

AT120



A120788

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

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



Версия: 4.0

Дата составления: 2020-02-28

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	6
1.4	Использование не по назначению	6
2	Общие сведения	7
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	7
2.2	Защита авторских прав.....	7
2.3	Декларация соответствия.....	7
3	Транспортировка, упаковка и хранение	8
3.1	Транспортная инспекция	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Хранение	8
4	Технические данные.....	9
4.1	Технические характеристики.....	9
4.2	Функции прибора.....	10
4.3	Список подузлов прибора.....	11
5	Установка и обслуживание	12
5.1	Установка.....	12
5.2	Обслуживание	15
6	Очистка.....	23
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	23
6.2	Очистка	23
7	Возможные неисправности	25
8	Утилизация.....	26



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

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

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

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

RU

1 Безопасность

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

1.1 Значение символики

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



ОПАСНОСТЬ!

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



ОСТОРОЖНО!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРИМЕЧАНИЕ!

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

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

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

- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.
- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта присоединительного провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.

Легковоспламеняющиеся материалы

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

Горячие поверхности

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

Обслуживающий персонал

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

Эксплуатация только под наблюдением

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

Неправильное использование

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

1.3 Использование по назначению

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

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Приготовление мяса, рыб и овощей
- Выпечка хлеба, пирогов и тортов
- Подогревание блюд
- Размораживание продуктов глубокой заморозки
- Запекание
- Обработка замороженных продуктов и блюд глубокой заморозки.

1.4 Использование не по назначению

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

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

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

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

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

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

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

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

RU

2.2 Защита авторских прав

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

2.3 Декларация соответствия

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

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

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

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

3.2 Упаковка

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

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

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

3.3 Хранение

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

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

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

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Название:	Конвекционная печь АТ120
№ арт.:	A120788
Материал:	нержавеющая сталь
Материал рабочей камеры:	нержавеющая сталь
Размеры рабочей камеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	460 x 375 x 360
Количество вставок:	4
Формат вставки в мм:	438 x 315
Расстояние между вставками в мм:	70
Мощность гриля:	2 кВт
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Время разогрева (149 °С) в мин., ок.:	8
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 120
Количество программ приготовления:	1
Количество этапов приготовления:	1
Количество двигателей вентилятора:	2
Скорость вентилятора:	1
Присоединение воды:	3/4"
Степень защиты:	IPX3
Мощность присоединения:	2,7 кВт / 230 В / 50-60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	600 x 610 x 580
Вес в кг:	40

Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия/характеристики

- Подключение прибора: готов к подключению
- Функции: циркулирующий воздух, гриль, увлажнение
- Регулирование температуры: плавное
- Таймер
- Термостат
- Вид вставок: в поперечном направлении
- Внутреннее освещение
- Контрольные лампы: циркулирующий воздух, гриль, увлажнение, время
- Двойное остекление дверей
- Закругленная печная камера
- Извлекаемые вставки
- Звуковой сигнал после завершения времени
- В комплекте: 4 противня

RU

4.2 Функции прибора

Конвекционная печь предназначена для приготовления и поддержания блюд в теплом состоянии с использованием соответствующих аксессуаров.

4.3 Список подузлов прибора

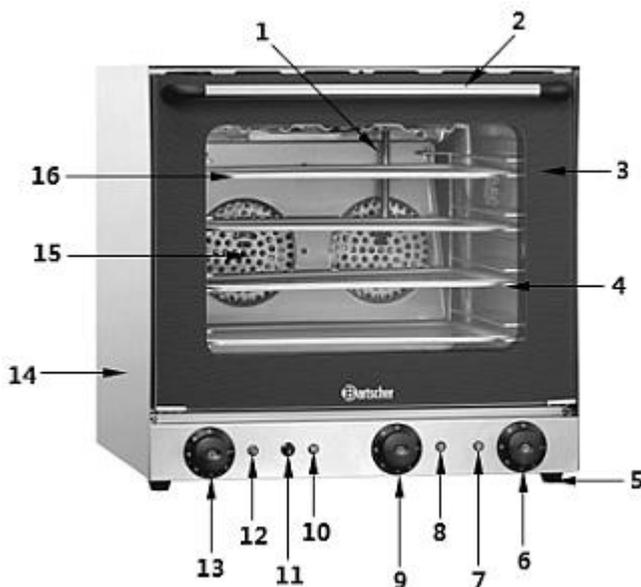


Рис. 1

- | | |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. Трубка увлажнения | 2. Ручка стеклянных дверей |
| 3. Стеклянные двери | 4. Вставки (4x) |
| 5. Ножки (4x) | 6. Регулятор температуры функции циркулирующего воздуха |
| 7. Контрольная лампа функции циркулирующего воздуха | 8. Контрольная лампа функции гриля |
| 9. Регулятор температуры функции гриля | 10. Контрольная лампа увлажнения |
| 11. Кнопка увлажнения | 12. Контрольная лампа настройки времени |
| 13. Главный регулятор/регулятор времени | 14. Корпус |
| 15. Вентилятор (2x) | 16. Противни (4x) |

5 Установка и обслуживание

5.1 Установка



ОСТОРОЖНО!

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

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

Распаковка / настройка

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



ОСТОРОЖНО!

Опасность удушья!

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

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор следует размещать на поверхности со следующими характеристиками:
 - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
 - с хорошей вентиляцией.

Установка и обслуживание

- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Следует соблюдать минимальное расстояние от горючих стен и предметов по 10 см сбоку и 20 см сзади.
- Прикрепить прилагаемые ножки, вкручивая их под прибором.

Указание:

Не использовать прибор без ножек.

Подсоединение к источнику тока

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

RU

Подключение воды

1. Следует позаботиться о том, чтобы подключение питьевой воды находилось вблизи прибора.
2. Перед подключением прибора слить достаточное количество воды, чтобы удалить все остатки веществ, находящихся в трубопроводах, чтобы они не попали в электромагнитные клапаны.

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Для обеспечения надлежащего функционирования и предотвращения образования накипи в рабочей камере, в прибор должна подаваться питьевая вода, жесткость которой составляет от 0,5 до 5 °dH (немецкие градусы). При более высоких значениях необходимо установить систему умягчения воды.

3. Подсоединить соответствующий напорный шланг воды к ниппелю трубы подачи воды (3/4") на задней стенке прибора.
4. Второй конец напорного шланга подсоединить к системе подачи холодной воды с помощью запорного клапана.

RU

Входная питьевая вода должна иметь давление в диапазоне между 50 кПа (0,5 бара) и 200 кПа (2 бара).

Если давление входной воды выше чем 200 кПа (2 бара), необходимо установить редуктор давления.

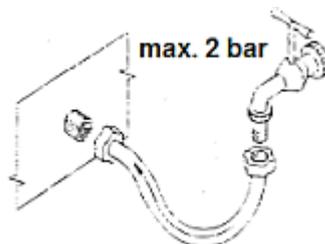


Рис. 2

5.2 Обслуживание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

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

Не следует прикасаться к прибору во время работы или сразу после его выключения. Открывать и закрывать конвекционную печь только с помощью ручки на стеклянных дверях.

Для обслуживания следует использовать предусмотренные для этого ручки и элементы обслуживания.

Во время приготовления противни очень сильно нагреваются.

Для изъятия горячих блюд следует пользоваться салфетками для посуды или защитными рукавицами.

Подготовка прибора

1. Перед вводом в действие прибор и его оснащение следует очистить внутри и снаружи согласно указаниям, описанным в пункте „**Очистка**”.
2. Подключить прибор к соответствующей, одиночной розетке электропитания.
3. Перед первым применением прибор следует нагреть без продуктов, руководствуясь инструкциями раздела „**Настройки параметров во время процесса приготовления/печения**”, с целью исключения возможных неприятных запахов, исходящих от тепловой изоляции. Выбрать самую высокую температуру и самый большой промежуток времени.

При первом использовании может появиться небольшое количество дыма или неприятный запах. Это нормальное явление, и при следующих включениях уже не возникнет.

4. Далее открыть стеклянные двери, чтобы удалить остатки дыма.

Настройки параметров во время приготовления/печения

Температура

Точная установка температуры гарантирует правильное приготовление/печение продуктов, как внутри, так и снаружи.

Например, если температура слишком низкая, продукты будут скорее высушенными, чем выпеченными.

В свою очередь слишком высокая температура может стать причиной пригорания внешней поверхности блюда, при этом его внутренняя часть может остаться сырой (иногда это необходимо прежде всего в случае мяса).

Время

Эта переменная зависит от количества приготавливаемых блюд.

Чем больше количество, тем более длительное время приготовления/печения и наоборот.

Слишком короткое время тепловой обработки по сравнению с фактическим временем не позволяет полностью приготовить блюдо; слишком длительное время тепловой обработки по сравнению с фактическим временем тепловой обработки приводит к пригоранию продуктов снаружи.

RU

Количество

Количество блюд влияет на время тепловой обработки. Большее количество блюд всегда требует более длительного времени тепловой обработки и наоборот.

Увлажнение.

Увлажнение (выработка пара) запускается путем нажатия кнопки увлажнения на панели обслуживания. В результате нажатия вода распыляется на вентилятор, а затем преобразуется в пар в камере термообработки прибора.

Загорится контрольная лампа увлажнения.

Вода подается в печную камеру так долго, пока будет нажата кнопка увлажнения.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Кнопку увлажнения следует нажимать ненадолго (макс. 3 сек.), так как в противном случае на дне конвекционной печи появится избыток воды.

Принципы приготовления / печения

Приготовление/печение в конвекционной печи с использованием циркулирующего воздуха

Процесс печения в конвекционной печи осуществляется с помощью циркуляции горячего воздуха внутри прибора. Это дает возможность равномерного приготовления / печения благодаря равномерному распределению температуры.

Преимущество конвекционной печи заключается в том, что одновременно можно приготавливать/печь разные блюда (при неизменной температуре), и разные запахи продуктов при этом не смешиваются.

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Перед каждым использованием конвекционную печь следует хорошо разогреть. Установить температуру на ок. 30 °C выше заданной температуры и откорректировать после помещения посуды в печь для достижения равномерного эффекта.

1. Включить прибор с помощью главного регулятора/регулятора времени (вращая по часовой стрелке, установить желаемое время приготовления/печения).

Загорается зеленая контрольная лампа работы, внутреннее освещение и двигатели вентиляторов включаются после запуска главного регулятора/регулятора времени.

2. Установить требуемую температуру в диапазоне от 50 °C до 300 °C с помощью регулятора температуры.

Загорится зеленая **контрольная лампа разогрева**.

Как только достигается заданная температура, зеленая контрольная лампа гаснет и загорается снова, когда температура в рабочей камере снизится.

3. После достижения заданной температуры вставить в камеру конвекционной печи продукты, предназначенные для приготовления/печения, в соответствующих емкостях или на металлических противнях.

Одновременно в рабочей камере можно установить 4 противня на 4 парав вставок конвекционной печи. Во время загрузки прибора следует обратить внимание, чтобы между выпечкой и противнями было сохранено расстояние сверху как минимум 40 мм, что позволит обеспечить оптимальное распределение тепла в рабочей камере.

По истечении установленного времени раздастся сигнал, зеленая контрольная лампа работы гаснет и прибор автоматически выключается.

4. Вынуть приготовленные блюда.
5. Если прибор больше не используется, его следует выключить (повернуть главный регулятор/регулятор времени и регулятор температуры в положение „0”). Отключить прибор от сети электропитания (вынуть вилку!).

Процесс приготовления на гриле с регуляцией мощности

Процесс приготовления на гриле осуществляется с помощью теплового излучения активированного нагревательного элемента. Температура, вырабатываемая инфракрасными лучами, очень высокая, а передача тепла происходит только в одном направлении (сверху вниз), и благодаря этому возможно быстрое подрумянивание и запекание продукта.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Функцией гриля можно пользоваться только по отдельности.

Отключить функцию циркулирующего воздуха, так как нет возможности осуществлять обе эти функции одновременно!

RU

Мощность нагревательного элемента гриля можно регулировать от минимального до максимального значения, чтобы достичь желаемого уровня подрумянивания блюд, от золотистого до коричневого.

Во избежание выхода запахов и дыма функцией приготовления на гриле следует пользоваться при закрытых дверях конвекционной печи.

1. Включить прибор с помощью главного регулятора/регулятора времени (вращая по часовой стрелке, установить желаемое время приготовления/печения).

Загорается зеленая контрольная лампа работы, внутреннее освещение и двигатели вентиляторов включаются сразу после запуска главного регулятора/регулятора времени.

2. Установить желаемую температуру для функции гриля (до 300 ° C) с помощью главного регулятора температуры для функции гриля.

Загорится зеленая контрольная лампа для функции гриля.

Как только достигается заданная температура, контрольная лампа гаснет и загорается снова, когда температура в камере печи снизится.

3. Приготовить необходимые блюда для гриля (мясо, рыба, овощи) и расположить их на соответствующей решетке гриля.
4. Смазать небольшим количеством продовольственного масла.
5. После достижения заданной температуры вставить решетку гриля с продуктами на самый высокий уровень конвекционной печи.

6. Под решетку вставить лоток для стекающего жира.
7. Следует постоянно наблюдать за процессом приготовления гриля, потому что тепловое излучение нагревательного элемента очень интенсивное, и посуда может легко пригореть.
8. Когда верхняя поверхность продуктов подрумянится, следует открыть дверцу конвекционной печи, вынуть решетку гриля, перевернуть продукты, и обратно вставить решетку в конвекционную печь, чтобы поджаривать продукты с другой стороны.
9. После обжаривания на гриле вынуть приготовленные блюда.
5. Когда прибор больше не используется, его следует выключить (повернуть главный регулятор/регулятор времени и регулятор температуры) в положение „0”). Отключить прибор от сети электропитания (вынуть вилку!).

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Нагревательный элемент гриля можно также использовать для запекания или обжаривания после обычного процесса приготовления/печения.

Защита от перегрева

Прибор оснащен **функцией защиты от перегрева**, которая активируется при температуре 320°C и выключает прибор.

Если активировался предохранительный термостат (защита от перегрева):

- оставить прибор на некоторое время остывать
- нажать кнопку **RESET**, которая находится на задней стороне прибора
- повторно ввести прибор в действие.

Методы тепловой обработки

Первые блюда

Лазанью, запеканку с макаронами, каннеллони следует запекать при температуре от 185 °C до 190 °C. Чтобы достичь желто-золотого эффекта румяности, в конце процесса выпекания следует повысить температуру до 220 °C - 230 °C.

Запекание

Говядина, свинина, цыпленок, индюк, ягнятина. Чтобы мясо было выпеченным, процесс приготовления должен осуществляться при 180 °C. На последнем этапе, чтобы высушить мясо, температуру следует установить в диапазоне от 240 °C до 250 °C на несколько минут.

Подрумянивание мяса

Котлета, шницель, колбаски, гамбургер.

Вставить решетку, на которой находятся слегка смазанные маслом продукты для выпечки. Под решетку вставить лоток для стекающего жира. Выпекать при температуре 220 - 230 °C. На завершающем этапе повысить температуру на несколько минут до 280 °C, чтобы блюда стали более румяными.

Ростбиф

Печь при температуре 220 °C.

Рыбы

Камбалу, треску, хек печь при температуре 200 °C.

Печеный картофель

Печь в температуре 170 °C -180 °C.

Мучные кондитерские изделия

Обычно следует печь в температуре 180 °C. Во время выпечки избегать открывания дверей конвекционной печи.

Хлебобулочные изделия

Печь при температуре 200 °C.

RU

Тепловая обработка продуктов глубокой заморозки

Мороженый хлеб необходимо разморозить и печь в температуре 200 °C.

Вставить предварительно испеченную, замороженную пиццу в конвекционную печь в замороженном состоянии, и выпекать при рекомендуемой температуре в течение нескольких минут. Соблюдать указания производителей, указанные на упаковке.

Булки/тосты

Подогревать в температуре 220 °C.

Подогревание блюд

Блюда приготавливать в температуре около 150 °C.

Размораживание блюд

Размораживать в температуре 80 °C.

Таблица печения/тепловой обработки

Блюда для печения/тепловой обработки		Температура в °С	Время обработки в мин ок.
Мучные кондитерские изделия	Торты	135 - 160	В ЗАВИСИМОСТИ от веса
	Бисквит	160 - 175	25 - 35
	Небольшие пирожные	175	
Торты с дрожжами/разрыхлителем	Вишневый торт	175	
	Фруктовый пирог	220	
	Французское тесто	210	
	Песочное тесто	200 - 225	
	Пирожные	175	40 - 50
Кондитерские изделия	Безе	100	100 - 130
	Печенье	175	15 – 20
	Песочное печенье	150 - 175	5
	Фруктовый пирог	200	8
	Круассаны	180	18 - 20
Пудинг	Запеканка из хлеба	175 - 190	45
	Яичный крем	165	45
	Фруктовый пудинг	160	45
Первые блюда	Фаршированные каннеллони	190	20
	Яичная запеканка	185	25
	Лазанья	190	27
	Макаронная запеканка	190	40
Быстрая выпечка	Жареные колбаски (нежирные)	225	10 - 15
	Жаркое, приготовленное на решетке гриль	225	15 - 30
	Печенка	250	10 - 15
	Жаркое из вырезки	250	15 - 30
	Куриное филе	200	30

Блюда для печения/тепловой обработки		Температура в °С	Время обработки в мин ок.
Мясо	Хорошо обжаренная индейка		
	до последних 30 минут печения	160 - 175	
	во время последних 30 минут печения	175 - 200	30/кг
	Розовая ягнятина		
	Окорок 1,5 - 2 кг	175	50/кг
	Жаркое из ягнятины	175	30/кг
	Лопатка из ягнятины	175	50/кг
	Хорошо запеченная свинина		
	Окорок более 2 кг	175	50/кг
	Вырезка и лопатка	175	60/кг
	Говядина средней прожарки		
	Рулет из вырезки 2 кг	175	30/кг
	Жаркое, приготовленное на решетке гриль	175	30/кг
	Филе	175 - 200	20/кг
	Курица 2 кг, запеченная на золотистый цвет/тушеная	175	50/кг
Утка 2 кг в собственном соусе, не высушенная	180	60/кг	
Дичь	Заяц 2 кг	175	60 - 90
	Олень	170 - 200	90
	Фазан	175 - 200	35 - 90
Дополнения:	Жареный картофель, хрустящий	175	60
	Картофель в ломтиках, хорошо приготовленный, с соусом	150 - 175	30/кг
Рыбы	Филе (небольшое)	200	15 - 20
	Рыба 1 ½ кг	200	30 - 40

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

6.2 Очистка

1. Прибор следует регулярно очищать в завершение рабочего дня, в случае необходимости чаще или после длительного периода неиспользования.

При регулярной очистке можно избежать пригорания остатков выпечки и жаркого.

2. Вынуть из прибора использованные противни, решетки гриля, емкости с блюдами.
3. Камеру печи очищать с помощью мягкой, влажной салфетки с добавлением мягкого чистящего средства.
4. В случае сильных загрязнений употреблять общедоступные средства для очистки печи. Соблюдать рекомендации производителя такого чистящего средства.



Рис. 3

С целью облегчения очистки рабочей камеры можно вынуть вставки.

5. С этой целью следует открутить барашковые болты (правый и левый) и вынуть вставки из рабочей камеры.
6. Тщательно очистить вставки теплой водой, мягкой салфеткой и мягким моющим средством.

7. Камеру печи очищать согласно описанию выше.
8. Вставить вставки, и затянуть их винтами с барашковой головкой.
9. Протереть внешнюю поверхность прибора и стеклянную дверцу мягкой влажной салфеткой.
10. В завершение осушить очищенные части и поверхности с помощью мягкой салфетки.

RU

Аксессуары

1. Противни очищать с помощью бумажного полотенца или влажной салфетки.
2. Налить немного масла на противень, чтобы удалить пригоревшие остатки выпечки. Оставить на 5-10 минут для намокания.
3. Противни очищать с помощью мягкой, влажной салфетки или губки с добавлением мягкого чистящего средства.
4. Протереть противни салфеткой, смоченной в чистой воде.
5. Остальные использованные аксессуары (решетка, формы для выпечки и т.д.) следует очищать теплой водой, мягким моющим средством и мягкой салфеткой или губкой.
6. Очищенные аксессуары сполоснуть чистой водой.
7. Противни и аксессуары протереть мягкой салфеткой.

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, следует обратиться в сервисный центр.

Ошибка	Возможная причина	Решение
Прибор подключен к источнику электропитания, но зеленая контрольная лампа не горит.	Неправильно вставлена вилка.	Вынуть вилку и правильно вставить ее в розетку
	Главный регулятор/регулятор времени не установлен	Установить главный регулятор/регулятор времени
Прибор подключен к сети, но не нагревается	Температура не установлена	Установить температуру
	Повреждена грелка	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Прибор подключен к сети, но не работает	Сработала защита от перегрева	Подождать, пока прибор остынет. Нажать кнопку RESET, которая находится на задней стороне. Если защита от перегрева снова активируется, следует обратиться в сервисную службу
Эффект приготовления/печения не равномерный	Поврежден вентилятор	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Поврежден термостат.	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Расстояние между блюдами и противнями слишком маленькое	Сохранить расстояние как минимум 40 мм

Ошибка	Возможная причина	Решение
Не работает освещение в рабочей камере	Повреждена лампочка	Отключить прибор от источника электропитания и подождать, пока он остынет. Снять колпак лампочки Выкрутить лампочку и заменить ее новой с такими же техническими характеристиками.

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

RU

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.