

AT120



A120788

РУССКИЙ

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации



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

1. Общие сведения	162
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации	162
1.2 Значение символики	162
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства	163
1.4 Защита авторских прав	163
1.5 Декларация о нормативном соответствии	163
2. Безопасность	164
2.1 Общие сведения	164
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором	164
2.3 Использование по назначению	165
3. Транспортировка, упаковка и хранение	166
3.1 Транспортная инспекция	166
3.2 Упаковка	166
3.3 Хранение	166
4. Технические данные	167
4.1 Описание частей прибора	167
4.2 Технические характеристики	168
5. Установка и обслуживание	168
5.1 Меры предосторожности	168
5.2 Технические инструкции для установщика	169
5.2.1 Установка	169
5.2.2 Подключение	170
5.3 Указания для пользователя	171
5.3.1 Подготовка прибора	171
5.3.2 Переменные параметры в случае запекания/выпечки	171
5.3.3 Применение форм для выпечки/решетки для гриля	172
5.3.4 Основные принципы запекания/печения	173
5.4 Способы приготовления пищи	175
6. Очистка и технический уход	178
6.1 Указания по технике безопасности	178
6.2 Очистка	178
6.3 Меры предосторожности во время технического ухода	178
7. Возможные неисправности	179
8. Утилизация	180

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
 Факс: +49 (0) 5258 971-120

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

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, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непремено необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непремено придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!

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

1.3 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. При наличии вопросов обращайтесь к изготовителю.



УКАЗАНИЕ!

Эта инструкция по эксплуатации должна быть тщательно прочитана до начала всех работ с прибором, особенно перед взятием в эксплуатацию!

Производитель не несет ответственности за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения содержащихся в инструкции указаний на тему транспорта, складирования, введения в действие, очистки и техобслуживания;
- использования не по назначению;
- самостоятельного введения конструкционных изменений в приборе;
- применения несоответствующих запчастей.

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

1.4 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.

1.5 Декларация о нормативном соответствии

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.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

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.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволительно предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Информация о безопасности эксплуатации основывается на действительных директивах Европейского Союза на момент производства прибора.

Если прибор используется в коммерческих целях, пользователь обязан на протяжении всего срока эксплуатации выполнять все мероприятия по обеспечению безопасности эксплуатации в соответствии с действительным сводом правил, а также учитывать новые предписания. За пределами Европейского Союза следует придерживаться действующих местных законов по безопасности эксплуатации и региональных предписаний.

Помимо указаний по безопасности эксплуатации, описанных в данной инструкции по эксплуатации, в сфере применения данного прибора следует также соблюдать общие правила по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев, а также учитывать и соблюдать предписания по защите окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

- Тщательно храните эту инструкцию по эксплуатации. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передаётся вместе с прибором.
- Все лица, пользующиеся прибором, должны придерживаться данных инструкции по эксплуатации и соблюдать указания по безопасности.
- Прибором пользоваться исключительно в закрытых помещениях.

2.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

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

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Конвекционная печь предназначена для выполнения следующих заданий:

- приготовление мяса, рыб и овощей;
- выпечка хлеба, пирогов и тортов;
- подогревание блюд;
- размораживание замороженных продуктов;
- запекание;
- приготовление охлажденных и мороженых блюд.

Конвекционную печь нельзя использовать для:

- обогрева помещений;
- сушки одежды;
- хранения горючих предметов;
- для хранения и подогревания горючих, вредных для здоровья и легко испаряющихся жидкостей или 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.

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 reklamировать 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.



УКАЗАНИЕ!

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

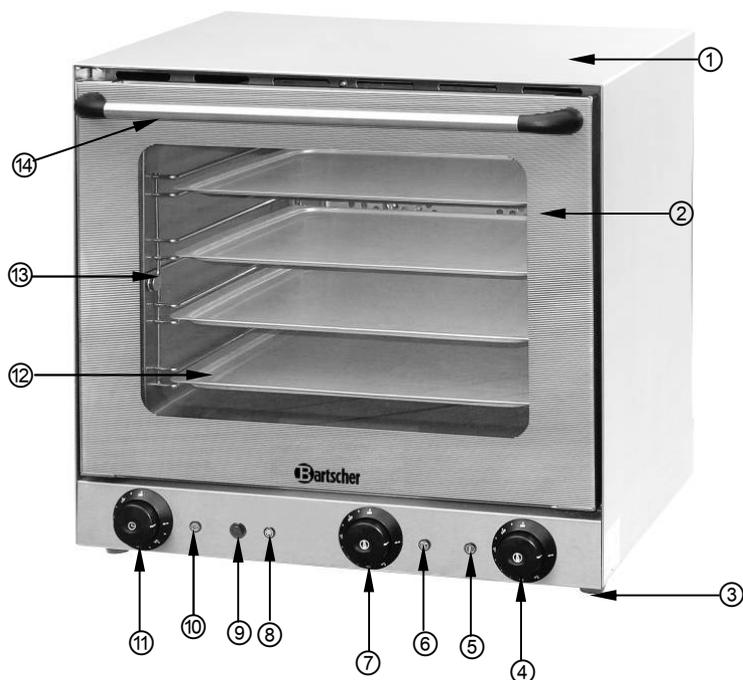
Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

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 упаковок.
- В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Описание частей прибора



- | | |
|--|---|
| ① Корпус | ⑧ Контрольная лампочка увлажнения |
| ② Стеклопанные дверки | ⑨ Кнопка увлажнения |
| ③ Ножки | ⑩ Контрольная лампочка регулятора времени |
| ④ Поворотный регулятор температуры циркуляции горячего воздуха | ⑪ Поворотный регулятор главный/времени |
| ⑤ Контрольная лампочка функции циркуляции горячего воздуха | ⑫ Противень для выпечки |
| ⑥ Контрольная лампочка функции гриль | ⑬ Направляющие для полок |
| ⑦ Поворотный регулятор температуры приготовления на гриле | ⑭ Ручка стеклянных дверок |

4.2 Технические характеристики

Название	Конвекционная печь АТ 120 с функцией гриля и программой увлажнения
№ арт.:	A120788
Исполнение:	корпус и камера печи: благородная сталь
Диапазон регуляции температуры:	0 °C до 300 °C
Диапазон регуляции времени:	0 – 120 мин.
Параметры присоединения:	2,67 кВт / 230 В~ 50/60 Гц
Мощность для приготовления на гриле:	2,0 кВт
Жесткое присоединение воды:	3/4 дюйма
Направляющие:	4 (433 x 333 мм)
Расстояние между противнями:	70 мм
Размеры:	шир. 597 x гл. 618 x выс. 570 мм
Вес:	39,0 кг
Аксессуары:	4 противня (шир. 435 x гл. 315 x выс. 10 мм)

Технические изменения возможны!

5. Установка и обслуживание

5.1 Меры предосторожности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Прибор можно подключать только в правильно установленные, одиночные розетки с защитным контактом.

С целью отключения прибора от сети запрещается тянуть провод питания, для этого всегда следует пользоваться вилкой.

- 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, всегда находиться в развёрнутом состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Не пользуйтесь прибором, если он не работает, повреждён или упал на пол.

- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя и причинить ущерб его здоровью или повредить прибор, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Не передвигать и не наклонять прибор во время работы.
- **Никогда** не обслуживать прибор мокрыми или влажными руками.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.

5.2 Технические инструкции для установщика



ВНИМАНИЕ!

Все работы по установке, техобслуживанию и ремонту должны выполняться исключительно авторизованным установщиком!

5.2.1 Установка

- Распаковать прибор и полностью удалить упаковочный материал.
- Прикрепить прилагаемые к прибору ножки и отрегулировать их высоту путем вкручивания и выкручивания. **Не вводить прибор в действие без установленных ножек.**
- С внешних стенок прибора осторожно снять защитную пленку таким образом, чтобы на них не оставались следы клея. Если, несмотря на это на приборе останутся следы клея, их следует удалить с помощью соответствующего растворителя.
- Установить прибор в безопасном месте, на ровном основании, стойком к воздействию тепла с грузоподъемностью, достаточной для веса прибора и максимального веса приготавливаемых в нем продуктов.
- **Никогда** не устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- **Не** устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.
- Не устанавливать прибор вблизи стен или других элементов, выполненных из воспламеняющихся материалов. Со всех сторон следует сохранить расстояние как минимум 10 см. Обеспечить достаточное пространство для открытия дверок и обслуживающего лица.
- Прибор следует устанавливать таким образом, чтобы не ограничивать поток воздуха через вентиляционные отверстия, которые находятся в задней части прибора.
- На приборе **не** следует устанавливать никаких тяжелых предметов.



УКАЗАНИЕ!

Прибор не предназначен под мебельную застройку или для модульной установки!

5.2.2 Подключение

Подключение электричества



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения телесных травм!

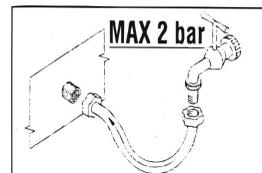
Перед установкой следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только в ситуации полного соответствия параметров!

- Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания.
Величина допуска $\pm 10\%$.
- Прибор должен быть подключен к **контуру выравнивания потенциалов** (заземление), эффективность которого соответствует указаниям действующих предписаний. Зажим находится в задней части прибора .
- Контур электрической розетки должен иметь защиту как минимум 16А. Подключение следует выполнять только непосредственно к настенной розетке, запрещается применение разветвителей или розеток с несколькими входами.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.

Подключение воды

- Подключение питьевой воды должно находиться вблизи прибора.
- Перед подключением прибора к водопроводной сети следует спустить соответствующее количество воды, чтобы никакие загрязнения не попали в магнитные клапаны.
- Для обеспечения правильной работы прибора следует избегать накопления осадков в камере приготовления. В связи с этим **жесткость воды, подключенной к прибору, должна составлять 0,5 -5°F**, в случае превышения этих параметров следует установить устройство для смягчения воды.
- К патрубку подключения воды (3/4"), который находится в задней части прибора, подсоединить напорный шланг. Второй конец напорного шланга подсоединить к **системе подачи холодной воды** с помощью запорного клапана.

- Давление подаваемой воды должно находиться в диапазоне **50 кПа (0,5 бар) – 200 кПа (2 бар)**. Если давление на входе превышает 200 кПа (2 бар), следует встроить **редуктор давления**.



Сток водяного конденсата

- Сток водяного конденсата находится в задней части прибора. Его следует соединить с открытым канализационным стоком с помощью жесткого или эластичного провода. Диаметр провода не может быть меньше диаметра сливной трубки в приборе, а длина не может превышать 1 м.
- Сливной провод должен заканчиваться мин. 20 см над входным отверстием канализации, чтобы вода могла свободно вытекать.
- Следует избегать изгибов и закручивания металлических проводов.

5.3 Указания для пользователя

5.3.1 Подготовка прибора

- Перед началом эксплуатации прибор следует очистить внутри и снаружи с помощью салфетки с добавлением мягкого моющего средства. После чего тщательно сполоснуть чистой водой.
- С целью исключения возможных нежелательных запахов, которые возникают в термической изоляции, перед первым применением прибор следует нагреть без продуктов, учитывая указания в пункте „**Настройки**“. Выбрать самую высокую температуру и самый большой промежуток времени. Может появиться немного дыма или неприятный запах. В случае первого включения это нормально и не должно повториться. Далее следует открыть стеклянные дверки, чтобы удалить остатки дыма.
- Используя мягкое моющее средство умыть пекарные противни и решетку для гриля. Далее сполоснуть эти элементы чистой водой и осушить с помощью мягкой, сухой салфетки.

5.3.2 Переменные параметры в случае запекания/выпечки

- **Температура**
- **Время**
- **Количество**
- **Увлажнение**

- **Температура**

Точная установка температуры обеспечивает правильное запекание/печенье блюд, как на их поверхности, так и внутри.

Слишком низкая температура вместо запекания блюд даст скорее их высыхание.

В свою очередь слишком высокая температура может повлечь прижигание внешней поверхности блюда, при этом их внутренняя часть может остаться сырой (иногда необходимо при приготовлении мяса).

▪ **Время**

Эта переменная зависит от количества приготавливаемых блюд. Чем больше количество, тем более длительное время запекания/выпечки и наоборот.

Слишком короткое время запекания по сравнению с соответствующим временем не обеспечит полного приготовления блюд; слишком длительное время по сравнению с соответствующим является причиной пригорания внешнего слоя продукта.

▪ **Количество**

Количество блюд влияет на время запекания. Следствием большего количества блюд всегда является увеличение времени запекания и наоборот.

▪ **Увлажнение.**

Увлажнение вводится в действие путем короткого нажатия кнопки (макс. 3 сек.), которая находится на панели обслуживания. После нажатия кнопки вода циклически впрыскивается в камеру прибора.

Горит контрольная лампочка увлажнения.

Впрыскивание воды в камеру приготовления длится до момента, пока кнопка не будет отпущена.



УКАЗАНИЕ!

Кнопку увлажнения следует придерживать в нажатом состоянии только в течение короткого промежутка времени (макс. 3 секунды), так как в противном случае избыточное количество воды будет накапливаться на дне конвекционной печи.

5.3.3 Применение форм для выпечки/решетки для гриля

Рекомендуется применение:

алюминиевых форм для выпечки	для кондитерских изделий и не мороженого хлеба,
стальных форм для выпечки	для закусок, мяса, рыбы, картофеля,
решеток для гриля	для приготовления мяса (например, сосиски, колбаски), мороженых продуктов (например, пицца, булки, багеты).



УКАЗАНИЕ!

Следует использовать исключительно формы, стойкие к воздействию высокой температуры. Учесть рекомендации производителя!

5.3.4 Основные принципы запекания/печения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения ожогов!

Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются. Для открытия и закрытия конвекционной печи всегда пользуйтесь ручками дверок. Во время обслуживания печи следует пользоваться кухонными рукавицами.

❖ Приготовление блюд/выпечка в конвекционной печи

Конвекционная печь действует по принципу рециркуляции горячего воздуха во внутренней части прибора. Это дает возможность равномерного запекания/выпечки благодаря равномерному распределению температуры. Преимущество конвекционной печи заключается в том, что одновременно можно приготавливать разные блюда (если требуемая для них температура одинакова) без риска смешивания разных вкусов.



УКАЗАНИЕ!

Перед каждым применением печь следует хорошо разогреть. Установить температуру на около 30 °C выше требуемой, и отрегулировать ее после заполнения конвекционной печи. Это позволит получить равномерный эффект запекания.

- Включить прибор с помощью поворотного **регулятора главного/времени** (установить требуемую температуру работы/печения, поворачивая поворотный регулятор по часовой стрелке). Загорится **зеленая контрольная лампочка работы**, включение внутреннего освещения и двигателей вентиляторов произойдет сразу после поворота регулятора.
- **С помощью поворотного регулятора температуры** установить требуемую температуру. Загорится **зеленая контрольная лампочка разогрева**. После достижения установленной температуры зеленая контрольная лампочка нагревания погаснет и загорится повторно, если температура в камере печи снизится.
- После достижения установленной температуры в камеру конвекционной печи можно вставить подготовленные блюда.
- На 4 направляющих конвекционной печи можно одновременно разместить 4 пекарских противня. Во время загрузки прибора следует помнить о том, что между верхней поверхностью блюд и пекарским противнем следует сохранять **минимальное расстояние 40 мм** с целью обеспечения оптимального распределения тепла в камере конвекционной печи.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, зеленая контрольная лампочка регулятора времени погаснет и прибор выключится автоматически.
- Вынуть приготовленные блюда.
- Если прибор больше не будет использоваться, выключите его (**поворотный регулятор главный/времени** и **поворотный регулятор температуры** повернуть до положения „0“) и отключить от источника электропитания.

❖ Процесс приготовления на гриле с регуляцией мощности

Процесс приготовления на гриле основан на принципе излучения тепла от накаливаемой электрической грелки. Температура, вырабатываемая излучателем инфракрасных лучей, очень высокая, а передача тепла происходит только в одном направлении, сверху вниз, и благодаря этому возможно быстрое подрумянивание и запекание блюд.



УКАЗАНИЕ!

Функция приготовления на гриле может использоваться только отдельно. Следует выключить функцию циркуляции горячего воздуха, так как обе функции не могут работать одновременно!

Мощность грелки для приготовления на гриле можно регулировать в диапазоне от минимальной настройки до максимальной, что дает возможность запекать блюдо, получая коричневый цвет или золотистую корочку.

Функцией приготовления на гриле следует пользоваться при закрытых дверях во избежание выхода запахов и дыма.

- Включить прибор с помощью поворотного **регулятора главного/времени** (установить требуемую температуру работы/печения, поворачивая поворотный регулятор по часовой стрелке). Загорится **зеленая контрольная лампочка работы**, включение внутреннего освещения и двигателей вентиляторов произойдет сразу после поворота регулятора.
- С помощью **поворотного регулятора температуры приготовления на гриле** установить требуемую температуру функции гриль (до 300 °C). Загорится **зеленая контрольная лампочка для функции гриль**. После достижения установленной температуры эта контрольная лампочка нагревания погаснет и загорится повторно, если температура в камере печи снизится.
- После достижения установленной температуры вставить решетку для гриля на соответствующем уровне, которым чаще всего является уровень ближайшей грелки для гриля, с установленными на нем блюдами (мясо, рыба, овощи), которые следует предварительно смазать небольшим количеством масла.
- Под решетку вставить лоток для стекающего жира.
- Следует постоянно наблюдать за процессом запекания/печения, так как излучение тепла очень большое и может легко дойти до пригорания блюд.
- После запекания поверхности блюда открыть дверки конвекционной печи, вынуть решетку для гриля, перевернуть продукты и повторно вставить решетку в конвекционную печь для запекания блюда с другой стороны.
- Грелка для приготовления на гриле может использоваться также для подрумянивания блюд после завершения процесса печения.



ВНИМАНИЕ!

Прибор оснащен функцией **защиты от перегрева**, которая при температуре 320°C автоматически выключает прибор. Если сработает защита от перегрева, прибор должен соответствующим образом остыть, далее следует нажать кнопку **RESET** в задней части прибора, после чего прибор будет готов к дальнейшей работе.

5.4 Способы приготовления пищи

❖ Первые блюда

Лазанью, запеканку из макарон, каннелони следует запекать при температуре 185 °С - 190 °С. С целью получения золотой корки в конце процесса запекания температуру следует повысить до 220 °С - 230 °С.

❖ Запекание

Говядина, свинина, цыпленок, индюк, ягнятина. Для соответствующего запекания мяса процесс следует выполнять при температуре 180 °С. С целью осушения мяса в окончательной фазе его следует готовить при температуре 240 °С – 250 °С в течении нескольких минут.

❖ Подрумянивание мяса

Котлета, шницель, сосиски, гамбургер.

Вставить решетку для гриля вместе с находящимися на ней продуктами, смазанными небольшим количеством масла. Под решетку вставить лоток для стекающего жира. Запекать при температуре 220 °С – 230 °С. В окончательной фазе на несколько минут повысить температуру до 280 °С для подрумянивания.

❖ Ростбиф

Печь при температуре 220 °С.

❖ Рыба

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

❖ Печеный картофель

Печь при температуре - 170 °С -180 °С

❖ Кондитерские изделия

Обычно следует печь при температуре 180 °С. Во время выпечки избегать открывания дверцы конвекционной печи.

❖ Хлеб

Печь при температуре 200 °С.

❖ Запекание мороженных продуктов

Замороженный хлеб необходимо разморозить и выпекать при температуре 200 °С. Предварительно запеченную, замороженную пиццу следует еще в замороженном состоянии вставить в конвекционную печь и выпекать в течение нескольких минут при указанной температуре. **Учсть рекомендации производителя, указанные на упаковке!**

❖ **Булки/тосты**

Подрумянивать при температуре 220 °С.

❖ **Подогревание блюд**

Блюда готовить при температуре около 150 °С.

❖ **Размораживание блюд**

Размораживать при температуре 80 °С.

Таблицы варки/выпечки

Продукт		Температура в °С	Время запекания в мин ок.
Мучные кондитерские изделия	Торты	135 – 160	в зависимости от веса
	Бисквит	160 – 175	25 – 35
	Небольшие пирожные	175	15 – 20
Торты с добавлением дрожжей/пекарного порошка	Вишневый торт	175	
	Пироги с фруктами	220	
	Французское тесто	210	
	Песочное тесто	200 – 225	
	Пирожное	175	40 - 50
Кондитерские изделия	Безе	100	100 – 130
	Кекс	175	15 – 20
	Песочное пирожное	150 – 175	5
	Пирог с фруктами	200	8
	Французские рогаики	180	18 – 20
Пудинг	Суфле хлебное / масляное	175 – 190	45
	Яичный крем	165	45
	Фруктовый пудинг	160	45
Первые блюда	Фаршированное каннелони	190	20
	Яичное суфле	185	25
	Лазанья	190	27
	Суфле из макарон	190	40

Продукт		Температура в °С	Время запекания в мин. ок.
Быстрая выпечка	Печеные колбаски (нежирные)	225	10 – 15 мин.
	Жаркое, приготовленное на решетке гриль	225	15 – 30 мин.
	Печенка	250	10 – 15 мин.
	Жаркое из вырезки	250	15 – 30 мин.
	Филе цыпленка	200	30 мин.
Мясо	Индюк, хорошо запеченный *до последних 30 минут выпечки	160 – 175	
	**во время последних 30 мин. выпечки	175 – 200	30 мин. на кг
	Розовая ягнятина		
	Окорок 1,5 - 2 кг	175	50 мин. на кг
	Жаркое из ягнятины	175	30 мин. на кг
	Лопатка из ягнятины	175	50 мин. на кг
	Хорошо запеченная свинина		
	Ветчина более 2 кг	175	50 мин. на кг
	Вырезка и лопатка	175	60 мин. на кг
	Говядина средняя		
	Рулет из вырезки 2 кг	175	30 мин. на кг
	Жаркое, приготовленное на решетке гриль	175	30 мин. на кг
	Филе	175 – 200	20 мин. на кг
	Цыпленок 2 кг золотой печеный и тушеный	175	50 мин. на кг
	Утка 2 кг сочная, не сухая	180	60 мин. на кг
Дичь	Заяц 2 кг	175	60 - 90 мин.
	Олень	170 – 200	90 мин.
	Фазан	175 – 200	35 - 90 мин.
Гарнир	Печеный картофель, подрумяненный	175	60 мин.
	Картофель, хорошо протушенный с соусом	150 – 175	30 мин. на кг
Рыба	Филе (небольшое)	200	15 - 20 мин.
	Рыба 1 ½ кг	200	30 – 40 мин.

6. Очистка и технический уход

6.1 Указания по технике безопасности

- Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ отключить подачу тока в прибор и дать прибору остыть.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Чтобы предотвратить травмы вследствие поражения электрическим током, **никогда** не опускать кабель, прибор и вилку в воду или другие жидкости.



ВНИМАНИЕ!

Прибор не предназначен для прямого опрыскивания водяной струёй! Никогда не применяйте никакую напорную водяную струю для чистки прибора!

6.2 Очистка

- После каждого использования прибор следует очищать.
- Прибор следует очистить внутри и снаружи с помощью салфетки с использованием мягкого моющего средства.
- В случае трудно удаляемых загрязнений следует воспользоваться препаратом для очистки духовых печей.
- Очищайте пекарские противни с помощью бумажных полотенец или мягкой влажной салфетки. С целью удаления стойких пятен и загрязнений налейте на противень небольшое количество масла и замочите его на 5 - 10 минут. Далее очистите противень с помощью влажной салфетки или бумажного полотенца.
- Используемые аксессуары, напр. решетку для гриля, пекарские противни и т.д. следует мыть под теплой проточной водой, используя мягкую салфетку или губку, а также мягкое моющее средство. Сполоснуть всё чистой водой и тщательно высушить.
- Для очистки прибора **никогда** не следует использовать острых или твердых кухонных предметов и **никогда** не употреблять грубые чистящие средства во избежание повреждения поверхности прибора.
- После очистки поверхность осушить и отполировать сухой салфеткой.

6.3 Меры предосторожности во время технического ухода

- Периодически проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- При повреждениях и перебоях обратитесь в специализированные магазины или в нашу службу сервиса. Следует обратить внимание на указания в пункте 7.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**

7. Возможные неисправности

Проблема	Причина	Решение
Прибор подключен к источнику электропитания, но зеленая контрольная лампочка не горит.	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно вставлена вилка. • Не включен главный поворотный регулятор/ поворотный регулятор времени. 	<ul style="list-style-type: none"> • Вынуть вилку и повторно выполнить подсоединение. • Включить главный поворотный регулятор/ регулятор времени.
Прибор подключен к источнику электропитания, но не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> • Не установлена температура. • Поврежден нагревательный элемент. 	<ul style="list-style-type: none"> • Установить температуру. • Связаться с продавцом.
Прибор подключен к источнику электропитания, но не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Сработала защита от перегрева. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подождать, пока прибор остынет. Нажать кнопку RESET в задней части прибора. В случае повторного срабатывания защиты от перегрева обратиться в пункт сервисного обслуживания или связаться с продавцом.
Неравномерный эффект запекания/ выпечки.	<ul style="list-style-type: none"> • Поврежденный вентилятор. • Поврежден регулятор температуры. • Недостаточное расстояние между блюдом и находящимся над ним противнем. 	<ul style="list-style-type: none"> • Связаться с продавцом. • Связаться с продавцом. • Обеспечить минимальное расстояние 40 мм.
Повреждено освещение камеры печи.	<ul style="list-style-type: none"> • Повреждена лампочка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключить от источника электропитания и подождать, пока остынет. Выкрутить лампочку и заменить ее на новую с такими же параметрами (220 В, 15 Вт).

Если нельзя удалить неисправности:

- отключить прибор от сети электропитания (тянуть за вилку, не провод!);
- **не** открывать корпус,
- вызвать специалистов по обслуживанию или обратиться к продавцу.

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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.



УКАЗАНИЕ!



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

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120