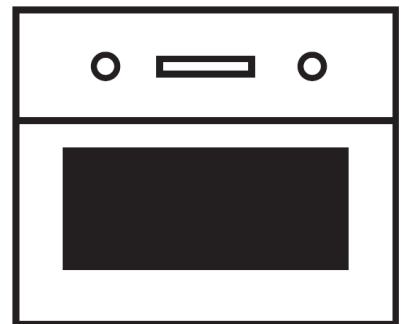


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф с пиролизической очисткой

B 6350.0
CB 6350.0
BP 6350.0
BP 6381.0



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!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 24 месяца с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Küppersbusch.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppertsbusch.ru



Список авторизованных дилеров Küppersbusch

можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68



СОДЕРЖАНИЕ

1	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ И УКАЗАНИЯ	8
2	УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	10
2.1	Подключение и эксплуатация	10
2.2	Включение и эксплуатация	10
2.3	Духовой шкаф	11
2.4	Безопасность человека	11
2.5	Перед первым включением.....	12
2.6	Защита окружающей среды	12
2.7	Информация по энергопотреблению	12
2.8	Использование по назначению	13
3	ОЧИСТКА И УХОД	14
3.1	Для всех поверхностей.....	14
3.2	Чистка дверцы духового шкафа	16
3.3	Пиролитическая самоочистка духового шкафа.....	17
4	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	18
4.1	Важные указания	18
5	АКСЕССУАРЫ	19
5.1	Телескопические направляющие с накладными зажимами.....	19
5.2	Телескопические направляющие с жесткими зажимами.....	19
5.3	Чистка аксессуаров для духового шкафа	20
6	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
6.1	Замена лампы подсветки рабочей камеры.....	21
6.2	Демонтаж дверцы духового шкафа	22
6.3	Демонтаж/установка стекол дверцы	24
6.4	Демонтаж/установка боковых направляющих.....	25
6.5	Демонтаж задней стенки	25
7	ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	26
7.1	Панель управления - сенсорные кнопки и дисплей	27
8	ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ	28
8.1	Установка времени	28
9	ТАБЛИЦЫ РЕЖИМОВ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ И ЖАРЕНИЯ	29
9.1	Рекомендации по жарению	31
9.2	Рекомендации по приготовлению на гриле	33
9.3	Рекомендуемые температуры в центре блюда.....	34
9.4	Рекомендации по приготовлению при низких температурах	36
10	РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА	37
10.1	Режимы приготовления	37
10.2	Специальные режимы	38
11	УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ	40
11.1	Включение духового шкафа.....	40

11.2	Выключение духового шкафа	40
11.3	Выбор режима приготовления	40
11.4	Изменение настроек во время процесса приготовления	40
11.5	Автоматические программы	41
11.6	Настройки времени	44
11.7	Функция памяти (в зависимости от модели)	47
11.8	Быстрый нагрев (активируется через заводские настройки)	48
11.9	Защита от детей	48
11.10	Настройка деморежима	48
11.11	Заводские настройки	49
12	СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ И ФУНКЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ	50
12.1	Функция пиролитической очистки	50
13	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	51

Сервисная служба Küppersbusch

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;
- по электронной почте service.msk@home-holding.ru;
- через мессенджеры  
+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

1 Примечание:

Чтобы подготовить наших технических специалистов к ремонтным работам и снабдить их необходимыми запчастями, при обращении в сервисный центр, пожалуйста, укажите следующую информацию:

- 2 Точный адрес.
- 3 Номер телефона и, если имеется, факс.
- 4 Время, удобное для звонка из сервисной службы.
- 5 Точное обозначение прибора: номер модели и производственный номер (F-No.) (см. заводскую табличку и/или накладную).
- 6 Дата заказа или поставки.
- 7 Подробное описание проблемы или характер требуемого технического обслуживания. Пожалуйста, подготовьте накладную. Это позволит избежать лишних временных затрат, а также сократить расходы, а наша работа станет более эффективной.

Авторское право

Данный документ защищен 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 56 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.

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...

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

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

Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием духового шкафа 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 СИМВОЛЫ И УКАЗАНИЯ

В данном приборе применяются самые современные технологии. Тем не менее, некоторые опасности, связанные с конструкцией прибора, устранить невозможно.


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


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


В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	<p>ОПАСНО! Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.</p>
	<p>ВНИМАНИЕ! Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.</p>
	<p>ОСТОРОЖНО! Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.</p>
	<p>СОВЕТ Указывает на рекомендации, которые упрощают работу с прибором.</p>

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	<p>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ! ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ! Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электрикам.</p>
---	---

	<p>УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD) Компоненты и модули, чувствительные к электростатическим разрядам, расположены за панелью с данным знаком. Будьте осторожны! Не касайтесь разъемных соединителей, плоских проводников или контактов соединителей. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.</p>
---	--


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

Контроль поставки

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

Убедитесь в комплектности поставки.

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

	<p>ОСТОРОЖНО! Строго запрещается использовать поврежденный прибор!</p>
---	---

2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2.1 Подключение и эксплуатация

- Только духовые шкафы KÜPPERSBUSCH разработаны и протестированы для эксплуатации под варочными панелями KÜPPERSBUSCH. Использовать варочные панели других производителей запрещается.
- Все работы по обслуживанию и ремонту прибора, включая замену кабеля питания, должны выполняться специалистами авторизованных сервисных центров с использованием оригинальных запчастей. Ремонт и обслуживание неавторизованными специалистами может привести к повреждению прибора, стать причиной неисправности, а также представлять опасность безопасности людей.
- Государственные стандарты и предписания местной электроснабжающей компании должны соблюдаться неукоснительно.
- Перед установкой, ремонтом и заменой подсветки следует отключить духовой шкаф от сети электропитания. Выньте вилку из розетки или отключите главный выключатель.
- После установки должна быть обеспечена полная защита от прикосновения к токоведущим частям.
- Изменение местоположения розетки или замена кабеля питания должны выполняться только электриком 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 подключением прибора. В случае сомнений, обратитесь к квалифицированному электрику.
- Не подключайте прибор к электросети с использованием многоместных розеток и удлинителей, т.к. они не обеспечивают необходимую степень безопасности (опасность пожара).
- Использовать духовой шкаф следует только после его полной установки в целях обеспечения его безопасной работы.
- Следите, чтобы духового шкафа не касались кабели питания от других отдельностоящих или встроенных приборов.

2.2 Включение и эксплуатация

- Не подпускайте детей к работающему прибору, так как он может нагреваться до очень высоких температур.
- Не оставляйте детей без присмотра и не позволяйте им играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточным опытом и знаниями, тем не менее, они могут пользоваться прибором после получения соответствующих инструкций и только под присмотром лица, ответственного за их безопасность.
- 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 отключить духовой шкаф от сети электропитания, 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 от сети питания.
- При появлении сколов, трещин или щелей на стекле: немедленно выключите духовой шкаф, отсоедините его от электросети и обратитесь в наш сервисный центр или к продавцу прибора.
- 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 целях, отличных от приготовления пищи в домашних условиях.
- Используйте духовой шкаф только после его встраивания в кухонный гарнитур.
- Не храните масло, жиры или легко воспламеняющиеся материалы внутри духового шкафа, т.к. они могут стать источником опасности при включении прибора.
- Не облокачивайтесь и сидите на открытой дверце шкафа. Вы можете повредить прибор и получить травму.
- Для приготовления пищи устанавливайте противень или решетку на направляющие внутри рабочей камеры. Противень и решетка оснащены специальной системой, облегчающей их частичное выдвижение в целях облегчения работы с блюдом.
- Не помещайте посуду или продукты на дно рабочей камеры духового шкафа. Всегда используйте противень или решетку.
- Не наливайте воду на дно рабочей камеры работающего духового шкафа; это может повредить эмаль.
- Во время приготовления пищи открывайте дверцу как можно реже. Это позволит уменьшить расход электроэнергии.
- При выполнении каких-либо действий внутри рабочей камеры используйте защитные перчатки.
- При приготовлении блюд, содержащих большое количество жидкости, на дверце может образовываться конденсат. Это нормально.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Когда корпус прибора становится горячим, для его охлаждения включается вентилятор. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения корпуса, даже после выключения прибора. Шум, создаваемый вентилятором, является нормальным рабочим шумом и не свидетельствует о неисправности.

2.4 Безопасность человека

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

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 ненадлежащим монтажом или подключением прибора. Использовать прибор следует только после его полной установки.
- Данный прибор предназначен для приготовления (запекания и жарения) пищи в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих целях.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Безопасность обеспечивается только в том случае, если прибор подключен к проводнику защитного заземления согласно требованиям действующих нормативных документов.
- Запрещается подключать прибор к электросети через удлинитель.
- Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной или сушильной машинами: выходящий из прибора водяной пар может повредить их электронные компоненты.
- Перед первым использованием прибора изучите инструкции по его очистке.

2.6 Защита окружающей среды



- Утилизируйте упаковочный материал и старый прибор.
- Пожалуйста, утилизируйте транспортировочную упаковку экологически безопасным способом.
- В Германии транспортировочная упаковка возвращается в магазин, где был приобретен прибор. Возврат транспортировочной упаковки в цикл производства позволяет уменьшить потребление сырья и сократить выбросы вредных веществ. Старые приборы содержат ценные материалы. Сдайте старый прибор в пункт сбора для последующего извлечения материалов, пригодных для вторичной переработки. Перед утилизацией старые приборы следует привести в непригодное для эксплуатации состояние, чтобы не допустить их нецелевое использование.

2.7 Информация по энергопотреблению

Для данного прибора были проведены испытания на соответствие требованиям регламентов 66/2014 (экологичный дизайн) и 65/2014 (энергетическая маркировка) согласно стандарту EN 60350-1.

Замеры расхода электроэнергии, выполненные при условиях, не совпадающих с указанными в документации к данному духовому шкафу, могут дать отличающиеся показатели. 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 вне помещения.
- Используйте прибор только для стандартных бытовых целей: жарения, запекания, приготовления на гриле, варки, размораживания, консервирования и сушки продуктов питания. Использовать прибор в иных целях запрещается.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями, только под надзором или после получения инструкций от лица, ответственного за их безопасность. Такие люди могут использовать прибор самостоятельно только в том случае, если они получили четкие указания по безопасной работе с прибором. Вы должны уметь распознавать и понимать возможные риски, связанные с ненадлежащим использованием прибора.
- Использовать духовой шкаф допускается, только если он встроен в соответствующий предмет мебели. Используйте данный прибор только в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. Использование прибора в любых других целях считается ненадлежащим и может стать привести к повреждению имущества или даже травмированию пользователя. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с ненадлежащим использованием прибора.
- Данный духовой шкаф предназначен для использования исключительно в бытовых условиях. Использование в коммерческих целях недопустимо.
- Духовой шкаф не предназначен для обогрева помещения.
- Лампа в рабочей камере прибора предназначена только для освещения рабочей зоны, но не для освещения помещения.
- Запрещается использовать дверцу духового шкафа в качестве опоры, места для сидения или подножки.



Данный прибор следует использовать строго по назначению!

3 ОЧИСТКА И УХОД

Перед первым включением прибора внимательно и полностью прочитайте данную главу. При надлежащей чистке и регулярном обслуживании Ваш духовой шкаф будет долгие годы выглядеть красивым и чистым. В данной главе собраны указания, которые позволят Вам тщательно и деликатно очищать и ухаживать за различными поверхностями прибора.

3.1 Для всех поверхностей



ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ!

Запрещается чистить духовой шкаф с помощью пароочистителей и/или очистителей высокого давления! Они могут повредить прибор и создать ситуацию, опасную для жизни.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!

Перед очисткой прибора дождитесь его остывания до температуры, при которой Вы сможете прикоснуться к нему голый рукой.

- Очищайте духовой шкаф после каждого использования. Не удаленные вовремя грязь и остатки пищи могут загореться при следующем нагреве прибора. Получившиеся в подобном случае пятна удалить бесследно достаточно сложно.
- Легкие загрязнения поверхности удалите при помощи тканевой салфетки, мягкой щетки или губки, а также теплой воды с небольшим количеством чистящего средства. Затем промойте поверхность холодной водой, чтобы полностью удалить остатки моющего средства, которые могут стать причиной обесцвечивания поверхности или появления на ней пятен. После этого вытрите поверхность насухо тканевой салфеткой. Далее приведены указания по удалению более стойких загрязнений в зависимости от типа поверхности и материалов. VSR 0-FIX-C идеально подходит для чистки стеклокерамических и эмалированных компонентов, а также для внутренней поверхности дверцы шкафа. Это порошковое чистящее средство можно заказать в сервисном центре KÜPPERSBUSCH.
- Боковые направляющие в целях очистки можно демонтировать. После очистки установите их на место и не используйте духовой шкаф без установленных боковых направляющих.
- Очистите внешние поверхности духового шкафа и аксессуары при помощи теплой мыльной воды или мягкого моющего средства. Будьте аккуратны при чистке компонентов из нержавеющей стали или окрашенных элементов и используйте губки и тканевые салфетки, которые не могут оставить царапин.



СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ СЛЕДУЮЩИЕ-СРЕДСТВА:

- агрессивные или отбеливающие чистящие средства, содержащие активный кислород, хлор и другие агрессивные вещества.
- средства, оставляющие царапины, такие как абразивные чистящие средства, проволочные мочалки и губки, жесткие щетки, пластиковые губки или губки с абразивным слоем (жесткой стороной).

3.1.1 Удаление налета

Трудноудаляемые остатки пищи следует предварительно размягчить, лучше всего – при помощи мокрой тканевой салфетки. После этого налет удаляется значительно легче. Такие продукты питания, как помидоры, уксус, блюда с солевой корочкой и т.д. могут стать причиной обесцвечивания эмалированного покрытия, но это не влияет на его функциональность. Не пытайтесь удалить эти пятна агрессивными чистящими средствами, так как это может привести к необратимому повреждению поверхности.

Использование скребка



ОСТОРОЖНО! РИСК ПОРЕЗОВ!
Лезвие скребка очень острое!
При удалении остатков пищи и налета держите скребок горизонтально и ведите его от себя.

Обращайтесь со скребком аккуратно, чтобы не поцарапать поверхность его углами и не повредить уплотнитель дверцы.

3.1.2 Использование чистящего спрея для духовых шкафов

Строго следуйте указаниям производителя.



ОСТОРОЖНО!
Не распыляйте спрей в вентиляционное отверстие на задней стенке прибора. При контакте с чистящими спреями духовых шкафов катализатор ökotherm® разрушается.

Спрей для чистки духовых шкафов может повредить алюминиевые, окрашенные и пластиковые поверхности.

В целях защиты окружающей среды старайтесь как можно реже использовать чистящие спреи для духовых шкафов. Если Вы все же желаете использовать спрей, Вы можете применить его только для чистки внутренних поверхностей и эмалированных противней.

Хромированные поверхности

Лицевая сторона дверцы и ручка с черными хромированными панелями

- Известковый налет, остатки жира и крахмала следует удалять незамедлительно, иначе возможно появление пятен!
- Эти элементы особенно подвержены образованию царапин и чувствительны к воздействию чистящего спрея духовых шкафов! Не используйте для их очистки скребки, металлические мочалки или губки из жесткого волокна!



Выполняйте чистку тканевой салфеткой или мягкой губкой с использованием теплой воды и небольшого количества 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 средств для чистки нержавеющей стали, имеющих в продаже. Благодаря этому на поверхности из нержавеющей стали образуется пленка, защищающая от появления цветных дефектов.

Эмаль

Рабочая камера, лицевые поверхности, противни

Допускается использовать пластиковые губки с жестким слоем. Однако помните, что у некоторых изделий в жестком слое могут присутствовать крупные вкрапления, способные привести к появлению царапин. Такие губки следует предварительно проверить на участке поверхности, находящемся 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 для чистки дверцы духового шкафа металлические мочалки, проволочные щетки, чистящие порошки или абразивные средства, 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!

По возможности не используйте спреи для чистки духовых шкафов, так как их регулярное применение разрушает покрытие на стекле.



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

Удалите загрязнения с уплотнителя дверцы.

Лицевая сторона дверцы, панель управления



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 Уплотнитель дверцы

Регулярно очищайте уплотнитель дверцы, удаляя все следы жира и пищевых остатков. Это позволит избежать повреждения и разрыва уплотнителя при последующем приготовлении пищи. Уплотнитель надлежит очищать, не снимая его.

3.3 Пиролитическая самоочистка духового шкафа

(в зависимости от модели)

При включении данного режима выполняется цикл пиролитической очистки, во время которого, благодаря высоким температурам в рабочей камере, происходят процессы окисления и сгорания жировых частиц. После завершения цикла пиролитической очистки остается только удалить пепел, образовавшийся в результате процесса, при помощи влажной тканевой салфетки. Труднодоступные места в рабочей камере очищаются с помощью неметаллической губки, чтобы не повредить эмалевое покрытие.

Духовой шкаф имеет три программы 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. Пиролитическую очистку рекомендуется выполнять каждые 4-5 циклов выпекания или жарения, в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры. Во время цикла очистки подсветка рабочей камеры духового шкафа отключается.







КРАЙНЕ ВАЖНО!

Перед циклом пиролитической очистки извлеките из рабочей камеры всю посуду и аксессуары, включая направляющие для противня и телескопические направляющие.

Удалите остатки пищи или большие загрязнения, т.к. они могут опасно загореться во время цикла самоочистки.

4 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Внутри духового шкафа могут оставаться следы смазки и иных веществ, использованных во время производства прибора. Для их удаления выполните следующее:

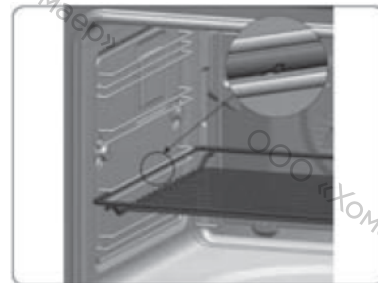
- Удалите всю упаковку, включая пластиковую защиту.
- Включите духовой шкаф в режиме  /  или  / , установите температуру 200 °С и оставьте прибор работать в течение одного часа.
- По завершении цикла дождитесь остывания духового шкафа и откройте дверцу: рабочая камера проветрится и посторонних запахов больше не останется.
- После остывания очистите духовой шкаф и аксессуары.

Обеспечьте хорошее проветривание кухни, т.к. при первом включении возможно появление дыма и запахов.

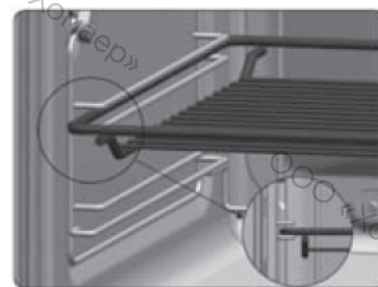
4.1 Важные указания

- Не закрывайте заднюю поверхность рабочей камеры бумагой или алюминиевой фольгой, так как это может отрицательно повлиять на приготавливаемое блюдо, а также повредить эмалевое покрытие прибора и внутреннюю часть стенок шкафа, в который встроен прибор. При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкости на дверце может образовываться конденсат – это нормально.
- При закрывании дверцы духового шкафа в процессе приготовления может быть слышен звук движения потока воздуха. Это совершенно нормальное явление и объясняется давлением, которое оказывает дверца при закрывании, чтобы обеспечить герметичность рабочей камеры.
- Не помещайте посуду или продукты на дно рабочей камеры духового шкафа. Всегда используйте противни и решетки, входящие в комплект поставки прибора.
- При приготовлении йогурта банки можно ставить непосредственно на дно рабочей камеры.
- Для приготовления других блюд установите на направляющие внутри рабочей камеры противень или решетку следующим образом:
между двумя направляющими на боковых стенках или на выдвижные (телескопические) направляющие, если Ваш духовой шкаф ими оснащен.

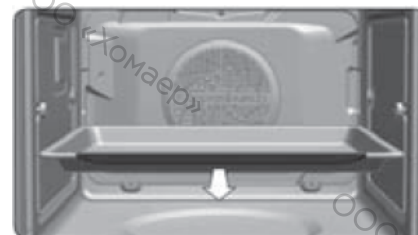
- На решетке и некоторых противнях имеются стопорные выемки, предназначенные для предотвращения случайного извлечения. Эти выемки должны быть направлены в сторону задней стенки рабочей камеры и смотреть вниз.



- Поверхность решетки, на которую устанавливается посуда, должна находиться ниже направляющих, чтобы не допустить случайного соскальзывания посуды.



- С передней стороны противня предусмотрена выемка, облегчающая его извлечение. Эта выемка должна располагаться со стороны дверцы духового шкафа.



5 АКССУАРЫ

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



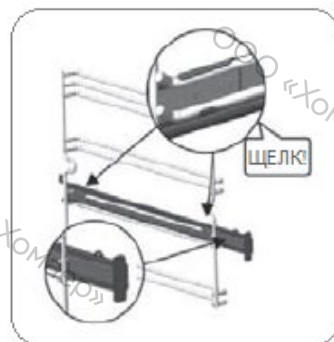
ВАЖНО!

Эти направляющие должны быть расположены на уровне 2 (считая снизу).

Процедура установки телескопических направляющих на хромированные опоры описана далее.

5.1 Телескопические направляющие с накладными зажимами

- Снимите защитную пленку.
- Зацепите большие зажимы за верхнюю перекладину и раскладывайте направляющую вниз до тех пор, пока малые зажимы не зацепятся за нижнюю перекладину.
- Когда направляющая встанет в правильное положение, Вы услышите щелчок.
- Выемка для установки решетки должна находиться в передней части рабочей камеры.



5.2 Телескопические направляющие с жесткими зажимами



ВАЖНО!

Частично выдвигаемые направляющие устанавливаются на уровни 1, 2, 3 и 5 (считая снизу).

Полностью выдвигаемые направляющие устанавливаются на уровни 1, 2 и 3 (считая снизу).

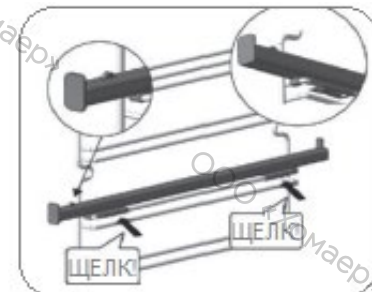
В духовых шкафах высотой 45 см направляющие устанавливаются на уровень 1.



- Закрепите зажимы на верхней перекладине на необходимой высоте.



- При правильной установке телескопических направляющих Вы услышите щелчок.
- Выемка для установки решетки должна находиться в передней части рабочей камеры.



ОСТОРОЖНО!

Перед выполнением любых работ отключите прибор от электросети.

5.3 Чистка аксессуаров для духового шкафа

Аксессуары следует чистить при помощи теплой мыльной воды или мягкого моющего средства.

Будьте внимательны при чистке компонентов из нержавеющей стали или окрашенных поверхностей: используйте губки и тканевые салфетки, которые не смогут оставить царапин.



ОСТОРОЖНО!

Запрещается чистить телескопические направляющие в посудомоечной машине, т.к. смазка может смыться, в результате чего направляющие могут заклинить.

6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 Замена лампы подсветки рабочей камеры



ВАЖНО!

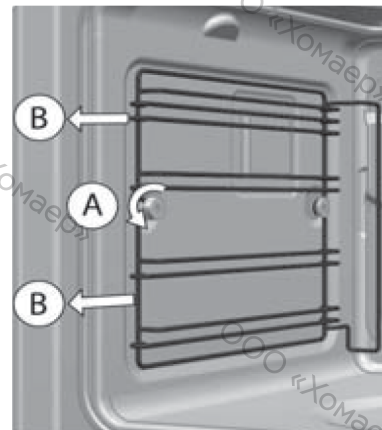
Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.

Запасная лампа должна выдерживать температуру до 300 °С.

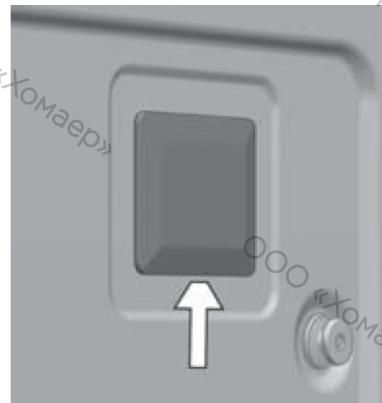
Ее можно заказать в нашем сервисном центре.

6.1.1 Замена боковой лампы подсветки

- Снимите хромированные и/или телескопические направляющие, открутив гайку (А).



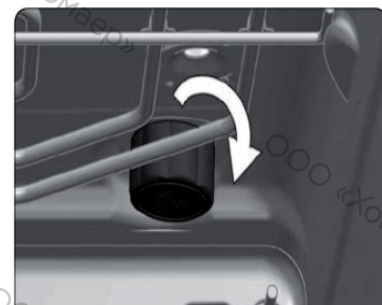
- Снимите внешнее защитное стекло лампы с помощью подходящего инструмента.
- Замените лампу.
- Установите защитное стекло на место и убедитесь, что оно находится в надлежащем положении.



Запасная лампа должна выдерживать температуру до 300 °С.
Ее можно заказать в нашем сервисном центре.

6.1.2 Замена верхней лампы подсветки

- Открутите стеклянный защитный колпачок лампы.
- Замените лампу и установите защитный колпачок на место.



6.1.3 Замена светодиодной лампы подсветки

Обратитесь в сервисный центр.

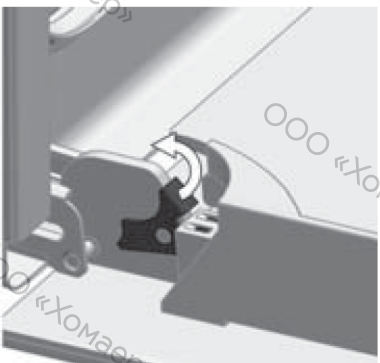
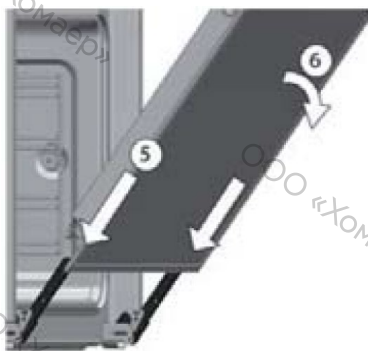
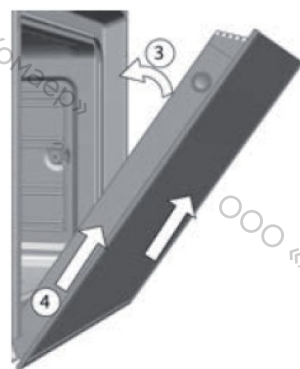
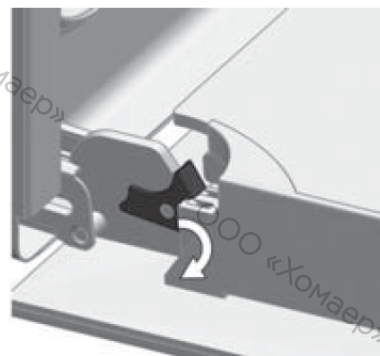
6.2 Демонтаж дверцы духового шкафа (кроме духовых шкафов с функцией микроволн)

Дверцу можно снять для облегчения ее очистки. Следуйте приведенным далее указаниям, в зависимости от типа дверцы Вашего духового шкафа.

6.2.1 Дверца с петлями на корпусе

Демонтаж дверцы

- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Зафиксируйте петлю, повернув запирающий механизм.
- Опустите вперед скобу петли.
- Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
- Возьмитесь за боковые поверхности дверцы обеими руками и поднимайте, пока полностью не снимите ее с петель.



Установка дверцы

- Возьмитесь за нижнюю часть боковых поверхностей дверцы обеими руками. Вставьте рычаги петель в соответствующие держатели и надавите на дверцу до упора.
- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Поверните запирающий механизм в исходное положение.



ОСТОРОЖНО!

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

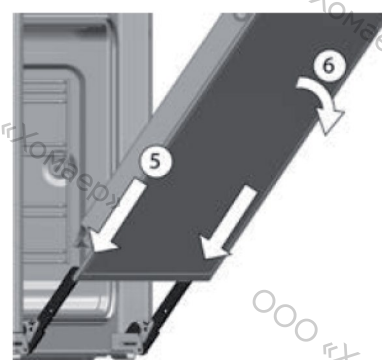


Если запирающий механизм поворачивается очень туго, воспользуйтесь каким-либо инструментом с плоским концом.

6.2.2 Дверца с петлями на дверце

Демонтаж дверцы

- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Зафиксируйте петлю, повернув запирающий механизм.
- Опустите вперед рычаг петли.
- Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
- Возьмитесь за боковые поверхности дверцы обеими руками и поднимайте ее, пока полностью не снимите с петель.
- Для установки дверцы на место выполните описанные выше действия в обратном порядке.



Установка дверцы

- Возьмитесь за нижнюю часть боковых поверхностей дверцы обеими руками. Вставьте рычаги петель в соответствующие держатели и надавите на дверцу до упора.
- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Поверните запирающий механизм в исходное положение.



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



ВНИМАНИЕ!

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

6.3 Демонтаж/установка стекол дверцы

В зависимости от модели, в дверце духового шкафа может быть установлено 2, 3 или 4 стекла. Следуйте указаниям, подходящим для Вашего типа дверцы.

Исполнение: Духовые шкафы некоторых моделей оснащаются полностью герметичными дверцами из нержавеющей стали. В таких дверцах извлечение внутренних стекол невозможно.



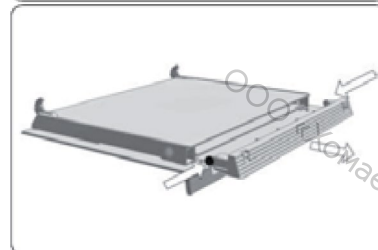
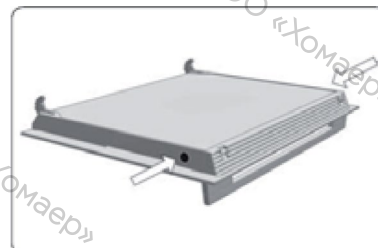
ВНИМАНИЕ!

Извлекать стекла из установленной дверцы следует только после блокировки петель дверцы. В противном случае, при закрытии дверцы оставшиеся в ней стекла могут разбиться.



В связи с этим, рекомендуется извлекать стекла после демонтажа дверцы, порядок которого описан в предыдущем разделе.

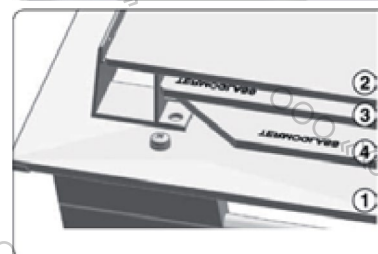
- Пальцами нажмите на кнопки, расположенные в верхней части боковых поверхностей дверцы.
- Удерживая кнопки нажатыми, потяните за планку в верхней части дверцы.
- Извлеките стекла из дверцы. Очистите их с помощью мягкой тканевой салфетки и средства для чистки стекол или мыльной воды.



ВНИМАНИЕ!

Извлекая стекла из дверцы, запомните их порядок и положение, чтобы после очистки собрать их в исходной последовательности.

- После очистки вставьте стекло № 3 на место так, чтобы надпись "TERMOGLASS" располагалась так, как показано на рисунке.
- У духовых шкафов с функцией пиролизической очистки надпись "TERMOGLASS" на стеклах № 3 и № 4 должна 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 вошли в свои пазы.



ВНИМАНИЕ!

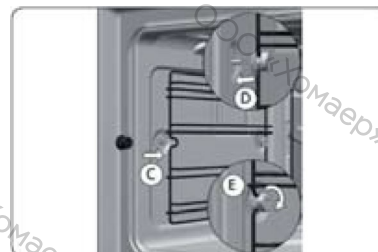
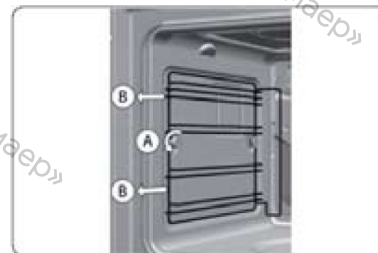
Запрещается использовать духовой шкаф, если отсутствует даже одно стекло.

6.4 Демонтаж/установка боковых направляющих

Боковая решетка состоит из 12 планок (уровней установки). Уровни считаются снизу вверх, от 1 до 12. Уровень 1 является самым нижним.

Демонтаж

- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Извлеките из рабочей камеры все аксессуары.
- Полностью открутите переднюю крепежную гайку (А), потяните направляющие (В) на себя и снимите их.
- Снимите боковую решетку.
- Зацепите задний паз за заднюю крепежную гайку.
- Вставьте переднюю крепежную гайку (С) а передний паз направляющей.
- Закрепите направляющую гайкой (D) и закручивайте ее, пока она со щелчком не встанет на место (E).



6.5 Демонтаж задней стенки



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

- Сначала извлеките нижние винты (А), а затем – верхний винт (В).



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



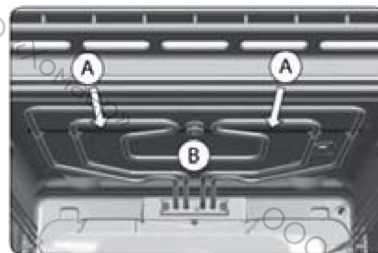
ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения собственной безопасности: запрещается эксплуатировать духовой шкаф без установленной задней панели.

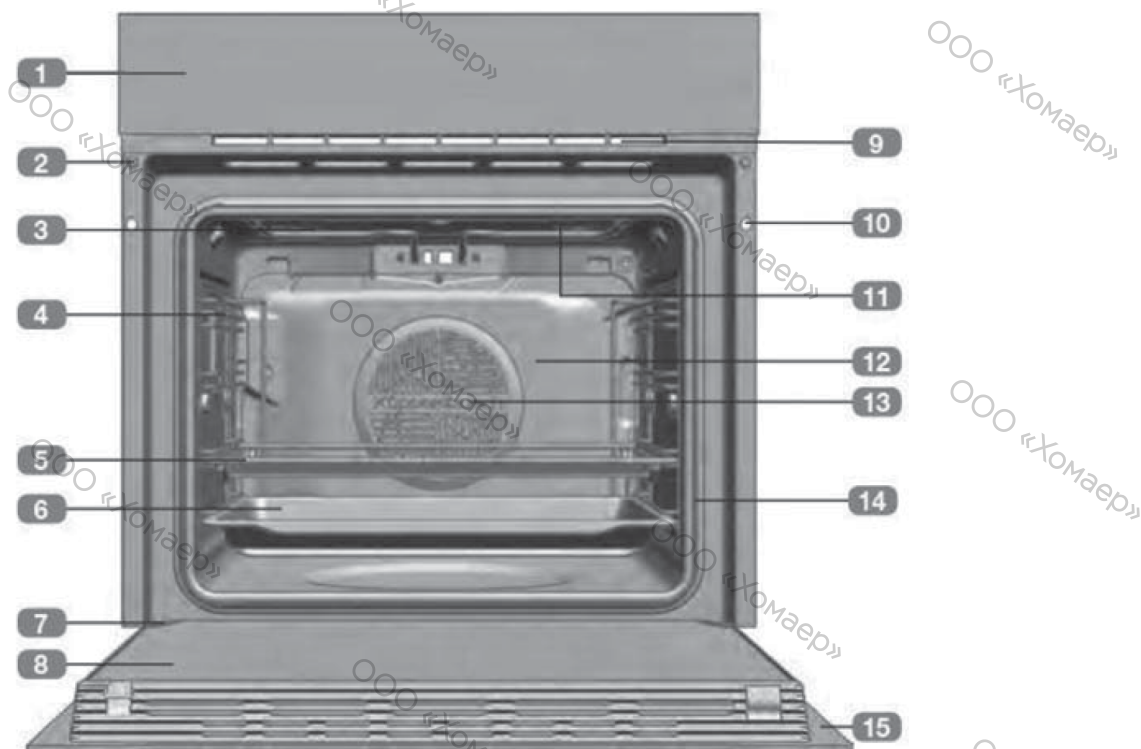
Духовые шкафы с откидным грилем

Для чистки верхней поверхности рабочей камеры:

- Извлеките из рабочей камеры все аксессуары.
- Дождитесь полного остывания духового шкафа.
- Нажимайте на рамку гриля (А) обеими руками по направлению к задней стенке рабочей камеры, пока он не освободится из крепежной гайки (В).
- Опустите гриль вниз и очистите переднюю часть верхней поверхности рабочей камеры.
- Поднимите гриль и закрепите его в первоначальном положении.



7 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Специальные аксессуары:

Камень для пиццы
(аксессуар № 145)

Решетка
(аксессуар № 124)

Противень
(аксессуар № 541)

Противень для выпечки
(аксессуар № 543)

Стандартные аксессуары

Решетка

Эмалированный противень

Эмалированный поддон для
жира

- 1 Панель управления
- 2 Устройство блокировки дверцы (только для моделей с функцией пиролизической очистки)
- 3 Гриль
- 4 Боковые направляющие
- 5 Решетка
- 6 Противень
- 7 Петля
- 8 Внутреннее стекло дверцы
- 9 Отверстие отвода охлаждающего воздуха
- 10 Отверстие для крепления к предмету мебели при встраивании
- 11 Лампа подсветки
- 12 Задняя стенка
- 13 Вентилятор для обдува горячим воздухом
- 14 Уплотнитель дверцы
- 15 Дверца духового шкафа

7.1 Панель управления - сенсорные кнопки и дисплеи



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



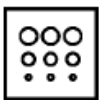
3 Сенсорная кнопка режима приготовления на пару*

Данная кнопка предназначена для вызова меню режима приготовления на пару.



3 Сенсорная кнопка режима микроволн*

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.

* в зависимости от модели



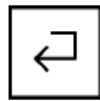
4 Сенсорная кнопка настройки времени / таймера

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 к предыдущему шагу.



7 Сенсорная кнопка для выбора / подтверждения

Данная кнопка предназначена для подтверждения выбора или запуска процесса.



8 Левый поворотный переключатель управления

Данная кнопка предназначена для выбора режима или программы.



9 Правый поворотный переключатель управления

Данная кнопка предназначена для выбора настроек.

8 ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

8.1 Установка времени

Перед началом использования и после перерывов в электроснабжении необходимо установить текущее время. В этих случаях при включении прибора на дисплее будет мигать «12:00».


При включении духового шкафа на дисплее будет мигать «12:00».

- При помощи левого поворотного переключателя установите значение часов.
- При помощи правого поворотного переключателя установите значение минут.

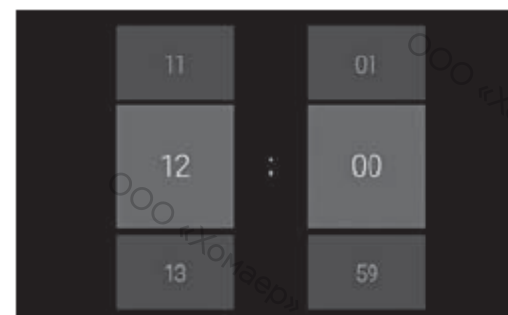
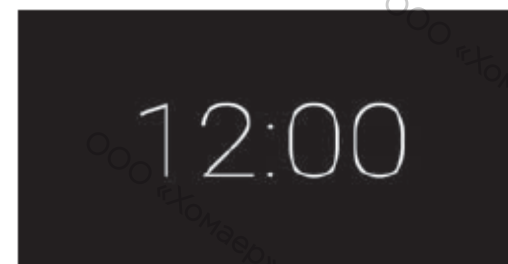
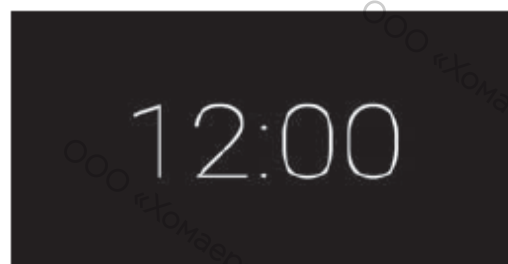
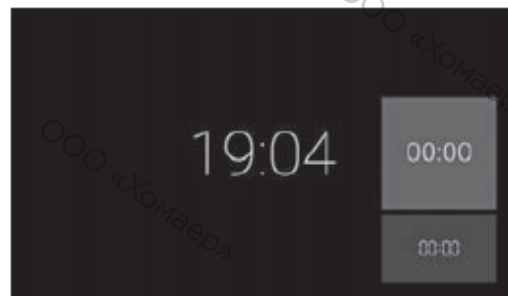
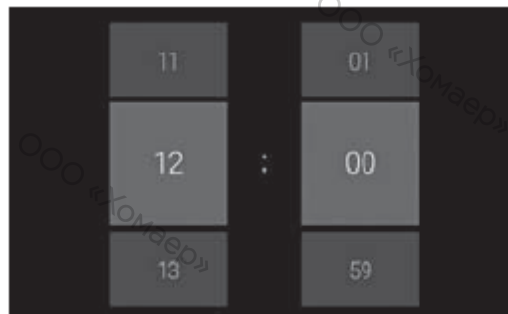
- Завершив настройку, нажмите кнопку «ОК» для подтверждения. После этого необходимо формат отображения времени. При помощи правой кнопки управления выберите стандартный или ретро формат.
- Завершив настройку, нажмите кнопку «ОК» для подтверждения.

- Раздастся звуковой сигнал и духовой шкаф переключится в режим ожидания. На дисплее будет отображаться установленное время.

Если требуется изменить время:

Отключите духовой шкаф, затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку , пока на дисплее не отобразится меню настройки времени.

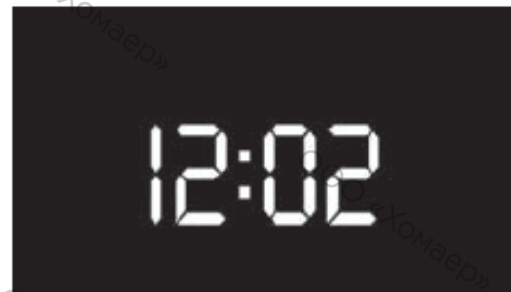
- При помощи левой кнопки управления установите значение часов.
- При помощи правой кнопки управления установите значение минут.
- Нажмите кнопку «ОК» для подтверждения.



- Затем Вы можете выбрать стандартный или ретро формат отображения времени. Поворачивайте правую кнопку управления, подтвердите нажатием кнопки «ОК».



В качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф переключится в режим ожидания.



9 ТАБЛИЦЫ РЕЖИМОВ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ И ЖАРЕНИЯ

Рекомендации по выпеканию

- Материал, из которого изготовлена форма для выпечки, имеет решающее значение для процесса выпекания. Идеально подходят темные формы для выпечки, которые передают тепло непосредственно приготавливаемому продукту.
- Длительность выпекания может немного изменяться в зависимости от свойств различных продуктов. Незадолго до окончания приготовления рекомендуется проверить готовность блюда зубочисткой. Если тесто не прилипает, то блюдо готово.
- При выпекании пирогов с большим количеством фруктов выделяется особенно много влаги. Не рекомендуется выпекать более двух таких пирогов одновременно.
- При выпечке на нескольких противнях и в нескольких формах длительность приготовления необходимо увеличить приблизительно на 5-10 минут для каждого блюда.

Рекомендуемые параметры для выпекания							
Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		Режим "пицца" Нижний нагрев с обдувом горячим воздухом		
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень установки противня	Температура, °C	Уровень установки противня	Температура, °C	Уровень установки противня	Температура, °C	Длительность, мин.
Хлебобулочные изделия							
Сдобное тесто							
Капкейк	2	170	2	170-190			60-70
Прямоугольный кекс	2	170	2	170-190			50-70
Бисквитный торт	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							
Капкейк	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

Бисквитное тесто							
Торты (с предварительным нагревом)	2	150-160	2	175-180			30-40
Рулеты (с предварительным нагревом)	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
Макаруны миндальные	2	100-120	2	120-140			20-50
Тесто других типов							
Изделия из слоеного теста	2	170-180	2	190-210			15-30
Изделия из дрожжевого слоеного теста	2	170-180	2	190-210			30-40
Изделия из слоеного теста с творогом	2	160-180	2	180-200			30-40
Изделия из заварного теста	2	170-180	2	190-210			30-40
Изделия из теста со сливочным сыром и маслом	2	150-160	2	170-180			30-40
Медовые пирожные	2	140-150	2	170-180			20-35
Хлеб и пицца							
Опара (предварительный нагрев: 230 °С; полуфабрикат: 10 мин. при 230 °С)	2	180	2	180			50-70
Хлеб из дрожжевого теста / пшеничный хлеб (с предварительным нагревом)	2	180	1 или 2	200			30-60
Брецель (предварительный нагрев: 230 °С)	2	200	2	220			15-20
Пицца (предварительный нагрев: 250 °С)					1	220	8-12

9.1 Рекомендации по жарению

- Для жарения лучше всего подходит хорошо приправленное мясо.
- Выполните перекрестные надрезы на внешнем жировом слое куска мяса (например, на рульке).
- Куски мяса можно готовить как с добавлением жира, так и без него.
- При жарении мяса на гриле под ним следует установить поддон для сбора жира.
- Птицу, например, курицу, гуся или индейку, обмажьте маринадом из масла, соли и молотой паприки. Благодаря этому Вы можете не поливать мясо во время жарения.

Рекомендации по получению более точных результатов

О готовности блюда, особенно больших кусков мяса, судить по внешнему виду не всегда просто. Как профессионалы, так и любители кулинарии используют для этих целей температурный зонд. Он предоставляет достоверную информацию о температуре в центре куска мяса и, следовательно, о степени его готовности.

Рекомендуемые параметры для жарения								
Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний и нижний нагрев		Нижний нагрев с обдувом горячим воздухом			
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень противня	Темп., °C	Уровень противня	Темп., °C	Уровень противня	Темп., °C	Масса куска мяса, г	Длительность, мин.
Тип мяса								
Свинина								
Жаркое из свинины	2	170	2	170-190	2	160-180	2000	120
Свинная лопатка	2	180	2	180-200	2	170-190	1200	120
Свинная 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
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
Бифштекс 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 Рекомендации по приготовлению на гриле

- Перед использованием разогрейте гриль в течение приблизительно 5 минут.
- Уложите мясо на решетку так, чтобы тепло от нагревательных элементов поступало непосредственно на продукт. Минимальное расстояние от решетки до гриля – 3 см.
- Для сбора мясного сока под решетку с блюдом ставьте поддон для сбора жира.
- При приготовлении на гриле не забывайте периодически переворачивать решетку.
- Длительность приготовления на гриле первой стороны продукта должна быть немного больше, чем второй.
- Приготавливаемые на гриле продукты могут иметь различные формы, толщину и качество, поэтому рекомендуется периодически проверять степень готовности блюда. В связи с этим приведенные значения продолжительности приготовления на гриле следует воспринимать как ориентировочные.

Рекомендации по получению оптимальных результатов

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

Рекомендуемые параметры для гриля					
Режим работы	Уровень противня	Гриль		Гриль большой площади	
		1-я сторона	2-я сторона	1-я сторона	2-я сторона
Тип мяса					
Свинина					
Отбивная из свинины	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Свиная грудинка	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Свиная вырезка	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Колбаски для жарки	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Колбаски для жарки "улитка"	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Шашлык	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Говядина					
Говяжья вырезка, с кровью	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Говяжья вырезка, средней прожарки	4	7-9	6-7	9-11	6-9
Телятина / баранина					
Отбивная из баранины	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Стейк из телятины	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Птица					
Куриные окорока	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Половина курицы	3	18-20	10-12	22-24	12-15

Рыба					
Рыбное филе	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Рыба целиком	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Тосты					
Тосты	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Тосты с начинкой	3	6-8		10-12	

9.3 Рекомендуемые температуры в центре блюда

Рекомендуемые температуры при использовании термощупа			
	Температура в центре, °C		
	с кровью	средняя прожарка	полная прожарка
Тип мяса			
Свинина			
Свиная вырезка		63	65
Жаркое из свинины / окорок		68-70	75
Голень			80-85
Отбивная на кости			75-80
Лопатка			95
Карбонад		55-62	64-68
Мясной рулет			75
Говядина			
Говяжья вырезка	38-55	58-65	от 65
Ростбиф	38-55	55-60	от 65
Рулет			70
Жаркое из говядины			85-90
Отварная говядина			90
Антрекот		55-58	
Телятина			
Голень			80-85
Жаркое			64-74
Грудинка			75-78
Спинка		65-70	
Лопатка			75-80
Вырезка		60	

Баранина			
Баранина			79-85
Ножка ягненка		60	70-72
Отбивная из баранины		55	
Спинка ягненка		60-62	68
Каре ягненка		55	
Дичь			
Вырезка кабана		60-63	
Жаркое из кабана			75-78
Нога кабана			75
Спинка косули		50-60	
Жаркое из косули		65	
Спинка оленя		54-60	
Жаркое из оленины		62	75
Тосты с 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
Дорада		54	60

9.4 Рекомендации по приготовлению при низких температурах

Рекомендации для приготовления при низких температурах				
	Масса, г	Длительность обжарки, мин.	Длительность приготовления, мин. (или темп. в центре)	Темп. приготовления, °С (устанавливается на духовом шкафу)
Тип мяса				
Свинина				
Свинная вырезка	400-600	5	60-90	85
Жаркое из свинины / окорок	1000-1500	10-12	230-250	85
Корейка	1000-1500	10-12	120-150	85
Ребрышки / отбивная	800-1000	8-10	120-140	85
Говядина				
Говяжья вырезка	700-1200	5-9	100-140	80
Ростбиф	700-1800	10-12	180-120	70
Бедро	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				
Ножка ягненка	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

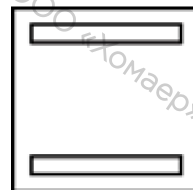
10 РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Набор режимов работы зависит от модели прибора.

10.1 Режимы приготовления

Верхний и нижний нагрев

Подача тепла сверху и снизу обеспечивает равномерный результат при приготовлении выпечки одном уровне. Прекрасно подходит для выпечки пирожных и пирогов, например, изделий из дрожжевого теста, чизкейков и т. д.



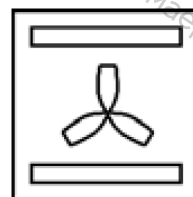
Обдув горячим воздухом с Ökotherm

Вентилятор распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней панели рабочей камеры. Равномерное распределение тепла по всему объему рабочей камеры позволяет готовить сразу на нескольких уровнях, не смешивая вкус и запах блюд.



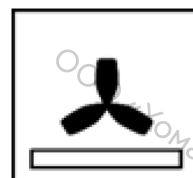
Верхний и нижний нагрев с обдувом горячим воздухом

Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов равномерно распределяется по объему рабочей камеры при помощи вентилятора. Прекрасно подходит для выпечки и жарения.



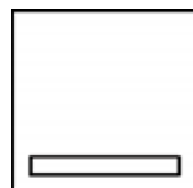
Режим "пицца" с Ökotherm

Сочетание нижнего нагрева и обдува горячим воздухом оптимально подходит для приготовления изделий с хрустящей основой и мягкой начинкой. Идеально подходит для пиццы, печенья или тортов с начинкой из фруктов и пирогов.



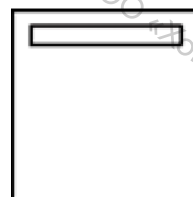
Нижний нагрев

Благодаря теплу, генерируемому только нижним нагревательным элементом, данный режим гарантирует получение хрустящей основы или для более сильное подрумянивание снизу. Прекрасно подходит для приготовления очень мягких фруктовых пирогов и для легкого запекания тестовой основы пирогов перед приготовлением.



Верхний нагрев

Тепло от верхнего нагревательного элемента прекрасно подходит для запекания и подрумянивания блюд.



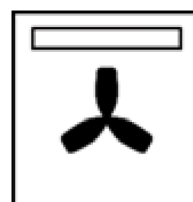
ЭКО

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



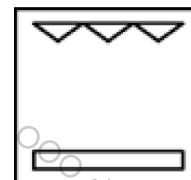
Интенсивный обдув горячим воздухом с Ökotherm

Верхний нагревательный элемент, включающийся одновременно с обдувом горячим воздухом, позволяет создать хрустящую корочку и подрумянить блюдо. Прекрасно подходит для приготовления запеченного картофеля, жаркого или для запекания.



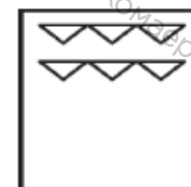
Гриль + нижний нагрев

Тепло от нижнего нагревательного элемента в сочетании с расположенным сверху грилем. Данный режим особенно подходит для приготовления мяса и обеспечивает получение хрустящей корочки.



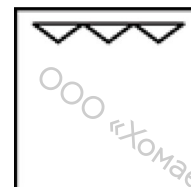
Гриль большой площади

Прекрасно подходит для приготовления больших объемов мяса или рыбы. Этот режим позволяет запекать блюда с большей площадью поверхности. Кроме того, благодаря повышенной мощности быстрее образуется румяная корочка.



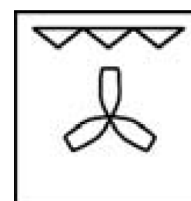
Гриль

Запекание и подрумянивание. Гриль малой площади позволяет уменьшить расход электроэнергии при приготовлении небольшого количества продуктов. Оптимально подходит для приготовления небольших кусков мяса или рыбы. Обеспечивает подрумянивание внешнего слоя, не влияя на степень готовности внутренних слоев.



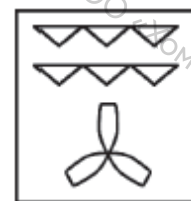
Гриль + обдув горячим воздухом

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



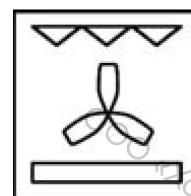
Гриль большой площади + обдув горячим воздухом

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



Гриль с обдувом горячим воздухом + нижний нагрев

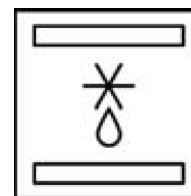
Сочетание гриля, нижнего нагрева и обдува горячим воздухом позволяет сохранить сердцевину объемных блюд сочной, а внешний слой сделать хрустящим и золотистым. Прекрасно подходит для приготовления фаршированного жаркого или фаршированной птицы.



10.2 Специальные режимы

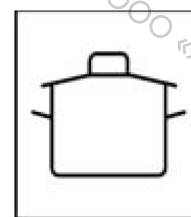
Размораживание

Данный режим предназначен для бережного размораживания замороженных продуктов.



Приготовление при низких температурах

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



Поддержание в горячем состоянии

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

Оттаивание

Благодаря оптимальному распределению чуть теплого воздуха по 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 при низкой температуре перед подачей к столу. Благодаря этому блюдо остывает не так быстро и может быть подано горячим.

Запекание

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

Консервирование

Прекрасно подходит для консервирования таких продуктов, как овощи и фрукты.

Засушивание

В режиме засушивания из продуктов питания удаляется влага, что продлевает их срок хранения. При этом большая часть витаминов и минералов сохраняется. Данный режим прекрасно подходит для приготовления сухофруктов, сушеного мяса, вяленой рыбы и сушки фруктовой кожи.

Выпечка хлеба

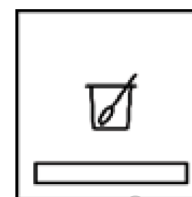
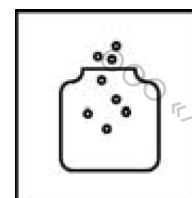
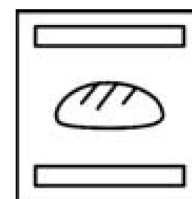
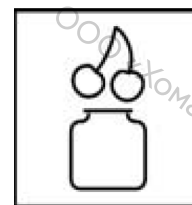
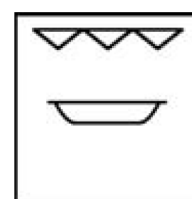
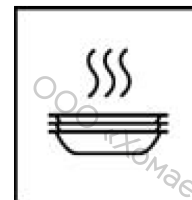
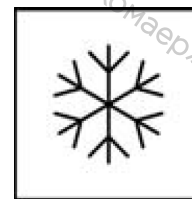
Данный режим прекрасно подходит для получения пористого мякиша и румяной хрустящей корочки.

Расстойка

Оптимальный режим для поднятия теста, например, дрожжевого.

Приготовление йогурта

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



11 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



В некоторых режимах периодически включается и отключается вентилятор. Это не является признаком неисправности прибора.

11.1 Включение духового шкафа

Для начала работы с духовым шкафом, нажмите кнопку . Если в течение нескольких секунд не будет выбран режим или автоматическая программа, то духовой шкаф отключится, а на дисплее будет отображаться текущее время.

11.2 Выключение духового шкафа

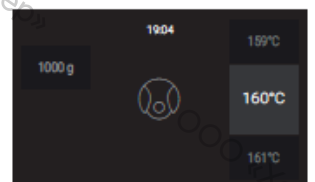
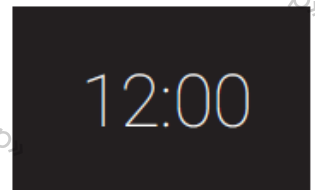
Нажмите кнопку .

11.3 Выбор режима приготовления

□ Включите духовой шкаф кнопкой .

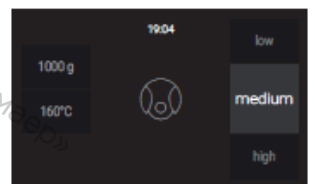
- При помощи левого поворотного переключателя выберите режим приготовления.
- Подтвердите выбор, повернув правый переключатель или нажав кнопку .

□ При помощи правого поворотного переключателя установите температуру приготовления и подтвердите настройку кнопкой .



На дисплее отобразится меню настроек. Здесь Вы можете задать длительность приготовления или время окончания приготовления (см. раздел 11.6.1 и 11.6.3 далее).

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



11.4 Изменение настроек во время процесса приготовления

Если во время процесса приготовления Вам потребуется изменить режим приготовления, поверните левый переключатель; если же Вы захотите изменить температуру приготовления, поверните правый переключатель. Затем выполните процедуру, описанную выше. Для изменения длительности и времени окончания приготовления нажмите кнопку .









ИНФОРМАЦИЯ


Все изменения необходимо подтверждать кнопкой . В противном случае через 8 секунд дисплей вернется к предыдущему состоянию и новые настройки не сохранятся.

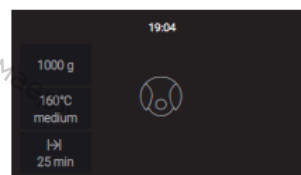
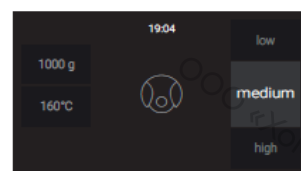
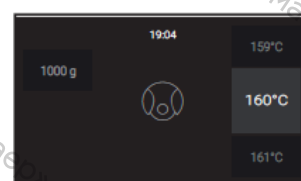
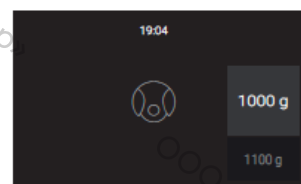
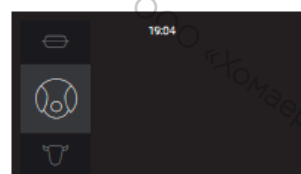
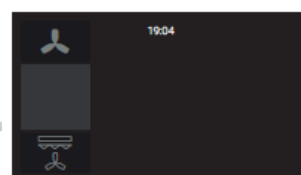
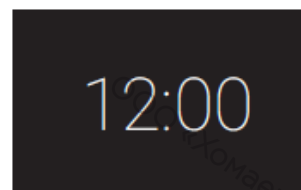
11.5 Автоматические программы

11.5.1 Выбор автоматической программы

- Включите духовой шкаф кнопкой .
- Для перехода в меню автоматических программ нажмите кнопку .
- При помощи левого поворотного переключателя выберите необходимую автоматическую программу. Для подтверждения выбора нажмите кнопку  или поверните правый переключатель.
- При помощи правого поворотного переключателя установите вес блюда и подтвердите настройку кнопкой .
- При помощи правого поворотного переключателя установите температуру приготовления и подтвердите настройку кнопкой .
- При помощи правого поворотного переключателя установите уровень установки блюда и подтвердите настройку кнопкой .

Вы попадете в меню настроек. Длительность приготовления рассчитывается автоматически. Вы можете задать время окончания приготовления (см. разделы 11.6.1 и 11.6.3 далее).

- Для подтверждения сделанных настроек нажмите кнопку . Начнется процесс приготовления.




11.5.2 Важная информация о приготовлении при помощи автоматических программ



После выбора программы духовой шкаф автоматически рассчитывает длительность приготовления на основании заданных показателей веса, температуры приготовления и степени готовности блюда. Однако, температуру приготовления можно изменить. Если не указано иное, то длительность приготовления указывается без учета времени на предварительный нагрев.

По этой причине очень важно указать точный вес блюда, чтобы гарантировать его надлежащее приготовление.

В программах жарения духовой шкаф указывает, что через определенные промежутки времени жарящийся продукт необходимо перевернуть. Для этой цели прибор будет подавать звуковые сигналы. Кроме того, пока продукт не будет перевернут, на дисплее будет отображаться значок . Если продукт перевернут не будет, то через несколько минут духовой шкаф продолжит выполнение выбранной программы.



Программы для белого и черного хлеба, тонкого и толстого основания пиццы выполняются с предварительным нагревом пустой рабочей камеры, т.е. до помещения в нее блюда. Таким образом, в духовом шкафу достигается температура, необходимая для создания наилучших условий приготовления блюда.


При работе с этими программами действуйте следующим образом:

- Сначала выберите программу. После этого запустится процесс приготовления.



Помещайте блюдо в рабочую камеру только после того, как на дисплее появится зеленый индикатор готовности.






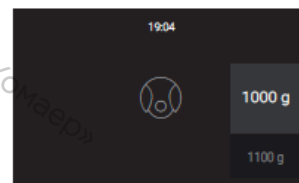
- При работе автоматических программ с этапом предварительного нагрева на дисплее отображается оранжевый индикатор прогресса, показывающий текущую температуру приготовления. Он остается на дисплее до тех пор, пока не будет достигнута предустановленная температура.
- Как только будет достигнута температура, предусмотренная программой, прозвучит звуковой сигнал. Теперь Вы можете поставить блюдо в рабочую камеру.
- Процесс приготовления запускается автоматически после открытия и закрытия дверцы духового шкафа, нажатия на кнопку  или через несколько минут.
- Процесс приготовления проходит в соответствии с выбранной программой. По истечению времени приготовления раздается звуковой сигнал. Нажмите на любую кнопку, чтобы остановить сигнал и выключить духовой шкаф. Через несколько минут прибор автоматически отключится.


11.5.3 Изменение веса готовящегося блюда

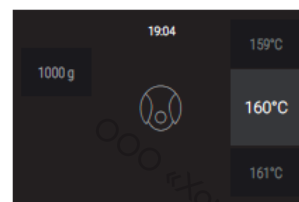
При изменении веса блюда, которое Вы готовите, длительность и температура приготовления изменятся автоматически в соответствии с выбранной программой.


Для изменения веса блюда выполните следующие действия

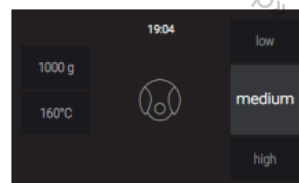
- Нажмите на кнопку .
- Нажимайте кнопку , пока не дойдете до меню настройки веса.
- При помощи правого поворотного переключателя установите новый показатель веса и подтвердите настройку кнопкой .



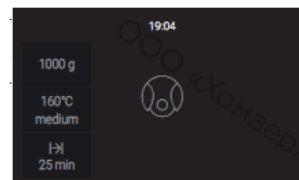
- При помощи правого поворотного переключателя установите температуру приготовления и подтвердите настройку кнопкой .



- При помощи правого поворотного переключателя задайте уровень установки блюда и нажмите кнопку , чтобы сохранить сделанные изменения.



Вы вернетесь в меню настроек или возобновится процесс приготовления. Длительность приготовления рассчитывается автоматически. Аналогичным образом Вы можете задать время окончания приготовления и/или настроить длительность приготовления (см. разделы 11.6.1 и 11.6.3).






Если процесс приготовления уже начался, то изменить настройки приготовления возможно только в первые 10 минут после его начала.

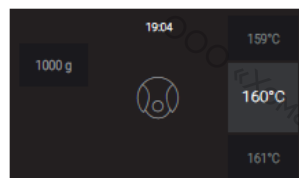
11.5.4 Изменение температуры приготовления


Во всех программах температура приготовления уже установлена.

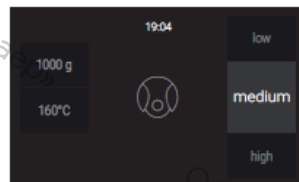
Температуру в программах приготовления можно изменять только в определенном диапазоне. В режимах приготовления температуру можно выбрать, в зависимости от режима, в диапазоне от 30°C (без настройки температуры) до 300°C.

11.5.5 Для изменения температуры приготовления:

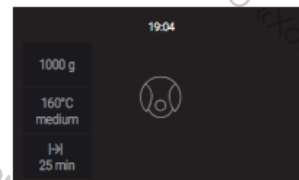
- Нажмите на кнопку .
- Нажимайте кнопку , пока не дойдете до меню настройки температуры приготовления.
- При помощи правого поворотного переключателя установите необходимую температуру приготовления и подтвердите свой выбор кнопкой .



- При помощи правого поворотного переключателя задайте уровень установки блюда нажмите кнопку , чтобы сохранить сделанные изменения.



Вы вернетесь в меню настроек. Длительность приготовления рассчитывается автоматически. Аналогичным образом Вы можете задать время окончания приготовления и/или настроить длительность приготовления (см. разделы 11.6.1 и 11.6.3).



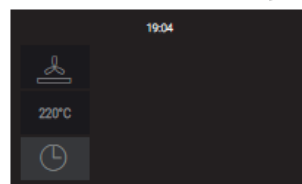
Если процесс приготовления уже начался, то изменить настройки приготовления возможно только в первые 10 минут после его начала.



11.6 Настройки времени

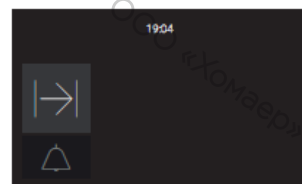
11.6.1 Настройка длительности приготовления


В автоматических программах длительность приготовления задается автоматически, но может быть изменена. Для режимов приготовления длительность приготовления предварительно не устанавливается, и Вы можете настроить данный параметр как до начала процесса приготовления, так и во время него.

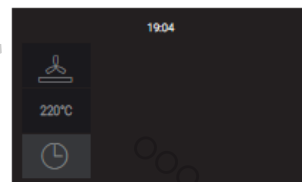
- Нажмите на кнопку .




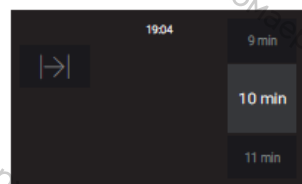
- Выберите меню настройки длительности приготовления, нажав кнопку , и нажмите кнопку  для подтверждения.



- При помощи правого поворотного переключателя установите длительность приготовления и нажмите кнопку  для подтверждения.




При помощи правого поворотного переключателя установите время окончания приготовления (если Вы оставите показатель, предложенный системой, то процесс приготовления начнется сразу же после подтверждения сделанных настроек). Нажмите кнопку  для подтверждения.



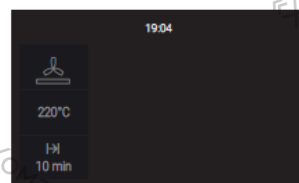
Вы вернетесь в меню настроек. Теперь все сделанные настройки сохранены.





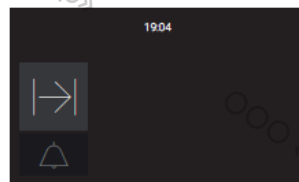
По истечении заданного времени духовой шкаф отключится и прозвучит звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку . После этого на дисплее отобразится текущее время. Духовой шкаф отключен.


11.6.2 Изменение длительности приготовления

- Нажмите на кнопку .



- Выберите меню настройки длительности приготовления, нажав кнопку , и нажмите кнопку  для подтверждения.

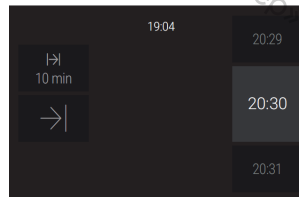


- При помощи правого поворотного переключателя измените показатель длительности приготовления.
- Если Вы захотите сбросить длительность приготовления, установите переключатель в положение «0».
- Нажмите кнопку  для подтверждения.



Далее необходимо установить время окончания приготовления. Подтвердите показатель, предложенный системой, чтобы незамедлительно запустить процесс приготовления. При изменении времени окончания приготовления процесс приготовления будет запущен с задержкой (см. раздел 12.6.3 далее).

(Этот шаг не требуется, если длительность приготовления устанавливается в процессе приготовления).




- Нажмите  для подтверждения.

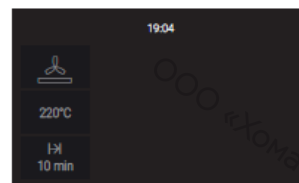


ИНФОРМАЦИЯ


Если на предыдущем этапе длительность приготовления была сброшена, то устанавливать время окончания приготовления уже не требуется.

Вы вернетесь в меню настроек.


- Нажмите  для подтверждения. Духовой шкаф начнет процесс приготовления..



ИНФОРМАЦИЯ!


По истечении заданного времени духовой шкаф отключится и прозвучит звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку .

После этого на дисплее отобразится текущее время. Духовой шкаф отключен.

Предустановленные показатели времени окончания и длительности приготовления можно изменить, нажав кнопку , когда прибор находится в режиме ожидания. Процедура изменения данных параметров описана выше.



11.6.3 Установка времени окончания приготовления с задержкой (возможно только до запуска процесса приготовления)

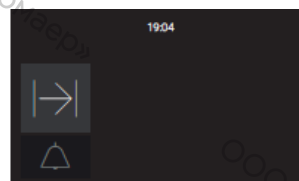
Время окончания приготовления - это момент отключения духового шкафа. Вы можете комбинировать параметры «длительность приготовления» и «время окончания приготовления».


После установки длительности приготовления и подтверждения кнопкой  (см. раздел 12.6.1) появляется возможность установить время окончания приготовления.

- Нажмите на кнопку .




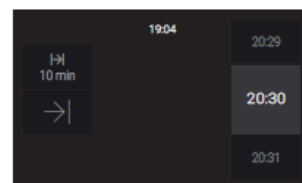
- Выберите меню настройки времени окончания приготовления, нажав кнопку , и нажмите кнопку  для подтверждения.




- При помощи правого поворотного переключателя задайте длительность приготовления и нажмите кнопку  для подтверждения.

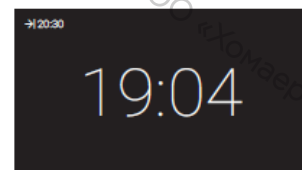



- Теперь при помощи правого поворотного переключателя задайте время окончания приготовления и нажмите кнопку  для подтверждения. (Данный шаг не требуется, если длительность приготовления настраивается непосредственно в процессе приготовления).



Вы вернётесь в меню настроек.


- Подтвердите сделанные настройки кнопкой . Дисплей переключится в режим ожидания, пока не запустится процесс приготовления.



По истечении заданного времени духовой шкаф отключится и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку , чтобы отключить сигнал. На дисплее прибора отобразится текущее время. Духового шкафа отключен.

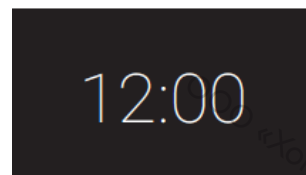


ИНФОРМАЦИЯ


Если Вы хотите удалить предустановленные параметры процесса приготовления, нажмите кнопку . Прозвучит звуковой сигнал, а значок времени окончания приготовления, отображаемый на дисплее, погаснет.

11.6.4 Настройка таймера в качестве сигнального

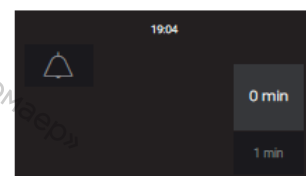
- Находясь в режиме ожидания, нажмите кнопку .




При помощи правого поворотного переключателя настройте время.

Нажмите кнопку  для подтверждения.



Духовой шкаф вернется в режим ожидания.



По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

- Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку .

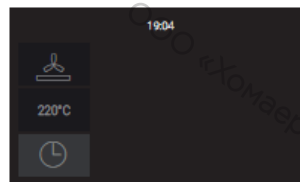
Изменение значения таймера, используемого в качестве сигнального



- Находясь в режиме ожидания, нажмите кнопку .
- При помощи правого поворотного переключателя настройте время.
- Для отмены таймера установите правый поворотный переключатель в положение «0».
- Нажмите кнопку  для подтверждения. Духовой шкаф вернется в режим ожидания

11.6.5 Настройка таймера для процесса приготовления


В процессе приготовления таймер выполняет функцию будильника, если, например, Вам необходимо в определённый момент перевернуть блюдо.

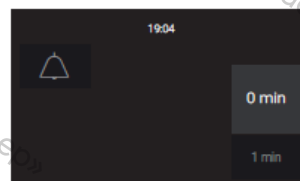
- Нажмите на кнопку  в меню настроек или во время приготовления.




- При помощи левого поворотного переключателя выберите функцию таймера . Для подтверждения выбора нажмите кнопку  или поверните правый переключатель.

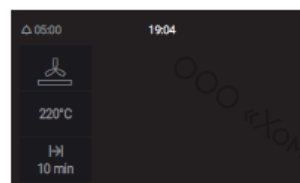


- При помощи правого поворотного переключателя установите необходимо время и нажмите кнопку  для подтверждения.



Вы вернетесь на первый экран, в данном случае – в меню настроек. Заданное время будет отображаться на дисплее. По истечении этого времени прозвучит звуковой сигнал.

- Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку .




ИНФОРМАЦИЯ!


Таймер не связан с длительностью приготовления и не влияет на процесс приготовления.

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.
- Сделайте все необходимые настройки.
- Нажмите и удерживайте кнопку , пока не появится меню функции памяти.

Теперь выбранная программа сохранена под иконкой  и может использоваться как любая другая программа для выпечки, жарения и нагрева.

11.7.2 Вызов дополнительной программы

- Для вызова сохраненного режима работы нажмите кнопку , находясь на стартовом экране.
- Для вызова сохраненной автоматической программы с главного экрана необходимо нажать кнопку , а затем – кнопку .
- Для запуска вызванного режима или программы нажмите кнопку .

Вызванная программа начнет работу. Вы можете изменить введенные показатели, не сохраняя их.

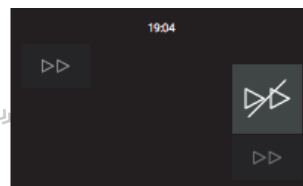


ИНФОРМАЦИЯ

Настройки, сохраненные в памяти, можно перезаписать – повторите процедуру, описанную выше. Для перезаписи измененных настроек нажмите и удерживайте кнопку **M**, пока не прозвучит звуковой сигнал.

11.8 Быстрый нагрев (активируется через заводские настройки)

- Находясь в режиме ожидания, одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки и , пока дисплей не станет выглядеть как на рисунке справа.



- При помощи правого поворотного переключателя в режимах для выпекания включите или отключите режим быстрого нагрева.
- Для подтверждения нажмите кнопку **OK**.

Настройки будут действовать до тех пор, пока в них не будут внесены очередные изменения.

11.9 Защита от детей

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения нежелательного изменения настроек и для дополнительной защиты маленьких детей. После активации данной функции единственное возможное действие - отключение духового шкафа. При активированной защите от детей становится невозможным изменить установленные настройки и включить духовой шкаф.

11.9.1 Включение защиты от детей

- Функция защиты от детей можно активировать как на выключенном приборе, так и во время процесса приготовления.
- Нажмите и удерживайте более 3 секунд одновременно кнопку и **OK**, пока не прозвучит долгий звуковой сигнал, а на дисплее не загорится символ . Теперь все кнопки переключатели заблокированы.

11.9.3 Отключение функции защиты от детей

- Для отключения функции защиты от детей нажмите и удерживайте более 4 секунд одновременно кнопку и **OK**. Прозвучит долгий звуковой сигнал, символ погаснет. Теперь все кнопки и переключатели разблокированы.







ИНФОРМАЦИЯ

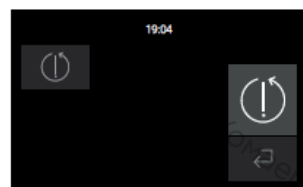
Духовые шкафы с функцией пиролизической очистки обладают двойной защитой: при активации функции защиты от детей также блокируется дверца прибора.

11.10 Настройка деморежима






- Нажмите и удерживайте более 3 секунд одновременно кнопку и , пока не прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее не загорится символ .
- Для отключения деморежима нажмите и удерживайте то же сочетание кнопок не менее 4 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал, а символ не погаснет.

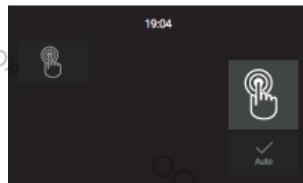
11.11 Заводские настройки

- Нажмите и удерживайте одновременно кнопку  и  в течение 3 секунд, пока дисплей не примет вид, как на рисунке справа.
- При помощи правого поворотного переключателя выберите . Нажмите кнопку  для подтверждения.



Духовой шкаф перезагрузится, и все настройки вернутся к значениям по умолчанию.



- Теперь нажмите и удерживайте в течение 3 секунд одновременно кнопку  и , пока дисплей не примет вид, как на рисунке справа.
- При помощи правого поворотного переключателя выберите автоматическое подтверждение  или ручное подтверждение .
- Нажмите кнопку  для подтверждения.



Прибор вернется в режим ожидания.

В ручном режиме каждый шаг необходимо подтверждать самостоятельно.

В автоматическом режиме все сделанные настройки автоматически вступают в силу через 8 секунд.

Но даже при активированном автоматическом подтверждении Вы можете подтверждать настройки и вручную – нажатием кнопки . (Для обеспечения безопасности все действия, при которых происходит нагрев духового шкафа, необходимо подтверждать вручную кнопкой .)

12 СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ И ФУНКЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

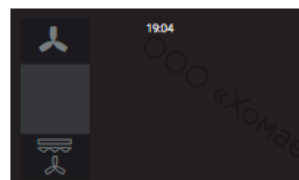
12.1 Функция пиролизической очистки



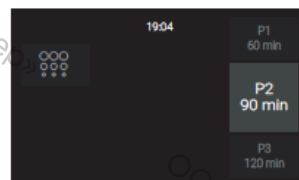
ПРИМЕЧАНИЕ


Перед началом цикла пиролизической очистки удалите из рабочей камеры прибора все посторонние предметы.

- Нажмите на кнопку .

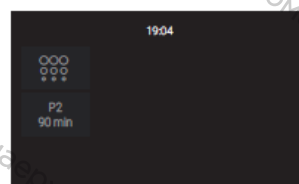



- При помощи правого поворотного переключателя выберите функцию пиролизической очистки.

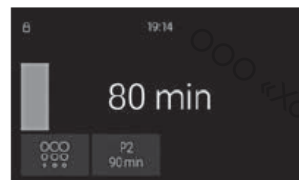


- Подтвердите настройку кнопкой . После этого Вы попадете в меню настроек.

- Для подтверждения нажмите кнопку .



- Духовой шкаф начнет процесс очистки. В целях безопасности дверца духового шкафа будет автоматически заблокирована и останется закрытой на протяжении всего процесса очистки. По завершении процесса очистки прозвучит звуковой сигнал. Для его отключения нажмите кнопку .



- Прибор вернется в режим ожидания. Символ блокировки будет отображаться на дисплее, пока не появится возможность вновь открыть дверцу духового шкафа.

13 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

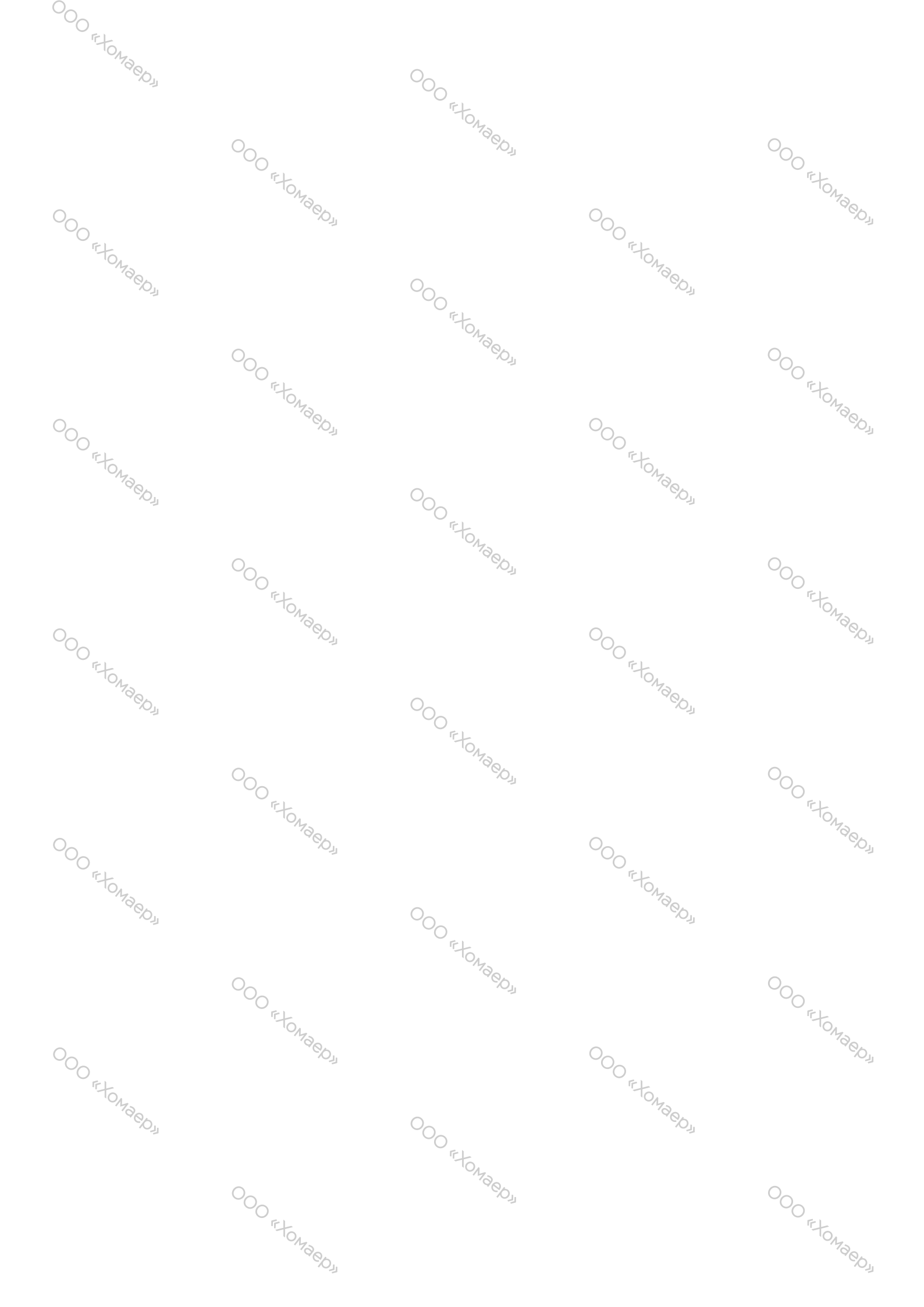


Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами!

При возникновении неисправности прибора изучите приведенные далее инструкции, т.к. некоторые проблемы Вы можете устранить самостоятельно. В таблице далее Вы найдете рекомендации по устранению неполадок.

Если...	Способ устранения
...духовой шкаф не нагревает	Включите духовой шкаф.
	Настройте текущее время..
	Убедитесь в правильности настроек.
	Более подробную информацию можно найти в разделе "Автоматика отключение".
	См. раздел "Защита от детей".
	Закройте дверцу надлежащим образом.
Убедитесь, что источником проблемы не является предохранитель. При неоднократном срабатывании предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.	
... не работает лампа подсветки	Замените лампу.
...не работают ни сенсорные кнопки, ни подсветка	Проверьте: вставлена ли вилка в розетку? Включен ли предохранитель Вашей сети электропитания? Не произошел ли сбой в сети электропитания? Активирована ли защита от детей?
...одна или несколько кнопок не реагируют на нажатие, но подсветка включается	Подождите ок. 15 секунд или отключите и вновь включите предохранитель в электросети. При необходимости, повторите процедуру! Произойдет перенастройка сенсорных кнопок, и они начнут реагировать на прикосновение.
...одна или несколько кнопок по-прежнему не реагируют на прикосновение даже после отключения и включения предохранителя	Если после отключения и повторного включения предохранителя кнопки по-прежнему не работают, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Если...	Способ устранения
...разбито стекло дверцы	Выключите духовой шкаф и обратитесь в сервисный центр по поводу замены дверцы.
...поврежден уплотнитель дверцы	<p>Замените уплотнитель дверцы. См. пункт "Замена уплотнителя дверцы".</p> <div data-bbox="619 360 1441 524" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>Использовать духовой шкаф с поврежденным уплотнителем дверцы запрещается!</p> </div>
...повреждена подсветка прибора	Духовой шкаф можно продолжать использовать. Если духовой шкаф не разогрет, замените галогенную подсветку как можно скорее. См. пункт "Замена подсветки духового шкафа".
...появляется сильный запах	Проведите регенерацию каталитического нейтрализатора ökotherm®. См. пункт "Регенерация каталитического нейтрализатора ökotherm®".
...на дисплее отображается код F111	До упора вставьте штекер КТ-датчика в разъем.
...на дисплее отображается код ошибки, которого нет в таблице	<p>Отключите и вновь включите духовой шкаф посредством предохранителя или размыкателя цепи в блоке предохранителей.</p> <p>Если код ошибки вновь появляется на дисплее, обратитесь в сервисный центр.</p>
...пар и конденсат образуются на продуктах и в рабочей камере	Не оставляйте блюдо в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут после окончания приготовления.



www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC