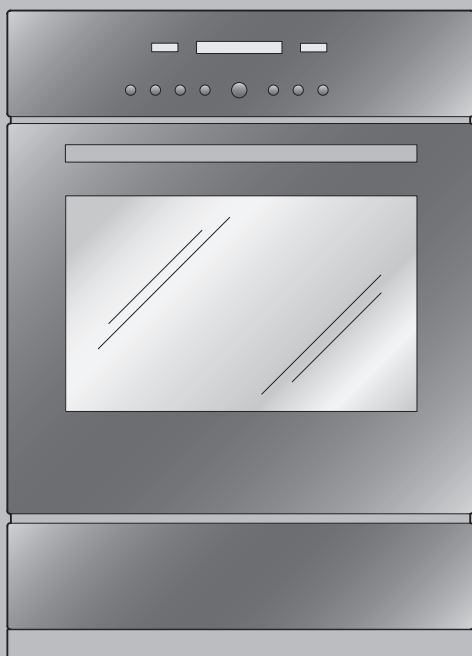


Духова шафа

Combair SLP



Інструкція з експлуатації

Дякуємо за рішення придбати нашу продукцію. Ваш прилад відповідає високим вимогам і простий у використанні. Перед початком експлуатації радимо прочитати дану інструкцію, щоб краще познайомитися з Вашим приладом та мати можливість користуватись ним оптимально та без проблем.

Просимо звернути увагу на вказівки з техніки безпеки.

Зміни

Текст, зображення та інформація відповідають технічному стану приладу на момент друкування даної інструкції з експлуатації. Фірма зберігає за собою право на зміни у випадку модернізації.

Сфера використання

Номер моделі відповідає першим трьом числам заводської таблички. Дана інструкція дійсна для наступних моделей:

Тип	Номер моделі	Система вимірювання
BCSLP	50A	55-600/55-762
BCSLP60	51A	60-600/60-762

Похибки конструкції зазначені у тексті.

Зміст

1	Вказівки з техніки безпеки	6
1.1	Умовні позначення	6
1.2	Загальні вказівки з техніки безпеки	7
1.3	Характерні для приладу вказівки з техніки безпеки	8
1.4	Вказівки щодо застосування	11
2	Утилізація	14
3	Описання приладу	15
3.1	Конструкція	15
3.2	Елементи управління та дисплей	16
3.3	Духова шафа	18
3.4	Приладдя	19
4	Експлуатація	21
4.1	Перше введення в експлуатацію	23
4.2	Вибір режиму роботи	24
4.3	Вибір температури духової шафи	24
4.4	Контроль та зміна температури духової шафи	25
4.5	Зміна режиму роботи	25
4.6	Вимкнення	26
5	Налаштування користувача	27
5.1	Мова	29
5.2	Блокування кнопок від дітей	29
5.3	Годинник	30
5.4	Звуковий сигнал	30
5.5	Освітлення	30
5.6	Одиниці виміру температури	31
5.7	Контрастність	31
5.8	Формат часу	31
5.9	Синхронізація з мережею	31
5.10	Заводські налаштування	31

6	Функції годинника	32
6.1	Налаштування та зміна часу	32
6.2	Таймер	33
6.3	Час роботи	35
6.4	Відкладення початку роботи	37
7	Режими роботи	40
7.1	Верхнє/нижнє нагрівання	40
7.2	Верхнє/нижнє вологе нагрівання	41
7.3	Нижнє нагрівання	41
7.4	Гаряче повітря	42
7.5	Вологе гаряче повітря	43
7.6	Режим «ПіцаПлюс»	44
7.7	Гриль	44
7.8	Гриль-конвекція	45
7.9	Швидке розігрівання	45
8	Температурний датчик	46
8.1	Температура продукту	47
9	Делікатне готування	49
10	Вертел та кошик для м'яса	53
10.1	Вертел	53
10.2	Кошик для м'яса	55
11	Режим «Автоматичне приготування»	56
11.1	Ступінь підрум'янювання	56
11.2	Тривалість приготування/випікання	56
11.3	Вибір та початок режиму «Автоматичне приготування»	58
12	Режим «Рецепти»	60
12.1	Вибір та початок режиму «Рецепти»	61
13	Режим «Власні рецепти»	64
13.1	Створення власних рецептів	64
14	Режим «Підтримання температури»	67

15 Корисні поради	68
15.1 Випічка та печеня	68
15.2 Пиріг	68
15.3 Різний ступінь підрум'янювання	69
15.4 Енергозбереження	69
16 Опції	70
16.1 Теплова шухляда	70
16.2 Підігрів тарілок	70
17 Догляд та технічне обслуговування	71
17.1 Зовнішнє очищення	71
17.2 Очищення прокладки дверцят	71
17.3 Заміна прокладки дверцят	72
17.4 Очищення дверцят	73
17.5 Очищення приладдя та опорних решіток	74
17.6 Очищення духової шафи	75
17.7 Піролітичне самоочищення	75
17.8 Заміна галогенної лампи	78
18 Самостійне усунення несправностей	79
18.1 Що робити, якщо	79
18.2 Збій в електропостачанні	82
19 Приладдя та запасні частини	83
20 Технічні характеристики	85
21 Для нотаток	86
22 Предметний вказівник	88
23 Ремонтні послуги	91

1 Вказівки з техніки безпеки

1.1 Умовні позначення



Цим символом позначені усі важливі технічні вимоги для безпечного користування приладом. Недотримання вказаних вимог може призвести до травм, пошкоджень приладу або його компонентів!



Цим символом позначається необхідність дотримання вказівок.



Цим символом позначається інформація щодо утилізації.



Цим символом позначається інформація щодо інструкції з експлуатації.

- Цей символ слугує для позначення дій, які необхідно виконувати у належній послідовності.
- Цей символ слугує для опису реакції приладу на виконану Вами дію.
- Цим символом позначається перелік.

1.2 Загальні вказівки з техніки безпеки



- Прилад необхідно вводити в експлуатацію тільки після ознайомлення з інструкцією!



- Даний прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із психічними розладами, фізичними вадами або розумовими відхиленнями, з недостатнім досвідом та/або недостатніми знаннями. Використовувати прилад дозволяється тільки під наглядом компетентної особи або за її вказівками щодо використання приладу.
- Слідкуйте, щоб діти не гралися із приладом.
- У разі пошкодження кабелю, необхідно звернутися до виробника або до його центру гарантійного обслуговування, або до іншого спеціаліста, щоб уникнути небезпеки.

1.3 Характерні для приладу вказівки з техніки безпеки



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час роботи прилад та його складові частини нагріваються. Необхідно бути обережним, щоб уникати контакту з нагрівальними елементами.
- Діти молодші 8 років повинні знаходитися на відстані від приладу або бути під постійним наглядом.
- Даним приладом можуть користуватися діти від 8 років та старші, а також особи із фізичними обмеженнями, розумовими відхиленнями, або нестачею досвіду та/або нестачею знань, якщо вони знаходяться під наглядом, або отримали вказівки щодо експлуатації приладу, і розуміють можливу небезпеку. Дітям не дозволяється гратися із приладом, а також очищати та доглядати за приладом без нагляду.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Доступні частини приладу при використанні можуть нагріватися. Маленьким дітям необхідно знаходитися якомога далі від приладу.
- Не використовуйте абразивні м'які засоби або гострі металеві шкребки для очищення скла дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню. Це може зіпсувати скло.
- Теплова шухляда та її вміст нагріваються.
- В приладах із піролітичним самоочищенням необхідно усунути надмірне забруднення та вийняти приладдя.
- Використовуйте температурний датчик, рекомендований саме для цієї духової шафи.
- Ніколи не застосовуйте пароочисний прилад.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампи вимкніть прилад, щоб уникнути можливого електричного удару.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Безконтрольне готування страви на робочій поверхні з використанням жиру та олії може бути небезпечним та призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, для початку вимкніть прилад, і потім обережно загасіть полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною заслінкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** У зв'язку з небезпекою пожежі ніколи не кладіть речі на робочу поверхню.

1.4 Вказівки щодо застосування

Перед першим введенням в експлуатацію

- Прилад має бути встановлений відповідно до спеціальної інструкції та під'єднаний до електричної мережі. Доручить виконання необхідних робіт спеціалісту / електрику.

Застосування за призначенням

- Прилад призначений для приготування страв у домашніх умовах. У духовій шафі ні в якому разі не можна підпалювати страви, що містять алкоголь, та готувати у великій кількості жиру! Виробник не несе відповідальність за випадкове пошкодження приладу, якщо прилад використовується не за призначенням або неналежним чином.
- Ніколи не використовуйте прилад для сушіння тварин, текстилю та паперу!
- Не використовуйте прилад для обігрівання приміщення.
- Встановлювати прилад та вводити його в експлуатацію необхідно при температурі від 5 °C до 35 °C. При низькій температурі залишок води у pompі може замерзнути та вивести із ладу прилад.
- Ремонт, зміни або маніпуляції зовні або всередині приладу, особливо з частинами, які знаходяться під струмом, може виконувати тільки виробник, його служба гарантійного обслуговування, або кваліфікований спеціаліст. Неправильний ремонт може призвести до нещасних випадків, пошкодження приладу та компонентів, а також до несправностей у роботі приладу. При несправностях у роботі приладу або у разі необхідності ремонту, зверніть увагу на вказівки у розділі **Ремонтні послуги**. Звертайтеся до нашого центру гарантійного обслуговування.
- Використовуйте тільки оригінальні запчастини.
- Зберігайте інструкцію з експлуатації, щоб у будь-який час можна було звернутися до неї.
- Прилад відповідає офіційно визнаним технічним регламентам та вимогам техніки безпеки. Щоб уникнути пошкоджень приладу та нещасних випадків, необхідно використовувати пристрій за призначенням. Будь ласка, зверніть увагу на вказівки інструкції із експлуатації.

Правила використання

- Користуйтеся програмою блокування кнопок від дітей.
- У разі виявлення пошкодження, не користуйтеся приладом. Слід звернутися до нашого центру гарантійного обслуговування.
- Як тільки виявлено несправність, від'єднайте прилад від електромережі.
- Перед закриттям дверцят переконайтесь, що у духовій шафі немає сторонніх речей та домашніх тварин.
- Не зберігайте у духовій шафі та в тепловій шухляді речі, які у разі випадкового увімкнення можуть являти собою небезпеку. Не зберігайте у духовій шафі продукти харчування, а також термочутливі або вогненебезпечні матеріали, наприклад, миючі засоби, пульверизатори тощо.
- Інформація щодо приладів з грилем. Закривайте дверцята приладу під час використання грилю. Інакше, при нагріванні можуть виникнути пошкодження елементів управління, дисплею або вбудованої шафи, що знаходиться над ними.

Обережно, вогненебезпечно!

- Під час експлуатації прилад дуже нагрівається. Також нагріваються дверцята.
- При відкриванні дверцят приладу із духової шафи може виходити пара.
- Розігрітий прилад після вимкнення залишається гарячим ще тривалий час та охолоджується повільно до кімнатної температури. Зачекайте до повного охолодження приладу і лише після цього приймайтесь за його очищення.
- Перегріті жири та олії легко займаються. Нагрівати у духовій шафі олію для обсмажування м'яса небезпечно та недопустимо. Ніколи не намагайтесь гасити олію або жир, що горять, водою. Небезпека вибуху! Гасіть пожежу протипожежною заслінкою. Двері та вікна тримайте закритими.
- Нагріті продукти не можна поливати спиртними напоями (коньяком, віскі, тощо). Виникає небезпека вибуху!
- Не залишайте прилад без нагляду, якщо сушите трави, хліб, гриби тощо. При їх пересиханні виникає небезпека пожежі.
- Якщо Ви помітили, що з приладу йде дим через можливе займання приладу, або полум'я в духовій шафі, держіть дверцята приладу закритими, вимкніть електроживлення.
- Приладдя у духовій шафі нагрівається. Користуйтеся захисними рукавичками або кухонною ганчіркою.

Обережно, небезпека травматизму!

- Слідкуйте, щоб ніхто не вставляв пальці в шарніри дверцят. При русі дверцят приладу виникає небезпека отримання травми. Особливої обережності потребує присутність дітей.
- Залишайте дверцята приладу відкритими тільки у зафіксованому положенні. При відкритих дверцятах приладу є небезпека спотикання або затискування! Не сідайте та не спирайтеся на дверцята приладу, не використовуйте їх як полицю.
- Інформація про плити. Задля безпеки маленьких дітей може бути використаний спеціальний запобіжний засіб для плити, який є у продажу у спеціалізованому магазині.

Обережно, небезпечно для життя!

- Пакувальні матеріали, наприклад, пакувальна плівка або полістирол, можуть бути небезпечні для дітей. Небезпека задухи! Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

Уникайте пошкоджень приладу

- Не грюкайте дверцятами приладу.
- Не ставте речі на дно духової шафи.
- Не дозволяється вистилати дно духової шафи алюмінієвою фольгою.
- Не слід використовувати в духовій шафі предмети, які можуть іржавіти.
- Розрізання ножем або ріжучим коліщатком на листі для випікання може стати причиною серйозних пошкоджень.
- Щоб уникнути корозії, залишайте дверцята приладу відкритими у зафіксованому положенні до повного охолодження духової шафи.
- Зверніть увагу на те, щоб вода не проникла у прилад під час чищення. Використовуйте помірно вологу тканину. Ніколи не оббризкуйте водою всередині та зовні приладу. Вода, що проникла всередину, може стати причиною пошкодження приладу.
- Литу нагрівальну поверхню плити, увімкнену на високу потужність, не можна залишати без посуду протягом тривалого часу. Це може призвести до розплавлення плити.

2 Утилізація

Упаковка

- Матеріал від упаковки (картон, синтетична плівка (поліетилен) та полістирол (пінополістирол)) має відповідне маркування, і його по можливості необхідно відправити на повторну переробку.

Деінсталяція

- Від'єднайте прилад від електричної мережі. Якщо прилад міцно встановлений, необхідно звернутися до електрика!

Безпека

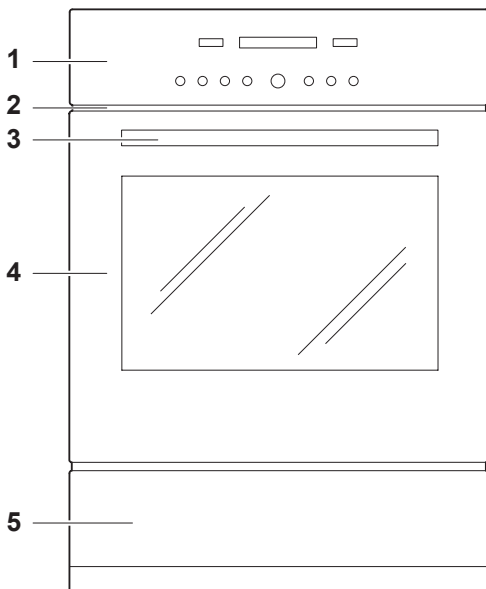
- Щоб уникнути травм через неправильне використання, особливо через ігри дітей із приладом, необхідно від'єднати прилад від електричної мережі.
- Витягніть штекер із розетки або демонтуйте роз'єм з допомогою електрика. Після цього відріжте мережний кабель від приладу.
- Зніміть або приведіть в непридатність замки в дверцятах.

Утилізація

- Старий прилад не належить до відходів, що не мають цінності, і має бути відправлений до повторної переробки.
- У заводській табличці приладу зображений символ  , який вказує на те, що утилізація, як у випадку зі звичайними побутовими відходами, є недопустимою.
- Утилізація має здійснюватися відповідно до місцевих норм збору та утилізації відходів. Зверніться, будь ласка, до компетентних органів Вашого комунального управління, чи місцевого центру повторної переробки відходів, або до торгового агента, у якого ви придбали прилад, за інформацією щодо утилізації відходів.

3 Описання приладу

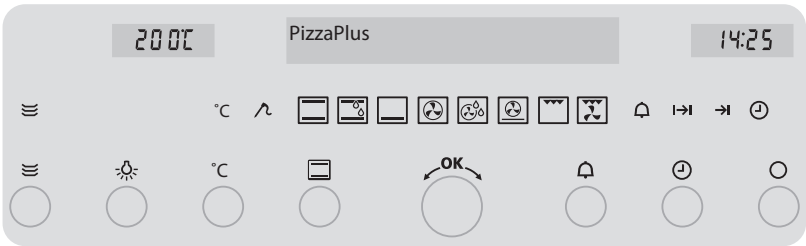
3.1 Конструкція



- 1 Елементи управління та дисплей
- 2 Отвір для вентиляції
- 3 Ручка дверцят
- 4 Дверцята приладу
- 5 Теплова шухляда *

* в залежності від моделі

3.2 Елементи управління та дисплей



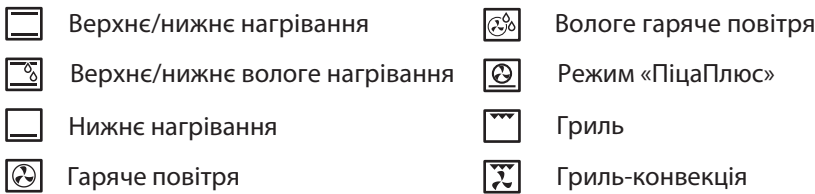
Текстовий дисплей



Цифровий дисплей



Умовні позначення режимів роботи



Символи

	Теплова шухляда/ Підігрів тарілок *		Час роботи
	Температура духової шафи		Час вимкнення
	Температура продукту		Годинник
	Таймер		

* в залежності від моделі

Кнопки

	Теплова шухляда/ Підігрів тарілок *		Регулювальний перемикач
	Освітлення		Таймер
	Температура духової шафи/ Температура продукту		Годинник Час роботи Час вимкнення
	Режим роботи		Вимкнення

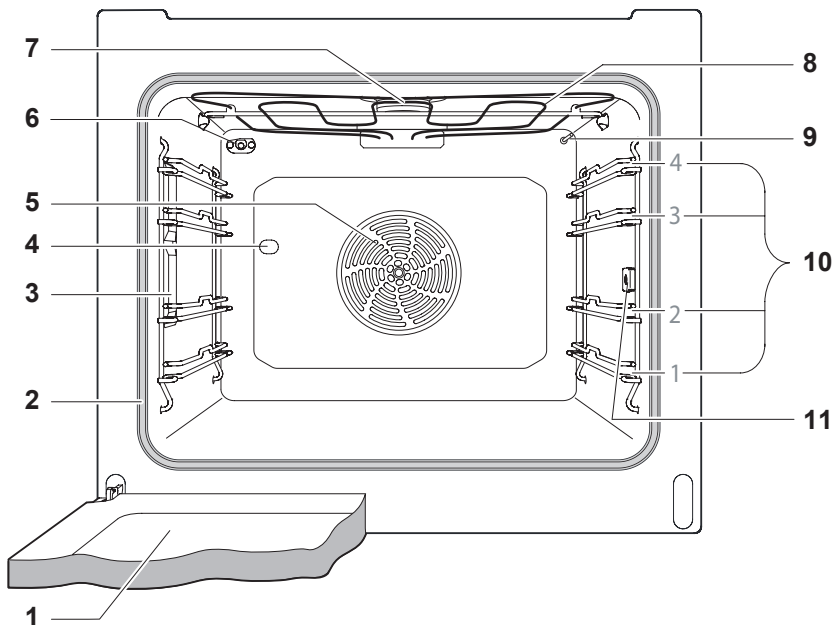
* в залежності від моделі

3.3 Духова шафа



Можливе пошкодження через захисну плівку або алюмінієву фольгу!

Не дозволяється настеляти на дно духової шафи захисну плівку або алюмінієву фольгу.



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Дверцята приладу | 6 Датчик клімату |
| 2 Прокладка дверцят | 7 Вентиляція духової шафи |
| 3 Освітлення | 8 Гриль/верхнє нагрівання |
| 4 Привід для вертелу/
кошика для м'яса | 9 Датчик температури духової шафи |
| 5 Нагнітач гарячого повітря | 10 Рівні з маркуванням |
| | 11 Розетка для температурного датчика |



Нижнє нагрівання знаходиться під дном духової шафи.

3.4 Приладдя

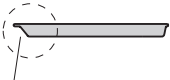


Можливе пошкодження через неправильне користування!
Не торкайтесь приладдя ножом або ріжучим коліщатком.

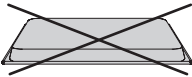
Оригінальна форма для пирогів з покриттям TopClean



- Форма для випікання відкритих пирогів та печива
- Форму можна використовувати як підставку під запобіжну решітку
- Якщо при випіканні форма покрита частково, вона може деформуватися. Це нормальне явище. При охолодженні вона повертається в початковий стан.
- Оригінальну форму для пирогів вставляйте «зрізом під кутом» 1 до задньої стінки духової шафи.

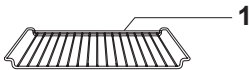


1

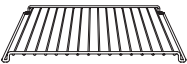


- Вставляйте форму в духову шафу дном донизу, а не навпаки.

Запобіжна решітка



- Решітка може служити підставкою під посуд для печені та форм для випікання.
- Підставка для м'яса, замороженої піци тощо.
- Решітку вставляйте в духову шафу поперечною стороною 1 до задньої стінки. Таким чином легко буде дістати продукт із духової шафи.
- Охолодження випічки



Температурний датчик



- Датчик призначений для вимірювання температури у продуктах харчування в межах від 30 °C до 99 °C.



Запропоновані температури продукту вказані в спеціальній **інструкції з порадами відносно налаштувань**.

Вертел



- Для приготування печені та курки

Опорна рамка



- Підставка для вертелу та кошика для м'яса

Спеціальне приладдя



Ставте приладдя, яке не зазначене в комплекті, на запобіжну решітку.

- Спеціальне приладдя Ви можете придбати на сайті:
www.vzug.com

4 Експлуатація

Управління за допомогою кнопок

Натискаючи відповідні кнопки один або декілька разів, Ви можете вибрати режим роботи, температуру духової шафи та температуру продукту, встановити час роботи, час вимкнення та багато інших функцій.

- Символ вибраної функції світиться або блимає.
- На відповідному дисплеї блимає запропонована функція.
- Поверніть перемикач , щоб змінити налаштування функції.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити налаштування функції або апарат виконає це автоматично через 10 секунд.
- Подальші налаштування або зміни функцій Ви можете виконати в будь-який час.
- Натисніть кнопку , щоб вимкнути апарат.

Управління за допомогою текстового дисплею

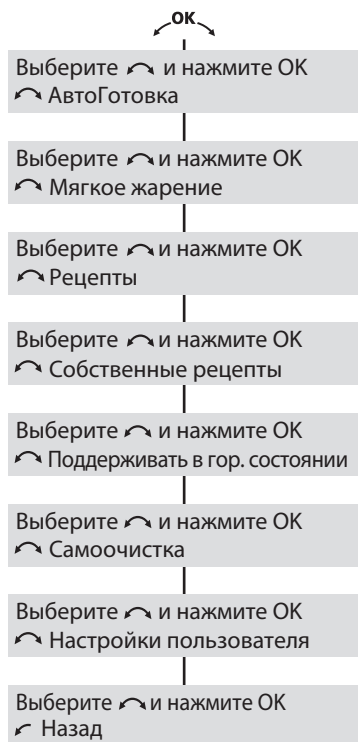
При вимкненому приладі перемикач  використовується для активації текстового дисплею, зміни «сторінок» при багатьох варіантах вибору та для підтвердження вибору.

- Натисніть перемикач , щоб активувати текстовий дисплей.
- Повертайте перемикач , щоб міняти «сторінки» варіантів вибору.
- Натисніть перемикач  ще раз, щоб підтвердити вибір.
- Натисніть кнопку , щоб вимкнути текстовий дисплей.



Вибравши опцію «назад» та натиснувши на перемикач , можна повернутися на попередній рівень управління.

Символом  позначається інформація.



4.1 Перше введення в експлуатацію

Будь ласка, перед першим використанням щойно встановленого нового приладу виконайте такі дії:

- Видаліть упаковку та матеріали для транспортування з духової шафи.
- Якщо на дисплеї блимає **12:00**, поверніть перемикач , щоб встановити час.



Натисніть перемикач , щоб перейти від годин до хвилин.

Поверніть перемикач , щоб встановити години або хвилини.

Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.

- Очистіть духову шафу та приладдя.
- Розігрійте порожню духову шафу (без решіток, форм для випічки тощо) в режимі  при максимальній температурі протягом 1 години.



Оскільки при цьому з'являється запах згару та диму, протягом всього часу добре провітрюйте приміщення.

4.2 Вибір режиму роботи

- Натискайте кнопку  , доки на текстовому дисплеї не висвітиться потрібний режим.
 - На цифровому дисплеї блимає запропонована температура.
 - Блимають символ режиму роботи та символ $^{\circ}\text{C}$.

Режими роботи

Натиснути кнопку 	Режим роботи	
1 раз		Верхнє/нижнє нагрівання
2 рази		Верхнє/нижнє вологе нагрівання
3 рази		Нижнє нагрівання
4 рази		Гаряче повітря
5 разів		Вологе гаряче повітря
6 разів		Режим «ПіцаПлюс»
7 разів		Гриль
8 разів		Гриль-конвекція

4.3 Вибір температури духової шафи

- Поверніть перемикач  та налаштуйте потрібну температуру.
- Натисніть перемикач  , щоб підтвердити дію.
 - Прилад починає роботу.

 У режимах роботи , , , , ,  та  після досягнення встановленої температури духової шафи Ви почуєте звуковий сигнал.

4.4 Контроль та зміна температури духової шафи

- Натисніть кнопку **°C**.
 - На текстовому дисплеї висвітиться:

Температура в камере
 - На цифровому дисплеї блимає встановлена температура духової шафи.
 - Блимає символ **°C**.
- Поверніть перемикач  **OK**, щоб змінити температуру.

4.5 Зміна режиму роботи

- Натискайте кнопку , доки на дисплеї не висвітиться потрібний режим.

4.6 Вимкнення

- Натисніть кнопку .
- Прозвучить короткий сигнал.
- Символ режиму роботи та символ $^{\circ}\text{C}$ зникнуть.

Поки температура в духовій шафі перевищує 80°C ,

- на дисплеї висвічується:

Остаточное тепло



Прилад вважається вимкненим, коли не світиться жоден символ та вимкнений текстовий дисплей. Вентилятор може продовжувати працювати.

Виймання страви



Можливі опіки!

Коли відкриваються дверцята, з духової шафи може виходити гаряче повітря.

Приладдя гаряче, використовуйте захисні рукавиці або кухонну ганчірку.

- Вийміть готову страву з духової шафи.
- Залиште випічку вистигати на запобіжній решітці.
- Залиште дверцята відкритими у зафіксованому положенні, доки духови шафа вистигне, щоб запобігти корозії.

5 Налаштування користувача

Ви можете самостійно змінити налаштування.

- Натисніть на перемикач , щоб активувати дисплей.

- На дисплеї висвічується:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

- Повертайте перемикач , доки

- на дисплеї не висвітиться:

Выберите  и нажмите ОК
 Настройка прибора

- Натисніть на перемикач , для підтвердження.

- На дисплеї висвічується:

Настройка прибора
 Язык

- Повертайте перемикач , щоб побачити наявні варіанти вибору.

- Виберіть налаштування та натисніть перемикач , щоб підтвердити вибір.

- Натисніть кнопку  для завершення налаштувань.



Після знеструмлення налаштування зберігаються.

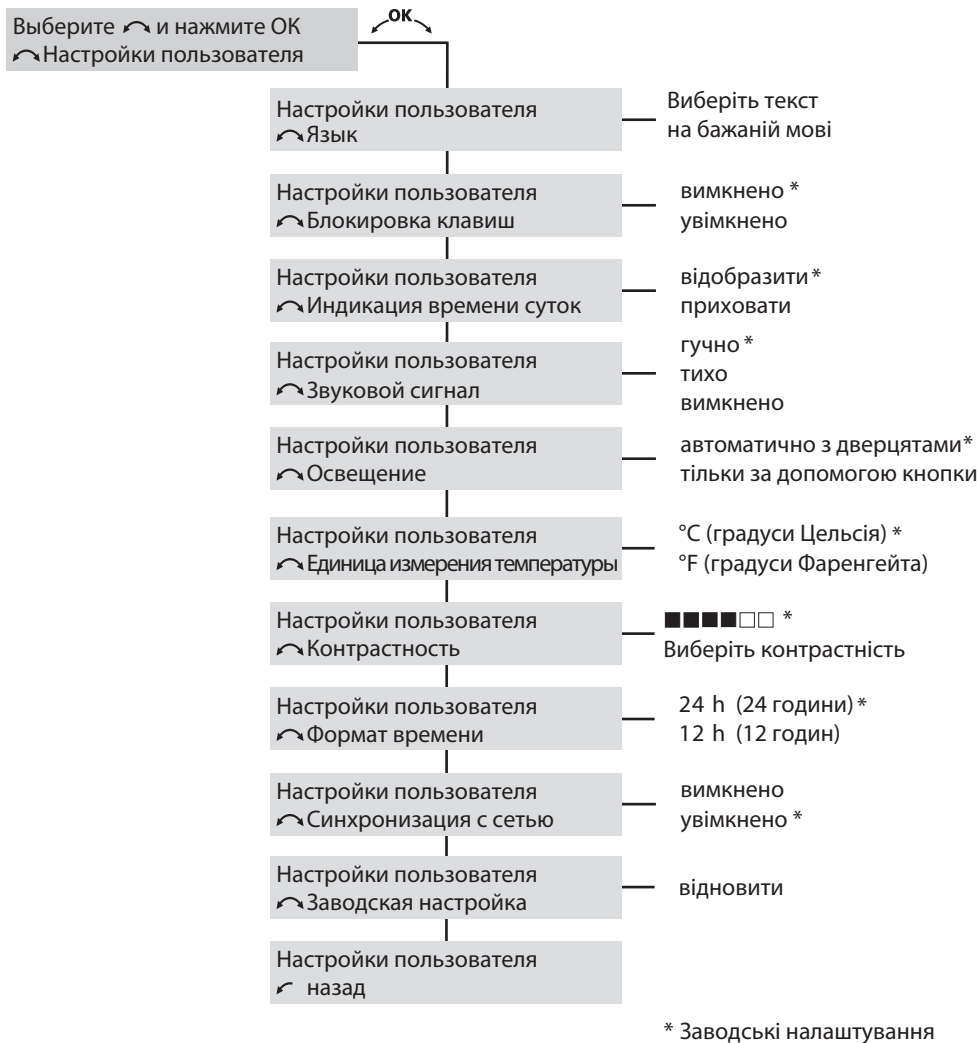
Можливі налаштування

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка



Выберите  и нажмите ОК
 Настройка прибора

Выберите  и нажмите ОК
 Назад



5.1 Мова

Мову текстового дисплею можна змінювати. На вибір запропоновані різні мови.



За допомогою наступної комбінації кнопок можна знову встановити заводське налаштування мови:

- Натисніть одночасно кнопку  та перемикач  **OK**, доки
 - на дисплеї не висвітлиться повідомлення:

Language
↶ English

5.2 Блокування кнопок від дітей

Блокування кнопок має запобігти ненавмисному вмиканню приладу.

Якщо при активному блокуванні кнопок натиснути кнопку , перемикач  **OK** або кнопку , то

- прозвучить подвійний сигнал
- на дисплеї висвічується:
- натискання кнопок не призводить до дії

Блокировка клавиш активна
 Деактив.: см. инструкцию

Експлуатація при активному блокуванні кнопок

- Натисніть та утримуйте кнопку , і водночас натисніть кнопку , перемикач  **OK** або кнопку .
- Блокування знято.
- Подальша експлуатація здійснюється у звичайний спосіб.
- Через 10 хвилин після вимкнення приладу блокування ввімкнеться автоматично.



Кнопками ,  та  можна безпосередньо користуватися незалежно від блокування.

5.3 Годинник

При налаштуванні функції «Годинник приховати» годинник лишається невидимим при вимкненому приладі. При увімкненому приладі годинник відображується.



Найменших витрат електроенергії можна досягти, встановивши функцію «Годинник приховати». Незважаючи на мале споживання електроенергії у режимі «Standby-Sparautomatik», функції безпеки лишаються активними.

5.4 Звуковий сигнал

Звуковий сигнал можна регулювати у двох режимах гучності та вимикати.

• гучно	максимальна гучність
• тихо	зменшена гучність
• вимкнено	звуковий сигнал вимкнений



Сигнал звучить при несправностях, навіть якщо він налаштований на «вимкнено».

При вимиканні приладу звучить короткий сигнал, навіть якщо він налаштований на «вимкнено» (функція безпеки).

5.5 Освітлення

При налаштуванні функції «автоматично з дверцятами» освітлення вмикається при відкриванні дверцят приладу та, відповідно, вимикається при закритті.



Освітлення можна вмикати та вимикати у будь який час, натискаючи кнопку

Якщо Ви не вимкнули світло, натиснувши кнопку , то через 30 хвилин після закінчення роботи воно вимкнеться автоматично.

5.6 Одиниці виміру температури

Можна вибрати одиниці виміру температури «°C» або «°F».

• °C	градуси Цельсія
• °F	градуси Фаренгейта

5.7 Контрастність

За допомогою цієї функції можна відрегулювати чіткість текстового дисплею, залежно від місця встановлення приладу.

5.8 Формат часу

При налаштуванні «24 h» активізується європейський формат часу, при налаштуванні «12h» активізується американський формат часу (a. m./p. m. – до полудня/пополудні).

5.9 Синхронізація з мережею

Програма «Синхронізація з мережею» узгоджує роботу годинника, яким обладнаний прилад, відповідно до частоти електромережі. Перебої в частоті можуть вивести годинник з ладу. При вимкненні програми «Синхронізація з мережею» в роботу вступає пристрій внутрішнього генератору тактових імпульсів.

5.10 Заводські налаштування

У разі, якщо одне або декілька налаштувань користувача було змінено, можна повернутися до заводських налаштувань.

6 Функції годинника

Ви можете скористатися такими функціями годинника:

- Годинник
- Таймер
- Час роботи – регульоване за часом вимкнення приладу
- Відкладення початку роботи – регульоване за часом вмикання та вимикання приладу.



Яскравість годинника зменшується у вимкненому приладі з 12 години ночі до 6 години ранку.

Якщо вибраний формат часу «12 h», яскравість не зменшується.

6.1 Налаштування та зміна часу



Час не може бути змінений у випадку, якщо прилад працює або встановлена функція відкладення початку роботи.

- Натисніть кнопку .
 - На текстовому дисплеї висвічується:
 - На цифровому дисплеї блимають години.
 - Блимає символ .
- Поверніть перемикач  та встановіть години.
- Натисніть кнопку  або перемикач .
 - На текстовому дисплеї висвічується:
 - На цифровому дисплеї блимають хвилини.
 - Блимає символ .
- Поверніть перемикач  та встановіть хвилини.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити вибір.

Время: настроить часы
 Минуты: нажать ОК

Время: настроить минуты
 Подтвердить: нажать ОК

6.2 Таймер

Таймер працює як пісочний годинник. Таймером можна користуватися незалежно від усіх інших функцій.

Налаштування

- Натисніть кнопку  .
 - На текстовому дисплеї висвічується:
 - На цифровому дисплеї блимає .
 - Блимає символ .
- Поверніть перемикач  та встановіть тривалість.

Таймер: настроить мин/сек

Налаштування відбувається

- до 10 хвилин з кроком у 10 секунд, наприклад,  = 9 хв. 50 сек.
- від 10 хвилин з кроком у хвилину, наприклад,  = 1 год. 12 хв.

Максимальна тривалість таймера становить 9 годин 59 хвилин.



Натиснувши один раз на кнопку , можна повернути тривалість до значення .

Запуск

- Таймер запускається за допомогою натиснення на перемикач  .
 - На дисплеї висвічується залишок часу, який відраховується в зворотньому порядку.
 - Висвічується символ .

Закінчення встановленого часу

Після закінчення встановленого часу

- протягом 1 хвилини звучить повторювана серія серія з 5 коротких сигналів
- на дисплеї висвічується:
- блимає символ 
- Вимкніть звуковий сигнал, натиснувши кнопку .

Таймер
истекло

Контроль та зміни

- Натисніть кнопку .
- На текстовому дисплеї висвічується:
- На цифровому дисплеї блимає залишок часу, який відраховується в зворотньому порядку.
- Блимає символ .
- Поверніть перемикач  **OK** та змініть тривалість.

Таймер: настройть мин/сек
 0'00: Нажать повторно

Передчасне вимкнення

- Натисніть кнопку  двічі.
- На текстовому дисплеї висвічується:
- На цифровому дисплеї блимає .
- Блимає символ .
- Натисніть перемикач  **OK** для підтвердження дії.

Таймер: настройть мин/сек

6.3 Час роботи

Якщо час роботи закінчився, то вибраний режим роботи виключається автоматично.

Налаштування

- Виберіть потрібний режим роботи та температуру духової шафи.
- Попередньо розігрійте духову шафу, якщо це необхідно.
- Поставте страву у духову шафу.
- Натисніть кнопку .
 - На текстовому дисплеї висвічується:
 - На цифровому дисплеї блимає  .
 - Блимає символ .
- Поверніть перемикач  та налаштуйте час роботи – максимально 9 год. 59 хв.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї видно залишок часу, який відраховується в зворотньому порядку.
 - Висвічується символ .

Длит. включення час/мин
☐ Время выкл. : нажать повт.

Контроль та зміни

- Натисніть кнопку .
 - На дисплеї блимає залишок часу, який відраховується в зворотньому порядку.
 - Блимає символ .
- Натисніть перемикач , щоб змінити час роботи.

Передчасне вимкнення

- Натисніть кнопку .

Закінчення роботи

Після закінчення встановленого часу роботи

- автоматично вимикається вибраний режим роботи
- протягом 1 хвилини звучить довгий переривчастий звуковий сигнал
- на текстовому дисплеї висвічується:
- на одному цифровому дисплеї висвічується температура духової шафи
- на іншому цифровому дисплеї блимає 
- блимає символ $I \rightarrow I$
- налаштування зберігаються протягом 3 хвилин.

Длительность включения истекло

☐ Продолжить: Выбрать длит.

Подовження часу роботи

- Протягом 3 хвилин поверніть перемикач , щоб вибрати новий час роботи.

Вимкнення

- Натисніть кнопку .
- Налаштування будуть стерті з дисплею.
- На дисплеї висвічується показник залишкового тепла.

6.4 Відкладення початку роботи

Відкладення початку роботи активне, якщо при вибраному режимі роботи встановлено час роботи та час вимкнення.

Прилад автоматично вмикається та у потрібний час знову вимикається.

Якщо використовується температурний датчик, то треба встановити певний час роботи. Дані Ви знайдете у спеціальній **інструкції з порадами відносно налаштувань**. Прилад вмикається із запізненням та вимикається, якщо досягнута встановлена температура продукту. Це може бути раніше або пізніше за встановлений час вимкнення, залежно від певного часу роботи.



Якщо прилад слід попередньо розігріти для автоматичного приготування, режимів «Рецепти» або «Власні рецепти», відкладення початку роботи неможливе.

Продукти, які легко псуються, не залишайте неохолодженими.

- Поставте страву у духову шафу.
- Виберіть потрібний режим роботи та температуру духової шафи.
- Не натискайте перемикач , щоб підтвердити дію.

Налаштування часу роботи

- Натисніть кнопку .
 - На текстовому дисплеї висвічується:
 - На цифровому дисплеї блимає **0h 15**.
 - Блимає символ **I→I**.
- Поверніть перемикач  та налаштуйте час роботи – максимально 9 год. 59 хв.
- Не натискайте на перемикач , щоб підтвердити дію.

Длит. включения час/мин

 Время выкл.: нажать повт.

Налаштування часу вимкнення

- ▶ Натисніть кнопку  ще раз.
 - На текстовому дисплеї висвічується:

Время выключения
Продолж. нажать повторно
 - На цифровому дисплеї блимає, наприклад, **8:15** – час вимкнення без відстроочки.
 - Блимає символ .
- ▶ Поверніть перемикач  та налаштуйте час вимкнення.



Час вимкнення може бути відстрочений щонайбільше на 23 год. 59 хв.

Якщо вибраний формат часу «12 h», то відстрочка становить щонайбільше 11 год. 59 хв.

- ▶ Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї висвічується час.
 - Світиться символ .
 - Вибраний режим роботи залишається вимкненням до автоматичного запуску.

Приклад

- ▶ Виберіть режим роботи  та температуру 180 °C.
- ▶ О 8 годині встановіть час роботи 1 годину 15 хвилин.
- ▶ Встановіть час вимкнення на 11 годину 30 хвилин.
 - Прилад автоматично вмикається о 10 годині 15 хвилин та вимикається об 11 годині 30 хвилин.

Контроль та зміни

- ▶ Натисніть кнопку  один раз.
 - Час роботи видно на дисплеї протягом 3 секунд.
- ▶ Натисніть кнопку  2 рази.
 - Час вимкнення блимає та може бути змінений.



Час роботи, режим роботи, а також температура духової шафи не можуть бути змінені.

Передчасне вимкнення

- Натисніть кнопку .

Закінчення роботи

По закінченні часу роботи

- автоматично вимикається вибраний режим роботи
- протягом 1 хвилини звучить довгий переривчастий звуковий сигнал

- на текстовому дисплеї висвічується:
- на одному цифровому дисплеї висвічується температура духової шафи
- на іншому цифровому дисплеї блимає 
- блимає символ $I \rightarrow I$
- налаштування зберігаються протягом 3 хвилин.

Длительность включения истекло
☐ Продолжить: выбрать длит.

Подовження часу роботи

- Протягом 3 хвилин поверніть перемикач  **OK**, щоб вибрати новий час роботи.

Вимкнення

- Натисніть кнопку .
 - Налаштування будуть стерті з дисплею.
 - На дисплеї висвічується показник залишкового тепла.

7 Режими роботи

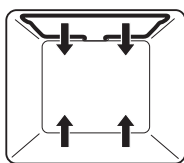
Нижче описані усі режими роботи та спосіб швидкого розігрівання.

- Поставте форми на запобіжну решітку.
- Вставте оригінальну форму для пирогів «зрізом під кутом» у духову шафу.
- Натисніть кнопку  один або декілька разів, щоб вибрати потрібний режим роботи.



Зверніть увагу на вказівки у розділі **Корисні поради** та у спеціальній **інструкції з порадами відносно налаштувань**.

7.1 Верхнє/нижнє нагрівання



Діапазон температури	30–300 °C
Значення по замовчуванню	200 °C
Рівень	2 (або 1)

Підігрів відбувається завдяки нагрівальним елементам зверху та знизу.

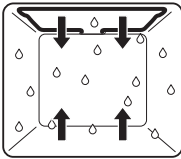
Застосування

- Класичний режим для випічки та приготування страви на 1 рівні.
- Пироги, дрібне печиво, хліб та печеня



- Застосовуйте темну емальовану або темну жерстяну форму, щоб досягнути ефекту хрусткої скоринки.

7.2 Верхнє/нижнє вологе нагрівання



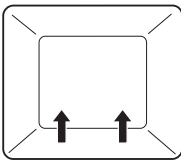
Діапазон температури	30–300 °C
Значення по замовчуванню	200 °C
Рівень	2 (або 1)

Підігрів відбувається завдяки нагрівальним елементам зверху та знизу. Пара, що утворюється, мінімально виводиться з духової шафи. Вологість страви зберігається.

Застосування

- Підходить для приготування хліба, випічки з дріжджового тіста, печені та гратену на 1 рівні
- Низька температура приготування

7.3 Нижнє нагрівання



Діапазон температури	30–250 °C
Значення по замовчуванню	200 °C
Рівень	2 (або 1)

Повітря у духовій шафі нагрівається за допомогою нагрівального елемента знизу.

Застосування

- Інтенсивне додаткове пропікання відкритих пирогів знизу
- Стерилізація



- Застосовуйте темну емальовану або темну жерстяну форму, щоб досягнути ефекту хрусткої скоринки.

7.4 Гаряче повітря



Діапазон температури	30–250 °C
Значення по замовчуванню	180 °C
Рівень	1 + 3 або 2 (або 1 + 2 + 3)

Повітря у духовій шафі нагрівається за допомогою нагрівального елемента за задньою стінкою духової шафи та рівномірно циркулює.

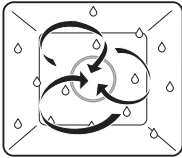
Застосування

- Підходить для випічки дрібного печива одночасно на декількох рівнях
- Пироги, хліб та печеня



► Виберіть температуру приблизно на 20 °C нижче, ніж у режимі , тому що теплопередача значно ефективніша.

7.5 Гаряче вологе повітря



Діапазон температури

30–250 °C

Значення по замовчуванню

180 °C

Рівень

1 + 3 або 2

(або 1 + 2 + 3)

Повітря у духовій шафі нагрівається за допомогою нагрівального елемента за задньою стінкою духової шафи та рівномірно циркулює. Пара, що утворюється, мінімально виводиться з духової шафи. Вологість страви зберігається.

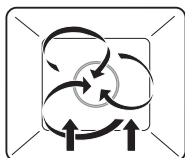
Застосування

- Підходить для випікання виробів з дріжджового тіста та хліба одночасно на декількох рівнях.
- Гратен та пудинг



► Виберіть температуру приблизно на 20 °C нижче, ніж у режимі , тому що теплопередача значно ефективніша.

7.6 Режим «ПіцаПлюс»



Діапазон температури	30–250 °C
Значення по замовчуванню	200 °C
Рівень	2 (або 1)

Нагрівання здійснюється гарячим повітрям та нижнім підігрівом. Таким чином, випічка пропікається інтенсивніше знизу.

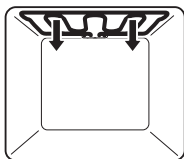
Застосування

- Піца
- Відкриті пироги та пироги кіш (французькі відкриті пироги)



- Застосовуйте темну емальовану або жерстяну форму без паперу для запікання, щоб досягнути ефекту хрусткої скоринки.

7.7 Гриль



Діапазон температури	30–300 °C
Значення по замовчуванню	250 °C
Рівень	3 або 4

Нагрівання відбувається завдяки нагрівальним елементам для грилю.

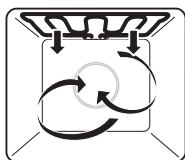
Застосування

- Страви для грилю: стейки, відбивні котлети, курка, риба та сосиски.
- Запіканка
- Тости



- Поставте страву для грилю прямо на решітку.
- Огорніть оригінальну форму для пирогів алюмінієвою фольгою та поставте під решітку.

7.8 Гриль-конвекція



Діапазон температури	30–280 °C
Значення по замовчуванню	200 °C
Рівень	2 або 3

Підігрів здійснюється завдяки нагрівальним елементам для грилю. Повітря у духовій шафі циркулює рівномірно за допомогою нагнітача гарячого повітря.

Застосування

- Великі цільні продукти для грилю
- Гратен та пудинг



Особливо підходить для приготування цілої курки.

- Страви для грилю покладіть у порцелянову чи скляну форму, або безпосередньо на запобіжну решітку.
- Огорніть оригінальну форму для пирогів алюмінієвою фольгою та поставте під запобіжну решітку.

7.9 Швидке розігрівання

Завдяки швидкому розігріванню можна скоротити попереднє нагрівання.

Швидке нагрівання використовується у режимах роботи , , ,  та .

- Виберіть потрібний режим роботи та температуру духової шафи.
- Натисніть перемикач  і утримуйте його, доки
 - не пролунає простий звуковий сигнал
 - на дисплеї не висвітиться, наприклад: 
 - на дисплеї не буде блимати .

Верхний/нижний жар
Быстрый нагрев

Як тільки буде досягнена встановлена температура духової шафи, пролунає звуковий сигнал.

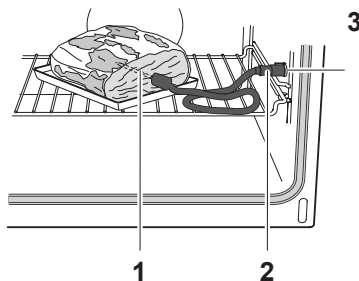
8 Температурний датчик



Використовуйте тільки той температурний датчик, що входить до комплекту. Не мийте датчик у посудомийній машині та зберігайте штекер датчика завжди чистим.

Встановлення температурного датчика

- Вставте температурний датчик **1** у м'ясо, щоб кінчик знаходився у середині його найтовстішої частини. Для правильного вимірювання, вставте температурний датчик **1** якомога глибше всередину продукту.



Точні показники датчика можливо отримати тільки від щільних шматків м'яса, за потребою необхідно зв'язати м'ясо. Не можна торкатися датчиком кісток та вставляти його у жирову тканину. При приготуванні птиці температурний датчик встановлюють у стегно.

Розетка **3**, для температурного датчику, знаходиться на лівій стінці духової шафи. Штекер та розетка знеструмлені.

- Відкрийте захисну кришку та вставте штекер **2** у розетку **3**.

8.1 Температура продукту



Температура продукту може бути встановлена, тільки якщо температурний датчик вставлений у продукт.

Температура продукту залежить від шматка м'яса та від ступеню готовності продукту. Зверніть увагу на інформацію щодо температури продукту в спеціальній **інструкції з порадами відносно налаштувань**.

Налаштування

- Виберіть бажаний режим роботи та температуру духової шафи.
- Натисніть кнопку **°C** один раз.
 - На дисплеї блимає **--[]**.
 - Блимає символ **Λ**.
- Поверніть перемикач **↙OK↘** та налаштуйте температуру продукту.
- Натисніть перемикач **↙OK↘**, щоб підтвердити дію.
 - Під час готування на дисплеї висвічується поточна температура продукту.

Поки температура продукту не перевищує 30 °C,

- на дисплеї висвічується **--[]**.

Контроль та зміни

- Натисніть кнопку **°C** двічі.
 - На дисплеї блимає налаштована температура продукту.
 - Блимає символ **Λ**.
- Поверніть перемикач **↙OK↘** та змініть температуру продукту.

Завершення приготування

Після досягнення встановленої температури продукту

- прилад автоматично вимикається
- протягом 1 хвилини лунає звуковий сигнал
- на текстовому дисплеї висвічується:
- на цифровому дисплеї висвічується поточна температура продукту, наприклад,
- блимає символ 

Темпер. серцевини досягнута

70°C

► Для вимкнення натисніть кнопку .



Якщо м'ясо після вимкнення приладу залишити у духовій шафі, то температура продукту підійметься через залишкове тепло.

Вимірювання температури продукту

- Виберіть бажаний режим роботи та температуру духової шафи.
- Натисніть кнопку  1 раз.
 - На дисплеї блимає .
 - Блимає символ .
- Натисніть на перемикач , щоб підтвердити дію.
 - Під час готування висвічується поточна температура продукту.

Поки температура продукту не перевищує 30 °C,

- на дисплеї висвічується .



Режим роботи має бути вимкнений вручну.

- Натисніть кнопку  або налаштуйте час роботи.

9 Делікатне готування

За допомогою програми «Делікатне готування» високосортне м'ясо готується у делікатному режимі. Час завершення готування можна точно встановити, незалежно від ваги та товщини м'яса. Тривалість готування можна встановити для «Делікатного готування зі смаженням» від 2½ до 4½ годин та для «Делікатного готування з грилем» від 3½ до 4½ годин. Температура духової шафи налаштовується автоматично.

Вказівки для досягнення оптимального результату

- Вага м'яса: 500–2000 г
- Товщина м'яса: щонайменше 4 см
- Якість: нежирне, високосортне м'ясо з невеликою кількістю сполучної тканини



Для «Делікатного готування з грилем» можна використовувати також куски м'яса з невеликою кількістю прожилок, вагою від 1000 до 2000г.

Підготування м'яса для «Делікатного готування зі смаженням»

- Приправте або замаринуйте м'ясо.



Перед обсмажуванням звільніть м'ясо від маринаду з прянощами, гірчицею тощо. Ці компоненти легко пригоряють.

- Посоліть м'ясо перед обсмажуванням.
- Обсмажте м'ясо добре з усіх боків. При цьому тривалість обсмажування має не перевищувати 5 хвилин.
- Потім покладіть м'ясо у скляну або порцелянову форму.

Встановлення температурного датчика

- Температурний датчик встановлюють у м'ясо, щоб його кінчик знаходився у середині найтовстішої частини м'яса.



Для правильного вимірювання вставте температурний датчик якомога глибше всередину м'яса.

Температура, яка вимірюється температурним датчиком, важлива, щоб м'ясо при готуванні досягло оптимальної готовності.

- Поставте запобіжну решітку на рівень 2 та зверху поставте форму.
- Вставте штекер температурного датчика у розетку.

Підготування м'яса для «Делікатного готування з грилем»

- Приправте або замаринуйте м'ясо.



Менш щільні куски м'яса, наприклад, ногу ягняти без кісток, по можливості треба зв'язати, це придасть їй округлої форми, щоб вона рівномірно підрум'янилась на грилі.

Перед готуванням звільніть м'ясо від маринаду з прянощами, гірчицею тощо. Ці компоненти легко пригоряють.

- Огорніть оригінальну форму для пирогів алюмінієвою фольгою та вставте її на 1 рівень духової шафи.
- Насадіть м'ясо на вертел або покладіть в кошик для м'яса, і на опорній рамці поставте на 3 рівень.
- Зафіксуйте температурний датчик на опорній рамці та вставте штекер в розетку.



Зверніть увагу на вказівки у розділі **Вертел та кошик для м'яса**.

Вибір режиму «Делікатне готування»



Чим довше готується м'ясо, тим ніжнішим та соковитішим воно буде.
 Це стосується, насамперед, товстих шматків м'яса.
 Зверніть увагу на інформацію щодо температури продукту у спеціальній **інструкції з порадами відносно налаштувань**.

Після запуску не можна міняти параметри.

- Натисніть перемикач , щоб активувати текстовий дисплей.
 - На текстовому дисплеї висвічується:
- Повертайте перемикач , доки
 - на текстовому дисплеї не висвітиться:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На текстовому дисплеї висвічується:
- Повертайте перемикач , доки на дисплеї не висвітиться назва необхідного м'яса.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На текстовому дисплеї висвічується, напр.:
- При необхідності повертайте перемикач  до тих пір, поки на текстовому дисплеї не висвітиться бажана ступінь готовності.
- Натисніть на перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На текстовому дисплеї висвічується, напр.:
 - На одному цифровому дисплеї висвічується запропонована температура продукту.
 - На іншому цифровому дисплеї висвічується запропонований час роботи.
 - Висвічуються символи ,  та $I \rightarrow I$.

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Мягкое жарение

Мягкое жарение
 Телячье филе

Баранья задняя ножка
 обжаривание, с кровью

Баранья задняя ножка
 Запустить

Змінення температури продукту

- Натисніть кнопку °C .
 - На дисплеї блимає запропонована температура продукту.
 - Блимає символ ℓ .
- Поверніть перемикач ↶^{OK} та змініть температуру продукту.

Змінення часу роботи

- Натисніть кнопку ⌚ .
 - На дисплеї блимає запропонований час роботи.
 - Блимає символ |→|.
- Поверніть перемикач ↶^{OK} та змініть час роботи.

Запуск програми «Делікатне готування»

- Натисніть на перемикач ↶^{OK} , щоб підтвердити дію.
 - Делікатне готування починається.
 - На одному цифровому дисплеї висвічується поточна температура продукту.
 - На іншому цифровому дисплеї висвічується час роботи, який відраховується у зворотньому порядку.
 - Висвічуються символи , ℓ та |→|.

Випадкове призупинення процесу роботи

Якщо натиснути кнопку ○ , процес роботи може призупинитися.

- На текстовому дисплеї висвітиться, напр.:

Баранья задняя ножка
↶ продовжить

- Натисніть перемикач ↶^{OK} , щоб продовжити процес роботи.

Передчасне вимкнення

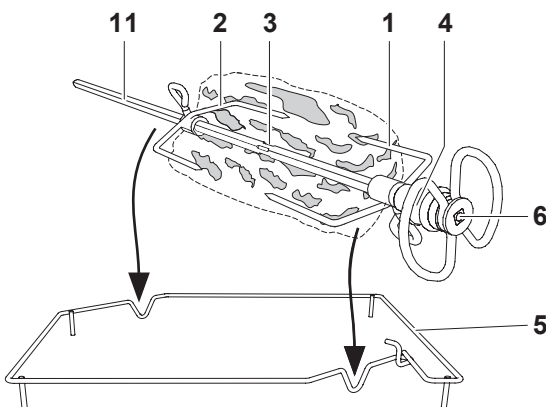
- Натисніть кнопку ○ двічі .

10 Вертел та кошик для м'яса

Прилад обладнаний приводом для управління вертелом та кошиком для м'яса, який автоматично вмикається в режимі  при налаштуванні «Делікатне готування з грилем». Вертел та кошик для м'яса можна використовувувати з температурним датчиком.

10.1 Вертел

- Приправте м'ясо та зв'яжіть його.

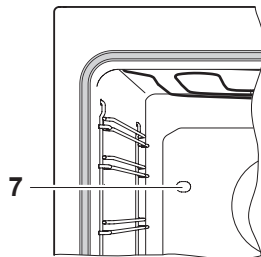


- При смаженні розмістіть затискач **1** так, щоб найтовстіша частина м'яса знаходилась біля маркувального жолобка **3**, для правильного виміру температури продукту.
- Притисніть м'ясо затискачем **2** та зафіксуйте гвинтами.
- Огорніть оригінальну форму для пирогів алюмінієвою фольгою та поставте її на 1 рівень духової шафи.
- Опорну раму з вертелом поставте на 3 рівень та посуньте її до задньої стінки духової шафи.

- Вставте кінець вертелу **11** в отвір приводу **7**.
- Покладіть вертел діагонально між направляючими опорної рамки **5** так, щоб жолобок **4** знаходився на рамці.

Якщо на вертелі готується ціла курка,

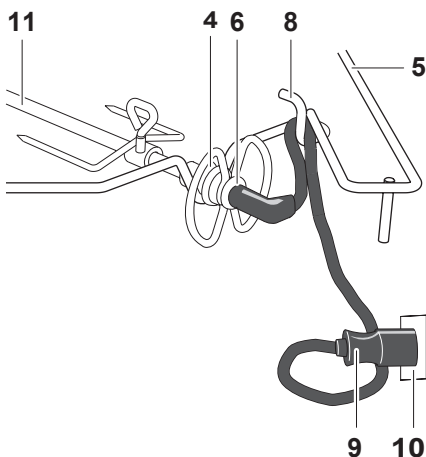
- зв'яжіть обидві ніжки та крильця.
- Вставте вертел через м'ясо грудної частини, а не через черевну порожнину.



 Для великих та асиметричних кусків м'яса використовуйте кошик для м'яса.

Якщо використовується температурний датчик,

- вставте його в отвір **6**.
- Зачепіть кабель за гачок **8** і прослідкуйте, щоб він був добре натягнений між температурним датчиком та гачком.
- Штекер температурного датчика **9** вставте в розетку **10**.



10.2 Кошик для м'яса

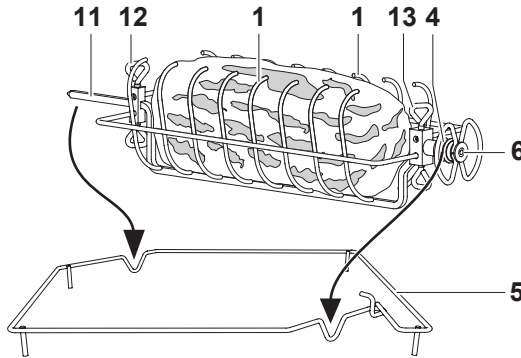
Кошик для м'яса використовується для приготування великих асиметричних кусків м'яса, наприклад, для печені.

- Злегка змастіть кошик для м'яса олією.
- Приправте м'ясо та покладіть його між половинками кошика **1**.



Якщо використовується температурний датчик, то найтовстіша частина м'яса повинна знаходитись спереду, біля ручки, для точного вимірювання температури продукту.

- Рівномірно з'єднайте половинки кошика **1** спочатку спереду, а потім ззаду, та зафіксуйте гвинтами **12** та **13**.



- Огорніть оригінальну форму для пирогів алюмінієвою фольгою та вставте її на 1 рівень духової шафи.
- Опорну рамку з кошиком поставте на 3 рівень та посуньте її до задньої стінки духової шафи.
- Вставте кінець кошика для м'яса **11** в отвір приводу **7**.
- Покладіть кошик діагонально між направляючими опорної рамки **5** так, щоб жолобок **4** знаходився на рамці.

Якщо використовується температурний датчик, дивіться подальші вказівки в розділі **Вертел**.

11 Режим «Автоматичне приготування»

Режим «Автоматичне приготування» складається з 15 програм для різних продуктів (A1-A15). Режим «Автоматичне приготування» розпізнає кількість, форму та консистенцію продукту. Тривалість розігрівання та мікроклімат духової шафи регулюються індивідуально та автоматично відповідно до продукту. Режим «Автоматичне приготування» підходить для будь-яких рецептів.

11.1 Ступінь підрум'янювання

Ступінь підрум'янення можна регулювати, обираючи налаштування «світла скоринка», «золотиста скоринка» або «темна скоринка».

11.2 Тривалість приготування / випікання

Оптимальна та точна тривалість визначається сенсорами після початку роботи. Визначена тривалість відображується на дисплеї приблизно через 10-15 хвилин.



Щоб визначити оптимальну тривалість, треба охолодити духову шафу перед початком роботи.

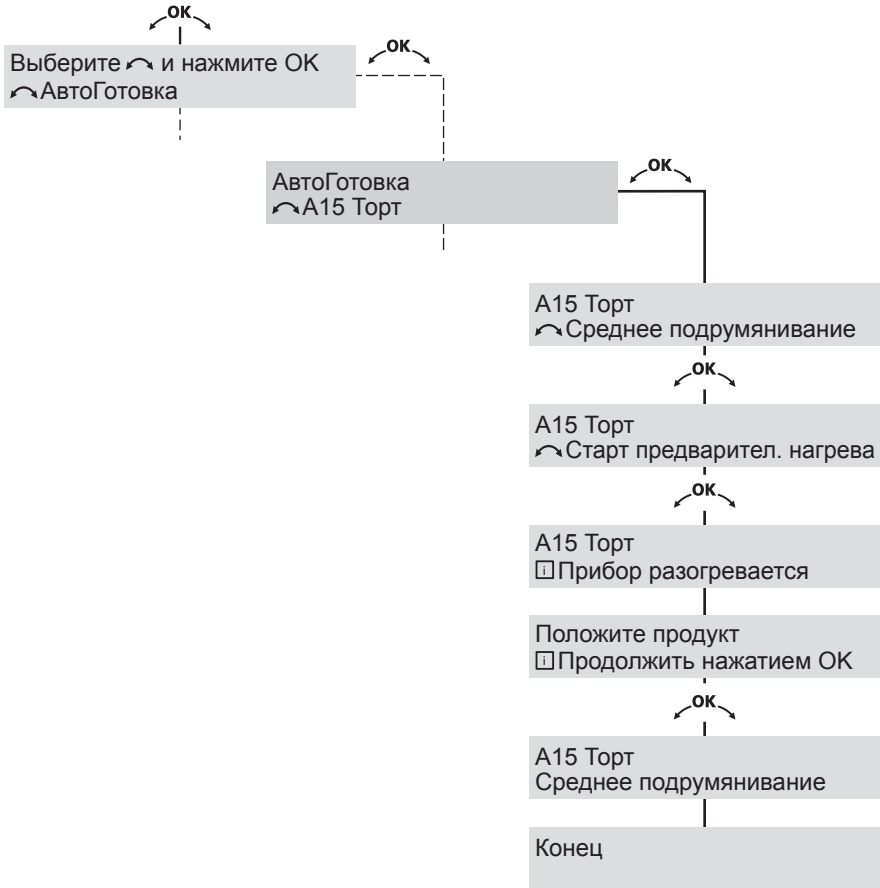
Для правильного визначення тривалості не відчиняйте дверцята приладу, поки на дисплеї блимає .

Для заморожених продуктів треба обирати приблизну тривалість замість ступеню підрум'янення, тому що заморожені продукти проходили різноманітну попередню обробку.

Зверніть увагу на вказівки у спеціальній **інструкції з порадами відносно налаштувань**.

Рецепт з попереднім розігріванням

Приклад «А15 Торт»



11.3 Вибір та початок режиму «Автоматичне приготування»

Підготовка, вибір та початок режиму показані на прикладі програми «A15 Торт».



Щоб визначити оптимальну тривалість, треба охолодити духову шафу перед початком роботи.

При застосуванні програм без попереднього розігрівання поставте страву в холодну духову шафу.

➤ Приготуйте тісто для торта за власним рецептом.

➤ Натисніть перемикач , щоб активувати дисплей.

– На дисплеї висвічується:

Выберите  и нажмите ОК
↪ АвтоГотовка

➤ Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.

– На дисплеї висвічується:

АвтоГотовка
↪ A1 Вып. «аперитив» свежая

➤ Повертайте перемикач , доки – на дисплеї не висвітиться:

АвтоГотовка
↪ A15 Торт

➤ Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.

– На дисплеї висвічується:

A15 Торт
↪ Среднее подрумянивание

➤ При необхідності відрегулюйте ступінь підрум'янення, повертаючи перемикач .

➤ Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.

– На дисплеї висвічується:

A15 Торт
↪ Старт предварител. нагрева

- Натисніть перемикач  , щоб підтвердити дію.

- На дисплеї висвічується:
- Почнеться розігрів духової шафи.
- Коли буде досягнута встановлена температура духової шафи, пролунає простий звуковий сигнал.
- На дисплеї висвічується:

A15 Торт

 Прибор разогревается

Положите продукт

 продолжите нажатием OK

- Приготоване за власним рецептом тісто для торта поставте у формі на запобіжну решітку та вставте на відповідний рівень.

- Натисніть перемикач  , щоб підтвердити дію.

- Прилад почне роботу відповідно до налаштувань.
- На цифровому дисплеї світиться  та блимає .
- Визначається тривалість приготування.



Для правильного визначення тривалості не відчиняйте дверцята приладу, доки на цифровому дисплеї блимає .

- Потім на цифровому дисплеї висвітиться визначена тривалість.

Передчасне вимкнення

- Натисніть кнопку  двічі.

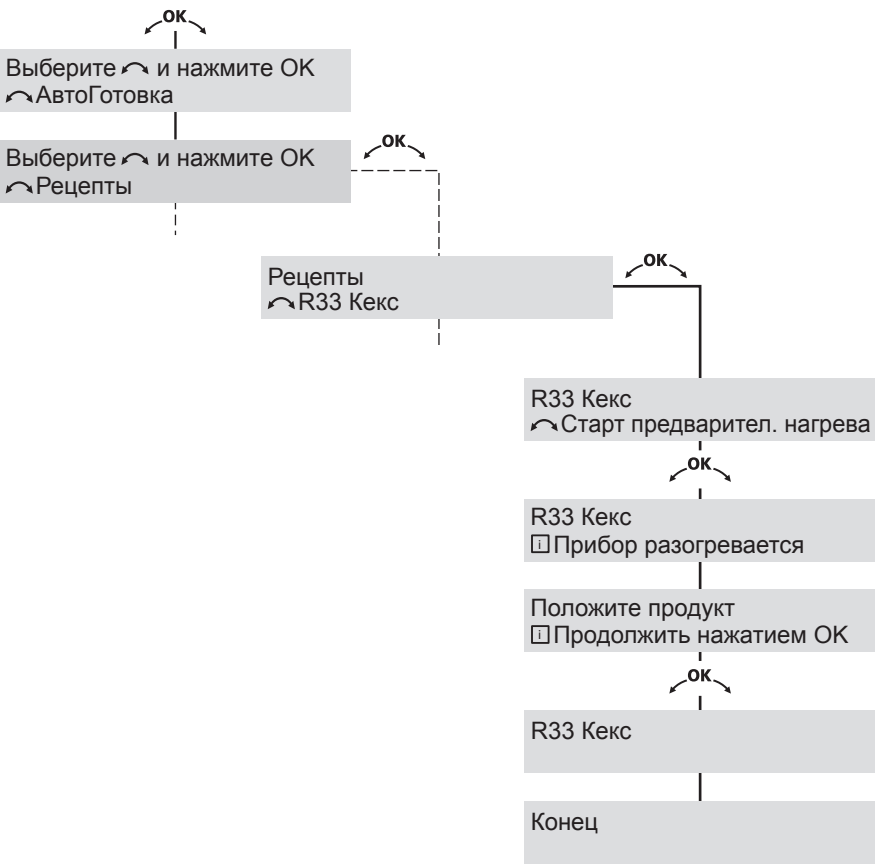
12 Режим «Рецепты»

Збережені рецепти можна викликати та запускати за допомогою перемикача  **OK**. Один рецепт складається з декількох етапів, які автоматично виконуються після початку роботи.

Рецепти описані у книзі рецептів. При необхідності, усі збережені рецепти можна змінити після вибору.

Рецепт з попереднім розігріванням

Приклад «R33 Кекс»



12.1 Вибір та початок режиму «Рецепти»

Підготовка, вибір та початок режиму показані на прикладі «R33 Кекс».



При використанні рецептів без попереднього розігрівання поставте страву в холодну духову шафу.

➤ Приготуйте пиріг відповідно до книги рецептів.

➤ Натисніть перемикач  **OK** , щоб активувати дисплей.

– На дисплеї висвічується:

Выберите  и нажмите OK
 АвтоГотовка

➤ Повертайте перемикач  **OK** , доки – на дисплеї не висвітиться:

Выберите  и нажмите OK
 Рецепты

➤ Натисніть перемикач  **OK** , щоб підтвердити дію.

– На дисплеї висвічується:

Рецепты
 R1 Выпечка «аперитив»

➤ Повертайте перемикач  **OK** , доки – на дисплеї не висвітиться:

Рецепты
 R33 Кекс

➤ Натисніть перемикач  **OK** , щоб підтвердити дію.

– На дисплеї висвічується:

R33 Кекс
 Старт предварител. нагрева

➤ Натисніть перемикач  **OK** , щоб підтвердити дію.

– На дисплеї висвічується:

R33 Кекс
☐ Прибор разогревается

– Почнеться розігрів духової шафи.

– Коли буде досягнута встановлена температура духової шафи, пролунає простий звуковий сигнал.

– На дисплеї висвічується:

Положите продукт
☐ Продолжить нажатием OK

- Встановіть запобіжну решітку на рівень 2.
- Пиріг у формі поставте на решітку.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - на дисплеї висвічується:
 - Прилад почне роботу відповідно до налаштувань.

R33 Кекс

Контроль та тимчасові зміни

Налаштування можна регулювати.

Збережені рецепти будуть при цьому тимчасово змінені – при наступних викликах вони з'являться в початковій формі. Після початку роботи можна змінити тільки поточний етап.

Змінення температури духової шафи

- Натисніть кнопку °C .
- Поверніть перемикач , та змініть температуру духової шафи.

Змінення часу роботи

- Натисніть кнопку .
- Поверніть перемикач , та змініть час роботи.

Випадкове призупинення процесу роботи

Якщо натиснути кнопку , процес роботи може призупинитися.

- На дисплеї висвічується:

R33 Кекс
 продовжить

- Натисніть перемикач  **OK**, щоб продовжити процес роботи.

Передчасне вимкнення

- Натисніть кнопку  двічі.

13 Режим «Власні рецепти»

Ви маєте можливість зберегти 10 будь-яких власних рецептів. Один рецепт може складатися з декількох кроків з різними режимами та часом роботи, які автоматично виконуються після запуску. Збережені рецепти можна викликати і запускати за допомогою перемикача .

13.1 Створення власних рецептів

При використанні температурного датчика прийміть до уваги наступне:

- Налаштуйте запланований час роботи.
 - Етап програми триває до тих пір, поки не буде досягнута встановлена температура продукту.

Налаштування рецепту



При використанні температурного датчика його слід вставити перед налаштуванням рецепта.

- Натисніть перемикач , щоб активувати дисплей.
 - На дисплеї висвічується:
- Повертайте перемикач , доки
 - на дисплеї не висвітиться:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
- Повертайте перемикач , доки на дисплеї не висвітиться перший порожній рецепт.
 - На дисплеї висвітиться, наприклад:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Собственные рецепты

Собственные рецепты
 Рецепт 1 (пусто)

- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї висвічується:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї висвічується:
- Налаштуйте необхідний режим роботи, температуру духової шафи, температуру продукту та час роботи для етапу 1.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
- Поверніть перемикач  та виберіть етап 2.
- Налаштуйте необхідний режим роботи, температуру духової шафи, температуру продукту та час роботи для етапу 2.
- Таким же чином налаштуйте усі наступні етапи.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
- Натисніть перемикач  ще раз, щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї висвічується:

Рецепт 1 (пусто)

 изменить

Рецепт 1 (пусто)

 Шаг 1

Рецепт 1 (пусто)

 Сохранить

Тепер рецепт можна зберегти, змінити, копіювати або безпосередньо запустити, не зберігаючи.

- Повертайте перемикач , доки на дисплеї не висвітиться необхідна процедура.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.

Копіювання рецепту

Кожний збережений рецепт - з книги рецептів з номером або власний рецепт - можна копіювати і змінювати.

- Виберіть рецепт, що підлягає копіюванню, натискаючи та повертаючи перемикач .
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
- Повертайте перемикач , доки
 - на дисплеї не висвітиться, наприклад:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
- Повертайте перемикач , доки на дисплеї не висвітиться необхідний (порожній) елемент пам'яті.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - Рецепт збережений.

R1 Выпечка «аперитив»
 Скопировать



Вже зайнятий елемент пам'яті можна перезаписати.

Видалення рецепту

Ви можете видалити будь-який рецепт зі списку «Власні рецепти».

- Виберіть рецепт, що підлягає видаленню, натискаючи та повертаючи перемикач .
- Повертайте перемикач , доки
 - на дисплеї не висвітиться, наприклад:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - Рецепт видалений.
 - На дисплеї знову висвітиться стандартна назва, наприклад:

Рецепт 1
 удалить

Рецепт 1 (пусто)
 изменить

14 Режим «Підтримання температури»

Режим «Підтримання температури» можна викликати та запустити за допомогою перемикача . Таким чином можна зберігати готові страви гарячими.



Якщо духова шафа вже гаряча, то для того, щоб страви в режимі «Підтримання температури» не пересмажились, охолодіть її при відкритих дверцятах протягом 3-4 хвилин перед запуском режиму.

Запуск режиму

- Натисніть перемикач , щоб активувати дисплей.
 - На дисплеї висвічується:
- Повертайте перемикач , доки
 - на дисплеї не висвітиться:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї висвічується:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Поддерж. в горячем сост.

Поддерж. в горячем сост.
 Запустить



Виберіть час роботи менше 1½ години, щоб страви зберігали необхідний ступінь готовності.

15 Корисні поради

15.1 Випічка та печеня

Результат	Усунення недоліків
Випічка або печеня мають добрий вигляд зовні. Проте всередині вони не просмажені.	➤ Наступного разу встановіть нижчу температуру в духовій шафі та продовжіть час роботи.

15.2 Пиріг

Результат	Усунення недоліків
Пиріг не підіймається.	➤ Порівняйте Ваші налаштування з тими, що вказані у спеціальній інструкції з порадами відносно налаштувань. ➤ Наступного разу встановіть нижчу температуру в духовій шафі та продовжіть час роботи. ➤ Здобне тісто вимішуйте досить довго та одразу після цього розпочніть випікання. ➤ Приготування бісквітного тіста потребує довгого та ретельного збивання яєчних жовтків/білків до консистенції піни. Обережно додайте їх до тіста та одразу після цього розпочинайте випікання. ➤ Зверніть увагу на вказівки щодо кількості розрихлювача тіста .

15.3 Різний ступінь підрум'янювання

Результат	Усунення недоліків
Випічка має різний ступінь підрум'янювання.	➤ Наступного разу встановіть нижчу температуру у духовій шафі та підберіть час роботи. ➤ У режимах ,  та  перевірте, чи відповідають вибрані рівні спеціальній інструкції з порадами відносно налаштувань. ➤ При випіканні на одному рівні виберіть режим роботи . ➤ Не ставте форми для випікання або високу випічку впритул до задньої стінки духової шафи.
Випічка на одній формі для випікання світліша, ніж на іншій.	➤ Порівняйте обрані налаштування з тими, що вказані у спеціальній інструкції з порадами відносно налаштувань.



Відмінності у підрум'янюванні є нормальним явищем. Підрум'янювання буде рівномірним, якщо Ви встановите нижчу температуру у духовій шафі.

15.4 Енергозбереження

Режими роботи  та  потребують менше енергії, ніж режими  та .

- Уникайте частого відкривання дверцят приладу.
- Вмикайте освітлення тільки за потреби.
- Використовуйте залишкове тепло таким чином: якщо прилад працює більше, ніж 30 хвилин, тоді вимикайте його за 5-10 хвилин до закінчення випікання, окрім приготування суфле, бісквіту або виробів із заварного чи листового тіста.
- Попереднє розігрівання має тривати стільки, скільки потрібно.
- Попередньо розігрівайте духову шафу тільки у тому випадку, якщо від цього залежить результат випікання.



Найменших витрат електроенергії можна досягти, встановивши налаштування користувача «Годинник приховати». Незважаючи на мале споживання електроенергії у режимі «Standby-Sparautomatik», функції безпеки лишаються активними.

16 Опції

16.1 Теплова шухляда



Обережно, можлива пожежа! Зберігання матеріалів у тепловій шухляді заборонено!

Не кладіть до теплової шухляди продукти харчування, а також термочутливі та вогнєнебезпечні матеріали.

У тепловій шухляді можна розігрівати посуд або тимчасово зберігати у теплі накриті кришкою страви.

- Натисніть кнопку , щоб увімкнути або вимкнути теплову шухляду.
- Підігрівайте посуд приблизно 1 годину.



Теплова шухляда вимикається автоматично після 12 годин роботи. Її не можна використовувати під час піролітичного самоочищення.

16.2 Підігрів тарілок

Функцію «Підігрів тарілок» можна вибрати, якщо нема теплової шухляди.

- Вставте запобіжну решітку на 1 рівень та поставте на неї посуд.
- Натисніть на кнопку , щоб увімкнути або вимкнути підігрів посуду.
- Підігрівайте посуд близько 1 години.



Функція «Підігрів посуду» вимикається автоматично через 12 год.

17 Догляд та технічне обслуговування



Обережно! Існує небезпека опіків через гарячі поверхні!

Охолодіть прилад перед тим, як його мити.

Можливе пошкодження приладу через неправильне використання!

Не використовуйте абразивних або кислотних миючих засобів, гострих металевих шкребків, металевих губок тощо. Ці засоби пошкоджують поверхню.

Скляні поверхні з подрпинами можуть розколотися.

Мити духову шафу пароочисним приладом заборонено!

17.1 Зовнішнє очищення

- Негайно видаліть забруднення та залишки миючих засобів.
- Очищайте поверхні м'якою ганчіркою, зволоженою у миючій рідині. Металеві поверхні слід чистити у напрямку шліфування. По закінченні протріть їх м'яким рушником.

Теплова шухляда

Для очищення можна дістати шухляду.

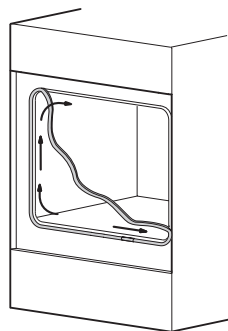
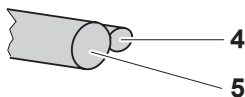
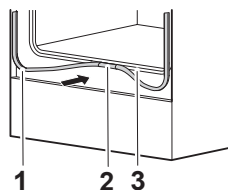
- Для цього витягніть шухляду до кінця, легко підніміть угору та витягніть.

17.2 Очищення прокладки дверцят

- Прокладку дверцят очистіть м'якою, вологою ганчіркою. Не використовуйте миючі засоби. По закінченні висушіть м'яким рушником.

17.3 Заміна прокладки дверцят

- Витягніть ушкоджену прокладку дверцят.
- Очистіть паз **3** трохи зволоженою ганчіркою.
- Вставте нову прокладку **1** стиком **2** в паз знизу, а не в середину рамки.
- Слідкуйте за тим, щоб у паз була вставлена більш тонка частина прокладки **4**. Товста частина прокладки **5** не повинна знаходитись у пазі.
- Вставте прокладку дверцят знизу в паз таким чином, щоб вона розміщувалася рівномірно.



17.4 Очищення дверцят

- Дверцята приладу очистіть м'якою, зволоженою у воді ганчіркою.
По закінченні висушіть м'яким рушником.

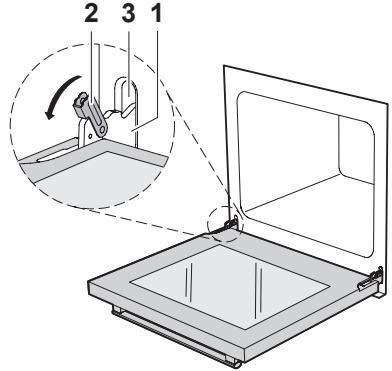
Зняття дверцят приладу



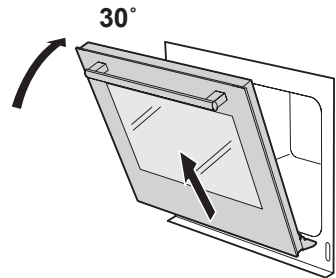
Обережно! Існує небезпека отримати травми через рухомі деталі!

Слідкуйте, будь ласка, щоб ніхто не вставив пальці в шарніри дверцят. Тримайте дверцята приладу міцно двома руками під час зняття та встановлення. Дверцята приладу важкі.

- Відкрийте повністю дверцята приладу.
- На обох шарнірах **1** повністю відкиньте вперед кронштейн **2**.



- Закрийте дверцята приладу майже до кінця (залиште кут приблизно 30°).
- Витягніть дверцята приладу по діагоналі наверх.



Встановлення дверцят приладу

- Обидва шарніри **1** вставте в отвір **3**.
- Відкрийте повністю дверцята приладу та закрийте назад кронштейн **2**.

17.5 Очищення приладдя та опорних решіток

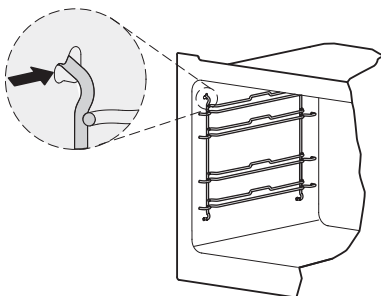


**Обережно! Можливе пошкодження через неправильне використання!
Не мийте температурний датчик в посудомийній машині.**

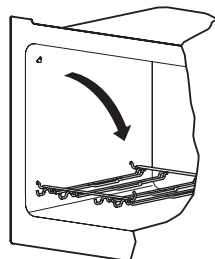
- Запобіжну та опорні решітки можна мити в посудомийній машині.
- Оригінальну форму для пирогів можна мити у посудомийній машині, але внаслідок цього погіршуються антипригарні властивості покриття TopClean.
- Очищайте температурний датчик м'якою, зволоженою у воді ганчіркою.

Виймання та встановлення опорних решіток

- Натисніть на опорну решітку в напрямку зверху від себе та витягніть її із отвору.



- Нахиліть опорну решітку в напрямку до середини духової шафи та витягніть її з нижнього отвору.
- Встановлення опорної решітки відбувається у зворотній послідовності.



17.6 Очищення духової шафи



Обережно! Можливе пошкодження приладу через неправильне використання!

Не згинайте ані температурний датчик, ані нагрівальні елементи.

- По можливості, видаляйте забруднення вологою ганчіркою, коли духовка ще тепла. Використовуйте м'яку, зволожену у воді ганчірку. По закінченні висушіть м'яким рушником.

17.7 Піролітичне самоочищення



Обережно, існує небезпека вибуху через залишки продуктів та миючі засоби!

Видаліть залишки жиру та масла. Не використовуйте хімічні миючі засоби. Залишки продуктів можуть спричинити хімічні реакції та призвести до пошкодження емалі. Можуть виділятися отруйні пари.

Існує небезпека отримання опіків через гарячі поверхні! Дверцята нагріваються.

Під час піролітичного самоочищення залишки бруду згоряють при високій температурі.

Можливі налаштування

- Незначне забруднення тривалість очищення 1½ год.
- Середнє забруднення тривалість очищення 2 год.
- Сильне забруднення тривалість очищення 2½ год.



Піролітичне самоочищення – включаючи охолодження – триває приблизно 4–5 годин.

При тривалому використанні духовка набуває матового кольору. Залишки фруктових чи жирових кислот можуть залишати плями. Це не впливає ані на якість приготування, ані на якість випікання та не зменшує цінності та якості приладу.

Вибір та запуск піролітичного самоочищення

Можливе пошкодження приладдя під час самоочищення!

Дістаньте приладдя, опорну решітку, решітки на роликах, посуд та інші предмети з духової шафи. Інакше вони можуть знебарвитись, а поверхня може стати шершавою. Властивості роликів погіршаться.

- Закрийте дверцята приладу.
- Натисніть перемикач , щоб активувати дисплей.
 - На дисплеї висвічується:
- Повертайте перемикач , доки
 - на дисплеї не висвітиться:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї висвічується:
- В разі потреби поверніть перемикач , щоб налаштувати ступінь забруднення.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - На дисплеї висвічується:
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.
 - Починається піролітичне самоочищення.
 - Дверцята приладу заблоковуються.
 - На дисплеї висвічується:

Выберите  и нажмите ОК
 АвтоГотовка

Выберите  и нажмите ОК
 Самоочистка

Самоочистка
 Легкое загрязнение

Самоочистка
 Запуск

Самоочистка
 Осторожно! Горячо!

Відкладення початку роботи

Початок піролітичного самоочищення можна відкласти, наприклад, щоб користуватися нижчими тарифами на електроенергію.

- Перед запуском натисніть кнопку .
- Поверніть перемикач , щоб встановити час вимкнення.
- Натисніть перемикач , щоб підтвердити дію.

- На дисплеї висвічується:
- Світиться символ .
- Прилад лишається вимкненим до автоматичного увімкнення.

Самоочистка

 Отсрочка старта

Передчасне вимкнення

- Натисніть кнопку  один раз.

Дверцята приладу можна відкрити лише тоді, коли температура духової шафи буде нижче 300 °C.

Завершення роботи

Дверцята приладу можна відкрити лише тоді, коли температура духової шафи буде нижче 300 °C.

Поки температура духової шафи перевищує 80 °C,

- на дисплеї висвічується:

Остаточное тепло

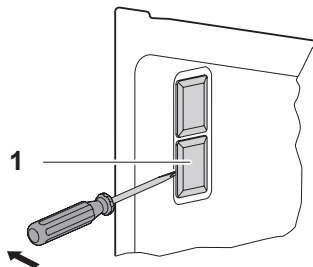
- Залишки бруду можна видаляти змоченою у воді ганчіркою лише, коли прилад буде теплим на дотик. Не використовуйте миючі засоби.

17.8 Заміна галогенної лампи



Обережно! Існує небезпека ураження електричним струмом!
Вимкніть електроживлення перед заміною галогенної лампи.
Існує небезпека опіків через гарячі поверхні!
Охолодіть лампу та прилад перед тим, як замінити лампу.

- Зніміть ліву опорну решітку.
- Вставте викрутку до середини скляного ребра і обережно вийміть плафон **1** з затискача .
- Вийміть несправну галогенну лампу.
- Обережно вставте нову галогенну лампу.



Не торкайтеся галогенної лампи голими руками.
Використовуйте тонку, суху та знежирену тканину.

- Натисніть на плафон **1**, щоб він увійшов до затискача.
- Закріпіть опорну решітку.
- Увімкніть електроживлення.

18 Самостійне усунення несправностей

Нижче наведені несправності, які можуть бути усунені самостійно у простий спосіб. У разі, якщо виникла інша несправність, або несправність не можна усунути самостійно, зателефонуйте, будь ласка, до сервісного центру.

Перед тим, як зателефонувати до сервісного центру

- Запишіть, будь ласка, серійний номер (дивіться заводську табличку в розділі **Технічні характеристики**) та повне повідомлення про несправність. Наприклад:

FX/EXX см. інструкцію
FN XXX XXXXXX

18.1 Що робити, якщо ...

...прилад не працює та усі індикатори темні

Можливі причини	Усунення
• Спрацював запобіжник внутрішньої електропроводки	➤ Замініть запобіжник. ➤ Увімкніть знову автоматичний запобіжник.
• Запобіжник часто спрацьовує	➤ Зателефонуйте до сервісного центру.
• Збій у електропостачанні.	➤ Перевірте електропостачання.

... не працює тільки освітлення

Можливі причини	Усунення
• Галогенна лампа несправна.	➤ Замініть галогенну лампу.

... дверцята приладу не відкриваються

Можливі причини	Усунення
• Температура духової шафи перевищує 300 °С.	➤ Дочекайтесь охолодження. Дверцята можна відкрити лише, коли температура духової шафи буде нижче 300 °С.
• Триває піролітичне самоочищення.	➤ Дочекайтесь завершення піролітичного самоочищення.

... під час використання грилю з'являється сильний запах диму

Можливі причини	Усунення
• Продукти знаходяться дуже близько до нагрівальних елементів.	➤ Переконайтеся, що обрані Вами рівні відповідають спеціальній інструкції з порадами відносно налаштувань .
• Температура духової шафи дуже висока.	➤ Знизьте температуру в духовій шафі.

... чутно перемінний звук роботи вентилятора

Можливі причини	Усунення
• Вентиляція духової шафи та охолодження приладу регулюються за мірою необхідності.	Це нормальне явище, воно зменшує використання електроенергії.

... годинник працює неправильно

Можливі причини	Усунення
• Нерегулярна частота у електромережі.	➤ Вимкніть синхронізацію з мережею.
При вимкненій синхронізації з мережею: • Внутрішній датчик частоти не точний.	➤ Зателефонуйте до сервісного центру.

... на дисплеї висвічується

FX/EXX см. інструкцію
FN XXX XXXXXX

Можливі причини	Усунення
• До несправностей можуть призвести різні ситуації.	➤ Натисніть кнопку , щоб підтвердити отримання повідомлення про несправність. ➤ Вимкніть струм на 1 хвилину. ➤ Знову увімкніть струм. ➤ Якщо несправність не зникла, запишіть повністю повідомлення про несправність та серійний номер (див. заводську табличку). ➤ Вимкніть струм. ➤ Зателефонуйте до сервісного центру.

... на дисплеї висвічується

UX/EXX см. інструкцію
FN XXX XXXXXX

Можливі причини	Усунення
• Збій в електропостачанні.	➤ Натисніть кнопку , щоб підтвердити отримання повідомлення про несправність. ➤ Вимкніть струм на 1 хвилину. ➤ Знову увімкніть струм. ➤ Якщо несправність не зникла, запишіть повністю повідомлення про несправність та серійний номер (див. заводську табличку). ➤ Вимкніть струм. ➤ Зателефонуйте до сервісного центру.

18.2 Збій в електропостачанні



Налаштування користувача зберігаються.

Збій в електропостачанні під час роботи приладу

Робота приладу буде перервана.

- На текстовому дисплеї висвічується:
- Блімає символ $I \rightarrow I$.

Сбой в подаче электричества
[I] Раб. процесс прерван



Продовження роботи неможливе.

➤ Прийміть повідомлення про несправність, натиснувши будь-яку кнопку.

Збій в електропостачанні при вимкненому приладі

Якщо налаштування годинника не зберігаються,

- на текстовому дисплеї висвічується:
- на цифровому дисплеї блимає **12:00**
- блимає символ ⌚

Отказ электропитания
[i] Настройка времени

➤ Встановіть час, потім дивіться розділ **Функції годинника**.

19 Приладдя та запасні частини

При замовленні вкажіть номер моделі приладу та точне маркування приладдя або запасних частин.

Приладдя

Оригінальна форма для пирогів
з покриттям TopClean



Запобіжна решітка



Температурний датчик
з кутовою ручкою



Опорна рамка



Вертел в комплекті
керамічний опорний ролик
вертел
затискач



Інструкція з порадами
відносно налаштувань



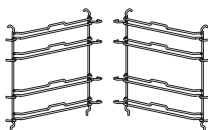
Книга рецептів

Спеціальне приладдя

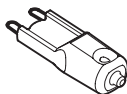
Детальнішу інформацію Ви можете знайти за цією адресою: www.vzug.com

Запасні частини

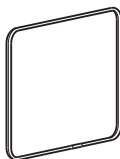
Опорна решітка
ліва/права



Галогенна лампа



Прокладка дверцят



Галогенну лампу можна придбати в спеціалізованих магазинах.

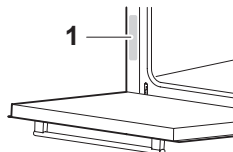
20 Технічні характеристики

Зовнішні розміри

- Дивіться інструкцію з встановлення.

Електричне підключення

- Дивіться заводську табличку 1.



Інформація для контролюючих установ

Клас енергоефективності EN 50304/EN 60350 визначається за допомогою режимів  та . Встановлення термоелементів між дверцятами приладу та прокладкою може призвести до негерметичності та похибок вимірювань. Корисний об'єм визначається відповідно до норм EN 50304/EN 60350 із демонтованими опорними решітками.

Вимірювання температури духової шафи

Температура духової шафи вимірюється відповідно до діючих міжнародних норм, в порожній шафі. Власні виміри можуть бути неточними та не беруться до уваги під час перевірки.

Знижене енергоспоживання у стані спокою (режим «Standby Sparautomatik»)

З метою запобігання надмірній витраті енергії прилад оснащений режимом «Standby Sparautomatik».



Найменших витрат електроенергії можна досягти, встановивши налаштування користувача «Годинник приховати». Незважаючи на мале споживання електроенергії у режимі «Standby-Sparautomatik», функції безпеки лишаються активними.

21 Для нотаток

22 Предметний вказівник

А

Автоматичне приготування.....	56
Запуск.....	58

Б

Безпека.....	14
Блокування кнопок від дітей.....	28,29

В

Введення в експлуатацію.....	11,23
Вертел.....	20,53
Верхнє/нижнє вологе нагрівання.....	41
Верхнє/нижнє нагрівання.....	40
Виймання страви.....	26
Вимкнення.....	21,26,36,39
Відкладення початку роботи.....	37
Піролітичне самоочищення.....	77
Вказівки з техніки безпеки	
Застосування за призначенням...	11,12
Характерні для приладу вказівки.....	8
Перед першим введенням в експлуатацію.....	11
Вказівки щодо застосування.....	11
Власні рецепти.....	64
Створення.....	64
Копіювання.....	66
Видалення.....	66
Вологе гаряче повітря.....	43

Г

Галогенна лампа.....	78
Гаряче повітря.....	42
Годинник.....	28,30
Гриль.....	44
Гриль-конвекція.....	45

Д

Датчик температури.....	18
Дверцята приладу	
Зняття.....	73
Деінсталяція.....	14
Делікатне готування.....	49
Вибір.....	51
Змінення часу роботи.....	52
Підготування м'яса.....	49,50
Встановлення температурного датчика.....	50
Змінення температури продукту.....	52
Запуск.....	52
Делікатне готування зі смаженням.....	49
Делікатне готування з грилем.....	50
Дисплей.....	16
Догляд.....	71
Духова шафа	
Очищення.....	75
Вимірювання температури.....	85

Е

Експлуатація.....	21
Електричне підключення.....	85
Елементи управління.....	16
Енергозбереження.....	69

З

Заводська табличка.....	85
Заводські налаштування.....	28,31
Запасні частини.....	84
Запобіжна решітка.....	19
Збій в електропостачанні.....	82
Звуковий сигнал.....	28,30
Зовнішнє очищення.....	71
Зовнішні розміри.....	85

I

Інструкція з порадами відносно налаштувань.....	83
---	----

K

Книга рецептів.....	83
Кнопки.....	17,21
Конструкція.....	15
Контрастність.....	28,31
Контролюючі установи.....	85
Корисні поради.....	68
Коротка інструкція.....	92
Кошик для м'яса.....	53,55

M

Мова.....	28,29
Заводське налаштування мови.....	29

H

Налаштування користувача.....	27
Налаштування часу.....	32
Нижнє нагрівання.....	18,41
Номер моделі.....	2

O

Одиниці виміру температури.....	28,31
Описання приладу.....	15
Опорна рамка.....	20
Опорні решітки	
Виймання.....	74
Очищення.....	74
Опції.....	70
Оригінальна форма для пирогів.....	19
Освітлення.....	28,30,79
Очищення.....	71

P

Передчасне вимкнення.....	52,59,63
Перше введення в експлуатацію.....	23
Підігрів тарілок.....	70
Пролітичне самоочищення.....	75
Налаштування часу вимкнення.....	77
Запуск.....	76
Передчасне вимкнення.....	77
Повідомлення F та E.....	81
Повідомлення U та E.....	81
Попереднє розігрівання.....	69
Привід	
Вертел/Кошик для м'яса.....	18
Приладдя.....	19,83
Очищення.....	74
Прокладка дверцят	
Заміна.....	72
Очищення.....	71

P

Режим «Standby-Sparautomatik».....	85
Режим «Підтримання температури».....	67
Режим «ПіцаПлюс».....	44
Режими роботи.....	16,40
Змінення.....	25
Вибір.....	24
Ремонтні послуги.....	91
Рецепти.....	60
Змінення.....	62
Створення власного рецепту.....	64
Запуск.....	61
Рівні.....	18
Різний ступінь підрум'янювання.....	69
Розетка.....	18

Т

Самоочищення.....	75
Налаштування часу вимкнення.....	77
Запуск.....	76
Передчасне вимкнення.....	77
Самостійне усунення несправностей.....	79
Символи.....	17
Синхронізація з мережею.....	31
Спеціальне приладдя.....	20,84
Ступінь підрум'янювання.....	56
Сфера використання.....	2

Т

Таймер.....	33
Текстовий дисплей.....	16,22
Температура духової шафи Контроль та зміни.....	25
Вибір.....	24
Температура продукту.....	47
Тільки вимірювання.....	48

Температурний датчик.....	20,46
Встановлення.....	46
Очищення.....	74
Теплова шухляда.....	15,70
Очищення.....	71
Технічне обслуговування.....	71
Технічні характеристики.....	85
Тип.....	2

У

Умовні позначення.....	6
Упаковка.....	14
Утилізація	14

Ф

Формат часу.....	28,31
Функції годинника.....	32

Ц

Цифровий дисплей.....	16
-----------------------	----

Ч

Час вимкнення.....	37
Налаштування.....	38
Час роботи.....	35

Ш

Швидке розігрівання.....	45
--------------------------	----

23 Ремонтні послуги



Розділ **Самостійне усунення несправностей** допоможе Вам виправити незначні несправності в роботі приладу. Таким чином, Вам не потрібно звертатися до фахівців сервісного центру, і Ви заощаджуєте свої кошти.

Якщо Ви будете звертатися до нас з приводу несправності в роботі приладу або замовлень, називайте нам завжди, будь ласка, серійний номер (FN) та маркування Вашого приладу. Внесіть ці дані на цю сторінку, а також на сервісну наклейку, що поставляється разом з приладом. Прикріпіть її на видному місці або на телефонній книжці.

FN

(серійний номер)

Gerät

(маркування приладу)

Вказані дані Ви знайдете на гарантійному талоні, на оригінальному рахунку-фактурі та на заводській табличці Вашого приладу.

► Відкрийте дверцята приладу.

– Заводська табличка знаходиться зліва на боковій стінці.

Коротка інструкція

Будь ласка, прочитайте для початку вказівки з техніки безпеки в інструкції з експлуатації!

Налаштування часу

- Натисніть кнопку .
- Поверніть перемикач  та встановіть години.
- Натисніть кнопку  ще раз.
- Поверніть перемикач  та встановіть хвилини.

Вибір режиму роботи

- Натискайте кнопку , доки на дисплеї не висвітиться потрібний режим роботи.
- Поверніть перемикач  та встановіть температуру духової шафи.

Вимкнення приладу

- Натисніть кнопку .

Налаштування таймера

- Натисніть кнопку .
- Поверніть перемикач  та встановіть тривалість.

