

AT90-ST



120879

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность	178
1.1 Значение символики.....	178
1.2 Меры предосторожности.....	179
1.3 Использование по назначению.....	183
1.4 Использование не по назначению.....	183
2. Общие сведения	184
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства	184
2.2 Защита авторских прав	184
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	184
3. Транспортировка, упаковка и хранение	185
3.1 Транспортная инспекция.....	185
3.2 Упаковка	185
3.3 Хранение	185
4. Технические данные	186
4.1 Описание частей прибора.....	186
4.2 Технические характеристики	187
5. Инсталляция и обслуживание	188
5.1 Инсталляция	188
5.2 Обслуживание.....	189
5.3 Способы приготовления пищи.....	192
6. Очистка.....	195
7. Возможные неисправности	197
8. Утилизация	198

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

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



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

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

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

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

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

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

1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

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

1.1 Значение символики

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



ОПАСНО!

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



ОСТОРОЖНО!

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



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

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



ВНИМАНИЕ!

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



УКАЗАНИЕ!

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

1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.
- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.

- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений касательно исправности и безопасности. В случае изъянов в действии прибора отсоединить его от источника питания и сообщить в сервисный центр.
- 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.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволено предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

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

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не накрывать провод питания. Прокладывать провод питания вдали от рабочей зоны и не погружать в воду или другие жидкости.

- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- **Никогда** не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
 - если прибор не используется.
 - если во время эксплуатации появятся помехи,
 - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Угроза получения ожогов!

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

- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается! Не прикасаться к горячей поверхности прибора. Во время обслуживания прибора можно прикасаться только к предусмотренным для этого ручкам и элементам обслуживания.
- Также после выключения поверхность прибора и камера печи, а также продукты в гастоёмкостях еще в течение длительного времени остаются горячими.

- Для изъятия блюд из камеры печи следует пользоваться теплозащитными рукавицами.
- Во время открытия дверей конвекционной печи следует соблюдать особую осторожность, т.к. из печи может выходить горячий пар.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.



ОСТОРОЖНО! Угроза пожара или взрыва!

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

- Перед началом эксплуатации прибора убедиться, что в камере печи не находятся никакие предметы, напр., полиэтиленовые пакеты, инструкции по обслуживанию, аксессуары. Во время работы **никогда** не вкладывать кухонные принадлежности, полотенца, бумагу и т.д. в камеру печи и не оставлять их на приборе.
- Убедиться, что выходное отверстие пара не засорено и не заблокировано.
- **Никогда** не пользоваться прибором вблизи горючих и легко воспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, следствием этого могут быть телесные повреждения и имущественный ущерб.
- Регулярно очищать камеру печи: не удаленные следы жира и остатки приготавливаемых продуктов могут возгораться.
- В случае пожара, перед началом соответствующих действий, направленных на ликвидацию огня, отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!).

Внимание: Никогда не гасить огонь водой, если вилка прибора ещё подключена к розетке. Угроза поражения электрическим током! После гашения пожара позаботьтесь о достаточном поступлении свежего воздуха.

1.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор запроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом!

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

Какие-либо претензии по отношению к производителю и/или его уполномоченным в связи с возникшими повреждениями в результате использования прибора не по назначению исключены.

Ответственность за повреждения, возникшие во время использования прибора не по назначению, несет исключительно пользователь.

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

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.

1.4 Использование не по назначению

Любое отклонение от указанного в пункте **1.3 „Использование по назначению“** запрещено и является пользованием, не соответствующим прямому назначению.

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате возникновения опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые были описаны в данной инструкции по обслуживанию. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений прибора.

Любое вмешательство в конструкцию прибора, а также его монтаж и техобслуживание могут проводиться исключительно квалифицированными специалистами.

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.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

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

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

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



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, внимательно прочитайте данную инструкцию!

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

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

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

2.2 Защита авторских прав

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



УКАЗАНИЕ!

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

2.3 Декларация о нормативном соответствии



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

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

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

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

Скрытый ущерб 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.



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

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

3.3 Хранение

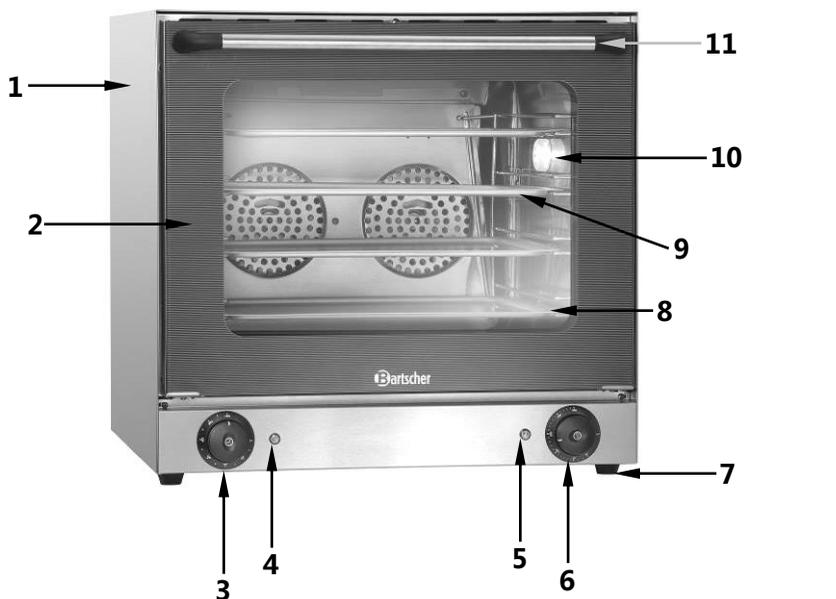
Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

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

4. Технические данные

4.1 Описание частей прибора



1 Корпус

2 Стеклопанель

3 Главный поворотный регулятор/поворотный регулятор времени (0 – 120 мин.)

4 Контрольная лампочка работы (зеленая)

5 Контрольная лампочка нагрева (зеленая)

6 Поворотный регулятор температуры (50 °C - 300 °C)

7 Ножки (4x)

8 Направляющие (4x)

9 Противень для выпечки

10 Внутреннее освещение

11 Ручка стеклянной дверцы

4.2 Технические характеристики

Наименование	Конвекционная печь АТ90-СТ
Артикул:	120879
Материал:	Корпус: Нержавеющая сталь, печная камера: нержавеющая сталь
Версия:	<ul style="list-style-type: none">▪ Функции: Рециркуляция воздуха▪ Температурный диапазон: 50 °С до 300 °С▪ Регулировка температуры: механическая, плавная▪ Время разогрева: ок. 5 минут (180 °С)▪ таймер▪ Настройка времени: 0 – 120 мин.▪ Вставки:<ul style="list-style-type: none">- Вид вставки: поперечные- Формат: 436 x 315 мм- Количество: 4- Расстояние между вставками: 70 мм▪ Количество программ приготовления: 1▪ Количество этапов приготовления: 1▪ Количество двигателей: 2▪ Скорость вентилятора: 1 уровень▪ Внутреннее освещение▪ Управление: Поворотный регулятор▪ класс защиты: IPX3▪ Контрольная лампа: Вкл/выкл, разогрев▪ Особенности:<ul style="list-style-type: none">- Двойное остекление дверцы- Закругленная печная камера- Съёмные направляющие- Звуковой сигнал по завершении времени
Мощность присоединения:	2,67 кВт / 230 В 50 Гц
Габариты	Ш 595 x Г 605 x В 580 мм
Размер рабочей камеры:	Ш 460 x Г 375 x В 350 мм
Вес:	38,0 кг
Аксессуары:	4 решетки

Технические изменения возможны!

5. Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



ВНИМАНИЕ!

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

Установка

- Распаковать прибор, удалить и утилизировать все упаковочные материалы в соответствии с предписаниями охраны окружающей среды.
- Прикрепить к прибору прилагающиеся ножки и установить высоту, вкручивая или выкручивая ножки. **Не использовать прибор без ножек.**
- Установить прибор в безопасном месте, который выдержит его вес и является жароустойчивым.
- **Никогда** не устанавливайте прибор на воспламеняющемся основании.
- **Не** устанавливайте прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.
- Прибор следует устанавливать таким образом, чтобы ограничить поток воздуха через вентиляционные отверстия, которые находятся в задней части прибора.
- **Никогда** не устанавливайте прибор непосредственно к стенам, перегородкам, кухонной мебели или другим предметам. Со всех сторон следует сохранить достаточное расстояние (минимум 30 см) от стен и других легковоспламеняющихся предметов или материалов, податливых к изменению цвета под воздействием температуры. Учтите также действующие правила противопожарной безопасности.
- Если сохранение указанного расстояния невозможно, необходимо установить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), чтобы обеспечить температуру стены в пределах безопасности (до 60 °C).
- Установите прибор так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к сетевой вилке для немедленного отключения прибора.
- На приборе **не следует** устанавливать никаких тяжелых предметов.



УКАЗАНИЕ!

Прибор **не предназначен** под мебельную застройку или для работы в ряду с другими приборами!

- 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.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие обозначения.

Подключение



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!

Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток).

Прибор подключать только в случае полного соответствия параметров!

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

5.2 Обслуживание

Подготовка прибора

- Перед началом эксплуатации прибор следует очистить внутри и снаружи с помощью салфетки с добавлением мягкого моющего средства. После этого тщательно протереть тряпочкой, смоченной в чистой воде.
- С целью исключения возможных нежелательных запахов, которые возникают вследствие 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 нормальное явление, которое не должно повторяться в дальнейшем. Далее следует открыть стеклянную дверцу, чтобы удалить остатки дыма.
- Используя мягкое моющее средство помыть пекарные противни и решетки для гриля. Далее сполоснуть эти элементы чистой водой и осушить с помощью мягкой, сухой салфетки.

Настройки



УКАЗАНИЕ!

Перед каждым применением печь следует хорошо разогреть. Установить температуру на ок. 30 °С выше, чем требуется и откорректировать ее после загрузки печи. Это позволит получить равномерный эффект.

- Включить прибор с помощью **главного поворотного регулятора/поворотного регулятора 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 нагревания**. После достижения установленной температуры зеленая контрольная лампочка нагрева погаснет и загорится повторно, если температура в камере печи снизится.
- По достижении установленной температуры в камеру конвекционной печи можно вставить подготовленные блюда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения ожогов!

Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются. Для открытия и закрытия конвекционной печи всегда следует пользоваться ручкой дверцы. Во время обслуживания печи следует пользоваться кухонными перчатками.

- 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.
- Вынуть приготовленные блюда.
- Если прибор больше не будет использоваться, его следует выключить (**главный поворотный регулятор/поворотный регулятор времени** и **поворотный регулятор температуры** повернуть до положения „0“ и отключить от источника электропитания (тянуть за вилку, не провод!)).



ВНИМАНИЕ!

Прибор оснащен функцией **защиты от перегрева**, которая при температуре 320 °С автоматически выключает прибор. В случае срабатывания защиты от перегрева, перед повторным включением прибор должен остыть, затем нажать кнопку **RESET** в задней части прибора для дальнейшей его работы.

Правила процесса варки/выпечки

Процесс варки/выпечки в печи с использованием циркулирующего воздуха

Процесс варки/выпечки в конвекционной печи протекает при помощи циркуляции горячего воздуха внутри печи. Эта циркуляция делает возможным равномерный процесс варки/выпечки благодаря равномерному распределению температуры.

Преимущество конвекционной печи в том, что в ней одновременно могут готовиться разные блюда (если температура варки та же), без риска смешения разных запахов.

Переменные параметры процесса варки/выпечки:

- температура
- время
- количество

▪ Температура

Точная установка температуры обеспечивает наилучшие результаты варки/выпечки 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 привести к пригоранию внешней поверхности блюда, при этом их внутренняя часть может остаться сырой (иногда это необходимо, прежде всего, в случае мяса).

▪ Время

Эта переменная зависит от количества приготавливаемых блюд.

Чем больше их количество, тем длительнее время варки/выпечки и наоборот.

Слишком короткое время варки/выпечки по сравнению с соответствующим временем не дает возможности полного приготовления блюд; слишком длительное время может стать причиной пригорания внешнего слоя блюда.

▪ Количество

Количество блюд влияет на время приготовления. Следствием большего количества всегда является увеличение времени варки/выпечки и наоборот.

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,
решетка для гриля	для приготовления мяса (например, сосиски, колбаски), мороженые продукты (например, пицца, булки, багеты).



УКАЗАНИЕ!

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

5.3 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 °C -180 °C

❖ **Кондитерские изделия**

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

❖ **Хлеб**

Печь при температуре 200 °C.

❖ **Запекание мороженых продуктов**

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

❖ **Булки/тосты**

Подрумянивать при температуре 220 °C.

❖ **Подогревание блюд**

Блюда готовить при температуре около 150 °C.

❖ **Размораживание блюд**

Размораживать при температуре 80 °C.

Таблицы варки/выпечки

Продукт		Температура в °C	Время запечки 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

Продукт		Температура в °С	Время запечки в мин ок.
Кондитерские изделия	Безе	100	100 – 130
	Кекс	175	15 – 20
	Песочное пирожное	150 – 175	5
	Пирог с фруктами	200	8
	Французские рогалики	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
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

Продукт		Температура в °С	Время запечки в мин ок.
Мясо	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



ОСТОРОЖНО!

Перед началом очистки отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!).

Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.

Не используйте для очистки прибора струю воды под давлением!

Следите за тем, чтобы в прибор не попадала вода.



ВНИМАНИЕ!

Не использовать агрессивные или отбеливающие средства, которые содержат активный кислород, хлор или едкие вещества.

Не употреблять никаких абразивных или жестких чистящих средств, как стальное волокно, стальную вату, содержащую мыло, губки из металла/пластмассы или похожие средства с абразивной поверхностью.

- После каждого использования прибор следует очистить во избежание пригорания остатков продуктов.
 - 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.
 - С целью облегчения очистки печной камеры можно вынуть направляющие для решёток. С этой целью следует ослабить винты с накатанной головкой (правый и левый) и вынуть направляющие из печной камеры.
 - После очистки печной камеры направляющие для решёток следует вставить обратно и прикрутить их.
- 
- 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.

7. Возможные неисправности

В случае неисправности следует отключить прибор от источника электропитания. На основании данных в таблице ниже следует проверить, есть ли возможность устранения нарушений в действии прибора перед вызовом сервисных служб или контактом с продавцом.

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. • Повреждён 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 не удастся устранить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в пункт обслуживания клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серии (указан на номинальном щитке в задней части прибора).

8. Утилизация

Старые приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно местным предписаниям утилизации, отдельно от домашних отходов.



УКАЗАНИЕ!

Электрические приборы должны правильно использоваться и сдаваться в утилизацию во избежание негативного воздействия на окружающую среду.

- Отсоединить прибор от источника питания и удалить провод питания от прибора.