

Духовая печь

Combair SL



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.

Используемые символы



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

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



Данный символ отмечает полезные указания для пользователя.

Область применения

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

Тип	№ модели	Система размеров
BC-SLZ	728	55-600/55-762
BC-SLZ	759	60-600/60-762

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

Правила техники безопасности	6
Подготовка к работе	6
Использование по назначению	7
Если есть дети	8
Техника безопасности при эксплуатации	8
Описание прибора	11
Конструкция	11
Панель управления и индикации	12
Камера	13
Принадлежности	14
Управление	17
Первый ввод в эксплуатацию	19
Пример	19
Выбор режима работы	20
Изменение режима работы	20
Выбор температуры в камере	20
Контроль и изменение температуры в камере	21
Выключение	21
Настройка прибора	22
Язык	24
Блокировка клавиш	24
Индикация времени суток	25
Тональный сигнал	25
Единица измерения температуры	25
Контрастность	26
Формат времени	26
Заводские настройки	26

Функции часов	27
Настройка и изменение времени	28
Таймер	29
Длительность включения	31
Отсрочка старта	33
Режимы работы	36
Быстрый нагрев	40
Температурный зонд	41
Температура сердцевины	42
Мягкое жарение	44
Шампур и корзиночка для гриля	48
Шампур	48
Корзиночка для гриля	50
АвтоГотовка	51
Степень подрумянивания	51
Длительность термообработки и выпечки	51
Выбор и запуск программы «АвтоГотовка»	53
Рецепты	55
Выбор и запуск рецептов	56
Собственные рецепты	58
Создание собственных рецептов	58
Поддерживать в горячем состоянии	61
Полезные советы	62
Экономия электроэнергии	64
Опции	65
Подогреватель посуды	65
Подогрев тарелок	65

Обслуживание и уход	66
Наружная очистка	66
Очистка дверцы	67
Снятие опорных решеток	68
Очистка принадлежностей	69
Очистка эмалированной камеры	69
Замена галогенной лампы накаливания	70
Самостоятельное устранение неполадок	71
Что делать, если	71
После сбоя в электроснабжении	74
Принадлежности и запасные части	75
Технические характеристики	77
Утилизация	78
Заметки	79
Индекс	80
Сервисный ремонт	83
Краткая инструкция	84

Правила техники безопасности



Прибор соответствует признанным нормам для техники подобного типа и соответствующим правилам безопасности. Чтобы избежать повреждений или несчастных случаев, требуется обращаться с прибором надлежащим образом. Соблюдайте инструкции данного Руководства.

Согласно стандарту IEC 60335-1:

- Лицам (включая детей), которые в связи со своими физическими и психологическими особенностями, отсутствием опыта или незнанием не в состоянии пользоваться прибором, запрещается пользоваться этим прибором без присмотра или инструктажа лицом, ответственным за безопасность.

Подготовка к работе

- Установка прибора и подключение к электросети производится согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения установочных работ обратитесь к профессиональному монтажнику или электрику.
- Утилизируйте упаковочный материал согласно действующим правилам.
- Перед первым использованием установленного прибора выполните указания, приведенные в главе 'Первый ввод в эксплуатацию'.
- Выполните нужные настройки прибора.

Использование по назначению

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашнем хозяйстве. В камере ни в коем случае нельзя фламбировать блюда или печь с большим количеством жира! За повреждения в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения изготовитель не несет никакой ответственности.
- Никогда не используйте прибор для высушивания животных, тканей или бумаги!
- Не использовать для отопления помещения.
- Разрешается использовать только входящий в объем поставки этого прибора температурный зонд.
- 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 несчастному случаю, повреждению прибора и оборудования, а также к неисправностям в его эксплуатации. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдайте указания, приведенные в главе 'Сервисный ремонт'. При необходимости обратитесь в наш сервисный центр.
- Допускается использовать только оригинальные запчасти.
- Сохраните данную инструкцию, чтобы иметь возможность в любой момент обратиться к ней. Если вы продаете прибор или он передается в пользование третьим лицам, то передайте новому владельцу также данное руководство и инструкцию по монтажу. Новый владелец тогда сможет ознакомиться с инструкциями и указаниями по правильной эксплуатации прибора.

Если есть дети

- Детали упаковки например, пленка, пенопласт могут представлять опасность для детей. Опасность удушения! Детали упаковки держите подальше от детей.
- Прибор предназначен для пользования взрослыми, ознакомившимися с содержанием данной инструкции. Дети не всегда могут осознать опасности, которые могут возникнуть при обращении с электроприборами. Обеспечьте надлежащий контроль за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором – существует опасность, что дети могут получить травмы.
- Используйте функцию защиты от детей.

Техника безопасности при эксплуатации

- Если прибор имеет явные повреждения, не вводите его в работу и обратитесь в наш сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе необходимо отсоединить прибор от электрической сети.
- Следите за тем, чтобы сетевые кабели других электроприборов не были зажаты в дверце прибора. Может повредиться электрическая изоляция.
- Если сетевой кабель прибора поврежден, то во избежание опасных ситуаций он должен быть заменен работником сервисного центра.
- Перед закрытием дверцы прибора убедитесь в том, что в камере не остались посторонние предметы или домашние животные.
- Не храните в камеры какие-либо предметы, которые при случайном включении могут представлять опасность. Не храните в камере или в подогревателе посуды термочувствительные или огнеопасные материалы, например, чистящие средства, аэрозоли для духовок и т.п.
- Во время приготовления блюд гриль держите дверцу прибора закрытой. В противном случае из-за высокой температуры может повредиться панель управления и индикации или расположенные выше встроенные шкафы.

Осторожно, опасность получения ожогов!

- Во время работы прибор очень сильно нагревается.
- При термообработке и выпечке образуется тепло. Дверца прибора, особенно стекло, нагревается. Опасность получения ожогов! Не прикасаться! Не подпускать близко детей!
- При открывании дверцы из камеры может выходить пар. Если в камере находится пар, не трогайте ее руками!
- Нагретый прибор остается горячим еще долго после выключения и лишь медленно охлаждается до комнатной температуры. Подождите, пока прибор остынет, до того, как приступить, например, к очистке.
- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Разогреть масло в камере для обжарки мяса опасно и запрещено. Не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва!
Погасите пламя пожарным одеялом и держите двери и окна закрытыми.
- Нагретые продукты запрещается заливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т. п.). Опасность взрыва!
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда Вы сушите травы, хлеб, грибы и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- Если Вы видите дым из-за предполагаемого возгорания прибора или в камере, держите дверцу прибора закрытой и отключите подачу электроэнергии.
- Принадлежности в камере становятся горячими. Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными тряпками.

Осторожно, опасность получения травмы!

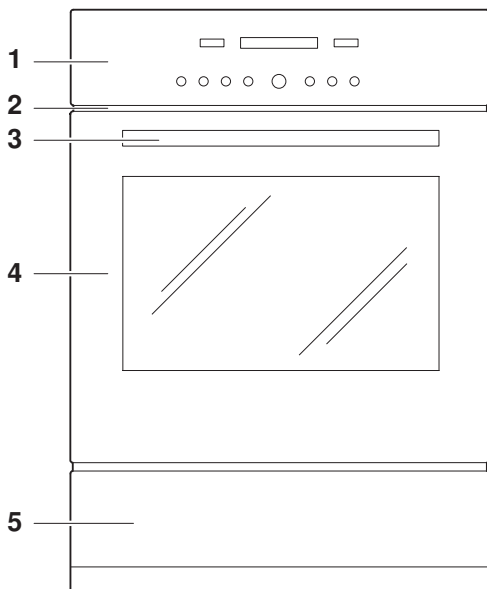
- Следите за тем, чтобы никто не брался пальцами за шарниры дверцы. Иначе при движении дверцы можно получить травму. Особенную осторожность нужно соблюдать в присутствии детей.
- Оставляйте дверцу прибора открытой только в фиксированном положении. При открытой дверце прибора существует опасность ушиба или спотыкания! Не садитесь и не опирайтесь на дверцу прибора, а также не используйте ее в качестве подставки.

Во избежание повреждения прибора

- Не хлопайте сильно дверцей прибора.
- Не ставьте формы для выпечки, емкости для термообработки и т. д. при режимах работы , ,  и  непосредственно на дно камеры.
- Не укладывайте на дно камеры защитную пленку или алюминиевую фольгу. Это приводит к повреждениям прибора.
- 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. Никогда не обрызгивайте прибор водой снаружи или изнутри. Не используйте устройство очистки паром. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.

Описание прибора

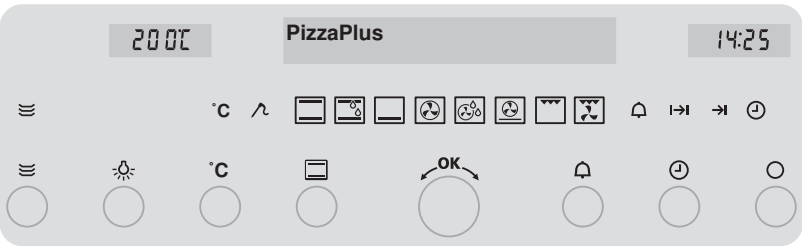
Конструкция



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

* в зависимости от модели

Панель управления и индикации



Клавиши

- | | | | |
|--|---|--|---|
| | Подогреватель посуды/подогрев тарелок * | | Регулировочная ручка |
| | Освещение | | Таймер |
| | Температура в камере/сердцевины | | Время, длительность включения, время выключения |
| | Режим работы | | Выкл |

Индикаторы

- | | | | |
|--------|---|-----------|---------|
| 20.0°C | Температура | PizzaPlus | Дисплей |
| 14:25 | Время, длительность включения, время выключения, таймер | | |

Пиктограммы

- | | | | |
|--|---|--|------------------------|
| | Подогреватель посуды/подогрев тарелок * | | Длительность включения |
| | Температура в камере | | Время выключения |
| | Температура сердцевины | | Время |
| | Таймер | | |

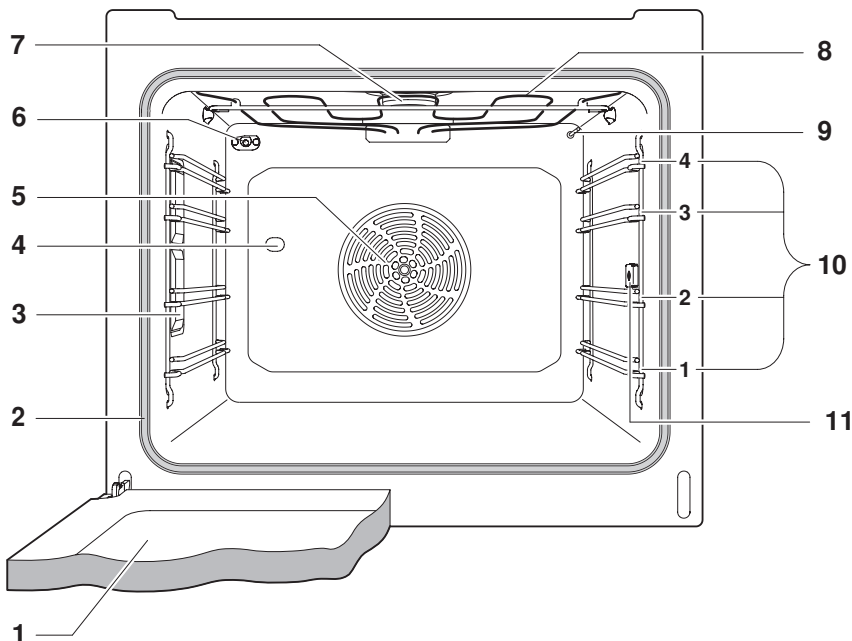
- Режимы работы

* в зависимости от модели

Камера



Запрещается класть на дно камеры защитную прокладку или алюминиевую фольгу.



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



Нижний жар находится под дном камеры.

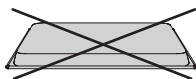
Принадлежности



Не резать ножами или режущими кругами на эмалированных противнях. Это вызывает заметные повреждения.



1



Оригинальный противень с покрытием TopClean

- Форма для выпечки открытых пирогов и домашнего печенья
- Поддон в сочетании с решеткой
- Если оригинальный противень при выпечке покрыт только частично, то это может привести к его деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.
- Всегда задвигайте оригинальный противень «скошенной стороной» **1** до самой стенки камеры.

- Используйте оригинальный противень 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.
- Для охлаждения выпечки

При приготовлении замороженных булочек и пирогов киш

- положите на решетку бумагу для выпечки или используйте круглый противень.



Температурный зонд с угловой рукояткой

Температурный зонд предназначен для измерения температуры продуктов в диапазоне от 30 °С до 99 °С.

- Как только достигнута установленная температура сердцевины, прибор автоматически выключается. Подходящие температуры сердцевины описаны в 'Советах по настройке'.
- Температурный зонд может использоваться только для измерения температуры сердцевины. Режим работы в этом случае должен быть выключен вручную.
- Температурный зонд можно использовать во всех режимах, а также при применении шампура и корзиночки для гриля.

Шампур



- Для приготовления мяса и цыпленка.

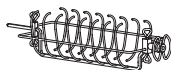
Опорная рамка



- Служит подставкой для шампура и корзиночки для гриля.



Следующие принадлежности не входят в комплект поставки.



Корзиночка для гриля

- Для приготовления жаркого, бараньей ножки и т.д.



Круглые противни с покрытием TopClean

- Формы для выпечки открытых пирогов и пирогов киш

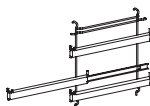
Имеются 3 различных размеров



Фарфоровые формы

- Для приготовления различных блюд, таких, как лазанья, картофельный гратен и т.д.
- Для поджаривания на гриле мяса, цыплят и т.д.
- Для сохранения блюд в горячем состоянии

Имеются 3 разных размеров



Выдвижной элемент

- Для безопасного вынимания одного или нескольких противней или решетки, например, чтобы залить жаркое или достать форму для выпечки

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 светится 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.

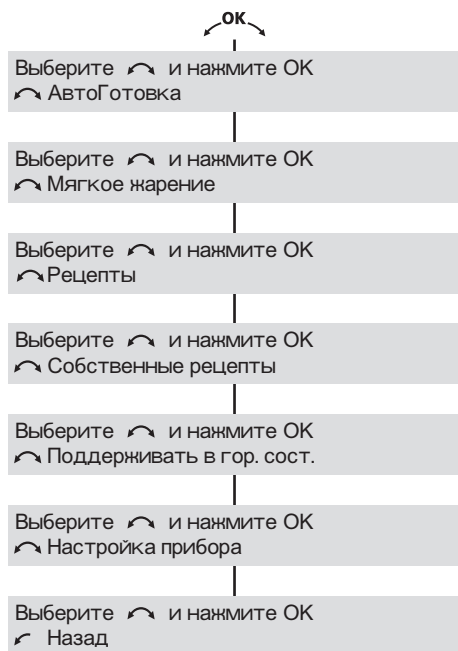
Управление с помощью дисплея

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

- 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 верхнему уровню управления. Символом  обозначается информация.



Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием установленного прибора, пожалуйста, выполните следующее:

- ▶ Удалить упаковочный и транспортный материал из камеры.
- ▶ Когда на правом индикаторе 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.

Настройка подтверждается нажатием регулировочной ручки .

- ▶ Очистить камеру и принадлежности.
- ▶ Пустую камеру (без решетки, противней и т.д.) нагревать при режиме работы  и максимальной температуре камеры около 1 часа. Так как может появиться запах, то в течение этого времени нужно хорошо проветривать помещение.

Пример



При выпечке и жарении образуется тепло. Опасность получения ожогов! Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными тряпками. Не подпускайте детей.

Значение пиктограмм объяснено в 'Советах по настройке'. В таблицах 'Советов по настройке' указано:

			°C		 мин.		
Кекс	A14		165–175	да	50–65	2	

- ▶ Решетку вставить в подставку 2.
- ▶ Затем выполните операции, описанные на следующих страницах.

Выбор режима работы

- ▶ Выберите режим работы 
 - На дисплее указано «Верхний/нижний жар» « Подставка 2».
 - На левом индикаторе мигает 200°C.
 - Пиктограммы °C и  мигают.

Изменение режима работы

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

Выбор температуры в камере

- ▶ Нажать клавишу °C.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и изменить температуру камеры на 170°C.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Верхний/нижний жар» « Прибор нагревается».
 - Пиктограмма °C светится.
 - Когда камера разогрелась, раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение «Верхний/нижний жар» « Подставка 2».



Рекомендуется устанавливать среднюю температуру камеры из предложенных в 'Советах по настройке'.

- ▶ Установить форму для выпечки на решетку.

Контроль и изменение температуры в камере

- ▶ Нажать клавишу °C.
 - На дисплее указано «Температура в камере».
 - На левом индикаторе мигает установленная температура в камере.
 - Пиктограмма °C мигает.

Вращением регулировочной ручки  можно изменить температуру в камере.

Вынуть продукт



При открывании дверцы из камеры может выходить горячий воздух. Опасность получения ожогов!

Принадлежности являются горячими. Опасность получения ожогов! Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными тряпками.

- ▶ Готовый кекс вынуть из камеры.

Выключение

- ▶ Нажать клавишу 
 - Пиктограммы °C и  гаснут.
 - До тех пор, пока температура камеры составляет более 80 °C, на дисплее указано «Остаточное тепло».



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

- ▶ Чтобы избежать возникновения ржавчины, оставить дверцу прибора открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.

Настройка прибора

Вы можете отрегулировать настройки.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активируется дисплей.
 - На дисплее указано «Выберите  и нажмите ОК» «АвтоГотовка».
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока не появится «Настройка прибора».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Настройка прибора» «Язык».
- ▶ При вращении регулировочной ручки  показываются имеющиеся опции.
- ▶ Выбрать настройку и нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Для выхода из меню нажать клавишу .



После сбоя в электроснабжении настройки сохраняются.

Возможные настройки

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

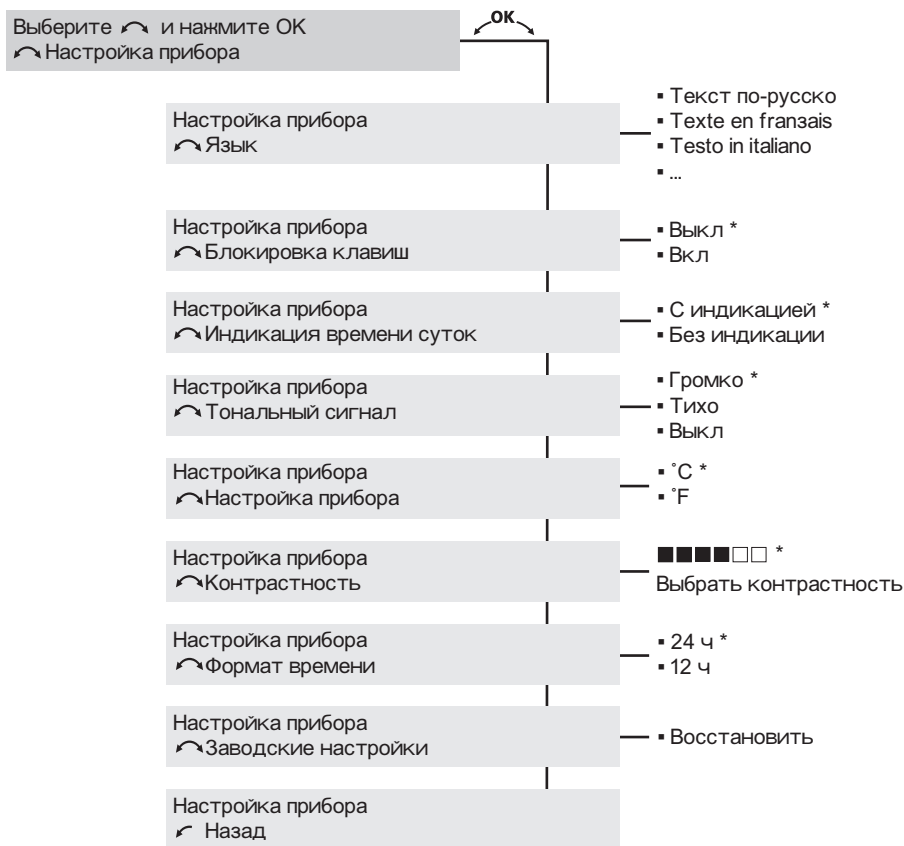


Выберите  и нажмите ОК
 Настройка прибора



Выберите  и нажмите ОК
 назад

... Настройка прибора



* Заводская настройка

Язык

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

- ▶ Держать одновременно нажатой клавишу  и регулировочную ручку  в течение 10 секунд.
 - На дисплее указано «Язык».
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока не появится нужный язык.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш (защиты от детей) служит для предотвращения случайного включения.

Если при активированной функции блокировки клавиш нажать клавишу  /  или 

- звучит двойной звуковой сигнал
- на дисплее указано «Блокировка клавиш» и
- нажатие клавиши не оказывает никакого воздействия

Управление при активированной функции блокировки клавиш

- ▶ Удерживая клавишу  нажатой, нажать клавишу  /  или .
- Функция блокировки клавиш отменена. Дальнейшее управление может выполняться обычным образом.
- Через 10 минут после выключения функция блокировки клавиш снова автоматически активируется.



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

Индикация времени суток

При настройке «без индикации» дисплей на выключенном приборе остается темным. Благодаря этому уменьшается потребление электроэнергии. При включенном приборе показывается время.



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. Когда приготовление закончено, все индикаторы гаснут.

Тональный сигнал

Можно настроить два уровня громкости сигнала или его выключить.

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



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

Единица измерения температуры

Единицу измерения температуры можно выбирать между «°C» и «°F»:

■ °C	градус Цельсия
■ °F	градус Фаренгейта

Контрастность

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

Формат времени

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

Заводские настройки

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

Функции часов

Имеются следующие функции:

- **Время**
- **Таймер** – его можно использовать всегда и независимо от других функций
- **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 и изменение времени



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

- ▶ Нажать клавишу .
 - На дисплее появляется сообщение «Время: настроить часы»
« Минуты: нажать ОК».
 - На правом индикаторе мигают часы.
 - Пиктограмма  мигает.
 - ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.
 - ▶ Нажать кнопку  или повернуть регулировочную ручку .
 - На дисплее появляется сообщение «Время: настроить минуты»
« Подтвердить: нажать ОК».
 - На правом индикаторе мигают минуты.
 - Пиктограмма  мигает.
 - ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить минуты.
- Нажатием регулировочной ручки  настройка подтверждается.

Таймер

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

Настройка

- ▶ Нажать клавишу .
 - На дисплее появляется сообщение «Таймер: настроить мин/сек».
 - На правом индикаторе мигает .
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность.

Настройка выполняется

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

Максимальная длительность составляет 9 ч. 59 мин.



При однократном нажатии на клавишу  длительность сбрасывается на .

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  включается таймер.
 - На дисплее указано «Таймер».
 - На правом индикаторе видно текущее оставшееся время.
 - Пиктограмма  светится.

После истечения установленного времени

- в течение минуты звучит повторяющаяся последовательность из 5 коротких звуковых сигналов.
- На дисплее указано «Таймер» «истекло».
- Пиктограмма  мигает.

Нажатием клавиши  звуковой сигнал выключается.

Контроль и изменение

- ▶ Нажать клавишу .
- На дисплее появляется сообщение «Таймер: настроить мин/сек»
« 0'00: нажать повт.»
- На правом индикаторе мигает текущее оставшееся время.
- Пиктограмма  мигает.

Вращением регулировочной ручки  можно изменить длительность.

Досрочное выключение

- ▶ Два раза нажать клавишу .
- На дисплее появляется сообщение «Таймер: настроить мин/сек».
- На правом индикаторе мигает  '00.
- Пиктограмма  мигает.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Длительность включения

Если длительность включения истекла, выбранный режим работы автоматически выключается.

Настройка

- ▶ Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- ▶ При необходимости, предварительно разогреть камеру.
- ▶ Положить блюдо в камеру.
- ▶ Нажать клавишу .
- На дисплее указано «Длит. включения мин/сек.» « Время выкл.: нажать повт.».
- На правом индикаторе мигает **0h 15**.
- Пиктограмма **I→I** мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность – максимум **9h 59**.

Контроль и изменение

- ▶ Нажать клавишу .
- На правом индикаторе мигает оставшееся время.
- Пиктограмма **I→I** мигает.

Вращением регулировочной ручки  можно изменить длительность.

Досрочное выключение

- ▶ Нажать кнопку .

Длительность включения истекла

- Если длительность включения истекла, выбранный режим работы автоматически выключается.
- В течение одной минуты звучит длинный, непрерывный звуковой сигнал.
- На дисплее указано «Длительность включения истекла»
« Продолжить: выбрать длит.».
- На левом индикаторе указана температура в камере.
- На правом индикаторе мигает  ' .
- Пиктограмма  →  мигает.
- Настройки сохраняются в течение 3 минут.

Увеличение длительности включения

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

Выключение

- Нажать клавишу .
- Настройки удалены.
- На левом индикаторе указано остаточное тепло.

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 одной из программ «Автоматический»/«Рецепты» или «Собственные рецепты», то отсрочка старта невозможна.

Не оставлять неохлажденными быстропортящиеся продукты.

- Положить блюдо в камеру.
- Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.

Установить длительность включения

- Нажать клавишу .
- На дисплее указано «Длит. включения мин/сек.» « Время выкл.: нажать повт.».
- На правом индикаторе мигает 0h 15.
- Пиктограмма |→| мигает.
- Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность – максимум 9h 59.

Установить время выключения

- ▶ Повторно нажать кнопку .
 - На дисплее указано «Время выключения»  Продолж. нажать повторно».
 - На правом индикаторе мигает, например, 8:15 – время выключения без отсрочки.
 - Пиктограмма →I 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 правом индикаторе указано время.
 - Пиктограмма →I светится.
 - Выбранный режим работы остается выключенным до автоматического пуска.

- Пр.: ▶ Вы выбираете режим работы  и 180 °C.
- ▶ Вы настраиваете в 8 часов длительность включения 1 ч. и 15 мин.
 - ▶ Время выключения Вы устанавливаете на 11 часов 30 минут.
 - Прибор автоматически включается в 10 часов 15 минут и снова выключается в 11 часов 30 минут.

Контроль и изменение

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



Нельзя изменить длительность включения, режим работы и температуру камеры.

Досрочное выключение

- ▶ Нажать кнопку .

Длительность включения истекла

- Если длительность включения истекла, выбранный режим работы автоматически выключается.
- В течение одной минуты звучит длинный, непрерывный звуковой сигнал.
- На дисплее указано «Длительность включения истекла»
« Продолжить: выбрать длит.».
- На левом индикаторе указана температура в камере.
- На правом индикаторе мигает  ' .
- Пиктограмма  →  мигает.
- Настройки сохраняются в течение 3 минут.

Увеличение длительности включения

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

Выключение

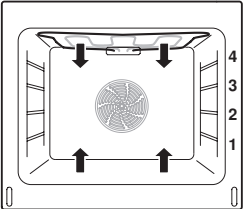
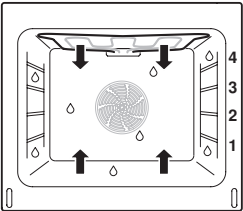
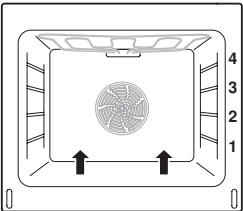
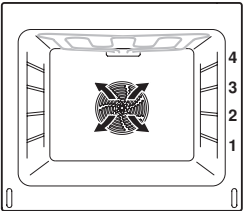
- ▶ Нажать клавишу .
- Настройки удалены.
- На левом индикаторе указано остаточное тепло.

Режимы работы

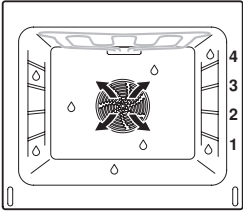
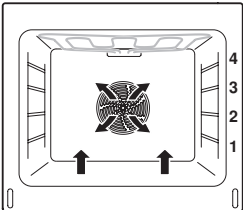
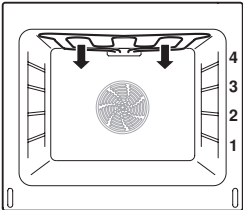
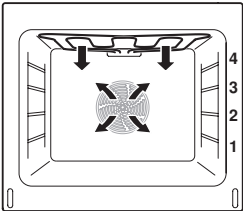
- Учитывайте указания в главах 'Советы по настройке' и 'Полезные советы'.
- Выбрать режим работы с помощью однократного или многократного нажатия на клавишу .

Режим работы	Пикто- грамма	Диапазон	Предлагаемое значение	Под- ставка
Верхний/нижний жар		30–280 °C	200 °C	2 (или 1)
Верхний/нижний жар влажный		30–280 °C	200 °C	2 (или 1)
Нижний жар		30–250 °C	200 °C	2 (или 1)
Обдув горячим воздухом		30–250 °C	180 °C	2 1 + 3 (или 1 + 2 + 3)

- ▶ Поставьте формы на решетку.
- ▶ Всегда задвигайте оригинальный противень «скошенной стороной» до самой стенки камеры.

Использование	Нагрев
Для пирогов, домашнего печенья, хлеба и жаркого. Для получения хрустящей корочки используйте темный эмалированный противень или противень из черной жести.	Нагрев осуществляется нагревательными элементами сверху и снизу. 
Для graten, запеканки, жаркого, хлеба и изделий из дрожжевого теста.	Нагрев осуществляется нагревательными элементами сверху и снизу. Из камеры выводится минимальное количество возникающего пара. Влажность продуктов сохраняется. 
Для интенсивного пропекания нижней части пирога и стерилизации. Для получения хрустящей корочки используйте темный эмалированный противень или противень из черной жести.	Нагрев осуществляется с помощью нижних нагревательных элементов. 
Для пирогов, домашнего печенья, хлеба и жаркого на 2 или 3 подставках. Выбрать температуру примерно на 20 °C ниже, чем при .	Воздух в камере подогревается нагревательными элементами за стенкой камеры и равномерно циркулирует. 

Режим работы	Пикто- грамма	Диапазон	Предлагаемое значение	Под- ставка
Обдув влажным воздухом		30–250 °C	180 °C	2 1 + 3 (или 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30–250 °C	200 °C	2 (или 1)
Гриль		30–280 °C	250 °C	3 или 4
Гриль – циркуляция воздуха		30–250 °C	200 °C	2 или 3

Использование	Нагрев
Для gratena, запеканки, хлеба и изделий из дрожжевого теста на 2 или 3 подставках.	Воздух в камере подогревается нагревательными элементами за стенкой камеры и равномерно циркулирует. Из камеры выводится минимальное количество возникающего пара. Влажность продуктов сохраняется. 
Для пиццы, открытых пирогов и пирогов киш. Для получения хрустящей корочки используйте темный эмалированный противень или противень из черной жести.	Нагрев осуществляется с помощью горячего воздуха и нижнего жара. Нижняя корка продукта пропекается более интенсивно. 
Плоские продукты для гриля (стейки, отбивные котлеты, куски цыпленка, рыба, сосиски), приготовление запеканки с корочкой и тосты. Продукты для гриля положить прямо на решетку. Оригинальный противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.	Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля. 
Высокие продукты для гриля (цыпленок или жаркое в фарфоровой или стеклянной посуде), graten и запеканка.	Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля. Воздух в камере с помощью нагнетателя горячего воздуха равномерно циркулирует. 

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.
- ▶ Регулировочную ручку  держать нажатой 2 секунды.
 - Звучит однократный звуковой сигнал.
 - На дисплее указано, например «Верхний/нижний жар» «Быстрый нагрев».
 - На левом индикаторе мигает .
 - Когда достигнута установленная температура камеры, раздается звуковой сигнал.

Температурный зонд

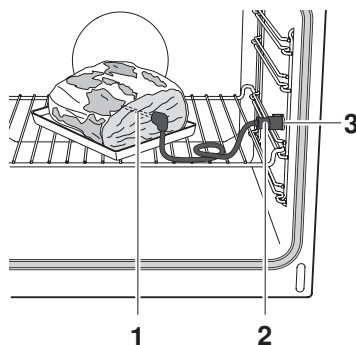


Разрешается использовать только входящий в комплект поставки температурный зонд. Запрещается мыть температурный зонд в посудомоечной машине.

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**.

Температура сердцевины



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

Настройка

- ▶ Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- ▶ Один раз нажать клавишу °C.
 - На левом дисплее появится сообщение - - [] .
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  настроить температуру сердцевины. Она зависит от продукта и желаемой степени готовности, см. 'Советы по настройке'.



Если нужно измерить только температуру сердцевины, выбрать - - [] .

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Во время приготовления указывается текущая температура сердцевины.
 - До тех пор, пока температура сердцевины ниже 30 °C, на левом индикаторе показано - - [] .

Контроль и изменение

- ▶ Два раза нажать клавишу °C.
 - На левом индикаторе мигает установленная температура сердцевины.
 - Пиктограмма  мигает.

Вращением регулировочной ручки  можно изменить температуру сердцевины.

Окончание жарки

- После достижения установленной температуры сердцевины прибор автоматически выключается.
- В течение одной минуты звучит сигнал.
- На дисплее указано «Температура сердцевины достигнута».
- На левом индикаторе появляется текущая температура сердцевины, например, 70°C.
- Пиктограмма  мигает.
- Для выключения нажать клавишу .



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

Мягкое жарение

С помощью функции «Мягкое жарение» высококачественное, обжаренное или необжаренное мясо готовится бережным образом. Время окончания термообработки можно точно выбрать, независимо веса и толщины мяса. Продолжительность термообработки можно устанавливать от 2S до 4S часов для программы «Мягкое жарение, легкое обжаривание» или от 3S до 4S часов для программы «Мягкое жарение 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.

«Мягкое жарение, легкое обжаривание»

Приготовление мяса

- Мясо приправить или замариновать.



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 (не рекомендуется обжаривать более 5 минут).
- Затем уложить мясо в стеклянную или фарфоровую форму.

Расположение температурного зонда

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



Температурный зонд должен быть по возможности полностью погружен в приготовляемый продукт.

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

- ▶ Вставить решетку в подставку 2 и поставить на нее форму.
- ▶ Вилку температурного зонда воткнуть в гнездо.

Подготовка для программы «Мягкое жарение с грилем»

- ▶ Мясо приправить специями 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 согласно на опорной рамке и вставить вилку в гнездо.



Учитывайте указания в главе 'Шампур и корзиночка для гриля'.

Выбор и запуск программы мягкого жарения

Выбор и запуск показаны на примере программы «Мягкое жарение» «Баранья задняя ножка».



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

После запуска значения изменять больше нельзя.

Учтите указания в 'Советах по настройке'.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее указано «Выберите  и нажмите ОК» «АвтоГотовка».
- ▶ Поворачивать регулировочную ручку , пока на дисплее не появится «Выберите  и нажмите ОК» «Мягкое жарение».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Мягкое жарение» «Телячье филе».
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится «Мягкое жарение» «Баранья задняя ножка».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Баранья задняя ножка» «Обжаривание, с кровью».
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится «Баранья задняя ножка» «гриль, среднее подрумянивание».
- ▶ При необходимости поворачивать регулировочную ручку , пока не появится нужная степень подрумянивания.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Баранья задняя ножка» «Запустить».
 - На левом индикаторе мигает предварительно установленная температура сердцевины $6\ 7^{\circ}\text{C}$.
 - На правом индикаторе появляется $4\text{h}\ 00$, что означает длительность включения 4 часа.
 - Светятся пиктограммы ,  и .

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Мягкое жарение запускается.
 - На левом индикаторе указано текущее значение температуры сердцевины.
 - На правом индикаторе указывается текущая длительность включения.
 - Светятся пиктограммы ,  и .

Изменить температуру сердцевины

- ▶ нажать клавишу  °C.
 - На левом индикаторе мигает предварительно установленная температура сердцевины .
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  изменить температуру сердцевины.

Изменить длительность

- ▶ нажать клавишу .
 - На правом индикаторе мигает .
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  изменить длительность.

Случайное прерывание

- ▶ При нажатии клавиши  процедура останавливается.
 - На дисплее указано «Баранья задняя ножка» «Продолжить».
- ▶ При нажатии на регулировочную ручку  процедура продолжается.

Досрочное выключение

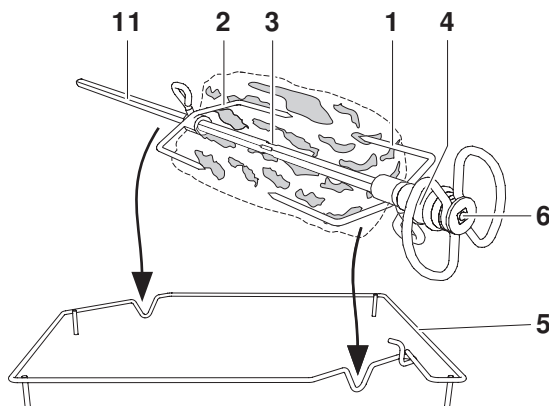
- ▶ 2 раза нажать кнопку .

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.

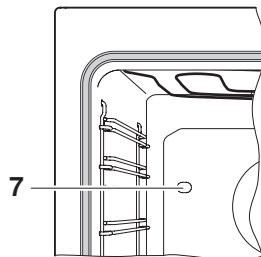
Шампур

- Мясо приправить специями и скрепить.



- Для жаркого 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

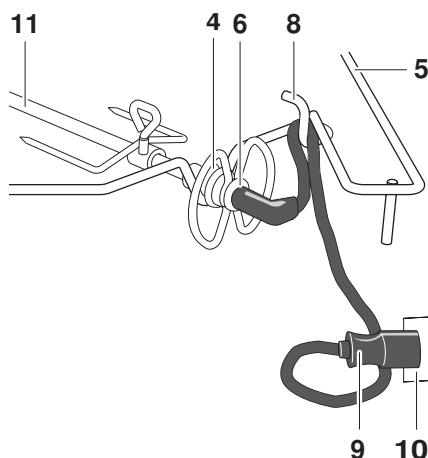
- ▶ обе ножки и крылья зафиксировать, связав.
- ▶ Шампур втыкать через грудную часть, а не через брюшную полость.



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

Если используется температура-
турный зонд,

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



Корзиночка для гриля

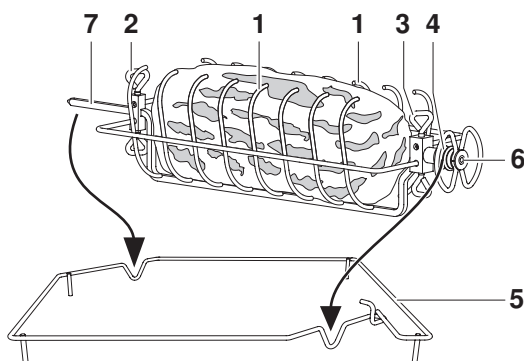
Корзиночка для гриля используется для приготовления больших и несимметричных кусках мяса, например, мяса для жаркого.

- ▶ 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 **2** и **3**.



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

Если используется темпера турный зонд,

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

АвтоГотовка

«АвтоГотовка» состоит из программ для 15 различных групп продуктов (A1–A15). «АвтоГотовка» распознает количество, форму и консистенцию продукта. Длительность, температура и влажность термообработки индивидуально и автоматически регулируются в соответствии с продуктом. «АвтоГотовка» годится для любых рецептов.

Степень подрумянивания

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

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 стартом.

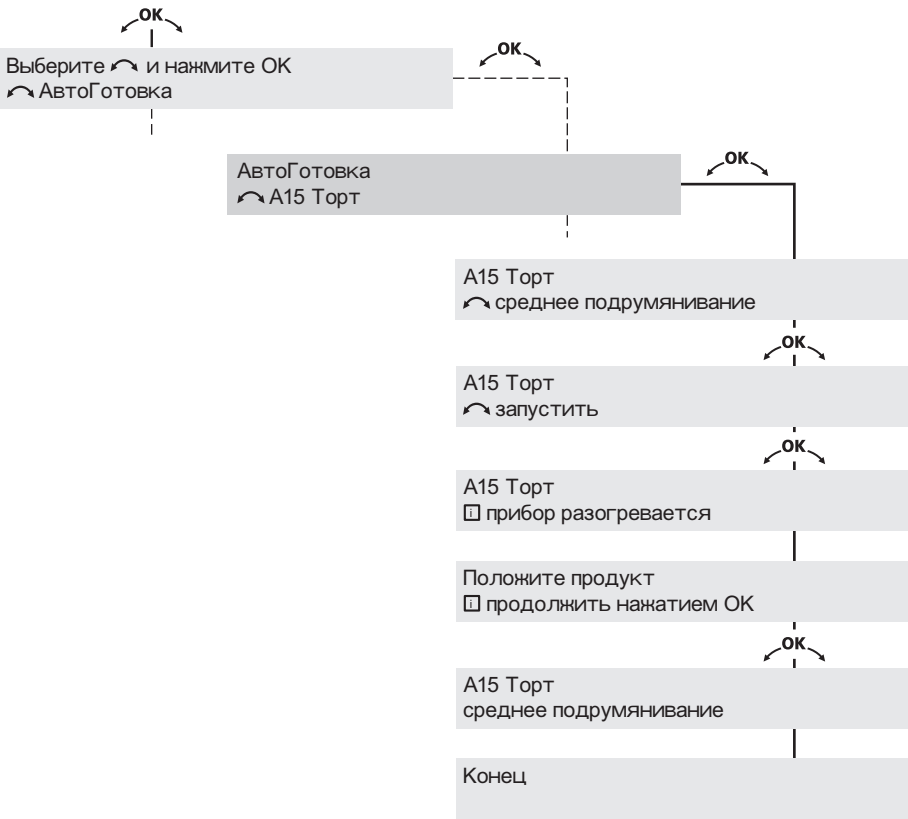
Для правильного определения длительности нельзя открывать дверцу до тех пор, пока мигает правый индикатор h.

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»



Выбор и запуск программы «АвтоГотовка»

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



Для программ без разогрева положить блюда в холодную камеру.

- ▶ Приготовить тесто для торта по собственному рецепту.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее указано «Выберите  и нажмите ОК» «АвтоГотовка».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «АвтоГотовка» «А1 Вып. «аперитив» свежая».
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится «АвтоГотовка» «А15 Торт».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «А15 Торт» «Среднее подрумянивание».
- ▶ При необходимости отрегулировать степень подрумянивания вращением регулировочной ручки .
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «А15 Торт» « Прибор разогревается».
 - Камера разогревается.
 - Когда достигнута установленная температура камеры, раздается звуковой сигнал.
 - На дисплее указано «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 определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед стартом.

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

- Затем на правом индикаторе появляется эффективная длительность.

Досрочное выключение

► 2 раза нажать кнопку .

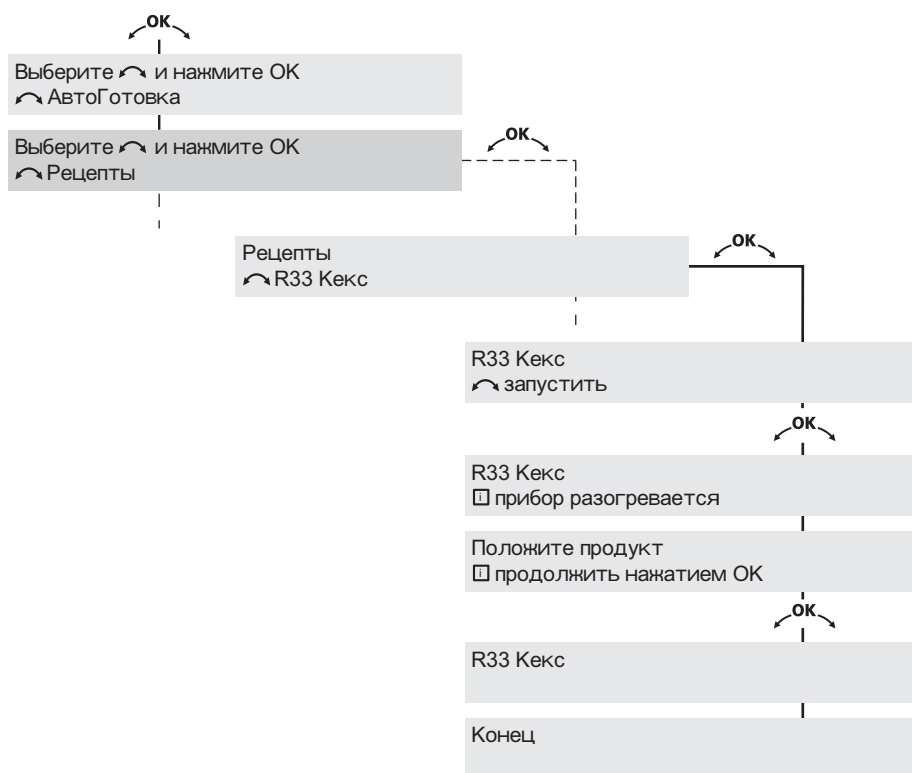
Рецепты

Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить клавишей . 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»



Выбор и запуск рецептов

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



Для рецептов без разогрева положить блюда в холодную камеру.

- ▶ Подготовить кекс согласно книге рецептов.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее указано «Выберите  и нажмите ОК» «АвтоГотовка».
- ▶ Поворачивать регулировочную ручку , пока на дисплее не появится «Выберите  и нажмите ОК» «Рецепты».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Рецепты» «R1 Выпечка «аперитив»».
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится «Рецепты» «R33 кекс».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «R33 Кекс» «Запустить».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «R33 Кекс» « Прибор разогревается».
 - Камера разогревается.
 - Когда достигнута установленная температура камеры, раздается звуковой сигнал.
 - На дисплее указано «Положите продукт» « Продолжить нажатием ОК».
- ▶ Решетку вставить в подставку 1.
- ▶ Установить форму для выпечки на решетку.
 - На дисплее указано «R33 Кекс» «Запустить».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - Прибор запустится в соответствии с настройками.

Контроль и временное изменение

Настроек 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 в камере

- ▶ Нажать клавишу °C.
- ▶ Поверните регулировочную ручку  и измените температуру камеры.

Изменение длительность включения

- ▶ Нажать клавишу .
- ▶ Поверните регулировочную ручку  и измените длительность.

Случайное прерывание

- ▶ При нажатии клавиши  процедура останавливается.
 - На дисплее указано «R33 Кекс» «продолжить».
- ▶ При нажатии регулировочной ручки  процедура продолжается.

Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

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 .

Создание собственных рецептов

При использовании температурного зонда, пожалуйста, учтите следующее:

- ▶ Задайте предположительную длительность.
 - 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 указано «Выберите  и нажмите ОК» «АвтоГотовка».
- ▶ Поворачивать регулировочную ручку , пока на дисплее не появится «Выберите  и нажмите ОК» «Собственные рецепты».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на дисплее не появится первый пустой рецепт.
 - Пример: на дисплее указано «Собственные рецепты» «Рецепт 1 (пусто)».

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Рецепт 1 (пусто)» «Изменить».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Шаг 1».
- ▶ 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 указано «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, а также 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**↘ вращать до тех пор, пока на дисплее не появится «Скопировать».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки ↙**OK**↘ подтвердить выбор.
- ▶ Регулировочную ручку ↙**OK**↘ вращать до тех пор, пока не появится нужная (свободная) ячейка памяти.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки ↙**OK**↘ подтвердить выбор.
 - Рецепт сохранен.



Уже занятая ячейка памяти может быть перезаписана.

Удалить рецепт

Можно удалить любой рецепт из раздела «Собственные рецепты».

- ▶ Выбрать подлежащий удалению рецепт, нажав и повернув регулировочную ручку ↙**OK**↘.
- ▶ Регулировочную ручку ↙**OK**↘ вращать до тех пор, пока на дисплее не появится «Удалить».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки ↙**OK**↘ подтвердить выбор.
 - Рецепт удален.
 - На дисплее снова указано стандартное название, например, «Рецепт 1 (пусто)».

Поддерживать 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.

Включение

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать дисплей.
 - На дисплее указано «Выберите  и нажмите ОК» «АвтоГотовка».
- ▶ Поворачивать регулировочную ручку , пока на дисплее не появится «Выберите  и нажмите ОК» «Поддерживать в гор. сост.».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано «Поддерживать в гор. сост.» «Запустить».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.



Выберите время включения меньше 1½ часа, чтобы блюда сохраняли нужную степень приготовления.

Полезные советы

Обдув горячим воздухом 

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.

Пирог

Результат	Устранение недостатка
■ Пирог рассыпается.	▶ Сравнить настройки с 'Советами 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.

Различное подрумянивание

Результат	Устранение недостатка
■ Выпечка имеет различное подрумянивание.	▶ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и подходящую длительность. ▶ При ,  и  проверить, соответствуют ли выбранные подставки 'Советам по настройке'. ▶ При выпечке на одной подставке выбрать . ▶ Формы для выпекания или высокий продукт не устанавливать прямо перед задней стенкой камеры.
■ Выпечка на одном противне светлее, чем на другом.	▶ Сравнить настройки с 'Советами по настройке'.



Разница в подрумянивании является нормальной.

Подрумянивание будет равномернее, если установлена более низкая температура камеры.

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 слоёного 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. Когда приготовление закончено, все индикаторы гаснут.

Опции

Подогреватель посуды



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.

Подогрев тарелок

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

- ▶ Вставить решетку в подставку 1 и поставить на нее посуду.
- ▶ Нажатием на клавишу  включается или выключается «Подогрев тарелок».
- ▶ Подогревать посуду ок. 1 часа.



«Подогрев тарелок» автоматически выключается через 12 часов.

Обслуживание и уход



Перед очисткой дать прибору и принадлежностям остыть. Ни в коем случае не использовать чистящие средства с абразивным действием, а также очень кислые или предназначенные для нержавеющей стали средства. Запрещается использовать царапающие чистящие губки, металлическую вату и т. д. Эти изделия повреждают поверхности.

Наружная очистка

- ▶ Загрязнения или остатки моющих средств удалять незамедлительно.
- ▶ Очищать поверхности мягкой увлажненной в воде тряпкой – металлические поверхности в направлении заточки. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.
- ▶ Дверцу прибора очищать мягкой, увлажненной в воде тряпкой. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

Подогреватель посуды

Для очистки подогреватель посуды можно вынуть.

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

Очистка дверцы

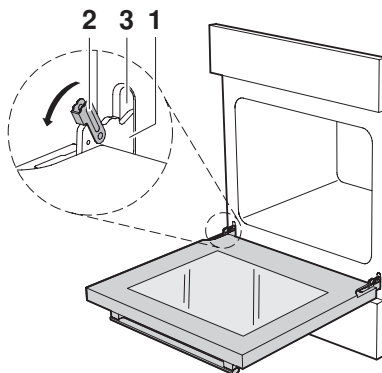
- ▶ Дверцу прибора очищать мягкой, увлажненной в воде тряпкой. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

Снятие дверцы прибора

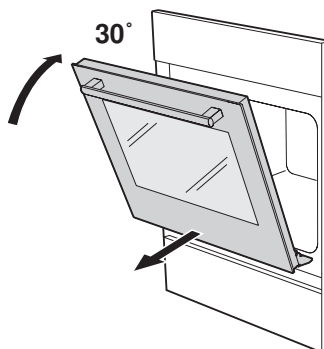


Соблюдайте осторожность при снятии и установке дверцы. Она весит ок. 9 кг. Опасность получения травмы!

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



- ▶ Закрыть дверцу полностью до упора (ок. 30°).
- ▶ Вынуть дверцу на себя.

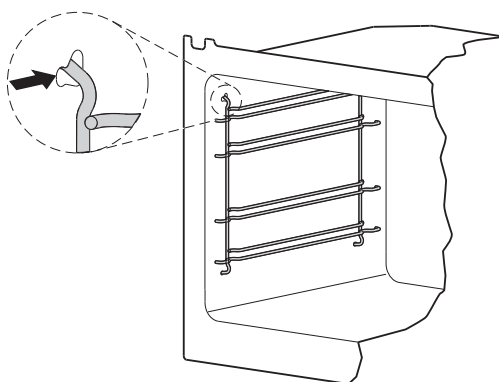


Установка дверцы

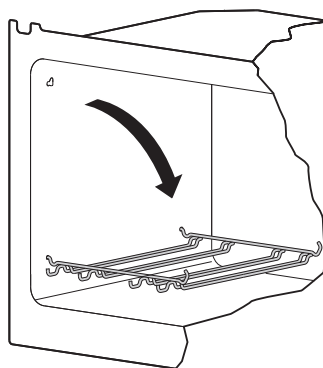
- ▶ Вставить оба шарнира **1** спереди в отверстие **3**.
- ▶ Полностью открыть дверцу прибора и закрыть от себя скобы **2**.

Снятие опорных решеток

- ▶ 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.



Очистка принадлежностей



Запрещается 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.

Очистка эмалированной камеры



Датчики температуры и нагревательные элементы при очистке не сгибать.

Ни в коем случае не использовать чистящие средства.

Запрещается использовать царапающие чистящие губки, металлическую вату и т. д. Эти изделия повреждают поверхность и свойства антипригарного покрытия TopClean.

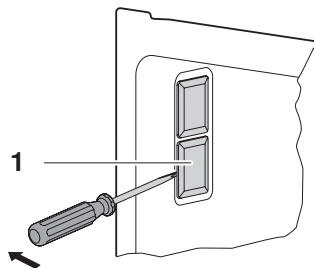
- По возможности удаляйте загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Используйте мягкую, увлажненную тряпку и затем протрите насухо мягкой тряпкой.
- Пользуйтесь имеющимися в продаже моющими средствами для духовок и учитывайте информацию изготовителя.

Замена галогенной лампы накаливания.



Отключить прибор от электрической сети, вывернуть предохранитель или выключить защитный автомат. Лампа и прибор очень нагреваются при использовании! Дать вначале охладиться.

- ▶ Удалить 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. Используйте тонкую, сухую и нежирную тряпку.

- ▶ Вставить ламповое стекло **1** в зажим.
- ▶ Снова прикрепить опорную решетку.
- ▶ Снова подключить прибор к электросети, ввернуть предохранитель или включить защитный автомат.

Самостоятельное устранение неполадок

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



Перед тем, как позвонить в сервисный центр, полностью запишите сообщение о неисправности (текст, заводской номер и номер ошибки), например

FX / EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

Что делать, если ...

... прибор не работает и все индикаторы темные

Возможная причина	Устранение
■ Предохранитель или защитный автомат домовой проводки неисправен.	► Заменить предохранитель. ► Включить защитный автомат.
■ Предохранитель или защитный автомат многократно срабатывает.	► Позвонить в сервисную службу.
■ Перебой в электроснабжении.	► Проверить электропитание.

... Самостоятельное устранение неполадок

... не работает освещение

Возможная причина	Устранение
■ Предохранитель или защитный автомат квартирной или домовой проводки неисправен.	▶ Заменить предохранитель. ▶ Снова включить защитный автомат.
■ Сбой в электроснабжении.	▶ Проверить электроснабжение.
■ Галогенная лампа накаливания неисправна.	▶ Заменить галогенную лампу накаливания.

... при приготовлении блюд гриль образуется сильный дым

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

... слышен переменный звук вентилятора

Возможная причина	Устранение
■ Вентиляция камеры и охлаждение прибора отрегулированы по потребности.	Это нормально и снижает потребление электроэнергии.

... указано

FX / EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

Возможная причина	Устранение
■ Сообщение о неисправности может быть вызвано различными причинами.	▶ Подтвердите, что ознакомились с сообщением, нажав клавишу ○. ▶ Отключите подачу электроэнергии примерно на 1 минуту. ▶ Снова включите электроэнергию. ▶ Если неисправность появится снова, запишите полное сообщение об ошибке (сообщение, заводской номер и номер ошибки). ▶ Отключите электропитание. ▶ Позвоните в сервисный центр.

... указано

UX / EXX см. инструкцию
FN XXX XXXXXX

Возможная причина	Устранение
■ Сбой в электроснабжении.	▶ Подтвердите, что ознакомились с сообщением, нажав клавишу ○. ▶ Отключите подачу электроэнергии примерно на 1 минуту. ▶ Снова включите электроэнергию. ▶ Если неисправность появится снова, запишите полное сообщение об ошибке (сообщение, заводской номер и номер ошибки). ▶ Отключите электропитание. ▶ Позвоните в сервисный центр.

После сбоя в электроснабжении

После сбоя в электроснабжении на правом индикаторе мигает 12:00 и пиктограмма . На дисплее указано «Отказ электропитания»  «Настройка времени».

- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить минуты.
- ▶ Новым нажатием регулировочной ручки  значение времени подтверждается.



Настройки прибора сохраняются без изменений.

Если сбой в электроснабжении произойдет во время выполнения программ «Мягкое жарение»/«АвтоГотовка»/«Рецепты»/«Собственные рецепты» или «Поддерживать в гор. сост.», то они будут прерваны. Продолжение выполнения программы невозможно.

Принадлежности и запасные части

При заказе укажите номер модели и точное наименование.

Принадлежности

Оригинальный противень
с покрытием TopClean *



Решетка *



Температурный зонд с угловой
рукояткой *



Опорная рамка *



Шампур в комплекте *

Керамический опорный ролик
Шампур
Зажим

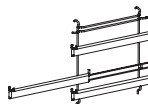


Корзиночка для гриля в
комплекте

Керамический опорный ролик
Винт со сферо-
цилиндрической головкой
Рым-болт



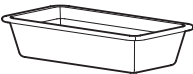
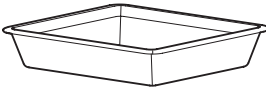
Выдвижной элемент



Круглые противни
с покрытием TopClean
Ø 24 см/Ø 29 см/Ø 31 см



* содержится в комплекте поставки

		ширина × высота × глубина [мм]
Фарфоровая форма		325 × 65 × 177
Фарфоровая форма		325 × 65 × 265
Фарфоровая форма		325 × 65 × 354

Книга кулинарных рецептов *

Советы по настройке *

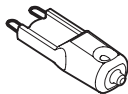
* содержится в комплекте поставки

Запасные части

Опорная решетка
слева/справа



Галогенная лампа
накаливания



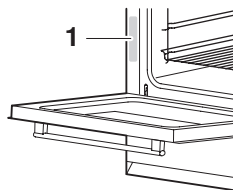
Технические характеристики

Внешние габариты

► См. инструкцию по монтажу

Электрическое подключение

► См. заводскую табличку 1



Сведения для контрольных инстанций

Класс энергетической эффективности по стандарту EN 50304/EN 60350 определяется при режимах работы  и .

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.



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.

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.

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.

Заметки

Индекс

А

АвтоГотовка	51
Запустить	53

Б

Безопасность	78
Блокировка клавиш	23, 24
Быстрый нагрев	40

В

Ввод в эксплуатацию.....	6, 19
Верхний жар	13
Верхний/нижний жар	36
Верхний/нижний жар влажный	36
Внешние габариты	77
Время выключения	33
Настройка	34
Выдвижной элемент	16
Выключение	21, 32, 35
Вынуть продукт	21

Г

Галогенная лампа	
накаливания	70
Гнездо	13
Гриль	13, 38
Гриль - циркуляция воздуха	38

Д

Датчик температуры	13
Датчик температуры и	
влажности	13
Дверца	13
Снятие	67
Демонтаж	78
Дети в доме	8
Дисплей	18
Длительность включения	31

Е

Единица измерения	
температуры	23, 25

З

Заводская табличка	77
Заводские настройки	23, 26
Запасные части	76

И

Индикаторы	12
Индикация	12
Индикация времени суток ..	23, 25
Мигает	74

К

Камера	
Вентиляция	13
Измерение температуры	77
Очистка	69
Клавиши	12
Книга кулинарных рецептов	76
Конструкция	11
Контрастность	23, 26
Контрольные инстанции	77
Корзиночка для гриля ..	16, 48, 50
Краткая инструкция	84

М

Мягкое жарение	
Выбор и запуск	46
Гриль, с	45
Приготовление мяса	44
Расположение температурного зонда	45
модели	2
Мягкое жарение	44
Изменить длительность	47
Изменить температуру сердцевины	47
Легкое обжаривание	44

Н

Нагнетатель горячего воздуха	13
Наружная очистка	66
Настройка времени	28
Настройка прибора	22
Нижний жар	36

О

Обдув влажным воздухом	38
Обдув горячим воздухом ...	36, 62
Область применения	2
Обслуживание	66
Описание прибора	11
Опорная рамка	15
Опорные решетки	68
Опции	65
Оригинальный противень	14
Освещение	13
Отсрочка старта	33
Очистка	66

П

Панель управления	12
Первый ввод в эксплуатацию ..	19
Пиктограммы	12
Подготовка к работе	6
Поддерживать в горячем состоянии	61
Подогрев тарелок	65
Подогреватель посуды	11, 65
Очистка	66
Подставки	13
Полезные советы	62
Правила техники безопасности	
Использование по назначению	7
Подготовка к работе	6
Техника безопасности при эксплуатации	8
Привод	
Шампур/корзиночка для гриля	13
Принадлежности	14, 75
Очистка	69
Противень круглый	16

Р

Различное подрумянивание	63
Разогрев	64
Регулировочная ручка	18
Режимы работы	36
Выбор	20
Изменение	20
Рецепты	
Запустить	56
Изменение	57
Создание собственного	58
Решетка	14

С

Самостоятельное устранение неполадок	71
Сбой в электроснабжении	74
Сервисный ремонт	83
Символы	2
Собственные рецепты	
Выполнить настройку рецепта	58
Копирование	60
Создание	58
Удалить	60
Советы по настройке	76
Сообщения F/E	73
Сообщения U/E	73
Состояние покоя	77
Степень подрумянивания	51

Т

Таймер	29
Температура в камере	
Выбор	20
Контроль и изменение	21
Температура сердцевины	42
Температурный зонд	15, 41
Расположение	41
Технические характеристики ...	77
Тип	2
Тональный сигнал	23, 25

У

Указания по технике безопасности	
Если есть дети	8
Упаковка	78
Уплотнение дверцы	13
Управление	17
Пример	19
Утилизация	78
Уход	66

Ф

Фарфоровые формы	16
Формат времени	23, 26
Функции часов	27
Функция PizzaPlus	38

Ш

Шампур	15, 48
--------------	--------

Э

Экономия электроэнергии	64
Электрическое подключение ...	77

Я

Язык	23, 24
Сброс настройку языка	24

Сервисный 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 прибора.

— Заводская табличка находится слева на боковой стенке.

Краткая инструкция

Вначале прочтите указания по технике безопасности, приведенные в инструкции!

Настройка времени

- ▶ Нажать клавишу .
- ▶ 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 появится требуемый режим работы.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  настроить температуру в камере.

Выключение прибора

- ▶ Нажать кнопку .

Настройка таймера

- ▶ Нажать клавишу .
- ▶ Вращением регулировочной ручки  настроить длительность.

V-ZUG Ltd

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



J728.357-1