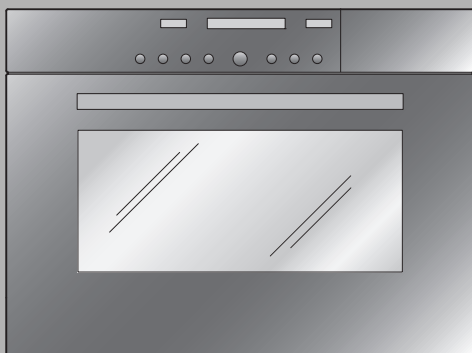


**Комбінована парова шафа з постійним
під'єднанням води**

CombiSteam XSL



Інструкція з експлуатації

Дякуємо вам за те, що придбали один із наших виробів. Прилад відповідає найвищим вимогам, а керувати ним легко. Просимо вас уважно прочитати цю інструкцію з експлуатації. Знання принципів роботи й можливостей приладу надасть вам змогу використовувати його оптимальним чином і уникнути несправностей.

Звертайте увагу на вказівки з техніки безпеки.

Зміни

Текстова та графічна інформація, а також технічні дані відповідають технічному рівню приладу на момент публікації цієї інструкції з експлуатації. Виробник залишає за собою право вносити в конструкцію приладу зміни, спрямовані на його вдосконалення.

Сфера використання

Номер моделі відповідає першим 3 цифрам на фірмовій табличці.

Ця інструкція з експлуатації стосується такої моделі:

Тип	№ моделі	Система вимірювання
CSTXSLZ60F	68A	60-450
CSTXSLZ60Fc	68A	60-450

Зміст

1	Вказівки з техніки безпеки	6
1.1	Використовувані символи	6
1.2	Загальні вказівки з техніки безпеки	7
1.3	Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу	8
1.4	Вказівки з використання	11
2	Утилізація	14
3	Опис приладу	15
3.1	Конструкція	15
3.2	Елементи керування та індикації	16
3.3	Камера приладу	18
3.4	Приладдя	19
4	Експлуатація	22
4.1	Перше введення в експлуатацію	24
4.2	Подача води	25
4.3	Вибір режиму роботи	26
4.4	Вибір температури духової шафи	26
4.5	Контроль і змінювання температури духової шафи	27
4.6	Змінювання режиму роботи	27
4.7	Випускання пари	28
4.8	Вимкнення	30
5	Налаштування користувача	32
5.1	Мова	34
5.2	Блокування клавіш від дітей	34
5.3	Годинник	35
5.4	Сигнал	35
5.5	Освітлення	35
5.6	Ступінь жорсткості води	36
5.7	Одиниця виміру температури	36
5.8	Контрастність	36
5.9	Формат часу	37
5.10	Синхронізація з мережею	37
5.11	Заводські налаштування	37
6	Функції годинника	38
6.1	Встановлення та змінювання часу	38
6.2	Таймер	39
6.3	Час роботи	41
6.4	Відкладення початку роботи	43

7	Режими роботи	46
7.1	Готування на парі	46
7.2	Розігрівання	47
7.3	Професійне випікання	47
7.4	Гаряче повітря	48
7.5	Вологе гаряче повітря	48
7.6	Гаряче повітря + пара	49
8	Температурний датчик	50
8.1	Температура продукту	51
9	Делікатне готування	53
10	Автоматичне розігрівання	56
10.1	Ступінь вологості	56
10.2	Час розігрівання	56
10.3	Вибір і запуск автоматичного розігрівання	57
11	Автоматичне приготування	59
11.1	Ступінь підрум'янення	59
11.2	Час термообробки/випікання	59
11.3	Вибір і запуск функції автоматичного приготування	61
12	Приготування на парі «Гурман»	63
12.1	Вибір і запуск приготування на парі «Гурман»	64
13	Рецепти	66
13.1	Вибір і запуск рецептів	67
14	Власні рецепти	70
14.1	Створення власних рецептів	70
15	Підтримання температури	73
16	Корисні поради	74
16.1	Готування на парі	74
16.2	Розігрівання	74
16.3	Професійне випікання	75
16.4	Гаряче повітря + пара	75
16.5	Випічка та печеня	76
16.6	Пиріг	76
16.7	Нерівномірне підрум'янення	77
16.8	Гігієна	77
16.9	Економія електроенергії	78

17 Догляд і обслуговування	79
17.1 Зовнішнє очищення	79
17.2 Очищення ущільнювача дверцят	79
17.3 Заміна ущільнювача дверцят	79
17.4 Очищення дверцят приладу	80
17.5 Очищення приладдя та опорної решітки	81
17.6 Очищення камери	82
17.7 Заміна галогенної лампи розжарювання	82
18 Усунення накипу	83
18.1 Запит залишкового часу експлуатації	84
19 Самостійне усунення несправностей	89
19.1 Що робити, якщо...	89
19.2 Після перебою в електроживленні	95
20 Приладдя та запасні частини	96
21 Технічні характеристики	98
22 Для нотаток	99
23 Предметний покажчик	100
24 Сервісний ремонт	103

1 Вказівки з техніки безпеки

1.1 Використовувані символи



Цей символ позначає всі вказівки щодо безпечної експлуатації приладу. Недотримання таких вказівок може призвести до травм або пошкодження приладу чи його компонентів!



Цей символ позначає інформацію та вказівки, які слід враховувати.



Інформація стосовно утилізації.



Інформація стосовно інструкції з експлуатації.

- Цей символ позначає операції, які виконуються по черзі.
- Цей символ описує реакцію приладу на виконану операцію.
- Цей символ зустрічається в переліках.

1.2 Загальні вказівки з техніки безпеки



- Вводьте прилад в експлуатацію тільки після того, як прочитаєте інструкцію з експлуатації!



- Цей прилад не призначено для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами, які не мають досвіду та знань, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку й навчила їх безпечно користуватися приладом.
- Не допускайте, щоб із приладом гралися діти.
- У разі пошкодження мережевого кабелю цього приладу для уникнення небезпечних ситуацій кабель повинен бути замінений виробником приладу, службою підтримки клієнтів або фахівцем, який має відповідну кваліфікацію.

1.3 Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** під час роботи прилад і його зовнішні елементи сильно нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів.
- Не дозволяйте дітям віком до 8 років наближатися до приладу без нагляду.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особам, які не мають досвіду та знань, дозволяється користуватися приладом тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку й навчила їх безпечно користуватися приладом, а вищезгадані особи, у свою чергу, усвідомили всі можливі ризики, які можуть виникати під час користування приладом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та обслуговування приладу дітям дозволяється здійснювати тільки під наглядом дорослих.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** відкриті частини приладу під час користування можуть нагріватися. Не підпускайте маленьких дітей.
- Не слід очищувати скло дверцят духової шафи агресивними абразивними засобами або гострим металевим скребком, тому що можна подряпати поверхню. Це може пошкодити скло.
- Нагрівник для посуду та його вміст можуть нагріватися.
- Для приладів із функцією піролітичного самоочищення: перед піролітичним самоочищенням потрібно усунути надмірні забруднення й вийняти приладдя.
- Використовуйте лише температурний датчик, призначений для цієї духової шафи.
- Ніколи не використовуйте пароочищувач.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перш ніж замінювати лампу, потрібно переконатися, що прилад вимкнено та від'єднано від електромережі — це надає змогу уникнути ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** недостатня уважність під час приготування страв із використанням олії чи жиру може бути небезпечною і призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я водою. Прилад необхідно вимкнути, а потім обережно накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнезахисним полотном.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ніколи не зберігайте предмети на варильній панелі через небезпеку виникнення пожежі.

1.4 Вказівки з використання

Перед першим введенням в експлуатацію

- Встановлення приладу та підключення до електромережі проводиться за окремою інструкцією з монтажу. Для проведення необхідних робіт зверніться до професійного монтажника або електрика.

Використання за призначенням

- Цей прилад призначено для приготування їжі в домашніх умовах. У камері приладу заборонено фламбувати або готувати страви у великій кількості жиру. Виробник не несе жодної відповідальності за пошкодження, що виникли в результаті неналежної експлуатації або неправильного поводження.
- Ніколи не використовуйте прилад для сушіння тварин, тканин або паперу!
- Не використовуйте прилад для обігрівання приміщення.
- Прилад можна встановлювати й експлуатувати за навколишньої температури від 5 °C до 35 °C. За нижчих температур залишкова вода в насосах може замерзнути та пошкодити їх.
- Ремонтні роботи, зміни чи маніпуляції з деталями приладу, особливо зі струмопровідними деталями, дозволяється виконувати лише виробникові приладу, службі підтримки клієнтів або фахівцю, який має відповідну кваліфікацію. Неналежний ремонт може призвести до серйозних нещасних випадків, пошкоджень приладу й обладнання, а також несправностей. У разі виникнення несправностей або при необхідності ремонту дотримуйтеся вказівок у розділі «СЕРВІСНИЙ РЕМОНТ». У разі необхідності звертайтеся до нашої служби підтримки клієнтів.
- Дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини.
- Цю інструкцію з експлуатації слід дбайливо зберігати, щоб мати можливість у будь-який момент звернутися до неї.
- Цей прилад відповідає всім визнаним технічним нормам і відповідним правилам безпеки. Правильне поводження з приладом є обов'язковою умовою для запобігання нещасним випадкам і пошкодженням. Дотримуйтеся вказівок цієї інструкції з експлуатації.

Користування

- Користуйтеся функцією блокування клавіш від дітей.
- У разі виявлення на приладі видимих пошкоджень не вмикайте його та зверніться до нашої сервісної служби.
- У разі виявлення порушення функцій приладу його необхідно негайно від'єднати від електромережі.
- Перш ніж закрити дверцята приладу, переконайтеся, що в камері не залишилося сторонніх предметів або домашніх тварин.
- Не зберігайте в камерах духової та нагрівальної шаф жодних предметів, які в разі випадкового ввімкнення можуть стати джерелом небезпеки. Не зберігайте в камері продукти, а також термочутливі або вогненебезпечні матеріали, наприклад мийні засоби, аерозолі для духовок тощо.
- Для приладів із функцією гриля: під час приготування страв на грилі тримайте дверцята приладу закритими. Інакше нагрівання може призвести до пошкодження елементів керування та індикації, а також вбудованих шаф, що знаходяться нижче.

Обережно, небезпека опіків!

- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Так само нагріваються дверцята приладу.
- Під час відкриття дверцят із камери може виходити пара.
- Нагрітий прилад залишається гарячим ще довго після вимкнення та дуже повільно охолоджується до кімнатної температури. Зачекайте, доки прилад охолоне, перш ніж починати, наприклад, роботи з очищення.
- Перегріті жир і олія легко займаються. Не можна нагрівати в камері олію для обсмажування м'яса. Це небезпечно! Не намагайтеся загасити палаючу олію або жир водою. Небезпека вибуху! Загасіть вогонь за допомогою вогнезахисного полотна, тримаючи вікна та двері закритими.
- Нагріті продукти забороняється поливати спиртними напоями (коньяком, віскі, горілкою тощо). Небезпека вибуху!
- Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите трави, хліб, гриби тощо. У разі пересушування може виникнути пожежа.
- Якщо ви бачите дим, який виник через можливе загоряння приладу або всередині камери, відключіть електропостачання, не відкриваючи дверцята приладу.
- Приладдя в камері сильно нагрівається. Використовуйте захисні рукавиці чи кухонні ганчірки.

Обережно, небезпека поранення!

- Слідкуйте за тим, щоб ніхто не брався пальцями за шарніри дверцят. Інакше під час руху дверцят існує небезпека травмування. Особливої обережності слід дотримуватись у присутності дітей.
- Відкритими дверцята можна залишати, лише зафіксувавши їх. За відкритих дверцят приладу існує небезпека забиття або спотикання! Не сідайте й не спирайтеся на дверцята приладу, а також не використовуйте їх як підставку.
- Для плит: щоб убезпечити малих дітей, на плиту можна встановити спеціальний аксесуар-загорожу. Його можна придбати у спеціалізованих магазинах.

Обережно! Небезпека для життя!

- Елементи упаковки, наприклад плівка та полістирол, можуть бути небезпечними для дітей. Небезпека асфіксії! Зберігайте їх у недоступному для дітей місці.

Запобігайте пошкодженням приладу.

- Не грюкайте сильно дверцятами приладу.
- Ніколи не кладіть приладдя безпосередньо на нижній нагрівальник.
- У приладах без видимого нижнього нагрівальника (нагрівального елемента) не можна використовувати захисні алюмінієві листи.
- Заборонено використовувати в камері приладдя, здатне іржавіти.
- Нарізання продуктів ножом, зокрема коліщатковим, на оригінальному кухонному деку призводить до його видимих пошкоджень.
- Щоб уникнути іржавіння, зафіксувавши дверцята приладу, залиште їх відкритими, доки камера не охолоне.
- Під час очищення стежте за тим, щоб у прилад не потрапляла вода. Використовуйте помірно вологу ганчірку. Не допускайте потрапляння бризок води на поверхню або всередину приладу. Вода, яка потрапляє у прилад, призводить до пошкоджень.
- Заборонено на довгий час залишати без посуду конфорки, ввімкнені на високий рівень потужності. Це призводить до вигорання конфорок.

2 Утилізація

Упаковка

- Пакувальний матеріал (картон, поліетиленова плівка та пінополістирол) має маркування. Якщо є можливість, його потрібно передати на вторинну переробку й належним чином утилізувати.

Демонтаж

- Від'єднайте прилад від електромережі. Якщо йдеться про стаціонарно встановлений прилад, цю операцію повинен виконувати кваліфікований електрик!

Безпека

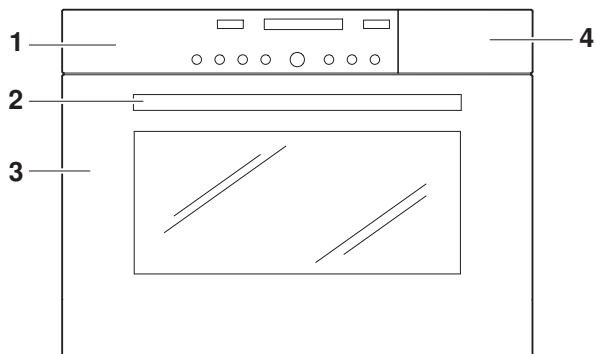
- Щоб уникнути нещасних випадків у результаті неналежного використання, зокрема дітьми, що граються, прилад необхідно зробити непридатним для роботи.
- Витягніть мережевий штекер із розетки або викличте електрика для демонтажу під'єднання до електричної мережі. Потім обріжте мережевий кабель приладу.

Утилізація

- Старий прилад представляє цінність з точки зору використання вторинної сировини. У результаті належним чином проведеної утилізації сировина надходить на вторинну переробку.
- На заводській табличці приладу зображено символ . Він вказує на те, що утилізація приладу разом зі звичайними побутовими відходами не допускається.
- Утилізація повинна здійснюватися згідно з місцевими положеннями щодо усунення відходів. Щоб отримати додаткову інформацію щодо поводження з цим виробом, його утилізації та повторного використання, звертайтеся до відповідної інстанції адміністративних органів управління, у місцевий пункт збору побутових відходів або до продавця, у якого придбано цей прилад.

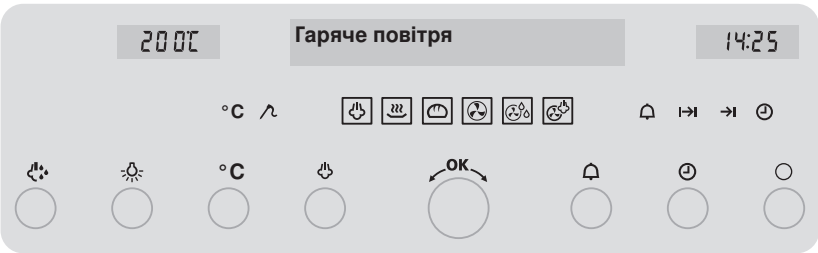
3 Опис приладу

3.1 Конструкція



- 1 Елементи керування та індикації
- 2 Ручка дверцят
- 3 Дверцята приладу
- 4 Кришка перед контейнером для води

3.2 Елементи керування та індикації



Текстовий дисплей

Гаряче повітря	Програми
	Рецепти

Цифрові індикатори

200°C	Температура	14:25	Час
			Час роботи
			Час вимкнення
			Таймер

Символи режимів роботи

	Готування на парі		Гаряче повітря
	Розігрівання		Вологе гаряче повітря
	Професійне випікання		Гаряче повітря + пара

Символи

°C	Температура духової шафи	→	Час роботи
↗	Температура продукту	→	Час вимкнення
🔔	Таймер	🕒	Час

Клавіші

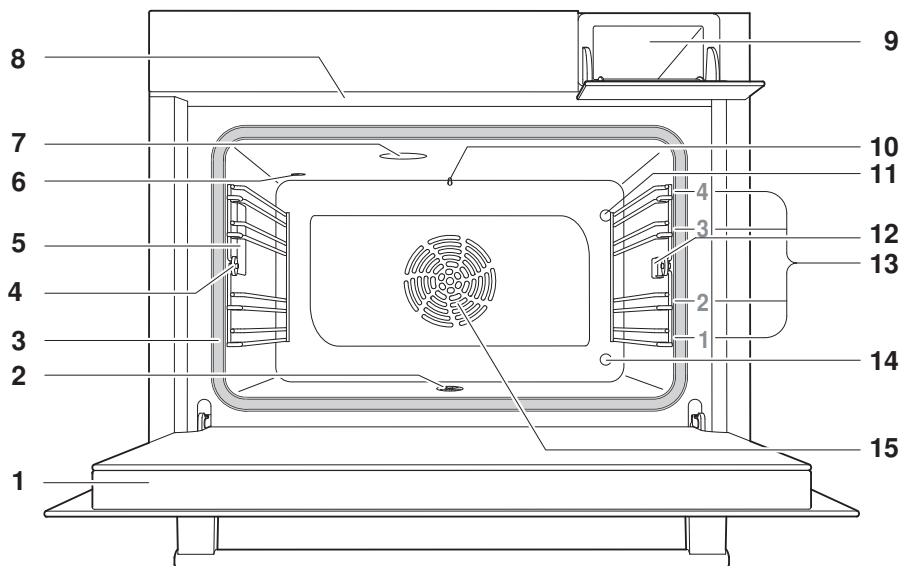
🔊	Випускання пари/ відкривання кришки	↖ок↗	Регулювальна ручка
☀	Освітлення	🔔	Таймер
°C	Температура духової шафи/ Температура продукту	🕒	Час Час роботи Час вимкнення
🔑	Режим роботи	○	Вимкнення

3.3 Камера приладу



Небезпека пошкодження приладу внаслідок використання захисної прокладки чи алюмінієвої фольги.

Заборонено класти на дно камери захисну прокладку чи алюмінієву фольгу.



- 1 Дверцята приладу
- 2 Злив води з фільтром
- 3 Ущільнення дверцят
- 4 Рифлена гайка
- 5 Освітлення
- 6 Кліматичний датчик
- 7 Вентиляція камери
- 8 Вентиляційна щілина

- 9 Відсік для контейнера для води
- 10 Датчик температури духової шафи
- 11 Впускний отвір для пари
- 12 Гніздо для температурного датчика
- 13 Підставки
- 14 Подача води
- 15 Вентилятор гарячого повітря

3.4 Приладдя

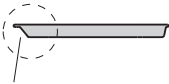


Небезпека пошкодження в результаті неправильного догляду!
Забороняється використовувати ножі чи різальні круги для розрізання продуктів на приладді.

Оригінальне кухонне деко з покриттям TopClean



- Форма для випікання відкритих пирогів і домашнього печива
- Піддон у поєднанні з решіткою
- Якщо під час випікання деко вкрите лише частково, це може призвести до його деформування. Це нормальне явище. Після охолодження воно знову набуде попередньої форми.
- не підходить для режимів роботи , ,  і .



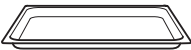
1

- Вставляйте оригінальне кухонне деко в камеру скошеною стороною **1** до задньої стінки.



- Використовуйте деко лише в нормальному робочому положенні, а не в перевернутому вигляді.

Деко з нержавіючої сталі

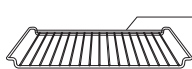


- Форма для випікання випічки «Аперитив» і хліба
- Піддон у поєднанні з решіткою та перфорованою формою для термообробки
- Якщо під час випікання деко вкрите лише частково, це може призвести до його деформування. Це нормальне явище. Після охолодження воно знову набуде попередньої форми.

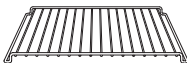


- Використовуйте деко лише в нормальному робочому положенні, а не в перевернутому вигляді.

Решітка



- Підставка для посуду для смаження та форм для випікання.
- Підставка для м'яса, замороженої піци тощо
- Вставляйте решітку в камеру поперечною стяжкою **1** до задньої стінки. Це полегшить виймання продукту з камери.
- Охолодження випічки



Перфорована форма для термообробки



- Термообробка свіжих або заморожених овочів, м'яса та риби
- Підставка для формочок для флану, стерилізаційних склянок тощо
- Видалення соку з ягід, фруктів тощо

Температурний датчик



- Вимірювання температур продуктів харчування в діапазоні від 30 °C до 99 °C.



Рекомендовані значення температури продукту наведено в окремій брошурі «Поради з налаштування».

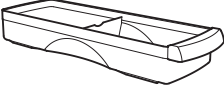
Контейнер для води з кришкою



Не використовуйте демінералізовану (фільтровану) або дистильовану воду



➤ Заливайте лише свіжу холодну питну воду.



Спеціальне приладдя



Приладдя, яке не входить у комплект поставки, встановлюйте на решітку.

- Спеціальне приладдя можна знайти на сайті www.vzug.com

4 Експлуатація

За допомогою клавiш

Режим роботи, температуру в духовій шафі, температуру продукту, час роботи, час вимкнення та інші функції можна вибрати шляхом одноразового або багаторазового натискання відповідної клавiші.

- Символ обраної функції світиться або блимає.
- На відповідному індикаторі блимає рекомендація.
- Обертанням регулювальної ручки  змінюється налаштування.
- Налаштування підтверджується натисканням регулювальної ручки  або автоматично приймається приладом через 10 секунд.
- Подальші налаштування або зміни можна здійснити в будь-який момент.
- Клавiша  призначена для вимкнення приладу.

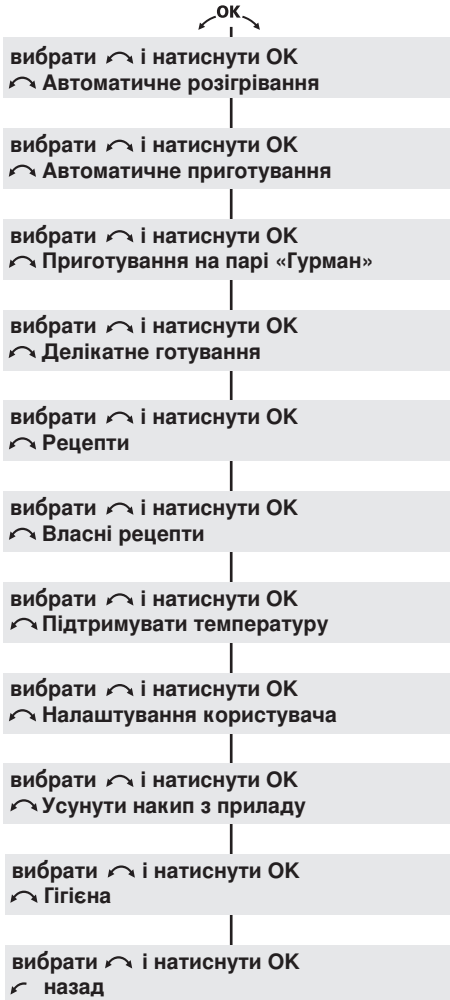
Експлуатація за допомогою текстового дисплея

Коли прилад вимкнено, регулювальна ручка  використовується для виклику текстового дисплея, гортання різних розкритих списків і для підтвердження.

- Натисканням регулювальної ручки  активується текстовий дисплей.
- Обертанням регулювальної ручки  можна гортати розкриті списки.
- Повторним натисканням регулювальної ручки  підтверджується вибір.
- Натисканням клавiші  вимикається текстовий дисплей.



Вибравши пункт «назад» і натиснувши регулювальну ручку , можна повернутися на один рівень керування вище. Символ  вказує на інформацію.



4.1 Перше введення в експлуатацію



Перед введенням приладу в експлуатацію його необхідно належним чином підключити до систем подачі води та каналізації.

Контейнер для води повинен знаходитися у спеціально передбаченому відсіку.

Перед першим використанням встановленого приладу виконайте такі дії:

- Видаліть пакувальний і транспортувальний матеріал із камери.
- Якщо на індикаторі блимає позначка **12:00**, поверніть регулювальну ручку  та встановіть час.



Натисканням на регулювальну ручку  можна переходити від годин до хвилин.

Обертанням ручки можна встановити години або хвилини.

Натисканням регулювальної ручки  підтверджується налаштування.

- Очистьте духову шафу та приладдя.
- Вставте фільтр в лінію зливу води.
- За необхідності у налаштуваннях користувача змініть ступінь жорсткості води.
- Нагрівайте порожню духову камеру (без решітки, дек тощо) в режимі роботи  при температурі 210 °C протягом близько 30 хвилин.



Оскільки під час цього процесу можуть з'явитися запах і дим, протягом цього часу потрібно добре провітрювати приміщення.

4.2 Подача води



Перед введенням приладу в експлуатацію його необхідно належним чином підключити до систем подачі води та каналізації.

Контейнер для води повинен знаходитися у спеціально передбаченому відсіку.

Фільтр необхідно вставити в лінію для зливу води.

Відтоку води не повинні перешкоджати рештки страв або інші предмети.

Експлуатація з постійним під'єднанням води

Як правило, подача води забезпечується за рахунок постійного під'єднання води до приладу. Після правильного встановлення не потрібно виконувати жодні інші дії.

Експлуатація з контейнером для води

В окремих випадках прилад можна також експлуатувати з подачею води з контейнера для води.

Для цього слід виконати такі дії:



Не використовуйте відкриту кришку перед контейнером для води як полицю.

- Натисніть і утримуйте клавішу , доки не відкриється кришка перед контейнером для води.
- В усіх режимах роботи з парою наповніть контейнер для води свіжою холодною питною водою та закрийте кришкою.
- Пересуньте контейнер для води у спеціальний відсік.
- Закрийте кришку рукою.

4.3 Вибір режиму роботи

- Натискайте клавішу  , доки на текстовому дисплеї не відобразиться необхідний режим роботи.
 - На цифровому індикаторі блимає рекомендована температура.
 - Блимає символ режиму роботи та **°C** .

Режими роботи

Натисніть клавішу 	Режим роботи	
1×		Готування на парі
2×		Розігрівання
3×		Професійне випікання
4×		Гаряче повітря
5×		Вологе гаряче повітря
6×		Гаряче повітря + пара

4.4 Вибір температури духової шафи

- Поверніть регулювальну ручку  та встановіть необхідну температуру.
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - Прилад запускається.

 У режимах роботи  ,  і  після досягнення встановленої температури духової шафи лунає однократний звуковий сигнал.

4.5 Контроль і змінювання температури духової шафи

- Натисніть клавішу **°C**.
 - На текстовому дисплеї з'являється індикація:
 - На цифровому індикаторі блимає встановлена температура духової шафи.
 - Символ **°C** блимає.
- Обертанням регулювальної ручки  змініть температуру духової шафи.

Температура духової шафи

4.6 Змінювання режиму роботи

Установлений режим роботи не можна змінити під час роботи приладу.

- Натисніть клавішу **○**.
 - Роботу в установленому режимі буде завершено.
- Натисканням клавіші  виберіть новий режим роботи.

4.7 Випускання пари

Під час роботи приладу натисканням клавіші  можна вручну випускати пару або зменшувати об'єм пари.

Зона видимої пари

Випускати пару рекомендується для покращення видимості всередині приладу та для поміщення в духову шафу іншої страви з коротшим часом приготування.

У режимах роботи , ,  і  пара випускається за рахунок подачі води до камери.

Пару можна випускати лише у тому разі, якщо дверцята закрито.

- Натисніть клавішу .
- На індикаторі відображається, наприклад:

Готування на парі

 Випускання пари ■ □ □ □ □ □



Якщо протягом цього часу відкриваються дверцята духової шафи, час випускання пари істотно скорочується.

Приблизно через 1 хвилину випускання пари завершується.

- На індикаторі відображається, наприклад:

Готування на парі

 Випускання пари завершено

- Відкрийте дверцята і, зокрема, помістіть іншу страву для приготування.
- Закрийте дверцята.
 - Автоматично продовжується вибраний процес.

Зона підвищеної температури духової шафи

Зменшення об'єму пари рекомендується проводити, наприклад, для збризкування або поливання страви.

В режимах роботи ,  і  об'єм пари зменшується.

Об'єм пари можна зменшувати лише у тому разі, якщо дверцята закрито.

➤ Натисніть клавішу .

- На індикаторі відображається, наприклад:

Гаряче повітря + пара
 Зменшення об'єму пари



Якщо протягом цього часу відкриваються дверцята духової шафи, час зменшення об'єму пари істотно скорочується.

Приблизно через 1 хвилину зменшення об'єму пари завершується.

- На індикаторі відображається, наприклад:

Гаряче повітря + пара
 Зменшення об'єму пари завершено

➤ Закрийте дверцята і, зокрема, збризніть страву.

- На індикаторі відображається, наприклад:

Гаряче повітря + пара
 Розігрівання плити

➤ Закрийте дверцята.

- Автоматично продовжується вибраний процес.

4.8 Вимкнення

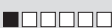
► Натисніть клавішу .

- Лунає короткий звуковий сигнал.
- Символ режиму роботи та °C гаснуть.
- В усіх режимах роботи з парю після завершення приготування автоматично виконується випускання або зменшення об'єму пари. Це запобігає інтенсивному виділенню пари при відкриванні дверцят приладу.

Під час випускання пари

- на індикаторі відображається, наприклад:

Готування на парі

 Випускання пари 

Поки температура духової шафи перевищує 80 °C,

- на індикаторі відображається:

Надлишкове тепло



Протягом цього періоду можна тимчасово підтримувати температуру страв за рахунок надлишкового тепла.

Через певний час водна система приладу промивається,

- на індикаторі відображається:

 Триває очищення приладу



Коли пару повністю випущено, конденсат і можливі рештки страв краще збираються в зоні зливу води.

Під час процесів промивання в будь-який момент можна запустити новий режим роботи.

Пристрій вимкнено, коли не світяться жодні символи і текстовий дисплей темний.

Охолоджувальний вентилятор може продовжити роботу.

Виймання продукту**Небезпека отримання опіків!**

Під час відкриття дверцят із камери можуть виходити гаряча пара або гаряче повітря.

Приладдя має високу температуру. Використовуйте захисні рукавиці чи кухонні ганчірки.

- Вийміть готовий продукт із камери.
- Для охолодження покладіть випічку на решітку.
- Після кожного приготування їжі повністю видаляйте конденсат і залишки страв із камери.
- Очистьте фільтр.
- Щоб уникнути іржавіння, зафіксувавши дверцята приладу, залиште їх відкритими, доки камера не охолоне.

Експлуатація з контейнером для води

Для цього слід виконати такі дії:

- Після завершення процесу промивання натисніть і утримуйте клавішу , доки не відкриється кришка.
- Вийміть контейнер для води, спорожніть його, висушіть і вставте знову.
- Закрийте кришку рукою.

5 Налаштування користувача

Ви можете змінювати налаштування.

- Натисканням регулювальної ручки  активується індикатор.

- На індикаторі відображається:

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання

- Обертайте регулювальну ручку,

- доки на індикаторі не відобразиться:

вибрати  і натиснути ОК
 Користувацькі налаштування

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Користувацькі налаштування
 Мова

Обертаючи регулювальну ручку , можна переглядати доступні можливості.

- Виберіть налаштування й натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- Щоб вийти, натисніть клавішу .



Після перебою в електроживленні налаштування зберігаються.

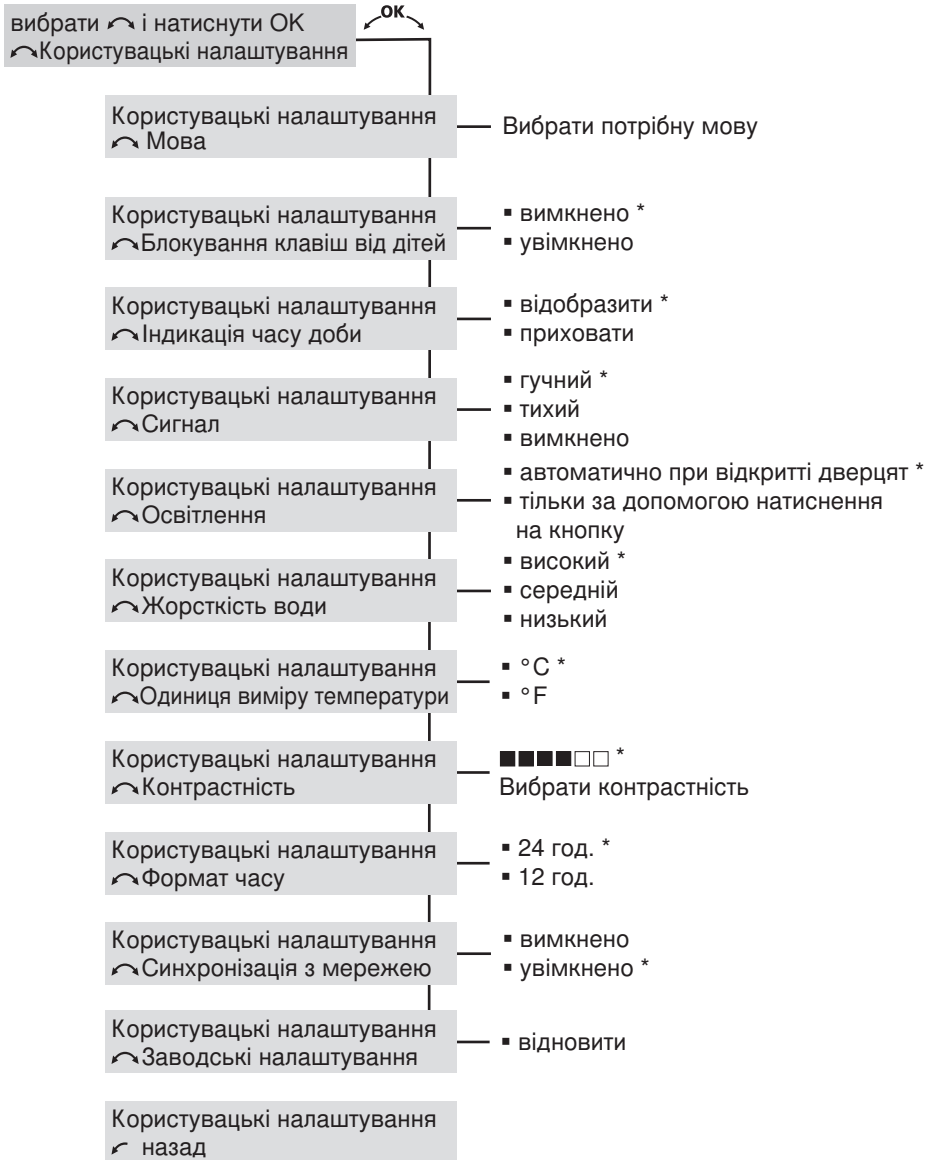
Можливі налаштування

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання



вибрати  і натиснути ОК
 Користувацькі налаштування

вибрати  і натиснути ОК
 Усунути накип з приладу



* Заводське налаштування

5.1 Мова

Мову індикації можна змінити. На вибір доступні різні мови.



За допомогою такої комбінації клавiш можна відновити заводські налаштування мови:

- ▶ Одночасно натискайте клавiшу  та регульовальну ручку , доки
 - на індикаторі не відобразиться:

Мова
 Німецька

5.2 Блокування клавiш від дітей

Функція блокування клавiш від дітей призначена для запобігання випадковому ввімкненню приладу.

Якщо за активного блокування клавiш від дітей натиснути клавiшу ,  або ,

- пролунає подвійний звуковий сигнал.
- на індикаторі відображається:
- натискання клавiші не активує жодних дій.

Блокування клавiш від дітей
 Деактивація: див. інструкцію

Керування за активованої функції блокування клавiш від дітей

- ▶ Натисніть і утримуйте клавiшу  й натисніть клавiшу ,  або .
- Функцію блокування клавiш від дітей скасовано.
- Надалі керування здійснюється у звичайному режимі.
- Через 10 хвилин після вимкнення приладу функція блокування клавiш від дітей знову автоматично вмикається.



Клавiшами ,  і  можна користуватися безпосередньо, незалежно від функції блокування клавiш від дітей.

5.3 Годинник

Якщо встановлено налаштування «приховати», дисплей на вимкненому приладі залишається темним. Якщо прилад увімкнено, відображається час.



Найбільшого заощадження електроенергії можна досягти, вибравши налаштування «Годинник», «приховати». Незважаючи на систему заощадження електроенергії у стані спокою, функції безпеки залишаються активними.

5.4 Сигнал

Можна налаштувати два рівня гучності звукового сигналу.

• Гучний	максимальна гучність
• Тихий	зменшена гучність
• Вимкнено	сигнал вимкнено



У разі несправності сигнал лунає, навіть якщо вибрано налаштування «вимкнено».

Під час вимикання приладу лунає короткий сигнал, навіть якщо вибрано налаштування «вимкнено» (функція безпеки).

5.5 Освітлення

Якщо вибрано налаштування «автоматично при відкритті дверцят», під час відкриття дверцят освітлення вмикається, а під час закриття — вимикається.



Натисканням клавіші 

можна в будь-який момент увімкнути або вимкнути освітлення.

Якщо освітлення не вимкнеться натисканням клавіші , воно автоматично вимкнеться через 30 хвилин після завершення роботи.

5.6 **Ступінь жорсткості води**

Прилад оснащено системою, яка автоматично сигналізує про необхідність видалення накипу. Цю систему можна додатково оптимізувати для домогосподарств із водою низької (зокрема, за допомогою водопом’якшувальної установки) та середньої жорсткості, вибравши потрібний ступінь жорсткості води в налаштуваннях користувача.

Є три діапазони налаштування жорсткості води:

Діапазон	Ступінь жорсткості води [°fH]	Ступінь жорсткості води [°dH]	Ступінь жорсткості води [°eH]
• високий	36—50	21—28	26—35
• середній	16—35	9—20	12—25
• низький	1—15	1—8	1—11

5.7 **Одиниця виміру температури**

Одиницею виміру температури можуть бути градуси °C або °F.

• °C	градуси Цельсія
• °F	градуси Фаренгейта

5.8 **Контрастність**

За допомогою цієї функції можна адаптувати видимість індикації до конкретного положення приладу.

5.9 Формат часу

У разі налаштування «24 год.» активується європейський формат часу, у разі налаштування «12 год.» — американський (a. m./p. m.)

5.10 Синхронізація з мережею

Під час синхронізації з мережею годинник приладу регулюється за частотою електромережі. Якщо частота електромережі нестабільна, це може призвести до неправильних показань годинника.

За вимкненої функції синхронізації з мережею використовується датчик тактових імпульсів приладу.

5.11 Заводські налаштування

Якщо було змінено одне або кілька налаштувань приладу, їх можна скинути, відновивши заводські налаштування.

6 Функції годинника

Наявні такі функції:

- Час
- Таймер
- Час роботи — регульоване за часом вимикання приладу
- Відкладення початку роботи — регульоване за часом увімкнення та вимкнення приладу



Коли прилад вимкнено, яскравість індикації часу вночі (з 24 до 6 години) зменшується.

Якщо вибрано формат часу «12 год.», яскравість не зменшується.

6.1 Встановлення та змінювання часу



Час не можна змінити, якщо прилад працює або перебуває в режимі відкладення початку роботи.

- Натисніть клавішу .
 - На текстовому дисплеї з'являється індикація:
 - На цифровому індикаторі блимає значення годин.
 - Символ  блимає.
- Поверніть регульовальну ручку  та встановіть години.
- Натисніть клавішу  або поверніть регульовальну ручку .
 - На текстовому дисплеї з'являється індикація:
 - На цифровому індикаторі блимає значення хвилин.
 - Символ  блимає.
- Поверніть регульовальну ручку  та встановіть хвилини.
- Натисканням регульовальної ручки  підтвердьте налаштування.

Годинник: Встановити години
 і натиснути ОК

Годинник: Встановити хвилини
 Підтвердити: натиснути ОК

6.2 Таймер

Таймер працює за принципом пісового годинника. Таймер можна використовувати завжди й незалежно від інших функцій.

Налаштування

- Натисніть клавішу .
 - На текстовому дисплеї з'являється індикація:
 - На цифровому індикаторі блимає .
 - Символ  блимає.
- Поверніть регулювальну ручку  та встановіть тривалість.

Таймер: Встановити хв./с.

Налаштування виконується

- до 10 хвилин — із кроком 10 секунд, наприклад  = 9 хв. 50 с.
- понад 10 хвилин — із кроком 1 хвилина, наприклад  = 1 год. 12 хв.

Максимальна тривалість функції таймера становить 9 год. 59 хв.



Якщо натиснути клавішу  один раз, тривалість скидається на .

Запуск

- Натисканням регулювальної ручки  виконайте пуск таймера.
 - На індикаторі відображується поточний час, що залишається.
 - Світиться символ .

Закінчення встановленого часу

Після закінчення встановленого часу:

- протягом 1 хвилини лунає повторювана послідовність із 5 коротких звукових сигналів.
- на індикаторі відображається:
- блимає символ 
- Вимкніть сигнал, натиснувши клавішу .

Таймер
вийшов

Контроль і змінювання

- Натисніть клавішу .
- На текстовому дисплеї з'являється індикація:
- На цифровому індикаторі блимає поточний час, що залишається.
- Символ  блимає.
- Обертанням регулювальної ручки  змініть тривалість.

Таймер: Встановити хв./с.
 0'00: натиснути ще раз

Передчасне вимкнення

- Двічі натисніть клавішу .
- На текстовому дисплеї з'являється індикація:
- На цифровому індикаторі блимає .
- Символ  блимає.
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

Таймер: Встановити хв./с.

6.3 Час роботи

Після завершення роботи обраний режим роботи автоматично вимикається.

Налаштування

- Виберіть необхідні режим роботи та температуру духової шафи.
- За необхідності розігрійте духову шафу.
- Помістіть продукт у камеру.
- Натисніть клавішу .
 - На текстовому дисплеї з'являється індикація: Час роботи год./хв.
 - На цифровому індикаторі блимає 0h 15.
 - Символ  блимає.
- Обертанням регулювальної ручки  встановіть тривалість — не більше ніж 9 год. 59 хв.

Час вимкнення: натиснути ще раз
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На цифровому індикаторі відображається поточний час, що залишається.
 - Світиться символ .

Контроль і змінювання

- Натисніть клавішу .
 - На індикаторі блимає поточний час, що залишається.
 - Символ  блимає.
- Обертанням регулювальної ручки  змініть час роботи.

Передчасне вимкнення

- Натисніть клавішу .

Завершення роботи

Після того як час роботи вийшов:

- вибраний режим роботи автоматично вимикається
- протягом 1 хвилини лунає тривалий переривчастий звуковий сигнал
- на текстовому дисплеї відображається:
- на цифровому індикаторі відображається температура духової шафи
- на іншому цифровому індикаторі блимає 
- блимає символ I→I
- налаштування зберігаються протягом 3 хвилин.

Завершення роботи

 Продовження: встановити час приготування

Збільшення часу роботи

- Протягом 3 хвилин виберіть нову тривалість, повернувши регулювальну ручку .

Вимкнення

- Натисніть клавішу .
- Налаштування видалено.
- На індикаторі зазначено надлишкове тепло.

6.4 Відкладення початку роботи

Функція відкладення початку роботи активується, якщо за вибраного режиму роботи встановлено час роботи й додатково час вимкнення. У необхідний час прилад автоматично ввімкнеться та знову вимкнеться. Якщо використовується температурний датчик, необхідно встановити орієнтовну тривалість. Орієнтовні значення зазначено в **Порадах із налаштування**, наведених в окремій брошурі. Прилад вмикається з затримкою в часі та вимикається після досягнення заданої температури продукту. Залежно від орієнтованого значення тривалості це може ставатися дещо раніше або пізніше, ніж заданий час вимкнення.



Якщо необхідно попередньо розігріти прилад для режимів роботи «Автоматичне приготування», «Приготування на парі "Гурман"», «Рецепти» або «Власні рецепти», відкладення початку роботи неможливе.

Не залишайте неохолодженими продукти, які швидко псуються.

- Помістіть продукт у камеру.
- Виберіть необхідні режим роботи та температуру духової шафи.
- Не підтверджуйте вибір натисканням регулювальної ручки .

Встановлення часу роботи

- Натисніть клавішу .
 - На текстовому дисплеї з'являється індикація:

Час роботи год./хв.
 Час вимкнення: натиснути ще раз
 - На цифровому індикаторі блимає **0h 15**.
 - Символ **I→I** блимає.
- Обертанням регулювальної ручки  встановіть тривалість — не більше ніж 9 год. 59 хв.
- Не підтверджуйте вибір натисканням регулювальної ручки .

Встановлення часу вимкнення

- Повторно натисніть клавішу .
- На текстовому дисплеї з'являється індикація:
- На цифровому індикаторі блимає, наприклад,  — час вимкнення без відкладення.
- Символ  блимає.
- Поверніть регульовальну ручку  і встановіть час вимкнення.

Час вимкнення

 Тривалість: натиснути ще раз



Час вимкнення можна відкласти максимум на 23 год. 59 хв.

Якщо вибрано формат часу «12 год.», відкладення становить не більше 11 год. 59 хв.

- Натисканням регульовальної ручки  підтвердьте вибір.
- На індикаторі зазначено час.
- Світиться символ .
- Обраний режим роботи залишається вимкненим до автоматичного пуску.

Приклад

- Виберіть режим роботи  та температуру 180 °C.
- О 8 годині встановіть час роботи 1 год. 15 хв.
- Час вимкнення встановіть на 11 год. 30 хв.
 - Прилад автоматично ввімкнеться о 10 годині 15 хвилин і вимкнеться об 11 год. 30 хв.

Контроль і змінювання

- Один раз натисніть клавішу .
- Тривалість увімкнення відображується протягом 3 секунд.
- Двічі натисніть клавішу .
- Час вимкнення блимає, і його можна змінити.



Не можна змінити тривалість увімкнення, режим роботи та температуру духової шафи.

Передчасне вимкнення

- Натисніть клавішу .

Завершення роботи

Після того як час роботи вийшов:

- вибраний режим роботи автоматично вимикається
- протягом 1 хвилини лунає тривалий переривчастий звуковий сигнал
- на текстовому дисплеї відображається:
- на цифровому індикаторі відображається температура духової шафи
- на іншому цифровому індикаторі блимає 
- блимає символ 
- налаштування зберігаються протягом 3 хвилин.

Завершення роботи

 Продовження: встановити час приготування

Збільшення часу роботи

- Протягом 3 хвилин виберіть нову тривалість, повернувши регульовальну ручку .

Вимкнення

- Натисніть клавішу .
 - Налаштування видалено.
 - На індикаторі зазначено надлишкове тепло.

7 Режими роботи

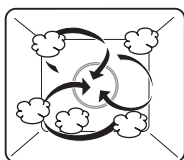
Нижче описано всі режими роботи.

- Поставте форми на решітку.
- Вставте оригінальне кухонне деко в камеру скошеною стороною до задньої стінки.
- Шляхом багаторазового натискання клавіші  виберіть необхідний режим роботи.



Враховуйте рекомендації в розділі «КОРИСНІ ПОРАДИ» та в окремій брошурі «ПОРАДИ З НАЛАШТУВАННЯ».

7.1 Готування на парі



Діапазон температур	30—100 °C
Пропоноване значення	100 °C
Підставка	від 1 до 4

Камера духової шафи нагрівається одночасно парою та гарячим повітрям. Страва розігрівається або готується під дією пари.

Застосування

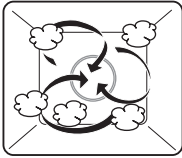
- Термообробка овочів, рису, зернових продуктів, бобових, страв із яєць
- Пасерування м'яса, птиці та риби
- Видалення соку з фруктів і ягід
- Приготування йогурту
- Стерилізація



Можливе приготування одночасно на кількох підставках.

- Вставте лист нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки.

7.2 Розігрівання



Діапазон температур	100–150 °C
Пропоноване значення	120 °C
Підставка	від 1 до 4

Камера духової шафи нагрівається парою та гарячим повітрям. Страва дбайливо розігрівается і не висушується.

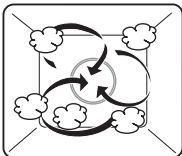
Застосування

- Розігрівання попередньо приготованих страв і готових продуктів



Можливе розігрівання одночасно на кількох підставках.

7.3 Професійне випікання



Діапазон температур	100–230 °C
Пропоноване значення	210 °C
Підставка	2 або 1 + 3

Спочатку виконується обробка парою (збільшення об'єму страви, зволоження поверхні). Потім автоматично виконується обробка гарячим повітрям.

Застосування

- Хліб, вироби з дріжджового тіста, вироби з листового тіста (свіжі або заморожені) на 1 або 2 підставках



Випічку з дріжджового або листового тіста не потрібно обмазувати. У режимі професійного випікання утворюється гарна блискуча скоринка.

- Помістіть страву до холодної духової шафи.

7.4 Гаряче повітря



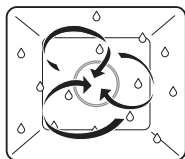
Діапазон температур	30–230 °C
Пропоноване значення	180 °C
Підставка	2 або 1 + 3

Повітря в камері нагрівається за допомогою нагрівального елемента за задньою стінкою камери й рівномірно циркулює.

Застосування

- Пироги, дрібна випічка, хліб і печення на 1 або 2 підставках

7.5 Вологе гаряче повітря



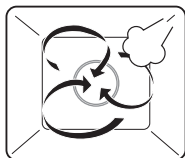
Діапазон температур	30–230 °C
Пропоноване значення	180 °C
Підставка	2 або 1 + 3

Повітря в камері нагрівається за допомогою нагрівального елемента за задньою стінкою камери й рівномірно циркулює. З камери відводиться мінімальна кількість пари, що утворюється. Вологість продуктів зберігається.

Застосування

- Гратен, пудинг, хліб і вироби з дріжджового тіста на 1 або 2 підставках

7.6 Гаряче повітря + пара



Діапазон температур	30–230 °C
Пропоноване значення	180 °C
Підставка	2 або 1 + 3

Повітря в камері нагрівається за допомогою нагрівального елемента за задньою стінкою камери й рівномірно циркулює. Подача пари покращує передачу енергії на страву.

Пара при температурі вище 100 °C є невидимою.

Застосування

- Вироби з листового та дріжджового тіста, хліб
- Пудинг
- М'ясо
- Заморожені та готові продукти



Особливо підходить для приготування без використання жиру таких заморожених продуктів, як картопля фрі для духової шафи або спрінґ-роли.

- Увімкніть або вимкніть подачу пари натисканням клавіші  .
- Якщо активовано подачу пари, світиться символ .

8 Температурний датчик



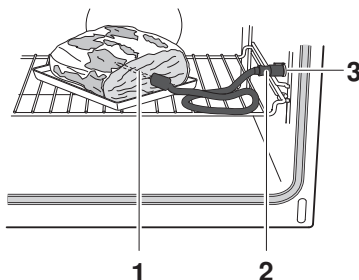
Використовуйте температурний датчик, що входить до комплекту поставки.

Не мийте температурний датчик у посудомийній машині та завжди підтримуйте чистоту штекера.

Розміщення температурного датчика

- Температурний датчик **1** вставте у м'ясо таким чином, щоб наконечник знаходився посередині найтовстішої частини.

Для правильного вимірювання температурний датчик **1** повинен бути якомога повніше покритий продуктом.



Надійне вимірювання можливе лише у твердих компактних шматках, а тому за необхідності м'ясо потрібно зв'язати.

Температурний датчик не повинен торкатися костей або знаходитися в жировій тканині.

У разі приготування птиці вставляйте температурний датчик у внутрішній бік стегна.

Гніздо **3** для температурного датчика знаходиться на правій стінці камери. Штекер і гніздо не знаходяться під напругою.

- Відкрийте кришку та вставте штекер **2** у гніздо **3**.

8.1 Температура продукту



Температуру продукту можна налаштовувати, лише якщо вставлено температурний датчик.

Температура продукту залежить від шматка м'яса та ступеня приготування. Враховуйте значення температури продукту, наведені в окремій брошурі «Поради з налаштування».

Налаштування

- Виберіть необхідні режим роботи та температуру духової шафи.
- Один раз натисніть клавішу °C.
 - На індикаторі починає блимати .
 - Символ  блимає.
- Обертанням регулювальної ручки  налаштуйте температуру продукту.
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - Під час приготування відображається поточна температура продукту.

Поки температура продукту є нижчою за 30 °C,

- на індикаторі відображається .

Контроль і змінювання

- Двічі натисніть клавішу °C.
 - На індикаторі блимає встановлена температура продукту.
 - Символ  блимає.
- Обертанням регулювальної ручки  змініть температуру продукту.

Завершення приготування

Після досягнення заданої температури продукту

- прилад автоматично вимикається
 - протягом 1 хвилини лунає звуковий сигнал
 - на текстовому дисплеї відображається: **Досягнуто потрібної температури продукту**
 - на цифровому дисплеї відображається поточна температура продукту, наприклад **78°C**
 - блимає символ **Λ**
- Для вимкнення натисніть клавішу **○**.



Якщо після вимкнення приладу м'ясо залишається в камері, то температура продукту підвищується під дією надлишкового тепла.

Лише вимірювання температури продукту

- Виберіть необхідні режим роботи та температуру духової шафи.
- Один раз натисніть клавішу **°C**.
 - На індикаторі починає блимати **--°C**.
 - Символ **Λ** блимає.
- Натисканням регулювальної ручки **↙OK↘** підтвердьте вибір.
 - Під час приготування відображається поточна температура продукту.

Поки температура продукту є нижчою за 30 °C,

- на індикаторі відображається **--°C**.



Режим роботи потрібно вимкнути вручну.

- Натисніть клавішу **○** або налаштуйте час роботи.

9 Делікатне готування

Функція «Делікатне готування» дозволяє дбайливо готувати делікатні шматки м'яса. Можна точно вибрати час завершення приготування незалежно від ваги та товщини м'яса. Час приготування можна встановлювати в діапазоні від 2½ до 4½ годин. Температура духової шафи регулюється автоматично.

Вказівки для досягнення оптимальних результатів

- Вага м'яса: 500—2000 г
- Товщина м'яса: мінімум 4 см
- Якість: нежирне, якісне м'ясо з невеликою кількістю сполучних тканин

Підготовка м'яса

- Приправте або замаринуйте м'ясо.



Перед обсмажуванням видаліть маринад із травами, гірчицею тощо. Ці компоненти швидко пригорають.

- Безпосередньо перед обсмажуванням посоліть м'ясо.
- Обсмажуйте всю поверхню м'яса протягом короткого часу до утворення жорсткої скоринки. При цьому максимальна тривалість обсмажування повинна становити 5 хвилин.
- Після цього помістіть м'ясо у скляну або порцелянову форму.

Розміщення температурного датчика

- Температурний датчик вставте у м'ясо так, щоб наконечник знаходився посередині найтовстішої частини.



Для правильного вимірювання температурний датчик повинен бути якомога повніше покритий продуктом.

Температура м'яса, яку вимірює температурний датчик, важлива для оптимального приготування м'яса наприкінці процесу готування.

- Помістіть решітку на підставку 2 і поставте на неї форму.
- Вставте штекер температурного датчика у гніздо.

Вибір делікатного готування



М'ясо стає ніжнішим і соковитішим пропорційно до тривалості його готування. Особливо це стосується товстих шматків.

Враховуйте значення температури продукту, наведені в окремій брошурі «Поради з налаштування».

Після початку роботи ці значення не можна змінювати.

- Натисканням регулювальної ручки  активується текстовий дисплей.

- На текстовому дисплеї з'являється індикація:

вибрати  і натиснути OK
 Автоматичне розігрівання

- Обертайте регулювальну ручку , доки

- на текстовому дисплеї не з'явиться індикація:

вибрати  і натиснути OK
 Делікатне готування

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На текстовому дисплеї з'являється індикація:

Делікатне готування
 Теляче філе

- Обертайте регулювальну ручку , доки на текстовому дисплеї не відобразиться потрібний шматок м'яса.

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На текстовому дисплеї відображається, наприклад:

Нога ягняти
 з кров'ю

- За необхідності обертайте регулювальну ручку , доки на текстовому дисплеї не відобразиться потрібний ступінь приготування.

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На текстовому дисплеї відображається, наприклад:

Нога ягняти
 почати

- На одному цифровому індикаторі відображається рекомендована температура продукту.

- На іншому цифровому індикаторі відображається **3h 30**, що відповідає часу роботи 3½ години.

- Світяться символи ,  і .

Змінювання температури продукту

- Натисніть клавішу °C.
 - На індикаторі блимає рекомендована температура продукту.
 - Символ  блимає.
- Поверніть регулювальну ручку  та змініть температуру продукту.

Змінювання часу роботи

- Натисніть клавішу .
 - На індикаторі блимає заданий час роботи.
 - Символ  блимає.
- Поверніть регулювальну ручку  та змініть час роботи.

Запуск делікатного готування

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - Запуститься делікатне готування.
 - На одному цифровому індикаторі відображається поточна температура продукту.
 - На іншому цифровому індикаторі відображається час роботи, що минув.
 - Світяться символи ,  і .

Випадкове переривання

У разі натискання клавіші  процес зупиняється.

- На текстовому дисплеї відображається, наприклад:

Нога ягняти
 продовжити

- Після натискання регулювальної ручки  процес продовжується.

Передчасне вимкнення

- Двічі натисніть клавішу .

10 Автоматичне розігрівання

Система автоматичного розігрівання розпізнає кількість і форму продукту. Час розігрівання та умови в духовій шафі визначаються індивідуально та автоматично залежно від конкретного продукту. Програми автоматичного розігрівання дають змогу розігрівати продукти харчування без налаштування режиму роботи, температури та часу зі збереженням вологості та хрусткості страв.

10.1 Ступінь вологості

Для автоматичного розігрівання можна вибирати з-поміж налаштувань «Вологе розігрівання» та «Розігрівання до утворення скоринки».

- «Вологе розігрівання» підходить для продуктів харчування, які не повинні висихати, наприклад для овочів, м'яса, макаронних виробів тощо.
- «Розігрівання до утворення скоринки» підходить для продуктів харчування, які після розігрівання повинні бути хрусткими, наприклад для піци, відкритого пирога, випічки «Аперитив» тощо.

10.2 Час розігрівання

Датчики визначають, коли продукт гарячий.

Приблизний час розігрівання для найчастіших випадків становить:

- «Вологе розігрівання» 8—12 хвилин
- «Розігрівання до утворення скоринки» 10—14 хвилин



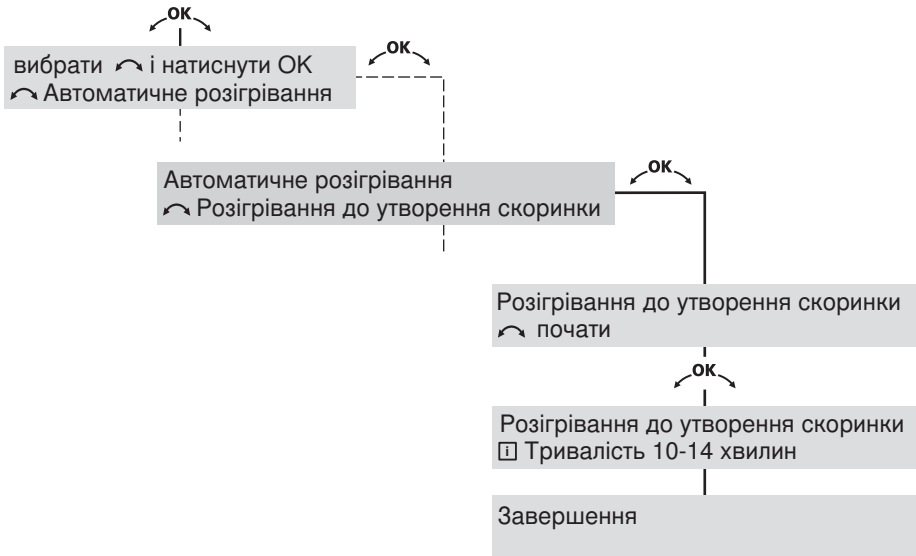
Для визначення оптимального часу розігрівання камера духової шафи повинна бути охолоджена перед запуском.

Для точного визначення часу розігрівання дверцятка приладу не можна відкривати під час роботи.

Враховуйте рекомендації в окремій брошурі «Поради з налаштування».

Використання автоматичного розігрівання

Приклад «Розігрівання до утворення скоринки»



10.3 Вибір і запуск автоматичного розігрівання

Процеси підготовки, вибору та запуску показано на прикладі налаштування «Розігрівання до утворення скоринки».



Для визначення оптимального часу розігрівання камера духової шафи повинна бути охолоджена перед запуском.

Для точного визначення часу розігрівання дверцятя приладу не можна відкривати під час роботи.

- Покладіть продукт харчування в жароміцний посуд, поставте його на решітку та помістіть у холодну духову шафу.
- Натисканням регулювальної ручки



активується індикатор.

– На індикаторі відображається:

вибрати і натиснути ОК
Автоматичне розігрівання

- Натисканням регулювальної ручки

↩ **OK** ↩ підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Автоматичне розігрівання

↩ Вологе розігрівання

- Обертайте регулювальну ручку

↩ **OK** ↩, доки

- на індикаторі не відображатиметься:

Автоматичне розігрівання

↩ Розігрівання до утворення скоринки

- Натисканням регулювальної ручки

↩ **OK** ↩ підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Розігрівання до утворення скоринки

↩ почати

- Натисканням регулювальної ручки

↩ **OK** ↩ підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Автоматичне розігрівання

☐ Тривалість 10-14 хвилин

- Прилад почне роботу з відповідними налаштуваннями.

- Визначається час розігрівання.

Передчасне вимкнення

- Двічі натисніть клавішу ○.

11 Автоматичне приготування

Система автоматичного приготування містить програми для 14 різних груп харчових продуктів (A1–A14). Система автоматичного приготування розпізнає кількість, форму та консистенцію продукту. Час приготування та умови в духовій шафі визначаються індивідуально та автоматично залежно від конкретного продукту. Система автоматичного приготування передбачає можливість приготування будь-яких рецептів.

11.1 Ступінь підрум'янення

Ступінь підрум'янення можна змінювати за допомогою налаштувань «слабке підрум'янення», «середнє підрум'янення» та «сильне підрум'янення».

11.2 Час термообробки/випікання

Оптимальний і точний час приготування визначається після запуску за допомогою датчиків. Ефективний час відображається через 5–10 хвилин.



Для визначення оптимального часу приготування камера духової шафи повинна бути охолоджена перед запуском.

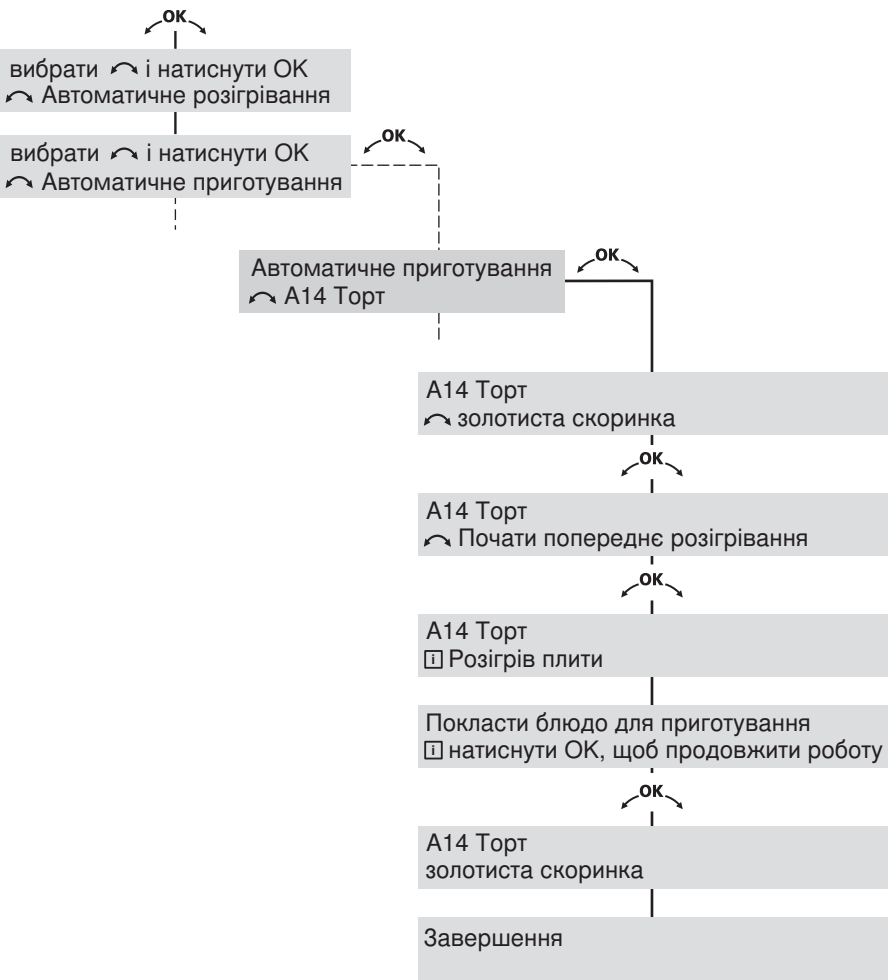
Для правильного визначення часу приготування дверцятка приладу не можна відкривати, поки на індикаторі блимає символ .

У разі приготування заморожених продуктів замість ступеня підрум'янення виберіть приблизний час приготування, оскільки заморожені продукти можуть проходити різну попередню обробку.

Враховуйте рекомендації в окремій брошурі «Поради з налаштування».

Рецепт із розігріванням

Приклад «A14 Торт»



11.3 Вибір і запуск функції автоматичного приготування

Процеси підготовки, вибору та запуску показано на прикладі страви «А14 Торт».



Для визначення оптимального часу приготування камера духової шафи повинна бути охолоджена перед запуском.

Для програм без розігрівання помістіть страву до холодної камери духової шафи.

- Підготуйте тісто для торта згідно з власним рецептом.
- Натисканням регулювальної ручки  активується індикатор.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відображатиметься:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відображатиметься:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
- За необхідності налаштуйте ступінь підрум'янення обертанням регулювальної ручки .
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне приготування

Автоматичне приготування
 А1 Свіжа випічка «Аперитив»

Автоматичне приготування
 А14 Торт

А14 Торт
 золотиста скоринка

А14 Торт
 Почати попереднє розігрівання

- Натисканням регулювальної ручки

 підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:
- Камера розігрівається.
- Коли досягається встановлена температура духової шафи, лунає однократний звуковий сигнал.
- На індикаторі відображається:

A14 Торт
 Розігрів плити

Покласти блюдо для приготування
 натиснути ОК, щоб продовжити роботу

- Згідно з власним рецептом, викладіть тісто для торта у формі на решітку та поставте на відповідну підставку.

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- Прилад почне роботу з відповідними налаштуваннями.
- На цифровому індикаторі світиться  і блимає .
- Визначається час приготування.



Для правильного визначення часу приготування дверцят приладу не можна відкривати, поки на цифровому індикаторі блимає символ .

- Після цього на цифровому індикаторі світиться ефективний час приготування.

Передчасне вимкнення

- Двічі натисніть клавішу .

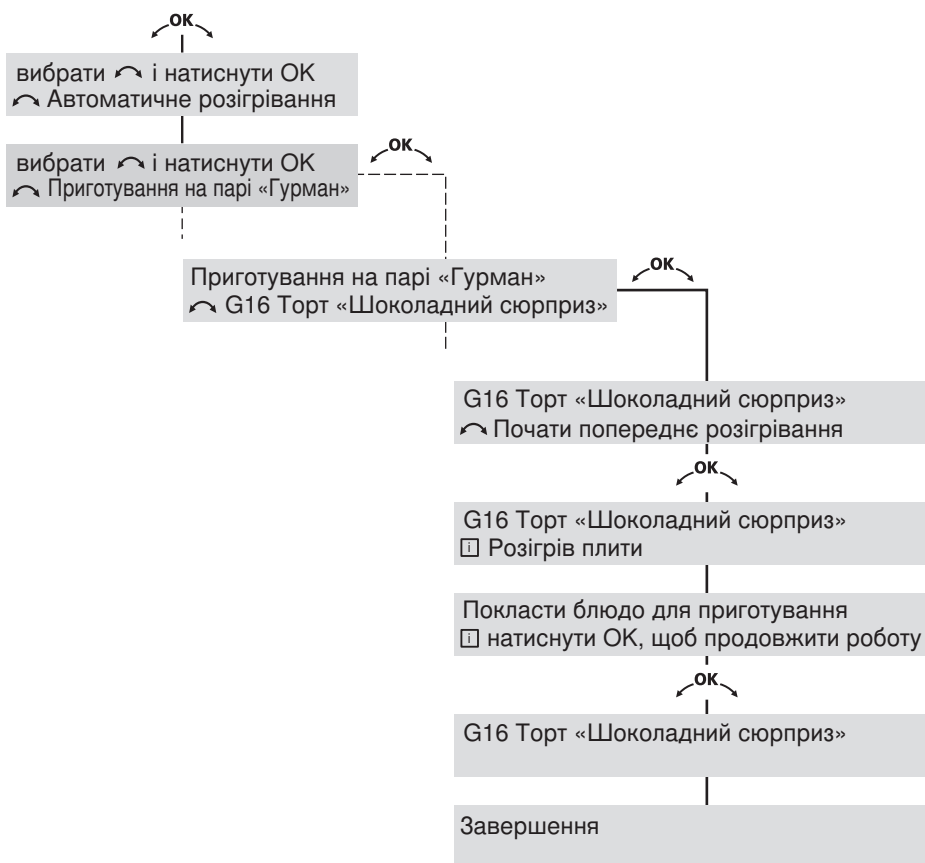
12 Приготування на парі «Гурман»

Збережені рецепти можна викликати та запускати за допомогою регулювальної ручки . Рецепт складається з кількох етапів, які автоматично виконуються після запуску.

Рецепти описано у книзі рецептів. За необхідності всі збережені рецепти можна змінити після вибору.

Рецепт із розігріванням

Приклад «G16 Шоколадний сюрприз»



12.1 Вибір і запуск приготування на парі «Гурман»

Процеси підготовки, вибору та запуску показано на прикладі страви «G16 Шоколадний сюрприз».



Для рецептів без розігрівання помістіть страву до холодної камери духової шафи.

- Приготуйте «Шоколадний сюрприз» відповідно до книги рецептів.
- Натисканням регулювальної ручки  активується індикатор.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відображатиметься:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відображатиметься:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
 - Камера розігрівається.
 - Коли досягається встановлена температура духової шафи, лунає однократний звуковий сигнал.
 - На індикаторі відображається:
- Поставте формочку на деко з нержавіючої сталі та помістіть на поставку 1.
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - Прилад почне роботу з відповідними налаштуваннями.

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання

вибрати  і натиснути ОК
 Приготування на парі «Гурман»

Приготування на парі «Гурман»
 G16 Суп по-селянськи

Приготування на парі «Гурман»
 G16 Торт «Шоколадний сюрприз»

G16 Торт «Шоколадний сюрприз»
 Почати попереднє розігрівання

G16 Торт «Шоколадний сюрприз»
 Розігрів плити

Покласти блюдо для приготування
 натиснути ОК, щоб продовжити роботу

Контроль і тимчасове змінювання

Налаштування можна змінювати.

Це не призводить до змінення збережених рецептів — після наступного виклику вони з'являються у початковій формі.

Змінювання температури духової шафи

- Натисніть клавішу °C.
- Поверніть регулювальну ручку  та змініть температуру духової шафи.

Змінювання часу роботи

- Натисніть клавішу .
- Поверніть регулювальну ручку  та змініть час роботи.

Випадкове переривання

У разі натискання клавіші  процес зупиняється.

– На індикаторі відображається:

G16 Торт «Шоколадний сюрприз»
 продовжити

- Після натискання регулювальної ручки  виконання процесу продовжується.

Передчасне вимкнення

- Двічі натисніть клавішу .

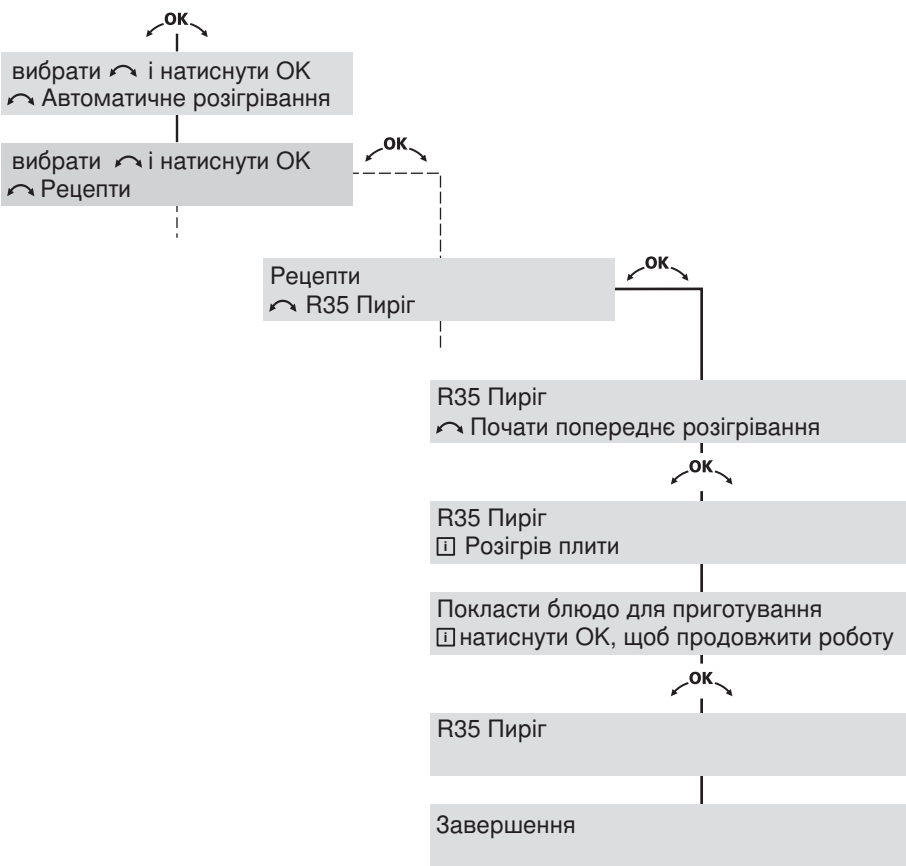
13 Рецепти

Збережені рецепти можна викликати та запускати за допомогою регулювальної ручки . Рецепт може складатися з кількох етапів, які автоматично виконуються після запуску.

Рецепти описано у книзі рецептов. За необхідності всі збережені рецепти можна змінити після вибору.

Рецепт із розігріванням

Приклад «R35 Пиріг»



13.1 Вибір і запуск рецептів

Процеси підготовки, вибору та запуску показано на прикладі страви «R35 Пиріг».



Для рецептів без розігрівання помістіть страву до холодної камери духової шафи.

- Приготуйте пиріг відповідно до книги рецептів.
- Натисканням регулювальної ручки  активується індикатор.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відобразатиметься:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відобразатиметься:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
 - Камера розігрівається.
 - Коли досягається встановлена температура духової шафи, лунає однократний звуковий сигнал.
 - На індикаторі відображається:

вибрати  і натиснути OK
 Автоматичне розігрівання

вибрати  і натиснути OK
 Рецепти

Рецепти
 R1 Випічка «Аперитив»

Рецепти
 R35 Пиріг

R35 Пиріг
 Почати попереднє розігрівання

R35 Пиріг
 Розігрів плити

Покласти блюдо для приготування
 натиснути OK, щоб продовжити роботу

- Помістіть решітку на підставку 2.
- Поставте форму для пирога на решітку.
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На текстовому дисплеї з'являється індикація:
 - Прилад почне роботу з відповідними налаштуваннями.

R35 Пиріг

Контроль і тимчасове змінювання

Налаштування можна змінювати.

Це призводить до тимчасового змінення збережених рецептів — після наступного виклику вони з'являються у початковій формі. Після запуску можна змінити лише поточний етап.

Змінювання температури духової шафи

- Натисніть клавішу °C.
- Поверніть регулювальну ручку  та змініть температуру духової шафи.

Змінювання часу роботи

- Натисніть клавішу .
- Поверніть регулювальну ручку  та змініть час роботи.

Випадкове переривання

У разі натискання клавіші  процес зупиняється.

– На індикаторі відображається:

R35 Пиріг
↪ продовжити

➤ Після натискання регулювальної ручки  процес продовжується.

Передчасне вимкнення

➤ Двічі натисніть клавішу .

14 Власні рецепти

Можна зберегти в пам'яті 10 будь-яких власних рецептів. Рецепт може складатися з кількох етапів, які передбачають будь-які режими та час роботи і виконуються автоматично після запуску. Збережені рецепти можна викликати та запускати за допомогою регулювальної ручки .

14.1 Створення власних рецептів

Якщо використовується температурний датчик, враховуйте таке:

- Укажіть приблизний час роботи.
 - Етап програми виконується до досягнення потрібної температури продукту.

Налаштування рецепта



Якщо використовується температурний датчик, його потрібно вставити до налаштування рецепта.

- Натисканням регулювальної ручки  активується індикатор.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відобразиться:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
- Обертайте регулювальну ручку , доки на індикаторі не відобразиться перший пустий рецепт.
 - На індикаторі відображається, наприклад:

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання

вибрати  і натиснути ОК
 Власні рецепти

Власні рецепти
 Рецепт 1 (порожній)

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Рецепт 1 (порожній)
 змінити

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Рецепт 1 (порожній)
 Етап 1

- Укажіть потрібний режим роботи, температуру духової шафи, температуру продукту та час роботи для етапу 1.

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- Поверніть регулювальну ручку  і виберіть етап 2.

- Укажіть потрібний режим роботи, температуру духової шафи, температуру продукту та час роботи для етапу 2.

- Аналогічно налаштуйте подальші етапи.

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- Повторним натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Рецепт 1 (порожній)
 зберегти

Тепер можна зберегти рецепт, змінити його, скопіювати або одразу запустити, не зберігаючи.

- Обертайте регулювальну ручку , доки на індикаторі не відображатиметься потрібний процес.

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

Копіювання рецепта

Будь-який збережений рецепт — із книги рецептів із номером R або власний — можна копіювати та змінювати.

- Вибрати рецепт, що копіюється, можна обертанням і натисканням регулювальної ручки .
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відображатиметься, наприклад:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
- Обертайте регулювальну ручку , доки на індикаторі не відображатиметься потрібне (пусте) місце в пам'яті.
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - Рецепт збережено.

R1 Випічка «Аперитив»
 копіювати



Уже зайняте місце в пам'яті можна перезаписати.

Видалення рецепта

Будь-який рецепт у розділі «Власні рецепти» можна видалити.

- Вибрати рецепт, що видаляється, можна обертанням і натисканням регулювальної ручки .
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відображатиметься, наприклад:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - Рецепт видалено.
 - На індикаторі знову відображається ім'я за замовчуванням, наприклад:

Рецепт
 видалити

Рецепт 1 (порожній)
 змінити

15 Підтримання температури

Функцію «Підтримання температури» можна викликати та запускати за допомогою регулювальної ручки . Вона дозволяє підтримувати температуру готових страв.



Якщо температура в камері вже висока, перед початком роботи функції «Підтримання температури» дайте їй охолонути протягом 3–4 хвилин за відкритих дверцят приладу, щоб під час підтримання температури страви не пересмажились.

Увімкнення

- Натисканням регулювальної ручки  активується індикатор.
 - На індикаторі відображається:
- Обертайте регулювальну ручку , доки
 - на індикаторі не відобразатиметься:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.
 - На індикаторі відображається:
- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання

вибрати  і натиснути ОК
 Підтримання температури

Підтримання температури
 почати



Вибирайте час роботи менше 1½ години, щоб страви зберігали потрібний ступінь приготування.

16 Корисні поради

16.1 Готування на парі

- Для уловлювання залишків продуктів помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.
- Є можливість готувати кілька страв одночасно в режимі економії енергії, наприклад рис або бобові разом із овочами з аналогічним часом приготування.
- Готуйте зернові, наприклад рис або пшоно, та бобові, наприклад сочевицю, з потрібною кількістю води одразу в посуді, в якому страва подається на стіл.
- Ставте цей посуд безпосередньо на деко з нержавіючої сталі або решітку.

16.2 Розігрівання

Результат	Усунення недоліку
• Розігріта страва занадто суха.	➤ Наступного разу встановіть нижчу температуру духової шафи та зменште час приготування. ➤ Використовуйте автоматичне розігрівання з налаштуванням «Вологе розігрівання».
• На поверхні або навколо розігрітої страви утворилось забагато конденсату.	➤ Наступного разу встановіть вищу температуру духової шафи та збільште час приготування. ➤ Використовуйте автоматичне розігрівання з налаштуванням «Розігрівання до утворення скоринки».

16.3 Професійне випікання

- Хліб, булочки та інші вироби з дріжджового тіста після формування залишайте приблизно на 10 хвилин, щоб вони піднялись.
- Після цього викладіть тісто на деко з нержавіючої сталі, вкрите папером для випікання, помістіть деко до холодної камери та випікайте в режимі .
- У режимі професійного випікання утворюється гарна блискуча скоринка. Вироби з дріжджового або листового тіста не змащуйте яєчним жовтком або вершками.
- Щоб отримати гарну хрустку скоринку, слід дотримуватися правила: чим менше виріб, тим вище температура обробки гарячим повітрям. Оптимальна температура для булочок, як правило, вища за температуру для буханки хліба.
- Рекомендована температура відповідає температурі на етапі обробки гарячим повітрям. Температура на етапі обробки паром є заданою.
- Дверцята приладу не можна відкривати на етапі обробки паром. Унаслідок потрапляння холодного повітря тривалість обробки паром збільшується і хліб може отримати надмірну кількість пари. Це робить його форму пласкішою.

16.4 Гаряче повітря + пара

Завдяки конденсації пари енергія передається продукту ефективніше, ніж у разі випікання під дією гарячого повітря. Це прискорює процес приготування. Власна вологість продукту зберігається, чутливі місця пригорають не так швидко.

Цей режим роботи особливо підходить для страв із хрусткою поверхнею, наприклад гратену, печені, заморожених готових продуктів, таких як спрінг-роли, картопляні страви тощо.

- Натисканням клавіші  вимкніть подачу пари.
 - Символ  згасає.
- Натисканням клавіші  увімкніть подачу пари.
 - Світиться символ .

16.5 Випічка та печеня

Результат	Усунення недоліку
Випічка або печеня зовні виглядають добре. Проте середина в'язка чи не пропечена.	Наступного разу встановіть нижчу температуру духової шафи, а час приготування збільште.

16.6 Пиріг

Результат	Усунення недоліку
Пиріг спадає.	- Порівняйте налаштування з наведеними в окремій брошурі «Поради з налаштування». - Наступного разу встановіть нижчу температуру духової шафи, а час приготування збільште. - Достатньо довго замішуйте здобне тісто й випікайте відразу після приготування. - Для бісквітного тіста довше збивайте жовток/білок до утворення піни, акуратно вмішайте в тісто й випікайте відразу після приготування. - Враховуйте рекомендації щодо кількості пекарського порошку.

16.7 Нерівномірне підрум'янення

Результат	Усунення недоліку
Випічка нерівномірно підрум'янена.	➤ Наступного разу встановіть нижчу температуру духової шафи й відрегулюйте час приготування. ➤ У режимах , ,  і  перевірте, чи відповідають підставки Порадам із налаштування, наведеним в окремій брошурі. ➤ Форми для випікання або високу випічку не ставте впритул до задньої стінки камери.
Випічка на одному деку світліша, ніж на іншому.	➤ Порівняйте налаштування з наведеними в окремій брошурі «Поради з налаштування».



Нерівномірне підрум'янення — це нормально. Підрум'янення буде рівномірнішим, якщо встановити нижчу температуру духової шафи.

16.8 Гігієна

Збережені програми можна викликати та запускати за допомогою регулювальної ручки .

Доступні такі програми:

- «Стерилізація пляшок для дитячого харчування» заміняє кип'ятіння у воді.
- «Підготовка банок для варення» заміняє попередню обробку пустих банок шляхом промивання їх гарячою водою.
- «Стерилізація варення» покращує зберігання варення.

16.9 Економія електроенергії

Для режиму роботи  потрібно менше енергії, ніж для режиму роботи .

- Необхідно уникати частого відкривання дверцят приладу.
- Вмикайте освітлення лише за необхідності.
- Використовуйте надлишкове тепло: якщо страва готується 30 хвилин або довше, вимикайте прилад за 5—10 хвилин до завершення випікання (окрім випадків приготування суфле, бісквіта, виробів із заварного чи листового тіста).
- Розігрівайте камеру не довше, ніж необхідно.
- Розігрівайте камеру лише в тому разі, якщо від цього залежить результат випічки.



Найбільшого заощадження електроенергії можна досягти, вибравши налаштування «Годинник», «приховати». Незважаючи на систему заощадження електроенергії у стані спокою, функції безпеки залишаються активними.

17 Догляд і обслуговування



Небезпека отримання опіків унаслідок контакту з гарячими поверхнями!

Перш ніж приступити до очищення поверхні, дочекайтеся охолодження пристрою та приладдя.

Пошкодження обладнання внаслідок неправильного догляду!

Не використовуйте абразивні або кислотні миючі засоби, гострі або абразивні металеві скребки, металеву вату, абразивні губки тощо. Ці матеріали призводять до появи подряпин на поверхні.

Подряпини на склі можуть розтріскуватися.

Заборонено очищувати прилад за допомогою пароочищувача.

17.1 Зовнішнє очищення

- Забруднення або залишки мийних засобів необхідно видаляти негайно.
- Очищуйте поверхні м'якою зволоженою у воді ганчіркою, металеві поверхні — у напрямку шліфування. Потім насухо протріть м'якою ганчіркою.

17.2 Очищення ущільнювача дверцят

- Очищуйте ущільнювач дверцят за допомогою зволоженої у воді ганчірки, не використовуйте миючі засоби. Потім насухо протріть м'якою ганчіркою.

17.3 Заміна ущільнювача дверцят

Із міркувань безпеки заміну ущільнювача дверцят необхідно проводити лише в нашій сервісній службі.

17.4 Очищення дверцят приладу

- Дверцята приладу очищайте м'якою зволоженою у воді ганчіркою. Потім насухо протріть м'якою ганчіркою.

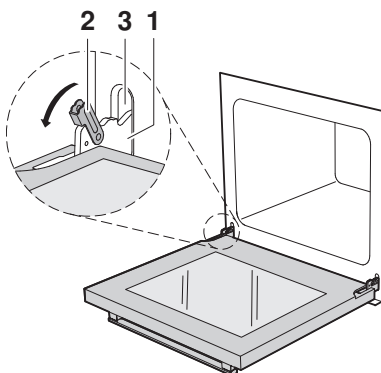
Зняття дверцят приладу



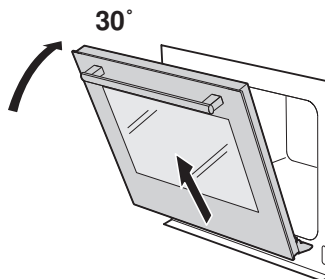
Небезпека травмування рухомими частинами!

Слідкуйте за тим, щоб ніхто не брався пальцями за шарніри дверцят. Під час знімання та встановлення дверцят міцно утримуйте їх із боків обома руками. Дверцята приладу важкі.

- Повністю відкрийте дверцята приладу.
- На обох шарнірах **1** повністю відкиньте скоби **2** вперед.



- Закрийте дверцята приладу до упору (прибл. 30°).
- Вийміть дверцята приладу під кутом догори.



Встановлення дверцят приладу

- Вставте обидва шарніри **1** спереду в отвори **3**.
- Повністю відкрийте дверцята приладу й закрийте скоби **2** назад.

17.5 Очищення приладдя та опорної решітки

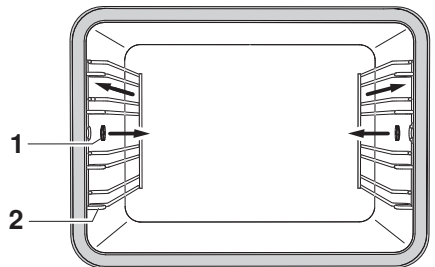


Небезпека пошкодження в результаті неправильного догляду!
Не мийте температурний датчик і контейнер для води в посудомийній машині.

- Деко з нержавіючої сталі, перфоровану форму для термообробки, решітку й опорну решітку можна мити в посудомийній машині.
- Оригінальне кухонне деко також можна мити в посудомийній машині, проте в такому разі погіршуються протипригарні властивості покриття TopClean.
- Залишки води в контейнері для води можна видаляти за допомогою звичайної рідини для усунення накипу.
- Температурний датчик необхідно очищати м'якою зволоженою у воді ганчіркою.
- У разі протікання клапана контейнера для води очистьте його від накипу.

Виймання опорної решітки

- Відкрутіть рифлену гайку **1** спереду на опорній решітці проти годинникової стрілки.
- Опорну решітку **2** зсуньте трохи вбік від гвинта та вийміть уперед.



Установлення опорної решітки

- Вставте опорну решітку в отвори на стінці камери та покладіть її на гвинт. Накрутіть рифлену гайку на гвинт за годинниковою стрілкою до упору.

17.6 Очищення камери



**Пошкодження обладнання внаслідок неправильного догляду!
Не згинайте температурний датчик.**

- Після кожного приготування їжі повністю видаляйте конденсат і залишки страв.
- Очистьте фільтр у лінії зливу води.



Якщо злив води, як і раніше, засмічений, зверніться до сервісної служби.

- За можливості видаляйте забруднення вологою ганчіркою, коли камера ще тепла. Необхідно використовувати м'яку зволожену ганчірку, а потім протерти насухо м'якою ганчіркою.
- Присохлі забруднення видаляються легше, якщо перед очищенням дати попрацювати приладу протягом 30 хвилин у режимі  при температурі 80 °C. У такому разі забруднення розм'якшуються.



Після тривалої експлуатації камера духової шафи набуває золотистого забарвлення, що є звичним явищем для нержавіючої сталі. Це не впливає на властивості термообробки та випікання і не погіршує якість приладу.

Синюватий наліт і залишки конденсату можна видаляти за допомогою миючого засобу з невеликим вмістом кислоти або лимонною кислотою.

Після завершення експлуатації прилад автоматично промивається з міркувань гігієни. Таке промивання триває 2—10 хвилин.

– На індикаторі відображається:

 Триває очищення приладу

17.7 Заміна галогенної лампи розжарювання

Із міркувань безпеки заміну галогенної лампи розжарювання необхідно проводити лише в нашій сервісній службі.

18 Усунення накипу

Під час будь-якого утворення пари в парогенераторі відкладається накип залежно від ступеня жорсткості використовуваної води (тобто від вмісту у воді солей кальцію).

Спеціальна система у приладі автоматично визначає необхідність в усуненні накипу.

– На індикаторі відображається:

Накип у парогенераторі,
необхідно усунути накип!



Рекомендуємо усувати накип одразу після появи відповідної індикації.

Якщо накип у приладі не усувається впродовж тривалого часу, це може призвести до погіршення його роботи або пошкодження.

Весь процес усунення накипу триває близько 45 хвилин.

Періодичність усунення накипу

Періодичність усунення накипу залежить від ступеня жорсткості води та частоти використання. У разі готування на парі 4×30 хвилин на тиждень усувати накип слід із такою періодичністю:

Ступінь жорсткості води	Періодичність усунення накипу
Високий	5 місяців
Середній	8 місяців
Низький	12 місяців

18.1 Запит залишкового часу експлуатації

Можна дізнатися залишковий час експлуатації в режимі готування на парі до наступного усунення накипу.

- Натисканням регулювальної ручки

 активується індикатор.

- На індикаторі відображається:

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання

- Обертайте регулювальну ручку, доки

- На індикаторі не відображатиметься:

вибрати  і натиснути ОК
 Усунути накип з приладу

- Натисканням регулювальної ручки

 підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Усунути накип з приладу
 Усунути накип

- Обертайте регулювальну ручку, доки

- На індикаторі не відображатиметься:

Усунути накип з приладу
Тривалість усунення накипу ххгод.

Рідина для усунення накипу Durgol Swiss Steamer



Пошкодження обладнання внаслідок використання неналежної рідини для усунення накипу!

Для усунення накипу використовуйте виключно засіб Durgol Swiss Steamer.

Рідина для усунення накипу містить високоактивну кислоту. Будь-які бризки негайно змивайте водою. Дотримуйтесь інструкцій виробника.



Засіб Durgol Swiss Steamer розроблено спеціально для цього приладу.



Джерело поставки див. у розділі Приладдя та ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ.

Традиційні засоби для усунення накипу не підходять, оскільки вони можуть містити домішки, що утворюють піну, або бути недостатньо ефективними.

Використання іншої рідини для усунення накипу може призвести до

- утворення надмірної кількості піни в камері;
- недостатнього усунення накипу в парогенераторі;
- у надзвичайних випадках — пошкодження приладу.

Підготовка до усунення накипу

Перед усуненням накипу необхідно вимкнути прилад, дати йому охолонути та завершити процедури промивання.

Видаліть із духової шафи приладдя, посуд та інші предмети, які там знаходяться.

Протягом процесу усунення накипу дверцята приладу повинні бути закриті.

- Натисканням регулювальної ручки  активується індикатор.

- На індикаторі відображається:

вибрати  і натиснути ОК
 Автоматичне розігрівання

- Обертайте регулювальну ручку, доки
 - на індикаторі не відобразатиметься:

вибрати  і натиснути ОК
 Усунути накип з приладу

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Усунути накип з приладу
 Усунути накип



Якщо лунає звуковий сигнал і наведена вище індикація не відображається, це свідчить про те, що прилад недостатньо охолонув або процедури промивання не завершено.

Усунення накипу не може бути запущено

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Усунути накип
 почати

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте вибір.

- На індикаторі відображається:

Залити 0,5 л. рідини для усунення накипу і натиснути ОК

- Залийте в контейнер для води весь вміст спеціальної рідини для усунення накипу, не розбавляючи її.
- Пересуньте контейнер для води у спеціальний відсік.

Проведення етапу усунення накипу



Із міркувань безпеки після запуску процесу усунення накипу його неможливо перервати.

- Натисканням регулювальної ручки  підтвердьте налаштування.
 - Етап усунення накипу запущено.
 - На індикаторі протягом близько 30 хвилин відображається:

Усунути накип
Триває

Проведення етапів промивання

Якщо на індикаторі відображається:

- Вийміть і промийте контейнер для води.
- Залийте в контейнер для води 1 л теплої води.
- Знову вставте контейнер для води до приладу.
 - Етап промивання розпочнеться автоматично.
 - На індикаторі відображається:

Вилити воду з контейнера для води
Залити 1 л. води

Усунути накип
Триває очищення приладу

Щойно на індикаторі відображається:

- Вийміть і промийте контейнер для води.

Вилити воду з контейнера для води
Залити 1 л. води



Залежно від ступеня забруднення викачаної рідини проводиться оптимальна кількість етапів промивання.

На останньому етапі промивання вода підігрівається, тому дверцята можуть запотіти.

Завершення усунення накипу

Якщо на індикаторі відображається:

Вилити воду з контейнера для води
Усунення накипу завершено

- Вийміть контейнер для води, спорожніть його, висушіть і вставте знову.

Після завершення усунення накипу може випускатися пара та промивається водна система приладу.

- На індикаторі відображається, наприклад:

 Триває очищення приладу

- Якщо на дні камери зібралася рідина, видаліть її м'якою ганчіркою.

19 Самостійне усунення несправностей

Нижче наведено перелік несправностей, які можна легко усунути самостійно. Якщо на індикаторі відображається інша несправність або несправність не піддається усуненню, зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

Перш ніж телефонувати до служби підтримки клієнтів:

- запишіть, будь ласка, заводський номер (на заводській табличці, див. Технічні характеристики) і повне повідомлення про несправність, наприклад:

FX/EXX див. інструкцію
FN XXX XXXXXX

19.1 Що робити, якщо...

... прилад не працює і жодний індикатор не світиться

Можлива причина	Усунення
• Спрацював запобіжник будинкової проводки.	➤ Замініть запобіжник. ➤ Увімкніть запобіжний автомат.
• Запобіжник спрацювує багаторазово.	➤ Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.
• Перебій в електроживленні.	➤ Перевірте електроживлення.

... не працює лише освітлення

Можлива причина	Усунення
• Галогенна лампа розжарювання несправна.	➤ Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... під час роботи приладу виникають шуми

Можлива причина	Усунення
Шуми можуть виникати протягом всього періоду експлуатації приладу (шуми від перемикання та роботи насоса).	Вони не свідчать про несправність.

... під час готування на парі не виробляється пара

Можлива причина	Усунення
Температура духової шафи становить понад 100 °C.	➤ Перед готуванням на парі дайте приладу охолонути. Подача пари починається лише після того, як температура духової шафи опускається нижче 100 °C.

... панель керування запотіває

Можлива причина	Усунення
Пара, що виходить в режимах роботи з парою.	Короткострокове запотівання не свідчить про несправність. ➤ Закриваючи дверцята, переконайтеся, що вони щільно прилягають в усіх місцях. ➤ У разі сильного та тривалого запотівання зверніться до служби підтримки клієнтів.

... годинник іде неправильно

Можлива причина	Усунення
Нестабільна частота електромережі.	➤ Вимкніть синхронізацію з мережею.
Якщо синхронізацію з мережею вимкнено: Неточний системний датчик тактових імпульсів.	➤ Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... на індикаторі відображається

 Перевірити подачу води

Можлива причина	Усунення
Водна не надходить у прилад ані через постійне під'єднання води, ані з контейнера для води.	- Перевірте, чи відкрито лінію подачі води та чи є в ній вода. - Якщо лінію подачі води відкрито, підтвердьте індикацію, натиснувши «ОК». Якщо за відкритої лінії подачі води індикація довго не підтверджується: - Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... на індикаторі відображається

 Перевірити злив води

Можлива причина	Усунення
Вода зі зливного шланга подається назад до камери духової шафи.	Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... на дні камери стоїть вода і її не вдається відкачати

Можлива причина	Усунення
Засмічено фільтр або злив камери.	- Очистьте фільтр. Якщо відкачати воду все ще не вдається: - Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... після завершення роботи на індикаторі довго відображається

 Триває очищення приладу

Можлива причина	Усунення
Автоматичне промивання водної системи проводиться приблизно кожні 2 тижні.	Не потрібно вживати жодних заходів.

... на індикаторі відображається

Прилад заблоковано
необхідно провести усунення накипу

Можлива причина	Усунення
Усунення накипу перервано користувачем.	➤ Проведіть повторне усунення накипу за допомогою передбаченої рідини для усунення накипу.
Усунення накипу виконано неправильно.	➤ Якщо після кількохразового усунення накипу індикація з'являється знову, запишіть повністю повідомлення про несправність і заводський номер приладу (див. заводську табличку). ➤ Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... на індикаторі відображається

E 78

F24

FN XXX XXXXXX

Можлива причина	Усунення
Прилад не може відкачувати воду з дна камери через несправність насоса або засмічення.	➤ Запишіть заводський номер (див. заводську табличку) та зверніться до служби підтримки клієнтів. ➤ Закрийте запірний кран подачі води.
За відсутності води на дні камери прилад постійно намагається відкачувати. Це спричинено несправністю функції вимірювання рівня.	➤  запустіть при 100 °C на 10 хвилин і повністю завершіть з автоматичним випусканням пари та етапами промивання. ➤ Після цього знову розпочніть експлуатацію приладу.

... на індикаторі відображається

E 79

F27

FN XXX XXXXXX

Можлива причина	Усунення
Через збій живлення під час роботи водна система не спорожнюється.	➤ Приблизно через 2 хвилини після появи індикації підтвердьте її натисканням клавіші . ➤ Після цього знову розпочніть експлуатацію приладу.
Негерметичність клапана.	➤ Перекрийте подачу води. ➤ Запишіть заводський номер (див. заводську табличку) та зверніться до служби підтримки клієнтів.

... на індикаторі відображається

FX/EXX див. інструкцію
FN XXX XXXXXX

Можлива причина	Усунення
Повідомлення про несправність може бути викликане різними причинами.	- Підтвердьте прочитання повідомлення, натиснувши клавішу ○. - Приблизно на 1 хвилину вимкніть електроживлення. - Знову ввімкніть електроживлення. - Якщо несправність з'являється знову, запишіть повністю повідомлення про несправність і заводський номер приладу (див. заводську табличку). - Перекрийте подачу води. - Відключіть електроживлення. - Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

... на індикаторі відображається

UX/EXX див. інструкцію
FN XXX XXXXXX

Можлива причина	Усунення
Збій електроживлення.	- Підтвердьте прочитання повідомлення, натиснувши клавішу ○. - Приблизно на 1 хвилину вимкніть електроживлення. - Знову ввімкніть електроживлення. - Якщо несправність з'являється знову, запишіть повністю повідомлення про несправність і заводський номер приладу (див. заводську табличку). - Відключіть електроживлення. - Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

19.2 Після перебою в електроживленні



Налаштування користувача зберігаються.

Перебій в електроживленні під час роботи приладу

Робота приладу в поточному режимі переривається.

- На текстовому дисплеї з'являється індикація:
- Символ $I \rightarrow I$ блимає.

Збій живлення
 §Роботу перервано



Продовження роботи неможливе.

Якщо перебій в електроживленні стається під час усунення накипу, цей процес продовжується автоматично після налаштування часу.

- Вимкніть індикацію, натиснувши будь-яку клавішу.

Перебій в електроживленні за вимкненого приладу

Якщо значення часу більше не зберігається в пам'яті

- на текстовому дисплеї відображається:
- на цифровому індикаторі блимає 
- блимає символ 

Збій живлення
 §Встановлення часу

- Установіть час (див. розділ «Функції годинника»).

20 Приладдя та запасні частини

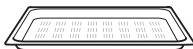
У замовленнях необхідно вказувати номер моделі приладу й точне позначення приладдя або запасної частини.

Приладдя

Деко з нержавіючої сталі



Перфорована форма для термообробки



Решітка



Оригінальне кухонне деко із поверхнею TopClean



Температурний датчик із прямою ручкою



Поради з налаштування



Книга рецептів

Спеціальне приладдя

Інформація на сайті:

www.vzug.com

Запасні частини

Опорна решітка
ліворуч/праворуч



Рифлена гайка



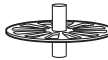
Кришка контейнера
для води



Контейнер для води



Дрібний фільтр



Рідина для усунення накипу
Durgol Swiss Steamer



Відомості про рідину для усунення накипу див. на сайті [unter www.vzug.com](http://www.vzug.com).

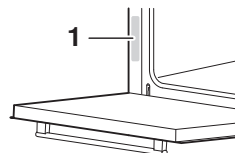
21 Технічні характеристики

Зовнішні габарити

- Див. інструкцію з монтажу

Підключення до електромережі

- Див. заводську табличку 1



Вказівка для органів контролю

Клас енергетичної ефективності за стандартом EN 50304/EN 60350 визначається в режимі роботи . Встановлення термоелементів між дверцятами приладу та ущільнювачем може призвести до негерметичності й тим самим до неправильного вимірювання.

Визначення корисного об'єму за стандартом EN 50304/EN 60350 здійснюється за знятих опорних решіток і демонтованого фільтра.

Загальна інструкція

Максимальна вага завантаження становить 3 кг

Вимірювання температури духової шафи

Температура духової шафи вимірюється за чинним міжнародним стандартом усередині камери. Власні вимірювання можуть бути неточними, вони не підходять для перевірки точності температури.

Система заощадження електроенергії у стані спокою

З метою уникнення споживання зайвої електрики прилад оснащено системою заощадження електроенергії у стані спокою.



Найбільшого заощадження електроенергії можна досягти, вибравши налаштування «Годинник», «приховати». Незважаючи на систему заощадження електроенергії у стані спокою, функції безпеки залишаються активними.

22 Для нотаток

23 Предметний покажчик

Б

Безпека	14
Блокування клавіш від дітей.....	33, 34

В

Відкладення початку роботи	43
Вага завантаження	98
Введення в експлуатацію	11
Виймання продукту.....	31
Вимкнення.....	22, 30, 42, 45
Вимкнення приладу.....	22, 30
Випускання пари.....	28
Вказівки з використання	11
Вказівки з техніки безпеки	
Використання за	
призначенням	11, 12
Загальні.....	7
Перед першим введенням	
в експлуатацію.....	11
Що стосуються цього приладу..	8
Власні рецепти	70
Видалення	72
Копіювання	72
Створення.....	70
Вода	
Злив	18
Подача.....	18
Вологе гаряче повітря	48
Встановлення часу	38

Г

Гігієна	77
Галогенна лампа розжарювання....	82
Гаряче повітря	48
Гаряче повітря + пара.....	49, 75
Гніздо.....	18
Годинник	33, 35
Готування на парі.....	46, 74

Д

Дверцята приладу	
Зняття	80
Деко з нержавіючої сталі.....	19
Делікатне готування.....	53
Вибір	54
Запуск.....	55
Змінювання температури	
продукту	55
Змінювання часу роботи	55
Підготовка м'яса.....	53
Розміщення температурного	
датчика.....	53
Демонтаж.....	14
Догляд	79

Е

Економія електроенергії.....	78
Експлуатація.....	22
Елементи індикації	16
Елементи керування.....	16

З

Заводські налаштування	33, 37
Заводська табличка.....	98
Запасні частини.....	97
Зовнішнє очищення	79
Зовнішні габарити	98

К

Камера	
Вимірювання температури.....	98
Очищення.....	82
Клавіші.....	17, 22
Книга рецептів.....	96
Конструкція	15
Контейнер для води.....	21
Експлуатація.....	25
Очищення.....	81

Контрастність.....	33, 36
Корисні поради	74
Коротка інструкція.....	104

М

Мова	33, 34
Скидання мови	34

Н

Налаштування користувача	32
Нерівномірне підрум'янення.....	77

О

Обслуговування.....	79
Одиниця виміру температури.	33, 36
Опис приладу	15
Опорна решітка.....	81
Очищення	81
Органи контролю.....	98
Оригінальне кухонне деко	19
Освітлення.....	33, 35
Очищення	79

П

Підключення до електромережі	98
Підставки	18
Підтримання температури.....	73
Перебій в електроживленні	95
Перед першим введенням в експлуатацію	11
Передчасне вимкнення	55, 58, 62, 65, 69
Перше введення в експлуатацію	24
Повідомлення з F і E	93, 94
Повідомлення з U та E	94
Подача води.....	25
Поради з налаштування	96
Постійне під'єднання води Експлуатація	25
Приготування на парі «Гурман»	63
Запуск	64
Змінювання	65
Приладдя	19, 96
Очищення	81
Професійне випікання	47, 75

Р

Рідина для усунення накипу	85
Регульовальна ручка	22
Режим роботи Вибір	26
Режими роботи.....	16, 46
Змінювання	27
Рецепти	66
Запуск	67
Змінювання	68
Створення власного	70
Решітка	20
Рифлена гайка.....	18
Розігрівання	47, 74, 78

С

Самостійне усунення несправностей.....	89
Сервісний ремонт	103
Сигнал.....	33, 35
Символи.....	6, 17
Синхронізація з мережею	33, 37
Спеціальне приладдя	21, 96
Стан спокою	98
Ступінь вологості.....	56
Ступінь жорсткості води	33, 36
Ступінь підрум'янення.....	59
Сфера використання	2

Т

Таймер	39
Текстовий дисплей	16, 22
Температура духової шафи Вибір	26
Контроль і змінювання.....	27
Температура продукту	51
Лише вимірювання.....	52
Температурний датчик	20, 50
Очищення	81
Розміщення.....	50
Технічні характеристики	98
Тип	2

У

Увімкнення/вимкнення подачі пари	75
Упаковка	14
Усунення накипу.....	86
Залишковий час експлуатації..	84
Утилізація	14
Ущільнювач дверцят	
Заміна.....	79
Очищення	79

Ф

Фільтр	18
Форма для термообробки.....	20
Формат часу.....	33, 37
Функції годинника	38

Ц

Цифрові індикатори	16
--------------------------	----

Ч

Час вимкнення.....	43
Встановлення.....	44
Час роботи.....	41
Час розігрівання.....	56

А

Автоматичне приготування	59
Запуск.....	61
Автоматичне розігрівання	56
Запуск.....	57

№

№ моделі.....	2
---------------	---

24 Сервісний ремонт



У розділі «САМОСТІЙНЕ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ» міститься інформація, яка допоможе вам самостійно усувати дрібні несправності. Таким чином, вам не потрібно буде викликати сервісного інженера, і ви заощадите на пов'язаних із цим витратах.

Звертаючись до нашої служби підтримки щодо несправностей або замовляючи запасні частини, вкажіть заводський номер (ЗН) і маркування приладу. Укажіть ці дані на цій сторінці, а також на сервісній наклейці, що надається разом із приладом. Помістіть наклейку на видному місці приладу або у свою телефонну книгу.

ЗН

Прилад

Ці дані ви знайдете на гарантійному талоні та на заводській табличці приладу.

► Відкрийте дверцята.

- Заводська табличка знаходиться ліворуч на боковій панелі.

Коротка інструкція

Перед експлуатацією приладу ознайомтеся з правилами безпеки в цій інструкції з експлуатації!

Встановлення часу

- Натисніть клавішу .
- Поверніть регулювальну ручку  та встановіть години.
- Повторно натисніть клавішу .
- Поверніть регулювальну ручку  та встановіть хвилини.

Вибір режиму роботи

- Натискайте клавішу , доки не з'явиться необхідний режим роботи.
- Обертанням регулювальної ручки  встановіть температуру духової шафи.

Вимкнення приладу

- Натисніть клавішу .

Налаштування таймера

- Натисніть клавішу .
- Обертанням регулювальної ручки  встановіть час приготування.

V-ZUG Ltd

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



J68A.501-0