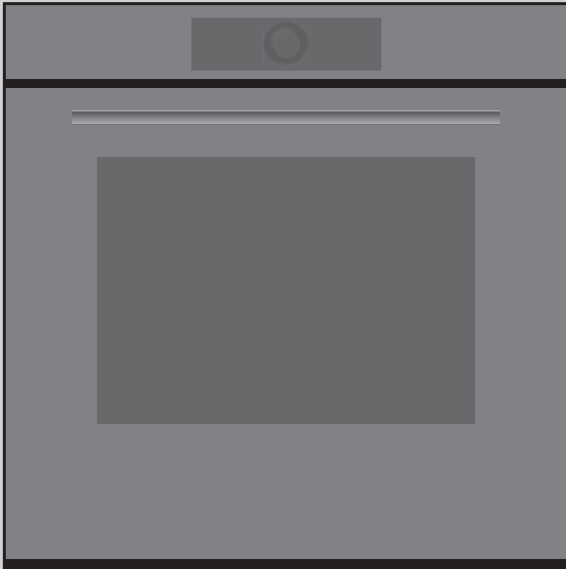




EAC



Руководство по эксплуатации

Combair V6000

Духовая печь

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:

Наименование модели	Тип	Система единиц измерения
Combair V6000 60	C6T-21047, C6T-21068	60-600
Combair V6000 60P	C6T-21057, C6T-21073	60-600

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	5	4.22	Последующие операции.....	32
1.1	Используемые символы	5	4.23	Выключение прибора	33
1.2	Общие указания по технике безопасности	5	4.24	Рекомендации по использованию прибора	34
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	6	5	Программы	34
1.4	Указания по пользованию	7	5.1	Верхний/нижний жар	34
2	Первый ввод в эксплуатацию	10	5.2	Верхний/нижний нагрев влажный	34
3	Описание прибора	10	5.3	Верхний/нижний жар есо	35
3.1	Конструкция	10	5.4	Нижний жар	35
3.2	Элементы управления и индикации.....	11	5.5	Программа PizzaPlus.....	36
3.3	Камера.....	13	5.6	Гриль.....	36
3.4	Принадлежности	13	5.7	Гриль-циркуляция воздуха	36
3.5	AutoDoor (в зависимости от модели)	15	5.8	Шампур.....	37
4	Управление	16	5.9	Обдув горячим воздухом	38
4.1	Управление дисплеем.....	16	5.10	Обдув влажным воздухом	38
4.2	Выбор и запуск программы.....	17	5.11	Обдув горячим воздухом есо	39
4.3	Изменение программы.....	19	5.12	Программы режима «Шаббат»	39
4.4	Длительность	19	5.13	Вяление (в зависимости от модели).....	41
4.5	Отсрочка старта/окончание работы	20	5.14	Мягкое жарение	42
4.6	Температура сердцевины	21	5.15	Поддержание в горячем состоянии.....	45
4.7	Опции	22	5.16	Подогрев тарелок в камере.....	46
4.8	Контроль и изменение настроек	23	5.17	АвтоГотовка.....	46
4.9	Разогрев	23	5.18	Книга кулинарных рецептов	47
4.10	Установка на более позднее время	24	5.19	EasyCook	49
4.11	Рекомендации по использованию.....	25	6	V-ZUG-Home	50
4.12	Программы-фавориты	25	7	Настройки пользователя	50
4.13	Закрепление.....	26	7.1	Регулировка настроек пользователя	50
4.14	Таймер	27	7.2	Язык	50
4.15	Освещение.....	28	7.3	Блокировка клавиш	51
4.16	Блокировка экрана	29	7.4	Дисплей	51
4.17	Тихий режим	29	7.5	Звуки.....	51
4.18	Время	30	7.6	Индивидуальные настройки	51
4.19	Прерывание/преждевременное завершение программы	30	7.7	Вспомогательные функции.....	52
4.20	Завершение работы	31	7.8	Дата и время	52
4.21	Окончание работы при включенной функции AutoDoor (в зависимости от модели)	32	7.9	Главная страница V-ZUG	53
			7.10	Информация о приборе	53

7.11	Заводские настройки	53
7.12	EcoManagement.....	54
7.13	Обслуживание.....	54
8	Техническое обслуживание и уход	54
8.1	Наружная очистка.....	54
8.2	Очистка камеры	55
8.3	Очистка противня	55
8.4	Пиролитическая самоочистка.....	55
8.5	Очистка дверцы прибора	56
8.6	Очистка уплотнения дверцы	59
8.7	Замена уплотнения дверцы	59
8.8	Замена уплотнения дверцы (для приборов с пиролитической самоочисткой).....	60
8.9	Замена светодиодной лампы	60
8.10	Очистка принадлежностей и опорных решеток	61
9	Устранение неисправностей	61
9.1	Сообщения о неисправностях.....	61
9.2	Другие возможные проблемы	62
9.3	После перебоя в электропитании:.....	64
10	Принадлежности и запасные части	64
10.1	Принадлежности	64
10.2	Дополнительные принадлежности	64
10.3	Запасные части.....	64
11	Технические характеристики	65
11.1	Указание для организаций по контролю	65
11.2	Измерение температуры.....	65
11.3	Технический паспорт изделия.....	65
11.4	EcoStandby.....	66
12	Полезные советы	66
12.1	Результат приготовления неудовлетворительный	66
12.2	Экономия электроэнергии.....	67
13	Утилизация	67
14	Предметный указатель	68
15	Служба поддержки и сервисного обслуживания	71

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 закрывание дверцы осуществляется посредством нажатия кнопки «Открыть/Закреть».
- 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».
- Из-за риска поцарапать поверхность не рекомендуется очищать стекло дверцы духовой печи агрессивными абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками. Это может повредить стекло.
- Для приборов с функцией пиролизической самоочистки: перед запуском пиролизической самоочистки камеру следует очистить от чрезмерных загрязнений и вынуть из нее все принадлежности (посуду, противни, выдвижные элементы, опорные решетки).

- Использовать только температурный зонд, рекомендованный для этого духового шкафа.
- Ни в коем случае не использовать пароочиститель.
- Во избежание перегрева запрещено устанавливать 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 принимает 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.
- 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 детали.

- Данное руководство по эксплуатации следует сохранить для обращения к нему в будущем.
- Данный прибор соответствует общепринятым техническим нормам и действующим 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.

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 закрытием 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.
- Для приборов с грилем: во время приготовления блюд на гриле держать дверцу прибора закрытой. В противном случае из-за высокой температуры могут пострадать элементы управления и индикации либо расположенные выше встроенные шкафы.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Во время работы прибор очень сильно нагревается. В том числе нагревается и дверца прибора.
- 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 задымлении в камере не открывайте дверцу прибора и отключите подачу электроэнергии.
- В камере принадлежности нагреваются. Используйте защитные перчатки или прихватку.

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 следующие действия:

- ▶ 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.
- ▶ Выполнить настройки и подтвердить.
- ▶ Убрать из камеры все принадлежности.
- ▶ Запустить процесс выжигания.

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

- ▶ Прогреть пустую камеру (без решетки, противней и т. д.) в режиме работы  «Обдув горячим воздухом» при температуре 200 °С в течение около 30 минут.



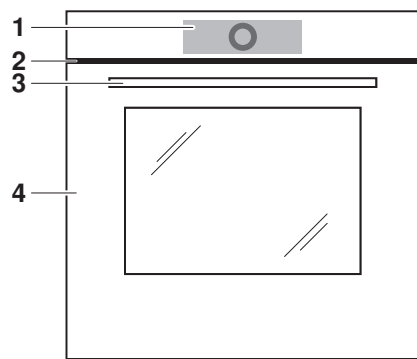
Поскольку в ходе процесса выжигания может появиться запах и дым, в течение этого времени нужно хорошо проветривать помещение.



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

3 Описание прибора

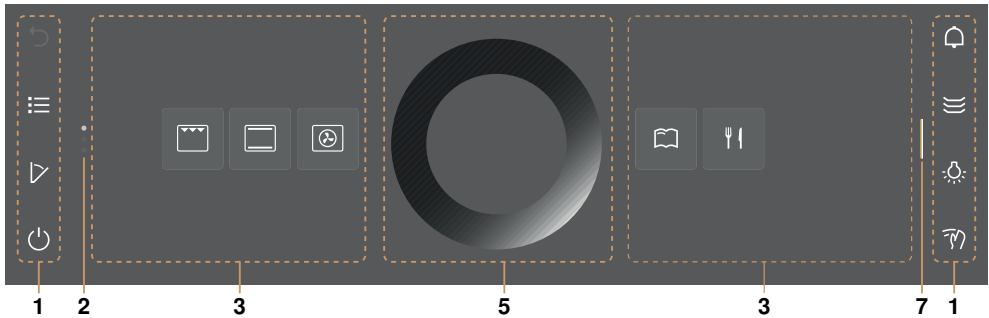
3.1 Конструкция



- 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



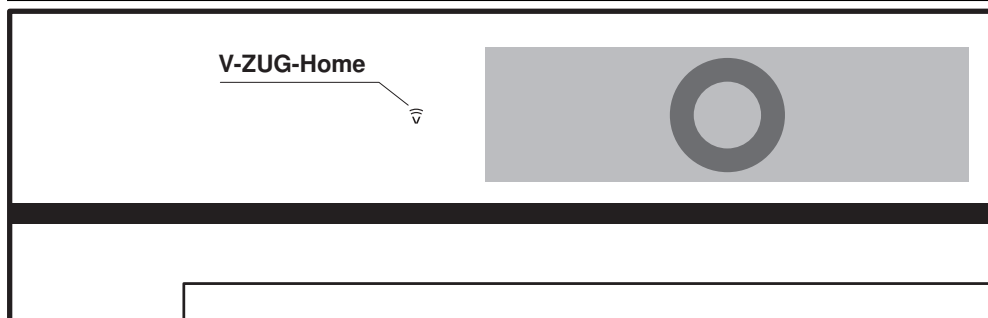
- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Панели инструментов с функциональными клавишами | 5 | Круговой бегунок CircleSlider |
| 2 | Полоса прокрутки/позиция | 6 | Информация |
| 3 | Виджеты | 7 | Шторка для раскрытия панели инструментов |
| 4 | Перечень программ | | |

Левые функциональные клавиши

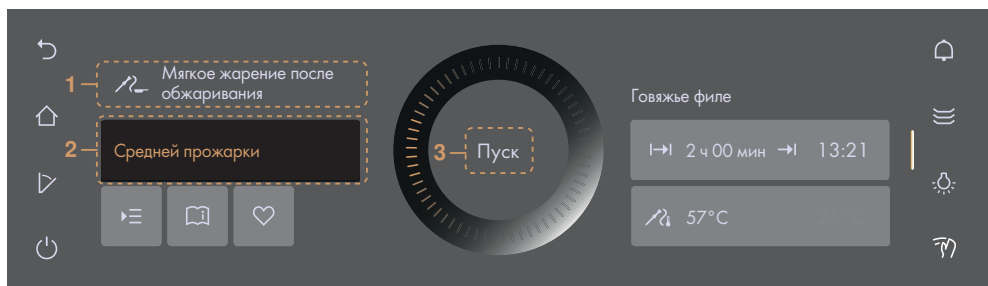
	Шаг назад
	Экран запуска
	Список
	Виджеты
	AutoDoor (в зависимости от модели)
	Выключение

Правые функциональные клавиши

	Таймер
	Освещение камеры
	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

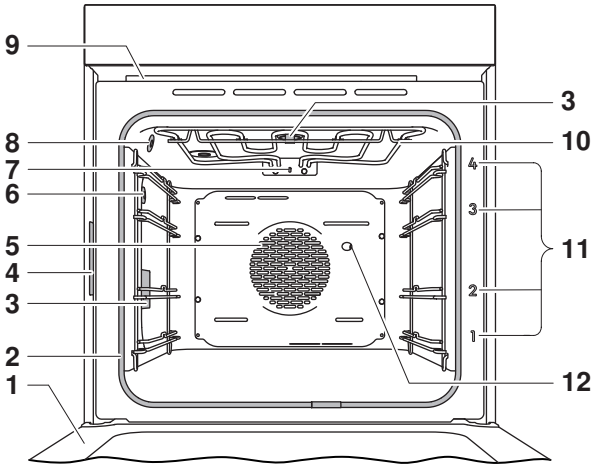
→ Окончание

🔥 Температура приготовляемого 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 | 7 Датчик климата |
| 2 Уплотнение дверцы | 8 Датчик температуры |
| 3 Освещение камеры | 9 Вентиляция камеры |
| 4 Заводская табличка | 10 Гриль/верхний жар |
| 5 Нагнетатель горячего воздуха | 11 Уровни с обозначением |
| 6 Гнездо для температурного зонда | 12 Привод для шампура/корзиночки для гриля |



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

3.4 Принадлежности



Повреждение вследствие 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.

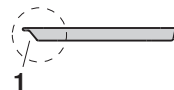
Противень



Повреждение покрытия определенными пищевыми продуктами
Такие пищевые продукты, как щелочная выпечка, тесто с высоким содержанием белка и курица, могут ухудшить антипригарные свойства противня. При приготовлении этих блюд следует использовать бумагу для выпечки.

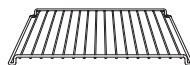
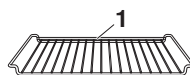
3 Описание прибора

- Форма для выпечки, например для открытых пирогов, хлеба и домашнего печенья
- Поддон в сочетании с решеткой
- Если при выпечке поддон покрыт только частично, это может привести к его деформации. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.
- ▶ Следить, чтобы противень был вставлен в камеру «скошенной стороной» **1** назад.
- ▶ Его разрешается использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.



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

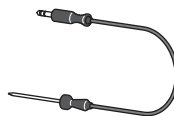


Если вы используете духовую печь в сочетании с пароваркой: не используйте решетку для духовой печи в пароварке! Опасность образования ржавчины! Для различия на решетке пароварки размещена металлическая пластина с символом пара.

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



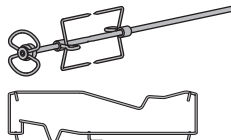
Предлагаемые значения температуры сердцевины продукта приводятся в «EasyCook».



Не подходит для температур выше 230 °С. Расстояние между температурным зондом и грилем/верхним жаром должно составлять мин. 5 см.

Шампур и опорная рамка

- Приготовление курицы
- Уровень для шампура



Дополнительные принадлежности



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

- ▶ Дополнительные принадлежности можно найти на сайте 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 закрывание 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 51) 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 или списка (см. страницу 11). 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 в меню настроек пользователя «Индивидуальные настройки» нужный вариант отображения экрана запуска (см. страницу 52).

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 – функция-фаворит (см. страницу 25).
- ▶ 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 круговым бегунком CircleSlider

- ▶ Нажать на название нужной программы или функции.
 - При этом цвет выбранной области изменится на желтый, сигнализируя о готовности к внесению изменений.
 - Область регулировки температуры теперь активирована, и в нее можно вносить изменения.
- ▶ Установить палец на CircleSlider **4** и сделать круговое движение.
 - Область значений изменится.
- ▶ Отпустить CircleSlider **4**.
- ▶ Для запуска программы или функции нажать «Старт».




4.2 Выбор и запуск программы


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

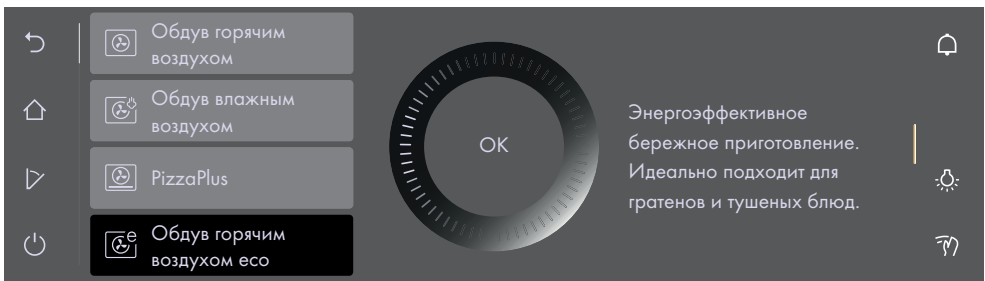
Выбор группы программ

Или:

- ▶ В режиме отображения виджетов нажать на  название нужной группы программ.
 - На дисплее отобразится подменю с соответствующими программами.

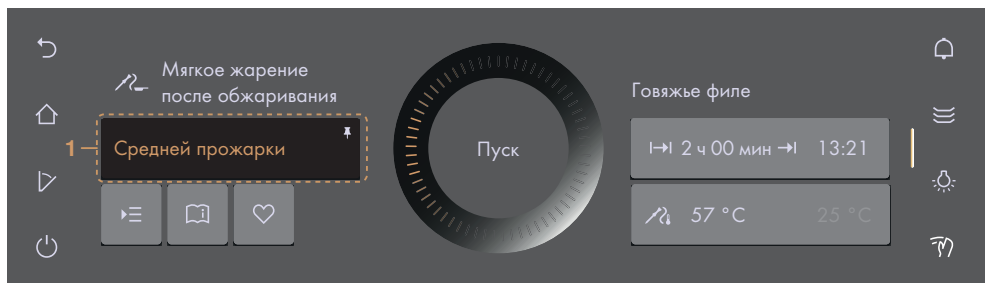
Или:

- ▶ В режиме отображения 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

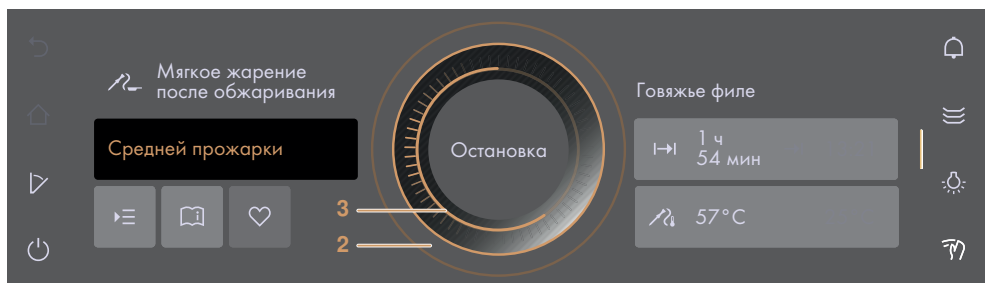
- ▶ При необходимости откорректировать основное значение **1** с помощью CircleSlider (см. страницу 23).
- ▶ Если нужно, нажать **☰** и определить, откорректировать или активировать значения других функций (см. страницу 22).

Сохранение значений

- ▶ При необходимости сохранить и закрепить откорректированное основное значение **1** для выбранной программы на постоянной основе (см. страницу 26).
- ▶ Если нужно, нажать **♥** и создать программу-фаворит (см. страницу 25).


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.



4.3 Изменение программы


Если программа еще не была запущена:

- ▶ Нажать функциональную клавишу .
 - Отобразится (см. страницу 17) экран запуска.
 - Здесь можно выбрать новую программу.


Если программа уже действует:


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

4.4 Длительность

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

Настройка длительности

- ▶ Выбрать необходимую программу (см. страницу 17).
- ▶ В области отображения значений нажать (см. страницу 22)  «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 установленного времени работы программа автоматически завершается (см. страницу 31).
 - Если в какой-либо программе предусмотрены последующие этапы, их можно выбрать по истечении заданного времени работы программы (см. страницу 32).



Если заданы параметры как «Длительность», так и «Разогрев», отсчет установленной длительности приготовления начинается только по завершении фазы разогрева (см. страницу 23).

Диапазон регулировки

Программа/функция	Минимальный	Максимальный
Программы с обдувом горячим воздухом, верхним/нижним жаром или грилем	10 с	24 ч
Поддержание в горячем состоянии	5 мин	1 ч 30 мин
Подогрев тарелок в камере	30 мин	10 ч
Подогреватель посуды (в зависимости от модели)	30 мин	24 ч
Мягкое жарение	1 ч 30 мин – 2 ч 30 мин	4 ч 30 мин
Программы режима «Шаббат»	1 ч	78 ч



Для программ с фиксированной длительностью коррективировка данного параметра невозможна.

Отображение времени в процессе 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 в процессе работы

- ▶ Нажать **X** либо «OK».
 - С дисплея исчезнут время и длительность приготовления.

4.5 Отсрочка старта/окончание работы

Функция отсрочки старта активируется, 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 необходимую программу (см. страницу 17).
- ▶ Отрегулировать длительность (см. страницу 19).
- ▶ При необходимости настроить дополнительные параметры (см. страницу 22).
- ▶ Если не была активирована функция «Разогрев», поставить приготовляемое блюдо в камеру.



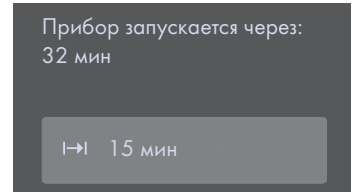
Если функция «Разогрев» была активирована, ставить блюдо в камеру можно только после звукового сигнала и появления соответствующего сообщения.

Перед настройкой отсрочки старта

- ▶ в области отображения значений нажать → «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 оставшееся/заданное время до запуска программы и время окончания работы:




- ▶ при необходимости следует проверить и изменить данные настройки (см. страницу 23).
 - 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

- ▶ Выбрана программа  и температура 180 °С.
- ▶ В 8:00 установлена длительность – 1 ч 15 мин.
- ▶ Выставлено время окончания работы – 11:30.
 - Прибор автоматически включится в 10:15 и выключится в 11:30.

4.6 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 17) 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).

 55 мин

 75°C 35°C



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 17) необходимую программу.
- ▶ Вставить температурный зонд.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».



4.7 Опции

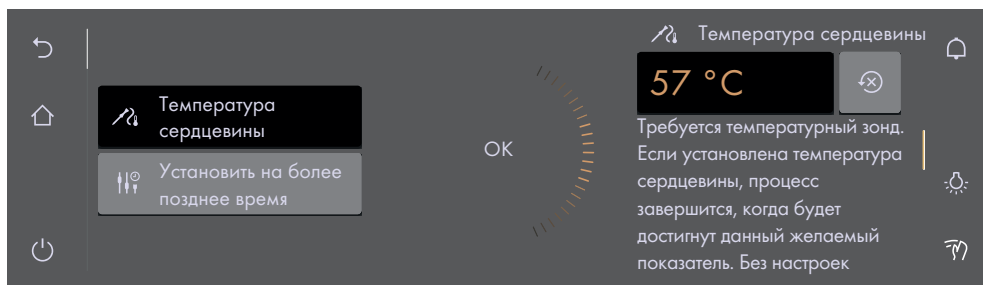
Обзор


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

-  Предварительный разогрев (см. страницу 23)
-  Температура сердцевины (см. страницу 21)
-  Установка на более позднее время (см. страницу 24)
-  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, нажав «OK» (см. страницу 17).
 - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.
- ▶ Нажать  .
 - На дисплее появляется меню опций:



- ▶ нажать на нужную опцию.
- ▶ В правой части дисплея 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.

4.8 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 23).



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».

4.9 Разогрев



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



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

Обзор

Предварительный разогрев возможен для следующих программ:

- | | | | |
|--|----------------------------|---|--------------------------|
|  | Верхний/нижний жар |  | Гриль |
|  | Верхний/нижний жар влажный |  | Гриль-циркуляция воздуха |
|  | Нижний жар |  | Обдув горячим воздухом |
|  | PizzaPlus |  | Обдув влажным воздухом |

Включение функции предварительного разогрева в меню опций


- ▶ Выбрать необходимую программу (см. страницу 17).
- ▶ Нажать  «Опции» и выбрать  «Предварительный разогрев».
- ▶ Нажать на выключатель функции «Предварительный разогрев».
 - Функция «Предварительный разогрев» включена.
- ▶ При необходимости настроить дополнительные параметры (см. страницу 22).
- ▶ Подтвердить настройку, нажав «ОК».
- ▶ Для запуска программы с предварительным разогревом нажать «Старт».
 - Функция «Предварительный разогрев» запустится.
 - Процесс выполнения программы будет отображаться в CircleSlider.

Размещение приготовляемого блюда



Как только камера разогреется,

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

4.10 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 17) 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 22) 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.

4.11 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 17) 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.

4.12 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 17) 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».

4.13 Закрепление

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

- Температура
- уровень температуры
- Информация о продукте



Программа АвтоГотовка и программы с рецептами, а также функции подогрева тарелок и вяления закреплению не подлежат.

Закрепление основного значения

- ▶ Выбрать (см. страницу 17) 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.




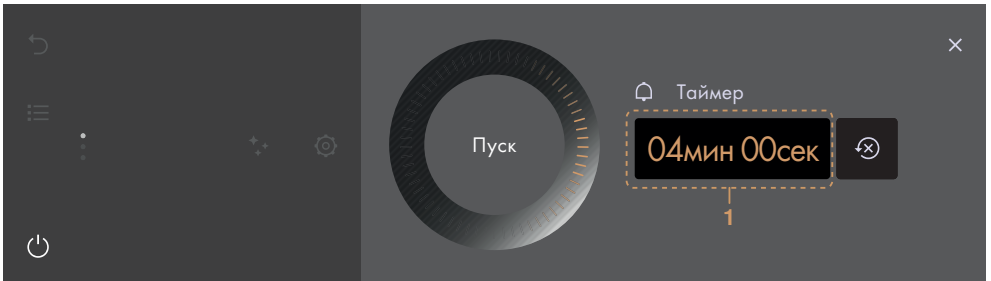
Если необходимо сбросить все закрепленные основные значения, следует отобразить (см. страницу 53) настройку пользователя «Закрепленные значения».

4.14 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».

4.15 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.


4.16 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

- ▶ Раскрыть правую панель инструментов.
 - Отобразится функция  «Блокировка дисплея» (в зависимости от модели).
- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Блокировка экрана».
 - На дисплее отображается сообщение: «Активировать»
- ▶ Нажать «Активировать».
 - На дисплее отобразится .



Отключение блокировки экрана

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



4.17 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 51), 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.

4.18 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

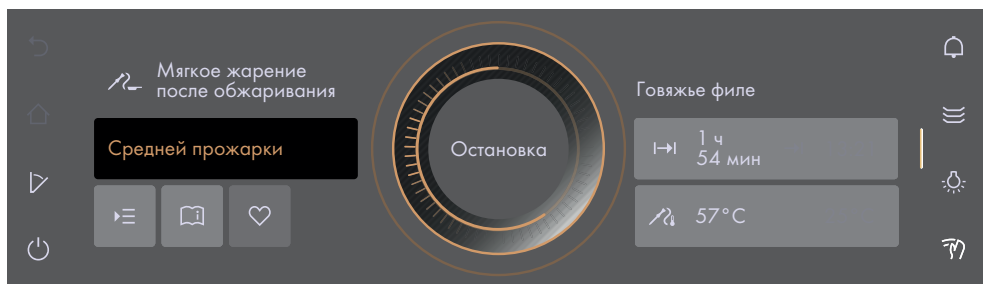
- ▶ Нажать ✕ либо «ОК».
 - Отображение времени на дисплее будет скрыто.

4.19 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 17) 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 только путем нажатия функциональной клавиши (см. страницу 39) ⏏.

Преждевременное завершение программы

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

4.20 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 17) 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 воздух. Принадлежности нагреваются. Используйте защитные перчатки или прихватку.

- ▶ Вынуть готовый продукт из камеры.
- ▶ Для предотвращения образования ржавчины и неприятных запахов вытирать остатки влаги и загрязнения мягкой ветошью.
- ▶ Дверцу прибора следует оставлять открытой в положении для вентиляции до тех пор, пока камера не остынет и не высохнет.

4.21 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.

4.22 Последующие операции

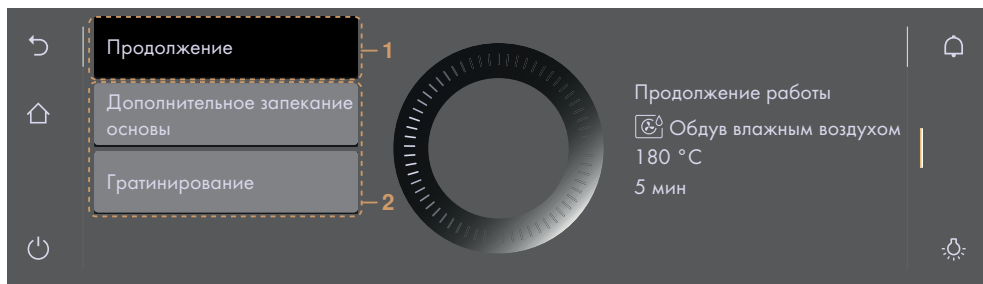
Последующие операции – это программы, посредством которых работа прибора может продолжаться после завершения или прерывания основной программы. Благодаря этому приготовляемое блюдо удастся, например, сильнее подрумянить. Предлагаемый выбор дальнейших операций зависит от ранее завершенной или прерванной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




При активированной настройке пользователя «Автоматическое открывание дверцы» или «Охлаждение с помощью AutoDoor» (в зависимости от модели) на дисплее по завершении программы не отображаются 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 22) дополнительные параметры.
- ▶ Для запуска одной из последующих операций нажать «Старт».

Прерывание работы



Для прерывания работы доступны следующие возможности:

- Для перехода (см. страницу 17) 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).

4.23 Выключение прибора

- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
 - Текущая программа будет завершена; если включен таймер, отсчет времени продолжается.
 - Если при этом была активирована блокировка дисплея, она деактивируется.
 - Дисплей потемнеет.
- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
 - Текущая программа будет завершена; если таймер и функция подогрева тарелок включены, они остаются активными.
 - Если активирована блокировка дисплея, она деактивируется.
 - Дисплей темнеет.
 - Прибор перешел в режим 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 °С;
- температура сердцевины при вставленном температурном зонде;

4.24 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

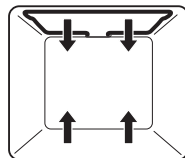
- ▶ На экране запуска нажать ⓘ.
 - На дисплее появится меню рекомендаций по использованию прибора.
- ▶ Выбрать нужную тему.
 - В правой области дисплея появится информация по нужной теме.

5 Программы

5.1 Верхний/нижний жар



Температурный диапазон	30–280 °C
Температурный диапазон модели с функцией пиролизической самоочистки	30–300 °C
Предлагаемое значение	200 °C
Уровень	2



Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов.

Программа

- Классическая программа для выпекания и приготовления пищи на одном уровне
- Для пирогов, домашнего печенья, хлеба и жаркого

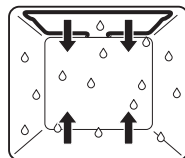


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

5.2 Верхний/нижний нагрев влажный



Температурный диапазон	30–250 °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

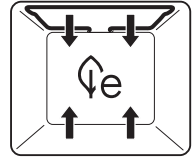


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

5.3 Верхний/нижний жар есо



Температурный диапазон	30–250 °С
Предлагаемое значение	200 °С
Уровень	2



Данная программа особенно энергосберегающая. Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов. Влага, выделяемая продуктом, остается в камере. Приготавливаемое блюдо не пересыхает.

Программа

- Для приготовления жаркого, мелкой выпечки и гратенов



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.

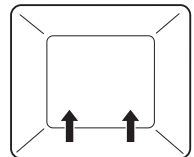


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

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

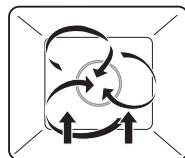


Для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.

5.5 Программа PizzaPlus



Температурный диапазон	30–280 °C
Температурный диапазон модели с функцией пиролитической самоочистки	30–300 °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

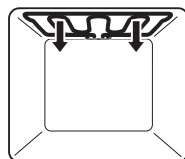


Для получения особенно хрустящей выпечки следует использовать темный эмалированный противень, не выстлывая его бумагой для выпечки.

5.6 Гриль



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

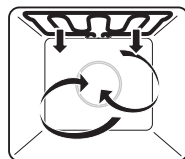


Для получения оптимальных результатов следует перед отправкой приготовляемого блюда в камеру предварительно разогреть ее в течение 3 минут с помощью опции .

5.7 Гриль-циркуляция воздуха



Температурный диапазон	30–280 °C
Температурный диапазон модели с функцией пиролитической самоочистки	30–300 °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 Шампур

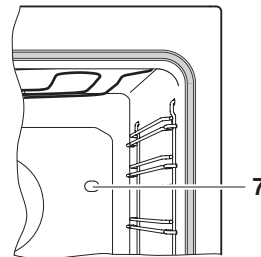
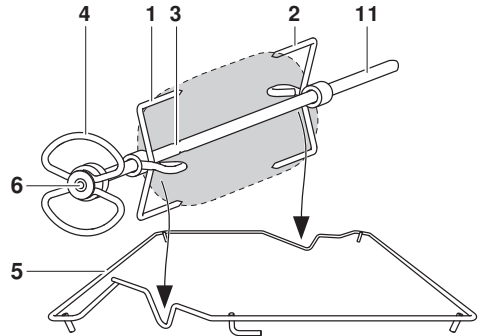
Прибор оборудован приводом для шампура, который автоматически включается в режимах работы  «Гриль» и  «Мягкое жарение с грилем». Шампур можно использовать вместе с угловым температурным зондом.

Вертел

- ▶ Мясо приправить специями и скрепить.
- ▶ Для жарения так поместить зажим **1**, чтобы самая толстая часть мяса находилась у маркировочной бороздки **3**.
- ▶ Зажать мясо вторым зажимом **2** и зафиксировать винтами.
- ▶ Покрытый алюминиевой фольгой противень установить на уровень **1**.
- ▶ Установить опорную рамку с шампуром на уровень **3** вплотную к задней стенке камеры.
- ▶ Конец шампура **11** вставить в отверстие **7** привода.
- ▶ Положить шампур по диагонали между направляющими опорной рамки **5**, чтобы бороздка **4** находилась на рамке.

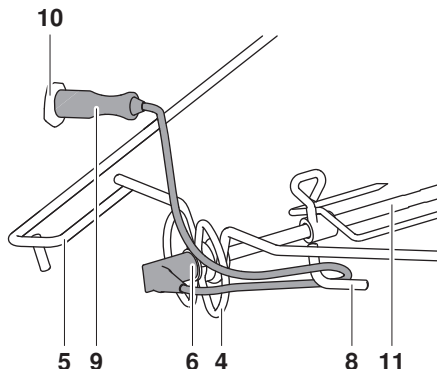
Если на шампуре готовится курица,

- ▶ обе ножки и крылья зафиксировать, связав их.
- ▶ Насаживать курицу на вертел через грудную часть, а не через брюшную полость.



Если используется угловой температурный зонд,

- ▶ вставить его в отверстие **6**.
- ▶ Обмотать один раз кабель **8** вокруг крючка и следить за тем, чтобы кабель был как можно сильнее натянут между температурным зондом и крючком.
- ▶ Вставить штекер **9** углового температурного зонда в гнездо **10**.



Для правильного измерения температуры сердцевины самая толстая часть мяса должна располагаться у маркировочной бороздки в передней трети шампура.

5.9 Обдув горячим воздухом



Температурный диапазон	30–280 °С
Температурный диапазон модели с функцией пиролитической самоочистки	30–300 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Уровень	2 или 1 + 3 (или 1 + 3 + 2)




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

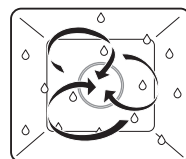


Выбрать температуру прибл. на 20 °С ниже, чем в режиме , поскольку передача тепла происходит более эффективно.

5.10 Обдув влажным воздухом





Температурный диапазон	30–250 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Уровень	2 или 1 + 3 (или 1 + 3 + 2)



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

 Выбрать температуру прибл. на 20 °С ниже, чем в режиме , поскольку передача тепла происходит более эффективно.

5.11 Обдув горячим воздухом есо




Температурный диапазон	30–250 °С
Предлагаемое значение	180 °С
Уровень	2 или 1 + 3





Данная программа особенно энергосберегающая. Воздух в камере прогревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует. Влага, выделяемая продуктом, остается в камере. Приготавливаемое блюдо не пересыхает.




Программа


- Для приготовления жаркого, мелкой выпечки и гратенов

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

 Выбрать температуру прибл. на 20 °С ниже, чем в режиме , поскольку передача тепла происходит более эффективно.

5.12 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 52)  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 17) 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 64).

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.

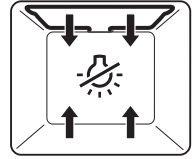


Таймер и подогреватель посуды одновременно работать не могут. При запуске программы они отключаются. Приложение V-ZUG-Home во время работы прибора недоступно.

Режим верхнего/нижнего жара для программ «Шаббат»



Температурный диапазон	30–140 °С
Предлагаемое значение	85 °С
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

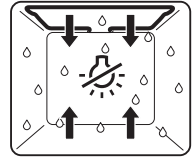


Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

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



Температурный диапазон	30–140 °С
Предлагаемое значение	85 °С
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

5.13 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. Приготавливаемое 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.

5.14 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 в зависимости от вида мяса можно устанавливать от 1 ч 30 мин до 4 ч 30 мин для программы  «Мягкое жарение после обжаривания» или от 2 ч 30 мин до 4 ч 30 мин для программы  «Мягкое жарение с грилем».

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
- Температура сердцевины мяса: до 85° С
- 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.




В режиме  «Мягкое жарение с грилем» можно также использовать куски мяса с прослойками жира весом от 1000 до 2000 г.

Таблица параметров для программ «Мягкое жарение после обжаривания» и «Мягкое жарение с грилем»

Кусок мяса	Способ приготовления	Степень готовности	Предлагаемое значение необходимой температуры, °С
Телячье филе	после обжаривания	средней прожарки	58
		полной прожарки	65
Телячий огузок, телячья поясничная часть	после обжаривания	средней прожарки	63
		полной прожарки	69
Телячья лопатка	после обжаривания	полной прожарки	72
	с грилем	полной прожарки	72
Телячий ошеек	после обжаривания	полной прожарки	75
	с грилем	полной прожарки	75

Кусок мяса	Способ приготовления	Степень готовности	Предлагаемое значение необходимой температуры, °С
Средняя часть тазобедренного отруба телятины	после обжаривания	средней прожарки	61
		полной прожарки	69
Рулет из телячьей грудинки	с грилем	полной прожарки	75
Говяжье филе	после обжаривания	с кровью	48
		слабой прожарки	53
		средней прожарки	57
		полной прожарки	65
Антрекот, ростбиф	после обжаривания	средней прожарки	57
		полной прожарки	64
Говяжий огузок	после обжаривания	средней прожарки	63
		полной прожарки	69
Говяжья спинная часть	после обжаривания	средней прожарки	60
		полной прожарки	69
	с грилем	средней прожарки	60
		полной прожарки	69
Говяжья лопатка	после обжаривания	средней прожарки	72
	с грилем	полной прожарки	75
Свиной огузок, свиная поясничная часть	после обжаривания	средней прожарки	61
		полной прожарки	72
Свиной ошеек	после обжаривания	полной прожарки	76
	с грилем	полной прожарки	76
Свиная лопатка	с грилем	полной прожарки	76
Баранье жиго	после обжаривания	средней прожарки	65
		полной прожарки	74
	с грилем	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 высланный алюминиевой фольгой противень на уровень 1.
- ▶ Штекер температурного зонда вставить в гнездо.
- ▶ Запустить  «Мягкое жарение после обжаривания».

Мягкое жарение с грилем

- ▶ Мясо замариновать или приправить специями.




Сверните менее компактные куски мяса, например баранье жиго без костей, как можно круглее, чтобы они равномерно подрумянились под грилем. Перед выполнением программы  «Мягкое жарение с грилем» удалить маринады с зеленью, горчицу и т. д. Эти ингредиенты легко подгорают.

- ▶ Насадить мясо на шампур и вставить в шампур температурный зонд.
- ▶ Покрытый алюминиевой фольгой противень установить на уровень 1.
- ▶ Установить шампур на опорную рамку и продвинуть на уровне 3 вплоть до задней стенки камеры.
- ▶ Закрепить температурный зонд на опорной рамке и вставить вилку зонда в гнездо.
- ▶ Запустить (см. страницу 44)  «Мягкое жарение с грилем».

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 17) выбор нажатием «ОК».
- ▶ Выбрать необходимый вид мяса.
- ▶ Выбрать необходимый кусок мяса.

- ▶ Выбрать нужную программу мягкого жарения и подтвердить выбор нажатием «ОК».



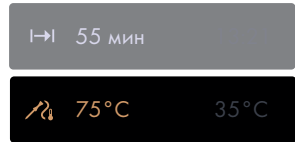
- ▶ Если выбор необходимого вида или куска мяса невозможен, выбрать опцию «Свободный выбор мяса».

- ▶ Выбрать целевую степень готовности В режиме «Мягкое жарение после обжаривания»: (выбор невозможен при использовании опции «Свободный выбор мяса»).
- ▶ В режиме «Мягкое жарение с грилем»: выбрать необходимую степень подрумянивания.
 - На дисплее появятся настройки программы.
- ▶ При необходимости откорректировать предлагаемое значение и по желанию установить (см. страницу 20) 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.

5.15 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.

5.16 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 20) 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.

5.17 АвтоГотовка

Режим  «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



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  режима «АвтоГотовка» и при необходимости подтвердить (см. страницу 17) выбор нажатием «OK».

- ▶ Выбрать нужную группу продуктов и подтвердить выбор нажатием «ОК».
 - На дисплее появятся настройки нужной программы.
- ▶ При необходимости установить (см. страницу 20) время окончания →¹ или отсрочку старта →¹.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
 - На дисплее высвечивается «Длительность приготовления определяется».
 - На дисплее отображается текущее остаточное время.

5.18 Книга кулинарных рецептов

Для данного прибора доступна следующая книга кулинарных рецептов:

- «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 «Выпечка». Рецепты уже запрограммированы в приборе.

Запуск рецепта



Для выполнения рецептов без предварительного разогрева положить продукт в холодную камеру.

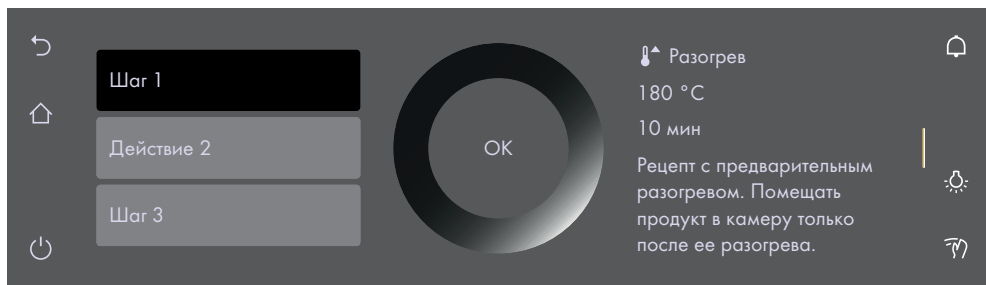
- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
 - Отобразится экран запуска.
- ▶ Выбрать группу программ  «Рецепты» и при необходимости подтвердить выбор нажатием «ОК» (см. страницу 17).
- ▶ Выбрать нужную книгу кулинарных рецептов.
- ▶ Выбрать нужный раздел.
- ▶ Выбрать необходимый рецепт и подтвердить выбор нажатием «ОК».
 - На дисплее появляются настройки рецепта.
 - При необходимости установить время окончания или отсрочку старта (см. страницу 20).
- ▶ Чтобы просмотреть отдельные этапы выполнения рецепта, открыть их обзор в левой части 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.
- ▶ Выбрав любой шаг или действие и подтвердив их нажатием «ОК», можно запускать выполнение рецепта начиная с данного шага. Для этого выбранный шаг приводится в состояние готовности к запуску, и может быть, как обычно, запущен нажатием кнопки «Старт».
- ▶ Рецепт можно запустить начиная с любого шага, то есть отдельные шаги можно пропускать.



Если вы хотите запустить рецепт не с самого первого шага, выберите предшествующее данному шагу действие для получения соответствующих инструкций.



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 приготовляемое 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 отсрочку старта (см. страницу 20).
- ▶ 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 открыть дверцу 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 сообщение: «Вы действительно хотите прервать программу?»
- ▶ Для прерывания выполнения рецепта выбрать ✓ «Да».
 - Выполнение рецепта прерывается.

5.19 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:

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

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 17) 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.

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 17) 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.

Фон

Фоновое изображение дисплея можно менять. Выберите варианты отображения фона: однотонный, текстурный или с дополнительным изображением продуктов поверх текстуры. При выборе текстурного отображения с продуктами в режиме отображения виджетов на каждой странице будут изображены разные продукты.

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.



Звучание сработавшего сигнала можно прекратить, прикоснувшись к любому месту на дисплее.

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

Режим «Шаббат»

Активирует программы режима «Шаббат» на экране запуска.

7.7 Вспомогательные функции

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.

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

После ввода «ОК» все установленные программы-фавориты будут сброшены.

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, щелочные 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 трескаться.

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



Опасность повреждения прибора из-за неправильного обращения!

Не сгибать датчик температуры и нагревательные элементы.

Не тереть поверхность абразивными материалами. Это приводит к ее повреждению.

- ▶ По возможности удалять загрязнения влажной ветошью в еще теплой камере. Использовать только мягкую, увлажненную водой ветошь и затем протирать насухо мягкой салфеткой.
- ▶ Как следует удалять остатки чистящих средств; в противном случае антипригарные свойства покрытия могут ухудшиться.

При стойких загрязнениях приборов без функции пиролизической самоочистки:

- ▶ использовать стандартные чистящие средства для духовых печей и следовать инструкциям производителя.

8.3 Очистка противня



Ухудшение антипригарных свойств.

Не использовать абразивных, кислотных или сильнощелочных чистящих средств. Не тереть поверхность абразивными материалами.

- ▶ Загрязнения или остатки чистящих средств следует удалять незамедлительно.

8.4 Пиролизическая самоочистка



Опасность получения ожогов горячими поверхностями!

Передняя панель прибора нагревается больше, чем при обычной работе. Возможно кратковременное образование дыма; во время пиролизической самоочистки следует проветрить помещение. Оставаться рядом с прибором.

Предварительно удалить самые значительные следы жира и масла, а также пригоревшие остатки пищи. Запрещается использовать химические чистящие средства. Остатки чистящих средств могут вызывать химическую реакцию, приводящую к разрушению эмалевого покрытия и образованию ядовитых паров.

При пиролизической самоочистке загрязнения сжигаются при высокой температуре. После этого их остатки без труда удаляются влажной тряпкой. Со временем внутренняя поверхность камеры может стать матовой. Остатки фруктовых или жирных кислот могут привести к появлению пятен. Это не влияет ни на качество приготовления, ни на работу прибора.



Пиролизическая самоочистка вместе с процессом охлаждения в зависимости от степени загрязнения длится прилб. 3–5 часов.


На время, пока температура превышает 300 °С, освещение и подогреватель посуды отключаются и не могут быть включены.

Выбор и запуск пиролизической самоочистки




Опасность повреждения принадлежностей при самоочистке!

Извлечь из камеры принадлежности, опорные решетки, телескопические направляющие полного выдвижения, посуду и другие предметы. В противном случае цвет их может измениться, а поверхность стать шершавой. Ухудшается подвижность телескопических направляющих полного выдвижения.

- ▶ Закрывать дверцу прибора.
- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
- ▶ Выбрать  программу.
- ▶ Выбрать степень загрязнения.
 - На дисплее отобразится расчетное время окончания пиролизической самоочистки.
- ▶ Для запуска пиролизической самоочистки нажать «Старт».
 - Дверца прибора блокируется.

Отсрочка старта

В приборе предусмотрена возможность отсрочки старта пиролизической самоочистки, чтобы выполнить ее, например, в период действия низкого тарифа на электроэнергию.

- ▶ Перед запуском выбрать .
- ▶ Настроить необходимое время окончания процесса очистки.
- ▶ Нажать «Старт».
 - Прибор остается выключенным, а дверца заблокированной до рассчитанного момента автоматического запуска.

Прерывание

- ▶ Нажать на дисплее «Стоп».
 - Процесс пиролизической самоочистки прерывается.
 - На дисплее отобразится индикация «Остаточное тепло в камере».
 - Дверца прибора остается заблокированной, пока температура не опустится ниже 300 °С.

Окончание

Дверцу прибора можно открыть лишь после того, как температура опустится ниже 300 °С.

- ▶ С поверхностей теплого прибора удалить остатки пищи мягкой тряпкой, смоченной водой, без использования чистящих средств.



С фронтальной стороны камеры находится уплотнение дверцы. Оно легко уязвимо и может быть повреждено в результате трения. Разрешается исключительно мягкая очистка уплотнения дверцы.

8.5 Очистка дверцы прибора

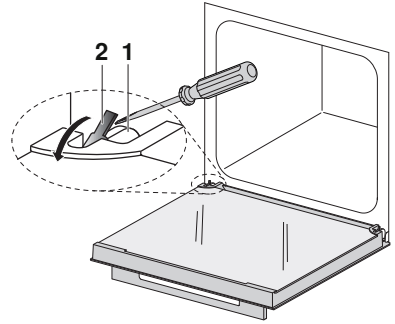
- ▶ Протереть дверцу прибора мягкой влажной тряпкой.
- ▶ Протереть насухо мягкой тряпкой.

Снятие дверцы прибора



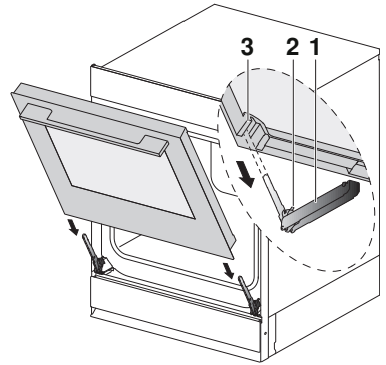
Дверца прибора достаточно тяжелая. Крепко держать дверцу прибора при снятии и установке обеими руками сбоку.

- ▶ 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

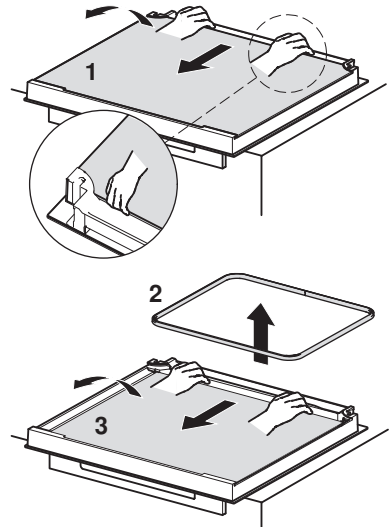
- ▶ Равномерно установить дверцу **3** прибора в обе петли **1** до упора.
- ▶ Полностью открыть дверцу прибора и откинуть скобу **2** назад.
 - Если при закрывании дверцу прибора заклинивает, необходимо проверить скобу **2**.
 - Нельзя закрывать дверцу прибора с усилием.



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

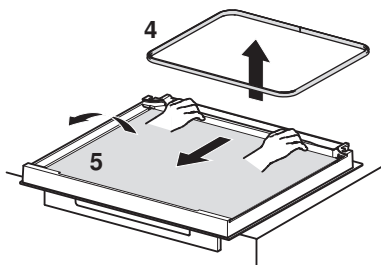
Очистка стекла дверцы

- ▶ 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 стекло **1**, слегка приподнять его и извлечь из петли.
- ▶ Удалить уплотнение **2**.
- ▶ Осторожно надавить на стекло **3**, слегка приподнять его и извлечь из петли.

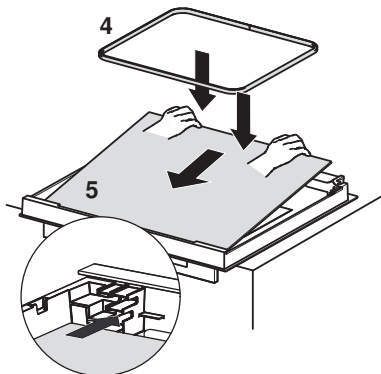


Применительно к приборам с функцией пиро-литической самоочистки:

- ▶ Удалить уплотнение **4**.
- ▶ Осторожно надавить на стекло **5**, слегка приподнять его и извлечь из петли.
- ▶ Очистить и хорошо просушить стекла.

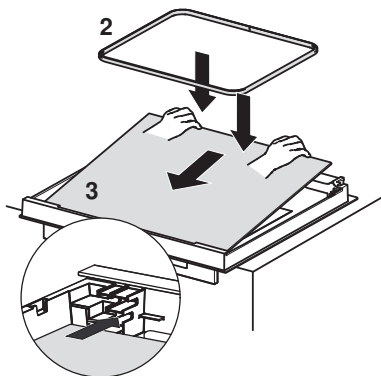


- ▶ Установить стекло **5** дверцы на место. Для этого вставить стекло **5** дверцы в дверную рамку и осторожно переместить назад в направлении петли.
 - Надпись на стекле должна быть доступна для чтения.
- ▶ Установить уплотнение **4**.

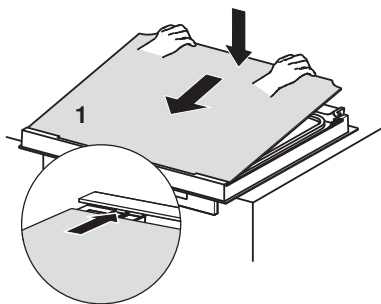


Применительно ко всем приборам:

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



- ▶ Вставить стекло **1** дверцы в дверную рамку и осторожно переместить назад в направлении петли.
 - Стекло **1** дверцы может устанавливаться только в правильном положении – глянцевой поверхностью наружу.



8.6 Очистка уплотнения дверцы

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



В приборах с функцией пиролизической самоочистки уплотнение дверцы пропитано графитом, который при очистке может отпечатываться на тряпке.

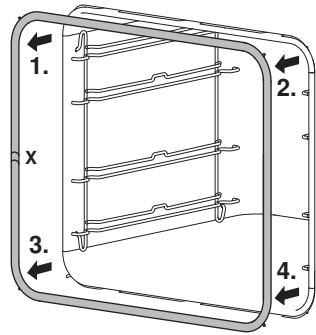
8.7 Замена уплотнения дверцы

В основном мы рекомендуем поручать замену уплотнения дверцы нашему сервисному персоналу. Однако вы также можете заменить уплотнение дверцы вашего прибора самостоятельно.

Мы не несем ответственности за повреждения, возникшие в результате неправильной установки уплотнения дверцы.

Демонтаж уплотнения дверцы

- ▶ В одном из четырех углов вывернуть уплотнение примерно на 30° наружу и осторожно вытянуть.
- ▶ После ослабления всех четырех скоб уплотнение можно снимать.
- ▶ Протереть желобок на приборе влажной тряпкой.

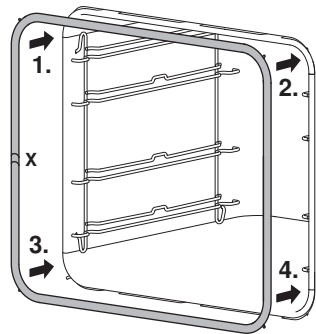


Установка уплотнения дверцы



Место приклеивания и вентиляционное отверстие **X** должны находиться посередине слева.

- ▶ Начинать установку уплотнения с одного из верхних углов.
- ▶ Завести направляющий крючок в паз снаружи вовнутрь под углом 30°. Как только верхняя часть будет установлена, завести уплотнение в два нижних угла.
- ▶ Придавить уплотнение дверцы к прибору сверху, снизу, слева и справа.



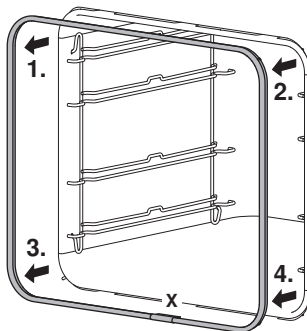
8.8 Замена уплотнения дверцы (для приборов с пиролизической самоочисткой)

В основном мы рекомендуем поручать замену уплотнения дверцы нашему сервисному персоналу. Однако вы также можете заменить уплотнение дверцы вашего прибора самостоятельно.

Мы не несем ответственности за повреждения, возникшие в результате неправильной установки уплотнения дверцы.

Снятие уплотнения дверцы

- ▶ В одном из четырех углов вывернуть уплотнение примерно на 30° наружу и осторожно вытянуть.
- ▶ После ослабления всех четырех скоб уплотнение можно снимать.
- ▶ Протереть желобок на устройстве влажной тряпкой.

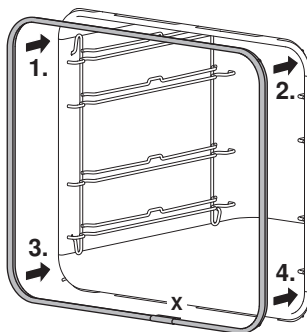


Установка уплотнения дверцы



Шов X должен располагаться внизу посередине.

- ▶ Начинать установку уплотнения с одного из верхних углов.
- ▶ Вставить скобу так, чтобы она попала в наружную пластину.
- ▶ Как только верхняя часть будет установлена, вставить две нижние скобы.
- ▶ Слегка придавить уплотнение к прибору по прямой сверху, снизу, слева и справа.



Проверка правильности посадки уплотнения дверцы

Все четыре скобы должны быть зафиксированы в пластине.

- ▶ При необходимости снова снять уплотнение и повторно вставить угловые крючки.
- ▶ Слегка придавить уплотнение к прибору по прямой сверху, снизу, слева и справа.

8.9 Замена светодиодной лампы



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

8.10 Очистка принадлежностей и опорных решеток

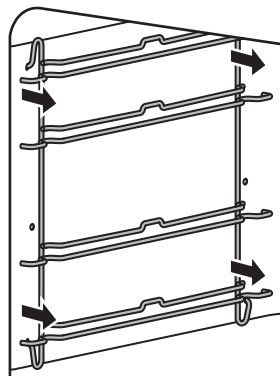
- Решетку и опорные решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Противень можно мыть в посудомоечной машине, однако при этом ухудшаются антипригарные свойства.

Снятие и повторная установка опорных решеток



При установке опорных решеток следить за тем, чтобы не повредить эмаль.

- ▶ Повернуть переднюю часть опорных решеток относительно центра камеры.
- ▶ Вытянуть заднюю часть опорных решеток из отверстия.
- ▶ Монтаж производится в обратной последовательности.



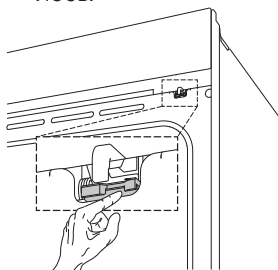
9 Устранение неисправностей

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
▪ «FX/EXX»	▪ Сообщение о неисправности может быть вызвано различными причинами.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Квитировать сообщение о неисправности, нажав «ОК». ▶ Отключить электропитание примерно на 1 минуту. ▶ Снова включить электропитание. ▶ Если неисправность появится снова, записать (см. страницу 65) полное сообщение об ошибке и серийный номер прибора. ▶ Отключить электропитание. ▶ Обратиться в сервисный центр.

Сообщение	Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> «UX/EXX» 	<ul style="list-style-type: none"> Сбой в электроснабжении. 	<ul style="list-style-type: none"> Квитировать сообщение о неисправности, нажав «ОК». Отключить электропитание примерно на 1 минуту. Снова включить электропитание. Если неисправность появится снова, записать (см. страницу 65) полное сообщение об ошибке и серийный номер прибора. Отключить электропитание. Обратиться в сервисный центр.
<ul style="list-style-type: none"> «E69/A1» 	<ul style="list-style-type: none"> Температура должна опуститься ниже 300 °С. 	<ul style="list-style-type: none"> Дать прибору остыть. Квитировать сообщение о неисправности, нажав «ОК». – Прибор снова готов к работе.
<ul style="list-style-type: none"> «E24/A1» у приборов с функцией пиролитической самоочистки 	<ul style="list-style-type: none"> Распознавание состояния дверцы не удалось. 	<ul style="list-style-type: none"> Нажать рычаг распознавания состояния дверцы рядом с фиксирующим крючком и удерживать его. – На дисплее отображается сообщение: «ОК». Нажать «ОК». Удерживать рычаг распознавания состояния дверцы нажатым в течение 15 секунд. В это время фиксирующий крючок начнет двигаться.



9.2 Другие возможные проблемы

Проблема	Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> Не работает прибор 	<ul style="list-style-type: none"> Сработал предохранитель домашней электропроводки. 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить предохранитель. Снова включить защитный автомат.
	<ul style="list-style-type: none"> Предохранитель срабатывает многократно. 	<ul style="list-style-type: none"> Обратиться в сервисный центр.
	<ul style="list-style-type: none"> Перебой в электроснабжении. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить электроснабжение.
	<ul style="list-style-type: none"> Включен демонстрационный режим. 	<ul style="list-style-type: none"> Демонстрационный режим можно выключить только введя код безопасности. Обратиться в сервисный центр.
<ul style="list-style-type: none"> Прибор неисправен. 	<ul style="list-style-type: none"> Обратиться в сервисный центр. 	

Проблема	Возможная причина	Устранение
▪ Дверца прибора не открывается автоматически (в зависимости от модели)	▪ Отказ электропитания	▶ Дверцу прибора можно открыть вручную.
	▪ 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.
▪ При работе функции «Гриль» возникает сильное задымление	▪ Блюда находятся слишком близко к нагревательным элементам.	▶ Проверить, соответствует ли выбранный уровень «EasyCook».
	▪ Уровень гриля слишком высокий.	▶ Уменьшить уровень гриля.
▪ При работе прибора слышится шум.	▪ Рабочие шумы могут возникать в течение всего процесса (переключение, шум насоса и вентилятора).	Эти шумы являются нормальным явлением.
▪ 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.

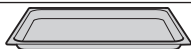


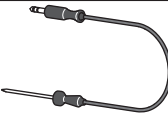
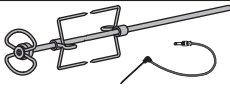
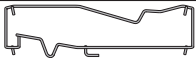
Длительный перебой в электропитании

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.

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 с покрытием TopClean	Решетка	Книга кулинарных рецептов
		
Температурный зонд	Шампур в сборе	Опорная рамка
		

10.2 Дополнительные принадлежности

Информация на сайте: www.vzug.com

10.3 Запасные части

Левая/правая опорная решетка	Уплотнение дверцы
	

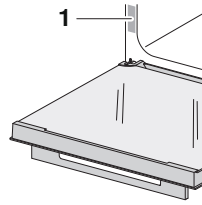
11 Технические характеристики

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.

- Для приборов с грилем: во время приготовления блюд на гриле держать дверцу прибора закрытой. В противном случае из-за высокой температуры могут пострадать элементы управления и индикации либо расположенные выше встроенные шкафы.

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	–	Духовая печь
Наименование модели	–	C6T C6T...P
Масса прибора	кг	37 46
Количество камер	–	1
Источник нагрева для каждой камеры	–	Электрический ток
Объем каждой камеры	л	69
Энергопотребление в обычном режиме ¹⁾	кВт·ч/цикл	0,71 0,73
Энергопотребление в режиме обдува горячим воздухом/циркуляционном режиме ²⁾	кВт·ч/цикл	0,65 0,68
Коэффициент энергетической эффективности каждой камеры ³⁾	–	77,4 81
применяемый метод измерения/расчета	–	SN EN 60350-1:2016

¹⁾ при нагреве стандартного количества загруженного в одну камеру продукта

²⁾ при нагреве стандартного количества загруженного в одну камеру продукта

³⁾ методы измерения: см. Регламент 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"> ▪ Мясо жесткое. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Продлить время приготовления. ▶ Если куски мяса очень постные, следует сократить время приготовления. ▶ Не использовать слишком старое мясо.

... для выпечки и жаркого





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

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



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

12.2 Экономия электроэнергии

Расход энергии в режимах  «Обдув влажным воздухом» и, в особенности,  «Обдув горячим воздухом Eco» меньше, чем в режиме  «Обдув горячим воздухом». В программах с  использованием верхнего/нижнего жара 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	49
Группы продуктов	49
EcoManagement	54
EcoStandby	66
V-ZUG-Home	50, 53, 54

числовые

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

А

АвтоГотовка	46
Автоматическое закрывание дверцы	52
Автоматическое открывание дверцы	52

В

Ввод в эксплуатацию	7, 10
Верхний/нижний жар	34
Верхний/нижний жар Eco	35
Верхний/нижний жар с влагой	34
Виджеты	11
Временная синхронизация	52
Время	52
Время в режиме ожидания	53
Вяление	41

Г

Габаритные размеры	65
Гнездо	13
Готовность к запуску	12
Гриль	36
Гриль-циркуляция воздуха	36
Громкость	
Звуковые сигналы	51
Оповестительные сигналы	51

Д

Дата	52
Дата и время	52
Датчик температуры	13
Дверца прибора	
Очистка	56
Снятие	56
Установка	57
Демонстрационный режим	53
Длительное время приготовления	63
Длительность	19
для данного прибора	
Указания по технике безопасности	6

Дополнительные принадлежности	15, 64
-------------------------------------	--------

Другие возможные проблемы	62
---------------------------------	----

Ё

Единица измерения температуры	52
-------------------------------------	----

З

Заводская табличка	65
Заводские настройки	54
Закрепление	26
Закрепленные значения	53
Запасные части	64
Звуки	51

И

Идентификационные номера	53
Индивидуальные настройки	51
Индикация потребления	54
Информация о потреблении	54
Информация о приборе	53

К

Камера	13
Измерение температуры	65
Очистка	55
Книга кулинарных рецептов	47, 64
Конструкция	10
Контакты сервисного центра	53
Круговой бегунок CircleSlider	
Реакция	18
Управление	17

М

Мягкое жарение	42, 66
Запуск	44
После обжаривания	44
Преждевременное выключение	45
Расположение температурного зонда	44
С грилем	44

Н

Набор звуковых сигналов	51
Наружная очистка	54
настройки	
изменить	23
контролировать	23
Настройки пользователя	50

Изменение	50	Прерывание.....	56
Национальные кухни	50	Поддержание в горячем состоянии.....	45
Национальные кухни EasyCook	52	Подогрев тарелок в камере	46
Неисправности.....	61	Полезные советы	66
Необходимая температура.....	21	Послегарантийное обслуживание	71
Неравномерное подрумянивание	66	Последующие операции.....	32
Нижний жар	35	Предварительный разогрев.....	23
Номер модели.....	2	Прерывание	48
Номера версий	53	Рецепты.....	13, 64
Ночной режим.....	53	Принадлежности.....	61
о		Очистка.....	61
Обдув влажным воздухом	38	Проблемы.....	61
Обдув горячим воздухом	38	Программа	17
Обдув горячим воздухом Eco	39	Выбор	17
Обдув горячим воздухом с нижним жаром... 36	2	Запуск	30
Область применения.....	2	Преждевременное завершение	30
Обозначение модели	2	Прерывание	30
Обслуживание.....	54	Программы режима «Шаббат»	39
Окончание.....	20	Программы-фавориты	54
Опорная рамка	14, 64	Противень.....	14
Опорная решетка	61	р	
Очистка.....	61	Разогрев	67
Снятие.....	61	Режим «Шаббат»	52
Опции	22	Режим верхнего/нижнего жара для	41
Организации по контролю	65	программ «Шаббат»	41
Освещение.....	28, 52, 63	Режим верхнего/нижнего жара с влагой для	41
Отказ электропитания	64	программ «Шаббат»	53
Отображение информации.....	53	Режим работы	25
Отсрочка старта	20	Рекомендации по использованию	47
Пиролитическая самоочистка	56	Рецепты.....	47
Очистка.....	54	Запуск	48
Камера.....	55	Необходимость действия	48
Опорная решетка.....	61	Прерывание.....	48
Принадлежности	61	Решетка.....	14
Уплотнение дверцы	59	с	
Очистка противня	55	Самоочистка.....	55
п		Запуск	56
Панель инструментов.....	11	Прерывание.....	56
Первый ввод в эксплуатацию	10	Сброс	53, 54
.....	16	Светодиодная лампа	60
Первый вход	16	Сигнал разогрева	52
Перебой в электроснабжении	64	Символы	5
Перед первым вводом в эксплуатацию	7	Синхронизация времени	53
Перезагрузка интерфейса.....	53	Служба поддержки и сервисного	71
Пиролитическая самоочистка	55	обслуживания.....	61
Запуск	56	Сообщения F и E.....	62
		Сообщения U и E	11
		Список	69

Стекло дверцы	
Очистка.....	57
Стили питания.....	49
Стиль питания EasyCook.....	51

Т

Таймер.....	27
Температура сердцевины.....	21
Только измерение.....	22
Температурный зонд.....	21, 64
Технические вопросы.....	71
Технические характеристики	
.....	65
Тип.....	2
Тихий режим.....	51

У

Указания по пользованию.....	7
Указания по технике безопасности	
Общие.....	5
Перед первым вводом в эксплуатацию..	7
Целевое использование.....	7
Уплотнение дверцы	
Очистка.....	59
Управление.....	16
Уровни.....	13
Установка на более позднее время.....	24
Утилизация.....	67
Утилизация прибора.....	67
Уход.....	54

Ф

Фон.....	51
Формат даты и времени.....	53
Функциональные клавиши.....	11, 17

Ц

Цветовая схема.....	51
---------------------	----

Ш

Шампур.....	14, 37, 64
-------------	------------

Э

Экономия электроэнергии.....	67
Экран запуска.....	16, 52, 53
Электрическое подключение	
.....	65
Элементы управления и индикации.....	11

Я

Язык.....	50
Яркость.....	51

15 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 →Сервисное обслуживание

→Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

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

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→Сервисное обслуживание→Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

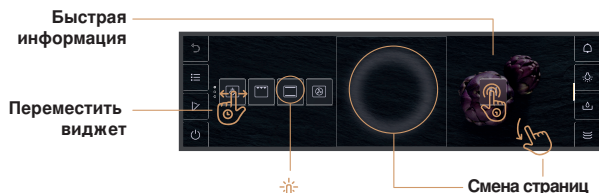
Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

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.



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



Температура
При помощи CircleSlider можно выполнять настройку выделенного желтым параметра.



1094216-03

