

AT90



A120786

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: 2021-09-21

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	20
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення.....	20
6.2	Очищення	20
7	Можливі несправності.....	22
8	Утилізація	24



Перш ніж користуватися приладом, слід прочитати інструкцію з експлуатації приладу та зберігати її у доступному місці!

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт приладу, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації приладу є умовою безпечної та правильної його роботи. Крім того, застосовуються положення щодо запобігання нещасних випадків, правила з охорони та гігієни праці та законодавчі норми, що діють у галузі використання пристрою.

Перед початком роботи з пристроєм, і, зокрема, перед введенням його в експлуатацію, будь ласка, прочитайте ці інструкції, щоб уникнути травм людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною виробу і повинна зберігатися в безпосередній близькості від пристрою та бути доступною у будь-який час. Після передачі пристрою також слід передати цю інструкцію з експлуатації.

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 з метою 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.

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

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання 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.

UK

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

Уся інформація та вказівки, що містяться в даній інструкції з експлуатації, були викладені з урахуванням діючих норм і правил, сучасної інженерії, та наших знань і багаторічного досвіду. У разі замовлення спеціальних моделей приладу або ж якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятись від пояснень та рисунків, що містяться в даній інструкції з експлуатації.

Виробник **не несе відповідальності** за пошкодження та дефекти приладу внаслідок:

- недотримання вказівок,
- використання не за призначенням,
- впровадження технічних змін користувачем,
- використання незатверджених запчастин.

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни в прилад для підвищення його продуктивності та вдосконалення.

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 з експлуатації 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 з циркуляцією гарячого повітря АТ90
№ арт.:	A120786
Матеріал:	високоякісна сталь
Матеріал робочої камери:	емальовано
Розміри робочої камери (шир. x гл. x вис.) в мм:	460 x 370 x 350
Кількість пар напрямних:	4
Формат напрямних в мм:	438 x 315
Відстань між парами напрямних в мм:	70
Діапазон температур від – до в °С:	50 - 300
Час нагрівання (150 ° С) у хвилинах, приблизно:	8
Налаштування часу з -до в хв.:	0 - 120
Кількість програм термічної обробки:	1
Кількість фаз термічної обробки:	1
Кількість двигунів вентилятора:	2
Рівні швидкості вентилятора:	1
Клас захисту:	IPX3
Споживана потужність:	2,7 кВт 230 В 50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	595 x 615 x 580
Вага в кг:	38,0

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

Версія / характеристики

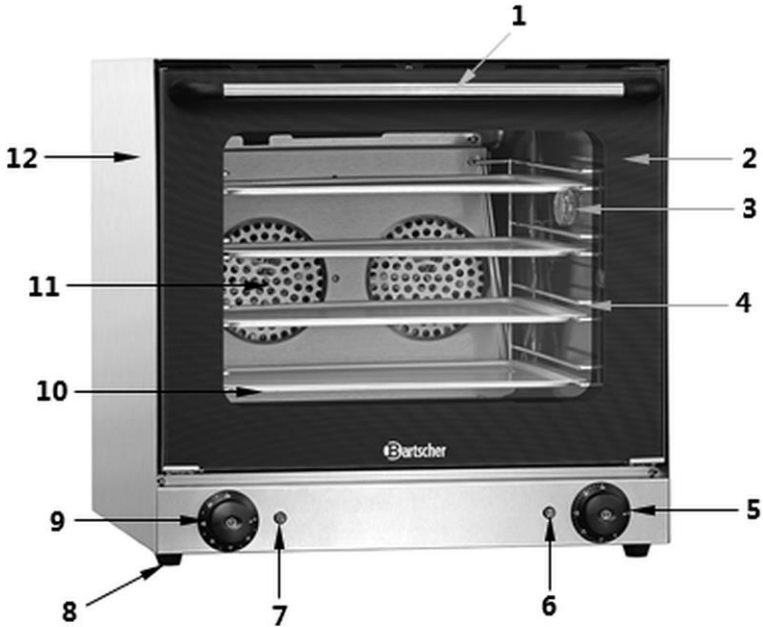
- Підключення пристрою: готовий до підключення
- Керування: рукоятка
- Функції: повітря, що циркулює
- Регулювання температури: механічно, плавно
- Таймер
- Термостат
- Тип напрямних: поперечні
- Внутрішнє освітлення
- Контрольні лампи: увімк./вимк. нагрівання
- Подвійне скло дверцят
- Закруглена камера печі
- Знімні направляючі
- Звуковий сигнал після закінчення часу
- У комплекті: 4 дека

UK

4.2 Функції приладу

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

4.3 Перелік складових частин приладу



UK

Рис. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Ручка скляних дверцят | 2. Скляні дверцята |
| 3. Внутрішнє освітлення | 4. Напрявні для полиць (4х) |
| 5. Регулятор температури | 6. Контрольна лампочка розігрівання (зелена) |
| 7. Контрольна лампочка роботи (зелена) | 8. Ніжки (4х) |
| 9. Головний регулятор / таймер | 10. Дека (4х) |
| 11. Вентилятор (2х) | 12. Корпус |

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 задушення!

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.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
 - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
 - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
 - легкодоступна
 - яка має хорошу вентиляцію.

Встановлення і експлуатація приладу

- 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

- 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.

Встановлення і експлуатація приладу

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.

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 приготувати / випікати рівномірно завдяки рівномірному розподілу температури.

Перевага конвекційної печі полягає в тому, що ви можете одночасно приготувати/випікати різні продукти (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.

- 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.

- Вийняти приготовлені страви.
- 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!).

UK

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

Встановлення і експлуатація приладу

Котлета, шніцель, ковбаса та гамбургер.

Вставити решітку, на якій знаходяться злегка змащені маслом продукти для запікання. Під решітку встановити деко на капаючий жир. Запекати при температурі 220 °C - 230 °C. на фінальній фазі підняти температуру на кілька хвилин до 280 °C, щоб страви злегка підрум'янилися.

Ростбіф

Запекати при температурі 220 °C.

Риби

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

Запечена картопля

Запекати при температурі 170 °C -180 °C.

Пирог

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. 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 °С	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

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

UK

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 пригорання 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. 2

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. Напрявні 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.

UK

Акcesуари

1. Очищувати дека паперовим рушником або вологою ганчіркою.
2. Налити трохи олії на дека, щоб видалити залишки, що прилипли. Залишити на 5-10 хвилин, щоб вони розм'якшилися.
3. Дека для випічки 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 акcesуари, такі як решітка, форми для випічки тощо очистити теплою водою, м'яким миючим засобом і м'якою ганчіркою або губкою.
6. Очищені акcesуари сполоснути чистою водою.
7. Протерти дека та акcesуари м'якою ганчіркою.

7 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення роботі або помилок, що виникають під час роботи пристрою. Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру.

При цьому слід обов'язково вказати номер артикула, назву моделі та серійний номер. Ці дані можна знайти на номінальній 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

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.