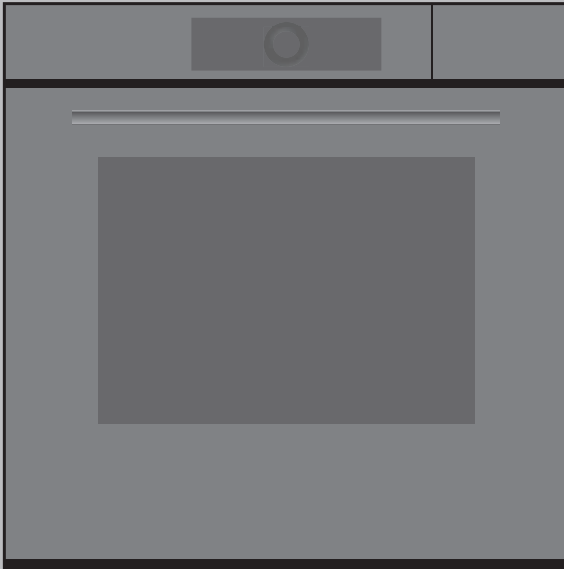




ERC



# Руководство по эксплуатации

## CombairSteamer V6000

Пароварка

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

**Необходимо соблюдать указания по технике безопасности.**

### **Изменения**

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

### **Область применения**

Данное руководство по эксплуатации действительно для:

<b>Наименование модели</b>	<b>Тип</b>	<b>Система единиц измерения</b>
CombairSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	60-600

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

<b>1</b>	<b>Указания по технике безопасности</b>	<b>5</b>	4.22	Окончание работы при включенной функции AutoDoor (в зависимости от модели).....	32
1.1	Используемые символы .....	5	4.23	Последующие операции.....	32
1.2	Общие указания по технике безопасности.....	5	4.24	Выключение прибора .....	33
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора .....	6	4.25	Опорожнение емкости с водой.....	33
1.4	Указания по пользованию .....	7	4.26	Рекомендации по использованию прибора .....	34
<b>2</b>	<b>Первый ввод в эксплуатацию</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>Программы</b>	<b>34</b>
<b>3</b>	<b>Описание прибора</b>	<b>10</b>	5.1	Верхний/нижний жар .....	34
3.1	Конструкция .....	10	5.2	Верхний/нижний нагрев влажный .....	35
3.2	Элементы управления и индикации.....	11	5.3	Верхний/нижний жар есо .....	35
3.3	Камера.....	12	5.4	Нижний жар .....	35
3.4	Принадлежности .....	13	5.5	Программа PizzaPlus.....	36
3.5	AutoDoor (в зависимости от модели) .....	15	5.6	Гриль.....	36
<b>4</b>	<b>Управление</b>	<b>16</b>	5.7	Гриль-циркуляция воздуха .....	36
4.1	Управление дисплеем.....	16	5.8	Обдув горячим воздухом .....	37
4.2	Наполнение емкости для воды .....	17	5.9	Обдув влажным воздухом .....	37
4.3	Выбор и запуск программы .....	18	5.10	Обдув горячим воздухом есо .....	38
4.4	Изменение программы .....	19	5.11	Горячий воздух с паром.....	38
4.5	Длительность.....	19	5.12	Вяление (в зависимости от модели).....	39
4.6	Отсрочка старта/окончание работы .....	21	5.13	Приготовление на пару .....	39
4.7	Температура сердцевины .....	22	5.14	Vacuisine .....	39
4.8	Опции .....	23	5.15	Разогревание .....	41
4.9	Контроль и изменение настроек .....	23	5.16	Автоматическое разогревание .....	42
4.10	Разогрев .....	24	5.17	Программы режима «Шаббат» .....	43
4.11	Установка на более позднее время .....	25	5.18	Профессиональная выпечка.....	45
4.12	Рекомендации по использованию.....	25	5.19	Мягкое жарение .....	46
4.13	Программы-фавориты .....	26	5.20	АвтоГотовка.....	49
4.14	Закрепление.....	27	5.21	Поддержание в горячем состоянии.....	50
4.15	Таймер .....	28	5.22	Подогрев тарелок в камере.....	50
4.16	Освещение.....	29	5.23	Wellness .....	50
4.17	Блокировка экрана .....	29	5.24	Гигиена .....	51
4.18	Тихий режим .....	29	5.25	Книга кулинарных рецептов .....	51
4.19	Время .....	30	5.26	EasyCook .....	53
4.20	Прерывание/преждевременное завершение программы .....	30	<b>6</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>54</b>
4.21	Завершение работы .....	31	<b>7</b>	<b>Настройки пользователя</b>	<b>55</b>
			7.1	Регулировка настроек пользователя .....	55

7.2	Язык.....	55	12.1	Результат приготовления неудовлетворительный .....	71
7.3	Блокировка клавиш.....	55	12.2	Общие рекомендации.....	72
7.4	Дисплей .....	55	12.3	Экономия электроэнергии.....	72
7.5	Звуки .....	55	<b>13</b>	<b>Утилизация</b>	<b>73</b>
7.6	Индивидуальные настройки.....	56	<b>14</b>	<b>Предметный указатель</b>	<b>74</b>
7.7	Вспомогательные функции.....	57	<b>15</b>	<b>Для заметок</b>	<b>77</b>
7.8	Дата и время .....	57	<b>16</b>	<b>Служба поддержки и сервисного об- служивания</b>	<b>79</b>
7.9	Главная страница V-ZUG .....	58			
7.10	Информация о приборе.....	58			
7.11	Заводские настройки .....	58			
7.12	EcoManagement.....	59			
7.13	Обслуживание.....	59			
<b>8</b>	<b>Техническое обслуживание и уход</b>	<b>59</b>			
8.1	Наружная очистка.....	59			
8.2	Очистка камеры .....	59			
8.3	Очистка паром.....	60			
8.4	Очистка дверцы прибора .....	60			
8.5	Очистка уплотнения дверцы .....	62			
8.6	Замена уплотнения дверцы .....	62			
8.7	Замена светодиодной лампы .....	62			
8.8	Очистка принадлежностей и опорных решеток .....	62			
8.9	Очистка от накипи.....	63			
<b>9</b>	<b>Устранение неисправностей</b>	<b>65</b>			
9.1	Сообщения о неисправностях.....	65			
9.2	Другие возможные проблемы .....	67			
9.3	После перебоя в электропитании:.....	68			
<b>10</b>	<b>Принадлежности и запасные части</b>	<b>69</b>			
10.1	Принадлежности .....	69			
10.2	Дополнительные принадлежности .....	69			
10.3	Запасные части .....	69			
<b>11</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>70</b>			
11.1	Указание для организаций по контролю ....	70			
11.2	Измерение температуры.....	70			
11.3	Технический паспорт изделия.....	70			
11.4	EcoStandby.....	71			
<b>12</b>	<b>Полезные советы</b>	<b>71</b>			

# 1 Указания по технике безопасности

## 1.1 Используемые символы



Отмечены все важные для обеспечения безопасности указания. Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данным символом отмечены информация и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данным символом отмечены операции, выполняемые по порядку.
  - Данным символом отмечена информация о реакции прибора на выполненную операцию.
- Отмечен перечень.

## 1.2 Общие указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необ-

ходимых 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. Не позволять детям играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

- Если прибор не оснащен сетевым кабелем и штекером или другими средствами для отключения от сети, расстояние между контактами которых на каждом полюсе соответствует условиям категории перенапряжения III для полного размыкания, в стационарную электропроводку необходимо интегрировать устройство размыкания согласно условиям монтажа.
- При повреждении сетевого кабеля этого прибора необходимо, чтобы замена кабеля производилась производителем, его сервисной службой или специалистом,

имеющим соответствующую квалификацию, что позволит избежать опасных ситуаций.

### 1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- **ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЬ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его внешние элементы сильно нагреваются. Соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов. Не допускать к прибору детей младше 8 лет без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открытые части прибора во время его работы могут нагреваться. Не допускать к прибору маленьких детей.
- Если вы пользуетесь прибором, не имеющим дверной ручки, открывание и закрытие дверцы осуществляется посредством нажатия кнопки «Открыть/Закрыть».
- При автоматическом открытии дверцы прибора рядом с ней не должны находиться маленькие дети или животные.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных им условиях: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих заведений, в загородных домах, клиентами отелей, мотелей и других заведений для проживания, в отелях типа «постель и завтрак».
- Подогреватель посуды и его содержимое нагреваются.
- Из-за риска поцарапать поверхность не рекомендуется очищать стекло дверцы духовой печи агрессивными абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками. Это может повредить стекло.
- Использовать только температурный зонд, рекомендованный для этого духового шкафа.
- Ни в коем случае не использовать пароочиститель.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание удара электрическим током перед заменой

лампы следует удостовериться, что прибор выключен и отсоединен от сети.

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

## 1.4 Указания по пользованию

### Перед первым вводом в эксплуатацию

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

### Использование по назначению

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. В камере строго запрещается фламбировать блюда или запекать их с большим количеством жира! В случае нецелевого использования или неправильного обращения с прибором производитель не берет на себя ответственности за возможный ущерб.
- В приборе запрещается сушить животных, ткани, бумагу и т. п.!
- Не использовать для отопления помещений.
- Прибор разрешается устанавливать и эксплуатировать только при температуре окружающего воздуха от 5 °С до 35 °С. При температуре ниже нуля оставшаяся в насосе вода может замерзнуть и повредить насос.
- Ремонт, изменения или манипуляции на или в приборе, особенно с токопроводящими деталями прибора, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Некомпетентный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также к нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или при необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Сервис и поддержка». При необходимости обращаться в нашу сервисную службу.

- Разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Данное руководство по эксплуатации следует сохранить для обращения к нему в будущем.
- Данный прибор соответствует общепринятым техническим нормам и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание возникновения повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Просьба учитывать указания настоящего руководства по эксплуатации.
- Не устанавливать на дисплей магниты.
- При открывании дверцы прибора из камеры может выйти мощный поток пара и/или горячего воздуха.
- Нагретый прибор остается горячим еще долго после выключения, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем как приступить, например, к очистке, подождать, пока прибор остынет.
- Раскаленный жир и масло легко воспламеняются. Из-за опасности воспламенения запрещается разогревать в камере масло для обжарки мяса. Никогда не пытайтесь гасить горящее масло или жир водой. Взрывоопасно! Накройте участок возгорания противопожарным одеялом и держите окна и двери закрытыми.
- Разогретые продукты питания запрещается поливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т. п.). Взрывоопасно!
- Не оставляйте прибор без присмотра в процессе сушки трав, хлеба, грибов и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- При появлении дыма из-за предполагаемого возгорания прибора или при наличии дыма в камере не открывайте дверцу прибора и отключите подачу электроэнергии.
- В камере принадлежности нагреваются. Используйте защитные перчатки или прихватку.

### **Техника безопасности при эксплуатации**

- Использовать функцию блокировки клавиш.
- Запрещается вводить в эксплуатацию прибор, имеющий видимые повреждения. Следует обратиться в наш сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- Перед закрыванием дверцы прибора следует убедиться в том, что в камере нет посторонних предметов или домашних животных.
- Запрещается хранить в камере духового шкафа и в подогревателе посуды предметы, которые могут представлять опасность при случайном включении прибора. Не хранить в камере или в подогревателе посуды термочувствительные или огнеопасные материалы, например чистящие средства, аэрозоли для духовых печей и т. п.

### **Осторожно! Опасность получения ожогов!**

- Во время работы прибор очень сильно нагревается. В том числе нагревается и дверца прибора.

### **Осторожно! Опасность травмирования!**

- Следить за тем, чтобы никто не брался за петли дверцы пальцами, иначе при открывании/закрывании дверцы прибора можно получить травму. Особую осторожность необходимо соблюдать в присутствии детей.
- Оставлять дверцу прибора открытой только в положении для вентиляции. При открытой дверце прибора существует риск споткнуться и что-либо защемить! Не садитесь и не опирайтесь на дверцу прибора, а также не используйте ее в качестве полки.



- Для кухонных плит: во избежание детского травматизма на них можно установить специальную защитную панель. Данное приспособление можно найти в специализированном магазине.

### **Осторожно! Опасно для жизни!**

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

### **Во избежание повреждения прибора**


- Не хлопайте сильно дверцей прибора.
- В приборах со скрытым нижним жаром (нагревательным элементом) нельзя укладывать на дно защитную прокладку или алюминиевую фольгу.
- Не использовать в камере предметы, которые могут поржаветь.
- Резание ножом или режущим кругом на противне вызывает заметные повреждения.
- Во избежание возникновения ржавчины оставлять дверцу прибора открытой в положении для вентиляции до тех пор, пока камера не остынет.
- При выполнении очистки следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Используйте умеренно влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или внутрь прибора. Попадание воды приводит к повреждениям.

## 2 Первый ввод в эксплуатацию


Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующее:

- ▶ Удалить из камеры упаковочный и транспортировочный материал, а также синюю защитную пленку (при наличии).
- ▶ Очистить камеру и принадлежности.
- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Прибор запустится.
  - На дисплее поочередно отобразятся различные настройки пользователя, необходимые для работы.
- ▶ Осуществить настройки и подтвердить.
- ▶ Убрать из камеры все принадлежности.
- ▶ Заполнить емкость для воды свежей холодной питьевой водой до отметки «макс.» и вставить в предназначенный для нее отсек.
- ▶ Запустить процесс промывки системы водоснабжения.

Если функция промывки была пропущена, следует выполнить промывку вручную.

- ▶ Разогреть пустую камеру в режиме работы  «Приготовление на пару» в течение прикл. 5 минут.
    - Подождать 20 минут, пока прибор не остынет и не начнет нагнетать воду.
  - ▶ Опорожнить емкость для воды, а затем заполнить свежей водой.
  - ▶ Вытереть и просушить камеру.
- ▶ Запустить процесс выжигания.

Если процесс выжигания был пропущен, то после первого ввода в эксплуатацию его следует запустить вручную.

- ▶ Пустую камеру (без решетки, противней и т. д.) нагревать в режиме работы  при температуре 200 °С около 30 минут.



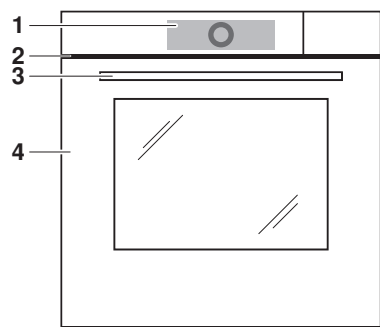
Поскольку в ходе процесса выжигания может появиться запах и дым, в течение этого времени нужно хорошо проветривать помещение.



Все значения температуры в данном руководстве по эксплуатации указаны в градусах Цельсия.

## 3 Описание прибора

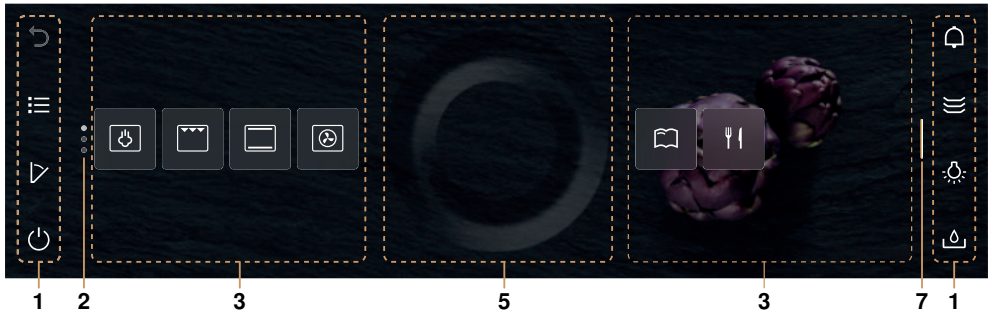
### 3.1 Конструкция



- 1 Элементы управления и индикации
- 2 Вентиляционное отверстие
- 3 Ручка дверцы (в зависимости от модели)
- 4 Дверца прибора

## 3.2 Элементы управления и индикации

### Виджеты



### Список



- 1 Панели инструментов с функциональными клавишами
- 2 Полоса прокрутки/позиция
- 3 Виджеты
- 4 Перечень программ

- 5 Круговой бегунок CircleSlider
- 6 Информация
- 7 Шторка для раскрытия панели инструментов

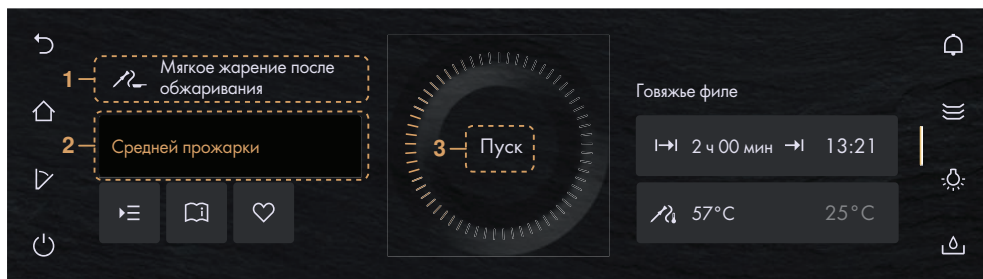
#### Левые функциональные клавиши

↶	Шаг назад
🏠	Экран запуска
☰	Список
☑	Виджеты
▶	AutoDoor (в зависимости от модели)
⏻	Выключение

#### Правые функциональные клавиши

🕒	Таймер
💡	Освещение камеры
🔒	Открытие крышки отсека для воды
🔒	Блокировка экрана
🔇	Тихий режим
🕒	Время

## Готовность к запуску



1 Программа

2 Основное значение

3 Начало работы

## Возможности настройки

- ☰ Опции

- 📖 Рекомендации по использованию

- ♥ Программа-фаворит

- ⌚ Длительность

- Окончание

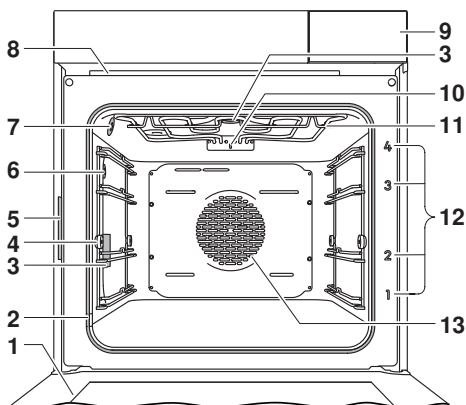
- 🔥 Температура приготавливаемого блюда

## 3.3 Камера



**Повреждение прибора из-за защитной прокладки или алюминиевой фольги.**

Запрещается помещать на дно камеры защитную прокладку или алюминиевую фольгу.



1 Дверца прибора

2 Уплотнение дверцы

3 Освещение камеры

4 Гайка с накаткой

5 Заводская табличка

6 Гнездо для температурного зонда

7 Датчик климата

8 Вентиляция камеры

9 Отделение для емкости для воды

10 Датчик температуры

11 Гриль/верхний жар

12 Уровни с обозначением

13 Нагнетатель горячего воздуха



Нагревательный элемент нижнего жара расположен под дном камеры для того, чтобы дно камеры проще было чистить.

### 3.4 Принадлежности







**Повреждение из-за неправильного обращения!**

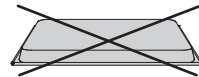
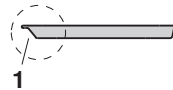
**Не выполнять резку ножами или режущими кругами на принадлежностях.**







Избегайте длительного хранения принадлежностей в камере. Перед началом работы следует убрать из камеры все нетермостойкие принадлежности.

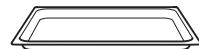
#### Противень

- Форма для выпечки, например для открытых пирогов, хлеба и домашнего печенья
- Поддон в сочетании с решеткой
- Если при выпечке он покрыт только частично, это может привести к его деформации. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.
- Не предназначен для режимов работы  и .
- ▶ Вместо него использовать противень из нержавеющей стали.
- Подходит для режимов работы  и , если заданная температура выше 150 °С. При частом использовании внешний вид поверхности может меняться. Однако это не влияет на функциональность.
- ▶ Следить, чтобы противень был вставлен в камеру «скошенной стороной» **1** назад.
- ▶ Его разрешается использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.



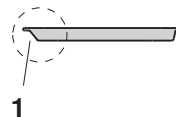
#### Противень из нержавеющей стали

- Поддон в сочетании с решеткой и перфорированной емкостью для термообработки
- Форма для выпечки, например для закусочной выпечки и домашнего печенья
- Если при выпечке он покрыт только частично, это может привести к его деформации. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.
- Подходит для режимов работы  и , если заданная температура ниже 150 °С. При более высоких температурах возможно изменение цвета поверхности.
- Не предназначен для режимов работы  и .

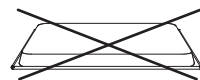


### 3 Описание прибора

- ▶ Следить, чтобы противень из нержавеющей стали был вставлен в камеру «скошенной стороной» **1** назад.

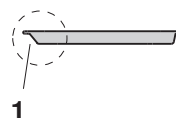
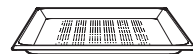


- ▶ Его разрешается использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.



### Емкость для термообработки, перфорированная

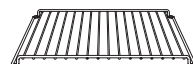
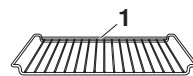
- Термообработка свежих или замороженных овощей, мяса и рыбы
- Уровень для формочек для флана, банок для стерилизации и т. д.
- Выжимание сока из ягод, фруктов и т. д.
- ▶ Следить, чтобы емкость для термообработки была вставлена в камеру «скошенной стороной» **1** назад.



- Не предназначен для режимов работы  и .

### Решетка

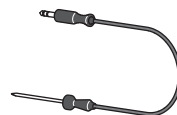
- Уровень для жаровен и форм для выпечки
- Уровень для мяса, замороженной пиццы и т. д.
- ▶ Следить, чтобы поперечная перекладина **1** была направлена в камеру назад. Благодаря этому можно легко вынимать продукт из камеры.
- Охлаждение выпечки



### 3-точечный температурный зонд

В температурном зонде имеется три специальных точки для особенно точного измерения температуры. Они позволяют правильно измерять температуру сердцевины приготовляемого блюда даже при неплотном контакте зонда с продуктом. Точки измерения находятся в пунктах 1, 2 и 4 на шкале датчика.

- Измерение температуры в продуктах



Предлагаемые значения температуры сердцевины продукта приводятся в «EasyCook».



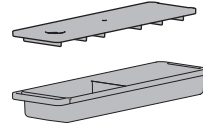
Не подходит для температур выше 200 °С. Расстояние между температурным зондом и грилем/верхним жаром должно составлять мин. 5 см.

### Емкость для воды с крышкой



Не использовать деминерализованную (отфильтрованную) или дистиллированную воду.

- ▶ Заполнять только чистой холодной водой до отметки «макс.».
- Отметка «макс.» находится внутри круглого отверстия в крышке. Там установлена пластинка с надписью «макс.».



### Дополнительные принадлежности



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

- ▶ Дополнительные принадлежности можно найти на сайте [www.vzug.com](http://www.vzug.com)




### 3.5 AutoDoor (в зависимости от модели)



- Допускать к прибору детей возрастом до 3 лет (включительно) запрещается.
- Детей в возрасте от 3 до 8 лет также не следует допускать к прибору за исключением случаев, когда они находятся под постоянным присмотром.
- Дети старше 8 лет могут работать с прибором при условии, что они были обучены работе с ним или же находятся под присмотром.
- Не позволять детям играть с прибором.
- Дети могут выполнять работы по очистке или техническому обслуживанию прибора только под присмотром взрослых.
- При этом ответственность за их действия возлагается на лицо, осуществляющее присмотр.



Дверцу всегда можно открыть или закрыть вручную.

- ▶ Если вы пользуетесь прибором, не имеющим дверной ручки, открывание и закрытие дверцы осуществляется посредством нажатия функциональной клавиши .
- ▶ Функциональная клавиша  в сочетании с системой управления и приводом выполняет функцию ручки.
- ▶ При слишком большом сопротивлении дверца отсоединяется от привода и может двигаться свободно.
- ▶ Уберите от дверцы препятствие и повторно активируйте функцию «AutoDoor» посредством функциональной клавиши .
- Если это снова не удастся, обратитесь в сервисный центр.



На автоматизированное движение дверцы указывает предупреждающий звуковой сигнал. Предупреждающий звуковой сигнал раздается перед началом движения и во время движения дверцы.

- Звуки можно устанавливать (см. страницу 55) в настройках пользователя.



Долгим нажатием клавиши можно привести дверцу в положение для вентиляции.

## 4 Управление

### 4.1 Управление дисплеем

#### Включение прибора

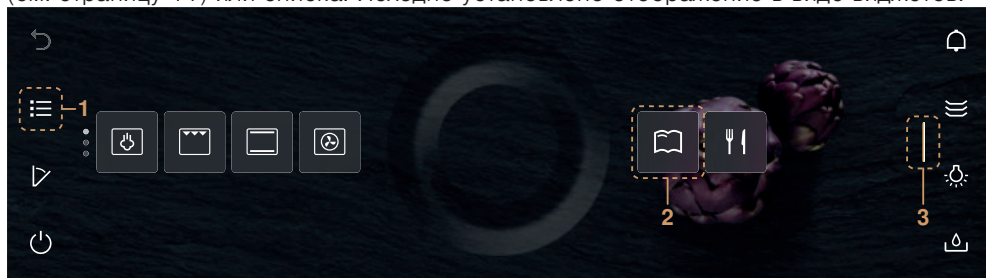
Управление прибором осуществляется посредством дисплея.

В режиме экономии электроэнергии в состоянии покоя EcoStandby часы будут показывать время, только если эта функция была активирована в настройках пользователя.

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.


#### Изменение вида экрана запуска


Существует два различных варианта отображения экрана запуска: в виде виджетов (см. страницу 11) или списка. Исходно установлено отображение в виде виджетов.



- ▶ Для временного изменения режима отображения следует нажать функциональную клавишу **1**.
  - Данный режим отображения сохранится до тех пор, пока экран не потемнеет.
  - После этого изменения будут сброшены.
  - При повторной активации дисплея отобразится сохраненный в настройках пользователя вид.
- ▶ Для длительного изменения режима отображения следует выбрать (см. страницу 56) в меню настроек пользователя «Индивидуальные настройки» нужный вариант отображения экрана запуска.

#### Отображение экспресс-информации

В режиме отображения виджетов могут отображаться названия виджетов, а также избранные функции  «Переименовать» и  «Удалить».

- ▶ Удерживать необходимый виджет **2** нажатым.
  - Над виджетом появляется экспресс-информация, а в меню Программы-фавориты (см. страницу 26) – функция-фаворит.
- ▶ Отпустить виджет **2**.
  - Экспресс-информация исчезнет. В меню «Программы-фавориты»  экспресс-информация не исчезает для того, чтобы была возможность выбрать функцию «Переименовать»/«Удалить».



## Перемещение виджета

В режиме отображения виджетов их можно перемещать и располагать в ином порядке.

- ▶ Удерживая нужный виджет **2** нажатым, переместить его среди других виджетов.
  - Виджеты расположены на нескольких страницах, одновременно можно перемещать только один виджет.
- ▶ Отпустить виджет **2**.
  - Новый порядок расположения виджетов сохранится.

## Отображение правой панели инструментов

Правую панель инструментов можно отображать независимо от режима работы.

- ▶ Потянуть шторку **3** влево.
  - Раскроется панель инструментов.
  - На дисплее отобразятся дополнительные функции.

## Управление CircleSlider


- ▶ Установить палец на CircleSlider **4** и сделать круговое движение.
- ▶ Отпустить CircleSlider **4**.
  - Была выбрана программа или функция.
  - Цвет области отображения значений изменится на желтый.
  - Значение или настройка была уменьшена, увеличена или откорректирована.
- ▶ Для запуска программы или функции нажать «Старт».



## 4.2 Наполнение емкости для воды



**Не использовать фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду.**

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Крышка отсека для воды».
  - Крышка отсека для воды откроется.
- ▶ Извлечь емкость для воды из прибора.
- ▶ Заполнить емкость водой до отметки «макс.».
  - Наполнять только свежей холодной питьевой водой.
  - Отметка «макс.» находится внутри круглого отверстия в крышке. Там установлена пластинка с надписью «макс.».
- ▶ Вставить заполненную емкость для воды в предусмотренное для нее отделение.

### Долив воды

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

Если нужно долить воду:


- ▶ В емкость наливать не более 1 л воды, иначе по окончании работы вода может вытечь.

### 4.3 Выбор и запуск программы


- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.

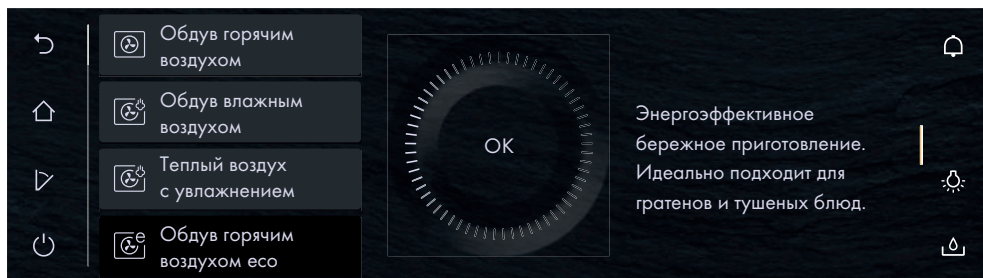
#### Выбор группы программ

Или:

- ▶ В режиме отображения виджетов нажать на  нужную группу программ.
  - На дисплее отобразится подменю с соответствующими программами.

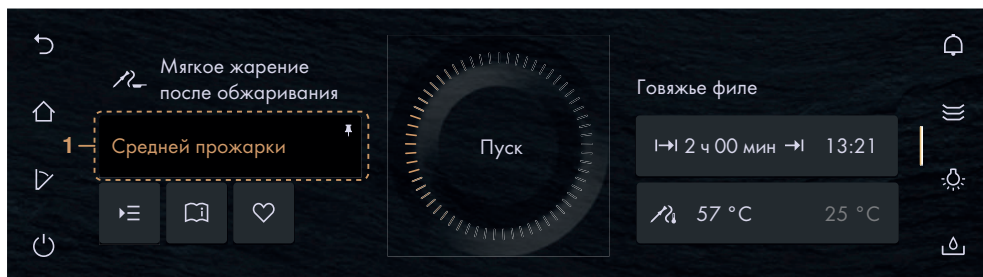
Или:

- ▶ При отображении в виде списка  можно выбрать нужную группу программ с помощью CircleSlider или проведя пальцем вверх или вниз (или в обратном направлении).
- ▶ Нажать «ОК» или прикоснуться к названию программы.
  - На дисплее отобразится подменю с соответствующими программами.




#### Выбор программы


- ▶ Выбрать нужную программу с помощью CircleSlider.
  - Также выбор можно осуществить путем проведения пальцем по экрану, навигации и нажатия на один из пунктов списка.
- ▶ Прикоснуться к нужной программе и нажать «ОК» или повторно прикоснуться к той же программе.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску или еще одно подменю с дополнительными программами.
- ▶ При необходимости повторить процесс и выбрать нужную программу так, чтобы на дисплее появился экран готовности к запуску:



## Коррекция значений

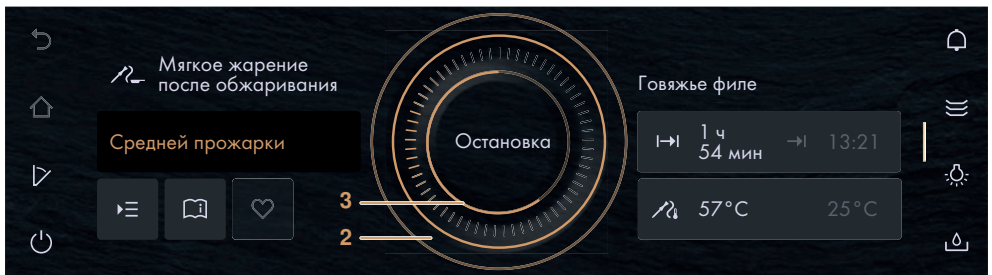
- ▶ При необходимости откорректировать (см. страницу 23) основное значение **1** с помощью CircleSlider.
- ▶ Если нужно, нажать  и определить, откорректировать или активировать (см. страницу 23) значения других функций.

## Сохранение значений

- ▶ При необходимости сохранить и закрепить (см. страницу 27) откорректированное основное значение **1** для выбранной программы на постоянной основе.
- ▶ Если нужно, нажать  и создать (см. страницу 26) программу-фаворит.


## Запуск программы

- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
  - Пульсирующий контур **2** кругового бегунка CircleSlider указывает на то, что рабочий режим стартовал.
  - Движущийся индикатор выполнения **3** в CircleSlider показывает оставшееся время или состояние предварительного нагрева для установленной программы, если такие настройки были заданы.



## 4.4 Изменение программы


Если программа еще не была запущена:

- ▶ Нажать функциональную клавишу .
  - Отобразится (см. страницу 18) экран запуска.
  - Здесь можно выбрать новую программу.


Если программа уже действует:

- ▶ нажать и удерживать кнопку «Стоп».
  - Программа будет остановлена (см. страницу 30).

## 4.5 Длительность


Настройку длительности  можно регулировать, корректировать или отменять до начала или в ходе работы программы. По истечении установленной длительности программа автоматически завершается.

### Настройка длительности

- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
- ▶ В области отображения значений нажать (см. страницу 23)  «Длительность».
  - Цвет области отображения значений изменится на желтый.

## ▶ Установить нужную длительность с помощью CircleSlider.

- На дисплее отобразятся необходимая длительность и рассчитанное на ее основе время окончания работы →!:
- Если была выбрана или ранее установлена функция предварительного разогрева, время окончания программы будет рассчитываться как сумма приблизительного времени разогрева и заданной длительности программы. Отсчет заданной длительности программы начнется только по завершении фазы предварительного разогрева.



## ▶ Для запуска программы нажать «Старт».

- Программа запустится, отобразится оставшееся до конца программы время.
- По истечении установленной длительности программа автоматически завершится (см. страницу 31).
- Если в какой-либо программе предусмотрены последующие этапы, их можно выбирать (см. страницу 32) по истечении заданной длительности программы.



Если заданы параметры как «Длительность», так и «Разогрев», отсчет установленной длительности приготовления начинается только по завершении фазы разогрева (см. страницу 24).

### Диапазон регулировки

Программа/функция	Минимальный	Максимальный
Программы с обдувом паром	10 сек	10 ч
Программы с обдувом горячим воздухом, верхним/нижним жаром или грилем	10 сек	24 ч
Vacuissime	10 сек	72 ч
Поддержание в горячем состоянии	5 мин	1 ч 30 мин
Wellness	5–15 мин	15 мин – 1 ч
Подогрев тарелок в камере	30 мин	10 ч
Подогреватель посуды (в зависимости от модели)	30 мин	24 ч
Мягкое жарение	1 ч 30 мин	4 ч 30 мин
Программы режима «Шаббат»	30 ч	78 ч



Для программ с фиксированной длительностью корректировка данного параметра невозможна.

### Отображение времени во время работы

В ходе работы прибора могут отображаться время и длительность приготовления.

- ▶ Развернуть шторку панели инструментов.
- ▶ Нажать функциональную клавишу ⌚ «Время».
  - На дисплее отобразятся время и длительность приготовления.


### Скрытие отображения времени во время работы

- ▶ Нажать ✕ либо «ОК».
  - С дисплея исчезнут время и длительность приготовления.

## 4.6 Отсрочка старта/окончание работы

Функция отсрочки старта активна, если при выбранной программе установлена длительность и дополнительно – время окончания работы. Прибор автоматически включится и в нужное время снова выключится.



В программах режима «Шаббат»  настройка отсрочки старта невозможна.

### Настройка отсрочки старта

- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
- ▶ Отрегулировать (см. страницу 19) длительность.
- ▶ При необходимости настроить (см. страницу 23) дополнительные параметры.
- ▶ Если не была активирована функция «Разогрев», поставить приготавливаемое блюдо в камеру.

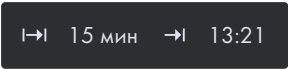


**Если функция «Разогрев» была активирована, ставить блюдо в камеру можно только после звукового сигнала и появления соответствующего сообщения.**

Перед настройкой отсрочки старта

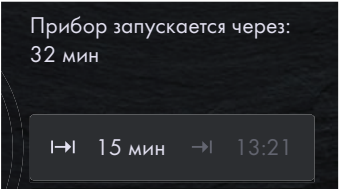
- ▶ В области отображения значений нажать  $\rightarrow$  «Окончание».
  - Цвет области отображения значений изменится на желтый.
- ▶ Установить нужное время окончания с помощью CircleSlider.

- На дисплее отобразятся необходимая длительность и заданное время окончания работы:



15 мин → 13:21

- ▶ для запуска отсрочки старта нажать «Старт».
  - На дисплее отобразятся оставшаяся/заданная длительность до запуска программы и время окончания работы:



Прибор запускается через:  
32 мин


15 мин → 13:21

- ▶ При необходимости следует проверить и изменить (см. страницу 23) данные настройки.
  - При изменении параметров «Длительность», «Окончание», «Разогрев» или «Температура продукта» оставшееся время до запуска программы рассчитывается заново.



После задания параметра «Длительность» время окончания программы в ходе ее выполнения уже невозможно отрегулировать или откорректировать.

### Пример

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

## 4.7 Температура сердцевины



**Используйте только температурный зонд, входящий в комплект поставки. Запрещается мыть температурный зонд в посудомоечной машине; штекер зонда всегда должен быть чистым.**


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



Для правильного измерения температуры сердцевины температурный зонд следует вставлять в продукт максимально глубоко и в самый центр. Оптимально необходимая температура зависит от размеров куска мяса и степени готовности.


Следует учитывать данные о температуре из приложения «EasyCook».

### Настройка

- ▶ Вставить температурный зонд.
- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
- ▶ Установить нужную температуру с помощью CircleSlider.
- ▶ В области отображения значений нажать  «Температура сердцевины».
  - Цвет области отображения значений изменится на желтый.
- ▶ Установить нужную температуру с помощью CircleSlider.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».



Процесс работы может быть запущен только в том случае, если температурный зонд вставлен в штекерное гнездо прибора.

- ▶ Проверить и изменить настройки.
  - Во время приготовления текущая температура сердцевины отображается в нижней части дисплея рядом со значением заданной температуры.
  - Заданная необходимая температура отображается справа от .
  - По достижении необходимой температуры работа автоматически завершается (см. страницу 31).



Если готовое блюдо остается в камере после выключения прибора, то воздействие остаточного тепла может привести к повышению температуры сердцевины.

### Только измерение температуры сердцевины





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

- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
- ▶ Вставить температурный зонд.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».


## 4.8 Опции

### Обзор


Каждая программа предлагает различные опции. В вашем приборе предусмотрены следующие опции:


-  Разогрев (см. страницу 24)
-  Температура продукта (см. страницу 22)
-  Установить на более позднее время (см. страницу 25)
-  Охлаждение с функцией AutoDoor (в зависимости от модели)

### Выбор и запуск опций


- ▶ Выбрать из нужной группы программ на дисплее какую-либо программу и при необходимости подтвердить (см. страницу 18), нажав «ОК».
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.
- ▶ Нажать .
  - На дисплее появляется меню опций:




- ▶ Нажать на нужную опцию.
- ▶ В правой области дисплея либо активировать опцию с помощью выключателя, либо нажать на область значений и настроить необходимое значение посредством CircleSlider.
  - Каждая выделенная опция имеет .
- ▶ Подтвердить настройку, нажав «ОК».
  - Нажатием «ОК» можно подтвердить и несколько настроек одновременно.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».

 Опцию «Температура продукта» можно настраивать прямо на экране готовности к запуску. При вставленном температурном зонде.

## 4.9 Контроль и изменение настроек

Значения и настройки можно изменять как перед началом работы, так и во время нее. Исключением является настройка времени окончания программы , производимая во время работы (см. страницу 31) и разогрева (см. страницу 24).

 Для программ режима «Шаббат» возможна только настройка длительности приготовления. Изменение значений и настроек после начала работы невозможны.

- ▶ Нажать на поле с необходимой настройкой.
- ▶ Для коррекции или сброса какого-либо значения нажать на область значений и откорректировать нужное значение посредством CircleSlider.
  - Цвет области отображения значений изменится на желтый.
  - Сброс значения можно выполнить с помощью
- ▶ Для активации или деактивации опций следует нажимать на выключатель.
- ▶ Подтвердить настройку, нажав «ОК».

### 4.10 Разогрев

Если функция «Разогрев» была активирована, ставить блюдо в камеру можно только после звукового сигнала и появления соответствующего сообщения.

При активации функции «Разогрев» камера быстро прогревается до нужной температуры.

#### Обзор

Предварительный разогрев возможен для следующих программ:

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| Верхний/нижний жар         | Обдув горячим воздухом                        |
| Верхний/нижний жар влажный | Обдув влажным воздухом                        |
| Нижний жар                 | Теплый воздух с увлажнением                   |
| Функция PizzaPlus          | Профессиональная выпечка, с присыпанной мукой |
| Гриль                      | Режим профессиональной выпечки со смазыванием |
| Гриль-циркуляция воздуха   |   |

#### Включение функции разогрева в меню опций


- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
- ▶ Нажать «Опции» и выбрать «Разогрев».
- ▶ Нажать на выключатель функции «Разогрев».
  - Функция «Разогрев» включена.
- ▶ При необходимости настроить (см. страницу 23) дополнительные параметры.
- ▶ Подтвердить настройку, нажав «ОК».
- ▶ Для запуска программы с предварительным разогревом нажать «Старт».
  - Функция «Разогрев» запустится.
  - Степень разогрева будет отображаться в CircleSlider.

#### Размещение блюда в камере



- Как только камера разогреется,
- прозвучит акустический сигнал и отобразится сообщение. Только после сброса данного сообщения начнется отсчет длительности приготовления, если данная функция была настроена.
- ▶ Поставить приготовляемое блюдо в камеру.
  - ▶ Закрыть дверцу прибора и подтвердить сообщение, нажав «ОК».
    - Программа запустится.



## 4.11 Установка на более позднее время

С помощью функции  «Установка на более позднее время» программа вместе со всеми настройками может быть выбрана заранее, но запущена в более позднее время. Программа запустится не автоматически, а посредством взаимодействия с пользователем. Прибор останется в состоянии готовности к запуску и не переключится в режим экономии электроэнергии в состоянии покоя EcoStandby.

### Настройка функции «Установка на более позднее время»

- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
- ▶ Нажать  «Опции» и выбрать  «Установка на более позднее время».
- ▶ Нажать выключатель функции «Установка на более позднее время».
  - Функция «Установка на более позднее время» будет включена.
  - Настройки могут сохраняться до 36 часов.
- ▶ При необходимости настроить (см. страницу 23) дополнительные параметры.
- ▶ Если не была активирована функция «Разогрев», поставить приготовляемое блюдо в камеру.



**Если функция «Разогрев» была активирована, ставить блюдо в камеру можно только после звукового сигнала и появления соответствующего сообщения.**

### Запуск функции «Установка на более позднее время»

- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
  - Программа запустится, отобразится оставшееся до конца программы время.



При одновременной настройке функций «Окончание работы» и «Установка на более позднее время» установленное время окончания работы при запуске функции «Установка на более позднее время» не учитывается.

## 4.12 Рекомендации по использованию

Рекомендации по использованию содержат многочисленные советы различного характера, напр., об использовании подходящего уровня и посуды для приготовления того или иного блюда, а также специальные рекомендации для каждой программы. Если программа еще не была запущена:

- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.

### Отображение рекомендаций по использованию

- ▶ Нажать .
  - Будут отображены рекомендации для соответствующей программы.

### Скрытие отображения рекомендаций по использованию

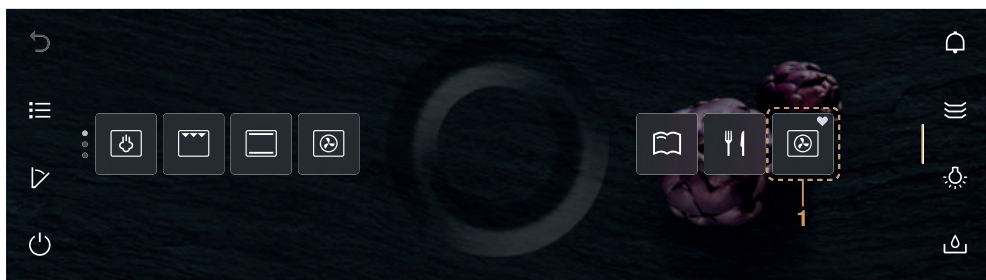
- ▶ Чтобы скрыть рекомендацию, нажать «ОК» или **X**.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску или текущий режим работы.

## 4.13 Программы-фавориты

### Создание программы-фаворита

В качестве программы-фаворита может быть выбрана любая программа за исключением программы очистки. При этом могут сохраняться любые опции, кроме «Окончание работы» →❗. Всего может быть создано максимум 50 программ-фаворитов.

- ▶ Выбрать нужную программу и откорректировать (см. страницу 18) значения и настройки.
- ▶ Нажать ♥ «Программы-фавориты».
  - На дисплее отобразится меню с названиями избранных программ, а также клавиатура.
- ▶ При необходимости можно изменить название программы-фаворита с помощью клавиатуры.
- ▶ Для удаления программы-фаворита нажать ↶.
- ▶ Для сохранения программы-фаворита нажать «ОК».
  - Отобразится экспресс-информация программы-фаворита.
  - На экране запуска программа-фаворит 1 отобразится в виде виджета с сердечком.



### Изменение программы-фаворита

Однажды созданная программа-фаворит впоследствии не может быть изменена.

- ▶ Для изменения отдельных значений или настроек относительно старой программы-фаворита нужно создать новую программу-фаворита и при необходимости удалить старую.





### Изменение названия программы-фаворита

Изменить название программы-фаворита можно только в режиме отображения виджетов.

- ▶ При необходимости нажать ⋮.
  - На экране запуска отобразятся виджеты.
- ▶ Нажать и удерживать программу-фаворит 1.
  - Над виджетом отобразится экспресс-информация.
- ▶ Нажать ✎ «Переименовать».
  - На дисплее отобразится меню с названиями программ-фаворитов, а также клавиатура.
- ▶ С помощью клавиатуры изменить название программы-фаворита.
- ▶ Чтобы оставить прежнее название программы-фаворита, нажать ↶.
- ▶ Для сохранения новой программы-фаворита нажать «ОК».

## Удаление программы-фаворита


Удалить какую-либо программу-фаворита из можно только в режиме отображения виджетов.

- ▶ При необходимости нажать 
  - На экране запуска отобразятся виджеты.
- ▶ Нажать и удерживать программу-фаворит **1**.
  - Над виджетом отобразится экспресс-информация.
- ▶ Нажать  «Удалить».
  - На дисплее отображается сообщение: «Действительно удалить или сбросить?»
- ▶ Чтобы оставить программу-фаворита, нажать  «Нет».
- ▶ Для удаления программы-фаворита нажать  «Да».

## Запуск программы-фаворита

- ▶ На экране запуска нажать на программу-фаворит **1**.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.
- ▶ Для запуска программы-фаворита **1** нажать «Старт».

## 4.14 Закрепление

Для изменения предложенного программой основного значения на длительный период его можно «прикрепить кнопкой» . Каждой программе присваивается только одно основное значение. Основные значения могут быть такими:

- температура
- уровень температуры
- информация о продукте



Гигиенические программы, программа АвтоГотовки и автоматического разогревания, а также программы с рецептами, функции подогрева тарелок, вяления и удаления накипи закреплению не подлежат.

### Закрепление основного значения

- ▶ Выбрать (см. страницу 18) необходимую программу.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.
- ▶ Откорректировать (см. страницу 23) основное значение с помощью CircleSlider.
- ▶ Удерживать основное значение нажатым.
  - Цвет «кнопки» изменится на желтый.
  - Основное значение нужной программы установлено.
  - При каждом вызове программы закрепленное основное значение будет отображаться в качестве предлагаемой величины.

### Сброс закрепленного основного значения

- ▶ На экране запуска нажать на программу с закрепленным основным значением.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.
- ▶ Удерживать подсвеченное желтым основное значение нажатым.
  - Цвет «кнопки» изменится на белый.
  - Основное значение нужной программы больше не задано.
  - При каждом вызове программы будет отображаться заданное в заводских настройках предлагаемое значение.




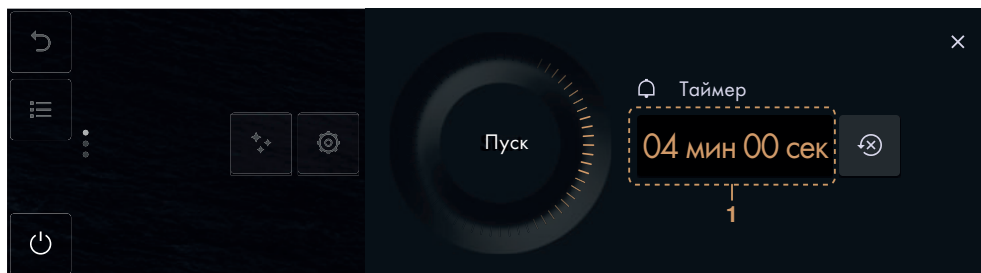
Если необходимо сбросить все закрепленные основные значения, следует отобразить (см. страницу 58) настройку пользователя «Закрепленные значения».

### 4.15 Таймер

Таймер работает как песочные часы. Он может использоваться независимо от других функций и программ.

#### Настройка и запуск таймера

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Таймер» на правой панели инструментов.
  - На дисплее отобразится таймер.
  - Предлагаемое значение **1** выделится желтым цветом.
- ▶ Установить нужную длительность с помощью CircleSlider.




- ▶ Нажать «Старт».
  - Отобразится экран запуска.
  - На панели инструментов отобразится отсчет оставшегося времени.

По истечении длительности приготовления

- раздается звуковой сигнал;
  - на дисплее высвечивается «Время таймера истекло».
- ▶ Для подтверждения данного сообщения нажать «ОК».


#### Контроль и изменение

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Таймер».
  - На дисплее отображается текущее остаточное время.
- ▶ Нажать и удерживать кнопку «Стоп».
  - Отсчет длительности приготовления приостанавливается.
- ▶ Увеличить или сократить длительность приготовления с помощью CircleSlider.
- ▶ Для подтверждения продления или сокращения нажать «ОК».
  - Измененная длительность приготовления будет сохранена.
  - Отобразится экран запуска.
  - На дисплее отображается текущее остаточное время.



При повторном вызове таймера последнее установленное значение длительности приготовления автоматически отобразится как предлагаемая величина.

#### Преждевременное выключение таймера

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Таймер».
  - На дисплее отображается текущее остаточное время.
- ▶ Нажать и удерживать кнопку «Стоп».

## 4.16 Освещение

Освещение камеры может включаться и выключаться независимо от работы прибора.





Освещение камеры автоматически включится за 3 минуты до завершения длительности приготовления.





Если освещение камеры было включено или выключено перед запуском одной из программ режима «Шаббат», оно останется таким до самого конца работы.

### Включение освещения камеры

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Освещение».
  - Цвет функциональной клавиши  изменится на желтый.
  - Освещение камеры будет включено.



### Выключение освещения камеры

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Освещение».
  - Цвет функциональной клавиши  изменится на белый.
  - Освещение камеры будет выключено.


## 4.17 Блокировка экрана

Эта функция блокирует ввод данных через дисплей, например, во время очистки дисплея или же с целью предотвращения случайного изменения значений. При этом работа прибора продолжается, а сообщения отображаются.

### Включение блокировки экрана

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Блокировка экрана».
  - На дисплее отображается: «Активировать»
- ▶ Нажать «Активировать».
  - На дисплее отобразится .



### Отключение блокировки экрана

- ▶ Нажать и удерживать .
  - Блокировка экрана будет снята.



## 4.18 Тихий режим

В тихом режиме прибор работает максимально тихо. Все звуки переключаются на самую низкую громкость. Тихий режим можно включать и выключать как в Настройках пользователя (см. страницу 55), так и через быстрый доступ на панели инструментов.

### Включение тихого режима

- ▶ Развернуть шторку панели инструментов.
- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Тихий режим».
  - На дисплее отобразится функция «Тихий режим».
- ▶ Нажать на выключатель функции «Тихий режим».
  - Функция «Тихий режим» будет включена.
  - Цвет функции  «Тихий режим» на панелях инструментов изменится на желтый.


## Выключение тихого режима

- ▶ Развернуть шторку панели инструментов.
- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Тихий режим».
  - На дисплее отобразится функция «Тихий режим».
- ▶ Нажать на выключатель функции «Тихий режим».
  - Функция «Тихий режим» будет отключена.
  - Цвет функции  «Тихий режим» на панелях инструментов изменится на белый.

## 4.19 Время

Время может отображаться независимо от режима работы.

### Отображение времени

- ▶ Развернуть шторку панели инструментов.
- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Время».
  - Время отобразится на дисплее.
  - При наличии соответствующей настройки одновременно отображается и длительность заданной программы.

### Скрытие отображения времени

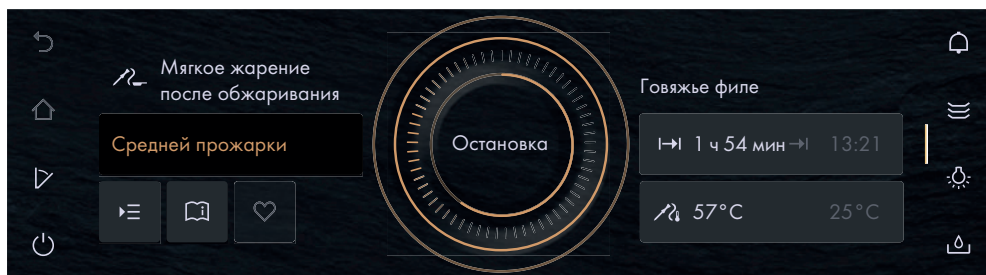
- ▶ Нажать **X** либо «ОК».
  - Отображение времени на дисплее будет скрыто.



## 4.20 Прерывание/преждевременное завершение программы



В ходе работы программы могут быть прерваны или преждевременно завершены.

### Прерывание программы

- ▶ Нажать и удерживать кнопку «Стоп».




- Программа будет прервана.
- При включении прозвучит сигнал подтверждения.
- На дисплее, в зависимости от программы, предлагается выбор следующих опций:
  - Подтвердить вопрос «Вы действительно хотите завершить программу?», нажав  «Да».
  - Для продолжения (см. страницу 32) работы с другой программой выбрать одно из отображенных последующих действий.
  - Для перехода в меню более высокого уровня выбрать функциональную клавишу .

- Для перехода (см. страницу 18) к экрану запуска выбрать функциональную клавишу .
- Для выключения (см. страницу 33) прибора удерживать нажатой функциональную клавишу .




Если программа проработала меньше 1 минуты, при ее прерывании отображается экран готовности к запуску.






Для программ режима «Шаббат» прерывание возможно (см. страницу 43) только путем нажатия функциональной клавиши .

### Преждевременное завершение программы

- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
  - Текущая программа будет завершена; если включен таймер, отсчет времени продолжается.
  - Если активирована блокировка дисплея, она деактивируется.
  - Прибор выключается (см. страницу 33).

## 4.21 Завершение работы

По истечении установленной длительности приготовления/шага или по достижении заданной температуры

- программа автоматически завершается;
- раздается звуковой сигнал;
- на дисплее отображается: «Процесс завершен».
- ▶ Для подтверждения данного сообщения нажать «ОК».
  - На дисплее, в зависимости от программы, предлагается выбор следующих опций:
    - Для продолжения (см. страницу 32) работы с другой программой выбрать одно из отображенных последующих действий.
    - Для перехода в меню более высокого уровня выбрать функциональную клавишу .
    - Для перехода (см. страницу 18) к экрану запуска выбрать функциональную клавишу .
    - Для выключения (см. страницу 33) прибора удерживать нажатой функциональную клавишу .

В режиме экономии электроэнергии в состоянии покоя EcoStandby до тех пор, пока температура в камере превышает 80 °С.

- На дисплее отображается: «Остаточное тепло в камере».

В режиме экономии электроэнергии в состоянии покоя EcoStandby при вставленном температурном зонде.

- На дисплее высвечивается температура сердцевины продукта.



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

Если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.

- Дисплей темнеет, и прибор автоматически выключается (см. страницу 33).

### Вынимание продукта



#### Опасность ожогов!

При открывании дверцы прибора из камеры может выходить горячий пар или горячий воздух. Принадлежности нагреваются. Используйте защитные перчатки или прихватку.

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

### 4.22 Окончание работы при включенной функции AutoDoor (в зависимости от модели)

При включенной настройке пользователя «Автоматическое открывание дверцы» или опции настройки «Охлаждение с AutoDoor» дверца автоматически открывается по истечении установленной длительности приготовления или по достижении продуктом необходимой температуры сердцевины.

### 4.23 Последующие операции

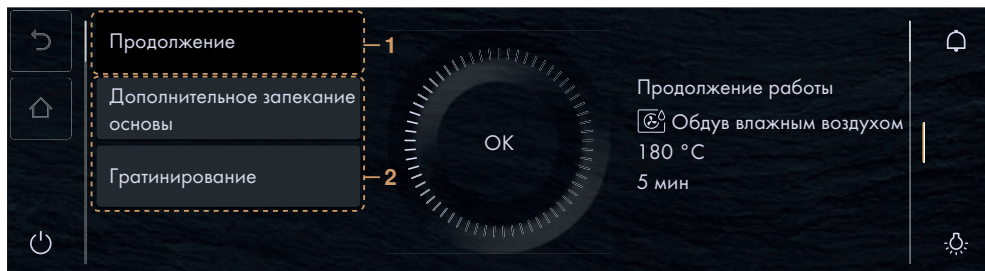
Последующие операции – это программы, посредством которых работа прибора может продолжаться после завершения или прерывания основной программы. Благодаря этому приготовляемое блюдо удастся, например, сильнее подрумянить. Предлагаемый выбор дальнейших операций зависит от ранее завершенной или прерванной программы.



При активированной настройке пользователя «Автоматическое открывание дверцы» или «Охлаждение с помощью AutoDoor» на дисплее по завершении программы не отображается никаких последующих операций. Вместо этого открывается дверца прибора.


Как только программа была завершена/прервана и сообщение «Процесс завершен» подтверждено (см. страницу 31) нажатием «ОК»,

- на дисплее отображается меню последующих операций:







## Продолжение работы

- ▶ Выбрать нужную операцию.
  - При выборе операции **1** только что завершенная/прерванная программа будет продолжена. Основные значения (температура или уровень температуры) при этом будут взяты непосредственно из завершенной/прерванной программы.
  - Для последующих операций **2** предлагаются основные значения, не связанные с завершенной/прерванной программой.
- ▶ Подтвердить выбор, нажав ОК.
  - На дисплее отобразится экран готовности к запуску с ограниченными возможностями настройки.
- ▶ При необходимости нажать  и настроить (см. страницу 23) дополнительные параметры.
- ▶ Для запуска одной из последующих операций нажать «Старт».

## Прерывание работы


Для прерывания работы доступны следующие возможности:

- Для перехода (см. страницу 18) к экрану запуска выбрать функциональную клавишу .
- Для выключения (см. страницу 33) прибора удерживать нажатой функциональную клавишу .

Если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.

- Дисплей темнеет, и прибор автоматически выключается (см. страницу 33).

## 4.24 Выключение прибора

- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
  - Текущая программа будет завершена; если таймер и функция подогрева тарелок включены, они останутся активными.
  - Если активирована блокировка дисплея, она деактивируется.
  - Дисплей темнеет.
  - Прибор находится в режиме экономии электроэнергии в состоянии покоя EcoStandby.

## Индикация после выключения

В зависимости от программы и настроек на затемненном дисплее отображаются

- индикатор остаточного тепла и температура, если температура превышает 80 °C;
- температура сердцевины при вставленном температурном зонде;
- по завершении любой программы с обдувом паром: «Не вынимать емкость для воды» – если система водоснабжения еще не была опорожнена.

## 4.25 Опорожнение емкости с водой




### Опасность получения ожога!

Вода в емкости может быть горячей. На дисплее высвечивается: «Не вынимать емкость для воды», если температура оставшейся воды слишком высока, вследствие чего воду пока нельзя откачать. Не вынимать емкость для воды! В целях безопасности остатки воды откачиваются только после охлаждения до определенной температуры.

После выключения прибора

- остатки воды из испарителя закачиваются обратно в емкость для воды;
- на дисплее отображается: «Вода откачивается».

Как только вода будет откачана:

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Открыть крышку емкости для воды».
  - Крышка отсека для воды откроется.
- ▶ Извлечь емкость для воды из прибора, опорожнить и просушить.
- ▶ Снова вставить емкость для воды в предусмотренный для нее отсек.



Повторный запуск одного из режимов работы возможен в любой момент.

### 4.26 Рекомендации по использованию прибора


В рекомендациях по использованию прибора предлагаются темы по управлению прибором.

#### Темы

Отобразить можно следующие темы:

- Экран запуска
- Панели инструментов
- Круговой бегунок CircleSlider
- Виджеты
- Список
- Температурный зонд
- AutoDoor (в зависимости от модели)
- Программы-фавориты
- Закрепить
- EasyCook
- Очистка
- Разогрев

#### Отображение рекомендаций по использованию прибора

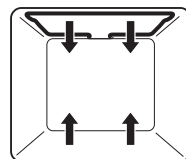
- ▶ На экране запуска нажать .
- На дисплее появится меню рекомендаций по использованию прибора.
- ▶ Выбрать нужную тему.
  - В правой области дисплея появится информация по нужной теме.

## 5 Программы

### 5.1 Верхний/нижний жар



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



Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов.

#### Применение

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

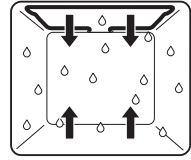


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

## 5.2 Верхний/нижний нагрев влажный



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



Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов. Влага, выделяемая продуктом, выводится из камеры в минимальном объеме. Влажность продукта сохраняется.

### Применение

- Хлеб, плетенка, запекание и гратен на одном уровне
- Мягкое жарение

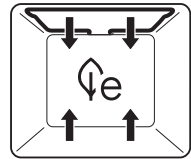


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

## 5.3 Верхний/нижний жар есо



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



Данный режим работы особенно энергосберегающий. Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов. Влага, выделяемая продуктом, остается в камере. Приготавливаемое блюдо не пересыхает.

### Применение

- Жаркое, мелкая выпечка и гратен



Для выпекания в этом режиме работы предварительно разогреть камеру не следует. Таким образом снижается расход энергии. Длительность приготовления по сравнению с классическим режимом верхнего/нижнего жара может увеличиться.

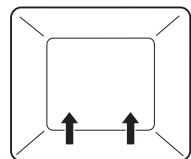


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

## 5.4 Нижний жар



Температурный диапазон	4 уровня
Предлагаемое значение	Средний (уровень 2)
Уровень	1



Нагрев осуществляется с помощью нижних нагревательных элементов.

## Применение

- Пропекание основы пирогов
- Уваривание

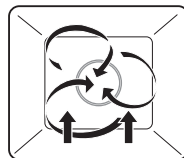


Для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.

## 5.5 Программа PizzaPlus



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



Нагрев осуществляется с помощью горячего воздуха и нижнего жара. Основа выпекаемого изделия интенсивно пропечется.

## Применение

- Пицца, пироги и открытые пироги

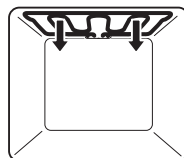


Для получения особенно хрустящей выпечки следует использовать темный эмалированный противень, не выстлая его бумагой для выпечки.

## 5.6 Гриль



Температурный диапазон	3 уровня
Предлагаемое значение	Сильный (уровень 3)
Уровень	4




Нагрев осуществляется с помощью нагревательного элемента гриля.

## Применение

- Блюда плоской формы, например куски курицы или колбаски
- Гратинирование
- Тост
- ▶ Продукты для гриля положить прямо на решетку.
- ▶ Противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

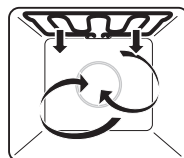


Для получения оптимальных результатов следует перед отправкой приготовляемого блюда в камеру предварительно разогреть ее в течение 3 минут с помощью опции .

## 5.7 Гриль-циркуляция воздуха



Температурный диапазон	30–230 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Уровень	2 или 3



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

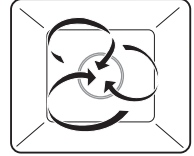
## Применение

- курица целиком
- высокие продукты для гриля
- ▶ Выложить продукт для гриля прямо на решетку или же в фарфоровую или стеклянную емкость.
- ▶ Противень выстлать алюминиевой фольгой и поставить под решетку.

## 5.8 Обдув горячим воздухом



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



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

## Применение

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

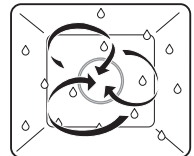


Выбрать температуру приibl. на 20 °C ниже, чем в режиме верхнего/нижнего жара, поскольку передача тепла происходит более эффективно.

## 5.9 Обдув влажным воздухом



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



Воздух в камере нагревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует. Влага, выделяемая продуктом, выводится из камеры в минимальном объеме. Влажность продукта сохраняется.

## Применение

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



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

## 5.10 Обдув горячим воздухом есо



Температурный диапазон	30–230 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Уровень	2 или 1 + 3



Данный режим работы особенно энергосберегающий. Воздух в камере нагревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует. Влага, выделяемая продуктом, остается в камере. Приготавливаемое блюдо не пересыхает.

### Применение

- Жаркое, мелкая выпечка и гратен



Для выпекания в этом режиме работы предварительно разогреть камеру не следует. Таким образом снижается расход энергии. Длительность приготовления по сравнению с классическим режимом обдува горячим воздухом может увеличиться.



Выбрать температуру приibl. на 20 °С ниже, чем в режиме верхнего/нижнего жара, поскольку передача тепла происходит более эффективно.

## 5.11 Горячий воздух с паром



Температурный диапазон	80–230 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Уровень	2 или 1 + 3



Камера нагревается горячим воздухом. Дополнительный обдув паром обеспечивает более эффективную передачу энергии приготавливаемому блюду. Благодаря этому процесс приготовления немного ускоряется, а блюдо становится особенно хрустящим.




При температуре более 100 °С пар невидим.

### Применение

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



Особенно подходит для приготовления замороженных продуктов с низким содержанием жира, таких как картофель-фри в духовой печи или спринг-роллы.

Обдув паром можно включать и выключать во время работы прибора посредством опции .

## 5.12 Вяление (в зависимости от модели)



Температурный диапазон	40–85 °С
Предлагаемое значение	65 °С
Уровень	2 или 1 + 3

Воздух в камере нагревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует. За счет регулируемой по времени функции открывания дверцы выступающая из приготовляемого блюда влага обильно выводится через равные промежутки времени. Приготовляемое блюдо высыхает медленно.

### Применение

- Сушка фруктов, овощей и зелени

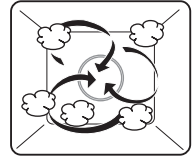


При более низких температурах сушки следует рассчитывать на более длительное время сушки. Продукты с повышенным содержанием воды требуют более длительного времени сушки.

## 5.13 Приготовление на пару



Температурный диапазон	30–100 °С
Предлагаемое значение	100 °С
Уровень	1–4



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

### Применение


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



Приготовление на пару возможно одновременно на нескольких уровнях.

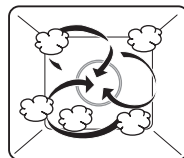
- Поместить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки, чтобы упростить очистку камеры.

## 5.14 Vacuisine

С помощью технологии  «Vacuisine» можно готовить мясо, рыбу, овощи и фрукты методом sous-vide. Продукты в вакуумной упаковке бережно готовятся на пару. С помощью температурного зонда можно контролировать температуру сердцевины. При этом температурой сердцевины будет считаться температура, заданная в камере. Этим достигается равномерная степень приготовления всего блюда.



Температурный диапазон	30–95 °C
Предлагаемое значение	60 °C
Уровень	1–4
Максимальная рекомендованная длительность приготовления	72 часа



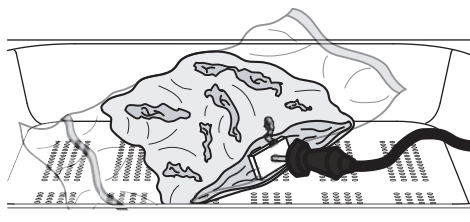
Камера нагревается одновременно паром и горячим воздухом. Продукт подогревается или готовится на пару.

### Указания для достижения оптимального результата

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

### Подготовка продуктов

- Вакуумирование продуктов (см. указания в руководстве по эксплуатации ящика с функцией вакуумирования, домашнюю страницу или брошюру с рецептами).
- Если вы хотите контролировать температуру сердцевины мяса с помощью температурного зонда, необходимо закупорить область входного отверстия зонда (в вакуумном пакете), используя уплотнительную подушку. Таким образом в пакете сохранится вакуум.
- ▶ Наклеить уплотнительную подушку на чистый и сухой вакуумный пакет с продуктом.
- ▶ Вставить температурный зонд в мясо через уплотнительную подушку и пакет. Конец зонда должен находиться в середине самой толстой части куска мяса.



### Выбор и запуск Vacuisine

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



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





Наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении. При длительном времени приготовления следует при необходимости подливать воду. Отобразится соответствующее сообщение.






Если требуемое время приготовления больше 10 часов, противень из нержавеющей стали необходимо переместить под перфорированную емкость для термообработки.

- ▶ При необходимости вставить температурный зонд в прибор.
- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Прибор запустится и отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать программу  «Vacuisine» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее отобразятся настройки программы «Vacuisine».
- ▶ При необходимости выполнить (см. страницу 23) нужные настройки.
- ▶ Для запуска программы  «Vacuisine» нажать «Старт».



В программе  «Vacuisine» температурный зонд служит только для контроля температуры сердцевины. Температуру сердцевины нельзя настроить. Если для контроля температуры был вставлен температурный зонд, то при достижении куском мяса приблизительно такой же, как в камере, температуры раздается звуковой сигнал.

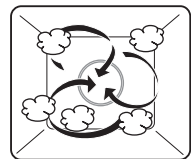
## Контроль температуры сердцевины с использованием температурного зонда

- ▶ Если температура сердцевины достигнет уровня температуры в камере:
  - раздается звуковой сигнал;
  - на дисплее отображается: «Продукт достиг температуры сердцевины»;
  - мясо готово. Работа не прерывается;
  - мясо можно оставить в приборе еще максимум на час.
- ▶ Если по недосмотру установленное время окажется слишком коротким и истечет прежде, чем будет достигнута температура сердцевины:
  - работа не прерывается;
  - раздается звуковой сигнал;
  - на дисплее отображается: «Продукт еще не достиг температуры сердцевины. Продолжение работы».

## 5.15 Разогревание



Температурный диапазон	80–200 °С
Предлагаемое значение	120 °С
Уровень	1–4



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

### Применение

- Разогрев предварительно приготовленных блюд и готовых продуктов



Возможно разогревание на нескольких уровнях одновременно.





Для приготовления менее влажных блюд (например, придания свежести хлебу, пирогу) следует установить более высокую температуру (150–180 °С).



## 5.16 Автоматическое разогревание

### Принцип действия

В режиме автоматического разогревания продукты можно разогревать без настройки температуры и длительности. Распознаются количество и форма блюда, и длительность разогревания, а также условия в камере регулируются индивидуально и автоматически в зависимости от характеристик блюда.

### Степень влажности



В режиме автоматического разогревания предлагается выбор между  «Автоматическим разогреванием с влагой» и  «Автоматическим разогреванием хрустящих блюд».

Степень влажности	Применение
	Продукты, которые не должны пересыхать, например овощи, мясо, макаронные изделия, рис
	Продукты, которые после разогревания должны быть хрустящими, например, пицца, пироги, закусочная выпечка, гратены, блюда в панировке

### Продолжительность разогревания

Сенсоры определяют, когда продукт нагрелся.

Приблизительная длительность наиболее часто используемых программ составляет:

-  «Автоматическое разогревание с влагой»: 10–16 минут
-  «Автоматическое разогревание хрустящих блюд»: 12–18 минут

### Выбор режима автоматического разогревания и запуск





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

Во время работы запрещается открывать дверцу прибора.



Заполнить емкость для воды чистой водой и вставить в предназначенный для нее отсек.

- ▶ Поместить продукты в жаропрочную посуду, поставить на решетку и вставить в холодную камеру.
  - Для режима  «Автоматическое разогревание хрустящих блюд» потребуется эмалированный противень.
- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать программу  «Разогревание» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать нужную программу и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее появятся настройки программы.
- ▶ При необходимости установить (см. страницу 21) время окончания или отсрочку старта.
- ▶ Если нужно, настроить (см. страницу 25) «Установку на более позднее время».






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

- ▶ Для запуска программы «Автоматическое разогревание» нажать «Старт».



Возможность продления режима по окончании разогревания отсутствует.

## 5.17 Программы режима «Шаббат»

Чтобы иметь возможность пользоваться программами  режима «Шаббат» «Верхний/нижний жар» и  «Верхний/нижний жар с влагой», в настройках пользователя необходимо активировать (см. страницу 56)  режим «Шаббат».




Блюда могут поддерживаться в горячем состоянии до 78 часов без необходимости управления прибором в этот период.

### Принцип действия

- Во время работы дисплей не меняется.
- После запуска какой-либо программы режима «Шаббат» изменить настройки уже невозможно.
- Во время работы звуковые сигналы отключены. С целью соблюдения законодательства и правил безопасности некоторые звуки не отключаются.
- Освещение камеры во время работы не может включаться или выключаться. Оно остается включенным или выключенным в зависимости от того, что было выбрано перед началом работы.
- Открывание дверцы никак не влияет ни на разогрев, ни на освещение камеры.

### Выбор и запуск


- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать группу программ  режима «Шаббат» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать нужную программу и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее появятся настройки нужной программы.
- ▶ При необходимости выполнить (см. страницу 23) нужные настройки.
- ▶ Для запуска выбранной программы нажать «Старт».
  - Прибор готов к работе.
- ▶ Открыть дверцу прибора.
- ▶ Поместить продукт в камеру.
- ▶ Закрыть дверцу прибора.
  - Запустится процесс приготовления, разогрев начнется с небольшой задержкой во времени.



Процесс приготовления начнется только после того, как дверца будет один раз открыта и закрыта.

### Прерывание/преждевременное завершение

Программы режима «Шаббат» могут быть (см. страницу 30) прерваны или преждевременно завершены во время выполнения.

- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
  - Текущая программа будет завершена.
  - Дисплей потемнеет.
  - Прибор выключится (см. страницу 33).
  - При повторном запуске прибора отобразится экран запуска.

## Завершение работы

По истечении установленной длительности приготовления произойдет стандартное завершение работы (см. страницу 31).

## Перебой в электроснабжении

После перебоя в электроснабжении прибор будет вести себя согласно описанию в разделе «После перебоя в энергоснабжении» (см. страницу 68).

При кратковременном перебое в энергоснабжении программа прерывается, а настройка режима «Шаббат» в настройках пользователя остается неизменной.

## Указания для достижения оптимального результата

- Использовать только предварительно приготовленные продукты.
- Не оставлять продукты в приборе задолго до начала работы.

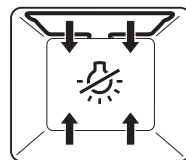


Таймер и подогреватель посуды одновременно работать не могут. При запуске программы они отключаются. Приложение V-ZUG-Home во время работы прибора недоступно.

## Режим верхнего/нижнего жара для программ «Шаббат»



Температурный диапазон	30–140 °C
Предлагаемое значение	85 °C
Уровень	2



Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов.

## Применение

- Разогрев или поддержание в горячем состоянии ранее приготовленных хрустящих блюд и выпечки на одном уровне
- Хлеб, пицца и закусочная выпечка
- Мягкое жарение

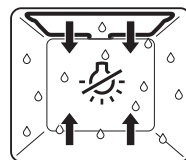


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

## Режим верхнего/нижнего жара с влагой для программ «Шаббат»



Температурный диапазон	30–140 °C
Предлагаемое значение	85 °C
Уровень	2




Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов.

Влага, выделяемая продуктом, выводится из камеры в минимальном объеме. Влажность продукта сохраняется.

## Применение


- Разогрев или поддержание в горячем состоянии на одном уровне блюд, которые не должны пересыхать
- Овощи, мясо, паста, запеканки и жаркое

## 5.18 Профессиональная выпечка


В режиме  «Профессиональная выпечка» холодная камера разогревается в ходе фазы обдува паром (прибл. 10 минут) и автоматически следующей за ней фазы обдува горячим воздухом. Благодаря этому выпечка из дрожжевого и слоеного теста становится воздушной и на ней образуется красивая блестящая корочка.

Программа профессиональной выпечки имеет следующие режимы:


### С мучнистой поверхностью

Режим  «Профессиональная выпечка с мучнистой поверхностью» отличается более длинной фазой обдува паром на начальном этапе и следующей за ней фазой обдува горячим воздухом. Он особенно подходит для выпечки хлеба и булочек с ярко выраженной корочкой. Рекомендуется запускать данный режим работы при предварительно разогретом приборе.

### Смазывание

Режим  «Профессиональная выпечка со смазыванием» предусмотрен для выпечки булок-плетенок и изделий из слоеного теста, которые были смазаны яичным желтком или другими жидкостями. Специфика процесса предотвращает стекание яичного желтка и придает поверхности изделия красивый блеск. Рекомендуется запускать данный режим работы при предварительно разогретом приборе.

### Классический

Режим  «Профессиональная выпечка классическая» представляет собой процесс, при котором даже без смазывания яичным желтком или другими жидкостями обеспечивается красивый блеск поверхности выпечки, например, из слоеного теста. Он начинается с фазы обдува паром холодного прибора. Затем следует фаза обдува горячим воздухом.



Во время фазы обдува паром дверцу прибора открывать нельзя. В случае открывания дверцы прибора в ходе программы профессиональной выпечки фаза обдува паром продлевается и хлеб может чрезмерно пропитаться паром. Это приводит к тому, что он имеет более плоскую форму.


### Поднятие теста

В режиме «Профессиональная выпечка – поднятие теста» изделия из теста и формовая выпечка подходят в идеально контролируемой атмосфере. Температура автоматически регулируется на основании настроенных параметров температуры и влажности.

### Полезные советы

- В режиме «Профессиональная выпечка классическая» настраиваемая температура соответствует температуре, достигаемой в фазе обдува горячим воздухом. Температура этапа обработки паром имеет фиксированную настройку.
- Для получения красивой хрустящей корочки необходимо учитывать следующее: чем меньше размер изделия, тем выше должна быть температура. Оптимальная температура при выпечке булочек обычно выше, чем для хлеба.

## Выбор режима профессиональной выпечки и запуск

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать группу программ  «Профессиональная выпечка» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать нужную программу и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее появятся настройки программы.
- ▶ При необходимости настроить температуру и длительность приготовления.
- ▶ Поместить продукт в камеру.
- ▶ Для запуска программы профессиональной выпечки нажать «Старт».




В режимах «Профессиональная выпечка с мучнистой поверхностью» и «Профессиональная выпечка со смазыванием» устанавливать приготавливаемое блюдо в камеру можно только после завершения фазы предварительного разогрева. Отобразится соответствующее сообщение. Теперь можно отправить блюдо в камеру и подтвердить сообщение. Процесс запускается.



Заполнить емкость для воды чистой водой и вставить в предназначенный для нее отсек.

## 5.19 Мягкое жарение

### Принцип действия

Функция  «Мягкое жарение» позволяет бережно приготовить мясо высокого качества. Время завершения работы можно выбрать точно, независимо от веса и толщины куска мяса. Температура регулируется автоматически. При заданном длительном времени приготовления температурный режим будет таким же, как при программе медленного приготовления при низких температурах.

Длительность приготовления можно регулировать в зависимости от вида мяса: от 1,5 ч до 4,5 ч.

### Указания для достижения оптимального результата

- Достать мясо из холодильника минимум за 30–60 мин до обработки в режиме мягкого жарения.
- Вес мяса: 500–2000 г
- Толщина мяса: минимум 4 см
- Качество: высокое, мясо не должно быть слишком старым
- Для жилистых кусков, например лопатки или шеи, следует выбирать увеличенную длительность приготовления.

### Таблица параметров для режима «Мягкое жарение после обжаривания»

Кусок мяса	Степень готовности	Предлагаемое значение необходимой температуры, °C
Телячье филе	средней прожарки	59
	полной прожарки	65
Телячий огузок, телячья поясничная часть	средней прожарки	63
	полной прожарки	69

Кусок мяса	Степень готовности	Предлагаемое значение необходимой температуры, °С
Телячья лопатка	полной прожарки	75
Телячий ошеек	полной прожарки	75
Средняя часть тазобедренного отруба телятины	средней прожарки	61
	полной прожарки	71
Телячья грудинка	полной прожарки	75
Говяжье филе	с кровью	48
	слабой прожарки	53
	средней прожарки	57
	полной прожарки	65
Антрекот, ростбиф	средней прожарки	57
	полной прожарки	64
Говяжий огузок	средней прожарки	63
	полной прожарки	69
Говяжья спинная часть	средней прожарки	60
	полной прожарки	68
Говяжья лопатка	средней прожарки	72
	полной прожарки	75
Свиной огузок, свиная поясничная часть	средней прожарки	61
	полной прожарки	72
Свиной ошеек	полной прожарки	76
Свиная лопатка	полной прожарки	76
Баранье жиго	средней прожарки	65
	полной прожарки	74

### Мягкое жарение после обжаривания

- ▶ Мясо замариновать или приправить специями.



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

- ▶ Солить мясо непосредственно перед обжариванием.
- ▶ Хорошо обжарить мясо со всех сторон, макс. 5 мин.
- ▶ Затем выложить мясо на решетку.




Для получения хрустящей корочки обжаривать мясо можно только после того, как оно будет приготовлено. Для больших кусков мяса степень готовности практически не меняется. Для маленьких кусков заданную температуру следует снизить на 2–3 °С.

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




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

- ▶ Установить решетку с мясом на уровень 2, а выстланный алюминиевой фольгой противень на уровень 1.
- ▶ Штекер температурного зонда вставить в гнездо.
- ▶ Запустить  «Мягкое жарение после обжаривания».

### Выбор мягкого жарения и запуск



После запуска изменение целевой температуры невозможно.

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать группу программ  режима «Мягкое жарение» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать необходимый вид мяса.
- ▶ Выбрать необходимый кусок мяса.
- ▶ Выбрать нужную программу мягкого жарения и подтвердить выбор нажатием «ОК».



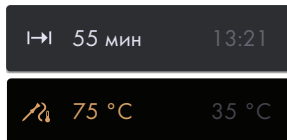
▶ Если выбор необходимого вида или куска мяса невозможен, выбрать опцию «Свободный выбор мяса».

- ▶ Выбрать целевую степень готовности (выбор невозможен при использовании опции «Свободный выбор мяса»)
  - На дисплее появятся настройки программы.
- ▶ При необходимости откорректировать предлагаемое значение и по желанию установить (см. страницу 21) отсрочку старта.
- ▶ Для запуска программы «Мягкое жарение» нажать «Старт».



Температурный зонд должен быть вставлен в продукт.


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



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



## Прерывание/преждевременное выключение мягкого жарения

- ▶ Для прерывания программы «Мягкое жарение» нажать и удерживать кнопку «Стоп».
  - На дисплее отображается: «Вы действительно хотите прервать программу?»
- ▶ Для прерывания или преждевременного завершения программы «Мягкое жарение» следует нажать ✓ «Да».
  - Работа прекращается.
- ▶ Для выключения прибора нажать и удерживать (см. страницу 33) функциональную клавишу .



Если вы случайно нажали «Да», но при этом хотели довести мясо до готовности, вам придется выбрать другую программу.

Программа «Мягкое жарение» не подходит для уже обжаренного мяса.

## 5.20 АвтоГотовка

Режим  $\ddot{A}$  «АвтоГотовка» содержит программы для различных групп продуктов. Распознаются размер и форма продукта, после чего длительность обработки и условия в камере настраиваются автоматически.

### Степень подрумянивания

Степень подрумянивания выбранной группы продуктов можно регулировать посредством настроек «слабое подрумянивание», «среднее подрумянивание» или «сильное подрумянивание».

### Длительность

Оптимальная длительность автоматически определяется после запуска программы. Фактическая длительность отображается примерно через 10–15 минут.



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



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

### Выбор режима «АвтоГотовка» и запуск




Заполнить емкость для воды чистой водой и вставить в предназначенный для нее отсек.



Отсрочка старта подходит только для блюд, которые не должны охлаждаться или должны подойти.

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать группу программ  $\ddot{A}$  режима «АвтоГотовка» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать нужную группу продуктов и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее появятся настройки нужной программы.
- ▶ При необходимости установить (см. страницу 21) время окончания  $\rightarrow$  или отсрочку старта  $\rightarrow$ .
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
  - На дисплее высвечивается «Длительность приготовления определяется».
  - На дисплее отображается текущее остаточное время.

## 5.21 Поддержание в горячем состоянии

Посредством функции  «Поддержание в горячем состоянии» можно поддерживать температуру уже приготовленных блюд.




Если камера уже горячая, следует охладить ее при открытой дверце в течение прибл. 10 минут перед запуском программы «Поддержание в горячем состоянии», чтобы блюда при этом не пережарились. Чем дольше блюдо поддерживается в горячем состоянии, тем сильнее может измениться его консистенция.

## 5.22 Подогрев тарелок в камере



**Если камера уже горячая, следует охладить ее при открытой дверце в течение 3—4 минут перед запуском программы «Подогрев тарелок». Это необходимо для того, чтобы предотвратить повреждение посуды вследствие напряжения.**


- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Установить посуду в камеру.
  - Лучше всего вначале установить решетку, а затем разместить на ней посуду.
- ▶ Нажать на программу  «Подогрев тарелок».
  - На дисплее отобразятся длительность и рассчитанное на ее основе время окончания работы.
- ▶ При необходимости установить (см. страницу 21) время окончания или отсрочку старта.




Следует выбирать длительность не менее 30 минут.

- ▶ Для запуска программы «Подогрев тарелок» нажать «Старт».
  - По истечении установленной длительности работы программа «Подогрев тарелок» автоматически завершится.

## 5.23 Wellness

С помощью программы  «Wellness» можно подготавливать следующие предметы для ваших СПА-процедур:

- |   |                     |   |                           |
|---|---------------------|---|---------------------------|
|  | Влажные салфетки    |  | Горячие камни для массажа |
|  | Горячее обертывание |  | Мешочки с косточками      |



### Осторожно, горячо!

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

### Влажные салфетки

Перед запуском программы:

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

## Горячее обертывание

Перед запуском программы:

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

## Горячие камни

Перед запуском программы:


- ▶ Выложить чистые, гладкие камни в подходящую емкость и установить ее прямо на дно камеры.

## Мешочки с косточками

Перед запуском программы:

- ▶ Поместить мешочки с вишневыми или виноградными косточками в перфорированную емкость для термообработки.

## 5.24 Гигиена

С помощью программы  «Гигиена» можно выполнять стерилизацию емкостей. Доступны следующие программы:

- Программа «Стерилизация банок для консервирования» заменяет предварительную обработку пустых стеклянных банок путем их промывки горячей водой.
- Функция «Дополнительная стерилизация банок для варенья» улучшает сохранность варенья.
- «Стерилизация бутылочек для детского питания» заменяет кипячение в воде.

## Стерилизация бутылочек для детского питания

Перед запуском программы:

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

После окончания программы:

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

## 5.25 Книга кулинарных рецептов

Для данного прибора доступна следующая книга кулинарных рецептов:

- «Приготовление на пару. С любовью к деталям».
- «Выпечка. С любовью к деталям».

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

При работе со своим прибором вы можете пользоваться книгой кулинарных рецептов «Приготовление на пару». Рецепты уже запрограммированы в приборе.

Поскольку в вашем приборе имеются необходимые режимы работы, вы можете за дополнительную плату также заказать книгу кулинарных рецептов «Выпечка». Кроме того, данные рецепты заложены в самом приборе.


## Запуск рецепта



Для рецептов без разогрева положить продукт в холодную камеру.

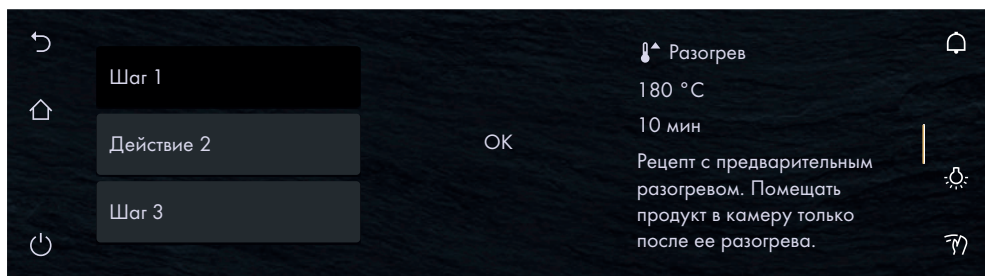
- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.

Для рецептов приготовления на пару:

- ▶ Заполнить емкость для воды свежей холодной питьевой водой до отметки «макс.» и вставить в предназначенный для нее отсек.
- ▶ Выбрать группу программ  режима «Рецепты» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать нужную книгу кулинарных рецептов.
- ▶ Выбрать нужный раздел.
- ▶ Выбрать необходимый рецепт и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее появляются настройки рецепта.
  - При необходимости установить (см. страницу 21) время окончания или отсрочку старта.
- ▶ Чтобы просмотреть отдельные шаги рецепта, открыть обзор шагов в левой области дисплея. Для этого выбрать «Шаг 1». Откроется обзор шагов, при этом для каждого шага может отображаться такая информация, как режим работы, температура и длительность. В информации о действиях также содержится соответствующая инструкция по их выполнению.
- ▶ После выбора любого шага или действия и их подтверждения нажатием «ОК» можно запускать выполнение выбранного шага рецепта. Для этого выбранный шаг приводится в состояние готовности к запуску, благодаря чему рецепт можно запустить нажатием кнопки «Старт».
- ▶ Рецепт можно запустить начиная с любого шага, то есть отдельные шаги можно пропускать.



Существуют шаги и действия. Шаги – это предварительный разогрев или этапы приготовления, а действия – это инструкции по их выполнению.



Если для одного из рецептов без предварительного разогрева вы хотите установить отсрочку старта, то первое действие данного рецепта необходимо будет пропустить. Оно всего лишь сообщает о том, на какой уровень следует ставить приготавливаемое блюдо. Но поскольку его требуется подтверждать нажатием «ОК», в случае настройки отсрочки старта это действие необходимо будет пропустить.

Для этого выполнить следующие действия:

- ▶ Выбрать рецепт.
- ▶ Настроить (см. страницу 21) отсрочку старта.
- ▶ Выбрать обзор шага «Шаг 2» и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - Теперь рецепт находится в состоянии готовности к запуску и по истечении времени отсрочки старта запустится со 2-го шага.

## Во время выполнения рецепта

Во время выполнения рецепта может понадобиться открывание дверцы прибора, например, чтобы повернуть продукт или поставить в камеру еще один. В таком случае процесс выполнения приостанавливается и на дисплее высвечивается инструкция относительно дальнейших действий.


Чтобы продолжить приготовление блюда по рецепту:

- ▶ Открыть дверцу прибора.
- ▶ Выполнить действие, например, повернуть продукт.
- ▶ Закрыть дверцу прибора и подтвердить сообщение, нажав «ОК».
  - Выполнение рецепта продолжится.

## Прерывание выполнения рецепта

- ▶ Для прерывания выполнения рецепта нажать и удерживать кнопку «Стоп».
  - На дисплее отображается: «Вы действительно хотите прервать программу?»
- ▶ Для прерывания выполнения рецепта выбрать ✓ «Да».
  - Выполнение рецепта прерывается.

## 5.26 EasyCook

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

### Обзор групп продуктов

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


Можно выбрать следующие группы продуктов:

Овощи	Открытый пирог и пицца
Фрукты и овощи	Запеканка и гратен
Хлебобулочные изделия	Гарниры
Мясо	Десерты
Птица	Молочные продукты
Рыба и морепродукты	Яйца

### Выбор продукта и запуск



Отсрочка старта подходит только для блюд, которые не должны охлаждаться или должны подойти.

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать программу  «EasyCook» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать нужную группу продуктов.
- ▶ Выбрать необходимый продукт.
- ▶ Выбрать форму продукта (целиком, кусками и т. п.) и подтвердить выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать вид приготовления (термообработка, выпекание и т. п.) и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее отобразятся настройки для выбранного продукта.

- При необходимости выполнить (см. страницу 23) нужные настройки.
- Для запуска режима работы нажать «Старт».

### Стили питания

В настройках пользователя в разделе «Индивидуальные настройки» в подразделе «Стиль питания EasyCook» можно деактивировать определенные продукты и/или группы продуктов, за счет чего режим EasyCook будет адаптирован к вашему персональному стилю питания.

Предлагаются следующие продукты:

Молоко	Мясо
Яйца	Свинина
Рыба	

Все активированные продукты подсвечены желтым. Путем нажатия на выключатель они могут быть деактивированы.

Исключаются только конкретные продукты. Если исключается, например, «молоко», то в группу скрываемых продуктов и блюд попадают только те, которые содержат конкретно «Коровье молоко». Исключить можно любое количество стилей питания.

### Национальные кухни

В разделе «Индивидуальные настройки» настроек пользователя, в подразделе «Национальные кухни EasyCook» можно в виде пакета активировать специфические для данной страны или региона продукты и базовые блюда, а также способы их приготовления.

Предлагаются следующие национальные кухни:

- Итальянская
- Французская
- Немецкая
- Ливанская
- Китайская
- Австралийская
- Украинская
- Турецкая
- Бельгийская
- Русская

Все активированные национальные кухни подсвечены желтым. Путем нажатия на выключатель они могут быть деактивированы.

Активные продукты и базовые блюда соответствующего пакета интегрируются в структуру меню EasyCook. Активировать можно любое количество национальных кухонь.

## 6 V-ZUG-Home




Устройство может быть подключено к сети.



Дальнейшая информация приведена на сайте [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

## 7 Настройки пользователя

### 7.1 Регулировка настроек пользователя

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать  «Настройки пользователя» и при необходимости подтвердить (см. страницу 18) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать необходимую настройку пользователя.
  - На дисплее отобразится главное меню нужной настройки пользователя или еще одно подменю с дополнительными настройками пользователя.
- ▶ Выполнить необходимую настройку.
  - Настройка сразу же будет сохранена.
- ▶ Для выхода из подменю нажать .
- ▶ Для выхода из настроек пользователя нажать .



В случае сбоя энергоснабжения все настройки пользователя вплоть до тихого режима сохраняются.

### 7.2 Язык

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

### 7.3 Блокировка клавиш

Для предотвращения случайного включения прибора детьми служит функция блокировки клавиш.

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



Функция блокировки клавиш активируется через 1 минуту после выключения прибора.

### 7.4 Дисплей

#### Цветовая схема

Для дисплея можно выбрать светлую или темную цветовую схему.

#### Яркость

Яркость дисплея можно менять.

#### Фоновые картинки

Можно включать и выключать отображение фоновых изображений, а также текстуры. При активированных фоновых изображениях в режиме отображения в виде виджетов на каждой странице будет отображаться другой продукт.

### 7.5 Звуки

#### Тихий режим

В тихом режиме прибор работает максимально тихо. Все звуки переключаются на самую низкую громкость. Данная настройка отключается, когда прибор переходит в режим экономии электроэнергии в состоянии покоя EcoStandby. Пока активирован тихий режим, громкость оповестительных и звуковых сигналов не регулируется.

## Набор звуковых сигналов

Тональность предупредительных и оповестительных сигналов можно менять.

### Оповестительные сигналы

Оповестительные сигналы можно делать громче или тише, или же отключать совсем. Некоторые оповестительные сигналы не подлежат отключению по правовым причинам или из соображений безопасности.



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

### Звуковые сигналы

Звуковые сигналы можно делать громче или тише. Отключить их нельзя.

## 7.6 Индивидуальные настройки

### Стиль питания EasyCook

Определенные продукты или группы продуктов можно деактивировать и таким образом адаптировать EasyCook к собственному стилю питания.

### Национальные кухни EasyCook

Специфические для определенной страны или региона продукты и базовые блюда, а также способы их приготовления можно активировать в виде пакета и добавлять в EasyCook.

### Экран запуска

Отображение программ при вызове экрана запуска возможно в виде виджетов или в виде списка.

### Единица измерения температуры

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

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

### Жесткость воды

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

Имеется четыре диапазона настройки жесткости воды:

Диапазон	Жесткость воды [°fH]	Жесткость воды [°dH]	Жесткость воды [°eH]
Очень жесткая	> 38°	> 21°	> 27°
Жесткая	27–38°	16–21°	19–27
Средней жесткости	16–26°	9–15°	12–18°
Мягкая	1–15°	1–8°	1–11°

### Режим «Шаббат»

Активирует программы режима «Шаббат» на экране запуска.



## 7.7 Вспомогательные функции

### Крышка отсека для воды

При активной настройке «Вкл.» крышка отсека для воды открывается автоматически, когда емкость для воды оказывается пустой, а для данного режима работы требуется вода.

### Освещение

При активной настройке «Вкл.» освещение камеры будет пульсировать, если во время работы появятся какие-либо сообщения.



Освещение всегда можно включить или выключить, нажав на символ .

Если освещение не выключается, оно гаснет не позднее чем через 3 минуты для экономии электроэнергии.

### Автоматическое открывание дверцы (в зависимости от модели)

При активной настройке «Вкл.» дверца прибора автоматически откроется по истечении установленной длительности приготовления или по достижении (см. страницу 32) блюдом нужной температуры сердцевины.

### Автоматическое закрывание дверцы (в зависимости от модели)

При активной настройке «Вкл.» дверца закрывается после нажатия кнопки «Старт» в одной из программ.

### Сигнал разогрева

При активной настройке «Вкл.» раздается короткий сигнал разогрева, оповещающий о том, что блюдо можно ставить в камеру.

## 7.8 Дата и время

### Временная синхронизация

При подключении к V-ZUG-Home автоматически устанавливается настройка «Интернет». После этого время, дата и часовой пояс синхронизируются напрямую через приложение.

### Дата

Возможность вызова и изменения даты.

### Время

Время можно запрашивать и изменять.

### Формат даты и времени

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

Дата может отображаться в форматах ДД.ММ.ГГГГ, ГГГГ-ММ-ДД или ММ/ДД/ГГГГ.

### Время в режиме ожидания

Возможен выбор между настройками «Выкл.», «Вкл.» и «Вкл. с ночным режимом».

### Ночной режим

В ночном режиме яркость отображения времени снижена. Запуск ночного режима можно настраивать.



Ночной режим всегда длится 8 часов.

## **Синхронизация времени**

Можно выбирать между сетевой синхронизацией и часами реального времени (RTC).

## **7.9 Главная страница V-ZUG**

### **Режим работы**

Существует выбор между опциями «Выкл.», «Отображение» и «Управление и отображение». Для подключения прибора к приложению «V-ZUG-Home» нужно выбрать опцию «Отображение» или «Управление и отображение».

### **Отображение информации**

Отображает всю нужную для подключения информацию.

### **Перезагрузка интерфейса**

В случае трудностей с установлением соединения интерфейс можно сбросить.

### **Сброс**

Отключает все соединения с мобильными устройствами.

## **7.10 Информация о приборе**

### **Идентификационные номера**

Отображается серийный (SN) и артикульный номер.

### **Номера версий**

Отображаются актуальные версии программного обеспечения.

### **Удаление накипи**

Отображаются (см. страницу 63) дата последнего удаления накипи, количество уже выполненных процессов удаления накипи и оставшееся время эксплуатации до следующего удаления накипи.

### **Демонстрационный режим**

Прибор отображает текущий статус демонстрационного режима. Включение и выключение демонстрационного режима возможно только в сервисном меню.

### **Контакты сервисного центра**

Отображаются контактные данные сервисного центра.

## **7.11 Заводские настройки**

### **Закрепленные значения**

Сбрасывает все закрепленные значения.

### **Экран запуска**

Возвращает экран запуска к режиму отображения в виде виджетов. Программы-фавориты при этом сохраняются.

### **Программы-фавориты**

Удаляет все сохраненные программы-фавориты.

### **V-ZUG-Home**

Отключает все соединения с мобильными устройствами.

### **Заводские настройки**

Сброс настроек до состояния при доставке. При этом теряются все индивидуализированные данные.

## 7.12 EcoManagement

### Информация о потреблении

Отображается среднее потребление энергии за последние 25 рабочих циклов, общее энергопотребление за последний месяц (или с момента сброса в текущем месяце), общее энергопотребление за последний год (или с момента сброса в текущем году) и общее энергопотребление за весь период эксплуатации.

### Индикация потребления

При активной настройке «Вкл.» по окончании программы отображается объем потребленной энергии.

### Сброс

Сбрасывает все счетчики EcoManagement, кроме счетчика общего потребления.

## 7.13 Обслуживание

Эта часть меню предназначена для сотрудников сервисного центра и защищена паролем.

# 8 Техническое обслуживание и уход



**Опасность ожогов вследствие контакта с горячими поверхностями!**

Перед очисткой дайте прибору и принадлежностям остыть.

**Повреждение прибора вследствие неправильного обращения!**

Используйте только мягкие салфетки. Не используйте абразивные или кислотные моющие средства, острые или царапающие металлические скребки, металлическую вату, губки и т. д. Эти средства и предметы могут поцарапать поверхности. Поцарапанные стеклянные поверхности могут растрескаться.

Не очищать прибор с помощью пароочистителя.

## 8.1 Наружная очистка

- ▶ Загрязнения или остатки чистящих средств следует удалять незамедлительно.
- ▶ Очищать поверхности и дисплей следует мягкой, смоченной в воде для мытья тряпкой.
- ▶ Вытереть насухо мягкой тряпкой.

При очистке дисплея можно активировать  «Блокировку дисплея» для предотвращения непроизвольного включения элементов управления.

## 8.2 Очистка камеры



**Повреждение устройства из-за неправильного обращения!**

Не сгибать датчик температуры и нагревательные элементы.

- ▶ Полностью удалять конденсат и частицы продуктов после каждой термообработки паром.
- ▶ Для сбора конденсата и частиц продуктов во время приготовления блюд под перфорированную емкость для термообработки или решетку поставить противень из нержавеющей стали.
- ▶ По возможности удалять загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Использовать только мягкую, увлажненную водой тряпку и затем протереть насухо мягкой тряпкой.

- ▶ Присохшие загрязнения проще удалять с помощью программы «Очистка паром».

### 8.3 Очистка паром



**Перед запуском прибор необходимо охладить.**

**Выньте из камеры принадлежности, посуду или другие предметы, оставьте только опорные решетки. Оставайтесь рядом с прибором: во время очистки паром камеру следует протирать.**

#### Принцип действия

Программа очистки ☼ «Очистка паром» позволяет удалять легкие загрязнения внутренней поверхности камеры. Очищающий эффект производится исключительно паром.

Программа очистки шаг за шагом проведет вас через процесс очистки паром.



Заполнить емкость для воды чистой водой и вставить в предназначенный для нее отсек.

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
  - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать группу программ ☼ «Очистка» и при необходимости подтвердить выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать программу ☼ «Очистка паром» и подтвердить выбор нажатием «ОК».
  - На дисплее отобразятся настройки программы «Очистка паром».
- ▶ При необходимости настроить (см. страницу 21) отсрочку старта.
- ▶ Для запуска программы «Очистка паром» нажать «Старт»

#### Снятие принадлежностей и удаление сильных загрязнений

- ▶ Как только на дисплее появится соответствующее сообщение, снять принадлежности.
- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».
  - Камера начнет очищаться паром.



Вынуть опорные решетки и на время очистки уложить их на дно камеры.

#### Протирание камеры

- ▶ Как только на дисплее появится соответствующее сообщение, протереть камеру и открыть дверцу прибора до положения вентиляции.
- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».
  - Камера начнет просушиваться.
  - На дисплее отображается: «Процесс завершен».

### 8.4 Очистка дверцы прибора

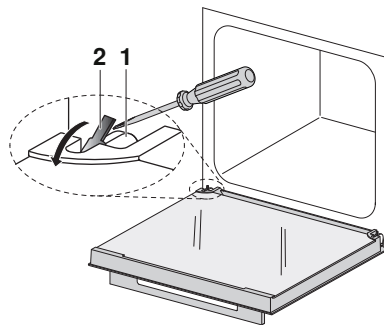
- ▶ Протереть дверцу прибора мягкой влажной тряпкой.
- ▶ Протереть насухо мягкой тряпкой.

#### Снятие дверцы прибора



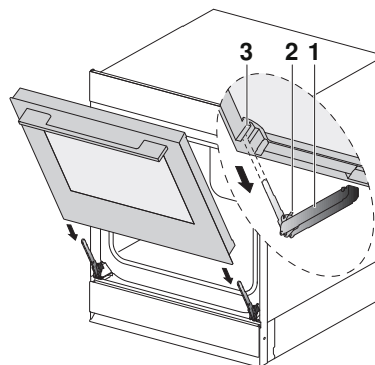
**Дверца прибора достаточно тяжелая. Крепко держать дверцу прибора при снятии и установке обеими руками сбоку.**

- ▶ Полностью открыть дверцу прибора.
- ▶ На обоих петлях **1** полностью откинуть вперед скобы **2**.
- ▶ Прикрыть дверцу прибора до положения вентиляции (прибл. 30°).
- ▶ Стараясь не перекашивать, извлечь дверцу прибора под наклоном вверх.



### Установка дверцы прибора

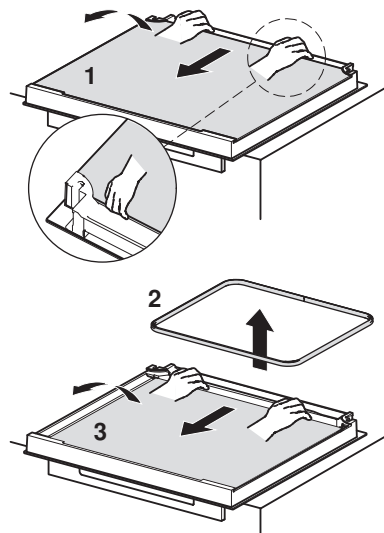
- ▶ Равномерно установить дверцу **3** прибора в обе петли **1** до упора.
- ▶ Полностью открыть дверцу прибора и откинуть скобу **2** назад.
  - Если при закрывании дверцу прибора заклинивает, необходимо проверить скобу **2**.
  - Нельзя закрывать дверцу прибора с усилием.



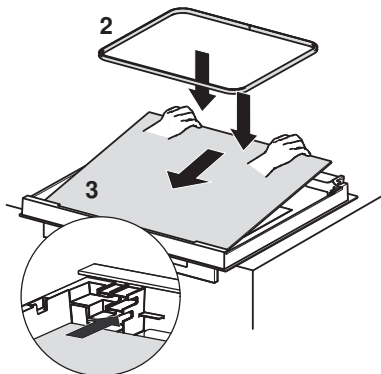
**Убедиться, что дверца прибора установлена до упора, в противном случае возможно повреждение прибора при закрывании дверцы.**

### Очистка стекла дверцы

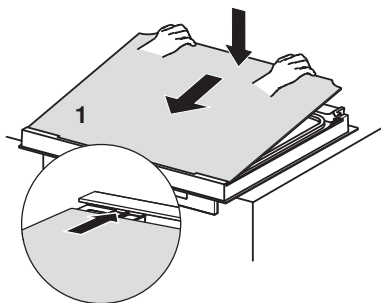
- ▶ Уложить дверцу прибора ручкой вниз на чистую ровную поверхность, используя в качестве подложки, например, полотенце для посуды.
  - Убедиться, что ручка не упирается.
- ▶ Упереться телом в дверцу прибора.
- ▶ Осторожно надавить на верхнее стекло **1**, слегка приподнять его и отсоединить от петли.
- ▶ Снять прилегающее межстекольное уплотнение **2**.
- ▶ Осторожно надавить на среднее стекло **3**, слегка приподнять его и отсоединить от петли.
- ▶ Очистить и хорошо просушить стекла.



- ▶ Установить стекла дверцы на место. Для этого вставить среднее стекло **3** дверцы в дверную рамку и осторожно переместить назад в направлении шарнира.
  - Надпись на стекле должна быть доступна для чтения.
- ▶ Установить межстекольное уплотнение **2**.



- ▶ Для этого вставить верхнее стекло **1** дверцы в дверную рамку и осторожно переместить назад в направлении петли.
  - Верхнее стекло **1** дверцы может устанавливаться только в правильном положении
  - глянцевой поверхностью наружу.



### 8.5 Очистка уплотнения дверцы

- ▶ Очистить уплотнение дверцы мягкой, смоченной в воде тряпкой; не применять чистящие средства.
- ▶ Вытереть насухо мягкой тряпкой.

### 8.6 Замена уплотнения дверцы

- ⚠ В целях безопасности уплотнение дверцы должно заменяться только сотрудниками нашего сервисного центра.

### 8.7 Замена светодиодной лампы

- ⚠ В целях безопасности светодиодную лампу должны заменять только сотрудники нашего сервисного центра.

### 8.8 Очистка принадлежностей и опорных решеток

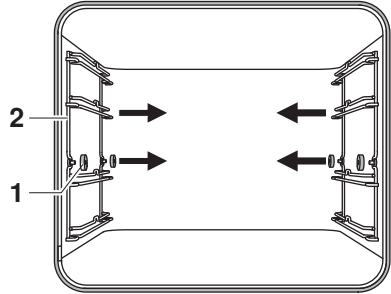
- ⚠ **Повреждение из-за неправильного обращения!**  
Не мыть температурный зонд в посудомоечной машине.

- ▶ Температурный зонд очищать мягкой, смоченной в воде тряпкой.
- Противень из нержавеющей стали, перфорированную емкость для термообработки, решетку, емкость для воды и опорные решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Противень можно мыть в посудомоечной машине, однако при этом ухудшаются антипригарные свойства.

- Остатки накипи в емкости для воды можно удалить с помощью стандартных средств для удаления накипи (но не с помощью моющих или абразивных средств).
- ▶ Если вентиль емкости для воды подтекает, также удалить из него накипь.

### Извлечение опорной решетки

- ▶ Ослабить переднюю и заднюю рифленые гайки **1** на опорной решетке, повернув их против часовой стрелки.
- ▶ Опорную решетку **2** отсоединить сбоку от винта и вынуть.



### Установка опорной решетки

- ▶ Установить опорную решетку на винты. Гайку с накаткой закрутить по часовой стрелке до упора на винте.

## 8.9 Очистка от накипи

### Принцип действия

При каждой генерации пара в зависимости от жесткости воды (то есть от содержания извести в воде) в парогенераторе образуется накипь.

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

Программа очистки шаг за шагом проведет вас через процесс удаления накипи.



Рекомендуем немедленно выполнять удаление накипи при появлении соответствующего сообщения. Если не проводить такое удаление в течение долгого времени, могут быть нарушены функции прибора или поврежден сам прибор. Весь процесс удаления накипи длится приibl. 45 минут.

### Периодичность очистки от накипи

Периодичность очистки от накипи зависит от жесткости воды и частоты использования прибора. При готовке в режиме приготовления 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 приблизительно через
Очень жесткая	5 месяцев
Жесткая	7 месяцев
Средней жесткости	9 месяцев
Мягкая	12 месяцев

### Запрос оставшегося времени работы

Приблизительный оставшийся период эксплуатации в режимах обдува паром до ближайшего удаления накипи можно узнать в разделе «Удаление накипи» настроек пользователя.

## Средство для удаления накипи

### Средство Durgol Swiss Steamer



#### Повреждение прибора из-за неправильного средства для удаления накипи!

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



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



Средство Durgol Swiss Steamer разработано специально для этого прибора.

Обычные чистящие средства для удаления накипи не подходят, так как они содержат пенообразующие присадки или могут быть недостаточно эффективными.

При использовании другого средства для удаления накипи это средство может:

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

### Запуск очистки от накипи



#### Перед очисткой от накипи следует охладить прибор.

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

Когда на дисплее появляется сообщение «Хотите выполнить удаление накипи сейчас? Этот процесс требует участия пользователя»:

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



В случае подачи звукового сигнала и появления на дисплее сообщения «Уровень остаточного тепла слишком высок» это означает, что прибор охлажден недостаточно и процесс очистки от накипи не может быть запущен.

- ▶ Дать прибору остыть.
- ▶ Как только на дисплее появится соответствующее сообщение, залить в емкость для воды 0,5 л неразбавленного средства для удаления накипи, задвинуть емкость в предназначенный для нее отсек и нажать «ОК».
  - Начнется процесс очистки от накипи.
  - На дисплее отображается: «Выполняется очистка прибора от накипи».



Прерывание после запуска невозможно по причинам безопасности.



### Замена промывочной жидкости

- ▶ Как только на дисплее появится соответствующее сообщение, извлечь емкость для воды, слить промывочную жидкость и залить 1 л теплой воды.
- ▶ Установить на место емкость для воды.
  - Этап промывки автоматически запустится.
  - На дисплее отображается: «Выполняется промывка прибора.»
- ▶ Повторять процесс так часто, как этого потребует прибор.







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

### Завершение очистки от накипи

- ▶ Как только появится соответствующее сообщение, вынуть емкость для воды, опорожнить и высушить.
- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».
  - На дисплее отображается сообщение: «Процесс очистки прибора от накипи успешно завершен».
- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».
  - Прибор снова готов к работе.
- ▶ Если на дне камеры собралась жидкость, удалить ее мягкой тряпкой.



**Если после удаления накипи используются программы , ,  или , то вода в емкости после окончания термообработки может быть мутной. Это не влияет ни на качество приготовления, ни на вкус приготовляемого продукта.**

## 9 Устранение неисправностей

При определенных обстоятельствах следующие неисправности можно устранить самостоятельно. Если это невозможно, записать полное сообщение о неисправности (текст, заводской номер и номер ошибки) и позвонить в сервисный центр.

### 9.1 Сообщения о неисправностях

Сообщение	Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ «FX/EXX»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Сообщение о неисправности может быть вызвано различными причинами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Квитировать сообщение о неисправности, нажав «ОК».</li> <li>▶ Отключить электропитание примерно на 1 минуту.</li> <li>▶ Снова включить электропитание.</li> <li>▶ Если неисправность появится снова, записать (см. страницу 70) полное сообщение об ошибке и серийный номер прибора.</li> <li>▶ Отключить электропитание.</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>

Сообщение	Возможная причина	Устранение
▪ «УХ/ЕХХ»	▪ Сбой в электроснабжении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Квитировать сообщение о неисправности, нажав «ОК».</li> <li>▶ Отключить электропитание примерно на 1 минуту.</li> <li>▶ Снова включить электропитание.</li> <li>▶ Если неисправность появится снова, записать (см. страницу 70) полное сообщение об ошибке и серийный номер прибора.</li> <li>▶ Отключить электропитание.</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
▪ «Остаточное тепло – не вынимать емкость для воды».	▪ Слишком высокая температура в парогенераторе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Дождаться охлаждения (это может занять до 30 минут).</li> </ul> <p>В целях безопасности вода откачивается только после охлаждения до определенной температуры.</p> <p>Прибором можно пользоваться, несмотря на это.</p>
▪ «Удаление накипи не удалось – прибор не очищен от накипи».	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Используется неподходящее средство для удаления накипи.</li> <li>▪ Очистка от накипи выполнялась неправильно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Повторное удаление накипи следует выполнять с помощью предписанного средства для удаления накипи.</li> <li>▶ Если данная индикация не исчезает даже после нескольких циклов удаления накипи, следует записать (см. страницу 70) полное сообщение о неисправности и серийный номер прибора.</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
▪ «Необходимо долить воду – однако емкость для воды при этом полная».	▪ Ошибка заполнения испарителя	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ненадолго извлечь емкость для воды и снова установить на место.</li> <li>▶ Если неисправность появится снова, записать (см. страницу 70) полное сообщение об ошибке и серийный номер прибора.</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>

## 9.2 Другие возможные проблемы

Проблема	Возможная причина	Устранение
▪ Не работает прибор	▪ Сработал предохранитель домашней электропроводки.	▶ Заменить предохранитель. ▶ Снова включить защитный автомат.
	▪ Предохранитель срабатывает многократно.	▶ Обратиться в сервисный центр.
	▪ Перебой в электропитании.	▶ Проверить электроснабжение.
	▪ Включен демонстрационный режим.	Демонстрационный режим можно выключить только введя код безопасности. ▶ Обратиться в сервисный центр.
	▪ Прибор неисправен.	▶ Обратиться в сервисный центр.
▪ Не работает освещение	▪ Светодиодная лампа неисправна.	▶ Обратиться в сервисный центр.
▪ Процесс приготовления длится необычно долго	▪ Прибор подключен только к одной фазе.	▶ Подключить прибор к двум фазам.
▪ В процессе приготовления на пару не видно выделения пара	▪ Температура внутри камеры выше 100 °С.	Устранения не требуется: При температуре более 100 °С пар невидим.
▪ Панель управления запотеет	▪ Выход пара в режимах работы с подачей пара.	Кратковременное запотевание является нормальным. ▶ При закрытии дверцы прибора убедиться, что она плотно прилегает во всех местах. ▶ При сильном и длительном запотевании обратиться в сервисный центр.
▪ При работе прибора слышится шум.	▪ Рабочие шумы могут возникать в течение всего процесса (переключение, шум насоса и вентилятора).	Эти шумы являются нормальным явлением.

Проблема	Возможная причина	Устранение
▪ Часы идут неправильно	▪ Сбои в ритме частоты электросети	▶ Выключить синхронизацию с сетью Или: ▶ подключить прибор к Интернету. ▶ Время автоматически синхронизируется.
	▪ При выключенной синхронизации с сетью встроенный тактовый генератор работает не точно	▶ Обратиться в сервисный центр.

### 9.3 После перебоя в электропитании:



Настройки пользователя сохраняются без изменений.

#### Кратковременный перебой в электропитании во время работы

- Текущий режим работы прибора будет прерван.
- После включения прибора на дисплее высвечивается: «Процесс был прерван вследствие перебоя в энергоснабжении».
- ▶ Для подтверждения данного сообщения нажать «ОК».
- Отобразится экран запуска.

#### Кратковременный перебой в электропитании во время очистки от накипи

- Процесс очистки от накипи прерывается.
- После включения прибора на дисплее высвечивается: «Отказ электропитания. Очистка от накипи продолжается».
- ▶ Для подтверждения данного сообщения нажать «ОК».
- Процесс удаления накипи продолжится.

#### Длительный перебой в электропитании

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

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

## 10 Принадлежности и запасные части

Приведенные здесь принадлежности и запасные части можно заказать в дополнение к комплекту поставки прибора. Заказ запасных частей выполняется за дополнительную плату, кроме случаев гарантийного ремонта. При заказе необходимо указывать серию прибора и точное наименование принадлежности или запасной части.

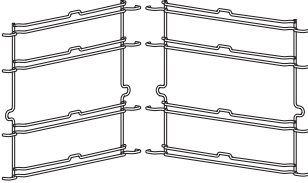


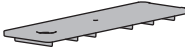
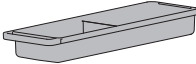
### 10.1 Принадлежности

Противень из нержавеющей стали	Емкость для термообработки, перфорированная	Решетка
		
Противень с покрытием DualEmail	Температурный зонд	Книга кулинарных рецептов
		

### 10.2 Дополнительные принадлежности

Информация на сайте: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

### 10.3 Запасные части

Левая/правая опорная решетка	Гайка с накаткой	Средство для удаления накипи Durgol Swiss Steamer
		
Крышка к емкости для воды	Емкость для воды	
		



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

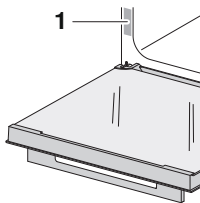
# 11 Технические характеристики

## Габаритные размеры

- ▶ См. руководство по монтажу

## Электрическое подключение

- ▶ См. заводскую табличку 1



## 11.1 Указание для организаций по контролю

Установка термоэлементов между дверцей прибора и уплотнением может привести к негерметичности и, таким образом, к неправильным измерениям. Определение полезного объема по стандарту EN 50304/EN 60350 выполняется при снятых опорных решетках.

## Общее указание

Максимальное загружаемое количество 3 кг

## 11.2 Измерение температуры

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

## 11.3 Технический паспорт изделия

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Товарный знак	–	V-ZUG Ltd
Вид прибора	–	Пароварка
Наименование модели	–	CS6T
Масса прибора	кг	40
Количество камер	–	1
Источник нагрева для каждой камеры	–	Электрический ток
Объем каждой камеры	л	69
Энергопотребление в обычном режиме <sup>1)</sup>	кВт·ч/цикл	0,69
Энергопотребление в режиме обдува горячим воздухом/циркуляционном режиме <sup>2)</sup>	кВт·ч/цикл	0,62
Коэффициент энергетической эффективности каждой камеры <sup>3)</sup>	–	73,8
применяемый метод измерения/расчета	–	SN EN 60350-1:2016

<sup>1)</sup> при нагреве стандартного количества загруженного в одну камеру продукта

<sup>2)</sup> при нагреве стандартного количества загруженного в одну камеру продукта

<sup>3)</sup> методы измерения: см. Постановление ЕС № 66/2014, Приложение II, раздел 1

## 11.4 EcoStandby

Во избежание чрезмерного расхода электроэнергии прибор оснащен системой экономии EcoStandby .

# 12 Полезные советы

## 12.1 Результат приготовления неудовлетворительный ...

### ... в режиме мягкого жарения

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Мясо жесткое.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Продлить время приготовления.</li> <li>▶ Если куски мяса очень постные, следует сократить время приготовления.</li> <li>▶ Не использовать слишком старое мясо.</li> </ul>

### ... в режиме профессиональной выпечки

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Слишком мягкая корочка у выпечки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Продлить время приготовления.</li> <li>▶ Повысить температуру выпекания.</li> </ul>

### ... для выпечки и жаркого

Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Выпечка или жаркое хорошо выглядят снаружи. Однако середина тестообразная или не достигла нужной степени готовности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ В следующий раз установить более низкую температуру и увеличить длительность.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пирог рассыпается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сравнить настройки с «EasyCook».</li> <li>▶ В следующий раз установить более низкую температуру и увеличить длительность.</li> <li>▶ Достаточно долго месить сдобное тесто и выпекать сразу после вымешивания.</li> <li>▶ Для бисквитного теста яичный желток/белок следует взбивать дольше до образования пены, затем аккуратно влить в массу и выпекать сразу после вымешивания.</li> <li>▶ Учитывать информацию о количестве пекарского порошка.</li> </ul>



Результат	Устранение недостатка
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Выпечка подрумянивается неравномерно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ В следующий раз установить более низкую температуру и подходящую длительность.</li> <li>▶ В , ,  и  проверить, соответствуют ли выбранные уровни указанным в «EasyCook».</li> <li>▶ Формы для выпекания или высокий продукт не устанавливать прямо перед задней стенкой камеры.</li> </ul>

Результат	Устранение недостатка
▪ Выпечка на одном противне светлее, чем на другом.	▶ Сравнить настройки с указанными в «EasyCook».



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





### ... для разогретых блюд

Результат	Устранение недостатка
▪ Разогретое блюдо пересушено.	▶ В следующий раз установить более низкую температуру и уменьшить длительность. ▶ Использовать  «Автоматическое разогревание с влагой».
▪ Слишком много конденсата на разогретом блюде или около него.	▶ В следующий раз установить более высокую температуру и увеличить длительность. ▶ Использовать  «Автоматическое разогревание хрустящих блюд».

## 12.2 Общие рекомендации

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

## 12.3 Экономия электроэнергии

В программах  и, особенно, в  расходуется меньше энергии, чем в режиме работы . В программах с  ситуация будет аналогичной.

- ▶ Избегать частого открывания дверцы прибора.
- ▶ Включать освещение только при необходимости.
- ▶ Использовать остаточное тепло: при длительности программы 30 минут и более прибор выключать за 5—10 минут до окончания режима работы.
- ▶ Разогреть камеру только в том случае, если от этого зависит результат приготовления или выпечки.
- ▶ Разогреть камеру не дольше положенного.



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



## 13 Утилизация

### 13.1 Упаковка



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

### 13.2 Безопасность

Прибор следует сделать непригодным для эксплуатации, чтобы избежать несчастных случаев, вызванных неправильным использованием (например, в случае играющих детей):

- ▶ отсоединить прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным электриком. Затем обрезать сетевой кабель прибора.

### 13.3 Утилизация



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

# 14 Предметный указатель

## Символы

EasyCook .....	53
Группы продуктов .....	53
EcoManagement .....	59
EcoStandby .....	71
Vacuuisine .....	40
V-ZUG-Home .....	54, 58
Wellness .....	50

## числовые

3-точечный температурный зонд .....	14
-------------------------------------	----

## А

АвтоГотовка .....	49
Автоматическое закрывание дверцы .....	57
Автоматическое открывание дверцы .....	57
Автоматическое разогревание .....	42

## В

Ввод в эксплуатацию .....	7, 10
Верхний/нижний жар .....	34
Верхний/нижний жар есо .....	35
Верхний/нижний жар с влагой .....	35
Виджеты .....	11
Влажные салфетки .....	50
Временная синхронизация .....	57
Время .....	57
Время в режиме ожидания .....	57
Вспомогательные функции .....	57
Вяление .....	39

## Г

Габаритные размеры .....	70
Гигиена .....	51
Гнездо .....	12
Горячее обертывание .....	51
Горячие камни .....	51
Готовность к запуску .....	12
Гриль .....	36
Гриль-циркуляция воздуха .....	36
Громкость .....	
Звуковые сигналы .....	56
Оповестительные сигналы .....	56

## Д

Дата .....	57
Дата и время .....	57
Датчик температуры .....	12
Дверца прибора .....	

Очистка .....	60
Снятие .....	60
Установка .....	61
Демонстрационный режим .....	58
Длительное время приготовления .....	67
Длительность .....	19
Для заметок .....	77
Долив воды .....	17
Дополнительные принадлежности .....	15, 69
Другие возможные проблемы .....	67

## Ё

Единица измерения температуры .....	56
Емкость для воды .....	15
Наполнение .....	17
Опорожнение .....	34
Емкость для термообработки .....	14

## Ж

Жесткость воды .....	56
----------------------	----

## З

Заводская табличка .....	70
Заводские настройки .....	58
Загружаемое количество .....	70
Закрепить .....	27
Закрепленные значения .....	58
Зapasные части .....	69
Звуки .....	55

## И

Идентификационные номера .....	58
Индивидуальные настройки .....	56
Индикация потребления .....	59
Информация о потреблении .....	59
Информация о приборе .....	58

## К

Камера .....	12
Измерение температуры .....	70
Очистка .....	59
Книга кулинарных рецептов .....	51, 69
Конструкция .....	10
Контакты сервисного центра .....	58
Круговой бегунок CircleSlider .....	
Реакция .....	19

Управление .....	17	Уплотнение дверцы .....	62
Крышка отсека для воды .....	57	Ошибка заполнения испарителя .....	66
<b>М</b>			
Мешочки с косточками.....	51	<b>П</b>	
Мягкое жарение .....	46, 71	Панель инструментов.....	11
Запуск .....	48	Первый ввод в эксплуатацию .....	10
После обжаривания .....	47	Первый вход .....	16
Преждевременное выключение .....	49	Перебой в электроснабжении .....	68
<b>Н</b>			
Набор звуковых сигналов.....	56	Перед первым вводом в эксплуатацию .....	7
Наружная очистка.....	59	Перезагрузка интерфейса.....	58
настройки		Поддержание в горячем состоянии.....	50
изменить .....	24	Подогрев тарелок в камере .....	50
контролировать .....	24	Полезные советы .....	71
Настройки пользователя.....	55	Послегарантийное обслуживание .....	79
Изменение .....	55	Последующие операции.....	32
Национальные кухни .....	54	Прерывание	
Национальные кухни EasyCook .....	56	Рецепты.....	53
Неисправности.....	65	при эксплуатации прибора	
Необходимая температура .....	22	Указания по технике безопасности.....	6
Неравномерное подрумянивание .....	71	Приготовление на пару .....	39
Нижний жар .....	35	Принадлежности.....	13, 69
Номер модели.....	2	Очистка.....	63
Номера версий .....	58	Проблемы.....	65
Ночной режим.....	57	Программа	
<b>О</b>			
Обдув влажным воздухом .....	37	Преждевременное завершение .....	30
Обдув горячим воздухом .....	37	Прерывание.....	30
Обдув горячим воздухом есо .....	38	Программы режима «Шаббат» .....	43
Обдув горячим воздухом с нижним жаром... 36		Программы-фавориты .....	58
Область применения.....	2	Продолжительность разогревания .....	42
Обозначение модели .....	2	Противень.....	13
Обслуживание.....	59	Противень из нержавеющей стали .....	13
Окончание.....	21	Профессиональная выпечка.....	45, 71
Опорная решетка.....	63	Выбор и запуск.....	46
Очистка.....	63	<b>р</b>	
Опции .....	23	Разогрев .....	24, 72
Организации по контролю .....	70	Разогревание .....	41, 72
Освещение.....	29, 57, 67	Режим «Шаббат» .....	56
Отказ электропитания .....	68	Режим верхнего/нижнего жара для программ «Шаббат» .....	44
Отображение информации.....	58	Режим верхнего/нижнего жара с влагой для программ «Шаббат» .....	44
Отсрочка старта .....	21	Режим работы .....	58
Очистка .....	59	Выбор .....	18
Камера.....	59	режима работы	
Опорная решетка.....	63	Запуск .....	18
Принадлежности .....	63		
Температурный зонд.....	62		

Рекомендации по использованию .....	25	Уплотнение дверцы в приборах с пиролитической самоочисткой	
Рецепты.....	51	Замена .....	62
Запуск .....	52	Управление .....	16
Необходимость действия .....	53	Уровни .....	12
Прерывание.....	53	Установка на более позднее время.....	25
Решетка.....	14	Утилизация .....	73
<b>с</b>		Утилизация прибора.....	73
Сброс .....	58, 59	Уход.....	59
Светодиодная лампа.....	62	<b>Ф</b>	
Сигнал разогрева .....	57	Фоновые изображения .....	55
Символы .....	5	Формат даты и времени .....	57
Синхронизация времени .....	58	Функциональные клавиши .....	11
Служба поддержки и сервисного обслуживания.....	79	Функциональные кнопки .....	17
Сообщения F и E .....	65	<b>Ц</b>	
Сообщения U и E .....	66	Цветовая схема.....	55
Список.....	11	<b>Э</b>	
Средство для удаления накипи .....	64	Экономия электроэнергии .....	72
Стекло дверцы		Экран запуска.....	16, 56, 58
Очистка.....	61	Электрическое подключение .....	70
Степень влажности .....	42	.....	70
Стерилизация бутылочек для детского питания.....	51	Элементы управления и индикации.....	11
Стили питания.....	54	<b>Я</b>	
Стиль питания EasyCook.....	56	Язык .....	55
<b>т</b>		Яркость .....	55
Таймер.....	28		
Температура сердцевины .....	22		
Только измерение.....	22		
Температурный зонд .....	22, 69		
Очистка.....	62		
Теплый воздух с увлажнением .....	38		
Технические вопросы .....	79		
Технические характеристики .....	70		
Тип.....	2		
Тихий режим .....	55		
<b>у</b>			
Удаление накипи .....	58, 63		
Запуск .....	64		
Не удалось .....	66		
Этап промывки .....	65		
Указания по пользованию .....	7		
Указания по технике безопасности			
Общие .....	5		
Перед первым вводом в эксплуатацию..	7		
Целевое использование.....	7		
Уплотнение дверцы			
Очистка.....	62		

15 Для заметок



## 16 Служба поддержки и сервисного обслуживания



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

Информация о гарантии, предоставляемая компанией V-ZUG, содержится на сайте [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервисное обслуживание

→Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

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

[www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Сервисное обслуживание

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

Информация о приборе:

SN: \_\_\_\_\_ Прибор: \_\_\_\_\_

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

► Открыть дверцу прибора.

– Заводская табличка находится слева на боковой стенке.

### Заказ на ремонт

На сайте [www.vzug.com](http://www.vzug.com)→Сервисное обслуживание→Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

### Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

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

# Краткое руководство



**Вкл./выкл.**  
Включить прибор путем продолжительного прикосновения к дисплею. Для выключения прибора удерживать нажатой функциональную клавишу.



Быстрая информация

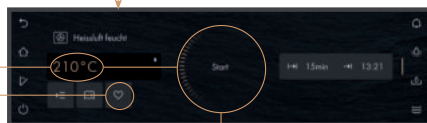
Переместить виджет



**Управление**  
Управление прибором осуществляется посредством дисплея. Установить палец на CircleSlider и сделать круговое движение.

Изменяемое значение  
Программа-фаворит

**Температура**  
При помощи CircleSlider можно выполнять настройку выделенного желтым параметра.



1094240-03