

AT110



120789

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: 6.0

Дата підготовки: 2026-04-30

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	14
6	Очищення	22
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення	22
6.2	Очищення	22
6.3	Техобслуговування	23
7	Можливі несправності	24
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.

УК

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.
- Слідкуйте, щоб на роз'єм пристрою або штекер живлення не потрапляли рідини. Волога може спричинити небезпеку ураження електричним струмом або пошкодження пристрою.
- Завжди відключайте пристрій від джерела живлення перед виконанням робіт з монтажу чи демонтажу, чищення, технічного обслуговування або якщо пристрій не використовується протягом тривалого часу. Для цього повністю витягніть штекер живлення з розетки.
- 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 метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

УК**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.

Безпека

- 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.

UK

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.

UK

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

UK

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 рекламцію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

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

3.2 Упаковка

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

UK

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 АТ110
Артикул:	120789
Матеріал:	нержавіюча сталь
Матеріал робочої камери:	нержавіюча сталь
Розміри камери (Ш x Г x В) у мм:	350 x 290 x 275
Кількість вставок:	3
Формат вставок у мм:	1/2 GN
Відстань між вставками в мм:	70
Температурний діапазон від – до в °C:	50 - 300
Час нагрівання (180 °C) у хв., приблизно:	3
Проміжне положення до, у хв.:	0 - 120
Кількість програм готування:	1
Кількість етапів готування:	1
Кількість вентиляторів:	1
Рівні швидкості вентиляторів:	1
Тип захисту:	IPX3
Потужність:	2,7 кВт 230 В 50/60 Гц
Розміри (Ш x Г x В) в мм:	460 x 575 x 465
Вага в кг:	25,5

Зміни технічних характеристик можливі!

Модель / Властивості

- Підключення приладів: готове до підключення
- Функції: циркуляція повітря
- Регулювання температури: безступінчате
- Таймер
- Термостат
- Вид вставок: поперечний
- Внутрішнє освітлення: ні
- Контрольні лампочки: увімкнення/вимкнення, нагрівання
- Вимикач: немає
- Подвійне скління дверей
- Заокруглена піч
- Знімні рейки для випічки
- Звуковий сигнал після закінчення часу
- В комплекті: 3 решітки

UK

4.2 Функції приладу

Конвекційна піч призначена для приготування та підтримання температури страв із використанням відповідного приладдя.

4.3 Перелік складових частин приладу



Рис. 1

UK

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Вентиляційні отвори | 2. Опорні рейки (3 шт.) |
| 3. Решітка (3 шт.) | 4. Склопіддвірця |
| 5. Склопідручка | 6. Ніжки (4 шт.) |
| 7. Панель управління | 8. Корпус |
| 9. Вентилятор | 10. Камера |

Елементи управління

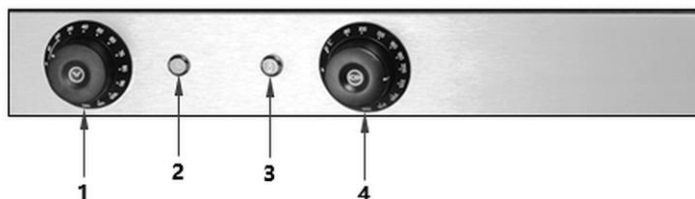


Рис. 2

- | | |
|--|--|
| 1. Головний регулятор/регулятор часу | 2. Контрольна лампочка роботи (зелена) |
| 3. Контрольна лампочка нагрівання (зелена) | 4. Регулятор температури |

5 Встановлення і експлуатація приладу

5.1 Встановлення приладу



ОБЕРЕЖНО!

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

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

ВКАЗІВКА!

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

UK

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.

Встановлення і експлуатація приладу

- Переконалися, 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.

ПРИМІТКА!

Пристрій не підходить для вбудованої або послідовної установки.

- Прикріпити ніжки, що додаються пригвинчуючи їх під пристроєм.

ВКАЗІВКА!

Не використовувати пристрій без ніжок.

- Вирівняти невеликі нерівності на місці установки шляхом вкручування та викручування регульованих по висоті ніжок.

Підключення до струму

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

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

UK

1. Перед першим використанням очистити пристрій та обладнання зсередини та ззовні згідно з інструкціями, що містяться у пункті „**Очищення**”.
2. Підключити пристрій до відповідної одиначної 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 пригорання страв із зовні.

Кількість

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

Процес приготування/випікання в конвекційній печі з режимом циркуляції повітря

Процес приготування в конвекційній печі відбувається за допомогою циркуляції гарячого повітря всередині приладу. Це забезпечує рівномірне приготування/випікання завдяки однорідному розподілу температури.

Перевага конвекційної печі полягає в тому, що можна одночасно готувати/випікати різні страви (якщо температура приготування страв однакова), не змішуючи при цьому різні смаки.

ПРИМІТКА:

Перед кожним використанням добре розігрійте конвекційну піч. Встановіть температуру приблизно на 30 °C вище за вказану та скоригуйте її після оснащення конвекційної печі, щоб досягти рівномірного результату.

1. Увімкніть прилад за допомогою головного регулятора/регулятора часу (поверніть за годинниковою стрілкою в положення між 0 і 20).

Зелена контрольна лампочка загоряється, а двигун вентилятора вмикається, щойно ви натиснете на головний/таймерний регулятор.

UK

2. За допомогою регулятора температури встановіть бажану температуру в діапазоні від 50 °C до 300 °C.

Загоряється зелена контрольна лампочка нагрівання.

Як тільки задана температура буде досягнута, Нагрівальний елемент вимикається, а зелена контрольна лампочка нагрівання гасне. Якщо температура в камері приготування знижується, нагрівання знову вмикається, і зелена контрольна лампочка нагрівання знову загоряється.

3. Після досягнення заданої температури помістіть продукти, що готуються, у відповідні ємності або на деко в робочу камеру конвекційної печі.
4. За допомогою головного регулятора/регулятора часу встановіть бажаний час приготування страв.

Після закінчення заданого часу пролунає сигнал, зелена Контрольна лампочка гасне, і прилад автоматично вимкнеться.

5. Вийміть готові страви.
6. Якщо прилад більше не використовується, вимкніть його (поверніть головний/регулятор часу та регулятор температури в положення «0»). Відключіть прилад від електромережі (витягніть штекер з розетки!).

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 відчинення 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 приготувати 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. при бл.
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

UK

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	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, з соусом	150 - 175	30/кг
Риби	Філе (малі)	200	15 - 20
	Риба 1 ½ кг	200	30 - 40

УВАГА!

Дані в таблицях є орієнтовними і залежать від кількості продукту, температури та способу приготування.

Відповідні аксесуари

- Для приготування страв у конвекційній печі використовуйте відповідні ємності 1/2 GN глибиною 650 мм. Їх можна встановити на 3 направляючі приладу.
- Ви також можете використовувати інші форми для випікання, смаження або запікання, призначені для високих температур. Розмістіть їх на решітках у конвекційній печі на бажаній висоті.
- Кращі результати досягаються при використанні менших форм для випікання, смаження або запікання.
- Використовуйте решітки для підрум'янення м'яса, наприклад, шніцелів, сосисок, ковбасок, замороженої піци.
- Зверніть увагу на правильний вибір аксесуарів, щоб забезпечити рівномірний розподіл тепла в Ємностях та в приладі.

УВАГА!

Використовуйте лише термостійкі форми для смаження або випікання.

Дотримуйтесь вказівок виробника!

Поради та підказки

- Розподіліть страви в ємностях рівномірно, щоб отримати рівномірний результат.
- Для випічки не використовуйте деко, висота якого перевищує 20 мм, і залишайте простір між виробами, щоб вони не злипалися.
- Приправте страви перед приготуванням, спробуйте їх під час приготування та при необхідності додайте спеції.
- Економте час та енергію, використовуючи залишкове тепло конвекційної печі та готуючи інші страви, поки прилад ще гарячий.
- Додавайте до страв якомога менше жиру, щоб уникнути розбризкування та зменшити вміст жиру.
- Страви, які розбризкуються, завжди готуйте в нижній частині конвекційної печі.
- Якщо ви помітили, що страви занадто темніють, зменшіть температуру. Якщо страви занадто світлі або довго не готуються, збільште температуру в приладі.

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). Ці 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.

UK

6.2 Очищення

1. Регулярно очищайте прилад наприкінці робочого дня, а за потреби — також упродовж дня або якщо прилад тривалий час не використовувався.

Регулярне очищення дозволяє уникнути пригорання залишків випічки або смаження.

2. Вийміть з приладу використані деко, решітки для гриля та Ємності з їжею.
3. Очистіть робочу камеру м'якою вологою ганчіркою та м'яким миючим засобом.
4. У разі сильних забруднень використовуйте звичайні засоби для чищення духовок. Дотримуйтесь інструкцій виробника цих засобів.

Очищення

5. Для полегшення очищення камери для приготування їжі можна вийняти з приладу рейки для розміщення посуду.
6. Для цього відкрутіть гвинти з нарізкою (праворуч і ліворуч) і витягніть опорні рейки з робочої камери.
7. Ретельно очистіть решітки теплою водою, м'якою ганчіркою та м'яким миючим засобом.
8. Очистіть робочу камеру, як описано вище.
9. Встановіть решітки назад і закріпіть їх за допомогою гвинтів з нарізкою.
10. Ретельно протріть корпус приладу та скляні дверцята зсередини та зовні м'якою вологою ганчіркою.
11. Потім витріть очищені деталі та поверхні насухо м'якою ганчіркою.

Акcesуари

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

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 підключен 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 підключен до електромережі, але не нагрівається	Температура не встановлена	Встановити температуру
	Пошкоджений нагрівальний елемент	Звернутися в сервісний центр
Пристрій підключен 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

Можливі несправності

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

8 Утилізація

Електричні пристрої



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

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.