

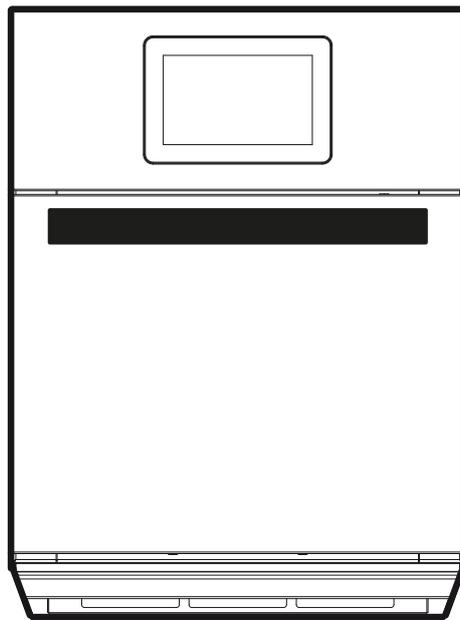
# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

# GEBRAUCHSHANDBUCH

# HSO HIGH SPEED OVEN



**ACHTUNG:** Lesen Sie die Anweisungen bevor Sie das Gerät verwenden

*Kochen ist eine Wissenschaft für sich,  
die der Koch in Kunst verwandelt*

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen **HSO**.

Das erworbene Produkt ermöglicht es Ihnen, vom ersten Tag an dank innovativer technologischer Lösungen Geschwindigkeit und Geschmack miteinander zu vereinen.

Wir empfehlen Ihnen, die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Empfehlungen sorgfältig zu lesen.

So kann das neue Gerät einfacher verwendet und effizienter instand gehalten werden.

#### **Technischer Kundenservice**



**Konformität**

Die Konformität der Geräte bezieht sich auf das gesamte Gerät bei der Lieferung.

Im Fall einer Erweiterung, von Änderungen oder von Anschlüssen anderer Funktionen ist der Betreiber für die Konformität des geänderten Geräts verantwortlich.

Die lokalen und nationalen Vorschriften und Vorgaben zur Installation und zum Betrieb von kommerziellen Gargeräten sind einzuhalten.

# INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
• ALLGEMEINE WARNUNGEN	6
• WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	10
• GARHINWEISE	12
• TIPPS FÜR DIE ANWENDUNG	13
• EIGENSCHAFTEN	14
• GRUNDKENNTNISSE	15
• STARTEN VON HSO	15
• HAUPTSYMBOLE	16
• AUSWAHL DES GARMODUS	17
• HSO MODUS - FCS-AUTOMATISCHES GAREN	18
• HSO MODUS - EINSTELLEN EINES MANUELLEN HSO-GAREN	19
• COMBI-MODUS - MCS-AUTOMATISCHES GAREN	21
• COMBI-MODUS - EINSTELLEN EINES MANUELLEN COMBI-GARENS	22
• PROGRAMMIERUNG	24
• MY NABOOK	26
• KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD	28
• VERWENDUNG DER CLOUD	34
• REINIGUNG UND PFLEGE	38
• BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN	41
• ABFALLENTSORGUNG UND SCHUTZ DER UMWELT	41
• EINSTELLUNGEN	42

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern. Er behält sich das Recht vor, die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen auch ohne Veränderung der wesentlichen Merkmale an seinen Produkten durchzuführen.

Jegliche Vervielfältigung oder Fotokopie, auch auszugsweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ist ohne vorherige Genehmigung des Herstellers untersagt.

Urheberrechte  
Die Übermittlung spezifischer Produktinformationen an Dritte ist nicht gestattet. Alle Rechte inklusive Übersetzung und Reproduktion sind vorbehalten.

**- ÜBERSETZUNG VON ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -**

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

**Die Arbeiten am Gerät, die im Laufe der Zeit notwendig sein werden, sowie die außerordentliche Wartung des Ofens dürfen nur von Personal durchgeführt werden, die vom Hersteller oder vom autorisierten technischen Kundendienst dazu berechtigt wurden.**

- **Lesen Sie die** Warnungen, die diese Bedienungsanleitung beinhaltet, aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit während der Nutzung und Wartung des Geräts enthalten.
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!**
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, zu dem es ausdrücklich konstruiert wurde: das Zubereiten von Speisen. Jede andere Verwendung gilt als unangemessen und gefährlich.
- Nur ausreichend geschultes Servicepersonal darf mit diesem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Mindestalter von 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer Aufsicht oder vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, sollte es nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Der äquivalente Schalldruckpegel (A-weighted) liegt unter 70dB(A).

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Während des Betriebs sind die Oberflächen des Backofens heiß. **Vorsicht!**
- Vorsicht! Beim Gebrauch wird die Oberfläche des Backofens sehr heiß, achten Sie auf die Aufkleber mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5041  und seien Sie vorsichtig!
- **ACHTUNG!** Beim Öffnen der Tür könnte heißer Dampf austreten.  
Wenn die Ausrüstung gebraucht wird, müssen die persönlichen Schutzausrüstungen gegen Wärme verwendet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder jedenfalls von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Risiken vorzubeugen.
- •Bei Störungen oder Auffälligkeiten während das Gerät in Betrieb ist, **das Gerät unverzüglich ausschalten!**
- **ACHTUNG:** Das Gerät während Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Tausch einzelner Komponenten vom Stromversorgungsnetz trennen.
- **ACHTUNG!** In Gerätenähe könnte der Boden rutschig sein!
- Greifen nicht auf die Maschine unter Verwendung von Systemen ein, die nicht für den Zugang zum oberen Teil geeignet sind (zum Beispiel die Verwendung von Leitern oder das Klettern auf die Maschine)

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

- **Behandlung mit chemischen Stoffen:**  
Treffen Sie die geeigneten Sicherheitsmaßnahmen. Nehmen Sie immer Bezug auf die Sicherheitsdatenblätter und die Etiketten des verwendeten Produkts.  
Verwenden Sie die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen Sicherheitsvorrichtungen.
- Der Bediener muss für den Eingriff auf dem Gerät die persönlichen Schutzausrüstungen tragen
- Falls technische Unterstützung erforderlich ist, müssen alle auf dem Typenschild enthaltenen Informationen und **detaillierte Informationen zur Fehlfunktion bereitgestellt werden**, damit der Kundendienst den Fehler erkennen kann.
- Die Versorgungsleitung des Ofens muss einen allpoligen Hauptschalter mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm pro Pol besitzen.
- Der Ofen muss in ein Äquipotenzialsystem einbezogen werden. Diese Verbindung wird durch den Anschluss eines Leiters mit Nennquerschnitt bis zu 10 mm<sup>2</sup> an die entsprechende Klemme auf der Rückseite des Ofens, die mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5021  gekennzeichnet ist, durchgeführt. Der Anschluss erfolgt zwischen allen im Raum anliegenden Geräten und dem Dispersionssystem des Gebäudes.
- Dieses Handbuch sowie das Benutzerhandbuch können über die QR-Codes auf dem Typenschild in mehreren Sprachen heruntergeladen werden.

## Elektrische Sicherheit und Hinweise zum zusätzlichen elektrischen Schutz

- In Großküchen und Lebensmittelbereichen können sich Elektrogeräte in der Nähe von Flüssigkeiten befinden, in feuchten Umgebungen betrieben werden oder bei der Installation und Wartung in ihrer Bewegungsfreiheit eingeschränkt sein.
- Die Installation und die regelmäßige Kontrolle der Geräte dürfen nur von einer qualifizierten, erfahrenen und kompetenten Elektrofachkraft durchgeführt werden; darüber hinaus müssen die Geräte je nach Belastung an eine angemessene Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Etikett mit den Gerätedaten angegeben.
- Die Installation und die elektrischen Anschlüsse müssen den erforderlichen Anforderungen entsprechen, gemäß den örtlichen Vorschriften zur elektrischen Verdrahtung und den Richtlinien zur elektrischen Sicherheit.
- **Folgendes wird empfohlen:**
  - Sorgen Sie für zusätzlichen elektrischen Schutz durch einen Fehlerstromschutzschalter (RCD).
  - Stellen Sie sicher, dass feste Verdrahtungsgeräte einen lokalen Trennschalter enthalten, und dass dies leicht zugänglich ist, um das Herunterfahren und die sichere Isolierung abzuschließen. Der Trennschalter muss den in der IEC 60947-Richtlinie angegebenen Anforderungen erfüllen.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

 AN DIESEM SYMBOL ERKENNEN SIE EINEN SICHERHEITSHINWEIS

## VORSICHT

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten werden, um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer oder Verletzungen von Personen zu verringern; unter anderem die folgenden.

1. Vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen LESEN.
2. LESEN UND BEFOLGEN Sie die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER BELASTUNG MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE“ auf dieser Seite.
3. Installieren oder platzieren Sie das Gerät NUR gemäß den Installationsanweisungen in diesem Handbuch.
4. Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältnissen ERHITZT werden, da sie explodieren können.
5. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Mikrowelle nicht mehr heizt.
6. Wenn der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten wird, könnte dies zu einer Beeinträchtigung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann;
7. Siehe Tür-Reinigungsanweisungen auf Seite 61 dieses Produkt-Sicherheitshandbuchs.
8. Keine Babyfläschchen im Ofen erhitzen. Behälter mit Babynahrung müssen beim Erhitzen offen sein und der Inhalt muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
9. Betreiben Sie dieses Gerät NICHT, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert, oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.
10. Dieses Gerät, einschließlich seines Netzkabels, darf nur durch qualifiziertes Service-Personal gewartet werden. Für die Wartung des Geräts sind Spezialwerkzeuge erforderlich. Wenden Sie sich für Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächste autorisierte Service-Einrichtung.
11. Lüftungsschlitze oder andere Öffnungen des Geräts NICHT abdecken oder blockieren.
12. Dieses Gerät NICHT im Freien aufbewahren. Dieses Produkt NICHT in der Nähe von Wasser benutzen – zum Beispiel in der Nähe einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller, einem Schwimmbad oder an einem ähnlichen Standort.
13. Kabel oder Stecker NICHT in Wasser eintauchen.
14. Kabel von HEISSEN Oberflächen FERNHALTEN.
15. Kabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen lassen.

## VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER BELASTUNG MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

1. **NICHT** versuchen, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei offener Tür zu schädlichem Austritt von Mikrowellenenergie führen kann.  
Es ist wichtig, die Sicherheitssperren nicht zu überbrücken oder zu manipulieren.
2. **KEIN** Objekt irgendwelcher Art zwischen Ofen-Vorderseite und Tür anbringen, damit sich auf den Dichtungsflächen keine Verschmutzungen oder Reiniger-Rückstände ansammeln können.
3. Den Ofen **NICHT** betreiben, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und dass Folgendes unbeschädigt ist:
  1. Tür (verbogen)
  2. Scharniere und Verriegelungen (gebrochen oder gelockert)
  3. Türdichtungen und Dichtungsflächen.
- D. Der Ofen sollte ausschließlich von ordnungsgemäß qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## VORSICHT

Um Brandgefahr im Garraum zu vermeiden:

- a. Lebensmittel nicht zu lange garen. Sorgfältig auf den Ofen achten, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Ofen gestellt werden. Es besteht die Möglichkeit, dass diese sich entzünden.
- b. Draht-Kabelbinder (Twistbänder) aus Papier- oder Plastiktüten entfernen, bevor diese in den Ofen gelegt werden.
- c. Wenn sich Materialien im Inneren des Ofens entzünden, Ofentür GESCHLOSSEN halten, Ofen ausschalten und das Netzkabel trennen oder den Strom an der Sicherung oder am Hauptschalter ausschalten.
- d. Den Ofen-Innenraum nicht zur Aufbewahrung verwenden. KEINE Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Ofen-Innenraum lassen, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.
- e. Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

## VORSICHT

Bei Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee besteht die Möglichkeit, dass diese über den Siedepunkt hinaus überhitzt werden, ohne dass sie zu kochen scheinen. Dies liegt an der Oberflächenspannung der Flüssigkeit. Beim Entfernen des Behälters aus der Mikrowelle sind Blasenbildung oder Sieden nicht immer unbedingt zu sehen. **DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER ANDERE UTENSILIEN IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WERDEN.** Um das Risiko von Verletzungen bei Personen zu verringern:

- i. Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- ii. Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen und auf halbem Wege während des Erhitzens um.
- iii. Verwenden Sie keine Behälter mit geraden Seiten und schmalem Hals.
- iv. Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen kurze Zeit in der Mikrowelle stehen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- v. Gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor, wenn Sie einen Löffel oder andere Utensilien in den Behälter eintauchen.

## VORSICHT

Um Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie Folgendes:

1. Den Ofen nicht zum Frittieren benutzen. Fett könnte überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
2. Eier nicht mit Mikrowellenenergie in der Schale oder mit intaktem Dotter kochen oder aufwärmen. Es kann Druck entstehen und das Ei kann platzen. Eigelb vor dem Kochen mit Gabel oder Messer einstechen.
3. Schale von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Lebensmitteln vor dem Kochen mit Mikrowellenenergie einstechen. Wenn die Schale durchstochen wird, entweicht der Dampf gleichmäßig.
4. Das Gerät nicht leer bzw. ohne Speisen im Garraum betreiben.
5. Mikrowellen-Popcorn sollte nicht im Ofen zum Platzen gebracht werden.
6. Keine normalen Koch-Thermometer im Ofen verwenden. Die meisten Koch-Thermometer enthalten Quecksilber und können zu einem elektrischen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Schäden am Ofen führen.
7. Keine Metall-Utensilien im Ofen verwenden.
8. Keine Alufolie im Ofen verwenden.
9. Niemals Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die nicht dazu bestimmt sind, für das Garen verwenden.
10. Beim Garen mit Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien die Empfehlungen des Herstellers zur Verwendung des Produkts einhalten.
11. Keine Papiertücher verwenden, die Nylon oder andere synthetische Fasern enthalten. Erhitzter Kunststoff könnte schmelzen und das Papier entzünden.
12. Keine verschlossenen Behältnisse oder Plastiktüten im Ofen erhitzen. Lebensmittel oder Flüssigkeit könnten sich schnell ausdehnen und dazu führen, dass der Behälter oder die Plastiktüte platzt. Behälter oder Beutel vor dem Erhitzen anstecken oder öffnen.
13. Um Fehlfunktionen von Herzschrittmachern zu vermeiden, einen Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers über Auswirkungen von Mikrowellen auf Herzschrittmacher befragen.
14. Die Anlage MUSS jährlich von einem autorisierten Servicebetreuer überprüft werden. Protokollieren Sie alle Inspektionen und Reparaturen für späteres Nachschlagen.

# GARHINWEISE

1. Verwenden Sie keine Pfannen und kein Zubehör aus Silikon.
2. Verwenden Sie das mitgelieferte oder im Sortiment erhältliche Zubehör.
3. Legen Sie Backpapier auf das Backblech, um die Speisen nach dem Erwärmen leicht entfernen und das Blech einfach reinigen zu können.
4. Muffin-Bleche eignen sich hervorragend für kleine Kuchen und Brownies. Vor dem Backen einfach mit Kochspray besprühen, damit die Backwaren nach dem Erwärmen leicht aus der Form zu entnehmen sind.
5. Eine regelmäßige Reinigung verhindert unnötige Schmutzansammlungen, welche die Ofenleistung beeinträchtigen können.
6. Die vom Hersteller empfohlenen Reiniger oder andere Mittel, die KEINEN Ammoniak, keine Phosphate, kein Chlor, kein Natrium- oder Kaliumhydroxid enthalten, können die grundlegenden Komponenten des Ofens beschädigen und die Garantie für diese Komponenten erlöschen lassen. Die bestmöglichen Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Antihafbeschichtung auf der Türinnenseite und die HSO Washable Box verwenden.
7. Der Ofeninhalt ist nach dem Garen heiß. Verwenden Sie unbedingt Ofenhandschuhe, eine Zange oder einen Pizza-Schieber, um Gegenstände sicher aus dem Ofen zu entnehmen.

## Anwendung des Phasenkochen

Das Phasenkochen ermöglicht, dass nacheinander und ohne erneute Eingabe des Benutzers bis zu vier unterschiedliche Garzyklen oder -stufen durchlaufen werden. Das Phasengaren kann verwendet werden, um Lebensmittel zunächst aufzutauen, dann zu garen und sie dann bis zum Servieren warmzuhalten.

**Hinweis:** Die Gesamtgarzeit für alle kombinierten Phasen darf 99:99 (100 Minuten und 39 Sekunden) nicht überschreiten.

### Beispiel:

#### PIZZA (GEFROREN)

Gesamte Garzeit: 2:00

Temperatur: 270 °C (520 °F)

	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
Zeit	50"	50"	20"
Mikrowelle	80%	30%	0%
Gebälse	100%	100%	100%

# TIPPS FÜR DIE ANWENDUNG

## Einstellungen für das erste Einschalten

Vor der ersten Benutzung eines neuen Ofens:

Die HSO Washable Box (falls mitgeliefert oder separat erworben) entfernen, den Ofen mit OSOCL-Reiniger mit einem feuchten Tuch reinigen und abspülen; OSOPR-Ofenschutzmittel auf ein feuchtes Tuch sprühen und alle Innenflächen abwischen. Das Ofenschutzmittel OSPPR darf nicht entfernt werden. Eine beliebige HSO Washable Box und das Kochfeld einsetzen.

Bringen Sie den Ofen 30 Minuten lang im Umluftmodus auf 300°C (572 °F), um alle Gerüche zu entfernen, die normalerweise in neuen Backöfen vorhanden sind. Die Mikrowellenfunktion darf nicht aktiviert werden.

Beim ersten Einschalten erscheint ein Fenster auf dem Bildschirm, in dem Sie aufgefordert werden, die Sprache einzustellen.

Blättern Sie durch das Fenster und wählen Sie die gewünschte Sprache (die Standardsprache ist Englisch).

Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, markieren Sie „Diese Meldung nicht mehr anzeigen“. Beim nächsten Einschalten ist die Sprachauswahl nicht mehr erforderlich.

Auf dem Startbildschirm erscheinen zwei Symbole unterhalb des Einschaltsymbols. Der rechte verweist auf das Benutzerhandbuch (das über den QR-Code auf dem Typenschild heruntergeladen werden kann), der linke auf die Einstellungen.

Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch für die nächsten Schritte.

## Ausschalten des Ofens

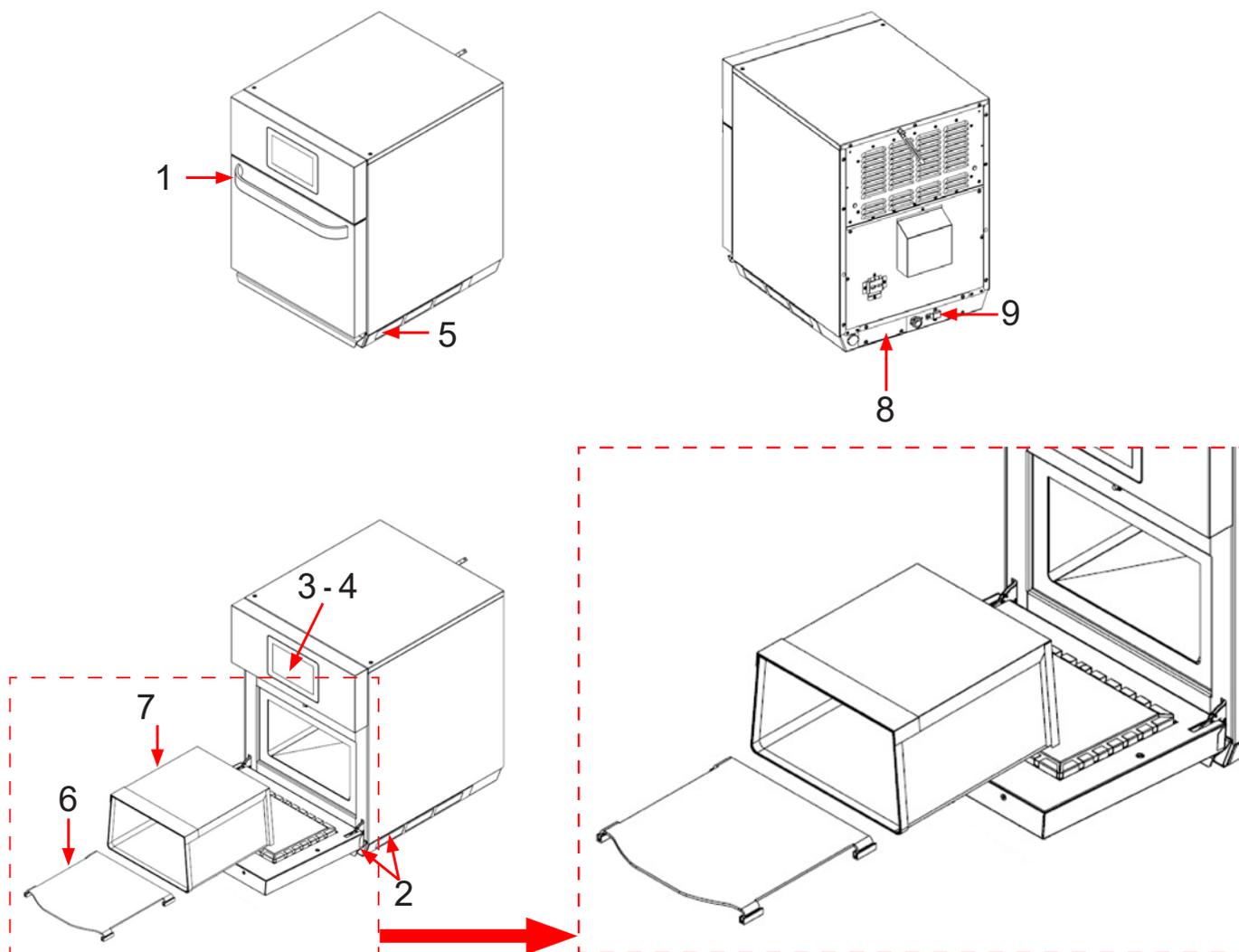
Schalten Sie den Ofen am Ende des Tages aus, indem Sie auf das grüne Symbol auf dem Bildschirm drücken. Der Ofen beginnt abzukühlen.

Das Backofengebläse läuft weiter, um den Backofen zu kühlen.

Auf dem Bildschirm erscheint „Abkühlung“ und bleibt so lange bestehen, bis die Ofentemperatur unter 60 °C (140 °F) liegt

**HINWEIS:** Um Schäden am Konvektionsmotor zu vermeiden, schalten Sie das Gerät nicht aus, indem Sie den Netzstecker ziehen oder den Netzschalter ausschalten, bevor das Backofengebläse zum Stillstand gekommen ist.

# EIGENSCHAFTEN



## 1. Türgriff

Ergonomisches Design für Vorgänge mit einer Hand.  
**Griff zum Anheben oder Bewegen des Ofens**

## 2. Luftfilter

Der Backofen ist mit 3 magnetischen Luftfiltern ausgestattet: zwei, die sich an den unteren Seiten des Ofens befinden, und einer unter der Tür

## 3. DISPLAY-Touchscreen

Das Display ist mit einer Benutzeroberfläche ausgestattet. Zum Einstellen der Uhrzeit, Programmieren und Bedienen des Ofens verwenden.

## 4. EIN / AUS-Taste auf dem Display

Zum Einschalten des Ofens.

## 5. USB-Anschluss

Der Ofen ist mit einem USB-Anschluss ausgestattet, der hinter dem Magnetfilter auf der rechten Seite des Ofens angeordnet ist. Verwendung mit Standard-USB-Laufwerken.

## 6. Glatte Kochplattenzubehör

Der Backofen ist mit einer herausnehmbaren, glatten Kochplatte ausgestattet, auf der Brot, Pizzen und andere Speisen gebräunt und getoastet werden können.

## 7. "HSO WASHABLE BOX"

Der Backofen kann mit einer abnehmbaren und waschbaren "HSO WASHABLE BOX" ausgestattet werden, die zur besseren Reinigung des Backofens dient und bei übermäßiger Verschmutzung oder Abnutzung ausgetauscht werden kann.

## 8. Typenschild und Seriennummer auf der Rückseite des Ofens

## 9. Thermischer Sicherheits-Rückstellknopf

Der Ofen ist mit einem Not-Aus-Schalter ausgestattet.

### So greifen Sie auf die Reset-Taste zu:

- Schrauben Sie den Knopfschutz ab.
- Drücken Sie die Taste, um den Ofen zurückzusetzen

# GRUNDKENNTNISSE

Du kannst mit HSO interagieren, indem du deine Finger benutzt, um Objekte auf dem Touchscreen zu berühren, verschieben und scrollen.

Überprüfe den Touchscreen mit folgenden Vorgehensweisen:

- **Berühren**

Einmal berühren, um ein Rezept auszuwählen oder zu starten.

- **Gedrückt halten**

Halten Sie ein Element länger als 2 Sekunden gedrückt, um eine der verfügbaren Optionen auszuwählen.

- **Scrollen**

Zum Scrollen nach unten oder oben schieben.

Auf einigen Bindschirmseiten kannst du den Bildschirm von einer Seite auf die andere schieben.

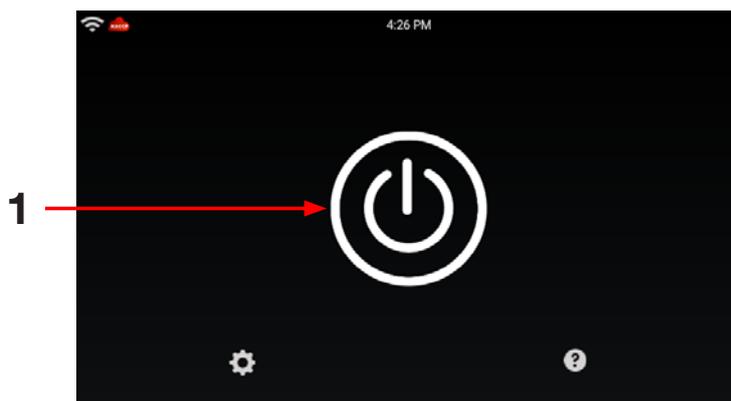
Beim Fingerscrollen kannst du den Bildschirminhalt veranschaulichen, ohne andere Funktionen zu wählen oder betätigen.

- **Verschieben**

Drück auf ein Element und verschiebe es an eine neue Position.

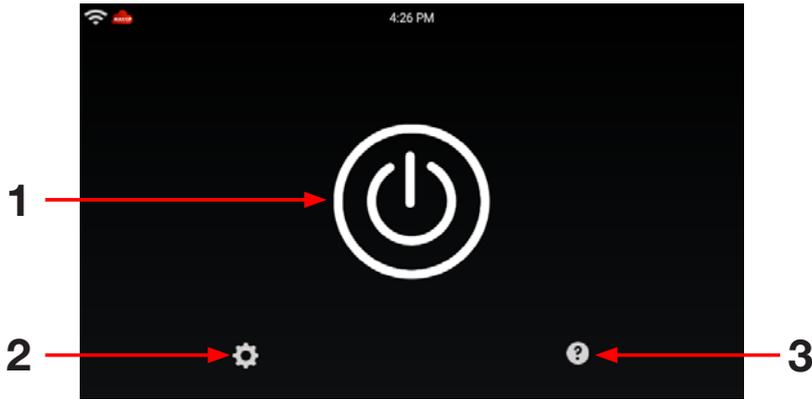
## STARTEN VON HSO

Wenn das Gerät mit Strom versorgt wird, zeigt das Display die folgende Anzeige an.

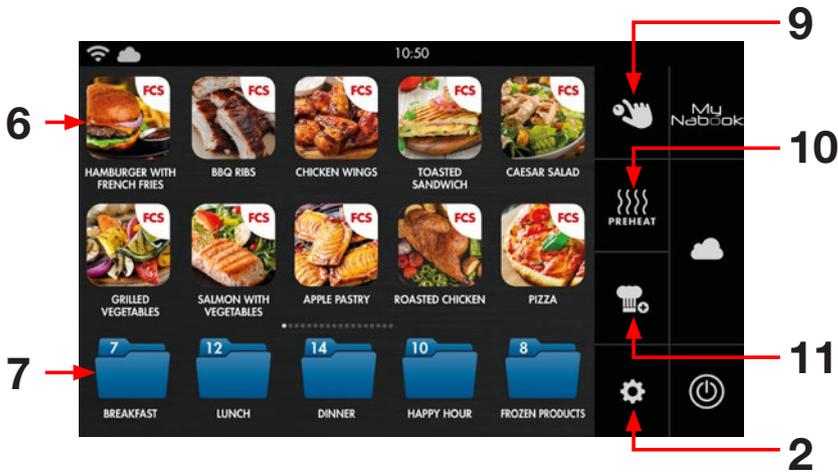


**Um HSO zu starten, drücken Sie die Taste (1) und wählen Sie dann den gewünschten Kochmodus.**

# HAUPTSYMBOLE



- 1 - Taste Ein/Aus
- 2 - Einstellungen
- 3 - Bedienungsanleitung
- 4 - HSO-Kochmodus
- 5 - COMBI-Kochmodus
- 6 - FCS Automatisches Garen
- 7 - Gar-Tabelle
- 8 - MCS Automatisches Garen
- 9 - Manueller Betriebsmodus
- 10- Vorheizen
- 11- Programmiermodus
- 12- My Nabook  
HSO Rezeptarchiv
- 13- Cloud

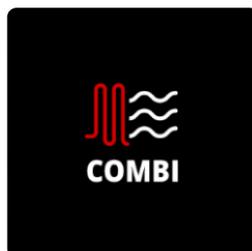


# AUSWAHL DES GARMODUS

Der HSO Ofen kann in zwei Modi arbeiten: HSO (High Speed Oven) und COMBI.



- Im HSO-Modus können Sie Ihren Kunden dank der kombinierten Mikrowellen- und Heißluftfunktion des Ofens in Sekundenschnelle Fertiggerichte anbieten.



- Im COMBI-Modus ermöglicht Ihnen der Backofen die Nutzung der Betriebsarten Konvektion, Mikrowelle oder kombinierte Konvektion + Mikrowelle für maximale Flexibilität beim Mise en Place.

# HSO MODUS

## FCS-AUTOMATISCHES GAREN



Das Symbol **FCS** in den Grundeinstellungen auswählen, um die "one touch" Kochweise zu starten.

HSO started und bei Erreichung der festgelegten Temperatur erscheint ein Pop-up mit der Anzeige, das Produkt einzugeben.



Drücken Sie "INFO", um zusätzliche Informationen über das Rezept anzuzeigen (Hintergrund, Zutaten, Verfahren, Zubehör und Präsentation).



Drücken Sie "Tabelle", um alle Garschritte anzuzeigen.

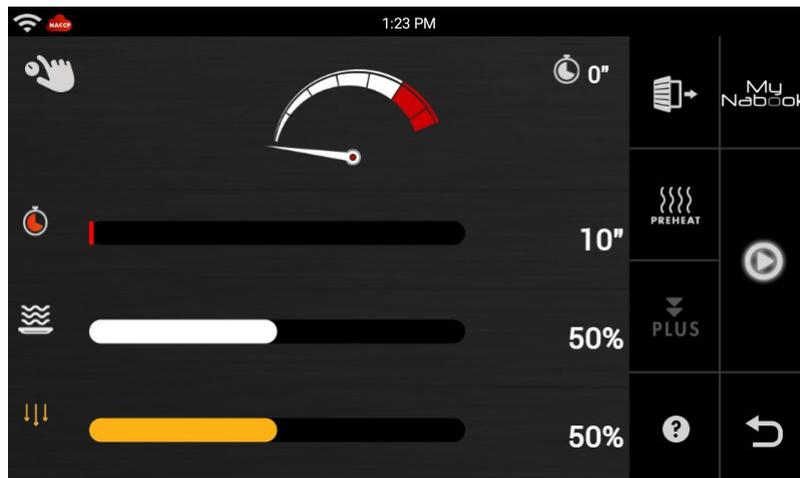
Bei Ende der Kochzeit zeigen ein Piepton und Pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

# HSO MODUS

## EINSTELLEN EINES MANUELLEN HSO-GAREN



Drücken Sie im HSO-Modus auf das Symbol , um das manuelle Garen einzustellen.



Sie können die Garparameter individuell anpassen:

- Zeit



Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.

# HSO MODUS

## EINSTELLEN EINES MANUELLEN HSO-GAREN

- Mikrowelle



Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.

- Impingement



Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.



Sobald Sie die gewünschten Werte eingestellt haben, drücken Sie **PLAY**, um den Garvorgang zu starten.

Bei Ende der Kochzeit zeigen ein Piepton und Pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

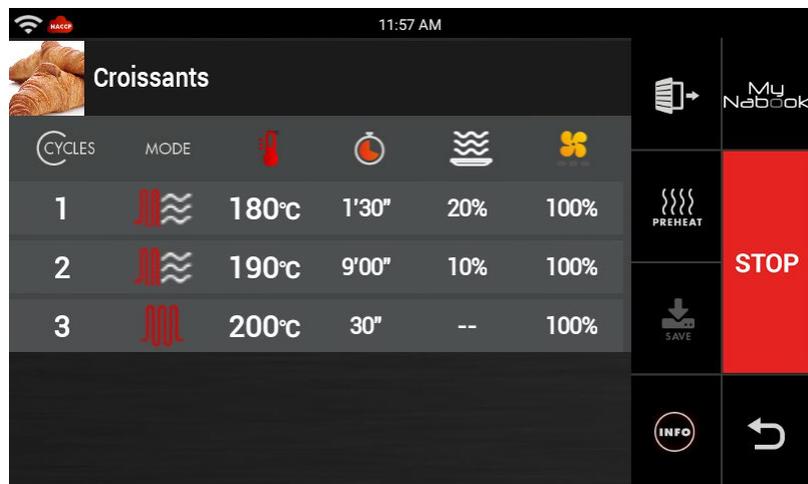
# COMBI-MODUS

## MCS-AUTOMATISCHES GAREN



Das Symbol **MCS** in den Grundeinstellungen auswählen, um die “one touch” Kochweise zu starten.

HSD started und bei Erreichung der festgelegten Temperatur erscheint ein Pop-up mit der Anzeige, das Produkt einzugeben.



Drücken Sie “INFO”, um zusätzliche Informationen über das Rezept anzuzeigen (Hintergrund, Zutaten, Verfahren, Zubehör und Präsentation).

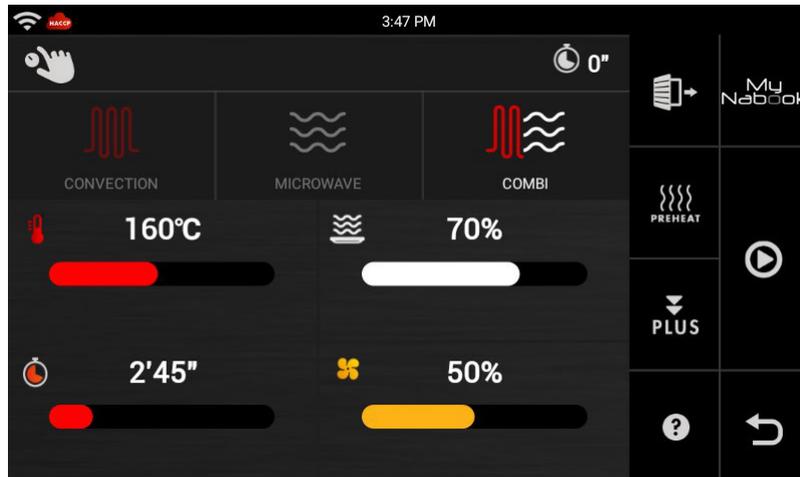
Bei Ende der Kochzeit zeigen ein Piepton und Pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

# COMBI-MODUS

## EINSTELLEN EINES MANUELLEN COMBI-GARENS

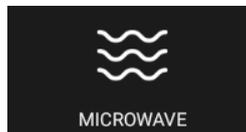
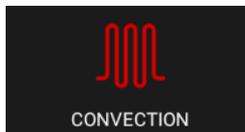


Drücken Sie im COMBI-Modus auf das Symbol , um das manuelle Garen einzustellen.



**Wählen Sie einen Garmodus.**

Die Garmodi sind: Konvektion, Mikrowelle und COMBI (Konvektion + Mikrowelle).



Sobald Sie den Kochmodus eingestellt haben, können Sie die Garparameter entsprechend dem gewählten Modus anpassen:

### • Temperatur

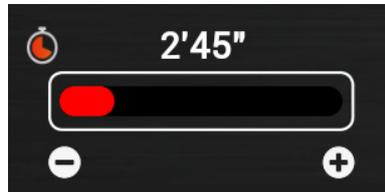


Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.

# COMBI-MODUS

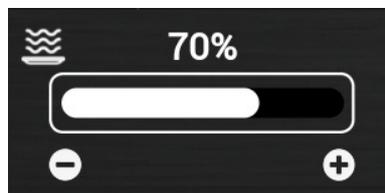
## EINSTELLEN EINES MANUELLEN COMBI-GARENS

- Zeit



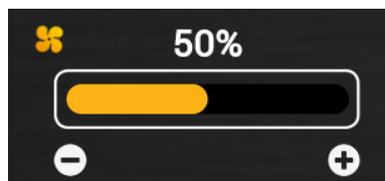
Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.

- Mikrowelle



Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.

- Geschwindigkeit des Lüfters



Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.



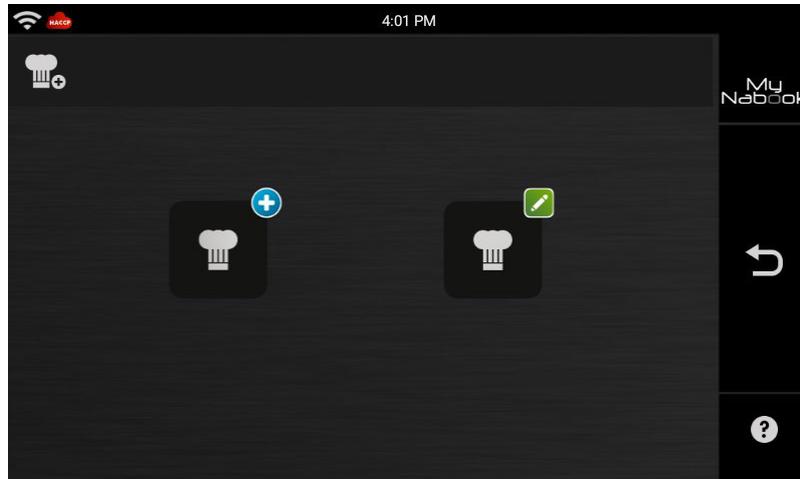
Sobald Sie die gewünschten Werte eingestellt haben, drücken Sie **PLAY**, um den Garvorgang zu starten.

**Bei Ende der Kochzeit zeigen ein Piepton und Pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.**

# PROGRAMMIERUNG



Drücken Sie das Symbol , um ein neues manuelles Programm zu erstellen oder ein bestehendes zu ändern.



## EINSTELLUNG EINES MANUELLEN PROGRAMMS



Das Symbol drücken, um ein neues manuelles Programm zu erstellen.

Wie bei Einstellung einer manuellen Kochart vorgehen.



Um einen Zyklus hinzuzufügen, " + " drücken und die nachfolgenden Zyklen wie bei manueller Kochart bis zur Programmbeendigung einstellen.

## EIN VORHANDENES PROGRAMM MODIFIZIEREN



Das Symbol drücken, um ein vorhandenes Programm zu modifizieren.

Nach dem zu modifizierenden Programm suchen, indem man mindestens einen Teil des Programmnamens eingibt.



Eines der Ergebnisse wählen, um mit der Änderung fortzufahren.

# PROGRAMMIERUNG

## SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS



Auf das Symbol drücken, um auf die Speicherungsseite des Programms zu gelangen.

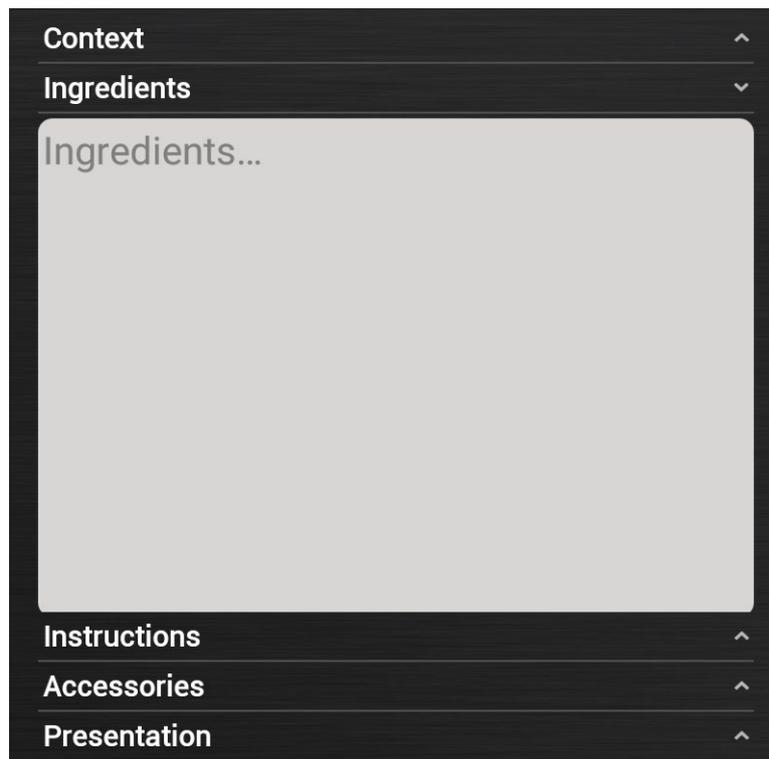
- Den Programmnamen einstellen (mindestens 3 Zeichen)



- Das Programmsymbol einstellen, indem man auf das Symbol drückt und einen der vorgeschlagenen auswählt.

- Folgende Zusatzinformationen einstellen:

- **Kontext:** Informationen bezüglich der Rezepte, Saisonbedingtheit, Herkunft, Geschichte des Gerichts.
- **Zutaten:** Im Detail aufgelistete Zutaten und Mengen.
- **Vorgehensweise:** Die detaillierte Darstellung, wie man ein Rezept realisiert, schrittweise.
- **Zubehör:** Die detaillierte Darstellung, wie man ein Rezept realisiert, schrittweise.
- **Präsentation:** Präsentationsbild des fertigen Gerichts.

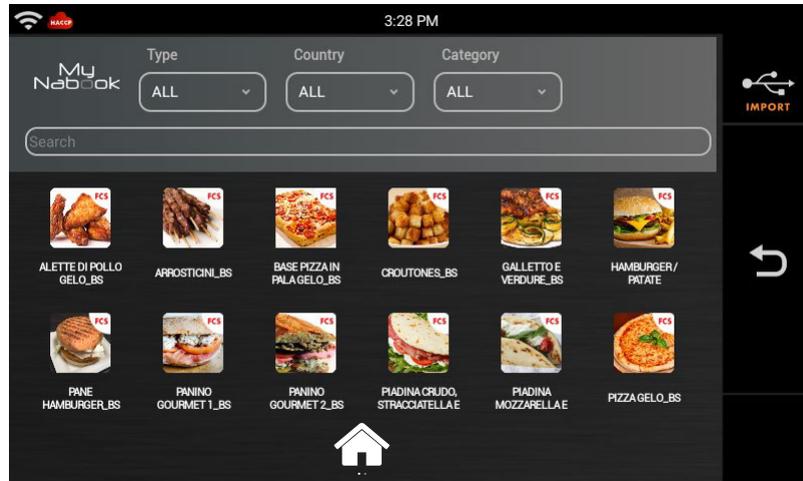


- Auf das Symbol "SALVA" drücken, um das Programm zu speichern.

# MY NABOOK



Auf das Symbol drucken, um auf **My Nabook** zu gelangen.



**My Nabook ist das Archiv aller Kochprogramme von HSO.**

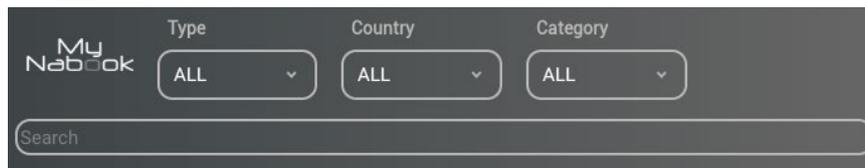
Von **My Nabook** aus ist es möglich, alle in HSO beinhaltete Programme zu bedienen.

Beim Auswählen eines Programms ist es möglich, alle Informationen bezüglich des Programms und der entsprechenden Kochphasen zu veranschaulichen.

**Beispiel:**

PHASES					
CYCLES	MODE				
1	☞☞☞	--	1'00"	100%	100%
2	☞☞☞	--	30"	50%	100%
3	☞☞☞	--	40"	0%	100%

## PROGRAMMSUCHE



In **My Nabook** Kann ich Programme suchen bezüglich:

- **Namen:** indem den zu suchenden Text in das entsprechende Feld eingabe.
- **Typ:** indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: Nudeln, Fleisch, Gemüse, Fisch, Skomegrill, Nachtkochen, Feinbäckerei, usw.).
- **Land:** indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: International, Italien, Deutschland, Österreich, Frankreich, Russland, usw.).
- **Art:** indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: Schnellkochen, Grill kochen, Finger Food, Fast Food, Happy Hour, usw.).

## PROGRAMMERGÄNZUNG AUF DER STARTSEITE



Um eine Programm auf die Hauptseite von HSO hinzuzufügen, das Programm auf das Symbol "**HOME**" schieben.

Das Programm ist nun auf der Hautseite von HSO erhältlich.

### **ANMERKUNG:**

Bei Löschen eines Programms von der Startseite von HSO, wird dies nicht in **My Nabook** gelöscht. Alle Programme auf der Hauptseite von HSO sind Links zu den Programmen von **My Nabook**.

# KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

## VORWORT:

Die Bedingungen, um auf die Funktionen **Cloud von HSO** zuzugreifen, sind die folgenden:  
WLAN-Verbindung mit Internetzugang  
Anmeldung eines Accounts um auf die Cloud zuzugreifen.

## ÜBERPRÜFUNG DER SOFTWARE-VERSION



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von HSO zuzugreifen.

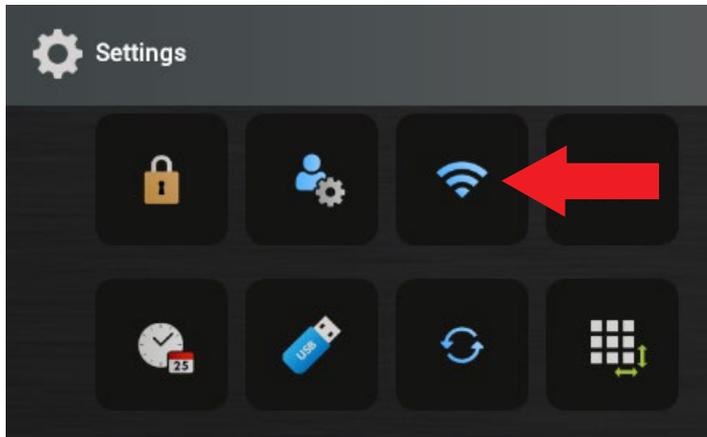


# KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

## AKTIVIERUNG DER WLAN-VERBINDUNG



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von HSO zuzugreifen.



Das Symbol „**WLAN-Einstellungen**“ drücken, um auf die Aktivierung und Verfügbarkeit der WLAN-Verbindung zu kontrollieren.



Das Symbol **(1)** drücken und auf ON stellen, um die WLAN-Verbindung von HSO zu aktivieren.

Eines der WLAN-Netze **(2)** auswählen, die auf dem Bildschirm angezeigt werden.

Bei mehreren gleichartigen Netzen das mit dem besten Signal auswählen.

Das Passwort des WLANs eingeben, falls dieses verlangt wird.

Press the cone **(3)** to test the connection and check the proper operation.

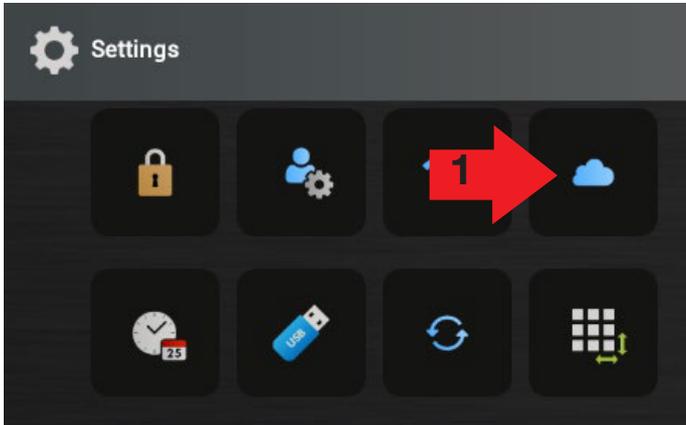
Nach der Auswahl des WLAN-Netzes das Symbol „Back“ **(4)** drücken.

# KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

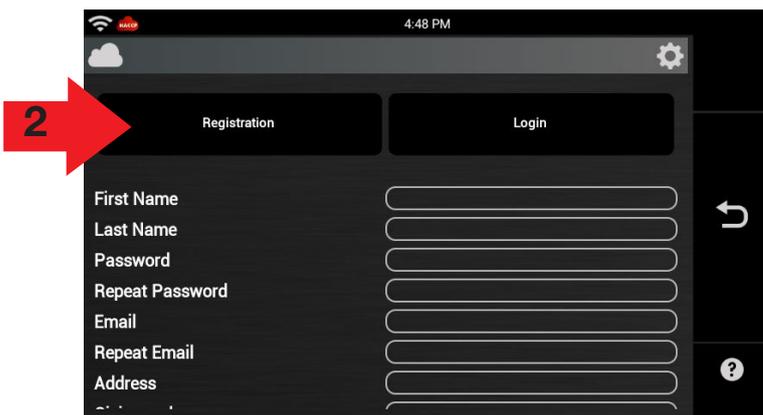
## ANMELDUNG DES CLOUD-ACCOUNTS



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von HSO zuzugreifen.



Das Symbol „**Cloud-Einstellungen**“ **(1)** drücken, um die Anmelde- und Loginseite für die Cloud von HSO aufzurufen.



Das Symbol „Anmeldung“ **(2)** auswählen und die verlangten Informationen eingeben:

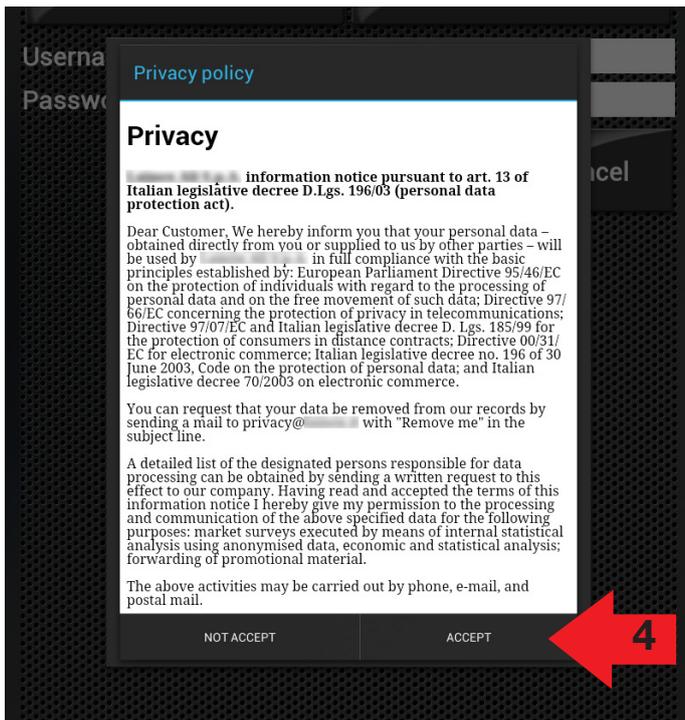
Name  
Nachname  
Benutzername  
Passwort  
Passwort wiederholen  
E-Mail  
E-Mail wiederholen  
Stadt  
Land  
Adresse  
PLZ  
Telefon

Nach der Eingabe aller verlangten Daten **OK (3)** drücken.

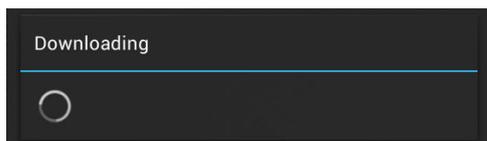
### ANMERKUNGEN:

- Vor- und Nachname müssen mindestens 2 Zeichen lang sein.
- Der Benutzername muss mindestens 6 Zeichen lang sein.
- Das Passwort muss aus mindestens 6 Zeichen bestehen, einem Großbuchstaben und einem Sonderzeichen.

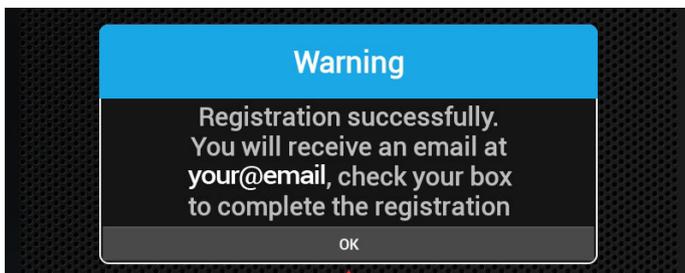
# KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD



Die Datenschutzbedingungen lesen und das Symbol „AKZEPTIEREN“ (4) auswählen, um mit der Registrierung fortzufahren.



Einige Sekunden warten, bis dieses Fenster erscheint.



Auf dem Display wird eine Meldung erscheinen, die die erfolgte Registrierung anzeigt. OK (5) drücken.

Sie werden eine E-Mail an die während der Registrierung angegebene Adresse erhalten, die einen Link enthält, um die Registrierung abzuschließen.

# KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

Auf den in der E-Mail angegebenen Link klicken (6), um die Registrierung abzuschließen.

## Verify email



o No Reply Nabookplus

A: o [redacted]

Someone has created a Nabookstag account with this email address. If this was you, click the link below to verify your email address

[Link to e-mail address verification](#)



This link will expire within 5 minutes.

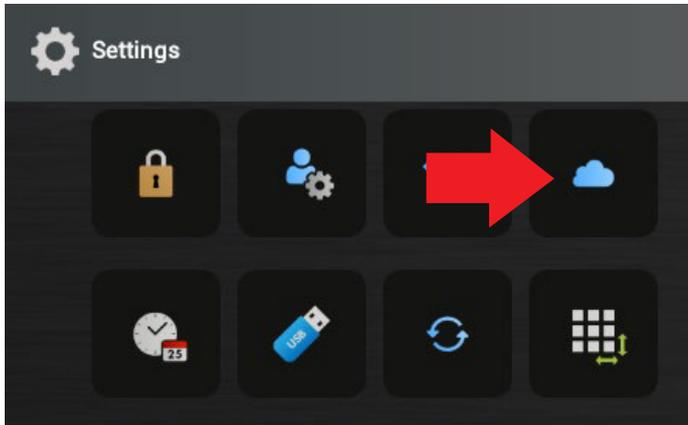
If you didn't create this account, just ignore this message.

# KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

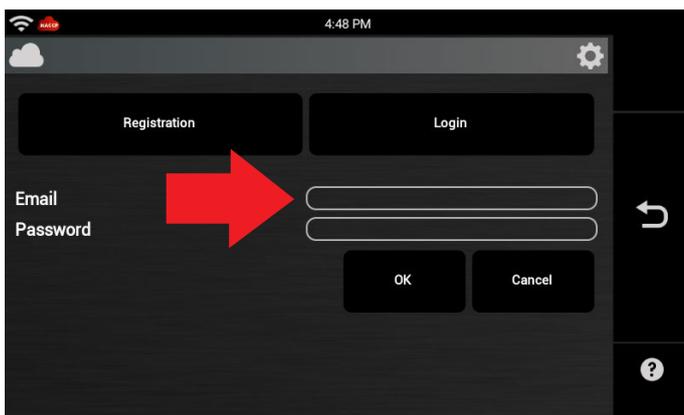
## LOGIN IN DEN CLOUD-ACCOUNT



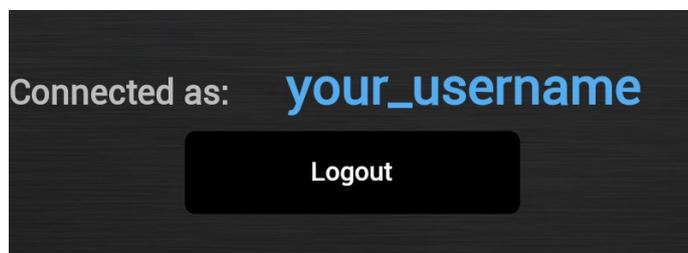
Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von HSO zuzugreifen.



Das Symbol „**Cloud-Einstellungen**“ drücken, um die Anmelde- und Loginseite für die Cloud von HSO aufzurufen.



Den „Benutzername“ und das „Passwort“ eingeben, die bei der Registrierung angegeben wurden und OK drücken.



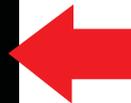
Nach einigen Sekunden wird die folgende Bildschirmseite erscheinen und die stattgefundenene Verbindung mit der Cloud von HSO zu bestätigen.

# VERWENDUNG DER CLOUD

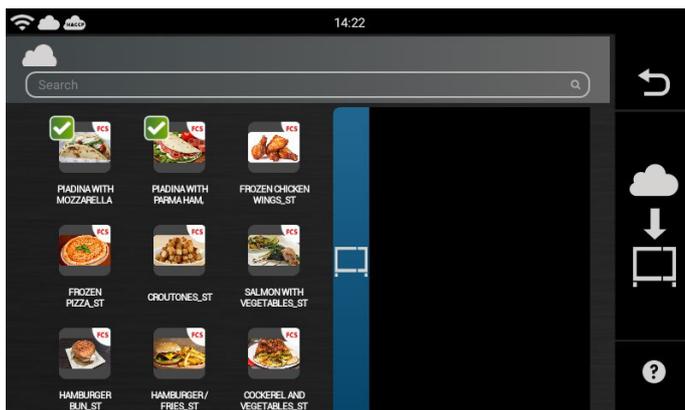
## DOWNLOAD DER REZEPTE



Vergewissern Sie sich, dass oben links die Symbole vorhanden sind, die die WLAN-Verbindung und die Verbindung mit der Cloud anzeigen.



Die Taste CLOUD drücken.



Auf dem Display erscheinen die Rezepte, die in der CLOUD zur Verfügung stehen.



Die Rezepte mit dem grünen Haken sind bereits in Ihrem HSO vorhanden.



Die Rezepte mit zwei sich drehenden Pfeilen sind aktueller als die, die in Ihrem HSO vorhanden sind.

Auf das Rezept klicken, um die verschiedenen Informationen bezüglich Garmodus, Zeiten etc. anzuzeigen.

# VERWENDUNG DER CLOUD



Um die Rezepte in HSO einzustellen die herunterzuladenden Rezepte auswählen und das Symbol des Rezepts in den entsprechenden Bereich ziehen.

Das Symbol „Download in HSO“ drücken, um den Download der Rezepte zu starten.

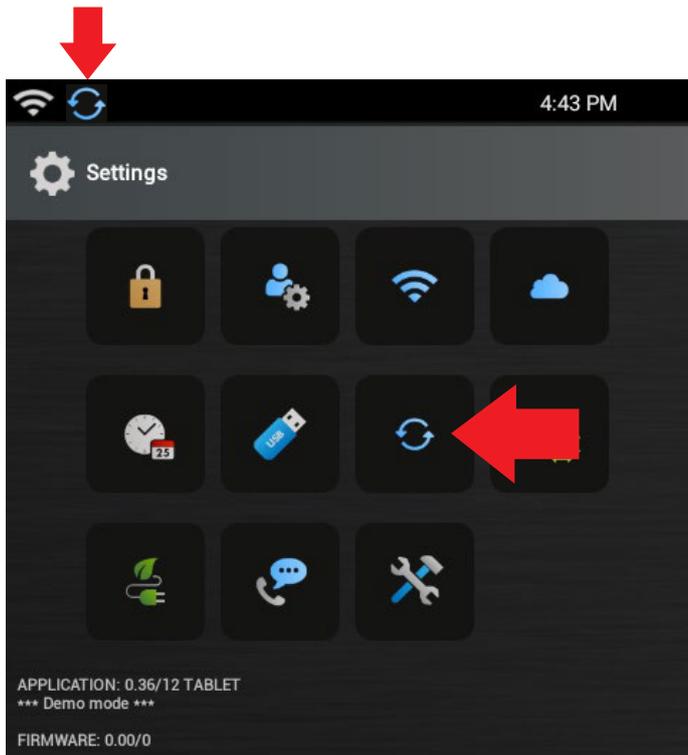
# VERWENDUNG DER CLOUD

## AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE

HSO kann konstant auf die neueste verfügbare Software-Version aktualisiert werden.



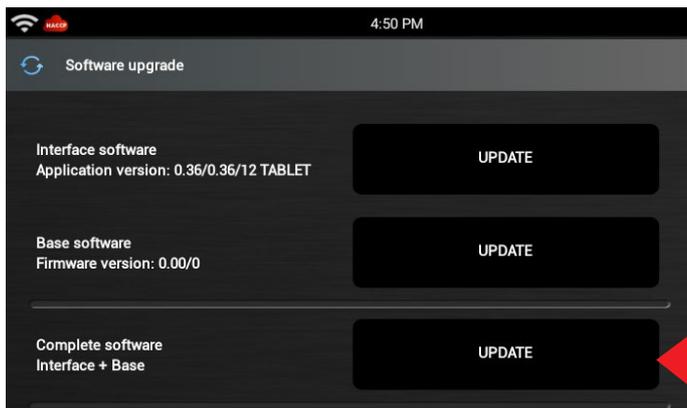
Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von HSO zuzugreifen.



Die Verfügbarkeit einer Software-Aktualisierung wird durch ein Symbol im Bereich der Mitteilungen oben links hervorgehoben.

Das Symbol „**Software-Aktualisierung**“ drücken, um die Seite für die Aktualisierung aufzurufen.

# VERWENDUNG DER CLOUD



Nur für  
Software-  
Aktualisierung  
mit USB

„Überprüfung Aktualisierungen“  
auswählen



HSO wird automatisch nach  
eventuellen Aktualisierungen in der  
Cloud suchen.



Falls verfügbar, das Symbol der  
Aktualisierung drücken.



Falls keine Aktualisierung vorhanden  
ist, das Symbol „back“ drücken, um  
zur Home-Seite zurückzukehren.

# REINIGUNG UND PFLEGE

## Empfohlene verfahren:

Befolgen Sie für die ordnungsgemäße Instandhaltung des HSO-Ofens die Empfehlungen unten und auf der folgenden Seite.

 Die Verwendung von ätzenden Reinigungsprodukten oder Produkten mit Ammoniak, Phosphaten, Chlor, Natrium oder Kalium-Hydroxid (Lauge) kann wichtige Elemente des Ofens beschädigen. Verwenden Sie kein Wasserdruck-System zur Reinigung.

**HINWEIS:** Verwenden Sie keine Druck- oder Dampf-Hydro-Reinigungssysteme.

**Bei der Verwendung nicht zulässiger Reinigungsmittel erlischt die Garantie.**

## Vor der ersten Verwendung des Ofens:

Ist der Ofen sauber, sprühen Sie den Ofenschutz OSOPR auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie alle Innenflächen ab. Entfernen Sie den Ofenschutz OSPPR. Schalten Sie den Ofen an und wärmen Sie ihn vor, um mit der Lebensmittelzubereitung zu beginnen.

Wenn die **HSO Washable Box** verwendet wird, sollte sie täglich gemäß den folgenden Anweisungen gewaschen werden:

- Entfernen Sie größere Lebensmittel- und Fettreste mit einem feuchten Tuch.
- Von Hand mit lauwarmem Wasser und einem nicht ätzenden oder ammoniak-, phosphat-, chlor-, kalium- oder natriumhydroxidhaltigen Reinigungsmittel (Natronlauge) waschen. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge.
- Bei Raumtemperatur trocknen lassen.
- Die **HSO Washable Box** sollte bei Anzeichen von Delamination oder starker Abnutzung ausgetauscht werden.

Wenn der Ofen auf Füßen steht, muss das Regal unter dem Backofen regelmäßig gereinigt werden.

## Empfohlene Verfahren:

- Reinigen Sie den Ofen täglich oder nach Bedarf.
- Führen Sie die Reinigung bei kaltem Ofen aus
- Reinigung mit kalten Werkzeugen und Zubehör durchführen.
- Verwenden Sie ein nicht ätzendes Reinigungsmittel.
- Tragen Sie bei der Reinigung Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- Verwenden Sie immer die empfohlenen Reinigungsmittel: feuchtes Tuch, Scheuerschwamm, OSOCL-Ofenreiniger und OSOPR-Ofenschutz.
- Entfernen Sie Speisen und Speisereste am Ende des Garvorgangs aus dem Backofen, zerkratzen Sie nicht die Innenflächen des Backofens und beschädigen Sie nicht die inneren Seitenplatten des Ofens.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das für Hochtemperaturöfen und Mikrowellen geeignet ist.
- Die Kochplatte mit lauwarmem Seifenwasser abwaschen und an der Luft trocknen lassen (spülmaschinenfest, Abwasch und Gebrauch können zu Farbveränderungen führen)
- Waschen Sie die HSO Washable Box mit lauwarmem Seifenwasser und lassen Sie sie an der Luft trocknen (spülmaschinenfest, durch Waschen und Gebrauch kann es zu Farbveränderungen kommen)
- Stellen Sie die Pfannen in die Mitte des Rostes, so dass sie nicht mit den Wänden des Ofens in Berührung kommen.
- Reinigen Sie die Tür und andere Oberflächen mit einem sauberen Tuch, Schwamm oder Nylonpad und einer Lösung aus lauwarmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Display mit einem trockenen oder feuchten Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie wöchentlich oder nach Bedarf alle 3 magnetischen Luftfilter, die sich entlang des Bodens an der Vorderseite und den Seiten des Ofens befinden. Waschen Sie die Filter in einer Lösung aus warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel (sie können auch in der Spülmaschine gewaschen werden).
- Gründlich ausspülen und gut abtrocknen. Legen Sie saubere Filter auf den Boden und die Seiten des Ofens.

## WARNUNG

Tragen Sie bei der Reinigung des Ofens Handschuhe und Schutzbrille.

Hantieren Sie mit Utensilien, Zubehör und der Ofentür vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Lassen Sie den Ofen, die Utensilien und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen. Der Ofen, die Utensilien und das Zubehör werden während des Betriebs heiß.

Wird der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten, können die Oberflächen mit der Zeit verschleifen. Dies reduziert die Lebensdauer des Geräts und kann zu Gefahrensituationen führen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

## Empfohlene Verfahren

Verwenden Sie KEINE aggressiven Chemikalien.

Sprühen Sie KEINE Flüssigkeiten auf den Bildschirm.

Beschleunigen Sie die Abkühlung des Backofens NICHT mit Wasser oder Eis.

Verwenden Sie KEINE Reinigungsmittel, die ätzend sind oder Ammoniak, Phosphate, Chlor, Kaliumhydroxid oder Natriumhydroxid (Ätznatron) enthalten.

Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Hydro-Reinigungssysteme.

Sprühen Sie KEIN Reinigungsmittel in die Löcher.

Verwenden Sie KEINE Scheuerschwämme, um die Abdeckung der Oberseite des Garraums zu reinigen

Kochen Sie KEINE in Plastikverpackungen eingewickelten Lebensmittel.

Verwenden Sie den Ofen NICHT, wenn die Luftfilter nicht eingesetzt sind.

Betreiben Sie den Ofen NICHT ohne Last (ohne Last) im Mikrowellenmodus.

Legen Sie KEINE Gewichte von mehr als 5 kg auf und lehnen Sie sich nicht an die offene Tür. Gefahr der Beschädigung und des Umkippen des Ofens.

- **Nachstehend finden Sie eine Tabelle mit dem Zeitplan für die geplante und die vorbeugende Wartung.**

KOMPONENTE	FREQUENZ	AKTION
Ofen und Zubehör	Täglich	Waschen Sie den Backofen und das Zubehör gemäß den Anweisungen im Handbuch täglich oder nach Bedarf.
Ansaugluftfilter	Wöchentlich	Reinigen Sie magnetische Luftfilter mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel
Interner Luftfilter	100.000 Zyklen	Reinigen Sie bei einem Magnetronwechsel das Luftaustrittsgitter auf der Rückseite des Ofens.
Elektrisches Schütz	100.000 Zyklen	Ersetzen Sie das Bauteil durch Originalersatzteile. Der Ofen verfügt über einen internen Zähler, der die Anzahl der Betätigungen speichert und am Ende der empfohlenen Zyklen eine Warnung ausgibt, um eine Wartung zu empfehlen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

## TÄGLICHE REINIGUNG:

<b>1. OFEN VORBEREITEN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie den Ofen an der AN/AUS-Taste aus. Der Lüfter läuft für ein paar Minuten weiter, um den Garraum schneller abkühlen zu lassen. Lassen Sie das Innere des Ofens bis auf Raumtemperatur abkühlen. <b>Hinweis:</b> Um das Abkühlen des Ofens zu beschleunigen, stellen Sie nach dem Ausschalten einen Eisdübelbehälter mit Eis in den Garraum.</li> <li>Entfernen Sie nach dem Abkühlen die Kochplatte und anderes Zubehör aus dem Garraum.</li> </ol>	
<b>2. REINIGUNG DES INNENRAUMS</b>	<b>FÜR OFEN MIT ANTIHAFT-LINER</b>	<b>FÜR OFEN OHNE ANTIHAFT-LINER</b>
<b>2. REINIGUNG DES INNENRAUMS</b>	<b>2. REINIGUNG DES INNENRAUMS</b>	<b>2. REINIGUNG DES INNENRAUMS</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem sauberen, warmen, feuchten Tuch ab. Spülen Sie das Tuch und wringen Sie es trocken. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal, um verbleibende Partikel aus dem Ofen zu entfernen.</li> <li><b>VERWENDEN SIE FÜR HARTNÄCKIGE VERSCHMUTZUNGEN</b> den OSOCL-Ofenreiniger: <ol style="list-style-type: none"> <li>Tragen Sie Gummihandschuhe und Schutzbrille. Sprühen Sie die Ofentür und den Garraum mit dem OSOCL-Ofenreiniger ein. Vermeiden Sie dabei, den Reiniger in Öffnungen zu sprühen. Lassen Sie den Reiniger für 2 Minuten einwirken. <b>⚠ Sprühen Sie Reinigungsmittel NICHT in Öffnungen im Ofen.</b></li> <li><b>WISCHEN SIE DEN GARRAUM SAUBER.</b> Wischen Sie den Garraum mit einem sauberen, feuchten Tuch aus. Spülen Sie das Tuch aus und wringen Sie es trocken. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal, um Ofenreiniger und Verschmutzungen aus dem Ofen zu entfernen.</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tragen Sie Gummihandschuhe und Schutzbrille.</li> <li><b>REINIGUNG DES GARRAUMS:</b> Sprühen Sie die Ofentür und den Garraum mit dem OSOCL-Ofenreiniger ein. <b>⚠ Sprühen Sie Reinigungsmittel NICHT in Öffnungen im Ofen.</b> Lassen Sie den Reiniger für 2 Minuten einwirken. <ol style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie die Metallflächen der Ofentür und des Garraums mit einem Plastik-Scheuerschwamm.</li> <li>Sprühen Sie Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch und reinigen Sie die Decke des Garraums. Üben Sie dabei sanften Druck aus.</li> <li>Sprühen Sie Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch und reinigen Sie die Fläche mit den Öffnungen.</li> </ol> </li> <li><b>WISCHEN SIE DEN GARRAUM SAUBER.</b> Wischen Sie den Garraum mit einem sauberen, feuchten Tuch aus. Spülen Sie das Tuch aus und wringen Sie es trocken. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal, um Ofenreiniger und Verschmutzungen aus dem Ofen zu entfernen.</li> <li><b>TRAGEN SIE OVEN SHIELD AUF.</b> Sprühen Sie nach der Reinigung eine dünne Schicht OSOPR-Ofenschutz auf alle Innenflächen. Entfernen Sie OSOPR nicht.</li> </ol>
<b>3. ZUBEHÖR-REINIGUNG</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>REINIGUNG DER KOCHPLATTE:</b> Lassen Sie die Kochplatte vor der Reinigung abkühlen. <ol style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie die Kochplatte mit flüssigem Geschirrspülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm oder einer weichen Bürste.</li> <li><b>FÜR HARTNÄCKIGEN SCHMUTZ:</b> Kochplatte für 10 Minuten in heißem Seifenwasser einweichen. Verbrannte Lebensmittel sollten sich nach dem Einweichen lösen. Pflegen Sie die Platte mit einem Plastik-Scheuerschwamm, spülen Sie die Platte gründlich ab. <b>⚠ Verwenden Sie KEINE laugenhaltigen Reiniger (z. B. Natriumhydroxid), da diese mit dem Aluminium reagieren und die Oberfläche beschädigen können</b></li> </ol> </li> <li>Die Reinigungsanleitung für andere Zubehörteile finden Sie in der Originalverpackung</li> </ol>	
<b>4. REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>REINIGEN SIE DIE AUSSENSEITE DER OFENTÜR</b> und andere Oberflächen mit einem sauberen Tuch, Schwamm oder Nylon-Pad.</li> <li><b>REINIGEN SIE DEN TOUCHSCREEN</b> mit einem trockenen oder feuchten Mikrofaser Tuch. <b>⚠ Verwenden Sie KEINE aggressiven Chemikalien. Sprühen Sie KEINE Flüssigkeiten auf den Bildschirm.</b></li> </ol>	
<b>WÖCHENTLICHE REINIGUNG:</b>		
<b>1. LUFTFILTER REINIGEN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die drei magnetischen Luftfilter, die vorne und an den Seiten unter dem Ofen befestigt sind. <b>⚠ ACHTUNG: Betreiben Sie den Ofen nicht ohne Luftfilter.</b></li> <li>Waschen Sie die Filter in einer milden, mit warmem Wasser zubereiteten Reinigungslösung.</li> <li>Spülen und trocknen Sie die Filter gründlich.</li> <li>Setzen Sie die sauberen Filter vorne und seitlich am Ofen ein.</li> </ol>	

## BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

### **WARNUNG**

Um einen Stromschlag zu vermeiden, der zu schweren Verletzungen oder Tod führen kann, das Außengehäuse nie abnehmen. Das Außengehäuse darf nur von einem autorisierten Servicetechniker abgenommen werden.

Dies ist ein Produkt der Klasse A. Im häuslichen Umfeld kann dieses Produkt Funkstörungen verursachen. In diesem Fall muss der Benutzer gegebenenfalls angemessene Maßnahmen ergreifen.

## ABFALLENTSORGUNG UND SCHUTZ DER UMWELT



- Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Grundbestandteile (die wiederverwendet werden können).
- Es ist wichtig, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer speziellen Behandlung unterzogen werden, um alle Schadstoffe zu entfernen und ordnungsgemäß zu entsorgen und alle Materialien zu verwerten. Jeder Einzelne kann einen wichtigen Beitrag dazu leisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu beachten:
  - Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten nicht als Hausmüll behandelt werden;
  - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei den von der Gemeinde oder registrierten Unternehmen eingerichteten Sammelstellen abgegeben werden.
  - In vielen Ländern können große Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Haushalt gesammelt werden. Beim Kauf eines neuen Geräts kann das alte Gerät an den Händler zurückgegeben werden, der es kostenlos auf individueller Basis erwerben muss, sofern es sich um ein gleichwertiges Gerät handelt, das die gleichen Funktionen wie das gekaufte Gerät hat

# EINSTELLUNGEN



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von HSO zuzugreifen.

- In diesem Menü können folgende Einstellungen geändert werden:



Sperreinstellungen



Software-Aktualisierung



Benutzereinstellungen  
Helligkeit und Energieeinsparung,  
Signaltöne, Sprache



Einstellung der Größe der  
Symbole Homescreen



Wi-Fi-Einstellungen



Energy Monitor



Cloud-Einstellungen



Kundenservice



Einstellung von Datum und  
Uhrzeit



Menü SERVICE



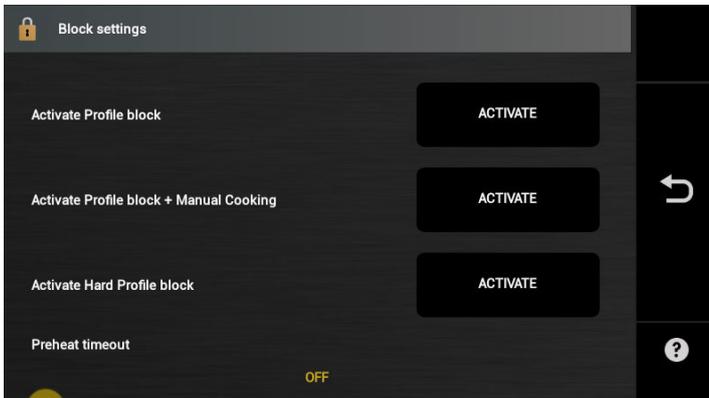
Einstellungen USB  
HACCP, INFO, Backup

# EINSTELLUNGEN

## SPERREINSTELLUNGEN



Das Symbol drücken, um auf die Sperreinstellungen zuzugreifen.



### Mögliche Sperren:

- **Profilspernung aktivieren**

1. Ebene (die Rezepte werden nicht gelöscht/gespeichert)

- **Profilspernung + manuelles Garen aktivieren**

2. Ebene (nur Rezepte und manueller Modus)

- **Komplette Profilspernung aktivieren**

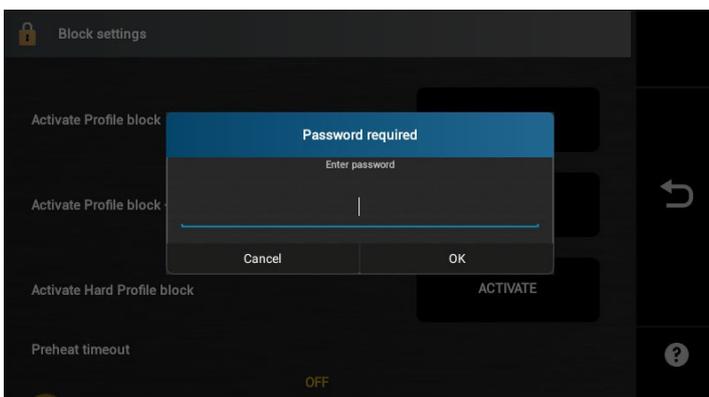
• 3. Ebene (nur Rezepte)

- **Timeout Vorheizen**

Zielt darauf ab, den Energieverbrauch zu senken und den Verschleiß der Komponenten zu reduzieren.

Es ist möglich, eine Timeout-Zeit von 1 bis 10 Minuten einzustellen.

Wenn nach Erreichen der Vorheiztemperatur die Tür nicht innerhalb der eingestellten Zeit zum Einschoben der Speise geöffnet wird, wird das Rezept abgebrochen und das Display kehrt zur Startseite zurück. Eine Meldung weist den Benutzer darauf hin, dass die Zeitgrenze erreicht wurde und das Rezept erneut gestartet werden muss.

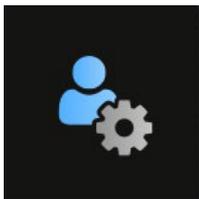


Um die gewählte Sperre zu aktivieren, „**AKTIVIEREN**“ drücken. Das Passwort eingeben und erneut eintippen, um es zu bestätigen.

Um die Sperre zu deaktivieren, „**ENTFERNEN**“ drücken. Das Passwort eingeben.

# EINSTELLUNGEN

## BENUTZEREINSTELLUNGEN



Das Symbol drücken, um auf die Benutzereinstellungen zuzugreifen.



### **Helligkeit und Energy Saving:**

Einstellungen von Helligkeit, Blinken bei Ende des Garvorgangs und Energy saving

### **Signaltöne:**

Einstellung der Lautstärke und Konfiguration der Signaltöne

### **Sprache:**

Einstellung von Sprache, Maßeinheit und Wahl/Konfiguration der Tastatur

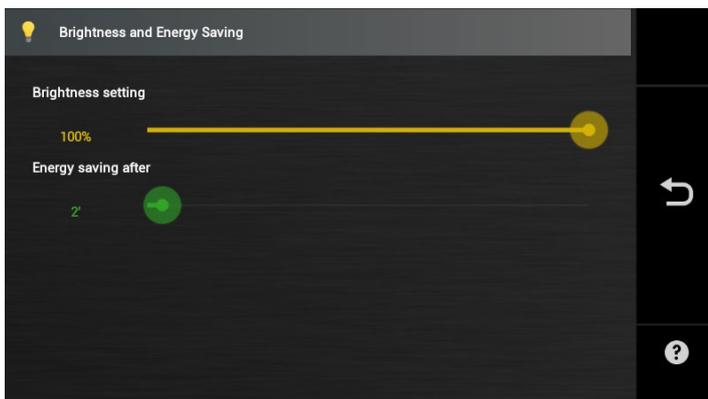
# EINSTELLUNGEN

## BENUTZEREINSTELLUNGEN

### HELLIGKEIT UND ENERGIEEINSPARUNG



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von Helligkeit und Energy Savings zuzugreifen.



#### **Einstellung der Helligkeit:**

Den Cursor verschieben, um die Helligkeit des Displays zu erhöhen oder zu verringern

#### **Spätere Energieeinsparung:**

Den Cursor verschieben, um die Zeit, nach deren Ablauf die Modalität der Energieeinsparung aktiviert wird, einzustellen.

Den Cursor nach links verschieben, um die Funktion zu deaktivieren.

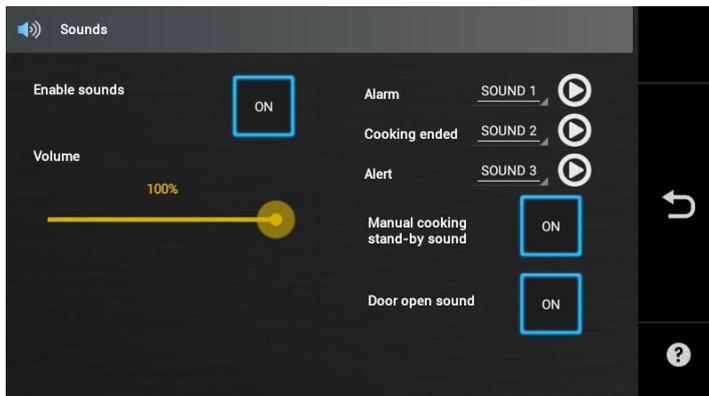
# EINSTELLUNGEN

## BENUTZEREINSTELLUNGEN

### SIGNALTÖNE



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen der Signaltöne zuzugreifen.



#### **Signaltöne aktivieren:**

Auf ON einstellen, um die Signaltöne freizugeben

#### **Einstellung der Lautstärke:**

Den Cursor verschieben, um die Lautstärke zu erhöhen oder zu verringern

**Alarm:** Auswahl der Alarmtöne

**Ende des Garvorgangs:** Auswahl des Signaltons für den Abschluss des Garvorgangs

**Hinweis:** Auswahl des Signaltons für Benachrichtigungen/Hinweise

#### **Signalton für Standby bei manuellem Garvorgang:**

Auf ON einstellen, um den Signalton für Stand-by bei manuellem Garvorgang zu aktivieren

#### **Geräusch beim Öffnen der Tür:**

Stellen Sie auf ON, um den Ton zu aktivieren, wenn die Tür geöffnet wird

# EINSTELLUNGEN

## BENUTZEREINSTELLUNGEN

### SPRACHE



Das Symbol drücken, um auf die Sprachen und Maßeinheiten zuzugreifen



#### **E i n s t e l l u n g     d e r Schnittstellensprache:**

Die Sprache im Drop-down-Menü auswählen

#### **Die Temperatur in der Garkammer während der Garvorgänge anzeigen:**

Das Kontrollkästchen markieren, um die Funktion freizugeben

#### **Maßeinheit für die Temperatur:**

Auf die gewünschte Maßeinheit klicken (Grad Celsius oder Fahrenheit)

**Die Taste SAVE drücken, um die  
eingestellten Wahlen zu speichern**

**Es ist möglich, die Plug-in  
für besondere Tastaturen wie  
Koreanisch,  
Chinesisch usw. durch die Wahl der  
Tastatursymbole zu laden.**

# EINSTELLUNGEN

## WI-FI KONFIGURIEREN



Das Symbol drücken, um auf die Konfiguration des WI-FI zuzugreifen.



Das Symbol **“WI-FI freigeben”** zum Zugang zu den verfügbaren WI-FI-Netzen drücken.

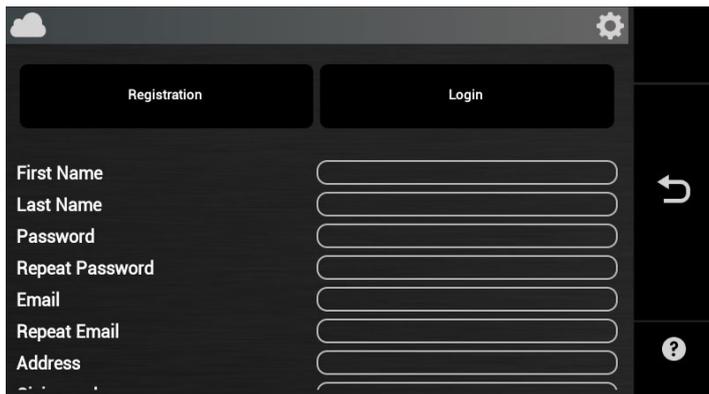
Siehe Seite 29.

# EINSTELLUNGEN

## CLOUD-EINSTELLUNGEN



Das Symbol zum Zugang zur Cloud drücken



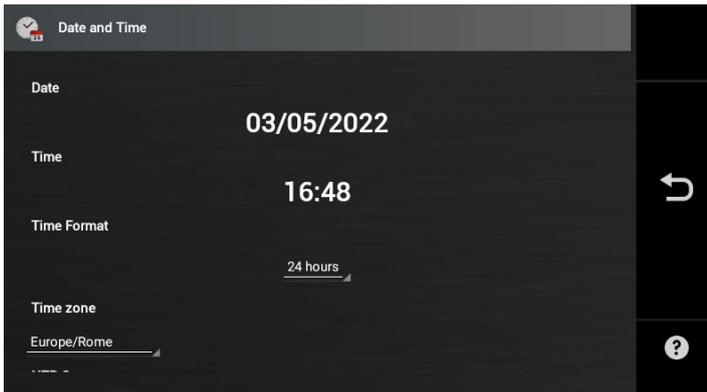
Siehe Seite 30.

# EINSTELLUNGEN

## DATUM UND UHRZEIT



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von Datum und Uhrzeit zuzugreifen



### **Einstellung des Datums:**

Auf "Datum" klicken und durch seine Wahl auf dem Kalender einstellen

### **Einstellung der Uhrzeit:**

Auf Uhrzeit klicken und einstellen, indem man die Zeiger verschiebt.

### **Zeitzone:**

Im Drop-down-Menü die Zeitzone für die eigene Zone wählen.

### **Uhrzeitformat:**

Im Drop-down-Menü das gewünschte Uhrzeitformat wählen.

**Die Taste SAVE drücken, um die eingestellten Wahlen zu speichern**

# EINSTELLUNGEN

## USB



Das Symbol zum Zugang zum Menü USB drücken



### **HACCP:**

Erlaubt, die HACCP-Logdatei bezüglich eines bestimmten Zeitraums herunterzuladen.

### **INFO:**

Führt das Backup der technischen Daten aus.

### **Backup:**

Erlaubt, das Backup von Rezepten und/oder Einstellungen zu erstellen.

### **S i c h e r u n g        d e r Benutzereinstellungen:**

Ermöglicht es, die Sicherung der Benutzereinstellungen zu erstellen oder zu importieren.

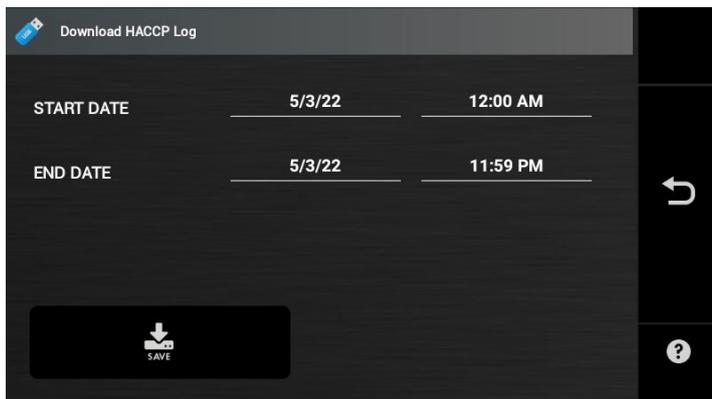
# EINSTELLUNGEN

USB

HACCP



Das Symbol zum Herunterladen der HACCP-Logdatei drücken.



Einen Zeitraum wählen, für den man die HACCP-Logdatei herunterzuladen wünscht:

Das Datum und die Uhrzeit des Beginns einstellen.

Das Datum und die Uhrzeit des Endes einstellen.

Einen USB-Stick einsetzen und die Taste SAVE drücken.

Ein Popup zeigt an, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde.

# EINSTELLUNGEN

USB

INFO



Das Symbol drücken, um die technischen Betriebsinformationen des Ofens herunterzuladen



Erlaubt, die Logdateien der technischen Betriebsinformationen des Ofens herunterzuladen

Einen USB-Stick einsetzen und die Taste INFO drücken.

Es erscheint ein Popup, das den Export der Daten auf USB-Stick anzeigt.

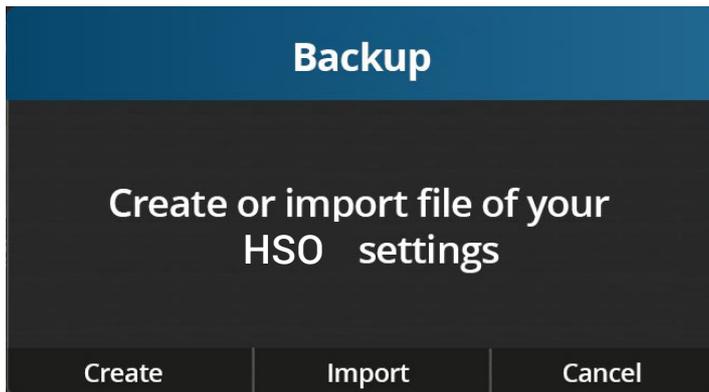
# EINSTELLUNGEN

USB

BACKUP



Das Symbol drücken, um das Backup von Rezepten und/oder Einstellungen zu erstellen oder zu importieren.



Den USB-Stick einsetzen.

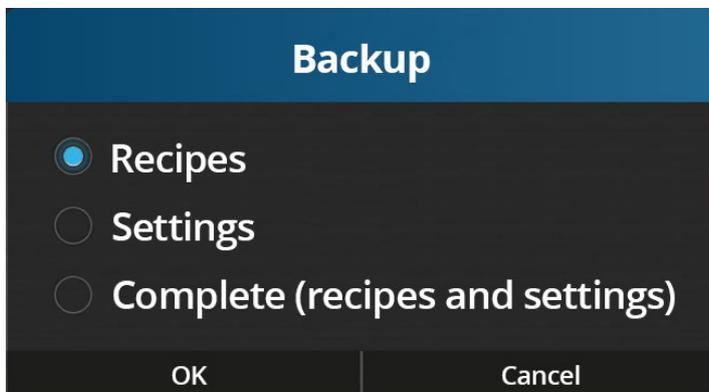
"ERSTELLEN" wählen, um das Backup auszuführen.

Den Typ von Backup, das man auszuführen wünscht, wählen:

**Rezepte:** Nur die Rezepte auf USB speichern

**Einstellungen:** Nur die Einstellungen auf USB speichern

**Komplett:** Rezepte und Einstellungen auf USB speichern



Oder "Importieren" wählen, um das Backup von USB-Stick zu importieren.

Das Backup wählen, um es zu importieren.

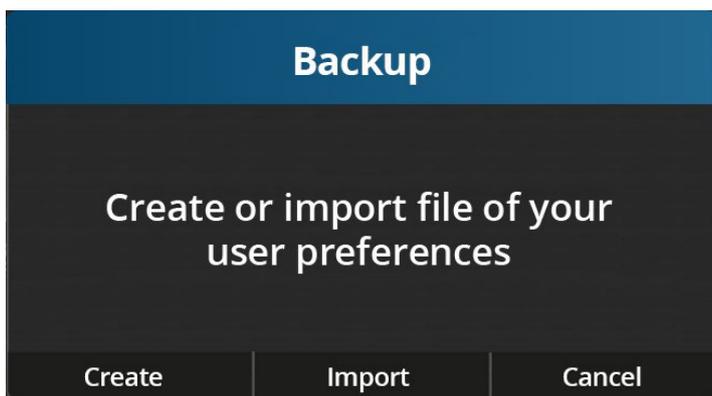
# EINSTELLUNGEN

USB

## SICHERUNG DER BENUTZEREINSTELLUNGEN



Auf das Symbol drücken, um eine Sicherung der Benutzereinstellungen zu erstellen oder zu importieren.



Den USB-Stick einsetzen.

Auf „**Erstellen**“ drücken, um eine Sicherung der Benutzereinstellungen auszuführen.

Oder „**Importieren**“ auswählen, um die am USB-Stick gesicherten Daten zu importieren.

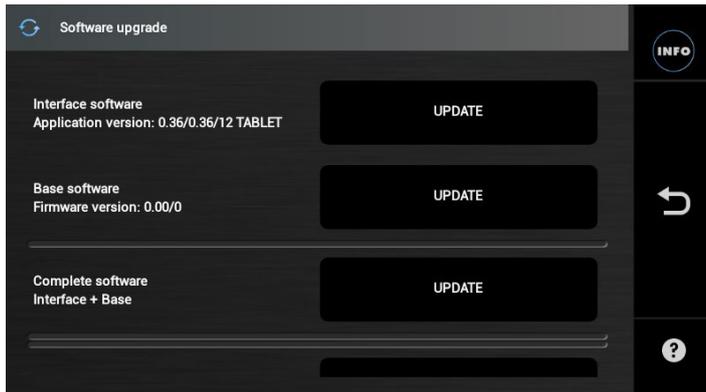
Das Backup wählen, um es zu importieren.

# EINSTELLUNGEN

## AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE



Das Symbol drücken, um auf die Software-Aktualisierungen zuzugreifen.



Den Typ von Aktualisierung, die man auszuführen wünscht, wählen:

### Von USB-Stick:

- Schnittstelle
- Basisaktualisierung
- Komplet (Schnittstelle + Basisaktualisierung)

### Von Cloud:

- Komplet (Schnittstelle + Basisaktualisierung)

**Siehe Anleitungen auf Seite 30**

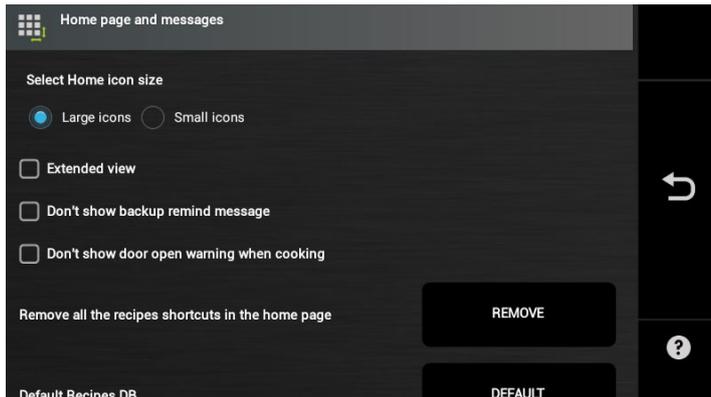
**Man empfiehlt, immer die komplette Aktualisierung auszuführen**

# EINSTELLUNGEN

## HAUPTSEITE UND MELDUNGEN



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen der Hauptseite und Meldungen zuzugreifen.



### **Größe der Symbole auf dem Homescreen auswählen:**

Erlaubt, die Größe der Symbole auf dem Hauptbildschirm auszuwählen.

**Kleine Symbole:** Erlaubt die Visualisierung von 20 Symbolen auf der Hauptbildschirmseite

**Große Symbole:** Erlaubt die Visualisierung von 12 Symbolen auf der Hauptbildschirmseite

### **Erweiterte Ansicht:**

Wenn Sie diese Option wählen, wird der erweiterte Startbildschirm angezeigt, ohne die Menütasten. Drücken Sie den roten Pfeil, damit die Menütasten erscheinen.

### **Keine Meldung zur Durchführung des Daten-Backups anzeigen:**

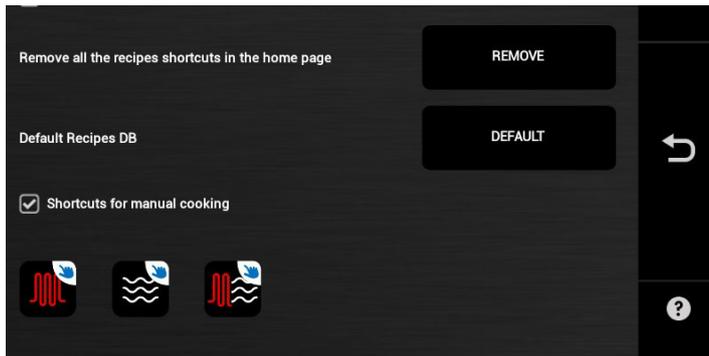
Falls markiert, erscheint die Meldung bezüglich der Durchführung des Daten-Backups nicht.

### **Keine Meldung zum Hinweis auf die offene Tür während des Garens anzeigen:**

Falls markiert, erscheint die Meldung bezüglich der offenen Türe während des Garvorganges nicht.

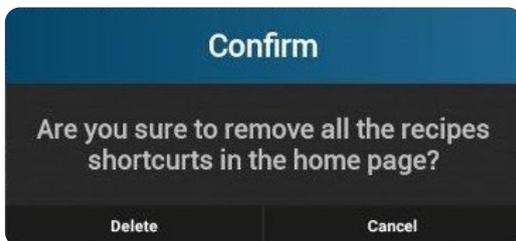
# EINSTELLUNGEN

## HAUPTSEITE UND MELDUNGEN



### Alle Verlinkungen der Rezepte auf der Hauptseite entfernen:

Die Taste "ENTFERNEN" drücken, um alle Verlinkungen der Rezepte von der Hauptseite zu löschen.



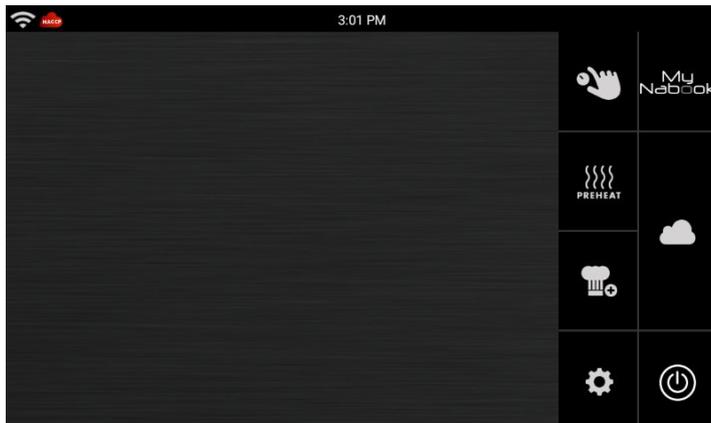
Es erscheint ein Popup-Fenster zur Bestätigung der Entfernung aller Verlinkungen von der Hauptseite. Mit dem Druck von "Löschen" oder "Abbrechen" bestätigen, um das Popup-Fenster verschwinden zu lassen.



Durch die Wahl von "Löschen" erscheint ein weiteres Popup-Fenster zur Bestätigung der Entfernung aller Rezepte und Ordner von der Hauptseite. Mit dem Druck von "Fortfahren" oder "Abbrechen" bestätigen, um das Popup-Fenster verschwinden zu lassen.

# EINSTELLUNGEN

## HAUPTSEITE UND MELDUNGEN



Durch den Druck von "Fortfahren" wird der Hauptbildschirm leer.

Um der Hauptbildschirmseite Rezepte hinzuzufügen, ist Folgendes möglich:

- Erstellen von neuen Rezepten
- Importieren von Rezepten aus My Nabook
- Importieren von Rezepten aus der Cloud



### **Kurzbefehle für den manuellen Garvorgang:**

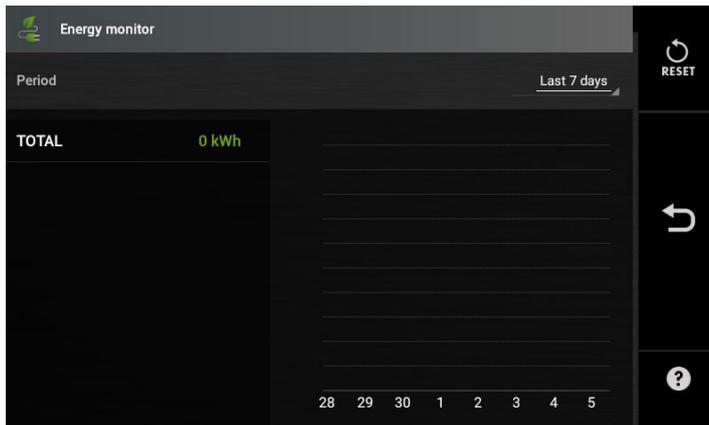
Falls markiert, werden auf dem Hauptbildschirm die Kurzbefehle für den manuellen Kochvorgang und die Regenerierung visualisiert.

# EINSTELLUNGEN

## MONITOR DES VERBRAUCHS



Das Symbol drücken, um auf den Monitor des Verbrauchs des Ofens zuzugreifen.



**Energy Monitor** erlaubt die Visualisierung von Informationen bezüglich des Verbrauchs des Ofens in einem bestimmten Zeitraum.

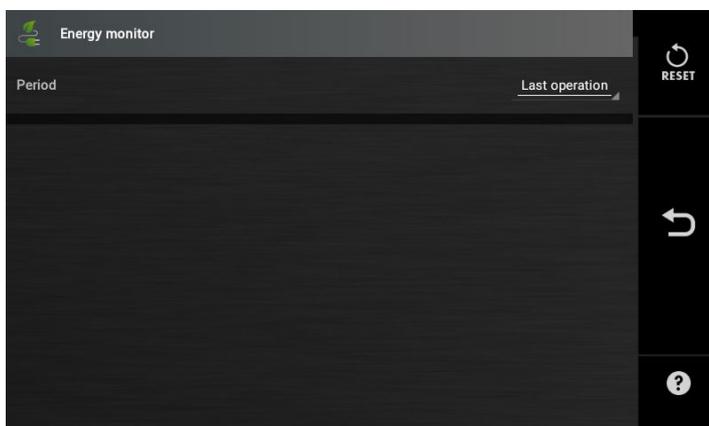
### Zeitraum:

Den Zeitraum, für den man die Verbrauchsdaten zu analysieren wünscht, unter folgenden auswählen:

- Letzter Vorgang
- Vergangene 24 Stunden
- Vergangene 7 Tage
- Vergangene 30 Tage
- Vergangene 12 Monate
- Nach Datum suchen (um einen spezifischen Zeitraum zu analysieren)

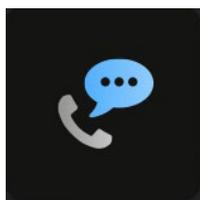
Es werden die Grafik und die Tabelle des Verbrauchs bezüglich des gewählten Zeitraums visualisiert.

Durch Auswahl eines Wertes in der Tabelle wechseln Sie zur Detailansicht.

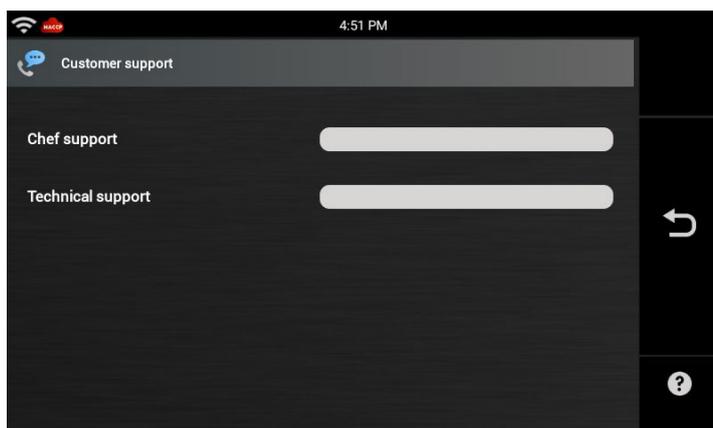


# EINSTELLUNGEN

## KUNDENSERVICE



Das Symbol zum Zugang zum Menü Kundenservice drücken



**Erlaubt, die Telefonnummern des Kundendienstes einzustellen und zu visualisieren:**

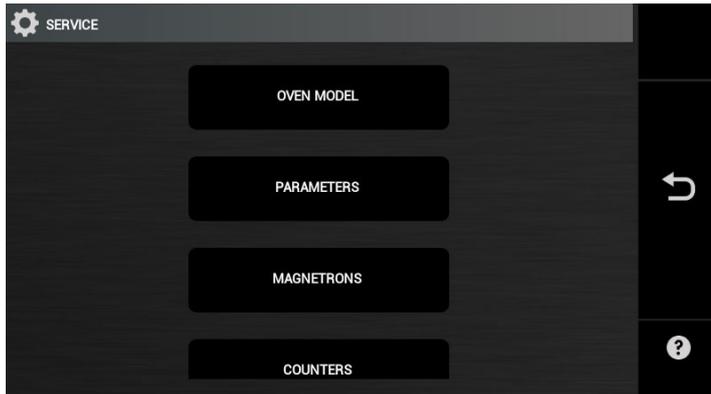
**Chef Support und Technical support.**

# EINSTELLUNGEN

## EINSTELLUNGEN VON "SERVICE"



Das Smybol drücken, um auf die Betriebseinstellungen zuzugreifen.



### DEM AUTORISIERTEN TECHNISCHEN PERSONAL VORBEHALTEN

Das Symbol der Einstellungen von "SERVICE" zum Zugang zu den Einstellungen des Ofens drücken.

Das Service-Passwort für den Zugang zur Funktionalität eingeben.





\* LA90039130 \*

**LA90039130** MANUALE USO E MANUTENZIONE HSO - DE