



CHEFTOP-XTM

BAKERTOP-XTM

Manual de instruções

01 - 06 - 2023

Índice geral

1. [Olá](#)
2. [Segurança](#)
3. [Seu forno Digital.ID™](#)
4. [Noções gerais](#)
5. [Noções gerais sobre o cozimento](#)
6. [Noções gerais sobre o tratamento da água e as lavagens](#)
7. [Aplicativos](#)
8. [Manutenção e limpeza do forno](#)
9. [Usar o forno com Digital.ID App™](#)
10. [Hey UNOX!](#)
11. [Reiniciar, atualizar e restaurar](#)
12. [Assistência e suporte](#)
13. [Direitos de autor](#)

1. Olá

Forno combinado profissional com altíssimos desempenhos, equipado com um sistema operacional de última geração e tecnologia inteligente concebida para a gestão de cada processo de cozimento de gastronomia.

Esse manual contém todas as informações necessárias para seu uso correto e com todo o seu potencial.

Se você não entender alguma parte, UNOX permanece à sua disposição para lhe fornecer qualquer informação.

2. Segurança

- [Simbologia usada no manual](#)
 - [Informações de segurança](#)
 - [Informações sobre a eliminação e a reciclagem](#)
 - [Declaração de conformidade](#)
-

Simbologia usada no manual

Símbolo

Significado



Ler o manual de instruções



Perigo! Situação de perigo imediato ou situação perigosa que pode causar lesões ou a morte



Perigo de incêndio!



Perigo de choque elétrico!



Perigo de queimaduras

Informações de segurança

Avisos gerais



O não cumprimento dos regulamentos de segurança ou um uso ou manutenção diferentes daqueles indicados nesse manual anulam a garantia (para mais detalhes, consulte www.unox.com, seção “Garantia”) e isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.

Coloque esse aparelho fora do alcance das crianças.

A limpeza e a manutenção devem ser feitas pelo usuário NÃO podem ser realizadas por crianças, especialmente sem a vigilância de um adulto.

Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o cozimento de alimentos em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.

Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e contate um centro de assistência autorizado pela UNOX, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.

Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.

O equipamento tem uma emissão sonora inferior a 70 dB.

UNOX se reserva o direito de fazer alterações, a qualquer momento, sem aviso prévio, aprimoramentos aos equipamentos ou aos acessórios.

A reprodução total ou parcial desse folheto é proibida sem o consentimento do UNOX. As medidas fornecidas são indicativas e não vinculantes. Em caso de litígio, a língua de redação original do manual é o italiano. UNOX não se considera responsável por eventuais erros de tradução/transcrição.

Avisos sobre o perigo de queimaduras e ferimentos



Durante o cozimento e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, preste atenção para tocar unicamente nos elementos de comando ou no puxador do equipamento, pois as partes externas estão muito quentes (temperatura superior a 60°C

(140°F).

O cozimento ocorre somente com a porta fechada, por razões de segurança. Se a porta for aberta, o forno para temporariamente e indica o fato com uma mensagem no visor. Para continuar a cozinhar, basta fechar novamente a porta.

A fim de manter o desempenho ideal do aparelho, é preferível NÃO abrir a porta durante o cozimento, especialmente se está utilizando com micro-ondas. Se não for possível evitar a abertura da porta, realize a operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.

Para movimentar e extrair recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de cozimento, use sempre vestuário de proteção térmica adequado para o uso em questão e preste muita atenção.

É absolutamente proibido colocar qualquer tipo de bandeja, recipiente quente/frio ou outros tipos de objetos em cima do forno, mesmo quando desligado. NÃO aproxime objetos combustíveis ou sensíveis ao calor (por exemplo, elementos decorativos de plástico, isqueiros, etc.) ao equipamento.

É necessário manter pelo menos 10 cm | 3.94" de espaço livre ao redor do forno.

As primeiras vezes que usa o equipamento, devido à evaporação de alguns óleos de produção, pode produzir fumos e odores desagradáveis que desaparecerão gradualmente nos ciclos de funcionamento seguintes.

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.

Para evitar queimaduras, não utilize recipientes cheios de líquidos ou produtos de cozinha que se tornem fluidos quando aquecem até níveis superiores aos facilmente observáveis (Europa: IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

O aquecimento de bebidas pode resultar na ebulição eruptiva retardada, por isso é preciso ter cuidado ao manusear o recipiente.

Antes do consumo, o conteúdo dos biberões e dos homogeneizados em frascos deve ser misturado ou agitado e a temperatura deve ser controlada para evitar queimaduras.

Utilize somente utensílios e recipientes apropriados para o modo de cozimento escolhido (rápido ou tradicional).

O aquecimento no microondas de ovos com casca ou de ovos inteiros cozidos pode implicar o risco de explosão, mesmo quando o aquecimento tiver terminado.

Avisos sobre o perigo de incêndio



Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (por ex. manuais de instruções, sacos de plástico, etc.) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída de fumos está livre de obstruções e que não existem materiais inflamáveis nas proximidades.

Quando aquece alimentos em recipientes de plástico ou de papel, controle o forno quanto a possíveis riscos de incêndio.

Se notar a emissão de fumo, desligue o equipamento da alimentação elétrica e mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas.

Não coloque fontes de calor (por ex.: grelhadores, fritadeiras, etc.), substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis perto do aparelho (ex.: diesel, gasolina, garrafas de bebidas alcoólicas, etc.).

O equipamento deve ser limpo diariamente, removendo todos os resíduos de alimentos. Negligenciar essa operação pode causar a deterioração das superfícies que pode afetar negativamente a vida útil do equipamento e originar uma situação perigosa (as gorduras ou os resíduos alimentares, se não removidos de seu interior, podem se incendiar).

O aparelho não deve ser limpo com um jacto de vapor ou de água sob pressão.

Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).

Avisos sobre o perigo de choque elétrico



Não abra os compartimentos identificados com esse símbolo: a abertura está reservada a pessoal qualificado e autorizado pela UNOX. O não cumprimento dessa regra provoca a anulação da garantia (para mais detalhes, consulte www.unox.com, seção “Garantia”) e expõe a risco de danos e ferimentos, até mesmo mortais.

Avisos de manutenção de rotina



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (cerca 5 minutos);
- depois de esperar que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
- em perfeita forma psicofísica, após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, máscara de proteção contra o pó (opcional), etc.).

Antes de manusear e utilizar o detergente leia com atenção a ficha de segurança do produto. NUNCA toque no detergente com as mãos nuas. O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente consulte a ficha de segurança.

Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize:

- ferramentas ou panos abrasivos, pontudos ou afiados (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água sob pressão ou de vapor;
- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes básicos, agressivos, cáusticos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico ou soda cáustica).

Estas substâncias podem causar danos permanentes nas superfícies e nos catalisadores do equipamento. NÃO use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte ou o piso debaixo do equipamento: as emissões voláteis dos compostos podem causar danos igualmente.

Antes de iniciar uma lavagem, certifique-se de que NÃO há bandejas dentro da câmara do forno: a lavagem é ineficaz.

Durante a lavagem NÃO abra a porta do forno devido ao perigo de lesões nos olhos, mucosas e pele causadas pelo contato com os detergentes químicos borrifados pelo rotor dentro da câmara de cozimento e movimentados por fortes correntes de ar.

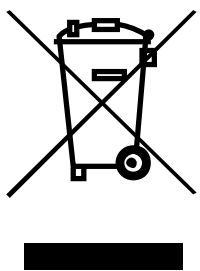
NÃO permita que as crianças, especialmente sem a vigilância de um adulto, limpem o equipamento.

NÃO adultere por motivo algum o recipiente do detergente, suas conexões com o forno e o circuito interno e externo de água: perigo de danos, ferimentos ou acidentes mortais.

Verifique periodicamente a presença de manchas de ferrugem dentro da câmara do forno: se forem encontradas, contate urgentemente um Centro de Assistência porque provavelmente a água usada está danificando o forno; intervir imediatamente significa prolongar a vida do equipamento.

Informações sobre a eliminação e a reciclagem

Nos termos do art.º 13º do Decreto-Lei n.º 49 de 2014 “Aplicação da Diretiva REEE 2012/19/EU sobre os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos”



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma barra indica que o produto foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser misturado com os outros resíduos, mas deve ser tratado separadamente. Todos os equipamentos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, cobre, etc.) com uma percentagem superior a 90% do peso. Torne o aparelho inutilizável para o tratamento, removendo o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se presentes). Dedicar atenção à gestão deste produto no fim da vida, reduzindo o impacto negativo no meio ambiente e melhorando a eficácia de uso dos recursos, aplicando os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. Recorda-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de Recolha (também chamados ilhas ou plataformas ecológicas)
 - ao revendedor onde comprou um equipamento novo, que tem a obrigação de recebê-los gratuitamente (retirada “um por um”).
-

Informações sobre a eliminação em países da união europeia

A Diretiva comunitária sobre os equipamentos REEE foi transposta de forma diferente por cada país, por isso, se desejar eliminar esse equipamento, sugerimos que contate as autoridades locais ou o revendedor para saber o método correto de tratamento.

Declaração de conformidade

Declaração UE de conformidade para equipamentos elétricos
Fabricante: UNOX S.p.A.

Endereço: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy
Declara sob a própria responsabilidade que os fornos:

CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ Digital.ID™
estão em conformidade com a Diretiva Máquinas 2006/42/CE
nos termos das normas:

Fornos com alimentação elétrica:

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

EN 60335-2-42:2003,

EN 60335-2-42:2003/A11:2012,

EN 60335-2-42:2003/AC:2007

Fornos com alimentação a gás:

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

EN 60335-2-102:2016

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade
Eletromagnética CEM 2014/30/CE nos termos das normas:

EN 55014-1:2017 + A11:2020 / EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2:
2008 /

EN 61000-6-1:2007

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

ETSI EN 301 489-1 V2.2.3: 2019

ETSI EN 301 489-17 V3.2.4: 2020

está em conformidade com a Diretiva de Equipamentos de Rádio
RED 2014/53/CE nos termos das normas:

ETSI EN 300 328 V2.2.2: 2019

Somente para os fornos a gás:
está em conformidade com Regulamento GAR (EU) 2016/426 nos
termos das normas:
EN 203-1:2021
EN 203-2-2:2021

3. Seu forno Digital ID™

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

Características CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™

Forno combinado profissional com altíssimos desempenhos, equipado com um sistema operacional de última geração e tecnologia inteligente concebida para a gestão de cada processo de cozimento de gastronomia.

Autolavagem e filtragem de água

A limpeza dos fornos combinados profissionais não é mais um problema. CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ possuem um sistema de lavagem automático PRESSURE.Klean integrado com um recipiente DET&Rinse Ultra com 1L de capacidade e sistema de filtragem da água RO.Care para garantir até 1300L de água filtrada. Não é tudo: graças ao sensor SENSE.Klean o forno consegue detectar minuciosamente o grau de sujeira e sugerir o modo de lavagem mais adequado para evitar os desperdícios. Faz tudo isso!

Painel de controle

O inovador painel de controle Digital.IDTM foi completamente redesenhado para garantir uma experiência de uso inigualável. Um design fresco, simples e intuitivo que permite monitorar e controlar seu forno com a velocidade de um toque.

Fechamento da porta por impulso

O fechamento por impulso permite a máxima velocidade nas operações de enformamento e desenformamento. Para fechar o forno, basta empurrar a porta para seu fechamento instantâneo. Maior liberdade de movimento, maior simplicidade das operações.

Câmara de cozimento prensada em aço 316L

A câmara de cozimento dos fornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ é feita de aço 316L, o mesmo com que são construídos os navios para resistir à agressão da água do mar. Combinado com RO.Care, permite evitar o tratamento da água com sistemas de osmose, mesmo em caso de altos níveis de cloretos.

Ventiladores simétricos com inversão de direção

Os ventiladores de alta capacidade distribuem de forma potente e uniforme o ar sobre cada bandeja, da primeira à última. Uniformidade e velocidade de cozimento ao mais alto nível.

Resistências de alto desempenho

Os fornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ usam resistências retas especiais com alta intensidade de potência que produzem calor rapidamente, minimizando os tempos de recuperação da temperatura e otimizando o fluxo de ar.

Gaveta inferior

Um espaço para o detergente Det&Rinse™ Ultra e para o filtro de água integrado RO.Care. Um compartimento sob o forno que contém tudo o que você precisa para o cuidado diário de seu forno.

As novidades de CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™

Autolavagem e filtragem de água

A limpeza dos fornos de cozimento acelerado não é mais um problema. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ possui um sistema de lavagem automático PRESSURE.Klean integrado com um recipiente DET&Rinse Ultra com 1L de capacidade e sistema de filtragem da água RO.Care para garantir até 1300L de água filtrada. Não é tudo: graças ao sensor SENSE.Klean o forno consegue detectar minuciosamente o grau de sujeira e sugerir o modo de lavagem mais adequado para evitar os desperdícios. Faz tudo isso!

Painel de controle

O inovador [painel de controle Digital.ID™](#) foi completamente redesenhado para garantir uma experiência de uso inigualável. Um design fresco, simples e intuitivo que permite monitorar e controlar seu forno com a velocidade de um toque.

Fechamento da porta por impulso

O fechamento por impulso permite a máxima velocidade nas operações de enformamento e desenformamento. Para fechar o forno, basta empurrar a porta para seu fechamento instantâneo. Maior liberdade de movimento, maior simplicidade das operações.



Câmara de cozimento prensada em aço 316L

A câmara de cozimento dos fornos CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ é feita de aço 316L, o mesmo com que são construídos os navios para resistir à agressão da água do mar. Combinado com RO-Care, permite evitar o tratamento da água com sistemas de osmose, mesmo em caso de altos níveis de cloretos.

Ventiladores simétricos com inversão de direção

Os ventiladores de alta capacidade distribuem de forma potente e uniforme o ar sobre cada bandeja, da primeira à última. Uniformidade e velocidade de cozimento ao mais alto nível.

Resistências de alto desempenho

Os fornos CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™ usam resistências retas especiais com alta intensidade de potência que produzem calor rapidamente, minimizando os tempos de recuperação da temperatura e otimizando o fluxo de ar.

Gaveta inferior

Um espaço para o detergente Det&Rinse™ Ultra e para o filtro de água integrado RO.Care. Um compartimento sob o forno que contém tudo o que você precisa para o cuidado diário de seu forno.

Características Digital.ID™

Digital.ID™ é o sistema operacional mais avançado alguma vez instalado em um forno. Interface rápida e intuitiva com funções de hiperconexão aprimoradas pela inteligência artificial.

Digital.ID™ Hyperconnection

Com Digital.ID™ acessa a interface de seus fornos em todos os seus dispositivos, onde você quiser, quando quiser, sem a necessidade de uma conexão internet de alta velocidade. Importe cada personalização e receita para todos os seus fornos e dispositivos através do [App Digital.ID™](#).

Conta Digital.ID™

Crie sua Digital.ID™ e conecte-se a seu forno CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ conectado à internet: armazene seus programas de cozimento, sua configuração de Home Page e todas as personalizações de seu forno diretamente da cloud. Sua conta permanece constantemente sincronizada com as últimas alterações, permitindo que você faça mudanças diretamente de seu smartphone. Você pode entrar em sua conta em qualquer forno CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ conectado à Internet e ter acesso imediato a suas configurações.

Digital.ID™ Widgets

Com os novos widget, você trabalha com a interface mais intuitiva já vista em um forno. Personalize a tela Home para atender às suas necessidades ou escolha um layout pré-definido projetado para seu negócio para ter suas funções favoritas sempre em primeiro plano.

DIGITAL.Training

Com a compra de um forno Digital.ID™ pode receber um treinamento gratuito Premium* que lhe ensinará todos os truques para obter 100% de seu forno logo nos primeiros dias após a instalação.

Nossos Active Marketing Chef estão disponíveis em remoto para mostrar tudo o que você precisa, desde funcionalidades básicas até as tecnologias mais avançadas.

COOKING.Concierge

Precisa de conselhos? Você quer otimizar o uso de seu forno? Você quer aperfeiçoar um processo de cozimento? Precisa de instruções para preparar uma receita?

Ativando o pacote de serviços digitais Premium* receberá até 30 minutos de chamadas mensais para conversar com nossos Corporate Chef diretamente através do microfone interno de seu forno. Com a nova função Badge você pode executar as instruções durante a chamada, e com a função Remote Control pode permitir que o chef configure seu forno à distância.

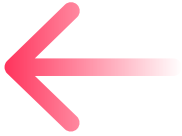
Live Technical Assistance

Precisa de ajuda? Chame nossa equipe técnica diretamente de seu forno e fale com eles através do microfone interno. Além disso, graças à chat integrada e à função câmera fotográfica do [App Digital.ID™](#) você pode enviar mensagens e fotos para ajudar a equipe a diagnosticar e esclarecer suas dúvidas de forma mais rápida e precisa.

4. Noções gerais

- [Simbologia usada no manual](#)
 - [Painel Digital.ID™](#)
 - [Descubra os gestos](#)
 - [Tecnologias UNOX](#)
-

Simbologia usada no manual

Símbolo	Gesto
	Tocar Toque suavemente a tela com um dedo.
	Tocar e segurar Toque com o dedo na tela sem deixar até que a ação desejada seja iniciada
	Arrastar para a direita Arraste seu dedo da esquerda para a direita.
	Arrastar para a esquerda Arraste seu dedo da direita para a esquerda.
	Arrastar para cima Arraste seu dedo da direita para cima.

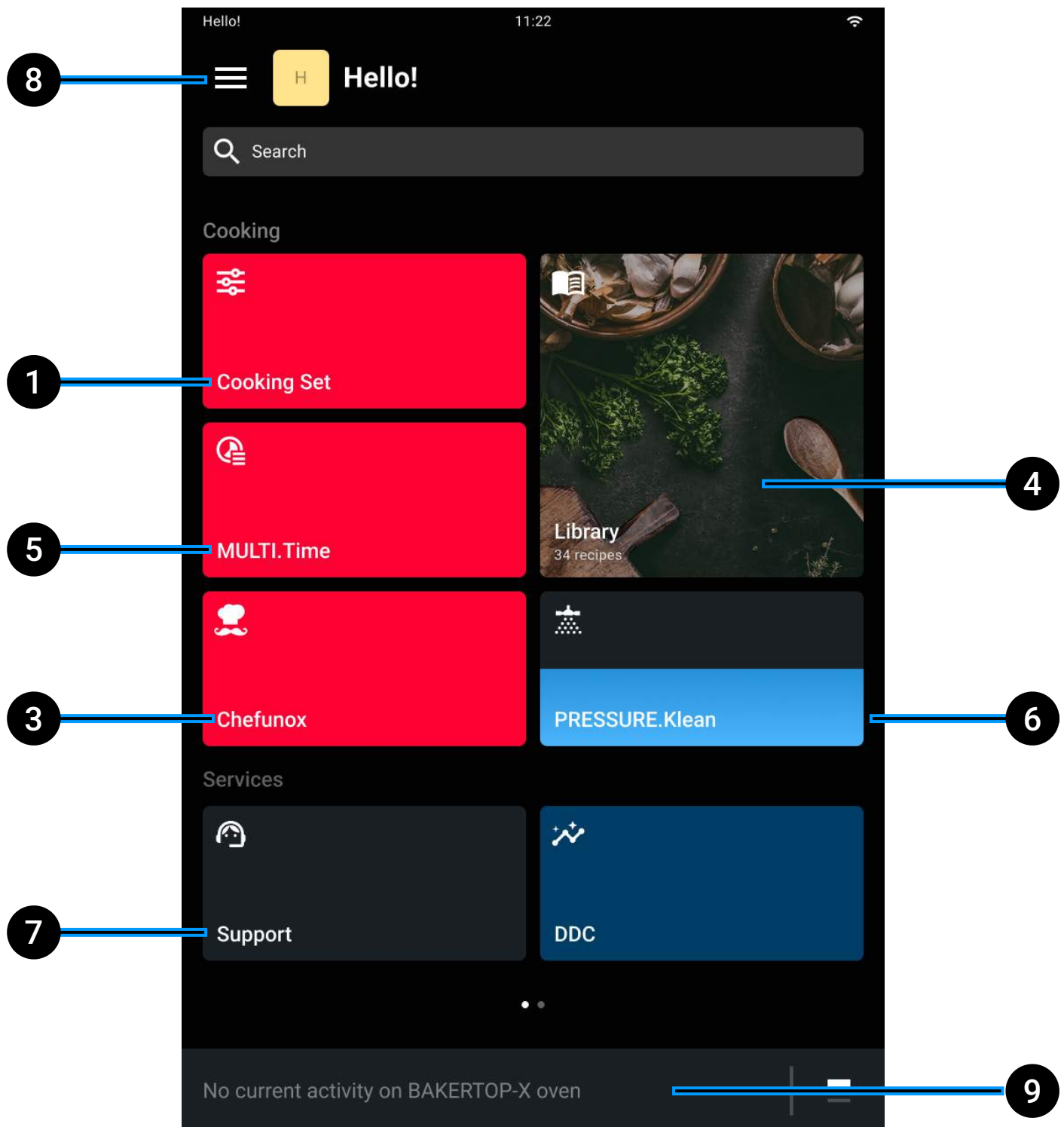


Arrastar para baixo

Arraste seu dedo da direita para baixo.

Painel Digital ID™

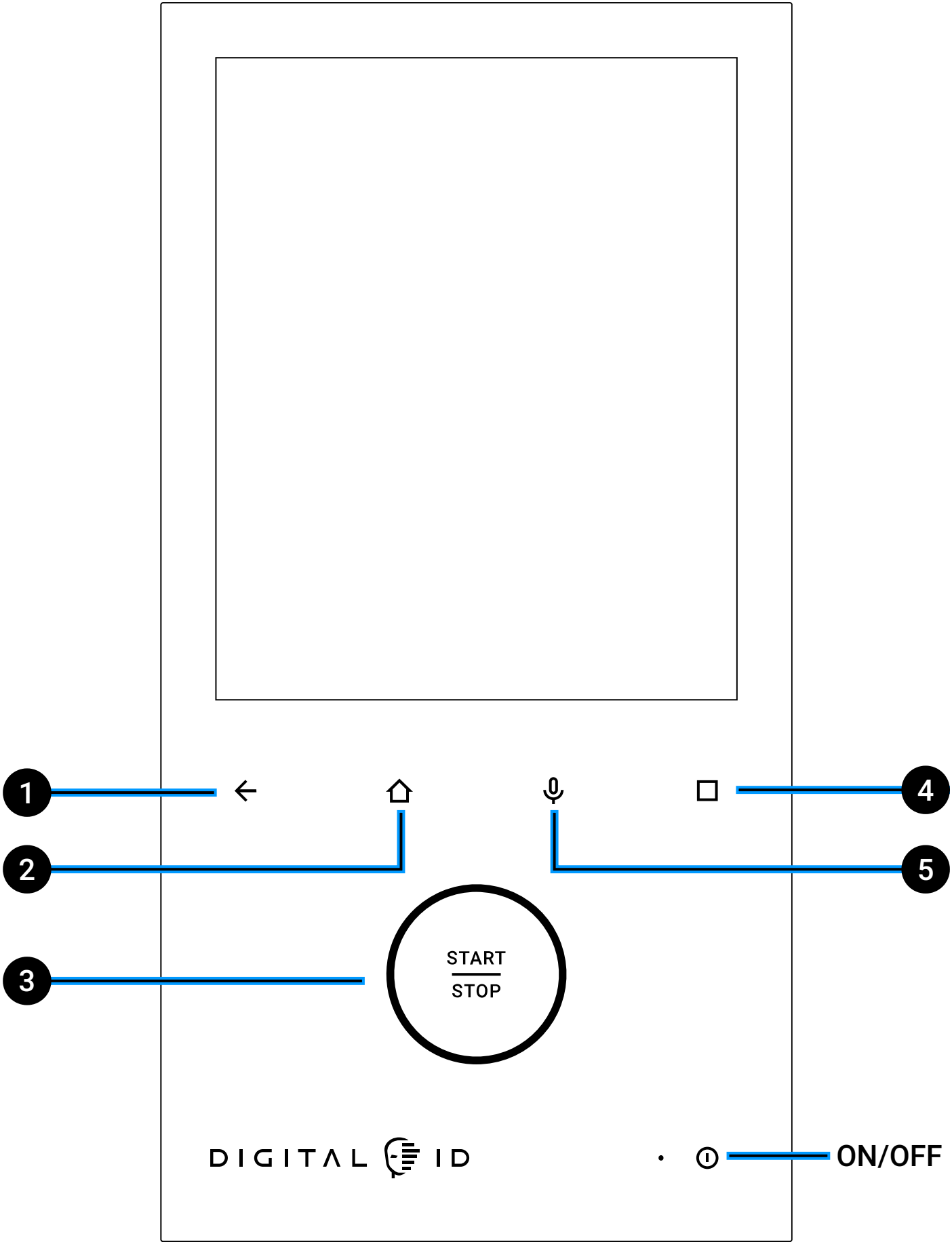
Navegação Home Page



- 1 **Cooking Set**: graças à nova função PRESET você pode acessar uma biblioteca de parâmetros pré-definidos e personalizáveis (preset), que sugerem as faixas de temperatura, umidade e ventilação para realizar qualquer tipo de cozimento: fritar, grelhar, dourar e muito mais;
- 2 **Chefunox**: o forno define independentemente todos os parâmetros de cozimento; basta escolher o tipo de cozimento, o alimento a ser preparado e o grau de cozimento desejado e começar o cozimento;
- 3 **Lavagens**: graças à tecnologia PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ é o primeiro forno com cozimento acelerado que se lava automaticamente. Um forno inteligente consegue detectar minuciosamente o grau de sujeira e sugerir a lavagem mais adequada para evitar os desperdícios;
- 4 **Library**;
- 5 **MULTI.Time**: com MULTI.Time pode gerenciar até 10 cozimentos simultâneos, cada um monitorado por um timer específico que alerta você quando é hora de desenfornar. O cursor slider dá a possibilidade de definir com precisão e rapidez todos os timer;
- 6 **DDC (Data Driven Cooking)**: este aplicativo, com uma interface gráfica completamente renovada, representa a infraestrutura IoT mais avançada do mercado. A nova atualização fornece feedback e estatísticas sobre o uso do forno muito mais rapidamente. Além disso, graças ao novo Kitchen Scheduler pode otimizar o planejamento dos cozimentos e minimizar desperdícios de tempo e energia;

- 7 Suporte:** se você ativou os serviços digitais Premium pode reservar uma chamada Premium com os Corporate Chef UNOX diretamente do forno e conversar com eles graças ao microfone interno para receber aconselhamento ao vivo. Com a nova função Badge pode seguir as instruções durante a chamada, enquanto com a função Remote Control o chef pode configurar seu forno à distância;
 - 8 Perfil e personalização:** graças aos novos widgets, você pode personalizar a Home Page arrastando os ícones para a posição preferida de acordo com as necessidades de cada chef ou, alternativamente, escolher um layout pré-definido;
 - 9 Atividades atuais:** apresentar as atividades em execução.
-

Comandos de controle



- 1 **Seta para trás:** voltar à página anterior;
- 2 **Botão HOME:** ir para [HOME Page](#);
- 3 **Botão START/STOP:** iniciar ou parar uma atividade em execução;
- 4 **Botão custom:** personaliza a ação do botão através da página dedicada em [configurações de sistema](#);
- 5 **Botão voice:** ativa o microfone interno para comandos de voz e para comunicar com operadores e Chef UNOX durante as chamadas.



Atenção, o botão ON/OFF acende e apaga o painel de controle, mas não desliga a energia do forno, que permanece sob tensão até a desconexão de seu plugue.

Bloqueio da tela com porta aberta

Por razões de segurança e para obter desempenho e resultados ideais, é necessário fazer o cozimento com a porta fechada.

Se abrir a porta durante um cozimento, as resistências do forno são desativadas, o ventilador para e uma notificação avisa que a tela está temporariamente bloqueada.



Comandos touch em tela capacitiva

O painel de controle de seu forno utiliza a **tecnologia Touch control** que permite navegar no sistema operacional Digital.ID™ simplesmente tocando os ícones com os dedos, secos e limpos (não use ferramentas).

Todos os aplicativos são gerenciados com **card**, cada um permitindo o controle total dos conteúdos do aplicativo.

Navegação na conta e perfis no menu lateral

Se você criar um perfil pessoal, poderá salvar seus programas de cozimento, decidir a configuração de sua Home Page e todas as personalizações de seu forno.

- Toque no menu 
- toque no botão + NOVO PERFIL, escreva seu nome e SALVE.

Hello!

11:22



My CHEFTOP-X

Profiles



Hello!



Andrew



Profile 5



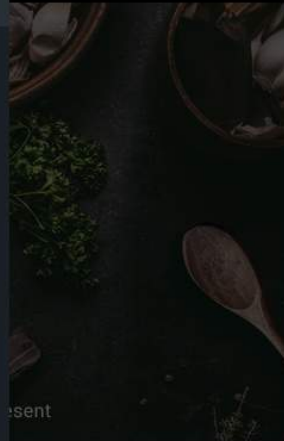
Add new profile



Manage accounts



Settings



The oven is not clean

an



Personalização Home Page

Volte à Home Page, toque e segure um ponto qualquer.
No card que aparece pode:

- **arrastar** os widget para a posição que preferir;
- **adicionar** widget tocando o botão em baixo + ADICIONAR WIDGET;
- **remover** os widget presentes tocando o botão REMOVER 

Quando terminar a personalização, toque no botão SALVAR para sair e confirmar o que você configurou.

Edit Home Page

SAVE

Cooking



Cooking Set



Chefunox



Library



MULTI.Time



MULTI.Speed



Washing



Scheduler



DDC Insights

Services



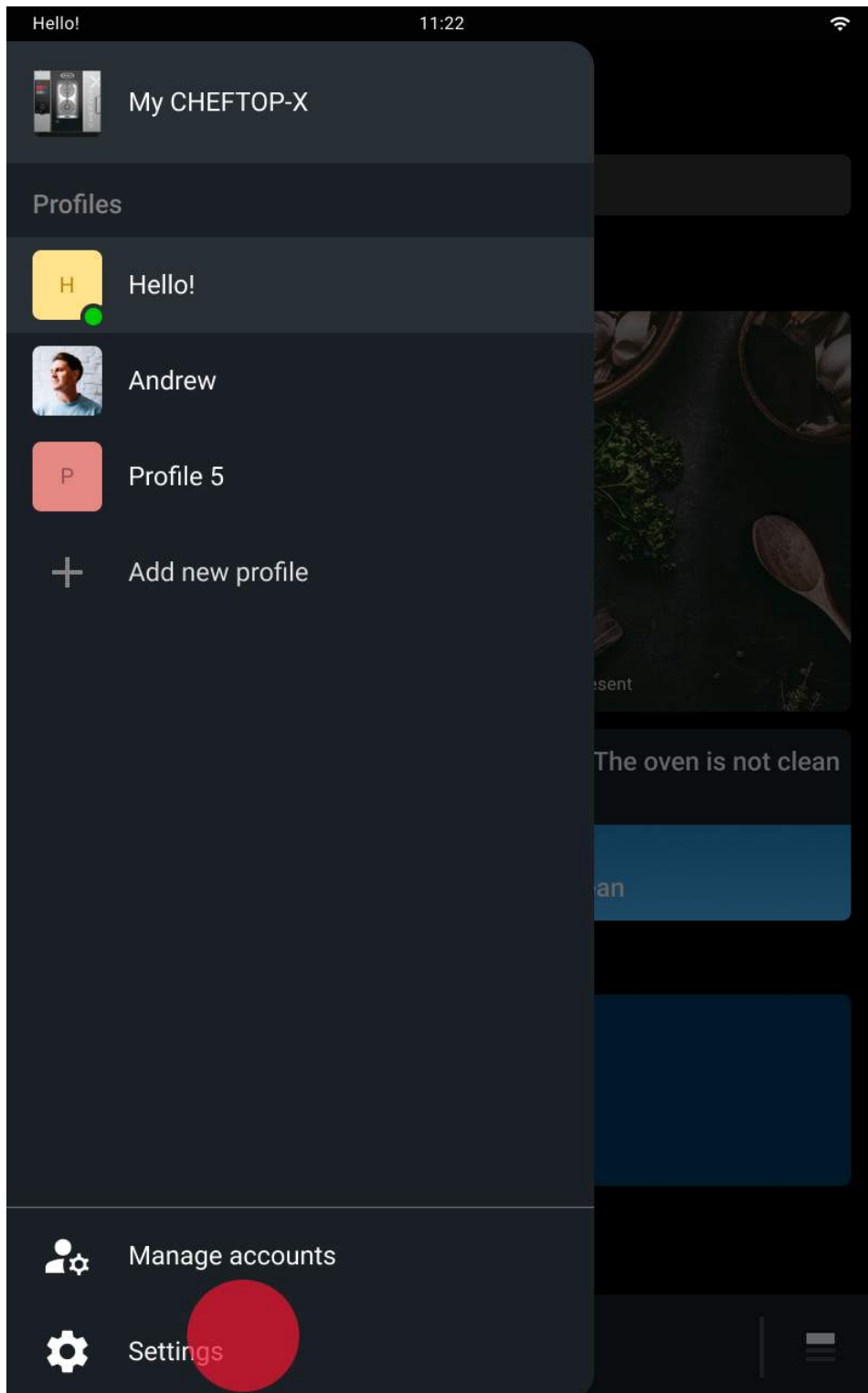
Support

 ADD WIDGET

Acessar as configurações

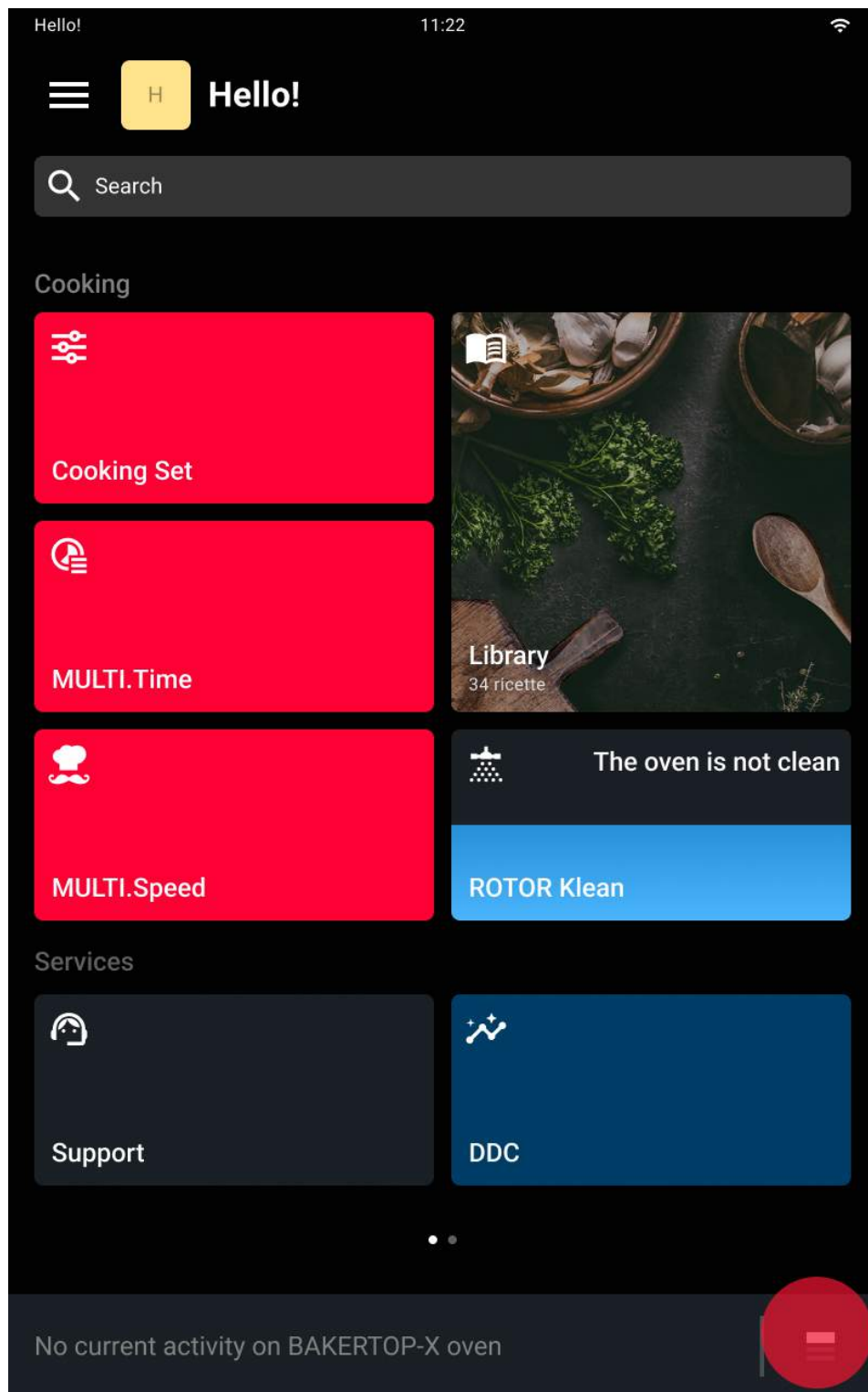
Se desejar efetuar configurações pessoais:

- toque no menu ☰
- toque no botão CONFIGURAÇÕES ⚙️

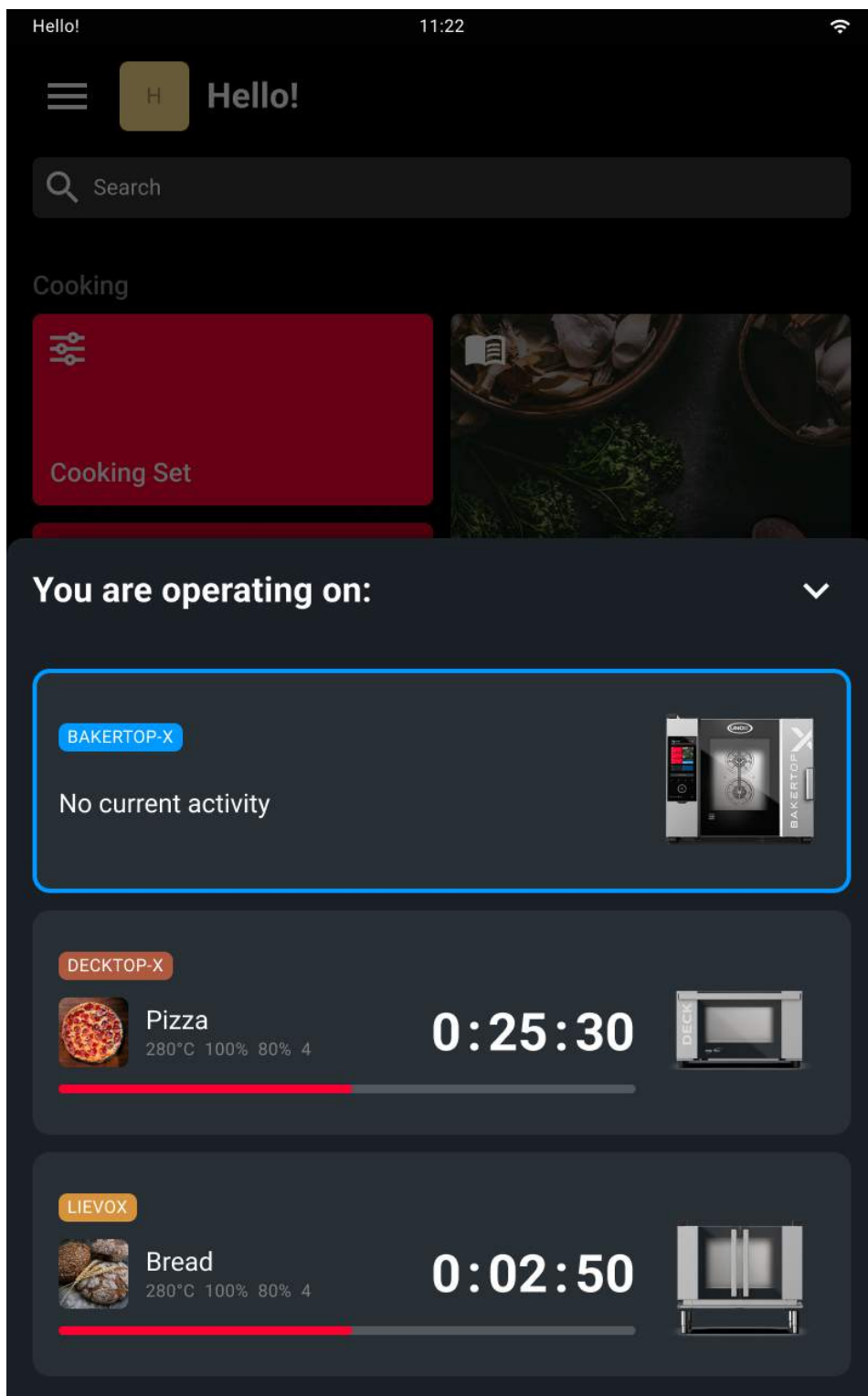


Menu Acessórios

Toque o símbolo na parte inferior direita



Selecione o acessório que prefere utilizar



Descubra os gestos

Menu slider

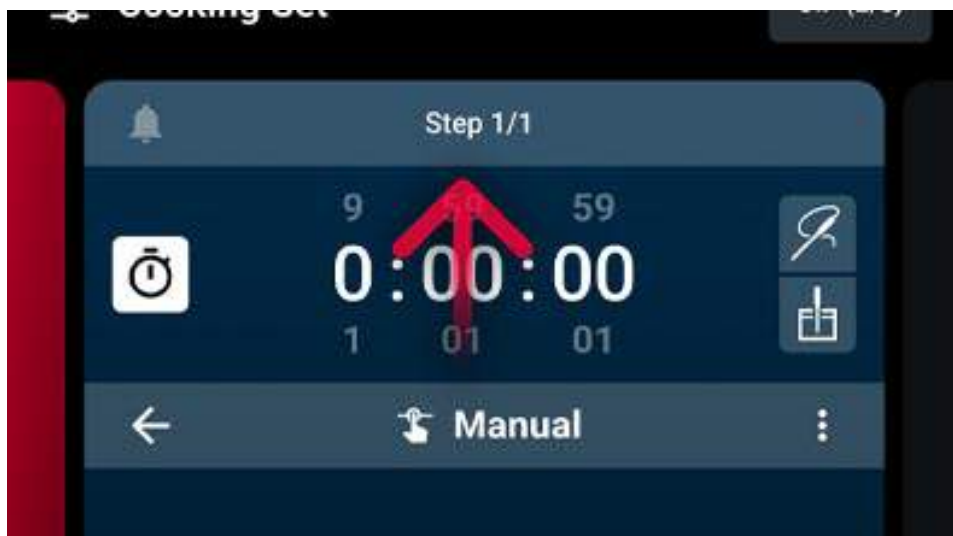
Os **menus slider** permitem visualizar e gerenciar vários tópicos dentro do mesmo card, consentindo uma visão geral.

Para visualizá-los, arraste o card para a direita ou para a esquerda.



Definir um valor de tempo

Para definir um **valor de tempo** arraste o número para cima ou para baixo.



Definir um valor com slider

Para definir um **valor com slider**, arraste o cursor para a direita para aumentá-lo ou para a esquerda para diminuí-lo.



Tecnologias UNOX

Cozimento avançado e automático

MULTI.Time

Gerencia e monitoriza até 10 cozimentos combinados simultaneamente

Individual.CHEFUNOX

Função inteligente que requer feedback ao usuário sobre os cozimentos efetuados. Usa a tecnologia “machine learning” para elaborar os feedback recebidos, aprender as preferências do operador e melhorar os programas de cozimento predefinidos

Unox Intelligent Performance (UIP)

ADAPTIVE.Cooking

Regula automaticamente os parâmetros de cozimento dependendo da carga para garantir resultados repetíveis

SMART.Preheating

Define automaticamente a temperatura e a duração do preaquecimento em função dos modos de uso anteriores

SENSE.Klean

Avalia o grau de sujidade do forno e sugere a lavagem automática mais indicada

SMART.Energy

Função de poupança de energia automática que reduz os consumos de água, eletricidade ou gás nos programas que superam a hora de cozimento. Detecta a ausência de alimentos na câmara e ativa a modalidade de standby diminuindo a temperatura e os consumos. Analisa o uso do forno para fornecer sugestões úteis para a poupança de energia (por ex. sinaliza se a porta ficar aberta muito tempo)

HEY.Unox

Tecnologia de reconhecimento vocal que permite interagir com o forno, dando comandos e recebendo feedback audiovisual diretamente no painel

OPTIC.Cooking

Tecnologia inteligente que permite ao forno reconhecer os alimentos e iniciar automaticamente o programa de cozimento pertinente quando cozinha em modo MULTI.Time

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Remove grandes quantidades de umidade da câmara de cozimento em tempos muito reduzidos

STEAM.Maxi™

Produce grandes quantidades de vapor na câmara de cozimento em tempos muito reduzidos

AIR.Maxi™

Gerencia a auto inversão de marcha e a função pulsada dos ventiladores

CLIMALUX™

Mede e regula a umidade presente na câmara de cozimento de forma contínua

AIR.Tornado

Melhora e acelera os cozimentos com plena carga graças à possibilidade de definir uma maior velocidade de rotação dos ventiladores do forno até 3600 rotações por minuto (rpm)

5. Noções gerais sobre o cozimento

- [Preparar e iniciar um cozimento](#)
 - [Cozimento em execução](#)
 - [Resumo do cozimento](#)
 - [Operações pós cozimento](#)
-

Preparar e iniciar um cozimento

O cozimento pode ser feito:

- em [modo manual](#) (Cooking Set);
- como multi-cozimento ([Multi.Time](#) - [Multi.Speed](#));
- com [receitas memorizadas](#) anteriormente (Library);
- com [receitas predefinidas pela UNOX](#) (Chefinox).

Para iniciar todos os cozimentos, independentemente do tipo, toque

no botão START/STOP 

Iniciar um cozimento manual Cooking Set

Para iniciar ou criar um cozimento manual [Cooking Set](#) é necessário definir o tempo de cozimento e selecionar, em alternativa:

- um **preset com parâmetros já predefinidos** com base nos tipos mais comuns de cozimento;
 - preset **Manual**, totalmente personalizável e sem restrições de parâmetros.
-

Iniciar um cozimento salvo na Library

As receitas que você salvou anteriormente são coletadas no aplicativo [Library](#): para iniciá-las, toque na receita que lhe interessa e toque no botão **START/STOP** START
STOP

Iniciar um cozimento com Chefunox

O aplicativo [Chefunox](#) contém as receitas criadas e testadas pelos chefs UNOX para que possa obter excelentes resultados de cozimento.

Durante o cozimento, se necessário, pode **modificar** a receita; neste caso, as alterações só se aplicam ao cozimento atual.

No final do cozimento pode **salvar** a receita modificada com outro nome (as receitas UNOX não podem ser alteradas ou apagadas). Sua receita modificada será armazenada no aplicativo [Library](#).

Iniciar um cozimento infinito

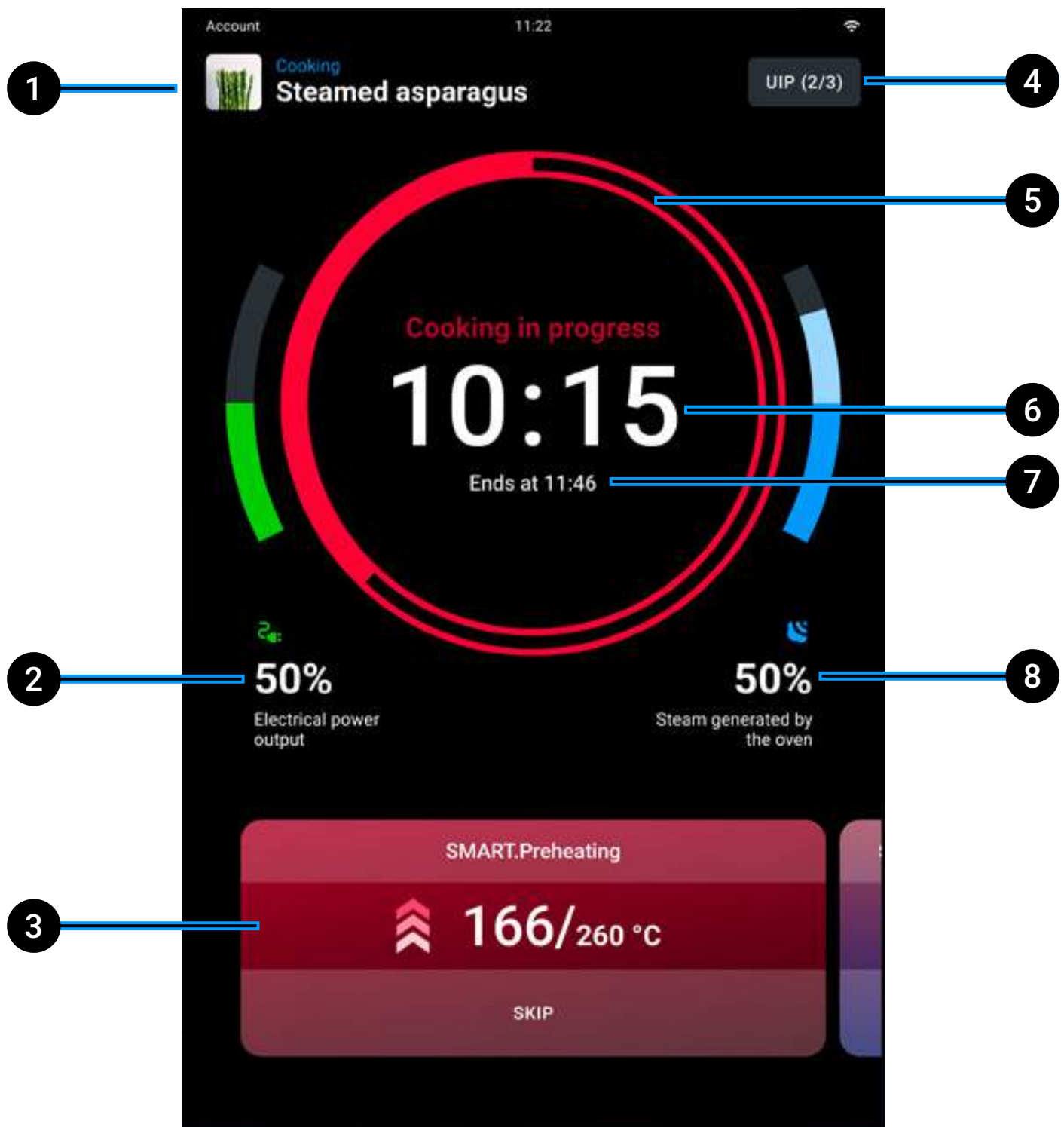
MULTI.Time

O aplicativo [MULTI.Time](#) - permite cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climatéricas (temperatura, umidade, velocidade do ventilador e/ou microondas).

Se usar esse aplicativo, o forno mantém as condições da câmara que você definiu por um tempo infinito. Além disso, você tem a possibilidade de definir timers de cozimento adicionais que o avisam quando a bandeja associada estiver pronta.

Cozimento em execução

Modificar um cozimento Cooking Set em execução



- 1 **nome** da receita em execução (“Programa manual” = receita não salva)
 - 2 **monitoramento** da potência produzida;
 - 3 **parâmetros set** em execução: toque o card para alterar os parâmetros de cozimento ou adicionar fases de cozimento adicionais. As alterações são válidas somente para os cozimentos em execução (os preset UNOX não podem ser modificados de forma permanente); se arrastar o card para a esquerda ou para a direita, são exibidos respectivamente os card de pré-aquecimento e das fases seguintes (se presentes);
 - 4 **UIP**: pode alterar a ativação das tecnologias [Unox Intelligence Performance](#) (não recomendado);
 - 5 **barra de final do cozimento**: a cor da barra indica de forma intuitiva o final do cozimento:
 - se > 15 segundos a barra do tempo fica de cor **vermelha**
 - se < 15 segundos a barra do tempo fica de cor **amarela**
 - se < 5 segundos a barra do tempo fica de cor **verde**
 - 6 **duração** total do cozimento;
 - 7 horário de **final do cozimento**;
 - 8 **monitoramento** do vapor gerado.
-

Modificar um cozimento MULTI.Time em execução



- 1 **timer não expirado**: final do cozimento > 15 segundos;
 - 2 **timer não expirado**: final do cozimento < 15 segundos;
 - 3 **timer expirado**: final do cozimento < 5 segundos;
 - 4 **cancelar** o timer;
 - 5 **confirmar** o timer expirado e voltar à condição de configuração;
 - 6 permite **alterações** do set climático atual na ausência de timer ativos, veja aqui como [modificar um set climático](#);
 - 7 **define um novo timer**, inserindo uma duração (horas : minutos) ou acrescentando um programa já existente.
-

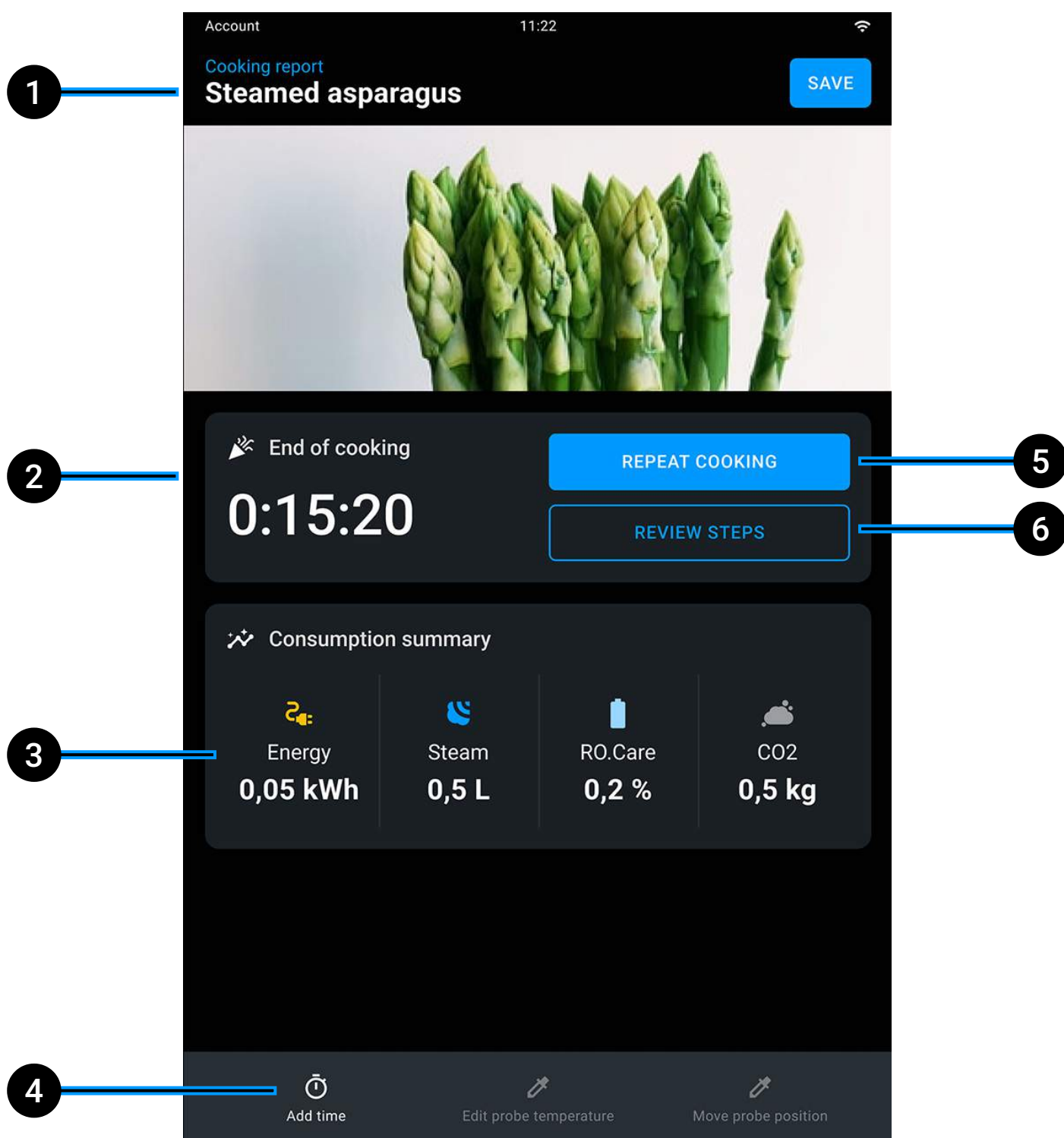
Terminar um cozimento em execução

Os cozimentos terminam quando o tempo estabelecido expira ou quando a temperatura no núcleo definida é atingida (se prevista).

Se tocar e segurar o botão start/stop  se interrompe o cozimento em execução.

Resumo do cozimento

No final do cozimento, pode interromper o aviso sonoro tocando o botão STOP BUZZER. Se abrir e fechar a porta, pode ver a tela de resumo de cozimento.



- 1 **nome** da receita em execução;
 - 2 **duração** do cozimento concluído;
 - 3 **resumo dos consumos** (consumos de eletricidade, vapor, RO.Care, CO₂);
 - 4 **adicionar tempo** mantendo os parâmetros da última fase executada ou alterar a temperatura da sonda núcleo (se presente).
 - 5 **repetir** o cozimento recém-concluído com os mesmos parâmetros de cozimento, que podem ser alterados conforme necessário;
 - 6 **repetir** a última fase de cozimento.
-

6. Noções gerais sobre o tratamento da água e as lavagens

- [Avisos de segurança](#)
 - [Iniciar uma lavagem](#)
 - [Lavagem em curso](#)
 - [Resumo da lavagem](#)
 - [Reabastecer Det&Rinse™ Ultra](#)
 - [Substituir o filtro RO.Care](#)
-

Avisos de segurança

Antes de manusear e utilizar o detergente leia com atenção a ficha de segurança do produto. NUNCA toque no detergente com as mãos nuas. O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente consulte a ficha de segurança.

Antes de iniciar uma lavagem, certifique-se de que NÃO há bandejas dentro da câmara do forno: a lavagem é ineficaz.

Durante a lavagem NÃO abra a porta do forno devido ao perigo de lesões nos olhos, mucosas e pele causadas pelo contato com os detergentes químicos borrifados pelo rotor dentro da câmara de cozimento e movimentados por fortes correntes de ar.

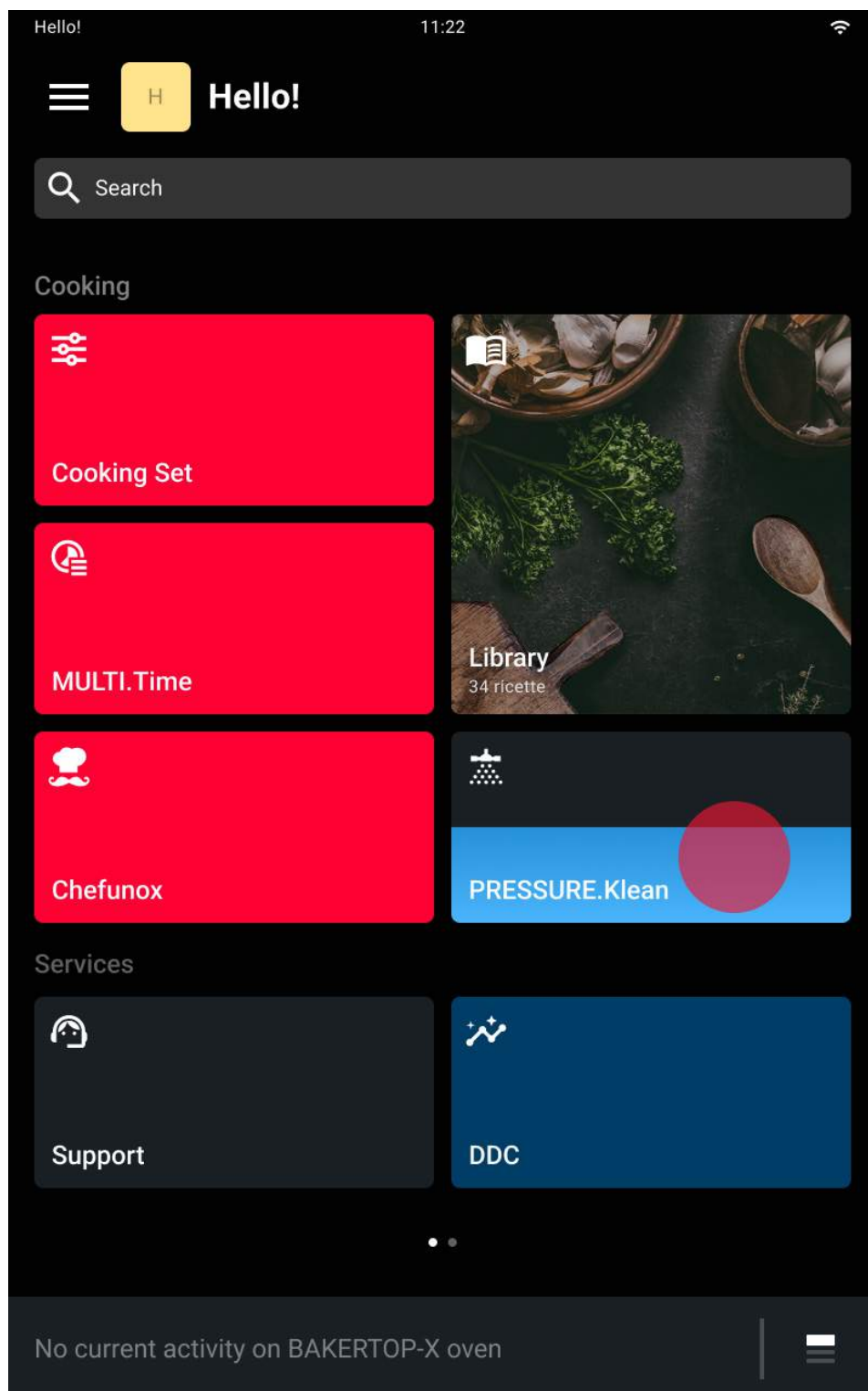
NÃO permita que as crianças, especialmente sem a vigilância de um adulto, limpem o equipamento.

NÃO adultere por motivo algum o recipiente do detergente, suas conexões com o forno e o circuito interno e externo de água: perigo de danos, ferimentos ou acidentes mortais.

Verifique periodicamente a presença de manchas de ferrugem dentro da câmara do forno: se forem encontradas, contate urgentemente um Centro de Assistência porque provavelmente a água usada está danificando o forno; intervir imediatamente significa prolongar a vida do equipamento.

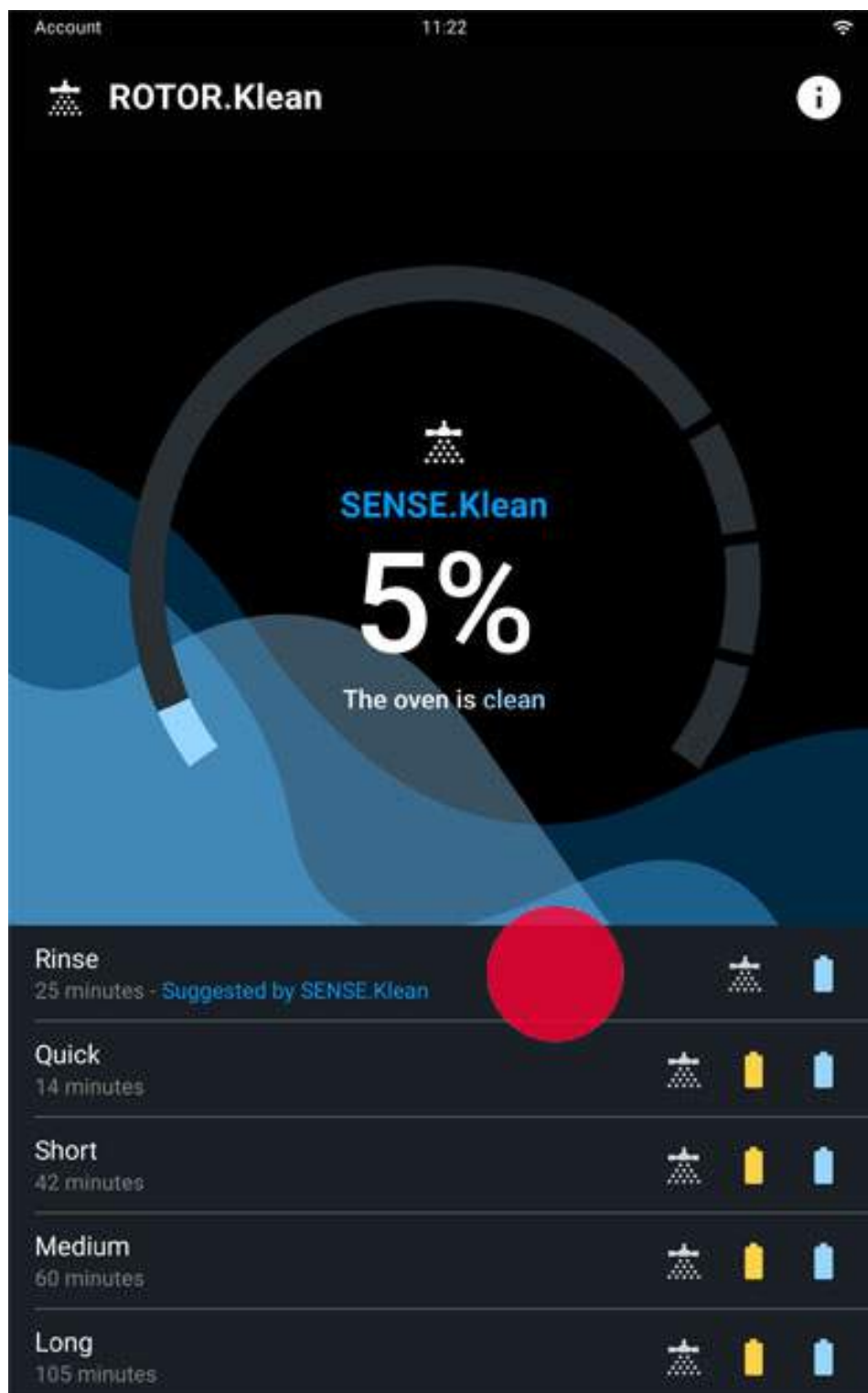
Iniciar uma lavagem

Os fornos estão equipados com um sistema de lavagem automático PRESSURE.Klean: para iniciar um programa de lavagem da câmara de cozimento toque no botão LAVAGENS.

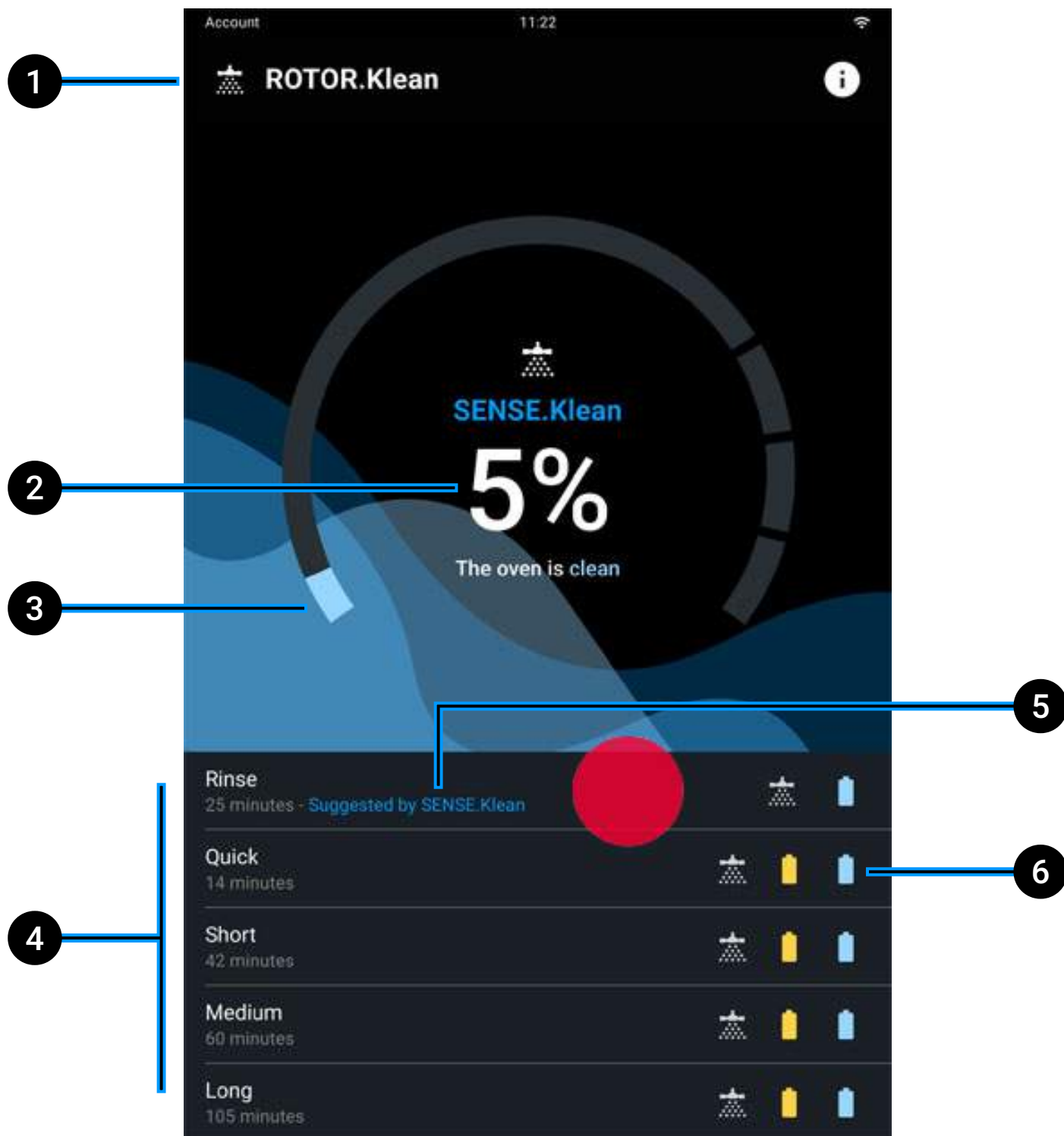


Toque no nome da lavagem que considera mais adequada ao grau de sujeira da câmara de cozimento:

- ENXÁGUE: enxágue da câmara de cozimento;
- RÁPIDO: lavagem rápida da câmara de cozimento;
- CURTO: câmara de cozimento pouco suja;
- MÉDIO: câmara de cozimento mediamente suja;
- LONGO: câmara de cozimento muito suja.

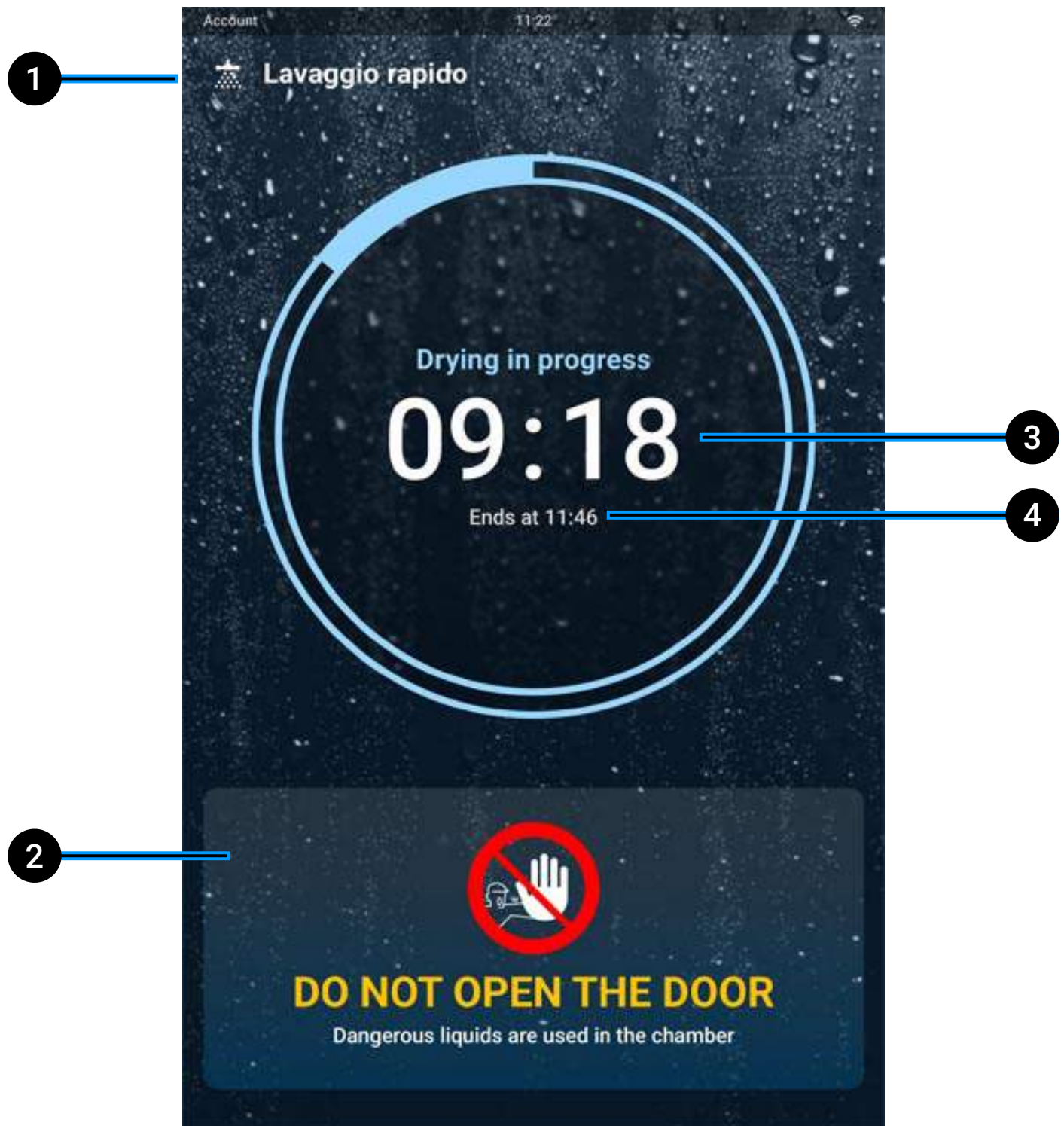


Exibição e explicação da página principal



- 1 nome do **programa**;
 - 2 **percentual de sujeira** do forno;
 - 3 **barra de progressão** da lavagem em execução;
 - 4 **lavagens disponíveis**;
 - 5 **lavagem recomendada**;
 - 6 **presença** ou não de [Det&Rinse](#)  e/ou [RO.Care](#)  durante a lavagem.
-

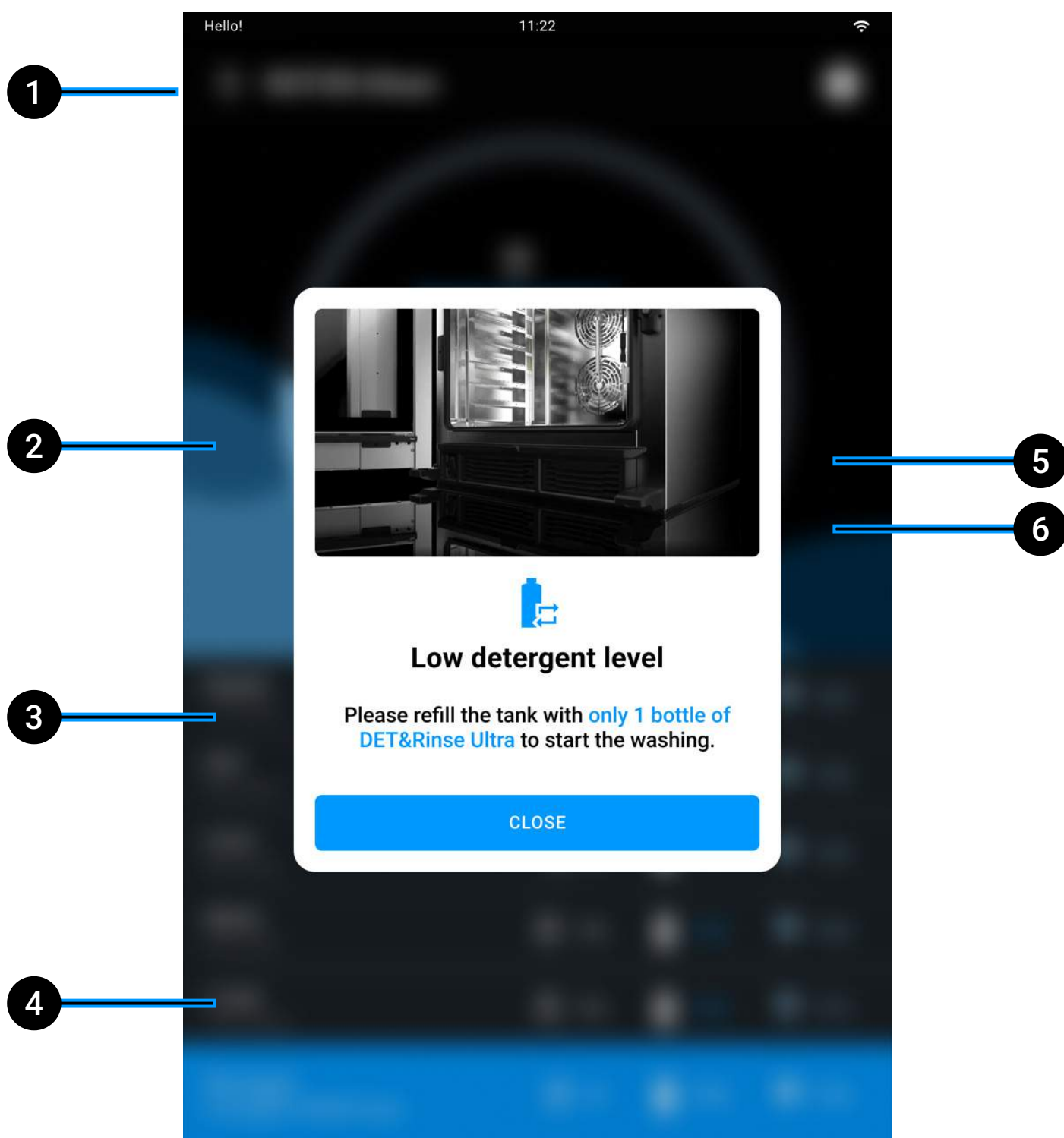
Lavagem em curso



- 1 **nome** da lavagem em execução;
 - 2 **aviso** importante de NÃO abrir a porta durante uma lavagem em execução;
 - 3 **duração** total da lavagem;
 - 4 horário de **final de lavagem**.
-

Resumo da lavagem

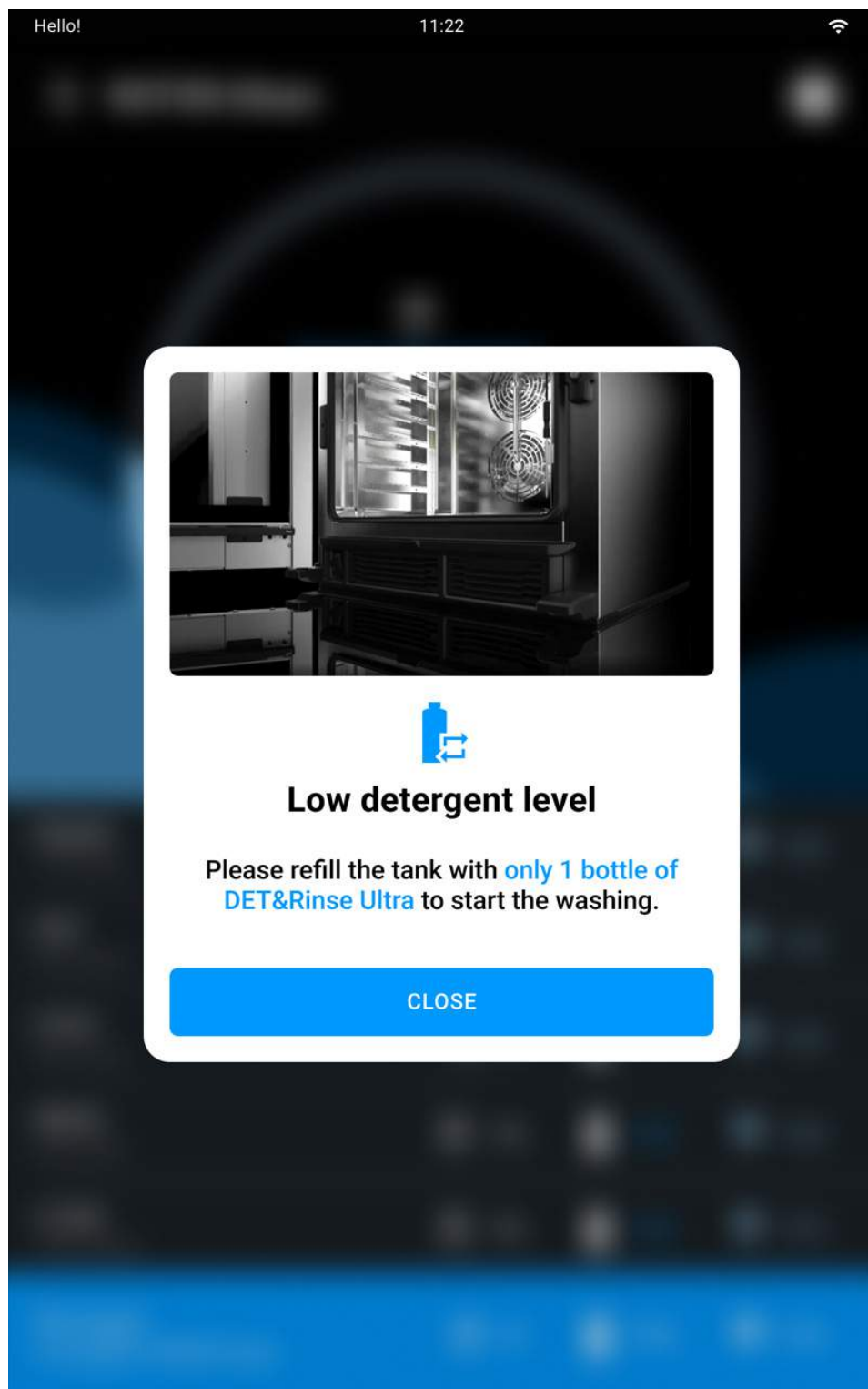
No final da lavagem aparece um card de resumo acompanhado por um aviso sonoro, que pode interromper tocando no botão STOP BUZZER.



- 1 **nome** da lavagem realizada;
 - 2 **duração** da lavagem concluída;
 - 3 **resumo** consumos de água, [Det&Rinse](#) e [Ro.Care](#);
 - 4 **conselhos** para uma limpeza ideal do forno;
 - 5 **repetir** a lavagem recém-concluída;
 - 6 **voltar** à lista de lavagens.
-

Reabastecer Det&Rinse

Uma notificação na tela avisa quando é hora de reabastecer o recipiente Det&Rinse.

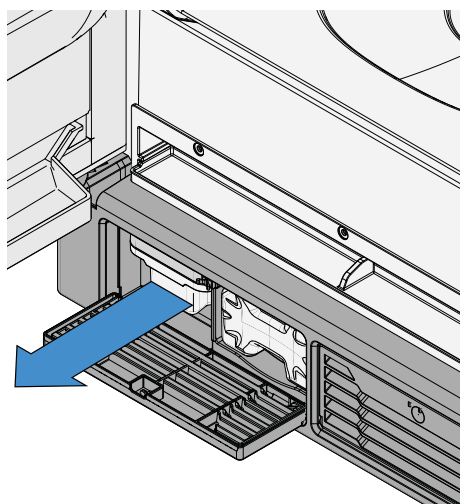
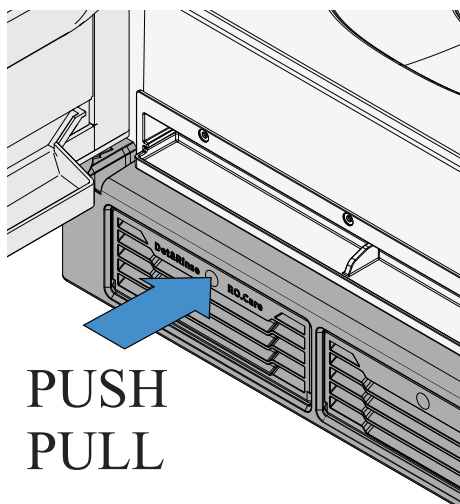


Deve encher o recipiente unicamente com frascos de 1 litro do detergente Det&Rinse™ Ultra da UNOX, o único aprovado e testado para a limpeza da câmara de cozimento.

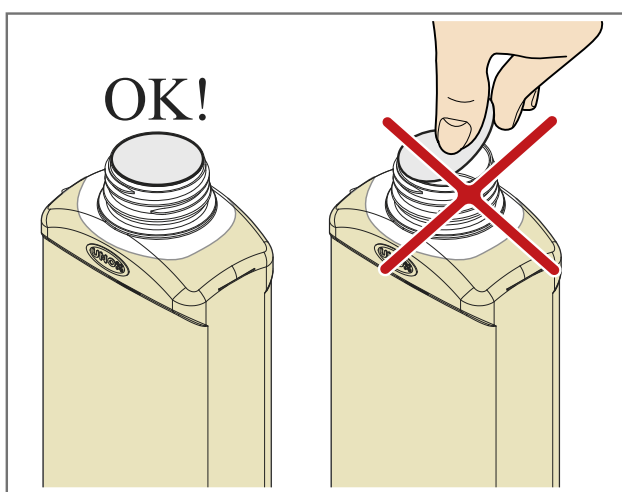


Use luvas para evitar o contato direto das mãos com o detergente. O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente siga as instruções da ficha de segurança.

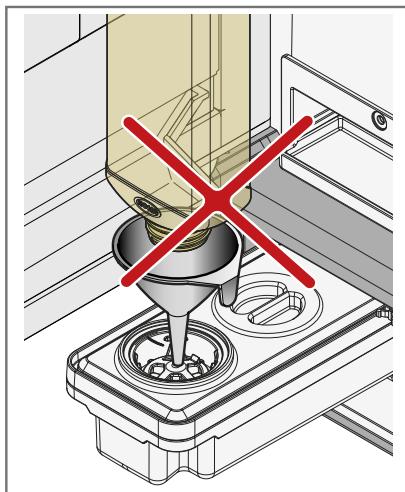
- pressione e solte a tampa do recipiente e remova o recipiente;



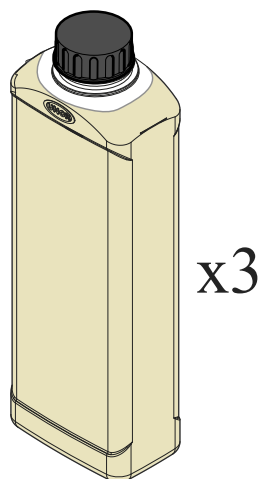
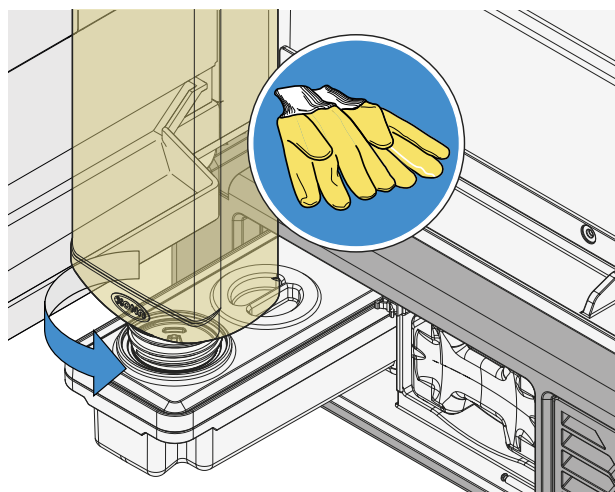
- remova a tampa do frasco Det&Rinse™ Ultra da UNOX segurando-o com a tampa voltada para cima; NÃO remova ou perfure a película de proteção;



- verifique se a película de proteção está intacta e sem danos. Vire o frasco ao contrário e enrosque-o no recipiente; um pino quebrará a película de proteção permitindo que o detergente entre com segurança no recipiente.



- Quando o frasco estiver completamente vazio, retire-o, tomando cuidado para não pingar; elimine-o de acordo com as disposições em vigor.



Repita o procedimento até alcançar a capacidade máxima do recipiente (3 litros = 3 frascos de Det&Rinse™ Ultra de UNOX) depois reinsira o recipiente até encostar. Elimine as luvas, sem tocar as zonas molhadas de detergente.

Substituir o filtro RO.Care

O forno possui um filtro depurador RO.Care que você deve substituir anualmente ou após ter tratado um número de litros calculado de acordo com a fórmula:

Litros (L) = $13000 / \text{Dureza temporária (°DH)}$ dependendo da dureza da água de rede do cliente.

Em ambos os casos, uma notificação na tela lhe diz que é hora de substituir o filtro.

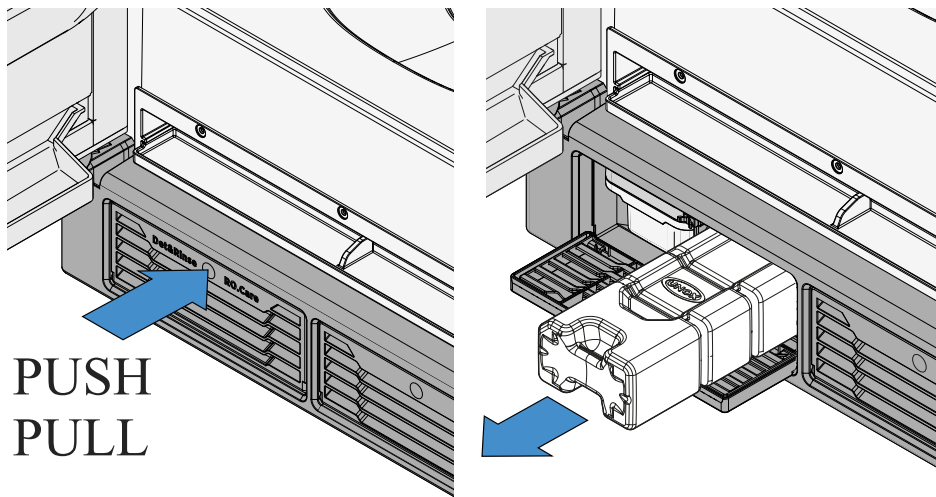


RO.Care filter cartridge expired

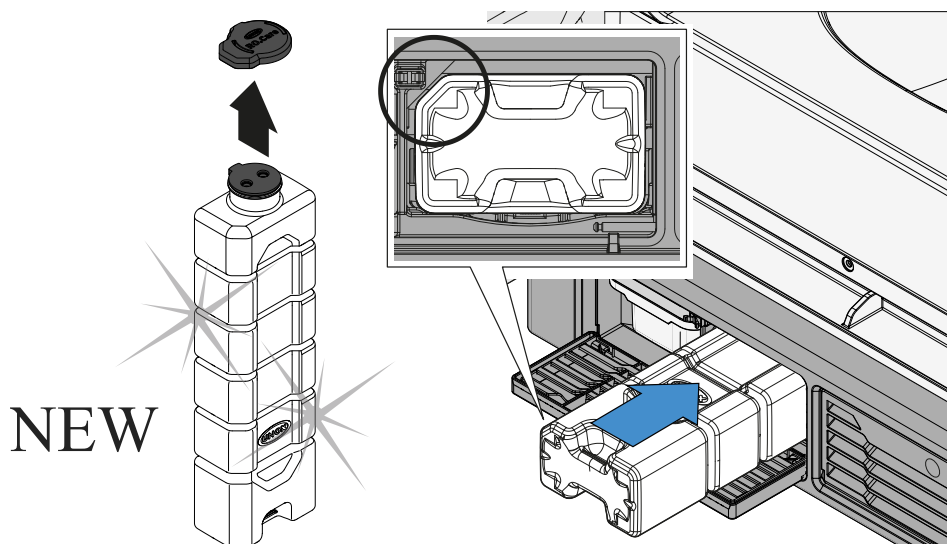
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

- pressione e solte a tampa do filtro depurador RO.Care e remova o filtro usado puxando-o para fora;



- remova a proteção do novo filtro;
- encaixe o novo filtro, prestando atenção à direção correta de inserção.



7. Aplicativos

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

Cooking Set

- [Selecionar um preset de cozimento](#)
 - [Alterar um preset de cozimento](#)
 - [Ativar uma tecnologia UIP](#)
 - [Adicionar uma nova fase de cozimento](#)
 - [Preaquecimento](#)
 - [Iniciar uma cocção](#)
 - [Cozimento em execução](#)
 - [Terminar um cozimento](#)
 - [Resumo do cozimento](#)
 - [Operações pós cozimento](#)
 - [Salvar um cozimento manual no final do cozimento](#)
-

Cooking Set permite iniciar um cozimento manual.

Nos cozimentos manuais deve definir autonomamente os seguintes parâmetros:

- **duração de cozimento** ou **temperatura da sonda núcleo** (se presente);
- **temperatura de câmara** ou **Delta T** (se presente);
- **emissão** ou **extração de vapor na câmara**;
- **velocidade** dos ventiladores em modo padrão ou pulsado;
- **microondas** ou **modo de descongelação** (só para fornos Speed).

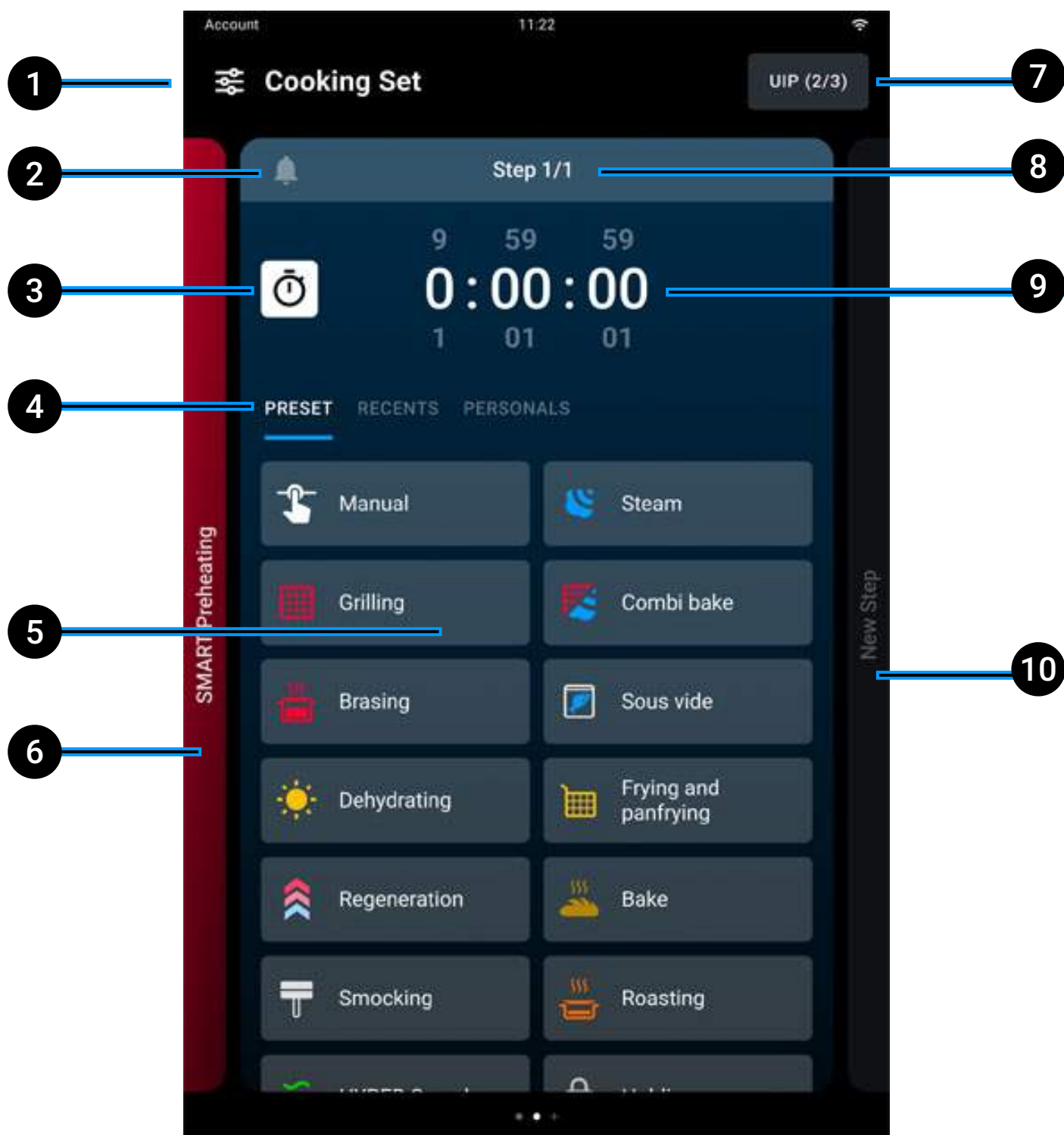
Cada cozimento manual é sempre composto por:

- um **preaquecimento SMART.Preheating** ou manual;
- até **nove fases de cozimento**, com parâmetros de cozimento também diferentes.

Depois de ter definido todos os parâmetros é possível, em alternativa:

- iniciar o cozimento sem salvar;
 - salvar a receita definida e depois iniciar o cozimento (as receitas salvas são armazenadas no aplicativo [Library](#)).
-

Exibição e explicação da landing page



- 1 nome de seção;
 - 2 ativar/desativar os avisos de cozimento;
 - 3 selecionar o timer;
 - 4 selecionar a categoria de preset;
 - 5 card selecionar preset;
 - 6 preaquecimento;
 - 7 definir as UIP;
 - 8 número de fases;
 - 9 duração de cozimento;
 - 10 fase seguinte.
-

Selecionar um preset de cozimento

Para iniciar ou criar um cozimento manual é necessário definir o tempo de cozimento e selecionar, em alternativa:

- um preset com parâmetros **já predefinidos** com base nos tipos mais comuns de cozimento. Veja aqui como [alterar um preset UNOX](#).
- preset **Manual**, totalmente personalizável e sem restrições de parâmetros. Veja aqui como criar um preset pessoal para uso posterior.

Para selecionar o preset desejado toque seu nome.



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



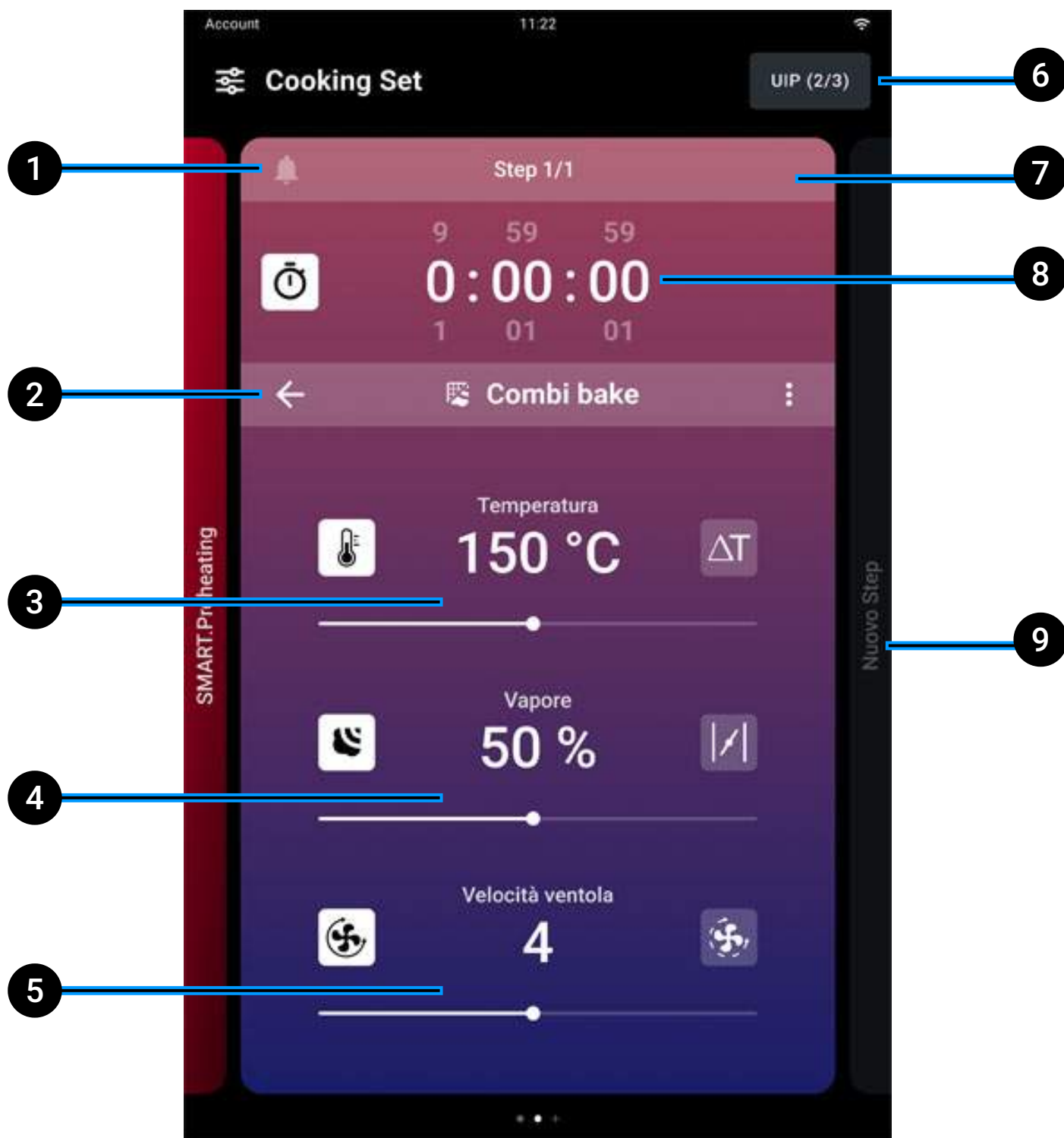
Roasting

SMART.Preheating

New Step

Alterar um preset de cozimento

Após selecionar o preset de cozimento, se desejar, pode alterar os parâmetros pré-definidos para atender às suas necessidades.



- 1 **aviso de cozimento:** pode ativar avisos de cozimento personalizados que aparecem entre uma fase de cozimento e a outra;
 - 2 **anterior:** pode voltar à **seleção do preset** para selecionar outro;
 - 3 **alterar a temperatura** de cozimento de 30 a 260° C. Para cozimentos especialmente delicados pode usar a função Delta T, de 0 até 120 ° C (se presente). Nesse caso, é necessário usar a sonda núcleo, inserindo-a no centro dos alimentos. Por definição, Delta T mantém a temperatura da câmara a uma diferença constante em relação à temperatura da sonda, utilizando a fórmula: Temperatura da câmara menos Temperatura da sonda núcleo;
 - 4 **alterar a emissão de vapor** STEAM.Maxi ou a extração DRY.Maxi;
 - 5 **alterar a velocidade dos ventiladores** em modo padrão ou pulsado. Se os ventiladores estão em modo pulsado, desligam-se quando o forno alcança a temperatura definida;
 - 6 **UIP:** pode alterar a ativação das tecnologias [Unox Intelligence Performance](#) (não recomendado);
 - 7 **eliminar uma fase de cozimento** (somente se já estiver presente mais do que uma fase de cozimento);
 - 8 **alterar a duração de cozimento** de 0min. a 9h:59min:59s, ou em alternativa a **temperatura da sonda núcleo** que a câmara deve atingir (se presente). Os dois parâmetros se excluem mutuamente;
 - 9 adicionar uma **nova fase de cozimento**.
-

Ativar uma tecnologia UIP (Unox Intelligence Performance)

As **tecnologias UIP (Unox Intelligence Performance)** permitem que o forno monitore constantemente cada processo de pré-aquecimento e de cozimento.

Veja aqui mais informações sobre as [tecnologias UIP \(Unox Intelligence Performance\)](#).

Para modificar as configurações das tecnologias de cozimento **Unox Intelligence Performance**:

- toque no botão UIP no canto superior direito do card;



- ative ou desative o uso das tecnologias deslocando o cursor;
 - para salvar e confirmar as alterações, toque no botão aplicar.
-

Adicionar uma nova fase de cozimento

Como adicionar uma nova fase de cozimento

Se necessário pode criar cozimentos com várias fases; cada fase pode ter parâmetros diferentes:

- toque no botão nova fase no card de alteração preset;



- [selecione um preset](#) de cozimento para a nova fase;
 - [modifique o preset](#) para atender às suas necessidades.
-

Preaquecimento

Antes de realizar um cozimento, é muito importante colocar a câmara de cozimento na temperatura correta: por este motivo, um preaquecimento é realizado automaticamente no início de cada cozimento.



UNOX recomenda o uso de SMART.Preheating, um preaquecimento automático que define independentemente o tempo e a temperatura de preaquecimento; também leva em conta a dispersão de calor ao abrir a porta e se ativa ao passar de uma fase para outra, adaptando a câmara de cozimento aos novos parâmetros da fase.

Desativar o SMART.Preheating (não recomendado)

Para desativar a tecnologia SMART.Preheating e ajustar o preaquecimento manualmente, toque no card de preaquecimento e desative a tecnologia deslocando o cursor. Para salvar as alterações, toque no botão aplicar. Em seguida, na card que aparece, é necessário definir a **duração** e a **temperatura** de preaquecimento.



Interromper um preaquecimento em execução

Para interromper em qualquer momento um preaquecimento em execução, tanto manual quanto SMART.Preheating, pressione o botão SKIP e confirme.



Iniciar uma cocção

Toque no botão START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ para iniciar o cozimento: inicia uma fase de preaquecimento manual ou Smart.Preheating, dependendo do que você definiu anteriormente.

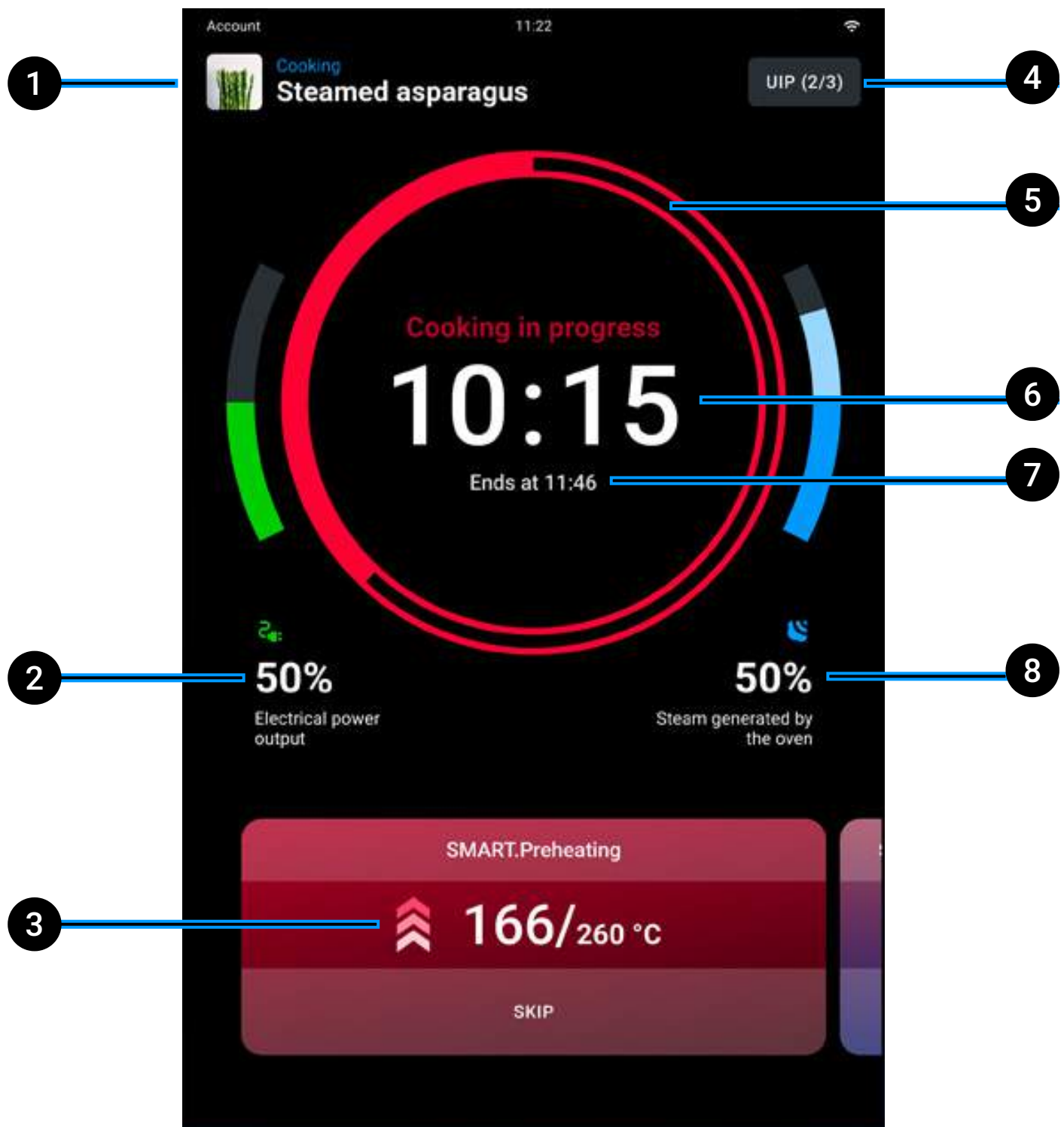


Para interromper em qualquer momento um preaquecimento em execução, tanto manual quanto SMART.Preheating, pressione o botão SKIP e confirme.

Veja aqui mais informações sobre o [preaquecimento](#).

No final do preaquecimento ou depois de ter parado prematuramente, uma tela o convida a colocar o alimento no forno; quando fechar a porta, inicia automaticamente a primeira fase prevista.

Cozimento em execução



- 1 **nome** da receita em execução (“Programa manual” = receita não salva);
 - 2 **monitoramento** da potência produzida;
 - 3 **parâmetros set** em execução: toque o card para alterar os parâmetros de cozimento ou adicionar fases de cozimento adicionais. As alterações são válidas somente para os cozimentos em execução (os preset UNOX não podem ser modificados de forma permanente); se arrastar o card para a esquerda ou para a direita, são exibidos respectivamente os card de pré-aquecimento e das fases seguintes (se presentes);
 - 4 **UIP**: pode alterar a ativação das tecnologias [Unox Intelligence Performance](#) (não recomendado);
 - 5 **barra de final do cozimento**: a cor da barra indica de forma intuitiva o final do cozimento:
 - se > 15 segundos a barra do tempo fica de cor **vermelha**
 - se < 15 segundos a barra do tempo fica de cor **amarela**
 - se < 5 segundos a barra do tempo fica de cor **verde**
 - 6 **duração** total do cozimento;
 - 7 horário de **final do cozimento**;
 - 8 **monitoramento** do vapor gerado.
-

Terminar um cozimento

Os cozimentos terminam quando o tempo estabelecido expira ou quando a temperatura no núcleo definida é atingida (se prevista).

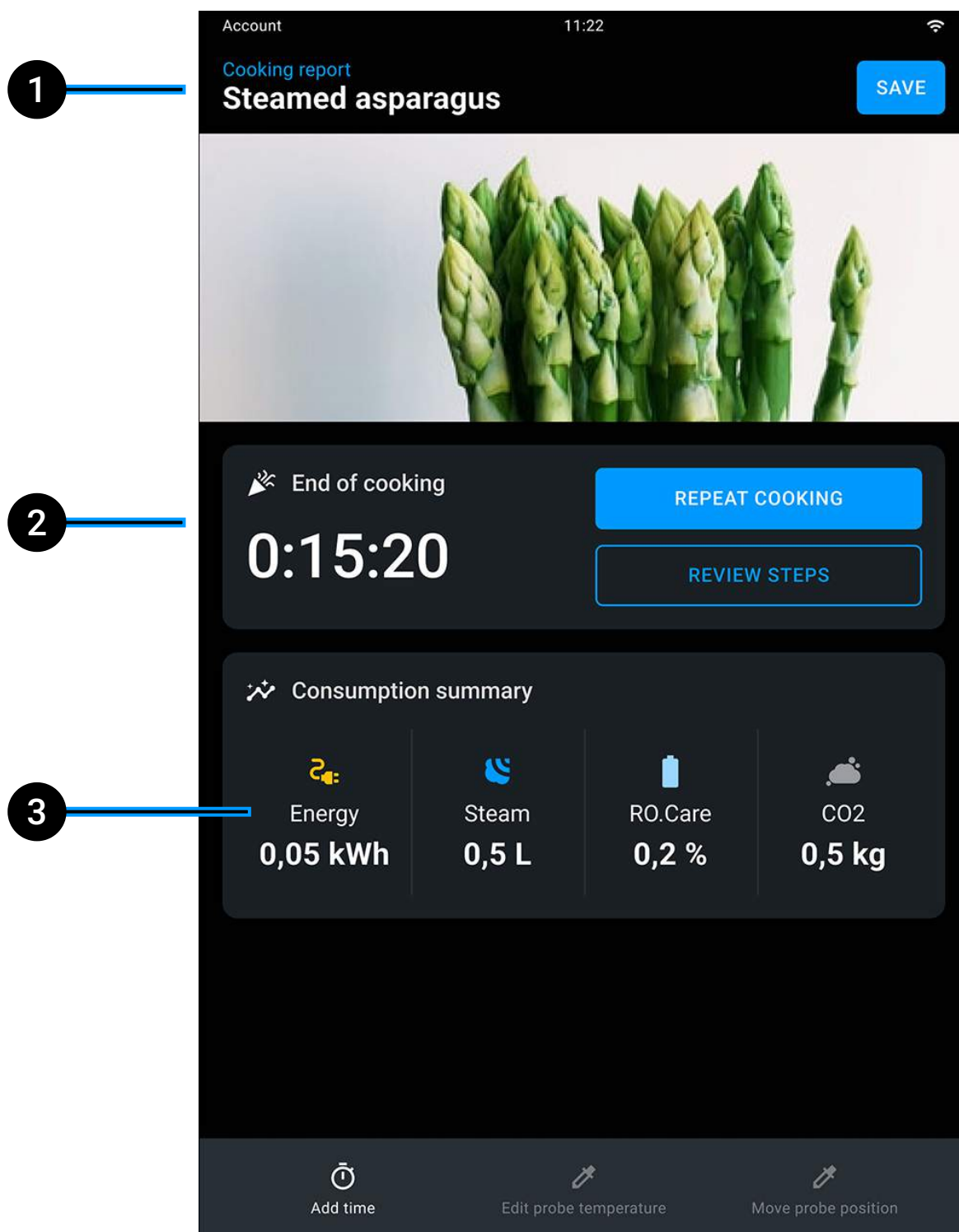
Se tocar o botão START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ e segurar o botão start/stop se interrompe o cozimento em execução.



Resumo do cozimento

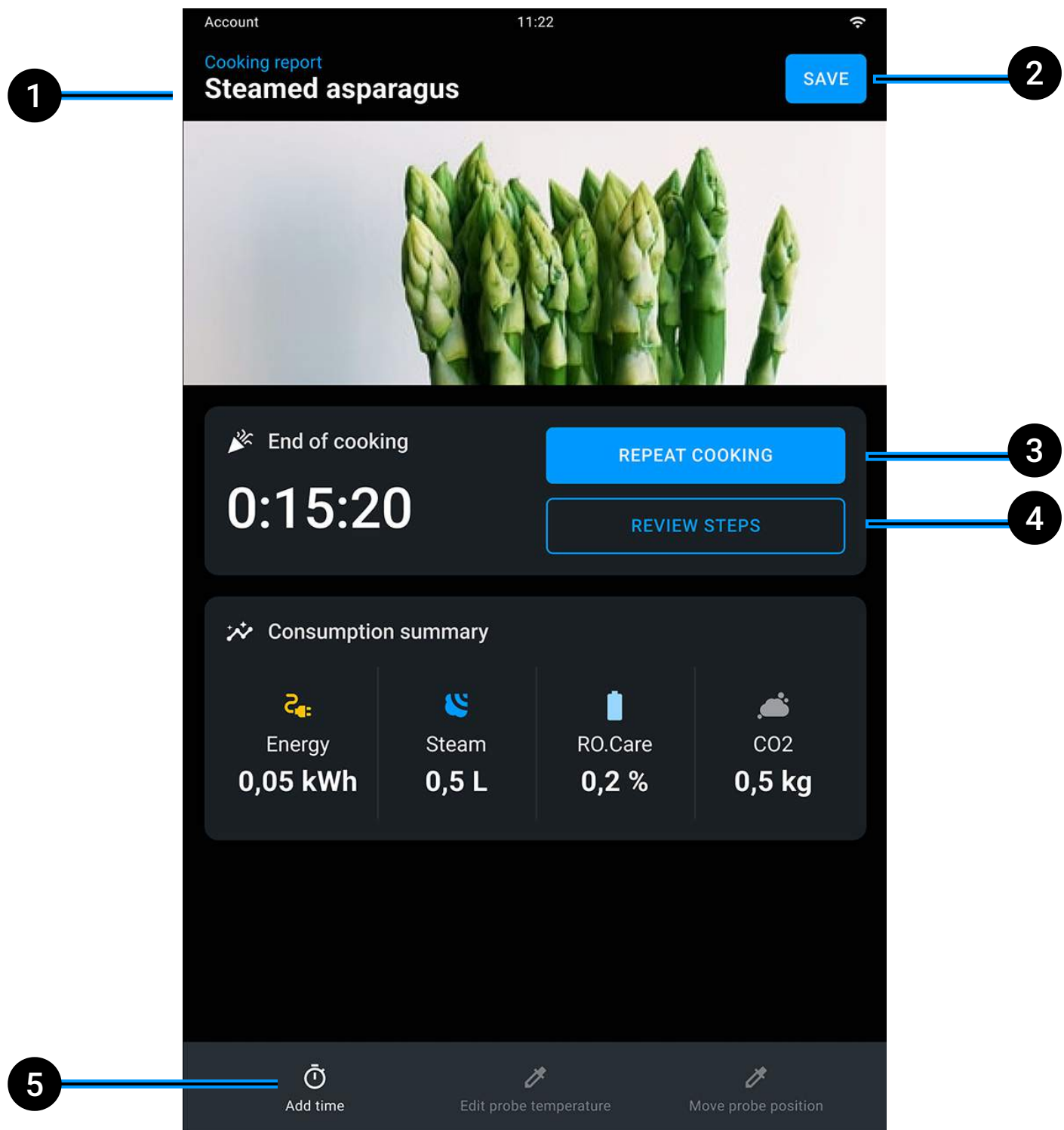
No final do cozimento aparece um card de resumo acompanhado por um aviso sonoro, que pode interromper tocando no botão STOP BUZZER.

Em seguida aparece um card de resumo dos consumos e com possíveis ações pós-cozimento.



- 1 **nome** da receita em execução;
 - 2 **duração** do cozimento concluído;
 - 3 **resumo** dos consumos (consumos de eletricidade, vapor, RO.Care, CO₂);
-

Operações pós cozimento

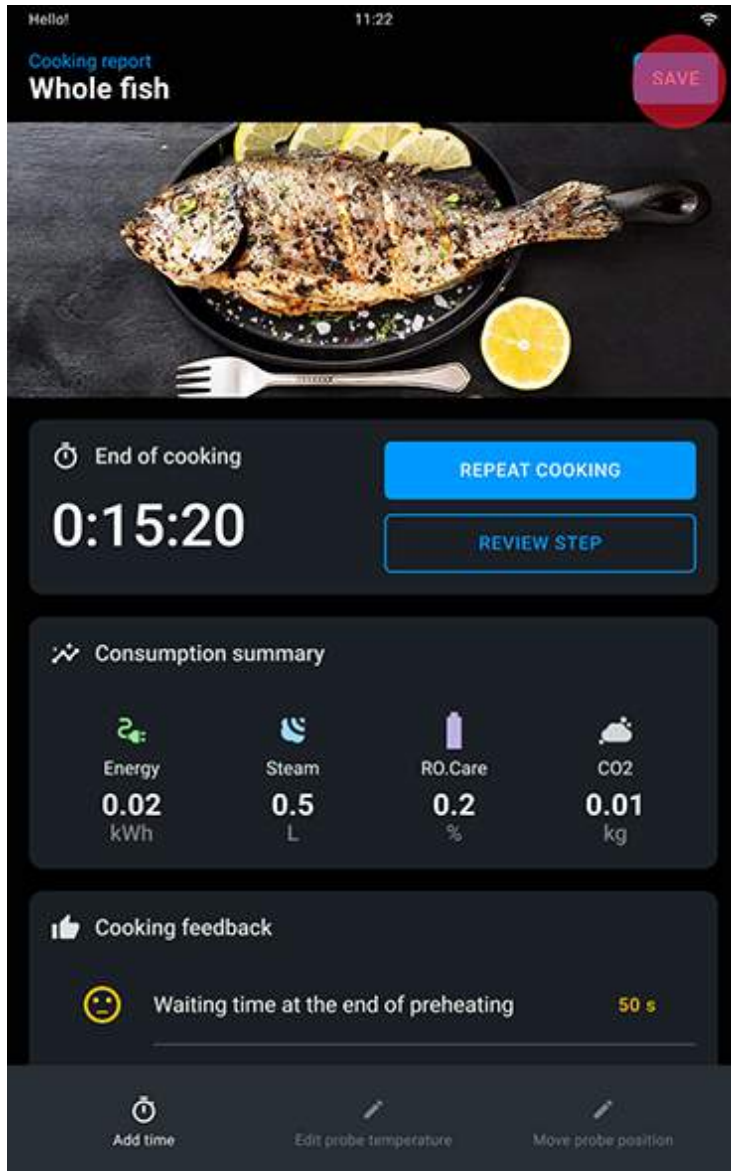


- 1 nome da **receita** em execução;
 - 2 **salvar** o cozimento recém-concluído, veja aqui como [salvar um cozimento](#).
 - 3 **repetir** o cozimento recém-concluído com os mesmos parâmetros de cozimento, que podem ser alterados conforme necessário;
 - 4 **repetir** a última fase de cozimento;
 - 5 **adicionar tempo** mantendo os parâmetros da última fase executada ou alterar a temperatura da sonda núcleo (se presente).
-

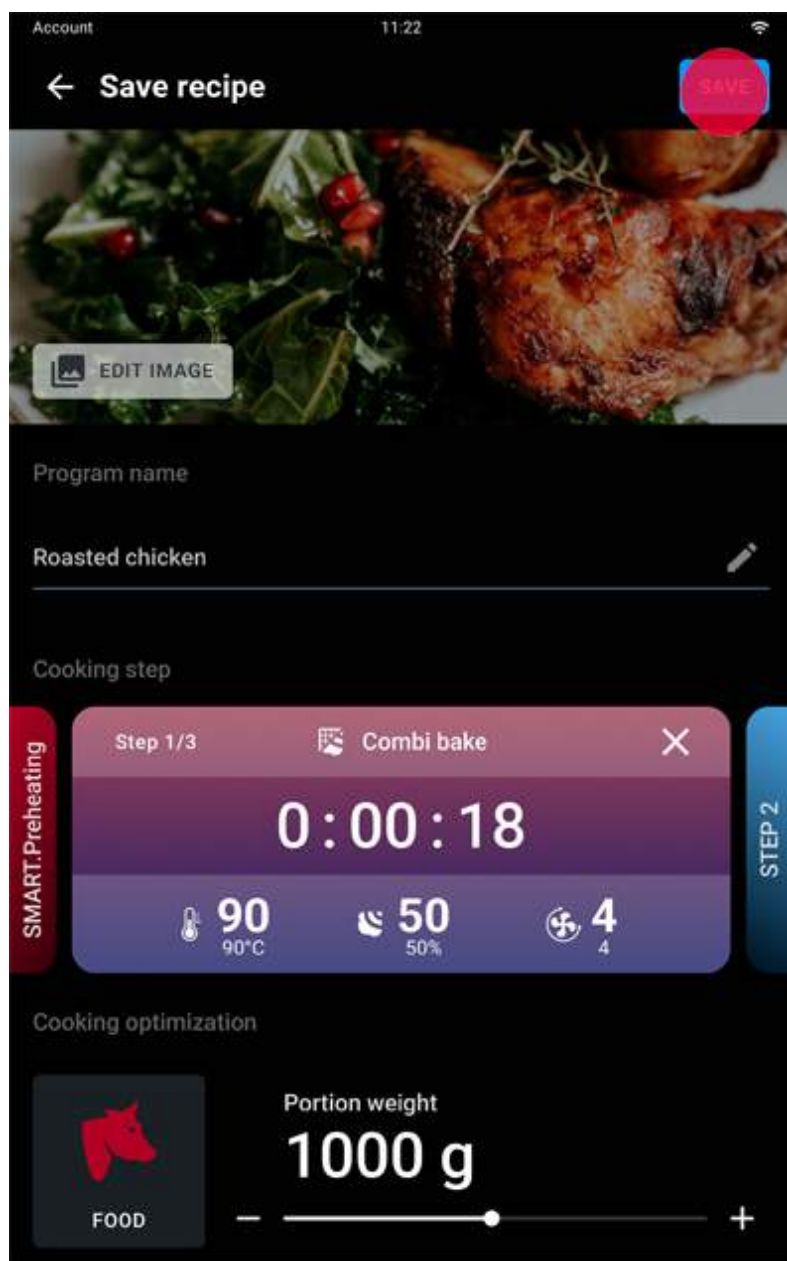
Salvar um cozimento manual no final do cozimento

No final do cozimento pode salvar a receita que criou:

- toque no botão SALVAR;

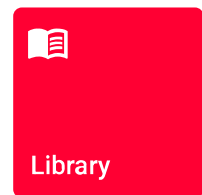


- escolha a **foto** e o **nome** a atribuir a sua receita;



- confirme novamente com o botão SALVAR.

As receitas salvas são armazenadas no aplicativo [Library](#): para iniciá-las, toque na receita que lhe interessa e toque no botão
START/STOP START
STOP



Library

- [Navegação e seleção de uma receita](#)
 - [Opções de receitas](#)
 - [Iniciar uma receita](#)
 - [Criar uma receita pessoal](#)
-

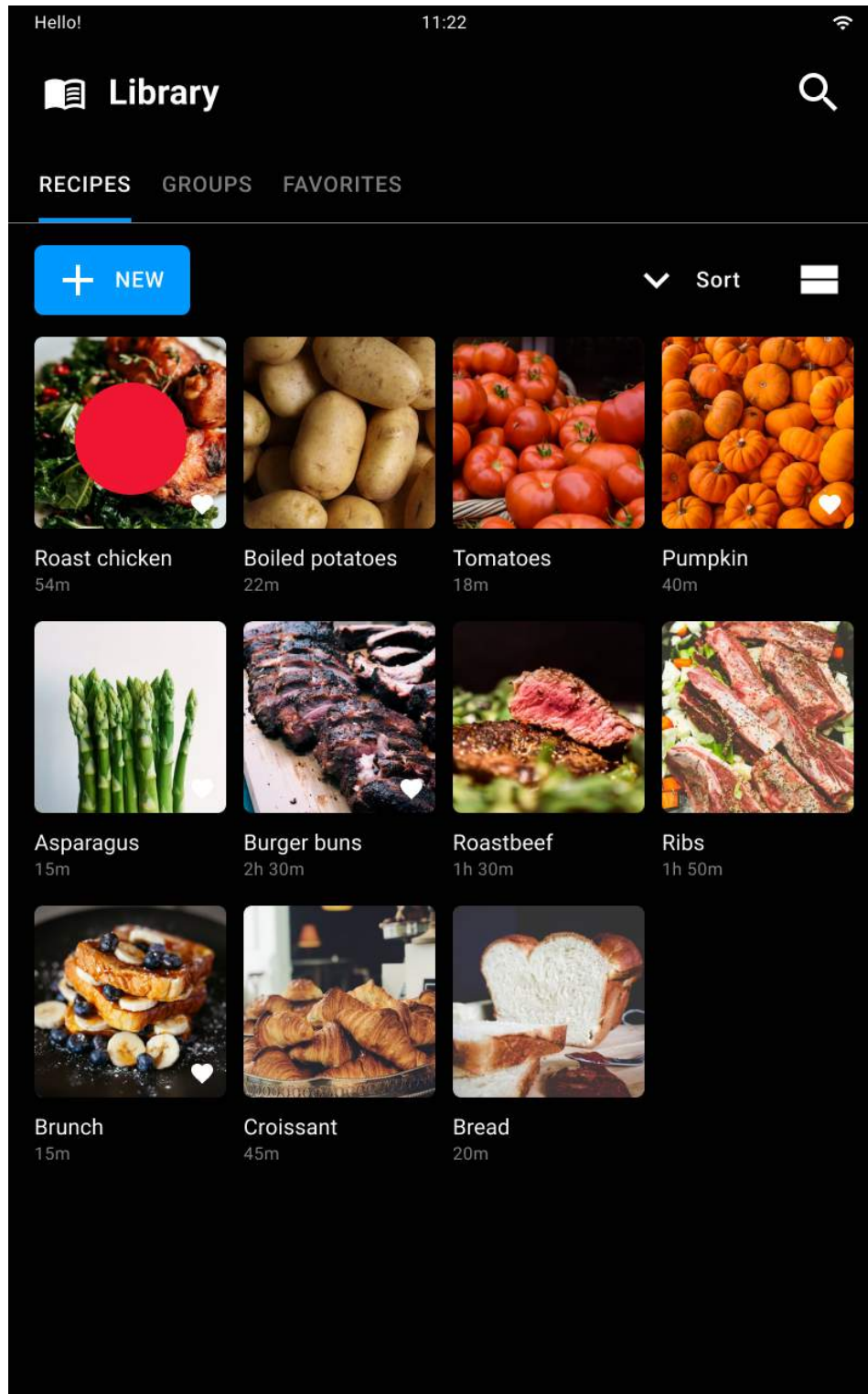
Library permite criar ou iniciar uma receita pessoal, salva anteriormente.

Veja aqui como [selecionar e iniciar uma receita](#).

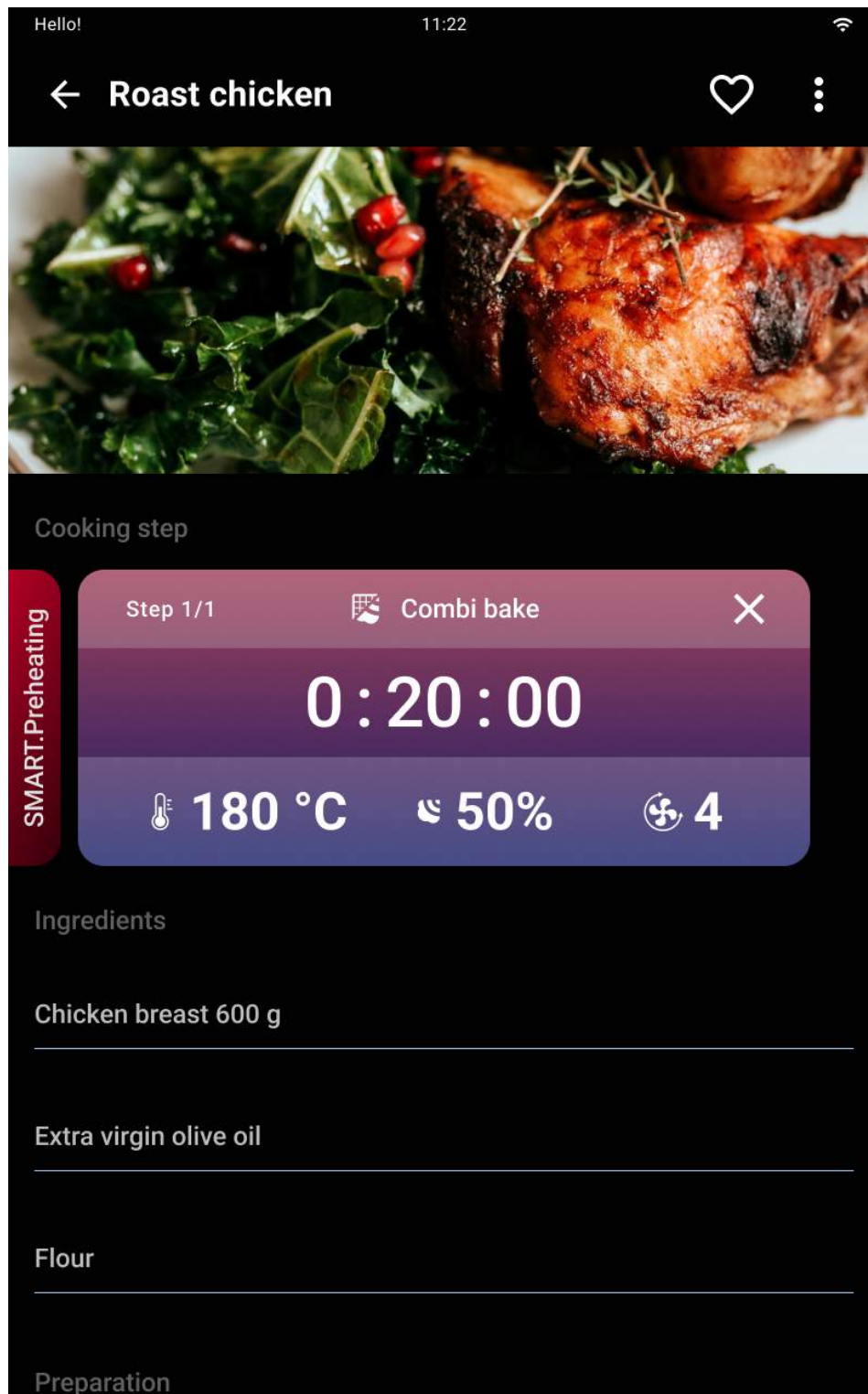
Veja aqui como [criar uma receita pessoal](#).

Navegação e seleção de uma receita

Toque na receita desejada para selecioná-la.



Aparece uma página com o resumo dos parâmetros de cozedura da receita.

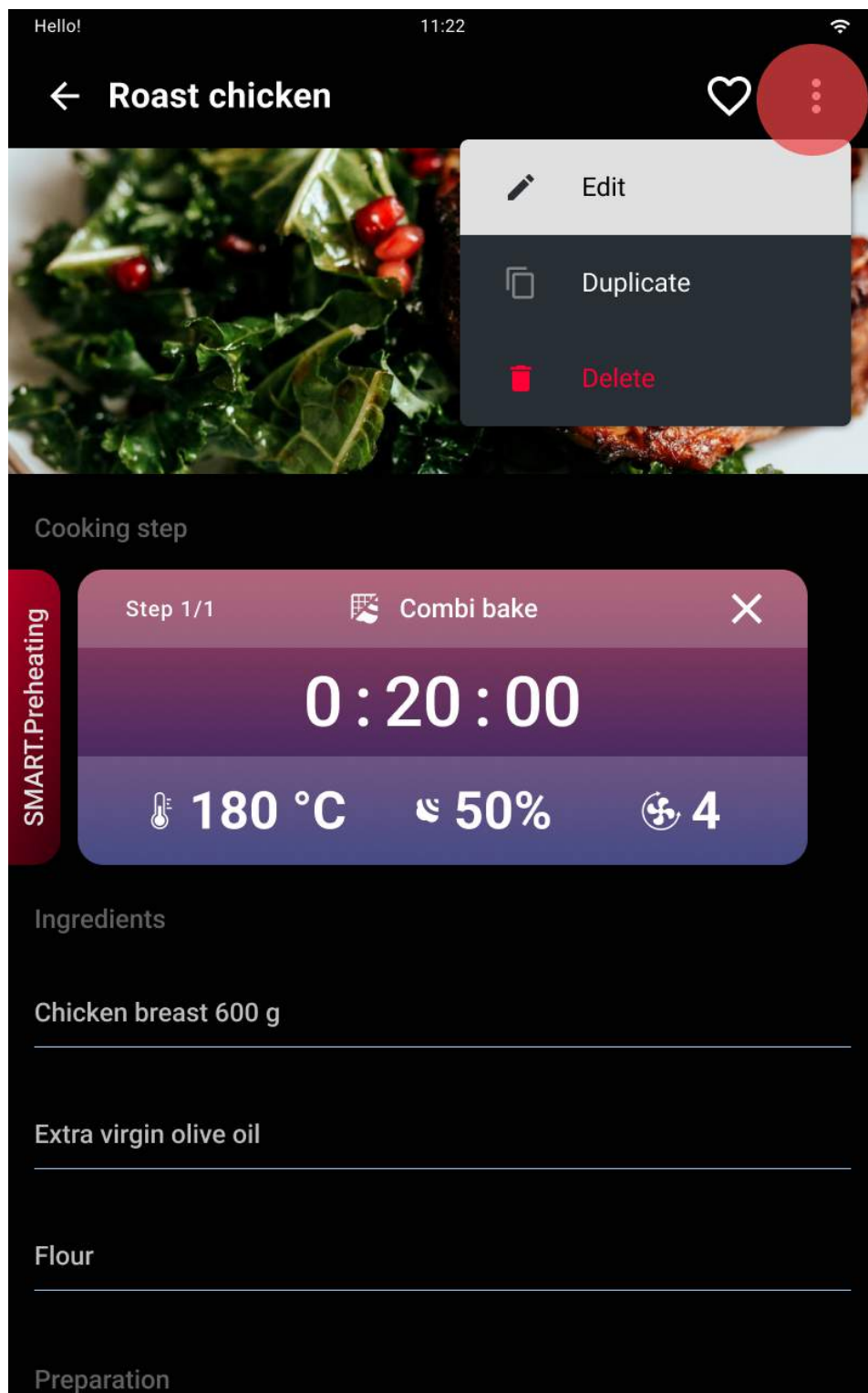


Utilize os filtros (por ex. ordem alfabética, receitas “favoritas”, etc...) para facilitar a pesquisa da receita desejada.

Opções de receitas

No card receita é possível identificar a receita como **favorita** tocando no ícone  . Tocando no **menu suspenso**  pode:

- **alterar** os parâmetros da receita (por ex. mudar a foto associada ou a lista de ingredientes, modificar a duração ou a temperatura na câmara, etc.); consultando o card que aparece à direita ou à esquerda pode adicionar mais fases de cozimento à receita ou ativar ou desativar o preaquecimento SMART.Preheating.
- **duplicar** a receita;
- **adicioná-la** a um grupo;
- **eliminá-la** (ação irreversível).

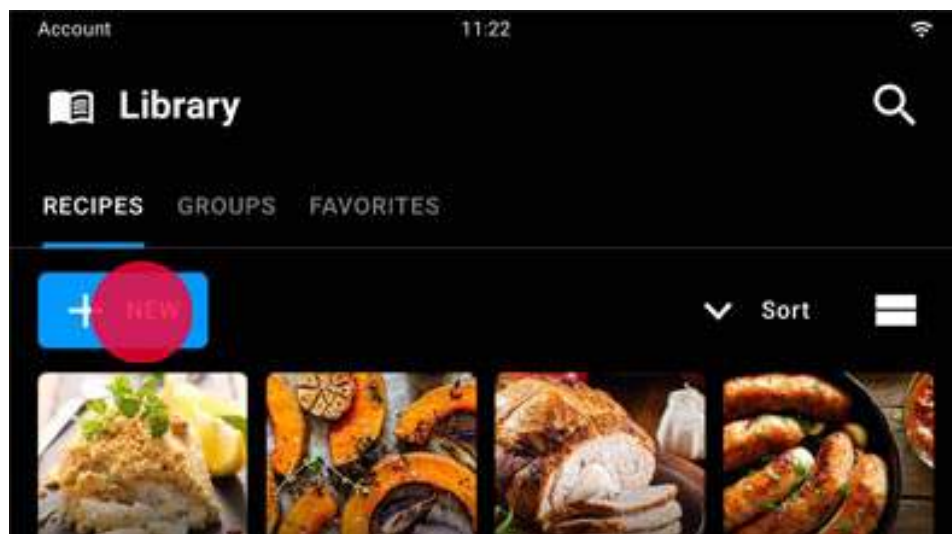


Iniciar uma receita

Toque no botão **START/STOP** START
STOP [para iniciar o cozimento.](#)

Criar uma receita pessoal

Toque no ícone + NOVO.

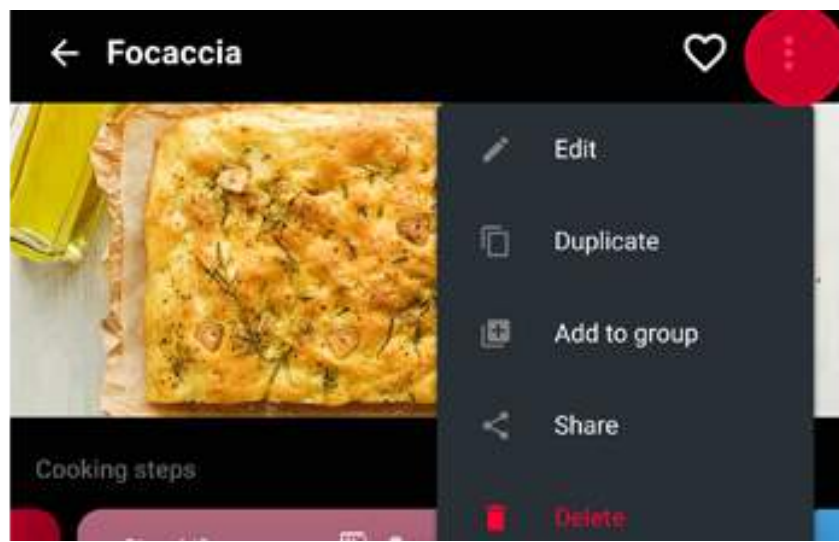


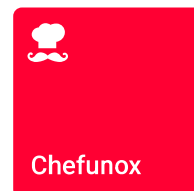
Defina a receita introduzindo:

- uma **foto** identificativa (opcional);
- seu **nome**;
- seus **parâmetros** de cozimento; veja aqui um exemplo de **configuração de parâmetros**;
- os **ingredientes** necessários (opcional);
- a **descrição** das várias passagens de cozimento (opcional).

Salve as configurações com SALVAR.

No card receita é possível identificar a receita como **favorita** tocando no ícone  ou, tocando no **menu suspenso**  modificada, duplicada, adicionada a um grupo, partilhada com outros usuários ou eliminada.





Chefunox

- [Navegação e seleção de uma receita](#)
- [Opções de receitas](#)
- [Iniciar uma receita](#)

Chefunox - Speedunox permitem utilizar as receitas criadas e testadas pelos chefs UNOX para obter excelentes resultados de cozimento.

Navegação e seleção de uma receita

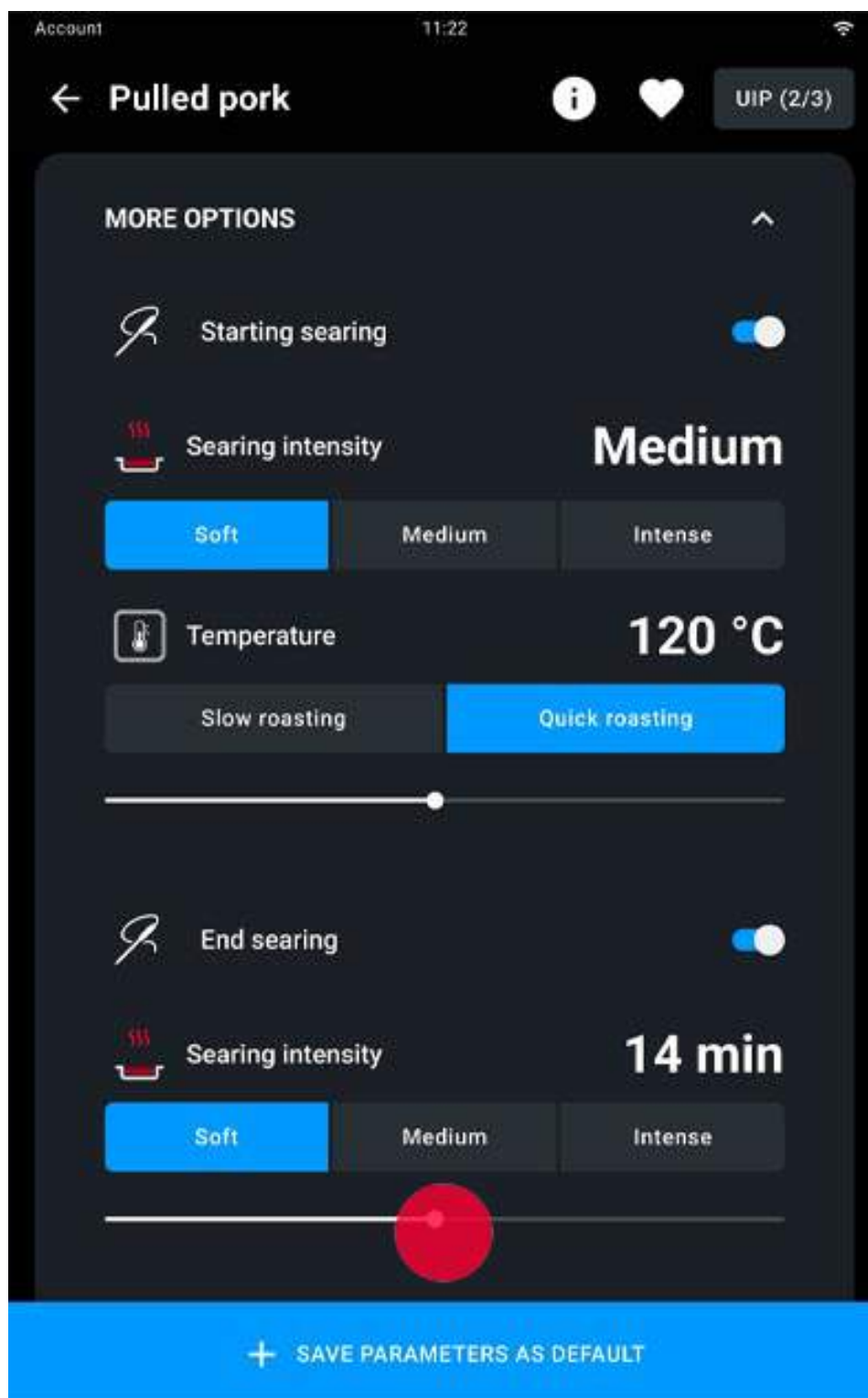
Para selecionar uma receita toque seu ícone. Para facilitar a pesquisa, as receitas estão divididas por alimento (por ex. aves) ou por tipo de cozimento (por ex. COMBI).



Para obter cozimentos personalizados e otimizados para alimentos a serem cozidos, dependendo da receita escolhida, você pode modificar os parâmetros pré-definidos a seu gosto, alterando, por exemplo, a **espessura** do alimento a ser cozido, seu **peso**, a **douradura externa**, etc.

No momento em que qualquer parâmetro é alterado, se ativa o botão + SALVAR PARÂMETROS PRÉ-DEFINIDOS.

Tocando o botão se armazenam permanentemente os parâmetros inseridos para os próximos inícios da receita.



Opções de receitas

No card receita é possível:

- identificar a receita como **favorita** tocando no ícone 

- alterar o preaquecimento SMART.Preheating em preaquecimento manual (não recomendado), veja aqui como desativar [SMART.Preheating](#);
 - ativar ou desativar as tecnologias UIP, veja aqui como ativar ou desativar as tecnologias [Unox Intelligence Performance](#).
-

Iniciar uma receita

Toque no botão start/stop  [para iniciar o cozimento](#).



MULTI.Time

- [Navegação e seleção de um programa](#)
- [Definir um set climático](#)
- [Iniciar uma cocção](#)
- [Em cozimento: definir os timers](#)
- [Cozimento em execução](#)
- [Terminar um cozimento](#)
- [Resumo do cozimento](#)

MULTI.Time permite cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climáticas (temperatura, umidade, etc.).

Se usar esse aplicativo, o forno mantém a temperatura e o clima que você definiu por um tempo infinito (ciclo contínuo). Além disso, pode definir até 10 timers que avisam quando a bandeja associada está pronta.

Navegação e seleção de um programa

Para iniciar ou criar um cozimento multitime é necessário selecionar, em alternativa:

- um preset **inicial já pré-definido** (por ex. COMBI); serão oferecidas configurações de cozimento, pré-definidas pela UNOX de acordo com o tipo de cozimento escolhido; estes parâmetros pré-definidos pela UNOX, podem ser modificados de acordo com suas necessidades. Veja aqui como [alterar um preset UNOX](#).
- um preset **Manual**, totalmente personalizável e sem restrições de parâmetros. Veja aqui como criar um preset pessoal para uso posterior.

Para selecionar o preset desejado toque seu nome.

Hello!

11:22



Chefunox



FOOD

COMBI

FAVORITE

RECENTS

Meat

Beef, pork,
lamb



Poultry

Chicken, turkey
duck



Fish

Fish, crustaceans,
molluscs



Bread

Bread, pizza,
focaccia



Cereals and Pasta

Pasta, cereals



Bakery

Pastries, brioches,
biscuits



Eggs and flan

Eggs, fritters
flans



Snacks

Panini, wrap,
fingers



Vegetables and side

Vegetables, legumes,
fruit



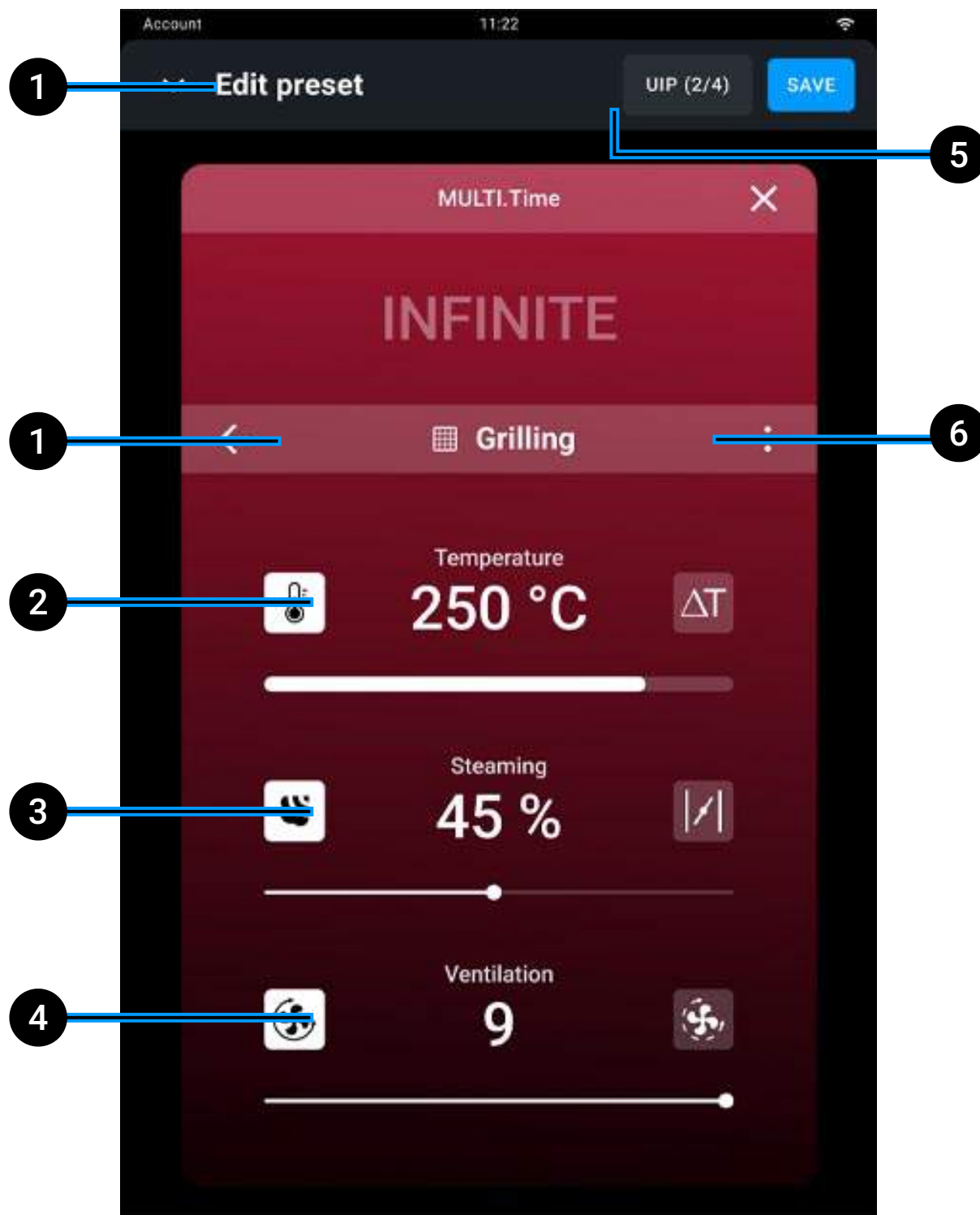
Vegan food

Beef, pork,
lamb



Definir um set climático

Após selecionar o preset de cozimento, se desejar, pode alterar os parâmetros pré-definidos para atender às suas necessidades.



- 1 **anterior:** pode voltar à **seleção do preset** para selecionar outro; em execução;
 - 2 **alterar a temperatura** de cozimento de 30 a 300° C. Para cozimentos especialmente delicados pode usar a função Delta T, de 0 até 120 ° C (se presente). Nesse caso, é necessário usar a sonda núcleo, inserindo-a no centro dos alimentos. Por definição, Delta T mantém a temperatura da câmara a uma diferença constante em relação à temperatura da sonda, utilizando a fórmula: Temperatura da câmara menos Temperatura da sonda núcleo;
 - 3 **alterar a emissão de vapor** STEAM.Maxi ou a extração DRY.Maxi;
 - 4 **alterar a velocidade dos ventiladores** em modo padrão ou pulsado. Se os ventiladores estão em modo pulsado, desligam-se quando o forno alcança a temperatura definida;
 - 5 **UIP:** pode alterar a ativação das tecnologias [Unox Intelligence Performance](#) (não recomendado);
 - 6 **Salvar/eliminar** o preset definido.
-

Confirmar os valores introduzidos

O botão salvar confirma os valores introduzidos.



Iniciar uma cocção

Toque no botão **START/STOP** START
STOP para iniciar o cozimento: inicia uma fase de preaquecimento manual ou Smart.Preheating, dependendo do que você definiu anteriormente.



Para interromper em qualquer momento um preaquecimento em execução, tanto manual quanto SMART.Preheating, pressione o botão skip e confirme.

Veja aqui mais informações sobre o [preaquecimento](#).

No final do preaquecimento ou depois de ter parado prematuramente, uma tela o convida a colocar o alimento no forno.

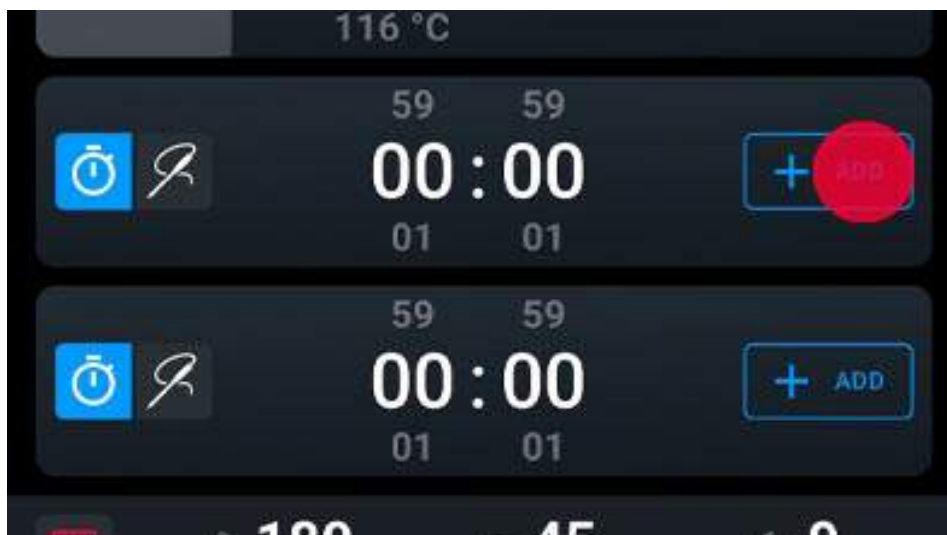
Em cozimento: definir os timers

Recomenda-se associar o timer 1 à primeira bandeja na parte mais alta, o timer 2 à segunda bandeja e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer. No card também estão presentes os seguintes botões:

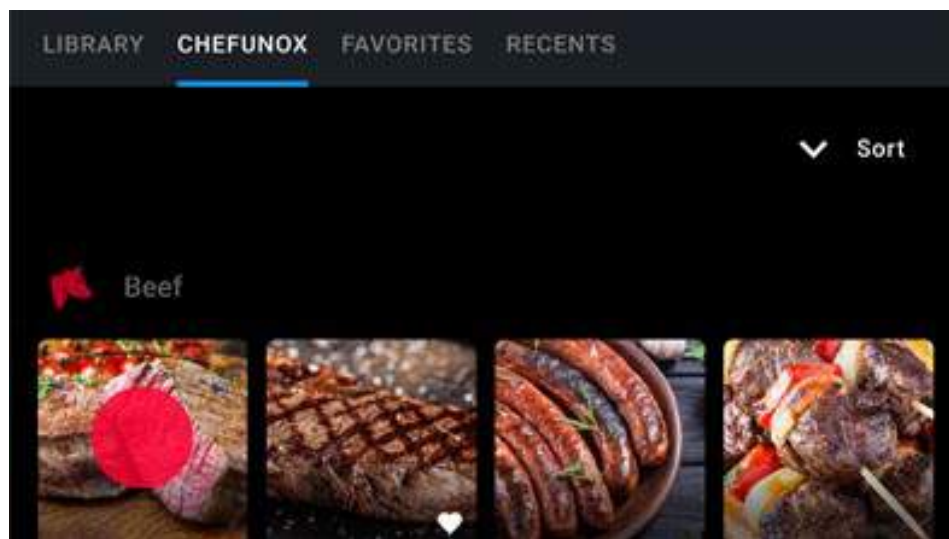
- toque no botão  para exibir 5 timers
 - toque no botão  para exibir 10 timers
 - toque no botão  para ativar ou desativar as tecnologias, veja aqui informações sobre [Unox Intelligence Performance](#).
-

Configuração dos timers usando uma receita compatível

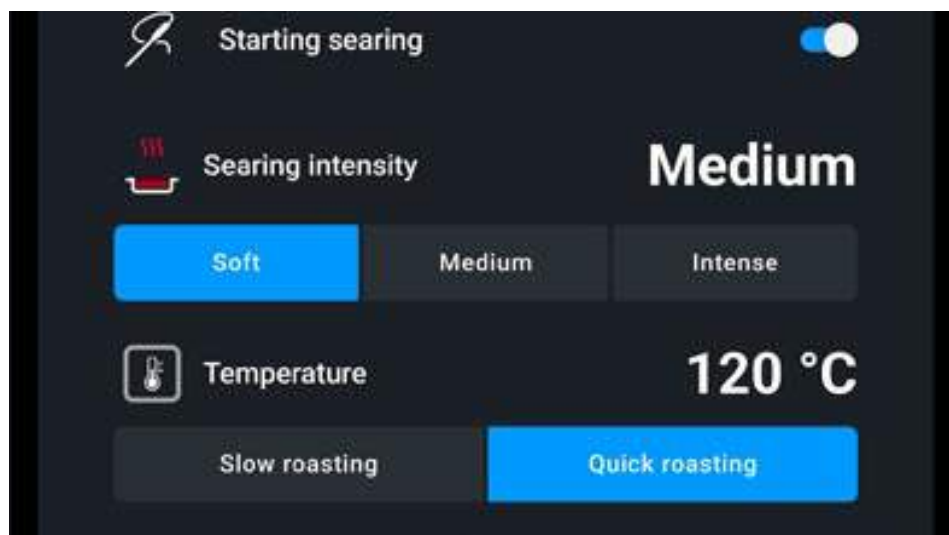
Toque no ícone + ADICIONAR PROGRAMA.



Serão propostas todas as receitas compatíveis com o set climático escolhido anteriormente, divididas por tipo (use os filtros para facilitar a pesquisa); toque naquela que desejar atribuir ao timer.

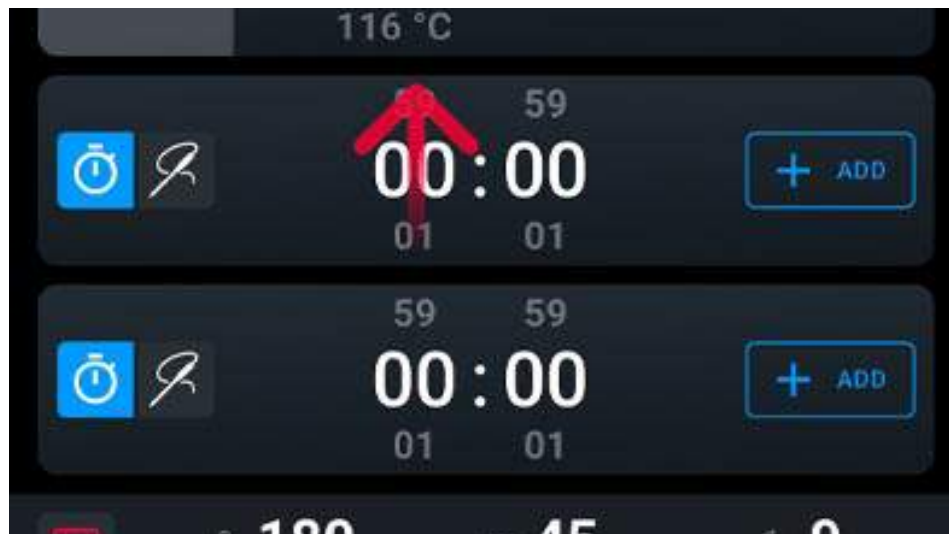


Faça as configurações necessárias para adaptar a receita às suas necessidades e confirme com ADICIONAR.



Configuração manual dos timers

Digite a duração dos timers necessários (até um máximo de 5) de 0min. a 9h:59min:59s.



Cozimento em execução

A figura representa um cozimento MULTI.Time em execução.



- 1 **timer não expirado**: final do cozimento > 15 segundos;
 - 2 **timer não expirado**: final do cozimento < 15 segundos;
 - 3 **timer expirado**: final do cozimento < 5 segundos;
 - 4 **cancelar** o timer;
 - 5 **confirmar** o timer expirado e voltar à condição de configuração;
 - 6 permite **alterações** do set climático atual na ausência de timer ativos, veja aqui como [modificar um set climático](#).
 - 7 **define um novo timer**, inserindo uma duração (horas : minutos) ou acrescentando um programa já existente.
-

Terminar um cozimento

Utilizando esse aplicativo, o forno mantém a temperatura e o clima definidos por tempo infinito (ciclo contínuo).

No final do tempo previsto para um timer, um sinal sonoro avisa que a bandeja associada está pronta e pode ser removida.

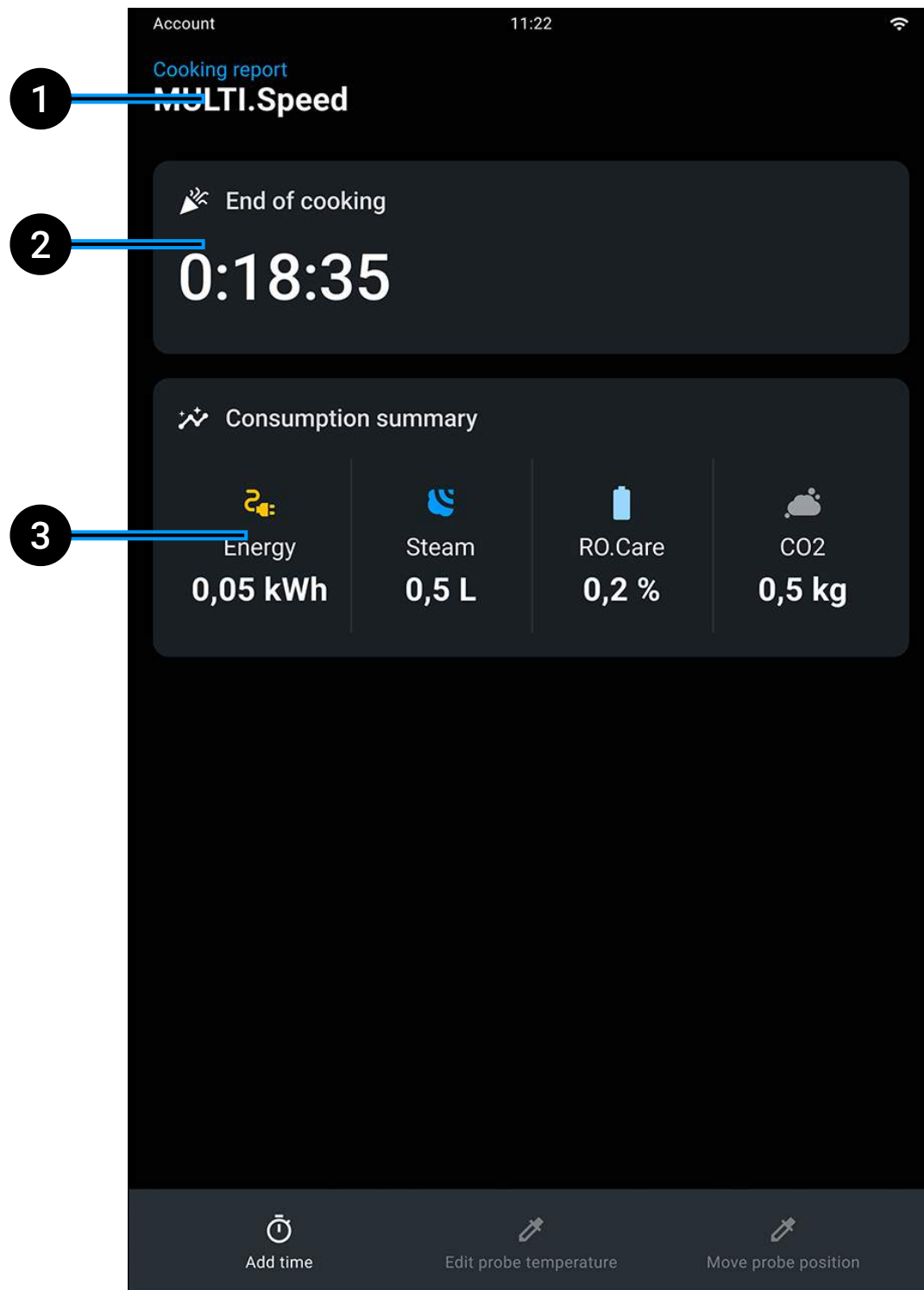
Se tocar e segurar o botão $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ se interrompe o cozimento em execução.



Resumo do cozimento

No final do cozimento aparece um card de resumo acompanhado por um aviso sonoro, que pode ser silenciado tocando no botão STOP BUZZER.

Em seguida aparece um card de resumo dos consumos.



- 1 **nome** da receita em execução;
 - 2 **duração** do cozimento concluído;
 - 3 **resumo dos consumos** (consumos de eletricidade, água, CO₂).
-



Lavagens

- veja aqui [avisos de segurança](#)
 - veja aqui [iniciar uma lavagem](#)
 - veja aqui [lavagem em execução](#)
 - veja aqui [resumo da lavagem](#)
 - veja aqui [reabastecer Det&Rinse](#)
 - veja aqui [substituir o filtro RO.Care](#)
-



Data Driven Cooking

- [Tela de detalhe dos consumos](#)
 - [Estado de limpeza da câmara de cozimento](#)
 - [Resumos de cozimento](#)
-

DDC (Data Driven Cooking)

Usando esse aplicativo, pode saber os dados de atividade e os consumos de seu forno. Para exibir todo o card deve arrastá-lo para cima ou para baixo.

Data Driven Cooking

Activity and consumption

1

Time Energy Water Det&Rinse RO.Care

Activity time

+ 21% since last week

5 h 03 m

2



3

DETAILS

SEND HACCP

Cleanliness status

SENSE.Klean (current)



Last washing: 07-09-21

80%

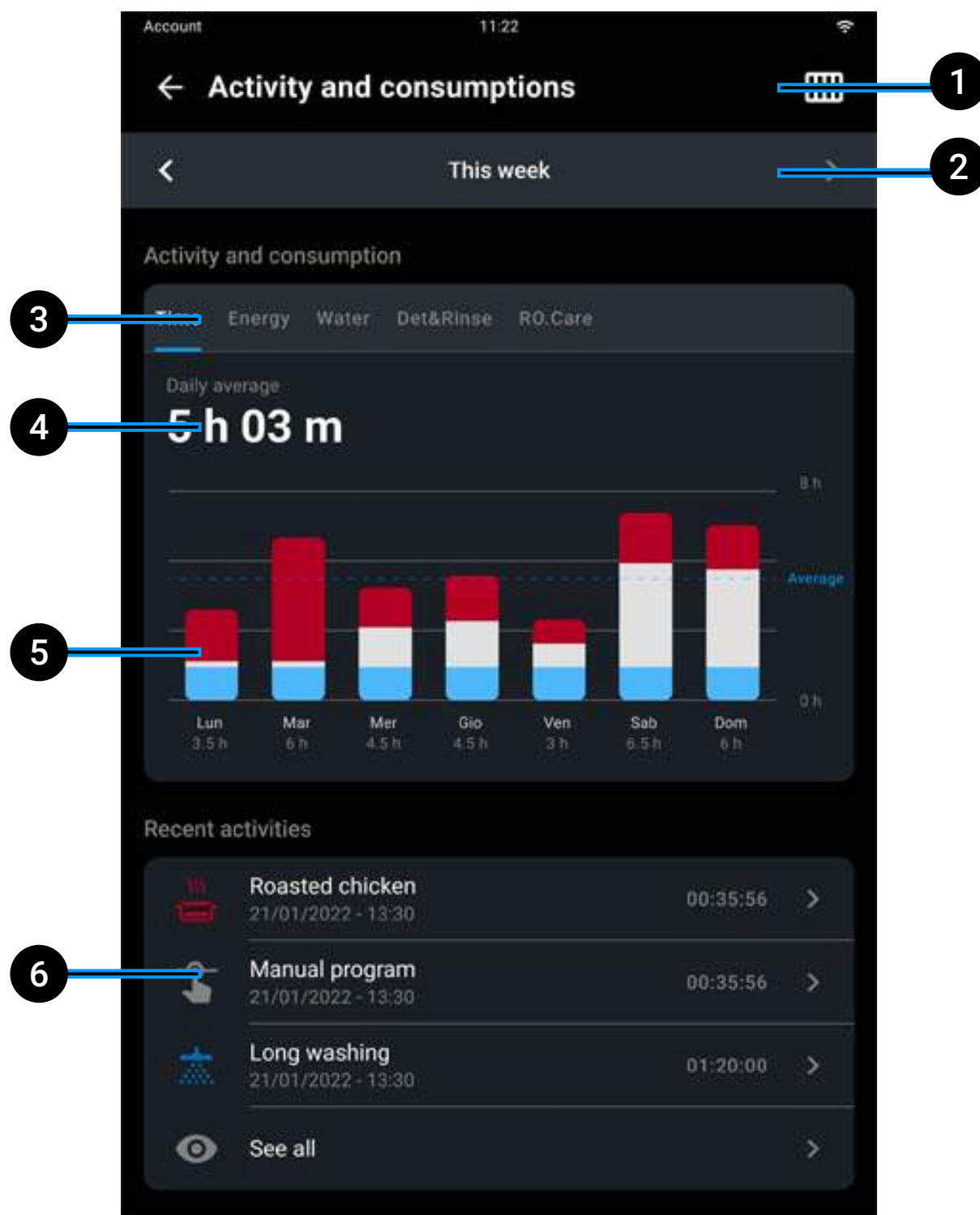


- 1 **selecionar os dados desejados** (tempo de uso, consumo elétrico, de água, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 2 **tempo de uso do forno** em horas, minutos ou exibição gráfica;
- 3 [tela de detalhe dos consumos](#);



- 5 [estado de limpeza](#) da câmara de cozimento;
- 6 [resumos de cozimento](#).

Tela de detalhe dos consumos



- 1 **alterar a exibição** de semanal a mensal:
 -  exibição semanal
 -  exibição mensal
- 2 selecionar a semana ou o mês desejado;
- 3 **selecionar os dados desejados** (tempo de uso, consumo elétrico, de água, [Det&Rinse™](#), [RO.Care](#));
- 4 horas médias de uso diário;
- 5 **exibição gráfica das** horas de uso subdivididas por:
 - cozimentos manuais
 - **cozimentos de um programa salvo** (aplicativo [Library](#) ou [Chefunox](#))
 - [lavagens](#)
- 6 **atividades recentes do forno:** se tocar em uma das atividades recentes você poderá ver um resumo:
 - duração da atividade individual;
 - comparação de consumos CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ com outros fornos não Energy.Star;
 - gráfico de desempenho de cozimento com todos os detalhes do programa;

Se tocar em ver tudo, pode visualizar toda a lista de programas que compõem as horas de uso do forno na semana ou no mês desejado.

Estado de limpeza da câmara de cozimento

Veja o estado de limpeza do forno na última semana ou no último mês. Se tocar na opção **DETALHES** verá todas as lavagens realizadas e suas especificações.

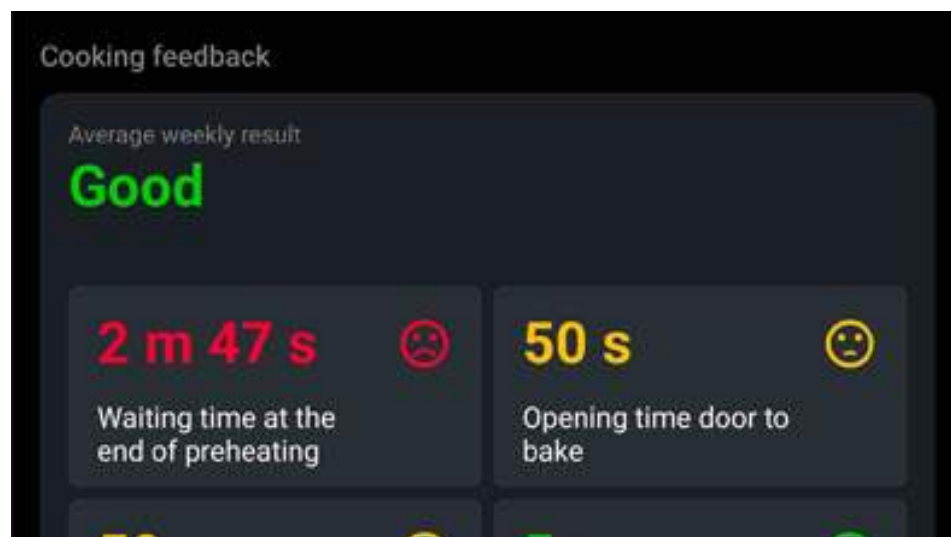


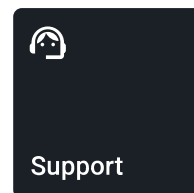
Resumos de cozimento

Pode receber resumos semanais de cozimento que o ajudarão a gerenciar melhor as atividades de seu forno.

Informações fornecidas:

- tempo de espera no final do preaquecimento médio semanal;
- tempo de abertura da porta para enforar médio semanal;
- tempo decorrido sem carga médio semanal;
- tempo de abertura da porta durante o cozimento médio semanal;
- tempo de abertura da porta no final do cozimento médio semanal.





Suporte

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

COOKING.Concierge

Assistência cozimento

Precisa de conselhos? Você quer otimizar o uso de seu forno? Você quer aperfeiçoar um processo de cozimento? Precisa de instruções para preparar uma receita?

Ativando o pacote de serviços digitais Premium* receberá até 30 minutos de chamadas mensais para conversar com nossos Corporate Chef diretamente através do microfone interno de seu forno. Com a nova função Badge você pode executar as instruções durante a chamada, e com a função Remote Control pode permitir que o chef configure seu forno à distância.

Live Technical Assistance

Assistência técnica

Precisa de ajuda? Marque uma sessão com nossa equipe técnica diretamente de seu forno e fale com eles através do microfone interno.

DIGITAL.Training

Com a compra de um forno Digital.ID™ pode receber um treinamento gratuito Premium* que lhe ensinará todos os truques para obter 100% de seu forno logo nos primeiros dias após a instalação.

Nossos Active Marketing Chef estão disponíveis em remoto para mostrar tudo o que você precisa, desde funcionalidades básicas até as tecnologias mais avançadas.

* A assinatura Digital.ID™ Premium inclui o assistente vocal HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30min./mês de suporte de cozimento COOKING.Concierge, assistência técnica live e todas as capacidades do plano DDC Enterprise.

8. Manutenção e limpeza do forno™

- [Avisos de segurança para a manutenção](#)
 - [Limpar o equipamento](#)
 - [Períodos de inatividade](#)
 - [Informações sobre a eliminação e a reciclagem](#)
 - [Pequena manutenção de rotina](#)
-

Avisos de segurança para a manutenção



Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (cerca de alguns minutos);
- depois de esperar que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
- em perfeita forma psicofísica;
- após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, máscara de proteção contra o pó (opcional), etc.).

Antes de manusear e utilizar o detergente leia com atenção a ficha de segurança do produto. Nunca toque no detergente com as mãos nuas. O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente siga as instruções da ficha de segurança.

Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize:

- ferramentas ou panos abrasivos, pontudos ou afiados (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água sob pressão ou de vapor;

- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes básicos, agressivos, cáusticos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico ou soda cáustica).

Estas substâncias podem causar danos permanentes nas superfícies e nos catalisadores do equipamento. Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte ou o piso debaixo do equipamento. As emissões voláteis dos compostos podem causar danos.

Antes de iniciar uma lavagem, certifique-se de que **NÃO** há bandejas dentro da câmara do forno: a lavagem é ineficaz.

Durante a lavagem não abra a porta do forno devido ao perigo de lesões nos olhos, mucosas e pele causadas pelo contato com os detergentes químicos usados, porque são borrifados pelo rotor dentro da câmara de cozimento e movimentados por fortes correntes de ar.

A limpeza e a manutenção de rotina devem ser feitas pelo usuário e **NÃO** podem ser realizadas por crianças, especialmente sem a vigilância de um adulto.

Não adultere por motivo algum o recipiente do detergente, suas conexões com o forno e o circuito interno e externo de água: perigo de danos, ferimentos ou acidentes mortais.

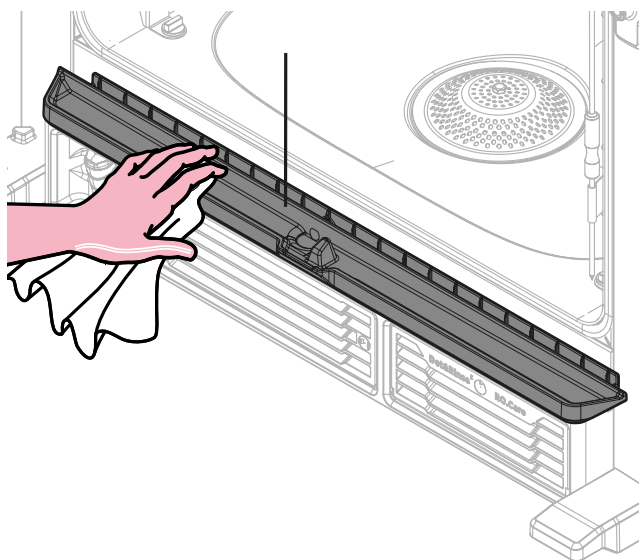
Verifique periodicamente a presença de manchas de ferrugem dentro da câmara do forno: se forem encontradas, contate urgentemente um Centro de Assistência porque provavelmente a água está danificando o forno; intervir imediatamente significa prolongar a vida do equipamento.

Limpar o equipamento

Limpe diariamente o equipamento para manter níveis de higiene adequados e para evitar que o aço inoxidável se estrague ou corroa.

Limpar a placa, as bandejas e a vedação

- Espere que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
- abra a porta do forno e extraia a placa “A” e/ou as bandejas de cozimento. Lave-as usando esponjas macias e água quente e sabão. Enxágue e seque-as bem;
- limpe a vedação “B” utilizando um pano macio levemente umedecido com água e sabão.



Limpar as partes externas

- Espere que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
 - feche a porta do forno e limpe as superfícies externas de aço com um pano macio levemente umedecido com água e sabão. Tenha cuidado para evitar infiltrações sob o painel de controle;
 - enxágue e seque bem. Periodicamente passe um pano macio levemente umedecido com óleo de vaselina para proteger as superfícies de aço.
-

Limpar o painel de controle

Limpe o painel de controle com um pano muito macio e pouco detergente específico para vidros. Para o modo de limpeza, siga as indicações do fabricante do detergente.

Limpar a câmara de cozimento

Limpeza manual (modo não recomendado)

- Espere que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
- borrife as superfícies de aço com SPRAY&Rinse da UNOX em quantidade apropriada, sem exceder (use equipamento de proteção pessoal durante estas operações);
- preste atenção para NÃO pulverizá-lo sobre a vedação da porta, pois pode deteriorar-se com o tempo. A utilização desse detergente garante excelentes resultados de limpeza e a máxima compatibilidade com os materiais que compõem o equipamento. Em alternativa, use unicamente água quente e sabão;
- em seguida, enxágue cuidadosamente e bem com um pano úmido para remover quaisquer vestígios de detergente

e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.

Usar os programas automáticos de lavagem (modo recomendado)

Veja aqui como iniciar os [programas automáticos de lavagem](#).

Veja aqui como [reabastecer o detergente](#).

Períodos de inatividade

Durante os períodos de inatividade, desconecte o equipamento da alimentação de energia e água (se presente); passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio levemente embebido em óleo de vaselina e mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.

Na primeira reutilização:

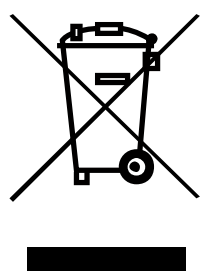
- faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja aqui [como limpar seu equipamento](#));
- volte a ligar o equipamento à alimentação, elétrica e hídrica (se presente);
- submeta o equipamento a um controlo antes de o reutilizar;
- volte a ligar o equipamento no mínimo durante pelo menos 50 minutos, sem qualquer alimento dentro e com microondas a 0%.

Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.

Descubra no site [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) programas de manutenção, programas de manutenção programada e preventiva pensados para garantir no tempo altos padrões de qualidade e eficiência dos fornos UNOX e para evitar qualquer imprevisto durante todo o ano.

Informações sobre a eliminação e a reciclagem

Nos termos do art.º 13º do Decreto-Lei n.º 49 de 2014 “Aplicação da Diretiva REEE 2012/19/EU sobre os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos”



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma barra indica que o produto foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser misturado com os outros resíduos, mas deve ser tratado separadamente. Todos os equipamentos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, cobre, etc.) com uma percentagem superior a 90% do peso. Torne o aparelho inutilizável para o tratamento, removendo o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se presentes). Dedicar atenção à gestão deste produto no fim da vida, reduzindo o impacto

negativo no meio ambiente e melhorando a eficácia de uso dos recursos, aplicando os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. Recorda-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de Recolha (também chamados ilhas ou plataformas ecológicas)
 - ao revendedor onde comprou um equipamento novo, que tem a obrigação de recebê-los gratuitamente (retirada “um por um”).
-

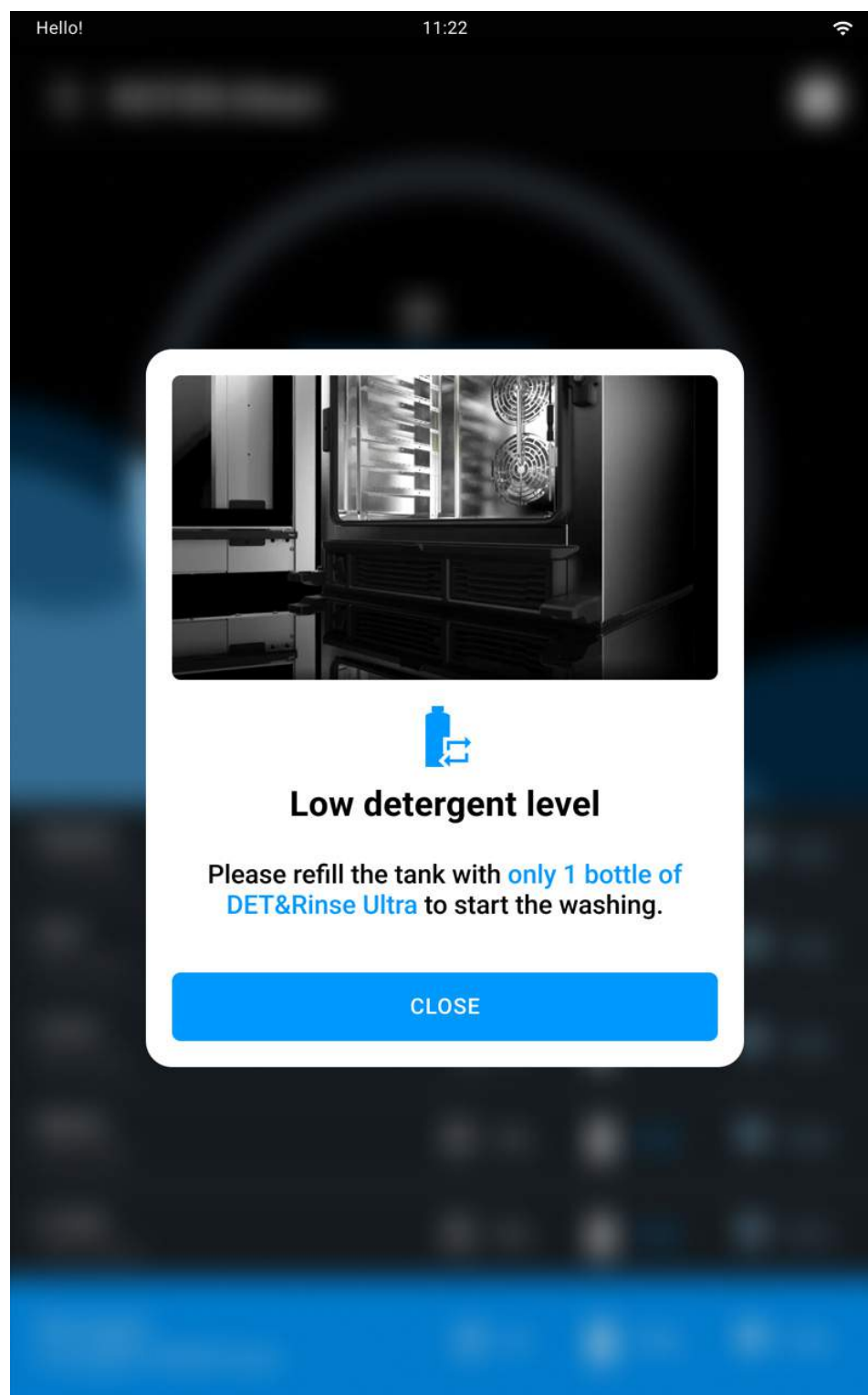
Informações sobre a eliminação em países da união europeia

A Diretiva comunitária sobre os equipamentos REEE foi transposta de forma diferente por cada país, por isso, se desejar eliminar esse equipamento, sugerimos que contate as autoridades locais ou o revendedor para saber o método correto de tratamento.

Pequena manutenção de rotina

Reabastecer Det&Rinse

Uma notificação na tela avisa quando é hora de reabastecer o recipiente Det&Rinse.

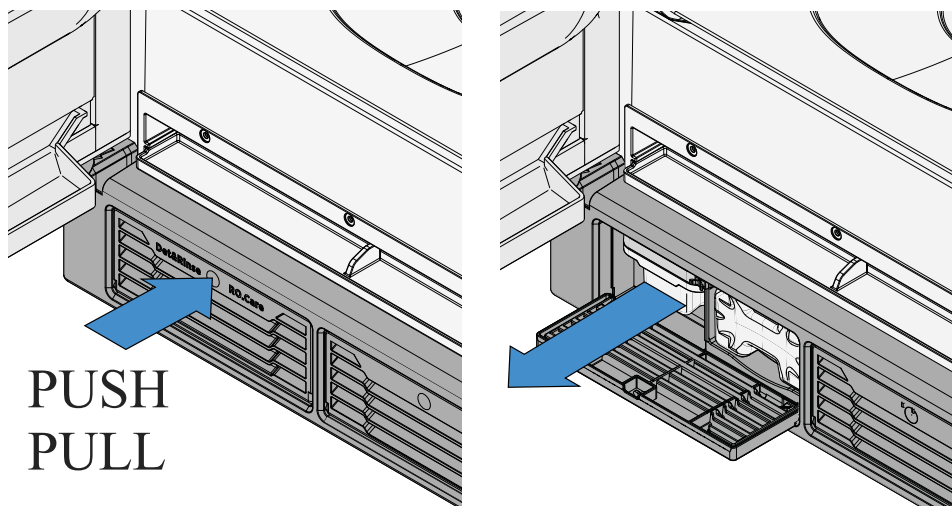


Deve encher o recipiente unicamente com frascos de 1 litro do detergente Det&Rinse™ Ultra da UNOX, o único aprovado e testado para a limpeza da câmara de cozimento.

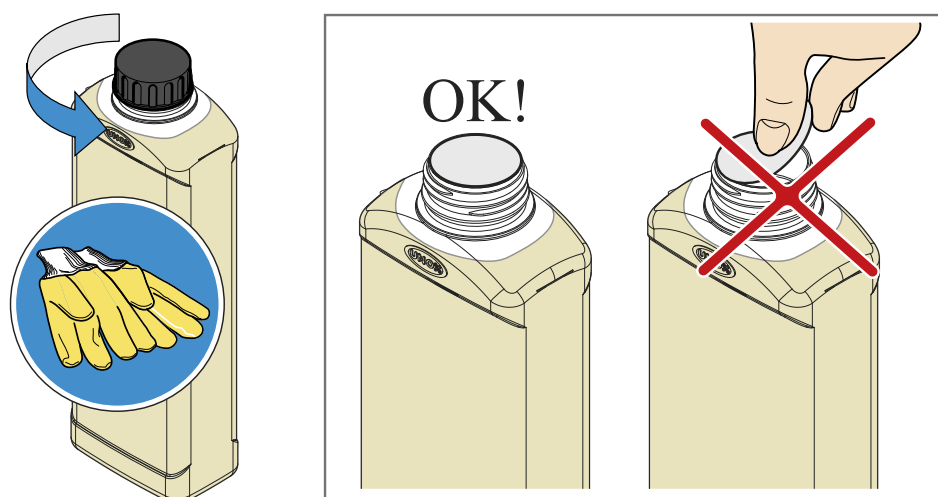


Use luvas para evitar o contato direto das mãos com o detergente. O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente siga as instruções da ficha de segurança.

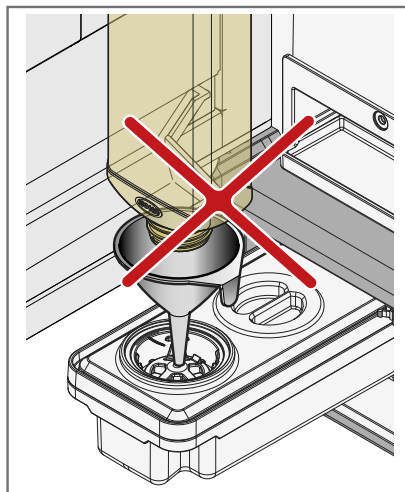
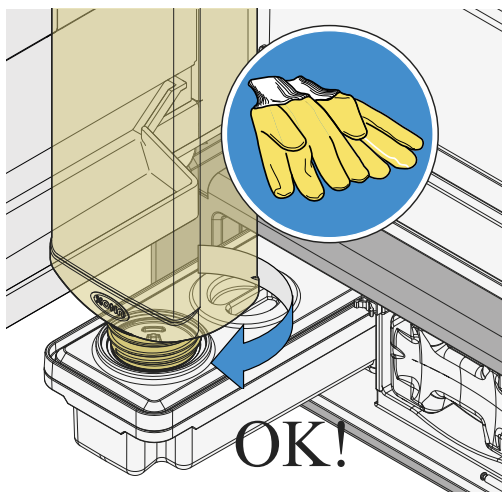
- pressione e solte a tampa do recipiente e remova o recipiente;



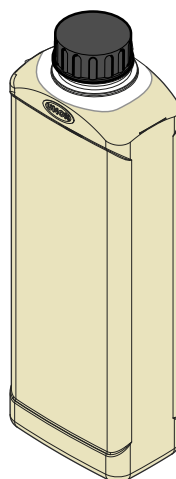
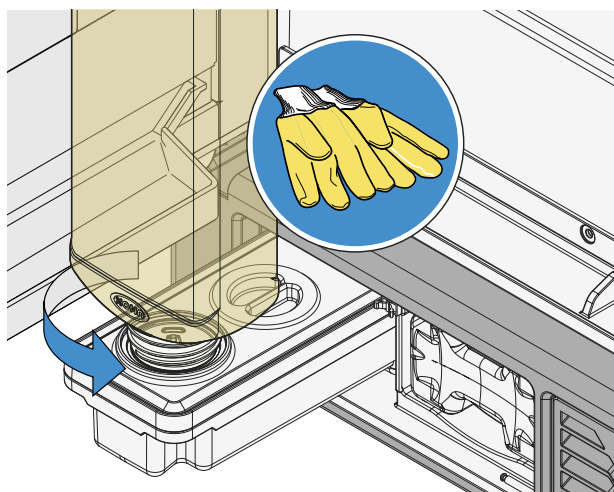
- remova a tampa do frasco Det&Rinse™ Ultra da UNOX segurando-o com a tampa voltada para cima; NÃO remova ou perfure a película de proteção;



- verifique se a película de proteção está intacta e sem danos. Vire o frasco ao contrário e enrosque-o no recipiente; um pino quebrará a película de proteção permitindo que o detergente entre com segurança no recipiente.



- Quando o frasco estiver completamente vazio, retire-o, tomando cuidado para não pingar; elimine-o de acordo com as disposições em vigor.



x3

Repita o procedimento até alcançar a capacidade máxima do recipiente (3 litros = 3 frascos de Det&Rinse™ Ultra de UNOX) depois reinsira o recipiente até encostar. Elimine as luvas, sem tocar as zonas molhadas de detergente.

Substituir o filtro RO.Care

O forno possui um filtro depurador RO.Care que você deve substituir anualmente ou após ter tratado um número de litros calculado de acordo com a fórmula:

Litros (L) = $13000 / \text{Dureza temporária (°DH)}$
dependendo da dureza da água de rede do cliente.

Em ambos os casos, uma notificação na tela lhe diz que é hora de substituir o filtro.

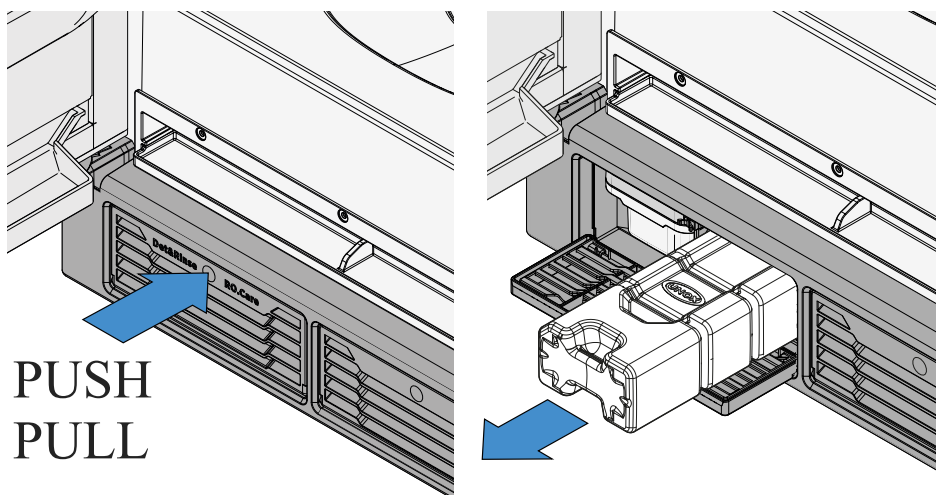


RO.Care filter cartridge expired

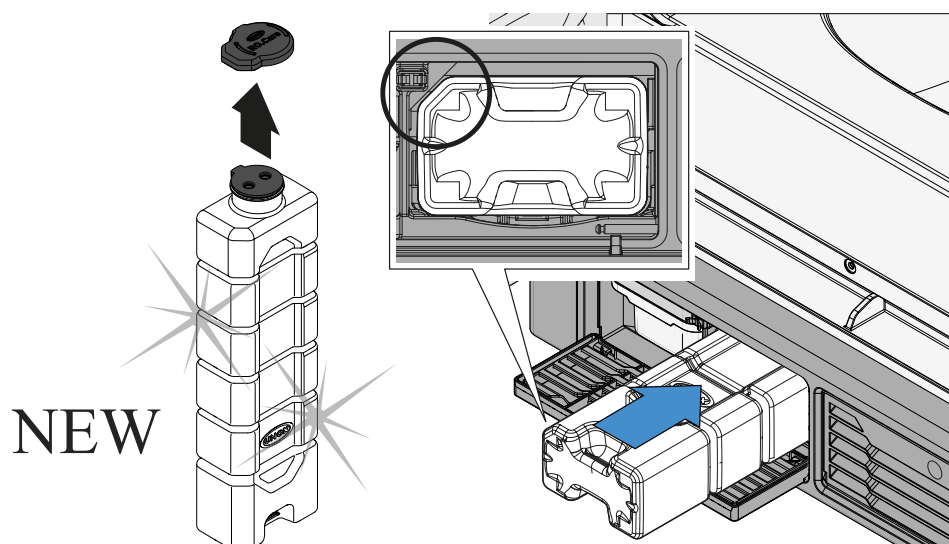
Please replace the cartridge before the next washing.

CLOSE

- pressione e solte a tampa do filtro depurador RO.Care e remova o filtro usado puxando-o para fora;



- remova a proteção do novo filtro;
- encaixe o novo filtro, prestando atenção à direção correta de inserção.



9. Usar o forno com o App Digital.ID™

- [Obter o App Digital.ID™](#)
 - [Criar uma conta Digital.ID™](#)
 - [Efetuar o acesso a Digital.ID™](#)
 - [Conectar seus fornos](#)
 - [Funcionamento Nav Bar](#)
 - [Lista de fornos](#)
 - [Conta e configurações](#)
-

Obter o App Digital.ID™

Entre no store de seu dispositivo (Play Store em Android ou App Store em iOS), busque a **App Digital.ID™** e inicie o download.

Criar uma conta Digital.ID™

Para criar uma conta:

- entre no App Digital.ID™, percorra as imagens ou toque na indicação SKIP TO LOGIN;
 - toque na indicação REGISTRO e escolha se continuar o registro com GOOGLE, FACEBOOK OU APPLE;
 - digite os dados necessários (informações básicas); toque na indicação CONTINUAR para continuar a preencher (informações da empresa e perfil profissional);
 - no final do preenchimento será enviado um processo de confirmação para o e-mail introduzido: siga as instruções para completar o registro da conta. Se você não receber nenhum e-mail, verifique sua caixa de Spam.
-

Efetuar o acesso a Digital.ID™

- Abra o App Digital.ID™, toque em LOGIN;
- na tela que aparece, digite seu E-MAIL, a SENHA que digitou ao criar sua conta Digital.ID™ e toque em LOGIN: bem-vindo ao mundo digital!

Se já tiver conectado seus fornos, será exibida a lista deles após o login; veja aqui como [visualizar e gerenciar a lista de fornos](#).

Se ainda não tiver conectado nenhum forno, veja aqui como [conectar seus fornos](#).

Conectar seus fornos

Ao acessar a conta que você criou pela primeira vez, é necessário conectar seus fornos de forma a podê-los visualizar, monitorar e gerenciar com o App Digital.ID™.

Antes de conectá-los, recomendamos que experimente nosso forno virtual para que possa testar o procedimento sem pensar em errar.

Experimentar um forno virtual

- Toque na indicação EXPERIMENTAR UM FORNO VIRTUAL ;
 - percorra as imagens dos fornos até ver o modelo que lhe interessa e INICIE A DEMONSTRAÇÃO;
 - aparece a Home Page do forno virtual; se desejar, pode explorar todas as suas funções ou pode ver uma lista de fornos virtual tocando no botão fornos  no canto inferior esquerdo. Veja aqui como [visualizar e gerenciar a lista de fornos](#).
-

Conectar seu forno através do emparelhamento

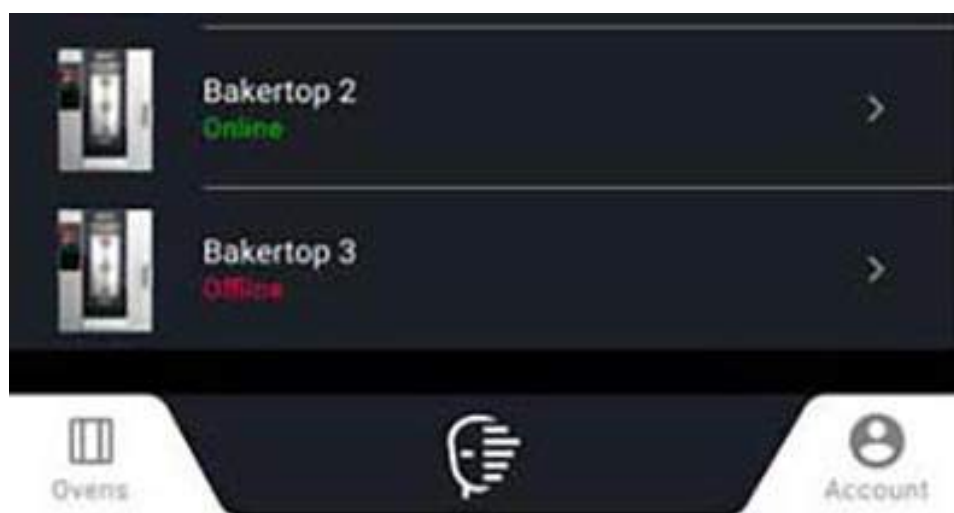
- Toque no botão CONECTAR SEU FORNO; enquadre com seu dispositivo o código QR que aparece na tela do forno ou, em alternativa, toque em DIGITAR CÓDIGO e digite manualmente o **código serial** e o **pin do forno** (ambos estão sob o código QR);
- digite o **nome** que quer atribuir ao forno, isto o ajudará a identificá-lo se você precisar conectar mais de um. SALVE o nome digitado.

Se tiver mais de um forno UNOX, repita este procedimento para cada um deles: desta forma todos serão exibidos na lista de fornos, veja aqui como [visualizar e gerenciar a lista de fornos](#)

Funcionamento Nav Bar

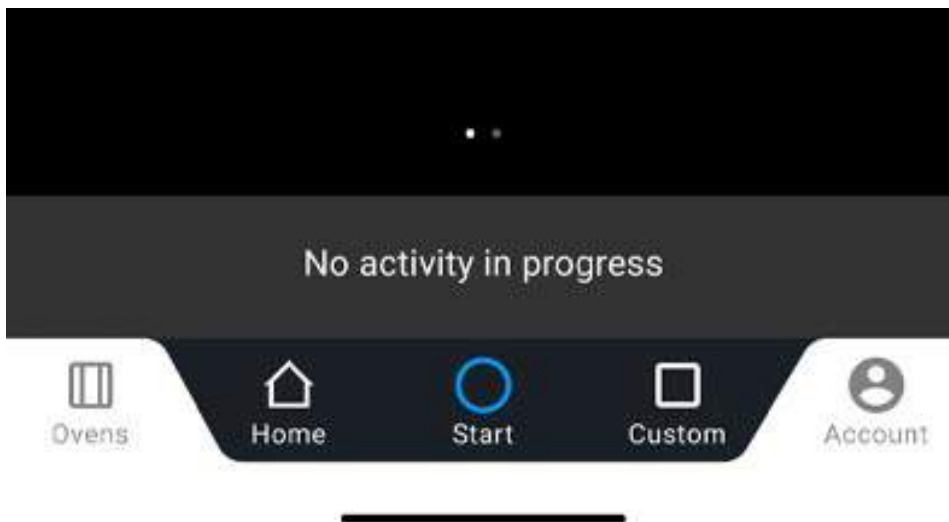
A Nav Bar permite navegar rapidamente no App Digital.ID™:

- o botão FORNOS  à esquerda permite [visualizar e gerenciar a lista de fornos](#);
- o botão CONTA  à direita permite acessar sua conta e eventualmente editá-la, veja aqui como [gerenciar sua conta](#).



Se selecionou um forno e está visualizando sua Home Page, a Nav Bar permite:

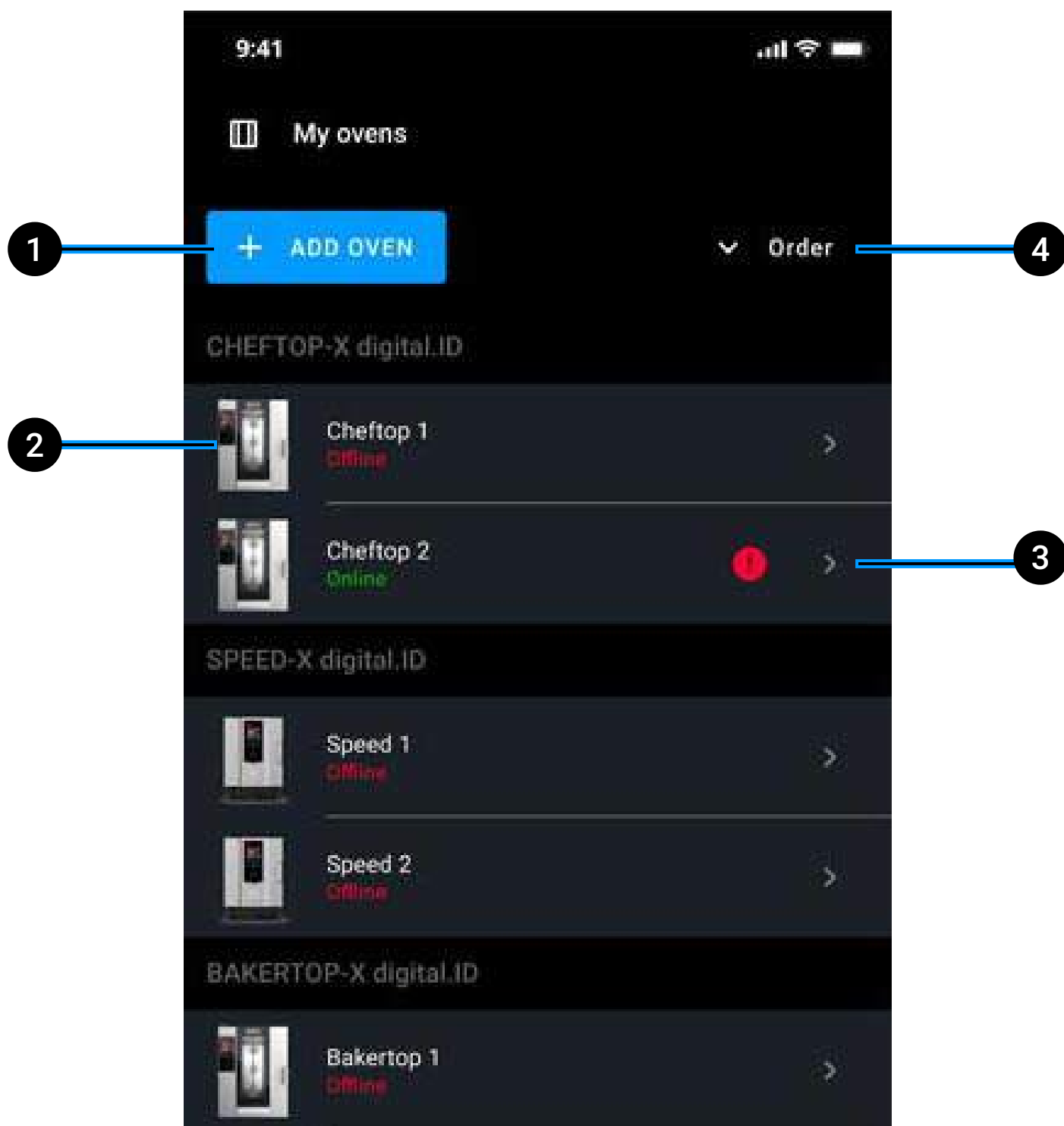
-  botão HOME: acessar a HOME Page do forno;
-  botão START/STOP: iniciar ou parar uma atividade, por exemplo, um cozimento;
-  botão CUSTOM: acessar as [configurações](#) do sistema.



Lista de fornos

A lista de fornos contém todos os fornos que conectou via emparelhamento, veja aqui como [conectar seu forno via emparelhamento](#).

Exibição e explicação da landing page

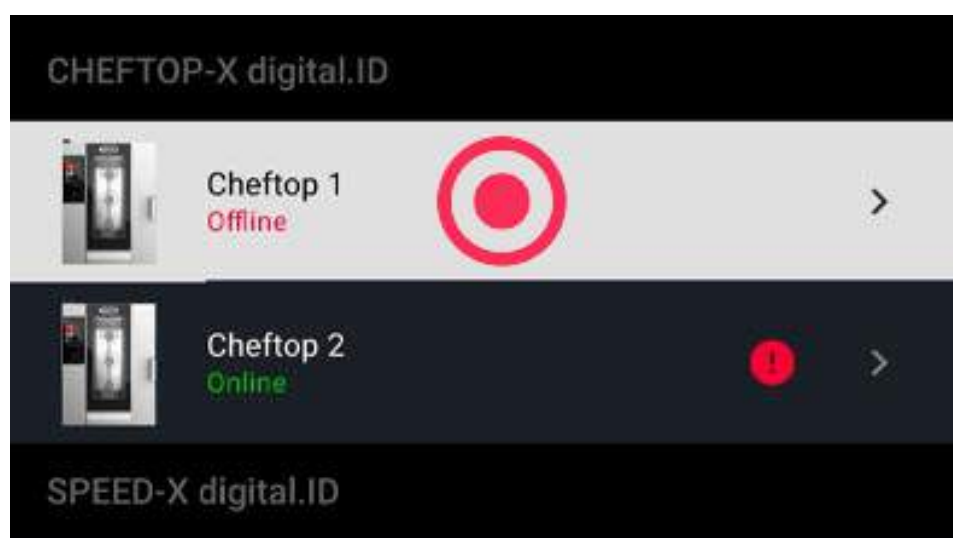


- 1 **adicionar** um novo forno à lista;
 - 2 **nome do forno e estado** (online, offline): toque no nome do forno para abrir sua HOME Page. Se estiver online, pode controlá-lo com o [App Digital.ID™](#); se o forno estiver offline, algumas funções serão desativadas (escurecidas), enquanto as atividades ativas e editáveis serão sincronizadas quando o forno estiver online novamente;
 - 3 adicionar forno em **alarme**: recomendamos que verifique os motivos da sinalização;
 - 4 **ordenar** os fornos por gama, por data de conexão ou de uso; se houver fornos em alarme, esses serão sempre ordenados em primeiro lugar.
-

Modificar sua lista de fornos

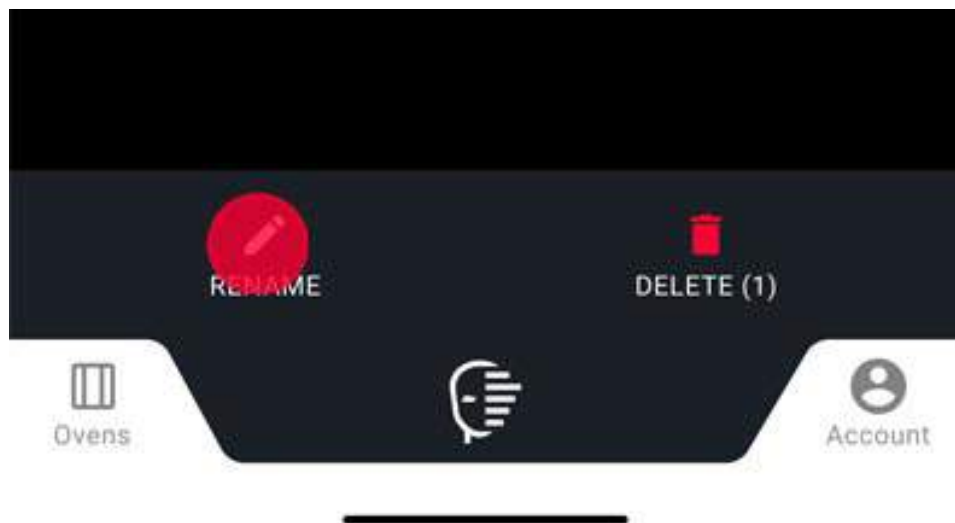
Entrar em modo ALTERAÇÃO

Toque e segure o nome de um forno.



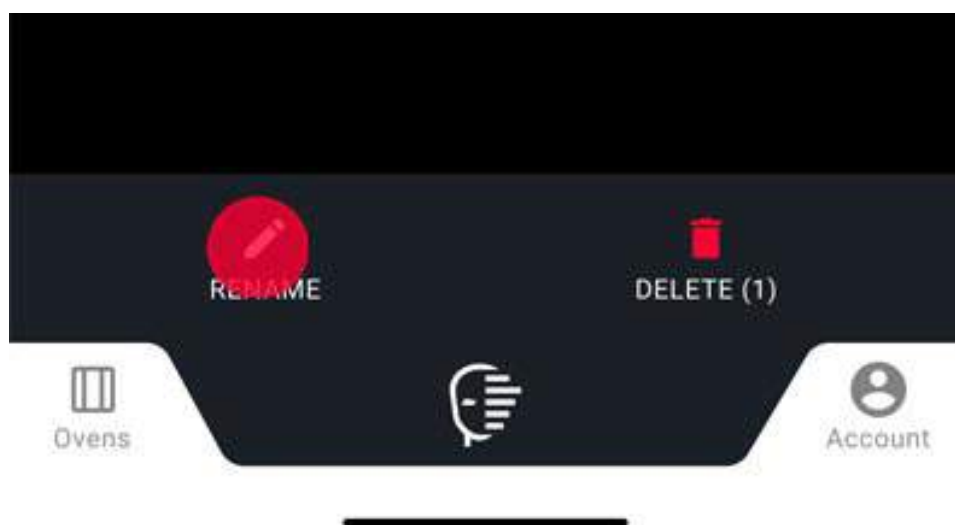
Renomear um forno

- Entre no modo ALTERAÇÃO, veja aqui como [entrar no modo ALTERAÇÃO](#);
- toque no botão RENOMEAR , escreva o novo nome do forno e confirme com APLICAR.



Eliminar um forno

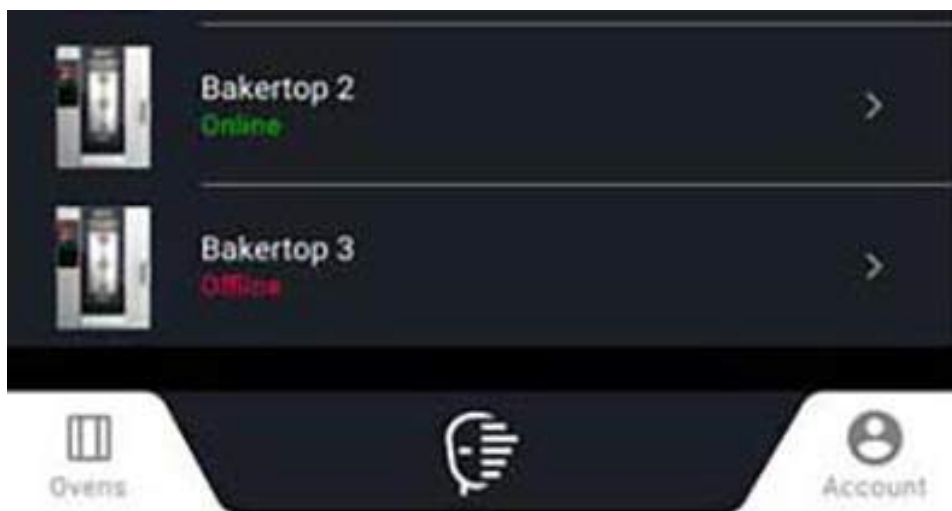
- Entre no modo ALTERAÇÃO, veja aqui como [entrar no modo ALTERAÇÃO](#);
- toque no botão ELIMINAR  e confirme com ELIMINAR.



Conta e configurações

Acessar a conta

Toque no botão conta  à direita.



Configurações da conta

 Account

CHEFTOP-X di Mario
Mario's Restaurant

Account settings

-  Account informations  
-  Notification management 
-  Subscription  
-  Payment metods and billing settings  
-  Profiles 

Personal images

Personal gallery 

Security

Blocks and security Privacy 

Ovens



Account

- 1 definir as informações **básicas, da empresa, o perfil profissional, o idioma e a unidade de medida;**
- 2 decidir se receber as **notificações;**
- 3 **gerenciar sua assinatura** Base ou Premium;
- 4 **definir seu método de pagamento predefinido;**
- 5 **gerenciar os perfis** dos usuários do forno e conhecer seu estado.



Subscription



Payment methods and billing settings



Profiles



Personal images



Personal gallery



Security



Blocks and security



Privacy



Terms of use



DISCONNECT



Overs



Account

- 6 **carregar** uma imagem pessoal, tirando uma foto ou selecionando-a da galeria de seu dispositivo. As fotos que carregar serão armazenadas na galeria de imagens de receitas de seu forno; desta forma você poderá usá-las ao salvar uma receita pessoal;
 - 7 acessar as **configurações de segurança e de bloqueio** de sua conta e do forno; nesta seção pode alterar a senha de sua conta ou definir um PIN para bloquear as funções, por exemplo o início de um cozimento ou a conexão de outros fornos;
 - 8 lista dos **termos de uso** do forno;
 - 9 **desconectar** seu dispositivo do App Digital.ID™.
-

10. Hey UNOX!

- [O que pode fazer Voice Control](#)
 - [Ativar Unox Voice Control](#)
 - [Alterar as configurações de UNOX Voice Control](#)
-

Voice Control

"Hey Unox, pré-aqueça a 180 °C".

A tecnologia **Voice Control** é capaz de reconhecer sua voz, interpretar seus pedidos e fazer agir o forno em conformidade. Isto lhe permite dar comandos mesmo quando suas mãos estão ocupadas.

O que pode fazer UNOX Voice Control

Unox Voice Control pode:

- **iniciar um programa** salvo no aplicativo Library ou Chefunox
 - **iniciar um programa** manual ou um preset e ajudá-lo a definir seus parâmetros (desde que seus pedidos estejam dentro dos intervalos previstos no preset que você escolheu);
 - **definir ou adicionar timer** nos aplicativos MULTI.Time – MULTI.Speed ou em um cozimento em execução (neste caso, adiciona widget dos timers na HOME Page);
 - **iniciar** uma lavagem;
 - **dizer que horas são.**
-

Ativar UNOX Voice Control

Para ativar ou desativar a tecnologia, toque no botão VOICE 



Alterar as configurações de UNOX Voice Control

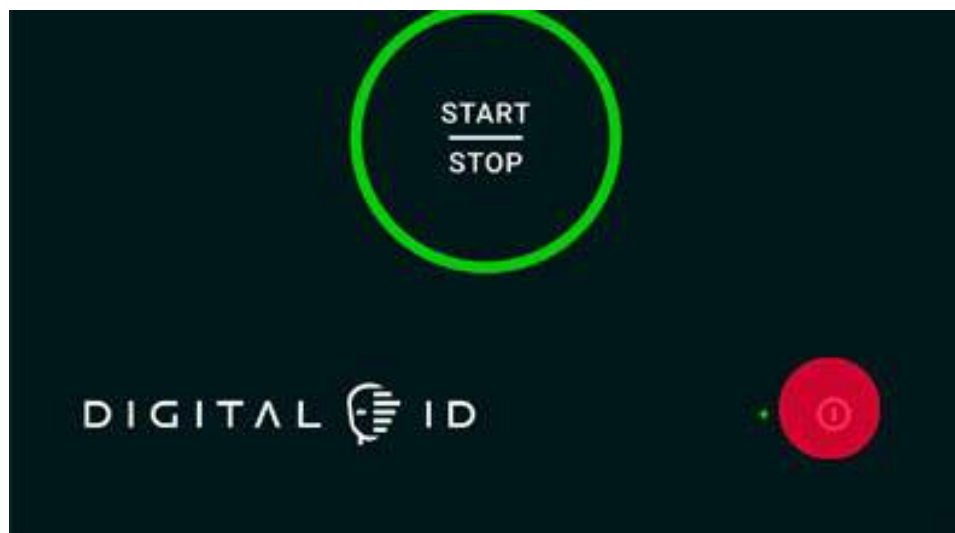
Ir para [configurações](#) > Voice control > idioma.

11. Reiniciar, atualizar e restaurar

- [Ligar e desligar o forno](#)
 - [Atualizar o software](#)
 - [Restaurar o estado de fábrica](#)
-

Ligar e desligar o forno

Para ligar e desligar o forno, toque no botão ON/OFF no painel. Depois de esperar cerca de 20 segundos, aparece a Home Page.



Atualizar o software

Ir para [Configurações](#) > Atualização do software > Atualizar o software.

Pode atualizar o software somente se não houver programas de cozimento ou de lavagem em execução; após a atualização, será solicitado que desligue o forno.

Restaurar o estado de fábrica

Durante a fase de início do forno toque 5 vezes a tela para entrar no modo de reset. Terá a possibilidade:

- **iniciar** normalmente o forno (start oven);
 - **restaurar** a versão anterior do software (restore previous software version);
 - **restaurar** o forno em seu estado de fábrica (factory reset);
 - **acessar** os comandos avançados (advanced options for Unox Service).
-

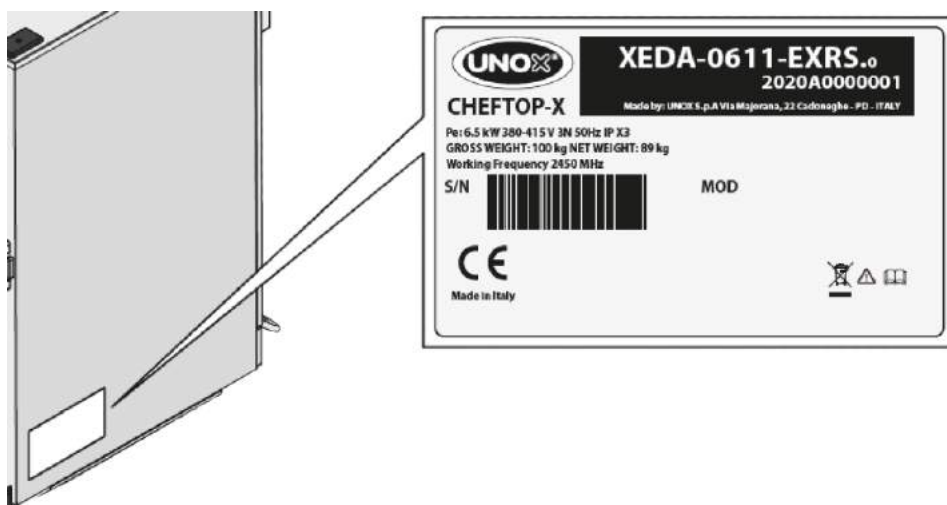
12. Assistência e suporte

- [O que fazer se o forno não funciona](#)
 - [Assistência técnica](#)
 - [LONG.Life - LONG.Life 5](#)
 - [Contatar o suporte técnico](#)
 - [Dados do fabricante](#)
-

O que fazer se o forno não funciona

Se o forno não funcionar, desligue o equipamento do fornecimento de eletricidade e água (se presente) e entre em contato com um [Centro de Assistência Técnica](#) autorizado por UNOX indicando:

- a data de compra;
- eventuais mensagens de alarme mostradas no visor;
- os dados do equipamento presentes na placa de identificação.



Assistência técnica

Todos os nossos produtos são projetados para durar muito tempo, para ajudá-lo com a melhor tecnologia possível e para permitir que enfrente qualquer desafio. No entanto, podem ocorrer imprevistos; nestes casos, a rede de Centros de Assistência Técnica Autorizados e Certificados UNOX está sempre à sua disposição para minimizar o tempo de inatividade.

Veja aqui para encontrar os [Centros de Assistência Técnica Autorizados UNOX](#)

Descubra no site [UNOX.MyCare](#) & [UNOX.MyCare CONNECT](#) programas de manutenção programada e preventiva.

LONG.Life - LONG.Life 5

Com LONG.Life, tem a assistência especializada de nossos técnicos e 12 meses de garantia para cobrir os custos de mão-de-obra e peças de reposição.

Com UNOX LONG.Life5 tem a possibilidade de estender a garantia até 5 anos ou 12.000 horas de acendimento sobre peças de reposição e 24 meses ou 12.000 horas de acendimento sobre mão-de-obra. Contate a UNOX para obter mais informações.

Contatar o suporte técnico

Se é cliente Premium* pode chamar nossa equipe técnica diretamente de seu forno e falar com eles através do microfone interno. Além disso, graças à chat integrada e à função câmera fotográfica do App Digital.ID™ você pode enviar mensagens e fotos para ajudar a equipe a diagnosticar e esclarecer suas dúvidas de forma mais rápida e precisa.

* A assinatura Digital.ID™ Premium inclui o assistente vocal HEY.Unox, DIGITAL.Training, 30min./mês de suporte de cozimento COOKING.Concierge, assistência técnica live e todas as capacidades do plano DDC Enterprise.

Dados do Fabricante

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

13. Direitos de autor

Direitos de autor 2023 UNOX S.p.A. Todos os direitos reservados.
Reg. Emp. Padova n° 04230750285 - R.E.A. Padova 372835 - Cap.
Soc. 5.000.000 € i.r - CNPJ / C.F. 04230750285

LI2700A0

All images used are for illustrative purposes only.

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