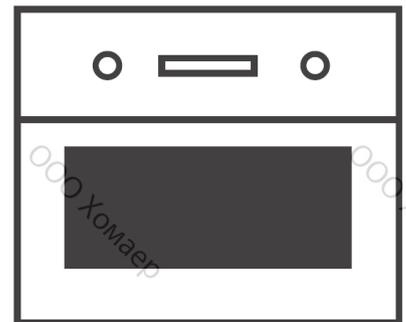


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Компактный духовой шкаф с паром

**CBD 6570.0 X2**



---

**Küppersbusch**

FÜR KÜCHEN MIT STIL

**Уважаемый покупатель,**

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

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведёнными 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

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1. Используемые значки и указания</b> .....                | <b>7</b>  | <b>8. Режимы приготовления с использованием пара</b> .....                | <b>40</b> |
| <b>2 Чистка и обслуживание</b> .....                          | <b>10</b> | 8.1. Выбор режима .....   | 40        |
| 2.1. Все поверхности .....                                    | 10        | 8.2. Автоматическая подача пара .....                                     | 41        |
| 2.2. Чистка дверцы .....                                      | 13        | <b>9. Очистка паром</b> .....   | <b>43</b> |
| <b>3. Техническое обслуживание</b> .....                      | <b>15</b> | <b>10. Избранное</b> .....  | <b>44</b> |
| 3.1. Замена лампы .....                                       | 15        | 10.1. Вызов рецепта из избранного .....                                   | 44        |
| 3.2. Снятие и установка боковых направляющих .....            | 15        | 10.2. Добавление в избранное .....  | 44        |
| 3.3. Демонтаж дверцы .....                                    | 16        | 10.3. Удаление из избранного .....  | 44        |
| 3.4. Демонтаж и установка внутренних стекол .....             | 17        | <b>11. Настройки</b> .....  | <b>45</b> |
| <b>4. Перед первым включением</b> .....                       | <b>18</b> | 11.1. Язык .....  | 45        |
| 4.1. Важные указания по эксплуатации ..                       | 18        | 11.2. ECO .....   | 45        |
| 4.2. Чистка аксессуаров .....                                 | 19        | 11.3. Звуковой сигнал при включении .....                                 | 45        |
| <b>5. Обзор духового шкафа</b> .....                          | <b>20</b> | 11.4. Единицы измерений .....   | 45        |
| 5.1. Панель управления – сенсорные кнопки и индикаторы .....  | 21        | 11.5. Установка даты и времени .....                                      | 46        |
| <b>6. Режимы работы духового шкафа</b> .....                  | <b>23</b> | 11.6. Установка уровня жесткости воды ..                                  | 46        |
| 6.1. Режимы приготовления .....                               | 23        | 11.7. Удаление накипи .....   | 47        |
| 6.2. Специальные режимы .....                                 | 25        | <b>12. Прочие функции</b> .....   | <b>49</b> |
| 6.3. Режимы приготовления на пару .....                       | 27        | 12.1. Включение демо-режима .....   | 49        |
| <b>7. Управление духовым шкафом</b> .....                     | <b>29</b> | 12.2. Защита от детей .....   | 49        |
| 7.1. Значки .....   | 29        | 12.3. Заводские настройки .....   | 49        |
| 7.2. Включение и отключение духового шкафа .....              | 30        | 12.4. Автоматическое подтверждение .....                                  | 49        |
| 7.3. Режим сна .....  | 31        | <b>13. Температурный зонд</b> .....                                       | <b>50</b> |
| 7.4. Ввод прибора в эксплуатацию при первом включении .....   | 31        | 13.1. Использование температурного зонда с режимами приготовления .....   | 50        |
| 7.5. Выбор режима приготовления .....                         | 32        | 13.2. Использование температурного зонда с автоматическими программами .. | 52        |
| 7.6. Выбор специального режима .....                          | 33        | <b>14. Поиск и устранение неисправностей</b> <b>53</b>                    |           |
| 7.7. Изменение настроек во время процесса приготовления ..... | 34        |   |           |
| 7.8. Автоматические программы .....                           | 34        |   |           |
| 7.9. Изменение массы и температуры .....                      | 35        |   |           |
| 7.10. Настройка времени .....                                 | 36        |   |           |
| 7.11. Быстрый нагрев .....                                    | 39        |   |           |

### Гарантийные условия

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

Объем гарантийных обязательств заключается в следующем:

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

доступ, то есть, чтобы технические специалисты могли свободно обращаться с приборами, демонтировать и устанавливать детали, не причиняя вреда мебели, полам и т. д. За расходы на ремонт приборов, которые были установлены не в соответствии с нашими инструкциями по установке, будет выставлен счет для оплаты. При каждом случае обращения за гарантией потребитель должен предоставить товарный чек, а также подтверждающие документы, если дата поставки не совпадает с датой, указанной в чеке. Замененные детали переходят в нашу собственность.

По просьбе конечного потребителя мы бесплатно доставим в течение вышеуказанного гарантийного периода эквивалентные детали для замены в случаях, если их восстановление не может быть выполнено или было отклонено нами.

4. Предоставление гарантийных услуг не продлевает гарантийный срок и не обозначает начало нового гарантийного срока. Гарантийный срок на замененные детали заканчивается вместе с гарантийным сроком самого прибора.
5. Любые дальнейшие или прочие претензии, в частности претензии в отношении компенсации за ущерб, причиненный вне сферы применения прибора по назначению, исключаются, кроме ответственности за ущерб, возникший

вследствие причинения вреда жизни, организму или здоровью по причине пренебрежения обязанностями с нашей стороны или по причине умышленного или незначительного нарушения обязанностей со стороны наших ассистентов.

Данные гарантийные условия применяются исключительно к приборам, приобретенным на территории Германии. Если наша сеть обслуживания клиентов, работает в соответствующей стране, то данные гарантийные условия также применяются к приборам, приобретенным за границей, при условии, соответствия условий техническим требованиям, например, напряжения, частоты и типа газа для соответствующей страны и соответствия климатическим и экологическим условиям. Гарантийные условия, предоставленные соответствующей иностранной компанией или постоянным представительством, распространяются на приборы, приобретенные за границей. Эти условия доступны у специализированных дилеров или напрямую от наших иностранных компаний или постоянных представительств.

### *Авторское право*

Данный документ охраняется законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а

## Гарантийные условия

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 84 страницы.

Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то вы располагаете полным документом.

## Программное обеспечение

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

## Доступность документации

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

## Форма для обратной связи



### *Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...*

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы 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 с паром внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для обеспечения продолжительного срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

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

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

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

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

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

### **1. Используемые значки и указания**

---

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

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

## Используемые значки и указания

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

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

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

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

|   |  |
|---|--|
|  | <b>ОПАСНО!</b><br>Примечание, указывающее на непосредственную опасность, которая может стать причиной тяжелой травмы вплоть до смерти. |
|---|--|

|  |   |
|--|---|
|  | <b>ОСТОРОЖНО!</b><br>Указывает на непосредственную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти. |
|--|---|

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

|   |   |
|---|---|
|  | <b>СОВЕТ</b><br>Указывает на способы упрощения работы с прибором. |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
|  | <b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!</b><br><b>ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!</b><br>Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Панели, отмеченные данным знаком, должны открываться только квалифицированными электриками. |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD)</b></p> <p>Под панелями, обозначенными данным символом, расположены компоненты и модули, чувствительные к статическому электричеству. Ни в коем случае не касайтесь штепсельных разъемов, кабелей и контактных компонентов. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.</p> |
|---|---|

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

### Контроль поставки

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

Проверьте комплектность прибора.

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

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

### 2. Чистка и обслуживание

Полностью прочтите данный раздел перед первым использованием прибора. При надлежащей чистке и регулярном обслуживании прибор будет долгие годы выглядеть как новый. В данной главе собраны указания, которые позволят вам надлежащим образом очищать и ухаживать за внешними поверхностями прибора.

#### 2.1. Все поверхности



##### **ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!**

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



##### **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!**

**Прежде, чем чистить прибор, дождитесь его остывания до температуры, при которой его можно будет касаться голыми руками.**

- Прибор следует чистить после каждого использования. Не удаленные сразу пятна и остатки пищи могут загореться при следующем включении прибора. Зачастую, такие загрязнения уже нельзя будет удалить бесследно.
- Легкие загрязнения поверхности следует удалять тканевой салфеткой, мягкой щеткой или губкой, смоченными в теплой воде с небольшим количеством чистящего средства. После очистки промойте поверхности холодной водой до полного удаления остатков чистящего средства, которые могут привести к появлению разводов или цветовых дефектов. Затем протрите поверхности сухой тканевой салфеткой.
- Указания по удалению стойких пятен с отдельных поверхностей и компонентов приведены ниже. Для очистки стеклокерамических и эмалированных поверхностей, а также покрытия внутренней части дверцы прекрасно подходит средство VSR 0-FIX-C. Это порошковое чистящее средство можно заказать у сервисной службы KÜPPERSBUSCH.

- В целях очистки боковые направляющие можно демонтировать. После очистки установите их на место надлежащим образом. Запрещается эксплуатировать духовой шкаф без установленных боковых направляющих.
- Внешние поверхности духового шкафа и аксессуары следует мыть чуть теплой мыльной водой или мягким чистящим средством. Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ СЛЕДУЮЩИЕ СРЕДСТВА:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>□ агрессивные или отбеливающие чистящие средства, а также средства, содержащие активный кислород, хлор и другие коррозионноактивные вещества.</li><li>□ 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).</li></ul> |
|---|--|

### 2.1.1 Удаление пригоревших остатков пищи

Трудноудаляемые пригоревшие остатки пищи следует предварительно размягчить. Лучше всего для этого подходит влажная тканевая салфетка. После этого пригоревшие остатки пищи удаляются значительно легче.

Остатки таких продуктов, как помидоры, яйца, мясо в соляной корке и т. д. могут стать причиной цветowych дефектов на эмалированных поверхностях, которые, тем не менее, не влияют на функциональные качества покрытия. Не следует удалять эти дефекты с помощью агрессивных чистящих средств, так как они могут оставить неустраняемые повреждения на поверхности.

### Использование скребка

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ!</b></p> <p><b>Лезвие скребка очень острое! При удалении пригоревших остатков пищи плотно прижимайте скребок к поверхности.</b></p> |
|---|--|

Не поцарапайте поверхность углом скребка и не повредите уплотнитель дверцы.

## Чистка и обслуживание

### 2.1.2 Использование спреев для чистки духовых шкафов

Строго следуйте указаниям производителя спрея.

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>ОСТОРОЖНО!</b><br/>Не распыляйте спрей в вентиляционное отверстие на задней стенке прибора. При контакте со спреями для чистки духовых шкафов катализатор ökotherm® может полностью разрушиться.</p> |
|---|--|

Спрей для очистки духовых шкафов может повредить алюминиевые, лакированные и пластмассовые поверхности.

Из экологических соображений мы не рекомендуем использовать спреи для чистки духовых шкафов. Если, тем не менее, вы их используете, применяйте их только для чистки рабочей камеры и эмалированных противней.

## Хромированные панели

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

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



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

## Нержавеющая сталь

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



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



### ОСТОРОЖНО!

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

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



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

## Эмаль

### Рабочая камера, лицевые поверхности, противни

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



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.

### 2.2. Чистка дверцы

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

## Чистка и обслуживание

### 2.2.1 Стекло дверцы

#### Внутренняя сторона дверцы – стекло с покрытием



#### **ОСТОРОЖНО!**

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



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

Удалите загрязнения с уплотнителя дверцы.

#### Лицевая сторона дверцы, панель управления



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

### 2.2.2 Уплотнитель дверцы

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

Чистка уплотнителя выполняется без его демонтажа.

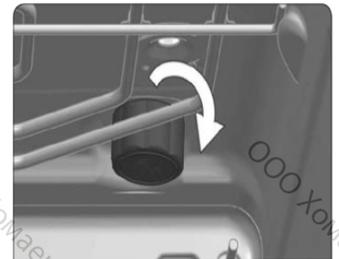
### 3. Техническое обслуживание

#### 3.1. Замена лампы

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

##### 3.1.1 Замена верхней лампы

- Открутите стеклянный защитный колпачок лампы.
- Замените лампу.
- Закрутите защитный колпачок обратно.

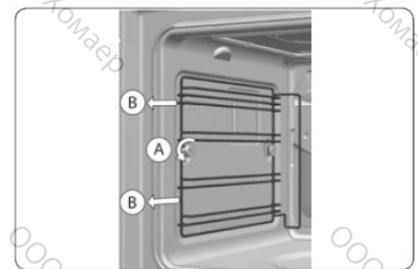


##### 3.2. Снятие и установка боковых направляющих

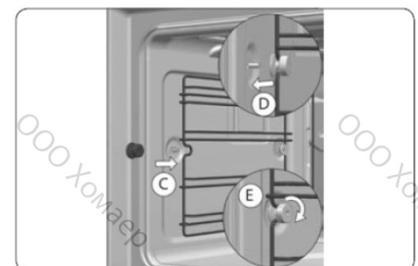
Боковая решетка состоит из 4 уровней. Уровни нумеруются снизу вверх от 1 до 4. Уровень 1 - это самый нижний уровень.

##### Демонтаж

- Откройте дверцу до конца.
- Извлеките из прибора все аксессуары.
- Полностью открутите переднюю крепежную гайку (А) и снимите направляющие, потянув их вперед (В).
- Снимите боковую решетку.



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



## Техническое обслуживание

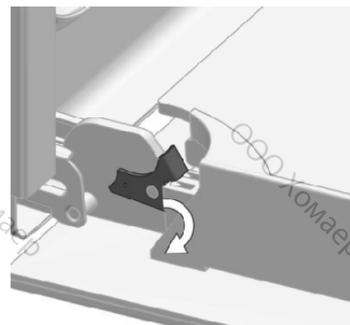
### 3.3. Демонтаж дверцы

Дверцу можно снять в целях облегчения ее чистки. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы вашего прибора.

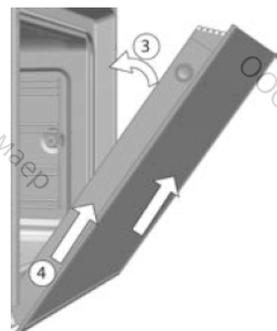
#### 3.3.1 Дверца с шарнирами на корпусе прибора

##### Демонтаж дверцы

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

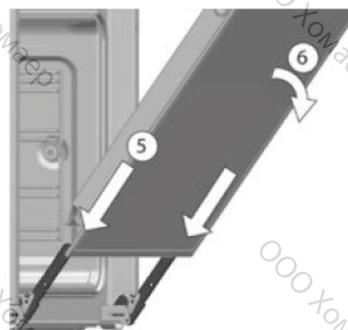


- Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяет запирающий механизм.
- Возьмитесь за дверцу двумя руками с двух сторон и приподнимите ее, полностью сняв с шарниров.



##### Установка дверцы

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



#### **ОСТОРОЖНО!**

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



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

### 3.4. Демонтаж и установка внутренних стекол

В зависимости от модели, в дверце прибора может быть установлено двух-, трех- или четырехслойное стекло. Соблюдайте указания, соответствующие типу дверцы вашего прибора.

#### Установка

Некоторые модели приборов оснащаются полностью закрытыми дверцами из нержавеющей стали. В таких дверцах извлечение внутренних стекол невозможно.



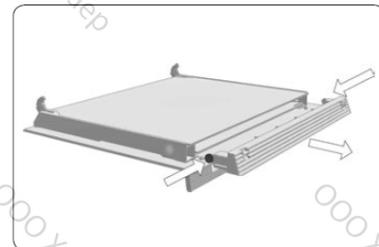
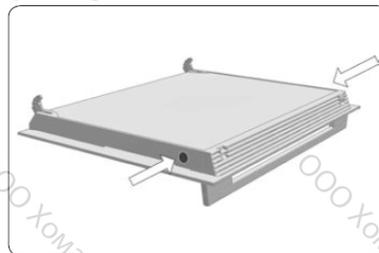
#### ВНИМАНИЕ!

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



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

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



#### ВНИМАНИЕ!

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



#### ВНИМАНИЕ!

Запрещается эксплуатировать прибор с отсутствующими стеклами в дверце.

### 4. Перед первым включением

---

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

Для их удаления выполните следующее:

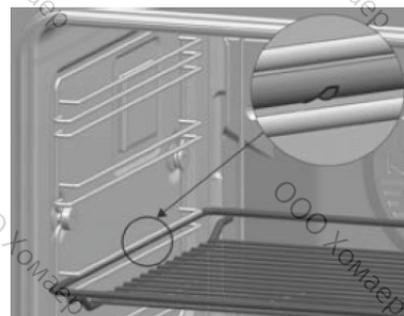
- Удалите всю упаковку, включая пластиковые защитные элементы (если имеются).
- Закройте дверцу духового шкафа, включите режим  или  при температуре 200 °С и оставьте прибор работать в течение одного часа.
- Затем дождитесь, пока прибор остынет, и откройте дверцу. Это необходимо для проветривания прибора и удаления остаточных запахов.
- После остывания очистите прибор и аксессуары.
- При первом включении возможно появление дыма и запахов, поэтому следует обеспечить хорошее проветривание кухни.

#### 4.1. Важные указания по эксплуатации

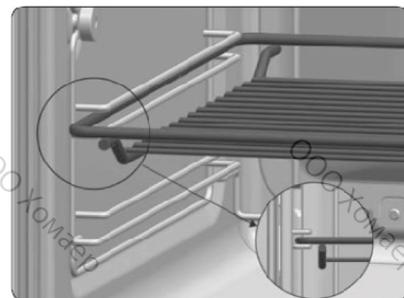
- Не накрывайте заднюю стенку прибора бумагой или алюминием, так как это отрицательно сказывается на результатах приготовления и может привести к повреждению эмалевого покрытия рабочей камеры, а также внутренних поверхностей кухонной мебели.
- При закрывании дверцы прибора во время процесса приготовления из него может слышаться шум, производимый потоками воздуха. Это нормальный эффект, возникающий из-за повышения давления при закрывании дверцы, свидетельствующий о герметичности рабочей камеры.
- Не устанавливайте контейнеры и не кладите продукты непосредственно на дно рабочей камеры. Используйте только входящие в комплект поставки противни и решетки.
- При приготовлении йогурта стеклянную емкость можно поставить непосредственно на дно рабочей камеры.
- При приготовлении других продуктов вставьте противень или решетку в боковые направляющие следующим образом: между двумя стержнями боковых направляющих или выдвигной тележки, если паровой шкаф ей оснащен.

## Перед первым включением

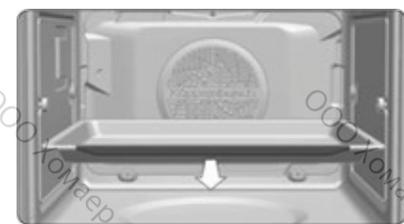
- Решетка и некоторые противни оснащены стопорами, предотвращающими их случайное извлечение. Данные стопоры должны быть расположены снизу на задней части решетки или противня.



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



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



### 4.2. Чистка аксессуаров

#### Емкость для воды

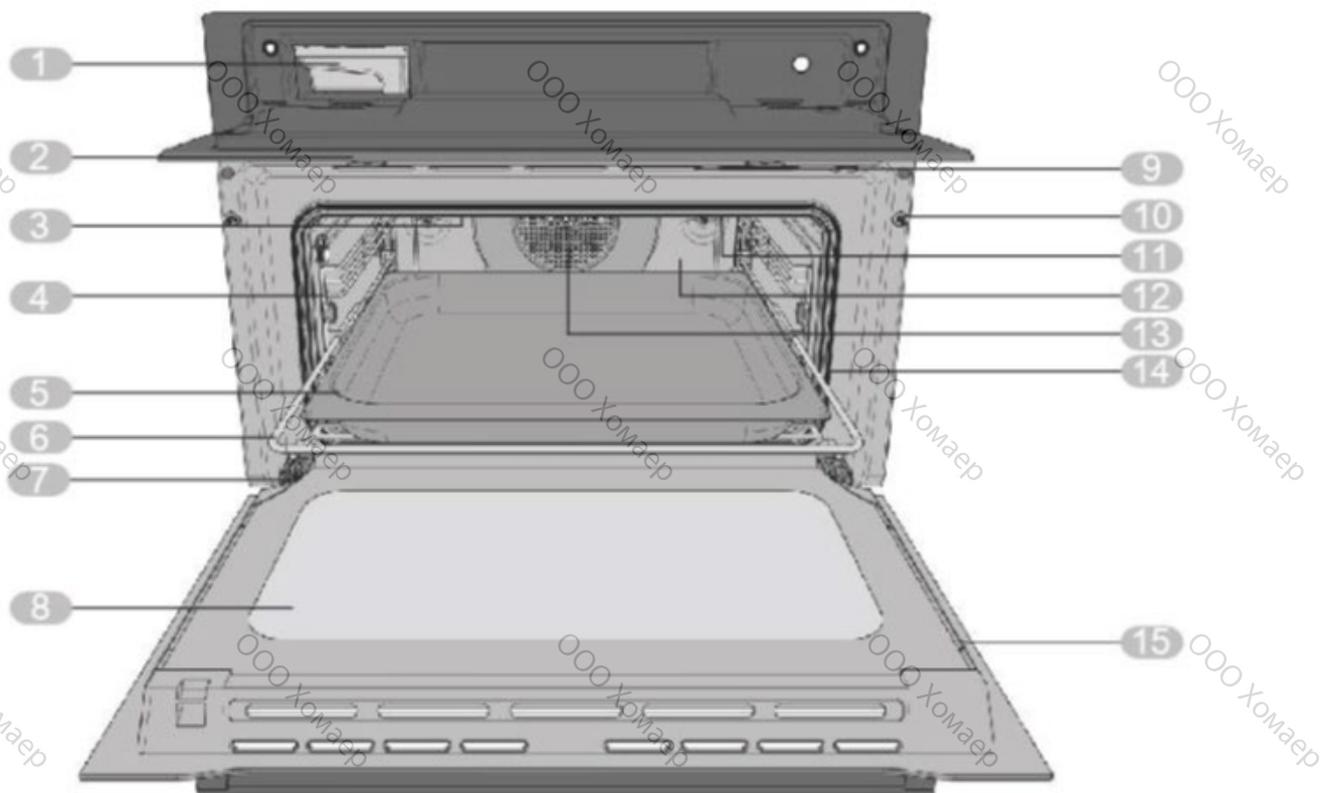
- Емкость для воды расположена за дверцей.
- Объем емкости 0.8 литра.
- Минимальный объем жидкости для процесса парообразования составляет 0.25 литра.

Аксессуары следует чистить теплой водой с мылом или мягким чистящим средством.

Будьте внимательны при чистке деталей из нержавеющей стали или лакированных поверхностей, используйте только такие губки и тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.

## Обзор духового шкафа

### 5. Обзор духового шкафа



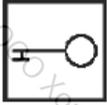
1. Емкость для воды
2. Панель управления (в открытом виде)
3. Гриль
4. Рейки направляющих
5. Противень
6. Решетка
7. Шарнир
8. Внутреннее стекло
9. Отверстие для выпуска охлаждающего воздуха
10. Отверстие для крепления к предмету мебели
11. Лампа
12. Задняя стенка
13. Вентилятор для обдува горячим воздухом
14. Уплотнитель рабочей камеры
15. Дверца духового шкафа

5.1. Панель управления - сенсорные кнопки и индикаторы



|  |   |  |  |    |  |
|--|---|--|--|----|--|
|  | 1 | <b>Вкл./Выкл.</b><br>Данная кнопка предназначена для включения и отключения прибора.       |  | 9  | <b>Настройка времени / Таймер</b><br>Нажатие данной кнопки вызывает меню настройки времени.  |
|  | 2 | <b>Режимы</b><br>Данная кнопка предназначена для вызова меню режима приготовления на пару. |  | 10 | <b>Лампа</b><br>Зажмите эту кнопку на 3 с, пока не раздастся звуковой сигнал, чтобы подсветка работала постоянно. Нажмите кнопку еще раз, чтобы отключить подсветку. |
|  | 3 | <b>Программы</b><br>Данная кнопка предназначена для выбора автоматических программ.        |  | 11 | <b>Назад</b><br>Данная кнопка предназначена для возврата на один шаг назад.  |
|  | 4 | <b>Избранное</b><br>Данная кнопка предназначена для доступа к сохраненным программам.      |  | 12 | <b>ОК при выборе/подтверждении</b><br>Данная кнопка предназначена для подтверждения выбора или запуска процесса.   |

## Обзор духового шкафа

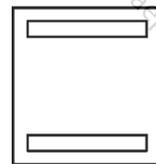
|  |   |   |  |          |   |
|--|---|---|--|----------|---|
|   | 5 | <p><b>Приготовление на пару</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для приготовления с использованием пара или активации подачи пара во время запущенного процесса.</p> | <br> | 13<br>14 | <p><b>Вверх - вниз</b></p> <p>Данные кнопки предназначены для прокручивания вверх и вниз.</p>   |
|   | 6 | <p><b>Настройки</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для доступа к меню настроек.</p>   |   | 15       | <p><b>Настройка времени приготовления</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для установки времени приготовления или времени окончания приготовления.</p> |
|   | 7 | <p><b>Защита от детей</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для включения и отключения блокировки.</p>   |   | 16       | <p><b>Температура</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для изменения установленной температуры.</p>   |
| <br> | 8 | <p><b>Быстрый нагрев</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для включения и отключения режимов быстрого нагрева.</p>  |   | 17       | <p><b>Масса</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для изменения настроек массы.</p>  |
|  |   |   |   | 18       | <p><b>Открытие панели</b></p> <p>Данная кнопка предназначена для открывания панели.</p>   |

## 6. Режимы работы духового шкафа

### 6.1. Режимы приготовления

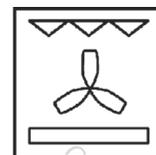
#### **Верхний и нижний нагрев**

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.



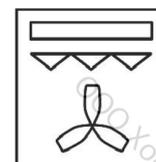
#### **Гриль большой площади + обдув горячим воздухом + нижний нагрев**

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



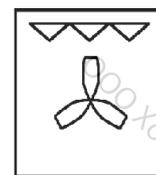
#### **Гриль большой площади + обдув горячим воздухом**

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



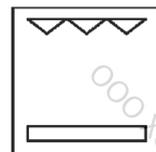
#### **Гриль + обдув горячим воздухом**

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



#### **Гриль / нижний нагрев**

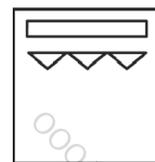
Тепло от нижнего нагревательного элемента и расположенного сверху гриля. Данный режим особенно подходит для приготовления мяса, обеспечивая получение хрустящей корочки.



## Режимы работы духового шкафа

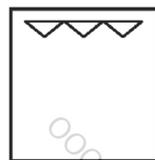
### Гриль большой площади

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



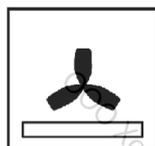
### Гриль

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



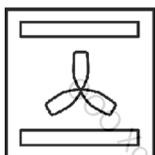
### Режим «пицца» с Ökotherm

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



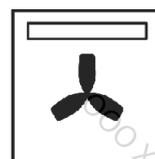
### Верхний и нижний нагрев с обдувом горячим воздухом

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



### 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.



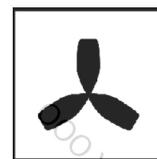
### ECO

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



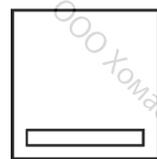
### Обдув горячим воздухом с Ökotherm

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



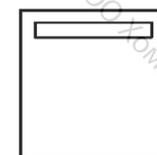
### Нижний нагрев

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



### Верхний нагрев

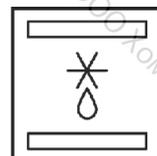
Тепло, генерируемое верхним нагревательным элементом, прекрасно подходит для запекания и подрумянивания блюд.



## 6.2. Специальные режимы

### Размораживание

Данный режим предназначен для бережного размораживания замороженных продуктов.



### Чистка паром

Данный режим используется для чистки внутренних поверхностей прибора.



### Подогрев влажных полотенец

Скатайте влажные гостевые полотенца и положите их друг на друга в перфорированный противень.



## Режимы работы духового шкафа

### Плавление

Идеально подходит для плавления продуктов. Выполняется с использованием только пара. Следуйте инструкциям в рецепте. Например, для плавления шоколада контейнер необходимо накрыть пленкой, устойчивой к воздействию высокой температуры и пара.



### Приготовление теста (расстойка дрожжевого теста)

Поставьте миску с приготовленным тестом на решетку или в перфорированный противень, установите температуру и длительность приготовления в соответствии с рецептом. Прибор создаст идеальный климат.



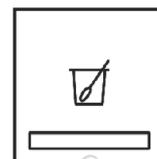
### Дезинфекция

Разберите предмет на части и положите их в перфорированный противень. Длительность кипения Вы можете выбрать самостоятельно. Например, консервные банки можно кипятить 15 минут.



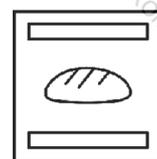
### Приготовление йогурта

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



### Выпечка хлеба

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



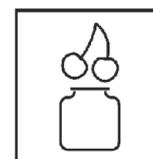
### Засушивание фруктов

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



### Консервирование

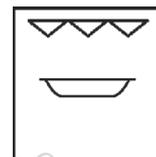
Прекрасно подходит для уваривания овощей и фруктов.



## Режимы работы духового шкафа

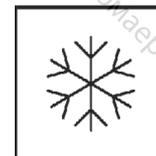
### Гратинирование

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



### Оттаивание

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



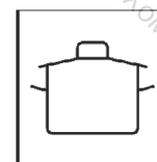
### Поддержание в горячем состоянии

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



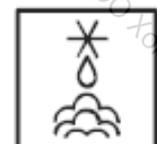
### Приготовление при низких температурах

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



### Размораживание паром

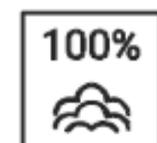
Данный режим предназначен для деликатного размораживания замороженных продуктов.



### 6.3. Режимы приготовления на пару

#### Приготовление на пару

Для приготовления продукта любого типа самым деликатным и вкусным способом. Тепло вырабатывается исключительно за счет водяного пара. Подходит для приготовления овощей, риса и рыбы.



#### Регенерация

Прибор предназначен исключительно для приготовления еды. Сочетание пара и горячего воздуха обеспечивает идеальные условия и возвращает блюду вкус свежеприготовленного блюда.



## Режимы работы духового шкафа

---

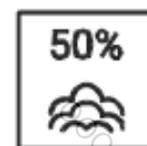
### Режим Vario

В данном режиме сочетание 75% горячего воздуха и 25% пара идеально подходит для выпечки хлеба, пирогов и булочек, а также для приготовления мяса и птицы.



### Комбинированный режим

В данном режиме объединены пар и горячий воздух. Тепло вырабатывается 50% за счет горячего воздуха и 50% за счет пара. Режим идеально подходит для приготовления выпечки, пудингов и суфле.



### Режим sous vide

С помощью режима приготовления Souse vide вы можете готовить как профессионал. Режим Sous vide использует пар для поддержания постоянной температуры при приготовлении продуктов, упакованных в вакуумные пакеты.

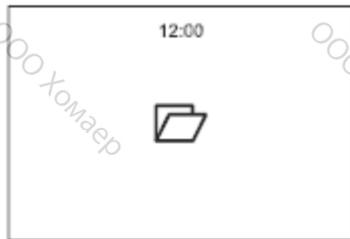


## 7. Управление духовым шкафом



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

### 7.1. Значки



Панель открылась после срабатывания датчика открывания. Дисплей остается включенным до полного закрытия. Дверца может быть открыта вручную, когда индикатор отключен.



Емкость для воды пуста. Наполните емкость, чтобы продолжить или начать работу.



Насос вернул закаченную жидкость обратно в емкость. Опустошите емкость для воды.



Насос закачает оставшуюся воду обратно в емкость. Не вынимайте ее, если на дисплее отображается данный значок. При открытии дверцы прибора процесс закачивания прерывается. При закрытии дверцы процесс закачивания снова начнется.

## Управление духовым шкафом



В зависимости от статуса духового шкафа на экране могут появиться следующие символы.

В левой части экрана:

▷▷ Идет быстрый предварительный нагрев.



Включен таймер.



Включена защита от детей.



Задано время окончания приготовления.



Активирована автоматическая подача пара.

В правой части экрана:



Температура понижается.



Температура повышается.



Требуется провести удаление накипи.



Емкость для воды пуста или не установлена.



Вставлен температурный зонд.



Включен демо-режим.



Вода закачивается обратно в емкость для воды.



### ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

При открытии двери во время или после завершения процесса работы из рабочей камеры может выйти поток горячего пара.

**Опасность получения ожога!**

### 7.2. Включение и отключение духового шкафа

- Чтобы начать работу с духовым шкафом, нажмите кнопку .



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

- Для отключения духового шкафа нажмите кнопку

### 7.3. Режим сна

□ При активированном ручном подтверждении (активировано по умолчанию с завода) прибор переходит в режим сна через 30 секунд бездействия, т.е. не производились никакие настройки в течение 30 секунд.

□ Режим сна действует 5 минут, в течение которых нажатие кнопки  или  позволит вернуться к предыдущему экрану.

□ В течение данного периода прибор сохраняет в памяти все нажатия кнопок, совершенные до момента перехода в режим сна. По истечении 5 минут прибор отключится и на дисплее будут отображаться часы.

### 7.4. Ввод прибора в эксплуатацию при первом включении

Перед использованием прибора в первый раз необходимо задать язык, единицы измерения температуры и массы, время и дату.

#### 7.4.1 Первоначальные установки

##### Установка языка

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

##### Установка даты и времени

- С помощью кнопок  (вверх) и  выберите год.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  выберите месяц.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  выберите дату.
- Подтвердите, нажав .

## Управление духовым шкафом

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите часы.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите минуты.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите внешний вид часов (стандартные или ретро).
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите формат отображения часов.
- Подтвердите, нажав .

## Установка единиц измерения

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите клетку единиц массы (по умолчанию заданы килограммы).
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите единицы температуры (по умолчанию заданы градусы Цельсия).
- Подтвердите, нажав .

## Установка уровня жесткости воды

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите уровень жесткости.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

Первоначальные установки выполнены. Вы вернетесь на домашний экран.

## 7.5. Выбор режима приготовления

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- Нажмите кнопку , чтобы перейти к меню выбора режимов приготовления.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите пункт .

- Для подтверждения нажмите .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите режим приготовления.
- Для подтверждения нажмите .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите температуру приготовления.
- Подтвердите, нажав .
- Для подтверждения настроек нажмите кнопку . Процесс приготовления запущен.



Для того, чтобы задать время приготовления и время завершения приготовления, см. раздел «Настройка времени».



Вы можете добавить пар к режиму приготовления (см. раздел «Автоматическая подача пара»).

### 7.6. Выбор специального режима



#### ИНФОРМАЦИЯ

Некоторые специальные режимы используют пар. В таком случае емкость для воды должна быть заранее наполнена.

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- Нажмите кнопку , чтобы перейти к меню выбора режимов приготовления.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите пункт специальных режимов .
- Для подтверждения нажмите .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите режим приготовления.
- Для подтверждения нажмите .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите температуру, вес или время приготовления (в зависимости от опции).
- Подтвердите, нажав .

## Управление духовым шкафом

- Для подтверждения настроек нажмите кнопку . Процесс приготовления запущен.

### 7.7. Изменение настроек во время процесса приготовления

- Нажмите , чтобы изменить режим приготовления.
- Нажмите , чтобы изменить температуру приготовления.
- Нажмите , чтобы изменить программу или длительность приготовления (см. раздел «Настройки времени»).
- Нажмите , чтобы завершить процесс приготовления.



### ИНФОРМАЦИЯ

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

### 7.8. Автоматические программы

#### 7.8.1 Выбор автоматической программы

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- Нажмите , чтобы перейти к автоматическим программам.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите категорию.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите автоматическую программу.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите вес (доступно только для некоторых режимов).
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите уровень решетки.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

- Для подтверждения настроек нажмите кнопку . Процесс приготовления запущен.



При использовании некоторых программ духовой шкаф должен быть предварительно разогрет. После того, как он разогреется, прибор издаст акустический сигнал, а температура на экране начнет мигать. Откройте дверцу, и прибор укажет время, когда и на какой уровень необходимо поместить блюдо.

### 7.8.2 Важная информация по приготовлению блюд с помощью автоматических программ



После выбора программы, на основе указанной массы, духовой шкаф автоматически рассчитывает температуру и время, необходимые для приготовления блюда. В программах с выбором массы также возможно регулировать температуру.

Если не указана другая информация, то время приготовления указывается без учета времени на разогрев. По этой причине очень важно указывать массу продукта как можно точнее, чтобы обеспечить надлежащее приготовление блюда.

### 7.9. Изменение параметров

#### 7.9.1 Изменение массы продукта

Для изменения массы в автоматической программе выполните следующие действия:

- Нажмите , чтобы вернуться к обзору настроек.
- Нажмите кнопку задания массы .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте массу.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- Нажимайте кнопку , пока не подтвердите все настройки. Выполнение автоматической программы продолжится.

Альтернативный способ:

- Нажмите кнопку  (назад) несколько раз, пока не окажетесь в меню выбора массы.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте массу.

## Управление духовым шкафом

- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- Нажимайте кнопку , пока не подтвердите все настройки. Выполнение автоматической программы продолжится.

### 7.9.2 Изменение температуры приготовления

В некоторых программах температура приготовления задана предварительно. Температура приготовления может быть изменена только при использовании определенного списка программ с выбором массы.

Для изменения массы выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку задания температуры .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте температуру приготовления, затем подтвердите нажатием .
- Нажимайте кнопку , пока не подтвердите все настройки. Выполнение автоматической программы продолжится с новыми настройками.

## 7.10. Настройка времени

### 7.10.1 Установка времени приготовления

Для обычных режимов длительность приготовления предварительно не задана. Для установки времени приготовления:

- Коснитесь кнопки .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте время приготовления, затем подтвердите нажатием .
- Нажмите кнопку  для запуска программы.

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

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

### ИНФОРМАЦИЯ



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

Духовой шкаф будет отключен.

#### 7.10.2 Изменение времени приготовления

- Коснитесь кнопки .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте время приготовления.
- Затем нажмите кнопку  для подтверждения. Произойдет возврат к обзору настроек.
- Нажмите кнопку  для продолжения программы.

#### 7.10.3 Удаление времени приготовления

- Коснитесь кнопки .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) измените значение времени приготовления на «00:00».
- Для подтверждения нажмите кнопку .

Прибор продолжит работу без настройки времени, данная опция исчезнет из обзора настроек.

#### 7.10.4 Установка времени окончания приготовления

Время окончания приготовления - это время, когда прибор отключится.

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

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте время окончания приготовления. Нажмите кнопку  для подтверждения.
- Вы вернетесь к обзору настроек.
- Для подтверждения настроек нажмите кнопку .

## Управление духовым шкафом



### ИНФОРМАЦИЯ

Установив время окончания приготовления, время начала приготовления может быть отсрочено (в зависимости от длительности приготовления + времени окончания приготовления)

Примечание: если вы хотите сразу же запустить процесс приготовления, из режима ожидания, нажмите

#### 7.10.5 Изменение времени окончания приготовления

- Коснитесь кнопки
- Подтвердите время приготовления кнопкой
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) задайте новое время окончания приготовления.
- Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
- Дисплей будет находиться в режиме ожидания, пока не начнется процесс

#### 7.10.6 Удаление времени окончания приготовления

- Для удаления заданного времени окончания приготовления зажмите кнопку на 3 секунды.
- Нажмите , чтобы оставить время окончания приготовления, или , чтобы удалить его.
- Нажмите кнопку для подтверждения.

#### 7.10.7 Установка таймера

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



### ИНФОРМАЦИЯ

Данная функция работает независимо от заданного времени приготовления.

#### 7.10.8 Изменение времени таймера

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

#### 7.10.9 Удаление таймера

- Коснитесь кнопки .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) установите значение «00:00».
- Подтвердите нажатием .

#### 7.11. Быстрый нагрев

Быстрый предварительный нагрев установлен по умолчанию. Для включения или отключения данной опции:

- В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку быстрого нагрева  до появления меню настроек.
- Для включения функции выберите , для отключения - .
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

### 8. Приготовление с использованием пара

Использование пара позволяет готовить блюда наиболее щадящим способом. Выбор подходящего парового режима зависит от конкретного блюда.

- при приготовлении рыбы, риса и овощей рекомендуется 100 % использования пара.
- при приготовлении суфле и блюд в горшочках рекомендуется сочетание с 50 % использованием пара.
- при приготовлении хлеба и мясных блюд рекомендуется использовать 75 % паровую функцию Vario.
- для приготовления или разогревания блюд рекомендуется использовать программу «Regenerate» (Регенерация).

#### 8.1. Выбор режима приготовления с использованием пара



#### ИНФОРМАЦИЯ

Перед каждым приготовлением с использованием пара необходимо убедиться, что емкость для воды полностью заполнена.

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку
- На домашнем экране выберите клетку программы
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите нужный паровой режим приготовления.
- Нажмите кнопку для подтверждения.
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите нужную температуру.
- Нажмите кнопку для подтверждения.
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) установите время работы (доступно только в некоторых режимах).
- Нажмите кнопку для подтверждения.
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) установите время окончания приготовления (доступно только в некоторых режимах).
- Нажмите кнопку для подтверждения. Произойдет переход к обзору настроек.

- Нажмите кнопку , чтобы запустить процесс приготовления.



### ИНФОРМАЦИЯ

Запрещается вынимать емкость для воды во время выполнения данного процесса!

После того как насос закачает оставшуюся воду обратно, на дисплее загорится индикатор емкости для воды.

Выньте емкость для воды, вымойте и заполните свежей водой.



### ИНФОРМАЦИЯ

Если вода в емкости закончится во время запущенного процесса, то выполнение процесса будет приостановлено.

На дисплее отобразится индикатор емкости для воды. Для продолжения выньте емкость, заполните ее и установите на свое место.

Если индикатор на дисплее продолжает отображаться, то проверьте правильность установки контейнера.



### ВАЖНО!

**Пар, выходящий из рабочей камеры, при открытии дверцы очень горячий. Держите достаточную дистанцию при открывании дверцы во избежание получения травм!**

## 8.2. Автоматическая подача пара

Для определенных программ может быть активирована функция автоматической подачи пара.

- Для этого, сначала, задайте все параметры режима приготовления.
- Нажмите кнопку  и выберите нужную интенсивность подачи пара с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз).
- Подтвердите настройки нажатием кнопки . Произойдет переход к обзору настроек.
- Подтвердите нажатием кнопки .

Теперь прибор будет автоматически производить подачу пара через определенные интервалы.

## Приготовление с использованием пара

---

### Регулирование автоматической подачи пара

Для регулировки автоматической подачи пара:

- Чтобы снова изменить параметры автоматической подачи пара, нажмите кнопку  еще раз.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужную интенсивность подачи пара.
- Подтвердите настройки нажатием кнопки .

### Отключение автоматической подачи пара

Для отключения автоматической подачи пара:

- Нажмите кнопку .
- Нажимайте кнопку  (вниз), пока все поля не будут подсвечены серым.
- Подтвердите настройки нажатием кнопки .

В данном случае значок не будет отображаться в статусной строке.

## 9. Очистка паром

Прибор оснащен дополнительной функцией очистки паром.

Описание данной функции находится в разделе «Специальные режимы».



### ИНФОРМАЦИЯ

Для начала заполните нижний противень смесью 50 % воды и 50 % уксуса.

Оставьте смесь на 5 минут.

В это время можно залить 500 мл воды в емкость для жидкости.

Теперь следуйте указаниям ниже для задания параметров прибора.

- Включите прибор кнопкой
- Нажмите на кнопку , чтобы получить доступ к функциям.
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите и подтвердите нажатием
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите функцию «Очистка паром» и подтвердите нажатием .
- С помощью кнопок (вверх) и (вниз) выберите Start (Начать) или Stop (Остановить).
- Нажмите , чтобы запустить режим очистки паром. Следуйте указаниям на экране.
- После завершения процесса откройте дверцу и оставьте на 4-5 минут, чтобы прибор остыл. Затем насухо протрите внутренние поверхности рабочей камеры.

### 10. Избранное

---

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

#### 10.1. Вызов рецепта из избранного

- Коснитесь кнопки  (Избранное)
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужный пункт.
- Нажмите кнопку  для подтверждения. Произойдет переход к обзору настроек.
- Для подтверждения настроек нажмите кнопку .

#### 10.2. Добавление в избранное

Для добавления в избранное:

- На экране обзора настроек или во время работы режима нажмите .
- С помощью кнопок  (вверх) или  (вниз) выберите слот хранения (1 - 20).
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

#### 10.3. Удаление из избранного

- На домашнем экране настроек зажмите кнопку  на 3 секунды, пока не появится меню удаления из избранного.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите нужный пункт.
- Для подтверждения удаления нажмите .
- Нажмите , чтобы оставить избранный пункт, или , чтобы его удалить.

## 11. Настройки

Для доступа в меню настроек:

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

В данном меню находятся следующие настройки:

1. Язык
2. Эко
3. Звуковой сигнал
4. Единицы измерения
5. Дата и время
6. Жесткость воды
7. Удаление накипи

### 11.1. Язык

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите желаемый язык.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

### 11.2. ЭКО

- Для активации режима ЭКО нажмите кнопку .
- Для отключения режима ЭКО нажмите кнопку .

### 11.3. Звуковой сигнал при включении

- Для включения звукового сигнала нажмите кнопку .
- Для отключения нажмите кнопку .

### 11.4. Единицы измерений

- Кнопками  (вверх) или  (вниз) выберите единицы измерения веса и температуры.
- Подтвердите, нажав .

## Настройки

---

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) измените единицы измерения.
- Подтвердите, нажав .

### 11.5. Установка даты и времени

#### Установка даты

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите год.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите месяц.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите дату.
- Подтвердите, нажав .

#### Настройка часов

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите часы.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите минуты.
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите внешний вид часов (стандартные или ретро).
- Подтвердите, нажав .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите формат отображения времени.
- Подтвердите, нажав .

### 11.6. Установка уровня жесткости воды

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите уровень жесткости воды.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

### 11.7. Удаление накипи

При каждом использовании пара, вне зависимости от уровня жесткости воды (т.к. содержания извести в воде), внутри парогенератора образуется накипь.

Прибор автоматически определяет, когда необходимо произвести удаление накипи, при этом на экране появляется символ .

Если процедура удаления накипи не проводится, в некоторых режимах приготовления выводится второе предупреждение о необходимости процедуры.

Если после второго предупреждения удаление накипи также не проводится, то прибор блокирует все связанные с паром процессы. После этого при выборе функции с паром прибор издаст длинный звуковой сигнал, а на экране начнет мигать символ .

#### ИНФОРМАЦИЯ



**Отказ от проведения процедуры удаления накипи может отрицательно сказаться на работе прибора или привести к его повреждению.**

Используйте средство для удаления накипи «durgol®».

Данное средство обеспечивает бережную, но в то же время профессиональную, очистку прибора от накипи.

**Внимание! Запрещается использовать уксус или средства на уксусной основе, так как они могут повредить водяной контур, находящийся внутри. Использование стандартных средств для удаления накипи также недопустимо, так как они содержат пенообразующие добавки.**

Если на экране появилось сообщение о необходимости выполнить удаление накипи, нажмите **ОК**, чтобы запустить процедуру. Если же сообщение не появилось, но существует необходимость удалить накипь, перейдите в меню процедуры через меню настроек следующим образом:

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите Start или Stop.
- Нажмите кнопку  для подтверждения. Залейте в емкость 500 мл раствора для удаления накипи в емкость для воды.
- Нажмите , чтобы запустить процесс удаления накипи. Процедура начнется. Первая фаза займет около 23 минут.

## Настройки

---

- После завершения первой фазы прибор издаст звуковой сигнал. Вытащите емкость для воды и залейте в нее 500 мл свежей воды.
- Установите емкость на место, закройте панель, и прибор запустит 2 фазу процедуры удаления накипи, которая продлится около 5 минут.
- После завершения второй фазы прибор издаст звуковой сигнал. Вытащите емкость для воды и залейте в нее 500 мл свежей воды.
- Установите емкость на место, закройте панель, и прибор запустит 3 (последнюю) фазу процедуры удаления накипи, которая продлится около 5 минут.
- Наконец, на экране появится символ . Опорожните, вымойте и заполните емкость для воды.

## 12. Прочие функции

### 12.1. Включение демо-режима

- В режиме ожидания одновременно нажмите и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд кнопки  и , пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится значок .
- Для отключения демо-режима повторите ту же процедуру.

### 12.2. Защита от детей

- Для активации защиты от детей нажмите и удерживайте приблизительно в течение 3 секунд кнопку , пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится значок .
- Для отключения режима защиты от детей повторите ту же процедуру.

### 12.3. Заводские настройки

- Для восстановления заводских настроек в режиме ожидания одновременно нажмите и в течение 3 секунд удерживайте нажатыми кнопки  и .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите  или .
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- Духовой шкаф перезапустит систему.

### 12.4. Автоматическое подтверждение

- Для выбора автоматического подтверждения в режиме ожидания одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите режим:  Auto (автоматический) или  (ручной).
- Нажмите кнопку  для подтверждения.



### ИНФОРМАЦИЯ

Автоматическое подтверждение заключается в принятии установленных значений через 8 секунд после их установки. Применяется только при выбранном режиме приготовления или программе.

### 13. Температурный зонд



#### **ОСТОРОЖНО!**

Если температурный зонд не подключен и не используется, то место его подключения должны быть обязательно закрыто! В противном случае существует риск повреждения духового шкафа. Используйте только температурный зонд, рекомендованный для данного духового шкафа.

Температурный зонд измеряет температуру внутри готовящегося блюда и прекращает свою работу, когда температура достигает установленного значения.

Температурный зонд можно использовать со всеми режимами нагрева и с некоторыми специальными режимами. Когда зонд вынимается, прибор переходит в режим ожидания.

#### **Правильный способ установки температурного зонда**

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

#### **Использование температурного зонда**

- Поместите подготовленный кусок с вставленным зондом в прибор.
- Вставьте вилку температурного зонда в гнездо, расположенное в рабочей камере прибора.
- На экране появится значок .

#### *13.1. Использование температурного зонда с режимами приготовления*

- Нажмите кнопку  для включения духового шкафа.
- Нажмите кнопку , чтобы перейти в меню выбора режимов.
- Затем с помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите меню режимов приготовления.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.

## Температурный зонд

- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите необходимый режим.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите температуру режима приготовления.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте температуру температурного зонда.
- Нажмите кнопку  для подтверждения. Вы вернетесь к обзору настроек.
- Нажмите кнопку  для запуска режима приготовления.

Когда температура внутри блюда достигнет заданного значения, духовой шкаф отключится. При необходимости изменить заданную или рекомендованную температуру для температурного зонда нажмите кнопку . Следуйте приведенным выше указаниям.

## Температурный зонд

### 13.2. Использование температурного зонда с автоматическими программами

- Нажмите кнопку  для включения духового шкафа.
- Выберите значок  для доступа к автоматическим программам.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите категорию.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) выберите автоматическую программу.
- Нажмите кнопку  для подтверждения.
- С помощью кнопок  (вверх) и  (вниз) задайте нужную температуру температурного зонда.
- Нажмите кнопку  для подтверждения. Вы вернетесь к обзору настроек.
- Нажмите кнопку  для запуска автоматической программы.

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



#### ИНФОРМАЦИЯ

Не все автоматические программы могут использоваться вместе с температурным зондом. При выборе такой программы прибор подаст звуковой сигнал и программа не будет запускаться.

## 14. Поиск и устранение неисправностей



**Работы по ремонту прибора могут выполняться только квалифицированным специалистом!**

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

| Неисправность                      | Способ устранения  |
|------------------------------------|--|
| <p>Духовой шкаф не нагревается</p> | <p>Включите духовой шкаф.</p>  |
|                                    | <p>Задайте нужное время.</p>   |
|                                    | <p>Убедитесь, что настройки были заданы правильно.</p>   |
|                                    | <p>Дополнительную информацию можно найти в пункте «Автоматика отключения».</p>   |
|                                    | <p>См. раздел «Защита от детей».</p>   |
|                                    | <p>Надлежащим образом закройте дверцу прибора.</p>   |
|                                    | <p>Убедитесь в том, что причиной неисправности не являются предохранительные устройства. При повторном срабатывании предохранительного устройства обратитесь к квалифицированному электрику.</p> |

## Поиск и устранение неисправностей

| Неисправность   | Способ устранения   |
|---|---|
| Подсветка не работает   | Замените лампу.   |
| Сенсорные кнопки и подсветка не работают  | <p>Проверьте: Вставлена ли вилка в розетку сети питания.</p> <p>Включен ли главный автоматический выключатель.</p> <p>Имеется ли напряжение в сети питания.</p> <p>Активирована ли функция защиты от детей.</p>   |
| Одна или несколько сенсорных кнопок не реагируют на прикосновение, но подсветка включена  | <p>Подождите ок. 15 с или отсоедините и вновь подсоедините прибор к сети питания. При необходимости повторите данные действия!</p> <p>Произойдет перенастройка сенсорных кнопок и они вновь будут реагировать на прикосновение.</p>   |
| Одна или несколько сенсорных кнопок по-прежнему не реагируют на прикосновение после отсоединения и подсоединения прибора к сети питания | Если после повторного отсоединения и подсоединения к сети питания кнопки по-прежнему не работают, то отсоедините прибор от сети питания и сообщите о неисправности в сервисную службу.  |
| Разбито стекло дверцы   | Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисную службу по поводу замены дверцы.   |
| Поврежден уплотнитель дверцы  | <p>Замените уплотнение дверцы. См. раздел «Замена уплотнителя дверцы».</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p><b>Запрещается включать духовой шкаф с поврежденным уплотнителем дверцы!</b></p> </div> |

## Поиск и устранение неисправностей

| Неисправность   | Способ устранения  |
|---|--|
| Не работает галогенная лампа                                | Духовой шкаф можно продолжать использовать. После остывания духового шкафа при первой же возможности замените галогенную подсветку. См. раздел «Замена лампы подсветки». |
| Сильный запах из рабочей камеры                             | Выполните регенерацию катализатора ökotherm®. См. раздел «Регенерация катализатора ökotherm®».   |
| На дисплее отображается код аварии, отсутствующий в таблице | Отключите и вновь включите главный автоматический выключатель или отключите и включите предохранительный выключатель, расположенный в соединительной коробке прибора.    |
|   | Если код аварии появляется снова, обратитесь в сервисный центр.  |
| Пар и конденсат на продуктах и поверхностях рабочей камеры  | Не оставляйте блюдо в духовом шкафу после окончания приготовления дольше, чем на 15-20 минут.  |
| Не происходит подача пара                                   | Проверьте, что емкость для воды установлена надлежащим образом и что панель закрыта.   |

[www.kuppersbusch.ru](http://www.kuppersbusch.ru)

**Küppersbusch**

FÜR KÜCHEN MIT STIL

