



CHEFTOP-XTM

BAKERTOP-XTM

Uživatelská příručka

Verze 2.6

Obecné informace

1. [Dobrý den](#)
2. [Bezpečnost](#)
3. [Vaše pec DigitalID™](#)
4. [Základní poznatky](#)
5. [Základní poznatky pro pečení](#)
6. [Základní poznatky pro úpravu vody a mytí](#)
7. [Aplikace](#)
8. [Údržba a čištění pece](#)
9. [Použití pece s aplikací DigitalID™](#)
10. [Hey UNOX!](#)
11. [Restart, aktualizace a obnovení](#)
12. [Pomoc a podpora](#)
13. [Autorská práva](#)

1. Dobrý den

Vysoce výkonný profesionální konvektomat vybavený nejnovějším operačním systémem a inteligentní technologií navrženou tak, aby řídila každý proces pečení v gastronomii.

Tento návod obsahuje všechny informace potřebné pro správné používání při maximální výkonnosti.

Pokud vám nebude nějaká část jasná, firma UNOX vám ráda poskytne jakékoli informace.

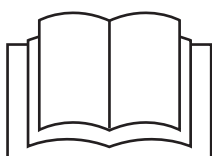
2. Bezpečnost

- [Symboly použité v návodu](#)
 - [Bezpečnostní informace](#)
 - [Informace o likvidaci a recyklaci](#)
-

Symbyly použitý v návodu

Symbol

Význam



Přečtýte si návod k použití



Nebezpečí! Situace znamenající bezprostřední nebezpečí nebo nebezpečná situace, která může vést k újmě na zdraví nebo smrtelnému úrazu



Nebezpečí požáru!



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Nebezpečí popálení

Bezpečnostní informace

Obecná upozornění



Nedodržení bezpečnostních předpisů nebo použití či údržba jiným způsobem, než je uvedeno v tomto návodu, povede ke ztrátě záruky (další podrobnosti viz www.unox.com, odstavec „Záruka“) a zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.

Toto zařízení umístěte mimo dosah dětí.

Čištění a údržba musí být prováděny uživatelem a NESMÍ být prováděny dětmi, zejména pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

Toto zařízení lze používat výhradně k pečení potravin v průmyslových a profesionálních kuchyních a pouze kvalifikovaným personálem, který je pravidelně školen: jakékoli jiné použití není v souladu se zamýšleným použitím, a proto je nebezpečné.

Pokud zařízení nefunguje, nebo pokud si všimnete jakýchkoli funkčních nebo strukturálních změn, odpojte ho od elektrického napájení a obraťte se na autorizované servisní středisko společnosti UNOX, aniž byste se pokoušeli ho sami opravit. Pro případnou opravu si vyžádejte originální náhradní díly společnosti UNOX.

Pro zajištění dokonalých podmínek použití a bezpečnosti zařízení jej doporučujeme podrobit nejméně jednou ročně údržbě a kontrole ze strany autorizovaného servisního střediska.

Zařízení má hladinu emise hluku nižší než 70 dB.

Firma UNOX si vyhrazuje právo kdykoliv bez oznámení provést změny pro vylepšení zařízení nebo příslušenství.

Šíření tohoto návodu nebo jeho části je bez souhlasu firmy UNOX zakázáno. Uvedené rozměry jsou orientační a nezávazné. V případě rozporů je rozhodující originální italské znění návodu. Firma UNOX není odpovědná za případné chyby v překladu/interpretaci.

Upozornění k nebezpečí popálení a zranění



Během pečení až do vychlazení každé části zařízení se nedotýkejte ovládacích prvků ani rukojeti zařízení, protože vnější části mohou být velmi teplé (teplota vyšší než 60 °C / 140 °F).

Z bezpečnostních důvodů pečení probíhá pouze při zavřených dvířkách. Pokud se dvířka otevřou, pec se dočasně zastaví a zastavení signalizuje pomocí hlášení na displeji. Pro obnovení pečení stačí dvířka zavřít.

V zájmu zachování optimálního výkonu zařízení **NENÍ DOPORUČENO** otevírat dvířka během pečení. Pokud není možné zabránit otevření, proveďte tuto operaci velmi pomalu a opatrně, přičemž dávejte pozor na únik horké páry z pečicí komory.

Při manipulaci a vyjímání nádob, příslušenství a jiných předmětů zevnitř pečicí komory vždy používejte tepelný ochranný oděv vhodný pro dané použití a buďte maximálně opatrní.

Je přísně zakázáno pokládat jakýkoliv plech, horkou/studenou nádobu nebo jiné typy předmětů na pec, i když je vypnutá. **NEUMISŤUJTE** do blízkosti zařízení hořlavé předměty nebo předměty citlivé na teplo (např. dekorační plastové předměty, zapalovače atd.).

Kolem pece musí být ponecháno nejméně 10 cm | 3.94" volného prostoru.

Při prvních několika použitíh bude zařízení kvůli vypařování některých zpracovatelských olejů produkovat nepříjemný kouř a zápach, které postupně zmizí v následujících pracovních cyklech.

Kapaliny nebo jiné potraviny by neměly být zahřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.

Abyste se vyhnuli popálení, nepoužívejte nádoby naplněné tekutinami nebo potravinami určenými k tepelné úpravě, které se stávají kapalnými a zahřívají na vyšší úroveň, než kterou lze snadno sledovat (Evropa: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

Ohřev nápojů může vést k opožděnému bouřlivému varu, proto při manipulaci s nádobou postupujte opatrně.

Před konzumací musí být obsah sacích lahví a dětská výživa ve sklenicích promíchány a teplota musí být kontrolována, aby nedošlo k opaření.

Používejte pouze nádoby a nádoby vhodné pro zvolený režim pečení (rychlý nebo tradiční).

Upozornění k nebezpečí požáru



Před použitím se ujistěte, že uvnitř komory zařízení se nenacházejí žádné nevhodné předměty (např. návody k použití, plastové sáčky atd.) ani zbytky čisticích prostředků; ujistěte se rovněž o volnosti odvodu dýmových plynů a nepřítomnosti zápalných materiálů v blízkosti.

Při ohřevu potravin v plastových nebo papírových nádobách zkontrolujte, zda v peci nehrozí nebezpečí požáru.

Pokud si všimnete kouře, vypněte zařízení od elektrického napájení a nechte dvířka zavřená, abyste uhasili případné plameny.

Do blízkosti zařízení neumísťujte zdroje tepla (např. grily, fritézy atd.) a snadno vznětlivé látky nebo paliva (např. naftu, benzin, láhve s alkoholem atd.).

Zařízení musí být denně čištěno a musí být odstraněny zbytky jídla. Zanedbání této operace může způsobit zhoršení kvality povrchů, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost zařízení a vést k nebezpečné situaci (nebudou-li tuky nebo zbytky potravin zevnitř pece odstraněny, mohou se vznítit).

Zařízení se nesmí čistit proudem páry nebo tlakové vody.

Během pečení nepoužívejte snadno zápalné potraviny nebo kapaliny (např. alkohol).

Upozornění k nebezpečí úrazu elektrickým proudem



Neotvírejte prostory označené tímto symbolem: otevření je vyhrazeno kvalifikovanému a pověřenému personálu společnosti UNOX. Nedodržení tohoto předpisu vede ke ztrátě záruky (další podrobnosti viz www.unox.com, odstavec „Záruka“) a vystavuje riziku škod a zranění, i smrtelných.

Upozornění pro běžnou údržbu



Jakoukoliv operaci týkající se běžné údržby je třeba provádět:

- po odpojení zařízení od elektrického napájení a vyčkání na vybití kapacitních součástí (cca 5 minut);
- po vyčkání na úplné vychladnutí všech částí zařízení;
- v dokonalé psychické a fyzické formě, po nasazení vhodných osobních ochranných prostředků (např. gumové rukavice odolné vůči teplu, ochrana očí, protiprachová maska (volitelné) atd.).

Před použitím čisticího prostředku si pečlivě přečtěte bezpečnostní list produktu. NIKDY se čisticího prostředku nedotýkejte holýma rukama. Čistící prostředek se nesmí dostat do styku s kůží, očima či sliznicí. V případě kontaktu s čisticím prostředkem si přečtěte bezpečnostní list.

Pro čištění komponent nebo příslušenství NEPOUŽÍVEJTE:

- brusné, špičaté nebo ostré nástroje nebo tkaniny (např. brusné houby, škrabky, ocelové kartáče atd.);
- proud tlakové vody nebo páry;
- abrazivní ani práškové čisticí prostředky;
- zásadité, agresivní, žíravé nebo korozivní čisticí prostředky (např. kyselina chlorovodíková/solná nebo sírová nebo hydroxid sodný).

Tyto látky by mohly způsobit trvalé poškození povrchů a katalyzátorů zařízení. NEPOUŽÍVEJTE tyto látky ani k čištění spodní konstrukce nebo podlahy pod zařízením: únik těkavých sloučenin však může způsobit poškození.

Před spuštěním čištění se ujistěte, že uvnitř pečicí komory se NENACHÁZEJÍ plechy: čištění není účinné.

Během čištění NEOTVÍREJTE dvířka pece, neboť by mohlo dojít k poranění očí, sliznice či kůže kontaktem s chemickými čisticími prostředky, které jsou vstřikovány do pečicí komory a rozprašovány pomocí silného proudu vzduchu.

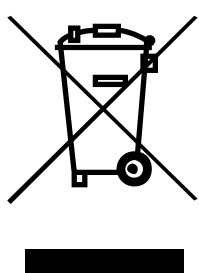
NEDOVOLTE dětem, zejména pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby, aby zařízení čistily.

Nijak NEUPRAVUJTE nádrž na čisticí prostředek, její připojení a vnitřní a vnější hydraulický okruh: mohlo by dojít ke škodám, zraněním či smrtelným úrazům.

Pravidelně kontrolujte přítomnost skvrn rzi uvnitř komory pece: pokud se objeví, kontaktujte ihned servisní středisko, protože voda pravděpodobně poškozuje pec; rychlá akce znamená prodloužení životnosti zařízení.

Informace o likvidaci a recyklaci

Musí být provedena v souladu s čl. 13 legislativního dekretu č. 49 z roku 2014 „Provádění směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ)“



Symbol přeškrtnuté popelnice udává, že výrobek byl uveden na trh po 13. srpnu 2005 a na konci životnosti nesmí být likvidován společně s ostatními odpady, ale naopak samostatně. Veškerá zařízení jsou vyrobena z recyklovatelných kovových materiálů (nerezová ocel, železo, hliník, pozinkovaný plech, měď atd.) v procentu přesahujícím 90 % hmotnosti. Zamezte použití

zařízení určeného pro likvidaci odstraněním napájecího kabelu a všech uzavíracích zařízení prostorů nebo dutin (jsou-li přítomné). Je nutné věnovat pozornost manipulaci s tímto výrobkem po konci jeho životnosti a snižovat negativní dopady na životní prostředí, zlepšovat efektivnost využívání zdrojů při uplatnění zásady „kdo znečišťuje, ten platí“, prevence, přípravy pro opětovné použití, recyklace a rekuperace. Připomínáme, že nelegální nebo nesprávná likvidace výrobku znamená uložení pokut v souladu s platnými zákonnými předpisy.

Informace o likvidaci v Itálii

V Itálii musí být zařízení OEEZ odevzdána:

- do sběrných středisek (nazývají se i ekologické ostrovy nebo platformy)
 - prodejci, u kterého se kupuje nové zařízení; ten je povinen je převzít bez poplatku (převzetí „jedno za jedno“).
-

Informace o likvidaci ve státech Evropské unie

Evropská směrnice o zařízeních OEEZ byla v každém státě přijata jinak. Chcete-li toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme kontaktovat místní úřady nebo prodejce a zeptat se je na správnou metodu likvidace.

3. Vaše pec Digital ID™

- [Vlastnosti CHEFTOP-X™ BAKERTOP-X™](#)
 - [Vlastnosti DigitalID™](#)
-

Vlastnosti CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™

Vysoce výkonný profesionální konvektomat vybavený nejnovějším operačním systémem a inteligentní technologií navrženou tak, aby řídila každý proces pečení v gastronomii.

Nové funkce CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™

Samočinné mytí a filtrování vody

Čištění pecí pro rychlé pečení již není problém. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ má integrovaný systém automatického mytí PRESSURE.Klean s nádrží DET&Rinse Ultra o objemu 1 l a systémem filtrace vody RO.Care, který vám zaručí až 1300 l filtrované vody. A to není všechno: díky snímači SENSE.Klean dokáže pec přesně rozpoznat stupeň znečištění a navrhnout nejvhodnější režim mytí, aby se předešlo plýtvání. Zvládne všechno!

Ovládací panel

Inovativní [ovládací panel DigitalID™](#) byl zcela přepracován pro zaručení bezkonkurenčního uživatelského komfortu. Svěží, jednoduchý a intuitivní design, který vám umožní sledovat a ovládat pec pouhým dotykem.

Rychlé uzavření dvířek

Rychlé uzavření umožňuje maximální rychlost vložení do pece a vyjmutí z pece. Při zavírání pece jednoduše dvířka pusťte, aby se okamžitě zavřela. Větší volnost pohybu, větší jednoduchost úkonů.

Pečicí komora lisovaná z oceli 316L

Pečicí komora pecí CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ je vyrobena z oceli 316L, která se používá při stavbě lodí, aby odolávala působení mořské vody. V kombinaci se systémem RO-Care umožňuje vyhnout se úpravě vody pomocí systémů osmózy i v případě vysokého obsahu chloridů.

Symetrické ventilátory s reverzací chodu

Ventilátory s vysokým výkonem intenzivně a rovnoměrně rozvádějí vzduch nad každý plech, od prvního až po poslední. Rovnoměrnost a rychlost pečení na nejvyšší úrovni.

Vysoce výkonná topná tělesa

Pece CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ využívají speciální, vysoce výkonná rovná topná tělesa, která rychle produkují teplo, minimalizují dobu obnovy teploty a optimalizují proudění vzduchu.

Spodní zásuvka

Prostor pro čisticí prostředek Det&Rinse™ Ultra a integrovaný vodní filtr RO.Care. Nádoba umístěná pod pecí, která obsahuje vše potřebné pro každodenní péči o pec.

Vlastnosti DigitalID™

DigitalID™ je nejpokročilejší operační systém, jaký kdy byl do pece instalován. Rychlé a intuitivní rozhraní s funkcemi hyperpropojení vylepšenými umělou inteligencí.

DigitalID™ Hyperconnection

S DigitalID™ máte přístup k rozhraní pecí na všech svých zařízeních kdekoli a kdykoli, aniž byste potřebovali vysokorychlostní internetové připojení. Importujte všechna individuální nastavení a recepty do všech pecí a zařízení prostřednictvím [aplikace DigitalID™](#).

DigitalID™ Account

Vytvořte si DigitalID™ a připojte se k peci CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ připojené k internetu: ukládejte své programy pečení, konfiguraci domovské stránky a všechna individuální nastavení pece přímo z cloudu. Váš účet bude neustále synchronizován s nejnovějšími změnami, které můžete provádět přímo ze smartphonu. Ke svému účtu se můžete přihlásit z kterékoli pece CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ připojené k internetu a získat okamžitý přístup ke svým nastavením.

DigitalID™ Widgets

S novými widgety pracujete s nejintuitivnějším rozhraním, jaké kdy bylo na peci k dispozici. Přizpůsobte si domovskou obrazovku svým potřebám nebo si vyberte přednastavené rozvržení určené pro vaši firmu, abyste měli své oblíbené funkce vždy v popředí.

DIGITAL.Training

S nákupem pece DigitalID™ můžete zdarma získat úvodní školení Premium*, na kterém se naučíte všechny triky, jak pec využívat na 100 % již od prvních dnů po instalaci.

Naši Active Marketing Chef jsou vám k dispozici na dálku, aby vám ukázali vše, co budete potřebovat – od základních funkcí až po nejpokročilejší technologie.

COOKING.Concierge

Potřebujete poradit? Chcete optimalizovat využití své pece? Chcete zdokonalit proces pečení? Potřebujete návod k přípravě receptu?

Aktivujte si balíček digitálních služeb Premium* a získáte až 30 minut měsíčně na hovory s našimi Corporate Chef přímo přes interní mikrofon pece. S novou funkcí Badge můžete provádět pokyny během hovoru a s funkcí Remote Control můžete šéfkuchaři umožnit nastavit pec na dálku.

Live Technical Assistance

Potřebujete pomoc? Našemu technickému týmu můžete zatelefonovat přímo z pece a hovořit s ním prostřednictvím interního mikrofonu. Kromě toho můžete díky integrovanému chatu a funkci kamery v [aplikaci DigitalID™](#) posílat zprávy a obrázky, které pomohou týmu rychleji a přesněji diagnostikovat a vyřešit vaše problémy.

4. Základní poznatky

- [Symboly použité v návodu](#)
 - [Panel DigitalID™](#)
 - [Objevte gesta](#)
 - [Technologie UNOX](#)
-

Symbyly použit  v návodu

Symbol

Gesto



Dotyk

Jemn  se dotkněte obrazovky jedním prstem.



Dotknut  a podr en 

Dotkněte se obrazovky prstem a prst neuvol n jte, dokud se nespustí po adovan  akce



Přetažení doprava

Táhněte prstem zleva doprava.



Přetažení doleva

Táhněte prstem zprava doleva.



Přetažení nahoru

Táhněte prstem zprava nahoru.

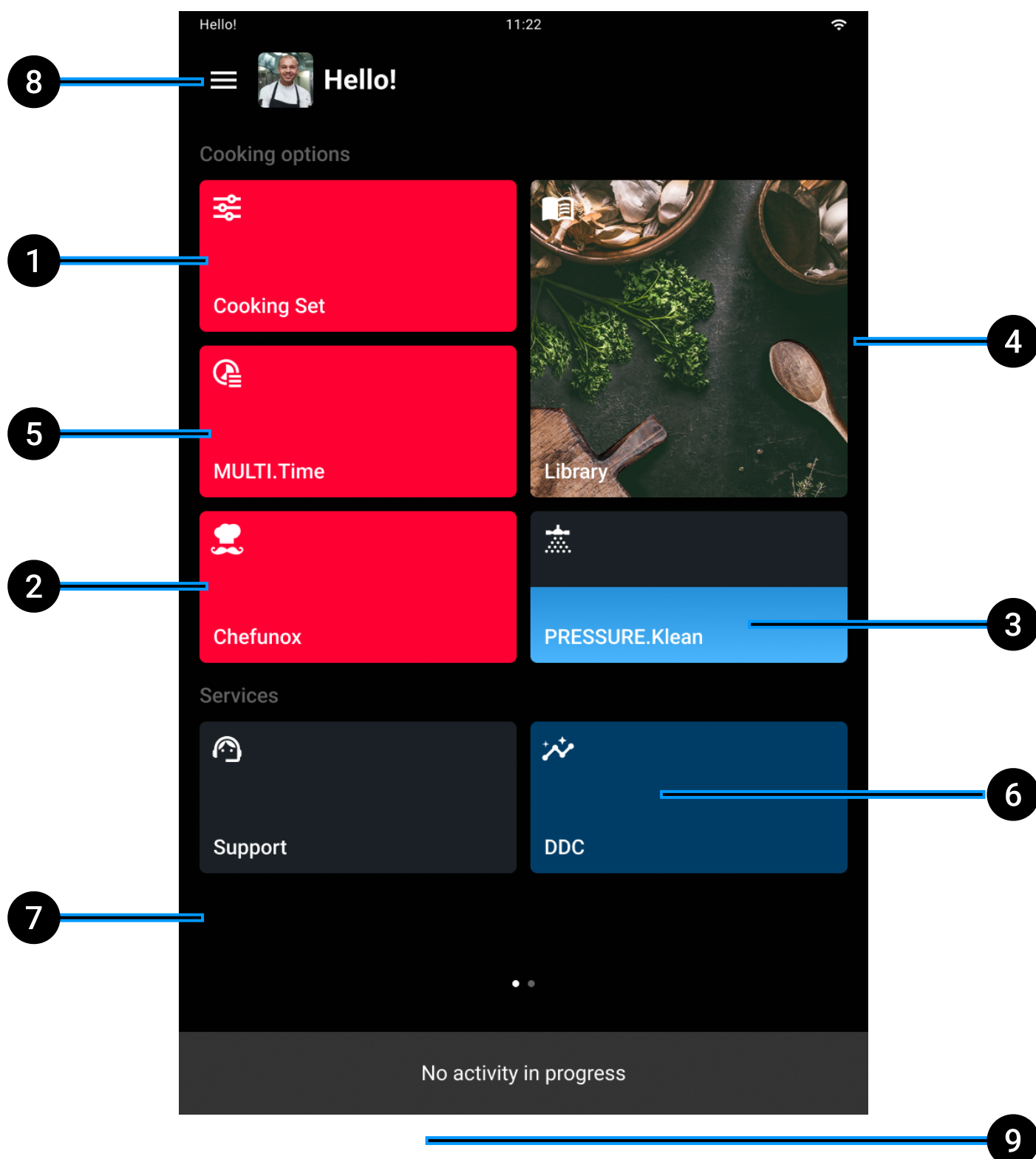


Přetažení dolů

Táhněte prstem zprava dolů.

Panel Digital ID™

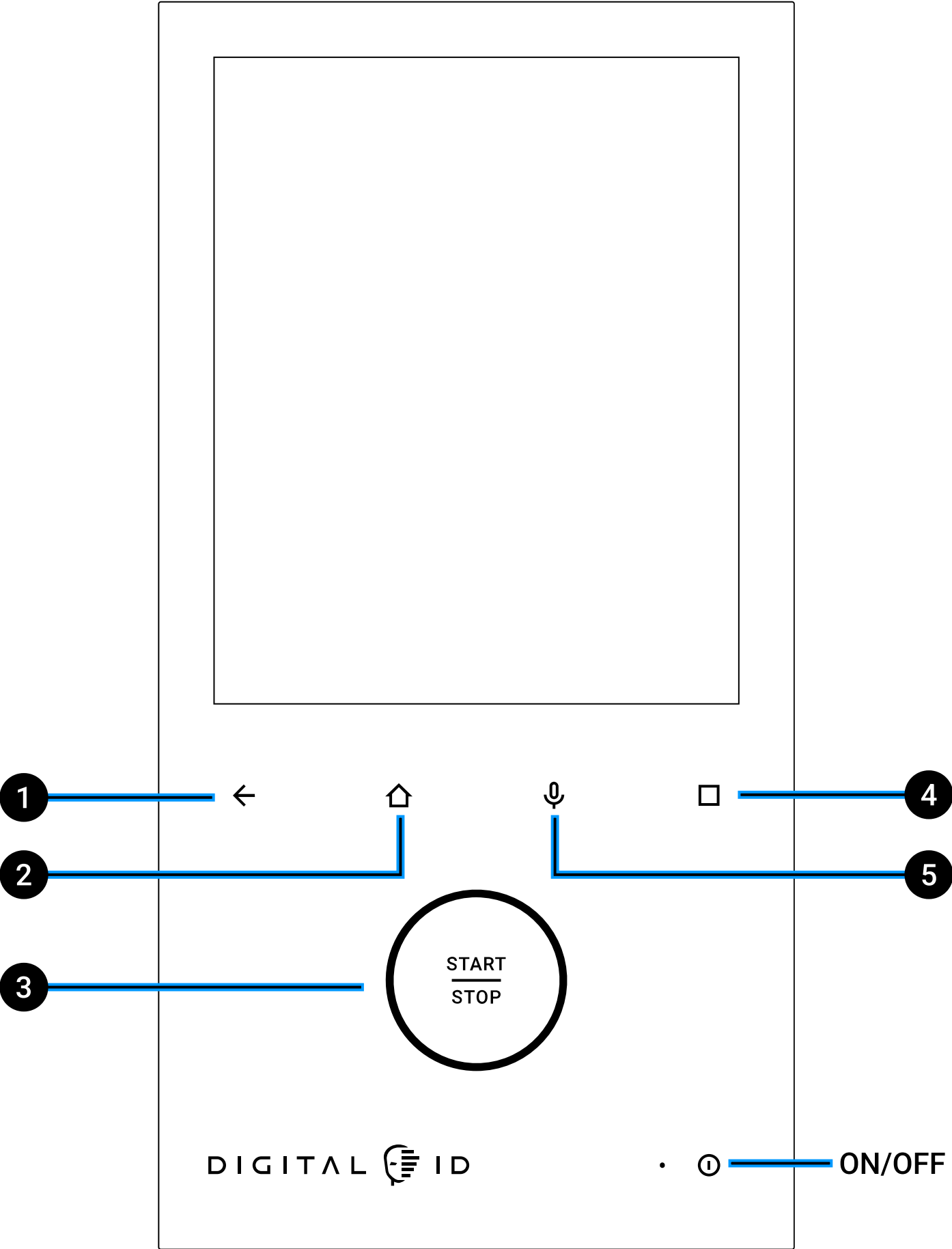
Navigace na domovské obrazovce



- 1 **Cooking Set**: díky nové funkci PRESET máte přístup ke knihovně přednastavených a přizpůsobitelných parametrů (předvoleb), které navrhují rozsahy teploty, vlhkosti a ventilace pro všechny druhy pečení: smažení, grilování, opékání a další;
- 2 **Chefunox**: pec si sama nastaví všechny parametry pečení; stačí zvolit typ pečení, připravovaný pokrm a požadovaný stupeň pečení a spustit pečení;
- 3 **Mytí**: díky technologii PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ první pec pro rychlé pečení, která se automaticky myje. Inteligentní pec, která dokáže přesně rozpoznat stupeň znečištění a navrhnout nejvhodnější způsob mytí, aby se předešlo plýtvání;
- 4 **Library**
- 5 **MULTI.Time**: s funkcí MULTI.Time můžete řídit až 10 souběžných procesů pečení, z nichž každý je monitorován konkrétním časovačem, který upozorní na dobu nutného vyjmutí z pece. Posuvník umožňuje nastavit všechny časovače přesně a rychle;
- 6 **DDC (Data Driven Cooking)**: tato aplikace představuje díky kompletně přepracovanému grafickému rozhraní nejpokročilejší infrastrukturu IoT na trhu. Nová aktualizace poskytuje zpětnou vazbu a statistiky o používání pece mnohem rychleji. Kromě toho můžete díky novému Kitchen Scheduler optimalizovat plánování pečení a minimalizovat plýtvání časem a energií;

- 7 **Podpora:** pokud jste si aktivovali digitální služby Premium, můžete si přímo z pece objednat prémiový hovor s Corporate Chef firmy UNOX a díky internímu mikrofonu s nimi hovořit a radit se živě. S novou funkcí Badge můžete během hovoru sledovat pokyny, zatímco s funkcí Remote Control může šéfkuchař pec nastavit na dálku;
 - 8 **Profil a individuální nastavení:** díky novým widgetům si můžete domovskou stránku přizpůsobit přetažením ikon na preferované místo podle potřeb každého kuchaře, případně si můžete vybrat přednastavené rozvržení;
 - 9 **Probíhající činnosti:** zobrazení aktuálních činností.
-

Ovládací panel



- 1 **Šipka zpět:** návrat na předchozí stránku;
- 2 **Tlačítko HOME:** přechod na [Home Page](#) (domovská stránka);
- 3 **Tlačítko START/STOP:** spuštění nebo zastavení probíhající činnosti;
- 4 **Tlačítko custom:** přizpůsobení akce tlačítka prostřednictvím [nastavení systému](#);
- 5 **Tlačítko voice:** aktivuje interní mikrofon pro hlasové příkazy a komunikaci s operátory a šéfkuchaři UNOX během hovorů.

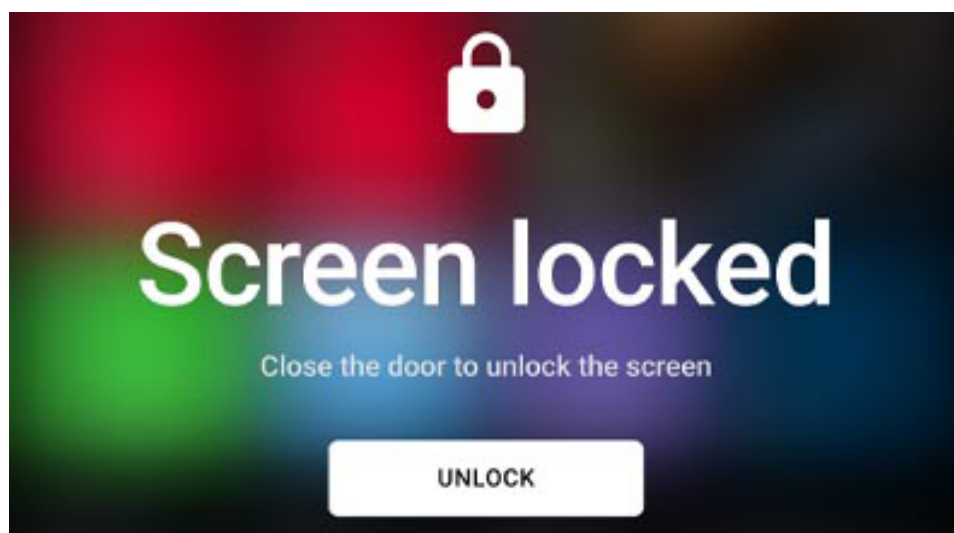


Pozor, tlačítkem ON/OFF se zapíná a vypíná ovládací panel, ale neodpojuje napájení pece, která zůstává pod napětím, dokud není odpojena zástrčka.

Zámek obrazovky při otevřených dvířkách

Z bezpečnostních důvodů a pro dosažení optimálního výkonu a výsledků je nutné péct se zavřenými dvířky.

Pokud během pečení otevřete dvířka, topná tělesa pece se deaktivují, ventilátor se zastaví a na displeji se zobrazí upozornění, že je dočasně zablokován.



Dotykové ovládání na kapacitním displeji

Ovládací panel pece využívá **technologie dotykového ovládání**, která umožňuje procházet operačním systémem DigitalID™ pouhým dotykem ikon suchými a čistými prsty (nepoužívejte žádné nástroje).

Všechny aplikace jsou spravovány pomocí **card**, z nichž každá umožňuje úplnou kontrolu nad obsahem aplikace.

Navigace v účtu a profilech v postranní nabídce

Pokud si vytvoříte osobní profil, můžete do paměti ukládat své programy pečení, rozhodovat o konfiguraci své domovské stránky (Home Page) a o všech individuálních nastaveních pece.

- Dotkněte se nabídky 
- dotkněte se tlačítka + NOVÝ PROFIL, napište své jméno a stiskněte ULOŽIT.

Hello!

11:22



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



Add new profile



Manage accounts



Settings



Přizpůsobení domovské obrazovky

Vraťte se na domovskou stránku, dotkněte se a podržte kdekoli prst.

Na zobrazené kartě můžete:

- **přetahovat** widgety na požadované místo;
- **přidávat** widgety stisknutím spodního tlačítka + PŘIDAT WIDGET;
- **odstranit** přítomné widgety dotykem tlačítka ODSTRANIT 

Po dokončení individuálních nastavení se dotkněte tlačítka ULOŽIT a nastavení ukončíte a potvrdíte.

Hello!

11:22



Edit Home Page

END

Cooking options



Cooking Set



Library



MULTI.Time



Chefunox



PRESSURE.Klean

Services



Support



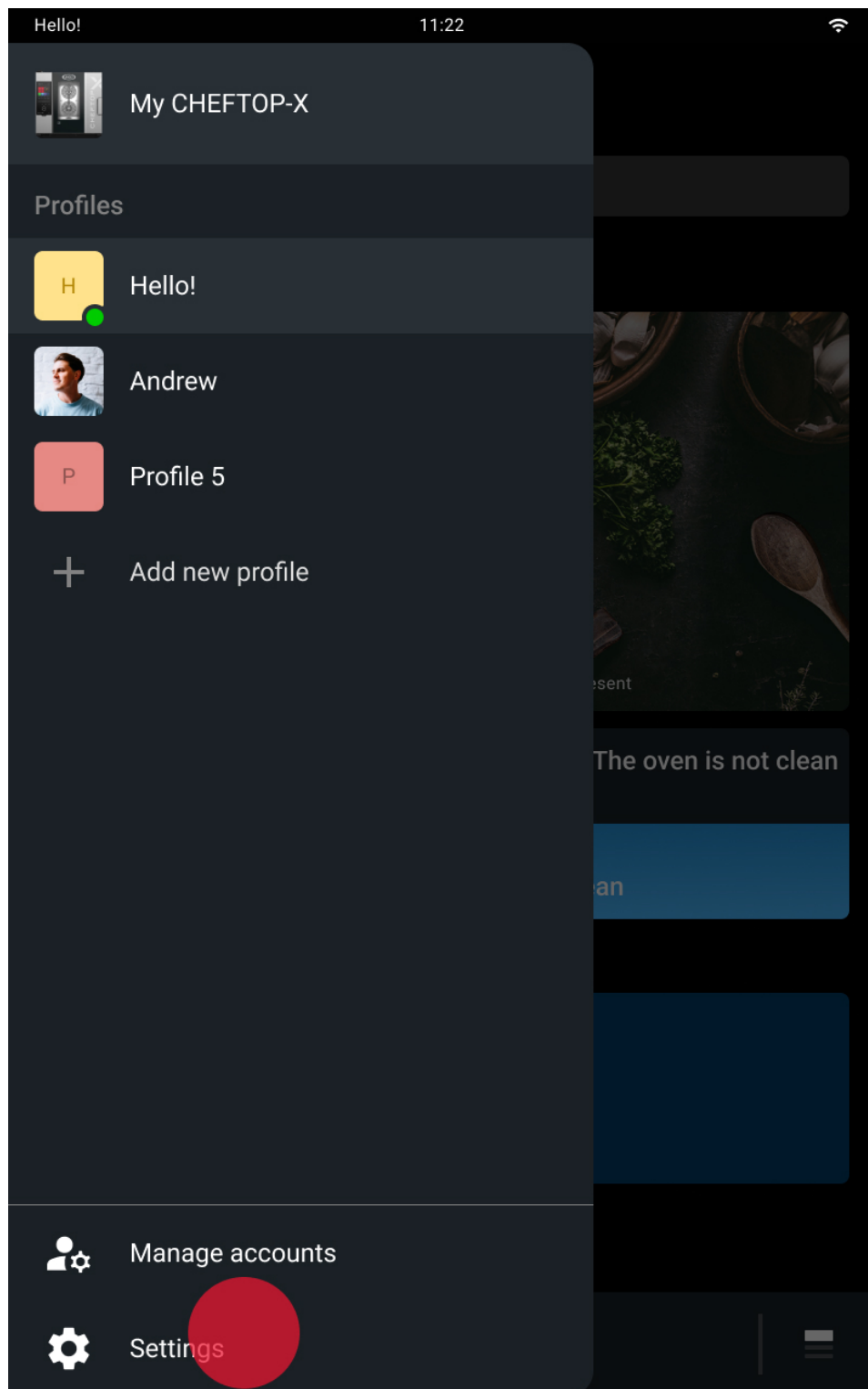
DDC

+ ADD WIDGET

Přístup k nastavením

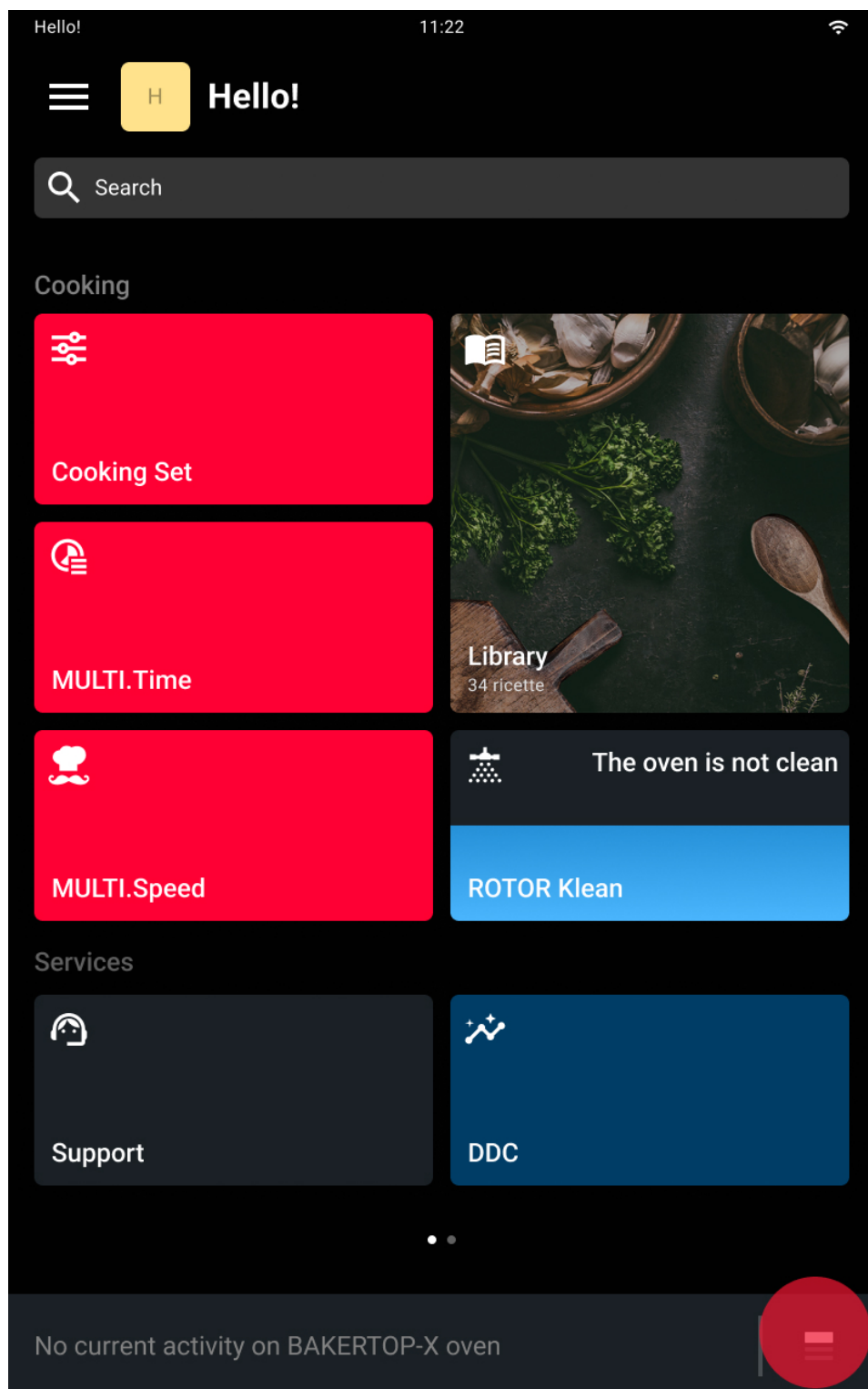
Pokud chcete provést osobní nastavení:

- dotkněte se nabídky 
- dotkněte se tlačítka NASTAVENÍ 

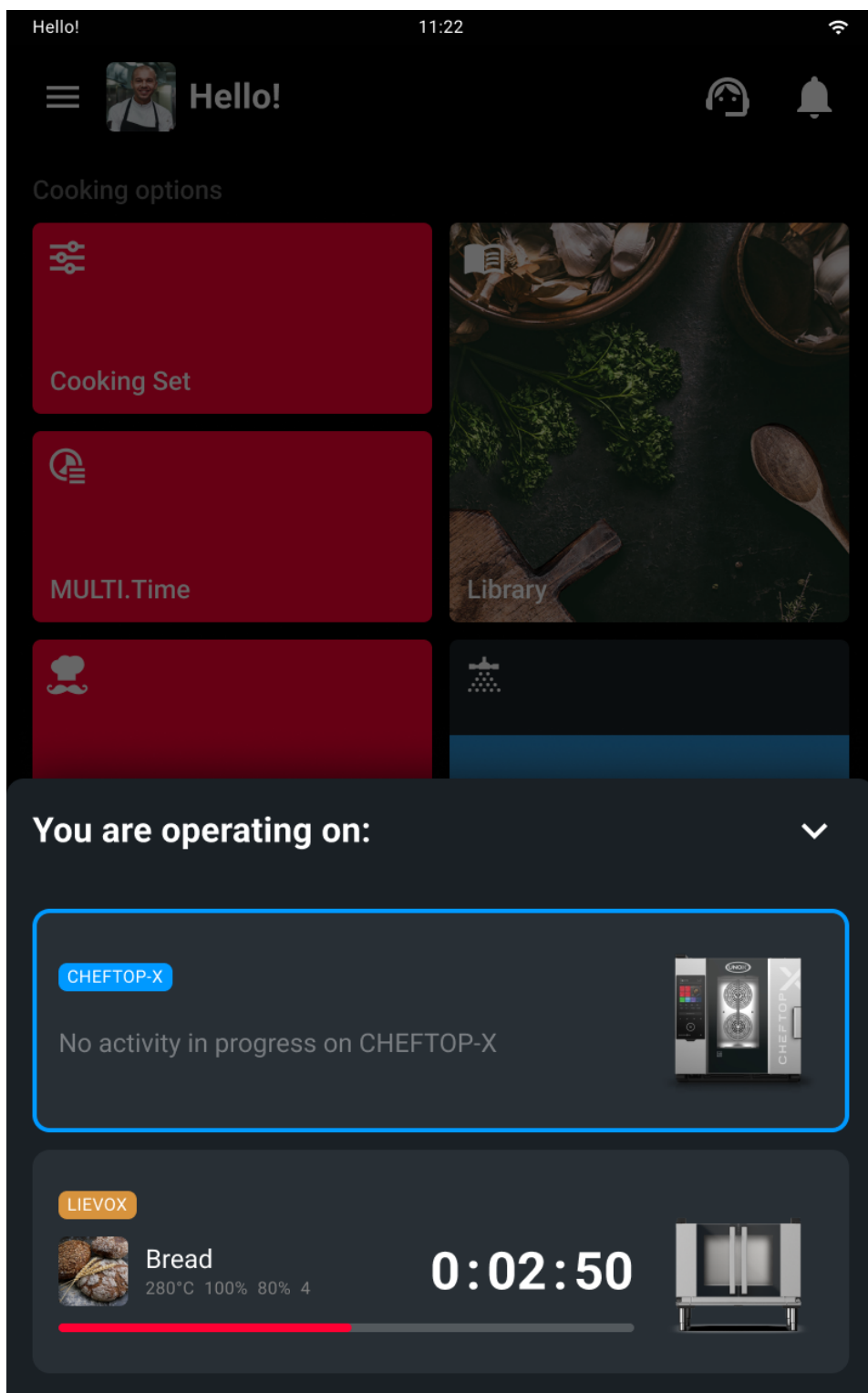


Nabídka příslušenství

Dotkněte se ikony v pravém dolním rohu



Vyberte příslušenství, které chcete použít

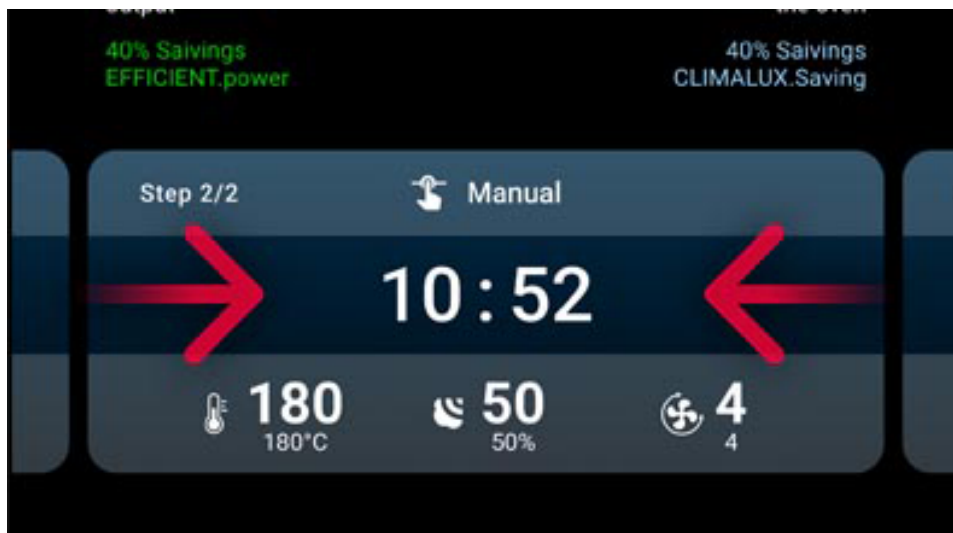


Objevte gesta

Posuvné nabídky

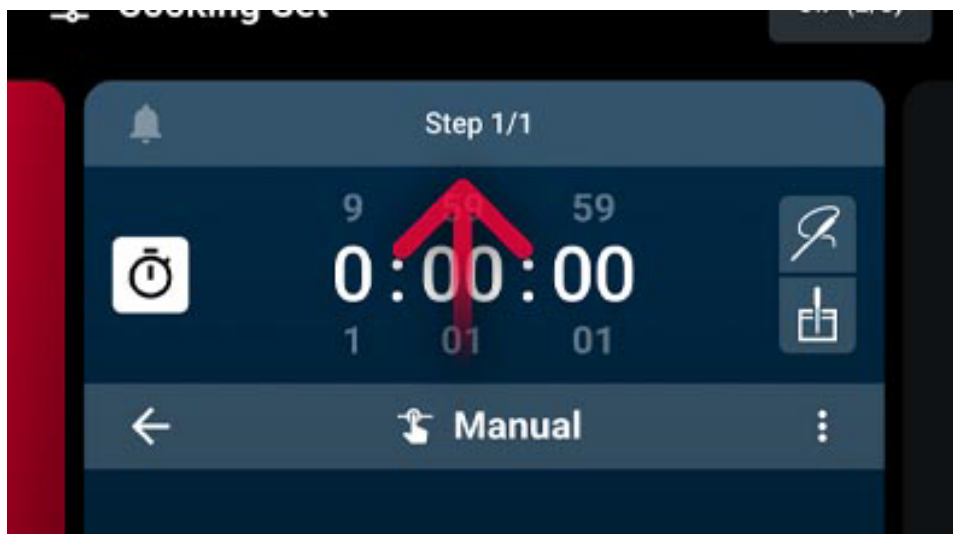
Posuvné nabídky umožňují zobrazit a spravovat několik témat v rámci jedné card, což umožňuje zobrazit přehled.

Chcete-li je zobrazit, přetáhněte card doprava nebo doleva.



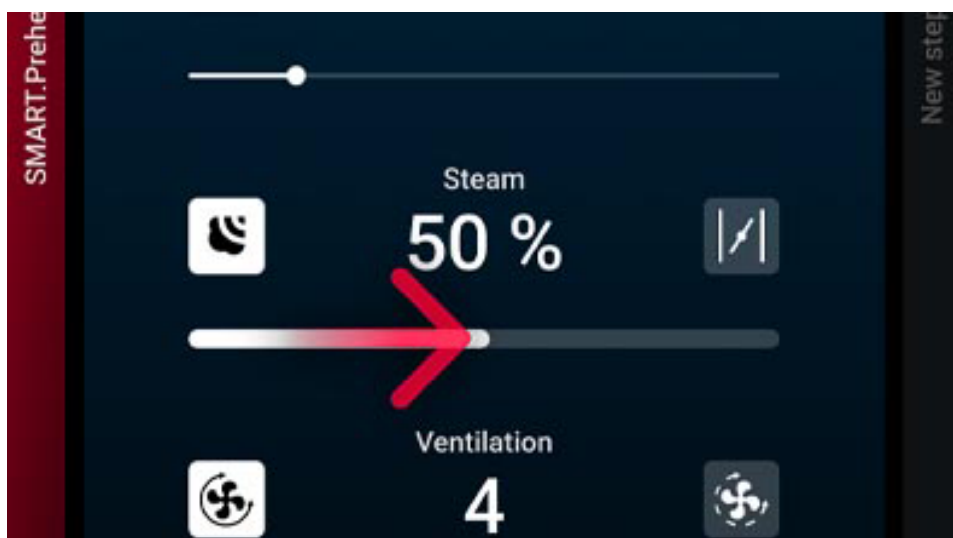
Nastavení časové hodnoty

Chcete-li nastavit **hodnotu času**, přetáhněte číslo nahoru nebo dolů.



Nastavení hodnoty posuvníku

Chcete-li nastavit **hodnotu posuvníku**, přetažením kurzoru doprava ji zvýšíte nebo doleva snížíte.



Technologie UNOX

Individual.CHEFUNOX

Inteligentní funkce, která si od uživatele vyžádá zpětnou vazbu k provedeným pečením. Využívá technologii strojového učení ke zpracování přijaté zpětné vazby, učení se předvoleb obsluhy a zlepšování přednastavených programů pečení

Individual SENSE.Klean

Automaticky nastavuje teplotu a dobu trvání předehřevu podle předchozích provozních režimů

SMART.Preheating

Inteligentní funkce, která si vyžádá a analyzuje zpětnou vazbu od obsluhy o provedených mytích, aby následně doporučila nejvhodnější mytí podle stupně znečištění pece

SENSE.Klean

Odhadne stupeň znečištění pece a navrhne nejvhodnější automatické mytí

SMART.Energy

Automatická funkce úspory energie, která snižuje spotřebu vody, elektřiny nebo plynu v programech delších než jedna hodina pečení. Rozpozná nepřítomnost pokrmu v komoře a aktivuje pohotovostní režim, přičemž sníží teplotu a spotřebu. Analyzuje využití pece a poskytuje tipy pro úsporu energie (např. signalizuje, že dvířka zůstávají dlouho otevřená)

HEY.Unox

Technologie rozpoznávání hlasu umožňující interakci s pecí zadáváním příkazů a přijímáním audiovizuální zpětné vazby přímo na panelu

OPTIC.Cooking

Inteligentní technologie, která peci umožňuje rozpoznat pokrm a automaticky spustit příslušný program pečení v režimu MULTI.Time

Unox Intelligent Performance (UIP)

Technologie UIP (Unox Intelligence Performance) umožňují peci neustále sledovat každý proces předehřevu a pečení.

Tímto způsobem software, který pec ovládá, autonomně mění podmínky tak, aby byl pokaždé zaručen dokonalý výsledek pečení!

Níže naleznete technologie UIP, které jsou k dispozici na peci:

ADAPTIVE.Cooking

Automaticky upravuje parametry pečení podle naložení, aby byly zaručeny opakovatelné výsledky

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Odstraňuje velké množství vlhkosti z pečicí komory ve velmi krátkém čase

STEAM.Maxi™

Produkuje velké množství páry v pečicí komoře ve velmi krátkém čase

AIR.Maxi™

Řídí automatickou reverzaci chodu a impulzní funkci ventilátorů

CLIMALUX™

Průběžně měří a reguluje vlhkost v pečicí komoře

AIR.Tornado

Zlepšuje a urychluje pečení při plném naložení díky možnosti nastavení vyšších otáček ventilátorů pece až na 3600 otáček za minutu (ot/min)

5. Základní poznatky pro pečení

- [Příprava a spuštění pečení](#)
 - [Probíhá pečení](#)
 - [Shrnutí pečení](#)
 - [Činnosti po pečení](#)
-

Příprava a spuštění pečení

Pečení lze provádět:

- v [manuálním režimu](#) (Cooking Set)
- jako vícenásobné pečení ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- s dříve [uloženými recepty](#) (Library);
- s [recepty přednastavenými od UNOX](#) (Chefinox).

Chcete-li spustit všechna pečení bez ohledu na druh, dotkněte se tlačítka START/STOP

START
STOP

Spuštění ručního pečení Cooking Set

Chcete-li spustit nebo vytvořit ruční pečení [Cooking Set](#), musíte nastavit dobu pečení a vybrat alternativně:

- **přednastavení s již předkompilovanými parametry** podle nejběžnějších druhů pečení;
 - **Ruční předvolba**, zcela přizpůsobitelná, která nepředpokládá omezení parametrů.
-

Spuštění pečení uloženého z Library

Dříve uložené recepty jsou shromážděny v aplikaci [Library](#): chcete-li je spustit, dotkněte se receptu, který vás zajímá, a poté tlačítka

START/STOP START
STOP

Spuštění pečení z Chefunox

Aplikace [Chefunox](#) obsahují recepty vytvořené a otestované šéfkuchaři UNOX, které vám zajistí vynikající výsledky pečení.

Během pečení můžete podle potřeby **změnit** recept; v tomto případě se změny týkají pouze probíhajícího pečení.

Na konci pečení můžete **uložit** upravený recept pod jiným názvem (recepty UNOX nelze měnit ani mazat). Upravený recept se uloží do aplikace [Library](#).

Spuštění nekonečného pečení

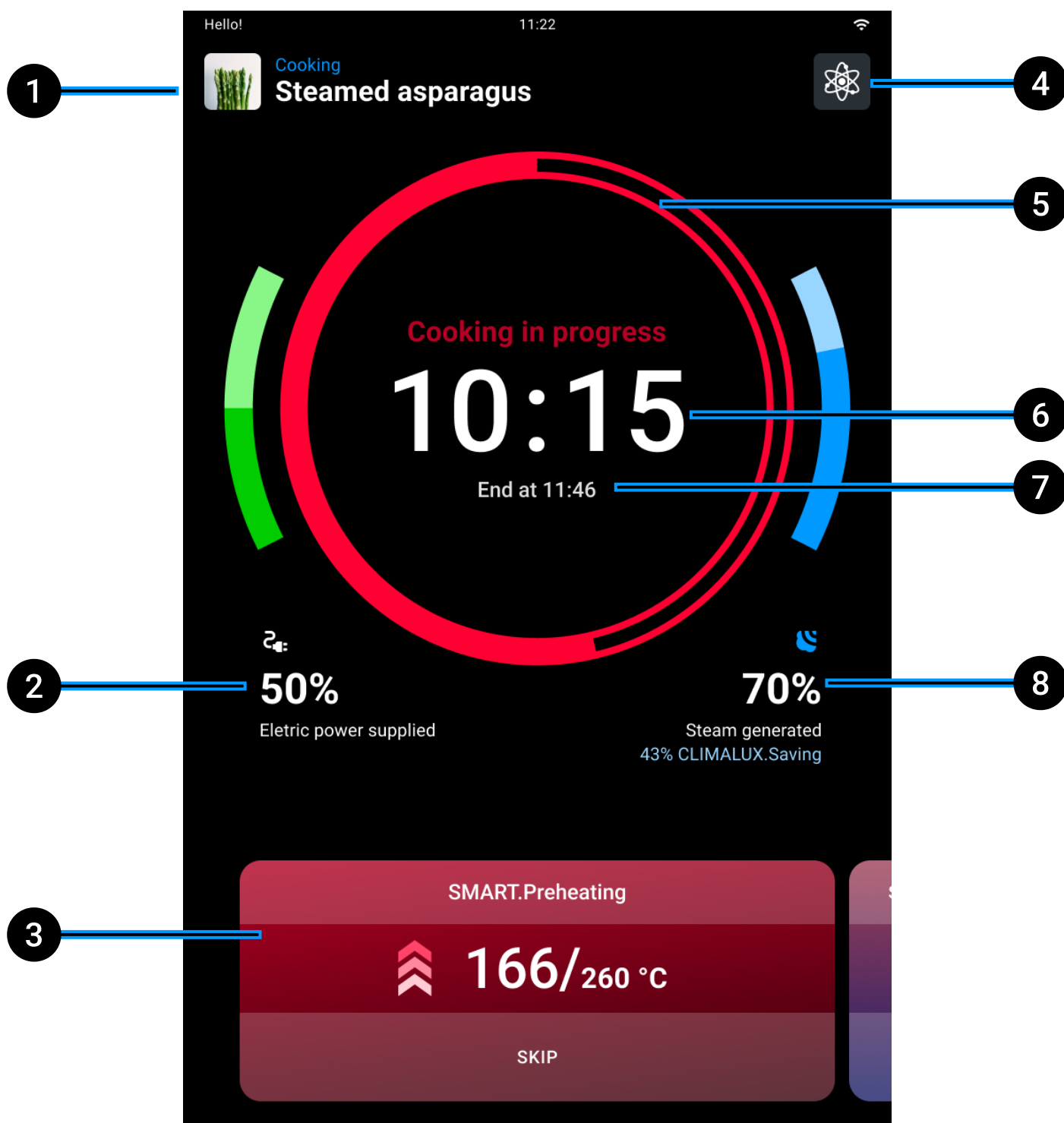
MULTI.Time

Aplikace [MULTI.Time](#) umožňují současně vařit produkty, které vyžadují různou dobu pečení za stejných podmínek (teplota, vlhkost, otáčky ventilátoru).

Pokud tuto aplikaci použijete, pec bude nastavené podmínky v komoře udržovat po nekonečně dlouhou dobu. Kromě toho máte možnost nastavit další časovače pečení, které vás upozorní, až bude příslušný plech připraven.

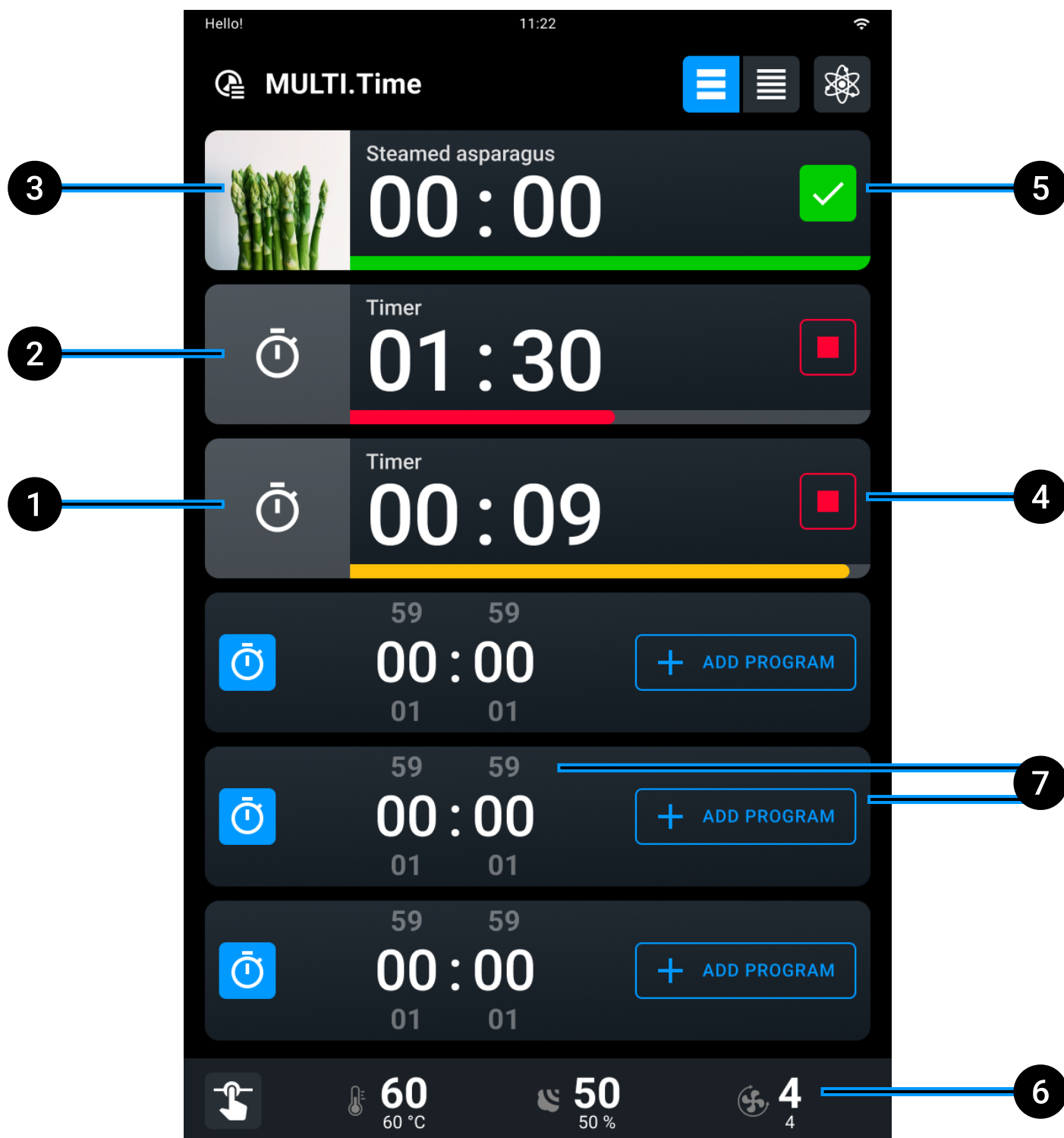
Probíhá pečení

Změna probíhajícího pečení Cooking Set



- 1 **název** probíhajícího receptu („Ruční program“ = neuložený recept)
 - 2 **monitorování** výkonu;
 - 3 probíhající **parametry set**: dotykem karty můžete změnit parametry pečení nebo přidat další kroky pečení. Změny jsou platné pouze pro probíhající pečení (předvolby UNOX nelze trvale měnit); pokud kartu přetáhnete doleva nebo doprava, zobrazí se karty předehřevu a dalších fází (pokud jsou k dispozici);
 - 4 **UIP**: můžete změnit aktivaci technologií [Unox Intelligence Performance](#) (nedoporučuje se);
 - 5 **pruh konce pečení**: barva pruhu intuitivně označuje konec pečení:
 - pokud > 15 sekund, časový pruh se zobrazí v barvě **červená**
 - pokud < 15 sekund, časový pruh se zobrazí v barvě **žlutá**
 - pokud < 5 sekund, časový pruh se zobrazí v barvě **zelená**
 - 6 celková **doba** pečení;
 - 7 čas **konce pečení**;
 - 8 **monitorování** vyrobené páry.
-

Změna probíhajícího pečení MULTI.Time



- 1 **časovač nevypršel**: konec pečení > 15 sekund;
 - 2 **časovač nevypršel**: konec pečení < 15 sekund;
 - 3 **časovač vypršel**: konec pečení < 5 sekund;
 - 4 **vymaže** časovač;
 - 5 **potvrdí** vypršený časovač a vrátí se do stavu nastavení;
 - 6 umožňuje **změny** probíhající klimatické sady při absenci aktivních časovačů, viz zde [Změna klimatické sady](#);
 - 7 **nastaví nový časovač**, buď zadáním doby trvání (hodiny : minuty), nebo přidáním stávajícího programu.
-

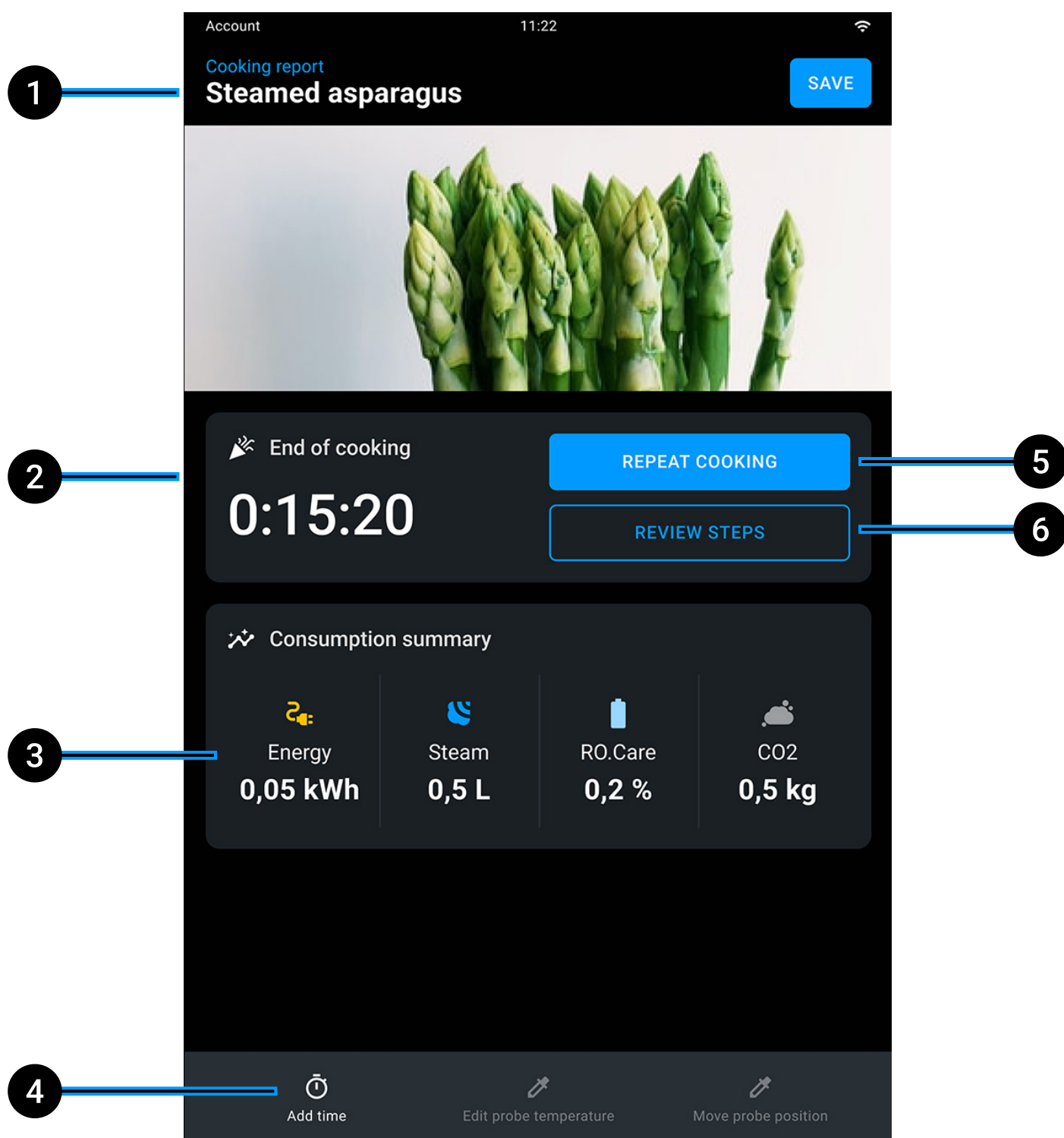
Ukončení probíhajícího pečení

Pečení skončí po uplynutí nastaveného času nebo po dosažení nastavené teploty jádra (pokud se předpokládá).

Pokud se dotknete tlačítka start/stop a podržíte ho stisknuté, START
STOP probíhající pečení se přeruší.

Shrnutí pečení

Na konci pečení můžete akustické upozornění přerušit dotykem tlačítka STOP BUZZER. Pokud otevřete a zavřete dvířka, můžete zobrazit obrazovku shrnutí pečení.



- 1 **název** probíhajícího receptu;
 - 2 **doba** dokončeného pečení;
 - 3 **shrnutí spotřeb** (spotřeba elektřiny, páry, RO.Care, CO₂);
 - 4 **přidání času** při zachování parametrů posledního provedeného kroku nebo změna teploty středové sondy (je-li přítomna).
 - 5 **zopakuje** právě dokončené pečení se stejnými parametry pečení, které lze změnit podle vašich potřeb;
 - 6 **zopakuje** poslední fázi pečení.
-

6. Základní poznatky pro úpravu vody a mytí

- [Bezpečnostní upozornění](#)
 - [Spuštění mytí](#)
 - [Automatické mytí s čisticím prostředkem](#)
 - [Automatické mytí ECO s čisticím prostředkem](#)
 - [Cyklus odvápnění s D&Cal](#)
 - [Postup vypouštění](#)
 - [Probíhá mytí](#)
 - [Shrnutí mytí](#)
 - [Programování mytí](#)
 - [Nabíjení Det&Rinse™ Ultra](#)
 - [Výměna filtru RO.Care](#)
-

Bezpečnostní upozornění

Před použitím čisticího prostředku si pečlivě přečtěte bezpečnostní list produktu. NIKDY se čisticího prostředku nedotýkejte holýma rukama. Čistící prostředek se nesmí dostat do styku s kůží, očima či sliznicí. V případě kontaktu s čisticím prostředkem si přečtěte bezpečnostní list.

Před spuštěním čištění se ujistěte, že uvnitř pečicí komory se **NENACHÁZEJÍ** plechy: čištění není účinné.

Během čištění **NEOTVÍREJTE** dvířka pece, neboť by mohlo dojít k poranění očí, sliznice či kůže kontaktem s chemickými čisticími prostředky, které jsou vstřikovány do pečicí komory a rozprašovány pomocí silného proudu vzduchu.

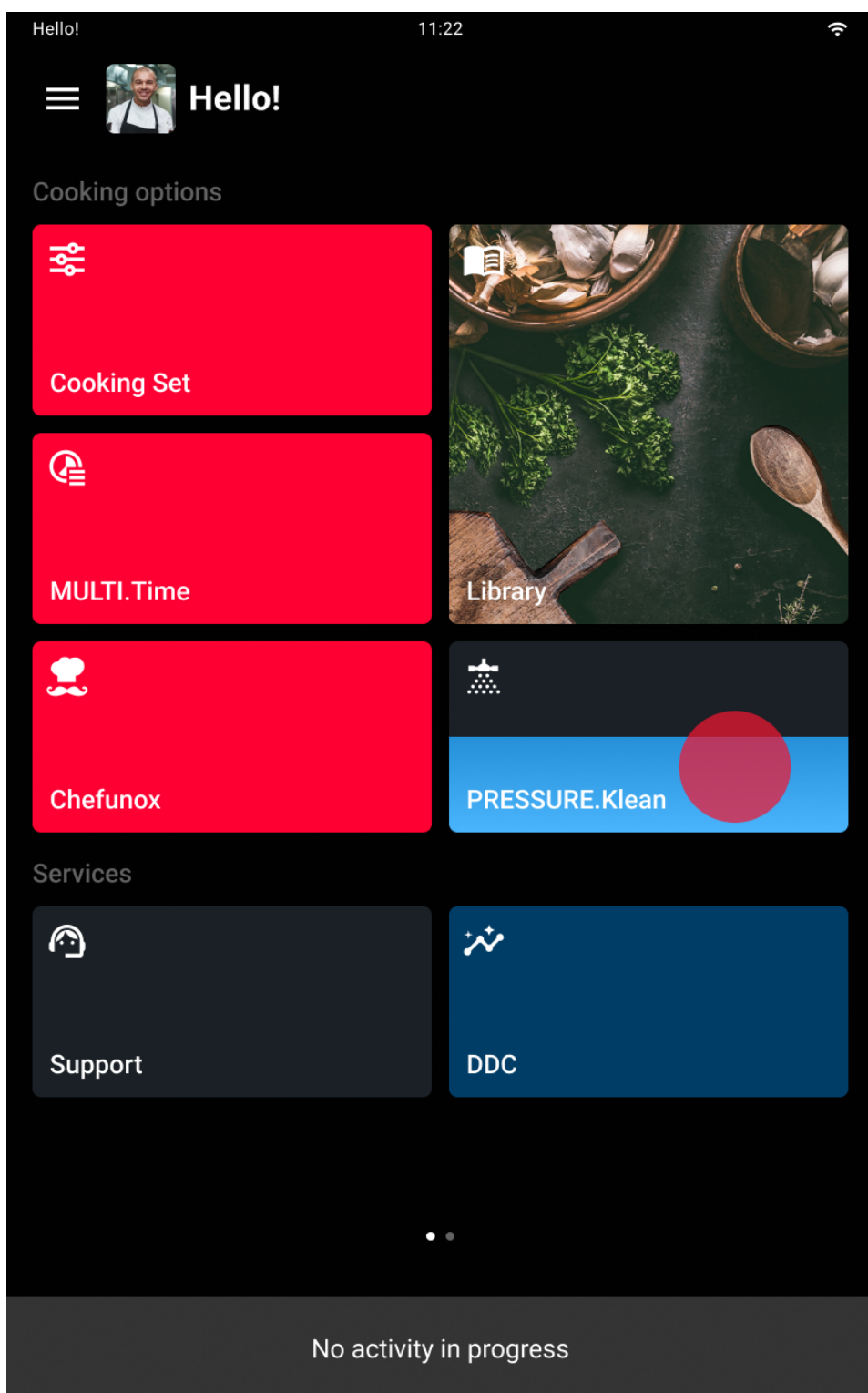
NEDOVOLTE dětem, zejména pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby, aby zařízení čistily.

Nijak **NEUPRAVUJTE** nádrž na čisticí prostředek, její připojení a vnitřní a vnější hydraulický okruh: mohlo by dojít ke škodám, zraněním či smrtelným úrazům.

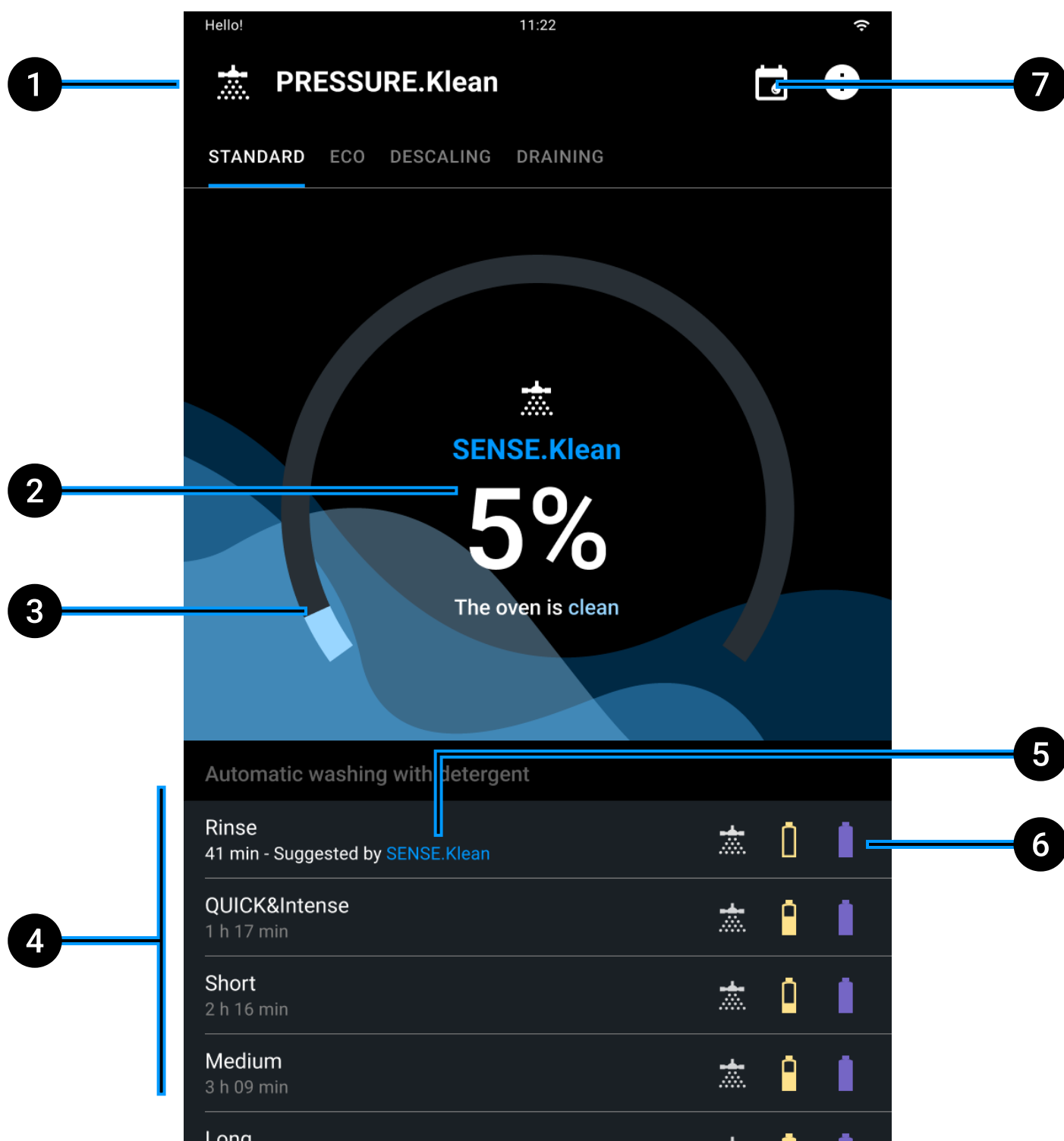
Pravidelně kontrolujte přítomnost skvrn rzi uvnitř komory pece: pokud se objeví, kontaktujte ihned servisní středisko, protože voda pravděpodobně poškozuje pec; rychlá akce znamená prodloužení životnosti zařízení.

Spuštění mytí

Pece jsou vybaveny systémem automatického mytí PRESSURE.Klean: pro spuštění programu mytí pečicí komory se dotkněte tlačítka MYTÍ.



Zobrazení a vysvětlení hlavní stránky

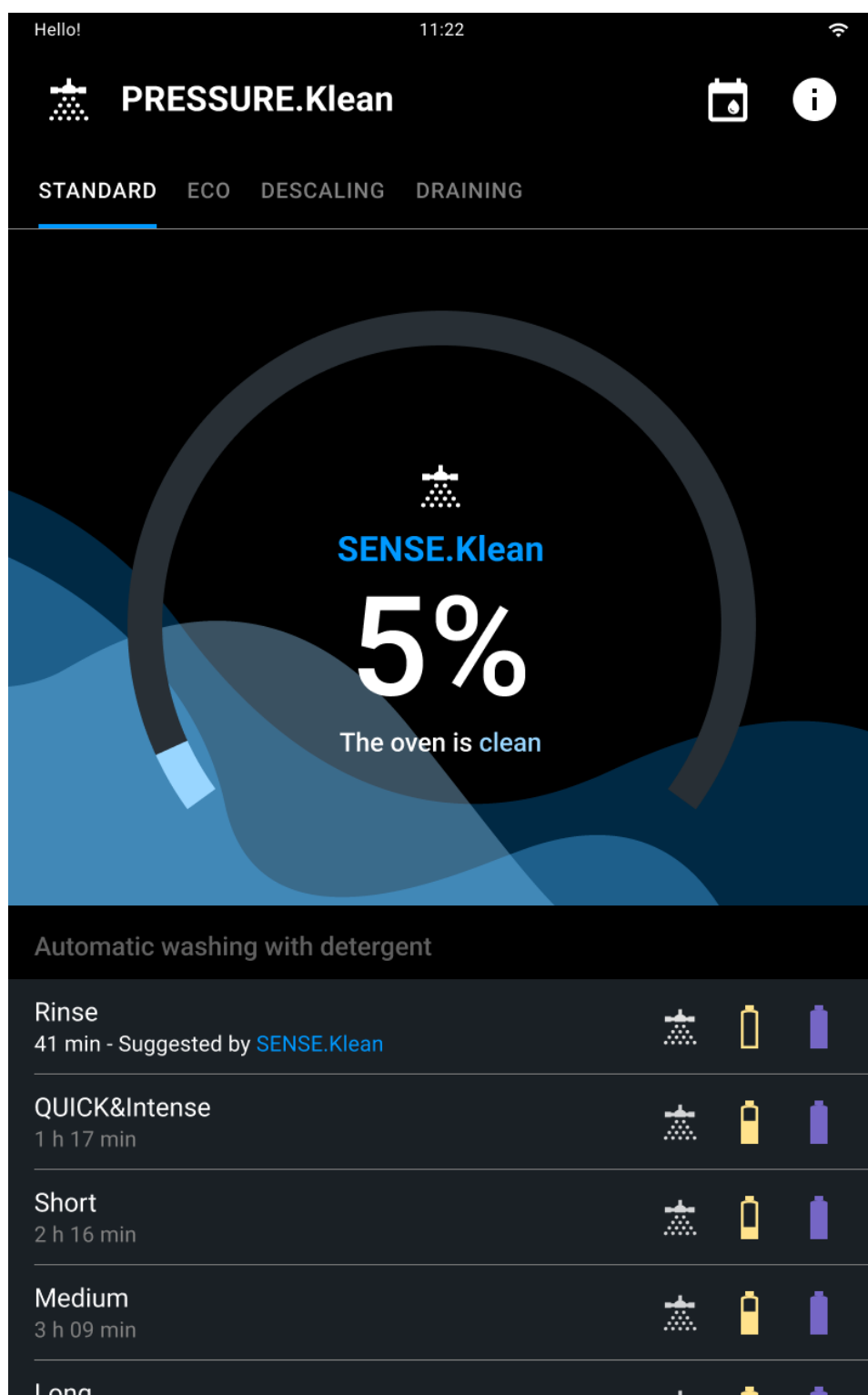


- 1 název programu;
- 2 procento znečištění pece;
- 3 ukazatel průběhu probíhajícího mytí;
- 4 dostupné mycí prostředky;
- 5 doporučené mytí;
- 6 přítomnost nebo nepřítomnost [Det&Rinse](#)  a/nebo
 [RO.Care](#)  během mytí;
- 7 programování čištění.

Automatické mytí s čisticím prostředkem

Dotkněte se názvu mytí, který považujete za nejvhodnější pro daný stupeň znečištění pečicí komory:

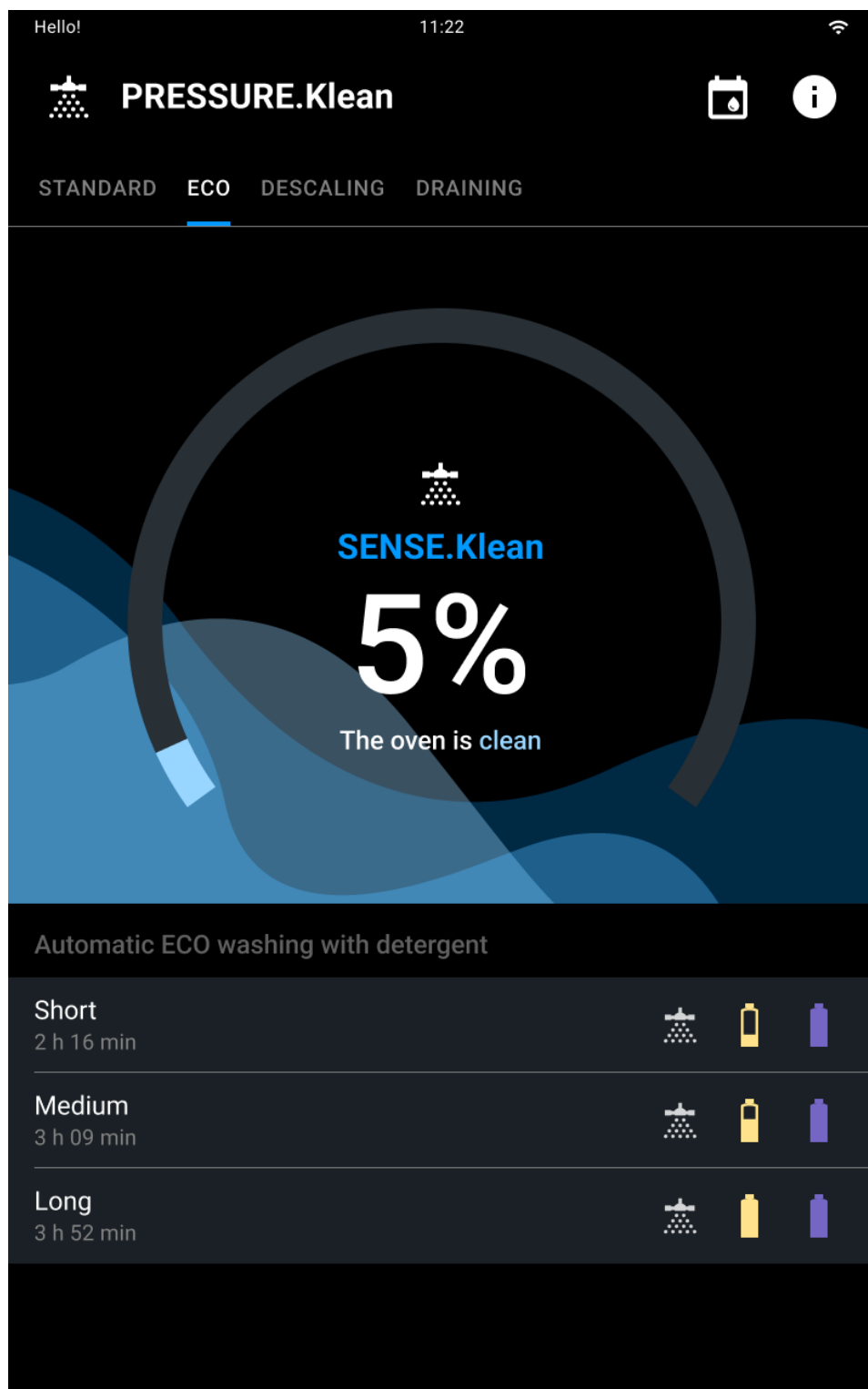
- OPLACHOVÁNÍ: oplach pečicí komory;
- QUICK & INTENSE: rychlé mytí pečicí komory;
- KRÁTKÝ: málo znečištěná pečicí komora;
- STŘEDNÍ: středně znečištěná pečicí komora;
- DLOUHÝ: velmi znečištěná pečicí komora.



Automatické mytí ECO s čisticím prostředkem

Dotkněte se názvu mytí, který považujete za nejvhodnější pro daný stupeň znečištění pečicí komory:

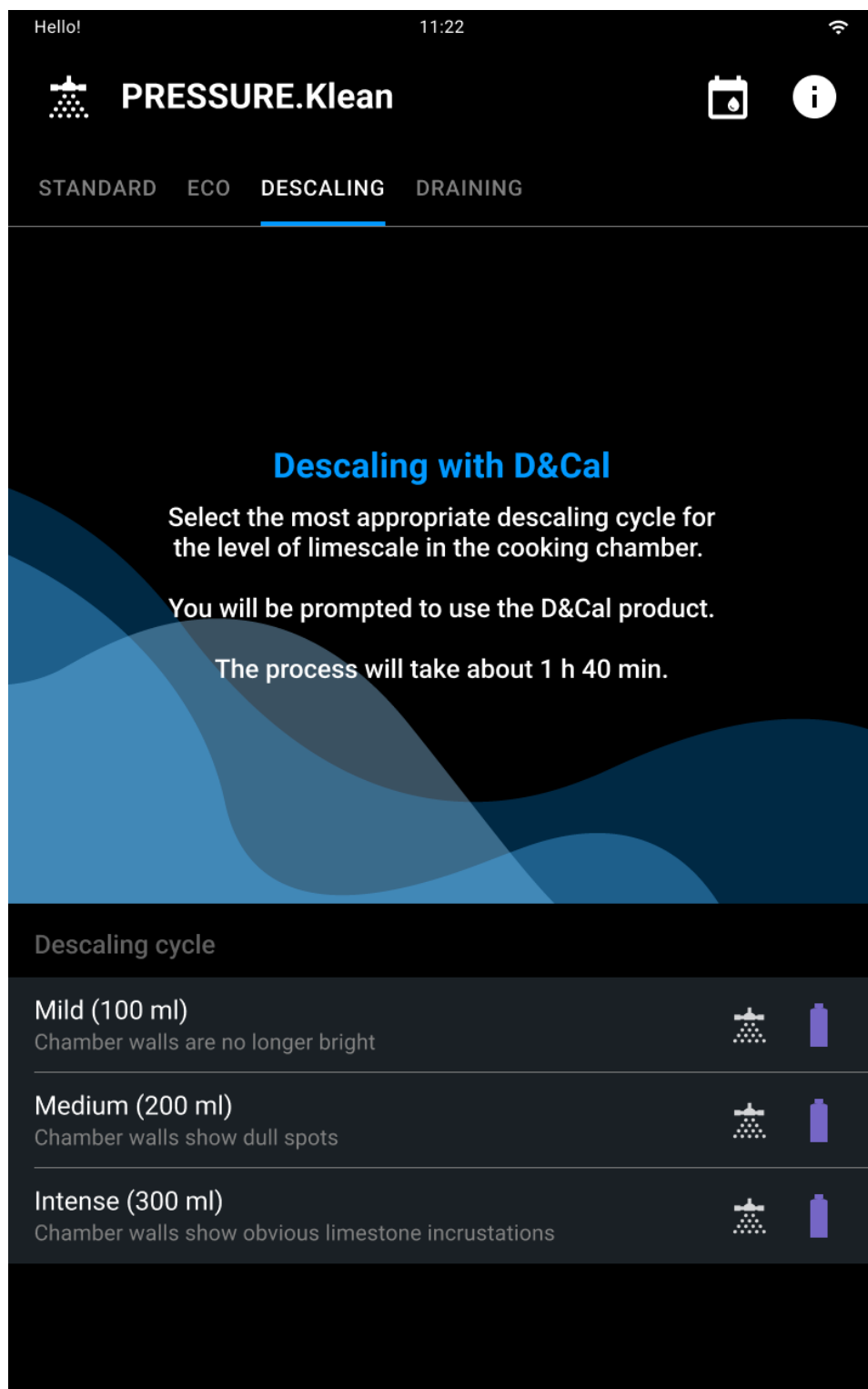
- KRÁTKÝ: málo znečištěná pečicí komora;
- STŘEDNÍ: středně znečištěná pečicí komora;
- DLOUHÝ: velmi znečištěná pečicí komora.



Cyklus odvápnění s D&Cal

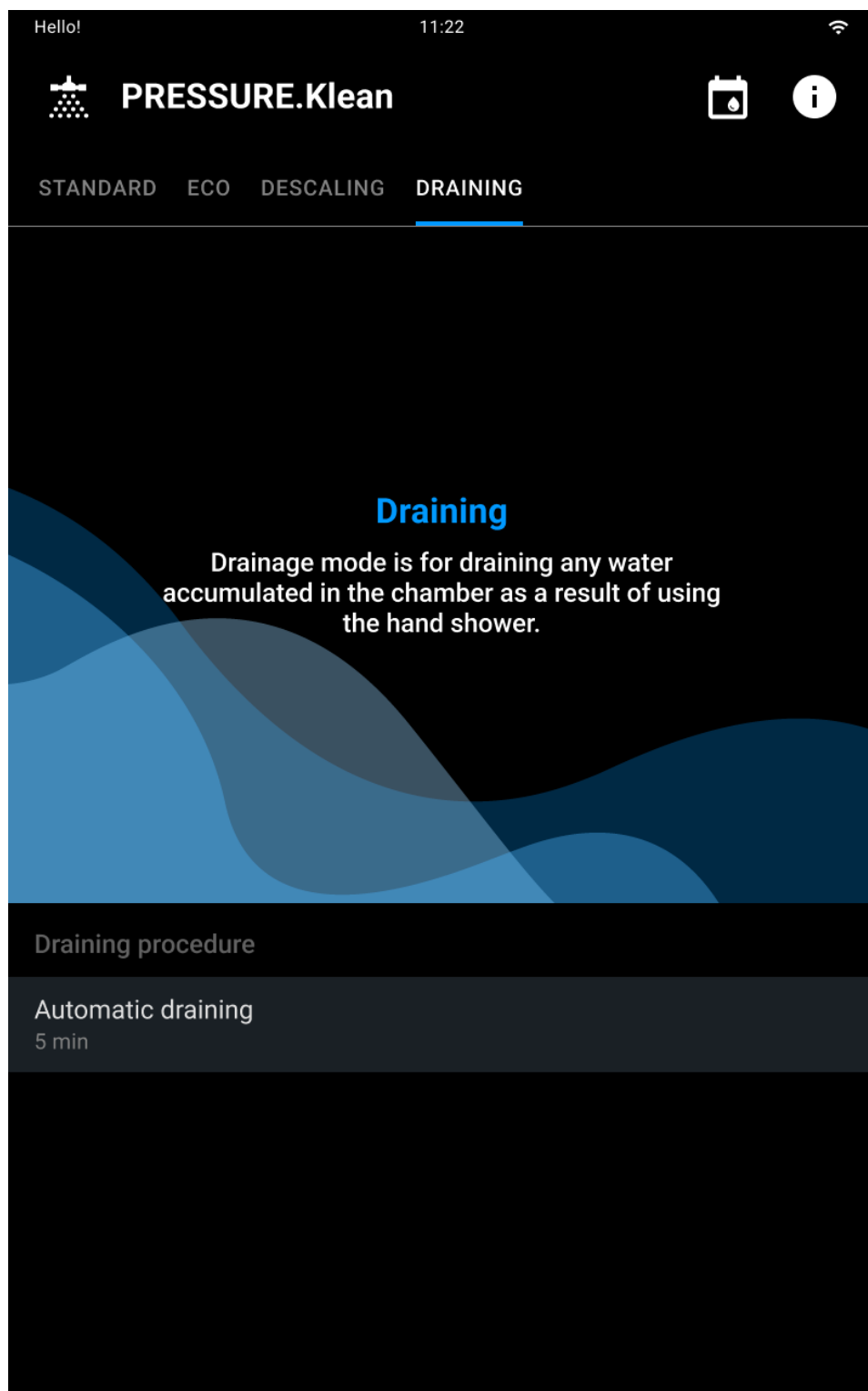
Zvolte cyklus odvápňení, který nejlépe odpovídá úrovni vodního kamene v pečicí komoře.

- Mírná: stěny komory již nejsou lesklé
- Střední: stěny komory vykazují matné skvrny
- Intenzivní: na stěnách komory jsou zřetelné usazeniny vodního kamene

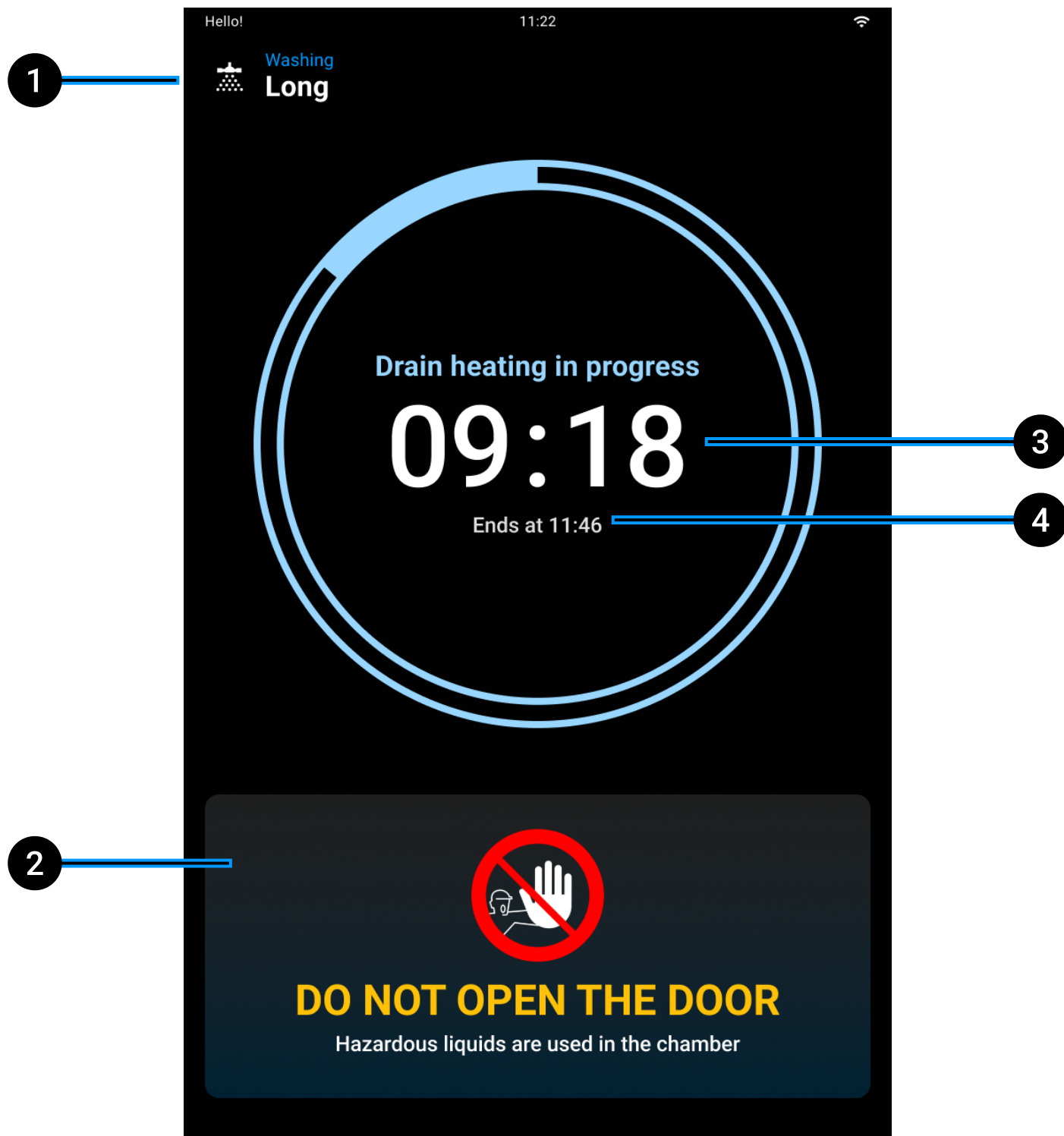


Postup vypouštění

Režim vypouštění se používá k vypouštění vody nahromaděné v komoře po použití ruční sprchy. Chcete-li postup zahájit, zvolte položku automatické vypouštění.



Probíhá mytí



- 1 **název** probíhajícího mytí;
 - 2 **důležité** upozornění – NEOTVÍRAT dvířka během probíhajícího mytí;
 - 3 **celková** doba trvání mytí;
 - 4 čas **konce mytí**.
-

Shrnutí mytí

Na konci mytí se zobrazí souhrnná karta doprovázená zvukovým upozorněním, které můžete přerušit dotykem tlačítka STOP BUZZER.

Hello!

11:22



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

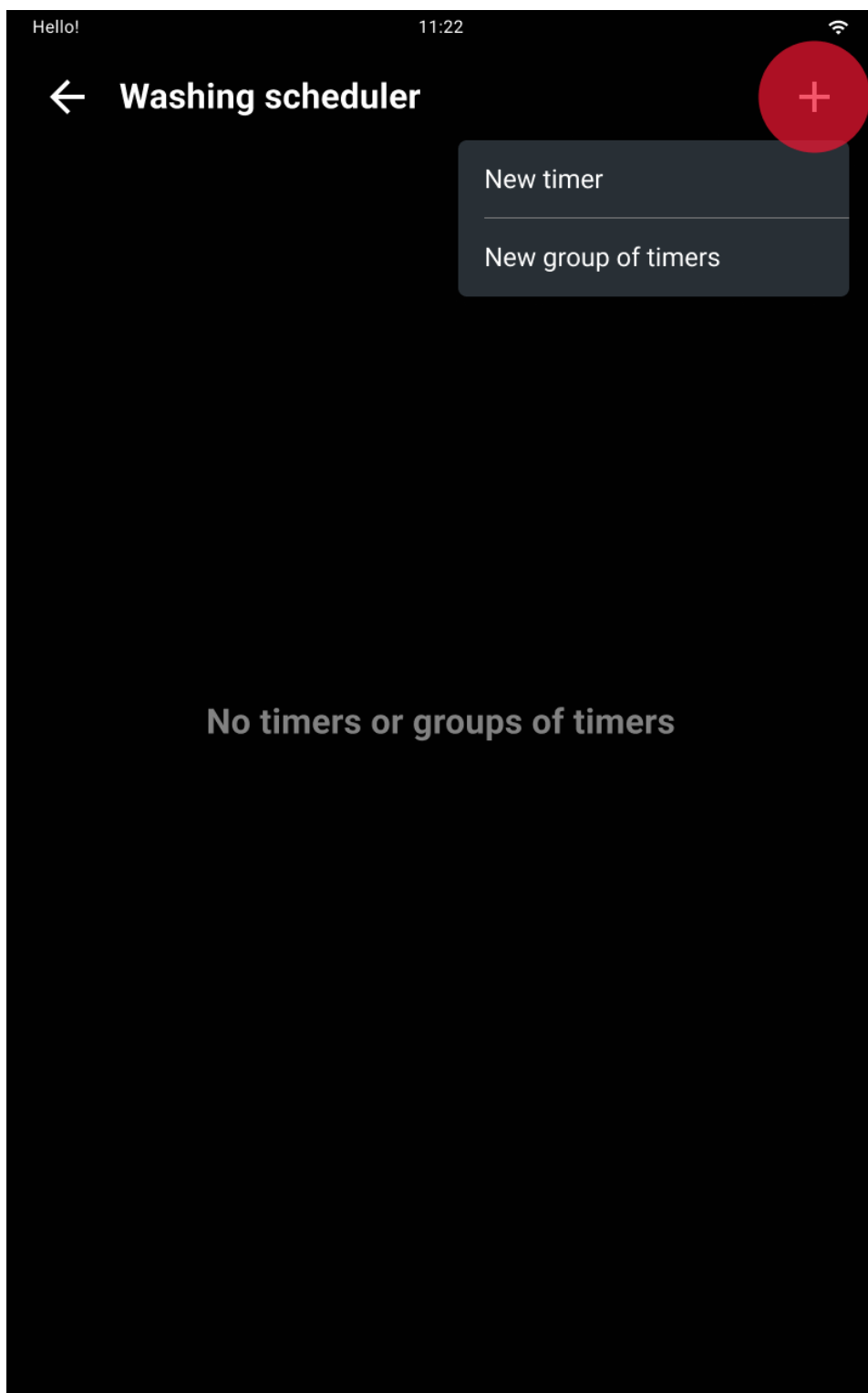
0,2 %

- 1 **název** provedeného mytí;
 - 2 **doba trvání** dokončeného mytí;
 - 3 **zpětná vazba**;
 - 4 **souhrn** spotřeb energie, vody, [Det&Rinse](#) a [Ro.Care](#);
 - 5 **opakování** právě dokončeného mytí;
 - 6 **návrat** do seznamu mytí.
-

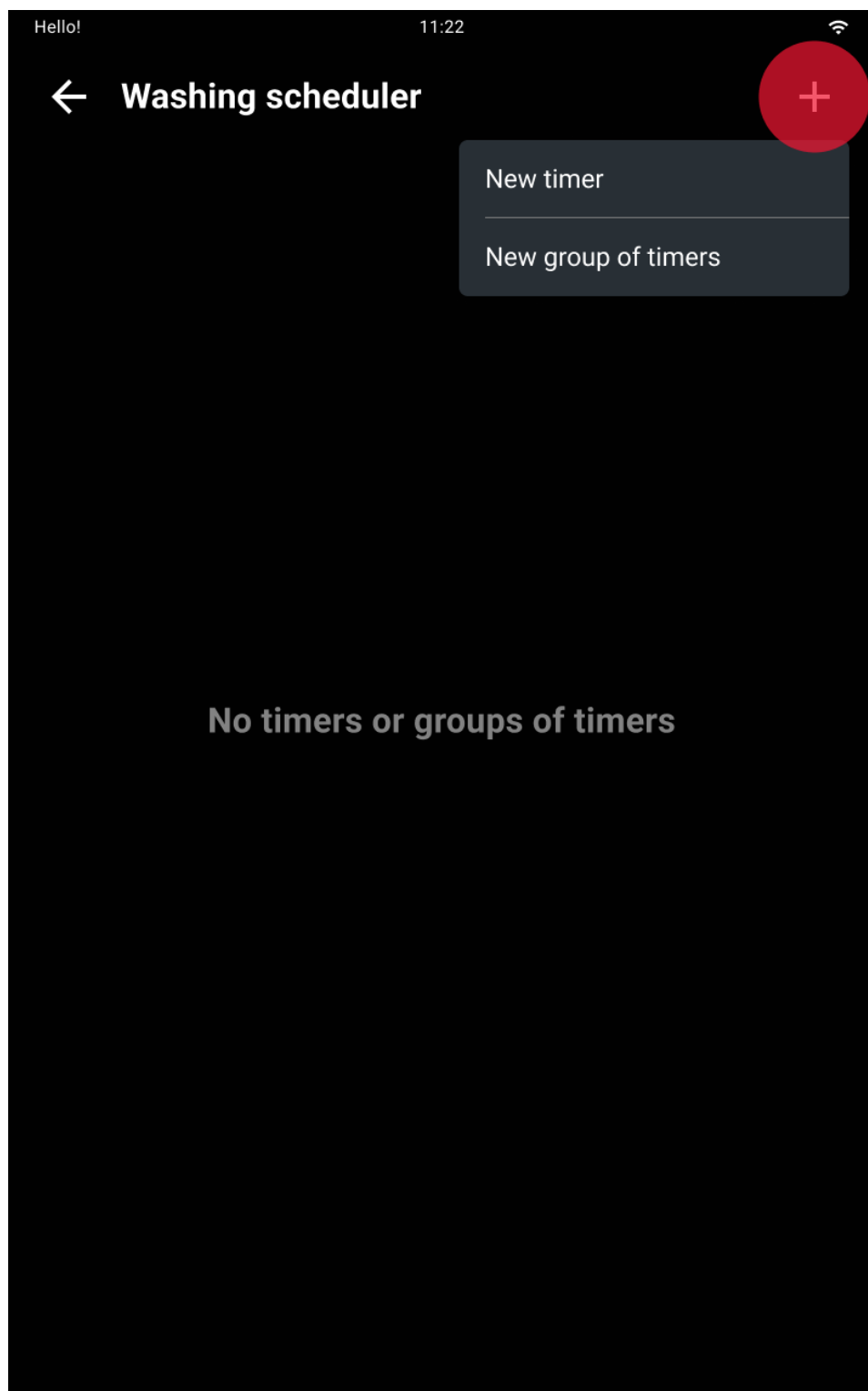
Programování mytí

Vytvoření programování mytí

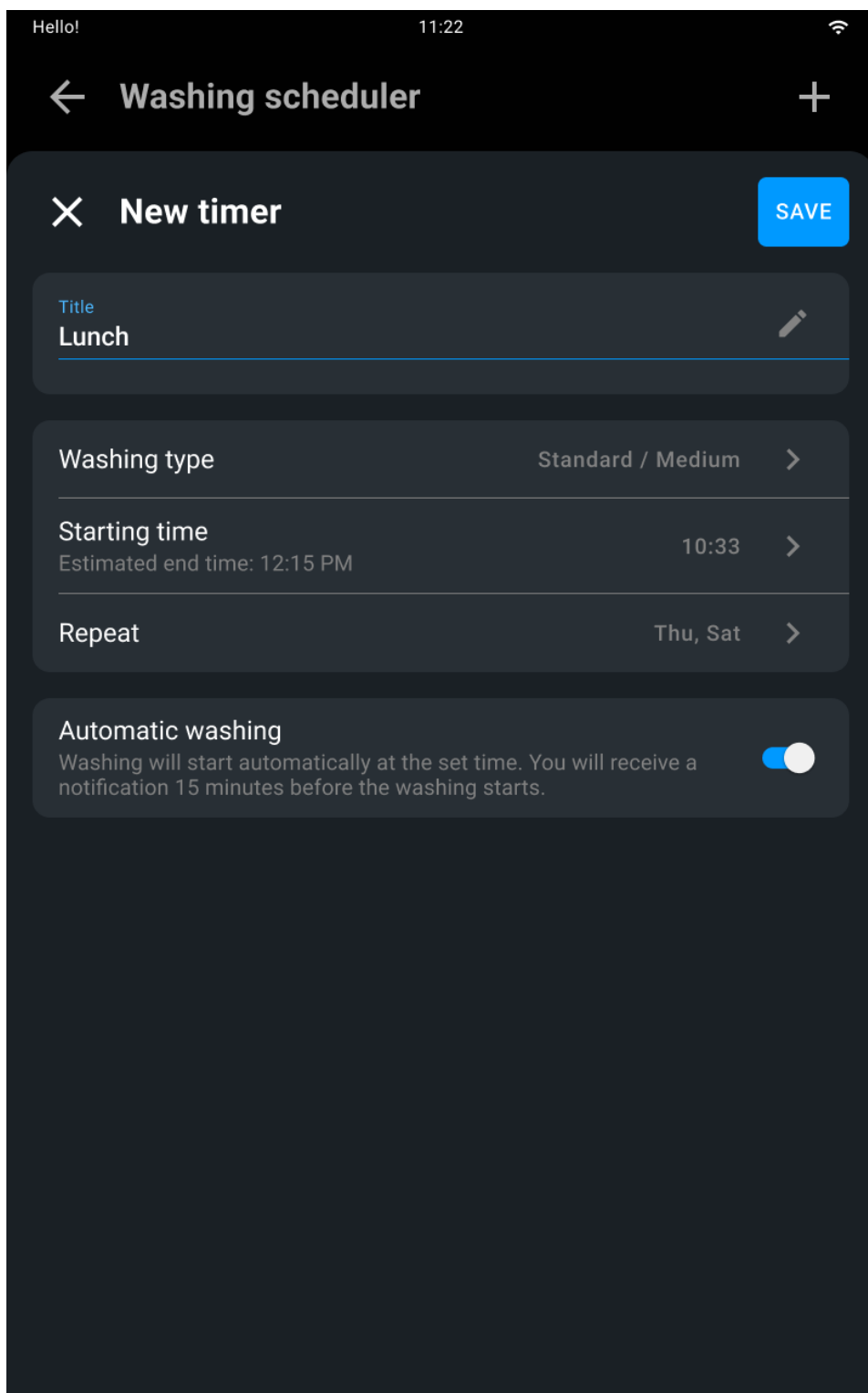
Dotkněte se ikony „programování mytí“ na hlavní stránce, abyste měli přístup k této funkci.



Dotkněte se ikony „přidat“, abyste vytvořili nový časovač mytí.



Zadejte název časovače, typ mytí, čas spuštění, týdenní opakování (volitelné) a v případě potřeby povolte automatické spuštění naprogramovaného mytí.
Po vyplnění požadovaných polí uložte programování.



Vytvoření skupiny programování mytí

Dotkněte se ikony „přidat“, abyste vytvořili novou skupinu časovačů mytí.

Hello!

11:22



Washing scheduler

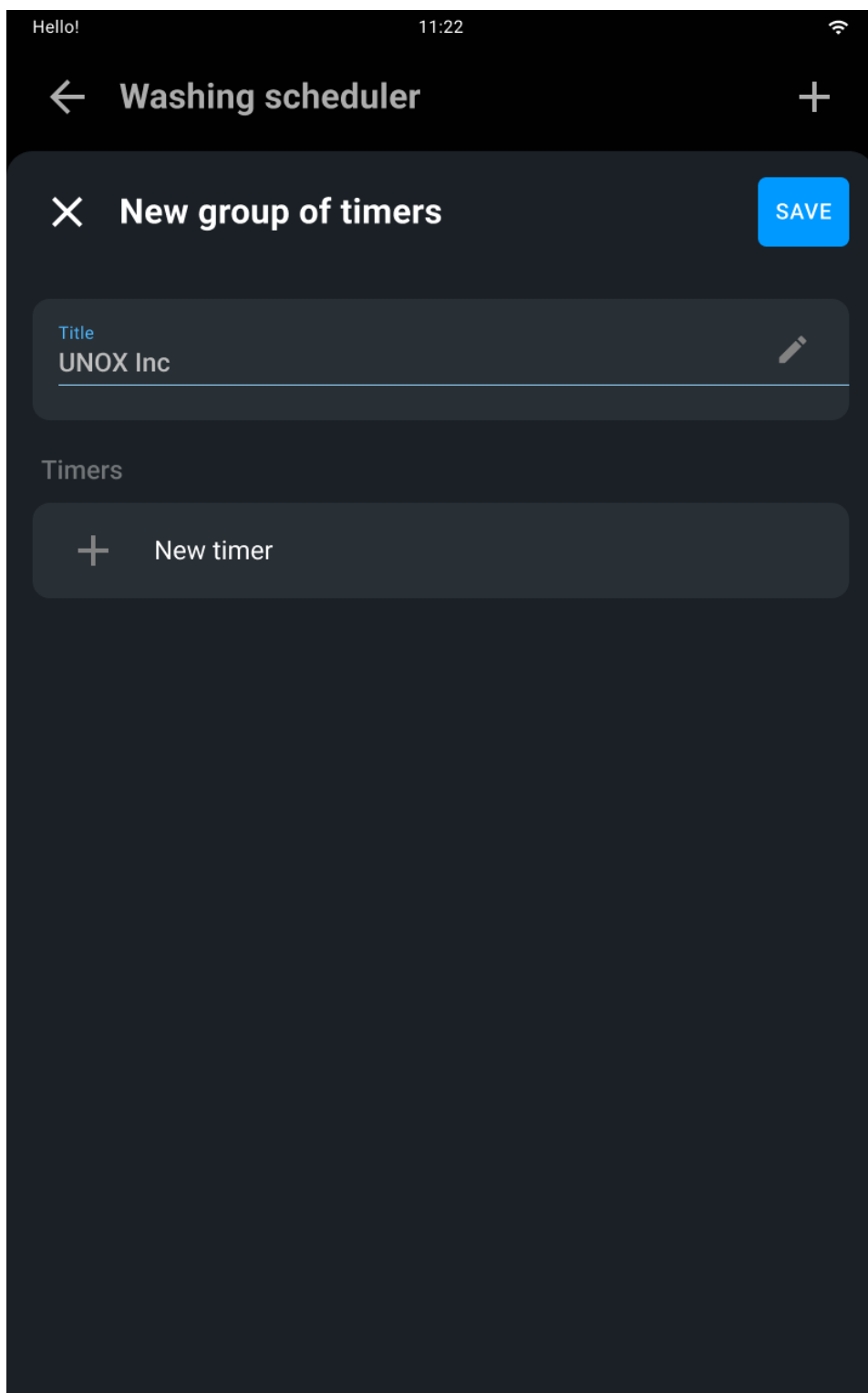


New timer

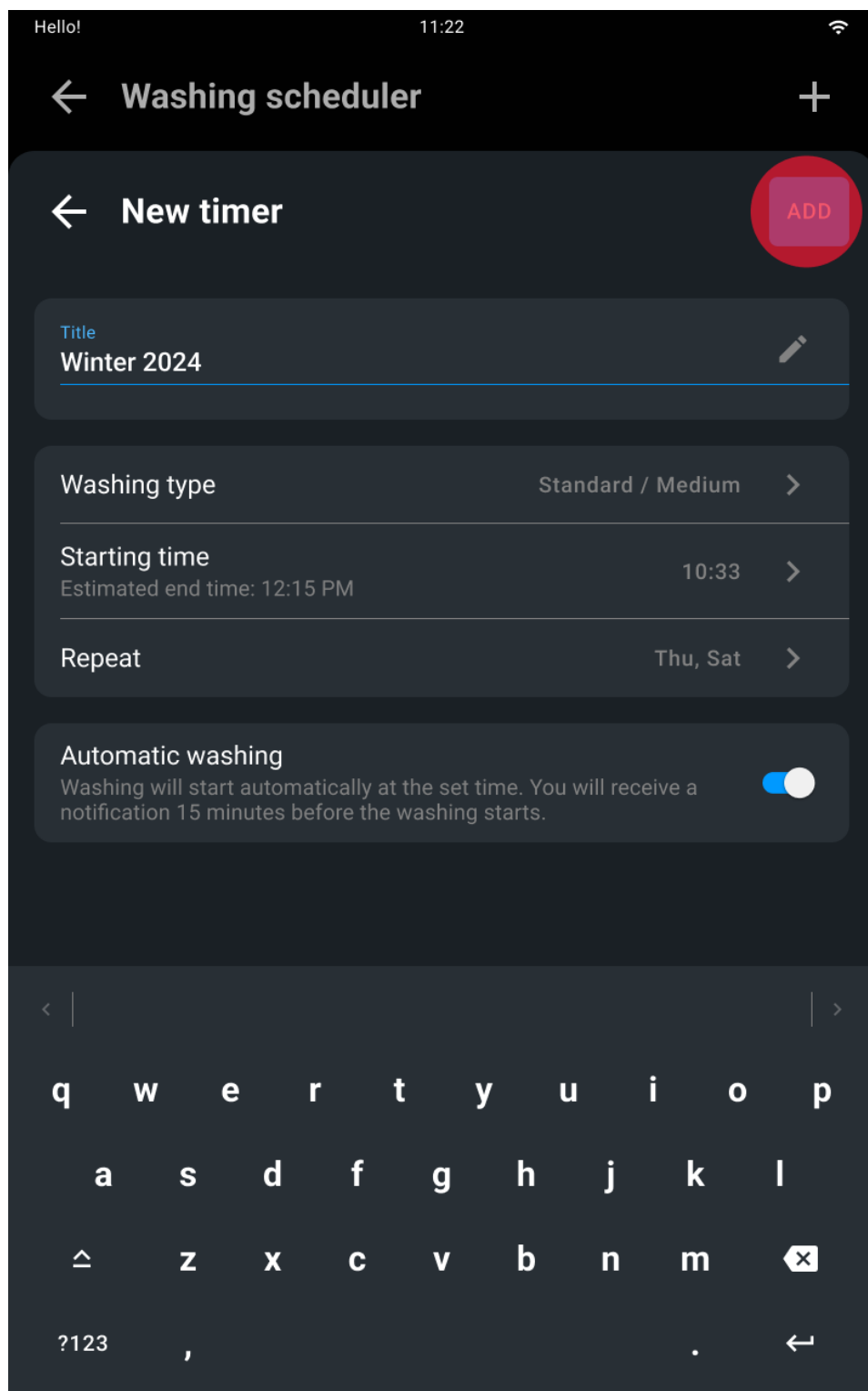
New group of timers

No timers or groups of timers

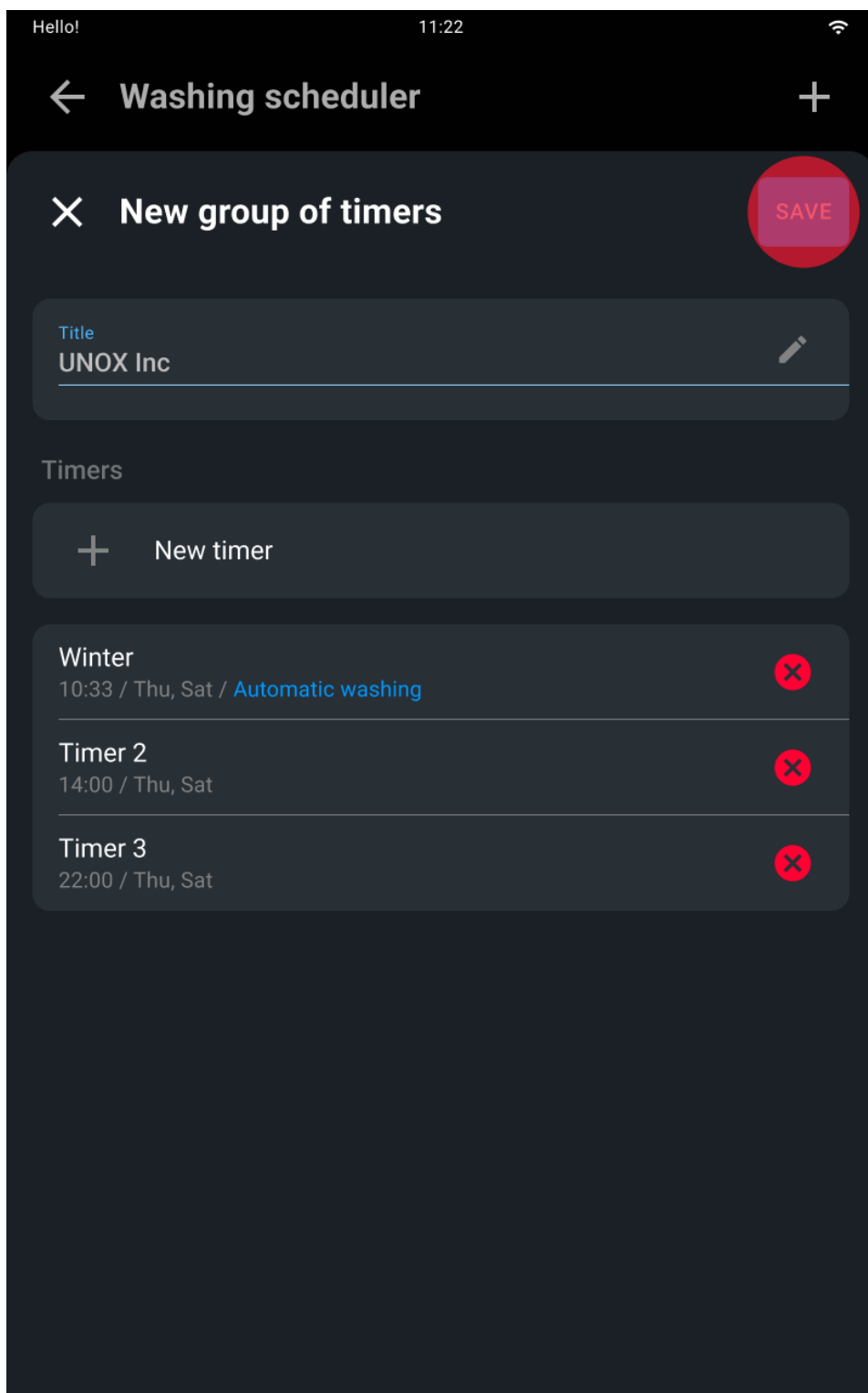
Zadejte název skupiny.



Vytvořte nové jednotlivé časovače uvnitř skupiny. Po vyplnění požadovaných polí přidejte časovač do programování.



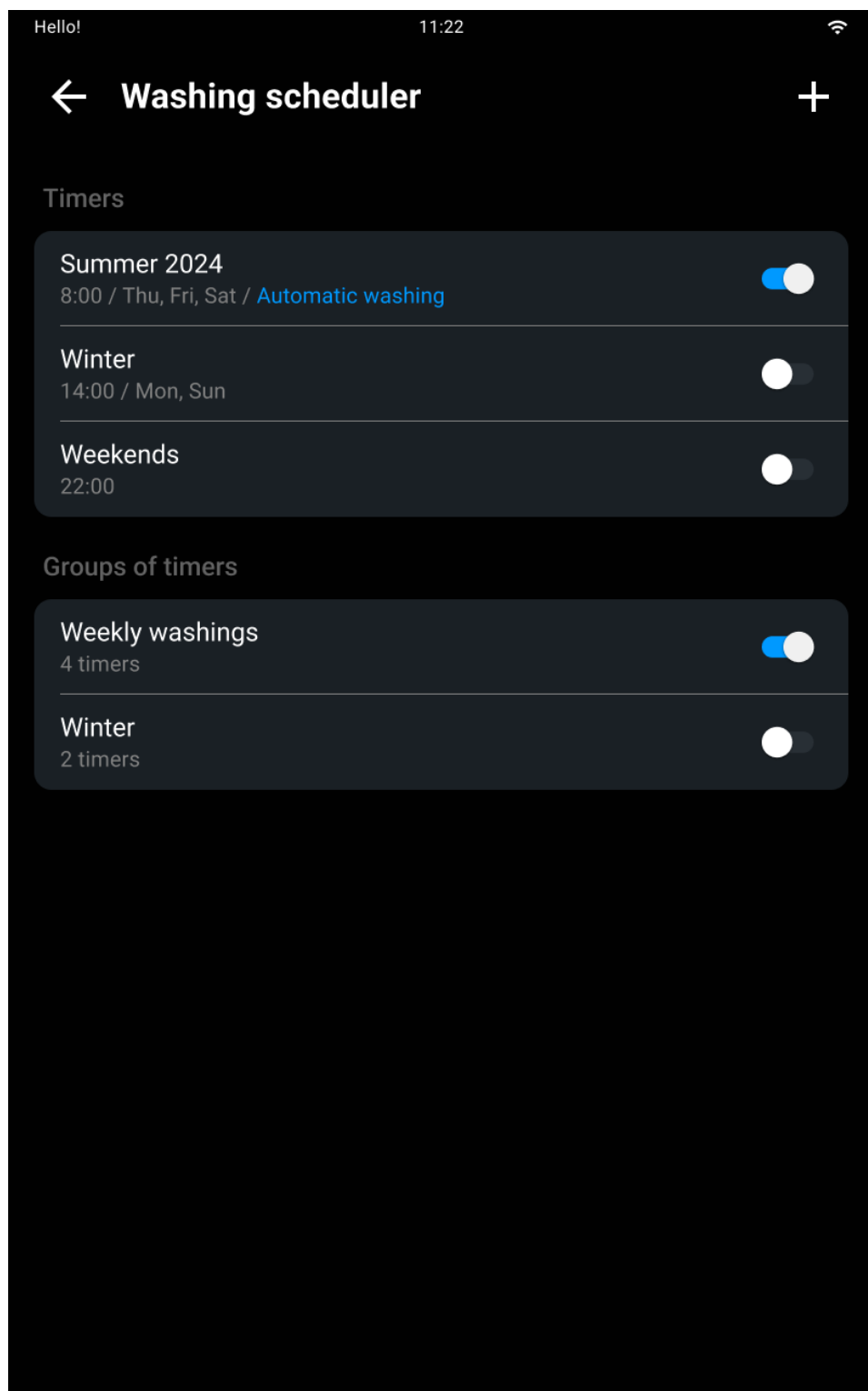
Po přidání požadovaných časovačů uložte programování.



Povolení časovače nebo skupiny časovačů

Při zobrazení vstupní stránky je možné časovač nebo skupinu časovačů povolit nebo zakázat pomocí přepínacího tlačítka

vpravo.



Úprava nebo smazání časovače

Dotykem seznamu požadovaného časovače jej můžete upravit nebo smazat. Změny lze použít pouze v případě, že jsou

provedeny změny oproti výchozímu stavu.

Hello! 11:22

← Washing scheduler +

← Edit timer APPLY

Title
Summer 2024

Washing type Standard / Medium >

Starting time 10:33 >
Estimated end time: 12:15 PM

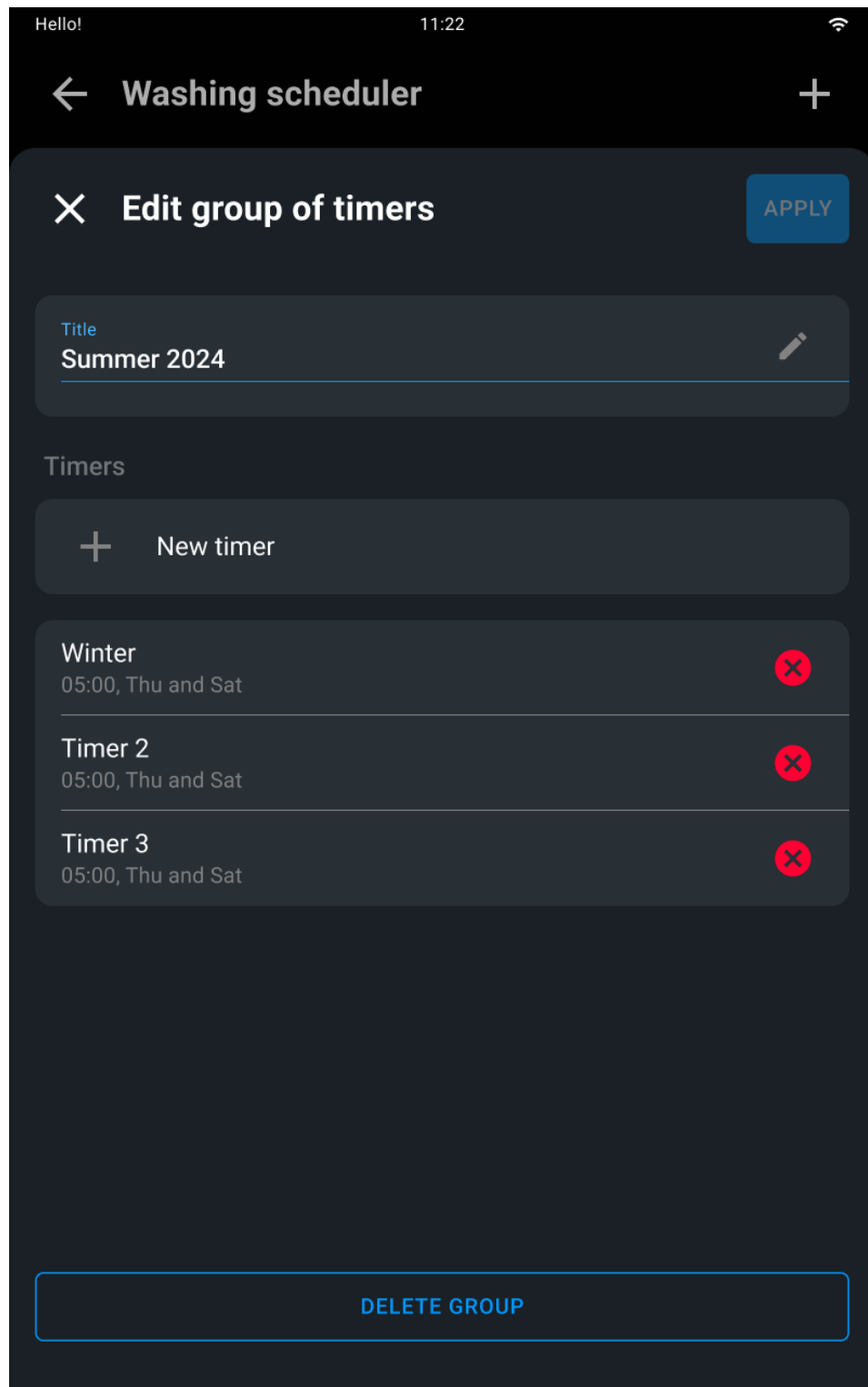
Repeat Thu, Sat >

Automatic washing
Washing will start automatically at the set time. You will receive a notification 15 minutes before the washing starts. ☒

DELETE TIMER

Úprava nebo smazání skupiny časovačů

Dotykiem seznamu požadované skupiny časovačů ji můžete upravit nebo smazat. Dotkněte se znovu jednoho časovače, abyste jej jednotlivě upravili nebo smazali. Změny lze použít pouze v případě, že jsou provedeny změny oproti výchozímu stavu.

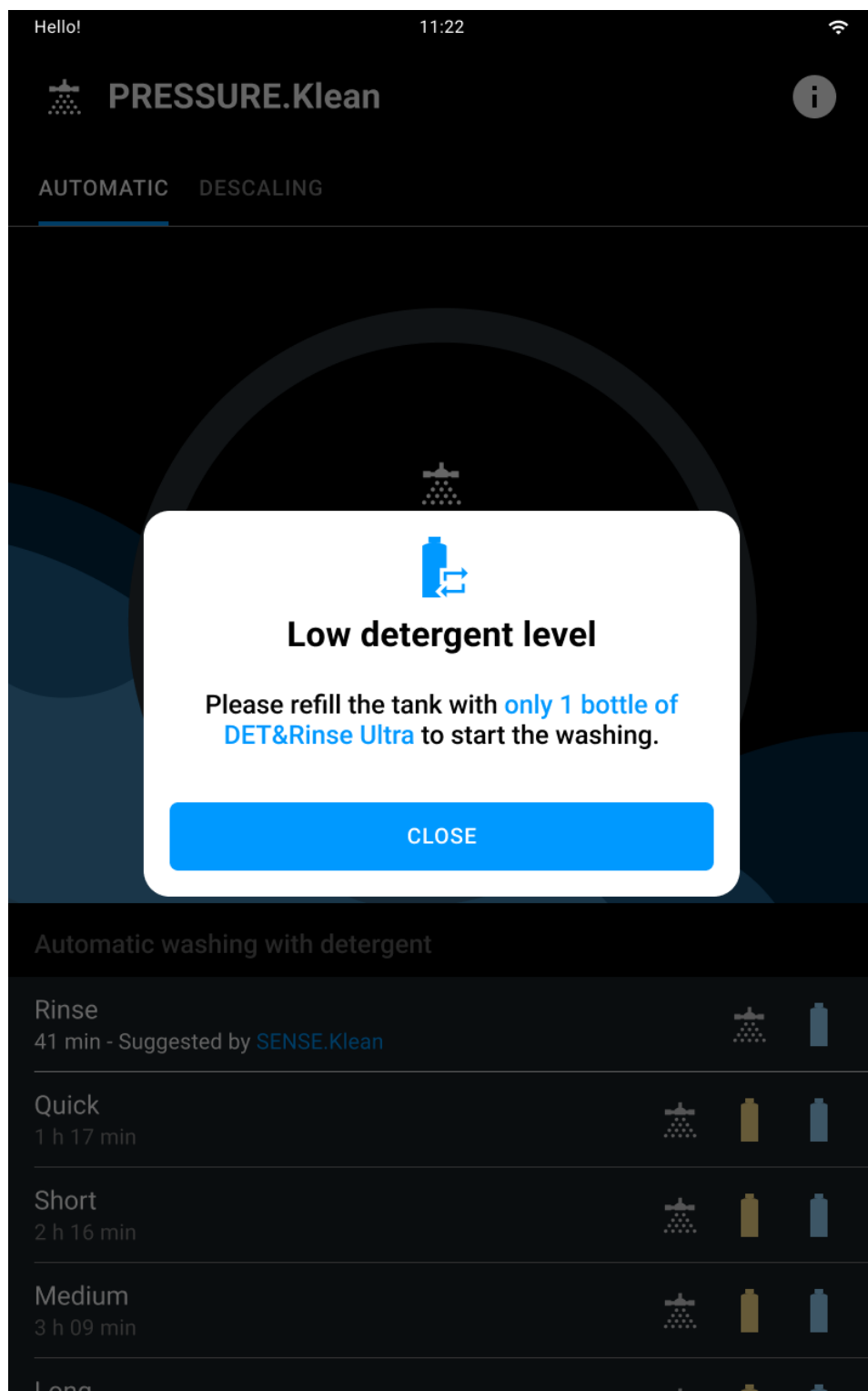


Oznámení spuštění mytí

- Naprogramované mytí se zapnutou možností automatického spuštění je oznámeno 15 minut před spuštěním.
 - Naprogramované mytí s vypnutou možností automatického spuštění je oznámeno v přesný čas naprogramování. Pro spuštění mytí je nutné provést potvrzovací akci.
 - Pokud se některá programování mytí neprovedou z důvodu vypnutí pece, systém po opětovném zapnutí spustí poslední ztracené programování.
 - Pokud v době spuštění programování mytí probíhá na peci jiná činnost, systém upozorní, že v té době nebude možné spustit mytí.
 - Pokud má pec v době automatického spuštění mytí otevřená dvířka, systém upozorní, že v této době nebude možné mytí spustit.
-

Nabíjení Det&Rinse

Na displeji se zobrazí upozornění, že je čas doplnit nádrž Det&Rinse.

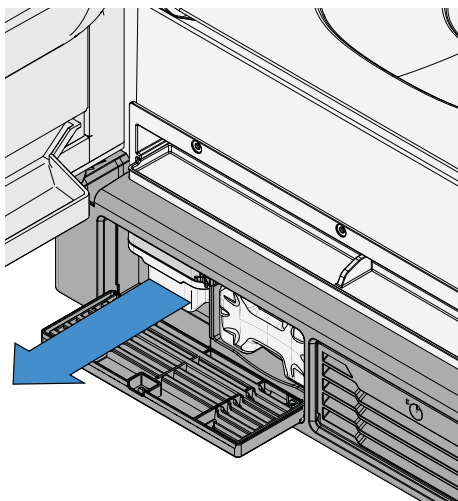
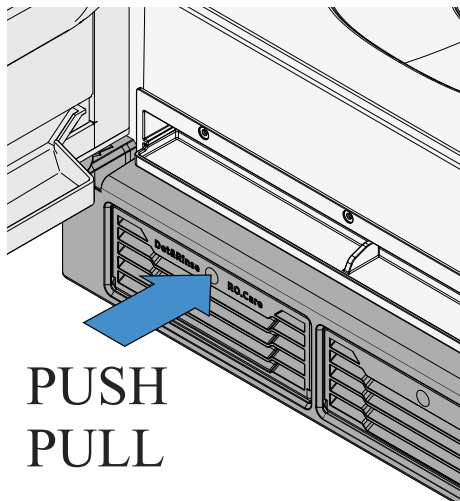


Nádrž je nutné doplňovat pouze 1litrovými lahvemi čisticího prostředku Det&Rinse™ Ultra od firmy UNOX, který je jako jediný schválen a testován pro čištění pečicí komory.

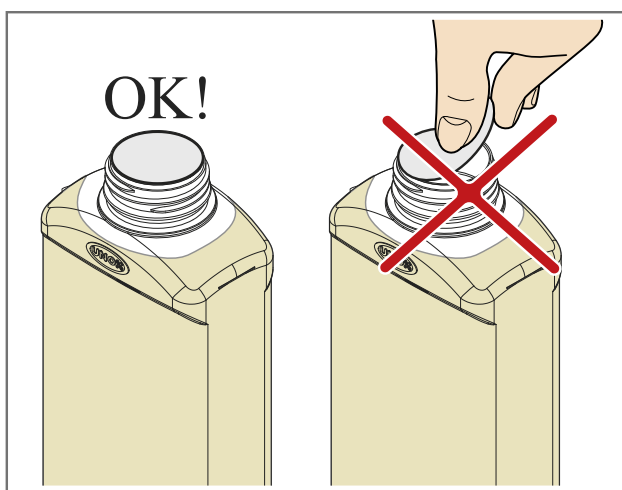


Používejte rukavice, abyste zabránili přímému kontaktu s čisticím prostředkem. Čistící prostředek se nesmí dostat do styku s kůží, očima či sliznicí. V případě kontaktu s čisticím prostředkem odkazujeme na bezpečnostní list.

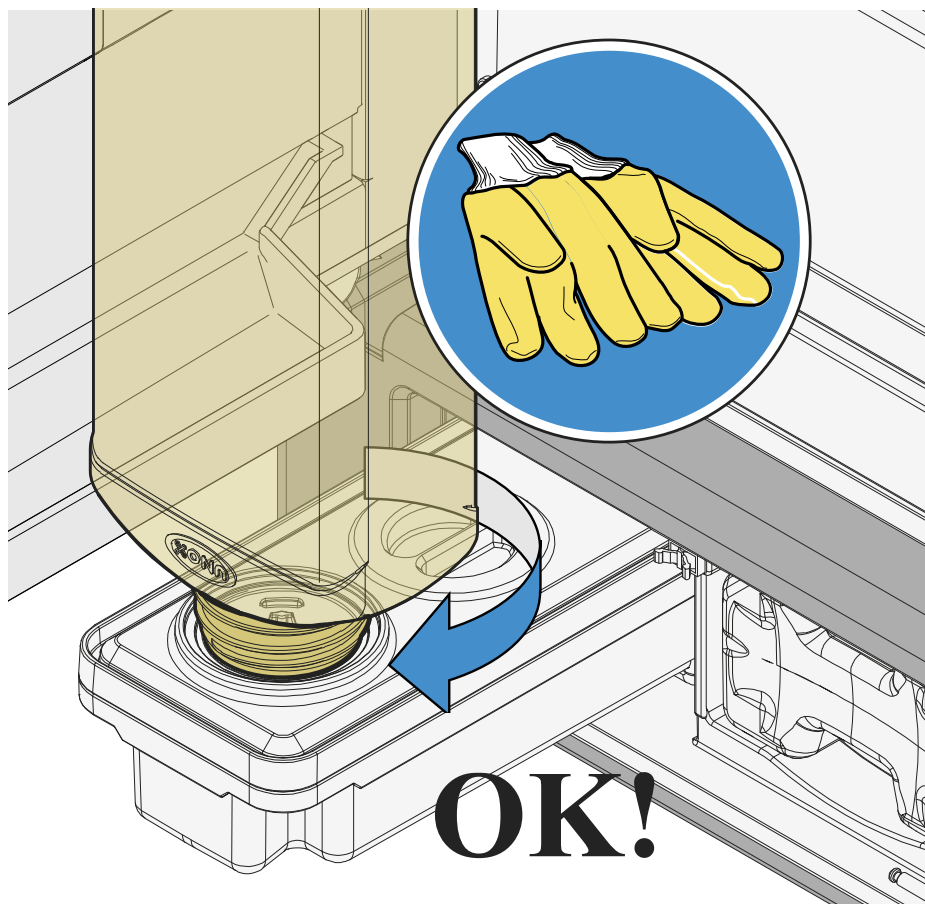
- stiskněte a uvolněte kryt nádrže a vyjměte nádrž;



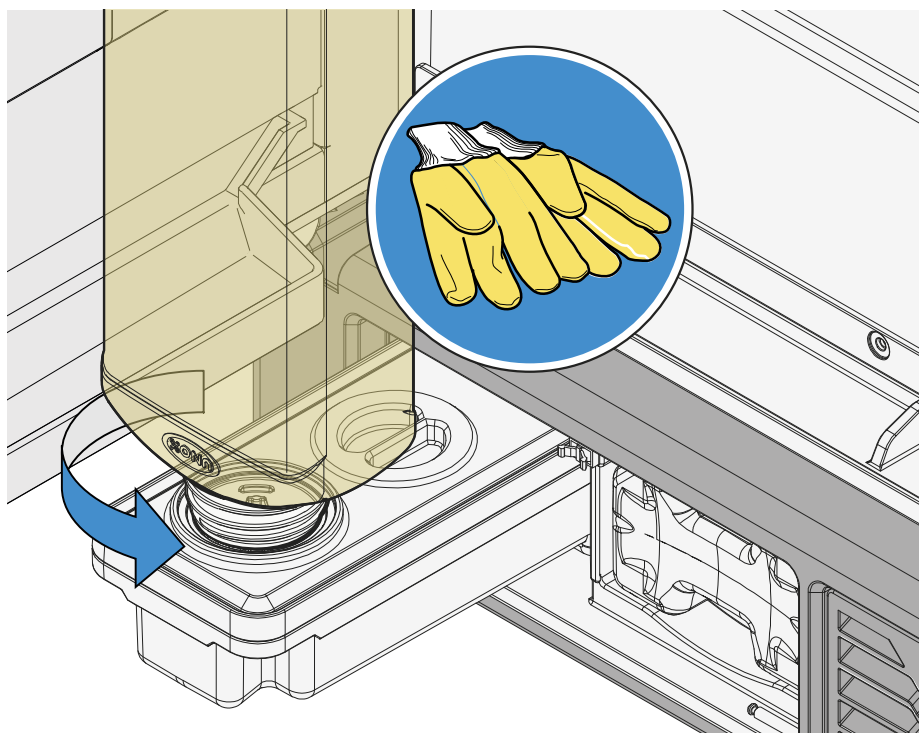
- sejměte zátku láhve Det&Rinse™ Ultra od firmy UNOX a držte ji zátkou směrem nahoru; NEODSTRAŇUJTE ani nepropichujte ochrannou fólii;



- zkontrolujte, zda je ochranná fólie neporušená a nepoškozená. Otočte láhev dnem vzhůru a našroubujte ji na nádrž; kolík poruší ochrannou fólii a umožní bezpečný průnik čisticího prostředku do nádrže.



- Po úplném vyprázdnění láhev vyjměte a přitom dbejte na to, aby nekapala; zlikvidujte ji v souladu s platnými předpisy.



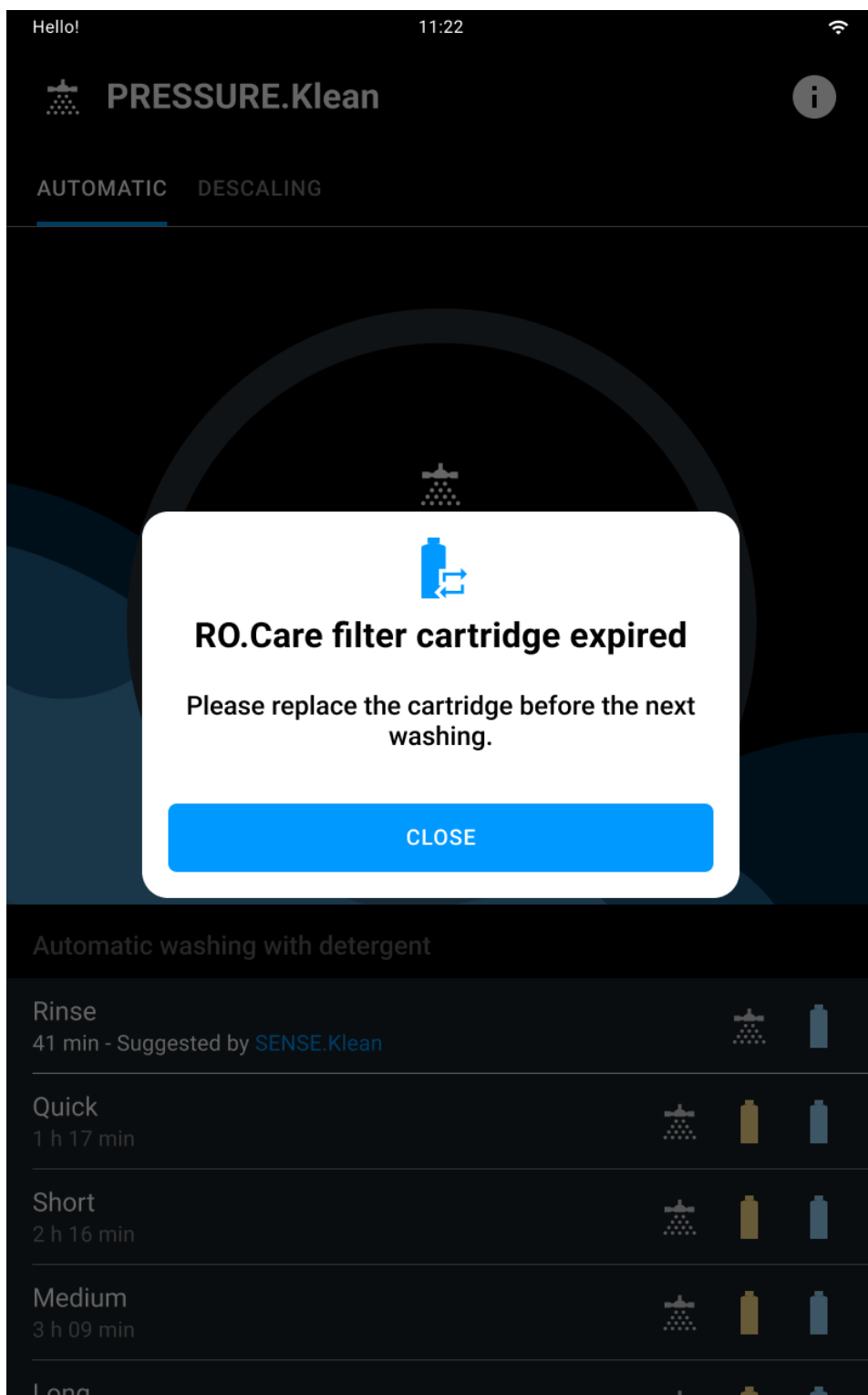
Nádrž znovu vložte až nadoraz. Rukavice odložte, aniž byste se dotkli zón namočených čisticím prostředkem.

Výměna filtru RO.Care

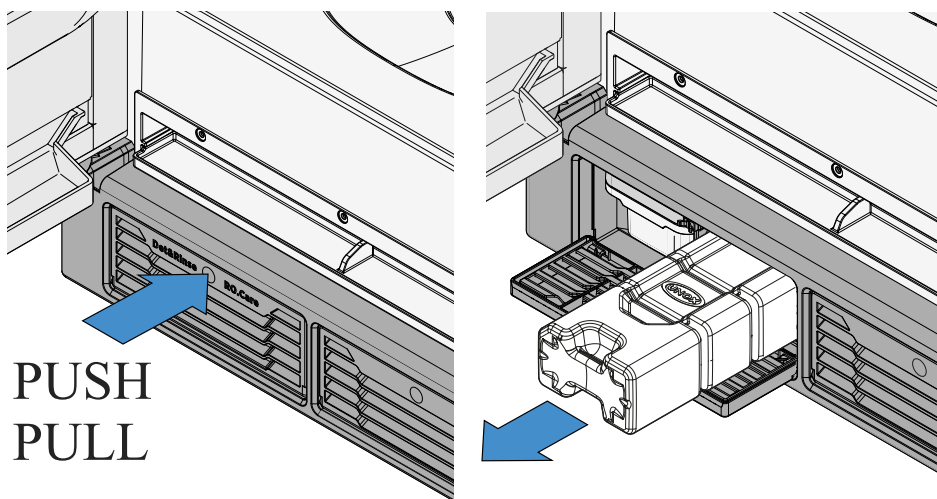
Pec je vybavena změkčovacím filtrem RO.Care, který je nutné vyměnit jednou ročně nebo po zpracování určitého počtu litrů vypočteného podle vzorce:

$$\text{Litry (L)} = 13000 / \text{Přechodná tvrdost (°DH) v závislosti na tvrdosti vody ve vodovodní síti zákazníka.}$$

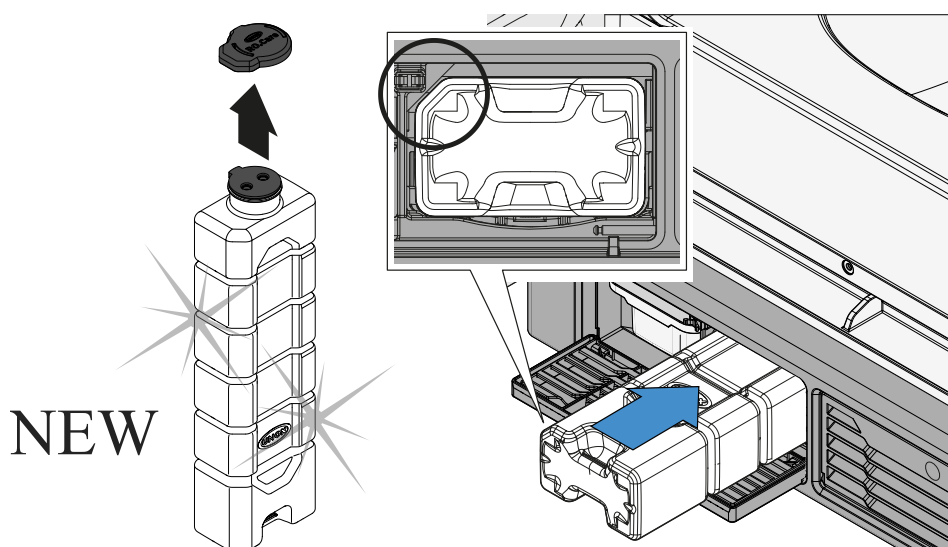
V obou případech se na displeji zobrazí upozornění, že je čas filtr vyměnit.



- stiskněte a uvolněte kryt změkčovacího filtru RO.Care a vyjměte vyčerpaný filtr vytažením směrem ven;



- sejměte ochranný kryt z nového filtru;
- vložte nový filtr a dbejte na správný směr vložení.



7. Aplikace

- [Sada na vaření](#)
 - [Library](#)
 - [Chefunox](#)
 - [MULTI.Time](#)
 - [Mytí](#)
 - [DDC \(Data Driven Cooking\)](#)
 - [Podpora](#)
-

Sada na vaření

- [Výběr předvolby pečení](#)
 - [Úprava předvolby pečení](#)
 - [Aktivace technologie UIP](#)
 - [Doplnění nové fáze pečení](#)
 - [Přehřev](#)
 - [Spuštění pečení](#)
 - [Probíhá pečení](#)
 - [Ukončení pečení](#)
 - [Shrnutí pečení](#)
 - [Činnosti po pečení](#)
 - [Uložení ručního pečení na konci pečení](#)
-

Cooking Set umožňuje spustit ruční pečení.

Při ručním pečení musíte sami nastavit následující parametry:

- **délka pečení** nebo **teplota jádra** (pokud se předpokládá);
- **teplota v komoře** nebo **Delta T** (pokud se předpokládá);
- **vpuštění** nebo **vypuštění páry z/do komory**;
- **otáčky** ventilátoru ve standardním nebo pulzním režimu;

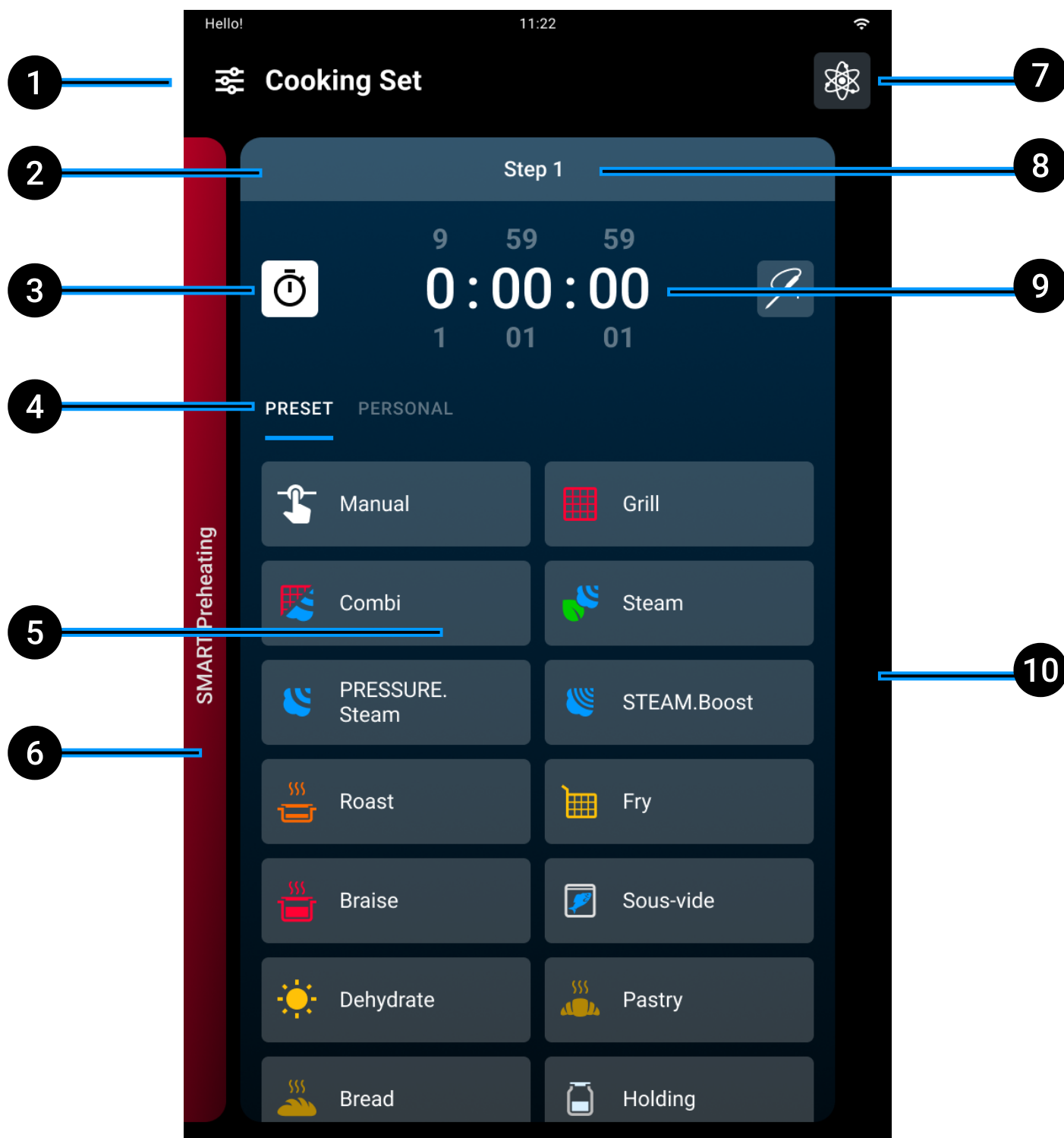
Každé manuální pečení je vždy složeno z následujícího:

- **předehřev SMART.Preheating** nebo ruční;
- až **devět fází pečení**, také s jinými parametry pečení.

Po nastavení všech parametrů můžete alternativně:

- spustit pečení bez jeho uložení;
 - uložit nastavený recept a poté spustit pečení (uložené recepty se uloží do paměti aplikace [Library](#)).
-

Zobrazení a vysvětlení vstupní stránky



- 1 název části;
 - 2 aktivace/deaktivace oznámení o pečení;
 - 3 výběr časovače;
 - 4 výběr přednastavené kategorie;
 - 5 karta výběru předvolby;
 - 6 předehřev;
 - 7 nastavení UIP;
 - 8 počet fází;
 - 9 délka pečení;
 - 10 následná fáze.
-

Výběr předvolby pečení

Chcete-li spustit nebo vytvořit ruční pečení, musíte nastavit dobu pečení a vybrat alternativně:

- předvolbu s **již předkompilovanými parametry** podle nejběžnějších druhů pečení. Zde se dozvíte, jak [upravit předvolbu UNOX](#).
- **Ruční** předvolba, zcela přizpůsobitelná, která nepředpokládá omezení parametrů. Zde se dozvíte, jak vytvořit osobní předvolbu pro pozdější použití.

Chcete-li vybrat požadovanou předvolbu, dotkněte se jejího názvu.

Hello!

11:22



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

Úprava předvolby pečení

Po výběru předvolby pečení můžete v případě potřeby změnit přednastavené parametry podle svých potřeb.



- 1 **oznámení o pečení:** můžete aktivovat přizpůsobená oznámení o pečení, která se budou zobrazovat mezi jednotlivými fázemi pečení;
 - 2 **zpět:** můžete se vrátit na **vybranou předvolbu** a vybrat jinou;
 - 3 **změna teploty** pečení z 30 na 260 °C. Pro obzvláště delikátní pečení můžete použít funkci Delta T v rozsahu 0 až 120 °C (pokud je k dispozici). V tomto případě je nutné použít středovou sondu a vložit ji do středu potraviny. Podle definice udržuje funkce Delta T teplotu komory v konstantním rozdílu vzhledem k teplotě středové sondy s využitím vzorce: Teplota komory minus teplota středové sondy;
 - 4 **úprava vpuštění páry** STEAM.Maxi nebo vypuštění DRY.Maxi;
 - 5 **změna otáček ventilátoru** ve standardním nebo pulzním režimu. Pokud jsou ventilátory v pulzním režimu, vypnou se, jakmile pec dosáhne nastavené teploty;
 - 6 **UIP:** můžete změnit aktivaci technologií [Unox Intelligence Performance](#) (nedoporučuje se);
 - 7 **vymazání fáze pečení** (pouze pokud je již více než jedna fáze pečení);
 - 8 **změna doby pečení** z 0min na 9h:59min:59sec, případně **teploty středové sondy**, které by komora měla dosáhnout (pokud se to předpokládá). Oba parametry se vzájemně vylučují;
 - 9 přidá **novou fázi pečení**.
-

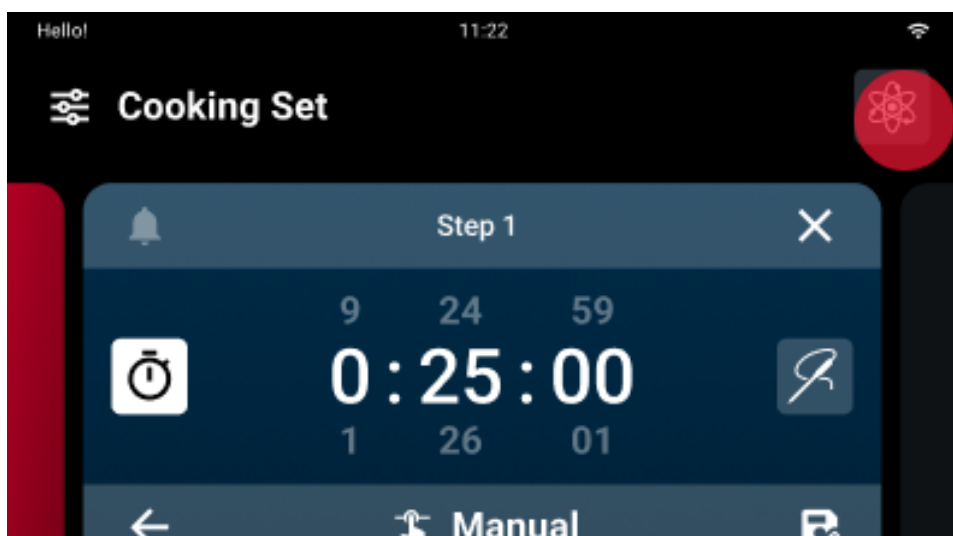
Aktivace technologie UIP (Unox Intelligence Performance)

Technologie UIP (Unox Intelligence Performance) umožňují pečiči neustále sledovat každý proces předehřevu a pečení.

Zde naleznete více informací o [technologiích UIP \(Unox Intelligence Performance\)](#).

Změna nastavení technologií pečení **Unox Intelligence Performance**:

- dotkněte se tlačítka UIP vpravo nahoře na card;



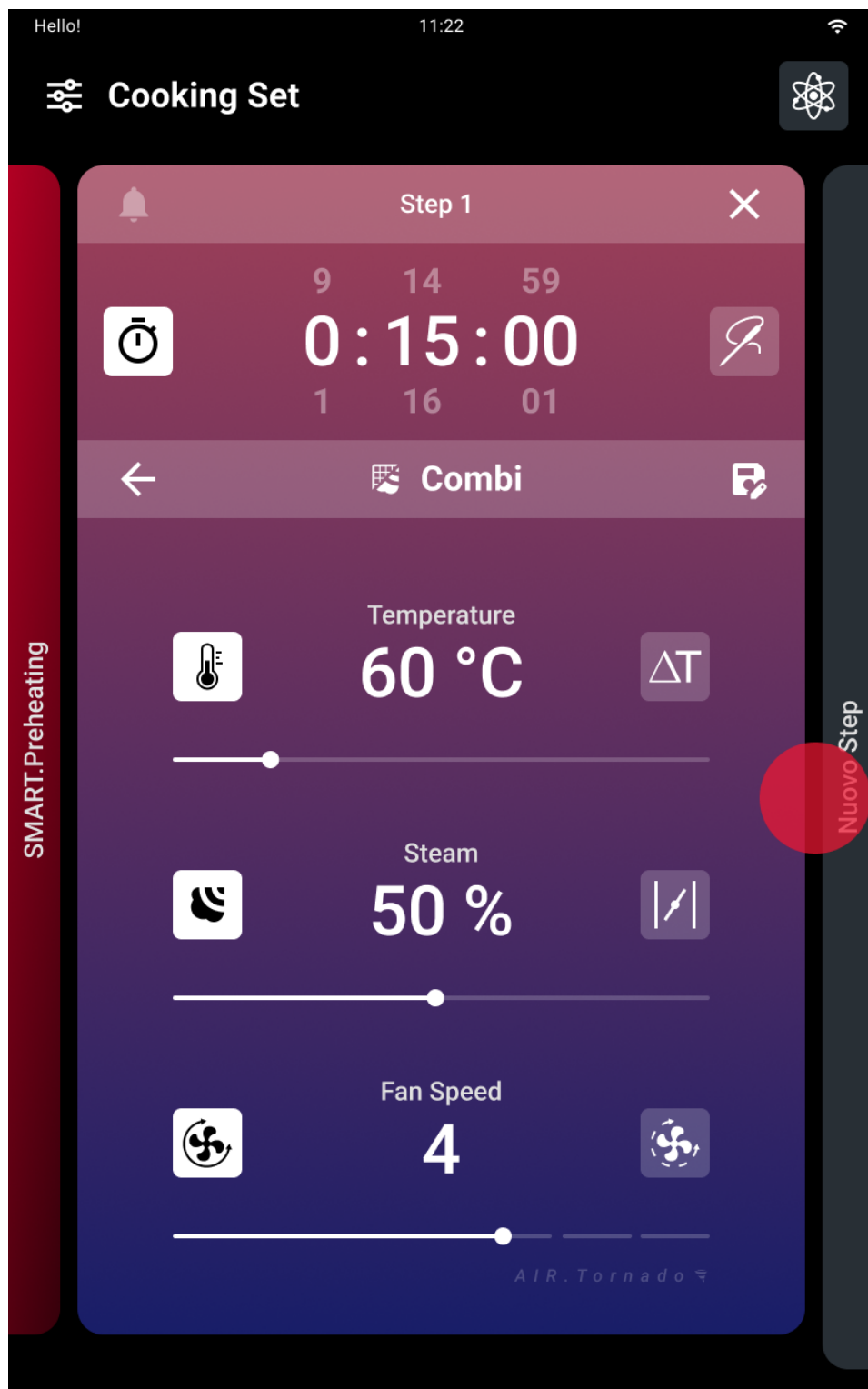
- aktivuje nebo deaktivuje používání technologií posunutím kurzoru;
 - pro uložení a potvrzení změn se dotkněte tlačítka použít.
-

Doplnění nové fáze pečení

Jak doplnit novou fázi pečení

V případě potřeby můžete vytvořit pečení s několika fázemi; každá fáze může mít různé parametry:

- dotkněte se tlačítka nového kroku na kartě úpravy předvoleb;



- [vyberte předvolbu](#) pečení pro novou fázi;
 - [změňte předvolbu](#) podle svých potřeb.
-

Přehřev

Před pečením je velmi důležité uvést pečicí komoru na správnou teplotu: z tohoto důvodu se na začátku každého pečení automaticky provádí přehřev.



UNOX doporučuje používat SMART.Preheating, automatický přehřev, který nezávisle nastavuje dobu a teplotu přehřevu; zohledňuje také tepelné ztráty při otevření dvířek a aktivuje se při přechodu z jedné fáze na druhou a přizpůsobí pečicí komoru novým parametrům fáze.

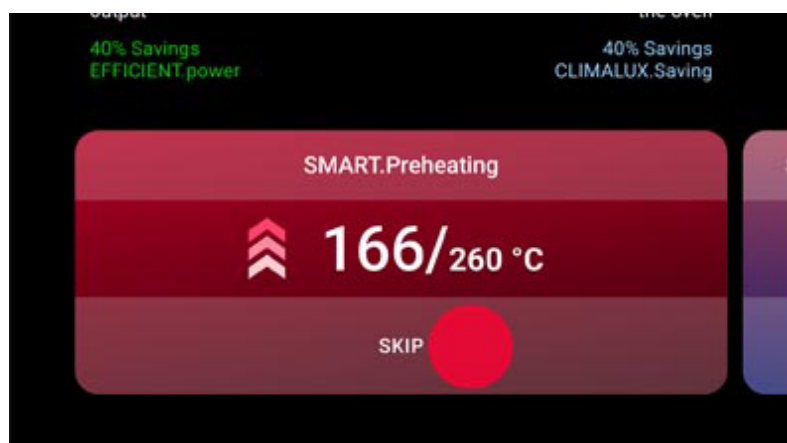
Deaktivace SMART.Preheating (nedoporučuje se)

Chcete-li deaktivovat technologii SMART.Preheating a nastavit předehřev ručně, dotkněte se karty předehřevu a přesunutím kurzoru deaktivujte technologii. Chcete-li změny uložit, dotkněte se tlačítka Použít. Dále je třeba na zobrazené kartě nastavit **dobu trvání** a **teplotu** předehřevu.



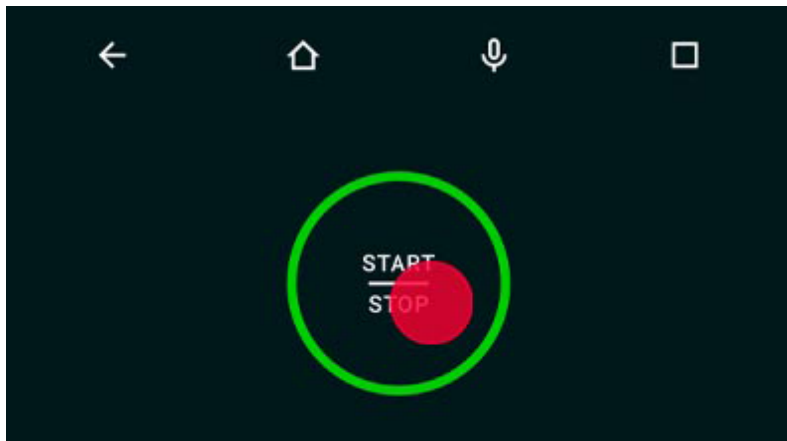
Přerušení probíhajícího předehřevu

Probíhající předehřev kdykoli zastavíte, ať už ručně nebo SMART.Preheating, stisknutím tlačítka SKIP a potvrzením.



Spuštění pečení

Dotykem tlačítka START/STOP START
STOP spustíte pečení: podle toho, co jste předem nastavili, začne fáze ručního předehřevu nebo Smart.Preheating.

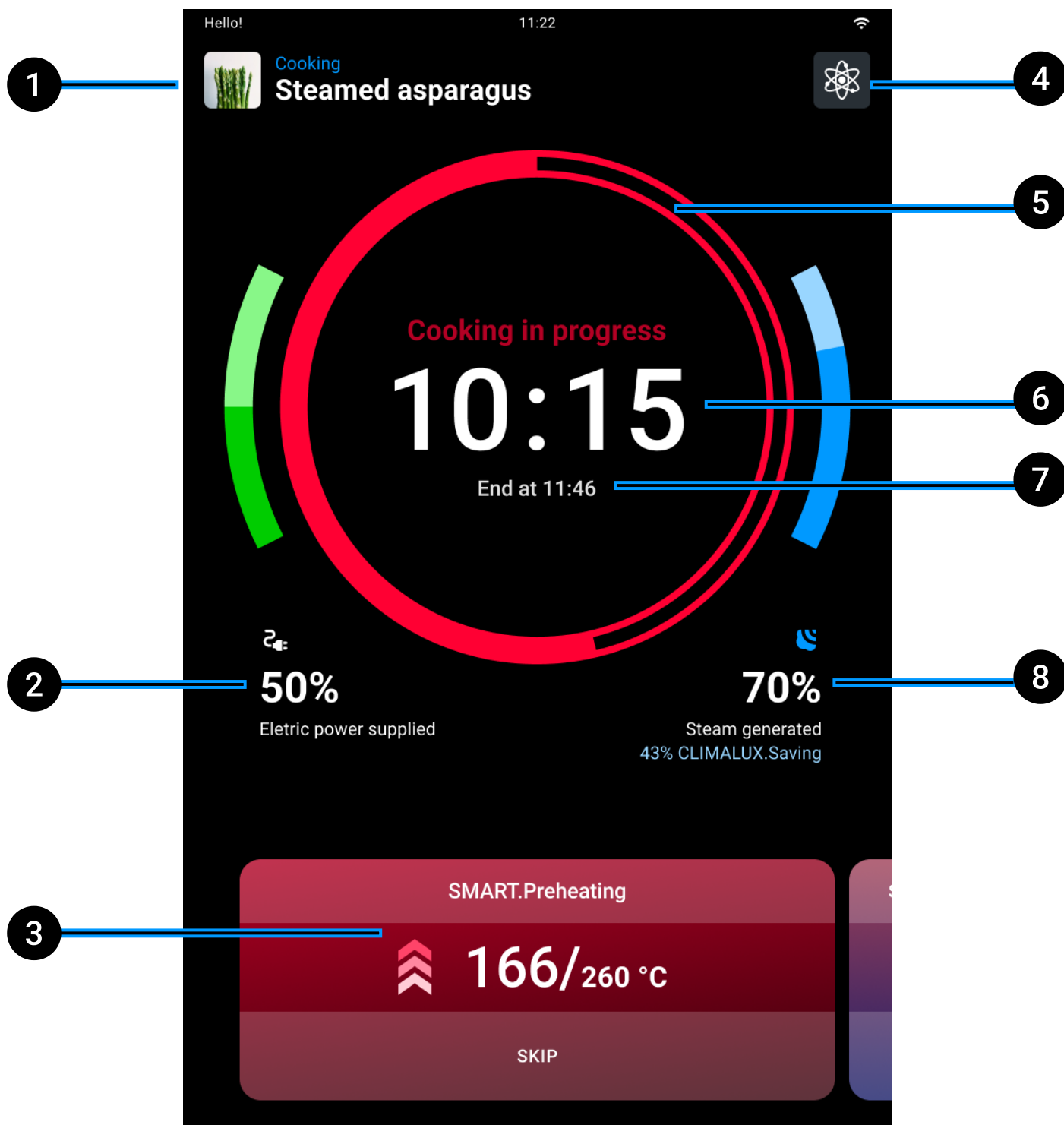


Probíhající předehřev kdykoli zastavíte, ať už ručně nebo SMART.Preheating, stisknutím tlačítka SKIP a potvrzením.

Zde naleznete další informace o [předehřevu](#).

Na konci předehřevu nebo po jeho předčasném ukončení vás obrazovka vyzve, abyste vložili pokrm do pece; po zavření dvířek se automaticky spustí první naplánovaná fáze.

Probíhá pečení

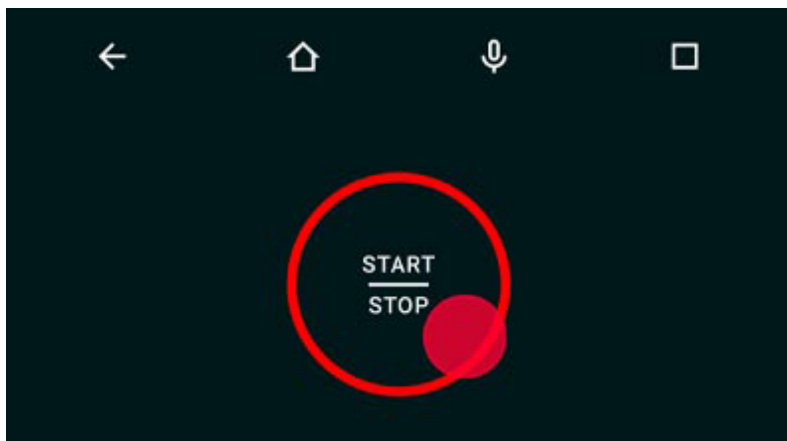


- 1 **název** probíhajícího receptu („Ruční program“ = neuložený recept);
 - 2 **monitorování** výkonu;
 - 3 probíhající **parametry set**: dotykem karty můžete změnit parametry pečení nebo přidat další kroky pečení. Změny jsou platné pouze pro probíhající pečení (předvolby UNOX nelze trvale měnit); pokud kartu přetáhnete doleva nebo doprava, zobrazí se karty předehřevu a dalších fází (pokud jsou k dispozici);
 - 4 **UIP**: můžete změnit aktivaci technologií [Unox Intelligence Performance](#) (nedoporučuje se);
 - 5 **pruh konce pečení**: barva pruhu intuitivně označuje konec pečení:
 - pokud > 15 sekund, časový pruh se zobrazí v barvě **červená**
 - pokud < 15 sekund, časový pruh se zobrazí v barvě **žlutá**
 - pokud < 5 sekund, časový pruh se zobrazí v barvě **zelená**
 - 6 celková **doba** pečení;
 - 7 čas **konce pečení**;
 - 8 **monitorování** vyrobené páry.
-

Ukončení pečení

Pečení skončí po uplynutí nastaveného času nebo po dosažení nastavené teploty jádra (pokud se předpokládá).

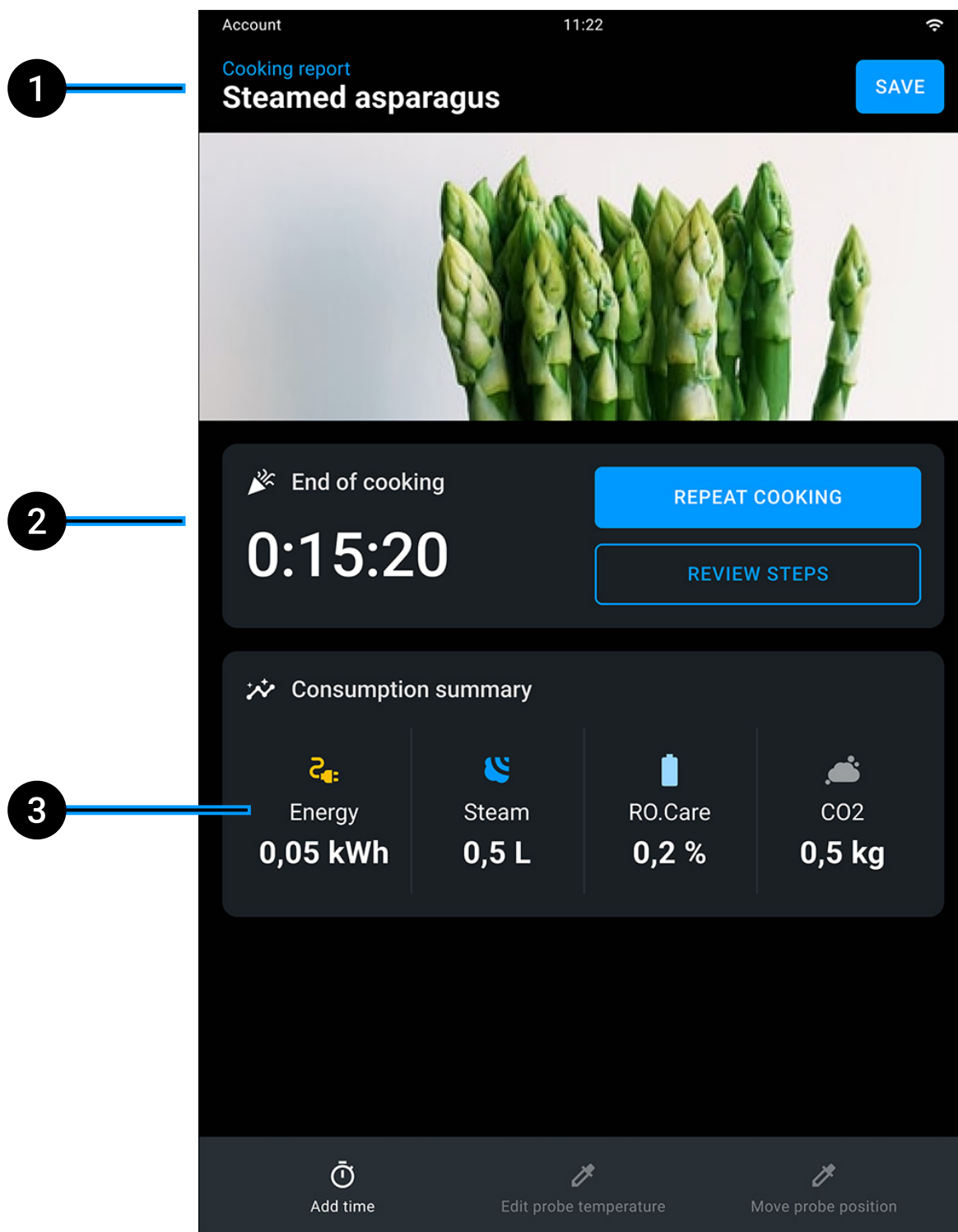
Pokud se dotknete tlačítka START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ a podržíte ho stisknuté, probíhající pečení se zablokuje.



Shrnutí pečení

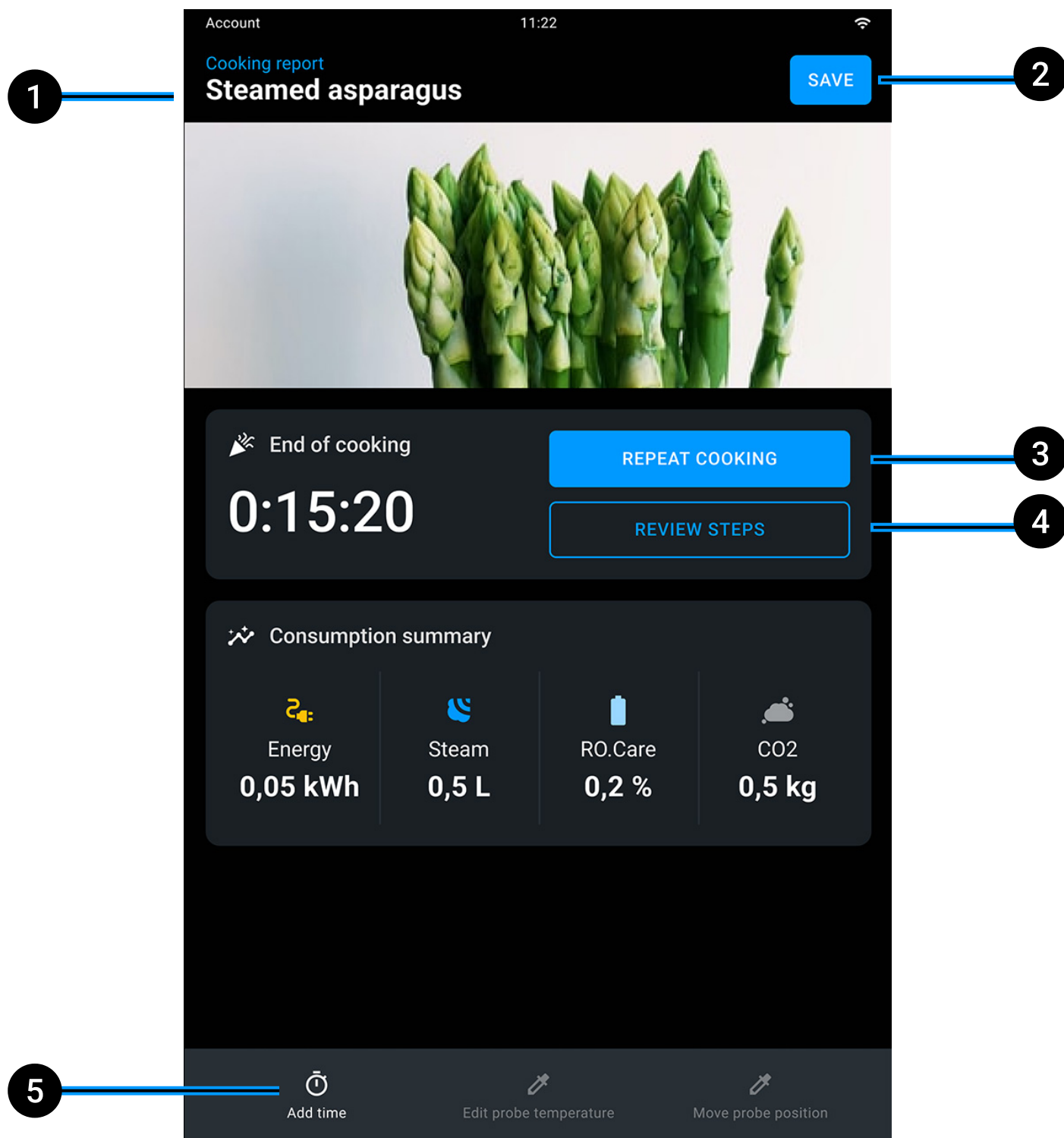
Na konci pečení se zobrazí souhrnná karta doprovázená zvukovým upozorněním, které můžete přerušit dotykem tlačítka STOP BUZZER.

Následně se zobrazí karta výkazu o spotřebě a možných činnostech po pečení.



- 1 **název** probíhajícího receptu;
 - 2 **doba** dokončeného pečení;
 - 3 **shrnutí** spotřeb (spotřeba elektřiny, páry, RO.Care, CO₂);
-

Činnosti po pečení



- 1 název probíhajícího **receptu**;
 - 2 **uloží** právě dokončené pečení, viz jak [uložit pečení](#).
 - 3 **zopakuje** právě dokončené pečení se stejnými parametry pečení, které lze změnit podle vašich potřeb;
 - 4 **zopakuje** poslední fázi pečení;
 - 5 **přidání času** při zachování parametrů posledního provedeného kroku nebo změna teploty středové sondy (je-li přítomna).
-

Uložení ručního pečení na konci pečení

Na konci pečení můžete vytvořený recept uložit:

- dotkněte se tlačítka ULOŽIT;

Hello!

11:22

Lamb chops

SAVE





Cooking duration

20:30

+ 02:00 Preheating

REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

 Consumption summary



Energy

0.02

kWh



Steam

0.5

L



RO.Care

0.2

%



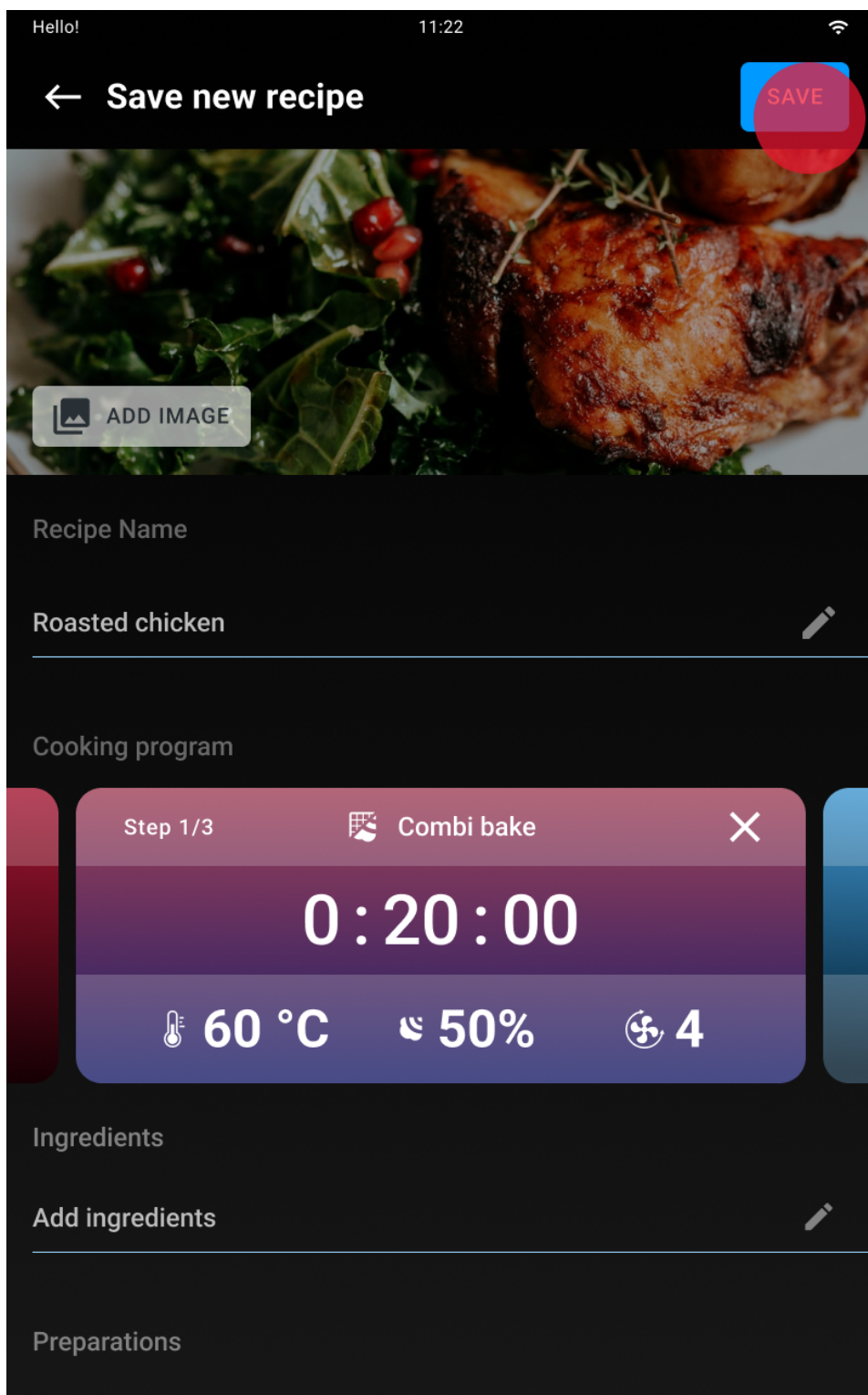
CO2*

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.

- vyberte **foto** a **název**, které chcete přiřadit k receptu;



- opětovně potvrďte tlačítkem ULOŽIT.

Uložené recepty jsou shromážděny v aplikaci [Library](#): chcete-li je spustit, dotkněte se receptu, který vás zajímá, a poté tlačítka

START/STOP START
STOP



Library

- [Navigace a výběr receptu](#)
- [Možnosti receptů](#)
- [Spuštění receptu](#)
- [Vytvoření osobního receptu](#)

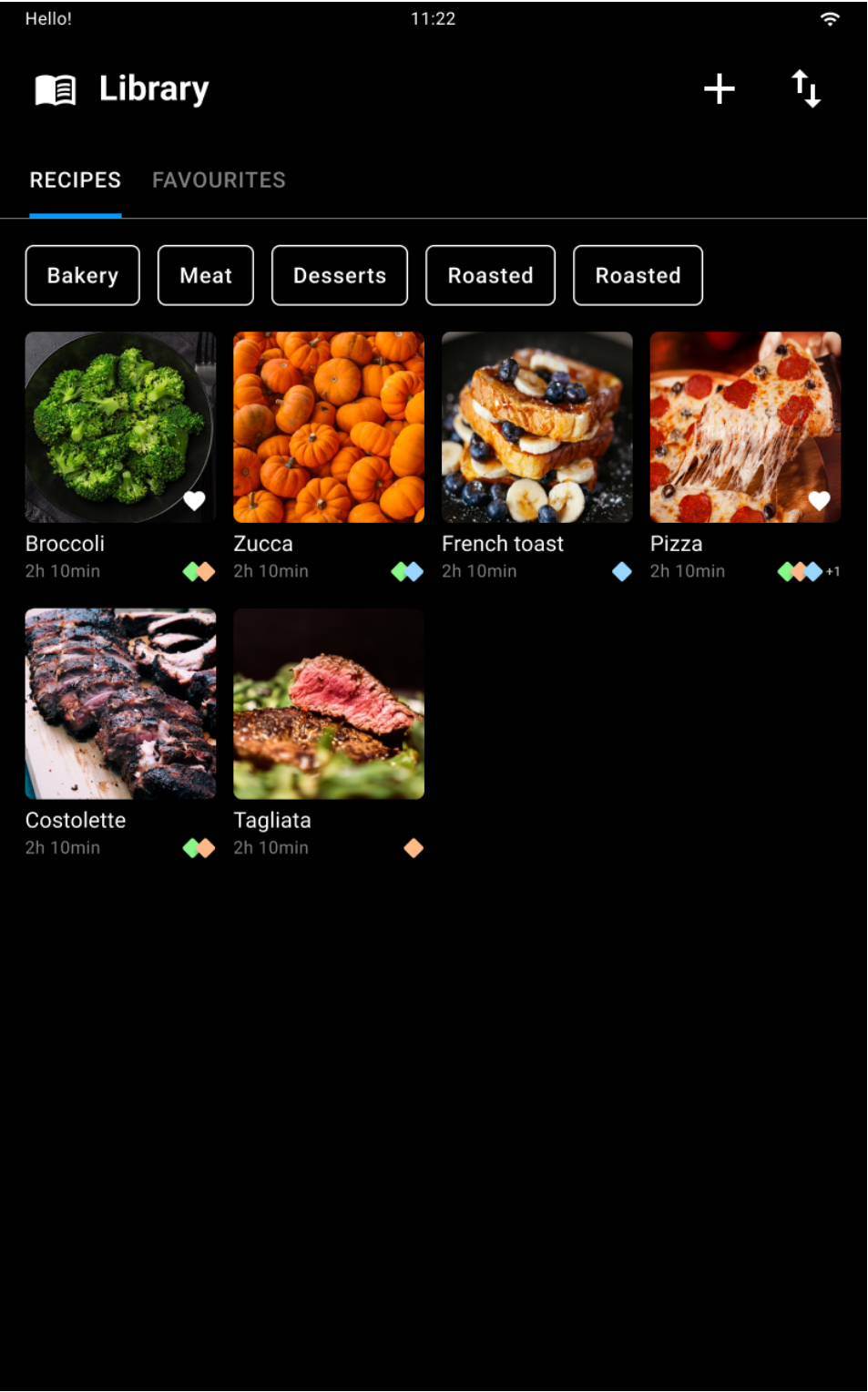
Library umožňuje vytvořit nebo spustit osobní, dříve uložený recept.

Zde se dozvíte, jak [vybrat a spustit recept](#).

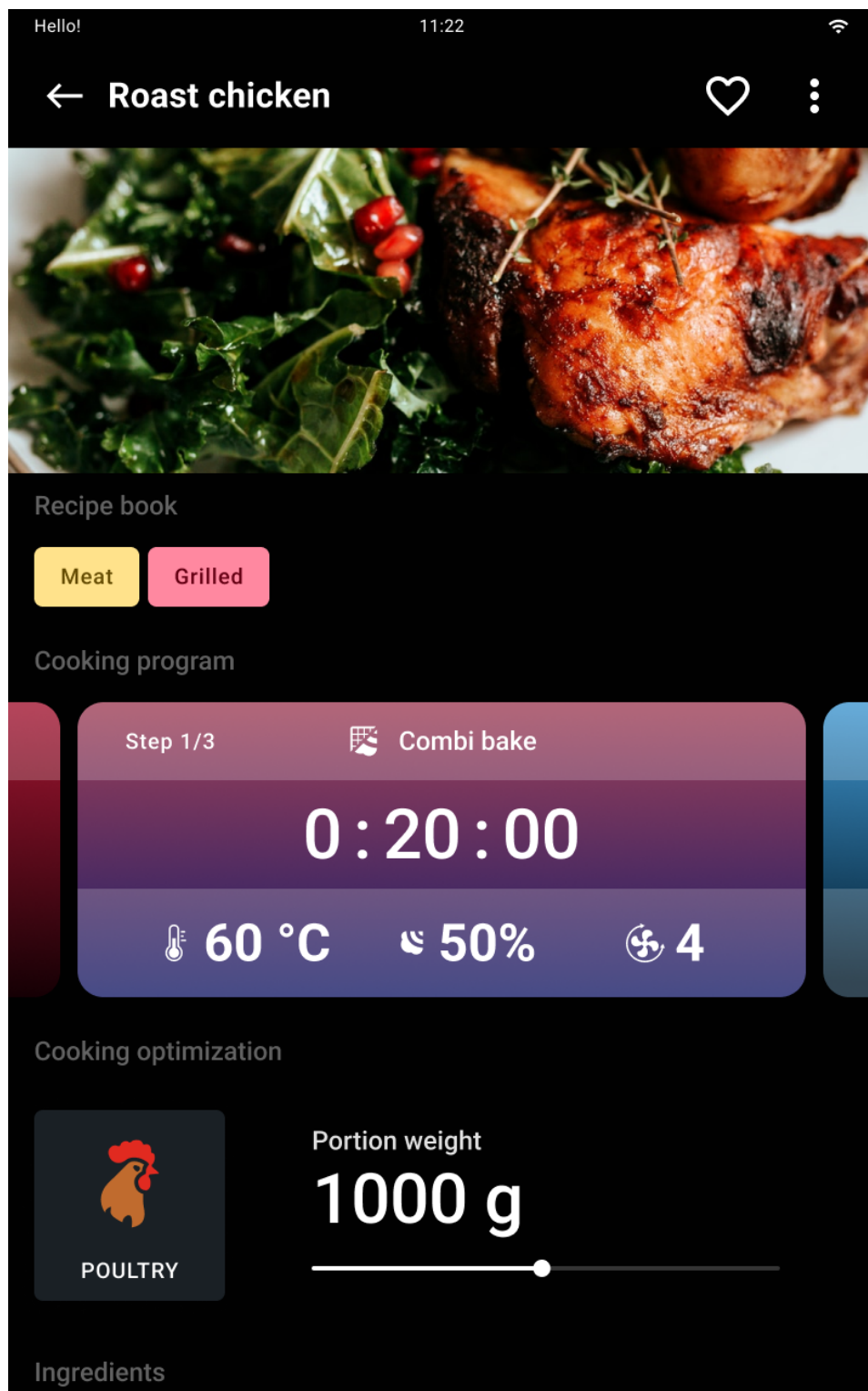
Zde se dozvíte, jak [vytvořit osobní recept](#).

Navigace a výběr receptu

Požadovaný recept vyberte dotykem tlačítkem.



Zobrazí se stránka se souhrnem parametrů pečení daného receptu.

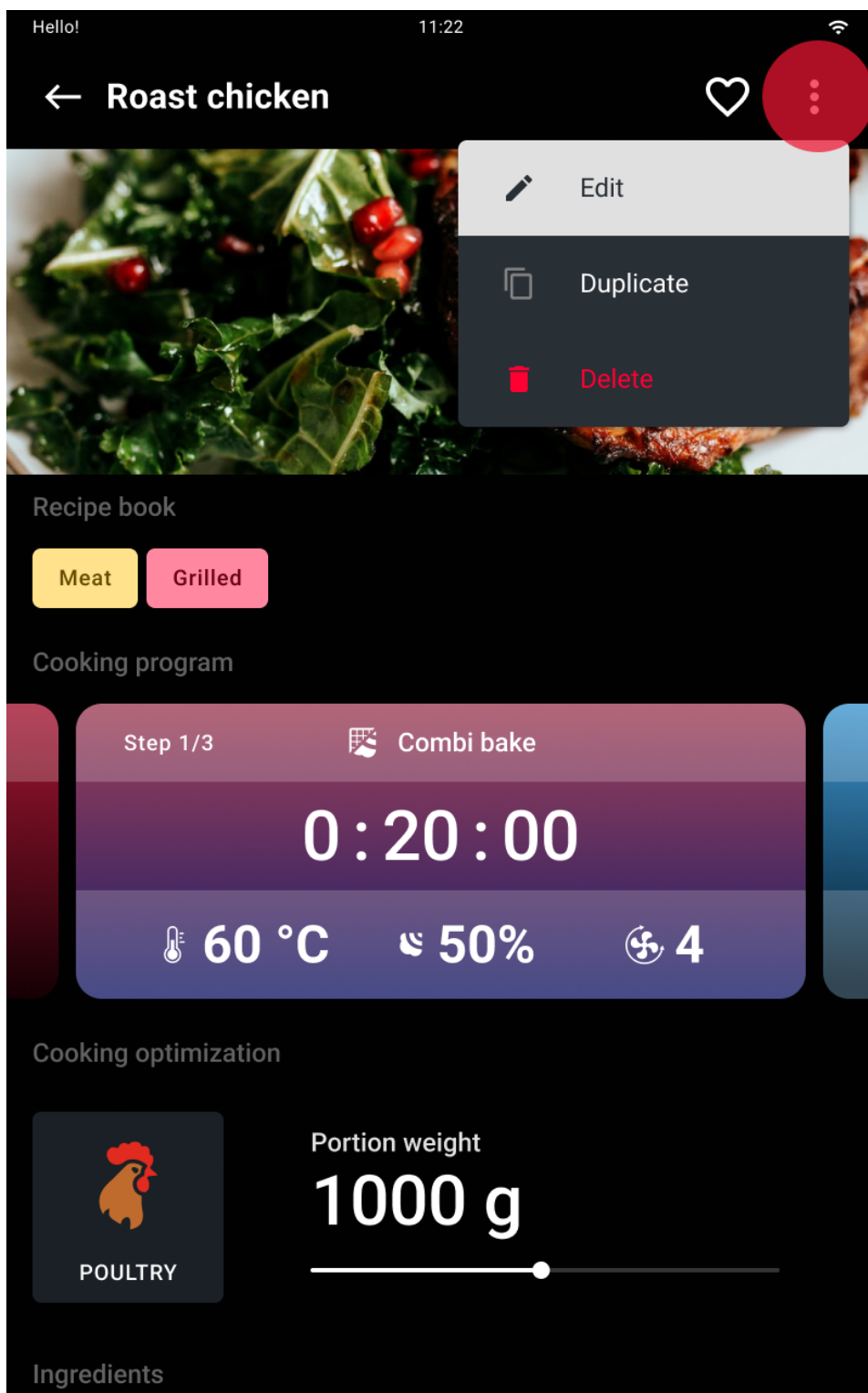


Použijte filtry (např. abecední řazení, „oblíbené“ recepty atd.), abyste snáze našli recept, který vás zajímá.

Možnosti receptů

Na kartě receptů je možné označit recept jako **preferovaný** dotykem ikony  . Dotykem **rozbalovací nabídky**  můžete:

- **upravit** parametry receptu (např. změnit přidruženou fotografii nebo seznam ingrediencí, změnit dobu trvání nebo teplotu v komoře atd.); posunutím karty, která se zobrazí vpravo nebo vlevo, můžete do receptu přidat další fáze pečení nebo aktivovat či deaktivovat přehřev SMART.Preheating.
- **zkopírovat** recept;
- **přidat jej** do skupiny;
- **odstranit** jej (nevratná akce).

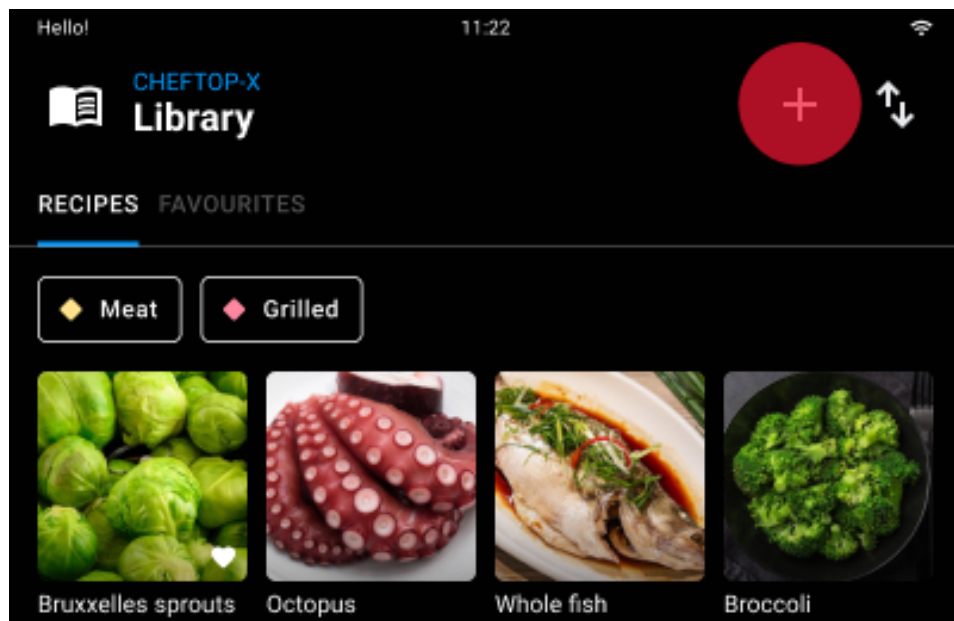


Spuštění receptu

Dotykem tlačítka $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ [spustíte pečení.](#)

Vytvoření osobního receptu

Dotkněte se ikony + NOVÝ.



Nastavte recept zadáním těchto údajů:

- identifikační **foto** (nepovinné);
- **název**;
- **parametry** pečení; viz zde příklad **nastavení parametrů**;
- potřebné **přísady** (nepovinné);
- **popis** jednotlivých kroků pečení (nepovinné).

Nastavení uložte pomocí ULOŽIT.

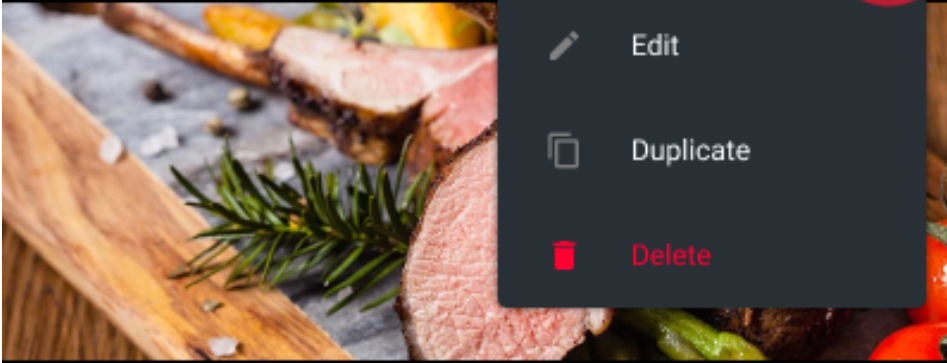
Na kartě receptů je možné označit recept jako **preferovaný** dotykem ikony  nebo dotykem **rozbalovací nabídky**  jej upravit, zkopírovat, sdílet s jinými uživateli nebo vymazat.

Hello!

11:22



← Lamb chops



Edit



Duplicate



Delete

Recipe book

View

Details



Chefunox

- [Navigace a výběr receptu](#)
- [Možnosti receptů](#)
- [Spuštění receptu](#)

Chefunox - Speedunox umožňují používat vytvořené recepty otestované šéfkuchaři UNOX pro dosažení vynikajících výsledků pečení.

Navigace a výběr receptu

Chcete-li vybrat recept, dotkněte se jeho ikony. Pro usnadnění vyhledávání jsou recepty rozděleny podle potravin (např. drůbež) nebo podle typu pečení (např. COMBI).

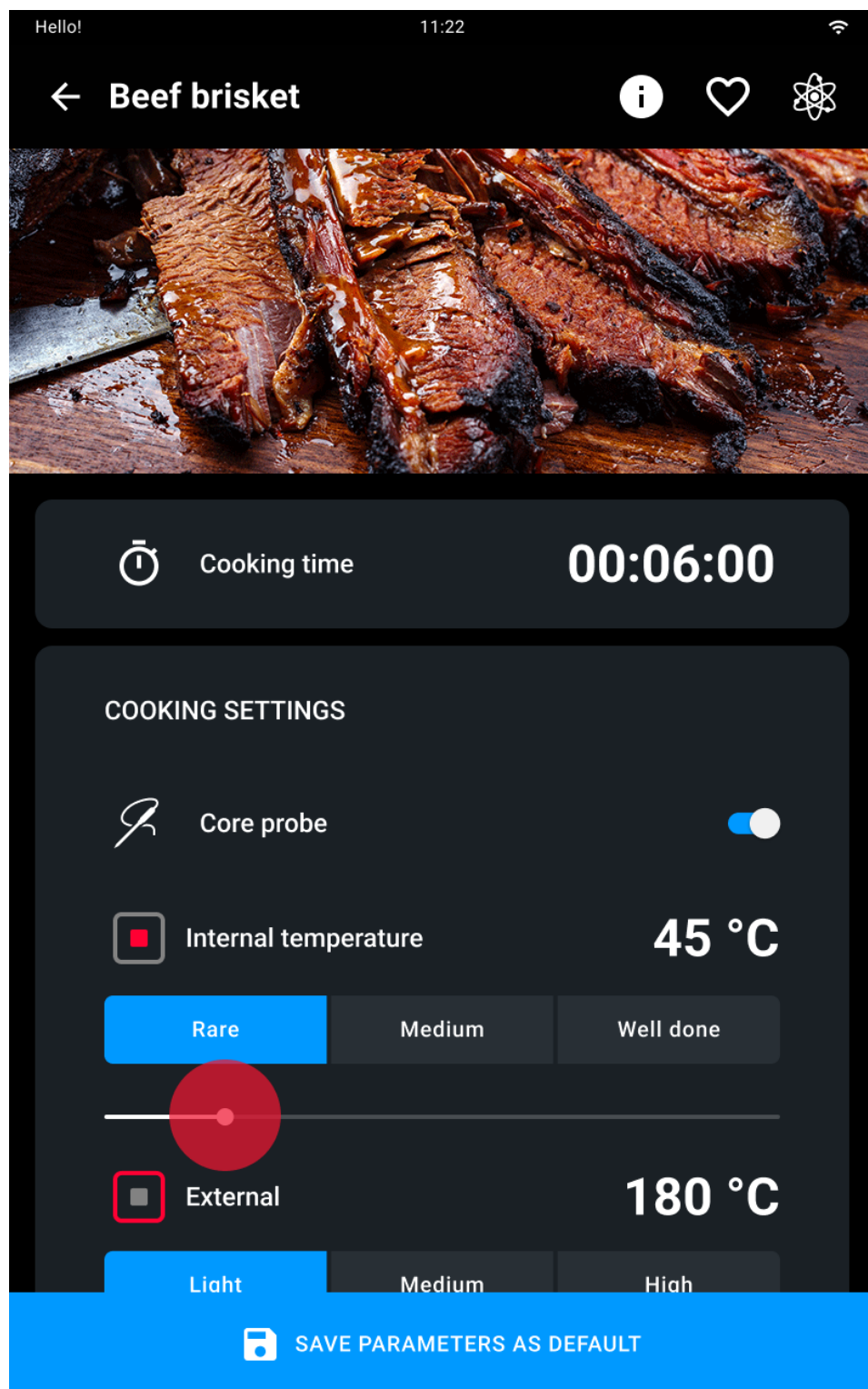


Abyste dosáhli přizpůsobeného a optimalizovaného pečení pro připravovaný pokrm v závislosti na zvoleném receptu můžete předdefinované parametry upravit podle svých představ například

změnou **tloušťky** připravovaného pokrmu, jeho **hmotnosti**, **vnější barvy** atd.

V okamžiku změny jakéhokoli parametru se aktivuje tlačítko + ULOŽIT PŘEDDEFINOVANÉ PARAMETRY.

Dotykem tlačítka se zadané parametry trvale uloží do paměti pro další spuštění receptu.



Možnosti receptů

Z karty receptů je možné:

- označit recept jako **preferovaný** dotykem ikony 
 - změnit předehřev SMART.Preheating na ruční předehřev (nedoporučuje se), viz zde jak deaktivovat [SMART.Preheating](#);
 - aktivovat nebo deaktivovat technologie UIP, viz zde: Jak aktivovat nebo deaktivovat technologie [Unox Intelligence Performance](#).
-

Spuštění receptu

Dotykem tlačítka start/stop  [spustíte pečení](#).



MULTI.Time

- [Navigace a výběr programu](#)
- [Nastavení klimatické sady](#)
- [Spuštění pečení](#)
- [Při pečení: nastavení časovačů](#)
- [Probíhá pečení](#)
- [Ukončení pečení](#)
- [Shrnutí pečení](#)

MULTI.Time umožňuje současně vařit produkty, které vyžadují různou dobu pečení, za stejných podmínek (teplota, vlhkost atd.).

Pokud použijete tuto aplikaci, pec udržuje nastavenou teplotu a klima po neomezenou dobu (nepřetržitý cyklus). Kromě toho můžete nastavit až 10 časovačů, které vás upozorní, až bude příslušný plech připraven.

Navigace a výběr programu

Chcete-li spustit nebo vytvořit pečení s více časovači, musíte vybrat:

- **výchozí již předkompilovanou předvolbu** (např. COMBI); podle zvoleného typu pečení se nabídnou nastavení pečení přednastavená UNOX; tyto přednastavené parametry UNOX můžete měnit podle svých potřeb. Zde se dozvíte, jak [upravit předvolbu UNOX](#).
- Zcela přizpůsobitelná **ruční** předvolba, která nepředpokládá omezení parametrů. Zde se dozvíte, jak vytvořit osobní předvolbu pro pozdější použití.

Chcete-li vybrat požadovanou předvolbu, dotkněte se jejího názvu.

Hello!

11:22



Chefunox



FOOD

COMBI

FAVORITE

RECENTS

Meat

Beef, pork,
lamb



Poultry

Chicken, turkey
duck



Fish

Fish, crustaceans,
molluscs



Bread

Bread, pizza,
focaccia



Cereals and Pasta

Pasta, cereals



Bakery

Pastries, brioches,
biscuits



Eggs and flan

Eggs, fritters
flans



Snacks

Panini, wrap,
fingers



Vegetables and side

Vegetables, legumes,
fruit



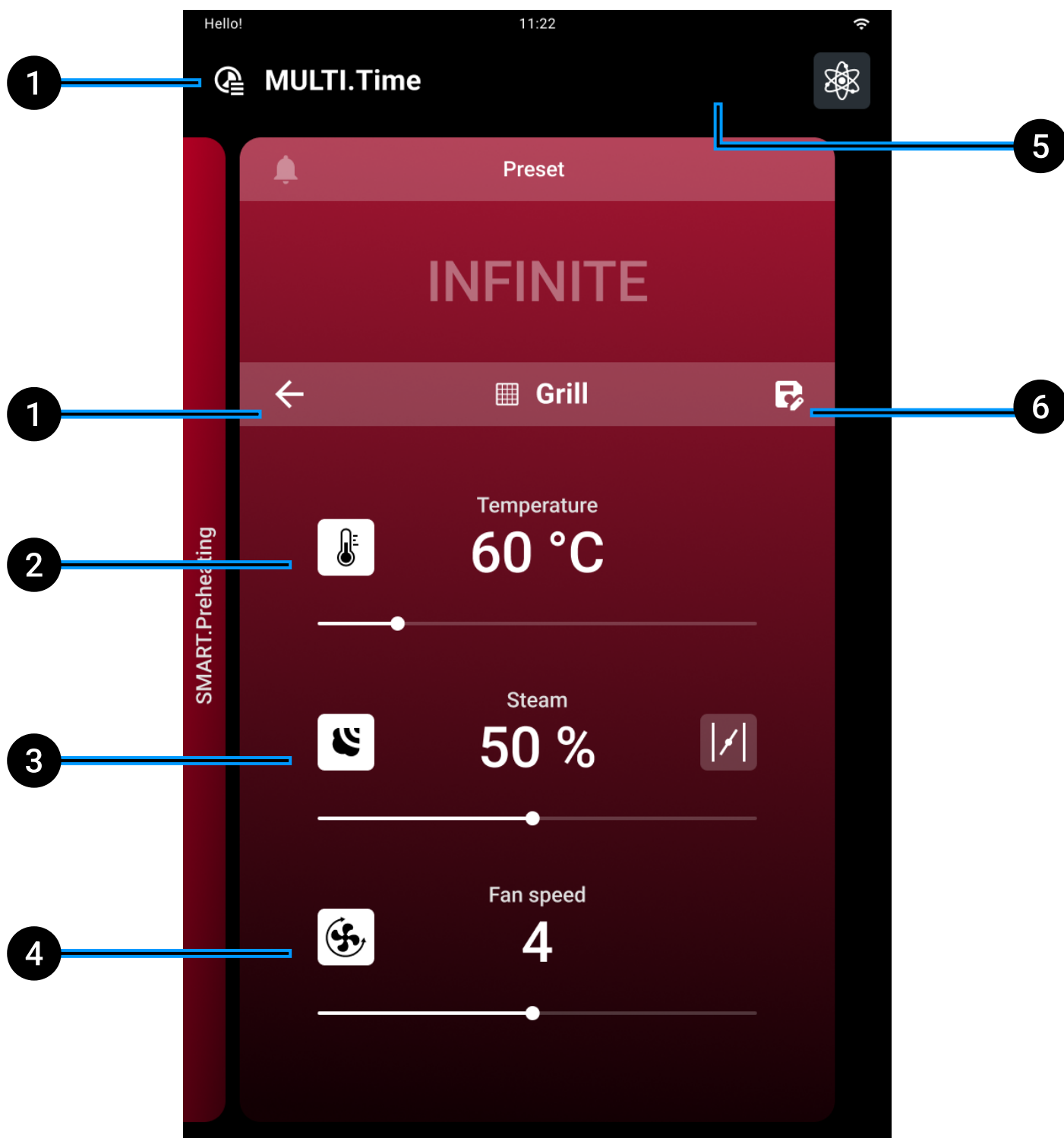
Vegan food

Beef, pork,
lamb



Nastavení klimatické sady

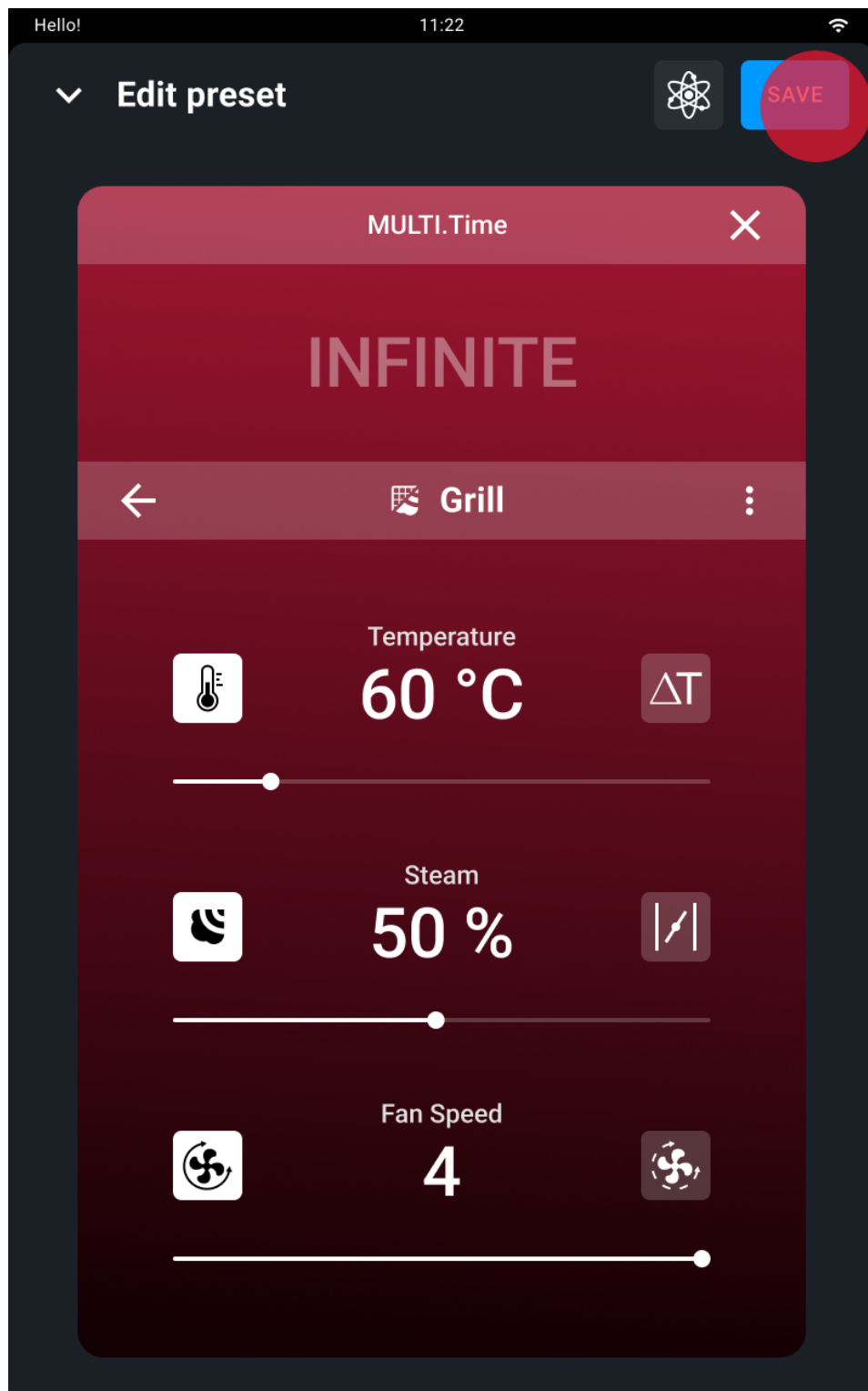
Po výběru předvolby pečení můžete v případě potřeby změnit přednastavené parametry podle svých potřeb.



- 1 **zpět:** můžete se vrátit na **vybranou předvolbu** a vybrat jinou; probíhající;
 - 2 **změna teploty** pečení z 30 na 300 °C. Pro obzvláště delikátní pečení můžete použít funkci Delta T v rozsahu 0 až 120 °C (pokud je k dispozici). V tomto případě je nutné použít středovou sondu a vložit ji do středu potraviny. Podle definice udržuje funkce Delta T teplotu komory v konstantním rozdílu vzhledem k teplotě středové sondy s využitím vzorce: Teplota komory minus teplota středové sondy;
 - 3 **úprava vpuštění páry** STEAM.Maxi nebo vypuštění DRY.Maxi;
 - 4 **změna otáček ventilátoru** ve standardním nebo pulzním režimu. Pokud jsou ventilátory v pulzním režimu, vypnou se, jakmile pec dosáhne nastavené teploty;
 - 5 **UIP:** můžete změnit aktivaci technologií [Unox Intelligence Performance](#) (nedoporučuje se);
 - 6 **Uložení/vymazání** nastavené předvolby.
-

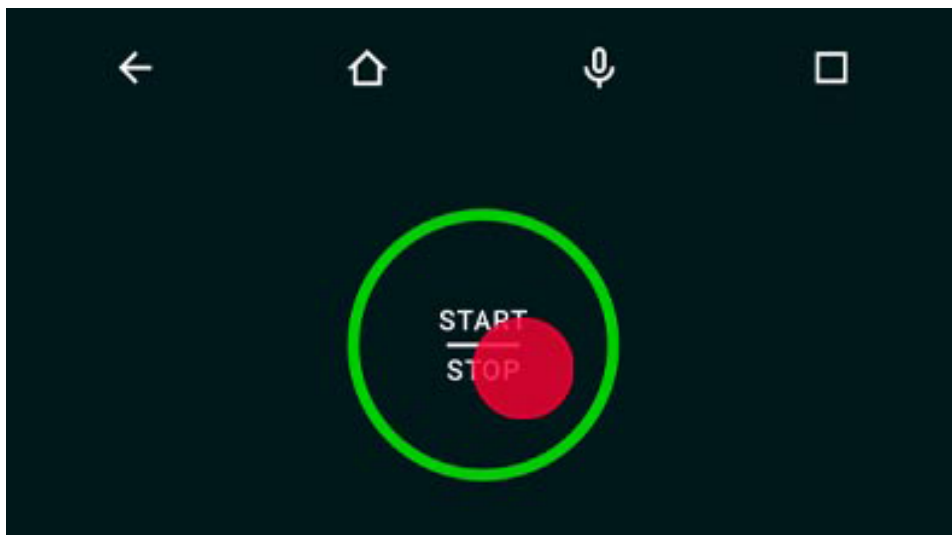
Potvrzení zadaných hodnot

Tlačítkem uložit se potvrdí zadané hodnoty.



Spuštění pečení

Dotykem tlačítka **START/STOP** START
STOP spustíte pečení: podle toho, co jste předem nastavili, začne fáze ručního předehřevu nebo Smart.Preheating.



Probíhající předehřev kdykoli zastavíte, ať už ručně nebo SMART.Preheating, stisknutím tlačítka skip a potvrzením.

Zde naleznete další informace o [předehřevu](#).

Na konci předehřevu nebo po jeho předčasném ukončení vás obrazovka vyzve, abyste vložili pokrm do pece.

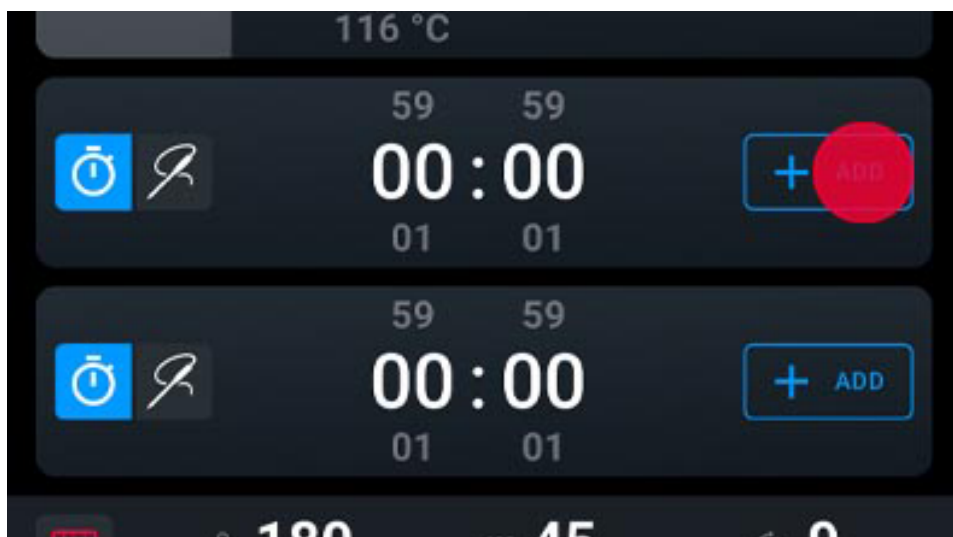
Při pečení: nastavení časovačů

Doporučujeme přiřadit časovač 1 k prvnímu plechu shora, časovač 2 k druhému plechu atd.: tak budete vědět, který plech vyjmout, když časovač vyprší. Karta je dále vybavena následujícími tlačítky:

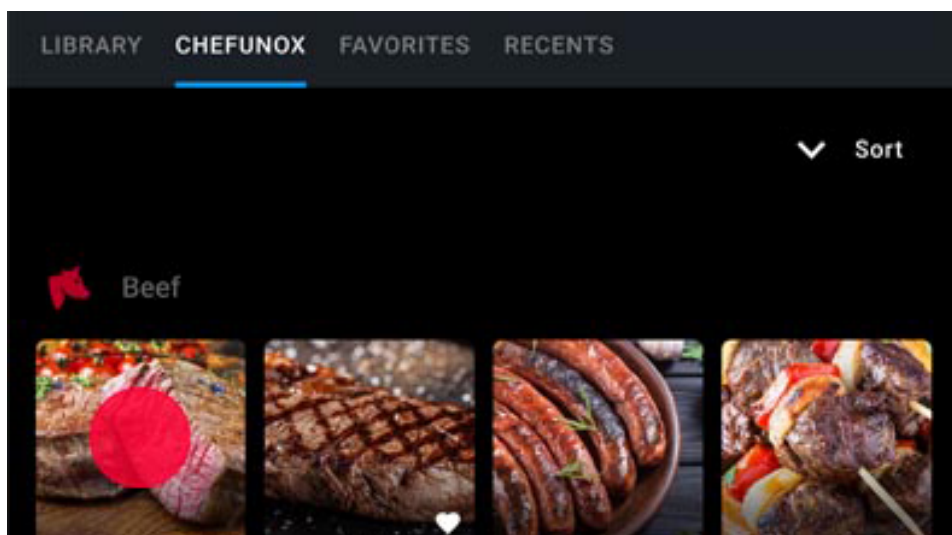
- dotykem tlačítka  zobrazíte 5 časovačů
- dotykem tlačítka  zobrazíte 10 časovačů
- dotykem tlačítka  aktivujete nebo deaktivujete technologie, viz zde informace o [Unox Intelligence Performance](#).

Nastavení časovačů pomocí kompatibilního receptu

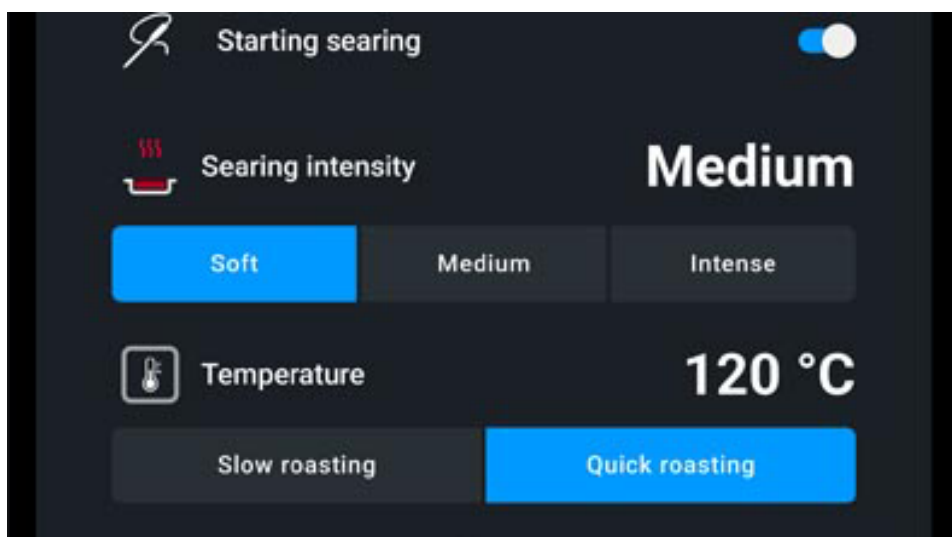
Dotkněte se ikony + PŘIDAT PROGRAM.



Zobrazí se všechny recepty kompatibilní s klimatickou sadou, kterou jste si dříve vybrali, rozdělené podle typu (vyhledávání usnadníte pomocí filtrů); dotkněte se receptu, který chcete přiřadit k časovači.

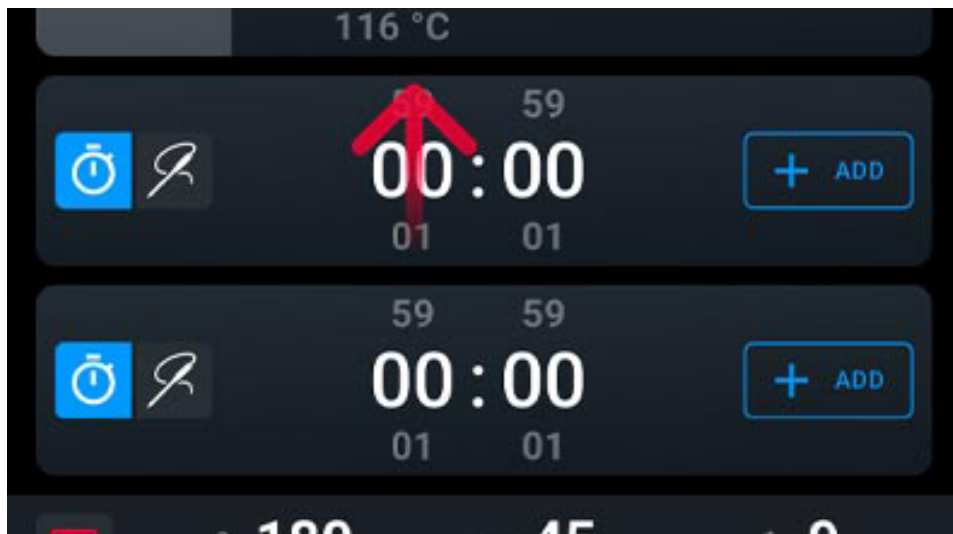


Proved'te potřebn nastaven, abyste recept przpsobili svm potřebám, a potvrďte tlačítkem PŘIDAT.



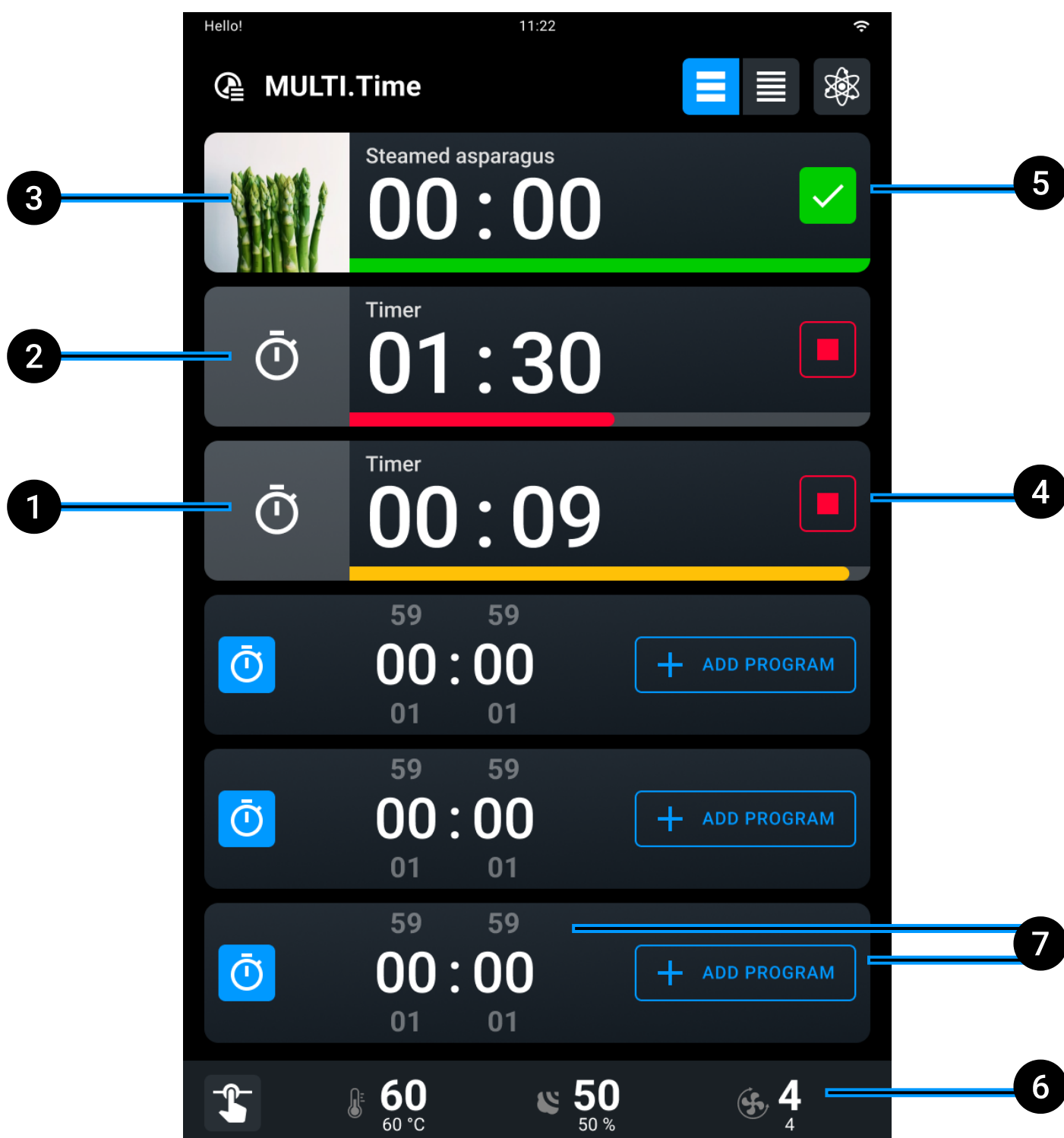
Ruční nastavení časovačů

Zadejte délku trvání časovačů, které potřebujete (maximálně 5), od 0min do 9h:59min:59sec.



Probíhá pečení

Obrázek představuje probíhající pečení MULTI.Time.



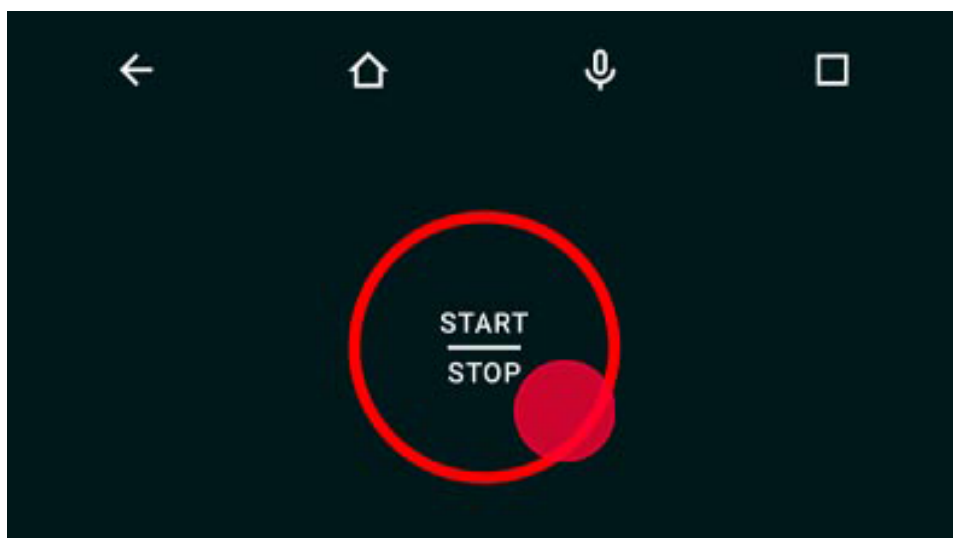
- 1 **časovač nevypršel**: konec pečení > 15 sekund;
 - 2 **časovač nevypršel**: konec pečení < 15 sekund;
 - 3 **časovač vypršel**: konec pečení < 5 sekund;
 - 4 **vymaže** časovač;
 - 5 **potvrdí** vypršený časovač a vrátí se do stavu nastavení;
 - 6 umožňuje **změny** probíhající klimatické sady při absenci aktivních časovačů, viz zde [Změna klimatické sady](#).
 - 7 **nastaví nový časovač**, buď zadáním doby trvání (hodiny : minuty), nebo přidáním stávajícího programu.
-

Ukončení pečení

Pomocí této aplikace pec udržuje nastavenou teplotu a klima po neomezenou dobu (nepřetržitý cyklus).

Po uplynutí času časovače vás akustický signál upozorní, že je příslušný plech připraven a můžete jej vyjmout.

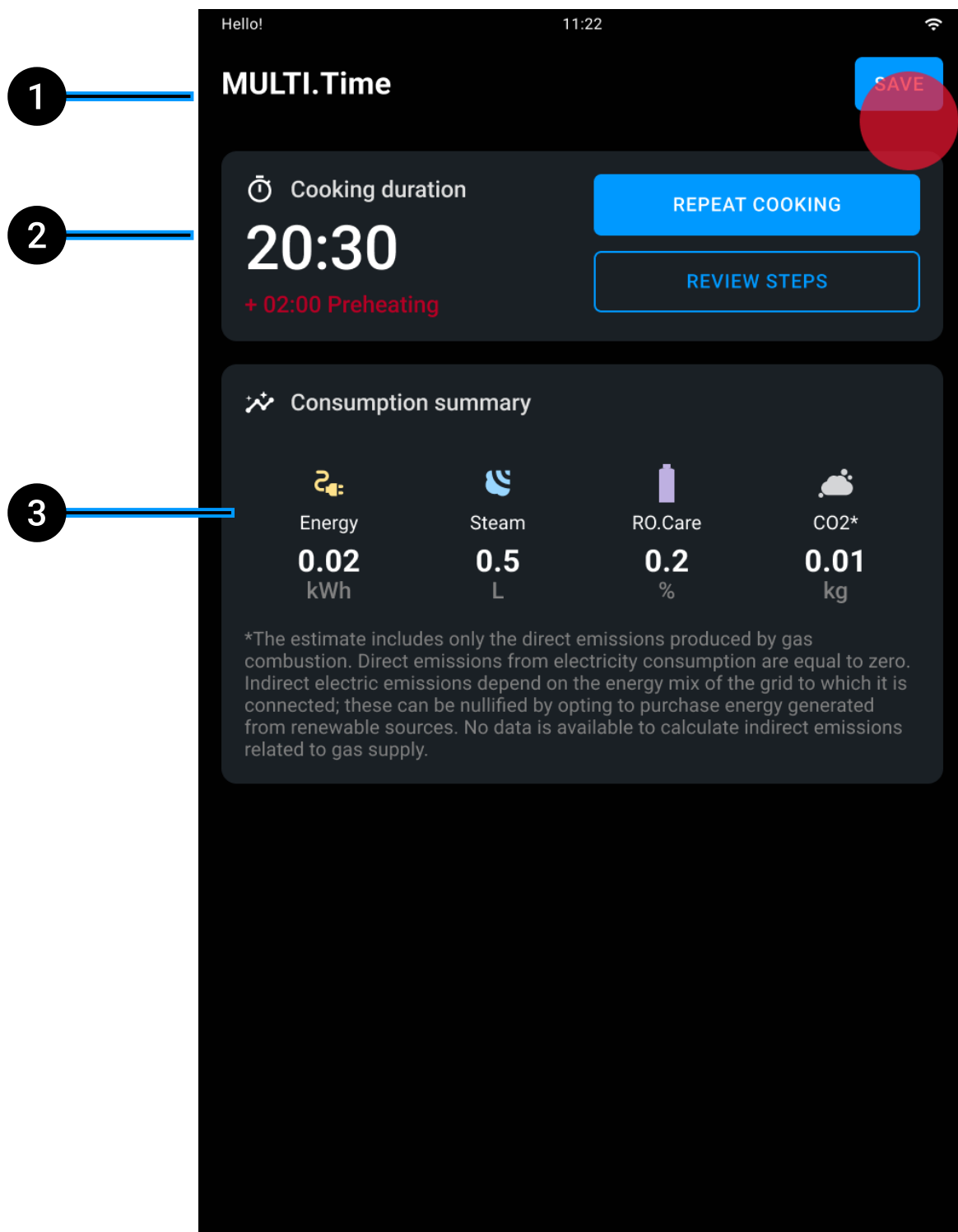
Pokud se dotknete tlačítka START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ a podržíte ho stisknuté, probíhající pečení se zablokuje.



Shrnutí pečení

Na konci pečení se zobrazí souhrnná karta doprovázená zvukovým upozorněním, které lze ztlumit dotykem tlačítka STOP BUZZER.

Následně se zobrazí karta výkazu o spotřebách.



- 1 **název** probíhajícího receptu;
 - 2 **doba** dokončeného pečení;
 - 3 **shrnutí spotřeb** (spotřeba elektřiny, vody, CO₂).
-



Mytí

- viz zde [bezpečnostní upozornění](#)
 - viz zde [spuštění mytí](#)
 - viz zde [probíhající mytí](#)
 - viz zde [shrnutí mytí](#)
 - viz zde [doplnění Det&Rinse](#)
 - viz zde [výměna filtru RO.Care](#)
-

Aplikace



Data Driven Cooking

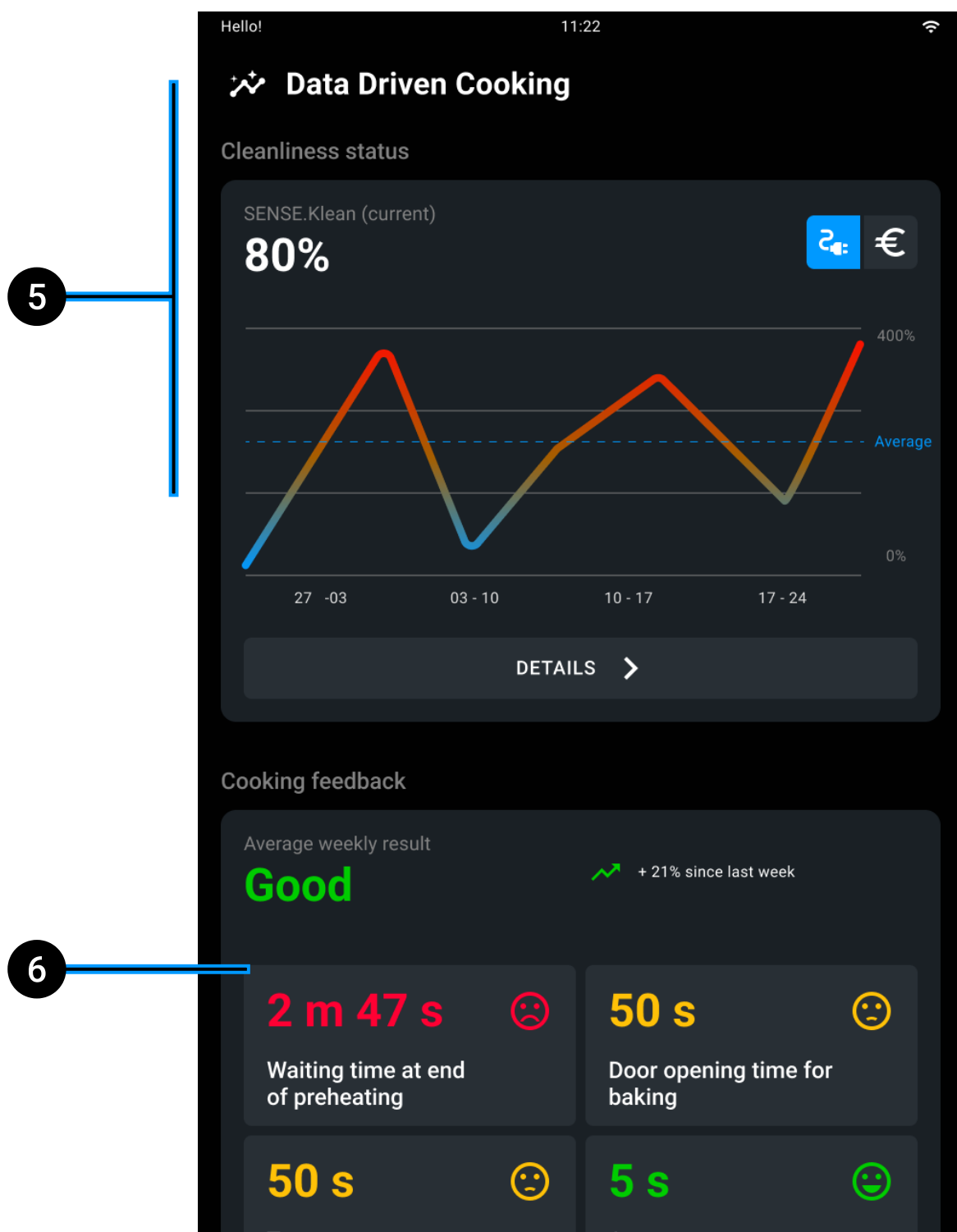
- [Detailní obrazovka spotřeby](#)
 - [Stav čištění pečicí komory](#)
 - [Výkazy pečení](#)
-

DDC (Data Driven Cooking)

Pomocí této aplikace můžete sledovat údaje o činnosti a spotřebě pece. Chcete-li zobrazit celou kartu, musíte ji přetáhnout nahoru nebo dolů.

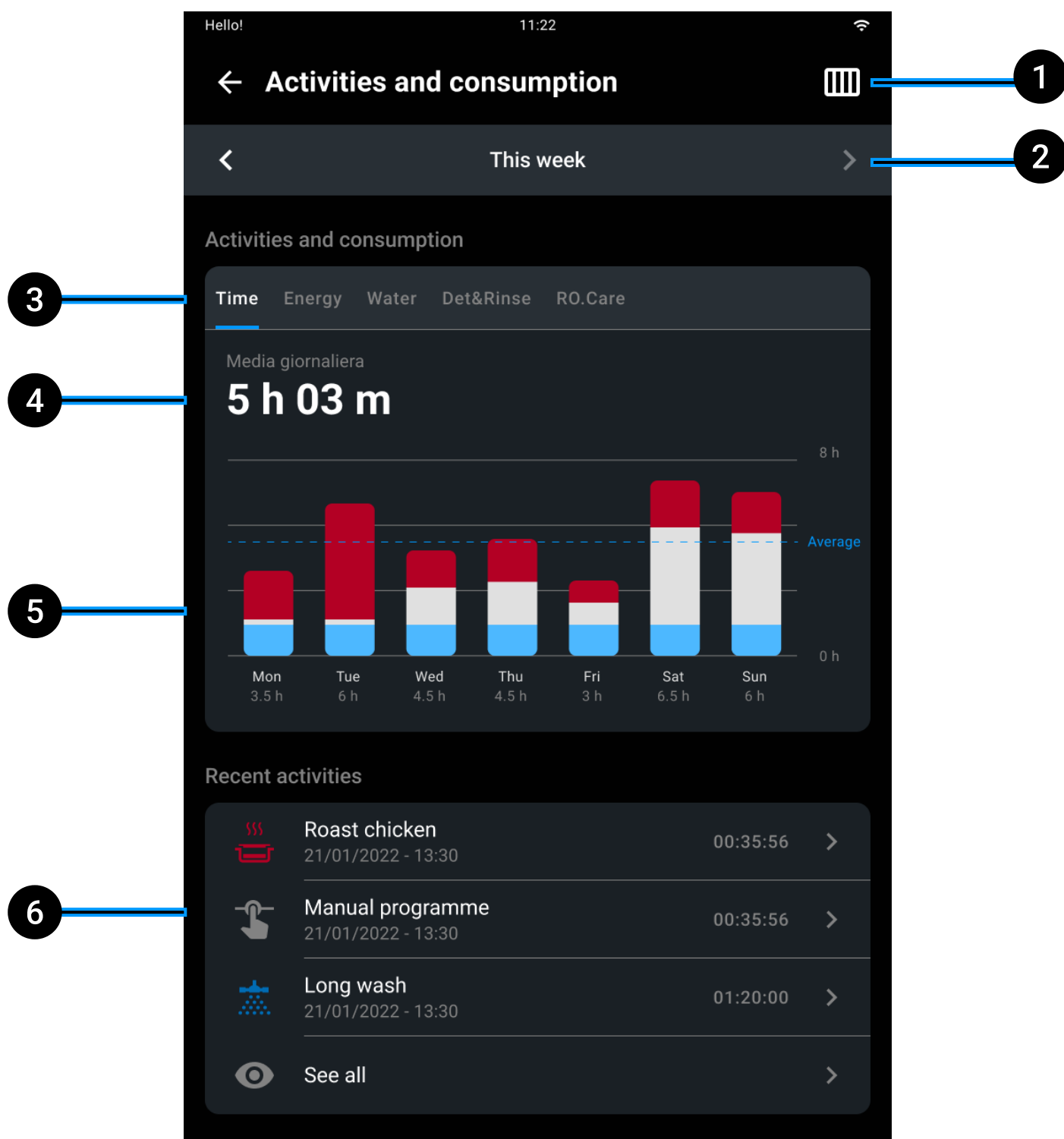


- 1 zvolte údaje, které vás zajímají (doba použití, spotřeba elektřiny, spotřeba vody, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 čas použití pece v hodinách, minutách nebo grafické zobrazení;
- 3 [detailní obrazovka spotřeby](#);



- 5 [stav čištění](#) pečicí komory;
- 6 [výkazy pečení](#).

Detailní obrazovka spotřeby

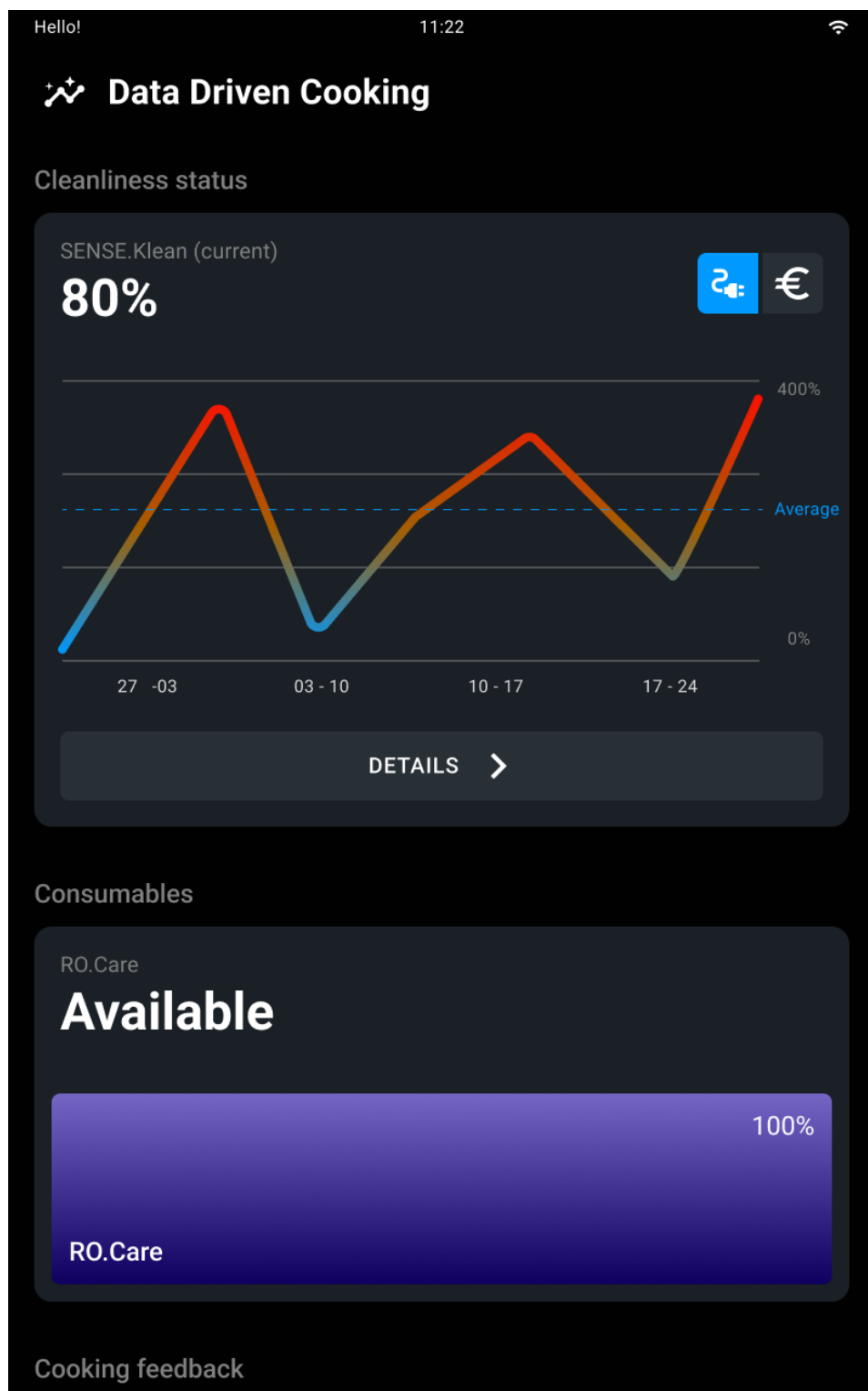


- 1 **změna zobrazení** z týdenního na měsíční:
 -  týdenní zobrazení
 -  měsíční zobrazení
- 2 vyberte týden nebo měsíc, který vás zajímá;
- 3 **zvolte údaje, které vás zajímají** (doba použití, spotřeba elektřiny, spotřeba vody, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 průměrný počet hodin denního používání;
- 5 **grafické zobrazení** hodin používání rozdělené na:
 - manuální pečení
 - **pečení z uloženého programu** (aplikace [Library](#) nebo [Chefunox](#))
 - [mytí](#)
- 6 **nedávné činnosti pece**: pokud se dotknete některé z nedávných činností, zobrazí se výkaz:
 - doba trvání jednotlivých činností;
 - porovnání spotřeb CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ s jinými pecemi bez Energy.Star;
 - graf výkonu pečení se všemi podrobnostmi o programu;

Pokud se dotknete tlačítka Zobrazit vše, můžete si prohlédnout celý seznam programů, které v daném týdnu nebo měsíci tvořily hodiny používání pece.

Stav čištění pečicí komory

Podívejte se, jak byla pec čistá v posledním týdnu nebo měsíci. Pokud se dotknete položky **PODROBNOSTI**, zobrazí se všechna provedená mytí a jejich specifikace.

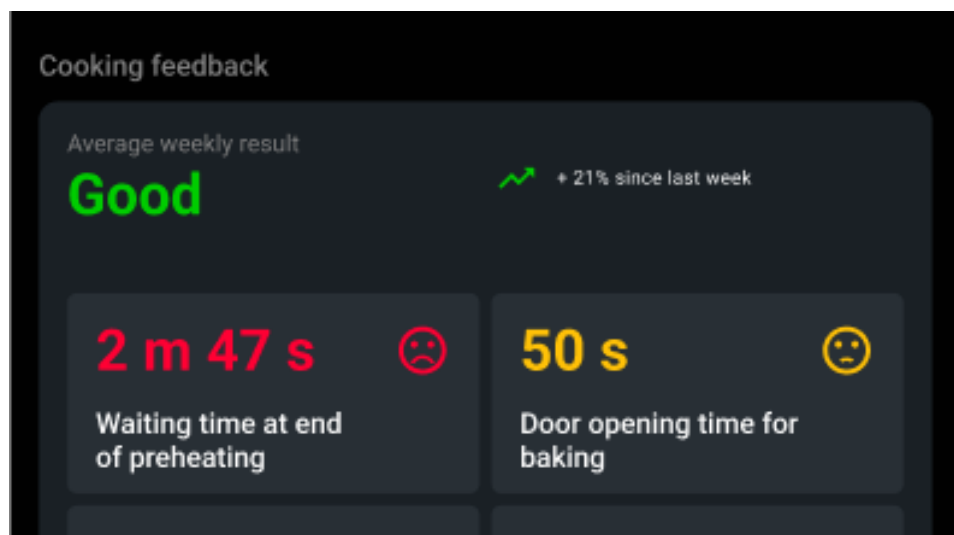


Výkazy pečení

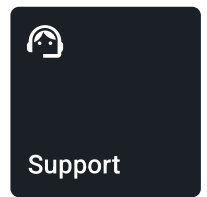
Můžete dostávat týdenní výkazy o pečení, které vám pomohou lépe řídit činnosti vaší pece.

Poskytnuté informace:

- průměrná týdenní čekací doba na konci přehřevu;
- průměrná týdenní doba otevření dvířek k vložení do pece;
- průměrná týdenní uplynulá doba bez plnění;
- průměrná týdenní doba otevření dvířek během pečení;
- průměrná týdenní doba otevření dvířek při skončení pečení.



Aplikace



Podpora

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

COOKING.Concierge

Pomoc s pečením

Potřebujete poradit? Chcete optimalizovat využití své pece? Chcete zdokonalit proces pečení? Potřebujete návod k přípravě receptu?

Aktivujte si balíček digitálních služeb Premium* a získáte až 30 minut měsíčně na hovory s našimi Corporate Chef přímo přes interní mikrofon pece. S novou funkcí Badge můžete provádět pokyny během hovoru a s funkcí Remote Control můžete šéfkuchaři umožnit nastavit pec na dálku.

Live Technical Assistance

Technická pomoc

Potřebujete pomoc? Rezervujte si schůzku s naším technickým týmem přímo z pece a hovořte s ním prostřednictvím interního mikrofonu.

DIGITAL.Training

S nákupem pece DigitalID™ můžete zdarma získat úvodní školení Premium*, na kterém se naučíte všechny triky, jak pec využívat na 100 % již od prvních dnů po instalaci.

Naši Active Marketing Chef jsou vám k dispozici na dálku, aby vám ukázali vše, co budete potřebovat – od základních funkcí až po nejpokročilejší technologie.

* Předplatné DigitalID™ Premium zahrnuje hlasového asistenta HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30 minut podpory při pečení COOKING.Concierge měsíčně, živou technickou podporu a všechny možnosti plánu DDC Enterprise.

8. Údržba a čištění peceTM

- [Bezpečnostní upozornění pro údržbu](#)
 - [Čištění zařízení](#)
 - [Období nečinnosti](#)
 - [Informace o likvidaci a recyklaci](#)
 - [Malá běžná údržba](#)
-

Bezpečnostní upozornění pro údržbu



Jakoukoliv operaci týkající se běžné údržby je třeba provádět:

- po odpojení zařízení od elektrického napájení a vyčkání na vybití kapacitních součástí (asi několik minut);
- po vyčkání na úplné vychladnutí všech částí zařízení;
- v dokonalé fyzické i duševní kondici;
- po nasazení vhodných osobních ochranných prostředků (např. gumové rukavice odolné vůči teplu, ochrana očí, protiprachová maska (volitelné) atd.).

Před použitím čisticího prostředku si pečlivě přečtěte bezpečnostní list produktu. Nikdy se čisticího prostředku nedotýkejte holýma rukama. Čistící prostředek se nesmí dostat do styku s kůží, očima či sliznicí. V případě kontaktu s čisticím prostředkem odkazujeme na bezpečnostní list.

Pro čištění komponent nebo příslušenství NEPOUŽÍVEJTE:

- brusné, špičaté nebo ostré nástroje nebo tkaniny (např. brusné houby, škrabky, ocelové kartáče atd.);
- proud tlakové vody nebo páry;
- abrazivní ani práškové čisticí prostředky;
- zásadité, agresivní, žíravé nebo korozivní čisticí prostředky (např. kyselina chlorovodíková/solná nebo sírová nebo hydroxid sodný).

Tyto látky by mohly způsobit trvalé poškození povrchů a katalyzátorů zařízení. Nepoužívejte tyto látky ani k čištění spodní

konstrukce/podlahy pod zařízením. Únik těkavých sloučenin však může způsobit poškození.

Před spuštěním čištění se ujistěte, že uvnitř pečicí komory se **NENACHÁZEJÍ** plechy: čištění není účinné.

Během čištění neotvírejte dvířka pece, neboť by mohlo dojít k poranění očí, sliznice či kůže kontaktem s použitými chemickými čisticími prostředky, které jsou vstřikovány do pečicí komory a rozprašovány pomocí silného proudu vzduchu.

Čištění a běžná údržba musí být prováděny uživatelem a NESMÍ být prováděny dětmi, zejména pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

Neupravujte nádrž na čisticí prostředek, její přípojky a vnitřní a vnější hydraulický okruh: mohlo by dojít ke škodám, zraněním či smrtelným úrazům.

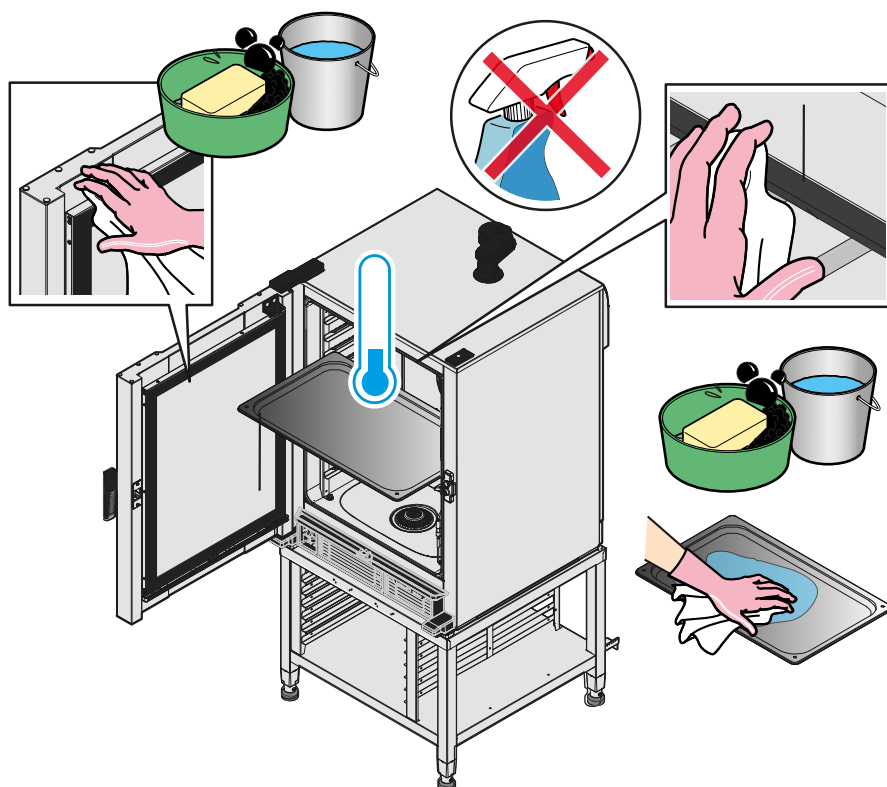
Pravidelně kontrolujte přítomnost skvrn rzi uvnitř komory pece: pokud se objeví, kontaktujte ihned servisní středisko, protože voda pravděpodobně poškozuje pec; rychlá akce znamená prodloužení životnosti zařízení.

Čištění zařízení

Pro zachování odpovídající úrovně hygieny a pro zamezení poškození nebo korozi nerezové oceli čistěte zařízení každý den.

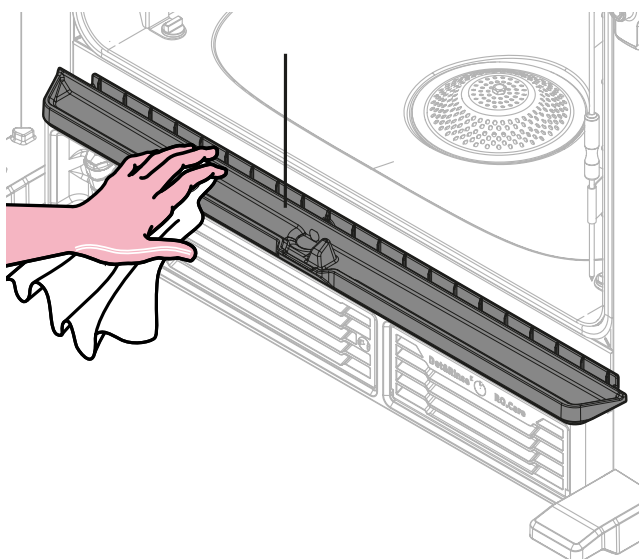
Vyčistěte talíř, plechy, těsnění

- Počkejte, až všechny části zařízení zcela vychladnou;
- otevřete dvířka pece a vyjměte talíř „A“ a/nebo plechy na pečení. Umyjte je pomocí měkké houbičky a teplé mýdlové vody. Opláchněte je a opatrně osušte;
- vyčistěte těsnění „B“ měkkým hadříkem lehce namočeným v teplé mýdlové vodě.



Vyčistěte vzduchový filtr a sběrnou nádobu

- Odstraňte vzduchový filtr „C“ z magnetického sedla a naneste čisticí prostředek SPRAY&Rinse od firmy UNOX na celý jeho povrch;
- nechte působit 10 minut. Důkladně opláchněte a osušte čistým hadříkem. Nečistěte vzduchový filtr v myčce na nádobí;
- vložte filtr zpět do sedla. CHEFTOP-X™ /BAKERTOP-X™ nefunguje bez filtru sání: snímač detekuje jeho přítomnost, a pokud není přítomen, upozorní vás, abyste filtr umístili zpět do sedla. Před spuštěním zařízení musí být filtr zcela osušený;
- v případě nutnosti odstraňte případné zbytky ze sběrné nádoby „D“ a vyčistěte ji měkkým hadříkem lehce namočeným v teplé mýdlové vodě.



Čištění vnějších částí

- Počkejte, až všechny části zařízení zcela vychladnou;
- zavřete dvířka pece a očistěte vnější ocelové plochy měkkým hadříkem lehce namočeným v mýdlové vodě. Dávejte pozor, aby nedošlo k proniknutí pod ovládací panel;
- opláchněte je a opatrně osušte. Ocelové plochy pro jejich ochranu pravidelně přetřete jemným hadříkem namočeným do vazelínového oleje.

Čištění ovládacího panelu

Ovládací panel vyčistěte velmi měkkým hadříkem s trochou čisticího prostředku na sklo. Při čištění postupujte podle pokynů výrobce čisticího prostředku.

Čištění pečicí komory

Ruční čištění (nedoporučuje se)

- Počkejte, až všechny části zařízení zcela vychladnou;
- na ocelové plochy nastříkejte přípravek SPRAY&Rinse od firmy UNOX v přiměřeném množství, bez přebytku (při těchto úkonech používejte osobní ochranné prostředky);
- dejte pozor, abyste jej NESTŘÍKALI na těsnění dvířek, protože tím může časem degradovat. Použití tohoto čisticího prostředku zaručuje vynikající výsledky čištění a maximální snášenlivost s konstrukčními materiály zařízení. Alternativně použijte pouze teplou mýdlovou vodu;
- následně důkladně a dostatečně otřete vlhkým hadříkem, abyste odstranili veškeré stopy čisticího prostředku, a osušte čistým hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou.

Použití automatických programů mytí (doporučený režim)

Zde se dozvíte, jak spustit [automatické programy mytí](#).

Podívejte se zde, jak [doplnit čisticí prostředek](#).

Období nečinnosti

Během doby nečinnosti odpojte zařízení od elektrického napájení a přívodu vody (je-li přítomen); otřete všechny nerezové povrchy měkkým hadříkem lehce namočeným ve vazelínovém oleji a nechte dvířka zařízení mírně pootevřená.

Při prvním opětovném použití:

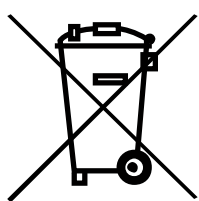
- důkladně vyčistěte zařízení a příslušenství – viz [jak vyčistit zařízení](#);
- připojte zařízení k elektrickému napájení a přívodu vody (je-li přítomen);
- před opětovným použitím vystavte zařízení kontrole;
- zařízení spustte na minimální režim na dobu nejméně 50 minut bez vložení pokrmů dovnitř.

Pro zajištění dokonalých podmínek použití a bezpečnosti zařízení jej doporučujeme podrobit nejméně jednou ročně údržbě a kontrole ze strany autorizovaného servisního střediska.

Na stránce [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) naleznete programy plánované a preventivní údržby, které jsou navrženy tak, aby v průběhu celého roku zaručily vysoký standard kvality a účinnosti pecí UNOX a zabránily jakýmkoli nepředvídaným událostem.

Informace o likvidaci a recyklaci

Musí být provedena v souladu s čl. 13 legislativního dekretu č. 49 z roku 2014 „Provádění směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ)“



Symbol přeškrtnuté popelnice udává, že výrobek byl uveden na trh po 13. srpnu 2005 a na konci životnosti nesmí být likvidován společně s ostatními odpady, ale naopak samostatně. Veškerá zařízení jsou vyrobena z recyklovatelných kovových materiálů (nerezová ocel, železo, hliník, pozinkovaný plech, měď atd.) v procentu přesahujícím 90 % hmotnosti. Zamezte použití

zařízení určeného pro likvidaci odstraněním napájecího kabelu a všech uzavíracích zařízení prostorů nebo dutin (jsou-li přítomné). Je nutné věnovat pozornost manipulaci s tímto výrobkem po konci jeho životnosti a snižovat negativní dopady na životní prostředí, zlepšovat efektivnost využívání zdrojů při uplatnění zásady „kdo znečišťuje, ten platí“, prevence, přípravy pro opětovné použití, recyklace a rekuperace. Připomínáme, že nelegální nebo nesprávná likvidace výrobku znamená uložení pokut v souladu s platnými zákonnými předpisy.

Informace o likvidaci v Itálii

V Itálii musí být zařízení OEEZ odevzdána:

- do sběrných středisek (nazývají se i ekologické ostrovy nebo platformy)
- prodejci, u kterého se kupuje nové zařízení; ten je povinen je převzít bez poplatku (převzetí „jedno za jedno“).

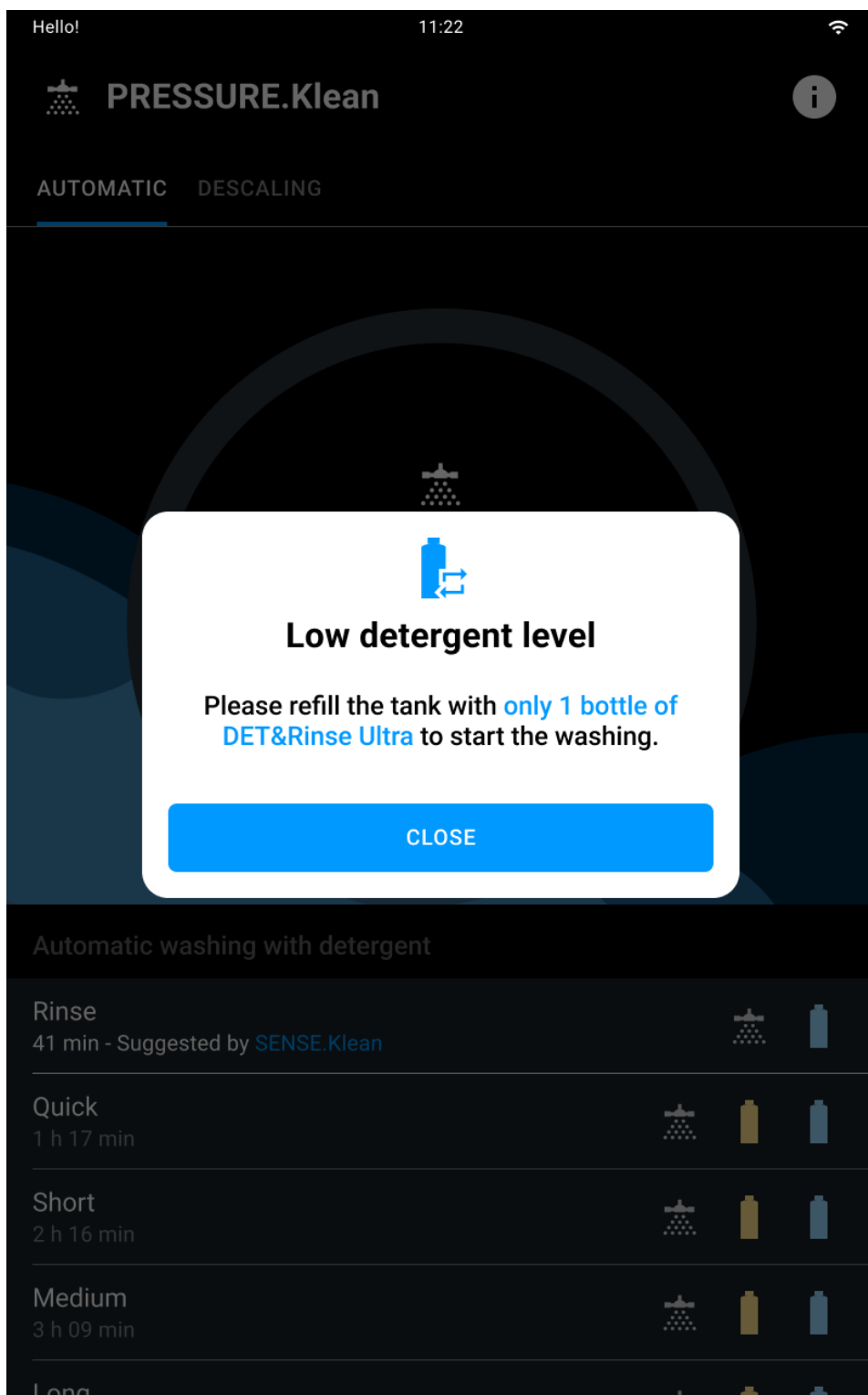
Informace o likvidaci ve státech Evropské unie

Evropská směrnice o zařízeních OEEZ byla v každém státě přijata jinak. Chcete-li toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme kontaktovat místní úřady nebo prodejce a zeptat se je na správnou metodu likvidace.

Malá běžná údržba

Nabíjení Det&Rinse

Na displeji se zobrazí upozornění, že je čas doplnit nádrž Det&Rinse.

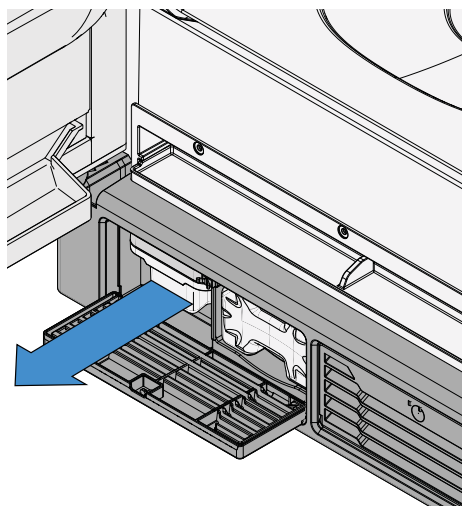
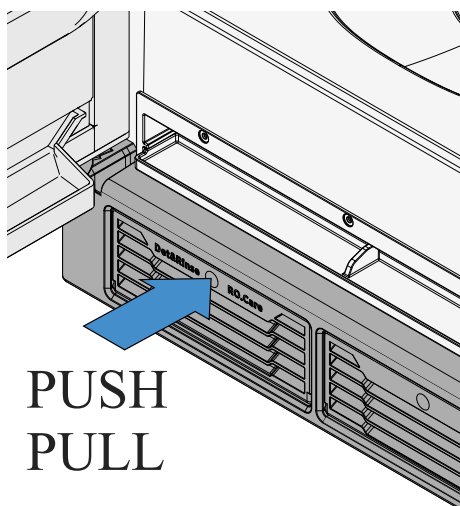


Nádrž stačí doplňovat pouze 1 litrovými lahvemi čisticího prostředku Det&Rinse™ Ultra od firmy UNOX, který je jako jediný schválen a testován pro čištění pečicí komory.

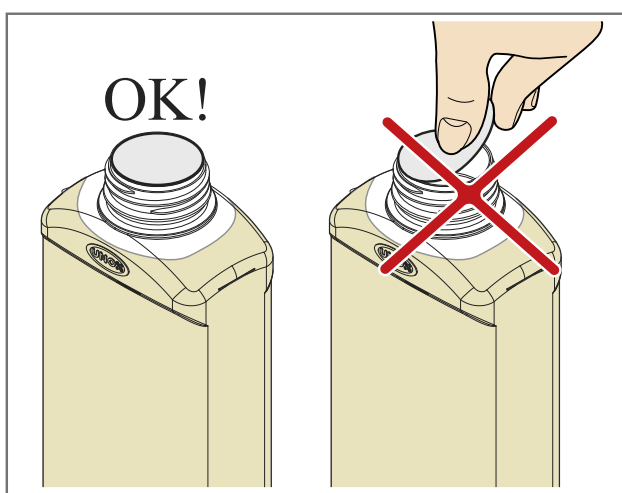


Používejte rukavice, abyste zabránili přímému kontaktu s čisticím prostředkem. Čistící prostředek se nesmí dostat do styku s kůží, očima či sliznicí. V případě kontaktu s čisticím prostředkem odkazujeme na bezpečnostní list.

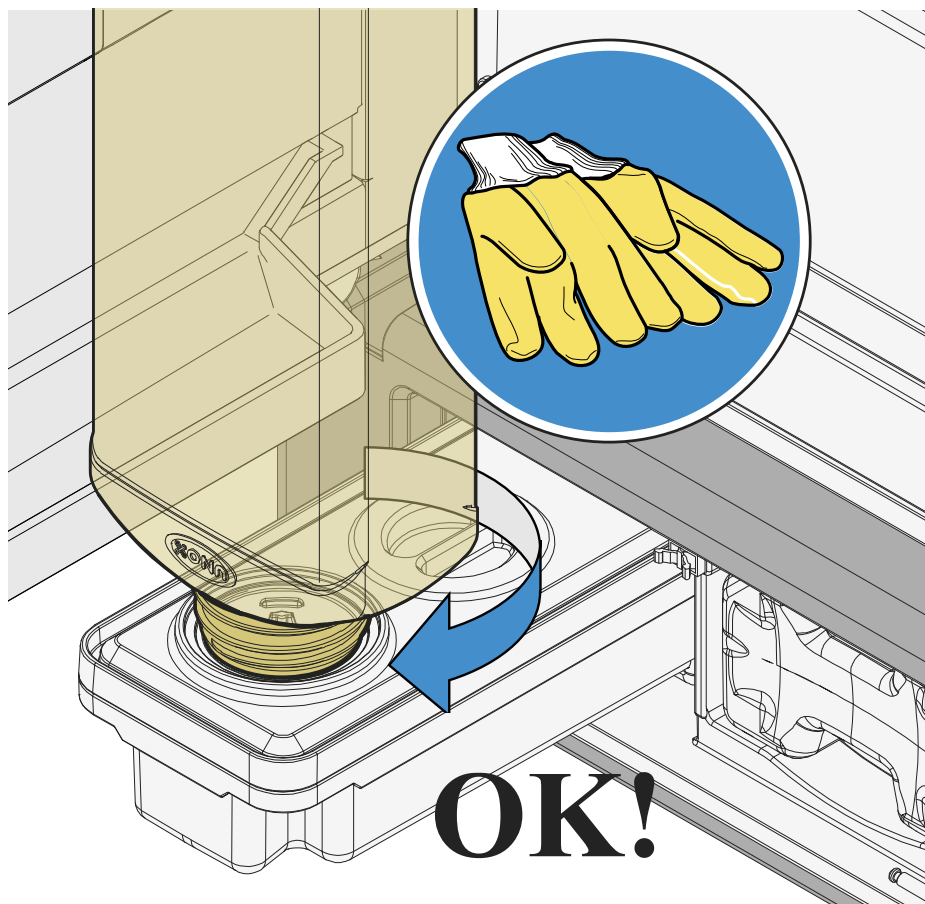
- stiskněte a uvolněte kryt nádrže a vyjměte nádrž;



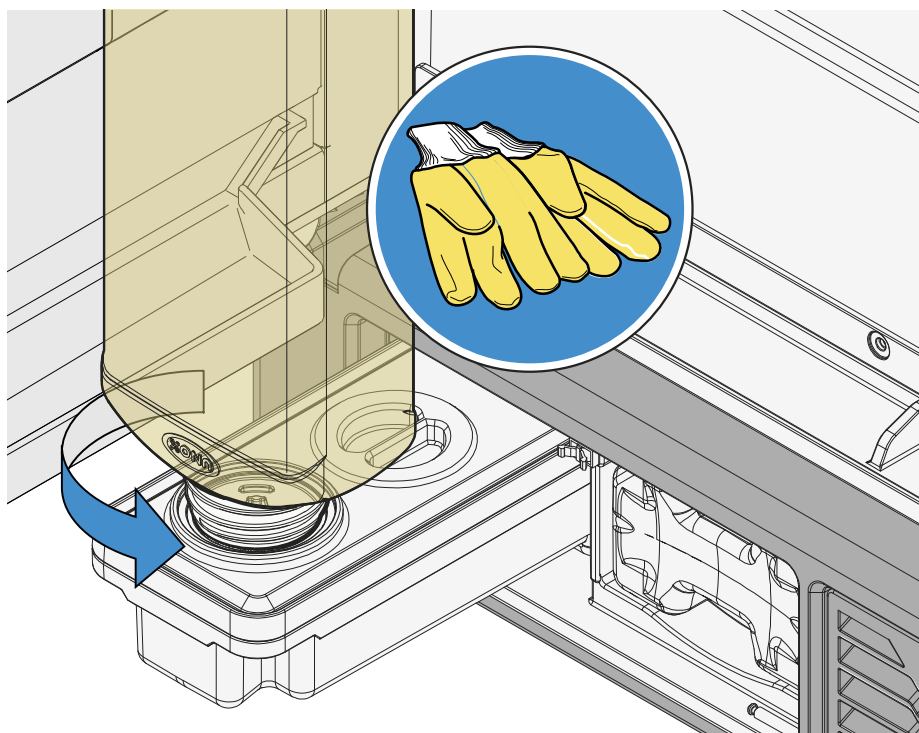
- sejměte zátku láhve Det&Rinse™ Ultra od firmy UNOX a držte ji zátkou směrem nahoru; **NEODSTRAŇUJTE** ani nepropichujte ochrannou fólii;



- zkontrolujte, zda je ochranná fólie neporušená a nepoškozená. Otočte láhev dnem vzhůru a našroubujte ji na nádrž; kolík poruší ochrannou fólii a umožní bezpečný průnik čistícího prostředku do nádrže.



- Po úplném vyprázdnění láhev vyjměte a přitom dbejte na to, aby nekapala; zlikvidujte ji v souladu s platnými předpisy.



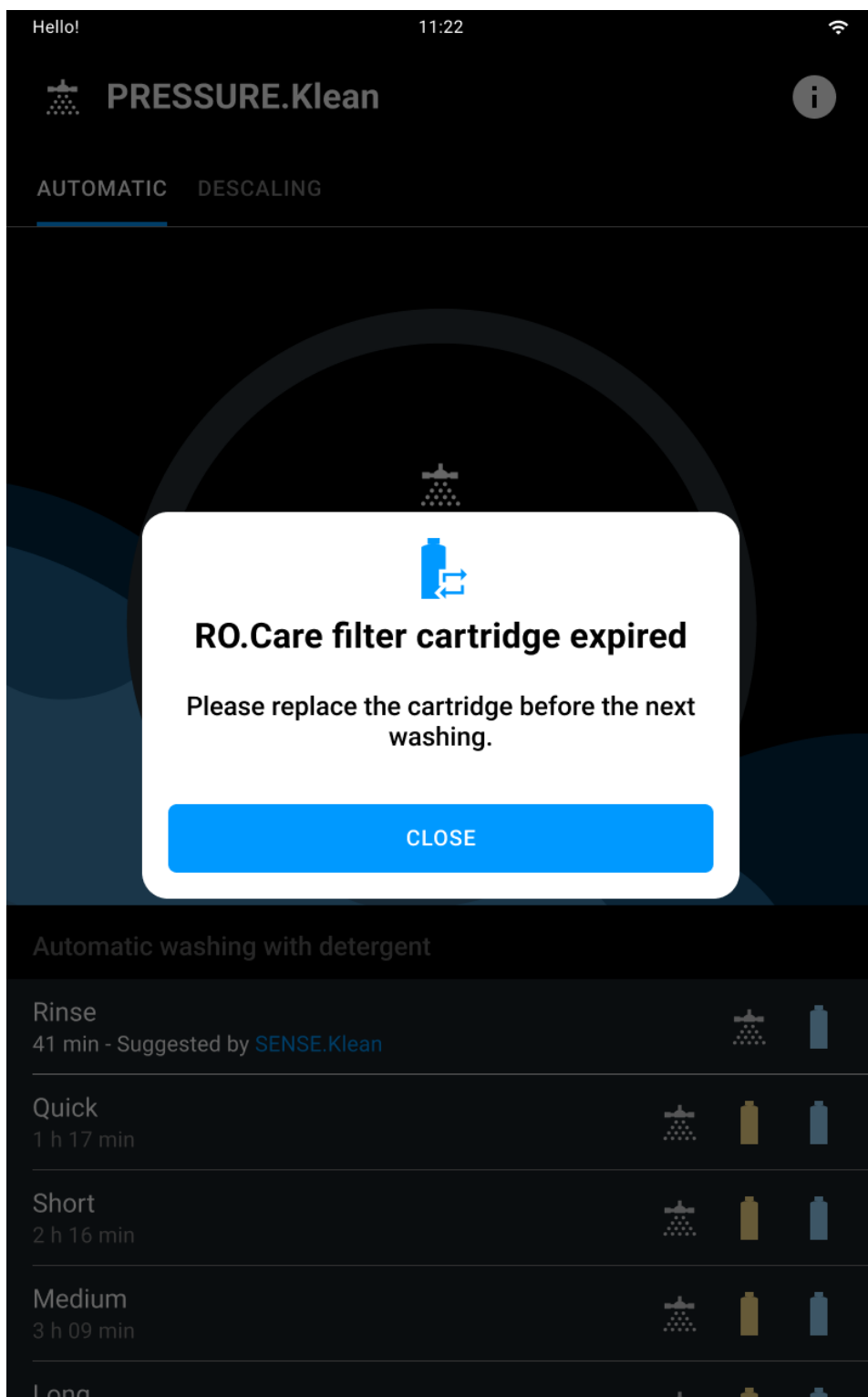
Nádrž znovu vložte až nadoraz. Rukavice odložte, aniž byste se dotkli zón namočených čisticím prostředkem.

Výměna filtru RO.Care

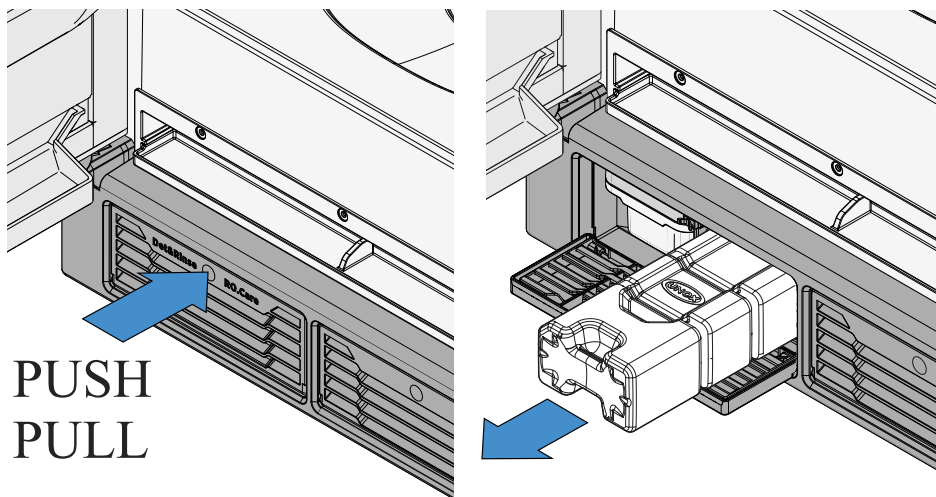
Pec je vybavena změkčovacím filtrem RO.Care, který je nutné vyměnit jednou ročně nebo po zpracování určitého počtu litrů vypočteného podle vzorce:

$$\text{Litry (L)} = 13000 / \text{Přechodná tvrdost (°DH) v závislosti na tvrdosti vody ve vodovodní síti zákazníka.}$$

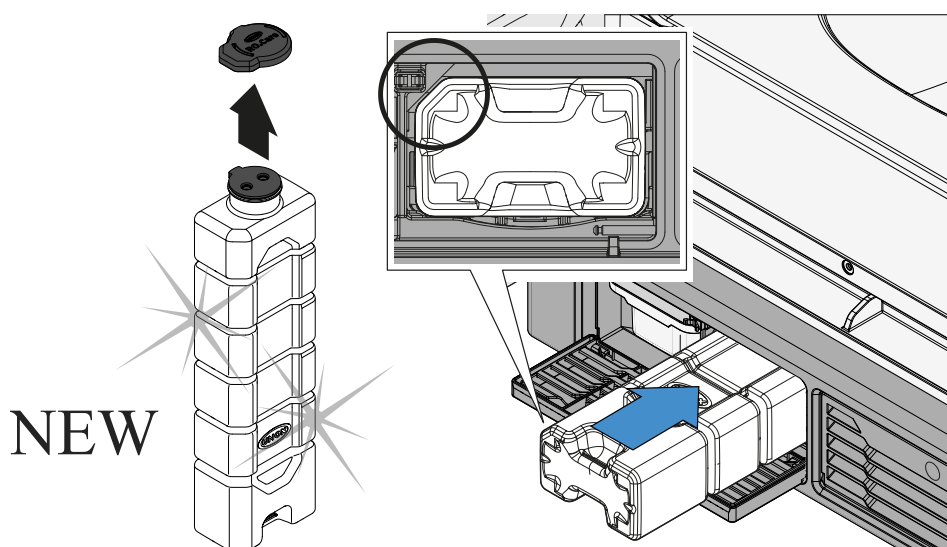
V obou případech se na displeji zobrazí upozornění, že je čas filtr vyměnit.



- stiskněte a uvolněte kryt změkčovacího filtru RO.Care a vyjměte vyčerpaný filtr vytažením směrem ven;



- sejměte ochranný kryt z nového filtru;
- vložte nový filtr a dbejte na správný směr vložení.



9. Používání pece s aplikací DigitalID™

- [Získání aplikace DigitalID™](#)
 - [Vytvoření účtu DigitalID™](#)
 - [Provedení přístupu k DigitalID™](#)
 - [Připojení pecí](#)
 - [Funkce navigační lišty](#)
 - [Seznam pecí](#)
 - [Účet a nastavení](#)
-

Získání aplikace DigitalID™

Přejděte do obchodu ve svém zařízení (Obchod Play pro Android nebo App Store pro iOS), vyhledejte **aplikaci DigitalID™** a začněte ji stahovat.

Vytvoření účtu DigitalID™

Vytvoření účtu:

- vstupte do aplikace DigitalID™, procházejte obrázky nebo se dotkněte nápisu SKIP TO LOGIN;
- dotkněte se nápisu REGISTRovat a vyberte, zda chcete pokračovat v registraci pomocí GOOGLE, FACEBOOK nebo APPLE;
- zadejte požadované údaje (základní informace); dotkněte se nápisu POKRAČOVAT a pokračujte v sestavování (informace o společnosti a profesní profil);
- na konci sestavování bude na zadaný e-mail zaslán potvrzovací postup: postupujte podle pokynů a dokončete registraci účtu. Pokud žádný e-mail neobdržíte, zkontrolujte si prosím schránku nevyžádané pošty.

Provedení přístupu k DigitalID™

- Otevřete aplikaci DigitalID™ a dotkněte se nápisu LOGIN;
- na zobrazené obrazovce zadejte svůj E-MAIL, HESLO, které jste zadali při vytváření účtu DigitalID™, a dotkněte se nápisu LOGIN: vítejte v digitálním světě!

Pokud jste již pece připojili, zobrazí se po přihlášení jejich seznam; zde najdete návod, jak [zobrazit a spravovat seznam pecí](#).

Pokud jste ještě žádnou pec nepřipojili, podívejte se zde, jak [připojit pec](#).

Připojení pecí

Při prvním přihlášení k vytvořenému účtu je třeba pece připojit, abyste je mohli zobrazovat, sledovat a spravovat z aplikace DigitalID™.

Před jejich připojením doporučujeme vyzkoušet naši virtuální pec, abyste si mohli postup vyzkoušet bez obav z chyb.

Vyzkoušení virtuální pece

- Dotkněte se nápisu VYZKOUŠET VIRTUÁLNÍ PEC ;
 - procházejte obrázky pecí, dokud se nezobrazí model, který vás zajímá, a SPUSŤTE DEMO;
 - zobrazí se domovská stránka virtuální pece; pokud chcete, můžete si prohlédnout všechny její funkce nebo si můžete zobrazit seznam virtuálních pecí dotykem tlačítka pece  vlevo dole. Zde se dozvíte, jak [zobrazit a spravovat seznam pecí](#).
-

Připojení pece prostřednictvím párování

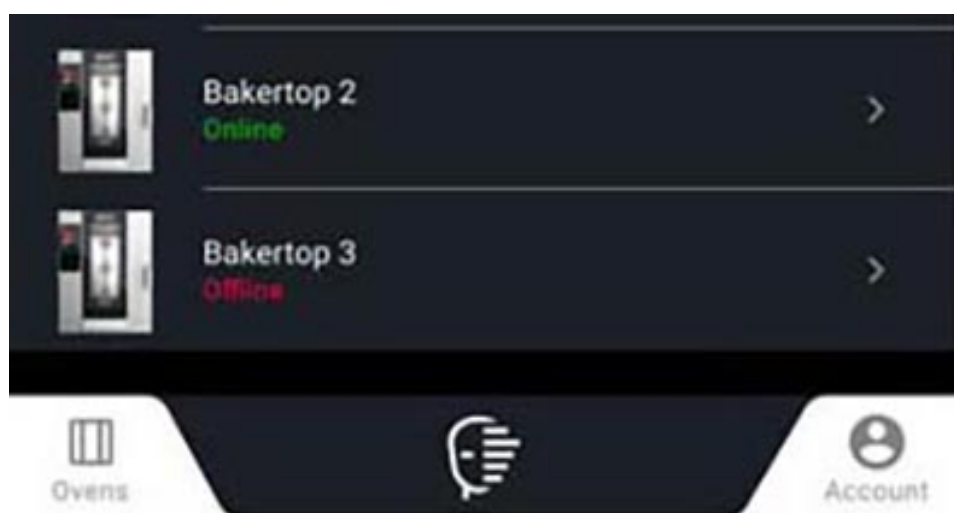
- Dotkněte se tlačítka PŘIPOJENÍ PECE; pomocí svého zařízení načtete QR kód, který se zobrazí na displeji, nebo se dotkněte nápisu VLOŽIT KÓD a ručně zadejte **sériový kód** a **pin pece** (oba se nacházejí pod QR kódem);
- zadejte **název**, který chcete peci přiřadit, což vám pomůže ji identifikovat, pokud budete potřebovat připojit více než jednu pec. ULOŽTE zadaný název.

Pokud máte více než jednu pec UNOX, zopakujte tento postup pro každou z nich: všechny se tak zobrazí v seznamu pecí, viz zde jak [zobrazit a spravovat seznam pecí](#)

Funkce navigační lišty

Navigační lišta umožňuje rychlou navigaci v aplikaci DigitalID™:

- tlačítko PECE  vlevo umožňuje [zobrazit a spravovat seznam pecí](#);
- tlačítko ÚČET  vpravo umožňuje přístup k vašemu účtu a případné úpravy, viz zde, jak [spravovat váš účet](#).



Pokud jste vybrali pec a zobrazujete její domovskou stránku, navigační lišta vám umožní:



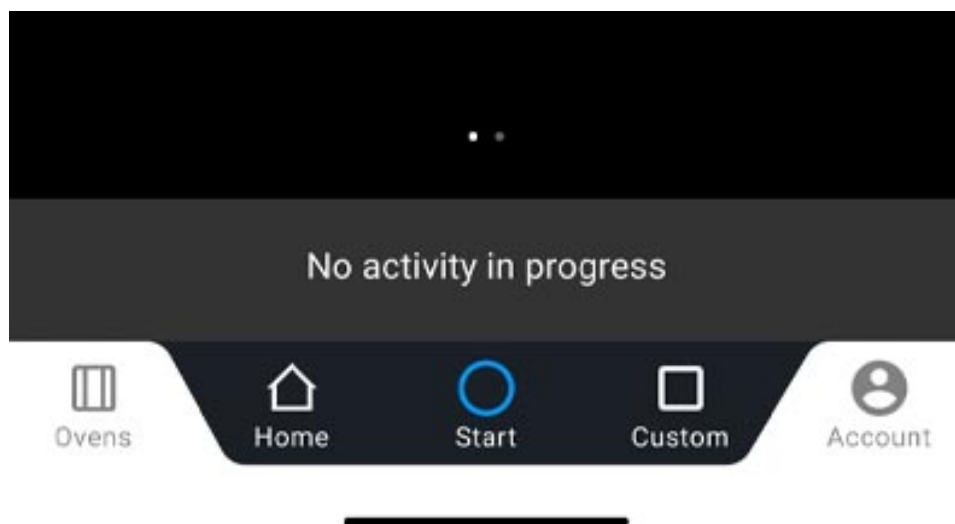
tlačítko HOME: přístup na domovskou stránku pece;



tlačítko START/STOP: spuštění nebo zastavení činnosti, např. pečení;



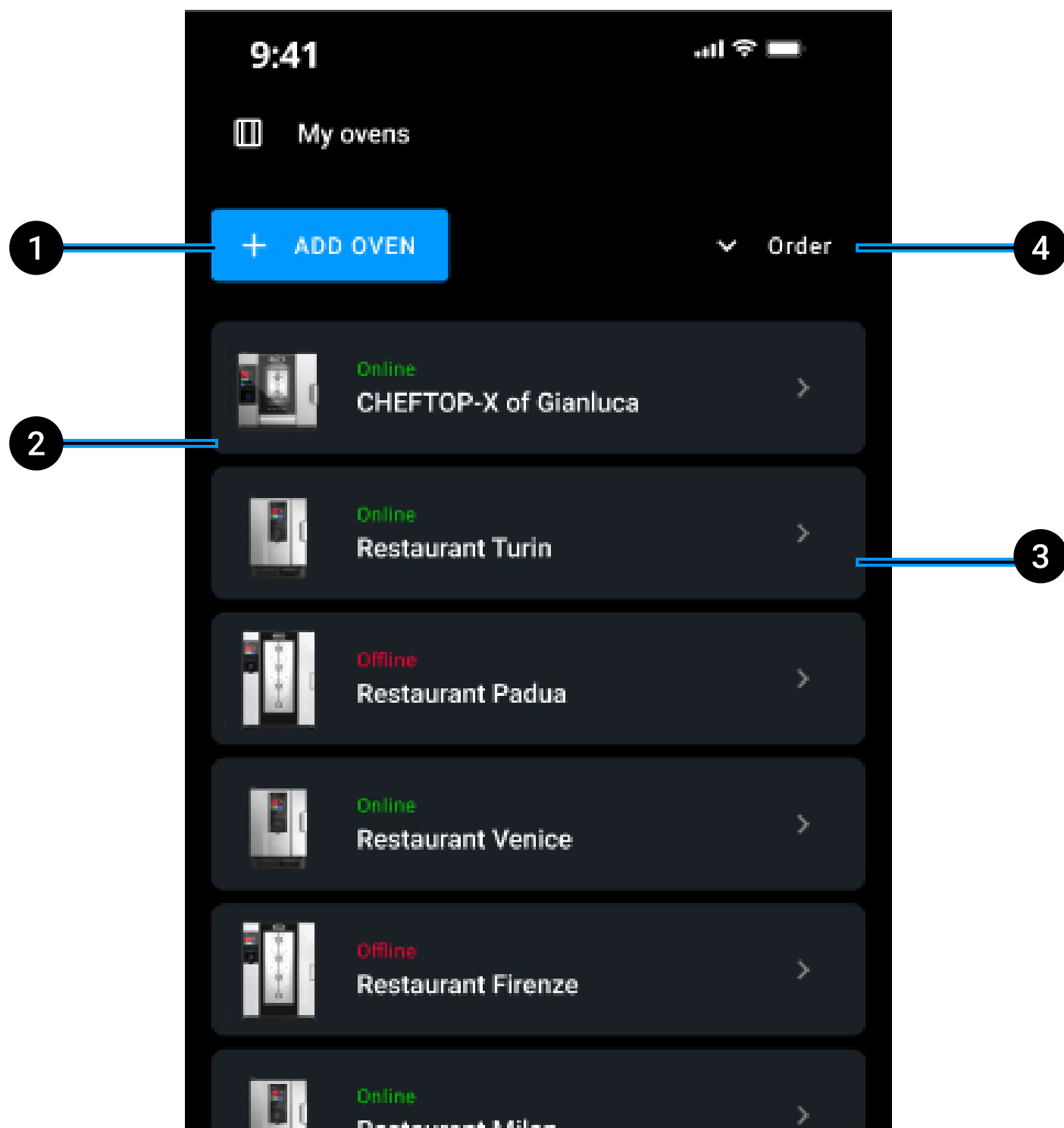
tlačítko CUSTOM: přístup k [nastavením](#) systému.



Seznam pecí

Seznam pecí obsahuje všechny pece, které jste připojili pomocí párování, viz zde [Připojení pece prostřednictvím párování](#).

Zobrazení a vysvětlení vstupní stránky

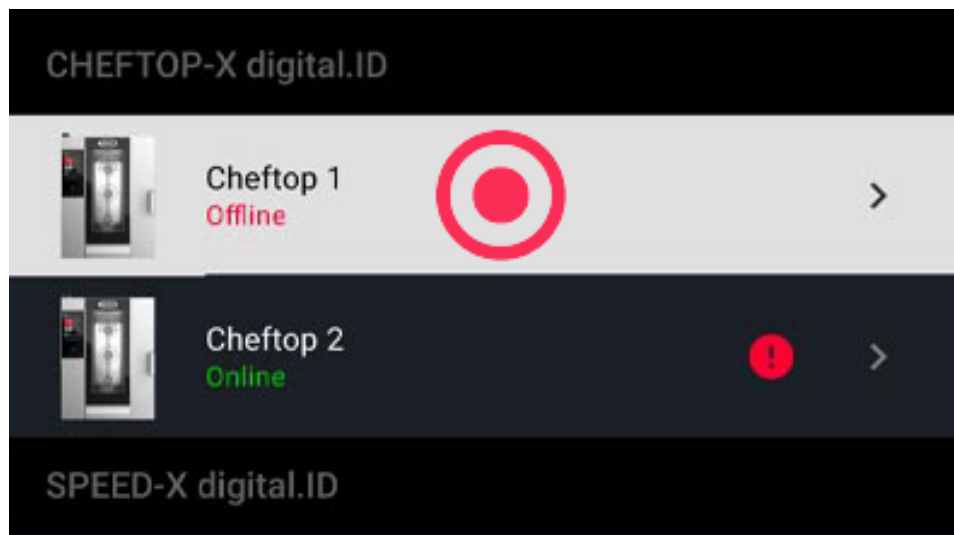


- 1 **přidat** do seznamu novou pec;
 - 2 **název pece a stav** (online, offline): dotykem názvu pece otevřete její domovskou stránku. Pokud je pec online, budete ji moci ovládat z [aplikace DigitalID™](#); pokud je pec offline, některé funkce budou deaktivovány (skryty), zatímco aktivní a upravitelné činnosti budou synchronizovány, jakmile bude pec opět online;
 - 3 přidat pec do **alarmu**: doporučujeme ověřit důvody signalizace;
 - 4 **třídít** pece podle řady, data připojení nebo použití; pokud jsou pece v alarmu, budou vždy seřazeny jako první.
-

Úprava vlastního seznamu pecí

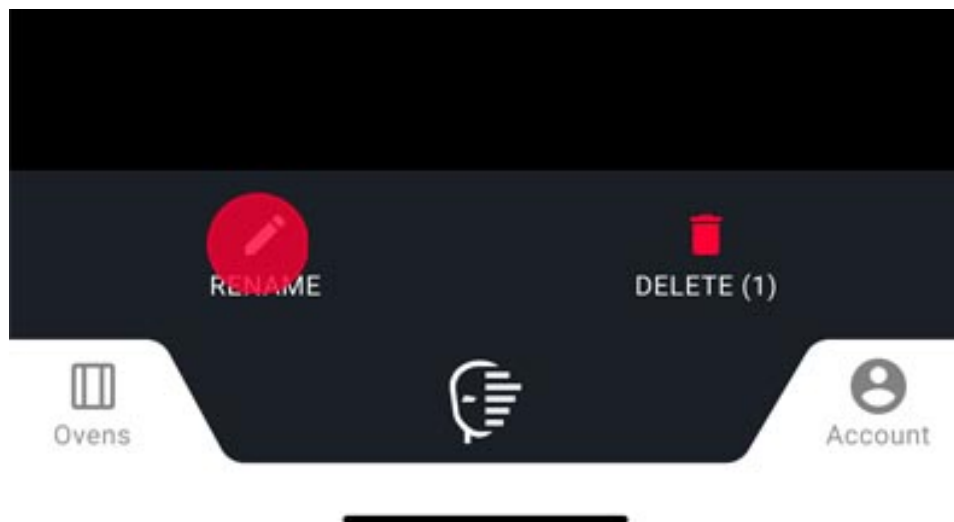
Vstupte do režimu UPRAVIT

Dotkněte se a podržte stisknutý název pece.



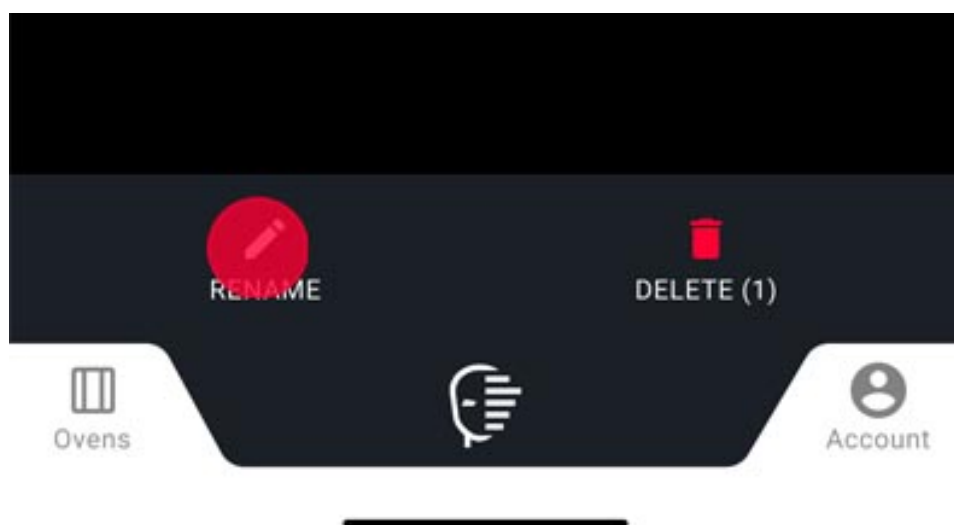
Přejmenování pece

- Vstupte do režimu UPRAVIT, viz zde [vstup do režimu UPRAVIT](#);
- stiskněte tlačítko PŘEJMENOVAT , napište nový název pece a potvrďte tlačítkem POUŽÍT..



Smazání pece

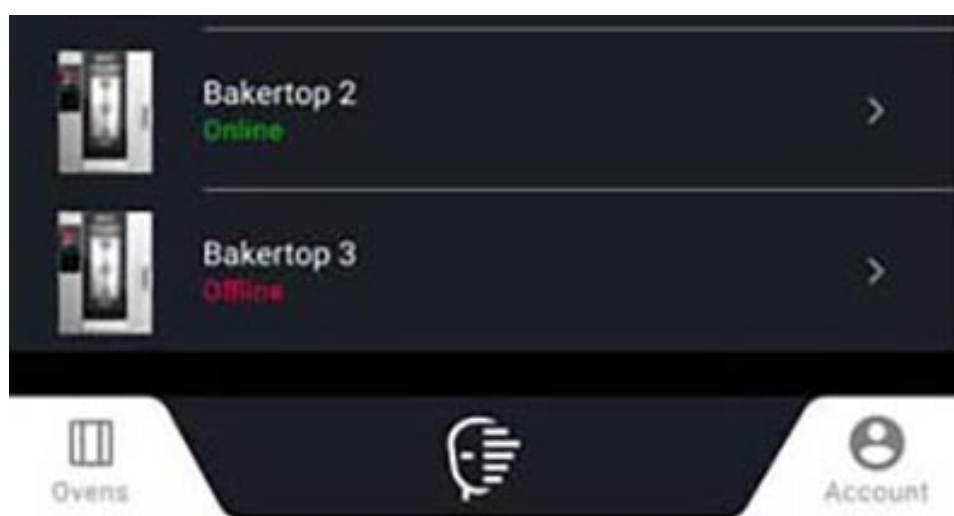
- Vstupte do režimu UPRAVIT, viz zde [vstup do režimu UPRAVIT](#);
- stiskněte tlačítko SMAZAT  a potvrďte tlačítkem SMAZAT.



Účet a nastavení

Přístup k účtu

Dotkněte se tlačítka účet  vpravo.



Nastavení účtu

9:41



 Account



Beef Station
NY
info@example.com



Account information



Notification management



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiler



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Ovens



Account

- 1 nastavit **základní** informace, **firemní** informace, **profesionální profil**, **jazyk** a **měrnou jednotku**;
- 2 rozhodnout, zda chcete přijímat **oznámení**;
- 3 **spravovat své předplatné** Basic nebo Premium;
- 4 **nastavit výchozí způsob platby**;
- 5 **spravovat profily** uživatelů pece a znát jejich stav.



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiler



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Terms of use



DISCONNECT



Ovens



Account

- 6 **nahrát** osobní snímek pořízením fotografie nebo výběrem z galerie ve svém zařízení. Fotografie, které nahrajete, se uloží do galerie obrázků receptů ve vaší peci; můžete je tak použít při ukládání osobního receptu;
 - 7 přistoupit k **nastavením zabezpečení a uzamčení** vašeho účtu a pece; v této části můžete změnit heslo účtu nebo nastavit PIN pro uzamčení funkcí, např. spuštění pečení nebo připojení jiných pecí;
 - 8 vybrat **termíny použití** pece;
 - 9 **odpojit** zařízení od aplikace DigitalID™.
-

10. Hey UNOX!

- [Co umí Voice Control](#)
 - [Aktivace Unox Voice Control](#)
 - [Změna nastavení UNOX Voice Control](#)
-

Voice Control

„Hey Unox, předeheřát na 180 °C“.

Technologie **Voice Control** dokáže rozpoznat váš hlas, interpretovat vaše požadavky a přimět pec, aby se podle nich zachovala. Díky tomu můžete zadávat příkazy, i když máte zaneprázdněné ruce.

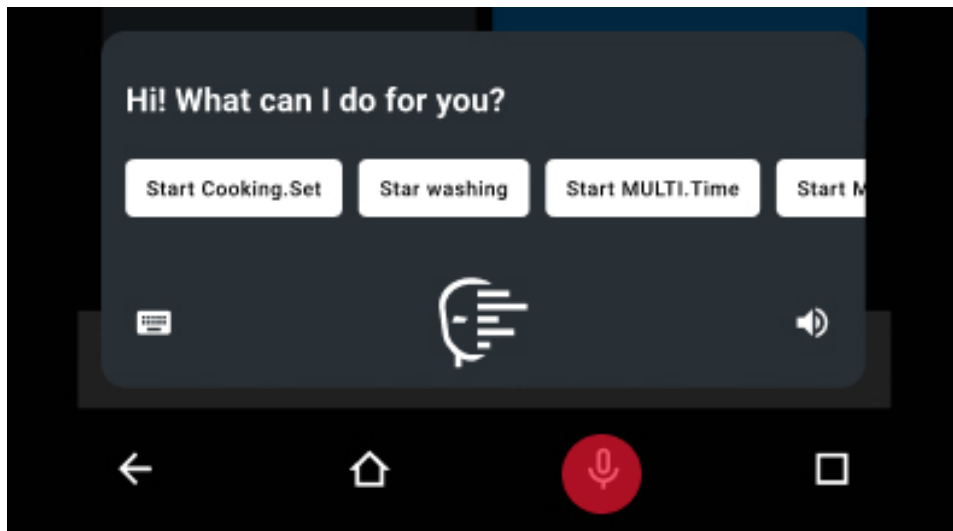
Co umí UNOX Voice Control

Unox Voice Control umí:

- **spustit program** uložený v aplikaci Library nebo Chefunox
 - **spustit ruční program** nebo předvolbu a pomoci vám nastavit její parametry (pokud jsou vaše požadavky v rozsahu zvolené předvolby);
 - **nastavit nebo přidat časovače** v aplikacích MULTI.Time – MULTI.Speed nebo v probíhajícím procesu pečení (v tomto případě přidá widgety časovače na domovskou stránku);
 - **spustit mytí**;
 - **sdělit vám aktuální čas**.
-

Aktivace UNOX Voice Control

Chcete-li technologii aktivovat nebo deaktivovat, dotkněte se tlačítka VOICE 



Změna nastavení UNOX Voice Control

Přejděte do [nastavení](#) > Voice control > jazyk.

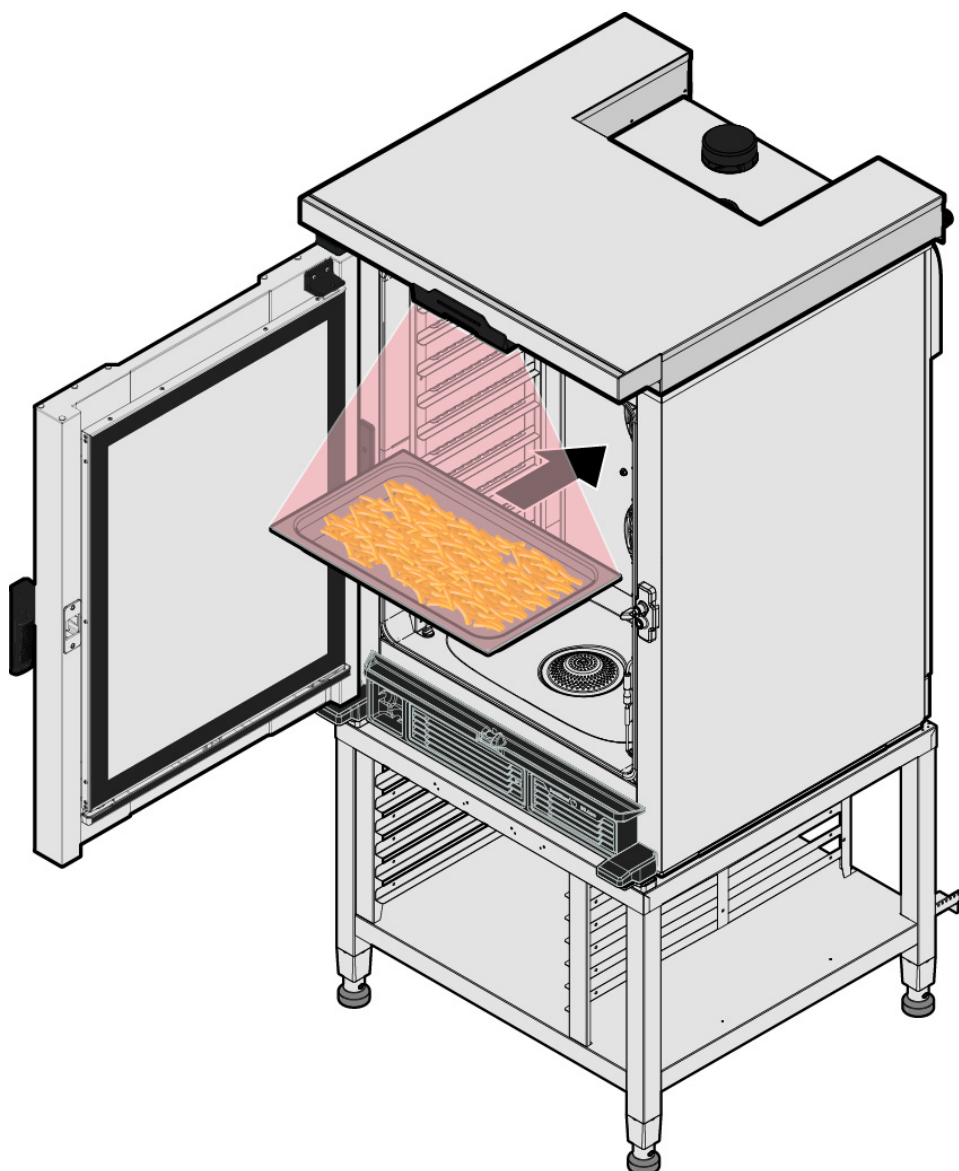
11.OPTIC.Cooking

- [Úvod](#)
 - [První zapnutí](#)
 - [Jak spustit první zapnutí](#)
 - [Kontrola kvality fotografie](#)
 - [Odkud měřit vzdálenost od podlahy a kalibrační šablony](#)
 - [Jak umístit kalibrační šablonu](#)
 - [OPTIC.Cooking Training](#)
 - [OPTIC.Cooking MULTI.Time](#)
 - [Světelná signalizace](#)
 - [Vypnutí a opětovné zapnutí OPTIC.Cooking](#)
 - [Opětovné zapnutí OPTIC.Cooking](#)
 - [Vynucené opětovné zapnutí OPTIC.Cooking](#)
-

Úvod

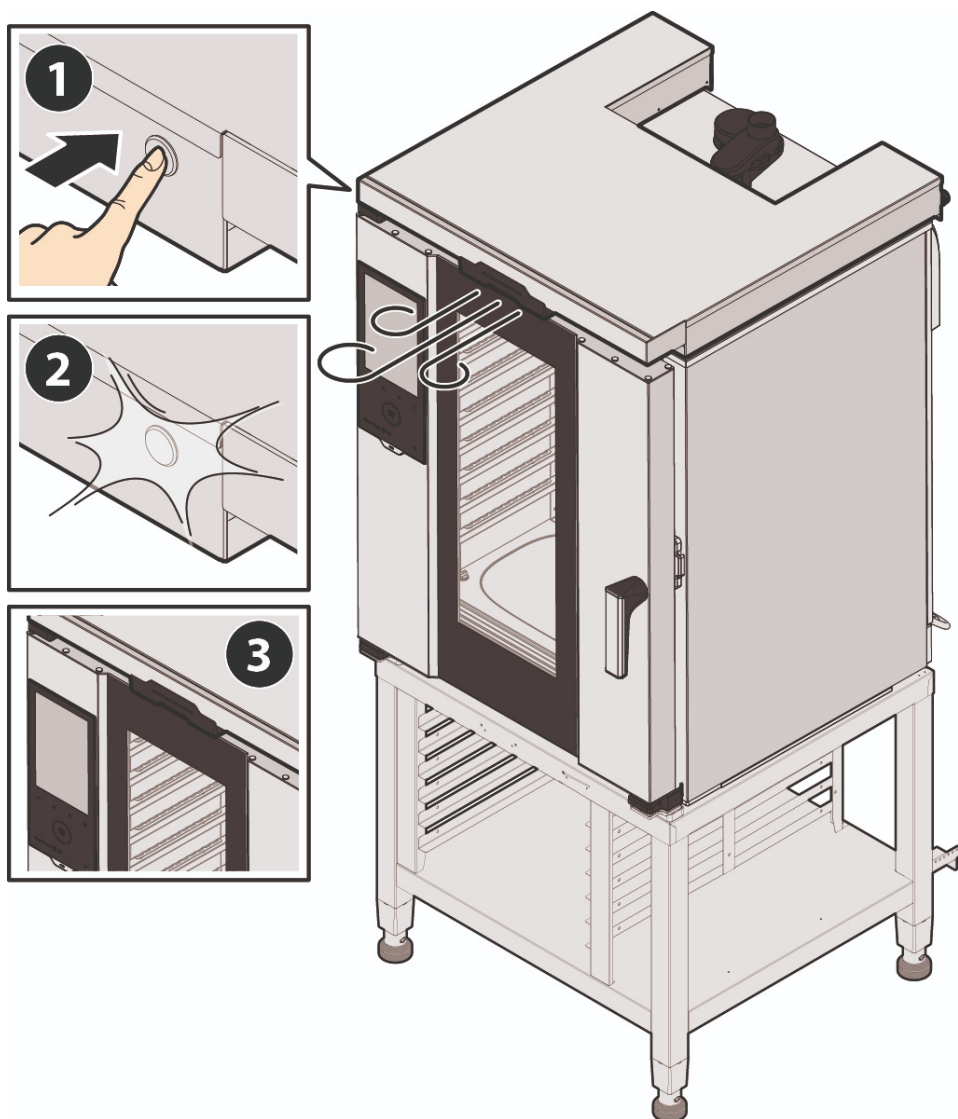
Příslušenství OPTIC.Cooking pomocí nejmodernější technologie rozpozná pokrm vložený do pece a automaticky spustí správný program pečení. OPTIC.Cooking pracuje výhradně v režimu MULTI.Time a vyžaduje předplatitelský účet spojený s pecí, na které je nainstalován. Po umístění a zapnutí bude OPTIC.Cooking

trvale spojen s vaší pecí. Jakékoli přemístění bude kromě mechanické manipulace vyžadovat zásah autorizovaného servisu, který software odemkne.



První zapnutí

I při správném umístění a zapojení OPTIC.Cooking ještě není v provozu. Příslušenství udržuje nepřetržitou ventilaci na ochranu před škodami na zdroji tepla nebo vnějšími nečistotami, které zatím nelze identifikovat.



Jak spustit první zapnutí

Zapněte pec.

1. Zapněte příslušenství OPTIC.Cooking stisknutím tlačítka na boku (ventilace je stále nepřetržitá).
2. Tlačítko se rozsvítí, čímž potvrdí zapnutí příslušenství OPTIC.Cooking (ventilace je stále nepřetržitá).
3. Přibližně po 2 minutách se aktivuje inteligence OPTIC.Cooking, přední LED dioda přestane blikat, a pokud mají díly pokojovou teplotu,

ventilace se přeruší.

4. Zkontrolujte, zda jste přihlášení pod příslušným účtem.

Část vyhrazená pro specializovaný servis

5. Vstupte do servisní nabídky a povolte příslušenství (povolení se provádí přejetím prstu)

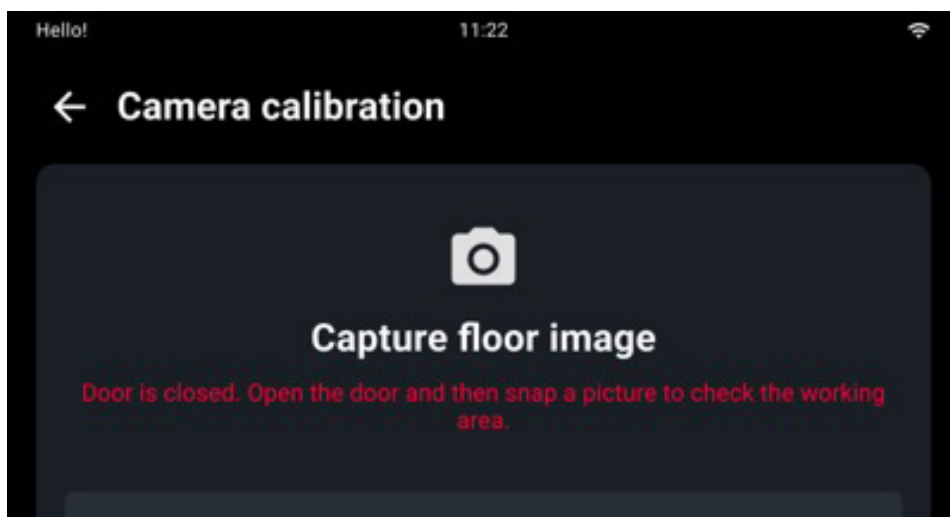
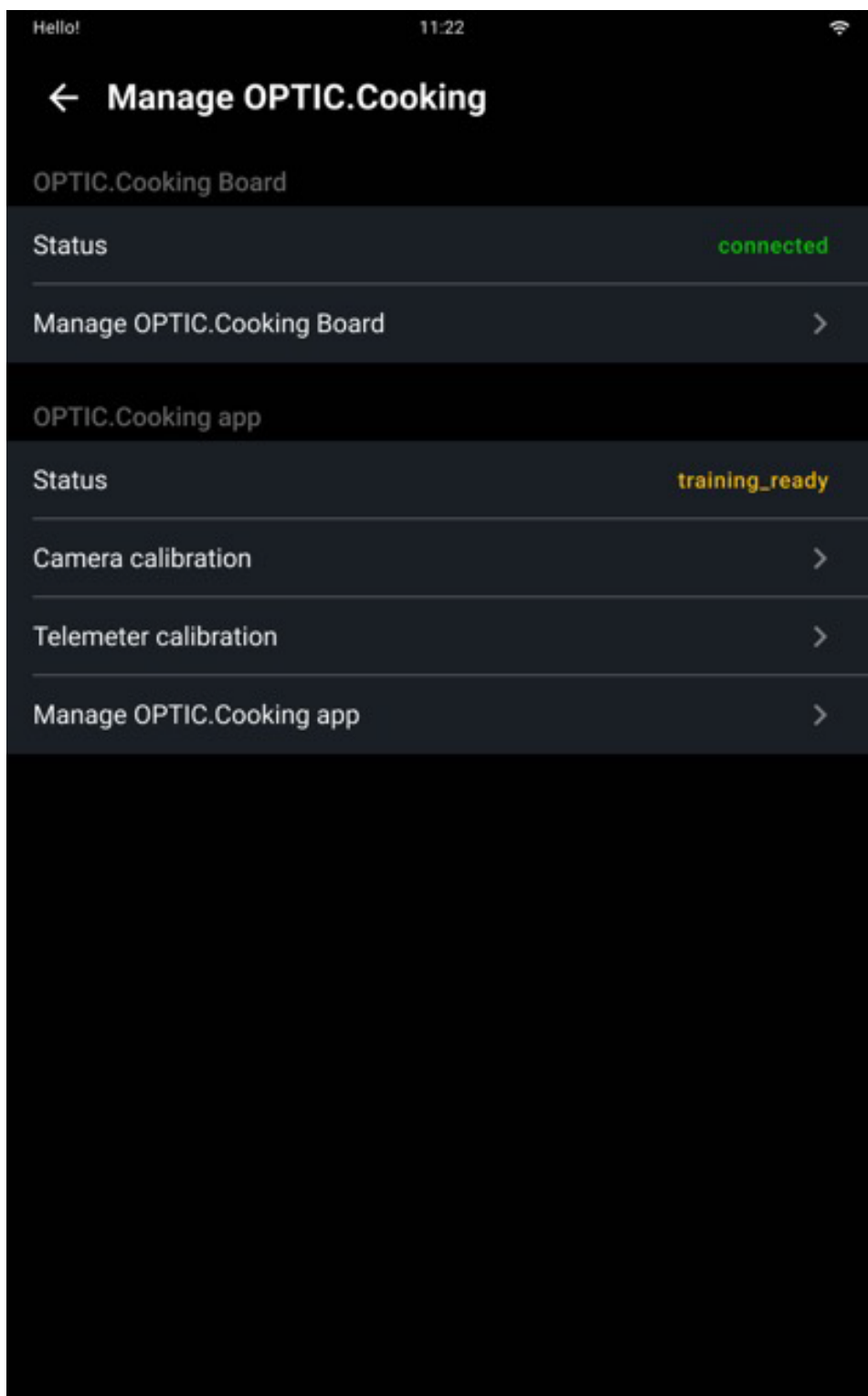
6. Znovu spusťte pec stisknutím tlačítka ON/OFF.

7. Při opětovném zapnutí pece zkontrolujte stav OPTIC.Cooking

Pokud je stav „training_ready“ nebo „all_ready“, pokračujte v postupu:

- 8. Dotkněte se položky „Camera Calibration“. Otevřete dvířka pece.
- 9. Dotkněte se položky „SNAP A PICTURE“
- 10. Počkejte několik sekund, než se zobrazí pole fotografie.
- Pod kameru OPTIC.Cooking (mimo pečicí komoru pece) umístěte plech
- Znovu stiskněte tlačítko „SNAP PICTURE“: tímto způsobem můžete pořídit několik fotografií a zkontrolovat, zda nejsou problémy s osvětlením.

POZNÁMKA: Neměňte hodnotu 300 v poli pixel to crop.





SNAP A PICTURE

Pixel to crop

300



Hello!

11:22



← Camera calibration



Capture floor image

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

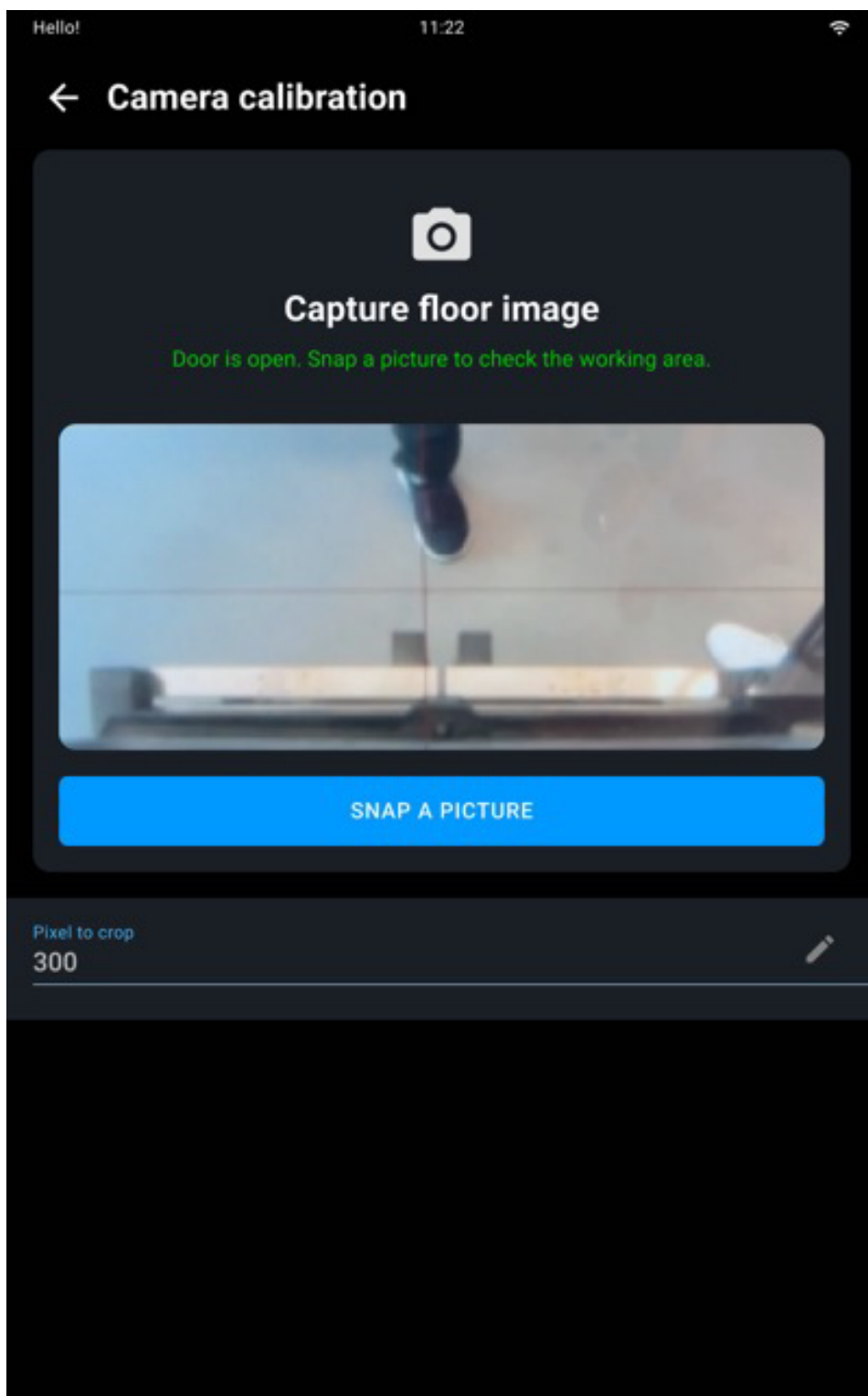


SNAP A PICTURE

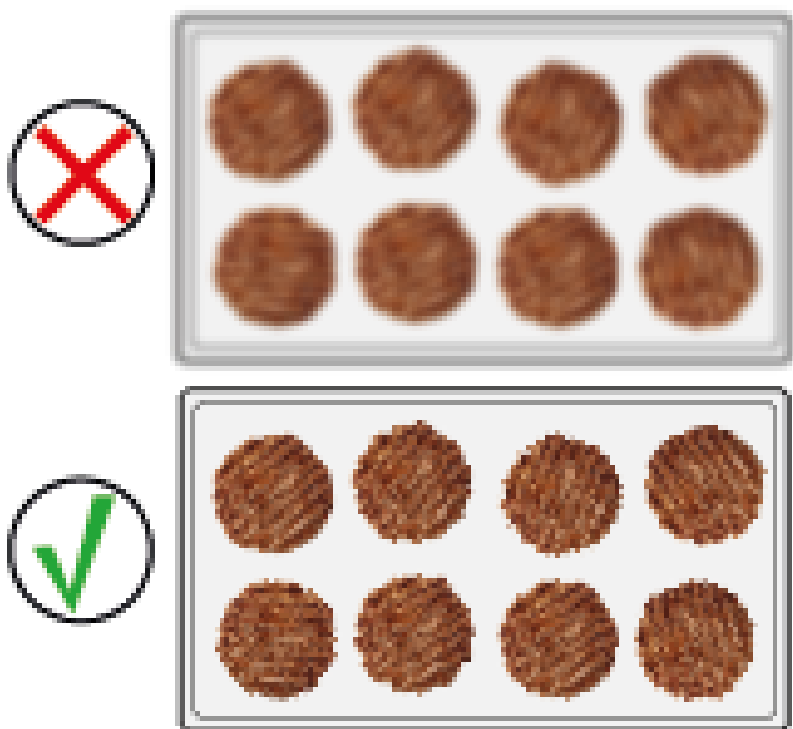
Pixel to crop

300

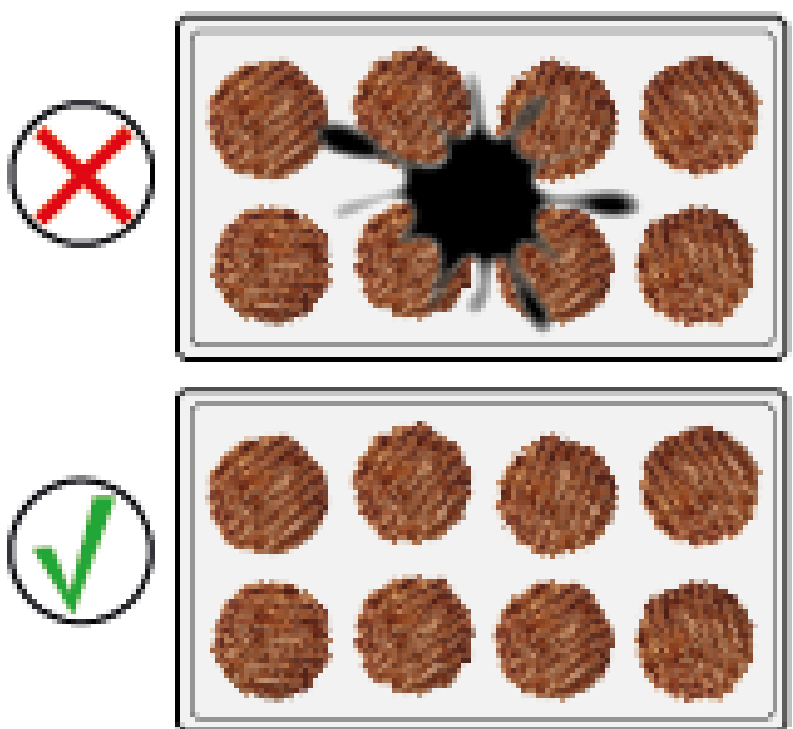




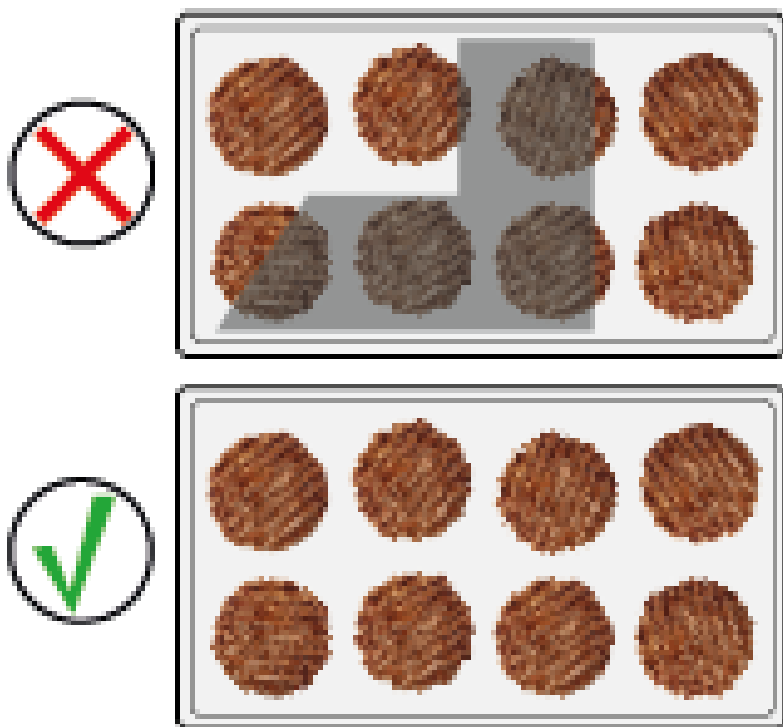
Kontrola kvality fotografie



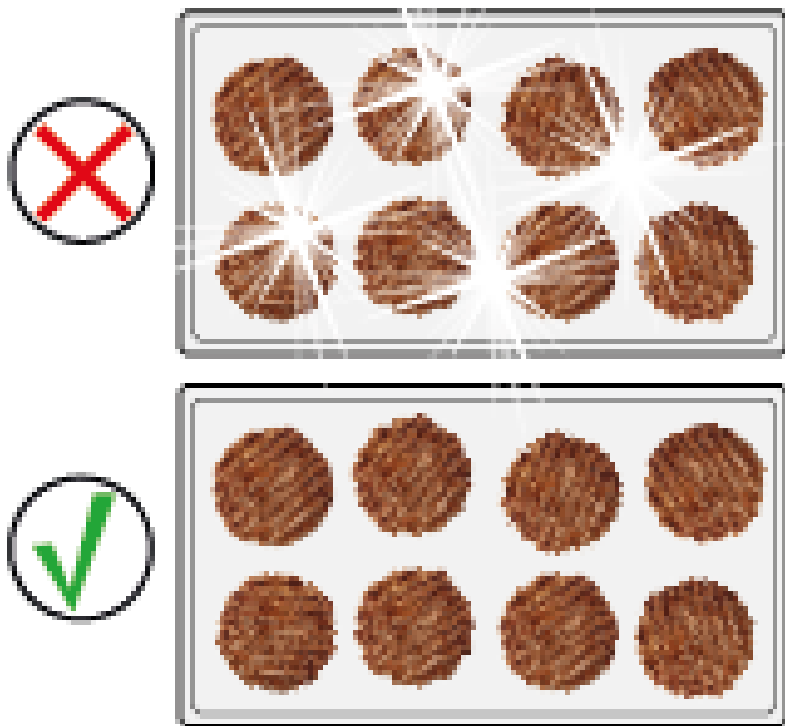
Ostré, nerozmazané fotografie



Žádná cizí tělesa (případně vyčistěte optiku)



Žádné ostré stíny na všech úrovních plechu

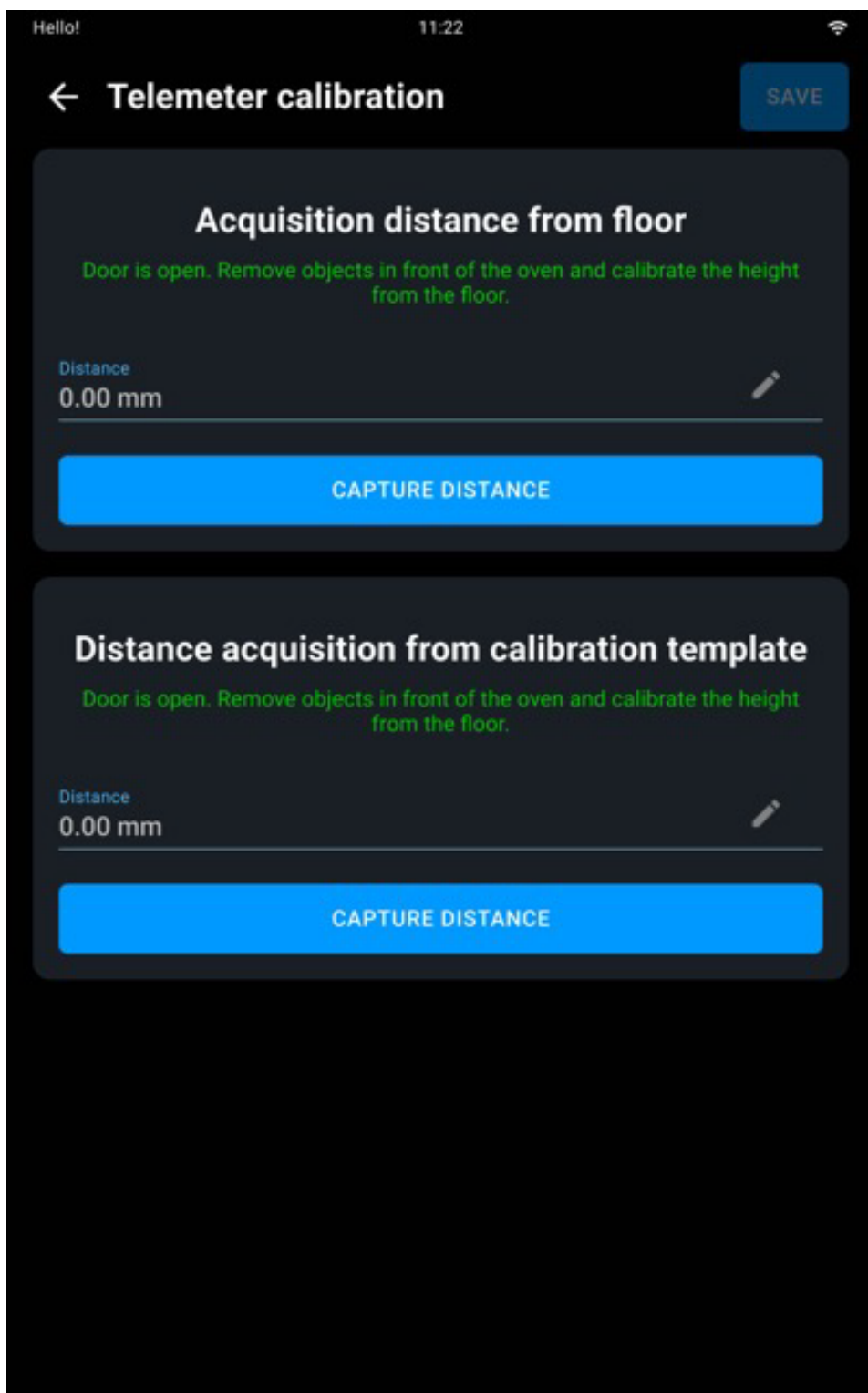


Žádné místní odrazy na všech úrovních plechu

11. Proved'te kontrolu obrazu fotoaparátu

[Nabídka servisu > Příslušenství > Správa OPTIC.Cooking > Kalibrace telemetru](#)

Postupujte podle postupu s asistencí.

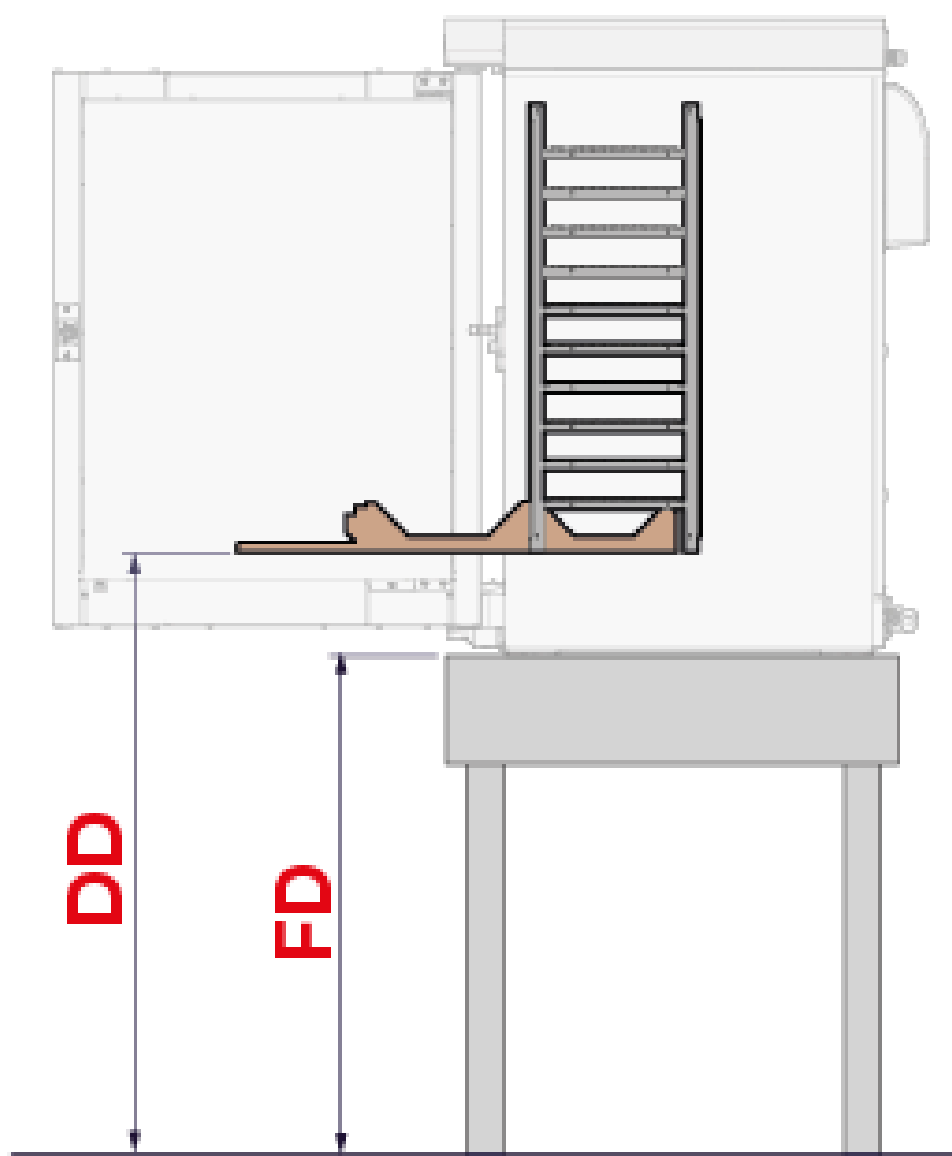


Odkud měřit vzdálenost od podlahy a kalibrační

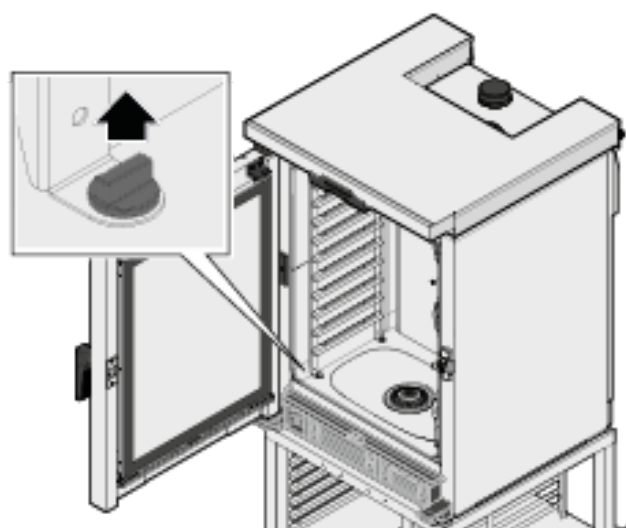
šablony

DD = vzdálenost kalibrační šablony od podlahy

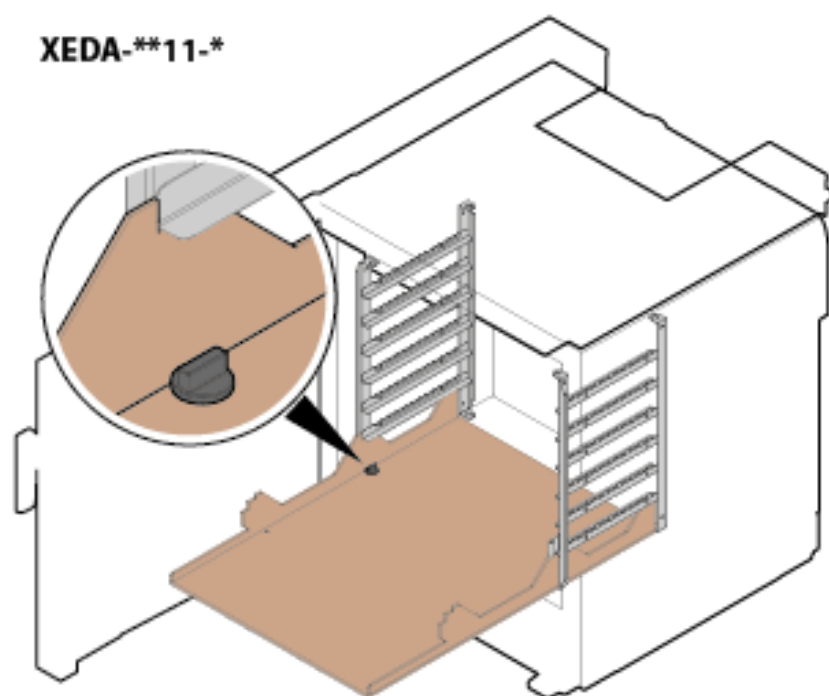
DF = vzdálenost pece od podlahy

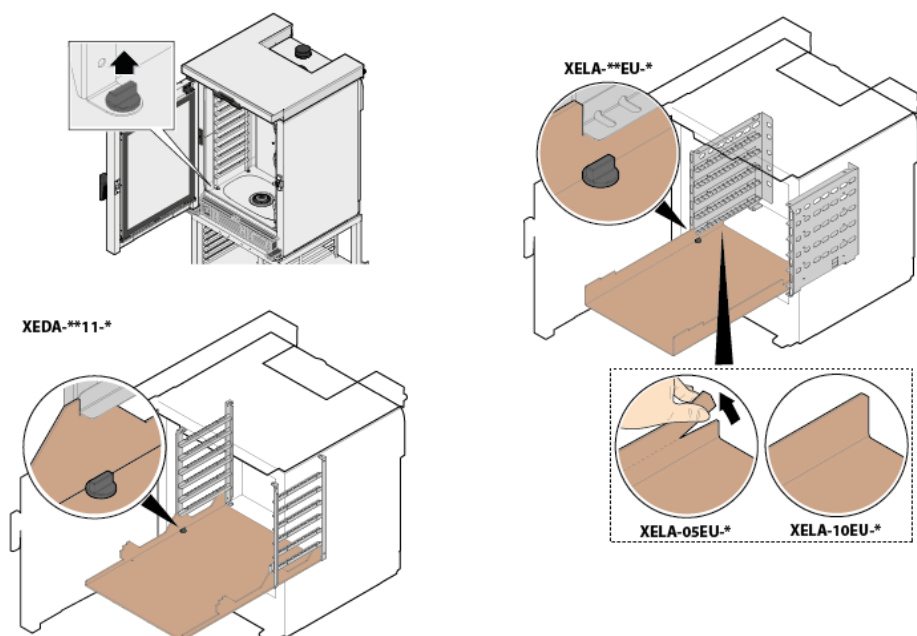


Jak umístit kalibrační šablonu

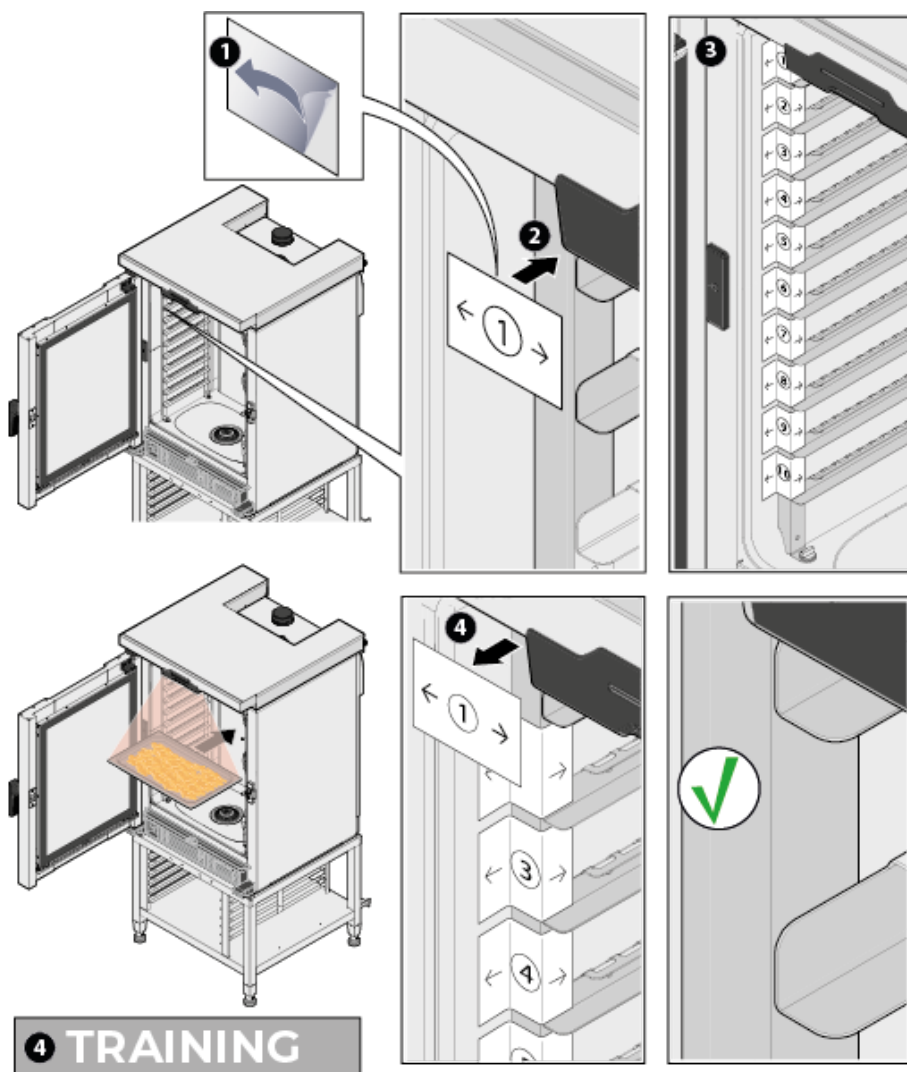


XEDA-11-***

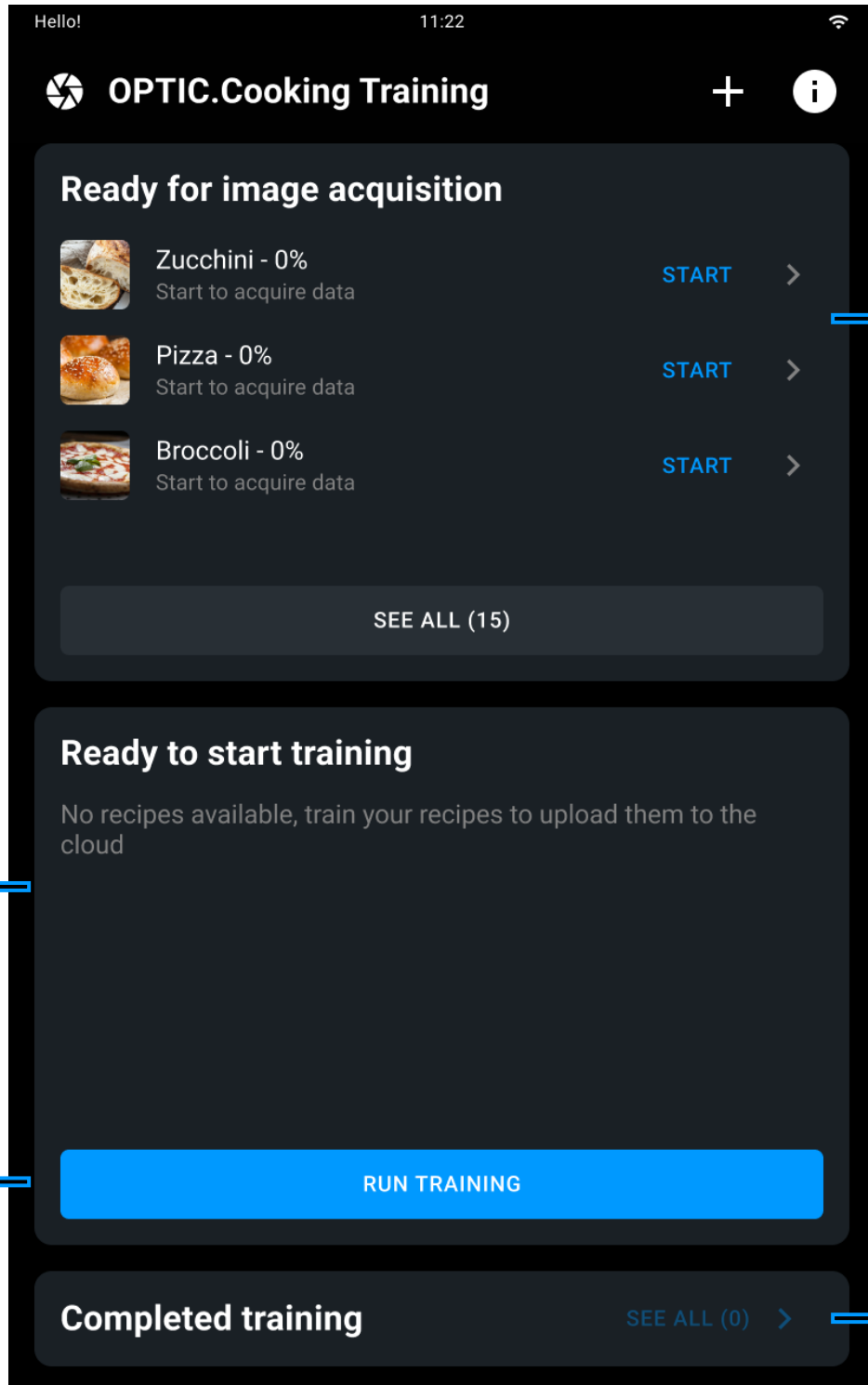




Klikněte na widget „OPTIC.Cooking library“ na domovské stránce (pokud není přítomen, přidejte jej podržením tlačítka na domovské stránce a kliknutím na ADD WIDGET v pravém dolním rohu). Postupujte podle postupu s asistencí na displeji. Pomocí dodaných etiket proveďte školení tak, že je nalepíte na podpěry plechu ve vzestupném pořadí shora dolů.



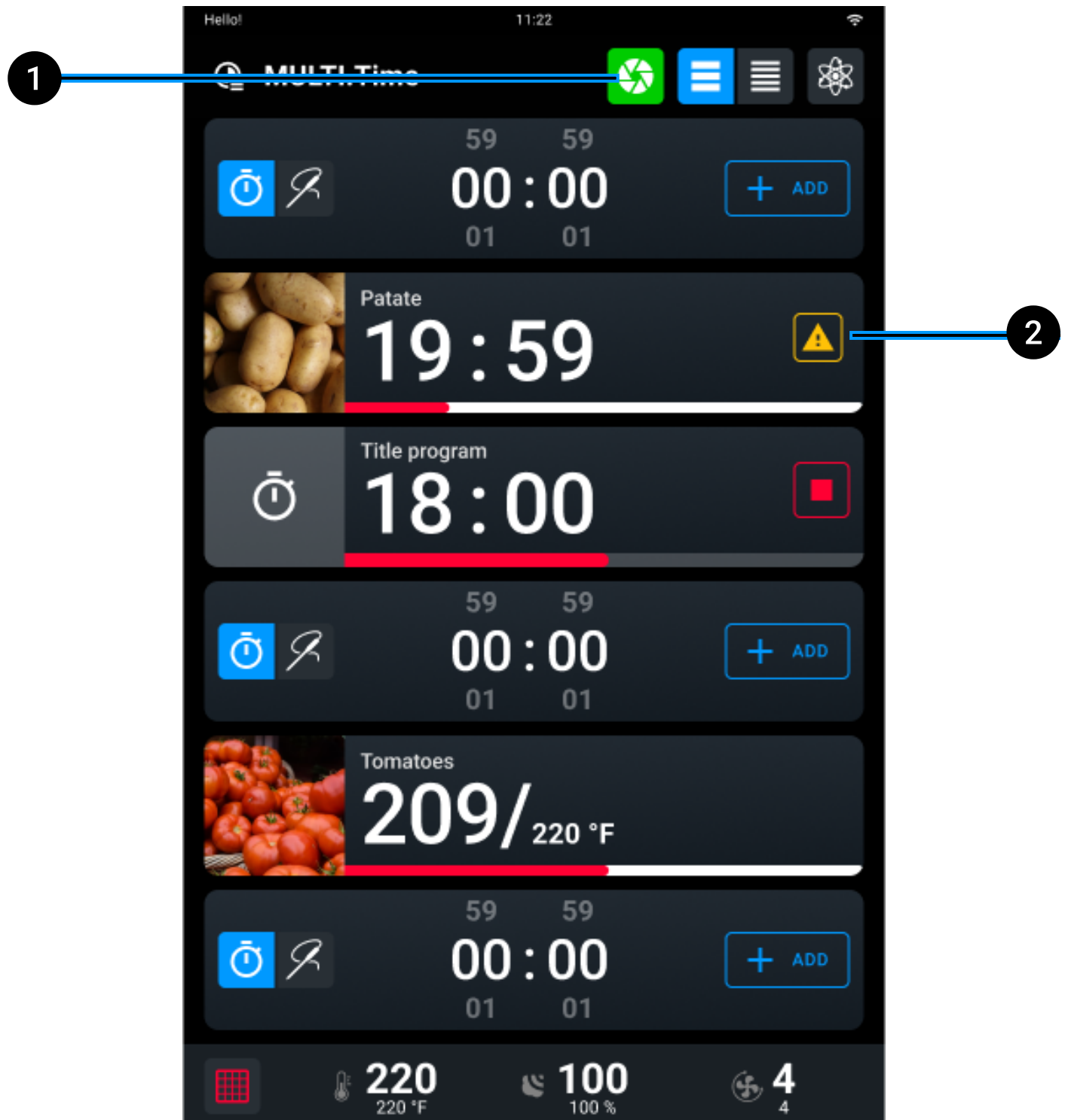
OPTIC.Cooking Training



- 1 Přípraveno k pořízení snímků:** Fáze pořizování snímku vybraného programu
- 2 Přípraveno k zahájení trénování:** Probíhá fáze trénování neuronové sítě, OPTIC.Cooking se učí rozpoznávat recepty
- 3 Zahájení tréninku:** Zahájení tréninkové fáze (prémiová služba prostřednictvím zakoupení „tréninkových“ balíčků)
- 4 Ukončení tréninku:** Tréninková fáze dokončena, nyní lze recepty rozpoznávat během podávání

OPTIC.Cooking

MULTI.Time



- 1 **Stav OPTIC.Cooking:** ikona je zelená, když je souprava připojena a aktivní, červená, když je ve stavu chyby, normální, když není připravena k použití, a deaktivovaná, když není připojena
 - 2 **Program není kompatibilní:** s aktuálními podmínkami v komoře nebo je soustředěn na rozpoznání receptu
-

Světelná signalizace

- Bílá bliká: probíhá spuštění OPTIC.Cooking / probíhá připojení k peci
 - Bílá svítí: OPTIC.Cooking je připraven a připojen k peci
 - Zelená: OPTIC.Cooking připraven k rozpoznání potravin vložených do pece (stav viditelný pouze při přítomnosti obrazovky MULTI.Time na panelu)
 - Oranžová: Zobrazí se pouze po otevření dvířek v režimu MULTI.Time. OPTIC.Cooking požádá, abyste před vložením do pece počkali, než se rozptýlí pára. Pokud v této době vložíte potraviny do pece, k rozpoznání nedojde. Pokud přetrvává, vyčistěte sklo optiky.
 - Modrá: OPTIC.Cooking rozpoznává plech v jeho viditelném poli.
 - Červená: OPTIC.Cooking je ve stavu chyby. Nutná kalibrace telemetru / nutné ruční restartování soupravy OPTIC.Cooking stisknutím bočního tlačítka zapnutí / nutný servisní zásah.
-

Vypnutí a opětovné zapnutí OPTIC.cooking

Chcete-li **vypnout** příslušenství OPTIC.Cooking, vypněte pec stisknutím jejího tlačítka ON/OFF a spolu s tím se automaticky vypne i OPTIC.Cooking. **Neodpojujte napájení pece!**

Neodpojujte napájení pece! Při dalším opětovném zapnutí pece se příslušenství OPTIC.Cooking automaticky zapne, aniž by bylo nutné stisknout jakékoli tlačítko.

Opětovné zapnutí Optic.Cooking

Chcete-li **opět zapnout** příslušenství OPTIC.Cooking, pokud bylo odpojeno napájení pece, ke které je připojeno:

- Obnovte napájení pece
 - Zapněte pec pomocí tlačítka ON/OFF
 - Opět stiskněte boční tlačítko příslušenství OPTIC.Cooking a počkejte 2 minuty, dokud nepřestane blikat přední LED dioda.
-

Vynucené opětovné zapnutí OPTIC.Cooking

Chcete-li **vynutit opětovné zapnutí** příslušenství OPTIC.Cooking:

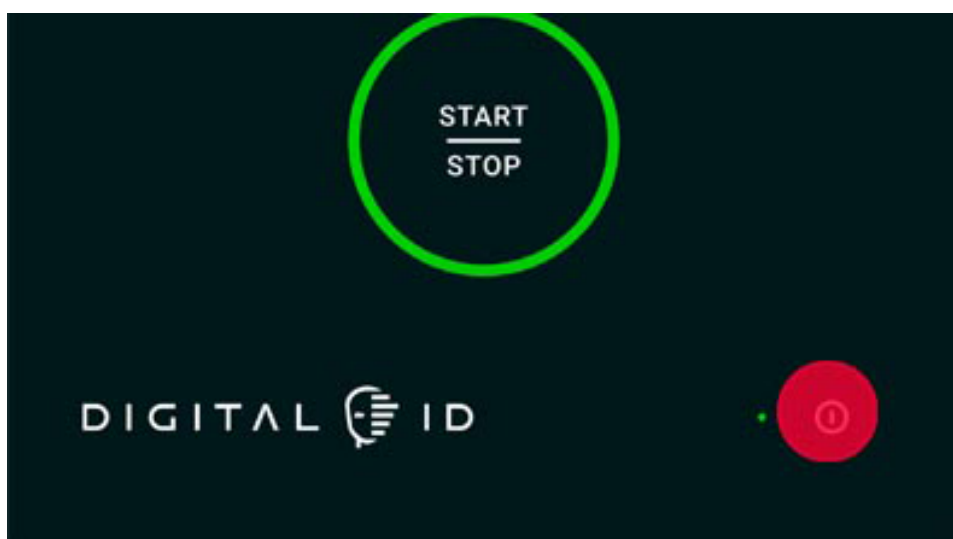
- Stiskněte boční tlačítko
 - Počkejte 30 sekund, dokud kontrolka tlačítka nezhasne
 - Opět stiskněte boční tlačítko a počkejte 2 minuty, dokud nepřestane blikat přední LED dioda.
-

12. Restart, aktualizace a obnovení

- [Zapnutí a vypnutí pece](#)
 - [Aktualizace softwaru](#)
 - [Obnovení výchozího stavu z výroby](#)
-

Zapnutí a vypnutí pece

Chcete-li pec zapnout a vypnout, dotkněte se tlačítka ON/OFF na panelu. Po přibližně 20 sekundách čekání se zobrazí domovská stránka.



Aktualizace softwaru

Přejděte na [nastavení](#) > Aktualizace softwaru > Aktualizovat software.

Software můžete aktualizovat pouze v případě, že není spuštěn žádný program pečení nebo mytí; po aktualizaci budete vyzváni k vypnutí pece.

Obnovení výchozího stavu z výroby

Během fáze spuštění pece se 5krát dotkněte displeje, abyste přešli do režimu resetování. Budete mít možnost:

- **spustit** pec normálně (start oven);
 - **obnovit** předchozí verzi softwaru (restore previous software version);
 - **obnovit** výchozí stav pece z výroby (factory reset);
 - **přistoupit** k pokročilým možnostem (advanced options for Unox Service).
-

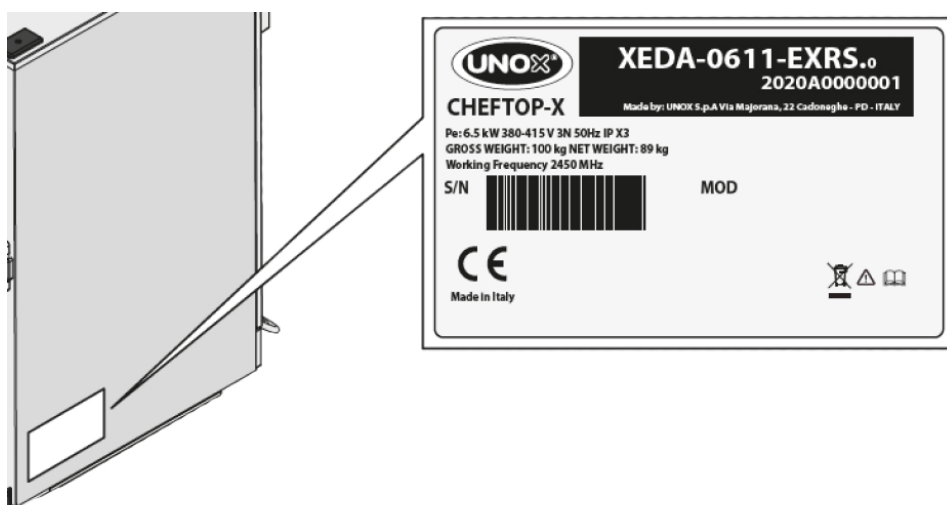
13. Pomoc a podpora

- [Co dělat, když pec nefunguje](#)
 - [Technická pomoc](#)
 - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
 - [Kontaktování technické podpory](#)
 - [Údaje výrobce](#)
-

Co dělat, když pec nefunguje

Pokud pec nefunguje, odpojte zařízení od napájení a přívodu vody (je-li přítomen) a kontaktujte [Středisko technické pomoci](#) autorizované firmou UNOX a uveďte:

- datum zakoupení;
- možné zprávy alarmu znázorněné na displeji;
- data zařízení uvedená na typovém štítku.



Technická pomoc

Všechny naše výrobky jsou navrženy tak, aby dlouho vydržely, pomáhaly vám prostřednictvím nejlepších možných technologií a umožnily vám splnit jakoukoli výzvu. Mohou však nastat nepředvídané události; v těchto případech je vám vždy k dispozici síť autorizovaných a certifikovaných středisek technické pomoci UNOX, aby prostoje byly co nejvíce minimalizovány.

Zde naleznete [Autorizovaná střediska technické pomoci UNOX](#)

Na stránce [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) naleznete programy plánované a preventivní údržby.

LONG.Life - LONG.Life 5

S volbou LONG.Life máte k dispozici odbornou pomoc našich techniků a 12měsíční záruku na práci a náhradní díly.

S volbou UNOX LONG.Life5 máte možnost prodloužit záruku až na 5 roků nebo 12 000 provozních hodin na náhradní díly a 24 měsíců nebo 12 000 provozních hodin na práci. Pro více informací kontaktujte firmu UNOX.

Kontaktování technické podpory

Jste-li zákazníkem Premium*, můžete zavolat našemu technickému týmu přímo z pece a hovořit s našimi operátory prostřednictvím interního mikrofону. Kromě toho můžete díky integrovanému chatu a funkci kamery v aplikaci DigitalID™ posílat zprávy a obrázky, které pomohou týmu rychleji a přesněji diagnostikovat a vyřešit vaše problémy.

* Předplatné DigitalID™ Premium zahrnuje hlasového asistenta HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30 minut podpory při pečení COOKING.Concierge měsíčně, živou technickou podporu a všechny možnosti plánu DDC Enterprise.

Údaje výrobce

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. Autorská práva

Copyright 2023 UNOX S.p.A. Všechna práva vyhrazena. Obchodní rejstřík Padova č. 04230750285 - R.E.A. Padova 372835 - Firemní kapitál 5.000.000 € plně splaceno - DIČ / IČ 04230750285

LI3126A

Všechny použité obrázky jsou pouze ilustrativní.
Všechny funkce uvedené v tomto katalogu se mohou změnit a mohou být aktualizovány bez předchozího upozornění.
