

## AT230-MDI



**A120823**

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

Тел. +49 5258 971-0  
Факс: +49 5258 971-120  
**Технічна допомога:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версія: 1.0

Дата підготовки: 2023-02-02

## Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека .....	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів .....	2
1.2	Вказівки щодо безпеки .....	3
1.3	Використання за призначенням .....	6
1.4	Використання не за призначенням .....	6
2	Загальна інформація .....	7
2.1	Відповідальність та гарантія .....	7
2.2	Захист авторських прав .....	7
2.3	Декларація про відповідність .....	7
3	Перевезення, упаковка та зберігання .....	8
3.1	Контроль доступу .....	8
3.2	Упаковка .....	8
3.3	Зберігання .....	8
4	Технічні параметри .....	9
4.1	Технічні дані .....	9
4.2	Перелік складових частин приладу .....	11
4.3	Функції приладу .....	11
5	Встановлення і експлуатація приладу .....	12
5.1	Встановлення приладу .....	12
5.2	Експлуатація приладу .....	15
6	Очищення .....	26
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення .....	26
6.2	Очищення .....	26
7	Можливі несправності .....	28
8	Утилізація .....	30



**Перш ніж користуватися приладом, слід прочитати інструкцію з експлуатації приладу та зберігати її у доступному місці!**

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт приладу, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації приладу є умовою безпечної та правильної його роботи. Крім того, застосовуються положення щодо запобігання нещасних випадків, правила з охорони та гігієни праці та законодавчі норми, що діють у галузі використання пристрою.

Перед початком роботи з пристроєм, і, зокрема, перед введенням його в експлуатацію, будь ласка, прочитайте ці інструкції, щоб уникнути травм людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною виробу і повинна зберігатися в безпосередній близькості від пристрою та бути доступною у будь-який час. Після передачі пристрою також слід передати цю інструкцію з експлуатації.

UK

## 1 Безпека

Прилад було виготовлено згідно з чинними технічними принципами. Однак пристрій може становити джерело небезпеки, якщо його використовувати неправильно або не за призначенням. Усі особи, які користуються пристроєм, повинні дотримуватися інформації, що міститься в цій інструкції з експлуатації, та дотримуватися вказівок на тему безпеки.

### 1.1 Пояснення попереджувальних слів

Важливі вказівки щодо безпеки експлуатації пристрою та попереджувальна інформація позначені в цій інструкції з експлуатації відповідними символами. Цих інструкцій слід суворо дотримуватися, щоб уникнути нещасних випадків, травм та пошкодження майна.



**НЕБЕЗПЕКА!**

Попереджувальне слово НЕБЕЗПЕКА попереджає про небезпеку, яка може призвести до серйозних травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до середньої тяжкості травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Попереджувальне слово **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до легких або помірної тяжкості травм, якщо їх не уникати.

### **УВАГА!**

Попереджувальне слово **УВАГА** вказує на можливі пошкодження майна, які можуть виникнути, якщо не дотримуватися вказівок на тему безпеки.

### **ПОВІДОМЛЕННЯ!**

Символ **ПОВІДОМЛЕННЯ** ознайомлює користувача з додатковою інформацією та інструкціями щодо експлуатації пристрою.

UK

## **1.2 Вказівки щодо безпеки**

### **Електричний струм**

- Занадто висока напруга мережі або неправильна установка можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад можна підключати лише в тому випадку, якщо дані на номінальній табличці відповідають напрузі мережі.
- Щоб уникнути електричних коротких замикань, пристрій слід тримати в сухому стані.
- Якщо під час роботи виникають несправності, пристрій слід негайно відключити від джерела живлення.
- Не торкатися вилки пристрою мокрими руками.
- Ніколи не брати пристрій, якщо він упав у воду. Відразу відключити пристрій від джерела електричного живлення.
- Будь-які ремонтні дії та відкриття корпусу можуть виконуватися тільки спеціалістами та відповідними майстернями.
- Не переносити пристрій за допомогою приєднувального проводу.

- Не допускати контакту приєднувального проводу з джерелами тепла та гострими краями.
- Приєднувальний провід не можна згинати, стискати або зав'язувати.
- Приєднувальний кабель пристрою завжди має бути повністю розкрученим.
- Ніколи не слід класти пристрій або інші предмети на приєднувальний провід.
- Для того щоб відключити пристрій від джерела електричного живлення, слід завжди братися за вилку.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

## Горючі матеріали

- Ніколи не піддавати прилад впливу високої температури, наприклад, від плити, печі, відкритого вогню, приладів, що утримують тепло тощо.
- Регулярно чистити прилад, щоб уникнути небезпеки виникнення пожежі.
- Не накривати прилад, наприклад, алюмінієвою фольгою або серветками.
- Приладом слід користуватися тільки при використанні призначених для нього матеріалів та відповідних параметрів температури. Матеріали, харчові продукти та залишки їжі в приладі можуть загорітися.
- Ніколи не використовувати прилад поблизу горючих, легкозаймистих матеріалів, наприклад, бензин, спирт тощо. Високі температури призводять до випаровування цих матеріалів і в результаті контакту з джерелами запалювання вони можуть вибухнути.
- У кожному випадку перед початком відповідних дій з гасіння пожежі слід відключити прилад від джерела електричного живлення. Ніколи не гасити вогонь водою, коли прилад підключений до джерела електричного живлення. Після гасіння пожежі слід забезпечити достатню кількість свіжого повітря.

## Гарячі поверхні

- Поверхні пристрою під час роботи нагріваються. Існує небезпека опіків. Висока температура також утримується після відключення.
- Не торкатися гарячих поверхонь пристрою. Слід користатися доступними елементами управління та ручками.
- Пристрій транспортувати та чистити лише після повного охолодження.
- Гарячі поверхні не обприскувати холодною водою або горючими рідинами.

## Обслуговуючий персонал

## Безпека

---

- Прилад може обслуговувати тільки кваліфікований та підготовлений спеціалізований персонал.
- Цей пристрій не можуть обслуговувати особи (у тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з обмеженим досвідом та/або обмеженими знаннями.
- Не залишати дітей без нагляду під час роботи приладу, щоб вони не гралися з ним і не вмикали його.

### Експлуатація лише під наглядом

- Пристрій можна експлуатувати лише під наглядом.
- Слід завжди триматися в безпосередній близькості від пристрою.

### Неправильна експлуатація

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо його технічний стан є безперечним і дозволяє безпечно працювати.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо всі з'єднання виконані відповідно до чинних положень.
- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід намагатися самостійно ремонтувати пристрій.
- Не впроваджувати жодних змін та модифікацій у пристрій.

## 1.3 Використання за призначенням

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- Приготування м'яса, риби та овочів
- Випічка хліба, тортів і пирогів
- Підігрівання страв
- Розморожування глибоко заморожених продуктів
- Запікання
- Обробка заморожених і глибоко заморожених страв.

## 1.4 Використання не за призначенням

Використання не за призначенням може призвести до серйозних травм людей та майна, спричинених електричною напругою, пожежею або ж високою температурою. За допомогою приладу можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

Наступні види використання не є використанням за призначенням:

- Опалення приміщень
- Сушка одягу
- Зберігання горючих предметів
- Нагрівання і підігрівання легкозаймистих, шкідливих для здоров'я, таких, що легко випаровуються або подібних рідин або матеріалів.



## 2 Загальна інформація

### 2.1 Відповідальність та гарантія

Уся інформація та вказівки, що містяться в даній інструкції з експлуатації, були викладені з урахуванням діючих норм і правил, сучасної інженерії, та наших знань і багаторічного досвіду. У разі замовлення спеціальних моделей приладу або ж якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятись від пояснень та рисунків, що містяться в даній інструкції з експлуатації.

Виробник **не несе відповідальності** за пошкодження та дефекти приладу внаслідок:

- недотримання вказівок,
- використання не за призначенням,
- впровадження технічних змін користувачем,
- використання незатверджених запчастин.

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни в прилад для підвищення його продуктивності та вдосконалення.

### 2.2 Захист авторських прав

Дана інструкція з експлуатації приладу, а також тексти, рисунки, фотографії та інші елементи, що містяться в ній, захищені авторським правом. Без письмової згоди виробника забороняється відтворювати зміст інструкції з експлуатації приладу в будь-якій формі та будь-яким способом (включаючи її фрагменти), а також використовувати та / або передавати її зміст третій стороні. Порушення вищезазначеного тягне за собою зобов'язання сплатити компенсацію. Ми залишаємо за собою право на подальший розгляд претензій.

### 2.3 Декларація про відповідність

Прилад відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Це підтверджено Декларацією відповідності ЄС. В разі потреби ми з радістю надішлемо Вам потрібну декларацію про відповідність.

## 3 Перевезення, упаковка та зберігання

### 3.1 Контроль доступу

Після отримання негайно переконайтесь, що прилад є повністю укомплектований та чи його не було пошкоджено під час перевезення. У разі видимих пошкоджень товару під час перевезення відмовтеся від його прийняття або ж домовтеся про його умовне прийняття. На транспортних документах / накладній транспортної компанії слід вказати розмір шкоди та скласти рекламцію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

У разі відсутності деталей або аксесуарів, зверніться, будь ласка, до нашого Відділу обслуговування клієнтів.

### 3.2 Упаковка

Не викидайте, будь ласка, картонну коробку від приладу. Вона може знадобитися для зберігання приладу під час переїзду або при його доставці до нашого сервісного центру у разі будь-яких пошкоджень.

Упаковка та окремі компоненти виготовлені з вторинних матеріалів. Це, зокрема: пластикова плівка та пакети, картонна упаковка.

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні.

Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

### 3.3 Зберігання

Упаковку слід зберігати закритою до часу встановлення приладу, а під час її зберігання слід дотримуватися інструкцій, розташованих назовні, щодо способу укладання та зберігання. Упаковку слід зберігати лише в наступних умовах:

- у закритих приміщеннях
- у сухому та вільному від пилу середовищі
- подалі від агресивних агентів
- в місці, захищеному від сонячних променів
- в місці, захищеному від механічних ударів.

У разі більш тривалого зберігання (понад три місяці) слід регулярно перевіряти стан усіх деталей та упаковки; При необхідності упаковку слід замінити.

## 4 Технічні параметри

### 4.1 Технічні дані

Назва:	Конвекційна піч AT230-MDI
Виріб №:	A120823
Матеріал:	нержавіюча сталь
Матеріал робочої камери:	нержавіюча сталь
Розміри робочої камери (шир. x гл. x вис.) в мм:	560 x 380 x 350
Кількість пар напрямних:	4
Формат напрямних:	1/1 GN
Відстань між парами напрямних в мм:	75
Діапазон температур від – до в °C:	50 - 300
Налаштування часу з -до в хв.:	0 - 120
Час нагрівання (150 °C) у хвилини, приблизно:	12
Кількість програм термічної обробки:	1
Кількість фаз термічної обробки:	1
Кількість двигунів:	2
Рівні швидкості вентилятора:	1
Клас захисту:	IPX 3
Споживана потужність:	3 кВт   230 В   50 Гц
Габарити (шир. x гл. x вис.) в мм:	700 x 650 x 550
Вага в кг:	47,0

Залишається право вносити технічні зміни!

### Модель / характеристики

- Серія: АТ
- Підключення пристрою: готовий до підключення
- Функції: циркуляція | функція гриля | зволоження
- Регулювання температури: термостатично | з кроком 1 °С
- Таймер
- Термостат
- Тип напрямних: поперечні
- Внутрішнє освітлення
- LED-індикація: температура | час
- Керування: ручка MDI
- Вмикач/вимикач
- Контрольні лампочки:
  - Увімк./вимк.
  - нагрівання
  - час, що минув на таймері
- Властивості:
  - Легке завантаження камери завдяки бічній петлі дверцят
  - Ручка з цифровою індикацією температури та часу
  - Можливість поставити процес приготування на паузу за допомогою терморегулятора
  - Подвійне скло дверцят
  - Закруглена камера печі
  - Знімні направляючі
  - Звуковий сигнал після закінчення часу
  - Функція Memoq
- У комплекті:
  - 1 x 1/1 решітка GN
  - 1 x 1/1 ємність GN
  - шланг для стаціонарного підключення води

### 4.2 Перелік складових частин приладу

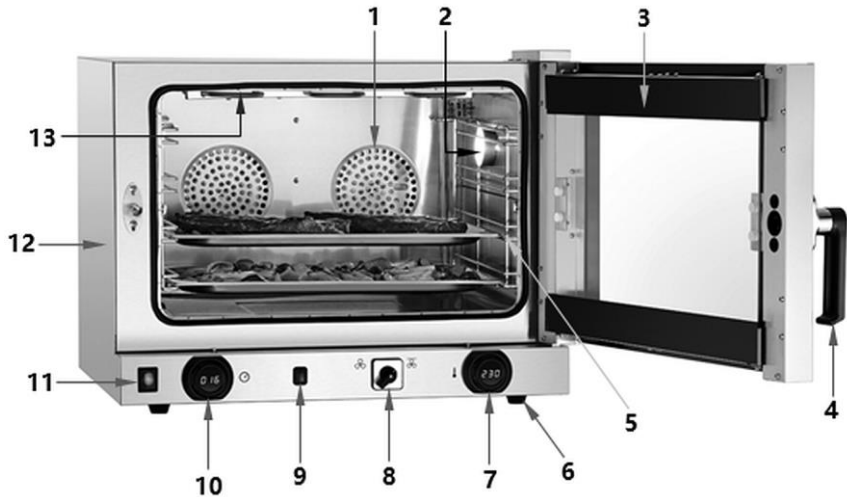


Рис. 1

- |   |   |
|---|---|
| 1. Вентилятор (2x)  | 2. Внутрішнє освітлення                 |
| 3. Скляні дверцята  | 4. Ручка скляних дверцят                |
| 5. Нагрівальний елемент   | 6. Ніжки (4x)                           |
| 7. Натискний поворотний регулятор температури                         | 8. Регулятор циркуляція /гриль          |
| 9. Кнопка зволоження  | 10. Натискний поворотний регулятор часу |
| 11. Вмикач/вимикач із вбудованою контрольною лампою живлення (зелена) | 12. Корпус                              |
| 13. Нагрівальний елемент  |   |

### 4.3 Функції приладу

Конвекційна піч AT220-MDI поєднує в собі перевірені функції серії AT для додаткового комфорту завдяки вбудованій функції гриля і зволоження. Найвищий комфорт експлуатації забезпечує цифрове керування MDI Bartscher із швидким і простим регулюванням температури та часу. Конвекційна піч полегшує завантаження термообробної камери завдяки бічній петлі дверцят.

### 5 Встановлення і експлуатація приладу

#### 5.1 Встановлення приладу



#### **ОБЕРЕЖНО!**

Неправильне встановлення, налаштування, експлуатація, технічне обслуговування або неправильне поводження з пристроєм можуть призвести до травм у людей та пошкодження майна.

Розташування та встановлення, а також ремонт можуть проводитися тільки уповноваженою технічною службою відповідно до чинного законодавства в даній країні.

#### **ВКАЗІВКА!**

Виробник не несе відповідальності або гарантій за пошкодження, пов'язані з недотриманням норм або неправильним способом монтажу.

УК

#### Розпакування / встановлення

- Розпакувати пристрій та видалити усі зовнішні та внутрішні елементи упаковки, а також захист на час транспорту.



#### **ОБЕРЕЖНО!**

#### **Небезпека задущення!**

Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
  - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур

## Встановлення і експлуатація приладу

- досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
  - легкодоступна
  - яка має хорошу вентиляцію.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
  - Слід дотримуватися мінімальної відстані від горючих стін і предметів по 10 см з боку і 20 см ззаду.
  - Прикріпити ніжки, що додаються пригвинчуючи їх під пристроєм.

### **Вказівка:**

**Не використовувати пристрій без ніжок.**

### **УВАГА!**

**Пристрій не підходить для установки в меблі.**

## Підключення води

1. Переконайтеся, що підключення до питної води знаходиться поблизу пристрою.
2. Перед підключенням пристрою злити достатньо води, щоб видалити будь-який залишковий матеріал у трубопроводі, щоб він не потрапив у електромагнітні клапани.

### **ВКАЗІВКА:**

**Щоб забезпечити правильне функціонування і запобігти утворенню накипу в камері печі, пристрій повинен харчуватися питною водою, твердість якої становить від 0,5 до 5 ° DH (німецькі градуси). При більш високих значеннях необхідно встановити систему пом'якшення води.**

3. Під'єднати напірний шланг із комплекту постачання до штуцера шланга подачі води (3/4") на задній панелі пристрою.
4. Під'єднати інший кінець напірного шланга до системи холодної води за допомогою запірного крана.

Тиск питної води, що подається, повинен бути від 50 кПа (0,5 бар) до 200 кПа (2 бар).

Якщо вхідний тиск води перевищує 200 кПа (2 бар), необхідно встановити редуктор тиску.

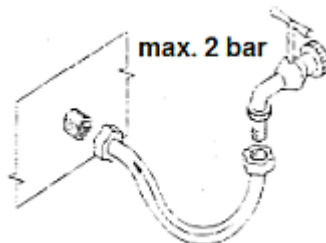


Рис. 2

### Підключення до струму

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключити пристрій до одинарної, правильно забезпеченої розетки із захисним контактом. Не підключати прилад до багатократної розетки.
- Приєднувальний провід прокласти так, щоб ніхто не міг ходити по ньому і не спотикатися, зачіплюючись за нього.



### 5.2 Експлуатація приладу



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

##### Небезпека отримання опіків!

Під час роботи корпус і скляні дверцята сильно нагріваються, і залишаються гарячими протягом деякого часу після вимкнення .

Не слід торкатися до пристрою під час роботи або відразу після його вимкнення. Відчиняти та зачиняти конвекційну піч можна лише ручкою на скляних дверцятах.

Для керування використовувати передбачені для цього ручки і елементи керування.

##### Під час роботи решітка, деко і ємності сильно нагріваються.

Для вийняття використовувати ганчірки для посуду або захисні рукавиці.

#### Підготовка пристрою

1. Перед першим використанням очистити пристрій та обладнання зсередини та ззовні згідно з інструкціями, що містяться у пункті 6 «**Очищення**».
2. Перед першим використанням розігріти піч без страв, дотримуючись інструкцій з розділу «**Налаштування**», щоб видалити будь-які неприємні запахи, що виходять від теплоізоляції. Обрати найвище налаштування температури і найдовший час.

Може трапитися так, що виникне трохи диму або неприємний запах. При першому використанні це нормально, і при наступних застосуваннях це більше не відбувається.

3. Потім відчинити скляні дверцята, щоб залишки диму могли вийти.

### Налаштування

Керування конвекційною піччю здійснюється за допомогою двох натискних поворотних регуляторів:

- Натискний поворотний регулятор часу (зліва на панелі керування)
- Натискний поворотний регулятор температури (праворуч на панелі керування)

Натискні поворотні регулятори використовуються як для установки часу і температури, так і для активації режиму програм.

У натискних поворотних регуляторах вбудовані цифрові дисплеї, з яких можна зчитувати налаштовані час і температуру.

Інформаційні контрольні лампочки показують робочий стан.

### Конструкція натискних поворотних регуляторів



Натискний поворотний регулятор

Цифровий дисплей

Інформаційна контрольна лампочка

UK

### Налаштування часу

Час роботи пристрою встановлюється за допомогою натискного поворотного регулятора (зліва на панелі керування). Час може бути встановлений в діапазоні від 1 до 120 хвилин з 1-хвилинними інтервалами.

### Налаштування температури

Температура встановлюється за допомогою натискного поворотного регулятора (праворуч на панелі керування). Температуру можна встановити в діапазоні 50 °C - 300 °C з інтервалом 1 °C.

### Звичайна робота

1. Підключити пристрій до одинарної розетки з заземленням.
2. Вмикач/вимикач перевести в позицію «I».

Контрольна лампочка живлення (зелена) на вмикачі/вимикачі починає горіти.

Тепер пристрій знаходиться в головному меню.

## Встановлення і експлуатація приладу

Цифрові дисплеї натискних поворотних регуляторів показують останні використані температуру і час, інформаційні контрольні лампочки вимкнені.

3. Встановити бажані параметри, обертаючи відповідний натискний поворотний регулятор.
4. Для запуску програми необхідно натиснути на натискний поворотний регулятор.

Нагрівання, внутрішнє освітлення і двигуни вентиляторів включаються.

Інформаційна контрольна лампочка натискного поворотного регулятора починає блимати.

Інформаційна контрольна лампочка регулятора температури горить до тих пір, поки не буде досягнута задана температура, а потім загоряється тільки тоді, коли відбувається процес нагрівання.

Під час роботи можна вільно змінювати як час, так і температуру, повертаючи відповідний натискний поворотний регулятор.

Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Він повторюється до тих пір, поки не буде підтверджений натисканням одного з двох натискних поворотних регуляторів. Інформаційна контрольна лампочка натискного поворотного регулятора гасне.

Тепер пристрій знову знаходиться в головному меню.

На цифрових дисплеях відображаються останні використані значення, інформаційні контрольні лампочки вимкнені.

Коли пристрій знаходиться в режимі Standby (цифрові та інформаційні дисплеї, контрольні лампочки обох натиснутих поворотних регуляторів чорні), їх можна активувати натисканням одного з натискних поворотних регуляторів.

Вказівка: При температурі вище 80 °C вентилятори конвекційної печі працюють після вимкнення, доки пристрій не охолоне.

Якщо конвекційна піч не використовується ще 60 хвилин, вона повертається в режим Standby. Всі дисплеї в натискних поворотних регуляторах відключені.

Натисканням одного з натиснутих поворотних регуляторів, можна повторно активувати пристрій.

### Режим Break

Під час роботи можна перервати програму. Для цього необхідно натиснути поворотний регулятор температури.

Дисплеї обох натискних поворотних регуляторів блимають, вентилятори і освітлення активні, нагрів вимкнений, час зупинено.

При повторному натисканні на натискний поворотний регулятор температури програма знову активується і триває з заданими параметрами.

### Приготування страв

#### ПІДКАЗКА!

**Перед кожним використанням конвекційну піч необхідно добре нагріти. Встановити температуру прибл. 30 °C вище, ніж температура, зазначена і скоригувати її після того, як страву покладена у піч для досягнення рівномірного ефекту.**

1. Після досягнення заданої температури помістити бажані страви в ємностях GN або в інших відповідних ємностях на решітчасту решітку в камері термообробки пристрою.
2. Якщо є необхідність, знову встановити час і температуру.

Можна одночасно вставити 4 ємності GN на 4 пари напрямних конвекційної печі. При завантаженні пристрою необхідно стежити за тим, щоб між ємностями GN (або іншими ємностями) був збережений зазор не менше 40 мм, що дозволить підтримувати оптимальний розподіл тепла в камері печі.

Після закінчення встановленого часу чути звуковий сигнал, який повторюється до тих пір, поки не буде підтверджений натисканням одного з двох натискних поворотних регуляторів.

Інформаційна контрольна лампочка натискного поворотного регулятора часу гасне.

3. Обережно вийняти приготовлені страви.
4. Коли пристрій не використовуватиметься, його слід вимкнути за допомогою вмикача/вимикача.
5. Відключити пристрій від джерела електричного живлення.

### Зволоження

Зволоження (утворення пари) ініціюється натисканням кнопки зволоження на панелі керування. При натисканні вода миттєво розпилюється на вентилятор, а потім перетворюється на пару в камері термообробки пристрою.

1. Увімкнути пристрій за допомогою вмикача/вимикача.
2. Встановити бажані параметри, обертаючи відповідний натискний поворотний регулятор:
  - температура при 170 °C - 300 °C,
  - часовий діапазон від 0 до 120 хвилин.

## Встановлення і експлуатація приладу

3. Для запуску програми необхідно натиснути на натискний поворотний регулятор часу.
4. Натискати кнопку зволоження тільки тоді, коли температура в пристрої перевищує 170 °С, щоб направити вологу в камеру термообробки ручними імпульсами.

Вода розпилюється в камеру термообробки до тих пір, поки кнопка зволоження залишається натиснутою.

### **ПІДКАЗКА!**

**Натиснути кнопку зволоження тільки на короткий час (макс. 3 сек.), оскільки в іншому випадку на дні камери термообробки збирається надлишок води.**

## Відведення парів

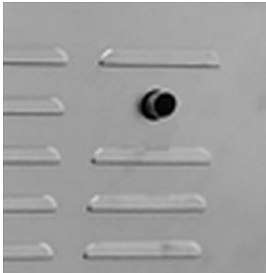


Рис. 3

При розпиленні (зволоженні) в камері термообробки пристрою утворюється пара. Цей пар відводиться через витяжку, яка знаходиться на задній стінці пристрою.

### Процес приготування / випічки з циркуляцією

Процес приготування / випічки в конвекційній печі здійснюється за допомогою циркуляції гарячого повітря всередині пристрою. Це дозволяє приготувати / випікати рівномірно завдяки рівномірному розподілу температури.

Перевага конвекційної печі полягає в тому, що ви можете одночасно приготувати/випікати різні страви (коли температура випічки однакова), і різні аромати їжі не змішуються.

1. Налаштування температури і часу, необхідні для обраних страв, виконуються відповідно до інструкцій в розділі **«Налаштування / Звичайна робота»**.

2. Переключити регулятор циркуляція / гриль вліво, щоб активувати функцію циркуляції.

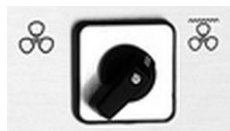


Рис. 4

#### ПРИМІТКА!

**Функція «Циркуляція» і функція «Гриль» не можуть використовуватися одночасно.**

3. Щоб запустити процес термообробки, натиснути натискний поворотний регулятор часу.
4. Після досягнення заданої температури помістити бажані страви в ємностях GN або в інших відповідних ємностях на решітчасту решітку в камері термообробки пристрою.
5. Щоб продовжити процес термообробки, натиснути натискний поворотний регулятор часу.
6. Приготувати страви.

Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Він повторюється до тих пір, поки не буде підтверджений натисканням одного з двох натискних поворотних регуляторів. Інформаційна контрольна лампочка натискного поворотного регулятора часу гасне.

7. Після процесу термічної обробки обережно витягнути приготовлені страви.

### Процес приготування на грилі

Функцію гриля можна використовувати, включивши верхній нагрівальний елемент.

Процес приготування на грилі здійснюється за допомогою теплового випромінювання нагрівального елемента, що світиться у верхній частині

## Встановлення і експлуатація приладу

камери термообробки. Створюється дуже висока температура, і тепло виділяється лише в одному напрямку (зверху вниз), таким чином дозволяючи поверхні страв негайно підрум'янитися.

1. Налаштування температури і часу, необхідні для обраних страв, виконуються відповідно до інструкцій в розділі **«Налаштування / Звичайна робота»**.



Рис. 5

2. Переключити регулятор циркуляція / гриль вліво, щоб активувати функцію гриля.

### **ПРИМІТКА!**

**Функція «Циркуляція» і функція «Гриль» не можуть використовуватися одночасно.**

3. Для попереднього нагрівання пристрою необхідно натиснути на натискний поворотний регулятор часу.
  4. Приготувати необхідні страви для приготування на грилі (м'ясо, риба, овочі) і викласти їх на відповідну решітку для гриля.
  5. Змастити страви невеликою кількістю олії.
  6. Після досягнення заданої температури помістити решітку гриля зі стравами на верхню полицю конвекційної печі.
  7. Під решітку вставити лоток для збору жиру.
  8. Щоб запустити процес приготування на грилі, натиснути натискний поворотний регулятор часу.
  9. Необхідно постійно стежити за процесом приготування на грилі, оскільки теплове випромінювання нагрівального елемента дуже високе і страви можуть легко підгоріти.
  10. Коли верхня поверхня страв підрум'яниться, відкрийте дверцята конвекційної печі, витягніть решітку для гриля, переверніть страви і ще раз вставте решітку в конвекційну піч, щоб приготувати страви на грилі з іншого боку.
- Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Він повторюється до тих пір, поки не буде підтверджений натисканням одного з двох натискних поворотних регуляторів. Інформаційна контрольна лампочка натискного поворотного регулятора часу гасне.
11. Після процесу приготування на грилі витягнути приготовлені страви.

### Захист від перегрівання

Пристрій оснащений **захистом від перегріву**, який активується при 320°C і вимикає пристрій.

При спрацьовуванні захисту від перегріву виконати наступні дії:



Рис. 6

- залишити пристрій на деякий час охолонути,
- відкрутити пластикову кришку захисного пристрою на задній стінці пристрою,
- натиснути кнопку **RESET**,
- знову накрутити пластикову кришку,
- знову запустити пристрій.

### Методи термічної обробки

УК

#### Перші страви

Лазанью, запіканку з макаронних виробів, каннеллоні слід запікати при температурі від 185 °С до 190 °С. Щоб досягти золотисто-жовтого підрум'янювання, слід підняти температуру до 220-230 °С в кінці процесу випікання.

#### Запікання

Яловичина, свинина, курка, індичка, баранина. Для того, щоб м'ясо було запечене, процес запікання повинен проводитися при температурі 180 °С. на заключному етапі, щоб висушити м'ясо, необхідно на кілька хвилин встановити температуру 240 °С – 250 °С.

#### Підрум'янювання м'яса

Котлета, шніцель, ковбаса та гамбургер.

Вставити решітку, на якій знаходяться злегка змащені маслом продукти для запікання. Під решітку встановити деко на капаючий жир. Запікати при температурі 220 °С - 230 °С. на фінальній фазі підняти температуру на кілька хвилин до 280 °С, щоб страви злегка підрум'янилися.

#### Ростбіф

Запікати при температурі 220 °С.



## Встановлення і експлуатація приладу

---

### **Риби**

Камбалу, тріску, хек запікати при температурі 200 °С.

### **Запечена картопля**

Запікати при температурі 170 °С -180 °С.

### **Пироги**

Стандартно випікати при температурі 180 °С. під час випічки уникати відчинення дверцят конвекційної печі.

### **Хлібобулочні вироби**

Випікати при температурі 200 °С.

### **Термічна обробка глибоко заморожених продуктів**

Заморожені хлібобулочні продукти розморозити і випікати при температурі 200 °С.

Попередньо запечену заморожену піцу вставити в конвекційну піч ще в замороженому стані і випікати при рекомендованій температурі протягом кількох хвилин. Дотримуватися вказівок виробників, зазначених на пакованні.

### **Булочки / тости**

Підігрівати при температурі 220 °С.

### **Підігрівання страв**

Страви приготувати в прибіл. 150 °С.

### **Розморожування страв**

Розморожувати при 80 °С.

Таблиця випічки / термічної обробки

Страви для випічки / термічної обробки		Температура у °C	Час термічної обробки у хв. прибл.
Пироги	Торти	135 - 160	в залежності від ваги
	Бісквіт	160 - 175	25 - 35
	Маленькі пироги	175	
Торти з дріжджами / розпушувачем	Вишневий торт	175	
	Фруктовий пиріг	220	
	Листкове тісто	210	
	Пісочне тісто	200 - 225	
	Пироги	175	40 - 50
Кондитерські вироби	Безе	100	100 - 130
	Печиво	175	15 – 20
	Пісочне печиво	150 - 175	5
	Фруктовий пиріг	200	8
	Круасани	180	18 - 20
Пудинг	Хлібна запіканка	175 - 190	45
	Яечний крем	165	45
	Фруктовий пудинг	160	45
Перші страви	Фаршировані каннеллоні	190	20
	Яечна запіканка	185	25
	Лазанья	190	27
	Запіканка з макаронів	190	40
Швидке запікання	Запечені ковбаски (не жирні)	225	10 - 15
	Печеня з решітки	225	15 - 30
	Печінка	250	10 - 15
	Печеня з вирізки	250	15 - 30
	Куряча грудка	200	30

Страви для випічки / термічної обробки	Температура у °С	Час термічної обробки у хв. прибл.	
<b>М'ясо</b>	<b>Добре підрум'янена індичка</b>		
	до останніх 30 хвилин запікання	160 - 175	
	під час останніх 30 хвилин запікання	175 - 200	30/кг
	<b>Рожева ягнятина</b>		
	Стегно 1,5 - 2 кг	175	50/кг
	Печеня з ягня	175	30/кг
	Ягняча лопатка	175	50/кг
	<b>Добре запечена свинина</b>		
	Стегно до 2 кг	175	50/кг
	Вирізка і лопатка	175	60/кг
	<b>Яловичина medium</b>		
	Рулет з вирізки 2 кг	175	30/кг
	Печеня з решітки	175	30/кг
	Філе	175 - 200	20/кг
	Курка 2 кг, запечена до золотистого кольору/ тушкована	175	50/кг
Качка 2 кг з власним соусом, не висушена	180	60/кг	
<b>Дичина</b>	Заєць 2 кг	175	60 - 90
	Олень	170 - 200	90
	Фазан	175 - 200	35 - 90
<b>Гарнір</b>	Запечена картопля, хрустка	175	60
	Картопля кружечками, добре приготована, з соусом	150 - 175	30/кг
<b>Риби</b>	Філе (малі)	200	15 - 20
	Риба 1 ½ кг	200	30 - 40

## 6 Очищення

### 6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

### 6.2 Очищення

1. Пристрій слід регулярно чистити в кінці робочого дня, якщо це потрібно також частіше, або коли пристрій не використовувався тривалий час.

При регулярному очищенні можна уникнути пригоряння залишків запеченого і смаженого.

2. Вийняти з пристрою використані дека, решітки для гриля, контейнери з стравами.
3. Камеру термообробки слід чистити за допомогою м'якої, вологої ганчірки з додаванням м'якого миючого засобу.
4. Для сильних забруднень використовувати загальні чистячі засоби для печі. Дотримуватись вказівок виробника такого засобу для чищення.



Рис. 7

Для полегшення очищення камери печі можна зняти напрямні.

5. Для цього слід відкрутити гвинти з накаткою (праворуч і ліворуч) і зняти напрямні з камери печі.
6. Направні ретельно очистити теплою водою, м'якою ганчіркою та м'яким миючим засобом.

7. Очистити камеру печі, як описано вище.
8. Знову вставити напрямні та закріпити їх гвинтами з накаткою.
9. Корпус пристрою і скляні двері протерти всередині і зовні м'якою вологою ганчіркою.
10. На завершення осушити усі очищені компоненти та поверхні за допомогою м'якої ганчірки.

### Акcesуари

1. Використовувані акcesуари слід чистити теплою водою, м'яким миючим засобом і м'якою ганчіркою або губкою.
2. Очищені акcesуари сполоснути чистою водою.
3. Осушити акcesуари м'якою ганчіркою.

## 7 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення роботі або помилок, що виникають під час роботи пристрою. Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру.

При цьому слід обов'язково вказати номер артикула, назву моделі та серійний номер. Ці дані можна знайти на номінальній табличці пристрою.

Помилка	Можлива причина	Рішення
Пристрій підключено до джерела живлення, але цифрові дисплеї натискних оберткових регуляторів не показують ніяких значень	Неправильно вставлений штепсель.	Витягти штепсель і правильно вставити його в розетку
	Пристрій знаходиться в режимі Standby	Натиснути один із натискних поворотних регуляторів
Пристрій підключений до електромережі, але не нагрівається	Температура не встановлена	Встановити температуру
	Пошкоджений нагрівальний елемент	Звернутися в сервісний центр
Пристрій підключений до мережі, але не працює	Був активований захист від перегріву	Зачекати, поки пристрій охолоне. Натиснути кнопку RESET Натиснути кнопку RESET , що знаходиться на задній стороні. Якщо знову активується захист від перегріву, зверніться до сервісного центру
Ефект приготування / випічки нерівномірний	Пошкоджений вентилятор	Звернутися в сервісний центр
	Пошкоджено термостат.	Звернутися в сервісний центр
	Зазор між стравами та деко зверху занадто малий	Дотримуватись зазору не менше 40 мм

## Можливі несправності

Помилка	Можлива причина	Рішення
Освітлення камери печі не працює	Несправна лампочка	Відключити пристрій від джерела електричного живлення і залишити для охолодження. Зняти кришку лампочки. Викрутити лампочку і замінити її на нову з тими ж технічними характеристиками

## 8 Утилізація

### Електричні пристрої



Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.