

NTPROSIT





Manuale di istruzioni originale

1	Sicurezza	2
1.1	Spiegazione delle parole segnaletiche.....	2
1.2	Istruzioni di sicurezza.....	3
1.3	Uso previsto	8
1.4	Uso non intenzionale	8
2	Informazioni generali	9
2.1	Responsabilità e garanzia.....	9
2.2	Protezione del diritto d'autore	9
2.3	Dichiarazione di conformità.....	9
3	Trasporto, imballaggio e magazzinaggio	10
3.1	Controllo della consegna	10
3.2	Imballaggio	10
3.3	Stoccaggio	10
4	Dati tecnici	11
4.1	Specifiche tecniche	11
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchio	14
4.3	Funzioni dell'apparecchio	17
5	Installazione e funzionamento	17
5.1	Installazione	17
5.2	Pentole adatte	19
5.3	Operazione.....	20
6	Pulizia	36
6.1	Istruzioni di sicurezza per la pulizia.....	36
6.2	Pulizia	36
7	Possibili malfunzionamenti	38
8	Smaltimento	40



Leggere questo manuale di istruzioni prima dell'uso e tenerlo sempre a disposizione!

Questo manuale d'istruzioni contiene informazioni relative all'installazione, al funzionamento e alla manutenzione dell'apparecchio ed è un'importante fonte di informazioni ed una guida di riferimento. La conoscenza di tutte le istruzioni operative e di sicurezza contenute nel presente manuale è un prerequisito per una manipolazione sicura e corretta dell'apparecchio. Inoltre, si applicano la prevenzione degli infortuni, la salute e sicurezza sul lavoro e le normative legali in vigore nella zona in cui l'apparecchio viene utilizzato.

Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio, in particolare prima di accenderlo, leggere questo manuale d'istruzioni per evitare lesioni personali e danni alla proprietà. Un uso improprio può causare danni.

Il presente manuale d'uso costituisce parte integrante del prodotto e deve essere conservato in prossimità immediata dell'apparecchio ed essere disponibile in qualsiasi momento. Il manuale d'istruzioni deve essere trasferito insieme all'apparecchio.

1 Sicurezza

Questo apparecchio è stato fabbricato in conformità delle norme tecniche attualmente in uso. Tuttavia, l'apparecchio può essere fonte di pericolo se utilizzato impropriamente o in modo contrario allo scopo previsto. Tutte le persone che utilizzano l'apparecchio devono prendere in considerazione le informazioni contenute nel presente manuale di istruzioni e osservare le istruzioni di sicurezza.

1.1 Spiegazione delle parole di segnalazione

Le istruzioni di sicurezza e le avvertenze importanti sono indicate nel presente manuale d'uso con le parole appropriate. Si deve seguire rigorosamente le istruzioni, per evitare incidenti, lesioni personali e danni materiali.



PERICOLO!

La parola di avvertimento **PERICOLO** mette in guardia contro i pericoli che possono provocare lesioni gravi o morte se non vengono evitati..



ATTENZIONE!

La parola di avvertimento **ATTENZIONE** avverte contro i pericoli che possono portare a lesioni moderate o gravi o morte se i rischi non vengono evitati.



AVVERTENZA!

La parola d'ordine **AVVERTENZA** mette in guardia contro i pericoli che possono provocare lesioni lievi o moderate se non vengono evitati.

IMPORTANTE!

La parola **IMPORTANTE** indica i possibili danni, che possono verificarsi se non vengono osservate le istruzioni di sicurezza.

NOTA!

Il simbolo **NOTA** indica ulteriori informazioni e linee guida per l'utente sull'uso dell'apparecchio.

1.2 Istruzioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete troppo elevata o un'installazione non corretta possono causare scosse elettriche.
- L'apparecchio può essere collegato solo se i dati sulla targhetta dati tecnici corrispondono alla tensione di rete.
- Per evitare cortocircuiti, l'apparecchio deve essere tenuto asciutto.
- Se si verificano malfunzionamenti durante il funzionamento, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchio se è caduto in acqua. Scollegare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione.
- Eventuali riparazioni o aperture di alloggi possono essere effettuate solo da professionisti e officine pertinenti.

- Non trasportare l'apparecchio, tenendolo per il cavo di alimentazione.
- Non permettere che il cavo di alimentazione entri in contatto con fonti di calore o bordi taglienti.
- Non piegare, pizzicare o annodare il cavo di alimentazione.
- Snodare sempre completamente il cavo di alimentazione.
- Non posizionare mai l'apparecchio o altri oggetti sul cavo di alimentazione.
- Tenere sempre la spina per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per verificare che non sia danneggiato. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Se questo cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti o da un elettricista qualificato per evitare pericoli.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per verificare che non sia danneggiato. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Se questo cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti o da un elettricista qualificato per evitare pericoli.

Materiali infiammabili

- Non sottoporre mai l'apparecchio a contatto con fonti di calore ad alta temperatura, per esempio: forno, fornace, fiamma libera, generatori di calore, ecc.
- Per evitare il rischio di incendio, pulire l'apparecchio regolarmente.
- Non coprire l'apparecchio con, ad esempio, fogli di alluminio o panni.
- Utilizzare l'apparecchio solo con materiali appositamente designati e con le impostazioni di temperatura corrette. Altrimenti il prodotto potrebbe prendere fuoco.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o infiammabili, ad esempio: benzina, alcool, ecc. L'alta temperatura provoca l'evaporazione di questi materiali e, a seguito del contatto con fonti d'accensione, può verificarsi un'esplosione.
- In caso di incendio, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di tentare azioni adeguate di estinzione.
- Non tentare mai di estinguere l'incendio con acqua se l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica. Dopo l'estinzione del fuoco, garantire un sufficiente afflusso di aria fresca.

Superfici calde

- Le superfici dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento. Pericolo di bruciatura! La temperatura elevata rimane per qualche tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Utilizzare gli elementi di maneggevolezza e i supporti forniti.
- Si deve trasportare e pulire l'apparecchio dopo che si è completamente raffreddato.
- È vietato cospargere superfici calde con acqua fredda o liquidi infiammabili

Pericolo di radiazioni a microonde!

L'esposizione alle radiazioni a microonde può causare lesioni corporali. Per evitare gli effetti di questo rischio, seguire le istruzioni di sicurezza riportate di seguito:

- Non accendere il dispositivo quando la porta è aperta, in quanto potrebbe emettere un eccesso di onde elettromagnetiche dannose.
- Non cambiare mai le serrature di sicurezza!
- È estremamente importante non danneggiare la porta e che possa essere chiusa correttamente. Esempi di danni alla porta che possono essere pericolosi includono quanto segue:
 - Deformazione e rientranze,
 - cerniere e viti incrinati e/o correttamente fissate,
 - guarnizioni danneggiate delle porte,
 - vetro incrinato,
 - elementi di bloccaggio danneggiati.
- Lo spazio tra la porta e il dispositivo deve essere privo di oggetti estranei.
- Le guarnizioni delle porte devono essere strette e pulite, poiché lo sporco e i danni possono permettere alle onde elettromagnetiche di fuoriuscire dal dispositivo. Fare attenzione a non accumulare residui (es. detersivi, polvere, grasso, ecc.).

Sicurezza durante il funzionamento dei forni ad alta velocità

- Non utilizzare l'apparecchio per friggere prodotti alimentari. L'olio caldo può causare ustioni della pelle o danni all'apparecchio.

- Gli alimenti che vengono riscaldati nell'apparecchio sono caldi in modo non uniforme. Inoltre, i contenitori diventano solitamente caldi come gli alimenti. Controllare attentamente la temperatura degli alimenti, soprattutto se il cibo è preparato per i bambini. **Rischio di ustioni!**
- Il riscaldamento dei liquidi con l'energia delle microonde può portare al cosiddetto 'bollimento ritardato'. Un liquido raggiunge il suo punto di ebollizione, anche se non vi sono segni della sua ebollizione. È per questo che si deve essere particolarmente cauti quando si maneggia un contenitore. Quando si rimuove dall'apparecchio, il liquido potrebbe schizzare. **Rischio di ustioni!**
- Prima di scaldare un prodotto alimentare liquido, mescolarlo prima per evitare una forte ebollizione.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti destinati ai neonati, né in bottiglie né in altri contenitori.
- Per evitare surriscaldamenti e incendi, non scaldare vino, brandy, rum, e nessun altro prodotto alimentare che contenga liquore.
- Non appendere vestiti, asciugamani e panni sopra l'apparecchio

Rischio Incendio / Rischio Esplosione

- Non mettere oggetti (libri di cucina, panni per lavare i piatti, ecc.) nella camera di trattamento termico. Un'accensione inattesa dell'apparecchio può danneggiarlo o persino incenerirlo.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in materiali infiammabili, come contenitori di plastica o di carta, l'apparecchio deve essere controllato a causa della possibilità di un eccessivo riscaldamento.
- Se i materiali nella camera di trattamento termico inceneriscono, lasciare la porta dell'apparecchio chiusa, spegnere l'apparecchio e staccare la spina o cambiare il fusibile spento.
- Non utilizzare pentole, padelle o coperchi di metallo. Il metallo può essere la fonte di scintille nella camera di trattamento termico. Utilizzare solo contenitori realizzati con materiali adatti per forni a microonde, resistenti alle alte temperature. Seguire le istruzioni nella sezione 'Pentole adatte'.
- Non preparare alimenti e liquidi in contenitori chiusi o sigillati. Potrebbero rompersi nell'apparecchio o causare lesioni durante l'apertura!
- Le uova fresche, sode, in guscio e sbucciate non devono essere riscaldate nell'apparecchio perché potrebbero scoppiare.
- Prima di riscaldare i prodotti con buccia dura, per es. patate, zucche, mele o castagne, occorre forarli.
- Non mettere nell'apparecchio una miscela di acqua con olio o grasso, poiché tale miscela potrebbe scoppiare.

Personale Operativo

- L'apparecchio può essere utilizzato solo da personale qualificato e specializzato.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, né da persone con esperienza e/o conoscenze limitate.
- Si devono sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio o lo accendano.

Utilizzo sotto sorveglianza

- Si può utilizzare solo un apparecchio sotto supervisione.
- Rimanere sempre nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.

Uso Improprio

- L'uso non intenzionale o vietato può causare danni all'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo se le sue condizioni tecniche sono perfette e consentono un funzionamento sicuro.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo quando tutte le connessioni sono eseguite secondo alle norme di legge in vigore.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo se pulito.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.

1.3 Uso previsto

Come descritto di seguito, ogni uso dell'apparecchio per uno scopo diverso e/o divergente dal suo uso normale previsto è vietato e considerato un uso non intenzionale.

Il seguente è un uso previsto:

- Preparazione degli alimenti con l'uso di pentole adatte.

1.4 Uso non previsto

Un uso non previsto può provocare lesioni personali o danni alla proprietà causati da tensione pericolosa, incendio o alta temperatura. L'apparecchio può essere utilizzato solo per eseguire le operazioni descritte nel presente manuale d'istruzione.

I seguenti sono un uso non previsto:

- Riscaldamento delle stanze
- Asciugatura di asciugamani/vestiti
- Deposito di oggetti infiammabili
- Uso di pentole non adatte
- Riscaldamento e riscaldamento di liquidi e materiali infiammabili, pericolosi per la salute, volatili, ecc.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e le istruzioni contenute in questo manuale d'uso tengono conto delle normative vigenti, del livello attuale di conoscenze tecniche ingegneristiche nonché della nostra competenza ed esperienza maturate nel corso degli anni. Se vengono ordinati modelli speciali o opzioni aggiuntive, oppure sono state implementate soluzioni tecniche all'avanguardia, l'effettiva fornitura dell'apparecchio può, in alcune circostanze, differire dalle descrizioni e dai numerosi disegni di questo manuale d'istruzioni.

Il fabbricante non è responsabile di eventuali danni o difetti derivanti da:

- inosservanza delle istruzioni,
- uso non previsto,
- modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore,
- utilizzo di pezzi di ricambio non approvati.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, destinate a migliorare l'apparecchio e le sue prestazioni.

2.2 Protezione del diritto d'autore

Il presente manuale di istruzioni, i testi, disegni e immagini in esso contenuti, nonché gli altri suoi componenti sono protetti da copyright. È vietato riprodurre il presente manuale di istruzioni (compresi i suoi estratti), in qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo, nonché utilizzare e/o trasferire il suo contenuto a terzi senza l'autorizzazione scritta del produttore. La violazione di quanto sopra comporta l'obbligo di risarcimento. Ci riserviamo il diritto di chiedere ulteriori danni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchio soddisfa le norme e le linee guida attualmente applicabili dell'Unione Europea. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di conformità CE. Su richiesta, possiamo fornire la relativa dichiarazione di conformità..

3 Trasporto, imballaggio e magazzinaggio

3.1 Controllo della consegna

Subito dopo la ricezione, controllare la consegna per completezza e per i possibili danni di spedizione. In caso di danni visibili durante il trasporto, rifiutare l'apparecchio o accettarlo condizionatamente. Segnare e annotare la portata del danno nei documenti di trasporto/ lista di spedizione della compagnia di navigazione e presentare un reclamo.

Il danno occultato deve essere segnalato immediatamente dopo la sua scoperta, in quanto le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini applicabili.

Se si trova che le parti o gli accessori mancanti, si prega di contattare il nostro servizio clienti.

.

3.2 Imballaggio

Non smaltire la scatola di cartone dell'apparecchio. Può essere utilizzato per conservare l'apparecchio durante il trasferimento o la spedizione dell'apparecchio al nostro punto di assistenza in caso di danni.

Gli imballaggi e i loro elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, questi sono: pellicole di plastica e sacchetti, scatola di cartone.

Quando smaltisci l'imballaggio, osserva le normative nazionali applicabili.

Il materiale di imballaggio riciclabile dovrebbe essere riciclato.

3.3 Stoccaggio

Lasciare la confezione chiusa fino all'installazione dell'apparecchio; osservare le indicazioni esterne relative al metodo di collocazione e conservazione. Conservare l'imballaggio solo nelle seguenti condizioni:

- in locali chiusi;
- in un ambiente asciutto e privo di polvere;
- lontano da agenti aggressivi;
- in un luogo protetto dalla luce del sole;
- in un luogo protetto contro gli urti meccanici.

In caso di conservazione prolungata (oltre tre mesi), controllare regolarmente lo stato dell'imballaggio e delle parti. Se necessario, sostituire la confezione con una

Informazioni generali

nuova.

Nome:	NTPROSIT
Art. No.:	NTPROSIT
Materiale:	acciaio inossidabile, verniciato
Materiale della camera di trattamento termico:	acciaio inossidabile
Dimensioni della camera di trattamento termico (L x P x A), in mm:	305 x 305 x 185
Intervallo di temperatura, min.-max., in °C:	25 - 280
Regolazione del tempo, da-a, in sec.-min.:	0 - 20
Velocità della ventola in %:	10 - 100
Potenza delle microonde:	1,5 kW
Potenza di convezione:	3,0 kW
Grado di protezione:	IPX3
Carico connesso:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni (W x D x H), in mm:	460 x 675 x 660
Peso, in kg:	64,0

EN

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche.

Versioni / Caratteristiche

- Colore:
- - NTPROSIT - nero
- Collegamento dell'apparecchio: pronto per il collegamento
- Funzioni:
- - combinazione di aria calda e microonde
- - aria calda
- - microonde
- Opzioni di impostazione: temperatura, tempo, potenza del microonde
- Controllo della temperatura: termostatico, in incrementi di 1 °C
- Timer
- Termostato
- Funzione start-stop
 - manuale
 - automatico tramite contatto porta
- Funzione di pausa
- Connessione USB: salvataggio/importazione per programmi, incluse le immagini
- Display:
 - programmi, tempo, progresso del programma
 - 5" display a colori
- Display digitale
- Interruttore principale
- Interruttore ON/OFF
- Controllo:
 - elettronica
 - toccare
- Indicazione importante: utilizzare solo pentole adatte
- Il set comprende:
 - 1 separatore d'aria, 280 x 305 mm
 - 1 misurino

Informazioni generali

- 1 cestello 290 x 220 mm
- 1 vassoio per la pizza, Ø 260 mm

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchio

NTPROSIT

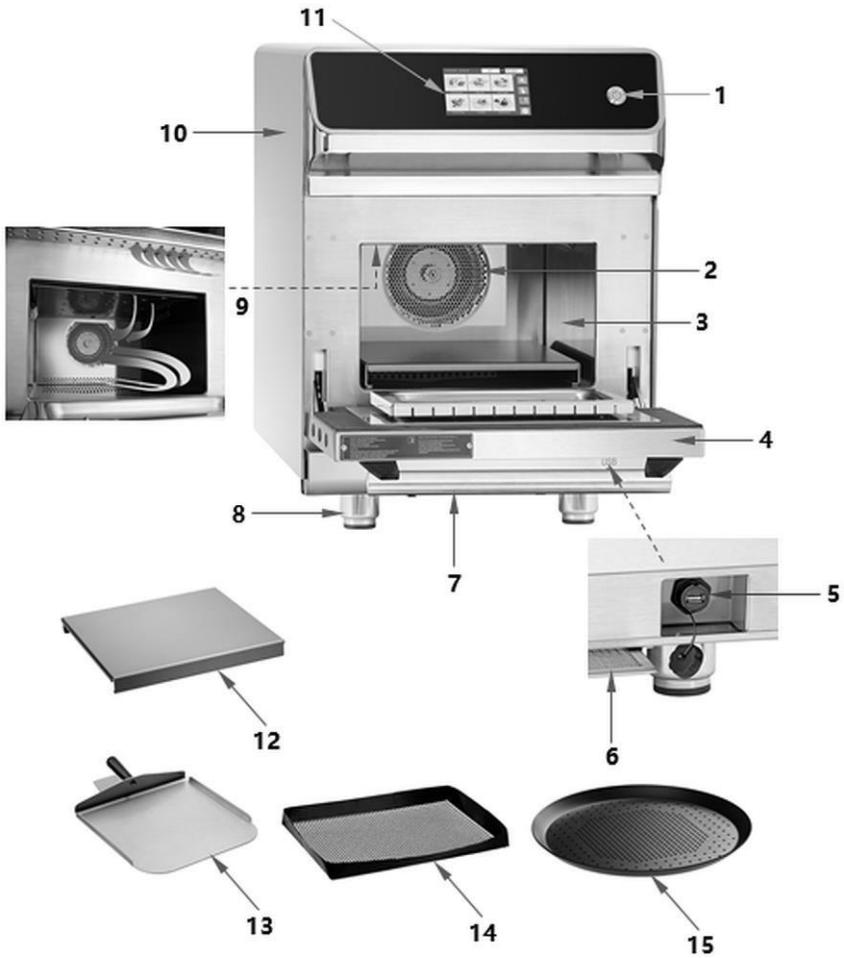


Fig. 1

Informazioni generali

Descrizione per Fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Interruttore principale | 2. Ventola |
| 3. Camera di lavorazione termica | 4. Porta dell'apparecchio |
| 5. Connessione USB | 6. Filtro |
| 7. Maniglia della porta | 8. Piedi regolabili in altezza (4 pcs) |
| 9. Aperture di ventilazione della camera di trattamento termico | 10. Alloggiamento |
| 11. Display | 12. Separatore d'aria |
| 13. Snackjet scoop | 14. Snackjet cestino |
| 15. Vassoio per pizza | |

Attrezzatura (inclusa nella spedizione)

Separatore d'aria (12, Fig. 1),

- Materiale: alluminio
- Caratteristiche:
 - adatto per l'uso in microonde
 - non adatto per il lavaggio in lavastoviglie
- **Indicazioni importanti:**
 - richiesto per la preparazione di ogni alimento
 - non preparare il cibo direttamente sul separatore d'aria; utilizzare pentole o carta da forno adatte
 - Dimensioni: L 280 x P 305 x A 30 mm
 - Peso: 0,71 kg

Misurino (13, Fig. 1),

- Materiale: alluminio, plastica
- Progettato per: rimozione di cibo
- Con manico fisso
- Caratteristiche: non adatto per il lavaggio in lavastoviglie
- Dimensioni: L 300 x P 410 x A 62 mm
- Peso: 0,54 kg

Cestino (14, Fig. 1),

- Materiale: fibra di vetro, rivestimento in politetrafluoroetilene
- Ideato per: preparazione di piccoli piatti
- Caratteristiche:
 - adatto per l'uso in microonde
 - non adatto per il lavaggio in lavastoviglie
- Dimensioni: L 290 x P 220 x A 30 mm
- Peso: 0,064 kg

Vassoio per pizza (15, Fig. 1),

- Materiale: alluminio, rivestito
- Modello:
 - Ø 260 mm
 - base perforata
 - rotondo
- Caratteristiche: adatto per microonde
- Dimensioni: L 260 x P 260 x A 15 mm
- Peso: 0,22 kg

Indicazioni importanti

ATTENZIONE!

Gli accessori possono essere danneggiati da prodotti alimentari contenenti acidi aggressivi e sale.

Quando si utilizzano gli accessori, assicurarsi sempre che non vengano a contatto con prodotti alimentari contenenti acidi e sale.

Ricordare che acidi, basi e/o sali metallici in combinazione con acqua e/o ossigeno atmosferico possono sciogliere l'alluminio puro, creando composti di alluminio (III).

1. Pulire gli accessori immediatamente dopo l'uso, sotto acqua calda e corrente e con l'uso di un panno morbido o spugna. Utilizzare un detergente delicato, se necessario.
2. Risciacquare gli accessori con acqua fresca.
3. Per finire, asciugare accuratamente gli accessori.

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

Con la combinazione di un forno a convezione e un forno a microonde, e con le pentole adatte, è possibile preparare snack croccanti, freschi e succulenti. Con 1.024 programmi e 15 fasi di lavorazione termica, è possibile preparare una varietà di piatti in modo rapido e semplice nel minor tempo possibile

5 Installazione e funzionamento

5.1 Installazione



ATTENZIONE!

Un'installazione, posizionamento, funzionamento, manutenzione o uso improprio non corretti dell'apparecchio possono provocare lesioni personali o danni alla proprietà.

Il posizionamento e l'installazione, nonché le riparazioni possono essere effettuati solo da un servizio tecnico autorizzato e in conformità con la legislazione nazionale applicabile..

Disimballaggio / Posizionamento

- Smontare l'apparecchio, rimuovere tutti gli elementi di imballaggio esterni e interni e le protezioni per la spedizione..



ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento!

Impedire ai bambini di accedere a materiali per la confezione, ad esempio: sacchetti di plastica e EPS.

- Se l'apparecchio è coperto da una pellicola protettiva, rimuoverla. Rimuovere lentamente la pellicola per non lasciare residui di colla. Rimuovere i residui di colla con l'uso di un solvente adatto.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati tecnici e le etichette di avvertenza fissate sull'apparecchio.
- Non collocare mai l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Collocare l'apparecchio in modo da rendere i collegamenti facilmente accessibili, in modo che possano essere rapidamente scollegati se si presenta una tale necessità.
- L'apparecchio deve essere collocato su superfici che:

Installazione e funzionamento

- con sufficiente capacità portante, resistente all'acqua, asciutto e resistente alle alte temperature;
 - sufficientemente grande, e quindi che l'uso dell'apparecchio non presenti problemi;
 - facilmente accessibili;
 - ben ventilata. Mantenere una distanza sufficiente dai bordi del tavolo. L'apparecchio potrebbe capovolgersi e cadere.
-
- Mantenere una distanza minima di 60 cm dalle pareti e dagli oggetti su entrambi i lati e sul retro, e 140 mm sopra l'apparecchio. Lasciare spazio sufficiente davanti all'apparecchio per aprire la porta.
 - Quando si installa l'apparecchio non coprire mai le aperture di ventilazione e l'aspiratore di vapore sulla parete posteriore: l'aria calda da impianto elettrico e fumi dalla camera di trattamento termico sono estratti attraverso queste aperture. Garantire così il corretto funzionamento dell'apparecchio.
 - Il filtro per grasso e polvere rimovibile situato sotto l'apparecchio deve essere sempre pulito. Assicurarsi che sia sempre privo di polvere e sporco.

Connessione elettrica

- Verificare se i dati tecnici dell'apparecchio (vedere targhetta) corrispondono alle specifiche della rete elettrica locale.
 - Collegare l'apparecchio a una presa di rete singola, correttamente messa a terra con contatto protettivo. Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla.
 - Il cavo di alimentazione deve essere disposto in modo da impedire a chiunque di inciampare contro di esso.
-
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Installazione e funzionamento

• 5.2 Pentole adatte

Le informazioni riportate nella tabella sottostante possono essere utili per selezionare il giusto set di pentole:

Contenitori resistenti alle alte temperature		
Vetro di sicurezza	√	Non utilizzare pentole con elementi metallici (es. bordo dorato di una piastra). Le microonde non penetrano nei metalli
Vetro-ceramica	√	
Ceramiche resistenti al calore	√	
Contenitori in plastica		
Contenitore speciale in plastica, contenitori di plastica adatti per l'uso nei forni	√	Non può essere utilizzato con determinate impostazioni di alta temperatura
Contenitori		
Carta infiammabile, contenitori di cartone	x	
Prodotti alimentari film estensibile, pellicola di plastica	x	
Altri elementi		
Chiusura rubinetto, etichetta	x	Quando si riscalda in forno, non possono essere presenti utensili da cucina
Stoviglie	x	
Sensore di temperatura interno	x	

5.2 Funzionamento

Preparazione dell'apparecchio

Prima dell'uso, pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno, nonché le sue attrezzature secondo le istruzioni riportate nella sezione 6 'Pulizia'.

1. Le superfici lavate e l'intera attrezzatura devono essere asciugate completamente.
2. Collegare l'apparecchio a una presa idonea.

Avviamento dell'apparecchio



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Durante il funzionamento, l'alloggiamento e la porta dell'apparecchio diventano molto caldi e rimangono caldi per un po' dopo aver spento l'apparecchio.

Non toccare l'apparecchio durante il funzionamento o subito dopo lo spegnimento.

Aprire e chiudere l'apparecchio solo con la maniglia della porta.

Per il funzionamento dell'apparecchio, utilizzare le maniglie e gli elementi progettati a tal fine.

Gli elementi dell'apparecchiatura e le pentole diventano molto calde durante il funzionamento del l'apparecchio.

Per rimuovere gli alimenti caldi utilizzare scoop o strofinacci/guanti da forno.

1. Accendere l'apparecchio con l'interruttore principale situato sul pannello di controllo. La spia verde si accende nell'interruttore principale. Dopo una breve pausa, il display mostra un simbolo ON/OFF.
2. Premere il simbolo ON/OFF per accedere al menu principale.

Installazione e funzionamento

Elementi di controllo / messaggi visualizzati

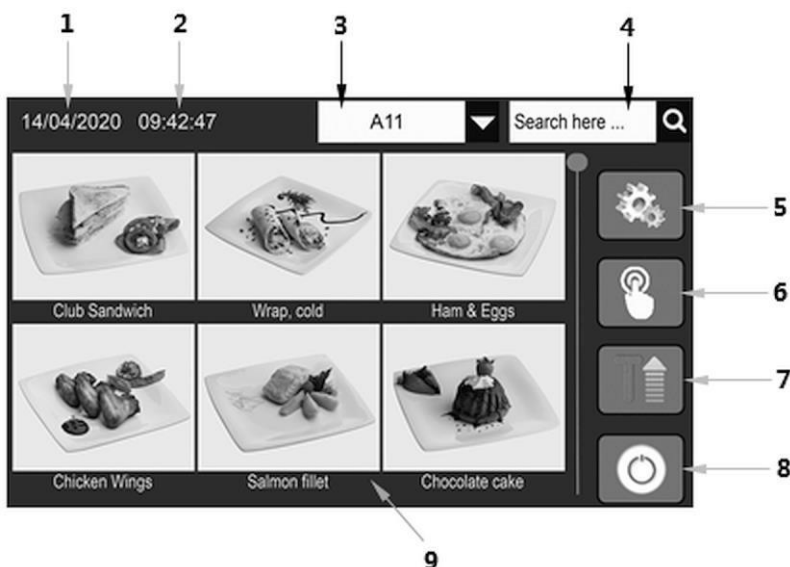


Fig. 2

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Data | 2. Ora |
| 3. Programma di trattamento termico | 4. Campo di ricerca |
| 5. Tasto di impostazione | 6. Tasto di selezione |
| 7. Tasto di regolazione della temperatura | 8. Pulsante ON/OFF |
| 9. Selezione del menu | |

Impostazioni menù

Nel menu principale, è possibile selezionare tra le ricette installate in fabbrica (automaticamente) e impostare individualmente i programmi di elaborazione termica (manualmente). È possibile memorizzare 1.024 ricette.

Ogni programma di trattamento termico può contenere fino a 15 fasi di lavorazione, e si possono impostare individualmente temperatura, tempo e potenza del forno a microonde.

L'apparecchio è dotato di interfaccia USB, che consente, per esempio, di introdurre una nuova immagine in una ricetta. L'interfaccia USB si trova nella parte inferiore dell'apparecchio, dietro un pannello che viene tenuto in posizione con due magneti.

Le immagini o le ricette complete possono essere trasferite. Le ricette possono essere cancellate in qualsiasi momento - una ad una o in gruppi.

1. Premere il tasto  per impostare la temperatura di preriscaldamento. La temperatura di preriscaldamento può essere impostata nell'intervallo 25-280°C.
2. Premere il pulsante ON/OFF  per confermare il valore impostato
3. Premere e tenere premuto il tasto ON/OFF  per tornare al menu principale.

Programmi di lavorazione termica/ricette

Nel menu principale sono presenti i programmi di elaborazione termica con le immagini. Premere l'immagine per selezionare la ricetta corrispondente.

Utilizzando il pulsante START  si avvia l'elaborazione termica. Se la temperatura preimpostata non viene raggiunta, viene visualizzato un avviso sul display. Tuttavia, se il processo deve continuare, l'avvertimento deve essere confermato.

Impostare programmi / ricette individualmente

1. Per passare alle impostazioni, premere una delle immagini (es. pizza) sul display. Il seguente messaggio viene visualizzato sul display:

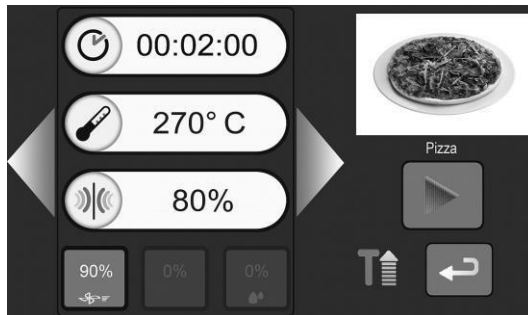
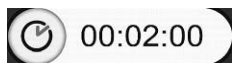


Fig. 3

Installazione e funzionamento

Premendo il pulsante freccia  o  si passa alla fase precedente o successiva della lavorazione termica. Si possono richiamare i parametri richiesti per ogni fase di trattamento termico.

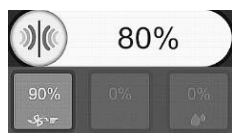


2. Premere questo campo per modificare il tempo di elaborazione termica visualizzato. Viene visualizzata una tastiera numerica.
3. Impostare il tempo di elaborazione termica richiesto.



4. Premere questo campo per modificare la temperatura di elaborazione termica visualizzata. Viene visualizzata una tastiera numerica.
5. Impostare la temperatura di lavorazione termica richiesta..

Se si preme il simbolo  sul display viene visualizzata la temperatura corrente nella camera di trattamento termico.



6. Premere questo campo per impostare la potenza del microonde e la velocità della ventola

Premendo nuovamente il campo a sinistra () da i tre campi presentati di seguito possono aumentare la velocità del ventilatore del 10%

Premendo nuovamente il campo centrale si può impostare la potenza del forno a microonde richiesta nell'intervallo 0-100%.

7. È possibile impostare la temperatura di preriscaldamento premendo il campo  .

Quando  viene visualizzato nel display, il preriscaldamento è terminato e l'apparecchio è pronto per l'inserimento degli alimenti.

Quando  viene visualizzato nel display, significa che la temperatura è superiore alla temperatura preimpostata e l'apparecchio si sta raffreddando.

8. Premendo il campo  si può tornare al menu principale.

9. Premere il pulsante start  per avviare il programma di elaborazione termica impostato. Verrà visualizzato il seguente messaggio:

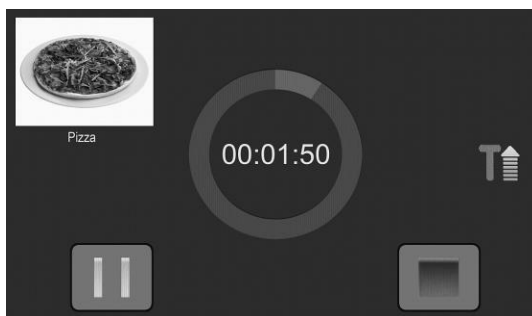


Fig. 4

10. Per interrompere l'elaborazione termica, premere il campo .

11. Per continuare l'elaborazione termica, premere nuovamente il campo .

12. Per terminare l'elaborazione termica, premere il campo .

NOTA:

Se la porta viene aperta durante l'elaborazione termica, si sente un segnale acustico e viene visualizzato il seguente messaggio



Fig. 5

Dopo la chiusura della porta, l'elaborazione termica continua.
Se la temperatura preimpostata non è raggiunta, il sistema lo segnala:

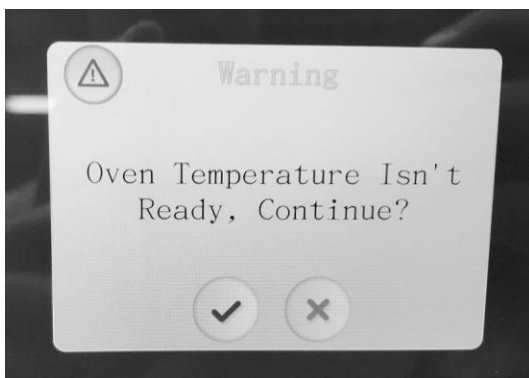


Fig. 6

Se si preme il pulsante  e non viene messo alcun alimento nel forno, viene visualizzato il seguente messaggio::

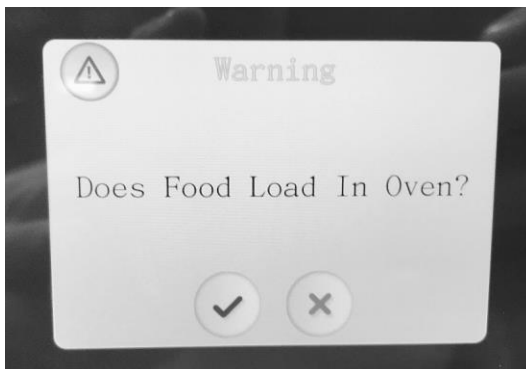


Fig. 7

13. Mettere il cibo nel forno e confermare premendo .

Quando il trattamento termico è terminato, si apre la seguente finestra di messaggio:

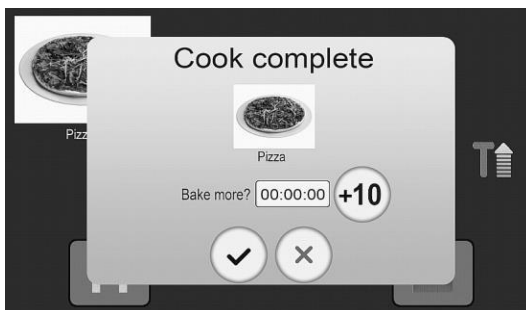


Fig. 8

14. Premere '+10' per aggiungere 10 secondi al tempo di elaborazione termica, quindi premere  per continuare.

15. Premere  per interrompere l'elaborazione termica.

Quando la porta è ancora aperta, viene visualizzato il messaggio di avviso: 'Porta aperta'.

16. Per continuare con l'elaborazione termica, chiudere la porta dell'apparecchio.

Impostazione rapida della ricetta

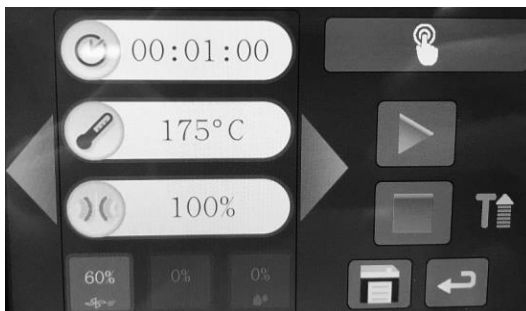


Fig. 9

Questa modalità viene solitamente utilizzata per testare e arricchire nuove ricette; qui tutti i parametri vengono configurati nuovamente.

1. Premere il pulsante  .
2. Premere il Pulsante freccia  per aggiungere una nuova fase nel processo termico.
3. Utilizzando i campi giusti, impostare i parametri richiesti (tempo, temperatura, velocità della ventola, potenza del forno a microonde) per la nuova fase di elaborazione termica.
4. Premere il simbolo  quando le impostazioni sono configurate.

Impostazioni di sistema

In questo menu è possibile richiamare e modificare varie informazioni sul sistema e sull'apparecchio..

Impostazione ricetta

1. Nel menu principale premere il simbolo



Si apre la seguente finestra:

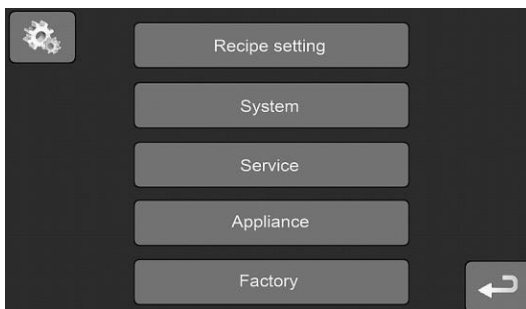


Fig. 10

2. Premere 'Impostazione ricetta'.

Viene aperta la seguente finestra:

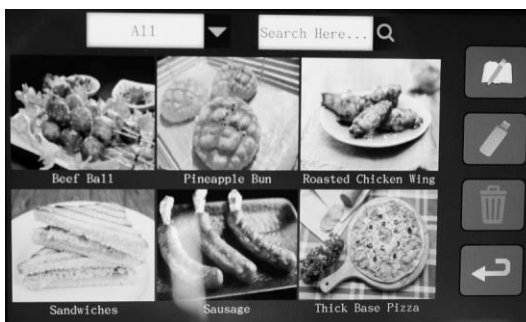


Fig. 11

Installazione e funzionamento

3. Selezionare una delle categorie predefinite premendo l'immagine a destra nel display..



Lettura e salvataggio ricette. Lettura: le ricette da un'unità USB vengono trasferite nel menu dell'apparecchio. Risparmio: le ricette impostate nel menu dell'apparecchio vengono trasferite su un drive USB.



Le ricette, immagini o impostazioni che non sono più necessarie possono essere eliminate premendo questo campo.



Premendo questo campo si può preparare una nuova ricetta. Viene visualizzato il seguente messaggio:

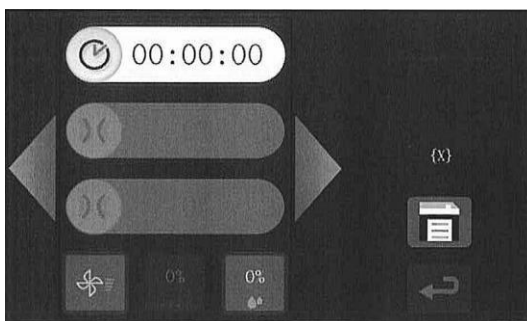


Fig. 12

4. Selezionare le impostazioni corrette per i parametri di ogni fase del programma di trattamento termico.

Per ogni programma di trattamento termico è possibile impostare un massimo di 15 fasi di lavorazione.

5. Subito dopo aver terminato l'introduzione delle impostazioni per una

determinata fase di elaborazione termica, premere il campo  per salvare la fase.

6. Premere il campo  per gestire di conseguenza la successiva fase di elaborazione termica, e quindi premere  per salvare le impostazioni.

Il messaggio, per esempio, ha la forma di::

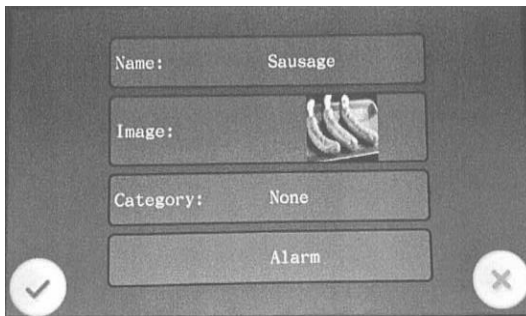


Fig. 13

7. Premere l'immagine della ricetta appropriata da una categoria selezionata. Potete scegliere tra le seguenti categorie: colazione, cena, menù giornaliero, ecc.
8. Per fornire un nome per la ricetta, premere il campo 'Nome' e quindi utilizzare la tastiera (come mostrato di seguito) inserire un nome adatto::

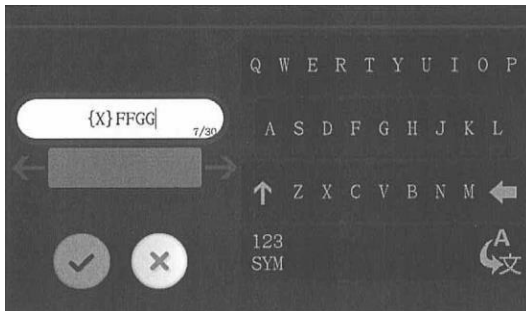


Fig. 14

Utilizzando il campo in basso a destra del display, è possibile selezionare la lingua della tastiera.

Installazione e funzionamento

Se per un programma ci sono più di due fasi di trattamento termico, per ciascuna delle fasi - ad eccezione dell'ultima - è possibile impostare un allarme.

9. Premere 'Allarme' per impostare le informazioni di allarme nel modo seguente:



Fig. 15

10. Selezionare "Stage Index" e inserire il numero per la fase di elaborazione termica, e.g. 1.
11. Selezionare l'opzione 'Attiva allarme'.
12. Selezionare 'Sì' se un allarme deve essere impostato per una data fase di elaborazione; selezionare 'No' se non deve essere attivato l'allarme.
13. Anche per le fasi successive di trattamento termico, le impostazioni devono essere eseguite come sopra descritto, ad eccezione dell'ultima fase.
14. Premere l'opzione 'Annulla' per annullare l'allarme, selezionare 'Manuale' o 'Auto'.
Manuale: per arrestare l'allarme, è necessario premere 
Auto: dopo pochi secondi l'allarme si spegne automaticamente
15. Premere 'Nome', per modificare il nome dell'allarme (deve essere impostato!).
16. Dopo aver eseguito le impostazioni, è necessario salvarle premendo .

Sistema

1. Premere 'Sistema' nel menu principale per passare all'interfaccia delle impostazioni di sistema. Le impostazioni successive possono essere introdotte nella schermata seguente::



Fig. 16

2. **'Lingua':** premere questo campo e selezionare la lingua..

Sono disponibili le seguenti lingue: tedesco, inglese, francese, italiano, olandese, Polacco, russo.

3. **'Data':** premere questo campo e inserire le impostazioni della data corrente.

La data impostata verrà visualizzata nel display..

4. **'Tempo':** premere questo campo e quindi impostare l'ora corretta. L'ora impostata viene visualizzata anche nel display.

5. **'Auto Start':** premere questo campo per impostare l'ora automatica di inizio del processo in una determinata ricetta.

6. **'System Passcode':** creare una password per l'inserimento delle impostazioni di sistema.

Installazione e funzionamento

Assistenza

1. Nel menu principale premere 'Assistenza'; la password è '****' (per autorizzare la password, contattare il fornitore o il produttore).



Fig. 17

In questa interfaccia di menu è possibile controllare e inserire le impostazioni successive del servizio:

'Conteggio dei prodotti': premere qui per vedere quante volte è stato utilizzato un determinato menu.

'Run Time Count': il tempo totale di funzionamento di tutti i set di parametri configurati, per es.

'Accensione a tempo (orologio)'.
'**Diagnostica**': la schermata di diagnosi per la manutenzione tecnica degli apparecchi.

'**Visualizza il registro degli eventi**': questo registro viene utilizzato per registrare i guasti.
' **Copia FAST Log Data To USB**': copia dei dati richiesti su USB.

Assistenza Passcode': '****' (per autorizzare la password, contattare il fornitore o il produttore).

Potete impostare le password di accesso a questo livello di menu e bloccare l'accesso non autorizzato.

Apparecchio

1. Premere il campo “Apparecchio”

La password è '***' (per autorizzare la password, contattare il fornitore o il produttore).

In questa interfaccia di menu è possibile controllare e inserire le impostazioni successive dell'apparecchio:



Fig. 18



Fig. 19

Copia Appliance da USB: trasferimento dei dati dell'appliance da unità USB.

Copia Appliance a USB: trasferimento dei dati dell'appliance su un'unità USB.

Luminosità del display: maggiore è la cifra, più luminoso il display.

Volume allarme': impostazione più forte o più silenziosa dell'allarme.

Allarme sonoro: impostazione del suono dell'allarme.

Unità di temperatura: scelta tra °C (Celsius) e °F (Fahrenheit).

Modifica immagine ricetta: gestione di immagine della ricetta, aggiunta e rimozione.

Installazione e funzionamento

'Recipe Passcode': quando creato, e prima di inserire i dati, deve essere inserito nella pagina dei parametri della ricetta.

'Apparecchio Passcode': password dell'amministratore per l'inserimento delle impostazioni dell'apparecchio.

'Modalità Demo': 'Si' - solo il touch-screen è operativo in modalità demo, nessuna funzione di riscaldamento 'No' — sia la touch-screen che le funzioni di riscaldamento sono operative.

Ripristina default di fabbrica': ripristino delle impostazioni predefinite di fabbrica.

'Aggiornamento Firmware': aggiornamento e riparazione del firmware; ripristino e creazione di backup; rinnovo delle applicazioni.

'Backlight Dim Time': impostazione del tempo per la regolazione della luminosità dello schermo.

Mostra dettaglio ricetta: impostato su 'No' per nascondere i dettagli dei parametri di elaborazione termica..

Usa la scadenza: impostazione della data di scadenza per l'uso al fine di evitare arretrati da parte dell'acquirente.

Spegnimento dell'apparecchio Off

1. Per uscire dal menu principale, premere il tasto ON/OFF sul display dell'apparecchio.
2. Spegner l'apparecchio con l'interruttore principale situato sul pannello di controllo.
3. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente (staccare la spina).

6 Pulizia

6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia

- Prima di pulire, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'acqua non entri nell'apparecchio. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi durante la pulizia. Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua pressurizzato.
- Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti, né strumenti metallici (coltello, forchetta, ecc.). Utensili appuntiti o taglienti possono danneggiare l'apparecchio e, se a contatto con parti in tensione, possono provocare una scossa elettrica.
- Per la pulizia, non utilizzare alcun agente di lavaggio che contenga solventi né agenti di pulizia corrosivi. Essi possono danneggiare la superficie.
- Utilizzare solo detergenti adatti o un forno detergente, spugne di nylon non lavabili, panni di pulizia.

ATTENZIONE!

Quando si pulisce l'apparecchio, indossare idonei dispositivi di protezione individuale, quali guanti di gomma, occhiali di sicurezza, ecc.

6.2 Pulizia

Pulizia giornaliera

NOTA!

La pulizia quotidiana dell'apparecchio dopo l'uso contribuisce ad evitare la combustione di residui di prodotti da forno, arrostiti e a garantire un adeguato livello igienico nonché ad allungarne la vita operativa.

1. Pulire l'apparecchio a fine di ogni giornata lavorativa e, se necessario, anche nel frattempo o quando l'apparecchio non deve essere utilizzato per un periodo prolungato.

ATTENZIONE!

Rischio di ustione!

La temperatura massima dell'apparecchio può raggiungere i 280 °C.

Non pulire l'apparecchio quando si sta raffreddando. L'intero processo di raffreddamento dura circa 30 minuti.

2. In modalità Standby, premere  per raffreddare rapidamente l'apparecchio.

Pulizia

Quando la temperatura scende a 70 °C, il processo di raffreddamento si interrompe automaticamente.

3. Aprire la porta dell'apparecchio.
4. Pulire la camera di trattamento termico con un panno morbido e umido e detergente idoneo.
5. In caso di sporco ostinato, utilizzare i detersivi per forno comunemente disponibili. Osservare le istruzioni del produttore di tale detergente.
6. Pulire la camera di trattamento termico con un panno pulito e umido.
7. Pulire a fondo l'alloggiamento dell'apparecchio e la porta di vetro dall'interno e dall'esterno con un panno morbido umido e un detergente delicato.
8. Pulire il filtro dell'aria sulla parete posteriore dell'apparecchio con una spazzola adatta o un aspirapolvere.
9. Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua residua dell'estrattore di fumi.
10. Rimuovere il filtro per grasso e polvere situato sotto l'apparecchio e pulirlo con acqua calda corrente, utilizzando un detergente idoneo.
11. Infine, asciugare accuratamente tutte le parti e le superfici pulite con un panno morbido.
12. Reinserire il filtro per grasso e polvere nell'elemento indicato sotto l'apparecchio.

Attrezzatura

1. Pulire l'apparecchiatura direttamente dopo ogni utilizzo. Seguire le indicazioni nella sezione **4.2 'Elenco dei componenti dell'apparecchio / Indicazioni importanti'**.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella seguente contiene le descrizioni delle possibili cause e soluzioni di malfunzionamenti o errori durante il funzionamento dell'apparecchio. Se il guasto non può essere rimosso, rivolgersi al servizio tecnico.

In tal caso, indicare il numero dell'articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano nella targhetta.

Errore	Possibile Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	Nessuna alimentazione elettrica	Ripristinare l'alimentazione elettrica e riavviare l'apparecchio
	Spina collegata in modo non corretto	Rimuovere la spina e inserirla correttamente nella presa
	Termostato di sicurezza attivato	Premere il tasto RESET sulla parete posteriore dell'apparecchio e riavviare l'apparecchio
L'apparecchio è collegato all'alimentazione, ma non riscalda	Porta non chiusa correttamente	Rimuovere gli ostacoli, chiudere correttamente la porta
	Apparecchio non acceso	Accendere l'apparecchio e riscaldarlo
Viene visualizzato l'avviso 'Porta aperta', anche se sono chiusi	Gli avanzi di cibo bloccano la porta	Rimuovere gli ostacoli, chiudere correttamente la porta
	La porta non è chiusa correttamente	Aprire e chiudere di nuovo, per assicurarsi che la porta sia chiusa correttamente
	Sensore serratura porta danneggiato	Contattare l'azienda di servizio

Possibili malfunzionamenti

Errore	Possibile Causa	Soluzione
Risultato insoddisfacente del trattamento termico	La camera di trattamento termico è sporca (grasso, avanzi di cibo)	Pulire l'apparecchio a fondo secondo le istruzioni riportate nella sezione 'Pulizia'
	Menu o programma selezionato sbagliato	Selezionare il programma di trattamento termico giusto
	La condizione iniziale dei prodotti alimentari era inadeguata (congelati o refrigerati)	Prima di inserirli nell'apparecchio, assicurarsi che i prodotti alimentari siano nelle condizioni raccomandate
	Le specifiche dei prodotti alimentari non sono corrette	Assicurarsi che il peso e le dimensioni dei prodotti alimentari siano adatti
Indicatore di temperatura danneggiato	Sensore di temperatura danneggiato	Contattare l'assistenza dell'azienda
Temperatura di lavorazione termica troppo bassa	Il dispositivo di aspirazione dei fumi, le aperture di ventilazione e il filtro per grasso e polvere possono essere ostruiti	Rimuovere l'ostruzione delle aperture di ventilazione, pulire regolarmente tutti gli elementi
	Apparecchio non completamente riscaldato	Riscaldare l'apparecchio fino alla temperatura impostata, quindi lasciarlo funzionare per 5 minuti
	Elemento riscaldante danneggiato	Contattare l'assistenza dell'azienda
Magnetron troppo caldo	L'aria fredda non entra nell'apparecchio attraverso il filtro dell'aria	Rimuovere le impurità e la polvere che ostruiscono l'ingresso del filtro dell'aria
Il ventilatore del motore è troppo caldo		

8 Smaltimento

Apparecchio elettrico



Gli apparecchi elettrici sono contrassegnati da questo simbolo. Gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti e riciclati in modo corretto ed ecologico. Non smaltire gli apparecchi elettrici con i rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e rimuovere il cavo di alimentazione dall'apparecchio..

Gli apparecchi elettrici devono essere restituiti ai punti di raccolta designati



Original instruction manual

1	Safety	2
1.1	Explanation of Signal Words	2
1.2	Safety instructions.....	3
1.3	Intended Use	8
1.4	Unintended Use	8
2	General information	9
2.1	Liability and Warranty	9
2.2	Copyright Protection	9
2.3	Declaration of Conformity	9
3	Transport, Packaging and Storage	10
3.1	Delivery Check.....	10
3.2	Packaging	10
3.3	Storage	10
4	Technical Data.....	11
4.1	Technical Specifications	11
4.2	List of Components of the Appliance	14
4.3	Functions of the Appliance.....	17
5	Installation and operation	17
5.1	Installation.....	17
5.2	Suitable Cookware.....	19
5.3	Operation	20
6	Cleaning	36
6.1	Safety Instructions for Cleaning	36
6.2	Cleaning.....	36
7	Possible Malfunctions.....	38
8	Disposal.....	40



Read this instruction manual before using and keep it available at all times!

This instruction manual contains information about installation, operation and maintenance of the appliance and constitutes an important source of information and reference guide. The knowledge of all operational and safety instructions included in this manual is a prerequisite for safe and proper handling of the appliance. Additionally, accident prevention, occupational health and safety, and legal regulations in force in the area the appliance is used apply.

Before you start using the appliance, especially before turning it on, read this instruction manual in order to avoid personal injuries and property damages. Improper use may cause damage.

This instruction manual forms an integral part of the product and must be stored in an immediate vicinity of the appliance and be available at all times. The instruction manual should be transferred together with the appliance.

1 Safety

EN

This appliance has been manufactured in accordance with technical standards currently in force. However, the appliance may be a source of hazards if used improperly or contrary to its intended purpose. All persons using the appliance must consider information included in this instruction manual and observe safety instructions.

1.1 Explanation of Signal Words

Important safety instructions and warning information are indicated in this instruction manual with appropriate signal words. You must strictly follow the instructions, to prevent accidents, personal injuries and property damages.



DANGER!

The signal word **DANGER** warns against hazards that lead to severe injuries or death if the hazards are not avoided.



WARNING!

The signal word **WARNING** warns against hazards that may lead to moderate or severe injuries or death if the hazards are not avoided.



CAUTION!

The signal word **CAUTION** warns against hazards that may lead to light or moderate injuries if the hazards are not avoided.

IMPORTANT!

The signal word **IMPORTANT** indicates possible property damages, which may occur if safety instructions are not observed.

NOTE!

The symbol **NOTE** indicates subsequent information and guidelines for the user on usage of the appliance.

1.2 Safety instructions

Electrical Current

- Too high a mains voltage or incorrect installation may cause electric shock.
- The appliance may be connected only if data on the rating plate correspond with the mains voltage.
- To avoid short-circuit, the appliance should be kept dry.
- If there are malfunctions during operation, disconnect the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance's plug with wet hands.
- Never take hold of the appliance if it has fallen into water. Immediately disconnect the appliance from the power supply.
- Any repairs or housing opening may be carried out by professionals and relevant workshops only.
- Do not transport the appliance, holding it by the power cord.
- Do not allow the power cord to come into contact with heat sources or sharp edges.
- Do not bend, pinch nor knot the power cord.

- Always completely unwind the power cord.
- Never place the appliance or other objects on the power cord.
- Always take hold of the plug to disconnect the appliance from the power supply.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the appliance if the power cord is damaged. If this cable is damaged, it must be replaced by customer service or a qualified electrician in order to avoid dangers.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the appliance if the power cord is damaged. If this cable is damaged, it must be replaced by customer service or a qualified electrician in order to avoid dangers.

Flammable Materials

- Never subject the appliance to contact with high temperature sources, e.g.: oven, furnace, open flame, heat generating devices, etc.
- To avoid fire hazard, clean the appliance regularly.
- Do not cover the appliance with, e.g., aluminium foil or cloths.
- Use the appliance only with materials designated to this end and with correct temperature settings. Materials, groceries and left-overs remaining in the appliance may catch fire.
- Never use the appliance near flammable or inflammable materials, e.g.: petrol, spirit, alcohol, etc. High temperature triggers evaporation of these materials, and, as a result of contact with sources of ignition, an explosion may occur.
- In case of fire, disconnect the appliance from the power supply before attempting suitable fire-extinguishing actions.
- Never attempt to extinguish fire with water if the appliance is connected to the power supply. Following extinction of fire, ensure sufficient fresh air inflow.

Safety

Hot Surfaces

- Surfaces of the appliance become hot during operation. Burning hazard! High temperature remains for some time after switching the appliance off.
- Do not touch any hot surfaces of the appliance. Use the provided handling elements and holders.
- You may transport and clean the appliance after it cools down entirely.
- It is prohibited to sprinkle hot surfaces with cold water or flammable liquids.

Microwave Radiation Hazard!

Exposure to microwave radiation may cause bodily injury. To avoid the effects of this risk, follow the safety instructions presented below:

- Do not turn the device on when the door is open, as the device may emit an excess of damaging electromagnetic waves.
- Never change the safety locks!
- It is extremely important to not damage the door and that it can be closed properly. Example of damage to the door which may be unsafe include the following:
 - warping and indentations,
 - cracked and/or properly secured hinges and screws,
 - damaged door seals,
 - cracked glass pane,
 - damaged locking elements.
- The space between the door and the device must be free of foreign objects.
- Door seals must be tight and clean, as dirt and damage may allow electromagnetic waves to escape from the device. Take care to prevent buildup of any residues (e.g. cleaning agents, dust, grease, etc.).

EN

Safety During Operation of Hi-Speed Ovens

- Do not use the appliance to deep-fry food products. Hot oil may cause skin burns or damage to the appliance.
- Food that is heated up in the appliance are hot unevenly. Besides, containers usually become as hot, as food. Carefully check food temperature, especially if the food is prepared for children. **Risk of burns!**
- Heating up liquids with microwave energy may lead to the so-called 'delayed boiling'. A liquid reaches its boiling point, although there are no signs of its boiling. That is why you should be particularly careful when handling a

container. Even a slight shock, e.g. when removing from the appliance, may cause the liquid to splatter. **Risk of burns!**

- Before you heat up a liquid food product, stir it first to avoid strong boiling.
- Do not use the appliance to heat up any food for infants — neither in bottles, nor in any other containers.
- To avoid overheating and fire, do not heat up wine, brandy, rum, not any other food products that contain liquor.
- Do not hang clothes, towels not cloths over the appliance.

Risk of Fire / Risk of Explosion

- Do not put any objects (cooking books, dish-washing cloths, etc.) into the thermal processing chamber. Unexpected switching on of the appliance may damage them or even incinerate.
- When heating up or cooking food in flammable materials, such as plastic or paper containers, the appliance must be supervised due to the possibility of excessive heating-up.
- If materials in the thermal processing chamber incinerate, leave the appliance door closed, switch the appliance off and pull the plug out or switch the main fuse off.
- Do not use metal pots, pans nor lids. Metal may be the source of sparking in the thermal processing chamber. Use only containers made of materials suitable for microwave ovens, resistant to high temperatures. Follow instructions in section '**Suitable Cookware**'.
- Do not prepare food not liquids in tightly closed nor sealed containers. They may crack in the appliance or cause injury during opening!
- Fresh, hard-boiled, in a shell and peeled eggs should not be heated up in the appliance, as they may burst.
- Products with hard skin, e.g. potatoes, pumpkins, apples or chestnuts should be pierced before heating up.
- Do not put into the appliance a mixture of water with oil nor fat, as such a mixture may burst.

Safety

Operating Personnel

- The appliance may only be operated by qualified personnel and trained specialist personnel.
- This appliance may not be operated by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, nor by persons with limited experience and/or limited knowledge.
- Children should be supervised to ensure that they are not playing with or switching on the appliance.

Supervised Usage only

- Only supervised appliance may be used.
- Always remain in an immediate vicinity of the appliance.

Improper Use

- Unintended or prohibited use may cause damage to the appliance.
- The appliance may only be used when its technical condition is flawless and allows for safe operation.
- The appliance may only be used when all connections are executed according to rules of law in force.
- The appliance may only be used when it is clean.
- Use only original spare parts. Never attempt to repair the appliance on your own.
- Do not introduce any changes in the appliance nor modify it.

1.3 Intended Use

As described below, every use of the appliance for a purpose differing and/or diverging from its intended standard use, is prohibited and considered to be an unintended use.

The following is an intended use:

- Preparing foods with the use of suitable cookware.

1.4 Unintended Use

An unintended use may lead to personal injuries or property damages caused by hazardous voltage, fire or high temperature. The appliance may only be used to perform tasks described in this instruction manual.

The following is an unintended use:

- Heating of rooms
- Drying towels/clothes
- Storage of flammable objects
- Using unsuitable cookware
- Heating up and warming up of liquids and materials that are flammable, hazardous to health, volatile, etc.

2 General information

2.1 Liability and Warranty

All information and instructions in this instruction manual account for legal regulations in force, current level of technical engineering knowledge as well as our expertise and experience, developed over the years. If special models or additional options are ordered, or state-of-the-art technical solutions were implemented, the actual scope of delivery of the appliance may, in some circumstances, differ from descriptions and numerous drawings in this instruction manual.

The manufacturer is not liable for any damages nor faults stemming from:

- failure to observe instructions,
- unintended use,
- technical alterations introduced by the user,
- usage of unapproved spare parts.

We reserve the right to introduce technical modifications to the product, intended for improvement of the appliance and its performance.

2.2 Copyright Protection

This instruction manual, and texts, drawings and images included in it, as well as its other components are copyright protected. It is prohibited to reproduce this instruction manual (including its excerpts), in any form and by any means, and to use and/or transfer its content to third parties without manufacturer's written permission. Violation of the above results in obligation to pay compensation. We reserve the right to claim further damages.

EN

2.3 Declaration of Conformity

The appliance meets the currently applicable standards and guidelines of the European Union. We confirm the above in the EC Declaration of Conformity. We may provide relevant Declaration of Conformity upon request.

3 Transport, Packaging and Storage

3.1 Delivery Check

Immediately upon reception, check the delivery for completeness and possible shipping damage. In the case of visible transport damage refuse to accept the appliance or accept it conditionally. Mark and note the scope of damage in shipping documents/consignment list of the shipping company and lodge a complaint. Concealed damage must be reported immediately upon its discovery, as compensation claims may only be filed within applicable time limits.

If you find that parts or accessories missing, please contact our Customer Service Department.

3.2 Packaging

Do not dispose of the appliance cardboard box. It may be used to store the appliance when relocating or when shipping the appliance to our service point in the case of any damages.

The packaging and its elements are made of recyclable materials. Particularly, these are: plastic films and bags, cardboard box.

When disposing of the packaging, observe applicable domestic regulations. Recyclable packaging materials should be recycled.

3.3 Storage

Leave the packaging closed until installation of the appliance; observe external indications concerning method of placing and storage. Store the packaging in the following conditions only:

- in closed rooms;
- in dry and dust-free surrounding;
- away from aggressive agents;
- in a location protected against sunlight;
- in a location protected against mechanical shocks.

In the case of extended storage (over three months), make sure you check the condition of the packaging and the parts regularly. If needed, replace the packaging with a new one.

Name:	NTPROSIT
Art. No.:	NTPROSIT
Material:	stainless steel, painted
Thermal processing chamber material:	stainless steel
Thermal processing chamber dimensions (W x D x H), in mm:	305 x 305 x 185
Temperature range, min.–max., in °C:	25 - 280
Time setting, from—to, in sec.–min.:	0 - 20
Fan Speed in %:	10 - 100
Microwave power:	1,5 kW
Convection power:	3,0 kW
Degree of protection:	IPX3
Connected load:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (W x D x H), in mm:	460 x 675 x 660
Weight, in kg:	64,0

We reserve the right to implement technical modifications.

Technical Data

Version / Characteristics

- Colour:
 - NTPROSIT - black
- Appliance connection: ready to plug in
- Functions:
 - combination of hot air and microwaves
 - hot air
 - microwave
- Setting options: temperature, time, microwave power
- Temperature control: thermostatic, in 1°C increments
- Timer
- Thermostat
- Start–stop function
 - manual
 - automatic via door contact
- Pause function
- USB connection: saving/importing for programs including images
- Display:
 - programs, time, program progress
 - 5" colour display
- Digital display
- Main switch
- ON/OFF switch
- Control:
 - electronic
 - touch
- Important indication: use only suitable cookware
- The set includes:
 - 1 air separator, 280 x 305 mm
 - 1 Snackjet scoop
 - 1 Snackjet basket, 290 x 220 mm
 - 1 pizza tray, Ø 260 mm

EN

4.2 List of Components of the Appliance

NTPROSIT

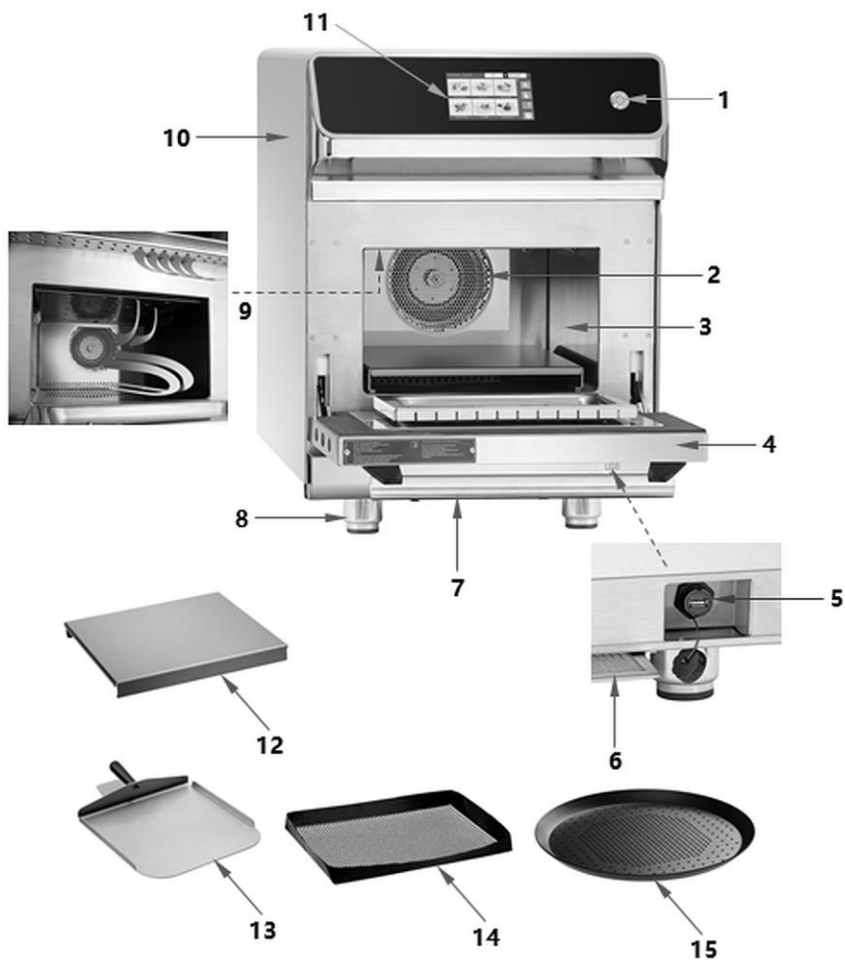


Fig. 1

Technical Data

Description for Fig. 1

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Main switch | 2. Fan |
| 3. Thermal processing chamber | 4. Appliance door |
| 5. USB connection | 6. Filter |
| 7. Door handle | 8. Height-adjustable feet (4 pcs) |
| 9. Thermal processing chamber ventilation openings | 10. Housing |
| 11. Display | 12. Air separator |
| 13. Snackjet scoop | 14. Snackjet basket |
| 15. Pizza tray | |

Equipment (included in delivery)

Snackjet air separator (12, Fig. 1),

- Material: aluminium
- Features:
 - suitable for use in microwaves
 - **not** suitable for washing in dishwashers
- **Important Indications:**
 - required for preparation of every food
 - do not prepare food directly on the air separator; use suitable cookware or baking paper
- Dimensions: W 280 x D 305 x H 30 mm
- Weight: 0.71 kg

Snackjet scoop (13, Fig. 1),

- Material: aluminium, plastic
- Designed for: removing food
- With permanently fixed handle
- Features: **not** suitable for washing in dishwashers
- Dimensions: W 300 x D 410 x H 62 mm
- Weight: 0.54 kg

Snackjet basket (14, Fig. 1),

- Material: glass fibre, polytetrafluoroethylene coating
- Designed for: preparation of small dishes
- Features:
 - suitable for use in microwaves
 - **not** suitable for washing in dishwashers
- Dimensions: W 290 x D 220 x H 30 mm
- Weight: 0.064 kg

Snackjet pizza tray (15, Fig. 1),

- Material: aluminium, coated
- Designed for: Snackjet 200
- Model:
 - Ø 260 mm
 - perforated base
 - round
- Features: suitable for microwave
- Dimensions: W 260 x D 260 x H 15 mm
- Weight: 0.22 kg

Important Indications

ATTENTION!

Accessories may be damaged by food products containing harsh acids and salt.

When using accessories, always make sure that they do not come into contact with food products containing acids and salt.

Remember that acids, bases and/or metal salts in combination with water and/or atmospheric oxygen may dissolve pure aluminium, creating aluminium(III) compounds.

1. Clean accessories immediately after use, under warm running water and with the use of a soft cloth or sponge. Use a mild cleaning agent if required.
2. Rinse accessories with fresh water.
3. To end with, dry accessories thoroughly.

4.3 Functions of the Appliance

With the combination of a convection oven and microwave oven, and with suitable cookware, it is possible to prepare crisp, fresh and succulent snacks. With 1,024 programmes and 15 thermal processing stages, a variety of dishes can be prepared quickly and easily in the shortest time possible.

5 Installation and operation

5.1 Installation



CAUTION!

Incorrect installation, positioning, operation, maintenance or misuse of the appliance may lead to personal injury or property damage.

Positioning and installation, as well as repairs may be performed by authorised technical service only and in compliance with the applicable national law.

EN

Unpacking / Positioning

- Unpack the appliance, remove all external and internal packaging elements and shipment safeguards.



CAUTION!

Choking hazard!

Prevent children from accessing package materials, for instance: plastic bags and EPS.

- If the appliance is covered with a protective film, remove it. Remove the film slowly, so no glue residues are left. Remove any glue residues with the use of a suitable solvent.
- Be careful not to damage the rating plate and warning labels fixed on the appliance.
- **Never** place the appliance in humid or wet environment.
- Place the appliance in a way making the connections easily accessible, so that they may be quickly disconnected if such a need arises.
- The appliance should be placed on surfaces that are:

- even, with sufficient bearing capacity, resistant to water, dry and resistant to high temperatures;
 - sufficiently large, and thus enabling usage of the appliance with no problems;
 - easily accessible;
 - well ventilated.
- Maintain sufficient clearance from table edges. The appliance might turn over and fall down.
- Maintain minimum clearance of 60 cm from walls and objects at both sides and at the rear, and 140 mm over the appliance. Maintain sufficient space in front of the appliance to open door.
- When installing the appliance never cover not block ventilation openings, not the fume extractor at the rear wall: warm air from electric installation and fumes from the thermal processing chamber are extracted through those openings, thus providing for correct operation of the appliance.
- Removable grease and dust filter located under the appliance should always be clean. Make sure it is always free of dust and soiling.

EN

Power supply connection

- Verify if technical data of the appliance (see rating plate) correspond with the local electric power grid specification.
- Connect the appliance to a single, properly grounded mains socket with protective contact. Do not connect the appliance to a multi-socket.
- The power cord should be laid in a way preventing anyone from threading on it or tripping against it.
- Do not use the appliance with an external timer or remote control.

5.2 Suitable Cookware

Information in the below table may be helpful in selecting the right cookware:

Containers resistant to high temperatures		
Safety glass	√	Do not use cookware with metal elements (e.g. golden border of a plate). Microwaves do not penetrate metals
Glass-ceramic	√	
Heat-resistant ceramics	√	
Plastic container		
Special plastic container, plastic containers suitable for use in ovens	√	Cannot be used with certain high temperature settings
Containers		
Flammable paper, cardboard containers	x	
Food products stretch film, plastic film	x	
Other elements		
Closing cock, label	x	When heating up in the oven, no kitchen utensils may be present
Tableware	x	
Inner temperature sensor	x	

5.3 Operation

Preparation of the Appliance

1. Prior to operation, clean the appliance inside and outside, as well as its equipment according to instructions in section 6 '**Cleaning**'.
2. The washed surfaces and entire equipment must be thoroughly dried.
3. Plug the appliance into a suitable single socket.

Appliance Start-up



WARNING!

Risk of burns!

During operation, the housing and appliance door become very hot and remain hot for a while after switching the appliance off.

Do not touch the appliance during operation nor immediately after switching it off.

Open and close the appliance only with the door handle.

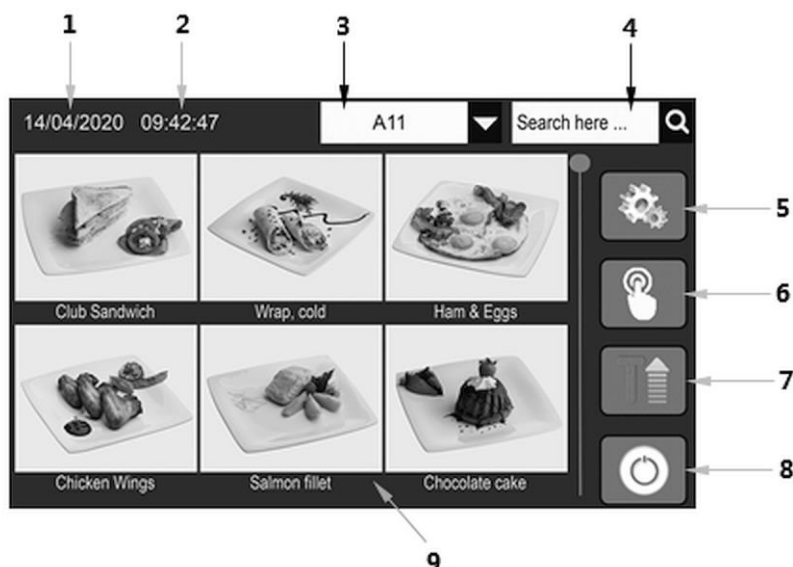
To operate the appliance, use handles and elements designed to this end.

Equipment elements and cookware become very hot during operation of the appliance.

For removing hot food use scoop or dish-washing cloths/oven mitts.

1. Switch the appliance on with the main switch located on the control panel.
The green operation indicator light will come on in the main switch.
After a short break, the display will show an ON/OFF symbol.
2. Press the ON/OFF symbol to enter the main menu.

Control Elements / Displayed Messages



EN

Fig. 2

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. Date | 2. Time |
| 3. Thermal processing program | 4. Search field |
| 5. Setting button | 6. Selection button |
| 7. Temperature setting button | 8. ON/OFF button |
| 9. Menu selection | |

Menu Settings

In main menu, you may select from amongst the factory installed recipes (automatically) and individually set thermal processing programs (manually). It is possible to store 1,024 recipes.

Each thermal processing program may contain up to 15 processing stages, and you may individually set temperature, time and microwave power.

The appliance is equipped with USB interface, making it possible to, for example, introduce new image into a recipe. USB interface is located at the bottom section of the appliance, behind a panel that is held in place with two magnets.

Images or complete recipes may be simply transferred. Recipes may be deleted any time — either one by one or in batches.

1. Press the  button to set the pre-heating temperature.
The preheating temperature may be set in the range of 25–280°C.
2. Press the ON/OFF  button to confirm the setting.
3. Press and hold for a while the ON/OFF  button to return to main menu.

Factory Set Thermal Processing Programs / Recipes

Factory set thermal processing programs are presented in the main menu with images. Press the image to select the corresponding recipe.

Using the START  button starts the thermal processing. If the pre-set temperature is not reached, a warning is shown in the display. Nevertheless, if the process is to be continued, the warning must be confirmed.

Setting Programs / Recipes Individually

1. To move to the settings, press one of the images (e.g. pizza) in the display.
The following message will be shown in the display:

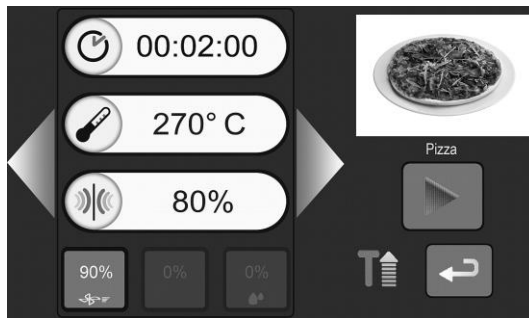
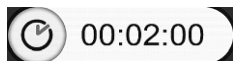


Fig. 3

Installation and operation

By pressing  or  arrow button you may move to the previous or subsequent thermal processing stage. You may call up the required parameters of each thermal processing stage.



2. Press this field to change the displayed thermal processing time.

A numeric keypad is displayed.

3. Set the required thermal processing time.

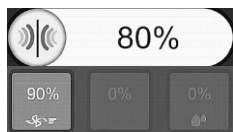


4. Press this field to change the displayed thermal processing temperature.

A numeric keypad is displayed.

5. Set required thermal processing temperature.

If you press the  symbol, the current temperature in the thermal processing chamber will be shown in the display.



6. Press this field to set the required microwave power and fan speed.

By pressing again the left-hand side field () from the three fields presented below you may increase the fan speed by 10%.

By pressing again the central field you may set the required microwave power in the range of 0–100%.

7. You may set the preheating temperature by pressing the  field.

When  is shown in the display, the preheating is finished, and the appliance is ready to put food in it.

When  is shown in the display, it means that temperature is higher than the pre-set temperature, and the appliance is cooling down.

8. By pressing the  field you may return to the main menu.

9. Press the START  button to start the set thermal processing program.
The following message will be shown:

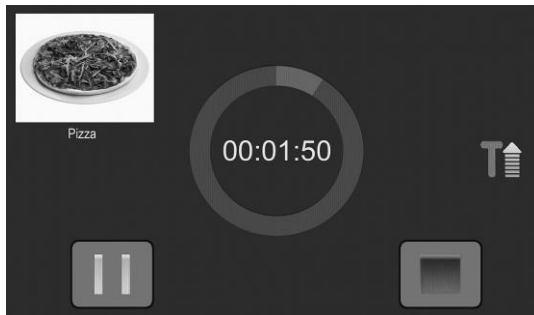


Fig. 4

10. To stop the thermal processing, press the  field.

11. To continue the thermal processing, press the  field again.

12. To end the thermal processing, press the  field.

NOTE:

If door is opened during the thermal processing, a sound signal is heard and the following message is shown:

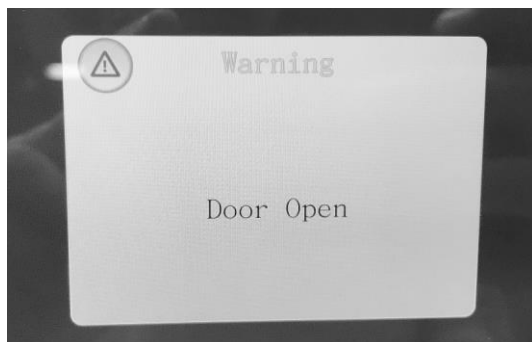


Fig. 5

After closing the door, the thermal processing is continued.

If the pre-set temperature is not cooled down, the system signals it:

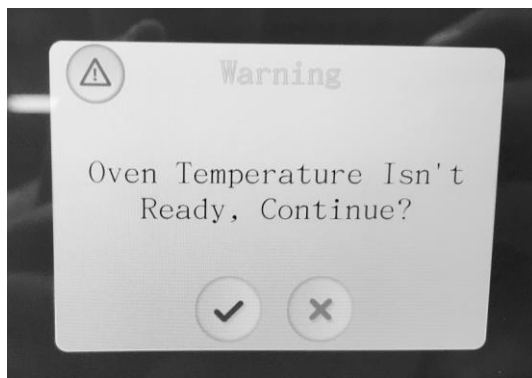


Fig. 6

If you press the  button and no food will be put into the oven, the following message is shown:

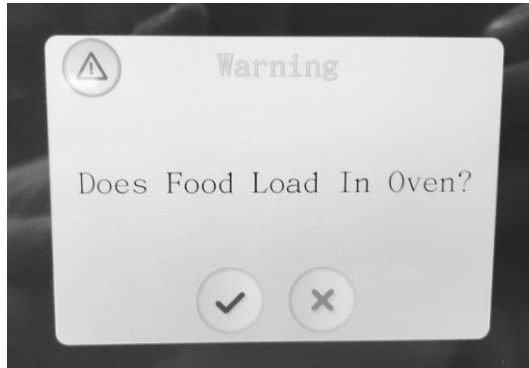


Fig. 7

13. Put food into the oven and confirm by pressing .

When the thermal processing is over, the following message window is opened:

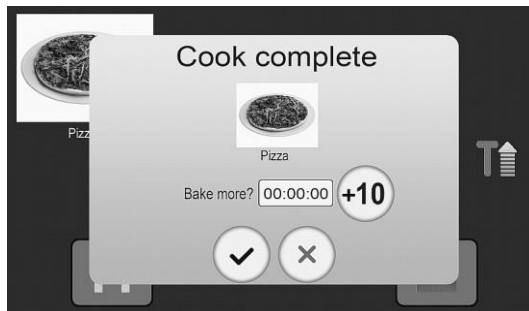


Fig. 8

14. Press **'+10'** to add 10 seconds to the thermal processing time, and then press  to continue.

15. Press  to interrupt the thermal processing.

When door is still open, the warning message is displayed: 'Door Open'.

16. To continue with the thermal processing, close the appliance door.

Rapid Recipe Setting

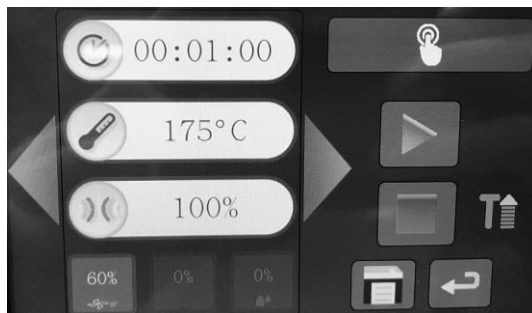


Fig. 9

This mode is usually used for testing and enriching new recipes; here, all parameters are configured anew.

1. Press the  button.
2. Press the  arrow button to add a new stage in the thermal processing.
3. Using the right fields, set the required parameters (time, temperature, fan speed, microwave power) for the new thermal processing stage.
4. Press the  symbol when the settings are configured.

System Settings

In this menu you may call up and modify various information about the system and appliance.

Recipe Setting

1. In the main menu, press the  symbol.

The following window is opened:

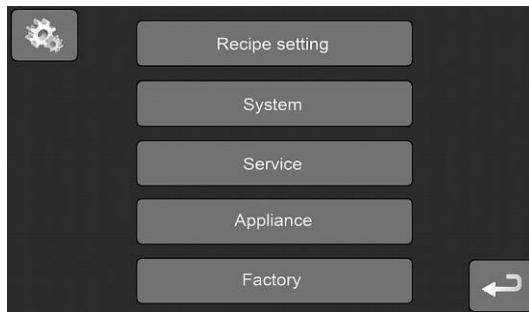


Fig. 10

2. Press 'Recipe Setting'.

The following window is opened:

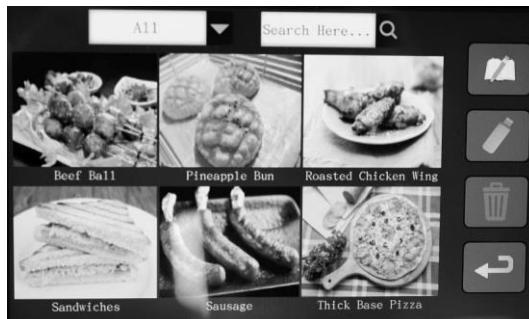


Fig. 11

Installation and operation

3. Select one of the predefined categories by pressing the right image in the display.



Reading and saving recipes. Reading: recipes from a USB drive are transferred to the appliance menu. Saving: recipes set in appliance menu are transferred to a USB drive.



Recipes, images or settings, which are not needed any more, may be discarded by pressing this field.



By pressing this field you may prepare a new recipe. The following message is then shown:

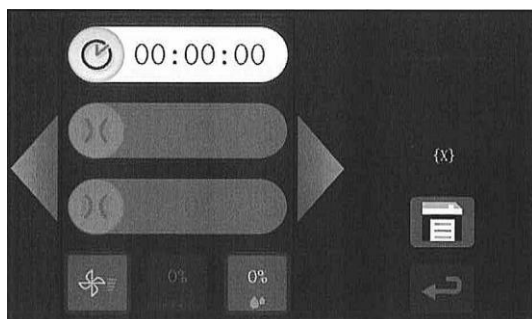


Fig. 12

EN

4. Select the right settings for parameters of each thermal processing program's stage.

For each thermal processing program you may set a maximum of 15 processing stages.

5. Right after finishing introduction of settings for a given thermal processing stage,

press the  field to save the stage.

6. Press the  field, to manage accordingly the a subsequent thermal processing stage, and then press  to save settings.

The message ma, for example, have the form of:

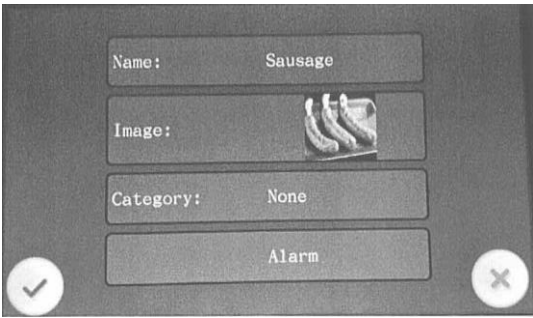


Fig. 13

7. Press the suitable recipe image from a selected category.
You may select the following categories: breakfast, dinner, supper, whole-day menu, etc.
8. To provide a name for the recipe, press the 'Name' field, and then using the keypad (as shown below) introduce a suitable name:

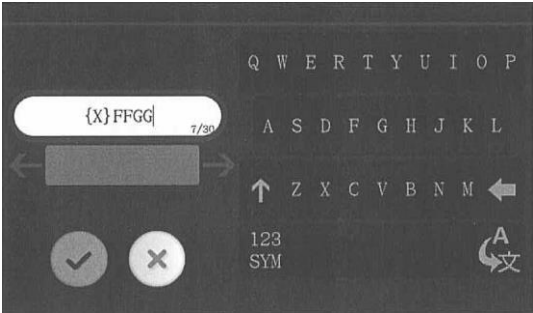


Fig. 14

Using the field at the bottom right-hand side of the display, you may select the keypad language.

Installation and operation

If for one program there are more than two stages of thermal processing, for each of the stages — except for the last one — you may set an alarm.

9. Press 'Alarm' to set alarm information the following way:



Fig. 15

10. Select „Stage Index” and enter the number for the thermal processing stage, e.g. 1.

11. Select the 'Alarm Enable' option.

12. Select 'Yes' if an alarm is to be set for a given processing stage; select 'No' if an alarm is not to be activated.

13. Also for the subsequent thermal processing stages, the settings should be executed as described above, except for the last stage.

14. Press the 'Cancel' option; to cancel the alarm, select 'Manual' or 'Auto'.

Manual: to stop the alarm, you need to press 

Auto: after a few seconds the alarm will be off automatically

15. Press 'Name', to edit the name of the alarm (it must be set!).

16. After executing the settings, you must save them by pressing .

System

1. Press 'System' in main menu to move to the system settings interface. Subsequent settings may be introduced in the following screen:

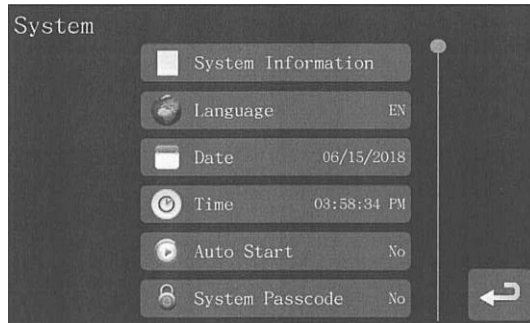


Fig. 16

2. **'Language'**: press this field and select language.

The following languages are available: German, English, French, Italian, Dutch, Polish, Russian.

3. **'Date'**: press this field and enter the current date settings.

The set date will be shown in the display.

4. **'Time'**: press this field and then set the correct time.

The set time is also shown in the display.

5. **'Auto Start'**: press this field to set the automatic time for processing start in a given recipe.

6. **'System Passcode'**: create a password for entering system settings.

Installation and operation

Service

1. In main menu press '**Service**'; the password is '****' (in order to authorise the password, contact the supplier or the manufacturer).



Fig. 17

In this menu interface you may check and introduce subsequent service settings:

'Product Count': press here to see, how often a given menu has been used.

'Run Time Count': the total operating time of all configured parameter sets, e.g. 'Power On Time (Clock)'.

'Diagnostic': the diagnostics screen for technical maintenance of appliances.

'View Event Log': this log is used for registering faults.

'Copy FAST Log Data To USB': copying of the required data to USB.

'Service Passcode': '****' (in order to authorise the password, contact the supplier or the manufacturer).

You may set access passwords to this menu level and block unauthorised access.

Appliance

1. Press the **'Appliance'** field.

The password is '***' (in order to authorise the password, contact the supplier or the manufacturer).

In this menu interface you may check and introduce subsequent appliance settings:

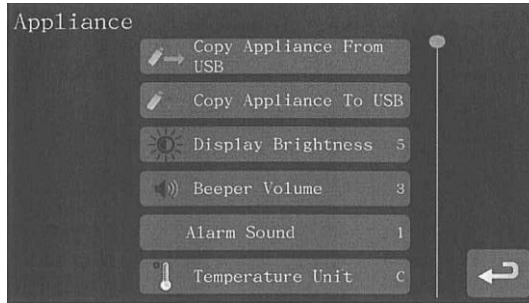


Fig. 18



Fig. 19

'Copy Appliance From USB': transferring appliance data from USB drive.

'Copy Appliance To USB': transferring appliance data to USB drive.

'Display Brightness': the higher the digit, the brighter the display.

'Beeper Volume': louder or quieter setting of the alarm.

'Alarm Sound': alarm sound setting.

'Temperature Unit': selection from amongst °C (Celsius) and °F (Fahrenheit).

'Edit Recipe Image': managing recipe image, adding and removing.

'Recipe Passcode': when created, and prior to entering data, it must be entered in the recipe parameters page.

Installation and operation

'Appliance Passcode': administrator's password for entering appliance settings.

'Demo Mode': 'Yes' — only the touch-screen is operation in the demo mode, no heating functions' 'No' — both the touch-screen and the heating functions are operational.

'Restore Factory Default': restoring factory default settings.

'Update Firmware': updating and repairing firmware; restoring and creating backups; and renewing applications.

'Backlight Dim Time': time setting for dimming the screen brightness.

'Show Recipe Detail': set to 'No' to hide the details of thermal processing parameters.

'Use Expiration': setting the expiration date for use in order to avoid arrears from the purchasing party.

Switching the Appliance Off

1. To exit the main menu, press the ON/OFF button on the appliance's display.
2. Switch the appliance off with the main switch located on the control panel.
3. Disconnect the appliance from the mains socket (pull the plug out).

6 Cleaning

6.1 Safety Instructions for Cleaning

- Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply.
- Leave the appliance to cool down completely.
- Make sure water does not enter the appliance. Do not immerse the appliance in water or other liquids during cleaning. Do not clean the appliance with a pressurized water jet.
- Do not use any sharp or pointed, nor metal implements (knife, fork, etc.). Sharp or pointed implements may damage the appliance, and when in contact with live parts, they may cause electric shock.
- For cleaning, do not use any scouring agents that contain solvents nor corrosive cleaning agents. They may damage the surface.
- Use only suitable cleaning agents or an oven cleaning agent, non-scrubbing nylon sponges, cleaning cloths.

CAUTION!

When cleaning the appliance, wear suitable personal protection equipment, such as rubber gloves, safety glasses, etc.

6.2 Cleaning

Daily Cleaning

NOTE!

Daily cleaning of the appliance after use helps to avoid burning of left-overs from baked products, roasts, and to provide for suitable hygienic standard, as well as extend operational life of the appliance.

1. Clean the appliance at the end of each working day, and, if necessary, also in the meantime or when the appliance is not to be used for a longer time.

WARNING!

Risk of burns!

The maximum temperature of the appliance may reach 280°C.

Do not clean the appliance when it is cooling down. The entire cooling down process lasts for approx. 30 minutes.

2. In Standby mode, press  to quickly cool the appliance down.

Cleaning

When the temperature drops to 70°C, the cooling down process will stop automatically.

3. Open the appliance door.
4. Clean the thermal processing chamber with a soft, damp cloth and mild cleaning agent.
5. In case of stubborn soiling, use commonly available oven cleaning agents. Observe instructions of the manufacturer of such a cleaning agent.
6. Wipe the thermal processing chamber with a clean, damp cloth.
7. Thoroughly clean the appliance housing and glass door from the inside and the outside with a soft, damp cloth and a mild cleaning agent.
8. Clean the air filter at the rear wall of the appliance with a suitable brush or a vacuum cleaner.
9. Empty and clean the residue water tank of the fume extractor.
10. Remove the grease and dust filter located under the appliance and clean it under warm running water, using a mild cleaning agent.
11. Finally, thoroughly dry all cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
12. Reinsert the grease and dust filter in the designated element under the appliance.

EN

Equipment

1. Clean the equipment directly after each use. Follow indication in section **4.2 'List of Components of the Appliance / Important Indications'**.

7 Possible Malfunctions

The table below contains descriptions of possible causes and solutions to malfunctions or errors during operation of the appliance. When malfunction cannot be removed, contact the technical service.

In such a case, provide article number, model name and serial number. These data may be found in the rating plate.

Error	Possible Cause	Solution
Appliance does not work	No electric power supply	Restore the electric power supply and restart the appliance
	Incorrectly connected plug	Remove the plug and insert it properly into the socket
	Safety thermostat tripped	Press the RESET button at the rear wall of the appliance and restart the appliance
Appliance is connected to the power supply, but it does not heat up	Door is not closed properly	Remove obstacles, correctly close the door
	Appliance is not switched on	Switch the appliance on and heat it up
The 'Door Open' warning is displayed, although they are closed	Food left-overs are blocking the door	Remove obstacles, correctly close the door
	Door is not closed properly	Open and close anew, to make sure the door is closed properly
	Door lock sensor damaged	Contact the service company

Possible Malfunctions

Error	Possible Cause	Solution
Unsatisfactory result of thermal processing	Thermal processing chamber is soiled (fat, food left-overs)	Clean the appliance thoroughly according to instructions in section 'Cleaning'
	Wrong menu or program selected	Select the right thermal processing program
	Initial condition of food products was inadequate (frozen or chilled)	Before putting them into the appliance, make sure the food products are in the recommend condition
	Food products specifications are not correct	Make sure that the weight and size of food products are suitable
Damaged temperature indicator	Damaged temperature sensor	Contact the service company
Too low a temperature of thermal processing	Fume extractor, ventilation openings, and grease and dust filter may be obstructed	Remove obstruction of ventilation openings, clean all elements regularly
	Appliance is not heated up entirely	Heat the appliance up to the set temperature, and then leave operating idly for 5 minutes
	Heating element damaged	Contact the service company
Too hot a magnetron	Cold air is not entering the appliance through the air filter	Remove soiling and dust that obstruct the air filter inlet
Motor fan is too hot		

8 Disposal

Electrical Appliance



Electric appliances are marked with this symbol. Electrical appliances must be disposed of and recycled in a correct and environmentally friendly manner. You must not dispose of electric appliances with household waste. Disconnect the appliance from the power supply and remove power cord from the appliance.

Electrical appliances should be returned to designated collection points.



Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	8
2	Allgemeines	9
2.1	Haftung und Gewährleistung	9
2.2	Urheberschutz	9
2.3	Konformitätserklärung	9
3	Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1	Transportinspektion	10
3.2	Verpackung	10
3.3	Lagerung	10
4	Technische Daten	11
4.1	Technische Angaben	11
4.2	Baugruppenübersicht	14
4.3	Funktion des Gerätes	17
5	Installation und Bedienung	17
5.1	Installation	17
5.2	Geeignetes Kochgeschirr	19
5.3	Bedienung	20
6	Reinigung	36
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	36
6.2	Reinigung	36
7	Mögliche Funktionsstörungen	38
8	Entsorgung	40



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.

**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

DE

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Gefahr durch Mikrowellen

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen. Zur Vermeidung dieser Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, denn bei geöffneter Tür kann es zu einer übermäßigen und schädlichen Belastung durch die elektromagnetischen Wellen kommen.
- Verändern Sie niemals die Sicherheitsverschlüsse.
- Es ist sehr wichtig, dass die Tür unbeschädigt ist und sich richtig schließen lässt. Gefährliche Beschädigungen an der Tür sind z. B.:
 - Tür hat sich verzogen, ist verbeult
 - Scharniere und Verschraubungen sind gebrochen bzw. nicht korrekt befestigt.
 - Türdichtung defekt
 - Glas gesprungen
 - Verriegelungsteile sind beschädigt.
- Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen Tür und Gerät befinden.
- Türdichtungen müssen dicht abschließen und dürfen keine Verunreinigungen aufweisen, weil dadurch elektromagnetische Wellen austreten können. Vermeiden Sie, dass sich auf den Türdichtungen irgendwelche Ablagerungen (von Reinigungsmitteln, Staub, Fett etc.) bilden.

Sicherheit bei Bedienung von Hi-Speed-Ofen

- Keine Speisen im Gerät frittieren. Heißes Öl führt zu Hautverbrennungen oder zu Beschädigungen des Gerätes.
- Die im Gerät erhitzten Speisen werden ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder. **Verbrennungsgefahr!**

- Bei Erhitzung von Flüssigkeiten mittels Mikrowellenenergie kann es zum sogenannten "Siedeverzug" kommen. Die Flüssigkeit erreicht dabei die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Daher gehen Sie besonders behutsam mit dem Behälter um. Schon durch eine kleine Erschütterung z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät kann die Flüssigkeit herausspritzen. **Verbrühungsgefahr!**
- Vor dem Erhitzen eines flüssigen Lebensmittels dieses umrühren, um ein heftiges Kochen zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Babynahrung in Flaschen oder anderen Behältern zum Erhitzen in das Gerät.
- Erhitzen Sie keinen Wein, wie Brandy, Rum oder andere alkoholhaltige Lebensmittel, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Hängen Sie keine Kleidung, Tücher oder Waschlappen über das Gerät.

Brandgefahr / Explosionsgefahr

- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Unerwartetes Einschalten des Gerätes kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehältern, muss das Gerät wegen der Möglichkeit einer Erhitzung überwacht werden.
- Wenn sich Materialien im Garraum entzünden, lassen Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus.
- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen und Deckel aus Metall. Metall kann zu Funkenbildung im Garraum führen. Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „**Geeignetes Kochgeschirr**“.
- Bereiten Sie keine Nahrungsmittel und Flüssigkeiten in fest geschlossenen oder versiegelten Behältern zu. Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen!
- Frische und hart gekochte Eier, mit und ohne Schale nicht im Gerät erhitzen, sie können explodieren.
- Speisen mit dicker Schale, z.B. Kartoffeln, Kürbisse, Äpfel, Kastanien vor dem Erhitzen anstechen.
- Geben Sie keine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät, da diese explodieren können.

Sicherheit

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Heizen von Räumen
- Trocknen von Tüchern/Kleidung
- Aufbewahren von brennbaren Gegenständen
- Verwendung von nicht geeignetem Kochgeschirr
- Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

Bezeichnung:	NTPROSIT
Art.-Nr.:	NTPROSIT
Material:	Edelstahl lackiert
Material Garraum:	Edelstahl
Maße Garraum (B x T x H) in mm:	305 x 305 x 185
Temperaturbereich von – bis in °C:	25 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Sek.- Min.:	0 - 20
Lüftergeschwindigkeit in %:	10 - 100
Mikrowellenleistung:	1,5 kW
Heißluftleistung:	3,0 kW
Schutzart:	IPX3
Anschlusswert:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	460 x 675 x 660
Gewicht in kg:	64,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Farbe:
 - NTPROSIT schwarz
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Funktionen:
 - Heißluft-Mikrowelle-Kombination
 - Heißluft
 - Mikrowelle
- Einstellmöglichkeiten: Temperatur, Zeit, Mikrowellenintensität
- Temperaturregelung: thermostatisch, in 1 °C-Stufen
- Timer
- Thermostat
- Start-Stopp-Funktion:
 - manuell
 - automatisch über Türkontakt
- Pause-Funktion
- USB-Anschluss: Speicherung / Import für Programme inklusive Bilder
- Display-Anzeige:
 - Programme, Zeit, Programmfortschritt
 - Farbdisplay, 5 Zoll
- Digital-Anzeige
- Hauptschalter
- Ein-/Ausschalter
- Steuerung:
 - Elektronisch
 - Touch
- **Wichtiger Hinweis:** Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden
- Inklusive:
 - 1 Luftleitblech, 280 x 305 mm
 - 1 Gargutschaufel
 - 1 Garkorb, 290 x 220 mm
 - 1 Pizzablech, Ø 260 mm

Technische Daten

Beschreibung Abb. 1

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Hauptschalter | 2. Lüfter |
| 3. Garraum | 4. Gerätetür |
| 5. USB-Anschluss | 6. Filter |
| 7. Türgriff | 8. Füße, höhenverstellbar (4x) |
| 9. Belüftungsöffnungen Garraum | 10. Gehäuse |
| 11. Display | 12. Luftleitblech |
| 13. Gargutschaufel | 14. Garkorb |
| 15. Pizzablech | |

Zubehör (im Lieferumfang enthalten)

Luftleitblech Snackjet (12, Abb. 1)

- Material: Aluminium
- Eigenschaften:
 - mikrowellengeeignet
 - **nicht** spülmaschinengeeignet
- **Wichtige Hinweise:**
 - erforderlich für die Zubereitung aller Speisen
 - Speisen nicht direkt auf dem Luftleitblech zubereiten, geeignetes Geschirr oder Backpapier verwenden
- Maße: B 280 x T 305 x H 30 mm
- Gewicht: 0,71 kg

Gargutschaufel Snackjet (13, Abb. 1)

- Material: Aluminium, Kunststoff
- Ausgelegt für: Entnahme von Gargut
- Mit fest montiertem Griff
- Eigenschaften: **nicht** spülmaschinengeeignet
- Maße: B 300 x T 410 x H 62 mm
- Gewicht: 0,54 kg

Garkorb Snackjet (14, Abb. 1)

- Material: Glasfasergewebe, Polytetrafluorethylen-Beschichtung
- Ausgelegt für: Zubereitung kleiner Speisen
- Eigenschaften:
 - mikrowellengeeignet,
 - **nicht** spülmaschinengeeignet
- Maße: B 290 x T 220 x H 30 mm
- Gewicht: 0,064 kg

Pizzablech Snackjet (15, Abb. 1)

- Material: Aluminium, beschichtet
- Ausgelegt für: Snackjet 200
- Ausführung:
 - Ø 260 mm
 - Boden gelocht
 - rund
- Eigenschaften: mikrowellengeeignet
- Maße: B 260 x T 260 x H 15 mm
- Gewicht: 0,22 kg

DE

Wichtige Hinweise**ACHTUNG!**

Die Zubehörteile können durch stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel beschädigt werden.

Achten Sie bei Verwendung der Zubehörteile immer darauf, dass keine stark säure- und salzhaltigen Lebensmittel mit den Zubehörteilen in Berührung kommen.

Bitte beachten Sie, dass sich blankes Aluminium durch Säure, Base und/oder Metallsalze in Kombination mit Wasser und/oder Luftsauerstoff unter Bildung von Aluminium (III)-Verbindungen auflösen kann.

1. Reinigen Sie die Zubehörteile unmittelbar nach jedem Gebrauch unter warmem fließendem Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie die Zubehörteile mit klarem Wasser ab.
3. Trocknen Sie die Zubehörteile anschließend gründlich ab.

4.3 Funktion des Gerätes

Die Kombination aus Heißluftofen und Mikrowelle macht es möglich, unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr nahezu alle Snacks knusprig kross und dabei frisch und saftig zu garen. Mit 1024 Programmen und 15 Garphasen können die vielseitigsten Speisen in kürzester Zeit schnell und unkompliziert zubereitet werden.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

DE

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.

- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie zu Wänden und anderen Gegenständen links, rechts und an der Rückseite einen Mindestabstand von 60 mm, sowie oben 140 mm ein. Halten Sie vor dem Gerät ausreichend Platz für die Türöffnung ein.
- Verdecken oder blockieren Sie niemals die Luftablassöffnungen sowie den Wrasenabzug an der Rückseite bei der Aufstellung des Gerätes: die warme Luft von der Elektronik und die Dämpfe aus dem Garraum werden durch diese Öffnungen abgeleitet und sorgen somit für eine störungsfreie Funktion des Gerätes.
- Halten Sie den herausnehmbaren Fett- und Staubfilter unter dem Gerät frei und achten Sie darauf, dass er immer frei von Staub und Schmutz ist.

DE

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Geeignetes Kochgeschirr

Die folgende Tabelle hilft Ihnen das richtige Kochgeschirr zu wählen:

Hitzebeständige Behälter		
Gehärtetes Glas	√	Kein Geschirr mit Metallanteilen (z.B. Goldrand auf dem Teller) verwenden. Mikrowellen können kein Metall durchdringen
Glaskeramik	√	
Hitzebeständige Keramik	√	
Kunststoffbehälter		
Spezielle Kunststoffbehälter, für den Ofen geeignete Plastikbehälter	√	Können bei bestimmten hohen Temperatureinstellungen nicht verwendet werden
Geschirr		
Brennbare Behälter aus Papier, Pappe	x	
Frischhaltefolie, Plastikfolie	x	
Andere Bestandteile		
Verschlusshahn, Etikett	x	Beim Erhitzen dürfen keine Küchenutensilien im Ofen sein
Essgeschirr	x	
Kerntemperaturfühler	x	

5.3 Bedienung

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät von Innen und außen sowie das Zubehör vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Oberflächen und Zubehörteile gründlich ab.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Gerät in Betrieb nehmen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Gerätetür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten.

Öffnen und schließen Sie das Gerät nur mit Hilfe des Türgriffes.

Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Zubehörteile und Geschirr werden während des Betriebes sehr heiß.

Verwenden Sie die Gargutschaufel oder Schutzhandschuhe/Topflappen, um die heißen Speisen zu entnehmen.

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter auf der Bedienblende ein. Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte im Hauptschalter leuchtet auf. Nach einer kurzen Pause erscheint im Display ein EIN-/AUS Symbol.
2. Betätigen Sie das EIN-/AUS Symbol, um in das Hauptmenü zu gelangen.

Bedienelemente / Anzeigen

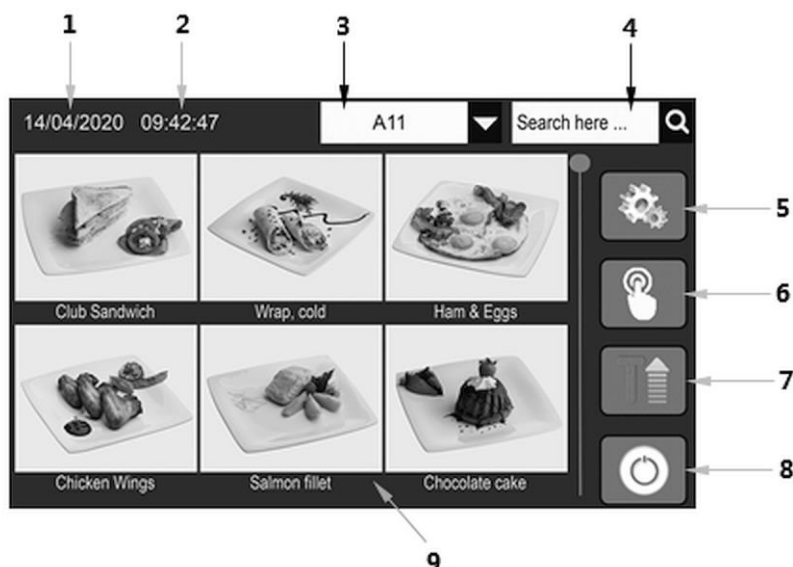


Abb. 2

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Anzeige Datum | 2. Anzeige Uhrzeit |
| 3. Anzeige Garprogramm | 4. Sucheingabefeld |
| 5. Einstelltaste | 6. Auswahl Taste |
| 7. Temperatur-Einstelltaste | 8. Ein-/Ausschalttaste |
| 9. Menüauswahl-Anzeige | |

DE

Menü-Einstellungen

Im Hauptmenü kann zwischen vorinstallierten Rezepten (automatisch) und individuell eingestellten Garprogrammen (manuell) gewählt werden. Es ist möglich, bis zu 1024 Rezepte zu hinterlegen.

Jedes Garprogramm kann bis zu 15 Garphasen enthalten, wo die Temperatur, Zeit und Mikrowellenintensität individuell eingestellt werden können.

Um für die Rezepte z.B. neue Bilder zu laden, verfügt das Gerät über eine USB-Schnittstelle. Die USB-Schnittstelle befindet sich im unteren Bereich des Geräts hinter einer Blende, die durch zwei Magneten gehalten wird.

Die Bilder oder komplette Rezepte können einfach übertragen werden. Die Rezepte können jederzeit einzeln oder komplett gelöscht werden.

1. Drücken Sie die Taste , um die Vorheiztemperatur einzustellen. Die Vorheiztemperatur kann zwischen 25 °C und 280 °C eingestellt werden.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
3. Drücken Sie etwas länger die Ein-/Aus-Taste , um zum Hauptmenü zurückzukehren.

Voreingestellte Garprogramme / Rezepte

Die voreingestellten Garprogramme werden im Hauptmenü durch ein Bild dargestellt. Durch Antippen eines Bildes wird das entsprechende Rezept gewählt.

Durch Betätigen der START-Taste  wird der Garprozess gestartet. Ist die voreingestellte Temperatur noch nicht erreicht, so wird das durch einen Warnhinweis im Display angezeigt. Will man den Prozess trotzdem fortsetzen, muss die Warnung quittiert werden.

Individuelle Programm-/Rezepteinstellung

1. Drücken Sie auf ein Bild im Display (z. B. Pizza), um zu den Einstellungen zu gelangen.

Folgende Anzeige erscheint im Display:

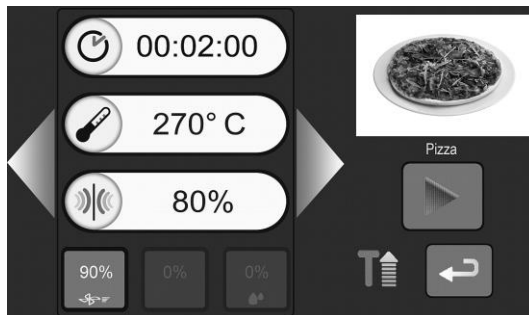
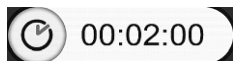


Abb. 3

Installation und Bedienung

Durch Klicken auf die Pfeiltasten  oder  kann man in die nächste oder vorherige Garphase gelangen. Die gewünschten Parameter jeder Garphase können aufgerufen oder geändert werden.



2. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die angezeigte Garzeit zu ändern.

Es öffnet sich ein Ziffernblock.

3. Stellen Sie die benötigte Garzeit ein.

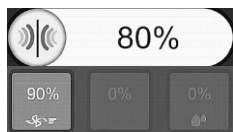


4. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die angezeigte Gartemperatur zu ändern.

Es öffnet sich ein Ziffernblock.

5. Stellen Sie die benötigte Gartemperatur ein.

Wenn Sie auf dieses Symbol  klicken, erscheint in der Anzeige die momentane Temperatur im Garraum.



6. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die gewünschte Mikrowellenintensität und die Lüftergeschwindigkeit einzustellen.

Durch wiederholtes Klicken auf die linke der drei darunter

abgebildeten Schaltflächen  kann die Lüftergeschwindigkeit in 10%-Schritten erhöht werden.

Durch wiederholtes Klicken auf die mittlere Schaltfläche wird die benötigte Mikrowellenintensität im Bereich 0% bis 100% eingestellt.

7. Stellen Sie die Vorheiztemperatur durch Klicken der Schaltfläche  ein.

DE

Wenn in der Anzeige  erscheint, ist das Vorheizen abgeschlossen, das Gerät ist zum Laden der Speisen bereit.

Erscheint in der Anzeige , bedeutet es, dass die Temperatur höher ist als voreingestellt, Gerät kühlt ab.

8. Durch Klicken der Schaltfläche  können Sie zum Hauptmenü zurückkehren.

9. Klicken Sie die START-Taste , um das eingestellte Garprogramm zu starten.

Folgende Anzeige erscheint:

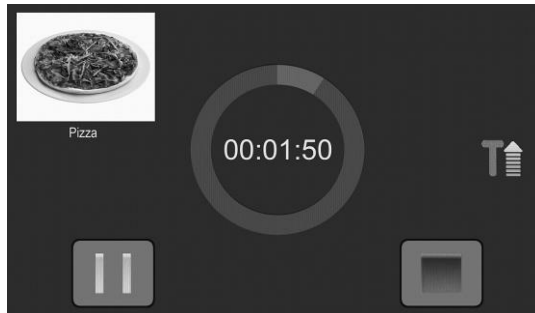


Abb. 4

10. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um den Garprozess anzuhalten.

11. Klicken Sie erneut auf die Schaltfläche , um mit dem Garprozess fortzufahren.

12. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um den Garprozess zu beenden.

HINWEIS:

Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, ertönt ein Signal und folgende Anzeige erscheint:

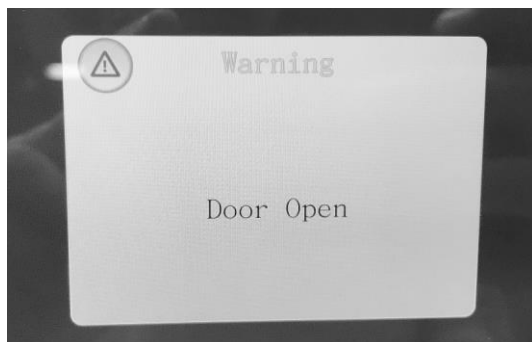


Abb. 5

Nach dem Schließen der Tür wird der Garvorgang fortgesetzt.

Ist voreingestellte Temperatur nicht erreicht, wird dies vom System angezeigt:

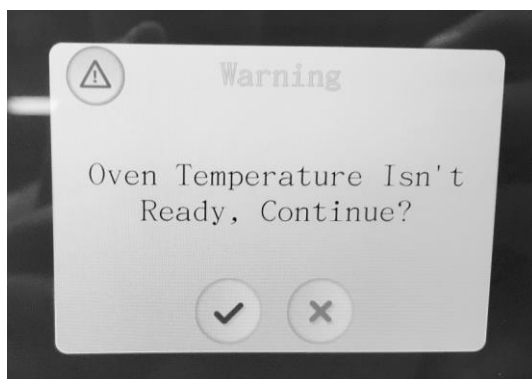


Abb. 6

DE

Wenn Sie auf  klicken, aber keine Speisen in den Ofen stellen, wird folgende Anzeige erscheinen:

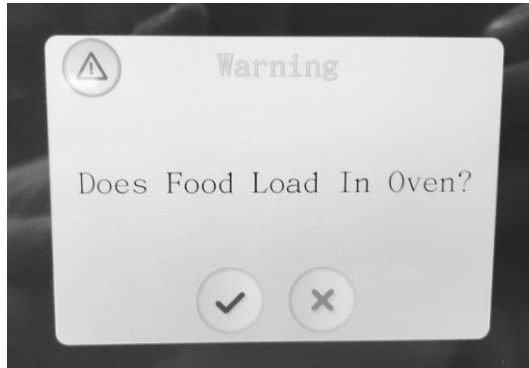


Abb. 7

13. Bestücken Sie das Gerät und bestätigen Sie durch Klicken auf .

Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet sich ein Fenster:

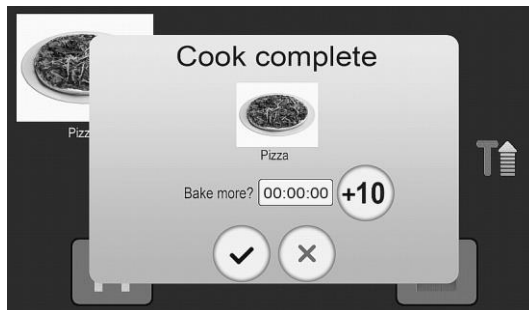


Abb. 8

14. Klicken Sie auf „+10“, um 10 Sekunden Garzeit hinzuzufügen und anschließend auf , um fortzufahren.

15. Klicken Sie auf , um den Garvorgang abubrechen.

Wenn die Tür noch geöffnet ist, wird ein Warnhinweis angezeigt: „Tür offen“.

16. Schließen Sie die Tür des Gerätes, wenn Sie mit dem Garvorgang fortfahren möchten.

Schnelle Rezepteinstellung

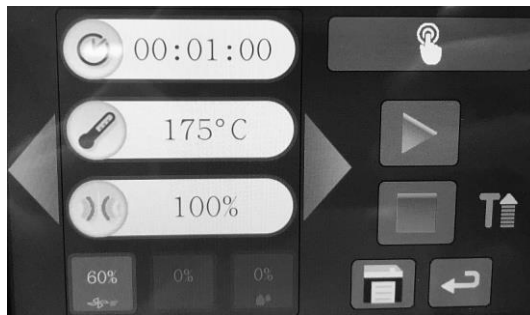


Abb. 9

Dieser Modus wird zum meistens zum Testen und Entwicklung von neuen Rezepten, alle Parameter sind an dieser Stelle neu einstellbar.

1. Drücken Sie die Taste .
2. Klicken Sie auf die Pfeiltaste , um eine neue Garphase hinzuzufügen.
3. Stellen Sie über die entsprechenden Schaltflächen die gewünschten Parameter (Zeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit, Mikrowellenleistung) für die neue Garphase ein.
4. Klicken Sie das Symbol , wenn Sie mit den Einstellungen fertig sind.

System-Einstellungen

In diesem Menü können unterschiedliche System- und Geräteinformationen aufgerufen und geändert werden.

Rezept Einstellung

1. Klicken Sie im Hauptmenü auf das Symbol



Es öffnet sich folgendes Fenster:

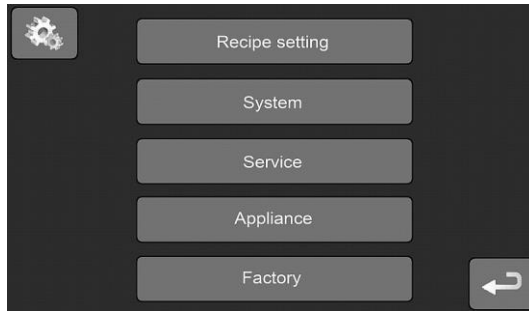


Abb. 10

2. Klicken Sie auf „Rezept Einstellung“.

Es öffnet sich folgendes Fenster:

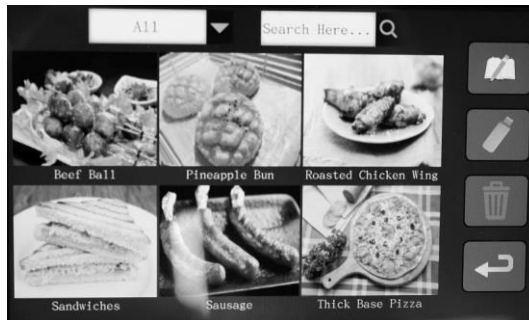


Abb. 11

Installation und Bedienung

3. Wählen Sie eine der vorgegebenen Kategorien durch Klicken auf das entsprechende Bild in der Anzeige aus.



Rezepte lesen und schreiben. Lesen: Rezepte vom USB-Stick werden in das Menü des Gerätes übertragen, Schreiben: die eingestellte Rezepte aus dem Menü des Gerätes werden auf den USB-Stick heruntergeladen.



Löschen Sie durch Klicken auf diese Schaltfläche nicht mehr benötigte Rezepte, Bilder oder Einstellungen



Richten Sie durch Klicken auf diese Schaltfläche ein neues Rezept ein, es erscheint dann folgende Anzeige:

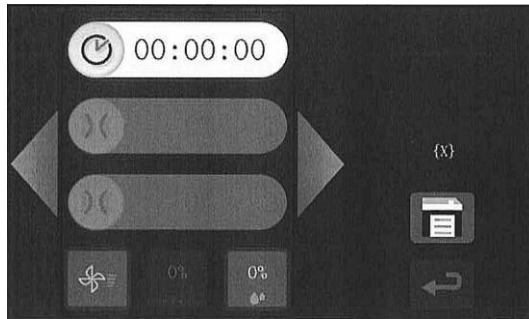


Abb. 12

DE

4. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen der Parameter für jede Garphase des Garprogramms vor.

Es können für jedes Garprogramm maximal 15 Garphasen eingestellt werden.

5. Sobald Sie die Einstellung für eine Garphase beendet haben, klicken Sie zum

Speichern auf diese Schaltfläche

6. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um die nächste Garphase entsprechend zu bearbeiten, und klicken Sie dann auf , um die Einstellungen zu speichern.

Die Anzeige kann z. B. so aussehen:

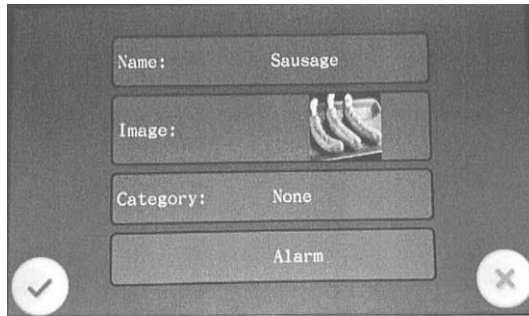


Abb. 13

7. Klicken Sie auf ein entsprechendes Bild für das Rezept aus der gewählten Kategorie.

Es können folgende Kategorien gewählt werden: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Abendbrot und ein ganztägiges Menü, etc.

8. Um dem Rezept einen Namen zu vergeben, klicken Sie auf die Schaltfläche „Name“ und geben Sie anschließend über die Tasten (wie unten abgebildet) den gewünschten Namen ein:



Abb. 14

Über das unten rechts in der Anzeige abgebildete Feld können die Sprachen für die Tasteneingabe gewählt werden.

Installation und Bedienung

Wenn mehr als 2 Garphasen für das Garprogramm vorgesehen sind, kann für jede dieser Garphasen Alarm eingestellt werden, außer für die letzte Garphase.

9. Klicken Sie auf „Alarm“, um Informationen für den Alarm wie folgt einzustellen:



The screenshot shows a dark-themed dialog box for setting an alarm. It has the following elements from top to bottom: a 'Stage Index' field with the value '1'; an 'Alarm Enable' field with the value 'No'; a 'Cancel' field with the value 'Manual'; a 'Name' field which is empty; and an 'Alarm Tone' field with the value '1'. At the bottom left is a circular button with a white checkmark, and at the bottom right is a circular button with a white 'X'.

Abb. 15

10. Wählen Sie die Option „Garphase Index“ und geben Sie die Nummer der Garphase, z. B. 1., ein.
11. Wählen Sie die Option „Alarm aktivieren“.
12. Wählen Sie „ja“, wenn Sie den Alarm für diese Garphase einstellen möchten oder „nein“, wenn kein Alarm aktiviert werden soll.
13. Nehmen Sie die Einstellungen wie oben beschrieben auch für die weiteren Garphasen vor, außer für die letzte Garphase.
14. Klicken Sie auf die Option "Abbrechen" und wählen Sie zum Abbrechen des Alarms zwischen „Manuell“ und „Automatisch“.

Manuell: der Alarm muss durch Klicken auf  gestoppt werden

Automatisch: nach ein paar Sekunden wird der Alarm automatisch gestoppt

15. Klicken Sie auf "Name", um den Namen für diesen Alarm zu bearbeiten (Muss gesetzt werden!).

16. Klicken Sie nach den vorgenommenen Einstellungen zum Speichern auf .

System

1. Klicken Sie im Hauptmenü auf „System“, um zur Systemeinstellungsoberfläche zu gelangen.

In der folgenden Anzeige können weitere Einstellungen vorgenommen werden:

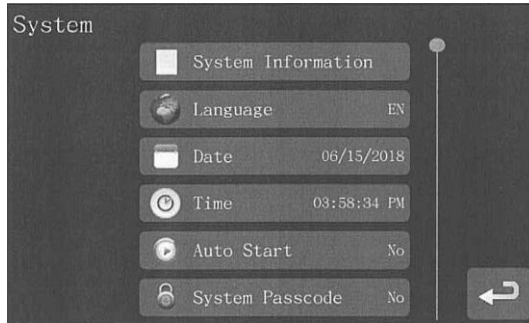


Abb. 16

DE

2. **„Sprache“:** klicken Sie auf diese Schaltfläche und wählen Sie die gewünschte Sprache.

Folgende Sprachvarianten sind hinterlegt: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Niederländisch, Polnisch, Russisch.

3. **„Datum“:** klicken Sie auf diese Schaltfläche und nehmen Sie die Einstellungen des aktuellen Datums vor.

Das eingestellte Datum erscheint dann in der Anzeige.

4. **„Uhrzeit“:** klicken Sie auf diese Schaltfläche, um dann die korrekte Uhrzeit einzustellen.

Die eingestellte Uhrzeit erscheint ebenfalls in der Anzeige.

5. **„Auto Start“:** Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um eine automatische Startzeit für das Kochen eines Rezeptes festzulegen.

6. **„Systemzugangscode“:** Passwort für die Eingabe der Systemeinstellung einrichten.

Service

1. Klicken Sie im Hauptmenü auf **„Service“**, das Passwort lautet ****(Bitte kontaktieren Sie den Händler oder Hersteller, um eine Passwortautorisierung zu erhalten).



Abb. 17

In dieser Menü-Schnittstelle können weitere Service-Einstellungen abgefragt oder vorgenommen werden:

„**Produktzählung**“: klicken Sie hier, um zu sehen, wie oft jedes Menü benutzt wurde.

„**Laufzeitzählung**“: Gesamtlaufzeit aller eingestellten Parametersätze, z. B. „Einschaltzeit (Uhr)“.

„**Diagnose**“: diagnostischer Bildschirm für die technische Wartung von Geräten.

„**Ereignisprotokoll durchsuchen**“: Betriebsstörungen werden in diesem Protokoll aufgezeichnet.

„**Protokolldaten auf USB kopieren**“: die benötigten Daten auf USB kopieren.

„**Service-Zugangscode**“: ***bitte wenden Sie sich an den Händler oder Hersteller, um eine Passwortautorisierung zu erhalten).

Es können Passwörter eingerichtet werden, um in diese Menüebene zu gelangen und unbefugten Zugriff zu blockieren.

Gerät

1. Klicken Sie auf die Schaltfläche „Gerät“.

Das Passwort lautet **** (bitte wenden Sie sich an den Händler oder Hersteller, um eine Passwortautorisierung zu erhalten).

In dieser Menü-Schnittstelle können weitere Geräteeinstellungen abgefragt oder vorgenommen werden:



Abb. 18



Abb. 19

„Gerätedaten vom USB kopieren“: Gerätedaten vom USB-Stick herunterladen.

„Gerätedaten auf USB kopieren“: Gerätedaten auf USB-Stick hochladen.

„Display Helligkeit“: je höher die Zahl, desto heller ist die Anzeige.

„Alarm-Lautstärke“: die Lautstärke für Alarm lauter oder leiser einstellen.

„Alarmton“: Alarmton einstellen.

„Temperatureinheit“: Auswahl zwischen °C (Celsius) und °F (Fahrenheit).

„Rezeptbild bearbeiten“: Rezeptbild verwalten, hinzufügen oder löschen.

Installation und Bedienung

„**Rezeptzugangscode**“: Einmal eingerichtet, muss er vor der Eingabe in die Rezeptparameterseite eingegeben werden.

„**Gerätezugangscode**“: Administrator Passwort zur Eingabe der Geräteeinstellung.

„**Demo-Modus**“: "ja" - nur Touchscreen funktioniert für Demo, keine Heizfunktion, "nein" - Touchscreen und Heizfunktion funktionieren beide.

„**Auf Werkeinstellungen zurücksetzen**“: Zurücksetzen auf Werkseinstellung.

„**Firmware aktualisieren**“: Software aktualisieren oder reparieren, Anwendungen wiederherstellen, sichern und erneuern.

„**Verdunkelungszeit der Hintergrundbeleuchtung**“: Zeit zum Dimmen der Bildschirmhelligkeit einstellen.

„**Rezeptdetails anzeigen**“: setzen Sie "nein", um Parameterdetails des Garvorgangs auszublenden.

„**Ablaufdatum des Nutzungsrechts**“: Richten Sie das Ablaufdatum des Leasingverhältnisses ein, um die Überfälligkeit des Käufers zu verhindern.

Gerät ausschalten

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste auf dem Display des Gerätes, um das Hauptmenü zu verlassen.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter auf der Bedienblende aus.
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

DE

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel oder Ofenreiniger, nicht scheuernde Nylon-Pads, Reinigungstücher und Lappen.

VORSICHT!

Tragen Sie beim Reinigen des Gerätes geeignete persönliche Schutzausrüstung, wie Gummihandschuhe, Schutzbrillen etc.

6.2 Reinigung

Tägliche Reinigung

HINWEIS!

Bei täglichen Reinigung nach Gebrauch des Gerätes kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden und sichergestellt werden, dass der Hygienestandard erreicht wird, und die Lebensdauer des Gerätes verlängert werden.

1. Reinigen Sie das Gerät am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die max. Temperatur des Gerätes kann bis zu 280 °C betragen.

Reinigen Sie das Gerät nicht während des Abkühlens. Der gesamte Abkühlungsprozess dauert ca. 30 Minuten.

Reinigung



2. Drücken Sie im Standby-Modus auf , um das Gerät schnell abzukühlen. Wenn die Temperatur auf 70 °C fällt, stoppt der Abkühlungsprozess automatisch.
3. Öffnen Sie die Gerätetür.
4. Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
6. Wischen Sie den Garraum mit einem sauberen weichen Tuch nach.
7. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes und die Glastür von innen und außen gründlich mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
8. Reinigen Sie den Luftfilter an der Rückseite des Gerätes mit einer geeigneten Bürste oder Staubsauger.
9. Entleeren und Reinigen Sie den Restwasserbehälter des Wrasenabzugs.
10. Nehmen Sie den Fett- und Schmutzfilter unter dem Gerät heraus und reinigen Sie diesen unter warmem, fließendem Wasser mit mildem Reinigungsmittel.
11. Trocknen Sie anschließend alle gereinigten Teile und Flächen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
12. Befestigen Sie den Fett- und Schmutzfilter unter dem Gerät in der vorgesehen Vorrichtung.

DE

Zubehör

1. Reinigen Sie das Zubehör unmittelbar nach jedem Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt **4.2 „Baugruppenübersicht / Wichtige Hinweise“**.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Stromversorgung ist unterbrochen	Stromversorgung wiederherstellen und Gerät erneut einschalten
	Netzstecker nicht richtig eingesteckt	Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Den RESET-Knopf an der Rückseite des Gerätes drücken und das Gerät neu starten
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf	Tür nicht richtig geschlossen	Störungen beseitigen, Tür richtig schließen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät einschalten und aufheizen
Warnung „Tür offen“ erscheint obwohl die Tür geschlossen ist	Speisereste blockieren die Tür	Störungen beseitigen, Tür richtig schließen
	Tür nicht richtig geschlossen	Wiederholen Sie das Öffnen und Schließen, um sicher zu stellen, dass die Tür richtig geschlossen ist
	Sensor der Türverriegelung defekt	Kundendienst kontaktieren

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Garergebnis nicht zufriedenstellend	Garraum ist schmutzig (Fett, Speisereste)	Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“ gründlich reinigen
	Falsches Menü oder Programm gewählt	Richtiges Garprogramm wählen
	Lebensmittel waren nicht im richtigen Ausgangs-zustand (gefroren oder gekühlt)	Vor Bestückung des Gerätes sich vergewissern, dass die Lebensmittel im empfohlenen Zustand sind
	Lebensmittel-SPEC ist nicht korrekt	Sicherstellen, dass Gewicht und Größe der Lebensmittel den Standards entsprechen
Temperaturanzeige defekt	Temperaturfühler defekt	Kundendienst kontaktieren
Gartemperatur zu niedrig	Wrasenabzug, Belüftungsöffnungen, Fett- und Schmutzfilter könnten blockiert sein	Belüftungsöffnungen befreien, alle Teile regelmäßig reinigen
	Gerät noch nicht komplett aufgeheizt	Gerät auf die eingestellte Temperatur aufheizen und anschließend 5 Minuten im Leerlauf laufen lassen
	Heizelement defekt	Kundendienst kontaktieren
Magnetron zu heiß	Es gelangt keine kalte Luft in das Gerät durch den Luftfilter	Schmutz und Staub entfernen, die den Luftfilter am Einlass blockieren
Motorgebläse ist zu heiß		

8 Entsorgung

Elektrogeräte

	Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.



Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	8
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	8
2	Généralités	9
2.1	Responsabilité et garantie	9
2.2	Protection des droits d'auteur	9
2.3	Déclaration de conformité	9
3	Transport, emballage et stockage	10
3.1	Inspection suite au transport	10
3.2	Emballage	10
3.3	Stockage	10
4	Paramètres techniques	11
4.1	Indications techniques	11
4.2	Éléments de l'appareil	14
4.3	Fonctions de l'appareil	17
5	Installation et utilisation	17
5.1	Installation	17
5.2	Récipients de cuisson adaptés	19
5.3	Utilisation	20
6	Nettoyage	36
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	36
6.2	Nettoyage	36
7	Défaillances possibles	38
8	Élimination des déchets	40



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérourer complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Sécurité

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Danger de rayonnement micro-onde

Les micro-ondes agissant sur l'organisme humain peuvent provoquer des blessures. Afin d'éviter tout risque, suivre les consignes de sécurité ci-dessous :

- Ne pas allumer le l'appareil lorsque la porte est ouverte car cela peut causer une radiation excessive et nuisible d'ondes électromagnétiques.
- Ne jamais modifier les verrous de sécurité.
- Il est très important que la porte ne soit pas endommagée et qu'elle puisse être fermée correctement. Les endommagements de la porte peuvent être par exemple :
 - déformation de la porte, pliée,
 - charnières cassées ou mal fixées sur leur axe,
 - joint de porte endommagé,
 - vitre cassée,
 - éléments de verrouillage endommagés.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve entre la porte et l'appareil.
- Les joints de la porte doivent être propres et étanches car toute salissure ou endommagement peut causer un passage d'ondes électromagnétiques par la porte du four. Eviter la formation de dépôts à ces endroits (de produits de nettoyage, poussières, graisse, etc.).

FR

Sécurité lors de l'utilisation des fours Hi-speed

- Ne pas frire d'aliments par immersion dans l'huile. L'huile chaude peut entraîner des brûlures ou endommager l'appareil.
- Les plats chauffés dans l'appareil ne sont pas chauffés de manière uniforme. De plus, les récipients ne deviennent pas généralement aussi chauds que les plats. Vérifier avec précaution la température des plats, surtout ceux pour les enfants. **Risque de brûlures !**

- Le réchauffement de liquides par micro-ondes peut entraîner ce qu'on appelle « le retard à l'ébullition ». Le liquide atteint le point d'ébullition, même si de l'extérieur ce n'est pas visible. C'est pour cette raison qu'il faut faire très attention avec le récipient. Un léger choc, p.ex. en retirant le récipient de l'appareil, peut entraîner la projection du liquide. **Risque de brûlure !**
- Avant de chauffer un produit alimentaire liquide, il faut d'abord le mélanger pour éviter sa forte cuisson.
- Ne pas placer dans l'appareil d'aliments pour enfants dans des bouteilles ou d'autres récipients pour les chauffer.
- Pour éviter la surchauffe et l'incendie, ne pas chauffer de vin, de brandy, de rhum ou tout autre produit contenant de l'alcool.
- Ne pas accrocher de vêtements, de serviettes ni de chiffons au-dessus de l'appareil.

Risque d'incendie / risque d'explosion

- Ne déposer dans la chambre de traitement thermique aucun objet (livres de recettes, chiffons de vaisselle, etc.). La mise en marche imprévue de l'appareil peut les endommager ou les enflammer même.
- Lors du réchauffement ou de la cuisson des aliments dans des matériaux inflammables, tels que les récipients en plastique ou en papier, l'appareil doit être sous surveillance constante en raison du risque d'échauffement.
- Si les matériaux dans la chambre de traitement thermique s'enflamment, laisser la porte de l'appareil fermée, éteindre l'appareil et débrancher la fiche ou basculer l'interrupteur principal.
- Ne pas utiliser de poêles ni de couvercles en métal. Le métal peut entraîner la formation d'étincelles dans la chambre de traitement thermique. N'utiliser que des récipients en matériau adapté aux fours micro-ondes, résistant aux températures élevées. Respecter les consignes indiquées au point « **Récipients de cuisson adaptés** ».
- Ne pas préparer d'aliments ni de liquides dans des récipients fermés de manière étanche ni scellés. Ils peuvent éclater dans l'appareil ou causer des blessures lors de leur ouverture !
- Ne pas chauffer dans l'appareil d'œufs en coque ou sans, frais ou cuits, car ils peuvent exploser.
- Piquer les aliments aux peaux dures, tels que les pommes de terre, la citrouille, les pommes ou les châtaignes, avant de les chauffer.
- Ne pas placer dans l'appareil de mélanges d'eau et d'huile ou de graisse, car ils peuvent exploser.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation des plats dans un récipient approprié.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Chauffage des pièces
- Séchage des serviettes/vêtements
- Entreposage d'objets inflammables
- Utilisation de récipients inadaptés
- Réchauffement des liquides ou des matériaux inflammables, nocifs pour la santé, volatiles ou autres similaires.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

Nom:	NTPROSIT
N° de l'article :	NTPROSIT
Matériau :	acier inoxydable, laqué
Matériau de la chambre de traitement thermique :	acier inoxydable
Dimensions de la chambre de traitement thermique (L x P x H) en mm :	305 x 305 x 185
Plage de température de – à en °C :	25 - 280
Réglage de la durée de - à en sec - min. :	0 - 20
Vitesse du ventilateur en % :	10 - 100
Puissance des micro-ondes:	1,5 kW
Puissance de convection :	3,0 kW
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	460 x 675 x 660
Poids en kg :	64,0

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Couleur :
 - NTPROSIT - noir
- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Fonctions :
 - combinaison d'air chaud et de micro-ondes
 - air chaud
 - micro-ondes
- Réglage : température, durée, intensité des micro-ondes
- Réglage de la température : thermostatique, par pas de 1°C
- Minuterie
- Thermostat
- Touche départ-arrêt
 - manuelle
 - automatique par le contact dans la porte
- Fonction pause
- Raccord USB : sauvegarde / import pour les programmes avec les photos
- Écran d'affichage :
 - programmes, durée, progression du programme
 - écran d'affichage couleur, 5 pouces
- Écran d'affichage numérique
- Interrupteur principal
- Interrupteur de marche/arrêt
- Commande :
 - électronique
 - tactile
- Remarque importante : n'utiliser que des récipients adaptés
- L'appareil comprend :
 - 1 séparation d'air, 280 x 305 mm
 - 1 pelle Snackjet
 - 1 panier Snackjet, 290 x 220 mm
 - 1 plaque à pizza, Ø 260 mm

4.2 Éléments de l'appareil

NTPROSIT

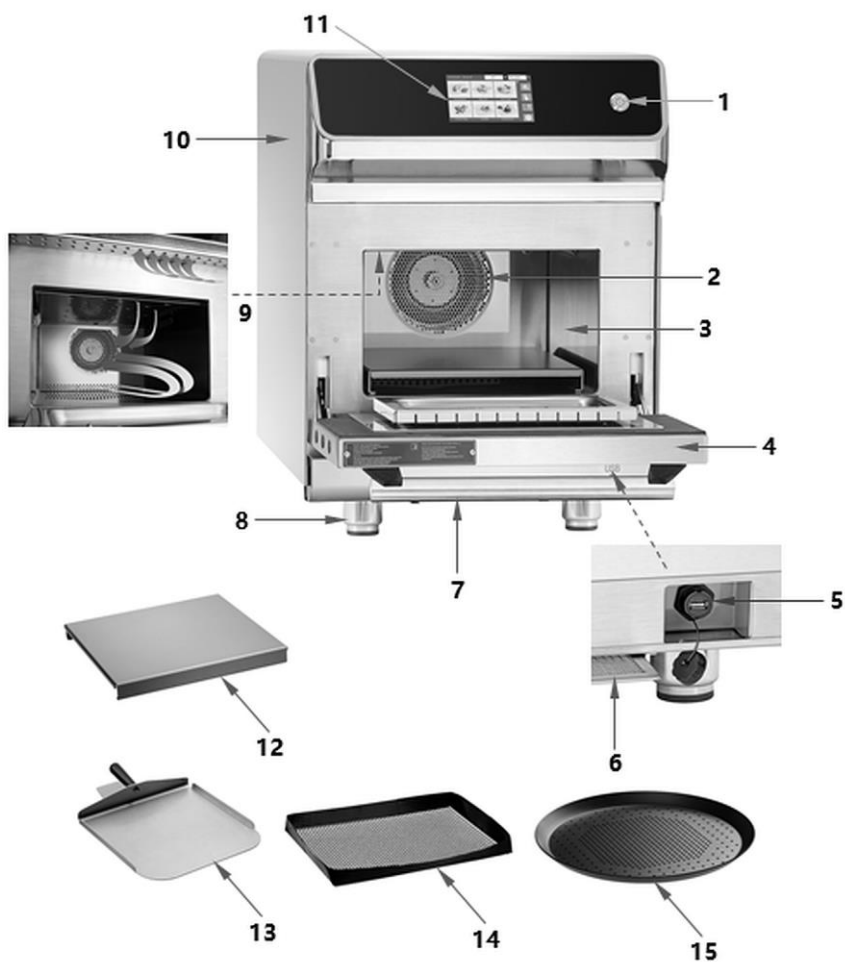


Fig. 1

Paramètres techniques

Description de la fig. 1

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Interrupteur principal | 2. Ventilateur |
| 3. Chambre du traitement thermique | 4. Porte de l'appareil |
| 5. Raccord USB | 6. Filtre |
| 7. Poignée de porte | 8. Pieds à hauteur réglable (4) |
| 9. Orifices d'aération de la chambre du traitement thermique | 10. Boîtier |
| 11. Affichage | 12. Séparation d'air |
| 13. Pelle Snackjet | 14. Panier Snackjet |
| 15. Plaque à pizza | |

Équipement (compris)

Séparation d'air Snackjet (12, fig. 1)

- Matériau : aluminium
- Propriétés :
 - adaptée aux fours micro-ondes
 - **ne pas** laver dans un lave-vaisselle
- **Conseils importants :**
 - nécessaire pour la préparation de tous les plats
 - ne pas préparer les plats directement sur la séparation d'air, utiliser des récipients adaptés ou du papier cuisson
- Dimensions : L 280 x P 305 x H 30 mm
- Poids : 0,71 kg

Pelle Snackjet (13, fig. 1)

- Matériau : aluminium, plastique
- Conçue pour : sortir les aliments de l'appareil
- Avec une poignée fixe
- Propriétés : **ne pas** laver dans un lave-vaisselle
- Dimensions : L 300 x P 410 x H 62 mm
- Poids : 0,54 kg

Panier Snackjet (14, fig. 1)

- Matériau : fibre de verre, revêtement en polytétrafluoroéthylène
- Conçu pour : préparer les petits plats
- Propriétés :
 - adapté aux fours micro-ondes,
 - **ne pas** laver dans un lave-vaisselle
- Dimensions : L 290 x P 220 x H 30 mm
- Poids : 0,064 kg

Plaque à pizza Snackjet (15, fig. 1)

- Matériau : aluminium, revêtu
- Conçu pour: Snackjet 200
- Modèle:
 - Ø 260 mm
 - fond perforé
 - rond
- Propriétés : convient au micro-ondes
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 15 mm
- Poids : 0,22 kg

Conseils importants

ATTENTION !

Les produits alimentaires contenant des acides forts ou du sel peuvent endommager les accessoires.

En utilisant les accessoires, toujours veiller à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les produits alimentaires contenant des acides forts ou du sel.

Ne pas oublier que les acides, les bases et/ou les sels de métaux en combinaison avec de l'eau et/ou de l'oxygène atmosphérique peuvent dissoudre l'aluminium pure en créant des composés d'aluminium (III).

1. Nettoyer les accessoires directement après leur utilisation, sous l'eau courante chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
2. Rincer les accessoires à l'eau claire.
3. Enfin, sécher soigneusement les accessoires.

4.3 Fonctions de l'appareil

La combinaison d'un four à convection avec un four micro-ondes permet de cuire dans des récipients adaptés pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, frais et juteux. Grâce à 1024 programmes et 15 phases de traitement thermique, il est possible de préparer les aliments les variés en un temps record et de manière très simple.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :

- plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Veuillez maintenir une distance minimale de 60 mm entre les côtés droit et gauche et l'arrière de l'appareil par rapport aux murs et aux objets, ainsi qu'un espace minimal de 140 mm au-dessus de l'appareil. Laisser suffisamment d'espace à l'avant de l'appareil pour pouvoir ouvrir la porte.
- Lors de l'installation de l'appareil, ne jamais couvrir ou bloquer les orifices d'aération, ni les extracteurs de vapeur à l'arrière de l'appareil : L'air chaud du système électrique ainsi que les vapeurs de la chambre de traitement thermique sont évacués à travers ces orifices, ce qui assure le fonctionnement correct de l'appareil.
- Le filtre amovible anti-graisse et anti-poussière sous l'appareil doit être toujours propre. Veiller à éliminer toute saleté et poussière du filtre.

FR

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Récipients de cuisson adaptés

Le tableau suivant vous aidera à choisir le récipient de cuisson adapté :

Récipients résistants aux températures élevées		
Verre trempé	√	Ne pas utiliser de récipients possédant des éléments en métal (p.ex. bordure dorée sur une assiette). Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal
Vitrocéramique	√	
Céramique réfractaire	√	
Gobelet en plastique		
Récipients spéciaux en plastique, récipients en plastique qui conviennent au four	√	Interdiction d'utiliser avec des réglages de température élevée donnés
Récipients		
Récipients inflammables en papier, carton	x	
Film alimentaire	x	
Autres éléments		
Robinet de fermeture, étiquette	x	Lors du réchauffement, aucun ustensile de cuisine ne peut se trouver à l'intérieur du four
Vaisselle	x	
Capteur de température d'intérieur	x	

5.3 Utilisation

Préparation de l'appareil

1. Avant l'utilisation de l'appareil, le nettoyer de l'intérieur et de l'extérieur, ainsi que les accessoires, en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** »..
2. Sécher soigneusement les surfaces lavées et l'équipement.
3. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

Allumage de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la porte de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil en marche et juste après l'avoir éteint.

Ouvrir et fermer l'appareil uniquement à l'aide de la poignée de porte.

N'utiliser que les poignées et les éléments prévues à cet effet.

Les accessoires et le récipients de cuisson deviennent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

Utiliser de pelle ou des serviettes de cuisine/des gants de protection pour retirer les aliments chauds.

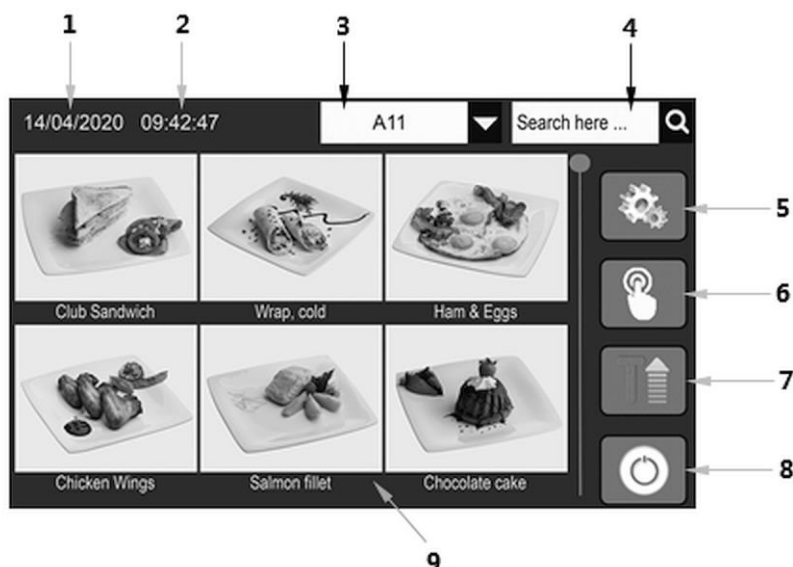
1. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal qui se trouve sur le panneau de commande.

Le témoin vert de travail sur l'interrupteur principal s'allume.

Après une courte pause, l'écran d'affichage affiche le symbole MARCHE/ARRÊT

2. Appuyer sur le symbole MARCHE/ARRÊT pour entrer dans le menu principal.

Éléments de commande / messages affichés



FR

Fig. 2

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Date | 2. Heure |
| 3. Programme de traitement thermique | 4. Champ de recherche |
| 5. Touche de réglage | 6. Touche de sélection |
| 7. Touche de réglage de la température | 8. Touche marche/arrêt |
| 9. Sélection du menu | |

Paramètres du menu

Le menu principal permet de choisir parmi les recettes définies en usine (automatique) et les programmes de traitement thermique réglés individuellement (manuel). Il est possible de sauvegarder jusqu'à 1024 recettes.

Chaque programme de traitement thermique peut contenir 15 phases de cuisson, il est possible de régler la température, la durée et l'intensité des micro-ondes.

Pour rendre possible l'ajout de photos aux recettes, l'appareil dispose d'une interface USB. L'interface USB se trouve dans la partie inférieure de l'appareil, derrière le panneau qui est fixé à l'aide de deux aimants.

Il suffit de transférer les recettes complètes ou les photos. Il est possible de supprimer toutes les recettes à la fois ou une par une.

1. Appuyer sur la touche , pour régler la température du réchauffement initial.

La température de réchauffement initiale peut être réglée de 25 °C à 280 °C.

2. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt , pour confirmer le réglage.
3. Appuyer un peu plus longtemps sur la touche Marche/Arrêt , pour revenir dans le menu principal.

Programmes de traitement thermique / recettes réglés en usine

Les programmes de traitement thermique réglés en usine sont présentés dans le menu principal à l'aide d'une photo. Vous choisissez la recette voulue en appuyant sur la photo correspondante.

La pression sur la touche DÉPART  lance le processus du traitement thermique. Si la température réglée au préalable n'est pas encore atteinte, un avertissement s'affiche. Si, malgré l'avertissement, le processus doit être continué, supprimer le message.

FR

Réglage individuel des programmes / recettes

1. Pour passer aux réglages, appuyer sur l'écran d'affichage sur une photo (p.ex. la pizza).

Le message suivant s'affiche sur l'écran :

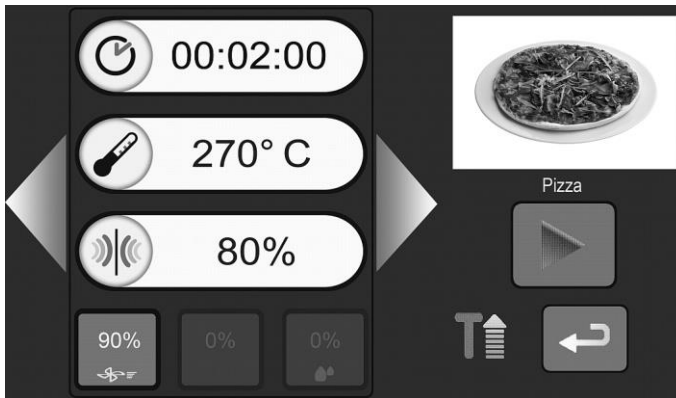
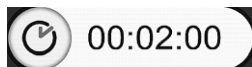


Fig. 3

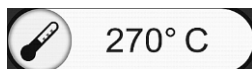
En appuyant sur les touches des flèches  ou  , il est possible de passer à la phase de traitement thermique précédente ou suivante. Il est possible d'afficher ou de modifier les paramètres souhaités de chaque phase de traitement thermique.



2. Cliquer sur le champ pour modifier la durée de traitement thermique affichée.

Un clavier numérique s'ouvre.

3. Régler la durée de traitement thermique souhaitée.

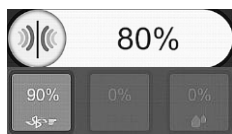


4. Cliquer sur le champ pour modifier la température de traitement thermique affichée.

Un clavier numérique s'ouvre.

5. Régler la température de traitement thermique souhaitée.

Si vous cliquez sur ce symbole  , la température actuelle dans la chambre de traitement thermique s'affiche sur l'écran d'affichage.



6. Cliquer sur le champ pour régler l'intensité souhaitée des micro-ondes et la vitesse du ventilateur.

En cliquant de nouveau sur le champ gauche des trois

champs présentés ci-dessous  , il est possible d'augmenter la vitesse du ventilateur par pas de 10%.

En cliquant de nouveau sur le champ du milieu, vous réglez l'intensité des micro-ondes dans une étendue de 0% à 100%.

7. Régler la température de réchauffement initial en cliquant sur le champ .

Lorsque  s'affiche sur l'écran d'affichage, le réchauffement initial est terminé, l'appareil est prêt pour recevoir les aliments.

Lorsque  s'affiche sur l'écran d'affichage, ceci signifie que la température est supérieure à la température réglée, l'appareil se refroidit.

8. En cliquant sur le champ , il est possible de revenir au menu principal.

9. Appuyer sur la touche « DÉPART » , pour lancer le programme de traitement thermique réglé.

Le message suivant s'affiche :

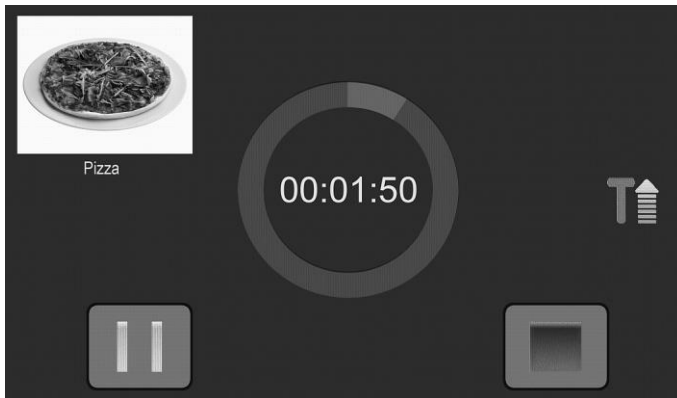


Fig. 4

10. Pour arrêter le processus de traitement thermique, appuyer sur le champ .

11. Pour continuer le processus de traitement thermique, appuyer de nouveau sur le champ .

12. Pour terminer le processus de traitement thermique, appuyer sur le champ



INDICATION:

Si, lors du processus de traitement thermique, vous ouvrez la porte, un signal sonore est émis et le message suivant s'affiche :

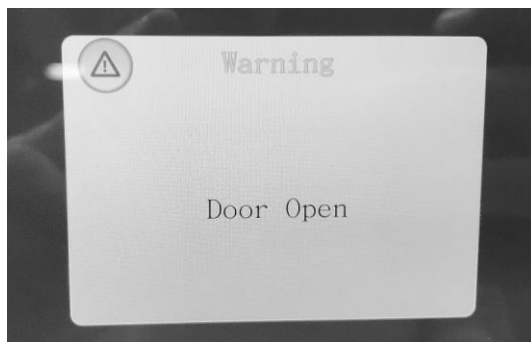


Fig. 5

Après la fermeture de la porte, le processus de traitement thermique continue.
Si la température réglée au préalable n'est pas atteinte, le système le signale :

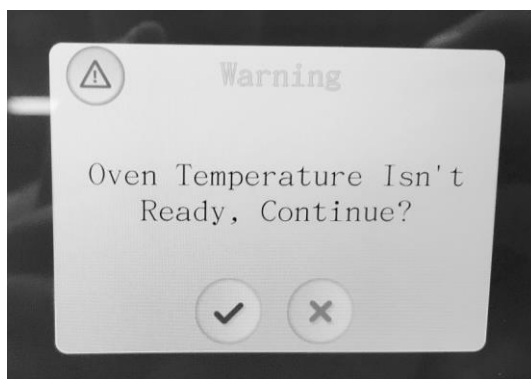


Fig. 6

Si vous cliquez sur la touche , mais aucun plat n'est placé dans le four, le message suivant s'affiche :

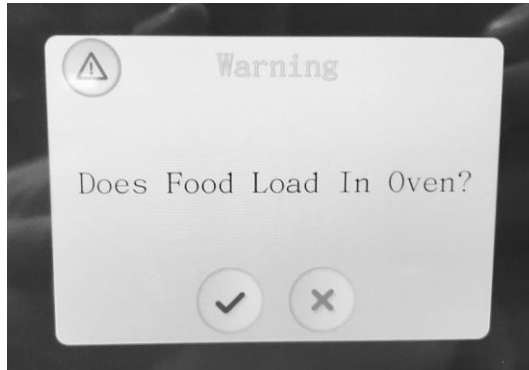


Fig. 7

13. Placer le plat dans le four et confirmer en cliquant sur .

Une fois le processus de traitement thermique fini, la fenêtre suivante s'ouvre :

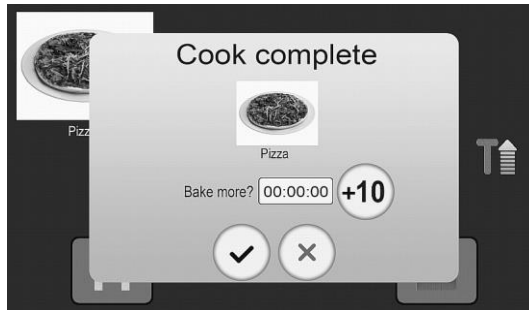


Fig. 8

14. Cliquer sur « **+10** », pour ajouter 10 secondes au traitement thermique et ensuite sur , pour continuer.

15. Cliquer sur , pour interrompre le processus de traitement thermique. Quand la porte est toujours ouverte, le message suivant s'affiche : « Porte ouverte ».

16. Pour continuer le processus de traitement thermique, fermer la porte de l'appareil.

Réglage rapide des recettes

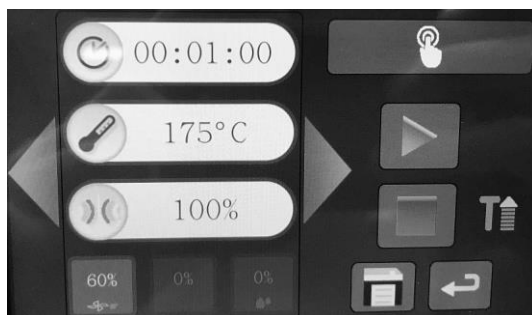


Fig. 9

Ce mode permet de tester et développer de nouvelles recettes, tous les paramètres sont réglés ici dès le début.

1. Appuyer sur la touche .
2. Appuyer sur la touche de flèche , pour ajouter une nouvelle phase de traitement thermique.
3. À l'aide des champs correspondants, régler les paramètres nécessaires (durée, température, vitesse du ventilateur, puissance des micro-ondes) pour la nouvelles phase de traitement thermique.
4. Cliquer sur le symbole , une fois les réglages effectués.

Paramètres du système

Ce menu permet d'afficher et de modifier les différentes informations sur le système et l'appareil.

Réglage des recettes

1. Cliquer sur le symbole  dans le menu principal.

La fenêtre suivante s'ouvre :

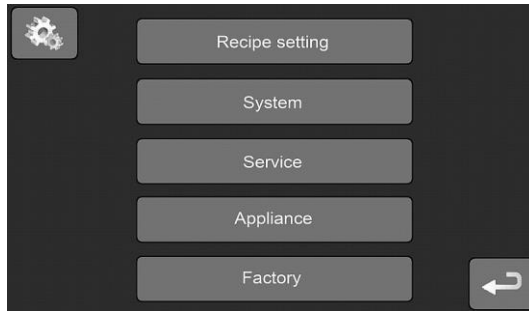


Fig. 10

2. Cliquer sur les « Réglages des recettes »

La fenêtre suivante s'ouvre :

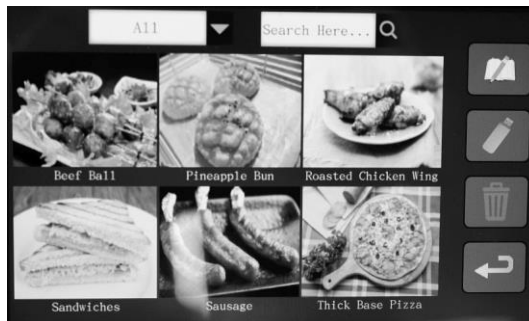


Fig. 11

Installation et utilisation

3. Choisir l'une des catégories prédéfinies en cliquant sur l'image correspondante sur l'écran d'affichage.



Lecture et sauvegarde des recettes. Lecture : les recettes de la clé USB sont transférées dans le menu de l'appareil, Sauvegarde : les recettes réglées dans le menu sont chargées sur la clé USB.



Vous pouvez supprimer les recettes, les images et les réglages dont vous n'avez plus besoin en cliquant sur ce champ.



En cliquant sur ce champ, il est possible de préparer une nouvelle recette. Le message suivant s'affiche alors :

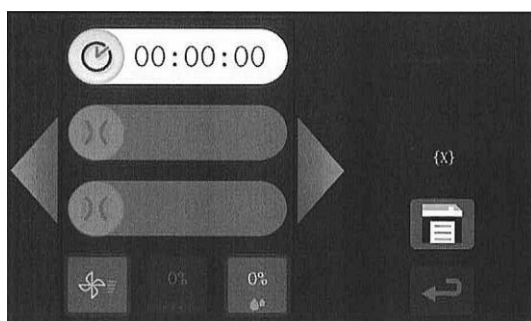


Fig. 12

FR

4. Choisir les paramètres donnés pour chaque phase du programme de traitement thermique.

Il est possible de régler au maximum 15 phases pour chaque programme de traitement thermique.

5. Une fois les réglages effectués pour la phase donnée du traitement thermique, appuyer sur le champ  pour sauvegarder le réglage.

6. Cliquer sur le champ , pour élaborer la phase suivante du traitement thermique et ensuite sur , pour sauvegarder les réglages.

Le message qui s'affiche peut être le suivant :

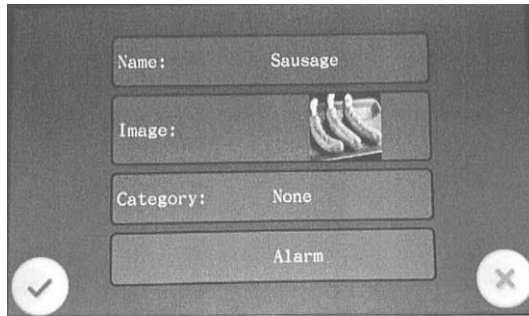


Fig. 13

7. Cliquer sur l'image correspondante de la recette de la catégorie sélectionnée. Il est possible de choisir parmi les catégories suivantes : Petits déjeuners, déjeuners, dîners, menus pour toute la journée, etc.
8. Pour donner un nom à la recette, cliquer sur le champ « Nom » et ensuite, à l'aide des touches (comme indiqué ci-dessous), saisir le nom :



Fig. 14

Il est possible de sélectionner la langue du clavier à l'aide du champ dans l'angle droit inférieur de l'écran d'affichage.

Installation et utilisation

Si plus de deux phases sont réglées pour un programme de traitement thermique, il est possible de régler une alarme pour chacune d'elle, sauf pour la dernière.

9. Cliquer sur « Alarme » pour régler les informations de l'alarme de la manière suivante :



Fig. 15

10. Choisir l'option « Index de la phase du traitement thermique » et saisir le numéro de la phase du traitement thermique, p.ex. 1.
11. Choisir l'option « Activez l'alarme ».
12. Choisir « oui », si vous voulez régler une alarme pour la phase donnée du traitement thermique ou « non », si l'alarme ne doit pas être activée.
13. Procéder aux mêmes opérations que celles décrites ci-dessus pour régler les alarmes pour les étapes suivantes, sauf pour la dernière phase.
14. Cliquer sur « Annuler » et pour annuler, choisir entre « Manuellement » et « Automatiquement ».

Manuellement : pour arrêter l'alarme il est nécessaire de cliquer sur



Automatiquement : l'alarme s'arrête après quelques secondes

15. Cliquer sur « Nom » pour modifier le nom de l'alarme (il doit être réglé !).
16. Une fois les réglages effectués, pour les sauvegarder, cliquer sur



Système

1. Cliquer sur « Système » dans le menu principal pour passer dans l'interface des paramètres du système.

Les réglages suivants peuvent être effectués sur l'écran suivant :

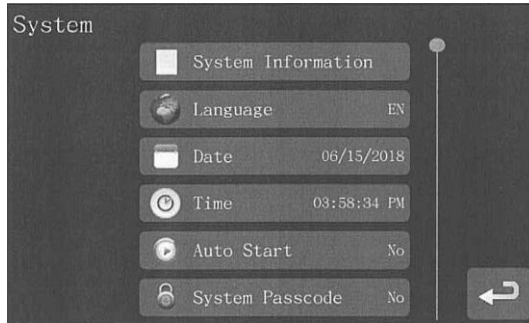


Fig. 16

2. « **Langue** »: cliquer sur ce champ pour sélectionner la langue souhaitée.

Les langues suivantes sont disponibles : l'allemand, l'anglais, le français, l'italien, le néerlandais, le polonais, le russe.

3. « **Date** »: cliquer sur ce champ pour régler la date actuelle.

La date réglée s'affiche alors sur l'écran d'affichage.

4. « **Heure** »: cliquer sur ce champ pour régler l'heure.

L'heure réglée s'affiche également sur l'écran d'affichage.

5. « **Mise en marche automatique** »: cliquer sur ce champ pour fixer l'heure automatique du lancement de la cuisson pour la recette donnée.

6. « **Code d'accès au système** »: créer un mot de passe pour le réglage des paramètres du système.

Service

1. Dans le menu principal, cliquer sur « **Service** », le mot de passe est ****(pour obtenir l'autorisation du mot de passe, contactez votre distributeur ou le fabricant).



Fig. 17

Cette interface du menu permet de vérifier ou de régler d'autres paramètres de service :

« **Décompte des produits** »: cliquer ici pour voir combien de fois on a utilisé chaque menu.

« **Décompte du temps de travail** »: temps de travail total de tous les ensembles de paramètres, p.ex. « L'heure de mise en marche (horloge) ».

« **Diagnostic** »: écran diagnostique pour l'entretien technique de l'appareil.

« **Parcourez le journal des événements** »: dans ce journal sont enregistrées les pannes.

« **Copiez les données du journal sur la clé USB** »: copier les données nécessaire sur une clé USB.

« **Code d'accès au service** »: ***veuillez contacter votre distributeur ou le fabricant pour obtenir l'autorisation du mot de passe.).

Il est possible de régler des mots de passe pour avoir accès à ce menu et bloquer ainsi l'accès non autorisé.

Appareil

1. Cliquer sur le champ « **Appareil** ».

Le mot de passe est *** (veuillez contacter votre distributeur ou le fabricant pour obtenir l'autorisation du mot de passe.).

Cette interface du menu permet de vérifier ou de régler d'autres paramètres de l'appareil :



Fig. 18



Fig. 19

« **Copiez les données de l'appareil à partir de la clé USB** »: chargement des données de l'appareil à partir d'une clé USB.

« **Copiez les données de l'appareil sur la clé USB** »: chargement des données de l'appareil sur une clé USB.

« **Luminosité de l'écran d'affichage** »: plus le chiffre est grand, plus lumineux est l'écran.

« **Niveau sonore de l'alarme** »: réglage de la force du son de l'alarme.

« **Sonnerie de l'alarme** »: réglage de la sonnerie de l'alarme.

« **Unité de température** »: choix entre °C (Celsius) et °F (Fahrenheit).

« **Modifiez l'image de la recette** »: gestion de l'image de la recette, ajout et suppression.

« **Code d'accès à la recette** »: une fois créé, il doit être introduit sur la page des paramètres de la recette avant la saisie des paramètres.

« **Code d'accès à l'appareil** »: mot de passe de l'administrateur pour les réglages de l'appareil.

« **Mode démonstratif** »: « oui » - seul l'écran tactile marche pour le mode démonstratif, pas de fonctions de chauffe, « non » - aussi bien l'écran tactile que les fonctions de chauffe marchent.

« **Rétablir les valeurs d'usine par défaut** »: rétablissement des valeurs d'usine.

« **Mettez à jour le logiciel système** »: mise à jour ou réparation du logiciel, rétablissement, création de copies de sauvegarde et renouvellement de l'application.

« **Temps de diminution du rétroéclairage** »: réglage du temps pour la diminution de la luminosité de l'écran.

« **Montrez les détails de la recette** »: régler sur « non » pour cacher les détails des paramètres du traitement thermique.

« **Date d'expiration du droit d'utilisation** »: réglage de la date d'expiration de la location pour empêcher les arriérés de paiement.

Arrêt de l'appareil

1. Pour sortir du menu principal appuyer sur la touche marche/arrêt sur l'écran d'affichage de l'appareil.
2. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal qui se trouve sur le panneau de commande.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- N'utiliser que des produits nettoyants adaptés ou un produit destiné au nettoyage des fours, des éponge en nylon non abrasives, des chiffons et des torchons de nettoyage.

ATTENTION !

Pour nettoyer l'appareil porter un équipement de protection individuel - des gants en caoutchouc; des lunettes de protection, etc.

6.2 Nettoyage

Nettoyage quotidien

INDICATION !

Un nettoyage quotidien de l'appareil permet d'éviter la brûlure des restes d'aliments et d'assurer les normes d'hygiène appropriées, ainsi que de prolonger la durée de vie de l'appareil.

1. Nettoyer l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

La température maximale de l'appareil peut être de 280 °C.

Ne pas nettoyer l'appareil lors de son refroidissement. Le processus de refroidissement dure env. 30 minutes.

Nettoyage

2. En mode Standby appuyer sur , pour refroidir rapidement l'appareil. Quand la température baisse à 70 °C, le processus de refroidissement s'arrête automatiquement.
3. Ouvrir la porte de l'appareil.
4. Nettoyer la chambre de traitement thermique à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
5. En cas de taches persistantes, utiliser des produits de nettoyage pour four disponibles sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit donné.
6. Essuyer la chambre de traitement thermique à l'aide d'un chiffon humide propre.
7. Essuyer soigneusement le corps de l'appareil et la porte vitrée de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant doux.
8. Nettoyer le filtre d'air à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une brosse adaptée ou d'un aspirateur.
9. Vider et nettoyer le réservoir d'eau résiduelle de l'extracteur de vapeurs.
10. Sortir le filtre anti-graisse et anti-poussière se trouvant sous l'appareil et le nettoyer à l'eau courante chaude, avec un produit nettoyant doux.
11. Enfin, sécher soigneusement toutes les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
12. Fixer le filtre anti-graisse et anti-poussière sous l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet.

FR

Équipement

1. Nettoyer l'équipement directement après chaque utilisation. Suivre les consignes dans le chapitre **4.2 « Liste des composants de l'appareil / Consignes importantes »**.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Panne de courant électrique	Rétablir l'alimentation électrique et allumer de nouveau l'appareil
	La fiche est branchée incorrectement	Retirez la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Appuyer sur la touche RESET à l'arrière de l'appareil et remettre l'appareil en marche
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne se chauffe pas	Porte fermée incorrectement	Éliminer les obstacles, fermer correctement la porte
	L'appareil n'est pas allumé	Allumer et réchauffer l'appareil
L'avertissement « Porte ouverte » s'affiche bien que la porte soit fermée	Les restes d'aliments bloquent la porte	Éliminer les obstacles, fermer correctement la porte
	Porte fermée incorrectement	Répéter les opérations d'ouverture et de fermeture pour s'assurer que la porte est bien fermée
	Capteur de verrouillage de la porte endommagé	Contactez le service après-vente

Défaillances possibles

Erreur	Cause probable	Solution
Résultat du traitement thermique insatisfaisant	La chambre de traitement thermique est sale (graisse, restes d'aliments)	Nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les consignes du chapitre « Nettoyage ».
	Sélection d'un menu ou d'un programme inadapté	Choisir le bon programme de traitement thermique
	L'état initial des produits alimentaires n'était pas bon (congelés ou refroidis)	Avant de placer les aliments dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont dans l'état recommandé
	La spécification des produits alimentaires n'est pas correcte	S'assurer que le poids et la taille des produits alimentaires correspondent aux normes
Indicateur de température endommagé	Capteur de température endommagé	Contacteur le service après-vente
Trop faible température de traitement thermique	L'extracteur de vapeur, les orifices d'aération, le filtre anti-graisse et anti-poussière peuvent être bloqués	Libérer les orifices d'aération, nettoyer tous les éléments régulièrement
	L'appareil n'est pas encore complètement chauffé	Chauffer l'appareil à la température réglée et ensuite, le laisser sur marche vide pendant 5 minutes
	Résistance endommagée	Contacteur le service après-vente
Magnétron trop chaud	L'air froid ne pénètre pas à travers le filtre d'air dans l'appareil	Éliminer la poussière et la saleté qui bloquent le filtre d'air
Le ventilateur du moteur est trop chaud		

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.



Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	8
1.4	Использование не по назначению	8
2	Общие сведения	9
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	9
2.2	Защита авторских прав.....	9
2.3	Декларация соответствия.....	9
3	Транспортировка, упаковка и хранение	10
3.1	Транспортная инспекция	10
3.2	Упаковка.....	10
3.3	Хранение	10
4	Технические данные.....	11
4.1	Технические характеристики.....	11
4.2	Обзор компонентов прибора	14
4.3	Функции прибора.....	17
5	Инсталляция и обслуживание	17
5.1	Инсталляция.....	17
5.2	Соответствующая кухонная посуда.....	19
5.3	Обслуживание	20
6	Очистка.....	36
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки	36
6.2	Очистка	36
7	Возможные неисправности	38
8	Утилизация.....	40



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерами.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилок.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

RU

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

Опасность облучения электромагнитными волнами

Воздействие микроволн на организм человека может привести к телесным повреждениям. Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не включать прибор при открытой дверце, так как это может привести к чрезмерному и опасному облучению электромагнитными волнами.
- Никогда не следует заменять предохраняющих замков!
- Очень важно, чтобы дверца не была повреждена, и можно было их правильно закрывать. К опасным повреждениям дверцы относятся, напр.:
 - деформация дверцы, вмятины,
 - трещины или неправильно установленные петли и винтовые соединения,
 - поврежденная прокладка дверцы,
 - треснувшее стекло,
 - поврежденные элементы блокады.
- Между дверцей и прибором не должны находиться посторонние предметы.
- Прокладка дверцы должна быть герметичной и чистой, так как в результате её загрязнения и повреждения из прибора могут проникать электро-магнитические волны. Следует избегать появления в этих местах каких-либо осадков (моющих средств, пыли, жира и т.п.).

Безопасность при эксплуатации печей Hi-Speed

- Не жарьте в устройстве продукты во фритюре. Горячее масло приводит к ожогам кожи или повреждению устройства.
- Блюда, подогретые в устройстве, становятся горячими неравномерно. Кроме того, контейнеры обычно не становятся такими горячими, как блюда. Следует тщательно проверять температуру блюд, особенно для детей.

Опасность получения ожогов!

- Нагревание жидкостей с помощью микроволновой энергии может привести к так называемому «замедленному бурному кипению». При этом жидкость достигает точки кипения, хотя снаружи не видно, чтобы она кипела. Поэтому особенно осторожно следует обращаться с контейнером. Уже небольшое сотрясение, например, при извлечении из устройства, может привести к разбрызгиванию жидкости. **Опасность получения ожогов!**
- Перед подогревом жидкого пищевого продукта его следует сначала размешать, чтобы избежать сильного кипения.
- * Не вставляйте в устройство для подогрева детского питания в бутылках или других контейнерах.
- * Во избежание перегрева и возгорания не нагревайте вино, коньяк, ром или любые другие спиртосодержащие продукты.
- Не вешайте одежду, полотенца или тряпки над устройством.

Риск пожара / риск взрыва

- Не кладите в камеру термообработки какие-либо предметы (поваренные книги, кухонные полотенца и т.п.). Неожиданное включение устройства может повредить его или даже загореться.
- При подогреве или приготовлении блюд в горючих материалах, таких как пластиковые или бумажные контейнеры, устройство должно находиться под наблюдением из-за возможности нагрева.
- Когда материалы в камере термообработки загорятся, оставьте двери устройства закрытыми, выключите устройство и вытащите вилку или выключите главный предохранитель.
- Не используйте металлические кастрюли, сковороды или крышки. Металл может привести к образованию искр в камере термообработки. Используйте только контейнеры из материала, подходящего для микроволновых печей, устойчивые к высоким температурам. Учтите рекомендации, содержащиеся в пункте „**Подходящая посуда для приготовления пищи**“.
- Не готовьте продукты питания или жидкости в плотно закрытых или герметичных контейнерах. Они могут лопнуть в устройстве или вызвать травму при их открытии!
- Свежие и сваренные вкрутую яйца в скорлупе и очищенные не должны нагреваться в устройстве, так как они могут взорваться.
- Продукты с твердой кожурой, такие как картофель, тыква, яблоки или каштаны, перед нагреванием следует проколоть.
- Не помещайте смесь воды с маслом или жиром в устройство, иначе они могут взорваться.

Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Приготовление блюд при использовании соответствующей посуды.

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Обогревание помещений
- Сушка полотенец/одежды
- Хранение легковоспламеняющихся предметов
- Использование неподходящей посуды
- Подогревание и разогрев горючих, вредных для здоровья, легко испаряющихся или подобных жидкостей или материалов.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений. Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

Название:	NTPROSIT
№ арт.:	NTPROSIT
Материал:	нержавеющая сталь, лакированная
Материал камеры термообработки:	нержавеющая сталь
Размеры камеры термообработки (шир. х гл. х выс.) в мм:	305 x 305 x 185
Диапазон температур от – до в °C:	25 - 280
Настройка времени от - до в сек - мин.:	0 - 20
Скорость вентилятора в %:	10 - 100
Мощность микроволн:	1,5 кВт
Сила конвекции:	3,0 кВт
Тип защиты:	IPX3
Мощность присоединения:	3,5 кВт 220-240 В 50/60 Гц
Размеры (шир. х гл. х выс.) в мм:	460 x 675 x 660
Вес в кг:	64,0

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

RU

Версия / характеристики

- Цвет
 - NTPROSIT - черный
- Подключение устройства: готово к подключению
- Функции:
 - сочетание горячего воздуха и микроволн
 - горячий воздух
 - микроволны
- Возможности настройки: температура, время, интенсивность микроволн
- Регулировка температуры: термостатическая с точностью до 1°C
- Таймер
- Термостат
- Функция start-stop
 - вручную
 - автоматически с помощью дверного контакта
- Функция паузы
- Разъемы USB: сохранение / импорт для программ вместе с фотографиями
- Дисплей:
 - программы, время, ход выполнения программы
 - цветной дисплей, 5 дюймов
- Цифровой дисплей
- Главный выключатель
- Вкл./выкл.
- Управление:
 - электронное
 - сенсорное
- Важное примечание: используйте только подходящую посуду для приготовления пищи
- В комплект входят:
 - 1 воздушная перегородка, 280 x 305 мм
 - 1 лопатка Snackjet
 - 1 корзина Snackjet, 290 x 220 мм
 - 1 противень для пиццы, Ø 260 мм

4.2 Обзор компонентов прибора

NTPROSIT

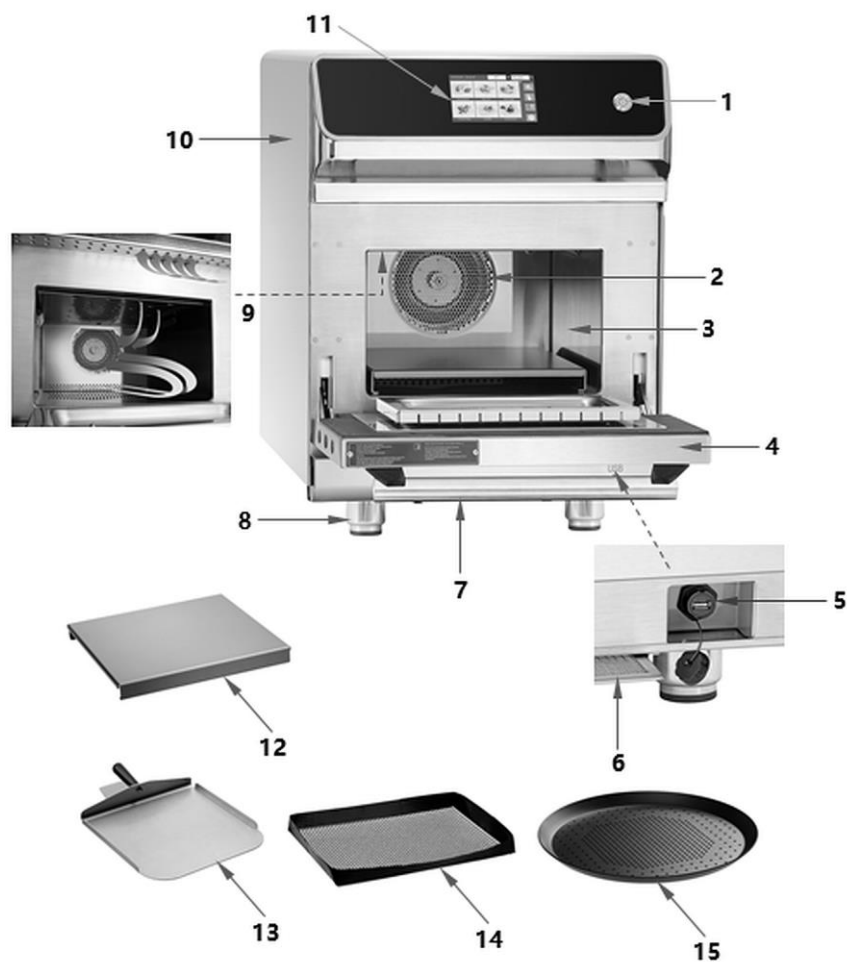


Рис. 1

Описание рис. 1

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Главный выключатель | 2. Вентилятор |
| 3. Камера термообработки | 4. Двери устройства |
| 5. Разъем USB | 6. Фильтр |
| 7. Ручка дверцы | 8. Ножки, регулируемые по высоте (4х) |
| 9. Вентиляционные отверстия
камеры термообработки | 10. Корпус |
| 11. Дисплей | 12. Воздушная перегородка |
| 13. Лопатка Snackjet | 14. Корзина Snackjet |
| 15. Противень для пиццы | |

Аксессуары (входит в комплект поставки)

Воздушная перегородка Snackjet (12, рис. 1),

- Материал: алюминий
- Характеристики:
 - подходит для микроволновых печей
 - **не** пригодна для мытья в посудомоечной машине
- **Важные рекомендации:**
 - необходима для приготовления всех блюд
 - не готовить блюда непосредственно на воздушной перегородке, использовать соответствующую посуду или бумагу для выпечки
- Размеры: шир. 280 x гл. 305 x выс. 30 мм
- Вес: 0,71 кг

RU

Лопатка Snackjet (13, рис. 1)

- Материал: алюминий, пластик
- Предназначена для: вынимания пищи
- С фиксированной ручкой
- Характеристики: **не** пригодна для мытья в посудомоечной машине
- Размеры: шир. 300 x гл. 410 x выс. 62 мм
- Вес: 0,54 кг

Корзина Snackjet (14, рис. 1)

- Материал: стекловолоконно, политетрафторэтиленовое покрытие
- Предназначена для: приготовления небольших блюд
- Характеристики:
 - подходит для микроволновых печей,
 - **не** пригодна для мытья в посудомоечной машине
- Размеры: шир. 290 x гл. 220 x выс. 30 мм
- Вес: 0,064 кг

Противень для пиццы Snackjet (15, рис. 1)

- Материал: алюминий, с покрытием
- Предназначен для: Snackjet 200
- Модель:
 - Ø 260 мм
 - дно перфорированное
 - круглая
- Характеристики: подходит для микроволновой печи
- Размеры: шир. 260 x гл. 260 x выс. 15 мм
- Вес: 0,22 кг

Важные рекомендации

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие сильные кислоты или соль, могут повредить аксессуары.

При использовании аксессуаров всегда обращайтесь внимание, чтобы они не соприкасались с пищевыми продуктами, содержащими сильные кислоты или соль.

Обратите внимание, что кислоты, основания и/или соли металлов в сочетании с водой и/или атмосферным кислородом могут растворять чистый алюминий образуя соединения алюминия (III).

1. Аксессуары следует чистить сразу после каждого использования под теплой проточной водой с помощью мягкой тряпочки или губки. В случае необходимости использовать мягкое чистящее средство.
2. Аксессуары сполоснуть чистой водой.
3. В завершение аксессуаров следует тщательно осушить.

4.3 Функции прибора

Сочетание конвекционной печи и микроволновой печи гарантирует, что при использовании подходящей посуды практически любой перекус сохранит свою хрусткость, свежесть и сочность. Благодаря 1024 программам и 15 этапам термообработки можно приготовить самые разнообразные перекусы в кратчайшие сроки и без лишних проблем.

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесные повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

RU

Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушения!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:

- ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
 - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
 - Следует соблюдать минимальное расстояние 60 мм от стен и предметов с левой и правой сторон, а также 140 мм сверху. Перед устройством держите достаточно места для открытия двери.
 - При установке устройства никогда не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия, а также вытяжку паров на задней стенке: теплый воздух из электрической системы и пары из камеры термообработки выпускаются через эти отверстия, обеспечивая тем самым правильную работу устройства.
 - Съёмный жироулавливающий и пылевой фильтр под устройством всегда должен быть чистым. Обратите внимание, чтобы на нем никогда не было пыли и грязи.

RU

Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Провод присоединения проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

5.2 Соответствующая кухонная посуда

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду для приготовления пищи:

Контейнеры, устойчивые к высоким температурам		
Закаленное стекло	✓	Не используйте посуду с металлическими элементами (например, золотые каймы на тарелке). Микроволны не проходят через металл
Стеклокерамика	✓	
Термостойкая керамика	✓	
Пластиковый контейнер		
Специальный пластиковый контейнер, пластиковые контейнеры, пригодные для печи	✓	Не используйте при определенных высоких температурных настройках
Посуда		
Легковоспламеняющиеся контейнеры из бумаги, картона	x	
Пищевая пленка, пластиковая пленка	x	
Другие элементы		
Защелки для пакета, этикетка	x	При нагревании в печи не должно быть кухонных аксессуаров
Столовая посуда	x	
Внутренний датчик температуры	x	

5.3 Обслуживание

Подготовка устройства

1. Перед использованием очистить устройство внутри и снаружи, и его аксессуары согласно указаниям, описанным в разделе 6 „Очистка”.
2. Помытые поверхности и аксессуары следует тщательно высушить.
3. Подключить устройство к соответствующей, одиночной розетке.

Включение устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Во время работы корпус и двери устройства сильно нагреваются и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения устройства.

Не следует прикасаться к устройству во время работы или сразу после его выключения.

Открывать и закрывать устройство только с помощью ручки дверцы.

Для эксплуатации используйте предусмотренные для этого ручки и элементы управления.

Аксессуары и посуда становятся очень горячими во время работы устройства.

Для изъятия горячих блюд следует пользоваться лопаткой Snackjet или кухонными тряпочками/защитными рукавицами.

1. Включить устройство с помощью главного выключателя, который находится на панели управления.
В главном выключателе загорится зеленая индикаторная лампа работы.
После короткой паузы на дисплее появится символ ВКЛ / ВЫКЛ.
2. Нажмите символ ВКЛ / ВЫКЛ., чтобы перейти в главное меню.

Элементы управления / отображаемые сообщения

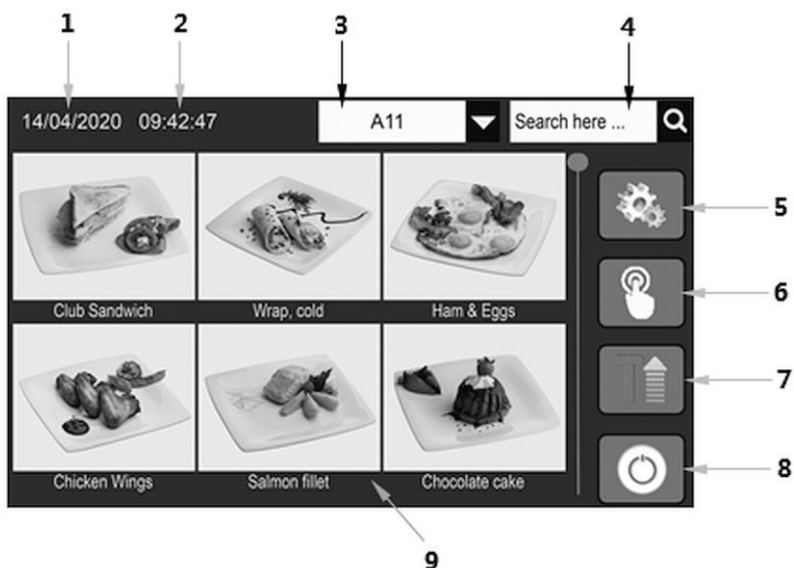


Рис. 2

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Дата | 2. Время |
| 3. Программа термообработки | 4. Поле поиска |
| 5. Кнопка настройки | 6. Кнопка выбора |
| 7. Кнопка установки температуры | 8. Кнопка включения/выключения |
| 9. Выбор меню | |

Настройки меню

В главном меню вы можете выбрать из предустановленных рецептов (автоматически) и индивидуально настроенных программ термообработки (вручную). Можно сохранять до 1024 рецептов.

Каждая программа термообработки может содержать до 15 этапов обработки, при этом можно индивидуально устанавливать температуру, время и интенсивность микроволн.

Чтобы иметь возможность вводить в рецепты, например, новые фотографии, устройство имеет интерфейс USB. Интерфейс USB находится в нижней части устройства за панелью, которая удерживается на месте двумя магнитами.

Фотографии или полные рецепты можно просто переместить. Рецепты могут быть удалены в любое время по одному или все одновременно.

1. Нажмите кнопку  , чтобы установить температуру предварительного нагрева.

Температура предварительного нагрева может быть установлена от 25 °C до 280 °C.

2. Нажать кнопку Вкл./выкл.  , для подтверждения настройки.
3. Нажать чуть дольше кнопку Вкл./выкл.  , чтобы вернуться в главное меню.

Предустановленные программы термообработки / рецепты

Предустановленные программы термообработки представлены в главном меню с помощью фотографии. При нажатии на фото выбирается соответствующий рецепт.

Нажатие кнопки START  запускает процесс термообработки. Если предварительно заданная температура еще не достигнута, на дисплее отображается предупреждение. Если процесс все-таки следует продолжить, предупреждение необходимо отменить.

RU

Индивидуальная настройка программ / рецептов

1. Чтобы перейти к настройкам, на дисплее нажмите изображение (например, пицца).

На дисплее появится следующее сообщение:

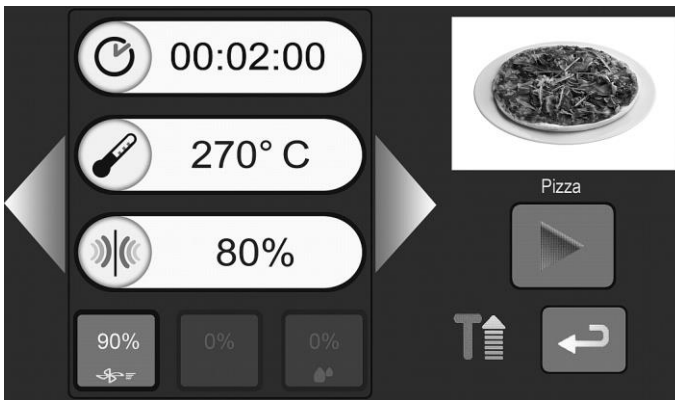
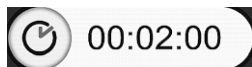


Рис. 3



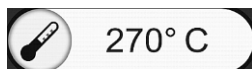
Нажимая на кнопки со стрелками или вы можете перейти к следующему или предыдущему этапу термообработки. Вы можете вызвать или изменить необходимые параметры для каждого этапа термообработки.



2. Нажмите на это поле, чтобы изменить отображаемое время термообработки.

Открывается цифровая клавиатура.

3. Установите желаемое время термообработки.



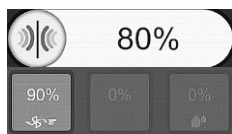
4. Нажмите на это поле, чтобы изменить отображаемую температуру термообработки.

Открывается цифровая клавиатура.

5. Установите желаемую температуру термообработки.



Если вы нажмете на этот символ, на дисплее отобразится текущая температура в камере термообработки.



6. Нажмите на это поле, чтобы установить требуемую интенсивность микроволн и скорость вентилятора.

При повторном нажатии на левое из трех полей,

показанных ниже, можно увеличить скорость вентилятора с шагом 10%.



При повторном нажатии на центральное поле задается требуемая интенсивность микроволн в диапазоне от 0% до 100%.

7. Установите температуру предварительного нагрева, нажав на поле



Когда на дисплее появится , предварительный нагрев завершен, устройство готово к размещению в нем блюд.

Когда на дисплее появляется , это означает, что температура выше, чем предварительно установлено, устройство охлаждается.

8. Нажав на поле , вы можете вернуться в главное меню.

9. Нажмите на кнопку „START“, , чтобы запустить установленную программу термообработки.

Появляется следующее сообщение:

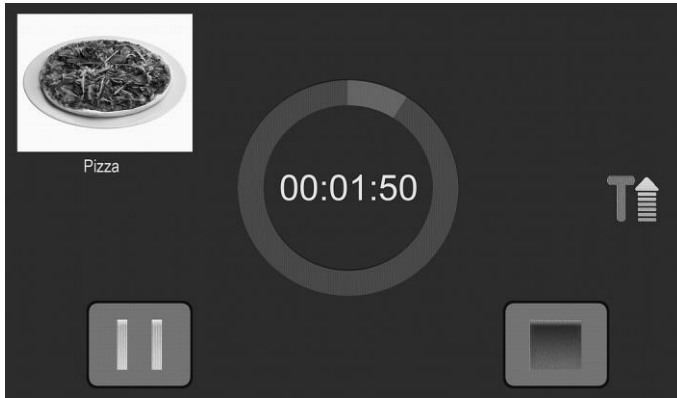


Рис. 4

10. Чтобы остановить процесс термообработки, нажмите на поле .

11. Чтобы продолжить процесс термообработки, нажмите вновь на поле .

12. Чтобы закончить процесс термообработки, нажмите на поле .

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Если во время термообработки открывается дверь, слышен сигнал и появляется следующее сообщение:

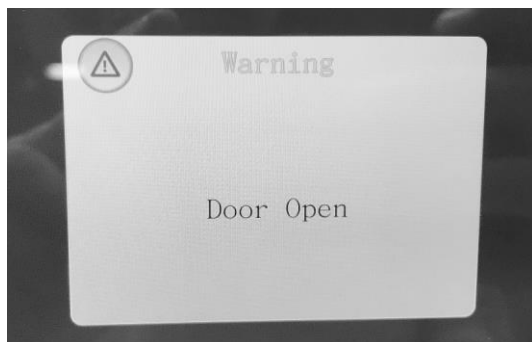


Рис. 5

После закрытия двери процесс термообработки продолжается.

Если предварительно заданная температура не достигнута, система сигнализирует об этом:

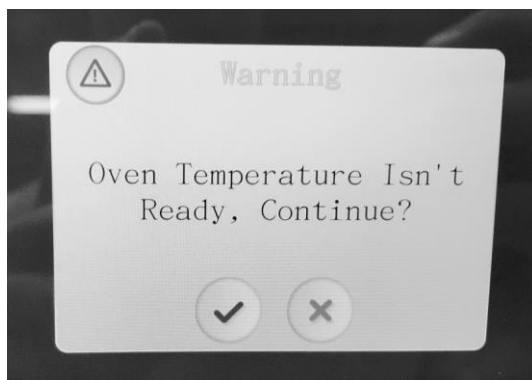


Рис. 6

Если вы нажмете кнопку , но в печи не будет помещено никаких блюд, появляется следующее сообщение:

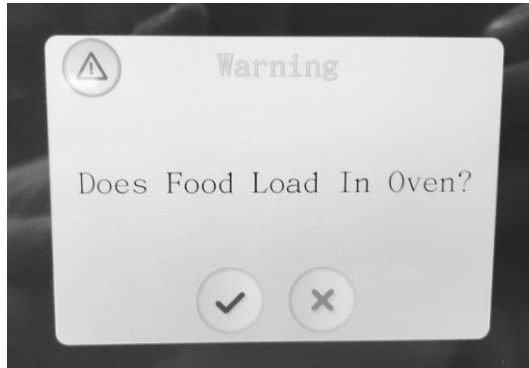


Рис. 7

13. Вставьте блюда в устройство и подтвердите, нажав на .

После завершения процесса термообработки открывается окошко:

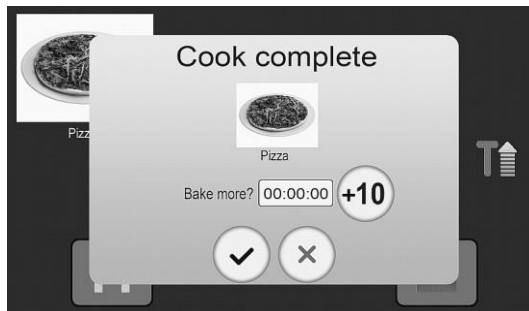


Рис. 8

14. Нажмите на „+10“, чтобы добавить 10 секунд времени термообработки, а затем на , чтобы продолжить.

15. Нажмите на , чтобы прервать процесс термообработки.

Когда дверь все еще открыта, отображается предупреждение: „Двери открыты“.

16. Чтобы продолжить процесс термообработки, закройте двери устройства.

Быстрая настройка рецепта

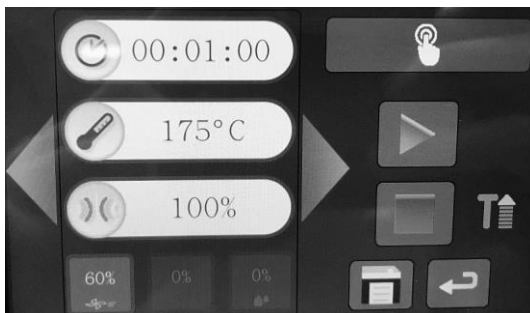


Рис. 9

Этот режим обычно используется для тестирования и разработки новых рецептов, здесь все параметры задаются с нуля.

1. Нажать кнопку .
2. Нажмите на кнопку со стрелкой, , чтобы добавить новый этап термообработки.
3. С помощью соответствующих полей задайте желаемые параметры (время, температура, скорость вентилятора, мощность микроволн) для нового этапа термообработки.
4. Нажмите на символ , когда настройки завершены.

Системные настройки

В этом меню вы можете запросить и изменить различную информацию о системе и устройстве.

Настройка рецепта

1. В главном меню нажмите на символ



Откроется следующее окно:

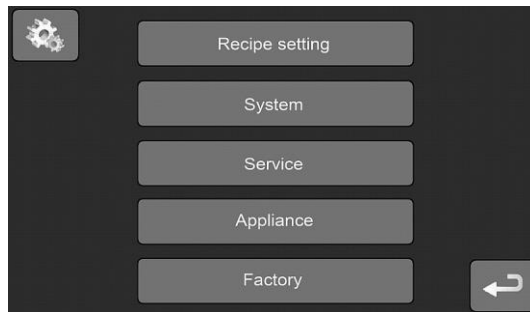


Рис. 10

2. Нажать на кнопку „Настройка рецепта”.

Откроется следующее окно:

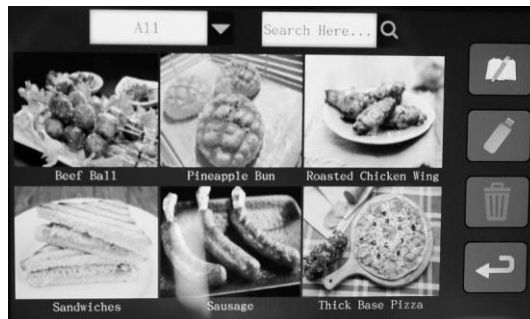


Рис. 11

Инсталляция и обслуживание

3. Выберите одну из предопределенных категорий, щелкая на соответствующее изображение на дисплее.



Чтение и сохранение рецептов. Чтение: рецепты с USB-накопителя переносятся в меню устройства, Сохранение: рецепты, установленные из меню устройства, загружаются на USB-накопитель.



Рецептуры, фотографии или настройки, которые больше не нужны, можно удалить, нажав на это поле.



Щелкая по этому полю, можно приготовить новый рецепт. Затем появляется следующее сообщение:

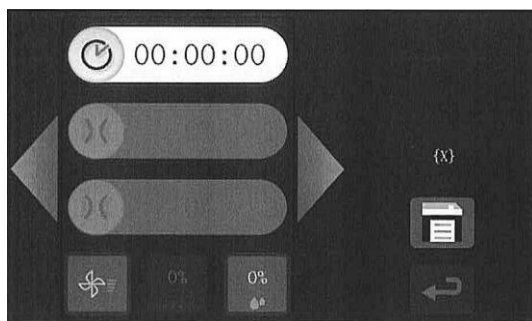


Рис. 12

RU

4. Выберите соответствующие настройки параметров для каждого этапа программы термообработки.

Для каждой программы термообработки можно установить максимум 15 фаз обработки.

5. Сразу после завершения ввода настроек для данного этапа термообработки для сохранения нажмите на это поле

6. Нажмите на поле , чтобы подготовить надлежащим образом следующий этап термообработки, а затем на , чтобы сохранить настройки.

Сообщение может выглядеть, например, так:

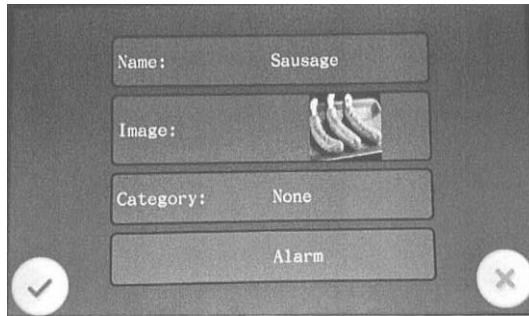


Рис. 13

7. Нажмите на соответствующую картинку для рецепта из выбранной категории.

Вы можете выбрать следующие категории: Завтрак, обед, ужин, меню на весь день и т.д.

8. Чтобы дать рецепту название, нажмите на поле "Название", а затем с помощью кнопок (как показано ниже) введите соответствующее название:



Рис. 14

С помощью поля внизу по правую сторону дисплея вы можете выбрать язык для клавиатуры.

Инсталляция и обслуживание

Если для одной программы предусмотрено более двух этапов термообработки, для каждого из этих этапов может быть установлен сигнал оповещения, кроме последнего этапа.

9. Нажмите на кнопку "Будильник", чтобы установить информацию о будильнике следующим образом:



The image shows a dark-themed dialog box for setting an alarm. It has five rows of controls: 'Stage Index' with a text box containing '1'; 'Alarm Enable' with a button labeled 'No'; 'Cancel' with a button labeled 'Manual'; 'Name' with an empty text box; and 'Alarm Tone' with a button labeled '1'. At the bottom left is a circular button with a white checkmark, and at the bottom right is a circular button with a white 'X'.

Рис. 15

10. Выберите „Индекс этапа термообработки” и введите номер для этапа термообработки, например 1.
11. Выберите „Включить будильник”.
12. Выберите „Да”, если для данного этапа обработки должен быть установлен будильник, или ” нет”, если будильник не должен быть активирован.
13. Кроме того, для последующих этапов термической обработки настройки должны выполняться так, как описано выше, за исключением последнего этапа.
14. Нажмите „Отмена”, и для отмены будильника выберите между вариантом ”Вручную” и „Автоматически”.

Вручную: чтобы остановить будильник необходимо нажать на 
Автоматически: через несколько секунд будильник автоматически останавливается

15. Нажмите „Название”, чтобы изменить название этого будильника (оно должно быть установлено!).

16. После выполнения настроек, чтобы сохранить их, нажмите на .

Система

1. Нажмите „Система“ в главном меню, чтобы перейти к интерфейсу настроек системы.

Дальнейшие настройки можно ввести на следующем экране:

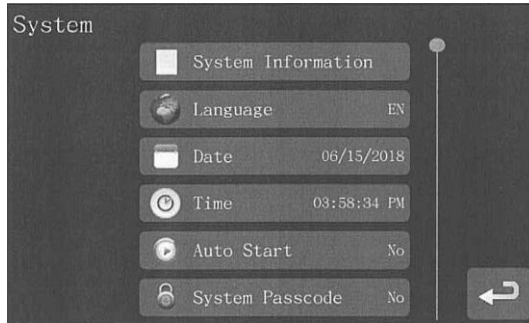


Рис. 16

RU

2. „Язык“: нажмите на это поле и выберите нужный язык.

Доступны следующие языки: немецкий, английский, французский, итальянский, голландский, польский, русский.

3. „Дата“: нажмите на это поле и введите настройки для текущей даты.

Установленная дата отобразится на дисплее.

4. „Время“: нажмите на это поле, чтобы установить правильное время.

Установленное время также отобразится на дисплее.

5. „Автоматический запуск“: нажмите на это поле, чтобы установить автоматическое время для начала приготовления данного рецепта.

6. „Код доступа к системе“: необходимо создать пароль для ввода системных настроек.

Сервис

1. Нажмите в главном меню на „**Сервис**“, пароль это ****(пароль звучит * * * * (для авторизации пароля необходимо связаться с продавцом или производителем)).



Рис. 17

В этом интерфейсе меню вы можете проверить или ввести дальнейшие настройки сервиса:

„**Подсчет продуктов**“: нажмите здесь, чтобы узнать, как часто использовалось каждое меню.

„**Подсчет времени работы**“: общее время работы всех заданных наборов параметров, например, „Время включения (часы)“.

„**Диагностика**“: диагностический экран для технического обслуживания устройств.

„**Просмотр журнала событий**“: в этом журнале регистрируются сбои.

„**Копировать данные журнала на USB-накопитель**“: копирование необходимых данных на USB.

„**Код доступа к сервису**“: ***пожалуйста, обратитесь к продавцу или производителю для авторизации пароля.).

Вы можете установить пароли, чтобы попасть на этот уровень меню и заблокировать несанкционированный доступ.

Устройство

1. Нажмите на поле **„Устройство“**.

Пароль это *** (пожалуйста, обратитесь к продавцу или производителю для авторизации пароля.).

В этом интерфейсе меню вы можете проверить или ввести дальнейшие настройки устройства:



Рис. 18



Рис. 19

„Копировать данные устройства с USB-накопителя“: загрузка данных устройства с USB-накопителя.

„Копировать данные устройства на USB-накопитель“: передача данных устройства на USB-накопитель.

„Яркость дисплея“: чем выше цифра, тем ярче дисплей.

„Громкость будильника“: установка будильника громче или тише.

„Звук будильника“: настройка звука будильника.

„Единица измерения температуры“: выбор между °C (Celsius) и °F (Fahrenheit).

„Изменить изображение рецепта“: управление изображением рецепта, добавление и удаление.

„Код доступа к рецепту“: после создания, перед вводом данных он должен быть введен на странице параметров рецепта.

„Код доступа к устройству“: пароль администратора для ввода настроек устройства.

„Демо-режим“: „да“ - для Демо-режима работает только сенсорный экран, нет функции нагрева, „нет“ - работают как сенсорный экран, так и функция нагрева.

„Восстановить заводские значения по умолчанию“: восстановление заводских настроек.

„Обновить встроенное ПО“: обновление или исправление программного обеспечения, восстановление, создание резервных копий и обновление приложений

„Время затемнения подсветки“: установка времени для затемнения яркости экрана.

„Показать детали рецепта“: установите „нет“, чтобы скрыть детали параметров процесса термообработки.

„Дата истечения срока права на использование“: установка даты истечения срока аренды, чтобы предотвратить задолженность покупателя.

RU

Выключение устройства

1. Для выхода из главного меню нажмите кнопку Вкл / выкл. на дисплее устройства.
2. Выключить устройство с помощью главного выключателя, который находится на панели управления.
3. Отключить устройство от сети электропитания (вынуть вилку!).

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Используйте только подходящие чистящие средства или моющие средства для печей, неабразивные нейлоновые губки, кухонные салфетки и чистящие тряпочки.

ОСТОРОЖНО!

При очистке устройства надевайте соответствующие средства индивидуальной защиты, такие как резиновые перчатки, защитные очки и т. д.

6.2 Очистка

Ежедневная очистка

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Чистя прибор каждый день после использования, вы можете избежать пригорания остатков выпечки или мяса, а также обеспечить надлежащий стандарт гигиены, а также продлить срок службы устройства.

1. Устройство следует регулярно очищать в завершение рабочего дня, и в случае необходимости чаще или после длительного периода неиспользования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Максимальная температура устройства может достигать 280 °C.

Не очищайте устройство во время процесса охлаждения. Весь процесс охлаждения длится приibl. 30 минут.



2. В режиме Standby нажмите на , чтобы быстро охладить устройство. Когда температура упадет до 70 ° C, процесс охлаждения автоматически остановится.
3. Открыть двери устройства.
4. Камеру термообработки очищать с помощью мягкой, влажной тряпочки с добавлением мягкого чистящего средства.
5. В случае сильных загрязнений использовать общедоступные средства для очистки печи. Соблюдать рекомендации производителя такого чистящего средства.
6. Протрите камеру термообработки чистой влажной тряпкой.
7. Тщательно очистите корпус и стеклянную дверь устройства изнутри и снаружи мягкой влажной тканью и мягким чистящим средством.
8. Очищайте воздушный фильтр на задней стенке устройства соответствующей щеткой или пылесосом.
9. Опорожните и очистите резервуар для остаточной воды отвода паров.
10. Вытяните жирулавливающий и пылевой фильтр, расположенный под устройством, и очистите его под теплой проточной водой с мягким чистящим средством.
11. В завершение тщательно осушить все очищенные компоненты и поверхности с помощью мягкой тряпки.
12. Установите жирулавливающий и пылевой фильтр под устройством в предусмотренном для этого компоненте.

Аксессуары

1. Аксессуары следует очищать после каждого использования. Следовать указаниям в разделе **4.2 "Обзор компонентов прибора / Важные рекомендации"**.

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Ошибка	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Нет подачи электропитания	Возобновить электропитание и повторно подключить устройство
	Неправильно подсоединена вилка	Вынуть вилку и правильно вставить ее в розетку
	Сработал защитный термостат	Нажмите кнопку RESET на задней стенке устройства и перезапустите устройство
Устройство подключено к электричеству, но не нагревается	Неправильно закрыта дверь	Устраните препятствия, закройте дверь должным образом
	Устройство не включено.	Включите и нагрейте устройство
Предупреждение "Открытая дверь" появляется, хотя дверь закрыта	Остатки еды блокируют дверь	Устраните препятствия, закройте дверь должным образом
	Неправильно закрыта дверь	Повторите открытие и закрытие, чтобы убедиться, что дверь правильно закрыта.
	Неисправный датчик дверного замка	Обратиться в пункт сервисного обслуживания

Возможные неисправности

Ошибка	Возможная причина	Решение
Неудовлетворительный эффект термообработки	Камера термообработки загрязнена (жир, остатки пищи)	Тщательно очистите устройство в соответствии с инструкциями в разделе "Очистка"
	Выбрано неправильное меню или программа	Выбрать правильную программу термообработки
	Исходное состояние пищевых продуктов было несоответствующим (замороженным или охлажденным)	Перед загрузкой устройства убедитесь, что продукты находятся в рекомендуемом состоянии
	Спецификации продуктов питания не являются правильными	Убедитесь, что вес и размер продуктов соответствуют стандартам
Поврежден показатель температуры	Поврежден датчик температуры	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Слишком низкая температура термообработки	Вытяжка паров, вентиляционные отверстия, жирославливающий и пылевой фильтр, возможно, заблокированы	Откройте вентиляционные отверстия, регулярно очищайте все компоненты
	Устройство еще не полностью нагрето	Нагрейте устройство до установленной температуры, а затем оставьте его на холостом ходу в течение 5 минут
	Повреждена грелка	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Слишком горячий магнетрон	Через воздушный фильтр в устройство не попадает холодный воздух	Удалить грязь и пыль, которые блокируют впускное отверстие воздушного фильтра
Вентилятор двигателя слишком горячий		

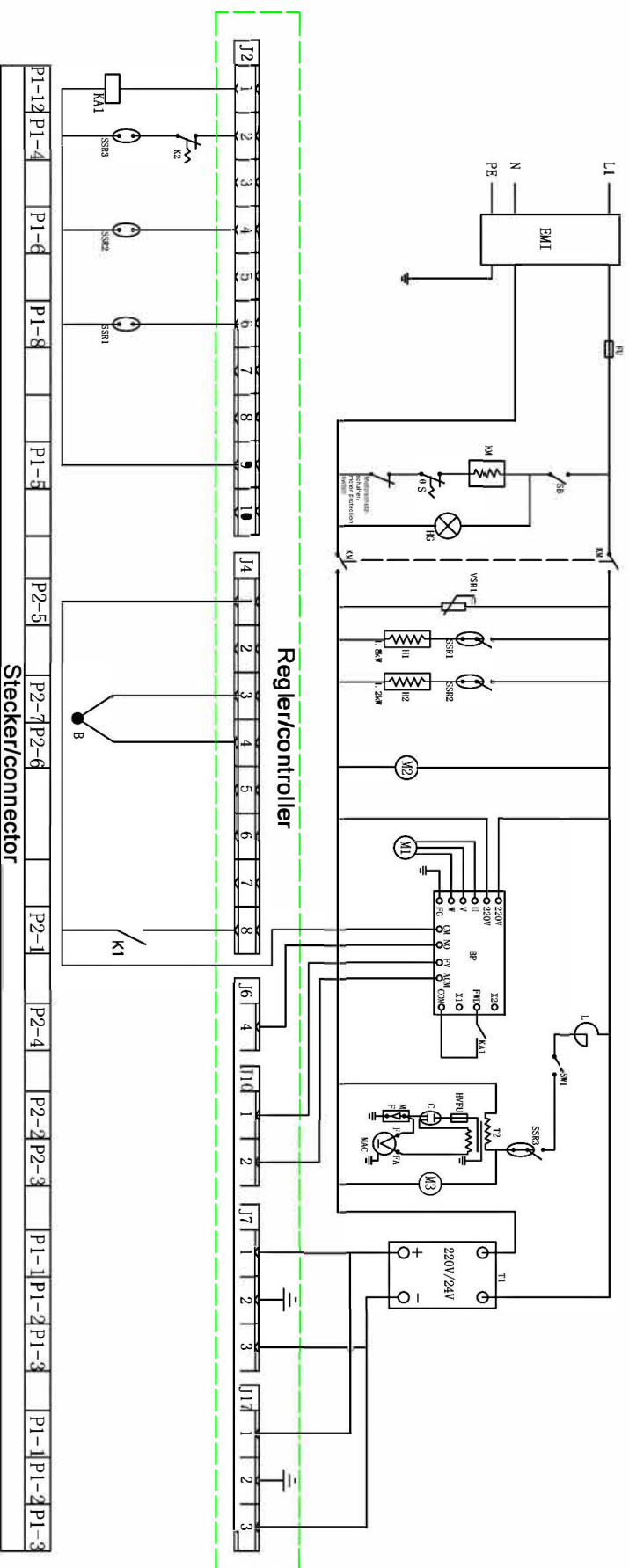
8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.



1	SB: Hauptschalter/power switch
2	KA1: Relais/relay
3	OS: Obergrenzhigh limit
4	KM: Schutzkontakt
5	K1, SW1: Mikroschalter/Microswitch
6	SSR1,2,3: Halbleiterrelais/solid-state relay
7	K2: Überhitzungsschutz/overheat protector
8	FU: Sicherung/fuse
9	M1: Motor
10	M2: Lüfterfen
11	BP: AC Motorantrieb/motor drive
12	M: Motor Mikrowelle/motor microwave

13	MAC: Magnetron/magnetron
14	B: Fühler/sensor
15	H1, H2: Heizkörper/heating element
16	MF: Magnetron
17	T2: HIGH VOLTAGE TRANSFORMER
18	T2: Hochspannungstransformator/high voltage transformer
19	C: High-voltage capacitor
20	C: Hochspannungskondensator/high voltage capacitor
21	VSR: Varistor
22	L: Drossel/Reactor
23	EMI: Filter

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736

