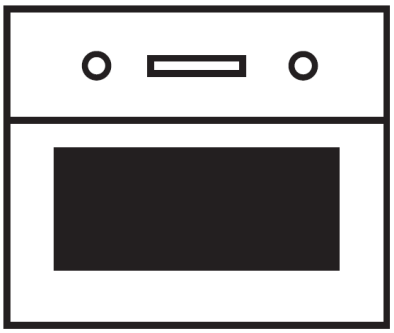
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф
с пиролитической очисткой



BP 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 9
2.3 Духовой шкаф 10
2.4 Безопасность людей 10
2.5 Перед первым включением 11
2.6 Защита окружающей среды 11
2.7 Электрические характеристики 11
2.8 Использование по назначению 11

3 Чистка и обслуживание 13
3.1 Внешние поверхности 13
3.2 Чистка дверцы духового шкафа 16
3.3 Пиролитическая самоочистка духового шкафа 17

4 Перед первым включением 17
4.1 Важные указания по эксплуатации 18

5 Аксессуары 19
5.1 Телескопические направляющие с накладными зажимами 19
5.2 Телескопические направляющие с жесткими зажимами 20
5.3 Чистка аксессуаров для духового шкафа 21

6 Техническое обслуживание 21
6.1 Замена лампы подсветки рабочей камеры 21
6.2 Демонтаж дверцы духового шкафа 22
6.3 Демонтаж и установка внутренних стекол 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 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 (в зависимости от модели) 54
11.8 Быстрый нагрев (активируется через заводские настройки) 55
11.9 Защита от детей 55
11.10 Настройка демо-режима 56
11.11 Заводские настройки 56

12 Специальные и дополнительные настройки и режимы, в зависимости от модели прибора 57
12.1 Функция пиролитической очистки 57

13 Поиск и устранение неисправностей 58

Сервисная служба Küppersbusch

Москва

Телефон: (495) 981-15-88
(499) 794-28-13
(499) 794-53-60
Сайт: www.kueppersbusch.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.küppersbusch.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 нем 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 нем недостатков.
Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности об информировании о данных изменениях каждого отдельного человека.

Изменения

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

Полнота

Данный документ содержит 60 страниц. Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то Вы располагаете полным документом.

Программное обеспечение

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

Прибор произведен по самым современным технологиям. Тем не менее, машины и механизмы могут представлять опасности, неустранимые по конструктивным причинам.
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. Отмеченный текст имеет важное значение.
Кроме того, некоторый текст отмечен следующими предупреждающими знаками:

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

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

	**ОПАСНО!** **Примечание, указывающее на опасную ситуацию, последствия которой могут стать причиной легких травм или повреждения прибора.**

	**СОВЕТ** Указание, соблюдение которого облегчает использование прибора.

Кроме того, некоторый текст отмечен следующими предупреждающими знаками:

	**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** **ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!** **Рядом с данным значком расположены токоведущие компоненты. Панели, отмеченные данным знаком, должны открываться только квалифицированными электриками.**

	**УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К СТАТИЧЕСКОМУ ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ (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. Доступ должен осуществляться только специалистами, знакомыми с правилами работы с ESD-компонентами.**

	**ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!** **Данный значок наносится на поверхности, которые нагреваются при работе прибора. Опасность получения тяжелых ожогов или ошпаривания. Такие 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.
Убедитесь в комплектности поставки.

- □ Убедитесь в отсутствии у духового шкафа повреждений, возникших при транспортировке.
- □ В случае некомплектности поставки или при наличии транспортных повреждений свяжитесь с нашей сервисной службой.

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

2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2.1 Указания по подключению и функционированию

- □ Только духовые шкафы KÜPPERSBUSCH разработаны и протестированы на пригодность для установки и эксплуатации под варочными панелями KÜPPERSBUSCH. Использование варочных панелей других производителей не допускается.
- □ 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.
- □ Требования действующих нормативных документов, а также условия подсоединения к электрической сети, должны полностью соблюдаться.
- □ Перед установкой, ремонтом и заменой подсветки следует 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 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.
- Использовать духовой шкаф следует только в установленном состоянии в целях обеспечения его безаварийной работы.
- Следите за тем, чтобы духового шкафа не касались кабели питания от других отдельно стоящих или встроенных приборов.

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 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 держитесь за саму вилку, а не за кабель питания.

2.3 Духовой шкаф

- □ При возникновении неисправности отключите духовой шкаф.
- □ 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 несет 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 ее повредить и, кроме того, может быть небезопасно для Вас.
- □ Для приготовления продуктов вставьте противень или решетку (входят в комплект поставки) в направляющие на стенках рабочей камеры. Противень и решетка устанавливаются на систему, обеспечивающую их частичное выдвижение, что упрощает приготовление продуктов.
- □ Не устанавливайте контейнеры и не кладите продукты непосредственно на дно рабочей камеры. Для приготовления продуктов всегда используйте противень или решетку.
- □ Не наливайте воду на дно рабочей камеры во время приготовления продуктов. Это может повредить эмалевое покрытие.
- □ 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

- □ Прибор может использоваться детьми старше восьми лет или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом работы с прибором в случае, если они находятся под присмотром или получили указания по безопасному использованию прибора и понимают связанные с прибором опасности. 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. По этой причине не следует подпускать к прибору маленьких детей.

2.5 Перед первым включением

- □ Снимите всю упаковку.
- □ Встраивание и подключение прибора должно выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с ненадлежащем монтажом или подключением прибора. Использовать прибор следует только во встроенном положении.
- □ Данный прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и не предназначен для коммерческого использования.
- □ Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- □ Безопасность обеспечивается только в том случае, если прибор подсоединен к проводнику защитного заземления согласно требованиям действующих нормативных документов.
- □ Запрещается подсоединять прибор к сети питания через удлинитель.
- □ Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной или над сушильной машиной: водяной пар может повредить электронные компоненты.
- □ Выполните указания по очистке прибора перед первым включением.

2.6 Защита окружающей среды



- □ Упаковочные материалы и вышедшие из строя приборы следует утилизировать надлежащим образом.
- □ Транспортировочную упаковку следует утилизировать так, чтобы не причинить ущерба окружающей среде.
- □ В Германии транспортировочная упаковка, в которой поставляется прибор, возвращается 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

Проведены 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, варки 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 знать и понимать 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 несет 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!**

3 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед первым включением прибора внимательно и полностью прочитайте данную главу. При надлежащей 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 Внешние 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.
- Легкие загрязнения поверхности следует удалять тканевой салфеткой, мягкой щеткой или губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства. После очистки промойте поверхности холодной водой до полного удаления остатков чистящего средства, которые могут привести к появлению разводов или цветовых дефектов. Затем протрите поверхности сухой тканевой салфеткой. Указания по удалению стойких пятен с отдельных поверхностей и компонентов приведены ниже. Для очистки стеклокерамических и эмалированных поверхностей, а также покрытия внутренней части дверцы прекрасно подходит средство VSR 0-FIX-C. Это порошковое чистящее средство можно заказать у сервисной службы KÜPPERSBUSCH.
- 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 теплой мыльной водой или мягким чистящим средством. Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не 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, жесткие щетки, металлические мочалки, пластмассовые губки или кубки с абразивным слоем (жесткой стороной).**

3.1.1 Удаление пригоревших остатков пищи

Трудноудаляемые пригоревшие остатки пищи следует предварительно размягчить. Лучше всего для этого подходит влажная тканевая салфетка. После этого пригоревшие остатки пищи удаляются значительно легче.
Остатки таких продуктов, как помидоры, яйца, мясо в соляной корке и т. д. могут стать причиной цветовых дефектов на эмалированных поверхностях, которые, тем не менее, не влияют на функциональные качества покрытия. Не следует удалять эти дефекты с помощью агрессивных чистящих средств, так как они могут оставить неустранимые повреждения на поверхности.

Использование скребка

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

Будьте осторожны! Не поцарапайте поверхность углом скребка и не повредите уплотнение дверцы.

3.1.2 Использование спреев для чистки духовых шкафов – Указания

Строго следуйте указаниям производителя спрея.

	**ОСТОРОЖНО!** **Не распыляйте спрей в вентиляционное отверстие на задней стенке прибора. Контакт со спреями для чистки духовых шкафов может полностью разрушить катализатор ökotherm®.**

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 жесткие губки!



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

Нержавеющая сталь
Лицевая поверхность дверцы и панель управления из нержавеющей стали



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

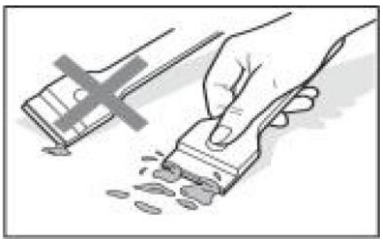
	**ОСТОРОЖНО!** **Поверхности из нержавеющей стали крайне склонны к появлению царапин! Строго запрещается использовать скребок!** **Минеральные отложения, жир и крахмал следует удалять незамедлительно, иначе возможно появление пятен!**



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

Эмаль
Рабочая камера, лицевые поверхности, противни

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





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

3.2 Чистка дверцы 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 теплой мыльной водой или мягким чистящим средством. С поверхностями из нержавеющей стали следует обращаться осторожно. Используйте только губки или тканевые салфетки, не оставляющие 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



Чистить лицевую сторону дверцы следует тканевой салфеткой или мягкой губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства. Также можно использовать средства для чистки стекол.

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.

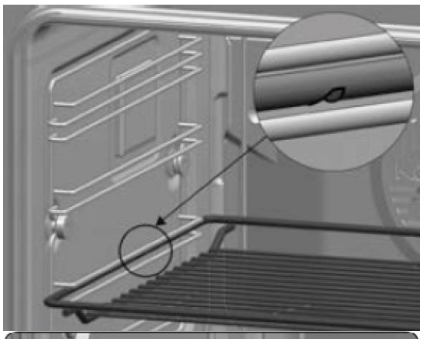
При первом включении возможно появление дыма и запахов. Следовательно, следует обеспечить хорошее проветривание кухни.

4.1 Важные указания по эксплуатации

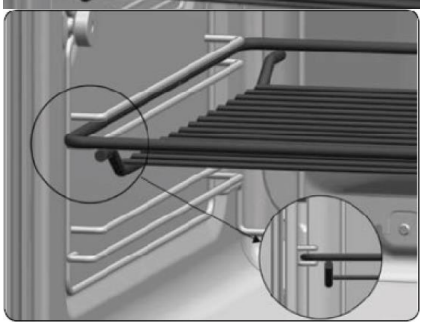
- □ Не закрывайте заднюю стенку духового шкафа бумагой или алюминием, так как это отрицательно сказывает на приготавливаемых продуктах и может привести к повреждению эмалевого покрытия рабочей камеры, а также внутренних поверхностей кухонной мебели. Во время процесса приготовления не наливайте воду на 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 емкость можно поставить непосредственно на дно рабочей камеры.
- □ При приготовлении других продуктов вставьте противень или решетку в боковые направляющие следующим образом:

Между двумя стержнями боковых направляющих или выдвижной тележки, если 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 в сторону задней стенки духового шкафа.



5 АКСЕССУАРЫ

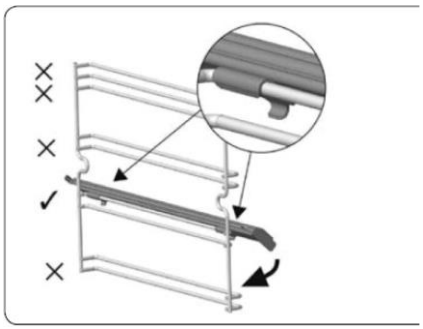
Некоторые модели духовых шкафов в качестве аксессуаров оснащаются комплектном телескопических направляющих.

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

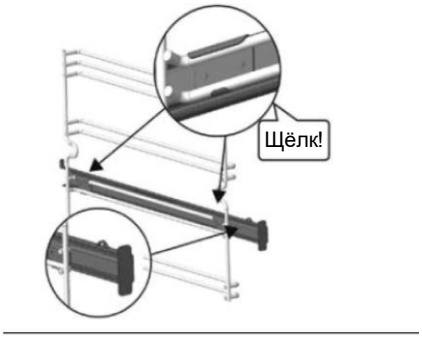
Для установки выдвигаемых элементов на хромированные направляющие выполните следующее:

5.1 Телескопические направляющие с накладными зажимами

- □ Удалите защитную пленку.
- □ 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 жесткими зажимами

ВАЖНО!

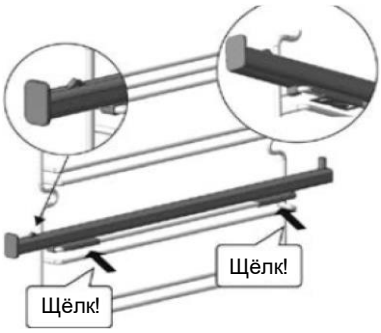
Частично выдвижные направляющие устанавливаются на уровни 1, 2, 3 и 5 (считая снизу).
Полностью выдвижные направляющие устанавливаются на уровни 1, 2 и 3.
В духовых шкафах высотой 45 см направляющие устанавливаются на уровень 1.



□ 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 теплой водой с мылом или мягким чистящим средством.
Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не могут оставить царапин.

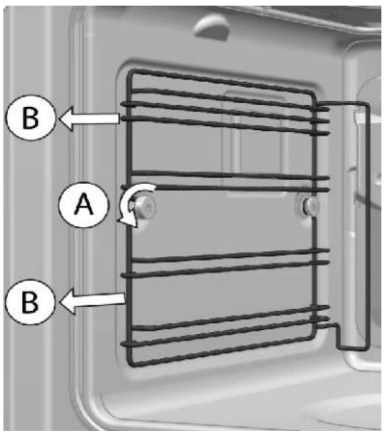
	**ОСТОРОЖНО!** **Запрещается чистить телескопические направляющие в посудомоечной машине, так как при этом удаляется смазка и направляющие может заклинить.**

6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 Замена лампы подсветки рабочей камеры

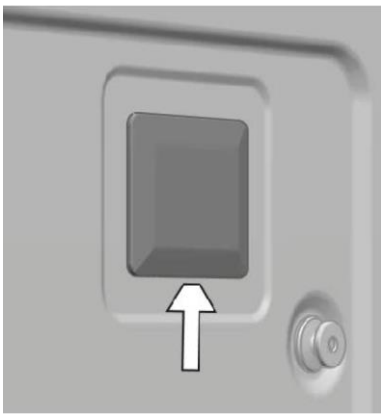
	**ВНИМАНИЕ!** **Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети питания.** **Запасная лампа должна выдерживать температуру до 300 ºC.** **Ее можно заказать у нашей сервисной службы.**

6.1.1 Замена боковой лампы



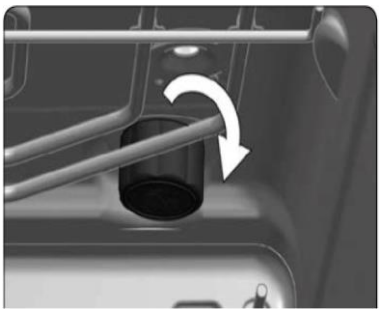
□ Снимите хромированные или телескопические направляющие, открутив гайку (A).

- □ 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 ºC. Ее 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

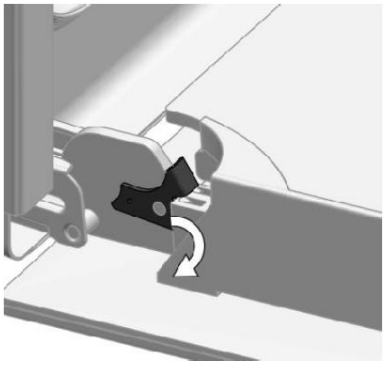
Обратитесь в сервисную службу.

6.2 Демонтаж дверцы духового шкафа

(кроме духовых шкафов с функцией микроволн)

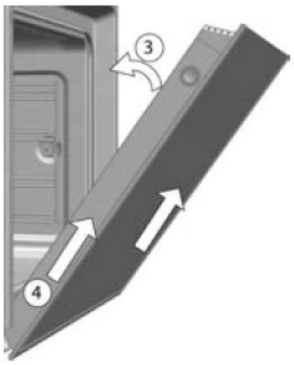
Дверцу можно снять для облегчения ее чистки. Соблюдайте указания, соответствующие дверце Вашего духового шкафа.

6.2.1 Дверца с шарнирами на корпусе духового шкафа



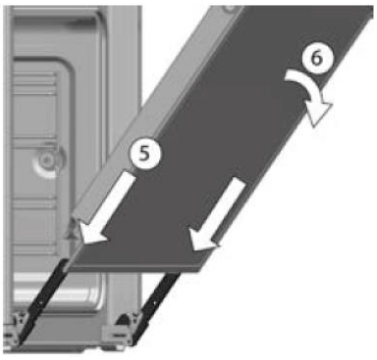
Демонтаж дверцы

- □ 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 ее, 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

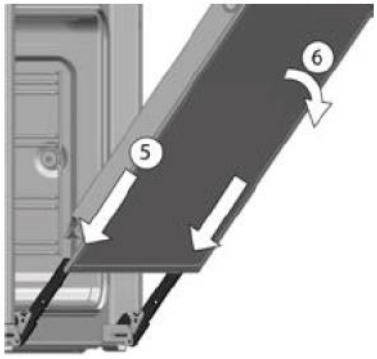


- □ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- □ Зафиксируйте шарнир, повернув запирающий механизм.
- □ Опустите вперед скобу шарнира.



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

Установка дверцы



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

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



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

6.3 Демонтаж и установка внутренних стекол

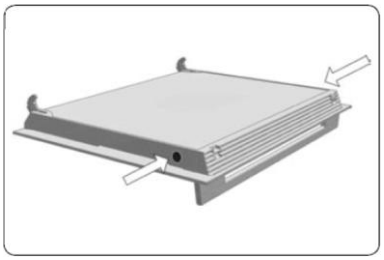
В зависимости от модели, в дверце духового шкафа может быть установлено 2, 3 или 4 стекла. Соблюдайте указания, соответствующие дверце Вашего духового шкафа.
Исполнение:
Духовые шкафы некоторых моделей оснащаются полностью закрытыми дверцами из нержавеющей стали.
В таких дверцах извлечение внутренних стекол невозможно.

ВНИМАНИЕ!

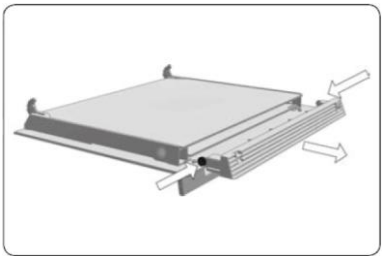
При извлечении стекол из установленной на духовой шкаф дверцы шарниры следует зафиксировать во избежание повреждения незакрепленных стекол при случайном закрытии дверцы.

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

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



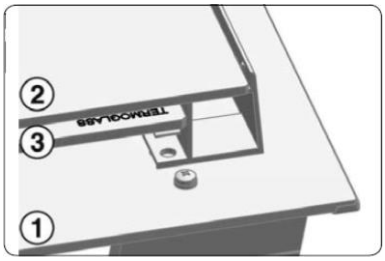
- □ Удерживая кнопки нажатыми, снимите верхнюю планку дверцы.
- □ Извлеките стекла из дверцы. Очистите их мягкой тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стекол или водой с мылом.



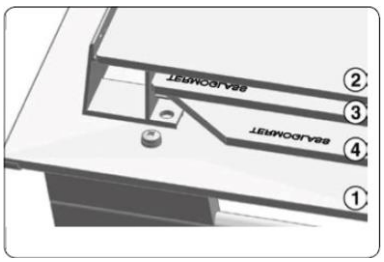
ВНИМАНИЕ!

Запомните порядок следования и положение извлекаемых стекол, чтобы после очистки установить их в первоначальное положение.

- □ 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.



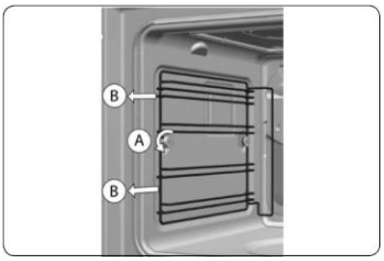
	**ВНИМАНИЕ!** **Запрещается эксплуатировать духовой шкаф с отсутствующими стеклами в дверце.**

6.4 Снятие и установка боковых направляющих

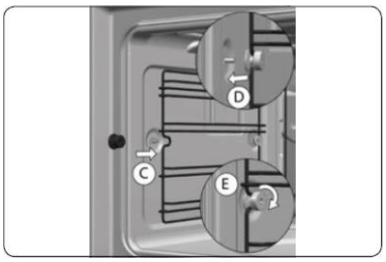
Боковая решетка состоит из 12 стержней. Стержни нумеруются снизу вверх от 1 до 12.
Рейка 1 - это самая нижняя рейка.

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.

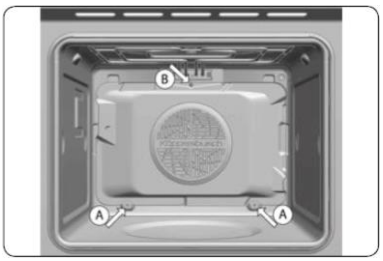


- □ Зацепите задним пазом за заднюю крепежную гайку.
- □ Вставьте переднюю крепежную гайку (C) в передний паз направляющей.
- □ Опустите вниз направляющую с гайкой (D) и закрутите гайку (E).



6.5 Демонтаж задней панели

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



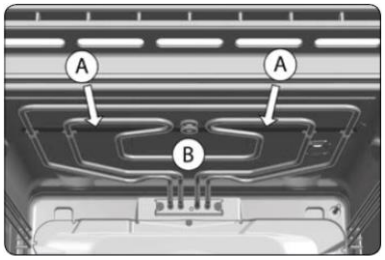
- □ Сначала извлеките нижние винты (A), затем верхний винт (B).

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

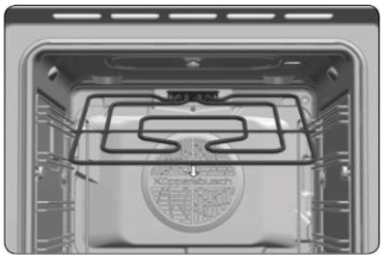
	ВНИМАНИЕ! **Указание по безопасности: запрещается эксплуатировать духовой шкаф без установленной задней панели.**

Духовые шкафы с откидным грилем

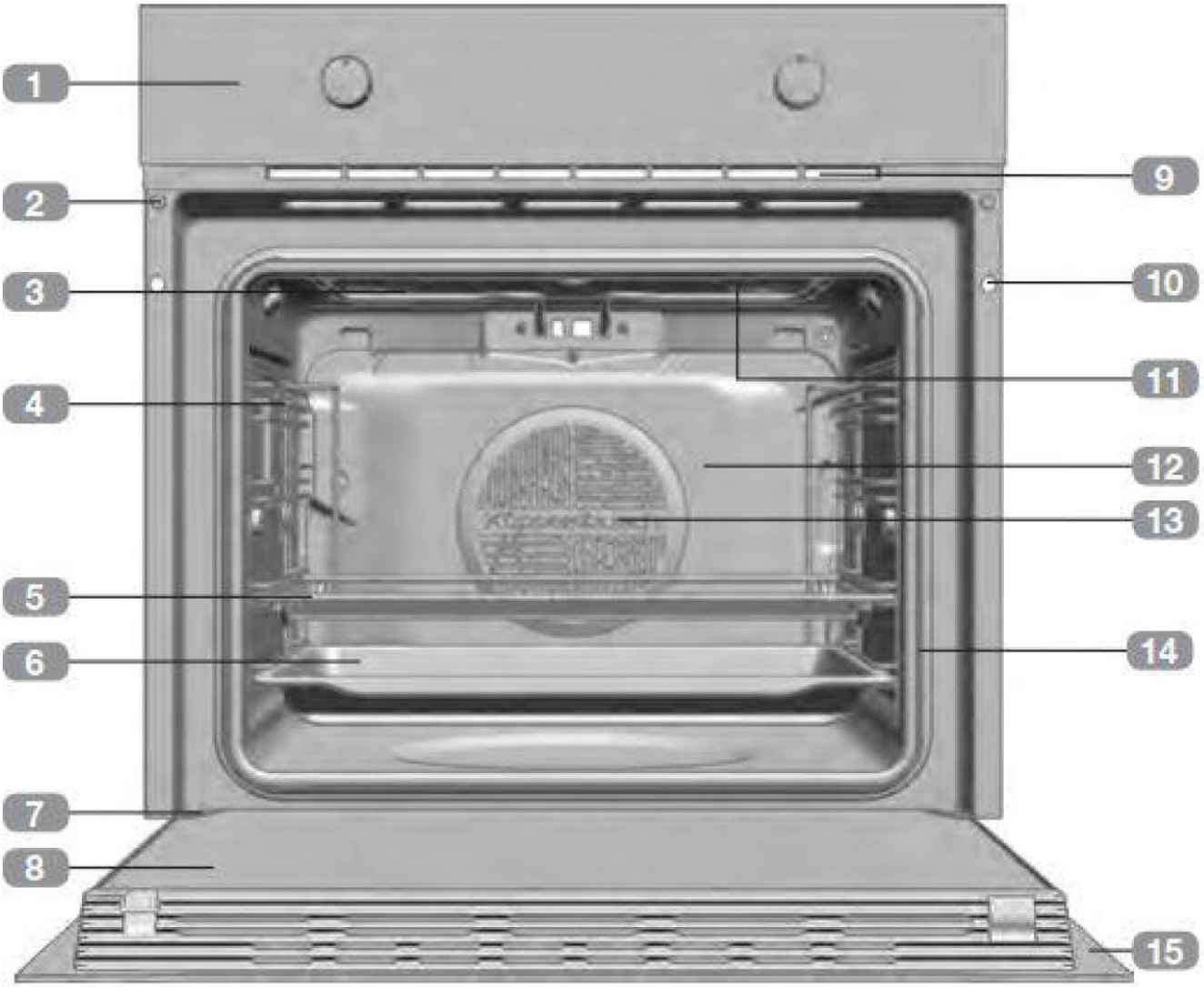
Для чистки верхней поверхности рабочей камеры
- □ Извлеките из духового шкафа все аксессуары.
- □ Дождитесь полного охлаждения духового шкафа.
- □ Возьмитесь за гриль (A) двумя руками и потяните вниз, чтобы высвободить его из крепежной гайки (B).



- □ Опустите гриль вниз и очистите переднюю часть верхней поверхности рабочей камеры.
- □ Поднимите гриль и закрепите его в первоначальном положении.



7 ОБЗОР ДУХОВОГО ШКАФА

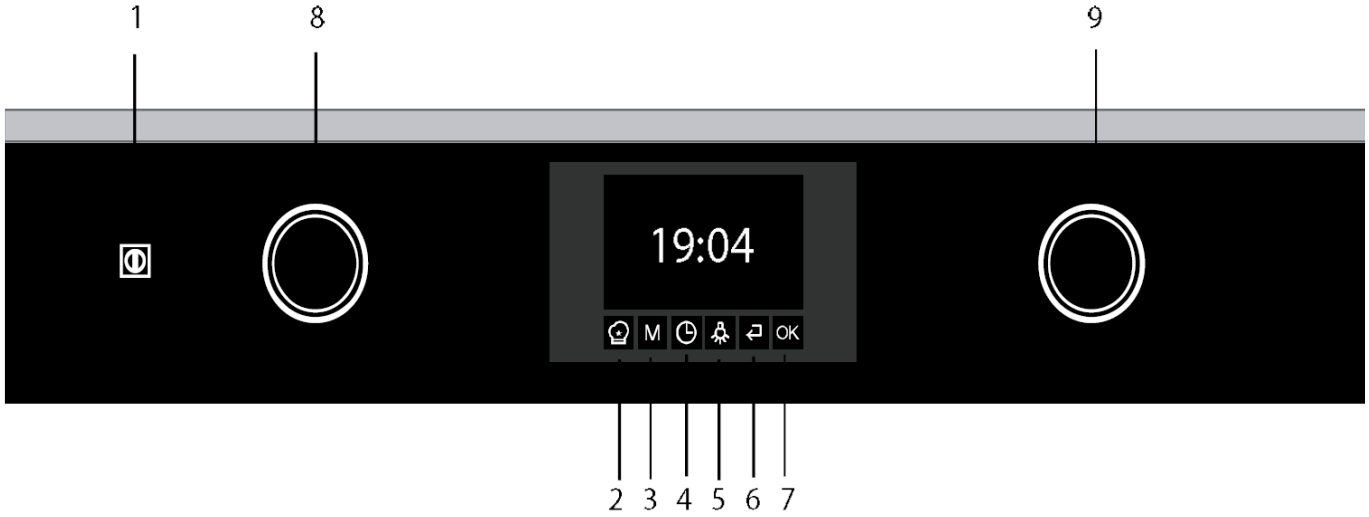


Специальные аксессуары:
Камень для пиццы (аксессуар № 145)
Решетка (аксессуар № 124)
Противень (аксессуар № 541)
Противень для выпекания (аксессуар № 543)

Стандартные аксессуары:
Решетка
Эмалированный противень
Эмалированный 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.

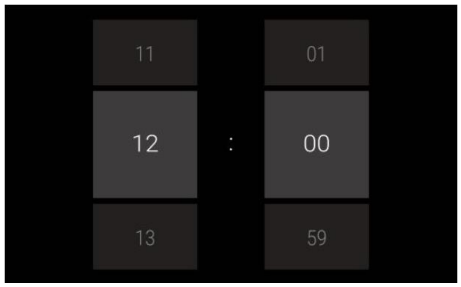
9 **Правый поворотный переключатель**
Данный переключатель предназначен для выполнения настроек.

* в зависимости от модели

8 ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

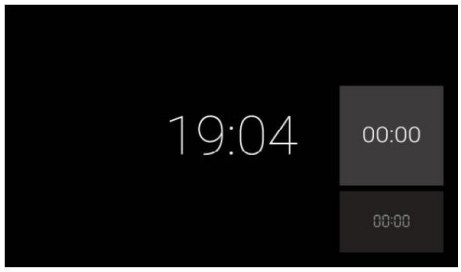
8.1 Настройка часов

Перед началом использования и после возобновления электроснабжения необходимо настроить часы. 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.



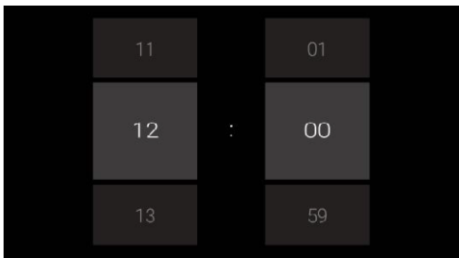
- □ Раздастся звуковой сигнал и духовой шкаф переключится в режим ожидания. На дисплее будет отображаться новое значение времени.



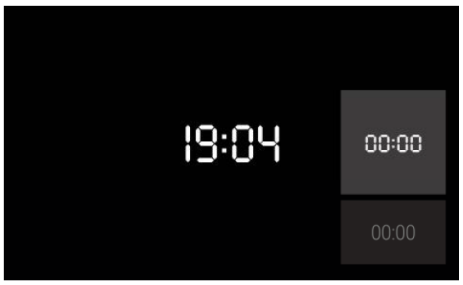
Если требуется изменить значение времени:
Отключите духовой шкаф, затем нажмите и 3 с удерживайте кнопку ◷, пока не произойдет вход в режим настройки часов.



- 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 стандартным и ретро форматом отображения времени. Выберите формат правым переключателем и подтвердите выбор кнопкой OK.



Принятие изменений будет подтверждено звуковым сигналом.
Прибор вернется 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 темные 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 влагообразование особенно высоко. 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
Песочные кексы	2	160	2	160-180			60-70
Коржи для торта	2	170	2	170-190			20-30
Маффины	2	160-170	2	170-180			20-25
Пироги, испеченные на противне							
С сухим верхним слоем	2	160-170	2	180-200			20-35
С влажным верхним слоем	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, испеченные на противне							
С сухим верхним слоем	2	160-170	2	180-190			25-35
С влажным верхним слоем	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Дрожжевое тесто							
Баба	2	150-160	2	175-180			40-65
Косичка	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, испеченные на противне							
С сухим верхним слоем	2	150-160	2	180-190			30-40
С влажным верхним слоем	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
Звездочки с корицей	2	100-120	2	120-140			20-40
Миндальные пирожные	2	100-120	2	120-140			20-50
Тесто других типов							
Плоский пирог	2	170-180	2	190-210			15-30
Пирожные из дрожжевого слоеного теста	2	170-180	2	190-210			30-40
Пироги из слоеного теста с творогом	2	160-180	2	180-200			30-40
Заварное тесто	2	170-180	2	190-210			30-40
Пирог с тестом 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
Булки с соляной обсыпкой / 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 противень 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 определенных 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/баранина								
Жаркое из баранины	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 с крестцовой косточкой (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 решетке так, чтобы тепло от нагревательных элементов поступало непосредственно на продукт. До нагревательных элементов рекомендуется оставить зазор не менее 3 см.
- □ Для сбора мясного сока под решетку с продуктом следует поместить противень для сбора жира.
- □ При приготовлении на решетке продукт рекомендуется периодически переворачивать.

- Длительность приготовления на гриле первой стороны продукта должна быть немного больше, чем второй.
- Так как приготавливаемые на гриле продукты могут иметь различные формы, толщину и качество, рекомендуется периодически проверять готовность блюда. 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
Колбаса 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

Рекомендуемые температуры в центре продукта			
	Температура в центре, °C		
	с кровью	средней прожарки	прожаренный
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
Тафельшпиц			90
Антрекот		55-58	

Таблицы режимов для выпекания и жарения

	Температура в центре, °C		
	с кровью	средней прожарки	прожаренный
Телятина			
Голень			80-85
Жаркое			64-74
Грудинка			75-78
Спинка		65-70	
Лопатка			75-80
Вырезка		60	
Баранина			
Баранина			79-85
Ножка ягненка		60	70-72
Отбивная из баранины		55	
Седло ягненка		60-62	68
Каре ягненка		55	
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

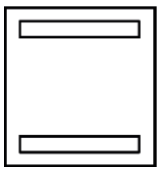
Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах				
	Масса, г	Длительность обжарки, мин.	Длительность приготовления, мин. (или темп. в центре)	Темп. приготовления, °C (задается на духовом шкафу)
Сорт мяса				
Свинина				
Свиная вырезка	400-600	5	60-90	85
Жаркое из свинины/окорок	1000-1500	10-12	230-250	85
Корейка	1000-1500	10-12	120-150	85
Ребрышки/карбонад	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
Оковалок	1500-2000	10-12	200-230	80
Антрекот	1500-1800	10-12	150-180	80
Телятина				
Вырезка	500-800	5-6	90-110	85
Оковалок	1500-1800	10-12	140-160	85
Спинка	1000-1500	8-10	110-120	85
Баранина				
Кострец	2000-2500	10-12	200-250	80
Вырезка	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

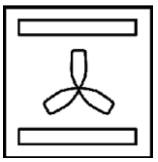
Верхний и нижний нагрев
Подача тепла сверху и снизу обеспечивает равномерное приготовление продуктов, расположенных на одном уровне. Прекрасно подходит для выпечки пирожных и пирогов, например, изделий из дрожжевого теста, чизкейков и т. д.



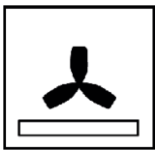
Обдув горячим воздухом с Ökotherm
Вентилятор распределяет тепло, генерируемое кольцевым нагревательным элементом, который расположен на задней стенке рабочей камеры. Обеспечиваемая таким образом одинаковая температура по всему объему рабочей камеры гарантирует равномерное приготовление блюд на всех уровнях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



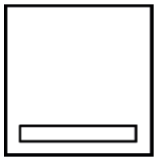
Верхний и нижний нагрев с обдувом горячим воздухом
Тепло, генерируемое верхним и нижним нагревательными элементами, равномерно распределяется по объему рабочей камеры с помощью вентилятора. Прекрасно подходит для выпечки и жарения.



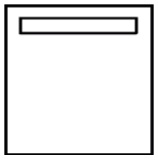
Режим "пицца" с Ökotherm
Сочетание нижнего нагрева и обдува горячим воздухом оптимально подходит для приготовления изделий в виде хрустящей основы с мягкой начинкой. Идеально для пиццы, печенья или выпечки с начинкой из фруктов и паштетов.



Нижний нагрев
Благодаря 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 легкого запекания тестовой основы пирогов перед приготовлением.



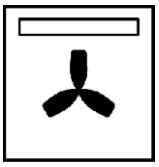
Верхний нагрев
Тепло, генерируемое верхним нагревательным элементом, прекрасно подходит для запекания и подрумянивания блюд.



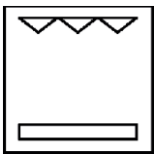
ECO
Режим ECO позволяет уменьшить энергопотребление при приготовлении блюд. Для снижения потребления электроэнергии, духовой шкаф автоматически отключается за несколько минут до окончания приготовления блюда, используя тепло, остающееся в рабочей камере, для доведения блюда до готовности.



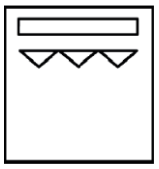
Интенсивный обдув горячим воздухом с Ökotherm
Включенный верхний нагревательный элемент, помимо обдува горячим воздухом, используется для создания хрустящей корочки и подрумянивания блюда. Прекрасно подходит для приготовления запеченного картофеля, жарения или запекания.



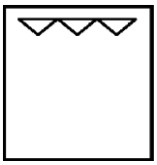
Гриль + нижний нагрев
Тепло от нижнего нагревательного элемента и расположенного сверху гриля. Данный режим особенно подходит для приготовления мяса, обеспечивая получение хрустящей корочки.



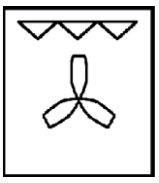
Гриль большой площади
Прекрасно подходит для приготовления больших кусков мяса или рыбы.
Этот режим также позволяет подрумянивать блюда с большой площадью поверхности. Кроме того, благодаря повышенной мощности быстрее образуется румяная корочка.



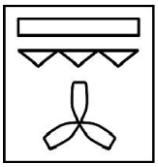
Гриль
Подрумянивание и запекание. Гриль малой площади позволяет уменьшить энергопотребление при небольшом количестве продуктов. Оптимально подходит для приготовления небольших кусков мяса или рыбы. Обеспечивает подрумянивание внешнего слоя, не влияя на степень готовности внутренних слоев.



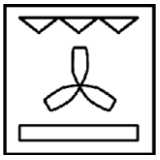
Гриль + обдув горячим воздухом
Вентилятор равномерно распределяет генерируемое грилем тепло, обеспечивая образование хрустящей корочки с мягкой внутренней частью. Прекрасно подходит для приготовления на гриле курицы или утки, а также для жарения.



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.



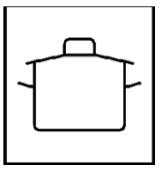
Гриль с обдувом горячим воздухом + нижний нагрев
Сочетание гриля, нижнего нагрева и обдува горячим воздухом позволяет сохранить сердцевину больших кусков мягкой, а внешний слой сделать хрустящим и золотистым. Прекрасно подходит для приготовления фаршированного жаркого или фаршированной птицы.



10.2 Специальные режимы



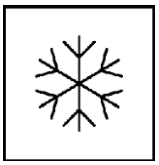
Размораживание
Данный режим предназначен для бережного размораживания замороженных продуктов.



Приготовление при низких температурах
Продукты, приготовленные при низких температурах, получаются особенно нежными и очень мягкими. 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.



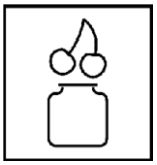
Оттаивание
Благодаря оптимальному распределению чуть теплого воздуха по объему рабочей камеры данный режим прекрасно подходит для оттаивания глубоко замороженных продуктов.



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



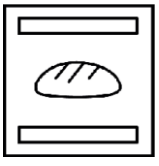
Запекание
Данный режим особенно хорошо подходит для приготовления гратенов, запеканок и суфле.



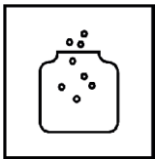
Консервирование
Прекрасно подходит для уваривания таких продуктов питания, как овощи и фрукты.



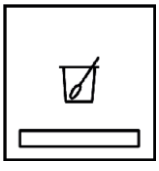
Засушивание фруктов
В режиме засушивания продукты питания теряют влагу, что продлевает их срок хранения. При этом большая часть витаминов и минералов сохраняется. Засушивание прекрасно подходит для сушки фруктов и мяса, приготовления фруктовой кожи или вяленой рыбы.



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

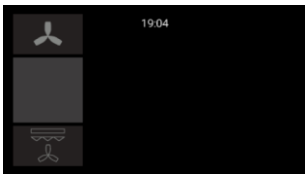
Нажмите кнопку ⏻.

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.

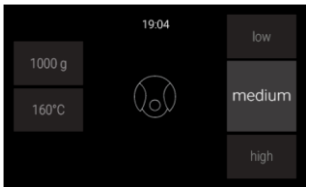


□ Правым поворотным переключателем выберите температуру приготовления и подтвердите выбор, нажав кнопку OK.



На дисплее отобразятся настройки. Здесь дополнительно можно задать длительность или время окончания приготовления (см. пункт 11.6.1 на стр. 51 и 11.6.3 на стр. 54).

□ Для подтверждения сделанных настроек нажмите кнопку OK. Начнется процесс приготовления.



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 приведенным 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.

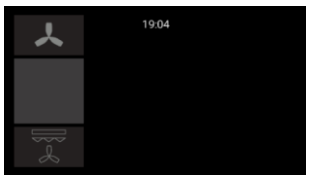
11.5 Автоматические программы

11.5.1 Выбор автоматической программы

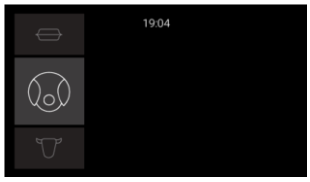
□ Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.



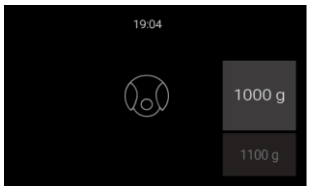
□ Для перехода к меню выбора автоматических программ нажмите кнопку 🍳.



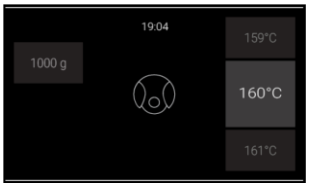
□ Выберите требуемую автоматическую программы с помощью левого поворотного переключателя. Нажмите кнопку OK для подтверждения и поверните правый переключатель.



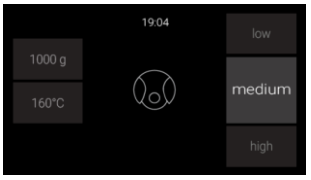
□ Правым поворотным переключателем задайте массу продукта и нажмите кнопку OK для подтверждения.



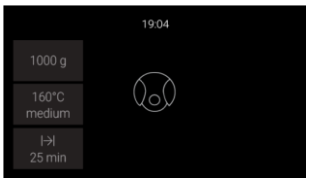
□ Правым поворотным переключателем задайте температуру приготовления и нажмите кнопку OK для подтверждения. (Данная настройка зависит от программы. В некоторых программах она отсутствует).



□ 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. (см. пункт 11.6.1 на стр. 51 и 11.6.3 на стр. 54).



□ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK.
Начнется процесс приготовления.



11.5.2 Важная информация по приготовлению блюд с помощью автоматических программ

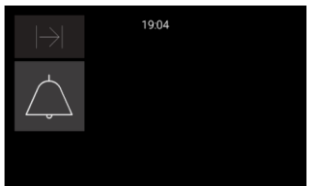
После выбора программы, выбора массы, температуры и степени готовности духовой шкаф автоматически рассчитает необходимую длительность приготовления.
Тем не менее, температуру можно изменить. Если не указано другое, то длительность приготовления указывается без учета времени на разогрев.
По этой причине 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 определенного времени будет подавать звуковой сигнал. Кроме того, пока продует не будет перевернут, на дисплее будет отображаться значок . Если продукт перевернут 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 зеленый индикатор.



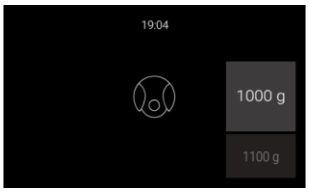
- У автоматических программ с предварительным разогревом на дисплее отображаются оранжевые столбчатые индикаторы, указывающие на фактическую температуру в рабочей камере. Индикаторы отображаются, пока не будет достигнута установленная температура.
- После того, как установленная температура будет достигнута, 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 подается звуковой сигнал. Для отмены звукового сигнала и отключения духового шкафа нажмите на любую кнопку. Через пару минут духовой шкаф отключится автоматически.

11.5.3 Изменение массы продукта

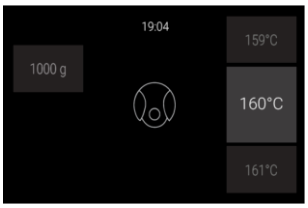
При изменении массы продукта длительность и температура продута будут перерассчитаны автоматически в соответствии с выбранной программой.

Для изменения массы выполните следующие действия:

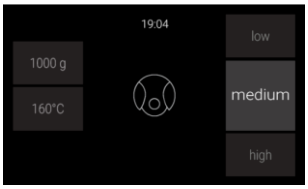
- Нажмите кнопку ⏎.
- Нажимайте кнопку ⏎, пока не войдете в меню выбора массы.
- Правым поворотным переключателем измените массу продукта и нажмите кнопку OK для подтверждения.



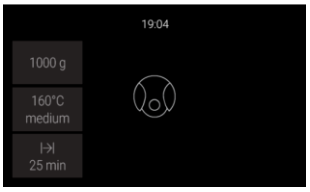
- □ Правым поворотным переключателем задайте температуру приготовления и нажмите кнопку OK для подтверждения.



- □ 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. пункт 11.6.1 на стр. 51 и 11.6.3 на стр. 54).



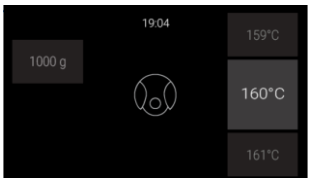
ИНФОРМАЦИЯ
Изменить параметры уже выполняемой программы можно только в течение первых 10 минут.

11.5.4 Изменение температуры приготовления

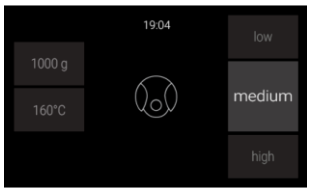
В некоторых программах температура приготовления задана предварительно.
В программах приготовления температуру можно изменять только в определенных границах. Во время работы температуру можно изменять, в зависимости от режима, в границах от 30 °C (без настройки температуры) до 300 °C.

11.5.5 Для изменения температуры приготовления выполните следующее:

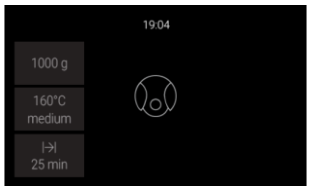
- □ Нажмите кнопку ⏎.
- □ Нажимайте кнопку ⏎, пока не войдете в меню выбора температуры.
- □ Правым поворотным переключателем задайте температуру приготовления и нажмите кнопку OK для подтверждения.



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



На дисплее отобразятся настройки. Длительность приготовления будет рассчитана автоматически. Также можно задать время окончания и/или длительность приготовления (см. пункт 11.6.1 на стр. 51 и 11.6.3 на стр. 54).



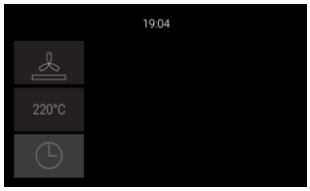
ИНФОРМАЦИЯ
Изменить параметры уже выполняемой программы можно только в течение первых 10 минут.

11.6 Настройка времени

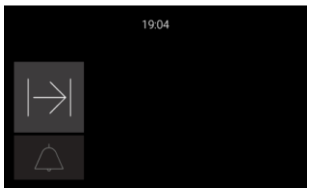
11.6.1 Установка длительности приготовления

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.

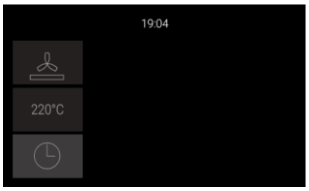
□ Нажмите кнопку .



□ 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 длительность приготовления (процесс приготовления начнется после подтверждения длительности и подтверждения настроек). Нажмите кнопку OK для подтверждения.



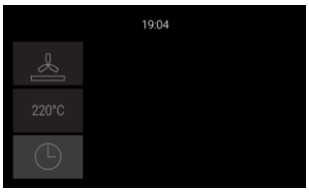
Произойдет возврат в меню настроек. Теперь настройки сохранены.



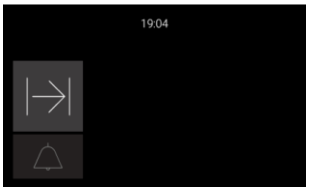
ИНФОРМАЦИЯ
По истечении установленного времени духовой шкаф отключится и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку ⏻. На дисплее духового шкафа будет отображаться текущее время.
Духовой шкаф будет отключен.

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 "O".
- □ Затем нажмите кнопку OK для подтверждения.



Следующим шагом следует установить длительность приготовления. Подтвердите предложенную длительность, чтобы запустить процесс приготовления сразу. При изменении длительности приготовления также изменится задержка включения (см. пункт 12.6.3 на стр. 54). (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. Начнется процесс приготовления.



ИНФОРМАЦИЯ
По истечении установленного времени духовой шкаф отключится и раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку ⏻ для отключения звукового сигнала.
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.

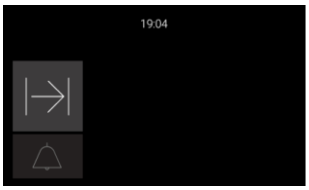
11.6.3 Установка задержки начала процесса приготовления
(возможно только до начала процесса приготовления)

Время окончания приготовления - это момент отключения духового шкафа. Параметры "длительность приготовления" и "время окончания приготовления" можно установить одновременно.
После установки длительности приготовления и подтверждения кнопкой OK (см. пункт 12.6.1 на стр. 51) появится возможность установить время окончания приготовления.

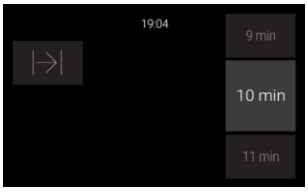
- □ Нажмите кнопку ◷.



- □ 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.



- □ Правым поворотным переключателем установите время окончания приготовления. Нажмите кнопку OK для подтверждения. (Данный шаг отсутствует, если длительность изменяется непосредственно в процессе приготовления).



Произойдет возврат в меню настроек.

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



По истечении установленного времени духовой шкаф отключится и раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку ⏻ для отключения звукового сигнала. На дисплее духового шкафа будет отображаться текущее время. Духовой шкаф будет отключен.

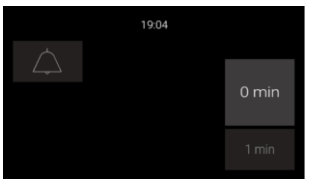
ИНФОРМАЦИЯ
Предварительно заданные параметры режима можно удалить. Для этого нажмите кнопку ⏻. Раздастся звуковой сигнал и значок окончания приготовления, отображаемый на дисплее, погаснет.

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 вернется 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 вернется в режим ожидания.

1.6.5 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

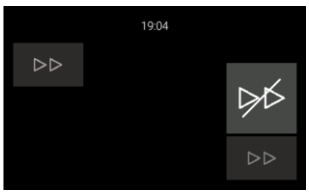
- □ Для вызова сохраненной программы, находясь в стартовом меню, нажмите кнопку M.
- □ Для вызова сохраненной автоматической программы, находясь в стартовом меню, необходимо после кнопки ⏲ нажать кнопку M.
- □ Для запуска сохраненного режима нажмите кнопку OK.

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



ИНФОРМАЦИЯ
Настройки режима, сохраненного в памяти, можно перезаписать только описанным выше образом. Для перезаписи измененных 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 будет 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 отключить.

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:

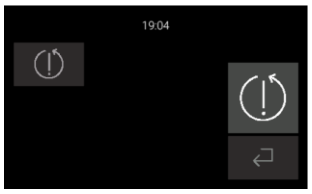
- Для отключения функции защиты от детей одновременно нажмите и 4 с удерживайте кнопки и OK. Раздастся длинный звуковой сигнал, а значок , отображаемый на дисплее, погаснет. Теперь все кнопки и переключатели снова функционируют.

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

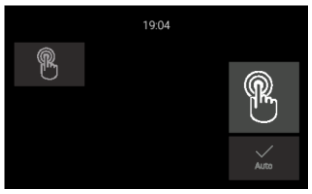
- □ Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и , пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится значок demo.
- □ Для отключения демо-режима одновременно нажмите и 4 с удерживайте те же кнопки, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет значок demo.

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.



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

Прибор вернется в режим ожидания.

В ручном режиме подтверждать необходимо каждый шаг.
При автоматическом подтверждении все настройки будет 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 СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ И РЕЖИМЫ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ ПРИБОРА

12.1 Функция пиролитической очистки

	**ВНИМАНИЕ!** **Перед началом цикла пиролитической очистки удалите из рабочей камеры прибора все посторонние предметы.**

□ Нажмите кнопку .



□ Правым поворотным переключателем выберите режим пиролитической очистки.

□ Нажмите кнопку OK для подтверждения. На дисплее отобразятся настройки.

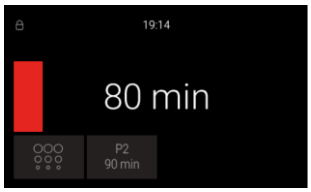


□ Для подтверждения настроек нажмите кнопку OK.



□ Духовой шкаф начнет цикл очистки. Из соображений безопасности дверца духового шкафа автоматически блокируется на весь цикл очистки. По окончании цикла очистки раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку ⏻ для отключения звукового сигнала.

□ Прибор вернется в режим ожидания. Значок на дисплее будет отображаться до тех пор, пока не разблокируется дверца духового шкафа.



13 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами!

При возникновении неисправностей с прибором ознакомьтесь с данной главой инструкции, возможно, некоторые проблемы можно устранить самостоятельно. Далее приведены рекомендации по устранению неисправностей...

Неисправность	**Способ устранения**
Духовой шкаф не нагревается	Включите духовой шкаф.
	Настройте текущее время.
	Убедитесь в правильности настроек.
	Дополнительную информацию можно найти в пункте "Автоматика отключения".
	См. пункт "Функция защиты 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 реагировать на прикосновение.

<table>
<tr><th>Неисправность</th><th>Способ устранения</th></tr>
<tr><td>Одна или несколько сенсорных кнопок по-прежнему не реагируют на прикосновение после отсоединения и подсоединения прибора к сети питания</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Разбито стекло дверцы</td><td>Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисную службу по поводу замены дверцы.</td></tr>
<tr><td>Повреждено уплотнение дверцы</td><td>Замените уплотнение дверцы. См. пункт "Замена уплотнения дверцы".
 Запрещается включать духовой шкаф с поврежденным уплотнением дверцы!</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. пункт "Замена подсветки духового шкафа".</td></tr>
<tr><td>Сильный запах из рабочей камеры</td><td>Выполните регенерацию катализатора ökotherm®. См. пункт "Регенерация катализатора ökotherm®".</td></tr>
<tr><td>На дисплее отображается код F111</td><td>До упора вставьте соединитель KT-датчика в разъем.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">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.</td></tr>
<tr><td>Если код аварии появляется снова, обратитесь в сервисный центр.</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