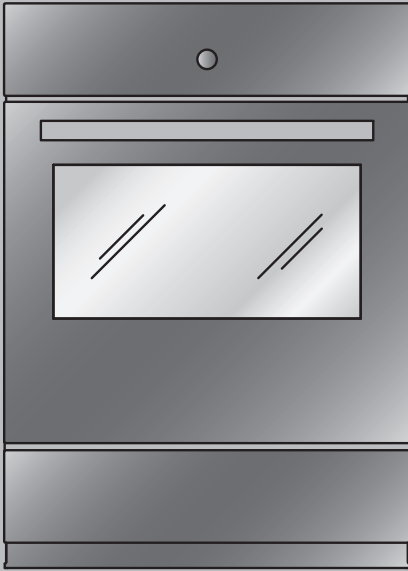




Інструкція з експлуатації

Combair SE | SEP

Духова шафа

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 першому числу на заводській табличці. Ця інструкція з експлуатації поширюється на наступні моделі:

Позначення моделі	Номер моделі	Тип	Система мір
Combair SE 60	21016	BCSEZ60c	60-600
Combair SE 60	21016	BCSEZ60g	60-600
Combair SEP 60	21019	BCSEPZ60c	60-600
Combair SEP 60	21019	BCSEPZ60g	60-600

Моделі іншого виконання згадуються в тексті.

Кольоровий посібник із використання можна завантажити в Інтернеті на сторінці www.vzug.com.

Зміст

1	Вказівки з техніки безпеки	5	6	GourmetGuide	23
1.1	Використовувані символи.....	5	6.1	Книга рецептів.....	23
1.2	Загальні вказівки з техніки безпеки	5	6.2	Власні рецепти	25
1.3	Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу	6	6.3	Делікатне готування	27
1.4	Вказівки з використання.....	7	6.4	Підтримання температури*	30
2	Перше введення в експлуатацію	10	7	EasyCook	30
3	Опис приладу	11	7.1	Огляд груп продуктів.....	30
3.1	Конструкція.....	11	7.2	Вибір продукту та запуск	30
3.2	Елементи керування та індикації	11	8	Програми-фаворити	31
3.3	Камера приладу	12	8.1	Створення програми-фаворита.....	31
3.4	Приладдя	13	8.2	Вибір програми-фаворита та запуск	31
3.5	Підігрівання тарілок.....	13	8.3	Зміна програми-фаворита	31
4	Режими роботи	14	8.4	Видалення програми-фаворита.....	31
4.1	Огляд режимів роботи.....	14	9	Корисні поради	32
4.2	Верхнє/нижнє нагрівання	14	9.1	Результат приготування незадовільний	32
4.3	Гаряче повітря	14	9.2	Економія електроенергії	32
4.4	Режим PizzaPlus.....	15	10	Користувачькі налаштування	33
4.5	Гриль.....	15	10.1	Огляд користувачьких налаштувань	33
4.6	Гриль-конвекція	15	10.2	Регулювання користувачьких налаштувань	33
4.7	Верхнє/нижнє вологе нагрівання.....	16	10.3	Мова	33
4.8	Вологе гаряче повітря.....	16	10.4	Дисплей	33
4.9	Нижнє нагрівання.....	16	10.5	Дата.....	34
4.10	Швидке розігрівання	17	10.6	Годинник.....	34
5	Керування	17	10.7	Сповіщення.....	35
5.1	Вибір режиму роботи та запуск.....	18	10.8	Піролітичне очищення приладу.....	35
5.2	Контроль і зміна налаштувань.....	18	10.9	Гучність	35
5.3	Налаштування тривалості	19	10.10	Допоміжні функції.....	35
5.4	Налаштування відкладення початку роботи / закінчення роботи	19	10.11	Температура	35
5.5	Температура продукту.....	20	10.12	Блокування кнопок від дітей.....	36
5.6	Переривання / передчасне закінчення режиму роботи	20	10.13	Відомості про прилад.....	36
5.7	Зміна режиму роботи.....	21	10.14	Демонстраційний режим	36
5.8	Таймер	21	10.15	Заводські налаштування	36
5.9	Закінчення роботи.....	22	11	Догляд і обслуговування	36
5.10	Вимкнення приладу	23	11.1	Зовнішнє очищення	37
			11.2	Очищення камери	37

11.3	Очищення дверцят приладу	37
11.4	Очищення ущільнювача дверцят.....	38
11.5	Заміна ущільнювача дверцят	38
11.6	Заміна ущільнення дверцят у приладах з функцією піролітичного очищення	39
11.7	Заміна галогенної лампи	39
11.8	Очищення приладдя та опорної решітки	40
11.9	Піролітичне самоочищення	40
12	Самостійне усунення несправностей	42
12.1	Що робити, якщо	42
12.2	Після перебою в електроживленні.....	44
13	Приладдя та запасні частини	45
13.1	Приладдя.....	45
13.2	Спеціальне приладдя	46
13.3	Запасні частини.....	46
14	Технічні характеристики	46
14.1	Вказівка для органів контролю.....	46
14.2	Вимірювання температури	47
14.3	Технічний паспорт виробу	47
14.4	EcoStandby.....	47
14.5	Посилання на ліцензію «Open source»	48
15	Утилізація	48
16	Вказівник ключових слів	49
17	Сервіс і підтримка	51

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 щодо утилізації



Інформація щодо 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



- Перш ніж вводити прилад в експлуатацію, обов'язково ознайомтеся з інструкцією з експлуатації.



- 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 усі 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.

- Якщо прилад оснащено мережевим кабелем і штекером або іншими засобами для від'єднання від мережі, відстань між контактами яких на кожному полюсі відповідає умовам категорії перенапруги III для повного розімкнення, у стаціонарну електропроводку необхідно інтегрувати пристрій розімкнення згідно з умовами монтажу.
- 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



- **УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ЇХ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.**
- **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.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Відкриті частини приладу під час користування можуть нагріватися. Не дозволяйте малим дітям гратися з приладом.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх і подібних ним умовах: на кухнях для співробітників магазинів, офісів та інших комерційних закладів, у замських будинках; клієнтами готелів, мотелів та інших закладів для проживання; у готелях типу «ліжко і сніданок».
- Шухляда для зберігання посуду з підігрівом та її вміст можуть нагріватися.
- Не слід очищувати скло дверцят духової шафи агресивними абразивними засобами або гострим металевим скреблом, тому що можна подряпати поверхню. Це може пошкодити скло.
- Для приладів із піролітичним автоматичним очищенням: до запуску цієї функції камеру слід звільнити від надмірних забруднень і дістати з неї усе приладдя (посуд, декоративні елементи, опорну решітку).
- Використовуйте тільки 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.
- Щоб уникнути перегрівання, прилад не дозволяється встановлювати позаду декоративних дверцят.
- Прилад не призначено для використання в автомобілях або на борту кораблів чи

літаків, а також у приміщеннях, де переважають особливі умови, наприклад корозійна чи вибухонебезпечна атмосфера (пил, пара або газ) або вологе повітря, що конденсується.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Заборонено нагрівати продукти харчування чи рідину в закритих ємностях, зокрема консерви чи пляшки. Вони можуть вибухнути через надмірний тиск.
- Правильне використання вставних компонентів описане в главі 'Приладдя'.

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 висушування тварин, тканин, паперу та т. і.!
- Не використовуйте прилад для обігрівання приміщення.

- Прилад можна встановлювати й експлуатувати за навколишньої температури від 5 °C до 35 °C.
- 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. Некваліфікований ремонт може призвести до серйозних нещасних випадків, пошкоджень приладу й обладнання, а також до несправностей. У разі виникнення несправностей або необхідності ремонту дотримуватися вказівок у розділі «Сервіс і підтримка». У разі необхідності звертайтеся до нашої служби підтримки клієнтів.
- Дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини.
- Цю інструкцію з експлуатації слід зберегти, 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 кнопок 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 зачиняти дверцята приладу, переконайтеся, що в камері не залишилося сторонніх предметів або домашніх тварин.

- Не зберігайте в камері духової шафи та термостатичній шухляді жодних предметів, які в разі випадкового ввімкнення можуть стати джерелом небезпеки. Не зберігайте в камері або термостатичній шухляді продукти, а також термочутливі або вогненебезпечні матеріали, наприклад, мийні засоби, аерозолі для духовок тощо.
- Для приладів із функцією «гриль»: під час використання цієї функції дверцята приладу мають бути закриті. Інакше нагрівання може призвести до пошкодження елементів керування та індикації, і так само вбудованих шаф, що знаходяться нижче.

Обережно, небезпека опіків!

- Під час користування прилад сильно нагрівається. Так само нагріваються дверцята приладу.
- Під час відкриття дверцят із камери може виходити гаряча пара та/або гаряче повітря.
- 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 зачиненими.
- 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, тримайте дверцята приладу зачиненими й відключіть електропостачання.
- 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 відчинених дверцят приладу існує небезпека забиття або спотикання! Не сідайте й не спирайтеся на дверцята приладу, а також не використовуйте їх як підставку.
- Для варильних поверхонь: щоб убезпечити малих дітей, на плиту можна встановити спеціальний аксесуар-загорожу. Його можна придбати у спеціалізованих магазинах.

Обережно! Небезпека для життя!

- Небезпека асфіксії! Елементи упаковки, наприклад плівку та полістирол, слід тримати далі від дітей. Елементи упаковки можуть бути небезпечні для дітей.

Запобігайте пошкодженням приладу.

- Не грюкайте сильно дверцятами приладу.
- Для приладів із видимим нижнім нагрівальником: 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, яке може іржавіти.

- Нарізання продуктів ножем, зокрема коліщатковим, на деку призводить до його видимих пошкоджень.
- Щоб уникнути іржавіння, зафіксувавши дверцята приладу, залиште їх відчиненими, 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.

2 Перше введення в експлуатацію

Перед першим використанням установленого приладу необхідно виконати такі дії:

- ▶ Видалити з камери пакувальний і транспортувальний матеріал, а також синю захисну плівку (за наявності).
- ▶ Очистити камеру та приладдя.
- ▶ Натиснути регульовальну ручку.
 - Прилад увімкнеться.

Варіант 1*

* Залежить від версії програмного забезпечення

- На дисплеї по черзі з'являються різні користувацькі налаштування, як-от мова, час і одиниця вимірювання температури, потрібні для роботи.
- ▶ Здійснити налаштування та підтвердити.



Мову та час необхідно налаштувати для того, щоб можна було експлуатувати прилад.

Версія 2 *

* Залежить від версії програмного забезпечення

- ▶ Налаштувати час (див. сторінку 34).

Завершення першого запуску в експлуатацію

- ▶ Нагріти порожню камеру (без решітки, дек тощо) у режимі роботи  за 230 °C протягом близько 30 хвилин.



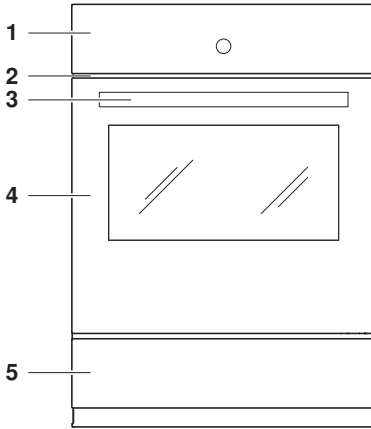
Оскільки під час цього процесу можуть з'явитися запах і дим, протягом цього часу потрібно добре провітрювати приміщення.



Усі значення температури в цій інструкції з експлуатації вказано у градусах Цельсія. Якщо вибрано персональне налаштування «Градуси Фаренгейта» (див. сторінку 35), вказуються відповідним чином перераховані значення.

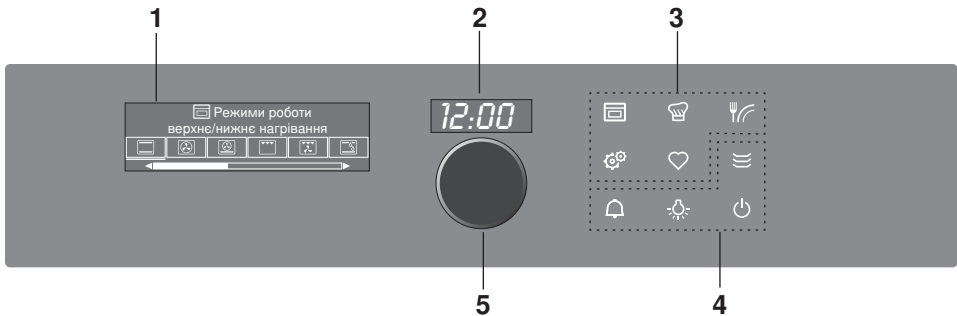
3 Опис приладу

3.1 Конструкція



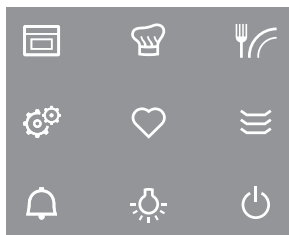
- 1 Елементи керування та індикації
 - 2 Вентиляційний отвір
 - 3 Ручка дверцят
 - 4 Дверцята приладу
 - 5 Шухляда для зберігання посуду з підігрівом*
- * залежить від моделі

3.2 Елементи керування та індикації



- 1 Дисплей
- 2 Цифровий індикатор (тривалість/таймер/час)
- 3 Кнопки меню
- 4 Кнопки дій
- 5 Регульовальна ручка/увімкнення приладу

Огляд сенсорних кнопок



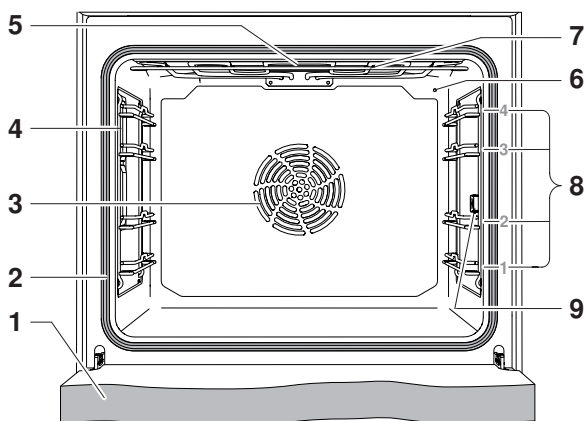
-  Режими роботи
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Користувачькі налаштування
-  Програми-фаворити
-  шухляда для зберігання посуду з підігрівом/підігрівання тарілок*
- * залежно від моделі
-  Таймер
-  Освітлення камери
-  Вимкнення

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 | 6 Датчик температури |
| 2 Ущільнення дверцят | 7 Гриль/верхній нагрів |
| 3 Вентилятор гарячого повітря | 8 Підставки з позначками |
| 4 Освітлення камери | 9 Гніздо для температурного датчика |
| 5 Вентиляція камери | |



Нижнє нагрівання знаходиться під дном камери.

3.4 Приладдя



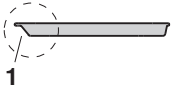
Небезпека пошкодження внаслідок неправильного догляду!

Забороняється використовувати ножі чи різальні круги для розрізання продуктів на приладді.

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.

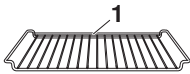


- ▶ Слідкувати, щоб деко було вставлене в камеру скошеною стороною **1** назад.

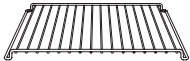


- ▶ Використовуйте деко лише в нормальному робочому положенні, а не в перевернутому вигляді.

Решітка



- Підставка для посуду для смаження та форм для випікання.
- Підставка для м'яса, замороженої піци тощо
- ▶ Слідкувати, щоб поперечина **1** була спрямована в камеру назад. Це полегшить виймання продукту з камери.



- Охолодження випічки

Температурний датчик



- Вимірювання температури у продуктах



Пропоновані значення щодо температури продукту наведені в «EasyCook».



Не підходить для температур понад 230 °C. Відстань між температурним датчиком і верхом камери повинна становити мінім. 5 см.

Спеціальне приладдя



Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, встановлювати на решітку.

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

3.5 Підігрівання тарілок

- ▶ Якщо прилад вимкнений: натиснути регульовальну ручку.
- ▶ Помістити решітку на підставку **1** і поставити на неї посуд.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Налаштувати потрібну тривалість.



Встановити тривалість мінімум на 1 годину.

- ▶ За необхідності встановити час закінчення роботи.
- ▶ Обравши ►, увімкнути режим «Підігрівання тарілок».
 - Після завершення встановленого часу режим «Підігрівання тарілок» автоматично вимикається.

4 Режими роботи

4.1 Огляд режимів роботи

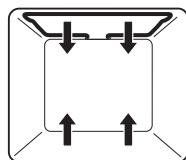
Нижче описано всі режими роботи та функції швидкого розігрівання.

 Дотримуйтеся рекомендацій, що містяться в розділі «Корисні поради» (див. сторінку 32) та у брошурі «EasyCook».

4.2 Верхнє/нижнє нагрівання



Діапазон температур	30–280 °C
Температурний діапазон моделі з функцією піролітичного очищення	30–300 °C
Пропоноване значення	200 °C
Підставка	2 (або 1)



Нагрівання здійснюється верхнім і нижнім нагрівальними елементами.

Застосування

- Класичний режим роботи для випікання й термообробки на одній підставці.
- Пирого, домашнє печиво, хліб і печеня

 Щоб отримати хрустку скоринку, використовуйте темне емальоване деко чи деко з чорної бляхи.

4.3 Гаряче повітря



Діапазон температур	30–250 °C
Температурний діапазон моделі з функцією піролітичного очищення	30–280 °C
Пропоноване значення	180 °C
Підставка	1 + 3 або 2 (або 1 + 3 + 2)



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

Застосування

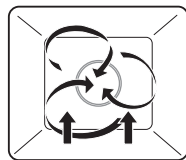
- Особливо добре підходить для одночасного випікання дрібних борошняних кондитерських виробів на декількох підставках
- Пирого, хліб і печеня

 Обрати температуру приблизно на 20 °C нижчу, ніж для , оскільки ефективність теплопередачі більша.

4.4 Режим PizzaPlus



Температурний діапазон	30–250 °C
Пропоноване значення	200 °C
Підставка	2 (або 1)



Нагрівання здійснюється за допомогою гарячого повітря й нижнього нагрівання. Нижня скоринка продукту пропікається інтенсивніше.

Застосування

- піца;
- Відкриті пироги й пироги кіш

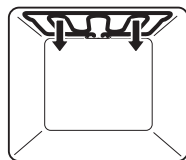


Щоб отримати особливо хрустку скоринку, використовуйте темне емальоване деко чи деко з чорної бляхи без паперу для випікання.

4.5 Гриль



Температурний діапазон	5 рівні
Пропоноване значення	рівень 3
Підставка	3 або 4



Нагрівання здійснюється за допомогою нагрівального елемента гриля.

Застосування

- Плaskі продукти для гриля, наприклад, стейки, котлети, шматки курки, риба чи сосиски
- Запікання до утворення скоринки
- тости;
- ▶ Продукти для гриля класти просто на решітку.
- ▶ Вистелити деко алюмінієвою фольгою та поставити його під решітку.

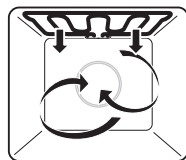


Для отримання оптимального результату попередньо нагріти камеру протягом 3 хвилин перед тим, як поставити до неї продукт.

4.6 Гриль-конвекція



Температурний діапазон	30–250 °C
Пропоноване значення	200 °C
Підставка	2 або 3



Нагрівання здійснюється за допомогою нагрівального елемента гриля. Повітря в камері рівномірно циркулює завдяки вентилятору гарячого повітря.

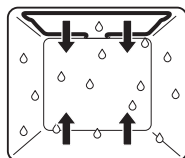
Застосування

- Підходить для приготування цілого курчати.
- Високі продукти для гриля
- ▶ Продукти для гриля покладіть у порцеляновий чи скляний посуд або безпосередньо на решітку.
- ▶ Вистелити деко алюмінієвою фольгою та поставити його під решітку.

4.7 Верхнє/нижнє вологе нагрівання



Температурний діапазон	30–250 °C
Пропоноване значення	200 °C
Підставка	2 (або 1)



Нагрівання здійснюється верхнім і нижнім нагрівальними елементами. З камери відводиться мінімальна кількість пари, що утворюється. Вологість продуктів зберігається.

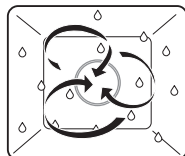
Застосування

- Хліб, плетінка, печеня та гратен на одній підставці
- Низькотемпературна обробка

4.8 Вологе гаряче повітря



Температурний діапазон	30–250 °C
Пропоноване значення	180 °C
Підставка	1 + 3 або 2 (або 1 + 3 + 2)



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

Застосування

- Дрібні борошняні кондитерські вироби на двох підставках одночасно
- Вироби з дріжджового тіста та хліб одночасно на двох підставках
- Гратен і пудинг

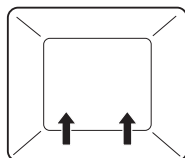


Обрати температуру приблизно на 20 °C нижчу, ніж для , оскільки ефективність теплопередачі більша.

4.9 Нижнє нагрівання



Температурний діапазон	6 рівні
Пропоноване значення	рівень 3
Підставка	2 (або 1)



Нагрівання здійснюється нижнім нагрівальним елементом.

Застосування

- Допікання нижньої скоринки відкритого пирога
- Уварювання



Щоб отримати хрустку скоринку, використовуйте темне емальоване деко чи деко з чорної бляхи.

4.10 Швидке розігрівання

Для швидкого розігрівання  у камері застосовується гаряче повітря та нижнє нагрівання, що сприяє скороченню тривалості попереднього нагрівання. Швидке розігрівання можливе в таких режимах роботи:  і .

- ▶ Обрати необхідний режим роботи та здійснити налаштування.
- ▶ Для запуску режиму роботи обрати .
- ▶ У налаштуваннях режиму роботи  обрати «Увімкнути швидке нагрівання».
 - Над  світиться символ .

Як тільки пролунає звуковий сигнал:

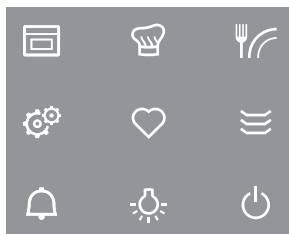
- продукт можна помітити всередину.

5 Керування

Вибір різних головних меню та функцій здійснюється за допомогою натискання відповідної сенсорної кнопки. Вибрані сенсорні кнопки та функції світяться білим світлом, інші функції, які можна вибрати, — оранжевим.

Налаштування та функції, які вибрати або змінити не можна, у різних меню виділені сірим кольором.

Є сенсорні кнопки з такими меню та функціями:



-  Режими роботи
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Користувачькі налаштування
-  Програми-фаворити
-  шухляда для зберігання посуду з підігрівом/підігрівання тарілок*
- * залежно від моделі
-  Таймер
-  Освітлення камери
-  Вимкнення

Функції регульовальної ручки

- | | |
|------------|---|
| Натискання | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввімкнення приладу ▪ Вибір/відкриття підменю, налаштування тощо ▪ Підтвердження/закриття повідомлення ▪ Активація/деактивація користувачького налаштування |
| Повертання | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Навігація в підменю ▪ Зміна/встановлення значення, користувачького налаштування |

5.1 Вибір режиму роботи та запуск

- ▶ Якщо прилад вимкнено: Спочатку натиснути регульовальну ручку.
- ▶ Якщо на приладі відкрите інше меню: Натиснути сенсорну кнопку .
 - На дисплеї з'являється список режимів роботи.
- ▶ Вибрати режим роботи.
 - На текстовому дисплеї з'являються налаштування режиму роботи; над температурою відображається пропонуване значення.
- ▶ За необхідності встановити значення тривалості, закінчення роботи, температури або температурного інтервалу та необхідної температури й підтвердити їх.

Tip and go

Після того як для режиму роботи будуть встановлені усі необхідні налаштування, на текстовому дисплеї протягом 20 секунд світлитиметься рухома індикаторна смужка. Якщо в цей час не здійснюватимуться інші налаштування, режим роботи запуститься автоматично. Якщо будь-яке налаштування змінюється, функція «Tip and go» запуститься знову.



У користувацьких налаштуваннях можна змінити (див. сторінку 35) тривалість функції «Tip and go» або вимкнути її.

- ▶ Щоб запустити режим роботи відразу, без «Tip and go», вибрати ►.
 - На текстовому дисплеї та цифровому індикаторі відображається поточний залишковий час (якщо налаштовано).



Установлений режим роботи не можна змінити після запуску.

Огляд дисплею



- 1 Налаштування режиму роботи
- 2 Tip and go
- 3 Режим роботи з символом
- 4 Поточне положення регульовальної ручки / обране налаштування
- 5 Встановлені значення / пропонувані значення
- 6 Символи налаштувань

5.2 Контроль і зміна налаштувань

- ▶ Обрати символ потрібного налаштування.
- ▶ Щоб змінити значення: повернути регульовальну ручку праворуч або ліворуч.
- ▶ Натисканням регульовальної ручки підтвердити налаштування.
 - На дисплеї з'являються налаштування режиму роботи.
 - Над відповідним символом відображається змінене значення.



Час закінчення режиму можна змінити лише протягом перших 60 секунд роботи.

5.3 Налаштування тривалості

Після закінчення встановленого часу вибраний режим роботи автоматично закінчується.

- ▶ Вибрати потрібний режим роботи.
- ▶ У налаштуваннях режиму роботи виберіть **I→I**.
- ▶ Встановити потрібну тривалість — макс. 9 год 59 хв — і підтвердити.
 - У налаштуваннях режиму роботи зазначається тривалість, а поруч — розрахований час закінчення режиму.
 - Закінчення роботи / завершення (див. сторінку 22) часу роботи

5.4 Налаштування відкладення початку роботи / закінчення роботи

Функція відкладення початку роботи активується, якщо за вибраного режиму роботи встановлено тривалість і додатково час закінчення роботи.

У необхідний час прилад автоматично ввімкнеться та знову вимкнеться.

Якщо використовується температурний датчик, необхідно встановити орієнтовну тривалість. Орієнтовні значення наведені в «EasyCook». Прилад вмикається з затримкою в часі та вимикається після досягнення заданої необхідної температури. Залежно від орієнтовного значення тривалості це може ставатися дещо раніше або пізніше, ніж заданий час закінчення роботи.



Не залишати неохолодженими продукти, які швидко псуються.

Перед налаштуванням відкладення початку роботи

- ▶ Помістити продукт у камеру.
- ▶ Вибрати потрібний режим роботи.
- ▶ Встановити температуру.
- ▶ Налаштувати тривалість.

Налаштування відкладення початку роботи

- ▶ У налаштуваннях режиму роботи виберіть **→I**.
 - Відображається поточний час закінчення роботи, розрахований на підставі тривалості.
- ▶ Встановити та підтвердити необхідний час закінчення процесу.
 - На текстовому дисплеї відображається час, який залишився до запуску режиму.
 - Через 3 хвилини дисплей згасне, сенсорна кнопка  світитиметься білим світлом. Знов активувати дисплей можна в будь-який час шляхом натискання регулювальної ручки.
 - Перед автоматичним запуском режиму прилад до 3 хвилин залишається вимкнутим.
- ▶ Контроль і зміна (див. сторінку 18) налаштувань.

Приклад

- ▶ Вибрати режим роботи  та 180 °C.
- ▶ О 8 годині встановити тривалість роботи 1 год 15 хв.
- ▶ Час закінчення роботи встановити на 11 год 30 хв.
 - Прилад автоматично ввімкнеться о 10 год 15 хв і вимкнеться об 11 год 30 хв.

5.5 Температура продукту



Використовувати температурний датчик, що входить до комплекту поставки. Не мийте температурний датчик у посудомийній машині та завжди підтримуйте чистоту штекера.

За допомогою температурного датчика вимірюється температура всередині продукту (так звана **температура продукту**). Тільки-но продукт досягне **необхідної температури** (температури, яку продукт повинен мати наприкінці термообробки), режим роботи вимикається автоматично. Температуру продукту можна також виміряти без вимкнення режиму роботи.



Для правильного вимірювання температури продукту температурний датчик за можливістю слід вставити у продукт повністю і якомога ближче до центру. Оптимальна необхідна температура залежить від шматка м'яса та ступеня готовності.

Враховувати дані щодо необхідної температури, які містяться в «EasyCook».

Налаштування

- Обрати необхідний режим роботи та встановити температуру.
- У налаштуваннях режиму роботи обрати $\text{Λ}^{\circ}\text{C}$.
- Встановити й підтвердити необхідну температуру.
- Для запуску роботи обрати ►.



Запуск роботи можливий лише тоді, коли вставлений температурний датчик.

- Контроль і зміна (див. сторінку 18) налаштувань.
 - Під час приготування поточна температура продукту відображається у верхній частині дисплея.
 - Задана необхідна температура відображається над $\text{Λ}^{\circ}\text{C}$.
 - Після досягнення необхідної температури робота автоматично закінчується, див. також Закінчення роботи (див. сторінку 22).



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

Температури продукту. Лише вимірювання

Якщо необхідно виміряти температуру продукту, але робота після досягнення необхідної температури не повинна бути автоматично закінчена, діяти в такий спосіб:

- Обрати необхідний режим роботи, встановити температуру і, за необхідності, тривалість роботи.
- Вставити температурний датчик.
- Запустити режим роботи.
 - Під час приготування поточна температура продукту відображається у верхній частині дисплея.

5.6 Переривання / передчасне закінчення режиму роботи

- У налаштуваннях обрати режим роботи ■ або натиснути сенсорну кнопку ⏏ .
 - Лунає звуковий сигнал.
 - Заданий режим роботи переривається.

- На дисплеї відображається: « Залишкове тепло», як наприклад: « гаряче повітря перервано».
- Якщо вставлено температурний датчик, відображається температура продукту. *

* Залежить від версії програмного забезпечення

- ▶ Якщо потрібно запустити новий режим роботи, Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Якщо прилад необхідно вимкнути, натиснути сенсорну кнопку .

5.7 Зміна режиму роботи

Якщо ще не ввімкнутий жодний режим роботи:

- ▶ У налаштуваннях поточного режиму роботи вибрати .
- Відображається меню режимів роботи.

Якщо режим роботи ввімкнутий:

- ▶ Виберіть  або натисніть сенсорну кнопку .
- Заданий режим роботи переривається.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку  і вибрати новий режим роботи.

5.8 Таймер

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

Налаштування та запуск таймера

- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- На дисплеї з'явиться запропоноване значення «10 хв».
- ▶ Повертаючи регульовальну ручку, встановити необхідну тривалість.
- На дисплеї з'являються значення тривалості й час закінчення за таймером.

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.
 - понад 10 годин — із кроком 1 година, наприклад 18 год
- Максимальна тривалість функції таймера становить 99 год.

- ▶ Натисканням регульовальної ручки підтвердити вибір.
- Таймер запускається.
- Якщо не запущений режим роботи із заданою тривалістю, на цифровому індикаторі відображається поточний залишковий час таймера.
- Сенсорна кнопка  світиться білим світлом.
- Якщо до встановлення таймера на приладі було відкрите інше меню, наприклад, меню режимів роботи, відображається меню або вибране в ньому підменю, наприклад поточний режим роботи.
- Якщо прилад не був розташований у іншому меню, дисплей стає чорним.

Контроль і зміни

- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- На текстовому дисплеї відображається поточна залишкова тривалість роботи.
- ▶ Повертанням регульовальної ручки скоротити або подовжити тривалість роботи.
- ▶ Підтвердити скорочення/подовження.

Завершення часу таймера

Після досягнення встановленого значення тривалості:

- лунає звуковий сигнал;
- на дисплеї відображається «Час таймера закінчився».

► Для закриття повідомлення вибрати ✓.

Передчасне вимкнення таймера

► Натиснути сенсорну кнопку .

- На текстовому дисплеї відображається поточна залишкова тривалість роботи.

► Повертанням регулювальної ручки встановити таймер на 0 і підтвердити.

Або, якщо таймер є єдиною активною функцією,

► Натиснути сенсорну кнопку .

Або, якщо прилад необхідно вимкнути,

► двічі натиснути сенсорну кнопку .

5.9 Закінчення роботи

Після закінчення встановленого часу або в разі використання температурного датчика після досягнення заданої необхідної температури:

- Обраний режим роботи автоматично закінчується;
- лунає звуковий сигнал;
- на текстовому дисплеї відображаються три опції для вибору:

▪ для вибору нового режиму роботи обрати 

▪ для подовження часу роботи обрати :

▪ для вимкнення приладу обрати .

- прилад автоматично вимикається через 3 хвилини без додаткового втручання.



Час вимкнення приладу можна відрегулювати (див. сторінку 34) в індивідуальному порядку.

- Доки температура становить понад 80 °C, на текстовому дисплеї відображається символ «Залишкове тепло ».
- Якщо вставлено температурний датчик, відображається температура продукту. *



За рахунок залишкового тепла страви ще деякий час можна підтримувати в теплому стані. Щойно температура опуститься нижче 80 °C, усі індикатори згаснуть. Якщо температурний датчик на цей час іще вставлено, індикатори згаснуть тільки після його виняття. *

Охолоджувальний вентилятор може продовжити роботу.

* Залежить від версії програмного забезпечення

Виймання продукту



Небезпека отримання опіків!

Під час відкриття дверцят приладу із камери може виходити гаряче повітря. Приладдя має високу температуру. Використовуйте захисні рукавиці чи кухонні ганчірки.

- Вийміть готовий продукт із камери.
- Для запобігання утворенню іржі та неприємних запахів витирати залишки вологи й забруднення м'якою ганчіркою.
- Залишити дверцята приладу відкритими, доки камера не охолоне та не просохне.

5.10 Вимкнення приладу

- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
 - Лунає звуковий сигнал.
 - Поточний режим роботи або програма закінчується; таймер, освітлення камери або функція підігрівання тарілок продовжують працювати (якщо ввімкнені).
 - На дисплеї відображається « Залишкове тепло».
 - Якщо вставлено температурний датчик, відображається температура продукту. *

* Залежить від версії програмного забезпечення

- ▶ Знову натиснути сенсорну кнопку .
 - Усі сенсорні кнопки гаснуть.
 - Усі функції закінчуються й вимикаються.

Або, після закінчення роботи:

- ▶ На дисплеї вибрати параметр .
 - Лунає звуковий сигнал.
 - Поточний режим роботи або програма закінчується; таймер, освітлення камери або функція підігрівання тарілок продовжують працювати (якщо ввімкнені).
 - На дисплеї відображається: « Залишкове тепло».
 - Якщо вставлено температурний датчик, відображається температура продукту. *

* Залежить від версії програмного забезпечення

- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
 - Усі сенсорні кнопки гаснуть.
 - Усі функції закінчуються й вимикаються.



Прилад вимкнений, якщо не світиться жодна сенсорна кнопка, а дисплей темний.

Охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати.

6 GourmetGuide

 GourmetGuide містить кілька програм, які максимально спрощують приготування страв. Можна ввімкнути такі програми:



Рецепти



Підтримання температури*



Делікатне готування

* Залежить від версії програмного забезпечення

6.1 Книга рецептів

У книзі рецептів містяться рецепти, адаптовані до приготування у приладі. Вони запрограмовані у приладі й автоматично запускаються після ввімкнення. Щоб скористатися функцією «Книга рецептів», за допомогою якої можна приготувати різні страви, слід спочатку замовити книгу рецептів (за окрему плату), після чого активувати її на приладі.

Для вашого приладу доступні такі книги рецептів:

-  Розмаїття випічки

Активування книги рецептів

Разом із книгою рецептів надається пароль для активації книги у приладі. Після активації рецепти відображаються у приладі.

- ▶ Якщо прилад вимкнений: натиснути регулювальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Обрати .
- ▶ Обрати книгу рецептів, яка має бути активована.
 - На текстовому дисплеї відображається: «Бажаєте активувати книгу кулінарних рецептів?»
- ▶ Обрати «Так».
- ▶ За допомогою підсвіченої клавіатури ввести пароль і підтвердити натисканням .
- Книгу рецептів активовано.

Запуск рецепта



Для рецептів без розігрівання помістити продукт до холодної камери.

- ▶ Якщо прилад вимкнено: Спочатку натиснути регулювальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Обрати .
- ▶ Обрати необхідну книгу рецептів або  «Власні рецепти».
- ▶ Для можливості вибору рецептів обрати .
- ▶ Обрати рецепт.
 - На дисплеї з'являються налаштування рецепта.
- ▶ За бажанням встановити час закінчення роботи або відкладення початку роботи.



Для рецептів із книги рецептів відкладення початку роботи можливе лише якщо не потрібне попереднє нагрівання камери й перемішування або перевірення продукту під час приготування.

- ▶ Для запуску рецепта обрати .
- Рецепт запускається.
- На текстовому дисплеї відображається поточний крок рецепта, поточний залишковий час, а також загальний час приготування.
- На цифровому індикаторі відображається поточний залишковий час поточного кроку рецепта.

Під час виконання рецепта

Під час виконання рецепта може знадобитися відкривання дверцят приладу, наприклад, щоб перевернути продукт або полити його підливою. У цьому разі процес виконання зупиняється, і на текстовому дисплеї відображається вказівка про наступну дію.

Для продовження виконання рецепта діяти в такий спосіб.

- ▶ Відкрити дверцята приладу.
- ▶ Виконати дію, наприклад перевернути продукт.
- ▶ Закрити дверцята приладу й обрати  на текстовому дисплеї.
 - Виконання рецепта триває.

Переривання виконання рецепта

- ▶ У налаштуваннях рецепта обрати .
 - На дисплеї відображається: «Перервати виконання поточного рецепта?»
- ▶ Для переривання рецепта обрати «Так».
 - Рецепт переривається.

6.2 Власні рецепти

Можна скласти до 24 будь-яких власних рецептів і зберегти їх у пам'яті. Рецепт може складатися з кількох кроків, які передбачають будь-які режими роботи, паузи та час витримки й виконуються автоматично після запуску. Існуючі рецепти також можна змінити та зберегти.

Складання власного рецепта

- ▶ Якщо прилад вимкнено: Спочатку натиснути регулювальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Вибрати .
- ▶ Вибрати .
- ▶ Для створення нового рецепта обрати .
 - На дисплеї з'являється список режимів роботи.
- ▶ Вибрати потрібний режим роботи.
- ▶ Для кроку 1 задати необхідну температуру, тривалість, температуру або температурний інтервал.



Якщо встановлюється лише температура, то крок триває, поки камера не нагріється до цієї температури.

- ▶ Для підтвердження налаштувань вибрати .
- ▶ Для додавання нового кроку вибрати .
- ▶ Для кроку 2 задайте режим роботи, паузу або час витримання.



Під час проміжного кроку  → «Витримання» нагрівання триває, і в камері підтримується постійна температура. Під час проміжного кроку  «Пауза» нагрівання припиняється, і температура знижується.

Після етапу «Витримання» чи «Пауза» можна налаштувати розігрівання.

- ▶ Для збереження налаштувань обрати .
 - На дисплеї з'являється огляд налаштованих кроків.
- ▶ Аналогічно налаштуйте подальші кроки. Рецепт може складатися в цілому з 9 кроків.
- ▶ Для збереження рецепта вибрати .
 - На дисплеї з'являється огляд наявних комірок пам'яті.
- ▶ Обрати необхідну (пусту) комірку пам'яті та підтвердити.
- ▶ За допомогою підсвіченої клавіатури ввести назву рецепта та підтвердити натисканням .
 - Рецепт буде збережено.
 - На дисплеї відображається: «Бажаєте приготувати за рецептом?» Якщо ні, то виконується перехід до головного меню рецептів.

Тривалість кроку

Тривалість кроку залежить від того, чи встановлені значення необхідної температури, тривалості, температури або температурного інтервалу. Якщо налаштовано декілька значень, наприклад тривалість і температура, то для тривалості кроку вирішальним є лише одне з них.

У наведеній нижче таблиці представлені пріоритети в порядку спадання:

	Налаштування
1	Необхідна температура
2	Тривалість
3	Температура/температурний інтервал

Переривання введення/зміни рецепта

- ▶ В огляді налаштованих кроків обрати ↶.
 - На дисплеї відображається: «Дійсно бажаєте перервати введення рецепта?»
- ▶ Для переривання введення рецепта обрати «Так».
 - На дисплеї з'являється меню власних рецептів або меню книги рецептів, якщо був змінений рецепт із книги рецептів.

Передчасне закінчення кроку

Можливо лише в режимі ☆ «Власні рецепти». Якщо під час виконання рецепта виявиться, що продукт або камера вже готова до наступного кроку рецепта, незважаючи на те, що виконання поточного кроку ще повністю не закінчено, виконання кроку можна закінчити передчасно.

- ▶ У налаштуваннях режиму роботи вибрати символ необхідної температури, тривалості, температури або температурного інтервалу. При цьому слід враховувати пріоритети для тривалості кроку, описані в розділі «Тривалість кроку».
- ▶ Значення, що відображається, встановити на 0 або зменшувати, доки воно не буде меншим за поточне виміряне значення.
- ▶ Натисканням регулювальної ручки підтвердити вибір.
 - Крок закінчується.
 - Якщо це був останній крок, закінчується також виконання рецепта.
 - Якщо це був не останній крок, запускається виконання наступного кроку.

Зміна рецепта

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

- ▶ Вибрати необхідну книгу рецептів або ☆.
- ▶ Вибрати ✎.
- ▶ Вибрати рецепт.
 - На дисплеї з'являється огляд кроків рецепта.

Зміна кроку

- ▶ Вибрати крок, який слід змінити.
- ▶ Здійснити налаштування й підтвердити за допомогою ✓.

Додавання кроку

- ▶ Вибрати +.
- ▶ Здійснити налаштування й підтвердити за допомогою ✓.

Видалення кроку

- ▶ Вибрати .
 - На дисплеї з'являється огляд кроків рецепта.
- ▶ Вибрати крок.
 - На дисплеї відображається: «Бажаєте видалити цей крок?»
- ▶ Для видалення кроку вибрати «Так».
 - Крок видаляється.

Збереження зміненого рецепта

- ▶ Вибрати .
- ▶ Вибрати комірку пам'яті, ввести назву рецепта й підтвердити за допомогою .
 - Змінений рецепт буде збережено.



Уже зайнята комірка пам'яті може бути перезаписана.

У разі зміни рецепти з книги рецептів зберігаються не в книзі рецептів, а у  «Власних рецептах». Початковий рецепт залишається у відповідній книзі рецептів.

Видалення власного рецепта

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

- ▶ Вибрати  «Власні рецепти»
- ▶ Вибрати .
- ▶ Вибрати рецепт, який буде видалено.
 - На дисплеї відображається: «Бажаєте видалити цей рецепт?».
- ▶ Для видалення рецепта вибрати «Так».
 - Рецепт видаляється.

6.3 Делікатне готування

Принцип дії

Функція  «Делікатне готування» дає змогу делікатно готувати високосортні шматки м'яса. Можна точно вибрати час завершення роботи незалежно від ваги та товщини м'яса. Температура регулюється автоматично.

Вказівки для досягнення оптимального результату

- Дістати м'ясо з холодильника мінімум за 30–60 хвилин до делікатного готування.
- Вага м'яса: 500–2000 г
- Товщина м'яса: мінімум 4 см
- Якість: нежирне, високосортне м'ясо

Таблиця «Делікатне приготування» для режиму «Делікатне приготування, легке обсмажування»

Шматок м'яса	Ступінь готовності	Пропоноване значення необхідної температури °C
Теляче філе	з кров'ю	58
	просмажений	62
Телячий огузок, теляча вирізка	просмажений	63
Теляча лопатка	просмажений	72
Теляча шийна частина	просмажений	78
Яловиче філе	з кров'ю	53
	просмажений	57
Антрекот, ростбіф	з кров'ю	53
	просмажений	57
Яловичий огузок	просмажений	63
Яловича спинна частина	просмажений	68
Яловича лопатка	просмажений	72
Свинячий огузок, свиняча вирізка	просмажений	65
Свиняча шийна частина	просмажений	80
Нога ягняти	з кров'ю	63
	просмажений	67
Вільний вибір м'яса	–	70

«Делікатне готування, легке обсмажування»

- Приправити або замаринувати м'ясо.



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

- Безпосередньо перед обсмажуванням посолити м'ясо.
- Сильно обсмажити м'ясо з усіх боків протягом 5 хвилин.
- Після цього помістити м'ясо у скляну або порцелянову форму.



Якщо м'ясо має бути обсмажене лише після делікатного приготування, пропоновану температуру слід зменшити прибіл. на 3–4 °C.

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



Для правильного вимірювання температури продукту температурний датчик за можливістю слід вставити у продукт повністю і якомога ближче до центру. Температура усередині м'яса важлива для отримання оптимального результату після закінчення приготування.

- Помістити решітку на підставку 2 і поставити на неї форму.
- Вставити штекер температурного датчика у гніздо.
- Запустити (див. сторінку 29)  «Делікатне готування, легке обсмажування».

Вибір делікатного готування та запуск



М'ясо стає ніжнішим і соковитішим пропорційно тривалості його готування. Це особливо стосується товстих шматків м'яса.

Необхідна температура не може бути змінена після запуску.

- ▶ Якщо прилад вимкнений: натиснути регульовальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Обрати .
- ▶ Обрати потрібний метод делікатного готування.
- ▶ Обрати потрібну породу тварини.
- ▶ Обрати потрібний вид м'яса.



▶ Якщо вибір потрібної породи тварини або потрібного виду м'яса неможливий, обрати  «Вільний вибір м'яса».

- ▶ Обрати ступінь готовності (вибір неможливий у функції  «Вільний вибір м'яса»).
- На дисплеї з'являються налаштування режиму роботи.
- Над необхідною температурою відображається пропоноване значення.
- ▶ За необхідності відкоригувати пропоноване значення й за бажанням встановити відкладення початку роботи.
- ▶ Для запуску делікатного готування обрати .



Температурний датчик має бути вставлений у продукт.

- Запускається делікатне готування.
- На текстовому дисплеї відображаються значення заданої необхідної температури, поточної температури продукту й поточного залишкового часу роботи.
- На цифровому індикаторі відображається поточний час, що залишився.



Під час роботи дверцята приладу повинні бути закриті. Якщо під час делікатного готування відкрити дверцята приладу, робота переривається й через деякий час припиняється.

Випадкове переривання

- ▶ Якщо під час делікатного готування натиснути сенсорну кнопку , робота припиняється.
- На текстовому дисплеї відображається: «Перервати ?».
- ▶ Для продовження делікатного готування обрати «Ні».
- Роботу буде продовжено.

Переривання / передчасне вимкнення режиму делікатного готування

- ▶ У налаштуваннях делікатного готування обрати режим роботи  або натиснути сенсорну кнопку .
- На текстовому дисплеї відображається: «Перервати ?».
- ▶ Обрати «Так».
- Робота переривається.
- ▶ Для вимкнення приладу натиснути сенсорну кнопку .



У разі випадкового вибору «Так» або необхідності приготування м'яса до готовності слід натиснути сенсорну кнопку  і обрати режим роботи. Функція «Делікатне готування» не підходить для вже засмаженого м'яса.

6.4 Підтримання температури*

* Залежить від версії програмного забезпечення

За допомогою функції  «Підтримання температури» готові страви можна підтримувати в гарячому стані.



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

Що довше страви готуються в режимі підтримання температури, то більше змінюється їх консистенція.

7 EasyCook

За допомогою  EasyCook можна просто та зручно приготувати будь-які продукти. Після вибору групи продуктів і продукту прилад пропонує відповідні режими роботи або програми GourmetGuide, включно з налаштуваннями та приладам.



В однойменній брошурі, яка надається разом з інструкцією з експлуатації, ця ж інформація з налаштування міститься в паперовому вигляді.

Вказані значення температури або температурних інтервалів і тривалості є орієнтовними. Залежно від виду та розміру продукту, а також особистих переваг, вони можуть відрізнятися.

7.1 Огляд груп продуктів

Продукти розподілені по різних групах, один продукт може зустрічатися в декількох групах.

Можна обрати такі групи продуктів:



Фрукти та овочі



Гриби



Картопля



М'ясо



Птиця



Риба та морепродукти



Відкритий пиріг і піца



Хлібобулочні продукти і кондитерські вироби



Запіканка і ґратен

7.2 Вибір продукту та запуск



Відкладення початку роботи можливе лише у випадках без попереднього розігрівання камери та призначене лише для продуктів, які не потрібно охолоджувати та які не повинні підходити.

- ▶ Якщо прилад вимкнено: спочатку натиснути регульовальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
 - На дисплеї з'являється огляд груп продуктів.
- ▶ Обрати групу продуктів.
- ▶ Обрати потрібний продукт.
- ▶ За необхідності: обрати форму продукту (цілком, шматочками тощо).
- ▶ За необхідності: обрати спосіб приготування (термообробка, випікання тощо).

- На текстовому дисплеї відображається різна інформація:
 - Температура
 - Тривалість
 - Необхідність попереднього нагрівання або її відсутність
 - Необхідне приладдя
 - Підставка
 - Можливі поради
- ▶ Вибрати ✓.
- ▶ На дисплеї з'являється список налаштувань режиму роботи.
- ▶ Для запуску роботи обрати ►.



Налаштовані значення можна змінити в обмежених рамках.

8 Програми-фаворити

Як програми-фаворити можна зберегти до 24 режимів роботи, програм GourmetGuide та EasyCook разом зі здійсненими налаштуваннями.

8.1 Створення програми-фаворита

- ▶ Обрати режим роботи, програму GourmetGuide або EasyCook.
- ▶ Здійснити налаштування.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку ♥.
 - Відкривається меню програм-фаворитів.
- ▶ Обрати комірку пам'яті й підтвердити.
- ▶ За допомогою підсвіченої клавіатури ввести назву програми-фаворита й підтвердити.
 - Програма-фаворит зберігається.

8.2 Вибір програми-фаворита та запуск

- ▶ Натиснути сенсорну кнопку ♥.
- ▶ Обрати потрібну програму-фаворит і натиснути «Так».
- ▶ Для запуску програми-фаворита обрати ►.
 - Програма-фаворит запускається.

8.3 Зміна програми-фаворита

- ▶ Вибрати потрібну програму-фаворит.
- ▶ За необхідності відкоригувати налаштування.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку ♥.
- ▶ Вибрати комірку пам'яті або програму-фаворит, яка має бути замінена.
- ▶ Залежно від цього ввести назву програми-фаворита або підтвердити заміну.
 - Змінена програма-фаворит зберігається.

8.4 Видалення програми-фаворита

- ▶ Якщо на приладі відкрите інше меню: Натиснути сенсорну кнопку ♥.
- ▶ Обрати ☐.
- ▶ Обрати програму-фаворита, яку буде видалено.
 - На текстовому дисплеї відображається: «Бажаєте видалити цю програму-фаворит?»

- ▶ Для видалення програми-фаворита обрати «Так».
 - Програма-фаворит видаляється.

9 Корисні поради

9.1 Результат приготування незадовільний ...

... для випічки та печені

Результат	Усунення недоліку
■ Випічка або печеня зовні виглядають добре. Проте середина в'язка чи не пропечена.	▶ Наступного разу встановити нижчу температуру, а час приготування збільшити.
■ Пиріг спадає.	▶ Порівняти налаштування з «EasyCook». ▶ Наступного разу встановити нижчу температуру, а час приготування збільшити. ▶ Здобне тісто замішувати так довго, як потрібно, і випікати відразу після приготування. ▶ Для бісквітного тіста довше збивати жовток/білок до утворення піни, ретельно вмішати в тісто й випікати відразу після приготування. ▶ Дотримуватися рекомендацій щодо кількості пекарського порошку.

Результат	Усунення недоліку
■ Випічка нерівномірно підрум'янена.	▶ Наступного разу встановити нижчу температуру і відповідну тривалість. ▶ У режимах ,  та  перевірити, чи відповідають обрані підставки інформації, наведений в «EasyCook». ▶ Форми для випікання або високу випічку не ставити впритул до задньої стінки камери.
■ Випічка на одному деку світлиша, ніж на іншому.	▶ Порівняти налаштування з «EasyCook».



Нерівномірне підрум'янення — це нормально. Підрум'янення буде більш рівномірним, якщо встановити нижчу температуру.

9.2 Економія електроенергії

В режимах роботи  та  витрачається менше енергії, ніж у режимах  та .

- ▶ Необхідно уникати частого відкривання дверцят приладу.
- ▶ Вмикайте освітлення лише за необхідності.
- ▶ Під час приготування ґратенів використовувати залишкове тепло: починаючи із тривалості 30 хвилин прилад вимикати за 5–10 хвилин до закінчення роботи.
- ▶ Розігрівати камеру не довше, ніж це необхідно.
- ▶ Розігрівати камеру лише якщо від цього залежить результат приготування або випікання.



Найбільшого заощадження електроенергії можна досягти, обравши налаштування «Без відображення часу». Незважаючи на те, що система заощадження електроенергії перебуває у вимкнутому режимі, функції безпеки залишаються активними.

10 Користувацькі налаштування

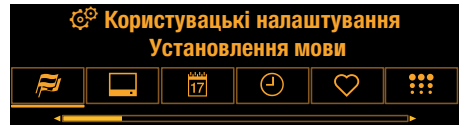
10.1 Огляд користувацьких налаштувань

	Мова		Допоміжні функції
	Дисплей		Температура
	Дата		Блокування кнопок від дітей
	Годинник		Інформація щодо приладу
	Сповіщення		Демонстраційний режим
	Піролітичне самоочищення (залежно від моделі)		Заводські налаштування
	Гучність		

10.2 Регулювання користувацьких налаштувань

- ▶ Якщо прилад вимкнтий: натиснути регульовальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .

- На дисплеї з'являється головне меню користувацьких налаштувань:



- ▶ Обрати потрібне користувацьке налаштування і підменю.
- ▶ Здійснити необхідне налаштування й підтвердити натисканням регульовальної ручки.
 - На дисплеї з'являється головне меню користувацьких налаштувань або відповідне підменю.
- ▶ Для виходу з підменю до головного меню користувацьких налаштувань обрати .
- ▶ Для виходу з користувацьких налаштувань натиснути іншу сенсорну кнопку або сенсорну кнопку .



Після перебою в електроживленні всі користувацькі налаштування зберігаються.

10.3 Мова

Мову індикації можна змінити. На вибір доступні різні мови.

10.4 Дисплей

Контрастність

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

Яскравість

Яскравість дисплея можна змінювати.

Головний екран *

* Залежить від версії програмного забезпечення

За допомогою даного налаштування користувача можна визначити меню, яке відобразатиметься на дисплеї під час запуску приладу. Можна вибрати такі меню:

- Режими роботи (заводське налаштування)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Програми-фаворити

Час вимкнення приладу

Якщо жоден режим роботи не виконується, а прилад увімкнений, він автоматично вимикається через певний час без втручання користувача. Приклад: після закінчення режиму роботи.

Час вимкнення приладу може бути налаштований у діапазоні від 3 до 30 хвилин, заводське налаштування — 15 хвилин.

10.5 Дата

Можна виконати запит дати та змінити її.

10.6 Годинник

Є такі функції годинника:

-  Час
- **12/24** Формат часу
-  Індикація часу доби
-  Синхронізація з мережею

Формат часу

Індикацію часу можна налаштувати у 24-годинному або американському 12-годинному (a. m./p. m.) форматі.

Індикація часу доби

У разі налаштування «Відображення часу» (заводське налаштування) час відображається з мінімальною яскравістю в діапазоні від 00:00 год до 06:00 год (24-годинний формат) і в діапазоні від 12:00 год до 06:00 год (12-годинний формат).

Якщо встановлено налаштування «Без відображення часу», дисплей на вимкнутому приладі залишається темним.



Найбільшого заощадження електроенергії можна досягти, обравши налаштування «Без відображення часу». Незважаючи на те, що система заощадження електроенергії перебуває у вимкнутому режимі, функції безпеки залишаються активними.

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.

10.7 Сповіщення

Звукові сигнали та інформаційні повідомлення можна вимкнути або блокувати. Важливі звукові сигнали (наприклад, таймер, закінчення роботи, вимкнення приладу) не можна вимкнути або зменшити їх гучність.

10.8 Піролітичне очищення приладу

За допомогою цієї функції можна здійснювати піролітичне очищення приладу. Див. Піролітичне самоочищення (див. сторінку 40).

10.9 Гучність

Можна налаштувати два різних рівня гучності звукового сигналу або повністю вимкнути сигнал.



У разі несправності сигнал лунає, навіть якщо обране налаштування «Вимк.».

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

10.10 Допоміжні функції

Освітлення

У разі налаштування «Автоматично» в камері вмикається освітлення:

- за 3 хвилини до закінчення процесу приготування, наприклад в автоматичній програмі або в режимі роботи із заданою тривалістю або
- якщо робота закінчена передчасно, наприклад припинена (через ■ або шляхом натискання сенсорної кнопки ⏏).

Залежно від моделі освітлення вмикається також під час відкривання дверцят приладу.



Освітлення можна ввімкнути та вимкнути в будь-який момент, натиснувши сенсорну кнопку ⏏.

Якщо освітлення не вмикається, воно гасне щонайпізніше за 5 хвилин для економії електроенергії.

Швидке розігрівання

У разі налаштування «Автоматично» функція швидкого розігрівання завжди автоматично підключається тоді, коли це можливо.

Tip and go

Функція 🕒 «Tip and go» позначає інтервал, після закінчення якого автоматично запускається режим роботи/програма, якщо присутні або здійснені усі необхідні налаштування. У разі здійснення налаштувань відлік часу починається знов.

Функцію 🕒 «Tip and go» можна увімкнути або вимкнути.

У разі активної функції 🕒 «Tip and go» можливий вибір значень від 10 секунд до 1 хвилини; заводське налаштування – 20 секунд.

10.11 Температура

Одиниця виміру температури

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

- °C: градуси Цельсія
- °F: градуси Фаренгейта

Задане значення для делікатного готування

Заданим значенням для делікатного готування є необхідна температура, яка встановлюється автоматично. За допомогою цього користувацького налаштування вона може бути збільшена або зменшена максимум на 4 °C; у цьому разі налаштування розповсюджуватиметься на усе м'ясо.

Приклад: У режимі «Делікатне готування, легке обсмажування» у разі збільшення заданого значення на 2 °C яловиче філе «просмажене» автоматично піддаватиметься термообробці до необхідної температури 59 °C замість 57 °C.

10.12 Блокування кнопок від дітей

Для запобігання випадковому вмиканню приладу дітьми служить функція блокування кнопок від дітей.

Якщо функцію блокування кнопок від дітей увімкнуто, то прилад можна експлуатувати лише після введення коду. Під час розблокування код відображається у зворотній послідовності.



Функція блокування кнопок від дітей активується через 3 хвилини після вимкнення приладу.

10.13 Відомості про прилад

У меню  «Відомості про прилад» ви знайдете:

- номер виробу та серійний номер (СН) вашого приладу;
- версії програмного забезпечення вашого приладу, а також використовувані наразі звукові сигнали та фонові картинки (залежно від моделі);

10.14 Демонстраційний режим

У демонстраційному режимі доступні майже всі функції приладу, однак готувати за допомогою приладу неможливо. Це гарантує безпечне керування приладом під час його демонстрацій та консультацій.

Увімкнути та вимкнути демонстраційний режим можна лише ввівши код безпеки.

10.15 Заводські налаштування

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

11 Догляд і обслуговування



Небезпека отримання опіків унаслідок контакту з гарячими поверхнями!

Перед очищенням дати приладу і приладдю остигнути.

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 пароочишувача.

11.1 Зовнішнє очищення

- ▶ Забруднення або залишки мийних засобів необхідно видаляти негайно.
- ▶ Очищувати поверхні м'якою зволоженою у воді ганчіркою, металеві поверхні – у напрямку шліфування.
- ▶ Витерти насухо м'якою ганчіркою.

11.2 Очищення камери



Пошкодження обладнання внаслідок неправильного догляду!

Не згинати температурний датчик і нагрівальні елементи.

Не терти поверхню абразивними матеріалами. Це призводить до її пошкодження.

- ▶ За можливості видаляйте забруднення вологою ганчіркою, коли камера ще тепла. Необхідно використовувати м'яку зволожену ганчірку, а потім протерти насухо м'якою ганчіркою.

Для приладів без функції піролітичного очищення:

- ▶ Використовувати звичайні засоби для чищення духових шаф, дотримуючись інструкцій виробника.



Не очищувати прилади з функцією піролітичного очищення чистильними засобами для духових шаф.

Це може призвести до пошкодження поверхні.

- ▶ У разі сильного забруднення виконати (див. сторінку 40) піролітичне очищення.

11.3 Очищення дверцят приладу

- ▶ Дверцята приладу очищайте м'якою зволоженою у воді ганчіркою.
- ▶ Витріть насухо м'якою ганчіркою.

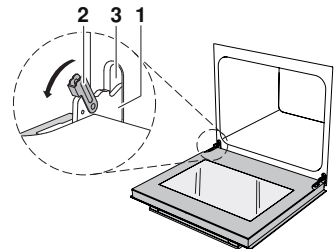
Зняття дверцят приладу



Небезпека травмування рухомими частинами!

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

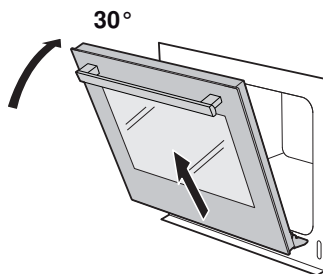
- ▶ Повністю відкрийте дверцята приладу.
- ▶ На обох шарнірах **1** повністю відкиньте скоби **2** уперед.



- ▶ 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.



11.4 Очищення ущільнювача дверцят

- ▶ Очищувати ущільнювач дверцят за допомогою зволоженої у воді ганчірки, не використовувати мийні засоби.
- ▶ Витерти насухо м'якою ганчіркою.

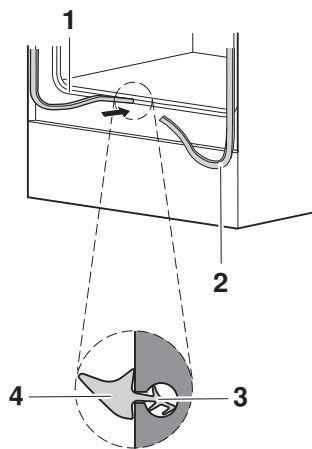
11.5 Заміна ущільнювача дверцят

- ▶ Вийняти пошкоджений ущільнювач.
- ▶ Очистити паз **1** трохи зволоженою ганчіркою.
- ▶ Кінці нового ущільнювача **2** вставити в паз внизу посередині рами.

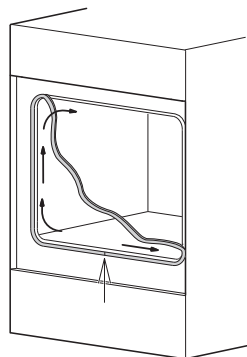


Кінці повинні торкатись один одного, але не розташовуватись один на одному.

- ▶ Слідкуйте за тим, щоб у паз було вставлено тоншу частину **3** ущільнювача. Товстіша частина **4** не повинна знаходитися в пазу.

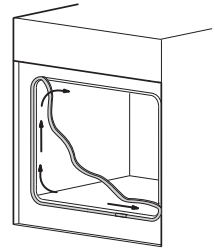
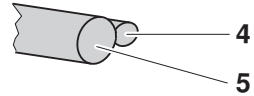
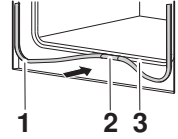


- ▶ Починаючи знизу, вставте ущільнювач у паз так, щоб він був рівномірно розподілений у пазу.



11.6 Заміна ущільнення дверцят у приладах з функцією піролітичного очищення

- ▶ Вийняти пошкоджений ущільнювач.
- ▶ Очистити паз **3** трохи зволоженою ганчіркою.
- ▶ Вставити у паз новий ущільнювач дверцят **1** так, щоб місце стикування **2** знаходилося знизу не посередині рами.
- ▶ Слідкувати за тим, щоб у паз було вставлено тоншу частину **4** ущільнювача. Товстіша частина **5** не повинна знаходитися у пазу.
- ▶ Починаючи знизу, вставити ущільнювач у паз так, щоб він був рівномірно розподілений у пазу.



11.7 Заміна галогенної лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: небезпека ураження електричним струмом!

Перед заміною галогенної лампи відключіть електропостачання.

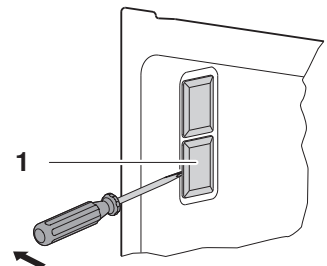
Небезпека отримання опіків унаслідок контакту з гарячими поверхнями!

Перед заміною галогенної лампи дочекайтеся охолодження приладу та галогенної лампи.



Рекомендується міняти відразу обидві галогенні лампи, навіть якщо одна ще працює.

- ▶ Зняти ліву опорну решітку.
- ▶ Вставити викрутку посередині скляного ребра та обережно вийняти лампове скло **1** із затискача.
- ▶ Вийняти несправну галогенну лампу.
- ▶ Обережно вставити нову галогенну лампу.



Забороняється торкатися галогенної лампи голими руками. Потрібно використовувати тонку суху тканину без слідів жиру.

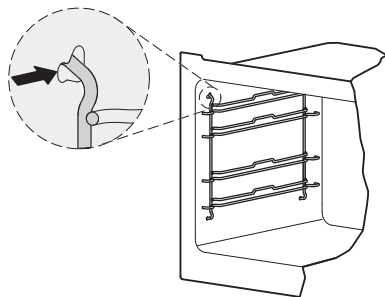
- ▶ Вставити лампове скло **1** у затискач.
- ▶ У такий же спосіб виконати заміну другої галогенної лампи.
- ▶ Знову встановити опорну решітку.
- ▶ Знову ввімкнути електроживлення.

11.8 Очищення приладдя та опорної решітки

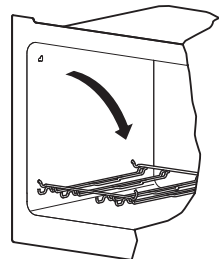
- Решітку й опорну решітку можна мити в посудомийній машині.
- Деко також можна мити у посудомийній машині, проте в такому разі погіршуються протипригарні властивості покриття.

Виймання та встановлення опорної решітки

- Відтиснути назад верхню частину опорної решітки та витягнути її з отвору.



- Відкиньте опорну решітку до центру камери та витягніть її нижню частину з відповідного отвору.
- Встановлення на місце здійснюється у зворотній послідовності.



11.9 Піролітичне самоочищення



Небезпека вибуху через наявність решток продуктів і миючих засобів!

Видалити залишки жиру та олії. Не використовувати хімічні миючі засоби.

Рештки можуть спричинити хімічні реакції та зруйнувати емаль. Може виділятися отруйна пара.

Залишатися поруч з приладом.

Небезпека отримання опіків унаслідок контакту з гарячою поверхнею! Передня панель приладу нагрівається сильніше, ніж під час звичайної роботи.

Можливе короткочасне утворення диму; під час піролітичного самоочищення слід провітрити приміщення.

Під час піролітичного самоочищення забруднення спалюються за високої температури.

Можливі налаштування

- | | |
|---|------------------------------|
| • [3x3 grid of dots] Незначне забруднення | тривалість очищення 1,5 год. |
| • [3x4 grid of dots] Середнє забруднення | тривалість очищення 2 год. |
| • [4x4 grid of dots] Значне забруднення | тривалість очищення 2,5 год. |



Піролітичне самоочищення, включаючи охолодження, триває близько 4–5 годин.

Тільки-но температура перевищить 300 °С, освітлення вимикається і можливість його вмикання відсутня.

З часом поверхні камери можуть стати матовими внаслідок використання. Рештки фруктових і жирних кислот можуть залишати плями. Це не впливає ані на якість температурної обробки та випікання, ані на роботу приладу.

Вибір і запуск програми піролітичного самоочищення



Небезпека пошкодження приладдя під час самоочищення!

Видалити з камери приладдя, опорні решітки, напрямні повного висування, посуд та інші предмети, які там знаходяться. Інакше їх колір може змінитися, а сама поверхня стати шорсткуватою. Також можуть змінитися рухові властивості напрямних повного висування.

- ▶ Закрити дверцята приладу.
- ▶ Якщо прилад вимкнено: спочатку натиснути регульовальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Обрати .
- ▶ Обрати ступінь забруднення.
 - На дисплеї над  відображається розрахований час закінчення піролітичного самоочищення.
- ▶ Для запуску піролітичного самоочищення обрати .
 - Дверцята блокуються.

Відкладення початку роботи

Запуск піролітичного самоочищення можна відкласти, наприклад, щоб скористатися низьким тарифом на електроенергію.

- ▶ Перед запуском обрати .
- ▶ Налаштувати потрібний час закінчення роботи.
- ▶ Обрати .
 - Прилад залишається вимкненим до розрахованого автоматичного запуску.

Переривання

- ▶ На дисплеї обрати .
 - Процес піролітичного самоочищення переривається.
- ▶ На дисплеї відображається залишкове тепло.
- ▶ Дверцята приладу залишаються зачиненими, поки температура вища за 300 °С.

Закінчення

Дверцята приладу можна відкрити лише після того, як температура становитиме менше 300 °С.

- ▶ М'якою зволоженою ганчіркою без застосування миючих засобів видалити рештки з теплового приладу.

12 Самостійне усунення несправностей

12.1 Що робити, якщо ...

У цьому розділі перелічено неполадки, які можна легко виправити самостійно, скориставшись наведеними інструкціями. Якщо неполадку не описано в даному списку, або описану неполадку не вдається усунути, зателефонуйте до сервісної служби.



Перед тим, як зателефонувати до сервісного центру, повністю запишіть повідомлення про несправність.

Fxx/Exxx див. в інструкції з експлуатації
CHxxxxx xxxxxx.

...прилад не працює

Можлива причина	Усунення
▪ Спрацював запобіжник будинкової проводки.	▶ Замінити запобіжник. ▶ Знову увімкнути запобіжний автомат.
▪ Запобіжник спрацював багаторазово.	▶ Зателефонувати до сервісного центру.
▪ Збій електроживлення.	▶ Перевірити електроживлення.
▪ Демонстраційний режим увімкнений.	Демонстраційний режим можна вимкнути лише ввівши код безпеки. ▶ Зателефонувати до сервісного центру.
▪ Прилад несправний.	▶ Зателефонувати до сервісного центру.

... дверцята приладу не відкриваються

Можлива причина	Усунення
▪ Температура у камері становить понад 300 °C.	▶ Дочекатися охолодження. Дверцята приладу можна відкрити лише після того, як температура у камері опуститься нижче 300 °C.
▪ Відбувається піролітичне самоочищення.	▶ Дочекатися завершення піролітичного самоочищення.

... не працює лише освітлення

Можлива причина	Усунення
▪ Несправна галогенна лампа.	▶ Вимкнути духову шафу. ▶ Від'єднати прилад від електромережі. ▶ Замінити галогенну лампу.

... час приготування здається незвичайно довгим

Можлива причина	Усунення
▪ Прилад підключений лише до однієї фази.	▶ Підключити прилад до двох фаз.

... під час приготування страв на грилі утворюється сильний дим

Можлива причина	Усунення
▪ Страви знаходяться надто близько до нагрівальних елементів.	▶ Перевірити, чи вибір підставки відповідає інформації у брошурі «EasyCook».
▪ Рівень потужності гриля надто високий.	▶ Зменшити рівень потужності гриля.

... температура продукту не відображається

Можлива причина	Усунення
▪ Неправильно вставлений температурний датчик.	▶ Перевірити, щоб температурний датчик був правильно вставлений у гніздо. ▶ Перевірити, щоб температурний датчик був правильно вставлений у продукт: Кінець датчика повинен знаходитись усередині найтовстішої частини.
▪ В обраній автоматичній програмі температурний датчик використовуватись не може; символ $\Lambda^{\circ}\text{C}$ світиться сірим світлом.	▶ Якщо температурний датчик все ж таки повинен бути використаний: перейти у меню режимів роботи  і встановити відповідний режим роботи.
▪ Температурний датчик або гніздо пошкоджене.	▶ Зателефонувати до сервісного центру.



Під час нагрівання температура продукту ніколи не відображається.

... під час роботи приладу виникають шуми

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

... годинник іде неправильно

Можлива причина	Усунення
▪ Нестабільна частота електромережі	▶ Вимкнути синхронізацію з мережею.
▪ У разі вимкненої синхронізації з мережею вбудований тактовий генератор працює не точно	▶ Зателефонувати до сервісного центру.

... на текстовому дисплеї відображається

FX/EXX див. інструкцію з експлуатації

CH XXX XXXXXX

Можлива причина	Усунення
Повідомлення про несправність може бути викликане різними причинами.	- Підтвердити прочитання повідомлення, натиснувши сенсорну кнопку . - Приблизно на 1 хвилину вимкнути електроживлення. - Знову ввімкнути електроживлення. - Якщо несправність з'являється знову, записати повністю повідомлення про несправність і заводський номер приладу (див. заводську табличку). - Відключити електроживлення. - Звернутися до сервісної служби.

... на текстовому дисплеї відображається

UX/EXX див. інструкцію з експлуатації

CH XXX XXXXXX

Можлива причина	Усунення
Збій електроживлення.	- Підтвердити прочитання повідомлення, натиснувши клавішу . - Приблизно на 1 хвилину вимкнути електроживлення. - Знову ввімкнути електроживлення. - Якщо несправність з'являється знову, записати повністю повідомлення про несправність і заводський номер приладу (див. заводську табличку). - Відключити електроживлення. - Звернутися до сервісної служби.

12.2 Після перебою в електроживленні

Користувачки налаштування зберігаються.

Короткочасний перебій в електроживленні під час роботи

- Робота приладу в поточному режимі переривається.
- Після ввімкнення приладу на текстовому дисплеї відображається: «Перебій живлення. Роботу перервано».
- ▶ Для підтвердження повідомлення вибрати .
- На дисплеї з'являється меню режимів роботи.

Тривалий перебіг в електроживленні

Варіант 1*

* Залежить від версії програмного забезпечення

Після тривалого перебою в електроживленні виконується процедура першого запуску в експлуатацію. Однак заново мають бути налаштовані лише мова та час, щоб можна було експлуатувати прилад; інші налаштування не обов'язкові.

Варіант 2*

* Залежить від версії програмного забезпечення

Після тривалого перебою в електроживленні виконується процедура першого запуску в експлуатацію. Однак заново має бути налаштований лише час, щоб можна було експлуатувати прилад; інші налаштування не обов'язкові.

- Після ввімкнення приладу на текстовому дисплеї відображається: «Перебіг живлення. Налаштувати час.»
- ▶ Для підтвердження повідомлення вибрати ✓.
 - На дисплеї з'являється меню «Годинник» користувацьких налаштувань.
- ▶ Вибрати ⌚, налаштувати час і підтвердити.
 - На дисплеї знову з'являється меню «Годинник».
- ▶ Вибрати ↶.
 - На дисплеї відображається: «Бажаєте продовжити введення в експлуатацію?»
- ▶ Якщо потрібно змінити інші користувацькі налаштування, вибрати «Так».
 - На дисплеї з'являється відповідне меню користувацьких налаштувань.
- ▶ Якщо інші користувацькі налаштування змінювати не потрібно, вибрати «Ні».
 - Прилад знову готовий до роботи.

13 Приладдя та запасні частини

Наведене тут приладдя, а також запасні частини можна замовити додатково до комплекту поставки. Замовлення виконується за окрему плату, за винятком випадків, передбачених гарантією. У замовленнях необхідно зазначати асортиментну групу приладу й точне позначення приладдя або запасної частини.

13.1 Приладдя



Деко з покриттям TopClean



Решітка



Температурний датчик з прямою ручкою



Брошура «EasyCook»



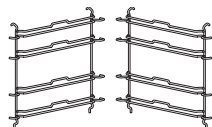
Книга рецептів

13.2 Спеціальне приладдя

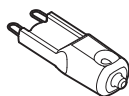
Інформація на сайті:

www.vzug.com

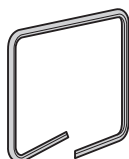
13.3 Запасні частини



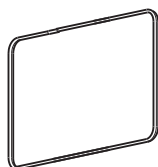
Опорна решітка ліворуч/праворуч



Галогенна лампа



Ущільнення дверцят



Ущільнювач дверцят для приладів із функцією піролітичного очищення



Галогенну лампу можна також придбати у спеціалізованому магазині.

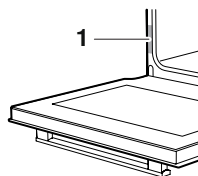
14 Технічні характеристики

Габаритні розміри

- Див. інструкцію з монтажу

Підключення до електромережі

- Див. заводську табличку 1



14.1 Вказівка для органів контролю

Клас енергетичної ефективності за стандартом EN 50304/EN 60350 визначається в режимах роботи  і .

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.

14.2 Вимірювання температури

Температура в камері вимірюється за чинним міжнародним стандартом у пустій камері. Власні вимірювання можуть бути неточними, вони не підходять для перевірки точності температури.

14.3 Технічний паспорт виробу

Відповідно до Постанови ЄС № 66/2014

Марка	–	V-ZUG Ltd
Вид приладу	–	Духова шафа
Позначення моделі	–	BCSE BCSE DV BCSEP BCSEP DV
Маса приладу	кг	48/48/52/54
Кількість камер	–	1
Джерело нагрівання для кожної камери	–	Електричний струм
Об'єм кожної камери	л	68
Енергоспоживання у звичайному режимі ¹⁾	кВт/цикл	0,93/0,93/0,96/0,96
Енергоспоживання у режимі гарячого повітря/ конвекції ²⁾	кВт/цикл	0,79/0,79/0,79/0,79
Коефіцієнт енергетичної ефективності кожної камери ³⁾	–	94,5
Застосований метод вимірювання/розрахунку	–	IEC 60350

1) у разі нагрівання завантаженого в одну камеру продукта

2) у разі нагрівання завантаженого в одну камеру продукта

3) Методи вимірювання див. Постанову ЄС № 66/2014, Додаток II, розділ 1

Економія енергії під час приготування

В режимах роботи  та  витрачається менше енергії, ніж у режимах  та .

- Необхідно уникати частого відкривання дверцят приладу.
- Під час приготування ґратенів використовувати залишкове тепло: починаючи із тривалості 30 хвилин прилад вимикати за 5–10 хвилин до закінчення роботи.
- Розігрівати камеру не довше, ніж це необхідно.
- Розігрівати камеру лише якщо від цього залежить результат приготування або випікання.

14.4 EcoStandby

З метою уникнення споживання зайвої електрики прилад оснащено автоматичним режимом заощадження «EcoStandby».



Найбільшого заощадження електроенергії можна досягти, обравши налаштування «Без відображення часу». Незважаючи на те, що система заощадження електроенергії перебуває у вимкнутому режимі, функції безпеки залишаються активними.

14.5 Посилання на ліцензію «Open source»

Прилад містить відкрите програмне забезпечення (Open Source-Software) Newlib. На нього розповсюджуються ліцензійні умови відповідно до розділу 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) ліцензійного документа на відкрите програмне забезпечення.

15 Утилізація

15.1 Упаковка



Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами, оскільки це може призвести до травми або удушення. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному місці або утилізуйте їх із дотриманням вимог екологічного законодавства.

15.2 Техніка безпеки

Виведіть із ладу прилад, щоб уникнути нещасних випадків через неналежне використання (наприклад, дітьми під час гри):

- ▶ Від'єднайте прилад від електричної мережі. Якщо кабель під'єднано стаціонарно, це повинен робити кваліфікований електрик. Відріжте мережевий кабель приладу.

15.3 Утилізація



- Символ перехрещеної урни для сміття вказує на те, що прилад має утилізуватися окремо відповідно до Директиви про утилізацію електричних і електронних приладів (WEEE). Такі прилади можуть містити небезпечні та шкідливі для навколишнього середовища речовини.
- Такі прилади мають утилізуватися у відповідних центрах вторинної переробки електричних і електронних приладів, і їх не можна викидати разом із побутовим сміттям. Це допомагає захистити навколишнє середовище та зберегти ресурси.
- Для отримання додаткових відомостей звертайтеся до відповідних органів.

16 Вказівник ключових слів

Символи

Серійний номер	36
EasyCook	30
Групи продуктів	30
EcoStandby	47
Tip and go	18

А

Автоматичне вимкнення	34
-----------------------------	----

В

Введення в експлуатацію	7, 10
Версія програмного забезпечення	36
Верхнє/нижнє вологе нагрівання	16
Верхнє/нижнє нагрівання	14
Видалення	
Власний рецепт	27
Програми-фаворити	31
Витримування	25
Відкладення початку роботи	19
Піролітичне самоочищення	41
Відомості про прилад	36
Вказівки з використання	7
Вказівки з техніки безпеки	
Використання за призначенням	7
Вказівки з техніки безпеки,	6
Загальні	5
Перед першим введенням в експлуатацію	7
Власні рецепти	25
Видалення	27
Створення	25
Вологе гаряче повітря	16
Встановлення часу	33

Г

Габаритні розміри	46
Галогенна лампа	39
Гаряче повітря	14
Гаряче повітря та нижнє нагрівання	15
Гніздо	12
Годинник	34
Головний екран	34
Гриль	15
Гриль-конвекція	15
Гучність	35

Д

Датчик температури	12
Дверцята приладу	
Зняття	37
Очищення	37

Деко	13
Делікатне готування	27
Задане значення	36
Запуск	29
Обсмажування	28
Передчасне вимкнення	29
Розміщення температурного датчика	28
Демонстраційний режим	36

Е

EasyCook	45
Економія електроенергії	32, 47
Елементи керування та індикації	11

З

Заводська табличка	46
Заводські налаштування	36
Закінчення	19
Запасні частини	45, 46
Звукові сигнали	35
Зовнішнє очищення	37

І

Індикація часу	34
Інформаційне повідомлення	35

К

Камера приладу	
Вимірювання температури	47
Очищення	37
Керування	17
Книга рецептів	23, 46
Активация	24
Конструкція	11
Контрастність	33
Корисні поради	32
Користувацькі налаштування	33
Загальна інформація	33
Регулювання	33

М

Мова	33
------------	----

Н

Налаштування режиму роботи	18
Зміна	18
Контроль	18
Необхідна температура	20
Нерівномірне підрум'янення	32
Нижнє нагрівання	12, 16
Номер моделі	2, 36

О		Необхідність дії	24
Обслуговування	36	Передчасне закінчення кроку	26
Одиниця виміру температури	35	Переривання	25
Опорна решітка		Складення власного	25
Виймання	40	Тривалість кроку	26
Очищення	40	Решітка	13
Органи контролю	47	Розігрівання	32, 47
Освітлення	35, 42	С	
Очищення	37	Самоочищення	40
Камера приладу	37	Запуск	41
Опорна решітка	40	Переривання	41
Приладдя	40	Сенсорні кнопки	12
Ущільнення дверцят	38	Сервіс і підтримка	51
П		Символи	5
Пауза	25	Синхронізація з мережею	34
Перебій в електроживленні	44	Спеціальне приладдя	13, 46
Перебій живлення	44	Стисла інструкція	52
Перед першим введенням в експлуатацію	7	Сфера використання	2
Передчасне вимкнення	20	Т	
Переривання		Tip and go	35
Зміна рецепта	26	Таймер	21
Режим роботи	20	Температура продукту	20
Рецепти	25	лише вимірювання	20
Складання власного рецепта	26	Температурний датчик	13, 20
Перше введення в експлуатацію	10	Технічні питання	51
Підігрівання тарілок	13	Технічні характеристики	46
Підключення до електромережі	46	Тип	2
Підставки	12	Тривалий час приготування	42
Підтримання температури	30	Тривалість	19
Піролітичне самоочищення	40	Крок рецепта	26
Запуск	41	У	
Переривання	41	Утилізація	48
Повідомлення з F і	44	Утилізація приладу	48
Повідомлення з U та E	44	Ущільнення дверцят	
Подовження гарантії	51	Заміна	38
Подовження часу роботи	22	Очищення	38
Позначення моделі	2	Ущільнювач дверцят	
Приладдя	13, 45	Заміна у приладах з функцією піролітич-	
Очищення	40	ного очищення	39
Програми-фаворити	31	Ф	
Видалення	31	Формат часу	34
Запуск	31	Ч	
Зміна	31	Час вимкнення приладу	34
Створення	31	Ш	
Р		Швидке розігрівання	17, 35
Режим роботи		Автоматичне увімкнення	35
Вибір	18	Я	
Зміна	21	Яскравість	33
Переривання	20		
Рецепти	23		
Зміна	26		
Копіювання	26		

17 Сервіс і підтримка



У розділі «Усунення несправностей» містяться цінні вказівки щодо усунення дрібних проблем функціонування приладу. Таким чином, вам не потрібно буде викликати сервісного інженера, і ви заощадите на пов'язаних із цим витратах.

Інформація щодо гарантії, яка надається компанією V-ZUG, міститься на сайті www.vzug.com →Сервісне обслуговування

→Інформація щодо гарантії. Прохання уважно з нею ознайомитись.

Негайно зареєструйте свій прилад онлайн на сторінці www.vzug.com →Сервіс →Реєстрація гарантії. У разі можливих несправностей це дозволить отримати кваліфіковану технічну підтримку протягом усього гарантійного строку. Для реєстрації потрібен серійний номер (CH) та найменування приладу. Ці дані можна знайти на фірмовій табличці приладу.

Інформація щодо приладу:

CH: _____ Прилад: _____

Звертаючись до компанії V-ZUG, будь ласка, завжди тримайте під рукою ці дані щодо приладу. Дякуємо.

► Відкрити дверцята приладу.

– Заводська табличка знаходиться ліворуч на боковій панелі.

Ваш запит на ремонт

На сторінці www.vzug.com →Сервіс →Сервісний номер ви знайдете номер телефону найближчого до вас сервісного центру компанії V-ZUG.

Технічні питання, аксесуари, подовження гарантії

V-ZUG із задоволенням допоможе вам розв'язати загальні адміністративні та технічні питання, прийме замовлення на приладдя й запасні частини, проінформує вас щодо договору про сервісне обслуговування тощо.

Стисла інструкція

Містить основну інформацію щодо керування в узагальненому вигляді.



Регульовальна ручка як центральний орган керування

- Натискання для увімкнення приладу, а також для вибору і підтвердження
- Повертання для налаштування температури та часу або для навігації в меню

Кнопки меню і дій

Кнопки меню дозволяють обирати варіанти приготування та користувацькі налаштування. Їх можна обрати шляхом натискання відповідної кнопки. Активне меню відображається на текстовому дисплеї. Керування та навігацію у меню можна здійснювати за допомогою регульовальної ручки; можна визивати інші підменю.

Функціональні кнопки забезпечують прямий доступ до незалежних функцій, таких як таймер ⌚ або вимкнення приладу ⏻.



1033530-R04

