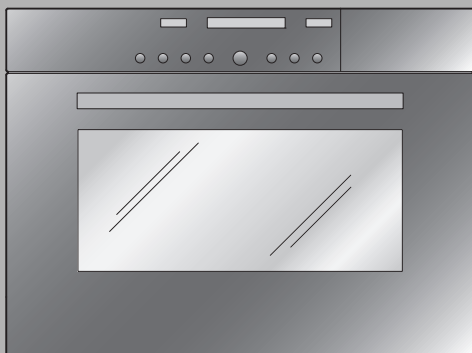


**Комбинированная пароварка**

**CombiSteam XSL**



**Руководство по эксплуатации**

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

**Выполняйте указания по технике безопасности.**

## **Изменения**

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

## **Область применения**

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

| Тип      | № модели | Размерная система |
|----------|----------|-------------------|
| CSTXSL60 | 59A      | 60-450            |

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

|          |                                           |           |
|----------|-------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Правила безопасности</b>               | <b>6</b>  |
| 1.1      | Используемые пиктограммы                  | 6         |
| 1.2      | Общие правила безопасности                | 7         |
| 1.3      | Специальные правила безопасности          | 8         |
| 1.4      | Советы по использованию                   | 11        |
| <b>2</b> | <b>Утилизация</b>                         | <b>15</b> |
| <b>3</b> | <b>Описание прибора</b>                   | <b>16</b> |
| 3.1      | Конструкция                               | 16        |
| 3.2      | Элементы управления и индикации           | 17        |
| 3.3      | Камера                                    | 19        |
| 3.4      | Принадлежности                            | 20        |
| <b>4</b> | <b>Управление</b>                         | <b>23</b> |
| 4.1      | Первый ввод в эксплуатацию                | 25        |
| 4.2      | Наполнение емкости для воды               | 26        |
| 4.3      | Выбор режима работы                       | 27        |
| 4.4      | Выбор температуры в камере                | 27        |
| 4.5      | Контроль и изменение температуры в камере | 28        |
| 4.6      | Изменение режима работы                   | 28        |
| 4.7      | Выключение                                | 29        |
| 4.8      | Опорожнение емкости для воды              | 30        |
| <b>5</b> | <b>Настройки пользователя</b>             | <b>31</b> |
| 5.1      | Язык                                      | 33        |
| 5.2      | Блокировка клавиш                         | 33        |
| 5.3      | Индикация времени суток                   | 34        |
| 5.4      | Звуковой сигнал                           | 34        |
| 5.5      | Освещение                                 | 34        |
| 5.6      | Жесткость воды                            | 35        |
| 5.7      | Единица измерения температуры             | 35        |
| 5.8      | Контрастность                             | 35        |
| 5.9      | Формат времени                            | 36        |
| 5.10     | Синхронизация с сетью                     | 36        |
| 5.11     | Управление заслонкой                      | 36        |
| 5.12     | Заводские настройки                       | 36        |
| <b>6</b> | <b>Функция часов</b>                      | <b>37</b> |
| 6.1      | Настройка и изменение времени             | 37        |
| 6.2      | Таймер                                    | 38        |
| 6.3      | Продолжительность включения               | 40        |
| 6.4      | Отсрочка старта                           | 42        |

## 2 Содержание

---

|           |                                                     |           |
|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>7</b>  | <b>Режимы работы</b>                                | <b>45</b> |
| 7.1       | Приготовление на пару                               | 45        |
| 7.2       | Разогревание                                        | 46        |
| 7.3       | Профессиональная выпечка                            | 46        |
| 7.4       | Обдув горячим воздухом                              | 47        |
| 7.5       | Обдув влажным воздухом                              | 47        |
| 7.6       | Горячий воздух с паром                              | 48        |
| <b>8</b>  | <b>Температурный зонд</b>                           | <b>49</b> |
| 8.1       | Температура сердцевины                              | 50        |
| <b>9</b>  | <b>мягкая термообработка</b>                        | <b>52</b> |
| 9.1       | Принцип действия                                    | 52        |
| 9.2       | Мягкая термообработка после обжарки                 | 52        |
| 9.3       | Мягкая термообработка на пару                       | 53        |
| 9.4       | Расположение температурного зонда                   | 53        |
| 9.5       | Выбор программы мягкого жарения                     | 54        |
| <b>10</b> | <b>Автоматическое разогревание</b>                  | <b>57</b> |
| 10.1      | Степень влажности                                   | 57        |
| 10.2      | Продолжительность разогревания                      | 57        |
| 10.3      | Выбор и запуск режима «Автоматическое разогревание» | 58        |
| <b>11</b> | <b>Автоматический</b>                               | <b>60</b> |
| 11.1      | Степень подрумянивания                              | 60        |
| 11.2      | Длительность термообработки и выпечки               | 60        |
| 11.3      | Выбор и запуск программы «Автоматический»           | 62        |
| <b>12</b> | <b>Обработка паром</b>                              | <b>64</b> |
| 12.1      | Выбор и запуск программы «Обработка паром»          | 65        |
| <b>13</b> | <b>Рецепты</b>                                      | <b>67</b> |
| 13.1      | Выбор и запуск рецептов                             | 68        |
| <b>14</b> | <b>Собственные рецепты</b>                          | <b>70</b> |
| 14.1      | Создание собственных рецептов                       | 70        |
| <b>15</b> | <b>Поддерживание в горячем состоянии</b>            | <b>74</b> |
| <b>16</b> | <b>Полезные советы</b>                              | <b>75</b> |
| 16.1      | Приготовление на пару                               | 75        |
| 16.2      | Разогревание                                        | 75        |
| 16.3      | Профессиональная выпечка                            | 76        |
| 16.4      | Горячий воздух с паром                              | 76        |
| 16.5      | Выпечка и жаркое                                    | 77        |
| 16.6      | Пирог                                               | 77        |
| 16.7      | Различное подрумянивание                            | 78        |
| 16.8      | Гигиена                                             | 78        |

---

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| 16.9 Экономия электроэнергии .....                   | 79         |
| <b>17 Обслуживание и уход</b>                        | <b>80</b>  |
| 17.1 Наружная очистка .....                          | 80         |
| 17.2 Очистка уплотнения дверцы .....                 | 80         |
| 17.3 Замена уплотнения дверцы .....                  | 80         |
| 17.4 Очистка дверцы .....                            | 81         |
| 17.5 Очистка принадлежностей и опорных решеток ..... | 82         |
| 17.6 Очистка камеры .....                            | 83         |
| 17.7 Замена лампы накаливания .....                  | 83         |
| <b>18 Очистка от накипи</b>                          | <b>84</b>  |
| 18.1 Запрос оставшегося времени работы .....         | 85         |
| <b>19 Самостоятельное устранение неполадок</b>       | <b>90</b>  |
| 19.1 Что делать, если ... ..                         | 90         |
| 19.2 После перебоя в электропитании .....            | 95         |
| <b>20 Принадлежности и запасные части</b>            | <b>96</b>  |
| <b>21 Технические характеристики</b>                 | <b>98</b>  |
| <b>22 Для заметок</b>                                | <b>99</b>  |
| <b>23 Содержание</b>                                 | <b>100</b> |
| <b>24 Сервисный ремонт</b>                           | <b>103</b> |

# 1 Правила безопасности

## 1.1 Используемые пиктограммы



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



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Сведения по утилизации.



Информация о руководстве по эксплуатации.

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

## 1.2 Общие правила безопасности



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



- Данный прибор не предназначен для применения лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром компетентного с точки зрения их безопасности лица или при условии оказания им помощи в работе с прибором.
- Не допускать, чтобы с прибором играли дети.
- При повреждении сетевого кабеля данного прибора во избежание опасных ситуаций кабель должен быть заменен производителем прибора, его сервисной службой или специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.

### 1.3 Специальные правила безопасности



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

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

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

## 1.4 Советы по использованию

### Подготовка к работе

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

### Применение по назначению

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

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

### **Советы по применению**

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

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

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

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

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

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

### **Осторожно, опасно для жизни!**

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

### **Как избежать риска повреждения**

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

## 2 Утилизация

### Упаковка

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

### Демонтаж

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

### Безопасность

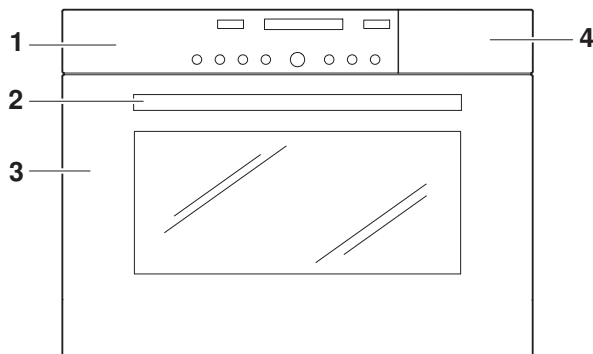
- Для предотвращения несчастных случаев в результате ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для работы.
- Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой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

### Утилизация

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

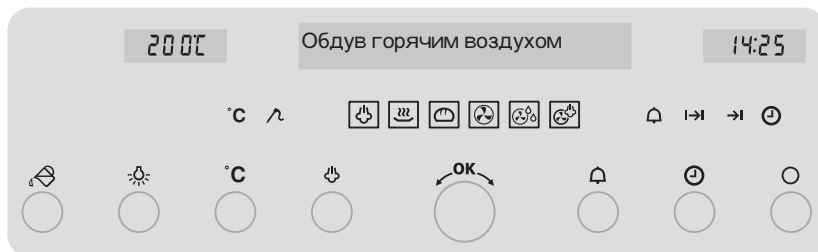
# 3 Описание прибора

## 3.1 Конструкция



- 1 Панель управления и индикации
- 2 Ручка дверцы
- 3 Дверца прибора
- 4 Заслонка перед емкостью для воды

## 3.2 Элементы управления и индикации



### Текстовый экран

Обдув горячим воздухом

Программы  
Рецепты

### Дисплеи

200°C

Температура

14:25

Время

Продолжительность  
включения  
Время выключения  
Таймер

### Символы режимов работы



Приготовление на пару



Обдув горячим воздухом



Разогревание



Обдув влажным воздухом



Профессиональная выпечка



Горячий воздух с паром

**Символы**

|    |                        |     |                             |
|----|------------------------|-----|-----------------------------|
| °C | Температура в камере   | I→I | Продолжительность включения |
| Λ  | Температура сердцевины | →I  | Время выключения            |
| 🔔  | Таймер                 | 🕒   | Время                       |

**Кнопки**

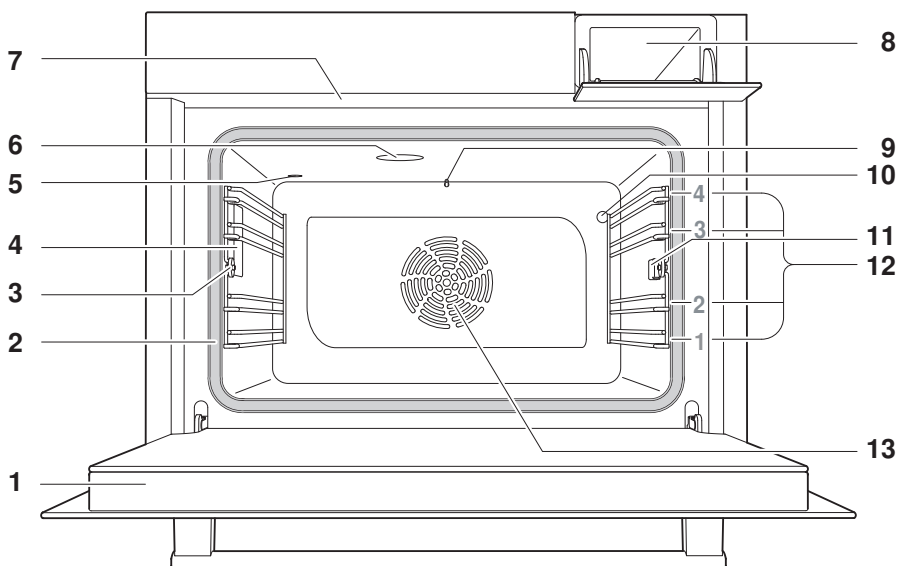
|    |                                               |          |                                                             |
|----|-----------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------|
| 🔓  | Деблокиратор крышки                           | ↔️ OK ↔️ | Регулировочная ручка                                        |
| 💡  | Освещение                                     | 🔔        | Таймер                                                      |
| °C | Температура камеры/<br>Температура сердцевины | 🕒        | Время<br>Продолжительность<br>включения<br>Время выключения |
| 🔌  | Режим работы                                  | ○        | Выкл.                                                       |

### 3.3 Камера



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

**Не укладывать на дно камеры защитную пленку или алюминиевую фольгу.**



- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 Дверца прибора           | 8 Отделение для емкости с водой    |
| 2 Уплотнение дверцы        | 9 Датчик температуры в камере      |
| 3 Гайка с накаткой         | 10 Вход пара                       |
| 4 Освещение                | 11 Гнездо для температурного зонда |
| 5 Датчик климата           | 12 Подставки                       |
| 6 Вентиляция камеры        | 13 Нагнетатель горячего воздуха    |
| 7 Вентиляционное отверстие |                                    |

### 3.4 Принадлежности



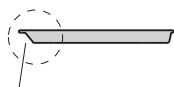
**Опасность повреждения прибора в результате неправильного обращения!**

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

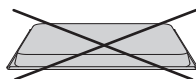
#### Оригинальный противень с покрытием TopClean



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

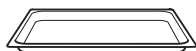


1

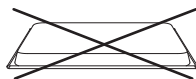


- ▶ Вставить оригинальный противень «скошенной стороной» **1** назад в камеру.
- ▶ Использовать противень из нержавеющей стали только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

#### Противень из нержавеющей стали

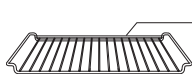


- Форма для выпечки «аперитив» и хлеба
- Поддон в сочетании с решеткой и перфорированной емкостью для термообработки
- Если он при выпечке покрыт только частично, то это может привести к его деформациям. Это нормальное явление. При охлаждении он опять примет прежнюю форму.

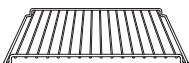


- ▶ Использовать противень из нержавеющей стали только в нормальном рабочем положении, а не в перевернутом виде.

## Решетка

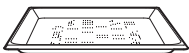


- Подставка для посуды для жарения и форм для выпечки
- Подставка для мяса, замороженной пиццы и т. д.
- Задвинуть решетку поперечной стяжкой **1** к задней стенке. Таким образом продукт удобнее извлекать из камеры.



- Охлаждение выпечки

## Емкость для термообработки, перфорированная



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

## Температурный зонд



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

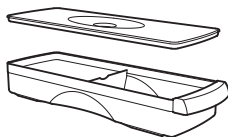


Рекомендуемые значения температуры сердцевины приведены в отдельном разделе Советы по настройке.

#### Емкость для воды с крышкой



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



- ▶ Наполнять только свежей, холодной питьевой водой.

#### Специальные принадлежности



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

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

## 4 Управление

### С помощью клавиш

Режим работы, температура в камере и температура сердцевины, длительность включения, время выключения и другие различные функции можно выбрать одноразовым или многократным нажатием соответствующей клавиши.

- Пиктограмма выбранной функции горит или мигает.
- На соответствующем индикаторе мигает рекомендация.
- Вращением регулировочной ручки  ОК настройка изменяется.
- Нажатием регулировочной ручки  ОК настройка подтверждается или прибор автоматически перенимает ее через 10 секунд.
- Дальнейшие настройки или изменения можно выполнить в любой момент.
- Нажатием клавиши  прибор выключается.

### Управление с помощью текстового экрана

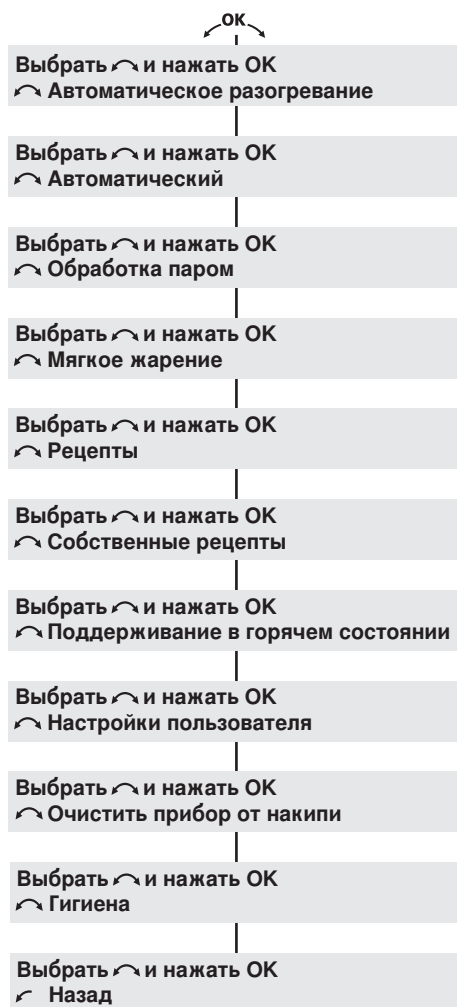
Регулировочная ручка  ОК — при выключенном приборе — используется для вызова текстового экрана, «пролистывания» различных опций и для подтверждения выбора.

- Нажатием регулировочной ручки  ОК активируется текстовый экран.
- Вращением регулировочной ручки  ОК можно «пролистывать» опции.
- Новым нажатием регулировочной ручки  ОК подтверждается выбор опции.
- При нажатии на кнопку  текстовый экран гаснет.

## 4 Управление



Выбрав опцию «Назад» и нажав на регулировочную ручку , можно перейти обратно к следующему уровню управления. Символом  обозначается информация.



## 4.1 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующее:

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



Нажатием на регулировочную ручку  можно переходить от часов к минутам.

Вращением ручки можно установить часы или минуты.

Нажатием регулировочной ручки  подтверждается настройка.

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



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

### 4.2 Наполнение емкости для воды



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

**Не использовать открытую заслонку перед емкостью для воды в качестве полки.**

- ▶ Нажать кнопку .
- Заслонка перед емкостью для воды открывается.
- ▶ Заполнить емкость свежей, холодной питьевой водой и закрыть крышкой.
- ▶ Вставить емкость для воды в предусмотренное для нее отделение.
- ▶ Закрыть заслонку руками.
- В режимах работы , ,  и , а также «Автоматическое разогревание», «Автоматический», «Обработка паром», «Рецепты» и «Собственные рецепты» наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.
- При режимах работы  и , а также «Мягком жарении» емкость может оставаться в отделении, но это не влияет на результат приготовления.

### Долив воды

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

Если нужно долить воду:

- ▶ Нажать кнопку .
- Заслонка перед емкостью для воды открывается.



При настройке «автоматически посредством сообщений» заслонка перед емкостью для воды открывается автоматически.

Заслонку перед емкостью для воды можно в любой момент открыть нажатием кнопки .

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

### 4.3 Выбор режима работы

- ▶ Нажимайте клавишу , пока на индикаторе не появится требуемая величина отсрочки старта.
  - На цифровом экране мигает рекомендуемая температура.
  - Символ режима работы и  $^{\circ}\text{C}$  замигает.

#### Режимы работы

| Нажать кнопку  | Режим работы                                                                      |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1                                                                                               |  | Приготовление на пару    |
| 2                                                                                               |  | Разогревание             |
| 3                                                                                               |  | Профессиональная выпечка |
| 4                                                                                               |  | Обдув горячим воздухом   |
| 5                                                                                               |  | Обдув влажным воздухом   |
| 6                                                                                               |  | Горячий воздух с паром   |

### 4.4 Выбор температуры в камере

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



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

### 4.5 Контроль и изменение температуры в камере

- ▶ Нажать кнопку °C.
  - На дисплее показано: 

Температура в камере
  - На дисплее мигает установленная температура в камере.
  - Пиктограмма °C мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки ↻<sup>OK</sup> изменить температуру камеры.

### 4.6 Изменение режима работы

Установленный режим работы не может быть изменен во время работы.

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

## 4.7 Выключение

► Нажать кнопку .

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

Если температура в камере превышает 80 °C,

- на экране будет показано:

Остаточное тепло



Прибор выключен, если не горит ни один из символов и текстовый экран.

Охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

### Вынимание продукта



**Опасность получения ожогов!**

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

**Принадлежности являются горячими. Пользоваться защитными перчатками или кухонными тряпками.**

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

### 4.8 Опорожнение емкости для воды



**Опасность получения ожога!**  
**Вода в емкости может быть горячей.**

Остатки воды после выключения прибора откачиваются обратно в емкость.

На экране указано:

 Вода откачивается

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



Если на экране появляется  
сообщение:

 Емкость с водой не вынимать

температура остаточной воды слишком высока.

В целях безопасности остатки воды откачиваются только после охлаждения до определенной температуры.

Повторный запуск одного из режимов работы возможен в любой момент.

## 5 Настройки пользователя

Вы можете отрегулировать настройки.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.

- На экране указано:

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

- ▶ Поворачивать регулировочную ручку:

- пока на экране не появится сообщение:

Выберите  и нажмите ОК  
 Настройка прибора

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

Настройка прибора  
 Язык

При вращении регулировочной ручки  показываются имеющиеся опции.

- ▶ Выбрать настройку и нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Для выхода из меню нажать кнопку .



После сбоя в электроснабжении настройки сохраняются.

### Возможные настройки

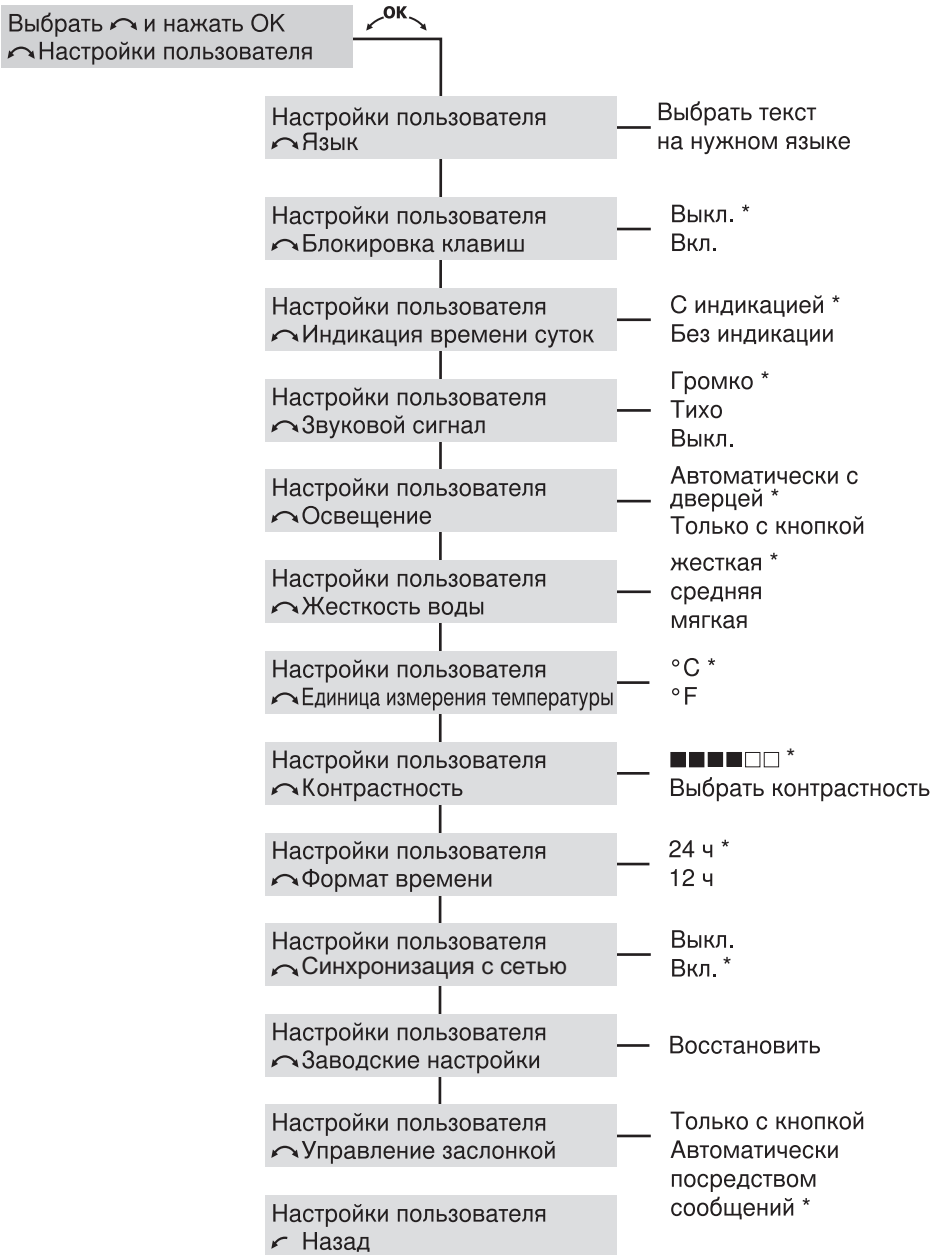
Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

 ОК

Выбрать  и нажать ОК  
 Настройки пользователя

Выбрать  и нажать ОК  
 Очистить прибор от накипи

5 Настройки пользователя



\* Заводская настройка

## 5.1 Язык

Можно изменить язык сообщений на дисплее. Для выбора предлагаются разные языки.



Нажатием следующего сочетания кнопок выполняется восстановление заводских настроек языка:

- Одновременно нажать кнопку  и регулировочную ручку  и дождаться, пока
  - на дисплее отобразится:

Language  
↪ English

## 5.2 Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш служит для предотвращения случайного включения.

Если при активированной функции блокировки клавиш нажать кнопку ,  или :

- звучит двойной звуковой сигнал;
- на экране будет показано:
- нажатие кнопки не оказывает никакого действия.

Блокировка клавиш активна  
[i] Деактив.: см. инструкцию

### Управление при активированной функции блокировки клавиш

- Удерживая кнопку  нажатой, нажать кнопку ,  или .
  - Функция блокировки клавиш отменена.
  - Дальнейшее управление может выполняться обычным образом.
  - Через 10 минут после выключения прибора функция блокировки клавиш снова автоматически активируется.



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

### 5.3 Индикация времени суток

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



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

### 5.4 Звуковой сигнал

Можно настроить два уровня громкости звукового сигнала или выключить его.

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



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

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

### 5.5 Освещение

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



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

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

## 5.6 Жесткость воды

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

Имеется три диапазона настройки жесткости воды::

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

## 5.7 Единица измерения температуры

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

|      |                    |
|------|--------------------|
| • °C | градусы Цельсия    |
| • °F | градусы Фаренгейта |

## 5.8 Контрастность

С помощью этой функции можно отрегулировать читаемость дисплея, настроенную при установке прибора.

### 5.9 Формат времени

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

### 5.10 Синхронизация с сетью

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

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

### 5.11 Управление заслонкой

Если емкость для воды во время работы с паром становится пустой, то при настройке «автоматически посредством сообщений» заслонка перед емкостью для воды открывается автоматически.



С помощью настройки «Управление заслонкой» можно выбрать между ручным и автоматическим открытием заслонки.

Заслонку перед емкостью для воды можно в любой момент открыть нажатием кнопки .

### 5.12 Заводские настройки

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

## 6 Функция часов

Имеются следующие функции:

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



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

Если выбран формат времени «12 ч», яркость не уменьшается.

### 6.1 Настройка и изменение времени



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

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

Время: настроить часы

 Минуты: нажать OK

Время: настроить минуты

 Подтвердить: нажать OK

## 6.2 Таймер

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

### Настройка

- ▶ Нажать кнопку .
  - На дисплее показано:
  - На дисплее мигает .
  - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и настроить длительность.

Таймер: настроить мин/сек

Настройка выполняется

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

Максимальная длительность составляет 9 ч. 59 мин.



При однократном нажатии на клавишу  длительность сбрасывается на .

### Запуск

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

## Окончание установленного срока

После истечения установленного времени

- в течение 1 минуты звучит повторяющаяся последовательность из 5 коротких тональных сигналов
- на дисплее отображается:
- мигает пиктограмма 

Таймер  
истекло

- ▶ Выключить сигнал, нажав кнопку .

## Контроль и изменение

- ▶ Нажать кнопку .

- На дисплее показано:
- На дисплее мигает текущее оставшееся время.
- Пиктограмма  мигает.

Таймер: настроить мин/сек  
0'00: нажать повторно

- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить длительность.

## Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

- На дисплее показано:
- На дисплее мигает .
- Пиктограмма  мигает.

Таймер: настроить мин/сек

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

### 6.3 Продолжительность включения

Если длительность включения истекла, выбранный режим работы автоматически выключается.

#### Настройка

- ▶ Выбрать требуемый режим работы и температуру в камере.
- ▶ При необходимости предварительно разогреть камеру.
- ▶ Поместить продукт в камеру.
- ▶ Нажать кнопку .
  - На дисплее показано:
  - На дисплее мигает .
  - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Поворотом регулировочной ручки  установить длительность — не более 9 ч. 59 мин.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На дисплее видно текущее оставшееся время.
  - Загорается символ .

Длит. включения час/мин  
 Время выкл.: нажать повт.

#### Контроль и изменение

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

#### Досрочное выключение

- ▶ Нажать кнопку .

## Истечение продолжительности включения

По истечении продолжительности включения

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

Длительность включения истекло  
 Продолжить: выбрать длит.

## Увеличение длительности включения

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

## Выключение

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

## 6.4 Отсрочка старта

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

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



Если прибор следует предварительно нагреть для режимов «Автоматический», «Обработка паром», «Рецепты» или «Собственные рецепты», отсрочка старта невозможна.

Не оставлять неохлажденными быстропортящиеся продукты.

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

### Установка продолжительности включения

- ▶ Нажать кнопку .
  - На дисплее показано:
  - На дисплее мигает **0h 15**.
  - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Поворотом регулировочной ручки  установить длительность — не более 9 ч. 59 мин.
- ▶ Не подтверждать выбор нажатием регулировочной ручки .

Длит. включения час/мин  
 Время выкл.: нажать повт.

## Настройка времени выключения

- ▶ Повторно нажать кнопку .

- На дисплее показано:

- На дисплее мигает, например, **8:15** — время выключения без отсрочки.

- Пиктограмма →| мигает.

Время выключения

 Продолж. нажать повторно

- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и установить время выключения.



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

Если выбран формат времени «12 ч», отсрочка старта составляет максимум 11 ч. 59 мин.

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

## Пример

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

## Контроль и изменение

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



Нельзя изменить длительность включения, режим работы и температуру камеры.

### Досрочное выключение

- ▶ Нажать кнопку .

### Истечение продолжительности включения

По истечении продолжительности включения

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

Длительность включения истекло  
 Продолжить: выбрать длит.

### Увеличение длительности включения

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

### Выключение

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

## 7 Режимы работы

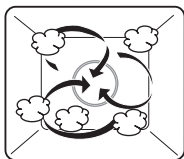
Ниже описываются все режимы работы.

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



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

### 7.1 Приготовление на пару



|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Температурный диапазон | 30–100 °C |
| Предлагаемое значение  | 100 °C    |
| Опора                  | 1–4       |

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

#### Применение

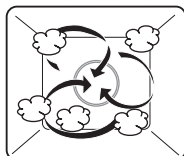
- Приготовление овощей, риса, зерновых продуктов, бобовых, яичных блюд
- Варка мяса, птицы и рыбы, не доводя до кипения
- Извлечение сока из фруктов и ягод
- Приготовление йогурта
- Стерилизация



Возможно приготовление на нескольких подставках одновременно.

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

### 7.2 Разогревание



|                        |            |
|------------------------|------------|
| Температурный диапазон | 100–150 °C |
| Предлагаемое значение  | 120 °C     |
| Опора                  | 1–4        |

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

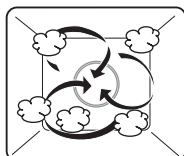
#### Применение

- Разогрев предварительно приготовленных блюд и готовых продуктов



Возможно разогревание на нескольких подставках одновременно.

### 7.3 Профессиональная выпечка



|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Температурный диапазон | 100–230 °C  |
| Предлагаемое значение  | 210 °C      |
| Опора                  | 2 или 1 + 3 |

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

#### Применение

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



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

► Поставить выпекаемый продукт в холодную камеру.

## 7.4 Обдув горячим воздухом



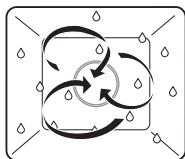
|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Температурный диапазон | 30–230 °C   |
| Предлагаемое значение  | 180 °C      |
| Опора                  | 2 или 1 + 3 |

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

### Применение

- Пирог, печенье, хлеб и жаркое на 1 или 2 подставках

## 7.5 Обдув влажным воздухом



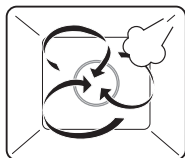
|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Температурный диапазон | 30–230 °C   |
| Предлагаемое значение  | 180 °C      |
| Опора                  | 2 или 1 + 3 |

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

### Применение

- Гратен, запеканка, хлеб и изделия из дрожжевого теста на 1 или 2 подставках

### 7.6 Горячий воздух с паром



|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Температурный диапазон | 30–230 °C   |
| Предлагаемое значение  | 180 °C      |
| Опора                  | 2 или 1 + 3 |

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

Пар при температуре более 100 °C является невидимым.

#### Применение

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



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

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

## 8 Температурный зонд



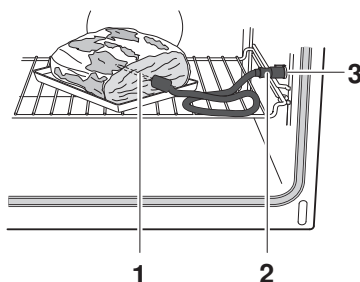
**Использовать только температурный зонд, входящий в комплект поставки.**

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

### Расположение температурного зонда

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

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



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

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

При приготовлении птицы поместите температурный зонд во внутреннюю часть ножки.

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

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

### 8.1 Температура сердцевины



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

Температура сердцевины зависит от продукта и желаемой степени готовности. Следует учитывать данные по температуре сердцевины в СОВЕТАХ ПО НАСТРОЙКЕ.

#### Настройка

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

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

- на дисплее отображается .

#### Контроль и изменение

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

## Окончание жарки

По достижении установленной температуры сердцевины

- прибор автоматически выключается;
- в течение 1 минуты звучит звуковой сигнал;
- на текстовом дисплее показано:
- на дисплее отображается текущая температура сердцевины, например,

70°C

Темпер. сердцевины достигнута

- мигает пиктограмма 

► Для выключения нажать клавишу .



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

## Только измерение температуры сердцевины

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

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

- на дисплее отображается .



Режим работы следует выключить вручную.

- Нажать кнопку  или настроить продолжительность включения.

## 9 мягкая термообработка

### 9.1 Принцип действия

С помощью функции «Мягкое жарение» высококачественное мясо приготавливается бережным образом. Время окончания термообработки можно выбрать точно, независимо от веса и толщины кусков мяса. Температура камеры регулируется автоматически.

На выбор предлагаются программы «Мяг. термообр. после обжар.» и «Мягкая термообр. на пару». В программе «Мяг. термообр. после обжар.» термообработка выполняется в обычном режиме. В программе «Мягкая термообр. на пару» термообработка выполняется в режиме . Улучшенная передача энергии паром способствует сокращению времени термообработки и, следовательно, экономии энергии.

#### Указания для достижения оптимального результата

- Толщина мяса: не менее 4 см
- Качество: нежирное, высококачественное мясо с небольшим количеством соединительных тканей
- Соблюдать рекомендуемый вес мяса (см. главу 9.2 и 9.3)
- Не менее чем за 30 минут до термообработки вынуть мясо из холодильника.

### 9.2 Мягкая термообработка после обжарки

Вес мяса может составлять от 500 до 2000 г. Перед томлением мясо обжаривается. Время приготовления можно настроить в диапазоне от 2,5 до 4,5 часов.

#### Подготовка мяса

- Мясо замариновать или приправить специями.



Перед обжариванием удалить маринады с зеленью, горчицей и т. д. Эти ингредиенты легко подгорают.

- Солить мясо лишь непосредственно перед обжариванием.
- Сильно обжарить мясо со всех сторон в течение короткого времени. При этом время обжаривания не должно превышать 5 минут.

### 9.3 Мягкая термообработка на пару

Вес мяса может составлять от 500 до 1500 г. Время приготовления можно настроить в диапазоне от 1,5 до 2,5 часов. Для того чтобы мясо выглядело более аппетитно, после томления его следует бережно обжарить в течение 4 - 6 минут. Для оптимального результата после обжарки оставить мясо постоять в течение 5 минут перед его употреблением в пищу. Это делает мясо нежнее. Так как в программе «Мягкая термообр. на пару» мясо после обработки обжаривается, рекомендуемые значения температуры сердцевины на 4 °С ниже, чем для программы «Мяг. термообр. после обжар.».

Программа «Мягкая термообр. на пару» была разработана для кусков мяса, температура сердцевины которых составляет до 64 °С.

Так как в результате воздействия пара образуется конденсат, после термообработки в данной программе в форме собирается больше остатков воды, чем при использовании программы «Мяг. термообр. после обжар.».

### 9.4 Расположение температурного зонда

- Уложить мясо в стеклянную или фарфоровую форму.
- Вставить температурный зонд в мясо таким образом, чтобы его конец находился в середине самой толстой части.



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

Измеренная температурным зондом температура имеет решающее значение для определения оптимальной степени готовности мяса.

- Вставить решетку в подставку 2 и поставить на нее форму.
- Штекер температурного зонда вставить в гнездо.

## 9.5 Выбор программы мягкого жарения



Чем продолжительнее томление, тем мясо будет нежнее и сочнее.

Это особенно верно для толстых кусков мяса.

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

После запуска значения изменить нельзя.

Выбор и запуск показаны на примере программы «Мяг. термообр. после обжар.», «Баранья задняя ножка»:

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать текстовый экран.

– На текстовом экране показано:

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:

– на текстовом экране не появится:

Выберите  и нажмите ОК  
 Мягкое жарение

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На текстовом экране показано:

Мягкое жарение  
 Мяг. термообр. после обжар.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На текстовом экране показано:

Мяг. термообр. после обжар.  
 Телячье филе

- ▶ Поворачивать регулировочную ручку  до тех пор, пока на текстовом экране не появится нужный кусок мяса.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

– На текстовом экране появится, например:

Баранья задняя ножка  
 с кровью

- ▶ В соответствующем случае поворачивать регулировочную ручку  до тех пор, пока на текстовом экране не появится нужная степень готовности.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На текстовом экране появится, например:
  - На цифровом экране указано предлагаемое значение температуры сердцевины.
  - На другом цифровом экране появится **3h 30**, что означает длительность включения 3 часа.
  - Светятся символы ,  и .

Баранья задняя ножка  
 Запустить

### Изменение температуры сердцевины

- ▶ Нажать кнопку .
  - На дисплее мигает предлагаемая температура сердцевины.
  - Пиктограмма  мигает.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить температуру сердцевины.

### Изменение длительности включения

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

### Мягкое жарение

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - Мягкое жарение запускается.
  - На одном дисплее указано текущее значение температуры сердцевины.
  - На другом дисплее указана оставшаяся продолжительность включения.
  - Светятся пиктограммы ,  и .

### Случайное прерывание

При нажатии клавиши  процедура останавливается.

- Например, на дисплее отображается:

Баранья задняя ножка  
 продолжить

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  продолжить остановку.

### Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

## 10 Автоматическое разогревание

Режим «Автоматическое разогревание» распознает количество и форму продукта. Длительность, температура и влажность разогревания индивидуально и автоматически регулируется в соответствии с продуктом. С помощью программ режима «Автоматическое разогревание» с дополнительной влажностью и образованием хрустящей корочки можно разогреть продукты, не устанавливая режим работы, температуру и время.

### 10.1 Степень влажности

В режиме «Автоматическое разогревание» можно выбрать «Влажное разогревание» или «Разогр. до хруст.кор.».

- «Влажное разогревание» предназначено для продуктов, которые не должны высохнуть, например: овощи, мясо, изделия из теста и т. д.
- «Разогр. до хруст.кор.» предназначено для продуктов, которые после разогрева должны стать хрустящими, например: пицца, открытые пироги, выпечка «аперитив» и т.д.

### 10.2 Продолжительность разогревания

Сенсоры определяют, когда продукт нагрелся.

Приблизительная продолжительность в наиболее частых областях применения составляет:

- «Влажное разогревание» — 8–12 мин.;
- «Разогр. до хруст.кор.» — 10–14 мин.



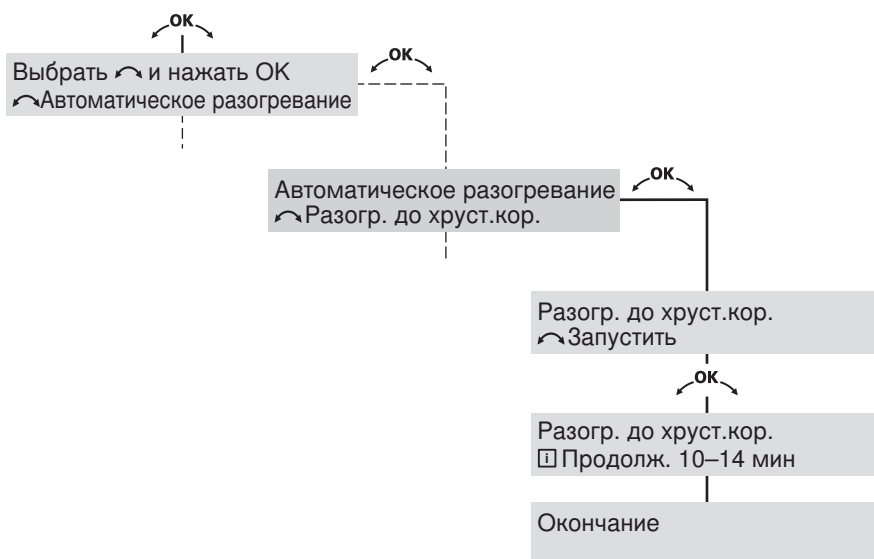
Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

Для верного определения продолжительности разогревания не открывать дверцу прибора во время работы.

Учитывать указания в отдельном разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.

### Использование режима «Автоматическое разогревание»

Пример «Разогр. до хруст.кор.»



### 10.3 Выбор и запуск режима «Автоматическое разогревание»

Приготовление, выбор и запуск показаны на примере «Разогр. до хруст.кор.».



Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

При выполнении программ режима «Автоматическое разогревание» наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.

Для верного определения продолжительности разогревания не открывать дверцу прибора во время работы.

- Поместить продукты в жаропрочную посуду, поставить на решетку и вставить в холодную камеру.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.
  - На экране указано:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
  - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На экране указано:
  - Прибор запустится в соответствии с настройками.
  - Определится продолжительность разогревания.

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

Автоматическое разогревание  
 Влажное разогревание

Автоматическое разогревание  
 Разогр. до хруст.кор.

Разогр. до хруст.кор.  
 Запустить

Автоматическое разогревание  
 Продолж. 10–14 мин

### Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

## 11 Автоматический

Режим «Автоматический» состоит из программ для 14 различных групп продуктов (A1–A14). «Автоматический» распознает количество, форму и консистенцию продукта. Длительность, температура и влажность термообработки индивидуально и автоматически регулируется в соответствии с продуктом. «Автоматический» подходит для любых рецептов.

### 11.1 Степень подрумянивания

Степень подрумянивания можно регулировать, выбирая «слабое подрумянивание», «среднее подрумянивание» или «сильное подрумянивание».

### 11.2 Длительность термообработки и выпечки

Оптимальная и точная длительность сообщается сенсорами после старта. Эффективная длительность показывается примерно через 5–10 минут.



Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

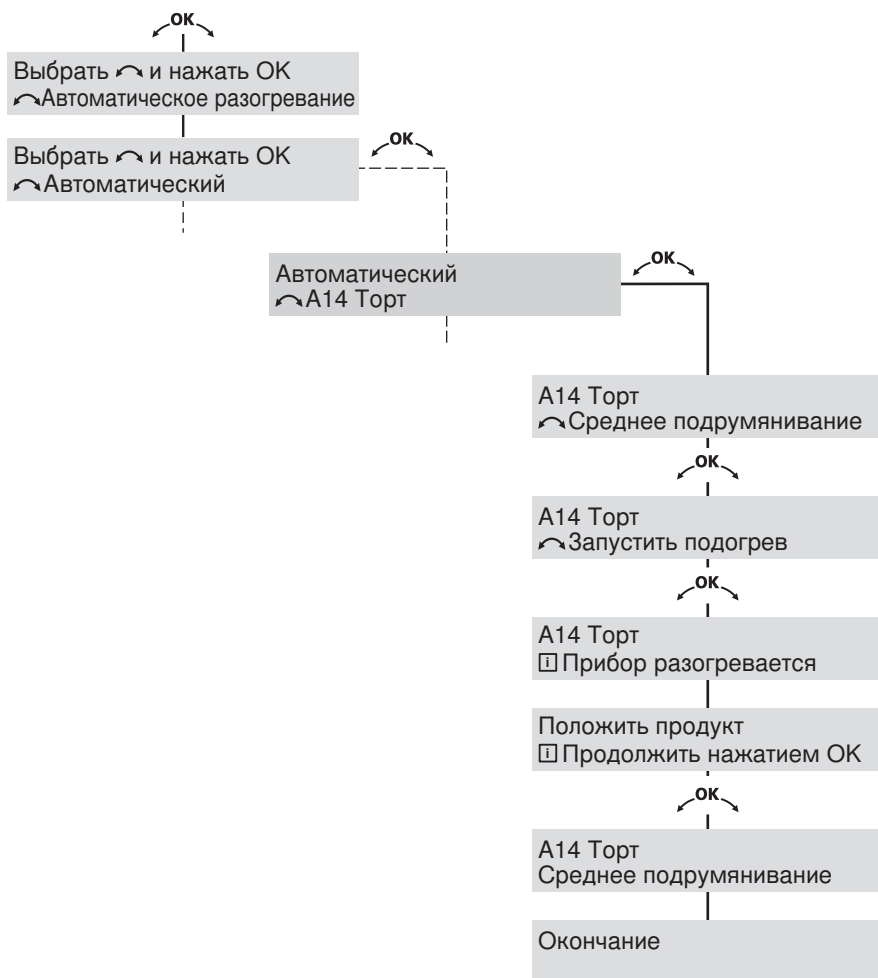
Для правильного определения длительности нельзя открывать дверцу до тех пор, пока на экране мигает символ .

Для замороженных продуктов нужно выбирать примерную длительность вместо степени подрумянивания, т. к. замороженные продукты подвергались различной предварительной обработке.

Учитывать указания в отдельном разделе СОВЕТЫ ПО НАСТРОЙКЕ.

## Рецепт с разогревом

Пример «А14 Торт»



### 11.3 Выбор и запуск программы «Автоматический»

Приготовление, выбор и запуск показаны на примере рецепта «А14 Торт».



Для определения оптимальной длительности камера должна быть охлаждена перед запуском.

Наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.

Для программ без разогрева положить блюдо в холодную камеру.

- ▶ Приготовить тесто для торта по собственному рецепту.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , активировать экран.
  - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока
  - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока
  - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ При необходимости отрегулировать степень подрумянивания вращением регулировочной ручки .
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.
  - На экране указано:

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

Выберите  и нажмите ОК  
 АвтоГотовка

АвтоГотовка  
 А1 Вып. «аперитив» свежая

Автоматический  
 А14 Торт

А14 Торт  
 Среднее подрумянивание

А14 Торт  
 Запустить подогрев

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:
- Камера разогревается.
- Когда достигнута установленная температура камеры, раздается обычный звуковой сигнал.
- На экране указано:

A14 Торт  
 Прибор разогревается

Положите продукт  
 Продолжить нажатием ОК

- ▶ Приготовленное по собственному рецепту тесто для торта поставить в форме на решетку и вставить в соответствующую подставку.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - Прибор запустится в соответствии с настройками.
  - На цифровом экране светится  и мигает .
  - Определяется длительность термообработки.



Для правильного определения длительности нельзя открывать дверцу до тех пор, пока на цифровом экране мигает символ .

- Затем на цифровом экране появляется эффективная длительность.

### Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

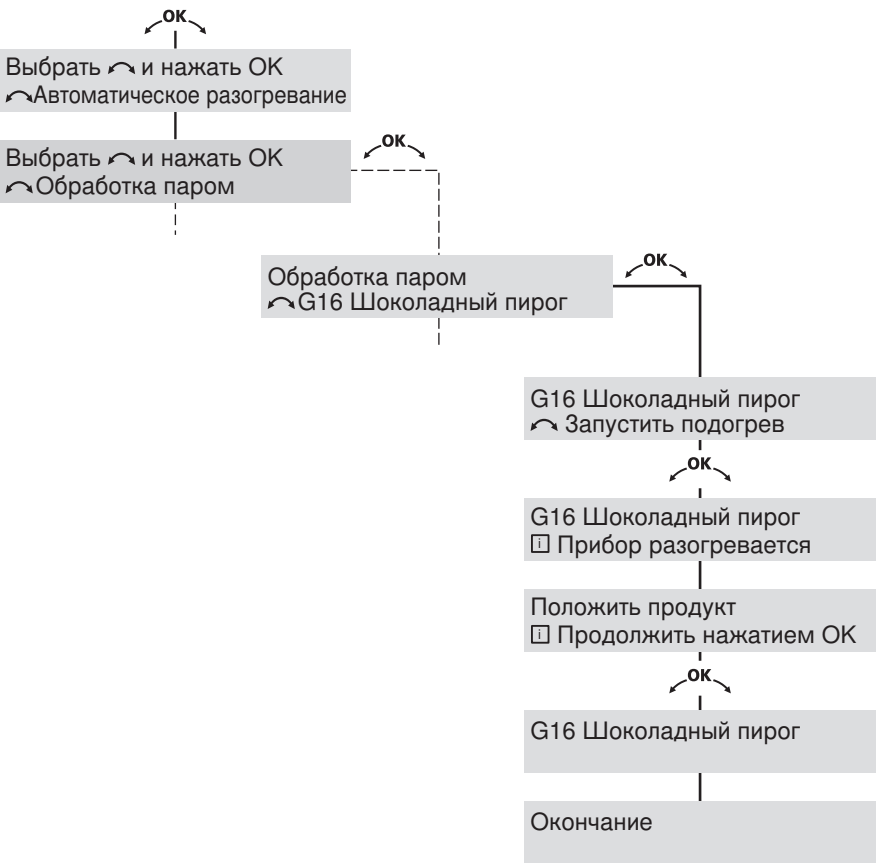
# 12    Обработка паром

Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить кнопкой . Рецепт состоит из нескольких этапов, которые автоматически выполняются после запуска.

Рецепты описаны в книге рецептов. При необходимости, все сохраненные рецепты можно изменить после выбора.

## Рецепт с разогревом

Пример «G16 Шоколадный пирог»



## 12.1 Выбор и запуск программы «Обработка паром»

Приготовление, выбор и запуск показаны на примере рецепта «G16 Шоколадный пирог».



Наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении.

Для рецептов без разогрева положить блюдо в холодную камеру.

- ▶ Подготовить шоколадный пирог в соответствии с книгой рецептов.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , активировать экран.
  - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
  - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
  - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки , подтвердить выбор.
  - На экране указано:
  - Камера разогревается.
  - Когда достигнута установленная температура камеры, раздается обычный звуковой сигнал.
  - На экране указано:

Выбрать  и нажать OK  
 Автоматическое разогревание

Выбрать  и нажать OK  
 Обработка паром

Обработка паром  
 G1 Суп по-крестьянски

Обработка паром  
 G16 Шоколадный пирог

G16 Шоколадный пирог  
 Запустить подогрев

G16 Шоколадный пирог  
☐ Прибор разогревается

Положите продукт  
☐ Продолжить нажатием OK

- ▶ Поставить формочки на противень из нержавеющей стали и вставить в подставку 1.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - Прибор запустится в соответствии с настройками.

### Контроль и временное изменение

Настройки можно регулировать.

Сохраненные рецепты не будут при этом изменены — при следующих вызовах они появятся в исходной форме.

### Изменение температуры камеры

- ▶ Нажать кнопку °C.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить температуру камеры.

### Изменение длительности включения

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить длительность включения.

### Случайное прерывание

При нажатии кнопки  процедура останавливается.

– На экране указано:

G16 Шоколадный пирог  
 Продолжить

- ▶ При нажатии регулировочной ручки  процедура продолжается.

### Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

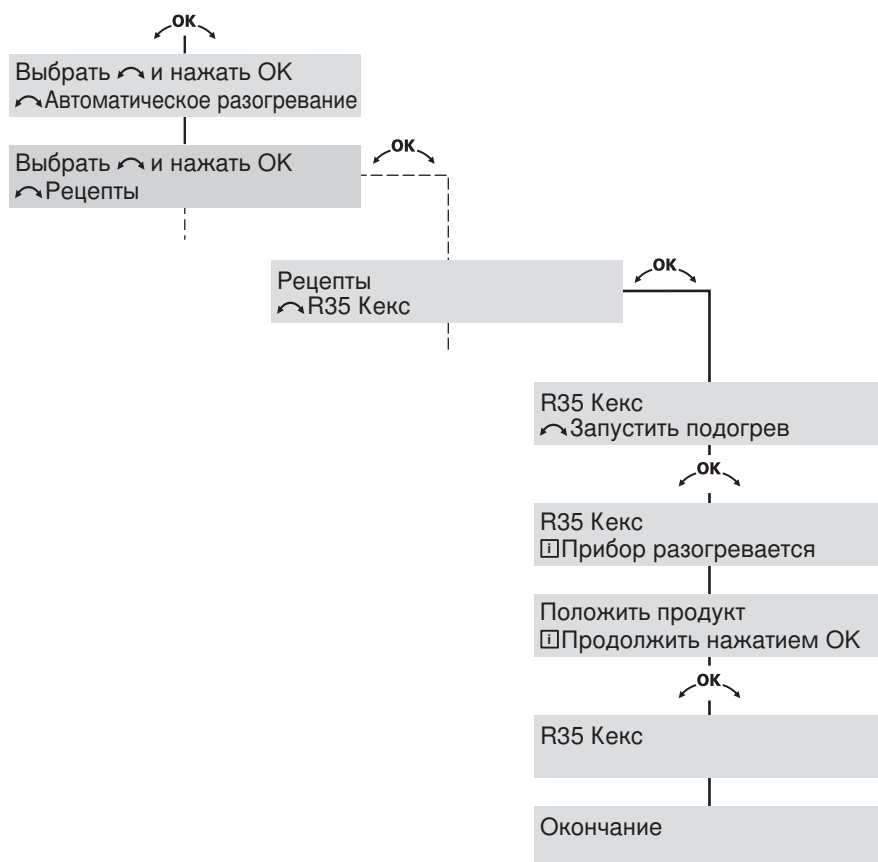
## 13 Рецепты

Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить клавишей . Рецепт может состоять из нескольких этапов, которые автоматически выполняются после запуска.

Рецепты описаны в книге рецептов. При необходимости все сохраненные рецепты можно изменить после выбора.

### Рецепт с разогревом

Пример «R35 Кекс»



## 13.1 Выбор и запуск рецептов

Приготовление, выбор и запуск показаны на примере рецепта «R35 Кекс».



При режимах работы , , и наполненная емкость для воды должна находиться в предназначенном для этого отделении. Для рецептов без разогрева положить блюдо в холодную камеру.

► Подготовить кекс согласно книге рецептов.

► Нажатием регулировочной ручки активировать экран.

– На экране указано:

Выбрать и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

► Повернуть регулировочную ручку , пока:

– на экране не появится сообщение:

Выберите и нажмите ОК  
 Рецепты

► Нажатием регулировочной ручки подтвердить выбор.

– На экране указано:

Рецепты  
 R1 Выпечка «аперитив»

► Повернуть регулировочную ручку , пока:

– на экране не появится сообщение:

Рецепты  
 R35 Кекс

► Нажатием регулировочной ручки подтвердить выбор.

– На экране указано:

R35 Кекс  
 Запустить подогрев

► Нажатием регулировочной ручки подтвердить выбор.

– На экране указано:

R35 Кекс  
 Прибор разогревается

– Камера разогревается.

– Когда достигнута установленная температура камеры, раздается обычный звуковой сигнал.

– На экране указано:

Положите продукт  
 Продолжить нажатием ОК

- ▶ Решетку вставить в подставку 2.
- ▶ Поставить формы на решетку.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На текстовом экране показано:
  - Прибор запустится в соответствии с настройками.

R35 Кекс

### Контроль и временное изменение

Настройки можно регулировать.

Сохраненные рецепты будут при этом временно изменены — при следующих вызовах они появятся в исходной форме. После запуска можно изменить только текущий шаг.

### Изменение температуры камеры

- ▶ Нажать кнопку °C.
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить температуру камеры.

### Изменение длительности включения

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Вращением регулировочной ручки  изменить длительность включения.

### Случайное прерывание

При нажатии кнопки  процедура останавливается.

- На экране указано:

R35 Кекс  
 Продолжить

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  продолжить процедуру.

### Досрочное выключение

- ▶ 2 раза нажать кнопку .

## 14 Собственные рецепты

Можно сохранить 10 любых собственных рецептов. Рецепт может состоять из нескольких шагов с различными режимами работы и длительностью включения, которые автоматически выполняются после запуска.

Сохраненные рецепты можно вызвать и запустить клавишей .

### 14.1 Создание собственных рецептов

При использовании температурного зонда учесть следующее.

- ▶ Ввести предположительную продолжительность включения.
  - Этап программы продолжается до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура сердцевины.

#### Выполнение настройки рецепта



При использовании температурного зонда его следует вставить перед настройкой рецепта.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.
  - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
  - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на экране не появится первый пустой рецепт.
  - На экране появится, например:

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

Выберите  и нажмите ОК  
 Собственные рецепты

Собственные рецепты  
 Рецепт 1 (пусто)

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Установить нужный режим работы, температуру камеры, температуру сердцевины и длительность включения для шага 1.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Повернуть регулировочную ручку  и выбрать шаг 2.
- ▶ Установить нужный режим работы, температуру камеры, температуру сердцевины и длительность включения для шага 2.
- ▶ Таким же образом настроить дальнейшие шаги.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
- ▶ Подтвердить выбор, еще раз нажав регулировочную ручку .
  - На экране указано:

Рецепт 1 (пусто)  
 Изменить

Рецепт 1 (пусто)  
 Шаг 1

Рецепт 1 (пусто)  
 Сохранить

Теперь рецепт можно сохранять, изменять, копировать или напрямую запускать, не сохраняя.

- ▶ Регулировочную ручку  вращать до тех пор, пока на экране не появится нужная процедура.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

### Копирование рецепта

Каждый сохраненный рецепт — из книги рецептов с номером рецепта или собственный рецепт — можно копировать и изменять.

- ▶ Выбрать подлежащий копированию рецепт, нажав и повернув регулировочную ручку ↶ОК↷.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки ↶ОК↷ подтвердить выбор.
- ▶ Регулировочную ручку ↶ОК↷ поворачивать до тех пор, когда
  - на дисплее отобразится, например:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки ↶ОК↷ подтвердить выбор.
- ▶ Регулировочную ручку ↶ОК↷ вращать до тех пор, пока на дисплее не появится нужная (свободная) ячейка памяти.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки ↶ОК↷ подтвердить выбор.
  - Рецепт сохранен.

R1 Выпечка «аперитив»  
↶Скопировать↷



Уже занятая ячейка памяти может быть перезаписана.

## Удаление рецепта

Можно удалить любой рецепт из раздела «Собственные рецепты».

- ▶ Выбрать подлежащий удалению рецепт, нажав и повернув регулировочную ручку .
- ▶ Регулировочную ручку  поворачивать до тех пор, когда
  - на дисплее отобразится, например:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - Рецепт удален.
  - На дисплее снова отображается стандартное название, например:

Рецепт 1  
 Удалить

Рецепт 1 (пусто)  
 Изменить

## 15 Поддерживание в горячем состоянии

Опцию «Поддерживать в гор. сост.» можно вызвать и запустить клавишей . Готовые блюда можно таким образом сохранять горячими.



Если камера уже горячая, охладите ее при открытой дверце в течение 3–4 минут перед запуском «Поддерживать в гор. сост.», чтобы блюда при этом не пережарились.

### Включение

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.
  - На экране указано:
- ▶ Повернуть регулировочную ручку , пока:
  - на экране не появится сообщение:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - На экране указано:
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

Выберите  и нажмите ОК  
 Поддерж. в горячем сост.

Поддерж. в горячем сост.  
 Запустить



Выбрать время включения меньше 1 часа, чтобы блюда сохраняли нужную степень готовности.

## 16 Полезные советы

### 16.1 Приготовление на пару

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

### 16.2 Разогревание

| Результат                                                                                                      | Устранение недостатка                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Подогретое блюдо пересушено.</li></ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ В следующий раз установить более низкую температуру камеры и подходящую длительность.</li><li>▶ Использовать режим «Влажн. автом. разогр.».</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком много конденсата на подогретом блюде или около него.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ В следующий раз установить более высокую температуру камеры и увеличить длительность.</li><li>▶ Использовать режим «Разогр. до хруст.кор.».</li></ul> |

### 16.3 Профессиональная выпечка

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

### 16.4 Горячий воздух с паром

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

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

## 16.5 Выпечка и жаркое

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

## 16.6 Пирог

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

16.7 Различное подрумянивание

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



Разница в подрумянивании является нормальной.  
Подрумянивание будет равномернее, если установлена более низкая температура камеры.

16.8 Гигиена

Сохраненные программы можно вызвать и запустить с помощью регулировочной ручки .

Имеются следующие программы:

- «Стерил. бутыл. для дет. пит.» заменяет кипячение в воде.
- «Подг. пустых банок для вар.» заменяет предварительное полоскание пустых банок горячей водой.
- «Оконч. стерил. варенья» улучшает сохранность варенья.

## 16.9 Экономия электроэнергии

При режиме работы  потребляется меньше энергии, чем при режиме .

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



Наименьшего значения использования электроэнергии можно достичь, выбрав настройку «Индикация времени суток» — «Без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя, функции безопасности остаются в действии.

## 17 Обслуживание и уход



**Опасность получения ожогов от горячих поверхностей!**

**Дождаться охлаждения прибора и принадлежностей до того, как касаться их.**

**Не вводить руки в отделение емкости для воды, пока на экране**

 **Емкость с водой не вынимать**

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

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

**Не очищать прибор с помощью устройства очистки паром.**

### 17.1 Наружная очистка

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

### 17.2 Очистка уплотнения дверцы

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

### 17.3 Замена уплотнения дверцы

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

## 17.4 Очистка дверцы

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

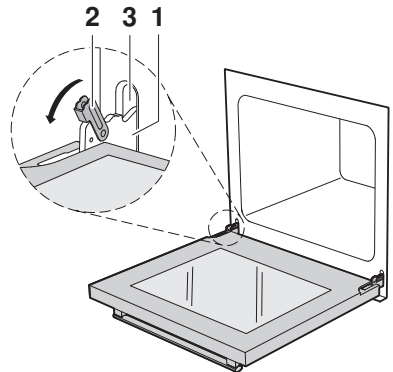
### Снятие дверцы прибора



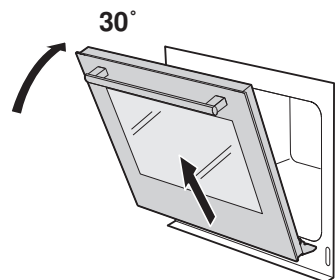
**Опасность травмирования подвижными деталями!**

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

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



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



### Установка дверцы

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

## 17.5 Очистка принадлежностей и опорных решеток



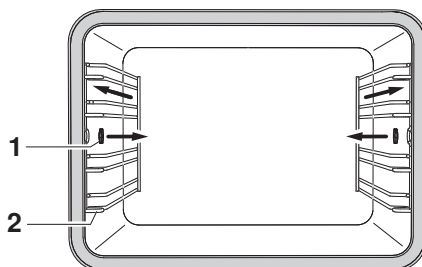
**Повреждение из-за неправильного обращения!**

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

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

### Снятие опорных решеток

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



### Установка опорных решеток

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

## 17.6 Очистка камеры



**Повреждение прибора из-за неправильного обращения!**  
**Не сгибать температурный датчик.**

- ▶ Полностью удалить остатки конденсата и еды после каждой термообработки паром.
- ▶ По возможности удалять загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Использовать только мягкую, увлажненную водой тряпку и затем протереть насухо мягкой тряпкой.
- ▶ Присохшие загрязнения легче удаляются, если перед очисткой включить прибор на 30 минут в режиме  и при температуре 80 °C. Подобным образом загрязнения размягчаются.



При длительном использовании камера покрывается золотым налетом, что типично для нержавеющей стали. Это не влияет ни на качество приготовления, ни на работу прибора.

Синеватый налет и остатки конденсата легко удаляются с помощью слегка кислого моющего средства или небольшого количества лимонной кислоты.

## 17.7 Замена лампы накаливания

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

# 18 Очистка от накипи

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

– На экране указано:

Парогенератор в накипи  
выполнить очистку!



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

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

## Периодичность очистки от накипи

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

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

## 18.1 Запрос оставшегося времени работы

Можно запросить оставшееся время работы до следующей очистки от накипи при приготовлении на пару.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.

- На экране указано:

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

- ▶ Повернуть регулировочную ручку, пока

- на экране не появится сообщение:

Выбрать  и нажать ОК  
 Очистить прибор от накипи

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

Очистить прибор от накипи  
 Очистка от накипи

- ▶ Повернуть регулировочную ручку, пока

- на экране не появится сообщение:

Очистить прибор от накипи  
 Время до очистки от накипи ххч

## Средство для удаления накипи Durgol Swiss Steamer



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

**Для очистки от накипи применять исключительно средство Durgol Swiss Steamer.**

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



Средство Durgol Swiss Steamer разработано специально для этого прибора.



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

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

При использовании другого средства для удаления накипи это средство может:

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

**Подготовка к очистке от накипи**

**Перед очисткой от накипи следует выключить и охладить прибор.**

**Вынуть принадлежности, посуду и другие предметы из камеры.**

**Во время процесса очистки от накипи держать дверцу прибора закрытой.**

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  активировать экран.

- На экране указано:

Выбрать  и нажать ОК  
 Автоматическое разогревание

- ▶ Повернуть регулировочную ручку, пока

- на экране не появится сообщение:

Выбрать  и нажать ОК  
 Очистить прибор от накипи

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

Очистить прибор от накипи  
 Очистка от накипи



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

Запустить очистку от накипи невозможно.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

Очистка от накипи  
 Запустить

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.

- На экране указано:

Залить 0,5 л средства для удаления накипи и нажать ОК

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

### Выполнение фазы очистки от накипи



Прерывание после запуска по причинам безопасности невозможно.

- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердить выбор.
  - Запускается этап очистки от накипи.
  - На экране на 30 минут появится:

Очистка от накипи  
Выполняется

### Выполнение фаз промывки

Если на экране появляется:

- ▶ Вынуть и промыть емкость для воды.
- ▶ Залить в емкость для воды 1 л горячей воды.
- ▶ Установить на место емкость для воды.
  - Этап промывки автоматически запустится.
  - На экране указано:

Опорожнение емкости с водой  
Залить 1 л воды

Очистка от накипи  
Устройство выполняет промывку

Как только экране появится:

- ▶ Вынуть и промыть емкость для воды.

Опорожнение емкости с водой  
Залить 1 л воды



В зависимости от степени загрязнения откачанной жидкости проводится оптимальное количество процессов ополаскивания.

При последнем ополаскивании вода нагревается; при этом дверца может запотевать.

## Завершение очистки от накипи

Если на экране появляется:

Опорожнение емкости с водой  
Завершение очистки от накипи

- ▶ Вынуть емкость для воды, опорожнить и высушить.
- ▶ Если на дне камеры собралась жидкость, удалить ее мягкой тряпкой.



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

# 19 Самостоятельное устранение неполадок

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

Прежде чем позвонить в сервисный центр:

- ▶ запишите, пожалуйста, заводской номер (на заводской табличке, см. раздел Технические характеристики) и полное сообщение о неисправности, например:

FX/EXX см. инструкцию  
FN XXX XXXXXX

## 19.1 Что делать, если ...

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

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

... не работает только освещение

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

**... во время работы появляются шумы**

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

**... при приготовлении на пару не образуется пар**

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

**... панель управления запотевают**

| <b>Возможная причина</b>                                                                           | <b>Устранение</b>                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Возникающий пар в режимах работы с подачей пара.</li> </ul> | <p>Кратковременное запотевание является нормальным.</p> <p>► Перед закрытием дверцы убедиться, что она плотно прилегает во всех местах.</p> <p>► При сильном и длительном запотевании обратиться в сервисный центр.</p> |

### ... часы идут неправильно

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

### ... на экране появляется сообщение

Остаточное тепло  
 Емкость с водой не вынимать

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

**... на экране появляется сообщение**

Прибор заблокирован  
Требуется очистка от накипи

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

... на дисплее отображается

FX/EXX см. инструкцию  
FN XXX XXXXXX

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

... на дисплее отображается

UX/EXX см. инструкцию  
FN XXX XXXXXX

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

## 19.2 После перебоя в электропитании



Настройки прибора сохраняются без изменений.

### Перебой в электропитании во время работы

Текущая операция прибора будет прервана.

- На текстовом экране показано:
- Пиктограмма  мигает.

Сбой в подаче электричества  
 Раб. процесс прерван



Продолжение операции невозможно.

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

- Подтвердить, что ознакомились с сообщением, нажав любую клавишу.

### Сбой в электроснабжении при выключенном приборе

Если настройка времени не сохранилась

- на текстовом дисплее показано:
- на дисплее мигает 
- мигает пиктограмма 

Отказ электропитания  
 Настройка времени

- О настройке времени см. главу Функция часов.

## 20 Принадлежности и запасные части

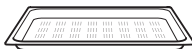
При заказах указывайте номер модели прибора и точное обозначение принадлежности или запасной части.

### Принадлежности

Противень из нержавеющей стали



Емкость для термообработки, перфорированная



Решетка



Оригинальный противень с покрытием TopClean



Температурный зонд с прямой ручкой



Советы по настройке



Книга кулинарных рецептов

### Специальные принадлежности

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

## Запасные части

Опорные решетки  
слева/справа



Гайка с накаткой



Крышка к емкости для воды



Емкость для воды



Средство для удаления  
накипи

Средство Durgol Swiss  
Steamer



Информация о средстве для удаления накипи доступна по адресу [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

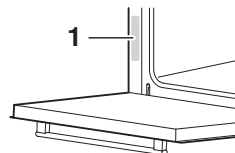
## 21 Технические характеристики

### Внешние габариты

► См. инструкцию по монтажу

### Подключение к электросети

► См. заводскую табличку 1



### Сведения для контрольных инстанций

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

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

### Общее указание

Максимальное загружаемое количество 3 кг

### Измерение температуры в камере

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

### Система экономии электроэнергии в состоянии покоя

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



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

## 22 Для заметок

## 23 Содержание

### А

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Автоматический .....            | 60 |
| Запуск .....                    | 62 |
| Автоматическое разогревание ... | 57 |
| Запуск .....                    | 58 |

### Б

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Безопасность .....      | 15     |
| Блокировка клавиш ..... | 32, 33 |

### В

|                                          |                |
|------------------------------------------|----------------|
| Ввод в эксплуатацию .....                | 11             |
| Включение и выключение подачи пара ..... | 76             |
| Внешние габариты .....                   | 98             |
| Возможные настройки .....                | 31             |
| Время выключения .....                   | 42             |
| Настройка .....                          | 43             |
| Выключение .....                         | 23, 29, 41, 44 |
| Выключение прибора .....                 | 23, 29         |
| Вынимание продукта .....                 | 29             |

### Г

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Гайка с накаткой .....       | 19     |
| Гигиена .....                | 78     |
| Гнездо .....                 | 19     |
| Горячий воздух с паром ..... | 48, 76 |

### Д

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Дверца прибора                |                    |
| Снятие .....                  | 81                 |
| Демонтаж .....                | 15                 |
| Дисплей .....                 | 17                 |
| Договор об обслуживании ..... | 103                |
| Долив воды .....              | 26                 |
| Досрочное выключение .....    | 56, 59, 63, 66, 69 |

### Е

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Единица измерения температуры ..... | 32, 35 |
| Емкость для воды .....              | 22     |
| Наполнение .....                    | 26     |
| Опорожнение .....                   | 30     |
| Очистка .....                       | 82     |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Емкость для термообработки .... | 21 |
|---------------------------------|----|

### Ж

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Жесткость воды ..... | 32, 35 |
|----------------------|--------|

### З

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Заводская табличка .....     | 98     |
| Заводские настройки .....    | 32, 36 |
| Загружаемое количество ..... | 98     |
| Заказы .....                 | 103    |
| Запасные части .....         | 97     |
| Заказ .....                  | 103    |
| Запросы .....                | 103    |
| Звуковой сигнал .....        | 32, 34 |

### И

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Индикация времени суток .... | 32, 34 |
|------------------------------|--------|

### К

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Камера                          |        |
| Измерение температуры .....     | 98     |
| Очистка .....                   | 83     |
| Книга кулинарных рецептов ..... | 96     |
| Кнопки .....                    | 18, 23 |
| Конструкция .....               | 16     |
| Контрастность .....             | 32, 35 |
| Контрольные инстанции .....     | 98     |
| Краткая инструкция .....        | 104    |

### Л

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Лампа накаливания ..... | 83 |
|-------------------------|----|

### М

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| мягкая термообработка                   |    |
| приготовление мяса .....                | 52 |
| расположение температурного зонда ..... | 53 |
| Мягкое жарение .....                    | 52 |
| Выбор .....                             | 54 |
| Запуск .....                            | 56 |
| Изменение длительности включения .....  | 55 |
| Изменение температуры сердцевины .....  | 55 |

**Н**

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Наружная очистка .....       | 80  |
| Настройка времени .....      | 37  |
| Настройки пользователя ..... | 31  |
| Неисправности .....          | 103 |

**О**

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Обдув влажным воздухом .....  | 47         |
| Обдув горячим воздухом .....  | 47         |
| Область применения .....      | 2          |
| Обработка паром .....         | 64         |
| Запуск .....                  | 65         |
| Изменение .....               | 66         |
| Обслуживание .....            | 80         |
| Описание прибора .....        | 16         |
| Опорные решетки .....         | 82         |
| Очистка .....                 | 82         |
| Оригинальный противень .....  | 20         |
| Освещение .....               | 32, 34, 90 |
| Отсрочка старта .....         | 42         |
| Очистка .....                 | 80         |
| Очистка от накипи .....       | 87         |
| Оставшееся время работы ..... | 85         |

**П**

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Первый ввод в эксплуатацию .....        | 25     |
| Перебой в электропитании .....          | 95     |
| Пиктограммы .....                       | 6      |
| Подготовка к работе .....               | 11     |
| Поддерживание в горячем состоянии ..... | 74     |
| Подключение к электросети .....         | 98     |
| Подставки .....                         | 19     |
| Полезные советы .....                   | 75     |
| Правила безопасности                    |        |
| Общие .....                             | 7      |
| Применение по назначению .....          | 11, 12 |
| Специальные .....                       | 8      |
| Приготовление на пару .....             | 45, 75 |
| Принадлежности .....                    | 20, 96 |
| Заказ .....                             | 103    |
| Очистка .....                           | 82     |
| Продолжительность включения .....       | 40     |
| Продолжительность разогревания .....    | 57     |
| Противень из нержавеющей стали .....    | 20     |

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Профессиональная выпечка .. | 46, 76 |
|-----------------------------|--------|

**Р**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Различное подрумянивание ..... | 78     |
| Разогрев .....                 | 79     |
| Разогревание .....             | 46, 75 |
| Регулировочная ручка .....     | 23     |
| Режимы работы .....            | 17, 45 |
| Выбор .....                    | 27     |
| Изменение .....                | 28     |
| Рецепты .....                  | 67     |
| Запуск .....                   | 68     |
| Изменение .....                | 69     |
| Создание собственного .....    | 70     |
| Решетка .....                  | 21     |

**С**

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Самостоятельное устранение неполадок ..... | 90     |
| Сервисный ремонт .....                     | 103    |
| Сервисный центр .....                      | 103    |
| Символы .....                              | 18     |
| Синхронизация с сетью .....                | 36     |
| Собственные рецепты .....                  | 70     |
| Копирование .....                          | 72     |
| Создание .....                             | 70     |
| Удаление .....                             | 73     |
| Советы по использованию .....              | 11     |
| Советы по настройке .....                  | 96     |
| Сообщения F и E .....                      | 94     |
| Сообщения F и U .....                      | 94     |
| Состояние покоя .....                      | 98     |
| Специальные принадлежности .....           | 22, 96 |
| Средство для удаления накипи .....         | 86     |
| Степень влажности .....                    | 57     |
| Степень подрумянивания .....               | 60     |

**Т**

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Таймер .....                 | 38     |
| Текстовый экран .....        | 17, 23 |
| Температура в камере         |        |
| Выбор .....                  | 27     |
| Контроль и изменение .....   | 28     |
| Температура сердцевины ..... | 50     |
| Только измерение .....       | 51     |

## 23 Содержание

---

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Температурный зонд . . . . .         | 21, 49 |
| Очистка . . . . .                    | 82     |
| Расположение . . . . .               | 49     |
| Технические характеристики . . . . . | 98     |
| Тип . . . . .                        | 2      |

### **у**

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Указания по технике безопасности |        |
| Подготовка к работе . . . . .    | 11     |
| Упаковка . . . . .               | 15     |
| Уплотнение дверцы                |        |
| Замена . . . . .                 | 80     |
| Очистка . . . . .                | 80     |
| Управление . . . . .             | 23     |
| Управление заслонкой . . . . .   | 32, 36 |

|                      |    |
|----------------------|----|
| Утилизация . . . . . | 15 |
| Уход . . . . .       | 80 |

### **Ф**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Формат времени . . . . . | 32, 36 |
| Функция часов . . . . .  | 37     |

### **Э**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Экономия электроэнергии . . . . . | 79 |
| Элементы индикации . . . . .      | 17 |
| Элементы управления . . . . .     | 17 |

### **Я**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Язык . . . . .                  | 32, 33 |
| Сброс настройки языка . . . . . | 33     |

## 24 Сервисный ремонт



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

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

FN

Прибор

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

► Открыть дверцу.

- Заводская табличка находится слева на боковой стенке.

# Краткая инструкция

**Перед эксплуатацией прибора ознакомиться с правилами безопасности в данном руководстве!**

## Настройка времени

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

## Выбор режима работы

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

## Выключение прибора

- ▶ Нажать кнопку .

## Настройка таймера

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Вращением регулировочной ручки  настроить длительность.

