AT120



A120788

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

Версія: 4.0
Дата підготовки: 2024-11-29

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 Функції приладу ... 10
4.3 Перелік складових частин приладу ... 11
5 Встановлення і експлуатація приладу ... 12
5.1 Встановлення приладу ... 12
5.2 Експлуатація приладу ... 15
6 Очищення ... 23
6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення ... 23
6.2 Очищення ... 23
6.3 Техобслуговування ... 24
7 Можливі несправності ... 25
8 Утилізація ... 26



Перед початком використання слід прочитати інструкцію з експлуатації та зберігати її в доступному місці поруч з пристроєм!

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт пристрою, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації пристрою є умовою безпечної та правильної його роботи.

Перед початком роботи з пристроєм, особливо перед введенням в експлуатацію, необхідно прочитати цю інструкцію з експлуатації, щоб уникнути травмування людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

На кожному етапі використання вся відповідна інформація, що міститься в інструкції з експлуатації, повинна бути доступною для відповідного персоналу. За їх доступність відповідає оператор.

Крім інструкції з експлуатації, необхідно дотримуватися загальних, правових та інших застосовних правил охорони праці та навколишнього середовища.

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 зметою 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.

Відповідальність оператора

Оператор несе відповідальність за дотримання чинних законів, постанов, розпоряджень та чинних національних положень щодо запобігання нещасним випадкам, захисту навколишнього середовища, а також внутрішніх робочих інструкцій, інструкцій з експлуатації та техніки безпеки, що діють на місці установки.

Обов'язки оператора:

- Експлуатація пристрою та підключених до нього компонентів дозволяється лише у справному технічному стані з функціонуючими захисними та запобіжними пристроями.
- Підготовка оцінки ризиків на робочих місцях.
- Інструктаж та регулярні навчання персоналу. Зокрема, необхідно ознайомитися та дотримуватися розділу з питань безпеки та інструкцій з техніки безпеки.
- Надання відповідних засобів індивідуального захисту (ЗІЗ)
- Дотримання строків технічного обслуговування та очищення.
- Документування навчань / інструктажів, заміна компонентів пристрою.

Обслуговуючий персонал

- 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

Пристрій призначений тільки для використання, описаного в інструкції з експлуатації, з поставленими та схваленими компонентами.

Будь-яке інше використання вважається несумісним з цільовим призначенням. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті цього. У таких випадках відповідальність лежить виключно на користувачеві/операторі.

Наступні види застосування 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

Пристрій розроблено відповідно до сучасного рівня техніки та визнаних принципів технічної безпеки. Тим не менш, під час його використання можуть виникнути ризики для здоров'я і життя користувача або сторонніх осіб, а також небезпека пошкодження пристрою або інших активів. Претензії щодо гарантійних зобов'язань та відповідальності за тілесні ушкодження/майновий збиток, а також несправності виключаються, якщо вони можуть бути пов'язані з однією або кількома з наведених нижче причин:

- Використання не за призначенням
- Недотримання/ігнорування інструкцій та всієї пов'язаної з ними інформації
- Несанкціоновані конструктивні або технічні зміни пристрою
- Залучення до роботи недостатньо підготовленого та недостатньо кваліфікованого персоналу
- Експлуатація з несправними або неправильно встановленими запобіжними та захисними пристроями
- Неналежне технічне обслуговування або очищення
- Не усунуті дефекти
- Використання недозволених носіїв, миючих засобів тощо.
- Використання несанкціонованих запасних компонентів
- Помилки у експлуатації або інше нецільове використання
- Катастрофи, спричинені сторонніми предметами або форс-мажорами
- Знищення заводської таблички та написів, що стосуються експлуатації та безпеки

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 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 рекламацію. 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 з циркуляцією гарячого повітря AT120**
№ арт.:	**A120788**
Матеріал:	високоякісна сталь
Матеріал робочої камери:	високоякісна сталь
Розміри робочої камери (шир. x гл. x вис.) в мм:	460 x 375 x 360
Кількість пар напрямних:	4
Формат напрямних в мм:	438 x 315
Відстань між парами напрямних в мм:	70
Потужність гриля:	2 кВт
Діапазон температури від – до в °C:	50 - 300
Час нагрівання (150 °C) у хвил., прибл.:	8
Налаштування часу з -до в хв.:	0 - 120
Кількість програм випікання:	1
Кількість фаз випікання:	1
Кількість двигунів вентилятора:	2
Рівні швидкості вентилятора:	1
Приєднання води:	3/4"
Клас захисту:	IPX3
Споживана потужність:	2,7 кВт | 220-240 В | 50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	600 x 610 x 580
Вага в кг:	40,0

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

Модель / характеристики

- Підключення пристрою: готовий до підключення
- Функції: циркуляція, гриль, зволоження
- Регулювання температури: плавно
- Таймер
- Термостат
- Тип напрямних: поперечні
- Внутрішнє освітлення
- Контрольні лампочки: гаряче повітря, гриль, зволоження, час
- Подвійне скло дверцят
- Закруглена камера печі
- Знімні направляючі
- Звуковий сигнал після закінчення часу
- У комплекті: 4 дека

4.2 Функції приладу

Конвекційна піч призначена для приготування і підтримки в теплі страв з використанням відповідних аксесуарів.

4.3 Перелік складових частин приладу

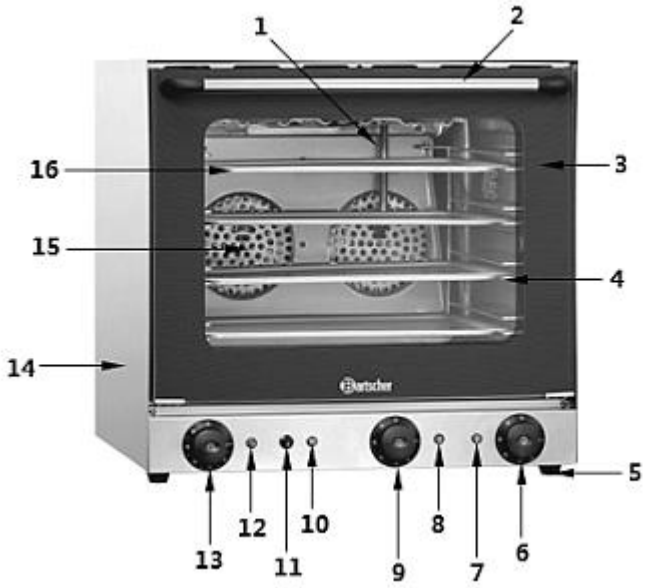


Рис. 1

1. Трубка для зволоження
2. Ручка скляних дверей
3. Скляні дверцята
4. Напрямні для полиць (4x)
5. Ніжки (4x)
6. Регулятор температури для функції гарячого повітря
7. Контрольна лампочка функції гарячого повітря
8. Контрольна лампочка функції гриля
9. Регулятор температури з функцією гриля
10. Контрольна лампочка зволоження
11. Кнопка зволоження
12. Контрольна лампочка налаштування часу
13. Головний регулятор / таймер
14. Корпус
15. Вентилятор (2x)
16. Деко для випікання (4x)

UK

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.

Розпакування / встановлення

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

ОБЕРЕЖНО!

Небезпека удушення!

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.
- Бути обережними, щоб не пошкодити табличку з технічними даними та попереджувальні написи на пристрої.
- **Ніколи** не встановлювати пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій слід розташовувати таким чином, щоб з'єднання були легко доступні для швидкого від'єднання в разі потреби.
- При виборі місця встановлення слід враховувати наступні пункти:
  - Поверхня для встановлення повинна бути рівною, достатньо несучою, водонепроникною, сухою та термостійкою.
  - Переконатися, що визначені шляхи евакуації залишаються вільними.
  - Забезпечити стійке положення.
  - Передбачити достатній простір для роботи, технічного обслуговування та прибирання.

  - Залишити вільними вентиляційні отвори для вхідного та вихідного повітря, якщо такі є.
  - Дотримуватися чинних технічних і будівельних норм і правил.
- 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.

Підключення до струму

- Переконатись, 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.

- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

Підключення води

1. Переконатися, 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. Підключити відповідний напірний шланг для води до фітинга водопровідної труби (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.

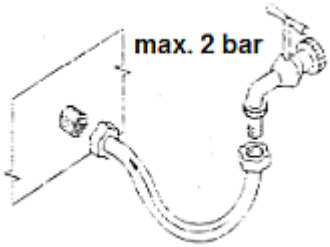


Рис. 2

5.2 Експлуатація приладу

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

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.

Дека під час роботи 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 **„Очищення”**.
2. Підключити пристрій до відповідної одиничної розетки.
3. Перед першим використанням розігріти піч без страв, дотримуючись інструкцій з розділу **„Налаштування параметрів під час процесу приготування/випічки“**, щоб видалити будь-які неприємні запахи, що виходять від теплоізоляції. Обрати найвищу настройку 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.

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

Налаштування параметрів під час процесу приготування / випічки

Температура

Точне налаштування температури гарантує правильне приготування / випікання страв як всередині, так і зовні.

Якщо використовується занадто низька температура, страви, наприклад, висушуються, а не запікаються.

З іншого боку, занадто висока температура може призвести до того, що страви згорять зовні, але всередині вони все одно залишаться сирими (це явище іноді є бажаним, особливо у випадку м'яса).

Час

Ця змінна величина залежить від кількості страв, які готуються.

Чим більша кількість, тим довший час приготування/випікання, і навпаки.

Занадто короткий час термічної обробки в порівнянні з відповідними іноді не забезпечують повного приготування страв; занадто тривалий час термічної обробки в порівнянні з відповідними іноді, обробки призводять до пригоряння страв із зовні.

Кількість

Кількість страв впливає на час термічної обробки. Більша кількість страв завжди вимагає більш тривалого часу термічної обробки і навпаки.

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.

Контрольна лампочка зволоження загоряється.

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

ПОРАДА!

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

Правила приготування / випічки

Приготування / випікання в конвекційній печі з використанням термічної обробки

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

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

ВКАЗІВКА:

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

1. Увімкнути пристрій за допомогою головного регулятора / регулятора часу (повернути за годинниковою стрілкою, щоб встановити бажаний час приготування / випічки).

Зелений контрольна лампочка роботи починає горіти, внутрішнє освітлення і двигуни вентиляторів включаються відразу після запуску головного регулятора / таймера.

2. Встановити бажану температуру в діапазоні від 50 °C до 300 °C за допомогою регулятора температури.

Загориться зелена контрольна лампочка нагріву.

Як тільки встановлена температура буде досягнута, контрольна лампочка гасне і загоряється знову, коли температура в камері печі зменшується.

3. Після досягнення заданої температури вставити в камеру конвекційної печі продукти, призначені для приготування /випічки, у відповідних контейнерах або на деках.

Можна одночасно вставити 4 дека для випікання на 4 пари напрямних конвекційної печі. При завантаженні пристрою необхідно стежити за тим, щоб між стравами і деко був збережений зазор зверху не менше 40 мм, що дозволить підтримувати оптимальний розподіл тепла в камері печі.

Після закінчення заданого часу чути сигнал, зелена контрольна лампочка роботи гасне, і пристрій автоматично вимикається.

4. Вийняти приготовлені страви.

5. Коли пристрій більше не буде використовуватися, вимкнути його (повернути головний регулятор / таймер і регулятор температури в позицію "0"). Від'єднати пристрій від розетки (витягнути вилку!).

Процес приготування на грилі з налаштуванням потужності

Процес приготування на грилі здійснюється за допомогою променевого тепла від нагрівального елемента, що світиться. Температура, що генерується інфрачервоними променями, дуже висока, і тепло випромінюється тільки в одному напрямку (зверху вниз), завдяки чому поверхня їжі миттєво підрум'янюється.

ПОРАДА!

Функцію гриля можна використовувати лише окремо. Вимкнути функцію гарячого повітря, оскільки обидві функції не можуть виконуватися одночасно!

Потужність нагрівального елемента гриля можна регулювати від мінімальної до максимальної, щоб досягти бажаного рівня підрум'янення їжі - від золотистого до коричневого.

UK

Функцію гриля слід виконувати при закритих дверцятах конвекційної печі, щоб уникнути розповсюдження запахів і диму.

1. Увімкнути пристрій за допомогою головного регулятора / регулятора часу (повернути за годинниковою стрілкою, щоб встановити бажаний час приготування / випічки).

Зелена контрольна лампочка роботи починає горіти, внутрішнє освітлення і двигуни вентиляторів включаються відразу після запуску головного регулятора / таймера.

2. Для функції гриля встановити бажану температуру (до 300 °C) за допомогою центрального регулятора температури для функції гриля.

Загоряється зелена контрольна лампа функції гриля.

Як тільки встановлена температура буде досягнута, контрольна лампочка гасне і загоряється знову, коли температура в камері печі зменшується.

3. Приготувати необхідні страви для приготування на грилі (м'ясо, риба, овочі) і викласти їх на відповідну решітку для гриля.
4. Змастити страви невеликою кількістю олії.
5. Після досягнення заданої температури помістити решітку гриля зі стравами на верхню полицю конвекційної печі.
6. Під решітку вставити лоток для збору жиру.

7. Необхідно постійно стежити за процесом приготування на грилі, оскільки теплове випромінювання нагрівального елементу дуже високе і страви можуть легко підгоріти.
8. Коли верхня поверхня страв підрум'ниться, 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.
9. Після процесу приготування на грилі витягнути приготовлені страви.
5. Коли пристрій більше не буде використовуватися, слід вимкнути його (повернути головний регулятор / таймер і регулятор температури в позицію «**0**»). Від'єднати пристрій від розетки (витягнути вилку!).

   ПОРАДА:

   Нагрівальний елемент гриля також можна використовувати для запікання або підсмажування їжі після звичайного процесу приготування/випікання.

Захист від перегрівання

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

Коли спрацював механізм захисту від перегрівання:

- залишити пристрій на деякий час охолонути.
- Натиснути кнопку **RESET** , яка знаходиться на задній стінці пристрою
- знову запустити пристрій.

Методи термічної обробки

Перші страви

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

Запікання

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

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 °C - 230 °C. на фінальній фазі підняти температуру на кілька хвилин до 280 °C, щоб страви злегка підрум'янилися.

Ростбіф

Запікати при температурі 220 °C.

Риби

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

Запечена картопля

Запікати при температурі 170 °C -180 °C.

Пироги

Стандартно випікати при температурі 180 °C. під час випічки уникати відчиняння дверцят конвекційної печі.

Хлібобулочні вироби

Випікати при температурі 200 °C.

Термічна обробка глибоко заморожених продуктів

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

Підігрівання страв

Страви приготовляти в прибл. 150 °C.

Розморожування страв

Розморожувати при 80 ° C.

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
	Яєчний крем	165	45
	Фруктовий пудинг	160	45
Перші страви	Фаршировані каннеллоні	190	20
	Яєчна 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 °C	Час термічної обробки У хв. прибл.
М'ясо	**Добре підрум'янена індичка**		
	до останніх 30 хвилин запікання	160 - 175	
	під час останніх 30 хвилин запікання	175 - 200	30/кг
	Рожева ягнятина		
	Стегно 1,5 - 2 кг	175	50/кг
	Печеня з ягня	175	30/кг
	Ягняча лопатка	175	50/кг
	Добре запечена свинина		
	Стегно до 2 кг	175	50/кг
	Вирізка і лопатка	175	60/кг
	Яловичина medium		
	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
Дичина	Заєць 2 кг	175	60 - 90
	Олень	170 - 200	90
	Фазан	175 - 200	35 - 90
Гарнір	Запечена картопля, хрустка	175	60
	Картопля кружечками, добре приготована, з соусом	150 - 175	30/кг
Риби	Філе (малі)	200	15 - 20
	Риба 1 ½ кг	200	30 - 40

6 Очищення

Оператор повинен стежити за тим, щоб пристрій і його захисні компоненти перебували в належному стані. Системи контролю та безпеки повинні бути перевірені на ефективність.

Роботи з технічного обслуговування, очищення та ремонту повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом, який пройшов відповідну підготовку.

Якщо виникає необхідність зняти захисні пристрої на час технічного обслуговування, очищення та ремонту, їх необхідно встановити на місце відразу після завершення робіт і перевірити їх роботу.

Всі роботи з технічного обслуговування та очищення повинні проводитися відповідно до інструкції з експлуатації із зазначеною періодичністю.

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 печі 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.

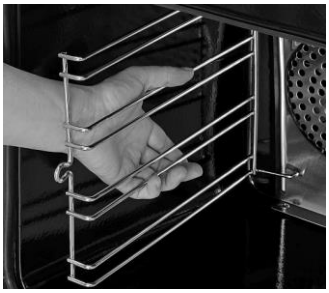


Рис. 3

Для полегшення очищення камери печі можна зняти напрямні.

5. Для цього слід відкрутити нарізні гвинти (праворуч і ліворуч) і зняти напрямні з камери печі.
6. Напрямні 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 нарізними гвинтами.
9. Протерти 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.

Аксесуари

1. Очищувати дека паперовим рушником або вологою ганчіркою.
2. Налити трохи олії на деко, щоб видалити залишки, що прилипли. Залишити на 5-10 хвилин, щоб вони розм’якшилися.
3. Дека для випічку чистити за допомогою м'якої, вологої ганчірки або губки з додаванням м'якого миючого засобу.
4. Протерти дека ганчіркою, змоченою в чистій воді.
5. Інші використовувані аксесуари, такі як решітка, форми для випічки тощо очистити теплою водою, м'яким миючим засобом і м'якою ганчіркою або губкою.
6. Очищені аксесуари сполоснути чистою водою.
7. Протерти деко та аксесуари м’якою ганчіркою.

6.3 Техобслуговування

Ми рекомендуємо обслуговувати пристрій не рідше одного разу на рік, при необхідності укладати договір техобслуговування.

7 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення несправностей при роботі або помилок, що виникають під час використання пристрою. Роботи повинні виконуватися тільки технічним персоналом, який має відповідну кваліфікацію.

Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру. Обов'язково необхідно вказати номер артикулу, модель та серійний номер. Ці дані знаходяться на заводській табличці пристрою.

Помилка	Можлива причина	Рішення
Пристрій підключений до електромережі, але контрольна лампочка роботи не загоряється.	Неправильно вставлена вилка.	Вийняти вилку і правильно вставити її в розетку
	Головний регулятор / таймер не встановлений	Встановити головний регулятор / таймер
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 продуктами та деко зверху занадто малий	Дотримуватись зазору не менше 40 мм

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.

UK

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.