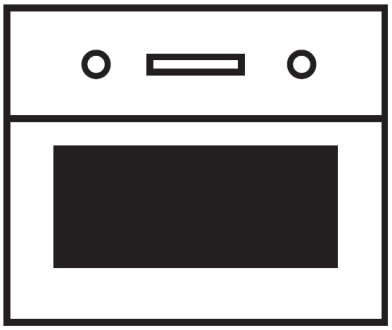
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф с микроволнами



CBM 6350.0

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель,

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

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными 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

Гарантийные условия 5
Авторское право 5
Изменения 5
Полнота 5
Программное обеспечение 5
Доступность документации 5

1. Используемые значки и указания 6

2. Указания по безопасности и предупреждения 8
2.1. Указания по подключению и функционированию 8
2.2. Включение и функционирование 8
2.3. Духовой шкаф 9
2.4. Безопасность людей 9
2.5. Перед первым включением 10
2.6. Защита окружающей среды 10
2.7. Электрические характеристики 10
2.8. Использование по назначению 11
2.9. Указания по безопасности - Микроволны 12

3. Чистка и обслуживание 14
3.1. Все поверхности 14
3.2. Чистка дверцы духового шкафа 16
3.3. Пиролитическая самоочистка духового шкафа 17

4. Перед первым включением 18
4.1. Важные указания по эксплуатации 18

5. Аксессуары 20
5.1. Телескопические направляющие с накладными зажимами 20
5.2. Телескопические направляющие с жёсткими зажимами 21
5.3. Чистка аксессуаров для духового шкафа 21

6. Техническое обслуживание 22
6.1. Замена лампы подсветки 22
6.2. Демонтаж дверцы 22
6.3. Демонтаж и установка внутренних стёкол 25
6.4. Снятие и установка боковых направляющих 26
6.5. Демонтаж задней панели 27

7. Обзор духового шкафа 28
7.1. Панель управления - сенсорные кнопки и индикаторы 29

8. Основные настройки 30
8.1. Настройка часов 30

9. Таблицы режимов для выпекания и жарения 31
9.1. Рекомендуемые параметры для жарения 34
9.2. Рекомендуемые параметры для гриля 35
9.3. Рекомендуемые температуры в центре продукта (для температурного зонда) ..37
9.4. Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах. 39

10. Режимы работы духового шкафа 40
10.1. Режимы приготовления 40
10.2. Специальные режимы 42

11. Управление духовым шкафом 43
11.1. Включение духового шкафа 43
11.2. Отключение духового шкафа 43
11.3. Выбор режима приготовления 43
11.4. Изменение настроек во время процесса приготовления 44
11.5. Автоматические программы 44
11.6. Настройка времени 48
11.7. Функция памяти 54
11.8. Быстрый нагрев 55
11.9. Защита от детей 55
11.10. Настройка демо-режима 56
11.11. Заводские настройки 56

12. Микроволны 57
12.1. Стандартные режимы 57
12.2. Комбинированные режимы 58
12.3. Быстрый старт 59

13. Поиск и устранение неисправностей 60

Сервисная служба Küppersbusch

Москва

Телефон: (495) 981-15-88
(499) 794-28-13
(499) 794-53-60
Сайт: www.kuppersbusch.ru

Рабочее время:
Понедельник-пятница с 9:00 до 17:00
Вне рабочего времени, пожалуйста, направляйте Ваши пожелания через сайт www.kueppersbusch.ru

Санкт-Петербург

Телефон: (812) 542-03-98
Сайт: www.kuppersbusch.ru

1. Следует помнить:
   Чтобы наша сервисная служба могла надлежащим образом выполнить ремонтные работы и подобрать необходимые запчасти, при обращении в сервисную службу, пожалуйста, укажите следующую информацию:

2. Ваш точный адрес.

3. Ваш телефон и, при наличии, факс.

4. Время, удобное для посещения специалистами сервисной службы.

5. Точное обозначение прибора: модель и заводской номер (указано на заводской табличке и/или в документах, прилагаемых к покупке).

6. Дата покупки или поставки.

7. Точное описание проблемы или пожелания. Пожалуйста, подготовьте документы, подтверждающие покупку прибора. Это поможет избежать напрасной траты времени и средств, а также повысить эффективность нашей работы.

Гарантийные условия

Гарантийные условия, относящиеся к данному прибору, таковы, как описано в гарантийном талоне представителем компании в Вашей стране.

Подробности можно получить в магазине, где Вы приобрели прибор. При обращениях по гарантии необходимо предоставлять чек.

Авторское право

Данный документ охраняется законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нём права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, 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 нём 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 63 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 нём может содержаться информация, возможно, не относящаяся к 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.

Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления 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 духовым шкафом»** 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 путём улучшения конструкции устройств.

Для полной защиты пользователя Руководство содержит дополнительные указания по безопасности, далее в тексте отмеченные соответствующим образом.

Надлежащая безопасность при использовании прибора обеспечивается только при соблюдении данных 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.**

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

	**ОСТОРОЖНО!** **Примечание, указывающее на опасную ситуацию, последствия которой могут стать причиной лёгких травм 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!** **Рядом с данным значком расположены токоведущие компоненты. 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. Следует исключить возможность соприкосновения со штепсельными разъемами, кабелями и контактами 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 серьёзным ожогам или ошпариванию. Эти поверхности могут оставаться горячими даже после отключения прибора. Данный значок предупреждает об опасности получения ожогов.**

КОНТРОЛЬ ПОСТАВКИ

Переместите духовой шкаф 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 духового шкафа 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 духовых шкафов KÜPPERSBUSCH вместе с варочными панелями сторонних производителей, так как духовые шкафы KÜPPERSBUSCH были разработаны и протестированы на пригодность установки и эксплуатации только под варочными панелями KÜPPERSBUSCH.
- □ 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 духовой шкаф от сети питания. Выньте вилку из розетки или отключите главный выключатель.
- □ После установки должна быть обеспечена полная защита от контактов 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) духового шкафа 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 духовой шкаф 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 духового шкафа.

2.2. Включение и функционирование

- □ Не подпускайте детей к работающему духовому шкафу, 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 духового шкафа. Строго запрещается открывать корпус духового шкафа.
- □ Перед выполнением работ по монтажу, обслуживанию и ремонту следует полностью отсоединить духовой шкаф 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. Духовой шкаф

- □ При возникновении неисправности отключите духовой шкаф, вытащив вилку из розетки.
- □ При появлении сколов, трещин или щелей на стекле: немедленно выключите духовой шкаф, 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 несёт никакой ответственности за последствия использования прибора в любых целях, кроме приготовления продуктов питания в бытовых условиях.
- □ Использовать духовой шкаф следует только после его встраивания в кухонную мебель.
- □ Запрещается хранить в духовом шкафу масло, жир или легко воспламеняемые материалы, так как при включении прибора они могут стать источником опасности.
- □ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу прибора, так как это может её повредить и, кроме того, может быть небезопасно для Вас.
- □ Для приготовления продуктов вставьте противень или решётку (входят в комплект поставки) в направляющие на стенках рабочей камеры. Противень и решётка 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 решётку.
- Не наливайте воду на дно рабочей камеры во время приготовления продуктов, так как эмалевое покрытие может повредиться.
- Во время приготовления продуктов открывать дверцу следует как можно реже в целях уменьшения энергопотребления.
- Для обращения с продуктами, приготавливаемыми в духовом шкафу, используйте прихватки.
- При приготовлении продуктов с большим содержанием влаги возможно выпадение конденсата на дверце рабочей камеры. Это нормально.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Если корпус прибора становится горячим, то для его охлаждения включается вентилятор. Вентилятор охлаждения продолжает работать до полного охлаждения корпуса, даже после выключения прибора. Шум, создаваемый вентилятором, является нормальным функциональным шумом и не свидетельствует о неисправности.

2.4. Безопасность людей

- □ 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.
- □ Во время работы поверхности прибора нагреваются. 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 несёт 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, необходимую для транспортировки, возвращают обратно продавцу. Благодаря возврату упаковочных материалов для их переработки обеспечивается снижения потребления сырья и уменьшения 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 прошёл испытания на соответствие требований 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 духовой 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 условиях.
- □ Данный прибор не предназначен для использования на открытом воздухе.
- □ Использовать прибор в бытовых условиях следует исключительно для жарения, запекания, приготовления на гриле, расстойки теста, размораживания, консервирования и сушки 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.
- □ Использовать духовой шкаф допускается, только если он встроен в соответствующий предмет мебели. Использовать духовой шкаф 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 несёт никакой ответственности за ущерб, связанный с использованием прибора не по назначению.
- □ Данный духовой шкаф предназначен исключительно для использования в бытовых условиях. Использование в коммерческих целях недопустимо.
- □ Духовой шкаф 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 духового шкафа в качестве опоры, места для сидения или подножки.

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

2.9. Указания по безопасности - Микроволны

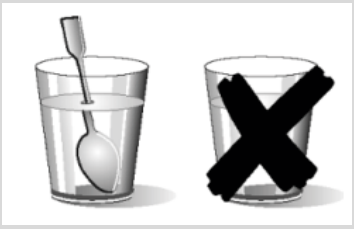
- □ Данный прибор предназначен только для домашнего пользования и не может использоваться в отелях, офисах, магазинах и подобных условиях.
- □ Во время работы прибор сильно нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри рабочей камеры.
- □ При необходимости прикосновения к кастрюлям и аксессуарам используйте теплоизолирующие перчатки.

	**Запрещается нагревать жидкости или любой вид пищи в закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.**

- □ Приготовление в посуде, непригодной для использования в СВЧ печи, не допускается.
- □ Строго запрещается оставлять работающий духовой шкаф без присмотра, особенно при использовании бумаги, пластика или других горючих материалов. Такие материалы могут обуглиться и загореться.
- □ Данный прибор предназначен для разогрева еды и напитков. Сушить одежду и подогревать грелки, тапочки, губки, влажные тряпки и т. п. очень опасно, так как может привести к получению травм или возникновению огня.

	**Предупреждение! Запрещается использовать прибор если:** □ ***дверца не закрыта полностью;*** □ ***петли дверцы повреждены;*** □ ***поверхности соприкосновения дверцы с духовым шкафом повреждены;*** □ ***стекло дверцы повреждено;*** □ ***внутри духового шкафа образуется электрическая дуга, несмотря на отсутствие металлических предметов.*** **Последующая эксплуатация прибора возможна только после ремонта техническим специалистом сервисного центра.**

- □ Если Вы обнаружили дым или пламя, то, чтобы уменьшить пламя, не стоит открывать дверцу. Отключите прибор и вытащите вилку из розетки или прекратите подачу электроэнергии.
- □ Разогрев жидкостей в микроволновой печи может привести к позднему закипанию. Будьте осторожны при обращении с ёмкостями.

Будьте осторожны при нагреве жидкостей! **Если жидкость (вода, кофе, чай, молоко и т. д.), быстро нагревшуюся до точки кипения, незамедлительно извлечь из прибора, то она может расплескаться.** **Во избежание этой ситуации при нагреве жидкости поместите в емкость чайную ложку или стеклянную палочку.** **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**	

- Во избежание получения ожогов бутылочки с молоком и стеклянные ёмкости с детским питанием следует перед употреблением встряхнуть и проверить температуру содержимого.
- Не следует разогревать в приборе неочищенные яйца в мешочек или вкрутую, так как они могут взорваться даже после окончания процесса нагрева.

	**Запрещается разогревать с помощью микроволн спирт и спиртосодержащие напитки.** **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

	**Во избежание перегрева или самовоспламенения при нагреве небольшого количества продуктов рекомендуется избегать больших длительностей приготовления и мощностей. Например, при установке большой мощности микроволн хлеб может загореться уже через 3 минуты.**

- Для приготовления тостов используйте только режим гриля и непрерывно следите за прибором на протяжении всего процесса приготовления. При использовании комбинированного режима для приготовления тостов хлеб загорится в очень короткие сроки.
- Следите, чтобы кабели питания других электроприборов не касались горячей дверцы прибора. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

3. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед первым включением прибора внимательно и полностью прочитайте данную главу. Принадлежащей чистке и регулярном обслуживании духовой шкаф 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.**

- Очищайте прибор после каждого использования. Не удаленные сразу пятна и остатки пищи могут загореться при следующем включении прибора. Зачастую, такие загрязнения уже нельзя будет удалить бесследно.
- Лёгкие загрязнения поверхности следует удалять тканевой салфеткой, мягкой щеткой или губкой, смоченной в тёплой 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.
- Боковые направляющие, в целях очистки, 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 тёплой 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 могут оставить 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, жёсткие щетки, металлические мочалки, пластмассовые губки или кубки с абразивным слоем (жёсткой 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!** **Не распыляйте спреи в вентиляционное отверстие на задней стенке прибора. Контакт со спреями для чистки духовых шкафов может полностью разрушить катализатор ökotherm®.**

Не поцарапайте поверхность углом скребка и не повредите уплотнение 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 чистки 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 поверхности

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 из-за применения спреев для чистки духовых шкафов! Не используйте скребок, железные мочалки или жёсткие губки!



Выполняйте чистку тканевой салфеткой или мягкой губкой, смоченной в тёплой 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 тёплой 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 плёнку, защищающую поверхность из нержавеющей стали от появления цветовых дефектов.

Эмаль
Рабочая камера, лицевые поверхности, противни



Можно использовать пластиковые губки с жёстким слоем. Следует помнить, что у некоторых изделий в жёстком 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 духового шкафа
(*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 тёплой 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 уплотнения дверцы.

Лицевая сторона дверцы, панель управления

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

3.2.2 Уплотнение дверцы

Регулярно очищайте уплотнение дверцы, удаляя жир и остатки пищи. Это позволяет предотвратить повреждение уплотнения при последующем использовании духового шкафа.
Чистка уплотнения выполняется без его демонтажа.

3.3. Пиролитическая самоочистка духового шкафа (в зависимости от исполнения)

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, с помощью влажной тканевой салфетки. Труднодоступные места в рабочей камере очищаются с помощью неметаллической губки, чтобы не повредить эмалевое покрытие. 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 не обязательно. 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 циклом 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 используемым производственным процессом внутри духового шкафа может оставаться смазка и другие загрязняющие вещества.

Для их удаления выполните следующее:

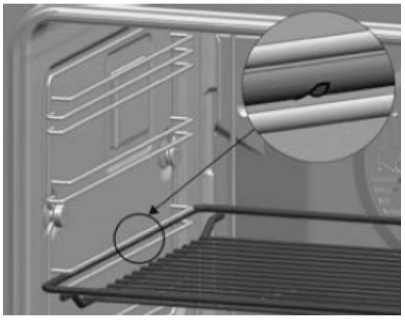
- □ Удалите всю упаковку, включая пластиковые защитные элементы (если имеются).
- □ Закройте дверцу духового шкафа, включите режим  или  при температуре 200 °C и оставьте прибор работать в течение одного часа.
- □ Затем дождитесь остывания духового шкафа и откройте дверцу. Это необходимо для проветривания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

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

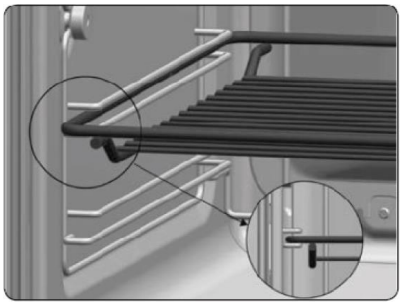
4.1. Важные указания по эксплуатации

- □ Не накрывайте дно духового шкафа 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. Во время процесса приготовления не наливайте воду на дно рабочей камеры, так как это может повредить эмалевое покрытие.
- □ При приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги возможно выпадение конденсата на дверце духового шкафа. Это нормально!
- □ При закрывании дверцы духового шкафа во время процесса приготовления из него может слышаться шум от потоков 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 ёмкость 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 духовой шкаф ей оснащен.



□ Решетка и некоторые противни оснащены стопорами, предотвращающими их случайное извлечение. Данные стопора должны быть расположены снизу в 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.

5. АКСЕССУАРЫ

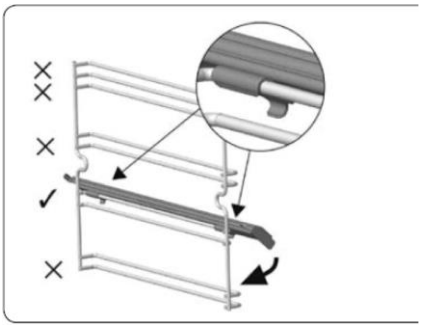
Некоторые модели духовых шкафов в качестве аксессуаров оснащаются комплектном телескопических направляющих.

	**ВАЖНО!** **Эти направляющие расположены на уровне 2 (считая снизу).**

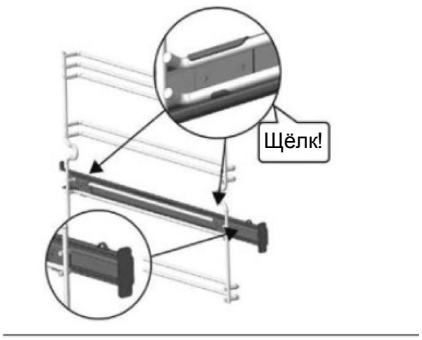
Для установки выдвижных элементов на хромированные направляющие выполните следующее:

5.1. Телескопические направляющие с накладными зажимами
(*кроме духовых шкафов с функцией микроволн)

- □ Удалите защитную плёнку.
- □ Закрепите большие зажимы на верхнем стержне и отклоните направляющую вниз так, чтобы малые зажимы закрепились на нижнем стержне.



- □ При надлежащей установке зажимов будет слышен щелчок.
- □ Пазы для установки решетки должны находиться в передней части рабочей камеры.



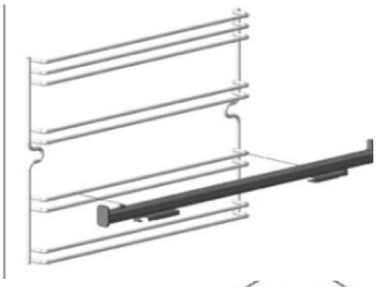
5.2. Телескопические направляющие с жёсткими зажимами
(*кроме духовых шкафов с функцией микроволн)

ВАЖНО!

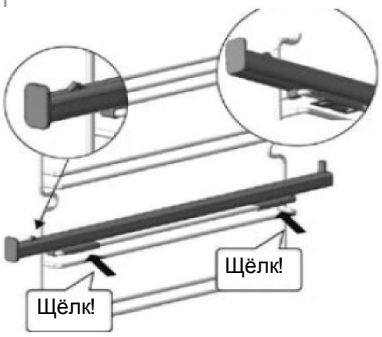
Частично выдвижные направляющие устанавливаются на уровни 1, 2, 3 и 5 (считая снизу).
Полностью выдвижные направляющие устанавливаются на уровни 1, 2 и 3.
В духовых шкафах высотой 45 см направляющие устанавливаются на уровень 1.



- □ Закрепите зажимы на верхнем стержне на требуемом уровне.



- □ При надлежащей установке зажимов будет слышен щелчок.
- □ Пазы для установки решетки должны находиться в передней части рабочей камеры.



ОСТОРОЖНО!

Отсоедините духовой шкаф от сети питания перед выполнением с ним каких-либо действий.

5.3. Чистка аксессуаров для духового шкафа

Аксессуары следует чистить тёплой 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 могут оставить царапин.

ОСТОРОЖНО!

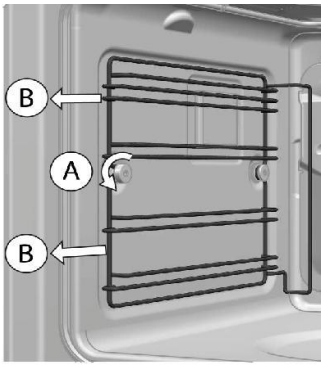
Запрещается чистить телескопические направляющие в посудомоечной машине, так как при этом удаляется смазка и направляющие может заклинить.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

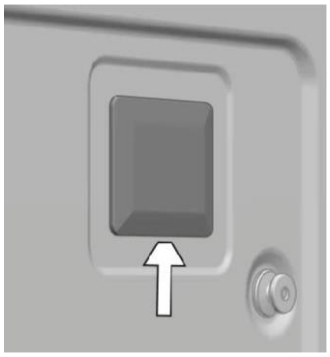
6.1. Замена лампы подсветки

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

6.1.1 Замена боковой лампы



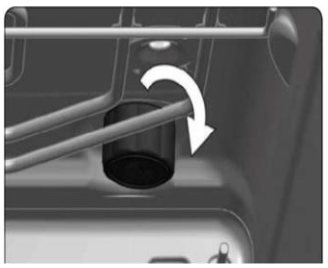
□ Снимите хромированные или телескопические направляющие, открутив гайку (A).



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

Запасная лампа должна выдерживать температуру до 300 ºС. Её можно заказать у нашей сервисной службы.

6.1.2 Замена верхней лампы



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

6.1.3 Замена светодиодной лампы

Обратитесь в сервисную службу.

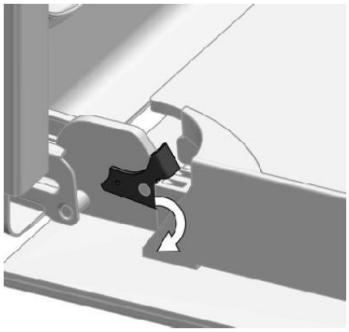
6.2. Демонтаж дверцы

	**ВАЖНО!** **Снятие дверцы духового шкафа с функцией микроволн должно производиться только квалифицированным специалистом.**

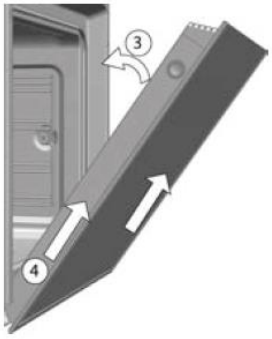
Дверцу можно снять для облегчения её чистки. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы Вашего духового шкафа.

6.2.1 Дверца с шарнирами на корпусе духового шкафа

Демонтаж дверцы

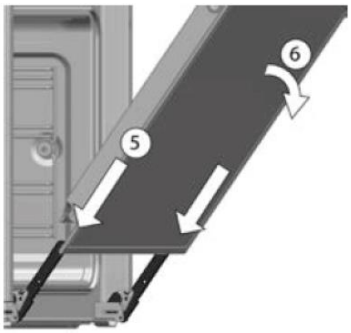


- □ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- □ Зафиксируйте шарнир, повернув запирающий механизм.
- □ Опустите вперед скобу шарнира.



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

Установка дверцы



- □ Возьмите дверцу за нижнюю часть двумя руками с двух сторон. Вставьте штырьки шарниров в отверстия и задвиньте дверцу до упора.
- □ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- □ 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.

6.2.2 Дверца с шарнирами на дверце

Демонтаж дверцы

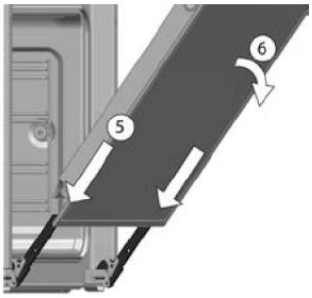


- □ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- □ Зафиксируйте шарнир, повернув запирающий механизм.
- □ Опустите вперед скобу шарнира.



- □ Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
- □ Возьмитесь за дверцу двумя руками с двух сторон и приподнимите её, 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 штырьки шарниров в отверстия и задвиньте дверцу до упора.
- □ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- □ Поверните запирающий механизм в первоначальное положение. Если запирающий механизм поворачивается очень туго, воспользуйтесь каким-нибудь инструментом с плоским концом.

	**ВНИМАНИЕ!** **Прежде, чем поворачивать запирающий механизм убедитесь, что дверца полностью установлена, иначе при закрывании её может заклинить.**



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

6.3. Демонтаж и установка внутренних стёкол

(*данные указания не подходят для духовых шкафов с функцией микроволн)

В зависимости от модели, в дверце духового шкафа может быть установлено 2, 3 или 4. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы Вашего духового шкафа.

Установка

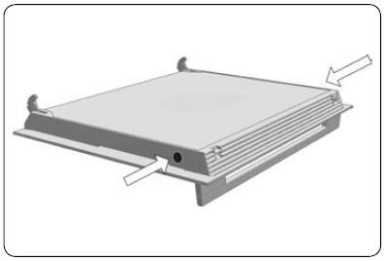
Духовые шкафы некоторых моделей оснащаются полностью закрытыми дверцами из нержавеющей стали. В таких дверцах извлечение внутренних стёкол невозможно.

	**ВНИМАНИЕ!** **При извлечении стёкол из установленной на духовой шкаф дверцы шарниры следует зафиксировать во избежание повреждения незакрепленных стёкол при случайном закрытии дверцы.**

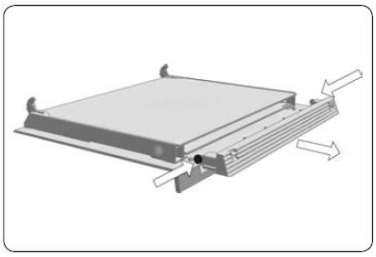


Во избежание этого рекомендуется извлекать стёкла после демонтажа дверцы, порядок которого описан в предыдущих разделах.

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

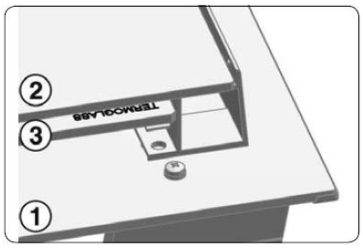


- □ Удерживая кнопки нажатыми, снимите верхнюю планку дверцы.
- □ Извлеките стёкла из дверцы. Очистите их мягкой тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол или водой с мылом.

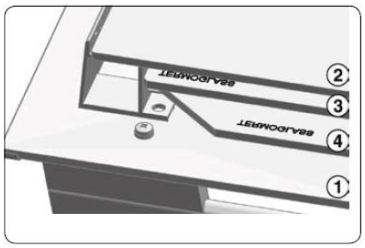


	**ВНИМАНИЕ!** **Запомните порядок следования и положение извлекаемых стёкол, чтобы после очистки установить их в первоначальное положение.**

- После очистки, установите стекло № 3 на место так, чтобы надпись «TERMOGLASS» располагалась так, как показано на рисунке.



- У духовых шкафов с функцией пиролитической очисткой стекла № 3 и № 4 должны располагаться так, как показано на рисунке.
- Установите стекло № 2 так, чтобы маркировка находилась с внутренней стороны дверцы.
- Установите верхнюю планку дверцы на место и убедитесь, что боковые кнопки находятся в надлежащем положении.



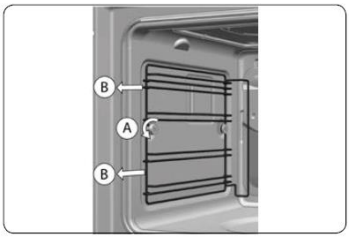
	**ВНИМАНИЕ!** **Запрещается эксплуатировать духовой шкаф с отсутствующими стёклами в дверце.**

6.4. Снятие и установка боковых направляющих

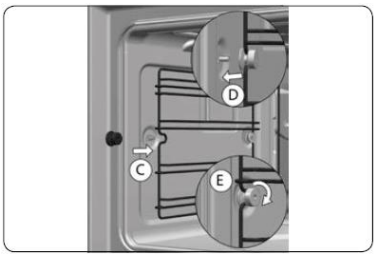
Боковая решетка состоит из 12 стержней. Стержни нумеруются снизу вверх от 1 до 12.
Рейка 1 - это самая нижняя рейка.

Демонтаж

- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Извлеките из духового шкафа все аксессуары.
- Полностью открутите переднюю крепежную гайку (A) и снимите направляющие, потянув их вперед (B).
- Снимите боковую решетку.



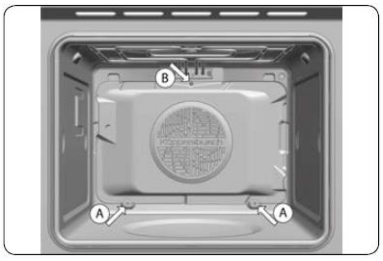
- □ Зацепите задним пазом за заднюю крепежную гайку.
- □ Вставьте переднюю крепежную гайку (C) в передний паз направляющей.
- □ Опустите вниз направляющую с гайкой (D) и закрутите гайку (E).



6.5. Демонтаж задней панели

Прежде, чем демонтировать заднюю панель, следует снять боковые направляющие, как описано выше.

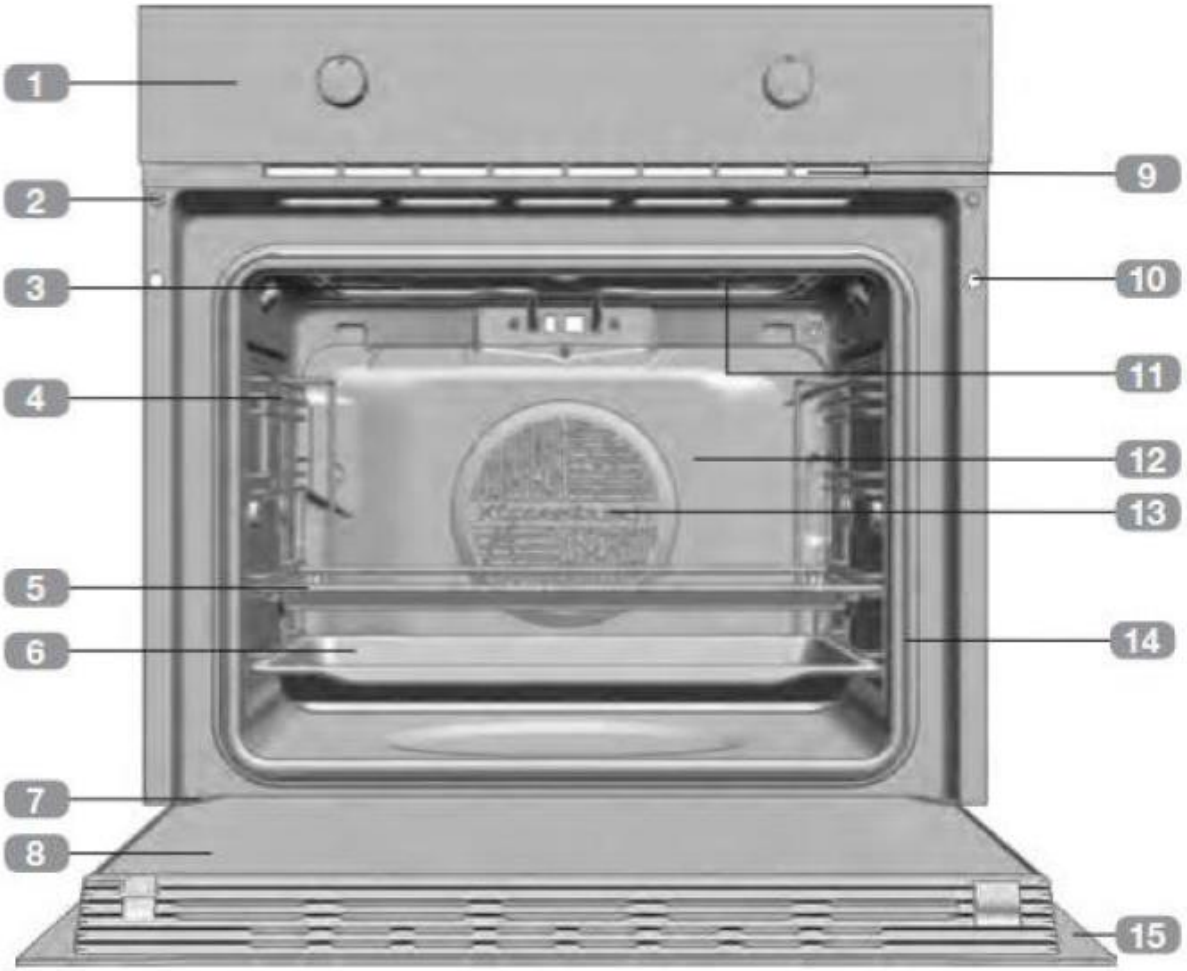
- □ Сначала извлеките нижние винты (A), затем верхний винт (B).



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

	**ВНИМАНИЕ!** **Указание по безопасности: запрещается эксплуатировать духовой шкаф без установленной задней панели.**

7. ОБЗОР ДУХОВОГО ШКАФА



Специальные аксессуары:
Камень для пиццы
Решётка
Противень
Противень для выпекания

Стандартные аксессуары:
Решётка
Стеклянный поддон для жира

1 Панель управления
2 Запирающие элементы дверцы (только у духовых шкафов с функцией пиролитической очистки)
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 Уплотнение рабочей камеры
15 Дверца духового шкафа

7.1. Панель управления - сенсорные кнопки и индикаторы



1 **Сенсорная кнопка ВКЛ/ОТКЛ.**
Данная кнопка предназначена для включения и отключения прибора.

2 **Сенсорная кнопка автоматических программ**
Нажатие данной кнопки вызывает меню автоматических программ.

3 **Сенсорная кнопка функции памяти***
Данная кнопка предназначена для вызова сохраненных программ.

3 **Сенсорная кнопка режима приготовления на пару***
Данная кнопка предназначена для вызова меню режима приготовления на пару.

3 **Сенсорная кнопка микроволнового режима***
Данная кнопка предназначена для вызова меню микроволнового режима или включения прибора в режиме микроволн.

3 **Сенсорная кнопка режима пиролитической очистки***
Данная кнопка предназначена для вызова меню режима пиролитической очистки.

4 **Сенсорная кнопка настройки времени/таймера**
Нажатие данной кнопки вызывает меню настройки времени.

5 **Сенсорная кнопка подсветки**
Данная кнопка предназначена для включения и отключения подсветки рабочей камеры.

6 **Сенсорная кнопка «назад»**
Данная кнопка предназначена для возврата на один шаг назад.

7 **Сенсорная кнопка «OK» для выбора/подтверждения**
Данная кнопка предназначена для подтверждения выбора или запуска процесса.

8 **Левый поворотный переключатель**
Данный переключатель предназначен для выбора режима работы или программы.

9 **Правый поворотный переключатель**
Данный переключатель предназначен для выполнения настроек.

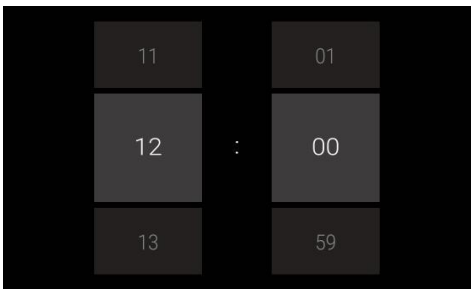
* в зависимости от модели

8. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

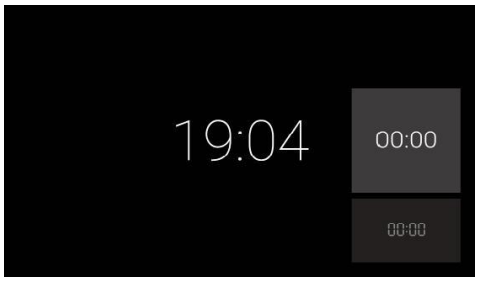
8.1. Настройка часов

Настройте часы перед первым использованием, а также каждый раз после отключения электричества. В этих случаях на дисплее будет мигать «12.00».

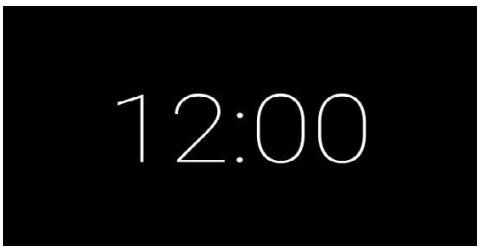
При настройке времени на дисплее будет мигать значение «12:00».



- С помощью левого переключателя установите значение часов.
- С помощью правого переключателя установите значение минут.



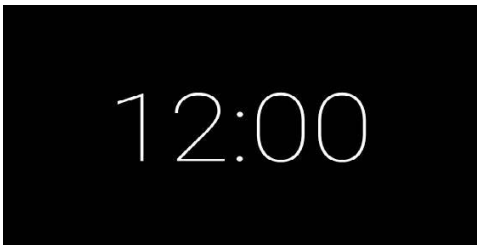
- После настройки нажмите кнопку OK для подтверждения. В завершение необходимо выбрать формат отображения времени. С помощью правого переключателя выберите между стандартным и ретро форматом.
- После настройки нажмите кнопку OK для подтверждения.



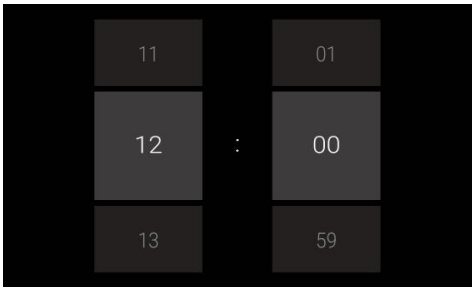
- Раздастся звуковой сигнал и духовой шкаф переключится в режим ожидания. На дисплее будет отображаться новое значение времени.

Если требуется изменить значение времени:

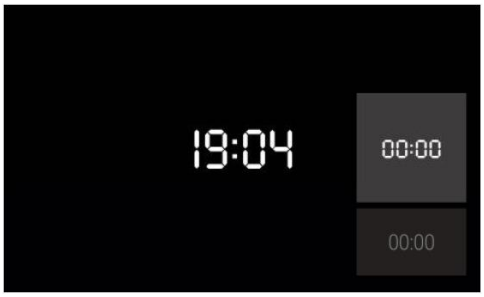
Отключите духовой шкаф, затем нажмите и 3 с удерживайте кнопку ◷, пока не произойдет вход в режим настройки часов.



- С помощью левого переключателя установите значение часов.
- С помощью правого переключателя установите значение минут.
- После настройки нажмите кнопку OK для подтверждения.



- В заключении можно выбрать между стандартными ретро форматом отображения времени. Выберите формат правым переключателем и подтвердите выбор кнопкой OK.



Принятие изменений будет подтверждено звуковым сигналом.
Прибор вернётся в режим ожидания.
На дисплее будет отображаться установленное значение времени.



9. ТАБЛИЦЫ РЕЖИМОВ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ И ЖАРЕНИЯ

Рекомендуемые параметры для выпекания

- При выпекании следует учитывать материал формы для выпечки. Идеально подходят тёмные формы для выпечки, которые передают тепло непосредственно приготавливаемому продукту.
- Длительность выпекания может немного изменяться 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 много 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.

Таблицы режимов для выпекания и жарения

Рекомендуемые параметры для выпекания							
Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		«Пицца» Нижний нагрев и обдув горячим воздухом		
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Длительность выпечки, мин.
Хлебобулочные изделия							
Сдобное тесто							
Баба	2	170	2	170-190			60-70
Прямоугольные кексы	2	170	2	170-190			50-70
Мадейра	2	160	2	160-180			60-70
Основа для пирога	2	170	2	170-190			20-30
Маффины	2	160-170	2	170-180			20-25
Пироги, испечённые на противне							
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
Песочное тесто							
Коржи для торта	2	170-180	2	180-200			25-35
Чизкейк	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Небольшие пирожные	2	170	2	180-200			15-30
Пироги, испечённые на противне							
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							
Баба	2	150-160	2	175-180			40-65
Кекс	2	150-160	2	175-180			40-50
Штоллен (с разогревом)	2	150-160	2	175-180			50-70
Небольшие пирожные	2	140-150	2	180-200			15-30
Пироги, испечённые на противне							
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

Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		«Пицца» Нижний нагрев и обдув горячим воздухом		
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Длительность выпечки, мин.
Бисквитное тесто							
Торты (с разогревом)	2	150-160	2	175-180			30-40
Рулеты (с разогревом)	2	170-180	2	180-200			15-25
Пирожные с яичным белком							
Безе	2	80-90	2	100-120			80-120
Звёздочки с корицей	2	100-120	2	120-140			20-40
Миндальные пирожные	2	100-120	2	120-140			20-50
Тесто других типов							
Выпечка из слоёного теста	2	170-180	2	190-210			15-30
Пирожные из дрожжевого слоёного теста	2	170-180	2	190-210			30-40
Пироги из слоёного теста с творожным сыром	2	160-180	2	180-200			30-40
Заварное тесто	2	170-180	2	190-210			30-40
Пирог с творожным сыром и сливочным маслом	2	150-160	2	170-180			30-40
Медовые пирожные	2	140-150	2	170-180			20-35
Хлеб и пицца							
Опара (разогрев: 230 °C; предварительное приготовление: 10 мин. при 230 °C)	2	180	2	180			50-70
Хлеб из дрожжевого теста / пшеничный хлеб (с разогревом)	2	180	1 или 2	200			30-60
Крендель / брецель (разогрев: 230°C)	2	200	2	220			15-20
Пицца (разогрев: 250°C)					1	220	8-12

9.1. 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 решетки снизу следует установить поддон для сбора жира.
- □ Птицу, например, курицу, гуся или индейку, обмажьте маринадом из масла, соли и молотой паприки. Это позволит избежать необходимость полива мяса во время жарения.

Рекомендации по получению определённых 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 жаркого.

Рекомендуемые параметры для жарения								
Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		Нижний нагрев и обдув горячим воздухом			
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Масса мяса, г	Длительность выпечки, мин.
Сорт мяса								
Свинина								
Жаркое из свинины	2	170	2	170-190	2	160-180	2000	120
Свиная лопатка	2	180	2	180-200	2	170-190	1200	120
Свиная вырезка	2	180	2	180-200	2	170-190	1000	45
Говядина								
Жаркое из говядины	2	170	2	170-190			2000	150
Ростбиф	2	160 / 90*	2	160/100*			1500	30
Говяжья вырезка	2	160 / 90*	2	160/100*			1200	30

Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		Нижний нагрев и обдув горячим воздухом			
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Уровень в рабочей камере	Температура, °C	Масса мяса, г	Длительность выпечки, мин.
Телятина/ягнятина								
Жаркое из ягнятины	2	160	2	170-180			1000	140
Жаркое из телятины	2	160	2	170-180			1000	90
Стейк								
Ромштекс (с предварительной обжаркой)	2	120**	2	120**			300	10
Стейк на крестцовой косточке (с предварительной обжаркой)	2	180**	2	180-200**			1000	6
Птица								
Курица	2	180	2	180-200	2	180-200	1000	60
Утка	2	170	2	170-190	2	170-190	1500	75
Гусь	1 или 2	160	1 или 2	170-190	1 или 2	170-190	3000	120
Индейка	1 или 2	160	1 или 2	170-190	1 или 2	170-190	5000	180
Рыба								
Рыба целиком	2	200	2	200-220			1000	35

9.2. Рекомендуемые параметры для гриля

- □ Перед приготовлением гриль следует разогревать ок. 5 минут.
- □ Мясо следует укладывать на решётке 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 решётку с продуктом следует поместить противень для сбора жира.
- □ При приготовлении на решётке 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 мяса и, следовательно, о готовности жаркого.

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
Шашлык	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 баранины	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Стейк из телятины	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Птица					
Куриный окорок	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Цыпленок табака	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
Тосты					
Хлебные тосты	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Тосты с начинкой	3	6-8		10-12	

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

Рекомендуемые температуры в центре продукта			
	Температура в центре, °C		
	с кровью (Rare)	средней прожарки (Medium)	Прожаренный (Well done)
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
Жаркое			64-74
Грудинка			75-78
Седло		65-70	
Лопатка			75-80
Вырезка		60	
Ягнятина			
Ягнёнок			79-85
Ножка ягнёнка		60	70-72
Отбивная из ягнятины		55	
Седло ягнёнка		60-62	68
Каре ягненка		55	

Таблицы режимов для выпекания и жарения

	Температура в центре, °C		
	с кровью (Rare)	средней прожарки (Medium)	Прожаренный (Well done)
Дичь			
Вырезка кабана		60-63	
Жаркое из кабана			75-78
Нога кабана			75
Седло косули		50-60	
Жаркое из косули		65	
Седло оленя		54-60	
Жаркое из оленины		62	75
Тосты с начинкой	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 окунь		55	60
Треска		54	60
Форель		54	60
Скумбрия		54	60

9.4. Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах

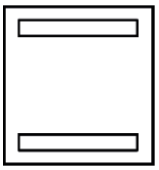
Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах				
	Масса, г	Длительность обжарки, мин.	Длительность приготовления, мин. (или темп. в центре)	Темп. приготовления, °C (задается на духовом шкафу)
Сорт мяса				
Свинина				
Свиная вырезка	400-600	5	60-90	85
Жаркое из свинины / окорок	1000-1500	10-12	230-250	85
Корейка	1000-1500	10-12	120-150	85
Ребрышки / отбивная на кости	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
Огузок	1500-1800	10-15	150-200	80
Щуп	1500-2000	10-12	200-230	80
Антрекот	1500-1800	10-12	150-180	80
Телятина				
Вырезка	500-800	5-6	90-110	85
Щуп	1500-1800	10-12	140-160	85
Седло	1000-1500	8-10	110-120	85
Ягнятина				
Ножка	2000-2500	10-12	200-250	80
Филе из седла	400-600	3-5	60-80	80
Птица				
Утиная грудка	400-600	4-5	70-80	85
Грудка индейки	400-600	3-4	50-60	85

10. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Набор режимов зависит от модели.

10.1. Режимы приготовления

Верхний и нижний нагрев



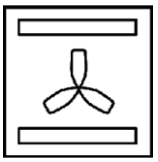
Подача тепла сверху и снизу обеспечивает равномерное приготовление продуктов, расположенных на одном уровне. Прекрасно подходит для выпечки пирожных и пирогов, например, изделий из дрожжевого теста, чизкейков и т. д.

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 объёму рабочей камеры гарантирует равномерное приготовление блюд на всех уровнях направляющих, не ухудшая их вкус и запах.

Верхний и нижний нагрев с обдувом горячим воздухом



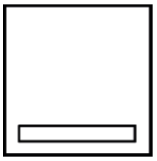
Тепло, генерируемое верхним и нижним нагревательными элементами, равномерно распределяется по объёму рабочей камеры с помощью вентилятора. Прекрасно подходит для выпечки и жарения.

Режим «пицца» с Ökotherm



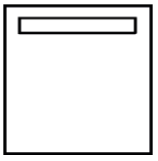
Сочетание нижнего нагрева и обдува горячим воздухом оптимально подходит для приготовления изделий в виде хрустящей основы с мягкой начинкой. Идеально для пиццы, печенья или выпечки с начинкой из фруктов и паштетов.

Нижний нагрев



Благодаря теплу, генерируемому только нижним нагревательным элементом, данный режим прекрасно подходит для приготовления изделий с хрустящей основой или для получения более коричневой корочки снизу. Прекрасно подходит для приготовления очень мягких фруктовых пирогов и для лёгкого запекания тестовой основы пирогов перед приготовлением.

Верхний нагрев



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

ECO



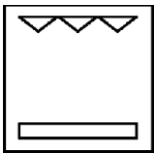
Режим ECO позволяет уменьшить энергопотребление при приготовлении блюд. Для снижения потребления электроэнергии, духовой шкаф автоматически отключается за несколько минут до окончания приготовления блюда, используя тепло, остающееся в рабочей камере, для доведения блюда до готовности.

Интенсивный обдув горячим воздухом с Ökotherm



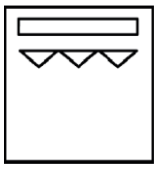
Включенный верхний нагревательный элемент, помимо обдува горячим воздухом, используется для создания хрустящей корочки и подрумянивания блюда. Прекрасно подходит для приготовления запеченного картофеля, жарения или запекания.

Гриль + нижний нагрев



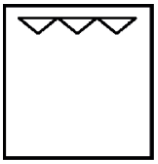
Тепло от нижнего нагревательного элемента и расположенного сверху гриля. Данный режим особенно подходит для приготовления мяса, обеспечивая получение хрустящей корочки.

Гриль большой площади



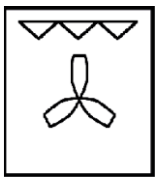
Прекрасно подходит для приготовления больших кусков мяса или рыбы. Этот режим также позволяет подрумянивать блюда с большой площадью поверхности. Кроме того, благодаря повышенной мощности быстрее образуется румяная корочка.

Гриль



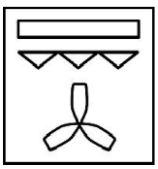
Подрумянивание и запекание. Гриль малой площади позволяет уменьшить энергопотребление при небольшом количестве продуктов. Оптимально подходит для приготовления небольших кусков мяса или рыбы. Обеспечивает подрумянивание внешнего слоя, не влияя на степень готовности внутренних слоев.

Гриль + обдув горячим воздухом



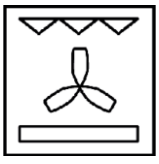
Вентилятор равномерно распределяет генерируемое грилем тепло, обеспечивая образование хрустящей корочки с сочной внутренней частью. Прекрасно подходит для приготовления на гриле курицы или утки, а также для жарения.

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 с обдувом горячим воздухом + нижний нагрев



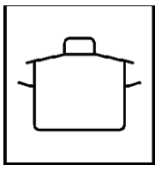
Сочетание гриля, нижнего нагрева и обдува горячим воздухом позволяет сохранить сердцевину больших кусков мягкой, а внешний слой сделать хрустящим и золотистым. Прекрасно подход фаршированного жаркого или фаршированной птицы.

10.2. Специальные режимы



Размораживание

Данный режим предназначен для бережного размораживания замороженных продуктов.



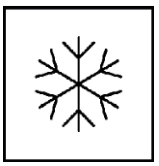
Приготовление при низких температурах

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.



Оттаивание

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



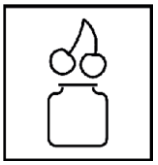
Подогрев посуды

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.



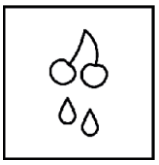
Запекание

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



Консервирование

Прекрасно подходит для уваривания овощей и фруктов.



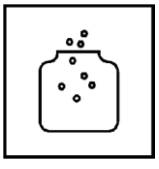
Засушивание фруктов

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.



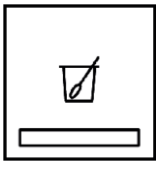
Выпечка хлеба

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.

11. УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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

11.1. Включение духового шкафа

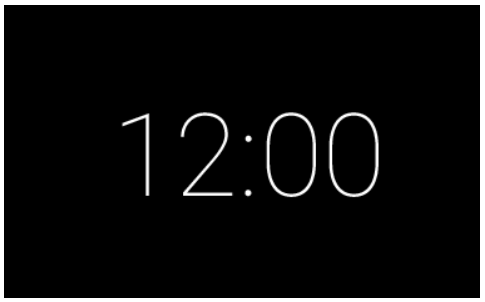
Чтобы начать работу с духовым шкафом, нажмите кнопку ⏻. Если не будет выбран режим или автоматическая программа, то через несколько секунд духовой шкаф отключится, а на дисплее будет отображаться текущее время.

11.2. Отключение духового шкафа

Нажмите кнопку ⏻.

11.3. Выбор режима приготовления

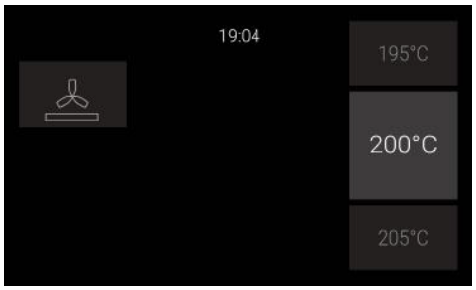
- □ Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.



- □ Левым поворотным переключателем выберите требуемый режим.
- □ Подтвердите выбор, повернув правый переключатель или нажав кнопку OK.

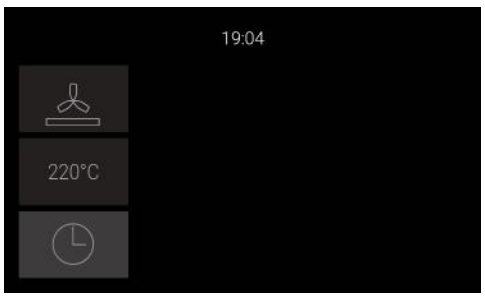


- □ Правым поворотным переключателем выберите температуру приготовления и подтвердите выбор, нажав кнопку OK.



На дисплее отобразятся настройки. Здесь дополнительно можно задать длительность или время окончания приготовления.

- □ Для подтверждения сделанных настроек нажмите кнопку OK. Процесс приготовления начнётся.



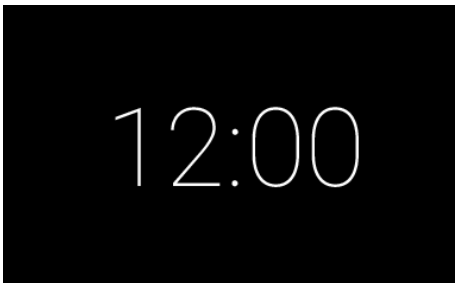
11.4. Изменение настроек во время процесса приготовления

Если во время процесса приготовления потребуется изменить режим работы, то поверните левый переключатель в соответствующее положение. Если потребуется изменить температуру приготовления - поверните правый переключатель. Следуйте приведённым выше указаниям. Чтобы изменить длительность или время окончания приготовления, 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.

11.5. Автоматические программы

11.5.1 Выбор автоматической программы



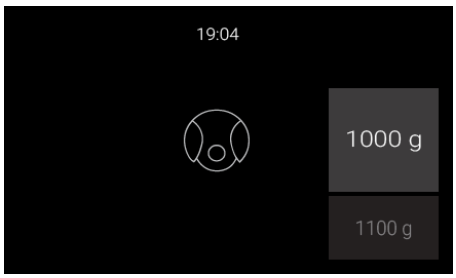
□ Включите духовой шкаф, нажав кнопку [⏻].



□ Для перехода к меню выбора автоматических программ нажмите кнопку [⏲].

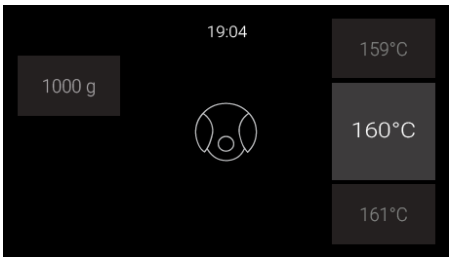


□ Выберите требуемую автоматическую программы с помощью левого поворотного переключателя. Нажмите кнопку [OK] для подтверждения или поверните правый переключатель.



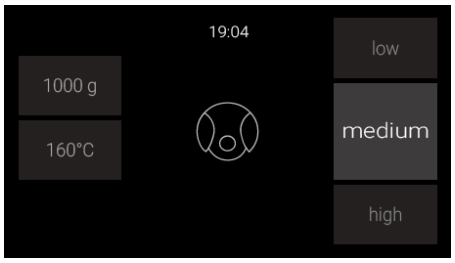
□ Правым поворотным переключателем задайте массу продукта и нажмите кнопку [OK] для подтверждения.

□ Правым поворотным переключателем задайте температуру приготовления и нажмите кнопку OK для подтверждения.



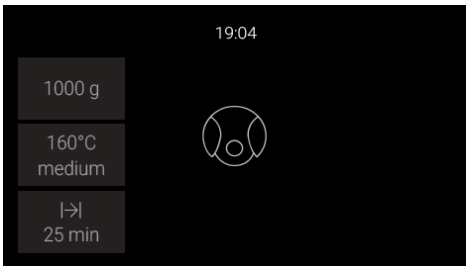
(Данная настройка зависит от программы. В некоторых программах она отсутствует).

□ Правым поворотным переключателем задайте степень готовности продукта и нажмите кнопку OK для подтверждения.



На дисплее отобразятся настройки. Длительность приготовления будет рассчитана автоматически. Также можно задать время окончания приготовления.

□ Для подтверждения сделанных настроек нажмите кнопку OK.



Духовой шкаф начнёт процесс приготовления.

11.5.2 Важная информация по приготовлению блюд с помощью автоматических программ

После выбора программы, выбора массы, температуры и степени готовности духовой шкаф автоматически рассчитает необходимую длительность приготовления. Тем не менее, температуру можно изменить. Если не указано другое, то длительность приготовления указывается без учета времени на разогрев.

По этой причине очень важно указывать массу продукта как можно точнее, чтобы гарантировать надлежащее приготовление блюда.

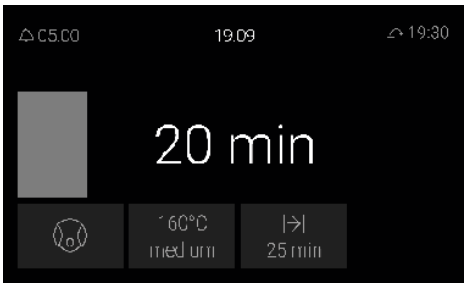
При работе в режиме жарения духовой шкаф через определенное время укажет на то, что продукт необходимо перевернуть. Для этой цели духовой шкаф в течение определённого времени будет подавать звуковой сигнал. Кроме того, пока продукт не будет перевернут, на дисплее будет отображаться значок . Если продукт перевёрнут не будет, то через пару минут духовой шкаф продолжит выполнение выбранной программы.

Программы для белого и черного хлеба, тонкой и толстой пиццы выполняются с предварительным разогревом пустой рабочей камеры, т. е. до помещения продукта внутрь прибора. Это позволяет духовому шкафу достичь надлежащей температуры, при которой приготовление блюда будет происходить при наилучших условиях.

При приготовлении блюд с помощью этих программ выполните следующие действия:

□ Сначала выберите программу. После этого начнется процесс приготовления.

Помещайте продукт внутрь только после того, как на дисплее появится зелёный индикатор.



- □ У автоматических программ с предварительным разогревом на дисплее отображаются оранжевые столбчатые индикаторы, указывающие на фактическую температуру в рабочей камере. Индикаторы отображаются, пока не будет достигнута установленная температура.
- □ После того, как установленная температура будет достигнута, духовой шкаф подаст звуковой сигнал. Теперь можно помещать продукт в рабочую камеру.
- □ Процесс приготовления начинается после открытия и закрытия дверцы, нажатия на кнопку OK или автоматически через пару минут.
- □ Приготовление выполняется в соответствии с выбранной программой. По истечении времени приготовления подаётся звуковой сигнал. Для отмены звукового сигнала и отключения духового шкафа нажмите на любую кнопку. В противном случае прибор отключится автоматически через 7 минут.

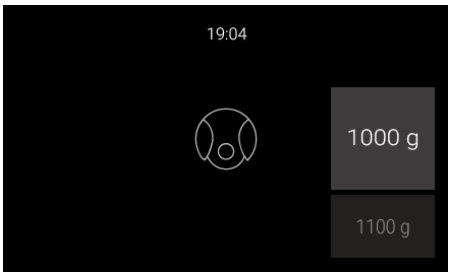
См. также таблицу программ на последней странице.

11.5.3 Изменение массы продукта

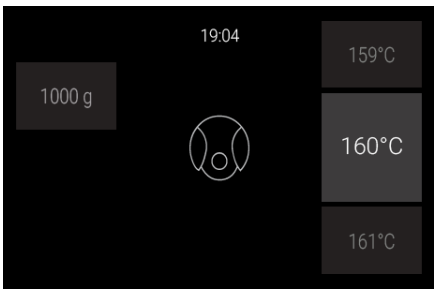
При изменении массы продукта длительность и температура продута будут пересчитаны автоматически в соответствии с выбранной программой.

Для изменения массы выполните следующие действия:

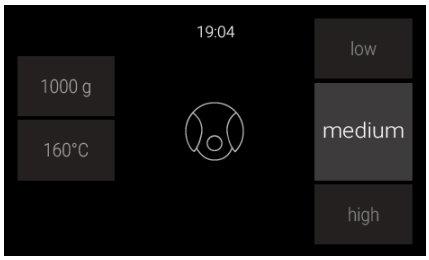
- □ Нажмите кнопку ⏎.
- □ Нажимайте кнопку ⏎, пока не войдете в меню выбора массы.
- □ Правым поворотным переключателем измените массу продукта и нажмите кнопку OK для подтверждения.



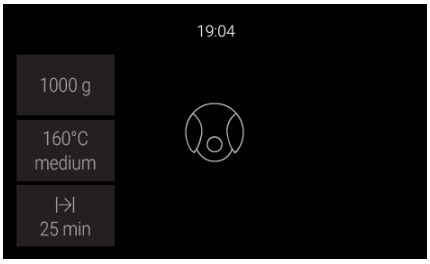
- □ Правым поворотным переключателем задайте температуру приготовления и нажмите кнопку OK для подтверждения.



- □ Правым поворотным переключателем установите степень готовности блюда и нажмите кнопку OK, чтобы сохранить новые настройки.



Произойдет возврат в меню настроек или продолжится процесс приготовления. Длительность приготовления будет рассчитана автоматически. Также можно задать время окончания и/или длительность приготовления.
(см. пункты 11.6.1 и 11.6.3).



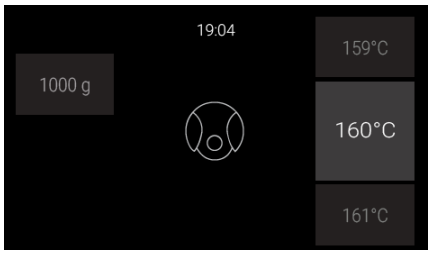
ИНФОРМАЦИЯ
Изменить параметры уже выполняемой программы можно только в течение первых 10 минут.

11.5.4 Изменение температуры приготовления

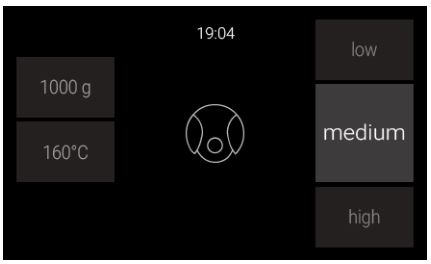
В некоторых программах температура приготовления задана предварительно.
В программах приготовления температуру можно изменять только в определенных границах. Для обычных режимов температуру можно изменять, в зависимости от режима, в границах от 30 °C (без настройки температуры) до 300 °C.

11.5.5 Для изменения температуры приготовления выполните следующее:

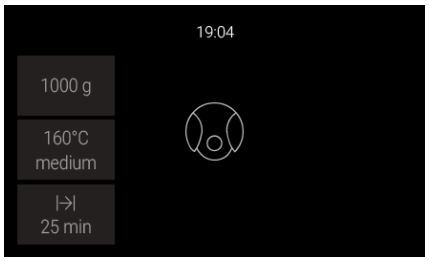
- □ Нажмите кнопку ⏎
- □ Нажимайте кнопку ⏎, пока не войдёте в меню выбора температуры.
- □ Правым поворотным переключателем задайте температуру приготовления и нажмите кнопку OK для подтверждения.



□ Правым поворотным переключателем задайте температуру приготовления и нажмите кнопку OK для подтверждения.



На дисплее отобразятся настройки. Длительность приготовления будет рассчитана автоматически. Также можно задать время окончания и/или длительность приготовления (см. пункты 11.6.1 и 11.6.3).



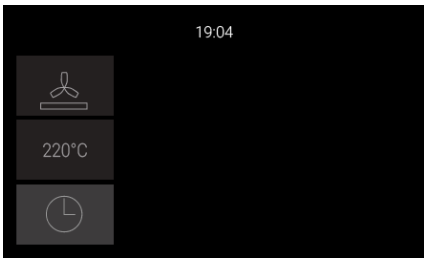
ИНФОРМАЦИЯ
Изменить параметры уже выполняемой программы можно только в течение первых 10 минут.

11.6. Настройка времени

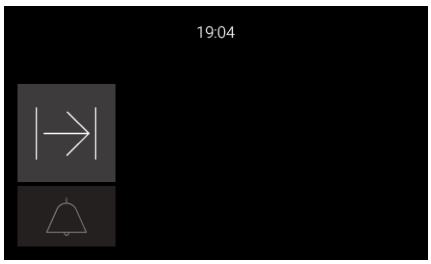
11.6.1 Установка длительности приготовления

В случае автоматических программ длительность приготовления задана предварительно, но может быть изменена. Для обычных режимов приготовления длительность приготовления предварительно не задана. Длительность можно задать до или во время процесса приготовления.

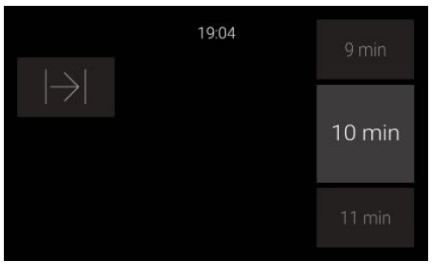
□ Нажмите кнопку .



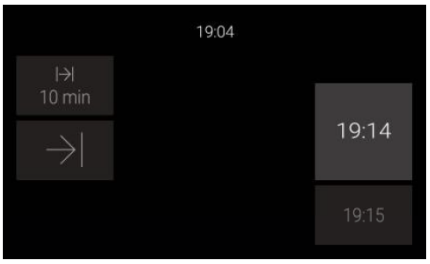
□ Войдите в меню установки длительности приготовления, нажав кнопку , и нажмите кнопку OK для подтверждения.



□ Правым поворотным переключателем выберите длительность приготовления. Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.



Правым поворотным переключателем выберите время окончания приготовления (процесс приготовления начнется после подтверждения настроек). Нажмите кнопку OK для подтверждения.



Произойдет возврат в меню настроек. Теперь настройки сохранены.



ИНФОРМАЦИЯ

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

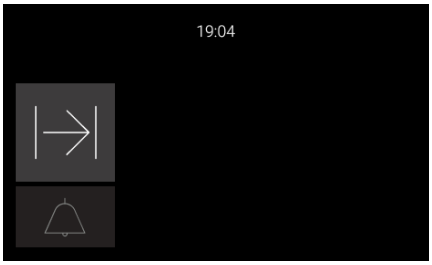
Духовой шкаф будет отключен.

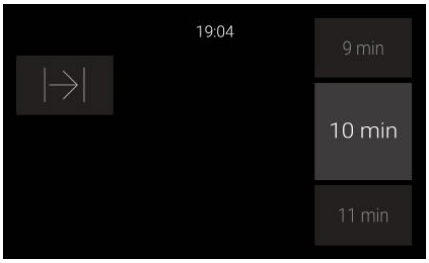
11.6.2 Изменение длительности приготовления

□ Нажмите кнопку .



□ Войдите в меню установки длительности приготовления, нажав кнопку , и нажмите кнопку OK для подтверждения.





- □ Правым поворотным переключателем установите длительность приготовления.
- □ Чтобы отменить значение длительности приготовления, установите переключатель в положение «00:00».
- □ Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.

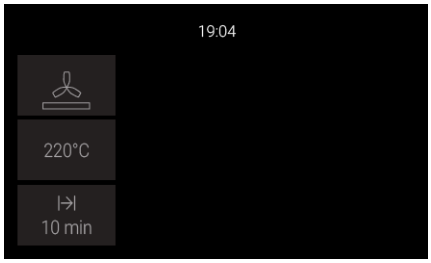


Следующим шагом следует установить время окончания приготовления. Подтвердите предложенную длительность, чтобы запустить процесс приготовления сразу. При изменении времени окончания приготовления также изменится задержка включения
(Данный шаг отсутствует, если длительность изменяется непосредственно в процессе приготовления).

- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

ИНФОРМАЦИЯ

Если на предыдущем шаге длительность приготовления была отключена, то устанавливать время окончания не требуется.



Произойдет возврат в меню настроек.

- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения. Духовой шкаф начнёт процесс приготовления.

ИНФОРМАЦИЯ

По истечении установленного 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.

Предварительно заданные значения времени окончания и длительности приготовления можно изменить. Для этого, находясь в режиме ожидания, нажмите кнопку 🕒. Порядок изменения длительности и времени окончания приготовления указан выше.

11.6.3 Установка задержки начала процесса приготовления
(возможно только до начала процесса приготовления)

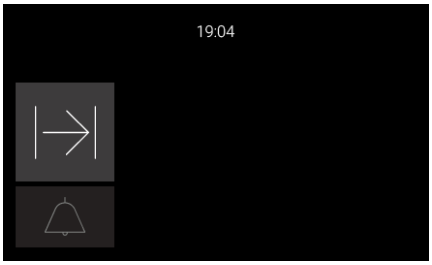
Время окончания приготовления - это момент отключения духового шкафа. Вы можете использовать это свойство, чтобы комбинировать параметры «длительность приготовления» и «время окончания приготовления».

После установки длительности приготовления и подтверждения кнопкой OK у Вас будет возможность установить время окончания приготовления.

□ Нажмите кнопку ⏻.



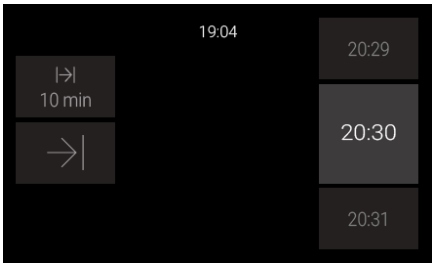
□ Войдите в меню установки времени окончания приготовления, нажав кнопку |→|, и нажмите кнопку OK для подтверждения.



□ Правым поворотным переключателем выберите длительность приготовления. Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.



□ Опять правым поворотным переключателем выберите время окончания приготовления. Нажмите кнопку OK для подтверждения.



Произойдет возврат в меню настроек.

□ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK. Изображение на дисплее изменится на режим ожидания, пока не начнётся процесс приготовления.



По истечении установленного 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.

ИНФОРМАЦИЯ

Предварительно заданные параметры режима можно удалить. Для этого нажмите кнопку ⏻. Раздастся звуковой сигнал и значок окончания приготовления, отображаемый на дисплее, погаснет.

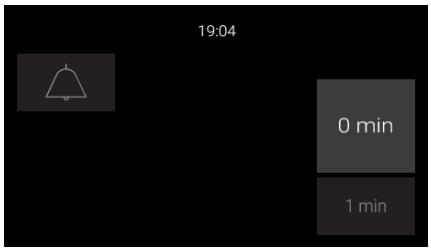
11.6.4 Установка таймера в качестве сигнального таймера

□ Находясь в режиме ожидания, нажмите кнопку 🕒.



Правым поворотным переключателем установите время.

Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.
Духовой шкаф вернётся в режим ожидания.



По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

□ Нажмите кнопку OK для отключения звукового сигнала.

Изменение значения таймера, используемого в качестве сигнального

□ Находясь в режиме ожидания, нажмите кнопку 🕒.
□ Правым поворотным переключателем установите время.
□ Для отмены таймера установите правый поворотный переключатель в положение «0».
□ Затем нажмите кнопку OK для подтверждения. Духовой шкаф вернётся в режим ожидания.

11.6.5 Настройка таймера для процесса приготовления

Таймер, используемый во время процесса приготовления, служит в качестве будильника. Например, если требуется, чтобы блюдо было приготовлено к определенному моменту.

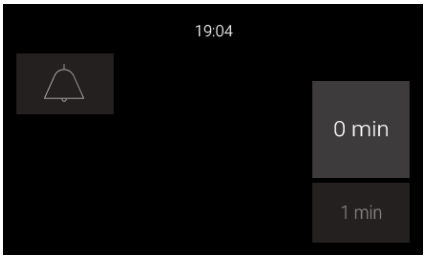
□ Нажмите кнопку [⏲] находясь в меню настроек или во время процесса приготовления.



□ Левым поворотным переключателем выберите функцию таймера [🔔]. Нажмите кнопку [OK] для подтверждения и поверните правый переключатель.



□ Правым поворотным переключателем установите время. Нажмите кнопку [OK] для подтверждения.



Произойдет возврат в первоначальное меню. В данном случае - это меню настроек. Установленное время будет отображаться на дисплее.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

□ Нажмите кнопку [OK] для отключения звукового сигнала.



ИНФОРМАЦИЯ

Данный таймер не связан с длительностью приготовления и не влияет на процесс.

11.7. Функция памяти (в зависимости от модели)

Данный духовой шкаф оснащен функцией памяти, которая позволяет сохранять настройки режимов и автоматических программ.

11.7.1 Сохранение дополнительной программы

- □ Выберите режим работы или автоматическую программу.
- □ Выполните все требуемые настройки.
- □ Нажмите и удерживайте кнопку M пока не появится значок функции памяти.

Теперь выбранная программа сохранена под индексом M и может вызываться как любая другая программа выпечки, жарения или нагрева.

11.7.2 Вызов дополнительной программы

- □ Для вызова сохранённой программы, находясь в стартовом меню, нажмите кнопку M.
- □ Для вызова сохранённой программы нажмите кнопку и затем сразу после этого кнопку M.
- □ Для запуска сохраненного режима нажмите кнопку OK.

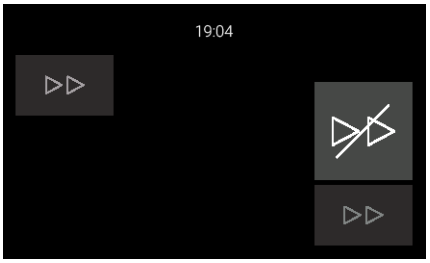
Начнется процесс приготовления по вызванной программе. Значения можно изменить без сохранения этих изменений.



ИНФОРМАЦИЯ

Настройки режима, сохранённого в памяти, можно также перезаписать описанным выше образом. Для перезаписи изменённых настроек режима приготовления нажмите и удерживайте кнопку M, пока не раздастся звуковой сигнал.

11.8. Быстрый нагрев (активируется через заводские настройки)



- Находясь в режиме ожидания, одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и пока дисплей не примет следующий вид.

- Правым поворотным переключателем включите или отключите режим быстрого нагрева (перечень задействуемых нагревательных элементов зависит от модели духового шкафа).
- Нажмите кнопку OK для подтверждения.

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

11.9. Защита от детей

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения нежелательного изменения настроек и обеспечения дополнительной безопасности маленьких детей. После этого установленные настройки нельзя будет изменить, а духовой шкаф нельзя будет включить.

11.9.1 Активация функции защиты от детей:

- Функция защиты от детей может быть активирована как при отключенном приборе, так и во время процесса приготовления.
- Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и OK, пока не раздастся длинный звуковой сигнал и на дисплее не появится значок . Теперь все кнопки и переключатели будут заблокированы.

11.9.2 Отключение функции защиты от детей:

- Для отключения функции защиты от детей одновременно нажмите и 4 с удерживайте кнопки и OK. Раздастся длинный звуковой сигнал, а значок отображаемый на дисплее, погаснет. Теперь все кнопки и переключатели снова функционируют.

ИНФОРМАЦИЯ

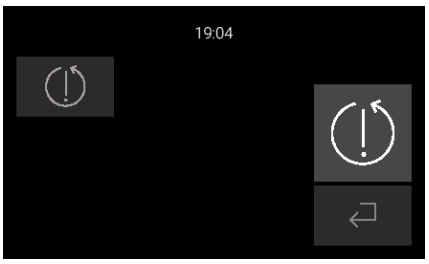
Духовые шкафы с функцией пиролитической очистки обладают двойной защитой: при активации функции защиты от детей также блокируется дверца прибора.

11.10. Настройка демо-режима

- □ Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и , пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится значок demo.
- □ Для отключения демо-режима одновременно нажмите и 4 с удерживайте те же кнопки, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет значок demo.

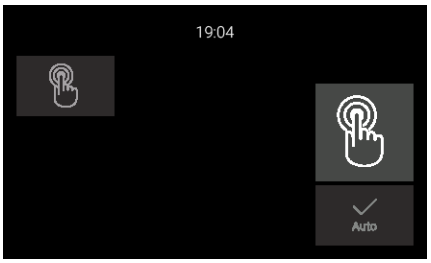
11.11. Заводские настройки

- □ Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и OK, пока дисплей не примет вид, как на рисунке рядом.
- □ Правым поворотным переключателем выберите . Нажмите кнопку OK для подтверждения. Духовой шкаф перезагрузится и все настройки будет возвращены к заводским значениям.



- □ Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и OK пока дисплей не примет вид, как на рисунке рядом.
- □ Правым поворотным переключателем выберите автоматическое Auto или ручное подтверждение.
- □ Нажмите кнопку OK для подтверждения.

Прибор вернётся в режим ожидания.



В ручном режиме подтверждать необходимо каждый шаг. При автоматическом подтверждении все настройки будут автоматически перезаписаны через 8 с. Тем не менее, при выборе опции автоматического подтверждения, настройки можно подтверждать вручную кнопкой OK. (Из соображений безопасности все шаги, при которых происходит нагрев духового шкафа, подтверждаются вручную кнопкой OK).

12. МИКРОВОЛНЫ

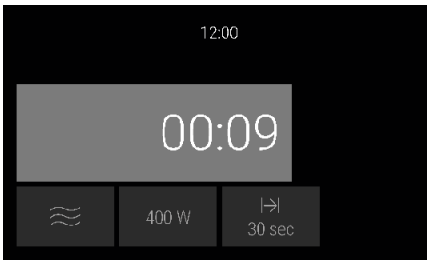
- **Приготовление в посуде, непригодной для использования в СВЧ печи, не допускается. Перед началом использования посуды и контейнеров убедитесь, что они подходят для СВЧ печей (см. раздел о типах посуды).**
- **Не снимайте слой слюды с верхней панели рабочей камеры! Данный слой защищает генератор микроволн от повреждений в результате попадания в него жира и остатков пищи.**
- **Строго запрещается хранить в приборе легко воспламеняемые вещества, так как они могут загореться при включении прибора.**
- **Запрещается использовать прибор для хранения продуктов питания.**
- **Запрещается использовать прибор для жарения продуктов в масле, так как невозможно регулировать температуру масла с помощью микроволн.**

Данный духовой шкаф оснащён функцией микроволн, которая может использоваться вместе с обычными и автоматическими программами приготовления.

12.1. Стандартные режимы

- Нажмите кнопку ≋.
- С помощью левого переключателя установите значения мощности.
- Левым переключателем установите время.
- Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.

Духовой шкаф начнёт работу.



ИНФОРМАЦИЯ

При открытии дверцы духовой шкаф перейдёт в режим «паузы». Нажмите ещё раз, чтобы продолжить. Нажатие на кнопку «OK» во время работы увеличивает продолжительность приготовления на 30 секунд. Мощность микроволн не может быть изменена во время работы. Изменение мощности микроволн с помощью кнопки «MW» приведёт к запуску нового процесса приготовления.

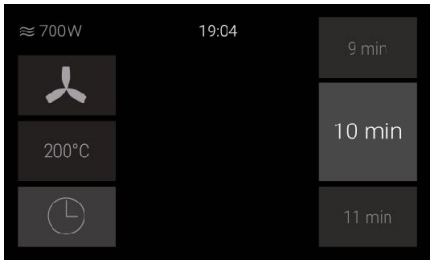
12.2. Комбинированные режимы



- □ Выберите режим работы или автоматическую программу и установите необходимую температуру.
- □ Нажмите кнопку ≈.

ИНФОРМАЦИЯ

При приготовлении НЕ с помощью автоматических программ мощность микроволн будет установлена на максимальном значении.



- □ Правым поворотным переключателем установите время. Данный шаг будет пропущен, если длительность приготовления уже была установлена ранее.
- □ Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.



- □ На дисплее отобразятся настройки.
- □ Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.

Духовой шкаф начнёт процесс нагрева, используя дополнительным режимом микроволн.

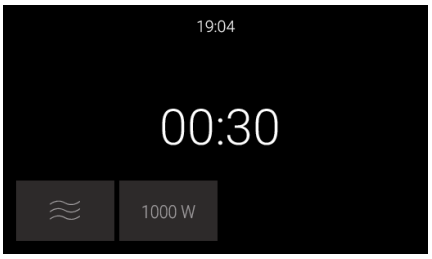
ИНФОРМАЦИЯ

Разогрев производится без использования микроволн. Перед тем как прибор достигнет требуемой температуры, раздастся звуковой сигнал. Для начала процесса приготовления нажмите кнопку OK. Использование микроволн начнётся сразу после запуска процесса приготовления, таким образом духовой шкаф достигает установленной температуры в течение очень короткого времени.

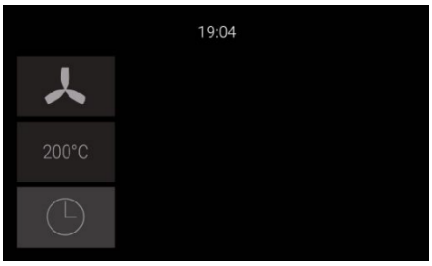
Также в этот момент начнётся отсчёт времени. (При использовании режимов без микроволн отсчёт времени начнётся сразу с момента разогрева).

При открытии дверцы духовой шкаф перейдёт в режим «паузы». Нажмите OK, чтобы продолжить.

12.3. Быстрый старт, микроволны



- Для включения духового шкафа нажмите кнопку [⏻].
- Левым поворотным переключателем выберите поле без режима.
- Затем подтвердите включение режима быстрый старт, нажав на кнопку [OK]. По умолчанию прибор будет работать 30 секунд на мощности 1000 Вт.



- При повторном нажатии на кнопку [OK] во время процесса нагрева время увеличится ещё на 30 секунд.

Информация о времени режимов приготовления с использованием микроволн:

Длительность приготовления может быть изменена во время использования микроволн, как описано в разделе «Изменение длительности приготовления». Если нагрев производится только с помощью микроволн, то весь процесс приготовления завершится после истечения времени приготовления. Если нагрев производится с помощью комбинированного режима, режим микроволн также завершится после истечения времени приготовления. Процесс продолжится без каких-либо ограничений. При использовании микроволновых режимов программирование отложенного старта невозможно, так как каждый процесс приготовления с использованием микроволн должен быть включен вручную.

ИНФОРМАЦИЯ

Если используется «автоматическое подтверждение», то режим быстрый старт запустится через 8 секунд после выбора пустого поля.

Мощность микроволн, Вт

200	Медленное размораживание деликатных продуктов, размораживание и томление после первичной обработки
400	Приготовление мяса, рыбы и риса Быстрое размораживание небольших порций, подогрев детской еды (бутылочек для молока)
600	Разогрев и приготовление
800	Приготовление овощей и картофеля Приготовление в горшочках и приготовление полуфабрикатах Разогрев и приготовление небольших порций
1000	Разогрев жидкостей

13. 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.
	Настройте нужное время.
	Убедитесь, что настройки были установлены 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.
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
Одна или несколько сенсорных кнопок по-прежнему не реагируют на прикосновение после	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.

<table>
<tr><th>Неисправность</th><th>Способ устранения</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Повреждено уплотнение дверцы</td><td>Замените уплотнение дверцы. См. раздел «Замена уплотнения дверцы».</td></tr>
<tr><td></td><td>Запрещается включать духовой шкаф с поврежденным уплотнением дверцы!</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Неисправна подсветка духового шкафа</td><td>Духовой шкаф можно продолжать использовать. После остывания духового шкафа при первой же возможности замените галогенную подсветку. См. раздел «Замена лампы подсветки».</td></tr>
<tr><td>Сильный запах из рабочей камеры</td><td>Выполните регенерацию катализатора ökotherm®. См. раздел «Регенерация катализатора ökotherm®».</td></tr>
<tr><td>На дисплее отображается код F111</td><td>До упора вставьте соединитель KT-датчика в разъём.</td></tr>
<tr><td>На дисплее отображается код аварии, отсутствующий в таблице</td><td>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</td></tr>
<tr><td>Пар и конденсат на продуктах и поверхностях рабочей камеры</td><td>Не оставляйте блюдо в духовом шкафу после окончания приготовления дольше, чем на 15-20 минут.</td></tr>
</table>

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL