AT90



A120786

V5/0613

РУССКИЙ
Перевод
оригинальной инструкции по эксплуатации



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

1. Общие сведения 146
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации 146
1.2 Значение символики 146
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства 147
1.4 Защита авторских прав 147
1.5 Декларация о нормативном соответствии 147

2. Безопасность 148
2.1 Общие сведения 148
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором 148
2.3 Использование по назначению 149

3. Транспортировка, упаковка и хранение 150
3.1 Транспортная инспекция 150
3.2 Упаковка 150
3.3 Хранение 150

4. Технические данные 151
4.1 Описание частей прибора 151
4.2 Технические характеристики 152

5. Установка и обслуживание 152
5.1 Меры предосторожности 152
5.2 Установка и подключение 153
5.3 Обслуживание 154
5.4 Способы приготовления пищи 157

6. Очистка и технический уход 160
6.1 Указания по технике безопасности 160
6.2 Очистка 160
6.3 Меры предосторожности во время технического ухода 161

7. Возможные неисправности 161

8. Утилизация 162

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором. Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

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

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременно необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременно придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!

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

1.3 Ответственность и гарантийные обязательства

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

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

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

УКАЗАНИЕ!

Эта инструкция по эксплуатации должна быть до начала всех работ у прибора и с прибором, особенно перед взятием в эксплуатацию, тщательно прочитана! За повреждения и перебои, произошедшие в результате несоблюдения инструкции по эксплуатации, изготовитель не несёт никакой ответственности.

Инструкция по эксплуатации должна храниться непосредственно около прибора и быть доступной для всех, кто непосредственно работает у прибора или с прибором. Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

1.4 Защита авторских прав

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

УКАЗАНИЕ!

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

1.5 Декларация о нормативном соответствии

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.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

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

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволительно предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Информация о безопасности эксплуатации основывается на действительных директивах Европейского Союза на момент производства прибора.

Если прибор используется в коммерческих целях, пользователь обязан на протяжении всего срока эксплуатации выполнять все мероприятия по обеспечению безопасности эксплуатации в соответствии с действительным сводом правил, а также учитывать новые предписания. За пределами Европейского Союза следует придерживаться действующих местных законов по безопасности эксплуатации и региональных предписаний.

Помимо указаний по безопасности эксплуатации, описанных в данной инструкции по эксплуатации, в сфере применения данного прибора следует также соблюдать общие правила по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев, а также учитывать и соблюдать предписания по защите окружающей среды.

! ***ВНИМАНИЕ!***

- o Тщательно храните эту инструкцию по эксплуатации. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передаётся вместе с прибором.
- o Все лица, пользующиеся прибором, должны придерживаться данных инструкции по эксплуатации и соблюдать указания по безопасности.
- o Прибором пользоваться исключительно в закрытых помещениях.

2.3 Использование по назначению

! ***ВНИМАНИЕ!***

Прибор спроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом.

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению.

Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Конвекционная печь предназначена для выполнения следующих заданий:

- приготовление мяса, рыб и овощей;
- выпечка хлеба, пирогов и тортов;
- подогревание блюд;
- размораживание замороженных продуктов;
- запекание;
- приготовление охлажденных и мороженых блюд.

Конвекционную печь <u>нельзя</u> использовать для:

- обогрева помещений;
- сушки одежды;
- хранения горючих предметов;
- для хранения и подогревания горючих, вредных для здоровья и легко испаряющихся жидкостей или материалов.

! ***ВНИМАНИЕ!***

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является пользованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

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

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

Скрытый ущерб рекламировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.

УКАЗАНИЕ!

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

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

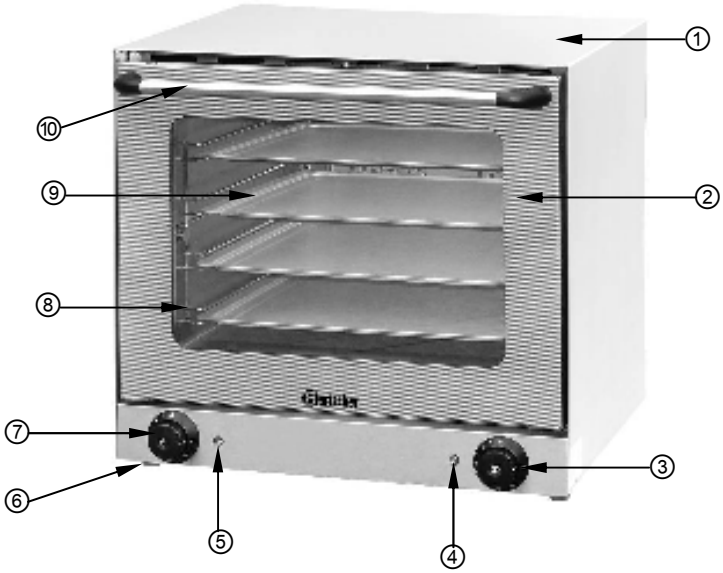
3.3 Хранение

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

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

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

4. Технические данные
4.1 Описание частей прибора



① Корпус

② Стеклянная дверца

③ Поворотный регулятор температуры (50 ℃ - 300 ℃)

④ Контрольная лампочка нагревания (зеленая)

⑤ Контрольная лампочка работы (зеленая)

⑥ Ножки

⑦ Главный поворотный регулятор / поворотный регулятор времени (0 – 120 мин.)

⑧ Направляющие для полок

⑨ Противень для выпечки

⑩ Ручка стеклянной дверцы

4.2 Технические характеристики

Название	Конвекционная печь AT90
Артикул:	**A120786**
Исполнение:	корпус: благородная сталь, камера: эмалированная
Диапазон регуляции температуры	0 ℃ до 300 ℃
Диапазон регуляции времени	0 – 120 мин.
Параметры присоединения:	2,67 кВт / 230 В~ 50/60 Гц
Направляющие:	4 (433 x 333 мм)
Расстояние между противнями	70 мм
Размеры:	шир. 595 x гл. 615 x выс. 570 мм
Вес:	38,0 кг
Аксессуары:	4 противня (шир. 435 x гл. 315 x выс. 10 мм)

Технические изменения возможны!

5. Установка и обслуживание

5.1 Меры предосторожности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током! Прибор можно подключать только в правильно установленные, одиночные розетки с защитным контактом.
С целью отключения прибора от сети запрещается тянуть провод питания, для этого всегда следует пользоваться вилкой.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не должен подвергаться изгибам, запутыванию, всегда находиться в развёрнутом состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает, повреждён или упал на пол.

- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя и причинить ущерб его здоровью или повредить прибор, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Не передвигать и не наклонять прибор во время работы.
- **Никогда** не обслуживать прибор мокрыми или влажными руками.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
Прибор может нанести ущерб, если его установка произведена непрофессионально!
Перед установкой сравнить данные местной электросети с техническими сведениями прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия!
Придерживаться руководства по безопасности!

5.2 Установка и подключение



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

- Распаковать прибор и полностью удалить упаковочный материал.
- Прикрепить к прибору прилагающиеся ножки и установить высоту, вкручивая или выкручивая ножки. **Не использовать прибор без ножек.**
- С внешних стенок прибора осторожно снять защитную пленку таким образом, чтобы на них не оставались следы клея. Если, несмотря на это на приборе останутся следы клея, их следует удалить с помощью соответствующего растворителя.
- Установить прибор в безопасном месте, который выдержит его вес и является жароустойчивым.
- **Никогда** не устанавливать прибор на воспламеняющемся основании.
- **Не** устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.
- Прибор следует устанавливать таким образом, чтобы ограничить поток воздуха через вентиляционные отверстия, которые находятся в задней части прибора.
- Не устанавливать прибор вблизи стен или других элементов, выполненных из воспламеняющихся материалов. Со всех сторон следует сохранить расстояние как минимум 10 см.
- На приборе **не следует** устанавливать никаких тяжелых предметов.

УКАЗАНИЕ!

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

- Контур электрического гнезда должен иметь защиту как минимум 16А. Подключение следует выполнить только непосредственно к настенному гнезду, запрещается применение разветвителей или розеток с несколькими входами.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.

5.3 Обслуживание

Подготовка прибора

- Перед началом эксплуатации прибор следует очистить внутри и снаружи с помощью салфетки с добавлением мягкого моющего средства. После этого тщательно протереть тряпочкой, смоченной в чистой воде.
- С целью исключения возможных нежелательных запахов, которые возникают вследствие термической изоляции, перед первым применением прибор следует нагреть без продуктов, учитывая указания в пункте **„Настройки"**. Выбрать самую высокую температуру и самый большой промежуток времени. Может появиться немного дыма или неприятный запах. В случае первого включения это нормальное явление, которое не должно повторяться в дальнейшем. Далее следует открыть стеклянную дверцу, чтобы удалить остатки дыма.
- Используя мягкое моющее средство помыть пекарные противни и решетки для гриля. Далее сполоснуть эти элементы чистой водой и осушить с помощью мягкой, сухой салфетки.

Настройки

УКАЗАНИЕ!

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

- Включить прибор с помощью **главного поворотного регулятора/поворотного регулятора времени** (установить требуемую температуру работы/печения, поворачивая поворотный регулятор по часовой стрелке). Загорится **зеленая контрольная лампочка работы**, включение внутреннего освещения и двигателей вентиляторов произойдет сразу после поворота регулятора.
- **С помощью поворотного регулятора температуры** установить требуемую температуру. Загорится **зеленая контрольная лампочка нагревания.** После достижения установленной температуры зеленая контрольная лампочка нагревания погаснет и загорится повторно, если температура в камере печи снизится.

- По достижении установленной температуры в камеру конвекционной печи можно вставить подготовленные блюда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения ожогов!
Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются.
Для открытия и закрытия конвекционной печи всегда следует пользоваться ручкой дверцы.
Во время обслуживания печи следует пользоваться кухонными рукавицами.

- На 4 направляющих конвекционной печи можно одновременно разместить 4 пекарских противня. Во время загрузки прибора следует помнить о том, что между верхней поверхностью блюд и пекарским противнем следует сохранять **минимальное расстояние 40 мм** с целью обеспечения оптимального распределения тепла в камере конвекционной печи.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, зеленая контрольная лампочка регулятора времени погаснет и прибор выключится автоматически.
- Вынуть приготовленные блюда.
- Если прибор больше не будет использоваться, его следует выключить (**главный поворотный регулятор/поворотный регулятор времени** и **поворотный регулятор температуры** повернуть до положения **„0“**) и отключить от источника электропитания (тянуть за вилку, не провод!).



ВНИМАНИЕ!

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

Правила процесса варки/выпечки

Процесс варки/выпечки в печи с использованием циркулирующего воздуха

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

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

Переменные параметры процесса варки/выпечки:

- **температура**
- **время**
- **количество**

- **Температура**

Точная установка температуры обеспечивает наилучшие результаты варки/выпечки блюд, как на их поверхности, так и внутри.
Слишком низкая температура вместо запекания блюд даст скорее их высыхание.
В свою очередь слишком высокая температура может привести к пригоранию внешней поверхности блюда, при этом их внутренняя часть может остаться сырой (иногда это необходимо, прежде всего, в случае мяса).

- **Время**

Эта переменная зависит от количества приготавливаемых блюд.
Чем больше их количество, тем длительнее время варки/выпечки и наоборот.
Слишком короткое время варки/выпечки по сравнению с соответствующим временем не дает возможности полного приготовления блюд; слишком длительное время может стать причиной пригорания внешнего слоя блюда.

- **Количество**

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

Приложение форм для выпечки/решетки для гриля

Рекомендуется применение:

алюминиевых форм для выпечки	для кондитерских изделий и не мороженого хлеба,
стальных форм для выпечки	для закусок, мяса, рыбы, картофеля,
решетка для гриля	для приготовления мяса (например, сосиски, колбаски), мороженые продукты (например, пицца, булки, багеты).

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

5.4 Способы приготовления пищи

- **Первые блюда**

Лазанью, запеканку из макарон, каннелони следует запекать при температуре 185 ℃ - 190 ℃. С целью получения золотой корки в конце процесса запекания температуру следует повысить до 220 ℃ - 230 ℃.

- **Запекание**

Говядина, свинина, цыпленок, индюк, ягнятина. Для соответствующего запекания мяса процесс следует выполнять при температуре 180 ℃. С целью осушения мяса в окончательной фазе его следует готовить при температуре 240 ℃ – 250 ℃ в течении нескольких минут.

- **Подрумянивание мяса**

Котлета, шницель, сосиски, гамбургер.

Вставить решетку для гриля вместе с находящимися на ней продуктами, смазанными небольшим количеством масла. Под решетку вставить лоток для стекающего жира. Запекать при температуре 220 ℃ – 230 ℃. В окончательной фазе на несколько минут повысить температуру до 280 ℃ для подрумянивания.

- **Ростбиф**

Печь при температуре 220 ℃.

- **Рыба**

Камбалу, треску, хек печь при температуре 200 ℃.

- **Печеный картофель**

Печь при температуре - 170 ℃ -180 ℃

- **Кондитерские изделия**

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

- **Хлеб**

Печь при температуре 200 ℃.

- **Запекание мороженых продуктов**

Замороженый хлеб необходимо разморозить и выпекать при температуре 200 ℃. Предварительно запеченную, замороженую пиццу следует еще в замороженном состоянии вставить в конвекционную печь и выпекать в течение нескольких минут при указанной температуре. **Учесть рекомендации производителя, указанные на упаковке!**

❖ **Булки/тосты**

Подрумянивать при температуре 220 ℃.

❖ **Подогревание блюд**

Блюда готовить при температуре около 150 ℃.

❖ **Размораживание блюд**

Размораживать при температуре 80 ℃.

Таблицы варки/выпечки

Продукт		**Температура в ℃**	**Время запекания в мин ок.**
Мучные кондитерские изделия	Торты	135 – 160	в зависимости от веса
	Бисквит	160 – 175	25 – 35
	Небольшие пирожные	175	15 – 20
Торты с добавлением дрожжей/пекарного порошка	Вишневый торт	175	
	Пироги с фруктами	220	
	Французское тесто	210	
	Песочное тесто	200 – 225	
	Пирожное	175	40 - 50
Кондитерские изделия	Безе	100	100 – 130
	Кекс	175	15 – 20
	Песочное пирожное	150 – 175	5
	Пирог с фруктами	200	8
	Французские рогалики	180	18 – 20
Пудинг	Суфле хлебное / масляное	175 – 190	45
	Яичный крем	165	45
	Фруктовый пудинг	160	45
Первые блюда	Фаршированное каннелони	190	20
	Яичное суфле	185	25
	Лазанья	190	27
	Суфле из макарон	190	40

Продукт		Температура в ℃	Время запекания в мин ок.
Быстрая выпечка	Печеные колбаски (нежирные)	225	10 – 15 мин.
	Жаркое, приготовленное на решетке гриль	225	15 – 30 мин.
	Печенка	250	10 – 15 мин.
	Жаркое из вырезки	250	15 – 30 мин.
	Филе цыпленка	200	30 мин.
Мясо	**Индюк, хорошо запеченный** *до последних 30 минут выпечки	160 – 175	
	** во время последних 30 мин. выпечки	175 – 200	30 мин. на кг
	Розовая ягнятина		
	Окорок 1,5 - 2 кг	175	50 мин. на кг
	Жаркое из ягнятины	175	30 мин. на кг
	Лопатка из ягнятины	175	50 мин. на кг
	Хорошо запеченная свинина		
	Ветчина более 2 кг	175	50 мин. на кг
	Вырезка и лопатка	175	60 мин. на кг
	Говядина средняя		
	Рулет из вырезки 2 кг	175	30 мин. на кг
	Жаркое, приготовленное на решетке гриль	175	30 мин. на кг
	Филе	175 – 200	20 мин. на кг
	Цыпленок 2 кг золотой печеный и тушеный	175	50 мин. на кг
	Утка 2 кг сочная, не сухая	180	60 мин. на кг
Дичь	Заяц 2 кг	175	60 - 90 мин.
	Олень	170 – 200	90 мин.
	Фазан	175 – 200	35 - 90 мин.

Продукт		Температура в ℃	Время запекания в мин ок.
Гарнир	Печеный картофель, подрумяненный	175	60 мин.
	Картофель, хорошо протушенный с соусом	150 – 175	30 мин. на кг
Рыба	Филе (небольшое)	200	15 - 20 мин.
	Рыба 1 ½ кг	200	30 – 40 мин.

6. Очистка и технический уход

6.1 Указания по технике безопасности

- Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ отключить подачу тока в прибор и дать прибору остыть.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Чтобы предотвратить травмы вследствие поражения электрическим током, **никогда** не опускать кабель, прибор и вилку в воду или другие жидкости.

! ***ВНИМАНИЕ!***

Прибор не предназначен для прямого опрыскивания водяной струёй! Никогда не применяйте никакую напорную водяную струю для чистки прибора!

6.2 Очистка

- После каждого использования прибор следует очистить во избежание пригорания остатков продуктов.
- Прибор следует очистить внутри и снаружи с помощью салфетки с использованием мягкого моющего средства.
- В случае трудно удаляемых загрязнений следует воспользоваться препаратом для очистки духовых печей.
- Очищайте пекарские противни с помощью бумажных полотенец или мягкой влажной салфетки. С целью удаления стойких пятен и загрязнений налейте на противень небольшое количество масла и замочите его на 5 - 10 минут. Далее очистите противень с помощью влажной салфетки или бумажного полотенца.
- Используемые аксессуары, напр. решетку для гриля, пекарские противни и т.д. следует мыть под теплой проточной водой, используя мягкую салфетку или губку, а также мягкое моющее средство. Сполоснуть всё чистой водой и тщательно высушить.
- Для очистки прибора **никогда** не следует использовать острых или твердых кухонных предметов и **никогда** не употреблять грубые чистящие средства во избежание повреждения поверхности прибора.
- После очистки поверхность осушить и отполировать сухой салфеткой.

6.3 Меры предосторожности во время технического ухода

- o Периодически проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевого кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- o При повреждениях и перебоях обратитесь в специализированные магазины или в нашу службу сервиса. Следует обратить внимание на указания касательно обнаружения неисправностей в пункте 7.
- o Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**

7. Возможные неисправности

Проблема	Причина	Решение
Прибор подключен к источнику электропитания, но зеленая контрольная лампочка не горит.	• Неправильно вставлена вилка. • Не включен главный поворотный регулятор/ поворотный регулятор времени.	• Вынуть вилку и повторно выполнитьподсоединение. • Включить главный поворотный регулятор/ регулятор времени.
Прибор подключен к источнику электропитания, но не нагревается.	• Не установлена температура. • Повреждён нагревательный элемент.	• Установить температуру. • Связаться с продавцом.
Прибор подключен к источнику электропитания, но не работает.	• Сработала защита от перегрева.	• Подождать, пока прибор остынет. Нажать кнопку **RESET** в задней части прибора. В случае повторного срабатывания защиты от перегрева обратиться в пункт сервисного обслуживания или связаться с продавцом.
Неравномерный эффект запекания/ выпечки.	• Поврежденный вентилятор. • Поврежден регулятор температуры. • Недостаточное расстояние между блюдом и находящимся над ним противнем.	• Связаться с продавцом. • Связаться с продавцом. • Обеспечить минимальное расстояние 40 мм.

Проблема	Причина	Решение
Повреждено освещение камеры печи.	• Повреждена лампочка.	• Отключить от источника электропитания и подождать, пока остынет. Выкрутить лампочку и заменить ее на новую с такими же параметрами (220 В, 15 Вт).

Если нельзя удалить неисправности:

- отключить прибор от сети электропитания (тянуть за вилку, не провод!);
- **не** открывать корпус,
- вызвать специалистов по обслуживанию или обратиться к продавцу.

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.

УКАЗАНИЕ!

При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120