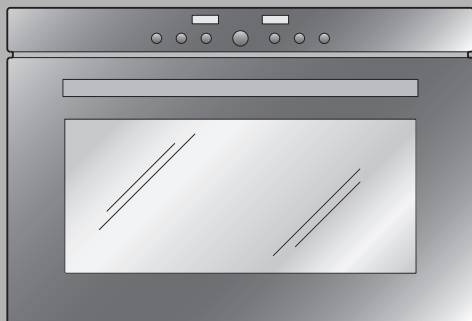


Духовая печь

Combair HSE



Руководство по эксплуатации

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

Выполняйте указания по технике безопасности

Изменения

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

Область применения

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

Тип	№ модели	Размерная система
BCHSE	29A	55-381
BCHSE60	30A	60-381

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Правила безопасности	5
1.1	Используемые пиктограммы	5
1.2	Общие правила безопасности	6
1.3	Специальные правила безопасности	8
1.4	Советы по использованию	11
2	Утилизация	15
3	Описание прибора	16
3.1	Конструкция	16
3.2	Элементы управления и индикации	17
3.3	Камера	19
3.4	Принадлежности	20
4	Управление	22
4.1	Первый ввод в эксплуатацию	23
4.2	Выбор режима работы	24
4.3	Выбор температуры в камере	24
4.4	Контроль и изменение температуры в камере	25
4.5	Изменение режима работы	25
4.6	Выключение	25
5	Настройки пользователя	26
5.1	Блокировка клавиш	28
5.2	Индикация времени суток	28
5.3	Звуковой сигнал	29
5.4	Единица измерения температуры	29
5.5	Формат времени	29
5.6	Синхронизация с сетью	29
5.7	Заводские настройки	29
6	Функция часов	30
6.1	Настройка и изменение времени	30
6.2	Таймер	31
6.3	Продолжительность включения	32
6.4	Отсрочка старта	34

7	Режимы работы	37
7.1	Верхний/нижний жар	37
7.2	Верхний/нижний жар влажный	38
7.3	Нижний жар	38
7.4	Обдув горячим воздухом	39
7.5	Обдув влажным воздухом	39
7.6	PizzaPlus	40
7.7	Гриль	40
7.8	Быстрый нагрев	41
8	Температурный зонд	42
8.1	Температура сердцевины	43
9	Мягкое жарение	45
10	Полезные советы	48
10.1	Выпечка и жаркое	48
10.2	Пирог	48
10.3	Различное подрумянивание	49
10.4	Экономия электроэнергии	50
11	Обслуживание и уход	51
11.1	Наружная очистка	51
11.2	Очистка уплотнения дверцы	51
11.3	Очистка дверцы	52
11.4	Очистка принадлежностей и опорных решеток	53
11.5	Очистка камеры	53
11.6	Замена галогенной лампы накаливания.	54
12	Самостоятельное устранение неполадок	55
12.1	Что делать, если ...	55
12.2	После перебоя в электропитании	58
13	Принадлежности и запасные части	59
14	Технические характеристики	60
15	Содержание	61
16	Ремонт	63

1 Правила безопасности

1.1 Используемые пиктограммы



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



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Сведения по утилизации.



Информация о руководстве по эксплуатации.

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

1.2 Общие правила безопасности



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



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

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

1.3 Специальные правила безопасности



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

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

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

1.4 Советы по использованию

Подготовка к работе

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

Применение по назначению

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

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

Советы по применению

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

Осторожно! Опасность получения ожогов!

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

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

Осторожно! Опасность травмирования!

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

Осторожно, опасно для жизни!

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

Как избежать риска повреждения

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

2 Утилизация

Упаковка

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


Демонтаж

- Отсоедините прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора осуществляет квалифицированный электрик!

Безопасность

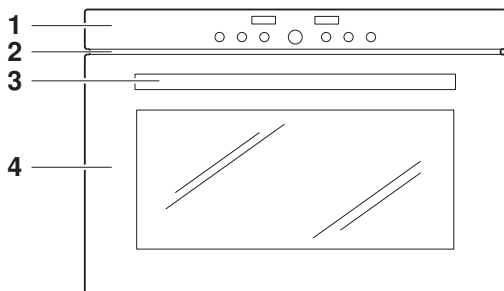
- Для предотвращения несчастных случаев в результате ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для работы.
- Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой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

Утилизация

- Старый прибор представляет ценность с точки зрения использования вторсырья. В результате надлежащим образом проведенной утилизации сырье поступает на вторичную переработку.
- На заводской табличке прибора отображен символ . Он указывает на то, что утилизация прибора с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. Чтобы получить дополнительную информацию по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия, обращаться в соответствующую инстанцию административных органов управления, в местный пункт сбора бытовых отходов или продавцу, у которого приобретен данный прибор.

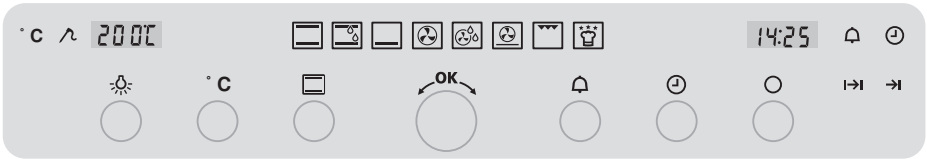
3 Описание прибора

3.1 Конструкция



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

3.2 Элементы управления и индикации



Дисплеи







200°C Температура

14:25 Время
 Продолжительность
 включения
 Время выключения
 Таймер








Символы режимов работы

	Верхний/нижний жар		Обдув влажным воздухом
	Верхний/нижний жар влажный		Функция PizzaPlus
	Нижний жар		Гриль
	Обдув горячим воздухом		Мягкое жарение

Символы

	Температура в камере		Продолжительность включения
	Температура сердцевины		Время выключения
	Таймер		Время

Кнопки

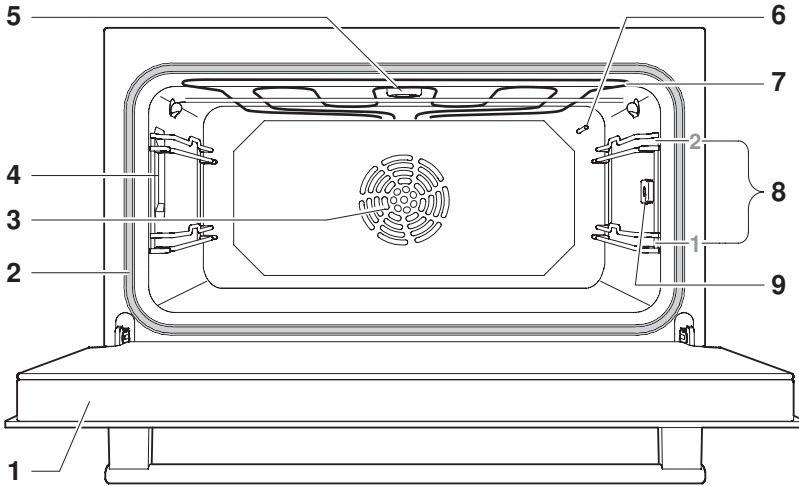
	Освещение		Таймер
	Температура камеры/ температура сердцевины		Время Продолжительность включения Время выключения
	Режим работы		Выкл
	Регулировочная ручка		

3.3 Камера



Повреждение прибора из-за защитной прокладки или алюминиевой фольги.

Не укладывать на дно камеры защитную пленку или алюминиевую фольгу.



1 Дверца прибора

2 Уплотнение дверцы

3 Нагнетатель горячего воздуха

4 Освещение

5 Вентиляция камеры

6 Датчик температуры камеры

7 Гриль/верхний жар

8 Подставки с обозначением

9 Гнездо для температурного зонда



Нагревательный элемент для нижнего жара находится под дном камеры.

3.4 Принадлежности



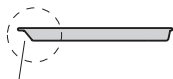
Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

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

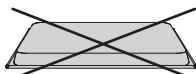
Оригинальный противень с покрытием TopClean



- Форма для выпечки открытых пирогов и домашнего печенья
 - Поддон в сочетании с решеткой
 - Если при выпечке форма покрыта только частично, то это может привести к ее деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении она опять примет прежнюю форму.
- Задвинуть оригинальный противень в камеру скошенной стороной **1** к задней стенке.

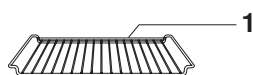


1



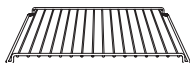
- Использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

Решетка



1

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



- Охлаждение выпечки

Температурный зонд



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



Рекомендуемые значения температуры сердцевины приведены в отдельном разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.

Специальные принадлежности






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

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

4 Управление


С помощью клавиш

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


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

4.1 Первый ввод в эксплуатацию


Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующие действия.


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



Нажатием на регулировочную ручку  можно переходить от часов к минутам.

Вращением ручки можно установить часы или минуты.


Нажатием регулировочной ручки  подтверждается настройка.

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












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



4.2 Выбор режима работы

- ▶ Кнопку  нажимать до тех пор, пока не будет мигать нужный режим работы.
 - На индикаторе мигает рекомендуемая температура.
 - Мигает символ режима работы и $^{\circ}\text{C}$.







Режимы работы

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


4.3 Выбор температуры в камере

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




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


4.4 Контроль и изменение температуры в камере

- Нажать кнопку °C.
 - На дисплее мигает установленная температура в камере.
 - Пиктограмма °C мигает.
- Вращением регулировочной ручки  изменить температуру камеры.

4.5 Изменение режима работы

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

4.6 Выключение

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



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

Извлечение продукта



Опасность получения ожогов!








При открывании дверцы из камеры может выходить горячий воздух.

Принадлежности являются горячими. Пользоваться защитными перчатками или кухонными прихватками.

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

5 Настройки пользователя

Можно отрегулировать настройки.

- На выключенном приборе удерживать нажатой клавишу , пока
 - на дисплее не появится **EEEE**.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее появится **E -: 0**, что означает отключение блокировки клавиш.
- Вращением регулировочной ручки  настроить часы.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее мигает, например, **Eh: 1**, что означает: «С индикацией времени».
- При вращении регулировочной ручки  на дисплее отображается **Eh: 0**, что означает: «Без индикации времени».
- Нажатием регулировочной ручки  подтверждается настройка.
- Нажатием кнопки  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
Звуковой сигнал	$ES: 2$	Громко *
	$ES: 1$	Тихо
	$ES: 0$	Выкл.
Единица измерения температуры	$Et: C$	°C *
	$Et: F$	°F
Формат времени	$EH:24$	24 ч *
	$EH:12$	12 ч
Синхронизация с сетью	$En: 0$	Выкл.
	$En: 1$	Вкл. *
Заводские настройки	$Er: 0$	Без изменений
	$Er: 1$	Восстановить

* Заводская настройка



5.1 Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш служит для предотвращения случайного включения.




Если при активированной функции блокировки клавиш нажать клавишу ,

- звучит двойной звуковой сигнал,
- нажатие клавиши не оказывает никакого действия.

Управление при активированной функции блокировки клавиш

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



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

5.2 Индикация времени суток

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



Наибольшей экономии электроэнергии можно достичь, выбрав настройку **Eh: 0**, «Без индикации времени». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

5.3 Звуковой сигнал

Можно настроить два уровня громкости звукового сигнала или выключить его.

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



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

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

5.4 Единица измерения температуры

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

• °C	градусы Цельсия
• °F	градусы Фаренгейта

5.5 Формат времени

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

5.6 Синхронизация с сетью

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

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

5.7 Заводские настройки

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

6 Функция часов

Имеются следующие функции:

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











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

Если выбран формат времени **EH:12**, яркость не уменьшается.

6.1 Настройка и изменение времени







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

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



6.2 Таймер

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

Настройка



- Нажать кнопку .
 - На индикаторе начинает мигать .
 - 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 час 12 мин.

Максимальная длительность составляет 9 ч. 59 мин.





При однократном нажатии на клавишу  длительность сбрасывается на .

Запуск




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

Окончание установленного срока





После истечения установленного времени

- в течение 1 минуты звучит повторяющаяся последовательность из 5 коротких тональных сигналов
- мигает пиктограмма .
- Выключить сигнал, нажав кнопку .

Контроль и изменение

- ▶ Нажать кнопку .
 - На дисплее мигает текущее оставшееся время.
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить длительность.







Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .
 - На индикаторе начинает мигать .
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.



6.3 Продолжительность включения

Если длительность включения истекла, выбранный режим работы автоматически выключается.

Настройка

- ▶ Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- ▶ При необходимости предварительно разогреть камеру.
- ▶ Поместить продукт в камеру.
- ▶ Нажать кнопку .
 - На индикаторе начинает мигать .
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Поворотом регулировочной ручки  установить продолжительность включения – не более 9 ч. 59 мин.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее видно текущее оставшееся время.
 - Загорается символ .

Контроль и изменение


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

Досрочное выключение

- Нажать кнопку .

Истечение продолжительности включения


После истечения установленного времени

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

Увеличение длительности включения

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

Выключение

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


6.4 Отсрочка старта

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






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







Не оставлять неохлажденными быстропортящиеся продукты.

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

Установка продолжительности включения

- Нажать кнопку .
- На индикаторе начинает мигать .
- Пиктограмма  мигает.
- Поворотом регулировочной ручки  установить продолжительность включения – не более 9 ч. 59 мин.
- Не подтверждать выбор нажатием регулировочной ручки .


Настройка времени выключения

- Повторно нажать кнопку .
- На дисплее мигает, например,  — время выключения без отсрочки.
- Пиктограмма  мигает.
- Повернуть регулировочную ручку  и настроить 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 дисплее указано время.
 - Загорается символ →|.
 - Выбранный режим работы остается выключенным до автоматического пуска.

Пример

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


Контроль и изменение

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




Нельзя изменить длительность включения, режим работы и температуру камеры.

Досрочное выключение


- Нажать кнопку .

Истечение продолжительности включения


После истечения установленного времени

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

Увеличение длительности включения


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

Выключение

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

7 Режимы работы

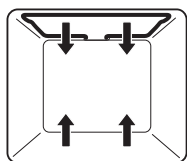
Ниже описываются все режимы работы и функция быстрого нагрева.

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



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

7.1 Верхний/нижний жар



Температурный диапазон	30–250 °C
Предлагаемое значение	190 °C
Подставка	1

Нагрев осуществляется нагревательными элементами сверху и снизу.

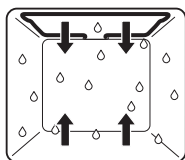
Применение

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



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

7.2 Верхний/нижний жар влажный



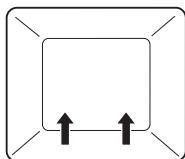
Температурный диапазон	30–250 °С
Предлагаемое значение	190 °С
Подставка	1

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

Применение

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

7.3 Нижний жар



Температурный диапазон	30–250 °С
Предлагаемое значение	200 °С
Подставка	1

Нагрев осуществляется с помощью нижних нагревательных элементов.

Применение

- Интенсивное допекание нижней корки пирога
- Стерилизация



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

7.4 Обдув горячим воздухом



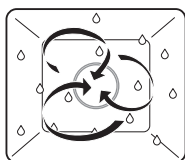
Диапазон температур	30–250 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Подставка	1 или 1 + 2

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

Применение

- Особенно хорошо подходит для одновременного выпекания мелкоштучных мучных кондитерских изделий на 2 подставках
- Пироги, хлеб и жарка

7.5 Обдув влажным воздухом



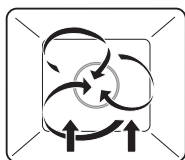
Диапазон температур	30–250 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Подставка	1 или 1 + 2

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

Применение

- Печенье на двух подставках одновременно
- Изделия из дрожжевого теста и хлеб на 1 подставке
- Гратен и запеканка на 1 подставке

7.6 PizzaPlus



Температурный диапазон	30–250 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	1

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

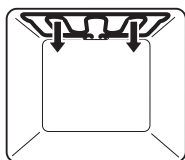
Применение

- Пицца
- Открытые пироги и пироги киш



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

7.7 Гриль



Температурный диапазон	30–280 °C
Предлагаемое значение	250 °C
Подставка	2

Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля.






Применение



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



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

7.8 Быстрый нагрев

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

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

Когда достигнута установленная температура камеры, раздается звуковой сигнал.

8 Температурный зонд



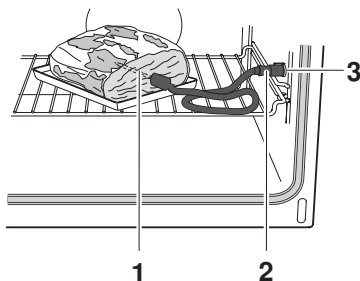
Использовать только температурный зонд, входящий в комплект поставки.

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

Расположение температурного зонда

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

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



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

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

При приготовлении птицы поместите температурный зонд во внутреннюю часть ножки.

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

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





8.1 Температура сердцевины



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

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



Настройка

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

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




- на дисплее отображается .

Контроль и изменение

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

Окончание жарки




После достижения установленной температуры сердцевины:

- прибор автоматически выключается;
- в течение 1 минуты звучит сигнал;
- на экране появляется текущая температура сердцевины, например, ;
- мигает символ ;
- Для выключения нажать кнопку .




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

Только измерение температуры сердцевины

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

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

- на дисплее отображается .



Режим работы следует выключить вручную.

- Нажать кнопку  или настроить продолжительность включения.

9 Мягкое жарение

Функция «Мягкое жарение» обеспечивает бережное приготовление высококачественного мяса. Время окончания термообработки можно выбрать точно, независимо от веса и толщины кусков мяса. Время приготовления можно устанавливать от 2 до 4 часов. Температура камеры регулируется автоматически.

Указания для достижения оптимального результата

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

Приготовление мяса

- Мясо приправить или замариновать.



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

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

Расположение температурного зонда

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



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

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

- Вставить решетку в подставку 1 и поставить на нее форму.
- Штекер температурного зонда вставить в гнездо.

Выбор программы мягкого жарения







Чем дольше мясо готовится, тем оно будет нежнее и сочнее.


В особенности это относится к толстым кускам мяса.

Учитывать данные о температуре сердцевины, указанные в отдельном разделе «СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ».




После запуска значения изменять больше нельзя.

- ▶ 8 раз нажать кнопку .
- Загораются символы ,  и .
- На одном дисплее мигает предлагаемая температура сердцевины.
- На другом дисплее указывается предлагаемая длительность включения.





Изменение температуры сердцевины

- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и изменить температуру сердцевины.

Изменение длительности включения

- ▶ Нажать кнопку .
- На дисплее мигает предварительно установленная длительность включения.
- Пиктограмма  мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить длительность включения.

Запуск программы мягкого жарения

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- Мягкое жарение запускается.
- На одном экране указано текущее значение температуры сердцевины.
- На другом экране указывается оставшаяся длительность включения.
- Светятся символы ,  и .

Случайное прерывание

- При нажатии кнопки ○ процедура останавливается.
 - На экране начинает мигать **Н Б**.
- Нажатием регулировочной ручки ↙^{OK}↘ продолжить процедуру.

Досрочное выключение

- 2 раза нажать кнопку ○.

10 Полезные советы





10.1 Выпечка и жаркое

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

10.2 Пирог

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

10.3 Различное подрумянивание





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



Разница в подрумянивании является нормальной.


Подрумянивание будет равномернее, если установлена более низкая температура камеры.

10.4 Экономия электроэнергии

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

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



Наименьшего значения использования электроэнергии можно достичь, выбрав настройку  «Без индикации времени».

Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

11 Обслуживание и уход



Опасность получения ожогов при прикосновении к горячим поверхностям!

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

Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

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

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

11.1 Наружная очистка

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

11.2 Очистка уплотнения дверцы

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

Извлечение уплотнения дверцы

- На углах слегка потянуть наружу и снять крючки.

11.3 Очистка дверцы

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

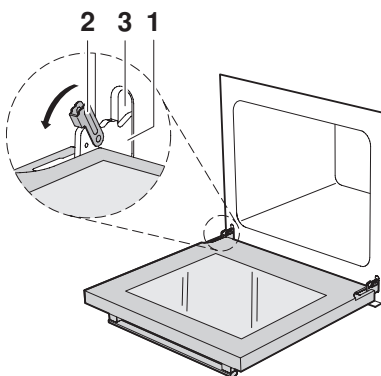
Снятие дверцы прибора



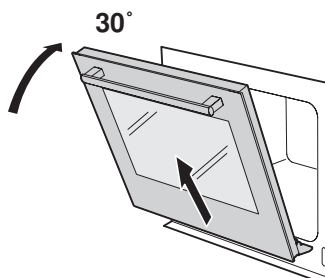
Опасность травмирования подвижными деталями!

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

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



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



Установка дверцы

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

11.4 Очистка принадлежностей и опорных решеток



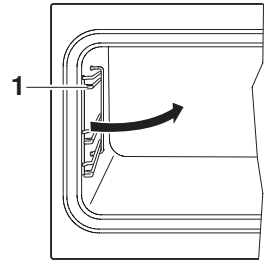
Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

Не следует мыть температурный зонд в посудомоечной машине.

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

Извлечение и установка на место опорной решетки

- Опорную решетку 1 наклонить спереди к середине камеры.
- Вынуть опорную решетку сзади из отверстия.
- Установка производится в обратной последовательности.



11.5 Очистка камеры



Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!

Не сгибать температурные датчики и нагревательные элементы.

Не скрести поверхности, так как при этом повреждаются антипригарные свойства поверхности TopClean.

- По возможности удалять загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Использовать мягкую увлажненную тряпку, затем протереть насухо мягкой тряпкой.
- Пользоваться имеющимися в продаже моющими средствами для духовок и учитывать информацию изготовителя.

11.6 Замена галогенной лампы накаливания.



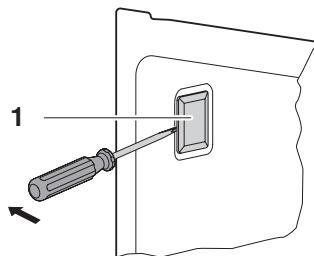
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность поражения электрическим током!

Перед заменой галогенной лампы накаливания отключить электроснабжение.

Опасность получения ожогов при прикосновении к горячим поверхностям!

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

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



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

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

12 Самостоятельное устранение неполадок

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

Прежде чем позвонить в сервисный центр:

- ▶ запишите, пожалуйста, заводской номер (на заводской табличке, см. раздел ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ) и полное сообщение о неисправности, например **F xx** или **E xx**.

12.1 Что делать, если ...

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

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

... только освещение не работает

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

... при приготовлении блюд гриль образуется сильный дым

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

... на дисплее отображается

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Включена функция блокировки клавиш. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Принять во внимание правила управления функцией блокировки клавиш, см. главу НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЦ. ➤ Выключить блокировку клавиш.



... на экране мигает

Н Ч

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Не вставлен температурный зонд. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Вставить в гнездо температурный зонд.

... на экране мигает

Н Б

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Мягкое жарение прервано. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Для продолжения приготовления нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор. ➤ Для прерывания нажать кнопку .

... на дисплее попеременно мигают индикаторы

F xx и E xx

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

... на дисплее попеременно мигают индикаторы

U xx и E xx






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

... часы идут неправильно

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

12.2 После перебоя в электропитании

После перебоя в электропитании

- на дисплее мигает **12:00**;
- мигает пиктограмма 
- Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- Повернуть регулировочную ручку  и установить минуты.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.



Настройки прибора сохраняются без изменений.

13 Принадлежности и запасные части

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

Принадлежности

Оригинальный противень с покрытием TopClean



Решетка



Температурный зонд с прямой ручкой



Советы по настройке



Специальные принадлежности

Информация на сайте:

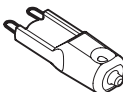
www.vzug.com

Запасные части

Опорные решетки слева/справа



Галогенная лампа накаливания



Галогенную лампу накаливания можно также приобрести в специализированных магазинах.

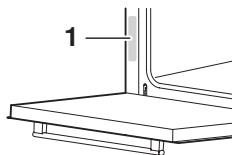
14 Технические характеристики

Внешние габариты



- См. инструкцию по монтажу

Подключение к электросети

- См. заводскую табличку 1



Сведения для контрольных инстанций

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

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

Измерение температуры в камере

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

Система экономии электроэнергии в состоянии покоя

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



Наибольшей экономии электроэнергии можно достичь, выбрав настройку **Eh: 0**, «Без индикации времени». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

15 Содержание

Б		
Безопасность	15	
Блокировка клавиш	27, 28	
Индикация	56	
Быстрый нагрев	41	
В		
Ввод в эксплуатацию	11, 23	
Верхний/нижний жар	37	
Верхний/нижний жар влажный	38	
Внешние габариты	60	
Время выключения	34	
Настройка	34	
Выключение	22, 25, 33, 36	
Выключение прибора	22, 25	
Г		
Галогенная лампа накаливания	54	
Гнездо	19	
Гриль	40	
Д		
Датчик температуры	19	
Дверца прибора		
Снятие	52	
Демонтаж	15	
Дисплеи	17	
Досрочное выключение	47	
Е		
Единица измерения		
температуры	27, 29	
З		
Заводская табличка	60	
Заводские настройки	27, 29	
Запасные части	59	
Звуковой сигнал	27, 29	
И		
Извлечение продукта	25	
Индикация времени суток	27, 28	
К		
Камера		
Измерение температуры	60	
Очистка	53	
Кнопки	18, 22	
Конструкция	16	
Контрольные инстанции	60	
Краткая инструкция	64	
М		
Мягкое жарение	45	
Выбор	46	
Запуск	46	
Изменение длительности		
включения	46	
Изменение температуры		
сердцевины	46	
Приготовление мяса	45	
Расположение температурного		
зонда	45	
модели	2	
Н		
Наружная очистка	51	
Настройка времени	30	
Настройки пользователя	26	
Нижний жар	19, 38	
О		
Обдув влажным воздухом	39	
Обдув горячим воздухом	39	
Область применения	2	
Обслуживание	51	
Описание прибора	16	
Опорная решетка		
Извлечение	53	
Очистка	53	
Оригинальный противень	20	
Освещение	55	
Отсрочка старта	34	
Очистка	51	

П		
Первый ввод в эксплуатацию	23	
Перебой в электропитании	58	
Пиктограммы	5	
Подготовка к работе	11	
Подключение к электросети	60	
Подставки	19	
Полезные советы	48	
Правила безопасности		
Общие	6	
Применение по назначению	11, 12	
Специальные	8	
Принадлежности	20, 59	
Очистка	53	
Продолжительность включения	32	
Р		
Различное подрумянивание	49	
Разогрев	50	
Режимы работы	17, 37	
Выбор	24	
Изменение	25	
Ремонт	63	
Решетка	20	
С		
Самостоятельное устранение неполадок	55	
Символы	18	
Синхронизация с сетью	29	
Советы по использованию	11	
Советы по настройке	59	
Сообщения F и E	57	
Сообщения F и U	57	
Сообщения H	56	
Состояние покоя	60	
Специальные принадлежности	21, 59	
Т		
Таймер	31	
Температура в камере		
Выбор	24	
Контроль и изменение	25	
Температура сердцевины	43	
Только измерение	44	
Температурный зонд	21, 42	
Очистка	53	
Расположение	42	
Технические характеристики	60	
Тип	2	
У		
Указания по технике безопасности		
Подготовка к работе	11	
Упаковка	15	
Уплотнение дверцы		
Очистка	51	
Снятие	51	
Управление	22	
Утилизация	15	
Уход	51	
Ф		
Формат времени	27, 29	
Функция PizzaPlus	40	
Функция часов	30	
Э		
Экономия электроэнергии	50	
Элементы индикации	17	
Элементы управления	17	

16 Ремонт



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

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

FN

Прибор

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





► Открыть дверцу.

– Заводская табличка находится слева на боковой стенке.



Краткая инструкция

Перед эксплуатацией прибора ознакомиться с правилами безопасности в данном руководстве!

Настройка времени

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

Выбор режима работы

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

Выключение прибора

- Нажать кнопку .

Настройка таймера

- Нажать кнопку .
- Вращением регулировочной ручки  настроить длительность.

V-ZUG Ltd

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



J29A.357-0