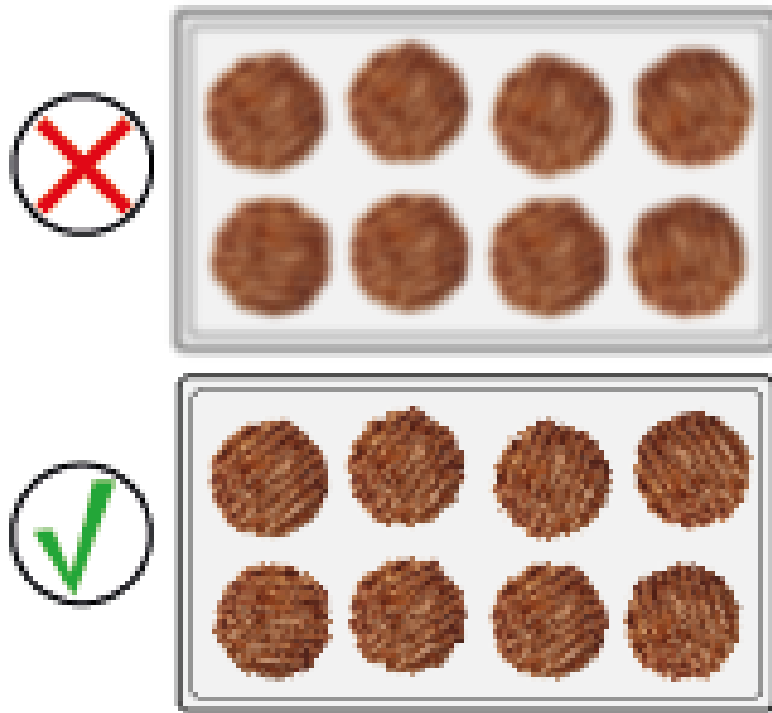
Pixel to crop

300

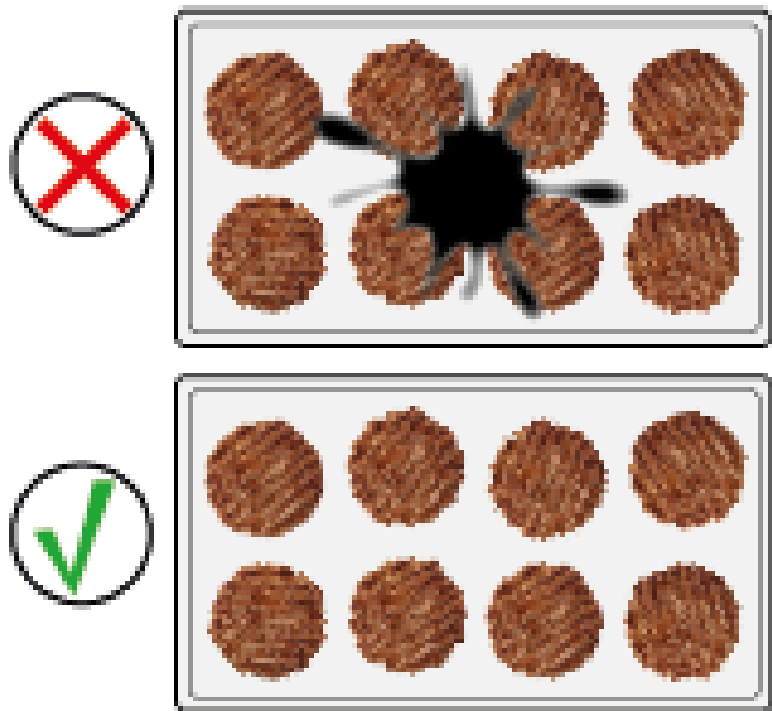




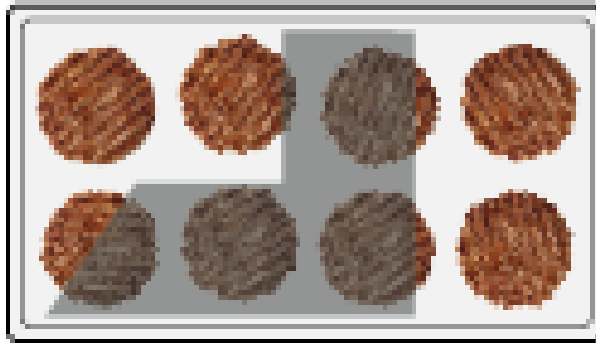
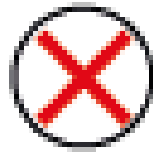
Comprobación de la calidad de la foto



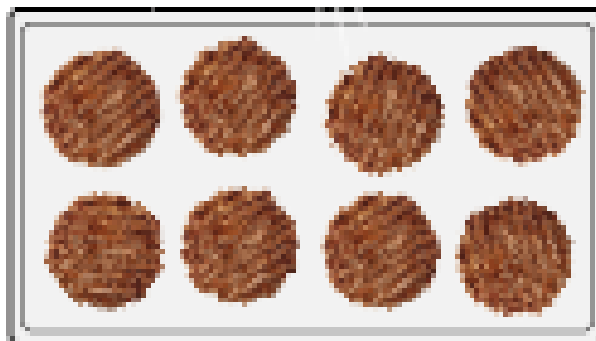
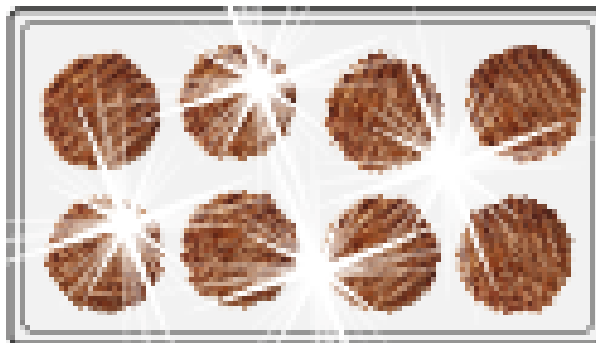
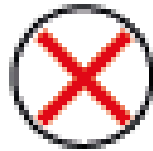
Fotos nítidas, no desenfocadas



Sin cuerpos extraños (si es necesario, limpia la óptica)



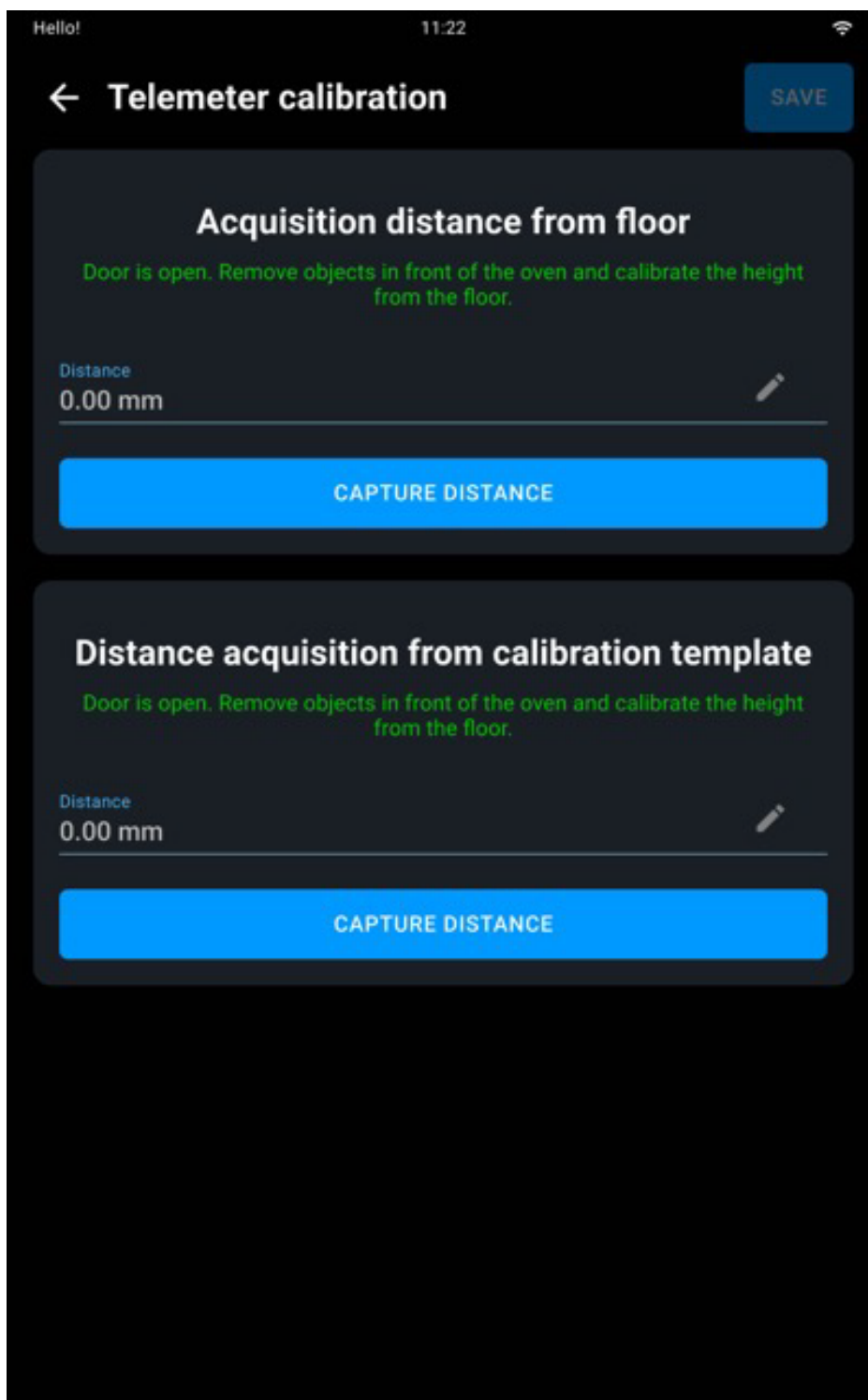
Sin sombras definidas en todos los niveles de bandeja



Sin reflejos locales en todos los niveles de bandeja

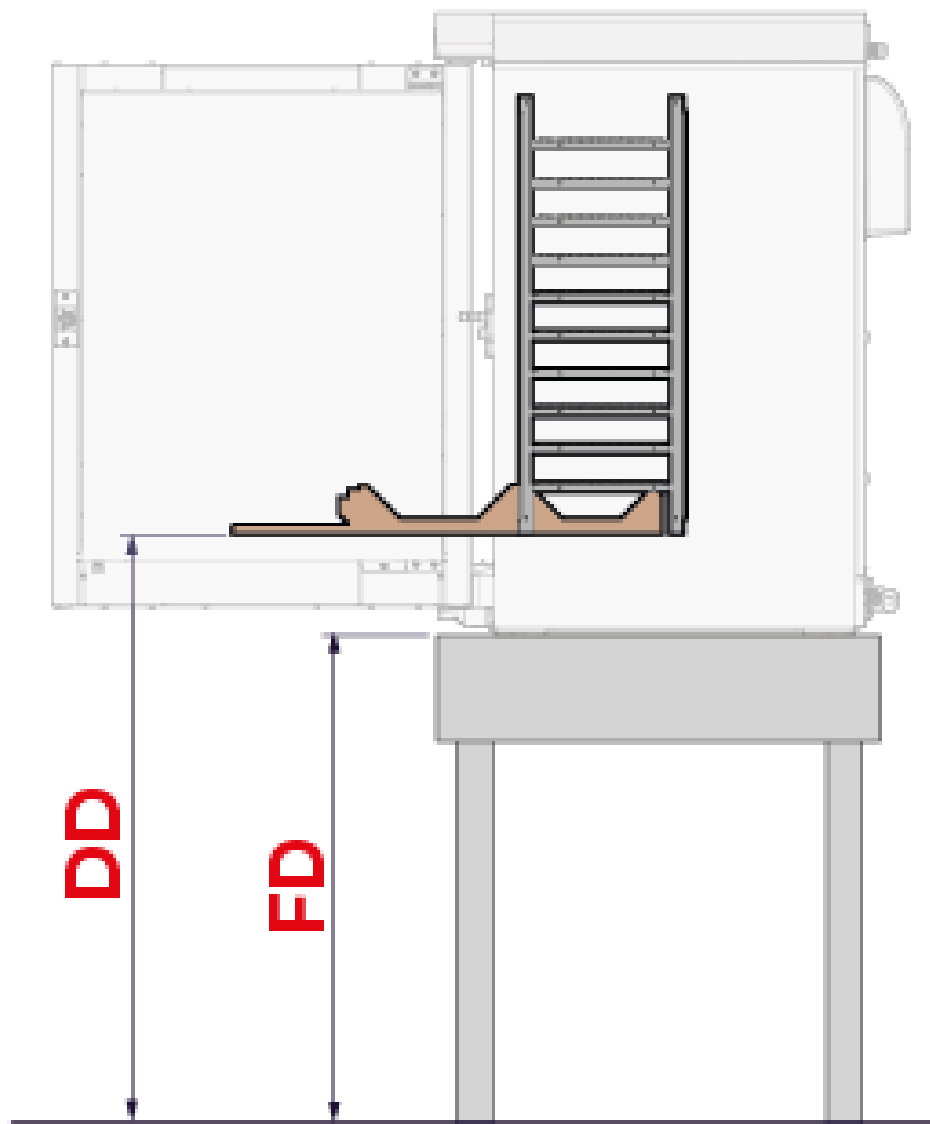
11. Realiza la comprobación de la imagen de la cámara
Menu service > Accessories > Manage OPTIC.Cooking > Telemeter calibration

Sigue el procedimiento guiado.

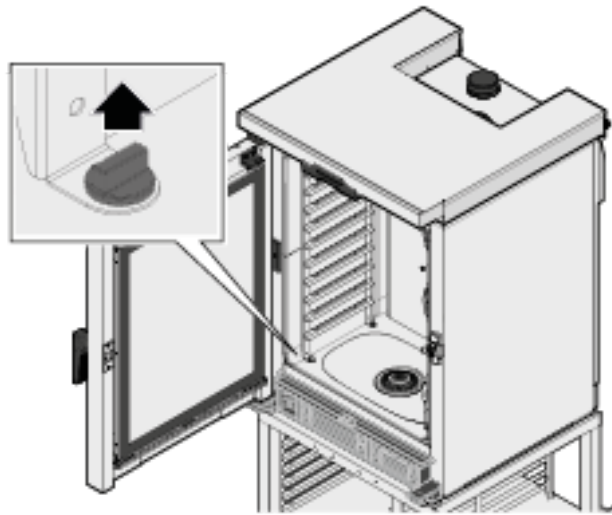


Desde dónde medir la distancia respecto al suelo y a la plantilla de calibración

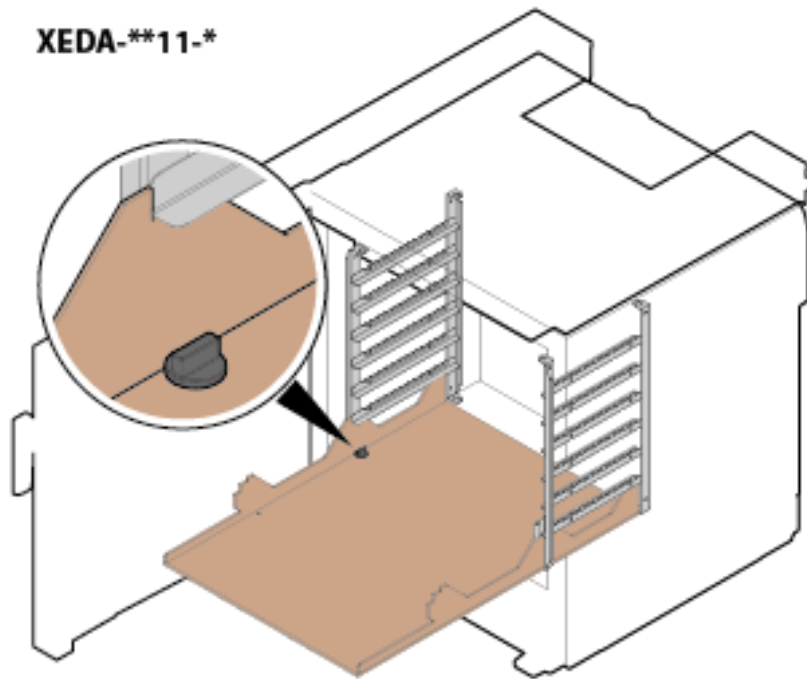
DD= distancia entre la plantilla de calibración y el suelo
DF= distancia entre el horno y el suelo

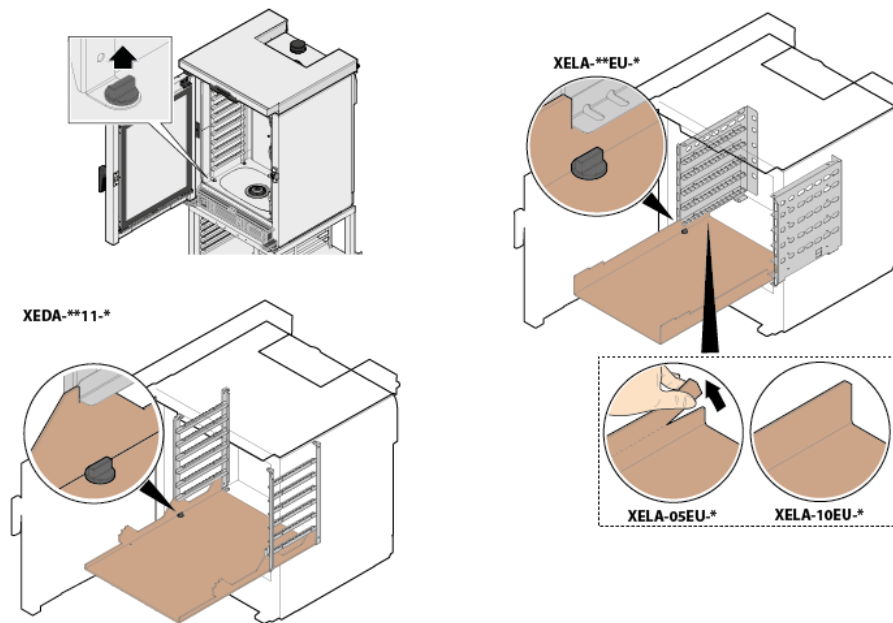


Cómo colocar la plantilla de calibración

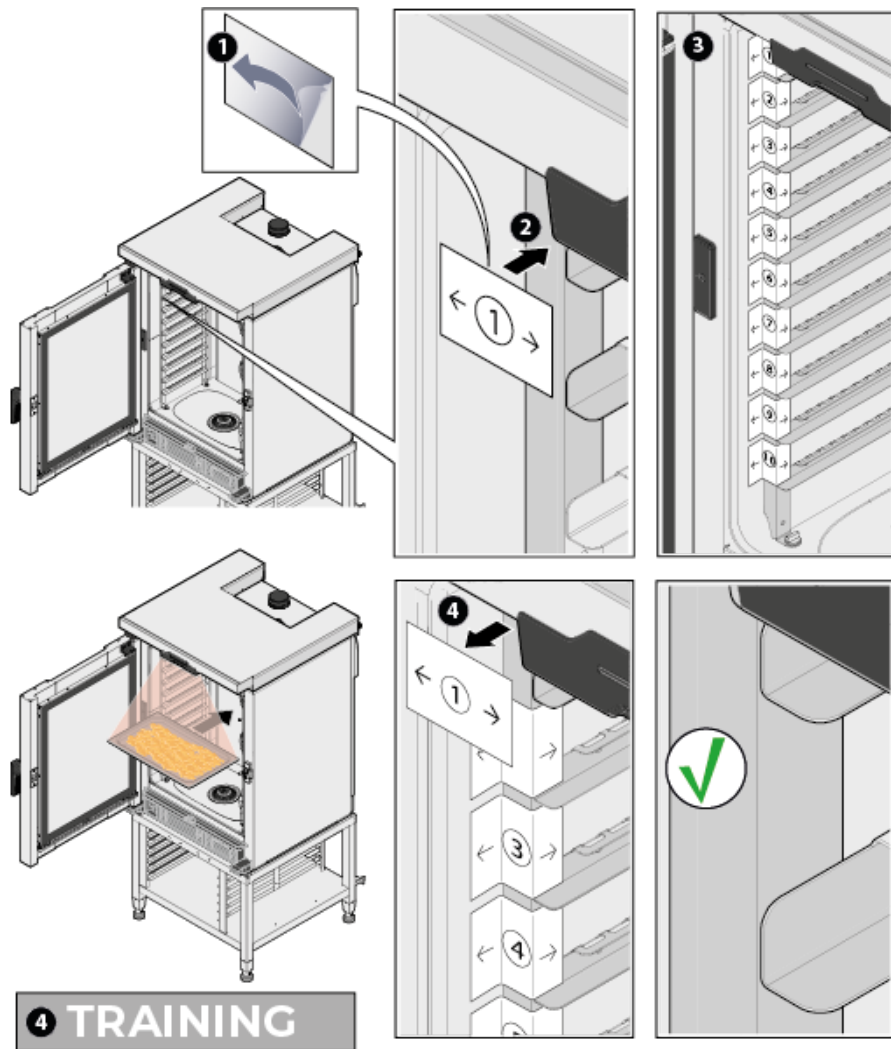


XEDA-**11-*

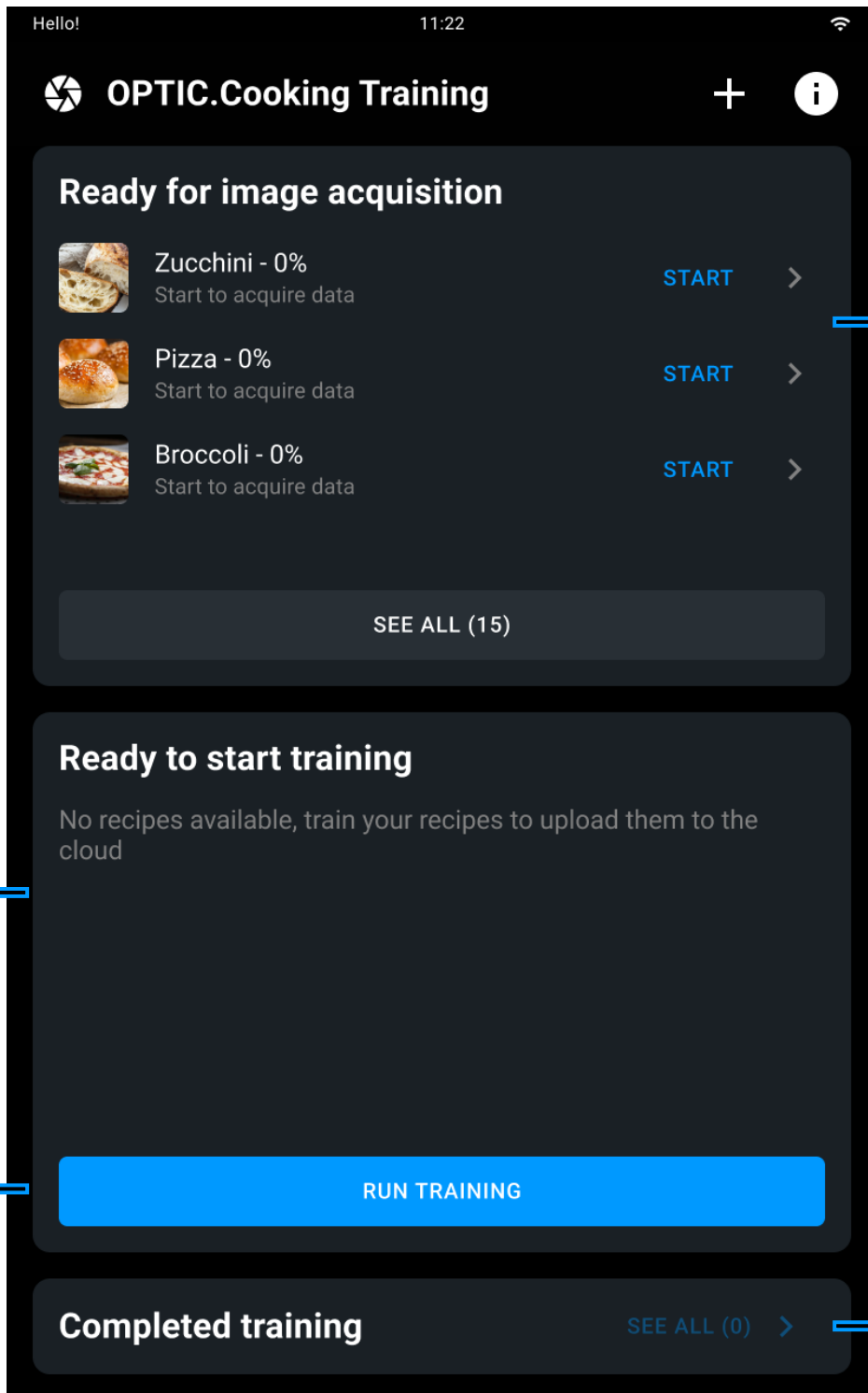




Haz clic en el widget “OPTIC.Cooking library” situado en la página de inicio (si no está, añádelo manteniendo el dedo sobre la página de inicio y pulsando en ADD WIDGET abajo a la derecha). Sigue el procedimiento guiado del display. Para llevar a cabo el entrenamiento, utiliza las etiquetas incluidas, colocándolas en los soportes de bandeja en orden creciente, de arriba abajo.

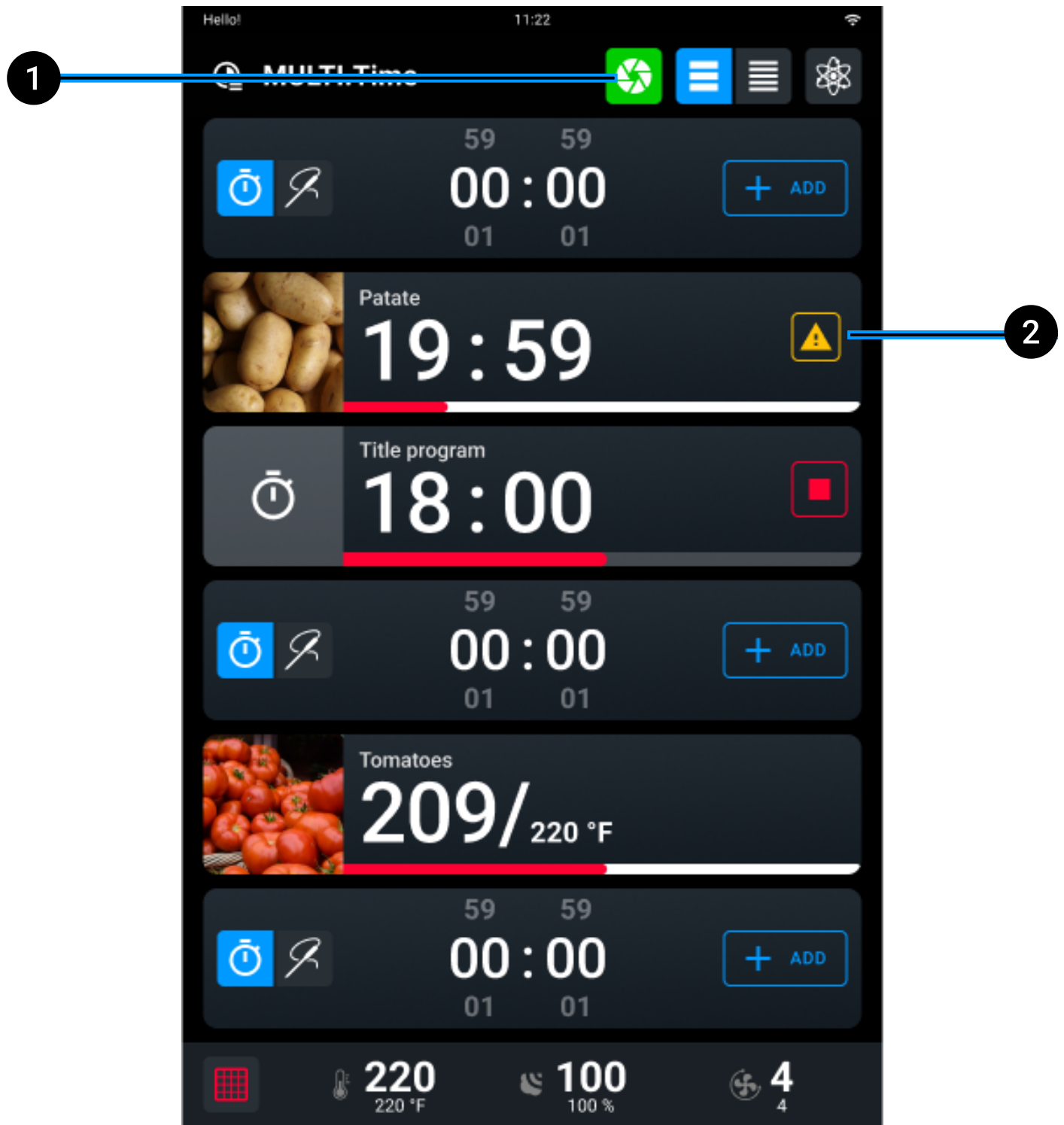


OPTIC.Cooking Training



- 1 Listo para la captura de las imágenes:** Fase de captura de la imagen del programa seleccionado
- 2 Listo para comenzar el entrenamiento:** Fase de entrenamiento de la red neuronal en curso, OPTIC.Cooking está aprendiendo a reconocer las recetas
- 3 Comienza el entrenamiento:** Inicio de la fase de entrenamiento (servicio premium obtenido con la compra de paquetes "training")
- 4 Entrenamiento finalizado:** Fase de entrenamiento terminada; ahora se pueden reconocer las recetas durante el servicio

OPTIC.Cooking MULTI.Time



- 1 Estado de OPTIC.Cooking:** el icono está en verde cuando el kit está conectado y activo, está en rojo cuando hay un error, está normal cuando no está listo para el uso y está desactivado cuando no está conectado
 - 2 Programa no compatible:** con las condiciones actuales de la cámara o está centrado en el reconocimiento de la receta
-

Señales luminosas

- Blanco intermitente: inicio de OPTIC.Cooking en curso / conexión con el horno en curso
 - Blanco fijo: OPTIC.Cooking listo y conectado con el horno
 - Verde: OPTIC.Cooking listo para reconocer las hornadas (estado visible solo cuando aparece la pantalla MULTI.Time en el panel)
 - Naranja: Aparece solo después de abrirse la puerta en modalidad MULTI.Time. OPTIC.Cooking pide que se espere antes de enhornar, para que se disipe el vapor. Si se enhorna en este momento, no se produce el reconocimiento. Si persiste, limpia el cristal de la óptica.
 - Azul: OPTIC.Cooking está identificando una bandeja en su campo visual.
 - Rojo: OPTIC.Cooking en error. Es necesario calibrar el telémetro / es necesario reencender manualmente el kit OPTIC.Cooking pulsando el botón de encendido lateral/es necesaria la intervención del servicio técnico.
-

Apagado y encendido del OPTIC.Cooking

Para **apagar** el accesorio OPTIC.Cooking, apaga el horno pulsando su botón ON/OFF, lo cual apagará automáticamente también el OPTIC.Cooking. **¡No cortes la alimentación del horno!** ¡No cortes la alimentación del horno! La próxima vez que se encienda el horno, el accesorio OPTIC.Cooking se encenderá automáticamente sin necesidad de pulsar ningún botón.

Reencendido del OPTIC.Cooking

Para **reencender** el accesorio OPTIC.Cooking si se ha cortado la alimentación del horno al que está conectado:

- Restablece la alimentación del horno
 - Enciende el horno con el botón ON/OFF
 - Vuelve a pulsar el botón lateral del accesorio OPTIC.Cooking y espera 2 minutos hasta que el led frontal deje de parpadear.
-

Reencendido forzado de OPTIC.Cooking

Para **forzar el reencendido** del accesorio OPTIC.Cooking:

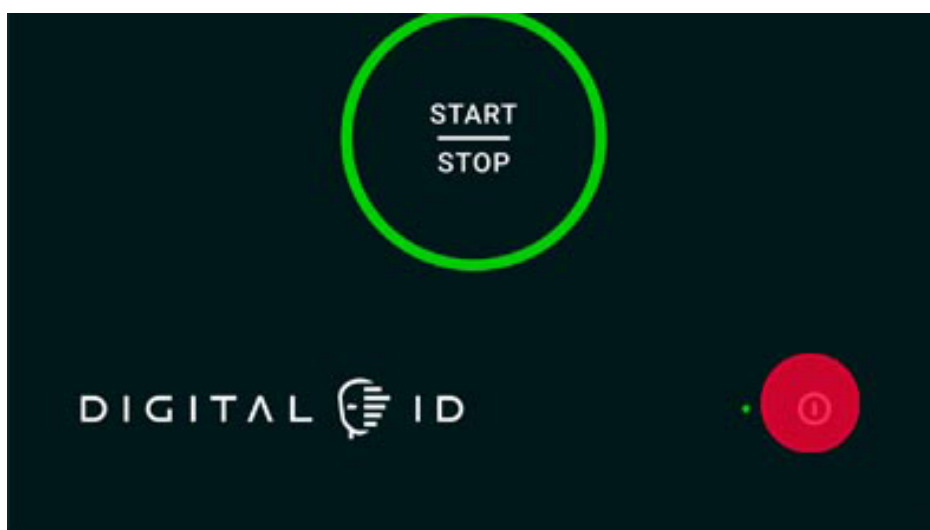
- Pulsa el botón lateral
 - Espera 30 segundos hasta que se apague la luz del botón
 - Vuelve a pulsar el botón lateral y espera 2 minutos hasta que el led frontal deje de parpadear.
-

12. 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).
-

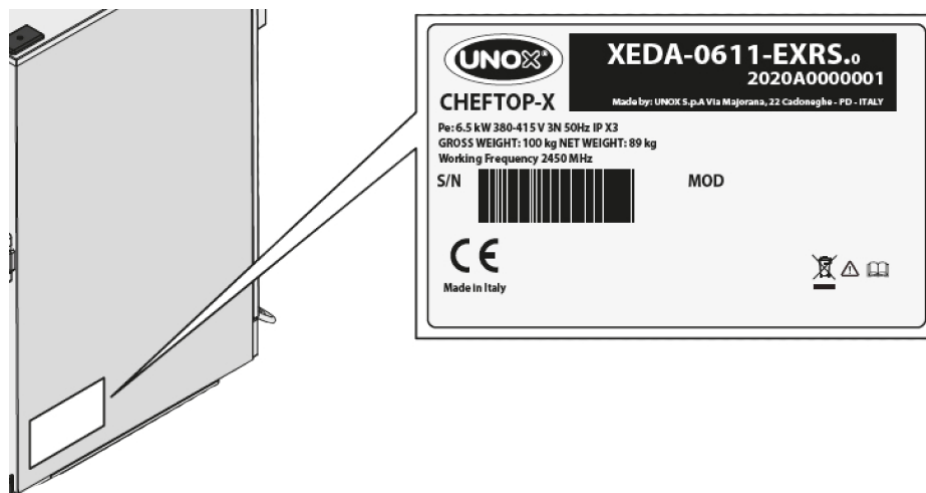
13. Asistencia y soporte

- [Qué hacer si el horno no funciona](#)
 - [Asistencia técnica](#)
 - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
 - [Contactar con el soporte técnico](#)
 - [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, ayudarte con la mejor tecnología posible y prepararte para afrontar cualquier reto. Aun así, podrían producirse imprevistos; en estos casos, la red de Centros de Asistencia Técnica Autorizados y Certificados UNOX está siempre a tu disposición para reducir al mínimo los periodos de inactividad.

Echa un vistazo aquí para encontrar los [Centros de Servicio Autorizados UNOX 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, gozarás de la asistencia especializada de nuestros técnicos y 12 meses de garantía que cubren mano de obra y 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. Ponte en contacto con UNOX para recibir más información.

Contactar con el soporte técnico

Si eres cliente Premium* puedes llamar a nuestro equipo técnico directamente desde tu horno y hablar con nuestros operadores mediante el micrófono interno. Además, gracias al chat integrado y a la función de cámara de la App Digital.ID™ podrás enviar mensajes e imágenes para ayudar al equipo a diagnosticar y resolver todas tus dudas con la mayor rapidez y precisión.

* La suscripción Digital.ID™ Premium incluye asistente de voz HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30 min/mes de asistencia de cocción COOKING.Concierge, asistencia técnica en tiempo real y todas las funcionalidades 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

14. 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

LI3126A

All images used are for illustrative purposes only.

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