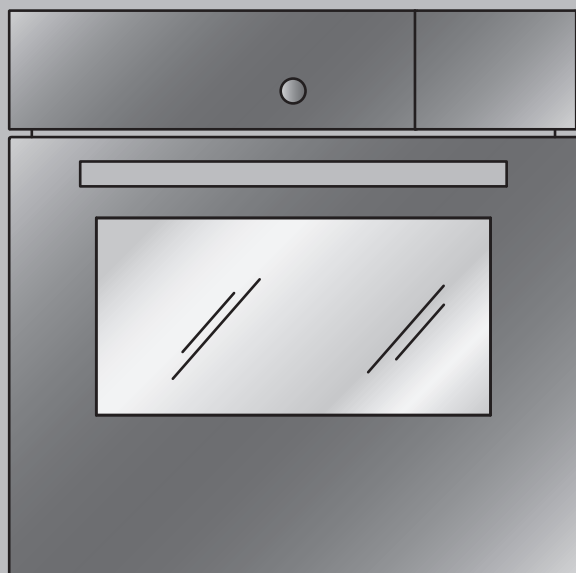




EAC



Руководство по эксплуатации

Combi-air-Steam SL

Паровая печь Combi

Благодарим за покупку нашего изделия. Приобретенное устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, следует внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

Необходимо соблюдать указания по технике безопасности.

Изменения

Текстовая и графическая информация, а также приведенные данные, соответствуют техническому уровню устройства на момент публикации данного руководства. Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию устройства с целью совершенствования изделия.

Область применения

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

Обозначение модели	Номер модели	Тип	Размерная система
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60c	60-600
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60g	60-600
Combair-Steam SL 60	23013	CSSLZ60Yg	60-600

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Цветную инструкцию по эксплуатации можно скачать с сайта www.vzug.com.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	5	5.7	Прерывание/преждевременное завершение режима работы.....	23
1.1	Используемые символы	5	5.8	Изменение режима работы.....	24
1.2	Общие указания по технике безопасности.....	5	5.9	Таймер	24
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.....	6	5.10	Завершение работы	25
1.4	Указания по пользованию	7	5.11	Выключение прибора	26
2	Первый ввод в эксплуатацию	10	5.12	Опорожнение емкости с водой.....	26
3	Описание прибора	11	6	GourmetGuide	27
3.1	Конструкция	11	6.1	Книга кулинарных рецептов	27
3.2	Элементы управления и индикации.....	11	6.2	Собственные рецепты	28
3.3	Камера.....	12	6.3	Vacuisine *	31
3.4	Принадлежности	13	6.4	АвтоГотовка.....	33
3.5	Подогрев тарелок	14	6.5	Профессиональная выпечка.....	34
4	Режимы работы	14	6.6	Мягкое жарение	35
4.1	Обзор режимов работы	14	6.7	Автоматическое разогревание	38
4.2	Приготовление на пару.....	15	6.8	Wellness *	39
4.3	Верхний/нижний жар.....	15	6.9	Гигиена *	40
4.4	Обдув горячим воздухом	15	6.10	Поддержка в горячем состоянии *	40
4.5	Горячий воздух с паром.....	16	7	EasyCook	41
4.6	Разогревание	16	7.1	Обзор групп продуктов	41
4.7	Программа PizzaPlus.....	17	7.2	Выбор продукта и запуск	41
4.8	Гриль.....	17	8	Программы-фавориты	42
4.9	Гриль-циркуляция воздуха.....	17	8.1	Создание программ-фаворитов.....	42
4.10	Верхний/нижний нагрев влажный	18	8.2	Выбор программы-фаворита и запуск	42
4.11	Обдув влажным воздухом	18	8.3	Изменение программы-фаворита.....	42
4.12	Нижний жар	19	8.4	Удаление программы-фаворита.....	42
4.13	Быстрый нагрев	19	9	Полезные советы	43
5	Управление	19	9.1	Результат приготовления неудовлетворительный	43
5.1	Заполнение емкости для воды.....	20	9.2	Общие рекомендации	44
5.2	Выбор режима работы и запуск	20	9.3	Экономия электроэнергии	44
5.3	Контроль и изменение настроек	21	10	Настройки пользователя	44
5.4	Настройка длительности.....	21	10.1	Обзор настроек пользователя	44
5.5	Настройка отсрочки старта/окончания работы	22	10.2	Регулировка настроек пользователя	44
5.6	Температура сердцевины	22	10.3	Язык	45
			10.4	Дисплей	45
			10.5	Дата	46

10.6	Часы.....	46	16	Алфавитный указатель	62
10.7	Оповещения.....	46	17	Для заметок	65
10.8	Очистка прибора от накипи.....	46	18	Служба поддержки и сервисного обслуживания	67
10.9	Жесткость воды.....	46			
10.10	Громкость.....	47			
10.11	Вспомогательные функции.....	47			
10.12	Температура.....	48			
10.13	Блокировка клавиш.....	48			
10.14	Информация о приборе.....	48			
10.15	Демонстрационный режим.....	48			
10.16	Проверить параметры подключения *.....	48			
10.17	Заводские настройки.....	49			
11	Техническое обслуживание и уход	49			
11.1	Наружная очистка.....	49			
11.2	Очистка камеры.....	49			
11.3	Очистка дверцы прибора.....	49			
11.4	Очистка уплотнения дверцы.....	50			
11.5	Замена уплотнения дверцы.....	50			
11.6	Замена галогенной лампы.....	50			
11.7	Очистка принадлежностей и опорных решеток.....	50			
11.8	Очистка от накипи.....	51			
12	Самостоятельное устранение неполадок	53			
12.1	Что делать, если.....	53			
12.2	После перебоя в электропитании:.....	57			
13	Принадлежности и запасные части	58			
13.1	Принадлежности.....	58			
13.2	Дополнительные принадлежности.....	58			
13.3	Запасные части.....	59			
14	Технические характеристики	59			
14.1	Указание для организаций по контролю....	59			
14.2	Измерение температуры.....	60			
14.3	Технический паспорт изделия.....	60			
14.4	EcoStandby.....	60			
14.5	Ссылка на лицензию открытого программного обеспечения.....	60			
15	Утилизация	61			

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



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



Данным символом отмечены информация и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данным символом отмечены операции, выполняемые по порядку.
 - Данным символом отмечена информация о реакции прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

1.2 Общие указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с задержкой физического, сенсорного или ум-

ственного 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. Очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

- Если прибор оснащен сетевым кабелем и штекером или другими средствами для отключения от сети, расстояние между контактами которых на каждом полюсе соответствует условиям категории перенапряжения III для полного размыкания, в стационарную электропроводку необходимо интегрировать устройство размыкания согласно условиям монтажа.
- Если сетевой кабель данного прибора будет поврежден, во избежание опасных ситуаций замену кабеля необходимо поручить произ-

водителю прибора, его сервисной службе или специалисту, обладающему аналогичной квалификацией.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- **ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЬ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Во время работы прибор и его внешние элементы сильно нагреваются. Соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов. Не допускать к прибору детей младше 8 лет без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** доступные части прибора во время работы могут нагреваться. Не допускать к прибору маленьких детей.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных им условиях: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих заведений, в загородных домах, клиентами отелей, мотелей и других заведений для проживания, в отелях типа «постель и завтрак».
- Подогреватель посуды и его содержимое нагреваются.
- Из-за риска поцарапать поверхность не рекомендуется очищать стекло дверцы духового шкафа агрессивными абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками. Это может повредить стекло.
- Для приборов с функцией пиролизической самоочистки: перед запуском этой функции камеру следует освободить от чрезмерных загрязнений и вынуть из нее все принадлежности (посуду, противни, выдвижные элементы, опорную решетку).
- Использовать только температурный зонд, рекомендованный для этого духового шкафа.
- Ни в коем случае не использовать пароочиститель.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Во избежание удара током, перед заменой лампы следует удостовериться, что прибор выключен и отсоединен от сети.

- Во избежание перегрева запрещено монтировать прибор за декоративной дверью.
- Данный прибор не предусмотрен для использования в транспортных средствах, на борту кораблей или самолетов или в помещениях, в которых преобладают особые условия, как например, коррозионно-агрессивная или взрывоопасная атмосфера (пыль, пар или газ) или влажность воздуха, при которой образуется конденсат.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** нельзя разогревать продукты питания и жидкости в закрытых емкостях, например, в консервных банках или бутылках. Такие емкости могут взорваться под воздействием высокого давления.
- Сведения об использовании съемных элементов приведены в разделе «Принадлежности».

1.4 Указания по пользованию

Перед первым вводом в эксплуатацию

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

Использование по назначению

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. В камере строго запрещается фламбировать блюда или запекать их с большим количеством жира! Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- В приборе запрещается сушить животных, ткани, бумагу и т. п.!
- Не использовать для отопления помещения.
- Прибор разрешается устанавливать и эксплуатировать только при температуре окружающего воздуха от 5 °С до 35 °С. При температуре ниже нуля оставшаяся в насосе вода может замерзнуть и повредить насос.
- Ремонтные работы, изменения или манипуляции с деталями прибора, в особенности токопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Некомпетентный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Служба поддержки и сервисного обслуживания». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.

- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.
- Данное руководство следует сохранить для обращения к нему в будущем.
- Прибор отвечает общепринятым техническим нормам и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание возникновения повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Соблюдать инструкции данного руководства.

Техника безопасности при эксплуатации

- Использовать функцию блокировки кнопок.
- Запрещается вводить в эксплуатацию прибор, имеющий видимые повреждения, следует обратиться в сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- Перед тем как закрыть дверцу прибора, нужно убедиться, что в его камере нет посторонних предметов и домашних животных.
- Запрещается хранить в камере духового шкафа и в подогревателе посуды предметы, которые могут представлять опасность при случайном включении прибора. Не хранить в камере или в подогревателе посуды термочувствительные или огнеопасные материалы, например, чистящие средства, аэрозоли для духовок и т. п.
- Для приборов с грилем: во время приготовления блюд на гриле держать дверцу прибора закрытой. В противном случае из-за высокой температуры может пострадать панель управления и индикации либо расположенные выше встроенные шкафы.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Во время работы прибор очень сильно нагревается. В том числе нагревается и дверца прибора.
- При открывании дверцы прибора из камеры может выйти мощный поток пара и/или горячего воздуха.
- Нагретый прибор остается горячим еще долго после выключения, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем как приступить, например, к очистке, подождать, пока прибор остынет.
- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Из-за опасности воспламенения запрещается разогревать в камере масло для обжарки мяса. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя противопожарным покрывалом и держать двери и окна закрытыми.
- Нагретые продукты запрещается заливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т. п.). Опасность взрыва!
- Не оставлять прибор без присмотра в процессе сушки трав, хлеба, грибов и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- Если виден дым из-за предполагаемого возгорания прибора или в самой камере, не открывать дверцу и отключить подачу электроэнергии.
- Находящиеся в камере принадлежности нагреваются. Пользуйтесь защитными рукавицами или кухонными прихватками.

Осторожно! Опасность травмирования!

- Следить за тем, чтобы никто не брался за шарниры дверцы пальцами. Иначе при перемещении дверцы можно получить травму. Особую осторожность необходимо соблюдать в присутствии детей.

- Оставлять дверцу прибора открытой только в фиксированном положении. При открытой дверце прибора существует риск споткнуться и что-либо защемить! Не садиться и не опираться на дверцу прибора, а также не использовать ее в качестве подставки.
- Для кухонных плит: во избежание детского травматизма на них можно установить специальную защитную панель. Данное приспособление можно найти у специализированного торгового представителя.

Осторожно, опасно для жизни!

- Опасность удушья! Элементы упаковки, например пленку или пенопласт, держать подальше от детей. Детали упаковки (например, пленка, пенопласт) могут представлять опасность для детей.

Во избежание повреждения прибора

- Не хлопать сильно дверцей прибора.
- Для приборов с просматриваемыми элементами нижнего нагрева: запрещается ставить предметы прямо на нижний нагреватель.
- В приборах, в которых не просматривается нижний нагревательный элемент, запрещается использовать защитные прокладки из алюминия.
- Не используйте в камере предметы, которые могут ржаветь.
- Резание ножом или режущим кругом на противне вызывает заметные повреждения.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, дверцу прибора оставлять открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.
- При очистке следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Использовать умеренно влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или вовнутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.

2 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующее:

- ▶ Удалить из камеры упаковочный и транспортировочный материал, а также синюю защитную пленку (при наличии).
- ▶ Очистить камеру и принадлежности.
- ▶ Нажать кнопку включения.
 - Прибор включится.

Вариант 1 *

* В зависимости от версии программного обеспечения

- На дисплее последовательно появляются различные настройки пользователя (язык, время и единица измерения температуры), необходимые для работы.
- ▶ Осуществить настройки и подтвердить.
- ▶ Заполнить емкость для воды свежей холодной питьевой водой и вставить в предназначенное для нее отделение.




Для эксплуатации прибора обязательно необходимо настроить язык и время.

Версия 2 *

* В зависимости от версии программного обеспечения

- ▶ Настройка времени (см. страницу 46).
- ▶ При необходимости в настройках пользователя отрегулировать (см. страницу 46) жесткость воды.
- ▶ Заполнить емкость для воды свежей холодной питьевой водой и вставить в предназначенное для нее отделение.

Завершение первого ввода в эксплуатацию

- ▶ Пустую камеру (без решетки, противней и т. д.) нагревать в режиме работы  при температуре 180 °C около 30 минут.



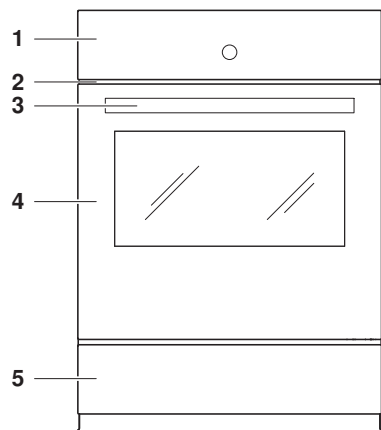
Так как может появиться запах и дым, в течение этого времени нужно хорошо проветривать помещение.



Все значения температуры в данном руководстве по эксплуатации указаны в градусах Цельсия. При настройке «Градусы Фаренгейта» (см. страницу 48) значения указываются в пересчете.

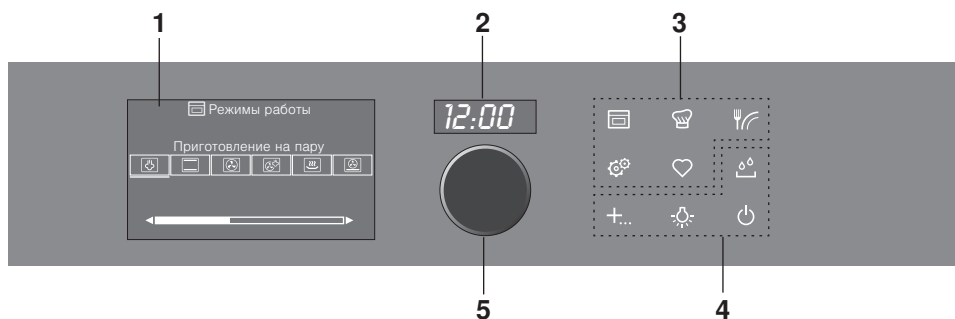
3 Описание прибора

3.1 Конструкция



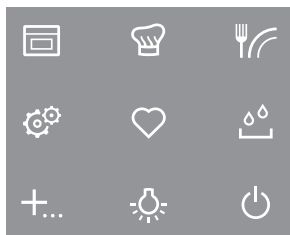
- 1 Элементы управления и индикации
 - 2 Вентиляционное отверстие
 - 3 Ручка дверцы
 - 4 Дверца прибора
 - 5 Подогреватель посуды *
- * в зависимости от модели

3.2 Элементы управления и индикации



- 1 Дисплей
- 2 Цифровой индикатор (длительность/ таймер/время)
- 3 Клавиши меню
- 4 Функциональные клавиши
- 5 Регулировочная ручка/включение прибора

Обзор сенсорных кнопок



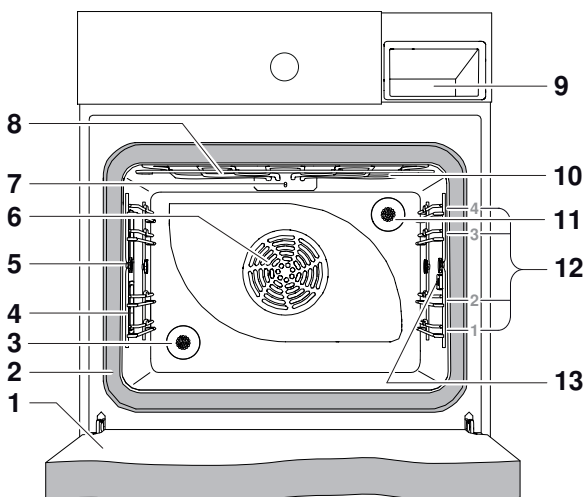
	Режимы работы
	GourmetGuide
	EasyCook
	Настройки пользователя
	Программы-фавориты
	Емкость для воды
	Специальные функции
	Подсветка камеры
	Выключение

3.3 Камера



Повреждение прибора из-за защитной прокладки или алюминиевой фольги.

Запрещается помещать на дно камеры защитную прокладку или алюминиевую фольгу.



- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 Дверца прибора | 8 Вентиляция камеры |
| 2 Уплотнение дверцы | 9 Отделение для емкости с водой |
| 3 Датчик климата | 10 Верхний нагрев |
| 4 Подсветка камеры | 11 Вход пара |
| 5 Гайка с накаткой | 12 Подставки с обозначением |
| 6 Нагнетатель горячего воздуха | 13 Гнездо для температурного зонда |
| 7 Датчик температуры | |



Элементы нижнего нагрева находятся под дном камеры.

3.4 Принадлежности



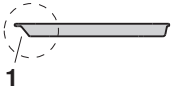
Повреждение из-за неправильного обращения!

Не выполнять резку ножами или режущими кругами на принадлежностях.

Противень с покрытием DualEmail

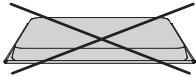


- Форма для выпечки, например для открытых пирогов, хлеба и домашнего печенья
- Поддон в сочетании с решеткой
- Если при выпечке он покрыт только частично, это может привести к его деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.
- Не предназначен для режимов работы ☼, а также для ☼ и ⚡.
- ▶ Вместо него использовать противень из нержавеющей стали.
- Не предназначен для режимов работы ☼ и ☼, если заданная температура ниже 150 °С. При частом использовании внешний вид поверхности может меняться. Однако это не влияет на функциональность.



1

- ▶ Следить, чтобы противень был вставлен в камеру скошенной стороной 1 назад.

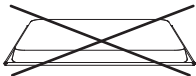


- ▶ Его разрешается использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

Противень из нержавеющей стали

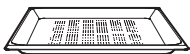


- Поддон в сочетании с решеткой и перфорированной емкостью для термообработки
- Форма для выпечки, например для выпечки «аперитив» и домашнего печенья
- Если при выпечке он покрыт только частично, это может привести к его деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.
- Нежелателен для режимов работы ☼ и ☼, если заданная температура выше 150 °С.
- Не предназначен для режимов работы ☼ и ☼.



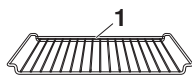
- ▶ Его разрешается использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

Емкость для термообработки, перфорированная

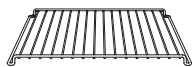


- Термообработка свежих или замороженных овощей, мяса и рыбы
- Подставка для формочек для флана, банок для стерилизации и т. д.
- Выжимание сока из ягод, фруктов и т. д.

Решетка



- Подставка для посуды для жарки и форм для выпечки
- Подставка для мяса, замороженной пиццы и т. д.
- ▶ Следить, чтобы поперечина **1** была направлена в камере назад. Благодаря этому можно легко вынимать продукт из камеры.
- Охлаждение выпечки



Температурный зонд



- Измерение температуры в продуктах



Предлагаемые значения температуры сердцевины приводятся в «EasyCook».



Не подходит для температур выше 230 °С. Расстояние между температурным зондом и верхом камеры должно составлять мин. 5 см.

Дополнительные принадлежности



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

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

3.5 Подогрев тарелок

- ▶ Если прибор выключен: нажать регулировочную ручку.
- ▶ Вставить решетку в подставку 1 и поместить на нее посуду.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку **+**...
- ▶ Выбрать .
- ▶ Настроить необходимую длительность.



Установить длительность минимум на 1 час.

- ▶ При необходимости установить время завершения работы.
- ▶ Выбрав **▶**, включить «Подогрев тарелок».
 - По истечении установленного времени режим «Подогрев тарелок» выключается автоматически.

4 Режимы работы

4.1 Обзор режимов работы

Ниже описываются все режимы работы и быстрого нагрева.

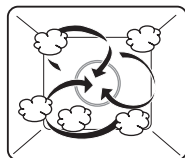


Соблюдать указания, приведенные в разделе «Полезные советы» (см. страницу 43) и в «EasyCook».

4.2 Приготовление на пару



Температурный диапазон	30–100 °C
Предлагаемое значение	100 °C
Подставка	1–4



Камера нагревается одновременно паром и горячим воздухом. Продукт подогревается или готовится на пару.

Применение

- Приготовление овощей, риса, зерновых продуктов, бобовых, яичных блюд
- Варка мяса, птицы и рыбы без доведения до кипения
- Извлечение сока из фруктов и ягод
- Приготовление йогурта
- Уваривание



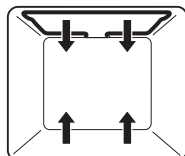
Возможно приготовление на нескольких подставках одновременно.

- ▶ Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки.

4.3 Верхний/нижний жар



Температурный диапазон	30–230 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2



Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов.

Применение

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



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

4.4 Обдув горячим воздухом





Температурный диапазон	30–230 °C
Предлагаемое значение	180 °C
Подставка	2 или 1 + 3



Воздух в камере нагревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует.

Применение

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

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

4.5 Горячий воздух с паром



Температурный диапазон 80–230 °С

Предлагаемое значение 180 °С

Подставка 2 или 1 + 3




Воздух в камере нагревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует. Благодаря конденсации пара энергия передается блюду эффективнее, чем во время приготовления с использованием горячего воздуха, что ускоряет процесс приготовления.





При температуре более 100 °С пар невидим.

Применение

- Выпечка из слоеного и дрожжевого теста, хлеб, плетенка
- Запеканка, гратен
- Мясо
- Замороженные и готовые продукты

 Особенно подходит для приготовления замороженных продуктов с незначительным количеством жира, таких как печеный картофель или яичный рулет.

Функцию увлажнения можно включать и выключать во время работы прибора.

- ▶ Включить режим работы.
- ▶ Для отключения подачи пара в настройках режима выбрать «Выключить увлажнение» .
- Символ  гаснет.
- ▶ Для включения подачи пара выбрать  «Включить увлажнение».
- Загорается символ .

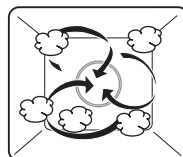
4.6 Разогревание



Температурный диапазон 80–200 °С

Предлагаемое значение 120 °С

Подставка 1–4



Камера нагревается паром и горячим воздухом. Продукт бережно подогревается и не пересыхает.

Применение

- Разогрев предварительно приготовленных блюд и готовых продуктов

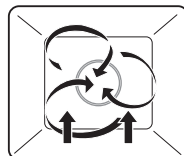


Возможно разогревание на нескольких подставках одновременно.

4.7 Программа PizzaPlus



Температурный диапазон	30–230 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2



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

Применение

- Пицца
- Открытый пирог и киш

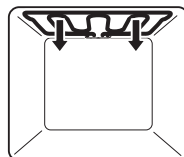


Для получения особенно хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести без бумаги для выпечки.

4.8 Гриль



Температурный диапазон	4 уровней
Предлагаемое значение	Уровень 3
Подставка	3 или 4



Нагрев осуществляется с помощью нагревательного элемента гриля.

Применение

- Плоские продукты для гриля, например стейки, отбивные котлеты, части цыпленка, рыба и колбаски
- Запекание до образования корочки
- Тост
- ▶ Продукты для гриля положить прямо на решетку.
- ▶ Противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

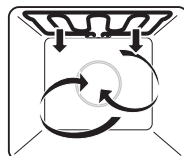


Для получения оптимального результата предварительно нагреть камеру в течение 3 минут, прежде чем поместить в нее продукт.

4.9 Гриль-циркуляция воздуха



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



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

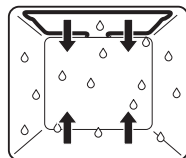
Применение

- Подходит для приготовления целого цыпленка
- Высокие продукты для гриля
- ▶ Продукты для приготовления на гриле можно помещать в фарфоровую или стеклянную форму или класть непосредственно на решетку.
- ▶ Противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

4.10 Верхний/нижний нагрев влажный



Температурный диапазон	30–230 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Подставка	2



Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов. Из камеры выводится минимальное количество возникающего пара. Влажность продуктов сохраняется.

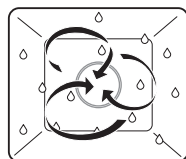
Применение

- Хлеб, плетенка, запекание и гратен на одной подставке
- Низкотемпературная термообработка

4.11 Обдув влажным воздухом



Температурный диапазон	30–230 °C
Предлагаемое значение	180 °C
Подставка	2 или 1 + 3




Воздух в камере нагревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует. Из камеры выводится минимальное количество возникающего пара. Влажность продуктов сохраняется.

Применение

- Выпечка одновременно на двух подставках
- Одновременное выпекание изделий из дрожжевого теста и хлеба на двух подставках
- Запеканки и гратен

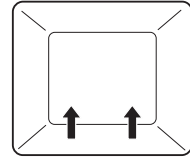


Выбрать температуру приibl. на 20 °C ниже, чем в режиме , поскольку передача тепла происходит более эффективно.

4.12 Нижний жар



Температурный диапазон	6 уровней
Предлагаемое значение	Уровень 3
Подставка	2 (или 1)



Нагрев осуществляется с помощью нижних нагревательных элементов.




Применение





- Пропекание нижней корочки пирога
- Уваривание



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

4.13 Быстрый нагрев

Для быстрого нагрева  в камере используется горячий воздух и нижний жар, что способствует сокращению длительности предварительного нагрева. Быстрый нагрев возможен в следующих режимах работы:  и .

- ▶ Выбрать необходимый режим работы и выполнить настройки.
- ▶ Для запуска режима работы выбрать .
- ▶ В настройках режима работы выбрать  «Включить быстрый нагрев».
 - Над  горит символ .

Как только раздастся звуковой сигнал:

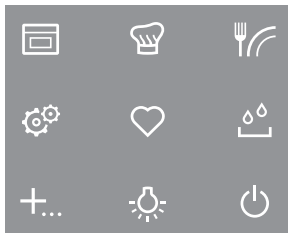
- продукт можно поместить внутрь.










5 Управление

Выбор различных главных меню и функций осуществляется посредством нажатия соответствующей сенсорной кнопки. Выбранные сенсорные кнопки и функции горят белым светом, остальные функции, которые можно выбрать, — оранжевым.

Настройки и функции, которые выбрать или изменить нельзя, в разных меню выделены серым цветом.

Существуют следующие сенсорные кнопки с соответствующими меню и функциями:



	Режимы работы
	GourmetGuide
	EasyCook
	Настройки пользователя
	Программы-фавориты
	Емкость для воды
	Специальные функции
	Подсветка камеры
	Выключение


Функции регулировочной ручки

- Нажатие
- Включение прибора
 - Выбор/открытие подменю, настроек и т. д.
 - Подтверждение/закрывание сообщения
 - Активация/деактивация настройки пользователя
- Вращение
- Навигация в подменю
 - Изменение/установка значения, настроек пользователя

5.1 Заполнение емкости для воды



Не использовать деминерализованную (отфильтрованную) или дистиллированную воду.

- ▶ Если прибор выключен, сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- Емкость для воды выталкивается, если активирована.
- ▶ Для заполнения достать емкость.
- ▶ Заполнить емкость свежей, холодной питьевой водой и закрыть крышкой.
- ▶ Вставить заполненную емкость для воды в предусмотренное для нее отделение.


Долив воды

Содержимого емкости для воды хватает в нормальном случае для одной термообработки.

Если на дисплее высвечивается «Долить воды»:

- Емкость для воды выталкивается, если активирована.
- Текущий режим работы или программа останавливается из-за нехватки воды.
- ▶ Заполнить емкость для воды, установить на место.
- Выполнение программы продолжается


Если на дисплее высвечивается «Налить воды»:

- Емкость для воды не выталкивается.
- Текущий режим работы или программа продолжает выполняться.
- ▶ Для закрытия сообщения выбрать .

Если нужно долить воду:

- ▶ В емкость долить максимум 0,5 л воды, иначе по окончании работы вода может выбежать.

5.2 Выбор режима работы и запуск

- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Если на приборе открыто другое меню: нажать сенсорную кнопку .
- На дисплее появляется перечень режимов работы для выбора.
- ▶ Выбрать режим работы.
- На дисплее появляются настройки режима работы; над температурой высвечивается предлагаемое значение.
- ▶ В зависимости от потребности настроить значения длительности, окончания, температуры или температурного интервала, целевой температуры и подтвердить их.

Tip and go

После того как для режима работы будут установлены все необходимые настройки, на дисплее в течение 20 секунд будет высвечиваться бегущая индикаторная полоса. Если в это время не будут осуществляться другие настройки, режим запустится автоматически. Если какая-либо из настроек изменяется, функция «Tip and go» запустится заново.



В настройках пользователя можно изменить (см. страницу 47) длительность функции «Tip and go» или отключить ее.

- ▶ Чтобы режим работы запустить сразу, без Tip and go, выбрать ▶.
 - На дисплее и цифровом индикаторе отображается текущее остаточное время (если настроено).



Установленный режим работы не может быть изменен после запуска.



Для приборов без ручек: Во время работы и до самого ее окончания ручка остается в выдвинутом положении. Она задвигается только после того, как прибор достаточно остынет.

Обзор дисплея

The screenshot shows a control panel with the following elements and callouts:

- 1: Points to the bottom row of icons (fan, temperature, mode, etc.).
- 2: Points to the 'Настроить температуру' (Set temperature) label.
- 3: Points to the top row of icons (fan, temperature, mode, etc.).
- 4: Points to the 'Обдув горячим воздухом' (Blow with hot air) label.
- 5: Points to the numerical values '58', '180', '1h20', and '12:40'.
- 6: Points to the right-pointing arrow icon.

- 1 Настройки режима работы
- 2 Текущее положение регулировочной ручки/выбранная настройка
- 3 Tip and go
- 4 Режим работы с символом
- 5 Установленные значения/предлагаемые значения
- 6 Символы для настроек

5.3 Контроль и изменение настроек

- ▶ Выбрать символ нужной настройки.
- ▶ Чтобы изменить значение, повернуть регулировочную ручку вправо или влево.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки подтвердить настройку.
 - На дисплее появляются настройки режима работы.
 - Над соответствующим символом отображается измененное значение.



Время окончания режима можно изменить только в течение первых 60 секунд работы.

5.4 Настройка длительности

По истечении установленного времени выбранный режим работы автоматически отключается.

- ▶ Выбрать нужный режим работы.
- ▶ В настройках режима работы выбрать I→I.
- ▶ Установить нужную длительность — макс. 9 ч 59 мин — и подтвердить.
 - В настройках режима работы указывается длительность, а рядом — рассчитанное время окончания режима.
 - Окончание работы/истечение (см. страницу 25) времени

5.5 Настройка отсрочки старта/окончания работы

Функция отсрочки старта активна, если при выбранном режиме работы установлена длительность и дополнительно — время окончания работы.

В нужное время прибор автоматически включится и снова выключится.

Если используется температурный зонд, необходимо установить предполагаемую длительность. Ориентировочные значения приведены в «EasyCook». Прибор включается с задержкой и выключается по достижении установленной температуры. В зависимости от предполагаемой длительности это может быть немного раньше или позже установленного времени окончания работы.




Не оставлять скоропортящиеся продукты без охлаждения.


Перед настройкой отсрочки старта

- ▶ Поставить продукт в камеру.
- ▶ Выбрать нужный режим работы.
- ▶ Настроить температуру.
- ▶ Настроить длительность.

Настройка отсрочки старта

- ▶ В настройках режима работы выбрать →1.
 - Высвечивается текущее время окончания работы, рассчитанное на основании длительности.
- ▶ Настроить и подтвердить необходимое время окончания работы.
 - На дисплее высвечивается время, оставшееся до запуска режима.
 - Через 3 минуты дисплей погаснет, сенсорная кнопка  будет гореть белым светом. Снова активировать дисплей можно в любое время путем нажатия регулировочной ручки.
 - Перед автоматическим запуском режима прибор до 3 минут остается выключенным.
- ▶ Контроль и изменение (см. страницу 21) настроек.

Пример

- ▶ Выбрать режим работы  и 180 °С.
- ▶ В 8:00 установить длительность — 1 ч 15 мин.
- ▶ Время окончания работы установить на 11:30.
 - Прибор автоматически включится в 10:15 и выключится в 11:30.

5.6 Температура сердцевины



Использовать только температурный зонд из комплекта поставки.

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

С помощью температурного зонда измеряется температура в середине продукта (так называемая **температура сердцевины**). Как только продукт достигнет **необходимой температуры** (температуры сердцевины, которую продукт должен иметь по окончании термообработки), режим работы отключается автоматически. Температуру сердцевины можно также измерить без отключения режима работы.



Для правильного измерения температуры сердцевины температурный зонд по возможности необходимо вставить в блюдо полностью и как можно ближе к центру.

Оптимальная необходимая температура зависит от куска мяса и степени готовности.

Учитывать данные о необходимой температуре, содержащиеся в «EasyCook».

Настройка

- ▶ Выбрать необходимый режим работы и установить температуру.
- ▶ В настройках режима работы выбрать $\Lambda^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Настроить и подтвердить необходимую температуру.
- ▶ Для запуска работы выбрать ►.



Процесс работы может быть запущен только в том случае, если в продукт вставлен температурный зонд.

- ▶ Контроль и изменение настроек (см. страницу 21).
 - Во время приготовления текущая температура сердцевины отображается в верхней части дисплея.
 - Заданная необходимая температура отображается над $\Lambda^{\circ}\text{C}$.
 - По достижении необходимой температуры работа автоматически завершается, см. также Окончание работы (см. страницу 25).






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

Измерение температуры сердцевины



Если необходимо только измерить температуру сердцевины, но работа по достижении необходимой температуры не должна быть окончена, действовать следующим образом:

- ▶ Выбрать необходимый режим работы, установить температуру и, при необходимости, длительность работы.
- ▶ Вставить температурный зонд.
- ▶ Включить режим работы.
 - Во время приготовления текущая температура сердцевины отображается в верхней части дисплея.

5.7 Прерывание/преждевременное завершение режима работы

- ▶ В настройках выбрать режим работы ■ или нажать сенсорную кнопку .
 - Раздается звуковой сигнал.
 - Установленный режим работы прерывается.
 - На дисплее высвечивается: « Остаточное тепло» и, например: « обдув горячим воздухом прерван».
 - Если вставлен температурный зонд, отображается температура сердцевины. *

* В зависимости от версии программного обеспечения

- ▶ Если необходимо запустить новый режим работы, нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Если необходимо выключить прибор, нажать сенсорную кнопку .

5.8 Изменение режима работы

Если еще не включен никакой режим работы:

- ▶ В настройках текущего режима работы выбрать ↶.
- Отображается меню режимов работы.

Если режим работы включен:

- ▶ Выбрать ■ или нажать на сенсорную кнопку ⏻.
- Установленный режим работы прерывается.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку ☑ и выбрать новый режим работы.

5.9 Таймер

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

Настройка и запуск таймера

- ▶ Нажать сенсорную кнопку +...
- ▶ Выбрать ⏲.
- На дисплее появляется предлагаемое значение «10 мин».
- ▶ Повернуть регулировочную ручку и установить нужную длительность.
- На дисплее появляются значения длительности и времени окончания по таймеру.

Настройка выполняется:

- до 10 минут — с шагом 10 секунд, например, 9 мин 50 с;
- более 10 минут — с шагом 1 минута, например, 1 ч 12 мин;
- более 10 часов — с шагом 1 час, например, 18 ч.

Максимальное время установки таймера составляет 99 ч.

- ▶ Подтвердить нажатием регулировочной ручки.
- Таймер включается.
- Если не запущен режим работы с заданной длительностью, на цифровом индикаторе отображается текущее остаточное время таймера.
- Сенсорная кнопка +... горит белым светом.
- Если перед настройкой таймера на приборе открыто другое меню, например, режимов работы: высвечивается меню или выбранное в нем подменю, например, текущий режим работы.
- Если на приборе не было открыто другое меню: дисплей черный.

Контроль и изменение




- ▶ Нажать сенсорную кнопку +...
- ▶ Выбрать ⏲.
- На дисплее отображается текущее остаточное время.
- ▶ Вращением регулировочной ручки уменьшить или увеличить длительность.
- ▶ Подтвердить уменьшение/увеличение.

Завершение времени таймера

По истечении установленного времени:



- раздается звуковой сигнал;
- на дисплее высвечивается «Время таймера истекло».
- ▶ Для закрытия сообщения выбрать ✓.

Преждевременное выключение таймера

- ▶ Нажать сенсорную кнопку **+**...
 - ▶ Выбрать .
 - На дисплее отображается текущее остаточное время.
 - ▶ Вращением регулировочной ручки установить таймер на 0 и подтвердить.
- Или, если таймер является единственной активной функцией,
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- Или, если необходимо выключить прибор,
- ▶ 2 раз нажать сенсорную кнопку .


5.10 Завершение работы

По истечении установленного времени или в случае использования температурного зонда – при достижении заданной целевой температуры:

- выбранный режим работы автоматически выключается;
- раздается звуковой сигнал;
- на дисплее отображаются три опции для выбора:
 - выбрать  для выбора нового режима работы
 - выбрать **I→**: для продления времени работы
 - выбрать  для выключения прибора.
 - прибор автоматически выключается через 3 минуты без дополнительного вмешательства.



Время выключения можно отрегулировать (см. страницу 45) в индивидуальном порядке.


- До тех пор, пока температура составляет более 80 °С, на дисплее отображается « Остаточное тепло».
- Если вставлен температурный зонд, отображается температура сердцевины. *



Остаточное тепло позволяет еще некоторое время поддерживать блюда в горячем состоянии. Как только температура опускается ниже 80 °С, все индикаторы выключаются. Если температурный зонд в этот момент еще вставлен, индикаторы выключатся только при его извлечении. *
Охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

* В зависимости от версии программного обеспечения



В приборах без ручек индикаторы и сенсорные кнопки гаснут только тогда, когда ручка может быть убрана. « Остаточное тепло» отображается, даже если температура остаточного тепла опустится ниже 80 °С.

Во всех режимах работы с использованием пара в конце процесса может происходить редуцирование пара. При этом в течение 1 минуты пар дозированно выпускается из камеры в атмосферу. Этим предотвращается интенсивный выход пара при открытии дверцы прибора. Однако ее можно открыть в любое время.

Вынимание продукта





Опасность получения ожогов!

При открывании дверцы прибора из камеры может выходить горячий пар или горячий воздух.


Принадлежности нагреваются. Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными прихватками.

- ▶ Вынуть готовый продукт из камеры.
- ▶ Полностью удалить остатки конденсата и продуктов из камеры после каждой термообработки с использованием пара.
- ▶ Для предотвращения образования ржавчины и неприятных запахов вытирать остатки влаги и загрязнения мягкой тканью.
- ▶ Дверцу прибора следует оставлять открытой в фиксированном положении до тех пор, пока камера не остынет и не высохнет.



5.11 Выключение прибора

- ▶ Нажать сенсорную кнопку 
 - Раздается звуковой сигнал.
 - Текущий режим работы или программа завершается, а таймер, освещение камеры или функция подогрева тарелок продолжают работать (если они включены).
 - На дисплее отображается « Остаточное тепло».
 - Если вставлен температурный зонд, отображается температура сердцевины. *


* В зависимости от версии программного обеспечения

- По окончании работы во всех режимах с использованием пара на дисплее появляется сообщение: «Прибор опорожняется. Не вынимать емкость с водой.»
- ▶ Повторно нажать сенсорную кнопку 
 - Все сенсорные кнопки погаснут.
 - Выполняется процесс завершения и выключения всех функций.

Или, при завершении работы:

- ▶ На дисплее выбрать опцию 
 - Раздается звуковой сигнал.
 - Текущий режим работы или программа завершается, а таймер, освещение камеры или функция подогрева тарелок продолжают работать (если они включены).
 - На дисплее высвечивается: « Остаточное тепло».
 - Если вставлен температурный зонд, отображается температура сердцевины. *

* В зависимости от версии программного обеспечения

- ▶ Нажать сенсорную кнопку 
 - Все сенсорные кнопки погаснут.
 - Выполняется процесс завершения и выключения всех функций.



Прибор выключен, если не горит ни одна сенсорная кнопка, а дисплей темный.

Охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

5.12 Опорожнение емкости с водой




Опасность получения ожога!

Вода в емкости может быть горячей. На дисплее высвечивается: «Не вынимать емкость с водой», температура остаточной воды слишком высокая. Не вынимать емкость с водой!

В целях безопасности остатки воды откачиваются только после охлаждения до определенной температуры.

Остатки воды после выключения прибора откачиваются обратно в емкость.


На дисплее высвечивается: «Вода откачивается». После откачки воды:










- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- Емкость для воды выталкивается, если активирована.
- ▶ вынуть емкость для воды, опорожнить и высушить.
- ▶ Установить на место емкость для воды.



Повторный запуск одного из режимов работы возможен в любой момент.

6 GourmetGuide

 GourmetGuide содержит несколько программ, максимально упрощающих приготовление блюд. Можно запросить следующие программы:

 Рецепты	 Vacuisine *
 АвтоГотовка	 Wellness *
 Профессиональная выпечка	 Гигиена *
 Мягкое жарение	 Поддержка в горячем состоянии *
 Автоматическое разогревание	

* В зависимости от версии программного обеспечения



6.1 Книга кулинарных рецептов

В книге кулинарных рецептов содержатся рецепты, адаптированные к приготовлению в приборе. Они запрограммированы в приборе и автоматически запускаются после включения.

В комплект поставки прибора входит книга кулинарных рецептов, которая уже активирована в приборе.




Если прибор имеет необходимые режимы работы, можно заказать дополнительные книги рецептов (за отдельную плату), после чего активировать их в приборе.

Для вашего прибора доступны следующие книги кулинарных рецептов:

-  **Bi** Разнообразная выпечка
-  **Si** Волшебное приготовление на пару

Активирование книги кулинарных рецептов





Вместе с книгой кулинарных рецептов предоставляется пароль для активации книги в приборе. После активации рецепты отображаются в приборе.

- ▶ Если прибор выключен: нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать книгу кулинарных рецептов, которую необходимо активировать.
 - На дисплее высвечивается: «Хотите активировать книгу кулинарных рецептов?»
- ▶ Выбрать «Да».
- ▶ С помощью подсвеченной клавиатуры ввести пароль и подтвердить .
 - Книга кулинарных рецептов теперь активна.

Запуск рецепта




Для рецептов без разогрева положить продукт в холодную камеру.

- ▶ Если прибор выключен: нажать регулировочную ручку.
- ▶ Заполнить емкость для воды свежей холодной питьевой водой и вставить в предназначенное для нее отделение.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать необходимую книгу рецептов или  «Собственные рецепты».
- ▶ Для возможности выбора рецептов выбрать .
- ▶ Выбрать рецепт.
 - На дисплее появляются настройки рецепта.
- ▶ При необходимости настроить время завершения или отсрочку старта.




Для рецептов из книги рецептов отсрочка старта возможна только в том случае, если не требуется предварительного нагрева камеры и перемешивания или поворачивания продукта во время приготовления.

- ▶ Для запуска рецепта выбрать .
- Рецепт запускается.
- На дисплее отображается текущий шаг рецепта, текущее остаточное время шага, а также общее время приготовления по рецепту.
- На цифровом индикаторе отображается текущее остаточное время текущего шага рецепта.


Во время выполнения рецепта

Во время выполнения рецепта может понадобиться открывание дверцы прибора, например, чтобы повернуть продукт или полить его подливой. В таком случае процесс выполнения останавливается, и на дисплее высвечивается указание на следующее действие.

Для продолжения выполнения рецепта действовать следующим образом:

- ▶ Открыть дверцу прибора.
- ▶ Выполнить действие, например, повернуть продукт.
- ▶ Закрыть дверцу и на дисплее выбрать .
- Выполнение рецепта продолжается.




Прерывание рецепта

- ▶ В настройках рецепта выбрать .
- На дисплее высвечивается: «Прервать текущий рецепт?»
- ▶ Для прерывания рецепта выбрать «Да».
- Рецепт прерывается.

6.2 Собственные рецепты

Можно создать до 24 любых собственных рецептов и сохранить их в памяти. Рецепт может состоять из нескольких шагов с любыми режимами работы (включая профессиональную выпечку), паузами и временем выдержки, которые автоматически выполняются после запуска. Существует возможность изменения и сохранения имеющихся рецептов.

Создание собственного рецепта

- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать .

- ▶ Для создания нового рецепта выбрать **+**.
 - На дисплее появится перечень режимов работы, включая профессиональную выпечку.
- ▶ Выбрать нужный режим работы.
- ▶ Для шага 1 установить целевую температуру, длительность, температуру или температурный интервал.



Если устанавливается только температура, то шаг длится до тех пор, пока камера не нагреется до нужной температуры.

- ▶ Для подтверждения настроек выбрать **✓**.
- ▶ Для добавления нового шага выбрать **+**.
- ▶ Для шага 2 установить режим работы, время паузы или время выдержки.



Во время промежуточного шага **↔** «Выдерживание» нагрев продолжается, и в камере поддерживается постоянная температура. Во время промежуточного шага **||** «Пауза» нагрев прекращается, и температура снижается.

После шага выдерживания или паузы можно настроить разогрев.

- ▶ Для сохранения настроек выбрать **✓**.
 - На дисплее появляется обзор настроенных шагов.
- ▶ Таким же образом настроить дальнейшие шаги. Рецепт может состоять в общем из 9 шагов.
- ▶ Для сохранения рецепта выбрать **↵**.
 - На дисплее появляется обзор имеющихся ячеек памяти.
- ▶ Выбрать необходимую (свободную) ячейку памяти и подтвердить.
- ▶ С помощью подсвеченной клавиатуры ввести название рецепта и подтвердить **✓**.
 - Рецепт теперь сохранен.
 - На дисплее высвечивается: «Хотите приготовить по рецепту?» Если нет, то выполняется переход в главное меню рецептов.

Длительность шага

Длительность шага зависит от того, настроены ли значения целевой температуры, длительности, температуры или температурного интервала. Если настроены несколько значений, например длительность и температура, то для длительности шага решающим является только одно из них.


В следующей таблице представлены приоритеты в порядке убывания:

	Настройка
1	Необходимая температура
2	Длительность
3	Температура/температурный интервал

Прерывание ввода/изменения рецепта

- ▶ В обзоре настроенных шагов выбрать **↶**.
 - На дисплее высвечивается: «Действительно хотите прервать ввод рецепта?»
- ▶ Для прерывания ввода рецепта выбрать «Да».
 - На дисплее появляется меню собственных рецептов или меню книги кулинарных рецептов, если был изменен рецепт из книги рецептов.



Преждевременное завершение шага

Возможно только в режиме  «Собственные рецепты». Если во время выполнения рецепта обнаружится, что продукт или камера уже готова к следующему шагу рецепта, несмотря на то, что выполнение текущего шага еще полностью не завершено, выполнение шага можно завершить преждевременно.


- ▶ В настройках режима работы выбрать символ целевой температуры, длительности, температуры или температурного интервала. При этом необходимо учитывать приоритеты для длительности шага, описанные в разделе «Длительность шага».
- ▶ Отображаемое значение установить на 0 или уменьшать до тех пор, пока оно не будет меньше текущего измеренного значения.
- ▶ Подтвердить нажатием регулировочной ручки.
 - Шаг завершается.
 - Если это был последний шаг, то завершается также выполнение рецепта.
 - Если это был не последний шаг, то запускается выполнение следующего шага.

Изменение рецепта

Любой рецепт — как из книги рецептов, так и собственный рецепт, — можно копировать и изменять.

- ▶ Выбрать необходимую книгу кулинарных рецептов или .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать рецепт.
 - На дисплее появляется обзор шагов рецепта.


Изменение шага

- ▶ Выбрать шаг, который будет изменен.
- ▶ осуществить настройки и подтвердить с помощью .



Добавление шага

- ▶ Выбрать .
- ▶ осуществить настройки и подтвердить с помощью .

Удаление шага


- ▶ Выбрать .
 - На дисплее появляется обзор шагов рецепта.
- ▶ Выбрать шаг.
 - На дисплее высвечивается: «Хотите удалить этот шаг?»
- ▶ Для удаления шага выбрать «Да».
 - Шаг удаляется.

Сохранение измененного рецепта

- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать ячейку памяти, ввести название рецепта и подтвердить с помощью .
 - Измененный рецепт теперь сохранен.



Уже занятая ячейка памяти может быть перезаписана.

При изменении рецепты из книги кулинарных рецептов сохраняются не в книге рецептов, а в  «Собственные рецепты». Первоначальный рецепт остается в соответствующей книге кулинарных рецептов.

Удаление собственного рецепта

Можно удалить любой рецепт из раздела ☞ «Собственные рецепты».

- ▶ Выбрать ☞ «Собственные рецепты».
- ▶ Выбрать ☞.
- ▶ Выбрать рецепт, который будет удален.
 - На дисплее высвечивается: «Хотите удалить этот рецепт?»
- ▶ Для удаления рецепта выбрать «Да».
 - Рецепт удаляется.

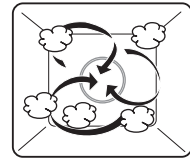
6.3 Vacuisine *

* В зависимости от версии программного обеспечения

С помощью ☞ технологии приготовления Vacuisine можно приготовить мясо, рыбу, овощи и фрукты по технологии Sous-vide. Продукты в вакуумной упаковке бережно готовятся на пару. С помощью температурного зонда можно контролировать температуру сердцевины. При этом температурой сердцевины будет считаться температура, заданная в камере. Это обеспечивает одинаковую степень готовности продуктов.



Температурный диапазон	30–95 °C
Предлагаемое значение	60 °C
Подставка	1–4
Максимальное рекомендованное время приготовления	48 часов



Камера нагревается одновременно паром и горячим воздухом. Продукт подогревается или готовится на пару.

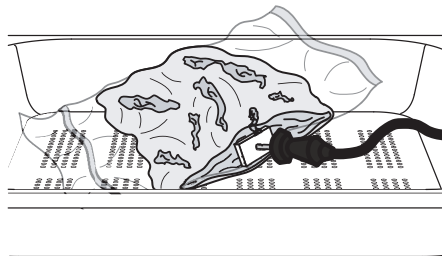
Указания для достижения оптимального результата

- Использовать только свежие продукты. В первую очередь, это касается мяса и рыбы. Продукты, которые перед этим хранились дольше положенного срока, имеют повышенное содержание микроорганизмов и не предназначены для приготовления по технологии Vacuisine.
- Качество мяса: для технологии приготовления Vacuisine одинаково хорошо подходят как куски постного мяса (например, филе), так и куски жилистого мяса с большим количеством соединительных тканей (например, закуска, свиная грудинка).

Подготовка продуктов

- Вакуумирование продуктов (см. указания в инструкции по эксплуатации ящика с функцией вакуумирования, домашнюю страницу или брошюру с рецептами).
- Если вы хотите контролировать температуру сердцевины мяса с помощью температурного зонда, необходимо закупорить область входного отверстия зонда (в вакуумном пакете), используя уплотнительную подушку (см. страницу 59). Таким образом в пакете сохранится вакуум.

- ▶ Наклеить уплотнительную подушку на чистый и сухой вакуумный пакет с продуктом.
- ▶ Вставить температурный зонд в мясо через уплотнительную подушку и пакет. Конец зонда должен находиться в середине самой толстой части.



Выбор и запуск Vacuisine

- ▶ Вставить перфорированную емкость для термообработки и положить на нее продукт в вакуумной упаковке.






Следите за тем, чтобы пакеты лежали рядом, а не друг на друге: таким образом пар равномерно распределяется по продуктам.



Наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.



Если желаемое время приготовления пищи составляет больше 10 часов, под перфорированную форму следует подставить противень из нержавеющей стали.

- ▶ При необходимости вставить температурный зонд в прибор.
- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выполнить требуемые настройки.
- ▶ Если время приготовления пищи составляет от 10 до 48 часов, для контроля времени обязательно использовать таймер (см. страницу 24). Программа Vacuisine работает до тех пор, пока не будет выключена вручную. С помощью таймера можно контролировать время приготовления пищи.
- ▶ Для запуска Vacuisine выбрать .



В программе Vacuisine температурный зонд служит только для контроля температуры сердцевины. Температуру сердцевины нельзя настроить. После вставки температурного зонда раздастся звуковой сигнал о том, что температура в куске мяса стала приблизительно такой же, как в камере.


Контроль температуры сердцевины с использованием температурного зонда

- ▶ Если температура сердцевины достигнет уровня температуры в камере:
 - раздастся звуковой сигнал;
 - на дисплее появится сообщение «Продукт достиг температуры сердцевины.»;
 - мясо готово. Работа не прерывается;
 - мясо можно оставить в приборе еще максимум на час.


- ▶ Если по недосмотру установленное время (не таймер!) будет слишком коротким и закончится прежде, чем будет достигнута температура сердцевины:
 - работа не прерывается;
 - раздается звуковой сигнал;
 - на дисплее появится сообщение «Продукт еще не достиг температуры сердцевины. Продолжение работы.».

6.4 АвтоГотовка

Режим **А** «АвтоГотовка» содержит программы для различных групп продуктов. Распознаются размер и форма блюда, после чего длительность обработки и условия в камере настраиваются автоматически. Режим **А** «АвтоГотовка» подходит для следующих продуктов и блюд.

 Выпечка «аперитив» свежая

* Пицца замороженная (БЗ) *

* Выпечка «аперитив», замороженная (БЗ) *

 Пирог


 Гратен


 Хлеб

 Суфле

 Плетенка

 Печеный картофель

 Изделия из дрожжевого теста с начинкой

* Предварительно обжаренные во фритюре быстрозамороженные продукты (БЗ) *

 Пирог




 Тушеное мясо


 Маффины/открытый пирог

 Пицца свежая

* В зависимости от версии программного обеспечения


Степень подрумянивания

Для выбранных групп продуктов степень подрумянивания можно индивидуально регулировать, установив  «слабое подрумянивание»,  «среднее подрумянивание» или  «сильное подрумянивание».

 При обработке замороженных продуктов необходимо вместо степени подрумянивания выбирать приблизительную длительность, указанную на упаковке. Замороженные продукты подвергаются разной предварительной обработке.


Длительность

Оптимальная длительность определяется сенсорами после старта. Эффективная длительность отображается примерно через 10–15 минут.

 Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена и просушена перед запуском.

Пока определяется длительность, дверцу прибора открывать нельзя.

Разогрев

Для группы пищевых продуктов  «Открытый пирог» после запуска сначала выполняется отдельный разогрев. Помещать продукт в камеру только после завершения разогрева.


Выбор режима «АвтоГотовка» и запуск



Наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.




Отсрочка старта возможна только для программ без предварительного нагрева и подходит только для блюд, которые не должны охлаждаться или должны подойти.


- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать **А**.
- ▶ Выбрать необходимую программу.
- ▶ Выбрать степень подрумянивания или подходящее время на упаковке (для замороженных продуктов).
 - На дисплее появляются настройки режима «АвтоГотовка».
- ▶ При необходимости настроить время завершения или отсрочку старта.
- ▶ Для запуска режима «АвтоГотовка» выбрать **▶**.
 - В зависимости от выбранной программы камера предварительно нагревается.
 - Звучит сигнал и на дисплее отображается: «Положите продукт. Для продолжения выберите **✓**.».
- ▶ Поставить продукт на соответствующую подставку.
- ▶ Для подтверждения сообщения выбрать **✓**.
 - На дисплее высвечивается «**▶** определяется.».
 - На дисплее и цифровом индикаторе отображается текущее остаточное время.



Пока определяется длительность, дверцу прибора открывать нельзя. Иначе оптимальная длительность и температура будут рассчитаны неправильно.

6.5 Профессиональная выпечка

Для  профессиональной выпечки холодная камера разогревается с помощью паровой фазы (прибл. 10 минут) и автоматически следующей за ней фазы обдува горячим воздухом. Благодаря этому выпечка из дрожжевого и слоеного теста становится воздушной и на ней образуется красивая блестящая корочка. С помощью программы «Подход теста» можно дать подняться всему тесту или уже сформированным изделиям из теста при оптимальной температуре и влажности.

 Для функции «Профессиональная выпечка» есть следующие варианты применения:



Хлеб



Плетенка



слоеного теста




Подход теста






Во время паровой фазы дверцу прибора открывать нельзя. Из-за проникновения холодного воздуха этап обработки паром удлиняется, и хлеб может быть «перепарен». Это приводит к тому, что он имеет более плоскую форму.

Полезные советы

- Хлебу, булочкам или другим изделиям из дрожжевого теста после придания формы следует дать постоять ок. 15 минут, чтобы тесто поднялось. Затем положить тесто на выстланный бумагой для выпечки противень из нержавеющей стали, вставить его в холодную камеру и начать выпекание.
- Настраиваемая температура соответствует температуре этапа обдува горячим воздухом. Температура этапа обработки паром имеет фиксированную настройку.
- Для получения красивой хрустящей корочки необходимо учитывать следующее: чем меньше размер изделия, тем выше должна быть температура. Оптимальная температура при выпечке булочек обычно выше, чем для отдельного хлеба.
- Для программы  «Плетенка» рекомендуется предварительно смазать изделие яйцом.

Выбор режима профессиональной выпечки и запуск



- ▶ Вставить блюдо.
- ▶ Если прибор выключен: нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать необходимую программу.
 - На дисплее появляются настройки режима работы.
- ▶ Задать и подтвердить температуру, длительность и, при необходимости, время завершения или отсрочку старта.
- ▶ Для запуска  профессиональной выпечки выбрать ▶.




Наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.

6.6 Мягкое жарение

Принцип действия

С помощью функции  «Мягкое жарение» высококачественное мясо приготавливается бережным образом. Время завершения работы можно выбрать точно, независимо от веса и толщины куска мяса. Температура регулируется автоматически. Время приготовления можно настроить от 2,5 до 4,5 часов для режима  «Мяг. термообр.

после обжар.» или от 1,5 до 2,5 часов для режима  «Мягкое жарение с паром».

Указания для достижения оптимального результата

- Достать мясо из холодильника минимум за 30–60 мин до обработки в режиме мягкого жарения.
- Вес мяса:
 - Мягкое жарение, легкое обжаривание: 500–2000 г
 - Мягкое жарение на пару: 500–1500 г
- Температура сердцевины мяса: до 90 °С
- Толщина мяса: минимум 4 см
- Качество: нежирное мясо первого сорта

Таблица «Мягкое жарение» для режимов «Мягкое жарение с паром» и «Мягкое жарение, легкое обжаривание»

Кусок мяса	Степень готовности	Предлагаемое значение необходимой температуры, °С	
		С паром	Обжаривание
Телячье филе	с кровью	54	58
	до готовности	58	62
Телячий огузок, телячья поясничная часть	до готовности	59	63
Говяжье филе	с кровью	49	53
	до готовности	53	57
Антрекот, ростбиф	с кровью	49	53
	до готовности	53	57
Говяжий огузок	до готовности	59	63
Свиной огузок, свиная поясничная часть	до готовности	61	65
Баранья ножка	с кровью	59	63
	до готовности	63	67
Свободный выбор мяса	–	60	70

«Мягкое жарение, легкое обжаривание»

- ▶ Мясо замариновать или приправить специями.



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

- ▶ Солить мясо лишь непосредственно перед обжариванием.
- ▶ Сильно обжарить мясо со всех сторон в течение 5 минут.
- ▶ Затем уложить мясо в стеклянную или фарфоровую форму.



Если мясо должно быть обжарено только после мягкого жарения, предлагаемую необходимую температуру следует уменьшить приibl. на 3–4 °С.


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



Для правильного измерения температуры сердцевины температурный зонд по возможности необходимо вставить в блюдо полностью и как можно ближе к центру. Температура внутри мяса важна для получения оптимального результата по окончании приготовления.

- ▶ Вставить решетку в подставку 2 и поставить на нее форму.
- ▶ Вилку температурного зонда вставить в гнездо.
- ▶ Запустить (см. страницу 37) Λ^{e} «Мяг. термообр. после обжар.».

«Мягкое жарение на пару»

В режиме  «Мягкая термообработка на пару» мясо мягко запекается с использованием пара. Благодаря улучшенной передаче энергии пара возможна уменьшенная длительность приготовления, что экономит энергию. Поскольку из-за пара появляется конденсат, после процесса приготовления в форме остается больше воды, чем при режиме «Мягкая термообработка после обжарки».

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




Для правильного измерения температуры сердцевины температурный зонд по возможности необходимо вставить в блюдо полностью и как можно ближе к центру. Температура внутри мяса важна для получения оптимального результата по окончании приготовления.

- ▶ Противень из нержавеющей стали вставить в подставку 1, а перфорированную емкость для термообработки с мясом — в подставку 2.



Перфорированная емкость для термообработки способствует стеканию конденсата, предотвращая тем самым пережаривание мяса.

Полезный совет: при желании придать мясу легкий аромат уложить его на слой свежей зелени или соломы.

- ▶ Вилку температурного зонда вставить в гнездо.
- ▶ Запустить (см. страницу 37)  «Мягкая термообработка на пару».
- ▶ После мягкой термообработки слегка обжарить мясо со всех сторон в течение 4–6 минут.
- ▶ После обжаривания весь кусок мяса завернуть в фольгу, накрыть и дать постоять припл. 5 минут.
- ▶ Мясо нарезать и сразу подать на стол.





Поскольку мясо для придания красивого вида обжаривается только после мягкой термообработки, предлагаемые значения температуры должны быть на 4 °C ниже, чем при режиме «Мягкая термообработка после обжарки».

Выбор мягкого жарения и запуск





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

Необходимая температура не может быть изменена после запуска

- ▶ Если прибор выключен: нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать необходимый метод мягкого жарения.
- ▶ Выбрать необходимую породу животного.
- ▶ Выбрать необходимый вид мяса.



- ▶ Если выбор необходимого вида мяса невозможен, выбрать  «Свободный выбор мяса».

- ▶ Выбрать степень готовности (выбор невозможен в функции  «Свободный выбор мяса»).
- На дисплее появляются настройки режима работы.
- Над необходимой температурой отображается предлагаемое значение.

- ▶ При необходимости откорректировать предлагаемое значение и по желанию установить отсрочку старта.
- ▶ Для запуска мягкого жарения выбрать ▶.




Температурный зонд должен быть вставлен в продукт.

- Мягкое жарение запускается.
- На дисплее отображаются значение заданной необходимой температуры, текущей температуры сердцевины и текущего остаточного времени.
- На дисплее отображается текущее остаточное время.






Во время работы дверца прибора должна быть закрыта. Если во время мягкого жарения открыть дверцу прибора, работа прерывается и через некоторое время прекращается.


Случайное прерывание

- ▶ Если во время мягкого жарения нажать сенсорную кнопку , работа останавливается.
 - На дисплее высвечивается: «Прервать ħ?».
- ▶ Для продолжения мягкого жарения выбрать «Нет».
 - Работа будет продолжена.

Прерывание/преждевременное выключение мягкого жарения


- ▶ В настройках мягкого жарения выбрать  или нажать сенсорную кнопку .
 - На дисплее высвечивается: «Прервать ħ?».
- ▶ Выбрать «Да».
 - Работа прерывается.
- ▶ Для выключения прибора нажать сенсорную кнопку .





При случайном выборе «Да» или необходимости приготовления мяса до готовности нужно нажать сенсорную кнопку  и выбрать режим работы. Функция «Мягкое жарение» не подходит для уже зажаренного мяса.



6.7 Автоматическое разогревание

Принцип действия

С помощью режима  «Автоматическое разогревание» продукты можно подогреть без выбора режима работы, температуры и длительности. Распознаются количество и форма блюда, и длительность разогревания, а также условия в камере регулируются индивидуально и автоматически в зависимости от характеристик блюда.

Степень влажности



В режиме «Автоматическое разогревание» можно выбрать  «Влажное разогревание» или  «Разогревание до хрустящей корочки».

Степень влажности	Применение
	Продукты, которые не должны высохнуть, например, овощи, мясо, изделия из теста
	Продукты, которые после разогревания должны оставаться хрустящими, например, пицца, открытые пироги, выпечка «аперитив»

Продолжительность разогревания

Сенсоры определяют, когда продукт нагрелся.

Приблизительная продолжительность в наиболее часто используемых программах составляет:

-  «Влажное разогревание»: 10–14 минут
-  «Разогревание до хрустящей корочки»: 14–18 минут

Выбор режима автоматического разогревания и запуск







Для определения оптимальной продолжительности камера должна быть охлаждена и просушена перед запуском.

Во время этапа обработки паром запрещается открывать дверцу прибора.






Наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.

- ▶ Поместить продукты в жаропрочную посуду, поставить на решетку и вставить в холодную камеру.
- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- ▶ Выбрать степень разогревания  «Влажное» или  «До хрустящей корочки».
- ▶ При необходимости настроить время завершения или отсрочку старта.



Для расчета отсрочки старта используется предполагаемая средняя продолжительность разогревания. Поэтому разогревание может также завершиться раньше или позже.


- ▶ Для запуска выбрать .
 - Начнется запуск режима.
 - На дисплее высвечивается: «→ определяется».
 - Затем на дисплее высвечивается текущее остаточное время.



Возможность продления режима по окончании разогревания отсутствует.

6.8 Wellness *

* В зависимости от версии программного обеспечения

Режим  «Wellness» позволяет подготавливать следующие вспомогательные средства для процедур:

- Влажные салфетки
- Горячее обертывание
- Горячие камни для массажа
- Мешочки с виноградными или вишневыми косточками



Осторожно, горячо!

Перед тем как поставить нагретые предметы на другие части корпуса, сначала проверьте их температуру на ощупь.

Влажные салфетки

Перед запуском программы:

- ▶ Смочить и отжать полотенца.

- ▶ В развернутом состоянии разместить полотенца в перфорированной емкости для термообработки.
- ▶ Или скатать полотенца до нужного размера и разместить в перфорированной емкости для термообработки.

Горячее обертывание

Перед запуском программы:

- ▶ Подготовленные полотенца разложить по возможности по всей поверхности перфорированной емкости для термообработки.

Горячие камни

Перед запуском программы:

- ▶ Поместить чистые и гладкие камни в подходящую емкость и поставить емкость прямо на дно камеры.


Мешочки с виноградными или вишневыми косточками

Перед запуском программы:

- ▶ Поместить мешочки с виноградными или вишневыми косточками в подходящую емкость и поставить емкость прямо на дно камеры.

6.9 Гигиена *

* В зависимости от версии программного обеспечения

С помощью функции  «Гигиена» можно стерилизовать емкости. Доступны следующие варианты применения:

- «Стерил. бутыл. для дет. пит.» заменяет кипячение в воде.
- «Подг. пустых банок для вар.» заменяет предварительное полоскание пустых банок горячей водой.
- «Оконч. стерил. варенья» улучшает сохранность варенья.

Бутылочки для детского питания

Перед запуском программы:


- ▶ Очистить бутылочки.
- ▶ Раскрутить бутылочки и положить все компоненты в перфорированную емкость для термообработки.

После завершения программы:

- ▶ Установить бутылочки на чистое кухонное полотенце дном вверх и дать полностью высохнуть.

6.10 Поддержка в горячем состоянии *

* В зависимости от версии программного обеспечения

С помощью функции  «Поддержка в горячем состоянии» готовые блюда можно поддерживать в горячем состоянии.



Если камера уже горячая, охладить ее при открытой дверце в течение 3–4 минут перед запуском режима «Поддержка в горячем состоянии», чтобы блюда при этом не получились передержанными.

Чем дольше поддерживать блюда в горячем состоянии, тем сильнее может измениться их консистенция.

7 EasyCook

С помощью EasyCook можно просто и удобно приготовить любые продукты. После выбора группы продуктов и продукта прибор предлагает подходящие режимы работы или программы GourmetGuide, включая настройки и принадлежности.





















В одноименной брошюре, предоставляемой вместе с руководством по эксплуатации, эта же информация по настройке представлена в бумажной форме. Указанные значения температуры или температурных интервалов и длительности являются ориентировочными. Они могут отличаться в зависимости от вида и размера продукта, а также личных предпочтений.

7.1 Обзор групп продуктов

Продукты распределены по разным группам, один продукт может встречаться в нескольких группах.

Можно выбрать следующие группы продуктов:

 Овощи	 Рыба и морепродукты
 Фрукты и овощи	 Пирог и пицца
 Зелень	 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия
 Грибы	 Запеканка и гратен
 Бобовые	 Гарниры
 Зерновые	 Десерт
 Картофель	 Молочные продукты
 Мясо	 Яйца
 Птица	 Каштаны

7.2 Выбор продукта и запуск



Отсрочка старта возможна только для программ без предварительного нагрева и подходит только для блюд, которые не должны охлаждаться или должны подойти.

- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку EasyCook.
 - На дисплее появляется обзор групп продуктов.
- ▶ Выбрать группу продуктов.
- ▶ Выбрать необходимый продукт.
- ▶ При необходимости: выбрать форму продукта (целый, кусочками и т. п.).
- ▶ При необходимости: выбрать способ приготовления (термообработка, выпекание и т. д.).
- На дисплее отображается различная информация:
 - Температура
 - Продолжительность
 - Необходимость предварительного нагрева или ее отсутствие
 - Необходимые принадлежности
 - Подставка
 - Возможные советы

- ▶ Выбрать ✓.
- ▶ На дисплее появляется список настроек режима работы.
- ▶ Для запуска работы выбрать ►.



Настроенные значения можно изменить в ограниченных пределах.

8 Программы-фавориты

В качестве программ-фаворитов можно сохранить до 24 режимов работы, программ GourmetGuide и EasyCook вместе с осуществленными настройками.

8.1 Создание программ-фаворитов

- ▶ Выбрать режим работы, программу GourmetGuide или EasyCook.
- ▶ Осуществить настройки.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку ♥.
- Открывается меню программ-фаворитов.
- ▶ Выбрать ячейку памяти и подтвердить.
- ▶ С помощью подсвеченной клавиатуры ввести название программы-фаворита и подтвердить.
- Программа-фаворит сохраняется.

8.2 Выбор программы-фаворита и запуск

- ▶ Нажать сенсорную кнопку ♥.
- ▶ Выбрать необходимую программу-фаворит и выбрать «Да».
- ▶ Для запуска работы выбрать ►.
- Программа-фаворит запускается.

8.3 Изменение программы-фаворита

- ▶ Выбрать необходимую программу-фаворит.
- ▶ При необходимости откорректировать настройки.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку ♥.
- ▶ Выбрать ячейку памяти или программу-фаворит, которая должна быть заменена.
- ▶ В зависимости от этого ввести название программы-фаворита или подтвердить замену.
- Измененная программа-фаворит сохраняется.

8.4 Удаление программы-фаворита





- ▶ Если на приборе открыто другое меню: Нажать сенсорную кнопку ♥.
- ▶ Выбрать ☐.
- ▶ Выбрать программу-фаворит, которая будет удалена.
- На дисплее высвечивается: «Хотите удалить эту программу-фаворит?»
- ▶ Для удаления программы-фаворита выбрать «Да».
- Программа-фаворит удаляется.

9 Полезные советы

9.1 Результат приготовления неудовлетворительный ...

... для выпечки и жаркого


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 и увеличить продолжительность.
<ul style="list-style-type: none"> Пирог рассыпается. 	<ul style="list-style-type: none"> Сравнить настройки с «EasyCook». В следующий раз установить более низкую температуру и увеличить продолжительность. Достаточно долго месить сырое тесто и выпекать сразу после приготовления. Для бисквитного теста яичный желток/белок следует взбивать дольше до образования пены, затем аккуратно вмешать в тесто и выпекать сразу после приготовления. Учитывать информацию о количестве пекарского порошка.

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> Выпечка имеет подрумянилась неравномерно. 	<ul style="list-style-type: none"> В следующий раз установить более низкую температуру и подходящую длительность. При , ,  и  проверить, соответствуют ли выбранные подставки «EasyCook». 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 «EasyCook».



Разница в подрумянивании является нормальной. Подрумянивание будет происходить равномернее, если установить более низкую температуру.

... для разогретых блюд

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> Подогретое блюдо пересушено. 	<ul style="list-style-type: none"> В следующий раз установить более низкую температуру и уменьшить длительность. Использовать режим δ^{δ} «Автоматическое разогревание влажное».
<ul style="list-style-type: none"> Слишком много конденсата на подогретом блюде или около него. 	<ul style="list-style-type: none"> В следующий раз установить более высокую температуру и увеличить длительность. Использовать режим  «Автоматическое разогревание до хрустящей корочки».

9.2 Общие рекомендации

- Для экономии электроэнергии можно приготавливать несколько блюд одновременно, например, рис или бобовые вместе с овощами с аналогичной длительностью приготовления.
- Зерновые, например рис или пшено, и бобовые, например фасоль, можно готовить в соответствующем количестве воды непосредственно в подходящей столовой посуде.
- Столовую посуду ставить непосредственно на перфорированную емкость для термообработки или на решетку.

9.3 Экономия электроэнергии

В режимах работы  и  расходуется меньше энергии, чем в режимах  и .

- ▶ Избегать частого открывания дверцы прибора.
- ▶ Включать освещение только при необходимости.
- ▶ При приготовлении гратенов использовать остаточное тепло: начиная с продолжительности 30 минут прибор выключать за 5–10 минут до завершения режима работы.
- ▶ Разогревать камеру не дольше положенного.
- ▶ Разогревать камеру только в том случае, если от этого зависит результат приготовления или выпечки.



Наименьшего значения использования электроэнергии можно достичь, выбрав настройку пользователя «Без отображения времени». Несмотря на систему экономии EcoStandby, функции безопасности остаются в действии.

10 Настройки пользователя

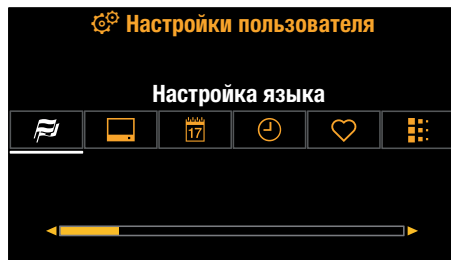
10.1 Обзор настроек пользователя

	Язык		Вспомогательные функции
	Дисплей		Температура
	Дата		Блокировка кнопок
	Время		Информация о приборе
	Оповещения		Демонстрационный режим
	Очистка прибора от накипи		Проверить параметры подключения
	Жесткость воды		Заводские настройки
	Громкость		

10.2 Регулировка настроек пользователя

- ▶ Если прибор выключен: нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .

- На дисплее появляется меню настроек пользователя:



- ▶ Выбрать необходимую настройку пользователя или подменю.
- ▶ Осуществить необходимую настройку и подтвердить нажатием регулировочной ручки.
 - На дисплее появляется главное меню настроек пользователя или соответствующее подменю.
- ▶ Для выхода из подменю в главное меню настроек пользователя выбрать ↶.
- ▶ Для выхода из настроек пользователя нажать другую сенсорную кнопку или сенсорную кнопку ⏻.



После сбоя в электроснабжении все настройки пользователя сохраняются.

10.3 Язык

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

10.4 Дисплей

Яркость

Яркость дисплея можно менять.

Фоновые картинки

Отображение фоновых картинок можно включать и выключать. Если функция отображения фоновых картинок активирована, то в зависимости от меню на дисплее отображаются различные фоновые картинки.

Экран запуска *

* В зависимости от версии программного обеспечения

С помощью этой настройки можно установить меню, которое будет высвечиваться на дисплее при запуске прибора. Можно выбрать следующие меню:

- Режимы работы (заводские настройки)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Программы-фавориты

Время выключения прибора

Если не используется никакой режим работы, а прибор включен, он автоматически выключается через определенное время без вмешательства пользователя. Пример: по завершении режима работы.




Время выключения прибора может быть настроено в диапазоне от 3 до 30 минут; заводская настройка — 15 минут.

10.5 Дата

Возможность вызова и изменения даты.

10.6 Часы

Имеются следующие функции часов:

-  Время
- **12/24** Формат времени
-  Индикация времени суток
-  Синхронизация с сетью

Формат времени

Индикацию времени можно настроить в 24-часовом или в американском 12-часовом (а. м./р. м.) формате.

Индикация времени суток

При настройке «Высвечивание времени» (заводская настройка) время отображается с минимальной яркостью в диапазоне от 00:00 ч до 06:00 ч (24-часовой формат) и в диапазоне от 12:00 ч до 06:00 ч (12-часовой формат).

При настройке «Без отображения времени» экран на выключенном приборе остается темным.



Наименьшего значения потребления электроэнергии можно достичь, выбрав настройку «Без отображения времени». Несмотря на систему экономии EcoStandby, функции безопасности остаются в действии.

Синхронизация с сетью

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

10.7 Оповещения

Звуковые сигналы и указательные сообщения можно выключить или заблокировать. Важные звуковые сигналы (напр., таймер, окончание режима работы и выключение прибора) невозможно отключить или заблокировать.

10.8 Очистка прибора от накипи

С помощью этой функции можно очистить прибор от накипи или запросить оставшееся время работы до следующей очистки от накипи.

См. Очистка от накипи (см. страницу 51).

10.9 Жесткость воды

Прибор оснащен системой, которая автоматически показывает, когда нужно выполнять очистку от накипи. Эту систему можно еще больше оптимизировать для домов с мягкой водой (в т. ч. посредством установки для снижения жесткости воды) и водой средней жесткости, установив подходящий диапазон значений жесткости воды в настройках пользователя.

Имеется три диапазона настройки жесткости воды:

Диапазон	Жесткость воды [°fH]	Жесткость воды [°dH]	Жесткость воды [°eH]
▪ жесткая	36–50	21–28	26–35
▪ средняя	16–35	9–20	12–25
▪ мягкая	1–15	1–8	1–11

10.10 Громкость

Можно настроить два различных уровня громкости звукового сигнала или совсем отключить сигнал.





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

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


10.11 Вспомогательные функции

Освещение

При настройке «Автоматически» включается освещение камеры:

- за 3 минуты до начала процесса приготовления, например, при выполнении автоматической программы или в режиме работы с заданной длительностью;
- если режим работы завершается преждевременно, то есть прерывается (посредством  или нажатия сенсорной кнопки 
- при открывании дверцы прибора.



Освещение можно включить и выключить в любой момент нажатием сенсорной кнопки .

Если освещение не выключается, оно гаснет не позднее чем через 5 минут для экономии электроэнергии.

Автоматика ручки дверцы

Действительно только для приборов без ручки.

При включенной автоматике ручки дверцы (заводская настройка) ручка дверцы выдвигается автоматически, например, при настройке или окончании режима работы. После этого ручка автоматически втягивается.

При включенной автоматике ручки дверцы ручка постоянно остается выдвинутой.



Быстрый нагрев


При настройке «Автоматически» функция быстрого нагрева всегда автоматически подключается тогда, когда это возможно.

Емкость для воды

При настройке «автоматически» емкость для воды выдвигается автоматически, если она пуста.

Tip and go

Функция  Tip and go обозначает интервал, по истечении которого автоматически запускается режим работы/программа, если имеются или осуществлены все необходимые настройки. При выполнении настроек отсчет времени начинается заново. Функцию  Tip and go можно включить или выключить.

При активной функции  Tip and go возможен выбор значений от 10 секунд до 1 минуты; заводская настройка — 20 секунд.

10.12 Температура

Единица измерения температуры

Температура может отображаться в «°C» или «°F».

- °C: градус Цельсия
- °F: градус Фаренгейта

Заданное значение для мягкого жарения

Заданным значением для мягкого жарения является автоматически устанавливаемая необходимая температура. С помощью этой настройки пользователя она может быть увеличена или уменьшена максимум на 4 °C; в данном случае настройка будет распространяться на все мясо.

Пример: В режиме «Мягкое жарение, легкое обжаривание» при увеличении заданного значения на 2 °C говяжье филе «до готовности» автоматически будет подвергаться термообработке до необходимой температуры 59 °C вместо 57 °C.

10.13 Блокировка клавиш

Для предотвращения случайного включения прибора детьми служит функция блокировки кнопок.

Если функция блокировки кнопок включена, то прибор можно эксплуатировать только после ввода кода. Во время разблокировки код отображается в обратной последовательности.



Функция блокировки кнопок активируется через 3 минуты после выключения прибора.

10.14 Информация о приборе

В разделе  «Информация о приборе» можно найти следующие данные:

- Артикульный и серийный номера Вашего прибора
- Версии программного обеспечения Вашего прибора, а также используемые на данный момент сигналы и фоновые картинки (в зависимости от модели)
- Эксплуатационные данные:
 - количество уже выполненных очисток от накипи;
 - дата и время последней очистки от накипи;
 - предыдущее время работы с использованием пара.

10.15 Демонстрационный режим

В демонстрационном режиме доступны почти все функции, однако готовить с помощью прибора невозможно. Так обеспечивается безопасность управления прибором во время его демонстраций и консультаций.

Включить и выключить прибор можно только введя код безопасности.

10.16 Проверить параметры подключения *

* В зависимости от версии программного обеспечения

Эту функцию используют организации по контролю для проверки наличия достаточной мощности для подключения прибора.

10.17 Заводские настройки

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

11 Техническое обслуживание и уход



Опасность получения ожогов от горячих поверхностей!

Перед очисткой дать прибору и принадлежностям остыть.

Не вводить руки в отделение емкости для воды, пока на дисплее высвечивается: «Емкость с водой не вынимать»

Опасность повреждения устройства из-за неправильного обращения!

Не применять абразивные или кислотные чистящие средства, острые или царапающие металлические скребки, металлическую вату, абразивные губки и т. д. Эти изделия царапают поверхности. Поцарапанные стеклянные поверхности могут растрескаться.

Не очищать прибор с помощью пароочистителя.

11.1 Наружная очистка


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

11.2 Очистка камеры



Повреждение устройства из-за неправильного обращения!

Не сгибать датчик температуры и нагревательные элементы.

- ▶ Полностью удалять конденсат и частицы продуктов после каждой термообработки паром.
- ▶ Для сбора конденсата и частиц продуктов во время приготовления блюд под перфорированную емкость для термообработки или решетку поставить противень из нержавеющей стали.
- ▶ По возможности удалять загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Использовать только мягкую, увлажненную водой тряпку и затем протереть насухо мягкой тряпкой.
- ▶ Присохшие загрязнения легче удаляются, если перед очисткой включить прибор на 30 минут в режиме  и при температуре 80 °С. Подобным образом загрязнения размягчаются.
- ▶ При сильном загрязнении, например, после приготовления цыпленка, очистить холодную камеру с помощью жирорастворяющего аэрозольного или кремообразного чистящего средства.

11.3 Очистка дверцы прибора

- ▶ Протереть дверцу прибора мягкой, влажной тряпкой.
- ▶ В приборах без ручек необходимо следить за тем, чтобы промывочная вода не попадала в отверстия ручки.
- ▶ Протереть насухо мягкой тряпкой.

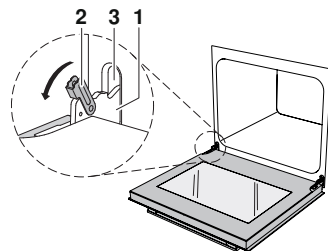
Снятие дверцы прибора



Опасность травмирования из-за движущихся деталей!

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

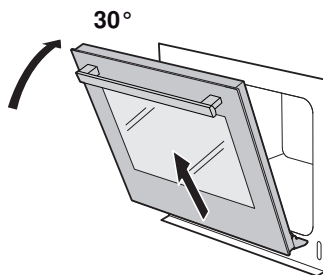
- ▶ Полностью открыть дверцу прибора.
- ▶ На обоих шарнирах **1** полностью откинуть вперед скобы **2**.



- ▶ Закрыть дверцу прибора до упора (ок. 30°).
- ▶ Извлечь дверцу прибора под наклоном вверх.

Установка дверцы прибора

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



11.4 Очистка уплотнения дверцы

- ▶ Очистить уплотнение дверцы мягким увлажненным в воде полотенцем; не применять чистящие средства.
- ▶ Протереть насухо мягким полотенцем.

11.5 Замена уплотнения дверцы

В целях обеспечения безопасности уплотнение дверцы должно быть заменено нашим сервисным центром.

11.6 Замена галогенной лампы

В целях обеспечения безопасности галогенная лампа должна быть заменена нашим сервисным центром.

11.7 Очистка принадлежностей и опорных решеток



Повреждение из-за неправильного обращения!

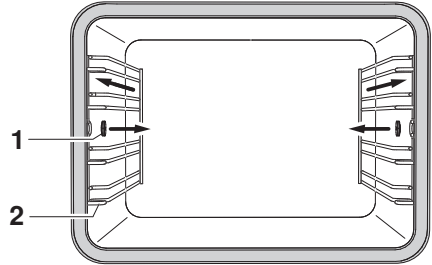
Не мыть температурный зонд и емкость для воды в посудомоечной машине.

- Противень из нержавеющей стали, перфорированную емкость для термообработки, решетку и опорные решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Накипь в емкости для воды можно удалить обычным чистящим средством для очистки накипи (не средством для мытья посуды).
- ▶ Температурный зонд очищать мягкой увлажненной в воде тряпкой.

- ▶ Если вентиль емкости для воды подтекает, также удалить из него накипь.

Извлечение опорной решетки

- ▶ Гайку с накаткой **1** спереди у опорной решетки отвинтить против часовой стрелки.
- ▶ Снять опорную решетку **2** с винта, сдвинув ее немного вбок, и извлечь по направлению вперед.



Установка опорных решеток


- ▶ Вставить опорные решетки в отверстия задней стенки камеры и уложить на винт. Гайку с накаткой закрутить по часовой стрелке до упора на винте.

11.8 Очистка от накипи

Принцип действия

При каждой генерации пара, в зависимости от жесткости воды (т. е. от содержания извести в воде), в парогенераторе образуется накипь.

Система в приборе автоматически распознает, когда необходима очистка от накипи, и информирует об этом.

- После нажатия сенсорной кнопки  и по окончании процесса термообработки на дисплее высвечивается:

Хотите выполнить очистку от накипи сейчас?
Этот процесс требует участия пользователя.



Мы рекомендуем немедленно проводить очистку от накипи при появлении соответствующего сообщения. Если не проводить такую очистку в течение долгого времени, могут быть нарушены функции прибора или поврежден сам прибор. Весь процесс удаления накипи продолжается ок. 45 минут.

Периодичность очистки от накипи

Периодичность очистки от накипи зависит от жесткости воды и частоты использования прибора. При готовке 4 раза в неделю по 30 минут в зависимости от жесткости воды очистка от накипи должна производиться следующим образом:

Жесткость воды	Очистка от накипи прилб. через
Жесткая	5 месяцев
Средняя	8 месяцев
Мягкая	12 месяцев

Запрос оставшегося времени работы

Оставшееся время работы до следующего удаления накипи при приготовлении на пару можно узнать с помощью функции «Очистка прибора от накипи» в настройках пользователя.

Средство для удаления накипи

Средство Durgol Swiss Steamer



Повреждение прибора из-за неправильного средства для удаления накипи!

Для очистки от накипи применять исключительно средство Durgol Swiss Steamer. Средство для удаления накипи содержит высокоэффективную кислоту. Немедленно удалять любые брызги с помощью воды. Соблюдать данные производителя моющего средства.



Места приобретения указаны в разделе «Принадлежности и запасные части».



Средство Durgol Swiss Steamer разработано специально для этого прибора.

Обычные чистящие средства (для удаления накипи) не подходят, т. к. они содержат пенообразующие присадки или могут быть недостаточно эффективными.

При использовании другого средства для удаления накипи это средство может:

- попасть в камеру;
- не полностью удалить накипь с парогенератора;
- в крайнем случае повредить прибор.

Запуск очистки от накипи




Перед очисткой от накипи следует охладить прибор.

Вынуть принадлежности, посуду и другие предметы из камеры. Оставаться рядом с прибором: во время очистки от накипи необходимо залить средство для удаления накипи и опорожнить емкость для воды. Во время процесса очистки от накипи дверца прибора должна быть закрыта.

Когда на дисплее появляется индикация «Хотите выполнить очистку от накипи сейчас? Этот процесс требует участия пользователя.»:

- ▶ выбрать «Да».
- ▶ На дисплее высвечивается: «Выполняется подготовка прибора к очистке от накипи».



Если прозвучит звуковой сигнал и на дисплее высветится « Слишком большое остаточное тепло», прибор охлажден недостаточно, и процесс очистки от накипи не может быть запущен.

- ▶ Дать прибору остыть.
- ▶ Как только на дисплее появится соответствующее сообщение, в емкость для воды налить 0,5 л неразбавленного средства для удаления накипи, вставить емкость и выбрать ▶.
 - Начнется процесс очистки от накипи.
 - На дисплее высвечивается: «Выполняется очистка прибора от накипи».



Прерывание после запуска по причинам безопасности невозможно.

Замена промывочной жидкости

- ▶ Как только на дисплее появится соответствующее сообщение, достать емкость для воды, слить промывочную жидкость и налить 1 л теплой воды.
- ▶ Установить на место емкость для воды.
 - Этап промывки автоматически запустится.
 - На дисплее высвечивается: «Выполняется промывка прибора.»
- ▶ При необходимости процесс повторить.







При последнем ополаскивании вода нагревается; поэтому дверца прибора может запотевать.

Завершение очистки от накипи

- ▶ Как только на дисплее появится соответствующее сообщение, достать емкость для воды, опорожнить и высушить.
- ▶ Если на дне камеры собралась жидкость, удалить ее мягкой тряпкой.
- ▶ Для подтверждения сообщения выбрать ✓.
 - На дисплее высвечивается: «Процесс очистки прибора от накипи успешно завершен.»
- ▶ Для подтверждения сообщения выбрать ✓.
 - Прибор снова готов к работе.



Если после очистки от накипи используются режимы работы , ,  или , то вода в емкости после окончания термообработки может быть слегка мутная. Это не влияет ни на качество приготовления, ни на вкус приготавливаемого продукта.

12 Самостоятельное устранение неполадок

12.1 Что делать, если ...

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



Перед тем, как обратиться в сервисный центр, запишите, пожалуйста, полностью сообщение о неисправности.

Fxx/Exxx см. руководство по эксплуатации
CHxxxxx xxxxxx.

... прибор не работает

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сработал предохранитель домашней электропроводки. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Заменить предохранитель. ▶ Снова включить защитный автомат.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предохранитель срабатывает многократно. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратиться в сервисный центр.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сбой в электроснабжении. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверить электроснабжение.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Включен демонстрационный режим. 	<p>Демонстрационный режим можно выключить только введя код безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратиться в сервисный центр.

12 Самостоятельное устранение неполадок

▪ Прибор неисправен.	▶ Обратиться в сервисный центр.
----------------------	---------------------------------

... не работает только освещение

Возможная причина	Устранение
▪ Галогенная лампа неисправна.	▶ Обратиться в сервисный центр.

... время приготовления кажется необычно длинным

Возможная причина	Устранение
▪ Прибор подключен только к одной фазе.	▶ Подключить прибор к двум фазам.


...при приготовлении блюд на гриле образуется сильный дым

Возможная причина	Устранение
▪ Блюда находятся слишком близко к нагревательным элементам.	▶ Проверить, соответствует ли выбранная подставка «EasyCook».
▪ Уровень гриля слишком высокий.	▶ Уменьшить уровень гриля.

...при приготовлении на пару не образуется заметный пар

Возможная причина	Устранение
▪ Температура внутри камеры выше 100 °С.	Устранения не требуется: Пар при температуре выше 100 °С является невидимым.

... температура сердцевины не отображается

Возможная причина	Устранение
▪ Неправильно вставлен температурный зонд.	▶ Проверить, чтобы температурный зонд был правильно вставлен в гнездо. ▶ Проверить, чтобы температурный зонд был правильно вставлен в продукт: Конец зонда должен находиться в середине самой толстой части.
▪ В выбранной автоматической программе температурный зонд использоваться не может; символ $\Lambda^{\circ}\text{C}$ горит серым светом.	▶ Если температурный зонд все же должен использоваться: перейти в меню режимов работы  и установить подходящий режим работы.
▪ Температурный зонд или гнездо неисправно.	▶ Обратиться в сервисный центр.

... панель управления запотеваает

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Возникающий пар в режимах работы с подачей пара. 	<p>Кратковременное запотевание является нормальным.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перед закрытием дверцы прибора убедиться, что она плотно прилегает во всех местах. ▶ При сильном и длительном запотевании обратиться в сервисный центр.

... во время работы появляются шумы

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочие шумы могут возникать в течение всей работы (шум при переключении и откачке воды). 	<p>Эти шумы являются нормальным явлением.</p>


... часы показывают неправильное время

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сбои в ритме частоты электросети 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключить синхронизацию с сетью
<ul style="list-style-type: none"> ▪ При выключенной синхронизации с сетью встроенный тактовый генератор работает не точно 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратиться в сервисный центр.

... высвечивается на дисплее

FX/EXX см. руководство по эксплуатации

СН XXX XXXXXX

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 ознакомились с сообщением, нажав сенсорную кнопку . ▶ Отключить подачу электроэнергии примерно на 1 минуту. ▶ Снова включить электроэнергию. ▶ Если неисправность появится снова, записать полное сообщение об ошибке и заводской номер (см. заводскую табличку). ▶ Отключить электропитание. ▶ Обратиться в сервисный центр.

... высвечивается на дисплее

UX/EXX см. руководство по эксплуатации
 CH XXX XXXXXX

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

... высвечивается на дисплее

 Остаточное тепло

Емкость с водой не вынимать.

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Слишком высокая температура в парогенераторе. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Дождаться охлаждения (это может занять до 30 минут). <p>В целях безопасности вода откачивается только после охлаждения до определенной температуры. Прибором можно пользоваться, несмотря на это.</p>

... высвечивается на дисплее

Не удалось выполнить очистку от накипи

Прибор не очищен от накипи.

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Используется неподходящее средство для удаления накипи. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Выполнить заново очистку от накипи, используя указанное в инструкции средство.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка от накипи выполнялась неправильно. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Если сообщение не исчезает после многократного удаления накипи, записать полное сообщение о неисправности и заводской номер (см. заводскую табличку). ▶ Обратиться в сервисный центр.

... высвечивается на дисплее

Налить воды

емкость для воды выталкивается, если активирована, но еще не заполнена.

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ошибка заполнения испарителя 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Вставить емкость для воды, подождать, пока заработает насос ▶ Если неисправность появится снова, записать полное сообщение об ошибке и заводской номер (см. заводскую табличку). ▶ Обратиться в сервисный центр.

12.2 После перебоя в электропитании:

Настройки пользователя сохраняются без изменений.

Кратковременный перебой в электропитании во время работы

- Текущая операция прибора будет прервана.
- После включения прибора на дисплее высвечивается: «Отказ электропитания. Работа прервана».
- ▶ Для квитирования сообщения выбрать ✓.
- На дисплее появляется меню режимов работы.

Кратковременный перебой в электропитании во время очистки от накипи

- Процесс очистки от накипи прерывается.
- После включения прибора на дисплее высвечивается: «Отказ электропитания. Очистка от накипи продолжается.»
- ▶ Для квитирования сообщения выбрать ✓.
- Процесс очистки от накипи продолжается.

Длительный перебой в электропитании**Вариант 1 ***

* В зависимости от версии программного обеспечения

После длительного перебоя в электропитании выполняется первый ввод в эксплуатацию. Для дальнейшей эксплуатации прибора необходимо заново настроить только время и язык; выполнение прочих настроек необязательно.



- Если выполнялась очистка от накипи: процесс очистки от накипи продолжается.

Вариант 2 *

* В зависимости от версии программного обеспечения

После длительного перебоя в электропитании выполняется первый ввод в эксплуатацию. Для дальнейшей эксплуатации прибора необходимо заново настроить только время суток; выполнение прочих настроек необязательно.

- После включения прибора на дисплее высвечивается: «Отказ электропитания. Настроить время».
- ▶ Для подтверждения сообщения выбрать ✓.
- На дисплее появляется меню «Часы» настроек пользователя.

- ▶ Выбрать , настроить время и подтвердить настройку.
 - На дисплее снова появится меню «Часы».
- ▶ Выбрать .
- На дисплее высвечивается: «Продолжить ввод в эксплуатацию?»
- ▶ Если необходимо изменить дополнительные настройки пользователя, выбрать «Да».
 - На дисплее появляется соответствующее меню настроек пользователя.
- ▶ Если не требуется изменять никаких других настроек пользователя, выбрать «Нет».
 - Прибор снова готов к работе.
 - Если выполнялась очистка от накипи: процесс очистки от накипи продолжается.

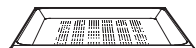
13 Принадлежности и запасные части

Приведенные здесь принадлежности и запасные части можно заказать в дополнение к комплекту поставки прибора. Заказ платный, за исключением гарантийных случаев. При заказе необходимо указывать серию прибора и точные наименования принадлежностей или запасных частей.

13.1 Принадлежности



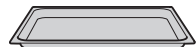
Противень из нержавеющей стали



Емкость для термообработки, перфорированная



Решетка



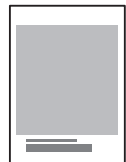
Противень с покрытием DualEmail



Температурный зонд



Брошюра EasyCook



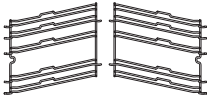
Книга кулинарных рецептов

13.2 Дополнительные принадлежности

Информация доступна по адресу:

www.vzug.com

13.3 Запасные части



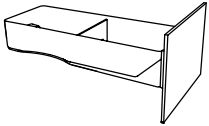
Опорная решетка слева/справа



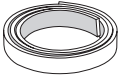
Гайка с накаткой



Крышка к емкости для воды



Емкость для воды



Уплотнительная подушка для технологии приготовления Vacuisine с температурным зондом



Средство для удаления накипи Durgol Swiss Steamer



Средство для удаления накипи может быть также куплено в торговой сети.

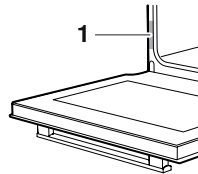
14 Технические характеристики

Габаритные размеры

- ▶ См. руководство по монтажу

Подключение к электросети

- ▶ См. заводскую табличку 1



14.1 Указание для организаций по контролю

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 неправильным измерениям.

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

Номинальная мощность определяется согласно стандарту IEC 60335 при использовании функции «Проверить настройки пользователя/параметры подключения».

Общее указание

Максимальное загружаемое количество 3 кг

14.2 Измерение температуры

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

14.3 Технический паспорт изделия

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Товарный знак	–	V-ZUG Ltd
Вид прибора	–	Паровой шкаф
Обозначение модели	–	CSSL
Масса прибора	кг	40
Количество камер	–	1
Источник нагрева для каждой камеры	–	Электрический ток
Объем каждой камеры	л	55
Энергопотребление в обычном режиме ¹⁾	кВт/цикл	0,7
Энергопотребление в режиме конвекции (обдув горячим воздухом)/циркуляционном режиме ²⁾	кВт/цикл	0,67
Коэффициент энергетической эффективности каждой камеры ³⁾	–	85,8
Использованный метод измерения/расчета	–	IEC 60350

1) при нагреве стандартного количества загруженного в одну камеру продукта

2) при нагреве стандартного количества загруженного в одну камеру продукта

3) Методы измерения см. Постановление ЕС № 66/2014, Приложение II, глава 1

Экономия электроэнергии во время варки

В режимах работы  и  расходуется меньше энергии, чем в режимах  и .

- ▶ Избегать частого открывания дверцы прибора.
- ▶ При приготовлении graten использовать остаточное тепло: начиная с продолжительности 30 минут прибор выключать за 5–10 минут до завершения режима работы.
- ▶ Разогревать камеру не дольше положенного.
- ▶ Разогревать камеру только в том случае, если от этого зависит результат приготовления или выпечки.

14.4 EcoStandby

Во избежание чрезмерного расхода электроэнергии прибор оснащен системой экономии EcoStandby.



Наименьшего значения потребления электроэнергии можно достичь, выбрав настройку «Без отображения времени». Несмотря на систему экономии EcoStandby, функции безопасности остаются в действии.

14.5 Ссылка на лицензию открытого программного обеспечения

Ваш прибор оснащен открытым ПО Newlib. Для данного ПО действуют условия лицензии согласно главе 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) прилагающегося документа с текстом лицензии об открытом ПО.

15 Утилизация

15.1 Упаковка



Детям ни в коем случае нельзя играть с упаковочным материалом (опасность травм и удушья). Храните упаковочный материал в безопасном месте или утилизируйте его согласно действующим предписаниям по охране окружающей среды.


15.2 Безопасность

Не допускайте возможности использования прибора во избежание несчастных случаев (например, использование играющими детьми):

- ▶ Отключите прибор от электросети: Отсоединение стационарно установленного прибора осуществляет квалифицированный электрик. Затем снимите сетевой кабель с прибора.

15.3 Утилизация



-  Символ перечеркнутого бака для мусора требует отдельной утилизации электрического и электронного оборудования. Такие приборы могут содержать опасные вещества, загрязняющие окружающую среду.
- Такие приборы следует утилизировать в специальных точках приема утиля для вторичной переработки. Утилизация с не отсортированным бытовым мусором запрещена. Это ваш вклад в защиту ресурсов и окружающей среды.
- Более подробные данные можно получить в местных компетентных органах.

16 Алфавитный указатель

Символы

Серийный номер	48
EasyCook	41
Группы продуктов	41
EcoStandby.....	60
Tip and go.....	21
Vacuisine	31
Wellness	39

А

АвтоГотовка	33
Автоматическое выключение	45
Автоматическое разогревание	38

б

Быстрый нагрев	19, 47
Автоматическое включение	47

в

Ввод в эксплуатацию	7, 10
версии программного обеспечения;	48
Верхний/нижний жар	15
Верхний/нижний жар влажный	18
Включение и выключение подачи пара ..	16
Время выключения прибора.....	45
Выдерживание	29

г

Габаритные размеры	59
Галогенная лампа	50
Гигиена.....	40
Гнездо	12
Горячий воздух с нижним жаром	17
Гриль.....	17
Гриль-циркуляция воздуха	17
Громкость.....	47

д

Датчик температуры	12
Дверца прибора	
Очистка.....	49
Снятие	50
Демонстрационный режим	48
Длительное время приготовления	54
Для заметок	65
Дополнительные принадлежности	14, 58

Досрочное выключение	23
----------------------------	----

Ё

EasyCook	58
Единица измерения температуры	48
Емкость для воды.....	47
Автоматическое выдвижение	47
Наполнение	20
Опорожнение.....	26
Очистка.....	50
Емкость для термообработки	13

ж

Жесткость воды.....	46
---------------------	----

з

Заводская табличка	59
Заводские настройки.....	49
Загружаемое количество.....	59
Запасные части	58, 59
Звуковые сигналы	46

и

Индикация времени суток	46
Информация о приборе	48

к

Камера	
Измерение температуры.....	60
Очистка.....	49
Книга кулинарных рецептов	27, 58
Активация.....	27
Конструкция.....	11
Краткое руководство	68

м

Мягкая термообработка	
Расположение температурного зонда ..	37
С паром	37
Мягкое жарение	35
Заданное значение	48
Запуск	37
Легкое обжаривание.....	36
Преждевременное выключение	38
Расположение температурного зонда ..	36

Н	Подключение к электросети	59
Наружная очистка.....	49	
Настройка времени	44	
Настройки пользователя.....	44	
Обзор	44	
регулировка.....	44	
Настройки режима работы.....	21	
Изменение	21	
Контроль.....	21	
Необходимая температура	22	
Неравномерное подрумивание		
.....	43	
Нижний жар	19	
Нижний нагрев	12	
Номер модели.....	2, 48	
О		
Обдув влажным воздухом	18	
Обдув горячим воздухом	15	
Область применения.....	2	
Обозначение модели	2	
Окончание.....	22	
Опорная решетка.....	51	
Очистка.....	50	
Организации по контролю	59	
Освещение	47, 54	
Отказ электропитания	57	
Отсрочка старта.....	22	
Очистка	49	
Емкость для воды.....	50	
Камера.....	49	
Опорная решетка.....	50	
Принадлежности	50	
Температурный зонд.....	50	
Уплотнение дверцы	50	
Очистка от накипи	51	
Запуск	52	
не удалось выполнить процесс		
.....	56	
Этап промывки	53	
очистка от накипи;		
время до следующего удаления накипи;		
.....	48	
Ошибка заполнения испарителя		
.....	57	
П		
Пауза	29	
Первый ввод в эксплуатацию		
.....	10	
Перебой в электроснабжении		
.....	57	
Перед первым вводом в эксплуатацию	7	
Поддержание в горячем состоянии.....	40	
Продолжение к электросети		
.....	59	
Подогрев тарелок	14	
Подставки.....	12	
Полезные советы	43	
Послегарантийное обслуживание		
.....	67	
Прерывание		
Изменение рецепта	29	
Режим работы	23	
Рецепты.....	28	
Создание собственного рецепта		
.....	29	
Приготовление на пару	15	
Принадлежности.....	13, 58	
Очистка	50	
Проверка подключения.....	48	
Программы-фавориты	42	
запуск	42	
Изменение	42	
Создание	42	
удаление.....	42	
Продление времени работы	25	
Продолжительность	21	
Шаг рецепта	29	
Продолжительность разогревания		
.....	39	
Противень.....	13	
Противень из нержавеющей стали		
.....	13	
Профессиональная выпечка	34	
Р		
Разогрев	44, 60	
Разогревание	16, 43	
Режим работы		
Выбор	20	
Изменение	24	
Рецепты.....	27	
Длительность шага.....	29	
Изменение	30	
Копирование	30	
Необходимость действия	28	
Преждевременное завершение шага... ..	30	
Прерывание.....	28	
Создание собственного рецепта		
.....	28	
Решетка.....	14	
Ручка дверцы.....	47	
С		
Сенсорные кнопки.....	12	
Символы	5	
Синхронизация с сетью.....	46	

Служба поддержки и сервисного обслуживания.....	67	Экран запуска.....	45
Собственные рецепты.....	28	Элементы управления и индикации.....	11
Создание.....	28		
Удаление.....	31		
Сообщения F и E.....	55		
Сообщения U и E.....	56		
Средство для удаления накипи			
.....	52		
Степень влажности.....	38		

Т

Tip and go.....	47
Таймер.....	24
Температура сердцевины.....	22
Измерять.....	23
Температурный зонд.....	14, 22
Очистка.....	50
Теплый воздух с увлажнением	
.....	16
Технические вопросы.....	67
Технические характеристики	
.....	59
Техническое обслуживание.....	49
Тип.....	2

У

Удаление	
Программы-фавориты.....	42
Собственный рецепт.....	31
Указания по пользованию.....	7
Указания по технике безопасности	
Использование по назначению	
.....	7
Общие.....	5
Перед первым вводом в эксплуатацию..	7
Указания по технике безопасности.....	6
Указательное сообщение.....	46
Уплотнение дверцы	
Замена.....	50
Очистка.....	50
Управление.....	19
Утилизация.....	61
Утилизация прибора.....	61
Уход.....	49

Ф

Фоновые картинки.....	45
Формат времени.....	46

Ч

Часы.....	46
-----------	----

Э

Экономия электроэнергии.....	44, 60
------------------------------	--------

17 Для заметок

18 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «Устранение неисправностей» можно получить ценные указания по устранению мелких неисправностей. Таким образом, необходимость в вызове сервисного техника отпадает, и появляется возможность сэкономить на связанных с этим затратах.

Информация о гарантии, предоставляемая компанией V-ZUG, содержится на сайте www.vzug.com →Сервисное обслуживание

→Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

Зарегистрировать свой прибор фирмы V-ZUG можно в интернете на сайте

www.vzug.com →Сервисное обслуживание

→Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуется серийный номер (SN) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

Информация о приборе:

SN: _____ Прибор: _____

Эта информация должна быть всегда под рукой в случае обращения в сервисную службу компании V-ZUG. Спасибо.

► Открыть дверцу прибора.

– Заводская табличка находится слева на боковой стенке.

Заказ на ремонт

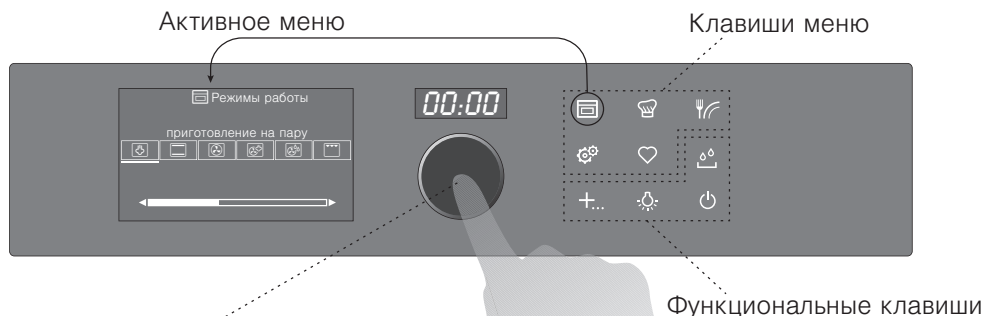
На сайте www.vzug.com→Сервисное обслуживание→Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.

Краткое руководство

Здесь приведен обзор важнейшей информации по управлению.





Регулировочная ручка – центральный элемент управления

- ▶ **Нажать** для включения прибора, а также выбора и подтверждения
- ▶ **Вращать** для настройки температуры и времени или для навигации в меню

Клавиши меню и задействования

Клавиши меню предусмотрены для выбора всевозможных опций приготовления и выполнения настроек пользователя. Их можно выбрать, нажав на соответствующую клавишу. Активное меню отображается на дисплее. Посредством регулировочной ручки можно выполнять управление и навигацию в меню; также возможно вызвать дополнительные подменю.

Функциональные клавиши обеспечивают прямой доступ к таким независимым функциям, как освещение  или выключение прибора .



J23011357-R08

