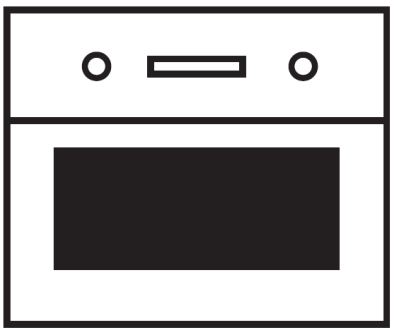
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Компактный духовой шкаф с паром



CBD 6550.0

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведёнными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

Содержание

1. Используемые значки и указания 7
2. Указания по безопасности и предупреждения 10
2.1. Указания по подключению и функционированию 10
2.2. Включение и функционирование 11
2.3. Прибор 11
2.4. Безопасность человека 13
2.5. Перед первым включением 13
2.6. Защита окружающей среды 14
2.7. Электрические характеристики 14
2.8. Использование по назначению 14
3. Чистка и обслуживание 16
3.1. Все поверхности 16
3.2. Чистка дверцы 20
3.3. Пиролитическая самоочистка духового шкафа 21
4. Перед первым включением 22
4.1. Важные указания по эксплуатации ... 23
4.2. Чистка аксессуаров 24
5. Техническое обслуживание 25
5.1. Замена лампы 25
5.2. Демонтаж дверцы 26
5.3. Демонтаж и установка внутренних стекол 28
5.4. Снятие и установка боковых направляющих 29
5.5. Демонтаж задней стенки 29
7. Обзор духового шкафа 31
7.1. Панель управления – сенсорные кнопки и индикаторы 32
8. Таблицы режимов для выпекания и жарения 34
8.1. Рекомендуемые параметры для выпекания 34
8.2. Рекомендуемые параметры для жарения 37
8.3. Рекомендуемые параметры для гриля 39
8.4. Рекомендуемые температуры в центре продукта (для температурного зонда) 36
8.5. Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах 44
9. Режимы работы духового шкафа 45
9.1. Режимы приготовления 45
9.2. Специальные режимы 47
10. Режимы приготовления с использованием пара 49
10.1. Режимы приготовления 49
10.2. Специальные режимы 50
11. Управление духовым шкафом 53
11.1. Значки 53
11.2. Включение и отключение духового шкафа 54
11.3. Режим сна 54
11.4. Ввод прибора в эксплуатацию при первом включении 54
11.5. Выбор режима приготовления 56
11.6. Выбор специального режима 56
11.7. Изменение настроек во время процесса приготовления 57
11.8. Автоматические программы 57
11.9. Изменение массы и температуры ...59
11.10. Настройка времени 61
11.11. Быстрый нагрев 66
12. Избранное 67
12.1. Вызов рецепта из избранного 67
12.2. Добавление в избранное 67
12.3. Удаление из избранного 68
13. Настройки 68
13.1. Язык 68
13.2. ECO 68
13.3. Звуковой сигнал при включении 69
13.4. Единицы измерений 69
13.5. Установка даты и времени 70
13.6. Установка уровня жесткости воды ..70
13.7. Удаление накипи 71
14. Прочие функции 72
14.1. Включение демо-режима (в режиме ожидания) 72
14.2. Защита от детей 72
14.3. Заводские настройки 73
14.4. Автоматическое подтверждение 73
15. Температурный зонд 74
15.1. Использование температурного зонда с режимами приготовления 75
15.2. Использование температурного зонда с автоматическими программами .. 76
16. Приготовление с использованием пара 77
16.1. Выбор режима приготовления с использованием пара 77
16.2. Автоматическая подача пара 79
17. Очистка паром 80
18. Поиск и устранение неисправностей 81

Гарантийные условия

В дополнение к гарантийным обязательствам, обозначенным в договоре купли-продажи, заключенном с продавцом, наша компания также предоставляет своим конечным потребителям прямую гарантию на бытовые приборы Küppersbusch.

Объем гарантийных обязательств заключается в следующем:

1. Дефекты прибора, связанные с производственным браком и/или браком материалов, устраняются бесплатно в соответствии со следующими положениями при условии, что наша компания уведомлена о таких дефектах незамедлительно после их выявления в течение 24 месяцев после непосредственной поставки прибора конечному потребителю. Для коммерческого применения или для любых других равноценных стрессовых условий срок гарантии составляет только 12 месяцев. Любые неисправности, выявленные в течение шести месяцев после поставки прибора, считаются производственном браком или браком материалов.
2. Гарантия не распространяется на такие хрупкие детали, как стекло, пластик и лампы освещения. Гарантия не распространяется на нематериальные отклонения от целевого состояния, которые не имеют отношения к стоимости и пригодности прибора для использования. Гарантия также не распространятся на ущерб, вызванный: химическим и электромагнитным воздействием воды, необычными условиями окружающей среды, неподходящими условиями эксплуатации или контактом с неподходящими веществами или материалами. В заключение, производитель не несет никаких гарантий в случаях ущерба, полученного во время транспортировки прибора, что не входит в зону нашей ответственности, или полученного из-за непрофессионализма при установке и сборке, неправильного использования, неосторожного обращения или несоблюдения инструкций по эксплуатации или сборки. Гарантийные условия также теряют свою силу в случаях, если любые работы по ремонту прибора, осуществляются лицами, которые ранее не были допущены нами для выполнения таких работ, или если в наши приборы установлены запасные части, дополнительные детали или принадлежности, которые не являются оригинальными и привели к дефекту.
3. Наша гарантия означает, что мы можем, по собственному усмотрению, ремонтировать неисправные детали бесплатно или заменить такие детали на другие в идеальном состоянии. По возможности, ремонтные работы производятся на месте. К прибо-

рам, требующим ремонта, должен быть обеспечен свободный доступ, то есть, чтобы технические специалисты могли свободно обращаться с приборами, демонтировать и устанавливать детали, не причиняя вреда мебели, полам и т. д. За расходы на ремонт приборов, которые были установлены не в соответствии с нашими инструкциями по установке, будет выставлен счет для оплаты. При каждом случае обращения за гарантией потребитель должен предоставить товарный чек, а также подтверждающие документы, если дата поставки не совпадает с датой, указанной в чеке. Замененные детали переходят в нашу собственность.

По просьбе конечного потребителя мы бесплатно доставим в течение вышеуказанного гарантийного периода эквивалентные детали для замены в случаях, если их восстановление не может быть выполнено или было отклонено нами.

4. Предоставление гарантийных услуг не продлевает гарантийный срок и не обозначает начало нового гарантийного срока. Гарантийный срок на замененные детали заканчивается вместе с гарантийным сроком самого прибора.
5. Любые дальнейшие или прочие претензии, в частности претензии в отношении компенсации за ущерб, причиненный вне сферы применения прибора по назначению, исключаются, кроме ответственности за ущерб, возникший вследствие причинения вреда жизни, организму или здоровью по причине пренебрежения обязанностями с нашей стороны или по причине умышленного или незначительного нарушения обязанностей со стороны наших ассистентов.

Данные гарантийные условия применяются исключительно к приборам, приобретенным на территории Германии. Если наша сеть обслуживания клиентов, работает в соответствующей стране, то данные гарантийные условия также применяются к приборам, приобретенным за границей, при условии, соответствия условий техническим требованиям, например, напряжения, частоты и типа газа для соответствующей страны и соответствия климатическим и экологическим условиям. Гарантийные условия, предоставленные соответствующей иностранной компанией или постоянным представительством, распространяются на приборы, приобретенные за границей. Эти условия доступны у специализированных дилеров или напрямую от наших иностранных компаний или постоянных представительств.

Авторское право

Данный документ охраняется законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, пе-

репечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования.

Компания KÜPPERSBUSCH не предоставляет никаких пояснений или гарантий в отношении содержания данного Руководства по эксплуатации и не принимает на себя никаких обязательств по устранению содержащихся в нем недостатков.

Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности об информировании о данных изменениях каждого отдельного человека.

Изменения

Текст, изображения и данные соответствуют техническим параметрам прибора на момент создания данного Руководства по эксплуатации. Возможны изменения ввиду дальнейшего совершенствования продукции.

Полнота

Данный документ содержит 84 страницы.

Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то вы располагаете полным документом.

Программное обеспечение

Следует помнить, что данное Руководство предназначено для приборов различных серий. Таким образом, в нем может содержаться информация, возможно, не относящаяся к конкретно вашему прибору.

Доступность документации

В целях безопасного использования прибора данное Руководство по эксплуатации должно быть доступно пользователям в течение всего срока службы оборудования. Оно должно храниться в легко доступном месте рядом с прибором, чтобы им можно было воспользоваться в любое время.

Форма для обратной связи



Дорогой пользователь приборов Küppersbusch…

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично.

Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.

Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием духового шкафа с паром внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для обеспечения продолжительного срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

При первом включении прибора данное Руководство шаг за шагом познакомит Вас с отдельными функциями, назначением и порядком использования прибора.

Глава «Указания по безопасности и предупреждения» содержит важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию прибора и аксессуаров и информирует о возможных опасностях.

Глава «Управление прибором» описывает прибор, его назначение и возможности, функционирование и меню.

Глава «Поиск и устранение неисправностей» описывает поиск и устранение неисправностей. Здесь приведены полезные указания по устранению неисправностей и аварий.

Через некоторое время, после получения опыта в использовании прибора, Вы можете целенаправленно перечитать некоторые главы или темы. Бережно храните данное Руководство в течение всего срока службы прибора. При передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

1. Используемые значки и указания

В данном приборе применяются самые современные технологии. Тем не менее, бытовые приборы могут представлять опасности, которых невозможно избежать путем улучшения конструкции устройства.

В целях обеспечения безопасности потребителей в данном Руководстве приведены указания по безопасности. Эти указания отмечены соответствующими знаками.

Используемые значки и указания

Безопасность при работе с прибором обеспечивается только при неукоснительном соблюдении этих указаний. Указания, отмеченные следующими знаками, имеют различный характер:

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	**ОПАСНО!** **Примечание, указывающее на непосредственную опасность, которая может стать причиной тяжелой травмы вплоть до смерти.**

	**ОСТОРОЖНО!** **Указывает на непосредственную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.**

	**ОПАСНО!** **Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.**

	**СОВЕТ** Указывает на способы упрощения работы с прибором.

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** **ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!** **Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Панели, отмеченные данным знаком, должны открываться только квалифицированными электриками.**

	**СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD)** **Под панелями, обозначенными данным символом, расположены компоненты и модули, чувствительные к статическому электричеству. Ни в коем случае не касайтесь штепсельных разъемов, кабелей и контактных компонентов. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.**

	**ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!** **Данный знак наносится на поверхности, которые нагреваются при работе прибора. Прикосновение к ним может привести к серьезным ожогам или ошпариванию. Эти поверхности могут оставаться горячими даже после отключения прибора. Данный значок предупреждает об опасности получения ожогов.**

Контроль поставки

Переместите прибор на место установки и снимите упаковку. Работы по монтажу и подключению должны выполняться электриком с соблюдением требований соответствующих нормативных документов.

Проверьте комплектность прибора.

- □ Убедитесь в отсутствии у прибора повреждений, возникших при транспортировке.
- □ В случае отсутствия некоторых предметов комплекта прибора или при обнаружении повреждений, возникших во время транспортировки, свяжитесь с сервисной службой.

	**ОСТОРОЖНО!** **Строго запрещается использовать поврежденный прибор!**

2. Указания по безопасности и предупреждения

2.1. Указания по подключению и функционированию

- Запрещается использование приборов KÜPPERSBUSCH вместе с варочными панелями сторонних производителей, так как приборы KÜPPERSBUSCH были разработаны и протестированы на пригодность установки и эксплуатации только под варочными панелями KÜPPERSBUSCH. Запрещается использовать любые другие варочные панели.
- Доступ к внутренним компонентам или ремонт прибора, включая замену кабеля питания, должен осуществляться только сотрудниками авторизованных сервисных центров с использованием оригинальных запчастей. Ремонт или доступ к внутренним компонентам, осуществляемый другими людьми, может стать причиной травм, повреждения или неисправности прибора.
- При подсоединении к электрической сети необходимо неукоснительно соблюдать требования энергоснабжающей компании и действующих нормативных документов.
- Перед установкой, ремонтом или заменой лампы подсветки необходимо отсоединить прибор от сети питания. Выньте вилку из розетки или отключите главный выключатель.
- После установки должна быть обеспечена полная защита от возможного контакта с токоведущими частями.
- Изменение местоположения розетки или замена кабеля питания должны выполняться только электриками с соблюдением требований соответствующих нормативных документов.
- Электрические параметры (напряжение и частота) прибора должны полностью соответствовать параметрам сети питания, иначе возможно повреждение духового шкафа. Сравните эти параметры перед подсоединением прибора. В случае возникновения сомнений, запросите эти данные у электроснабжающей компании.
- Многоместные розетки и удлинители не обеспечивают необходимую степень безопасности (опасность пожара). Не подсоединяйте прибор к сети питания с помощью таких изделий.
- В целях обеспечения безопасной работы не допускается использование прибора, если он не установлен должным образом на место постоянного использования.

- □ Следите за тем, чтобы кабели питания других приборов как отдельно стоящих, так и встроенных не касались прибора.

2.2. Включение и функционирование

- □ Не подпускайте детей к работающему прибору, так как он нагревается до высоких температур.
- □ Не оставляйте детей без присмотра и не позволяйте им играть с прибором.
- □ Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом использования прибора. Тем не менее, они могут использовать прибор под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после получения указаний по эксплуатации прибора.
- □ Прикосновение к токоведущим частям, а также изменение устройства электрических и механических компонентов может стать причиной травм и привести к неисправности прибора. Строго запрещается открывать корпус прибора.
- □ Перед выполнением работ по монтажу, обслуживанию и ремонту следует полностью отсоединить прибор от сети питания, например, при неисправности подсветки рабочей камеры (см. главу «Поиск и устранение неисправностей»).
  Убедитесь в следующем:
  - автоматический выключатель цепи питания отключен, или
  - вкручиваемый автоматический выключатель цепи питания полностью выкручен, или
  - вилка (если имеется) извлечена из розетки.

  При извлечении вилки тяните за саму вилку, а не за кабель питания.

2.3. Прибор

- □ При возникновении неисправности отключите прибор, вытащив вилку из розетки.
- □ При появлении сколов, трещин или щелей на стекле: немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети питания и обратитесь в наш сервисный центр или к продавцу прибора.
- □ Строго запрещается открывать корпус прибора самостоятельно.
- □ Ремонт прибора должен выполняться только специалистами.
- □ Во время работы дверца прибора должна быть закрыта.

- □ Производитель не несет никакой ответственности за последствия использования прибора в любых целях, кроме приготовления продуктов питания в бытовых условиях.
- □ Использовать прибор следует только после его встраивания в кухонную мебель.
- □ Хранение внутри прибора масла, жиров или горючих материалов не допускается. В противном случае это приведет к возникновению опасной ситуации при включении прибора.
- □ Запрещается облокачиваться или садиться на открытую дверцу прибора. Она может повредиться, тем самым подвергнуть вас опасности.
- □ Для приготовления продуктов вставьте противень или решетку (входят в комплект поставки) в направляющие на стенках рабочей камеры. Противень и решетка устанавливаются на систему, обеспечивающую их частичное выдвижение, что упрощает приготовление продуктов.

- Не устанавливайте контейнеры и не кладите продукты непосредственно на дно рабочей камеры. Для приготовления продуктов всегда используйте противень или решетку.
- Не наливайте воду на дно рабочей камеры во время приготовления продуктов, так как это может повредить эмалевое покрытие.
- Во время приготовления продуктов открывать дверцу следует как можно реже в целях уменьшения энергопотребления.
- Для обращения с блюдами и предметами, помещенными внутрь рабочей камеры, используйте прихватки.
- Во время работы прибор нагревается. Если корпус прибора становится горячим, то для его охлаждения включается вентилятор. Вентилятор охлаждения продолжает работать до полного остывания корпуса, даже после выключения прибора. Шум, создаваемый вентилятором, является нормальным функциональным шумом и не свидетельствует о неисправности.
- Во время работы прибор использует горячий пар. Соответственно, выпадение конденсата на внутренних поверхностях вскоре после начала работы является нормальным процессом.
- Во избежание ошпаривания горячим паром необходимо соблюдать безопасную дистанцию при открытии прибора.

2.4. Безопасность человека

- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или знаниями допускается только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора при условии понимания рисков, связанных с прибором. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми, кроме случаев, когда они находятся под присмотром.
- Стеклокерамическая поверхность и варочные зоны нагреваются при работе. Не подпускайте маленьких детей к прибору.

2.5. Перед первым включением

- Снимите все элементы упаковки.
- Монтаж и заземление прибора должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с ненадлежащем монтажом или подключением прибора. Запрещается использовать прибор до момента полного завершения его установки.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и не предназначен для коммерческого использования.
- Запрещается вносить любые изменения в конструкцию прибора.
- Безопасность обеспечивается только в том случае, если прибор подсоединен к проводнику защитного заземления согласно требованиям действующих нормативных документов.
- Запрещается использовать удлинитель для подключения прибора к сети питания.
- Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной или над сушильной машиной, так как водяной пар может повредить электронные компоненты.
- Перед первым включением необходимо провести очистку прибора согласно указаниям в Руководстве.

2.6. Защита окружающей среды



- □ Удалите все элементы упаковки и утилизируйте старый прибор.
- □ Убедитесь, что упаковочные материалы будут утилизированы экологически чистым способом.
- □ В Европе, упаковку, требующуюся для транспортировки, возвращают обратно продавцу. Благодаря возврату упаковочных материалов для их переработки обеспечивается снижение потребления сырья и уменьшение количества отходов. Устаревшие приборы также содержат пригодные для переработки материалы. Устаревшие приборы следует сдавать на пункты сбора вторсырья. Перед утилизацией все приборы должны быть приведены в непригодное для использования состояние. Это позволит избежать их использование не по назначению.

2.7. Электрические характеристики

Прибор прошел испытания на соответствие требованиям директив 66/2014 (экологичный дизайн) и 65/2014 (энергетическая маркировка) согласно стандарту EN 60350-1.

Данные об энергопотреблении, полученные при других условиях, чем приведенные в документации на ваш паровой шкаф, могут отличаться. Данные по энергопотреблению приведены в прилагаемом Руководстве по эксплуатации.

2.8. Использование по назначению

- □ Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих с ними условиях.
- □ Данный прибор не предназначен для использования на открытом воздухе.
- □ Данный паровой шкаф предназначен для использования в бытовых условиях исключительно для приготовления продуктов питания. Использование прибора в других целях является использованием не по назначению.

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом использования прибора. Тем не менее, они могут использовать прибор под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после получения указаний по эксплуатации прибора. Такие люди могут использовать прибор самостоятельно только в том случае, если они получили ясные указания по безопасной работе с прибором. Они должны понимать и осознавать опасности, связанные с ненадлежащим использованием прибора.
- Допускается использовать прибор, только если он встроен в подходящий предмет мебели. Использовать паровой шкаф с паром следует только так, как описано в данном Руководстве по эксплуатации. Использование прибора в любых других целях является использованием не по назначению и может стать причиной ущерба здоровью или имуществу. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с использованием прибора не по назначению.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования в бытовых условиях. Использование в коммерческих целях недопустимо.
- Прибор не предназначен для обогрева помещения.
- Лампа в рабочей камере предназначена только для освещения рабочей камеры и не может использоваться для освещения помещения.
- Запрещается использовать дверцу прибора в качестве опоры, места для сидения или подножки.

	**Данный прибор следует использовать строго по назначению!**

3. Чистка и обслуживание

Полностью прочтите данный раздел перед первым использованием прибора. При надлежащей чистке и регулярном обслуживании прибор будет долгие годы выглядеть как новый. В данной главе собраны указания, которые позволят вам надлежащим образом очищать и ухаживать за внешними поверхностями прибора.

3.1. Все поверхности

	**ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!** **Запрещается чистить прибор с помощью пароочистителей и/или других устройств для чистки под давлением! Это может повредить прибор и создать ситуацию, опасную для жизни.**

	**ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!** **Прежде, чем чистить прибор, дождитесь его остывания до температуры, при которой его можно будет касаться голыми руками.**

- Прибор следует чистить после каждого использования. Не удаленные сразу пятна и остатки пищи могут загореться при следующем включении прибора. Зачастую, такие загрязнения уже нельзя будет удалить бесследно.
- Легкие загрязнения поверхности следует удалять тканевой салфеткой, мягкой щеткой или губкой, смоченными в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства. После очистки промойте поверхности холодной водой до полного удаления остатков чистящего средства, которые могут привести к появлению разводов или цветовых дефектов. Затем протрите поверхности сухой тканевой салфеткой. Указания по удалению стойких пятен с отдельных поверхностей и компонентов приведены ниже. Для очистки стеклокерамических и эмалированных поверхностей, а также покрытия внутренней части дверцы прекрасно подходит средство VSR 0-FIX-C. Это порошковое чистящее средство можно заказать у сервисной службы KÜPPERSBUSCH.

- □ В целях очистки боковые направляющие можно демонтировать. После очистки установите их на место надлежащим образом. Запрещается эксплуатировать духовой шкаф без установленных боковых направляющих.
- □ Внешние поверхности духового шкафа и аксессуары следует мыть чуть теплой мыльной водой или мягким чистящим средством. Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.



СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ СЛЕДУЮЩИЕ СРЕДСТВА:

- □ **агрессивные или отбеливающие чистящие средства, а также средства, содержащие активный кислород, хлор и другие коррозионноактивные вещества.**
- □ **средства, использование которых может привести к появлению царапин, такие как абразивные чистящие средства, металлическая шерсть, обмыленная металлическая шерсть, жесткие щетки, металлические мочалки, пластмассовые губки или кубки с абразивным слоем (жесткой стороной).**

3.1.1 Удаление пригоревших остатков пищи

Трудноудаляемые пригоревшие остатки пищи следует предварительно размягчить. Лучше всего для этого подходит влажная тканевая салфетка. После этого пригоревшие остатки пищи удаляются значительно легче.

Остатки таких продуктов, как помидоры, яйца, мясо в соляной корке и т. д. могут стать причиной цветовых дефектов на эмалированных поверхностях, которые, тем не менее, не влияют на функциональные качества покрытия. Не следует удалять эти дефекты с помощью агрессивных чистящих средств, так как они могут оставить неустранимые повреждения на поверхности.

Использование скребка



ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ!

Лезвие скребка очень острое! При удалении пригоревших остатков пищи плотно прижимайте скребок к поверхности.

Не поцарапайте поверхность углом скребка и не повредите уплотнитель дверцы.

3.1.2 Использование спреев для чистки духовых шкафов

Строго следуйте указаниям производителя спрея.

	**ОСТОРОЖНО!** **Не распыляйте спреи в вентиляционное отверстие на задней стенке прибора. При контакте со спреями для чистки духовых шкафов катализатор ökotherm® может полностью разрушиться.**

Спрей для очистки духовых шкафов может повредить алюминиевые, лакированные и пластмассовые поверхности.

Из экологических соображений мы не рекомендуем использовать спреи для чистки духовых шкафов. Если, тем не менее, вы их используете, применяйте их только для чистки рабочей камеры и эмалированных противней.

Хромированные панели

Лицевая сторона дверцы и ручка с хромированными панелями черного цвета

- Минеральные отложения, жир и крахмал следует удалять незамедлительно, иначе возможно появление пятен!
- Эти элементы крайне склонны к появлению царапин и следов коррозии вследствие применения спреев для чистки духовых шкафов! Не используйте скребок, железные мочалки или жесткие губки!



Выполняйте чистку тканевой салфеткой или мягкой губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства.

Нержавеющая сталь

Лицевая поверхность дверцы и панель управления из нержавеющей стали



Выполняйте чистку тканевой салфеткой или мягкой губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства.

	ОСТОРОЖНО! **Поверхности из нержавеющей стали крайне склонны к появлению царапин! Строго запрещается использовать скребок!** **Минеральные отложения, жир и крахмал следует удалять незамедлительно, иначе возможно появление пятен!**

Мы рекомендуем чистить поверхности из нержавеющей стали еженедельно с помощью специальных средств для чистки нержавеющей стали. Это создает пленку, защищающую поверхность из нержавеющей стали от появления цветовых дефектов.

Эмаль

Рабочая камера, лицевые поверхности, противни

Можно использовать пластиковые губки с жестким слоем. Следует помнить, что у некоторых изделий в жестком слое могут присутствовать крупные зерна, способные привести к появлению царапин. Такие губки следует предварительно проверить на участке поверхности, находящейся в незаметном месте.



Для удаления крупных загрязнений хорошо подходит скребок. Для основательной очистки рекомендуется использовать чистящее средство VSR 0-FIX-C. Также можно использовать спреи для чистки духовых шкафов.

3.2. Чистка дверцы

(*кроме духовых шкафов с функцией микроволн)

Не используйте металлические мочалки, проволочные щетки, чистящие порошки или абразивные средства для чистки дверцы духового шкафа, так как они могут привести к появлению на стекле царапин или трещин. Внешнюю поверхность дверцы и аксессуары следует мыть чуть теплой мыльной водой или мягким чистящим средством. Помните о необходимости осторожного обращения с поверхностями из нержавеющей стали. Используйте только такие губки или тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.

3.2.1 Стекло дверцы

Внутренняя сторона дверцы – стекло с покрытием

	**ОСТОРОЖНО!** **Не используйте спреи для чистки духовых шкафов, так как их регулярное применение разрушает покрытие на стекле.**



Для удаления крупных загрязнений хорошо подходит скребок. Для основательной очистки рекомендуется использовать чистящее средство VSR 0-FIX-C.

Удалите загрязнения с уплотнителя дверцы.

Лицевая сторона дверцы, панель управления



Для чистки лицевой стороны дверцы следует использовать тканевую салфетку или мягкую губку, смоченные в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства. Также допускается использовать средства для чистки стекол.

3.2.2 Уплотнитель дверцы

Регулярно очищайте уплотнитель дверцы, удаляя жир и остатки пищи. Это позволяет предотвратить повреждение уплотнителя при последующем использовании прибора.

Чистка уплотнителя выполняется без его демонтажа.

3.3. Пиролитическая самоочистка духового шкафа

(в зависимости от модели)

Данная функция выполняет цикл пиролитической очистки, во время которого, благодаря высоким температурам в рабочей камере, происходят процессы окисления и карбонизации жировых частиц.

После завершения цикла пиролитической очистки остается только удалить пепел, образовавшийся в результате процесса, влажной тканевой салфеткой. Чтобы не повредить эмалевое покрытие, труднодоступные места в рабочей камере следует очищать губками без металлических элементов.

Духовой шкаф обладает тремя программами пиролитической очистки длительностью 60, 90 и 120 минут. Длительность цикла выбирается в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры. Чем сильнее загрязнен духовой шкаф, тем дольше должен длиться цикл очистки. Выполнять цикл пиролитической очистки после каждого использования духового шкафа необязательно. Мы рекомендуем выполнять цикл пиролитической очистки через 4-5 циклов выпекания или жарения, в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры. Во время цикла очисти подсветка рабочей камеры духового шкафа будет отключена.

	**КРАЙНЕ ВАЖНО!** **Перед проведением цикла пиролитической очистки извлеките из духового шкафа всю посуду и аксессуары, включая выдвижную тележку противня и телескопические направляющие.** **Удалите остатки пищи или большие загрязнения, чтобы они не загорелись во время цикла самоочистки.**

4. Перед первым включением

В связи с особенностями производственного процесса внутри прибора может оставаться смазка и другие загрязняющие вещества.

Для их удаления выполните следующее:

- □ Удалите всю упаковку, включая пластиковые защитные элементы (если имеются).
- □ Закройте дверцу духового шкафа, включите режим  или  при температуре 200 °C и оставьте прибор работать в течение одного часа.
- □ Затем дождитесь, пока прибор остынет, и откройте дверцу. Это необходимо для проветривания прибора и удаления остаточных запахов.
- □ После остывания очистите прибор и аксессуары.

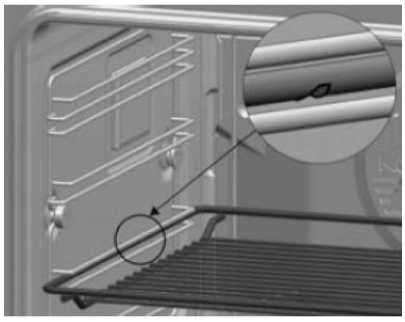
При первом включении возможно появление дыма и запахов, поэтому следует обеспечить хорошее проветривание кухни.

4.1. Важные указания по эксплуатации

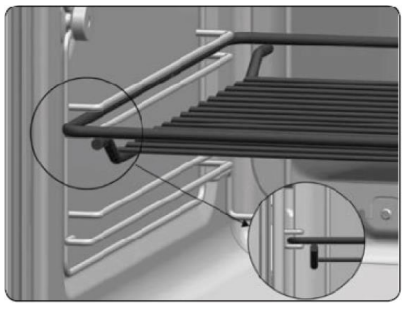
- □ Не накрывайте заднюю стенку прибора бумагой или алюминием, так как это отрицательно сказывается на результатах приготовления и может привести к повреждению эмалевого покрытия рабочей камеры, а также внутренних поверхностей кухонной мебели.
- □ При закрывании дверцы прибора во время процесса приготовления из него может слышаться шум, производимый потоками воздуха. Это нормальный эффект, возникающий из-за повышения давления при закрывании дверцы, свидетельствующий о герметичности рабочей камеры.
- □ Не устанавливайте контейнеры и не кладите продукты непосредственно на дно рабочей камеры. Используйте только входящие в комплект поставки противни и решетки.
- □ При приготовлении йогурта стеклянную емкость можно поставить непосредственно на дно рабочей камеры.
- □ При приготовлении других продуктов вставьте противень или решетку в боковые направляющие следующим образом:

Между двумя стержнями боковых направляющих или выдвижной тележки, если паровой шкаф ей оснащен.

- □ Решетка и некоторые противни оснащены стопорами, предотвращающими их случайное извлечение. Данные стопоры должны быть расположены снизу на задней части решетки или противня.



- □ Поверхность решетки, на которую устанавливается контейнер, должна располагаться ниже боковой направляющей во избежание случайного соскальзывания контейнера.



- □ С передней стороны противня предусмотрена выемка, облегчающая его извлечение. Эта выемка должна быть направлена наружу.



4.2. Чистка аксессуаров

Некоторые модели приборов оснащаются комплектом телескопических направляющих в качестве аксессуаров.

Емкость для воды

- Емкость для воды расположена за дверцей.
- Объем емкости 0.8 литра.
- Минимальный объем жидкости для процесса парообразования составляет 0.25 литра.

Аксессуары следует чистить теплой водой с мылом или мягким чистящим средством.

Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.

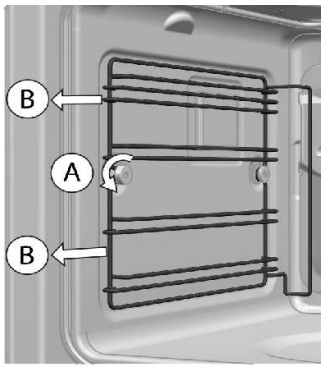
	**ОСТОРОЖНО!** **Запрещается чистить телескопические направляющие в посудомоечной машине, так как при этом удаляется смазка и направляющие могут заклинить.**

5. Техническое обслуживание

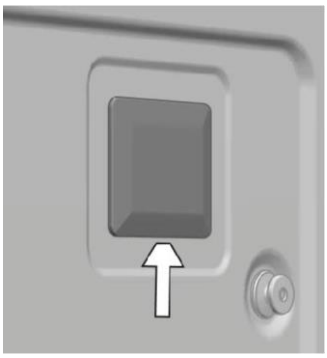
5.1. Замена лампы

	**ВНИМАНИЕ!** **Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети питания.** **Запасная лампа должна выдерживать температуру до 300 ºC.** **Ее можно заказать у нашей сервисной службы.**

5.1.1 Замена боковой лампы



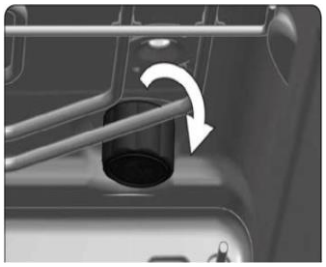
- □ Снимите хромированные или телескопические направляющие, открутив гайку (A).



- □ С помощью соответствующего инструмента снимите внешнее защитное стекло лампы.
- □ Замените лампу.
- □ Установите защитное стекло на место и убедитесь, что оно находится в надлежащем положении.

Запасная лампа должна выдерживать температуру до 300 ºC. Ее можно заказать у нашей сервисной службы.

5.1.2 Замена верхней лампы



- □ Открутите стеклянный защитный колпачок лампы.
- □ Замените лампу и закрутите защитный колпачок обратно.

5.1.3 Замена светодиодной лампы

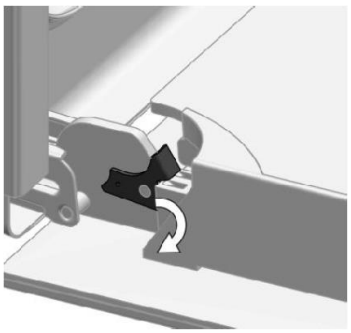
Обратитесь в сервисную службу.

5.2. Демонтаж дверцы

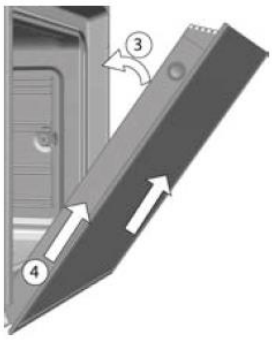
Дверцу можно снять в целях облегчения ее чистки. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы вашего прибора.

5.2.1 Дверца с шарнирами на корпусе прибора

Демонтаж дверцы

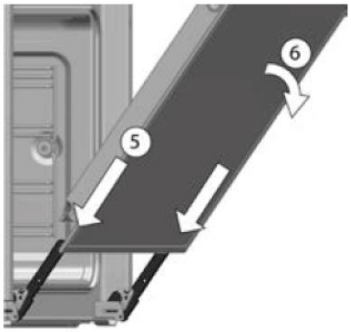


- □ Откройте дверцу до конца.
- □ Зафиксируйте шарнир, повернув запирающий механизм.
- □ Опустите вперед скобу шарнира.



- □ Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
- □ Возьмитесь за дверцу двумя руками с двух сторон и приподнимите ее, полностью сняв с шарниров.

Установка дверцы



- □ Возьмите дверцу за нижнюю часть двумя руками с двух сторон. Вставьте штыри шарниров в отверстия и задвиньте дверцу до упора.
- □ Откройте дверцу до конца.
- □ Поверните запирающий механизм в первоначальное положение.

ОСТОРОЖНО!

Прежде, чем поворачивать запирающий механизм убедитесь, что дверца полностью установлена, иначе при закрывании ее может заклинить.



Если запирающий механизм поворачивается очень туго, воспользуйтесь каким-нибудь инструментом с плоским концом.

5.2.2 Дверца с шарнирами на дверце

Демонтаж дверцы

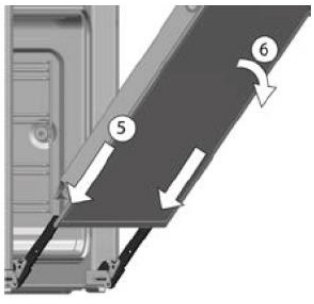


- □ Откройте дверцу до конца.
- □ Зафиксируйте шарнир, повернув запирающий механизм.
- □ Опустите вперед скобу шарнира.
- □ Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
- □ Возьмитесь за дверцу двумя руками с двух сторон и приподнимите ее, полностью сняв с шарниров.
- □ Для установки дверцы повторите описанные выше действия в обратном порядке.



Установка дверцы

- □ Возьмите дверцу за нижнюю часть двумя руками с двух сторон. Вставьте штыри шарниров в отверстия и задвиньте дверцу до упора.
- □ Полностью откройте дверцу.
- □ Поверните запирающий механизм в первоначальное положение.



ВНИМАНИЕ!

Прежде, чем поворачивать запирающий механизм убедитесь, что дверца полностью установлена, иначе при закрывании ее может заклинить.

Если запирающий механизм поворачивается очень туго, воспользуйтесь каким-нибудь инструментом с плоским концом.

5.3. Демонтаж и установка внутренних стекол

В зависимости от модели, в дверце прибора может быть установлено двух-, трех- или четырехслойное стекло. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы вашего прибора.

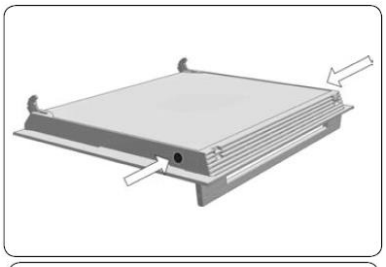
Установка

Некоторые модели приборов оснащаются полностью закрытыми дверцами из нержавеющей стали. В таких дверцах извлечение внутренних стекол невозможно.

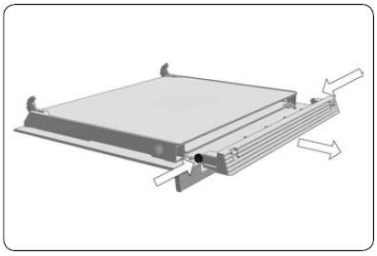
	**ВНИМАНИЕ!** **При извлечении стекол из установленной на духовой шкаф дверцы шарниры должны быть зафиксированы во избежание повреждения не закрепленных стекол при случайном закрытии дверцы. В противном случае дверца захлопнется и незакрепленные стеклянные панели могут сломаться и нанести травмы.**



Во избежание этого рекомендуется извлекать стекла после демонтажа дверцы, порядок которого описан в предыдущих разделах.



- □ Нажмите пальцами на кнопки, расположенные по бокам в верхней части дверцы прибора.



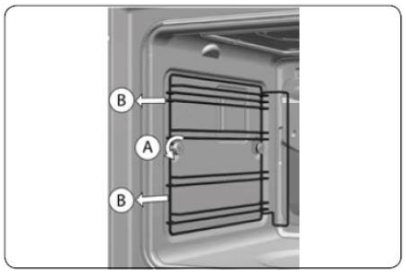
- □ Удерживая кнопки нажатыми, снимите верхнюю планку дверцы.
- □ Извлеките стекла из дверцы. Очистите их мягкой тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стекол или водой с мылом.

	**ВНИМАНИЕ!** **Запомните порядок следования и положение извлекаемых стекол, чтобы после очистки установить их в первоначальное положение.**
	**ВНИМАНИЕ!** **Запрещается эксплуатировать прибор с отсутствующими стеклами в дверце.**

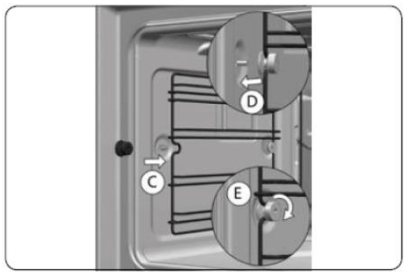
5.4. Снятие и установка боковых направляющих

Боковая решетка состоит из 12 стержней. Стержни нумеруются снизу вверх от 1 до 12. Рейка 1 - это самая нижняя рейка.

Демонтаж



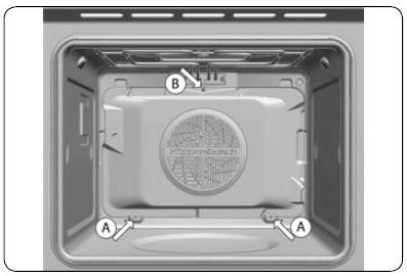
- □ Откройте дверцу до конца.
- □ Извлеките из прибора все аксессуары.
- □ Полностью открутите переднюю крепежную гайку (A) и снимите направляющие, потянув их вперед (B).
- □ Снимите боковую решетку.



- □ Зацепите задним пазом заднюю крепежную гайку.
- □ Вставьте переднюю крепежную гайку (C) в передний паз направляющей.
- □ Наденьте направляющую с гайкой на крепление (D) и закрутите гайку до упора (E).

5.5. Демонтаж задней стенки

Прежде, чем демонтировать заднюю стенку, необходимо снять боковые направляющие, как описано выше.

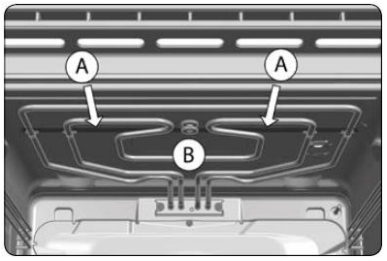


- □ Сначала извлеките нижние 4 винта (A), затем верхний винт (B).

Для установки задней стенки на место выполните описанные выше действия в обратном порядке.

	ВНИМАНИЕ! **СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать прибор без установленной задней стенки!**
	ВНИМАНИЕ! **Указание по безопасности: запрещается эксплуатировать духовой шкаф без установленной задней панели.**

Духовые шкафы с откидным грилем



Для чистки верхней поверхности рабочей камеры:

- □ Извлеките из прибора все аксессуары.
- □ Дождитесь полного охлаждения духового шкафа.
- □ Возьмитесь за гриль (A) двумя руками и отодвиньте в направлении задней стенки, чтобы высвободить его из крепежной гайки (B).
- □ Опустите гриль вниз и очистите переднюю часть верхней поверхности рабочей камеры.
- □ Поднимите гриль и закрепите его в первоначальном положении и продолжите в обратном порядке.



7. Обзор духового шкафа

Панель управления в открытом виде



Дополнительные акс.:

Комплект для запекания Profession+ (Акс. № ZB 8031)

Камень для пиццы с лопаткой (Акс. № 145)

Подставка под горячие блюда, перфорированная, глубокая (Акс. № ZB (1008)

Подставка под горячие блюда, неперфорированная, плоская (Акс. ZB 1009)

Подставка под горячие блюда, неперфорированная, глубокая (Акс. № ZB 1007)

Подставка под горячие блюда, перфорированная, плоская (Акс. № ZB 1006)

1 универсальный эмалированный противень/поддон для жира (Акс. № ZB 1001)

Серийное оснащение:

1 Универсальный /Эмалированный поддон для жира

1 решетка для жарки

1 подставка под горячие блюда, неперфорированная глубокая

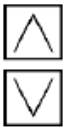
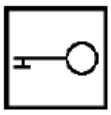
1 подставка под горячие блюда, перфорированная, плоская

1. Панель управления
2. Расположение емкости для воды
3. Гриль
4. Рейки направляющих
5. Решетка
6. Противень
7. Шарнир
8. Внутреннее стекло
9. Отверстие для выпуска охлаждающего воздуха
10. Отверстие для крепления к предмету мебели
11. Лампа
12. Задняя стенка
13. Вентилятор для обдува горячим воздухом
14. Уплотнитель рабочей камеры
15. Дверца духового шкафа
16. Подсоединение воды

7.1. Панель управления - сенсорные кнопки и индикаторы



	1	**Вкл./Выкл.** Данная кнопка предназначена для включения и отключения прибора.		9	**Настройка времени / Таймер** Нажатие данной кнопки вызывает меню настройки времени.
	2	**Режимы** Данная кнопка предназначена для вызова меню режима приготовления на пару.		10	**Лампа** Зажмите эту кнопку на 3 с, пока не раздастся звуковой сигнал, чтобы подсветка работала постоянно. Нажмите кнопку еще раз, чтобы отключить подсветку.
	3	**Программы** Данная кнопка предназначена для выбора автоматических программ.		11	**Назад** Данная кнопка предназначена для возврата на один шаг назад.
	4	**Избранное** Данная кнопка предназначена для доступа к сохраненным программам.	OK	12	**ОК при выборе/подтверждении** Данная кнопка предназначена для подтверждения выбора или запуска процесса.

	5	**Приготовление на пару** Данная кнопка предназначена для приготовления с использованием пара или активации подачи пара во время запущенного процесса.		13 14	**Вверх - вниз** Данные кнопки предназначены для прокручивания вверх и вниз.
	6	**Настройки** Данная кнопка предназначена для доступа к меню настроек.		15	**Настройка времени приготовления** Данная кнопка предназначена для установки времени приготовления или времени окончания приготовления.
	7	**Защита от детей** Данная кнопка предназначена для включения и отключения блокировки.		16	**Температура** Данная кнопка предназначена для изменения установленной температуры.
	8	**Быстрый нагрев** Данная кнопка предназначена для включения и отключения режимов быстрого нагрева.		17	**Масса** Данная кнопка предназначена для изменения настроек массы.
				18	**Открытие панели** Данная кнопка предназначена для открывания панели.

8. Таблицы режимов для выпекания и жарения

8.1. Рекомендуемые параметры для выпекания

- □ При выпекании следует учитывать материал формы для выпечки. Идеально подходят темные формы для выпечки, которые передают тепло непосредственно приготавливаемому продукту.
- □ Требуемая длительность выпекания может немного отличаться в зависимости от свойств различных продуктов. Рекомендуется незадолго до окончания приготовления проверить готовность блюда зубочисткой. Если тесто не прилипает, то блюдо готово.
- □ При выпечке изделий с большим количеством фруктов образуется особо большое количество влаги. Не рекомендуется выпекать более двух таких изделий одновременно.
- □ При выпечке в нескольких противнях и в нескольких формах к длительности приготовления необходимо добавить ок. 5-10 минут на каждое блюдо.

Рекомендуемые параметры для выпекания							
Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		«Пицца» Нижний нагрев обдувом горячим воздухом		
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень	Темп, °C	Уровень	Темп, °C	Уровень	Темп, °C	Время приг-я, мин
Торты							
Смесь для тортов							
Кекс «Баба»	2	170	2	170-190			60-70
Торт в жестяной	2	170	2	170-190			50-70
Пирог «Мадейра»	2	160	2	160-180			60-70

Флановое основание	2	170	2	170-190			20-30
Маффины	2	160-170	2	170-180			20-25
Плоский торт							
с сухим топпингом	2	160-170	2	180-200			20-35
с влажным топпингом	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
Тесто, требующее замешивания							
Флановое основание	2	170-180	2	180-200			25-35
Чизкейк	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Печенье	2	170	2	180-200			15-30
Плоский торт							
с сухим топпингом	2	160-170	2	180-190			25-35
с влажным топпингом	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Дрожжевое тесто							
Кекс «Баба»	2	150-160	2	175-180			40-65
Кекс из дрожжевого теста	2	150-160	2	175-180			40-50
Сладкий сдобный хлеб (предварительно разогретый)	2	150-160	2	175-180			50-70
Печенье	2	140-150	2	180-200			15-30
Плоский торт							
с сухим топпингом	2	150-160	2	180-190			30-40

с влажным топпингом	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Опарное тесто							
Торты и фланы (предваритель-ный нагрев)	2	150-160	2	175-180			30-40
Рулеты (предваритель-ный нагрев)	2	170-180	2	180-200			15-25
Выпечка из яичного белка							
Меренга	2	80-90	2	100-120			80-120
Коричные звезды	2	100-120	2	120-140			20-40
Миндальное пирожное	2	100-120	2	120-140			20-50
Остальные виды теста							
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	2	190-210			15-30
Выпечка из слоеного опарного теста	2	170-180	2	190-210			30-40
Выпечка из слоеного теста с творожным сыром	2	160-180	2	180-200			30-40
Заварные пирожные	2	170-180	2	190-210			30-40
Выпечка из теста с творож-ным сыром и маслом	2	150-160	2	170-180			30-40
Медовый кекс	2	140-150	2	170-180			20-35

Хлеб и пицца							
Закваска (разогрев: 230°C выпекание: 10 мин. - 230°C)	2	180	2	180			50-70
Дрожжевой хлеб/белый хлеб (предварительный нагрев)	2	180	1 или 2	200			30-60
Крендельки (разогрев: 230°C)	2	200	2	220			15-20
Пицца (предварительный нагрев: 250°C)					1	220	8-12

8.2. Рекомендуемые параметры для жарения

- □ Для жарения прекрасно подходит созревшее мясо.
- □ Осторожно срежьте с мяса внешний жировой слой (например, с голени).
- □ Кусочки мяса можно готовить как с добавлением жира, так и без него.
- □ При приготовлении мяса на решетке снизу следует установить поддон для сбора жира.
- □ Птицу, например, курицу, гуся или индейку, обмажьте маринадом из масла, соли и молотой паприки. Это освободит необходимости поливания мяса во время жарения.

Рекомендации по получению ожидаемых результатов

О готовности продукта, особенно больших кусков, трудно судить по внешнему виду. Как профессионалы, так и любители используют для этих целей температурный зонд. Он предоставляет достоверную информацию о температуре в центре куска и, следовательно, о готовности мяса.

Таблицы режимов для выпекания и жарения

Рекомендуемые параметры для жарения								
Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		Нижний нагрев обдувом горячим воздухом			
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень	Темп, °C	Уровень	Температура в °C	Уровень	Темп, °C	Масса мяса	Длительности
Сорт мяса								
Свинина								
Жаркое из свинины	2	170	2	170 - 190	2	160-180	2,000	120
Свиная лопатка	2	180	2	180 - 200	2	170-190	1,200	120
Свиная вырезка	2	180	2	180 - 200	2	170-190	1,000	45
Говядина								
Жаркое из говядины	2	170	2	170 - 190			2,000	150
Ростбиф	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1,500	30
Говяжья вырезка	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1,200	30
Телятина/баранина								
Запеченный ягненок	2	160	2	170 - 180			1,000	140
Запеченная телятина	2	160	2	170 - 180			1,000	90

Стейк								
Ромштекс (предвари-тельно подру-	2	120**	2	120**			300	10
Ти-Бон стейк (предвари-тельно подру-мяненный)	2	180**	2	180 - 200**			1,000	6
Птица								
Курица	2	180	2	180 - 200	2	180-200	1,000	60
Утка	2	170	2	170 - 190	2	170-190	1,500	75
Гусь	1 или 2	160	1 или 2	170 - 190	1 или 2	170-190	3,000	120
Индейка	1 или 2	160	1 или 2	170 - 190	1 или 2	170-190	5,000	180
Рыба								
Рыба целиком	2	200	2	200 - 220			1,000	35

8.3. Рекомендуемые параметры для гриля

- □ Перед приготовлением гриль следует разогревать ок. 5 минут.
- □ Мясо следует укладывать на решетке так, чтобы тепло от нагревательных элементов поступало непосредственно на продукт. До нагревательных элементов рекомендуется оставить зазор не менее 3 см.
- □ Для сбора мясного сока под решетку с продуктом следует поместить противень для сбора жира.
- □ При приготовлении на решетке продукт рекомендуется периодически переворачивать.

- Длительность приготовления на гриле первой стороны продукта должна быть немного больше, чем второй.
- Так как приготавливаемые на гриле продукты могут иметь различные формы, толщину и качество, рекомендуется периодически проверять готовность мяса. По этой причине приведенные значения продолжительности приготовления на гриле следует воспринимать как ориентировочные.

Рекомендации по получению оптимальных результатов

Для приготовления продуктов при низких температурах используйте температурный зонд. Он предоставляет достоверную информацию о температуре в центре куска и, следовательно, о готовности мяса.

Рекомендуемые параметры для гриля					
Режим работы		Гриль		Гриль большой площади	
	Уровень в рабочей камере	1-я сторона	2-я сторона	1-я сторона	2-я сторона
Сорт мяса					
Свинина					
Свиная отбивная	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Свиная грудинка	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Свиная вырезка	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Колбаски для жарки	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Колбаски для жарки «улитка»	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Кебаб	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12

Говядина					
Говяжья вырезка, с кровью	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Говяжья вырезка, средней прожарки	4	7-9	6-7	9-11	6-9
Телятина/баранина					
Отбивная из ягнятины	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Стейк из телятины	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Птица					
Куриные ножки	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Половинка курицы	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Рыба					
Рыбное филе	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Рыба целиком	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Хлебные тосты					
Тосты	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Тосты с топпингом	3	6-8		10-12	

8.4. Рекомендуемые температуры в центре продукта (для температурного зонда)

Рекомендуемые температуры в центре продукта (для температурного зонда)			
	Температура в центре в °C		
	С кровью	Средняя	Вел дан
Сорт мяса			
Свинина			
Свиная вырезка		63	65
Жаркое из свинины/окорок		68-70	75
Голень			80-85
Отбивная на кости			75-80
Лопатка			95
Карбонад		55-62	64-68
Мясной рулет			75
Говядина			
Говяжья вырезка	38-55	58-65	от 65
Ростбиф	38-55	55-60	от 65
Рулет			70
Жаркое из говядины			85-90
Отварная говядина			90
Антрекот		55-58	
Телятина			
Голень			80-85
Жарение			64-74
Грудинка			75-78
Спинка		65-70	
Лопатка			75-80
Вырезка		60	
Ягнятина			
Ягнятина			79-85
Ножка ягненка		60	70-72
Отбивная из ягнятины		55	

Спинка ягненка		60-62	68
Каре ягненка		55	
Дичь			
Вырезка из кабана		60-63	
Жаркое из кабана			75-78
Нога кабана			75
Спинка косули		50-60	
Жаркое из косули		65	
Спинка оленя		54-60	
Жаркое из оленины		62	75
Тосты с топпингом	3	6-8	
Птица			
Курица			80-90
Утка			80-90
Утиная грудка		62-65	
Гусь		75-80	90-92
Индейка			80-90
Рыба			
Лосось		57	60
Щука		58	60
Судак		58	60
Тунец		55	58
Морской тунец		55	60
Треска		54	60
Форель		54	60
Скумбрия		54	60

Таблицы режимов для выпекания и жарения

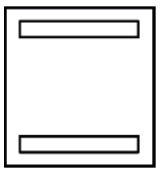
Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах				
	Масса в г	Длит-сть обжарки в мин.	Время приг-я в мин. (или темп. в центре)	Темп. приг-я, °C (настройка духового шкафа)
Сорт мяса				
Свинина				
Свиная вырезка	400-600	5	60-90	85
Жаркое из свинины/окорок	1000-1500	10-12	230-250	85
Корейка	1000-1500	10-12	120-150	85
Ребрышки /отбивная	800-1000	8-10	120-140	85
Говядина				
Говяжья вырезка	700-1200	5-9	100-140	80
Ростбиф	700-1800	10-12	180-120	70
Стейк средней прожарки	1500-1800	10-15	150-200	80
Гайка	1500-2000	10-12	200-230	80
Антрекот	1500-1800	10-12	150-180	80
Телятина				
Бифштекс из вырезки	500-800	5-6	90-110	85
Гайка	1500-1800	10-12	140-160	85
Спинка	1000-1500	8-10	110-120	85
Ягнятина				
Ножка ягненка	2000-2500	10-12	200-250	80
Седло (филе)	400-600	3-5	60-80	80
Птица				
Утиная грудка	400-600	4-5	70-80	85
Индюшиная грудка	400-600	3-4	50-60	85

9. Режимы работы духового шкафа

Набор режимов зависит от модели.

9.1. Режимы приготовления

Верхний и нижний нагрев



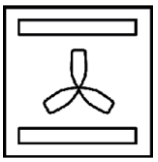
Подача тепла сверху и снизу обеспечивает равномерное приготовление продуктов, расположенных на одном уровне. Прекрасно подходит для выпечки пирожных и пирогов, например, изделий из дрожжевого теста, чизкейков и т. д.

Обдув горячим воздухом с Ökotherm



Вентилятор распределяет тепло, генерируемое кольцевым нагревательным элементом, который расположен на задней стенке рабочей камеры. Обеспечиваемая таким образом одинаковая температура по всему объему рабочей камеры гарантирует равномерное приготовление блюд на всех уровнях направляющих, не ухудшая их вкус и запах.

Верхний и нижний нагрев с обдувом горячим воздухом



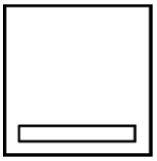
Тепло, генерируемое верхним и нижним нагревательными элементами, равномерно распределяется по объему рабочей камеры с помощью вентилятора. Прекрасно подходит для выпечки и жарения.

Режим «пицца» с Ökotherm



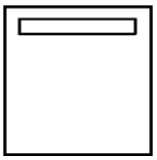
Сочетание нижнего нагрева и обдува горячим воздухом оптимально подходит для приготовления изделий в виде хрустящей основы с мягкой начинкой. Идеально для пиццы, печенья или выпечки с начинкой из фруктов и паштетов.

Нижний нагрев



Благодаря тому, что тепло, генерируется только нижним нагревательным элементом, данный режим прекрасно подходит для приготовления основ, особенно хрустящих, или для получения более коричневой корочки снизу. Прекрасно подходит для приготовления очень мягких фруктовых пирогов и для легкого запекания тестовой основы пирогов перед приготовлением.

Верхний нагрев



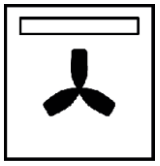
Тепло, генерируемое верхним нагревательным элементом, прекрасно подходит для запекания и подрумянивания блюд.

ECO



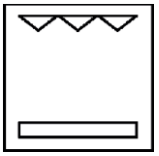
Режим ECO позволяет уменьшить энергопотребление при приготовлении блюд. Для снижения потребления электроэнергии, духовой шкаф автоматически отключается за несколько минут до окончания приготовления блюда, используя тепло, остающееся в рабочей камере, для доведения блюда до готовности.

Интенсивный обдув горячим воздухом с Ökotherm



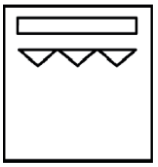
Включенный верхний нагревательный элемент, помимо обдува горячим воздухом, используется для создания хрустящей корочки и подрумянивания блюда. Прекрасно подходит для приготовления запеченного картофеля, жарения или запекания.

Гриль / нижний нагрев



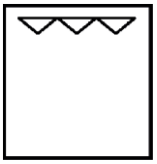
Тепло от нижнего нагревательного элемента и расположенного сверху гриля. Данный режим особенно подходит для приготовления мяса, обеспечивая получение хрустящей корочки.

Гриль большой площади



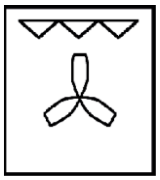
Прекрасно подходит для приготовления больших кусков мяса или рыбы. Этот режим также позволяет подрумянивать блюда с большой площадью поверхности. Кроме того, благодаря повышенной мощности быстрее образуется коричневая корочка.

Гриль



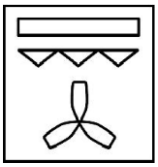
Подрумянивание и запекание. Гриль малой площади позволяет уменьшить энергопотребление при небольшом количестве продуктов. Оптимально подходит для приготовления небольших кусков мяса или рыбы. Обеспечивает подрумянивание внешнего слоя, не влияя на степень готовности внутренних слоев.

Гриль + обдув горячим воздухом



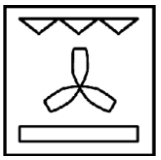
Вентилятор равномерно распределяет генерируемое грилем тепло, обеспечивая образование хрустящей корочки с сочной внутренней частью. Прекрасно подходит для приготовления на гриле курицы или утки, а также для жарения.

Гриль большой площади + обдув горячим воздухом



Сочетание гриля большой площади и обдува горячим воздухом позволяет сохранить сердцевину мягкой, а внешний слой сделать хрустящим и золотистым. Прекрасно подходит для дичи и крупной птицы.

Гриль большой площади + обдув горячим воздухом + нижний нагрев



Сочетание гриля большой площади, нижнего нагрева и обдува горячим воздухом позволяет сохранить сердцевину больших кусков мягкой, а внешний слой сделать хрустящим и золотистым. Прекрасно подход фаршированного жаркого или фаршированной птицы.

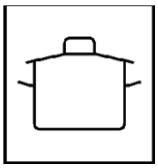
9.2. Специальные режимы

Размораживание



Данный режим предназначен для бережного размораживания замороженных продуктов.

Приготовление при низких температурах



Продукты, приготовленные при низких температурах, получаются особенно нежными и очень сочными. Прекрасно подходит для приготовления говядины, свинины, баранины, телятины и птицы.

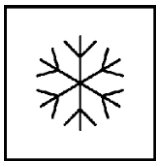
Поддержание в горячем состоянии



Продукты поддерживаются в горячем состоянии при довольно низкой температуре, предотвращающей их дальнейшее приготовление. Прекрасно подходит для ситуаций, когда подавать блюдо к столу планируется позднее.

Режимы работы духового шкафа

Оттаивание



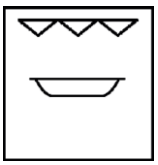
Благодаря оптимальному распределению чуть теплого воздуха по объему рабочей камеры данный режим прекрасно подходит для оттаивания глубоко замороженных продуктов.

Подогрев посуды



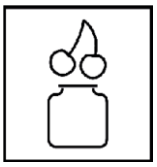
При правильной температуре вкус хорошей еды становится еще лучше. Данный режим предназначен для подогрева тарелок перед подачей к столу. Благодаря этому блюдо остывает не так быстро и может быть подано горячим.

Гратинирование



Данный режим особенно хорошо подходит для приготовления гратенов, запеканок и суфле.

Консервирование



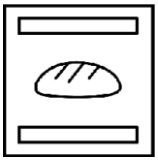
Прекрасно подходит для уваривания овощей и фруктов.

Засушивание фруктов



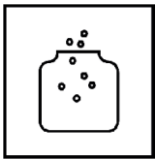
В режиме засушивания продукты питания теряют влагу, что продлевает их срок хранения. При этом большая часть витаминов и минералов сохраняется. Засушивание прекрасно подходит для сушки фруктов и мяса, приготовления фруктового пюре и вяленой рыбы.

Выпечка хлеба



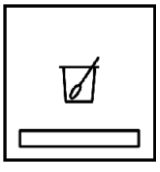
Данный режим прекрасно подходит для получения пористого мякиша и румяной хрустящей корочки.

Брожение



Оптимальный режим для приготовления, например, дрожжевого теста.

Приготовление йогурта



Данный режим создает прекрасные условия для развития йогуртовых культур и приготовления йогурта.

10. Обзор режимов работы прибора

Набор режимов зависит от модели.

10.1. Режимы приготовления

Приготовление на пару



С помощью данной функции блюда готовятся наиболее мягким способом, что придает блюдам изящный вкус. Температура достигается исключительно за счет водяного пара. Подходит для приготовления овощей, риса и рыбы.

Комбинированный режим приготовления на пару



Данный режим сочетает приготовление паром и горячим воздухом. Температура достигается на 50% за счет горячего воздуха и на 50% за счет водяного пара. Данный режим идеально подходит для приготовления выпечки, пудингов и суфле.

Приготовление на пару Vario



Данный режим сочетает горячий воздух (75%) и водяной пар (25%). Идеально подходит для выпечки хлеба, тортов и кондитерских изделий, а также приготовления мяса и птицы.

Приготовление Sous vide



С помощью режима приготовления Souse vide вы можете готовить как профессионал. Режим Sous vide использует пар для поддержания постоянной температуры при приготовлении продуктов, упакованных в вакуумные пакеты.

Регенерация



Прибор предназначен исключительно для приготовления еды. Сочетание пара и горячего воздуха обеспечивает идеальные условия и возвращает блюду вкус свежеприготовленного блюда.

10.2. Специальные режимы

Набор режимов зависит от модели.

Размораживание паром



Данный режим предназначен для бережного размораживания замороженных продуктов.

Стерилизация посуды для маленьких детей

Данный режим предназначен для стерилизации такой посуды, как детские бутылочки.



Разберите детскую бутылочку на составляющие части и положите их на перфорированный противень для приготовления. Рекомендуемое время полноценной обработки паром составляющих частей составляет 12 минут. Затем оставьте составляющие части на 4 минуты прежде чем доставать их из прибора и сушить. Все составляющие части должны быть тщательно очищены перед сборкой.

Растапливание



Идеально подходит для растапливания продуктов, которое происходит исключительно с помощью пара. Для этого следуйте указаниям в рецепте. Например, чтобы растопить шоколад, противень следует накрыть термо- и паростойкой пленкой.

Поддержание тепла паром



Данный режим используется для поддержания температуры блюд паром.

Очистка паром



Данный режим используется для очистки внутренних поверхностей прибора.

Ручная подача пара



Подача пара может быть активирована даже после запуска работы, для этого достаточно выбрать в концентрацию и время.

Автоматическая подача пара



Автоматическую подачу пара необходимо настроить перед началом процесса приготовления. На выбор представлены 4 уровня концентрации.

Консервирование с паром



Для этого поместите открытую емкость для консервирования вместе с крышками на перфорированный противень для приготовления. Одновременно простерилизуйте предварительно приготовленные фрукты в течение ок. 20 минут. После этого заполните емкости.

Выжимание сока паром

Продукты должны быть предварительно помыты и очищены от семян, косточек, стеблей, а поврежденные кусочки должны быть удалены.



Затем разместите приготовленные продукты на перфорированный противень для приготовления.

Затем вы можете начать процесс выжимания сока при температуре 100°C на протяжении от 40 до 80 минут. Время приготовления зависит от плотности продуктов. Мягким продуктам, например, малине требуется меньше времени чем плотным как, например, грушам и яблокам.

Приготовление йогурта паром



Для этого следуйте указаниям в рецепте. Прибор обеспечивает идеальные климатические условия.

Обеззараживание предметов



Разберите предмет на составляющие части и положите их на перфорированный противень для приготовления.

Продолжительность обработки выбирается самостоятельно. Емкости для консервирования, например, обрабатываются в течение 15 минут.

Приготовление теста (для поднятия опарного теста)



Для этого поместите миску с подготовленным тестом на решетку или перфорированный противень для приготовления и задайте температуру и продолжительность, как обозначено в рецепте. Прибор обеспечивает идеальные климатические условия.

Подогрев влажных полотенец



Для этого сверните в рулон влажные полотенца и поместите их рядом друг с другом на перфорированный противень для приготовления.

11. Управление духовым шкафом

При работе в некоторых режимах вентилятор будет периодически включаться и отключаться. Это не является признаком неисправности прибора.

11.1. Значки



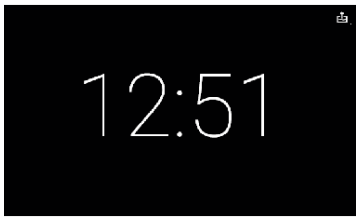
Панель открылась после срабатывания датчика открывания. Дисплей остается включенным до полного закрытия. Дверца может быть открыта вручную, когда индикатор отключен.



- Емкость для воды пуста. Наполните емкость, чтобы продолжить или начать работу.



- Насос вернул закаченную жидкость обратно в емкость. Опустошите емкость для воды.



Насос закачает оставшуюся воду обратно в емкость. Не вынимайте ее, если на дисплее отображается данный значок. При открытии дверцы прибора процесс закачивания прерывается. При закрытии дверцы процесс закачивания снова начнется.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

При открытии двери во время или после завершения процесса работы из рабочей камеры может выйти поток горячего пара. Соблюдайте дистанцию при открывании дверцы.

Опасность получения ожога!

При открывании дверцы из рабочей камеры может выйти поток горячего пара. Жидкость скапливается под дверцей в «водосборном канале». Данный канал следует вытирать после каждого использования прибора. Помните о необходимости каждый раз использовать неперфорированный противень в качестве поддона для жира/улавливания капель.

11.2. Включение и отключение духового шкафа

Чтобы начать работу с духовым шкафом, нажмите кнопку ⏻.

Если в течение нескольких секунд не выбрать режим приготовления или автоматическую программу, то прибор отключится и будет отображать текущее время или перейдет в режим сна, если установлено ручное подтверждение (см. раздел, посвященный режиму сна).

Для отключения духового шкафа нажмите кнопку ⏻.

11.3. Режим сна

При активированном ручном подтверждении (активировано по умолчанию с завода) прибор переходит в режим сна через 30 секунд бездействия, т.е. не производились никакие настройки в течение 30 секунд.

Режим сна действует 5 минут, в течение которых нажатие кнопки ⏻ или OK позволит вернуться к предыдущему экрану.

В течение данного периода прибор сохраняет в памяти все нажатия кнопок, совершенные до момента перехода в режим сна.

По истечении 5 минут прибор отключится и на дисплее будут отображаться часы.

11.4. Ввод прибора в эксплуатацию при первом включении

Перед использованием прибора в первый раз необходимо задать язык, единицы измерения температуры и массы, время и дату. В зависимости от модели, возможно, потребуется совершить некоторые установки.

11.4.1 Первоначальные установки

- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите нужный язык.
- □ Для подтверждения выбора языка нажмите OK.

Установка даты и времени

- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите год.
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ Для выбора месяца и даты повторите предыдущие шаги.
- □ В каждом случае подтверждение происходит путем нажатия OK.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите клетку часов.
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ Повторите данные шаги, чтобы выбрать минуты.
- □ Подтвердите, нажав OK. В завершение необходимо выбрать настройки отображения часов.
- □ Подтвердите, нажав OK. В заключение выберите формат отображения.
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите клетку единиц массы (по умолчанию заданы килограммы).
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите единицы температуры (по умолчанию заданы градусы Цельсия).
- □ Подтвердите, нажав OK.

Установка уровня жесткости воды

- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) перейдите к клетке выбора уровня жесткости воды .
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите уровень жесткости.
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.



Первоначальные установки выполнены. Вы вернетесь на домашний экран.

11.5. Выбор режима приготовления

- □ Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.
- □ На домашнем экране выберите клетку 🍳.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите режим приготовления.
- □ Для подтверждения нажмите OK.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите режим.
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите температуру приготовления.
- □ Подтвердите, нажав OK.

Перейдите к обзору установок. Также вы можете задать время приготовления и время завершения приготовления (См. разделы «Установка времени приготовления» / «Установка времени окончания приготовления»).

- □ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK. Процесс приготовления запущен.

11.6. Выбор специального режима

ИНФОРМАЦИЯ

Некоторые специальные режимы используют пар. В таком случае емкость для воды должна быть заранее наполнена.

Описание специальных режимов находится в разделе 10. Обзор режимов работы прибора

- □ Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.
- □ На домашнем экране выберите клетку 🍳.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите нужный специальный режим 🍳.
- □ Подтвердите настройки нажатием кнопки OK.

- □ С помощью кнопок (вверх) и (вниз) задайте температуру. В зависимости от режима данный пункт может отсутствовать.
- □ С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите нужную продолжительность.
  В зависимости от режима данный пункт может отсутствовать.
- □ Произойдет возврат в меню настроек. Подтвердите настройки нажатием кнопки OK. Прибор начнет работу.

11.7. Изменение настроек во время процесса приготовления

Если требуется изменить режим во время приготовления, нажмите кнопку . Затем следуйте приведенным выше указаниям.

Если требуется изменить температуру во время приготовления, нажмите кнопку . Следуйте приведенным выше указаниям.

Чтобы изменить время приготовления, когда процесс запущен, нажмите кнопку (См. разделы «Установка времени приготовления» / «Установка времени окончания приготовления»).

Для завершения процедуры нажмите кнопку .

ИНФОРМАЦИЯ

Все изменения вступают в силу после нажатия кнопки OK. В противном случае через 8 с дисплей возвращается в предыдущее состояние и новые настройки не сохраняются.

11.8. Автоматические программы

11.8.1 Выбор автоматической программы

Выбранные блюда приготавливаются с помощью пара.

- □ Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- □ На домашнем экране выберите клетку .
- □ С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите категорию.
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

□ С помощью кнопок △ (вверх) и ▽ (вниз) выберите автоматическую программу, затем подтвердите нажатием OK.

После этого таким же образом задайте массу и настройки приготовления. Время приготовления будет рассчитано автоматически. Также вы можете установить время завершения (см. раздел «Установка времени окончания приготовления») или изменить время приготовления.

□ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK. Процесс приготовления запущен.

* При использовании данных программ пункт выбора массы необязателен.

В зависимости от программы прибор укажет уровень, на котором поместить блюдо, или сообщит о шагах, которые необходимо выполнить перед началом приготовления.

При использовании данных программ духовой шкаф должен быть предварительно разогрет. Прибор укажет время, когда и на какой уровень необходимо поместить блюдо.

11.8.2 Важная информация по приготовлению блюд с помощью автоматических программ

После выбора программы, на основе указанной массы, духовой шкаф автоматически рассчитает температуру и время, необходимые для приготовления блюда. В программах с выбором массы также возможно регулировать температуру.

Если не указана другая информация, то время приготовления указывается без учета времени на разогрев. По этой причине очень важно указывать массу продукта как можно точнее, чтобы обеспечить надлежащее приготовление блюда.

При работе в режиме жарения духовой шкаф через определенное время укажет на то, что продукт необходимо перевернуть. Для этой цели духовой шкаф в течение определенного времени будет подавать звуковой сигнал.

Кроме того, пока продукт не будет перевернут, на дисплее будет отображаться значок ↷. Если продукт не будет перевернут, то через пару минут духовой шкаф продолжит выполнение выбранной программы.

11.9. Изменение массы и температуры

11.9.1 Изменение массы продукта

При изменении массы продукта длительность и температура продукта будут пересчитаны автоматически в соответствии с выбранной программой.

Для изменения массы выполните следующие действия:

- □ Нажмите кнопку задания массы [kg].
- □ С помощью кнопок [∧] (вверх) и [∨] (вниз) задайте массу, затем подтвердите нажатием [OK].
- □ С помощью кнопок [∧] (вверх) и [∨] (вниз) выберите уровень приготовления.
- □ Нажмите кнопку [OK] для подтверждения.

Произойдет возврат в меню настроек.

- □ Нажмите кнопку [OK] для подтверждения.

Изменение настроек происходит в фоновом режиме во время приготовления. Изменения настроек вступят в силу только после подтверждения нажатием кнопки [OK].

Альтернативный способ: (Процесс приготовления прекращен)

- □ Нажмите кнопку [↵] (назад) несколько раз, пока не окажетесь в меню выбора массы.
- □ С помощью кнопок [∧] (вверх) и [∨] (вниз) задайте массу, затем подтвердите нажатием [OK].
- □ С помощью кнопок [∧] (вверх) и [∨] (вниз) задайте уровень приготовления, затем подтвердите нажатием [OK].

Произойдет возврат в меню настроек. Время приготовления будет рассчитано автоматически. Также можно задать время окончания и/или длительность приготовления.

- □ Нажмите кнопку [OK] для подтверждения.

Прибор продолжит приготовление, используя новые настройки.

11.9.2 Изменение температуры приготовления

В некоторых программах температура приготовления задана предварительно.

Температура приготовления может быть изменена только при использовании определенного списка программ с выбором массы. Для обычных режимов температуру можно изменять, в зависимости от режима, в границах от 30 °C (без настройки температуры) до 300 °C.

Для изменения массы выполните следующие действия:

- □ Нажмите кнопку задания температуры .
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте температуру приготовления , затем подтвердите нажатием .

Произойдет возврат к меню настроек или к процессу приготовления.

- □ Подтвердите нажатием , будучи на экране настроек.

Прибор начнет приготовление, используя новые настройки.

11.10. Настройка времени

11.10.1 Установка времени приготовления

Время (длительность) приготовления для автоматических программ заданы по умолчанию.

Для обычных режимов длительность приготовления предварительно не задана.

Для установки времени приготовления:

- □ Коснитесь кнопки .
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте время приготовления, затем подтвердите нажатием .

Теперь возможно задать время окончания приготовления (см. раздел «Установка времени окончания приготовления»).

Данный шаг будет пропущен при установке времени завершения приготовления во время работы.

- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.



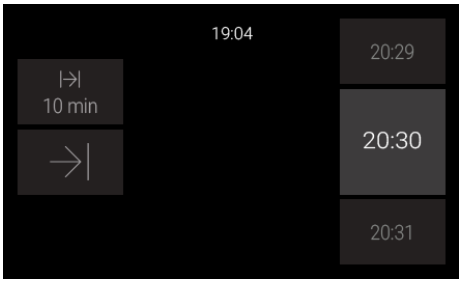
ИНФОРМАЦИЯ

По истечении заданного времени духовой шкаф отключится и подаст звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку  . На дисплее духового шкафа будет отображаться текущее время.

Духовой шкаф будет отключен.

11.10.2 Изменение времени приготовления

- □ Коснитесь кнопки .
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте время приготовления.
- □ Затем нажмите кнопку  для подтверждения.



Следующим шагом следует задать время окончания приготовления. Подтвердите предложенную длительность, чтобы запустить процесс приготовления сразу.

При изменении времени окончания приготовления также изменится задержка включения (Данный шаг отсутствует, если длительность изменяется непосредственно в процессе приготовления).

- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.



ИНФОРМАЦИЯ

Если на предыдущем шаге время приготовления было отключено, то устанавливать время окончания не требуется.

Произойдет возврат к обзору настроек или к текущему процессу приготовления.

□ Нажмите кнопку OK для подтверждения.
Прибор начнет приготовление, используя новые настройки.



ИНФОРМАЦИЯ

По истечении заданного времени духовой шкаф отключится и подаст звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку ⏻. На дисплее духового шкафа будет отображаться текущее время. Духовой шкаф будет отключен.

11.10.3 Удаление времени приготовления

□ Произведите вышеописанные шаги и измените значение времени приготовления на «00:00».

□ Прибор продолжит приготовление без настроек времени и/или настройки времени исчезнут в обзоре настроек.

10.10.4 Установка времени окончания приготовления

Время окончания приготовления - это время, когда прибор отключится.

После установки длительности приготовления и подтверждения кнопкой OK у вас будет возможность задать время окончания приготовления.

- □ С помощью кнопок △ (вверх) и ▽ (вниз) задайте время окончания приготовления. Нажмите кнопку OK для подтверждения.
- □ Вы вернетесь к обзору настроек.
- □ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK.
- □ Дисплей будет находиться в режиме ожидания, пока не начнется процесс приготовления.

ИНФОРМАЦИЯ

Прибор начнет работу сразу после подтверждения предложенного времени завершения приготовления.

11.10.5 Изменение времени окончания приготовления

- □ Коснитесь кнопки ✎.

После установки времени приготовления и подтверждения кнопкой OK (см. «Установка времени приготовления») у вас будет возможность задать время окончания приготовления.

- □ С помощью кнопок △ (вверх) и ▽ (вниз) задайте время окончания приготовления. Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Произойдет возврат в меню настроек.

- □ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK.
- □ Дисплей будет находиться в режиме ожидания, пока не начнется процесс приготовления.

ИНФОРМАЦИЯ

По истечении заданного времени прибор отключится и подаст звуковой сигнал. Для прекращения подачи звукового сигнала нажмите любую кнопку. На дисплее будет отображаться текущее время. Прибор отключится.

11.10.6 Удаление времени окончания приготовления

- □ Для удаления заданного времени окончания приготовления зажмите кнопку на 3 секунды.
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Дисплей перейдет в режим ожидания.

11.10.7 Установка таймера

- □ Коснитесь кнопки .
- □ С помощью кнопок (вверх) и (вниз) задайте желаемое время. Нажмите кнопку OK для подтверждения.

После завершения программы прибор будет подавать издавать звуковой сигнал, а в статусной строке будет мигать значок таймера.

- □ Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку OK.

ИНФОРМАЦИЯ

Данная функция работает независимо от заданного времени приготовления.

11.10.8 Изменение времени таймера

- □ Коснитесь кнопки ⏲.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) задайте желаемое время. Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Вы вернетесь к обзору настроек. При установке или изменении времени таймера, когда прибора работает, на дисплее отобразится экран процесса приготовления.

После завершения программы прибор будет издавать звуковой сигнал, а в статусной строке будет мигать значок таймера.

- □ Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку OK.

11.10.9 Удаление таймера

- □ Коснитесь кнопки ⏲.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) установите значение «00:00», затем подтвердите нажатием OK.
- □ Вы вернетесь на первоначальный экран.

ИНФОРМАЦИЯ

Функция таймера работает независимо от заданного времени приготовления и не влияет никаким образом на процесс работы.

11.11. Быстрый нагрев (активировано с завода)

- □ В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку быстрого нагрева ▷▷ до появления меню настроек.
- □ Для включения и отключения функции быстрого нагрева в режимах выпекания ▷▷, в которых это допускается ▷▷, установите значение «00:00» с помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз).
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Настройки будут иметь силу до тех пор, пока не будут сделаны другие изменения.

12. Избранное

Прибор имеет функцию памяти, которая позволяет сохранять до 20 программ и настроек приготовления, добавленных в избранное.

12.1. Вызов рецепта из избранного

□ Коснитесь кнопки ☆ (Избранное)

□ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите нужный пункт.

□ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Вы вернетесь к обзору настроек. После этого возможно активировать быстрый нагрев, таймер и задать время окончания приготовления (см. разделы «Быстрый нагрев» / «Установка таймера» / Установка времени окончания приготовления»).

В дополнение возможно внести изменения в программу или настройки приготовления.

□ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK.

□ Прибор начнет запустит процесс приготовления.

12.2. Добавление в избранное

Добавление в избранное программ и настроек приготовления возможно как на экране обзора настроек, так и во время приготовления.

□ Для добавления в избранное нажмите кнопку ☆.

□ С помощью кнопок ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите слот хранения (1 - 20).

□ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Вскоре дисплей вернется к обзору установок.

ИНФОРМАЦИЯ

При выборе уже записанного слота хранения, он будет перезаписан новым рецептом.

12.3. Удаление из избранного

- □ Чтобы попасть на экран удаления избранных рецептов, зажмите кнопку ☆ на 3 секунды, будучи на домашнем экране.
- □ С помощью кнопок △ (вверх) и ▽ (вниз) выберите нужный пункт.
- □ Для подтверждения удаления нажмите OK.

На дисплее отобразятся экран обзора установок.

13. Настройки

ИНФОРМАЦИЯ

В данном меню возможно изменить следующие настройки.

1. Язык
2. Eco
3. Звуковой сигнал при включении
4. Единицы измерения
5. Дата, время
6. Жесткость воды
7. Удаление накипи

13.1. Язык

- □ Для выбора меню языка нажмите кнопку △ (вверх) или ▽ (вниз).
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.
- □ С помощью кнопок △ (вверх) и ▽ (вниз) выберите желаемый язык.
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Вы вернетесь на домашний экран.

13.2. ECO

□ С помощью кнопок [△] (вверх) и [▽] (вниз) выберите пункт ECO, затем подтвердите нажатием [OK].

□ Для включения ECO режима нажмите [OK], для отключения нажмите [↵].



ИНФОРМАЦИЯ

В целях снижения потребления энергии, при активированном ECO режиме, использование некоторых режимов становится невозможным.

При активированном ECO режиме на дисплее постоянно отображается значок «Eco».

13.3. Звуковой сигнал при включении

□ Для выбора меню звуков нажмите кнопку [△] (вверх) или [▽] (вниз).

□ Подтвердите, нажав [OK].

□ Для включения звукового сигнала при запуске нажмите [OK], для отключения нажмите [↵].



ИНФОРМАЦИЯ

Если данная функция отключена, то прибор не будет подавать звуковой сигнал при запуске. В целях безопасности подача остальных системных звуков продолжится.

Для изменения настроек выполните те же действия и подтвердите кнопкой [OK].

□ Вы вернетесь на домашний экран.

13.4. Единицы измерений

□ Для выбора меню единиц измерения нажмите кнопку [△] (вверх) или [▽] (вниз).

□ Подтвердите, нажав [OK].

□ С помощью кнопок [△] (вверх) и [▽] (вниз) измените единицы измерения, затем подтвердите нажатием [OK].

Для изменения настроек выполните те же действия и подтвердите кнопкой [OK].

□ Вы вернетесь на домашний экран.

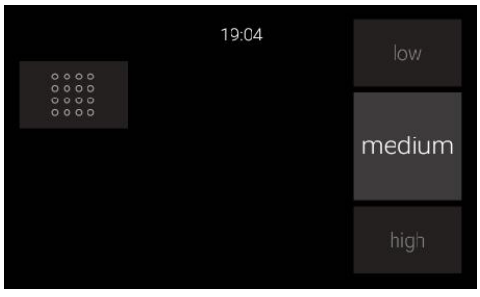
13.5. Установка даты и времени

- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите клетку даты и времени.
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите год.
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ Для выбора месяца и даты повторите предыдущие шаги.
- □ В каждом случае подтверждение происходит путем нажатия OK.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите клетку часов.
- □ Подтвердите, нажав OK.
- □ Повторите данные шаги, чтобы выбрать минуты.
- □ Подтвердите, нажав OK. В завершение необходимо выбрать настройки отображения часов.
- □ Подтвердите, нажав OK. В заключение выберите формат отображения.
- □ Подтвердите, нажав OK.

Дисплей вернется на домашний экран.

13.6. Установка уровня жесткости воды

- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) перейдите к клетке выбора уровня жесткости воды ⁞⁞.
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.
- □ С помощью кнопок ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите уровень жесткости.
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.



Вы вернетесь на домашний экран.

13.7. Удаление накипи

Прибор автоматически проверяет уровень известковых отложений и оповещает о том, когда необходимо произвести удаление накипи. В первый раз, прибор оповещает о том, что процесс удаления накипи должен быть запущен в ближайшее время.

При втором оповещении процесс удаления накипи обязателен. В это время прибор блокирует все связанные с паром процессы, пока не будет произведена очистка от накипи. До момента завершения процесса удаления накипи на дисплее будет отображаться соответствующий значок.



ИНФОРМАЦИЯ

Используйте средство для удаления накипи «durgol®». Данное средство обеспечивает бережную, но в то же время профессиональную, очистку прибора от накипи.

Внимание! Запрещается использовать уксус или средства на уксусной основе, так как они могут повредить водяной контур, находящийся внутри. Использование стандартных средств для удаления накипи также недопустимо, так как они содержат пенообразующие добавки.

Для удаления накипи необходимо:

После прочтения информации о процессе удаления накипи, выберите данную процедуру с помощью «START» (СТАРТ) и запустить ее с помощью OK.

Альтернативный способ - нажмите кнопку «Settings» (Настройки) на домашнем экране, затем выберите «Descaling» (Удаление накипи) с помощью ∧ (вверх) или ∨ (вниз) и подтвердите кнопкой OK.

Процесс удаления накипи состоит из нескольких циклов.

- □ Первый цикл - отчистка каналов от известкового налета, как описано выше.
- □ Следующие циклы - ополаскивание прибора.

Прибор оповестит вас, когда первая процедура будет завершена. Следующие процедуры предназначены для ополаскивания каналов.

- □ Залейте в емкость 500 мл воды.

Процедура запустится после установки емкости на свое место и закрывания панели.

После завершения процедуры на приборе отобразится новая информация.

□ Залейте в емкость 500 мл воды. Второй цикл ополаскивания начнется сразу после установки емкости и закрытия панели!

Вода будет откачана после завершения последнего цикла ополаскивания.

Дождитесь, когда прибор сообщит о том, что вы можете извлечь емкость и слить оставшуюся воду.

Ополосните емкость для воды перед установкой на свое место.

14. Прочие функции

14.1. Включение демо-режима (в режиме ожидания)

□ Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки  и , пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится значок .

□ Для отключения демо-режима одновременно нажмите и 4 с удерживайте те же кнопки, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет значок .

14.2. Защита от детей

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения нежелательного изменения настроек и обеспечения дополнительной безопасности маленьких детей. При активированной защите от детей единственное возможное действие, которое можно с ним совершить - это отключить. После этого заданные настройки нельзя будет изменить, а духовой шкаф нельзя будет включить.

14.2.1 Активация функции защиты от детей:

□ Зажмите кнопку  не менее чем на 3 с, пока прибор не подаст длинный звуковой сигнал и на дисплее не отобразится значок . Теперь все кнопки и переключатели будут заблокированы.

14.2.2 Отключение функции защиты от детей:

□ Зажмите кнопку не менее чем на 4 с, пока прибора не подаст длинный звуковой сигнал и на дисплее не перестанет отображаться значок . Теперь все кнопки и переключатели снова функционируют.

ИНФОРМАЦИЯ

Духовые шкафы с функцией пиролитической очистки обладают двойной защитой: при активации функции защиты от детей также блокируется дверца прибора.

14.3. Заводские настройки

□ Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и OK, пока дисплей не примет вид, как на рисунке рядом.

□ С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите .

□ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Отсоедините прибор от сети питания и затем снова подсоедините.

Прибор снова запустится.

При необходимости поменяйте язык на экране настроек.

14.4. Автоматическое подтверждение

При активированном автоматическом подтверждении Auto все настройки автоматически подтверждаются через 8 секунд (* применяется только к параметрам приготовления после выбора режима приготовления или программы).

□ Когда прибор находится в режиме ожидания, зажмите кнопки и OK не менее чем на 3 секунды, пока экран не пример вид, как показано сбоку.

□ Нажмите кнопки (вверх) и (вниз) и затем выберите автоматическое подтверждение Auto или ручное подтверждение .

□ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Прибор вернется в режим ожидания.

15. Температурный зонд

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** **Когда температурный зонд не используется, контакт должен быть накрыт во избежание повреждения прибора!** **Используйте только оригинальный температурный зонд, который идет в комплекте поставки.**

Температурный зонд измеряет температуру внутри блюда. Когда зафиксированная зондом температура достигнет определенной величины, это означает, что блюдо мясо приготовлено именно так, как требуется, то есть не слишком сухое или сырое, а «в самый раз».

Процесс приготовления будет продолжаться до тех пор, пока температура внутри куска не достигнет соответствующего значения. Поэтому его нельзя установить. Продолжительность может варьироваться в зависимости от размера куска, типа мяса, температуры приготовления и выбранного режима работы.

Температурный зонд можно использовать со всеми режимами нагрева. После вытаскивания зонда прибор возвращается в режим ожидания.

Правильный способ установки температурного зонда

После вытаскивания зонда прибор возвращается в режим ожидания.

- □ Вставьте температурный зонд в кусок с боковой стороны так, чтобы он располагался горизонтально и кончик находился по центру куска.
- □ При установке зонд необходимо держать за ручку.
- □ Кончик зонда должен находиться рядом с жировой прослойкой или костью.
- □ При приготовлении птицы убедитесь, что кончик не соприкасается с костью.

Использование температурного зонда

- □ Поместите подготовленный кусок с вставленным зондом в прибор.
- □ Вставьте вилку температурного зонда в гнездо, расположенное в верхнем левом углу стенки прибора.
- □ Когда термометр подключен, на статусной строке отображается значок .

15.1. Использование температурного зонда с режимами приготовления

ИНФОРМАЦИЯ

Температурный зонд также может использоваться в сочетании с режимами приготовления паром. Для этого нажмите  для активации пара и затем следуйте указаниям по установке параметров, описанным выше.

- □ На домашнем экране выберите клетку .
- □ Затем с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите режим приготовления.
- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите режим.
- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите температуру режима приготовления.
- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте температуру в центре куска.
- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.

Вы вернетесь к обзору настроек.

- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.

Духовой шкаф начнет процесс приготовления.

Когда температура в внутри блюда достигнет заданного значения, духовой шкаф отключится.

При необходимости изменить заданную или рекомендованную температуру для температурного зонда нажмите кнопку . Следуйте приведенным выше указаниям.

15.2. Использование температурного зонда с автоматическими программами

- □ На домашнем экране выберите значок программ , затем с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите категорию .
- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите автоматическую программу.
- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте нужную температуру температурного зонда.
- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.

Вы вернетесь к обзору настроек.

- □ Нажмите кнопку  для подтверждения.

Духовой шкаф начнет процесс приготовления.

Когда температура в внутри блюда достигнет заданного значения, духовой шкаф отключится.



ИНФОРМАЦИЯ

Не все программы могут использоваться вместе с температурным зондом. При выборе такой программы прибор подаст звуковой сигнал и дисплей будет отображать текущий экран.

16. Приготовление с использованием пара

Использование пара позволяет готовить блюда наиболее щадящим способом. Выбор подходящего парового режима зависит от конкретного блюда.

- □ при приготовлении рыбы, риса и овощей рекомендуется 100 % использования пара.
- □ при приготовлении суфле и блюд в горшочках рекомендуется сочетание с 50 % использованием пара.
- □ при приготовлении хлеба и мясных блюд рекомендуется использовать 75 % паровую функцию Vario.
- □ для приготовления или разогревания блюд рекомендуется использовать программу «Regenerate» (Регенерация).

16.1. Выбор режима приготовления с использованием пара

ИНФОРМАЦИЯ

Перед каждым приготовлением с использованием пара необходимо убедиться, что емкость для воды полностью заполнена.

Включите духовой шкаф, нажав кнопку .

□ На домашнем экране выберите клетку программы , затем с помощью кнопок  (вверх) и (вниз) выберите нужный паровой режим приготовления.

□ Нажмите кнопку  для подтверждения.

□ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужную температуру.

□ Нажмите кнопку  для подтверждения.

В зависимости от ранее выбранного режима необходимо либо задать время приготовления с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) и подтвердить нажатием , либо перейти к обзору настроек без задания времени приготовления.

Обзор настроек позволяет изменить ранее заданную температуру или установить/изменить время приготовления, или задать время отложенного старта. Для получения более подробной информации см. раздел «Настройка времени».

□ Нажмите кнопку OK для подтверждения. Процесс приготовления запущен.

После завершения процесса на дисплее в правом углу отобразится значок «pump off the water» (закачивание воды). Данный значок обозначает, что в данный момент излишки жидкости закачиваются обратно в емкость для воды.

ИНФОРМАЦИЯ

Запрещается вынимать емкость для воды во время выполнения данного процесса!

После того как насос закачает оставшуюся воду обратно, на дисплее загорится индикатор емкости для воды.

□ Выньте емкость для воды, чтобы слить остатки жидкости.

□ Установите емкость на свое место и закройте задвижку.

ИНФОРМАЦИЯ

Если вода в емкости закончится во время запущенного процесса, то выполнение процесса будет приостановлено.

На дисплее отобразится индикатор емкости для воды. Для продолжения выньте емкость, заполните ее и установите на свое место.

□ Вставьте емкость до упора.

□ Закройте панель. Индикатор емкости для воды погаснет.

Через короткое время прибор автоматически продолжит работу. Если индикатор на дисплее продолжает отображаться, то проверьте правильность установки контейнера.

	**ВАЖНО!** **Пар, выходящий из рабочей камеры, при открытии дверцы очень горячий. Держите достаточную дистанцию при открывании дверцы во избежание получения травм!**

16.2. Автоматическая подача пара



ИНФОРМАЦИЯ

Перед каждым приготовлением с использованием пара необходимо убедиться, что емкость для воды полностью заполнена.

Для определенных программ может быть активирована функция автоматической подачи пара.

- □ Для этого, сначала, задайте все параметры режима приготовления.
- □ Нажмите кнопку  и выберите нужную интенсивность подачи пара с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз).
- □ Подтвердите настройки нажатием кнопки .
- □ Теперь необходимо задать время приготовления для данного процесса с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз), если оно не было задано ранее.
- □ Подтвердите настройки нажатием кнопки .

Теперь прибор будет автоматически производить подачу пара через определенные интервалы.

Регулирование/отключение автоматической подачи пара:

- □ Чтобы снова изменить параметры автоматической подачи пара, нажмите кнопку  еще раз.

С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужную интенсивность подачи пара.

Подтвердите настройки нажатием кнопки .

Для отключения подачи пара нажимайте , пока цвет всех полей не станет серым, затем подтвердите нажатием .

В данном случае значок не будет отображаться в статусной строке.

17. Очистка паром

Прибор оснащен дополнительной функцией очистки паром.

Описание данной функции находится в разделе «Специальные режимы».

ИНФОРМАЦИЯ

Для начала заполните нижний противень смесью 50 % воды и 50 % уксуса.

Оставьте смесь на 5 минут.

В это время можно залить 500 мл воды в емкость для жидкости.

Теперь следуйте указаниям ниже для задания параметров прибора.

- □ На домашнем экране выберите иконку .
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите  и подтвердите нажатием OK.
- □ С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите функцию «Очистка паром»  и подтвердите нажатием OK.
- □ Следующим шагом для запуска процесса снова подтвердите выбор нажатием OK.

Перед этим убедитесь, что все вышеуказанные шаги выполнены надлежащим образом.

Процесс очистки паром запущен.

После завершения процесса откройте дверцу и оставьте на 4-5 минут, чтобы прибор остыл.

Затем насухо протрите внутренние поверхности рабочей камеры.

18. Поиск и устранение неисправностей

	**Работы по ремонту прибора могут выполняться только квалифицированным специалистом!**

При возникновении неисправностей в работе прибора, проверьте возможность самостоятельного устранения проблемы с использованием приведенных далее инструкций. Некоторые проблемы можно устранить, не прибегая к помощи специалиста. Такие проблемы описаны ниже.

Неисправность	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Включите духовой шкаф.
	Задайте нужное время.
	Убедитесь, что настройки были заданы правильно.
	Дополнительную информацию можно найти в пункте «Автоматика отключения».
	См. раздел «Защита от детей».
	Надлежащим образом закройте дверцу прибора.
	Убедитесь в том, что причиной неисправности не являются предохранительные устройства. При повторном срабатывании предохранительного устройства обратитесь к квалифицированному электрику.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Способ устранения
Подсветка не работает	Замените лампу.
Сенсорные кнопки и подсветка не работают	Проверьте: Вставлена ли вилка в розетку сети питания. Включен ли главный автоматический выключатель. Имеется ли напряжение в сети питания. Активирована ли функция защиты от детей.
Одна или несколько сенсорных кнопок не реагируют на прикосновение, но подсветка включена	Подождите ок. 15 с или отсоедините и вновь подсоедините прибор к сети питания. При необходимости повторите данные действия! Произойдет перенастройка сенсорных кнопок и они вновь будут реагировать на прикосновение.
Одна или несколько сенсорных кнопок по-прежнему не реагируют на прикосновение после отсоединения и подсоединения прибора к сети питания	Если после повторного отсоединения и подсоединения к сети питания кнопки по-прежнему не работают, то отсоедините прибор от сети питания и сообщите о неисправности в сервисную службу.
Разбито стекло дверцы	Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисную службу по поводу замены дверцы.
Поврежден уплотнитель дверцы	Замените уплотнение дверцы. См. раздел «Замена уплотнителя дверцы».
	 **Запрещается включать духовой шкаф с поврежденным уплотнителем дверцы!**

Неисправность	Способ устранения
Не работает галогенная лампа	Духовой шкаф можно продолжать использовать. После остывания духового шкафа при первой же возможности замените галогенную подсветку. См. раздел «Замена лампы подсветки».
Сильный запах из рабочей камеры	Выполните регенерацию катализатора ökotherm®. См. раздел «Регенерация катализатора ökotherm®».
На дисплее отображается код F111	Вставьте соединитель КТ-датчика в разъем до упора.
На дисплее отображается код аварии, отсутствующий в таблице	Отключите и вновь включите главный автоматический выключатель или отключите и включите предохранительный выключатель, расположенный в соединительной коробке прибора.
	Если код аварии появляется снова, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат на продуктах и поверхностях рабочей камеры	Не оставляйте блюдо в духовом шкафу после окончания приготовления дольше, чем на 15-20 минут.
Не происходит подача пара	Проверьте, что емкость для воды установлена надлежащим образом и что панель закрыта.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL