

GEBRAUCHSHANDBUCH



Naboo
boosted



Aroma Naboo
boosted

ACHTUNG: Lesen Sie die Anweisungen
bevor Sie das Gerät verwenden

*Kochen per se ist eine Wissenschaft,
Es liegt am Koch daraus eine Kunst zu machen.*

Lieber Kunde, liebe Kundin!

Herzlichen Glückwunsch, dass Sie sich für **Naboo** entschieden haben.

Das Produkt, das Sie erworben haben, ist kein Kombidämpfer sondern ein Kochgerät, das dank der innovativen technischen Lösungen, mit denen es ausgestattet ist, Ihre Arbeit erleichtern und für unvergleichliche und konstante Ergebnisse sorgen wird.

Wir empfehlen Ihnen, sich die Hinweise und Ratschläge in diesem Handbuch durchzulesen. So wird Ihnen die Verwendung Ihres neuen Geräts sowie die im Laufe der Zeit erforderliche Wartung viel leichter fallen.

Sollten Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren

Telefon: +39 0438 9110, E-Mail: lainox@lainox.it

Technischer Kundendienst



MODELLE

Jeder Buchstabe der Gerätebezeichnung steht für eine Eigenschaft des Geräts. Darauf folgt eine Zahl, die für das Fassungsvermögen des Modells steht.

NA__BS = Naboo mit Boiler

NA__BV = Naboo mit direktem Dampf

NA__BM = Naboo mit Boiler + Naboo mit direktem Dampf

AR_N = Aroma Naboo

AR_S = Aroma Sapiens

__E_ = elektrisch

__G_ = mit Gas

FASSUNGSVERMÖGEN

6 x GN 1/1 (**061**)
6 x GN 2/1 (**062**)
10 x GN 1/1 (**101**)
10 x GN 2/1 (**102**)
16 x GN 1/1 (**161**)
20 x GN 1/1 (**201**)
20 x GN 2/1 (**202**)

5 x (600x400) (**054**)
8 x (600x400) (**084**)
13 x (600x400) (**134**)
15 x (600x400) (**154**)

INHALTSÜBERSICHT

	SEITE
1 • ALLGEMEINE ANWEISUNGEN	5
2 • BESONDERE HINWEISE	11
3 • GRUNDKENNTNISSE	12
4 • START VON NABOO	12
5 • HAUPTSYMBOLE	13
6 • INTERAKTIVES KOCHEN	14
7 • EINSTELLUNG MANUELLES KOCHEN	16
8 • EINSTELLUNG MANUELLES MULTILEVEL-KOCHEN	18
9 • INTELLIGENTE MULTILEVEL ERKENNUNG	21
10 • AUFRUF EINER MULTILEVELDATEI	22
11 • REINIGUNGSSYSTEM	23
12 • CALOUT	36
13 • PROGRAMMIERUNG	39
14 • MY NABOOK	41
15 • KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD	43
16 • VERWENDUNG DER CLOUD	49
17 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	53
18 • REGELMÄSSIGE WARTUNG	54
19 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	59
20 • HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	60
21 • EINSTELLUNGEN	65
21 • SELBSTDIAGNOSE UND ERLÄUTERUNGEN ZU STÖRUNGEN	93

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.

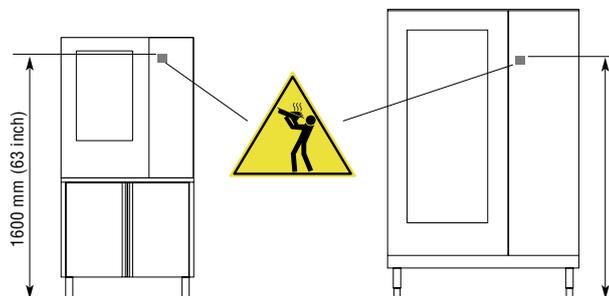
- ÜBERSETZUNG VON ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -

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).
- Zur Reinigung des Ofens dürfen keine unter Druck stehenden Wasserstrahlen oder Dampfreiniger verwendet werden!

1 · ALLGEMEINE WARNUNGEN

- **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!**
- **Sicherheitsaufkleber**
- Maximale Einschubhöhe für Gefäße mit Flüssigkeiten
- **VORSICHT!** Um Verbrennungen zu vermeiden, für Gefäße mit Flüssigkeiten oder Speisen, die beim Garen flüssig werden, eine Einschubhöhe wählen, auf der gute Sicht in das Innere der Gefäße gewährleistet ist.



- 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)
- 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.

WARNUNGEN

- **Die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsprodukte zu Rate ziehen.**
- **Bei Kontakt des Reinigungsmittels mit der Haut (oder mit den Haaren):** Sofort die gesamte kontaminierte Kleidung ausziehen. Die Haut unter fließendem Wasser mit Seife sorgfältig reinigen. Sollte die Reizung weiterhin bestehen, ist ein Arzt aufzusuchen
- **Bei Augenkontakt:** Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Die Augen unverzüglich und gründlich mit Wasser spülen. Einen Arzt aufsuchen.
- **Bei Einatmen:** Die betroffene Person in einen nicht kontaminierten Raum bringen. Wenn die Ausatmung aussetzt die Person künstlich beatmen und falls notwendig unverzüglich einen Arzt aufsuchen.
- **Bei Verschlucken:** Es ist unverzüglich ein Arzt aufzusuchen. So viel Wasser wie möglich trinken. Das Erbrechen nicht erzwingen, außer ein Arzt fordert Sie ausdrücklich dazu auf. Dem Arzt das Sicherheitsdatenblatt des verschluckten Produkts zeigen, das sich im Inneren des Startersets jedes Geräts befindet.
- Der Bediener muss für den Eingriff auf dem Gerät die persönlichen Schutzausrüstungen tragen
- Sofern ein Einschreiten des technischen Kundendienstes notwendig ist, müssen alle auf dem Typenschild angeführten Informationensowie Informationen zum Defekt des Geräts angegeben werden, sodass der technische Kundendienst den Defekt nachvollziehen kann.
- Erkundigen Sie sich beim Monteur des Geräts nach der korrekten Anwendung des Wasserenthärter, da ausbleibende oder nicht ausreichende Wartungsprozesse zu Kalkbildung führen, die das Gerät beschädigt.

1 · ALLGEMEINE WARNUNGEN

- **Der Raum**, in dem der Ofen aufgestellt wird, **muss gut belüftet sein!**
- Die Versorgungsleitung des Ofens muss einen allpoligen Hauptschalter mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm pro Pol besitzen.
- Das Gerät wurde entwickelt, um permanent an das Wassernetz angeschlossen zu sein.
- Der Wasserdruck im Netz muss zwischen 200 und 500 kPa liegen.
- Der Wasserversorgungsschlauch muss vom Installateur bereitgestellt werden und muss der Richtlinie IEC 61770 entsprechen. Bereits vorhandene oder benutzte Verbindungsrohre dürfen nicht wiederverwendet werden.
- Der Ofen muss in ein Äquipotenzialsystem einbezogen werden. Diese Verbindung wird durch den Anschluss eines Leiters mit Nennquerschnitt bis zu 10 mm² 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 Gerät ist für die Verwendung auf einer Höhe bis zu 2000m über dem Meeresspiegel bestimmt. Nehmen Sie für Installationen auf Höhen über 2000m ü.d.M. Kontakt mit dem autorisierten technischen Kundendienst auf.

1 · ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Jedes Gerät ist mit einem Typenschild versehen, dem das Modell und die wichtigsten technischen Daten zu entnehmen sind. Nachstehend ein Beispiel für ein Typenschild eines elektrischen Ofens sowie eines Gasofens.

LOGO	
Address *****	
Country *****	
LX TYP *****	
TYP *****	
S/N *****	
AC230V 50Hz	
1 X 0,5 kW	0,700 kW
Σ Qn 25,00 kW	
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/> B23 <input type="checkbox"/>
G20	2,65 m ³ /h
G25	/ m ³ /h
G25.1	/ m ³ /h
G30	/ kg/h
G100	/ m ³ /h
G25.3	/ m ³ /h
(ES) (GB)(GR) (IE) (IT) (PT) (SK)	
II2H3+	
20; 28-30/37 mbar	
200 – 500 kPa 	
IPx5 	
0085	
2020	

LOGO	
Address *****	
Country *****	
LX TYP *****	
TYP *****	
S/N *****	
3NAC400V 50Hz	
1 X 0,5 kW	19,7kW
200 – 500 kPa 	
IPx5 	
2020	

- Diese Geräte sind für den Einsatz in gewerblichen Anwendungen vorgesehen, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und gewerblichen Tätigkeiten, einschließlich Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Herstellung von Lebensmitteln in Serie.
- Diese Bedienungsanleitung ist auch in elektronischer Form erhältlich.
Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst oder verwenden Sie die auf dem Gerät vorhandenen QR-Codes.

• **ZUGELASSENE HÖCHSTLAST**

Die zulässige Höchstlast des Geräts ist in der untenstehenden Tabelle angegeben.

Anzahl an Blechen	Maximale Kapazität pro Ebene	Maximale Kapazität des Ofens
6 GN 1/1	15 Kg	30 Kg
10 x GN 1/1	15 Kg	50 Kg
6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	25 Kg	60 Kg
6 x GN 1/1 + 10 x GN 1/1	15 Kg	30 Kg + 50 Kg
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	25 Kg	90 Kg
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	25 Kg	180 Kg
5 x 600x400	15 Kg	30 Kg
8 x 600x400	15 Kg	40 Kg
5 x 600x400 + 8 x 600x400	15 Kg	30 Kg + 40 Kg
15 x 600x400	15 Kg	90 Kg

WICHTIG:

Der angegebene Wert beinhaltet das Gewicht des Zubehörs. Die angegebenen Lasten nicht überschreiten. Bei Überschreiten der Höchstlast kann das Gerät beschädigt werden.

2 • BESONDERE HINWEISE

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts für den ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (s. Kapitel „Tägliche Reinigung“).
- Die Kernsonde bei Erstgebrauch sorgfältig reinigen. Es ist empfehlenswert, die Sonde und insbesondere den Schaft vor jedem Gebrauch zu reinigen.
- Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um seinen einwandfreien Betrieb und seine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- **Keine kalten Wasserstrahlen zur Kühlung des Ofens verwenden.**
- **Keinen Druckwasserstrahl für die Gerätereinigung verwenden!**
- Für die tägliche Reinigung **ausschließlich nicht angreifende** (alkalische) Spezialreiniger verwenden. Keine Scheuerschwämme und -mittel verwenden, da sie die Geräteflächen beschädigen. Bei mit automatischem Spülsystem ausgestatteten Geräten **AUSSCHLIESSLICH** die vom Hersteller empfohlenen Produkte verwenden (s. Kapitel „Tägliche Reinigung“).
- Das Gerät am Ende der Arbeitsschicht unbedingt ausschalten, alle Zuleitungen (Wasser und ggf. Gas) schließen und die Stromversorgung unterbrechen.
- **Vermeiden**, dass sich Küchensalz **auf den** Stahlflächen des Geräts abgelagert; ggf. vorhandene Ablagerungen sofort gründlich abspülen.
- Nach einem Dampfgarzyklus **die Tür vorsichtig öffnen**, da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann gefährlich für den Bediener sein.
- Für einen sicheren Betrieb **dürfen die Dampfauslässe und die sonstigen Öffnungen am Gerät nicht verdeckt sein!**



• **ACHTUNG**

Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

Die Missachtung der grundlegenden Sicherheitshinweise kann den sachgerechten Gerätebetrieb beeinträchtigen und eine Gefahr für den Bediener darstellen.

Der Hersteller haftet nicht, falls die ursprüngliche Funktion des Ofens durch Veränderungen am Gerät oder Missachtung der Bedienungsanleitungen verfälscht werden sollte.

- **Damit das Gerät seine Betriebseffizienz auch auf lange Sicht bewahren kann, muss es einmal jährlich einer außerordentlichen Wartung unterzogen werden. Es empfiehlt sich daher der Abschluss eines Wartungsvertrags mit dem Kundendienst.**

3 • GRUNDKENNTNISSE

Du kannst mit NABOO 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.

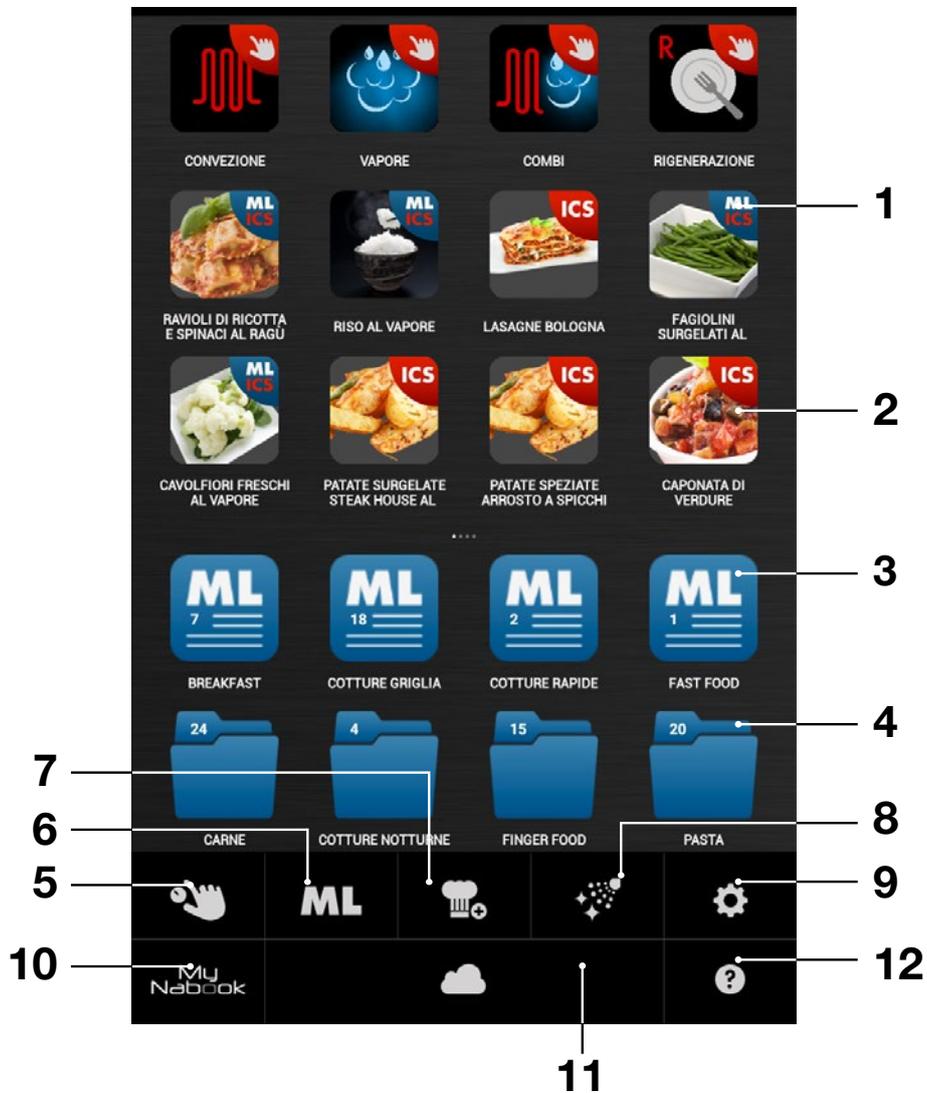
4 • STARTEN VON NABOO

Die Taste blinkt mit einer niedrigen Frequenz, wenn das Gerät mit Strom versorgt wird, aber das Display ausgeschaltet ist.

Um Naboo zu starten, die Taste (1) 5 Sekunden lang gedrückt halten, während der Startphase erhöht sich die Blinkfrequenz der Taste und sie leuchtet fest auf, sobald das Startverfahren abgeschlossen ist.



5 • HAUPTSYMBOLE



- | | |
|------------------------------|--|
| 1 - Multilevel Kochen ICS | 7 - Programmiermodus |
| 2 - Automatisches Kochen ICS | 8 - Reinigung |
| 3 - Multilivel Datei | 9 - Einstellungen |
| 4 - Garzeit-Datei | 10 - My Nabook – Rezeptarchiv in Naboo |
| 5 - Manueller Modus | 11 - Cloud |
| 6 - Multilivel-Modus | 12 - Online Hilfe |

6 • INTERAKTIVES KOCHEN



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

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

Abhängig von der ausgewählten Kochweise, schlägt **ICS** automatisch Parameter vor, die je nach Bedarf personalisiert werden können.

• BRÄUNUNGSGRAD

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.



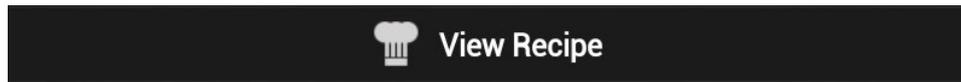
• KOCHGRAD

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.



6 • INTERAKTIVES KOCHEN

Auf **“Rezept anzeigen”** drücken, um sämtliche Kochphasen zu visualisieren.



Auf **“HACCP”** drücken, um das HACCP Diagramm zu visualisieren.

The image shows a control panel for "Roasted potatoes". At the top left is a small image of potatoes. The title "Roasted potatoes" is in white. Below the title is a "PREHEAT" button with a wavy icon and a "Modify" button with a chef's hat icon. The main control area has a grid of settings:

CYCLES	MODE	TEMPERATURE	TIME	AUTOCLIMA	INDICATORS
1	Blue water droplets	130°C	5'	Turbo	5 yellow dots, 1 black dot
2	Red wavy line, blue water droplets	160°C	10'	60%	5 yellow dots, 1 black dot
3	Red wavy line	195°C	8'	40%	5 yellow dots, 1 black dot

Below the grid are two progress indicators:

- Degree of browning:** A red progress bar is filled to approximately 70%. The current value is 220°C.
- Degree of cooking:** An orange progress bar is filled to approximately 30%. The current value is 8'.

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

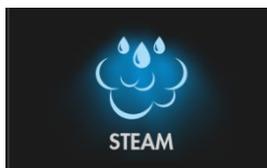
7 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN KOCHART



Auf das Symbol drücken, um eine manuelle Kochart einzustellen.

- Eine Kochart auswählen.

Die Kocharten sind: Konvektion, Dampf und Kombination.



Naboo startet je nach ausgewählter Art mit vorgegebenen Temperaturen und unendlicher Zeit.

Wenn die Kochart eingestellt ist, kann man die Kochparameter personalisieren:

- 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.



Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der aktuelle Wert.

- Zeit / Sonde im Inneren

Standardmässig ist eine Kochart mit Zeit eingestellt.

Um auf eine Kochart mit Sonde überzugehen, auf die entsprechende Taste drücken.

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.

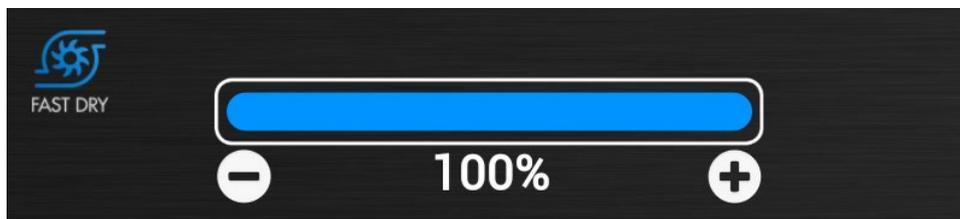


Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der aktuelle Wert.

7 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN KOCHART

• Fastdry/Autoclima

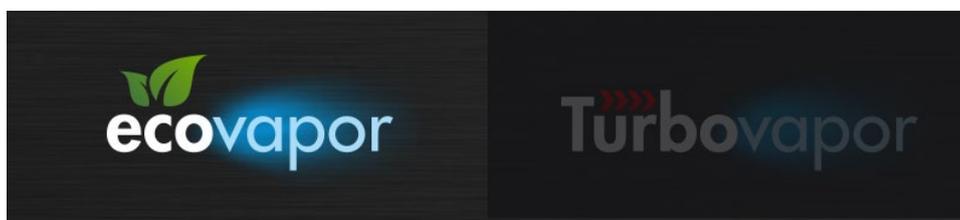
Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.



Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert.

ANMERKUNG:

Bei Geräten, die mit einem Dampfgenerator ausgestattet sind, werden die Wahltasten für die Betriebsarten ECOVAPOR und TURBOVAPOR angezeigt.



• Geschwindigkeit des Lüfters

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Durch Drücken der Taste  wird die intermittierende Belüftung aktiviert (geeignet für besonders schonendes Garen oder Wartungen).

Bei Einstellung von Zeit/Temperatur des Inneren, zeigen am Ende der Kochzeit ein piepton und ein pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

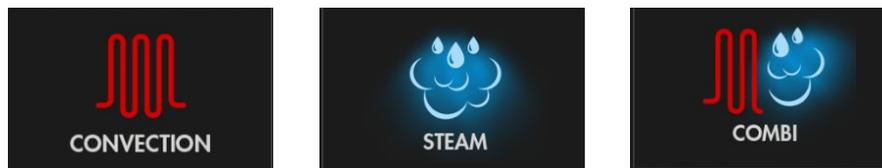
8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART

ML

Auf das Symbol drücken, um eine manuelle Multilevel-Kochart einzustellen.

Eine Kochart auswählen.

Die Kocharten sind: Konvektion, Dampf und Kombination.



Naboo startet je nach ausgewählter Art mit vorgegebenen Temperaturen und unendlicher Zeit.

Wenn die Kochart eingestellt ist, kann man die Kochparameter personalisieren:

• 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.



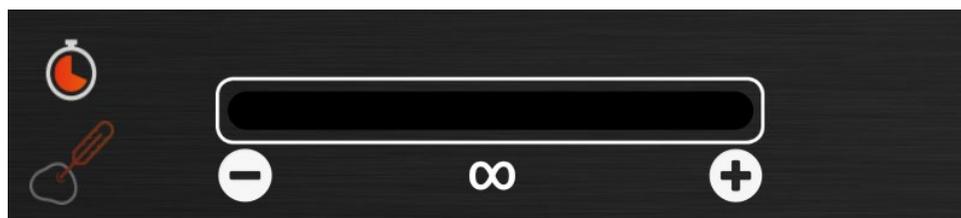
Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der aktuelle Wert.

• Zeit / Sonde im Inneren

Standardmässig ist eine Kochart mit Zeit eingestellt.

Um auf eine Kochart mit Sonde überzugehen, auf die entsprechende Taste drücken.

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.

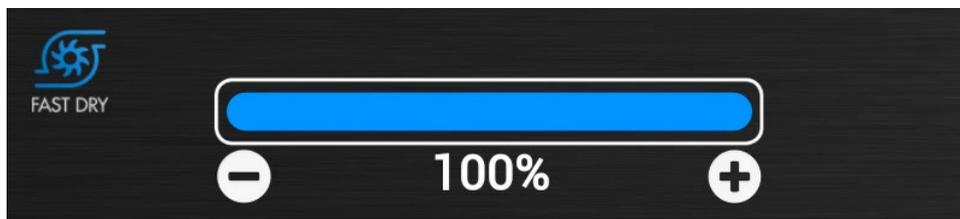


Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der aktuelle Wert.

8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART

• Fastdry/Autoclima

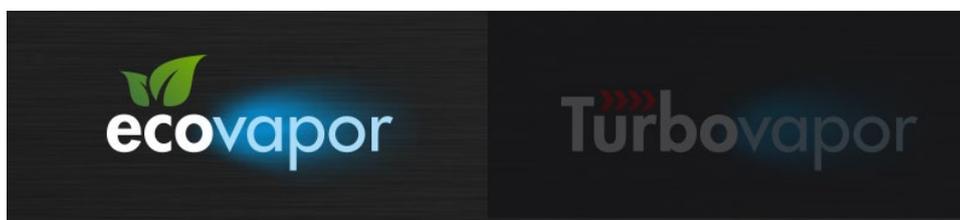
Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab. Für eine genaue Einstellung [+] drücken, um den Wert um eine Einheit zu erhöhen oder [-], um den Wert um eine Einheit zu verringern.



Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert.

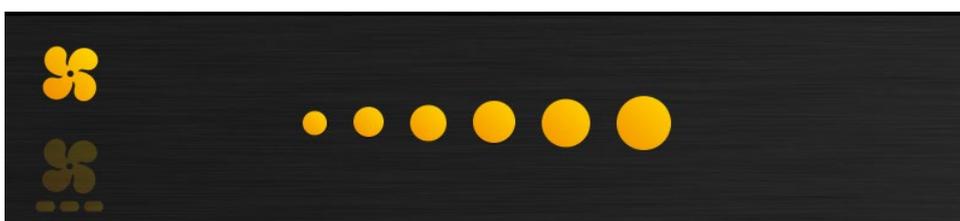
ANMERKUNG:

Bei Geräten, die mit einem Dampfgenerator ausgestattet sind, werden die Wahlkosten für die Betriebsarten ECOVAPOR und TURBOVAPOR angezeigt.



• Geschwindigkeit des Lüfters

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Durch Drücken der Taste  wird die intermittierende Belüftung aktiviert (geeignet für besonders schonendes Garen oder Wartungen).

Bei Einstellung von Zeit/Temperatur des Inneren, zeigen am Ende der Kochzeit ein piepton und ein pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART



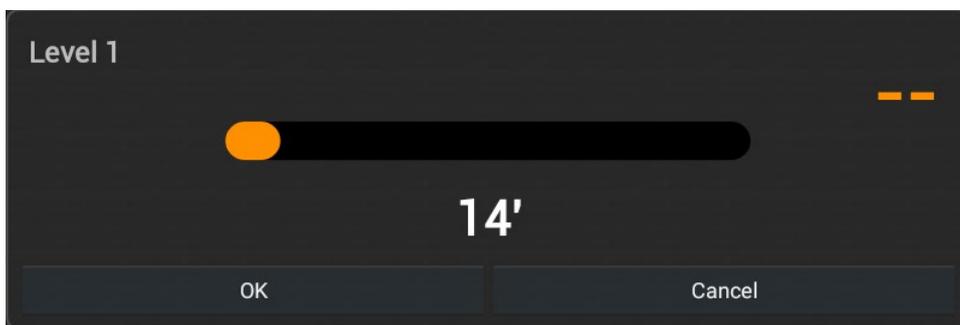
Beim Drücken der **“PLAY”** Taste starte ich das Kochen und gehe auf die Bildschirmseite der Kochstufeneinstellungen über.

Die gewünschten Stufen direkt auf dem Bildschirm wählen.



- **Personalisierung der Stufen:**

Einmal auf die eingestellte Stufe drücken, um die Werte zu ändern und mit OK bestätigen.



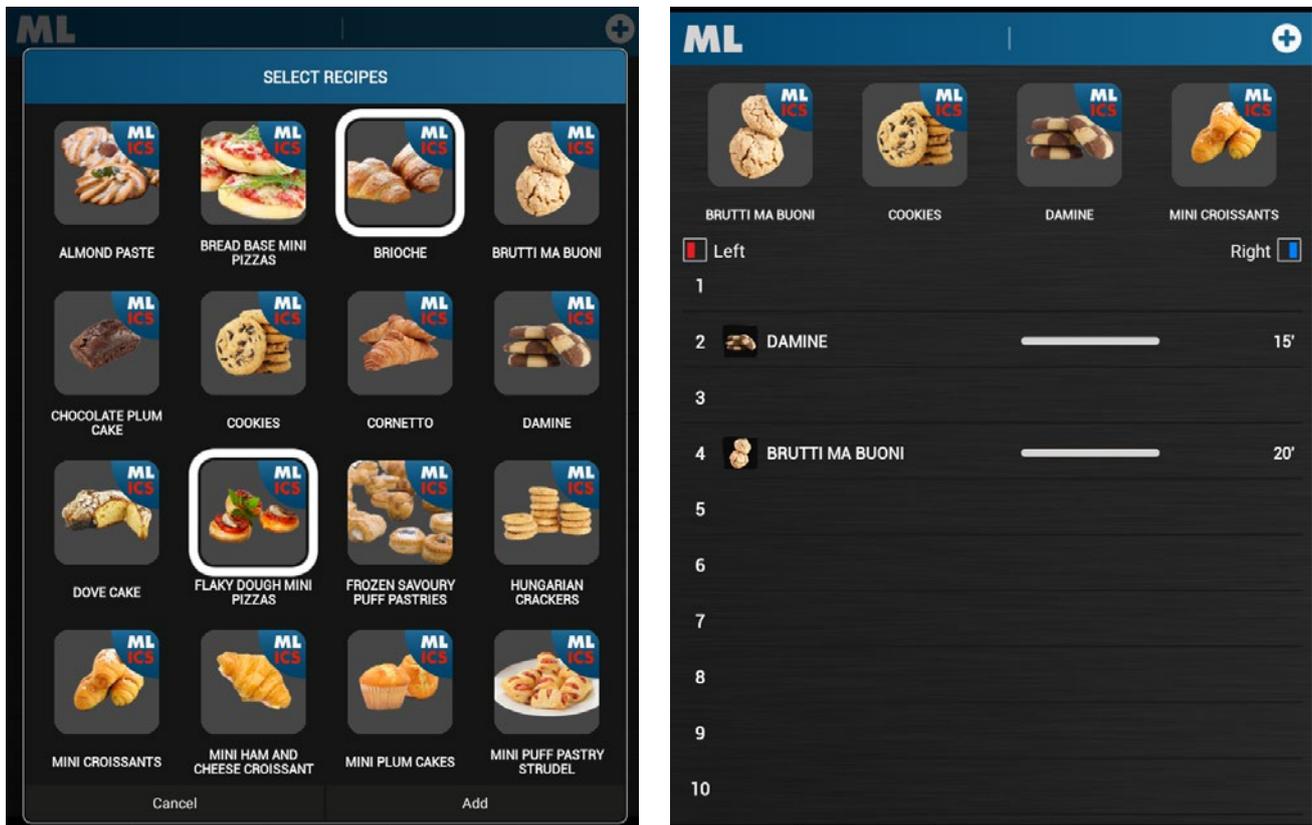
Ein Pop-up wird angezeigt, der nach und nach die beendete Stufe angibt.

9 • INTELLIGENTE MULTILEVEL ERKENNUNG



Beim Drücken des Symbols “ + ” bei Multilevel-Kochart, überprüft Naboo die Kompatibilität der Kochart von verschiedenen Speisen und schlägt Kocharten vor, die man gleichzeitig durchführen kann.

Kocharten, die man hinzufügen möchte, auswählen und das Symbol “ADD” drücken.



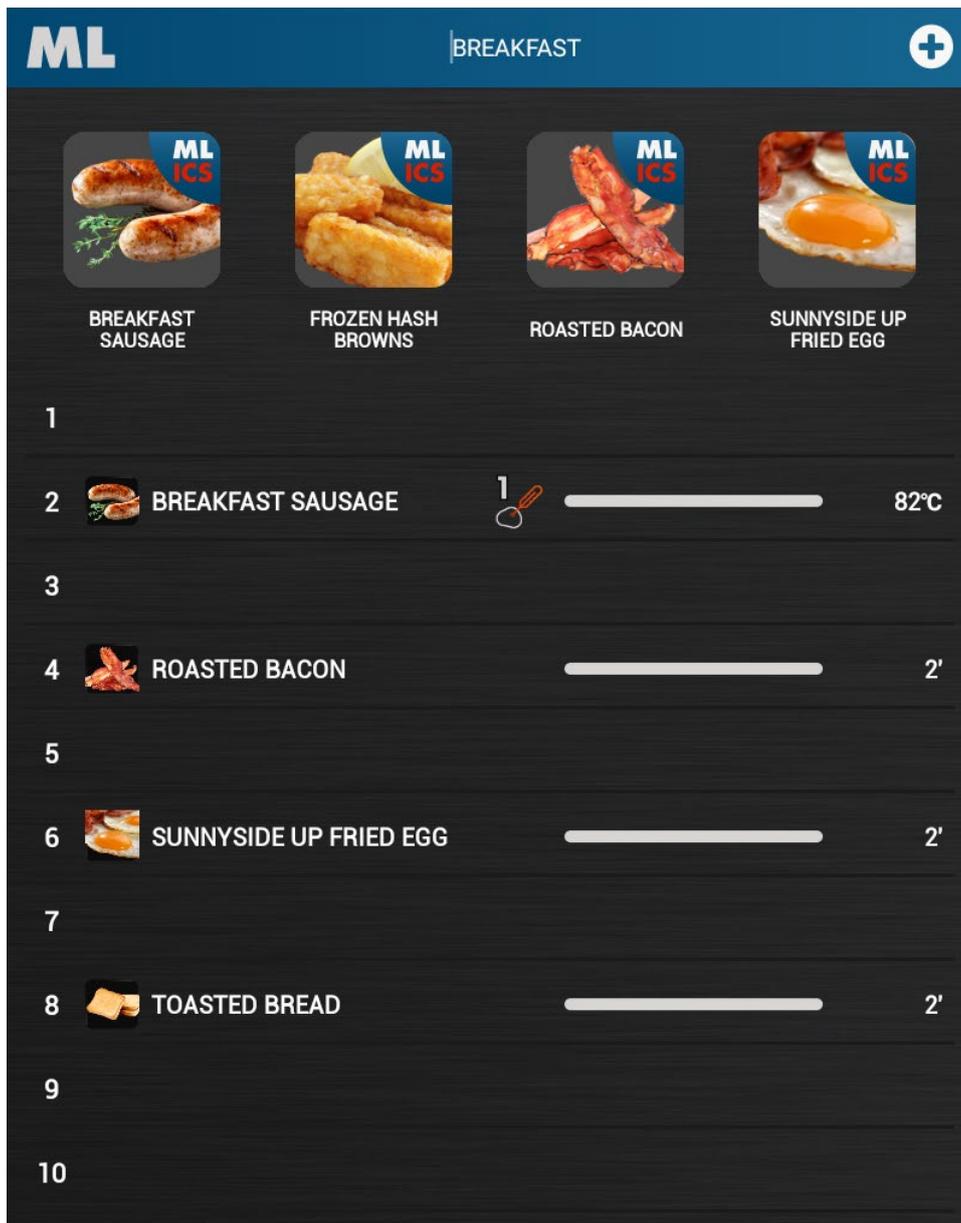
Wenn hinzugefügt, kann man die Kocharten auf die gewünschten Stufen schieben.

10 • AUFRUF EINER MULTILEVELDATEI



Das Symbol der gewünschten Multileveldatei auswählen.

Naboo startet, die Kocharten direkt zu den gewünschten Stufen verschieben



The screenshot shows the ML interface for a breakfast menu. At the top, there is a blue header with the ML logo, the word 'BREAKFAST', and a plus sign icon. Below the header, there are four food items, each with a small ML ICS icon in the top right corner of its image:

- BREAKFAST SAUSAGE
- FROZEN HASH BROWNS
- ROASTED BACON
- SUNNYSIDE UP FRIED EGG

Below the items, there is a vertical list of stages from 1 to 10. To the right of this list, there are four horizontal control bars, each corresponding to one of the food items. Each control bar has a small icon of the item, the item name, a slider, and a temperature or time indicator:

- Stage 2: BREAKFAST SAUSAGE, 1 (with a small icon of a sausage), 82°C
- Stage 4: ROASTED BACON, 2'
- Stage 6: SUNNYSIDE UP FRIED EGG, 2'
- Stage 8: TOASTED BREAD, 2'

Ein Pop-up wird angezeigt, der nach und nach die beendete Stufe angibt.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

ARTEN VERFÜGBARER REINIGUNGSSYSTEME

FÜR MODELLE, DIE AUF ARBEITSFLÄCHEN PLATZIERT WERDEN: 061 / 101 / 062 / 102 / 054 / 084



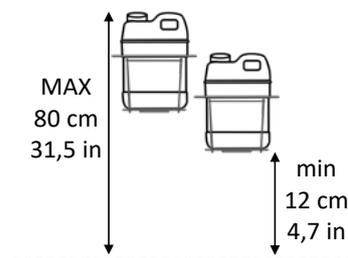
Bei auf dem Tresen stehenden Geräten befinden sich die Reinigungsmittel im Fach unterhalb der Garkammer.

FÜR MODELLE, DIE AUF DEM BODEN PLATZIERT WERDEN: 61 / 201 / 202 / 134 / 154



Bei am Boden stehenden Geräten müssen die Reinigungsmittel in unmittelbarer Nähe zum Ofen positioniert werden.

Bei Installation der Reinigungsmittelhalterung SPDP (optional) sind folgende Vorschriften einzuhalten:



WICHTIG

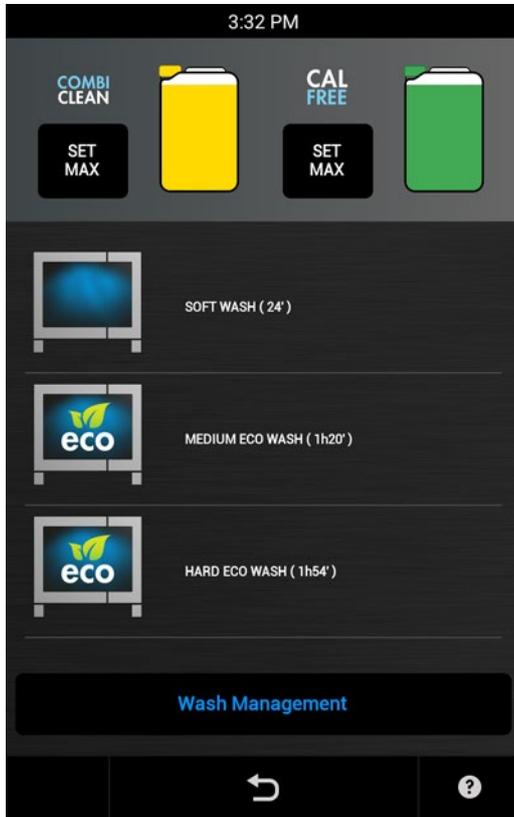
Ausschließlich das Reinigungsmittel **COMBICLEAN** und den Entkalker **CALFREE** oder vom Hersteller genehmigte Produkte verwenden.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

START EINES REINIGUNGSPROGRAMMS



Auf das Symbol drücken, um die gewünschte Reinigung zu wählen.



Naboo ist mit 7 Reinigungsprogrammen ausgestattet:

- **Manuell** (Einfacher Vorgang, der in kurzer Zeit eine sorgfältige Reinigung mit eingeschränktem Einsatz des Benutzers erlaubt).
- **Ausspülen** (Vorgang zum schnellen Abwaschen des Ofens, ohne dass der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).
- **Fast** - (Schnelles Reinigungsverfahren zur Entfernung von Verschmutzungen zwischen den Kochvorgängen, ohne dass der Bediener direkt in die Reinigungsvorgänge eingreift).
- **Soft** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung täglichen Schmutzes, ohne dass der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).
- **Medium Eco** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung normalen Schmutzes, ohne dass der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt). **Für eine erhebliche Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel, mit einer leichten Verlängerung der Reinigungszeit.**
- **Hard Eco** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung hartnäckigen Schmutzes, ohne dass der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt). **Für eine erhebliche Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel, mit einer leichten Verlängerung der Reinigungszeit.**
- **GRILL** - Waschverfahren, das zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen (z. B. Garen von Hähnchen) geeignet ist, ohne dass der Bediener direkt in die Reinigungsvorgänge eingreift.

Nach Auswahl der gewünschten Reinigung startet der Reinigungsvorgang.

Kontrollieren Sie vor dem Reinigungsvorgang stets die angezeigte Menge an Reinigungs-/Anti-Kalkmittel.

Das automatische Reinigungssystem in den Standgeräten wird nur freigegeben, wenn der Hordengestellwagen korrekt im Garraum platziert ist.

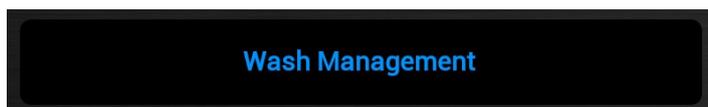
Überprüfen Sie, ob der Wagen richtig im Schrank platziert ist, bevor Sie das gewünschte automatische Reinigungsprogramm starten.

Bei Ablagerung von hartnäckigen Schmutzresten auf dem in der unteren Mitte der Kochkammer liegenden Ablassfilter, sich um die Reinigung kümmern, um freies Ausströmen von Wasser und Reinigungsmittel zu gewährleisten.

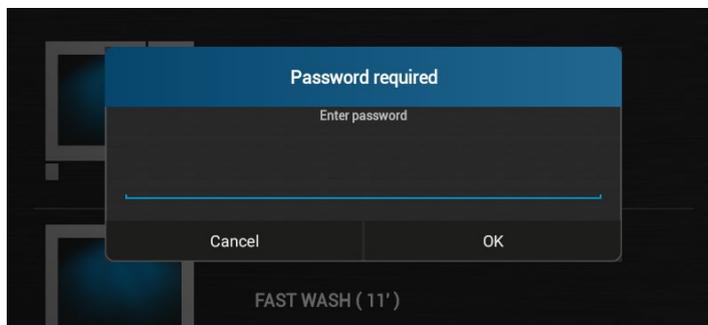
Das Ende des Reinigungsprogramms wird von einem zyklischen Piepton bestimmt, sowie von einem Informations-Pop-up.

ANMERKUNG: Die Waschzeiten sind indikativ und hängen von den Gebrauchsbedingungen des Ofens ab.

VERWALTUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE

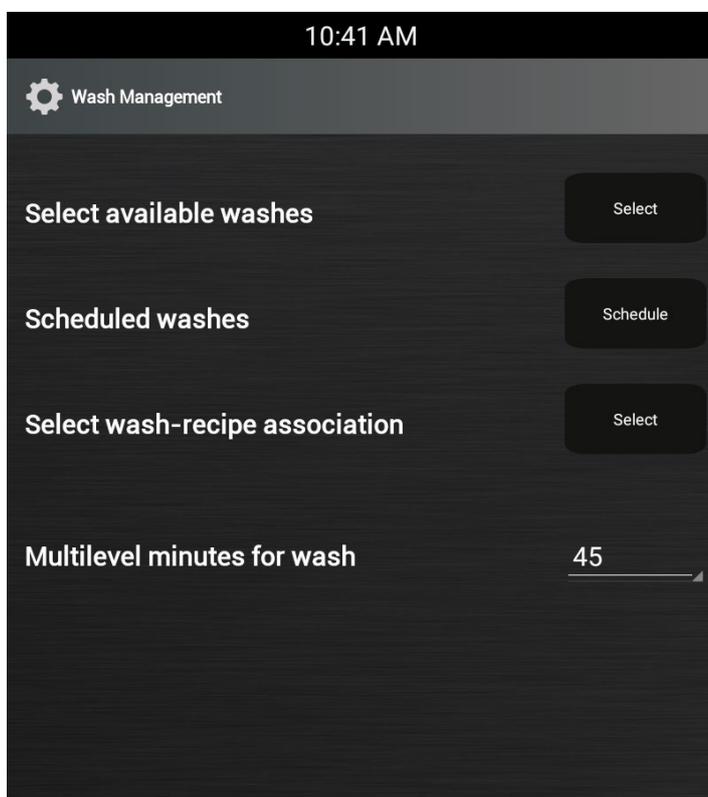


“Verwaltung der Reinigungsvorgänge” wählen



Für den Zugriff auf die Einstellungen der Reinigungsvorgänge ist es notwendig, ein Passwort festzulegen.

Das Passwort eingeben und wiederholen, um es zu bestätigen.



Verfügbare Reinigungsvorgänge auswählen:

Erlaubt einzustellen, welche Reinigungsvorgänge sichtbar und vom Benutzer wählbar sein sollen.

Geplante Reinigungsvorgänge:

Ermöglicht die Planung benutzerdefinierter Reinigungsvorgänge zu einem bestimmten Datum und einer bestimmten Uhrzeit.

Eine Benachrichtigung weist darauf hin, dass der Reinigungsvorgang durchzuführen ist.

Wahl Zuordnung Reinigungsvorgang-Rezept:

Ermöglicht es, bestimmten Rezepten einen Reinigungsvorgang zuzuordnen. Nach einer bestimmten Anzahl von Rezeptausführungen wird eine Benachrichtigung zur Durchführung des Reinigungsvorgangs angezeigt.

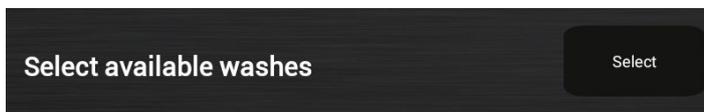
Multilevel-Minuten für Reinigungsvorgang:

Ermöglicht es, die abgelaufene Zeit eines Multilevel-Programms einzustellen, um die Zählung der Reinigungsvorgänge zu erhöhen.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

VERWALTUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE

VERFÜGBARE REINIGUNGSVORGÄNGE AUSWÄHLEN



Die Taste "**Auswählen**" drücken



Die auf der Hauptbildschirmseite der Reinigungsvorgänge zu visualisierenden Reinigungsvorgänge wählen.

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

11 • REINIGUNGSSYSTEM

VERWALTUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE

GEPLANTE REINIGUNGSVORGÄNGE



Die Taste “**Planen**” drücken

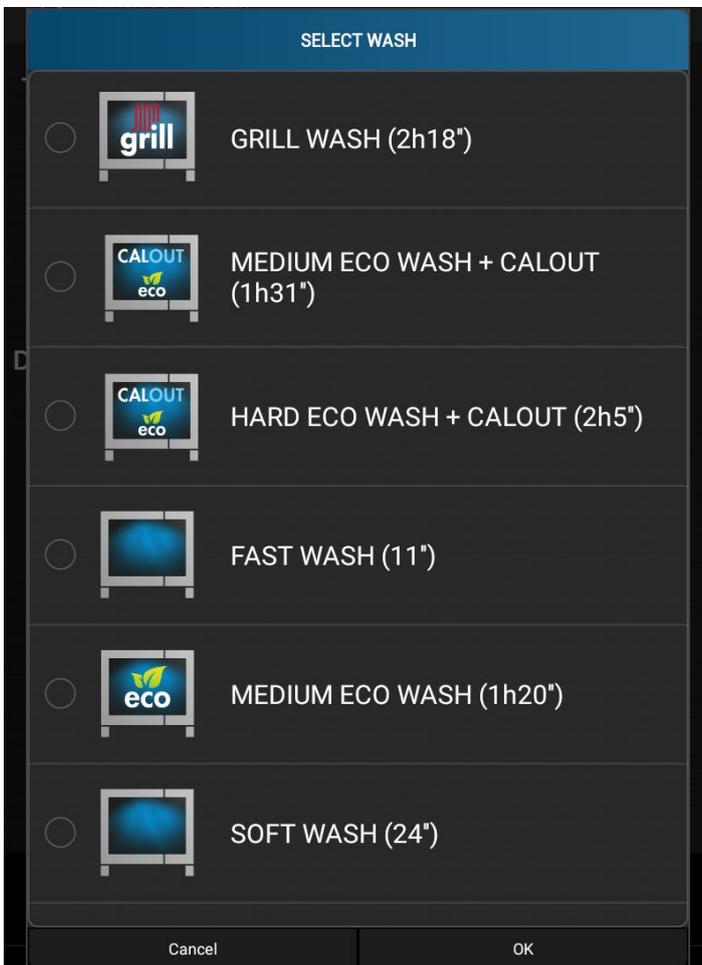


Auf die Taste [+] drücken, um einen Reinigungsvorgang zu planen.



Die angegebene Uhrzeit (1) wählen, um die Uhrzeit der Ausführung des Reinigungsvorgangs einzustellen.

Das Symbol der Ofenreinigung wählen. (2)

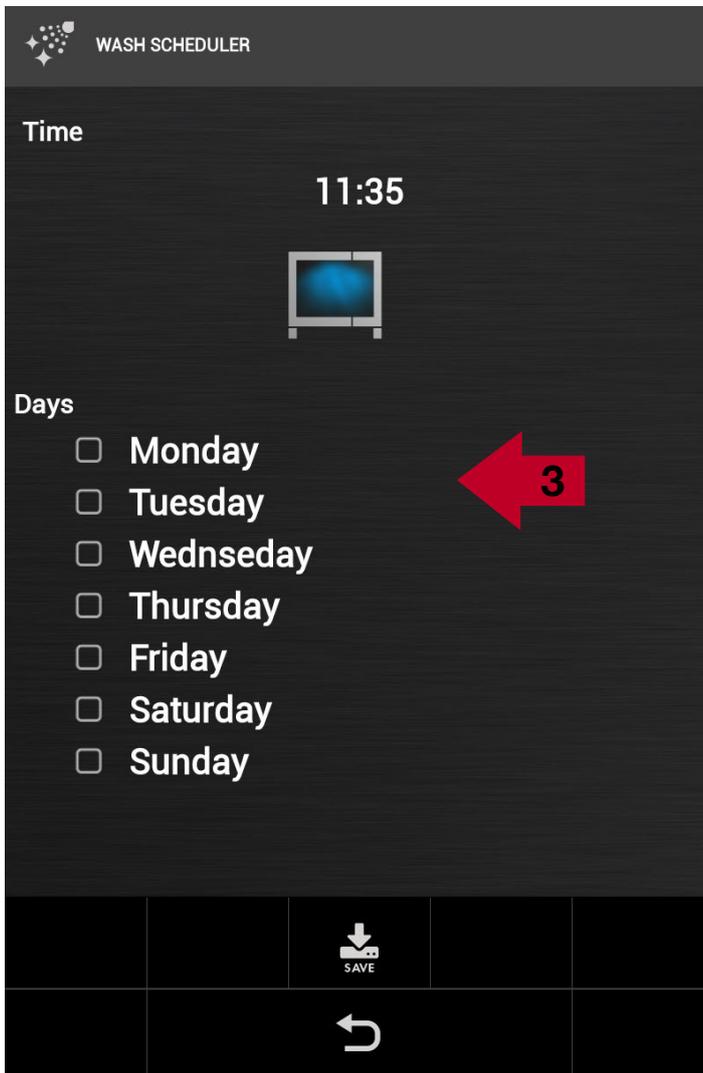


Den gewünschten Reinigungsvorgang wählen und mit **OK** bestätigen.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

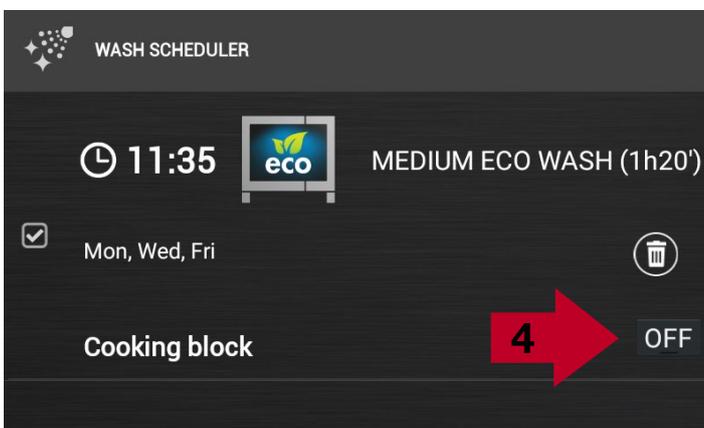
VERWALTUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE

GEPLANTE REINIGUNGSVORGÄNGE



Die Tage wählen, in denen die Ausführung des Reinigungsvorgangs erfolgen soll (3)

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



Sperre Garvorgänge (4)

Die Funktion auf **ON** einstellen, um die Ausführung von Garprogrammen zu sperren, wenn der Reinigungsvorgang nicht wie geplant durchgeführt wird.

Um eine neue Planung zu erstellen, die Prozedur wiederholen.

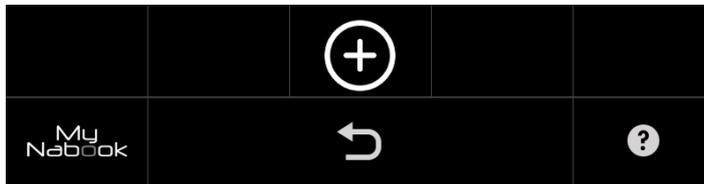
11 • REINIGUNGSSYSTEM

VERWALTUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE

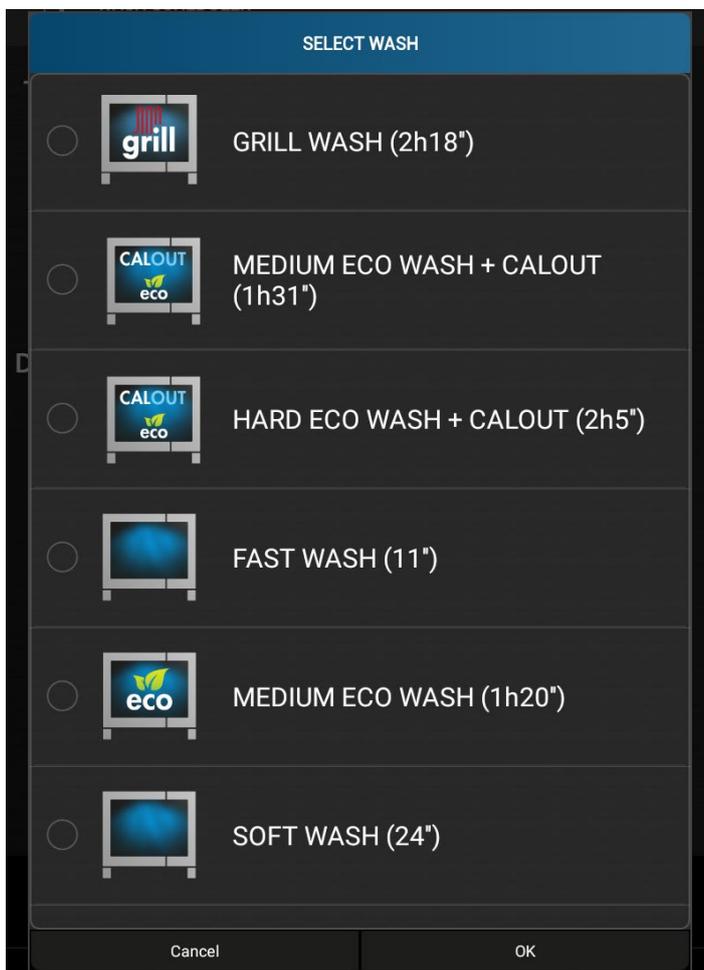
WAHL ZUORDNUNG REINIGUNGSVORGANG-REZEPT



Die Taste “**Auswählen**” drücken



Die Taste [+] drücken, um eine Zuordnung Reinigungsvorgang-Rezept einzustellen.



Den gewünschten Reinigungsvorgang wählen und mit **OK** bestätigen.

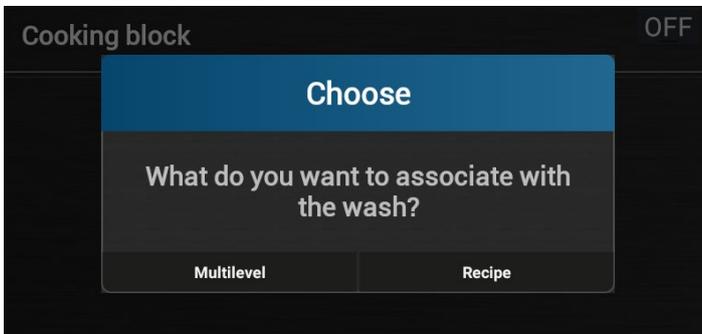
11 • REINIGUNGSSYSTEM

VERWALTUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE

WAHL ZUORDNUNG REINIGUNGSVORGANG-REZEPT



Die Taste [+] (1) drücken, um eine Zuordnung Reinigungsvorgang-Rezept einzustellen.



Den Gartyp, der dem Reinigungsvorgang zugeordnet werden soll, wählen: Multilevel oder Rezept

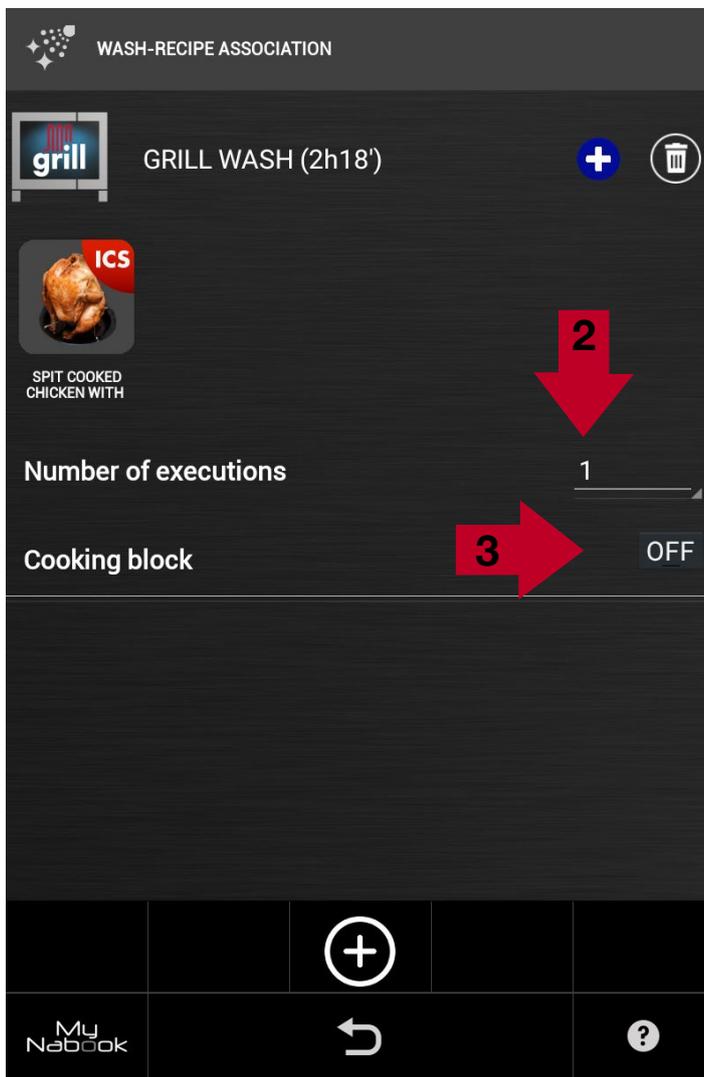


Das dem Reinigungsvorgang zuzuordnende Rezept/Multilevel wählen und auf "HINZUFÜGEN" drücken.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

VERWALTUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE

WAHL ZUORDNUNG REINIGUNGSVORGANG-REZEPT



Die Anzahl der Male einstellen, die das Rezept ausgeführt werden kann (2), bevor die Reinigung durchgeführt wird

Sperre Garvorgänge (3)

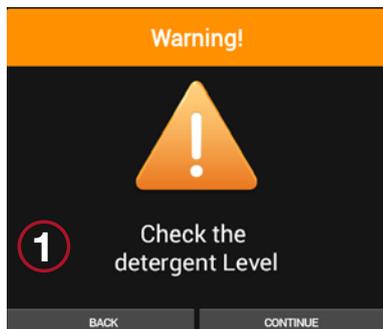
Die Funktion auf **ON** einstellen, um die Ausführung von Garprogrammen zu sperren, wenn der Reinigungsvorgang nicht wie geplant durchgeführt wird.

Um eine neue Zuordnung Reinigungsvorgang/Rezept einzustellen, die Prozedur wiederholen.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

REINIGUNGSSYSTEM MIT FLÜSSIGEN REINIGUNGSMITTELN

FÜLLSTANDSKONTROLLE REINIGUNGSMITTEL/ENTKALKER



Falls das Reinigungsmittel für den gewünschten Reinigungsvorgang nicht ausreicht, erscheint am Display ein Pop-up, das darauf hinweist eine Sichtkontrolle des Füllstands des Reinigungsmittels/Entkalkers durchzuführen (1).



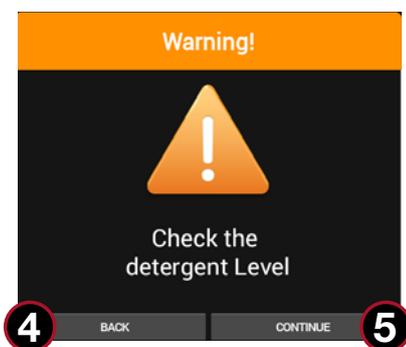
MODELLE, DIE AUF ARBEITSFLÄCHEN PLATZIERT WERDEN:

Die Tür des Ofens und die Klappe unterhalb der Garkammer öffnen und die in der Kartusche vorhandene Menge an Reinigungsmittel/Entkalker kontrollieren (2).



MODELLE, DIE AM BODEN PLATZIERT WERDEN:

Die im Tank vorhandene Menge an Reinigungsmittel kontrollieren (3).



Wenn die Kartusche/der Tank leer ist, drücken Sie „ZURÜCK“ (4) und tauschen Sie die Kartusche/den Tank entsprechend der Angaben im Kapitel „AUSTAUSCHEN DER KARTUSCHE MIT REINIGUNGSMITTEL/ENTKALKER“ aus. Andernfalls drücken Sie „FORTFAHREN“ (5), um mit dem Reinigungsvorgang fortzufahren.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

REINIGUNGSSYSTEM MIT FLÜSSIGEN REINIGUNGSMITTELN

ERSETZEN DER KARTUSCHE/DES TANKS MIT REINIGUNGSMITTEL/ENTKALKER



INDIVIDUELLE VORSICHTSMASSNAHMEN

Das Einwirken auf Haut und Augen vermeiden, indem angemessene Schutzkleidung und Handschuhe der Kategorie I getragen werden (Norm EN 374).
Das Einatmen von Dämpfen oder Stäuben des Produkts vermeiden.



HINWEIS:

Die Kartusche des Entkalkers „**CALFREE**“ ist mit einem **GRÜNEN** Deckel **versehen**

Die Kartusche des Reinigungsmittels „**COMBICLEAN**“ hat einen **GELBEN** Deckel.



MODELLE, DIE AUF ARBEITSFLÄCHEN PLATZIERT WERDEN:

Die Tür des Ofens und die Klappe unter der Garkammer öffnen, den Deckel der leeren Kartusche abschrauben und die Kartusche entnehmen (zu 100 % recycelbar).



Die neue Kartusche an der dafür vorgesehenen Stelle im Ofen einsetzen.

WICHTIG: Bevor Sie den Deckel öffnen sollten Sie warten, bis sich die Flüssigkeit stabilisiert hat.

Achten Sie darauf, dass Sie die Kartuschen von COMBICLEAN und CALFREE nicht vertauschen.



Den Deckel der neuen Kartusche abnehmen.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

REINIGUNGSSYSTEM MIT FLÜSSIGEN REINIGUNGSMITTELN

ERSETZEN DER KARTUSCHE/DER TANKS MIT REINIGUNGSMITTEL/ENTKALKER



Den Deckel mit dem Absaugsystem einsetzen (**GELB** für das Reinigungsmittel **COMBICLEAN** und **GRÜN** für den Entkalker **CALFREE**) und dabei darauf achten, dass der transparente Schlauch zum Absaugen des Reinigungsmittels wie in der Abbildung dargestellt zur Vorderseite der Kartusche hin ausgerichtet ist.



Den Deckel gut verschließen.



Die Kartusche wieder an der vorgesehenen Stelle einsetzen und die Klappe sowie die Tür des Ofens schließen.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

REINIGUNGSSYSTEM MIT FLÜSSIGEN REINIGUNGSMITTELN

ERSETZEN DER KARTUSCHE/DER TANKS MIT REINIGUNGSMITTEL/ENTKALKER



MODELLE, DIE AM BODEN PLATZIERT WERDEN:

Den Deckel des neuen Tanks abnehmen und das Röhrchen mit dem Deckel (**GELB** für das Reinigungsmittel **COMBICLEAN** und **GRÜN** für das Entkalkungsmittel **CALFREE**) einführen, dabei darauf achten, dass das Röhrchen den Boden des Tanks berührt und den Deckel gut verschließen.



Am Display des Ofens die Taste „**SET MAX**“ für **COMBICLEAN** oder **CALFREE** drücken.



Die Anzeige gibt jetzt an, dass der Tank vollständig gefüllt ist. Das gewünschte Reinigungsprogramm wählen, um den Reinigungsvorgang zu starten.



WARNUNGEN

Die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsprodukte zu Rate ziehen.

Bei Kontakt des Reinigungsmittels mit der Haut (oder mit den Haaren): Sofort die gesamte kontaminierte Kleidung ausziehen. Die Haut unter fließendem Wasser mit Seife sorgfältig reinigen. Sollte die Reizung weiterhin bestehen, ist ein Arzt aufzusuchen

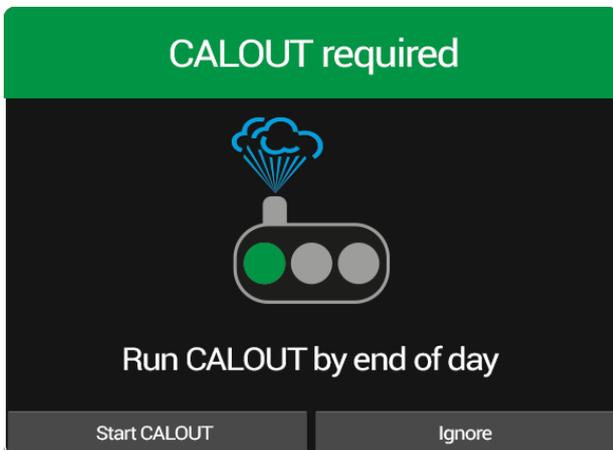
Bei Augenkontakt: Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Die Augen unverzüglich und gründlich mit Wasser spülen. Einen Arzt aufsuchen.

Bei Einatmen: Die betroffene Person in einen nicht kontaminierten Raum bringen. Wenn die Ausatmung aussetzt die Person künstlich beatmen und falls notwendig unverzüglich einen Arzt aufsuchen.

Bei Verschlucken: Es ist unverzüglich ein Arzt aufzusuchen. So viel Wasser wie möglich trinken. Das Erbrechen nicht erzwingen, außer ein Arzt fordert Sie ausdrücklich dazu auf. Dem Arzt das Sicherheitsdatenblatt des verschluckten Produkts zeigen, das sich im Inneren des Startersets jedes Geräts befindet.

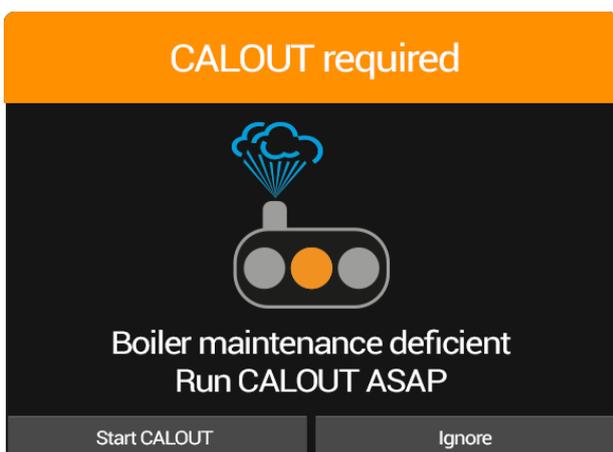
Naboo ist in der Lage die Betriebsstunden des Dampfgenerators zu zählen. Dadurch kann das Gerät den Bediener informieren, wann ein Kalk-Reinigungszyklus des Dampfgenerators über den **CALOUT** Sonderzyklus aktiviert werden muss.

DIE WICHTIGSTEN WARNMELDUNGEN



Wenn ein **CALOUT** durchgeführt werden muss, erscheint folgendes Dialogfenster **“CALOUT bis Ende des Tages durchführen”**. Drücken Sie auf **“CALOUT starten”** (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten oder auf **“Ignorieren”**, um den Vorgang zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel: am Ende des Tages) durchzuführen.

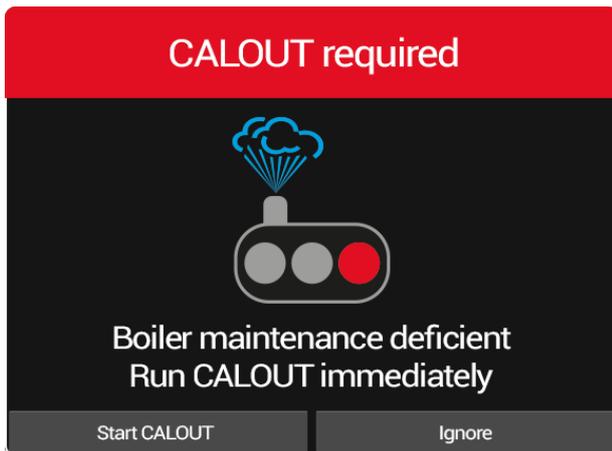
Durch Drücken auf **“Ignorieren”** verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein grünes Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol und das Dialogfenster erscheint erneut (Beispiel für **CALOUT** am Ende des Tages ausführen).



Wenn das **CALOUT** nicht bis Ende des Tages ausgeführt worden ist, erscheint am nächsten Tag folgende Meldung: **“Mangelhafte Kesselwartung, CALOUT so bald wie möglich durchführen”**.

Drücken Sie auf **“CALOUT starten”** (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten oder auf **“Ignorieren”**, um den Vorgang zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel: am Ende des Tages) durchzuführen.

Durch Drücken auf **“Ignorieren”** verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein oranges Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol, um das Dialogfenster erneut zu öffnen (Beispiel für **CALOUT** am Ende des Tages ausführen).

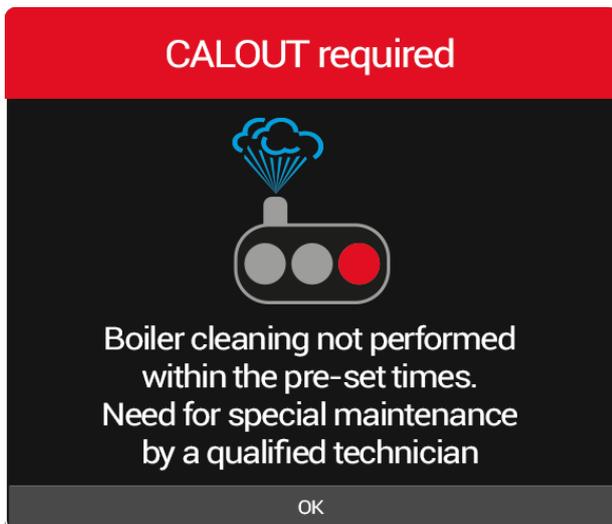


Wenn Sie den **CALOUT** nicht durchführen und das maximale Wartungsintervall erreicht ist, erscheint folgende Meldung: „**Mangelhafte Kesselwartung, CALOUT sofort durchführen**“.

Drücken Sie auf „**CALOUT starten**“ (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten.



Durch Drücken auf „**Ignorieren**“ verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein rotes Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol, um das Dialogfenster erneut zu öffnen

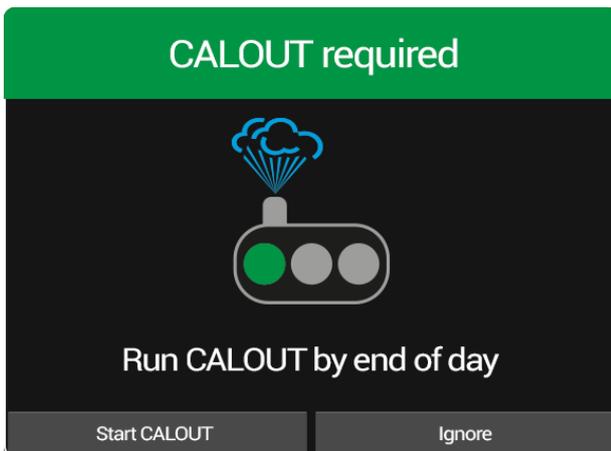


ACHTUNG

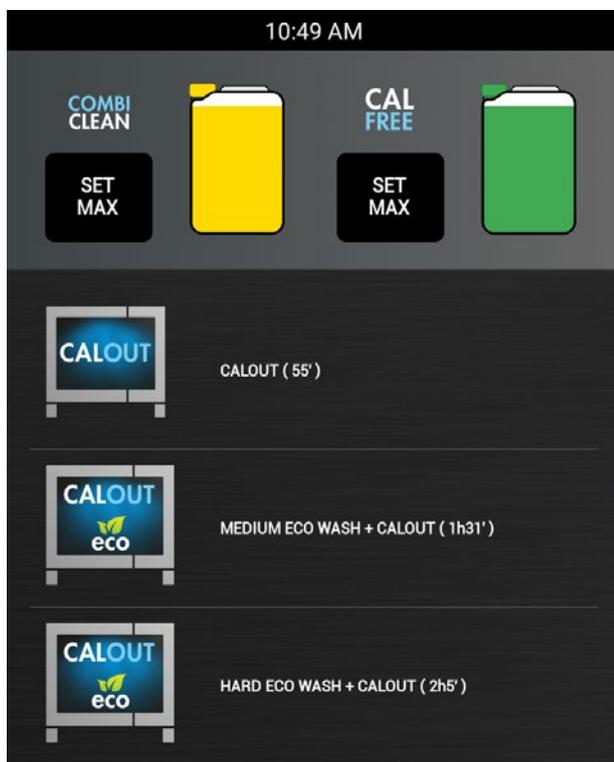
Wenn Sie auf „**Ignorieren**“ drücken und das maximale Wartungsintervall erreicht ist, erscheint bei jeder täglichen Inbetriebnahme folgendes Dialogfenster: „**Die regelmäßige Wartung des Kessels wurde nicht innerhalb des festgesetzten Zeitraums durchgeführt. Es ist eine außerordentliche Wartung seitens eines befugten Technikers notwendig**“.

Naboo funktioniert weiterhin. Die **CALOUT**-Funktion wird deaktiviert. Es ist der Eingriff des technischen Kundendienstes so schnell wie möglich notwendig, um die **CALOUT**-Funktion wieder zu aktivieren.

DURCHFÜHRUNG DER CALOUT-PROZEDUR



Wenn ein **CALOUT** durchgeführt werden muss, erscheint folgendes Dialogfenster **“CALOUT bis Ende des Tages durchführen”**. Drücken Sie auf **“CALOUT starten”**:



Wählen Sie **CALOUT** oder die gewünschte **Reinigung + CALOUT** aus und der Reinigungsvorgang wird gestartet.

Das Ende des Waschvorgangs wird durch einen kontinuierlich wiederkehrenden Piepston und durch das Erscheinen eines Informationsfensters angezeigt.

Wenn sich hartnäckiger Schmutz am Abflussfilter, der sich am Boden im Zentrum der Kochkammer befindet, abgelagert, müssen Sie dafür sorgen, dass das Wasser und das Reinigungsmittel ordnungsgemäß abfließen können.

WICHTIG

Ausschließlich das Reinigungsmittel **COMBICLEAN** und den Entkalker **CALFREE** oder vom Hersteller genehmigte Produkte verwenden.

13 • PROGRAMMIERUNG



Das Symbol drücken, um ein neues manuelles, multilevel Programm zu erstellen, oder ein vorhandenes Programm zu modifizieren.

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.

EINSTELLUNG EINES MULTILEVEL PROGRAMMS



Das Symbol drücken, um ein neues Multilevel-Programm zu erstellen.

Wie bei Einstellung einer manuellen Multilevel-Kochart vorgehen.

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.

SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS



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

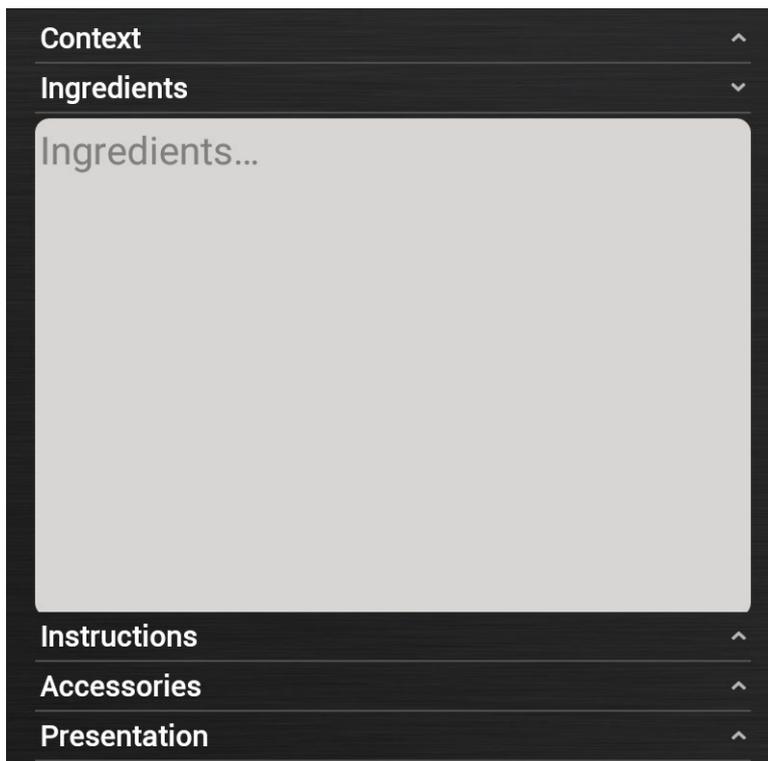
- Den Programmnamen einstellen (mindestens 3 Zeichen)



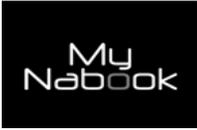
- Das Programmsymbol einstellen, indem man auf das Symbol drückt und einen der vorgeschlagenen auswählt.

- Folgende Zusatzinformationen einstellen:

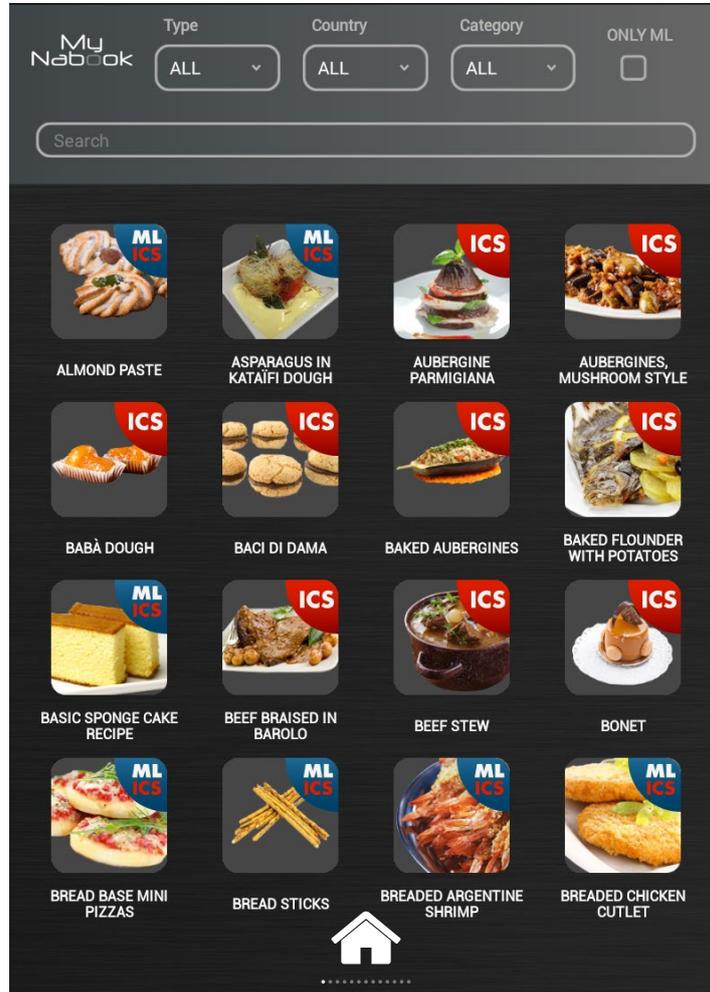
- **Kontext:** Informationen bezüglich der Rezepte, Saisonbedingtheit, Herkunft, Geschichte des Gerichts.
- **Zutaten:** Im Detail aufgelistete Zutaten und Mengen.
- **Vorgehensweise:** Die detaillierte Darstellung, wie man ein Rezept realisiert, schrittweise.
- **Zubehör:** Die detaillierte Darstellung,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



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



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



My Nabook ist das Archiv aller Kochprogramme von Naboo.

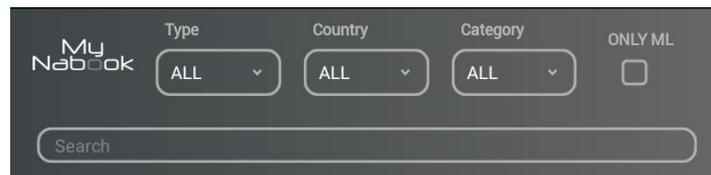
Von **My Nabook** aus ist es möglich, alle in Naboo beinhaltete Programme zu bedienen.

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

Beispiel:

PHASES					
CYCLES	MODE	🔥	🕒	AUTOCOOKING	🌀
1		150°C	60°C	70%	●●●●●●
2		160°C	75°C	30%	●●●●●●
3		180°C	90°C	0%	●●●●●●

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.).
- **Multilevel:** auf das Symbol "**ONLY ML**" drücken, um ausschliesslich Multilevelprogramme zu sehen.

PROGRAMMERGÄNZUNG AUF DER STARTSEITE



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

Das Programm ist nun auf der Hauptseite von Naboo erhältlich.

ANMERKUNG:

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

15 • KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

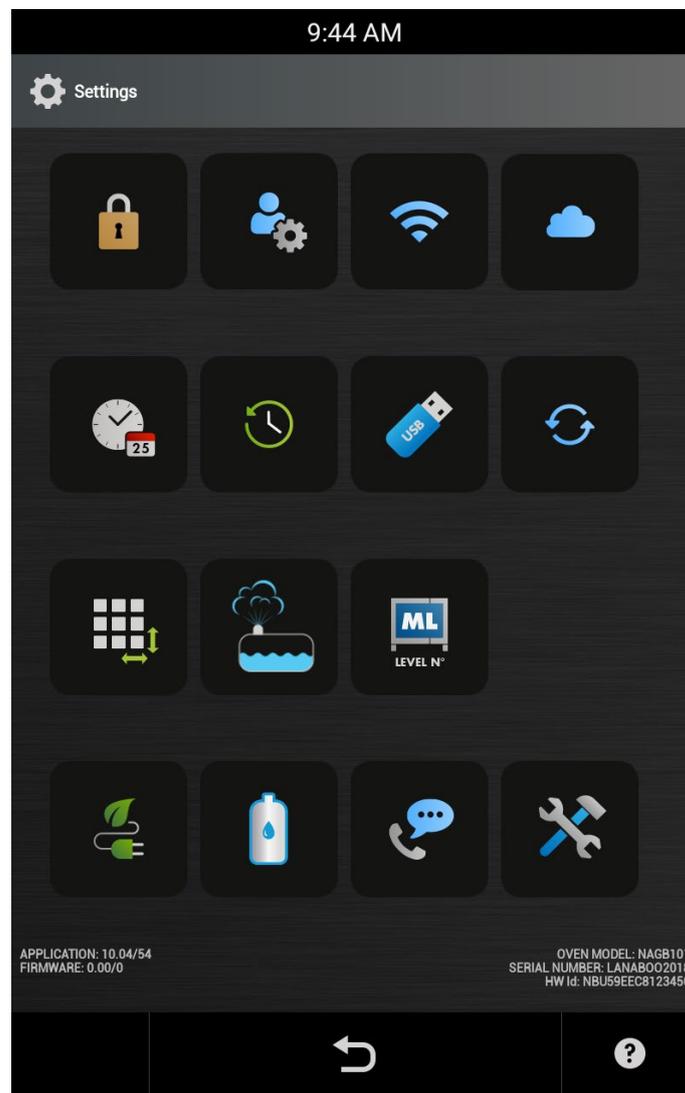
VORWORT:

Die Bedingungen, um auf die Funktionen **Cloud von Naboo** 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 Naboo zuzugreifen.

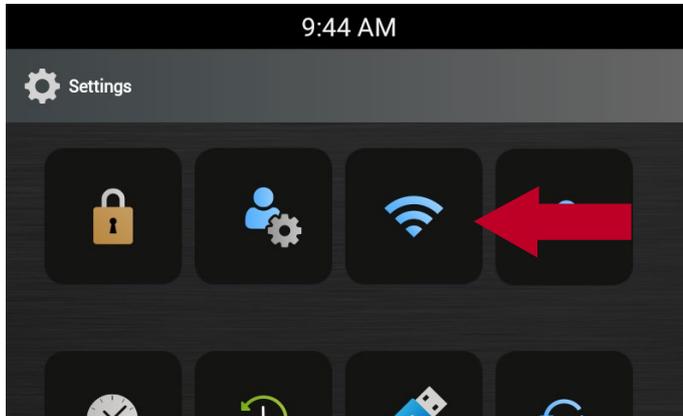


15 • KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

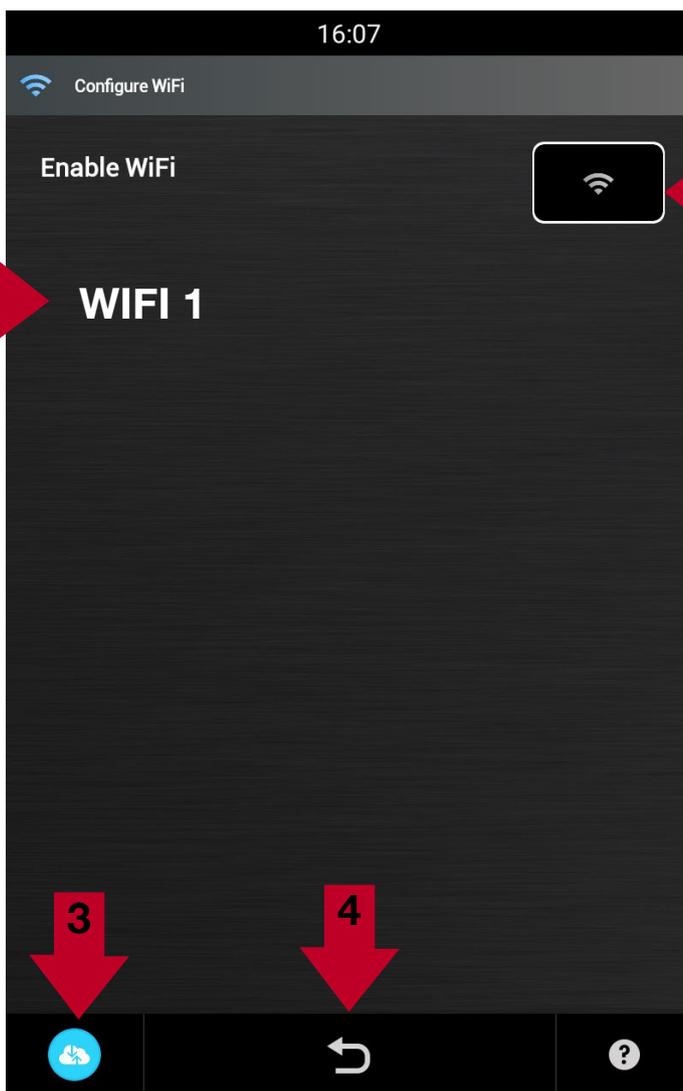
AKTIVIERUNG DER WLAN-VERBINDUNG



Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von Naboo 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 Naboo 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.

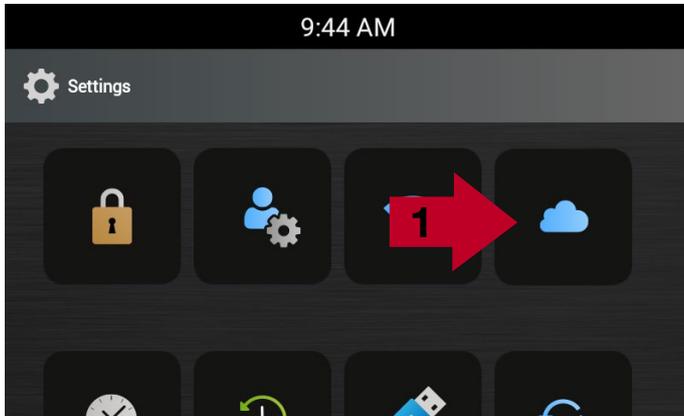
Nach der Auswahl des WLAN-Netzes das Symbol „Back“ **(4)** drücken.

15 • KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

ANMELDUNG DES CLOUD-ACCOUNTS



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



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

16:09

Registration Login

First Name

Last Name

Username

Password

Repeat Password

Email

Repeat Email

Company

City

Nation

Address

Zip code

Telephone number

OK Cancel

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

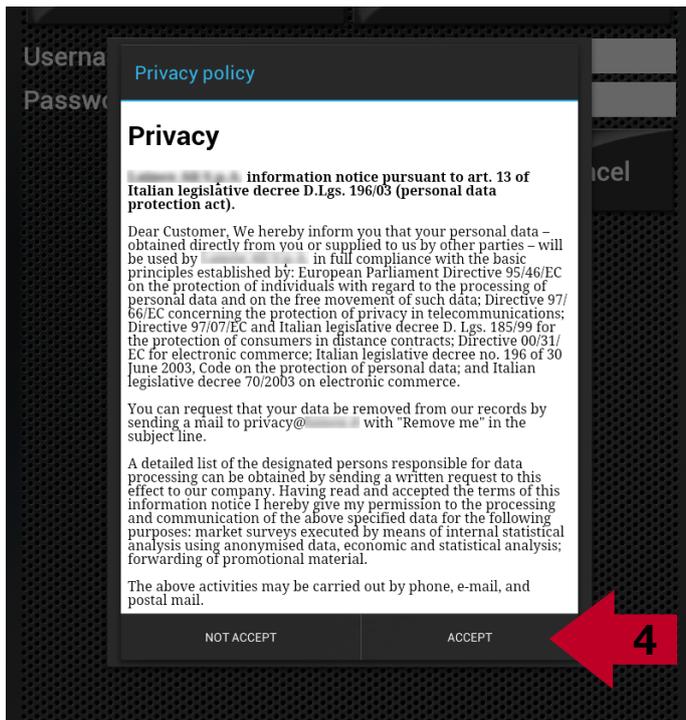
Name
Nachname
Benutzername
Passwort
Passwort wiederholen
E-Mail
E-Mail wiederholen
Unternehmen
Stadt
Land
Adresse
PLZ
Telefon

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

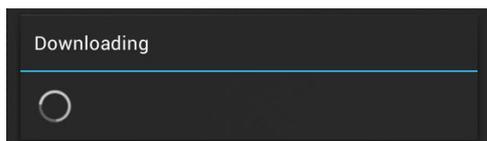
ANMERKUNGEN:

- Name und Nachname müssen mindestens 2 Buchstaben haben.
- Benutzername und Passwort müssen mindestens 6 Buchstaben haben.

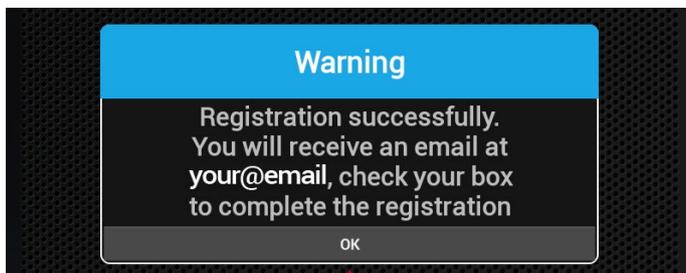
15 • KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD



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



Einige Sekunden warten, bis dieses Fenster erscheint.

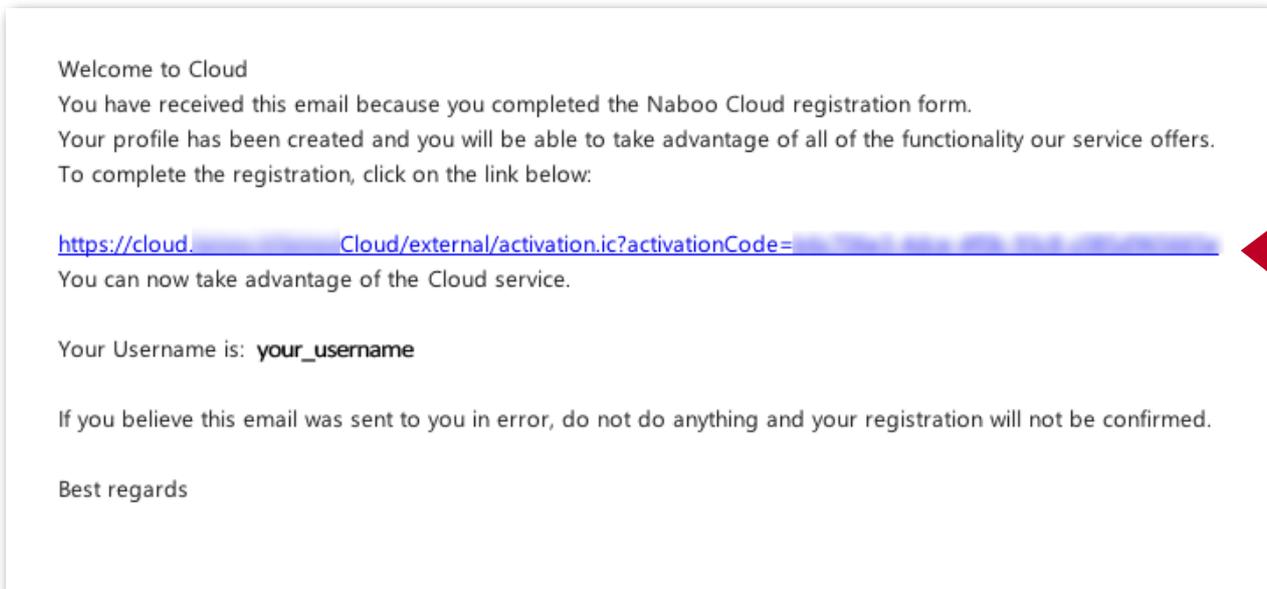


Auf dem Display wird eine Meldung erscheinen, die die erfolgte Registrierung anzeigt. OK (5) drücken.

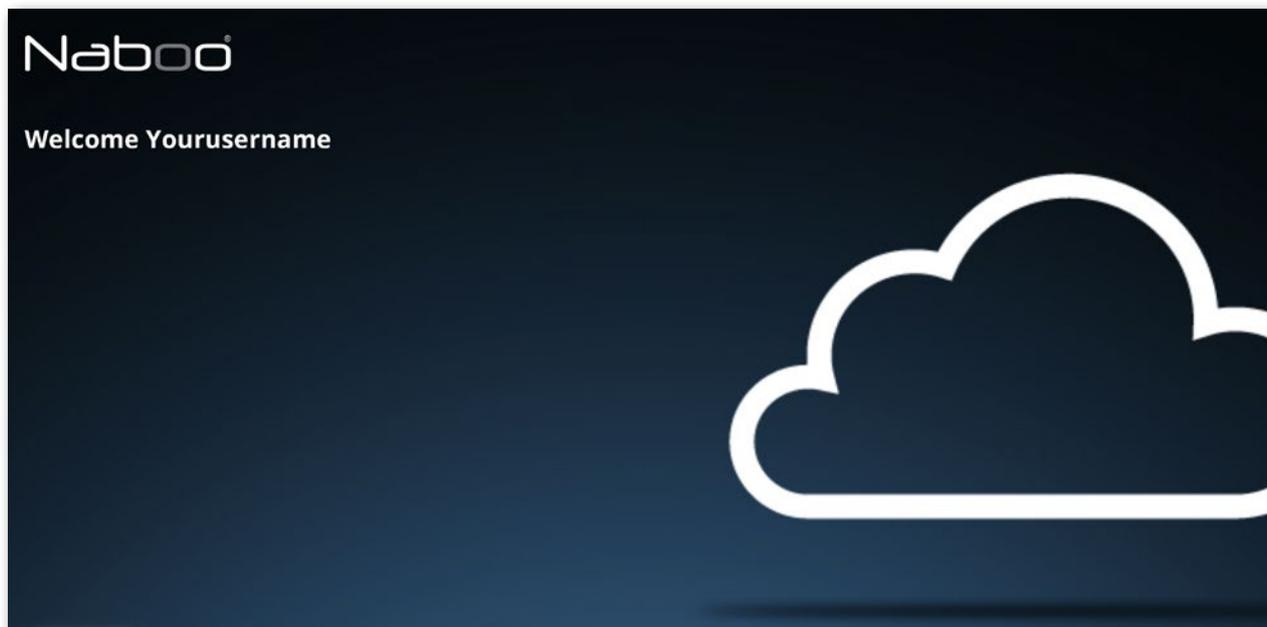
Sie werden eine E-Mail an die während der Registrierung angegebene Adresse erhalten, die einen Link enthält, um die Registrierung abzuschließen.

15 • KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

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



Zur Bestätigung der korrekten Aktivierung des Accounts wird sich der Browser mit der Seite öffnen, die in der untenstehenden Abbildung zu sehen ist.

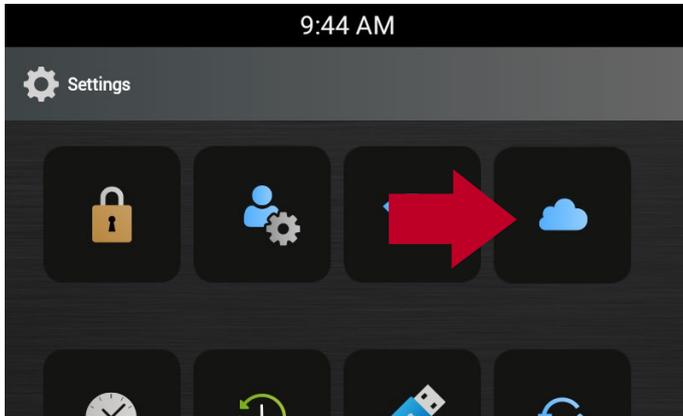


15 • KONFIGURATION ZUGRIFF AUF DIE CLOUD

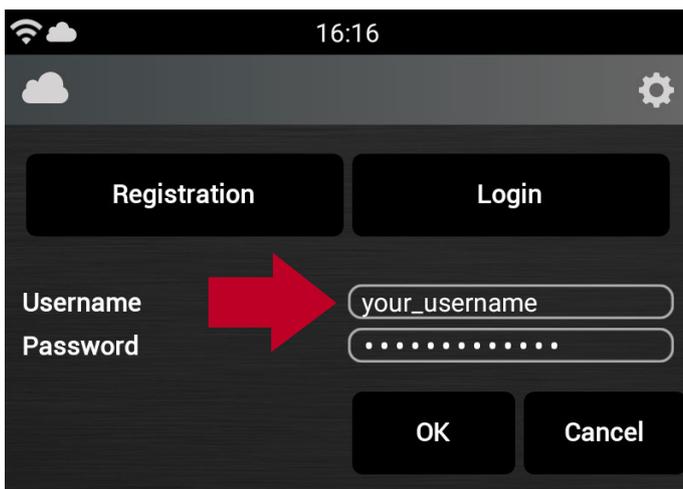
LOGIN IN DEN CLOUD-ACCOUNT



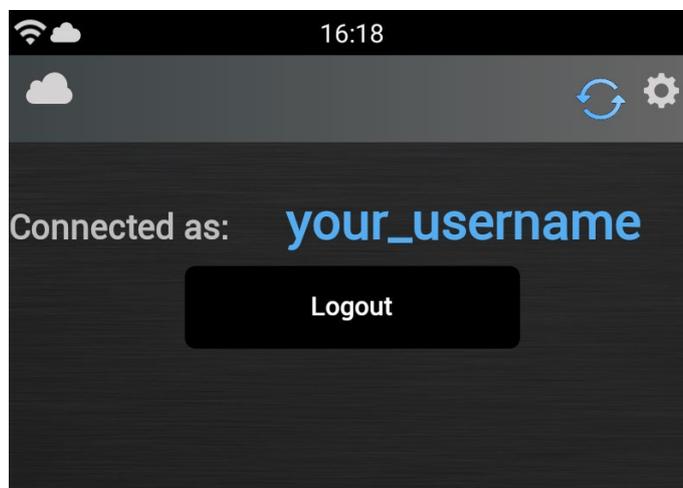
Premere l'icoma per accedere alle impostazioni di Naboo.



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



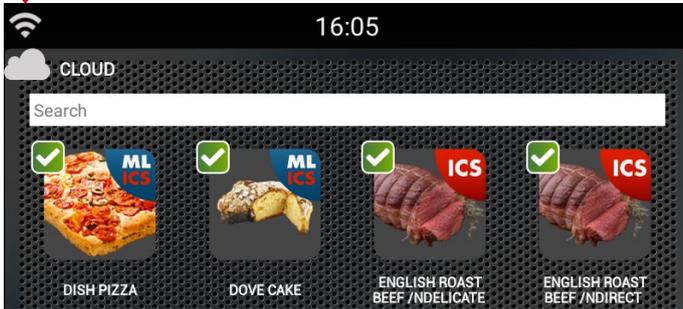
Den „Benutzername“ und das „Passwort“ eingeben, die bei der Registrierung angegeben wurden und OK drücken.



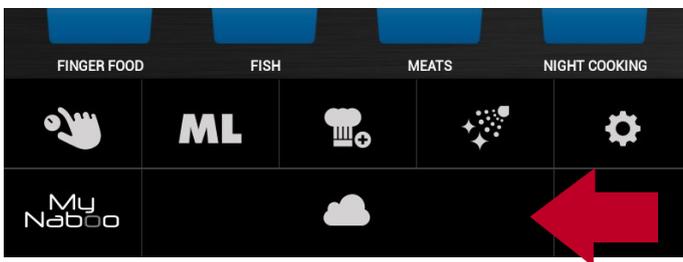
Nach einigen Sekunden wird die folgende Bildschirmseite erscheinen und die stattgefundenene Verbindung mit der Cloud von Naboo zu bestätigen.

16 • 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.



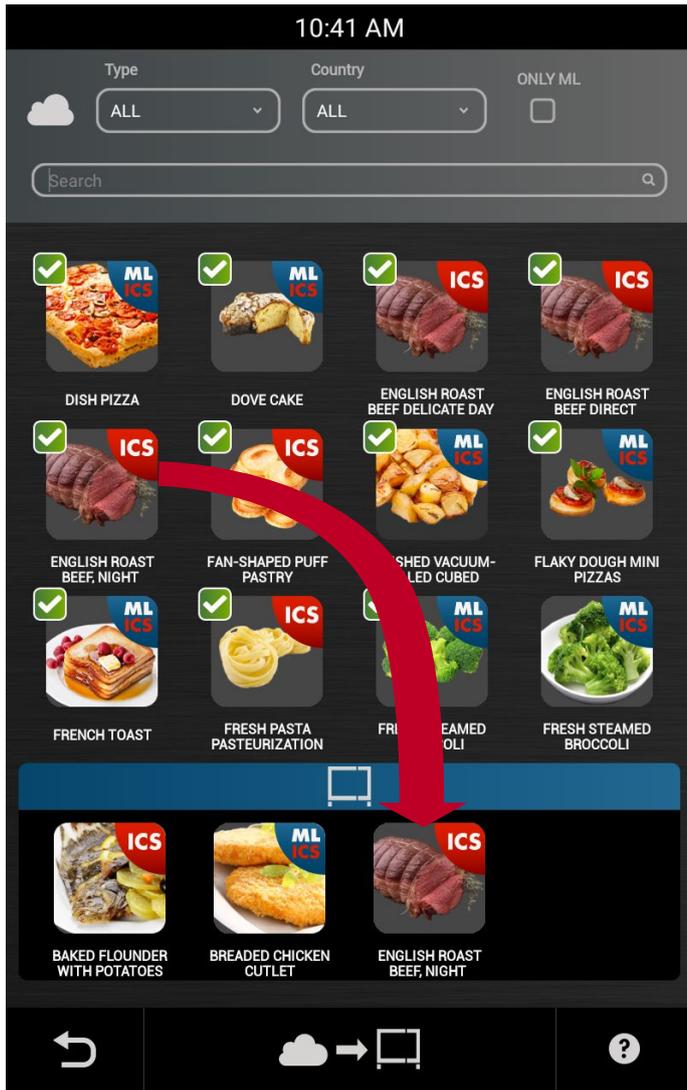
Die Rezepte mit dem grünen Haken sind bereits in Ihrem Naboo vorhanden.



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

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

16 • VERWENDUNG DER CLOUD



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

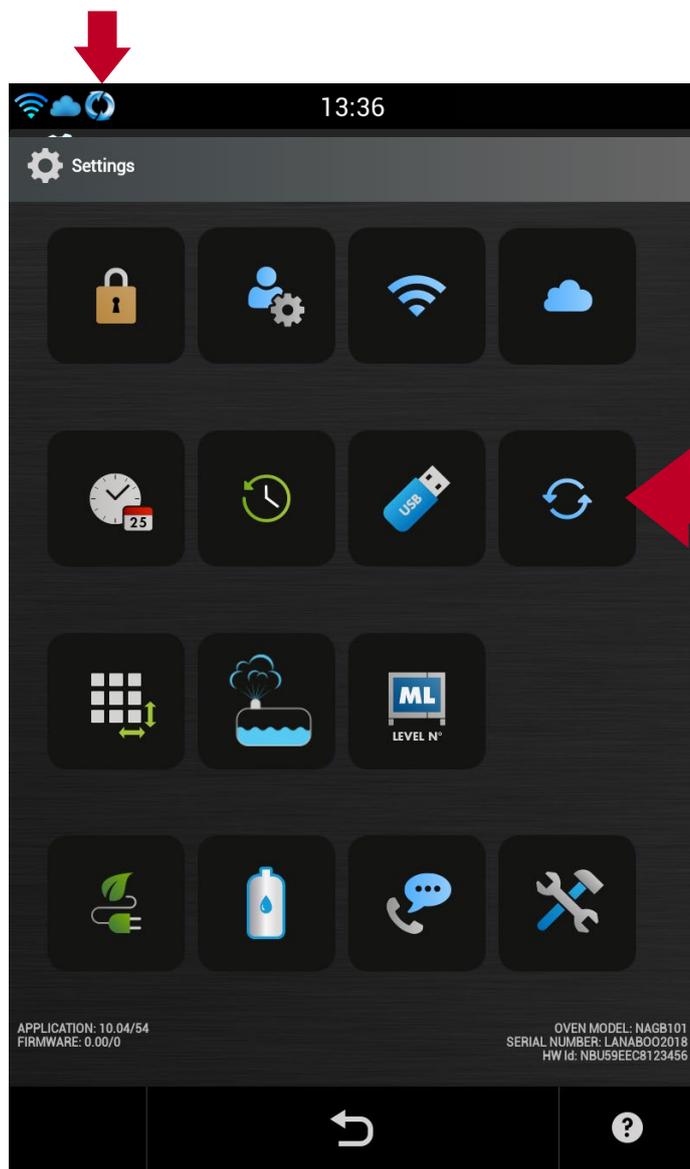
Das Symbol „Download in Naboo“ drücken, um den Download der Rezepte zu starten.

AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE

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



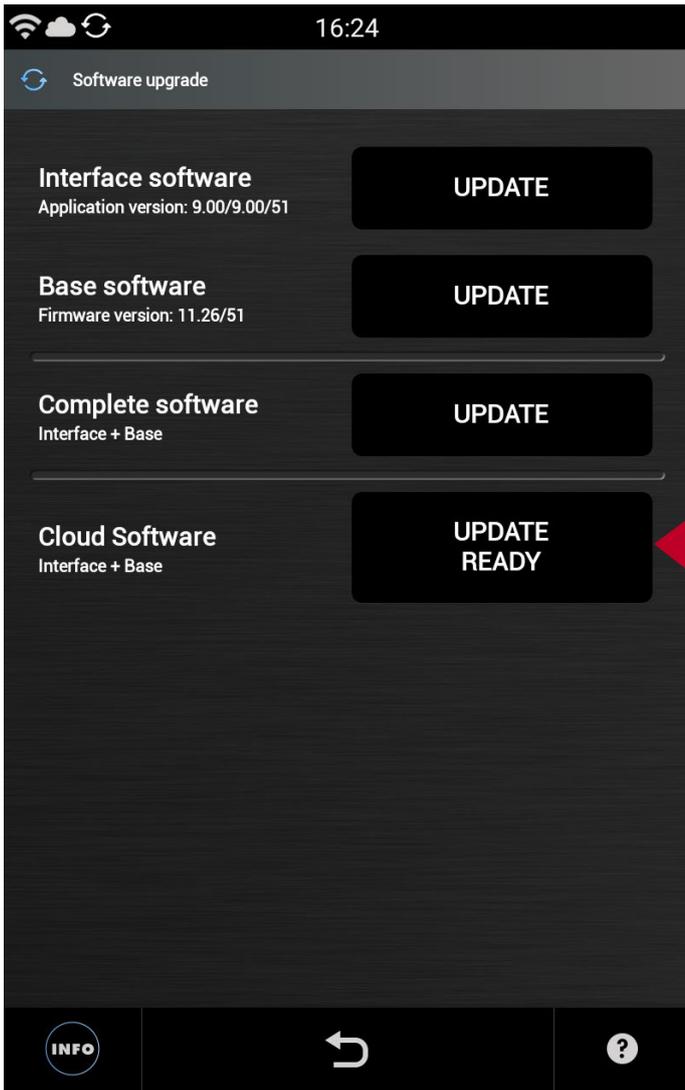
Das Symbol drücken, um auf die Einstellungen von Naboo zuzugreifen.



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.

16 • VERWENDUNG DER CLOUD



Nur für Software-Aktualisierung mit USB

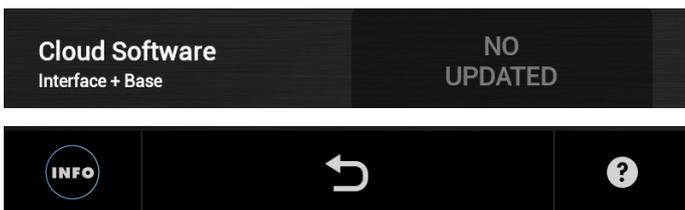
„Überprüfung Aktualisierungen“ auswählen



Naboo 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.

17 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

17.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Das Vorheizen des Garraums ist besonders wichtig und nützlich, um gute Garergebnisse zu erzielen.

Die allgemeine Regel besteht darin, immer nur den leeren Garraum vorzuheizen und eine Temperaturstufe einzustellen, die ca. 15% bis 25% über der für den darauffolgenden Garvorgang erwünschten Temperatur liegt.

Bei Dampfgarzyklen den leeren Garraum im Konvektionsbetrieb vorheizen, da sich Temperaturen über 130°C einstellen lassen.

17.2 • GARGUTBESCHICKUNG

Die Tiefe des Bleches muss der Höhe des Gargutes entsprechen.

Zur Gewährleistung gleichförmiger Ergebnisse das Gargut am besten auf mehrere flache Bleche verteilen, anstatt es auf nur ein tiefes Blech zu legen.

Halten Sie sich an die Gewichtsangaben nachstehender Tabelle.

Anzahl an Blechen	Höchstlast je Ebene	Höchstlast des Ofens
6 GN 1/1	4 Kg.	24 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.
6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	4 Kg.	48 Kg.
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 Kg.	80 Kg.
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 Kg.	160 Kg.
5 x 600x400	4 Kg.	20 Kg.
8 x 600x400	4 Kg.	32 Kg.
15 x 600x400	4 Kg.	60 Kg.

Anmerkungen: Bei der Ofenbeschickung ist selbstverständlich nicht nur das Gewicht, sondern auch die Stückgröße, die Konsistenz und die Stärke des Produktes zu berücksichtigen.

ACHTUNG

Die maximale Einschubhöhe für Bleche/ Behälter mit Flüssigkeiten beträgt 160 cm.

17.3 • TIEFGEFRORENE PRODUKTE/ TIEFKÜHLWARE

Vorheizen und Beschickung müssen in diesem Fall entsprechend den produktspezifischen Eigenschaften und der Produktart erfolgen. Zum Beispiel darf tiefgefrorener Spinat keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er außen austrocknen könnte und somit das Endresultat beeinträchtigt würde.

17.4 • BLECH- UND BEHÄLTERARTEN

Für tadellose Garergebnisse sind je nach zuzubereitendem Gericht die geeigneten Behälter zu verwenden: Behälter aus Aluminium oder Aluminiumblech für Feingebäck und Brotwaren, gelochte Behälter zum Dämpfen und Korbeinsätze für vorfrittierte Produkte wie z. B. Pommes Frites.

17.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

Beim Einschieben des Gargutes in den Garraum besonders darauf achten, dass ausreichend Zwischenraum zwischen den einzelnen Behältern verbleibt. Auf diese Weise können sich Wärme und Luft gleichmäßig verteilen, so dass ein gleichförmigeres Ergebnis möglich ist, als wenn das Gargut eines Behälters mit dem Behälter darüber in Berührung käme.

17.6 • WENIGER GEWÜRZE

Der Einsatz dieses Gerätes ermöglicht, die Verwendung von Gewürzen, Öl, Butter, Fetten und Aromen auf ein Mindestmaß zu beschränken. Durch die minimale Verwendung von Zutaten wird der Eigengeschmack der Produkte stark hervorgehoben, und ihre ursprünglichen Nährwerte bleiben im Sinne einer gesünderen Ernährung erhalten.



• **ACHTUNG**

Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

18.1 • TÄGLICHE PFLEGE

Die tägliche Pflege des Gerätes garantiert eine längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

DAS GERÄT ABKÜHLEN LASSEN UND DIE NOTWENDIGE PSA TRAGEN

DICHTUNG

Bei vorübergehender Nichtverwendung und während der Nacht muss die Tür angelehnt bleiben und darf nicht geschlossen sein.

Bevor das Gerät am Ende des Arbeitstages abgeschaltet wird, muss die automatische Abkühlfunktion bei offener Tür ausgeführt werden.

Die während des Garens entstandenen Ablagerungen auf den Dichtungen und dem innenliegenden Glas müssen regelmäßig entfernt werden.

Zur Reinigung der Dichtungen, der Gläser und der Innen- und Außenoberflächen dürfen nur Mikrofasertücher und neutrale Reinigungsmittel verwendet werden. Keine scheuernden Produkte oder aggressive Chemikalien einsetzen.



Bei am Boden stehenden Geräten müssen der Wagen immer bis zum Anschlag der Dichtung auf der Stirnseite eingeführt und die Räder blockiert werden.

Ein teilweises Einführen des Wagens kann dazu führen, dass sowohl die Dichtung an der Stirnseite als auch die an der Tür montierte beschädigt werden.

TÜRGLAS

Das in der Tür eingefasste Glas regelmäßig mit einem weichen Tuch reinigen, um die Kochrückstände zu beseitigen.

Das innere Glas regelmäßig öffnen, indem die entsprechenden Klipps ausgehakt werden, um beide Gläser zu reinigen.

Niemals scheuernde Produkte verwenden, damit eine Beschädigung der Glasoberfläche vermieden wird, da es andernfalls zum Bruch des Glases während des Garens kommen kann.



FETTSCHUTZFILTER

Vor der Reinigung am Ende des Arbeitstages muss der Fettschutzfilter entfernt und separat gereinigt werden.

FETTSAMMELWANNE

Die Fettsammelwanne muss vor jeder Reinigung entfernt und separat gereinigt werden, damit die Rückstände den Fettabfluss nicht verstopfen.

18 • REGELMÄSSIGE WARTUNG

• LUFTABSAUGUNG

Im unteren Bereich der vorderen Platte befindet sich ein Armaturenbrett aus Kunststoff, das eine kleine Schublade zur Aufnahme des Behälters der Smoke-Essenz und des Luftfilters enthält.



Achtung: Stellen Sie sicher, dass der Luftanschluss weder Dampf noch warme Luft ansaugt, um Schäden an den unmittelbar darüberliegenden Elektronikteilen zu vermeiden.

• LUFTFILTER

Für die Modelle 061-062-101-102-054-084

Der Luftfilter ist in einem Schlitten im Armaturenbrett untergebracht; der Schlitten lässt sich komplett aus dem Armaturenbrett herausnehmen und der Metallfilter kann zur Reinigung abgenommen werden.



Für die Modelle 161-134

Der Luftfilter befindet sich im unteren Bereich der vorderen Platte; der metallische Filter kann durch Ziehen der Lasche an der Vorderseite des Filters entnommen werden.



WICHTIG

Wir empfehlen Ihnen den Zustand des Filters wöchentlich zu überprüfen. Das System zur vorausschauenden Wartung weist den Kunden darauf hin, dass der Luftfilter gereinigt werden muss.

Der metallische Luftfilter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

KERNTemperaturFÜHLER

Der Fühler darf aus dem Produkt nur entfernt werden, indem er an seinem Griff herausgezogen wird; niemals am Fühlerkabel ziehen.

Die Garreste müssen regelmäßig vom Kerntemperaturfühler entfernt werden.

Wenn sich das Fühlerkabel verheddert, muss das Kabel vorsichtig entwirrt werden, ohne dass am Kabel gezogen wird.

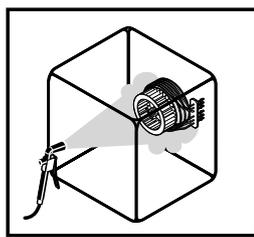
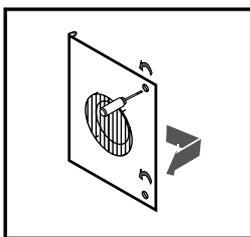
Beim Einführen der Sonde in gefrorene Produkte darf nicht zu viel Kraft angewandt werden.

• REGELMÄSSIG ...

... je nach Bedarf die Reinigung des Deflektors und der Gitter der Bleche auszuführen.

Hierfür wird wie folgt vorgegangen:

- Alle Versorgungen (Strom, Wasser und, falls vorhanden, Gas) unterbrechen und schließen.
- die Schienen der Backbleche herausziehen;
- mit einem Schraubenzieher von geeigneter Größe oder einer Münze die Schrauben des Deflektors abschrauben, um die Reinigung im hinteren Teil zu ermöglichen; für eine gründliche Spülung wird die Verwendung eines Brausekopfs empfohlen (optional);



- sollten sich kohleartige Ablagerungen bilden, so müssen diese entfernt und die Reinigungskraft/Reinigungshäufigkeit erhöht werden;

- mit einem sauberen Tuch trocknen;
- die Entfernung des Deflektors ist erforderlich im Falle von besonders hartnäckigem Schmutz; keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, die die Oberfläche aus Stahl beschädigen; wenn die Abmessungen es erlauben, kann der Deflektor in der Spülmaschine gewaschen werden.

Den Deflektor in der Kammer befestigen und kontrollieren, dass die beiden Befestigungsschrauben auf der rechten Seite gut angezogen sind.

• Für Modelle mit herausnehmbarer Struktur

Den Einsatzrahmen reinigen und eventuelle verkohlte Rückstände, die sich während der Garvorgänge bilden können, entfernen.



FETTABLASS DES HENDLGRILLS

Nachdem die Fettsammelwanne entfernt wurde, muss ein Werkzeug verwendet werden, um eventuelle Rückstände zu entfernen, die mit der Zeit den Ablassschlauch verstopfen könnten.

Der Fettstand im entsprechenden Sammelbehälter muss täglich kontrolliert und im Bedarfsfall muss dieser entleert werden.

18.2 • AUßERBETRIEBNAHME

Sollte das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden (länger als eine Woche), müssen folgende Maßnahmen ergriffen werden.

a) Wenn das Gerät über die Funktion Aroma & Smoke verfügt, müssen die Patronen vor der Reinigung entfernt, der Schlauch in einen mit Wasser gefüllten Behälter eingetaucht und einige Smoke- und Aroma-Zyklen ausgeführt werden, damit die Rohrleitungen gereinigt werden.

b) Einen Reinigungszyklus (mit Calout)* ausführen, der in der Lage ist, die Garkammer so zu reinigen, dass ein optimales Sauberkeitsniveau erreicht wird. Sollte das erforderliche Niveau nicht erreicht werden, muss ein neuer Reinigungszyklus, dieses mal ohne Calout*, gestartet werden.

c) Den Reinigungsmitteltank entfernen und einen Soft-Reinigungszyklus ausführen, wobei lediglich das Wasser aufgesaugt wird (hierzu einen alten mit Wasser gefüllten Tank verwenden; daran denken, diesen am Ende wieder zu entfernen).

d) Die Seitenwände entfernen und den Luftdeflektor in der Kammer aushaken und den dahinter liegenden Teil kontrollieren. Eventuell vorhandener Schmutz muss entfernt werden.

e) Die Wasserversorgungshähne schließen

f) Auf das Einstellungs Menü zugreifen, das Untermenü Boiler* und danach den Befehl „Boiler entleeren“ auswählen; abwarten bis der Vorgang abgeschlossen ist.

g) Die Wasserversorgungsschläuche trennen.

h) Das Gerät abschalten, indem man für 5 Sekunden die Einschalttaste drückt.

i) Die Dusche herausnehmen und das im Kreislauf verbliebene Wasser auslaufen lassen (den Griff auf Bodenniveau bringen).

j) Die Stromversorgung abschalten und den Stecker ausstecken

k) Den Gasversorgungshahn schließen

l) Den Ablassschlauch trennen, damit verhindert wird, dass eventuelle Gerüche oder Bakterien in das Gerät gelangen

m) Die Tür angelehnt lassen.

n) Sollte ein Brita-Filter installiert sein, so muss dieser von der Linie getrennt werden. Im Falle eines längeren Nichtgebrauchs muss dieser ausgewechselt werden (max. 1 Jahr nach der Installation).

o) Den Verschleißzustand der Dichtungen kontrollieren, um einen eventuell notwendigen Austausch der Dichtungen vor einer erneuten Inbetriebnahme auszuführen.

p) Das Gerät muss vor Frost geschützt werden, damit bei der Wiederinbetriebnahme Fehlermeldungen vermieden werden.

* Die gilt nur bei Geräten, die mit Boiler oder Calout-System ausgestattet sind

18.3 • INBETRIEBNAHME NACH LÄNGEREM NICHTGEBRAUCH

Nach einem längeren Nichtgebrauch empfehlen wir, dass Sie sich an den Kundendienst Ihres Vertrauens wenden und einen Kontrolltermin vereinbaren, damit festgelegt werden kann, ob eventuelle Wartungseingriffe notwendig sind.

Falls Sie diese Kontrolle selbst durchführen möchten, müssen Sie wie folgt vorgehen. Bitte bedenken Sie, dass der Hersteller eine jährliche Kontrolle des Gerätes vorsieht.

a) Die Wasserleitungen spülen, damit eventuelle Ablagerungen bzw. Rückstände entfernt werden, die die Magnetventile verstopfen könnten. Danach die Versorgungsleitungen anschließen.

b) Sollte ein Brita-Filter installiert sein, muss das Installationsdatum überprüft werden (der Filter muss innerhalb eines Jahres ersetzt werden, andernfalls könnte die Aktivkohle nicht mehr wirksam sein, was zu einer Proliferation von Bakterien führen kann). Den Filter spülen und im Bedarfsfall ersetzen, wie im Betriebshandbuch beschrieben.

c) Den Anschluss kontrollieren/den Ablassschlauch erneut anschließen.

d) Die elektrische Versorgung anschließen und das Gerät mit Spannung versorgen (Achtung! Die Phase nicht mit dem Nullleiter bei Gasgeräten vertauschen, um Fehlermeldungen zu vermeiden)

e) Den Gasversorgungshahn öffnen.

f) Die Maschine einschalten, indem man für 5 Sekunden die Einschalttaste drückt.

g) Dem Gerät die notwendige Zeit lassen, um den Boiler zu befüllen*

h) Die Tanks der chemischen Produkte einsetzen/anschließen

i) Sicherstellen, dass an den Wasser- und Gasanschlüssen keine Leckagen vorhanden sind

j) Sollte eine Meldung angezeigt werden, sollten Sie sich diese notieren oder besser noch das Display fotografieren. Kontaktieren Sie danach den Kundendienst Ihres Vertrauens

k) Kontrollieren, ob eine Software-Aktualisierung verfügbar ist. Sollte das Gerät mit dem Internet verbunden sein, kann dies über das Display erfolgen. Andernfalls kann die neue Software-Version vom Portal des Herstellers heruntergeladen werden.

l) Ein Reinigungsprogramm (mit Calout)* ausführen, um die Pumpen des Reinigungssystems/des Calout zu starten. Kontrollieren, ob Wasserleckagen vorhanden sind.

* Die gilt nur bei Geräten, die mit Boiler oder Calout-System ausgestattet sind.

Wie im Installationshandbuch und im Garantieschein angegeben ...

- 19.1** • Für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb muss der Ofen mindestens einmal pro Jahr einer Wartung durch einen technischen Kundendienst unterzogen werden.
- 19.2** • Es ist empfehlenswert mit dem technischen Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen, damit die Wartung regelmäßig ausgeführt wird.
- Hinsichtlich des Wasserenthärterers müssen die Anweisungen des Herstellers beachtet werden

DIE CLOUD

Wie kreierte ich ein Profil und greife auf die Cloud zu?

- Mit einer WLAN-Verbindung von einem Router oder von einem einfachen Hotspot eines Smartphones oder Tablet-PCs.
- Auf Wunsch (optionale) Ethernet-Verbindung.

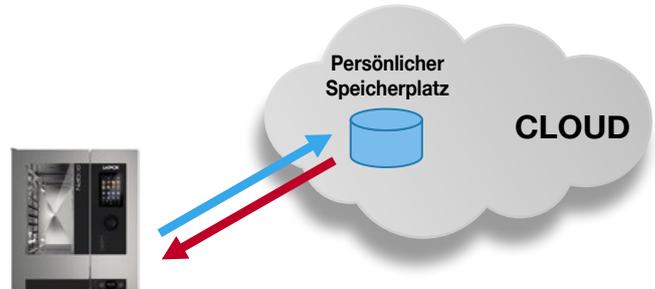
- Durch Registrierung Ihres Naboo mit Benutzername, Passwort und persönlicher E-Mail, die vom Benutzer gewählt werden. Nach stattgefundener Registrierung im entsprechenden Bereich des Bildschirms schickt Naboo einen Link an die angegebene E-Mail-Adresse. Dieser Link muss bestätigt werden und nach einigen Minuten kann auf die Cloud zugegriffen werden.

Kostet die Cloud etwas?

- **Der Service ist kostenlos** und es genügt eine Internetverbindung.

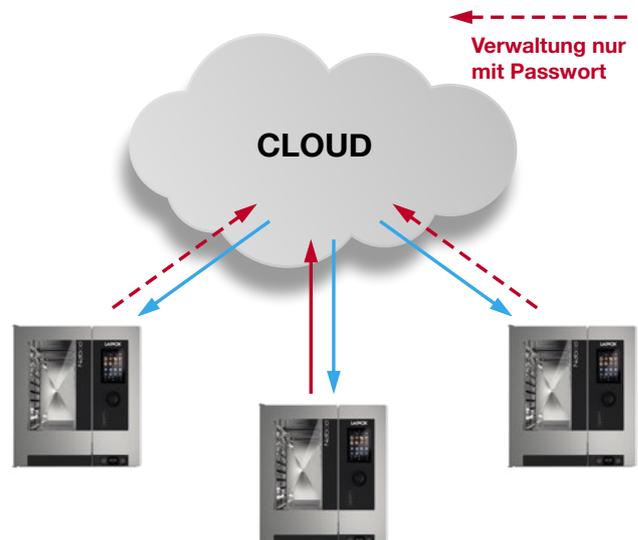
Wie kann ich meine Rezepte in der Cloud speichern?

- Mit der Synchronisierung der Cloud werden alle auf Ihrem Naboo gespeicherten Einstellungen und Rezepte auch in Ihrer persönlichen Speicherplatz in der Cloud gespeichert, sodass Sie niemals etwas verlieren.



Synchronisierung für Restaurantketten oder Einzelhandelsgeschäfte.

- Falls eine Kette einen geteilten Zugriff zur Cloud hat, kann das Profil des Geräts der Kette x-mal an allen Naboo-Gräten vervielfältigt werden.



Wenn ich ein Rezept an meinem Naboo ändere, ändere ich es auch allen, die auf die Cloud mit meinem Account zugreifen?

- Ja. Aber es kann eine Sperre aktiviert werden, die keine Änderung vonseiten des Benutzers möglich macht. Die Freigabe per Passwort ist möglich.

Also könnte ich aus Versehen die Rezepte aller Naboo-Geräte, die an denselben Account angeschlossen sind, ändern?

- Fehler zu vermeiden ist ganz einfach. Es genügt die Benutzersperre zu aktivieren und Naboo lässt keine Änderungen mehr zu.
- Die Benutzersperre wird gewollt vom Benutzer aktiviert, indem er sein Passwort eingibt.

Wie aktualisiere ich mein Gerät, wenn ich keine Internetverbindung an meinem Naboo habe?

- Naboo kann mit einem USB-Stick (beim Kundendienst anfragen) auf die neueste verfügbare Software-Version aktualisiert werden.

Wie sucht man nach Inhalten in der Cloud?

- Die Funktionsweise der Suche ist genau wie „My Naboo“. Man kann nach Produkttypologie oder Nationalität des Rezeptes suchen.

NABOO

Wozu dient My Nabook?

- My Nabook sammelt alle Rezepte auf dem Gerät und führt sie in alphabetischer Reihenfolge auf, sowohl die, die bereits an allen Naboo-Geräte vorhanden sind, als auch die, von der Cloud heruntergeladen wurden und die persönlichen Rezepte des Benutzers. Die Suche wird durch die Auswahlfilter erleichtert.
- My Nabook ermöglicht es, alle Informationen bezüglich aller Garrezepte, Zutaten, Geschichte, Empfehlungen auch während eines Garvorgangs anzuzeigen, um stets alles unter Kontrolle zu haben.

Warum beginnt der Garvorgang nicht, wenn ich ein Rezept auf My Nabook berühre?

- My Nabook repräsentiert den Container der Rezepte in meiner Vorrichtung. Um das Rezept zu aktivieren müssen wir es zuerst auswählen und durch das Häuschen, das unten in der Mitte der Bildschirmseite erscheinen wird, auf unsere „Homepage“ bringen. Nach dem Erscheinen des Häuschens das Rezept darauf ziehen. Das Häuschen wird blau und nun können wir das Rezept loslassen, das umgehend auf unserer Startseite erscheinen wird.

Warum befinden sich bei mir nicht alle Rezepte auf der Startbildschirmseite von Naboo?

- Die Startbildschirmseite von Naboo zeigt die „Favoriten“ oder die „Homepage“, d. h. die am häufigsten verwendeten Rezepte, die einen Platz zu Beginn verdienen, um sie einfach zu finden und zu verwenden. Daher können wir die Rezepte in den Vordergrund bringen, die wir in der gewünschten Situation möchten, indem wir sie auch nach Ordner für Standardrezept und für mehrstufige Rezepte organisieren.

Wie schaffe ich es, ein Rezept sowohl in einem persönlich angelegten Ordner zu haben als auch auf der Homepage?

- Durch Gedrückthalten des Rezeptes mit dem Finger erscheinen oben rechts und links 2 Symbole. Wir müssen das blaue verwenden, um das Rezept zu duplizieren und es in den Ordner zu verschieben. Oder man kann es auf den Desktop des My Nabook verschieben (Erstellung eines weiteren Links).

Nach der Verwendung kann ich das Rezept von meiner Startbildschirmseite löschen oder verliere ich es dann für immer?

- Das Rezept befindet sich auf My Nabook, auf dem Desktop bzw. in den Ordner befinden sich nur die Links um es aufzurufen. Es ist also möglich, das Rezept vom Desktop zu löschen und es eventuell von My Nabook auszurufen. Das Rezept kann vom Desktop gelöscht werden und jedes Mal von My Nabook ausgerufen werden, wenn man möchte.
- Sollte es von My Nabook gelöscht werden, kann man es dennoch stets von der Cloud abrufen.

Warum verschwindet ein Rezept, wenn ich dieses in einen Ordner bringe?

- Die Startbildschirmseite von Naboo wurde entworfen, um einfach, schnell und intuitiv zu sein. Genau wie bei einem „Desktop“-Schreibtisch können die Rezepte in Ordner organisiert werden und es wird stets die maximale Ordnung erreicht. Falls dasselbe Rezept an mehreren Stellen vorhanden sein soll, ist dies kein Problem. Es genügt das Symbol des entsprechenden Rezeptes gedrückt zu halten und es zu löschen oder zu duplizieren, wenn es zu vibrieren beginnt. Das Rezept wird mit dem blauen Wähler dupliziert, indem es dorthin verschoben wird, wo wir es gerne hätten. Dieser Schritt kann so oft wiederholt werden, wie man möchte. (Siehe vorherigen Punkt).

Ermöglicht mir ein manueller Garvorgang dieselben Funktionen der Rezepte?

- Ja. Die einzige Einschränkung ist es, dass keine Zyklen hinzugefügt werden können und er am Ende des Garens nicht gespeichert werden kann.

Ich habe ein Rezept von meiner Startseite gelöscht und habe eines mit einem ähnlichen Namen erstellt, aber Naboo sagt mit, „Rezept existiert bereits“. Warum?

- Es genügt nicht, das Rezept auf der Startseite von Naboo zu löschen, um es definitiv zu löschen. Um es dauerhaft zu beseitigen, muss es vom My Nabook gelöscht werden.

Wie viele Rezepte kann ich erstellen oder auf meinem Naboo haben?

- Es können praktisch unendlich viele in der Cloud gespeichert werden, bis der verfügbare Speicherplatz aufgebraucht ist.

Wie viele Rezepte hat Naboo standardmäßig?

- Naboo hat im Inneren von „My Nabook“ circa 270 Rezepte. Darunter sind Rezepte für Feingebäck, Vakuumgaren, nächtliches Garen, zum Regenerieren vieler Produkte und Weiteres. Einige dieser Rezepte sind bereits in Ordnern organisiert.

Kann ich die Registrierung der HACCP-Daten herunterladen?

- Ja, man kann auf die HACCP-Daten eines Jahres Arbeit mit Naboo zugreifen und die Log-Dateien jedes Tages der letzten 365 Tage auf einen USB-Stick laden.

Was kann man in Naboo importieren?

- Rezepte, die von Naboo oder für einen anderen Naboo erstellt wurden (nur mit USB-Stick).
- Jpeg-Dateien (Foto oder Bild), die vom PC auf einen USB-Stick heruntergeladen werden können und dann in Naboo importiert werden.

Können Videos in Naboo importiert werden?

- Nein. Die Videos befinden sich nicht in Naboo, sondern ausschließlich in der Cloud.

Wie funktioniert das Warmhalten von Naboo?

- Das Warmhalten mit dem Kerntemperaturfühler ist mit der letzten Temperatur im Kern verbunden + einem festgelegten Temperaturdelta, das dazu geeignet ist, die Präzision der Warmhaltetemperatur zu garantieren.
- Das Warmhalten ohne die Verwendung des Kerntemperaturfühlers ist mit der Temperatur verbunden, mit der wir das Essen warmhalten möchten.

Welche Funktionen kann ich in der Funktion Warmhalten finden?

- „Dry“ hält das Produkt in geschlossener Garkammer warm, ohne dass Feuchtigkeit abgelassen wird.
- „To Dry“ hält das Produkt in geschlossener Garkammer mit geöffnetem fast dry warm.
- „30“ hält das Produkt mit 30% Feuchtigkeit im Combi-Modus warm.

Wie viele Produkte können in ein JIT eingeführt werden?

- Alle, die von der Anzahl der eingestellten Bleche möglich sind, unter der Bedingung, dass alle nach Zeit und ohne Fühler sind.

Kann der Fühler beim mehrstufigen Garen verwendet werden?

- Ja, kann er.

SMOKEGRILL

Smokegrill ist ein Extra von Naboo und dient dem Rauchgrillen und dem Räuchern.

Smokegrill funktioniert dank der SmokeEssence, einem natürlichen Produkt, ohne Allergene und glutenfrei, das für Naboo entwickelt wurde.

Der Kunde muss SmokeEssence nicht verwenden, aber wenn andere Produkte verwendet werden und dies zu Störungen führt, verfällt die Garantie für die Reparatur.

Die Dosis von Smokegrill (soft/medio/hard) in sämtlichen Rezepten kann nur während der Vorheizphase der Garkammer verändert werden und nicht während der Ausführung des Rezeptes.

Wie viel SmokeEssence wird in einem Räucherzyklus soft, medium oder hard verwendet?

- Für die ICS-Rezepte mit Smokegrill haben die Naboo-Chefköche bereits die richtige Menge SmokeEssence bestimmt.
- Die Dosis von SmokeEssence (soft/medio/hard) in sämtlichen Rezepten kann nur während der Vorheizphase der Garkammer verändert werden und nicht danach während der Ausführung des Rezeptes.

Kann man beim manuellen Garen Räuchern, Rauchgrillen oder Aromen verwenden?

- Ja, aktuell nur, wenn man es während der Vorheizphase programmiert.
Beim Erstellen eines neuen Rezeptes kann man den gewünschten Räuchergrad direkt über die Zyklen eingeben.

Sind SmokeEssence im Lieferumfang enthalten, wenn ein Naboo mit dem Extra Smokegrill erworben wird?

- Nein, im Inneren von Naboo befinden sich keine Aromen oder SmokeEssence.
Diese Produkte werden getrennt entsprechend des Bedarfs erworben.

Warum sind sie nicht im Lieferumfang enthalten?

- Weil es sich um Lebensmittel handelt und diese nicht unterschiedslos in jedes Land geliefert werden können, weil Hygienegenehmigungen für den Import und den Verkauf benötigt werden. Der Händler muss sich um den Import und den Vertrieb kümmern.

CALOUT

Wann signalisiert mir Naboo, dass das Calout ausgeführt werden muss?

- Naboo beginnt eine Stunde vor den insgesamt 5 Stunden, die für den Betrieb des Boilers vorgesehen sind, damit zu signalisieren, dass das Calout ausgeführt werden muss.

Falls das Calout nicht innerhalb der von Naboo vorgesehenen Frist ab 24:00 Uhr desselben Arbeitstages ausgeführt wird, wird die Sperre ausgelöst und die Verwendung des Boilers verhindert. **Er wird nur beim Umluftgaren funktionieren.**

Das Calout ausführen, bevor der Betrieb von Naboo wieder hergestellt wird.

21 • EINSTELLUNGEN



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

- In diesem Menü können folgende Einstellungen geändert werden:



Sperreinstellungen



Einstellung der Größe der
Symbole Homescreen



Benutzereinstellungen
Helligkeit und Energieeinsparung,
Signaltöne, Sprache



Reinigung / Calout



Wi-Fi-Einstellungen



Einstellungen des mehrstufigen
Garens



Cloud-Einstellungen



Energy Monitor



Einstellung von Datum und
Uhrzeit



Einstellungen des Enthärters



Verzögerter Start



Kundenservice



Einstellungen USB
HACCP, INFO, Backup



Menü SERVICE

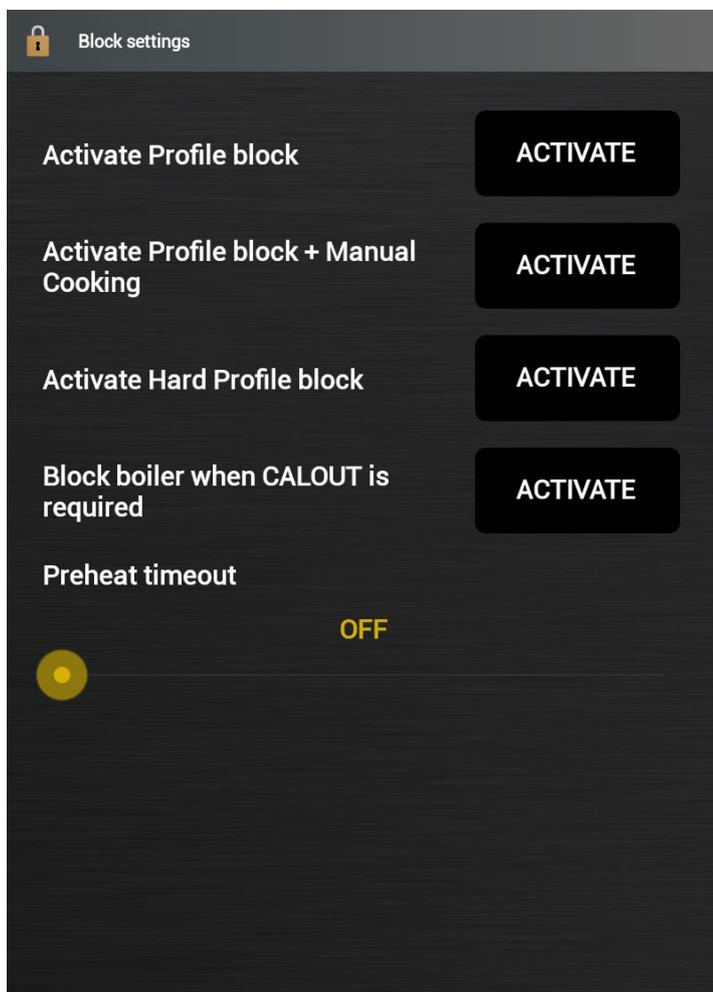


Software-Aktualisierung

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)

- **Boilersperre mit CALOUT-Anforderung**

Der Boiler wird bei roter Ampel des Calouts blockiert

- **Timeout Vorheizen**

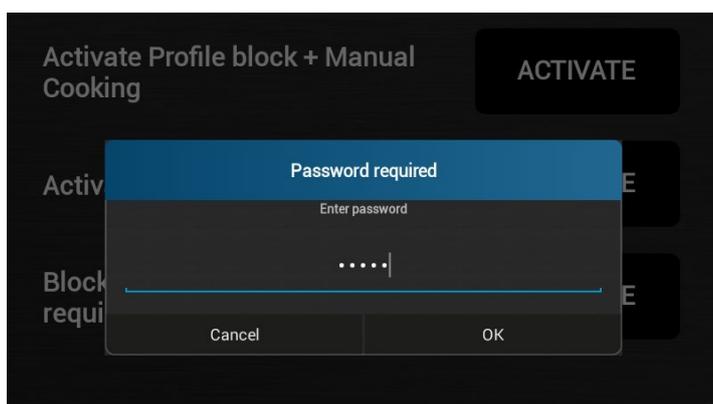
Zielt darauf ab, den Energieverbrauch zu senken und den Verschleiß der Komponenten zu reduzieren.

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

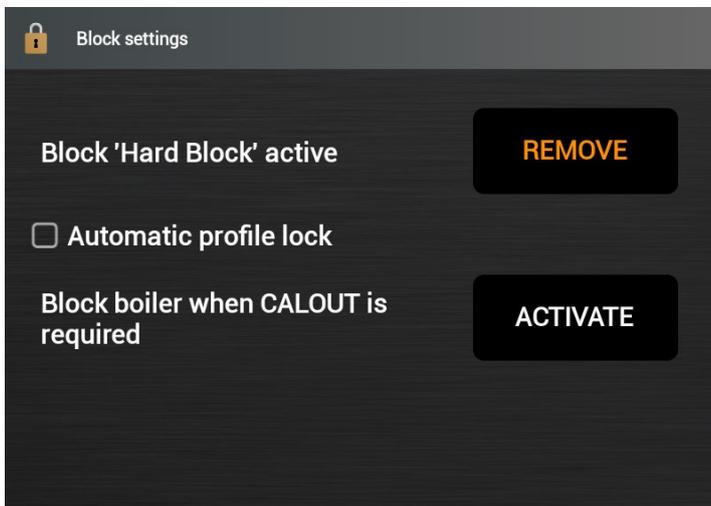
Wenn nach Erreichen der Vorheiztemperatur die Tür nicht innerhalb der eingestellten Zeit zum Einschoben der Speise geöffnet wird, wird das Rezept abgebrochen und das Display kehrt zur Startseite zurück. Eine Meldung weist den Benutzer darauf hin, dass die Zeitgrenze erreicht wurde und das Rezept erneut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



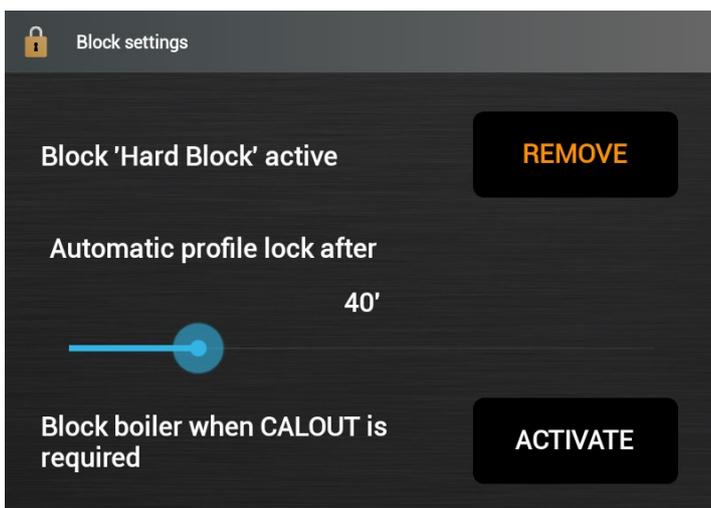
SPERREINSTELLUNGEN



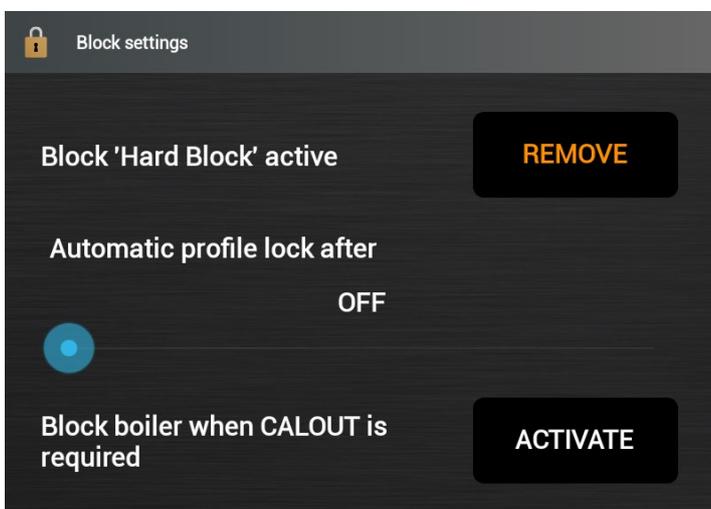
Automatische Profilsperre:

Durch die Aktivierung dieser Funktion wird das Profil nach der Aufhebung der Profilsperre nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch wieder gesperrt.

Aktivieren Sie das Kontrollkästchen, um die automatische Profilsperrefunktion nach einer bestimmten Zeit zu aktivieren.



Sobald die automatische Sperre aktiviert ist, ziehen Sie den Cursor an die entsprechende Position, um die Zeit einzustellen, nach der die Sperre aktiviert werden soll.

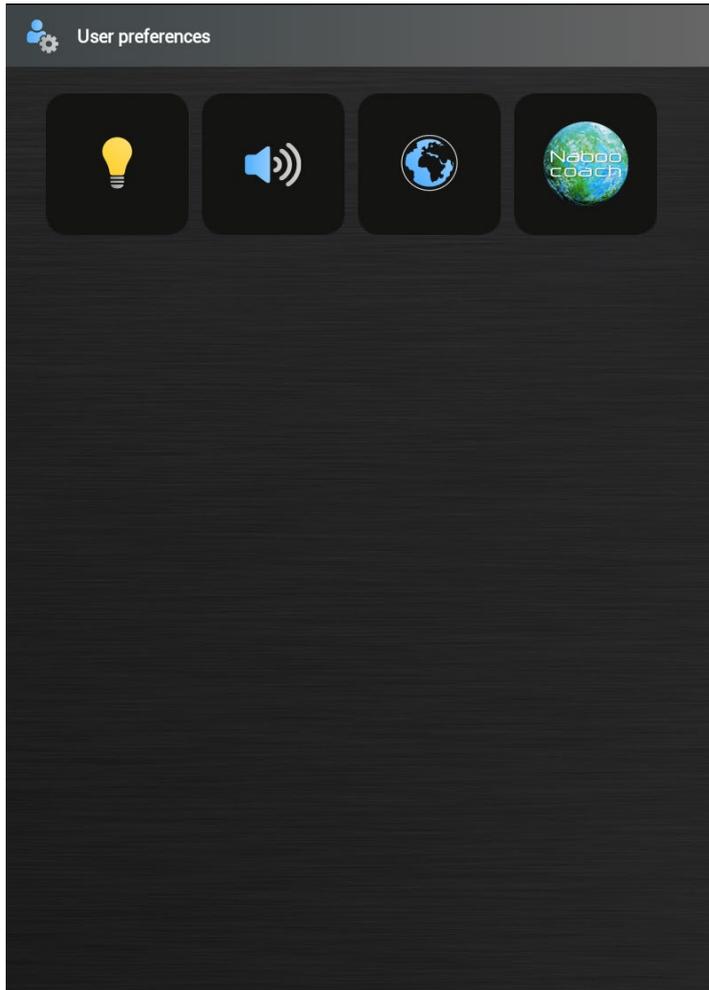


Ziehen Sie den Cursor nach links, um die automatische Sperrfunktion zu deaktivieren.

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

Naboo coach:

Einstellung von Empfehlungen zur ordentlichen/außerordentlichen Wartung und zu voreingestellten Rezepten.

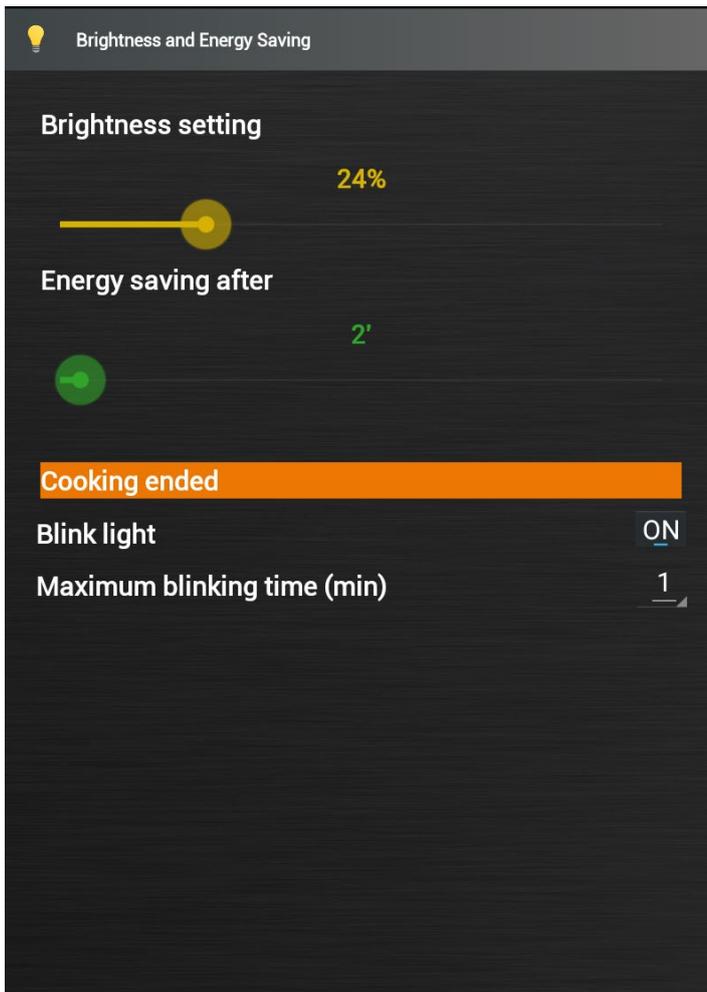
21 • EINSTELLUNGEN

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.

Blinkendes Licht bei Ende des Garvorgangs:

Das blinkende Licht auf ON einstellen und die Zeit des Blinkens regulieren

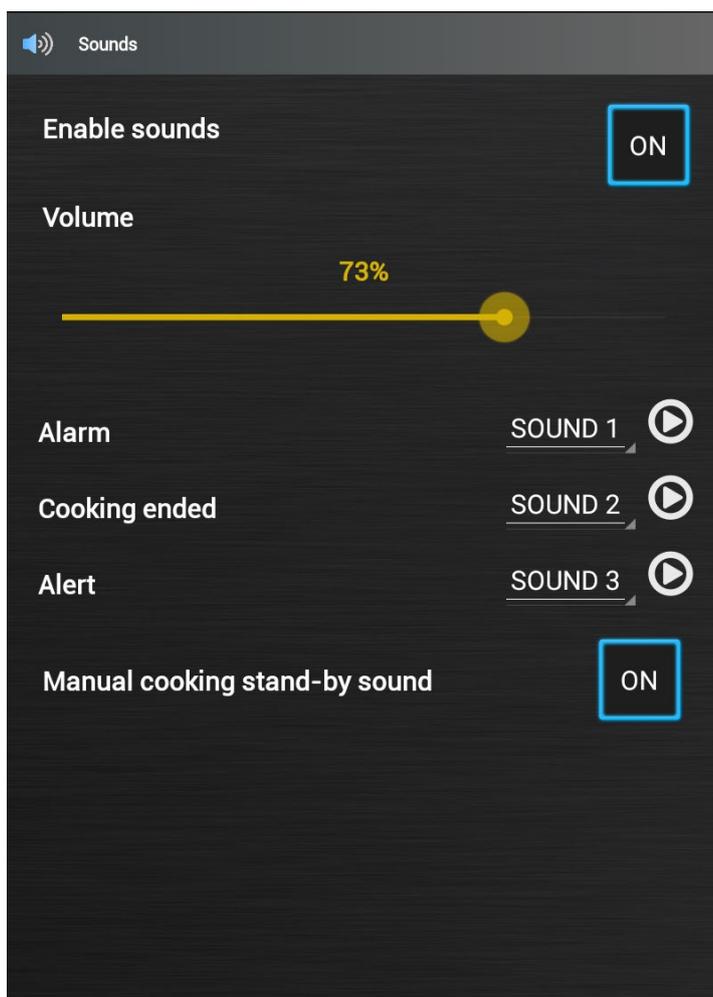
21 • EINSTELLUNGEN

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:

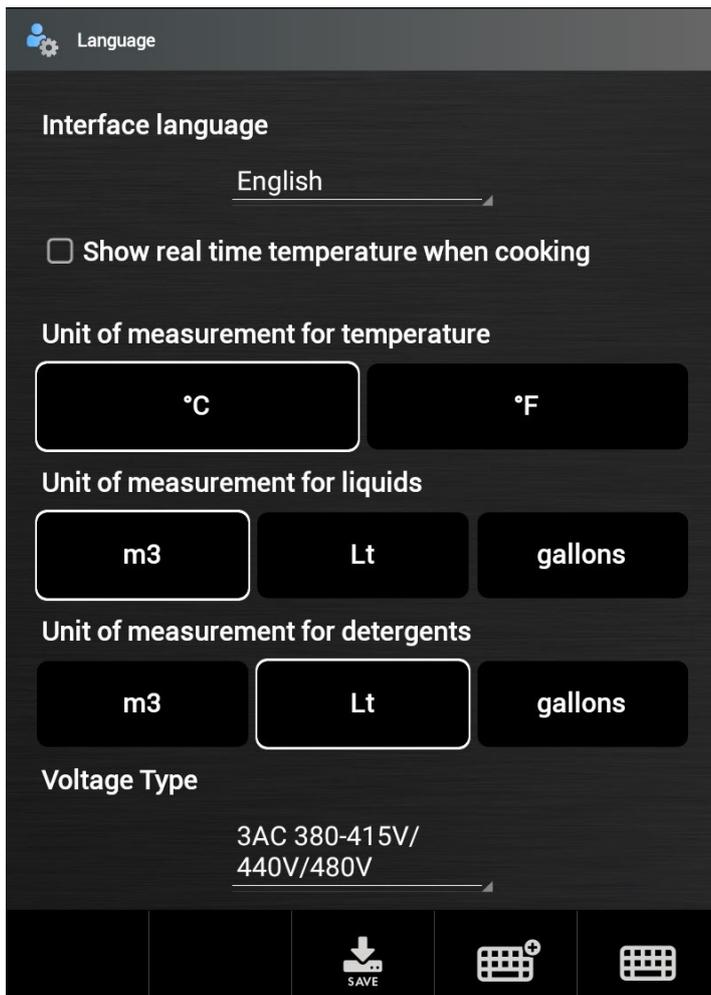
Auf ON einstellen, um den Signalton für Stand-by bei manuellem Garvorgang zu aktivieren

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

Freigabe der Gareinstellungen in mm:ss:

Das Kontrollkästchen markieren, um die Funktion freizugeben.

Bei freigegebener Funktion kann eine Garzeit in 10-Sekunden-Schritten bis zu einer maximalen Zeit von 10 Minuten eingestellt werden.

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)

Maßeinheit für die Gase:

Auf die gewünschte Maßeinheit klicken (Kubikmeter, Gallonen oder Kubikfuß)

Maßeinheit für die Flüssigkeiten:

Auf die gewünschte Maßeinheit klicken (Kubikmeter, Liter oder Gallonen)

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.

21 • EINSTELLUNGEN

BENUTZEREINSTELLUNGEN

NABOO COACH



Naboo coach, ein echter virtueller Assistent, der Sie während der Phasen des Kochvorgangs berät, Ihnen die am besten geeignete auszuführende Reinigung vorschlägt oder Sie sogar darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.

Das Symbol zum Zugriff auf die Einstellungen von Naboo Coach drücken.



Empfehlungen für die Wartung:

Auf **ON** einstellen, um wertvolle Hinweise bezüglich der ordentlichen und vorbeugenden Wartung zu aktivieren, wie zum Beispiel:

- Hinweis auf die Verfügbarkeit von Software-Aktualisierungen
- Ratschläge zur am besten geeigneten Art des Reinigungsvorgangs je nach Verwendung
- Erinnerungshilfen zur vorbeugenden Wartung

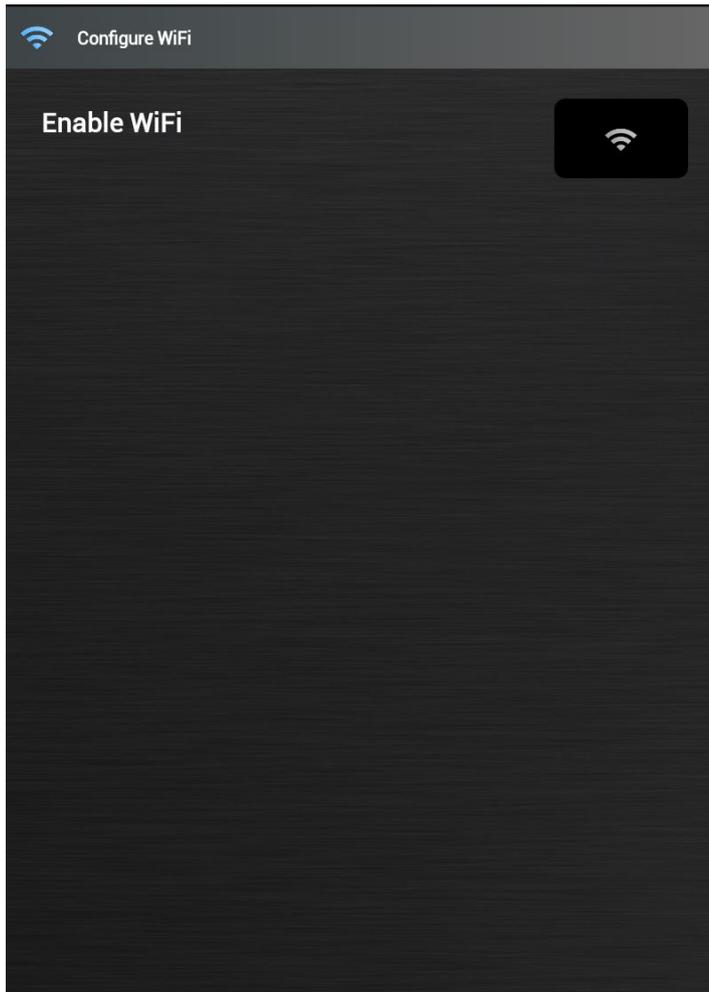
Empfehlungen für die Garvorgänge:

Auf **ON** stellen, um beim Start einiger vordefinierter Rezepte Meldungen mit nützlichen Ratschlägen und Ideen für die beste Verwendung von Naboo bei der Erstellung der gewünschten Speisen zu aktivieren.

WI-FI KONFIGURIEREN



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



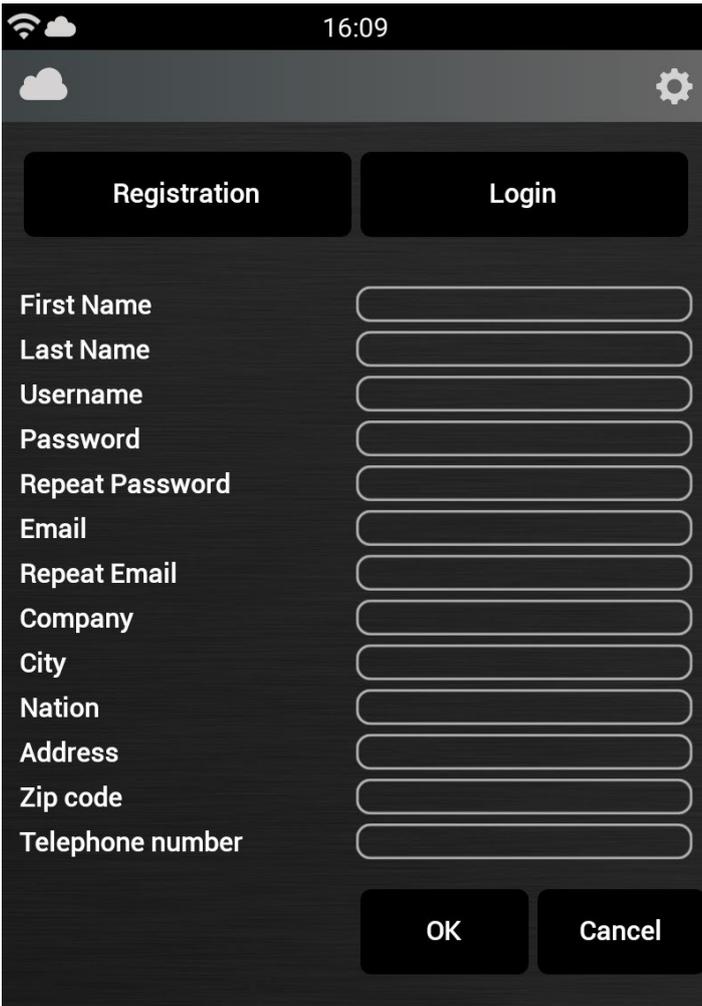
Das Symbol **“WI-FI freigeben”** zum Zugang zu den verfügbaren WI-FI-Netzen drücken.

Siehe Seite 40.

CLOUD-EINSTELLUNGEN



Das Symbol zum Zugang zur Cloud drücken



16:09

Registration Login

First Name

Last Name

Username

Password

Repeat Password

Email

Repeat Email

Company

City

Nation

Address

Zip code

Telephone number

OK Cancel

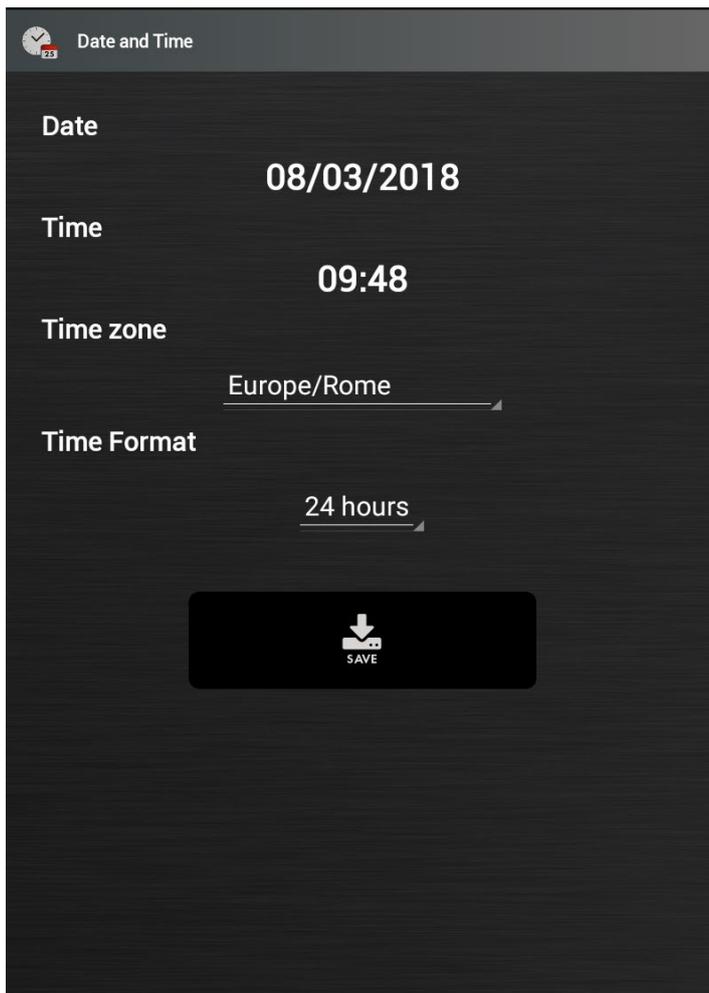
Siehe Seite 41.

21 • 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:

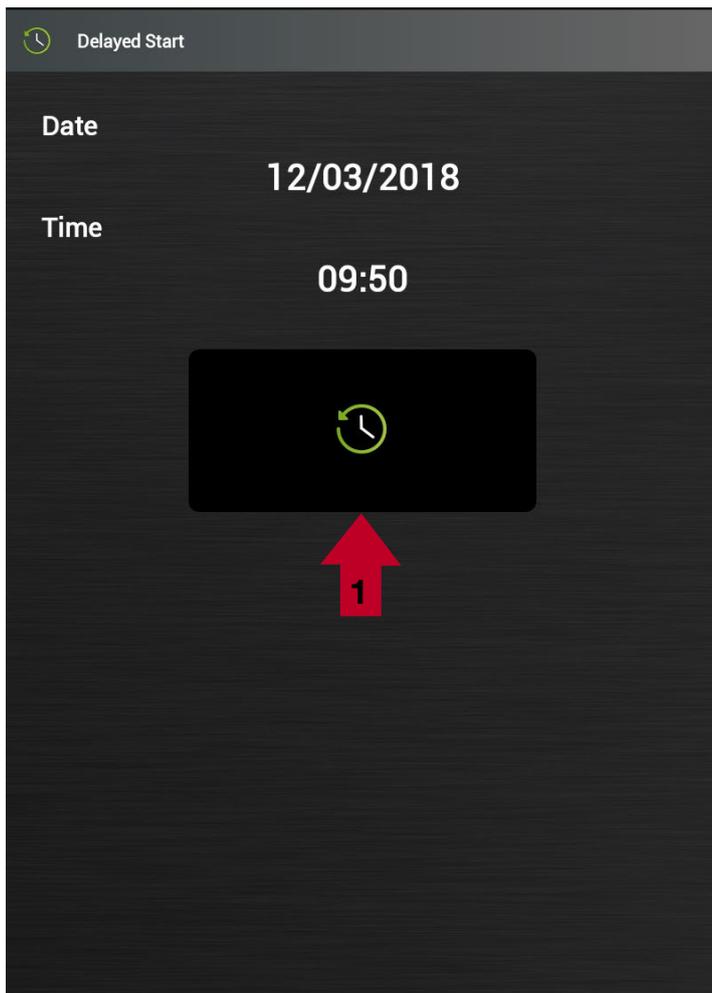
Im Drop-down-Menü das gewünschte Uhrzeitformat wählen.

Die Taste SAVE drücken, um die eingestellten Wahlen zu speichern

VERZÖGERTER START



Das Symbol drücken, um auf die Einstellung des verzögerten Starts zuzugreifen



Einstellung des Datums:

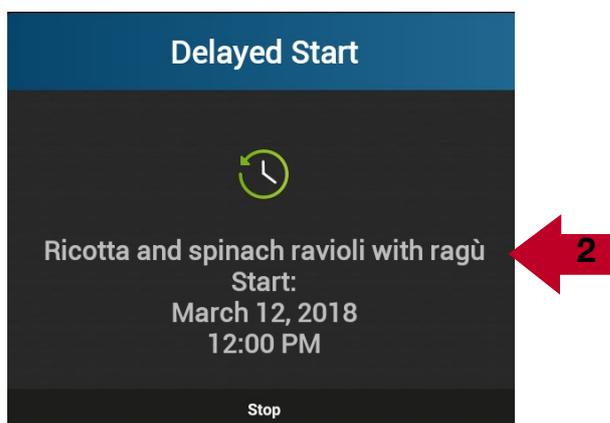
Auf "Datum" klicken und durch seine Wahl auf dem Kalender einstellen

Einstellung der Uhrzeit:

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

Das Symbol "Verzögerter Start" **(1)** drücken und das Rezept wählen

Es erscheint ein zusammenfassendes Popup **(2)**, das das gewählte Rezept und das Datum und die Uhrzeit des verzögerten Starts anzeigt.



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.

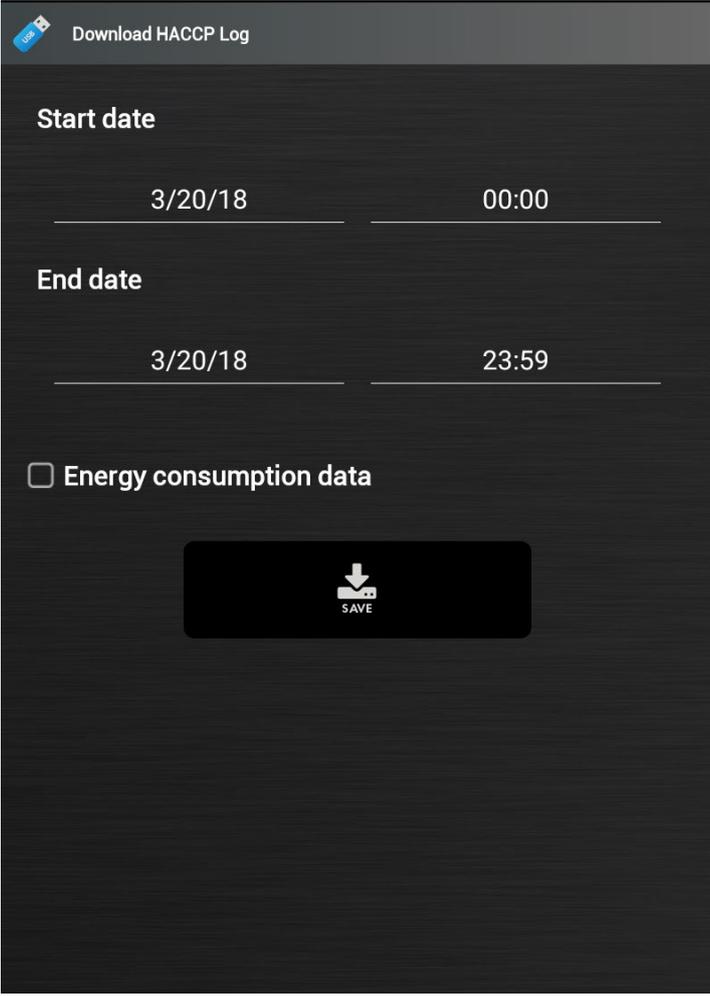
21 • EINSTELLUNGEN

USB

HACCP



Das Symbol zum Herunterladen der HACCP-Logdatei drücken.



The screenshot shows a dark-themed interface for downloading HACCP logs. At the top left, there is a USB icon and the text 'Download HACCP Log'. Below this, there are two sections for date and time selection. The first section is labeled 'Start date' and shows '3/20/18' and '00:00'. The second section is labeled 'End date' and shows '3/20/18' and '23:59'. Below these sections, there is a checkbox labeled 'Energy consumption data' which is currently unchecked. At the bottom center, there is a large black button with a white download icon and the word 'SAVE' below it.

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.

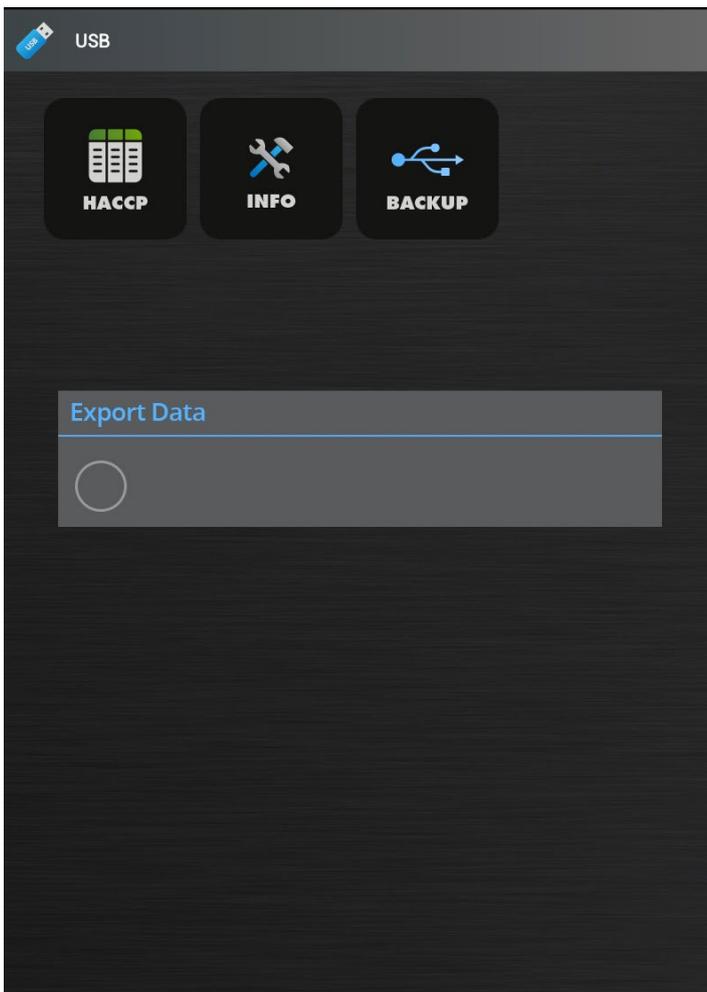
21 • EINSTELLUNGEN

USB

INFO



Das Symbol drücken, um die technischen Betriebsinformationen des Ofens herunterzuladen



Erlaubt, die Logdateien der technischen Betriebsinformationen des Ofens herunterzuladen

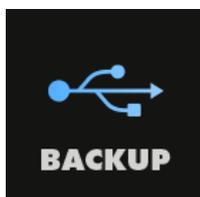
Einen USB-Stick einsetzen und die Taste INFO drücken.

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

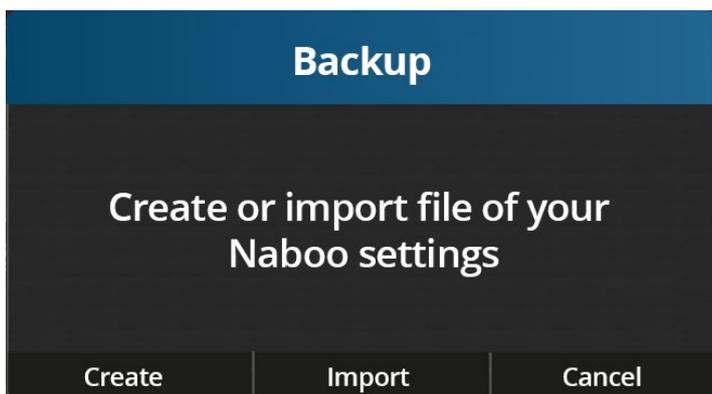
21 • EINSTELLUNGEN

USB

BACKUP



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



Den USB-Stick einsetzen.

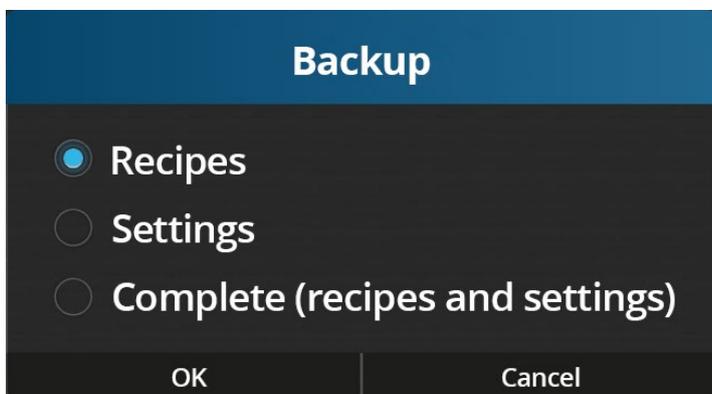
"ERSTELLEN" wählen, um das Backup auszuführen.

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.

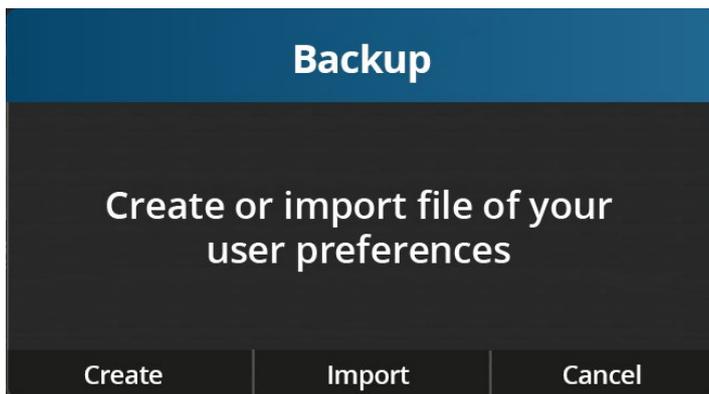
21 • EINSTELLUNGEN

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.

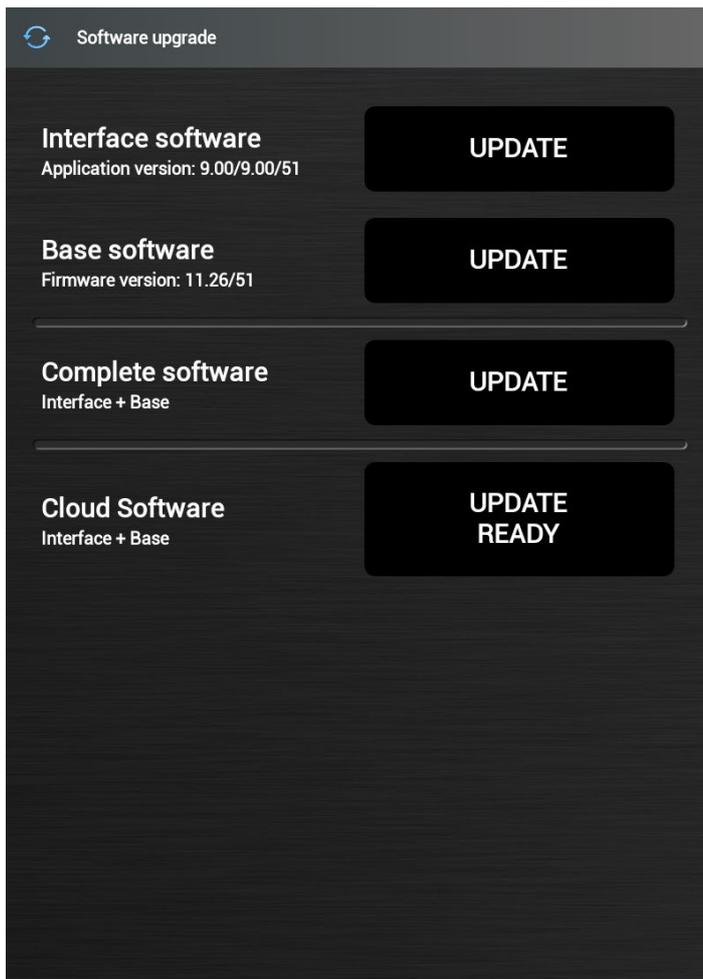
Oder „**Importieren**“ auswählen, um die am USB-Stick gesicherten Daten zu importieren.

Das Backup wählen, um es zu importieren.

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 47

Man empfiehlt, immer die komplette Aktualisierung auszuführen

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

Keine Meldungen für das Ende des Garvorgangs anzeigen:

Falls markiert, erscheint die Meldung bezüglich des Garvorganges nicht.

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:

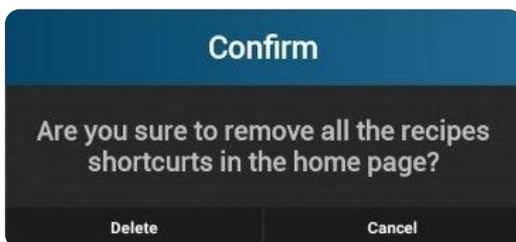
Falls markiert, erscheint die Meldung bezüglich der offenen Türe während des Garvorganges nicht.

HAUPTSEITE UND MELDUNGEN



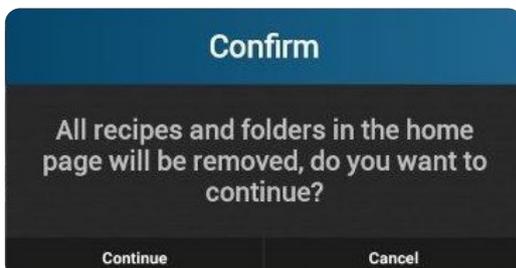
Alle Verlinkungen der Rezepte auf der Hauptseite entfernen:

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.

21 • 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 Naboo
- Importieren von Rezepten aus der Cloud



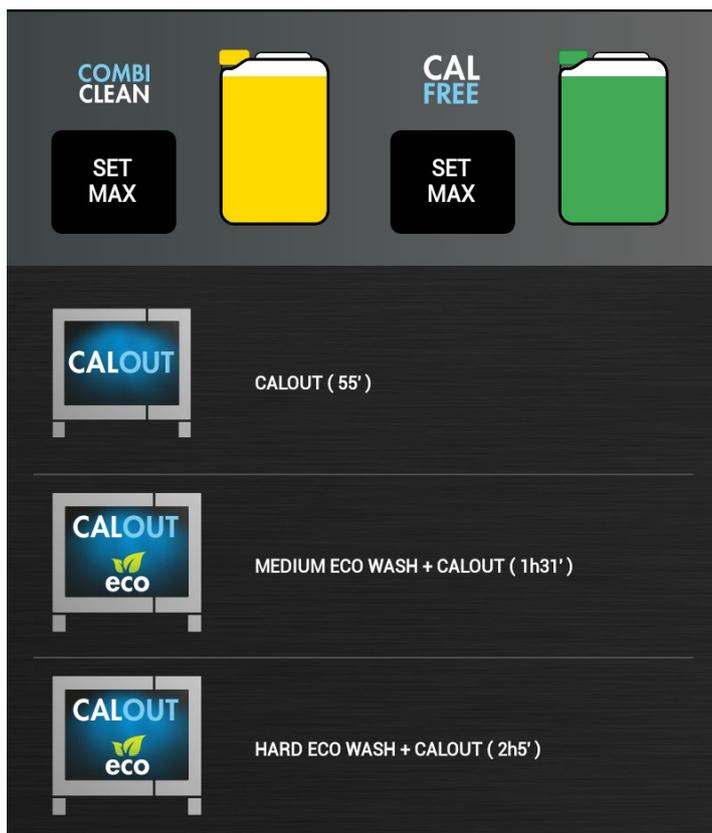
Kurzbefehle für den manuellen Garvorgang:

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

BOILER



Das Symbol zum Zugang zum Menü Boiler drücken



Erlaubt den Zugang zum Menü der Wäsche des Boilers.

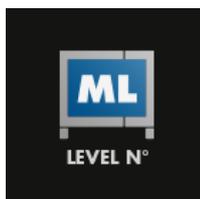
Über dieses Menü kann der CALOUT-Vorgang auch dann aktiviert werden, wenn keine Aufforderung durch das System vorliegt.

Durch die Boilerspülung kann die korrekte Funktionsweise des Auslassventils überprüft werden und manchmal können etwaige Kalkrückstände entfernt werden.

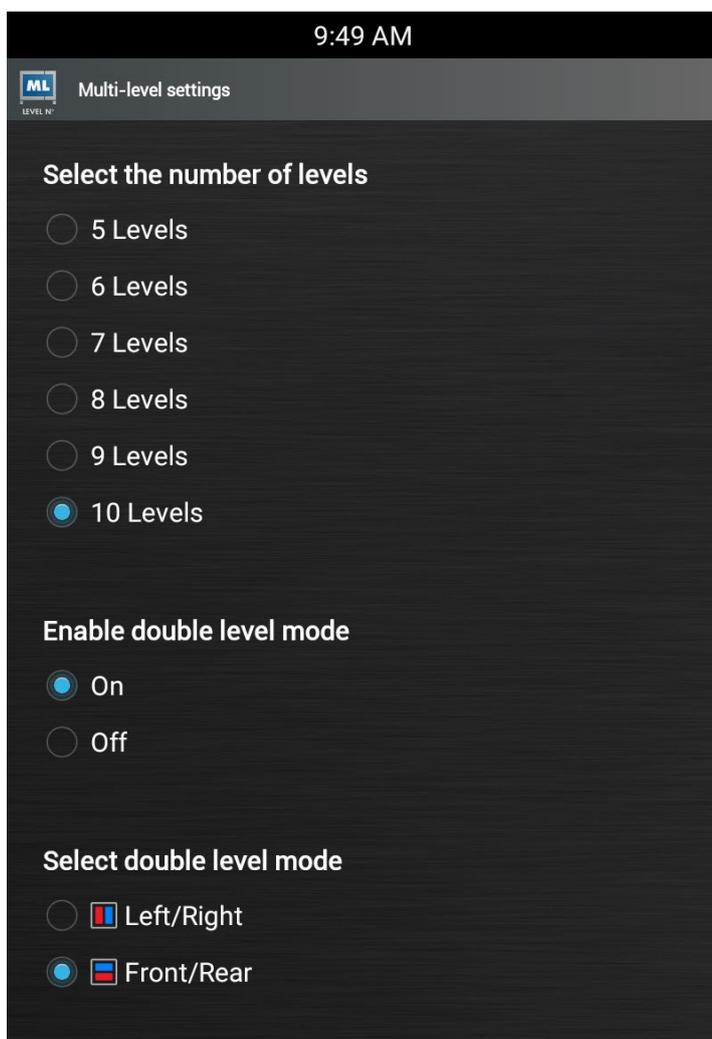
Die gewünschte Wäsche auswählen und die Wahl durch Druck von OK auf dem Popup-Fenster, das erscheint, bestätigen.

Nach Ende der Wäsche erscheint eine Meldung, die die Vollendung anzeigt.

EINSTELLUNGEN DES MEHRSTUFIGEN GARENS



Das Symbol drücken, um auf die Konfiguration der Ebenen des Ofens zuzugreifen.



In I die Anzahl der Ebenen wählen:

Erlaubt, die Anzahl der Ofenebenen zu wählen.

Die Anzahl der gewünschten Ebenen wählen.

Den doppelstufigen Modus aktivieren:

Erlaubt, das unterschiedliche Garen von 2 Produkten pro Ebene freizugeben

ON wählen, um die Funktion freizugeben

OFF wählen, um die Funktion zu deaktivieren

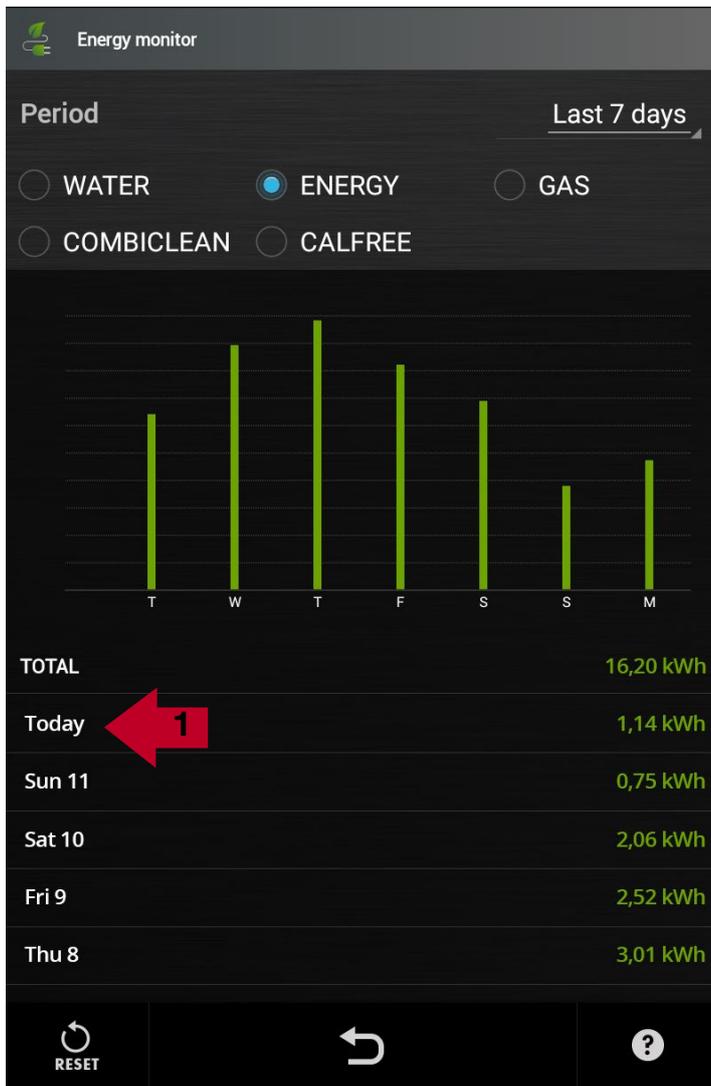
Den doppelstufigen Modus auswählen:

“Links/Rechts” oder “Vorderseite/Rückseite, je nach Typ von besessenem Ofen wählen.

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)

Den Typ von Verbrauch unter folgenden auswählen:

- Wasser
- Energie
- Gas
- Combiclean/Solid Clean
- Calfree/Solid Cal

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

Durch die Wahl eines Werts in der Tabelle geht man auf die detaillierte Visualisierung über (**Beispiel 1** - durch die Wahl eines Wochentags geht man auf die tägliche Visualisierung, in Stunden unterteilt, über).

MONITOR DES VERBRAUCHS



Bei der täglichen Visualisierung kann der Verbrauch bezüglich der letzten Vorgänge kontrolliert werden.

Das grüne Symbol BACK zeigt an, dass man zur vorherigen Visualisierung des Verbrauchs zurückkehren kann.

Um zur vorhergehenden Bildschirmseite zurückzukehren, auf das grüne Symbol BACK drücken.

WICHTIG:

DIE ANGABEN ZUM VERBRAUCH VON WASSER, ENERGIE UND GAS SIND INDIKATIV.

Der Wasserverbrauch wird für einen Druck von 3,5 bar berechnet und in m³, Liter oder Gallonen angegeben.

Der Energieverbrauch ist für die folgenden Versorgungen verfügbar: 230V-1N, 400V-3, 400V-3N, 440V-3, 440V-3N, 480V-3, 208V-3, 120V und wird in kWh ausgedrückt.

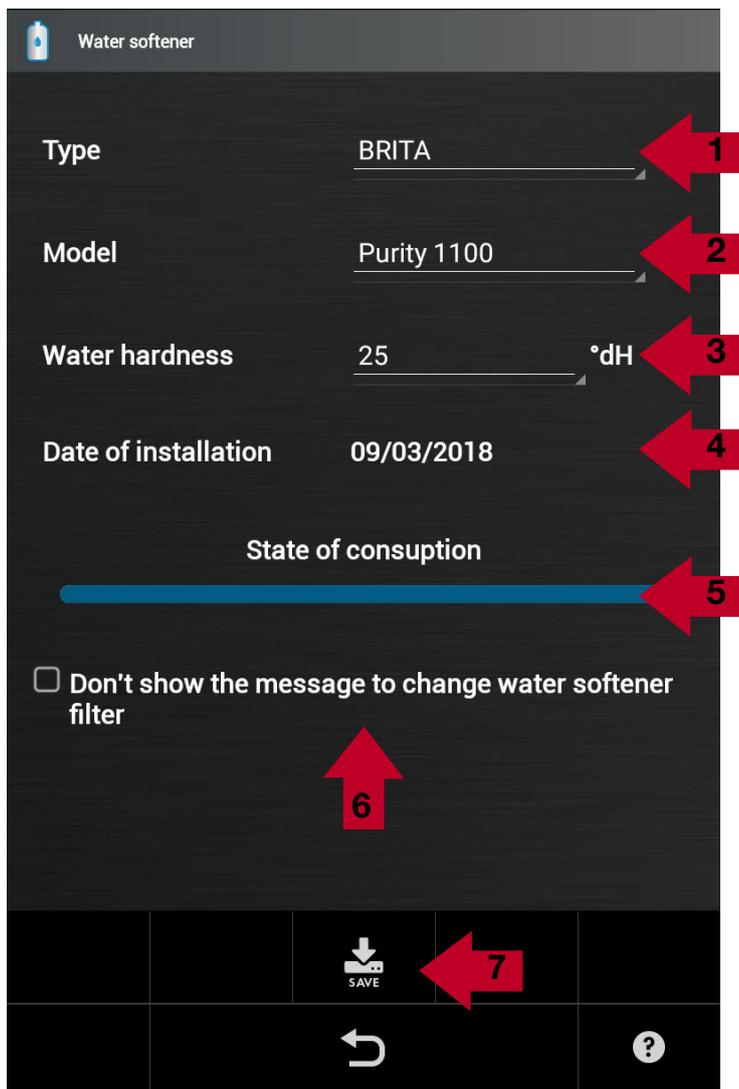
Der Gasverbrauch wird für Folgendes berechnet: Naturgas G20 - 20 mbar und für LPG G30-30 mbar und wird in m³, kg, Gallonen oder Kubikfuß ausgedrückt.

Die Reinigungsvorgänge werden in Litern oder Gallonen angegeben und beziehen sich nur auf die Verwendung von Originalprodukten.

ENTHÄRTER



Auf das Symbol zum Zugang zur Überwachung und Kontrolle der Effizienz und Wartung des externen Wasserenthärter drücken (Enthärter optional).



1) Den Typ von Enthärter einstellen
Das Passwort "waterfilter" eingeben und den Typ von installiertem Enthärter einstellen

2) Das Modell des Enthärter einstellen

3) Die Wasserhärte, ausgedrückt in °dH einstellen

4) "Installationsdaten" wählen, es wird das aktuelle Datum vorgeschlagen, mit dem Druck von "Ende" bestätigen

5) Der Verbrauchszustand des Enthärterfilters wird mit einer azurblauen Leiste angezeigt. Wenn es notwendig ist, den Filter des Enthärter auszutauschen, erscheint eine Meldung für den Austausch des Enthärterfilters.

6) Wählen, ob man die Meldung zum Austausch des Enthärterfilters zu verhindern wünscht

7) Die Taste SAVE drücken, um die eingestellte Wahl zu speichern

AUSTAUSCH DES FILTEREINSATZES:

Den Filter ersetzen und das "Installationsdatum" wie bei Punkt 4 ändern, die Taste 7 drücken, um die Einstellungen zu speichern.

WICHTIG:

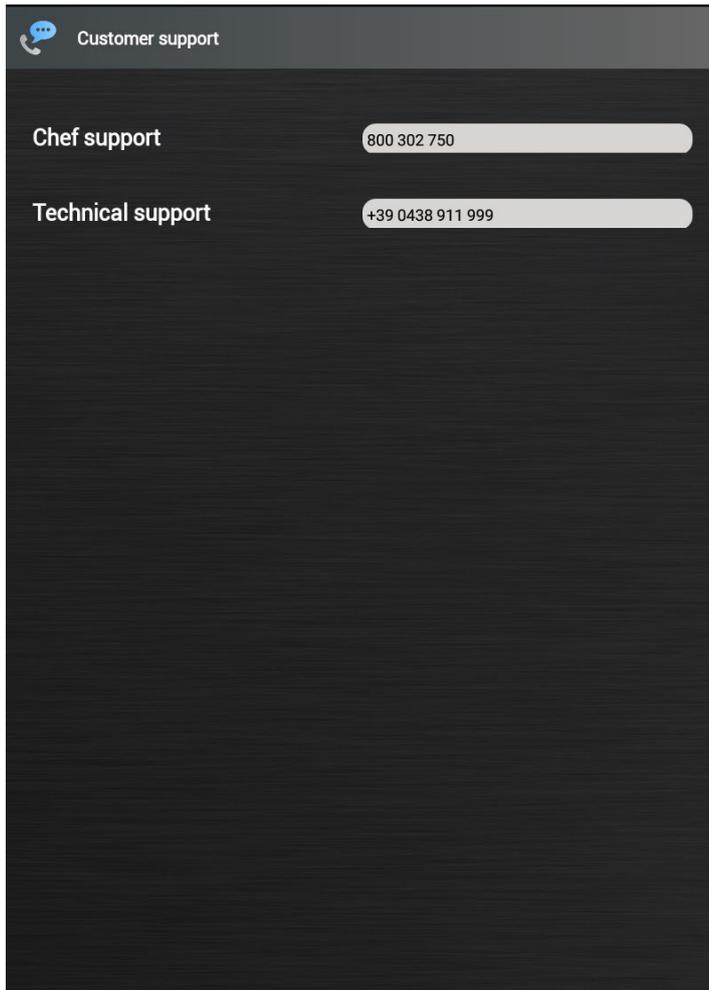
Der Verbrauch wurde unter Standardbedingungen berechnet (für einen Wasserdruck von 3,5 bar).
Konsultieren Sie die Gebrauchsanleitung des Enthärter.

Funktion nicht verfügbar für die Modelle 161 und 134.

KUNDENSERVICE



Das Symbol zum Zugang zum Menü Kundenservice drücken



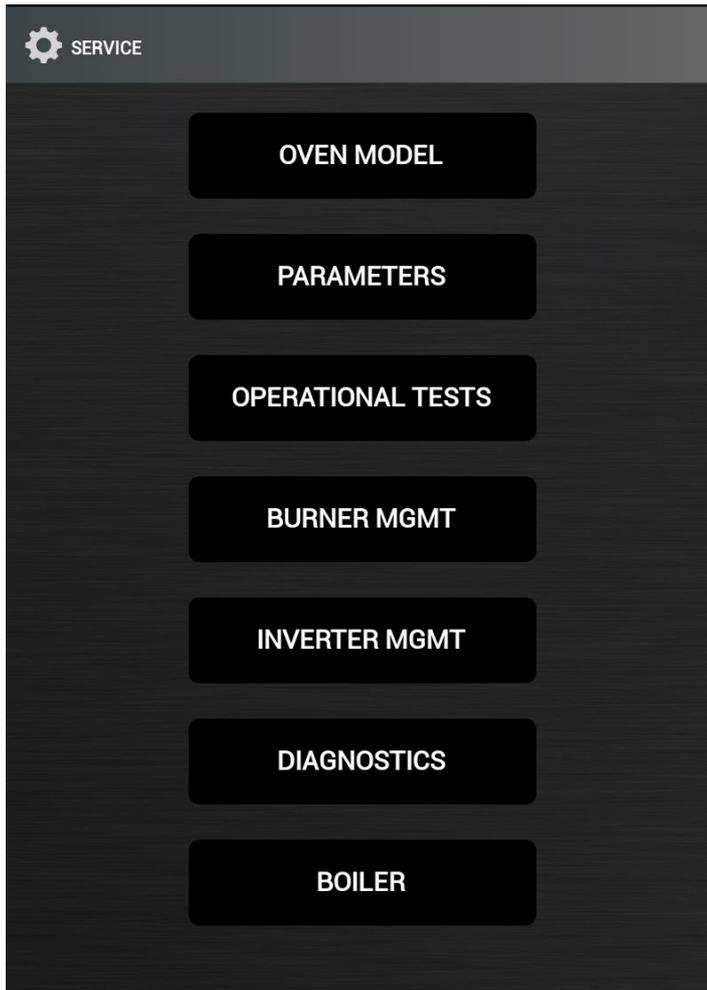
Erlaubt, die Telefonnummern des Kundendienstes einzustellen und zu visualisieren:

Chef Support und Technical support.

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.

22 • SELBSTDIAGNOSE UND ERLÄUTERUNGEN ZU STÖRUNGEN

23.1 • Zum Zeitpunkt der Einschaltung durch Druck des Knopfs **16** für 3 Sekunden, führt das Gerät automatisch eine elektronische Kontrolle der hauptsächlichen Betriebsvorrichtungen durch. Sollte das Gerät nach der Autodiagnose in einwandfreiem Zustand sein, wird auf der Temperaturanzeige der Garkammer der tatsächliche Temperaturwert in der Garkammer angezeigt und die LED-Leuchten der Garmodus-Tasten blinken. Im Anschluss können die Einstellungen der Koch-Parameter vorgenommen werden.

23.2 • Falls der Ofen jedoch Betriebsstörungen aufweist, werden diese auf dem Display **15** angezeigt. Die Anzeige von Störungen ist sehr wichtig, wenn die technische Unterstützung eingreifen muss, da diese Informationen bereits Aufschluss über die Art der Störung geben. Die Nachricht auf dem Bildschirm wird durch ein 5 Sekunden dauerndes akustisches Signal begleitet, das sich jede Minute bis zur Abschaltung des Gerätes wiederholt.

Die hauptsächlichen Fehlermeldungen sind:

MELDUNGEN

A10

Störung der Temperatursonde der Garkammer, den Ofen umgehend abschalten und den technischen Kundendienst rufen.

A11

Störung an der Sonde zum Vorheizen Boiler, der Ofen kann nur im Umluft-Modus arbeiten, die Modalitäten **Dampf und Gemischt können nicht aktiviert werden**. Erfragen Sie den Eingriff des technischen Kundendienstservice.

A12

Beschädigung der Temperaturensonde zur Kondensation von Abgasdämpfen. Die Kondensation der Dämpfe erfolgt kontinuierlich, dennoch kann der Ofen bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes unter **strenger Überwachung** (größerer Wasserverbrauch) arbeiten.

A13

Störung an der Kernsonde. In diesem Fall kann der Ofen auch ohne dieses Zubehör bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes verwendet werden.

A04

Dies bedeutet, dass kein Wasser einläuft, daher muss **geprüft werden**, dass der Absperrhahn geöffnet ist und dass Wasser vorhanden ist. Wenn der Wassermangel vom Netzwerk ausgeht, ist der Service-Provider zu benachrichtigen. Wenn das Netz jedoch vorhanden ist, ist der Kundendienst zu rufen. In der Zwischenzeit kann der Backofen im Umluftmodus verwendet werden.

A01

Eingreifen des **thermischen Motorschutzes**. **Den Ofen umgehend** ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

A02

Eingriff des Sicherheitsthermostats **der Garkammer**. **Den Ofen umgehend** ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

A03

Eingriff des Sicherheitsthermostats Boiler, umgehend den Ofen abschalten und den technischen Kundendienst rufen

A07

Im Fach der **elektrischen Komponenten** ist eine **Temperatur** außerhalb der Norm festgestellt worden. Der Ofen kann auch unter Beobachtung verwendet werden, bis der Eingriff des Kundendienstes vorgenommen wird.

Die hauptsächlichsten Fehlermeldungen sind:

MELDUNGEN

A08

Im Komponentenfach ist eine **überhöhte Temperatur festgestellt worden**, die die Integrität der Komponenten beeinträchtigen könnte. **Den Ofen umgehend ausschalten** und den technischen Kundendienst rufen.

TÜRE OFFEN

Erscheint bei offener Türe, um anzuzeigen, dass der Mikroschalter der Türe den Kontakt nicht schließt. Sicherstellen, dass die Türe geschlossen ist. Sollte das Signal weiterhin bestehen, ist der Kundendienst zu rufen.

A60 - A61 - A62

Fehlfunktion des Dampfgenerators.

Den Ofen umgehend abschalten und den technischen Kundendienst rufen.

AUSSERORDENTLICHE WARTUNG NOTWENDIG

Erscheint beim Abschalten des Geräts und zeigt die Notwendigkeit der Aktivierung eines Zyklus zur Entkalkung des Dampfgenerators an.

CALOUT DURCHFÜHREN

Erscheint beim Abschalten des Geräts und zeigt die Notwendigkeit der Aktivierung eines Zyklus zur Entkalkung des Dampfgenerators an.

A05 - A65

Zeigt den mangelnden Abfluss des Wassers vom Dampfgenerator an. Im Falle, dass der Defekt während dem Programm der Entkalkung erscheint **“dE”**, **unterbricht der Defekt den Betrieb des Geräts**, den technischen Kundendienst rufen.

BOILER DEAKTIVIERT

Der Boiler ist deaktiviert, da die Prozedur des Abflusses nicht ordnungsgemäß ausgeführt wurde. Den technischen Kundendienst rufen.

A30 - A31 - A32 - A33 - A34 - A35 - A36 - A37

Fehlfunktion Inverter.

Den Ofen umgehend ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

WARNUNG FÜR GASMODELLE

A06

Mangel an Gas. Kontrollieren, dass Absperrventil geöffnet ist und Gas in das Netzwerk gelangt. Falls der Mangel vom Netzwerk abhängig ist, ist der Service-Provider zu benachrichtigen. Ist jedoch Gas im Netz vorhanden, ist der Kundendienst zu rufen.

A21 - A23 - A25 - A27

Die Gasgeräte sind mit Zündvorrichtung mit automatischer Rückstellung ausgestattet. Falls die automatische Wiederherstellung nach einigen Versuchen nicht erfolgt, erscheint auf dem Display **15** der Fehlercode **A21 - A25** für Brenner Kammer oder **A23 - A27** für Brenner Boiler.

Der Benutzer wird durch ein akustisches Signal aufmerksam gemacht. Die Taste **14** drücken, um die Einschaltung wiederherzustellen. Sollte das Problem erneut auftreten, ist der Kundendienst zu rufen.

***Hinweis:** Der Brennerblock ist eine Sicherheitsvoraussetzung. Daher ist das Auftreten einer solchen Situation keine Fehlfunktion der Ausrüstung.*

Sollte das Gerät nach einer sorgfältigen Durchführung der obigen Prüfungen immer noch nicht ordnungsgemäß funktionieren, ist der autorisierte Kundendienst zu kontaktieren.

***Hinweis:** Sollte Kontakt mit dem technischen Support aufgenommen werden, sind so viele Informationen wie möglich über den Defekt und alle auf dem Typenschild angegebenen Daten durchzugeben.*

A20 - A22 - A24 - A26

Alarm der Brenner.

Den Ofen umgehend ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

LA90037410 MANUALE USO NAB00 BOOSTED / AROMA NAB00 BOOSTED - DE

