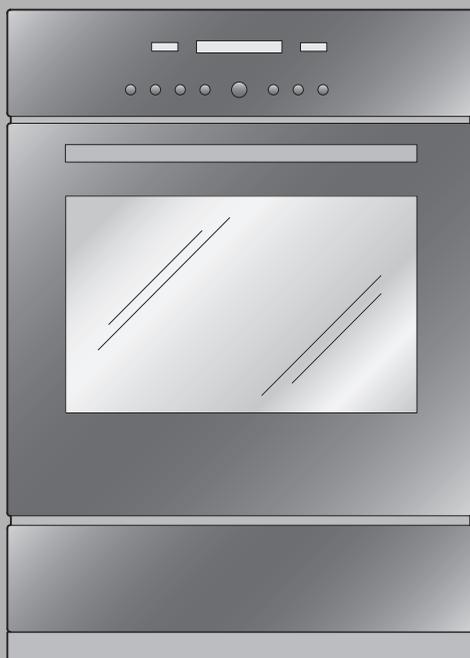


Духовая печь

Combair SLP



Руководство по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор нашего изделия. Прибор соответствует самым высоким требованиям, а управление им отличается простотой. Просим Вас внимательно прочитать данное руководство. Знание принципов работы и возможностей прибора позволит Вам использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

Выполняйте указания по технике безопасности.

Изменения

Текстовая и графическая информация, а также технические данные соответствуют техническому уровню прибора на момент публикации данного руководства. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию прибора, направленные на усовершенствование изделия.

Область применения

Номер модели соответствует трем первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации предназначено для следующих моделей:

Тип	№ модели	Размерная система
BCSLP	50A	55-600/55-762
BCSLP60	51A	60-600/60-762

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Правила безопасности	6
1.1	Используемые пиктограммы	6
1.2	Общие правила безопасности	7
1.3	Специальные правила безопасности	9
1.4	Советы по использованию	12
2	Утилизация	16
3	Краткая инструкция	17
3.1	Конструкция	17
3.2	Элементы управления и индикации	18
3.3	Камера	20
3.4	Принадлежности	21
4	Управление	23
4.1	Первый ввод в эксплуатацию	25
4.2	Выбор режима работы	26
4.3	Выбор температуры в камере	26
4.4	Контроль и изменение температуры в камере	27
4.5	Изменение режима работы	27
4.6	Выключение	28
5	Настройки пользователя	29
5.1	Язык	31
5.2	Блокировка клавиш	31
5.3	Индикация времени суток	32
5.4	Звуковой сигнал	32
5.5	Освещение	32
5.6	Единица измерения температуры	33
5.7	Контрастность	33
5.8	Формат времени	33
5.9	Синхронизация с сетью	33
5.10	Заводские настройки	33

6	Функция часов	34
6.1	Настройка и изменение времени	34
6.2	Таймер	35
6.3	Продолжительность включения	37
6.4	Отсрочка старта	39
7	Режимы работы	42
7.1	Верхний/нижний жар	42
7.2	Верхний/нижний жар влажный	43
7.3	Нижний жар	43
7.4	Обдув горячим воздухом	44
7.5	Обдув влажным воздухом	45
7.6	PizzaPlus	46
7.7	Гриль	46
7.8	Гриль – циркуляция воздуха	47
7.9	Быстрый нагрев	48
8	Температурный зонд	49
8.1	Температура сердцевины	50
9	Мягкое жарение	52
10	Шампур и корзиночка для гриля	56
10.1	Шампур	56
10.2	Корзиночка для гриля	58
11	Автоготовка	59
11.1	Степень подрумянивания	59
11.2	Длительность термообработки и выпечки	59
11.3	Выбор и запуск программы «Автоготовка»	61
12	Рецепты	63
12.1	Выбор и запуск рецептов	64
13	Собственные рецепты	67
13.1	Создание собственных рецептов	67
14	Поддерживание в горячем состоянии	71

15 Полезные советы	72
15.1 Выпечка и жаркое	72
15.2 Пирог	72
15.3 Различное подрумянивание	73
15.4 Экономия электроэнергии	74
16 Опции	75
16.1 Подогреватель посуды	75
16.2 Подогрев тарелок	75
17 Обслуживание и уход	76
17.1 Наружная очистка	76
17.2 Очистка уплотнения дверцы	76
17.3 Замена уплотнения дверцы	77
17.4 Очистка дверцы	78
17.5 Очистка принадлежностей и опорных решеток	79
17.6 Очистка камеры	80
17.7 Пиролитическая самоочистка	80
17.8 Замена галогенной лампы накаливания.	83
18 Самостоятельное устранение неполадок	84
18.1 Что делать, если	84
18.2 После перебоя в электропитании	88
19 Принадлежности и запасные части	89
20 Технические характеристики	91
21 Содержание	92
22 Ремонт	95

1 Правила безопасности

1.1 Используемые пиктограммы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации прибора. Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Сведения по утилизации.



Информация о руководстве по эксплуатации.

- Данный символ отмечает операции, выполняемые по порядку.
- Данный символ описывает реакцию прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

1.2 Общие правила безопасности



- Вводить прибор в эксплуатацию только после прочтения руководства по эксплуатации!



- Данный прибор не предназначен для применения лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром компетентного с точки зрения их безопасности лица или при условии оказания им помощи в работе с прибором.
- Не допускать, чтобы с прибором играли дети.

- При повреждении сетевого кабеля данного прибора во избежание опасных ситуаций кабель должен быть заменен производителем прибора, его сервисной службой или специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.

1.3 Специальные правила безопасности



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы прибор и соприкасающиеся с ним предметы нагреваются. Следует применять осторожность и не прикасаться к горячим элементам.
- Детей младше 8 лет не следует допускать к прибору, если за ними не ведется постоянное наблюдение.
- Приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Прибор — не игрушка. Чистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустима.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части прибора во время эксплуатации могут иметь высокую температуру. Не подпускайте маленьких детей.
- Для очистки стекла дверцы печи нельзя использовать агрессивные абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, поскольку поверхность может быть поцарапана. Это может привести к повреждению стекла.
- Подогреватель посуды и его содержимое сильно нагреваются.
- Для приборов с функцией пиролизической самоочистки: перед применением пиролизической самоочистки сильные загрязнения и принадлежности следует удалить.
- Применять только температурные зонды, рекомендованные для этих печей.
- Ни в коем случае не применять устройства очистки паром.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедиться, что прибор выключен и отключен от электросети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи без присмотра на варочной панели с использованием жира или масла опасно и может привести к пожару. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пробовать тушить огонь водой, а выключить прибор и затем осторожно накрыть пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** в силу риска возгорания никогда не хранить предметы на варочной панели.

1.4 Советы по использованию

Подготовка к работе

- Установка прибора и подключение к электросети производится согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения установочных работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.

Применение по назначению

- Данный прибор предназначен для приготовления блюд в домашнем хозяйстве. В камере ни в коем случае нельзя готовить блюда, sprыснутые алкоголем или залитые большим количеством жира! Ответственность за повреждения, вызванные использованием прибора не по назначению или с нарушением правил пользования, полностью лежит на владельце прибора.
- Ни в коем случае не используйте прибор для сушки животных, изделий из ткани и бумаги!
- Не применять для обогрева помещений.
- Монтаж и эксплуатация прибора должна осуществляться только в диапазоне температур от 5 °C до 35 °C. В случае понижения температуры ниже нуля остаточная влага в насосе может замерзнуть и повредить его.
- Ремонт, модификация и обслуживание прибора, особенно в отношении токопроводящих частей, может осуществляться только производителем, сервисной службой или аналогичным квалифицированным персоналом. Ненадлежащее выполнение ремонта может привести к тяжелым несчастным случаям, повреждению прибора и другого оборудования, а также авариям на производстве. В случае сбоев в работе прибора, а также при необходимости ремонта см. рекомендации в разделе РЕМОНТ. При любой необходимости обращаться в нашу сервисную службу.
- Допускается использование только оригинальных запчастей.
- Хранить руководство по эксплуатации в безопасном месте, где к нему в любой момент можно обратиться.

- Прибор соответствует принятым нормативам по техническому оборудованию и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание повреждений и несчастных случаев использовать прибор только по назначению. Следуйте указаниям в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Советы по применению

- Использовать функцию блокировки клавиш.
- При обнаружении на приборе явных повреждений не применять его и обратиться в свою сервисную службу.
- При обнаружении неполадок в работе прибора отключить прибор от электроснабжения.
- Перед закрыванием дверцы прибора убедиться, что в камере нет посторонних предметов и домашних животных.
- Не хранить в камере и подогреватели посуды никаких предметов, которые при случайном включении прибора могут стать причиной опасности. Не хранить в камере продукты питания, а также термочувствительные и пожароопасные материалы, в частности чистящие средства, спреи для очистки духовок и пр.
- Для приборов с функцией гриля: во время приготовления блюд гриль держать дверцу прибора закрытой. В противном случае, в результате нагревания могут быть повреждены элементы управления и индикации или расположенная над прибором мебель.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Прибор сильно нагревается во время работы. Дверца прибора также становится горячей.
- При открывании дверцы из камеры может выходить пар.
- После выключения нагретый прибор еще долго остается горячим и медленно остывает при комнатной температуре. Дождитесь остывания прибора, прежде чем выполнять, например, работы по очистке.

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Нагревать в камере масло для жарения мяса опасно, этого делать не следует. Ни в коем случае не пытайтесь заливать водой горящее масло или жир. Опасность взрыва! Погасите огонь противопожарным покрывалом, не открывая дверей и окон.
- Нагретые продукты не поливать спиртными напитками (коньяк, виски, водка и пр.). Опасность взрыва!
- Не оставлять прибор без наблюдения во время сушки трав, хлеба, грибов и пр. В случае пересушивания возникает опасность возгорания.
- При появлении дыма, вызванного вероятным огнем в приборе или камере, оставить прибор закрытым и отключить электропитание.
- Принадлежности в камере нагреваются. Пользоваться защитными перчатками или кухонными прихватками.

Осторожно! Опасность травмирования!

- Следить за тем, чтобы никто не брался пальцами за шарниры дверцы. В противном случае при движении дверцы прибора возникает опасность травмирования. Особое внимание требуется в присутствии детей.
- Оставлять дверцу прибора открытой только в фиксированном положении. При открытой дверце прибора возникает опасность защемления и спотыкания! Не садиться и не опираться на дверцу прибора, а также не использовать ее в качестве подставки или опоры.
- Для плит использовать специальные защитные приспособления от маленьких детей. Они продаются в торговой сети.

Осторожно, опасно для жизни!

- Детали упаковки, например, пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей. Опасность удушья! Детали упаковки прятать от детей.

Как избежать риска повреждения

- Не захлопывать дверцу прибора.
- Не ставить предметы прямо на нижний жар.
- В приборах без открытого нижнего жара (нижнего нагревательного элемента) не использовать алюминиевые защитные прокладки.
- Не использовать в камере предметы, подверженные коррозии.
- Разрезание продукта в оригинальном противне ножом или режущим кругом приведет к явному повреждению противня.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, оставить дверцу прибора открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.
- При очистке следить, чтобы в прибор не попала вода. Использовать умеренно влажную тряпку. Ни в коем случае не опрыскивать прибор водой изнутри или снаружи. Попавшая в прибор вода приведет к его повреждению.
- Чугунные конфорки не оставлять надолго включенными на большой мощности без посуды. В результате этого конфорки выгорают.

2 Утилизация

Упаковка

- Упаковочный материал (картон, полиэтиленовая пленка и стиропор) имеет маркировку и должен, при возможности, передаваться на вторичную переработку и надлежащим образом утилизироваться.

Демонтаж

- Отсоединить прибор от сети. Отсоединение стационарно установленного прибора должен выполнять авторизованный электрик!

Безопасность

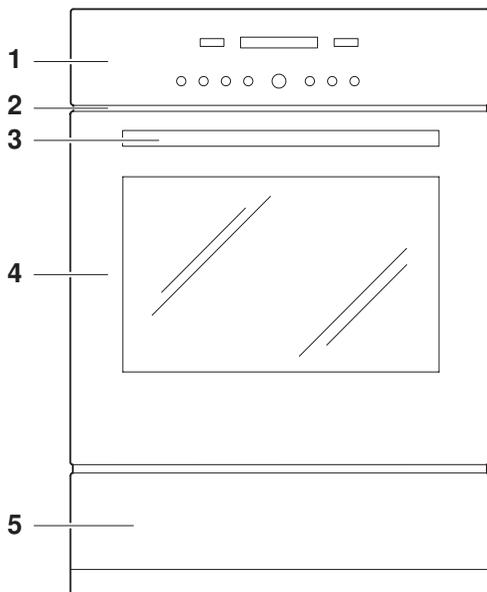
- Для предотвращения несчастных случаев в результате ненадлежащего использования, в частности, играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для работы.
- Вытащить вилку сетевого кабеля из розетки или вызвать электрика для отсоединения от сети. Затем отрезать сетевой кабель от прибора.
- Снимите или сделайте непригодным замок дверцы.

Утилизация

- Старый прибор представляет собой ценность с точки зрения использования вторичного сырья. В результате надлежащим образом проведенной утилизации сырье поступает на вторичную переработку.
- На заводской табличке прибора приведена пиктограмма . Она указывает на то, что утилизация с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться согласно местным положениям по устранению отходов. Обратитесь в соответствующую инстанцию Ваших административных органов управления, в местный пункт сбора бытовых отходов или к продавцу, у которого Вы приобрели данный прибор, чтобы получить дальнейшую информацию по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия.

3 Краткая инструкция

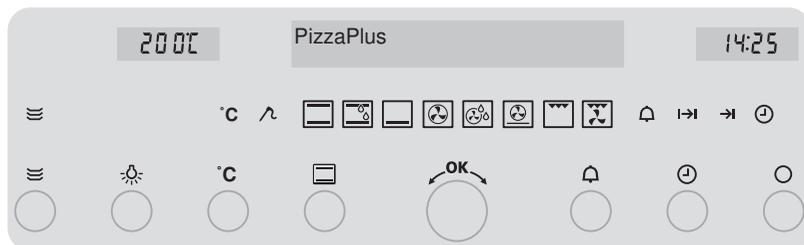
3.1 Конструкция



- 1 Панель управления и индикации
- 2 Вентиляционное отверстие
- 3 Ручка дверцы
- 4 Дверца прибора
- 5 Подогреватель посуды *

* в зависимости от модели

3.2 Элементы управления и индикации



Дисплей

PizzaPlus Программы
Рецепты

Дисплеи

200°C Температура

14:25 Время
Продолжительность
включения
Время выключения
Таймер

Символы режимов работы

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Верхний/нижний жар |  | Обдув влажным воздухом |
|  | Верхний/нижний жар
влажный |  | Функция PizzaPlus |
|  | Нижний жар |  | Гриль |
|  | Обдув горячим воздухом |  | Гриль – циркуляция воздуха |

Пиктограммы

	Подогреватель посуды/ Подогрев тарелок*		Продолжительность включения
	Температура в камере		Время выключения
	Температура сердцевины		Время
	Таймер		

* в зависимости от модели

Кнопки

	Подогреватель посуды/ Подогрев тарелок*		Регулировочная ручка
	Освещение		Таймер
	Температура камеры/ Температура сердцевины		Время Продолжительность включения Время выключения
	Режим работы		Выключение

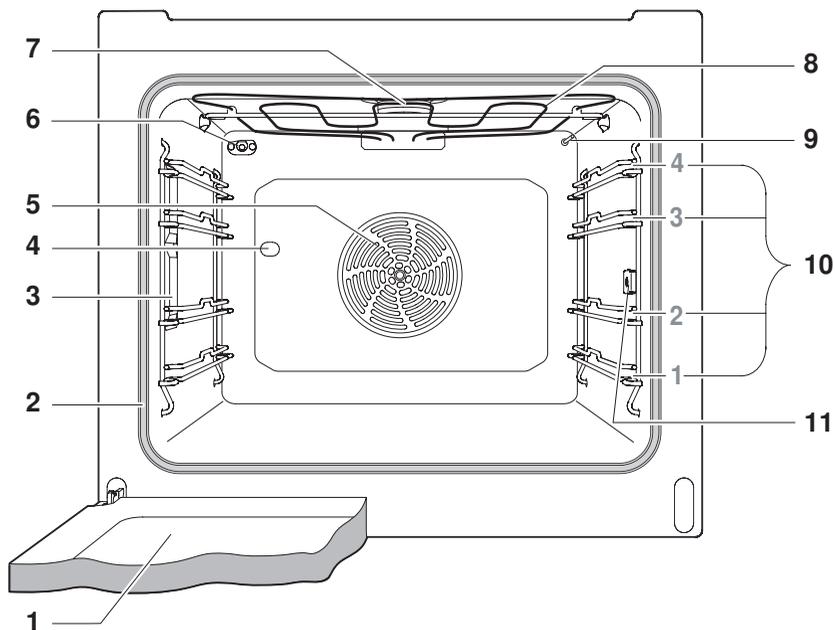
* в зависимости от модели

3.3 Камера



Опасность повреждения прибора в результате использования защитной прокладки или алюминиевой фольги.

Не укладывайте на дно камеры защитную пленку или алюминиевую фольгу.



- | | |
|-------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Дверца прибора | 6 Датчик климата |
| 2 Уплотнение дверцы | 7 Вентиляция камеры |
| 3 Освещение | 8 Гриль/верхний жар |
| 4 Привод для шампура/корзиночки для гриля | 9 Датчик температуры камеры |
| 5 Нагнетатель горячего воздуха | 10 Подставки с обозначением |
| | 11 Гнездо для температурного зонда |



Нижний жар находится под дном камеры.

3.4 Принадлежности



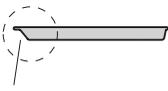
Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

Не пользоваться ножом или режущим кругом для разрезания продуктов в принадлежностях.

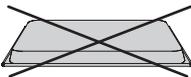
Оригинальный противень с покрытием TopClean



- Форма для выпечки открытых пирогов и домашнего печенья
- Поддон в сочетании с решеткой
- Если при выпечке форма покрыта только частично, то это может привести к ее деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении она опять примет прежнюю форму.

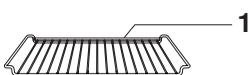


1

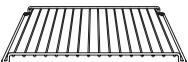


- Задвинуть оригинальный противень в камеру скошенной стороной **1** к задней стенке.
- Использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

Решетка



- Подставка для посуды для жарения и форм для выпечки
- Подставка для мяса, замороженной пиццы и т. д.
- Задвинуть решетку поперечной стяжкой **1** к задней стенке. Таким образом продукт удобнее извлекать из камеры.



- Охлаждение выпечки

Температурный зонд



- Измерение температуры продуктов в диапазоне от 30 °C до 99 °C.



Подходящие температуры сердцевины описаны в СОВЕТАХ ПО НАСТРОЙКЕ.

Шампур



- Приготовление мяса и цыпленка

Опорная рамка



- Подставка для шампуров и корзиночки для гриля

Специальные принадлежности



Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, ставить на решетку.

- Специальные принадлежности можно найти на сайте: www.vzug.com

4 Управление

С помощью клавиш

Режим работы, температура в камере и температура сердцевины, длительность включения, время выключения и другие различные функции можно выбрать одноразовым или многократным нажатием соответствующей клавиши.

- Пиктограмма выбранной функции горит или мигает.
- На соответствующем индикаторе мигает рекомендация.
- Вращением регулировочной ручки  настройка изменяется.
- Нажатием регулировочной ручки  настройка подтверждается или прибор автоматически перенимает ее через 10 секунд.
- Дальнейшие настройки или изменения можно выполнить в любой момент.
- Нажатием клавиши  прибор выключается.

Управление с помощью дисплея

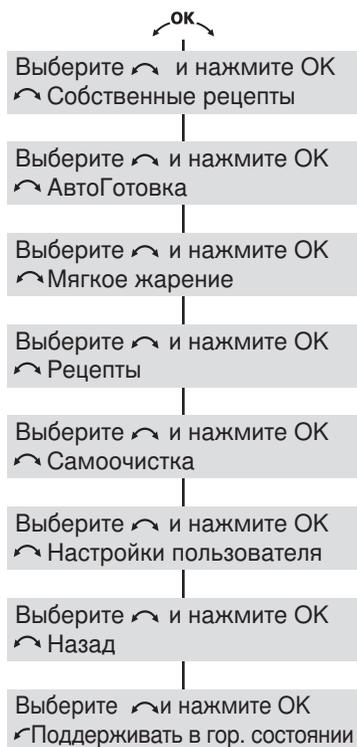
Регулировочная ручка  при выключенном приборе используется для вызова индикации дисплея, «пролистывания» различных опций и для подтверждения выбора.

- Нажатием регулировочной ручки  активируется дисплей.
- Вращением регулировочной ручки  можно «пролистывать» опции.
- Новым нажатием регулировочной ручки  подтверждается выбор опции.
- При нажатии на клавишу  дисплей гаснет.



Выбрав опцию «Назад» и нажав на регулировочную ручку , можно перейти обратно к следующему уровню управления.

Символом  обозначается информация.



4.1 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующие действия.

- Удалить упаковочный и транспортный материал из камеры.
- Если на дисплее мигает **12:00**, повернуть регулировочную ручку  и установить время.



Нажатием на регулировочную ручку  можно переходить от часов к минутам.

Вращением ручки можно установить часы или минуты.

Нажатием регулировочной ручки  подтверждается настройка.

- Очистить камеру и принадлежности.
- Пустую камеру (без решетки, листов и т. п.) нагревать около 1 часа в режиме работы  при максимальной температуре в камере.



Так как может появиться запах, то в течение этого времени нужно хорошо проветривать помещение.

4.2 Выбор режима работы

- ▶ Нажимать клавишу , пока на дисплее не появится нужный способ приготовления.
 - На дисплее мигает рекомендуемая температура.
 - Мигает символ режима работы и $^{\circ}\text{C}$.

Режимы работы

Нажать кнопку 	Режим работы	
1		Верхний/нижний жар
2		Верхний/нижний жар влажный
3		Нижний жар
4		Обдув горячим воздухом
5		Обдув влажным воздухом
6		Функция PizzaPlus
7		Гриль
8		Гриль – циркуляция воздуха

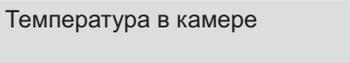
4.3 Выбор температуры в камере

- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить нужную температуру.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Прибор запускается.



При режимах , , , , ,  и  при достижении установленной температуры камеры раздается однократный звуковой сигнал.

4.4 Контроль и изменение температуры в камере

- Нажать кнопку °C.
 - На дисплее показано:  Температура в камере
 - На дисплее мигает установленная температура в камере.
 - Пиктограмма °C мигает.
- Вращением регулировочной ручки ↻^{OK} изменить температуру камеры.

4.5 Изменение режима работы

- Нажимать клавишу  до тех пор, пока на дисплее не появится нужный режим.

4.6 Выключение

- ▶ Нажать кнопку .
- Раздается короткий звуковой сигнал.
- Символ режима работы и °C исчезают.

До тех пор, пока температура камеры не опустится ниже 80 °C,

- на дисплее отображается:

Остаточное тепло



Прибор выключен, если не горит ни одна из пиктограмм и дисплей. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

Извлечение продукта



Опасность получения ожогов!

При открывании дверцы из камеры может выходить горячий воздух.

Принадлежности являются горячими. Пользоваться защитными перчатками или кухонными прихватками.

- ▶ Извлечь готовый продукт из камеры.
- ▶ Для охлаждения положить выпечку на решетку.
- ▶ Чтобы избежать возникновения ржавчины, оставить дверцу прибора открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.

5 Настройки пользователя

Можно отрегулировать настройки.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее отобразится:
- ▶ Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда
 - на дисплее отобразится:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:
- ▶ При вращении регулировочной ручки  отображаются имеющиеся варианты.
- ▶ Выбрать настройку и нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Для выхода из меню нажать клавишу .

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Настройка прибора

Настройка прибора
 Язык



После сбоя в электроснабжении настройки сохраняются.

Возможные настройки

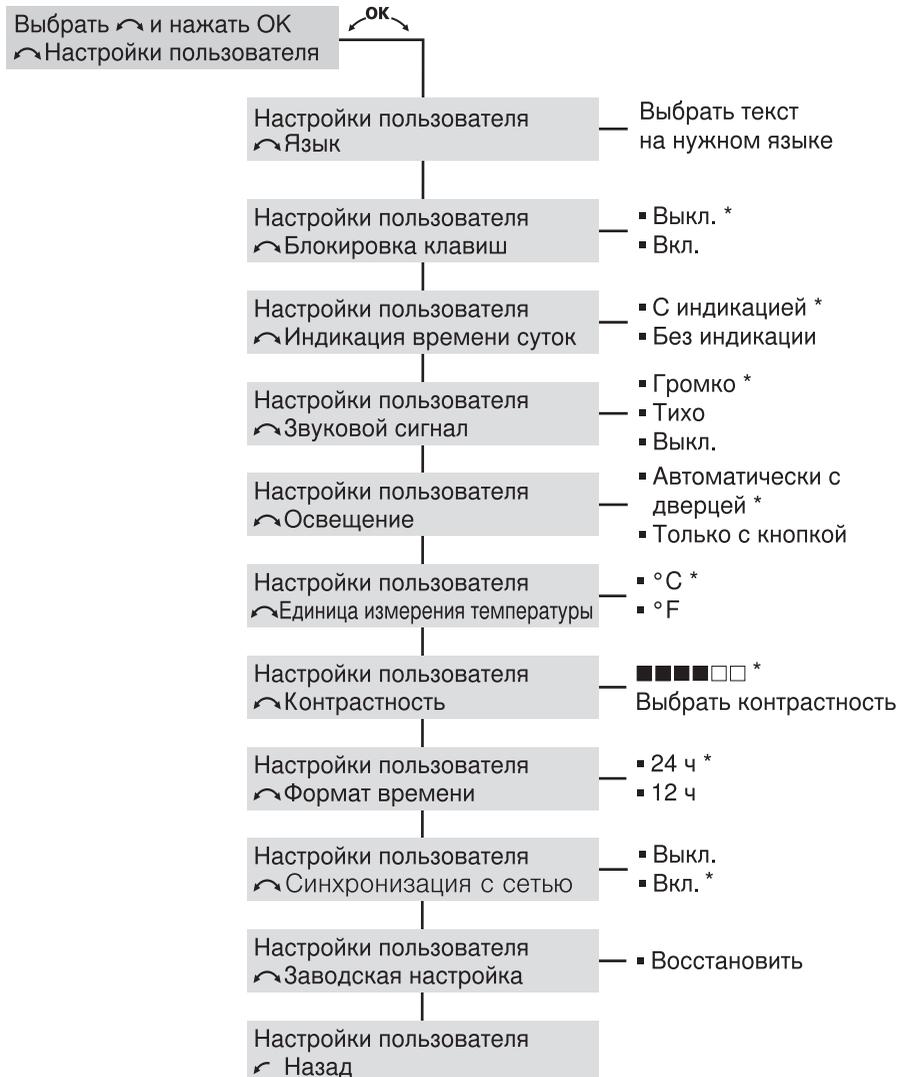
Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка



Выберите  и нажмите ОК
 Настройка прибора

Выберите  и нажмите ОК
 Назад

5 Настройки пользователя



* Заводские настройки

5.1 Язык

Можно изменить язык сообщений на дисплее. Для выбора предлагаются разные языки.



Нажатием следующего сочетания кнопок выполняется восстановление заводских настроек языка:

- ▶ Одновременно нажать кнопку  и регулировочную ручку  и дождаться, пока
 - на дисплее отобразится:

Language
 English

5.2 Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш служит для предотвращения случайного включения.

Если при активированной функции блокировки клавиш (защиты от детей) нажать клавишу ,  или ,

- звучит двойной звуковой сигнал;
- на дисплее отображается:
- нажатие клавиши не оказывает никакого действия.

Блокировка клавиш активна
 Деактив.: см. инструкцию

Управление при активированной функции блокировки клавиш

- ▶ Удерживая клавишу  нажатой, нажать клавишу ,  или .
 - Функция блокировки клавиш отменена.
 - Дальнейшее управление выполняется обычным образом.
 - Через 10 минут после выключения функция защиты от детей снова автоматически активируется.



Клавишами ,  и  можно пользоваться напрямую, независимо от функции блокировки клавиш.

5.3 Индикация времени суток

При настройке «Без индикации» дисплей на выключенном приборе остается темным. При включенном приборе показывается время.



Наибольшей экономии электроэнергии можно достичь, выбрав настройку «Без индикации времени». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

5.4 Звуковой сигнал

Можно настроить два уровня громкости звукового сигнала или выключить его.

• Громко	максимальная громкость
• Тихо	уменьшенная громкость
• Выкл	сигнал выключен



При неисправности сигнал раздается, даже если выбрана настройка «Выкл».

При выключении прибора раздается короткий звуковой сигнал, даже если выбрана настройка «Выкл».

5.5 Освещение

При настройке «Автоматически с дверцей» при открытии дверцы освещение включается, а при закрытии – выключается.



Освещение можно в любой момент включить или выключить, нажав кнопку

Если освещение не выключить нажатием кнопки , то оно автоматически выключается через 30 минут после окончания работы.

5.6 Единица измерения температуры

Единицей измерения температуры могут быть градусы °C или °F.

• °C	градусы Цельсия
• °F	градусы Фаренгейта

5.7 Контрастность

С помощью этой функции можно отрегулировать читаемость дисплея, настроенную при установке прибора.

5.8 Формат времени

При настройке «24 ч» активируется европейский формат времени, при настройке «12 ч» – американский (a. m. / p. m.).

5.9 Синхронизация с сетью

При синхронизации с сетью часы прибора регулируются по частоте электросети. Если частота электросети нестабильна, это может привести к неверным показаниям часов.

При выключенной функции синхронизации с сетью используется датчик тактовых импульсов прибора.

5.10 Заводские настройки

Если была изменена одна или несколько настроек прибора, их можно сбросить, восстановив заводские настройки.

6 Функция часов

Имеются следующие функции:

- Время
- Таймер
- Длительность включения — регулируемое по времени выключение прибора
- Отсрочка старта — регулируемое по времени включение и выключение прибора



При выключенном приборе яркость индикации времени ночью (с 24 до 6 часов) уменьшается.

Если выбран формат времени «12 ч», яркость не уменьшается.

6.1 Настройка и изменение времени



Время нельзя изменить, если прибор работает или находится в режиме отсрочки старта.

- ▶ Нажать кнопку .
 - На дисплее показано:
 - На дисплее мигают часы.
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.
- ▶ Нажать кнопку  или повернуть регулировочную ручку .
 - На дисплее показано:
 - На дисплее мигают минуты.
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить минуты.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Время: настроить часы
 Минуты: нажать ОК

Время: настроить минуты
 Подтвердить: нажать ОК

6.2 Таймер

Таймер работает, как часы для определения готовности яиц при варке. Его можно использовать всегда и независимо от других функций.

Настройка

- Нажать кнопку .
 - На дисплее показано:
 - На дисплее мигает .
 - Пиктограмма  мигает.
- Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность.

Таймер: настроить мин/сек

Настройка выполняется

- до 10 минут – с шагом 10 секунд, например,  = 9 мин. 50 сек.
- более 10 минут – с шагом 1 минута, например,  = 1 час 12 мин.

Максимальная длительность составляет 9 ч. 59 мин.



При однократном нажатии на клавишу  длительность сбрасывается на .

Запуск

- Нажатием регулировочной ручки  выполнить пуск таймера.
 - На дисплее видно текущее оставшееся время.
 - Загорается символ .

Окончание установленного срока

После истечения установленного времени

- в течение 1 минуты звучит повторяющаяся последовательность из 5 коротких тональных сигналов

Таймер
истекло

- на дисплее отображается:

- мигает пиктограмма 

- Выключить сигнал, нажав кнопку .

Контроль и изменение

- Нажать кнопку .

- На дисплее показано:
- На дисплее мигает текущее оставшееся время.
- Пиктограмма  мигает.

Таймер: настроить мин/сек
0'00: нажать повторно

- Вращением регулировочной ручки  изменить длительность.

Досрочное выключение

- 2 раза нажать кнопку .

- На дисплее показано:
- На дисплее мигает .
- Пиктограмма  мигает.

Таймер: настроить мин/сек

- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

6.3 Продолжительность включения

Если длительность включения истекла, выбранный режим работы автоматически выключается.

Настройка

- Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- При необходимости предварительно разогреть камеру.
- Поместить продукт в камеру.
- Нажать кнопку .
 - На дисплее показано:
 - На дисплее мигает .
 - Пиктограмма |→| мигает.
- Поворотом регулировочной ручки  установить длительность – не более 9 ч. 59 мин.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее видно текущее оставшееся время.
 - Загорается символ |→|.

Длит. включения час/мин
 Время выкл.: нажать повт.

Контроль и изменение

- Нажать кнопку .
 - На дисплее мигает текущее оставшееся время.
 - Пиктограмма |→| мигает.
- Вращением регулировочной ручки  изменить продолжительность включения.

Досрочное выключение

- Нажать кнопку .

Истечение продолжительности включения

По истечении продолжительности включения

- выбранный режим работы автоматически выключается
- в течение 1 минуты звучит долгий непрерывный звуковой сигнал
- на текстовом дисплее показано:
- на дисплее указана температура в камере
- на дисплее мигает 
- мигает пиктограмма |→|
- настройки сохраняются в течение 3 минут.

Длительность включения истекло
□ Продолжить: выбрать длит.

Увеличение длительности включения

- В течение 3 минут выбрать новую длительность, повернув регулировочную ручку ↙^{OK}↘.

Выключение

- Нажать кнопку ○.
 - Настройки удалены.
 - На дисплее указано остаточное тепло.

6.4 Отсрочка старта

Функция отсрочки старта активирована, если при выбранном режиме работы установлена длительность включения и дополнительно время выключения.

В нужное время прибор автоматически включится и снова выключится. Если используется температурный зонд, необходимо установить предполагаемую длительность. Ориентировочные значения приведены в СОВЕТАХ ПО НАСТРОЙКЕ. Прибор включается с задержкой и выключается, когда достигается установленная температура сердцевины. В зависимости от предполагаемой длительности, это может быть немного раньше или позже установленного времени выключения.



Если прибор нужно предварительно подогреть для программы «Автоготовка», «Рецепты» или «Собственные рецепты», то отсрочка старта невозможна.

Не оставлять неохлажденными быстропортящиеся продукты.

- Поместить продукт в камеру.
- Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- Не подтверждать выбор нажатием регулировочной ручки .

Установка продолжительности включения

- Нажать кнопку .
 - На дисплее показано: .
 - На дисплее мигает .
 - Пиктограмма |→| мигает.
- Поворотом регулировочной ручки  установить длительность – не более 9 ч. 59 мин.
- Не подтверждать выбор нажатием регулировочной ручки .

Длит. включения час/мин
 Время выкл.: нажать повт.

Настройка времени выключения

- ▶ Повторно нажать кнопку .
 - На дисплее показано:

Время выключения
 Продолж. нажать повторно
 - На дисплее мигает, например,  – время выключения без отсрочки.
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить время выключения.



Время выключения может быть отложено максимум на 23 ч. 59 мин.

Если выбран формат времени «12 ч», отсрочка старта составляет максимум 11 ч. 59 мин.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано время.
 - Загорается символ .
 - Выбранный режим работы остается выключенным до автоматического пуска.

Пример

- ▶ Выбрать режим работы  и температуру 180 °С.
- ▶ В 8 часов настроить длительность включения 1 ч. и 15 мин.
- ▶ Время выключения настроить на 11 часов 30 минут.
 - Прибор автоматически включается в 10 часов 15 минут и выключается в 11 часов 30 минут.

Контроль и изменение

- ▶ Один раз нажать клавишу .
 - Длительность включения видна в течение 3 секунд.
- ▶ 2 раза нажать кнопку .
 - Время выключения мигает, и его можно изменить.



Нельзя изменить длительность включения, режим работы и температуру камеры.

Досрочное выключение

- Нажать кнопку .

Истечение продолжительности включения

По истечении продолжительности включения

- выбранный режим работы автоматически выключается
- в течение 1 минуты звучит долгий непрерывный звуковой сигнал
- на текстовом дисплее показано:
- на дисплее указана температура в камере
- на дисплее мигает 
- мигает пиктограмма 
- настройки сохраняются в течение 3 минут.

Длительность включения истекло
 Продолжить: выбрать длит.

Увеличение длительности включения

- В течение 3 минут выбрать новую длительность, повернув регулировочную ручку .

Выключение

- Нажать кнопку .
 - Настройки удалены.
 - На дисплее указано остаточное тепло.

7 Режимы работы

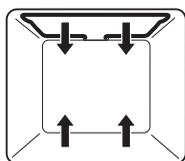
Ниже описываются все режимы работы и функция быстрого нагрева.

- Поставить формы на решетку.
- Задвинуть оригинальный противень в камеру скошенной стороной к задней стенке.
- Выбрать температуру в камере с помощью однократного или многократного нажатия клавиши .



Учитывать указания в главе ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ и в отдельной брошюре СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.

7.1 Верхний/нижний жар



Диапазон температур	30–300 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2 (или 1)

Нагрев осуществляется нагревательными элементами сверху и снизу.

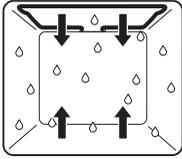
Применение

- Классический режим работы для выпечки и термообработки на 1 подставке
- Пироги, домашнее печенье, хлеб и жарка



➤ Для получения хрустящей корочки используйте темный эмалированный противень или противень из черной жести.

7.2 Верхний/нижний жар влажный



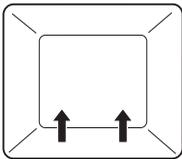
Диапазон температур	30–300 °С
Предлагаемое значение	200 °С
Подставка	2 (или 1)

Нагрев осуществляется нагревательными элементами сверху и снизу. Из камеры отводится минимальное количество возникающего пара. Влажность продуктов сохраняется.

Применение

- Хлеб, изделия и дрожжевого теста, жаркое и гратен на 1 подставке
- Низкотемпературная термообработка

7.3 Нижний жар



Диапазон температур	30–250 °С
Предлагаемое значение	200 °С
Подставка	2 (или 1)

Нагрев осуществляется с помощью нижних нагревательных элементов.

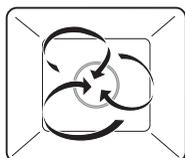
Применение

- Интенсивное допекание нижней корочки открытого пирога
- Стерилизация



- ▶ Для получения хрустящей корочки используйте темный эмалированный противень или противень из черной жести.

7.4 Обдув горячим воздухом



Диапазон температур	30–250 °C
Предлагаемое значение	180 °C
Подставка	1 + 3 или 2 (или 1 + 2 + 3)

Воздух в камере нагревается нагревательными элементами за стенкой камеры и равномерно циркулирует.

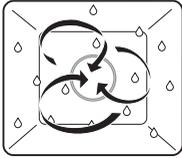
Применение

- Особенно хорошо подходит для одновременного выпекания мелкоштучных мучных кондитерских изделий на нескольких подставках
- Пироги, хлеб и жарка



- ▶ Выбрать температуру примерно на 20 °C ниже, чем при , для большей эффективности теплопередачи.

7.5 Обдув влажным воздухом



Диапазон температур

30–250 °С

Предлагаемое значение

180 °С

Подставка

1 + 3 или 2

(или 1 + 2 + 3)

Воздух в камере нагревается нагревательными элементами за стенкой камеры и равномерно циркулирует. Из камеры отводится минимальное количество возникающего пара. Влажность продуктов сохраняется.

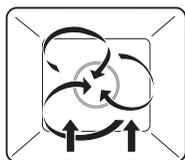
Применение

- Изделия из дрожжевого теста и хлеб на нескольких подставках одновременно
- Гратен и запеканка



- ▶ Выбрать температуру примерно на 20 °С ниже, чем при , для большей эффективности теплопередачи.

7.6 PizzaPlus



Диапазон температур	30–250 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2 (или 1)

Нагрев осуществляется с помощью горячего воздуха и нижнего жара. Нижняя корка продукта пропекается более интенсивно.

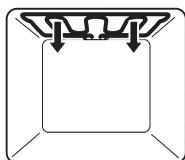
Применение

- Пицца
- Открытые пироги и пироги киш



► Для получения особенно хрустящей корочки используйте темный эмалированный противень или противень из черной жести без бумаги для выпечки.

7.7 Гриль



Диапазон температур	30–300 °C
Предлагаемое значение	250 °C
Подставка	3 или 4

Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля.

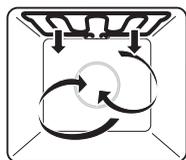
Применение

- Плоские продукты для гриля, например стейки, котлеты, отбивные котлеты, рыба, сосиски
- Запекание до образования корочки
- Тост



► Продукты для гриля положить прямо на решетку.
► Оригинальный противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

7.8 Гриль – циркуляция воздуха



Диапазон температур	30–280 °С
Предлагаемое значение	200 °С
Подставка	2 или 3

Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля. Воздух в камере с помощью нагнетателя горячего воздуха равномерно циркулирует.

Применение

- Высокие продукты для гриля
- Гратен и запеканка



Особенно хорошо подходит для приготовления цыпленка целиком.

- ▶ Продукты для гриля поместить в фарфоровую или стеклянную посуду или положить прямо на решетку.
- ▶ Оригинальный противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

7.9 Быстрый нагрев

Благодаря быстрому нагреву можно сократить время предварительного разогрева. Быстрый нагрев возможен только при режимах работы , ,  и .

- ▶ Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- ▶ Удерживайте нажатой регулировочную ручку  до тех пор, когда
 - раздастся одиночный звуковой сигнал,
 - на дисплее отобразится, например:
- на дисплее замигает .

Верхний/нижний жар
Быстрый нагрев

Когда достигнута установленная температура камеры, раздастся звуковой сигнал.

8 Температурный зонд



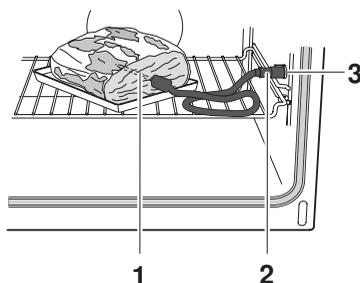
Использовать только температурный зонд, входящий в комплект поставки.

Не следует мыть температурный зонд в посудомоечной машине; штекер всегда содержать в чистоте.

Расположение температурного зонда

- Вставить температурный зонд **1** в мясо таким образом, чтобы его конец находился в середине самой толстой части.

Для правильного измерения температурный зонд **1** должен быть по возможности полностью покрыт продуктом.



Надежные измерения возможны только в плотных, компактных кусках, т. е. при необходимости мясо нужно скрепить.

Температурный зонд не должен касаться костей и располагаться в жировой ткани.

При приготовлении птицы поместите температурный зонд во внутреннюю часть ножки.

Гнездо **3** для температурного зонда находится в правой стенке камеры. Штекер и гнездо не проводят ток.

- Откинуть крышку и вставить штекер **2** в гнездо **3**.

8.1 Температура сердцевины



Температуру сердцевины можно настроить только в том случае, если вставлен температурный зонд.

Температура сердцевины зависит от продукта и желаемой степени готовности. Следует учитывать данные по температуре сердцевины в СОВЕТАХ ПО НАСТРОЙКЕ.

Настройка

- Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- Один раз нажать клавишу °C.
 - На индикаторе начинает мигать .
 - Пиктограмма  мигает.
- Вращением регулировочной ручки  настроить температуру сердцевины.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Во время приготовления указывается текущая температура сердцевины.

До тех пор, пока температура сердцевины не опустится ниже 30 °C,

- на дисплее отображается .

Контроль и изменение

- 2 раза нажать кнопку °C.
 - На дисплее мигает установленная температура сердцевины.
 - Пиктограмма  мигает.
- Вращением регулировочной ручки  изменить температуру сердцевины.

Окончание жарки

По достижении установленной температуры сердцевины

- прибор автоматически выключается;
- в течение 1 минуты звучит звуковой сигнал;
- на текстовом дисплее показано:
- на дисплее отображается текущая температура сердцевины, например,

 70°C

- мигает пиктограмма 

➤ Для выключения нажать клавишу .



Если после выключения мясо остается в камере, температура сердцевины еще увеличивается вследствие остаточного тепла.

Темпер. сердцевины достигнута

Только измерение температуры сердцевины

- Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- Один раз нажать клавишу °C.
 - На индикаторе начинает мигать .
 - Пиктограмма  мигает.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Во время приготовления указывается текущая температура сердцевины.

До тех пор, пока температура сердцевины не опустится ниже 30 °C,

- на дисплее отображается .



Режим работы следует выключить вручную.

- Нажать кнопку  или настроить продолжительность включения.

9 Мягкое жарение

Функция «Мягкое жарение» обеспечивает бережное приготовление высококачественного мяса. Время окончания термообработки можно выбрать точно, независимо от веса и толщины кусков мяса. Время приготовления может быть от 2 до 4 часов для мягкого жарения с легким обжариванием или от 3 до 4 часов для мягкого жарения с грилем. Температура камеры регулируется автоматически.

Указания для достижения оптимального результата

- Вес мяса: 500–2000 г
- Толщина мяса: минимум 4 см
- Качество: нежирное высококачественное мясо с небольшим количеством соединительных тканей



Для «Мягкого жарения с грилем» можно также использовать куски мяса с прослойками жира весом от 1000 до 2000 г.

Подготовка для программы «Мягкое жарение, легкое обжаривание»

- Мясо приправить или замариновать.



Маринады с зеленью, горчицей и т. д. удалить перед обжариванием. Эти ингредиенты легко подгорают.

- Солить мясо лишь непосредственно перед обжариванием.
- Быстро обжарить мясо со всех сторон. Время обжаривания не должно превышать 5 минут.
- Затем уложить мясо в стеклянную или фарфоровую форму.

Расположение температурного зонда

- Вставить температурный зонд в мясо таким образом, чтобы его конец находился в середине самой толстой части.



Для правильного измерения температурный зонд должен быть по возможности полностью покрыт продуктом.

Температура мяса, измеряемая зондом, важна для оптимального приготовления мяса по окончании термообработки.

- Вставить решетку в подставку 2 и поставить на нее посуду.
- Вилку температурного зонда вставить в гнездо.

Подготовка для программы «Мягкое жарение с грилем»

- Мясо приправить или замариновать.



Менее компактные куски мяса, например баранью ногу без костей по возможности связать для придания округлой формы, чтобы они равномерно подрумянились на гриле.

Маринады с зеленью, горчицей и т. д. удалить перед выполнением программы «Мягкое жарение с грилем». Эти ингредиенты легко подгорают.

- Покрытый алюминиевой фольгой оригинальный противень вставить в подставку 1.
- Мясо нанизать на шампур или положить в корзиночку для гриля и с помощью опорной рамки вставить в подставку 3.
- Закрепить температурный зонд на опорной рамке и вставить вилку в гнездо



Учтите указания в разделе ШАМПУР И КОРЗИНОЧКА ДЛЯ ГРИЛЯ.

Выбор режима мягкого жарения



Чем дольше мясо готовится, тем оно будет нежнее и сочнее. Это особенно верно для толстых кусков мяса.

Следует учитывать данные по температуре сердцевины в СОВЕТАХ ПО НАСТРОЙКЕ.

После запуска значения изменять больше нельзя.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.

- На дисплее показано:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

- ▶ Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда

- на дисплее отобразится:

Выберите  и нажмите ОК
 Мягкое жарение

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На дисплее показано:

Мягкое жарение
 Телячье филе

- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится нужный вид мяса.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- Например, на дисплее отображается:

Баранья задняя ножка
 Обжаривание, с кровью

- ▶ При необходимости поворачивать регулировочную ручку , пока не появится нужная степень подрумянивания и способ приготовления.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- Например, на дисплее отображается:

Баранья задняя ножка
 Запустить

- На одном дисплее указано предлагаемое значение температуры сердцевины.

- На другом дисплее указано предлагаемое значение продолжительности включения.

- Светятся пиктограммы ,  и .

Изменение температуры сердцевины

- Нажать кнопку °C.
 - На дисплее мигает предлагаемая температура сердцевины.
 - Пиктограмма  мигает.
- Вращением регулировочной ручки  изменить температуру сердцевины.

Изменение длительности включения

- Нажать кнопку .
 - На дисплее мигает предлагаемая длительность включения.
 - Пиктограмма  мигает.
- Вращением регулировочной ручки  изменить длительность включения.

Мягкое жарение

- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Мягкое жарение запускается.
 - На одном дисплее указано текущее значение температуры сердцевины.
 - На другом дисплее указана оставшаяся продолжительность включения.
 - Светятся пиктограммы ,  и .

Случайное прерывание

При нажатии клавиши  процедура останавливается.

- Например, на дисплее отображается:

Баранья задняя ножка
 продолжить

- Нажатием регулировочной ручки  продолжить остановку.

Досрочное выключение

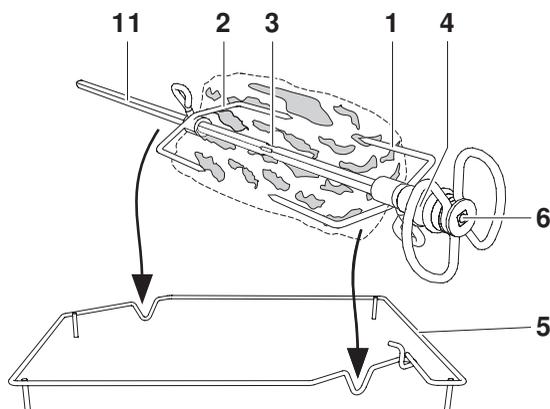
- 2 раза нажать кнопку .

10 Шампур и корзиночка для гриля

Прибор оборудован приводом для шампура и корзиночки для гриля, который автоматически включается при режиме  и программе «Мягкое жарение с грилем». Шампур и корзиночку для гриля можно использовать вместе с температурным зондом.

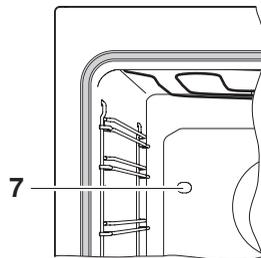
10.1 Шампур

- Мясо приправить специями и скрепить.



- При жарке мяса так поместить зажим **1**, чтобы самая толстая часть мяса находилась у маркировочной бороздки **3** для правильного измерения температуры сердцевины.
- Сжать мясо вторым зажимом **2** и зафиксировать винтами.
- Покрытый алюминиевой фольгой оригинальный противень вставить в подставку **1**.
- Вставить опорную рамку с шампуром в подставку **3** — полностью до стенки камеры.

- Конец шампура **11** вставить в отверстие **7** привода.
- Положить шампур диагонально между направляющими опорной решетки **5**, чтобы бороздка **4** находилась на рамке.



Если на шампуре готовится цыпленок,

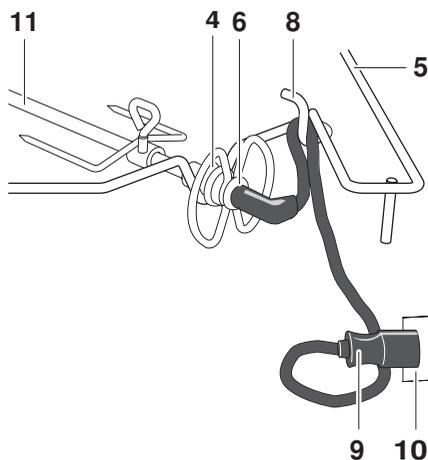
- обе ножки и крылья зафиксировать, связав.
- Шампур втыкать через грудную часть, а не через брюшную полость.



Корзиночка для гриля используется для приготовления больших и несимметричных кусков мяса, например, мяса для жаркого.

Если используется температурный зонд

- вставить его в отверстие **6**.
- Обмотать один раз кабель **8** вокруг крючка и следить, чтобы он был как можно сильнее натянут между зондом и крючком.
- Вилку **9** температурного зонда вставить в гнездо **10**.



10.2 Корзиночка для гриля

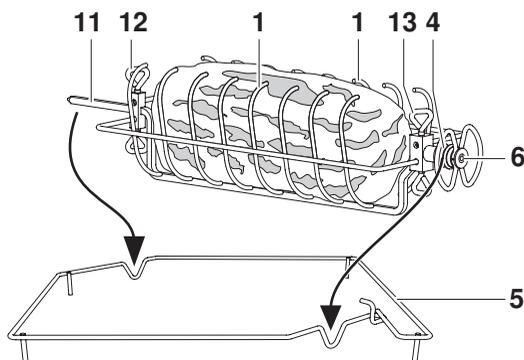
Корзиночка для гриля используется для приготовления больших и несимметричных кусков мяса, например, мяса для жаркого.

- Корзиночку для гриля слегка смазать жиром.
- Мясо приправить и уложить между решетками **1**.



При использовании температурного зонда самая большая часть мяса для точного измерения температуры сердцевины должна быть расположена спереди, у ручки.

- Половины корзиночки **1** равномерно соединить сначала спереди, затем сзади и зафиксировать винтами **12** и **13**.



- Покрытый алюминиевой фольгой оригинальный противень вставить в подставку **1**.
- Вставить опорную рамку с корзиночкой для гриля в подставку **3** — полностью до стенки камеры.
- Конец корзиночки для гриля **11** вставить в отверстие **7** привода.
- Положить корзиночку для гриля по диагонали между направляющими опорной решетки **5**, чтобы бороздка **4** находилась на рамке.

Если применяется температурный зонд, дополнительные указания см. в главе ШАМПУР.

11 Автоготовка

Режим «Автоготовка» включает программы для 15 различных групп продуктов (A1–A15). Режим «Автоготовка» распознает количество, форму и консистенцию продукта. Длительность, температура и влажность термообработки индивидуально и автоматически регулируется в соответствии с продуктом. «Автоготовка» подходит для любых рецептов.

11.1 Степень подрумянивания

Степень подрумянивания можно регулировать, выбирая «слабое подрумянивание», «среднее подрумянивание» или «сильное подрумянивание».

11.2 Длительность термообработки и выпечки

Оптимальная и точная длительность сообщается сенсорами после старта. Эффективная длительность показывается примерно через 10–15 минут.



Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

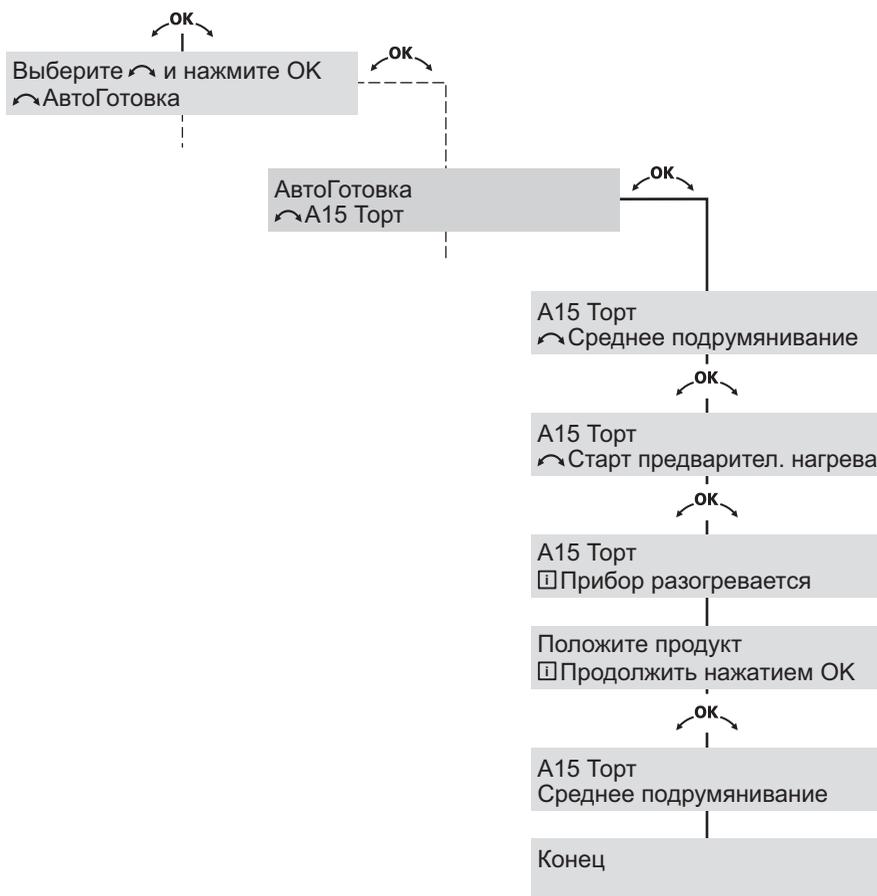
Для правильного определения длительности нельзя открывать дверцу до тех пор, пока мигает индикатор .

Для замороженных продуктов нужно выбирать примерную длительность вместо степени подрумянивания, т. к. замороженные продукты подвергались различной предварительной обработке.

Учтите указания в СОВЕТАХ ПО НАСТРОЙКЕ.

Рецепт с разогревом

Пример: «А15 Торт»



11.3 Выбор и запуск программы «Автоготовка»

Приготовление, выбор и запуск показаны на примере рецепта «А15 Торт».



Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

При использовании программ без разогрева положить блюдо в холодную камеру.

- Приготовить тесто для торта по собственному рецепту.
- Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее отобразится:
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:
- Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда
 - на дисплее отобразится:
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:
- При необходимости отрегулировать степень подрумянивания вращением регулировочной ручки .
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

АвтоГотовка
 А1 Вып. «аперитив» свежая

АвтоГотовка
 А15 Торт

А15 Торт
 Среднее подрумянивание

А15 Торт
 Старт предварител. нагрева

➤ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На дисплее отобразится:
- Камера разогревается.
- Когда достигнута установленная температура камеры, раздается обычный звуковой сигнал.
- На дисплее отобразится:

A15 Торт
 Прибор разогревается

Положите продукт
 Продолжить нажатием ОК

➤ Приготовленное по собственному рецепту тесто для торта поставить в форме на решетку и вставить в соответствующую подставку.

➤ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- Прибор запустится в соответствии с настройками.
- На правом индикаторе светится  и мигает .
- Определяется длительность термообработки.



Для правильного определения длительности нельзя открывать дверцу, пока мигает индикатор .

- Затем на дисплее отображается эффективная длительность.

Досрочное выключение

➤ 2 раза нажать кнопку .

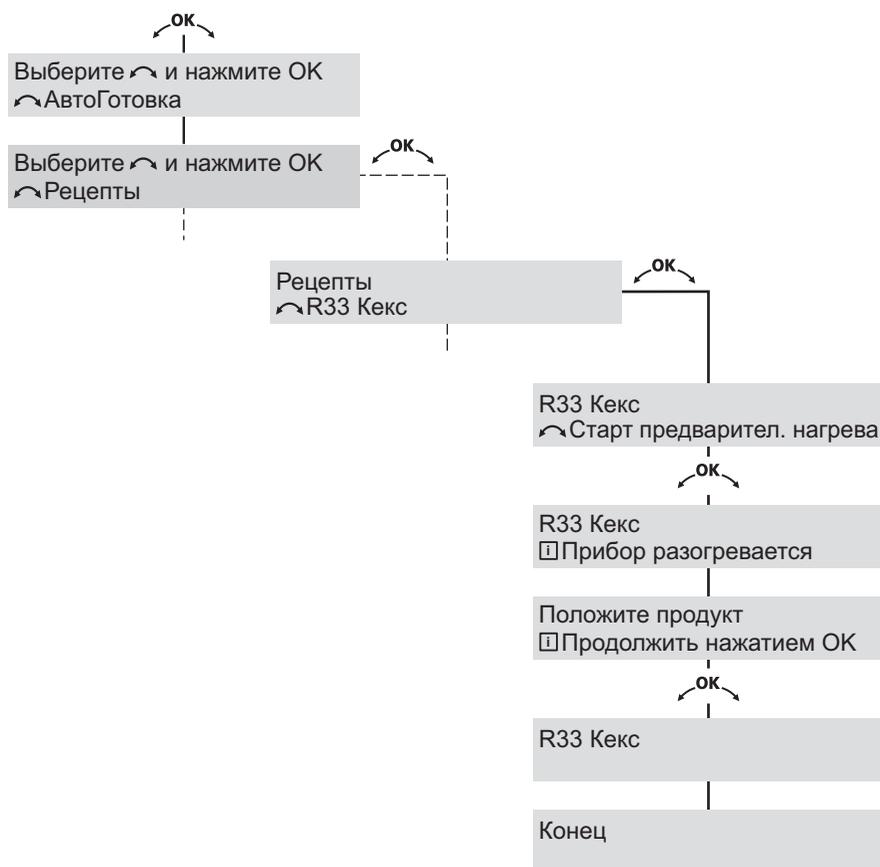
12 Рецепты

Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить клавишей **OK**. Рецепт может состоять из нескольких этапов, которые автоматически выполняются после запуска.

Рецепты описаны в книге рецептов. При необходимости все сохраненные рецепты можно изменить после выбора.

Рецепт с разогревом

Пример: «R33 Кекс»



12.1 Выбор и запуск рецептов

Приготовление, выбор и запуск показаны на примере рецепта «R33 Кекс».



Для рецептов без разогрева положить блюдо в холодную камеру.

► Подготовить кекс согласно книге рецептов.

► Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.

– На дисплее отобразится:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

► Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда

– на дисплее отобразится:

Выберите  и нажмите ОК
 Рецепты

► Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На дисплее отобразится:

Рецепты
 R1 Выпечка «аперитив»

► Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда

– на дисплее отобразится:

Рецепты
 R33 Кекс

► Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На дисплее отобразится:

R33 Кекс
 Старт предварител. нагрева

► Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На дисплее отобразится:

R33 Кекс
 Прибор разогревается

– Камера разогревается.

– Когда достигнута установленная температура камеры, раздается обычный звуковой сигнал.

– На дисплее отобразится:

Положите продукт
 Продолжить нажатием ОК

- Решетку вставить в подставку 2.
- Поставить формы на решетку.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:
 - Прибор запустится в соответствии с настройками.

R33 Кекс

Контроль и временное изменение

Настройки можно регулировать.

Сохраненные рецепты будут при этом временно изменены — при следующих вызовах они появятся в исходной форме. После запуска можно изменить только текущий шаг.

Изменение температуры камеры

- Нажать кнопку °C.
- Вращением регулировочной ручки  изменить температуру камеры.

Изменение длительности включения

- Нажать кнопку .
- Вращением регулировочной ручки  изменить длительность включения.

Случайное прерывание

При нажатии клавиши  процедура останавливается.

– На дисплее отобразится:



R33 Кекс
→ продолжить

➤ Нажатием регулировочной ручки  продолжить остановку.

Досрочное выключение

➤ 2 раза нажать кнопку .

13 Собственные рецепты

Можно сохранить 10 любых собственных рецептов. Рецепт может состоять из нескольких шагов с различными режимами работы и длительностью включения, которые автоматически выполняются после запуска.

Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить клавишей .

13.1 Создание собственных рецептов

При использовании температурного зонда учесть следующее.

- Ввести предположительную продолжительность включения.
 - Этап программы продолжается до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура сердцевины.

Выполнить настройку рецепта



Если вы используете температурный зонд, его нужно вставить до настройки рецепта.

- Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее отобразится:
- Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда
 - на дисплее отобразится:
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится первый пустой рецепт.
 - На дисплее отобразится, например:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Собственные рецепты

Собственные рецепты
 Рецепт 1 (пусто)

13 Собственные рецепты

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:
- ▶ Установить нужный режим работы, температуру камеры, температуру сердцевины и длительность включения для шага 1.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и выбрать шаг 2.
- ▶ Установить нужный режим работы, температуру камеры, температуру сердцевины и длительность включения для шага 2.
- ▶ Таким же образом настроить дальнейшие шаги.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Подтвердить выбор, еще раз нажав регулировочную ручку .
 - На дисплее отобразится:

Рецепт 1 (пусто)
 Изменить

Рецепт 1 (пусто)
 Шаг 1

Рецепт 1 (пусто)
 Сохранить

Теперь рецепт можно сохранять, изменять, копировать или напрямую запускать, не сохраняя.

- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится нужная процедура.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Копирование рецепта

Каждый сохраненный рецепт — из книги рецептов с номером рецепта или собственный рецепт — можно копировать и изменять.

- Выбрать подлежащий копированию рецепт, нажав и повернув регулировочную ручку ↶^{OK}↷.
- Нажатием регулировочной ручки ↶^{OK}↷ подтвердить выбор.
- Регулировочную ручку ↶^{OK}↷ поворачивать до тех пор, когда
 - на дисплее отобразится, например:
- Нажатием регулировочной ручки ↶^{OK}↷ подтвердить выбор.
- Регулировочную ручку ↶^{OK}↷ вращать до тех пор, пока на дисплее не появится нужная (свободная) ячейка памяти.
- Нажатием регулировочной ручки ↶^{OK}↷ подтвердить выбор.
 - Рецепт сохранен.

R1 Выпечка «аперитив»

↶ Скопировать



Уже занятая ячейка памяти может быть перезаписана.

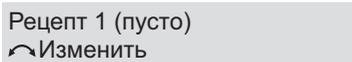
Удаление рецепта

Можно удалить любой рецепт из раздела «Собственные рецепты».

- ▶ Выбрать подлежащий удалению рецепт, нажав и повернув регулировочную ручку .
- ▶ Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда
 - на дисплее отобразится, например:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Рецепт удален.
 - На дисплее снова отображается стандартное название, например:



Рецепт 1
 Удалить



Рецепт 1 (пусто)
 Изменить

14 Поддерживание в горячем состоянии

Опцию «Поддерживать в гор. сост.» можно вызвать и запустить клавишей . Готовые блюда можно таким образом сохранять горячими.



Если камера уже горячая, охладите ее при открытой дверце в течение 3–4 минут перед запуском «Поддерживать в гор. сост.», чтобы блюда при этом не пережарились.

Включить

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее отобразится:
- ▶ Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда
 - на дисплее отобразится:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отобразится:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Выберите  и нажмите OK
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите OK
 Поддерж. в горячем сост.

Поддерж. в горячем сост.
 Запустить



Выберите время включения меньше 1 часа, чтобы блюда сохраняли нужную степень приготовления.

15 Полезные советы

15.1 Выпечка и жаркое

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none">• Пирог или жаркое хорошо выглядят снаружи. Однако середина тестообразная или не пропеклась.	<ul style="list-style-type: none">➤ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и увеличить длительность.

15.2 Пирог

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none">• Пирог рассыпается.	<ul style="list-style-type: none">➤ Сравнить настройки с конкретными рекомендациями в разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.➤ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и увеличить длительность.➤ Достаточное долго месить сырое тесто и выпекать сразу после приготовления.➤ При бисквитном тесте дольше взбивать желток/белок до образования пены, аккуратно вмешать в тесто и выпекать сразу после приготовления.➤ Учитывать информацию о количестве пекарского порошка.

15.3 Различное подрумянивание

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка имеет различное подрумянивание. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и подходящую длительность. ➤ При ,  и  проверить, соответствуют ли выбранные подставки конкретным рекомендациям в разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ. ➤ При выпечке на одной подставке выбрать . ➤ Формы для выпекания или высокий продукт не устанавливать прямо перед задней стенкой камеры.
<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка на одном противне светлее, чем на другом. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Сравнить настройки с конкретными рекомендациями в разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.



Разница в подрумянивании является нормальной.

Подрумянивание будет равномернее, если установлена более низкая температура камеры.

15.4 Экономия электроэнергии

При режимах работы  и  потребляется сравнительно меньше энергии, чем при режимах  и .

- Избегать частого открытия дверцы прибора.
- Включать освещение только при необходимости.
- Использовать остаточное тепло: При длительности более 30 минут выключать прибор за 5–10 минут до конца выпечки – за исключением приготовления суфле, бисквита, изделий из заварного и слоеного теста.
- Разогревать камеру не дольше положенного.
- Разогревать камеру только в том случае, если от этого зависит результат выпечки.



Наименьшего значения использования электроэнергии можно достичь, выбрав настройку «Без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

16 Опции

16.1 Подогреватель посуды



**Опасность пожара из-за недопустимого хранения материалов!
Не хранить в подогревателе посуды продукты, а также термочувствительные или пожароопасные материалы!**

Подогреватель посуды позволяет нагревать посуду или в течение недолгого времени сохранять тепло закрытых блюд.

- Нажатием на клавишу  подогреватель посуды включается или выключается.
- Подогревать посуду ок. 1 часа.



Подогреватель посуды автоматически выключается через 12 часов.

Эту программу нельзя выбрать во время пиролизической самоочистки.

16.2 Подогрев тарелок

Программу «Подогрев тарелок» можно выбрать, если нет подогревателя посуды.

- Вставить решетку в подставку 1 и поставить на нее посуду.
- Нажатием на клавишу  подогреватель посуды включается или выключается.
- Подогревать посуду ок. 1 часа.



Подогрев тарелок автоматически выключается через 12 часов.

17 Обслуживание и уход



Опасность получения ожогов при прикосновении к горячим поверхностям!

Прежде чем приступать к очистке, дождаться охлаждения прибора и принадлежностей.

Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

Не применять абразивные или кислые чистящие средства, острые и царапающие металлические скребки, металлическую вату, абразивные губки и т. д., поскольку это приводит к появлению царапин на поверхностях. Поцарапанные стеклянные поверхности могут растрескаться.

Ни в коем случае не применять к прибору устройства очистки паром.

17.1 Наружная очистка

- Загрязнения или остатки моющих средств удалять незамедлительно.
- Очищать поверхности мягкой увлажненной в воде тряпкой — металлические поверхности в направлении шлифования. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

Подогреватель посуды

Для очистки подогреватель посуды можно вынуть.

- Подогреватель посуды выдвинуть до упора, слегка приподнять и вынуть на себя.

17.2 Очистка уплотнения дверцы

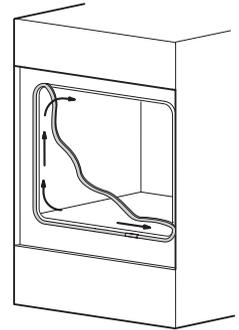
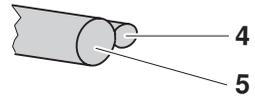
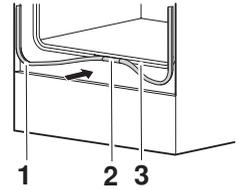
- Уплотнение дверцы очищать мягкой увлажненной в воде тряпкой без применения чистящего средства. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

17.3 Замена уплотнения дверцы

- Вынуть поврежденное уплотнение дверцы.
- Очистить паз **3** слегка влажной тряпкой.
- Вставить в паз новое уплотнение дверцы **1** с местом стыковки **2** внизу в середине рамки.

- Следите за тем, чтобы в паз была вставлена более тонкая часть **4** уплотнения. Толстая часть **5** не должна находиться в пазе.

- Вставить уплотнение в паз снизу таким образом, чтобы оно располагалось в нем равномерно.



17.4 Очистка дверцы

- Дверцу прибора очищать мягкой увлажненной в воде тряпкой. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

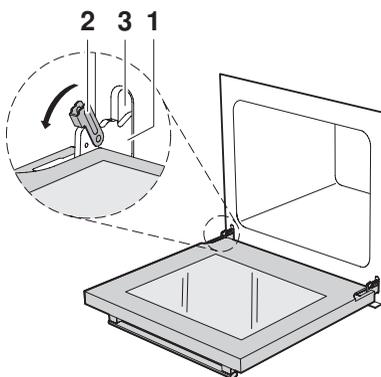
Снятие дверцы прибора



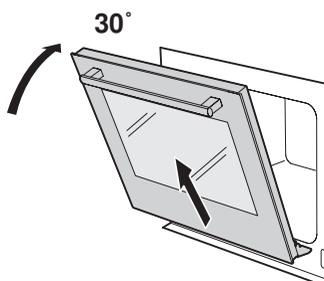
Опасность травмирования подвижными деталями!

Следить за тем, чтобы никто не брался пальцами за шарниры дверцы. При съеме и установке крепко держать дверцу прибора обеими руками за боковые стороны. Дверца прибора тяжелая.

- Полностью открыть дверцу прибора.
- На обоих шарнирах **1** передние скобы **2** полностью откинуть вперед.



- Закрыть дверцу полностью до упора (ок. 30°).
- Вынуть дверцу, потянув по диагонали вверх.



Установка дверцы

- Вставить оба шарнира **1** спереди в отверстие **3**.
- Полностью открыть дверцу прибора и закрыть от себя скобы **2**.

17.5 Очистка принадлежностей и опорных решеток



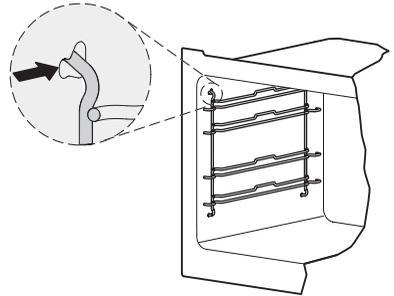
Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

Не следует мыть температурный зонд в посудомоечной машине.

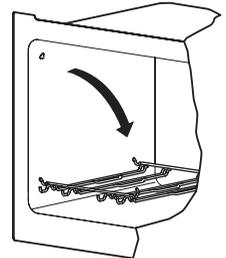
- Решетку и опорные решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Оригинальный противень можно мыть в посудомоечной машине, однако при этом ухудшаются антипригарные свойства покрытия TopClean.
- Температурный зонд очищать мягкой увлажненной в воде тряпкой.

Извлечение и установка на место опорной решетки

- Сверху нажать на опорную решетку от себя и вынуть из отверстия.



- Повернуть опорную решетку по направлению к середине камеры и вынуть снизу из отверстия.
- Установка производится в обратной последовательности.



17.6 Очистка камеры



Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

Не сгибать температурные датчики и нагревательные элементы.

- По возможности удалять загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Использовать мягкую увлажненную тряпку, затем протереть насухо мягкой тряпкой.

17.7 Пиролитическая самоочистка



Опасность взрыва при наличии остатков продуктов и чистящего средства!

Удалять остатки жира и масла. Не применять химические чистящие средства. Остатки продуктов могут вступить в химические реакции, что приведет к разрушению эмали. Могут выделяться ядовитые пары.

Опасность получения ожогов при прикосновении к горячим поверхностям!

Дверца является горячей.

При пиролитической самоочистке загрязнения сжигаются при высокой температуре.

Возможные настройки

- Легкое загрязнение длительность очистки 1 час.
- Среднее загрязнение длительность очистки 2 часа.
- Сильное загрязнение длительность очистки 2 часа.



Пиролитическая самоочистка – включая охлаждение – продолжается ок. 4–5 часов.

С течением времени поверхности камеры могут стать матовыми в результате использования. Остатки фруктовых или жирных кислот могут быть причиной пятен. Это не влияет ни на качество приготовления, ни на работу прибора.

Выбор и запуск программы пиролизической самоочистки

Опасность повреждения принадлежностей во время процесса самоочистки!

Извлечь из камеры принадлежности, опорные решетки, выдвижные элементы, посуду и другие предметы. В противном случае поверхность предметов может утратить цвет и стать шершавой. Подвижность выдвижных элементов может ухудшиться.

➤ Закрывать дверцу.

➤ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.

– На дисплее отобразится:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

➤ Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда

– на дисплее отобразится:

Выберите  и нажмите ОК
 Самоочистка

➤ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На дисплее отобразится:

Самоочистка
 Легкое загрязнение

➤ При необходимости отрегулировать степень загрязнения вращением регулировочной ручки .

➤ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На дисплее отобразится:

Самоочистка
 Запуск

➤ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– Запускается пиролизическая самоочистка.

– Дверца блокируется.

– На дисплее отобразится:

Самоочистка
 Осторожно! Горячо!

Отсрочка старта

Запуск пиролитической самоочистки можно отсрочить, например, чтобы воспользоваться низким тарифом на электроэнергию.

- ▶ Нажать перед стартом клавишу .
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить время выключения.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На дисплее отобразится:
- Загорается символ .
- Прибор остается выключенным до автоматического пуска.

Самоочистка
 Отсрочка старта

Досрочное выключение

- ▶ Один раз нажать клавишу .

Дверцу прибора можно открыть лишь тогда, когда температура камеры упадет ниже 300 °С.

Окончание

Дверцу прибора можно открыть лишь тогда, когда температура камеры упадет ниже 300 °С.

До тех пор, пока температура камеры не опустится ниже 80 °С,

- на дисплее отображается:

Остаточное тепло

- ▶ Мягкой увлажненной в воде тряпкой без применения чистящего средства удалить из еще теплого прибора остатки продуктов.

17.8 Замена галогенной лампы накаливания.



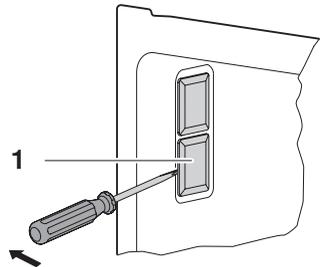
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность поражения электрическим током!

Перед заменой галогенной лампы накаливания отключить электроснабжение.

Опасность получения ожогов при прикосновении к горячим поверхностям!

Перед заменой галогенной лампы накаливания дождаться охлаждения галогенной лампы и прибора.

- Снять левую опорную решетку.
- Приставить отвертку к середине стеклянного ребра и осторожно вынуть ламповое стекло **1** из зажима.
- Вынуть неисправную галогенную лампу.
- Осторожно вставить новую галогенную лампу.



Не прикасаться к галогенной лампе голыми руками. Использовать тонкую сухую и нежирную тряпку.

- Вставить ламповое стекло **1** в зажим.
- Снова прикрепить опорную решетку.
- Снова включить электроэнергию.

18 Самостоятельное устранение неполадок

Далее приведен перечень неисправностей, которые можно легко устранить самостоятельно. Если указана другая неисправность или неисправность не поддается устранению, позвоните в сервисный центр.

Прежде чем позвонить в сервисный центр:

- ▶ запишите, пожалуйста, заводской номер (на заводской табличке, см. раздел ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ) и полное сообщение о неисправности, например:

FX/EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

18.1 Что делать, если ...

... прибор не работает и не горит ни один дисплей

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Сработал предохранитель внутренней проводки.	<ul style="list-style-type: none">▶ Заменить предохранитель.▶ Снова включить защитный автомат.
<ul style="list-style-type: none">• Предохранитель срабатывает многократно.	<ul style="list-style-type: none">▶ Обратиться в сервисный центр.
<ul style="list-style-type: none">• Сбой в электроснабжении.	<ul style="list-style-type: none">▶ Проверить электроснабжение.

... только освещение не работает

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Галогенная лампа накаливания неисправна.	<ul style="list-style-type: none">▶ Заменить галогенную лампу накаливания.

... дверца прибора не открывается

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Температура камеры составляет более 300 °С. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Дождаться охлаждения. <p>Дверцу прибора можно открыть лишь тогда, когда температура камеры упадет ниже 300 °С.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Идет пиролитическая самоочистка. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Подождать окончания пиролитической самоочистки.

... при приготовлении блюд гриль образуется сильный дым

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Блюда находятся слишком близко к нагревательным элементам. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Проверить, соответствует ли выбранная подставка специальным СОВЕТАМ ПО НАСТРОЙКЕ.
<ul style="list-style-type: none"> • Слишком высокая температура в камере. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Уменьшить температуру в камере.

... слышен переменный звук вентилятора

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Вентиляция камеры и охлаждение прибора отрегулированы по потребности.	Это нормально и снижает потребление электроэнергии.

... часы идут неправильно

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Нестабильная частота электросети.	► Выключить синхронизацию с сетью.
Если синхронизация с сетью выключена: <ul style="list-style-type: none">• неточен системный датчик тактовых импульсов.	► Обратиться в сервисный центр.

... на дисплее отображается

FX/EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Сообщение о неисправности может быть вызвано различными причинами. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Подтвердить, что сообщение прочитано, нажав клавишу ○. ➤ Отключить подачу электроэнергии примерно на 1 минуту. ➤ Снова включить электроэнергию. ➤ Если неисправность появится снова, записать полное сообщение об ошибке и заводской номер (см. заводскую табличку). ➤ Отключить электропитание. ➤ Обратиться в сервисный центр.

... на дисплее отображается

UX/EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Сбой в электроснабжении. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Подтвердить, что сообщение прочитано, нажав клавишу ○. ➤ Отключить подачу электроэнергии примерно на 1 минуту. ➤ Снова включить электроэнергию. ➤ Если неисправность появится снова, записать полное сообщение об ошибке и заводской номер (см. заводскую табличку). ➤ Отключить электропитание. ➤ Обратиться в сервисный центр.

18.2 После перебоя в электропитании



Настройки прибора сохраняются без изменений.

Перебой в электропитании во время работы

Работа прибора прервалась.

- На дисплее показано:
- Пиктограмма |→| мигает.

Сбой в подаче электричества
☐ Раб. процесс прерван



Продолжение работы невозможно.

- Подтвердить, что ознакомились с сообщением, нажав любую клавишу.

Сбой в электроснабжении при выключенном приборе

Если настройка времени не сохранилась

- на текстовом дисплее показано:
- на дисплее мигает **12:00**
- мигает пиктограмма ⌚

Отказ электропитания
☐ Настройка времени

- О настройке времени см. главу ФУНКЦИИ ЧАСОВ.

19 Принадлежности и запасные части

При заказах указывайте номер модели прибора и точное обозначение принадлежности или запасной части.

Принадлежности

Оригинальный противень
с покрытием TopClean



Решетка



Температурный зонд
с угловой рукояткой



Опорная рамка



Шампур в комплекте
Керамический опорный
ролик
Шампур
Зажим



Советы по настройке



Книга кулинарных рецептов

Специальные принадлежности

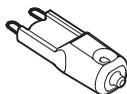
Информация на сайте: www.vzug.com

Запасные части

Опорная решетка
слева/справа



Галогенная лампа
накаливания



Уплотнение дверцы



Галогенные лампы можно также приобрести в торговой сети.

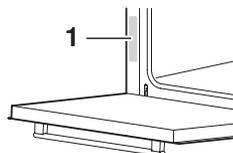
20 Технические характеристики

Внешние габариты

- См. инструкцию по монтажу

Подключение к электросети

- См. заводскую табличку 1



Сведения для контрольных инстанций

Класс энергетической эффективности по стандарту EN 50304/EN 60350 определяется при режимах работы  и . Установка термоэлементов между дверцей прибора и уплотнением может привести к негерметичности и, таким образом, к неверным измерениям.

Определение полезного объема по стандарту EN 50304/EN 60350 выполняется при снятых опорных решетках.

Измерение температуры в камере

Температура камеры измеряется по международному стандарту в пустой камере. Собственные измерения могут быть неточными и не подходят для проверки точности температуры.

Система экономии электроэнергии в состоянии покоя

Во избежание потребления излишнего электричества прибор оснащен системой экономии электроэнергии в состоянии покоя.



Наибольшей экономии электроэнергии можно достичь, выбрав настройку «Без индикации времени». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

21 Содержание

Symbole

№ модели 2

А

Автоготовка 59

Запуск 61

Б

Безопасность 16

Блокировка клавиш 30, 31

Быстрый нагрев 48

В

Ввод в эксплуатацию 12, 25

Верхний/нижний жар 42

Верхний/нижний жар влажный . . . 43

Внешние габариты 91

Время выключения 39

Настройка 40

Выключение 23, 28, 38, 41

Выключение прибора 23, 28

Г

Галогенная лампа
накаливания 83

Гнездо 20

Гриль 46

Гриль – циркуляция воздуха 47

Д

Датчик температуры 20

Дверца прибора
Снятие 78

Демонтаж 16

Дисплеи 18

Дисплей 18, 24

Досрочное выключение . . . 55, 62, 66

Е

Единица измерения
температуры 30, 33

З

Заводская табличка 91

Заводские настройки 30, 33

Запасные части 90

Звуковой сигнал 30, 32

И

Извлечение продукта 28

Индикация времени суток 30, 32

К

Камера
Измерение температуры 91

Очистка 80

Книга кулинарных рецептов 89

Кнопки 19, 23

Конструкция 17

Контрастность 30, 33

Контрольные инстанции 91

Корзиночка для гриля 56, 58

Краткая инструкция 96

М

Мягкое жарение 52

Выбор 54

Запуск 55

Изменение длительности
включения 55

Изменение температуры
сердцевины 55

Мягкое жарение с грилем 53

Мягкое жарение, легкое
обжаривание 52

Приготовление мяса 52, 53

Расположение
температурного зонда 53

Н

Наружная очистка	76
Настройка времени	34
Настройки пользователя	29
Нижний жар	20, 43

О

Обдув влажным воздухом	45
Обдув горячим воздухом	44
Область применения	2
Обслуживание	76
Описание прибора	17
Опорная рамка	22
Опорная решетка	
Извлечение	79
Очистка	79
Опции	75
Оригинальный противень	21
Освещение	30, 32, 84
Отсрочка старта	39
Пиролитическая	
самоочистка	82
Очистка	76

П

Первый ввод в эксплуатацию	25
Перебой в электропитании	88
Пиктограммы	6, 19
Пиролитическая самоочистка	80
Досрочное выключение	82
Запуск	81
Установить время	
выключения	82
Подготовка к работе	12
Поддерживание в горячем	
состоянии	71
Подключение к электросети	91
Подогрев тарелок	75
Подогреватель посуды	17, 75
Очистка	76
Подставки	20
Полезные советы	72
Правила безопасности	
Общие	7
Применение по	
назначению	12, 13
Специальные	9
Привод	
Шампур/корзиночка для гриля	20
Принадлежности	21, 89
Очистка	79
Продолжительность включения	37

Р

Различное подрумянивание	73
Разогрев	74
Режимы работы	18, 42
Выбор	26
Изменение.	27
Ремонт	95
Рецепты	63
Запуск	64
Изменение.	65
Создание собственного	67
Решетка	21

С

Самоочистка	80
Досрочное выключение	82
Запуск	81
Установить время выключения.	82
Самостоятельное устранение неполадок	84
Синхронизация с сетью	33
Собственные рецепты	67
Копирование	69
Создание.	67
Удаление.	70
Советы по использованию	12
Советы по настройке	89
Сообщения F и E	87
Сообщения F и U	87
Состояние покоя	91
Специальные принадлежности	22, 90
Степень подрумянивания	59

Т

Таймер	35
Температура в камере Выбор.	26
Контроль и изменение	27
Температура сердцевины.	50
Только измерение.	51
Температурный зонд.	22, 49
Очистка	79
Расположение	49
Технические характеристики	91
Тип	2

У

Указания по технике безопасности Подготовка к работе	12
Упаковка	16
Уплотнение дверцы Замена	77
Очистка	76
Управление	23
Утилизация	16
Утилизация	16
Уход	76

Ф

Формат времени	30, 33
Функция PizzaPlus	46
Функции часов	34

Ш

Шампур.	22, 56
-----------------	--------

Э

Экономия электроэнергии	74
Элементы индикации	18
Элементы управления	18

Я

Язык	30, 31
Сброс настройки языка.	31

22 Ремонт



В разделе **УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК** содержится информация, которая поможет Вам самостоятельно устранить неисправности. Таким образом, Вам не нужно будет вызывать сервисного инженера и Вы сэкономите на связанных с этим затратах.

При обращении в наш сервисный центр или заказе запасных частей назовите заводской номер (FN) и обозначение прибора. Укажите эти данные на этой странице, а также на сервисной наклейке, поставляемой вместе с прибором. Приклейте наклейку на видном месте прибора или в Вашу телефонную книгу.

FN

Прибор

Эти данные Вы найдете на гарантийном талоне и заводской табличке прибора.

► Открыть дверцу.

– Заводская табличка находится слева на боковой стенке.

Краткая инструкция

Перед эксплуатацией прибора ознакомиться с правилами безопасности в данном руководстве!

Настройка времени

- Нажать кнопку .
- Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.
- Повторно нажать кнопку .
- Повернуть регулировочную ручку  и установить минуты.

Выбор режима работы

- Кнопку  нажимать до тех пор, пока не отобразится нужный режим работы.
- Вращением регулировочной ручки  настроить температуру в камере.

Выключение прибора

- Нажать кнопку .

Настройка таймера

- Нажать кнопку .
- Вращением регулировочной ручки  настроить длительность.

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J50A.357-0