



SPEED-X™

Brugsvejledning

01 - 04 - 2022

Indholdsfortegnelse

1. [Hej](#)
2. [Sikkerhed](#)
3. [Din Digital.ID™-ovn](#)
4. [Grundlæggende oplysninger](#)
5. [Grundlæggende oplysninger til tilberedning](#)
6. [Grundlæggende oplysninger til vandbehandling og vask](#)
7. [Anvendelse](#)
8. [Vedligeholdelse og rengøring af ovnen](#)
9. [Brug ovnen med Digital.ID App™](#)
10. [Hey UNOX!](#)
11. [Genstarte, opdatere og genoprette](#)
12. [Hjælp og support](#)
13. [Copyright](#)

1. Hej

SPEED-X™ er den første kombiovn med accelereret tilberedning og automatisk vask: den perfekte kombination af kvalitet og hastighed.

Uanet ydeevne, ingen kompromiser.

Dette hæfte indeholder alle de oplysninger, du har brug for, for at du kan bruge ovnen korrekt og udnytte dens fulde potentiale.

Hvis du ikke forstår nogen af trinene, giver UNOX dig gerne alle oplysninger.

2. Sikkerhed

- [Symboler, der anvendes i manualen](#)
 - [Sikkerhedsoplysninger](#)
 - [Oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse](#)
 - [Overensstemmelseserklæring](#)
-

Symboler, der anvendes i manualen

Symbol

Betydning



Læs brugsanvisningen



Fare! Situationen viser umiddelbar fare, eller en farlig situation, som kan medføre personskade eller død



Fare: brandfare!



Fare: elektrisk stød!



Brandfare



Elektromagnetisk stråling: åbn ikke til rum, som er mærket med dette symbol

Sikkerhedsoplysninger

Generelle sikkerhedsadvarsler



Manglende overholdelse af sikkerhedsforskrifter eller anden brug eller vedligeholdelse end dem, der er angivet i denne håndbog, medfører garantiens bortfald (for yderligere oplysninger se www.unox.com, afsnit "Garanti") og friholder producenten fra ethvert ansvar.

Placer dette apparat uden for børns rækkevidde.

Rengøring og vedligeholdelse skal udføres af brugeren og må IKKE udføres af børn, navnlig hvis de ikke er under opsyn af en voksen.

Apparatet må udelukkende anvendes til fremstilling af fødevarer i industri- og professionelle køkkener af kvalificeret personale, som gennemgår regelmæssig uddannelse. Enhver anden brug betragtes som værende i modstrid med den tilsigtede brug og derfor farlig.

Hvis apparatet ikke fungerer, eller hvis der konstateres funktionelle eller strukturelle ændringer, skal ovnens strømforsyning afbrydes og et autoriseret UNOX-serviceværksted kontaktes. Forsøg aldrig selv at reparere ovnen. Anmod altid om originale UNOX-reservedele til reparationer.

Det anbefales at kontrollere, at apparatet er i perfekt og sikker tilstand. La apparatet vedligeholde og kontrollere af et autoriseret servicecenter mindst én gang om året.

Apparatets støjemission er lavere end 70 dB.

UNOX forbeholder sig ret til at foretage forbedringer af udstyr eller tilbehør til enhver tid uden forudgående varsel.

Det er forbudt at reproducere dette hæfte helt eller delvist uden tilladelse fra UNOX. De angivne mål er vejledende og ikke bindende. I tilfælde af tvister er originalsproget for denne vejledning italiensk. UNOX kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle oversættelses-/fortolkningsfejl.

Advarsel om fare for forbrændinger og kvæstelser



Under bagningen, og inden alle ovnens dele er afkølede, er det nødvendigt at være opmærksom på kun at røre ved betjeningselementerne og apparatets håndtag, da de udvendige dele er meget varme (højeste temperatur på 60 °C/140 °F).

Af sikkerhedshensyn sker tilberedninger normalt med lukket dør. Hvis døren åbnes, standser oven midlertidigt og signalerer dette med en meddelelse på displayet. Tilberedningen genoptages uden videre, når døren lukkes.

Af hensyn til bevarelsen af apparatets fremragende ydelse, FRARÅDES det at åbne ovndøren under tilberedning. Navnlig ved tilberedning med mikrobølger. Hvis det er nødvendigt at åbne døren, skal døren åbnes meget langsomt og med yderste forsigtighed. Pas på den meget varme damp, der frigives fra ovnkammeret.

Sørg for altid at være iført passende varmebeskyttende beklædning, og udvis størst mulig forsigtighed ved flytning og udtagning af tilbehør og andre genstande fra ovnkammeret.

Det er strengt forbudt at placere enhver type bageplade, kold/varm beholder eller andre genstande oven på ovnen, også når den er slukket. Bring IKKE brændbare eller varmfølsomme genstande (f.eks. dekorative elementer i plast, lightere osv.) i nærheden af apparatet.

Der skal være mindst 10 cm | 3.94" frirum omkring ovnen.

De første gange apparatet bruges kan det på grund af fordampning af nogle af olierne, der medgår til dens produktion, udsende røg og ubehagelig lugt. Dette forsvinder gradvist i løbet af de næste par gange, den bruges.

Væsker eller andre levnedsmidler må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.

Brug ikke beholdere fyldt med væsker eller køkkenprodukter, der bliver flydende ved opvarmning til højere niveauer end dem, der let kan overholdes, for at undgå forbrændinger (Europa: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

Opvarmning af drikkevarer kan resultere i en forsinket overkogning, så man skal være forsigtig ved håndtering af beholderen.

Inden indholdet af babyflasker og babymad i krukker forbruges, skal det omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres for at undgå forbrændinger.

Brug kun redskaber og beholdere, der passer til den valgte tilberedningstilstand (hurtig eller traditionel).

Opvarmning i mikrobølgeovn af æg med skal eller hele hårdkogte æg kan medføre risiko for eksplosion, selv når opvarmningen er afsluttet.

Advarsler for at undgå eventuel for stor eksponering for mikrobølger



Forsøg ikke at betjene dette apparat med lågen åben, da det kan medføre skadelig eksponering for mikrobølger. Du må ikke omgå eller manipulere med sikkerhedssystemerne.

Placér ikke genstande mellem ovnens forside og lågen, og lad ikke snavs eller rester af rengøringsmidler samle sig på pakningerne.

Tænd ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Det er særlig vigtigt, at ovnlågen lukker korrekt, og at der ikke er nogen skader:

- på lågen (skævhed)
- på hængsler og låse (ødelagte eller løse)
- på lågens pakninger og tætningsflader.

Ovnen må kun justeres eller repareres af tilstrækkeligt kvalificeret servicepersonale.

Advarsler om brandfare



Før brug er det nødvendigt at kontrollere, at der ikke befinder sig fremmede genstande inde i ovnkammeret (f.eks. brugsanvisning, plastposer osv.) eller rester af rengøringsmidler; det er også nødvendigt at kontrollere, at røgudledningen kan finde sted uhindret, og at der ikke befinder sig brændbare materialer i nærheden.

Ved genopvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere, skal ovnen kontrolleres på grund af den mulige brandfare.

I tilfælde af røg skal apparatet kobles fra strømforsyningen, og døren skal holdes lukket for at slukke eventuelle flammer.

Placér ikke varmekilder (f.eks. grillapparater, friturekogere osv.), let antændelige væsker eller brændstoffer (f.eks. diesel, benzin, flasker med spritholdige væsker osv.) i nærheden af apparatet.

Udstyret skal rengøres dagligt og alle madrester fjernes. Forsømmelse af denne handling kan forårsage nedbrydning af overfladerne, hvilket kan forringe udstyrets levetid og føre til farlige situationer (fedt eller madrester kan antændes, hvis de ikke fjernes fra ovnkammeret).

Apparatet må ikke rengøres med dampstråle eller trykreenser.

Brug ikke let antændelige væsker eller ingredienser under tilberedningen af madvarer.

Advarsler om fare for elektrisk stød



Åbn aldrig ind til rum, som er mærket med dette symbol. De må kun åbnes af kvalificeret personale autoriseret af UNOX. Manglende overholdelse af denne regel kan medføre garantiens bortfald (for yderligere oplysninger se www.unox.com, afsnit "Garanti") og udgør en fare for kvæstelser, også dødelige.

Advarsler til rutinemæssig vedligeholdelse



Enhver rutinemæssig vedligeholdelse procedure skal udføres:

- efter at have koblet apparatet fra strømforsyningen og afventet, at de strømførende dele aflades (ca. 5 minutter);
- efter at have ventet til alle apparatets dele er afkølet;
- i perfekt psykofysisk form iført passende personlige værnemidler (f.eks. varmebestandige gummihandsker, øjenbeskyttelse, støvmaske (valgfri) osv.).

Læs rengøringsmidlets sikkerhedsblad omhyggeligt igennem, inden du håndterer og bruger det. Rør aldrig ved rengøringsmidlet med bare hænder. Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder. Se sikkerhedsdatabladet i tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet.

Ved rengøring af en komponent eller tilbehør må du **ALDRIG** bruge:

- slibende eller skarpe redskaber eller klude (dvs. skuresvampe, skrabere, stålbørster, osv...);
- vandstråler eller damp under tryk;
- slibende eller pulver-rengøringsmidler;
- basiske, aggressive eller ætsende eller korroderende rengøringsmidler (f.eks. saltsyre, svovlsyre eller kaustisk soda).

Disse stoffer kan forårsage permanent skade på apparatets overflader og katalysatorerne. Disse stoffer må **IKKE** anvendes til rengøring af hverken underkonstruktionen eller gulvet under udstyret: de letflygtige dampe fra stofferne kan forårsage skader.

Inden et vaskeprogram startes, er det nødvendigt at kontrollere, at der **IKKE** befinder sig bradepander/bageplader i ovnkammeret; det vil forringe vaskeresultatet.

Under vask må ovndøren IKKE åbnes. Der er fare for skader på øjne, slimhinder og hud ved kontakt med de kemiske rengøringsmidler, den roterende dyse sprøjter ind i ovnkammeret, hvor de bevæges af kraftige luftstrømme.

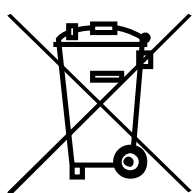
Lad IKKE børn, især hvis de ikke er under opsyn af en voksen, rengøre apparatet.

Tanken med rengøringsmiddel og dens tilslutning til ovnen og det interne og eksterne vandkredsløb må under INGEN omstændigheder manipuleres: fare for skader, kvæstelser eller ulykker med døden til følge.

Kontrollér med jævne mellemrum ovnkammeret for rustpletter. Hvis der konstateres rust, er det nødvendigt omgående at kontakte den tekniske assistance, da det er muligt, at det anvendte vand forårsager skader på ovnen. Det er nødvendigt omgående at gribe ind, for at forlænge apparaturets levetid.

Oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse

I henhold til artikel 13 i Lovdekret 49 af 2014 "Gennemførelse af WEEE-direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk udstyrsaffald"



Symbolet med den overkrydsede skraldespand betyder, at produktet er markedsført efter den 13. august 2005 og ikke må bortskaffes gennem almindelig affaldsindsamling ved dets endte levetid. Apparatet skal bortskaffes særskilt gennem sorteret indsamling. Alle apparater er lavet med genbrugelige metalliske materialer (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret stål, kobber, osv) i procenter højere end 90% efter vægt. Gør apparatet klar til bortskaffelse ved at fjerne strømkablet og enhver lås ved rum eller hulrum (hvor det er monteret). Ved slutningen af dets levetid, skal dette produkt håndteres, så de negative virkninger på miljøet reduceres og effektiviteten af anvendelsen af ressourcer forbedres ved at anvende "forureneren betaler", forebyggelse, forberedelse til genbrug, genanvendelse og principper for nyttiggørelse. Husk, at ulovlig eller forkert bortskaffelse af produktet fører til anvendelsen af sanktioner, i henhold til de nuværende lovbestemmelser.

Oplysninger om bortskaffelse i Italien

I Italien skal WEEE-apparater leveres:

- til opsamlingscentre (også kendt som økologiske øer eller platforme)
 - til den forhandler, hvor nye apparater købes, der er forpligtet til at indsamle dem gratis ("én for én"-indsamling).
-

Oplysninger om bortskaffelse i lande i Den Europæiske Union

Hvis du derfor ønsker at bortskaffe dette apparat, anbefaler vi at du kontakter de lokale myndigheder eller forhandleren for at få oplysninger om den korrekte bortskaffelsesmetode.

Overensstemmelseserklæring

EU-overensstemmelseserklæring for elektriske apparater

Producent: UNOX S.p.A.

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

Erklærer hermed på eneansvar, at produktet:

SPEED-X™

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 +
A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012

EN 60335-2-90:2006 + A1:2010

EN62233:2008

Er i overensstemmelse med EMC-direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU og RED-direktivet 2014/53/EU gennem standarderne:

EN 55011: 2016 + A1:2017 + A11:2020

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11:2000

EN 61000-3-12:2011

EN 61000-6-2:2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011

ETSI EN 301 489-1: 2019

ETSI EN 301 489-17: 2020

3. Din ovn Digital ID™

- [SPEED-X™-funktioner](#)
 - [Digital.ID™-funktioner](#)
-

SPEED-X™-funktioner

SPEED-X™ er den første kombiovn med accelereret tilberedning og automatisk vask: den perfekte kombination af kvalitet og hastighed.

Sådan fungerer SPEED-X™

Med SPEED-X™ er der to mulige tilberedningstyper:

Traditionel kombineret tilberedning: konvektion og damp kombineres for at sikre en perfekt tilberedning.

Hyper.Speed: revolutionerende teknologi, der kombinerer kombitilberedning med mikrobølger. Takket være HYPER.Speed-tilstanden kan du vælge at tilberede en enkelt ret på en hel bradepande eller op til fire forskellige enkeltportioner med MULTI.Time.

Et par eksempler?

- Hel havbras på kartoffelbund på 330 sekunder
- Fyldte gnocchi alla Sorrentina på 180 sekunder
- Blandede sandwich med skinke, ost, svampe og grøntsager på 75 sekunder

Ovnkammeret i SPEED-X™ har en kapacitet på 10 GN 2/3-bageplader med 35 millimeters afstand eller 5 GN 2/3-bageplader med 70 millimeters afstand til kombi-tilstand og en dedikeret position til bagepladen SPEED.Plade for at udføre op til 4 hurtige tilberedninger på samme tid i speed-tilstand.

SPEED-X™-nyheder

Selvvask og vandfiltrering

Rengøring af ovne med accelereret tilberedning er ikke længere noget problem. SPEED-X™ har et integreret automatisk vaskesystem ROTOR.Klean med dunk DET&Rinse Ultra med en kapacitet på 1L og vandfiltreringssystem RO.Care der garanterer op til 1.300 liter filtreret vand. Og ikke nok med det: Takket være sensoren SENSE.Klean kan ovnen registrere graden af snavs og foreslå den mest hensigtsmæssige vaskemåde for at undgå spild. Den klarer det hele!

Betjeningspanel

Det innovative [betjeningspanel Digital.ID™](#) har fået helt nyt design for at sikre en uovertruffen brugeroplevelse. Et nyt, enkelt og intuitivt design, der giver dig mulighed for at overvåge og styre ovnen med et enkelt klik.

Slynglukning af låge

Slynglukningen giver maksimal hastighed, når noget skal sættes i eller tages ud af ovnen. Når du lukker ovnen, skal du blot slynge lågen i for at lukke den med det samme. Større bevægelsesfrihed, mere enkle handlinger.



Ovnrum præget i 316L-stål

TM-ovnenes ovnkammer SPEED-X er fremstillet af 316L-stål, det samme stål, som skibe er bygget af for at kunne modstå havvandets aggressioner. I kombination med RO-Care gør det det muligt at undgå vandbehandling med osmoseanlæg, selv i tilfælde af høje kloridniveauer.

Vinkelrette mikrobølger

Mikrobølgerne udstråles fra toppen af ovnrummet vinkelret på bradepanden for at fremskynde tilberedningen SPEED.Plade. Hurtighed, effektivitet og ensartethed.



Symmetriske vendeventilatorer

Højkapacitetsventilatorerne fordeler luften kraftigt og jævnt over hver bageplade, fra den første til den sidste. Ensartethed og tilberedningshastighed på højeste niveau.

Højtydende varmeelementer

SPEED-XTM-ovnene anvender specielle højtydende lige varmeelementer, der producerer varme hurtigt, minimerer temperaturgenopretningstiden og optimerer luftstrømmen.

Nederste skuffe

Et rum til TM Ultra vaskemiddel Det&Rinse og til integreret vandfilter RO.Care. Et rum under ovnen med alt det, du har brug for til den daglige pleje af ovnen.

Digital.IDTM-funktioner

Digital.IDTM er det mest avancerede styresystem, der nogensinde er installeret på en ovn. Hurtig og intuitiv grænseflade med hyperforbindelsesfunktioner, der er forbedret af kunstig intelligens.

Digital.IDTM Hyperconnection

Med Digital.IDTM får du adgang til ovnenes grænseflade på alle dine enheder, hvor du vil, når du vil, uden behov for højhastighedsinternet. Importer alle tilpasninger og opskrifter til alle dine ovne og enheder via [-appen Digital.ID](#).

Digital.ID™ Account

Opret din Digital.ID™ og opret forbindelse til din ™-ovn SPEED-X med internetforbindelse: Gem dine tilberedningsprogrammer, din Home Page-konfiguration og alle dine ovntilpasninger direkte fra cloud'en. Kontoen forbliver konstant synkroniseret med de seneste ændringer, så du kan foretage ændringer direkte fra din smartphone. Du kan logge ind på kontoen fra enhver ™-ovn SPEED-X med internetforbindelse og få øjeblikkelig adgang til dine indstillinger.

Digital.ID™ Widgets

Med de nye widgets arbejder du med den mest intuitive brugerflade, der nogensinde er set på en ovn. Tilpas startskærmen til dine behov, eller vælg et forudindstillet layout, der er designet til din virksomhed, så du altid har dine foretrukne funktioner i forgrunden.

DIGITAL.Training

Ved køb af en ™-ovn Digital.ID kan du få en gratis Premium*-træningssession, hvor du lærer alle tricks til at få 100 % ud af din ovn allerede fra de første dage efter installationen.

Vores Active Marketing Chefs står til rådighed på afstand for at vise dig alt, hvad du har brug for, fra grundlæggende funktioner til de mest avancerede teknologier.

COOKING.Concierge

Har du brug for gode råd? Ønsker du at optimere brugen af din ovn? Ønsker du at perfektionere en tilberedning? Har du brug for vejledning til en opskrift?

Hvis du aktiverer Premium Digital Service-pakken*, får du op til 30 minutters opkald om måneden, så du kan tale med vores Corporate Chefs direkte via ovnens interne mikrofon. Med den nye Badge-funktion kan du udføre instruktionerne under opkaldet, og med fjernbetjeningsfunktionen kan du give kokken mulighed for at indstille din ovn på afstand.

Live Technical Assistance

Har du brug for hjælp? Ring til vores tekniske team direkte fra ovnen og tal med dem via den interne mikrofon. Takket være den indbyggede chat- og kamerafunktion i [TM-appen Digital.ID](#) kan du desuden sende beskeder og billeder for at hjælpe teamet med at diagnosticere og løse dine problemer hurtigere og mere præcist.

4. Grundlæggende oplysninger

- [Symboler, der anvendes i manualen](#)
 - [Panel Digital.ID™](#)
 - [Lær om gestikulation](#)
 - [UIP-teknologier](#)
-

Symboler, der anvendes i manualen

Symbol	Handling
	Tryk Tryk forsigtigt på skærmen med en finger.
	Tryk og hold Tryk på skærmen med en finger uden at fjerne den, indtil den ønskede handling udføres
	Træk mod højre Træk fingeren fra venstre mod højre.
	Træk mod venstre Træk fingeren fra højre mod venstre.
	Træk opad Træk fingeren fra højre og opad.



Træk nedad

Træk fingeren fra højre og nedad.

Digitalt Id-panel TM

Home Page-navigation



9

2

1

6

5

3

8

4

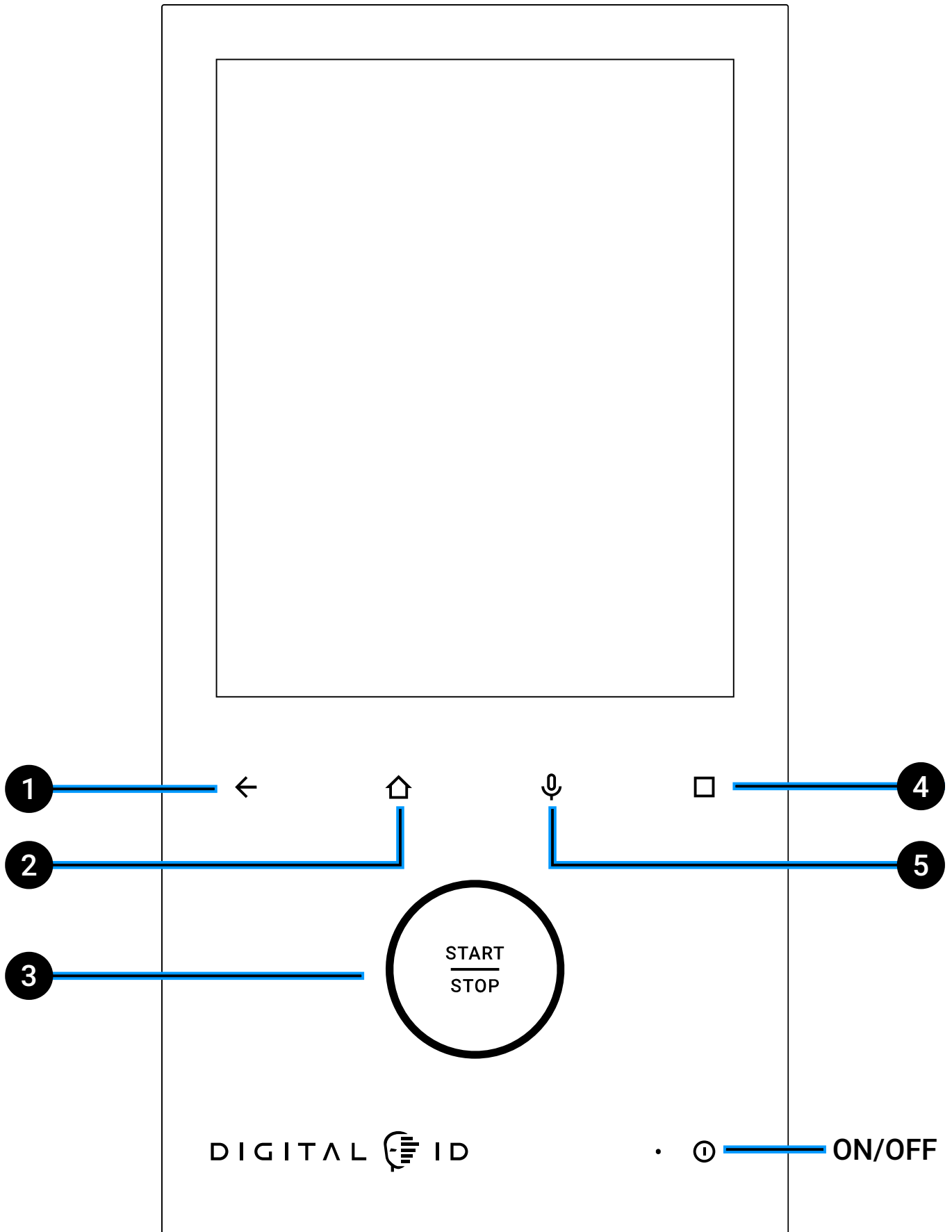
7

10

- 1 **[Cooking Set](#)**: Takket være den nye PRESET-funktion kan du få adgang til et bibliotek af forudindstillede og tilpassede parametre (preset), som foreslår temperatur-, fugtigheds- og ventilationsområder til at udføre hver tilberedningstype: stegning, grillning, bruning og meget mere
- 2 **[ChefunoX](#)**: Ovnen indstiller selv alle tilberedningsparametre; du skal blot vælge tilberedningstype, fødevaren, der skal tilberedes, og den ønskede tilberedningsgrad og starte tilberedningen
- 3 **[Vask](#)**: Takket være Rotor.Klean-teknologien er SPEED-X™ den første ovn med hurtig tilberedning, der vasker sig selv automatisk. En intelligent ovn, der kan registrere graden af tilsmudsning og foreslå den bedst egnede vask for at undgå spild
- 4 **[Library](#)**;
- 5 **[MULTI.Time](#)**: med MULTI.Time kan du styre op til 10 samtidige tilberedninger, der hver især overvåges af en specifik timer, der giver dig besked, når det er tid til at tage maden ud af ovnen. Cursuren giver dig mulighed for at indstille alle timere præcist og hurtigt
- 6 **[MULTI.Speed](#)**: Hurtig tilberedningstilstand, der giver dig mulighed for at simulere madens placering på bradepanden SPEED.Plato med betjeningspanelet. Du kan styre op til 4 hurtige tilberedningstilstande samtidigt og tilberede alle typer fødevarer, fra forkogte retter til sandwiches, fra grøntsager til kød
- 7 **[DDC \(Data Driven Cooking\)](#)**: Dette program med en helt ny grafisk grænseflade repræsenterer den mest avancerede IoT-infrastruktur på markedet. Den nye opdatering giver meget hurtigere feedback og statistik om brugen af ovnen. Takket være den nye Kitchen Scheduler kan du desuden optimere tilberedningsplanlægningen og minimere spild af tid og energi

- 8 Support:** Hvis du har aktiveret Premium Digital Service, kan du bestille et Premium-opkald med Corporate Chefs UNOX direkte fra ovnen og tale med dem via den interne mikrofon for at få live-rådgivning. Med den nye Badge-funktion kan du udføre instruktionerne under opkaldet, og med fjernbetjeningsfunktionen kan kokken indstille din ovn på afstand
 - 9 Profil og tilpasning:** Takket være de nye widgets kan du tilpasse startsideen ved at trække ikonerne til den foretrukne position i forhold til den enkelte koks behov eller alternativt vælge et forudindstillet layout
 - 10 Aktuelle aktiviteter:** visning af aktuelle aktiviteter.
-

Betjeningselementer



- 1 **Pil tilbage:** tilbage til forrige side
- 2 **Home-KNAP:** Gå til [Home Page](#)
- 3 **Start/stop-KNAP:** Start eller stop en igangværende aktivitet
- 4 **Custom-KNAP:** tilpas knappens handling via den dedikerede side i [systemindstillinger](#)
- 5 **Voice-KNAP:** aktiverer den interne mikrofon til stemmekommandoer og til at kommunikere med operatører og kokke UNOX under opkald.

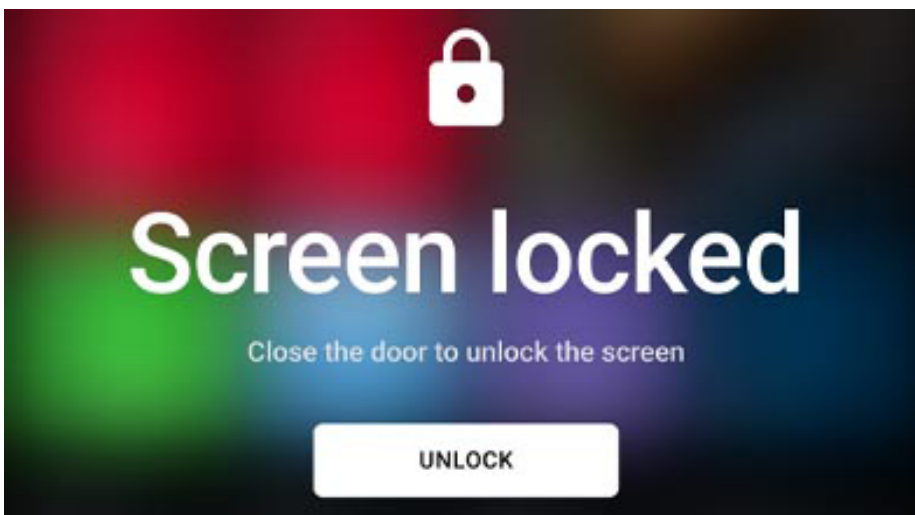


Bemærk, at ON/OFF-knappen tænder og slukker for betjeningspanelet, men fjerner ikke strømmen fra ovnen, som forbliver spændingsført, indtil stikket trækkes ud.

Skærmlås med åben låge

Af sikkerhedshensyn og for at opnå optimale resultater skal tilberedningen foretages med lukket låge.

Hvis du åbner lågen under tilberedningen, deaktiveres ovnens varmeelementer, blæseren stopper, og en meddelelse gør dig opmærksom på, at displayet er midlertidigt låst.



Touch-betjening på kapacitivt display

Ovnens betjeningspanel anvender **touch control-teknologi**, der gør det muligt at navigere i Digital.ID™-operativsystemet ved blot at berøre ikonerne med tørre og rene fingre (brug ikke redskaber).

Alle programmer styres med **kort**, som hver især giver fuld kontrol over programmets indhold.

Konto- og profilnavigation i sidemenuen

Hvis du opretter en personlig profil, kan du gemme dine tilberedningsprogrammer, bestemme konfigurationen af din Home Page og alle tilpasninger af ovnen.

- Tryk på menuen 
- tryk på knappen + NY PROFIL, skriv dit navn og GEM.



Unox Restaurant
unoxrestaurant@unox.com



Chef Mike
Attivo



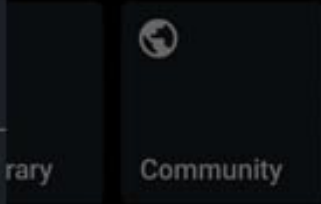
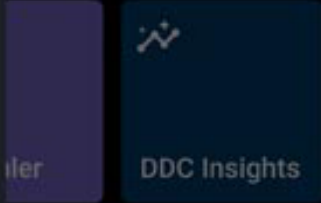
Chef Arianna



Chef 3



New profile



Switch account >



Notifications >




Support [ACTIVATE SERVICE](#)

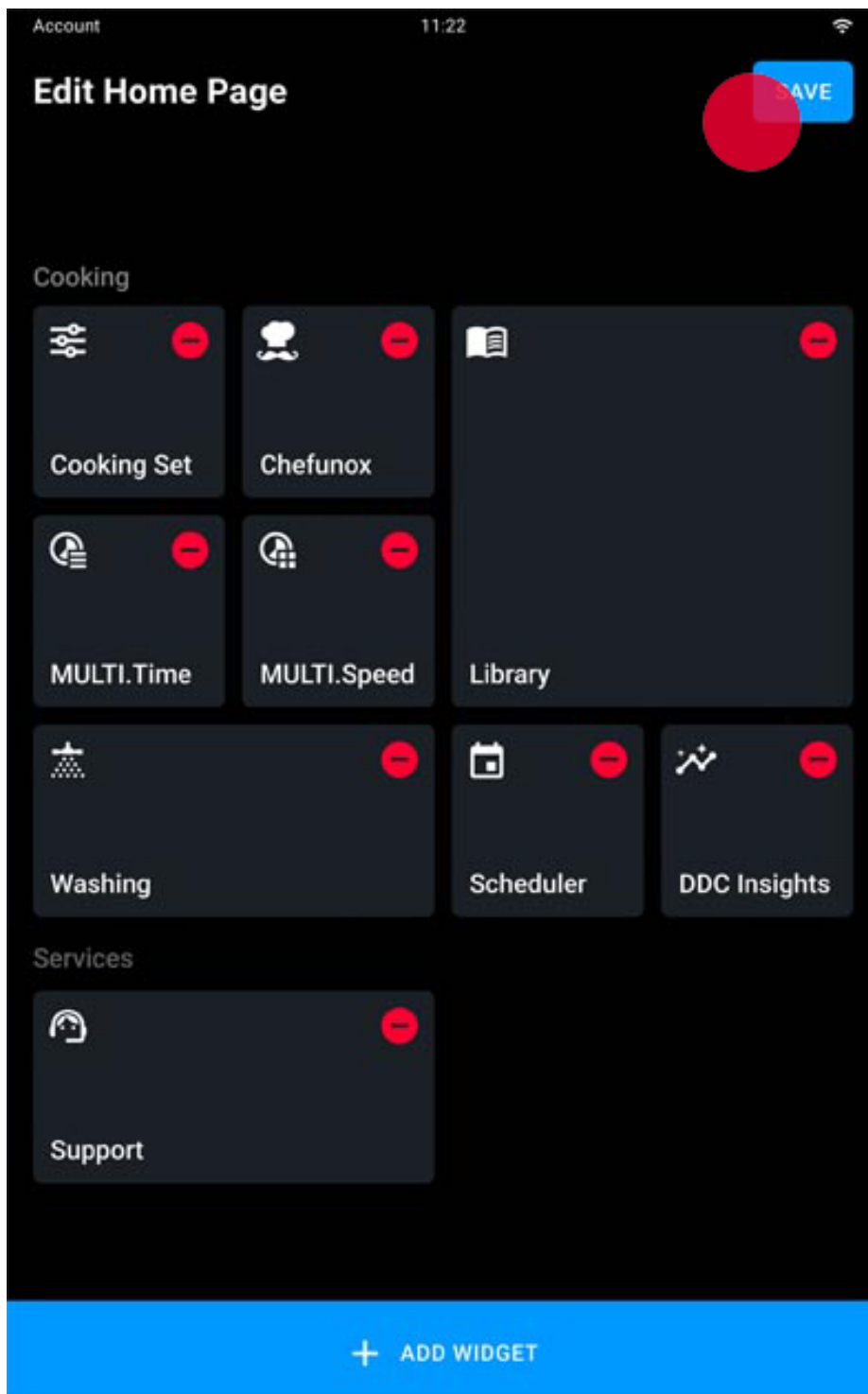


Settings >

Vend tilbage til Home Page, tryk og hold nede et vilkårligt sted. På det kort, der vises, kan du:



- **trække** widgets til den ønskede position
- **tilføje** widget ved at trykke på knappen nederst + TILFØJ WIDGET;
- **fjerne** de widgets, der er til stede ved at trykke på knappen FJERN 

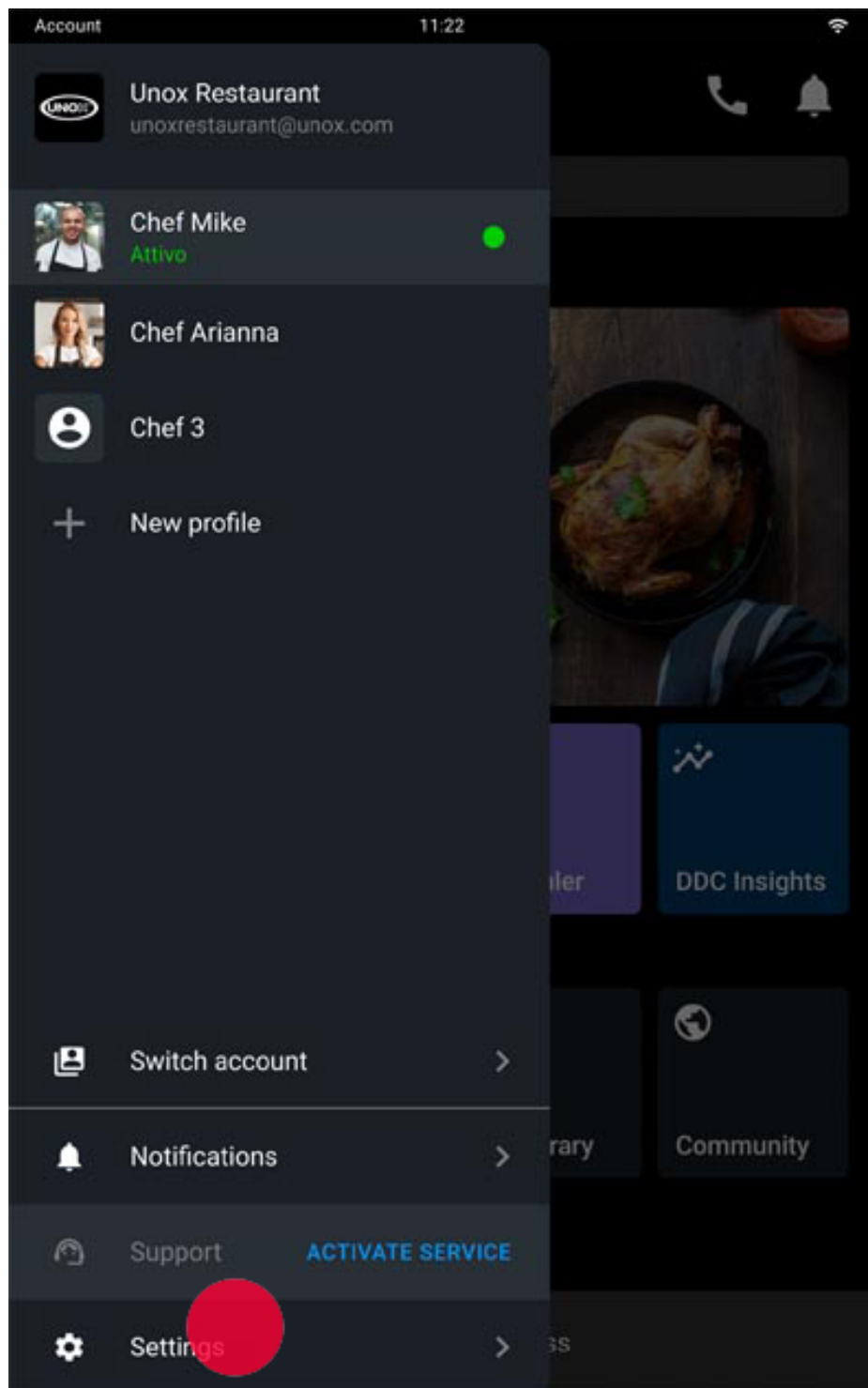
Efter tilpasningen, skal du trykke på knappen GEM for at afslutte og bekræfte dine indstillinger.



Gå til indstillinger

Hvis du ønsker at foretage personlige indstillinger:

- tryk på menuen 
- tryk på knappen INDSTILLINGER 

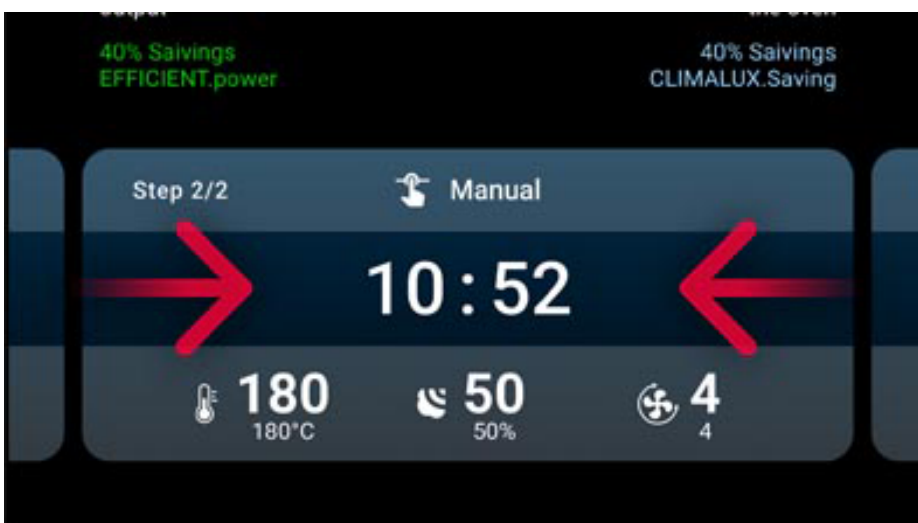


Lær om gestikulation

Menu slider

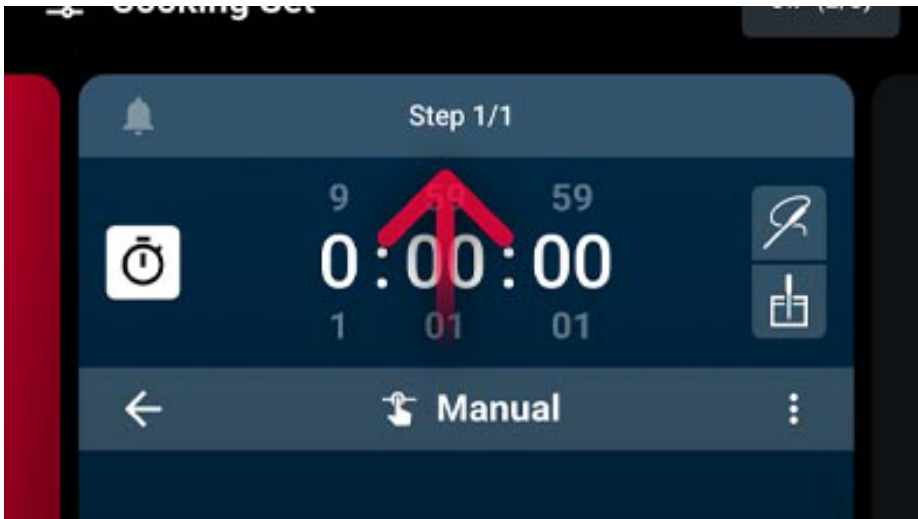
Menu slidere giver mulighed for at se og styre flere emner på et enkelt kort, så du kan få et overblik.

Træk kortet til højre eller venstre for at få vist emnerne.



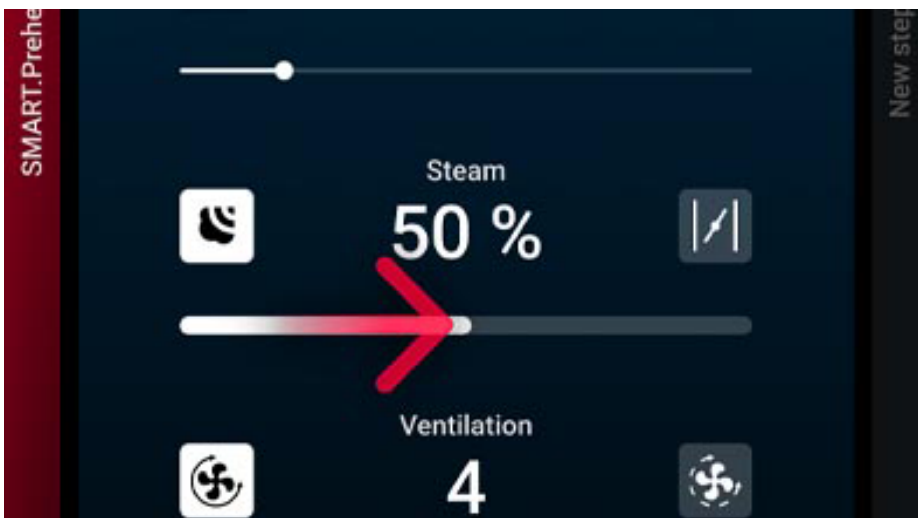
Indstil en tidsværdi

Træk nummeret opad eller nedad for at indstille en **tidsværdi**.



indstilling af en slider-værdi

Hvis du vil indstille en **slider-værdi**, skal du trække curseren til højre for at øge den eller til venstre for at mindske den.



UIP-teknologier

UIP (Unox Intelligence Performance)-teknologierne gør ovnen i stand til konstant at overvåge alle foropvarmnings- og bageprocesser.

På denne måde ændrer softwaren, der styrer ovnen, af sig selv betingelserne for at garantere et perfekt tilberedningsresultat hver gang!

Nedenfor finder du UIP-teknologierne, der er tilgængelige på ovnen:



SMART.Energy ▶ Reducerer mængden af energi, der bruges for at optimere ovnens forbrug



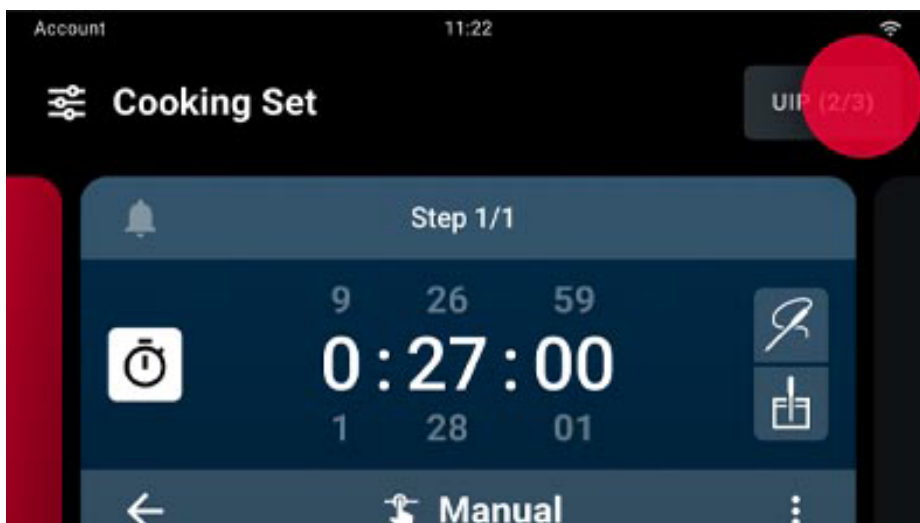
SMART.Preheating ▶ (aktiveret som standard) justerer automatisk forvarmningstiden og -temperaturen for at opnå maksimal ensartethed og energieffektivitet i tilberedningen; den tager også hensyn til varmetab, når du åbner lågen, og aktiveres, når du skifter fra den ene fase til den næste, og tilpasser ovnrummet til de nye faseparametre



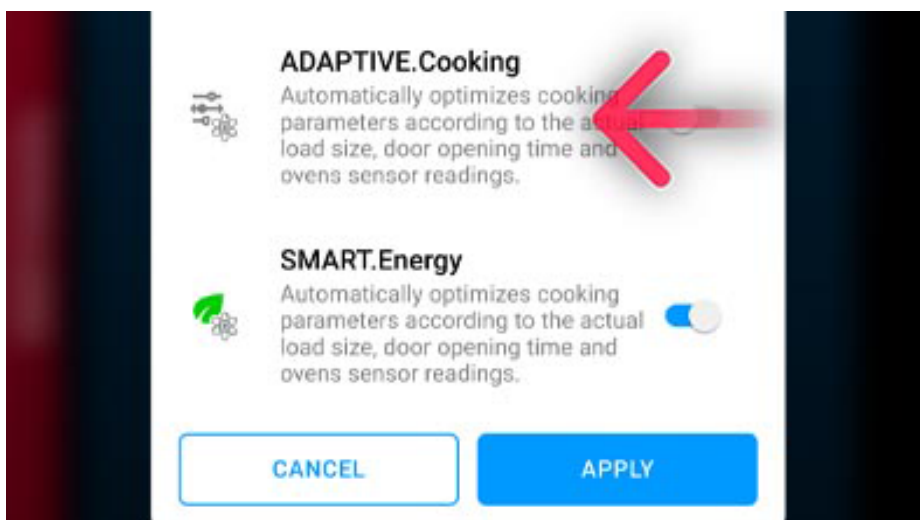
ADAPTIVE.Cooking ▶ (aktiveret som standard) optimerer takket være ovnens sensorer alle tilberedningsparametre afhængigt af belastningen og hvor ofte lågen åbnes.

Sådan ændrer du indstillingerne for **Unox Intelligence Performance**-tilberedningsteknologierne:

- tryk på UIP-knappen øverst til højre på kortet



- aktiver eller deaktiver brugen af teknologierne ved at flytte curseren



- tryk på knappen ANVEND for at gemme og bekræfte ændringerne.


5. Grundlæggende oplysninger til tilberedning

- [Tilberedning og start af tilberedning](#)
 - [Ovnen bager](#)
 - [Oversigt over tilberedning](#)
 - [handling efter tilberedning](#)
-

Tilberedning og start af tilberedning

Tilberedningen kan udføres:

- i [manuel tilstand](#) (Cooking Set)
- som multitilberedning ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- med tidligere [gemte opskrifter](#) (Library)
- med [forudindstillede opskrifter fra UNOX](#) (Chefunox).

For at starte al tilberedningen, uanset type, skal du berøre START/STOP-knappen 

Start en manuel tilberedning Cooking Set

For at starte eller oprette en manuel tilberedning [Cooking Set](#) skal man indstille tilberedningstiden eller alternativt vælge:

- en **preset med parametre, der allerede er udfyldt** baseret på de mest almindelige typer tilberedning
 - **Manuel** preset, der kan tilpasses fuldt ud uden parameterbegrænsninger.
-

Start en gemt tilberedning fra Library

Opskrifter, du tidligere har gemt, er samlet i programmet [Library](#): Du kan starte dem ved at trykke på den opskrift, du er interesseret i, og trykke på START/STOP-knappen

Start en tilberedning fra Chefunox - Speedunox

Programmerne [Chefunox](#) - [Speedunox](#) indeholder opskrifter, der er udarbejdet og testet af kokke UNOX, så du opnår fremragende tilberedningsresultater.

Under tilberedningen kan du om nødvendigt **ændre** opskriften; i dette tilfælde gælder ændringerne kun for den aktuelle tilberedning.

Når tilberedningen er afsluttet, kan du **gemme** den ændrede opskrift under et andet navn (opskrifterne UNOX kan ikke ændres eller slettes). Din ændrede opskrift gemmes i programmet [Library](#).

Start en tilberedning på ubestemt tid

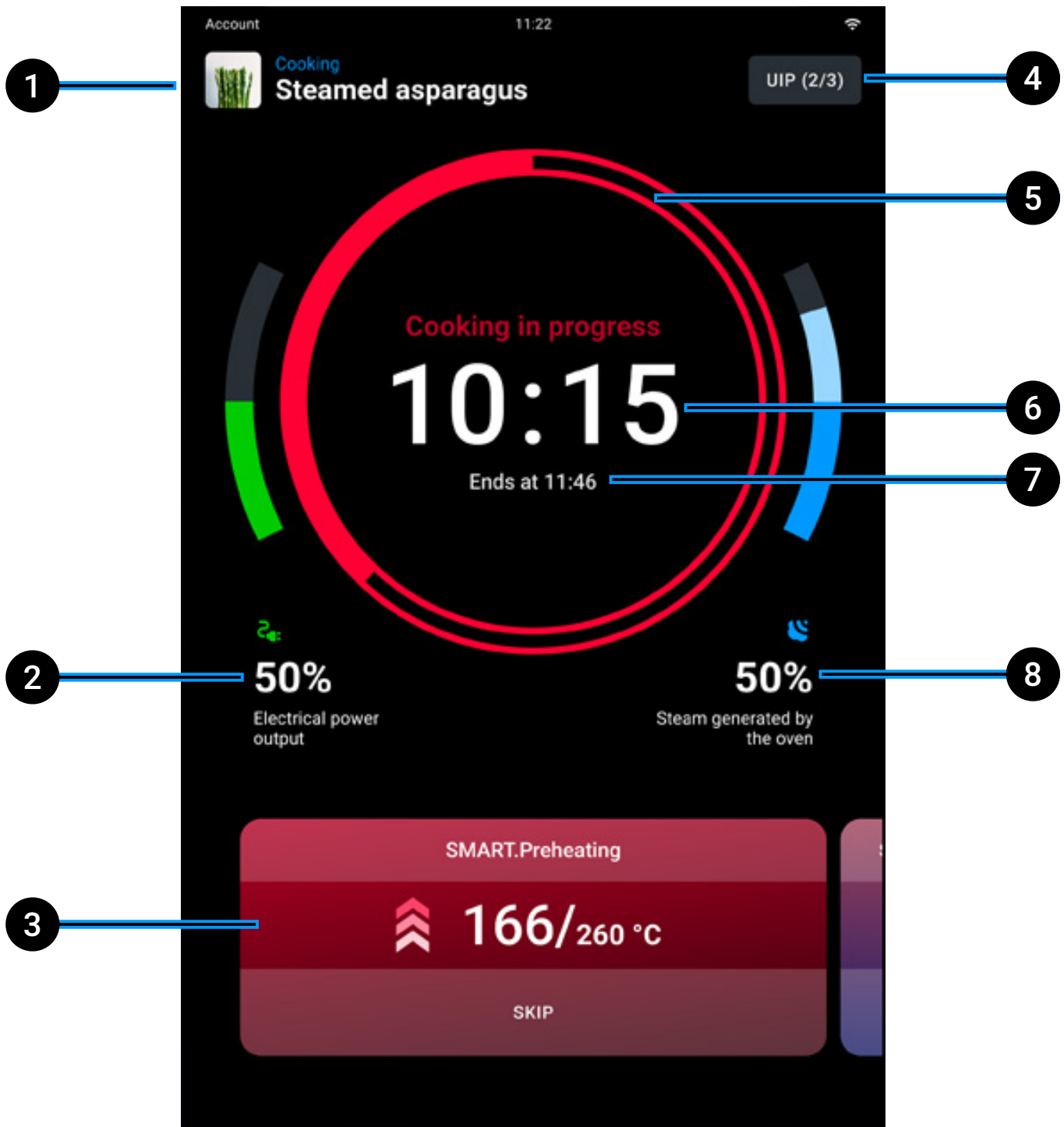
MULTI.Time eller MULTI.Speed

Programmerne [MULTI.Time](#) - [MULTI.Speed](#) giver dig mulighed for at tilberede produkter, der kræver forskellige tilberedningstider under de samme betingelser (temperatur, fugtighed, blæsehastighed og/eller mikrobølger).

Hvis du bruger disse programmer, opretholder ovnen de ovnrumsforhold, du har indstillet, på ubestemt tid. Derudover har du mulighed for at indstille yderligere tilberedningstimere, der giver dig besked, når den tilhørende bageplade er klar.

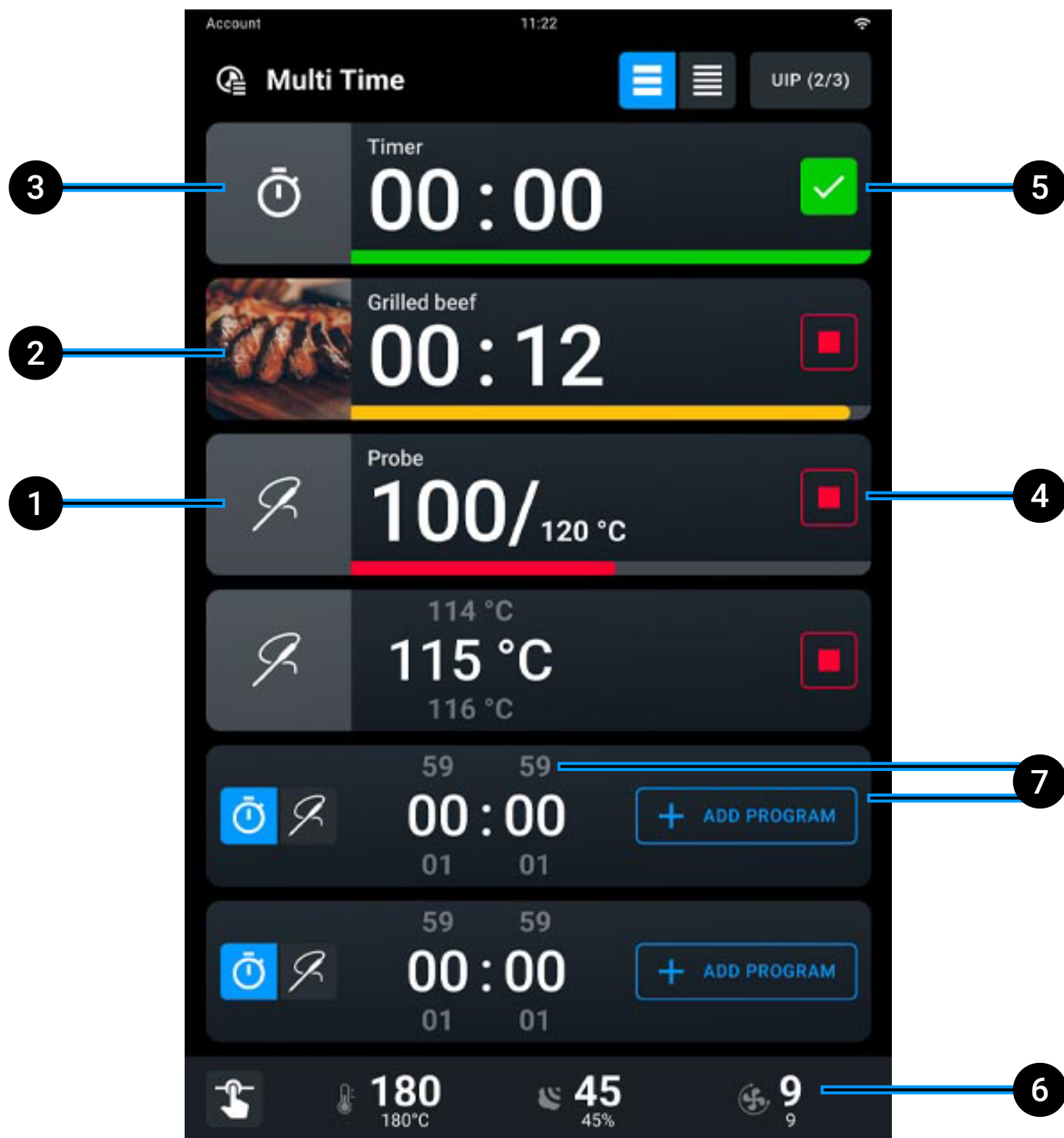
Ovnen bager

Ændr en igangværende Cooking Set-tilberedning



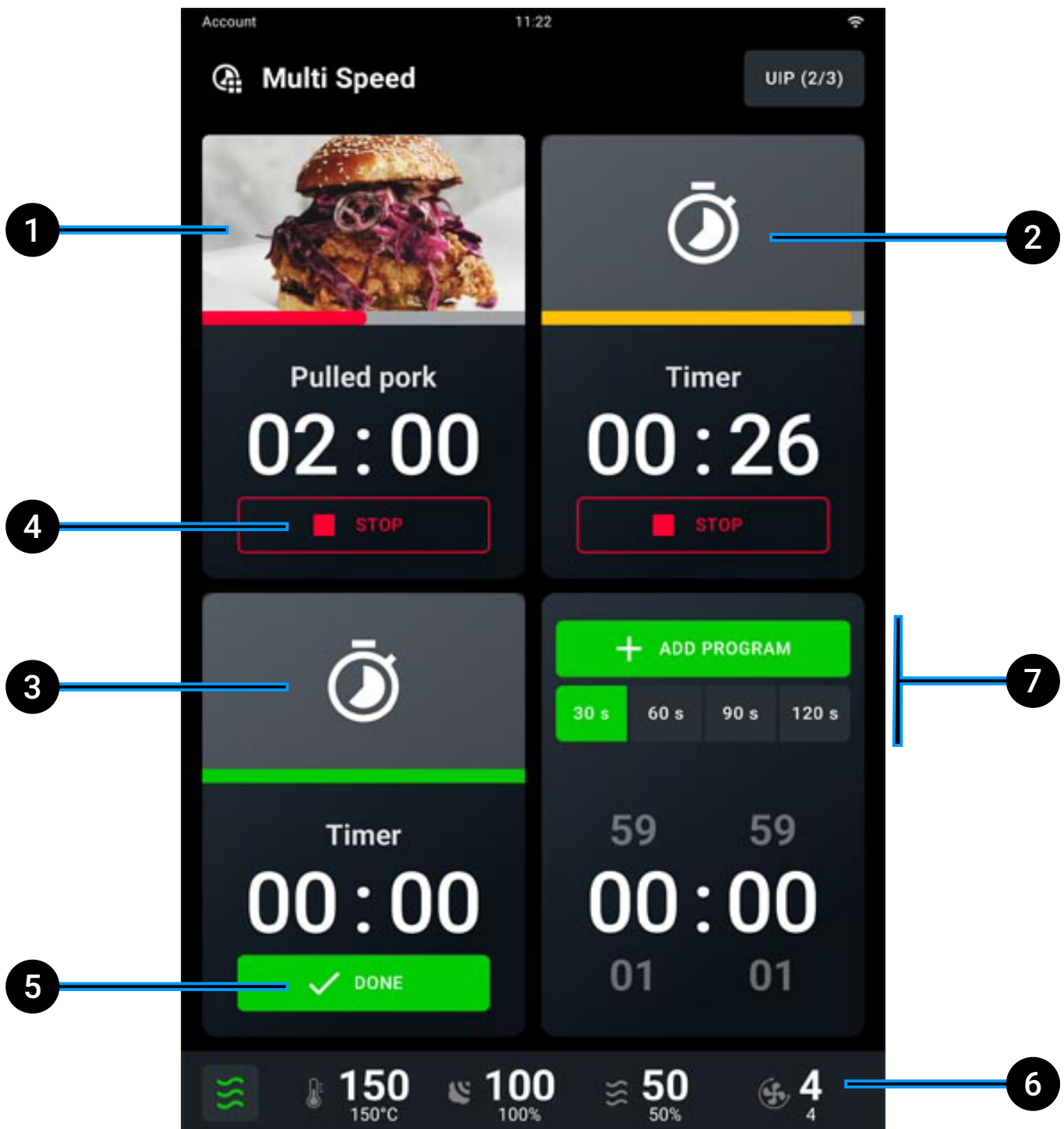
- 1 **navn** på den aktuelle opskrift (“Manuelt program” = opskrift ikke gemt)
 - 2 **overvågning** af udledt effekt
 - 3 **indstil parametre** under tilberedning: Berør kortet for at ændre tilberedningsparametre eller tilføje yderligere tilberedningstrin. Ændringerne gælder kun for igangværende tilberedninger (forudindstillinger UNOX kan ikke ændres permanent); hvis du trækker kortet til venstre eller højre, vises henholdsvis forvarmningskortet og kortet for de næste trin (hvis til stede)
 - 4 **UIP**: Du kan ændre aktiveringen af [Unox Intelligence Performance](#)-teknologier (frarådes)
 - 5 **linje for afsluttet tilberedning**: Farven på linjen angiver intuitivt, hvornår tilberedningstiden afslutter:
 - hvis > 15 sekunder, vises tidslinjen i **rødt**
 - hvis < 15 sekunder, vises tidslinjen i **gult**
 - hvis < 5 sekunder, vises tidslinjen i **grønt**
 - 6 **tilberedningstid** i alt
 - 7 klokkeslæt for **afsluttet tilberedning**
 - 8 **overvågning** af produceret damp.
-

Ændr en igangværende tilberedning MULTI.Time



- 1 **timer ikke udløbet**: tilberedning afsluttet > 15 sekunder
 - 2 **timer ikke udløbet**: tilberedning afsluttet < 15 sekunder
 - 3 **timer udløbet**: tilberedning afsluttet < 5 sekunder
 - 4 **annuller** timer
 - 5 **bekræft** den udløbne timer og vend tilbage til indstillingstilstand
 - 6 muliggør **ændringer** af det aktuelle klimasæt uden aktive timere, se her, hvordan du [ændrer et klimasæt](#)
 - 7 **indstil en ny timer**, enten ved at indtaste en varighed (timer : minutter) eller ved at tilføje et eksisterende program.
-


Ændr en igangværende tilberedning MULTI.Speed



- 1 **timer ikke udløbet**: tilberedning afsluttet > 15 sekunder
 - 2 **timer ikke udløbet**: tilberedning afsluttet < 15 sekunder
 - 3 **timer udløbet: tilberedning afsluttet** < 5 sekunder
 - 4 **annuller** timer
 - 5 **bekræft** den udløbne timer og vend tilbage til indstillingstilstand
 - 6 muliggør **ændringer** af det aktuelle klimasæt uden aktive timere, se her, hvordan du [ændrer et klimasæt](#)
 - 7 **indstil en ny timer**, enten ved at indtaste en varighed (timer : minutter) eller ved at tilføje et eksisterende program.
-

Afslut en igangværende tilberedning

Tilberedningerne slutter, når den indstillede tid udløber, eller når den indstillede kernetemperatur er nået (hvis relevant).

Hvis du trykker og holder start/stop-knappen  nede, afbrydes den igangværende tilberedning.

Oversigt over tilberedning

Når tilberedningen er færdig, kan du afbryde summeren ved at trykke på knappen STOP BUZZER. Hvis du åbner og lukker lågen, kan du se oversigtsskærmen for tilberedning.

The screenshot shows a mobile application interface for a cooking report. At the top, it displays 'Account', '11:22', and a Wi-Fi icon. Below this is a header with 'Cooking report' and 'Steamed asparagus', with a 'SAVE' button on the right. A large image of asparagus is shown below the header. The main content area is divided into three sections: 1. 'End of cooking' section with a bell icon, a large timer '0:15:20', and buttons for 'REPEAT COOKING' and 'REVIEW STEPS'. 2. 'Consumption summary' section with a star icon and four data points: Energy (0,05 kWh), Steam (0,5 L), RO.Care (0,2 %), and CO2 (0,5 kg). 3. A bottom navigation bar with three icons: 'Add time', 'Edit probe temperature', and 'Move probe position'. Numbered callouts 1-4 point to the title, the 'End of cooking' section, the consumption summary, and the bottom navigation bar respectively.

Account 11:22

Cooking report

Steamed asparagus SAVE

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 **navn** på den aktuelle opskrift
 - 2 **varighed** af tilberedning afsluttet
 - 3 **oversigt over forbrug** (elforbrug, damp, RO.Care, CO₂)
 - 4 **tilføj tid** mens du beholder parametrene for det sidst udførte trin, eller ændrer temperaturen på kernetemperatursonden (hvis til stede).
-

handlinger efter tilberedning

Ved endt tilberedning vises et kort med en oversigt over forbrug og mulige handlinger efter tilberedningen.

Account 11:22

Cooking report
Steamed asparagus SAVE

End of cooking
0:15:20 REPEAT COOKING
REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 **navn** på den aktuelle opskrift
 - 2 **gem** den netop afsluttede tilberedning, se her, hvordan du gemmer en tilberedning
 - 3 **gentag** den netop afsluttede tilberedning med samme tilberedningsparametre, som kan ændres efter behov
 - 4 **gentag** det sidste tilberedningstrin.
-

6. Grundlæggende oplysninger til vandbehandling og vask

- [Sikkerhedsanvisninger](#)
 - [Start en vask](#)
 - [Vask i gang](#)
 - [Oversigt over vask](#)
 - [Genoplad Det&Rinse™ Ultra](#)
 - [Udskiftning af filteret RO.Care](#)
-

Sikkerhedsanvisninger

Læs rengøringsmidlets sikkerhedsblad omhyggeligt igennem, inden du håndterer og bruger det. Rør aldrig ved rengøringsmidlet med bare hænder. Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder. Se sikkerhedsdatabladet i tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet.

Inden et vaskeprogram startes, er det nødvendigt at kontrollere, at der IKKE befinder sig bradepander/bageplader i ovnkammeret; det vil forringe vaskeresultatet.

Under vask må ovndøren IKKE åbnes. Der er fare for skader på øjne, slimhinder og hud ved kontakt med de kemiske rengøringsmidler, den roterende dyse sprøjter ind i ovnkammeret, hvor de bevæges af kraftige luftstrømme.

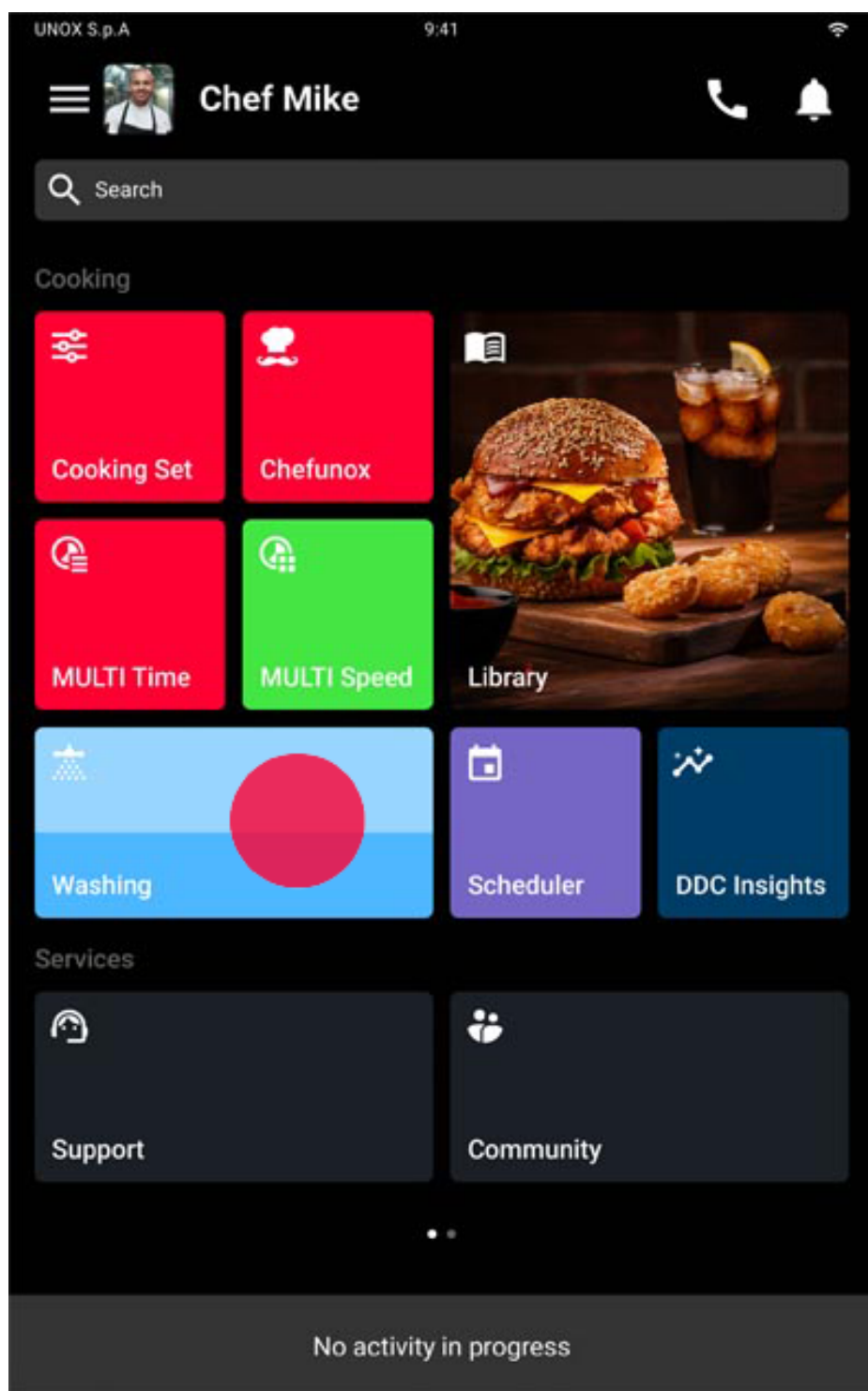
Lad IKKE børn, især hvis de ikke er under opsyn af en voksen, rengøre apparatet.

Tanken med rengøringsmiddel og dens tilslutning til ovnen og det interne og eksterne vandkredsløb må under INGEN omstændigheder manipuleres: fare for skader, kvæstelser eller ulykker med døden til følge.

Kontrollér med jævne mellemrum ovnkammeret for rustpletter. Hvis der konstateres rust, er det nødvendigt omgående at kontakte den tekniske assistance, da det er muligt, at det anvendte vand forårsager skader på ovnen. Det er nødvendigt omgående at gribe ind, for at forlænge apparaturets levetid.

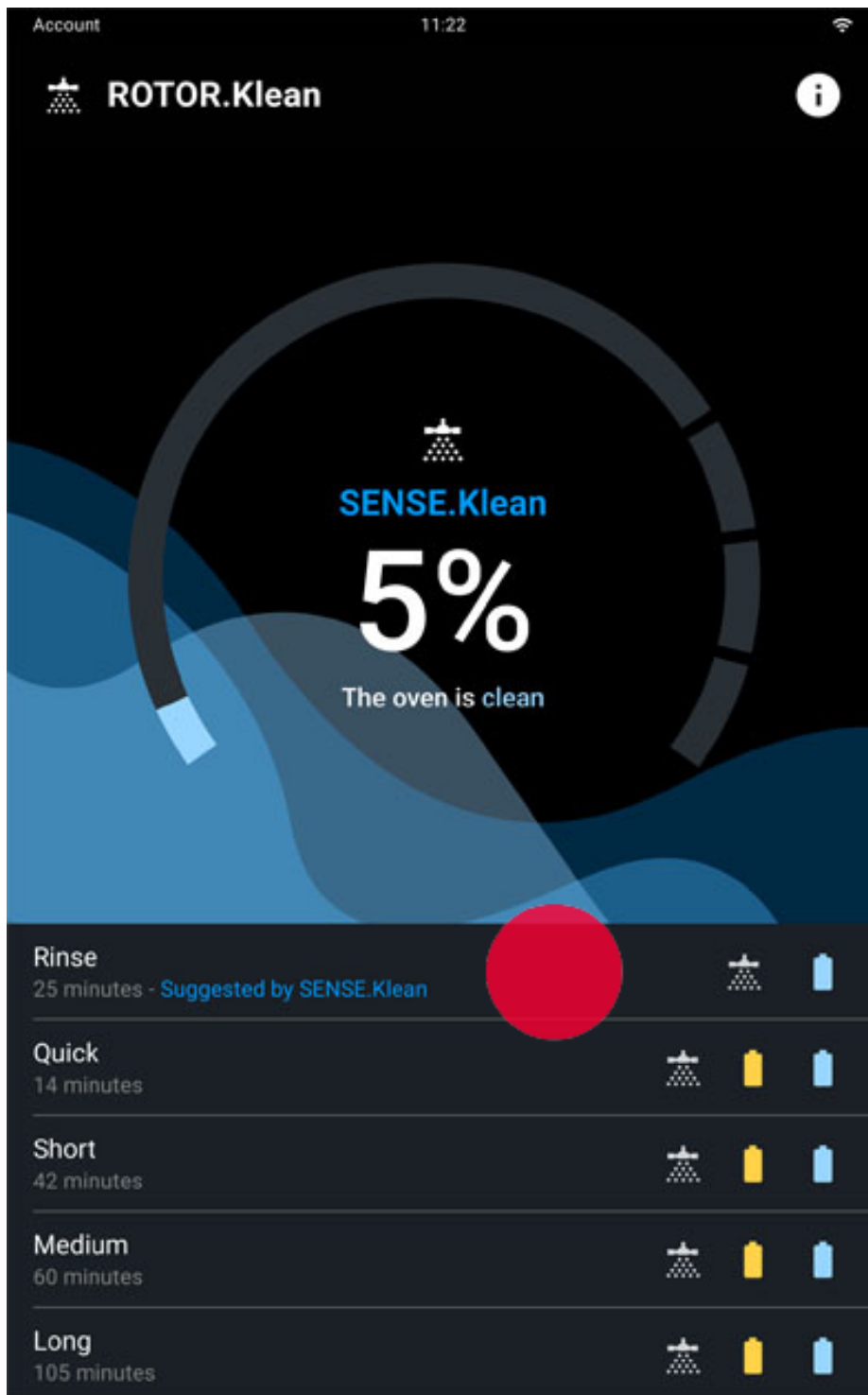
Start en vask

Ovnene er udstyret med et automatisk vaskesystem ROTOR.Klean: For at starte et vaskeprogram for ovnrummet skal du trykke på knappen VASK.

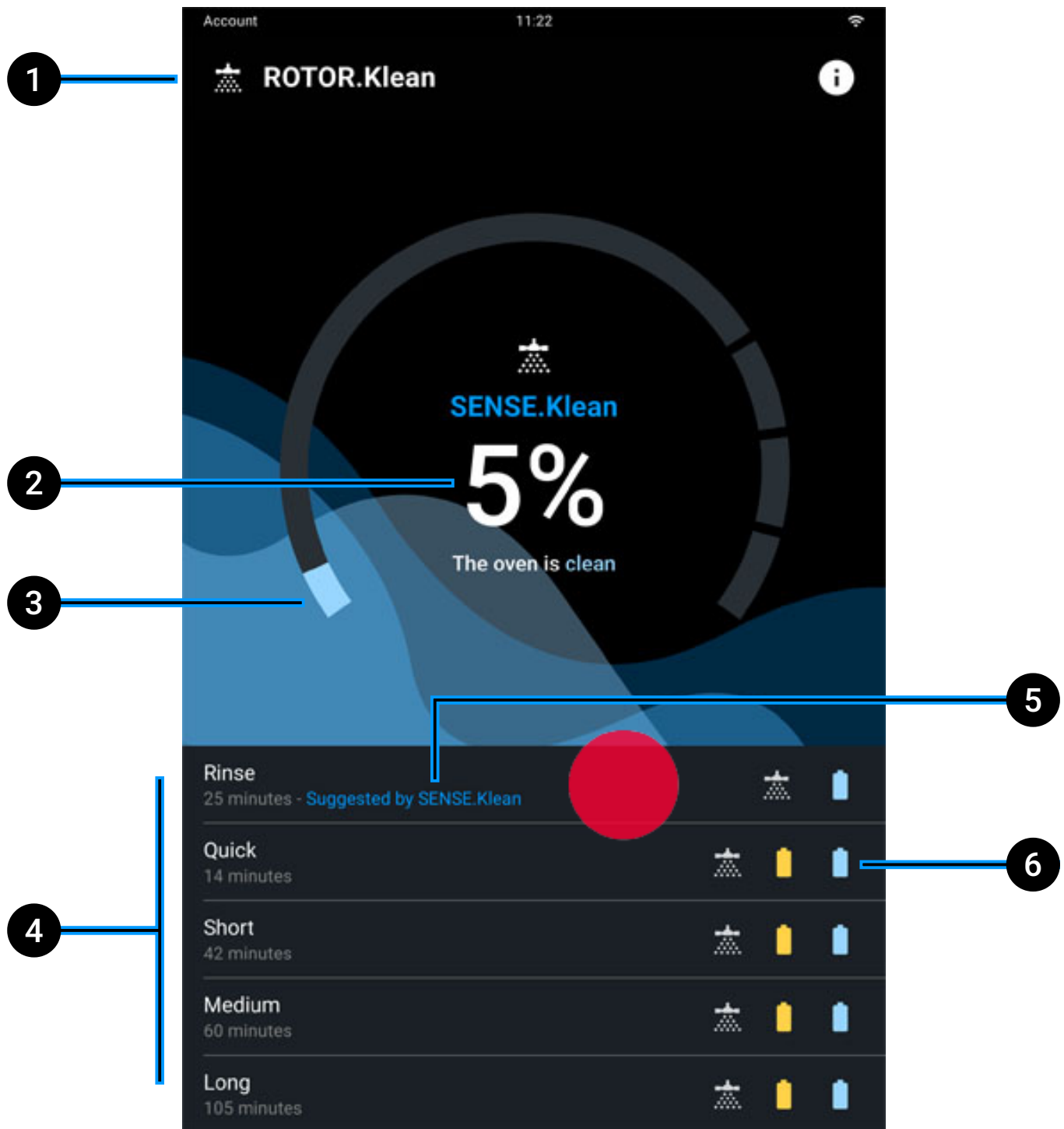




Tryk på navnet på den vask, som du mener er bedst egnet til ovnrummets grad af snavs:

- SKYLNING: skylning af ovnrummet
- HURTIG: hurtig skylning af ovnrummet
- KORT: lidt snavset ovnrum
- MEDIUM: medium snavset ovnrum
- LANG: meget snavset ovnrum.



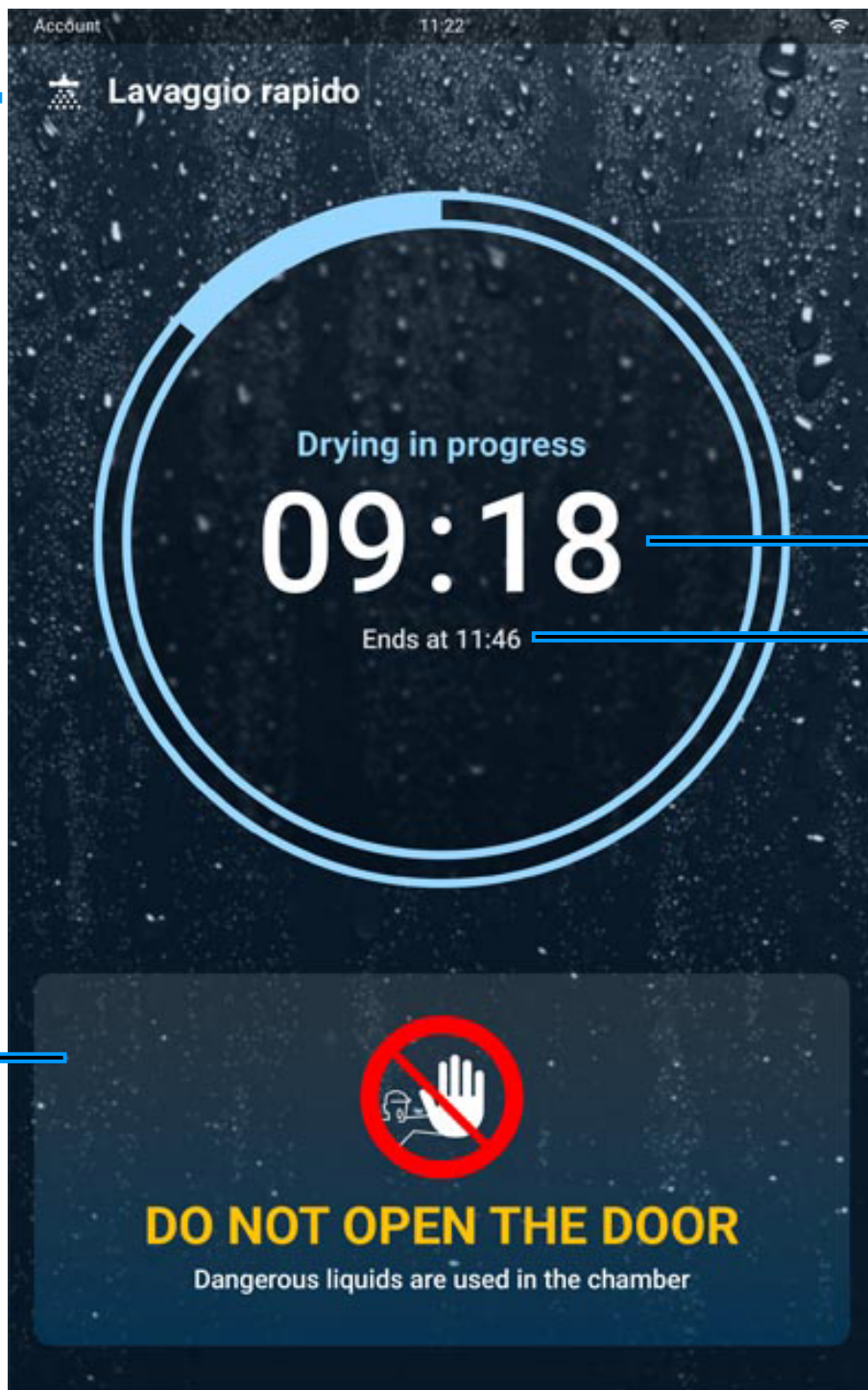
Visning og forklaring af hovedsiden



- 1 **programnavn**
 - 2 **procentvis mængde snavs** i ovnen
 - 3 **statuslinje** for den igangværende vask
 - 4 **tilgængelige vaske**
 - 5 **anbefalet vask**
 - 6 **tilstedeværelse** eller fravær af [Det&Rinse](#)  og/eller [RO.Care](#)  under vask.
-

Vask i gang

1



2

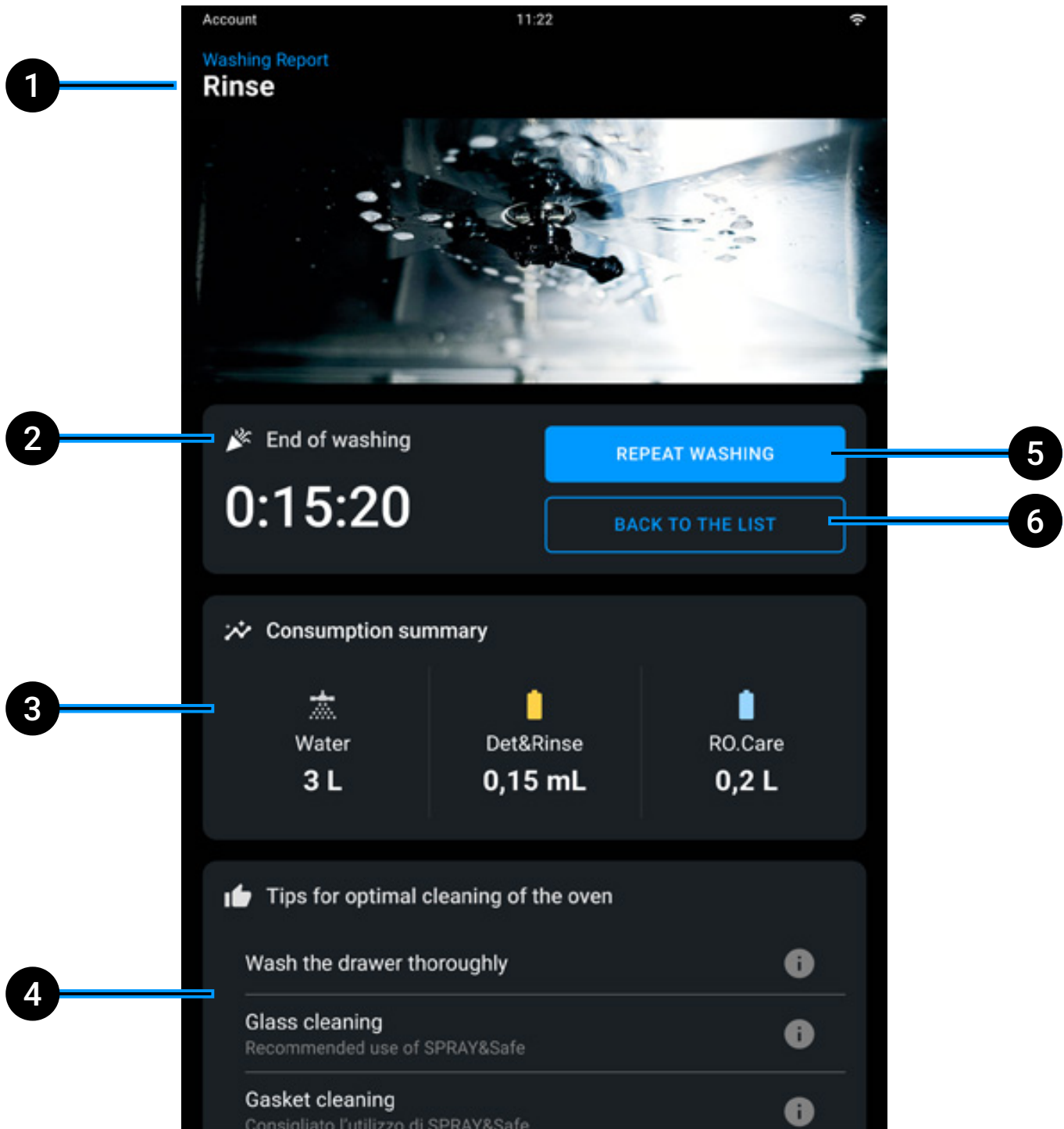
3

4

- 1 **navn** på igangværende vask
 - 2 **vigtig meddelelse** om, at IKKE at åbne lågen under en igangværende vask
 - 3 vaskens samlede **varighed**
 - 4 klokkeslæt for **afsluttet vask.**
-

Oversigt over vask

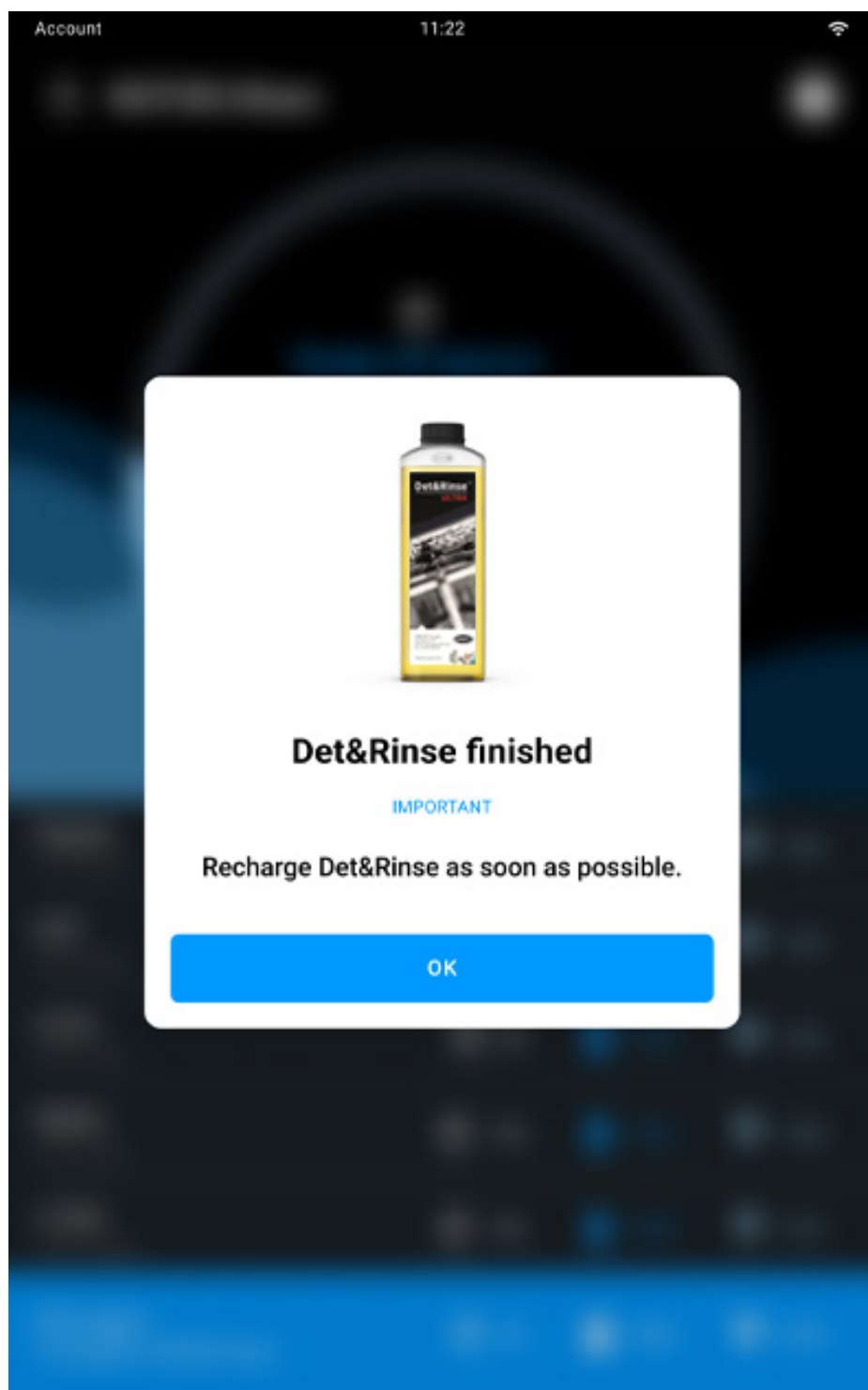
Der vises et oversigtskort i slutningen af vasken sammen med et lydssignal, som du kan afbryde ved at trykke på knappen STOP BUZZER.



- 1 **navn** på udført vask
 - 2 **varighed** af afsluttet vask
 - 3 **oversigt** over vandforbrug, [Det&Rinse](#) og [Ro.Care](#)
 - 4 **tips** til optimal ovnrengøring
 - 5 **gentag** den netop afsluttede vask
 - 6 **vend** tilbage til listen over vaske.
-

Genopfyld Det&Rinse

En meddelelse på displayet fortæller dig, hvornår det er tid til at fylde tanken Det&Rinse op.

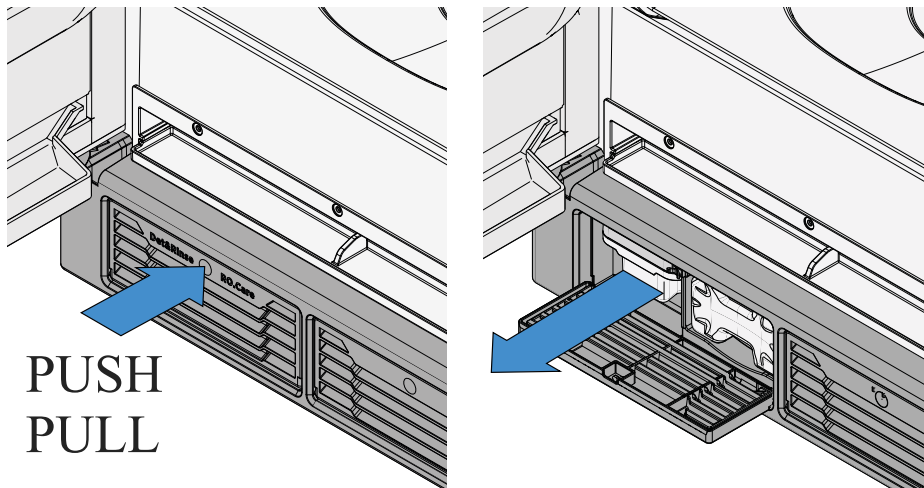


Du må kun fylde tanken med 1-liters flasker af rengøringsmidlet Det&Rinse™ Ultra fra UNOX, det eneste godkendte og testede rengøringsmiddel til rengøring af ovnrummet.

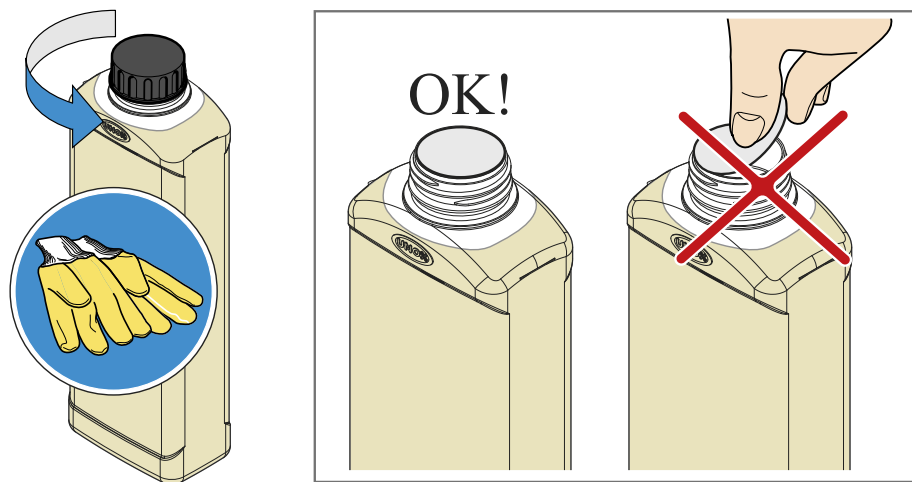


Brug handsker for at undgå, at hænderne kommer i direkte kontakt med rengøringsmidlet. Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder. I tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet skal instruktionerne på sikkerhedsdatabladet følges.

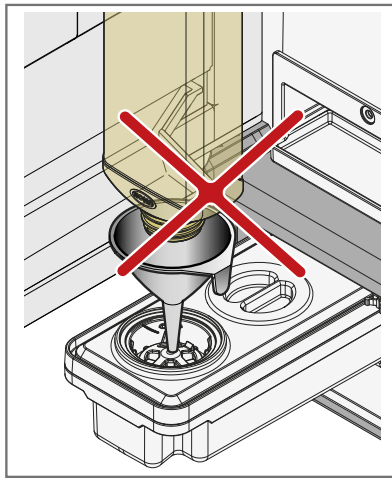
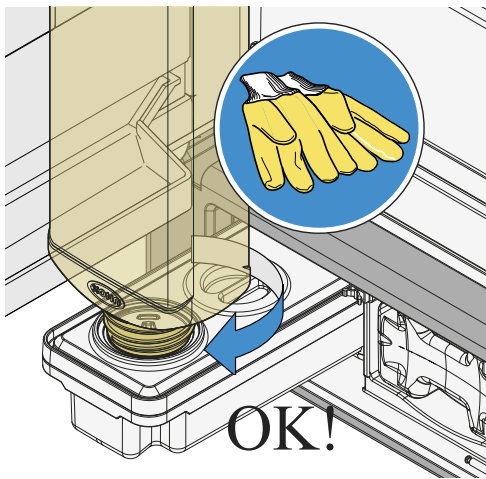
- tryk på og slip tankdækslet, og fjern tanken



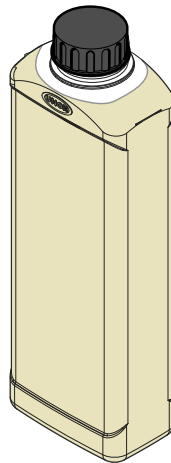
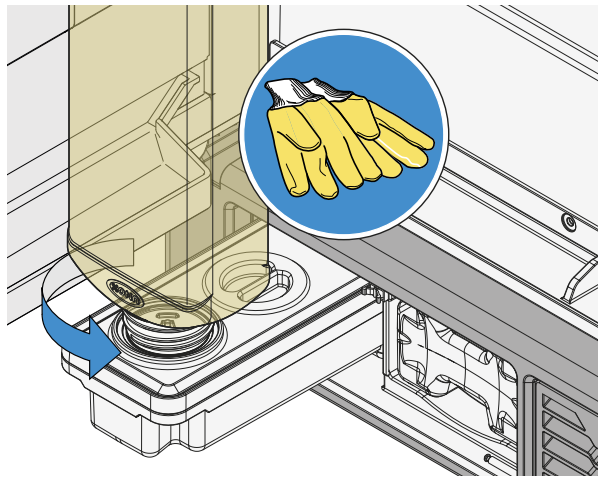
- tag hættten af Det&Rinse™ Ultra-flasken fra UNOX mens du holder den med hættten opad; fjern eller punkter IKKE beskyttelsesfilmen



- kontroller, at beskyttelsesfilmen er intakt og ubeskadiget. Vend flasken på hovedet og skru den på tanken; en nål bryder den beskyttende film, så rengøringsmidlet kan løbe sikkert ned i tanken.



- Når flasken er helt tømt, fjernes den, idet du sørger for, at den ikke drypper; bortskaf den i overensstemmelse med gældende regler.



x3

Gentag proceduren, indtil den maksimale tankkapacitet er nået (3 liter = 3 flasker Det&Rinse™ Ultra fra UNOX), og sæt derefter tanken i igen, helt i bund. Bortskaf handskerne uden at røre ved områderne, der er våde af rengøringsmiddel.

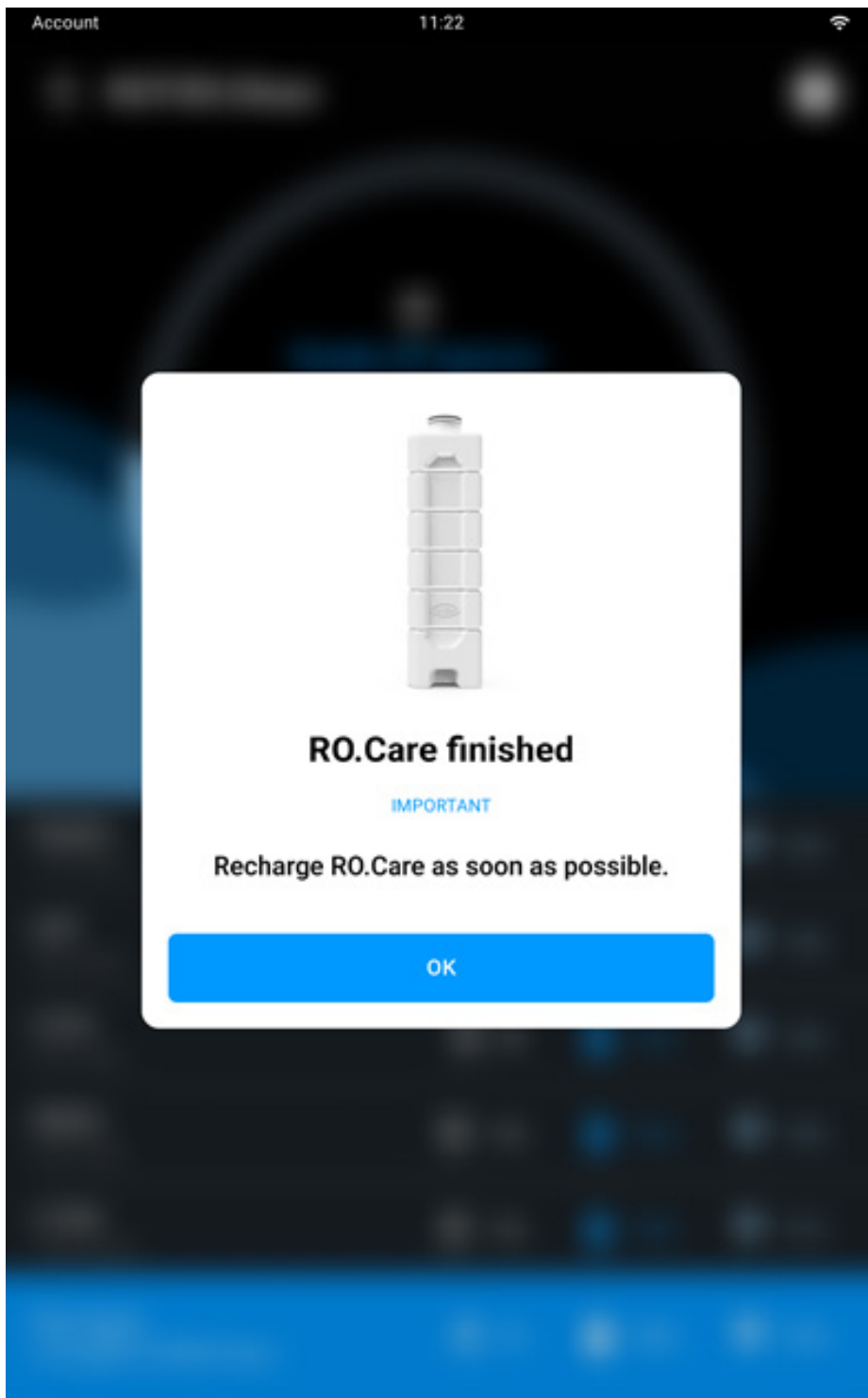
Udskiftning af filteret

RO.Care

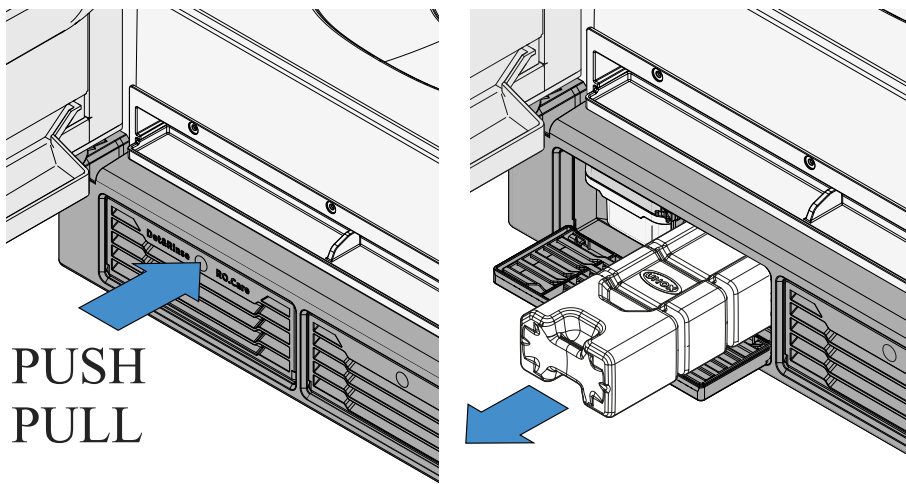
Ovnen er udstyret med et blødgøringsfilter RO.Care, som du skal udskifte årligt eller efter at det har behandlet et antal liter, der beregnes med formlen:

Liter (L) = $13000 / \text{Midlertidig hårdhed (°DH)}$ afhængigt af hårdheden af kundens vand.

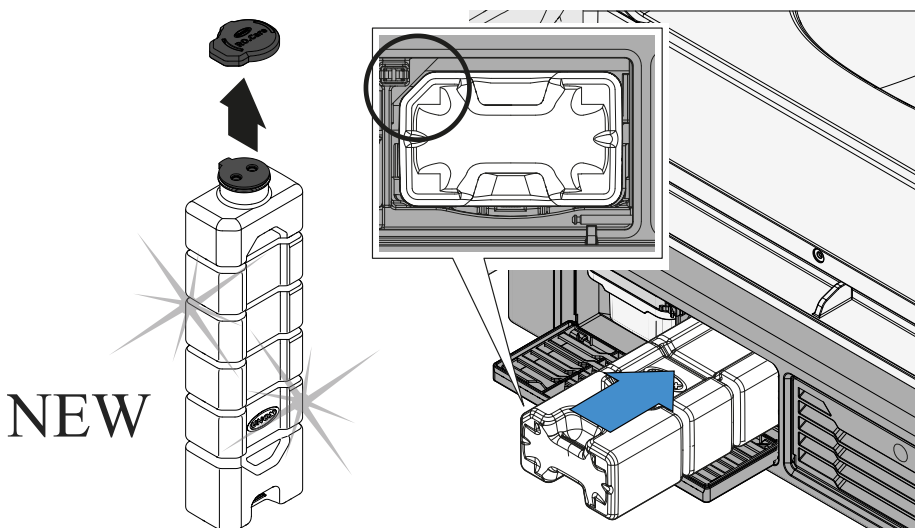
I begge tilfælde får du en meddelelse på displayet om, at det er på tide at udskifte filteret.



- tryk på og slip dækslet til blødgøringsfilteret RO.Care, og fjern det brugte filter ved at trække det udad



- fjern beskyttelse på det nye filter
- indsæt det nye filter, idet du er opmærksom på den korrekte indsættelsesretning.



7. Anvendelse

- [Cooking Set](#)
 - [Library](#)
 - [Chefunox - Speedunox](#)
 - [MULTI.Time](#)
 - [MULTI.Speed](#)
 - [Vask](#)
 - [DDC \(Data Driven Cooking\)](#)
 - [Support](#)
-



Cooking Set

- [Valg af en forudindstillet tilberedning](#)
 - [Ændr en forudindstillet tilberedning](#)
 - [Aktiver en UIP-teknologi](#)
 - [Tilføj en ny tilberedningsfase](#)
 - [Foropvarmning](#)
 - [Start en tilberedning](#)
 - [Ovnen bager](#)
 - [Afslut en tilberedning](#)
 - [Oversigt over tilberedning](#)
 - [Handlinger efter tilberedning](#)
 - [Gem en manuelt styret tilberedning ved afsluttet tilberedning](#)
-

Cooking Set giver dig mulighed for at starte manuel tilberedning.

Ved manuel tilberedning skal du selv indstille følgende parametre:

- **tilberedningstid** eller **kernetemperatur** (hvis relevant)
- **temperatur i ovnrum** eller **Delta T** (hvis relevant)
- **indføring** eller **udtagning af damp i ovnrummet**
- **ventilatorhastighed** i standard eller pulseret tilstand
- **mikrobølge-** eller **optøningstilstand** (kun til Speed-ovne).

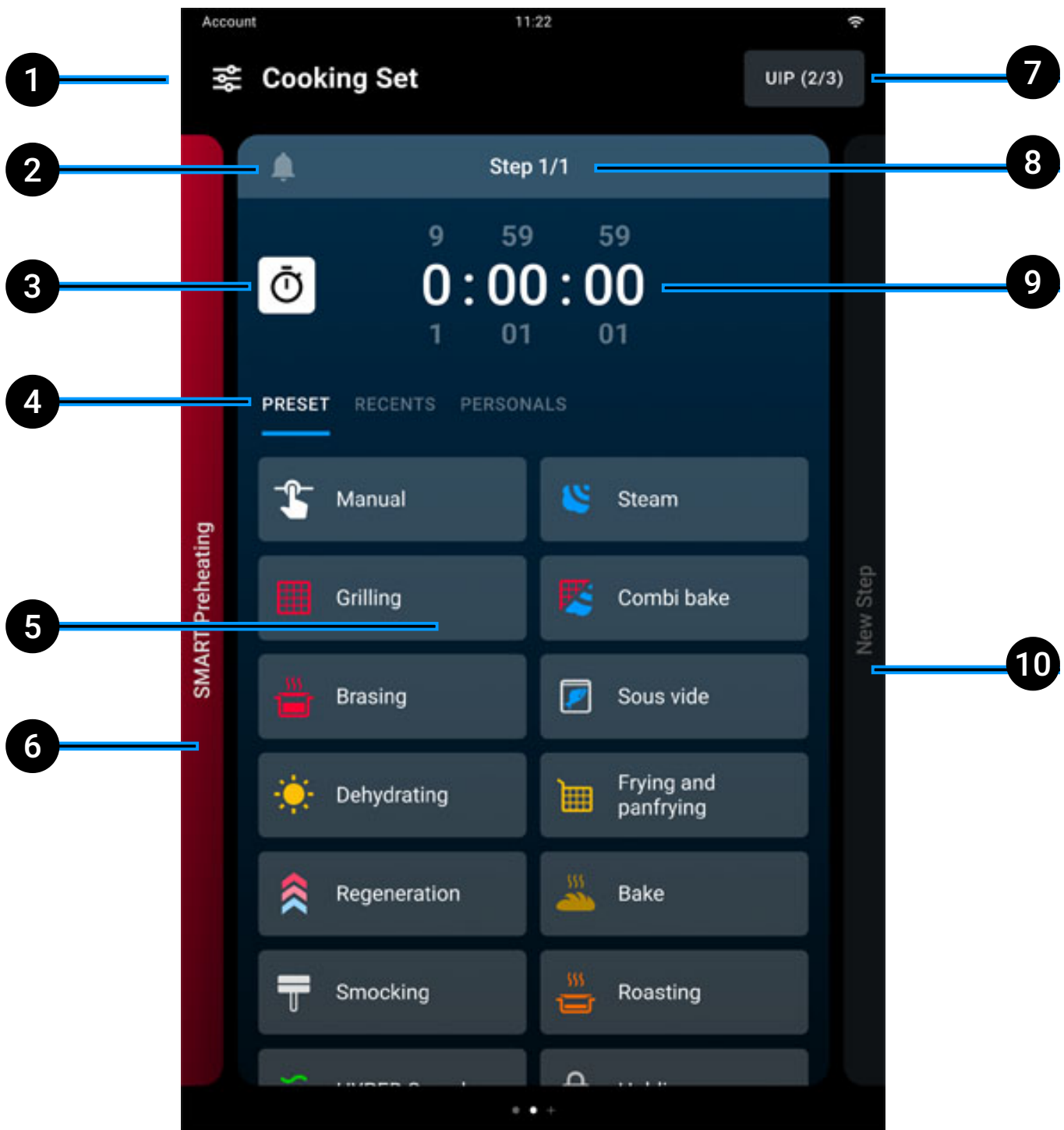
Hver manuel tilberedning består altid af:

- en **forvarmning SMART.Preheating** eller manuel
- op til ni **tilberedningstrin**, også med forskellige tilberedningsparametre.

Når alle parametre er indstillet, er det som alternativ muligt at:

- starte tilberedningen uden at gemme den
 - gemme den indstillede opskrift og derefter starte tilberedningen (gemte opskrifter gemmes i programmet [Library](#)).
-

Visning og forklaring af landing page



- 1 navn på sektion
 - 2 aktivering/deaktivering af tilberedningsmeddelelser
 - 3 valg af timer
 - 4 valg af preset-kategori
 - 5 valg af preset-kort
 - 6 foropvarmning
 - 7 indstilling af UIP
 - 8 antal faser
 - 9 bagetid
 - 10 næste fase.
-

Valg af en forudindstillet tilberedning

For at starte eller oprette en manuel tilberedning skal man indstille tilberedningstiden eller alternativt vælge:

- en preset med parametre, der **allerede er udfyldt** baseret på de mest almindelige typer tilberedning. Se her, hvordan du [redigerer en forudindstilling UNOX](#).
- **Manuel** preset, der kan tilpasses fuldt ud uden parameterbegrænsninger. Se her, hvordan du opretter en personlig forudindstilling til senere brug.

Du kan vælge den ønskede forudindstilling ved at trykke på dens navn.



Cooking Set

UIP (2/3)



Step 1/1



9 59 59
0:00:00
1 01 01

PRESET RECENTS PERSONALS



Manual



Steam



Grilling



Combi bake



Brasing



Sous vide



Dehydrating



Frying and
panfrying



Regeneration



Bake



Smocking



Roasting

SMART.Preheating

New Step

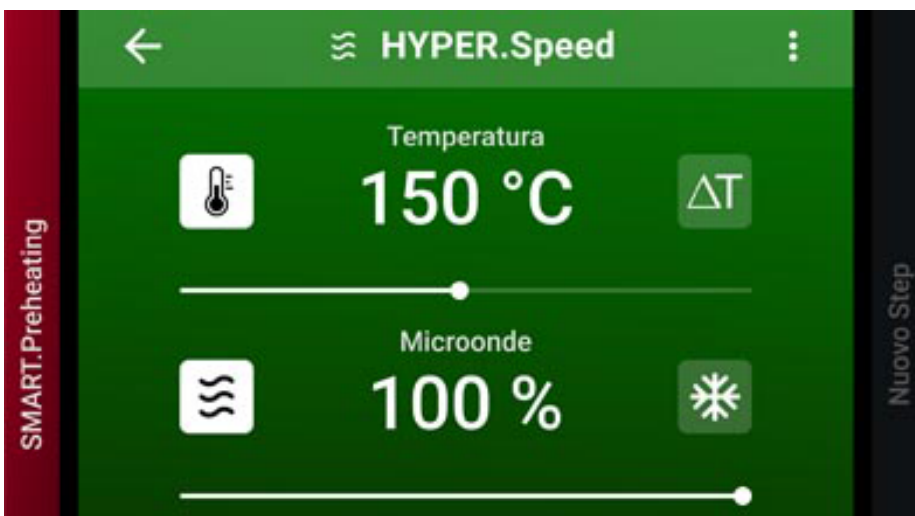
En særlig forudindstilling: **HYPER.Speed**

Med **SPEED**-tilstand kan du tilberede mad hurtigt ved hjælp af varmeelementer (konvektionstilberedning) og mikrobølger (du kan frit indstille procentdelen, men vi anbefaler en værdi på 20 % - 30 %).

Denne tilstand er velegnet til bageriprodukter, der skal tilberedes hurtigt, og til hurtig opvarmning af dem.

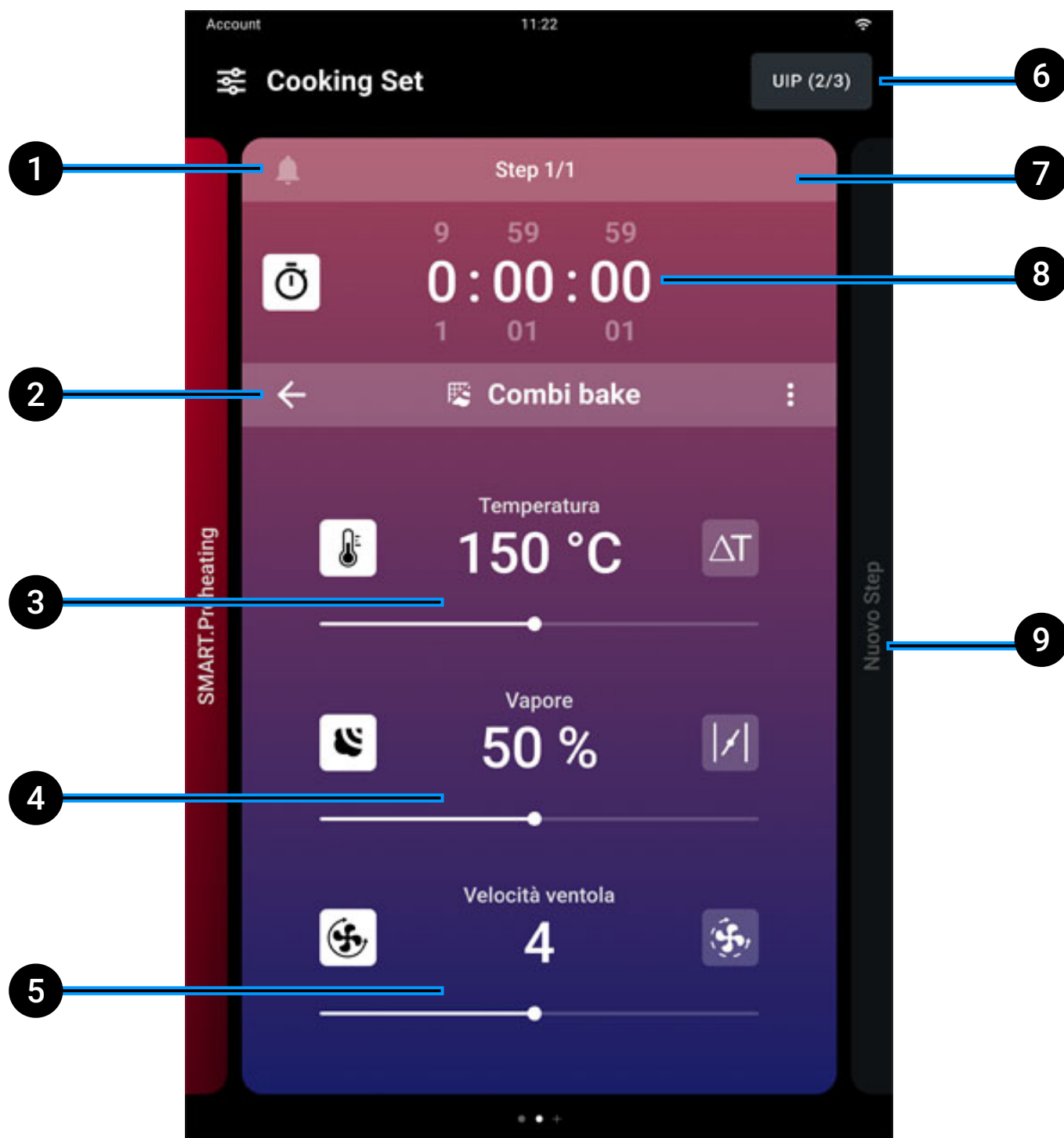
For at opnå de bedste resultater er det nødvendigt at bruge en bageplade **SPEED.Plato**, der er specielt beregnet til denne tilberedningsform.

Den medfølgende bageplade **SPEED.Plato** er af aluminium og er 7 mm tyk; du skal forvarme den sammen med ovnen, så den akkumulerer mest mulig varme, der overføres til maden, der skal bages, så den bliver sprød.



Ændr en forudindstillet tilberedning

Når du har valgt den forudindstillede tilberedning, kan du ændre de forudindstillede parametre, så de passer til dine behov.



- 1 **tilberedningsmeddelelser:** Du kan aktivere tilpassede tilberedningsmeddelelser, der vises mellem tilberedningstrinene
 - 2 **tilbage:** du kan vende tilbage til **valg af forudindstilling** for at vælge en anden
 - 3 **ændrer tilberedningstemperaturen** fra 30 til 260° C. Til tilberedning ved særlig lav temperatur kan du bruge Delta T-funktionen fra 0 til 120° C (hvis til stede). I dette tilfælde skal du bruge kernesonden og sætte den ind i midten af maden. Delta T opretholder pr. definition ovnrums temperaturen på en konstant forskel i forhold til sondetemperaturen ved hjælp af formlen: Temperatur i ovnkammer minus temperatur i føler
 - 4 ændrer STEAM.Maxi **damptilførsel** eller DRY.Maxi udtrækning
 - 5 **ændrer ventilatorhastighed** i standard eller pulseret tilstand. Hvis ventilatorerne er i pulserende tilstand, slukker de, når ovnen når den indstillede temperatur
 - 6 **UIP:** Du kan ændre aktiveringen af [Unox Intelligence Performance](#)-teknologier (frarådes)
 - 7 **slet et tilberedningstrin** (kun hvis der allerede er mere end ét tilberedningstrin)
 - 8 **ændr tilberedningstiden** fra 0min til 9h:59min:59sek. eller alternativt **kernesondens temperatur**, som ovnrummet skal nå (hvis relevant). De to parametre udelukker gensidigt hinanden
 - 9 tilføj en ny **tilberedningsfase**
-

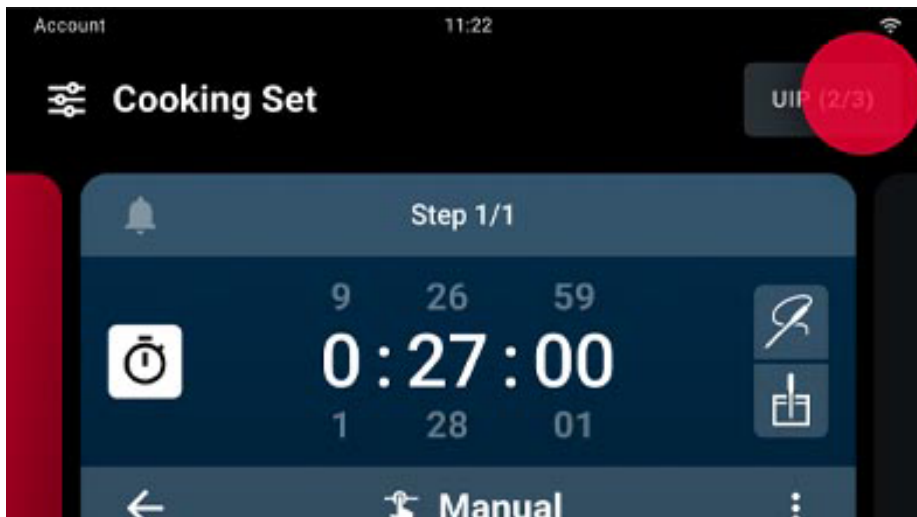
Aktivering af en UIP-teknologi (Unox Intelligence Performance)

UIP (Unox Intelligence Performance)-teknologierne gør ovnen i stand til konstant at overvåge alle foropvarmnings- og bageprocesser.

Se her for at få flere oplysninger om [Unox Intelligence Performance \(UIP\)-teknologier](#).

Sådan ændrer du indstillingerne for **Unox Intelligence Performance**-tilberedningsteknologierne:

- tryk på UIP-knappen øverst til højre på kortet



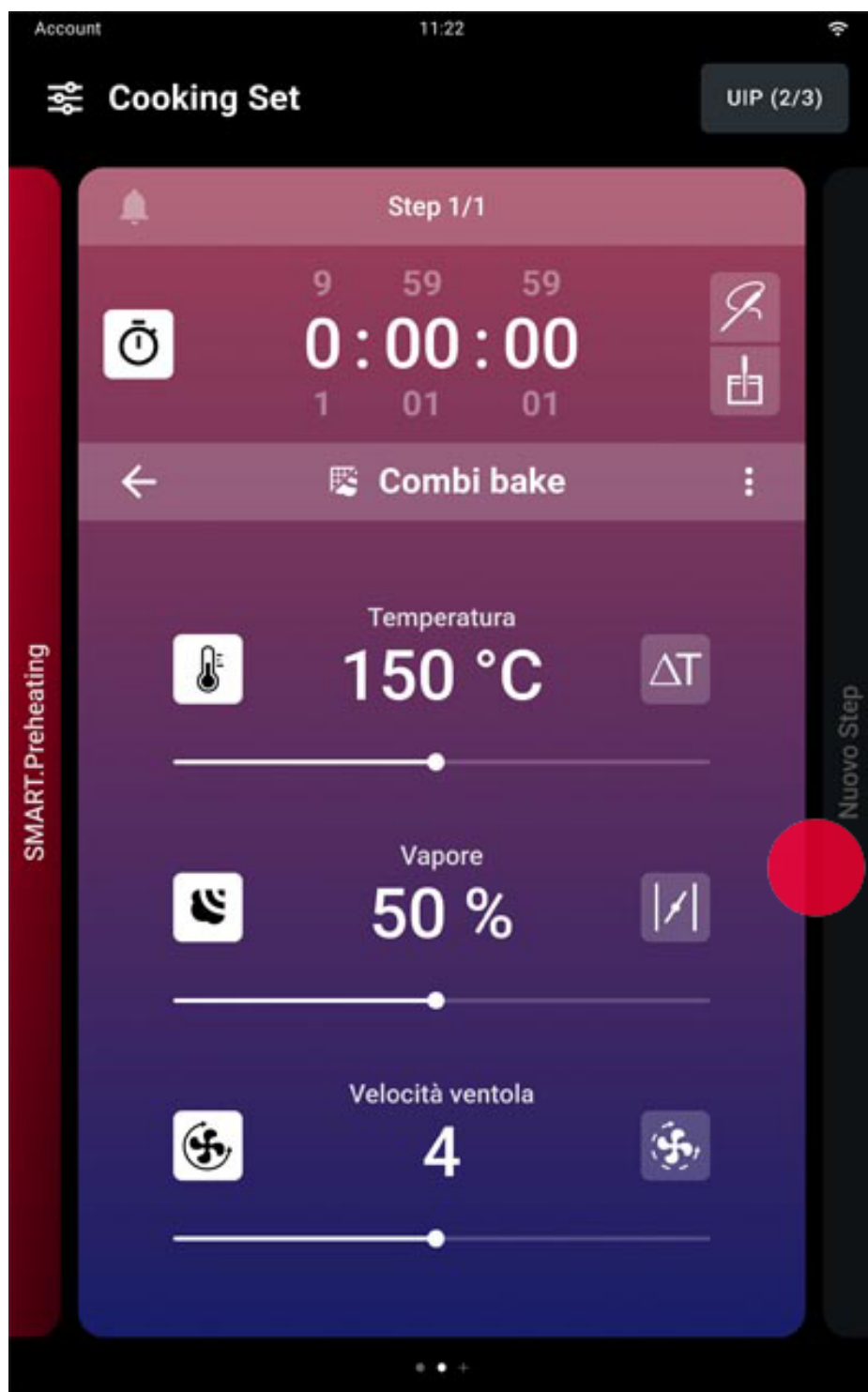
- aktiver eller deaktiver brugen af teknologierne ved at flytte curseren
 - tryk på knappen Anvend for at gemme og bekræfte ændringerne.
-

Tilføj en ny tilberedningsfase

Sådan tilføjes en ny tilberedningsfase

Hvis det er nødvendigt, kan du oprette tilberedninger med flere faser; hver fase kan have forskellige parametre:

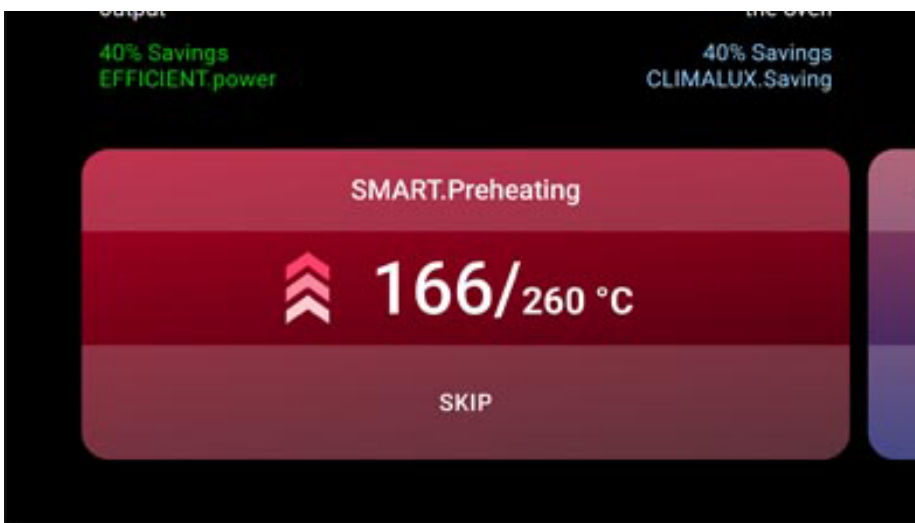
- tryk på knappen nyt trin på kortet for rediger forudindstillinger



- [vælg en forudindstilling](#) af tilberedning til den nye fase
 - [ændr forudindstillingen](#), så den passer til dine behov.
-

Foropvarmning

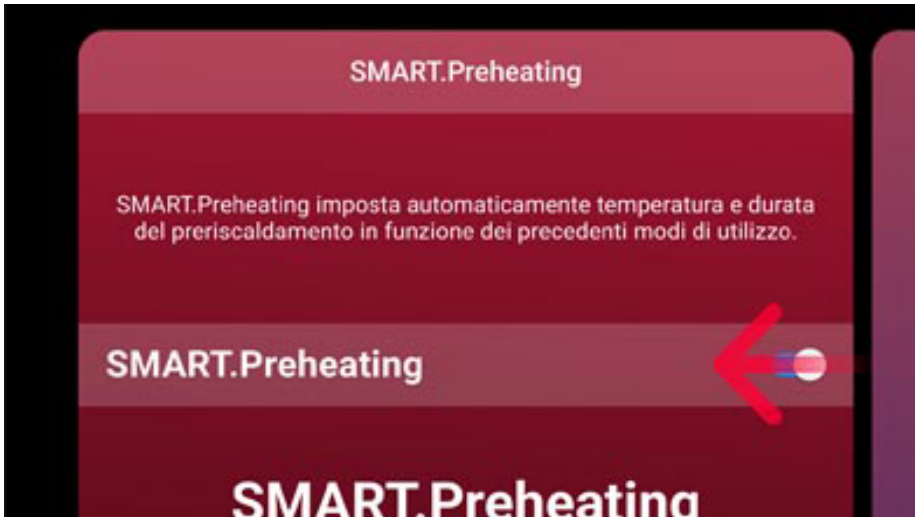
Før tilberedning er det meget vigtigt at bringe ovnrummet op på den korrekte temperatur: Derfor foretages der automatisk en forvarmning i starten af hver tilberedning.



UNOX Vi anbefaler, at du bruger SMART.Preheating, en automatisk forvarmning, som uafhængigt indstiller forvarmetiden og -temperaturen; den tager også hensyn til varmetab, når du åbner lågen, og aktiveres, når du skifter fra den ene fase til den næste, og tilpasser ovnrummet til de nye faseparametre.

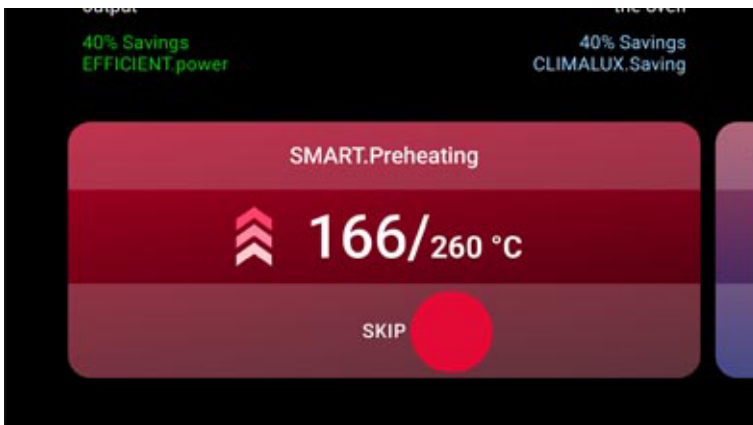
Deaktiver SMART.Preheating (frarådes)

Hvis du vil deaktivere teknologien SMART.Preheating og indstille forvarmningen manuelt, skal du trykke på forvarmningskortet og deaktivere teknologien ved at flytte cursoren. Tryk på knappen Anvend for at gemme ændringerne. På kortet, der vises, skal du derefter indstille **forvarmningstiden** og **-temperaturen**.



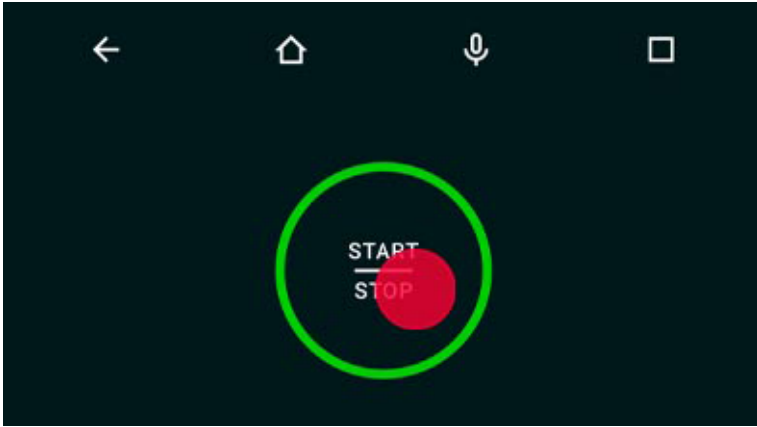
Afbryd en igangværende forvarmning

Du kan til enhver tid afbryde en igangværende forvarmning, enten manuelt eller SMART.Preheating ved at trykke på knappen SKIP og bekræfte.



Start en tilberedning

Tryk på knappen START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ for at starte tilberedningen: en manuel eller Smart.Preheating-fase starter, afhængigt af hvad du tidligere har indstillet.

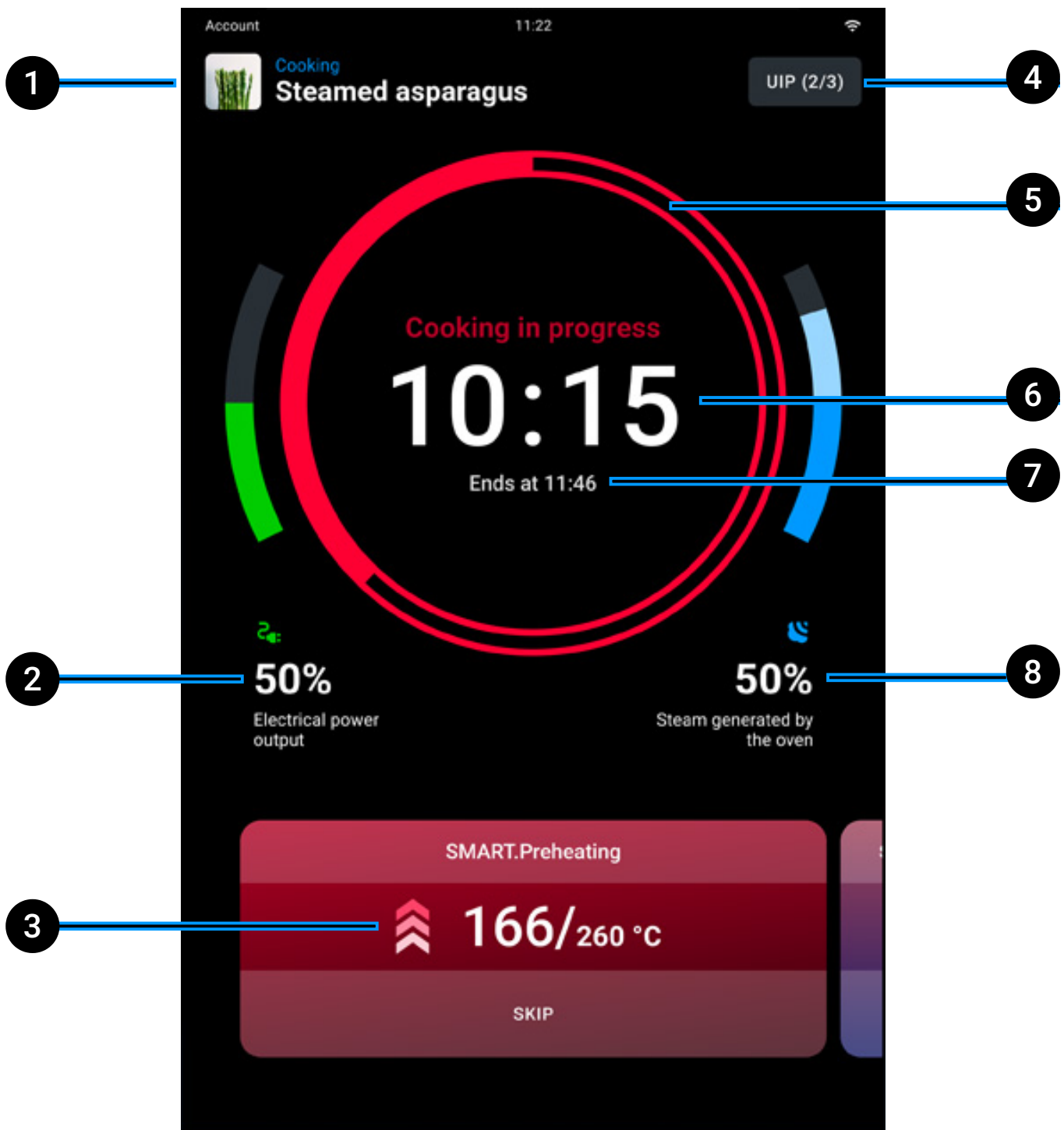


Du kan til enhver tid afbryde en igangværende forvarmning, enten manuelt eller SMART.Preheating ved at trykke på knappen SKIP og bekræfte.

Se her for at få flere oplysninger om [forvarmning](#).

Ved afslutningen af forvarmningen eller efter, du har stoppet den før tid, vises en skærm, der opfordrer dig til at sætte maden i ovnen; når du lukker lågen, starter den første planlagte fase automatisk.


Ovnen bager

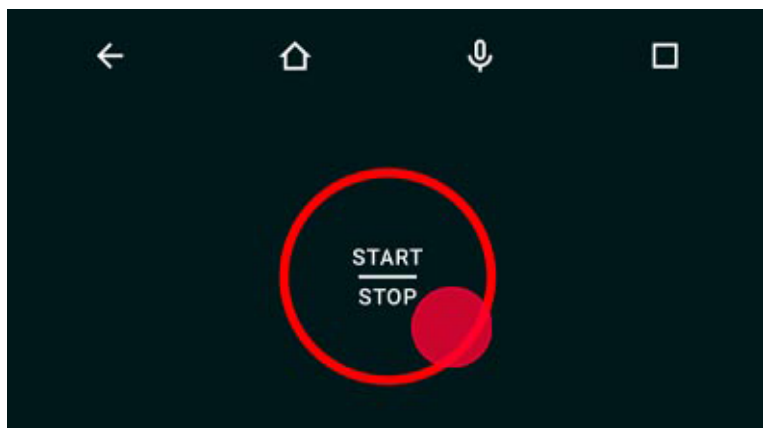


- 1 **navn** på den aktuelle opskrift (“Manuelt program” = opskrift ikke gemt)
 - 2 **overvågning** af udledt effekt
 - 3 **indstil parametre** under tilberedning: Berør kortet for at ændre tilberedningsparametre eller tilføje yderligere tilberedningstrin. Ændringerne gælder kun for igangværende tilberedninger (forudindstillinger UNOX kan ikke ændres permanent); hvis du trækker kortet til venstre eller højre, vises henholdsvis forvarmningskortet og kortet for de næste trin (hvis til stede)
 - 4 **UIP**: Du kan ændre aktiveringen af [Unox Intelligence Performance](#)-teknologier (frarådes)
 - 5 **linje for afsluttet tilberedning**: Farven på linjen angiver intuitivt, hvornår tilberedningstiden afslutter:
 - hvis > 15 sekunder, vises tidslinjen i **rødt**
 - hvis < 15 sekunder, vises tidslinjen i **gult**
 - hvis < 5 sekunder, vises tidslinjen i **grønt**
 - 6 **tilberedningstid** i alt
 - 7 klokkeslæt for **afsluttet tilberedning**
 - 8 **overvågning** af produceret damp.
-

Afslut en tilberedning

Tilberedningerne slutter, når den indstillede tid udløber, eller når den indstillede kernetemperatur er nået (hvis relevant).

Hvis du berører og holder **START/STOP**-knappen  nede, stopper du den igangværende tilberedning.



Oversigt over tilberedning

Ved tilberedningens afslutning vises et oversigtskort sammen med et lydsignal, som du kan afbryde ved at trykke på knappen STOP BUZZER.

Herefter vises et kort med en oversigt over forbrug og mulige handlinger efter tilberedningen.

Account 11:22

Cooking report **Steamed asparagus** SAVE

1

2

3

End of cooking

REPEAT COOKING

0:15:20

REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 **navn** på den aktuelle opskrift
 - 2 **varighed** af tilberedning afsluttet
 - 3 **oversigt** over forbrug (elforbrug, damp, RO.Care, CO₂)
-

Handleringer efter tilberedning

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

Account 11:22

Cooking report

Steamed asparagus SAVE

End of cooking

0:15:20 REPEAT COOKING

REVIEW STEPS

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

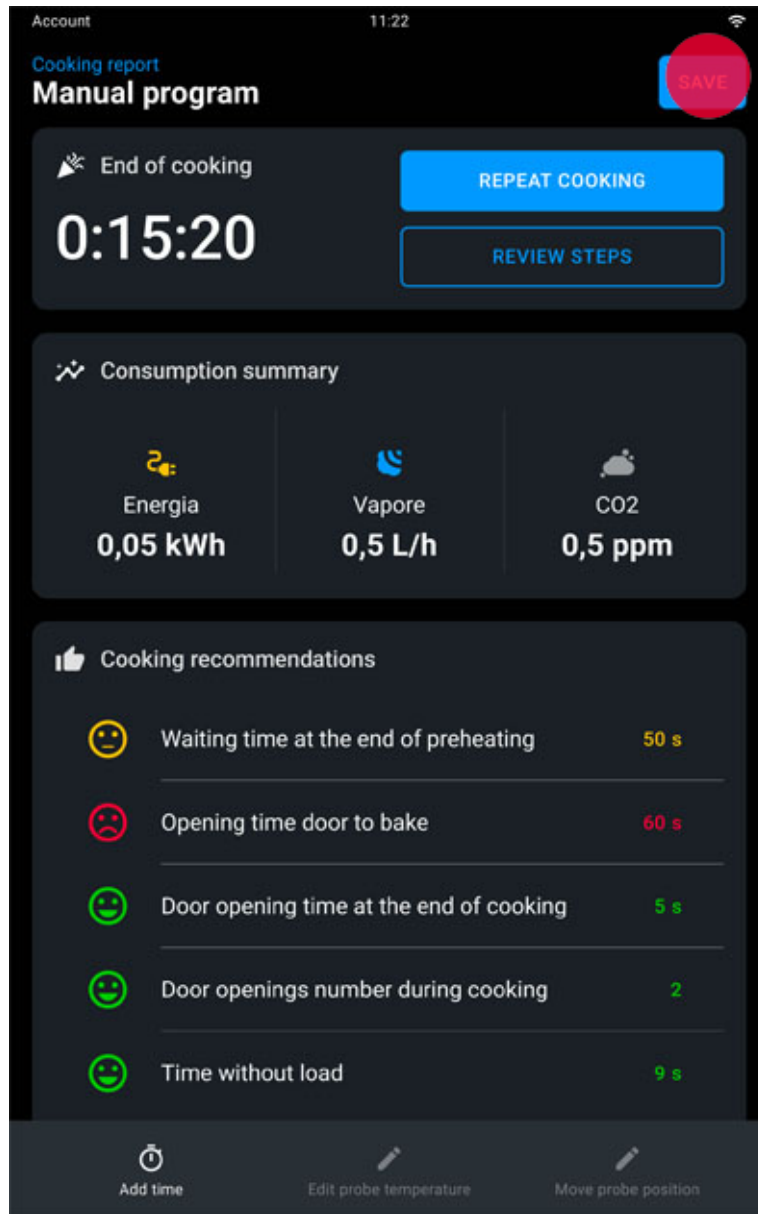
1 2 3 4 5

- 1 navn på den aktuelle **opskrift**
 - 2 **gem** den netop afsluttede tilberedning, se her, hvordan du [gemmer en tilberedning](#).
 - 3 **gentag** den netop afsluttede tilberedning med samme tilberedningsparametre, som kan ændres efter behov
 - 4 **gentag** det sidste tilberedningstrin
 - 5 **tilføj tid** mens du beholder parametrene for det sidst udførte trin, eller ændrer temperaturen på kernetemperatursonden (hvis til stede).
-

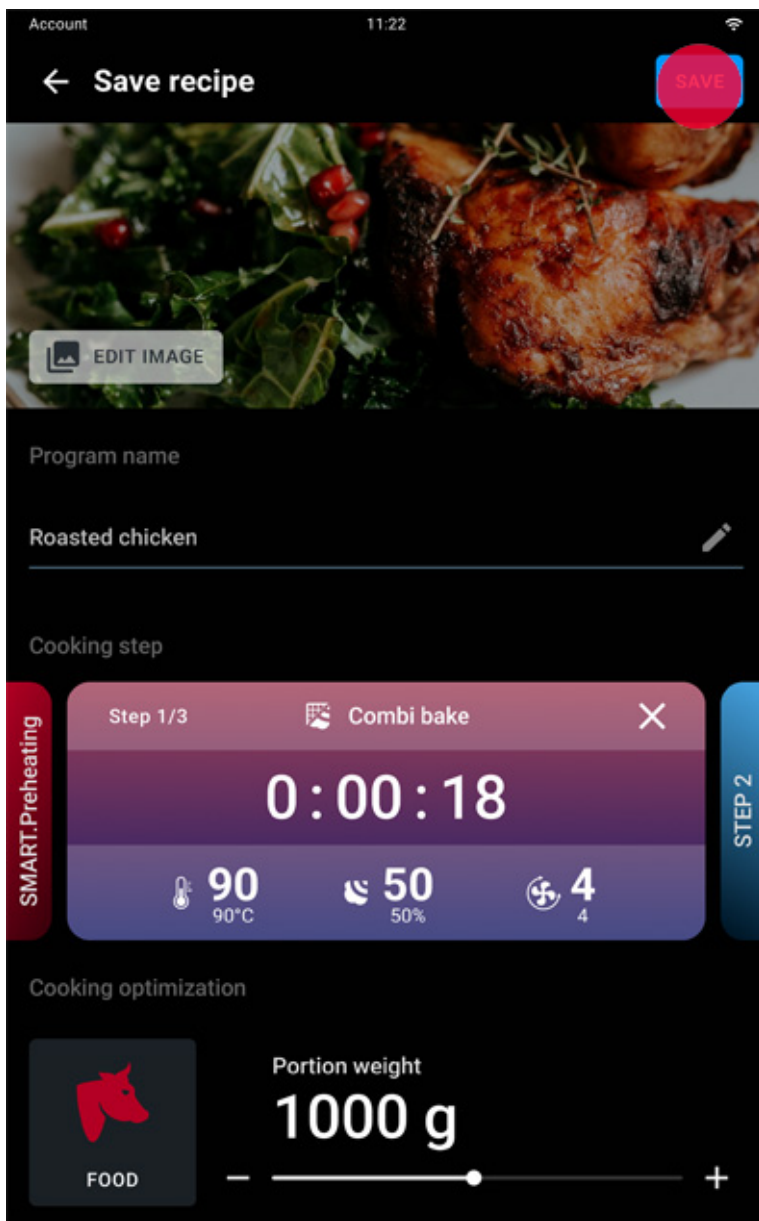
Gem en manuelt styret tilberedning ved afsluttet tilberedning

Når tilberedningen er afsluttet, kan du gemme din opskrift:

- tryk på knappen GEM

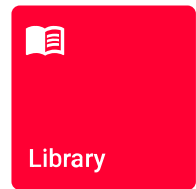


- vælg **billedet** og **navnet** du vil give din opskrift



- bekræft igen med knappen GEM.

De gemte opskrifter er samlet i programmet [Library](#): Du kan starte dem ved at trykke på den opskrift, du er interesseret i, og trykke på START/STOP-knappen $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$



Library

- [Naviger og vælg en opskrift](#)
- [Opskriftsmuligheder](#)
- [Start en opskrift](#)
- [Opret en personlig opskrift](#)

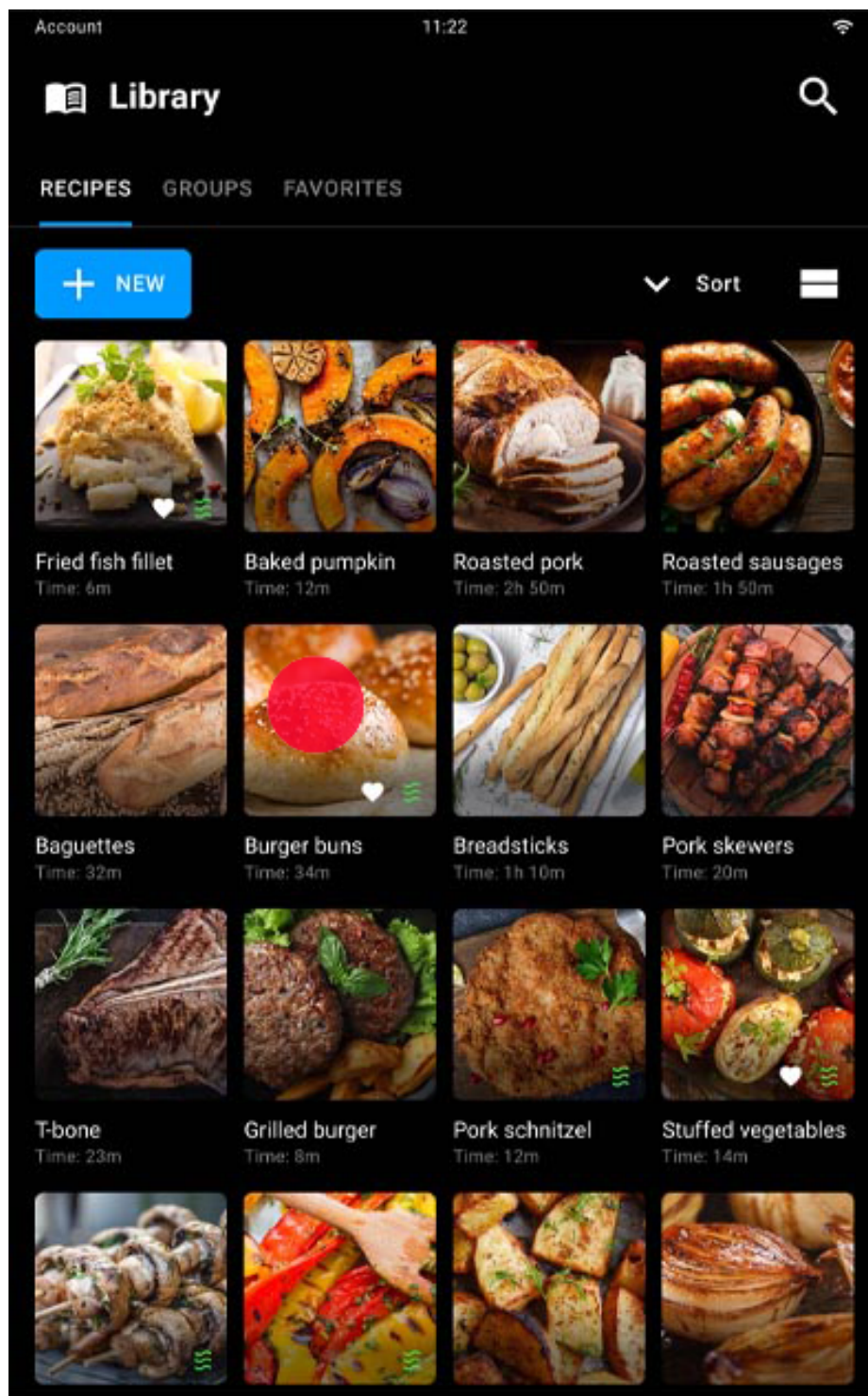
Library giver dig mulighed for at oprette eller starte en tidligere gemt personlig opskrift.

Se her hvordan [du vælger og starter en opskrift](#).

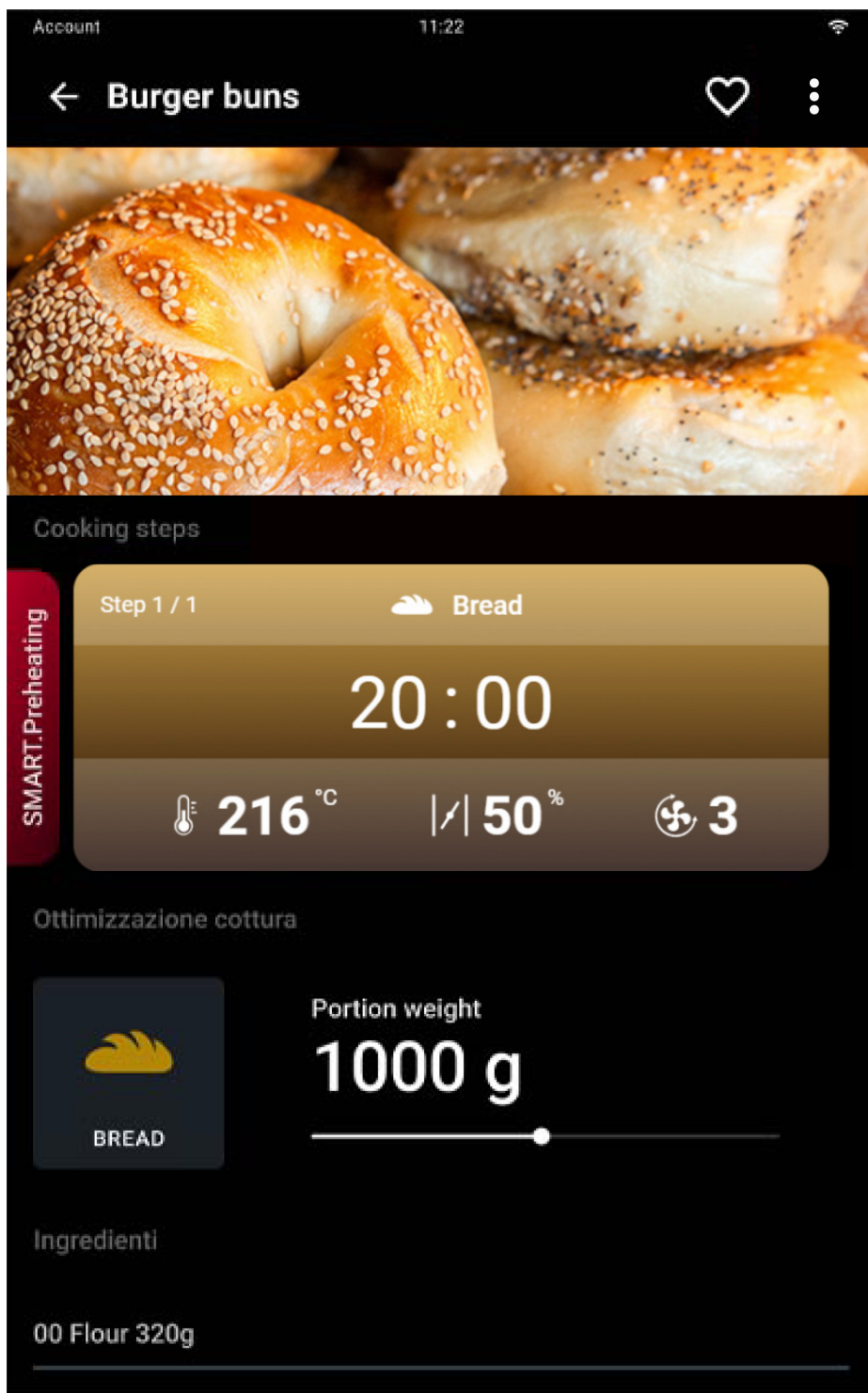
Se her hvordan [du opretter en personlig opskrift](#).

Navigator og vælg en opskrift

Tryk på den ønskede opskrift for at vælge den.





Der vises en side med en oversigt over opskriftens tilberedningsparametre.

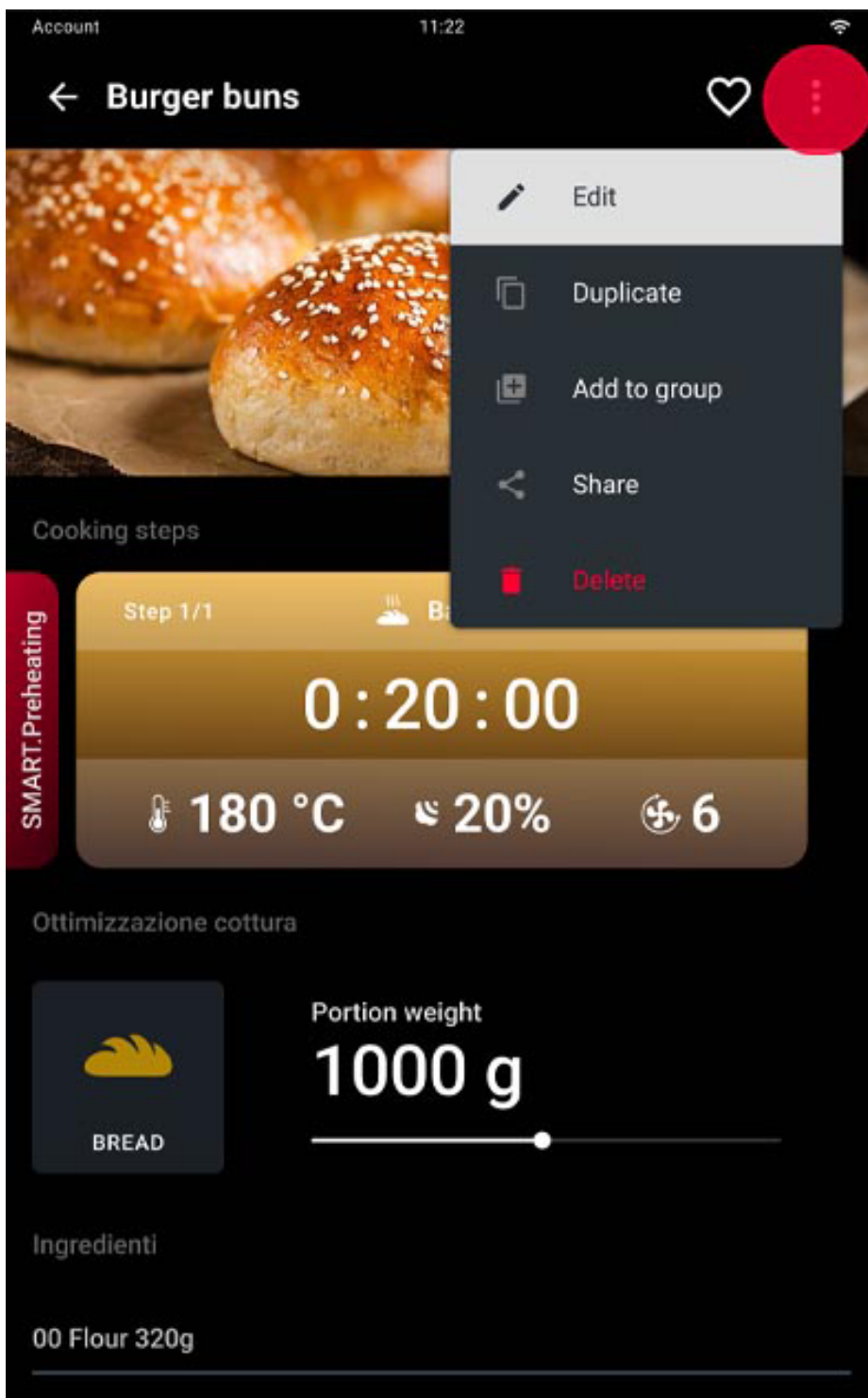


Brug filtrene (f.eks. alfabetisk rækkefølge, "foretrukne" opskrifter osv.) for at lette søgningen efter den ønskede opskrift.

Opskriftsmuligheder

Fra opskriftskortet kan du markere opskriften som **foretrukken** ved at trykke på ikonet  . Ved at trykke på **rullemenuen**  kan du:

- **ændre** opskriftsparametrene (f.eks. ændre det tilhørende foto eller ingredienslisten, ændre varigheden eller temperaturen i ovnrummet osv.); ved at rulle gennem kortet til højre eller venstre kan du tilføje yderligere tilberedningstrin til opskriften eller aktivere eller deaktivere forvarmning SMART.Preheating.
- **kopiere** opskriften
- **føje** den til en gruppe
- **dele den** med andre brugere
- **slette den** (irreversibel handling).

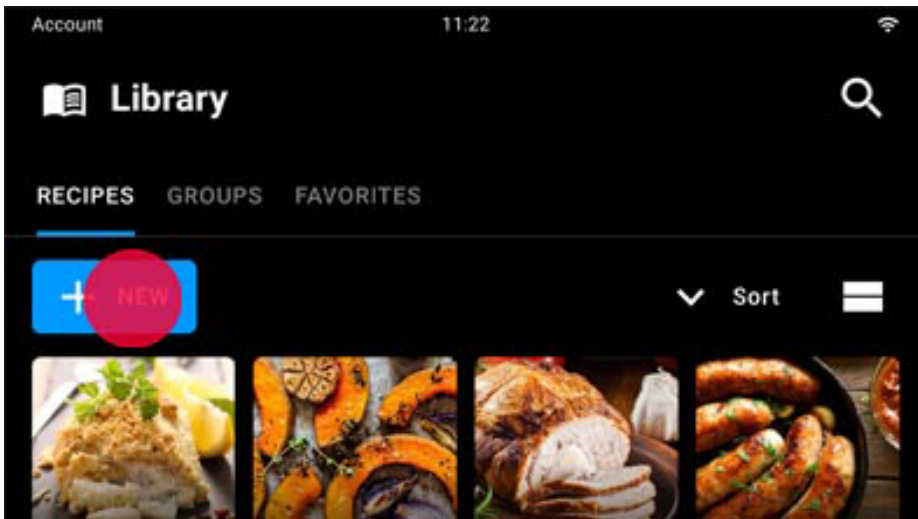


Start en opskrift

Tryk på knappen  [for at starte tilberedningen.](#)

Opret en personlig opskrift



Tryk på ikonet + NY.



Indstil opskriften ved at indsætte:


- et **billede** (valgfrit)
- **navnet**
- **tilberedningsparametre**; se her et eksempel på **indstilling af parametre**
- nødvendige **ingredienser** (valgfrit)
- **beskrivelse** af de forskellige trin i tilberedningen (valgfrit).

Gem indstillingerne med GEM.


Fra opskriftskortet kan du markere opskriften som **foretrukken** ved at trykke på ikonet  eller ved at trykke på **rullemenuen**  som ændret, kopieret, føjet til en gruppe, delt med andre brugere eller slettet.


← Focaccia



 Edit

 Duplicate

 Add to group

 Share

 Delete

Cooking steps



Chefunox-Speedunox

- [Naviger og vælg en opskrift](#)
- [Opskriftsmuligheder](#)
- [Start en opskrift](#)

Chefunox - Speedunox giver mulighed for at bruge opskrifter, der er udarbejdet og testet af kokke UNOX for at opnå fremragende tilberedningsresultater.

Naviger og vælg en opskrift

Hvis du vil vælge en opskrift, skal du trykke på dens ikon. For at lette søgningen er opskrifterne opdelt efter fødevarer (f.eks. fjerkræ) eller efter tilberedningstype (f.eks. COMBI).

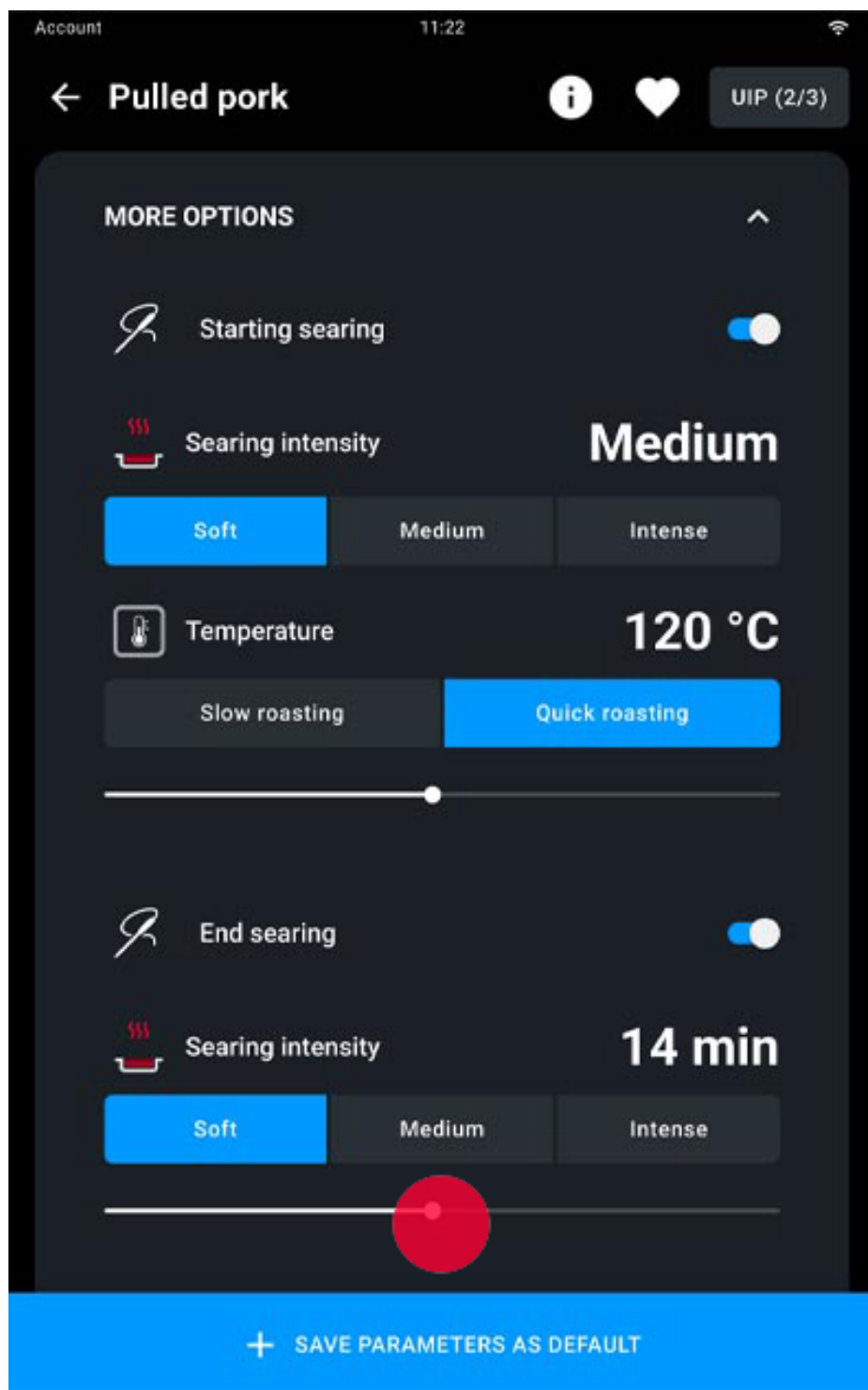


For at opnå en tilpasset og optimeret tilberedning af den fødevarer, der skal tilberedes, kan du afhængigt af den valgte opskrift ændre de foruddefinerede parametre efter din smag, f.eks. ændre

tykkelsen af ødevaren, der skal tilberedes, dens **vægt**, den **ydre bruning** osv...


I det øjeblik en parameter ændres, aktiveres knappen + GEM FORUDDEFINEREDE PARAMETRE.

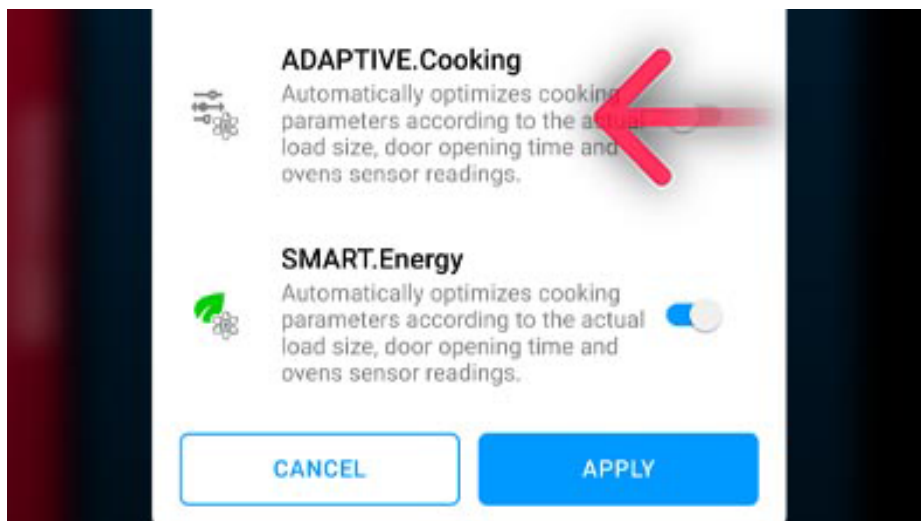
Hvis du trykker på knappen, gemmes de indtastede parametre permanent til næste gang opskriften startes.



Opskriftsmuligheder

Fra opskriftskortet kan du:

- markere opskriften som **foretrukken** ved at berøre ikonet 
- ændre forvarmning SMART.Preheating til manuel forvarmning (anbefales ikke), se her hvordan du deaktiverer [SMART.Preheating](#)
- aktivere eller deaktivere UIP-teknologier, se her, hvordan du aktiverer eller deaktiverer [Unox Intelligence Performance](#)-teknologier.



Start en opskrift

Tryk på knappen start/stop  [for at starte tilberedningen.](#)



MULTI.Time

- [Naviger og vælg et program](#)
- [Indstil et klimasæt](#)
- [Start en tilberedning](#)
- [Under tilberedning: indstil timerne](#)
- [Ovnen bager](#)
- [Afslut en tilberedning](#)
- [Oversigt over tilberedning](#)

MULTI.Time giver dig mulighed for at tilberede produkter, der kræver forskellige tilberedningstider under de samme betingelser (temperatur, fugtighed osv...).

Hvis du bruger dette program, opretholder ovnen den indstillede temperatur og klima på ubestemt tid (kontinuerlig cyklus). Du kan derudover indstille op til 10 timere, der giver dig besked, når den tilhørende bageplade er klar.

Naviger og vælg et program

For at starte eller oprette en multitime-tilberedning kan du vælge mellem:

- en **forudindstillet** startindstilling (f.eks. COMBI); der vil blive foreslået tilberedningsindstillinger forudindstillet af UNOX i overensstemmelse med den valgte tilberedningstype; disse parametre forudindstillet af UNOX kan ændres efter behov. Se her, hvordan du [redigerer en forudindstilling UNOX](#).
- **Manuel** preset, der kan tilpasses fuldt ud uden parameterbegrænsninger. Se her, hvordan du opretter en personlig forudindstilling til senere brug.

Du kan vælge den ønskede forudindstilling ved at trykke på dens navn.



Cooking Set

UIP (2/3)



Step 1/1



9 59 59
0:00:00
1 01 01



PRESET RECENTS PERSONALS



Manual



Steam



Grilling



Combi bake



Brasing



Sous vide



Dehydrating



Frying and
panfrying



Regeneration



Bake



Smocking



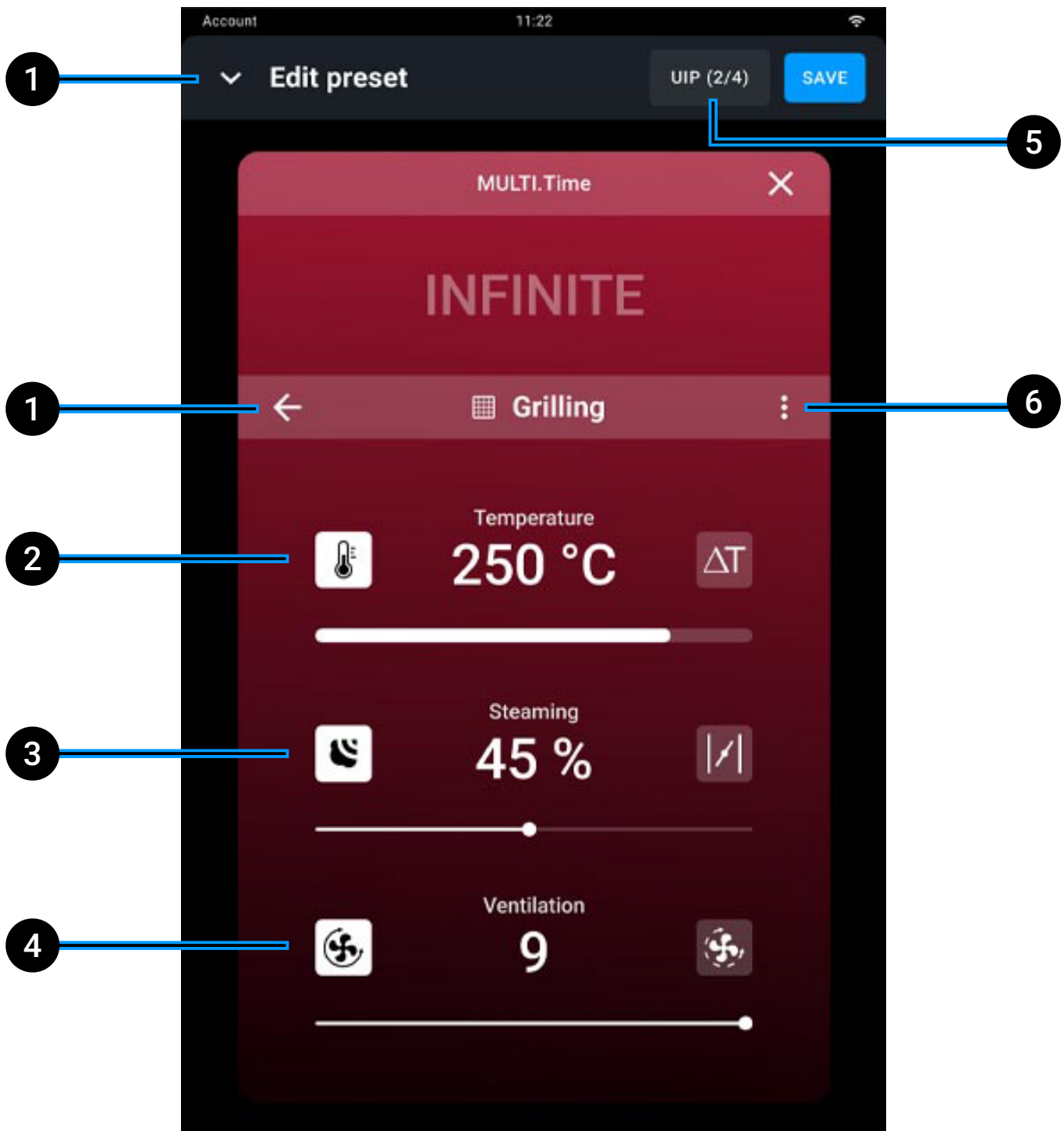
Roasting

SMART.Preheating

New Step

Indstil et klimasæt

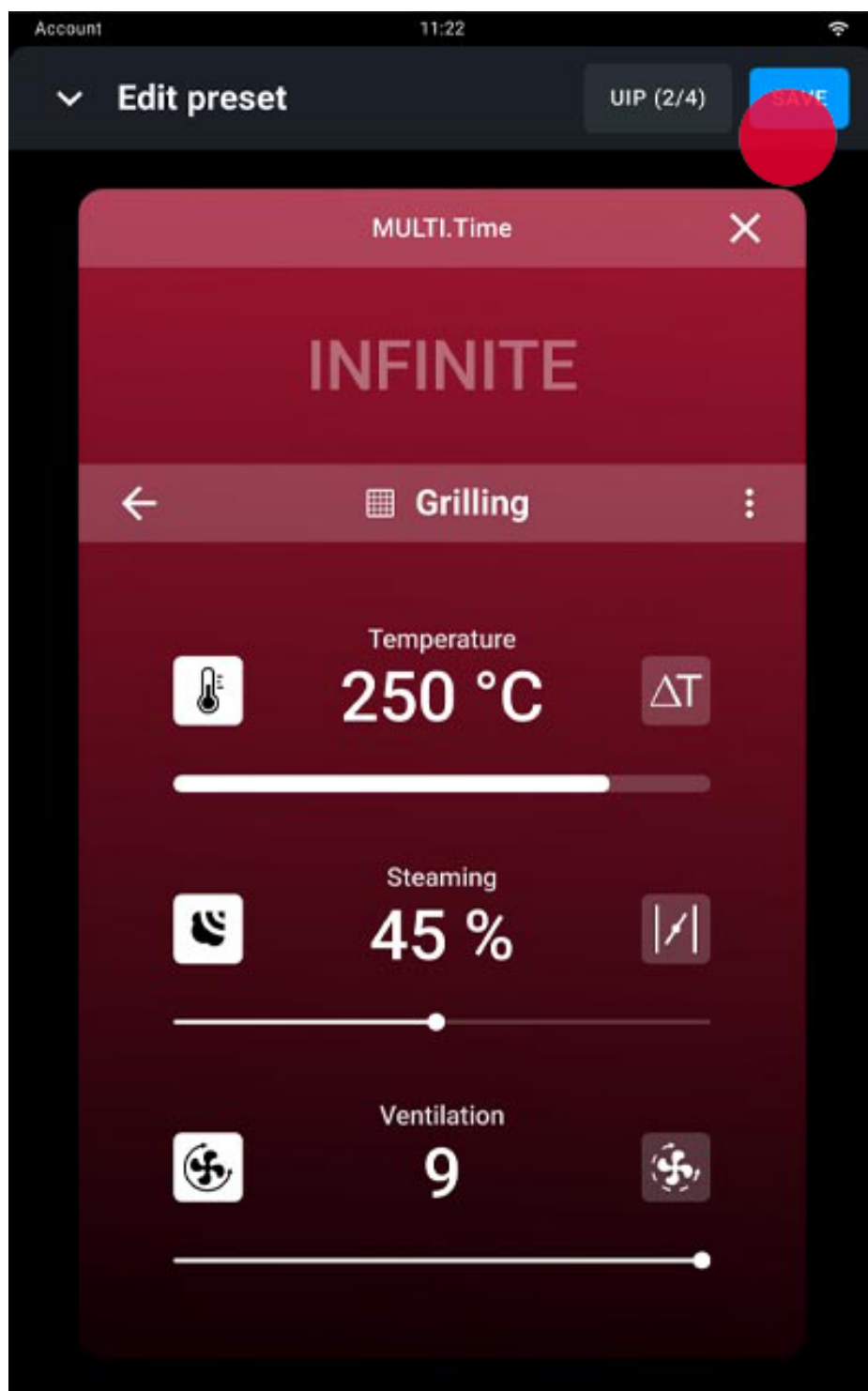
Når du har valgt den forudindstillede tilberedning, kan du ændre de forudindstillede parametre, så de passer til dine behov.



- 1 **tilbage**: du kan vende tilbage til **valg af forudindstilling** for at vælge en anden; igangværende;
 - 2 **ændrer tilberedningstemperaturen** fra 30 til 300° C. Til tilberedning ved særlig lav temperatur kan du bruge Delta T-funktionen fra 0 til 120° C (hvis til stede). I dette tilfælde skal du bruge kernesonden og sætte den ind i midten af maden. Delta T opretholder pr. definition ovnrums temperaturen på en konstant forskel i forhold til sondetemperaturen ved hjælp af formlen: Temperatur i ovnkammer minus temperatur i føler
 - 3 ændrer STEAM.Maxi **damptilførsel** eller DRY.Maxi udtrækning
 - 4 **ændrer ventilatorhastighed** i standard eller pulseret tilstand. Hvis ventilatorerne er i pulserende tilstand, slukker de, når ovnen når den indstillede temperatur
 - 5 **UIP**: Du kan ændre aktiveringen af [Unox Intelligence Performance](#)-teknologier (frarådes)
 - 6 **Gem/slet** den indstillede forudindstilling.
-

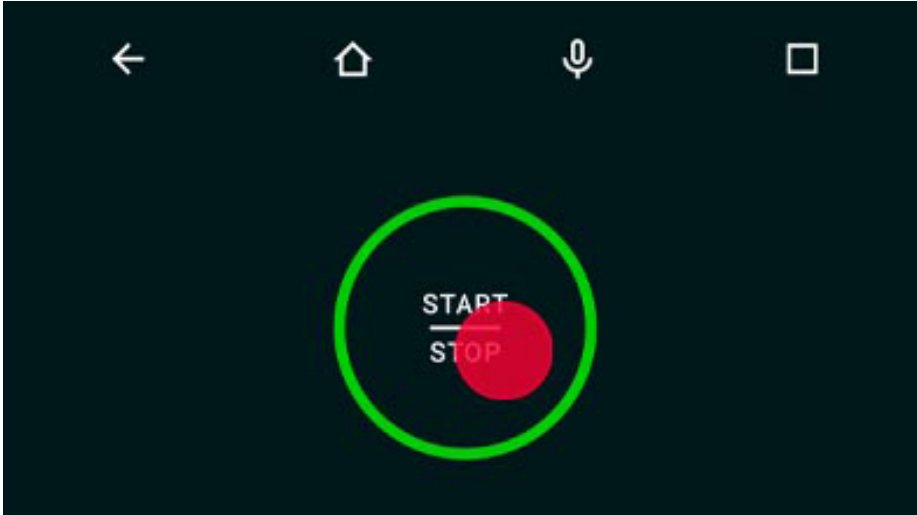
Bekræft de indtastede værdier

Knappen gem bekræfter de indtastede værdier.



Start en tilberedning

Tryk på knappen **START/STOP** $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ for at starte tilberedningen: en manuel eller Smart.Preheating-fase starter, afhængigt af hvad du tidligere har indstillet.






Du kan til enhver tid afbryde en igangværende forvarmning, enten manuelt eller SMART.Preheating ved at trykke på knappen Skip og bekræfte.

Se her for at få flere oplysninger om [forvarmning](#).

Ved afslutningen af forvarmningen eller efter, du har stoppet den før tid, vises en skærm, der opfordrer dig til at sætte maden i ovnen.

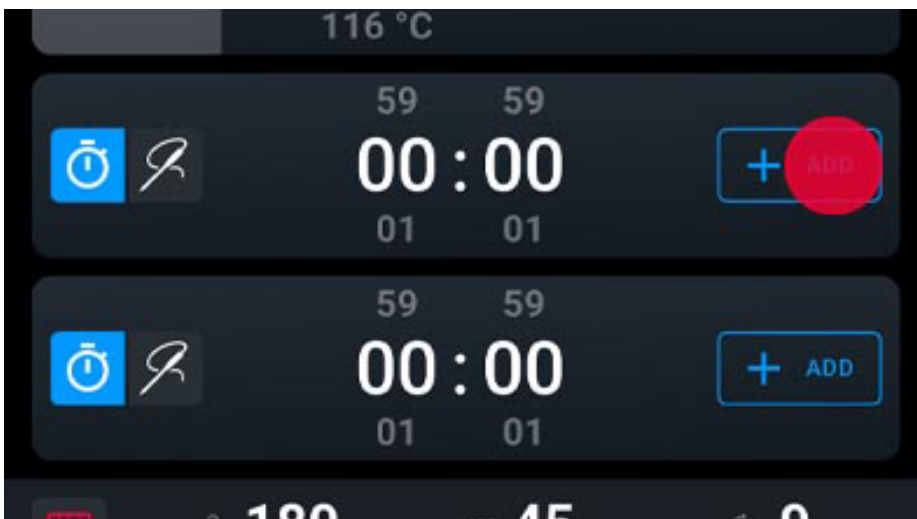
Under tilberedning: indstil timerne

Vi anbefaler, at du tilknytter timer 1 til den første bageplade fra toppen, timer 2 til den anden bageplade osv.: På den måde ved du, hvilken bageplade du skal tage ud, når en timer udløber. Kortet har også følgende knapper:

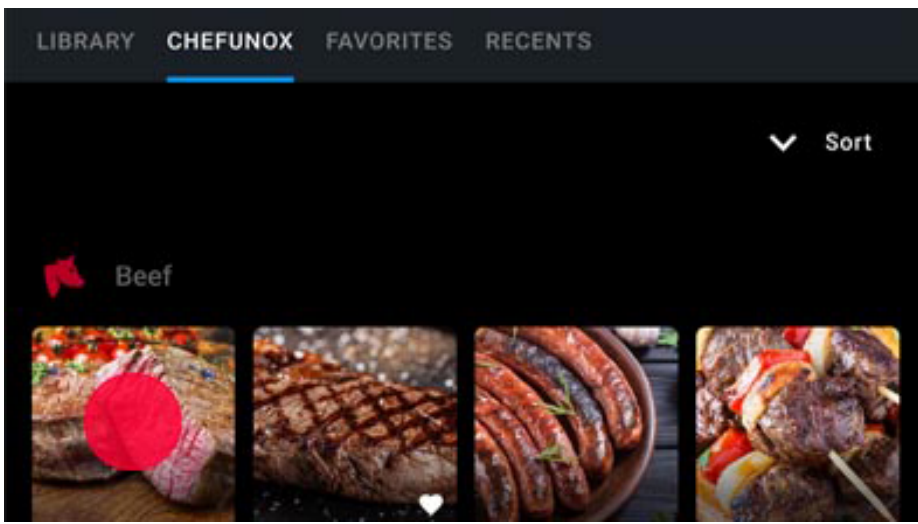
- tryk på knappen  for at se 5 timere
- tryk på knappen  for at se 10 timere
- tryk på knappen  for at aktivere eller deaktivere teknologierne, se her oplysninger om [Unox Intelligence Performance](#).

Indstilling af timere ved hjælp af en kompatibel opskrift

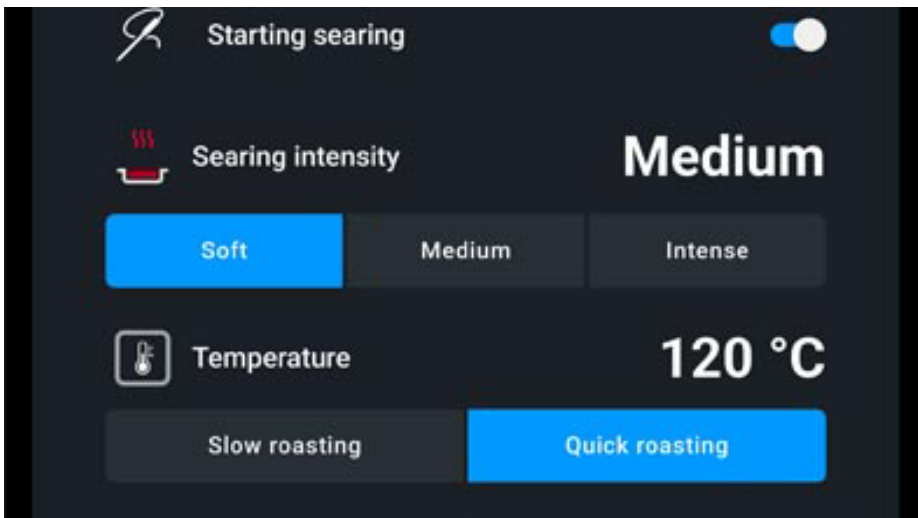
Tryk på ikonet + TILFØJ PROGRAM.



Du får vist alle de opskrifter, der er kompatible med klimasættet, du tidligere har valgt, opdelt efter type (brug filtrene til at lette søgningen); tryk på den opskrift, du vil tildele timeren.

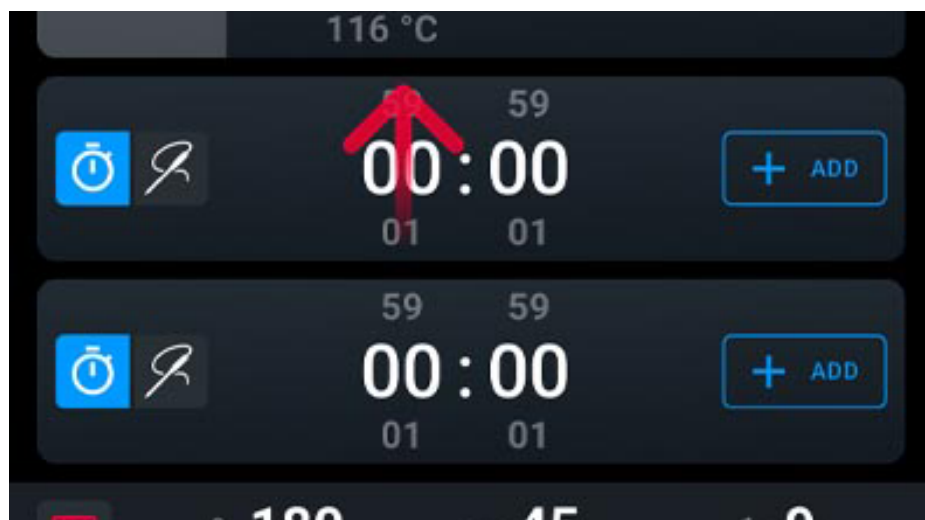


Foretag de nødvendige indstillinger for at tilpasse opskriften til dine behov, og bekræft med TILFØJ.



Manuel indstilling af timere

Indtast varigheden af de ønskede timere (op til højst 5) fra 0min til 9t:59min:59sek.



Ovnen bager

Figuren viser en igangværende tilberedning MULTI.Time.



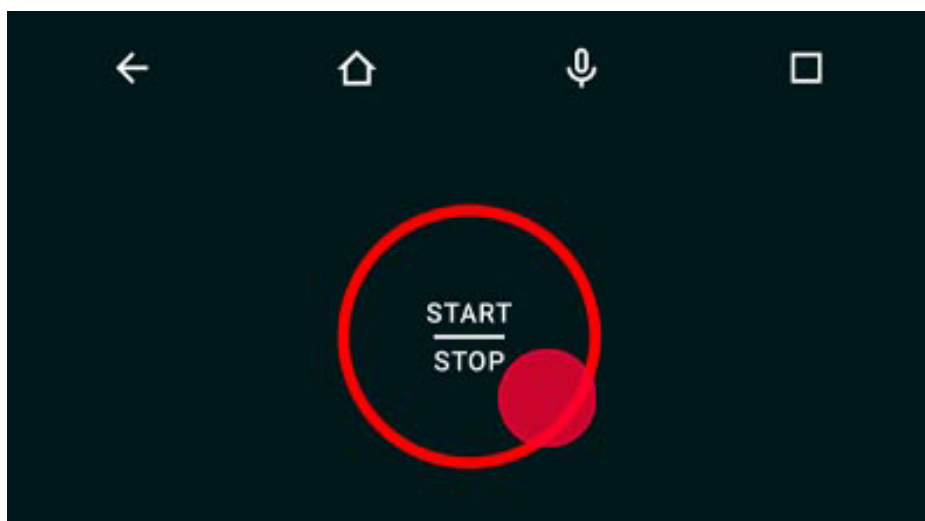
- 1 **timer ikke udløbet**: tilberedning afsluttet > 15 sekunder
 - 2 **timer ikke udløbet**: tilberedning afsluttet < 15 sekunder
 - 3 **timer udløbet**: tilberedning afsluttet < 5 sekunder
 - 4 **annuller** timer
 - 5 **bekræft** den udløbne timer og vend tilbage til indstillingstilstand
 - 6 muliggør **ændringer** af det aktuelle klimasæt uden aktive timere, se her, hvordan du [ændrer et klimasæt](#).
 - 7 **indstil en ny timer**, enten ved at indtaste en varighed (timer : minutter) eller ved at tilføje et eksisterende program.
-

Afslut en tilberedning

Ved hjælp af dette program opretholder ovnen den indstillede temperatur og det indstillede klima på ubestemt tid (kontinuerlig cyklus).

Når tiden for en timer er udløbet, advarer et lydssignal dig om, at den tilhørende bageplade er klar, og at du kan tage den ud.

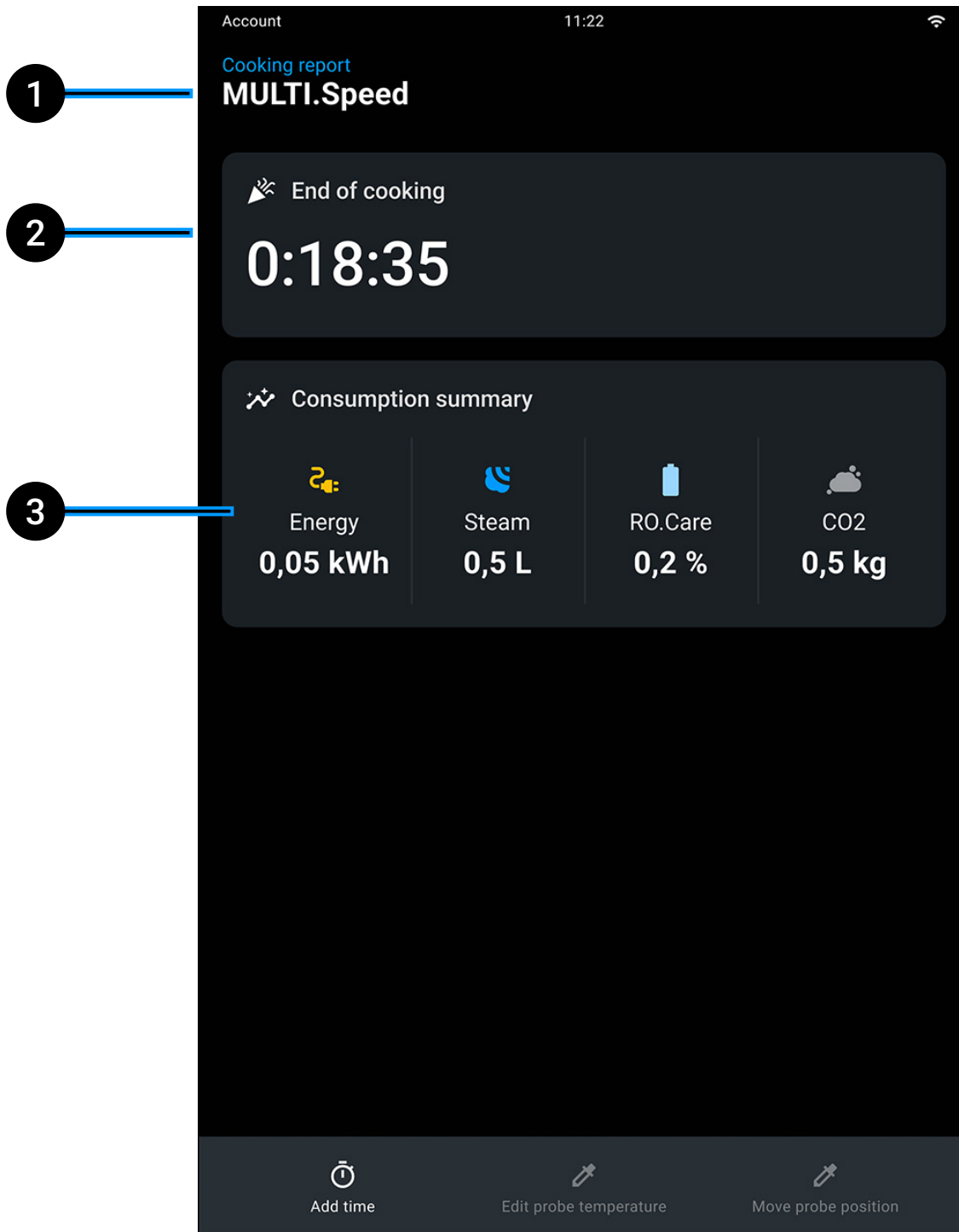
Hvis du trykker og holder **START/STOP**-knappen $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ nede, stopper den igangværende tilberedning.



Oversigt over tilberedning

Ved tilberedningens afslutning vises et oversigtskort sammen med et lydssignal, som afbrydes ved at trykke på knappen STOP BUZZER.

Herefter vises et kort med en oversigt over forbrug.



- 1** **navn** på den aktuelle opskrift
 - 2** **varighed** af tilberedning afsluttet
 - 3** **oversigt over forbrug** (elforbrug, vand, CO₂).
-



MULTI.Speed

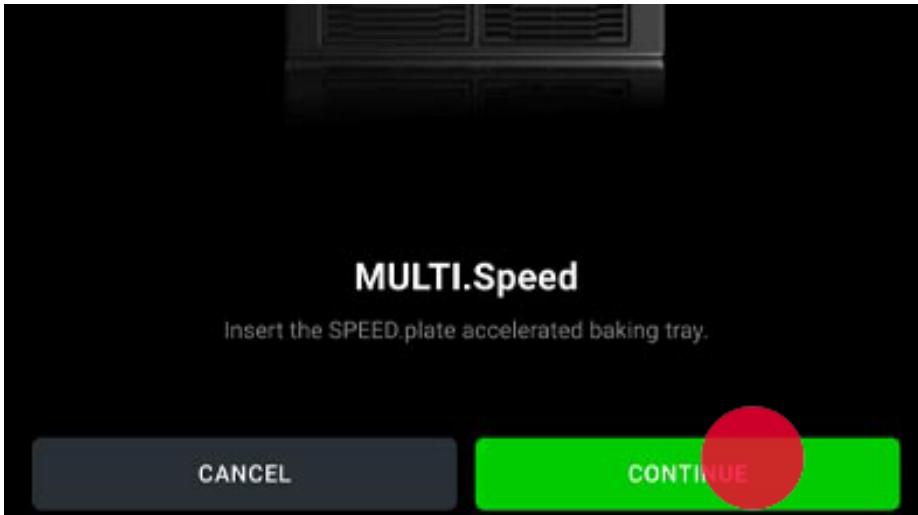
- [Sæt bradepanden ind SPEED.Plate](#)
- [Indstil et klimasæt](#)
- [Sådan indstilles timerne](#)
- [Ovnen bager](#)
- [Afslut en tilberedning](#)
- [Oversigt over tilberedning](#)

MULTI.Speed giver dig mulighed for at tilberede produkter, der kræver forskellige tilberedningstider samtidig.

Med dette program kan du indstille op til 4 timere, der giver dig besked, når den tilhørende bageplade er klar.

Sæt bradepanden ind SPEED.Plate

Tilberedningerne MULTI.Speed udføres på den medfølgende SPEED.Plate. En meddelelse minder dig om, at du skal bruge dette tilbehør.



Efter bekræftelsen starter en manuel eller Smart.Preheating-forvarmningsfase starter, afhængigt af hvad du tidligere har indstillet.



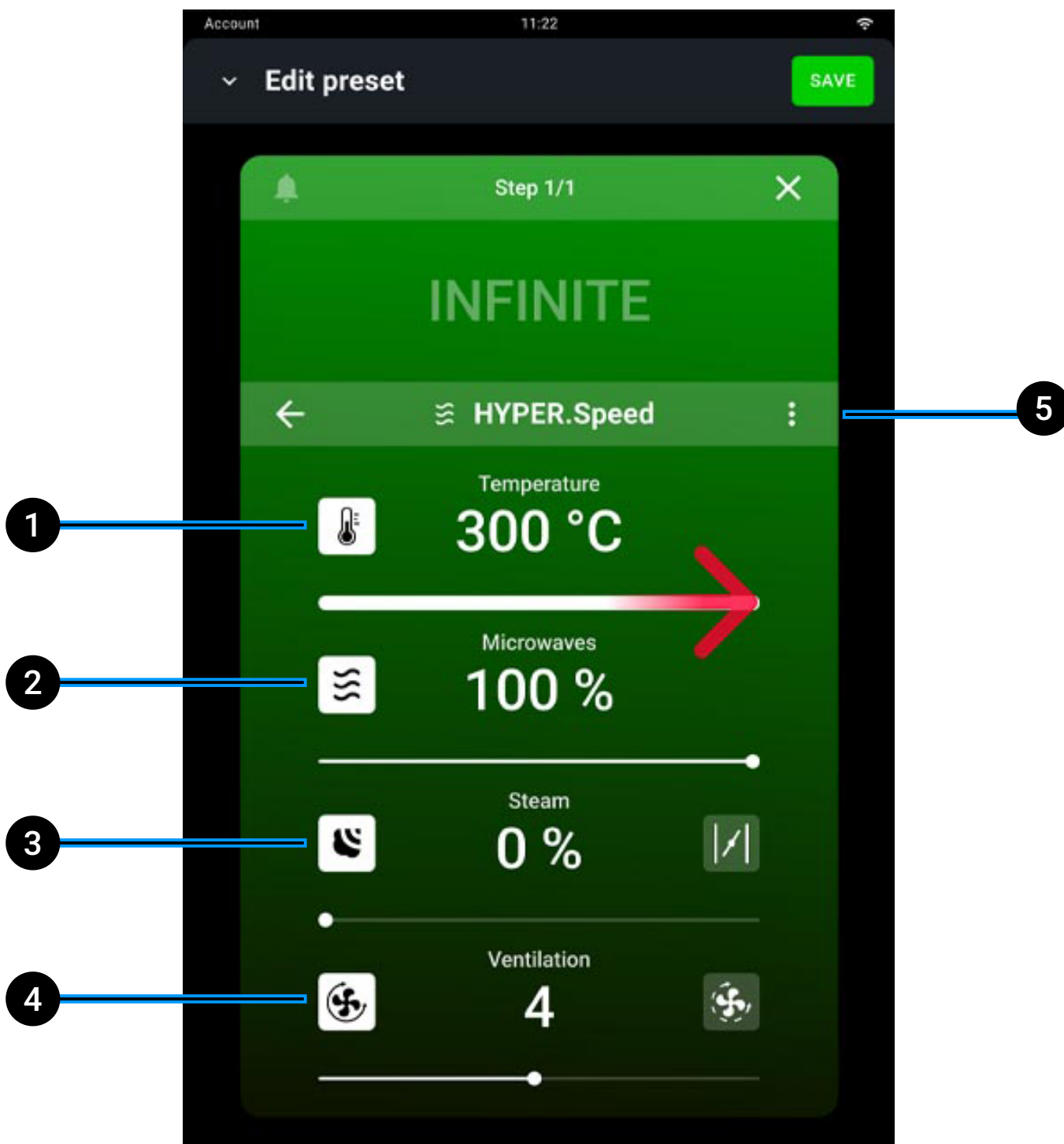
Du kan til enhver tid afbryde en igangværende forvarmning, enten manuelt eller SMART.Preheating ved at trykke på knappen Skip og bekræfte.

Se her for at få flere oplysninger om [forvarmning](#).

Indstil et klimasæt

Indstil det bedst egnede klimasæt til den fødevare, du ønsker at tilberede.

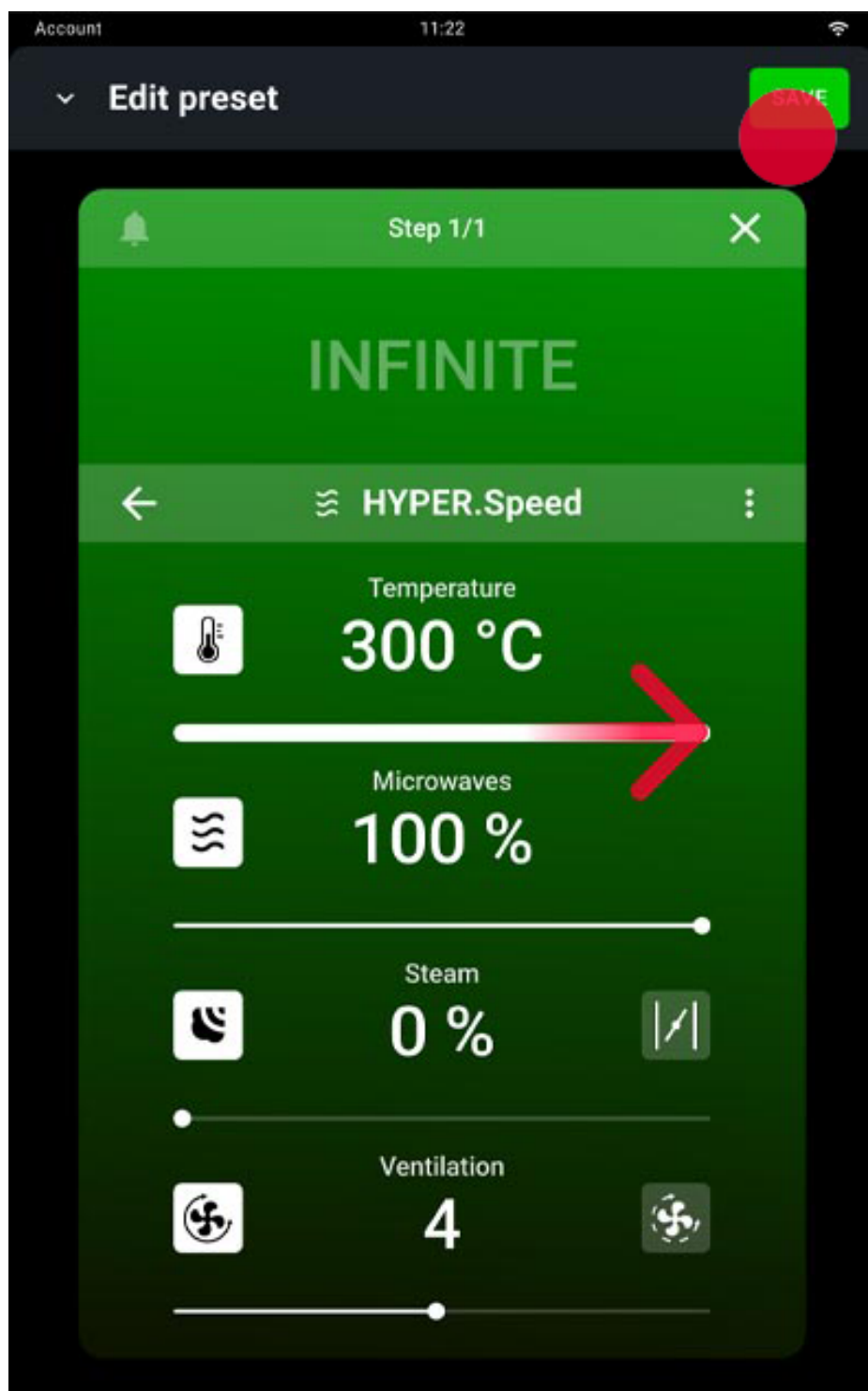
Visning og forklaring af landing page



- 1 **ændrer tilberedningstemperaturen** fra 30 til 260° C. Til tilberedning ved særlig lav temperatur kan du bruge Delta T-funktionen fra 0 til 120° C (hvis til stede). I dette tilfælde skal du bruge kernesonden og sætte den ind i midten af maden. Delta T opretholder pr. definition ovnrums temperaturen på en konstant forskel i forhold til sondetemperaturen ved hjælp af formlen: Temperatur i ovnkammer minus temperatur i føler
 - 2 ændrer **mikrobølgeeffekten**
 - 3 ændrer STEAM.Maxi **damptilførsel** eller DRY.Maxi udtrækning
 - 4 **ændrer ventilatorhastighed** i standard eller pulseret tilstand. Hvis ventilatorerne er i pulserende tilstand, slukker de, når ovnen når den indstillede temperatur
 - 5 **gem/slet** det indstillede klimasæt.
-

Bekræft de indtastede værdier

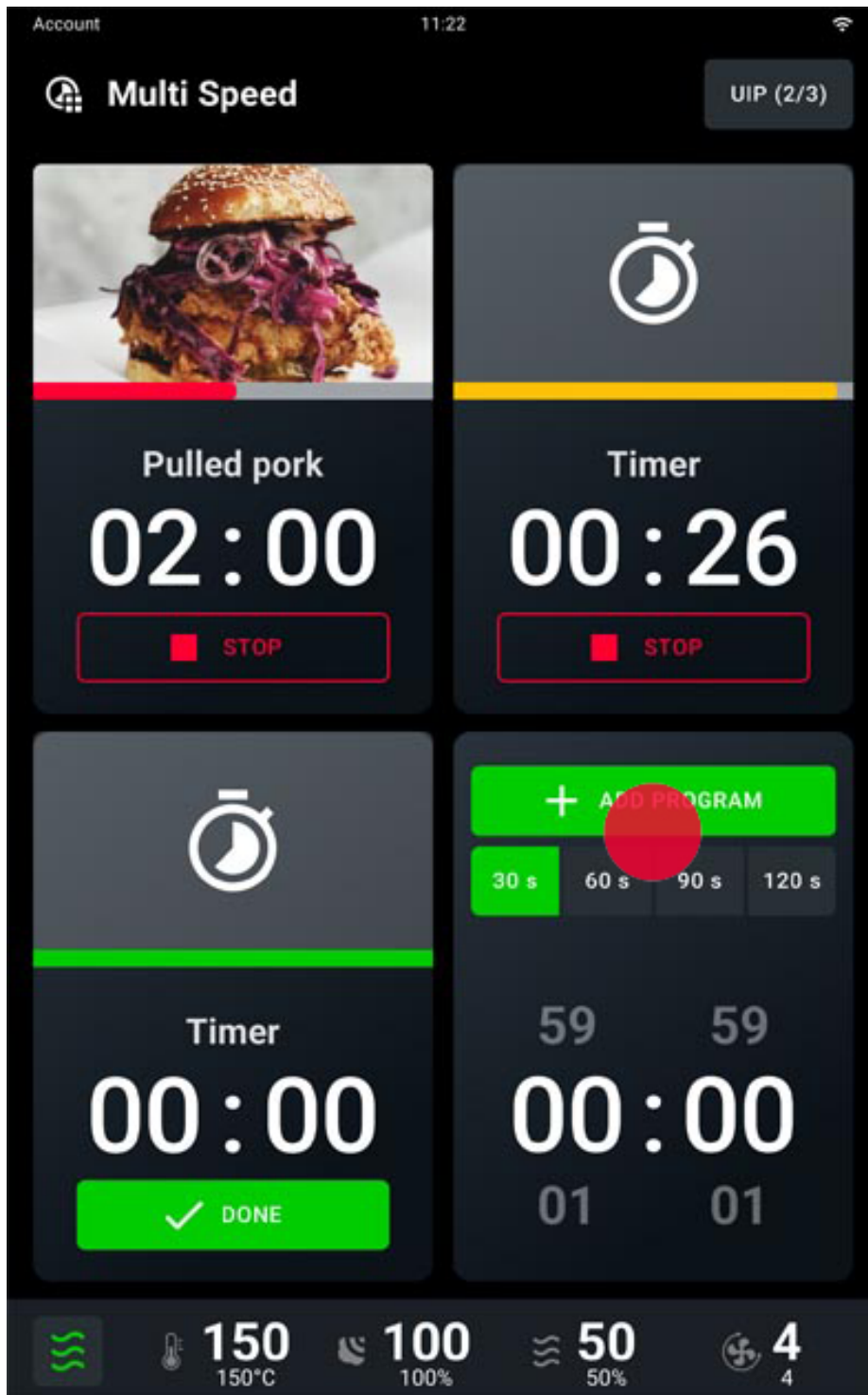
Knappen GEM bekræfter de indtastede værdier.



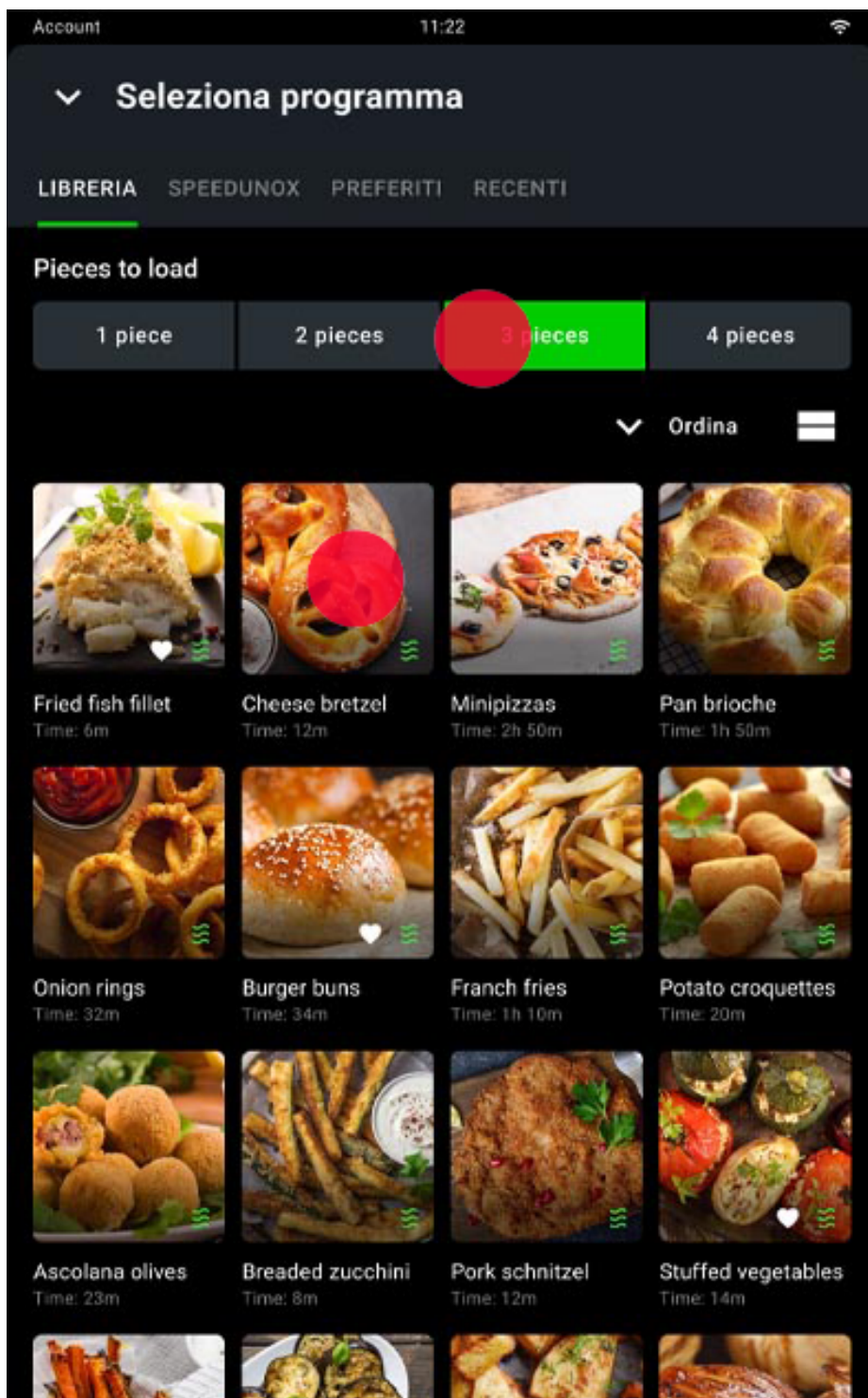
Sådan indstilles timerne

Indstilling af timere ved hjælp af en kompatibel opskrift

Tryk på ikonet + TILFØJ PROGRAM.



Du får vist opskrifter opdelt efter type; tryk på den opskrift, du vil tildele timeren. Den angiver også **antallet af portioner**.

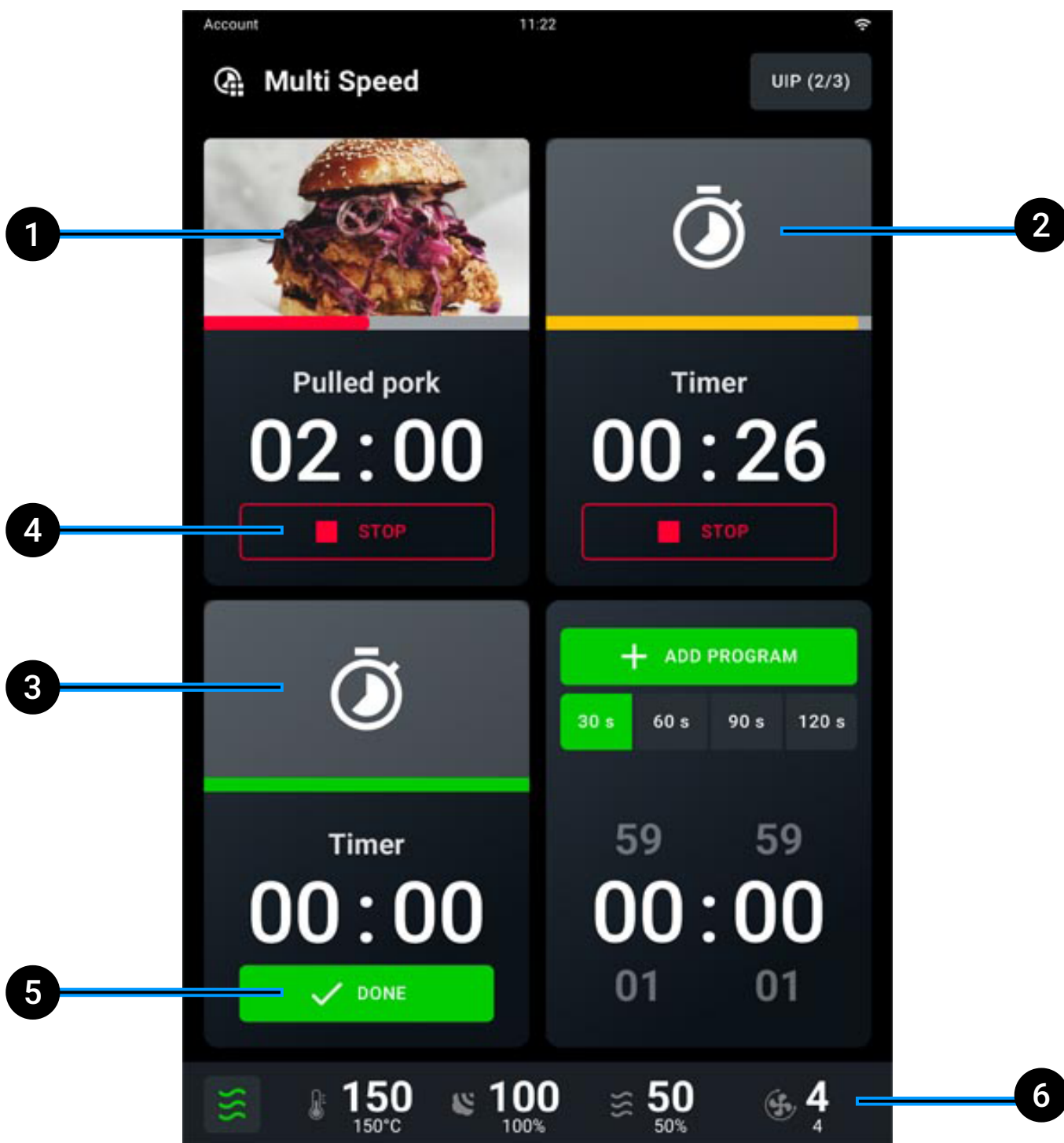


Manuel indstilling af timere

Du kan indstille timerne ved at trykke på de forudindstillede varigheder (30-60-90-120 sekunder) eller ved at indstille varigheden manuelt.

Ovnen bager

Figuren viser en igangværende tilberedning MULTI.Speed.




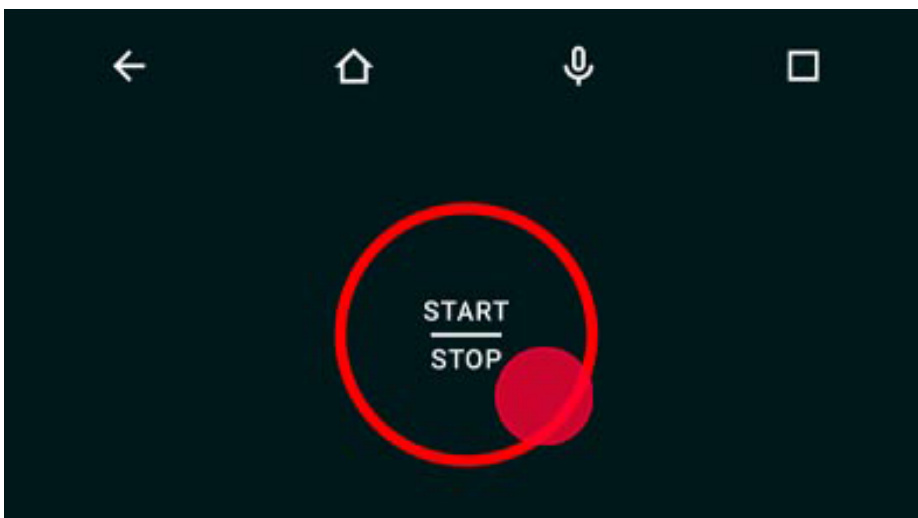
- 1 **timer ikke udløbet**: tilberedning afsluttet > 15 sekunder
 - 2 **timer not expired**: tilberedning afsluttet < 15 sekunder
 - 3 **timer expired**: tilberedning afsluttet < 5
 - 4 **annuller** timer
 - 5 **bekræft** den udløbne timer og vend tilbage til indstillingstilstand
 - 6 muliggør **ændringer** af det aktuelle klimasæt uden aktive timere, se her, hvordan du [ændrer et klimasæt](#).
-

Afslut en tilberedning

Med dette program opretholder ovnen den indstillede temperatur og det indstillede klima på ubestemt tid (kontinuerlig cyklus).

Når tiden for en timer udløber, advarer et lydssignal dig om, at den tilhørende bageplade er klar, og at du kan tage den ud.

Hvis du trykker og holder **START/STOP**-knappen  nede, stopper den igangværende tilberedning.



Oversigt over tilberedning

Med dette program opretholder ovnen den indstillede temperatur og det indstillede klima på ubestemt tid (kontinuerlig cyklus). Et langt tryk på START/STOP-knappen $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ stopper tilberedningen. Ved tilberedningens afslutning vises et oversigtskort sammen med et lydssignal, som afbrydes ved at trykke på knappen STOP BUZZER. Herefter vises et kort med en oversigt over forbrug.

The image shows a smartphone screen displaying a cooking report. The screen is dark-themed with white and blue text. At the top, it says 'Account' and '11:22'. Below that, it says 'Cooking report' and 'MULTI.Speed'. A callout '1' points to the title. Below the title, there is a section titled 'End of cooking' with a speaker icon and a large digital timer showing '0:18:35'. A callout '2' points to the timer. Below that, there is a section titled 'Consumption summary' with a bar chart icon. This section contains four columns of data: 'Energy' (0,05 kWh), 'Steam' (0,5 L), 'RO.Care' (0,2 %), and 'CO2' (0,5 kg). A callout '3' points to the 'Energy' value. At the bottom of the screen, there are three icons with labels: 'Add time', 'Edit probe temperature', and 'Move probe position'.

Account 11:22

Cooking report
MULTI.Speed

End of cooking
0:18:35

Consumption summary

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

Add time Edit probe temperature Move probe position

- 1 navn** på den aktuelle opskrift
 - 2 varighed** af tilberedning afsluttet
 - 3 oversigt over forbrug** (elforbrug, vand, CO₂).
-

Anvendelse



Vask

- se [sikkerhedsanvisningerne](#) her
 - se [start en vask](#) her
 - se [vask i gang](#) her
 - se [oversigt over vask](#) her
 - se [genopfyld Det&Rinse](#) her
 - se [udskiftning af filteret RO.Care](#) her
-

Anvendelse

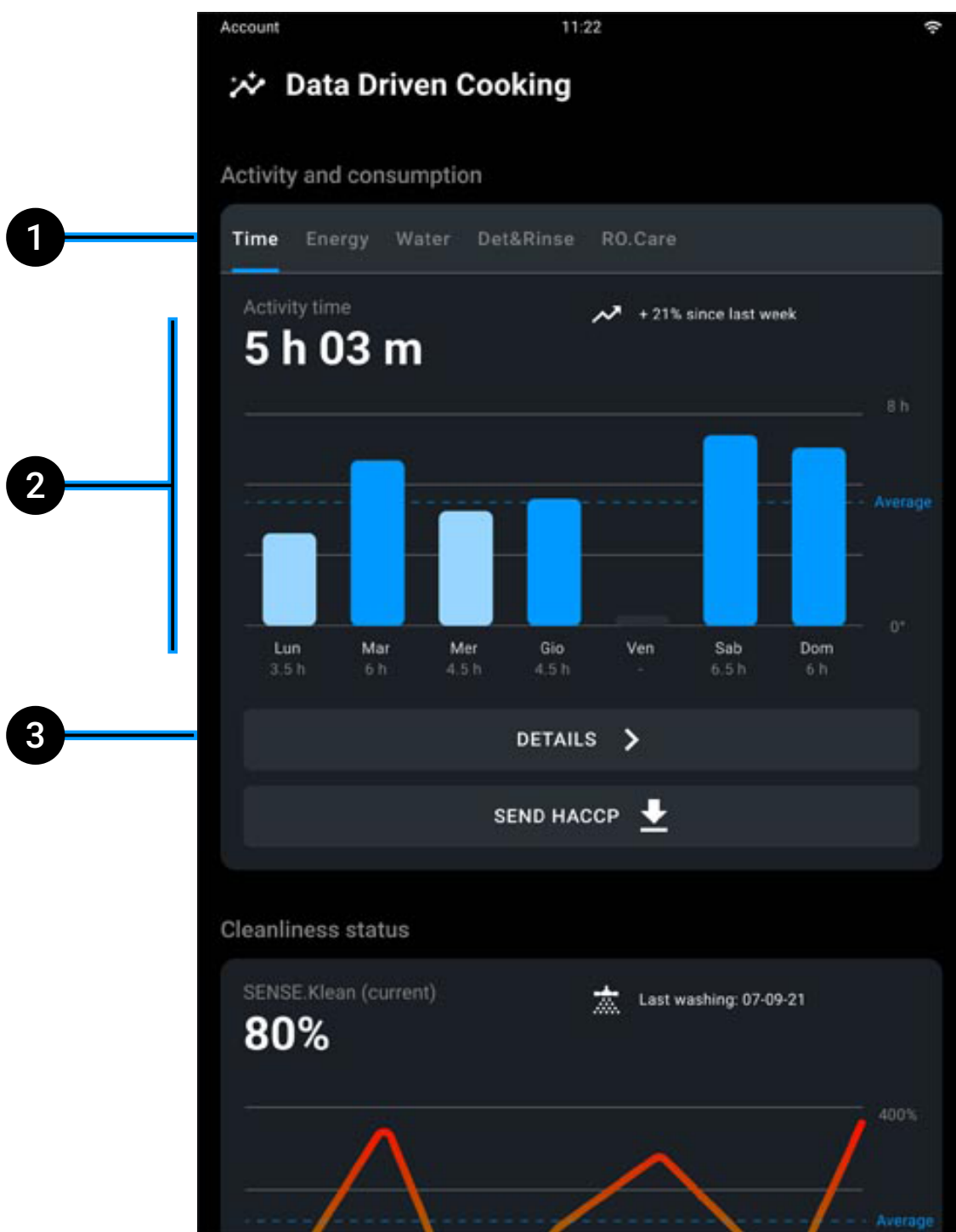


Data Driven Cooking

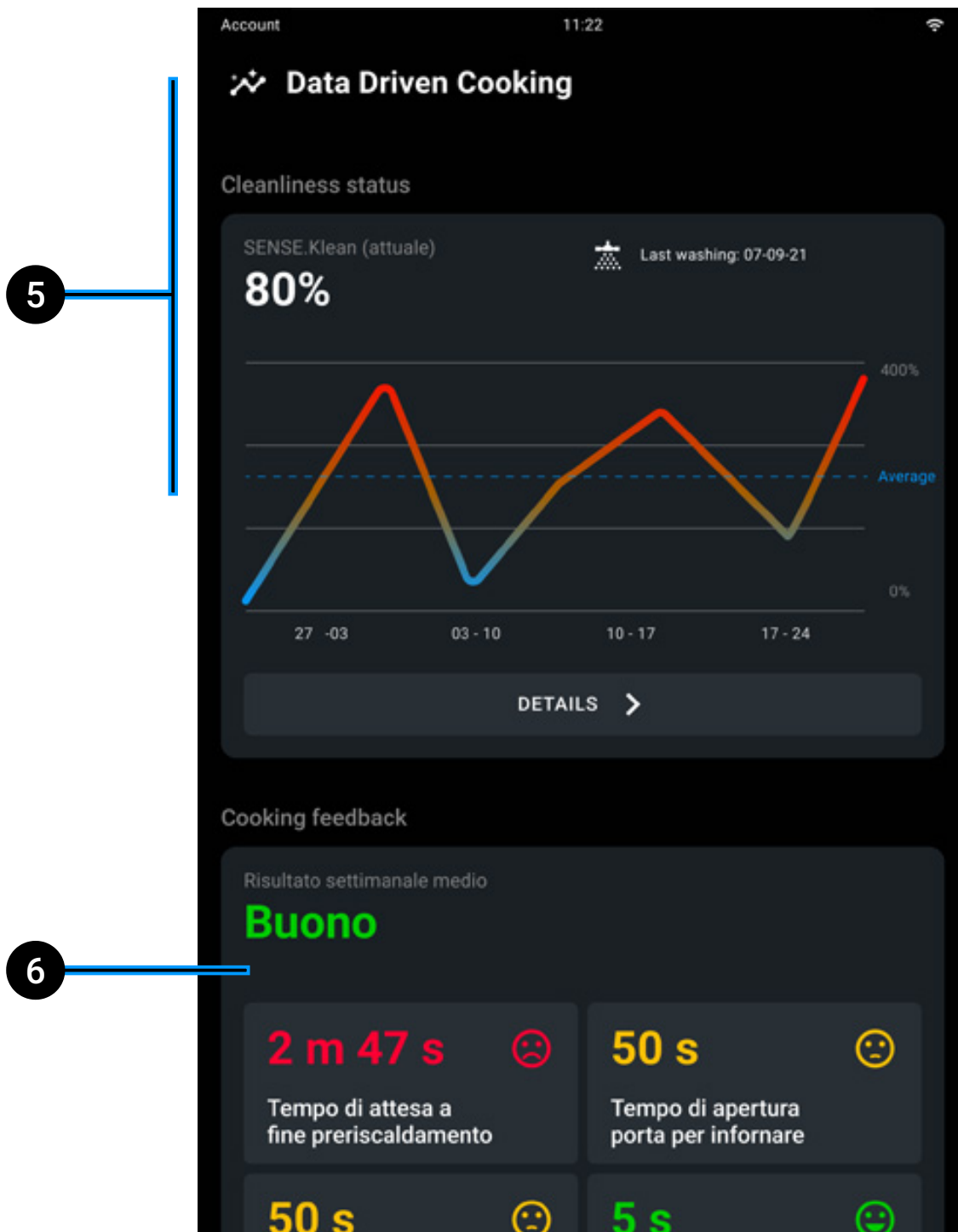
- [Skærbillede med forbrugsoplysninger](#)
 - [Ovnkammerets renhedstilstand](#)
 - [Tilberedningsrapporter](#)
-

DDC (Data Driven Cooking)

Ved hjælp af dette program kan du se aktivitets- og forbrugsdata for din ovn. Hvis du vil se hele kortet, skal du trække det op eller ned.





- 1 vælg de data, der er af interesse (brugstid, elforbrug, vandforbrug, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#))
- 2 brugstid af ovnen i timer minutter eller grafisk visning
- 3 [skærbillede med forbrugsoplysninger](#)



- 5 Ovnrummets [renhedstilstand](#)
- 6 [tilberedningsrapporter](#).

Skærbillede med forbrugsoplysninger

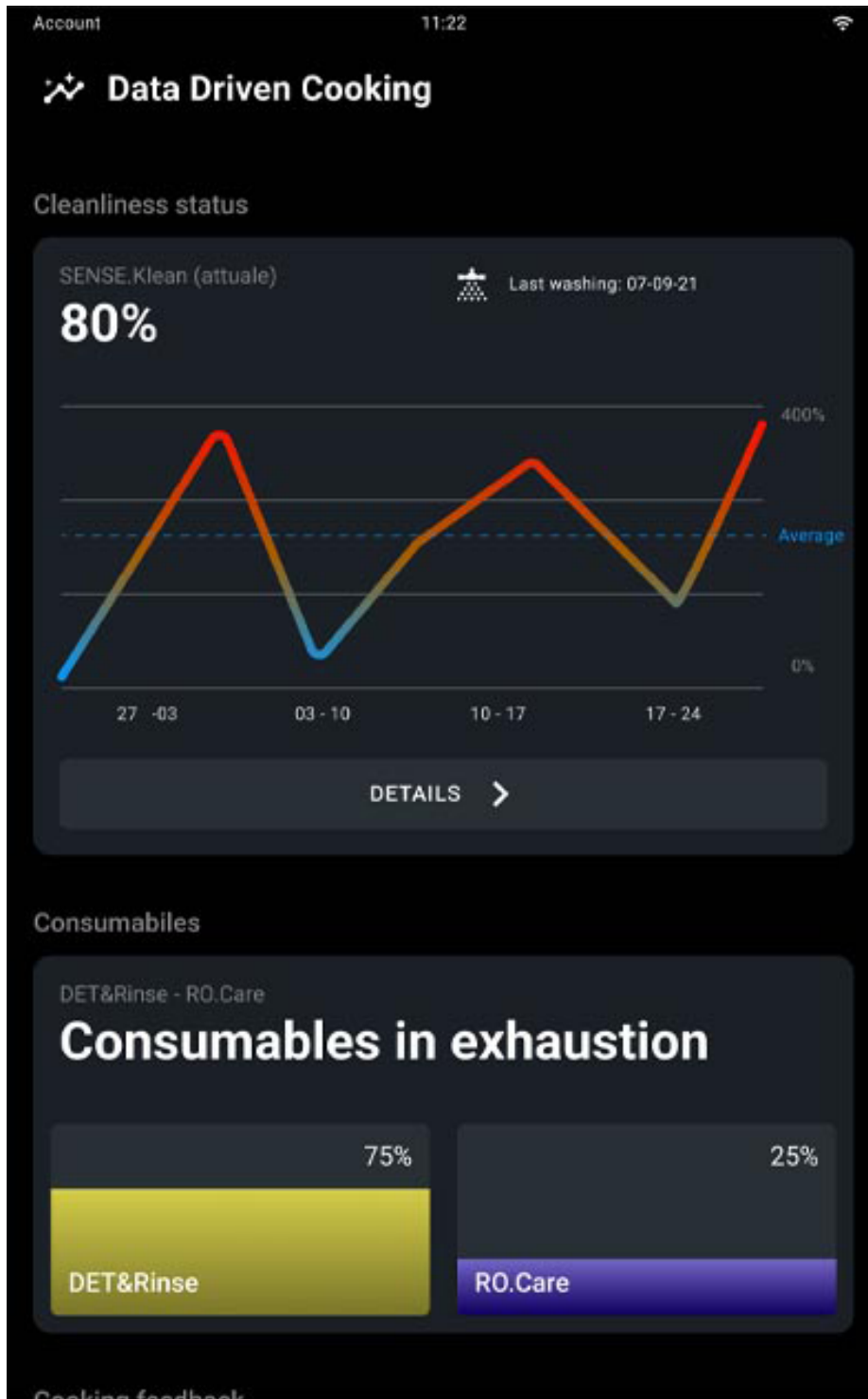


- 1 **ændre visning** fra ugentlig til månedlig:
 -  ugentlig visning
 -  månedlig visning
- 2 vælg den uge eller måned, der er af interesse
- 3 **vælg de data, der er af interesse** (brugstid, elforbrug, vandforbrug, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#))
- 4 gennemsnitlige antal timer dagligt
- 5 **grafisk visning af** antal brugstimer opdelt i:
 - **manuelle tilberedninger**
 - **tilberedninger i gemt program** (program [Library](#) eller [Chefunox](#))
 - [vask](#)
- 6 **seneste ovnaktiviteter:** Hvis du trykker på en af de seneste aktiviteter, kan du se en oversigt:
 - varigheden af den enkelte aktivitet
 - sammenligning af TM-forbruget SPEED-X med andre ovne, der ikke er Energy.Star-ovne
 - graf over tilberedningspræstationer med alle programoplysninger

Hvis du trykker på se alle, kan du se hele listen over programmer, der har været brugt i den pågældende uge eller måned.

Ovnkammerets renhedstilstand

Se rengøringsstilstand for ovnen i den seneste uge eller måned. Hvis du trykker på **DETALJER**, kan du se alle de udførte vaske og deres specifikationer.

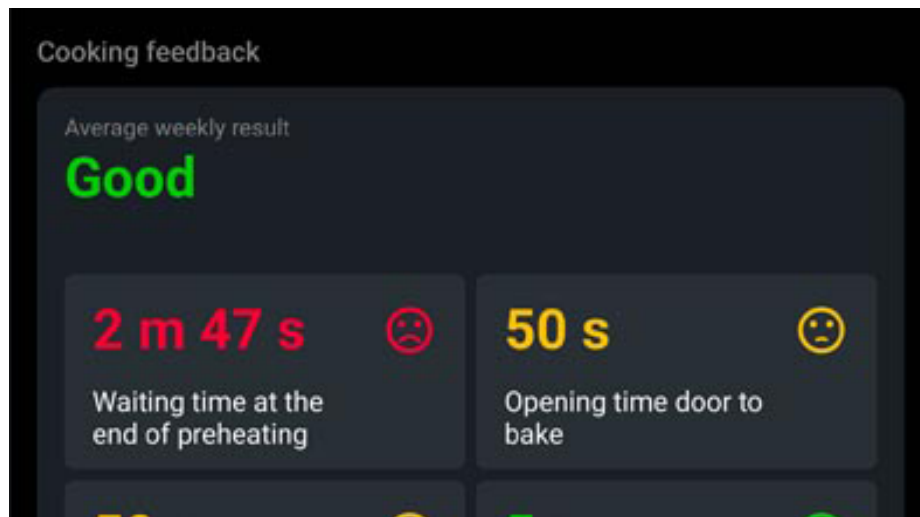


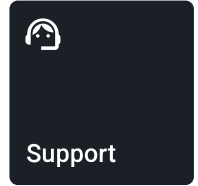
Tilberedningsrapporter

Du kan modtage ugentlige tilberedningsrapporter, som hjælper dig med at styre din ovns aktiviteter bedre.

Oplysninger:

- gennemsnitlig ugentlig ventetid på afslutning af forvarmning
- gennemsnitlig ugentlig tid med åben låge ved indsætning
- gennemsnitligt ugentligt tidsforbrug med tom ovn
- gennemsnitlig ugentlig tid med åben låge under tilberedning
- gennemsnitlig ugentlig tid med åben låge ved afsluttet tilberedning.





Support

- [Hjælp til tilberedning](#)
 - [Teknisk bistand](#)
 - [DIGITAL.Training](#)
-

Hjælp til tilberedning

COOKING.Concierge

Har du brug for gode råd? Ønsker du at optimere brugen af din ovn? Ønsker du at perfektionere en tilberedning? Har du brug for vejledning til en opskrift?

Hvis du aktiverer Premium Digital Service-pakken*, får du op til 30 minutters opkald om måneden, så du kan tale med vores Corporate Chefs direkte via ovnens interne mikrofon. Med den nye Badge-funktion kan du udføre instruktionerne under opkaldet, og med fjernbetjeningsfunktionen kan du give kokken mulighed for at indstille din ovn på afstand.

Teknisk bistand

Live Technical Assistance

Har du brug for hjælp? Bestil en tid med vores tekniske team direkte fra ovnen og tal med dem via den interne mikrofon.

DIGITAL.Training

Ved køb af en TM-ovn Digital.ID kan du få en gratis Premium*-træningssession, hvor du lærer alle tricks til at få 100 % ud af din ovn allerede fra de første dage efter installationen.

Vores Active Marketing Chefs står til rådighed på afstand for at vise dig alt, hvad du har brug for, fra grundlæggende funktioner til de mest avancerede teknologier.

* Premium Digital.IDTM-abonnementet inkluderer HEY.Unox taleassistent, DIGITAL.Training, madlavningssupport COOKING.Concierge 30min./måned, live teknisk support og alle funktionerne i DDC Enterprise abonnementet.

8. Vedligeholdelse og rengøring af TM-ovnen

- [Sikkerhedsadvarsler vedrørende vedligehold](#)
 - [Rengøre apparatet](#)
 - [Stilstandsperioder](#)
 - [Oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse](#)
 - [Lille rutinemæssig vedligeholdelse](#)
-

Sikkerhedsadvarsler vedrørende vedligehold



Enhver rutinemæssig vedligeholdelse procedure skal udføres:

- efter at have koblet apparatet fra strømforsyningen og afventet, at de strømførende dele aflades (ca. et par minutter);
- efter at have ventet til alle apparatets dele er afkølet;
- i perfekt psykofysisk form;
- iført passende personlige værnemidler (f.eks. varmebestandige gummihandsker, øjenbeskyttelse, støvmaske (valgfri) osv.).

Læs rengøringsmidlets sikkerhedsblad omhyggeligt igennem, inden du håndterer og bruger det. Rør aldrig ved rengøringsmidlet med bare hænder. Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder. I tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet skal instruktionerne på sikkerhedsdatabladet følges.

Ved rengøring af en komponent eller tilbehør må du **ALDRIG** bruge:

- slibende eller skarpe redskaber eller klude (dvs. skuresvampe, skrabere, stålbørster, osv.);
- vandstråler eller damp under tryk;
- slibende eller pulver-rengøringsmidler;
- basiske, aggressive eller ætsende eller korroderende rengøringsmidler (f.eks. saltsyre, svovlsyre eller kaustisk soda).

Disse stoffer kan forårsage permanent skade på apparatets overflader og katalysatorerne. Brug aldrig disse stoffer, heller ikke ved rengøring af apparatets underkonstruktion og gulve. Selv de letflygtige dampe fra stofferne kan forårsage skader.

Inden et vaskeprogram startes, er det nødvendigt at kontrollere, at der IKKE befinder sig bradepander/bageplader i ovnkammeret; det vil forringe vaskeresultatet.

Under vask må ovndøren ikke åbnes. Der er fare for skader på øjne, slimhinder og hud ved kontakt med de anvendte kemiske rengøringsmidler, fordi den roterende dyse sprøjter dem ind i ovnkammeret, hvor de bevæges af kraftige luftstrømme.

Rutinemæssig rengøring og vedligeholdelse skal udføres af brugeren og må IKKE udføres af børn, navnlig hvis de ikke er under opsyn af en voksen.

Tanken med rengøringsmiddel og dens tilslutning til ovnen og det interne og eksterne vandkredsløb må under ingen omstændigheder manipuleres: fare for skader, kvæstelser eller ulykker med døden til følge.

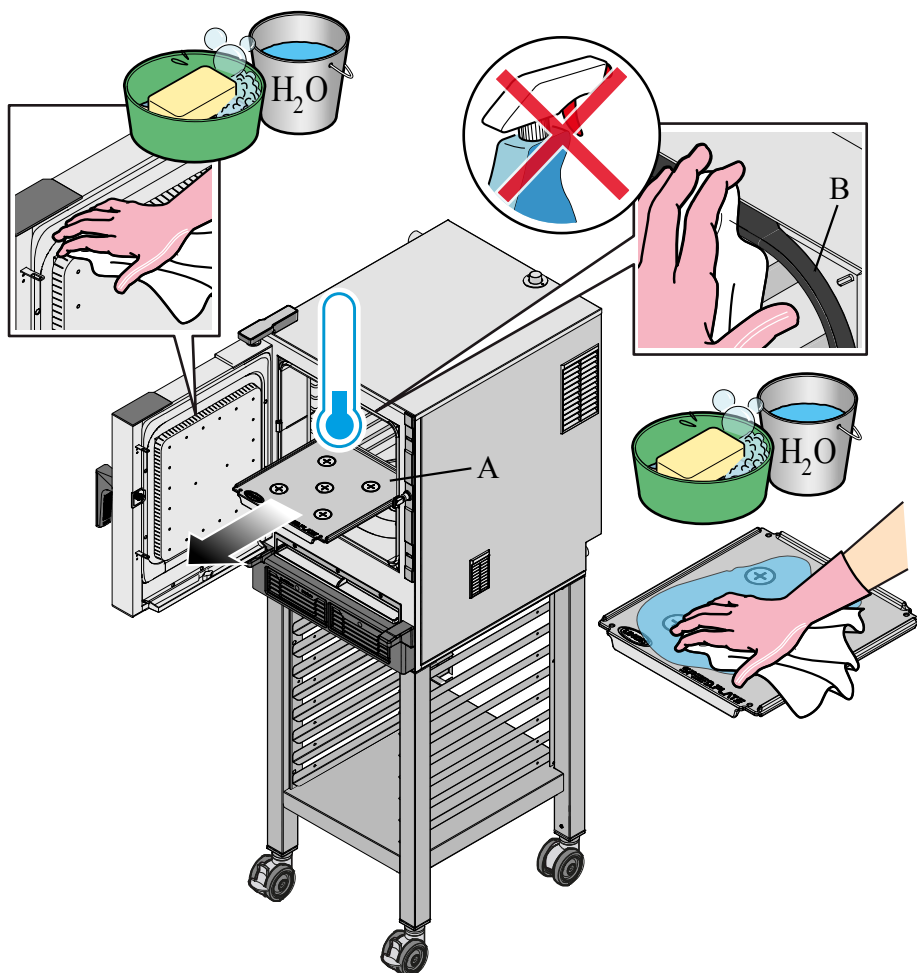
Kontrollér med jævne mellemrum ovnkammeret for rustpletter. Hvis der konstateres rust, er det nødvendigt omgående at kontakte den tekniske assistance, da det er muligt, at vandet forårsager skader på ovnen. Det er nødvendigt omgående at gribe ind, for at forlænge apparaturets levetid.

Rengøre apparatet

Rengør apparatet dagligt for at sikre korrekte hygiejnestandarder og undgå, at de rustfrie ståldele nedbrydes eller korroderer.

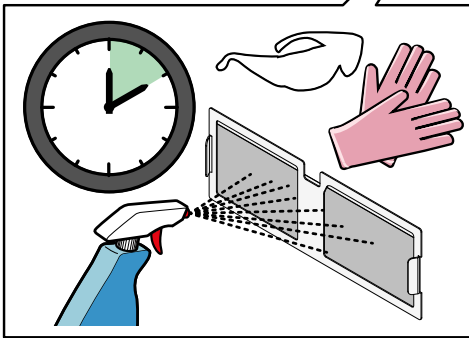
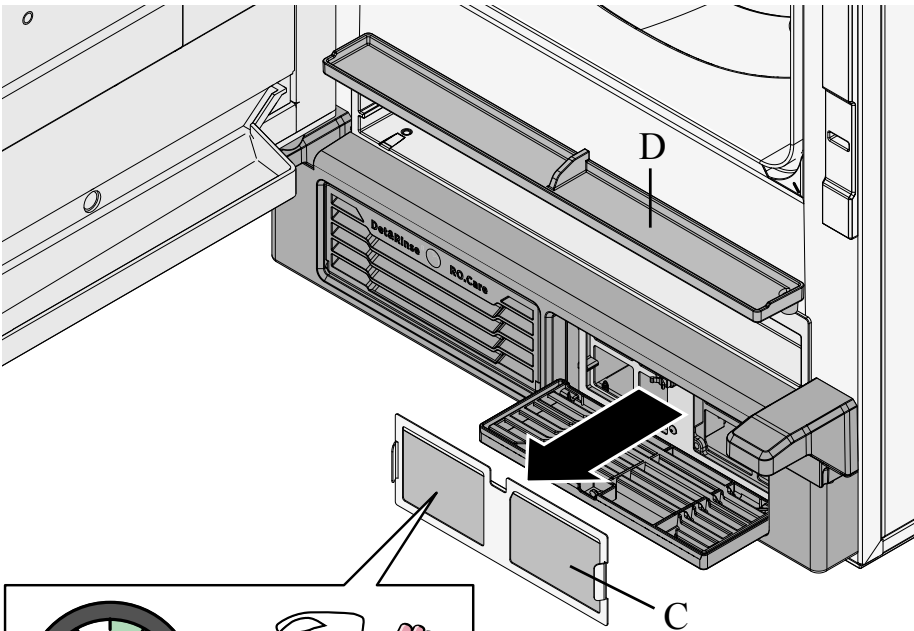
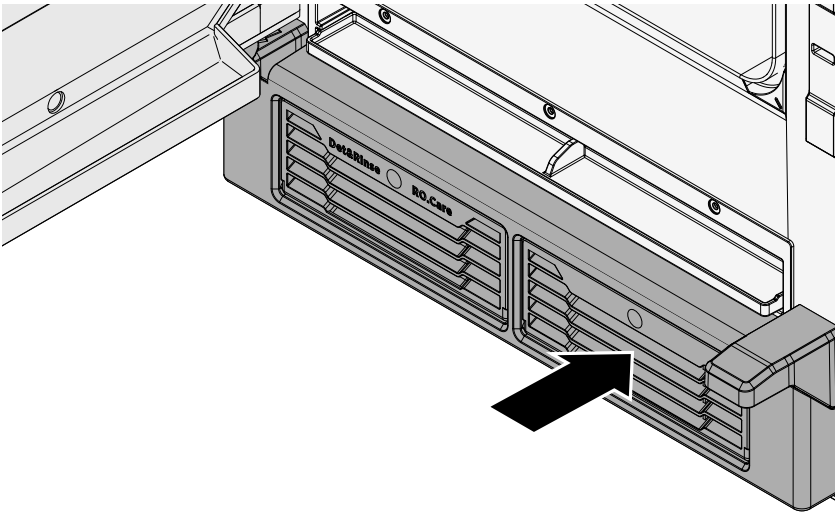
Rengør pladen, bradepanderne, pakningen

- Vent på at alle apparatets dele er afkølet
- åbn ovnlågen og tag pladen "A" og/eller bradepanderne ud. vask sidstnævnte med en blød svamp og varmt sæbevand. Skyl dem og tør dem grundigt af
- rengør pakning "B" med en blød klud, der er let fugtet med varmt sæbevand.



Rengør luftfilteret og opsamleren

- Fjern luftfilteret "C" fra det magnetiske sæde, og påfør rengøringsmiddel SPRAY&Rinse fra UNOX på hele overfladen
- lad det virke i 10 minutter. Skyl grundigt og tør med en ren klud. Luftfilteret må ikke vaskes i opvaskemaskine
- sæt filteret på plads igen. SPEED-X™ fungerer ikke uden sugefilteret: en sensor registrerer dets tilstedeværelse og advarer dig om at sætte det på plads, hvis det ikke er til stede. Filteret skal være helt tørt, før apparatet startes
- Fjern om nødvendigt eventuelle rester fra "D"-opsamleren og rengør den med en blød klud, der er let fugtet med varmt sæbevand.



Rengør de udvendige dele

- Vent på at alle apparatets dele er afkølet
 - Luk ovnlågen og rengør de udvendige ståloverflader med en blød klud, der er let fugtet med sæbevand. Sørg for at undgå udsivning under betjeningspanelet
 - Skyl og tør omhyggeligt af Tør jævnligt af med en blød klud, der er let fugtet i vaselineolie, for at beskytte ståloverfladerne.
-

Rengør betjeningspanelet

Rengør betjeningspanelet med en meget blød klud og en lille mængde glasrens. Følg rengøringsanvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Rengøring af ovnrummet

Manuel rengøring (anbefales ikke)

- Vent på at alle apparatets dele er afkølet
- Sprøjt ståloverfladerne SPRAY&Rinse UNOX med en passende mængde uden at overdrive (brug personlige værnemidler under disse indgreb)
- Pas på IKKE at sprøjte det på lågens pakning, da den kan blive ødelagt med tiden. Brugen af dette rengøringsmiddel sikrer fremragende rengøringsresultater og maksimal kompatibilitet med materialerne, som apparatet er fremstillet af. Alternativt kan du blot bruge varmt vand og sæbe
- Skyl derefter grundigt og rigeligt med en fugtig klud for at fjerne alle spor af rengøringsmiddel, og tør med en ren klud eller køkkenrulle.

Brug af de automatiske vaskeprogrammer (anbefalet tilstand)

Se her, hvordan du starter de [automatiske vaskeprogrammer](#).

Se her, hvordan du [påfylder vaskemidlet](#).

Stilstandsperioder

I perioder, hvor apparatet ikke bruges, skal du afbryde strømmen og vandforsyningen (hvis til stede), tørre alle overflader af rustfrit stål af med en blød klud let vædet i vaselineolie og lade ovnlågen stå let åben.

Ved første genopstart:

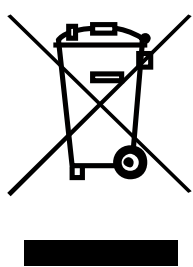
- rengør apparatet og tilbehør grundigt - se her, [hvordan du rengør apparatet](#)
- tilslut apparatet til strøm- og vandforsyning (hvis til stede)
- inspicer apparatet, før du bruger det
- lad ovnen fungerer i mindst 50 minutter uden bagværk og med mikrobølger på 0 %.

For at sikre, at apparatet er i perfekt og sikker tilstand, bør vedligeholdelse og eftersyn udføres årligt af et autoriseret servicecenter.

Tjek vores websted [UNOX.MyCare](#) og [UNOX.MyCare CONNECT](#) for planlagt og forebyggende vedligeholdelsesprogrammer, der er designet til at garantere høje kvalitetsstandarder for ovnene UNOX og effektivitet over tid og til at undgå uforudsete problemer i løbet af året.

Oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse

I henhold til artikel 13 i Lovdekret 49 af 2014 "Gennemførelse af WEEE-direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk udstyrsaffald"



Symbolet med den overkrydsede skraldespand betyder, at produktet er markedsført efter den 13. august 2005 og ikke må bortskaffes gennem almindelig affaldsindsamling ved dets endte levetid. Apparatet skal bortskaffes særskilt gennem sorteret indsamling. Alle apparater er lavet med genbrugelige metalliske materialer (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret stål, kobber, osv) i procenter højere end 90% efter vægt. Gør apparatet klar til bortskaffelse ved at fjerne strømkablet og enhver lås ved rum eller hulrum (hvor det er monteret). Ved slutningen af dets levetid, skal dette produkt håndteres, så de negative virkninger på miljøet reduceres og effektiviteten af anvendelsen af ressourcer forbedres ved at anvende "forureneren betaler", forebyggelse, forberedelse til genbrug, genanvendelse og principper for nyttiggørelse. Husk, at ulovlig eller forkert

bortskaffelse af produktet fører til anvendelsen af sanktioner, i henhold til de nuværende lovbestemmelser.

Oplysninger om bortskaffelse i Italien

I Italien skal WEEE-apparater leveres:

- til opsamlingscentre (også kendt som økologiske øer eller platforme)
 - til den forhandler, hvor nye apparater købes, der er forpligtet til at indsamle dem gratis ("én for én"-indsamling).
-

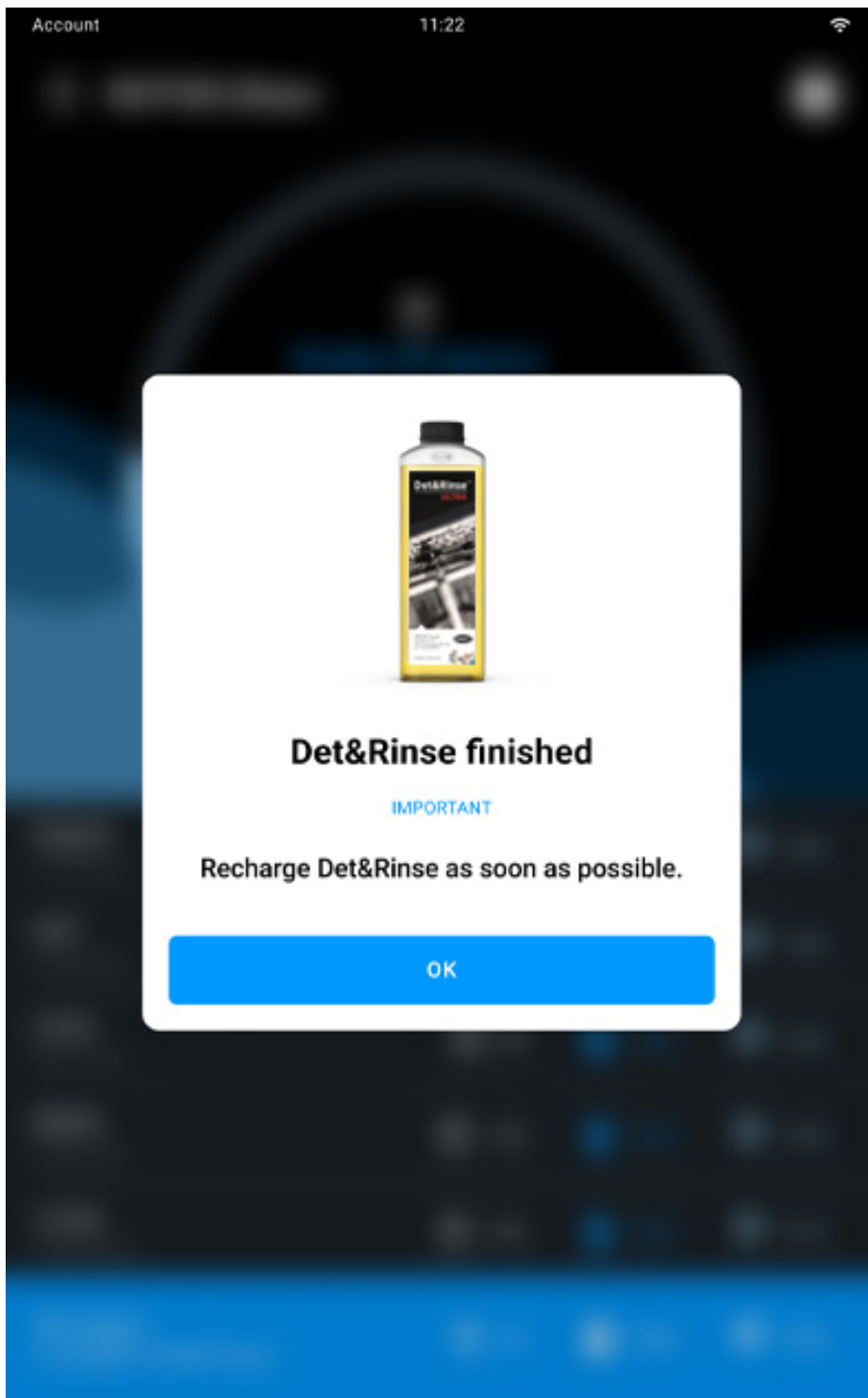
Oplysninger om bortskaffelse i lande i Den Europæiske Union

Hvis du derfor ønsker at bortskaffe dette apparat, anbefaler vi at du kontakter de lokale myndigheder eller forhandleren for at få oplysninger om den korrekte bortskaffelsesmetode.

Lille rutinemæssig vedligeholdelse

Genopfyld Det&Rinse

En meddelelse på displayet fortæller dig, hvornår det er tid til at fylde tanken Det&Rinse op.

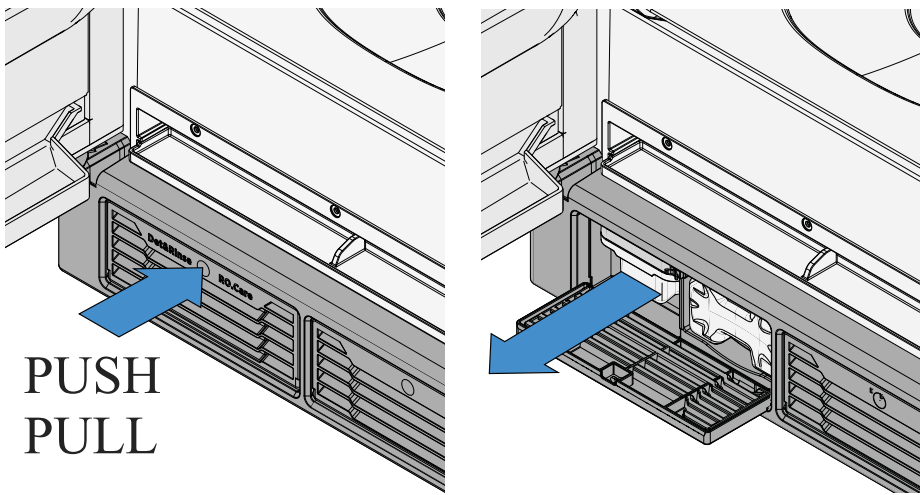


Du må kun fylde tanken med 1-liters flasker af rengøringsmidlet Det&Rinse™ Ultra fra UNOX, det eneste godkendte og testede rengøringsmiddel til rengøring af ovnrummet.

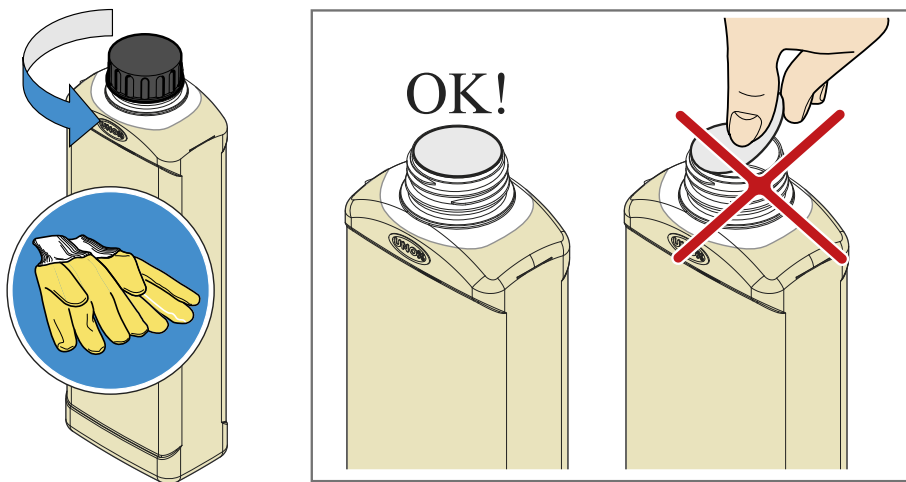


Brug handsker for at undgå, at hænderne kommer i direkte kontakt med rengøringsmidlet. Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder. I tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet skal instruktionerne på sikkerhedsdatabladet følges.

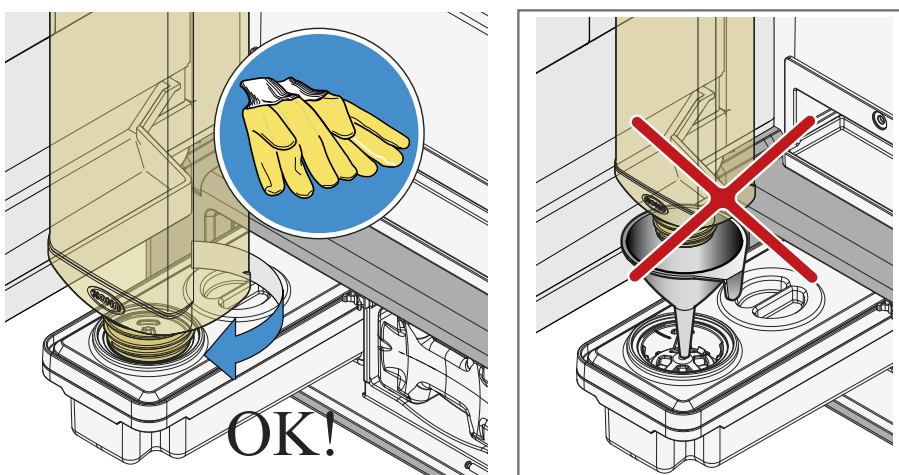
- tryk på og slip tankdækslet, og fjern tanken



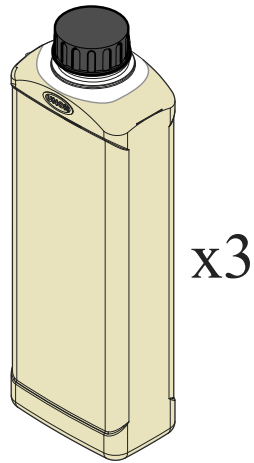
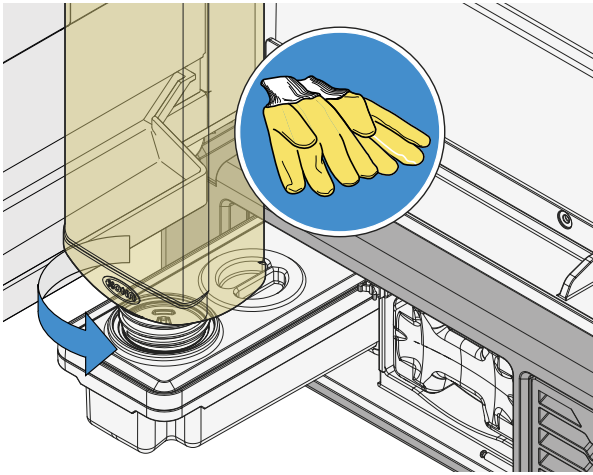
- tag hættten af Det&Rinse™ Ultra-flasken fra UNOX mens du holder den med hættten opad; fjern eller punkter IKKE beskyttelsesfilmen



- kontroller, at beskyttelsesfilmen er intakt og ubeskadiget. Vend flasken på hovedet og skru den på tanken; en nål bryder den beskyttende film, så rengøringsmidlet kan løbe sikkert ned i tanken.



- Når flasken er helt tømt, fjernes den, idet du sørger for, at den ikke drypper; bortskaf den i overensstemmelse med gældende regler.



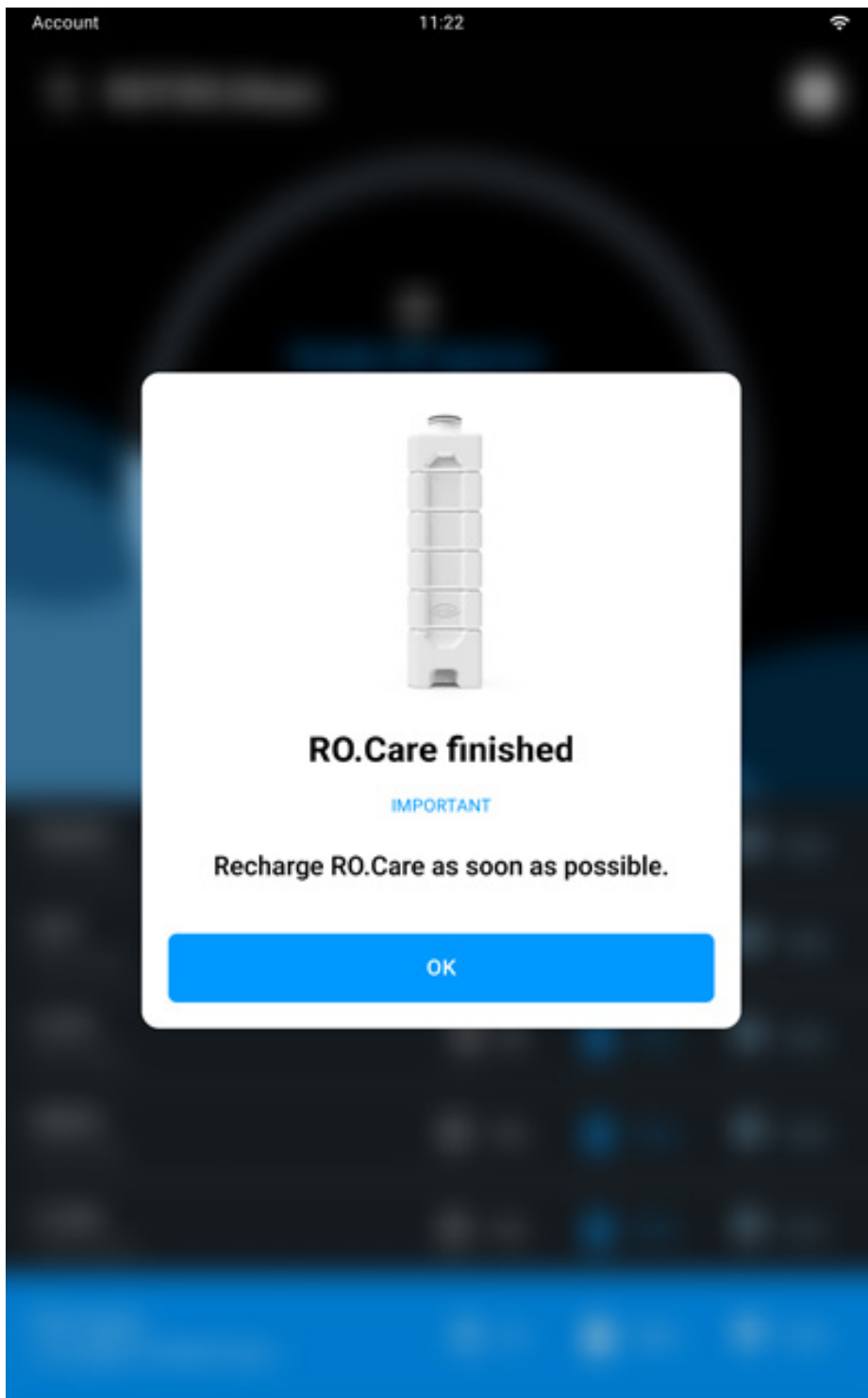
Gentag proceduren, indtil den maksimale tankkapacitet er nået (3 liter = 3 flasker Det&Rinse™ Ultra fra UNOX), og sæt derefter tanken i igen, helt i bund. Bortskaf handskerne uden at røre ved områderne, der er våde af rengøringsmiddel.

Udskiftning af filteret RO.Care

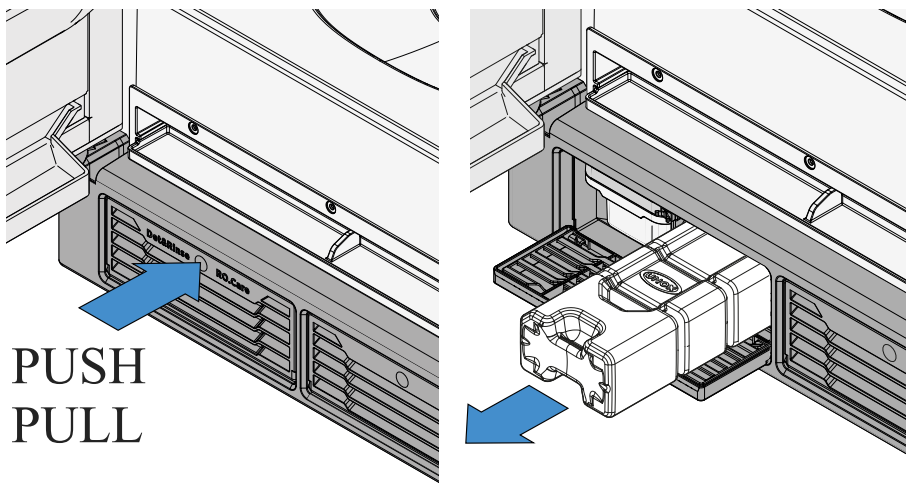
Ovnen er udstyret med et blødgøringsfilter RO.Care, som du skal udskifte årligt eller efter at det har behandlet et antal liter, der beregnes med formlen:

Liter (L) = 13000 / Midlertidig hårdhed (°DH) afhængigt af hårdheden af kundens vand.

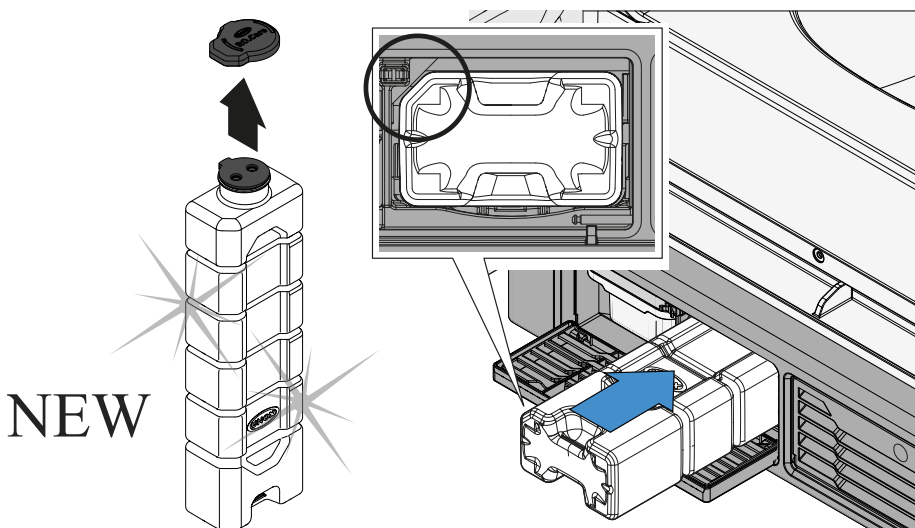
I begge tilfælde får du en meddelelse på displayet om, at det er på tide at udskifte filteret.



- tryk på og slip dækslet til blødgøringsfilteret RO.Care, og fjern det brugte filter ved at trække det udad



- fjern beskyttelse på det nye filter
- indsæt det nye filter, idet du er opmærksom på den korrekte indsættelsesretning.



9. Brug ovnen med Digital.ID™-appen

- [Hent Digital.ID™-appen](#)
 - [Opret en Digital.ID™-konto](#)
 - [Login på Digital.ID™](#)
 - [Tilslutning af dine ovne](#)
 - [Betjening af navigationsbjælke](#)
 - [Liste over ovne](#)
 - [Konto og indstillinger](#)
-

Hent Digital.ID™-appen

Gå til Store på din enhed (Play Store på Android eller App Store på iOS), søg efter **appen Digital.ID™** og download den.

Opret en Digital.ID™-konto

Sådan opretter du en konto:

- åbn appen Digital.ID™, rul gennem billederne eller tryk på SKIP TO LOGIN
 - tryk på TILMELD DIG, og vælg, om du vil fortsætte registreringen med GOOGLE, FACEBOOK eller APPLE
 - indtast de nødvendige data (grundlæggende oplysninger); tryk på FORTSÆT for at udfylde resten (virksomhedsoplysninger og erhvervsprofil)
 - når du har udfyldt det hele sendes en bekræftelsesprocedure til den indtastede e-mail: følg instruktionerne for at fuldføre tilmeldingen af kontoen. Hvis du ikke modtager nogen e-mails, skal du tjekke din spam-indbakke.
-

Login på Digital.ID™

- Åbn appen Digital.ID™, tryk på LOGIN;
- på skærmen, der vises, skal du indtaste din E-MAIL, ADGANGSKODEN, som du indtastede, da du oprettede Digital.ID™-kontoen og trykke på LOGIN: Velkommen til den digitale verden!

Hvis du allerede har tilsluttet dine ovne, vil du se en liste over dem efter login; se her, hvordan du kan [se og administrere listen over ovne](#).


Hvis du endnu ikke har tilsluttet nogen ovn, kan du se her, hvordan du [tilslutter dine ovne](#).

Tilslutning af dine ovne

Når du første gang logger ind på kontoen, du har oprettet, skal du tilslutte dine ovne, så du kan se, overvåge og administrere dem fra appen Digital.ID™.

Før du tilslutter dem, anbefaler vi, at du prøver vores virtuelle ovn, så du kan afprøve proceduren uden at bekymre dig om at begå fejl.

Prøv en virtuel ovn

- Tryk på PRØV EN VIRTUEL OVN
 - rul gennem billederne af ovnen, indtil du ser den model, der interesserer dig, og START DEMOEN
 - den virtuelle ovns startside vises; hvis du ønsker det, kan du udforske alle dens funktioner, eller du kan få vist en liste over virtuelle ovne ved at trykke på ovnknappen  nederst til venstre. Se her, hvordan du kan [se og administrere listen over ovne](#).
-



Tilslut din ovn via parring

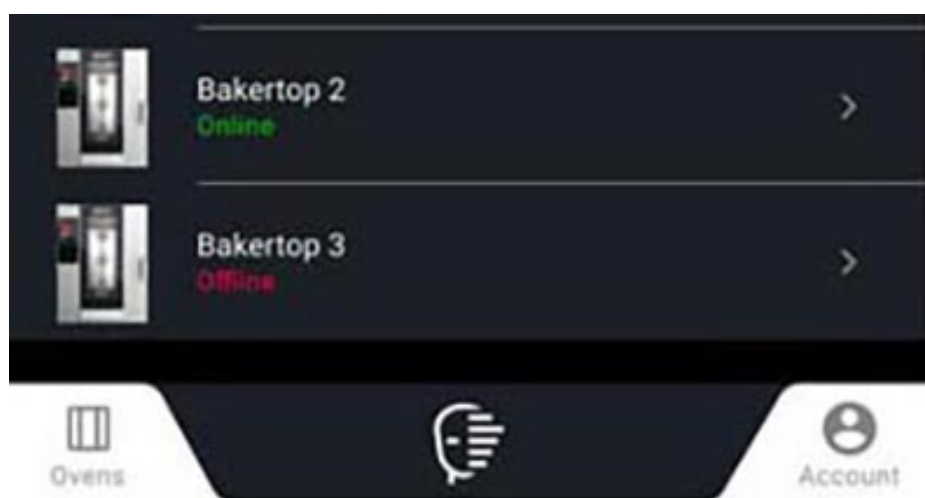
- Tryk på knappen TILSLUT DIN OVN; indram QR-koden, der vises på ovnens display, med din enhed, eller tryk på teksten INDTAST KODE, og indtast manuelt **seriekoden** og **ovnens pinkode** (begge er placeret under QR-koden)
- Indtast **navnet**, du vil give ovnen, så du kan identificere den, hvis du skal tilslutte flere ovne. GEM det indtastede navn.

Hvis du har mere end én ovn UNOX, skal du gentage denne procedure for hver af dem: på den måde vil de alle blive vist på listen over ovne, se her hvordan du kan [se og administrere listen over ovne](#)

Betjening af navigationsbjælke

Med navigationsbjælken kan du hurtigt navigere i appen Digital.ID™:

- knappen OVNE  til venstre bruges til at [se og administrere listen over ovne](#)
- knappen KONTO  til højre giver dig adgang til og mulighed for at ændre kontoen, se her, hvordan du [administrerer din konto](#).



Hvis du har valgt en ovn og ser dens startside, kan du via navigationsbjælken:



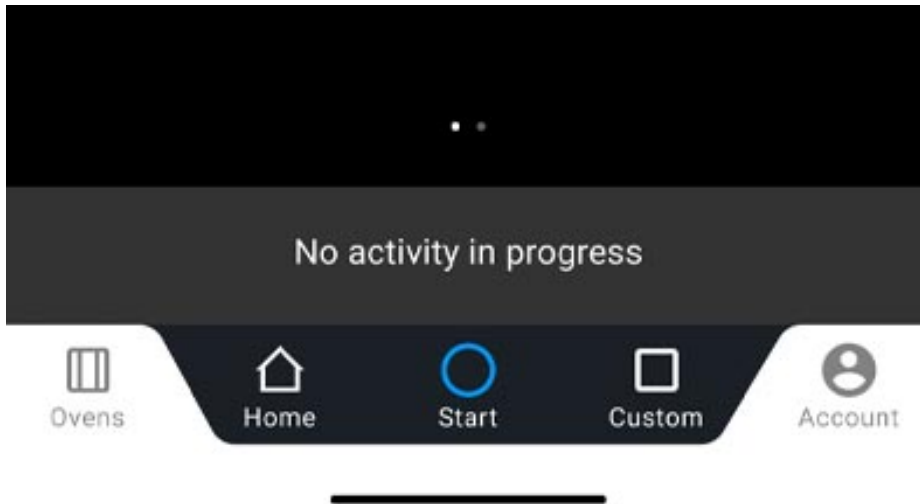
HOME-knappen: åbne ovnens startside



START/STOP-knappen: starte eller stoppe en aktivitet, for eksempel en tilberedning



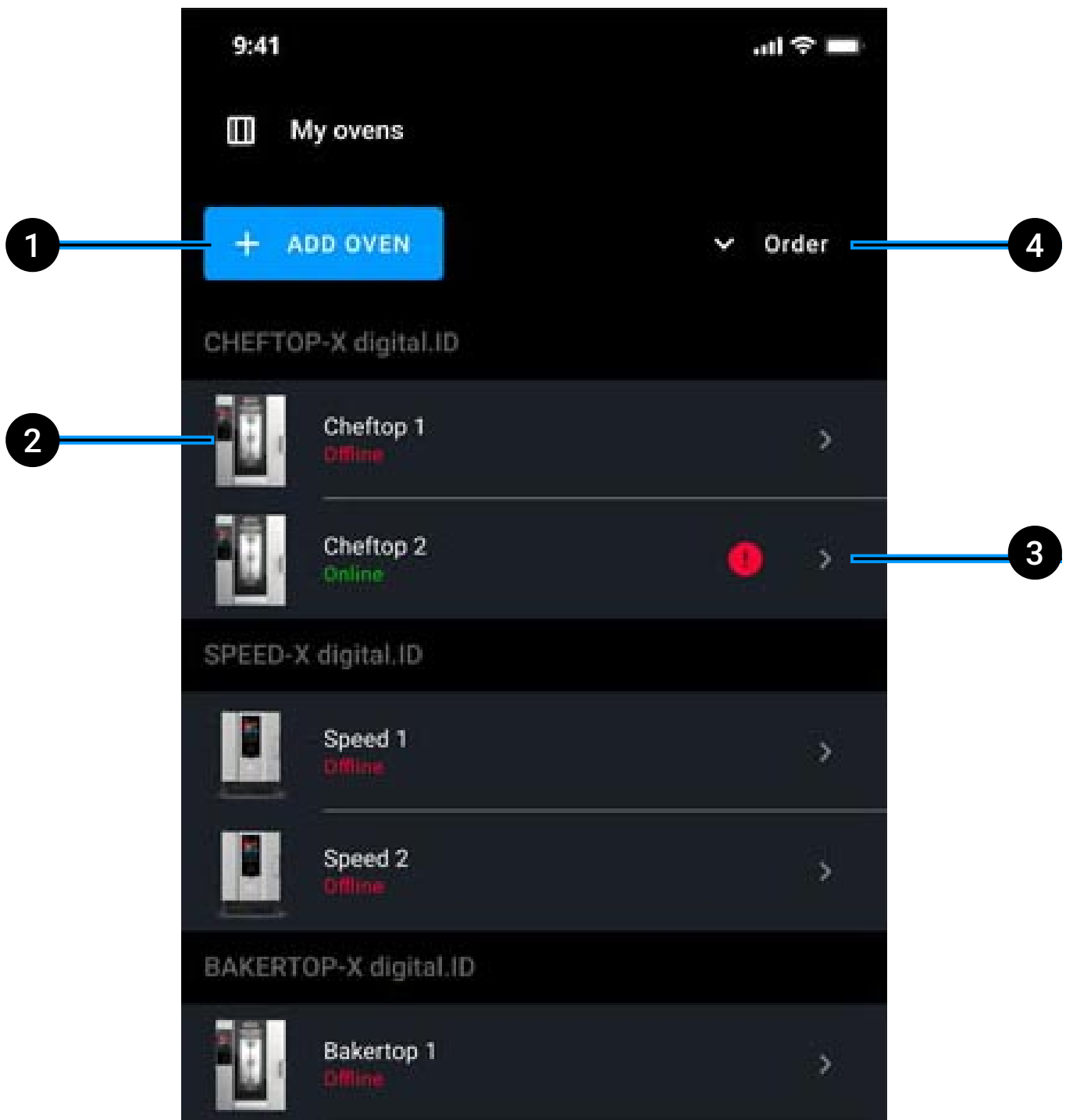
CUSTOM-knappen: gå til [systemindstillinger](#).



Liste over ovne

Listen over ovne indeholder alle de ovne, du har tilsluttet via parring, se her, hvordan du [tilslutter din ovn via parring](#).

Visning og forklaring af landing page

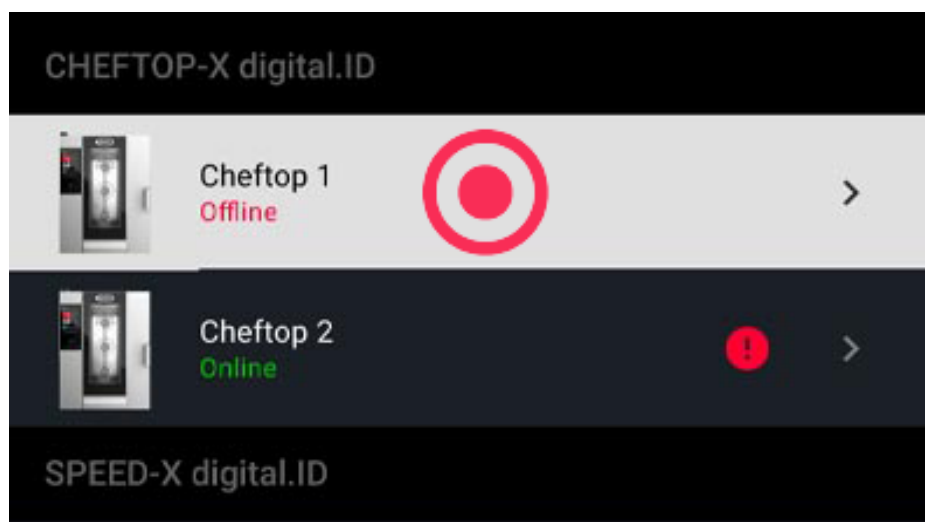


- 1 **tilføj** en ny ovn til listen
- 2 **Ovnens navn og tilstand** (online, offline): Tryk på ovns navn for at åbne dens startside. Hvis ovnen er online, kan du styre den fra [appen Digital.ID™](#); hvis ovnen er offline, vil nogle funktioner være deaktiveret (sløret), mens aktive og redigerbare aktiviteter vil blive synkroniseret, når ovnen er online igen
- 3 Tilføj ovn i **alarm**: vi anbefaler, at du kontrollerer årsagen til alarmen
- 4 **Opstil** ovne efter serie, efter tilslutnings- eller anvendelsesdato; hvis der er ovne i alarm, står de altid først.


Rediger listen over ovne

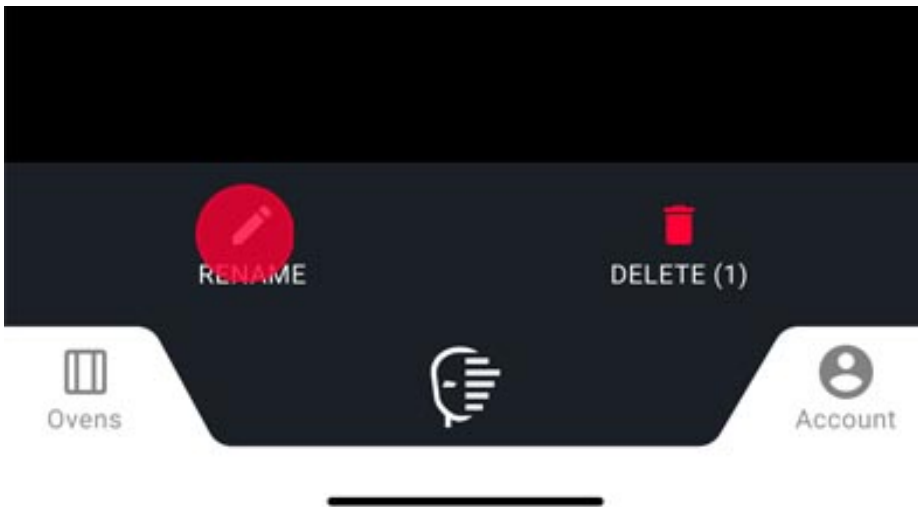
Gå til REDIGERINGSTILSTAND

Tryk og hold navnet på en ovn.




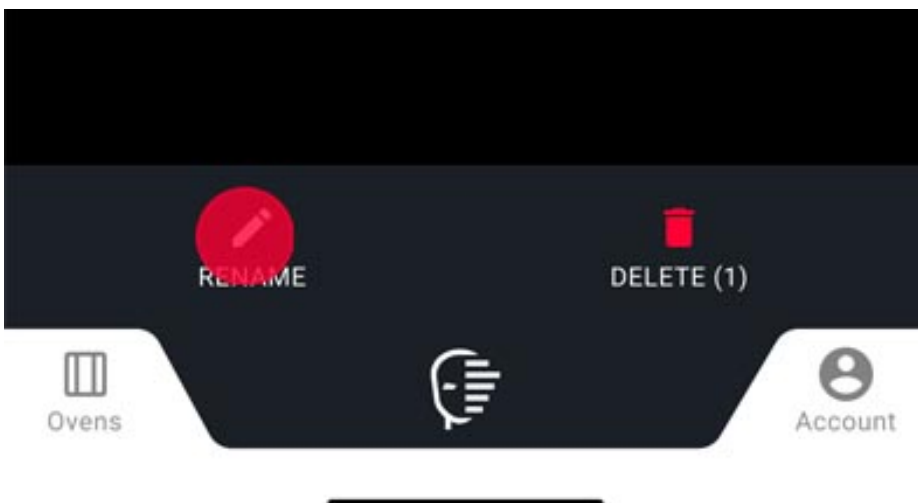
Omdøb en ovn

- Gå til REDIGERINGSTILSTAND, se her, hvordan [du går til REDIGERINGSTILSTAND](#);
- tryk på knappen OMDØB , skriv ovnens nye navn og bekræft med ANVEND.




Slet en ovn

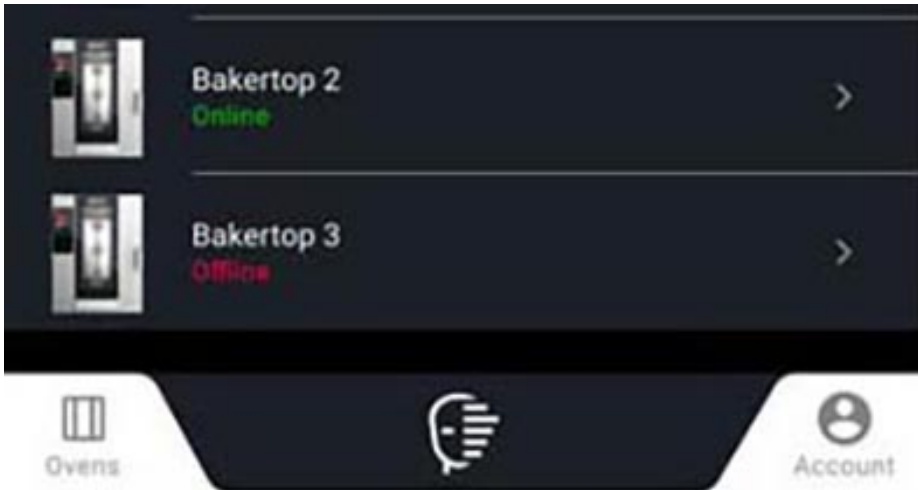
- Gå til REDIGERINGSTILSTAND, se her, hvordan [du går til REDIGERINGSTILSTAND](#);
- tryk på knappen SLET  og bekræft med SLET.



Konto og indstillinger

Få adgang til kontoen

Tryk på knappen konto  til højre.













Kontoindstillinger

Account





CHEFTOP-X di Mario
Mario's Restaurant




Account settings

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

Personal images

-  Personal gallery 

Security

-  Blocks and security 
-  Privacy 


- 1** indstil de **grundlæggende** oplysninger, **virksomhedsoplysninger, erhvervsprofil, sprog og måleenhed**
- 2** beslut om du ønsker at modtage **notifikationer**
- 3** **administrer dit Base- eller Premiumabonnement**
- 4** **indstil din standardbetalingsmetode**
- 5** **administrer brugerprofilerne** for ovnen og kend deres status.

★ Subscription >

☰ Payment methods and billing settings >

👤 Profiles >

Personal images

6  Personal gallery >

Security

🛡️ Blocks and security >

7

🛡️ Privacy >

8  Terms of use >

9 


Ovens




Account

- 6 **upload** et personligt billede ved at tage et foto eller vælge det fra galleriet på din enhed. Billederne, du uploader, bliver gemt i opskriftsbilledgalleriet i din ovn, så du kan bruge dem, når du gemmer en personlig opskrift
 - 7 få adgang til **sikkerheds- og låseindstillingerne** for din konto og ovn; i dette afsnit kan du ændre din adgangskode til kontoen eller indstille en pinkode for at låse funktioner, f.eks. starte en tilberedning eller tilslutte andre ovne
 - 8 indeholder en liste over **vilkårene for brug** af ovnen
 - 9 **afbryder** forbindelsen mellem din enhed og ^{TM-appen} Digital.ID.
-

10. Hey UNOX!

- [Hvad du kan gøreVoice Control](#)
 - [Aktivere Unox Voice Control](#)
 - [Ændre indstillingerne for UNOX Voice Control](#)
-

Voice Control

"Hey Unox, forvarm til 180 °C".

Teknologien **Voice Control** er i stand til at genkende din stemme, fortolke dine ønsker og få ovnen til at agere i overensstemmelse hermed. Det giver dig mulighed for at give kommandoer, selv når du har hænderne fulde.

Hvad du kan gøre UNOX Voice Control

Unox Voice Control kan:

- **starte et program**, der er gemt i applikationen Library eller Chefunox
 - **starte et manuelt program** eller en forudindstilling og hjælpe dig med at indstille parametrene (så længe dine ønsker ligger inden for området af den forudindstilling, du har valgt)
 - **indstille eller tilføje timere** i programmerne MULTI.Time – MULTI.Speed eller i en igangværende tilberedning (i dette tilfælde tilføjes der timer-widgets på startsiden)
 - **start** en vask
 - **fortælle dig, hvad klokken er**
-

Aktivere UNOX Voice Control

tryk på knappen VOICE  for at aktivere eller deaktivere teknologien



Ændre indstillingerne for UNOX Voice Control

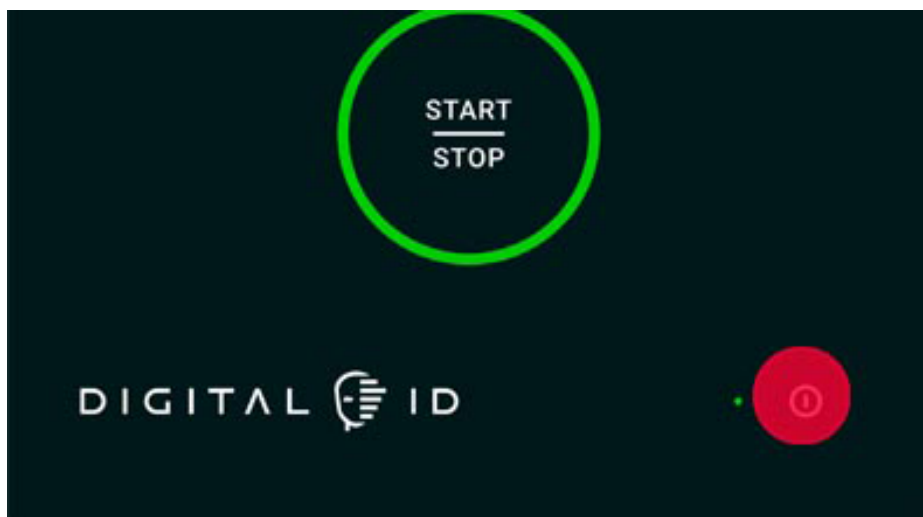
Gå til [indstillinger](#) > Voice control > sprog.

11. Genstarte, opdatere og genoprette

- [Tænde og slukke ovnen](#)
 - [Opdatere softwaren](#)
 - [Genopret til fabriksstilstand](#)
-

Tænde og slukke ovnen

Tryk på ON/OFF-knappen på panelet for at tænde og slukke ovnen. Startside vises efter ca. 20 sekunders ventetid.



Opdatere softwaren

Gå til [Indstillinger](#) > Softwareopdatering > Opdater software. Du kan kun opdatere softwaren, hvis der ikke er nogen tilberednings- eller vaskeprogrammer i gang. Efter opdateringen bliver du bedt om at slukke ovnen.

Genopret til fabrikstilstand

I ovnens opstartsfase skal du trykke 5 gange i træk på displayet for at gå i genopretningstilstand. Du får mulighed for at:

- **starte** ovnen normalt (start oven)
 - **genoprette** den tidligere softwareversion (restore previous software version)
 - **nulstille** ovnen til fabrikstilstand (factory reset)
 - **få adgang** til de mest avancerede kommandoer (advanced options for Unox Service).
-

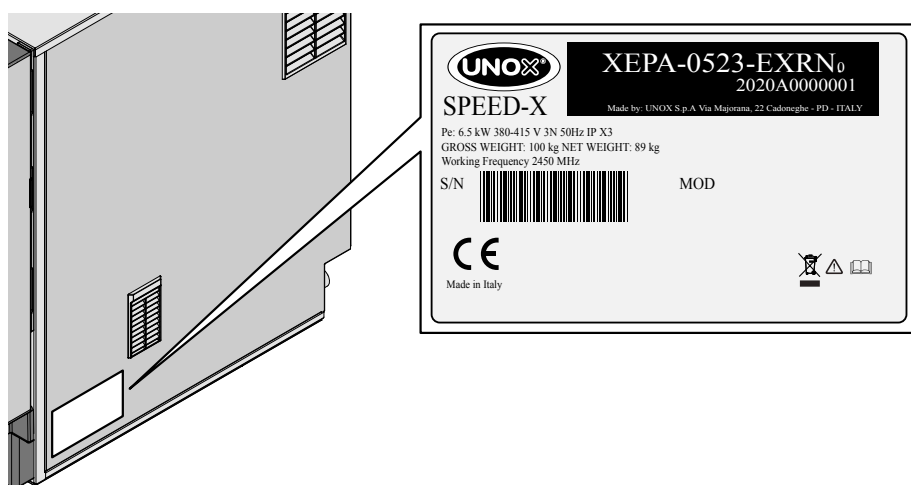
12. Hjælp og support

- [Hvad skal du gøre, hvis ovnen ikke virker](#)
 - [Teknisk bistand](#)
 - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
 - [Kontakt teknisk support](#)
 - [Producentens data](#)
-

Hvad skal du gøre, hvis ovnen ikke virker

Hvis ovnen ikke fungerer, skal du afbryde apparatet fra strøm- og vandforsyningen (hvis til stede) og kontakte et af UNOX [autoriseret teknisk servicecenter](#) og give dem følgende oplysninger:

- købsdatoen;
- eventuelle alarmmeddelelser, som vises på displayet.
- apparatets specifikationer, som findes på typeskiltet;



Teknisk bistand

Alle vores produkter er designet til at holde i lang tid, hjælpe dig med den bedst mulige teknologi og gøre dig i stand til at klare enhver udfordring. Der kan dog opstå uforudsete hændelser; i disse tilfælde står netværket af UNOX autoriserede og certificerede servicecentre altid til rådighed for at minimere nedetiden.

Se her for at finde [Autoriserede tekniske servicecentre UNOX](#)

Tjek vores websted [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) for planlagt og forebyggende vedligeholdelsesprogrammer.

LONG.Life - LONG.Life 5

Med LONG.Life får du specialiseret assistance fra vores teknikere og en 12-måneders garanti, der dækker arbejdsløn og reservedele. Med UNOX LONG.Life5 har mulighed for at forlænge garantien op til 5 år eller 12.000 driftstimer på reservedele og 24 måneder eller 12.000 driftstimer på arbejdskraft. Kontakt UNOX for yderligere oplysninger.

Kontakt teknisk support

Hvis du er Premium-kunde*, kan du ringe til vores tekniske team direkte fra ovnen og tale med vores operatører via den interne mikrofon. Takket være den indbyggede chat- og kamerafunktion i Digital.ID™-appen kan du desuden sende beskeder og billeder for at hjælpe teamet med at diagnosticere og løse dine problemer hurtigere og mere præcist.

* Premium Digital.ID™-abonnementet inkluderer HEY.Unox taleassistent, DIGITAL.Training, madlavningssupport COOKING.Concierge 30min./måned, live teknisk support og alle funktionerne i DDC Enterprise abonnementet.

Producentens data

UNOX S.p.A Via E. Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tlf. +39 049 86.57.511
Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com
www.unox.com

13. Copyright

Copyright 2021 UNOX S.p.A. Alle rettigheder forbeholdes. Virk.
reg. Padova nr. 04230750285 - R.E.A. (Økonomisk og
administrativ fortegnelse) Padova 372835 - Indbetalt aktiekapital
5.000.000 € - Momsnr. - Skattereg.nr. 04230750285

LI2700A0

All images used are for illustrative purposes only.

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