

MF6430



121782

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность	170
1.1 Значение символики.....	170
1.2 Меры предосторожности.....	171
1.3 Использование по назначению.....	175
2. Общие сведения	176
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства	176
2.2 Защита авторских прав	176
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	176
3. Транспортировка, упаковка и хранение	177
3.1 Транспортная инспекция.....	177
3.2 Упаковка	177
3.3 Хранение	177
4. Технические данные	178
4.1 Описание частей прибора.....	178
4.2 Технические характеристики	179
5. Инсталляция и обслуживание	180
5.1 Инсталляция	180
5.2 Обслуживание.....	181
5.2.1 Подготовка прибора	181
5.2.2 Рекомендации и советы	182
5.2.3 Панель обслуживания	183
5.2.4 Настройки.....	184
5.2.5 Приготовление блюд.....	186
6. Очистка и технический уход.....	187
7. Возможные помехи.....	190
8. Утилизация	192

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

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com



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

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

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 руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют с прибором или не включают его.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений касательно исправности и безопасности. В случае сбоев в действии прибора его следует отсоединить от источника питания (вынуть вилку из розетки) и сообщить в сервисный центр.
- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**

- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправность.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не должен подвергаться изгибам, запутыванию, он должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы и не должен погружаться в воду или другие жидкости.
- 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 следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Никогда не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
 - если прибор не используется,
 - если появятся помехи в работе прибора,
 - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Риск получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается! Дети должны находиться вдали от прибора.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности прибора! Во время обслуживания прибора используйте предусмотренные для этого ручки и элементы обслуживания.
- Также после выключения поверхность прибора и камера печи, а также продукты в гостроемкостях еще в течение длительного времени остаются горячими. Для изъятия блюд из печи пользуйтесь теплозащитными рукавицами.
- Во время открывания дверей конвекционной печи следует соблюдать особую осторожность, т.к. из печи может выходить горячий пар.

- Следует избегать прикосновений к верхнему нагревательному элементу во время изъятия блюд из прибора.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.



ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Перед началом эксплуатации прибора следует убедиться, что в камере печи не находятся никакие предметы, как напр. полиэтиленовые пакеты, инструкции по обслуживанию, аксессуары. Во время работы **никогда** не помещать кухонные принадлежности, полотенца, бумагу и т.д. в камеру печи и не оставлять их на приборе.
- **Никогда** не пользоваться прибором вблизи горючих и легко воспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, и вследствие этого могут иметь место телесные повреждения и материальный ущерб.
- Не следует пользоваться прибором вблизи легковоспламеняющихся предметов или под навесными шкафами.
- Регулярно очищать камеру печи, чтобы она всегда была чистой: не удаленные следы жира и остатки приготавливаемых продуктов могут возгораться.
- В случае пожара перед началом проведения соответствующих действий для погашения огня, отсоединить прибор от электросети. Обеспечить достаточное поступление свежего воздуха после пожара. **Внимание:** Никогда не следует гасить огонь водой, если вилка подключена к розетке.
Опасность поражения электрическим током!

1.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор спроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом.

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Печь конвекционная предназначена только для следующих целей:

- Приготовление мяса, рыбы и овощей;
- Выпечка хлеба, пирогов и тортов;
- Подогрев блюд;
- Размораживание замороженных продуктов;
- Запекание;
- Приготовление охлажденных и замороженных блюд.

Печь конвекционная не может использоваться для:

- обогрева помещений;
- сушки одежды;
- хранения горючих предметов;
- подогревания и разогревания горючих, вредных для здоровья, летучих и тому подобных жидкостей и материалов.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

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



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии



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

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб рекламировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

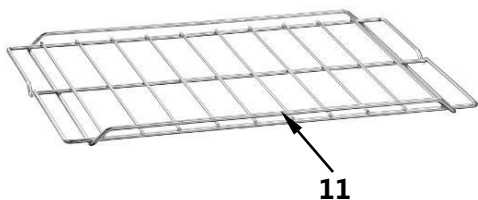
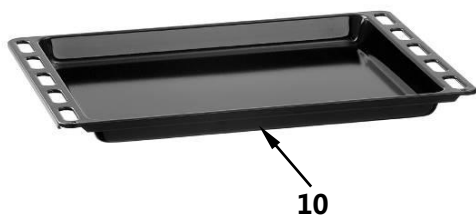
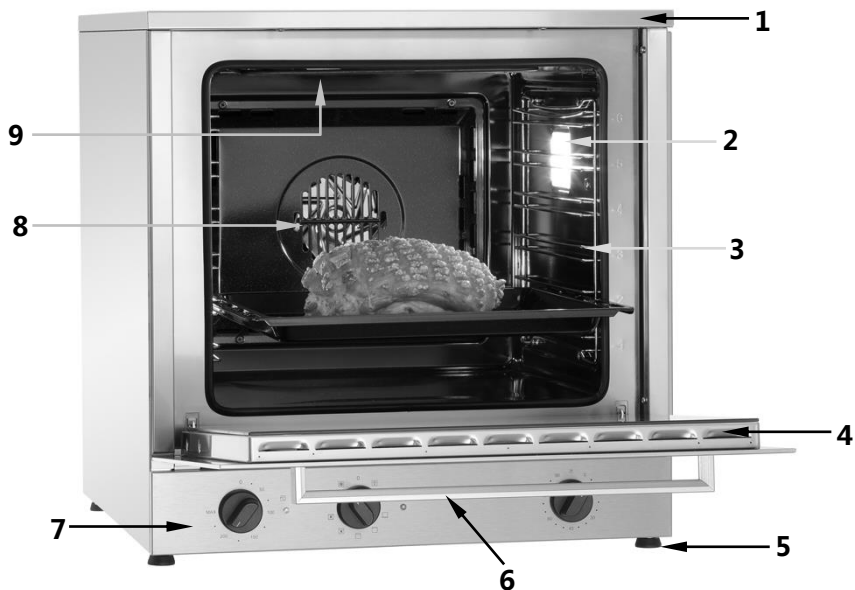
Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Описание частей прибора

Рис. 1



- 1 Корпус
- 2 Лампочка духовки (2)
- 3 Съёмные направляющие
- 4 Дверца прибора
- 5 Ножки
- 6 Ручка для открывания дверцы
- 7 Панель обслуживания
- 8 Вентилятор
- 9 Верхний нагревательный элемент, откидной
- 10 Противень для выпечки
- 11 Решетка духовки

Дополнительные аксессуары

Решетка духовки MF6430

- Материал: нержавеющая сталь
- Размеры: Ш 440 x Г 375 x В 5 мм
- Вес: 0,79 кг

Артикул: 206204

Противень для выпечки MF6430

- Материал: листовая сталь, эмалированная
- Размеры: Ш 435 x Г 352 x В 30 мм
- Вес: 1,02 кг

Артикул: 206203

4.2 Технические характеристики

Название	Конвекционная печь MF6430
Артикул:	121782
Материал:	Нержавеющая сталь; материал рабочей камеры: эмалирован
Версия:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Функции: <ul style="list-style-type: none"> - верхнее нагревание, нижнее нагревание, нижнее нагревание с рециркуляцией воздуха, верхнее/ нижнее нагревание, верхнее/нижнее нагревание с вентилятором, циркулирующий воздух, функция гриля, функция гриля с вентилятором ▪ Количество вставок: 6 <ul style="list-style-type: none"> - Вид вставки: в поперечном направлении - Формат вставки: 440 x 375 мм - Расстояние между вставками: 30 мм ▪ Таймер ▪ Термостат ▪ Внутренняя подсветка ▪ Управление: поворотный регулятор ▪ Подключение прибора: готов к подключению ▪ Сигнальная лампа: подогрев, готовность к работе
Диапазон температур:	25 °C до 250 °C
Время разогрева:	ок. 20 минут
Регулировка температуры:	механически, плавно
Настройка времени:	0 - 90 минут
Параметры присоединения:	2,7 кВт / 230 В 50/60 Гц
Габариты:	Ш 600 x Г 650 x В 620 мм
Размер рабочей камеры:	Ш 450 x Г 405 x В 380 мм
Вес:	50,2 кг
Аксессуары:	1 противень, 1 решетка (входят в комплект поставки)

Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Особенности

- дверца с тройным остеклением
- закругленная печная камера
- направляющие, извлекаемые
- верхний нагревательный элемент, откидной (простая очистка)
- подходит для длительного коммерческого применения: да

Термостат защиты от перегрева

Во избежание опасного перегрева прибора в результате неправильного использования или неисправной части, прибор оснащен **предохранительным термостатом**, который в случае неправильного действия отключит прибор от источника питания. После того как прибор остынет, он автоматически включится.

Если по причине неисправной части прибор не включится повторно, следует обратиться в центр по обслуживанию клиента.

5. Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



ВНИМАНИЕ!

Все работы по установке, подключению и техобслуживанию прибора должны выполняться квалифицированным и уполномоченным техником в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.

Установка

- Распакуйте прибор и полностью удалите упаковочный материал.
- Установить прибор на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора и хорошей циркуляции воздуха.
- **Никогда** не устанавливать прибор непосредственно при стенах, перегородках, кухонной мебели или других предметах, выполненных из легко воспламеняющихся материалов. Следует сохранять как минимум 10 см расстояния по бокам и сзади от стен или других предметов. Учесть действующие требования в области противопожарной безопасности.

- Если сохранение указанного расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым можно сохранить температуру стены в пределах безопасности.
- Установите прибор таким образом, чтобы был беспрепятственный доступ к вилке, чтобы в случае необходимости его быстро отключить от источника электропитания.
- Перед включением снять с прибора защитную пленку. Пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности прибора не оставались остатки клея. Удалить возможные остатки клея, используя соответствующий растворитель.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует удалять с прибора заводскую табличку с номинальными данными, а также предупреждающие символы.

Подключение



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!

Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор подключать только в случае полного соответствия параметров!

- Контур электрической розетки должен иметь защиту 16А. Подключайте прибор непосредственно к настенному гнезду, не используйте разветвители или розетки с несколькими входами.

5.2 Обслуживание

5.2.1 Подготовка прибора

- С целью исключения возможных производственных остатков и запахов, перед первым применением прибор следует нагреть без продуктов. Для этого необходимо повернуть поворотный регулятор температуры на самую высокую настройку 250 °С, а поворотный регулятор установки времени переключить на 60 минут. Учесть рекомендации, содержащиеся в пункте **5.2.4 „Настройки“**.
- В это время из конвекционной печи может появиться немного дыма или неприятный запах. Обеспечьте хорошую вентиляцию в помещении, в котором установлен прибор.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.

- Перед вводом в действие прибор следует очистить изнутри и снаружи с помощью мягкой, влажной салфетки и нейтрального моющего средства. Учить рекомендации, содержащиеся в пункте 6 „Очистка и техобслуживание“.

5.2.2 Рекомендации и советы

- Блюда в емкостях следует распределять равномерно для достижения оптимального эффекта приготовления (рис. 2).
- В случае использования нескольких противней или емкостей следует выдержать достаточное расстояние, чтобы обеспечить соответствующую циркуляцию воздуха (рис. 3).

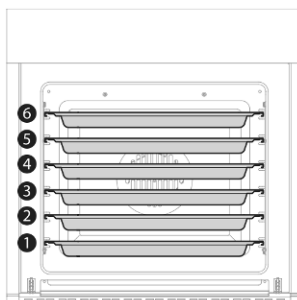
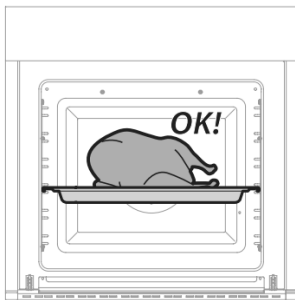
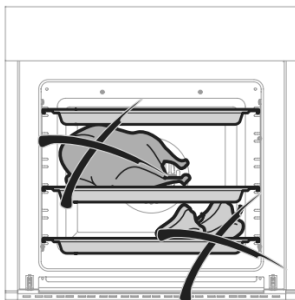


Рис. 2

Рис. 3

- Для выпечки не следует использовать противни высотой более 20 мм и оставлять расстояние между выпечкой, чтобы она не склеивалась.
- Приправить блюда перед приготовлением, попробовать их на вкус во время приготовления, и в случае необходимости добавить приправы.
- Можно сэкономить время и энергию, используя тепло, оставшееся в конвекционной печи, и приготавливая другие блюда, пока прибор еще не остыл.
- В блюда следует добавлять как можно меньше жира во избежание его разбрызгивания.
- Блюда, приготовление которых связано с разбрызгиванием жира, следует приготавливать в нижней части конвекционной печи.
- Определив, что цвет блюда становится слишком темный, следует снизить температуру. Если блюда слишком светлые или долго не румянятся, следует увеличить температуру.
- Во время приготовления следует как можно реже открывать дверцу конвекционной печи во избежание потерь температуры.
- Вставить блюда в конвекционную печь только после того, как будет достигнута установленная температура.
- Следует тщательно подбирать время приготовления, температуру и уровень, на котором будут установлены емкости с блюдами. Вид печения также имеет большое значение для получения окончательного результата. Соблюдать рекомендации, указанные в рецептах для приготовления блюд.

Соответствующие аксессуары

- При приготовлении блюд в конвекционной печи следует использовать прилагаемый к прибору противень или другие, соответствующие для высоких температур формы для выпечки или формы для запеканок, которые можно устанавливать на решетке духовки.
- Используя маленькие формы для выпечки или формы для запеканок, можно достичь лучших результатов.
- Использовать решетку духовки также для приготовления мяса (например, шницели, колбаски) или мороженой пиццы. Следует вставлять противень под решетку духовки, чтобы собирать жир, фрагменты и т.п.
- Позаботиться о соответствующем выборе аксессуаров, чтобы было обеспечено равномерное распределение тепла в емкостях и в приборе.



УКАЗАНИЕ!

Использовать только стойкие к воздействию температур формы для выпечки и формы для запеканок. Обращать внимание на данные, указанные производителем!

5.2.3 Панель обслуживания

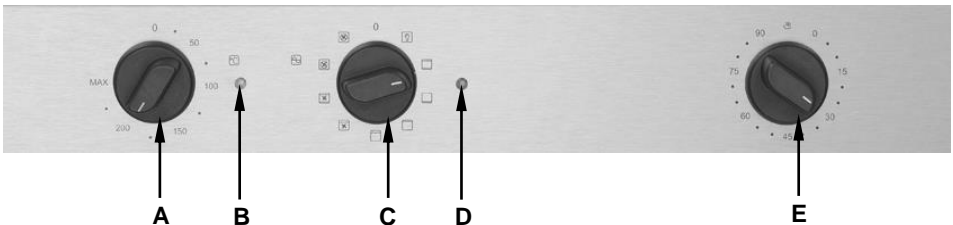


Рис. 4

- A** Поворотная ручка температуры
- B** Сигнальная лампа подогрева
- C** Поворотный регулятор функции
- D** Сигнальная лампа работы прибора
- E** Поворотный регулятор установки времени

5.2.4 Настройки

Функции

Конвекционная печь имеет следующие функции, которые можно изменять с помощью поворотного регулятора функций:

		Включение прибора / включение внутренней подсветки
		Нижнее нагревание и верхнее нагревание Для приготовления разных блюд; идеально подходит для дрожжевого теста, хлебобулочной выпечки, пиццы, жаркого и т.п.
		Нижнее нагревание Для печения хлебобулочных изделий, тортов и т.п.
		Верхнее нагревание Для подрумянивания блюд, например, макарон или овощей.
		Гриль Для приготовления рыбы маленькой / средней толщины и тостов из хлеба.
		Гриль с вентилятором Для приготовления толстых кусков мяса и крупных блюд.
		Нижнее нагревание и верхнее нагревание с вентилятором Для быстрого и равномерного приготовления нежных блюд (например, пирожные, пироги).
		Рециркуляция воздуха с нижним нагреванием Эта настройка позволяет быстро нагревать или разогревать, и тем самым быстро приготавливать блюда.
		Рециркуляция воздуха Для печения похожих или разных блюд, расположенных на нескольких направляющих полках (до 3 уровней).

Температура

Настройка температуры (от 25 °С – макс. ок. 250 °С) осуществляется плавно с помощью поворотного регулятора установки температуры с шагом 25 °С. С правой стороны возле поворотного регулятора установки температуры находится оранжевая сигнальная лампа подогрева, которая во время фазы нагревания горит и гаснет по достижении установленной температуры.


Время печения (Рис. 5)

Прибор оснащен ручным таймером. Он активируется с помощью поворотного регулятора установки времени, а его настройка возможна в диапазоне 0 – 90 минут или в непрерывном режиме.

Настройку времени печения можно выполнять с 5-минутным шагом.

Повернуть поворотный регулятор установки времени на один полный оборот по часовой стрелке, чтобы активировать таймер (1 2). Далее повернуть поворотный регулятор установки времени против часовой стрелки и установить необходимое время печения (3 4).

Поворотный регулятор установки времени поворачивается автоматически из установленного времени печения до настройки „0“ (5 6). По истечении времени печения раздастся звуковой сигнал, и прибор автоматически выключится.

Если Вы не желаете пользоваться настройкой времени, поверните поворотный регулятор установки времени на настройку , чтобы использовать прибор в постоянном режиме.

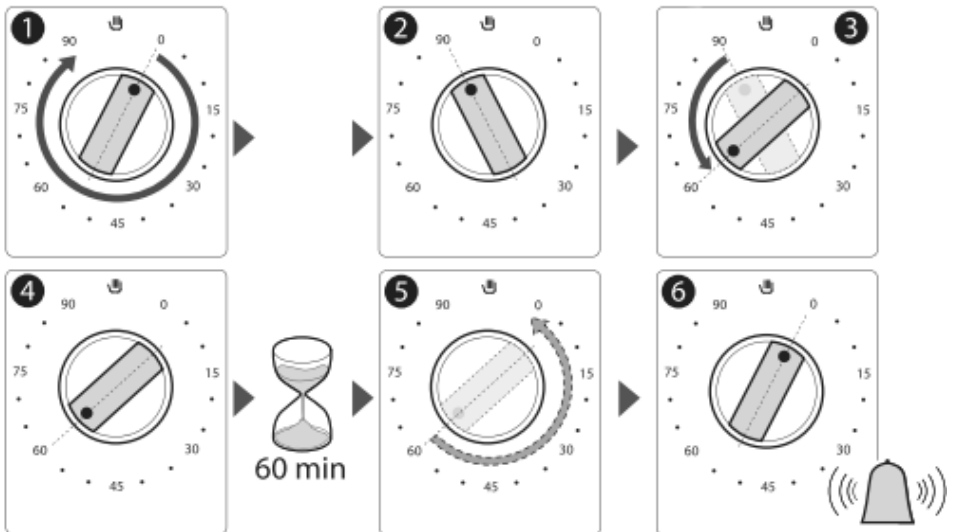


Рис. 5

5.2.5 Приготовление блюд

- Печение в конвекционной печи осуществляется путем распределения воздуха в камере печи. Воздух подогревается с помощью нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора.
- Преимущество конвекционной печи заключается в том, что одновременно можно готовить разные блюда (при неизменной температуре), и разные запахи продуктов при этом не смешиваются.
- Включить прибор с помощью поворотного регулятора функции (С, рис. 4), поворачивая его по часовой стрелке в необходимое положение. Учесть рекомендации, указанные в п. 5.2.4 „Настройки“ / **Функции**.
- Включится внутренняя подсветка и загорится сигнальная лампа работы (D).
- Установить необходимую температуру (25 °С - 250 °С) с помощью поворотного регулятора времени (А). Загорится сигнальная лампа подогрева (В). По достижении установленной температуры нагревание выключится и сигнальная лампа подогрева (В) выключится.
- Установить требуемое время печения блюд. Соблюдать рекомендации, указанные в п. 5.2.4 „Настройки“ / **Время печения** и рекомендации рецепта.
- Поставить блюда в камеру конвекционной печи.
- По истечении установленного времени печения раздастся звуковой сигнал, и прибор автоматически выключится.
- Вынуть приготовленные блюда.



ОСТОРОЖНО! Опасность получения ожогов!

Поверхность прибора и камера печи, а также блюда в емкостях во время работы прибора и некоторое время после ее завершения остаются очень горячими.

Для изъятия блюд из камеры печи следует использовать теплозащитные рукавицы.

Во время открытия дверцы конвекционной печи следует соблюдать особую осторожность, т.к. из печи может выходить горячий пар.

6. Очистка и технический уход



ОСТОРОЖНО!

Перед очисткой все поворотные регуляторы следует повернуть в положение „0“ и отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку из розетки!).

Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.

Никогда не следует мыть прибор непосредственно под струей воды или с помощью паровой мойки!

Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует использовать для очистки острые или царапающие чистящие средства, которые могли бы повредить поверхность прибора.

Никогда не следует использовать для очистки средства, содержащие бензин или растворители.

Очистка

- **Поверхности из благородной стали** прибора и **стеклянную поверхность дверцы конвекционной печи** следует чистить с помощью мягкой, влажной салфетки и нейтрального чистящего средства. Соблюдать указания инструкции производителя чистящего средства.

Указание: Не пользоваться традиционными жесткими губками или острыми металлическими скребками для очистки поверхности из благородной стали и стеклянных поверхностей прибора.

Очищенные поверхности протереть чистой водой и тщательно высушить.

- **Панель обслуживания** очищать с помощью мягкой, слегка увлажненной салфетки, и следить за тем, чтобы влага не попала между рамой и панелью обслуживания внутрь электроники. Тщательно осушить панель обслуживания с помощью мягкой салфетки.
- **Камеру печи, направляющие полок, решетку духовки и противень** очищать салфеткой, намоченной теплым средством для очистки на основе уксуса. Все помытые поверхности / аксессуары протереть с использованием чистой воды и тщательно осушить.

Для удобства очистки прибора можно вынуть направляющие полок (рис. 6), опустить верхний нагревательный элемент (рис. 7) и снять дверцу конвекционной печи (рис. 8, 9). Учтите следующие рисунки и указания.

Снятие направляющих полок

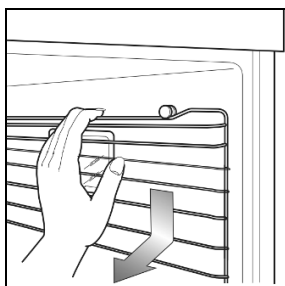


Рис. 6

Открутить винты и вынуть направляющие полок (правые и левые) из камеры печи. После очистки камеры печи повторно вставить направляющие полок и прикрутить их.

Опускание верхнего нагревательного элемента

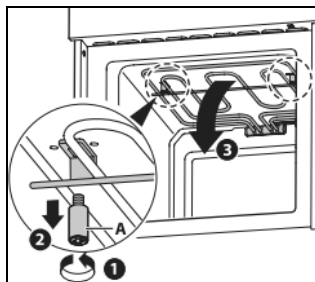


Рис. 7

Выкрутить два винта (A) на своде камеры печи и опустить верхний нагревательный элемент. После очистки печи повторно прикрепить его с помощью винтов.

Снятие дверцы конвекционной печи (рис. 8, 9)

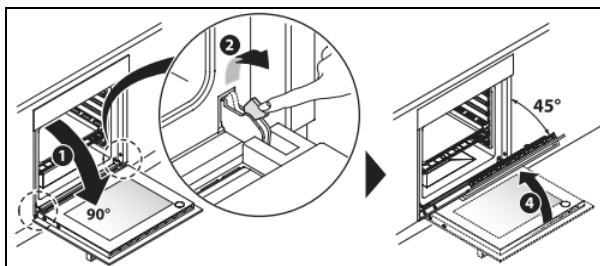


Рис. 8

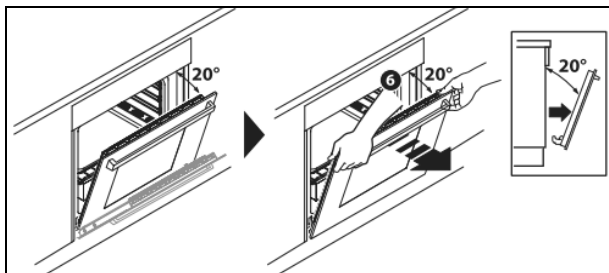
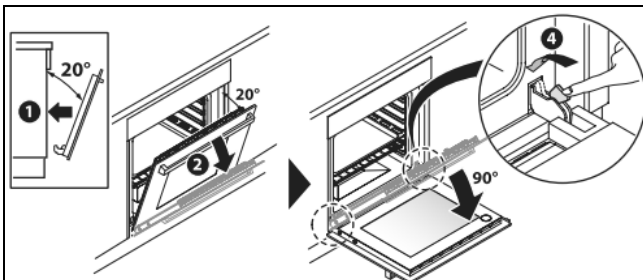


Рис. 9

- Для того чтобы снять дверцу конвекционной печи следует действовать следующим образом:
 - Полностью открыть дверцу конвекционной печи;
 - Сложить скобы обеих петель в направлении дверок конвекционной печи;
 - Закрыть дверцу конвекционной печи, при этом петли должны подняться из взаимодействующих элементов в приборе;
 - Вынуть дверцу конвекционной печи из крепления.
- Дверца конвекционной печи оснащена тройным остеклением. В случае необходимости можно изъять стекло дверцы конвекционной печи для очистки. Для этого в демонтированном состоянии следует открутить 2 винта на верхней стороне дверцы конвекционной печи и снять крышку. Вынуть внутреннее стекло и очистить его с помощью мягкой салфетки и мягкого моющего средства с обеих сторон, после чего тщательно очистить. Вставить внутреннее стекло обратно и прикрепить панель с помощью винтов на дверце конвекционной печи.
- Очистить дверцу конвекционной печи с помощью мягкой салфетки и мягкого моющего средства. Вытереть сухой салфеткой.
- После очистки повторно вставить стеклянную дверцу духовки в обратной очередности (рис. 10).

**Рис. 10**

Техобслуживание

В случае более длительных перерывов в эксплуатации (более чем 2 – 3 недели) отключить прибор от источника питания и тщательно очистить его согласно инструкциям пункта „Очистка“.

Регулярно (**как минимум раз в году**) следует поручать проверку прибора специализированному и уполномоченному технику. Перед выполнением любых работ по техобслуживанию следует отключить прибор от источника питания. Подождать, пока прибор полностью остынет.

Замена лампочки конвекционной печи

- Если лампочка внутренней подсветки не горит, ее следует заменить новой лампочкой, устойчивой к воздействию высоких температур и с такими же параметрами, как оригинальная лампочка.

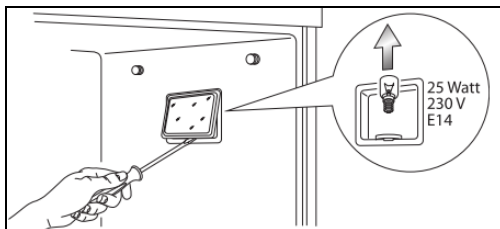


Рис.11

- Вынуть направляющие полок (рис. 6).
- Открыть крышку (рис. 11) внутренней подсветки и вынуть поврежденную лампочку. Ввернуть новую лампочку и закрыть крышку. Далее вставить направляющие полки и прикрутить их.

7. Возможные помехи

В случае неисправности следует немедленно отключить прибор от источника электропитания. На основании данных таблицы ниже проверить, возможно ли самостоятельное устранение неисправностей перед тем, как обратиться в службу обслуживания клиента или продавца.

Проблема	Причина	Устранение
Прибор подключен к источнику электропитания, температура и функция установлены, но сигнальная лампа не горит, и прибор не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> • Вилка неправильно подсоединена к розетке • Сработал предохранитель электрического питания 	<ul style="list-style-type: none"> • Вынуть вилку и вставить ее повторно в розетку • Проверить предохранители, подключить прибор к другой розетке
Контрольная лампочка нагрева горит, но температура не повышается	<ul style="list-style-type: none"> • Нарушен контакт с нагревательным элементом • Поврежден нагревательный элемент • Поврежден регулятор установки температуры 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратиться в пункт сервисного обслуживания • Обратиться в пункт сервисного обслуживания • Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Прибор выключается во время работы	<ul style="list-style-type: none"> • Активирован предохранительный термостат 	<ul style="list-style-type: none"> • После того как прибор остынет, он включится автоматически. Если прибор после остывания не включится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания

Проблема	Причина	Устранение
Блюда сверху не подрумянены, не запечены или подгорели внизу	<ul style="list-style-type: none"> • Выбрана несоответствующая функция и неправильная высота направляющих полок / противней 	<ul style="list-style-type: none"> • Изменить высоту направляющих полок
Тесто не поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто слишком сухое • Тесто слишком жидкое • Дверца конвекционной печи открывалась слишком часто • Установленная температура слишком низкая 	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать указания рецепта • Соблюдать указания рецепта • Во время печения по мере возможности не открывать дверцу конвекционной печи • Увеличить настройки температуры
Блюда слишком сухие	<ul style="list-style-type: none"> • Установлена слишком высокая температура • Время печения слишком долгое • Выбрана несоответствующая емкость 	<ul style="list-style-type: none"> • Выбрать более низкие настройки температуры • Сократить время печения • Использовать только соответствующие емкости для выбранных блюд
Печенье блюд происходит неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> • Емкости с блюдами расположены неправильно • Выбрана неправильная высота направляющих полок • Выбран несоответствующий вид приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> • Равномерно расположить блюда в емкости • Выбрать правильную высоту направляющих полок • Изменить вид приготовления

Если не удастся устранить неисправности:

- **не** открывать корпус,
- сообщить в пункт обслуживания клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серийный номер (эта информация находится на номинальном щитке на задней стенке прибора);
 - дата покупки.

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ОСТОРОЖНО!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.