

500 - 500 S



120768 - 120741

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2025-04-04

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	Функции прибора.....	14
4.3	Обзор компонентов прибора	15
5	Инсталляция и обслуживание	19
5.1	Инсталляция.....	19
5.2	Соответствующая кухонная посуда.....	21
5.3	Обслуживание	22
6	Очистка и технический уход.....	38
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки	39
6.2	Очистка	39
6.3	Консервация	41
7	Возможные неисправности	42
8	Утилизация.....	44



Перед началом эксплуатации следует прочитать инструкцию по обслуживанию, и хранить ее в доступном месте недалеко от прибора!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным источником информации и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций относительно безопасности и обслуживания является условием безопасной и правильной работы с прибором.

Перед началом работы с прибором, особенно перед его включением, следует прочитать данную инструкцию по обслуживанию во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба! Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

На каждом этапе эксплуатации вся важная информация, содержащаяся в инструкции по эксплуатации, должна быть доступна для соответствующего персонала. Ответственность за ее доступность несет оператор.

Кроме инструкции по эксплуатации следует соблюдать общие и другие действующие положения законодательства, касающиеся безопасности труда и защиты окружающей среды.

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 мастерскими.

- 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.).

RU

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 кипячения.
- * 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. Учесть 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.

Ответственность оператора

Оператор отвечает за соблюдение действующих положений законодательств, исполнительных положений и существующих местных положений, касающихся предотвращения несчастных случаев, защиты окружающей среды, а также внутренних инструкций труда, инструкций по эксплуатации, действующих на месте установки прибора. Обязанности оператора:

- эксплуатация прибора и подключенных к нему компонентов исключительно в безупречном техническом состоянии, с исправными защитными и предохранительными элементами;
- подготовка оценки рисков на рабочих местах;
- инструктаж и регулярное обучение персонала; В частности, следует ознакомиться с разделом, касающимся безопасности, и указаниями по безопасности и соблюдать их;
- предоставление соответствующих средств индивидуальной защиты (СИЗ);
- соблюдение сроков технического обслуживания и очистки;
- документирование обучения/инструктажей, замена комплектующих.

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.

RU

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

Прибор предназначен исключительно для применения, описанного в инструкции обслуживания, с поставленными и утвержденными компонентами.

Любое другое применение считается несоответствующим назначению.

Производитель не несет ответственности за вытекающий из этого ущерб. В таких случаях ответственность несет исключительно пользователь/оператор.

Следующие виды 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

Прибор построен в соответствии с настоящим состоянием техники и правилами технической безопасности. Несмотря на это, во время его эксплуатации могут возникнуть угрозы для здоровья и жизни пользователя или посторонних людей, риск повреждения прибора или других составляющих имущества. Претензии по гарантии и ответственности за травмы/повреждения имущества, а также аварии во время работы исключены, если можно их отнести к одной или нескольким следующим причинам:

- использование, несоответствующее назначению;
- несоблюдение/пренебрежение инструкцией и связанной с ней информацией;
- неавторизованные конструкционные и технические изменения в приборе;
- привлечение для работы недостаточно обученного и недостаточно квалифицированного персонала;
- эксплуатация с поврежденными или неправильно установленными предохранительными или защитными устройствами;
- несоответствующее техническое обслуживание или очистка;
- неустраненные аварии;
- применение неразрешенных агентов, чистящих средств и т. п.;
- применение неавторизованных запчастей;
- ошибки во время обслуживания или другое неправильное использование;
- катастрофы, вызванные посторонними предметами или форс-мажором;
- уничтожение шильдика и наклеек, существенных для обслуживания и безопасности.

RU

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.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование:	Snackjet 500
№ арт.:	120768
Материал:	нержавеющая сталь, лакированная
Материал камеры термообработки:	нержавеющая сталь
Цвет:	серебристый
Размеры камеры термообработки (шир. x гл. x выс.) в мм:	305 x 305 x 185
Количество программ термообработки, программируемых индивидуально:	1000
Количество готовых программ термообработки:	78
Количество категорий блюд, устанавливаемое индивидуально:	5
Макс. количество этапов термообработки на программу выпекания:	10
Температурный диапазон от — до в °C:	25 - 280
Настройка времени от — до в с — мин:	0 - 20
Скорость вентилятора в %:	10 - 100
Интервалы настроек скорости вентилятора с шагом в %:	10
Количество предохранительных термостатов:	2
Количество магнетронов:	1
Мощность микроволн:	1,5 кВт
Сила конвекции:	3,0 кВт
Время нагрева в мин:	8
Степень защиты:	IPX3
Громкость в режиме бездействия во время работы, в дБ:	55 62
Присоединительная мощность:	3,5 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	460 x 670 x 610
Вес в кг:	68,2

Наименование:	Snackjet 500 S
№ арт.:	120741
Материал:	нержавеющая сталь, лакированная
Материал камеры термообработки:	нержавеющая сталь
Цвет:	черный
Размеры камеры термообработки (шир. x гл. x выс.) в мм:	305 x 305 x 185
Количество программ термообработки, программируемых индивидуально:	1000
Количество готовых программ термообработки:	78
Количество категорий блюд, устанавливаемое индивидуально:	5
Макс. количество этапов термообработки на программу:	10
Температурный диапазон от — до в °C:	25 - 280
Настройка времени от — до в с — мин:	0 - 20
Скорость вентилятора в %:	10 - 100
Интервалы настроек скорости вентилятора с шагом в %:	10
Количество предохранительных термостатов:	2
Количество магнетронов:	1
Мощность микроволн:	1,5 кВт
Сила конвекции:	3,0 кВт
Время разогрева в мин:	8
Степень защиты:	IPX3
Громкость в режиме бездействия во время работы, в дБ:	55 62
Присоединительная мощность:	3,5 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	460 x 670 x 610
Вес в кг:	68,2

Версия/характеристики 120768/120741

- Подключение прибора: готов к подключению
- Функции:
 - сочетание горячего воздуха и микроволн
 - горячий воздух
- Кулинарные программы на девяти языках (немецкий, английский, французский, испанский, нидерландский, польский, шведский, украинский, русский)
- Папка рецептов: возможность приспособления к собственным потребностям
- Возможности настройки:
 - скорость вращения вентилятора
 - интенсивность микроволн
 - температура
 - время
- Регулировка температуры:
 - термостатическая
 - с шагом 1° C
- Таймер: да
- Охлаждающий вентилятор: регулировка, управляемая температурой
- Термостат: да
- Функция start-stop:
 - вручную
 - автоматически с помощью дверного контакта
- Функция паузы: да
- Помощь при очистке:
 - напоминание об очистке
 - индикатор очистки фильтра
- USB-разъемы: сохранение в памяти/импорт для программ вместе с фотографиями
- Цифровой дисплей: да
- Экран дисплея:
 - восемь рецептов на каждом экране дисплея
 - цветной дисплей, семь дюймов, с дополн. поворотным управлением
 - объемный
 - программы (в том числе образ), прогресс программы, фактическая температура/температура предварительного нагрева, время
- Ножки с регулировкой по высоте: да

- Регулировка по высоте: 610 - 625 мм
- Главный выключатель: да
- Выключатель: да
- Управление:
 - электронное
 - поворотный регулятор
 - сенсорное
- Характеристики:
 - энергоэффективный режим готовности
 - тихая работа прибора, благодаря эффективному потоку воздуха
- **Важное указание:** использовать только соответствующую посуду!
- В комплект поставки входит:
 - одна корзина Snackjet, 280 × 210 мм
 - одна лопатка Snackjet
 - одна пластина управляющая струей воздуха, 280 × 305 мм
 - один противень для пиццы, Ø 260 мм
 - одна двусторонняя гриль-пластина, 280 × 290 мм

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

4.2 Функции прибора

Благодаря сочетанию функции горячего воздуха и микроволн, Snackjet позволяет сэкономить значительное количество энергии и времени без ущерба для вкуса. Жарка на гриле, варка, обжаривание или выпекание: благодаря 78 программам приготовления (которые можно импортировать с помощью QR-кода) и многим программируемым программам термообработки, Snackjet обеспечивает бесчисленные возможности приготовления блюд.

Фильтр из активированного угля, установленный над камерой термообработки, обладает нейтрализующим воздействием на воздух внутри камеры термообработки. Благодаря этому запахи, например, рыбы или мяса не переносятся с предыдущего приготовленного блюда на следующие продукты. В окружающую среду также не попадают никакие запахи, поэтому ничто не мешает использовать приборы в зонах баров самообслуживания или для приготовления блюд на глазах у гостей.

Функции автоматического напоминания об очистке перед выключением или о приближающейся очистке фильтра помогают обеспечить ежедневную очистку камеры и регулярную очистку фильтра. Благодаря этому все сохраняется в отличном гигиеническом и техническом состоянии.

4.3 Обзор компонентов прибора

120768 / 120741

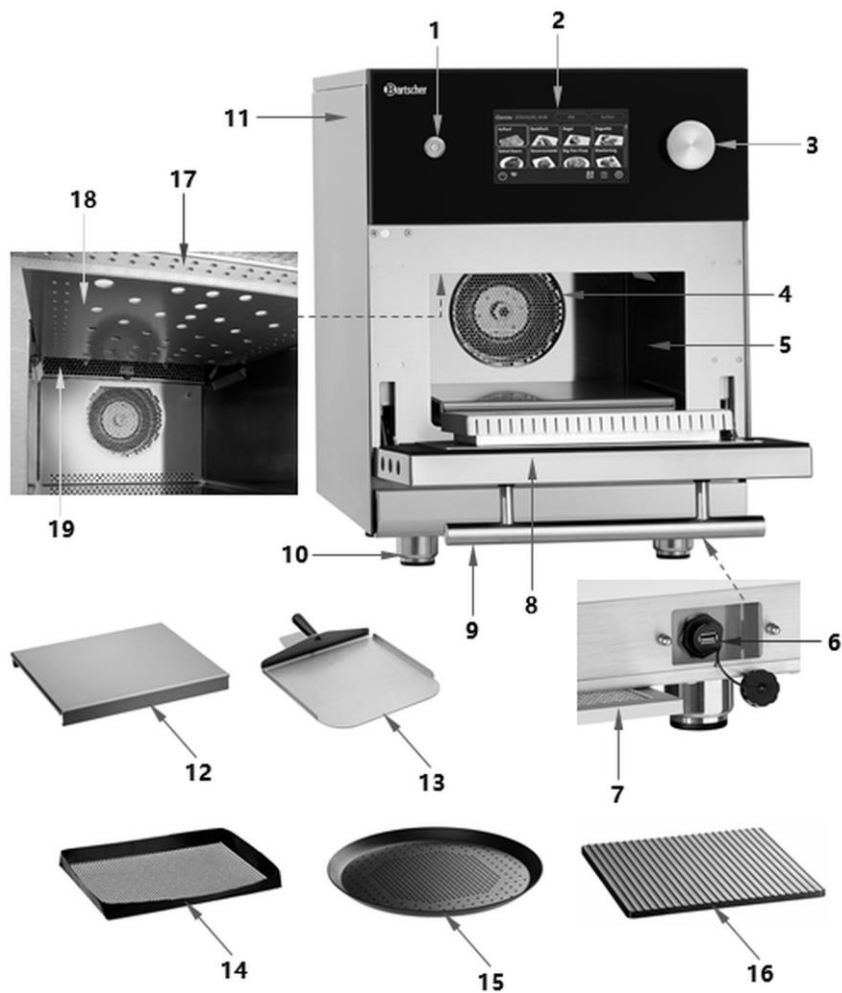


Рис. 1

Описание рис. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Главный выключатель | 2. Дисплей |
| 3. Нажимной поворотный регулятор | 4. Вентилятор |
| 5. Камера термообработки | 6. USB-разъем |
| 7. Фильтр против жира и пыли | 8. Дверь прибора |
| 9. Дверная ручка | 10. Ножки (4 шт.), регулируемые по высоте |
| 11. Корпус | 12. Воздушная перегородка |
| 13. Лопатка Snackjet | 14. Корзина Snackjet |
| 15. Противень для пиццы | 16. Двусторонняя гриль-пластина |
| 17. Вентиляционные отверстия камеры термообработки | 18. Пластина распределения воздуха |
| 19. Фильтр из активированного угля | |

Элементы управления/отображаемые сообщения

RU

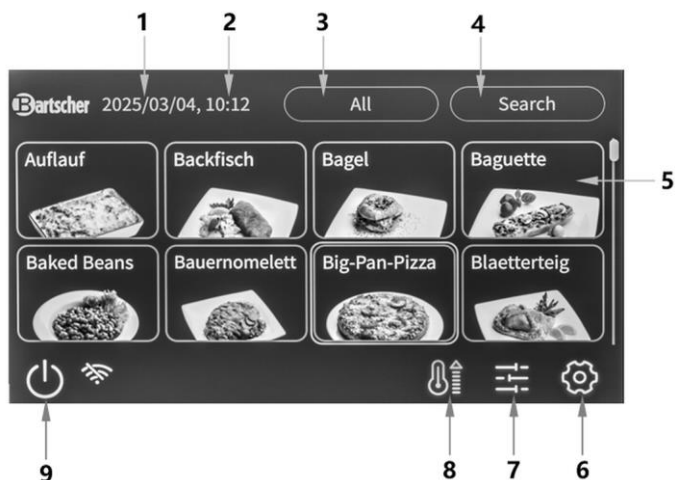


Рис. 2

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Дата | 2. Время |
| 3. Программа термообработки | 4. Поле поиска |
| 5. Выбор программы термообработки | 6. Кнопка настроек |
| 7. Кнопки ручной настройки | 8. Кнопка предварительного нагрева |
| 9. Дисплей Вкл./выкл. | |

Аксессуары (входит в комплект поставки)

Воздушная перегородка Snackjet (12, рис. 1), артикул № E0907010037

- 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

Лопатка Snackjet (13, рис. 1), артикул № 120752

- 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), артикул № 120753

- Материал: стекловолокно, 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), артикул № 120758

- 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

RU

Двусторонняя гриль-пластина EGR2900 Snackjet (16, рис. 1), № артикула 120776

- Материал: алюминиевая отливка с покрытием
- Предназначена для: Snackjet 200
- Версия:
 - прямоугольная
 - одна рифленая сторона
 - одна гладкая сторона
- Характеристики: может использоваться с обеих сторон, пригодна для использования с микроволнами
- Размеры: шир. 285 × гл. 260 × выс. 10 мм
- Вес: 2,2 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.

5 Инсталляция и обслуживание

RU

5.1 Инсталляция



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных 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.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.

Распаковка/установка

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



ОСТОРОЖНО!

Опасность удушья!

Исключить возможность доступа детей к упаковочным материалам, таким как пластиковые мешки и компоненты из пенопласта.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обратить внимание на то, чтобы не повредить шильдик и предупреждения на приборе.
- **Запрещается** устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор устанавливать так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединениям для быстрого отключения.
- Выбирая место установки, следует учитывать следующие аспекты:
 - поверхность установки должна быть ровной, достаточно несущей, водонепроницаемой, сухой и устойчивой к высокой температуре;
 - назначенные эвакуационные пути должны были свободными;
 - обеспечить стабильную позицию;
 - предусмотреть достаточное количество места для работы, технического обслуживания и очистки;
 - вентиляционные отверстия для подаваемого и отводимого воздуха, если есть, оставить свободными;
 - соблюдать действующие технические и строительные правила.
- 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 прибором держите достаточно места для открытия двери.
- При установке прибора 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 прибора.

- Съемный жироулавливающий и пылевой фильтр под прибором всегда должен быть чистым. Следите, чтобы на нем никогда не было пыли/грязи.

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

Таблица внизу поможет выбрать правильную посуду для приготовления пищи:

Контейнеры, устойчивые к высоким температурам		
Закаленное стекло	✓	Не используйте посуду с металлическими элементами (напр. 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.

Включение/запуск прибора

1. Включить прибор с помощью главного выключателя Вкл./выкл., находящегося на панели управления.

Во время работы главный выключатель подсвечивается зеленым светом.

После короткой паузы на дисплее появится символ ВКЛ./ВЫКЛ. Прибор находится в режиме Standby.

2. Нажать символ ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы перейти в главное меню.

Передача готовых программ термообработки

УКАЗАНИЕ!

Сканируя QR-код на экране или в инструкции по эксплуатации, можно получить доступ к большому количеству рецептов на выбранном языке.



На нашем YouTube-канале можно найти много другой информации и видео, в том числе учебное руководство «Передача программ».

Достаточно заглянуть на сайт:

<https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>.

RU

Предварительный нагрев

1. Нажать на три секунды иконку  в главном меню, чтобы установить температуру предварительного нагрева.

Появляется следующий экран:



2. С помощью цифровой клавиатуры установить желаемую температуру предварительного нагрева в диапазоне от 25 °C до 280 °C.
3. Подтвердить установленное значение с помощью .

Во время этапа предварительного нагрева иконка  подсвечивается оранжевым светом.

После завершения этапа предварительного нагрева оранжевая подсветка гаснет.

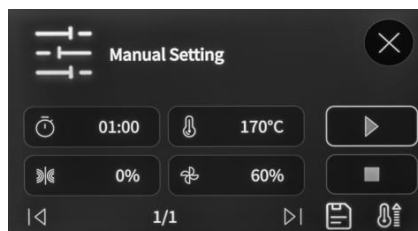
Настройка рецепта

Настройка рецепта вручную

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

1. Нажать иконку .

На дисплее появится следующий экран:



2. Установить желаемое время термообработки, температуру, интенсивность микроволн и скорость вентилятора в соответствии с указаниями в разделе **«Индивидуальное приспособление программы термообработки/рецепта»**.

RU

3. Щелкнуть на поле , чтобы добавить новый этап термообработки.
4. С помощью соответствующих полей установить желаемые параметры (время термообработки, температура, скорость вентилятора, мощность микроволн) для нового этапа термообработки.
5. Щелкнуть на символ , чтобы сохранить подготовленный рецепт.
6. Щелкнуть на символ , если настройки должны быть удалены.
7. Чтобы начать процесс термообработки, щелкнуть на поле .

Выбор программ термообработки/рецептов

Программы термообработки представлены в главном меню с помощью фотографии. На каждом экране отображается восемь программ термообработки.

1. Прокручивая или поворачивая и нажимая поворотную ручку управления можно простым образом выбрать программу термообработки.



2. Нажимая на данную фотографию, выбирается соответствующий рецепт.

С помощью щелчка на символ START  запускает процесс термообработки.

RU



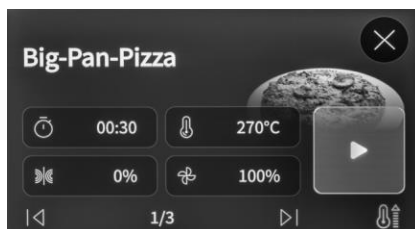
Если предварительно заданная температура еще не достигнута, на дисплее отображается предупреждение. Если процесс все-таки следует продолжить, предупреждение необходимо отменить.

Индивидуальное приспособление программы термообработки/рецепта

Перед началом работы можно еще незначительным образом приспособить существующие рецепты, но изменения не сохраняются. Чтобы ввести постоянное изменение рецепта, следует ввести настройку в рецепте.

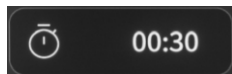
1. Чтобы перейти к настройкам, нажать фотографию на дисплее (например, пицца).

На дисплее появится следующий экран:



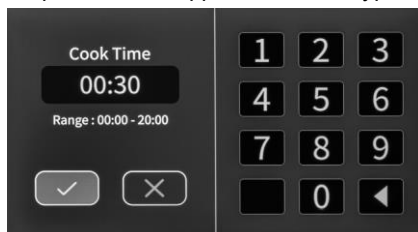
Щелкая на иконки стрелок  или , можно перейти к следующему или предыдущему этапу термообработки. Можно запросить или изменить необходимые параметры для каждого этапа термообработки.

RU



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

Открывается цифровая клавиатура.



3. Установить желаемое время термообработки в диапазоне от 0 до 20 минут.
4. Подтвердить установленное значение с помощью .



5. Щелкнуть на это поле, чтобы изменить отображаемую температуру термообработки.

Открывается цифровая клавиатура.



6. Установить желаемую температуру термообработки в диапазоне от 25 °C до 280 °C.

7. Подтвердить установленное значение с помощью



8. Щелкнуть на это поле, чтобы установить желаемую интенсивность микроволн.

Щелкать на это поле, пока на дисплее не появится желаемое значение.

Диапазон, который можно установить, составляет 0—100 %.

9. Подтвердить установленное значение с помощью



10. Щелкнуть на это поле, чтобы установить желаемую скорость вентилятора.

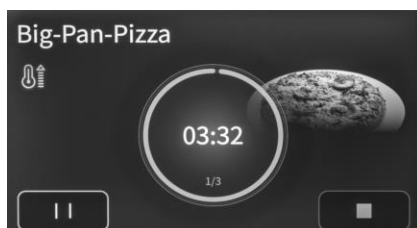
Щелкать на это поле, пока на дисплее не появится желаемое значение.

Скорость вентилятора можно устанавливать с шагом в 10 в диапазоне от 10 % до 100 %.

11. Подтвердить установленное значение с помощью

12. Нажать на кнопку START , чтобы запустить измененную программу термообработки.

Появляется следующий экран:



13. Щелкнуть на поле , чтобы остановить процесс термообработки.
14. Чтобы продолжить процесс термообработки, повторно щелкнуть на поле .
15. Чтобы завершить процесс термообработки, щелкнуть на поле .

УКАЗАНИЕ.

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

После закрытия двери процесс термообработки продолжается.

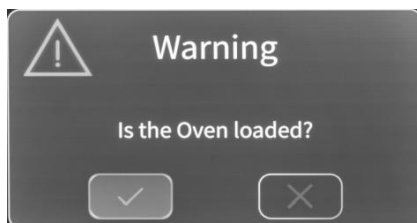


Если предварительно заданная температура не достигнута, система сигнализирует об этом:

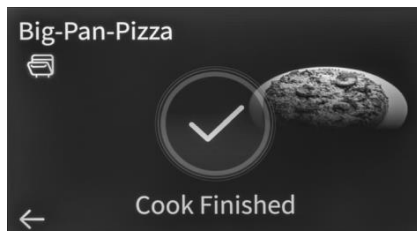


Если нажимается кнопка , но в печь не помещены никакие блюда, появляется следующее сообщение:

Это сообщение исчезает автоматически после загрузки камеры термообработки.



После завершения процесса термообработки открывается окошко:



Меню «Настройки»

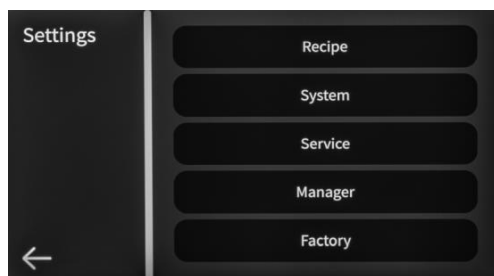
В этом меню можно запросить и изменить различную информацию о системе и приборе.

Выбор меню «Рецепты»

Создание программы термообработки

1. Щелкнуть на символ  в главном меню.

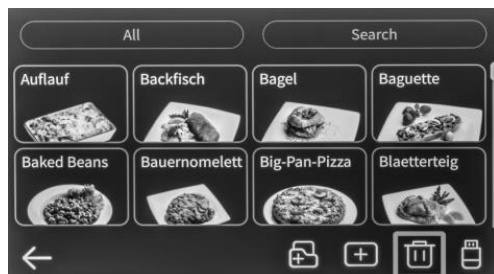
Откроется следующее окно:



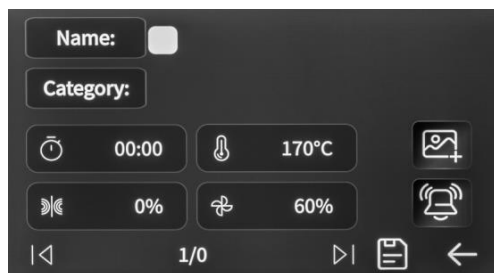
RU

2. Щелкнуть на «Рецепт».

Откроется следующее окно:



3. Щелкая на иконку , можно приготовить новый рецепт. Тогда появляется следующее сообщение:



4. Осуществить соответствующие настройки параметров (время термообработки, температура, интенсивность микроволн, скорость вентилятора) для каждого этапа программы термообработки.

Для каждой программы термообработки можно установить макс. 10 этапов термообработки.

RU

5. Настройку всегда подтверждать с помощью .
6. После завершения настройки одного этапа термообработки, следует щелкнуть иконку , чтобы установить параметры следующего этапа термообработки.
7. Ввести желаемые параметры для нового этапа термообработки.

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

8. Щелкнуть на иконку , чтобы установить параметры сигнала оповещения следующим образом.
- Ввести номер этапа термообработки, например, 1.
 - Выбрать «да», если для данного этапа обработки должен быть установлен сигнал оповещения, или «нет», если сигнал оповещения не должен быть активирован.
 - Щелкнуть на поле «Название», чтобы редактировать название для этого сигнала оповещения (оно должно быть установлено!).
 - После осуществления настроек, нажать на иконку , чтобы сохранить их.

- Если во время процесса термообработки включится сигнал оповещения, выключить его, щелкая на иконку .

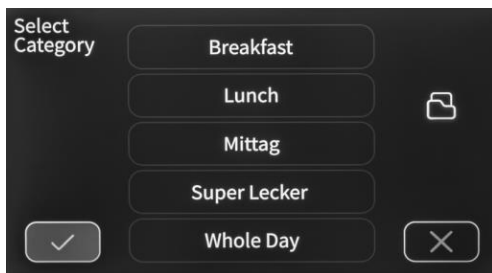
- Чтобы дать рецепту название, щелкнуть на поле «Название», а затем с помощью кнопок (как показано ниже) ввести соответствующее название:



С помощью иконки  можно выбрать язык для клавиатуры.

- Подтвердить введение с помощью .

- Чтобы выбрать категорию блюд, щелкнуть на соответствующее поле. Появляется следующий экран:



- Чтобы выбрать желаемую категорию блюд, щелкнуть на соответствующее поле (например, «Обед»).
- Чтобы выбрать фотографию для данной программы термообработки, следует выбрать иконку  на нижеуказанном экране дисплея.



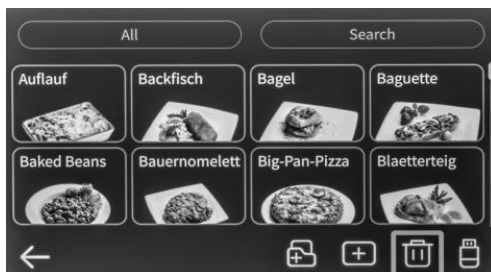
14. Подтвердить выбор с помощью .

15. В завершение щелкнуть на иконку , чтобы сохранить созданную программу термообработки.

Удаление программы термообработки

1. В главном меню щелкнуть на иконку .
2. Щелкнуть на поле «Рецепт» в списке выбора.

Откроется следующее окно:



3. Щелкнуть на иконку .

4. В списке выбора рецептов выбрать программу термообработки (например, бейгл).

Появляется следующее сообщение:



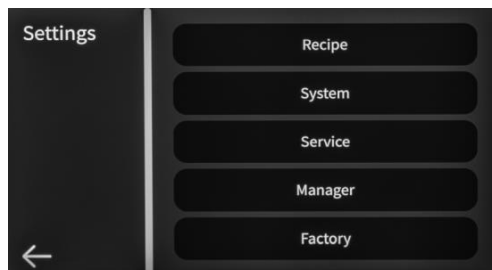
5. Щелкнуть на , чтобы подтвердить выбор.
6. Щелкнуть на , чтобы вернуться к предыдущему сообщению.

Передача программ термообработки

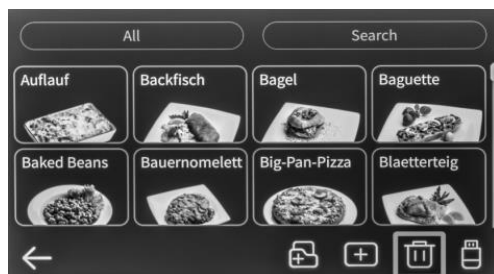
Прибор оснащен USB-интерфейсом, позволяющем вводить новые рецепты или новые фотографии. USB-интерфейс находится в нижней части прибора за панелью, которая удерживается на месте с помощью двух магнитов.

1. Снять панель в нижней части прибора, чтобы получить доступ к USB-порту.
2. Подключить USB-накопитель к порту.
3. Нажать на символ  в главном меню.

Откроется следующее окно:



4. Щелкнуть на «Рецепт».
- Откроется следующее окно:



5. Щелкнуть на иконку .

Откроется следующее окно:



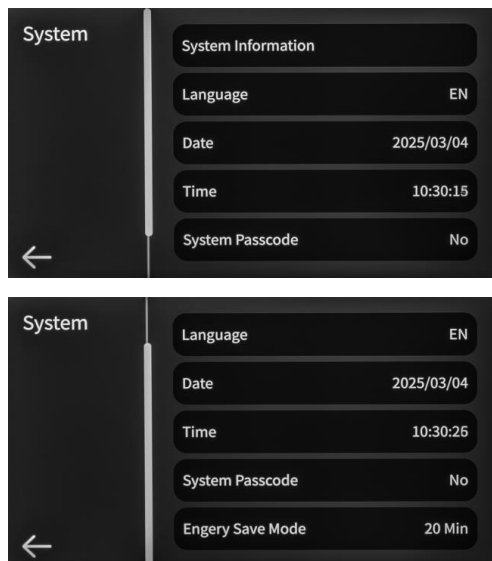
RU

6. Выбрать желаемую опцию.
7. Действовать в соответствии с отображаемыми инструкциями.
8. Щелкнуть на , чтобы вернуться к предыдущему экрану.
9. Извлечь USB-накопитель из USB-порта.
10. В завершение установить защиту на прибор.

Выбор меню «Система»

1. Щелкнуть на «Система» в меню настроек, чтобы перейти к интерфейсу настроек системы.

Дальнейшие настройки можно ввести на следующем экране:



RU

2. **«Информация о системе»:** здесь хранится серийный номер и версия программного обеспечения;
3. **«Язык»:** щелкнуть на это поле и выбрать желаемый язык.
Доступны следующие языки:
немецкий, английский, французский, испанский, нидерландский, польский, украинский, шведский и русский;
4. **«Дата»:** щелкнуть на это поле и ввести настройки для текущей даты.
Установленная дата отобразится на дисплее;
5. **«Время»:** щелкнуть на это поле, чтобы установить правильное время.
Установленное время также отобразится на дисплее;
6. **«Пароль для входа в систему»:** щелкнуть на это поле, чтобы конфигурировать пароль доступа к настройкам системы;

7. **«Режим экономии энергии»:** режим экономии энергии ограничивает скорость вращения вентилятора и тем самым громкость прибора, когда он не используется.

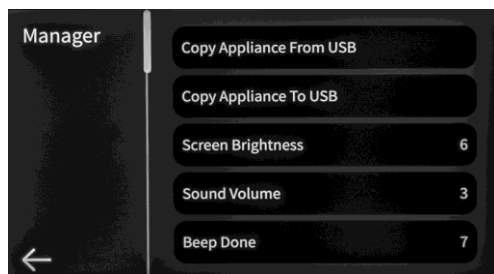
Выбор меню «Прибор»

1. Щелкнуть на поле **«Прибор»**.
2. Ввести пароль **737888**.

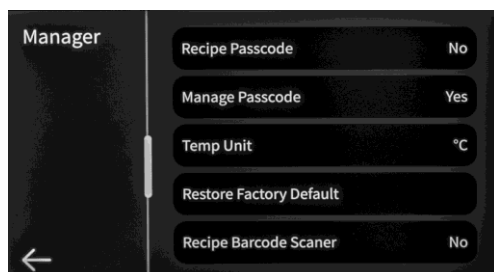


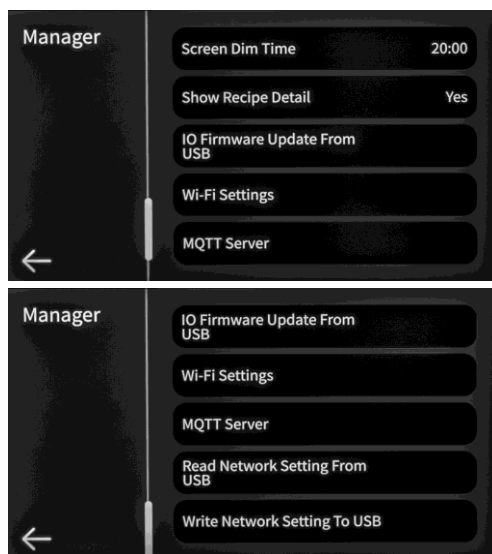
Откроется следующий образ:

RU



Дальнейшие опции настроек можно запросить, прокручивая или поворачивая поворотную ручку управления:





В этом интерфейсе меню можно проверить или ввести следующие настройки прибора:

RU

«Копировать данные прибора с USB-накопителя»: загрузка данных прибора с USB-накопителя;

«Копировать данные прибора на USB-накопитель»: передача данных прибора на USB-накопитель;

«Яркость дисплея»: чем выше цифра, тем ярче дисплей;

«Громкость сигнала оповещения»: установка сигнала оповещения громче или тише;

«Звук сигнала оповещения»: настройка звука сигнала оповещения;

«Пароль рецептуры»: если она создана, перед вводом данных следует ввести ее на странице параметров рецепта;

«Пароль прибора»: пароль администратора для введения настроек прибора;

«Единица измерения температуры»: выбор между °C (Celsius) и °F (Fahrenheit);

«Восстановить заводские настройки по умолчанию»: восстановление заводских настроек;

«Время затемнения дисплея»: определяет время, после которого дисплей затемняется;

«Показать детали рецепта»: установить «нет», чтобы скрыть детали параметров процесса термообработки;

«Обновление программного обеспечения IQ через USB»: этот выбор можно использовать для запуска обновления программного обеспечения для карты управления в ручную.

Выключение прибора

1. Для выхода из главного меню следует нажать кнопку Вкл./выкл.  на дисплее прибора.
2. Выключить прибор с помощью главного выключателя Вкл./выкл., находящегося на панели управления.
3. Отключить прибор от источника питания (вынуть вилку из розетки!).

6 Очистка и технический уход

Ответственность оператора

Оператор отвечает за соблюдение действующих положений законодательств, исполнительных положений и существующих местных положений, касающихся предотвращения несчастных случаев, защиты окружающей среды, а также внутренних инструкций труда, инструкций по эксплуатации, действующих на месте установки прибора. Обязанности оператора:

- эксплуатация прибора и подключенных к нему компонентов исключительно в безупречном техническом состоянии, с исправными защитными и предохранительными элементами;
- подготовка оценки рисков на рабочих местах;
- инструктаж и регулярное обучение персонала; В частности, следует ознакомиться с разделом, касающимся безопасности, и указаниями по безопасности и соблюдать их;
- предоставление соответствующих средств индивидуальной защиты (СИЗ);
- соблюдение сроков технического обслуживания и очистки;
- документирование обучения/инструктажей, замена комплектующих.

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.

RU

6.2 Очистка

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Прибор быстро нагревается во время работы и остается горячим еще некоторое время после выключения.

Перед очисткой дать прибору остыть.

ВНИМАНИЕ!

Чистя прибор каждый день после использования, можно избежать пригорания остатков выпечки или мяса, а также обеспечить надлежащий стандарт гигиены и продлить срок службы прибора.

Соответствующие чистящие средства для камеры термообработки



Чистящее средство Snackjet F1L, № арт. 173284

Специальное чистящее средство для Snackjet, а также всех традиционных духовок и паровых конвекционных печей.

Быстрое и высоко эффективное удаление остатков жира и пригоревших пищевых продуктов в камере термообработки.



Snackjet Protector Spray F1L, № арт. 173285

Средство для защиты камеры термообработки: аэрозоль Protector обеспечивает защиту от пригоревших пищевых продуктов и остатков жира в приборах Snackjet, а также во всех традиционных духовках и паровых конвекционных печах, облегчая очистку камеру выпекания.

RU

ВНИМАНИЕ!

Не пригоден для необработанного алюминия.

Прежде чем использовать его на какой-либо поверхности, следует всегда проверить совместимость материалов.

Во время применения носить защитные перчатки и защитные очки.

Удалять остатки в соответствии с положениям законодательства.

Паспорт безопасности доступен по желанию.

Упаковку выбросить в контейнер с сортируемыми отходами после ее полного опорожнения.

Хранить в недоступном для детей месте!

Ежедневная очистка

Приборы Snackjet автоматически напоминают о необходимости очистки камеры термообработки перед выключением.

Действовать в соответствии с указаниям на дисплее:

- охладить камеру термообработки до температуры 50 °C;
- сбрызнуть камеру термообработки чистящим средством Snackjet;

Распылить продукт в неразбавленном виде и оставить на около 15 минут в зависимости от степени загрязнения!

- вытереть чистящее средство Snackjet;
- сбрызнуть камеру средством Snackjet Protector Spray;
Распылить продукт в неразбавленном виде и равномерно распределить его!
- вытереть Snackjet Protector Spray;
- открыть дверь и завершить очистку.

Регулярная очистка

4. Тщательно очистить корпус и стеклянную дверь прибора изнутри и снаружи с помощью мягкой влажной тряпочки и мягкого чистящего средства.
5. Вытереть чистой тряпочкой.
6. В завершение тщательно осушить все очищенные элементы и поверхности с помощью мягкой тряпочки.
7. Прибор сигнализирует необходимость очистки фильтра с помощью сообщения на дисплее:

Духовка использовалась в течение 80 часов от последней очистки, следует очистить или заменить фильтр воздуха под прибором.

8. Извлечь фильтр против жира/пыли из элемента под прибором.
9. Вымыть фильтр против жира/пыли под теплой проточной водой с мягким моющим средством.
10. Прополоскать в чистой воде.
11. Тщательно осушить фильтр против жира/пыли.
12. Установить фильтр против жира/пыли под прибором в предусмотренном для этого элементе.

Аксессуары

1. Все используемые элементы прибора следует чистить после каждого использования. Следует соблюдать инструкции, содержащиеся в разделе **4.2 «Список комплектующих прибора/важные указания»**, и/или инструкции очистки соответствующих аксессуаров.

6.3 Консервация

Мы рекомендуем обслуживать прибор не реже одного раза в год, при необходимости заключать договор техобслуживания.

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Работы могут осуществляться только соответствующим квалифицированным техническим персоналом.

Если не удастся устранить неисправности, следует обратиться в сервисный центр. Обязательно указать номер артикула, модель и серийный номер. Эти данные указаны на шильдике 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

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.