

AT230-MDI



A120823

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: 1.0

Дата составления: 2023-01-31

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	Обзор компонентов прибора	11
4.3	Функции прибора.....	11
5	Инсталляция и обслуживание	12
5.1	Инсталляция.....	12
5.2	Обслуживание	15
6	Очистка.....	26
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	26
6.2	Очистка	26
7	Возможные неисправности	28
8	Утилизация.....	30



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 неосторожности 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 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.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

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 только квалифицированным персоналом.
- 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

Наименование:	Конвекционная печь AT230-MDI
№ арт.:	A120823
Материал:	нержавеющая сталь
Материал рабочей камеры:	нержавеющая сталь
Размеры камеры термообработки (шир. x гл. x выс.) в мм:	560 x 380 x 350
Количество пар направляющих:	4
Формат вставки:	1/1 GN
Расстояние между вставками в мм:	75
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 120
Время разогрева (150 °С) ок. в мин.:	12
Количество программ приготовления:	1
Количество этапов приготовления:	1
Количество двигателей:	2
Скорость вентилятора:	1
Степень защиты:	IPX 3
Потребляемая мощность:	3 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	700 x 650 x 550
Вес в кг:	47,0

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Модель / характеристики

- Серия: АТ
- Подключение прибора: готово к подключению
- Функции: циркуляция тепла | гриль | увлажнение
- Регулирование температуры: термостатическое | шаг в 1 °С
- Таймер
- Термостат
- Вид вставок: в поперечном направлении
- Внутреннее освещение
- Светодиодный дисплей: температура | время
- Управление: рукоятка MDI
- Вкл./выкл.
- Контрольные лампы:
 - Вкл./выкл.
 - нагревание
 - прошедшее время на таймере
- Характеристики:
 - Легкая загрузка камеры благодаря боковой петле дверцы
 - Ручка с цифровой индикацией температуры и времени
 - Возможность поставить на паузу процесс приготовления с помощью регулятора температуры
 - Двойное остекление дверей
 - Закругленная внутренняя камера
 - Направляющие, извлекаемые
 - Звуковой сигнал после завершения времени
 - Функция Memory
- В комплект входят:
 - 1 решетка 1/1 GN
 - 1 емкость 1/1 GN
 - Шланг для фиксированного подключения воды

4.2 Обзор компонентов прибора

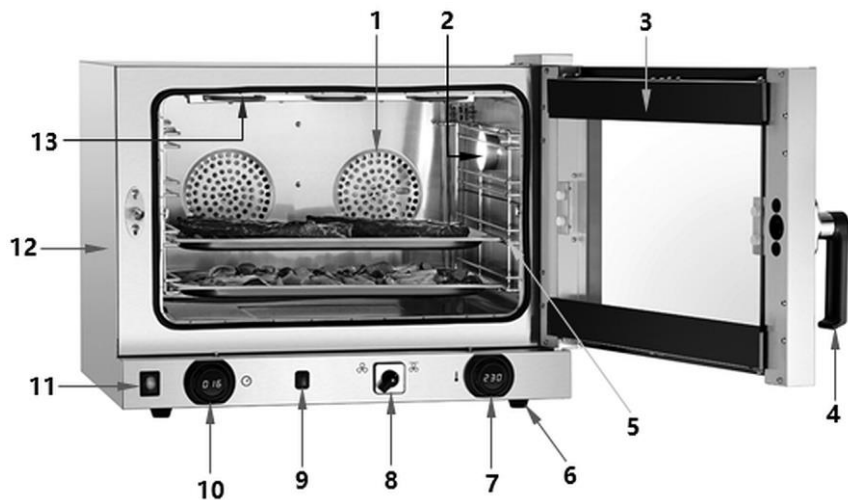


Рис. 1

RU

- | | |
|--|---|
| 1. Вентилятор (2x) | 2. Внутреннее освещение |
| 3. Стеклопакетные двери | 4. Ручка стеклопакетных дверей |
| 5. Направляющие | 6. Ножки (4x) |
| 7. Нажимная рукоятка для установки температуры | 8. Регулятор циркуляции тепла / гриль |
| 9. Кнопка увлажнения | 10. Нажимная рукоятка для установки времени |
| 11. Включатель/выключатель со встроенным индикатором питания (зеленый) | 12. Корпус |
| 13. Нагревательный элемент | |

4.3 Функции прибора

Конвекционная печь AT220-MDI сочетает в себе проверенные функции серии AT для дополнительного комфорта благодаря встроенной функции гриля и увлажнения. Высочайший комфорт управления обеспечивается цифровым управлением MDI Bartscher с быстрой и простой регулировкой температуры и времени. Конвекционная печь облегчает загрузку камеры термообработки благодаря боковой петле двери.

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



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.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.

RU

Распаковка / установка

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 размещать на поверхности со следующими характеристиками:

Инсталляция и обслуживание

- 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.
- 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.

ВНИМАНИЕ!

Прибор не предназначен под мебельную застройку.

Подключение воды

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

УКАЗАНИЕ:

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 напорный шланг воды из комплекта 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.

Входящая 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.

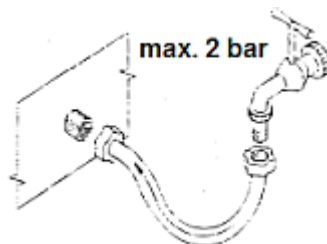


Рис. 2

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.

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 работы решетка и противень 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 6 „Очистка”.
2. Перед первым применением прибор следует нагреть без продуктов, руководствуясь инструкциями раздела „Настройки”, 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.

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

Настройки

Управление конвекционной печью осуществляется с помощью двух нажимных рукояток:

- Нажимная рукоятка для установки времени (слева на панели обслуживания)
- Нажимная рукоятка для установки температуры (справа на панели обслуживания)

Нажимные рукоятки служат как для установки времени и температуры, так и для активирования режима программ.

В нажимные рукоятки встроены цифровые индикаторы, на которых отображается установленное время и температура.

Информационные контрольные лампы показывают статус работы.

Конструкция нажимных рукояток



Нажимная рукоятка

Цифровая индикация

Информационная контрольная лампа

Настройка времени

Время работы прибора устанавливается с помощью нажимной рукоятки (слева на панели обслуживания). Время можно устанавливать в диапазоне от 1 до 120 минут с шагом в 1 минуту.

Настройка температуры

Температура устанавливается с помощью нажимной рукоятки (справа на панели обслуживания). Температуру можно устанавливать в диапазоне от 50 °C до 300 °C с шагом 1 °C.

Нормальная работа

1. Подключить прибор к одиночной, заземленной розетке.
2. Вкл./выкл. установить в положении „I“.

Загорится зеленая контрольная лампа сетевого питания во вкл./выкл.

Теперь прибор находится в главном меню.

Цифровые индикаторы нажимных рукояток показывают недавно использованную температуру и время, информационные контрольные лампы выключены.

3. Установить необходимые параметры, поворачивая соответствующую нажимную рукоятку.

4. Чтобы активировать программу, следует нажать нажимную рукоятку.

Разогрев, внутреннее освещение и двигатели вентиляторов включены.

Информационная контрольная лампа нажимной рукоятки начинает мигать.

Информационная контрольная лампа рукоятки для установки температуры горит так долго, пока не будет достигнута установленная температура, и потом загорается только тогда, когда включится дополнительный подогрев.

Во время работы можно свободно изменять как время, так и температуру, поворачивая соответствующую нажимную рукоятку.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Он повторяется до тех пор, пока не будет нажата одна из двух нажимных рукояток. Информационная контрольная лампа нажимной рукоятки гаснет.

Затем прибор снова переключается на главное меню.

На цифровых индикаторах отображаются последние использованные значения, информационные контрольные лампы выключены.

Когда прибор находится в режиме Standby (цифровые индикаторы и информационные контрольные лампы обоих нажимных рукояток черного цвета), их можно активировать путем нажатия одной из нажимных рукояток.

Указание: Вентиляторы конвекционной печи работают при температурах выше 80 °C работают так долго, пока прибор не будет охлажден.

Если в течение следующих 60 минут конвекционная печь не будет использоваться, она переключится в режим Standby. Все индикаторы в нажимных рукоятках выключены. Путем нажатия одной из нажимных рукояток, прибор можно активировать повторно.

Режим Break

Во время работы программу можно приостановить. С этой целью необходимо нажать нажимную рукоятку для установки температуры.

Индикаторы обоих нажимных рукояток мигают, вентиляторы и освещение активны, разогрев выключен, время приостановлено.

Путем повторного нажатия нажимной рукоятки для установки температуры программа активируется повторно, и продолжает осуществляться с установленными параметрами.

Приготовление блюд

УКАЗАНИЕ!

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. После достижения заданной температуры поместить желаемые продукты в емкости GN или в другие подходящие емкости на решетчатую решетку в камере термообработки прибора.
2. При необходимости снова установить время и температуру.

Одновременно можно вставить 4 емкости GN на 4 пары направляющих конвекционной печи. При загрузке прибора следует обратить внимание на то, чтобы между емкостями GN (или другими емкостями) сохранялся зазор не менее 40 мм, что позволит поддерживать оптимальное распределение тепла в камере печи.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который будет повторяться до тех пор, пока он не будет подтвержден нажатием одной из двух нажимных рукояток.

Информационная контрольная лампа нажимаемого поворотного регулятора времени гаснет.

3. Осторожно извлечь готовые блюда.
4. Если прибор не будет использоваться, его следует выключить с помощью включателя/выключателя.
5. Отсоединить прибор от источника электропитания.

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.

1. Включить прибор с помощью включателя/выключателя.
2. Установить необходимые параметры, поворачивая соответствующего нажимаемого поворотного регулятора:
 - температура на 170 °C - 300 °C,
 - время в диапазоне от 0 до 120 минут.

Инсталляция и обслуживание

3. Для запуска программы необходимо нажать на нажимной поворотный регулятор времени.
4. Нажимать кнопку увлажнения следует только тогда, когда температура в приборе превышает 170 °С, чтобы направить влагу в камеру термообработки с помощью ручных импульсов.

Вода впрыскивается в камеру термообработки до тех пор, пока кнопка увлажнения остается нажатой.

УКАЗАНИЕ!

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

Вытяжка испарений

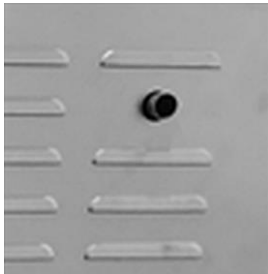


Рис. 3

При распылении (увлажнении) в камере термообработки прибора образуется пар. Этот пар выводится через вытяжку, которая находится на задней стенке прибора.

Процесс приготовления / выпечки с циркуляцией тепла

Процесс приготовления / выпечки 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.

1. Настройки температуры и времени, необходимые для выбранных блюд, выполните в соответствии с инструкциями в разделе **«Настройки / Нормальная работа»**.

2. Переключить регулятор циркуляции тепла / гриль влево, чтобы активировать функцию циркуляции тепла.

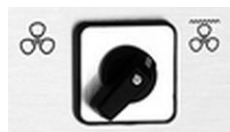


Рис. 4

ВНИМАНИЕ!

Функция «Циркуляция тепла» и функция «Гриль» не могут использоваться одновременно.

3. Для начала процесса термообработки необходимо нажать на нажимной поворотный регулятор времени.
4. После достижения заданной температуры поместить желаемые продукты в емкости GN или в другие подходящие емкости на решетчатую решетку в камере термообработки прибора.
5. Для продолжить процесса термообработки необходимо нажать на нажимной поворотный регулятор времени.
6. Приготовить блюда.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Он повторяется до тех пор, пока не будет подтвержден нажатием одной из двух нажимных рукояток. Информационная контрольная лампа нажимаемого поворотного регулятора времени гаснет.

7. После процесса термообработки осторожно вынуть приготовленные блюда.

Процесс приготовления на гриле

Функцию гриля можно использовать, активировав верхний нагревательный элемент. Процесс приготовления на гриле осуществляется с помощью теплового излучения светящегося нагревательного элемента в верхней части камеры термообработки. Создаваемая температура очень высока, и тепло

отдается только в одном направлении (сверху вниз), что позволяет поверхности блюд мгновенно подрумяниться.

1. Настройки температуры и времени, необходимые для выбранных блюд, выполните в соответствии с инструкциями в разделе **«Настройки / Нормальная работа»**.

2. Переключить регулятор циркуляции тепла / гриль вправо, чтобы активировать функцию гриля.



Рис. 5

ВНИМАНИЕ!

Функция «Циркуляция тепла» и функция «Гриль» не могут использоваться одновременно.

3. Для предварительного нагрева прибора необходимо нажать на нажимной поворотный регулятор времени.
 4. Приготовить необходимые блюда для гриля (мясо, рыба, овощи) и расположить их на соответствующей решетке гриля.
 5. Смазать небольшим количеством продовольственного масла.
 6. После достижения заданной температуры вставить решетку гриля с продуктами на самый высокий уровень конвекционной печи.
 7. Под решетку вставить лоток для стекающего жира.
 8. Чтобы начать процесс приготовления на гриле, необходимо нажать на нажимной поворотный регулятор времени.
 9. Следует постоянно наблюдать за процессом приготовления гриля, потому что тепловое излучение нагревательного элемента очень интенсивное, и посуда может легко пригореть.
 10. 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.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Он повторяется до тех пор, пока не будет подтвержден нажатием одной из двух нажимных рукояток. Информационная контрольная лампа нажимаемого поворотного регулятора времени гаснет.
11. После обжаривания на гриле вынуть приготовленные блюда.

Защита от перегрева

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

При срабатывании защиты от перегрева необходимо выполнить следующие действия:



- оставить прибор на некоторое время остывать,
- отвинтить пластиковую крышку защитного устройства на задней стенке прибора,
- Нажать кнопку **RESET**,
- повторно накрутить пластиковую крышку,
- повторно ввести прибор в действие.

Рис. 6

RU

Методы тепловой обработки

Первые блюда

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

Запекание

Говядина, свинина, цыпленок, индюк, ягнatina. Чтобы мясо было выпеченным, процесс приготовления должен осуществляться при 180 °С. На последнем этапе, чтобы высушить мясо, температуру следует установить в диапазоне от 240 °С до 250 °С 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 °С. На завершающем этапе повысить температуру на несколько минут до 280 °С, чтобы блюда стали более румяными.

Ростбиф

Печь при температуре 220 °С.

Рыбы

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

Печеный картофель

Печь в температуре 170 °С -180 °С.

Мучные кондитерские изделия

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

Хлебобулочные изделия

Печь при температуре 200 °С.

Тепловая обработка продуктов глубокой заморозки

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

Подогревание блюд

Блюда приготавливать в температуре около 150 °С.

Размораживание блюд

Размораживать в температуре 80 °С.

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/разр ыхлителем	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, пригото- вленное 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 пригото- вленный, 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 термообработки очищать с помощью мягкой, влажной тряпочки с добавлением мягкого чистящего средства.
4. В случае сильных загрязнений использовать общедоступные средства для очистки печи. Соблюдать рекомендации производителя такого чистящего средства.



Рис. 7

С целью облегчения очистки рабочей камеры можно вынуть вставки.

5. С этой целью следует открутить барашковые болты (правый и левый) и вынуть направляющие из камеры печи.
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 тряпочки.

Аксессуары

1. Использованные аксессуары следует очищать теплой водой, мягким моющим средством и мягкой салфеткой или губкой.
2. Очищенные аксессуары сполоснуть чистой водой.
3. Осушить аксессуары 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, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Ошибка	Возможная причина	Решение
Прибор подсоединен к источнику питания, но цифровые индикаторы на нажимных рукоятках не показывают никаких величин	Неправильно вставлена вилка	Вынуть вилку и правильно вставить ее в розетку
	Прибор находится в режиме Standby	Нажать одну из нажимных рукояток
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

Возможные неисправности

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.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.