



ERC



Руководство по эксплуатации

Combair V4000

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 усовершенствования изделия.

Область применения

Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Наименование модели	Тип	Система единиц измерения
Combair V4000 60	C4T-21045	60-600
Combair V4000 60P	C4T-21055	60-600

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	5	4.23	Рекомендации по использованию прибора	31
1.1	Используемые символы	5			
1.2	Общие указания по технике безопасности	5	5	Программы	32
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	6	5.1	Верхний/нижний жар	32
1.4	Указания по пользованию	7	5.2	Верхний/нижний нагрев влажный	32
2	Первый ввод в эксплуатацию	10	5.3	Верхний/нижний жар есо	32
3	Описание прибора	10	5.4	Нижний жар	33
3.1	Конструкция	10	5.5	Программа PizzaPlus	33
3.2	Элементы управления и индикации	11	5.6	Гриль	34
3.3	Камера	12	5.7	Гриль-циркуляция воздуха	34
3.4	Принадлежности	13	5.8	Обдув горячим воздухом	35
4	Управление	14	5.9	Обдув влажным воздухом	35
4.1	Управление дисплеем	14	5.10	Обдув горячим воздухом есо	35
4.2	Выбор и запуск программы	16	5.11	Программы режима «Шаббат»	36
4.3	Изменение программы	18	5.12	Мягкое жарение	38
4.4	Длительность	18	5.13	Поддержание в горячем состоянии	41
4.5	Отсрочка старта/окончание работы	19	5.14	Подогрев тарелок в камере	41
4.6	Температура сердцевины	20	5.15	Книга кулинарных рецептов	41
4.7	Опции	21	5.16	Собственные рецепты	43
4.8	Контроль и изменение настроек	22	5.17	EasyCook	45
4.9	Разогрев	22	6	V-ZUG-Home	46
4.10	Установка на более позднее время	23	7	Настройки пользователя	47
4.11	Рекомендации по использованию	23	7.1	Регулировка настроек пользователя	47
4.12	Программы-фавориты	24	7.2	Язык	47
4.13	Закрепление	25	7.3	Блокировка клавиш	47
4.14	Таймер	26	7.4	Дисплей	47
4.15	Освещение	27	7.5	Звуки	48
4.16	Блокировка экрана	27	7.6	Индивидуальные настройки	48
4.17	Тихий режим	27	7.7	Вспомогательные функции	49
4.18	Время	28	7.8	Дата и время	49
4.19	Прерывание/преждевременное завершение программы	28	7.9	Главная страница V-ZUG	50
4.20	Завершение работы	29	7.10	Информация о приборе	50
4.21	Последующие операции	30	7.11	Заводские настройки	50
4.22	Выключение прибора	31	7.12	EcoManagement	51
			7.13	Обслуживание	51
			8	Техническое обслуживание и уход	51

8.1	Наружная очистка.....	51
8.2	Очистка камеры	51
8.3	Очистка противня	52
8.4	Пиролитическая самоочистка (в зависимости от модели).....	52
8.5	Очистка дверцы прибора	53
8.6	Очистка уплотнения дверцы	56
8.7	Замена уплотнения дверцы	56
8.8	Замена уплотнения дверцы (для приборов с пиролитической самоочисткой).....	57
8.9	Замена галогенной лампы	58
8.10	Очистка принадлежностей и опорных решеток	58
9	Устранение неисправностей	59
9.1	Сообщения о неисправностях.....	59
9.2	Другие возможные проблемы	60
9.3	После перебоя в электропитании:.....	61
10	Принадлежности и запасные части	62
10.1	Принадлежности	62
10.2	Дополнительные принадлежности	62
10.3	Запасные части	62
11	Технические характеристики	62
11.1	Источники света.....	62
11.2	Указание для организаций по контролю	62
11.3	Измерение температуры.....	63
11.4	Технический паспорт изделия.....	63
11.5	EcoStandby.....	63
12	Полезные советы	63
12.1	Результат приготовления неудовлетворительный	63
12.2	Экономия электроэнергии	64
13	Утилизация	65
14	Предметный указатель	67
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



Перед подключением прибора убедитесь, что установка рассчитана на приборы с номинальным током более 13 А. В случае сомнений проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.

- ▶ 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 старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний, только под присмотром или после прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора, при условии понимания ими рисков, связанных с использованием прибора. Не позволять детям играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание прибора не могут производиться детьми без присмотра взрослых.
- 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.

- Если сетевой кабель данного прибора поврежден, в целях безопасности он может заменяться только производителем, сервисным центром производителя или лицами с соответствующей квалификацией.

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.
- 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».
- 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.
- 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 пиролитической самоочистки: перед запуском пиролитической самоочистки камеру следует очистить от чрезмерных загрязнений и вынуть из нее все принад-

лежности (посуду, противни, выдвижные элементы, опорные решетки).

- Использовать только температурный зонд, рекомендованный для этого духового шкафа.
- Ни в коем случае не использовать пароочиститель.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы следует удостовериться, что прибор выключен и отсоединен от сети.
- Во избежание перегрева запрещено устанавливать прибор за декоративной дверью.
- **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 должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Соответствующие работы должны выполняться квалифицированным монтажником/электриком.

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.
- 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.

Техника безопасности при эксплуатации

- Использовать функцию блокировки клавиш.
- Запрещается вводить в эксплуатацию прибор, имеющий видимые повреждения. Следует обратиться в наш сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- Перед закрыванием дверцы прибора следует убедиться в том, что в камере нет посторонних предметов или домашних животных.
- 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.
- 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.

Осторожно! Опасность травмирования!

- 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 дверцей прибора.
- В приборах со скрытым нижним жаром (нагревательным элементом) нельзя укладывать на дно защитную прокладку или алюминиевую фольгу.
- Не использовать в камере предметы, подверженные воздействию коррозии.
- 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 салфетку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или внутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения, см. главу «Техническое обслуживание и уход».

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 программе  «Обдув горячим воздухом» при температуре 200 °С в течение около 30 минут.



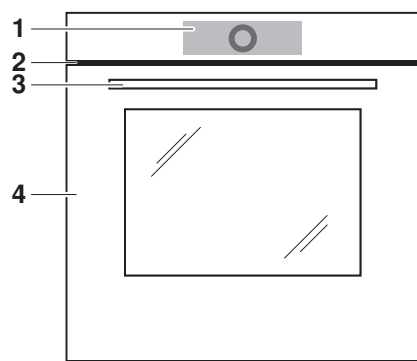
В процессе выжигания из камеры удаляются любые остатки жира и масла. Так как это может привести к образованию запахов и задымления, животные (особенно птицы) не должны находиться в этом помещении во время процесса. Хорошо проветривать помещение во время и после процедуры.



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

3 Описание прибора

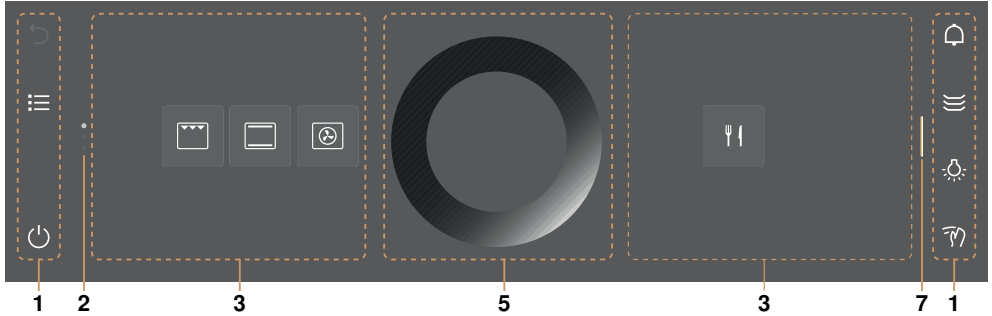
3.1 Конструкция



- 1 Элементы управления и индикации
- 2 Вентиляционное отверстие
- 3 Ручка дверцы
- 4 Дверца прибора

3.2 Элементы управления и индикации

Виджеты



Список



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

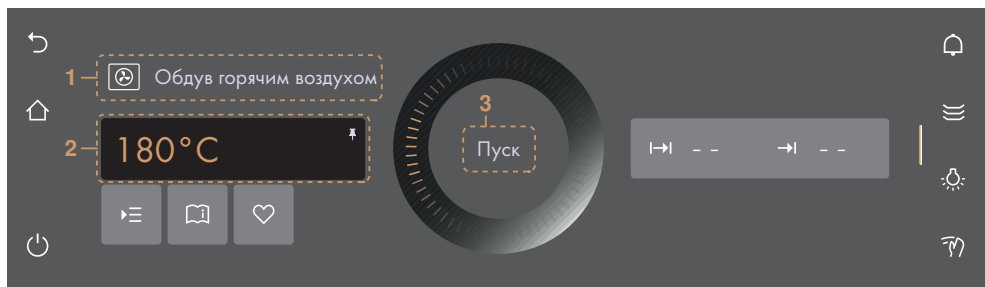
Левые функциональные клавиши

- | | |
|--|---------------|
| | Шаг назад |
| | Экран запуска |
| | Список |
| | Виджеты |
| | 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

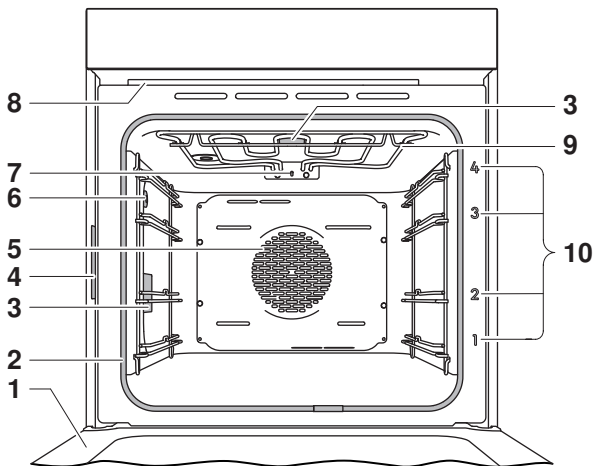
🔧 Температура приготавливаемого блюда

Символ



📶 V-ZUG-Home

3.3 Камера



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Дверца прибора | 6 Гнездо для температурного зонда |
| 2 Уплотнение дверцы | 7 Датчик температуры |
| 3 Освещение камеры | 8 Вентиляция камеры |
| 4 Заводская табличка | 9 Гриль/верхний жар |
| 5 Нагнетатель горячего воздуха | 10 Уровни с обозначением |

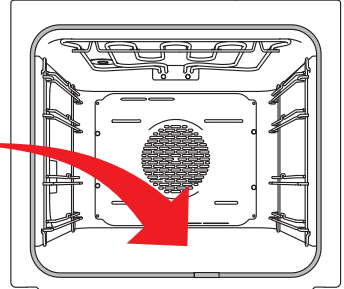


Нагревательный элемент нижнего жара расположен под дном камеры для того, чтобы дно камеры проще было чистить.



Повреждение прибора из-за защитной прокладки или алюминиевой фольги.

Запрещается помещать на дно камеры защитную прокладку или алюминиевую фольгу.



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.

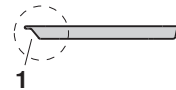
Противень



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.

- Форма для выпечки, например для открытых пирогов, хлеба и домашнего печенья
- Поддон в сочетании с решеткой
- Если при выпечке противень 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.

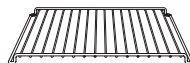
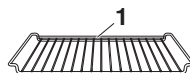


- ▶ Использовать только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.


Решетка

 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.

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

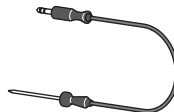



3-точечный температурный зонд

 Температурный зонд нельзя использовать при температурах свыше 230 °С. Расстояние между температурным зондом и грилем/верхним жаром должно составлять не менее 5 см.


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

- Измерение температуры в продуктах



 Предлагаемые значения температуры сердцевины продукта приводятся в «EasyCook».

Дополнительные принадлежности

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

- ▶ Дополнительные принадлежности можно найти на сайте www.vzug.com

4 Управление

4.1 Управление дисплеем

Включение прибора

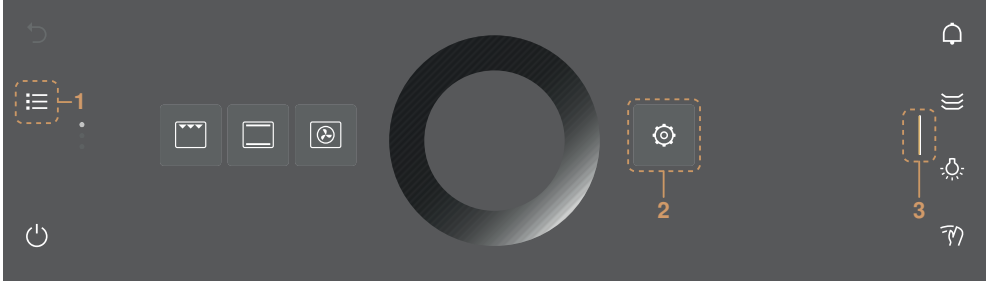
Управление прибором осуществляется посредством дисплея.

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.
 - Отообразится экран запуска.



Изменение вида экрана запуска


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



- ▶ Для временного изменения режима отображения следует нажать функциональную клавишу **1**.
 - Данный режим отображения сохранится до тех пор, пока экран не потемнеет.
 - После этого изменения будут сброшены.
 - При повторной активации дисплея отобразится сохраненный в настройках пользователя вид.
- ▶ Для длительного изменения режима отображения следует выбрать в меню настроек пользователя «Индивидуальные настройки» нужный вариант отображения экрана запуска (см. страницу 48).

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 24).
- ▶ Отпустить виджет **2**.
 - Экспресс-информация исчезнет. В программе «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.

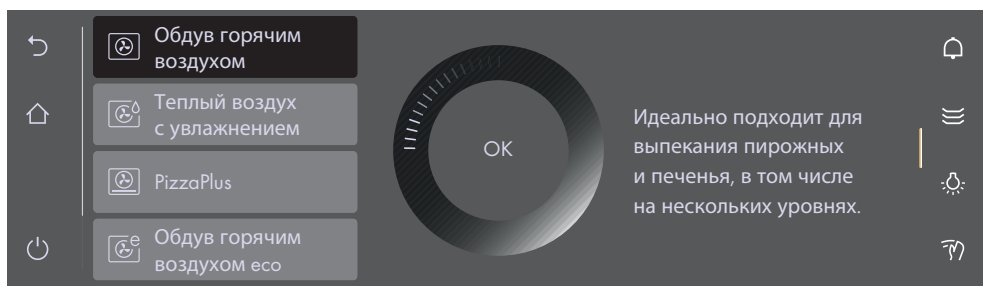
Выбор группы программ

Или:

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

Или:

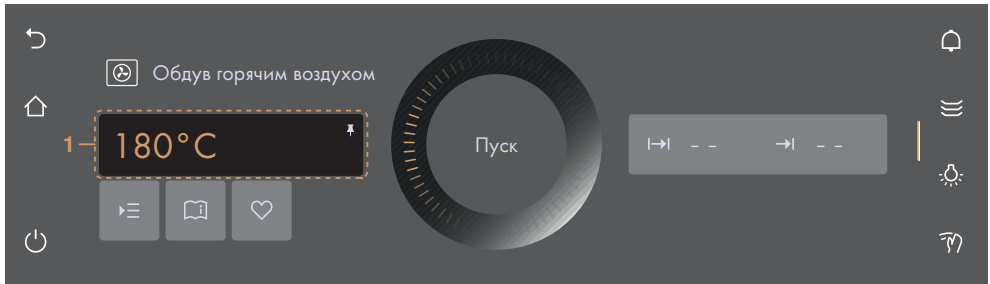
- ▶ В режиме отображения списка  можно выбрать нужную группу программ с помощью CircleSlider или проведя пальцем вверх или вниз (или в обратном направлении).
- ▶ Нажать «OK» или прикоснуться к названию программы.
 - На дисплее отобразится подменю с соответствующими программами.




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 «OK» 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 22).
- ▶ Если нужно, нажать  и определить, откорректировать или активировать значения других параметров (см. страницу 21).

Сохранение значений

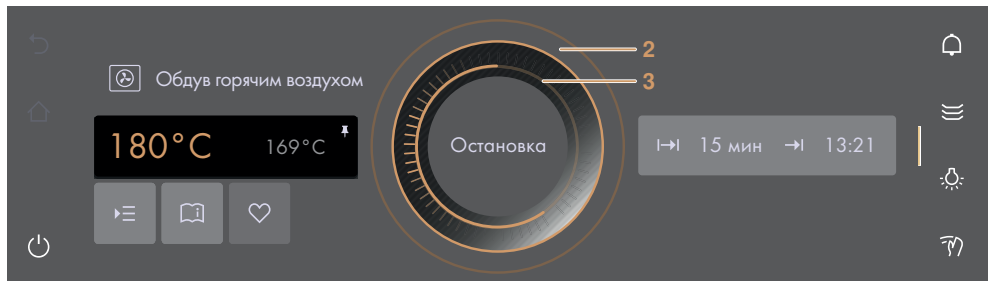
- ▶ При необходимости сохранить и закрепить откорректированное основное значение **1** для выбранной программы на постоянной основе (см. страницу 25).
- ▶ Если нужно, нажать  и создать программу-фаворит (см. страницу 24).

Запуск программы

- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
 - Пульсирующей контур **2** кругового бегунка CircleSlider указывает на то, что режим работы стартовал.
 - В ходе предварительного разогрева отображается текущая температура в камере (в зависимости от программы и настроек).
 - Движущийся индикатор выполнения **3** в CircleSlider показывает оставшееся время или состояние предварительного нагрева для установленной программы, если такие настройки были заданы.




При настроенной опции «Предварительный разогрев» текущая температура в камере в процессе подогревания отображаться не будет. Вместо этого степень разогрева можно увидеть по мере продвижения индикатора выполнения программы.



4.3 Изменение программы

Если программа еще не была запущена:

- ▶ нажать функциональную клавишу  «Экран запуска».
 - Отобразится экран запуска (см. страницу 16).
 - Здесь можно выбрать новую программу.



Если программа уже выполняется:



- ▶ нажать и удерживать кнопку «Стоп».
 - Программа будет остановлена (см. страницу 28).

4.4 Длительность

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

Настройка длительности

- ▶ Выбрать необходимую программу (см. страницу 16).
- ▶ В области отображения значений нажать  «Длительность» (см. страницу 21).
 - 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 :

 15 мин  13:21
 - Если была выбрана или ранее установлена функция предварительного разогрева, время окончания программы будет рассчитываться как сумма приблизительного времени разогрева и заданной длительности программы. Отсчет заданной длительности программы начнется только по завершении фазы предварительного разогрева.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
 - Программа запустится, отобразится оставшееся до конца программы время.
 - По истечении установленной длительности программа автоматически завершается (см. страницу 29).
 - Если в какой-либо программе предусмотрены последующие этапы, их можно выбирать по истечении заданной длительности программы (см. страницу 30).



Если заданы параметры как «Длительность», так и «Разогрев», отсчет установленной длительности приготовления начинается только по завершении фазы Разогрев (см. страницу 22).

Диапазон настройки


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
Программы режима «Шаббат»	1 ч	78 ч



Для программ с фиксированной длительностью корректировка данного параметра невозможна.

Отображение времени в процессе работы

В ходе работы прибора могут отображаться время и длительность приготовления блюда.

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

Скрытие отображения времени в процессе работы

- ▶ Нажать **X** либо «ОК».
 - 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 16).
- ▶ Настроить длительность (см. страницу 18).
- ▶ При необходимости настроить дополнительные параметры (см. страницу 21).
- ▶ Если не была активирована функция «Разогрев», поставить приготавливаемое блюдо в камеру.



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

Перед настройкой отсрочки старта

- ▶ в области отображения значений нажать  «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:

1→ 15 мин → 13:21

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

Прибор запускается через:
32 мин


1→ 15 мин

- ▶ при необходимости следует проверить и изменить данные настройки (см. страницу 22).
 - При изменении параметров «Длительность», «Окончание», «Разогрев» или «Температура продукта» оставшееся время до запуска программы рассчитывается заново.



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

Пример

- ▶ Выбрать программу  «Обдув горячим воздухом» и 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), процесс 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 необходимую программу (см. страницу 16).
- ▶ 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.



В программах с применением температурного зонда температура в камере не должна превышать 230 °С, в противном случае отображается соответствующее сообщение.

- ▶ 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 29).

 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 достижению необходимой температуры не должна быть окончена, действовать следующим образом:

- ▶ Выбрать необходимую программу (см. страницу 16).
- ▶ Вставить температурный зонд.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».


4.7 Опции

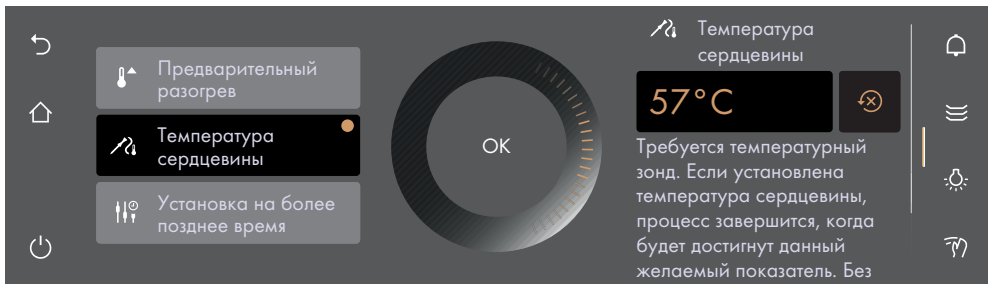
Обзор


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

-  Предварительный разогрев (см. страницу 22)
-  Температура сердцевины (см. страницу 20)
-  Установка на более позднее время (см. страницу 23)

Выбор и запуск опций

- ▶ Выбрать из нужной группы программ на дисплее какую-либо программу и при необходимости подтвердить, нажав «ОК» (см. страницу 16).
 - 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 сердцевины» 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 29) и разогрева (см. страницу 22).



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.
- ▶ 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.

Во время предварительного разогрева камера быстро прогревается до нужной температуры.

Обзор

Предварительный разогрев возможен для следующих программ:

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

Включение функции предварительного разогрева в параметрах

- ▶ Выбрать необходимую программу (см. страницу 16).
- ▶ Нажать ▶ ≡ «Параметры» и выбрать ⚡ «Предварительный разогрев».
- ▶ Нажать на выключатель функции «Предварительный разогрев».
 - Функция «Предварительный разогрев» включена.
- ▶ При необходимости настроить дополнительные параметры (см. страницу 21).
- ▶ Подтвердить настройку, нажав «ОК».
- ▶ Для запуска программы с предварительным разогревом нажать «Старт».
 - Функция «Предварительный разогрев» запустится.
 - Процесс выполнения программы будет отображаться в CircleSlider.

Помещение приготовляемого блюда в камеру



Как только камера разогреется,

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

4.10 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 необходимую программу (см. страницу 16).
- ▶ 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 дополнительные параметры (см. страницу 21).
- ▶ Если не была активирована функция «Разогрев», поставить приготавливаемое блюдо в камеру.

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 подходящей подставки и посуды для приготовления того или иного блюда, а также специальные рекомендации для каждой программы.

Если программа еще не была запущена:

- ▶ Выбрать необходимую программу (см. страницу 16).
 - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.

Отображение рекомендаций по использованию

- ▶ Нажать  «Рекомендации по использованию».
 - Будут отображены рекомендации для соответствующей программы.

Скрытие отображения рекомендаций по использованию

- ▶ чтобы скрыть рекомендации, нажать **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 программ очистки. При этом могут сохраняться любые опции, кроме «Окончание работы» →❗. Всего может быть создано максимум 50 программ-фаворитов.

- ▶ Выбрать нужную программу и откорректировать значения и настройки (см. страницу 16).
- ▶ Нажать ♥ «Программы-фавориты».
 - На дисплее отобразится меню с названиями программ-фаворитов, 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-фаворит 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 нового названия программы-фаворита нажать «ОК».

Удаление программы-фаворита


Удалить какую-либо программу-фаворит 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 отобразится сообщение: «Действительно удалить или сбросить?»
- ▶ Чтобы оставить программу-фаворит, 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



Программы с рецептами и программа подогрева тарелок закреплению не подлежат.

Закрепление основного значения

- ▶ Выбрать необходимую программу (см. страницу 16).
 - На дисплее отобразится экран готовности к запуску.
- ▶ Откорректировать основное значение с помощью CircleSlider (см. страницу 22)
- ▶ 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.




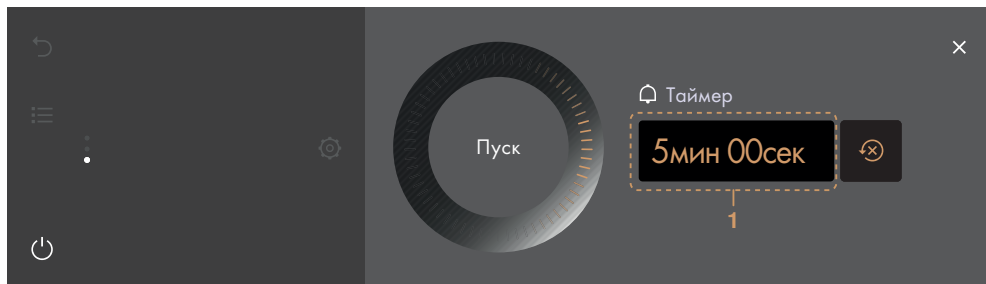
Если необходимо сбросить все закрепленные основные значения, следует отобразить настройку пользователя «Закрепленные значения» (см. страницу 50).

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

- ▶ Нажать функциональную клавишу  «Блокировка экрана».
 - На дисплее отобразится 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 48), 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

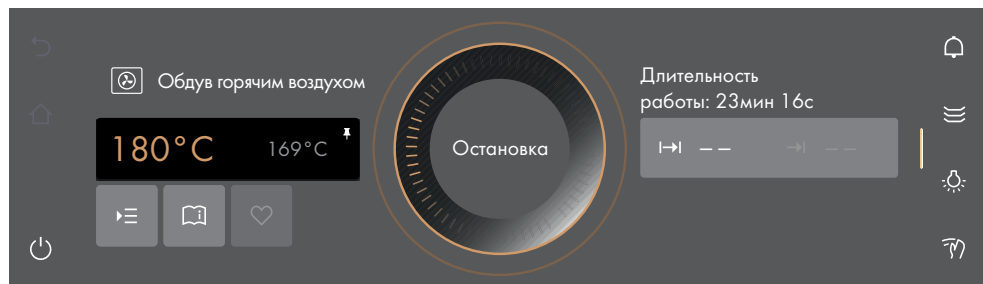
- ▶ Чтобы скрыть время, нажать **X**.
 - Отображение времени на дисплее будет скрыто.



4.19 Прерывание/преждевременное завершение программы



В ходе выполнения 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 работы выбрать один из отображенных последующих шагов (см. страницу 30).
 - Для перехода в меню более высокого уровня выбрать функциональную кнопку .

- Для перехода к экрану запуска выбрать функциональную кнопку  . (см. страницу 16)
- Для выключения прибора удерживать нажатой функциональную кнопку  . (см. страницу 31)




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






Для программ режима «Шаббат» прерывание возможно только путем нажатия функциональной клавиши (см. страницу 36) .

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 31).

4.20 Завершение работы

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

- Программа автоматически завершается.
- Раздается звуковой сигнал.
- При наличии последующих шагов программы на дисплее появляется сообщение: «Работа завершена. Хотите перейти к следующему шагу?».
- ▶ Для окончательного завершения работы нажать «Нет».
- ▶ Для подтверждения данного сообщения нажать «Да».
 - На дисплее, в зависимости от программы, предлагается выбор следующих параметров:
 - Для продолжения работы выбрать один из отображенных последующих шагов (см. страницу 30).
 - Для перехода в меню более высокого уровня выбрать функциональную кнопку .
 - Для перехода к экрану запуска выбрать функциональную кнопку  . (см. страницу 16)
 - Для выключения прибора удерживать нажатой функциональную кнопку  . (см. страницу 31)

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» и текущая температура 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 31).

Вынимание продукта



Опасность ожогов!

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

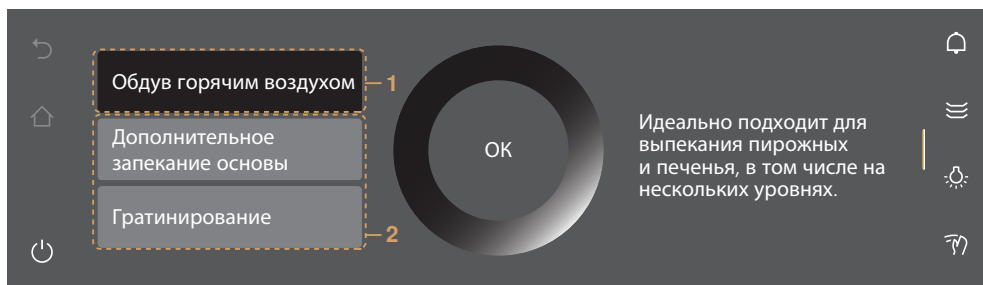
- ▶ Вынуть готовый продукт из камеры.
- ▶ Для предотвращения образования ржавчины и неприятных запахов вытирать остатки влаги и загрязнения мягкой ветошью.
- ▶ Дверцу прибора следует оставлять открытой в положении для вентиляции до тех пор, пока камера не остынет и не высохнет.

4.21 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 последующих операций зависит от ранее завершенной или прерванной программы.


При завершении/прерывании программы и появлении сообщения «Работа завершена. Перейти к следующему шагу?» следует подтвердить данное сообщение, нажав кнопку «Да» (см. страницу 29).

- На дисплее отображаются последующие операции для выбора:





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 параметры (см. страницу 21).
- ▶ Для запуска одной из последующих операций нажать «Старт».

Прерывание работы


Для прерывания работы доступны следующие параметры:

- Для перехода к экрану запуска выбрать функциональную кнопку  . (см. страницу 16)
- Для выключения прибора удерживать нажатой функциональную кнопку  . (см. страницу 31)

Если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.

- Дисплей темнеет, и прибор автоматически выключается (см. страницу 31).

4.22 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.
 - 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;

4.23 Рекомендации по использованию прибора


В рекомендациях по использованию прибора предлагаются темы по управлению прибором.

Темы

Отобразить можно следующие темы:

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| ▪ Экран запуска | ▪ Программы-фавориты |
| ▪ Панели инструментов | ▪ Закрепить |
| ▪ Круговой бегунок CircleSlider | ▪ EasyCook |
| ▪ Виджеты | ▪ Очистка |
| ▪ Список | ▪ Разогрев |
| ▪ Температурный зонд | |

Отображение рекомендаций по использованию прибора

- ▶ На экране запуска нажать  «Рекомендации по использованию прибора».
 - 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



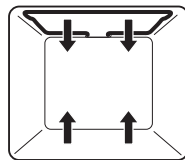
Температурный диапазон 30–280 °С

Температурный диапазон модели с функцией пиролитической самоочистки 30–300 °С

Предлагаемое значение 200 °С

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

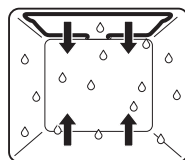


Температурный диапазон 30–250 °С

Предлагаемое значение 200 °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

- 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

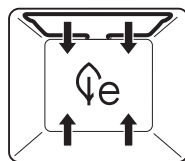


Температурный диапазон 30–250 °С

Предлагаемое значение 200 °С

Уровень 2

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



Программа

- Для приготовления жаркого, мелкой выпечки и graten



Для выпекания в этой программе предварительно разогревать камеру не следует. Таким образом снижается расход энергии. Длительность приготовления по сравнению с классическим режимом верхнего/нижнего жара может увеличиться.



В данной программе температурная кривая адаптируется для достижения энергосберегающего режима приготовления. На это во время работы указывает индикация «ECO» на дисплее.



Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

5.4 Нижний жар



Температурный диапазон

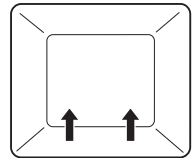
4 уровня

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 пиролизической самоочистки

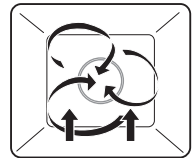
30–300 °C

Предлагаемое значение

200 °C

Подставка

2



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

Применение

- Пицца, пироги и открытые пироги

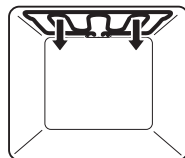


Для получения особенно хрустящей выпечки следует использовать темный эмалированный противень, не выстлывая его бумагой для выпечки.

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.

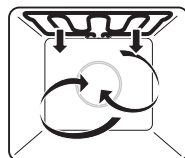


Для получения оптимальных результатов следует перед отправкой приготовляемого блюда в камеру предварительно разогреть ее в течение 3 минут с помощью опции .

5.7 Гриль-циркуляция воздуха



Температурный диапазон	30–280 °С
Температурный диапазон модели с функцией пиролизической самоочистки	30–300 °С
Предлагаемое значение	200 °С
Уровень	2 или 3



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

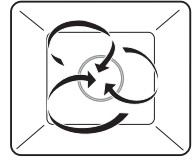
Применение

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

5.8 Обдув горячим воздухом



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




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

Программа

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

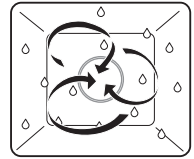


Выбрать температуру прибл. на 20 °C ниже, чем в режиме , поскольку передача тепла происходит более эффективно.

5.9 Обдув влажным воздухом



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




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

Программа

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



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

5.10 Обдув горячим воздухом есо



Температурный диапазон	30–250 °C
Предлагаемое значение	180 °C
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. Приготовляемое блюдо не пересыхает.

Программа

- Для приготовления жаркого, мелкой выпечки и гратенов




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






В данной программе температурная кривая адаптируется для достижения энергосберегающего режима приготовления. На это во время работы указывает индикация «ECO» на дисплее.



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

5.11 Программы режима «Шаббат»

Чтобы иметь возможность пользоваться программами  режима «Шаббат» «Верхний/нижний жар» и  «Верхний/нижний жар с влагой», в настройках пользователя необходимо активировать  режим «Шаббат» (см. страницу 48).




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 выбор нажатием «ОК» (см. страницу 16).
- ▶ Выбрать нужную программу и подтвердить выбор нажатием «ОК».
 - На дисплее появятся настройки нужной программы.
- ▶ При необходимости выполнить нужные настройки (см. страницу 22).
- ▶ Для запуска выбранной программы нажать «Старт».
 - Прибор готов к работе.
- ▶ Открыть дверцу прибора.
- ▶ Вставить приготовляемое блюдо.


- ▶ Закрыть дверцу прибора.
 - Запустится процесс приготовления, разогрев начнется с небольшой задержкой во времени.



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

Прерывание/преждевременное завершение

Программа режима «Шаббат» может быть прервана или преждевременно завершена во время выполнения (см. страницу 28).

- ▶ Удерживать функциональную кнопку  нажатой.
 - Текущая программа будет завершена.
 - Дисплей потемнеет.
 - Прибор выключится (см. страницу 31).
 - При повторном запуске прибора отобразится экран запуска.

Завершение работы

По истечении установленной длительности приготовления произойдет стандартное завершение работы (см. страницу 29).

Перебой в электроснабжении

После перебоя в электроснабжении прибор будет вести себя согласно описанию в разделе «После перебоя в энергоснабжении» (см. страницу 61).

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.



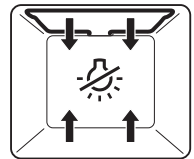
Управление таймером невозможно. При запуске программы таймер отключается.

Приложение V-ZUG-Home во время работы прибора недоступно.

Режим верхнего/нижнего жара для программ «Шаббат»



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



Нагрев осуществляется с помощью верхних и нижних нагревательных элементов.

Применение

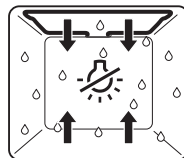
- Разогрев или поддержание в горячем состоянии ранее приготовленных хрустящих блюд и выпечки на одном уровне
- Хлеб, пицца и закусочная выпечка
- Мягкое жарение



Чтобы выпечка получалась хрустящей, следует использовать темный эмалированный противень.

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

Температурный диапазон	30–140 °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

5.12 Мягкое жарение**Принцип действия**

Программа  «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.

В зависимости от вида мяса длительность приготовления в программе  «Мягкое жарение после обжаривания» может быть установлена от 1,5 ч до 4,5 ч.

Указания для достижения оптимального результата

- Достать мясо из холодильника минимум за 30–60 мин до обработки в режиме мягкого жарения.
- Вес мяса: 500–2000 г
- Температура сердцевины мяса: до 76° 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.

Таблица параметров для программы  «Мягкое жарение с поджариванием»

Кусок мяса	Степень готовности	Предлагаемое значение необходимой температуры, °С
Телячье филе	средней прожарки	59
	полной прожарки	65
Телячий огузок, телячья поясничная часть	средней прожарки	63
	полной прожарки	69
Телячья лопатка	полной прожарки	75
Телячий ошеек	полной прожарки	75

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

Мягкое жарение после обжаривания

- ▶ Мясо замариновать или приправить специями.



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

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




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

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





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

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

Выбор мягкого жарения и запуск



После запуска изменение целевой температуры невозможно.

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
 - Отобразится экран запуска.
 - ▶ Выбрать группу программ  режима «Мягкое жарение» и при необходимости подтвердить выбор нажатием «ОК (см. страницу 16)».
 - ▶ 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»).
 - На дисплее появятся настройки программы.
 - ▶ При необходимости откорректировать предлагаемое значение и по желанию установить отсрочку старта (см. страницу 19).
 - ▶ 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.



I→I 55 мин




 75°C 35°C




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 отобразится сообщение: «Вы действительно хотите прервать программу?»
- ▶ Для прерывания или преждевременного завершения программы «Мягкое жарение» следует нажать  «Да».

– Работа прекращается.


- ▶ Для выключения прибора нажать и удерживать функциональную клавишу  (см. страницу 31).



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.

5.13 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.

5.14 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 время окончания или отсрочку старта (см. страницу 19).



Следует выбирать длительность не менее 30 минут.

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



Тарелки горячие. Использовать защитные перчатки или прихватку.

5.15 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.

Для работы со своим прибором вы можете за отдельную плату заказать книгу кулинарных рецептов «Выпечка». Рецепты уже запрограммированы в приборе, если прибор имеет необходимые для их приготовления режимы работы.

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 16).
- ▶ 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 19).
- ▶ 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 программа, 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.



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.

- ▶ Закрывать дверцу прибора и подтвердить сообщение, нажав «ОК».
 - Выполнение рецепта продолжится.

Прерывание выполнения рецепта

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

5.16 Собственные рецепты

Можно создать до 40 любых собственных рецептов и сохранить их в памяти. Рецепт может состоять из нескольких шагов с определенными программами, предварительным нагревом, паузами и временем выдержки, которые автоматически выполняются после запуска. Существует возможность изменения и сохранения имеющихся рецептов.




На шаге «Предварительный нагрев» камера нагревается до температуры, выбранной на следующем шаге. Эта температура поддерживается до тех пор, пока продукт не будет поставлен в камеру и не будет нажата кнопка «ОК».

На шаге «Выдерживание» нагрев продолжается, и в камере поддерживается постоянная температура.

На шаге «Пауза» нагрев прекращается, и температура снижается.

Создание собственного рецепта

- ▶ Прикоснуться к дисплею пальцем и удерживать его некоторое время.
 - Отобразится экран запуска.
- ▶ Нажать .
- ▶ Нажать «Собственные рецепты».
- ▶ Нажать «Создать рецепт».
 - Появится выбор «Добавить шаг».
- ▶ Нажать «Добавить шаг».
 - Появляются варианты выбора.
- ▶ Выбрать необходимую программу либо «Предварительный нагрев», «Пауза» или «Выдерживание» и подтвердить нажатием «ОК».
- ▶ Выполнить необходимые настройки для соответствующего шага.
 - Настроить температуру или уровень температуры.
 - Настроить длительность.
 - Установить «Предварительный нагрев», если камеру необходимо нагреть до нужной температуры.
 - Установить «Температурный зонд», если необходимо достичь определенной температуры сердцевины.
- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».
- ▶ Таким же образом создать следующие шаги.



В собственном рецепте можно создать максимум 10 шагов.

Название созданного рецепта


- ▶ С помощью клавиатуры ввести название рецепта.
- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».
 - Новый рецепт теперь отображается на экране «Собственные рецепты».

Запуск рецепта

- ▶ Выбрать необходимый рецепт и подтвердить выбор нажатием «ОК».
 - На дисплее появляются настройки рецепта.
- ▶ Запустить рецепт кнопкой «Старт».

Изменение собственного рецепта


Можно изменить любой рецепт из собственных рецептов.

- ▶ Выбрать необходимый рецепт.
- ▶ Нажать .
- ▶ Появляется экран «Редактировать рецепт».



Изменение шага

- ▶ Нажать шаг, который необходимо изменить.
- ▶ Выполнить настройки и подтвердить, нажав «ОК».

Добавление шага

- ▶ Нажать  «Добавить шаг».
- ▶ Выполнить настройки и подтвердить, нажав ОК.


Удаление шага

- ▶ На нужном шаге нажать .
 - На дисплее отобразится сообщение: «Вы уверены, что хотите удалить этот шаг?».
- ▶ Для удаления шага нажать .
 - Шаг удаляется.

Сохранение измененного рецепта

- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».
- ▶ Назвать измененный рецепт.
- С помощью клавиатуры ввести название нового рецепта.
- ▶ Подтвердить выбор, нажав «ОК».


Копирование собственного рецепта

- ▶ Нажать «Собственные рецепты».
- ▶ Выбрать необходимый рецепт.
- ▶ Нажать .
 - Теперь можно изменить отдельные существующие шаги.
 - Или можно добавить дополнительные шаги.
- ▶ Подтвердить, нажав «ОК», назвать и сохранить новый рецепт.

Копирование рецепта



Рецепты можно копировать из книги рецептов.

- ▶ Нажать на книгу рецептов.
- ▶ Выбрать необходимый рецепт.


- ▶ Нажать .
 - Теперь можно изменить отдельные существующие шаги.
 - Или можно добавить дополнительные шаги.
- ▶ Подтвердить, нажав «ОК», назвать и сохранить новый рецепт.

Удаление собственного рецепта

Из собственных рецептов можно удалить любой рецепт.

- ▶ Выбрать необходимый рецепт.
- ▶ Нажать .
 - На дисплее отобразится сообщение: «Вы уверены, что хотите удалить этот рецепт?».
- ▶ Для удаления рецепта нажать .
 - Рецепт удаляется.

5.17 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
Хлебулочные 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 16) 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 22) 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.

Настоящим компания V-ZUG Ltd заявляет, что тип радиооборудования соответствует Директиве 2014/53/ЕС. Полный текст Декларации ЕС о соответствии доступен в Интернете по следующему адресу: https://www.vzug.com/ru/ru/int_testinstitute_vzug

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 16) 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.



Во время появления звуковых сигналов их можно отключить, коснувшись любого места на дисплее или открыв дверцу.

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.

Последующие операции

При настройке «Вкл.» после окончания работы отображаются последующие операции. При настройке «Выкл.» работа прекращается сразу.

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 мигать, 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.

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».

Дизайн часов

Внешний вид часов на экране режима ожидания можно видоизменять. Доступны циферблаты «Цифровой», «Аналоговый» и «Точечный».

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

Не очищать прибор с помощью пароочистителя.

8.1 Наружная очистка

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

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

8.2 Очистка камеры



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 (в зависимости от модели)



Опасность ожогов при контакте с горячими поверхностями!

Передняя панель прибора нагревается больше, чем при обычной работе. Так как это может привести к образованию запахов и задымления, животные (особенно птицы) не должны находиться в этом помещении во время данного процесса. Хорошо проветривать помещение во время и после процедуры.

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.



Процесс пиролизической самоочистки, включая охлаждение, длится около 3–5 часов в зависимости от степени загрязнения.

Если температура превышает 300 °С, освещение в камере выключается и возможность его включения отсутствует.

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 \mathcal{S} .
- ▶ 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 **1→1**.
- ▶ 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

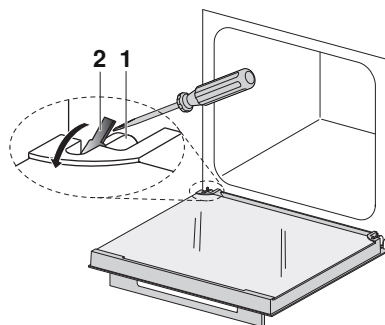
- ▶ Протереть дверцу прибора мягкой влажной тряпкой.
- ▶ Вытереть насухо мягкой тряпкой.

Снятие дверцы прибора

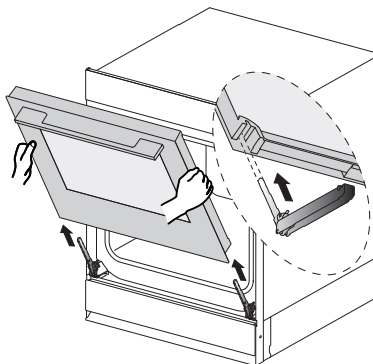


Дверца прибора достаточно тяжелая. Крепко держать дверцу прибора при снятии и установке обеими руками сбоку.

- ▶ Полностью открыть дверцу прибора.
- ▶ На обоих петлях **1** полностью откинуть вперед скобы **2**.

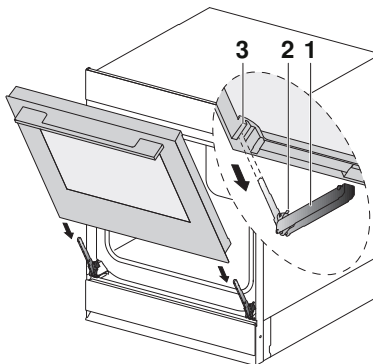


- ▶ Прикрыть дверцу прибора до положения вентиляции (прибл. 30°).
- ▶ Стараясь не перекашивать, извлечь дверцу прибора под наклоном вверх.



Установка дверцы прибора

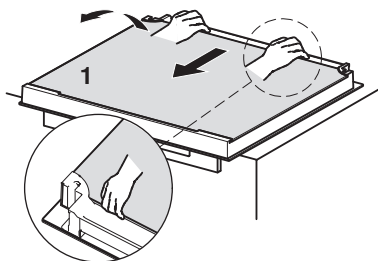
- ▶ Равномерно установить дверцу **3** прибора в обе петли **1** до упора.
- ▶ Полностью открыть дверцу прибора и откинуть скобу **2** назад.
 - Если при закрывании дверцу прибора заклинивает, необходимо проверить скобу **2**.
 - Нельзя закрывать дверцу прибора с усилием.



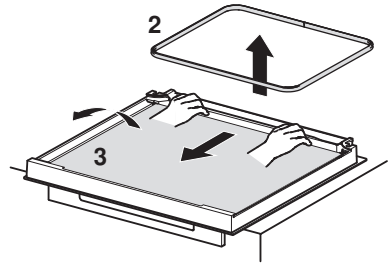
Убедиться, что дверца прибора установлена до упора, в противном случае возможно повреждение прибора при закрывании дверцы.

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.

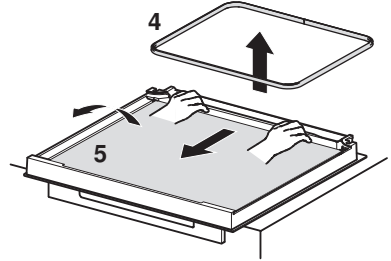


- ▶ Удалить уплотнение 2.
- ▶ Осторожно надавить на стекло 3, слегка приподнять его и извлечь из петли.

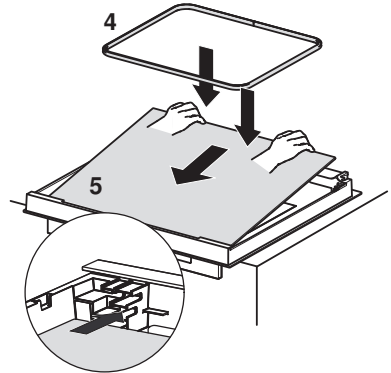


Применительно к приборам с функцией пиролитической самоочистки:

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

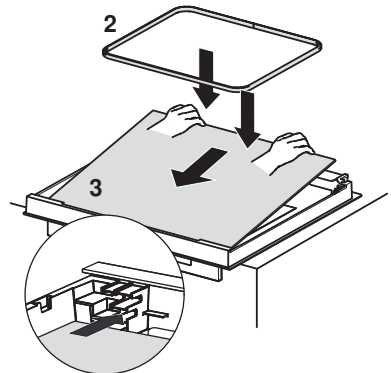


- ▶ Установить стекло 5 дверцы на место. Для этого вставить стекло 5 дверцы в дверную рамку и осторожно переместить назад в направлении петли.
 - Надпись на стекле должна быть доступна для чтения.
- ▶ Установить уплотнение 4.

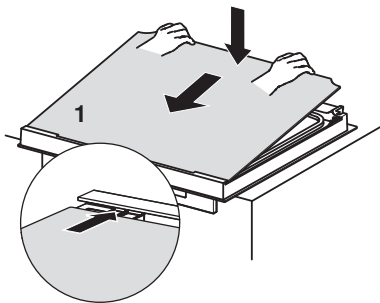


Применительно ко всем приборам:

- ▶ 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.

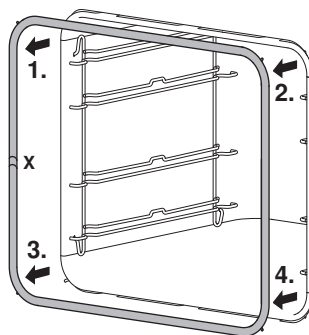
8.7 Замена уплотнения дверцы

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.

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 салфеткой.

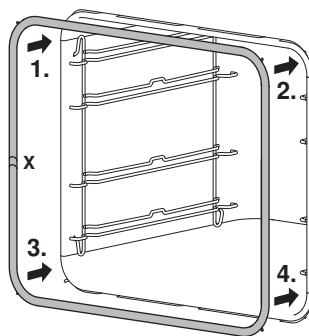


Установка уплотнения дверцы



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.



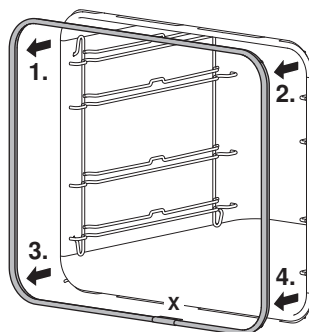
8.8 Замена уплотнения дверцы (для приборов с пиролизической самоочисткой)

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.

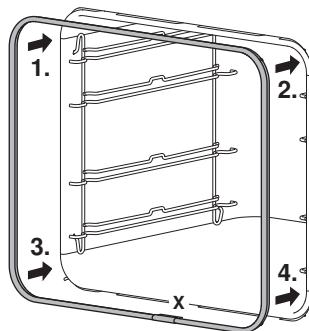


Установка уплотнения дверцы



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 галогенной лампы



ОПАСНОСТЬ поражения электрическим током!

Перед заменой галогенной лампы отключить электропитание.

Опасность ожогов при контакте с горячими поверхностями!

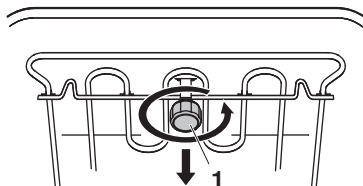
Перед заменой галогенной лампы следует дождаться, пока прибор и галогенная лампа полностью остынут.



Запрещено прикасаться к галогенной лампе голыми руками. Необходимо использовать тонкую сухую ткань без следов жира.

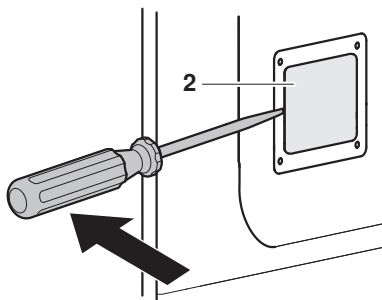
Потолочное освещение

- ▶ Осторожно открутить ламповое стекло **1** против часовой стрелки и снять его.
- ▶ Вынуть неисправную галогенную лампу.
- ▶ Осторожно вставить новую галогенную лампу типа «Галоген G9/25 Вт/230 В».
- ▶ Закрепить ламповое стекло, повернув его по часовой стрелке.
- ▶ Снова включить электропитание.



Боковое освещение

- ▶ Снять левую опорную решетку.
- ▶ Установить отвертку по центру кромки стекла и осторожно извлечь ламповое стекло **2** из зажима.
- ▶ Вынуть неисправную галогенную лампу.
- ▶ Осторожно вставить новую галогенную лампу типа «Галоген G9/25 Вт/230 В».
- ▶ Вставить ламповое стекло **2** в зажим и прижать.
- ▶ Снова прикрепить опорную решетку.
- ▶ Снова включить электропитание.



8.10 Очистка принадлежностей и опорных решеток

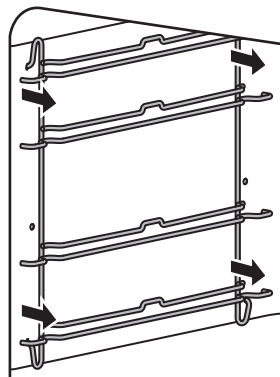
- Решетку и опорные решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Противень можно мыть в посудомоечной машине, однако при этом ухудшаются антипригарные свойства.

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.



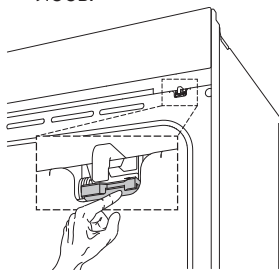
9 Устранение неисправностей

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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ «FX/EXX» 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 полное сообщение об ошибке и серийный номер прибора (см. страницу 62). ▶ Отключить электропитание. ▶ Обратиться в сервисный центр.
<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 полное сообщение об ошибке и серийный номер прибора (см. страницу 62). ▶ Отключить электропитание. ▶ Обратиться в сервисный центр.

Сообщение	Возможная причина	Устранение
▪ «A1/E24»	▪ Температура должна опуститься ниже 300 °С.	▶ Дать прибору остыть. ▶ Квитировать сообщение о неисправности, нажав «ОК». – Прибор снова готов к работе.
▪ «A1/E69» в приборах с пиролитической самоочисткой	▪ Распознавание состояния дверцы не удалось.	▶ 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
▪ Не работает прибор	▪ Сработал предохранитель домашней электропроводки.	▶ Заменить предохранитель. ▶ Снова включить защитный автомат.
	▪ Предохранитель срабатывает многократно.	▶ Обратиться в сервисный центр.
	▪ Перебой в электропитании.	▶ Проверить электроснабжение.
	▪ Включен демонстрационный режим.	Демонстрационный режим можно выключить только введя код безопасности. ▶ Обратиться в сервисный центр.
	▪ Прибор неисправен.	▶ Обратиться в сервисный центр.
▪ 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	▪ Галогенная лампа неисправна.	▶ Выключить духовой шкаф. ▶ Отсоединить прибор от электросети. ▶ Заменить галогенную лампу.

Проблема	Возможная причина	Устранение
▪ 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».
 - Отообразится 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	Температурный зонд
		

10.2 Дополнительные принадлежности

Информация на сайте: www.vzug.com

10.3 Запасные части

Левая/правая опорная решетка	Уплотнение дверцы
	

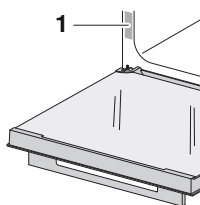
11 Технические характеристики

Габаритные размеры

- ▶ См. руководство по монтажу

Электрическое подключение

- ▶ См. заводскую табличку 1



11.1 Источники света

Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности G.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 Технический паспорт изделия

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Товарный знак	–	V-ZUG Ltd
Вид прибора	–	Духовая печь
Наименование модели	–	C4T C4T...P
Масса прибора	кг	36 41
Количество камер	–	1
Источник нагрева для каждой камеры	–	Электрический ток
Объем каждой камеры	л	69
Энергопотребление в обычном режиме ¹⁾	кВт·ч/цикл	0,85 0,86
Энергопотребление в режиме обдува горячим воздухом/циркуляционном режиме ²⁾	кВт·ч/цикл	0,79 0,8
Коэффициент энергетической эффективности каждой камеры ³⁾	–	94,1 95,3
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

11.5 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: начиная с продолжительности 30 минут прибор выключать за 5–10 минут до завершения 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 «перечеркнутый мусорный бак» означает, что отработанные электрические и электронные приборы необходимо утилизировать отдельно (WEEE, Директива ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования). Такие приборы могут содержать опасные для человека и окружающей среды вещества.
- Эти приборы необходимо утилизировать в специально отведенных пунктах сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Их нельзя утилизировать вместе с несортированными бытовыми отходами. Тем самым вы вносите свой вклад в защиту ресурсов и окружающей среды.
- За дополнительной информацией обращайтесь в местные органы власти.

Адреса импортеров

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	ООО «ХОМТЕК» ул. Дубининская, 57, корпус 1 113054 Москва Российская Федерация
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street London W1U 1PN GREAT BRITAIN	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 140/36, 17th Floor ITF Tower, Silom Road Suriyawong Sub-district Bangrak District Bangkok 10500 THAILAND
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	Приватне підприємство «Стіріон» (корпорация МИПС) Вулиця Осипова, 37 65012 Одеса УКРАЇНА
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

14 Предметный указатель

Символы

CircleSlider	
Реакция.....	17
EasyCook.....	45
Группы продуктов.....	45
EcoManagement	
Индикация потребления.....	51
Информация о потреблении.....	51
Сброс.....	51
EcoStandby.....	63
PizzaPlus.....	33
V-ZUG-Home.....	46
Отображение информации.....	50
Перезагрузка интерфейса.....	50
Режим работы.....	50
Сброс.....	50

числовые

3-точечный температурный зонд	
.....	14

А

Адреса импортеров.....	66
------------------------	----

б

Блокировка экрана.....	27
Включение.....	27
Выключение.....	27
Боковое освещение.....	58

в

Верхний/нижний жар.....	32
Верхний/нижний жар eco.....	32
Верхний/нижний жар с влагой	
.....	32

Виджет

Перемещение.....	15
Виджеты.....	11
Возможности настройки.....	12
Время.....	28
Отображение.....	28
Отображение в процессе работы	
.....	19
Скрытие отображения.....	28
Скрытие отображения в процессе работы	
.....	19
Вспомогательные функции.....	49
Освещение.....	49
Сигнал розогрева.....	49

г

Габаритные размеры.....	62
-------------------------	----

Галогенная лампа	
Замена.....	58
Гнездо.....	13
Готовность к запуску.....	12
Гриль.....	34
Гриль-циркуляция воздуха.....	34
Группа программ	
Выбор.....	16

д

Дата и время	
Временная синхронизация.....	49
Время.....	49
Время в режиме ожидания.....	49
Дата.....	49
Ночной режим.....	49
Синхронизация времени.....	49
Формат даты и времени.....	49
Датчик температуры.....	13
Дверца прибора	
Снятие.....	53
Установка.....	54
Диапазон настройки.....	18
Дизайн часов.....	49
Дисплей	
Управление.....	14
Фон.....	47
Цветовая схема.....	47
Яркость.....	47
Длительное время приготовления	
.....	61
Длительность.....	18
Настройка.....	18
Дополнительные принадлежности	
.....	14, 62
Другие возможные проблемы	
.....	60

з

Завершение работы.....	29
Заводская табличка.....	62
Заводские настройки.....	50
V-ZUG-Home.....	50
Закрепленные значения.....	50
Программы-фавориты.....	50
Экран запуска.....	50
Закрепление.....	25
Основное значение.....	25
Сброс основного значения.....	25
Запасные части.....	62
Звуки	
Звуковые сигналы.....	48
Набор звуковых сигналов.....	48

Оповестительные сигналы.....	48	Индивидуальные настройки	48
Тихий режим	48	Информация о приборе	50
Значения		Обслуживание.....	51
Коррекция.....	17	Язык	47
Сохранение	17	Национальные кухни	46
И		Неисправности.....	59
Индивидуальные настройки		Необходимая температура.....	20
Единица измерения температуры		Неравномерное подрумянивание	
.....	48	64
Национальные кухни EasyCook		Нижний жар	33
.....	48	Номер модели.....	2
Последующие операции	48	О	
Режим «Шаббат»	48	Обдув влажным воздухом	35
Стиль питания EasyCook.....	48	Обдув горячим воздухом	35
Экран запуска	48	Обдув горячим воздухом есо	
Информация о приборе		35
Демонстрационный режим.....	50	Область применения.....	2
Идентификационные номера.....	50	Обозначение модели	2
Контакты сервисного центра		Окончание.....	19
.....	50	Описание прибора.....	10
Номера версий.....	50	Опорная решетка	
К		Снятие	59
Камера	13	Опции	21
Измерение температуры.....	63	Выбор	21
Книга кулинарных рецептов		Запуск	21
.....	41	Организации по контролю	62
Конструкция.....	10	Освещение	27, 60
Краткое руководство	72	Включение	27
Круговой бегунок CircleSlider		Выключение	27
Управление	16	Отказ электропитания	61
М		Отсрочка старта.....	19
Мягкое жарение	38, 63	Настройка	19
Выбор и запуск.....	40	Пиролитическая самоочистка	
После обжаривания	39	53
Прерывание или преждевременное		Очистка	
выключение.....	40	Дверца прибора	53
Принцип действия.....	38	Камера.....	51
Н		Опорная решетка.....	58
Наружная очистка.....	51	Принадлежности	58
Настройки		Противень.....	52
Изменение	22	Стекло дверцы.....	54
Контроль.....	22	Уплотнение дверцы	56
Настройки пользователя.....	47	П	
EcoManagement.....	51	Панель инструментов.....	11
V-ZUG-Home.....	50	Первый ввод в эксплуатацию	
Блокировка клавиш	47	10
Дата и время	49	Перебой в электроснабжении	
Дисплей	47	61
Заводские настройки	50	Пиролитическая самоочистка	
Звуки	48	52
Изменение	47	Запуск	52
		Прерывание.....	53
		Поддержание в горячем состоянии.....	41

Подогрев тарелок в камере	41	Запуск	42
Полезные советы	63	Необходимость действия	42
Послегарантийное обслуживание	71	Прерывание	43
Последующие операции	30	Решетка	14
Прерывание работы	31	с	
Продолжение работы	30	Символы	5
Потолочное освещение	58	Служба поддержки и сервисного обслуживания	71
Предварительный разогрев	22	Собственные рецепты	43
Включение	22	Изменение	44
Преждевременное завершение программы ..	29	Копирование	44
Прерывание программы	28	Копирование рецепта	44
при использовании прибора		Создание	43
Указания по технике безопасности	6	Удаление	45
Прибор		Сообщения F и E	59
Включение	14	Сообщения U и E	59
Выключение	31	Список	11
Утилизация	65	Стили питания	46
Принадлежности	13, 62	Т	
Проблемы	59	Таблица по программе «Мягкое жарение»	38
Программа	16	Таймер	26
Выбор	16	Запуск	26
Запуск	17	Изменение	26
Изменение	18	Контроль	26
Программы	32	Настройка	26
Программы режима «Шаббат»		Преждевременное выключение	26
.....	36	Температура сердцевины	20
Выбор и запуск	36	Настройка	20
Прерывание или преждевременное завершение	37	Только измерение	21
Принцип действия	36	Температурный зонд	20, 62
Программы-фавориты	24	Технические вопросы	71
Запуск	25	Технические характеристики	62
Изменение	24	Технический паспорт изделия	63
Создание	24	Техническое обслуживание и уход	51
Удаление	25	Тип	2
Противень	13	Тихий режим	27
р		Включение	27
Режим верхнего/нижнего жара для программ «Шаббат»	37	Выключение	28
Режим верхнего/нижнего жара с влагой для программ «Шаббат»	38	у	
Результат приготовления		Указания по технике безопасности	
неудовлетворительный	63	Инструкции по использованию	7
Рекомендации по использованию	23	Общая информация	5
Отображение	23	Опасно для жизни	9
Скрытие отображения	23	Опасность получения ожогов	8
Рекомендации по использованию прибора ..	31	Опасность получения травмы	8
Вызов	31		
Рецепты	41		

Перед первым вводом в эксплуатацию..	7
Предотвращение повреждений прибора	9
Целевое использование.....	7
Эксплуатация	8
Уплотнение дверцы	
Замена	56, 57
Проверка.....	58
Снятие	56, 57
Установка	56, 57
Управление	14
Уровни	13
Установка на более позднее время.....	23
Запуск	23
Настройка	23
Утилизация	65
Ф	
Функциональные клавиши	
Отображение.....	15
Функциональные кнопки	11
Э	
Экономия электроэнергии	64
Экран запуска.....	15
Экспресс-информация	
Дисплеи	15
Электрическое подключение	
.....	62
Элементы управления и индикации	11

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.



Быстрая информация

Переместить виджет

Смена страниц

Управление

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

Изменяемое значение

Программа-фаворит

Температура

При помощи CircleSlider можно выполнять настройку выделенного желтым параметра.



1094196-07

