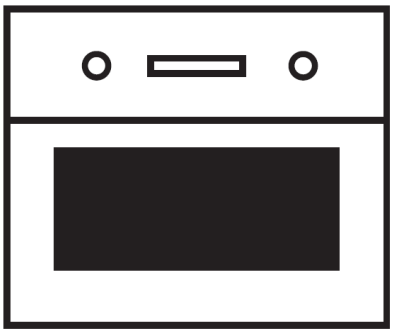
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Духовой шкаф
## с пиролитической очисткой



BP 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!**

# СОДЕРЖАНИЕ


**1 Используемые символы и указания 7**

**2 Указания по безопасности и предупреждения 9**
2.1 Подсоединение и эксплуатация 9
2.2 Включение и функционирование 9
2.3 Духовой шкаф 10
2.4 Безопасность человека 10
2.5 Перед первым включением 11
2.6 Защита окружающей среды 11
2.7 Информация по энергопотреблению 11
2.8 Использование по назначению 12

**3 Указания по безопасности при использовании микроволн 13**
3.1 Для всех поверхностей 13
3.2 Чистка дверцы духового шкафа 15
3.3 Пиролитическая самоочистка 16

**4 Перед первым включением 17**
4.1 Важные указания 17

**5 Аксессуары 18**
5.1 Телескопические направляющие с накладными зажимами 18
5.2 Телескопические направляющие с жесткими зажимами 18
5.3 Чистка аксессуаров для духового шкафа 19

**6 Техническое обслуживание 20**
6.1 Замена лампы подсветки рабочей камеры 20
6.2 Демонтаж дверцы духового шкафа 21
6.3 Демонтаж/установка стекол дверцы 23
6.4 Демонтаж/установка направляющий 24
6.5 Демонтаж задней стенки 24

**7 Описание духового шкафа 25**
7.1 Панель управления – сенсорные кнопки и дисплеи 26
7.2 Установка часов 27

**8 Таблицы параметров для запекания и выпечки 28**
8.1 Рекомендации по выпечке 28
8.2 Рекомендуемые параметры для жарения 30
8.3 Рекомендуемые параметры для гриля 32
8.4 Рекомендуемые температуры при использовании термощупа 34
8.5 Рекомендации 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 Спящий режим 40
10.3 Первое включение прибора 40
10.4 Выбор режима приготовления 41
10.5 Выбор специального режима 41
10.6 Изменение настроек во время приготовления пищи 41
10.7 Автоматическая программа 42
10.8 Изменение массы и температуры 43
10.9 Временные настройки 44
10.10 Быстрый разогрев 46

**11 Избранное 47**
11.1 Выбор избранного режима 47
11.2 Сохранение избранного режима 47
11.3 Удаление избранного режима 47

**12 Прочие функции 48**
12.1 Включение демо-режима 48
12.2 Защита от детей 48
12.3 Заводские настройки 48
12.4 Автоматическое подтверждение 48
12.5 Экономичный режим (ECO) 49
12.6 Настройка звукового сигнала при включении 49
12.7 Выбор единиц измерения 49

**13 Термощуп 50**
13.1 Использование термощупа в режимах для приготовления пищи 50
13.2 Использование термощупа для автоматических программ 51

**14 Специальные режимы и дополнительные настройки и функции 52**
14.1 Режим пиролитической очистки 52

**15 Поиск и устранение неисправностей 53**

**Сервисная служба Küppersbusch**

**Москва**

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

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

**Санкт-Петербург**

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

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

2 Точный адрес.

3 Номер телефона и, если имеется, факс.

4 Время, удобное для звонка из сервисной службы.

5 Точное обозначение прибора: номер модели и производственный номер (F-No.) (см. заводскую табличку и/или накладную).

6 Дата заказа или поставки.

7 Подробное описание проблемы или характер требуемого технического обслуживания. Пожалуйста, подготовьте накладную. Это позволит избежать лишних временных затрат, а также сократить расходы, а наша работа станет более эффективной.

*Авторское право*

Данный документ защищен законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования.
Компания KÜPPERSBUSCH не предоставляет никаких пояснений или гарантий в отношении содержания данного Руководства по эксплуатации и не принимает на себя никаких обязательств по устранению содержащихся в нем недостатков.
Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности об информировании о данных изменениях каждого отдельного человека.

*Изменения*

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

*Полнота*

Данный документ содержит 56 страниц.
Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то Вы располагаете полным документом.

*Программное обеспечение*

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

*Доступность документации*

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

***Дорогой пользователь приборов Küppersbusch…***

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично.
Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.
Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления срока его службы.

**Назначение данного Руководства по эксплуатации**

При первом включении прибора данное Руководство шаг за шагом познакомит Вас с отдельными функциями, назначением и порядком использования прибора.
Глава **"Указания по безопасности и предупреждения"** содержит важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию прибора и аксессуаров и информирует о возможных опасностях.
Глава **"Управление духовым шкафом"** описывает прибор, его назначение и возможности, функционирование и меню.
Глава **"Поиск и устранение неисправностей"** описывает поиск и устранение неисправностей. Здесь приведены полезные указания по устранению неисправностей и аварий.
Через некоторое время, после получения опыта в использовании прибора, Вы можете целенаправленно перечитать некоторые главы или темы. Бережно храните данное Руководство в течение всего срока службы прибора. При передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

# 1 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ И УКАЗАНИЯ

В данном приборе применяются самые современные технологии. Тем не менее, некоторые опасности, связанные с конструкцией прибора, устранить невозможно.
В целях обеспечения безопасности потребителей в данном Руководстве приведены указания по безопасности. Эти указания отмечены соответствующими знаками.
Безопасность при работе с прибором обеспечивается только при неукоснительном соблюдении этих указаний. Указания, отмеченные следующими знаками, имеют различный характер:
В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

| | |
|---|---|
| | **ОПАСНО!**<br>**Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.** |

| | |
|---|---|
| | **ВНИМАНИЕ!**<br>**Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.** |

| | |
|---|---|
| | **ОСТОРОЖНО!**<br>**Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.** |

| | |
|---|---|
| | **СОВЕТ**<br>Указывает на рекомендации, которые упрощают работу с прибором. |

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

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

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

| | |
|---|---|
| | **ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!**<br>**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 подсоединению должны выполняться электриком с соблюдением требований соответствующих нормативных документов.
Убедитесь в комплектности поставки.

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

| | |
|---|---|
| | **ОСТОРОЖНО!**<br>**Строго запрещается использовать поврежденный прибор!** |

# 2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## *2.1 Подсоединение и эксплуатация*

- Только духовые шкафы KÜPPERSBUSCH разработаны и протестированы на пригодность для установки и эксплуатации под варочными панелями KÜPPERSBUSCH. Не используйте варочные панели других производителей.
- Все работы по обслуживанию и ремонту прибора, включая замену кабеля питания, должны выполняться специалистами авторизованных сервисных центров с использованием оригинальных запчастей. Ремонт и обслуживание неавторизованными специалистами может привести к повреждению прибора или стать причиной неисправности, которая может представлять опасность.
- Государственные стандарты и предписания местной электроснабжающей компании должны соблюдаться неукоснительно.
- Перед установкой, ремонтом и заменой подсветки следует отсоединить духовой шкаф от сети питания. Выньте вилку из розетки или отключите главный выключатель.
- После установки должна быть обеспечена полная защита от прикосновения к токоведущим частям.
- Изменение местоположения розетки или замена кабеля питания должны выполняться только электриками с соблюдением требований соответствующих нормативных документов.
- Электрические параметры (напряжение и частота) духового шкафа должны полностью соответствовать параметрам сети питания, иначе возможно повреждение духового шкафа. Сравните эти параметры перед подсоединением прибора. В случае сомнений, запросите эти данные у электроснабжающей компании.
- Многоместные розетки и удлинители не обеспечивают необходимую степень безопасности (опасность пожара). Не подсоединяйте духовой шкаф к сети питания с помощью таких изделий.
- Использовать духовой шкаф следует только в установленном состоянии в целях обеспечения его безаварийной работы.
- Следите за тем, чтобы духового шкафа не касались кабели питания от других отдельностоящих или встроенных приборов.

## *2.2 Включение и функционирование*

- Не подпускайте детей к работающему прибору, так как он может нагреваться до очень высоких температур.
- Не оставляйте детей без присмотра и не позволяйте им играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями, тем не менее, они могут пользоваться прибором после получения соответствующих инструкций и только под присмотром лица, ответственного за их безопасность.
- Прикосновение к токоведущим частям, а также изменение электрических и механических компонентов может стать причиной травм и привести к неисправности духового шкафа. Строго запрещается открывать корпус духового шкафа.
- Перед выполнением работ по монтажу, обслуживанию и ремонту следует полностью отсоединить духовой шкаф от сети питания, например, при неисправности подсветки рабочей камеры (см. главу "Поиск и устранение неисправностей").
  Убедитесь в следующем:
  - автоматический выключатель цепи питания отключен, или
  - вкручиваемый автоматический выключатель цепи питания полностью выкручен, или
  - вилка (если имеется) извлечена из розетки. При извлечении вилки держитесь за саму вилку, а не за кабель питания.

### *2.3 Духовой шкаф*

- При возникновении неисправности отсоедините духовой шкаф от сети питания.
- 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.
- Запрещается открывать корпус прибора самостоятельно.
- Ремонт прибора должен выполняться только специалистами.
- Во время работы дверца прибора должна быть закрыта.
- Производитель не несет никакой ответственности за последствия использования прибора в целях, отличных от приготовления пищи в домашних условиях.
- Используйте духовой шкаф только его встраивания в кухонный гарнитур.
- Не храните масло, жиры или легко воспламеняющиеся материалы внутри духового шкафа. Это может быть опасно в случае случайного включения духового шкафа.
- Не облокачивайтесь и сидите на открытой дверце шкафа. Вы можете повредить прибор и травмироваться.
- Для приготовления пищи устанавливайте противень или решетку на направляющие внутри рабочей камеры. Противень и решетка оснащены специальной системой, облегчающей их частичное выдвижение в целях упрощения работы с посудой.
- Не помещайте посуду или продукты на дно рабочей камеры духового шкафа. Всегда используйте противень или решетку.
- Не наливайте воду на дно рабочей камеры работающего духового шкафа; это может повредить эмаль.
- Во время приготовления пищи открывайте дверцу на минимально возможный угол. Это позволит уменьшить энергопотребление.
- При выполнении каких-либо действий внутри рабочей камеры используйте защитные перчатки.
- При приготовлении блюд, содержащих большое количество жидкости, на дверце может образовываться конденсат. Это нормально.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Если корпус прибора становится горячим, то для его охлаждения включается вентилятор. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения корпуса, даже после выключения прибора. Шум, создаваемый вентилятором, является нормальным рабочим шумом и не свидетельствует о неисправности.

### *2.4 Безопасность человека*

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

## 2.5 *Перед первым включением*

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

## 2.6 *Защита окружающей среды*

- □ Демонтируйте старый прибор.
- □ Снимите упаковку и утилизируйте ее экологичным способом.
- □ В Германии, транспортировочная упаковка возвращается в магазин, в котором был приобретен прибор. Возврат транспортировочной упаковки позволяет уменьшить потребление сырья и сократить выбросы вредных веществ. Старые приборы содержат ценные материалы. Сдайте старый прибор в пункт сбора для последующего извлечения ценных материалов. Перед утилизацией старые приборы следует привести в непригодное для эксплуатации состояние в целях предотвращения несанкционированного использования.

## 2.7 *Информация по энергопотреблению*

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

## 2.8 *Использование по назначению*

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

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

# 3 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МИКРОВОЛН

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

## *3.1 Для всех поверхностей*

| | |
|---|---|
| | **DANGER TO LIFE!**<br>**Запрещается чистить духовой шкаф с помощью пароочистителей и/или других устройств для чистки под давлением! Это может повредить прибор и создать ситуацию, опасную для жизни.** |

| | |
|---|---|
| | **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!**<br>**Прежде, чем чистить прибор дождитесь его остывания до температуры, при которой его можно будет касаться голыми руками.** |

- Очищайте духовой шкаф после каждого использования. Не удаленные вовремя грязь и пригоревшие остатки пищи могут загореться при следующем нагреве прибора до высокой температуры. Зачастую такую грязь трудно удалить бесследно.
- Легкие загрязнения поверхности удалите тканевой салфеткой, мягкой щеткой или губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства. Затем промойте поверхность до полного удаления моющего средства, которое может оставить разводы на поверхности. После этого сразу протрите насухо тканевой салфеткой. Ниже приведены указания по устранению трудно удаляемых пятен в зависимости от типа поверхности и материалов. VSR 0-FIX-C идеально подходит для чистки стеклокерамической поверхности, эмали и внутренней поверхности дверцы шкафа. Это порошковое чистящее средство можно заказать в сервисном центре KÜPPERSBUSCH.
- Боковые направляющие, в целях очистки, можно демонтировать. После очистки установите их на место и не используйте духовой шкаф без установленных боковых направляющих.
- Очистите внешние поверхности духового шкафа и аксессуары при помощи теплой мыльной воды с нейтральным моющим средством. Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не могут оставить царапин.

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

### *3.1.1 Удаление пригоревших остатков пищи*

Трудноудаляемые пригоревшие остатки пищи следует предварительно размягчить. Лучше всего смочить их при помощи влажной тканевой салфетки. После этого пригоревшие остатки пищи удаляются значительно легче. Со временем, определенные продукты, такие как помидоры, уксус или выпечка с солью могут стать причиной цветовых дефектов на эмали. Это является нормальным и не влияет на работу духового шкафа. Не пытайтесь удалить эти пятна агрессивными средствами, так как это приведет к неустранимым повреждениям поверхности.

**Использование скребка**

| | |
|---|---|
| | **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ!**<br>**Лезвие скребка очень острое!**<br>**При удалении пригоревших остатков водите скребком от себя, плотно прижимая его к поверхности.** |

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

### *3.1.2 Рекомендация по использованию спреев для чистки духовых шкафов*

**Строго следуйте указаниям производителя.**

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

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

**Хромированные поверхности**

**Лицевая сторона дверцы и ручка с хромированными панелями черного цвета**

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

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

**Нержавеющая сталь**

**Лицевая поверхность дверцы и панель управления из нержавеющей стали**

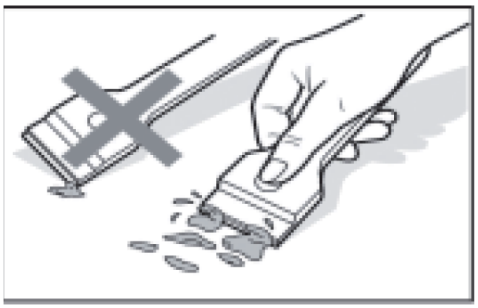
Выполняйте чистку тканевой салфеткой или мягкой губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства.

| | |
|---|---|
| | **ОСТОРОЖНО!**<br>**Поверхности из нержавеющей стали крайне склонны к появлению царапин! Строго запрещается использовать скребок!**<br>**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 приведет к образованию пленки, защищающей поверхность из нержавеющей стали от появления цветовых дефектов.

**Эмаль**

**Рабочая камера, лицевые поверхности, противни**



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

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

*3.2 Чистка дверцы духового шкафа*
(*кроме духовых шкафов с функцией микроволн)

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

### *3.2.1 Стекло дверцы*

**Внутренняя сторона дверцы – стекло с покрытием**

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

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

Удалите загрязнения с уплотнения дверцы.

**Лицевая сторона дверцы, панель управления**

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

### *3.2.2 Уплотнение дверцы*

Регулярно очищайте уплотнение дверцы, удаляя все следы жира и пищевых остатков. Это позволит избежать повреждения и разрыва уплотнения при последующем приготовлении пищи. Уплотнение рекомендуется очищать, не снимая его.

## *3.3 Пиролитическая самоочистка духового шкафа*
(в зависимости от модели)

При включении данного режима выполняется цикл пиролитической очистки, во время которого, благодаря высоким температурам в рабочей камере, происходят процессы окисления и карбонизации жировых частиц. После завершения цикла пиролитической очистки остается только удалить пепел, образовавшийся в результате процесса, при помощи влажной тканевой салфетки. Труднодоступные места в рабочей камере очищаются с помощью неметаллической губки, чтобы не повредить эмалевое покрытие. Духовой шкаф имеет три программы пиролитической очистки длительностью 60, 90 и 120 минут. Длительность цикла выбирается в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры. Чем сильнее загрязнен духовой шкаф, тем дольше должен длиться цикл очистки. Выполнять цикл пиролитической очистки после каждого использования духового шкафа не обязательно. Мы рекомендуем выполнять цикл пиролитической очистки через 4-5 циклов выпекания или жарения, в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры. Во время цикла очисти подсветка рабочей камеры духового шкафа будет отключена.

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

# 4 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Внутри духового шкафа возможно наличие остатков смазки и других материалов, оставшихся с этапа производства. Для их удаления выполните следующее:

- □ Удалите всю упаковку, включая полиэтиленовую защитную пленку (если имеется).
- □ Включите духовой шкаф в режиме / или / при температуре 200 °C и оставьте его 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.

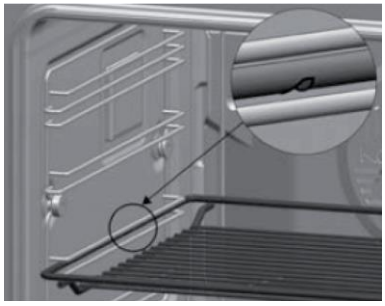
При первом включении возможно появление дыма и запахов - обеспечьте хорошее проветривание кухни.

## *4.1 Важные указания*

- □ Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой, так как это может привести к повреждению стенок предмета мебели и эмалевого покрытия рабочей камеры, а также отрицательно сказаться на приготавливаемом продукте. Не наливайте воду на дно рабочей камеры, это может повредить эмаль.
- □ При приготовлении блюд, содержащих большое количество жидкости, на дверце может образовываться конденсат. Это нормально.
- □ При закрывании дверцы духового шкафа в процессе приготовления может быть слышен звук потоков воздуха. Этот эффект обусловлен повышением давления при закрытии дверцы и свидетельствует о герметичности рабочей камеры.
- □ Не помещайте посуду или продукты на дно рабочей камеры духового шкафа. Всегда используйте противни и решетки, входящие в комплект поставки духового шкафа.
- □ При приготовлении йогурта устанавливайте контейнер непосредственно на дно рабочей камеры.
- □ Для приготовления других продуктов вставьте в духовой шкаф противень или решетку.

Вставьте эти аксессуары между двумя направляющими на боковых стенках или установите их на телескопические направляющие, если имеются.

- □ На решетке и некоторых противнях имеются стопорные выемки, предназначенные для предотвращения случайного извлечения аксессуара. Установите аксессуар так, чтобы эти выемки находились в глубине рабочей камеры и располагались снизу.



- □ Поверхность решетки, на которую устанавливается контейнер, должна находиться ниже направляющей. Это предотвратит случайное соскальзывание контейнера.

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

# 5 АКСЕССУАРЫ

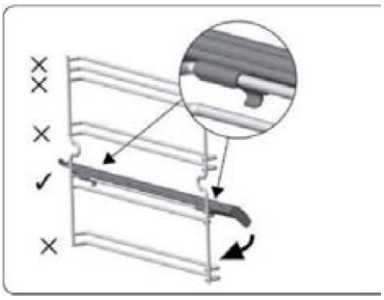
Некоторые модели духовых шкафов в качестве аксессуаров оснащаются комплектом телескопических направляющих.

| | |
|---|---|
| | **ВАЖНО!**<br>**Эти направляющие должны быть расположены на уровне 2 (считая снизу).** |

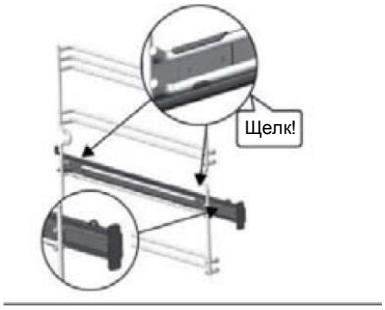
Для установки телескопических направляющих на хромированные опоры выполните следующее:

## *5.1 Телескопические направляющие с накладными зажимами*

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



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

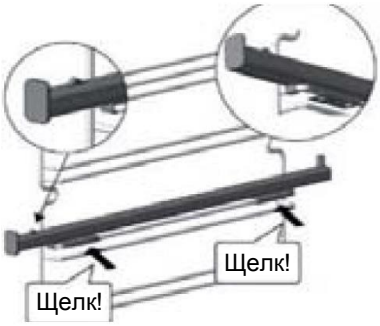



## *5.2 Телескопические направляющие с жесткими зажимами*

| | |
|---|---|
| | **ВАЖНО!**<br>**Частично выдвижные направляющие устанавливаются на уровни 1, 2, 3 и 5 (считая снизу).**<br>**Полностью выдвижные направляющие устанавливаются на уровни 1, 2 и 3 (считая снизу).**<br>**В духовых шкафах высотой 45 см направляющие устанавливаются на уровень 1.**<br> |

- Закрепите зажимы на верхнем стержне на требуемом уровне.

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




| | |
|---|---|
| | **ОСТОРОЖНО!**<br>**Перед выполнением любых работ отсоедините прибор от сети питания.** |

*5.3 Чистка аксессуаров для духового шкафа*

Наружные поверхности духового шкафа и аксессуары следует чистить теплой мыльной водой с нейтральным моющим средством.
Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не могут оставить царапин.

| | |
|---|---|
| | **ОСТОРОЖНО!**<br>**Запрещается чистить телескопические направляющие в посудомоечной машине. Это приводит к удалению смазки, в результате чего направляющие могут заклинить.** |

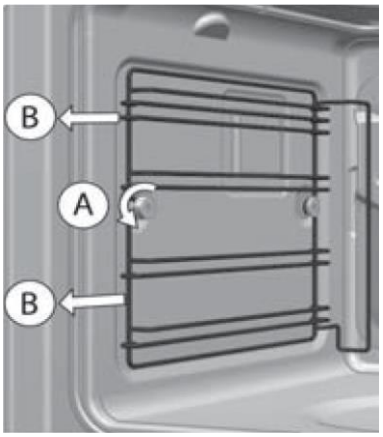
# 6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## *6.1 Замена лампы подсветки рабочей камеры*

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

### *6.1.1 Замена боковой лампы подсветки*

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

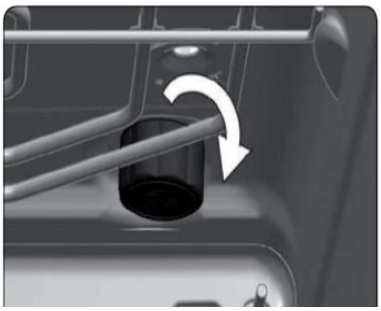


- □ Снимите внешнее защитное стекло лампы с помощью соответствующего инструмента.
- □ Замените лампу.
- □ Установите защитное стекло на место и убедитесь, что оно находится в надлежащем положении.

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

### *6.1.2 Замена верхней лампы подсветки*

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



### *6.1.3 Замена светодиодной лампы подсветки*

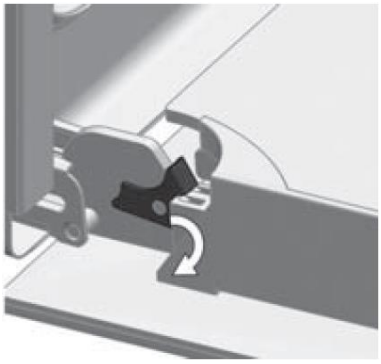
Обратитесь в сервисную службу

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

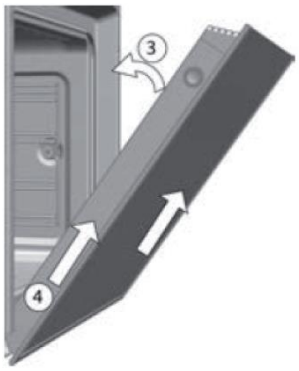
Дверцу можно снять для облегчения ее очистки. Следуйте указаниям, соответствующим дверце Вашего духового шкафа.

### 6.2.1 *Дверца с шарнирами на корпусе духового шкафа*

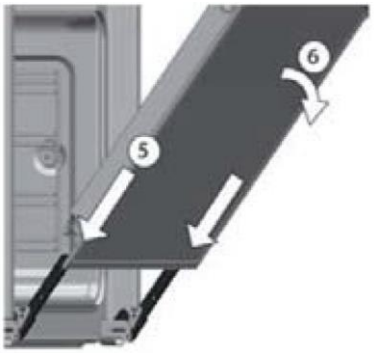
**Демонтаж дверцы**



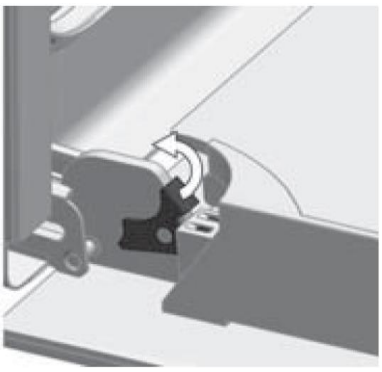
- □ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- □ Зафиксируйте шарнир, повернув запирающий механизм.
- □ Опустите вперед скобу шарнира.
- □ Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
- □ Возьмитесь за дверцу двумя руками с двух сторон и приподнимите ее, полностью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




**Установка дверцы**




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



| | |
|---|---|
| | **ОСТОРОЖНО!**<br>**Прежде, чем поворачивать запирающий механизм убедитесь, что дверца полностью установлена, иначе при закрывании ее может заклинить.** |

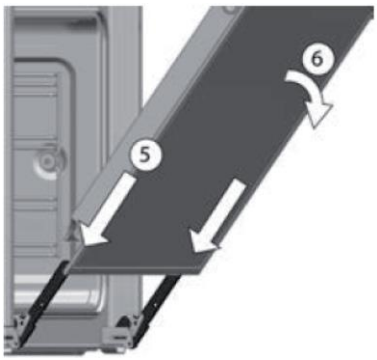
Если запирающий механизм поворачивается очень туго, воспользуйтесь каким-нибудь инструментом с плоским концом.

### *6.2.2 Дверца с шарнирами на дверце*

**Демонтаж дверцы**

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

**Установка дверцы**




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

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

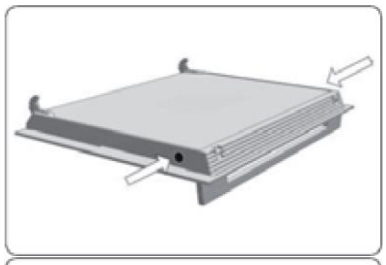
| | |
|---|---|
| | **ВНИМАНИЕ!**<br>**Прежде, чем поворачивать запирающий механизм убедитесь, что дверца полностью установлена, иначе при закрывании ее может заклинить.** |

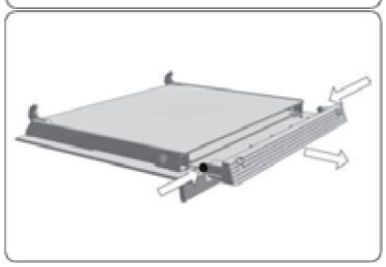
## 6.3 *Демонтаж/установка стекол дверцы*

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

| | |
|---|---|
| | **ВНИМАНИЕ!**<br>**Извлекать стекла из установленной дверцы следует только после блокировки петель дверцы. В противном случае, при закрытии дверцы, стекло может треснуть, став причиной травм.** |

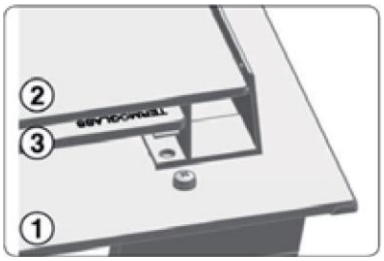
Во избежание этого рекомендуется извлекать стекла после демонтажа дверцы, порядок которого описан в предыдущих разделах.

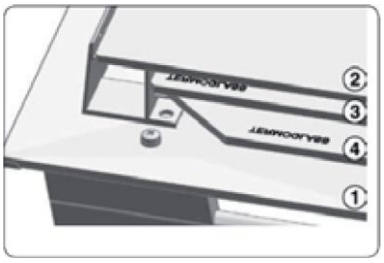




- □ Пальцами нажмите на кнопки, расположенные в верхней части дверцы с обеих ее сторон.
- □ Удерживая кнопки нажатыми, надавите на пластмассовое уплотнение в верхней части дверцы.
- □ Извлеките стекло из дверцы. Очистите их с помощью средства для чистки стекол или мыльной воды, используя мягкую тканевую салфетку.

| | |
|---|---|
| | **ВНИМАНИЕ!**<br>**Извлекая стекла из дверцы, запомните их порядок и положение, так как после очистки собрать стекла следует в той же последовательности.** |



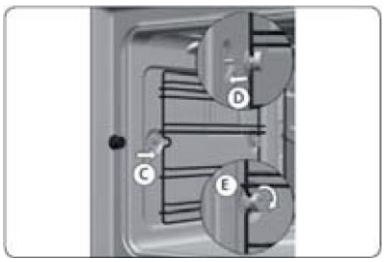

- □ После очистки вставьте стекло № 3 на место так, чтобы нанесенная не нее надпись "TERMOGLASS" была расположена как на рисунке.
- □ У духовых шкафов с функцией пиролитической очисткой стекла № 3 и № 4 должны располагаться так, как показано на рисунке.
- □ Установите стекло № 2 так, чтобы маркировка находилась с внутренней стороны дверцы.
- □ Установите верхнюю планку дверцы на место и убедитесь, что боковые кнопки находятся в надлежащем положении.

| | |
|---|---|
| | **ВНИМАНИЕ!**<br>**Запрещается использовать духовой шкаф, если хотя бы одно стекло отсутствует.** |

## 6.4 *Демонтаж/установка направляющий*

Боковые направляющие содержат 12 стержней (уровней установки). Уровни нумеруются снизу вверх от 1 до 12. Уровень 1 является самым нижнем.

**Демонтаж**




- □ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- □ Извлеките из духового шкафа все аксессуары.
- □ Полностью открутите переднюю крепежную гайку (A) и снимите направляющие, потянув их вперед (B).
- □ Снимите боковую решетку.
- □ Вставьте задний паз в заднюю крепежную гайку.
- □ Вставьте передний паз направляющей и установите переднюю гайку (C).
- □ Закрепите направляющую гайкой (D), поворачивая ее до упора (E).

## 6.5 *Демонтаж задней стенки*

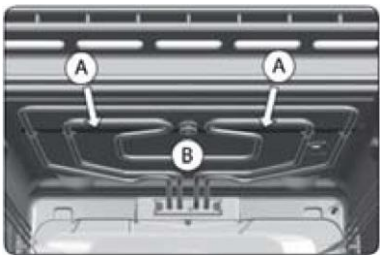
Прежде, чем демонтировать заднюю панель, следует снять боковые направляющие, как описано выше.

- □ Сначала извлеките четыре нижних винта (A), затем верхний винт (B).

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

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

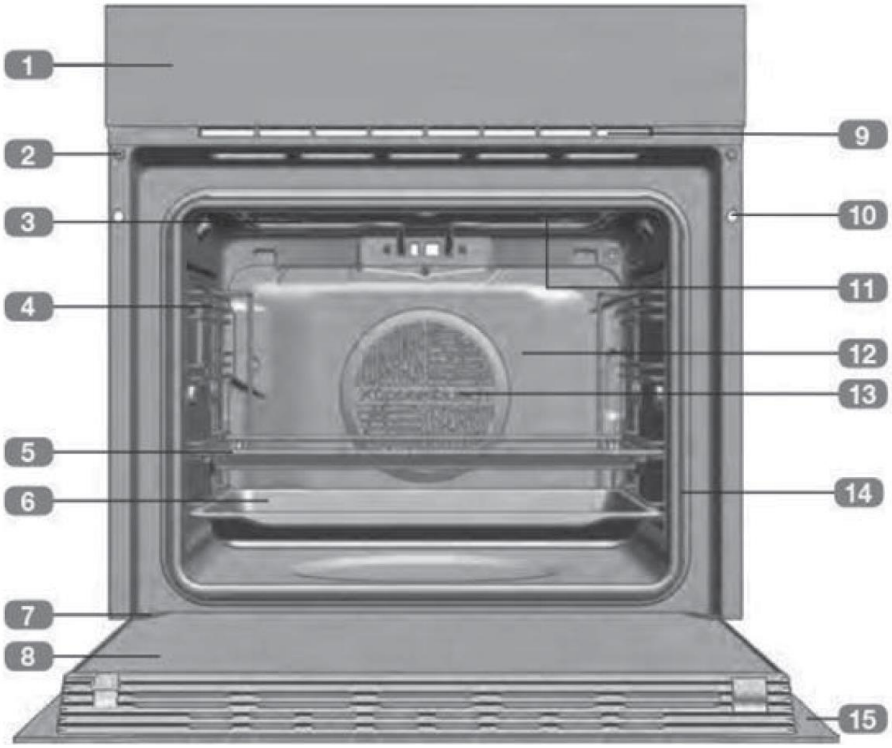
**Духовые шкафы с откидным грилем**



Для чистки верхней поверхности рабочей камеры

- □ Извлеките из духового шкафа все аксессуары.
- □ Дождитесь полного остывания духового шкафа.
- □ Возьмитесь за гриль (A) двумя руками и потяните вниз, чтобы высвободить его из крепежной гайки (B).
- □ Опустите гриль вниз и очистите переднюю часть верхней поверхности рабочей камеры.
- □ Поднимите гриль и закрепите его в первоначальном положении, выполнив описанные выше действия в обратном порядке.

# 7 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА




**Опциональные аксессуары:**

1 пара полностью выдвижных телескопических направляющих
(акс. № ZB 1002)

Кулинарный комплект Profession+
(акс. № ZB 8030)

Кулинарный комплект Profession+
(акс. № ZB 8031)

Камень для пиццы
(акс. № 145)

**Стандартные аксессуары:**

Эмалированный противень, 1 шт.

Универсальный противень, поддон для сбора жира, 1 шт.

Решетка для гриля, частично выдвижная, 1 шт.
(акс. № ZB 1003)

1 Панель управления
2 Устройство блокировки дверцы (только для приборов с пиролитической самоочисткой)
3 Гриль
4 Боковые направляющие
5 Стальная решетка
6 Противень
7 Петля
8 Внутреннее стекло дверцы
9 Воздуховыпускное отверстие
10 Крепежные элементы
11 Лампа подсветки
12 Задняя панель
13 Вентилятор для обдува горячим воздухом
14 Уплотнение дверцы
15 Дверца духового шкафа

## 7.1 Панель управления - сенсорные кнопки и дисплеи

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

2 **Функции**
Данная кнопка предназначена для выбора функций прибора.

3 **Программы**
Данная кнопка предназначена для выбора автоматических программ.

4 **Избранное**
Данная кнопка предназначена для доступа к сохраненным программам.

5 **Обдув горячим воздухом***
Данная кнопка предназначена для выбора режима обдува горячим воздухом.

5 **Пиролитическая очистка***
Данная кнопка предназначена для выбора режима пиролитической очистки.

5 **Микроволны***
Данная кнопка предназначена для выбора режима микроволн или добавления микроволн к выбранному режиму.

6 **Настройки**
Данная кнопка предназначена для входа в меню "Настройки".

7 **Защита от детей**
Данная кнопка предназначена для активации функции защиты от детей.

8 **Быстрый разогрев**
Данная кнопка предназначена для включения и отключения режима быстрого разогрева.

9 **Настройка времени / таймер**
Данная кнопка предназначена для входа в меню настройки времени.

10 **Подсветка**
Данная кнопка предназначена для включения и отключения подсветки рабочей камеры.

11 **Назад**
Данная кнопка предназначена для возврата к предыдущему шагу.

12 **Подтверждение выбора**
Данная кнопка предназначена для подтверждения выбора или запуска процесса.

13 14 **Вверх / вниз**
Данные кнопки предназначены для перемещения вверх и вниз по меню.

15 **Установка времени для режима приготовления**
Данная кнопка предназначена для установки длительности или времени окончания приготовления.

16 **Температура**
Данная кнопка предназначена для изменения установленной температуры.

17 **Масса**
Данная кнопка предназначена для изменения массы приготавливаемого продукта.

* в зависимости от модели

## *7.2 Установка часов*

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

- Кнопками ∧ (вверх) и ∨ (вниз) установите значение часов.
  Нажмите OK для подтверждения.

- Кнопками ∧ (вверх) и ∨ (вниз) установите значение минут.
  Нажмите OK для подтверждения.

- Нажмите кнопку ∧ (вверх) или ∨ (вниз) для отображения дисплея часов.
  Нажмите OK для подтверждения.

- Кнопками ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите формат отображения времени и нажмите OK для подтверждения.

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

**Если требуется изменить время:**
На отключенном приборе нажмите и 3 с удерживайте кнопку ◷, пока не отобразится время.

- Кнопками ∧ (вверх) и ∨ (вниз) установите значение часов.
  Нажмите OK для подтверждения.

- Кнопками ∧ (вверх) и ∨ (вниз) установите значение минут и нажмите OK для подтверждения.

- Нажмите кнопку ∧ (вверх) или ∨ (вниз) для отображения дисплея часов и нажмите OK для подтверждения.

- Кнопками ∧ (вверх) и ∨ (вниз) выберите формат отображения времени.
  Нажмите OK для подтверждения.

Духовой шкаф переключится в режим ожидания. На дисплее будет отображаться установленное время.

# 8 ТАБЛИЦЫ ПАРАМЕТРОВ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ И ВЫПЕЧКИ

*8.1 Рекомендации по выпечке*

- Материал, из которых изготовлены формы для выпечки, влияет на ее результаты. Идеально подходят темные формы для выпечки, которые передают тепло непосредственно приготавливаемому продукту.
- Длительность выпекания может немного изменяться в зависимости от свойств различных продуктов. Рекомендуется незадолго до окончания приготовления проверить готовность блюда зубочисткой. Если тесто не прилипает, то блюдо готово.
- При выпечке изделий с большим количеством фруктов влагообразование особенно высоко. Не рекомендуется выпекать более двух таких изделий одновременно.
- При выпечке в нескольких противнях и в нескольких формах к длительности приготовления необходимо добавить ок. 5-10 минут на каждое блюдо.

| Рекомендации по выпечке | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Режим работы | Обдув горячим воздухом | | Верхний и нижний нагрев | | Режим "пицца" Нижний нагрев с обдувом горячим воздухом | | |
| Рекомендуемые настройки выделены серым | Уровень установки противня | Температура, °C | Уровень установки противня | Температура, °C | Уровень установки противня | Температура, °C | Длительность, мин. |
| **Хлебобулочные изделия** | | | | | | | |
| **Сдобное тесто** | | | | | | | |
| Баба | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 60-70 |
| Кексы различной формы | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 50-70 |
| Кексы, пропитанные мадейрой | 2 | 160 | 2 | 160-180 | | | 60-70 |
| Коржи для торта | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 20-30 |
| Маффины | 2 | 160-170 | 2 | 170-180 | | | 20-25 |
| Пироги, испеченные на противне | | | | | | | |
| С сухим верхним слоем | 2 | 160-170 | 2 | 180-200 | | | 20-35 |
| С влажным верхним слоем | 1-2 | 160-170 | 1-2 | 170-180 | 3 | 160-170 | 35-50 |

| Режим работы | Обдув горячим воздухом | | Верхний и нижний нагрев | | Режим "пицца" Нижний нагрев с обдувом горячим воздухом | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Рекомендуемые настройки выделены серым | Уровень установки противня | Температура, °C | Уровень установки противня | Температура, °C | Уровень установки противня | Температура, °C | Длительность, мин. |
| **Песочное тесто** | | | | | | | |
| Коржи для торта | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Чизкейк | 2 | 150-160 | 1-2 | 160-170 | | | 70-80 |
| Небольшие пирожные | 2 | 170 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Пироги, испеченные на противне | | | | | | | |
| С сухим верхним слоем | 2 | 160-170 | 2 | 180-190 | | | 25-35 |
| С влажным верхним слоем | 1-2 | 160-170 | 1-2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 30-50 |
| **Дрожжевое тесто** | | | | | | | |
| Баба | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-65 |
| Косичка | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Штоллен (с разогревом) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 |
| Небольшие пирожные | 2 | 140-150 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Пироги, испеченные на противне | | | | | | | |
| С сухим верхним слоем | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | | | 30-40 |
| С влажным верхним слоем | 1-2 | 160-170 | 1-2 | 170-180 | 3 | 160-170 | 30-50 |
| **Бисквитное тесто** | | | | | | | |
| Торты (с разогревом) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 30-40 |
| Рулеты (с разогревом) | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 15-25 |
| **Пирожные с яичным белком** | | | | | | | |
| Меренге | 2 | 80-90 | 2 | 100-120 | | | 80-120 |
| Звездочки с корицей | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-40 |
| Миндальные пирожные | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-50 |
| **Тесто других типов** | | | | | | | |
| Изделия из слоеного теста | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 15-30 |

| Режим работы | Обдув горячим воздухом | | Верхний и нижний нагрев | | Режим "пицца" Нижний нагрев с обдувом горячим воздухом | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Рекомендуемые настройки выделены серым | Уровень установки противня | Температура, °C | Уровень установки противня | Температура, °C | Уровень установки противня | Температура, °C | Длительность, мин. |
| Изделия из дрожжевого слоеного теста | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Изделия из слоеного теста с сыром | 2 | 160-180 | 2 | 180-200 | | | 30-40 |
| Изделия из заварного теста | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Изделия из теста со сливочным сыром и маслом | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 30-40 |
| Медовые пирожные | 2 | 140-150 | 2 | 170-180 | | | 20-35 |
| **Хлеб и пицца** | | | | | | | |
| Опара (разогрев: 230 °C; предварительное приготовление: 10 мин. при 230 °C) | 2 | 180 | 2 | 180 | | | 50-70 |
| Хлеб из дрожжевого теста / пшеничный хлеб (с разогревом) | 2 | 180 | 1 или 2 | 200 | | | 30-60 |
| Брецель (разогрев: 230 °C) | 2 | 200 | 2 | 220 | | | 15-20 |
| Пицца (разогрев: 250 °C) | | | | | 1 | 220 | 8-12 |

### *8.2 Рекомендуемые параметры для жарения*

- Для жарения прекрасно подходит полностью созревшее мясо.
- Выполните перекрестные надрезы на внешнем жировом слое куска мяса (например, с голени).
- Кусочки мяса можно готовить как с добавлением жира, так и без него.
- При жарении мяса на решетке под ним следует установить противень для сбора жира.
- Птицу, например, курицу, гуся или индейку, обмажьте маринадом из масла, соли и молотой паприки. Это позволит не поливать мясо во время жарения.

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

| Рекомендуемые параметры для жарения | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Режим работы | Обдув горячим воздухом | | Верхний и нижний нагрев | | Нижний нагрев с обдувом горячим воздухом | | | |
| Рекомендуемые настройки выделены серым | Уровень противня | Темп., °C | Уровень противня | Темп., °C | Уровень противня | Темп., °C | Масса куска мяса, г | Дли-тель-ность, мин. |
| **Сорт мяса** | | | | | | | | |
| **Свинина** | | | | | | | | |
| Жаркое из свинины | 2 | 170 | 2 | 170-190 | 2 | 160-180 | 2000 | 120 |
| Свиная лопатка | 2 | 180 | 2 | 180-200 | 2 | 170-190 | 1200 | 120 |
| Свиная вырезка | 2 | 180 | 2 | 180-200 | 2 | 170-190 | 1000 | 45 |
| **Говядина** | | | | | | | | |
| Жаркое из говядины | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 2000 | 150 |
| Ростбиф | 2 | 160 / 90* | 2 | 160 / 100* | | | 1500 | 30 |
| Говяжья вырезка | 2 | 160 / 90* | 2 | 160 / 100* | | | 1200 | 30 |
| **Телятина / баранина** | | | | | | | | |
| Жаркое из баранины | 2 | 160 | 2 | 170-180 | | | 1000 | 140 |
| Жаркое из телятины | 2 | 160 | 2 | 170-180 | | | 1000 | 90 |
| **Стейк** | | | | | | | | |
| Ромштекс (с предварительной обжаркой) | 2 | 120** | 2 | 120** | | | 300 | 10 |
| Стейк с крестцовой косточкой (с предварительной обжаркой) | 2 | 180** | 2 | 180-200** | | | 1000 | 6 |
| **Птица** | | | | | | | | |
| Курица | 2 | 180 | 2 | 180-200 | 2 | 180-200 | 1000 | 60 |
| Утка | 2 | 170 | 2 | 170-190 | 2 | 170-190 | 1500 | 75 |
| Гусь | 1 или 2 | 160 | 1 или 2 | 170-190 | 1 или 2 | 170-190 | 3000 | 120 |
| Индейка | 1 или 2 | 160 | 1 или 2 | 170-190 | 1 или 2 | 170-190 | 5000 | 180 |
| **Рыба** | | | | | | | | |
| Рыба целиком | 2 | 200 | 2 | 200-220 | | | 1000 | 35 |

### *8.3 Рекомендуемые параметры для гриля*

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

**Рекомендации по получению оптимальных результатов**

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

| Рекомендуемые параметры для гриля | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Режим работы | | Гриль | | Гриль большой площади | |
| | Уровень противня | 1-я сторона | 2-я сторона | 1-я сторона | 2-я сторона |
| **Сорт мяса** | | | | | |
| **Свинина** | | | | | |
| Отбивная из свинины | 4 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Свиная грудинка | 4 | 12-15 | 8-10 | 16-18 | 10-12 |
| Свиная вырезка | 4 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Колбаски для жарки | 4 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Колбаски для жарки "улитка" | 4 | 10-12 | 8-10 | 10-14 | 9-11 |
| Шашлык | 3-4 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| **Говядина** | | | | | |
| Говяжья вырезка, с кровью | 4 | 6-7 | 5-6 | 8-10 | 6-7 |
| Говяжья вырезка, средней прожарки | 4 | 7-9 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| **Телятина / баранина** | | | | | |
| Отбивная из баранины | 4 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Стейк из телятины | 4 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| **Птица** | | | | | |
| Курица (окорок) | 3 | 15-18 | 10-12 | 17-20 | 11-14 |
| Цыпленок табака | 3 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| **Рыба** | | | | | |
| Рыбное филе | 4 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Рыба целиком | 3 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| **Тосты** | | | | | |
| Тосты | 3 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 3-4 |
| Тосты с начинкой | 3 | 6-8 | | 10-12 | |

*8.4 Рекомендуемые температуры при использовании термощупа*

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

| | Температура в центре, °C | | |
|---|---|---|---|
| | с кровью | средняя прожарка | полная прожарка |
| **Баранина** | | | |
| Баранина | | | 79-85 |
| Ножка ягненка | | 60 | 70-72 |
| Отбивная из баранины | | 55 | |
| Спинка ягненка | | 60-62 | 68 |
| Каре ягненка | | 55 | |
| **Дичь** | | | |
| Вырезка кабана | | 60-63 | |
| Жаркое из кабана | | | 75-78 |
| Нога кабана | | | 75 |
| Спинка косули | | 50-60 | |
| Жаркое из косули | | 65 | |
| Спинка оленя | | 54-60 | |
| Жаркое из оленины | | 62 | 75 |
| Тосты с начинкой | 3 | 6-8 | |
| **Птица** | | | |
| Курица | | | 80-90 |
| Утка | | | 80-90 |
| Утиная грудка | | 62-65 | |
| Гусь | | 75-80 | 90-92 |
| Индейка | | | 80-90 |
| **Рыба** | | | |
| Лосось | | 57 | 60 |
| Щука | | 58 | 60 |
| Судак | | 58 | 60 |
| Тунец | | 55 | 58 |
| Морской окунь | | 55 | 60 |
| Треска | | 54 | 60 |
| Форель | | 54 | 60 |
| Скумбрия | | 54 | 60 |

## 8.5 *Рекомендации для приготовления при низких температурах*

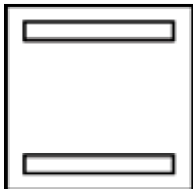
| Рекомендации для приготовления при низких температурах | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Масса, г | Длитель-ность обжар-ки, мин. | Длительность приго-товления, мин. (или темп. в центре) | Темп. приготовления, °C (устанавливается на духовом шкафу) |
| **Сорт мяса** | | | | |
| **Свинина** | | | | |
| Свиная вырезка | 400-600 | 5 | 60-90 | 85 |
| Жаркое из свинины / око-рок | 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 |
| Огузок | 1500-1800 | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Оковалок | 1500-2000 | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Антрекот | 1500-1800 | 10-12 | 150-180 | 80 |
| **Телятина** | | | | |
| Вырезка | 500-800 | 5-6 | 90-110 | 85 |
| Оковалок | 1500-1800 | 10-12 | 140-160 | 85 |
| Спинка | 1000-1500 | 8-10 | 110-120 | 85 |
| **Баранина** | | | | |
| Ножка ягненка | 2000-2500 | 10-12 | 200-250 | 80 |
| Кострец | 400-600 | 3-5 | 60-80 | 80 |
| **Птица** | | | | |
| Утиная грудка | 400-600 | 4-5 | 70-80 | 85 |
| Грудка индейки | 400-600 | 3-4 | 50-60 | 85 |

# 9 РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Набор режимов зависит от модели.

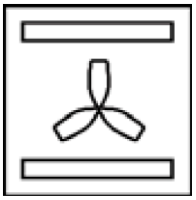
## *9.1 Режимы приготовления*

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

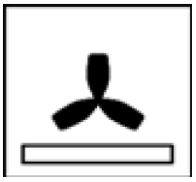


**Обдув горячим воздухом с Ökotherm**
Вентилятор распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней панели рабочей камеры. Благодаря одинаковой температуре по всему объему рабочей камеры гарантирует равномерное приготовление блюд на всех уровнях направляющих, не ухудшая их вкус и запах.

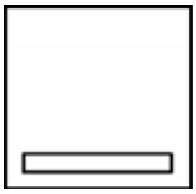
**Верхний и нижний нагрев с обдувом горячим воздухом**
Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов равномерно распределяется по объему рабочей камеры при помощи вентилятора. Прекрасно подходит для выпечки и жарения.



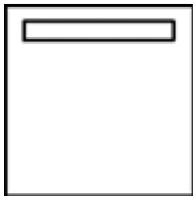
**Режим "пицца" с Ökotherm**
Сочетание нижнего нагрева и обдува горячим воздухом оптимально подходит для приготовления изделий с хрустящей основой и мягкой начинкой. Идеально для пиццы, паштетов, печенья или выпечки с начинкой из фруктов.



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

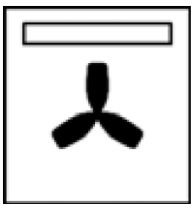


**Верхний нагрев**
Тепло от верхнего нагревательного элемента прекрасно подходит для запекания и подрумянивания блюд.

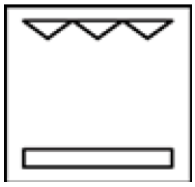


**ЭКО**
Режим ECO позволяет уменьшить энергопотребление при приготовлении блюд. Для снижения потребления электроэнергии, духовой шкаф автоматически отключается за несколько минут до окончания приготовления блюда, используя тепло, остающееся в рабочей камере, для доведения блюда до готовности.

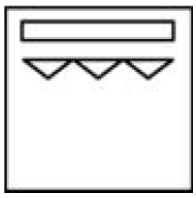
**Интенсивный обдув горячим воздухом с Ökotherm**
Включенный верхний нагревательный элемент, помимо обдува горячим воздухом, используется для создания хрустящей корочки и подрумянивания блюда. Прекрасно подходит для приготовления запеченного картофеля, жарения или запекания.



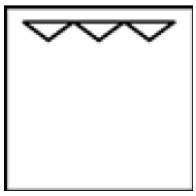
**Гриль + нижний нагрев**
Тепло от нижнего нагревательного элемента и расположенного сверху гриля. Данный режим особенно подходит для приготовления мяса, обеспечивая получение хрустящей корочки.



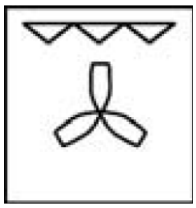
**Гриль большой площади**
Прекрасно подходит для приготовления больших кусков мяса или рыбы. Этот режим позволяет запекать блюда с большой площадью поверхности. Кроме того, благодаря повышенной мощности быстрее образуется румяная корочка.



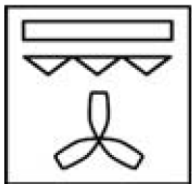
**Гриль**
Запекание и подрумянивание. Гриль малой площади позволяет уменьшить энергопотребление при небольшом количестве продуктов. Оптимально подходит для приготовления небольших кусков мяса или рыбы. Обеспечивает подрумянивание внешнего слоя, не влияя на степень готовности внутренних слоев.



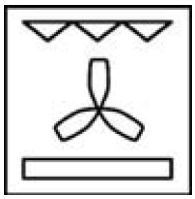
**Гриль + обдув горячим воздухом**
Вентилятор равномерно распределяет генерируемое грилем тепло, обеспечивая образование хрустящей корочки с мягкой внутренней частью. Прекрасно подходит для приготовления на гриле курицы или утки, а также для жарения.



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

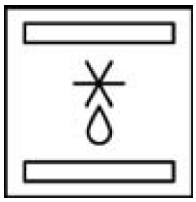


**Гриль с обдувом горячим воздухом + нижний нагрев**
Сочетание гриля, нижнего нагрева и обдува горячим воздухом позволяет сохранить сердцевину больших кусков мягкой, а внешний слой сделать хрустящим и золотистым. Прекрасно подходит для приготовления фаршированного жаркого или фаршированной птицы.

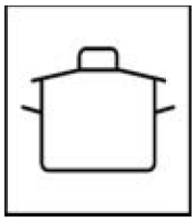


*9.2 Специальные режимы*

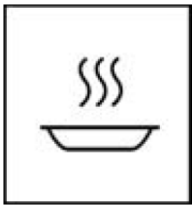
**Размораживание**
Данный режим предназначен для бережного оттаивания замороженных продуктов.



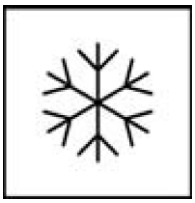
**Приготовление при низких температурах**
Продукты, приготовленные при низких температурах, получаются особенно нежными и очень сочными. Прекрасно подходит для приготовления говядины, свинины, баранины, телятины и птицы.



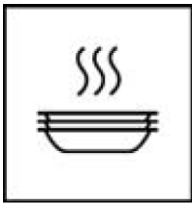
**Поддержание в горячем состоянии**
Продукты поддерживаются в горячем состоянии при довольно низкой температуре, предотвращающей их дальнейшее приготовление. Прекрасно подходит для ситуаций, когда подавать блюдо к столу планируется позднее.



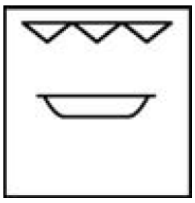
**Оттаивание**
Благодаря оптимальному распределению чуть теплого воздуха по объему рабочей камеры данный режим прекрасно подходит для оттаивания глубоко замороженных продуктов.



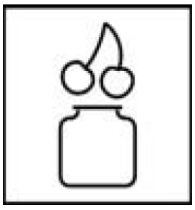
**Подогрев посуды**
При правильной температуре вкус хорошей еды становится еще лучше. Данный режим предназначен для подогрева тарелок перед подачей к столу. Благодаря этому блюдо остывает не так быстро и может быть подано горячим.



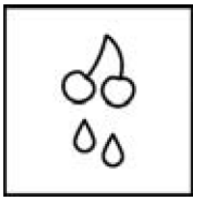
**Запекание**
Данный режим особенно хорошо подходит для приготовления гратенов, запеканок и суфле.



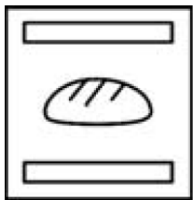
**Консервирование**
Прекрасно подходит для уваривания таких продуктов, как овощи и фрукты.



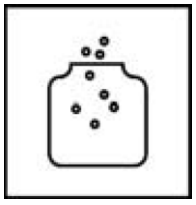
**Засушивание**
В режиме засушивания продукты питания теряют влагу, что продлевает их срок хранения. При этом большая часть витаминов и минералов сохраняется. Данный режим прекрасно подходит для сушки фруктов и мяса, приготовления фруктовой кожи или вяленой рыбы.



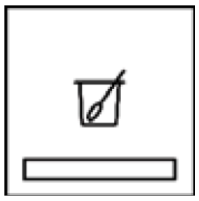
**Выпечка мучных изделий**
Данный режим прекрасно подходит для получения пористого мякиша и румяной хрустящей корочки.



**Расстойка**
Оптимальный режим для поднятия теста.



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



# 10 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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

## *10.1 Включение и отключение духового шкафа*

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

## *10.2 Спящий режим*

Если активирована функция ручного подтверждения (активируется при поставке с завода-изготовителя), то духовой шкаф переключается в спящий режим через 30 с, если в течение этих 30 с не будет совершено ни одно действие. В спящем режиме прибор находится 30 с, в течение которых остается возможность вернуться к последнему экрану, нажав кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." ⏻ или кнопку OK. Все другие кнопки, нажимаемые пока прибор находится в спящем режиме, игнорируются.
Через 5 минут духовой шкаф отключается, а на дисплее начинает отображаться текущее время.

## *10.3 Первое включение прибора*

Перед первым использованием прибора следует задать дату и время, выбрать язык интерфейса и единицы измерения массы и температуры.

### *10.3.1 Выбор языка интерфейса*

- □ Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите меню "язык".
- □ Нажмите OK для подтверждения.
- □ Выберите требуемый язык кнопкой # (вверх) или # (вниз).
- □ Нажмите # для подтверждения.

На дисплее отобразятся настройки.

- □ Для подтверждения выбора языка нажмите OK.

### *10.3.2 Установка даты и времени*

- □ Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите меню "дата/время".
- □ Подтвердите кнопкой OK.
- □ Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите год.
- □ Подтвердите кнопкой OK.
- □ Таким же образом установите месяц и день.
- □ Каждый раз подтверждайте кнопкой OK.
- □ Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите значение часов.
- □ Подтвердите кнопкой OK.
- □ Таким же образом установите значение минут.
- □ Подтвердите кнопкой OK. Теперь выберите вид дисплея времени.
- □ Подтвердите кнопкой OK. Наконец, выберите формат отображения времени.
- □ Подтвердите кнопкой OK.

Произойдет возврат в главное меню.

### *10.3.3 Быстрая установка даты и времени*

На отключенном приборе нажмите кнопку и подождите, когда на дисплее отобразится время. Теперь, как описано выше, можно установить дату, время, вид дисплея и формат времени.

### *10.3.4 Выбор единиц измерения*

- Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите меню "масса" (по умолчанию, килограммы).
- Подтвердите кнопкой OK.
- Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите единицу измерения температуры (по умолчанию, градусы Цельсия).
- Подтвердите кнопкой OK.

После выбора единиц измерения подготовка прибора к первому включению завершена. Произойдет возврат в главное меню.

## *10.4 Выбор режима приготовления*

- Включите духовой шкаф кнопкой .
- Выберите пункт в главном меню.
- Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите режим приготовления .
- Подтвердите кнопкой OK.
- Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите режим приготовления.
- Подтвердите кнопкой OK.
- Кнопкой (вверх) или (вниз) установите температуру приготовления.
- Подтвердите кнопкой OK.

На дисплее отобразится окно обзора настроек. Также можно установить длительность или время окончания приготовления (см. разделы "Установка длительности приготовления" и "Установка времени окончания приготовления").

- Для подтверждения выбора нажмите OK. Запустится процесс приготовления.

## *10.5 Выбор специального режима*

- Включите духовой шкаф кнопкой .
- Выберите пункт в главном меню.
- Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите специальный режим .
- Подтвердите выбор кнопкой OK.

## *10.6 Изменение настроек во время приготовления пищи*

Нажмите кнопку , если требуется изменить режим во время процесса приготовления. Затем следуйте указаниям, приведенным выше.
Нажмите кнопку , если требуется изменить температуру во время процесса приготовления. Затем следуйте указаниям, приведенным выше.
Во время процесса приготовления нажмите кнопку , чтобы изменить длительность приготовления (см. разделы "Установка длительности приготовления" и "Установка времени окончания приготовления").
Нажмите кнопку для завершения процедуры.

**ИНФОРМАЦИЯ**
Все изменения необходимо подтверждать кнопкой OK; в противном случае через 8 с дисплей вернется к отображению предыдущего окна и новые настройки сохранены не будут.

## *10.7 Автоматическая программа*

### *10.7.1 Выбор автоматической программы*

- □ Включите духовой шкаф кнопкой ⏻.
- □ Выберите пункт в главном меню.
- □ Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите категорию.
- □ Нажмите OK для подтверждения.
- □ Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите автоматическую программу и подтвердите кнопкой OK.

Затем таким же образом установите массу и выполните другие настройки. Длительность приготовления будет рассчитана автоматически. Также можно установить время окончания (см. раздел "Установка времени окончания приготовления") или изменить длительность приготовления.
- □ Для подтверждения выбора нажмите OK. Запустится процесс приготовления.

* В выбранных программах устанавливать массу продукта не требуется.
В соответствии с режимом приготовления, духовой шкаф может указать на каком уровне следует установить противень.

При выборе этих режимов следует предварительно разогреть пустой духовой шкаф. Духовой шкаф укажет, на какой уровень установить приготавливаемый продукт.

### *10.7.2 Важная информация по приготовлению блюд с помощью автоматических программ*

После выбора программы, в зависимости от массы, духовой шкаф автоматически рассчитает температуру и длительность приготовления. В режимах, требующих указания массы продукта, температуру можно изменить. Если не указано другое, то длительность приготовления указывается без учета времени на разогрев. По этой причине очень важно указывать массу продукта как можно точнее, чтобы гарантировать надлежащее приготовление блюда. При работе в режиме жарения духовой шкаф через определенное время укажет на то, что продукт необходимо перевернуть. Для этой цели духовой шкаф в течение определенного времени будет подавать звуковой сигнал. Кроме того, пока продует не будет перевернут, на дисплее будет отображаться значок . Если продукт перевернут не будет, то через пару минут духовой шкаф продолжит выполнение выбранной программы.

## 10.8 Изменение массы и температуры

### 10.8.1 Изменение массы продукта

При изменении массы продукта длительность и температура продута будут перерассчитаны автоматически в соответствии с выбранным режимом.
Для изменения массы выполните следующие действия:

- □ Нажмите кнопку со значком массы .
- □ Кнопкой (вверх) или (вниз) установите массу и подтвердите кнопкой OK.
- □ Кнопкой (вверх) или (вниз) установите уровень направляющих.
- □ Нажмите OK для подтверждения.

На дисплее отобразится окно обзора настроек.

- □ Нажмите OK для подтверждения.

Выполнение процесса продолжится, настройки будут приняты автоматически. Если новая настройка не будет подтверждена нажатием кнопки OK, то она принята не будет.

Альтернатива: (с остановом процесса)

- □ Нажимайте кнопку (назад), пока не дойдете до меню установки массы.
- □ Кнопкой (вверх) или (вниз) установите массу и подтвердите кнопкой OK.
- □ Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите уровень установки противня и подтвердите кнопкой OK.

На дисплее отобразится окно обзора настроек. Длительность приготовления будет рассчитана автоматически. Также можно установить длительность и время окончания приготовления.

- □ Нажмите OK для подтверждения.

Духовой шкаф продолжит работу с измененными настройками.

### 10.8.2 Изменение температуры приготовления

Для всех программ температура приготовления установлена по умолчанию.
Изменить температуру приготовления можно только в некоторых программах, в которых требуется указывать массу продукта. В зависимости от программы, температуру можно изменять в диапазоне от 30 (отсутствует уставка температуры) до 300 °C.

Для изменения массы выполните следующие действия:

- □ Нажмите кнопку со значком температуры .
- □ Кнопкой (вверх) или (вниз) установите значение температуры и подтвердите кнопкой OK.

Произойдет возврат в окно обзора настроек или продолжится процесс приготовления.

- □ Подтвердите кнопкой OK в окне настроек.

Духовой шкаф продолжит процесс приготовления с новыми настройками.

## 10.9 Временные настройки

### 10.9.1 Установка длительности приготовления

Длительность приготовления для программ задана по умолчанию. Не существует одного значения для всех программ.

Для установки длительности приготовления выполните следующие действия:
- Нажмите кнопку .
- Кнопкой (вверх) или (вниз) установите длительность приготовления и подтвердите кнопкой OK.

Теперь появится возможность установить время окончания приготовления (см. раздел "Установка времени окончания приготовления"). Этот шаг отсутствует, если время окончания устанавливается в процессе приготовления.
- Нажмите OK для подтверждения.

**ИНФОРМАЦИЯ**

По истечении установленного времени духовой шкаф отключается и подается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку . После этого на дисплее будет отображаться текущее время. Духовой шкаф отключен.

### 10.9.2 Изменение длительности приготовления

- Нажмите кнопку .
- Кнопкой (вверх) или (вниз) установите длительность приготовления.
- Нажмите OK для подтверждения.

Следующим шагом потребуется установить время окончания приготовления. Подтвердите время окончания приготовления для незамедлительного запуска процесса.
При изменении времени окончания приготовления также изменяется задержка начала процесса приготовления (этот шаг пропускается, если время окончания изменяется в процессе приготовления).

- Нажмите OK для подтверждения.

**ИНФОРМАЦИЯ**
Если на предыдущем шаге длительность приготовления была сброшена, то устанавливать ее заново не требуется.

Происходит возврат в окно обзора настроек или продолжается процесс приготовления.
- Нажмите OK для подтверждения.
  Духовой шкаф продолжит процесс приготовления с новыми настройками.

**ИНФОРМАЦИЯ!**
По истечении установленного времени духовой шкаф отключается и подается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку .
После этого на дисплее будет отображаться текущее время. Духовой шкаф отключен.

### *10.9.3 Сброс длительности приготовления*

- Выполните действия, описанные выше, и установите время на "00:00".
- Духовой шкаф продолжит процесс приготовления без параметра времени, при этом в окне обзора настроек время отображаться не будет.

### *10.9.4 Установка времени окончания приготовления*

Время окончания приготовления - это время, в которое духовой шкаф отключается.
После установки длительности приготовления и подтверждения кнопкой OK появится возможность установить время окончания приготовления.

- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите время окончания приготовления. Нажмите OK для подтверждения.
- На дисплее отобразится окно обзора настроек.
- Подтвердите настройку кнопкой OK.
- При начале процесса приготовления дисплей переключится в режим ожидания.

**ИНФОРМАЦИЯ!**
Духовой шкаф начинает процесс приготовления незамедлительно после подтверждения времени окончания приготовления.

### *10.9.5 Изменение времени окончания приготовления*

- Нажмите кнопку ✎.

После установки длительности приготовления и подтверждения кнопкой OK (см. "Установка длительности приготовления") появится возможность установить время окончания приготовления.

- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите время окончания приготовления. Нажмите OK для подтверждения.

На дисплее отобразится окно обзора настроек.

- Подтвердите настройку кнопкой OK.
- При начале процесса приготовления дисплей переключится в режим ожидания.

**ИНФОРМАЦИЯ!**
По истечении установленного времени духовой шкаф отключается и подается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. После этого на дисплее будет отображаться текущее время. Духовой шкаф отключен.

### *10.9.6 Удаление времени окончания приготовления*

- Для удаления времени окончания приготовления нажмите и 3 с удерживайте кнопку ✎.
- Нажмите OK для подтверждения.

На дисплее будет отображаться окно режима ожидания.

### *10.9.7 Установка таймера*

- Нажмите кнопку ◷.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите требуемое время. Нажмите OK для подтверждения.

По истечению установленного времени будет подан звуковой сигнал, в строке состояния будет мигать значок ◷.

- Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку OK.

**ИНФОРМАЦИЯ!**
Данная функция не зависит от процесса приготовления пищи.

### *10.9.8 Изменение значения таймера*

- Нажмите кнопку ◷.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите требуемое время. Нажмите OK для подтверждения.

На дисплее отобразится окно обзора настроек. При установке или изменении таймера во время работы на дисплее будут отображаться параметры процесса приготовления.
По истечению установленного времени будет подан звуковой сигнал, в строке состояния будет мигать значок ◷.
- Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку OK.

### *10.9.9 Удаление таймера*

- Нажмите кнопку ◷.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите таймер на "00:00" и подтвердите кнопкой OK.
- Дисплей примет первоначальный вид.

**ИНФОРМАЦИЯ!**
Таймер не зависит от длительности приготовления и не влияет на процесс приготовления.

### *10.10 Быстрый разогрев (включается через заводские настройки)*

- Нажмите кнопку ▷▷ (быстрый разогрев).
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) установите значение "00:00" для включения или отключения режима быстрого разогрева в меню режимов ▷▷, доступных для данного духового шкафа ▷▷.
- Нажмите OK для подтверждения.

Данная настройка сохранится до следующего изменения.

# 11 ИЗБРАННОЕ

Духовой шкаф оснащен функцией памяти на 20 избранных программ и настроек.

## *11.1 Выбор избранного режима*

- Нажмите кнопку ☆ (избранное).
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите избранный режим.
  Нажмите OK для подтверждения.

На дисплее отобразится окно обзора настроек. Теперь появляется возможность включить режим быстрого нагрева, активировать таймер и указать время окончания приготовления (см. разделы "Быстрый разогрев", "Установка таймера", "Установка времени окончания приготовления").
Кроме того, можно внести изменения в программу или параметры режима приготовления.

- Для подтверждения выбора нажмите OK.
- Духовой шкаф запустит процесс приготовления.

## *11.2 Сохранение избранного режима*

Находясь в окне обзора настроек и во время процесса приготовления, имеется возможность сохранить программу и параметры режима приготовления как избранную программу.

- Нажмите кнопку ☆, чтобы сохранить режим как избранный.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите номер, под которым будет сохранена программа (1-20).
- Нажмите OK для подтверждения.

Подождите несколько секунд, произойдет возврат в окно обзора настроек.

**ИНФОРМАЦИЯ**
При выборе номера, под которым уже сохранена какая-либо программ, она будет перезаписана.

## *11.3 Удаление избранной программы*

- Находясь в главном окне, нажмите и 3 с удерживайте кнопку ☆ - произойдет переход в окно обзора избранных программ.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите избранную программу.
- Для подтверждения удаления нажмите кнопку OK.

На дисплее отобразится окно обзора настроек.

# 12 ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ

## *12.1 Включение демо-режима*

- 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 значок не погаснет.

## *12.2 Защита от детей*

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения нежелательного изменения настроек и для дополнительной защиты детей. После активации данной функции единственное возможное действие - отключение духового шкафа. Установленные настройки изменить будет нельзя, а включить духовой шкаф невозможно.

### *12.2.1 Активация функции защиты от детей*

- Нажмите и 3 с удерживайте кнопку , пока не раздастся продолжительный звуковой сигнал и на дисплее не появится значок . Теперь все кнопки будут заблокированы.

### *12.2.2 Отключение функции защиты от детей*

- Нажмите и 4 с удерживайте кнопку , пока не раздастся продолжительный звуковой сигнал и значок не погаснет.

Теперь все кнопки вновь будут доступны.

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

## *12.3 Заводские настройки*

- Одновременно нажмите и 3 с удерживайте кнопки и , пока дисплей не примет новый вид.
- Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите пункт .
- Нажмите для подтверждения.

Отсоедините и вновь подсоедините прибор к сети питания.
Прибор вновь начнет работу.
Возможно, потребуется заново выбрать язык интерфейса.

## *12.4 Автоматическое подтверждение*

При автоматическом подтверждении все установленные настройки автоматически вступают в силу через 8 с (*относится только к параметрам режимов приготовления, если режим работы или программа уже выбраны).

- Находясь в режиме ожидания, одновременно нажмите и не менее 3 с удерживайте кнопки и , пока дисплей не примет новый вид.
- Нажмите кнопку (вверх) или (вниз), затем выберите пункт "автоматическое подтверждение" или "ручное подтверждение" .
- Нажмите для подтверждения.

Произойдет возврат в режим ожидания.

### *12.5 Экономичный режим (ECO)*

- Нажмите кнопку ⚙.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите пункт ECO.
- Подтвердите кнопкой ✓ или нажмите ↵ для отключения режима ECO.

Произойдет возврат в главное меню.

**ИНФОРМАЦИЯ**
При включенном режиме ECO на дисплее в режиме ожидания текущее время не отображается.

### *12.6 Настройка звукового сигнала при включении*

- Нажмите кнопку ⚙.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите пункт "Сигнал при включении".
- Нажмите OK для подтверждения.
- Для включения сигнала при включении нажмите OK или нажмите ↵ для отключения звукового сигнала при включении.

Произойдет возврат в главное меню.

### *12.7 Выбор единиц измерения*

- Нажмите кнопку ⚙.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите пункт "Единица измерения".
- Нажмите OK для подтверждения.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите единицу измерения массы.
- Нажмите OK для подтверждения.
- Кнопкой ∧ (вверх) или ∨ (вниз) выберите единицу измерения температуры.
- Нажмите OK для подтверждения.

Произойдет возврат в главное меню.

# 13 ТЕРМОЩУП

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Как только температура, измеряемая термощупом, достигнет определенного значения, это будет означать, что продукт достиг желаемой степени готовности: не слишком сухой, не слишком сырой, а такой, какой нужно.
Процесс приготовления будет длиться до тех пор, пока температура внутри продукта не достигнет установленного значения. Поэтому длительность приготовления не указывается. Длительность приготовления сильно зависит от размера куска и сорта мяса, температуры и выбранного режима приготовления.
Термощуп может использоваться во всех режимах.

**Правильная установка термощупа**

- □ Термощуп следует вставлять горизонтально с боку, пока его кончик не достигнет центра куска продукта.
- □ Термощуп следует вставлять до ручки.
- □ Кончик термощупа не должен находиться рядом со слоем жира или костью.
- □ При приготовлении птицы следует убедиться, что кончик термощупа не касается кости.

**Использование термощупа**

- □ Поместите продукт, с установленным в него термощупом, в духовой шкаф.
- □ Вставьте соединитель термощупа в розетку, расположенную вверху слева на боковой панели шкафа.
- □ При установке термощупа на дисплее появится значок .

## *13.1 Использование термощупа в режимах приготовления*

- □ Выберите пункт  в главном меню.
- □ Кнопкой  (вверх) или  (вниз) выберите режим приготовления.
- □ Нажмите  для подтверждения.

- □ Кнопкой  (вверх) или  (вниз) выберите режим приготовления.
- □ Нажмите  для подтверждения.

- □ Кнопкой  (вверх) или  (вниз) установите температуру приготовления.
- □ Нажмите  для подтверждения.

- □ Кнопкой  (вверх) или  (вниз) установите температуру в центре продукта.
- □ Нажмите  для подтверждения.

На дисплее отобразится окно обзора настроек.

- □ Нажмите  для подтверждения.

Духовой шкаф запустит процесс приготовления.

Как только температура в центре продукта достигнет установленного значения, духовой шкаф отключится.
Если требуется изменить температуру приготовления или температуру в центре продукта, нажмите кнопку . Затем следуйте указаниям, приведенным выше.

### *13.2 Использование термощупа в автоматических программах*

- □ Выберите пункт "Программы" в главном меню, затем кнопкой (вверх) или (вниз) выберите категорию.
- □ Нажмите для подтверждения.

- □ Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите автоматическую программу.
- □ Нажмите для подтверждения.

- □ Кнопкой (вверх) или (вниз) установите требуемую температуру для термощупа.
- □ Нажмите для подтверждения.

На дисплее отобразится окно обзора настроек.
- □ Нажмите для подтверждения.

Духовой шкаф запустит процесс приготовления.
Как только температура в центре продукта достигнет установленного значения, духовой шкаф отключится.

**ИНФОРМАЦИЯ**
Термощуп возможно использовать не во всех автоматических программах. При выборе такой программы раздастся звуковой сигнал, а на дисплее останется текущее окно.

# 14 СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ И ФУНКЦИИ

## *14.1 Режим пиролитической очистки*

| | |
|---|---|
| | **ПРИМЕЧАНИЕ**<br>**Перед началом цикла пиролитической очистки удалите из рабочей камеры прибора все посторонние предметы.** |

- Выберите пункт (пиролиз) в главном меню.
- Кнопкой (вверх) или (вниз) выберите режим пиролитической очистки. Здесь можно выбрать из трех программ, отличающихся длительностью.
- Нажмите для подтверждения. На дисплее отобразится окно обзора настроек.
- Подтвердите настройку кнопкой .
- Духовой шкаф запустит процесс очистки. В целях безопасности дверца духового шкафа заблокируется и будет оставаться закрытой в течение всего процесса очистки. По завершении процесса очистки будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
- Произойдет возврат в режим ожидания. На дисплее будет отображаться значок блокировки, пока не появится возможность вновь открыть дверцу духового шкафа.

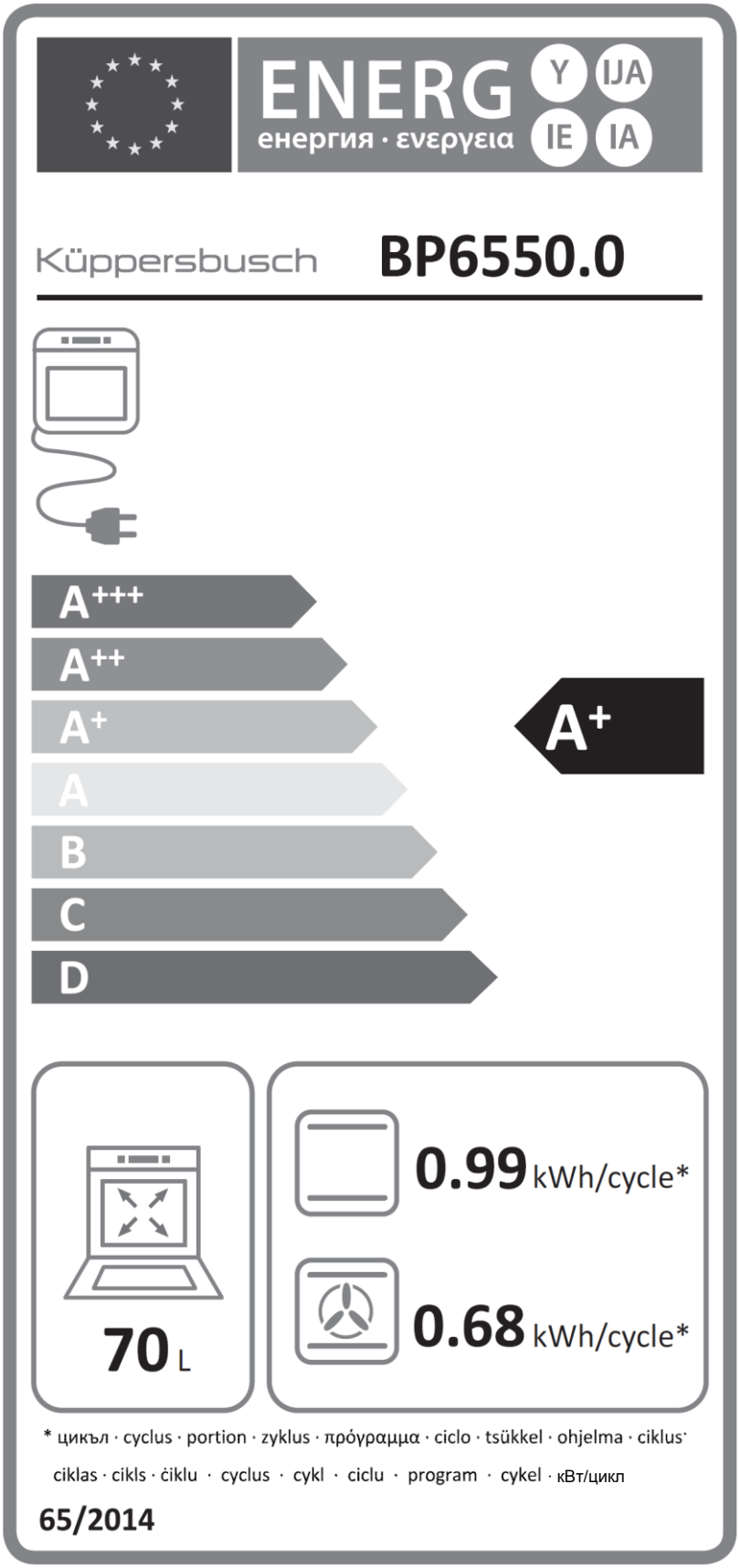
# 15 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| | |
|---|---|
| | **Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами!** |

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

| **Если…** | **Способ устранения** |
|---|---|
| …духовой шкаф не нагревает | Включите духовой шкаф. |
| | Установите длительность приготовления. |
| | Убедитесь в правильности настроек. |
| | Более подробную информацию можно найти в разделе "Автоматическое включение/отключение". |
| | См. раздел "Защита от детей". |
| | Закройте дверцу надлежащим образом. |
| | Проверьте состояние главного автоматического выключателя или плавкого предохранителя.<br>При частом срабатывании автоматического выключателя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| …подсветка не работает | Замените лампу. |
| …кнопки не реагируют на нажатие и не работает подсветка | Проверьте: Вставлена ли вилка в розетку?<br>Находится ли главный автоматический выключатель в положении "ВКЛ."? Имеется ли в сети питания напряжение?<br>Активирована ли защита от детей? |
| …одна или несколько кнопок не реагируют на нажатие, но подсветка работает | Подождите ок. 15 с или отсоедините и вновь подсоедините прибор к сети питания. При необходимости, повторите данные действия!<br>Произойдет перенастройка сенсорных кнопок и они вновь будут реагировать на прикосновение. |
| …одна или несколько кнопок по-прежнему не реагируют на прикосновение после отсоединения и повторного 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. |

| Если… | Способ устранения |
|---|---|
| …разбито стекло дверцы | Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисную службу по поводу замены дверцы. |
| …повреждено уплотнение дверцы | Замените уплотнение дверцы. См. пункт "Замена уплотнения дверцы".<br> **Запрещается включать духовой шкаф с поврежденным уплотнением дверцы!** |
| …не включается галогенная подсветка | Духовой шкаф можно продолжать использовать. После остывания духового шкафа при первой же возможности замените галогенную подсветку. См. пункт "Замена подсветки духового шкафа". |
| …сильный запах из рабочей камеры | Выполните регенерацию катализатора ökotherm®. См. пункт "Регенерация катализатора ökotherm®". |
| …на дисплее отображается код F111 | До упора вставьте соединитель KT-датчика в разъем. |
| …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. |




| | |
|---|---|
| $EEI_{cav}$* | 81 |
| $N°_{cav}$* | 1 |
| M | 36 кг |

* Рабочая камера

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC