

**AT110**



**120789**

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](http://www.bartscher.com)



Версия: 6.0

Дата составления: 2026-04-29

## 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 | Функции прибора .....                                    | 10 |
| 4.3 | Обзор компонентов прибора .....                          | 11 |
| 5   | Инсталляция и обслуживание .....                         | 12 |
| 5.1 | Инсталляция .....                                        | 12 |
| 5.2 | Обслуживание .....                                       | 14 |
| 6   | Очистка .....                                            | 22 |
| 6.1 | Рекомендации на тему безопасности во время очистки ..... | 22 |
| 6.2 | Очистка .....                                            | 22 |
| 6.3 | Консервация .....                                        | 23 |
| 7   | Возможные неисправности .....                            | 24 |
| 8   | Утилизация .....                                         | 26 |



**Перед началом эксплуатации следует прочитать инструкцию по обслуживанию, и хранить ее в доступном месте недалеко от прибора!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным источником информации и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций относительно безопасности и обслуживания является условием безопасной и правильной работы с прибором.

Перед началом работы с прибором, особенно перед его включением, следует прочитать данную инструкцию по обслуживанию во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба! Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

На каждом этапе эксплуатации вся важная информация, содержащаяся в инструкции по эксплуатации, должна быть доступна для соответствующего персонала. Ответственность за ее доступность несет оператор.

Кроме инструкции по эксплуатации следует соблюдать общие и другие действующие положения законодательства, касающиеся безопасности труда и защиты окружающей среды.

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 сравните 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.
- Следите за тем, чтобы на разъем прибора или сетевую вилку не попали жидкости. Влага может привести к опасности поражения электрическим током или повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от источника питания перед выполнением монтажных или демонтажных работ, очисткой, техническим обслуживанием, а также если прибор не будет использоваться в течение длительного времени. Для этого полностью вытащите вилку из розетки.
- 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.
- Для отсоединения прибора от источника питания всегда 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.

### RU

#### 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.

### **Ответственность оператора**

Оператор отвечает за соблюдение действующих положений законодательств, исполнительных положений и существующих местных положений, касающихся предотвращения несчастных случаев, защиты окружающей среды, а также внутренних инструкций труда, инструкций по эксплуатации, действующих на месте установки прибора. Обязанности оператора:

- эксплуатация прибора и подключенных к нему компонентов исключительно в безупречном техническом состоянии, с исправными защитными и предохранительными элементами;
- подготовка оценки рисков на рабочих местах;
- инструктаж и регулярное обучение персонала; В частности, следует ознакомиться с разделом, касающимся безопасности, и указаниями по безопасности и соблюдать их;
- предоставление соответствующих средств индивидуальной защиты (СИЗ);
- соблюдение сроков технического обслуживания и очистки;
- документирование обучения/инструктажей, замена комплектующих.

**RU**

### **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

Прибор предназначен исключительно для применения, описанного в инструкции обслуживания, с поставленными и утвержденными компонентами. Любое другое применение считается несоответствующим назначению. Производитель не несет ответственности за вытекающий из этого ущерб. В таких случаях ответственность несет исключительно пользователь/оператор. Следующие виды 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.

RU

## 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

Прибор построен в соответствии с настоящим состоянием техники и правилами технической безопасности. Несмотря на это, во время его эксплуатации могут возникнуть угрозы для здоровья и жизни пользователя или посторонних людей, риск повреждения прибора или других составляющих имущества. Претензии по гарантии и ответственности за травмы/повреждения имущества, а также аварии во время работы исключены, если можно их отнести к одной или нескольким следующим причинам:

- использование, несоответствующее назначению;
- несоблюдение/пренебрежение инструкцией и связанной с ней информацией;
- неавторизованные конструкционные и технические изменения в приборе;
- привлечение для работы недостаточно обученного и недостаточно квалифицированного персонала;
- эксплуатация с поврежденными или неправильно установленными предохранительными или защитными устройствами;
- несоответствующее техническое обслуживание или очистка;
- неустраненные аварии;
- применение неразрешенных агентов, чистящих средств и т. п.;
- применение неавторизованных запчастей;
- ошибки во время обслуживания или другое неправильное использование;
- катастрофы, вызванные посторонними предметами или форс-мажором;
- уничтожение шильдика и наклеек, существенных для обслуживания и безопасности.

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 AT110   |
| Артикул:                                    | 120789                     |
| Материал:                                   | нержавеющая сталь          |
| Материал рабочей камеры:                    | нержавеющая сталь          |
| Размеры рабочей камеры (Ш x Г x В) в мм:    | 350 x 290 x 275            |
| Количество вставок:                         | 3                          |
| Формат вставки в мм:                        | 1/2 GN                     |
| Расстояние между вставками в мм:            | 70                         |
| Температурный диапазон от – до в °C:        | 50 - 300                   |
| Время разогрева (180 °C) в мин.,<br>прибл.: | 3                          |
| Настройка времени до, в мин.:               | 0 - 120                    |
| Количество программ приготовления:          | 1                          |
| Количество этапов приготовления:            | 1                          |
| Количество вентиляторов:                    | 1                          |
| Ступени скорости вентилятора:               | 1                          |
| Тип защиты:                                 | IPX3                       |
| Значение подключения:                       | 2,7 кВт   230 В   50/60 Гц |
| Размеры (Ш x Г x В) в мм:                   | 460 x 575 x 465            |
| Вес в кг:                                   | 25,5                       |

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления!

### Модель / Характеристики

- Подключение приборов: готово к подключению
- Функции: рециркуляция
- Регулирование температуры: плавная
- Таймер
- Термостат
- Вид вставки: поперечный
- Внутреннее освещение: нет
- Контрольные лампы: Вкл./Выкл., нагрев
- Выключатель: нет
- Двойное остекление дверей
- Закругленная печная камера
- Съёмные направляющие
- Звуковой сигнал по истечении времени
- В комплекте: 3 решетки

RU

### 4.2 Функции прибора

Конвекционная печь предназначена для приготовления и поддержания температуры блюд с использованием соответствующих принадлежностей.

### 4.3 Обзор компонентов прибора



Рис. 1

RU

- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Вентиляционные отверстия | 2. Опорные рельсы (3 шт.) |
| 3. Решетка (3 шт.)          | 4. Стеклопанель           |
| 5. Стеклопанельная ручка    | 6. Ноги (4 шт.)           |
| 7. Панель управления        | 8. Корпус                 |
| 9. Вентилятор               | 10. Рабочая камера        |

### Элементы управления

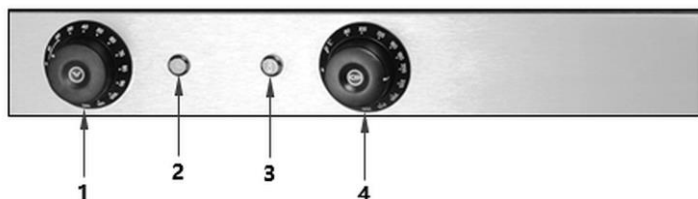


Рис. 2

- |                                        |                                       |
|----------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Главный регулятор/регулятор времени | 2. Контрольная лампа работы (зеленая) |
| 3. Контрольная лампа нагрева (зеленая) | 4. Регулятор температуры              |

## 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.



#### ОСТОРОЖНО!

##### Опасность удушья!

Исключить возможность доступа детей к упаковочным материалам, таким как пластиковые мешки и компоненты из пенопласта.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обратить внимание на то, чтобы не повредить шильдик и предупреждения на приборе.
- **Запрещается** устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор устанавливать так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединениям для быстрого отключения.
- Выбирая место установки, следует учитывать следующие аспекты:
  - поверхность установки должна быть ровной, достаточно несущей, водонепроницаемой, сухой и устойчивой к высокой температуре;

- назначенные эвакуационные пути должны были свободными;
  - обеспечить стабильную позицию;
  - предусмотреть достаточное количество места для работы, технического обслуживания и очистки;
  - вентиляционные отверстия для подаваемого и отводимого воздуха, если есть, оставить свободными;
  - соблюдать действующие технические и строительные правила.
- 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.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Прибор не предназначен под застройку или для установки в мебельном ряду!**

- Прикрепить прилагаемые ножки, вкручивая их под прибором.

### **УКАЗАНИЕ!**

**Не использовать прибор без ножек.**

- Выровнять небольшие неровности на месте установки путем вкручивания и выкручивания регулируемых по высоте ножек.

## **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.
- Провод присоединения проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

## 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 приготовления противни очень сильно нагреваются.**

Для изъятия горячих блюд следует пользоваться салфетками для посуды или защитными перчатками.

RU

### Подготовка прибора

1. Перед вводом в действие прибор и его оснащение следует очистить внутри и снаружи согласно указаниям, описанным в пункте „**Очистка**”.
2. Подключить прибор к соответствующей, одиночной розетке электропитания.
3. Перед первым применением прибор следует нагреть без продуктов, руководствуясь инструкциями раздела „**Настройки параметров во время процесса приготовления/печения**”, 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 последующих включениях уже не возникнет.

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

**Настройки параметров во время приготовления/печения****Температура**

Точная установка температуры гарантирует правильное приготовление/печение продуктов, как внутри, так и снаружи.

Например, если температура слишком низкая, продукты будут скорее высушенными, чем выпеченными.

В свою очередь слишком высокая температура может стать причиной пригорания внешней поверхности блюда, при этом его внутренняя часть может остаться сырой (иногда это необходимо прежде всего в случае мяса).

**Время**

Эта переменная зависит от количества приготавливаемых блюд.

Чем больше количество, тем более длительное время приготовления/печения и наоборот.

Слишком короткое время тепловой обработки по сравнению с фактическим временем не позволяет полностью приготовить блюдо; слишком длительное время тепловой обработки по сравнению с фактическим временем тепловой обработки приводит к пригоранию продуктов снаружи.

**Количество**

Количество блюд влияет на время тепловой обработки. Большее количество блюд всегда требует более длительного времени тепловой обработки и наоборот.

### Процесс приготовления/выпечки в конвекционной печи

Процесс приготовления в конвекционной печи осуществляется с помощью циркуляции горячего воздуха внутри устройства. Это обеспечивает равномерное приготовление/выпечку благодаря однородному распределению температуры.

Преимущество конвекционной печи заключается в том, что в ней можно одновременно готовить/выпекать разные блюда (если температура приготовления одинакова), не смешивая при этом разные вкусы.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

**Перед каждым использованием хорошо разогрейте конвекционную печь. Установите температуру примерно на 30 °C выше указанной и скорректируйте ее после заполнения печи, чтобы добиться равномерного результата.**

1. Включите прибор с помощью главного регулятора/регулятора времени (поверните по часовой стрелке в положение между 0 и 20).

Зеленая Контрольная лампа загорается, двигатель вентилятора включается, как только вы нажмете на главный регулятор/таймер.

RU

2. Установите желаемую температуру в диапазоне от 50 °C до 300 °C с помощью регулятора температуры.

Загорается зеленая Контрольная лампа нагрева.

Как только заданная температура достигнута, нагревательный элемент отключается, и зеленая Контрольная лампа нагрева гаснет. Если температура в рабочей камере понижается, нагрев включается снова, и зеленая Контрольная лампа нагрева снова загорается.

3. После достижения заданной температуры поместите продукты, которые вы хотите приготовить, в подходящие емкости или на противни в рабочую камеру конвекционной печи.
4. С помощью главного регулятора/регулятора времени установите желаемое время приготовления блюд.

По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, зеленая Контрольная лампа гаснет, и прибор автоматически выключается.

5. Извлеките приготовленные блюда.
6. Если прибор больше не используется, выключите его (поверните главный регулятор/регулятор времени и регулятор температуры в положение «0»). Отключите прибор от источника питания (вытащите сетевую вилку!).

### Защита от перегрева

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

Если активировался предохранительный термостат (защита от перегрева):

- оставить прибор на некоторое время остывать
- нажать кнопку **RESET**, которая находится на задней стороне прибора
- повторно ввести прибор в действие.

### Методы тепловой обработки

#### Первые блюда

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

#### Запекание

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

#### Ростбиф

Печь при температуре 220 °C.

#### Рыбы

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

#### Печеный картофель

Печь в температуре 170 °C -180 °C.

#### Мучные кондитерские изделия

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

**Хлебобулочные изделия**

Печь при температуре 200 °C.

**Тепловая обработка продуктов глубокой заморозки**

Мороженый хлеб необходимо разморозить и печь в температуре 200 °C. Вставить предварительно испеченную, замороженную пиццу в печь в замороженном состоянии, и выпекать при рекомендуемой температуре в течение нескольких минут. Соблюдать указания производителей на упаковке.

**Булки/тосты**

Подогревать в температуре 220 °C.

**Подогревание блюд**

Блюда приготавливать в температуре около 150 °C.

**Размораживание блюд**

Размораживать в температуре 80 °C.

Таблица печения/тепловой обработки

| Блюда для печения/тепловой обработки  |                                              | Температура<br>в °C | Время<br>обработки<br>в мин., ок. |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Мучные<br>кондитерские<br>изделия     | Торты                                        | 135 - 160           | в зависимости<br>от веса          |
|                                       | Бисквит                                      | 160 - 175           | 25 - 35                           |
|                                       | Небольшие пирожные                           | 175                 |                                   |
| Торты с<br>дрожжами/разр<br>ыхлителем | Вишневый торт                                | 175                 |                                   |
|                                       | Фруктовый пирог                              | 220                 |                                   |
|                                       | Французское тесто                            | 210                 |                                   |
|                                       | Песочное тесто                               | 200 - 225           |                                   |
|                                       | Пирожные                                     | 175                 | 40 - 50                           |
| Кондитерские<br>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<br>каннеллони                  | 190                 | 20                                |
|                                       | Яичная запеканка                             | 185                 | 25                                |
|                                       | Лазанья                                      | 190                 | 27                                |
|                                       | Макаронная запеканка                         | 190                 | 40                                |
| Быстрая<br>выпечка                    | Жареные колбаски<br>(нежирные)               | 225                 | 10 - 15                           |
|                                       | Жаркое, пригото-<br>вленное 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<br>в °C | Время<br>обработки<br>в мин., ок. |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Мясо                                 | <b>Хорошо обжаренная индейка</b>                   |                     |                                   |
|                                      | до последних<br>30 минут печения                   | 160 - 175           |                                   |
|                                      | во время последних<br>30 минут печения             | 175 - 200           | 30/кг                             |
|                                      | <b>Розовая ягнятина</b>                            |                     |                                   |
|                                      | Окорок 1,5 - 2 кг                                  | 175                 | 50/кг                             |
|                                      | Жаркое из ягнятины                                 | 175                 | 30/кг                             |
|                                      | Лопатка из ягнятины                                | 175                 | 50/кг                             |
|                                      | <b>Хорошо запеченная свинина</b>                   |                     |                                   |
|                                      | Окорок более 2 кг                                  | 175                 | 50/кг                             |
|                                      | Вырезка и лопатка                                  | 175                 | 60/кг                             |
|                                      | <b>Говядина средней прожарки</b>                   |                     |                                   |
|                                      | Рулет из вырезки 2 кг                              | 175                 | 30/кг                             |
|                                      | Жаркое, приготовлен-<br>ное на решетке гриль       | 175                 | 30/кг                             |
|                                      | Филе                                               | 175 - 200           | 20/кг                             |
|                                      | Курица 2 кг,<br>запеченная до<br>золотистого цвета | 175                 | 50/кг                             |
|                                      | Утка 2 кг в собственном<br>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,<br>хрустящий                    | 175                 | 60                                |
|                                      | Картофель в ломтиках,<br>с соусом                  | 150 - 175           | 30/кг                             |
| Рыбы                                 | Филе (небольшое)                                   | 200                 | 15 - 20                           |
|                                      | Рыба 1 ½ кг                                        | 200                 | 30 - 40                           |

### ВНИМАНИЕ!

Данные в таблицах являются ориентировочными и зависят от количества продуктов, температуры и способа приготовления.

### Подходящие принадлежности

- Для приготовления пищи в печи с горячим воздухом используйте подходящие емкости 1/2 GN глубиной 650 мм. Их можно устанавливать в 3 направляющие устройства.
- Вы также можете использовать другие формы для выпечки, жарки или запекания, которые подходят для высоких температур. Установите их на решетки на желаемой высоте в конвекционной печи.
- Лучшие результаты достигаются при использовании форм для выпечки, жарки или запекания меньшего размера.
- Используйте решетки для обжаривания мяса, например, шницелей, сосисок, колбасок, замороженной пиццы.
- Уделяйте внимание правильному выбору принадлежностей, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла в емкостях и в приборе.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Используйте только термостойкие формы для жарки или выпечки.**

**Следуйте указаниям производителя!**

### Советы и рекомендации

- Равномерно распределите продукты в емкостях, чтобы получить равномерный результат.
- При выпечке не используйте противни высотой более 20 мм и оставляйте расстояние между изделиями, чтобы они не слипались.
- Приправьте блюда перед приготовлением, попробуйте их во время приготовления и при необходимости добавьте специи.
- Сэкономьте время и энергию, используя остаточное тепло конвекционной печи и готовя другие блюда, пока прибор еще горячий.
- Добавляйте в блюда как можно меньше жира, чтобы избежать брызг и снизить содержание жира.
- Блюда, при приготовлении которых возникают брызги, всегда готовьте в нижней части конвекционной печи.
- Если вы заметили, что блюда становятся слишком темными, уменьшите температуру. Если блюда слишком светлые или долго не готовятся, увеличьте температуру в приборе.

RU

## 6 Очистка

Оператор должен заботиться о том, чтобы прибор и его элементы удерживались в хорошем состоянии. Следует проверять эффективность системы управления и системы безопасности.

Работы по техническому обслуживанию, очистке и ремонту должны осуществляться только обученным и специализированным персоналом.

Если на время технического обслуживания, очистки и ремонта необходимо демонтировать предохранительные устройства, следует их немедленно установить обратно после завершения работ и проверить их работу.

Все работы по техническому обслуживанию и очистке следует осуществлять в соответствии с инструкцией по эксплуатации с учетом указанных интервалов.

### 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). Эти 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.

RU

### 6.2 Очистка

1. Регулярно очищайте прибор в конце рабочего дня, при необходимости также в промежутках между использованием или если прибор не использовался в течение длительного времени.

Регулярная очистка позволяет избежать пригорания остатков выпечки или жаркого.

2. Извлеките из прибора использованные противни, решетки для гриля и емкости с пищей.
3. Очистите рабочую камеру мягкой влажной тканью и мягким моющим средством.
4. При сильном загрязнении используйте стандартные средства для чистки духовок. Соблюдайте инструкции производителей этих средств.

5. Для облегчения очистки рабочей камеры можно вынуть направляющие из прибора.
6. Для этого ослабьте винты с накаткой (справа и слева) и вытащите направляющие из рабочей камеры.
7. Тщательно очистите направляющие с помощью теплой воды, мягкой ткани и мягкого моющего средства.
8. Очистите рабочую камеру, как описано выше.
9. Установите направляющие обратно и закрепите их винтами с накаткой.
10. Тщательно протрите корпус прибора и стеклянную дверцу изнутри и снаружи мягкой влажной тканью.
11. Затем вытрите очищенные детали и поверхности насухо мягкой тканью.

### **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.

## **6.3 Консервация**

Мы рекомендуем обслуживать прибор не реже одного раза в год, при необходимости заключать договор техобслуживания.

## 7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Работы могут осуществляться только соответствующим квалифицированным техническим персоналом.

Если не удастся устранить неисправности, следует обратиться в сервисный центр. Обязательно указать номер артикула, модель и серийный номер. Эти данные указаны на шильдике прибора.

| Ошибка                                                                              | Возможная причина                                       | Решение                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор подключен к источнику электропитания, но зеленая контрольная лампа не горит. | Неправильно вставлена вилка.                            | Вынуть вилку и правильно вставить ее в розетку                                                                                                                       |
|                                                                                     | Главный регулятор/регулятор времени не установлен       | Установить главный регулятор/регулятор времени                                                                                                                       |
| 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, 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.<br>Снять колпак лампочки<br>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.