

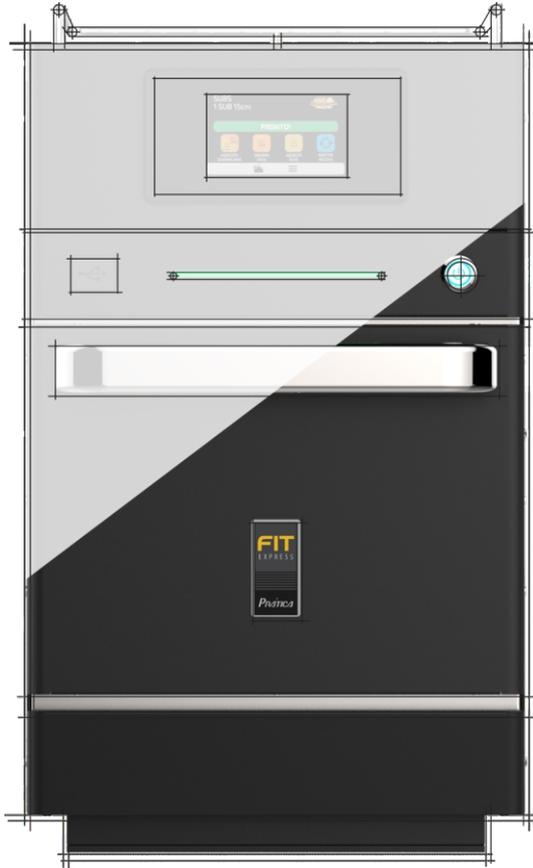


SPEED OVEN

*Prática*

SPEED OVEN

**FIT  
EXPRESS**



INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG



## **BRIEF AN DEN KUNDEN**

Für uns ist Ihre Wahl für ein Prática-Produkt ein Grund für große Zufriedenheit.

Dies bekräftigt die Bedeutung unserer Mission, Qualität und Produktivität in die Umgebung der Lebensmittelzubereitung zu bringen, um Bedingungen für die Zubereitung guter, hochwertiger und abfallfreier Lebensmittel zu schaffen.

Dafür bieten unsere Produkte Spitzentechnologie und höchste Qualitätsstandards. Sie werden von einem erfahrenen und hochqualifizierten Team entwickelt und in einer Fabrik mit modernsten Prozessen und Geräten hergestellt.

Prática bietet Komplettlösungen in der gesamten Lebensmittelzubereitungskette. Von Backwaren bis zum gesamten Gastronomie-Universum. Von der Vorpräparation über die Konservierung bis hin zur Veredelung. Wir verfügen über ein breites Sortiment an Brotbackmaschinen, Tiefkühl- und Konservierungsgeräten und verschiedene Ofenlinien für die Brotherstellung, Gastronomie und Schnellfertigöfen sowie ein komplettes Sortiment an verschiedenem Zubehör.

Wir hoffen, dass unsere Produkte, Zubehörteile und Pre- und Post-Sales-Services wertvolle Werkzeuge für den Erfolg Ihres Unternehmens und die Kontinuität unserer Partnerschaft sein können.

Vielen Dank.

*Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die Sie benötigen, um Ihr Gerät richtig zu installieren, zu verwenden und die besten Ergebnisse in Bezug auf Leistung, Qualität und Sicherheit zu erzielen.*

*Wir empfehlen Ihnen, alle darin enthaltenen Richtlinien zu lesen, zu befolgen und sie für zukünftige Konsultationen immer an einem geeigneten Ort aufzubewahren.*



# INDEX

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Nutzungsempfehlungen.....	08
Nutzungsbeschränkungen.....	10
Allgemeine Hygieneempfehlungen.....	10
Sicherheitsrisiko: Reinigungschemikalien.....	11
Sicherheitsrisiko: Heizung.....	11
Sicherheitsrisiko: Strom.....	12
Angemessene Utensilien.....	13
Kombination geeigneter Utensilien.....	13

## VORSICHTSMAßNAHMEN, UM EINE MÖGLICHE EXPOSITION MIT ÜBERMÄßIGER MIKROWELLENENERGIE ZU VERMEIDEN..... 14

## IDENTIFIZIERUNG DER IN DIESEM HANDBUCH VERWENDETEN SYMBOLE.....15

### GARANTIEZEITRAUM

Frist und Einzelheiten.....	16
Gewährleistungsausschluss.....	17
Beobachtungen und Empfehlungen.....	19

### INSTALLATIONSANLEITUNG

Elektroinstallation.....	20
Installationsanleitung.....	21
Maße.....	22
Generelle Empfehlungen.....	23

## FIT EXPRESS TECHNOLOGIE.....24

## FUNKTIONSPRINZIPIEN.....25

## REZEPTE ERSTELLEN.....27

### BETRIEBSANLEITUNG

Aufheizen.....	28
Ein Rezept ausführen.....	29
Zugriff auf Optionen.....	32
Benutzereinstellungen.....	33
• <i>Gruppen bearbeiten</i> .....	34
• <i>Gruppenname bearbeiten</i> .....	35
• <i>Gruppenbild bearbeiten</i> .....	36
• <i>Gruppenrezepte löschen</i> .....	37
• <i>Gruppe löschen</i> .....	38
• <i>Gruppe sortieren</i> .....	39

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

• Gruppe Temperatur ändern.....	40
• Rezepte bearbeiten.....	40
• Rezeptname bearbeiten.....	42
• Rezeptbild bearbeiten.....	43
• Schritte bearbeiten.....	44
• Rezept löschen.....	47
• Rezept sortieren.....	48
• Mehr Aufwärmen/Anbräunen bearbeiten.....	49
• Zu den Favoriten hinzufügen/entfernen.....	50
• Aufheizen.....	52
• USB.....	53
• Aktuelle Temperatur.....	54
• Celsius/Fahrenheit.....	54
• Wi-Fi.....	55
• IOK - Virtuelle Plattform.....	57
• Systemaktualisierung.....	58
• Kundenservice.....	60

### System

• Sprachen.....	61
• Datum/Uhrzeit.....	62
• Volumen.....	63
• Passwort ändern.....	63
• Werkseinstellungen wiederherstellen.....	64
• Zugriff bearbeiten.....	64
• Herstellerinformationen.....	65

Favoriten.....	65
----------------	----

Akustische Alarmer.....	66
-------------------------	----

Manueller Modus.....	67
----------------------	----

## **HYGIENISIERUNG**

Anleitung zur täglichen Reinigung.....	70
--	----

Katalysator-Reinigungsanleitung.....	75
--------------------------------------	----

Anleitung zur Luftfilterreinigung.....	75
--	----

<b>LICHTBALKEN (LED).....</b>	<b>76</b>
-------------------------------	-----------

## **WARNUNGEN UND FEHLER: MÖGLICHE LÖSUNGEN**

Alerts.....	77
-------------	----

Fehler.....	78
-------------	----

Tabelle der Ausschreibungen und Fehler.....	79
---	----



# WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

## Nutzungsempfehlungen

- Ofenbetrieb: Es wird empfohlen, dass der Ofenbediener immer Wärmeschutzhandschuhe und -schürzen (PSA) trägt, um Verbrennungen durch die Innenteile des Ofens und ein mögliches Verschütten des Ofeninhalts zu vermeiden.
- Verwendung des Bedienfelds: Das Bedienfeld darf nur mit den Fingern bedient werden, die Verwendung von Instrumenten kann das intelligente Gerät und die Sicherheit des Bedieners gefährden.

**VORSICHT:** Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie keine Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Kochprodukten gefüllt sind, die durch Erhitzen auf Werte, die über das leicht wahrnehmbare Maß hinausgehen, flüssig werden. **Der Aufkleber (wie nebenstehend abgebildet) ist der Anleitung beigelegt und muss beim Einbau des Gerätes auf der Vorderseite in einer Mindesthöhe von 1,60 m über dem Boden angebracht werden.**



- **ACHTUNG:** Wenn der Ofen nicht gereinigt wird, kann die Oberfläche beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Entfernen Sie Drähte, die zum Verschließen von Papier- oder Plastiktüten verwendet werden, die in den Ofen gestellt werden. Verwenden Sie keine Plastikutensilien.
- Es wird empfohlen, Kinder zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie den Backofen nicht, wenn er beschädigt ist oder wenn die Backofentür nicht richtig schließt.
- Stellen Sie keine Gegenstände zwischen Backofentür und Rahmen.
- Die Erdung des Ofens ist obligatorisch.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Wasserstrahl.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Der Ofen muss über einen eindeutigen Leistungsschalter verfügen.
- Lassen Sie das Netzkabel oder die Steckdose nicht nass werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Funktionen.

- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Funktionen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Nur autorisierte Techniker sollten die Geräteabdeckung öffnen.
- Verwenden Sie keine Plastikutensilien.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht ohne Lebensmittel. Dies könnte das Gerät beschädigen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit offener Tür, da dies zu einer Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen kann.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Speisereste oder andere Verunreinigungen auf der Oberfläche der Tür und des Scharniers ansammeln, da dies die Dichtung des Ofens beschädigen würde.
- Lebensmittel mit Haut, oder Membran, wie z. B.: Tomate, Kartoffel, Wurst, Paprika müssen mit einer Gabel eingestochen werden, bevor sie in den Ofen kommen, da sie explodieren können.
- Vollständig geschlossene Verpackungen dürfen nicht im Ofen erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Eier in der Schale oder im Ganzen sollten nicht in einem Mikrowellenherd gekocht oder erhitzt werden, da sie explosionsgefährdet sind, selbst nachdem die Mikrowellenerhitzung aufgehört hat.
- Die Mindesthöhe des freien Raums über dem Mikrowellenherd muss 150 mm betragen.
- Der Backofen muss regelmäßig gereinigt und Speisereste entfernt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Wasserstrahl (**siehe Kapitel Reinigungshinweise auf Seite 70**).

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten nur mit der Mikrowellen- oder Kombinationsfunktion muss der Inhalt vor dem Erhitzen umgerührt werden, um ein eruptives Kochen zu verhindern. Das Erhitzen von Getränken durch Mikrowellen kann zu einem verzögerten Ausbruch führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Überschüssiges Fett muss während des Garens/Bratens/Verarbeitens und vor dem Herausnehmen schwerer Behälter aus dem Ofen entfernt werden.
- Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in Papierbehältern auf den Ofen, aufgrund der Möglichkeit einer Verbrennung/Entzündung.
- Lebensmittel in brennbaren Kunststoff- oder Papierbehältern sollten in einen mikrowellenfesten Behälter umgefüllt werden, der der Vorwärmtemperatur standhält, um die Möglichkeit einer Verbrennung/Entzündung zu vermeiden.
- Im Falle eines Bruchs oder Glasbruchs im Inneren des Ofens entsorgen Sie die Lebensmittel, die sich zum Zeitpunkt der selben Unterbrechung im Ofen befanden.

## NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

- ***VORSICHT: Verwenden Sie an diesem Gerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Diese Art von Ofen ist speziell zum Erhitzen, Regenerieren, Bräunen oder Fertigstellen von Lebensmitteln konzipiert, die bereits einem Garprozess unterzogen wurden. Nicht zum Garen von Speisen oder Produkten im Allgemeinen geeignet. Nicht für Industrie- oder Laborzwecke bestimmt.***
- Verwenden Sie nur für Mikrowellenkombigeräte geeignetes Geschirr gemäß **Seite 13**.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Erhitzen von Alkohol, Cognac, Rum usw.
- Alkohol kann leichter Feuer fangen, wenn er überhitzt wird. Seien Sie vorsichtig und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Rauch beobachtet wird: Schalten Sie das Gerät aus. Trennen oder isolieren Sie es von der Stromversorgung und halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.

## ALLGEMEINE HYGIENEEMPFEHLUNG

Der Garraum des Geräts muss täglich gereinigt werden. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Oberflächenschäden führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen können.

- Während der Wartung und des Austauschs von Teilen muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Bei der täglichen Reinigung der Geräte ist es nicht erforderlich, das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

## SICHERHEITSRISIKO: REINIGUNGSCHEMIKALIEN

GEFAHR	WO ODER IN WELCHEN SITUATIONEN BESTEHT DIE GEFAHR?	PRÄVENTIVMAßNAHMEN
Verätzungsgefahr oder Reizung der Haut, Augen und Atemwege durch Kontakt mit Reinigungskemikalien und deren Dämpfen.	Für alle Reinigungsaktionen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie keine Reinigungskemikalien mit Ihrer Haut oder Ihren Augen in Kontakt kommen.</li> <li>• Erhitzen Sie das Gerät nicht, wenn sich Reinigungskemikalien darin befinden.</li> <li>• Atmen Sie das chemische Spray nicht ein.</li> <li>• Persönliche Schutzausrüstung (PSA) verwenden.</li> </ul>
	Wenn ätzende Reinigungskemikalien verwendet werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beachten Sie unbedingt die Hygieneschritte auf Seite 70</li> </ul>

## SICHERHEITSRISIKO: HEIZUNG

GEFAHR	WO ODER IN WELCHEN SITUATIONEN BESTEHT DIE GEFAHR?	PRÄVENTIVMAßNAHMEN
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.	<p>Im gesamten Garraum, einschließlich aller Teile, die am Garen beteiligt sind oder beteiligt sind, wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestelle;</li> <li>• Behälter;</li> <li>• Backpapier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warten Sie vor Beginn der Reinigungsarbeiten, bis der Garraum auf unter 50 °C abgekühlt ist.</li> </ul>
	Auf der Innenseite der Gerätetür.	Persönliche Schutzkleidung und -ausrüstung (PSA) gemäß Seite 08 werden .

• **SICHERHEITSRISIKO: STROM**

GEFAHR	WO ODER IN WELCHEN SITUATIONEN BESTEHT DIE GEFAHR?	PRÄVENTIVMAßNAHMEN
Stromschlaggefahr durch spannungsführende Teile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unter der Decke;</li> <li>• Auf dem Bedienfeld;</li> <li>• Entlang des Netzkabels.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen nur von Elektrofachkräften eines autorisierten Serviceunternehmens durchgeführt werden.</li> <li>• Professionelle Arbeit.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse in einwandfreiem Zustand und sicher befestigt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.</li> </ul>
	Am Gerät und angrenzenden Metallteilen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät an ein Potentialausgleichssystem (UE) angeschlossen ist.</li> </ul>
	Wenn sich Geräte auf Untergestellen plötzlich in Bewegung setzen und die Stromversorgung abgeschaltet wird.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Betrieb der Geräte immer die Sicherheitsarretierung an den Rädern einrasten.</li> <li>• Überprüfen Sie täglich, ob die Radsperrn aktiviert sind, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.</li> </ul>
Stromschlaggefahr durch Kurzschluss.	Wenn das Gerät mit Wasser in Berührung kommt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschen Sie das Außengehäuse nicht mit Wasser.</li> <li>• Halten Sie die USB-Abdeckung während der Reinigung immer geschlossen.</li> </ul>

## ANGEMESSENE UTENSILIEN

Überprüfen Sie die Anweisungen des Herstellers und die Temperaturangaben, um die Eignung einzelner Behälter und Zubehörteile für die Verwendung mit dem Ofen zu bestimmen. Die folgende Tabelle enthält allgemeine Richtlinien:

ANGEMESSENE KÜCHENUTENSILIEN	ERLAUBT	PRÄVENTIVMAßNAHMEN
<b>HITZEBESTÄNDIGE BEHÄLTER</b>		
Gehärtetes Glas.	<b>JA</b>	
Kompatible Keramik.		Verwenden Sie keine Gegenstände mit Metallverzierungen.
Steingut (Geschirr, Porzellan usw.) <i>Hinweis: Der im Geschirr vorhandene Mineralfüllstoffgehalt kann die Leistung des Geräts beeinträchtigen</i>		
<b>TABLETTS AUS METALL UND BLECH</b>		
Beliebige Metall- oder Folienbehälter	<b>NEIN</b>	
<b>PLASTIKBEHÄLTER</b>		
Plastikbehälter	<b>NEIN</b>	
<b>WEGWERFBARE</b>		
Brennstoffe (Papier, Karton etc.)	<b>JA</b>	Verwenden Sie nur Einwegartikel, die mit den vom Ofen erreichten Temperaturen kompatibel sind (280 °C).
<b>ANDERE UTENSILIEN</b>		
Haltegurte und Etiketten	<b>NEIN</b>	Während des Garvorgangs dürfen sich keine Utensilien wie Sonden, Besteck, Tragegurte und Anhänger im Ofen befinden.
Besteck		
Temperaturfühler		

## KOMBINATION GEEIGNETER UTENSILIEN

ZUBEHÖRKOMBINATION	ERLAUBT	AUFTRETEN
Speed Grill	<b>JA</b>	
Speed Grill + Teflonkorb	<b>JA</b>	
Teflon-Zubehör	<b>JA</b>	

## • VORSICHT!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie wurden in die Benutzung des Geräts eingewiesen oder stehen unter der Aufsicht einer verantwortlichen Person für ihre Sicherheit.



- Verwenden Sie nicht den Griff der Gerätetür, um das Gerät zu bewegen. Die Bewegung des Ofens darf ausschließlich an den Seiten erfolgen



- Verwenden Sie die Gerätetür nicht als Stütze. Dies führt dazu, dass die Tür uneben wird und das Gerät nicht richtig funktioniert.



- Die Verwendung des Anschlusses für andere als in diesem Handbuch beschriebene Zwecke kann zum Erlöschen der Garantie führen.

### VORSICHTSMASSNAHMEN, UM EINE MÖGLICHE EXPOSITION MIT ÜBERMÄßIGER MIKROWELLENENERGIE ZU VERMEIDEN

**(a)** Versuchen Sie nicht, diesen Ofen mit offener Tür zu betreiben, da das Öffnen der Tür dazu führen kann, dass Sie schädlicher Mikrowellenenergie ausgesetzt werden. Es ist wichtig, Sicherheitsschlösser nicht außer Kraft zu setzen oder zu manipulieren.

**(b)** Stellen Sie keine Gegenstände zwischen Backofenfront und Tür und lassen Sie keine Schmutz- oder Reinigungsrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.

**(c)** Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Backofentür richtig schließt und dass keine Beschädigungen vorhanden sind:

- (1) Tür (*geneigt*);
- (2) Scharniere und Riegel (*gebrochen oder gelockert*);
- (3) Türdichtungen und Dichtflächen.

**(d)** Der Ofen darf nur von qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

## IDENTIFIZIERUNG DER IN DIESEM HANDBUCH VERWENDETEN SYMBOLE



ACHTUNG! RISIKEN EINER BEDROHUNG, DIE ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN KÖNNEN



ALARM



BRANDGEFAHR



MIKROWELLEN-SYMBOL



RISIKO EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES



VERBRENNUNGSGEFAHR



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH VERSCHÜTTEN HEIßER LADUNG



ERDUNGSSYMBOL



ÄQUIPOTENZIALSYMBOL



NUTZUNGSTIPPS UND INFORMATIONEN

# GARANTIEZEITRAUM

## TERMIN UND DETAILS

**a)** Prática Geräte haben eine gesetzliche Gewährleistung von 3 (drei) Monaten und eine vertragliche Gewährleistung von 9 (neun) Monaten, insgesamt 1 (ein) Jahr, ab Ausstellungsdatum der Verkaufsrechnung, ausschließlich für den Erstkäufer. Wenn die Rechnung aus irgendeinem Grund nicht gefunden werden kann, gilt das Herstellungsdatum des Geräts, das auf dem Hinweisetikett angegeben ist, als Beginndatum der Garantie.

**b)** Unabhängig von der tatsächlichen Installation oder Nutzungsdauer des Geräts beginnt die Garantiezeit mit dem Ausstellungsdatum der Verkaufsrechnung.

**c)** Für die Installation und technische Lieferung der Ausrüstung stellt Prática Productos kostenlos für den Kunden einen einzigen Besuch durch einen autorisierten und/oder eigenen Techniker bereit, mit Ausnahme der in Absatz „i“ aufgeführten Ausrüstung. Wenn neue Besuche erforderlich sind, um die Installation / technische Lieferung abzuschließen, weil die Gebäudeanschlüsse nicht vorhanden sind, ob Elektro, Gas, Hydraulik oder Abgas, gehen die jeweiligen Kosten für Besuch und Installation zu Lasten des Kunden.

**d)** Bei Geräten, die eine technische Installation erfordern, muss die Ausführung von Prática, einem Prática-Vertreter oder einem autorisierten technischen Assistenten durchgeführt werden. Für die Ausführung der Installation muss (müssen) die Ausrüstung(en) mit vorbereiteten Gebäudepunkten an ihrem Verwendungsort sein. Die Dienstleister transportiert die Geräte nicht zum Aufstellungsort. An Orten, an denen die Praxis keine technische Unterstützung hat, ist der Kunde für die Transport-, Unterbringungs- und Verpflegungskosten des technischen Teams verantwortlich.

**e)** Die Entladelogistik liegt in der Verantwortung des Kunden. Wir führen keine internen oder vertikalen Bewegungen der Ausrüstung durch. Die Zustellung erfolgt von Montag bis Freitag während der Geschäftszeiten. Wir liefern und installieren nicht an Wochenenden und Feiertagen. Bei Installationen außerhalb der Geschäftszeiten muss der Wert mit den Dienstleistern oder dem autorisierten Techniker ausgehandelt werden.

**f)** Gasanlagen dürfen nicht an Orten installiert werden, an denen keine Anlagen oder Systeme zur Entnahme von Gasen aus der Umgebung vorhanden sind. Das Verbrennen von LPG oder ERDGAS in geschlossenen Räumen ohne diese Extraktionsbedingung reduziert den Sauerstoff in der Umgebung und erzeugt schädliche Gase, die zu Vergiftungen, Ohnmacht oder sogar Lebensgefahr führen können.

**g)** Prática Produkte verfügt über ein umfangreiches und qualifiziertes Netzwerk von autorisierten technischen Diensten. Wenn es jedoch immer noch keinen autorisierten Techniker in der Stadt gibt, in der das Gerät installiert ist, wird der nächste autorisierte technische Service gerufen und die Reise- und sonstigen Kosten gehen zu Lasten des Kunden.

**h)** Für die Installation der Geräte muss der Kunde alle im Installationsdatenblatt beschriebenen Gebäudepunkte (Wasser, Strom, Gas, Erdung und Abgas) bereitstellen. Die Planung für die Installation der Ausrüstung(en) sollte erst aktiviert werden, nachdem bestätigt wurde, dass alle Gebäudepunkte mit dem von Prática bereitgestellten technischen Datenblatt übereinstimmen.

**i)** Die folgenden Geräte haben keine Installation oder kostenlosen technischen Besuch. Bei entsprechendem Wunsch gehen die Kosten zu Lasten des Kunden: Die gesamte Ofenlinie MINICONV VP und SV, MILL MF80, Formmaschinen MR500, MP500, MPE100, Teiler DV03, Brotschneidemaschine F R 1 2 , F M F 1 2 , jede Linie F I N I S H E R Mikrowellenherde, UK E BCF Tiefkühlschränke (05, 07 und 14), UCK 170 Tassenfroster, Fermenter (10, 16 und 20), ES9 GOURMET Ofen und alle Modelle von Aufschnittschneidern.

Bei kleinen Backöfen wie den Modellen: MINICONV VP, MINICONV SV und der Linie MICRO-WAVES FINISHER muss der Garantieservice beim nächstgelegenen technischen Service oder, wenn der Kunde es vorzieht, in seiner Niederlassung durchgeführt werden. die werden verrechnet.

**j)** Die Garantie deckt nur Fehler ab, die durch Rohstoffe, Komponenten oder Herstellung verursacht werden.

**k)** Die Garantie wird durch Wartung, Anpassungen oder Austausch defekter Teile geltend gemacht. Die ausgetauschten Teile werden als Analyseobjekt Eigentum von Prática.

**l)** Garantiefälle begründen keine Verlängerung der Garantiezeit, Gerätetausch oder sonstige Ansprüche.

## **GRÜNDE FÜR DEN GEWÄHRLEISTUNGSAUSSCHLUSS**

**a)** Transportschaden. Der Kunde hat die Anlieferung der Geräte zu kontrollieren und bei Unregelmäßigkeiten den Spediteur zu verständigen. Bei der Installation muss der autorisierte Techniker das Gerät in seiner Originalverpackung und vollständig erhalten vorfinden.

**b)** Unregelmäßigkeiten in der Hausinstallation.

**c)** Verwendung oder Installation entgegen der mit dem Produkt gelieferten Installations- und Bedienungsanleitung.

**d)** Nichtbeachten von Installationsdetails, entgegen der Installations- und Bedienungsanleitung, wie z. B.: unebener Boden, Aufstellung des Ofens neben Geräten, die Fett, Hitze oder schwebende Feststoffpartikel abgeben, mangelnde Luftzirkulation, u. a.

**e)** Schäden und Ausfälle an Komponenten, die auf mangelnde Hygiene oder unzureichende Hygiene zurückzuführen sind, wie z.B.: Benetzen oder Bespritzen der internen elektrischen Bauteile des Geräts mit Wasser oder Aufrechterhaltung des Schmutzflusses im Inneren des Geräts.

**f)** Änderung der ursprünglichen Installationsbedingungen durch nicht autorisierte Techniker, wie z. B.: Elektroverteilung, Gasverteilung, Installationsort usw.

**g)** Verwendung von aggressiven oder scheuernden Produkten, die für die Reinigung ungeeignet sind und Zubehörteile oder Komponenten der Ausrüstung verschmutzen, abnutzen, zerkratzen oder beschädigen können.

**h)** Schäden und Betriebsstörungen, die durch Wasser mit hohem Kalkgehalt, minderwertiges Gas oder Stromversorgung mit Spannungsschwankungen oder Rauschen/Störungen in der Stromleitung verursacht werden.

**i)** Ereignisse, die durch elektrische Entladungen, durch Natureinwirkung oder durch Erzeuger oder Versorgungsunternehmen verursachte Versorgungsspitzen entstehen.

**j)** Beschädigung des Geräts oder seines Zubehörs, wie z. B.: Kernsensoren, elektronische Platinen, Tastaturen, feuerfeste Steine und andere; infolge von Unfällen, falscher Bedienung oder Handhabung, mangelnder Hygiene oder Verwendung entgegen der dem Produkt beiliegenden Montage- und Betriebsanleitung.

**k)** Reparaturversuche durch unbefugte Dritte oder die Verwendung von nicht originalen Teilen und Komponenten, unabhängig von den hierdurch verursachten Schäden oder Mängeln.

**l)** Verbrauchs- und Verschleißteile wie: Lampen, Dichtungen, Riemen, Lager, Ketten, Planensatz, Türdichtungsprofile, feuerfeste Steine, Glas und Kunststoffe sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

**m)** Ausfälle aufgrund von unter Druck stehenden Hydraulik- oder Gasnetzen oder unzureichender Dimensionierung, die zu unangemessenen Druckschwankungen für die ordnungsgemäße Funktion der Ausrüstung führen.

## **BEMERKUNGEN UND EMPFEHLUNGEN**

**a)** Führen Sie die Gerätebediener auf der Grundlage des Geräteinstallations- und Betriebshandbuchs.

**b)** Stellen Sie sicher, dass die hydraulischen, elektrischen, Gas- und Abgasinstallationen am Aufstellungsort der Geräte von einem Fachunternehmen oder Techniker ausgeführt werden.

**c)** Vor der Aktivierung des autorisierten technischen Kundendienstes enthält das Installations- und Betriebshandbuch einige Vorkommnisse, die ohne Eingreifen eines Technikers behoben werden können.

**d)** Die natürliche Abnutzung der Geräte wird nicht von der Gewährleistung erfasst. Um die Produktivität zu gewährleisten und die Lebensdauer Ihrer Geräte zu verlängern, ist es wichtig, sie ordnungsgemäß zu reinigen. Prática bietet und empfiehlt zusätzlich einen vorbeugenden Wartungsvertrag.

**e)** Um den autorisierten technischen Service von Prática zu aktivieren oder sogar für Beschwerden, Vorschläge oder Kommentare zu den von autorisierten Technikern erbrachten Dienstleistungen, rufen Sie unseren Kundendienst unter der Telefonnummer: (35) 3449-1200 (Option 3) an.

## **GERÄTEKENNZEICHNUNG**

**(ausfüllen, um technische Anrufe zu erleichtern)**

MODELL: \_\_\_\_\_ STROMSPANNUNG: \_\_\_\_\_

SERIENNUMMER: \_\_\_\_\_ HÄNDLER: \_\_\_\_\_

RECHNUNG NR.: \_\_\_\_\_ KAUFDATUM: \_\_\_\_\_

# INSTALLATIONSANLEITUNG

## ELEKTROINSTALLATION

- Befolgen Sie immer die Installationsempfehlungen in der Bedienungsanleitung oder dem technischen Datenblatt des Produkts. Dieses Formular ist dem Handbuch beigelegt, es wird nicht nur per E-Mail nach Genehmigung der Bestellung gesendet, sondern ist auch auf unserer Website ([www.praticabr.com](http://www.praticabr.com)) verfügbar. Wenden Sie sich bei Fragen an Prática Technischen Kundendienst: (35) 3449 1200 - Option 3.
- Die Installation der Prática-Öfen muss mit der notwendigen Sorgfalt erfolgen, um Probleme und Schäden an der Ausrüstung zu vermeiden und ihre volle Nutzung zu gewährleisten.
- Dieses Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert werden.



- Die Erdung der Haube ist zwingend erforderlich.
- Lassen Sie das Netzkabel oder die Steckdose nicht nass werden.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von autorisierten Technikern ersetzt werden.

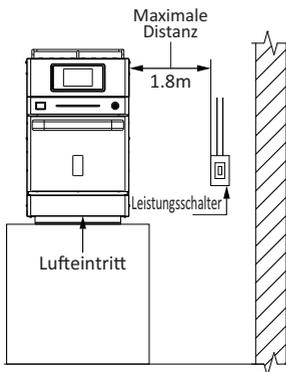


- Nur autorisierte Techniker sollten die Geräteabdeckung öffnen.
- Für den Anschluss ist an der Rückwand des Ofens ein Potentialausgleichspunkt vorgesehen.

Region	Stromspannung (V)	Phase	Freq. (Hz)	Energie (kW)	Leistungsschalter (A)	Kabel	Steckdose
Brasilien	220	Mono	60	6.5	32	3x4mm <sup>2</sup>	32A (2P+T)
Lateinamerika	220	Mono	60	6.5	32	3x4mm <sup>2</sup>	32A (2P+T)
	220	Mono	50		32	3x4mm <sup>2</sup>	32A (2P+T)
	380	Tri	50		16	5x4mm <sup>2</sup>	16A (3P+N+T)

## INSTALLATIONSANLEITUNG

**Überwachung:** Das Gerät verfügt über einen Verbindungsanschluss für andere Geräte. Dieser Verbinder zielt darauf ab, mehrere Geräte mit dem gleichen elektrischen Potential zu halten. Nicht unbedingt die Masse eines Ortsanschlusses. Dieser Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Geräts und ist mit dem seitlichen Symbol gekennzeichnet:



- Verwendung der Kabelverschraubung, um ein Verschieben des Stromkabels zu vermeiden.
- Bei einer Ofenspannung von 380 Volt muss ein Neutralleiter vorhanden sein (unabhängig von der Erdung).
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Eigenschaften der Konstruktion den Spezifikationen auf dem Etikett auf der Rückseite des Geräts entsprechen. Die Elektroinstallation des Gebäudes liegt in der Verantwortung des Kunden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Der Leistungsschalter darf nicht weiter als 1,8 m vom Gerät entfernt sein.

## ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

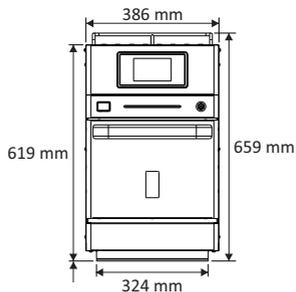
- Der Ofen muss auf einem Sockel oder einer Theke installiert werden, die sein Gewicht von ca. 67 kg tragen kann.
- Blockieren Sie nicht den seitlichen Lufteinlass und den hinteren Luftauslass.
- Der Backofen darf nicht neben Herde, Friteusen, Kochplatten oder andere Geräte gestellt werden, die Fett, Dampf und Hitze abgeben. Lüftungsauslässe, Schalttafel und Motor müssen von diesen Wärmequellen entfernt sein, um Schäden am elektrischen System des Geräts zu vermeiden.
- Der Ofen muss an einem ebenen und belüfteten Ort installiert werden.
- Wird das Gerät nicht an einem geeigneten Ort installiert, kann die Garantie erlöschen.

# INSTALLATIONSANLEITUNG

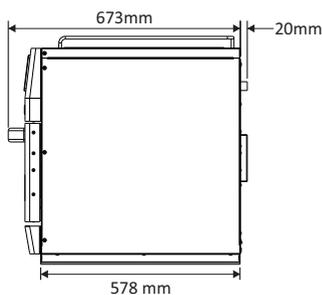
## MAßE

### FIT EXPRESS

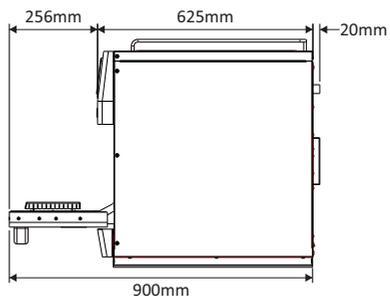
VORDERANSICHT



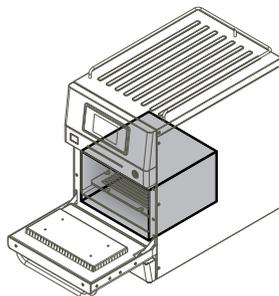
SEITENANSICHT



SEITENANSICHT MIT  
GEÖFFNETER TÜR



Kammerdimension	
Gesamtkapazität	16.9L
Nutzbare Kapazität	13L
Höhe	170 mm
Breite	315 mm
Tiefe	341 mm



## GENERELLE EMPFEHLUNGEN



- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser wie Waschbecken, Schwimmbecken oder sehr feuchten Orten.



- Wenn sich im Ofen angesammelte Rückstände entzünden, halten Sie die Ofentür geschlossen, schalten Sie den Strom am ausschließlichen Schutzschalter des Ofens aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



- Verwenden Sie den Ofeninnenraum nicht zum Trocknen von Kleidung oder zum Aufbewahren von Utensilien.



- Wenn die Backofentür beschädigt ist, darf sie nicht betrieben werden, bis sie von einer qualifizierten Person repariert wurde.

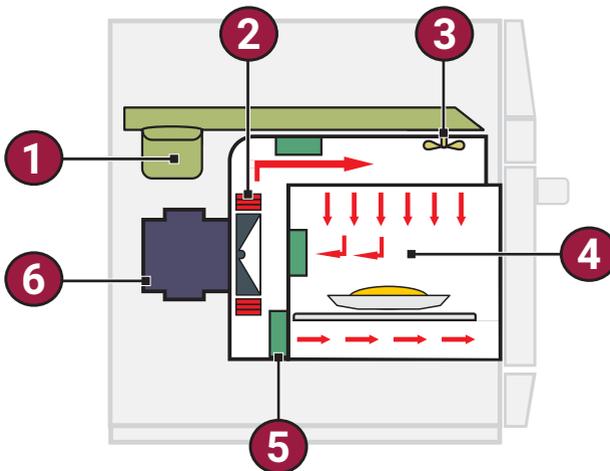
- Kommt es während eines im Ofen laufenden Prozesses zu einem Stromausfall, geht dieser Vorgang verloren (gespeicherte Rezepte gehen nicht verloren).
- Verdecken oder blockieren Sie keine Öffnungen am Gerät.
- Verwenden Sie den Ofen nicht im Freien.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel im Ofen auf, wenn er nicht in Betrieb ist.
- Warten Sie beim Aktivieren des Trennschalters des Ofens zehn Sekunden, um das Gerät einzuschalten.

## FIT EXPRESS TECHNOLOGIE

Der Ofen **Fit Express** verwendet eine Kombination aus Hochgeschwindigkeits-Konvektionserwärmung und Mikrowellenenergie, um Lebensmittel schneller als herkömmliche Methoden zu erhitzen.

**Die folgende Abbildung veranschaulicht die Schritte, die die Technologie beinhalten:**

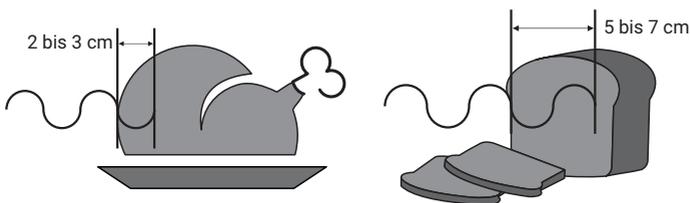
- 1) Magnetrons erzeugen Energie durch Mikrowellen, die die Wassermoleküle in den Lebensmitteln gleichmäßig erhitzen;
- 2) Interne Heizwiderstände übertragen Wärmeenergie auf die zirkulierende Luft;
- 3) Rührer verteilt Mikrowellen gleichmäßig;
- 4) Die aufprallende Luft wird auf das Lebensmittel gerichtet;
- 5) Der Katalysator wandelt flüchtige organische Verbindungen in Kohlendioxid und Wasser ( $\text{CO}_2$  und  $\text{H}_2\text{O}$ );
- 6) Der Lüftermotor wälzt die Luft mit hoher Geschwindigkeit um.



# FUNKTIONSPRINZIPIEN

Mikrowellen sind eine Art Strahlungsenergie. Wie Radiowellen, sichtbares Licht und Infrarot sind Mikrowellen Teil des elektromagnetischen Spektrums, d.h sie sind eine Form elektromagnetischer Strahlung. Sie werden als nichtionisierende Strahlung klassifiziert, da ihre Wirkung im Gegensatz zu Röntgenstrahlen und Alpha-, Beta- und Gammastrahlen rein thermischer Natur ist und daher die Molekularstruktur des bestrahlten Objekts nicht verändert.

Das Grundprinzip von Mikrowellen ist das Molekularvibrationskochen. Sie dringen in einer Tiefe von zwei bis sieben Zentimetern an der Oberfläche in die Lebensmittel ein, versetzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle in Schwingung und erhitzen sie. Wärme wird durch Wärmeleitung in das Innere des Lebensmittels übertragen, was die Vorstellung entmystifiziert, dass Mikrowellen Lebensmittel von innen nach außen gekocht haben.



Der **Fit Express** arbeitet, indem es Mikrowellen mit heißer Luft verbindet, die über das Essen geleitet wird. Die Variablen in der Operation bestehen aus:

- a) Betriebszeit;
- b) Kammertemperatur;
- c) Mikrowellenenergie;
- d) Luftgeschwindigkeit;

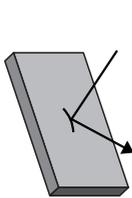
Jeder programmierte Vorgang (Rezept) kann aus acht Stufen bestehen und in jeder Stufe die oben erwähnten Variablen.

**Temperaturen:** Achten Sie darauf, dass die Vorbereitungszeiten und die Schritte kurz sind, damit die Schwankungen der Kammertemperatur von einem Schritt zum anderen keine Auswirkungen haben. Nicht einmal zwischen einem Rezept und einem anderen kann die Temperaturschwankung deutlich beobachtet werden. Die normalerweise arbeitende Temperatur ist diejenige, für die die Vorwärmung programmiert wurde, auch wenn das Gerät zwischen einer Funktion und einer anderen aktiviert wird, um die Vorwärmtemperatur aufrechtzuerhalten.

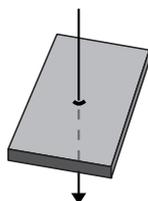
**Mikrowelle:** einstellbar zwischen 0 % und 100 % für jeden 30-Sekunden-Anteil. Bsp.: Bei einem 1-Minuten-Rezept und einer auf 50 % eingestellten Mikrowelle wirkt 15 Sekunden lang auf das Essen ein und stoppen dann für weitere 15 Sekunden. Sie wirkt weitere 15 Sekunden und stoppen die restliche Zeit, also die restlichen 15 Sekunden. In 1 Minute wirkt die Mikrowelle so insgesamt 30 Sekunden. Mikrowellen haben die Funktion, die Speisen von innen zu erhitzen und benötigen zur Ausbreitung kein spezielles Medium.

Sie werden von Metallen reflektiert, durchdringen leicht Glas, Kunststoffe, und Keramik. Sie dringen in Lebensmittel ein und wirken darauf.

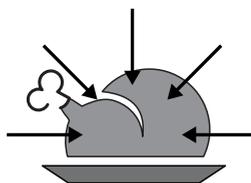
### EIGENSCHAFTEN



METALL



GLAS, PAPIER  
UND KUNSTSTOFF



LEBENSMITTEL

Im Ofen **Fit Express** ist die Verwendung von Kunststoff- oder Papierbehältern verboten, da diese durch die Erwärmung der Kammer im Inneren des Ofens verbrennen.

**Betriebszeit:** Lebensmittel werden durch Mikrowellen von außen nach innen erhitzt und haben, wie wir gesehen haben, je nach Zusammensetzung eine unterschiedliche Durchdringungsreichweite. Daher müssen wir den Zeitpunkt der Zubereitung mit der Zusammensetzung des Lebensmittels, der verarbeiteten Menge, seiner Dichte und Dicke in Beziehung setzen. Je größer die Menge, Dichte und Dicke, desto länger dauert die Mikrowellenwirkung im Inneren des Lebensmittels.

**Heißluftgeschwindigkeit:** Die über die Speisen geleitete Heißluft wird zwischen 0 % und 100 % der Gesamtgeschwindigkeit eingestellt. Es ist auch für die Übertragung von Wärme an Lebensmittel verantwortlich, seine Hauptfunktion hängt jedoch damit zusammen:

a) *Der äußere Aspekt des Lebensmittels, dh seine Farbe. Je höher die Luftgeschwindigkeit, desto dunkler (verbrannt) werden die Lebensmittel;*

b) *Die Textur oder Knusprigkeit. Je höher die Luftgeschwindigkeit, desto mehr Wasser wird der Lebensmitteloberfläche entzogen und desto knuspriger wird sie.*

## REZEPTE ERSTELLEN

Bei der Entwicklung einer Rezeptur müssen alle oben genannten Variablen analysiert werden. Mikrowellen und Luftgeschwindigkeit sind Schlüsselkomponenten für eine erfolgreiche Zubereitung.

Um schnellere Ergebnisse bei der Entwicklung von Rezepten zu erzielen, empfehlen wir, mit der Zeitprogrammierung in 1/10 der gesamten Zubereitungszeit eines herkömmlichen Prozesses zu beginnen.

Verwenden Sie die Mikrowelle zunächst nur, um die Innentemperatur der Speisen zu erreichen. Die Wirkung von Mikrowellen ist zu Beginn der Prozesse am effizientesten. Führen Sie bei Tiefkühlprodukten zwei- oder dreistufige Vorgänge durch, damit das Produkt zu Beginn mit niedrigeren Mikrowellenstufen aufgetaut wird und am Ende des Vorgangs Farbe und Knusprigkeit erhalten werden.

Kombinieren Sie im zweiten Moment die Variationen in der Geschwindigkeit von Heißluft und Infrarot, um die gewünschte Farbe und Knusprigkeit zu erreichen. Denken Sie daran, dass diese Variablen auch Wärme auf die Lebensmittel übertragen.

Gewicht, Größe und Form der Speisen sind entscheidend für die Gesamtzubereitungszeit.

Nachdem Sie die Methode zur Zubereitung eines Lebensmittels definiert haben, ist es von grundlegender Bedeutung, dies zu wissen:

- a)** *Die anfängliche Temperaturänderung des Produkts (gefroren, gekühlt oder Umgebungstemperatur) verändert das gewünschte Endprodukt;*
- b)** *Abweichungen in der Portionsgröße oder im Gewicht führen auch zu Lebensmitteln, die außerhalb des im Rezept angegebenen Standards liegen;*
- c)** *Die Variation des Kochgeschirrs in dem Wissen, dass unterschiedliche Materialien unterschiedlich auf Mikrowellen reagieren, beeinträchtigt die Endbearbeitung des Produkts.*

## BETRIEBSANLEITUNG

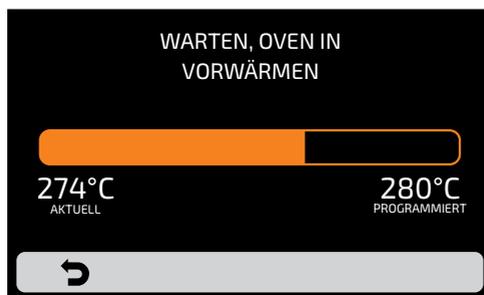
**Wählen Sie nach dem Start Ihre bevorzugte Sprache. Mehr zu Sprachen auf Seite 61.**

### VORWÄRMEN

**a)** Um den Backofen-Vorheizvorgang zu starten, wählen Sie nach dem Einschalten des Gerätes zwischen Vorheizgruppe 1 und Vorheizgruppe 2.

**b)** Der nächste Bildschirm zeigt die TATSÄCHLICHE Temperatur, die PROGRAMMIERTE Temperatur und den Balken, der die verbleibende Zeit für die Verwendung des Geräts angibt.

**Hinweis:** Der Timer wird erst gestartet, wenn die IST-Temperatur die PROGRAMMIERTE erreicht, dies geschieht, damit die Ofentemperatur im gesamten Garraum gleichmäßig ist.

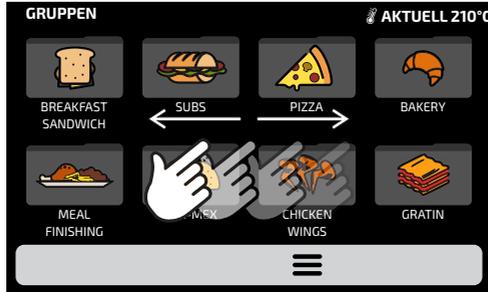


## EIN REZEPT AUSFÜHREN



**ACHTUNG:** DAMIT DIE FOLGENDEN ANLEITUNGEN GÜLTIG SIND, MÜSSEN REZEPTE PROGRAMMIERT ODER VORHER EIN REZEPT GELADEN WERDEN.

a) Wählen Sie nach dem Vorheizen die gewünschte GRUPPE. Streichen Sie über den Bildschirm, um alle Gruppen anzuzeigen.

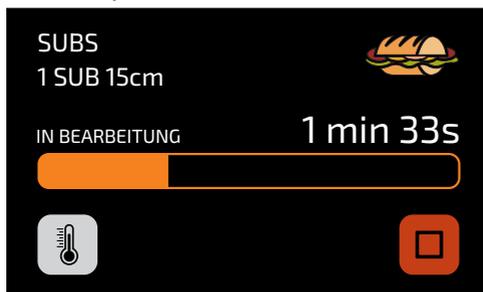


b) Die REZEPTE der ausgewählten Gruppe werden angezeigt, drücken Sie auf das gewünschte Rezept.



- Um zum GRUPPEN-Bildschirm zurückzukehren, drücken Sie die Taste: .
- Streichen Sie  über den Bildschirm, um alle Rezepte anzuzeigen.
- **Stellen Sie sicher, dass sich beim Ausführen eines Rezepts immer Lebensmittel im Ofen befinden, da dies sonst zu Schäden an der Ausrüstung führt.**

c) Sofort beginnt das Rezept zu laufen.



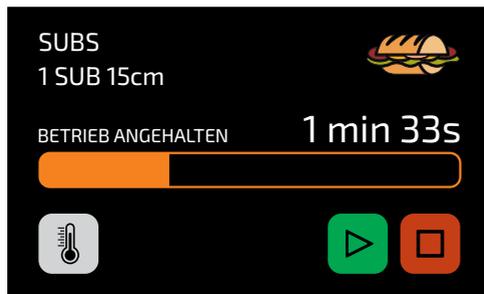
- Auf dem Bildschirm werden der Gruppenname, der Rezeptname, der Betriebsstatus (in Bearbeitung oder angehalten) und die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Rezepts angezeigt.

d) Es ist möglich, die Temperatur des **KAMMERWIDERSTANDS** zu überprüfen Drücken der Taste. 

e) Wenn Sie die Ausführung eines Rezepts abbrechen möchten, klicken Sie auf die Schaltfläche. 



f) Wenn die Gerätetür geöffnet wird, wird der Betrieb angehalten; Nach dem Schließen der Tür wird der Betrieb durch Drücken der Taste fortgesetzt .



g) Wenn der Rezeptprogrammierer Informationen in einem der Schritte hinzufügt, zum Beispiel: „TOMATEN HINZUFÜGEN“, wird das Rezept angehalten und die Beschreibung der Informationen wird neben der PLAY-Taste angezeigt, wie im nächsten Bild gezeigt:



g) Drücken Sie die Taste , um die Ausführung fortzusetzen.

h) Nach Abschluss eines Rezepts werden die folgenden Optionen freigegeben:



**Mehr aufwärmen/anbräunen:** Aktiviert die Mikrowelle und Heißluft für eine voreingestellte Zeit.



**Mehr anbräunen:** Aktiviert nur die Heißluft für eine vorgegebene Zeit.



**Mehr aufwärmen:** Aktiviert die Mikrowelle nur für eine vorgegebene Zeit.



**Rezept wiederholen:** Wiederholt dasselbe vom Benutzer gewählte Rezept.



- Bei "Mehr Aufwärmen/Anbräunen", "Mehr Anbräunen" und "Mehr Aufwärmen" wird die Zeit beim Erstellen des Rezepts eingestellt.
- Die vier oben genannten Optionen können deaktiviert werden, sodass sie in keinem Rezept erscheinen. Erfahren Sie mehr im Block Benutzereinstellungen: Zugriff bearbeiten (**siehe Seite 64**).

## Ausführungsbeispiel Mehr Anbräunen

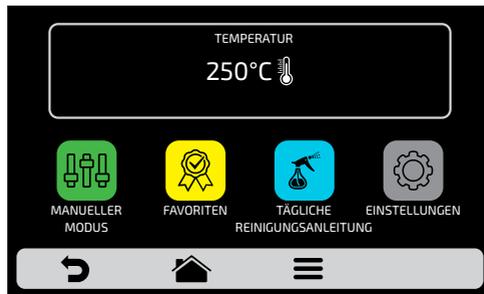


### ZUGRIFF AUF OPTIONEN

a) Um jederzeit auf die Einstellungen zuzugreifen, klicken Sie auf das Symbol  in der festen Menüleiste.

b) Der Optionsbildschirm enthält Informationen wie: Aktuelle Kammertemperatur, manueller Modus (**siehe Seite 67**), Favoriten (**siehe Seite 65**), Anleitung zur täglichen Reinigung (**siehe Seite 70**) und Einstellungen (unten).

**Hinweis:** Manueller Modus und Favoriten werden nur angezeigt, wenn sie vom Administrator aktiviert wurden (**siehe Seite 64**).



c) Durch erneutes Drücken kehrt das Symbol  zum Rezeptgruppen-Bildschirm zurück.

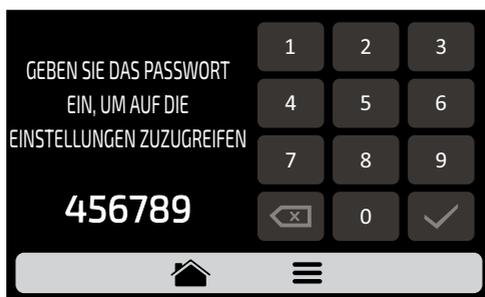
d) Durch Drücken des Symbols  gelangen Sie wieder zum Auswahlbildschirm für das Vorheizen

## BENUTZEREINSTELLUNGEN

a) Klicken Sie im Optionsbildschirm auf das Symbol . Der Bildschirm zur Eingabe des Benutzerkennworts wird angezeigt.



b) Das Standardpasswort für den Zugriff auf die Einstellungen lautet 456789. Das Passwort kann geändert werden (**siehe Seite 63**).



c) Der Bildschirm "Benutzereinstellungen" besteht aus elf Elementen. Streichen Sie mit Ihrem Finger  über den Bildschirm, um auf den nächsten Bildschirm mit Optionen zuzugreifen. Erfahren Sie mehr über die Symbole auf den folgenden Seiten.





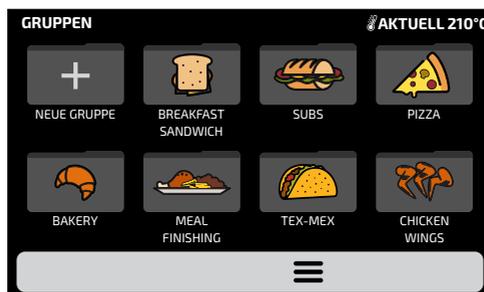
## BENUTZEREINSTELLUNGEN: GRUPPEN BEARBEITEN

**Hinweis:** Der Ofen hat zwei Vorheiztemperaturen, wie auf **Seite 28** gezeigt. Nach dem Vorheizen zeigt der Ofen die Rezepte für die ausgewählte Vorheizgruppe an. In Gruppe 1 eingestellte Rezepte sind nur verfügbar, wenn Vorheizen 1 durchgeführt wird, und dasselbe gilt für Gruppe 2.

a) Um die Gruppen zu bearbeiten, klicken Sie auf das Symbol , der Gruppenbildschirm wird angezeigt, jedoch befindet sich an erster Stelle das Symbol, mit dem Sie eine neue Gruppe erstellen können.



b) Erstellen Sie eine neue Gruppe oder wählen Sie die Gruppe aus, die Sie bearbeiten möchten. Sie können insgesamt bis zu sechzehn Gruppen haben. Streichen Sie  über den Bildschirm, um alle Gruppen anzuzeigen.



c) Die verfügbaren Optionen nach der Auswahl zum Bearbeiten oder Erstellen einer Gruppe sind:



 **Name bearbeiten:** Ändern Sie den Gruppennamen, Sie können Buchstaben, Zahlen oder Sonderzeichen verwenden.

 **Bild bearbeiten:** Ändern Sie das Bild, das das Gruppensymbol enthält.

 **Gruppe löschen:** löscht alle Informationen für die ausgewählte Gruppe, einschließlich Rezepte.

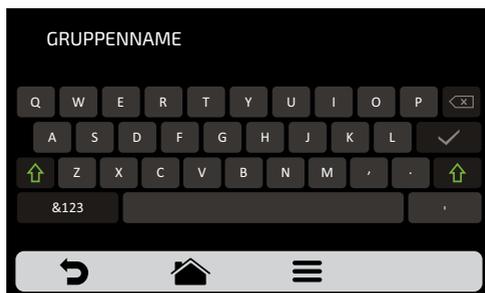
 **Rezepte löschen:** löscht zuvor ausgewählte Rezepte.

 **Sortieren:** Sortiert, wo die Gruppe unter den vorhandenen Gruppen erscheint.

 **Gruppentemperatur ändern:** die Vorwärmtemperatur der Gruppe ändern. *Hinweis: In Gruppe 1 eingestellte Rezepte sind nur verfügbar, wenn Vorheizen 1 durchgeführt wird, und dasselbe gilt für Gruppe 2.*

## NAMEN BEARBEITEN

a) Wenn Sie die Option Name bearbeiten auswählen, wird der folgende Bildschirm angezeigt:



b) Durch Klicken auf **&123** und **ABC** (1/1 und 1/2) wechselt der Bildschirm zwischen Buchstaben und Zahlen/Sonderzeichen.



Löscht ein Zeichen	Speichert den Namen und kehrt zu den Optionen zurück.

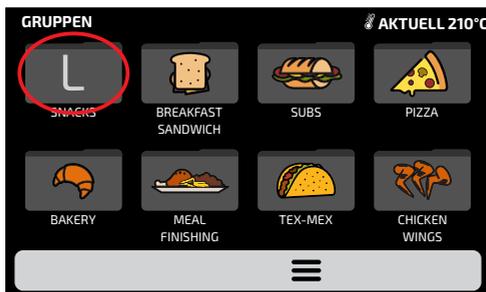
## BILD BEARBEITEN

a) **Fit Express** verfügt über eine Bildergalerie, die es dem Benutzer ermöglicht, die Bilder seiner Gruppen zu ändern. Drücken Sie das Symbol

b) Ein Bildschirm mit der Bildbibliothek wird angezeigt, durchsuchen Sie die Gruppen und wählen Sie das gewünschte Bild aus. Anstatt ein Symbol hinzuzufügen, ist es weiterhin möglich, den ersten Buchstaben des Gruppennamens als Gruppensymbol beizubehalten, indem Sie einfach auf das ABC-Symbol klicken. Streichen Sie mit dem Finger über den Bildschirm, um alle Bilder anzuzeigen.



**Beispiel:** Wenn Ihre Gruppe SNACKS heißt, hat Snacks auf dem Gruppenbildschirm den Buchstaben "L" als Symbol.



## REZEPT LÖSCHEN

a) Mit der Option zum Löschen von Rezepten können Sie nur die Rezepte der zuvor ausgewählten Gruppe löschen, den Knopf drücken . Auf dem nächsten Bildschirm ist es möglich, eine Auswahl von Rezepten oder alle Rezepte zu löschen:



b) Wählen Sie die Rezepte aus , die Sie löschen möchten, das zeigt die ausgewählten an, dann klicken Sie auf den Mülleimer der fixierten Leiste .



Die nebenstehende Meldung erscheint - Um das Löschen von Rezepten zu bestätigen, klicken Sie auf das Symbol "AUSWAHL LÖSCHEN". Um mit der Auswahl fortzufahren, klicken Sie auf "WEITER AUSWAHL".

c) Wenn Sie auf das Symbol  "Alle löschen" klicken, wird die folgende Meldung angezeigt:



Klicken Sie  zum Bestätigen auf oder zum Abbrechen und Zurückgehen auf  .

## GRUPPE LÖSCHEN

a) **ACHTUNG:** Wenn Sie die Option zum Löschen der Gruppe wählen, gehen alle Informationen bezüglich der Gruppe verloren: Rezepte, Schritte und andere Informationen. Und wenn der Benutzer kein Backup erstellt (**siehe Seite 53**), ist es nicht möglich, diese Informationen wiederherzustellen.



b) Drücken Sie die Taste , um Ihre Auswahl zu bestätigen oder  zum Optionsbildschirm zurückzukehren.

## BESTELLEN

a) Mit der Sortierfunktion , können Sie die Reihenfolge ändern, in der die Gruppen auf dem Gruppenbildschirm erscheinen.

Dieser Bildschirm besteht aus drei Schaltflächen:



**Position am Anfang der Liste:** Die Gruppe wird an den Anfang der Gruppenliste verschoben.



**Position am Ende der Liste:** Die Gruppe wird an das Ende der Gruppenliste verschoben.



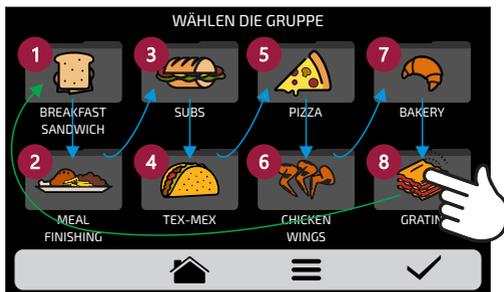
**Standort aus Liste auswählen:** Der Bediener wird zum Gruppenbildschirm geleitet, um den gewünschten Standort auszuwählen.

b) Um die Position einer Gruppe zu ändern, drücken Sie einfach auf die Gruppe, um sie auszuwählen, und schieben Sie  sie an die gewünschte Position. Drücken Sie , um die Änderung zu speichern.

c) Wenn die Ersetzung vertikal erfolgt (1-2, 3-4, 5-6 und 7-8), ändern die beiden betreffenden Gruppen ihre Positionen, ohne die Reihenfolge der anderen Gruppen zu ändern, wie in der Abbildung unten gezeigt:



d) Wenn die Ersetzung nach dem Zufallsprinzip erfolgt, werden die Gruppen nach Auswahl der Position der Reihe nach geordnet (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 und 8), wie in der Abbildung unten gezeigt:



## GRUPPENTEMPERATUR ÄNDERN

a) Wählen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur für die ausgewählte Gruppe . **Hinweis:** In Gruppe 1 eingestellte Rezepte sind nur verfügbar, wenn Vorheizen 1 durchgeführt wird, und dasselbe gilt für Gruppe 2.

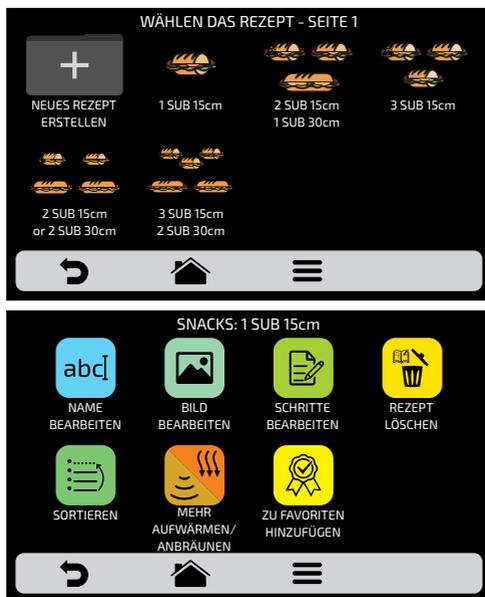


## BENUTZEREINSTELLUNGEN: REZEPTE BEARBEITEN

a) Um Rezepte zu bearbeiten, klicken Sie auf das Symbol . Der Gruppenbildschirm wird verfügbar sein; wählen Sie aus, für welche Gruppe Sie die Rezepte ändern möchten. Streichen Sie über den Bildschirm, um alle Gruppen anzuzeigen.



b) Beim Zugriff auf Rezepte ist es möglich, ein vorhandenes zu bearbeiten oder ein neues zu erstellen.

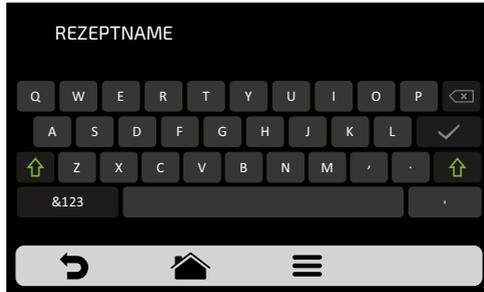


Die Optionen, die nach der Auswahl zum Bearbeiten oder Erstellen eines Rezepts verfügbar sind:

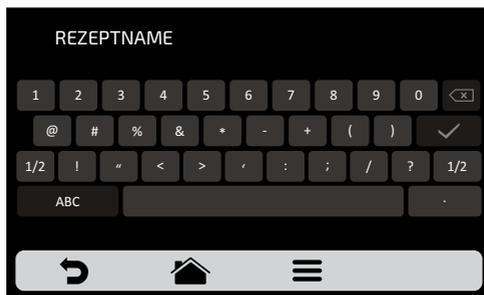
-  **Name bearbeiten:** Ändert den Namen des Rezepts, Sie können Buchstaben, Zahlen oder Sonderzeichen verwenden.
-  **Bild bearbeiten:** Ändert das Bild, das das Rezeptsymbol enthält.
-  **Schritte bearbeiten:** Greift auf die Schrittbearbeitungsoptionen für das ausgewählte Rezept zu.
-  **Rezept löschen:** Löscht alle Informationen für das ausgewählte Rezept, einschließlich der Schritte.
-  **Sortieren:** Sortiert den Ort, an dem das Rezept erscheint, unter den anderen Rezepten in der Gruppe.
-  **Mehr Aufwärmen/Anbräunen:** Ändert die Zeit der Mehr Aufwärmen/ Anbräunen Funktion.
-  **Zu Favoriten hinzufügen/entfernen:** Das Rezept zur Favoritenliste hinzufügen oder daraus entfernen

## NAMEN BEARBEITEN

a) Wenn Sie die Option Name bearbeiten auswählen, wird der folgende Bildschirm angezeigt:



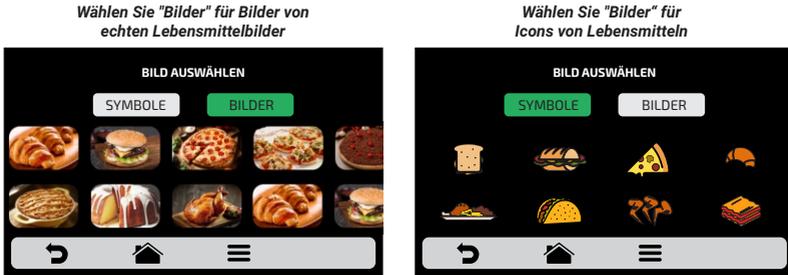
b) Durch Klicken auf **&123** UND **ABC** (1/1 und 1/2) wechselt der Bildschirm zwischen Buchstaben und Zahlen/Sonderzeichen.



	
Löscht ein Zeichen	Speichert den Namen und kehrt zu den Optionen zurück.

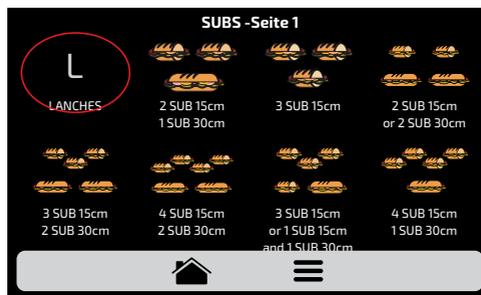
## BILD BEARBEITEN

a) **Fit Express** verfügt über eine Bildergalerie, die es dem Benutzer ermöglicht, die Rezeptsymbole/Bilder zu ändern. Drücken Sie zum Bearbeiten auf das Symbol  und wählen Sie dann zwischen **SYMBOLE** oder **BILDER** für die angezeigten Rezepte.



b) Um auf die nächste Seite mit Rezepten zuzugreifen, wischen Sie über den Bildschirm , um alle Rezepte anzuzeigen.

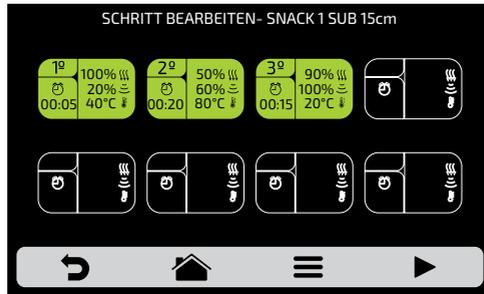
c) Durchsuchen Sie die Bildbibliotheksgruppen, um das gewünschte Symbol auszuwählen, oder klicken Sie auf die Schaltfläche **ABC** um den ersten Buchstaben des Rezeptnamens in ein Symbol umzuwandeln. Wie im folgenden Beispiel gezeigt:



d) Verwenden Sie , um zu den Rezeptbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## SCHRITT BEARBEITEN

a) Jedes Rezept unterstützt bis zu 8 Schritte, die aktiven Schritte erscheinen auf dem Bearbeitungsbildschirm grün, die anderen sind transparent, wie im nebenstehenden Bild gezeigt. Klicken Sie auf einen Schritt, um ihn zu bearbeiten.



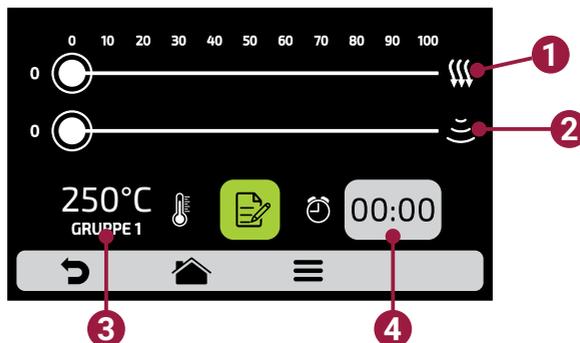
b) Für jeden Schritt ist es notwendig, zu informieren:

1- Heißluftgeschwindigkeit;

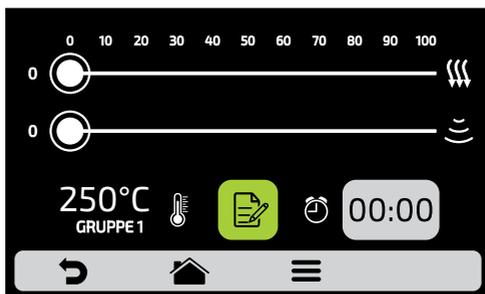
2- % Mikrowelle;

3- Temperatur;

4- Zeit.

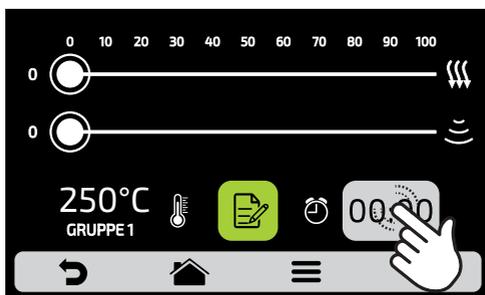


c) Um die Heißluft- und Mikrowellengeschwindigkeit zu ändern, ziehen Sie einfach Ihren Finger über die Leiste jedes Parameters oder klicken Sie auf die gewünschte Stelle.



d) Um die Temperatur einzustellen, klicken Sie auf das Symbol **00:00**. Auf der gegenüberliegenden Seite erscheint eine Tastatur, stellen Sie den gewünschten Wert ein und klicken Sie ✓.

e) Um die Temperatur einzustellen, klicken Sie auf das Symbol **250°C GRUPPE 1**. Auf der gegenüberliegenden Seite erscheint eine Tastatur, stellen Sie den gewünschten Wert ein und klicken Sie ✓.



f) Klicken Sie auf die Schaltfläche , um auf die Optionen zum Bearbeiten der Schrittparameter zuzugreifen:



g) Fügen Sie dem Schritt Informationen hinzu, die während der Ausführung des Rezepts am Ende des Schritts angezeigt werden. Klicken Sie auf das Symbol .

h) Schritt aktivieren und deaktivieren:

- *Das Rezept führt nur aktive Schritte aus. Beim Senden eines Schrittes wird dieser nicht gelöscht, er bleibt nur verborgen.*
- *Um den Schritt zu löschen, muss für den Zeitparameter der Wert 00:00 mitgeteilt werden.*

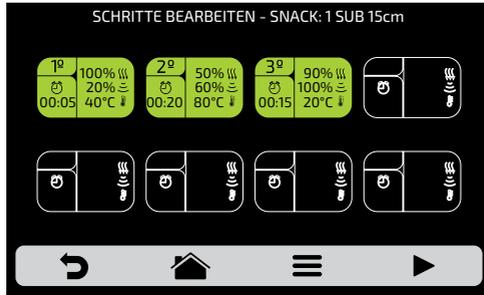


AKTIV



INAKTIV

i) Nachdem Sie die Bearbeitung eines Schritts abgeschlossen haben, verwenden Sie Speichern , um zum Schritte-Bildschirm zurückzukehren und zu bearbeiten, einen neuen Schritt zu erstellen oder die aktiven Schritte zu testen.



j) Klicken Sie zum Testen auf das Symbol ► in der festen Leiste des Schritte-Bildschirms. Bevor Sie mit dem Test fortfahren, vergewissern Sie sich, dass sich Lebensmittel in der Kammer befinden.



k) Verwenden Sie ↶, um zu den Rezeptbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## EINKOMMEN LÖSCHEN

a) Drücken Sie 🗑️, um das Rezept zu löschen, drücken Sie die Taste 🗑️, um das Löschen zu bestätigen oder ↶ um zu den Rezeptbearbeitungsoptionen zurückzukehren.



## BESTELLEN

a) Mit der Sortierfunktion , können Sie die Reihenfolge ändern, in der die Rezepte auf dem Bildschirm erscheinen.

Dieser Bildschirm besteht aus drei Schaltflächen:



**Position am Anfang der Liste:** Das Rezept wird an den Anfang der Gruppenliste verschoben.



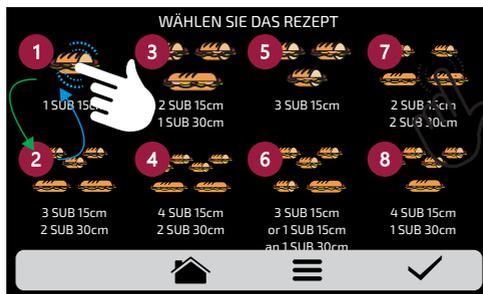
**Position am Ende der Liste:** Das Rezept wird an das Ende der Gruppenliste verschoben.



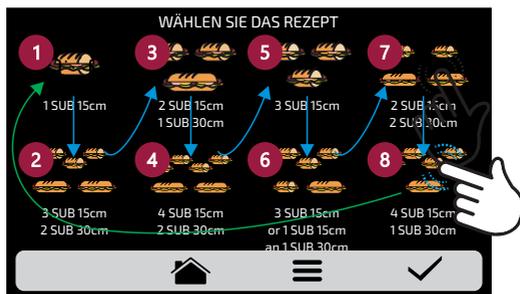
**Standort aus Liste auswählen:** Der Bediener wird zum Rezeptbildschirm geleitet, um den gewünschten Standort auszuwählen.

b) Um die Position eines Rezepts zu ändern, drücken Sie einfach auf das Rezept, um es auszuwählen, und schieben Sie  es an die gewünschte Position. Drücken Sie , um die Änderung zu speichern.

c) Wenn die Ersetzung vertikal erfolgt (1-2, 3-4, 5-6 und 7-8), ändern die beiden betreffenden Rezepte ihre Position, ohne die Reihenfolge der anderen Rezepte zu ändern, wie in der Abbildung unten gezeigt:



d) Wenn die Ersetzung zufällig erfolgt, werden die Rezepte nach Auswahl der Position der Reihe nach geordnet (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 und 8), wie in der Abbildung unten gezeigt:



b) Verwenden Sie , um zu den Rezeptbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## MEHR AUFWÄRMEN/ANBRÄUNEN BEARBEITEN

a) Die Funktion Mehr Aufwärmen/Anbräunen ist rezeptdefiniert, d. h. es handelt sich nicht um einen festen Wert für alle, der Benutzer kann die gewünschte Zeit für jede der Optionen definieren.



Daran erinnern:

- **Mehr Anbräunen** - Löst nur HEISSLUFT aus.
- **Mehr Aufwärmen** - Aktiviert nur die MIKROWELLE.
- **Mehr Aufwärmen/ Anbräunen** - Verschachteln Sie beide Elemente.

b) Um die Zeit einzustellen, klicken Sie einfach auf die Wertestelle, wie auf dem Bildschirm angezeigt.



c) Geben Sie die Zeit über das numerische Tastenfeld ein und klicken Sie auf ✓.



d) Die mehr Aufwärmen/ Anbräuen Funktion kann in den Edit Access Settings (Zugriffseinstellungen bearbeiten) deaktiviert werden (siehe Seite 64).

e) Verwenden Sie  um zu den Rezeptbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## FAVORITEN HINZUFÜGEN / ENTFERNEN

a) Die Favoritenfunktion kann über die Optionstaste auf der festen Leiste aufgerufen werden, wird aber auf **Seite 65** ausführlich erklärt.

b) Um das Rezept zu Ihren Favoriten hinzuzufügen, klicken Sie auf das Symbol . In der oberen linken Ecke des Rezeptsymbols wird ein kleines Band  hinzugefügt.



c) Um das Rezept aus den Favoriten zu entfernen, gehen Sie genauso vor. Auf dem Bildschirm mit den Rezeptbearbeitungsoptionen wird das Symbol Aus Favoriten entfernen angezeigt:  Wenn Sie darauf klicken,  verschwindet die Multifunktionsleiste vom Symbol und das Rezept wird aus der Favoritenliste entfernt.



d) Verwenden Sie , um zu den Benutzerbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## BENUTZEREINSTELLUNGEN: VORWÄRMEN

a) Die editierbaren Parameter in Vorwärmen sind:

- **Vorwärmtemperatur 1.**
- **Vorwärmtemperatur 2.**
- **Vorwärmzeit:** *Eingestellt den Vorwärm-Bildschirm-Timer ein*

b) Die Taste  /  aktiviert/deaktiviert **Vorwärmen 2**. Wenn deaktiviert, werden alle Einstellungen in Bezug auf Vorheizen 2 ausgeblendet.



c) Um die Werte zu bearbeiten, klicken Sie auf die Symbole von  und  um den Wert mit dem Ziffernblock an der Seite.



d) Verwenden Sie  um zu den Bearbeitungsoptionen des Benutzers zurückzukehren.

## BENUTZEREINSTELLUNGEN: USB

a) Drücken Sie den Taste  . Die in UBS verfügbaren Funktionen sind: Importieren und Exportieren.



b) Bei Auswahl einer der Funktionen erscheint die Meldung: "Stick einlegen und auf Erkennung warten".

- **Importieren:** Alle, Gruppe oder Einstellungen.
- **Exportieren:** Alle, Gruppe oder Einstellungen.



c) Im Falle eines Fehlers wird folgende Meldung angezeigt: **Während des Import/Export ist ein Fehler aufgetreten, bitte entfernen Sie den USB-Stick und starten Sie den Vorgang neu.**

d) Verwenden Sie  , um zu den Benutzerbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## ZUGRIFF AUF DEN USB-ANSCHLUSS



## BENUTZEREINSTELLUNGEN: AKTUELLE TEMPERATUR

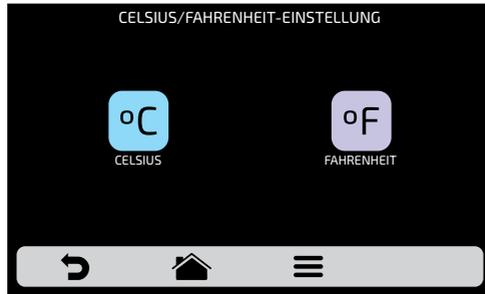
a) Der Bildschirm Aktuelle Temperatur  : dient nur zur Information, es ist möglich, die Temperatur des Kammerwiderstands zu überprüfen.



b) Verwenden Sie , um zu den Benutzerbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## BENUTZEREINSTELLUNGEN: CELSIUS/FAHRENHEIT

a) Ändern Sie das auf dem Ofen angezeigte Temperaturformat zwischen Celsius und Fahrenheit, klicken Sie auf das Symbol  unter den Benutzereinstellungen und stellen Sie das gewünschte Temperaturformat ein.



b) Verwenden Sie  um zu den Benutzerbearbeitungsoptionen zurückzukehren.

## WI-FI

a) Um eine Verbindung zu einem Wi-Fi-Netzwerk herzustellen, drücken Sie die Taste  um auf den Einrichtungsbildschirm zuzugreifen. Streichen Sie  über den Bildschirm, um alle verfügbaren Netzwerke anzuzeigen.



b) Klicken Sie auf das Wi-Fi mit dem Sie sich verbinden möchten, und dann auf **"Passwort eingeben"**:



c) Geben Sie das Passwort über die Tastatur ein und bestätigen Sie mit einem Klick auf die Taste  .

**Die folgende Tabelle zeigt den Ofen, der mit dem gewünschten Netzwerk verbunden ist:**



d) Im Falle eines falschen Passworts erscheint die folgende Meldung auf dem Bildschirm, bitte versuchen Sie es erneut:



**Hinweis:** Nach der erstmaligen Auswahl des Wi-Fi-Netzwerks wird das Vorwärmmenü automatisch angezeigt. Wenn der Benutzer in Zukunft das Netzwerk wechseln möchte, muss er dies über das Symbol WI-FI  im Einstellungsmenü.

## VIRTUELLE PLATTFORM (IOK - INTERNET OF KITCHEN)

a) Unsere virtuelle Plattform ermöglicht es Ihnen, Rezepte zu erstellen, zu bearbeiten und hoch-/herunterzuladen.

b) Drücken Sie die Taste ,  um unsere virtuelle Plattform zu nutzen, und gehen Sie zu [new.praticaiook.com](http://new.praticaiook.com), um Ihren PIN-Code zu verwenden.



- Alle über die Web-App erstellten Rezepte können direkt an den Ofen gesendet werden. Drücken Sie nach dem Senden auf das Symbol  , um die Ofenrezepte zu aktualisieren, wie in der Abbildung unten gezeigt:



- **Warten Sie, bis die Aktualisierungsleiste vollständig ist.**

c) Beim Verbinden mit der **virtuellen Plattform** wird der folgende Bildschirm angezeigt:



- **Um die Verbindung zu IOK zu trennen, drücken Sie die Taste**  .

## SYSTEMAKTUALISIERUNG

a) Drücken Sie die Taste  und wählen Sie die Option: 

**Hinweis:** Die Option  sollte nur von einem autorisierten Techniker verwendet werden.

b) Wählen Sie die Wi-Fi Option.



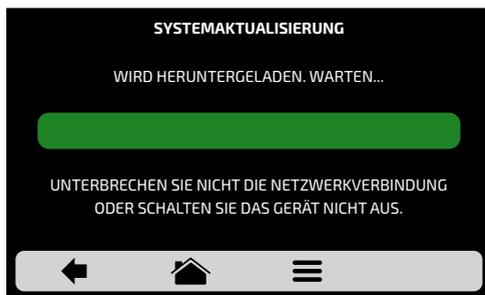
c) Wenn ein neues Update verfügbar ist, wird der folgende Bildschirm angezeigt. Drücken Sie die Schaltfläche "Ja", um mit dem Update fortzufahren, oder "Nein", um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.



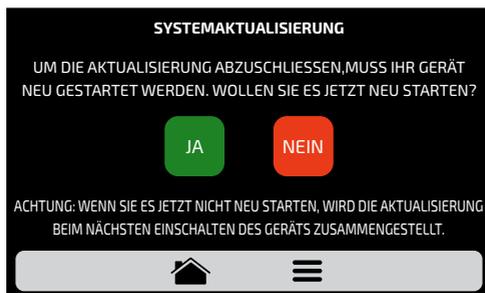
 Das Herunterladen erfolgt im Hintergrund und der Benutzer kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

 Zurück zum Einstellungsmenü.

d) Während der Downloads blinkt der grüne Balken, wenn Sie die Taste drücken, wird der Download-Statusbildschirm angezeigt. Wenn Sie die Taste drücken, wird der vorherige Bildschirm angezeigt und der Download wird im Hintergrund fortgesetzt.



e) Nachdem das Herunterladen abgeschlossen ist, es ist notwendig, das Gerät neu zu starten.



**Achtung:** Wenn Sie jetzt nicht neu starten, wird die Aktualisierung beim nächsten Einschalten des Geräts kompiliert.



Startet das Gerät neu.



Keht zum Einstellungsmenü zurück.

f) Wenn keine Aktualisierungen verfügbar sind, erscheint die folgende Meldung auf dem Bildschirm:

*"Es sind derzeit keine Aktualisierungen für ihr Gerät verfügbar. Wenn es ein Update gibt, wird das Symbol in der rechten Ecke angezeigt."*



g) Tritt ein Fehler während der Aktualisierung auf, erscheint die folgende Meldung auf dem Bildschirm:

**"Während der Systemaktualisierung ist ein Fehler aufgetreten. Möchten Sie den Prozess neu starten?"**



**JA** Startet das Gerät neu.

**NEIN** Kehrt zum Einstellungsmenü zurück.

## BENUTZEREINSTELLUNGEN: KUNDENSERVICE

a) In den Informationen zum Kundenservice  finden Sie alle notwendigen Daten, um **Prática** zu kontaktieren und Fragen zu stellen, Reparaturen oder technische Besuche anzufordern.



b) Verwenden Sie  um zu den Bearbeitungsoptionen des Benutzers zurückzukehren.

## BENUTZEREINSTELLUNGEN: SYSTEM

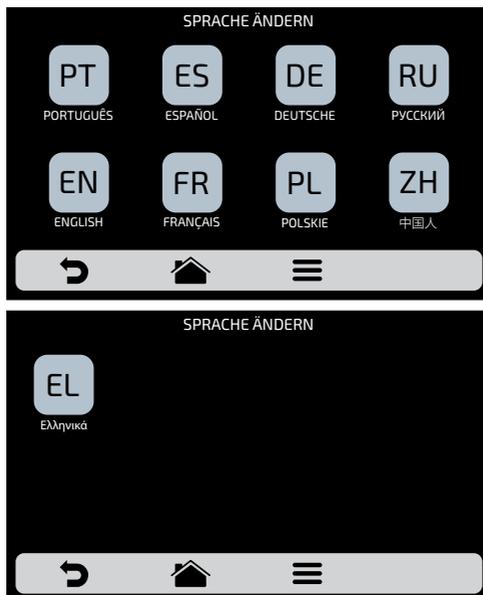
a) Der Systembildschirm  besteht aus sieben Artikeln. Verstehen Sie jeden Punkt im Detail auf den folgenden Seiten.



b) Verwenden Sie  , um zu den Benutzereinstellungsoptionen zurückzukehren.

## SYSTEM: SPRACHEN

a) Um die Sprache zu ändern  , klicken Sie einfach auf das Symbol, um die gewünschte Sprache auszuwählen. Streichen Sie mit Ihrem Finger  über den Bildschirm, um alle verfügbaren Sprachen anzuzeigen.



b) Verwenden Sie  um zu den Benutzereinstellungsoptionen zurückzukehren.

## SYSTEM: DATUM/ZEIT

**Hinweis:** Wenn der Ofen mit einem Netzwerk verbunden ist, fügt er automatisch alle Informationen hinzu.

a) Es ist möglich, das Datum, die Uhrzeit und das angezeigte Format zu ändern, unter Beachtung der folgenden Standards anzupassen: 

**EUROPÄISCH:** DD/MM/YYYY      **UHRZEIT:**FORMAT 24H  
**AMERIKANISCH:** MM/DD/YYYY      FORMAT 12H  
**ISO:** YYYY/MM/DD

b) Klicken Sie auf  und  um das Datum und die Uhrzeit zu bearbeiten.

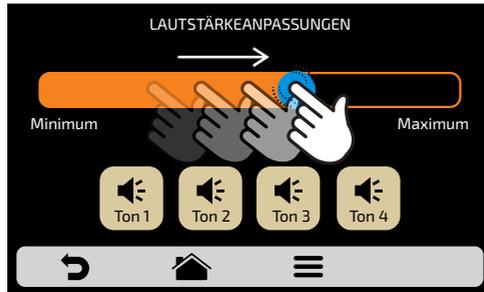
c) Drücken Sie  um das Datums-/Zeitformat zu ändern, geben Sie mit den Tasten auf der rechten Seite Ihr jeweiligen Daten ein und klicken Sie auf  um zu bestätigen und zu den Optionen zurückzukehren.



d) Verwenden Sie  um zu den Benutzereinstellungsoptionen zurückzukehren.

## SYSTEM: LAUTSTÄRKE

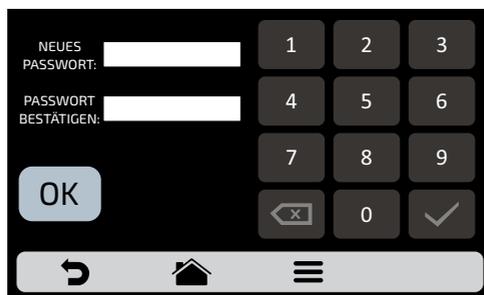
a) Auf dem Lautstärkebildschirm  können Sie zwischen 4 Tonarten wechseln und auch die Tonlautstärke ändern, indem Sie Ihren Finger über den Bildschirm bewegen.



d) Verwenden Sie  um zu den Optionen der Benutzereinstellungen zurückzukehren.

## SYSTEM: PASSWORT ÄNDERN

a) Um das Passwort des Benutzers zu ändern , geben Sie einfach das neue Passwort ein und bestätigen Sie es anschließend mit einem Klick  .



b) Wenn Sie Ihr Passwort vergessen haben, wenden Sie sich an den technischen Support.

c) Verwenden Sie  um zu den Benutzereinstellungsoptionen zurückzukehren.

## SYSTEM: WERKSEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

a) **WARNUNG:** Die Option Werkseinstellungen wiederherstellen  löscht zusätzlich zu den benutzerdefinierten Einstellungen alle Gruppen, Rezepte und ihre Schritte. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Backup über USB erstellen, bevor Sie fortfahren. Nach Eingabe des Passwortes und Aktivierung ✓ : **EIN ABRUFEN DER INFORMATIONEN IST NICHT MÖGLICH.**

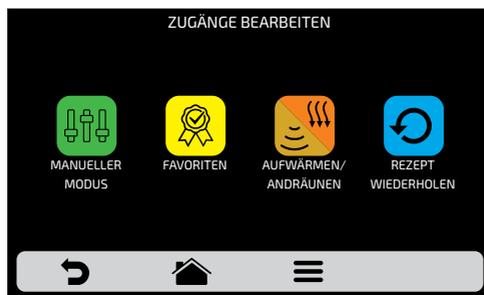


b) Verwenden Sie  um zu den Benutzereinstellungsoptionen zurückzukehren.

## SYSTEM: ZUGÄNGE BEARBEITEN

a) Der Bearbeitungszugriff  entspricht der Funktion, mit der Sie Funktionen sperren können, auf die Bediener Zugriff haben.

**Zum Beispiel:** Wenn Sie möchten, dass Bediener niemals auf die Funktionen Favoriten und Manueller Modus zugreifen können, klicken Sie einfach auf beide, die dunkelgrau werden und anzeigen, dass sie bis zu dem Moment gesperrt sind, an dem Sie sie entsperren möchten.



b) Zum Entsperrern klicken Sie einfach erneut auf die gewünschten Funktionen.



c) Verwenden Sie  um zu den Benutzereinstellungsoptionen zurückzukehren.

## SYSTEM: HERSTELLERINFORMATION

a) Informationen über  Firmware-Version, Serie und Herstellungsdatum des *Fit Express*.



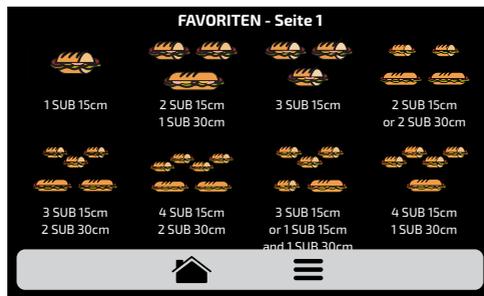
c) Verwenden Sie  um zu den Benutzereinstellungsoptionen zurückzukehren.

## FAVORITEN

a) Die Favoriten-Funktionalität funktioniert als Shortcut, wo Sie die wichtigsten und am häufigsten verwendeten Rezepte zuordnen können. Um darauf zuzugreifen, klicken Sie auf die Schaltfläche Optionen  in der festen Menüleiste.



b) Klicken Sie nach dem Öffnen des Bildschirms Optionen auf das Symbol



c) Streichen Sie  über den Bildschirm, um alle verfügbaren Rezepte anzuzeigen.

d) Sehen Sie, wie Sie ein Rezept zur Favoritenliste hinzufügen oder daraus entfernen in **Seite 50**.

## TONALARME



- Am Ende eines Rezepts ertönt der Alarm, der das Ende des Vorgangs anzeigt.



- Wenn die Ofentür länger als 30 Sekunden offen gelassen wird, ertönt der Alarm, um den Benutzer zu warnen.



- **Achtung:** Wenn der akustische Alarm kontinuierlich ertönt, funktioniert das Gerät nicht richtig. Ziehen Sie das Netzkabel ab oder ziehen Sie den Netzstecker und lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

## MANUELLER MODUS

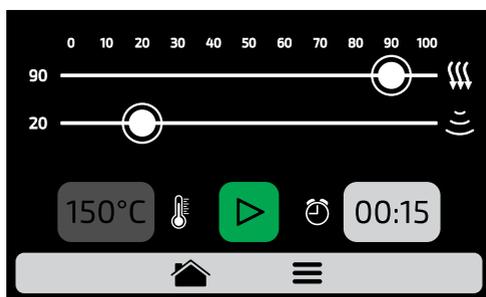
a) Im manuellen Modus ist es möglich, die Parameter des Schritts zu definieren, ihn auszuführen und, wenn das Ergebnis Ihres Tests genehmigt wird, es am Ende des Vorgangs in ein Rezept umzuwandeln.

b) Um auf den manuellen Modus zuzugreifen, klicken Sie auf die Schaltfläche Optionen . Klicken Sie auf dem Bildschirm „Optionen“ auf Symbol .

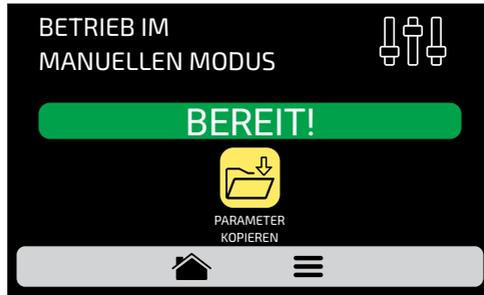


c) Stellen Sie die Parameter Zeit, Temperatur, Heißluftgeschwindigkeit und Mikrowelle ein.

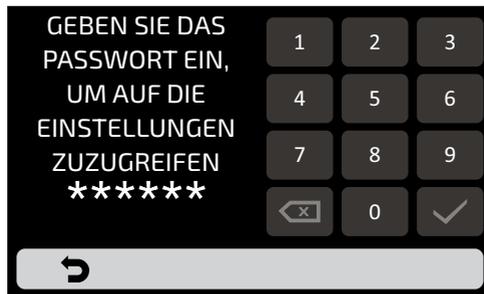
d) Drücken Sie die Taste , um den Betrieb im manuellen Modus zu starten.



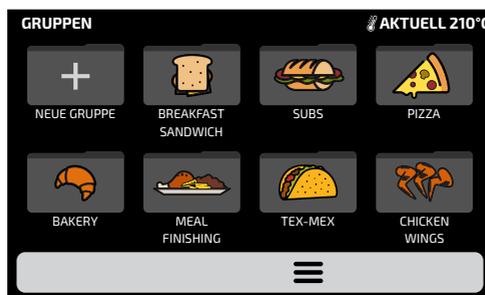
e) Nach Abschluss des Vorgangs wird das Symbol "Parameter kopieren" aktiviert: .



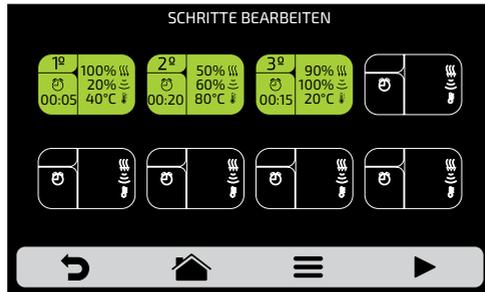
f) Parameter kopieren ermöglicht dem Benutzer, die im manuellen Modus zum Bearbeiten von Gruppen und Rezepten definierten Parameter zu übertragen, d. h. beim Klicken auf das Symbol , muss das Benutzerpasswort mitgeteilt werden, um auf die Einstellungen zugreifen zu können.



g) Wählen Sie nach Eingabe des Benutzerpasswortes zwischen dem Anlegen einer neuen Gruppe oder der Zuordnung der in einem neuen Rezept enthaltenen Parameter zu einer bestehenden Gruppe.



**h)** Definieren Sie den Namen des neuen Rezepts, das Bild und wählen Sie aus, an welcher Stelle (Schritt) Sie die transportierten Informationen zuordnen möchten.



**i)** Definieren Sie schließlich, wenn Sie möchten, die restlichen Schritte des Rezepts.

## LEITFADEN FÜR DIE TÄGLICHE REINIGUNG

a) Um den Fit Express zu reinigen, verwenden Sie die Anleitung zur täglichen Reinigung, greifen Sie über den Bildschirm „Optionen“ darauf zu und klicken Sie auf das Symbol „Optionen“.  , klicken Sie dann auf die Schaltfläche  , und befolgen Sie sorgfältig die Schritte auf dem Bildschirm.

b) Zur Reinigung Ihres Backofens **Fit Express** empfehlen wir die Verwendung von **Oven Cleaner** (Entfetter) und **Oven Protector** (Fettschutz) aus der **Prática Technicare-Reihe**:



c) Bei jedem Schritt können Sie sich ein Video ansehen, das Ihnen beibringt, durch Drücken der Taste  beibringt, wie die Reinigungsschritte auszuführen sind.

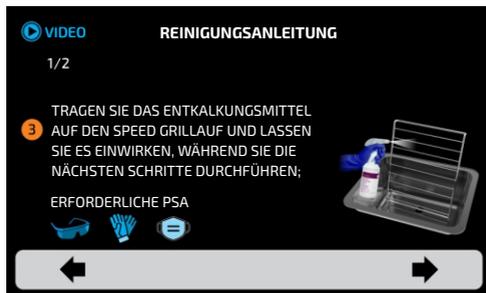
1.: Öffnen Sie die Tür und warten Sie, bis die Temperatur auf 50 °C gefallen ist. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: 



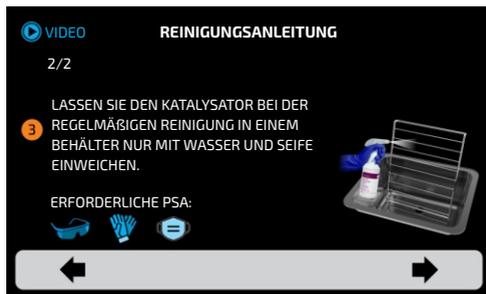
2.: Entfernen Sie den Speed Grill und den Katalysator und platzieren Sie sie über der Spüle. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡



3.: 1/2 - Tragen Sie der Krustenentferner auf den Speed Grill auf und lassen Sie es einwirken, während Sie die nächsten Schritte durchführen. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡

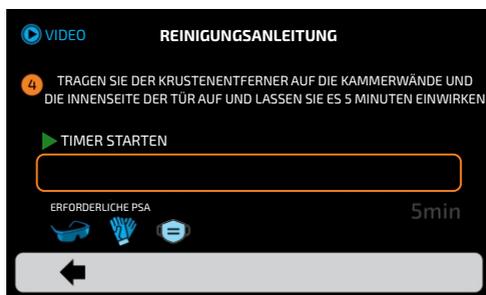


3.: 2/2 - Lassen Sie den Katalysator bei der regelmäßigen Reinigung in einem Behälter nur mit Wasser und Seife einweichen. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡



**Hinweis: Wischen Sie nach dem Abkühlen des Backofens und vor dem Auftragen des Krustenentferners die Kammeroberflächen mit einem feuchten Tuch ab, um die Temperatur zu senken.**

4.: Tragen Sie der Krustenentferner auf die Kammerwände und die Innenseite der Tür auf und lassen Sie es 5 Minuten einwirken.



ETAPPE ABGESCHLOSSEN. NÄCHSTE!

Nach 5 Minuten ertönt der Alarm und der nächste Bildschirm wird veröffentlicht. Klicken Sie  um fortzufahren

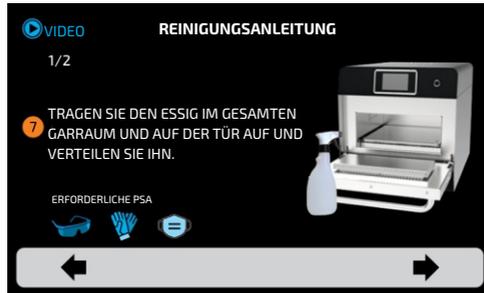
5.: Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm, um die gesamte Kammer und Decke zu reinigen. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: 



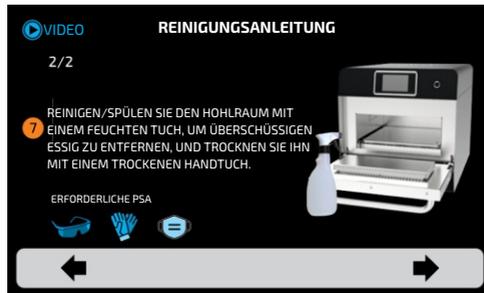
6.: Reinigen/spülen Sie den Hohlraum mit einem feuchten Tuch, um überschüssiges Material zu entfernen, und trocknen Sie es mit einem trockenen Handtuch. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: 



7. -1/2: Tragen Sie den Essig im gesamten Garraum und auf der Tür auf und verteilen Sie ihn. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡



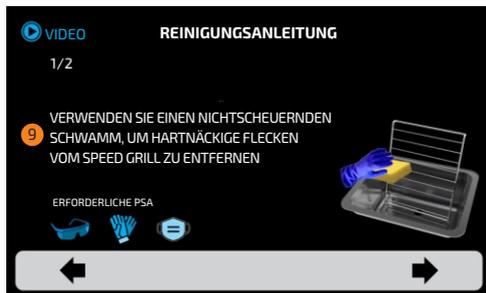
7.-2/2: Reinigen/spülen Sie den Hohlraum mit einem feuchten Tuch, um überschüssigen Essig zu entfernen, und trocknen Sie ihn mit einem trockenen Handtuch. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡



8.: Tragen Sie Oven Protector auf den gesamten Ofenraum und die Tür auf und verteilen Sie es mit einem Papiertuch. Keine Notwendigkeit zu spülen. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡



9.-1/2: Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm, um hartnäckige Flecken vom Speed Grill zu entfernen. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡



9.-2/2: Spülen Sie den Speed Grill und den Katalysator ab, falls eine Reinigung erforderlich war. Klicken Sie auf den Pfeil, um fortzufahren: ➡

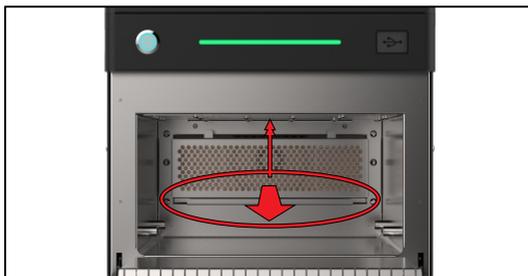


10.: Bringen Sie den Katalysator und den Speed Grill richtig an. Beenden Sie mit einem Klick auf den Pfeil: ➡



## KATALYSATOR-REINIGUNGSANLEITUNG

a) Entfernen Sie den Katalysator, indem Sie eine vertikale Bewegung nach oben ausführen, und ziehen Sie ihn dann zurück, wie in der Abbildung unten gezeigt:



b) Weichen Sie den Katalysator zur ordnungsgemäßen Desinfektion in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel ein.

c) Nach 15 Minuten in der Lösung gut spülen und erneut installieren.

## LUFTFILTER REINIGUNGSANLEITUNG

a) Öffnen Sie den Ofenschacht, um an den Luftfilter zu gelangen.

b) Entfernen Sie dann den Filter, indem Sie ihn mithilfe der Filterlaschen nach hinten bewegen, wie in der Abbildung unten gezeigt:



c) Zur korrekten Desinfektion den Filter in lauwarmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel einweichen.

d) Nach 15 Minuten in der Lösung gut spülen und erneut installieren.

## LICHTBALKEN (LED)

a) **Fit Express** verfügt über eine Lichtleiste, die den laufenden Prozess durch verschiedene Farben anzeigt, wie in der folgenden Tabelle gezeigt:



Beruf	Farbe	Zustand
Einschalten/Standby		blitzt
Vorwärmen		an
Temperaturkontrolle		an
Hygiene		an
Umsatzausführung		an
Einnahmen fertig		blitzt
Versagen		an
Fehler		an

## WARNUNGEN UND FEHLER: MÖGLICHE LÖSUNGEN

a) **Fit Express** wurde so programmiert, dass es alle möglichen Fehler und Warnungen anzeigt, die während des Betriebs auftreten können.

b) Über dem Optionssymbol , erscheint eine gelbe Flagge für Warnungen (  ) und rot für Fehler (  ).

c) Nachfolgend sehen Sie, wie Sie jeweils vorgehen:



### WARNUNGEN

a) Klicken Sie auf das Symbol Optionen .



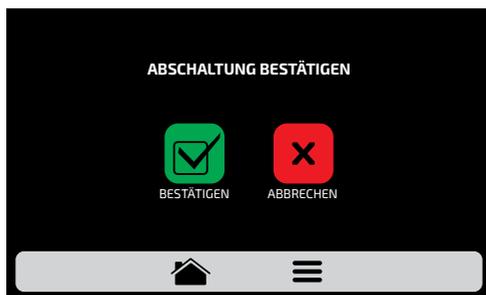
b) Der Bildschirm „Optionen“ zeigt anstelle der Kammertemperatur eine Beschreibung des Alarms an:

### ALARM – FEHLER DES KAMERASENSORS

c) Folgen Sie der auf dem Bildschirm beschriebenen Ausrichtung, schalten Sie in diesem Fall den Ofen mit der Bedienfeldtaste aus und wieder ein:



**Hinweis:** Wenn Sie die Power-Taste drücken, wird die folgende Meldung auf dem Bildschirm angezeigt:



**Hinweis:** Oder drücken Sie die Power-Taste für 3 Sekunden, um das Gerät direkt auszuschalten.

d) Wenn der Fehler nach dem Einschalten des Geräts weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.



## FEHLER

a) Bei mehreren erfolglosen Reset-Versuchen wird die Warnung zu einem Fehler und Sie müssen sich an den technischen Kundendienst wenden.



b) In der folgenden Tabelle finden Sie mögliche Fehler und Warnungen.

## ALARM- UND FEHLERTABELLE

Komponente	Wird wachsam, wenn:	Wird ein Fehler, wenn:	Akustischer Alarmfehler
Wandler	Keine Kommunikation	-	aus
Wandler	-	mehr als 10 Versuche Reboots	eingeschaltet
CLMG	fünfzehn Sekunden, ohne den Strom zu erreichen	-	eingeschaltet
Kann Netzwerkkommunikation	-	abgeklemmte oder defekte Kabel	eingeschaltet
Kamerasensor	-	inaktiver Sensor	eingeschaltet
Plattentemperatur	von 65 °C bis 80 °C	über 80°C für 10 Minuten	eingeschaltet

*Sie können unseren technischen Support während der normalen Geschäftszeiten anrufen, um Feedback zu geben, Vorschläge zu machen oder Hilfe bei der Fehlerbehebung zu erhalten.*

**FIT EXPRESS DEUTSCH**  
**CODE:742637**

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG  
APRIL 2022 - REVISION 02







# *PRÁTICA*

Rodovia BR 459, Km 101 S/N  
37.556-140, Pouso Alegre - MG  
Telefonnummer: +55 35 3449-1200  
[pratica@praticabr.com](mailto:pratica@praticabr.com)