

# Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

---

## Электрический духовой шкаф

# B 6850.0S

## Серия K8

### Подробное руководство

В этом руководстве описаны функции и режимы встраиваемых духовых шкафов K8. Инструкция по эксплуатации, в том числе для приложения K-Connect, поставляется как отдельный документ.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЕ	4
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА .....	5
ДУХОВОЙ ШКАФ .....	7
ШЕФ-ПОВАР .....	15
ИЗБРАННОЕ .....	21
ЧАСЫ .....	23
НАСТРОЙКИ .....	26
ЗНАЧКИ .....	34

# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЕ</b> .....	4
--	---

## **ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА**

Настройка языка меню .....	5
Настройка даты и времени .....	5
Настройка единиц массы.....	6
Настройка единиц температуры .....	6

## **ДУХОВОЙ ШКАФ**

### **Режимы приготовления**

Настройка режима и температуры.....	7
Настройка времени приготовления .....	8
Начало приготовления, предварительный нагрев .....	8
Изменение настроек во время приготовления .....	9
Увеличение времени приготовления .....	10
Настройка дополнительных этапов приготовления .....	11
Настройка времени завершения приготовления.....	12

### **Специальные режимы**

Настройка режима и температуры.....	13
Настройка времени приготовления .....	14
Начало приготовления .....	14

## **ШЕФ-ПОВАР**

### **Автоматические программы**

Выбор программы .....	15
Настройка степени готовности .....	16
Начало приготовления .....	16
Настройка дополнительных этапов приготовления .....	17

## **Рецепты**

Выбрать рецепт .....	18
Настройки .....	19
Приготовление и ингредиенты .....	19
Создать заметку .....	20
Редактировать заметку .....	20

## **ИЗБРАННОЕ**

Сохранить .....	21
Создать новый профиль .....	21
Редактировать профиль .....	22

## **ЧАСЫ**

Таймер .....	23
Секундомер .....	24
Напоминание .....	25

## **НАСТРОЙКИ**

Язык .....	26
Дата и время .....	26
Дисплей .....	27
Звуки .....	30
Единицы .....	30
Деморежим .....	31
Режим ЭКО .....	31
Избранное .....	32
Заводские настройки .....	33

<b>Значки</b> .....	34
---------------------	----

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЕ

---



Провести пальцем вверх/вниз



Нажать



Провести пальцем вправо



Провести пальцем влево



Информация

### Сенсорные кнопки



15:25



Включить/отключить духовой шкаф (Вкл/Откл.)



Включить/отключить подсветку



Активировать/деактивировать функцию «Защита от детей»



Назад

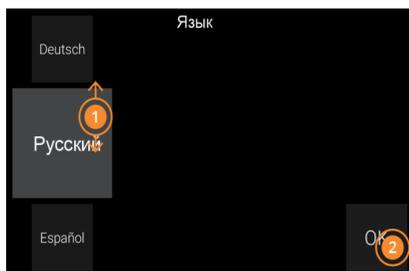


Домашний экран

## ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



Для того чтобы начать пользоваться духовым шкафом необходимо настроить такие параметры, как язык меню, дата и время, единицы измерения температуры и массы.



### Настройка языка меню

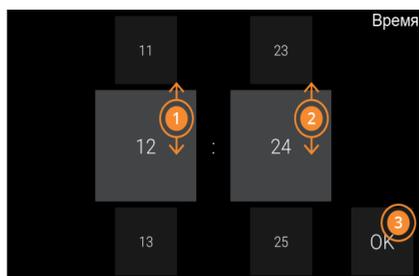
Когда вы включите прибор в первый раз, вам нужно будет выбрать язык меню.

1. Выберите язык меню.
2. Подтвердите свой выбор



### Настройка даты

1. Выберите год
2. Выберите месяц
3. Выберите день
4. Подтвердите свой выбор



### Настройка часов

1. Выберите значение часов
2. Выберите значение минут
3. Подтвердите свой выбор

## ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



### Настройка единиц массы

1. Выбрать единицы измерения массы
2. Подтвердить свой выбор



### Настройка единиц температуры

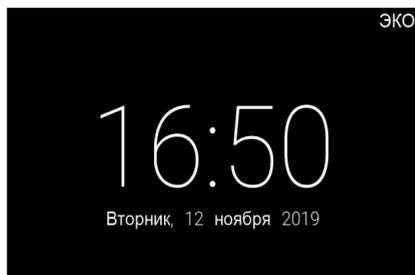
1. Выберите единицы измерения температуры
2. Подтвердить свой выбор



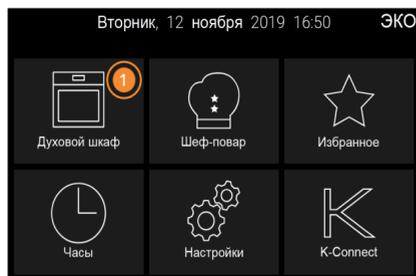
- A.** После того как вы выберете единицы отображения, первоначальная настройка завершится. На дисплее отобразится домашний экран.

### ⓘ Информация

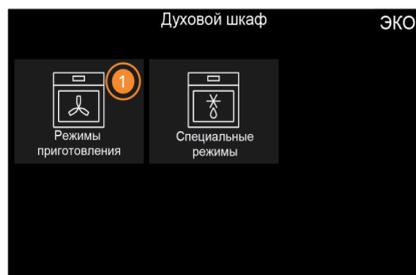
Если в течение нескольких секунд вы не выберете режим приготовления или автоматическую программу, духовой шкаф снова отключится, а на дисплее будет отображаться дата и время.



# ДУХОВОЙ ШКАФ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Выбрать «Духовой шкаф»

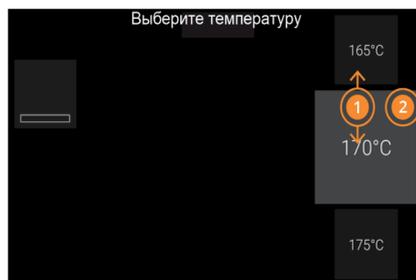


1. Выбрать «Режимы приготовления»



## Выбор режима приготовления

1. Выбрать режим приготовления
2. Подтвердить свой выбор



## Выбор температуры приготовления

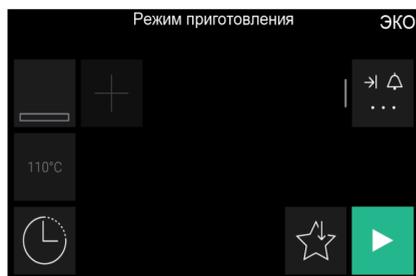
1. Выбрать температуру приготовления
2. Подтвердить свой выбор

На дисплее отобразится выбранные настройки.

### Информация

Каждый режим имеет собственное предустановленное значение температуры. В зависимости от режима температура может варьироваться от 30 °C (нельзя выбрать вручную) до 300 °C.

## ДУХОВОЙ ШКАФ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ

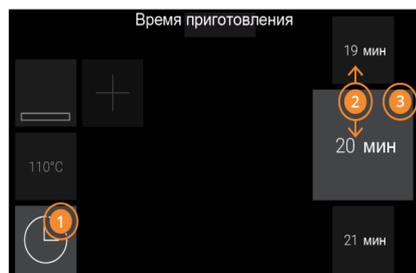


### Выбранные настройки

Обзор выбранных настроек и других функций

#### ❶ Информация

Выбор времени приготовления можно пропустить. Если вы хотите настроить очередь из нескольких этапов приготовления, то нужно обязательно указать время приготовления.



### Настройка времени приготовления

1. Выбрать настройки времени
2. Выбрать время приготовления
3. Подтвердить свой выбор



### Начало приготовления

1. Начать приготовление

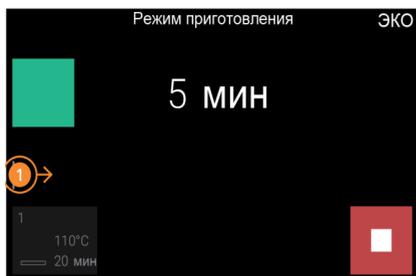


### Предварительный нагрев

В начале духовой шкаф выполняет предварительный нагрев рабочей камеры. Во время этапа предварительного нагрева на дисплее отображается индикатор выполнения и текущая температура. Когда камера нагреется до заданной температуры, духовой шкаф перейдет к этапу приготовления.

1. Вы можете пропустить этап предварительного нагрева и сразу перейти к приготовлению.

## ДУХОВОЙ ШКАФ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ



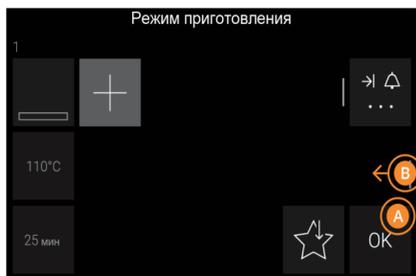
### Изменение настроек во время этапа приготовления

1. Провести пальцем вправо, чтобы открыть экран с выбранными настройками.

#### **И**нформация

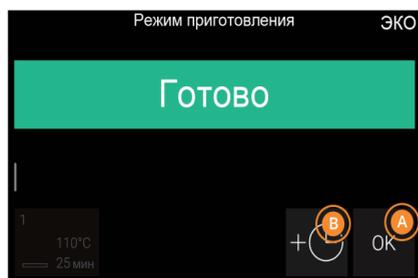
Изменить режим, температуру или продолжительность можно только до того, как режим будет завершен. Настройки уже завершенного этапа приготовления нельзя изменить.

- А.** Подтвердить измененные настройки и вернуться к этапу приготовления.
- В.** Вернуться к этапу приготовления (без сохранения изменений).



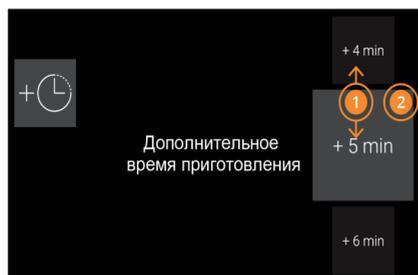
Прибор продолжит приготовление, используя измененные настройки.

## ДУХОВОЙ ШКАФ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ

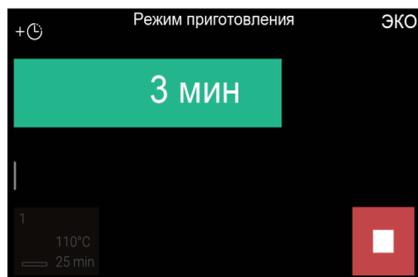


### Увеличение времени приготовления

- A.** Этап приготовления завершен. Если подтвердить, то вы вернетесь на домашний экран.
- B.** Или вы можете увеличить время приготовления.

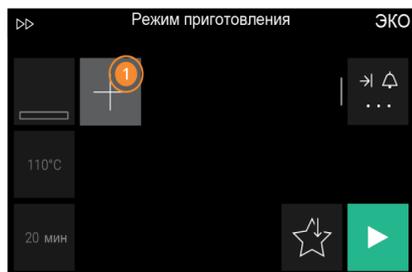


1. Установить дополнительное время приготовления
2. Подтвердить свой выбор



Если время приготовления было дополнительно увеличено, то в статусной строке будет отображаться соответствующий значок. Процесс приготовления можно остановить в любой момент.

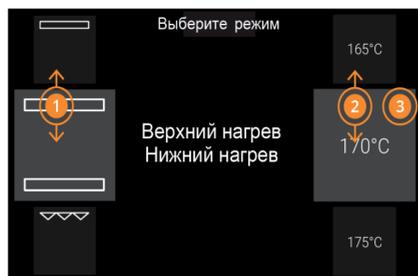
## ДУХОВОЙ ШКАФ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ



### Настройка дополнительных этапов приготовления

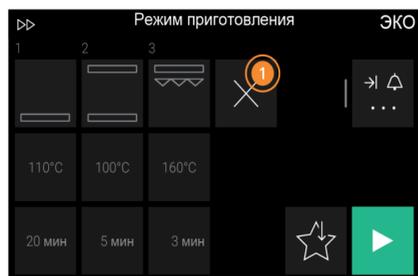
1. Добавить дополнительный этап приготовления

**И**нформация Если вы хотите добавить дополнительный этап приготовления, сначала нужно установить время приготовления для основного этапа приготовления. Вы можете запрограммировать очередь из нескольких этапов приготовления (до 3).

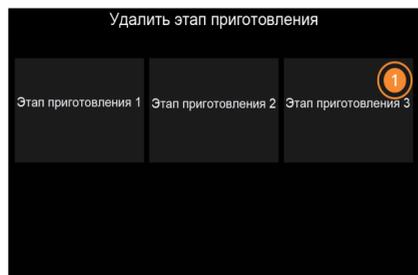


### Добавление второго этапа приготовления

1. Выбрать режим приготовления
2. Выбрать температуру приготовления
3. Подтвердить свой выбор



1. Удалить этап приготовления



1. Нажать на клетку, чтобы удалить соответствующий этап приготовления.

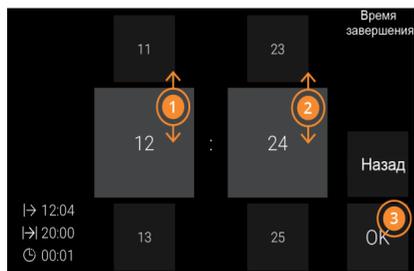
## ДУХОВОЙ ШКАФ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ



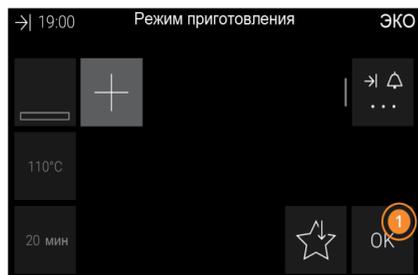
### Настройка времени приготовления

1. Установить время завершения приготовления
2. Включить напоминание

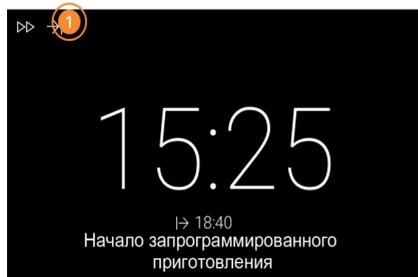
**И** **Информация**  
Описание функции «Напоминание» находится в пункте «Часы».



1. Выберите значение часов
2. Выберите значение минут
3. Подтвердить свой выбор

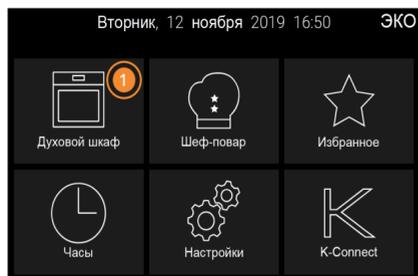


1. Подтвердить настройки

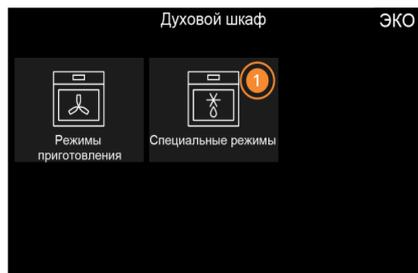


1. Настроить время завершения

## ДУХОВОЙ ШКАФ / СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ



1. Выбрать «Духовой шкаф»



1. Выбрать «Специальные режимы»

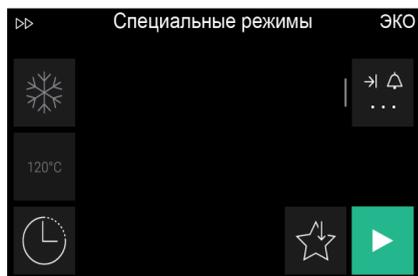


1. Выбрать режим приготовления
2. Подтвердить выбор режима

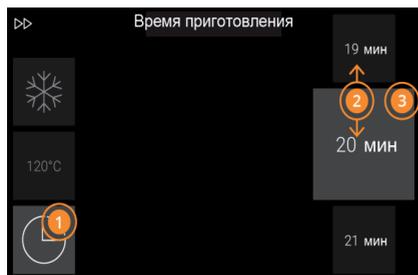


1. Выбрать температуру
2. Подтвердить настройки температуры

## ДУХОВОЙ ШКАФ / СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

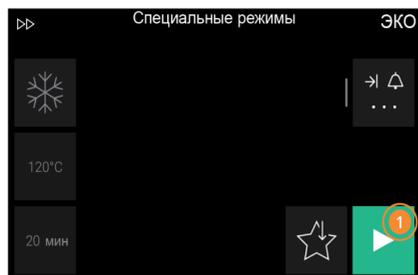


Обзор выбранных настроек и дополнительных функций



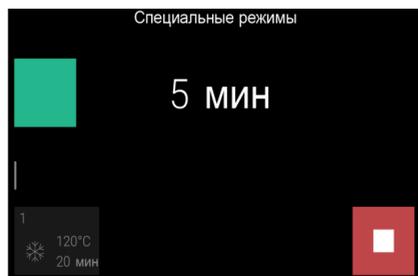
### Настройка времени приготовления

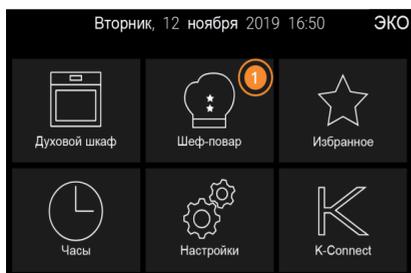
1. Настроить время.
2. Выбрать время приготовления
3. Подтвердить настройки



### Начало приготовления

1. Начать приготовление





## Выбор программы

1. Выбрать «Шеф-повар»

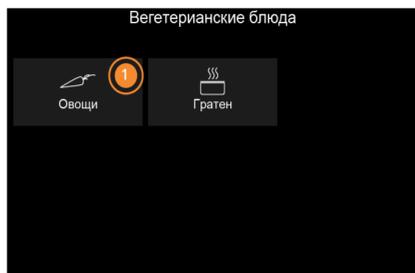


1. Выбрать «Автоматические программы»

- И**нформация
- Когда вы выберете программу, прибор автоматически подберет температуру и время приготовления в зависимости от указанной массы блюда. Если не выбрано никаких дополнительных функций, время приготовления не включает продолжительность предварительного нагрева.

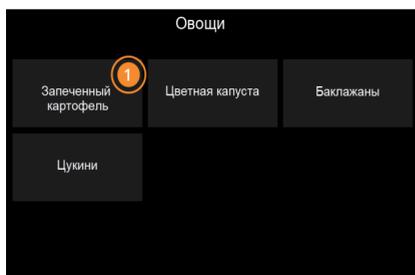


1. Выбрать нужную категорию



1. Выбрать нужную подкатегорию

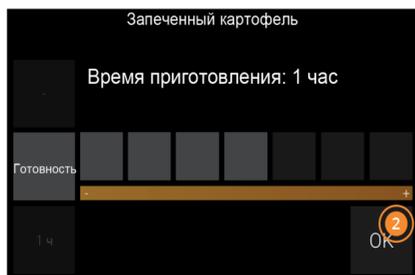
## ШЕФ-ПОВАР / АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



1. Выбрать нужную программу

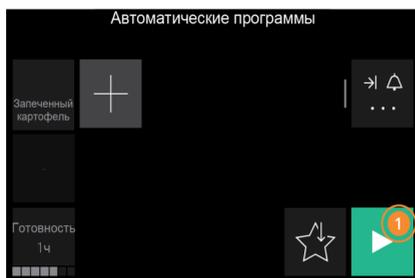
### **i** Информация

Чтобы блюдо приготовилось правильно, очень важно как можно более точно указать массу ингредиентов. Однако, вы можете выбирать автоматические программы, не указывая массу ингредиентов.



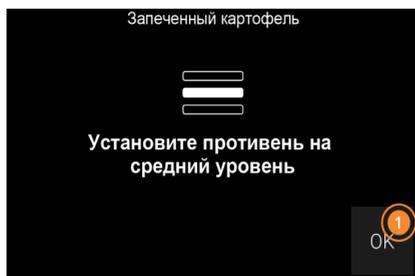
### Настройка степени готовности

1. Выбрать степень приготовления
2. Подтвердить степень приготовления



### Обзор выбранных настроек

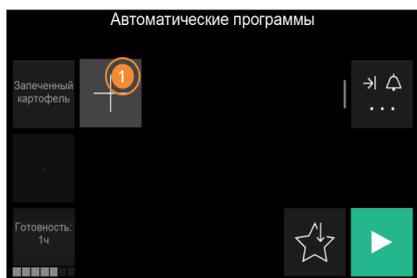
1. Подтвердить настройки. Духовой шкаф запустит этап приготовления.



1. Поставить противень с ингредиентами на нужный уровень и подтвердить.

### **i** Информация

При использовании автоматических программ камера духового шкафа должна быть предварительно разогрета. Прибор оповестит вас, когда и на какой уровень нужно поставить противень с ингредиентами.



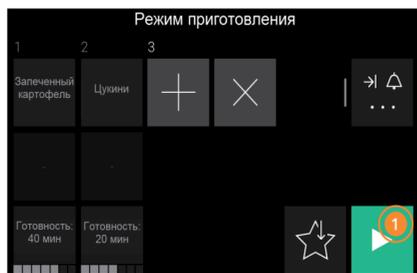
## Настройка дополнительных программ

1. Добавить дополнительную программу

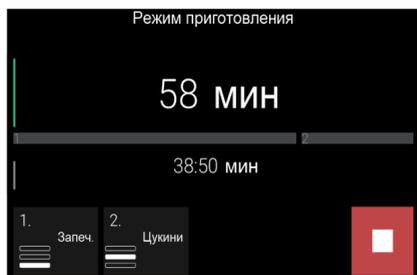
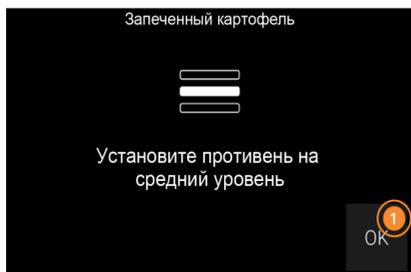
### ⓘ Информация

При использовании автоматических программ камера духового шкафа должна быть предварительно разогрета. Прибор оповестит вас, когда и на какой уровень нужно поставить противень с ингредиентами.

1. Подтвердить настройки

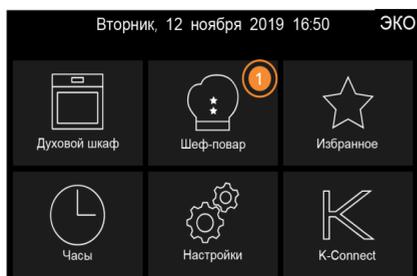


1. Поставить противень с ингредиентами на соответствующий уровень и подтвердить.

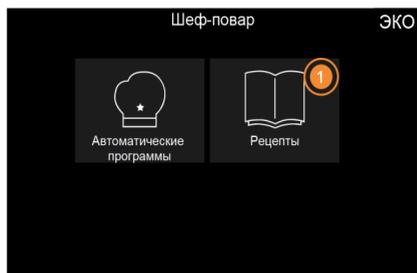


Духовой шкаф запустит этап приготовления.

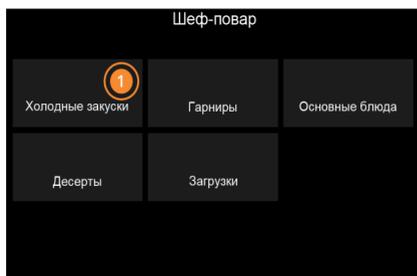
## ШЕФ-ПОВАР / РЕЦЕПТЫ



1. Выбрать «Шеф-повар»



1. Выбрать «Рецепты»

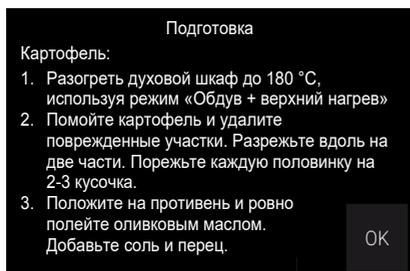
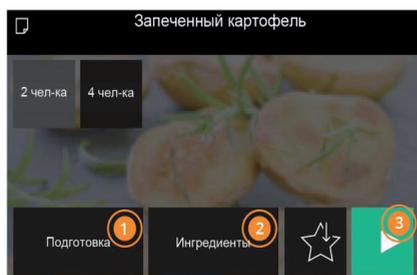
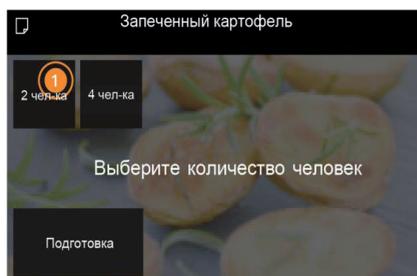


### Выбор рецептов

1. Выбрать категорию рецептов



1. Провести пальцем в сторону, чтобы перейти к следующему рецепту из выбранной категории
2. Подтвердить свой выбор



### Настройки

1. Выбрать кол-во человек

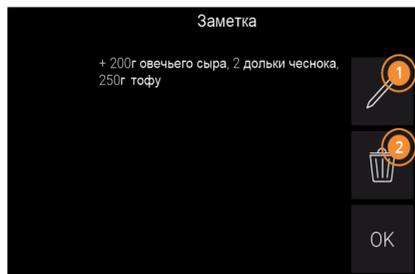
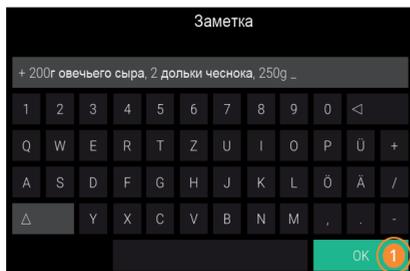
### i Информация

Настройка количества человек нужна для определения объема ингредиентов, а также для других этапов.

1. Пошаговое описание процесса приготовления
2. Список ингредиентов
3. Запустить этап приготовления

### Инструкция по приготовлению

### Список ингредиентов для выбранного рецепта



### Создание заметки

1. Выбрать заметку

### Информация

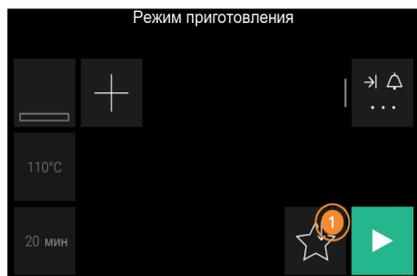
Сохраненную заметку можно впоследствии отредактировать или удалить.

1. Введите текст и нажмите ОК для подтверждения.

1. Нажать на значок в строке состояния, чтобы отредактировать или удалить заметку.

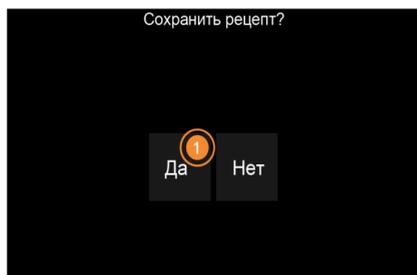
1. Редактировать заметку
2. Удалить заметку

## ИЗБРАННОЕ



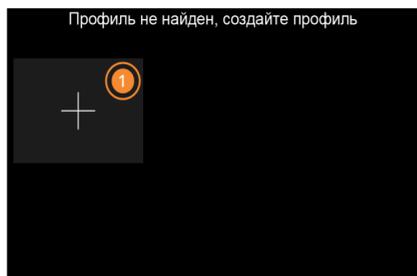
### Сохранить

1. Выбрать «Добавить в избранное»

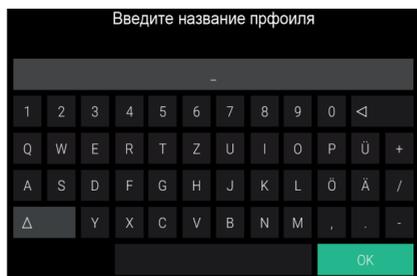


1. Добавить

- ⓘ **Информация**  
Добавить новый профиль, если он не был создан ранее.

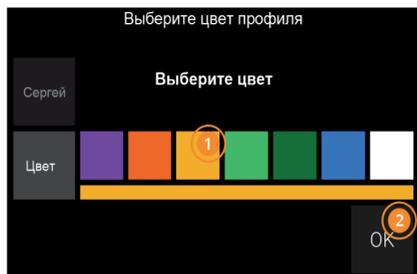


1. Создать новый профиль

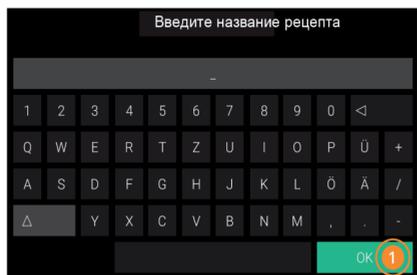


Введите имя нового профиля

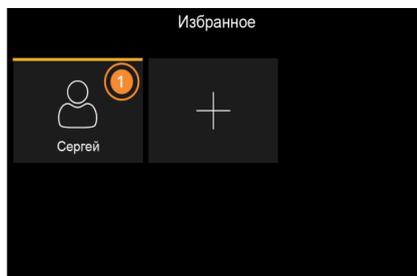
## ИЗБРАННОЕ



1. Выбрать цвет
2. Подтвердить свой выбор



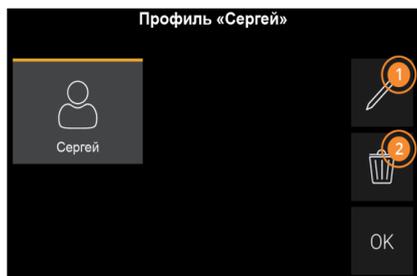
1. Введите название рецепта и нажмите ОК для подтверждения.



1. Выбрать профиль
2. Рецепт добавлен и прикреплен к выбранному профилю.

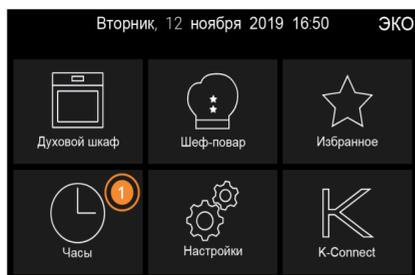
### Дополнительные возможности: редактировать или удалить профиль

1. Нажать и удерживать кнопку нажатой в течение 3 секунд, чтобы перейти на экран редактирования и удаления профиля.



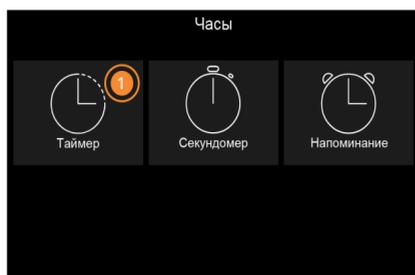
1. Редактировать профиль
2. Удалить профиль

# ЧАСЫ

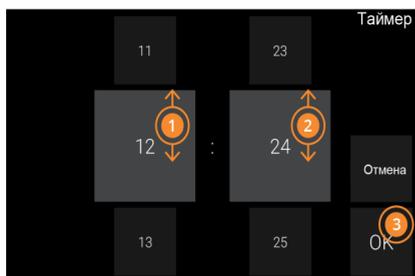


## Таймер

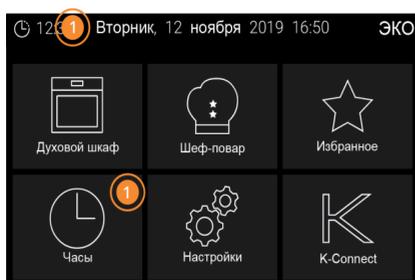
1. Выбрать «Часы»



1. Выбрать «Таймер»



1. Установить значение часов
2. Выбрать значение минут
3. Подтвердить свой выбор



1. Настроить или удалить таймер

### **i** Информация

Когда таймер завершит обратный отсчет, прибор начнет подачу звукового сигнала, на статусной строке отобразится значок таймера. Нажмите на значок таймера, чтобы прекратить подачу звукового сигнала.

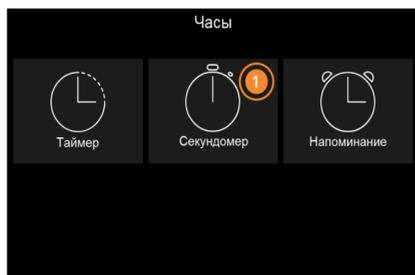
Таймер никак не влияет на процесс приготовления.

# ЧАСЫ

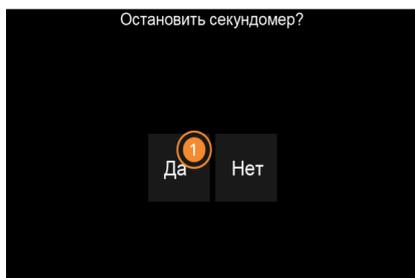


## Секундомер

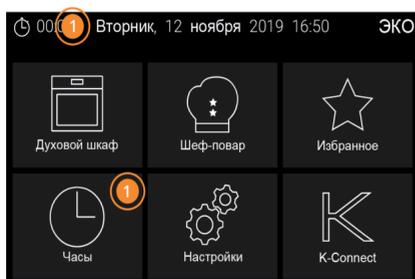
1. Выбрать «Часы»



1. Выбрать «Секундомер»



1. Запустить секундомер

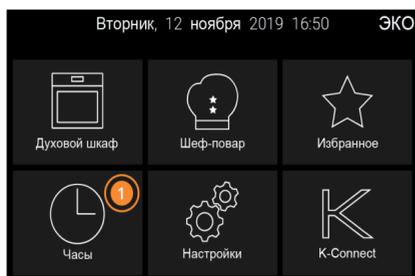


1. Удалить запущенный секундомер

- Информация**
- Если нажать на значок секундомера, то запустится еще один параллельный отсчет времени. Вы можете удалить запущенный секундомер, нажав «Да».

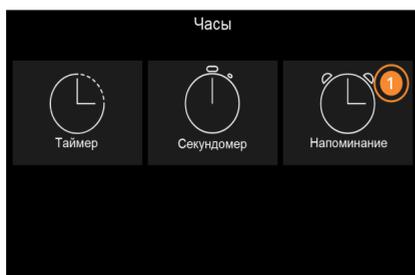
Таймер никак не влияет на процесс приготовления.

# ЧАСЫ

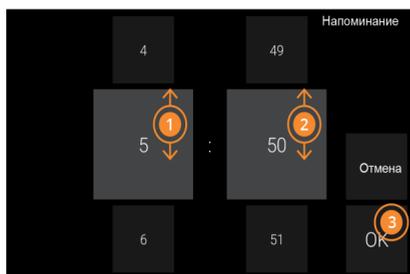


## Напоминание

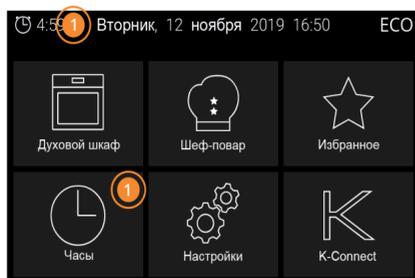
1. Выбрать «Часы»



1. Выбрать функцию «Напоминание»



1. Выберите значение часов
2. Выберите значение минут
3. Подтвердить свой выбор



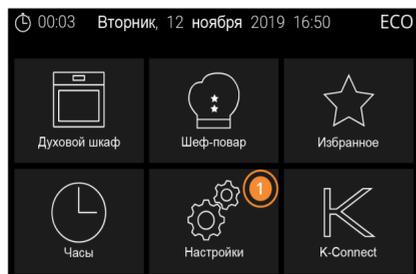
1. Настроить или удалить напоминание

### Информация

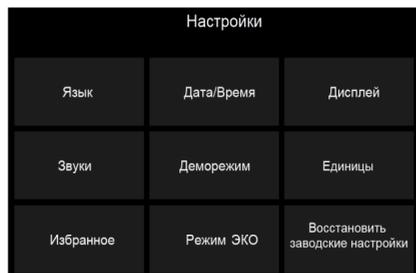
В назначенное время, прибор начнет подачу звукового сигнала, на статусной строке будет мигать значок часов. Нажмите на значок часов, чтобы прекратить подачу звукового сигнала.

Функция напоминания никак не влияет на процесс приготовления.

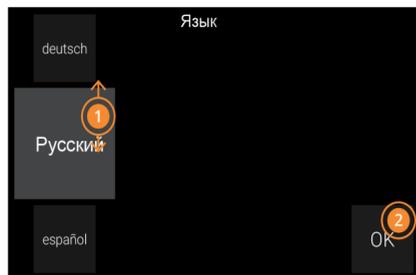
# НАСТРОЙКИ



1. Выбрать «Настройки»

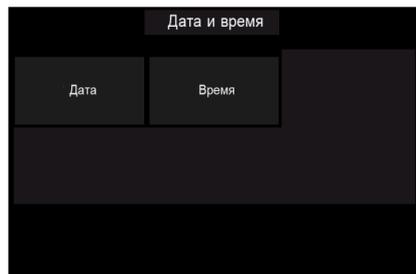


## Настройки



## Язык

1. Выберите язык меню.
2. Подтвердить свой выбор



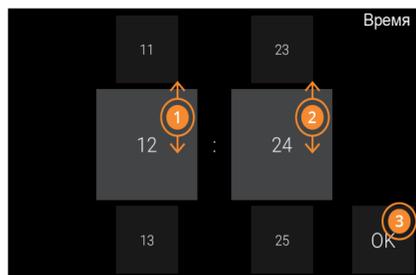
## Дата и время

# НАСТРОЙКИ



## Дата

1. Выберите год
2. Выберите месяц
3. Выберите день
4. Подтвердите свой выбор

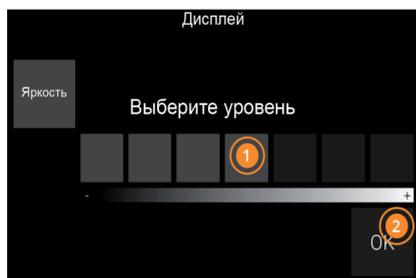


## Время

1. Выберите значение часов
2. Выберите значение минут
3. Подтвердите свой выбор



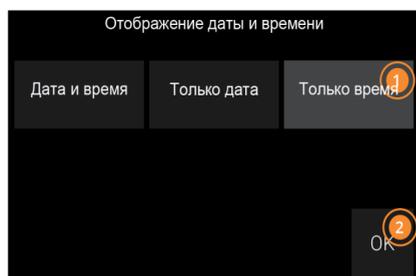
## Дисплей



## Яркость

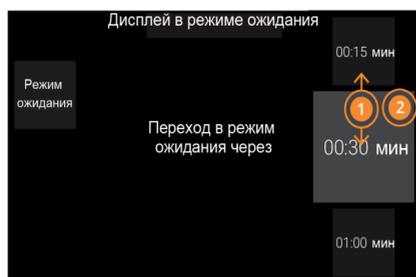
1. Выбрать уровень яркости
2. Подтвердите свой выбор

# НАСТРОЙКИ



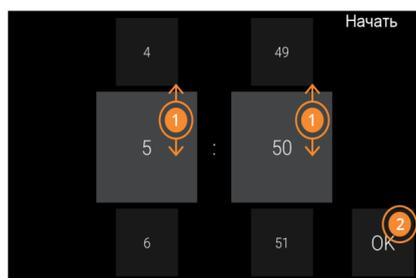
## Дисплей

1. Выбрать, что будет отображаться на дисплее, когда прибор находится в режиме ожидания
2. Подтвердить свой выбор



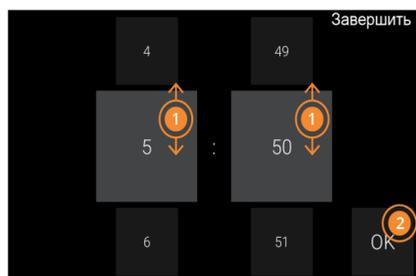
## Режим ожидания

1. Выбрать время, через которое прибор должен перейти в режим ожидания
2. Подтвердить свой выбор



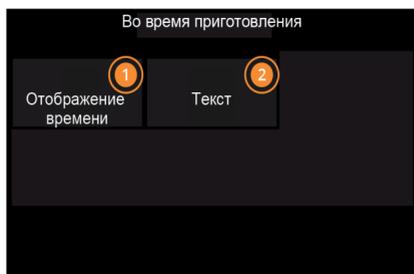
## Ночной режим

1. Выбрать время включения
2. Подтвердить свой выбор



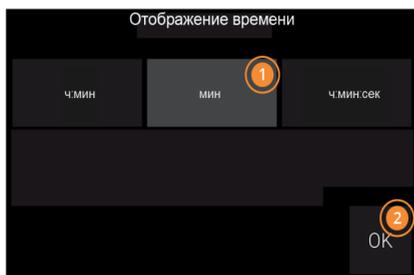
1. Выбрать время отключения
2. Подтвердить свой выбор

# НАСТРОЙКИ



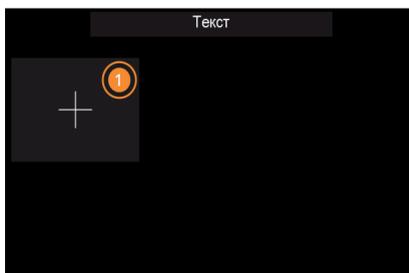
## Во время приготовления

1. Отображение времени
2. Отображение текста



## Отображение времени

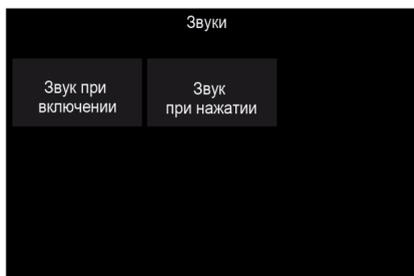
1. Выбрать
2. Подтвердить



## Отображение текста

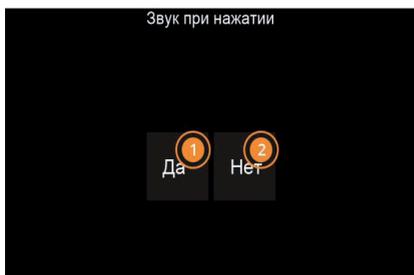
1. Добавить текст

# НАСТРОЙКИ



## Звуки

- И** **Информация**  
Настройка звука при нажатии на дисплей происходит так же, как при настройке звука при включении.



1. Включить звук при нажатии на кнопки
2. Отключить звук при нажатии на кнопки

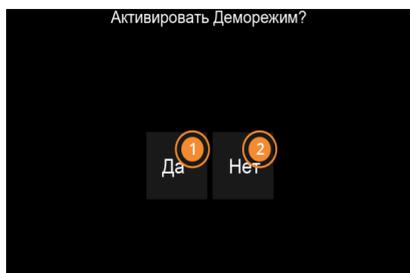


## Единицы



1. Выбрать единицы измерения массы
2. Подтвердить свой выбор

# НАСТРОЙКИ

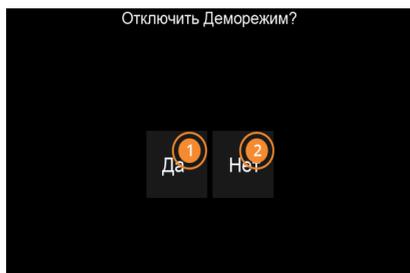
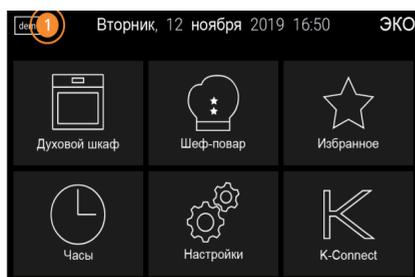


## Деморежим

1. Включить деморежим
2. Отключить деморежим

**И**нформация  
Деморежим позволяет пользователю ознакомиться с режимами приготовления при этом прибор не будет активировать нагревательные элементы.

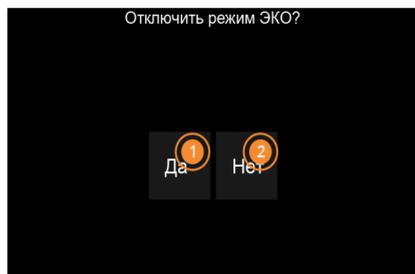
1. Чтобы отключить деморежим, нажмите на соответствующий значок в статусной строке.



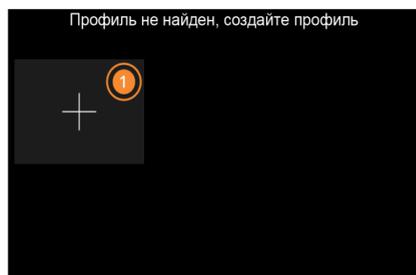
## Режим ЭКО

1. Отключить режим ЭКО

**И**нформация  
С включенным режимом ЭКО духовой шкаф потребляет меньше энергии.

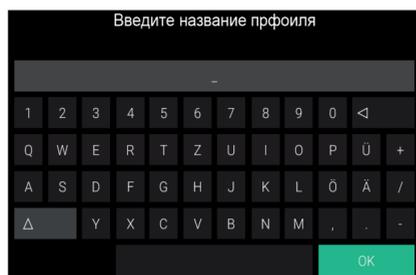


# НАСТРОЙКИ

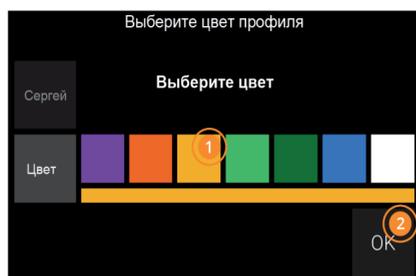


## Избранное

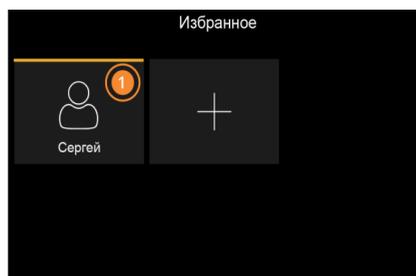
1. Создать новый профиль



Введите имя нового профиля



1. Выбрать цвет
2. Подтвердить свой выбор



1. Чтобы перейти к редактированию профиля, нажмите на клетку профиля и удерживайте палец в течение 3 секунд.

# НАСТРОЙКИ

---

Восстановить заводские настройки?

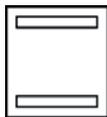


## Заводские настройки

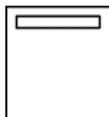
1. Восстановить заводские настройки
2. Отмена

## ЗНАЧКИ

### Режимы духового шкафа



Верхний/нижний нагрев



Верхний нагрев



Нижний нагрев



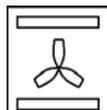
Обдув горячим воздухом



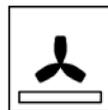
Режим ЭКО



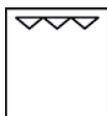
Интенсивный обдув горячим воздухом



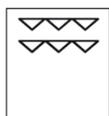
Верхний/нижний нагрев с обдувом горячим воздухом



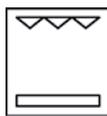
Режим «Пицца»



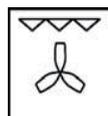
Гриль малой площади



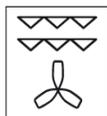
Гриль большой площади



Гриль/нижний нагрев



Жаренье на гриле (гриль малой площади + обдув горячим воздухом)



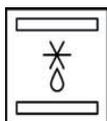
Жаренье с интенсивным обдувом (гриль большой + обдув горячим воздухом)



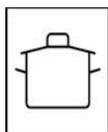
Жаренье на гриле + нижний нагрев

# ЗНАЧКИ

## Специальные режимы



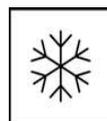
Размораживание



Приготовление при  
низких температурах



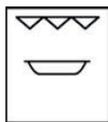
Поддержание в  
горячем состоянии



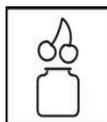
Оттаивание



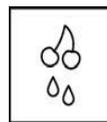
Подогрев посуды



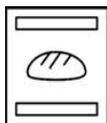
Au gratin (запекание)



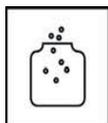
Консервирование



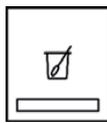
Засушивание



Выпечка хлеба



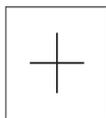
Брожение



Приготовление йогурта

# ЗНАЧКИ

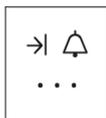
## Режим приготовления



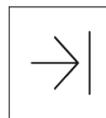
Добавить



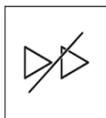
Удалить



Дополнительные  
функции



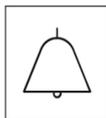
Время завершения  
приготовления



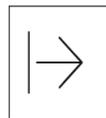
Быстрый нагрев  
отключен



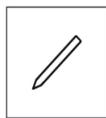
Быстрый нагрев



Напоминание



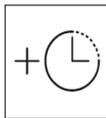
Время начала  
приготовления



Редактировать



Время приготовления



Увеличить время  
приготовления



Удалить



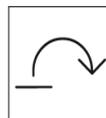
Начать



Стоп



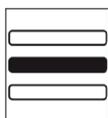
Добавить в избранное



Перевернуть блюдо



Нижний уровень



Средний уровень



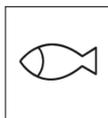
Верхний уровень

# ЗНАЧКИ

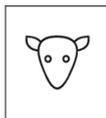
## Автоматические программы



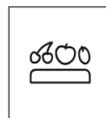
Филе



Рыба



Телятина/ягнятина



Пироги



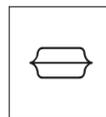
Выпечка



Говядина



Птица



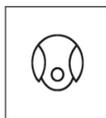
В горшочке



Мясо



Сладости



Свинина



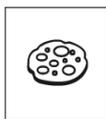
Овощи



Вегетарианские блюда



Оленина



Пицца



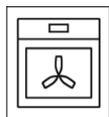
Пироги, торты и десерты

# ЗНАЧКИ

## Меню



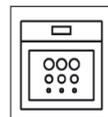
Духовой шкаф



Режимы приготовления



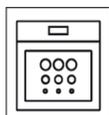
Размораживание



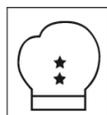
Специальные режимы



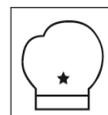
Режимы приготовления на пару



Пиролитическая очистка



Шеф-повар



Автоматические программы



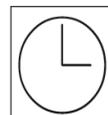
Рецепты



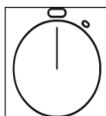
Избранное



Настройки



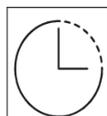
Функции часов



Секундомер



Напоминание



Таймер

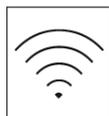


K-Connect

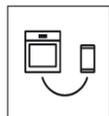
## Меню



Пользователь



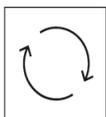
Сеть



Подключение к приложению



Настройки сети



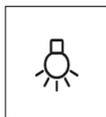
Обновление

## ЗНАЧКИ

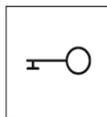
### Разное



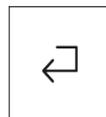
Вкл/Откл.



Подсветка



Защита от детей



Назад



Домашний экран



Наполнить резервуар  
для воды



Уровень воды



Низкий уровень воды

### Статусная строка



Время  
завершения  
приготовления



Время начала  
приготовления



Удаление  
накипи



Напоминание



Создать  
заметку



Доступная  
заметка



Приготовление  
при низких  
температурах



Охлаждение



Нагрев



Напоминание



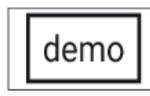
Таймер



Периодическая  
подача пара



Секундомер



Деморежим



Перевернуть  
блюдо



Дверца  
заблокирована



Микроволны



Низкий  
уровень воды



Уровень воды



Быстрый  
разогрев



Wi-Fi



Пар

# Информация

---

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Küppersbuschstraße 2  
D-45883 Гельзенкирхен

### **Информационная линия:**

+7 (495) 781 0033,  
+7 (812) 680 2868

### **Телефон сервисного центра, г. Москва:**

+7 (495) 981 1588,  
+7 (499) 794 2813,  
+7 (499) 794 5360

Понедельник – пятница с 09:00 до 17:00

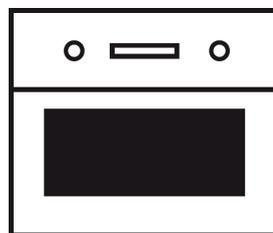
### **Телефон сервисного центра, г. Санкт-Петербург:**

+7 (812) 542 0398

# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

## Духовой шкаф

B 6850.0



---

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

## Уважаемый покупатель,

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

Перед началом установки и использования прибора обязательно ознакомьтесь с указаниями из инструкций по монтажу и эксплуатации.

## СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

**При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное руководство!**

## Оглавление

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
Безопасность при работе с электрическими компонентами .....	3
Безопасность детей .....	3
Безопасность при использовании духового шкафа .....	3
Безопасность во время очистки и технического обслуживания .....	4
Безопасность при использовании пиролизической очистки .....	4
МОНТАЖ .....	5
Перед началом монтажа .....	5
Электрические соединения .....	5
Монтаж духового шкафа .....	5
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	6
Утилизация прибора .....	6
Утилизация упаковочных материалов .....	6
Информация об энергопотреблении .....	6
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	6
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ .....	6
АКСЕССУАРЫ .....	7
Телескопические направляющие .....	7
Телескопические направляющие с прямой фиксацией .....	7
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	8
Очистка внешних поверхностей и аксессуаров .....	8
Очистка рабочей камеры .....	8
Очистка дверцы .....	9
Замена лампы подсветки .....	10
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	11
РИСУНКИ .....	12

## Указания по технике безопасности

---

Прочитав эти указания, вы сможете пользоваться прибором максимально эффективным и безопасным образом. Храните это руководство в надежном месте и передайте его новому владельцу в случае продажи или дарения прибора другому лицу.

### БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОМПОНЕНТАМИ

- Для подключения прибора рекомендуется использовать силовые кабели следующих типов: H05RR-F, H05SS-F или H07RN-F. Схема соединений изображена на рисунке 1.
- Духовой шкаф должен быть подключен к надежной системе заземления, установленной согласно соответствующим нормативным документам.
- Прибор предназначен для эксплуатации в местностях, расположенных не выше 2000 метров над уровнем моря.
- Стационарное подсоединение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами защиты от перегрузок III категории. Для этого необходимо использовать подходящее устройство, обеспечивающее полное разъединение всех полюсов контакта не менее 3 мм). Оно необходимо для отсоединения прибора от сети питания при возникновении чрезвычайной ситуации или при выполнении работ по очистке или техническому обслуживанию прибора (замене ламп подсветки). Кабель заземления не должен прерываться этим переключателем.
- Вместо переключателя можно использовать штепсельный разъем (при соблюдении требований техники безопасности).
- Любые работы, связанные с доступом к внутренним компонентам или ремонтом прибора, включая замену кабеля питания, должны осуществляться только сотрудниками авторизованных сервисных центров с использованием оригинальных запчастей. Разбор или ремонт прибора непрофессиональным лицом, может стать причиной повреждения/неисправности прибора или травм. При возникновении неисправности отключите духовой шкаф, вытащив вилку из розетки.
- В целях безопасности при использовании духовых шкафов с интегрированными конфорками, устанавливайте только рекомендованные производителем модели конфорок.

### БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

- Во время приготовления или пиролизической очистки не подпускайте детей близко к духовому шкафу, так как он нагревается до высоких температур.
- Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только в присутствии взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором!
- Дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица с недостаточными опытом/знаниями могут пользоваться прибором только при условии что они находятся под присмотром или при условии, что они обучены правилам по безопасной работе с прибором и осознают опасность их несоблюдения.

### БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во время работы дверца прибора должна быть закрыта.
- Использовать духовой шкаф следует только после того, как он был встроен в кухонный гарнитур (см. «Монтаж духового шкафа»).
- Производитель не несет никакой ответственности за последствия использования прибора в любых целях, кроме приготовления продуктов питания в бытовых условиях.
- Хранение внутри прибора масла, жиров или горючих материалов не допускается. Это может привести к возникновению опасных ситуаций при включении прибора.
- Запрещается облокачиваться или садиться на открытую дверцу прибора. Этим вы можете повредить его и/или получить травмы.
- Противни и направляющие имеют систему частичного выдвижения для более легкого приготовления блюд. Они должны быть установлены внутри рабочей камеры в соответствии с указаниями, приведенными в главе «Аксессуары».
- Прибор сильно нагревается во время работы – надевайте защитные перчатки во время приготовления и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Некоторые модели духовых шкафов оснащаются температурным зондом. Не используйте температурные зонды сторонних производителей.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ОЧИСТКИ И ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

- Отсоедините духовой шкаф от сети питания перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию.
- Запрещается использовать пароочистители или мойки высокого давления для очистки духового шкафа.
- Применение металлических губок, проволочных щеток, чистящих или абразивных порошков для очистки дверцы духового шкафа не допускается, так как такие инструменты и средства могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Работы по очистке и обслуживанию прибора не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Во избежание удара электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания перед заменой лампы подсветки.
- Вытаскивайте из рабочей камеры все аксессуары и посуду, в том числе направляющие (стандартные и/или телескопические).
- Удаляйте всю пролитую жидкость и остатки от еды, так как во время пиролизической очистки они могут загореться и стать причиной пожара.
- В целях вашей безопасности ни при каких обстоятельствах не включайте духовой шкаф, если задняя панель, которая защищает вентилятор, не установлена на своем месте.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ**

### **Перед запуском:**

- **ОСТОРОЖНО!** Вытащите из рабочей камеры все аксессуары и посуду, в том числе направляющие (стандартные и/или телескопические).
- Удалите всю пролитую жидкость и остатки от еды, так как во время пиролизической очистки они могут загореться и стать причиной пожара.
- Удалите все загрязнения с уплотнения дверцы.
- Запустите цикл пиролизической очистки, как указано в инструкции.

### **Во время пиролизической очистки:**

- Не оставляйте тканевые вещи на ручке дверцы прибора (или рядом с ней).
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то в целях вашей безопасности не включайте ее во время выполнения цикла пиролизической очистки духового шкафа.
- Подсветка рабочей камеры будет отключена на протяжении всего процесса очистки.
- Прибор имеет специальный блокирующий механизм, который не позволяет открывать дверцу во время выполнения пиролизической очистки рабочей камеры. Не пытайтесь открывать дверцу, когда она заблокирована.



### **ИНФОРМАЦИЯ**

В этом руководстве представлены общие указания для всех духовых шкафов, поэтому некоторая информация может не соответствовать модели вашего прибора в полной мере. Более подробная информация о вашей модели и ее оснащении представлена в руководстве пользователя (входит в комплект поставки).

Производитель оставляет за собой право на изменение характеристик прибора в целях улучшения его производительности и функциональности.

## Монтаж

Эта информация предназначена исключительно для специалиста, который будет выполнять монтаж прибора и подключение к электросети. Производитель не несет никакой ответственности за возможные поломки и повреждения, если прибор был установлен самостоятельно.

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ МОНТАЖА

- Для перемещения прибора воспользуйтесь специальными ручками, расположенными на боковых стенках. Не пытайтесь поднимать прибор за ручку дверцы.
- Не устанавливайте перед духовым шкафом никаких декоративных перегородок или дверей. Это может привести к его перегреву.
- При встраивании духового шкафа под столешницу следуйте указаниям инструкции по монтажу.
- Как правило, не следует устанавливать прибор в местах, где за ним будут находиться различные выступающие элементы (элементы жесткости предметов мебели, трубы, розетки и т. д.).
- Если розетка цепи питания будет расположена внутри предмета мебели, в который встраивается духовой шкаф, то она должна находиться в зоне, выделенной серым цветом. Рисунок 2.
- Предмет мебели, в который встраивается духовой шкаф, и окружающие предметы должны выдерживать температуру выше 85 °С.
- Строго следуйте указаниям инструкции по монтажу. В противном случае вентиляционные отверстия духового шкафа могут оказаться заблокированными. Это может привести к повреждению как предмета мебели, так и самого прибора.
- Руководствуйтесь размерами прибора и изготавливаемых отверстий, как показано на следующих рисунках:

#### Встраивание в колонну.

духовые шкафы 60 см: рисунок 7\*.  
духовые шкафы 45 см: рисунок 8\*.

#### ВНИМАНИЕ!

\* При монтаже духовых шкафов с пиролизической очисткой в зоне, обозначенной серым цветом, НЕ должно быть никаких отверстий.

#### Установка под столешницей

духовые шкафы 60 см: рисунок 9\*.  
духовые шкафы 45 см: рисунок 10\*.

#### ВНИМАНИЕ!

\* При монтаже духовых шкафов с пиролизической очисткой в зоне, обозначенной серым цветом, НЕ должно быть никаких отверстий.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Монтажник должен убедиться в следующем:

- Напряжение и частота сети питания имеют характеристики, соответствующие значениям на заводской табличке прибора.
- Сеть питания способна передать мощность, максимальное значение которой указано на заводской табличке прибора.
- После подсоединения к сети питания все электрические компоненты духового шкафа работают должным образом.

### МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Общая информация для всех духовых шкафов. После того как подсоединение к электрической сети было выполнено:

1. Расположите духовой шкаф внутри предмета мебели и убедитесь, что кабель питания не пережат и не касается компонентов духового шкафа, которые могут нагреться во время работы.
2. Убедитесь в том, что корпус духового шкафа не касается стенок предмета мебели, а расстояние до стенок составляет не менее 2 мм.
3. Духовой шкаф должен находиться по центру ниши так, чтобы расстояние между ним и дверцами окружающих предметов мебели составляло не меньше 5 мм. Рисунок 3.
4. Откройте дверцу и вставьте прилагаемые пластиковые заглушки в отверстия на корпусе духового шкафа. Рисунок 11.
5. Прикрепите духовой шкаф к стенкам предмета мебели с помощью прилагаемых винтов, закрутив их до упора.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выполняя пункты 4 и 5, не облакачивайтесь на дверцу духового шкафа, так как она не закреплена и может упасть на пол.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Наличие данного знака означает, что прибор не следует утилизировать вместе с прочими бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора отходов электронного и электрического оборудования для повторной переработки. Это позволит избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей. Для получения подробной информации по утилизации обратитесь в органы местного самоуправления, в пункт утилизации или к продавцу, у которого был приобретен прибор.

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов, пригодных для повторного использования. Для получения информации по вопросам утилизации этих материалов следует обращаться к представителям местных органов власти.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИИ

Прибор прошел испытания на соответствие требованиям директив 66/2014 (экологичный дизайн) и 65/2014 (энергетическая маркировка) согласно стандарту EN 60350-1.

Результаты замеров энергопотребления в других условиях могут отличаться от указанных.

Данные по энергопотреблению приведены в прилагаемом руководстве по эксплуатации.

## Перед началом использования

В связи с особенностями производственного процесса внутри духового шкафа могут оставаться смазка и другие загрязняющие вещества. Для их удаления:

1. Снимите с духового шкафа все упаковочные материалы, включая пластмассовые защитные элементы, при наличии.
2. Включите духовой шкаф в режиме  или, если он отсутствует, в режиме  /  на 1 час с выставленной температурой 200 °С. См. руководство по эксплуатации.

3. Дайте духовому шкафу остыть, открыв дверцу для выветривания оставшихся запахов.
4. После остывания очистите духовой шкаф и аксессуары.

При первом включении возможно образование дыма и запахов – откройте окно для проветривания помещения.

## Важные указания

Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой, так как это может привести к повреждению стенок гарнитура и эмалевого покрытия рабочей камеры, а также может негативно отразиться на приготовлении блюд.

Не наливайте воду на дно рабочей камеры – это может повредить эмаль.

При приготовлении продуктов с большим содержанием жидкости возможно выпадение конденсата на дверце рабочей камеры, что не является признаком неисправности.

При закрывании дверцы духового шкафа во время приготовления вы можете услышать шум. Он возникает из-за движения потоков воздуха. Этот эффект обусловлен повышением давления при закрывании дверцы и свидетельствует о герметичности рабочей камеры. Не является неисправностью.

## Аксессуары

Не оставляйте продукты или емкости на поверхности дна рабочей камеры. Используйте только оригинальные противни и решетки, которые входят в комплект поставки прибора.

При приготовлении йогурта стеклянную емкость можно поставить непосредственно на дно рабочей камеры.

При приготовлении других блюд вставьте противень или решетку в боковые (опорные) направляющие следующим образом:

1. Между двумя стержнями боковых направляющих или на выдвижные направляющие, если духовой шкаф оснащен ими.
2. На решетке и некоторых противнях имеются стопорные выемки, предназначенные для предотвращения случайного выпадения. Противень (решетка) должен быть установлен таким образом, чтобы углубления находились у задней стенки рабочей камеры и были направлены вниз. Рисунок 4.
3. Во избежание случайного соскальзывания контейнера поверхность решетки, на которую устанавливается контейнер, должна располагаться между двумя держателями боковой направляющей. Рисунок 5.
4. С передней стороны противня предусмотрена выемка, облегчающая его извлечение. Эта выемка должна быть направлена наружу. Рисунок 6.

### ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

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

Для установки выдвижных элементов на хромированные направляющие выполните следующее:

### Телескопические направляющие с боковой фиксацией



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эти направляющие должны быть расположены на уровне 2 (считая снизу). Рисунок 12.

Снимите защитную пленку.

1. Зацепите большие зажимы на верхнем стержне и защелкните фиксатор так, чтобы малые зажимы закрепились на нижнем стержне. Рисунок 12.
2. Направляющая должна закрепиться с отчетливым щелчком. Рисунок 13.
3. Пазы для установки решетки/противня должны находиться в передней части рабочей камеры. Рисунок 13.

### Телескопические направляющие с прямой фиксацией



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Частично выдвижные направляющие (одинарные) устанавливаются на уровни 1, 2, 3 и 5 (считая снизу). Рисунок 14.

Полностью выдвижные направляющие (двойные) устанавливаются на уровни 1, 2 и 3 (считая снизу). Рисунок 15.

**В духовых шкафах высотой 45 см телескопические направляющие устанавливаются на уровень 1.** Рисунок 16.

1. Закрепите зажимы на верхнем стержне нужного уровня. Рисунок 17.
2. Направляющая должна закрепиться с отчетливым щелчком. Рисунок 18.
3. Пазы для установки решетки/противня должны находиться в передней части рабочей камеры. Рисунок 18.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Отсоедините духовой шкаф от сети питания перед выполнением каких-либо работ.

### ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ И АКСЕССУАРОВ

Внешние поверхности духового шкафа и аксессуары следует чистить теплой мыльной водой или нейтральным моющим средством.

Будьте осторожны во время очистки стальных и окрашенных деталей. Используйте только такие губки или тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.



### ВНИМАНИЕ

Запрещается чистить телескопические направляющие в посудомоечной машине, так как при этом удаляется смазка и направляющие могут заклинить.

### ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Регулярно очищайте поверхности рабочей камеры. Жир и остатки еды могут стать причиной появления дыма и запахов, а также неустранимых пятен.

Для очистки эмалированных поверхностей, например, дна рабочей камеры, используйте нейлоновые щетки или губки с теплой мыльной водой. Не начинайте очистку, пока духовой шкаф полностью не остынет. Специальные средства для духовых шкафов следует использовать только для чистки эмалированных поверхностей, строго соблюдая указания производителя.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается чистить рабочую камеру с помощью парогенераторов или моек высокого давления.

Не используйте металлические мочалки, проволочные щетки или средства, которые могут поцарапать эмаль.

Со временем цвет эмалевой поверхности может меняться из-за попадания продуктов, особенно помидоров, уксуса и соли. Это естественный процесс, который никак не влияет на функциональные характеристики

прибора. Не пытайтесь удалить такие пятна агрессивными средствами, так как это приведет к неустранимым повреждениям поверхности.

Регулярно очищайте уплотнение дверцы, удаляя все следы жира и пищевых остатков. Это позволит избежать повреждений и разрывов уплотнителя при последующем приготовлении пищи.

Не рекомендуется снимать уплотнитель во время его очистки.

### Демонтаж боковых направляющих (опорных)

1. Извлеките из рабочей камеры все аксессуары.
2. Полностью открутите переднюю крепежную гайку (А) и снимите направляющие, потянув их вперед (В). Рисунок 19.

### Установка боковых направляющих (опорных)

3. Вставьте задний паз в заднюю крепежную гайку.
4. Вставьте переднюю крепежную гайку (С) в переднее отверстие. Рисунок 20.
5. Закрутите переднюю гайку до упора (D). Проверьте надежность крепления направляющих. Рисунок 20.

### Демонтаж задней стенки



### ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы снять заднюю стенку, сначала нужно открутить боковые направляющие (опоры). См. указания выше.

Затем:

1. Открутите нижние винты (А) и затем верхний (В). Рисунок 21.
2. Для установки задней стенки на свое место, выполните описанные выше действия в обратном порядке.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В целях вашей безопасности ни при каких обстоятельствах не включайте духовой шкаф, если задняя стенка (панель), которая защищает вентилятор, не установлена на своем месте.

## Духовые шкафы с откидным грилем

Чтобы очистить верхнюю панель рабочей камеры:

1. Дождитесь, пока духовой шкаф полностью остынет.
2. Возьмитесь за гриль (А) двумя руками и отодвиньте в направлении задней стенки, чтобы высвободить его из крепежной гайки (В). Рисунок 22.
3. Опустите гриль и очистите верхнюю панель рабочей камеры. Рисунок 23.
4. Поднимите гриль и закрепите его в первоначальном положении. Выполните остальные действия в обратном порядке.

## Духовые шкафы с режимом ÖkoClean®

См. руководство пользователя.

## Духовые шкафы с системой пиролизической очистки

См. руководство пользователя.

## ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ

Дверцу можно снять, так ее будет проще чистить. Следуйте указаниям для типа двери вашего духового шкафа.

### Демонтаж/установка дверцы с петлями на корпусе прибора

1. Откройте дверцу до конца.
2. Зафиксируйте шарнир, подняв фиксаторы. Рисунок 24.
3. Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяют фиксаторы. Рисунок 25.
4. Возьмитесь за дверцу двумя руками с двух сторон, приподнимите ее и полностью снимите с шарниров. Рисунок 25.

### Установка дверцы

5. Возьмите дверцу двумя руками с обеих сторон. Вставьте четыре шарниров в отверстия и задвиньте дверцу до упора. Рисунок 26.
6. Откройте дверцу до конца. Рисунок 26.
7. Установите фиксаторы в первоначальное положение.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прежде чем опустить фиксаторы убедитесь, что дверца установлена на штырях до упора. Иначе при закрывании ее может заклинить.



### ИНФОРМАЦИЯ

Если фиксатор опускается слишком туго, воспользуйтесь каким-нибудь инструментом с плоским концом.

### Демонтаж/установка дверцы с петлями на корпусе дверцы

1. Откройте дверцу до конца.
2. Заблокируйте шарнир, подняв фиксаторы. Рисунок 27.
3. Закройте дверцу до предельного положения, которое позволяют фиксаторы. Рисунок 28.
4. Возьмитесь за дверцу двумя руками с обеих сторон, приподнимите ее и полностью снимите с шарниров. Рисунок 28.

Для установки дверцы повторите описанные выше действия в обратном порядке.

### Демонтаж/установка стекол дверцы



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед тем как снять стекло с установленной дверцы, заблокируйте петли. В противном случае дверца может захлопнуться и разбить стекла (опасность получения травм).



### ИНФОРМАЦИЯ

Во избежание подобной ситуации стекла безопаснее снимать с демонтированной дверцы. Следуйте указаниям из предыдущих разделов.

В зависимости от модели, в дверце духового шкафа может быть установлено 2, 3 или 4 стеклянных панелей. Следуйте указаниям для типа двери вашего духового шкафа.

1. Нажмите пальцами на кнопки, расположенные по бокам верхней части дверцы духового шкафа. Рисунок 29.
2. Удерживая кнопки нажатыми, снимите верхнюю планку дверцы. Рисунок 30.
3. Извлеките стекла. Очистите их мягкой тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стекол, или водой с мылом.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

4. После очистки, установите стекло № 3 на место так, чтобы надпись THERMOGLASS располагалась так, как показано на рисунке 31.
5. У духовых шкафов с системой пиролитической очистки стекла № 3 и № 4 должны располагаться так, как показано на рисунке 32.
6. Установите стекло № 2 так, чтобы маркировка находилась с внутренней стороны дверцы.
7. Установите верхнюю планку дверцы на место и убедитесь, что боковые крепления защелкнулись.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается включать прибор, если с дверцы сняты стекла.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети питания.

Запасная лампа должна выдерживать температуру до 300 °С. Ее можно заказать, обратившись в службу технической поддержки.

#### Замена верхней лампы подсветки

1. Откройте защитную крышку лампы. Рисунок 33.
2. Замените лампу и закрутите крышку обратно.

#### Замена боковой лампы подсветки

1. Снимите защитное стекло, поддев его плоским предметом. Рисунок 34.
2. Замените лампу и установите стекло на свое место. Проверьте, что все установлено правильным образом.

#### Замена светодиодной лампы

Обратитесь в сервисный центр.

## Поиск и устранение неисправностей

В этой главе описаны некоторые, наиболее часто встречающиеся неисправности духового шкафа, а также их наиболее вероятные причины и способы устранения.

### Духовой шкаф перестал работать

- Проверьте подсоединение к сети питания.
- Проверьте состояние плавких предохранителей и автоматического выключателя сети питания.
- Убедитесь, что таймер находится в ручном или запрограммированном режиме.
- Проверьте настройки таймера и температуры.

### Не работает подсветка рабочей камеры

- Замените лампу.
- Убедитесь, что она установлена надлежащим образом (см. инструкцию по монтажу).

### Не работает индикатор нагрева

- Установите температуру. Задайте нужные настройки.
- Индикатор загорается только во время нагрева прибора до установленной температуры.

### Появляется дым во время работы прибора

- Это нормально при первом включении. Регулярно очищайте прибор.
- Уменьшите количество жира или масла в поддоне.
- Не устанавливайте температуру выше той, что указана в таблице приготовления.

### Проблемы с выбором подходящих настроек приготовления: блюда подгорают или остаются сырыми

- Сверьтесь с таблицей приготовления для выбора оптимальных настроек.

### Повреждены аксессуары и опорные направляющие

- Аксессуары и опорные направляющие находились в рабочей камеры во время выполнения пиролитической самоочистки
- Их следует заменить. Не забудьте вытаскивать новые принадлежности перед последующими чистками.

### Изменение цвета эмали или появление пятен

- Химические соединения, входящие в состав некоторых продуктов, могут вызывать изменение цвета эмали.
- Это естественный процесс, который никак не влияет на функциональные характеристики прибора.

### Духовой шкаф отключен, но дверца не открывается, при этом горит индикатор

- Активирована блокировка дверцы.
- Отключите блокировку дверцы, следуя указаниям из руководства по эксплуатации (входит в комплект).

### Духовой шкаф включен, но дверца не открывается, при этом горит индикатор

- Активирована блокировка дверцы. Установите переключатель в положение .
- Отключите блокировку дверцы, следуя указаниям из руководства по эксплуатации (входит в комплект).
- Для продолжения заново выберите нужный режим приготовления.

### Я установил переключатель в положение и выбрал программу пиролизической очистки (P1, P2 или P3), но прибор подает звуковой сигнал, а на панели управления мигает индикатор

- Дверца не закрыта до конца, поэтому прибор не может заблокировать ее для последующего включения пиролизической очистки.

- Проверьте дверцу и убедитесь, что она закрыта надлежащим образом. Затем поверните переключатель в положение  и повторите шаги для включения пиролизической очистки.

### Я повернул переключатель в положение и выбрал программу пиролизической очистки (P1, P2 или P3), но прибор не нагревается, а индикатор не загорелся

- Запирающий механизм дверцы не может заблокировать дверцу несмотря на то, что она закрыта до конца.
- Это связано с неисправностью запорного механизма – свяжитесь со службой технической поддержки.

### Пиролизическая очистка завершилась и духовой шкаф остыл, но дверца остается заблокированной и на панели управления мигают и 00:00

- После окончания программы вы не перевели переключатель в положение .
- Установите переключатель в положение .

### Переключатель установлен в положение , но дверца остается заблокированной

- Духовой шкаф не остыл до безопасной температуры.
- Подождите, пока прибор остынет. Когда это произойдет, индикатор  погаснет.

## Технические данные



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если перечисленные способы не помогли устранить неисправность, обратитесь в сервисный центр.

Опишите неисправность и укажите:

1. Серийный номер (S-No).
2. Модель прибора (Mod.).

Эта информация указана на заводской табличке прибора, которая расположена на одной из сторон дверцы.

# Рисунки

Рис. 1

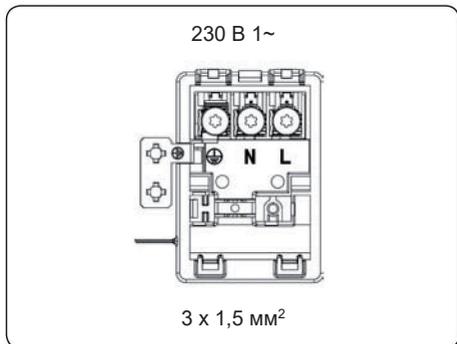


Рис. 2

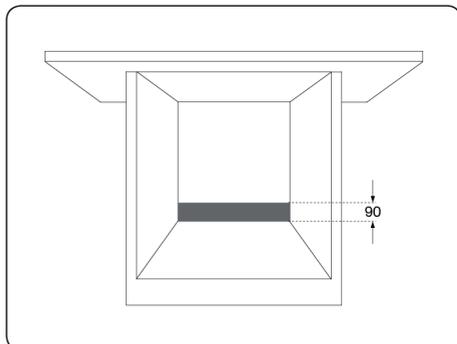


Рис. 3

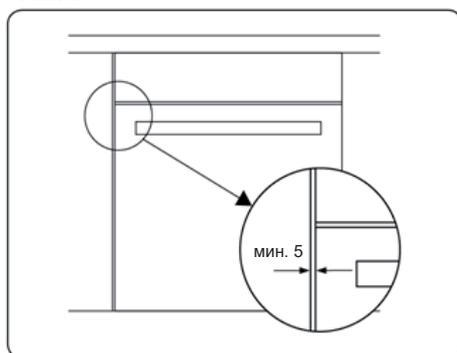


Рис. 4

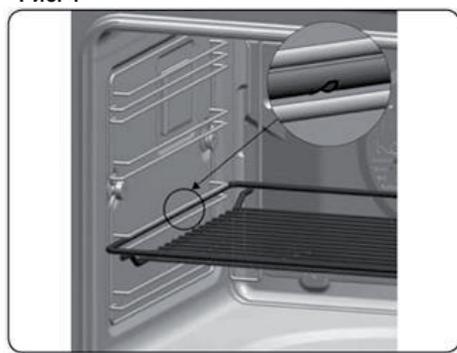


Рис. 5

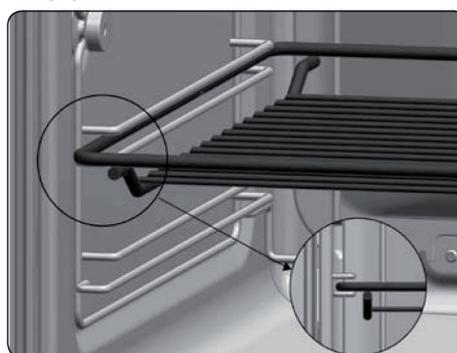


Рис. 6

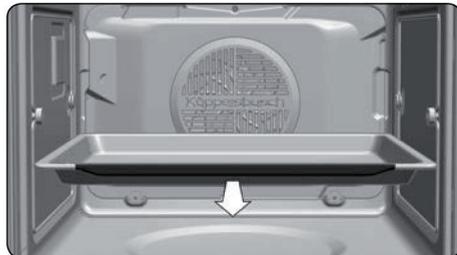


Рис. 7

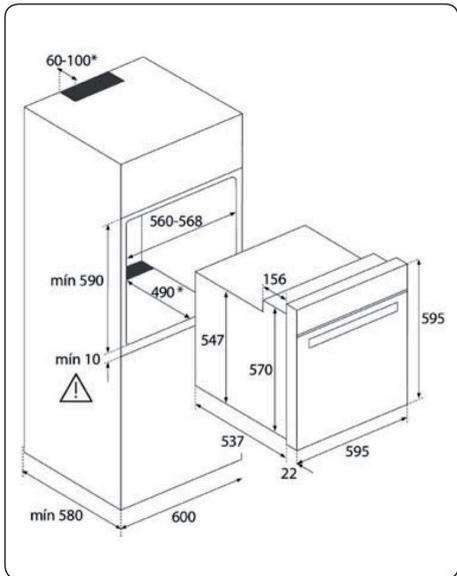


Рис. 8

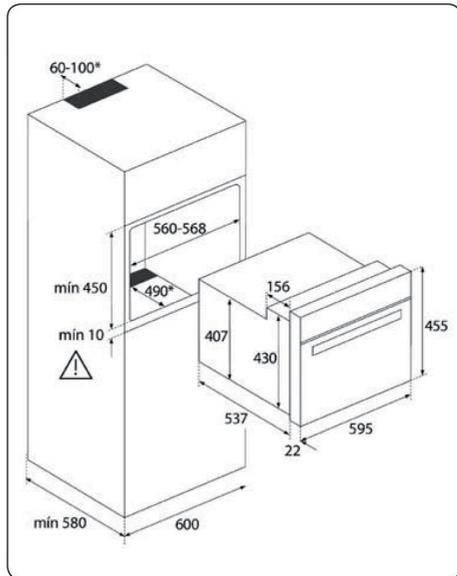


Рис. 9

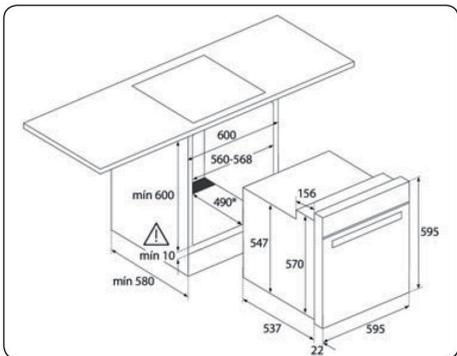


Рис. 10

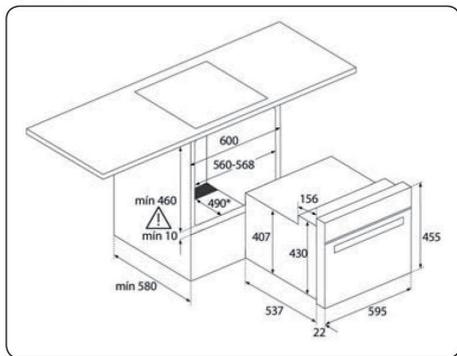


Рис. 11



\* При монтаже духовых шкафов с пиролизической очисткой в зоне, обозначенной серым цветом, НЕ должно быть никаких отверстий.

Рис. 12

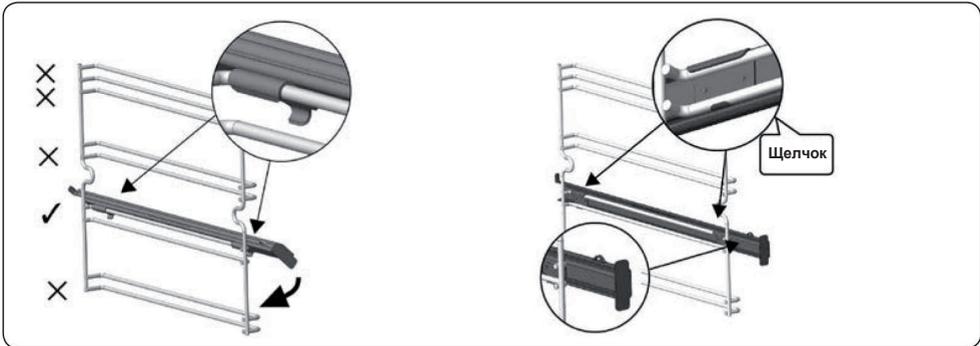


Рис. 13

Рис. 14

Рис. 15

Рис. 16



Рис. 17

Рис. 18

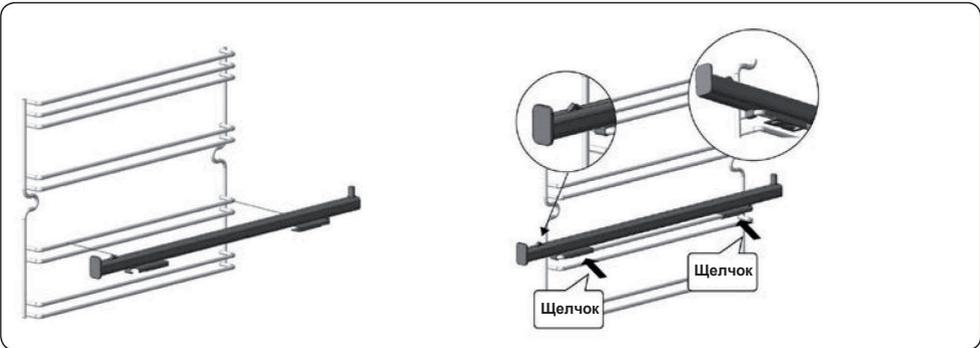


Рис. 19

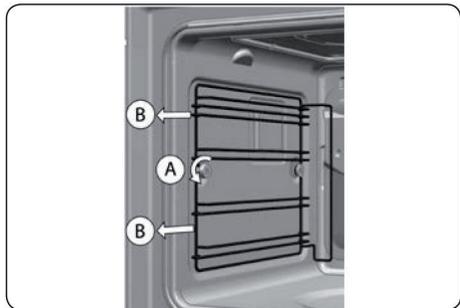


Рис. 20

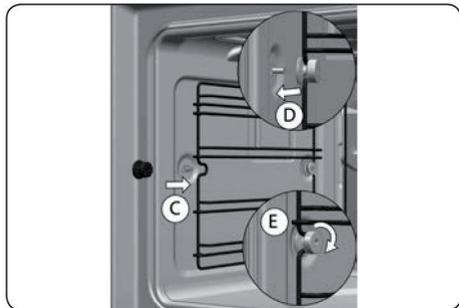


Рис. 21

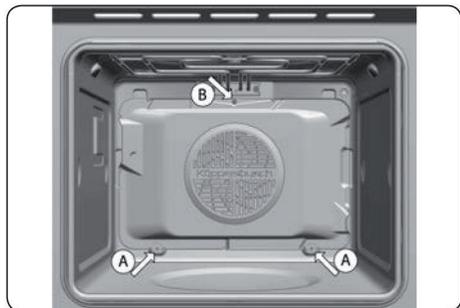


Рис. 22

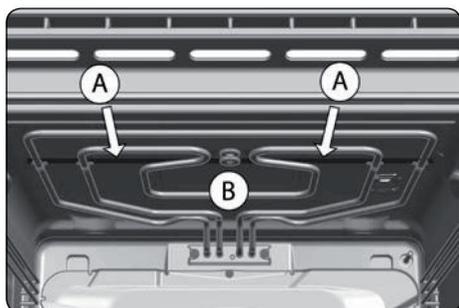


Рис. 23



Рис. 24

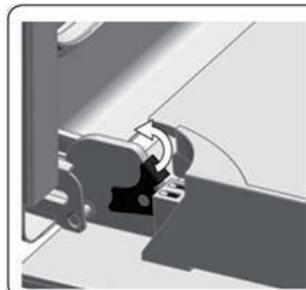


Рис. 25



Рис. 26

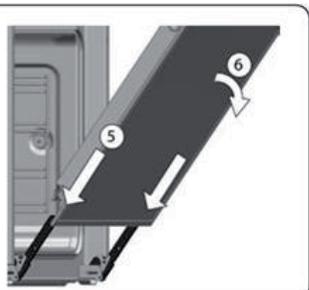


Рис. 27



Рис. 28



Рис. 29



Рис. 30

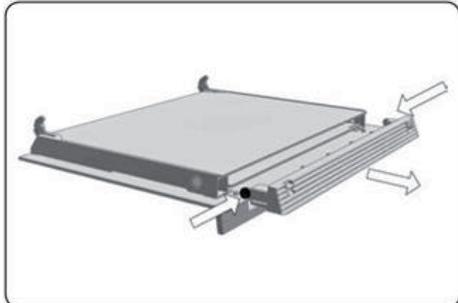


Рис. 31

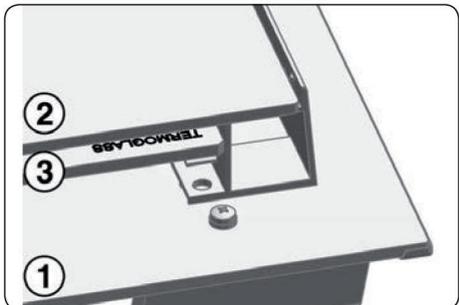


Рис. 32

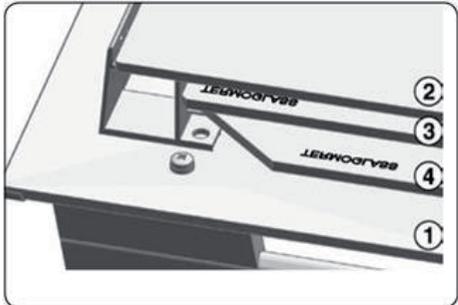


Рис. 33

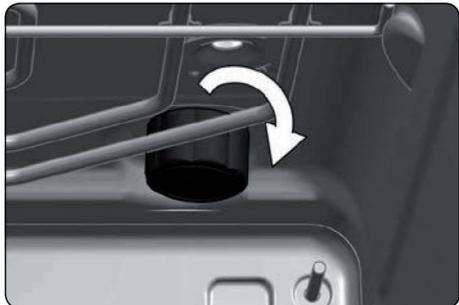
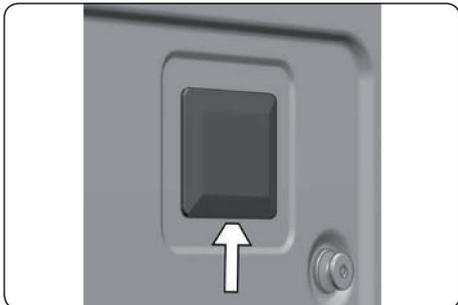


Рис. 34



# **Гарантийные обязательства и срок службы**

## **СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

## **СРОК СЛУЖБЫ**

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





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

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

**EAC**