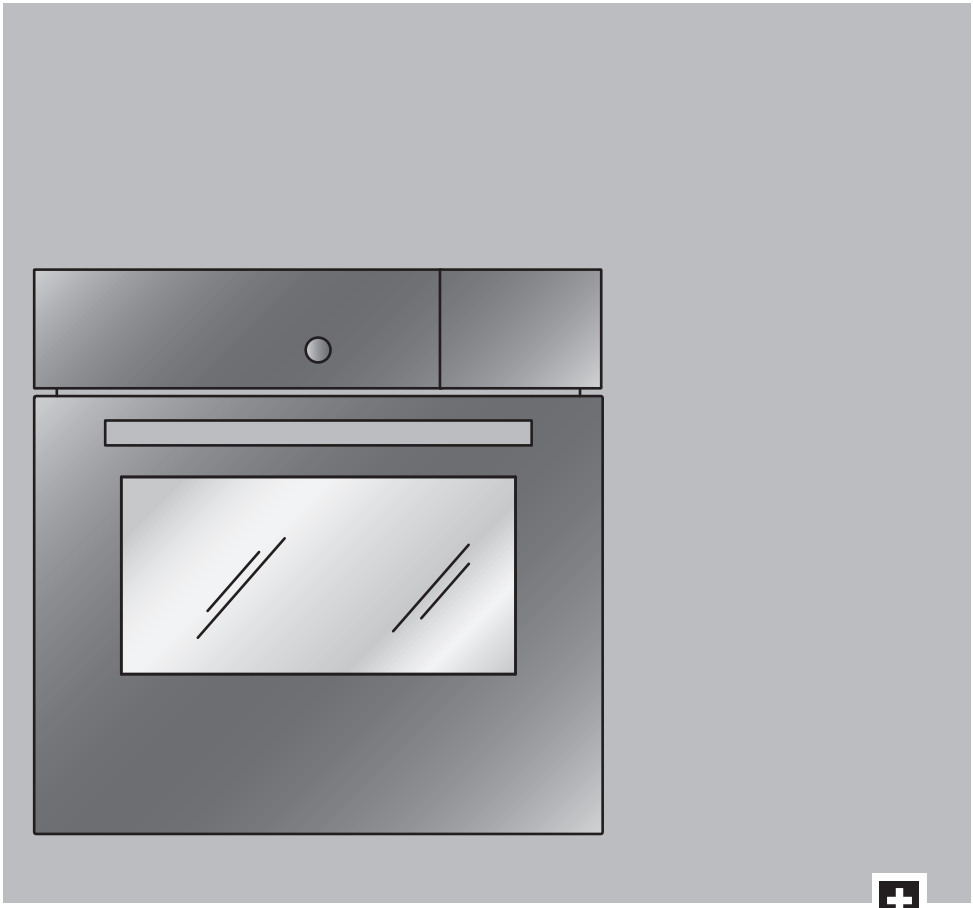


Інструкція з експлуатації

Combair-Steam SL

Комбінована парова 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-Steam SL 60	23012	CSSLZ60c	60-600
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60g	60-600
Combair-Steam SL 60	23013	CSSLZ60Yg	60-600

Моделі іншого виконання згадуються в тексті.
Кольоровий посібник із використання можна завантажити в Інтернеті на сторінці www.vzug.com.

© V-ZUG Ltd, CH-6302 Zug, 2019

Зміст

1 Вказівки з техніки безпеки 5

1.1 Використовувані символи ... 5

1.2 Загальні вказівки з техніки безпеки ... 5

1.3 Вказівки з техніки безпеки, що стосуються цього приладу ... 6

1.4 Вказівки з використання ... 7

2 Перше введення в експлуатацію 10

3 Опис приладу 11

3.1 Конструкція ... 11

3.2 Елементи керування та індикації ... 11

3.3 Камера приладу ... 12

3.4 Приладдя ... 13

3.5 Підігрівання тарілок ... 14

4 Режими роботи 14

4.1 Огляд режимів роботи ... 14

4.2 Готування на парі ... 15

4.3 Верхнє/нижнє нагрівання ... 15

4.4 Гаряче повітря ... 15

4.5 Гаряче повітря + пара ... 16

4.6 Розігрівання ... 16

4.7 Режим PizzaPlus ... 17

4.8 Гриль ... 17

4.9 Гриль-конвекція ... 17

4.10 Верхнє/нижнє вологе нагрівання ... 18

4.11 Вологе гаряче повітря ... 18

4.12 Нижнє нагрівання ... 19

4.13 Швидке розігрівання ... 19

5 Керування 19

5.1 Заповнення контейнера для води ... 20

5.2 Вибір режиму роботи та запуск ... 20

5.3 Контроль і зміна налаштувань ... 21

5.4 Налаштування тривалості ... 21

5.5 Налаштування відкладення початку роботи / закінчення роботи ... 22

5.6 Температура продукту ... 22

5.7 Переривання / передчасне закінчення режиму роботи ... 23

5.8 Зміна режиму роботи ... 24

5.9 Таймер ... 24

5.10 Закінчення роботи ... 25

5.11 Вимкнення приладу ... 26

5.12 Випорожнення контейнера для води ... 26

6 GourmetGuide 27

6.1 Книга рецептів ... 27

6.2 Власні рецепти ... 28

6.3 Vacuisine * ... 31

6.4 Автоматичне приготування ... 33

6.5 Професійне випікання ... 34

6.6 Делікатне готування ... 35

6.7 Автоматичне розігрівання ... 38

6.8 Wellness * ... 39

6.9 Гігієна* ... 40

6.10 Підтримання температури* ... 40

7 EasyCook 41

7.1 Огляд груп продуктів ... 41

7.2 Вибір продукту та запуск ... 41

8 Програми-фаворити 42

8.1 Створення програми-фаворита ... 42

8.2 Вибір програми-фаворита та запуск ... 42

8.3 Зміна програми-фаворита ... 42

8.4 Видалення програми-фаворита ... 42

9 Корисні поради 43

9.1 Результат приготування незадовільний ... 43

9.2 Загальні поради ... 44

9.3 Економія електроенергії ... 44

10 Користувацькі налаштування 44

10.1 Огляд користувацьких налаштувань ... 44

10.2 Регулювання користувацьких налаштувань ... 44

10.3 Мова ... 45

10.4 Дисплей ... 45

10.5 Дата ... 46

10.6 Годинник ... 46

10.7 Сповіщення ... 46
10.8 Видалення накипу з приладу ... 46
10.9 Ступінь жорсткості води ... 46
10.10 Гучність ... 47
10.11 Допоміжні функції ... 47
10.12 Температура ... 48
10.13 Блокування кнопок від дітей ... 48
10.14 Відомості про прилад ... 48
10.15 Демонстраційний режим ... 48
10.16 Перевірити підключення * ... 48
10.17 Заводські налаштування ... 49
11 Догляд і обслуговування 49
11.1 Зовнішнє очищення ... 49
11.2 Очищення камери ... 49
11.3 Очищення дверцят приладу ... 49
11.4 Очищення ущільнювача дверцят ... 50
11.5 Заміна ущільнювача дверцят ... 50
11.6 Заміна галогенної лампи ... 50
11.7 Очищення приладдя та опорної решітки ... 50
11.8 Усунення накипу ... 51
12 Самостійне усунення несправностей 53
12.1 Що робити, якщо ... 53
12.2 Після перебою в електроживленні ... 57
13 Приладдя та запасні частини 58
13.1 Приладдя ... 58
13.2 Спеціальне приладдя ... 58
13.3 Запасні частини ... 58
14 Технічні характеристики 59
14.1 Вказівка для органів контролю ... 59
14.2 Вимірювання температури ... 59
14.3 Технічний паспорт виробу ... 60
14.4 EcoStandby ... 60
14.5 Посилання на ліцензію «Open source» ... 60
15 Утилізація 61
16 Вказівник ключових слів 62
17 Для нотаток 65
18 Сервіс і підтримка 67

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 заміських 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, деки, висувні 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 звернiться 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. За нижчих температур залишкова вода в насосах може замерзнути і їх пошкодити.
- 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 регулювальну 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.
- ▶ Заповнити контейнер для води свіжою холодною питною водою та вставити у призначений для нього відсік.

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

Версія 2 *

* Залежить від версії програмного забезпечення

- ▶ Налаштувати час (див. сторінку 46).
- ▶ За необхідності у користувацьких налаштуваннях змінити (див. сторінку 46) ступінь жорсткості води.
- ▶ Заповнити контейнер для води свіжою холодною питною водою та вставити у призначений для нього відсік.

Завершення першого запуску в експлуатацію

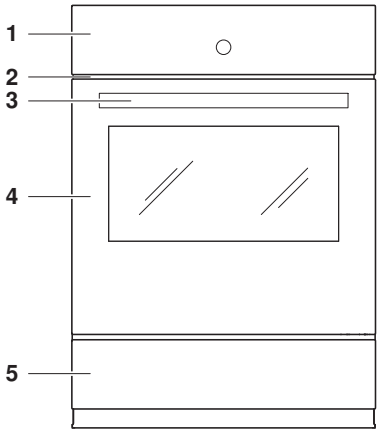
- ▶ Нагріти порожню камеру (без решітки, дек тощо) у режимі роботи за 180 °C протягом близько 30 хвилин.

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 48), указуються відповідним чином перераховані значення.

3 Опис приладу

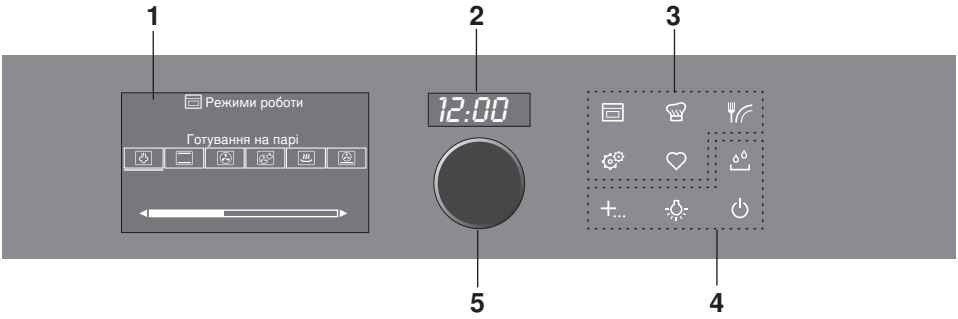
3.1 Конструкція



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

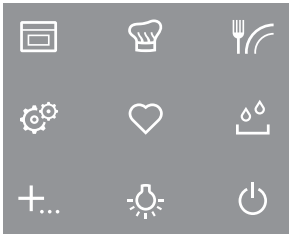
* залежить від моделі

3.2 Елементи керування та індикації



1 Текстовий дисплей
2 Цифровий індикатор (тривалість/таймер/час)
3 Кнопки меню
4 Кнопки дій
5 Регулювальна ручка/Увімкнення приладу

Огляд сенсорних кнопок

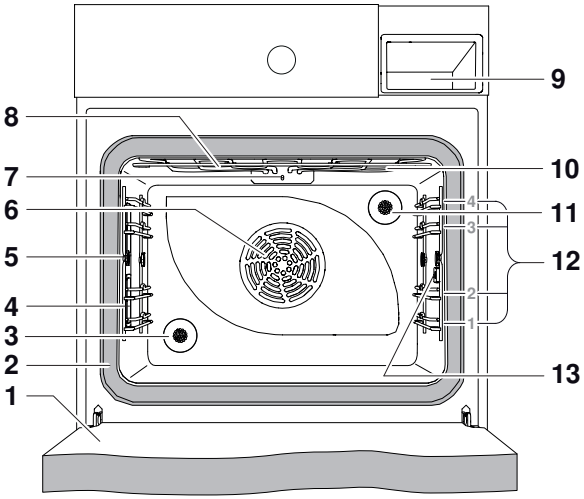


- Режими роботи
- GourmetGuide
- EasyCook
- Користувацькі налаштування
- Програми-фаворити
- Контейнер для води
- Спеціальні функції
- Освітлення камери
- Вимкнення

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
2 Ущільнення дверцят
3 Кліматичний датчик
4 Освітлення камери
5 Рифлена гайка
6 Вентилятор гарячого повітря
7 Датчик температури
8 Вентиляція камери
9 Відсік для контейнера для води
10 Верхнє нагрівання
11 Впускний отвір для пари
12 Підставки з позначками
13 Гніздо для температурного датчика

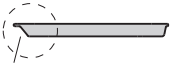
Нижнє нагрівання знаходиться під дном камери.

3.4 Приладдя

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

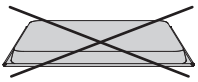
Деко з покриттям DualEmail

- Форма для випікання, наприклад, відкритих пирогів, хліба та 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 .
- ▶ Замість нього використовувати деко з нержавіючої сталі.
- Не підходить для режимів роботи і , якщо встановлено температуру нижче 150 °C. При частому користуванні може змінитися вигляд поверхні. Проте на функціональні можливості це не вплине.



1

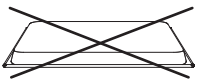
- ▶ Слідкувати, щоб деко було вставлене в камеру скошеною стороною **1** назад.



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

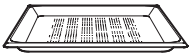
Деко з нержавіючої сталі

- Піддон у поєднанні з решіткою та перфорованою формою для термообробки
- Форма для випікання, наприклад, випічки «Аперитив» і домашнього печива
- Якщо під час випікання деко вкрите лише частково, це може призвести до його деформування. Це нормальне явище. Після охолодження воно знову набуде попередньої форми.
- Менш відповідає режимам роботи і , якщо встановлено температуру понад 150 °C.
- Не підходить для режимів роботи та .



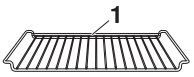
- ▶ Використовуйте деко лише в нормальному робочому положенні, а не в перевернутому вигляді.

Перфорована форма для термообробки

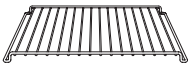


- Термообробка свіжих або заморожених овочів, м'яса та риби
- Підставка для формочок для флану, стерилізаційних склянок тощо
- Видалення соку з ягід, фруктів тощо

Решітка



- Підставка для посуду для смаження та форм для випікання.
- Підставка для м'яса, замороженої піци тощо
- ▸ Слідкувати, щоб поперечина **1** була спрямована в камері 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 мін. 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 вимкнутий: натиснути регулювальну ручку.
- ▸ Помістити решітку на підставку 1 і поставити на неї посуд.
- ▸ Натиснути сенсорну кнопку +....
- ▸ Обрати ≋.
- ▸ 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

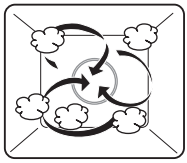
4.1 Огляд режимів роботи

Нижче описано всі режими роботи та функції швидкого розігрівання.

Дотримуйтеся рекомендацій, що містяться в розділі «Корисні поради» (див. сторінку 43) та у брошурі «EasyCook».

4.2 Готування на парі

Температурний діапазон	30–100 °C
Пропоноване значення	100 °C
Підставка	1–4



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

Застосування

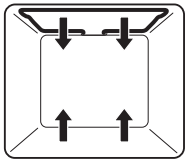
- Термообробка овочів, рису, зернових продуктів, бобових, страв із яєць
- Пасерування м'яса, птиці та риби
- Видалення соку з фруктів і ягід
- Приготування йогурту
- Уварювання

Можливе приготування одночасно на кількох підставках.

▶ Вставте лист нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки.

4.3 Верхнє/нижнє нагрівання

Температурний діапазон	30–230 °C
Пропоноване значення	200 °C
Підставка	2



Нагрівання здійснюється верхнім і нижнім нагрівальними елементами.

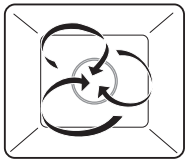
Застосування

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

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

4.4 Гаряче повітря

Температурний діапазон	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.

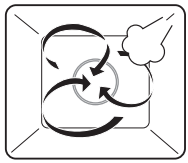
Застосування

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

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

4.5 Гаряче повітря + пара

Температурний діапазон	80–230 °C
Пропоноване значення	180 °C
Підставка	2 або 1 + 3



Повітря в камері нагрівається за допомогою нагрівального елемента за задньою стінкою камери та рівномірно циркулює. Завдяки конденсації пари енергія передається страві ефективніше, ніж під час приготування з використанням гарячого повітря, що прискорює процес приготування.
Пара при температурі вище 100 °C є невидимою.

Застосування

- Вироби з листкового та дріжджового тіста, хліб, плетінка
- Пудинг, гратен
- М'ясо
- Заморожені та готові продукти

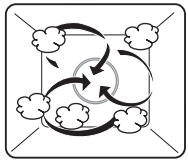
Особливо підходить для приготування без використання жиру таких заморожених продуктів, як картопля фрі для духової шафи або спрінг-роли.

Функцію зволожування можна вмикати й вимикати під час роботи приладу.

- ▶ Запустити режим роботи.
- ▶ Для вимкнення подавання пари в налаштуваннях режиму роботи обрати ♨ «Вимкнути зволоження».
  - – Символ ♨ згасає.
- ▶ Для ввімкнення подавання пари обрати ♨ «Увімкнути зволоження».
  - – Світиться символ ♨.

4.6 Розігрівання

Температурний діапазон	80–200 °C
Пропоноване значення	120 °C
Підставка	1–4



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

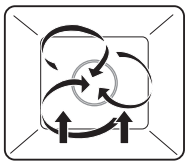
Застосування

- Розігрівання попередньо приготованих страв і готових продуктів

Можливе розігрівання одночасно на кількох підставках.

4.7 Режим PizzaPlus

Температурний діапазон	30–230 °C
Пропоноване значення	200 °C
Підставка	2



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

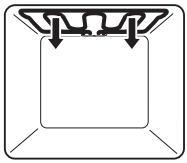
Застосування

- піца;
- Відкриті пироги й пироги кіш

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

4.8 Гриль

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



Нагрівання здійснюється за допомогою нагрівального елементу гриля.

Застосування

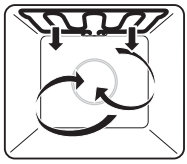
- Пласкі продукти для гриля, наприклад, стейки, котлети, шматки курки, риба чи сосиски
- Запікання до утворення скоринки
- тости;

▸ 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.

4.9 Гриль-конвекція

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



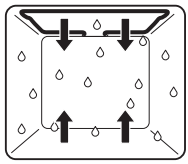
Нагрівання здійснюється за допомогою нагрівального елементу гриля. Повітря в камері рівномірно циркулює завдяки вентилятору гарячого повітря.

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.

4.10 Верхнє/нижнє вологе нагрівання

Температурний діапазон	30–230 °C
Пропоноване значення	200 °C
Підставка	2



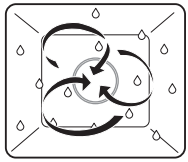
Нагрівання здійснюється верхнім і нижнім нагрівальними елементами. З камери відводиться мінімальна кількість пари, що утворюється. Вологість продуктів зберігається.

Застосування

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

4.11 Вологе гаряче повітря

Температурний діапазон	30–230 °C
Пропоноване значення	180 °C
Підставка	2 або 1 + 3



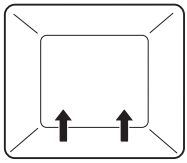
Повітря в камері нагрівається за допомогою нагрівального елемента за задньою стінкою камери та рівномірно циркулює. З камери відводиться мінімальна кількість пари, що утворюється. Вологість продуктів зберігається.

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.

4.12 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.

4.13 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 .

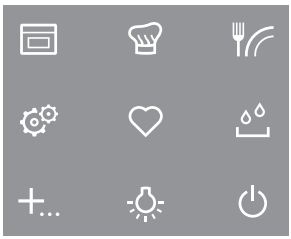
- ▸ Обрати необхідний режим роботи та здійснити налаштування.
- ▸ Для запуску режиму роботи обрати ▶.
- ▸ У налаштуваннях режиму роботи обрати «Увімкнути швидке нагрівання».
  - – Над світиться символ ✓.

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
- Користувацькі налаштування
- Програми-фаворити
- Контейнер для води
- +... Спеціальні функції
- Освітлення камери
- Вимкнення

Функції регулювальної ручки

Натискання	▪ Ввімкнення приладу ▪ Вибір/відкриття підменю, налаштування тощо ▪ Підтвердження/закриття повідомлення ▪ Активація/деактивація користувацького налаштування
Повертання	▪ Навігація в підменю ▪ Зміна/встановлення значення, користувацького налаштування

5.1 Заповнення контейнера для води

⚠ **Не використовуйте демінералізовану (фільтровану) або дистильовану воду.**

- ▸ Якщо прилад вимкнуто: Спочатку натиснути регулювальну ручку.
- ▸ Натиснути сенсорну кнопку .
  - – Контейнер для води виштовхується, якщо активований.
- ▸ Для заповнення дістати контейнер.
- ▸ Наповнити контейнер для води свіжою холодною питною водою та закрити кришкою.
- ▸ Вставити контейнер для води в спеціальний відсік.

Додавання води

Вмісту контейнера для води зазвичай достатньо для одного процесу приготування.
Якщо на дисплеї відображається «Долити води»:
- – Контейнер для води виштовхується, якщо активований.
- – Поточний режим роботи або програма зупиняється через нестачу води.
- ▸ Заповнити контейнер для води, вставити у прилад
  - – Виконання програми продовжується

Якщо на дисплеї відображається «Налити води»:
- – Контейнер для води не виштовхується.
- – Поточний режим роботи або програма триває.
- ▸ Для закриття повідомлення вибрати ✓.

Якщо потрібно додати води:
- ▸ У контейнер для води додавати не більше 0,5 л води, інакше після закінчення роботи вода може вибігти.

5.2 Вибір режиму роботи та запуск

- ▸ Якщо прилад вимкнуто: Спочатку натиснути регулювальну 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 пропоноване 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 світитиметься 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.

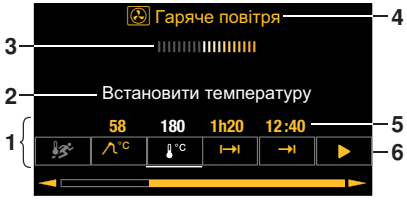
У користувацьких налаштуваннях можна змінити (див. сторінку 47) тривалість функції «Tip and go» або вимкнути її.

- 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.

Для приладів без ручки: Під час роботи та після закінчення роботи ручка залишається у висунутому положенні. Вона прибирається тільки після того, як прилад достатньо охолоне.

Огляд дисплею



1 Налаштування режиму роботи
2 Поточне положення регулювальної ручки / вибране налаштування
3 Tip and go
4 Режим роботи з символом
5 Встановлені значення / пропоновані значення
6 Символи налаштувань

5.3 Контроль і зміна налаштувань

- Обрати символ потрібного налаштування.
- Щоб змінити значення: повернути регулювальну ручку праворуч або ліворуч.
- Натисканням регулювальної 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.

5.4 Налаштування тривалості

Після закінчення встановленого часу вибраний режим роботи автоматично закінчується.

- Вибрати потрібний режим роботи.
- У налаштуваннях режиму роботи виберіть |→|.
- 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 25) часу роботи

5.5 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 →|.
  – 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 21) 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.

5.6 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 °C.
- Встановити й підтвердити необхідну температуру.
- Для запуску роботи обрати ▶.

Запуск роботи можливий лише тоді, коли вставлений температурний датчик.

- Контроль і зміна (див. сторінку 21) налаштувань.
  - Під час приготування поточна температура продукту відображається у верхній частині дисплея.
  - Задана необхідна температура відображається над °C.
  - Після досягнення необхідної температури робота автоматично закінчується, див. також Закінчення роботи (див. сторінку 25).

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.

5.7 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 ⏻.

5.8 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.

5.9 Таймер

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

Налаштування та запуск таймера

- ▸ Натиснути сенсорну кнопку +...
- ▸ Обрати 🔔.
  - – На дисплеї з'явиться пропоноване значення «10 хв».
- ▸ Повертаючи регулювальну 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 регулювальної 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 +...
- ▸ Обрати 🔔.
  - – На текстовому дисплеї відображається поточна залишкова тривалість роботи.
- ▸ Повертанням регулювальної 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 +....
- ▸ Обрати 🔔.
  - – 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 ⏻.

5.10 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 45) 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 згасають. Якщо температурний датчик на цей час іще вставлено, індикатори згасають тільки після його вийняття. *
Охолоджувальний вентилятор може продовжити роботу.

* Залежить від версії програмного забезпечення

У приладах без ручок індикатори та сенсорні кнопки згасають лише тоді, коли ручка може бути прибрана. Символ «Залишкове тепло ♨» продовжує відображатися, навіть якщо температура опуститься нижче 80 °C.

В усіх режимах роботи з використанням пари наприкінці процесу може відбуватися редукування пари. При цьому протягом 1 хвилини пара дозовано випускається з камери в атмосферу. Це запобігає інтенсивному виділенню пари під час відкривання дверцят приладу. Однак вони можуть бути відкриті у будь-який час.

Виймання продукту

Небезпека отримання опіків!
Під час відкриття дверцят із камери можуть виходити гаряче повітря або гаряча пара.
Приладдя має високу температуру. Використовуйте захисні рукавиці чи кухонні ганчірки.

- Вийміть готовий продукт із камери.
- Після кожного приготування їжі із застосуванням пари повністю видаляти конденсат і залишки страв у камері.
- 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.

5.11 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

  - Після виконання всіх режимів роботи з використанням пари на дисплеї відображається: «Виконується випорожнення приладу. Не виймати контейнер для води.»
- 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 вимкнутий, якщо не світиться жодна сенсорна кнопка, а дисплей темний.
Охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати.

5.12 Випорожнення контейнера для води

Небезпека обварювання!
Вода у контейнері може бути гарячою. Якщо на дисплеї відображається: «Не діставати контейнер з водою», температура води, що залишилась, зависока. Не діставати контейнер з водою!
З метою безпеки залишки води відкачуються лише після охолодження до певної температури.

Залишки води після вимкнення приладу відкачуються знов у контейнер для води.

На дисплеї відображається: «Вода відкачується». Після закачування води до контейнеру:

- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
  - – Контейнер для води виштовхується, якщо активований.
- ▶ дістати контейнер для води, випорожнити і висушити.
- ▶ Знову вставити контейнер для води у прилад.

Повторний запуск одного з режимів можливий у будь-який час.

6 GourmetGuide

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

- Рецепти
- Автоматичне приготування
- Професійне випікання
- Делікатне готування
- Автоматичне розігрівання
- Vacuisine©*
- Wellness*
- Гігієна*
- Підтримання температури*

* 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.
До комплекту поставки приладу входить книга рецептів, яка вже активована у приладі.
Якщо прилад має необхідні режими роботи, можна замовити додаткові книги рецептів (за окрему плату), після чого активувати їх у приладі.
Для вашого приладу доступні такі книги рецептів:

- Bi Розмаїття випічки
- Si Чарівне готування на парі

Активування книги рецептів

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

- ▶ Якщо прилад вимкнутий: 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.
- Заповнити контейнер для води свіжою холодною питною водою та вставити у призначений для нього відсік.
- 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 перевертання 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 знадобиться 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 етапів, які передбачають будь-які режими роботи (зокрема, «Професійне випікання»), паузи та час витримки, що виконуються автоматично після запуску. Існуючі рецепти також можна змінити та зберегти.

Складання власного рецепта

- Якщо прилад вимкнуто: Спочатку натиснути регулювальну ручку.
- Натиснути сенсорну кнопку .
- Вибрати .
- Вибрати .

- Для створення нового рецепта обрати +.
  – На дисплеї з'являється список режимів роботи, у тому числі «Професійне випікання».
- 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 витримування.

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

Після етапу «Витримування» 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

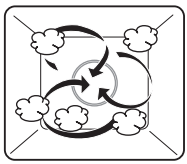
Будь-який рецепт у розділі «Власні рецепти» можна видалити.

- ▶ 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 Vacuisine *

* Залежить від версії програмного забезпечення

З технологією приготування Vacuisine рибу, м'ясо, овочі та фрукти можна готувати в режимі sous-vide. Продукти харчування у вакуумній упаковці готуються на парі в щадному режимі. Температуру продукту можна контролювати за допомогою температурного датчика. Температурою продукту при цьому вважається встановлена температура в камері приготування. Це сприяє тому, що продукт постійно показує однаковий ступінь готовності.



Температурний діапазон	30–95 °C
Пропоноване значення	60 °C
Підставка	1–4
Максимальний рекомендований час приготування	48 годин

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

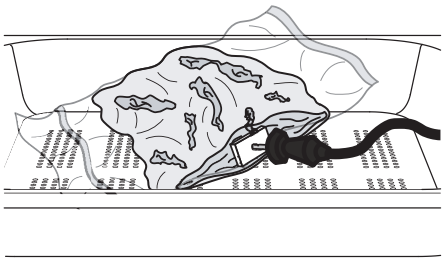
Вказівки для досягнення оптимального результату

- Використовувати лише свіжі продукти. Особливо це стосується м'яса та риби. Продукти, які до початку приготування вже довгий час зберігалися, містять велику кількість мікроорганізмів і не придатні для приготування за допомогою технології Vacuisine.
- Якість м'яса. За допомогою технології приготування Vacuisine можна оптимально готувати як нежирні шматки м'яса (наприклад, філе), так і жилаве м'ясо з більшою кількістю сполучної тканини (наприклад, м'ясне рагу, підчеревина).

Підготування харчових продуктів

- Завакуумувати харчові продукти (вказівки див. в інструкції з експлуатації шухляди з функцією вакуумування, на домашній сторінці або в брошурі з рецептами).
- Якщо ви хочете контролювати внутрішню температуру м'яса за допомогою температурного датчика, потрібно закупорити область вхідного отвору датчика (у вакуумному пакеті), використавши для цього ущільнювач (див. сторінку 58). Таким чином вакуумний простір пакета не порушується.

- Прикріпити ущільнювач до чистого й сухого пакета, у якому міститься продукт, що підлягає вакуумуванню.
- Вставити температурний датчик у м'ясо крізь ущільнювач і пакет. Кінець датчика повинен перебувати всередині найтовстішої частини шматка м'яса.



Вибрати режим Vacuisine і запустити прилад

- Вставити перфоровану форму для термообробки та розмістити на ній продукт.

Стежте, щоб пакети були розміщені один біля одного, а не один на одному, щоб усі продукти піддавалися паровій обробці однаково.

Заповнений контейнер для води має знаходитись у спеціально передбаченому відсіку.

Якщо бажаний час приготування їжі триватиме більше 10 годин, під перфоровану форму для термообробки потрібно підставити деко з нержавіючої сталі.

- У будь-якому разі під'єднати температурний датчик до приладу.
- Якщо прилад вимкнуто: спочатку натиснути регулювальну ручку.
- Натиснути сенсорну кнопку .
- Вибрати .
- Здійснити потрібні налаштування.
- Якщо час приготування їжі становитиме від 10 до 48 годин, для контролю часу слід використовувати виключно таймер (див. сторінку 24). Тоді програма Vacuisine працюватиме, доки не буде вимкнена вручну. Час приготування можна контролювати за допомогою таймера.
- Для запуску програми Vacuisine вибрати ▶.

У програмі Vacuisine температурний датчик слугує тільки для контролю температури продукту. Температуру продукту встановлювати не можна. Якщо з метою контролю використовується температурний датчик, прилад повідомить сигналом, що температура всередині м'яса приблизно така ж, як температура в камері приготування.

Контроль температури продукту за допомогою температурного датчика

- Коли температура продукту стане приблизно такою ж, як температура в камері приготування:
  - лунає звуковий сигнал;
  - на дисплеї з'явиться повідомлення: «Потрібна температура продукту досягнута».
  - м'ясо повністю готове. Режим роботи не переривається;
  - м'ясо може залишатися в камері приладу ще максимум одну годину.
- Якщо помилково виставлено занадто короткий час (не таймер!), який закінчиться, перш ніж буде досягнуто температуру продукту:
  - режим роботи не переривається.
  - лунає звуковий сигнал;

– на дисплеї з'явиться повідомлення: «Потрібна температура продукту ще не досягнута. Роботу продовжено.».

6.4 Автоматичне приготування

Система Ä автоматичного приготування містить програми для різних груп продуктів. Розпізнаються розмір і форма продукту, після чого тривалість приготування й умови в камері налаштовуються автоматично. Режим Ä Автоматичне приготування призначений для таких продуктів і страв:

- Свіжа випічка «Аперитив»
- Випічка «Аперитив», заморожена*
- Гратен
- Суфле
- Запечена картопля
- Заморожені продукти, попередньо обсмажені у фритюрі *
- Тушковане м'ясо
- Свіжа піца
- Піца, заморожена*
- Відкритий пиріг
- Хліб
- Плетінка
- Вироби з дріжджового тіста з начинкою
- Пиріг
- Мафіни / відкриті пироги

* Залежить від версії програмного забезпечення

Ступінь підрум'янення

Для обраних груп продуктів ступінь підрум'янення можна змінювати за допомогою налаштувань «слабке підрум'янення», «середнє підрум'янення» та «сильне підрум'янення».

У програмах для заморожених продуктів замість ступеню підрум'янення слід вибирати приблизний час розігрівання, зазначений на упаковці. Попередня обробка заморожених продуктів здійснюється різними способами.

Тривалість

Оптимальна тривалість приготування визначається після запуску за допомогою датчиків. Фактична тривалість відображається прибл. через 10–15 хвилин.

Для визначення оптимальної тривалості камера повинна бути охолоджена та просушена перед запуском.

Поки визначається тривалість, дверцята приладу відкривати не можна.

Розігрівання

У разі вибору групи продуктів «Відкритий пиріг» після запуску відбувається спочатку окреме розігрівання камери. Вставляти продукт у камеру лише після закінчення розігрівання.

Вибір автоматичного приготування та запуск

Заповнений контейнер для води має знаходитись у спеціально передбаченому відсіку.

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 вимкнуто: Спочатку натиснути регулювальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Вибрати .
- ▶ Вибрати необхідну програму.
- ▶ Вибрати ступінь підрум'янення або, для заморожених продуктів, відповідний час, зазначений на упаковці.
  - – На дисплеї з'являються налаштування автоматичного приготування.
- ▶ За необхідності встановити час закінчення роботи або відкладення початку роботи.
- ▶ Для запуску автоматичного приготування вибрати ▶.
  - – Залежно від вибраної програми камера розігрівається завчасно.
  - – Лунає звуковий сигнал, а на дисплеї світиться: «Покладіть продукт. Щоб продовжити, виберіть ✓.».
- ▶ Поставити продукт на відповідну підставку.
- ▶ Для підтвердження повідомлення вибрати ✓.
  - – На текстовому дисплеї відображається «Визначається ».
  - – На текстовому дисплеї та цифровому індикаторі відображається поточний залишковий час.

Поки визначається тривалість, дверцята приладу відкривати не можна. Інакше оптимальна тривалість і температура будуть розраховані неправильно.

6.5 Професійне випікання

Для професійного випікання холодна камера розігрівається за допомогою парової фази (приблизно 10 хвилин) і фази гарячого повітря, яка виконується за паровою фазою автоматично. Завдяки цьому випічка з дріжджового та листкового тіста стає легкою, і на ній утворюється красива блискуча скоринка. За допомогою програми «Підхід тіста» можна дати підійти всьому тісту або вже сформованим виробам із тіста за оптимальної температури та вологості.
Є такі варіанти професійного випікання:

- Хліб
- Плетінка
- Листкове тісто
- Підхід тіста

Під час парової фази дверцята приладу відкривати не можна. Унаслідок потрапляння холодного повітря тривалість парової фази збільшується, і хліб може отримати надмірну кількість пари. Це робить його форму пласкішою.

Поради

- Хліб, булочки та інші вироби з дріжджового тіста після формування залишити приблизно на 15 хвилин, щоб вони піднялись. Після цього покласти на деко з нержавіючої сталі, вкрите папером для випікання, помістити деко до холодної камери та випікати.
- Температура, що налаштовується, відповідає температурі фази гарячого повітря. Температура парової фази є заданою.
- Щоб отримати гарну хрустку скоринку, слід дотримуватися правила: що менший виріб, то вище температура. Оптимальна температура для булочок зазвичай вища за температуру для буханки хліба.
- У разі використання програми «Плетінка» рекомендується змастити виріб яйцем.

Вибір режиму професійного випікання та запуск

- ▶ Покласти продукт.
- ▶ Якщо прилад вимкнений: натиснути регулювальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Обрати .
- ▶ Обрати необхідну програму.
  - – На дисплеї з'являються налаштування режиму роботи.
- ▶ Встановити температуру, тривалість і, якщо потрібно, час закінчення роботи або відкладення початку роботи.
- ▶ Для запуску режиму професійного випікання обрати ▶.

Заповнений контейнер для води має знаходитись у спеціально передбаченому відсіку.

6.6 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.

Тривалість приготування можна встановити від 2,5 до 4,5 годин для режиму «Делікатне готування, легке обсмажування» або від 1,5 до 2,5 годин для режиму «Делікатне готування з парою»

Вказівки для досягнення оптимального результату

- Дістати м'ясо з холодильника мінімум за 30–60 хвилин до делікатного готування.
- Вага м'яса:
  - – Делікатне готування, легке обсмажування: 500–2000 г
  - – Делікатне готування з парою: 500–1500 г
- Температура м'яса: до 90 °C
- Товщина м'яса: мінімум 4 см
- Якість: нежирне, високосортне м'ясо

Таблиця для режимів «Делікатне готування з парою» і «Делікатне готування, легке обсмажування»

Шматок м'яса	Ступінь приготування	Пропоноване значення необхідної температури °C	
		З парою	підсмаження
Теляче філе	з кров'ю	54	58
	просмажений	58	62
Телячий огузок, теляча вирізка	просмажений	59	63
Яловиче філе	з кров'ю	49	53
	просмажений	53	57
Антрекот, ростбіф	з кров'ю	49	53
	просмажений	53	57
Яловичий огузок	просмажений	59	63
Свинячий огузок, свиняча вирізка	просмажений	61	65
Нога ягняти	з кров'ю	59	63
	просмажений	63	67
Вільний вибір м'яса	–	60	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 прибл. 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 37) «Делікатне готування, легке обсмажування».

«Делікатне готування з парою»

У режимі «Делікатне готування з парою» м'ясо делікатно запікається з використанням пари. Завдяки покращеному передаванню енергії пари можлива зменшена тривалість приготування, що заощаджує енергію. Оскільки через пару з'являється конденсат, після процесу приготування у камері залишається більше води, ніж у режимі «Делікатне готування, легке обсмажування».

- 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 всередині м'яса важлива для отримання оптимального результату після закінчення приготування.

- Деко з нержавіючої сталі вставити у підставку 1, а перфоровану форму для термообробки з м'ясом — у підставку 2.

Перфорована форма для термообробки сприяє стіканню конденсату, запобігаючи тим самим пересмажуванню м'яса.
Корисна порада: За бажанням надати м'ясу легкий аромат: покласти його на шар зі свіжої зелені або соломи.

- Вставте штекер температурного датчика у гніздо.
- Запустити (див. сторінку 37) «Делікатне готування з парою».
- М'ясо після делікатного готування протягом 4–6 хвилин трохи обсмажити з усіх боків.
- Після обсмажування весь шматок м'яса завернути у фольгу, накрити і дати постояти приблизно 5 хвилин.
- М'ясо нарізати і відразу подати до столу.

Оскільки м'ясо для надання красивого вигляду обсмажується тільки після делікатного готування, пропоновані значення температури мають бути на 4 °C нижче, ніж у режимі «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 вимкнутий: натиснути регулювальну 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 роботу.
– 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.

6.7 Автоматичне розігрівання

Принцип дії

За допомогою режиму «Автоматичне розігрівання» можна розігріти продукти без налаштування режиму роботи, температури і тривалості. Визначається кількість і форма продукту, а тривалість розігрівання і умови у камері автоматично регулюються відповідно до продукту.

Ступінь вологості

Для автоматичного розігрівання можна вибирати між налаштуваннями «Вологе розігрівання» та «Розігрівання до утворення скоринки».

Ступінь вологості	Застосування
	Продукти, які не повинні висихати, наприклад, овочі, м'ясо, макаронні вироби
	Продукти, які після розігрівання мають бути хрусткими, наприклад, піца, відкритий пиріг, випічка «Аперитив»

Час розігрівання

Датчики визначають, коли продукт гарячий.

Приблизний час розігрівання для найчастіших випадків становить:

- «Вологе розігрівання»: 10–14 хвилин
- «Розігрівання до утворення скоринки» 14–18 хвилин

Вибір автоматичного розігрівання та запуск

Для визначення оптимального часу розігрівання камера повинна бути охолоджена та просушена перед запуском.

Дверцята приладу не можна відкривати під час роботи приладу.

Заповнений контейнер для води має знаходитись у спеціально передбаченому відсіку.

- ▶ Покласти продукт у жароміцний посуд, поставити його на решітку та помістити в холодну камеру.
- ▶ Якщо прилад вимкнуто: Спочатку натиснути регулювальну ручку.
- ▶ Натиснути сенсорну кнопку .
- ▶ Вибрати .
- ▶ Вибрати ступінь розігрівання «Вологе» або «До утворення скоринки».
- ▶ За необхідності встановити час закінчення роботи або відкладення початку роботи.

Розрахунок відкладення початку роботи здійснюється на підставі приблизної середньої тривалості розігрівання. Тому розігрівання може закінчитися раніше або пізніше.

- ▶ Для запуску вибрати ▶.
  - – Робота запускається.
  - – На дисплеї відображається: «Розраховується ».
  - – Потім на дисплеї відображається поточний час, що залишився.

Після закінчення розігрівання робота приладу не може бути подовжена.

6.8 Wellness *

* Залежить від версії програмного забезпечення

За допомогою функції «Wellness» можна підготувати такі допоміжні засоби для процедур:

- Вологі серветки
- Гарячі компреси
- Гарячі камені для масажу
- Мішечки з вишневими / виноградними кісточками

Обережно, гаряче!

Перевірте температуру нагрітих предметів дотиком руки, і лише тоді можете класти їх на інші частини тіла.

Вологі серветки

Перед запуском програми
- ▶ Намочіть і відтисніть серветки.
- ▶ Покладіть розгорнуті серветки в перфоровану форму для термообробки або
- ▶ згорніть серветки до бажаного розміру й покладіть у перфоровану форму для термообробки.

Гарячі компреси

Перед запуском програми
- ▶ Підготовані рушники покладіть у перфоровану форму для термообробки так, щоб вони займали якомога більшу площу.

Гаряче каміння

Перед запуском програми
- ▶ Чисті гладкі камені покладіть у відповідну форму та поставте безпосередньо на дно камери.

Мішечки з вишневими / виноградними кісточками

Перед запуском програми
- ▶ Покладіть мішечки з вишневими або виноградними кісточками у відповідну форму та поставте безпосередньо на дно камери.

6.9 Гігієна*

* Залежить від версії програмного забезпечення

За допомогою функції «Гігієна» можна стерилізувати форми. Наявні такі функції:
- «Стерилізація пляшок для дитячого харчування» заміняє кип'ятіння у воді.
- «Підготовка банок для варення» заміняє попередню обробку порожніх банок шляхом промивання їх гарячою водою.
- «Стерилізація варення» покращує зберігання варення.

Пляшки для дитячого харчування

Перед запуском програми
- ▶ Вимийте пляшки.
- ▶ Розгвинтіть пляшки та покладіть усі деталі до перфорованої форми для термообробки.

Після закінчення програми
- ▶ Поставте пляшки догори дном на чистий рушник і дайте повністю висохнути.

6.10 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 приладдям.

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 відрізнятись.

7.1 Огляд груп продуктів

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

Можна обрати такі групи продуктів:

- Овочі
- Фрукти та овочі
- Зелень
- Гриби
- Бобові
- Зернові
- Картопля
- М'ясо
- Птиця
- Риба та морепродукти
- Wähe und Pizza
- Хлібобулочні продукти і кондитерські вироби
- Запіканка і гратен
- Гарніри
- Десерт
- Молочні продукти
- Яйця
- Каштани

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 вимкнуто: спочатку натиснути регулювальну 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 , , і перевірити, чи відповідають обрані підставки інформації, наведеній у брошурі «EasyCook». ▶ Форми для випікання або високу випічку не ставте впритул до задньої стінки камери.
▪ Випічка на одному деку світліша, ніж на іншому.	▶ Порівняти налаштування з «EasyCook».

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

... для розігрітих страв

Результат	Усунення недоліку
▪ Розігріта страва надто суха.	▶ Наступного разу встановити нижчу температуру, а час приготування скоротити. ▶ Використовувати автоматичне розігрівання з налаштуванням «Вологе розігрівання».

Результат	Усунення недоліку
▪ На поверхні або навколо розігрітої страви утворилося забагато конденсату.	▸ Наступного разу встановити вищу температуру та збільшити час приготування. ▸ Використовуйте автоматичне розігрівання з налаштуванням «Розігрівання до утворення скоринки».

9.2 Загальні поради

- Можна готувати кілька страв одночасно в режимі економії енергії, наприклад, рис або бобові разом із овочами з аналогічним часом приготування.
- Готувати зернові, наприклад рис або пшоно, і бобові, наприклад сочевицю, з потрібною кількістю води одразу в посуді, в якому страва подається на стіл.
- Ставити цей посуд безпосередньо на перфоровану форму для термообробки або решітку.

9.3 Економія електроенергії

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

- ▸ Необхідно уникати частого відкривання дверцят приладу.
- ▸ Вмикайте освітлення лише за необхідності.
- ▸ Під час приготування гратенів 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

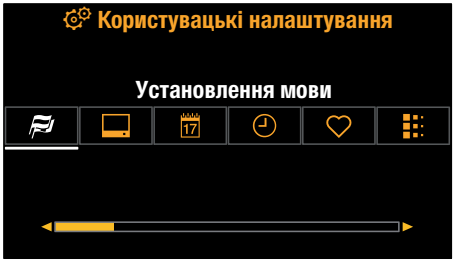
10.1 Огляд користувацьких налаштувань

	Мова		Допоміжні функції
	Текстовий дисплей		Температура
	Дата		Блокування кнопок від дітей
	Годинник		Відомості про прилад
	Сповіщення		Демонстраційний режим
	Усунути накип із приладу		Перевірити підключення
	Ступінь жорсткості води		Заводські налаштування
	Гучність		

10.2 Регулювання користувацьких налаштувань

- ▸ Якщо прилад вимкнутий: натиснути регулювальну ручку.
- ▸ Натиснути сенсорну кнопку .

- На дисплеї з'являється головне меню користувацьких налаштувань:



- ▶ Обрати потрібне користувацьке налаштування і підменю.
- ▶ Здійснити необхідне налаштування й підтвердити натисканням регулювальної 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

Яскравість
Яскравість дисплея можна змінювати.

Фонові картинки
Відображення фонових картинок можна вмикати й вимикати. Якщо функція відображення фонових картинок активна, то залежно від меню на дисплеї відображаються різноманітні фонові картинки.

Головний екран *

* Залежить від версії програмного забезпечення

За допомогою даного налаштування користувача можна визначити меню, яке відображатиметься 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 Видалення накипу з приладу

За допомогою цієї функції можна очистити прилад від накипу або виконати запит часу роботи, що залишився до наступного очищення від накипу.
Див. Усунення накипу (див. сторінку 51).

10.9 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

10.10 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).

10.11 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;
- якщо робота закінчена передчасно, наприклад припинена (через ■ або шляхом натискання сенсорної кнопки ⏻);
- під час відкривання дверцят приладу.

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

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

Автоматична ручка дверцят

Стосується лише приладів без ручки.

Якщо функція автоматичної ручки дверцят увімкнута (заводське налаштування), ручка дверцят висувається автоматично, наприклад, під час налаштування або закінчення режиму роботи. Після цього вона знову прибирається.

Якщо функція автоматичної ручки дверцят неактивна, ручка завжди залишається у висунутому положенні.

Швидке розігрівання

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

Контейнер для води

Якщо налаштована опція «автоматично», контейнер для води висувається автоматично, коли він порожній.

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.

10.12 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.

10.13 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.

10.14 Відомості про прилад

У меню «Відомості про прилад» ви знайдете:
- номер виробу та серійний номер (CH) вашого приладу;
- версії програмного забезпечення вашого приладу, а також використовувані наразі звукові сигнали та фонові картинки (залежно від моделі);
- робочі параметри:
  - кількість разів, коли усувався накип;
  - дата й час останнього усунення накипу;
  - тривалість роботи з обробкою парою до цього часу.

10.15 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.

10.16 Перевірити підключення *

* Залежить від версії програмного забезпечення

Цю функцію використовують організації з контролю, щоб перевірити наявність достатньої потужності для підключення приладу.

10.17 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 дайте приладу і приладдю охолонути.
Не торкайтеся руками відсіку контейнера для води, коли на дисплеї відображається: «Не виймати контейнер для води.»

Пошкодження обладнання внаслідок неправильного догляду!
Не використовуйте абразивні або кислотні мийні 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.

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.

- Після кожного приготування їжі із застосуванням пари повністю видаляти конденсат і залишки страв.
- Для уловлювання конденсату й залишків продуктів під час приготування помістити деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.
- Забруднення бажано видаляти 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 режиму ♨ при температурі 80 °C. У такому разі забруднення розм'якшуються.
- У разі сильного забруднення, наприклад, після приготування курки, очистити холодну камеру за допомогою аерозольного або кремоподібного чистильного засобу, що розчиняє жир.

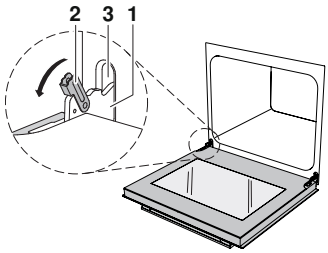
11.3 Очищення дверцят приладу

- Дверцята приладу очищайте м'якою зволоженою у воді ганчіркою.
- У приладах без ручок треба слідкувати за тим, щоб промивна вода не потрапляла до отворів ручки.
- Витріть насухо м'якою ганчіркою.

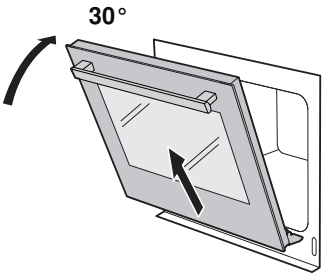
Зняття дверцят приладу

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

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

11.6 Заміна галогенної лампи

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

11.7 Очищення приладдя та опорної решітки

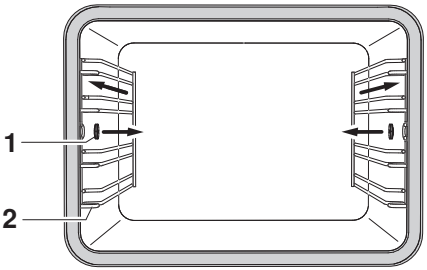
Небезпека пошкодження в результаті неправильного користування!
Не мити температурний датчик і контейнер для води в посудомийній машині.

- ▪ Деко з нержавіючої сталі, перфоровану форму для термообробки, решітку й опорну решітку можна мити в посудомийній машині.
- ▪ Залишки води в контейнері для води можна видаляти за допомогою звичайної рідини для усунення накипу (не за допомогою мийного засобу).
- ▸ Температурний датчик необхідно очищати м'якою, зволоженою у воді ганчіркою.

▸ У разі протікання клапана контейнера для води очистити його від накипу.

Виймання опорної решітки

▸ Відкрутити рифлену гайку **1** спереду на опорній решітці проти годинникової стрілки.
▸ Опорну решітку **2** зсунути трохи вбік від гвинта та вийняти вперед.



Встановлення опорної решітки

▸ Вставити опорну решітку в отвори на стінці камери та покласти її на гвинт. Накрутити рифлену гайку на гвинт за годинниковою стрілкою до упору.

11.8 Усунення накипу

Принцип дії

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 в приладі автоматично визначає необхідність в усуненні накипу та інформує про це.

– Після натискання сенсорної кнопки ⊟ та після закінчення процесу приготування на дисплеї відображається:

Виконати очищення приладу від накипу зараз?
Слід дотримуватися такого порядку.

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

Запит залишкового часу експлуатації

Про залишковий час експлуатації з парою до наступного усунення накипу можна дізнатись у користувацьких налаштуваннях у меню «Усунення накипу».

Рідина для усунення накипу

Durgol Swiss Steamer

Пошкодження обладнання внаслідок використання неналежної рідини для усунення накипу!

Для усунення накипу використовувати виключно засіб Durgol Swiss Steamer. Рідина для усунення накипу містить високоактивну кислоту. Будь-які бризки негайно змивати водою. Дотримуватись інструкцій виробника.

Джерело поставки див. у розділі «Приладдя та запасні частини».

Засіб Durgol Swiss Steamer розроблено спеціально для цього приладу.

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.

Запуск процесу усунення накипу

Перед усуненням накипу прилад слід охолодити.
Видаліть із духової шафи приладдя, посуд та інші предмети, які там перебувають. Залишатися неподалік від приладу: Під час усунення накипу слід налити засіб для усунення накипу та спорожнити контейнер для води. Під час усунення накипу дверцята приладу мають бути зачинені.

Якщо на дисплеї з'являється «Виконати очищення приладу від накипу зараз? Слід дотримуватися такого порядку.»:

- ▶ вибрати «Так».
- ▶ На дисплеї відображається: «Виконується підготовка приладу до усунення накипу.»

Якщо лунає звуковий сигнал і на дисплеї відображається «⚠ Надто багато залишкового тепла», прилад недостатньо охолоджений, і починати очищення від накипу не можна.

  - ▶ Дайте приладу охолонути.

- ▶ Щойно на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, у контейнер для води налити 0,5 л нерозведеного засобу для усунення накипу, вставити контейнер і вибрати ▶.
  - – Почнеться процес усунення накипу.
  - – На дисплеї відображається: «Виконується усунення накипу.»

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

Заміна промивної рідини

- ▸ Щойно на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, дістати контейнер для води, злити промивну рідину і налити 1 л теплої води.
- ▸ Знову вставити контейнер для води у прилад.
  - – Етап промивання розпочнеться автоматично.
  - – На дисплеї відображається: «Виконується промивання приладу.»
- ▸ У разі потреби повторити процес.

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

Завершення процесу усунення накипу

- ▸ Щойно з'явиться відповідне повідомлення, дістати контейнер для води, випорожнити і висушити.
- ▸ Якщо на дні камери зібралася рідина, зібрати її м'якою ганчіркою.
- ▸ Для підтвердження повідомлення обрати ✓.
  - – На дисплеї відображається: «Процес усунення накипу вдало завершено.»
- ▸ Для підтвердження повідомлення обрати ✓.
  - – Прилад знов готовий до роботи.

Якщо після усунення накипу використовуються режими роботи, або , то вода в контейнері для води після закінчення термообробки може бути трохи мутною. Це не впливає ані на якість приготування, ані на смак продукту, що готується.

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 спрацьовує 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.

… не працює лише освітлення

Можлива причина	Усунення
▪ Несправна галогенна лампа.	▸ Зателефонувати до служби підтримки клієнтів.

… 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.

… під час готування на парі не виробляється видима пара

Можлива причина	Усунення
▪ Температура у камері становить понад 100 °C.	Усунення не потрібне: пара за температури понад 100 °C є невидимою.

... 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 $\wedge^{°C}$ 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.

… панель керування запотіває

Можлива причина	Усунення
▪ Пара, що виходить в режимах роботи з парою.	Короткочасне запотівання не свідчить про несправність. ▶ Закриваючи дверцята приладу, переконайтеся, що вони щільно прилягають в усіх місцях. ▶ У разі сильного та тривалого запотівання звернутися 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.

… 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.

... на дисплеї відображається

♨ Залишкове тепло
Не виймати контейнер для води.

Можлива причина	Усунення
▪ Зависока температура у парогенераторі.	▶ Дочекатись охолодження (це може тривати до 30 хвилин). З метою безпеки вода відкачується лише після охолодження до певної температури. Незважаючи на це, приладом можна користуватись.

... на дисплеї відображається

Не вдалося виконати усунення накипу
Прилад не очищений від накипу.

Можлива причина	Усунення
▪ Використовується непридатний засіб для усунення накипу.	▶ Проведіть повторне усунення накипу за допомогою передбаченої рідини для усунення накипу.
▪ Усунення накипу виконано неправильно.	▶ Якщо після кількаразового усунення накипу індикація з'являється знову, запишіть повністю повідомлення про несправність і заводський номер приладу (див. заводську табличку). ▶ Зателефонувати до служби підтримки клієнтів.

… на текстовому дисплеї відображається
Налити води
контейнер для води виштовхується, якщо активований, але ще не заповнений.

Можлива причина	Усунення
▪ Помилка заповнення випаровувача	▸ Знову вставити контейнер для води у прилад, дочекатися, поки запрацює насос ▸ Якщо несправність з'являється знову, записати повністю повідомлення про несправність і заводський номер приладу (див. заводську табличку). ▸ Зверніться до сервісної служби.

12.2 Після перебою в електроживленні

Користувацькі 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.

Короткочасний перебій в електроживленні під час усунення накипу

– Процес усунення накипу переривається.
– Після ввімкнення приладу на дисплеї відображається: «Збій живлення. Процес усунення накипу продовжується.»
▸ Для підтвердження повідомлення обрати ✓.
– Процес усунення накипу продовжується.

Тривалий перебій 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.
– Якщо виконувалось усунення накипу: Процес усунення накипу продовжується.

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: «Перебій живлення. Налаштувати час.»
▸ Для підтвердження повідомлення вибрати ✓.
– На дисплеї з'являється меню «Годинник» користувацьких налаштувань.

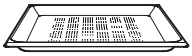
- Вибрати ⏲, налаштувати час і підтвердити.
  – На дисплеї знову з'являється меню «Годинник».
- Вибрати ⮌.
  – На дисплеї відображається: «Бажаєте продовжити введення в експлуатацію?»
- Якщо потрібно змінити інші користувацькі налаштування, вибрати «Так».
  – На дисплеї з'являється відповідне меню користувацьких налаштувань.
- Якщо інші користувацькі налаштування змінювати не потрібно, вибрати «Ні».
  – Прилад знову готовий до роботи.
  – Якщо виконувалось усунення накипу: Процес усунення накипу продовжується.

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 нержавіючої сталі

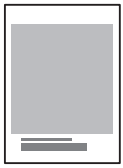

Перфорована форма для термообробки

Решітка

Деко з покриттям DualEmail

Температурний датчик

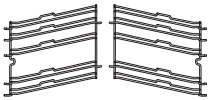
Брошура «EasyCook»


Книга рецептів

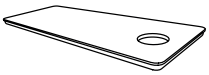
13.2 Спеціальне приладдя

Інформація на сайті: www.vzug.com

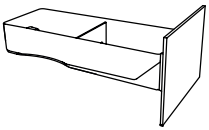
13.3 Запасні частини


Опорна решітка ліворуч/праворуч

Рифлена гайка



Кришка контейнера для води



Контейнер для води

Ущільнювач для температурного датчика, що використовується в технології приготування Vacuisine

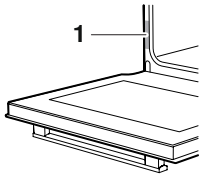
Рідина для усунення накипу Durgol Swiss Steamer

Засіб для пом'якшення води також можна придбати в магазинах.

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.

Вимірювання відповідно до стандарту Міжнародної електротехнологічної комісії IEC 60335 здійснюється за допомогою функції «Користувацьке налаштування / Перевірка підключення».

Загальна інструкція

Максимальна вага завантаження 3 кг

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	–	Парова шафа
Позначення моделі	–	CSSL
Маса приладу	кг	40
Кількість камер	–	1
Джерело нагрівання для кожної камери	–	Електричний струм
Об'єм кожної камери	л	55
Енергоспоживання у звичайному режимі [1])	кВт/цикл	0,7
Енергоспоживання у режимі гарячого повітря/ конвекції [2])	кВт/цикл	0,67
Коефіцієнт енергетичної ефективності кожної камери [3])	–	85,8
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 витрачується менше енергії, ніж у режимах та .

- Необхідно уникати частого відкривання дверцят приладу.
- Під час приготування гратенів 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 и 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 ... 48
EasyCook ... 41
  Групи продуктів ... 41
EcoStandby ... 60
Tip and go ... 21
Vacuisine ... 31
Wellness ... 39

A

Автоматичне вимкнення ... 45
Автоматичне приготування ... 33
Автоматичне розігрівання ... 38

B

Вага завантаження ... 59
Введення в експлуатацію ... 7, 10
Версія програмного забезпечення ... 48
Верхнє/нижнє вологе нагрівання ... 18
Верхнє/нижнє нагрівання ... 15
Видалення
  Власний рецепт ... 31
  Програми-фаворити ... 42
Витримування ... 29
Відкладення початку роботи ... 22
Відомості про прилад ... 48
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 ... 28
  Видалення ... 31
  Створення ... 28
Вологе гаряче повітря ... 18
Встановлення часу ... 44

Г

Габаритні розміри ... 59
Галогенна лампа ... 50
Гаряче повітря ... 15
Гаряче повітря + пара ... 16
Гаряче повітря та нижнє нагрівання ... 17
Гігієна ... 40
Гніздо ... 12
Годинник ... 46
Головний екран ... 45
Готування на парі ... 15
Гриль ... 17
Гриль-конвекція ... 17
Гучність ... 47

Д

Датчик температури ... 12
Дверцята приладу
  Зняття ... 50
  Очищення ... 49
Деко ... 13
Деко з нержавіючої сталі ... 13
Делікатне готування ... 35
  З парою ... 37
  Задане значення ... 48
  Запуск ... 37
  Обсмажування ... 36
  Передчасне вимкнення ... 38
  Розміщення температурного датчика ... 36, 37
Демонстраційний режим ... 48
Для нотаток ... 65
Догляд ... 49

E

EasyCook ... 58
Економія електроенергії ... 44, 60
Елементи керування та індикації ... 11

З

Заводська табличка ... 59
Заводські налаштування ... 49
Закінчення ... 22
Запасні частини ... 58
Звукові сигнали ... 46
Зовнішнє очищення ... 49

І

Індикація часу ... 46
Інформаційне повідомлення ... 46

К

Камера приладу
  Вимірювання температури ... 59
  Очищення ... 49
Керування ... 19
Книга рецептів ... 27, 58
  Активація ... 27
Конструкція ... 11
Контейнер для води ... 47
  Автоматичне висування ... 47
  Випорожнення ... 26
  Наповнення ... 20
  Очищення ... 50
Корисні поради ... 43
Користувацькі налаштування ... 44

Загальна інформація ... 44
Регулювання ... 44

М

Мова ... 45

Н

Налаштування режиму роботи ... 21
Зміна ... 21
Контроль ... 21
Необхідна температура ... 22
Нерівномірне підрум'янення ... 43
Нижнє нагрівання ... 12, 19
Номер моделі ... 2, 48

О

Обслуговування ... 49
Одиниця виміру температури ... 48
Опорна решітка ... 51
Очищення ... 50
Органи контролю ... 59
Освітлення ... 47, 54
Очищення ... 49
Камера приладу ... 49
Контейнер для води ... 50
Опорна решітка ... 50
Приладдя ... 50
Температурний датчик ... 50
Ущільнення дверцят ... 50

П

Пауза ... 29
Перебій в електроживленні ... 57
Перебій живлення ... 57
Перевірка підключення ... 48
Перед першим введенням в експлуатацію ... 7
Передчасне вимкнення ... 23
Переривання
Зміна рецепта ... 29
Режим роботи ... 23
Рецепти ... 28
Складання власного рецепта ... 29
Перше введення в експлуатацію ... 10
Підігрівання тарілок ... 14
Підключення до електромережі ... 59
Підставки ... 12
Підтримання температури ... 40
Повідомлення з F і ... 55
Повідомлення з U та E ... 56
Подовження гарантії ... 67
Подовження часу роботи ... 25
Позначення моделі ... 2
Помилка заповнення випаровувача ... 57
Приладдя ... 13, 58
Очищення ... 50
Програми-фаворити ... 42
Видалення ... 42
Запуск ... 42
Зміна ... 42
Створення ... 42
Професійне випікання ... 34

Р

Режим роботи
Вибір ... 20
Зміна ... 24
Переривання ... 23
Рецепти ... 27
Зміна ... 30
Копіювання ... 30
Необхідність дії ... 28
Передчасне закінчення кроку ... 30
Переривання ... 28
Складення власного ... 28
Тривалість кроку ... 29
Решітка ... 14
Рідина для усунення накипу ... 52
Розігрівання ... 16, 43, 44, 60
Ручка дверцят ... 47

С

Сенсорні кнопки ... 12
Сервіс і підтримка ... 67
Символи ... 5
Синхронізація з мережею ... 46
Спеціальне приладдя ... 14, 58
Стисла інструкція ... 68
Ступінь вологості ... 38
Ступінь жорсткості води ... 46
Сфера використання ... 2

Т

Tip and go ... 47
Таймер ... 24
Температура продукту ... 22
лише вимірювання ... 23
Температурний датчик ... 14, 22
Очищення ... 50
Технічні питання ... 67
Технічні характеристики ... 59
Тип ... 2
Тривалий час приготування ... 54
Тривалість ... 21
Крок рецепта ... 29

У

Увімкнення/вимкнення подачі пари ... 16
Усунення накипу ... 51
Етап промивання ... 53

Запуск 52
Не вдалося виконати процес..... 56
Час до наступного усунення накипу 48
Утилізація..... 61
Утилізація приладу 61
Ущільнення дверцят
Заміна 50
Очищення..... 50

Ф

Фонові картинки..... 45
Форма для термообробки 13
Формат часу 46

Ч

Час вимкнення приладу..... 45
Час розігрівання..... 39

Ш

Швидке розігрівання 19, 47
Автоматичне увімкнення 47

Я

Яскравість 45

17 Для нотаток

18 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.

Регулювальна ручка як центральній 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 регулювальної ручки; можна визивати інші підменю.
Функціональні кнопки забезпечують прямий доступ до незалежних функцій, як-от освітлення або вимкнення приладу ⏻.

J23011501-R08

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com