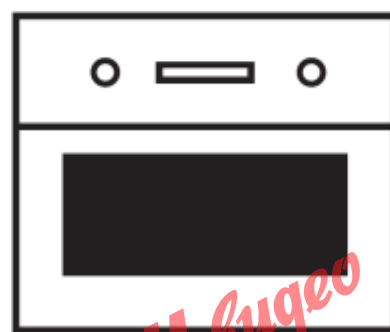


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Компактный духовой шкаф с микроволнами



CBM 6550.0

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!

1. Используемые значки и указания	6
2. Предупреждения и указания по безопасности при подключении и эксплуатации	8
2.1. Указания по подключению и функционированию	8
2.2. Включение и функционирование	9
2.3. Духовой шкаф	9
2.4. Безопасность человека	10
2.5. Перед первым включением	10
2.6. Защита окружающей среды	10
2.7. Электрические характеристики	11
2.8. Использование по назначению	11
3. Указания по безопасности и предупреждения	12
3.1. Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями	12
3.2. Общие правила техники безопасности	13
3.3. Меры предосторожности при нагреве жидкостей!	14
3.4. Монтаж	14
3.5. Ремонт и сервисное обслуживание	15
4. Чистка и обслуживание	17
4.1. Общие указания по очистке и уходу	17
4.2. Все поверхности	17
4.3. Очистка дверцы	19
5. Перед первым включением	20
5.1. Важные указания по эксплуатации	20
6. Техническое обслуживание	21
6.1. Замена лампы подсветки	21
6.2. Замена боковой лампы	21
6.3. Снятие и установка боковых направляющих	22
6.4. Духовые шкафы с откидным грилем	22
6.5. Демонтаж дверцы	22
6.6. Демонтаж и установка внутренних стекол	25
7. Обзор духового шкафа	26
7.1. Панель управления – сенсорные кнопки и индикаторы	27
7.2. Аксессуары	28
8. Таблицы режимов для выпекания и жарения	28
8.1. Рекомендуемые параметры для выпекания	28
8.2. Рекомендуемые параметры для жарения	30

8.3. Рекомендуемые параметры для гриля	32
8.4. Рекомендуемые температуры в центре продукта (для температурного зонда)	34
8.5. Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах	36
9. Режимы работы духового шкафа	37
9.1. Режимы приготовления	37
9.2. Специальные режимы	38
10. Управление духовым шкафом	40
10.1. Включение и отключение духового шкафа	40
10.2. Режим сна	40
10.3. Ввод прибора в эксплуатацию при первом включении	40
10.4. Выбор режима приготовления	41
10.5. Выбор специального режима	42
10.6. Изменение настроек во время процесса приготовления	42
10.7. Автоматические программы	43
10.8. Изменение массы и температуры	44
10.9. Настройка времени	44
10.10. Быстрый нагрев	48
11. Избранное	48
11.1. Вызов рецепта из избранного	48
11.2. Добавление в избранное	48
11.3. Удаление из избранного	49
12. Настройки	49
12.1. Язык	49
12.2. ЭКО	49
12.3. Звуковой сигнал при включении	50
12.4. Единицы измерений	50
12.5. Установка даты и времени	50
13. Прочие функции	51
13.1. Включение демо-режима (в режиме ожидания)	51
13.2. Защита от детей	51
13.3. Заводские настройки	51
13.4. Автоматическое подтверждение	52
14. Температурный зонд	52
14.1. Использование температурного зонда с режимами приготовления	53
14.2. Использование температурного зонда с автоматическими программами	54
15. Особенности данной модели; дополнительные настройки и функции	55
15.1. Микроволновые режимы	55
15.2. Подключение микроволнового нагрева к режиму приготовления	56
15. Поиск и устранение неисправностей	57

Гарантийные условия

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

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

3. Наша гарантия означает, что мы можем, по собственному усмотрению, ремонтировать неисправные детали бесплатно или заменить такие детали на другие в идеальном состоянии. По возможности, ремонтные работы производятся на месте. К приборам, требующим ремонта, должен быть обеспечен свободный доступ, то есть, чтобы технические специалисты могли свободно обращаться с приборами, демонтировать и устанавливать детали, не причиняя вреда мебели, полам и т. д. За расходы на ремонт приборов, которые были установлены не в соответствии с нашими инструкциями по установке, будет выставлен счет для оплаты. При каждом случае обращения за гарантией потребитель должен предоставить товарный чек, а также подтверждающие документы, если дата поставки не совпадает с датой, указанной в чеке. Замененные детали переходят в нашу собственность.
4. По просьбе конечного потребителя мы бесплатно доставим в течение вышеуказанного гарантийного периода эквивалентные детали для замены в случаях, если их восстановление не может быть выполнено или было отклонено нами.
5. Предоставление гарантийных услуг не продлевает гарантийный срок и не обозначает начало нового гарантийного срока. Гарантийный срок на замененные детали заканчивается вместе с гарантийным сроком самого прибора.
6. Любые дальнейшие или прочие претензии, в частности претензии в отношении компенсации за ущерб, причиненный вне сферы применения прибора по назначению, исключаются, кроме ответственности за ущерб, возникший вследствие причинения вреда жизни, организму или здоровью по причине пренебрежения обязанностями с нашей стороны или по причине умышленного или незначительного нарушения обязанностей со стороны наших ассистентов.

Данные гарантийные условия применяются исключительно к приборам, приобретенным на территории Германии. Если наша сеть обслуживания клиентов, работает в соответствующей стране, то данные гарантийные условия также применяются к приборам, приобретенным за границей, при условии, соответствия условий техническим требованиям, например, напряжения, частоты и типа газа для соответствующей страны и соответствия

климатическим и экологическим условиям. Гарантийные условия, предоставленные соответствующей иностранной компанией или постоянным представительством, распространяются на приборы, приобретенные за границей. Эти условия доступны у специализированных дилеров или напрямую от наших иностранных компаний или постоянных представительств.

Авторское право

Данный документ охраняется законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования.

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

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

Изменения

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

Полнота

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

Программное обеспечение

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

Доступность документации

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

Форма для обратной связи



Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы представить 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 обеспечения продолжительного срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

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

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

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

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

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

1. Используемые значки и указания

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

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

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

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	ОПАСНО! Указывает на непосредственную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.
	ОСТОРОЖНО! Указывает на непосредственную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.
	ОПАСНО! Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.
	СОВЕТ Указывает на способы упрощения работы с прибором.

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ! ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ! Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Панели, отмеченные данным знаком, должны открываться только квалифицированными электриками.
	СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD) Под панелями, обозначенными данным символом, расположены компоненты и модули, чувствительные к статическому электричеству. Ни в коем случае не касайтесь штепсельных разъемов, кабелей и контактных компонентов. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.
	ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ! Данный знак наносится на поверхности, которые нагреваются при работе прибора. Прикосновение к ним может привести к серьезным ожогам или ошпариванию. Эти поверхности могут оставаться горячими даже после отключения прибора. Данный значок предупреждает об опасности получения ожогов.

Контроль поставки

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

Проверьте комплектность прибора.

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



ОСТОРОЖНО!

Строго запрещается использовать поврежденный прибор!

2. Предупреждения и указания по безопасности при подключении и эксплуатации

2.1. Указания по подключению и функционированию

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

2.2. Включение и функционирование

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

Убедитесь в следующем:

- автоматический выключатель цепи питания отключен, или
- вкручиваемый автоматический выключатель цепи питания полностью выкручен, или
- вилка (если имеется) извлечена из розетки.

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



ИНФОРМАЦИЯ

Изложенные на следующих страницах указания и примечания в целом применимы ко всем духовым, паровым шкафам и микроволновым печам Küppersbusch. Но информация, данная для конкретных моделей, может отличаться.

2.3. Духовой шкаф

- При возникновении неисправности отключите духовой шкаф, вытащив вилку из розетки.
- При появлении сколов, трещин или щелей на стекле: немедленно выключите духовой шкаф, отсоедините его от сети питания и обратитесь в наш сервисный центр или к продавцу прибора.
- Строго запрещается открывать корпус прибора самостоятельно.
- Ремонт прибора должен выполняться только специалистами.
- Во время работы дверца прибора должна быть закрыта.
- Производитель не несет никакой ответственности за последствия использования прибора в любых целях, кроме приготовления продуктов питания в бытовых условиях.
- Использовать духовой шкаф следует только после его встраивания в кухонную мебель.
- Хранение внутри прибора масла, жиров или горючих материалов не допускается. Это может привести к возникновению опасных ситуаций во время включения прибора.
- Запрещается облокачиваться или садиться на открытую дверцу прибора. Она может повредиться, тем самым подвергнуть вас опасности.
- Для приготовления продуктов вставьте противень или решётку (входят в комплект поставки) в направляющие на стенках рабочей камеры. Противень и решетка устанавливаются на систему, обеспечивающую их частичное выдвижение, что упрощает приготовление продуктов.
- Не устанавливайте контейнеры и не кладите продукты непосредственно на дно рабочей камеры. Для приготовления продуктов всегда используйте противень или решетку.
- Не наливайте воду на дно рабочей камеры во время приготовления продуктов, так как эмалевое покрытие может повредиться.
- Во время приготовления продуктов открывать дверцу следует как можно реже в целях уменьшения энергопотребления.

- Для обращения с продуктами, приготавливаемыми в духовом шкафу, используйте прихватки.
- При приготовлении продуктов с большим содержанием влаги возможно выпадение конденсата на дверце рабочей камеры, что не является признаком неисправности.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Если корпус прибора становится горячим, то для его охлаждения включается вентилятор. Вентилятор охлаждения продолжает работать до полного остывания корпуса, даже после выключения прибора. Шум, создаваемый вентилятором, является нормальным функциональным шумом и не свидетельствует о неисправности.

2.4. Безопасность человека

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

2.5. Перед первым включением

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

2.6. Защита окружающей среды



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

2.7. Электрические характеристики

Прибор прошел испытания на соответствие требованиям директив 66/2014 (экологичный дизайн) и 65/2014 (энергетическая маркировка) согласно стандарту EN 60350-1. Данные об энергопотреблении, полученные при других условиях, чем приведенные в документации на Ваш духовой шкаф, могут отличаться. Данные по энергопотреблению приведены в прилагаемом Руководстве по эксплуатации.

2.8. Использование по назначению

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



Данный прибор следует использовать строго по назначению!

3. Указания по безопасности и предупреждения

Перед монтажом и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данным Руководством. Производитель не несет никакой ответственности за травмы и ущерб, ставшие следствием некорректных эксплуатации и монтажа прибора. Храните данное руководство недалеко от прибора для получения информации в будущем.



ИНФОРМАЦИЯ

Изложенные на следующих страницах указания и примечания в целом применимы ко всем духовым, паровым шкафам и микроволновым печам Küppersbusch. Но информация, данная для конкретных моделей, может отличаться.

3.1. Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



Существует риск удушья, травмирования и постоянной утраты трудоспособности.

- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем со стороны взрослых или лица, ответственного за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра и не позволяйте им играть с прибором.
- Не подпускайте детей к упаковочным материалам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Прибор и доступные его части сильно разогреваются в процессе использования.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору или осуществляйте за ними непрерывный контроль.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дети могут пользоваться комбинированным режимом только под присмотром взрослых.

- Если прибор оснащен функцией защиты от детей, то рекомендуется ее активировать. Дети возрастом до 3 лет не должны находиться возле прибора без присмотра взрослых.
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

Указания по безопасности и предупреждения

3.2. Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования и не должен использоваться в отелях, магазинах, офисах и прочих подобных условиях.
- В рабочем режиме внутренние части прибора сильно нагреваются. Запрещается дотрагиваться до нагревательных элементов, находящихся внутри прибора. Для помещения или извлечения аксессуаров или посуды необходимо пользоваться прихватками.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Запрещается нагревать жидкости или любой вид пищи в закрытых емкостях. Так как они могут взорваться.

- Запрещается приготовление в посуде, не предназначенной для использования в микроволновой печи.
- Ввиду возможного воспламенения необходимо следить за прибором при нагреве пищи в пластмассовых или бумажных емкостях.
- Данный прибор предназначен для разогрева еды и напитков. Сушка еды или одежды или нагрев грелок, тапочек, губок, влажных тканей и подобных предметов представляют опасность получения травм, ожогов или возникновения пожара.



ВНИМАНИЕ!

Запрещается использовать прибор если:

- Дверца закрыта неплотно;
- Петли дверцы повреждены;
- Поверхности соприкосновения дверцы с духовым шкафом повреждены;
- Стекло дверцы повреждено;
- Внутри духового шкафа образуется электрическая дуга, несмотря на отсутствие металлических предметов.
- Последующая эксплуатация прибора возможна только после ремонта техническим специалистом сервисного центра.

- При появлении дыма от прибора необходимо отключить его или отсоединить от сети питания; для подавления пламени дверца прибора должна оставаться закрытой.



ОСТОРОЖНО!

Нагрев напитков с использованием микроволн может привести к тому, что жидкость нагреется выше температуры кипения (перегретое состояние) и расплескается. Будьте осторожны при обращении с емкостями.

3.3. Будьте осторожны при нагреве жидкостей!

- Если жидкость (вода, кофе, чай, молоко и т. д.), быстро нагревшуюся до точки кипения, незамедлительно извлечь из прибора, то она может расплескаться. **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**
- Во избежание подобной ситуации при нагреве жидкости, поместите в емкость чайную ложку или стеклянную палочку. Во избежание получения ожогов, бутылочки для кормления и стеклянные емкости с детским питанием следует перед употреблением встряхнуть и проверить температуру содержимого.
- Не следует разогревать в приборе неочищенные яйца в мешочек или вкрутую, так как они могут взорваться даже после окончания процесса нагрева.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Запрещается разогревать с помощью микроволн спирт и спиртосодержащие напитки.

СУЩЕСТВУЕТ ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во избежание перегрева или самовоспламенения прибора не рекомендуется устанавливать большую мощность или длительность при нагреве небольшого количества продуктов. Например, при установке большой мощности микроволнового нагрева хлеб может загореться уже через 3 минуты.

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



ВНИМАНИЕ!

Во время работы прибор использует горячий пар. Соответственно, выпадение конденсата на внутренних поверхностях вскоре после начала работы является нормальным процессом.

Во избежание ошпаривания горячим паром необходимо соблюдать безопасную дистанцию при открытии прибора.

3.4. Монтаж

- Электрическая система должна быть оснащена устройством разъединения, обеспечивающим полное размыкание всех полюсов контакта в соответствии с перенапряжениями категории III.
- Если подключение к сети питания выполнено с помощью кабеля с вилкой, то после монтажа прибора место расположения розетки должно быть легко доступно.
- Монтаж прибора должен выполняться в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
- При монтаже прибора следует обеспечить защиту от поражения электрическим током.



ВНИМАНИЕ!

Прибор должен быть обязательно заземлен.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Прибор предназначен для встроенной установки.

3.5. Ремонт и сервисное обслуживание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед проведением работ по техническому обслуживанию или очистке прибор нужно отключить от сети питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Работы по ремонту и обслуживанию, требующие снятия панелей, защищающих от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированными специалистами.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если дверца или уплотнитель повреждены, то дальнейшая эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта компетентным лицом.

- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения опасных ситуаций его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией. В данном случае необходимы специальные инструменты.
- Работы по ремонту и техническому обслуживанию, особенно токоведущих частей, должны выполняться только техническими специалистами, авторизованными производителем.

Запрещается включать пустой прибор в микроволновом режиме. Если внутри рабочего прибора отсутствуют продукты, то он может повредиться в результате электрической перегрузки.

ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!

- Для проверки настроек прибора поместите в него стакан воды. Вода поглощает микроволны, защищая прибор от повреждения.
- Не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия и щели.
- Следите за правильностью установки аксессуаров на боковых направляющих.
- Приготовление в посуде, не пригодной для использования в СВЧ печи, не допускается. Перед началом использования посуды и контейнеров убедитесь, что они подходят для СВЧ печей.
- Не снимайте слой слюды с верхней панели рабочей камеры! Данный слой защищает генератор микроволн от повреждений в результате попадания в него жира и остатков пищи.
- Строго запрещается хранить в приборе легко воспламеняемые вещества, так как они могут загореться при включении прибора.

- Запрещается использовать прибор для хранения продуктов питания.
- Запрещается использовать прибор для жарения продуктов в масле, так как при приготовлении с помощью микроволн регулировка температуры масла невозможна.
- Запрещается облачиваться или садиться на открытую дверцу прибора. Это может привести к повреждению прибора, особенно в зоне шарниров. Максимальная масса, которую может выдержать дверца, составляет 8 кг.
- Максимальная масса, которую могут выдержать основание и гриль, составляет 8 кг. Во избежание повреждения прибора запрещается подвергать данные элементы большей нагрузке.

4. Чистка и обслуживание

4.1. Общие указания по очистке и уходу

- Регулярно очищайте прибор, а также сразу удаляйте все остатки еды.
- Несоблюдение указаний по содержанию прибора в чистом состоянии может ухудшить характеристики поверхностей, что может негативно отразиться на сроке службы и, возможно, привести к возникновению опасных ситуаций.
- Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические щетки, так как они могут оставить царапины на поверхности, из-за которых стекло может треснуть.
- Использование пароочистителей для очистки прибора не допускается.
- Поверхности контакта дверцы (передняя часть камеры и внутренняя сторона дверцы) должны быть чистыми, чтобы обеспечить правильную работу духового шкафа.

Перед первым включением прибора внимательно и полностью прочитайте следующие указания. При надлежащей чистке и регулярном обслуживании прибор будет долгие годы выглядеть как новый. В данной главе собраны указания, которые позволят вам надлежащим образом очищать и ухаживать за внешними поверхностями прибора.

4.2. Все поверхности

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

	ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГА!
Прежде чем чистить прибор, дождитесь, пока он остынет до температуры, при которой его можно будет касаться голыми руками.	

- Прибор следует чистить после каждого использования. Не удаленные сразу пятна и остатки пищи могут загореться при следующем включении прибора. Зачастую, такие загрязнения уже нельзя будет удалить бесследно.
- Легкие загрязнения поверхности следует удалять тканевой салфеткой, мягкой щеткой или губкой, смоченными в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства. После очистки промойте поверхности холодной водой до полного удаления остатков чистящего средства, которые могут привести к появлению разводов или цветовых дефектов. Затем протрите поверхности сухой тканевой салфеткой. Указания по удалению стойких пятен с отдельных поверхностей и компонентов приведены ниже. Для очистки стеклокерамических и эмалированных поверхностей, а также покрытия внутренней части дверцы прекрасно подходит средство VSR 0-FIX-C. Это порошковое чистящее средство можно заказать у сервисной службы KÜPPERSBUSCH.
- В целях очистки боковые направляющие можно демонтировать. После очистки установите их на место надлежащим образом. Запрещается эксплуатировать духовой шкаф без установленных боковых направляющих.
- Внешние поверхности духового шкафа и аксессуары следует мыть чуть теплой мыльной водой или мягким чистящим средством. Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.

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

4.2.1 Удаление пригоревших остатков пищи

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

Использование скребка

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

Не поцарапайте поверхность углом скребка и не повредите уплотнитель дверцы.

4.2.2 Использование спреев для чистки духовых шкафов

Строго следуйте указаниям производителя спрея.

	ОСТОРОЖНО! Запрещается распылять спрей в вентиляционное отверстие на задней стенке прибора. При контакте со спреями для чистки духовых шкафов катализатор ökotherm® может полностью разрушиться.
---	---

Спрей для очистки духовых шкафов может повредить алюминиевые, лакированные и пластмассовые поверхности. Из экологических соображений мы не рекомендуем использовать спреи для чистки духовых шкафов. Если, тем не менее, вы их используете, применяйте их только для чистки рабочей камеры и эмалированных противней.

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

4.3. Очистка дверцы

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

4.3.1 Внутренняя сторона дверцы – стекло с покрытием

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

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

Удалите загрязнения с уплотнения дверцы.

4.3.2 Лицевая сторона дверцы, панель управления

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

4.3.3 Уплотнитель дверцы

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

Чистка уплотнителя выполняется без его демонтажа.

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

Хромированные поверхности

Лицевая сторона дверцы и ручка с хромированными панелями черного цвета

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

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

Нержавеющая сталь

Лицевая поверхность дверцы и панель управления из нержавеющей стали



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



ОСТОРОЖНО!

Поверхности из нержавеющей стали крайне склонны к появлению царапин! Строго запрещается использовать скребок!

Минеральные отложения, жир и крахмал следует удалять незамедлительно, иначе возможно появление пятен!

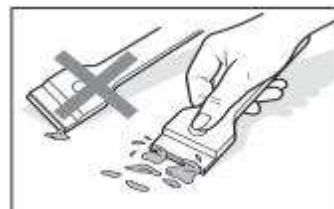


Мы рекомендуем чистить поверхности из нержавеющей стали еженедельно с помощью специальных средств для чистки нержавеющей стали. Это создает пленку, защищающую поверхность из нержавеющей стали от появления цветных дефектов.

Эмаль

Рабочая камера, лицевые поверхности, противни

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



5. Перед первым включением

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

Для их удаления выполните следующее:

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

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

5.1. Важные указания по эксплуатации

- Не накрывайте дно духового шкафа бумагой или алюминием, так как это отрицательно сказывается на результатах приготовления и может привести к повреждению эмалевого покрытия рабочей камеры, а также внутренних поверхностей кухонной мебели. Во время процесса приготовления не наливайте воду на дно рабочей камеры, так как это может повредить эмалевое покрытие.
- При приготовлении продуктов с большим содержанием влаги возможно выпадение конденсата на дверце рабочей камеры, что не является признаком неисправности.
- При закрывании дверцы духового шкафа во время процесса приготовления из него может слышаться шум от потоков воздуха. Это нормальный эффект, возникающий из-за повышения давления при закрывании дверцы, свидетельствующий о герметичности рабочей камеры.

Техническое обслуживание

- Не устанавливайте контейнеры и не кладите продукты непосредственно на дно рабочей камеры. Используйте только входящие в комплект поставки противни и решетки.
- При приготовлении йогурта стеклянную емкость можно поставить непосредственно на дно рабочей камеры.
- При приготовлении других продуктов вставьте противень или решетку в боковые направляющие следующим образом:

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

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



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



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



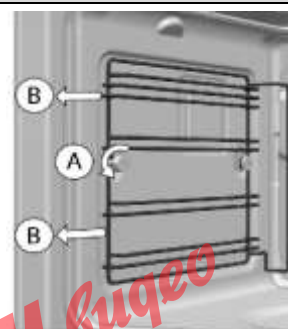
6. Техническое обслуживание

6.1. Замена лампы подсветки

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

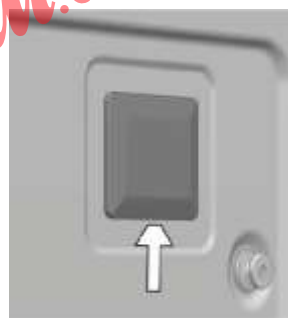
6.2. Замена боковой лампы

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



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

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

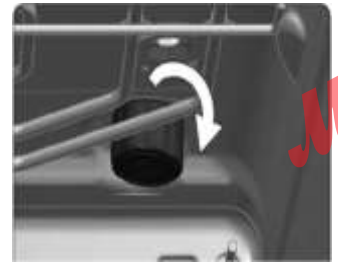


6.2.1 Замена светодиодной лампы

Обратитесь в сервисную службу.

6.2.2 Замена верхней лампы

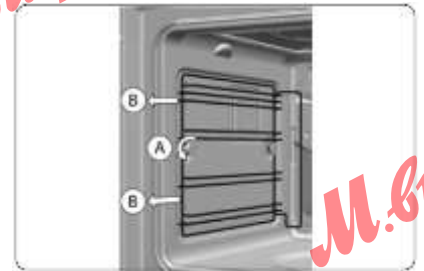
- Открутите стеклянный защитный колпачок лампы.
- Замените лампу и закрутите защитный колпачок обратно.



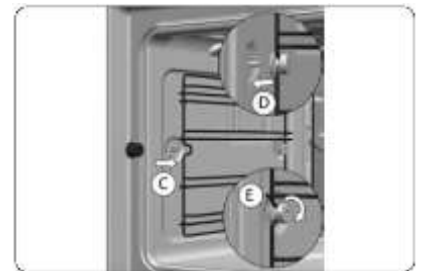
6.3. Снятие и установка боковых направляющих

Демонтаж

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



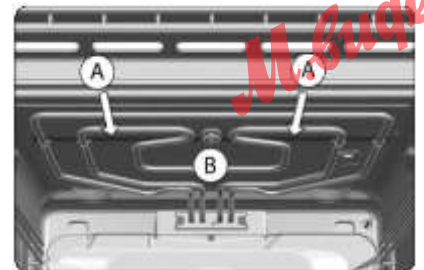
- Зацепите задним пазом заднюю крепежную гайку.
- Вставьте переднюю крепежную гайку (C) в передний паз направляющей.
- Наденьте направляющую с гайкой на крепление (D) и закрутите гайку до упора (E).



6.4. Духовые шкафы с откидным грилем

Для чистки верхней поверхности рабочей камеры:

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



6.5. Демонтаж дверцы

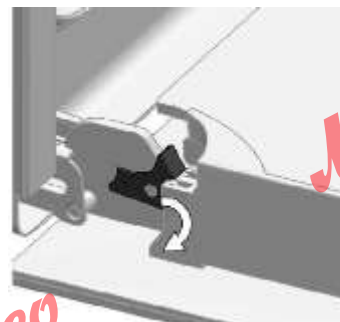
(*кроме духовых шкафов с функцией микроволн)

Дверцу можно снять в целях облегчения ее чистки. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы Вашего духового шкафа.

6.5.1 Дверца с шарнирами на корпусе прибора

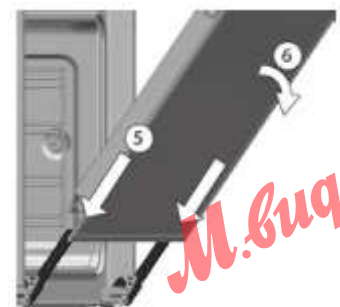
Демонтаж дверцы

- Откройте дверцу до конца.
 - Зафиксируйте шарнир, повернув запирающий механизм.
 - Опустите вперед скобу шарнира.
-
- Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
 - Возьмитесь за дверцу двумя руками с двух сторон и приподнимите ее, полностью сняв с шарниров.



Установка дверцы

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



ОСТОРОЖНО!

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



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

6.5.2 Дверца с шарнирами на дверце

Демонтаж дверцы

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



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



Установка дверцы

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



ВНИМАНИЕ!

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



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

6.6. Демонтаж и установка внутренних стекол

В зависимости от модели, в дверце духового шкафа может быть установлено 2, 3 или 4-х слойное стекло. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы вашего духового шкафа.

Установка

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



ВНИМАНИЕ!

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



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

- Нажмите пальцами на кнопки, расположенные по бокам в верхней части дверцы духового шкафа.
- Удерживая кнопки нажатыми, снимите верхнюю планку дверцы.
- Извлеките стекла из дверцы. Очистите их мягкой тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стекол или водой с мылом.



ВНИМАНИЕ!

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

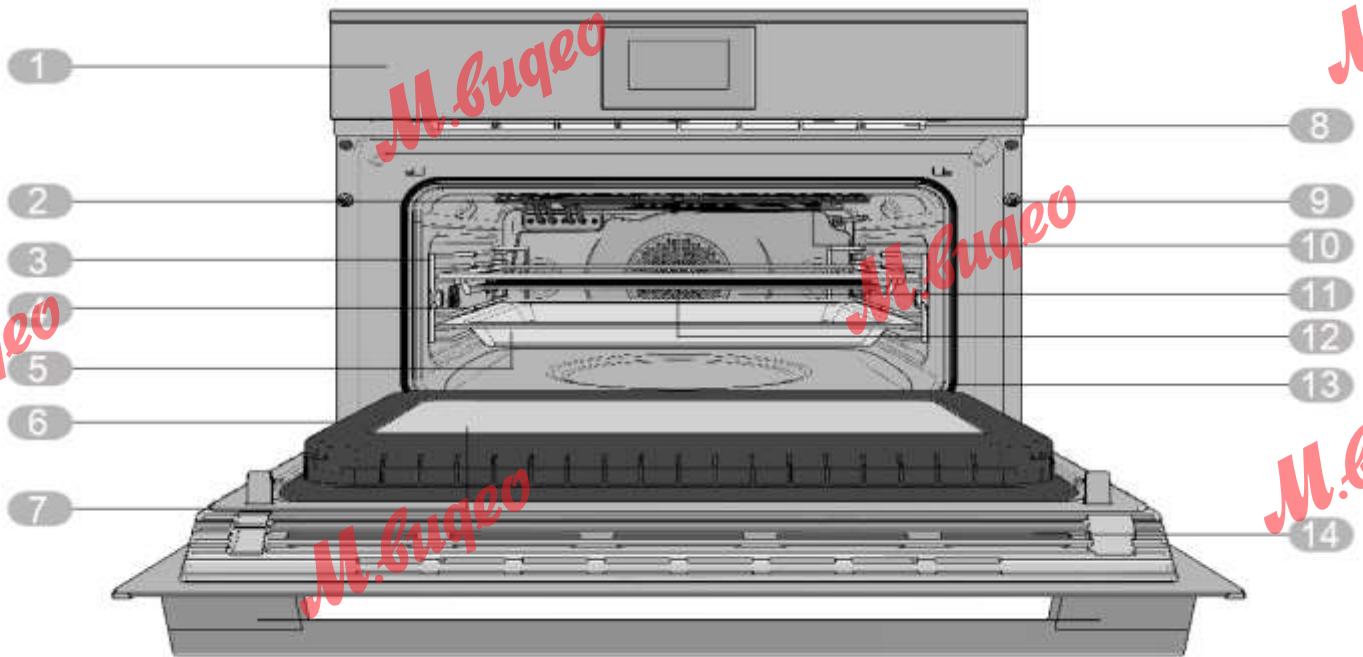
- После очистки, установите стекло № 3 на место так, чтобы надпись «TERMOGLASS» располагалась так, как показано на рисунке.
- У духовых шкафов с функцией пиролизической очистки стекла № 3 и № 4 должны располагаться так, как показано на рисунке.
- Установите стекло № 2 так, чтобы маркировка находилась с внутренней стороны дверцы.
- Установите верхнюю планку дверцы на место и убедитесь, что боковые кнопки находятся в надлежащем положении.



ВНИМАНИЕ!

Запрещается эксплуатация прибора без установленных стекол дверцы.

7. Обзор духового шкафа (зависит от модели)



1. Панель управления
2. Гриль
3. Рейки направляющих
4. Решетка
5. Стеклоprotивень
6. Шарнир
7. Внутреннее стекло
8. Отверстие для выпуска воздуха
9. Крепежные элементы
10. Лампа
11. Задняя стенка
12. Вентилятор для обдува горячим воздухом
13. Уплотнитель рабочей камеры
14. Дверца духового шкафа

7.1. Панель управления - сенсорные кнопки и индикаторы (в зависимости от модели)



Вкл./Выкл.

- 1 Данная кнопка предназначена для включения и отключения прибора.



Режимы

- 2 Данная кнопка предназначена для вызова меню режима приготовления на пару.



Программы

- 3 Нажатие данной кнопки вызывает меню автоматических программ.



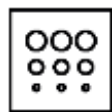
Избранное

- 4 Данная кнопка предназначена для доступа к сохраненным программам.



Обдув горячим воздухом*

- 5 Данная кнопка предназначена для выбора режимов обдува горячим воздухом.



Пиролиз*

- 5 Данная кнопка предназначена для вызова меню режима пиролитической очистки.



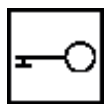
Микроволны*

- 5 Данная кнопка предназначена для вызова меню микроволнового режима или включения прибора в режиме микроволн.



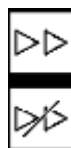
Настройки

- 6 Данная кнопка предназначена для доступа к меню настроек.



Защита от детей

- 7 Данная кнопка предназначена для активации функции защиты от детей.



Быстрый нагрев

- 8 Данная кнопка предназначена для включения и отключения функции быстрого нагрева.



Настройка времени / Таймер

- 9 Нажатие данной кнопки вызывает меню настройки времени.



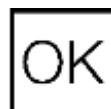
Лампа

- 10 Зажмите эту кнопку на 3 с, пока не раздастся звуковой сигнал, чтобы подсветка работала постоянно. Нажмите кнопку еще раз, чтобы отключить подсветку.



Назад

- 11 Данная кнопка предназначена для возврата на один шаг назад.



ОК при выборе/подтверждении

- 12 Данная кнопка предназначена для подтверждения выбора или запуска процесса.



Вверх - вниз

- 13 14 Данные кнопки предназначены для прокручивания вверх и вниз.



Настройка времени приготовления

- 15 Данная кнопка предназначена для установки времени приготовления или времени окончания приготовления.



Температура

- 16 Данная кнопка предназначена для изменения установленной температуры.



Масса

- 17 Данная кнопка предназначена для изменения настроек массы.

* в зависимости от модели

7.2. Аксессуары

Серийное оснащение:

- 1 решетка для жарки
- 1 стеклянный противень
- 1 температурный зонд

Дополнительные аксессуары:

- Решетка для жарки
- Стеклянный противень

8. Таблицы режимов для выпекания и жарения

8.1. Рекомендуемые параметры для выпекания

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

Рекомендуемые параметры для выпекания							
Режим работы	Обдув горячим воздухом		Верхний/нижний нагрев		Нижний нагрев обдувом горячим воздухом		
Рекомендуемые настройки выделены серым	Уровень	Темп., °C	Уровень	Темп., °C	уровень	Темп., °C	Время приготовления в мин.
Торты							
Смесь для тортов							
Кекс «Баба»	2	170	2	170-190			60-70
Торт в жестяной форме	2	170	2	170-190			50-70
Пирог «Мадейра»	2	160	2	160-180			60-70
Фланговое основание	2	170	2	170-190			20-30
Маффины	2	160-170	2	170-180			20-25

Таблицы режимов для выпекания и жарения

Плоский торт							
с сухим топпингом	2	160-170	2	180-200			20-35
с влажным топпингом	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
Тесто, требующее замешивания							
Флановое основание	2	170-180	2	180-200			25-35
Чизкейк	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Печенье	2	170	2	180-200			15-30
Плоский торт							
с сухим топпингом	2	160-170	2	180-190			25-35
с влажным топпингом	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Дрожжевое тесто							
Кекс «Баба»	2	150-160	2	175-180			40-65
Кекс из дрожжевого теста	2	150-160	2	175-180			40-50
Сладкий сдобный хлеб (предв. разогретый)	2	150-160	2	175-180			50-70
Печенье	2	140-150	2	180-200			15-30
Плоский торт							
с сухим топпингом	2	150-160	2	180-190			30-40
с влажным топпингом	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Опарное тесто							
Торты и фланы (предв. нагрев)	2	150-160	2	175-180			30-40
Рулеты (предв. нагрев)	2	170-180	2	180-200			15-25
Выпечка из яичного белка							
Меренга	2	80-90	2	100-120			80-120
Коричные звезды	2	100-120	2	120-140			20-40
Миндальное пирожное	2	100-120	2	120-140			20-50

Таблицы режимов для выпекания и жарения

Остальные виды теста							
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	2	190-210			15-30
Выпечка из слоеного опарного теста	2	170-180	2	190-210			30-40
Выпечка из слоеного теста с творожным сыром	2	160-180	2	180-200			30-40
Заварные пирожные	2	170-180	2	190-210			30-40
Выпечка из теста с творожным сыром и маслом	2	150-160	2	170-180			30-40
Медовый кекс	2	140-150	2	170-180			20-35
Хлеб и пицца							
Закваска	2	180	2	180			50-70
(разогрев: 230°C)							
выпекание: 10 мин. - 230°C)							
Дрожжевой хлеб/белый хлеб	2	180	1 или 2	200			30-60
(предварительный нагрев)							
Крендельки	2	200	2	220			15-20
(разогрев: 230°C)							
Пицца (предварительный нагрев: 250°C)					1	220	8-12

8.2. Рекомендуемые параметры для жарения

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

Таблицы режимов для выпекания и жарения

Рекомендации по получению ожидаемых результатов

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

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

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

8.3. Рекомендуемые параметры для гриля

- Перед приготовлением гриль следует разогревать ок. 5 минут.
- Мясо следует укладывать на решетке так, чтобы тепло от нагревательных элементов поступало непосредственно на продукт. До нагревательных элементов рекомендуется оставить зазор не менее 3 см.
- Для сбора мясного сока под решетку с продуктом следует поместить противень для сбора жира.
- При приготовлении на решетке продукт рекомендуется периодически переворачивать.
- Длительность приготовления на гриле первой стороны продукта должна быть немного больше, чем второй.
- Так как приготавливаемые на гриле продукты могут иметь различные формы, толщину и качество, рекомендуется периодически проверять готовность мяса. По этой причине приведенные значения продолжительности приготовления на гриле следует воспринимать как ориентировочные.

Таблицы режимов для выпекания и жарения

Рекомендации по получению оптимальных результатов

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

Рекомендуемые параметры для гриля					
Режим работы		Гриль		Гриль большой площади	
	Уровень	1-я сторона	2-я сторона	1-я сторона	2-я сторона
Сорт мяса					
Свинина					
Свинная отбивная	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Свинная грудина	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Свинная вырезка	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Колбаски для жарки	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Колбаски для жарки «улитка»	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Кебаб	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Говядина					
Говяжья вырезка, с кровью (rare)	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Говяжья вырезка, средней прожарки (medium)	4	7-9	6-7	9-11	6-9
Телятина/баранина					
Отбивная из ягнатины	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Стейк из телятины	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Птица					
Куриные ножки	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Половинка курицы	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Рыба					
Рыбное филе	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Рыба целиком	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Хлебные тосты					
Хлебные тосты	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Тосты с топпингом	3	6-8		10-12	

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

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

Таблицы режимов для выпекания и жарения

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

8.5. Рекомендуемые параметры для приготовления при низких температурах

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

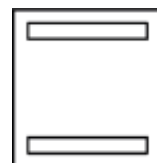
9. Режимы работы духового шкафа

Набор режимов зависит от модели.

9.1. Режимы приготовления

Верхний/нижний нагрев

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



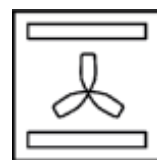
Обдув горячим воздухом с Ökotherm

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



Верхний/нижний нагрев с обдувом горячим воздухом

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



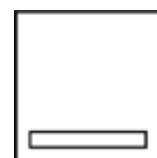
Выпечка пиццы с Ökotherm

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



Нижний нагрев

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



Верхний нагрев

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



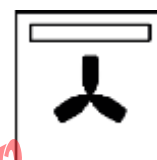
ЭКО

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



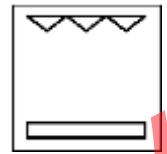
Интенсивный обдув горячим воздухом с Ökotherm

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



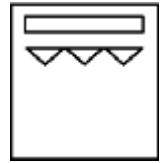
Гриль/нижний нагрев

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



Гриль большой площади

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



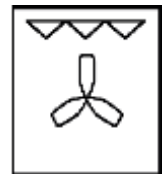
Гриль

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



Жаренье на гриле (гриль малой площади с обдувом)

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



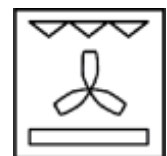
Жаренье с интенсивным обдувом (гриль большой площади с обдувом)

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



Жаренье на гриле + нижний нагрев

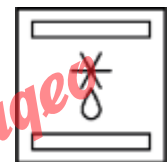
Сочетание гриля большой площади, нижнего нагрева и обдува горячим воздухом позволяет сохранить сердцевину больших кусков мягкой, а внешний слой сделать хрустящим и золотистым. Прекрасно подходит для фаршированного жаркого или фаршированной птицы.



9.2. Специальные режимы (в зависимости от модели)

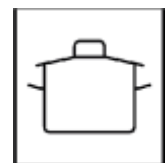
Размораживание

Данный режим предназначен для бережного размораживания замороженных продуктов.



Приготовление при низких температурах

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



Поддержание в горячем состоянии

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



Режимы работы духового шкафа

Оттаивание

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



Подогрев посуды

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



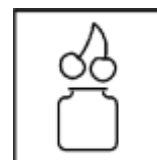
Au gratin (гратинирование)

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



Консервирование

Прекрасно подходит для консервирования овощей и фруктов.



Засушивание фруктов

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



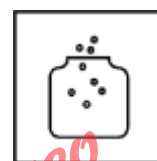
Выпечка хлеба

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



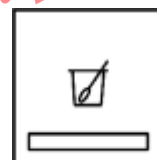
Брожение

Оптимальный режим для приготовления, например, дрожжевого теста.



Приготовление йогурта

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



10. Управление духовым шкафом



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

10.1. Включение и отключение духового шкафа

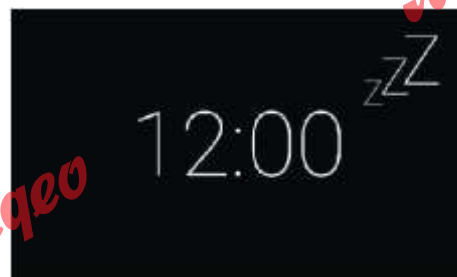
Чтобы начать работу с духовым шкафом, нажмите кнопку

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

Для отключения духового шкафа нажмите кнопку .

10.2. Режим сна

При активированном ручном подтверждении (активировано по умолчанию с завода) прибор переходит в режим сна через 30 секунд.



Режим сна действует 5 минут, в течение которых нажатие кнопки Вкл./Откл. или позволит вернуться к предыдущему экрану. В течение данного периода прибор сохраняет в памяти все нажатия кнопок, совершенные до момента перехода в режим сна.

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

10.3. Ввод прибора в эксплуатацию при первом включении

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

10.3.1 Первоначальные установки

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

10.3.2 Установка даты и времени

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

После задания единиц измерения прибор процесс ввода прибора в эксплуатацию завершен. Дисплей вернется на домашний экран.

В зависимости от модели дальнейшие настройки, например, уровень жесткости воды, производятся таким же образом.

10.4. Выбор режима приготовления

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

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

- Для подтверждения настроек нажмите кнопку . Процесс приготовления запущен.

10.5. Выбор специального режима

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- На домашнем экране выберите клетку .
- С помощью кнопок вверх и вниз выберите клетку специальных режимов .
- Для подтверждения нажмите кнопку .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужный специальный режим.
- Подтвердите настройки нажатием кнопки .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужную температуру, массу или время (зависит от выбранного режима) и подтвердите нажатием .

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

- Подтвердите настройки нажатием кнопки . Процесс приготовления запущен.

10.6. Изменение настроек во время процесса приготовления

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

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

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

Для завершения процедуры нажмите кнопку .

ИНФОРМАЦИЯ



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

10.7. Автоматические программы

10.7.1 Выбор автоматической программы

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- На домашнем экране выберите клетку .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите категорию.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите автоматическую программу, затем подтвердите нажатием .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите уровень приготовления.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

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

- Для подтверждения настроек нажмите кнопку . Процесс приготовления запущен.

* При использовании данных программ пункт выбора массы необязателен.

В зависимости от программы духовой шкаф оповестит о том, на какой уровень следует поместить блюдо.



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

10.7.2 Важная информация по приготовлению блюд с помощью автоматических программ



После выбора программы, на основе указанной массы, духовой шкаф автоматически рассчитывает температуру и время, необходимые для приготовления блюда. В программах с выбором массы также возможно регулировать температуру. Если не указана другая информация, то время приготовления указывается без учета времени на разогрев. По этой причине очень важно указывать массу продукта как можно точнее, чтобы обеспечить надлежащее приготовление блюда. При работе в режиме жарения духовой шкаф через определенное время укажет на то, что продукт необходимо перевернуть. Для этой цели духовой шкаф в течение определенного времени будет подавать звуковой сигнал. Кроме того, пока продукт не будет перевернут, на дисплее будет отображаться значок . Если продукт не будет перевернут, то через пару минут духовой шкаф продолжит выполнение выбранной программы.

10.8. Изменение массы и температуры

10.8.1 Изменение массы продукта

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

Для изменения массы выполните следующие действия:

- Коснитесь кнопки задания массы .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте массу, затем подтвердите нажатием .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите уровень приготовления.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Произойдет возврат в меню настроек.

- Нажмите кнопку  для подтверждения.

10.8.2 Изменение температуры приготовления

Установка температуры происходит в пределах заданного диапазона значений.

Для изменения массы выполните следующие действия:

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

Произойдет возврат к меню настроек или к процессу приготовления.

- Подтвердите нажатием , будучи на экране настроек.

Прибор начнет приготовление, используя новые настройки.

10.9. Настройка времени

10.9.1 Установка длительности приготовления

Время (длительность) приготовления для автоматических программ заданы по умолчанию. Для обычных режимов длительность приготовления предварительно не задана.

Для установки времени приготовления:

- Коснитесь кнопки .

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

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

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

- Нажмите кнопку  для подтверждения.



ИНФОРМАЦИЯ

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

Духовой шкаф будет отключен.

10.9.2 Изменение длительности приготовления

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

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



- Нажмите кнопку  для подтверждения.



ИНФОРМАЦИЯ

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

Произойдет возврат к обзору настроек или к текущему процессу приготовления.

- Подтвердите нажатием , будучи на экране настроек. На экране настроек духовой шкаф произведет процесс приготовления с использованием новых параметров.



ИНФОРМАЦИЯ

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

На дисплее духового шкафа будет отображаться текущее время. Духовой шкаф будет отключен.

10.9.3 Удаление времени приготовления

- Произведите вышеописанные шаги и измените значение времени приготовления на «00:00».
- Прибор продолжит приготовление без настроек времени и/или настройки времени исчезнут в обзоре настроек.

10.9.4 Установка времени окончания приготовления

Время окончания приготовления - это момент отключения духового шкафа.

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

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

**ИНФОРМАЦИЯ**

Прибор начнет работу сразу после подтверждения предложенного времени завершения приготовления.

10.9.5 Изменение времени окончания приготовления

- Коснитесь кнопки .

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

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

Произойдет возврат на домашний экран.

- Подтвердите параметры на экране настроек, нажав . Прибор перейдет в режим ожидания, затем автоматически запустится в установленное время начала приготовления.
- Дисплей будет находиться в режиме ожидания, пока не начнется процесс приготовления.

**ИНФОРМАЦИЯ**

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

10.9.6 Удаление времени окончания приготовления

- В режиме ожидания коснитесь кнопки . Прибор подаст звуковой сигнал и сбросит настройки.

10.9.7 Установка таймера

- Коснитесь кнопки .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте желаемое время. Нажмите кнопку  для подтверждения.
После завершения программы прибор будет издавать звуковой сигнал, а в статусной строке будет мигать значок таймера.
- Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку .



ИНФОРМАЦИЯ

Данная функция работает независимо от заданного времени приготовления.

10.9.8 Изменение времени таймера

- Коснитесь кнопки .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте желаемое время. Нажмите кнопку  для подтверждения.
После завершения программы прибор будет издавать звуковой сигнал, а в статусной строке будет мигать значок таймера.
- Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку .

10.9.9 Удаление таймера

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



ИНФОРМАЦИЯ

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

10.10. Быстрый нагрев (активировано с завода)

- В режиме ожидания надолго зажмите кнопку  (быстрый нагрев).
- Для включения и отключения функции быстрого нагрева в режимах выпекания , в которых это допускается , установите значение «00:00» с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз).
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

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

Не все приборы оснащены функцией быстрого нагрева.

11. Избранное

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

11.1. Вызов рецепта из избранного

- Коснитесь кнопки  (Избранное)
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужный пункт.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Откроется экран настроек данной избранной программы, после чего вы можете изменить ее параметры.

- Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
- Духовой шкаф начнет процесс приготовления.

**ИНФОРМАЦИЯ**

Настройки не сохраняются автоматически. Они должны быть сохранены или перезаписаны как новый пункт избранного.

11.2. Добавление в избранное

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

- Для добавления в избранное нажмите кнопку .
- С помощью кнопок  (вверх) или  (вниз) выберите слот хранения (1 - 20).
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Вскоре дисплей вернется к обзору параметров.

**ИНФОРМАЦИЯ**

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

Настройки

11.3. Удаление из избранного

- Чтобы попасть на экран удаления избранных рецептов, зажмите кнопку  на 3 секунды, будучи на домашнем экране.
 - С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужный пункт.
 - Для подтверждения удаления нажмите .
- Произойдет возврат на домашний экран.

12. Настройки



ИНФОРМАЦИЯ

В данном меню возможно изменить следующие настройки.

1. Язык
2. Эко
3. Звуковой сигнал
4. Единицы измерения
5. Дата, время

12.1. Язык

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

Вы вернетесь на домашний экран.

12.2. ЭКО

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите пункт «ЕКО» (ЭКО), затем подтвердите нажатием .
- Для включения ЭКО режима нажмите , для отключения нажмите .



ИНФОРМАЦИЯ

В целях снижения потребления энергии, при активированном ЭКО режиме, использование некоторых режимов становится невозможным. При активированном ЭКО режиме на дисплее постоянно отображается значок «Есо» (Эко).

12.3. Звуковой сигнал при включении

- Для выбора меню звуков нажмите кнопку  (вверх) или  (вниз).
- Подтвердите, нажав .
- Для включения звукового сигнала нажмите , для отключения нажмите .

**ИНФОРМАЦИЯ**

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

Для изменения настроек выполните те же действия и подтвердите кнопкой .

- Вы вернетесь на домашний экран.

12.4. Единицы измерений

- Для выбора меню единиц измерения нажмите кнопку  (вверх) или  (вниз).
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) измените единицы измерения, затем подтвердите нажатием .

Для изменения настроек выполните те же действия и подтвердите кнопкой .

- Вы вернетесь на домашний экран.

12.5. Установка даты и времени

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

Дисплей вернется на домашний экран.

13. Прочие функции

13.1. Включение демо-режима (в режиме ожидания)

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

13.2. Защита от детей

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

13.2.1 Активация функции защиты от детей:

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

13.2.2 Отключение функции защиты от детей:

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



ИНФОРМАЦИЯ

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

13.3. Заводские настройки

- Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки  и , пока дисплей не примет вид, как на рисунке рядом.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите .
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Отсоедините прибор от сети питания и затем снова подсоедините.

Прибор снова запустится.

При необходимости поменяйте язык на экране настроек.

13.4. Автоматическое подтверждение

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

- Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите кнопки  и  не менее чем на 3 секунды, пока экран не примет вид, как показано сбоку.
- Нажмите кнопки  (вверх) и  (вниз) и затем выберите автоматическое подтверждение  или ручное подтверждение .
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Прибор вернется в режим ожидания.

14. Температурный зонд

Температурный зонд измеряет температуру внутри блюда. Когда зафиксированная зондом температура достигнет определенной величины, это означает, что блюдо мясо приготовлено именно так, как требуется, то есть не слишком сухое или сырое, а «в самый раз». Процесс приготовления будет продолжаться до тех пор, пока температура внутри куска не достигнет соответствующего значения. Поэтому его нельзя установить. Продолжительность может варьироваться в зависимости от размера куска, типа мяса, температуры приготовления и выбранного режима работы. Температурный зонд можно использовать со всеми режимами нагрева.

**ИНФОРМАЦИЯ**

Если температурный зонд не подключен и не используется, то место его подключения должны быть обязательно закрыто!

Правильный способ установки температурного зонда

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

Использование температурного зонда

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

Температурный зонд

14.1. Использование температурного зонда с режимами приготовления

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

Вы вернетесь к обзору настроек.

- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Духовой шкаф начнет процесс приготовления.

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

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

14.2. Использование температурного зонда с автоматическими программами

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

Вы вернетесь к обзору настроек.

- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Духовой шкаф начнет процесс приготовления.

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

**ИНФОРМАЦИЯ**

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

15. Особенности данной модели; дополнительные настройки и функции

15.1. Микроволновые режимы

- На домашнем экране выберите иконку  (микроволны).
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте мощность микроволн и подтвердите нажатием .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте продолжительность процесса и подтвердите нажатием .

Перейдите к обзору параметров.

- Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
- Духовой шкаф запустит процесс. В целях безопасности задание времени отложенного старта невозможно.

15.1.1 Изменение уровня мощности микроволн

Изменение уровня мощности микроволн возможно как перед запуском процесса, так и во время его работы. Для изменения уровня мощности микроволн необходимо выполнить следующие шаги.

- Нажмите кнопку  (микроволны).
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте уровень мощности микроволн и подтвердите нажатием .

Произойдет возврат на домашний экран.

15.1.2 Изменение продолжительности работы микроволнового режима

Изменение продолжительности работы микроволнового режима возможно как перед запуском процесса, так и во время его работы. Для изменения продолжительности работы микроволнового режима необходимо выполнить следующие шаги.

- Нажмите кнопку .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте время приготовления и подтвердите нажатием .

Произойдет возврат на домашний экран.

ИНФОРМАЦИЯ



Чтобы настройки сохранялись, их нужно подтверждать нажатием кнопки .

В противном случае прибор вернется на домашний экран, а новые настройки не сохранятся.



Продолжительность может быть увеличена на 30 секунд, нажатием кнопки . Каждое нажатие увеличивает время на 30 секунд.

15.2. Подключение микроволнового нагрева к режиму приготовления

К каждому режиму приготовления можно добавить микроволновый нагрев.

Микроволновый нагрев содействует приготовлению блюд, а также уменьшает необходимое время приготовления.

Подключение микроволнового нагрева возможно как перед запуском процесса, так и во время его работы.

Предварительно выбрав режим приготовления, вы находитесь на экране обзора параметров или на экране запущенного процесса.

Для подключения микроволнового нагрева необходимо выполнить следующие шаги.

- Нажмите иконку  (микроволны).
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте продолжительность приготовления и подтвердите нажатием .

Если продолжительность приготовления для данного процесса уже задана, то выполнять данный шаг не требуется.

Теперь на дисплее будет отображаться иконка микроволн и прибор будет использовать микроволновый нагрев в дополнение к выбранному режиму приготовления.

Для отключения микроволнового нагрева несколько раз нажмите на кнопку микроволн.

ИНФОРМАЦИЯ



Чтобы настройки сохранялись, их нужно подтверждать нажатием кнопки . В противном случае прибор вернется на домашний экран, а новые настройки не сохранятся.

15. Поиск и устранение неисправностей



Работы по ремонту прибора могут выполняться только квалифицированным специалистом!

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

Неисправность	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Включите духовой шкаф.
	Задайте нужное время.
	Убедитесь, что настройки были заданы правильно.
	Дополнительную информацию можно найти в пункте «Автоматика отключения».
	См. раздел «Защита от детей».
	Надлежащим образом закройте дверцу прибора.
	Убедитесь в том, что причиной неисправности не являются предохранительные устройства. При повторном срабатывании предохранительного устройства обратитесь к квалифицированному электрику.
Подсветка не работает	Замените лампу.
Сенсорные кнопки и подсветка не работают	Проверьте: Вставлена ли вилка в розетку сети питания. Включен ли главный автоматический выключатель. Имеется ли напряжение в сети питания. Активирована ли функция защиты от детей.
Одна или несколько сенсорных кнопок не реагируют на прикосновение, но подсветка включена	Подождите ок. 15 с или отсоедините и вновь подсоедините прибор к сети питания. При необходимости повторите данные действия! Произойдет перенастройка сенсорных кнопок и они вновь будут реагировать на прикосновение.

Неисправность	Способ устранения	
Одна или несколько сенсорных кнопок по-прежнему не реагируют на прикосновение после отсоединения и подсоединения прибора к сети питания	Если после повторного отсоединения и подсоединения к сети питания кнопки по-прежнему не работают, то отсоедините прибор от сети питания и сообщите о неисправности в сервисную службу.	
Разбито стекло дверцы	Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисную службу по поводу замены дверцы.	
Поврежден уплотнитель дверцы	Замените уплотнитель дверцы.	
		Запрещается включать духовой шкаф с поврежденным уплотнителем дверцы!
Поврежден уплотнитель дверцы	Духовой шкаф можно продолжать использовать. После остывания духового шкафа при первой же возможности замените галогенную подсветку. См. раздел «Замена лампы подсветки».	
Сильный запах из рабочей камеры	Выполните регенерацию катализатора ökotherm®. См. раздел «Регенерация катализатора ökotherm®».	
На дисплее отображается код аварии, отсутствующий в таблице	Отключите и вновь включите главный автоматический выключатель или отключите и включите предохранительный выключатель, расположенный в соединительной коробке прибора.	
	Если код аварии появляется снова, обратитесь в сервисный центр.	
Пар и конденсат на продуктах и поверхностях рабочей камеры	Не оставляйте блюдо в духовом шкафу после окончания приготовления дольше, чем на 15-20 минут.	

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC