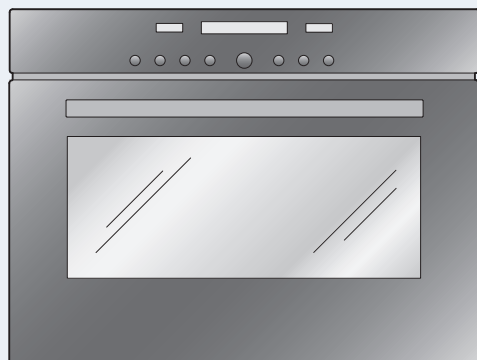


Духовая печь

Combair XSLP



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 первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Тип	Модель №	Размерная система
BCXSLP	21026	60-450

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	6
1.1	Используемые символы	6
1.2	Общие указания по технике безопасности	7
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	9
1.4	Указания по пользованию	12
2	Утилизация	15
3	Описание прибора	16
3.1	Конструкция	16
3.2	Панель управления и индикации	17
3.3	Камера	19
3.4	Принадлежности	20
4	Управление	22
4.1	Управление с помощью кнопок	22
4.2	Управление с помощью текстового экрана	22
4.3	Первый ввод в эксплуатацию	23
4.4	Выбор режима работы	24
4.5	Выбор температуры внутри камеры	25
4.6	Контроль и изменение температуры внутри камеры	25
4.7	Изменение режима работы	25
4.8	Выключение	26
5	Настройки пользователя	27
5.1	Регулировка настроек	27
5.2	Язык	29
5.3	Блокировка клавиш	29
5.4	Индикация времени суток	29
5.5	Звуковой сигнал	30
5.6	Освещение	30
5.7	Единица измерения температуры	30
5.8	Контрастность	31
5.9	Формат времени	31
5.10	Синхронизация с сетью	31
5.11	Летнее/зимн. время	31
5.12	Календарь	31
5.13	Заводские настройки	31

6	Функция часов	32
6.1	Доступные функции часов	32
6.2	Настройка и изменение времени	32
6.3	Отображение и изменение даты	33
6.4	Таймер	34
6.5	Продолжительность включения	36
6.6	Отсрочка старта	38
7	Режимы работы	42
7.1	Обзор режимов работы	42
7.2	Верхний/нижний жар	42
7.3	Верхний/нижний жар влажный	43
7.4	Нижний жар	43
7.5	Обдув горячим воздухом	44
7.6	Обдув влажным воздухом	44
7.7	Функция PizzaPlus	45
7.8	Гриль	45
7.9	Гриль-циркуляция воздуха	47
7.10	Быстрый нагрев	48
8	Температурный зонд	49
8.1	Расположение температурного зонда	49
8.2	Температура сердцевины	50
9	Мягкое жарение	52
9.1	Принцип действия	52
9.2	Приготовление мяса	52
9.3	Расположение температурного зонда	52
9.4	Выбор программы мягкого жарения	53
9.5	Запуск программы мягкого жарения	54
9.6	Случайное прерывание	55
9.7	Досрочное выключение	55
10	Автоматический	56
10.1	Степень подрумянивания	56
10.2	Длительность термообработки и выпечки	56
10.3	Выбор и запуск режима «Автоматический»	57
11	Рецепты	60
11.1	Вызов рецептов	60
11.2	Выбор и запуск рецептов	61

12	Собственные рецепты	63
12.1	Создание собственных рецептов	63
13	Поддерживание в горячем состоянии	67
14	Полезные советы	68
14.1	Выпечка и жаркое	68
14.2	Пирог	68
14.3	Различное подрумянивание	69
14.4	Экономия электроэнергии	70
15	Подогрев тарелок	71
16	Обслуживание и уход	72
16.1	Наружная очистка	72
16.2	Очистка уплотнения дверцы	72
16.3	Очистка дверцы прибора	73
16.4	Замена уплотнения дверцы	74
16.5	Очистка принадлежностей и опорных решеток	75
16.6	Очистить камеру	75
16.7	Пиролитическая самоочистка	76
16.8	Замена галогенной лампы	79
17	Неисправности	80
17.1	Самостоятельное устранение неполадок	80
17.2	Что делать, если	80
17.3	После перебоя в электропитании:	83
18	Принадлежности и запасные части	84
19	Технические характеристики	86
20	Для заметок	87
21	Указатель ключевых слов	88
22	Ремонтная служба	91

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



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.



Информация 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 указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации!



- Данный прибор не предусмотрен для использования лицами (включая детей), которые в связи со своими физическими и психологическими особенностями, отсутствием опыта и/или надлежащих знаний не в состоянии пользоваться прибором без присмотра или получения инструкций о пользовании прибором от лица, ответственного за безопасность.
- Следить за тем, чтобы с прибором не играли дети.

- Если сетевой кабель данного прибора будет поврежден, во избежание опасных ситуаций замену кабеля необходимо поручить производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, обладающему аналогичной квалификацией.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы прибор и его внешние элементы значительно нагреваются. Соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов.
- Не допускать к прибору детей младше 8 лет без присмотра.
- 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 исполь-

зованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Прибор — не игрушка. Чистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части прибора во время работы могут нагреваться. Не подпускайте детей.
- Из-за риска поцарапать поверхность не рекомендуется очищать стекло дверцы духовой печи абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками. Это может повредить стекло.
- Подогреватель посуды и его содержимое нагреваются.
- Для приборов с функцией пиролизической самоочистки: перед запуском этой функции камеру следует освободить от избыточных загрязнений и вынуть из нее принадлежности.

- Использовать только температурный зонд, рекомендованный для этой духовой печи.
- Ни в коем случае не использовать устройства очистки паром.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание удара током, перед заменой лампы следует удостовериться в том, что прибор выключен и отсоединен от сети.
- Сведения об использовании съемных элементов приведены в разделе «Принадлежности».
- 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 Указания по пользованию

Перед вводом в эксплуатацию

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

Использование по назначению

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. В камере строго запрещается фламбировать блюда или запекать их с большим количеством жира! Изготовитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- В приборе запрещается сушить животных, ткани или бумагу!
- Не использовать для отопления помещения.
- Прибор разрешается устанавливать и эксплуатировать только при температуре окружающего воздуха от 5 °С до 35 °С. При температуре ниже 0° С оставшаяся в насосе вода может замерзнуть и повредить насос.
- Ремонтные работы, изменения или манипуляции с деталями прибора, в особенности токопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Ненадлежащий ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также неисправностям. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе 'Сервисный ремонт'. При необходимости обращаться в сервисный центр.
- Допускается использовать только фирменные запчасти.
- Данное руководство следует сохранить, чтобы иметь возможность в любой момент обратиться к нему.
- Прибор соответствует признанным нормам для техники подобного типа и соответствующим правилам безопасности. Во избежание повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Соблюдать инструкции данного руководства.

Техника безопасности при эксплуатации

- Используйте функцию блокировки клавиш.
- Если прибор имеет видимые повреждения, не вводите его в работу и обратитесь в наш сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе необходимо отсоединить прибор от электрической сети.
- Перед закрытием дверцы прибора убедитесь в том, что в камере не остались посторонние предметы или домашние животные.
- Запрещается хранить в камере духовой печи и в подогревателе посуды предметы, которые могут представлять опасность при случайном включении прибора. Запрещается хранить в камере термочувствительные или огнеопасные материалы, например, чистящие средства, аэрозоли для духовок и т.п.
- Для приборов с функцией гриля: во время использования этой функции дверца прибора должна быть закрыта. В противном случае из-за высокой температуры может пострадать панель управления и индикации, либо расположенные выше встроенные шкафы.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Во время работы прибор очень сильно нагревается. В том числе нагревается и дверца прибора.
- При открывании дверцы из камеры может выходить пар.
- Нагретый прибор остается горячим еще долго после выключения, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем, как приступить, например, к очистке, подождите, пока прибор остынет.
- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Из-за опасности воспламенения запрещается разогревать в камере масло для обжарки мяса. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя пожарным одеялом и держать двери и окна закрытыми.
- Нагретые продукты запрещается заливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т. п.). Опасность взрыва!
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда сушите травы, хлеб, грибы и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- Если Вы видите дым из-за предполагаемого возгорания прибора или в самой камере, не открывайте дверцу и отключите подачу электроэнергии.

- Находящиеся в камере принадлежности нагреваются. Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными тряпками.

Осторожно! Опасность травмирования!

- Следите за тем, чтобы никто не брался пальцами за шарниры дверцы, иначе при движении дверцы можно получить травму. Особую осторожность нужно соблюдать, если рядом находятся дети.
- Оставляйте дверцу прибора открытой только в фиксированном положении. При открытой дверце прибора существует риск споткнуться и/или что-либо защемить! Не садитесь и не опирайтесь на дверцу прибора, а также не используйте ее в качестве подставки.
- Для кухонных плит: во избежание детского травматизма рекомендуется использовать специальную защитную панель, которую можно приобрести в специализированных магазинах.

Осторожно, опасно для жизни!

- Детали упаковки, например, пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей. Опасность удушья! Детали упаковки хранить в недоступном для детей месте.

Во избежание повреждения прибора

- Не хлопайте сильно дверцей прибора.
- Запрещается ставить предметы прямо на нижний жар.
- В приборах, в которых не просматривается нижний жар (нагревательные элементы), запрещается использовать защитные прокладки из алюминия.
- Не используйте в камере предметы, которые могут ржаветь.
- Резание ножом или режущим кругом на оригинальном противне вызывает заметные повреждения.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, дверцу прибора оставляйте открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.
- При очистке следите за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Используйте умеренно влажную тряпку. Не допускайте попадания брызг воды снаружи или вовнутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.

2 Утилизация

Упаковка

- Упаковочный материал (картонные коробки, полиэтиленовая пленка и пенополистирол) снабжен соответствующей маркировкой; при возможности он должен отдаваться на вторичную переработку и утилизироваться экологически чистым образом.

Демонтаж

- Отсоедините прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным электриком!

Безопасность

- Для предотвращения несчастных случаев вследствие ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для эксплуатации.
- Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой кабель прибора.
- Снимите или сделайте непригодным замок дверцы.

Утилизация

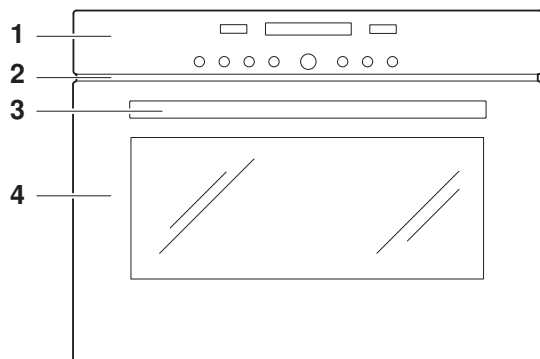
- Старый прибор представляет ценность с точки зрения переработки отходов. При надлежащей утилизации сырье поступает на вторичную переработку.



- На заводской табличке прибора отображен символ . Он указывает на то, что утилизация прибора вместе с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. Чтобы получить дополнительную информацию по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия, обращаться в соответствующую инстанцию административных органов управления, в местный пункт сбора бытовых отходов или продавцу, у которого приобретен данный прибор.

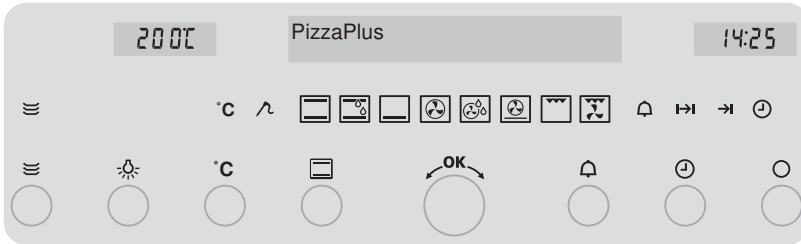
3 Описание прибора

3.1 Конструкция



- 1 Элементы управления и индикации
- 2 Вентиляционное отверстие
- 3 Ручка дверцы
- 4 Дверца прибора

3.2 Панель управления и индикации



Текстовый экран

PizzaPlus

Программы
Рецепты

Цифровые экраны

200°C

Температура

14:25

Время

Продолжительность включения

Время выключения

Таймер

Символы режимов работы



Верхний/нижний жар



Верхний/нижний жар
влажный



Нижний жар



Обдув горячим воздухом



Обдув влажным воздухом



Функция PizzaPlus



Гриль



Гриль-циркуляция воздуха

Символы

	Подогрев тарелок		Продолжительность включения
	Температура в камере		Время выключения
	Температура сердцевины		Время
	Таймер		

Кнопки

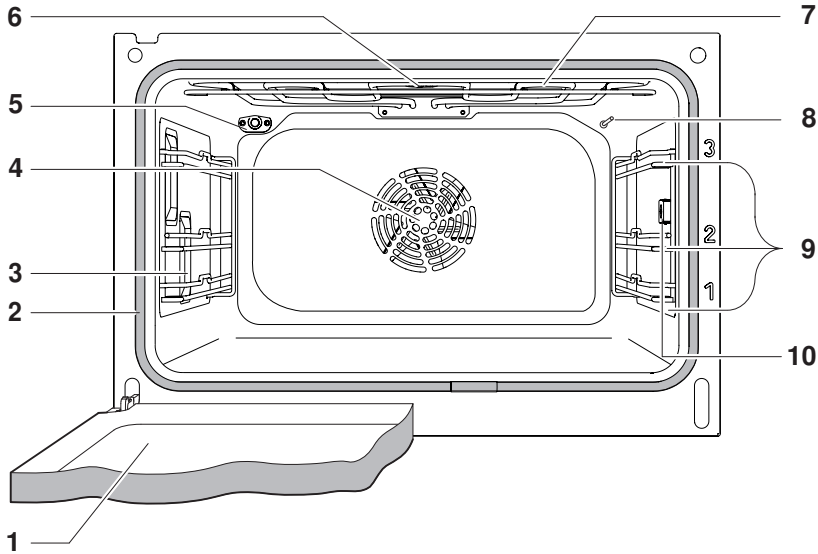
	Подогрев тарелок		Регулировочная ручка
	Освещение		Таймер
	Температура в камере / температура сердцевины		Время Продолжительность включения Продолжительность выключения
	Режим работы		Выкл.

3.3 Камера



Повреждение прибора из-за защитной прокладки или алюминиевой фольги.

Запрещается помещать на дно камеры защитную прокладку или алюминиевую фольгу.



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



Нижний жар находится под дном камеры.

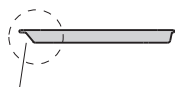
3.4 Принадлежности



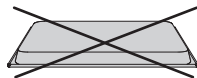
Повреждение из-за неправильного обращения!

Не использовать для резки ножи или режущие круги из комплекта принадлежностей.

Оригинальный противень с покрытием TopClean

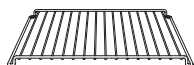
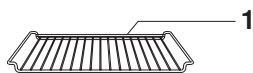


1



- Форма для выпечки открытых пирогов и домашнего печенья
- Поддон в сочетании с решеткой
- Если при выпечке он покрыт только частично, то это может привести к его деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.
- ▶ Вставить оригинальный противень «скошенной стороной» **1** назад в камеру.
- ▶ Его разрешается использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

Решетка



- Подставка для посуды для жарки и форм для выпечки
- Подставка для мяса, замороженной пиццы и т.д.
- Вставить поперечину **1** назад в камеру. Благодаря этому можно легко вынимать продукт из камеры.
- Охлаждение выпечки

Температурный зонд



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



Рекомендуемые значения температуры сердцевины приводятся в разделе «Советы по настройке».

Дополнительные принадлежности



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

- Дополнительные принадлежности можно найти на веб-сайте www.vzug.com

4 Управление

4.1 Управление с помощью кнопок

Режим работы, температуру внутри камеры и температуру сердцевины, длительность включения, время выключения, а также различные прочие функции можно выбирать однократным или многократным нажатием соответствующих кнопок.

- Символ выбранной функции светится или мигает.
- На соответствующем цифровом экране мигает рекомендуемое значение.
- 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.
- При нажатии кнопки  прибор выключается.

4.2 Управление с помощью текстового экрана

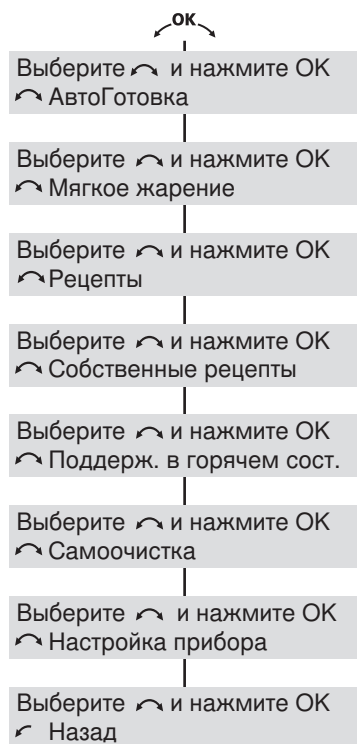
Регулировочная ручка  используется – при выключенном приборе – для вызова текстового экрана, «пролистывания» различных опций и подтверждения выбора.

- При нажатии регулировочной ручки  активируется текстовый экран.
- Вращая регулировочную ручку , можно «пролистывать» опции.
- При повторном нажатии регулировочной ручки  подтверждается выбор опции.
- После нажатия на кнопку  текстовый экран гаснет.



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

Символом  обозначается информация.



4.3 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующее:

- ▶ Удалить упаковочные и транспортные материалы из камеры прибора.
- ▶ Если на экране мигает **12:00**, повернуть регулировочную ручку ↶**OK**↷ и установить время.



Нажав на регулировочную ручку ↶**OK**↷, можно перейти от часов к минутам.

Часы или минуты устанавливаются вращением ручки.

Нажатием регулировочной ручки ↶**OK**↷ подтверждается настройка.

- ▶ Очистить камеру и принадлежности.

- Пустую камеру (без решетки, противней и т.д.) следует нагревать при режиме работы  и максимальной температуре камеры в течение около 1 часа.



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

4.4 Выбор режима работы

- Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на текстовом экране не появится желаемый режим работы.
 - На цифровом экране мигает рекомендуемая температура.
 - Символ режима работы и **°C** замигают.

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

4.5 Выбор температуры внутри камеры

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



При работе в режимах , , , , ,  и  после достижения установленной температуры камеры раздается однократный звуковой сигнал.

4.6 Контроль и изменение температуры внутри камеры

- ▶ Нажать кнопку **°C**.
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигает установленная температура в камере.
 - Символ **°C** мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить температуру в камере.

Температура в камере

4.7 Изменение режима работы

- ▶ Нажимайте клавишу  до тех пор, пока на экране не отобразится желаемый режим.

4.8 Выключение

- ▶ Нажать кнопку .
- Раздастся короткий звуковой сигнал.
- Символ режима работы и **°C** погаснет.

Если температура внутри камеры превышает 80 °C,

на экране будет отображено:

Остаточное тепло



Прибор выключен, если не горит ни один из символов и текстовый экран.

Охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

Извлечение продукта



Опасность получения ожогов!

При открывании дверцы прибора из камеры может выходить горячий воздух.

Принадлежности являются горячими. Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными тряпками.

- ▶ Вынуть 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

5.1 Регулировка настроек

Вы можете отрегулировать настройки.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать панель индикации.
 - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
- ▶ При вращении регулировочной ручки  показывающиеся имеющиеся опции.
- ▶ Выбрать настройку и нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Для выхода из меню нажать кнопку .

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Настройка прибора

Настройки пользователя
 Язык



После сбоя в электроснабжении настройки сохраняются.

Возможные настройки

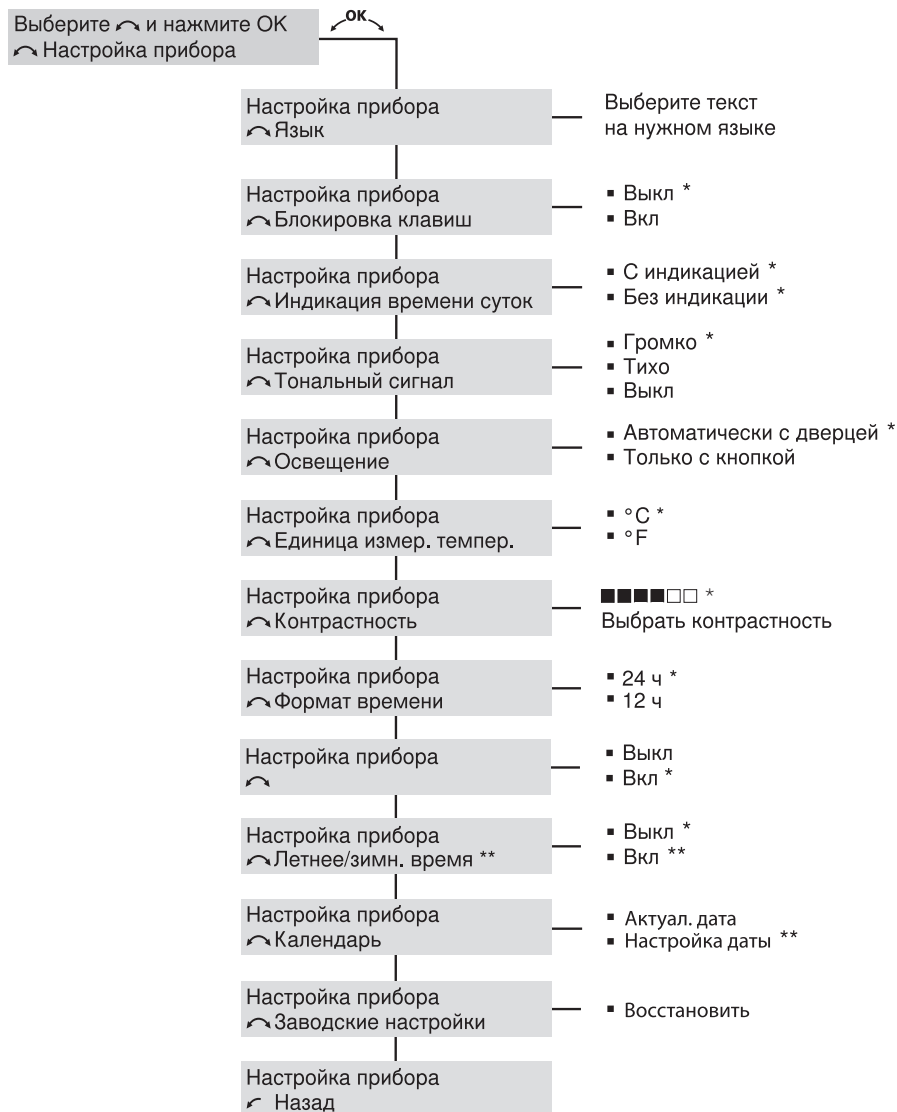
Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка



Выберите  и нажмите ОК
 Настройка прибора

Выберите  и нажмите ОК
 Назад

5 Настройки пользователя



* Заводская настройка

** Можно выбрать при приборе СН.

5.2 Язык

Можно изменить язык сообщений на экране. Пользователь может выбрать язык сообщений из нескольких предусмотренных в приборе.



Посредством следующей комбинации кнопок можно восстановить заводскую настройку языка:

- Одновременно нажать кнопку  и регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:

Language
↩ English

5.3 Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш служит для предотвращения случайного включения.

Если при активированной функции блокировки клавиш нажать кнопку ,  или :

- звучит двойной звуковой сигнал;
- на экране будет показано:
- нажатие кнопки не оказывает никакого действия.

Блокировка клавиш активна
 Деактив.: см. инструкцию

Управление при активированной функции блокировки клавиш

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



Кнопками ,  и  можно пользоваться напрямую, независимо от функции блокировки от детей.

5.4 Индикация времени суток

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



Наименьшего значения потребления электроэнергии можно достичь, переведя настройку «Индикация времени суток» в режим «без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

5.5 Звуковой сигнал

Звуковой сигнал можно установить на два различных уровня громкости или совсем выключить.

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



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

При выключении прибора раздается короткий сигнал, даже если выбрана настройка «Выкл.» (функция безопасности).

5.6 Освещение

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



Освещение можно включить и выключить в любой момент нажатием кнопки .

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

5.7 Единица измерения температуры

Единицу измерения температуры можно выбирать между °C и °F.

• °C	градус Цельсия
• °F	градус Фаренгейта

5.8 Контрастность

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

5.9 Формат времени

При выборе настройки «24 ч» активируется европейский формат времени, при «12 ч» – американский (а. т./р. т.).

5.10 Синхронизация с сетью

Синхронизация с сетью позволяет синхронизировать часы прибора с частотой электросети. Нестабильность частоты напряжения электросети может привести к неверным показаниям часов. Если функция синхронизации с сетью выключена, используется встроенный тактовый генератор.

5.11 Летнее/зимн. время

Если данная функция активирована, переход с летнего на зимнее время (и обратно) происходит автоматически.

Для этого необходимо указать правильную дату в пользовательских настройках «Календаря».

5.12 Календарь

Установленную дату можно отображать и изменять. Подробнее об этом см. в главе 'Функции часов'.

5.13 Заводские настройки

Если одна или несколько настроек прибора были изменены, их можно сбросить и восстановить заводские настройки с помощью кнопки.

6 Функция часов

6.1 Доступные функции часов

В распоряжении имеются следующие функции часов:

- Время и дата
- 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.

Настройка даты возможна только в швейцарских приборах.

6.2 Настройка и изменение времени



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

- ▶ Нажать кнопку .
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигают часы.
 - Символ  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.

Время: настроить часы

 Минуты: нажмите ОК

- ▶ Нажать кнопку  или повернуть регулировочную ручку .
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигают минуты.
 - Символ  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить минуты.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Время: настроить минуты
 Подтвердите: нажмите OK

6.3 Отображение и изменение даты



Дату нельзя вывести на дисплей или изменить, если прибор работает или находится в режиме отсрочки старта.

Настройка даты возможна только при условии активированной функции

«Переход на летнее/зимнее время».

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать панель индикации.
 - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране появится, например:

Выберите  и нажмите OK
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите OK
 Настройка прибора

Настройки пользователя
 Язык

Настройка прибора
 Календарь

Календарь
 Актуал. дата: 14.05.2011

- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указан и мигает день:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить день.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране появится, например, следующее (месяц при этом мигает):
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить месяц.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране появится, например, следующее (год при этом мигает):
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить год.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране появится, например:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
- ▶ Для выхода из меню нажать кнопку .

Календарь
 Настройка даты

Настройка даты
 ДД.ММ.ГГГГ: 01.01.2010

Настройка даты
 ДД.ММ.ГГГГ: 14.01.2010

Настройка даты
 ДД.ММ.ГГГГ: 14.05.2010

Настройка даты
 ДД.ММ.ГГГГ: 14.05.2012

Календарь
 Настройка даты

6.4 Таймер

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

Настройка

- ▶ Нажать кнопку .
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигает .
 - Символ  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность.

Таймер: настроить мин/сек

Настройка выполняется:

- до 10 минут – с шагом в 10 секунд, например,  = 9 мин. 50 сек.;
 - свыше 10 минут – с шагом в 1 минуту, например,  = 1 ч. 12 мин.
- Максимальный диапазон таймера составляет 9 ч. 59 мин.



При однократном нажатии на кнопку  параметр длительности сбрасывается на .

Запуск

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

Истечение установленного времени

После истечения установленного времени:

- в течение 1 минуты звучит повторяющаяся последовательность из 5 коротких тональных сигналов;
- на экране будет показано:
- мигает символ .

Таймер
истекло

- ▶ Выключить звуковой сигнал, нажав на кнопку .

Контроль и изменение

- ▶ Нажать кнопку 
 - На текстовом экране показано:
 - На дисплее мигает текущее оставшее время.
 - Символ  мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  настроить время таймера.

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

Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку 
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигает .
 - Символ  мигает.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Таймер: настроить мин/сек

6.5 Продолжительность включения

По истечении длительности включения выбранный режим работы автоматически выключается.

Настройка

- ▶ Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
 - ▶ При необходимости предварительно разогреть камеру.
 - ▶ Поставить продукт в камеру.
 - ▶ Нажать кнопку .
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигает .
 - Символ  мигает.
- Длит. включения час/мин
 Время выкл.: нажать повт.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить продолжительность: макс. 9 ч 59 мин.
 - ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее отображается текущее остаточное время.
 - Загорается символ .

Контроль и изменение

- ▶ Нажать кнопку .
 - На экране мигает текущее оставшееся время.
 - Символ  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, прерывающийся звуковой сигнал;
- на текстовом экране показано:
- на одном цифровом экране показана температура в камере;
- на другом цифровом экране мигает ;
- мигает символ I→I.
- настройки сохраняются без изменений в течение 3 минут.

Длит. включения истекло
Продолжить: выбрать длит.

Увеличение продолжительности включения

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

Выключение

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

6.6 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 следует предварительно нагреть для режимов «Автоматический», «Рецепты» или «Собственные рецепты», отсрочка старта невозможна.

Не оставлять неохлажденными быстропортящиеся продукты.

- Поставить продукт в камеру.

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

Установка продолжительности включения

- Нажать кнопку .
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигает **0h 15**.
 - Символ **I→I** мигает.
- Повернуть регулировочную ручку  и установить продолжительность: макс. 9 ч 59 мин.
- Не подтверждать выбор нажатием регулировочной ручки .

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

Установить время выключения

- Повторно нажать кнопку .
 - На текстовом экране показано:
 - На цифровом экране мигает, например, **8:15** время выключения без отсрочки.
 - Символ **→I** мигает.
- Повернуть регулировочную ручку  и установить время выключения.

Время выключения
 Продолж. нажать повторно



Время выключения может быть отсрочено 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 экране указано время.
 - Загорается символ **→I**.
 - Выбранный режим работы остается выключенным до автоматического пуска.

Пример

- ▶ Выбрать режим работы  и температуру 180 °C.
- ▶ В 8:00 установить длительность включения — 1 ч 15 мин.
- ▶ Выставить время выключения — 11:30.
 - Прибор автоматически включится в 10:15 и выключится в 11:30.

Контроль и изменение

- ▶ 1 раз нажать кнопку .
 - 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 прерывистый звуковой сигнал;
- на текстовом экране показано:
- на одном цифровом экране показана температура в камере;
- на другом цифровом экране мигает



- мигает символ ;
- настройки сохраняются в течение 3 минут.

Длит. включения истекло
 Продолжить: выбрать длит.

Увеличение длительности включения

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

Выключение

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

7 Режимы работы

7.1 Обзор режимов работы

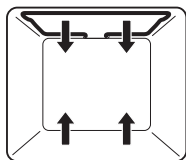
Ниже описываются все режимы работы и быстрого нагрева.

- ▶ Поставить формы на решетку.
- ▶ Вставить в камеру оригинальный противень «скошенной стороной» назад.
- ▶ Выбрать нужный режим работы с помощью однократного или многократного нажатия кнопки .



Соблюдать указания, приведенные в разделе 'Полезные советы' и в отдельном разделе 'Советы по настройке'.

7.2 Верхний/нижний жар



Температурный диапазон	30-280 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	1 или 2

Нагрев осуществляется нагревательными элементами сверху и снизу.

Применение

- Классический режим работы для выпечки и приготовления пищи на 1 подставке
- Для пирогов, домашнего печенья, хлеба и жаркого

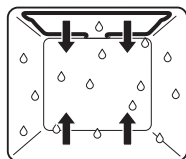


Для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.



Высокий выпекаемый продукт ставить на подставку 1.

7.3 Верхний/нижний жар влажный



Температурный диапазон	30-280 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	1 или 2

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

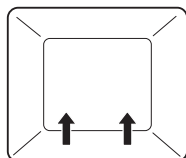
Применение

- Хлеб, изделия из дрожжевого теста, запекание и gratin на 1 подставке
- Низкотемпературная термообработка



Высокий выпекаемый продукт ставить на подставку 1.

7.4 Нижний жар



Температурный диапазон	30-250 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2 (или 1)

Нагрев осуществляется с помощью нижних нагревательных элементов.

Применение

- Интенсивное пропекание нижней корочки пирога
- Стерилизация



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

7.5 Обдув горячим воздухом



Температурный диапазон	30-250 °C
Предлагаемое значение	180 °C
Подставка	1+3 или 2

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

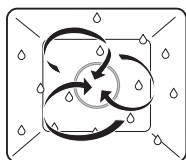
Применение

- Особенно подходит для одновременного выпекания печенья на нескольких подставках
- Для пирогов, хлеба и жаркого



Выбрать температуру приibl. на 20 °C ниже, чем в режиме , поскольку передача тепла происходит более эффективно.

7.6 Обдув влажным воздухом



Температурный диапазон	30-250 °C
Предлагаемое значение	180 °C
Подставка	1+3 или 2

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

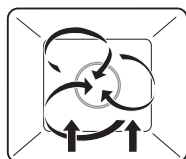
Применение

- Одновременное выпекание изделий из дрожжевого теста и хлеба на нескольких подставках
- Запеканки и гратен



Выбрать температуру приibl. на 20 °C ниже, чем в режиме , поскольку передача тепла происходит более эффективно.

7.7 Функция PizzaPlus



Температурный диапазон	30-250 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2 (или 1)

Нагрев осуществляется с помощью горячего воздуха и нижнего жара. Нижняя сторона выпекаемого изделия пропекается сильнее.

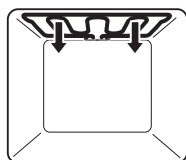
Применение

- Пицца
- Открытые пироги и пироги-киш



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

7.8 Гриль



Температурный диапазон	30-280 °C
Предлагаемое значение	250 °C
Подставка	3

Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля.

Применение

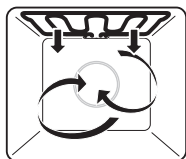
- Плоские продукты для гриля, например, стейки, отбивные котлеты, куски цыпленка, рыба и колбаски
- Запекание до образования корочки
- Тост



Источники опасности

- ▶ Продукты для гриля класть непосредственно на решетку.
- ▶ Оригинальный противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

7.9 Гриль-циркуляция воздуха



Температурный диапазон	30-250 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2 или 3

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

Применение

- Высокие продукты для гриля
- Запеканки и гратен



Источники опасности

Особенно подходит для приготовления целого цыпленка.

- Продукты для приготовления на гриле можно помещать в фарфоровую или стеклянную форму или класть непосредственно на решетку.
- Оригинальный противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

7.10 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.
- ▶ Удерживать регулировочную ручку  нажатой до тех пор, пока:
 - не прозвучит однократный звуковой сигнал;
 - на панели индикации отображается, например:
 - на экране не замигает символ .

Верхний/нижний жар
Быстрый нагрев

Сразу после достижения установленной температуры камеры раздается звуковой сигнал.

8 Температурный зонд



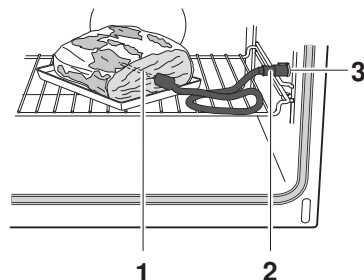
Использовать только температурный зонд из комплекта поставки

Не мыть температурный зонд в посудомоечной машине и всегда поддерживать штекер в чистоте.

8.1 Расположение температурного зонда

Расположение температурного зонда

- ▶ Вставить температурный зонд **1** в мясо таким образом, чтобы его наконечник находился в середине наиболее толстой части. Для правильного измерения температуры зонд **1** должен быть по возможности полностью покрыт продуктом.



Надежные результаты измерений 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 поместить 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**.

8.2 Температура сердцевины



Температуру сердцевины можно настраивать лишь в том случае, если в мясо вставлен температурный зонд.

Она зависит от куска мяса и степени готовности. Учитывать данные о температуре сердцевины в отдельном разделе 'Советы по настройке'.

Настройка

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

Если температура сердцевины ниже 30 °C, на экране появляется .

Контроль и изменение

- ▶ 2 раза нажать кнопку **°C**.
 - На экране мигает установленная температура сердцевины.
 - Символ  мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить температуру сердцевины.

Окончание жарки

После достижения установленной температуры сердцевины:

- прибор автоматически выключается;
- в течение 1 минуты звучит сигнал;
- на текстовом экране показано:
- на цифровом экране появляется текущая температура сердцевины, например,

70°C

Темпер. сердцевины достигнута

- мигает символ .

- Для выключения нажать кнопку .



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

Простое измерение температуры сердцевины

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

Если температура сердцевины ниже 30 °C, на экране появляется **--°C**.



Режим работы должен быть выключен вручную.

- Нажать кнопку  или продолжительность длительность включения.

9 Мягкое жарение

9.1 Принцип действия

С помощью функции «Мягкое жарение» высококачественное мясо приготавливается бережным образом. Время окончания термообработки можно выбрать точно, независимо от веса и толщины кусков мяса. Длительность приготовления регулируется автоматически. Длительность приготовления можно устанавливать в диапазоне от 2½ до 4½ часов.

Указания для достижения оптимального результата

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

9.2 Приготовление мяса

- ▶ Мясо замариновать или приправить специями.



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

- ▶ Солить мясо лишь непосредственно перед обжариванием.
- ▶ Сильно обжарить мясо со всех сторон в течение короткого времени. При этом время обжаривания не должно превышать 5 минут.
- ▶ Затем уложить мясо в стеклянную или фарфоровую форму.

9.3 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 форму.

- Штекер температурного зонда вставить в гнездо.

9.4 Выбор программы мягкого жарения



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

Учитывать данные о температуре сердцевины в отдельном разделе 'Советы по настройке'.

После запуска значения изменить нельзя.

- Нажатием регулировочной ручки  активировать текстовый экран.

- На текстовом экране показано:

Выберите  и нажмите OK
 АвтоГотовка

- Повернуть регулировочную ручку , пока:

- на текстовом экране не появится:

Выберите  и нажмите OK
 Мягкое жарение

- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На текстовом экране показано:

Мягкое жарение
 Телячье филе

- Поворачивать регулировочную ручку  до тех пор, пока на текстовом экране не появится нужный кусок мяса.

- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На текстовом экране появится, например:

Баранья задняя ножка
 с кровью

► В соответствующем случае поворачивать регулировочную ручку  до тех пор, пока на текстовом экране не появится нужная степень подрумянивания и способ приготовления.

► Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На текстовом экране появится, например:
- На цифровом экране указано предлагаемое значение температуры сердцевины.
- На другом цифровом экране указывается предлагаемая длительность включения.

– Светятся символы ,  и .

Баранья задняя ножка
 Запустить

Изменение температуры сердцевины

► Нажать кнопку .

- На экране мигает предложенная температура сердцевины.
- Символ  мигает.

► Повернуть регулировочную ручку  и изменить температуру сердцевины.

Изменение продолжительности включения

► Нажать кнопку.

- На экране мигает предложенная продолжительность включения.
- Символ  мигает.

► Повернуть регулировочную ручку  и изменить продолжительность включения.

9.5 Запуск программы мягкого жарения

► Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- Мягкое жарение запускается.

- На одном цифровом экране указано текущее значение температуры сердцевины.
- На другом цифровом экране указывается текущая длительность включения.
- Светятся символы ,  и $I \rightarrow I$.

9.6 Случайное прерывание

При нажатии кнопки  процедура останавливается.

- На текстовом экране показано:

Баранья задняя ножка
↪ продолжить

- Нажатием регулировочной ручки  ^{OK} продолжить процедуру.

9.7 Досрочное выключение

- 2 раза нажать кнопку .

10 Автоматический

Режим «Автоматический» содержит программы для 15 различных групп продуктов (A1–A15). «Автоматический» распознает количество, форму и консистенцию продукта. Длительность и условия термообработки регулируются индивидуально и автоматически в зависимости от свойств продукта. «Автоматический» подходит для любых рецептов.

10.1 Степень подрумянивания

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

10.2 Длительность термообработки и выпечки

Оптимальная и точная длительность сообщается сенсорами после старта. Эффективная длительность отображается примерно через 10-15 минут.



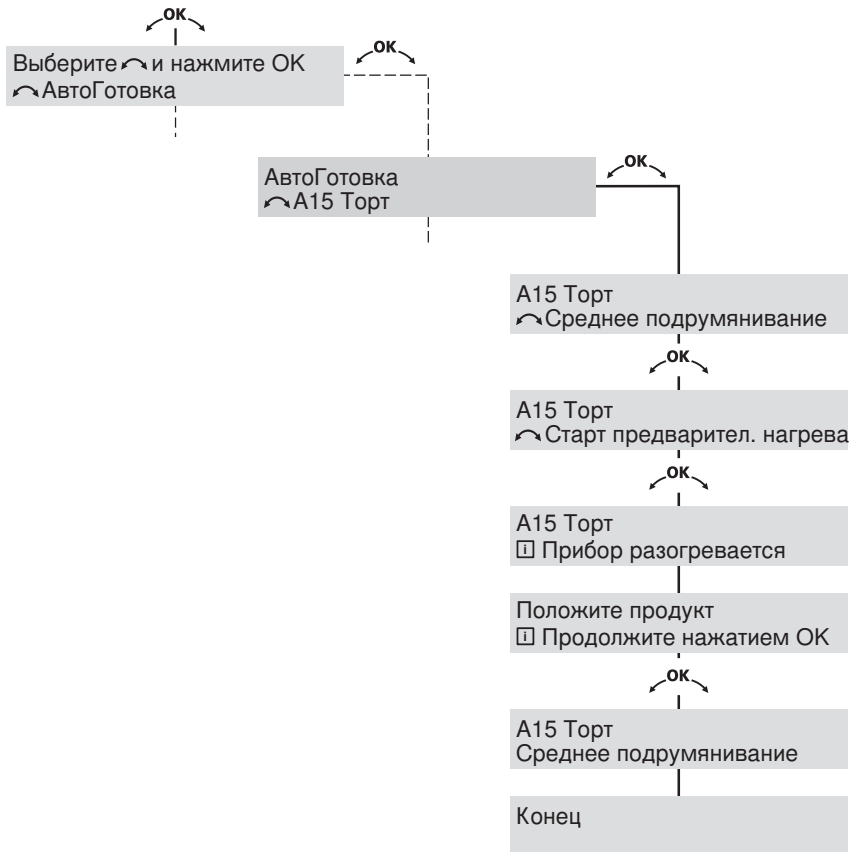
Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

Для правильного определения длительности нельзя открывать дверцу до тех пор, пока на экране мигает символ .

Для замороженных продуктов нужно выбирать примерную длительность вместо степени подрумянивания, т.к. замороженные продукты подвергались различной предварительной обработке. Соблюдайте указания, приведенные в разделе 'Советы по настройке'.

Рецепт с разогревом

Пример «A15 Торт»



10.3 Выбор и запуск режима «Автоматический»

Приготовление, выбор и запуск показаны на примере рецепта «A15 Торт».



Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

Для программ без разогрева положить блюдо в холодную камеру.

- Приготовить тесто для торта по собственному рецепту.
- Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.
 - На экране указано:

Выберите и нажмите OK
↪ АвтоГотовка

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

АвтоГотовка
↪ A1 Вып. «аперитив» свежая

- ▶ Повернуть регулировочную ручку  пока:

- на экране не появится сообщение:

АвтоГотовка
↪ A15 Торт

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

A15 Торт
↪ Среднее подрумянивание

- ▶ При необходимости отрегулировать степень подрумянивания вращением регулировочной ручки .

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

A15 Торт
↪ Старт предварител. нагрева

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

- Камера разогревается.

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

- На экране указано:

A15 Торт
☐ Прибор разогревается

Положите продукт
☐ Продолжите нажатием OK

- ▶ 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 цифровом экране светится **0h33** и мигает **h**.

- Определяется длительность термообработки.



Для правильного определения длительности нельзя открывать дверцу до тех пор, пока на цифровом экране мигает символ **h**.

- Затем на цифровом экране появляется эффективная длительность.

Досрочное выключение

- 2 раза нажать кнопку **O**.

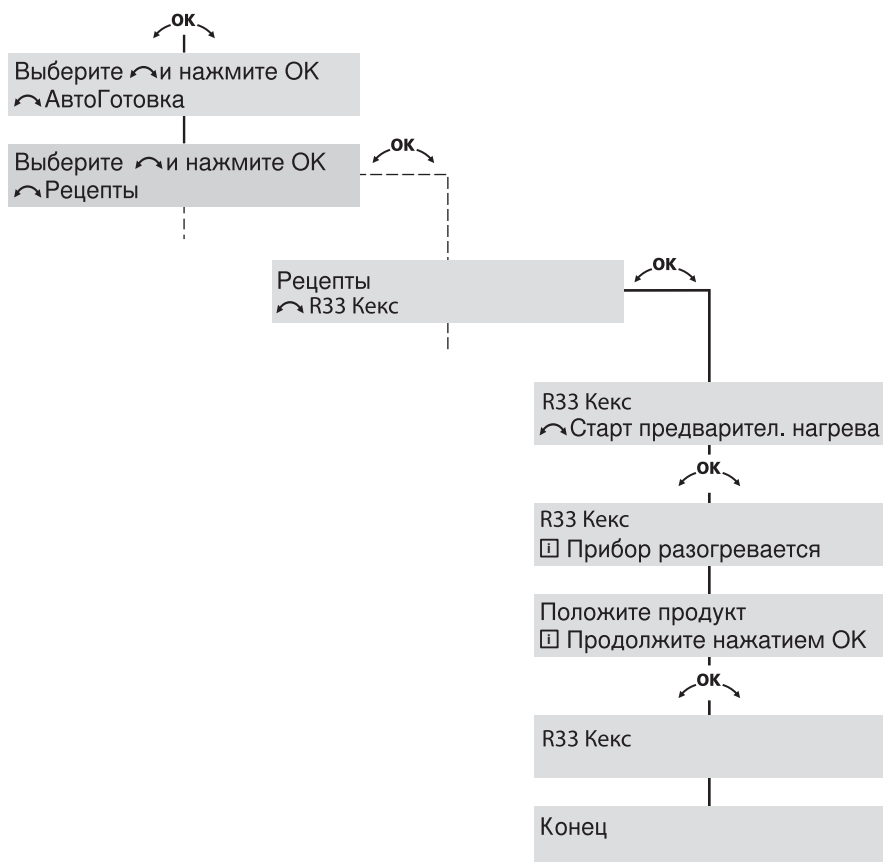
11 Рецепты

11.1 Вызов рецептов

Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить кнопкой **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»



11.2 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 экран.
 - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
 - Камера разогревается.
 - Когда достигнута установленная температура камеры, раздается обычный звуковой сигнал.
 - На экране указано:

Выберите  и нажмите OK
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите OK
 Рецепты

Рецепты
 R1 Выпечка «аперитив»

Рецепты
 R33 Кекс

R33 Кекс
 Старт предварител. нагрева

R33 Кекс
 Прибор разогревается

Положите продукт
 Продолжите нажатием OK

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

R33 Кекс

Контроль и временное изменение

Настройки можно регулировать.

Сохраненные рецепты будут при этом временно изменены – при последующих вызовах они появятся в изначальном виде. После запуска можно изменить только текущий шаг.

Изменение температуры в камере

- ▶ Нажать кнопку °C.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и изменить температуру камеры.

Изменение продолжительности включения

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и изменить продолжительность включения.

Случайное прерывание

При нажатии кнопки  процедура останавливается.

- На экране отображается:

R33 Кекс

 продолжите

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  продолжить процедуру.

Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

12 Собственные рецепты

В памяти можно сохранить 10 любых рецептов собственного изобретения. Рецепт может состоять из нескольких шагов с различными режимами работы и продолжительностью включения, которые автоматически выполняются после запуска. Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить кнопкой .

12.1 Создание собственных рецептов

При использовании температурного зонда учесть следующее:

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

Выполнение настройки рецепта



При использовании температурного зонда его следует вставить в продукт перед настройкой рецепта.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.
 - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на экране не появится первый пустой рецепт.
 - На экране появится, например:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Собственные рецепты

Собственные рецепты
 Рецепт 1 (пусто)

Рецепт 1 (пусто)
 Изменить

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
- ▶ Установить желаемый режим работы, температуру внутри камеры, температуру сердцевины и длительность включения для шага 1.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и выбрать шаг 2.
- ▶ Установить желаемый режим работы, температуру внутри 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 экране указано:

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 экране не появится нужная процедура.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Копирование рецепта

Любой сохраненный рецепт – как из книги рецептов с регистрационным номером, так и собственный рецепт – можно копировать и изменять.

- ▶ Выбрать подлежащий копированию рецепт, нажав и повернув регулировочную ручку .
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
 - на панели индикации отображается, например:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на экране не появится нужная (пустая) ячейка памяти.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  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



- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:

- на панели индикации отображается, например:

Рецепт 1

 Удалить

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- Рецепт удален.
- На экране снова появится стандартное название, например:

Рецепт 1 (пусто)

 Изменить

13 Поддерживание в горячем состоянии

Функцию «Поддерживание в горячем состоянии» можно вызвать и запустить нажатием кнопки . Готовые блюда можно таким образом сохранять горячими.



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

Включение

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.

– На экране указано:

Выберите  и нажмите OK
 АвтоГотовка

- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:

– на экране не появится сообщение:

Выберите  и нажмите OK
 Поддерж. в горячем сост.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На экране указано:

Поддерж. в горячем сост.
 Запустить

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.



Выбрать время включения меньше 1½ часа, чтобы блюда сохраняли нужную степень готовности.

14 Полезные советы

14.1 Выпечка и жаркое

Результат	Устранение недостатка
• Пирог или жаркое хорошо выглядят снаружи. Однако середина тестообразная или не пропеклась.	▶ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и увеличить длительность.

14.2 Пирог

Результат	Устранение недостатка
• Пирог рассыпается.	▶ Сравнить настройки с рекомендациями в разделе 'Советы по настройке'. ▶ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и увеличить длительность. ▶ Достаточно долго месить сырое тесто и выпекать сразу после приготовления. ▶ При бисквитном тесте яичный желток/белок следует взбивать дольше до образования пены, затем аккуратно вмешать в тесто и выпекать сразу после приготовления. ▶ Учитывать информацию о количестве пекарского порошка.

14.3 Различное подрумянивание

Результат	Устранение недостатка
Выпечка имеет различное подрумянивание.	- В следующий раз установить более низкую температуру камеры и подходящую длительность. - При режимах ,  и  проверить, соответствуют ли выбранные подставки рекомендациям в разделе Советы по настройке. - При выпекании на одной подставке выбрать . - Формы для выпекания или высокие продукты нельзя приставлять вплотную к задней стенке камеры.
Выпечка на одном противне светлее, чем на другом.	Сравнить настройки с рекомендациями в разделе 'Советы по настройке'.



Разница в подрумянивании является нормальной. Подрумянивание будет происходить равномернее, если установлена более низкая температура камеры.

14.4 Экономия электроэнергии

При режимах работы  и  расходуется меньше энергии, чем при режимах  и .

- ▶ Избегать частого открытия дверцы прибора.
- ▶ Включать освещение только при необходимости.
- ▶ Использовать остаточное тепло: при длительности 30 минут и более прибор следует выключать за 5–10 минут до конца выпекания – за исключением приготовления суфле, бисквитов, 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 «Индикация времени суток» – «без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

15 Подогрев тарелок

- ▶ Вставить решетку в подставку 1 и поместить на нее посуду.
- ▶ Нажатием кнопки  включается и выключается функция «Подогрев тарелок».
- ▶ Подогревать посуду следует около 1 часа.



«Подогрев тарелок» автоматически выключается через 12 часов.

16 Обслуживание и уход



Опасность получения ожогов от горячих поверхностей!
Дождаться охлаждения прибора и принадлежностей до того, как касаться их.



Повреждение прибора из-за неправильного обращения!
Не применять абразивные или кислотные чистящие средства, острые или царапающие металлические скребки, металлическую вату, абразивные губки и т.д. Эти изделия царапают поверхности прибора. Поцарапанные стеклянные поверхности могут растрескаться. Не очищать прибор с помощью устройства очистки паром.

16.1 Наружная очистка

- ▶ Загрязнения или остатки моющих средств удалять незамедлительно.
- ▶ Очищать поверхности мягкой, слегка увлажненной в воде тряпкой – на металлических поверхностях ее следует двигать в направлении шлифования. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

16.2 Очистка уплотнения дверцы

- ▶ Очистить уплотнение дверцы мягкой увлажненной в воде тряпкой; не применять чистящие средства. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

16.3 Очистка дверцы прибора

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

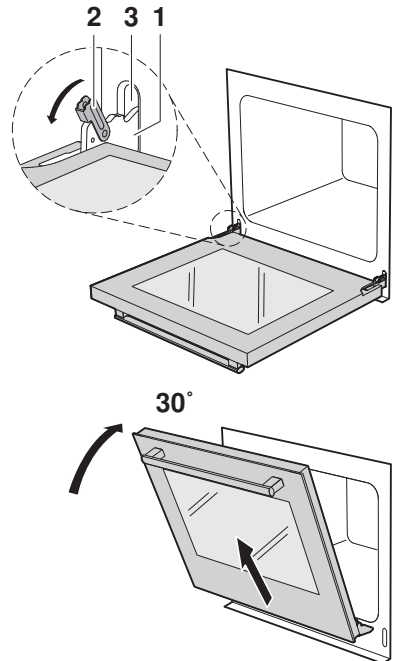
Снятие дверцы прибора



Опасность травмирования из-за движущихся деталей!

Следите за тем, чтобы никто не брался за шарниры дверцы пальцами. Крепко держать дверцу прибора при снятии и установке обеими руками сбоку. Дверца прибора достаточно тяжелая.

- Полностью открыть дверцу прибора.
- На обоих шарнирах **1** передние скобы **2** полностью откинуть вперед.
- Закрыть дверцу прибора до упора (ок. 30°).
- Извлечь дверцу прибора под наклоном вверх.

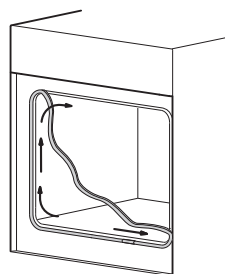
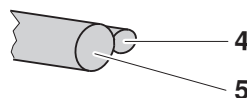
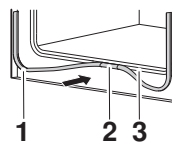


Установка дверцы прибора

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

16.4 Замена уплотнения дверцы

- ▶ Вынуть поврежденное уплотнение дверцы.
- ▶ Очистить паз **3** слегка влажной тряпкой.
- ▶ Установить в паз новое уплотнение дверцы **1** с местом стыковки **2**, которое необходимо расположить внизу, сместив его от середины рамки.
- ▶ Следить за тем, чтобы в паз была вставлена более тонкая часть **4** уплотнения. Толстая часть **5** не должна находиться в пазу.
- ▶ Вставить уплотнение в паз снизу таким образом, чтобы оно равномерно распределилось.



16.5 Очистка принадлежностей и опорных решеток



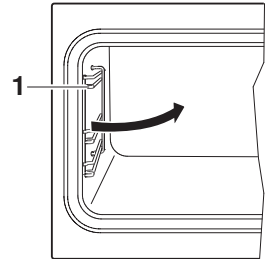
Повреждение из-за неправильного обращения!

Температурный зонд нельзя мыть 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 повторная установка опорных решеток

- Опорную решетку **1** повернуть спереди по направлению к середине камеры.
- Вынуть опорную решетку сзади из отверстия.
- Монтаж производится в обратной последовательности.



16.6 Очистить камеру



Повреждение прибора из-за неправильного обращения!

Не сгибать датчик температуры и нагревательные элементы. Не применять к поверхности абразивные средства. Это ухудшает свойства антипригарного покрытия TopClean.

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

16.7 Пиролитическая самоочистка



Опасность взрыва из-за остатков пищи и чистящих средств! Удалите остатки жира и масла. Запрещается использовать химические чистящие средства. Остатки пищи могут привести к химическим реакциям и повредить эмаль. Возможен выход токсичных паров.

Опасность получения ожогов от горячих поверхностей! Передняя панель прибора нагревается больше, чем при обычной работе.

Возможно кратковременное образование дыма.

При пиролитической самоочистке загрязнения сжигаются при высокой температуре.

Возможные настройки

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| • Легкое загрязнение | Длительность очистки 1,5 часа |
| • Среднее загрязнение | Длительность очистки 2 часа |
| • Сильное загрязнение | Длительность очистки 2,5 часа |



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

При длительном использовании камера может стать матовой. Остатки фруктовых или жирных кислот могут привести к появлению пятен. Это не влияет ни на качество приготовления, ни на работу прибора.

Выбор и запуск пиролитической самоочистки



Опасность повреждения принадлежностей при самоочистке! Вынуть из камеры принадлежности, опорные решетки, выдвижной под, посуду и другие предметы. В противном случае они могут изменить цвет, а их поверхность стать шершавой. Ухудшается подвижность роликов выдвижного пода.

► Заккрыть дверцу.

► Нажатием регулировочной ручки  активировать панель индикации.

– На экране указано:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

► Повернуть регулировочную ручку , пока:

– на экране не появится сообщение:

Выберите  и нажмите ОК
 Самоочистка

► Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.

– На экране указано:

Самоочистка
 Легкое загрязнение

► При необходимости отрегулировать степень загрязнения вращением регулировочной ручки .

► Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.

– На экране указано:

Самоочистка
 Запустить

► Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.

– Запускается пиролизическая самоочистка.

– Дверца блокируется.

– На экране указано:

Самоочистка
 Осторожно! Горячо!

Отсрочка старта

В приборе предусмотрена возможность отсрочить старт пиролизической очистки и выполнить ее во время низкого тарифа на электроэнергию.

- ▶ Нажать перед стартом клавишу .
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить Время выключения.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране указано:
 - Загорается символ .
 - Прибор остается выключенным до автоматического пуска.

Самоочистка
 Отсрочка старта

Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

Завершение работы

Дверцу прибора можно открыть лишь тогда, когда температура камеры будет ниже 300°C.

- ▶ Сначала с поверхностей теплого прибора удалить остатки пищи мягкой тряпкой, смоченной водой, без использования чистящих средств.

Если температура в камере превышает 80° C,

- на экране будет показано:

Остаточное тепло

16.8 Замена галогенной лампы



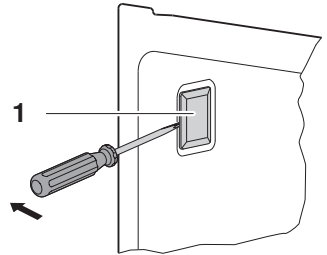
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: остерегайтесь удара электрическим током!

Перед заменой галогенной лампы отключить электропитание.

Опасность получения ожогов от горячих поверхностей!

Перед заменой галогенной лампы следует дождаться, пока прибор и галогенная лампа полностью остынут.

- ▶ Снять левую опорную решетку.
- ▶ Приставить отвертку к середине стеклянного ребра и осторожно извлечь 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.

17 Неисправности

17.1 Самостоятельное устранение неполадок

Далее приводится перечень неисправностей, которые можно с легкостью устранить самостоятельно. Если указана другая неисправность или неисправность не поддается устранению, позвонить в сервисный центр. Перед тем, как позвонить в сервисный центр:

- Пожалуйста, запишите заводской номер (см. заводскую табличку в разделе 'Технические характеристики') и полное сообщение о неисправности, например:

FX/EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

17.2 Что делать, если ...

...прибор не работает и экран остается темным

Возможная причина	Устранение
• Сработал предохранитель домовой электропроводки.	► Заменить предохранитель. ► Снова включить защитный автомат.
• Защитный автомат многократно срабатывает.	► Обратиться в сервисный центр.
• Сбой в электроснабжении.	► Проверить электроснабжение.

...не работает только освещениеосвещение

Возможная причина	Устранение
• Галогенная лампа накаливания неисправна.	► Заменить галогенную лампу накаливания.

...часы показывают неправильное время

Возможная причина	Устранение
Сбои в ритме частоты электросети	▶ Выключить синхронизацию с сетью
При выключенной синхронизации с сетью встроенный тактовый генератор работает не точно	▶ Позвонить в сервисный центр

...дверца прибора не открывается

Возможная причина	Устранение
Температура внутри камеры выше 300 °С.	▶ Дождаться остывания камеры. Дверцу прибора можно открыть лишь после того, как температура внутри камеры опустится ниже 300 °С.
Выполняется пиролизическая самоочистка.	▶ Подождать окончания пиролизической самоочистки.

...при приготовлении блюд на гриле образуется сильный дым

Возможная причина	Устранение
Блюда находятся слишком близко к нагревательным элементам.	▶ Проверить, соответствует ли выбранная подставка отдельному разделу 'Советы по настройке'.
Слишком высокая температура в камере.	▶ Уменьшить температуру в камере.

...периодически слышны шумы вентилятора

Возможная причина	Устранение
Вентиляция камеры и охлаждение прибора регулируются по потребности.	Это нормальная процедура, позволяющая снизить потребление электроэнергии.

... на экране отображается

FX/EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

Возможная причина	Устранение
Сообщение о неисправности может быть вызвано различными причинами.	▶ Подтвердить, что ознакомились с сообщением, нажав кнопку . ▶ 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 экране отображается

UX/EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

Возможная причина	Устранение
Сбой в электроснабжении.	▶ Подтвердить, что ознакомились с сообщением, нажав кнопку . ▶ 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.

17.3 После перебоя в электропитании:



Настройки прибора сохраняются без изменений.

Перебой в электропитании во время работы

Текущая операция прибора будет прервана.

- На текстовом экране показано:
- Символ →I мигает.

Отказ электропитания
▢Раб.процесс прерван



Продолжение операции невозможно.

Перебой в электропитании при выключенном приборе

Если время суток не сохранилось:

- на текстовом экране показано:
- на цифровом экране мигает 12:00;
- мигает символ ⌚.

Отказ электропитания
▢Настроить время

- Установить время; см. раздел 'Функция часов'.

... и активированной функции «Переход на летнее/зимнее время»

Если дата не сохранилась,

- на текстовой панели индикации отображается, например:

Настройка даты
↶ДД.ММ.ГГГГ: 14.05.2012

- установить дату (см. раздел 'Функция часов').

18 Принадлежности и запасные части

При заказе просим Вас указывать номер модели прибора и точное наименование принадлежностей или запасных частей.

Принадлежности

Оригинальный противень
с покрытием TopClean



Решетка



Температурный зонд
с прямой ручкой



Советы по настройке



Книга кулинарных рецептов

Специальные принадлежности

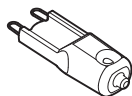
Информация доступна по адресу: www.vzug.com

Запасные части

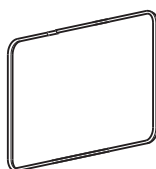
Опорная решетка
слева/справа



Галогенная лампа



Уплотнение дверцы



Галогенную лампу также можно приобрести в торговой сети.

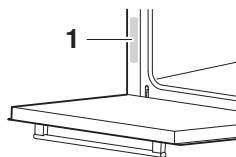
19 Технические характеристики

Внешние габариты

- См. инструкцию по монтажу

Электрическое подключение

- См. заводскую табличку 1



Указание для контролирующих органов

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 внутри камеры

Температура внутри камеры измеряется, согласно международному стандарту, в пустой камере. Собственные измерения могут давать неточные результаты и не подходят для проверки точности температуры.

Система экономии электроэнергии в режиме ожидания

Во избежание чрезмерного расхода электричества прибор оснащен системой экономии электроэнергии в режиме ожидания.



Наименьшего значения потребления электроэнергии можно достичь, переведя настройку «Индикация времени суток» в режим «без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

20 Для заметок

21 Указатель ключевых слов

А

Автоматический режим 56
Запуск 57

Б

Безопасность 15
Блокировка клавиш 28, 29
Быстрый нагрев 48

В

Ввод в эксплуатацию 23
Верхний/нижний жар 42
Верхний/нижний жар влажный . 43
Внешние габариты 86
Время выключения 38
 Установить 39
Выключение 26, 38, 41
Выключение прибора 26

Г

Галогенная лампа 79
Гнездо 19
Гриль 45
Гриль-циркуляция воздуха 47

Д

Дата
 Изменение 33
 Индикаторы 33
 Настройка 33
Датчик температуры 19
Дверца прибора
 Снятие 73
Демонтаж 15
Дополнительные принадлежности
 21
Досрочное выключение 59, 62

Ё

Единица измерения температуры
 28, 30

З

Заводская табличка 86, 91
Заводские настройки 28, 31
Заказ 91
Запасные части 85
Звуковой сигнал 28, 30

И

Извещение F/E 82
Извещение U/E 82
Извлечение продукта 26
Индикация времени суток ... 28, 29

К

Календарь 31
Камера
 Измерение температуры 86
 Очистить 75
Книга кулинарных рецептов 84
Конструкция 16
Контрастность 28, 31
Контролирующие органы 86
Краткая инструкция 92

Л

Летнее/зимн. время 31

М

Модель №	2
Мягкое жарение	
Изменение продолжительности	
включения	54
Изменение температуры серд-	
цевины	54

Н

Наружная очистка	72
Настройка времени	32
Настройки пользователя	27
Неисправности	91
Нижний жар	19, 43
Номер модели	2

О

Обдув влажным воздухом	44
Обдув горячим воздухом	44
Область применения	2
Общие указания по технике	
безопасности	7
Описание прибора	16
Опорные решетки	
Извлечение	75
Очистка	75
Оригинальный противень	20
Освещение	28, 30
Отсрочка старта	38
Пиролитическая самоочистка	
.....	77
Очистка	72

П

Первый ввод в эксплуатацию	23
Перебой в электропитании	83
Пиролитическая самоочистка ..	76
Досрочное выключение	78
Запуск	76
Установить время выключения	
.....	78
Поддерживание в горячем	
состоянии	67
Подогрев тарелок	71
Подставки	19
Полезные советы	68
Принадлежности	20, 49, 84
Очистка	75
Продолжительность включения	
.....	36

Р

Различное подрумянивание	69
Разогрев	70
Режим ожидания	86
Режим работы	
Выбор	24
Изменение	25
Рецепты	60
Запуск	61
Изменение	62
Самостоятельное создание ..	63
Решетка	20

С

Самоочистка	76
Досрочное выключение	78
Запуск	76
Установить время выключения	78
Самостоятельное устранение неполадок	80
Сервисный ремонт	91
Символы	6
Собственные рецепты	63
Копирование	65
Создание	63
Удаление	66
Советы по настройке	84
Специальные принадлежности ..	84
Степень подрумянивания	56

Т

Таймер	34
Температура внутри камеры	
Выбор	25
Контроль/изменение	25
Температура сердцевины	50
Простое измерение	51
Температурный зонд	21
Очистка	75
Расположение	49
Технические характеристики	86
Тип	2

У

Указания по пользованию	12
Использование по назначению	12
Перед вводом в эксплуатацию	12
Техника безопасности при эксплуатации	13
Указания по технике безопасности	
При эксплуатации данного прибора	9
Упаковка	15
Уплотнение дверцы	
Замена	74
Очистка	72
Утилизация	15

Ф

Формат времени	28, 31
Функция PizzaPlus	45
Функция синхронизации с сетью	31
Функция часов	32

Э

Экономия электроэнергии	70
Электрическое подключение	86

Я

Язык	28, 29
Сброс настройки языка	29

22 Ремонтная служба



В разделе «Самостоятельное устранение неполадок» содержится информация, которая поможет вам самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Таким образом, необходимость в вызове сервисного техника отпадает и появляется возможность сэкономить на связанных с этим затратах.

Обращаясь к нам по поводу неисправности или при заказе запасных частей, сообщите серийный номер (С/Н) и название вашего прибора. Эти данные необходимо указать здесь и на сервисной наклейке, поставляемой вместе с прибором. Приклеить наклейку на видном месте прибора или в телефонную книгу.

С/Н _____

Прибор _____

Эти данные можно увидеть на гарантийном талоне, оригинальном счете и заводской табличке вашего прибора.

- Открыть дверцу прибора.
 - Заводская табличка находится слева на боковой стенке.

Краткая инструкция

Перед началом эксплуатации прибора следует прочитать общие правила безопасности в настоящем руководстве!

Настройка времени

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

Выбор режима работы

- ▶ Нажимать кнопку  до тех пор, пока не появится требуемый режим работы.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  установить 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



J21026.357-0