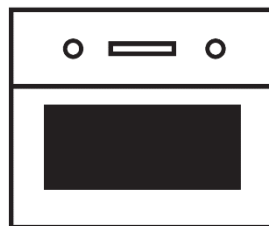


Руководство по эксплуатации и установке

Духовой шкаф с пиролизической очисткой

CBP 6332.0



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель!

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

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

СРОК СЛУЖБЫ

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

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

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppersbusch-shop.ru



Список авторизованных дилеров Küppersbusch можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

Сервисная служба Küppersbusch

**По вопросам сервисного обслуживания
просьба обращаться в Единый контакт-
ный центр сервисной службы:**

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

1 Примечание:

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

2 Точный адрес.

3 Номер телефона и, если имеется, факс.

4 Время, удобное для звонка из сервисной службы.

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

6 Дата заказа или поставки.

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

Авторское право

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

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

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

Изменения

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

Полнота

Данный документ содержит 32 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 Вашему прибору.

Доступность документации

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

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...

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

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

Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

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

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.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7
Общие инструкции	7
Подключение и эксплуатация.....	7
Духовой шкаф	8
Перед первым использованием	8
Технические данные	8
ОЧИСТКА И УХОД	9
Все поверхности.....	9
Эксплуатация духового шкафа.....	10
Комплект поставки	10
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	11
Панель управления.....	11
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА.....	12
Функция приготовления «Пицца»	13
Описание электронных часов / таймера	14
Установка времени	15
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	16
Ручное управление	16
Функция таймера.....	16
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «ПИЦЦА».....	19
Использование камня для выпекания пиццы	20
Приготовление замороженной пиццы	21
Подсветка рабочей камеры	21
ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ – ТИПЫ ПИЦЦЫ.....	22
ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ	24
Блокировка от детей	24
Ручная блокировка дверцы	24
ФУНКЦИЯ KUPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®.....	25
Настройка функции Kuppersbusch Ökoclean	25
ФУНКЦИЯ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ САМООЧИСТКИ	27
Настройка функции пиролитической очистки	27
Отмена пиролитической очистки.....	29
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОПТИМАЛЬНОЙ ОЧИСТКЕ КАМНЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ.....	30
ВАЖНО.....	31

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Соблюдайте ВСЕ предупреждения, касающиеся техники безопасности!



Осторожно! Риск перегрева!

При использовании духового шкафа не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой и не ставьте кастрюли, сковороды и прочую посуду непосредственно на дно. В противном случае духовой шкаф перегреется, в результате чего будет повреждено эмалевое покрытие рабочей камеры.

- В процессе эксплуатации духовой шкаф нагревается. В случае перегрева прибора включается вентилятор. Вентилятор будет работать до тех пор, пока прибор не остынет, даже если он был выключен. Шум, издаваемый вентилятором, - нормальное явление и не означает поломку прибора.
- При приготовлении блюда с алкоголем или дрожжами в режиме с обдувом горячим воздухом может появиться запах уксуса. Если Вам неприятен этот запах, используйте режим приготовления, в котором не задействован вентилятор, например, нижний/верхний нагрев.
- Электронные часы прибора оснащены сенсорной технологией управления, т.е. для их настройки Вам потребуется всего лишь коснуться кончиком пальца символов управления. Чувствительность сенсоров постоянно подстраивается под изменяющиеся внешние условия. Следите, чтобы стеклянная поверхность сенсорной панели управления была чистой и на ней не было посторонних предметов при включении духового шкафа.
- Если прибор на Ваши прикосновения реагирует некорректно, выключите его на несколько секунд, а затем вновь включите. Благодаря этому сенсоры автоматически настроятся и вновь начнут реагировать на прикосновения надлежащим образом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Только варочные панели KÜPPERSBUSCH разработаны и протестированы для эксплуатации с духовыми шкафами KÜPPERSBUSCH. Использовать варочные панели других производителей запрещается.
2. Все работы по обслуживанию и ремонту прибора, включая замену кабеля питания, должны выполняться специалистами авторизованных сервисных центров с использованием оригинальных запчастей. Ремонт и обслуживание неавторизованными специалистами может привести к повреждению прибора, стать причиной неисправности, а также представлять опасность безопасности людей.
3. Не подпускайте детей к работающему прибору, так как он может нагреваться до очень высоких температур.
4. Данный прибор предназначен для эксплуатации людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями только после получения соответствующих инструкций и только под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

ДУХОВОЙ ШКАФ

1. Во время работы дверца прибора должна быть закрыта.
2. Производитель не несет никакой ответственности за последствия использования прибора в целях, отличных от приготовления пищи в домашних условиях.
3. Использовать духовой шкаф следует только после его полной установки в элемент кухонного гарнитура.
4. Не храните масло, жиры или легко воспламеняющиеся материалы внутри духового шкафа, т.к. они могут стать источником опасности при включении прибора.
5. Не облакачивайтесь и сидите на открытой дверце шкафа. Вы можете повредить прибор и получить травму.
6. Для приготовления пищи устанавливайте противень или решетку на направляющие внутри рабочей камеры. Противень и решетка оснащены специальной системой, облегчающей их частичное выдвигание в целях облегчения работы с блюдом.
7. Не помещайте посуду или продукты на дно рабочей камеры духового шкафа. Всегда используйте противень или решетку.
8. Не наливайте воду на дно рабочей камеры работающего духового шкафа; это может повредить эмаль.
9. Во время приготовления пищи открывайте дверцу как можно реже. Это позволит уменьшить расход электроэнергии.
10. При выполнении каких-либо действий внутри рабочей камеры используйте защитные перчатки.
11. При приготовлении блюд, содержащих большое количество жидкости, на дверце может образовываться конденсат. Это нормальное явление.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите с нового прибора упаковку и уберите старый прибор.
2. Утилизируйте упаковку экологически безопасным образом или сдайте ее в переработку.
3. Возврат транспортировочной упаковки в цикл производства позволяет уменьшить потребление сырья и сократить выбросы вредных веществ. Старые приборы содержат ценные материалы. Сдайте старый прибор в пункт сбора для последующего извлечения материалов, пригодных для вторичной переработки. Перед утилизацией старые приборы следует привести в непригодное для эксплуатации состояние, чтобы не допустить их нецелевое использование.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Если Вы захотите обратиться в сервисный центр или заказать запчасти к прибору, Вам потребуется предоставить технические данные духового шкафа.

Эти данные нанесены на правую боковую рамку рабочей камеры. Для их просмотра необходимо открыть дверцу.



ОЧИСТКА И УХОД

Перед первым включением прибора изучите данный раздел.

При надлежащей чистке и регулярном обслуживании Ваш духовой шкаф будет долгие годы выглядеть красивым и чистым. В данном разделе собраны указания, которые позволят Вам тщательно и деликатно очищать и ухаживать за различными поверхностями прибора.

ВСЕ ПОВЕРХНОСТИ



ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ!

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



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!

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

1. Очищайте духовой шкаф после каждого использования. Не удаленные вовремя грязь и остатки пищи могут загореться при следующем нагреве прибора. Получившиеся в подобном случае пятна удалить бесследно достаточно сложно.
2. Легкие загрязнения поверхности удаляйте при помощи тканевой салфетки, мягкой щетки или губки и горячей воды с небольшим количеством средства для мытья посуды. Затем промойте поверхность холодной водой, чтобы полностью удалить остатки моющего средства, которые могут стать причиной обезжелезивания поверхности или появления на ней пятен. После этого вытрите поверхность насухо тканевой салфеткой.

Далее приведены указания по удалению более стойких загрязнений с различных поверхностей и элементов.



СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ СЛЕДУЮЩИЕ СРЕДСТВА:

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовой шкаф предназначен для отваривания, жарения, выпекания и поддержания температуры готового блюда. Прибор не предназначен для размораживания сырого мяса или рыбы.

Духовой шкаф разрешается эксплуатировать только после завершения его установки в подходящий предмет мебели. Используйте духовой шкаф в строгом соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим и может привести к материальному ущербу или травмированию пользователя. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие в результате ненадлежащего использования.

Данный духовой шкаф предназначен для эксплуатации исключительно в частных домовладениях. Коммерческое использование прибора не предусмотрено. Духовой шкаф не предназначен для обогрева помещения. Подсветка рабочей камеры прибора предназначена только для освещения определенного пространства, но не для освещения помещения. Дверца духового шкафа предназначена только для закрытия рабочей камеры прибора.



Используйте духовой шкаф только для отваривания, жарения, выпекания и поддержания температуры блюд!

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки:

- 1 x духовой шкаф
- 1 x эмалированный противень
- 1 x решетка
- 1 x глубокий противень
- 1 x лопатка для пиццы
- 1 x камень для выпечки пиццы

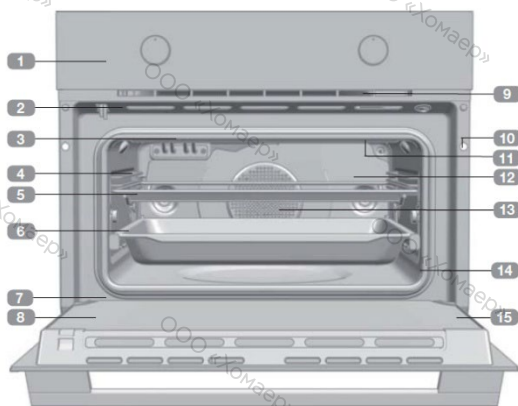
Принадлежности для монтажа

- 2 x монтажный болт
- 2 x телескопические направляющие

Аксессуары

- 1 x руководство по эксплуатации
- 1 x руководство по установке

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- 1 Передняя панель управления
- 2 Устройство блокировки дверцы
- 3 Гриль
- 4 Опора для противня
- 5 Камень для выпечки пиццы и решетка
- 6 Противень
- 7 Петля дверцы
- 8 Внутреннее стекло
- 9 Отверстие отвода охлаждающего воздуха
- 10 Отверстие для монтажа
- 11 Лампа подсветки
- 12 Задняя панель
- 13 Вентилятор
- 14 Уплотнитель дверцы прибора
- 15 Дверца

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модель CBS6332.0S



- 1 Диск управления функциями
- 2 Электронные часы / таймер
- 3 Диск управления температурой

Символы на диске управления функциями

Модель CBS6332.0S



ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА



ИНФОРМАЦИЯ

Описание процедуры работы всех функций Вы найдете в руководстве по приготовлению, входящему в комплект поставки прибора.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



ФУНКЦИЯ PIZZA MEISTER



ФУНКЦИЯ OKOCLEAN



ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА



РАЗМОРОЗКА



РЕЖИМ ЭКО, позволяющий готовить с минимальным расходом электроэнергии



НИЖНИЙ НАГРЕВ + ТУРБО



ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С OKOTHERM



ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ



ГРИЛЬ



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ



БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ПИЦЦА»

Духовой шкаф с новой функцией «Пицца» произведет революцию в приготовлении домашней пиццы благодаря эксклюзивному процессу нагрева при высокой температуре. Используйте эту особую функцию приготовления вместе с камнем для пиццы, входящим в комплект прибора, и всего за несколько минут Вы приготовите из свежего домашнего теста вкуснейшую пиццу, совсем как в лучших пиццериях.

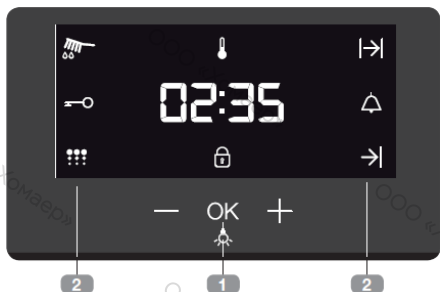
Данный духовой шкаф работает за счет электричества, поэтому разогревается до очень высокой температуры (340°C). Специальная конструкция и усиленная изоляция прибора не выпускают жар из рабочей камеры прибора наружу, благодаря чему Вы можете готовить дома в абсолютной безопасности и комфорте. Помимо приготовления пиццы из свежайшего домашнего теста режим «Пицца» позволяет готовить и различные традиционные виды пиццы, в том

числе замороженную, из готового теста, полуфабрикат и т.д.

Данный духовой шкаф с функцией «Пицца» – это высокотехнологичный, современный прибор, при помощи которого Вы можете готовить и традиционные блюда как в стандартном духовом шкафу.

Наконец, очистка духового шкафа стала быстрой, простой и комфортной в выполнении задачей, для которой Вам не потребуется использовать какие-либо химикаты или прилагать усилия. Исходя из степени загрязнения духового шкафа выберите подходящий цикл пиролизической очистки. Когда процесс очистки завершится, просто протрите поверхности влажной тканевой салфеткой, чтобы удалить остатки пепла (см. описание функции очистки).

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ЧАСОВ / ТАЙМЕРА



1 КНОПКИ

—,  и : позволяют устанавливать значения для электронных часов / таймера

2 ИНДИКАТОРЫ

Функции часов



ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ: загорается при выборе функции сигнала часов. По истечении времени издает звуковой сигнал. Духовой шкаф не отключается, когда истекает установленное на таймере период времени. Данную функцию можно использовать во время работы духового шкафа.

 и  **ПРОГРАММИРОВАНИЕ:** данные индикаторы загораются, когда духовой шкаф запрограммирован (длительность приготовления, время окончания приготовления или оба параметра).

-  **Длительность приготовления:** данная функция позволяет задать время приготовления блюда, по истечению которого духовой шкаф автоматически отключается.
-  **Время окончания приготовления:** данная функция позволяет задать

время завершения процесса приготовления, при наступлении которого духовой шкаф автоматически отключается.

-  и  **Длительность и время окончания приготовления:** данная настройка позволяет установить одновременно длительность приготовления и время его окончания. Духовой шкаф автоматически включится в установленное время и будет работать на протяжении заданного периода времени (длительности приготовления). В указанное время (время окончания приготовления) духовой шкаф автоматически отключится.



БЛОКИРОВКА ЧАСОВ/ТАЙМЕРА:

показывает, что сенсорные кнопки часов/таймера заблокированы, чтобы маленькие дети не смогли случайно изменить настройку.

Другие функции



НАГРЕВ: показывает, что духовой шкаф передает тепло продуктам питания.



ÖKOCLEAN: загорается во время работы функции ÖkoClean от Kuppersbusch.



ПИРОЛИЗ: только для моделей с пиролизической очисткой. Загорается во время работы функции пиролизической очистки.



БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ: только для моделей с пиролизической очисткой. Означает, что дверца прибора заблокирована (вручную или автоматически) на время работы функции пиролизической очистки.



ВНИМАНИЕ

Чувствительность сенсорных кнопок постоянно подстраивается под изменяющиеся внешние условия. При подключении духового шкафа к электросети убедитесь, что стеклянная поверхность передней сенсорной панели управления чистая и на ней нет посторонних предметов. Если часы на некорректно реагируют на нажатия сенсорных кнопок, отключите духовой шкаф от электросети на несколько секунд, а затем вновь подключите. Благодаря этому сенсоры автоматически настроятся и вновь начнут реагировать на прикосновения надлежащим образом.



ПРИМЕЧАНИЕ

Часы оснащены ночным режимом работы, поэтому в период с 00:00 до 6:00 яркость дисплея снизится.



ВНИМАНИЕ

В случае отключения электричества настройки электронных часов/таймера будут сброшены. В этом случае установите диски выбора функции и настройки температуры в положение **0**.

На часах отобразится «12:00», и Вы можете установить текущее время, как описано выше. Если перед отключением электричества дверца прибора была заблокирована, индикатор блокировки будет гореть до тех пор, пока дверца не будет разблокирована.

В зависимости от температуры в рабочей камере прибора это может занять до нескольких минут, и в течение этого времени Вы не сможете сбросить показатель времени. Как только блокировка дверцы будет снята, Вы сможете установить время, как описано выше.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

1. Для настройки времени духового шкафа диски выбора функции и настройки температуры должны быть установлены в положение **0**.
2. При подключении духового шкафа к электросети на часах начнет мигать «12:00».
3. При помощи кнопки «-» или «+» настройте сначала часы, а затем минуты. В качестве подтверждения установки времени прозвучат два коротких звуковых сигнала.
4. Для изменения показателей времени нажимайте кнопку «-» или «+», пока время не начнет мигать. Нажмите **OK** и выполните действия, описанные в предыдущем пункте.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- После установки времени духовой шкаф готов к использованию. Выберите режим приготовления и температуру.



ИНФОРМАЦИЯ

В моделях с электронным управлением температурой при повороте переключателя на дисплее часов отображается показатель температуры.

После того, как температура будет выбрана, на дисплее автоматически вновь появляется текущее время.

Если Вы захотите посмотреть температуру в процессе приготовления, поверните диск настройки температуры, чтобы ее изменить.

- В процессе приготовления Вы увидите, что загорелся индикатор . Это означает, что Вашему блюду передается тепло. По достижении установленной температуры этот индикатор погаснет.
- Для выключения прибора установите диски настройки в положение .



ИНФОРМАЦИЯ

Как только начнется процесс приготовления, духовой шкаф будет показывать, сколько времени прошло с начала работы.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Настройка звукового сигнала

- Нажимайте кнопку «-» или «+», пока на дисплее не начнет мигать символ , затем нажмите . На дисплее загорится время «00:00».
- При помощи кнопки «-» или «+» установите время, по истечении которого должен прозвучать сигнал. В качестве подтверждения сделанной настройки прозвучат два коротких звуковых сигнала, и начнется обратный отсчет заданного времени. Индикатор  будет медленно мигать.
- По истечении заданного времени в течение 90 секунд будет раздаваться звуковой сигнал, а индикатор  будет быстро мигать.



ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании функции звукового сигнала духовой шкаф не отключается после завершения заданного промежутка времени.

- Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить сигнал. Индикатор  погаснет.

Если Вам потребуется изменить показатель таймера, повторите описанные выше шаги. На фазе установки времени на дисплее появится оставшееся на данный момент время, которое Вы можете изменить.



ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании функции звукового сигнала на дисплее будет постоянно отображаться оставшееся время. Кроме того, Вы не сможете посмотреть текущее время или общую установленную длительность приготовления.

Установка длительности приготовления

1. Нажимайте кнопку «-» или «+», пока на дисплее не начнет мигать символ $\rightarrow|$, затем нажмите $\boxed{\text{OK}}$. На дисплее загорится время «00:00».
2. При помощи кнопки «-» или «+» установите время, по истечении которого должен прозвучать сигнал. В качестве подтверждения сделанной настройки прозвучат два коротких звуковых сигнала, и начнется обратный отсчет заданного времени. Индикатор $\rightarrow|$ будет медленно мигать.
3. При помощи соответствующих органов управления выберите режим и температуру приготовления.
4. Когда установленный промежуток времени завершится, духовой шкаф выключится, прозвучит предупредительный сигнал, а символ $\rightarrow|$ будет быстро мигать.
5. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и остановить индикатор $\rightarrow|$. Духовой шкаф снова включится.
6. Для отключения прибора установите диски настройки в положение $\bigcirc$.

В любой момент времени Вы можете изменить оставшееся время приготовления: нажимайте кнопку «-» или «+» пока индикатор $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Теперь нажмите $\boxed{\text{OK}}$, чтобы изменить время.



ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании функции «Длительность приготовления» на дисплее будет постоянно отображаться оставшееся время. Пока данная функция активна, Вы не сможете посмотреть текущее время.

Установка времени окончания приготовления

1. Нажимайте кнопку «-» или «+», пока на дисплее не начнет мигать символ $\rightarrow|$, затем нажмите $\boxed{\text{OK}}$. На дисплее загорится время «00:00».
2. При помощи кнопки «-» или «+» установите время, по истечении которого должен прозвучать сигнал. В качестве подтверждения сделанной настройки прозвучат два коротких звуковых сигнала, и начнется обратный отсчет заданного времени. Индикатор $\rightarrow|$ будет медленно мигать.
3. Выберите режим и температуру приготовления.
4. По истечении процесса приготовления духовой шкаф автоматически отключится, прозвучит предупредительный сигнал, а индикатор $\rightarrow|$ будет быстро мигать.
5. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и остановить индикатор $\rightarrow|$. Духовой шкаф снова включится.
6. Для отключения прибора установите диски настройки в положение $\bigcirc$.

В любой момент времени Вы можете изменить оставшееся время приготовления: нажимайте кнопку «-» или «+» пока индикатор $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Теперь нажмите $\boxed{\text{OK}}$, чтобы изменить время.

Установка длительности приготовления и времени окончания приготовления

1. Нажимайте кнопку «-» или «+», пока на дисплее не начнет мигать символ $\rightarrow$, затем нажмите $\square$ OK. На дисплее загорится время «00:00».
2. При помощи кнопки «-» или «+» установите длительность приготовления. Прозвучат два звуковых сигнала, на дисплее будет выведено оставшееся время, символ $\rightarrow$ будет медленно мигать.
3. Нажимайте кнопку «-» или «+», пока на дисплее не начнет мигать символ $\rightarrow$, затем нажмите $\square$ OK. На дисплее таймера будет выведено ожидаемое время окончания приготовления.
4. При помощи кнопки «-» или «+» установите время окончания приготовления. Прозвучат два звуковых сигнала, на дисплее будет выведено текущее время.
5. Выберите режим и температуру приготовления. Духовой шкаф останется в выключенном состоянии, при этом индикаторы $\rightarrow$ и $\rightarrow$ будут гореть. Теперь духовой шкаф запрограммирован.
6. Когда подойдет время запускать процесс приготовления, духовой шкаф включится и будет работать в течение заданного времени приготовления.
7. В процессе приготовления на дисплее будет отображаться оставшееся время, символ $\rightarrow$ будет медленно мигать.
8. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится, прозвучит предупредительный сигнал, символ $\rightarrow$ начнет быстро мигать.
9. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и остановить индикатор $\rightarrow$. Духовой шкаф снова включится.
10. Для отключения прибора установите диски настройки в положение $\bigcirc$.

В любой момент времени Вы можете изменить оставшееся время приготовления: нажимайте кнопку «-» или «+» пока индикатор $\rightarrow$ не начнет быстро мигать. Теперь нажмите $\square$ OK, чтобы изменить время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «ПИЦЦА»

Для приготовления в режиме «Пицца» необходимо разогреть духовой шкаф до идеальных условий приготовления (340°C). Для этого:

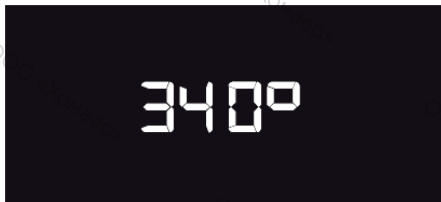
1. Поместите решетку на телескопические направляющие, установленные в рабочей камере.
2. Затем на решетку поместите камень для выпекания пиццы.
3. Вытащите из рабочей камеры эмалированный противень и закройте дверцу духового шкафа.



ВНИМАНИЕ

Помните, что в процессе предварительного нагрева камень для выпекания пиццы должен обязательно находиться в рабочей камере прибора. Благодаря этому камень нагреется до температуры, необходимой для получения оптимальных результатов приготовления.

4. Установите диск выбора функций в положение Pizza Meister **340°C**.
5. На дисплее часов отображается температура 340°.



6. При нажатии на сенсорную кнопку **OK** на передней панели управления прибора раздается звуковой сигнал, подтверждающий действие, и духовой шкаф начинает разогреваться, пока не достигает оптимальной рабочей температуры.
7. Длительность предварительного нагрева составляет 28 минут. Время, оставшееся до окончания цикла предварительного нагрева, выводится на дисплей часов.



ВНИМАНИЕ

Помните, что перед приготовлением пиццы духовой шкаф необходимо разогревать в течение 28 минут.

8. По прошествии 28 минут раздается звуковой сигнал, а на дисплее часов загорится показатель «340°».
9. Для отключения звукового сигнала нажмите на кнопку **OK**.
10. Откройте дверцу духового шкафа и при помощи лопатки поместите пиццу в рабочую камеру.
11. После закрытия дверцы на дисплее часов будет выведена длительность приготовления.
12. Оставьте пиццу выпекаться на указанный промежуток времени (см. таблицу с описанием длительности приготовления для разных типов пиццы).



ВНИМАНИЕ

В процессе приготовления пиццы не открывайте дверцу прибора без крайней необходимости, чтобы не допустить потерю тепла.

Если дверцу открыть и закрыть, то длительность приготовления на дисплее часов вернется к значению «00:00».

13. После завершения приготовления пиццы установите диск управления в положение , чтобы выключить духовой шкаф.



ВНИМАНИЕ

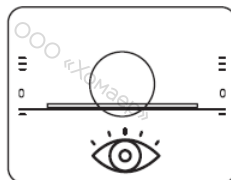
Приготовление пиццы занимает 90 минут. По истечении этого времени духовой шкаф выключится для обеспечения безопасности, а на дисплей будет выведено сообщение «СТОП» (STOP).

Это сообщение исчезнет с дисплея часов только после того, как духовой шкаф остынет.



ОСТОРОЖНО

При использовании функции Pizza Meister процесс приготовления выполняется очень быстро. В связи с этим рекомендуется постоянно следить за процессом приготовления и временем приготовления, чтобы гарантированно получить идеальный результат. В противном случае пицца может высохнуть или пригореть.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМНЯ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ПИЦЦЫ

При приготовлении с использованием камня для выпекания пиццы, входящего в комплект поставки прибора, камень необходимо предварительно нагреть в пустой рабочей камере, чтобы впоследствии получить идеальный результат приготовления.



Поместите камень для пиццы на решетку, которую следует заранее установить на телескопические направляющие из комплекта поставки, благодаря которым Вам будет легче помещать и доставать камень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ



Для приготовления этого типа пиццы требуются иные условия. Выполните следующее:

1. Не используйте камень для выпекания пиццы.
2. Установите диск управления в положение .
3. Поворачивайте диск настройки температуры, пока на дисплее часов не отобразится значение 200°C или температура, рекомендованная производителем пиццы.
4. Разогрейте духовой шкаф до необходимой температуры. Как только эта температура будет достигнута, индикатор  погаснет.
5. Поместите пиццу на решетку в духовом шкафу.
6. Выпекайте пиццу в течение 10-12 минут (или в течение времени, рекомендованного производителем пиццы).

ПОДСВЕТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Как правило, в процессе приготовления подсветка рабочей камеры прибора отключается, вне зависимости от выбранного режима приготовления.

Если в процессе приготовления Вам потребуется включить подсветку:

1. Нажмите на сенсорную кнопку  на передней панели управления, и подсветка рабочей камеры духового шкафа включится.
2. Если на кнопку  нажать еще раз, подсветка рабочей камеры отключится.
3. Подсветка выключится автоматически через 30 секунд.
4. При открытии дверцы прибора подсветка включается автоматически.



ИНФОРМАЦИЯ

В течение фазы предварительного нагрева функции «Пицца» подсветка остается выключенной, а кнопка **OK** недоступна.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ – ТИПЫ ПИЦЦЫ

В данном духовом шкафу с функцией «Пицца» Вы можете готовить следующие виды пиццы:

Вид пиццы	Функция приготовления	Температура приготовления	Примерная длительность приготовления	Камень для пиццы	Длительность предварительного нагрева
Свежее домашнее тесто	 PIZZA MEISTER 340°C	-----	3-4 мин.	ДА	28 мин.
Готовое свежее тесто	 PIZZA MEISTER 340°C	-----	3-4 мин.	ДА	28 мин.
Тонкая основа для пиццы	 PIZZA MEISTER 340°C	-----	3-4 мин.	ДА	28 мин.
Стандартная основа для пиццы	 PIZZA MEISTER 340°C	-----	3-4 мин.	ДА	28 мин.
Свежая пицца-полуфабрикат	 FROZEN PIZZA	220°C	8 мин.	НЕТ	15 мин.
Замороженная пицца	 FROZEN PIZZA	210°C	10 мин.	НЕТ	15 мин.

Итак, для достижения наилучших результатов:

1. Пиццу из свежего теста и на тонкой основе готовьте при помощи функции

**PIZZA
MASTERS
«Пицца» 340°C**

2. Замороженную пиццу и полуфабрикаты

готовьте при помощи функции



ВНИМАНИЕ

Для приготовления пиццы из свежего теста используйте камень для пиццы, который следует разместить на уровне, как на картинке далее.



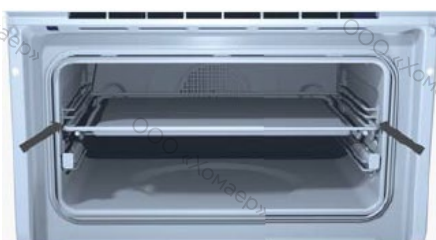
ВНИМАНИЕ

Для достижения оптимальных результатов при приготовлении пиццы из свежего теста раскатайте тесто как можно тоньше. Если тесто будет раскатано неправильно, пицца пропечется неравномерно.



ВНИМАНИЕ

Если Вы хотите получить более поджаристую и хрустящую корочку, разместите камень для пиццы на указанном стрелочками уровне.



ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Эту функцию можно активировать в любой момент во время использования прибора.

Для активации функции нажмите и удерживайте кнопку , пока не услышите однократный звуковой сигнал и символ  не появится на дисплее. Часы/таймер заблокированы.

Если активировать блокировку от детей на выключенном духовом шкафу, то он не будет работать, даже если выбрать режим приготовления.

Если блокировка устанавливается во время приготовления какого-либо блюда, то блокируется только доступ к часам/таймеру.

Для активации функции нажмите и удерживайте кнопку , пока прозвучит однократный звуковой сигнал.

РУЧНАЯ БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ

Доступна только для моделей с пиролизической очисткой

Данная функция позволяет заблокировать дверцу прибора.



ВАЖНО

Данная функция может быть активирована, только когда диск управления установлен в положение . После того, как дверца будет заблокирована, Вы можете начинать готовить в обычном режиме.

Для включения/выключения блокировки дверцы выполните следующие действия:

1. Нажимайте на кнопку «-» или «+», пока на дисплее не загорится символ . Да дисплей выводится текущий статус

дверцы: «On» («Вкл.») – если блокировка включена, «Off» («Выкл.») – если блокировка отключена.

2. Нажмите на кнопку . Вы услышите звуковой сигнал, и замок закроется, если блокировка была отключена («Off»), или откроется, если блокировка была включена («On»).



ВНИМАНИЕ

Прежде чем включать блокировку, проверьте, плотно ли закрыта дверца прибора. Если дверца закрыта неплотно, блокировка не сработает, и Вы услышите предупредительный сигнал. В таком случае нажмите на любую кнопку на часах, чтобы отключить сигнал, правильно закройте дверцу и снова активируйте блокировку (см. указания выше).

3. После того, как дверца будет заблокирована/разблокирована, на дисплей будет выведен ее новый статус. При активации блокировки на дисплее загорится индикатор .



ВАЖНО

Для снятия блокировки дверцы во время приготовления, установите диск управления в положение , а затем отключите блокировку, как описано выше. После снятия блокировка переведите диск на предыдущее положение, чтобы продолжить процесс приготовления.

После того, как дверца будет заблокирована, Вы можете начинать готовить в обычном режиме.

ФУНКЦИЯ KUPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®

Данная функция предназначена для удаления жира и загрязнений со стенок духового шкафа. Не допускайте накопления большого количества загрязнений, чтобы не усложнять процедуру очистки прибора.

Проводите очистку духового шкафа регулярно.

НАСТРОЙКА ФУНКЦИИ KUPPERSBUSCH ÖKOCLEAN



ВНИМАНИЕ

Не наливайте воду в горячую рабочую камеру прибора, т.к. это может повредить эмалевое покрытие.

Запускайте цикл очистки, только когда духовой шкаф холодный. Если поверхности прибора слишком горячие, это негативным образом скажется на результате очистки, а эмаль может получить повреждения.

Прежде всего, уберите из рабочей камеры противни и все остальные аксессуары, в том числе опоры для противней или телескопические направляющие. См. указания в руководстве по техническому обслуживанию, входящему в комплект поставки прибора.

1. Когда духовой шкаф остынет, протрите дно рабочей камеры влажной тканевой салфеткой.



2. Медленно вылейте 200 мл воды в рабочую камеру прибора.



ИНФОРМАЦИЯ

Для улучшения результатов очистки добавьте в воду чайную ложку мягкого средства для мытья посуды, и нанесите эту смесь на тканевую салфетку.

3. Установите диск управления в положение

4. Звуковой сигнал подтвердит, что функция Kuppersbusch Ökoclean® запущена; индикатор будет медленно мигать, на дисплей будет выведено время до окончания цикла очистки.



ВАЖНО

Длительность работы функции изменить нельзя. Для досрочного завершения цикла очистки установите диск управления в положение

5. По завершении цикла очистки духовой шкаф автоматически отключится, прозвучит сигнал, символ начнет быстро мигать.



ВАЖНО

Не открывайте дверцу прибора, пока функция Ökoclean® не завершит работу. Фаза охлаждения имеет важное значение для правильной работы функции.

6. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и выключить индикатор .
7. Переведите диск управления в положение .
8. Теперь Вы можете удалить оставшуюся грязь и воду при помощи тканевой салфетки.

Функция Ökoclean® работает на низкой температуре. Однако, длительность охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.



ВНИМАНИЕ

Прежде чем прикасаться к внутренним поверхностям духового шкафа, убедитесь, что они остыли.

Если после использования функции Ökoclean® требуется более тщательная очистка, используйте нейтральное чистящее средство и неабразивную губку.

ФУНКЦИЯ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ САМООЧИСТКИ



ВНИМАНИЕ

Перед запуском цикла пиролитической очистки, пожалуйста, изучите раздел по технике безопасности в начале руководства по установке и обслуживанию.

Данная функция позволяет запустить цикл пиролитической очистки, во время которого скопления загрязнений, под воздействием высокой температуры внутри рабочей камеры, сжигаются до состояния угля.

Как правило, цикл пиролитической очистки рекомендуется проводить каждые 4-5 циклов приготовления, при этом программа выбирается исходя из количества скопившейся грязи. Чем больше загрязнений, тем более длительной должна быть программа.

В процессе пиролитической очистки подсветка рабочей камеры не включается.

НАСТРОЙКА ФУНКЦИИ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ



ВАЖНО

Перед запуском функции пиролитической очистки необходимо убрать из рабочей камеры все емкости и аксессуары, в том числе опоры для противней и/или телескопические направляющие. Следуйте указаниям, приведенным в руководстве по установке и обслуживанию, входящем в комплект поставки прибора.



ВНИМАНИЕ

Удалите из рабочей камеры прибора разлитую жидкость или излишки загрязнений, т.к. в процессе пиролитической очистки они могут загореться, что несет соответствующие риски.



ВНИМАНИЕ

Перед запуском пиролитической очистки проверьте, плотно ли закрыта дверца духового шкафа.

1. Установите диск управления функциями

в положение «Пиролиз»

2. Через несколько секунд на дисплее часов загорится символ и индикатор «P2» (программа пиролиза 2).

3. Теперь при помощи кнопки «-» или «+» Вы можете выбрать программу пиролиза P1, P2 или P3:

P1: мягкая пиролитическая очистка. 1 час.

P2: стандартная пиролитическая очистка. 1 час 30 минут.

P3: интенсивная пиролитическая очистка. 2 часа.

4. Выбрав необходимую программу, нажмите . Сразу после этого активируется автоматическая блокировка дверцы прибора.



ВНИМАНИЕ

Если дверца прибора не закрыта должным образом, блокировка не сработает, раздастся предупредительный сигнал, цикл очистки запущен не будет.

В таком случае выключите звуковой сигнал, нажав на любую кнопку часов, правильно закройте дверцу прибора, установите диск управления в положение и заново выберите программу пиролиза (см. указания выше).

5. Как только дверца прибора будет заблокирована, на дисплее часов загорится индикатор  и будет выведено время, оставшееся до окончания работы функции пиролизической очистки.



ВАЖНО

На данном этапе духовой шкаф запрограммирован и начинается цикл пиролизической очистки. На протяжении всего цикла очистки не будет доступна ни одна из функций духового шкафа кроме защиты от детей.

Не пытайтесь открыть дверцу духового шкафа, т.к. это может прервать процесс очистки.

6. Когда пиролизическая очистка завершится, прозвучит сигнал, индикатор  начнет мигать, на дисплей часов будет выведено «00:00».
7. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку на дисплее.
8. Переведите диск управления функциями в положение .
9. Процесс нагрева духового шкафа завершен. Однако, прибор еще слишком горячий, поэтому его нельзя использовать.

Далее начнет работу функция охлаждения, индикатор  будет гореть, пока духовой шкаф не остынет.



ВАЖНО

В результате того, что внутри духового шкафа достигается высокая температура, длительность охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.

10. Когда духовой шкаф остынет, индикатор  погаснет.

11. Откройте дверцу духового шкафа и протрите все поверхности тканевой салфеткой, чтобы удалить пепел, оставшийся после цикла очистки. Для очистки труднодоступных частей рабочей камеры используйте неметаллическую губку.

12. После завершения очистки рабочей камеры не забудьте установить на место опоры и прочие принадлежности.

13. Теперь духовой шкаф готов к приготовлению новых блюд.



ВАЖНО

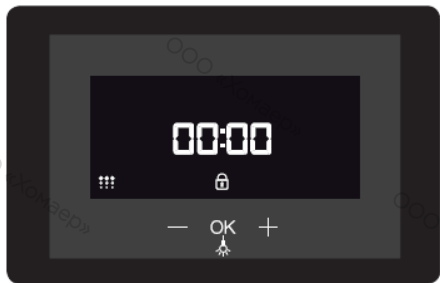
Если в процессе настройки или использования этой функции у Вас возникли какие-либо сложности, изучите руководство по установке и обслуживанию, входящее в комплект поставки духового шкафа.

ОТМЕНА ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Функция пиролизической очистки является автоматической, поэтому ее можно активировать только при помощи программирования часов. Для отмены уже начавшейся очистки необходимо перепрограммировать духовой шкаф следующим образом:

1. Переведите диск управления функциями в положение .

На дисплее часов отобразится следующее:



2. В зависимости от температуры в рабочей камере возможны две ситуации:

- а) Опасная температура: в этом случае дверца прибора остается заблокированной, пока температура не достигнет безопасного уровня.

- б) Безопасная температура: если температура в рабочей камере не представляет опасности для пользователя, то дверца сразу же будет разблокирована.

3. Когда дверца разблокируется и ее можно будет открыть, на дисплее часов снова будет отображаться время.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОПТИМАЛЬНОЙ ОЧИСТКЕ КАМНЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Для очистки камня для выпекания пиццы протрите его влажной тканевой салфеткой или губкой, но не используйте мыло или моющее средство.



ОПАСНОСТЬ

Не мойте камень под проточной водой, т.к. в таком случае он впитает слишком много воды и при нагреве в духовом шкафу может расколоться.



ВНИМАНИЕ

Не забывайте вытереть камень насухо, прежде чем помещать его в духовой шкаф.

Если на камень налипли кусочки пищи, удалите их при помощи пластиковой лопатки.



ОПАСНОСТЬ

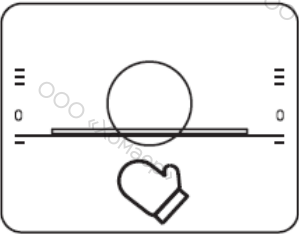
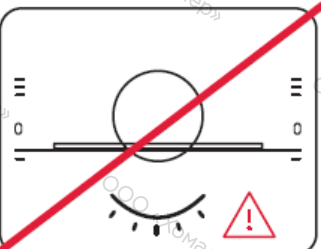
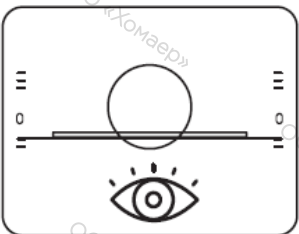
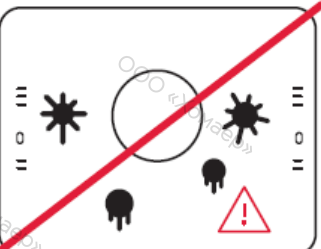
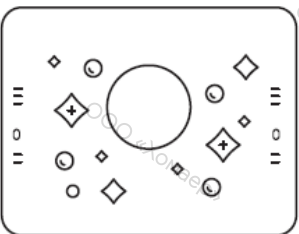
Не используйте для очистки металлические лопатки или острые ножи, т.к. они могут повредить поверхность камня или даже расколоть его.

Помните, что после использования камень для выпекания пиццы уже не будет выглядеть так же, как перед первым использованием.

Очистка камня для выпекания пиццы имеет следующие преимущества:

1. Предотвращает появление пепла и обугленных остатков продуктов питания.
2. Увеличивает срок службы камня для пиццы.
3. Помогает достичь хороших результатов приготовления.

ВАЖНО

	
НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ГОРЯЧИМ ПОВЕРХНОСТЯМ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ БЕЗ СРЕДСТВ ЗАЩИТЫ	ИСПОЛЬЗУЙТЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ, ЧТОБЫ ВЫТАСКИВАТЬ ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ
	
НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ БЕЗ ПРИСМОТРА, КОГДА В НЕМ ЧТО-ТО ГОТОВИТСЯ	СЛЕДИТЕ ЗА ПРИБОРОМ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	
НЕ ДОПУСКАЙТЕ ОБРАЗОВАНИЯ СКОПЛЕНИЙ ЗАГРЯЗНЕНИЙ	ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ ДУХОВОГО ШКАФА



kubbersbusch-shop.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL