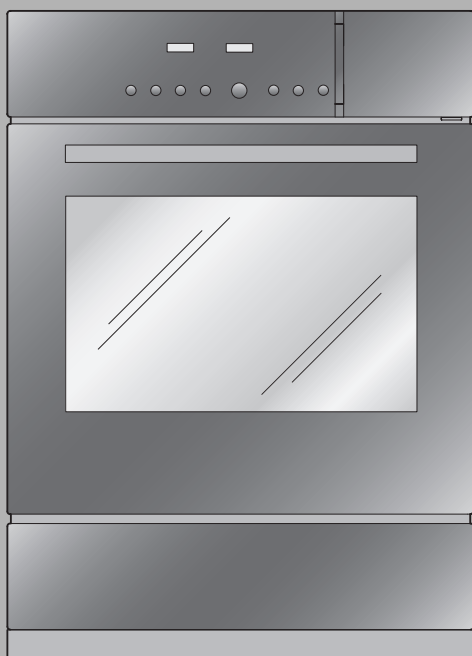


Комбинированный паровой шкаф

CombairSteam S



Руководство по эксплуатации

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

Выполняйте указания по технике безопасности.

Изменения

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

Область применения

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

Тип	№ модели	Размерная система
CSS	62A	55-600/55-762
CSS60	63A	60-600/60-762

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Правила безопасности	6
1.1	Используемые пиктограммы	6
1.2	Общие правила безопасности	7
1.3	Специальные правила безопасности	9
1.4	Советы по использованию	12
2	Утилизация	16
3	Описание прибора	17
3.1	Конструкция	17
3.2	Элементы управления и индикации	18
3.3	Камера	20
3.4	Принадлежности	21
4	Управление	24
4.1	Первый ввод в эксплуатацию	25
4.2	Наполнение емкости для воды	26
4.3	Выбор режима работы	27
4.4	Выбор температуры в камере	27
4.5	Контроль и изменение температуры в камере	28
4.6	Изменение режима работы	28
4.7	Выключение	29
4.8	Опорожнение емкости для воды	30
5	Настройки пользователя	31
5.1	Блокировка клавиш	33
5.2	Индикация времени суток	33
5.3	Звуковой сигнал	34
5.4	Освещение	34
5.5	Жесткость воды	35
5.6	Единица измерения температуры	35
5.7	Формат времени	36
5.8	Синхронизация с сетью	36
5.9	Заводские настройки	36

6	Функция часов	37
6.1	Настройка и изменение времени	37
6.2	Таймер	38
6.3	Продолжительность включения	39
6.4	Отсрочка старта	41
7	Режимы работы	44
7.1	Приготовление на пару	44
7.2	Верхний/нижний жар	45
7.3	Обдув горячим воздухом	45
7.4	Обдув влажным воздухом	46
7.5	Горячий воздух с паром	47
7.6	Разогревание	48
7.7	Профессиональная выпечка	48
7.8	PizzaPlus	49
7.9	Гриль	49
7.10	Быстрый нагрев	50
8	Температурный зонд	51
8.1	Температура сердцевины	52
9	Мягкое жарение	54
10	Полезные советы	57
10.1	Приготовление на пару	57
10.2	Разогревание	57
10.3	Профессиональная выпечка	58
10.4	Горячий воздух с паром	58
10.5	Выпечка и жаркое	59
10.6	Пирог	59
10.7	Различное подрумянивание	60
10.8	Экономия электроэнергии	60
11	Опция	61
11.1	Подогреватель посуды	61

12 Обслуживание и уход	62
12.1 Наружная очистка	62
12.2 Очистка уплотнения дверцы	62
12.3 Замена уплотнения дверцы	62
12.4 Очистка дверцы	63
12.5 Очистка принадлежностей и опорных решеток	64
12.6 Очистка камеры	65
12.7 Замена лампы накаливания	65
13 Очистка от накипи	66
14 Самостоятельное устранение неполадок	70
14.1 Что делать, если	70
14.2 После перебоя в электропитании	77
15 Принадлежности и запасные части	78
16 Технические характеристики	80
17 Заметки	82
18 Содержание	84
19 Ремонт	87

1 Правила безопасности

1.1 Используемые пиктограммы



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



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Сведения по утилизации.



Информация о руководстве по эксплуатации.

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

1.2 Общие правила безопасности



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



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

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

1.3 Специальные правила безопасности



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

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

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

1.4 Советы по использованию

Подготовка к работе

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

Применение по назначению

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

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

Советы по применению

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

Осторожно! Опасность получения ожогов!

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

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

Осторожно! Опасность травмирования!

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

Осторожно, опасно для жизни!

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

Как избежать риска повреждения

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

2 Утилизация

Упаковка

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


Демонтаж

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

Безопасность

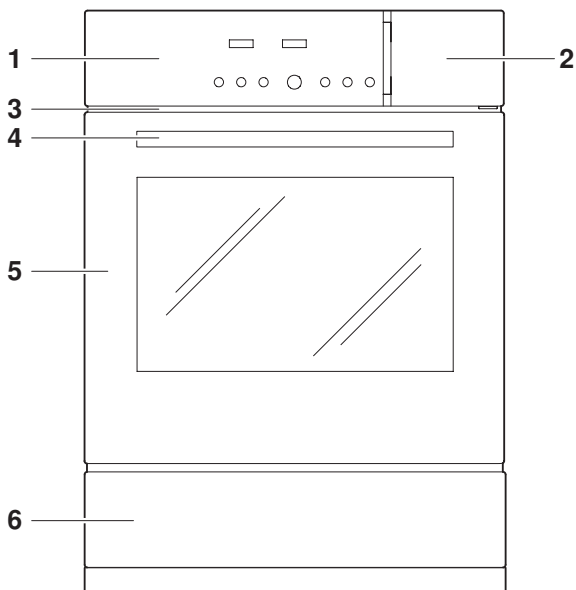
- Для предотвращения несчастных случаев в результате ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для работы.
- Извлеките сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевую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

Утилизация

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

3 Описание прибора

3.1 Конструкция



- 1 Панель управления и индикации
- 2 Дверца перед емкостью для воды (включая сообщения с указаниями)
- 3 Вентиляционное отверстие
- 4 Ручка дверцы
- 5 Дверца прибора
- 6 Подогреватель посуды *


* в зависимости от модели

3.2 Элементы управления и индикации




Дисплеи

 Температура

 Время
Продолжительность
включения
Время выключения
Таймер

Символы режимов работы

 Приготовление на пару


 Профессиональная выпечка

 Верхний/нижний жар

 Функция PizzaPlus








 Обдув горячим воздухом

 Гриль

 Разогревание









 Мягкое жарение

Символы

	Подогреватель посуды *		Продолжительность включения
	Температура в камере		Время выключения
	Температура сердцевины		Время
	Таймер		

* в зависимости от модели

Кнопки

	Подогреватель посуды *		Регулировочная ручка
	Освещение		Таймер
	Температура в камере		Время Продолжительность включения Время выключения
	Режим работы		Выкл.

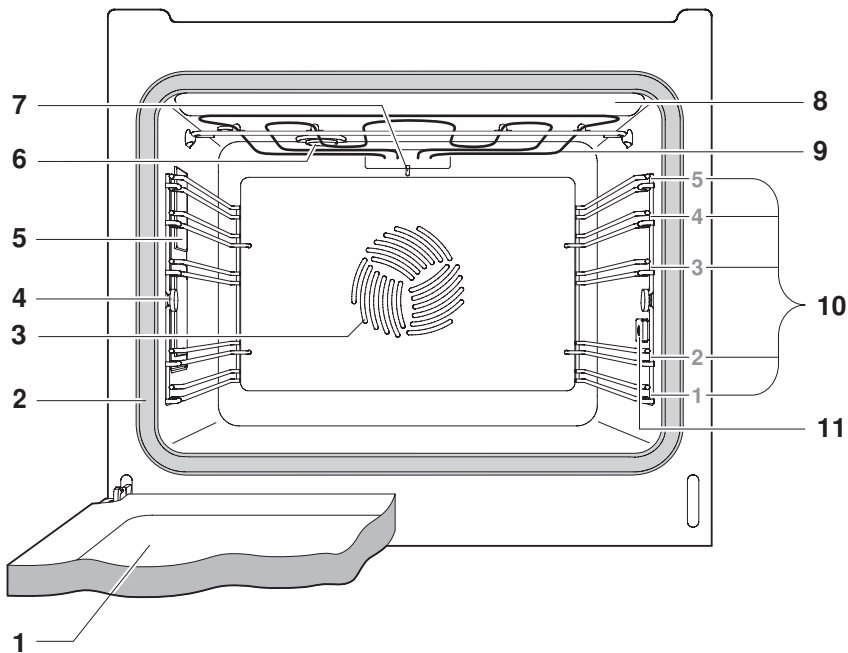
* в зависимости от модели

3.3 Камера



Повреждение прибора из-за защитной прокладки или алюминиевой фольги.

Не укладывать на дно камеры защитную пленку или алюминиевую фольгу.



- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Дверца прибора | 7 Датчик температуры в камере |
| 2 Уплотнение дверцы | 8 Защита от касания, гриль/верхний жар |
| 3 Нагнетатель горячего воздуха | 9 Гриль/верхний жар |
| 4 Гайка с накаткой | 10 Подставки с обозначением |
| 5 Освещение | 11 Гнездо для температурного зонда |
| 6 Вентиляция камеры | |



Нижний жар находится под дном камеры.

3.4 Принадлежности



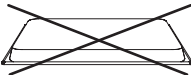
Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!



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

Противень из нержавеющей стали



- Форма для выпечки «аперитив» и хлеба
- Поддон в сочетании с решеткой или перфорированной емкостью для термообработки
- Если он при выпечке покрыт только частично, то это может привести к его деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.

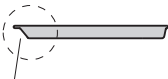


- Не предназначен для режимов работы  и .
- Использовать противень из нержавеющей стали только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.



Оригинальный противень



- Форма для выпечки открытых пирогов и домашнего печенья.
- Поддон в сочетании с решеткой.
- Если он при выпечке покрыт только частично, то это может привести к его деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.



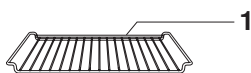
1

- Не предназначен для режимов работы  и .
- Вставить оригинальный противень «скошенной стороной» 1 назад в камеру.

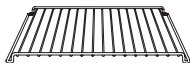


- Использовать противень из нержавеющей стали только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

Решетка





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



- Охлаждение выпечки

Емкость для термообработки, перфорированная



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

Температурный зонд



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

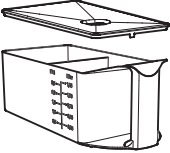


Рекомендуемые значения температуры сердцевины приведены в отдельном разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.

Емкость для воды с крышкой



Не использовать деминерализованную (отфильтрованную) или дистиллированную воду.



- Наполнять только свежей, холодной питьевой водой.

Специальные принадлежности






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

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


4 Управление

Режим работы, температуру в камере и температуру сердцевины, продолжительность включения, время выключения и другие различные функции можно выбрать одноразовым или многократным нажатием соответствующей кнопки.


- Пиктограмма выбранной функции светится или мигает.
- На соответствующем экране мигает рекомендация (предложение).
- Вращением регулировочной ручки  настройка изменяется.
- Нажатием регулировочной ручки  настройка подтверждается или прибор автоматически перенимает ее через 10 секунд.
- Дальнейшие настройки или изменения можно выполнить в любой момент.
- Нажатием кнопки  прибор выключается.

4.1 Первый ввод в эксплуатацию


Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующее:


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



Нажатием на регулировочную ручку  можно переходить от часов к минутам.

Вращением ручки можно установить часы или минуты.

Нажатием регулировочной ручки  подтверждается настройка.

- Очистить камеру и принадлежности.
- При необходимости в настройках прибора отрегулировать жесткость воды.
- Заполнить емкость для воды свежей, холодной питьевой водой и вставить в предназначенное для нее отделение.
- Пустую камеру (без решетки, противней и т. д.) нагревать при режиме работы  и температуре 210 °C около 30 минут.















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

4.2 Наполнение емкости для воды



Не использовать деминерализованную (отфильтрованную) или дистиллированную воду.

- Емкость для воды заполнить до отметки «1,25» «литра» свежей, холодной питьевой водой и вставить в предназначенное для этого отделение.
- При режимах работы , ,  и  +  наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.
- При режимах работы , , ,  + ,  и  емкость может оставаться в отделении, но это не влияет на результат приготовления.


Долив воды

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









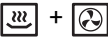
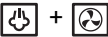
Если нужно долить воду:

- Заполнить емкость водой максимум на 0,5 л, чтобы при обратной откачке вода не перелилась.



4.3 Выбор режима работы

- ▶ Нажимать кнопку  до тех пор, пока не замигает требуемый режим работы.
 - На экране мигает предложенная температура.
 - Символ режима работы и $^{\circ}\text{C}$ замигает.







Режимы работы

Нажать кнопку 	Режим работы	
1		Приготовление на пару
2		Верхний/нижний жар
3		Обдув горячим воздухом
4		Разогревание
5		Профессиональная выпечка
6		Функция PizzaPlus
7		Гриль
8		Мягкое жарение
9		Обдув влажным воздухом
10		Горячий воздух с паром


4.4 Выбор температуры в камере

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





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

4.5 Контроль и изменение температуры в камере


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

4.6 Изменение режима работы

Установленный режим работы не может быть изменен во время работы.

- ▶ Нажать кнопку .
- Установленный режим работы будет завершен.
- ▶ Нажатием кнопки  выбрать новый режим работы.

4.7 Выключение

- Нажать кнопку .
- Раздастся короткий звуковой сигнал.
- Символ режима работы и °C погаснут.
- При всех режимах работы с паром в конце процесса может происходить редуцирование пара. При этом в течение ок. 1 минуты пар дозированно выпускается из камеры в атмосферу. Этим предотвращается интенсивный выход пара при открытии дверцы прибора.



Прибор выключен, если не горит ни один из символов.
Охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

Вынимание продукта



Опасность получения ожогов!

При открытии дверцы прибора из камеры может вырваться горячий пар или горячий воздух.

Принадлежности являются горячими. Пользоваться защитными перчатками или кухонными тряпками.

- Вынуть готовый продукт из камеры.
- Для охлаждения положить выпечку на решетку.
- Полностью удалить из камеры остатки конденсата и еды после каждой термообработки паром.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, оставить дверцу прибора открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.

4.8 Опорожнение емкости для воды




Опасность получения ожога!
Вода в емкости может быть горячей.

Остатки воды после выключения прибора откачиваются обратно в емкость.

- После откачки воды вынуть емкость для воды, опорожнить и высушить.














Если на экране мигает символ , то температура остаточной воды слишком высока. В целях безопасности остатки воды откачиваются только после охлаждения до определенной температуры.

Повторный запуск одного из режимов работы возможен в любой момент.

5 Настройки пользователя

Вы можете отрегулировать настройки.

- На выключенном приборе удерживать регулировочную ручку  до тех пор, пока:
 - на экране появляется сообщение .
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране появится сообщение  «Блокировка клавиш выключена».
- Вращением регулировочной ручки  выбрать настройку.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На экране замигает, напр., символ , который означает индикацию времени суток.
- При вращении регулировочной ручки  экран переключится на , что означает, что индикация времени суток отключена.
- Нажатием регулировочной ручки  подтверждается настройка.
- Нажатием на кнопку  настройка завершается.



После сбоя в электроснабжении настройки сохраняются.

Возможные настройки


Блокировка клавиш	$E-: 0$ Выкл. *
	$E-: 1$ Вкл.
Индикация времени суток	$Eh: 1$ С индикацией *
	$Eh: 0$ Без индикации
Звуковой сигнал	$ES: 2$ Громко *
	$ES: 1$ Тихо
	$ES: 0$ Выкл.
Освещение	$EL: 0$ Автоматически с дверцей *
	$EL: 1$ Только с кнопкой
Жесткость воды	$EP: 50$ жесткая *
	$EP: 35$ средняя
	$EP: 15$ мягкая
Единица измерения температуры	$ET: C$ °C *
	$ET: F$ °F
Формат времени	$EH: 24$ 24 ч *
	$EH: 12$ 12 ч
Синхронизация с сетью	$En: 0$ Выкл. *
	$En: 1$ Вкл.
Заводские настройки	$Er: 0$ Без изменений
	$Er: 1$ Восстановить

* Заводская настройка


5.1 Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш служит для предотвращения случайного включения.




При попытке выбрать режим работы:

- звучит двойной звуковой сигнал;
- нажатие кнопки не оказывает никакого действия;
- на экране появляется сообщение .

Управление при активированной функции блокировки клавиш

- ▶ Одновременно нажать кнопку  и выбрать режим работы.
 - Функция блокировки клавиш отменена.
 - Дальнейшее управление может выполняться обычным образом.
 - Через 10 минут после выключения функция блокировки клавиш снова автоматически активируется.




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

5.2 Индикация времени суток

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



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

5.3 Звуковой сигнал

Можно настроить два уровня громкости звукового сигнала или выключить его.

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




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


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

5.4 Освещение

При настройке «Автоматически с дверцей» при открытии дверцы освещение включается, а при закрытии – выключается.



Освещение можно в любой момент включить или выключить, нажав кнопку .

Если освещение не выключить нажатием кнопки , то оно автоматически выключается через 30 минут после окончания работы.

5.5 Жесткость воды

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

Имеется три диапазона настройки жесткости воды::

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

5.6 Единица измерения температуры

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

• °C	градусы Цельсия
• °F	градусы Фаренгейта

5.7 Формат времени

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

5.8 Синхронизация с сетью

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

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

5.9 Заводские настройки

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

6 Функция часов

Имеются следующие функции:

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











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

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

6.1 Настройка и изменение времени







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

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



6.2 Таймер

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

Настройка



- ▶ Нажать кнопку .
 - На индикаторе начинает мигать .
 - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность.

Настройка выполняется



- до 10 минут — с шагом 10 секунд, например,  = 9 мин. 50 сек.
- более 10 минут — с шагом 1 минута, например,  = 1 час 12 мин.

Максимальная длительность составляет 9 ч. 59 мин.





При однократном нажатии на клавишу  длительность сбрасывается на .

Запуск




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

Окончание установленного срока





После истечения установленного времени

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

Контроль и изменение

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







Досрочное выключение

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





6.3 Продолжительность включения

Если длительность включения истекла, выбранный режим работы автоматически выключается.

Настройка

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

Контроль и изменение




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

Досрочное выключение


- ▶ Нажать кнопку .

Истечение продолжительности включения


После истечения установленного времени

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

Увеличение длительности включения

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

Выключение

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


6.4 Отсрочка старта

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






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







Не оставлять неохлажденными быстропортящиеся продукты.

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

Установка продолжительности включения

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


Настройка времени выключения

- Повторно нажать кнопку .
 - На дисплее мигает, например,  — время выключения без отсрочки.
 - Пиктограмма  мигает.
- Повернуть регулировочную ручку  и настроить время выключения.




Время выключения может быть отложено максимум на 23 ч. 59 мин.



Если выбран формат времени **Ек: 12**, отсрочка старта составляет максимум 11 ч. 59 мин.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
 - На дисплее указано время.
 - Загорается символ →|.
 - Выбранный режим работы остается выключенным до автоматического пуска.

Пример

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

Контроль и изменение

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





Нельзя изменить длительность включения, режим работы и температуру камеры.

Досрочное выключение


- ▶ Нажать кнопку .

Истечение продолжительности включения


После истечения установленного времени

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

Увеличение длительности включения


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

Выключение

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

7 Режимы работы

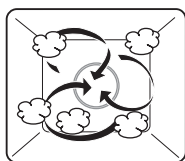
Ниже описываются все режимы работы и быстрого нагрева.

- Поставить формы на решетку.
- Вставить оригинальный противень «скошенной стороной» назад в камеру.
- Выбрать нужный режим работы с помощью однократного или многократного нажатия кнопки .



Соблюдать указания, приведенные в разделе ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ и в отдельном разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.

7.1 Приготовление на пару



Температурный диапазон	30–100 °C
Предлагаемое значение	100 °C
Опора	1–5

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

Применение

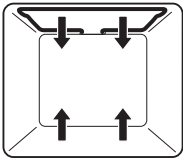
- Приготовление овощей, риса, зерновых продуктов, бобовых, яичных блюд
- Варка мяса, птицы и рыбы, не доводя до кипения
- Извлечение сока из фруктов и ягод
- Приготовление йогурта
- Стерилизация



Возможно приготовление на нескольких подставках одновременно.

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

7.2 Верхний/нижний жар



Температурный диапазон	30–230 °С
Предлагаемое значение	200 °С
Опора	2

Нагрев осуществляется нагревательными элементами сверху и снизу.

Применение

- Классический режим работы для выпечки и приготовления на 1 подставке
 - Для пирогов, домашнего печенья, хлеба и жаркого
- Для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.



7.3 Обдув горячим воздухом




Температурный диапазон	30–230 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Опора	2 + 4 или 2

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

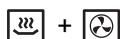
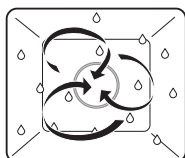
Применение

- Особенно подходит для одновременного выпекания печенья на 2 подставках
- Для пирогов, хлеба и жаркого



► Выбрать температуру на 20 °С ниже, чем в режиме , поскольку тепло передается эффективнее.

7.4 Обдув влажным воздухом




Температурный диапазон	30–230 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Опора	2 + 4 или 2

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

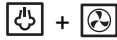
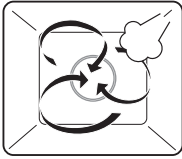
Применение

- Хлеб и изделия из дрожжевого теста на 1 или 2 подставках
- Запеканки и гратен



- ▶ Выбрать температуру на 20 °С ниже, чем в режиме , поскольку тепло передается эффективнее.

7.5 Горячий воздух с паром



Температурный диапазон	30–230 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Опора	2 или 2 + 4

Воздух в камере нагревается нагревательными элементами за стенкой камеры и равномерно циркулирует. Подача пара улучшает передачу энергии к продукту.



Пар при температуре более 100 °С является невидимым.

Применение

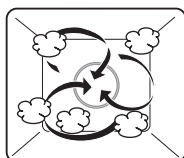
- Выпечка из слоеного и дрожжевого теста, хлеб
- Запеканка
- Мясо
- Замороженные и готовые продукты



Особенно подходит для приготовления замороженных продуктов с низким содержанием жира, например, картофеля-фри для духовой печи или весенних рулетиков.

- ▶ Подача пара включается и выключается нажатием на кнопку .
 - При включенной подаче пара светится символ .

7.6 Разогревание



Температурный диапазон	100–150 °C
Предлагаемое значение	120 °C
Опора	1–5

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

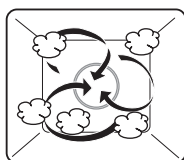
Применение

- Разогрев предварительно приготовленных блюд и готовых продуктов



Возможно разогревание на нескольких подставках одновременно.

7.7 Профессиональная выпечка



Температурный диапазон	100–230 °C
Предлагаемое значение	210 °C
Опора	2 или 2 + 4

Сначала выполняется паровая фаза (увеличение объема выпекаемого продукта, увлажнение поверхности). Затем автоматически следует фаза горячего воздуха.

Применение

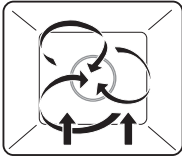
- Хлеб, изделия из дрожжевого теста, изделия из слоеного теста (свежего или замороженного) на 1 или 2 подставках



Выпечка из дрожжевого или слоеного теста не требует смазывания. При профессиональной выпечке образуется красивая, блестящая корочка.

- Поставить выпекаемый продукт в холодную камеру.

7.8 PizzaPlus



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

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

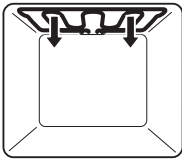
Применение

- Пицца
- Открытые пироги и пироги киш



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

7.9 Гриль



Температурный диапазон	30–230 °C
Предлагаемое значение	230 °C
Опора	4 или 5

Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля.






Применение



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



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

7.10 Быстрый нагрев

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

- ▶ Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- ▶ Удерживать регулировочную ручку  нажатой до тех пор, пока:
 - не прозвучит однократный звуковой сигнал;
 - на экране не замигает символ .

Когда достигнута установленная температура камеры, раздается звуковой сигнал.

8 Температурный зонд



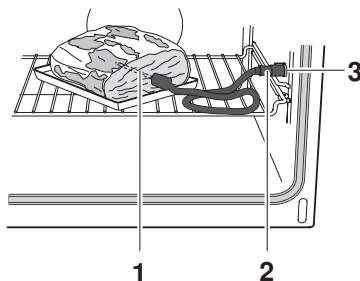
Использовать только температурный зонд, входящий в комплект поставки.

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

Расположение температурного зонда

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

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



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

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

При приготовлении птицы поместите температурный зонд во внутреннюю часть ножки.

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

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





8.1 Температура сердцевины



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

Температура сердцевины зависит от продукта и желаемой степени готовности. Следует учитывать данные по температуре сердцевины в Советах по настройке.



Настройка

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

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



- на дисплее отображается .

Контроль и изменение

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

Окончание жарки



После достижения установленной температуры сердцевины:

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



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

Только измерение температуры сердцевины

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

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

- на дисплее отображается .



Режим работы следует выключить вручную.

- Нажать кнопку  или настроить продолжительность включения.

9 Мягкое жарение

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

Указания для достижения оптимального результата

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

Приготовление мяса

- Мясо приправить или замариновать.



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

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

Расположение температурного зонда

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



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

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

- Вставить решетку в подставку 2 и поставить на нее посуду.
- Вилку температурного зонда вставить в гнездо.





Выбор программы мягкого жарения




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

Учитывать данные о температуре сердцевины в отдельном разделе Советы по настройке.




После запуска значения изменять больше нельзя.

- 8 раз нажать кнопку .
 - Светятся символы ,  и .
 - На одном экране мигает предлагаемая температура сердцевины.
 - На другом экране указывается предлагаемая длительность включения.





Изменение температуры сердцевины

- Повернуть регулировочную ручку  и изменить температуру сердцевины.



Изменение длительности включения

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

Запуск программы мягкого жарения

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

Случайное прерывание

- При нажатии кнопки  процедура останавливается.
 - На экране начинает мигать **Н Б**.
- Нажатием регулировочной ручки  продолжить процедуру.

Досрочное выключение

- 2 раза нажать кнопку .

10 Полезные советы


10.1 Приготовление на пару

- Чтобы собрать остатки еды и конденсат, вставить противень из нержавеющей стали под емкостью для термообработки или решеткой.
- Для экономии электроэнергии можно приготавливать несколько блюд одновременно, например, рис или бобовые вместе с овощами с аналогичной длительностью приготовления.
- Зерновые, например, рис или пшено, и бобовые, например, фасоль, можно готовить в соответствующем количестве воды непосредственно в подходящей столовой посуде.
- Поставить посуду непосредственно на противень из нержавеющей стали или на решетку.

10.2 Разогревание





Результат	Устранение недостатка
• Подогретое блюдо пересушено.	➤ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и подходящую длительность.
• Слишком много конденсата на подогретом блюде или около него.	➤ В следующий раз установить более высокую температуру камеры и увеличить длительность.

10.3 Профессиональная выпечка

- ▶ Хлебу, булочкам или другим изделиям из дрожжевого теста после придания формы следует дать ок. 10 минут, чтобы взойти.
- ▶ Затем положить тесто на выстланный бумагой для выпечки противень из нержавеющей стали, вставить его в холодную камеру и выпекать при .
- При профессиональной выпечке образуется красивая, блестящая корочка. Выпечку из дрожжевого или слоеного теста не смазывать яичным желтком или сливками.
- Для получения красивой, хрустящей корочки следует учитывать следующее: чем меньше размер выпечки, тем выше должна быть температура этапа обдува. Оптимальная температура при выпечке булочек обычно выше, чем для отдельного хлеба.
- Предложенная температура соответствует температуре этапа обдува. Температура этапа обработки паром имеет фиксированную настройку.
- Во время этапа обработки паром запрещается открывать дверцу прибора. Из-за проникновения холодного воздуха этап обработки паром удлинится, и хлеб может быть «перепарен». Это приводит к тому, что он имеет более плоскую форму.

10.4 Горячий воздух с паром

Благодаря конденсированному пару передача энергии приготовляемому продукту происходит более эффективно, чем при выпечке с помощью обдува горячим воздухом. Таким образом процесс приготовления ускорится. Сохраняется собственная влажность продукта, чувствительные места не так быстро подгорают. Этот режим работы особенно подходит для блюд с хрустящей корочкой, например, гратена, жаркого, замороженных готовых блюд, например, яичных рулетов, картофельных блюд и т. д.

- ▶ Отключить подачу пара нажатием на кнопку  .
 - Символ  гаснет.
- ▶ Включить подачу пара нажатием на кнопку  .
 - Загорается символ .








10.5 Выпечка и жаркое

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

10.6 Пирог

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

10.7 Различное подрумянивание




Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> Выпечка имеет различное подрумянивание. 	<ul style="list-style-type: none"> В следующий раз установить более низкую температуру камеры и подходящую длительность. При , , ,  +  и  +  проверить, соответствуют ли выбранные подставки СОВЕТАМ ПО НАСТРОЙКЕ. Формы для выпекания или высокий продукт не устанавливать прямо перед задней стенкой камеры.
<ul style="list-style-type: none"> Выпечка на одном противне светлее, чем на другом. 	<ul style="list-style-type: none"> Сравнить настройки с отдельным разделом СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.



Разница в подрумянивании является нормальной.

Подрумянивание будет равномернее, если установлена более низкая температура камеры.

10.8 Экономия электроэнергии

При режиме работы  +  потребляется меньше энергии, чем при режиме .

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



Наименьшего значения использования электроэнергии можно достичь, выбрав настройку **Ек: 0** «Без индикации времени».

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


11 Опция

11.1 Подогреватель посуды



**Опасность пожара из-за недопустимого хранения материалов!
Не хранить в подогревателе посуды термочувствительные
или.
огнеопасные материалы.**

Подогреватель посуды позволяет нагревать посуду или в течение
недолгого времени сохранять тепло закрытых блюд.

- Нажатием на клавишу  подогреватель посуды включается или
выключается.
- Подогревать посуду ок. 1 часа.



Подогреватель посуды автоматически выключается через
12 часов.

12 Обслуживание и уход



Опасность получения ожогов от горячих поверхностей!

Дождаться охлаждения прибора и принадлежностей до того, как касаться их. Не касаться отделения с емкостью для воды, пока на экране мигает символ **H** **i**!

Повреждение прибора из-за неправильного обращения!

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

Не очищать прибор с помощью устройства очистки паром.

12.1 Наружная очистка

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

Подогреватель посуды

Для очистки подогреватель посуды можно вынуть.

- Подогреватель посуды выдвинуть до упора, слегка приподнять и вынуть на себя.

12.2 Очистка уплотнения дверцы

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

12.3 Замена уплотнения дверцы

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

12.4 Очистка дверцы

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

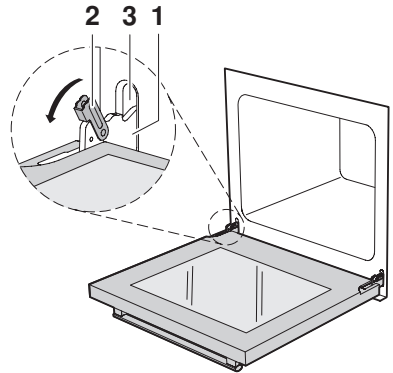
Снятие дверцы прибора



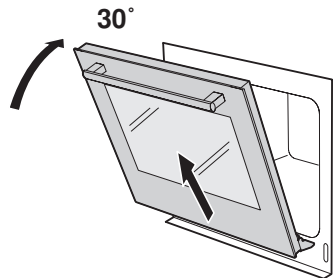
Опасность травмирования подвижными деталями!

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

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



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



Установка дверцы

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

12.5 Очистка принадлежностей и опорных решеток



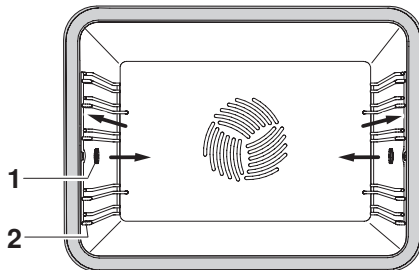
Повреждение из-за неправильного обращения!

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

- Противень из нержавеющей стали, перфорированную емкость для термообработки, решетку и опорные решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Оригинальный противень можно мыть в посудомоечной машине, однако при этом ухудшаются антипригарные свойства.
- Накипь в емкости для воды можно удалить обычным чистящим средством для очистки накипи.
- Температурный зонд очищать мягкой, увлажненной в воде тряпкой.
- Если вентиль емкости для воды подтекает, также удалить из него накипь.

Снятие опорных решеток

- Гайку с накаткой **1** спереди у опорной решетки открутить против часовой стрелки.
- Опорную решетку **2** несколько сбоку снять с винта и вынуть на себя.




Установка опорных решеток

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

12.6 Очистка камеры



Повреждение прибора из-за неправильного обращения!
Не сгибать датчик температуры и нагревательные элементы.

- Остатки конденсата и еды после каждой термообработки паром должны быть полностью удалены из камеры.
- По возможности удалять загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Использовать только мягкую, увлажненную водой тряпку и затем протереть насухо мягкой тряпкой.
- Присохшие загрязнения легче удаляются, если перед очисткой включить прибор на 30 минут в режиме  и при температуре 80 °С. Подобным образом загрязнения размягчаются.



При длительном использовании камера может покрыться блестящим радужным налетом или ее поверхность может стать слегка матовой. Это не влияет ни на качество приготовления, ни на работу прибора.

Налет можно удалить неабразивными моющими средствами для хромированной стали.

12.7 Замена лампы накаливания

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

13 Очистка от накипи

При каждой генерации пара, в зависимости от жесткости воды (т. е. от содержания извести в воде), в парогенераторе отлагается накипь. Система в приборе автоматически распознает, когда необходима очистка от накипи.

– На экране начинает мигать **H 10**.



Мы рекомендуем немедленно проводить очистку от накипи при появлении соотв. сообщения.

Если не проводить такую очистку в течение долгого времени, могут быть нарушены функции прибора или поврежден сам прибор. Весь процесс удаления накипи продолжается ок. 45 минут.

Периодичность очистки от накипи

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

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

Средство для удаления накипи Durgol Swiss Steamer



Повреждение прибора из-за неправильного средства для удаления накипи!

Для очистки от накипи применять исключительно средство Durgol Swiss Steamer.

Средство для удаления накипи содержит высокоэффективную кислоту. Немедленно удалять любые брызги с помощью воды. Соблюдать данные производителя мощного средства.



Средство Durgol Swiss Steamer разработано специально для этого прибора.



Места приобретения указаны в разделе **ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.**

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

При использовании другого средства для удаления накипи это средство может:

- попасть в камеру;
- удалить недостаточное количество накипи с парогенератора;
- в крайнем случае повредить прибор.



Подготовка к очистке от накипи



Перед очисткой от накипи следует выключить и охладить прибор.

Вынуть принадлежности, посуду и другие предметы из камеры.

Во время процесса очистки от накипи держать дверцу прибора закрытой.

- Выключить прибор.
- Нажать одновременно кнопки  и .
- На экране начинает мигать **[A P P]**.
- Затем на экране замигает **H 5**.



Если прозвучит звуковой сигнал и не появится вышеуказанная индикация, то прибор недостаточно охлажден.


Запустить очистку от накипи невозможно.

- Залить полный объем специального средства для удаления накипи в емкость для воды, не разбавляя.
- Вставить емкость для воды в предусмотренное для нее отделение.

Выполнение фазы очистки от накипи



Прерывание после запуска по причинам безопасности невозможно.

- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- На экране на 30 минут появится символ **[A 1]**.

Выполнение фаз промывки

Если на экране мигает **H 2**:

- ▶ Вынуть емкость для воды и слить средство для удаления накипи.
- ▶ Залить в емкость для воды 1,25 л горячей воды.
- ▶ Установить на место емкость для воды.
 - На экране указано **EA 2**.
 - Прибор находится в фазе ополаскивания.
 - Затем на экране замигает **H 2**.
- ▶ Вынуть емкость для воды и слить воду.








В зависимости от степени загрязнения откачанной жидкости проводится оптимальное количество процессов ополаскивания. При последнем ополаскивании вода нагревается; при этом дверца может запотевать.

Завершение очистки от накипи

Если на экране появляется символ **End**:

- ▶ Вынуть емкость для воды, опорожнить и высушить.
 - Сообщение **End** исчезает, и снова появляется время.
- ▶ Если на дне камеры собралась жидкость, удалить ее мягкой тряпкой.



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

14 Самостоятельное устранение неполадок

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

Прежде чем позвонить в сервисный центр:

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

14.1 Что делать, если ...

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

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

... не работает только освещение

Возможная причина	Устранение
• Неисправна лампа накаливания.	<ul style="list-style-type: none">▶ Обратиться в сервисный центр.

... при приготовлении блюд гриль образуется сильный дым

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

... во время работы появляются шумы

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

... на дисплее отображается



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

... при приготовлении на пару не образуется пар

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">Температура в камере выше 100 °С.	<p>► Охладить прибор перед приготовлением на пару.</p> <p>Подача пара начинается только после того, как температура в камере становится ниже 100 °С.</p>

... в конце термообработки долгое время не откачивается обратно вода

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

... часы идут неправильно

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

... на экране мигает

H 1

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Не установлена емкость для воды. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Установить емкость для воды.

... на экране мигает

H 2

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • В емкости нет воды. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Наполнить емкость для воды и вставить в предусмотренное для нее отделение.
<ul style="list-style-type: none"> • При очистке от накипи. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Необходимо поменять воду.

... на дисплее мигает

H 3

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Открыта дверца. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Закрывать дверцу.

... на экране мигает


H 4

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

14 Самостоятельное устранение неполадок



... на экране мигает

Н 5

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">Очистка от накипи выбрана, но еще не запущена.	<ul style="list-style-type: none">Средство для удаления накипи залить в емкость для воды, не разбавляя, и вставить ее в предусмотренное для этого отделение.Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

... на экране мигает

Н 6

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

... на экране мигает

Н 10

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">Парогенератор прибора в накипи.	<ul style="list-style-type: none">Запустить очистку от накипи.


... на экране мигает

H III

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

... на дисплее попеременно мигают индикаторы

F xx и E xx

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

... на дисплее попеременно мигают индикаторы

U xx и **E xx**

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


... на экране появляется сообщение

EA xx

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> • Сообщение о неисправности с кодом «СА» может появиться в различных ситуациях. • Они появляются во время удаления накипи. 	<p>Если на экране указано EA 1, то прибор находится в фазе удаления накипи.</p> <p>Если на экране указано EA 2 или EA 3, то прибор находится в фазе промывки.</p>

... на экране появляется сообщение

FA -


Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> Во время очистки от накипи была нажата кнопка . 	<p>После небольшого промежутка времени прибор автоматически переключается в фазу промывки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Если на экране указано H 2, наполнить емкость для воды свежей водой. <ul style="list-style-type: none"> – Фаза промывки продолжится автоматически.







Очистка от накипи в этом случае выполнена неправильно и должна быть полностью проведена заново.

14.2 После перебоя в электропитании

После перебоя в электропитании:

- на экране мигает **12:00**;
- мигает символ .

- Повернуть регулировочную ручку  и установить часы.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- Повернуть регулировочную ручку  и установить минуты.
- Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.



Настройки прибора сохраняются без изменений.

Если сбой в электроснабжении произошел во время программы «Мягкое жарение», то эта операция прерывается. Продолжение операции невозможно.

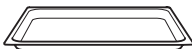
Если сбой в электроснабжении произошел во время удаления накипи, то процедура продолжается автоматически после настройки времени.

15 Принадлежности и запасные части

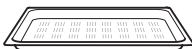
При заказах указывайте номер модели прибора и точное обозначение принадлежности или запасной части.

Принадлежности

Противень из нержавеющей стали



Емкость для термообработки, перфорированная



Решетка



Оригинальный противень



Температурный зонд с прямой ручкой



Советы по настройке



Книга кулинарных рецептов

Специальные принадлежности

Информация на сайте: www.vzug.com

Запасные части

Опорные решетки
слева/справа



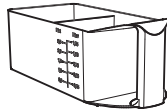
Гайка с накаткой



Крышка к емкости для воды



Емкость для воды



Средство для удаления
накипи

Средство Durgol Swiss
Steamer



Информация о средстве для удаления накипи доступна по адресу www.vzug.com.

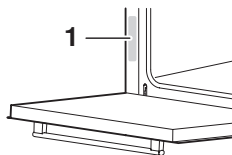
16 Технические характеристики

Внешние габариты




- См. инструкцию по монтажу

Подключение к электросети

- См. заводскую табличку 1



Сведения для контрольных инстанций

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

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

Общее указание

Максимальное загружаемое количество 3 кг

Измерение температуры в камере

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

Система экономии электроэнергии в состоянии покоя

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



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

17 **Заметки**

18 Содержание

Символе

№ модели 2

Б

Безопасность 16

Блокировка клавиш 32, 33

Индикация 71

Быстрый нагрев 50

В

Ввод в эксплуатацию 12

Верхний/нижний жар 45

Включение и выключение
подачи пара 58

Внешние габариты 80

Время выключения 41

Настройка 41

Выключение 24, 29, 40, 43

Выключение прибора 24, 29

Вынимание продукта 29

Г

Гайка с накаткой 20

Гнездо 20

Горячий воздух с паром 47, 58

Гриль 49

Д

Датчик температуры 20

Дверца прибора

Снятие 63

Демонтаж 16

Дисплей 18

Долив воды 26

Досрочное выключение 56

Е

Единица измерения

температуры 32, 35

Емкость для воды 23

Наполнение 26

Опорожнение 30

Очистка 64

Емкость для термообработки 22

Ж

Жесткость воды 32, 35

З

Заводская табличка 80

Заводские настройки 32, 36

Загружаемое количество 80

Запасные части 79

Звуковой сигнал 32, 34

И		
Индикация времени суток	32, 33	
К		
Камера		
Измерение температуры	80	
Очистка	65	
Книга кулинарных рецептов	78	
Кнопки	19	
Конструкция	17	
Контрольные инстанции	80	
Краткая инструкция	88	
Л		
Лампа накаливания	65	
М		
Мягкое жарение	54	
Выбор	55	
Запуск	55	
Изменение длительности включения	55	
Изменение температуры сердцевины	55	
Приготовление мяса	54	
Расположение температурного зонда	54	
Н		
Наружная очистка	62	
Настройка времени	37	
Настройки пользователя	31	
Нижний жар	20	
О		
Обдув влажным воздухом	46	
Обдув горячим воздухом	45	
Область применения	2	
Обслуживание	62	
Описание прибора	17	
Опорные решетки		
Очистка	64	
Снятие	64	
Опция	61	
Оригинальный противень	21	
Освещение	32, 34, 70	
Отсрочка старта	41	
Очистка	62	
Очистка от накипи	68	
Выполнение	69	
П		
Первый ввод в эксплуатацию	25	
Перебой в электропитании	77	
Пиктограммы	6	
Подготовка к работе	12	
Подключение к электросети	80	
Подогреватель посуды	17, 61	
Очистка	62	
Подставки	20	
Полезные советы	57	
Правила безопасности		
Общие	7	
Применение по назначению	12, 13	
Специальные	9	
Приготовление на пару	44, 57	
Принадлежности	21, 78	
Очистка	64	
Продолжительность включения	39	
Противень из нержавеющей стали	21	
Профессиональная выпечка	48, 58	

Р		
Различное подрумянивание	60	
Разогрев	60	
Разогревание	48, 57	
Режимы работы	18, 44	
Выбор	27	
Изменение	28	
Ремонт	87	
Решетка	22	
С		
Самостоятельное устранение неполадок	70	
Символы	19	
Синхронизация с сетью	36	
Советы по использованию	12	
Советы по настройке	78	
Сообщения С	76	
Сообщения F и E	75	
Сообщения F и U	76	
Сообщения H	73, 74, 75	
Состояние покоя	81	
Специальные принадлежности	23, 79	
Средство для удаления накипи	67	
Т		
Таймер	38	
Температура в камере Выбор	27	
Контроль и изменение	28	
Температура сердцевины	52	
Только измерение	53	
Температурный зонд	22, 51	
Очистка	64	
Расположение	51	
Технические характеристики	80	
Тип	2	
У		
Указания по технике безопасности Подготовка к работе	12	
Упаковка	16	
Уплотнение дверцы Замена	62	
Очистка	62	
Управление	24	
Утилизация	16	
Уход	62	
Ф		
Формат времени	32, 36	
Функция PizzaPlus	49	
Функция часов	37	
Э		
Экономия электроэнергии	60	
Элементы индикации	18	
Элементы управления	18	

19 Ремонт



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

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

FN

Прибор

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





► Открыть дверцу.

– Заводская табличка находится слева на боковой стенке.



Краткая инструкция

Перед эксплуатацией прибора ознакомиться с правилами безопасности в данном руководстве!

Настройка времени

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

Выбор режима работы

- Нажимать кнопку  до тех пор, пока не появится требуемый режим работы.
- Вращением регулировочной ручки  установить температуру в камере.

Выключение прибора

- Нажать кнопку .

Настройка таймера

- Нажать кнопку .
- Вращением регулировочной ручки  настроить длительность.

V-ZUG Ltd

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



J62A.357-1