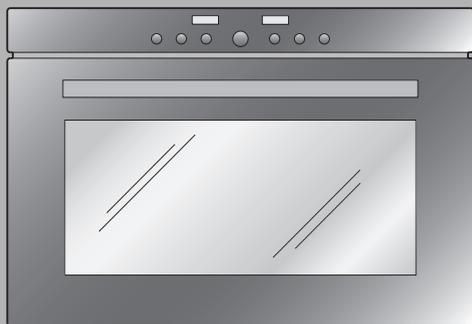


**Духовая печь**

**Hotair 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 первым трём цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации предназначено для моделей:

Тип	№ модели	Система размеров
BH-SLZ	337	55-381
BH-SLZ	340	60-381

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b>	<b>5</b>
Подготовка к работе	5
Использование по назначению	6
Если есть дети	7
Техника безопасности при эксплуатации	7
<b>Описание прибора</b>	<b>10</b>
Конструкция	10
Панель управления и индикации	11
Камера	12
Принадлежности	13
<b>Управление</b>	<b>15</b>
Первый ввод в эксплуатацию	16
Пример	16
Выбор режима работы	17
Изменение режима работы	17
Выбор температуры в камере	17
Контроль и изменение температуры в камере	18
Выключение	18
<b>Настройка прибора</b>	<b>19</b>
Блокировка клавиш	21
Индикация времени суток	22
Тональный сигнал	22
Единица измерения температуры	22
Формат времени	23
Заводские настройки	23
<b>Функции часов</b>	<b>24</b>
Настройка и изменение времени	24
Таймер	25
Длительность включения	27
Отсрочка старта	29

<b>Режимы работы</b>	<b>32</b>
<b>Советы по настройке</b>	<b>34</b>
Оптимальное использование . . . . .	35
Таблицы термообработки и выпечки . . . . .	36
<b>Полезные советы</b>	<b>48</b>
Экономия электроэнергии . . . . .	49
<b>Обслуживание и уход</b>	<b>50</b>
Наружная очистка . . . . .	50
Очистка дверцы . . . . .	51
Вынимаемые части . . . . .	52
Очистка принадлежностей . . . . .	52
Очистка эмалированной камеры . . . . .	52
Замена галогенной лампы накаливания . . . . .	53
<b>Самостоятельное устранение неполадок</b>	<b>54</b>
Что делать, если . . . . .	54
После сбоя в электроснабжении . . . . .	56
<b>Принадлежности и запасные части</b>	<b>57</b>
<b>Технические характеристики</b>	<b>59</b>
<b>Утилизация</b>	<b>60</b>
<b>Индекс</b>	<b>61</b>
<b>Сервисный ремонт</b>	<b>63</b>
<b>Краткая инструкция</b>	<b>64</b>

## 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.
- 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!**

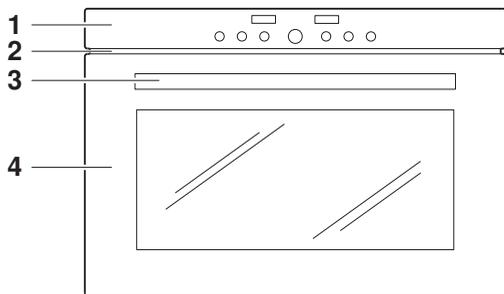
- Следите за тем, чтобы никто не брался пальцами за шарниры дверцы. Иначе при движении дверцы можно получить травму. Особенную осторожность нужно соблюдать в присутствии детей.
- Оставляйте дверцу прибора открытой только в фиксированном положении. При открытой дверце прибора существует опасность ушиба 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 укладывайте на дно камеры защитную пленку или алюминиевую фольгу. Это приводит к оптическому изменению дна камеры.
- Резание ножом или режущим кругом на эмалированных противнях вызывает заметные повреждения.
- Не используйте в камере предметы, которые могут ржаветь.
- 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

## Панель управления и индикации



### Клавиши

- |  |                      |  |   |
|--|----------------------|--|---|
|  | Освещение            |  | Таймер  |
|  | Температура в камере |  | Время, длительность включения, время выключения |
|  | Режим работы         |  | Выкл  |
|  | Регулировочная ручка |  |   |

### Индикаторы

20.0°C Температура

14:25 Время, длительность включения, время выключения, таймер

### Пиктограммы

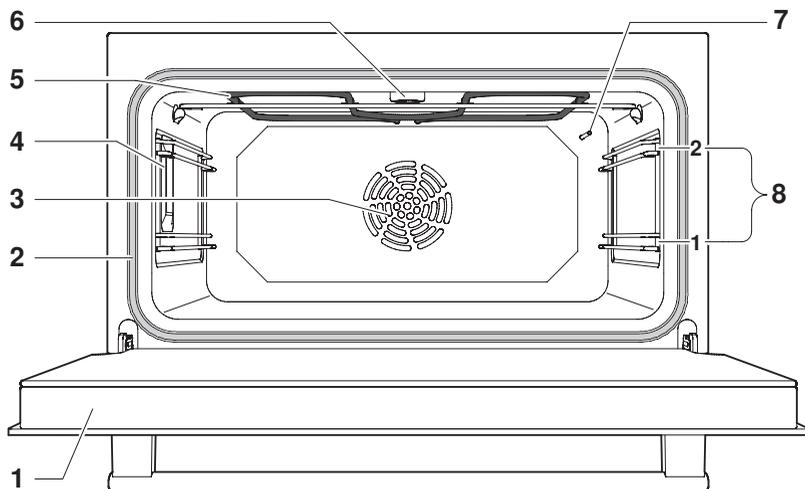
- |  |                        |  |                  |
|--|------------------------|--|------------------|
|  | Температура в камере   |  | Время выключения |
|  | Таймер                 |  | Время            |
|  | Длительность включения |  |                  |

Режимы работы

## Камера



Запрещается класть на дно камеры защитную прокладку или алюминиевую фольгу.



- |   |                              |   |                             |
|---|------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Дверца                       | 5 | Гриль/верхний жар           |
| 2 | Уплотнение дверцы            | 6 | Вентиляция камеры           |
| 3 | Нагнетатель горячего воздуха | 7 | Датчик температуры в камере |
| 4 | Освещение                    | 8 | Подставки с обозначением    |

## Принадлежности

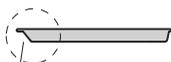


**Не резать ножами или режущими кругами на эмалированных противнях. Это вызывает заметные повреждения.**



### 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.



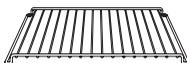
**1**



- ▶ Используйте оригинальный противень только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

### Решетка

- Подставка для посуды для жаркого 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.



Следующие принадлежности не входят в комплект поставки.



### **Круглые противни с покрытием TopClean**

- Формы для выпечки открытых пирогов и пирогов киш

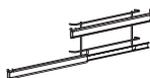
Имеются 3 разных размеров



### **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

Режим работы, температура в камере, 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.

## 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		155–165	да	1	50–60	

- ▶ Решетку вставить в подставку 1.
- ▶ Затем выполните операции, описанные на следующих страницах.

## Выбор режима работы

- ▶ Выберите режим работы .
- На левом индикаторе мигает **18 0°C**.
- Пиктограммы  и **°C** 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 **16 0°C**.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - Камера разогревается.
  - Когда нужная температура достигнута, гаснет пиктограмма **°C**.



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 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.



Прибор выключен, если не горит ни одна из пиктограмм.

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.

- ▶ На выключенном приборе клавишу  удерживайте нажатой 5 сек.
  - На дисплее появится сообщение **EE EE**.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На дисплее появится сообщение **E -: 0** что означает, «Блокировка клавиш выкл».
- ▶ Вращением регулировочной ручки  выберите настройку
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На дисплее мигает, например, **E h: 1** что означает, «с индикацией времени суток».
- ▶ При вращении регулировочной ручки  индикация изменяется на **E h: 0**, что означает, «без индикации времени суток».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтверждается настройка.
- ▶ Нажатием на кнопку  настройка завершается.



После сбоя в электроснабжении настройки сохраняются.

## Возможные настройки

Блокировка клавиш	$E-: 0$ Выкл *
	$E-: 1$ Вкл
Индикация времени суток	$Eh: 1$ С индикацией *
	$Eh: 0$ Без индикации
Тональный сигнал	$ES: 2$ Громко *
	$ES: 1$ Тихо
	$ES: 0$ Выкл
Единица измерения температуры	$Et: C$ °C *
	$Et: F$ °F
Формат времени	$EH:24$ 24 h *
	$EH:12$ 12 h
Заводские настройки	$Er: 0$ Без изменения
	$Er: 1$ Восстановить

\* Заводские настройки

## Блокировка клавиш

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

Если при активированной функции блокировки клавиш нажать клавишу  или ,

- раздается двойной звуковой сигнал
- 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  $Eh$ :  $\square$  «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

## **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  $HH:MM$ , яркость не уменьшается.

## Настройка и изменение времени



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

- ▶ Нажать клавишу .
  - На правом индикаторе мигают часы.
  - икнограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.
- ▶ Нажать кнопку  или повернуть регулировочную ручку .
  - 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 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 правом индикаторе видно текущее оставшееся время.
  - Пиктограмма  светится.

После истечения установленного времени

- в течение минуты звучит повторяющаяся последовательность из 5 коротких звуковых сигналов.
- Пиктограмма  мигает.

Нажатием клавиши  звуковой сигнал выключается.

### Контроль и изменение

- ▶ Нажать клавишу .
- На правом индикаторе мигает текущее оставшееся время.
- Пиктограмма  мигает.

Вращением регулировочной ручки  можно изменить длительность.

### Досрочное выключение

- ▶ Два раза нажать клавишу .
- На правом индикаторе мигает .
- 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 правом индикаторе мигает **0h 15**.
- Пиктограмма |→| мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность – максимум **9h 59**.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

### Контроль и изменение

- ▶ Нажать клавишу .
- На правом индикаторе мигает оставшееся время.
- Пиктограмма |→| 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 левом индикаторе указана температура в камере.
- 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 выключится.



Не оставлять неохлажденными быстропортящиеся продукты.

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

## Установить длительность включения

- ▶ Нажать клавишу .
  - На правом индикаторе мигает **0h 15**.
  - Пиктограмма |→| мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность – максимум **9h 59**.

## Установить время выключения

- ▶ Повторно нажать кнопку .
  - На правом индикаторе мигает, например, 8:15 – время выключения без отсрочки.
  - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить время выключения.



Время выключения может быть отложено максимум на 23 ч. 59 мин. Если выбран формат времени  $EH: 12$ , отсрочка старта составляет максимум 11 ч. 59 мин.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На правом индикаторе указано время.
  - Пиктограммы  и  светятся.
  - Выбранный режим работы остается выключенным до автоматического пуска.

- Пр.:
- ▶ Вы выбираете режим работы  и 180 °С.
  - ▶ Вы настраиваете в 8 часов длительность включения 1 час и 15 минут.
  - ▶ 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

- ▶ Один раз нажать клавишу .
  - Длительность включения видна в течение 3 секунд.
- ▶ Два 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 левом индикаторе указана температура в камере.
- Пиктограмма |→| мигает.
- Настройки сохраняются в течение 3 минут.

### **Увеличение длительности включения**

- ▶ В течение 3 минут выбрать новую длительность, повернув регулировочную ручку ↙<sup>OK</sup>↘.

### **Выключение**

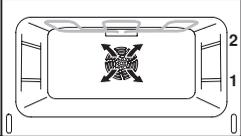
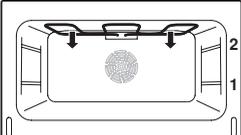
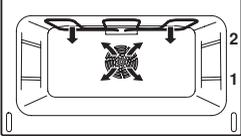
- ▶ Нажать клавишу ○.
  - Настройки удалены.
  - На левом индикаторе указано остаточное тепло.

## 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	Пиктограмма	Диапазон	Предлагаемое значение	Подставка
Обдув горячим воздухом		30–250 °C	180 °C	1 1 + 2
Обдув влажным воздухом		30–250 °C	180 °C	1 1 + 2
Гриль		30–280 °C	250 °C	2
Гриль – циркуляция воздуха		30–250 °C	200 °C	1 или 2

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

Использование	Нагрев
<p>Для пирогов, домашнего печенья, хлеба и жаркого на 2 подставках.</p>	<p>Воздух в камере подогревается нагревательными элементами за стенкой камеры и равномерно циркулирует.</p> 
<p>Для гратена, запеканки, хлеба и изделий из дрожжевого теста на 2 подставках.</p>	<p>Воздух в камере подогревается нагревательными элементами за стенкой камеры и равномерно циркулирует. Из камеры выводится минимальное количество возникающего пара. Влажность продуктов сохраняется.</p> 
<p>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.</p>	<p>Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля.</p> 
<p>Высокие продукты для гриля (цыпленок или жаркое в фарфоровой или стеклянной посуде), гратен и запеканка.</p>	<p>Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля. Воздух в камере с помощью нагнетателя горячего воздуха равномерно циркулирует.</p> 

## Советы по настройке

### Значения пиктограмм

	Режим работы
	Температура в камере
	Разогреть до достижения нужной температуры камеры
	Подставка
 <b>МИН.</b>	Длительность в минутах
 <b>Ч.</b>	Длительность в часах
	Принадлежности

## **Оптимальное использование**

Рекомендуемые в книгах рецептов температуры камеры бывают слишком высоки и предлагаемые подставки не являются оптимальными для этого прибора. В следующих таблицах приведены различные данные для его оптимального использования.

## Таблицы термообработки и выпечки

- Всегда задвигайте оригинальный противень «скошенной стороной» до самой стенки камеры.

### Пирог, кекс

		°C	
Кекс, баба (шоколад, морковь, мрамор, орех и т.д.)		155–165	да
Торт (шоколад, морковь, орех и т.д.)		160–170	да
Бисквитный торт		170–180	нет
Бисквитный рулет		180–190	да
Торт «Линц»		160–170	да
Слегка запеченное песочное сдобное тесто		170–180	да
Песочное сдобное тесто с фруктами		170–180	да
Венский пирог, дрожжевой венок, косичка		160–180	да
Люцернский пряник		160–170	да
Пирог с творогом		170–190	нет
Пирог, испечённый на противне		160–170	да
Яблочный штрудель		180–190	да
Пирог из взбитых белков с сахаром		120–130	да
Японский корж		140–160	да

	 МИН.	
1	50–60	
1	30–50	
1	30–40	
1	8–10	
1	50–55	
1	20–25	
1	40–50	
1	30–45	
1	55–65	
1	45–50	
1	25–35	
1	30–40	
1	25–35	
1	25–35	или  

### Мелкоштучные мучные кондитерские изделия

		°C	
Выпечка «аперитив»		160–170	да
Изделия из слоёного теста с начинкой (круассан с ветчиной, ореховой начинкой и т.д.)		170–190	да
Печенье из дрожжевого теста		160–180	да
Эклеры		180–190	да
Шоколадное печенье		140–160	да
Миланское и рождественское печенье		160–170	да
Анисовое печенье		130–140	да
Меренги *		90	да

\* После выпечки просушить в течение ночи.

	 МИН.	
1 1 + 2	15–20	
1 1 + 2	20–25	
1 1 + 2	15–25	
1 1 + 2	30–35	
1 1 + 2	15–20	
1 1 + 2	14–18	
1 1 + 2	20–30	
1 1 + 2	90–120	

### Открытый пирог, пицца

- При использовании замороженных или свежих фруктов, дающих много сока, добавить заливку на пирог только через 15–20 минут.

		°C	
Фруктовый открытый пирог		170–190	да
Пицца свежая		220–230	да
Пицца замороженная *	–	–	–
Пикантный открытый пирог (сыр, овощи, лук)		180–200	да

\* Согласно информации изготовителя

### Хлеб, хала

		°C	
Хлеб		190–200	да
Булочки		190–200	да
Хала		180–190	да

	 МИН.	
1	40–50	ИЛИ  
1	20–30	
–	–	
1	35–50	

	 МИН.	
1	40–50	
1	25–30	
1	35–45	

## Запеканка, гратен

		°C	
Запеканка сладкая/пикантная		190–200	да
Гратен (овощи, рыба, картофель)		190–190	да
Лазанья, мусака		190–200	да
Запеченные овощи до образования корочки		230	да

## Мясо

		°C	
Телячья лопатка		180–190	нет
Свиная лопатка		180–190	да
Баранья задняя ножка *		180	4 мин.
Мясной рулет		180–200	нет
Мясной паштет		160–170	да
Филе в тесте		180–190	да
Отбивные котлеты *		250	5 мин.
Жаренные сосиски *		250	5 мин.

\* По истечении половины времени перевернуть.

\*\* Решетку поставить на подставку 1, а не вставить в нее.

... Советы по настройке

	 МИН.	
1	45–50	
1	50–55	
1	30–40	
1	10–15	

	 МИН.	
1 ** 1	90–100	и  
1 ** 1	110–120	
1 ** 1	45–90	
1 1	50–70 45–60	
1	30–45	
1 ** 1	15–20	и  
1 ** 1	14–16	

## Птица, рыба

		°C	
Цыпленок целиком *		180–190	да
Цыпленок, 4 половинки		220–230	5 мин.
Ножка цыпленка *		250	5 мин.
Рыба целиком (форель, золотая макрель и т.д.) *		240	5 мин.
Рыбное филе		190–200	да

\* По истечении половины времени перевернуть.

\*\* Решетку поставить на подставку 1, а не вставить в нее.

## Низкотемпературная термообработка

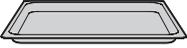
		°C	
Говяжье филе		80–90	да
Ростбиф		80–90	да
Кусок свиной почки		90–100	да

## Приготовление в римском горшке

		°C	
Цыпленок		200–220	нет
Жаркое		200–220	нет
Сочная вырезка ломтиками		200–220	нет

\* Поставить римский горок на дно камеры.

... Советы по настройке

	 МИН.	
1 ** 1	45–60	и  
1	50–60	
1 ** 1	20–30	и  
1	25–35	
1	10–20	

	 Ч.	
1	2–2½	
1	2–2½	
1	2½–3½	

	 МИН.	
*	60–70	–
*	90–100	
*	50–70	

## Вяление, сушка



**Следите за вялением и сушкой. При пересушивании возникает опасность пожара!**

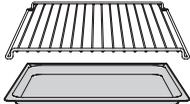
		°C	
Яблочные ломтики или колечки		70	нет
Разрезанные грибы		50–60	нет
Зелень		40–50	нет
Абрикосы		60–70	нет

- ▶ Использовать только здоровые, спелые фрукты, свежие грибы и зелень.
- ▶ Фрукты, грибы и зелень очистить и измельчить.
- ▶ Положить на оригинальный противень или решетку бумагу для выпечки, распределить по ней продукты и вставить в подходящую подставку.



Можно использовать максимум одну решетку и два оригинальных противня.

- ▶ Вставьте деревянную ложку между панелью управления и дверцей, чтобы оставалась открытой щель ок. 2 см.
- ▶ Регулярно переворачивайте продукты, тогда они сохнут равномернее.

	Ч.	
1 1+2	7-8	
1 1+2	5-8	или
1 1+2	3-5	
1 1+2	14-16	

## 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Сравнить настройки с 'Советами по настройке'.</li><li>▶ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и увеличить длительность.</li><li>▶ Достаточное долго месить сырое тесто и выпекать сразу после приготовления.</li><li>▶ При бисквитном тесте дольше взбивать желток/белок до образования пены, аккуратно вмешать в тесто и выпекать сразу после приготовления.</li><li>▶ Учитывать информацию о количестве пекарского порошка.</li></ul>

## Различное подрумянивание

Результат	Устранение недостатка
■ Выпечка имеет различное подрумянивание.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и подходящую длительность.</li><li>▶ При  и  проверить, соответствуют ли выбранные подставки 'Советам по настройке'.</li><li>▶ Формы для выпекания или высокий продукт не устанавливать прямо перед задней стенкой камеры.</li></ul>
■ Выпечка на одном противне светлее, чем на другом.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Сравнить настройки с 'Советами по настройке'.</li><li>▶ Допечь противень с более светлой выпечкой.</li></ul>



Разница в подрумянивании является нормальной.

Подрумянивание будет равномернее, если установлена более низкая температура камеры.

## Экономия электроэнергии

- ▶ 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  «без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии. Когда приготовление закончено, все индикаторы гаснут.

## 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.

## Очистка дверцы

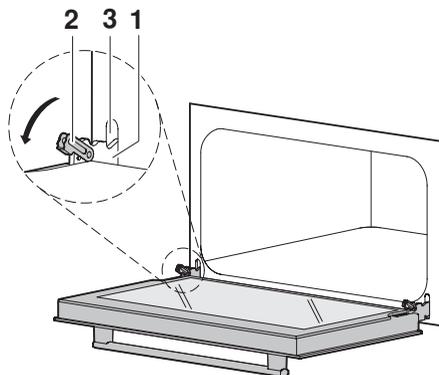
- ▶ Дверцу прибора очищать мягкой, увлажненной в воде тряпкой. Затем насухо протереть мягкой тряпкой.

## Снятие дверцы прибора

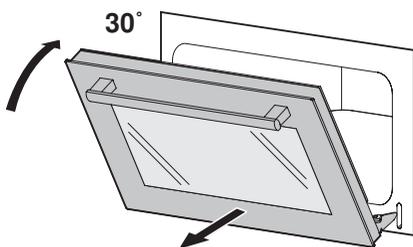


**Соблюдайте осторожность при снятии и установке дверцы. Она весит ок. 7 кг. Опасность получения травмы!**

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



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



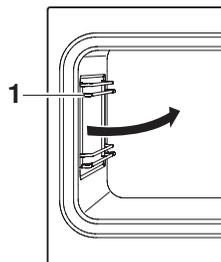
## Установка дверцы

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

## Вынимаемые части

### Опорные решетки

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



### Уплотнение дверцы

- ▶ Уплотнение слегка растянуть наружу по углам и вытащить крючки.

## Очистка принадлежностей

- Решетку и опорные решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Оригинальный противень можно мыть в посудомоечной машине, однако при этом ухудшаются антипригарные свойства покрытия TopClean.
- Уплотнение дверцы можно промывать водой.

## 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.

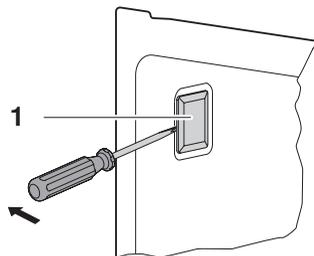
## Замена галогенной лампы накаливания



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, запишите, пожалуйста, заводской номер и полное сообщение о неисправности, например,  $F_{xx}/E_{xx}$ .

### 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.

**... не работает освещение**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
■ 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.

**...попеременно мигает F x x и E x x**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
■ 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 заводской номер и полное сообщение об ошибке. ▶ Отключите электропитание. ▶ Позвоните в сервисный центр.

...попеременно мигает  $U_{xx}$  и  $E_{xx}$

Возможная причина	Устранение
■ Сбой в электроснабжении.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Подтвердите, что ознакомились с сообщением, нажав клавишу .</li><li>▶ Отключите подачу электроэнергии примерно на 1 минуту.</li><li>▶ Снова включите электроэнергию.</li><li>▶ Если неисправность появится снова, запишите заводской номер и полное сообщение об ошибке.</li><li>▶ Отключите электропитание.</li><li>▶ Позвоните в сервисный центр.</li></ul>

## После сбоя в электроснабжении

После сбоя в электроснабжении на правом индикаторе мигает  $12:00$  и пиктограмма .

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



Настройки прибора сохраняются без изменений.

## Принадлежности и запасные части

При заказе укажите номер модели и точное наименование.

### Принадлежности

Оригинальный противень  
с покрытием TopClean \*



Решетка \*



Выдвижной элемент



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

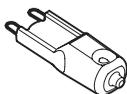


\* содержится в комплекте поставки

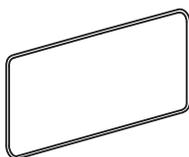
		ширина × высота × глубина [мм]
Фарфоровая форма		325 × 60 × 177
Фарфоровая форма		325 × 60 × 265
Фарфоровая форма		325 × 60 × 354

### Запасные части

Галогенная лампа  
накаливания



Уплотнение дверцы



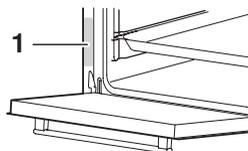
# Технические характеристики

## 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 режиме работы .

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 использования электроэнергии можно достичь, выбрав настройку E<sub>n</sub>:  «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.

# Индекс

## Б

- Безопасность ..... 60
- Блокировка клавиш ..... 20, 21

## В

- Вяление ..... 46
- Ввод в эксплуатацию ..... 5, 16
- Верхний жар ..... 12
- Внешние габариты ..... 59
- Время выключения ..... 29
  - Настройка ..... 30
- Выдвижной элемент ..... 14
- Выключение ..... 18, 28, 31
- Вынуть продукт ..... 18

## Г

- Галогенная лампа  
накаливания ..... 53
- Гратен ..... 42
- Гриль ..... 12, 32
- Гриль - циркуляция воздуха .... 32

## Д

- Датчик температуры ..... 12
- Дверца ..... 12
  - Снятие ..... 51
- Демонтаж ..... 60
- Дети в доме ..... 7
- Длительность включения ..... 27

## Е

- Единица измер. температуры . 20
- Единица измерения  
температуры ..... 22

## З

- Заводская табличка ..... 59
- Заводские настройки ..... 20, 23
- Запасные части ..... 57
- Запеканка ..... 42
- Значения пиктограмм ..... 34

## И

- Индикаторы ..... 11
- Индикация ..... 11
- Индикация времени суток.. 20, 22
  - Мигает ..... 56
- Использование, оптимальное . 35

## К

- Камера
  - Вентиляция ..... 12
  - Измерение температуры ..... 59
  - Очистка ..... 52
- Кекс ..... 36
- Клавиши ..... 11
- Конструкция ..... 10
- Контрольные инстанции ..... 59
- Краткая инструкция ..... 64

## М

- Мясо ..... 42
- Мелкоштучные мучные  
кондитерские изделия ..... 38
- модели ..... 2

## Н

- Нагнетатель горячего воздуха 12
- Наружная очистка ..... 50
- Настройка времени ..... 24
- Настройка прибора ..... 19
- Низкотемпературная  
термообработка ..... 44

## О

Обдув влажным воздухом .....	32
Обдув горячим воздухом ...	32, 48
Область применения.....	2
Обслуживание .....	50
Описание прибора.....	10
Опорные решетки.....	52
Оригинальный противень .....	13
Освещение .....	12
Открытый пирог .....	40
Отсрочка старта.....	29
Очистка.....	50

## П

Панель управления .....	11
Первый ввод в эксплуатацию..	16
Пиктограммы.....	11
Пирог .....	36
Пицца.....	40
Подготовка к работе .....	5
Подставки.....	12
Полезные советы .....	48
Правила техники безопасности	
Использование по назначению .....	6
Подготовка к работе.....	5
Техника безопасности при эксплуатации .....	7
Приготовление в римском горшке.....	44
Принадлежности.....	13, 57
Очистка.....	52
Противень круглый .....	14
Птица .....	44

## Р

Различное подрумянивание ...	49
Разогрев .....	49
Режимы работы .....	32
Выбор .....	17
Изменение.....	17
Решетка.....	13
Римский горшок .....	44
Рыба .....	44

## С

Самостоятельное устранение неполадок.....	54
Сбой в электроснабжении .....	56
Сервисный ремонт .....	63
Символы.....	2
Советы по настройке.....	34
Сообщения F/E .....	55
Сообщения U/E .....	56
Состояние покоя .....	59
Сушка.....	46

## Т

Таблицы выпечки.....	36
Таблицы термообработки .....	36
Таймер.....	25
Температура в камере	
Выбор .....	17
Контроль.....	18
Технические характеристики ...	59
Тип .....	2
Тональный сигнал.....	20, 22

## У

Указания по технике безопасности	
Если есть дети .....	7
Упаковка .....	60
Уплотнение дверцы .....	12, 52
Управление .....	15
Пример .....	16
Утилизация.....	60
Уход .....	50

## Ф

Фарфоровые формы .....	14
Формат времени .....	20, 23
Функции часов.....	24

## Х

Хала .....	40
Хлеб .....	40

## Э

Экономия электроэнергии.....	49
Электрическое подключение ...	59

## 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.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

## 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



J337.357-1