

**TECHNISCHER PASS**

**TECHNICAL PASSPORT**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



**FH 611, FZH 611, FPH 611**

**EINGEBAUTER ELEKTRISCHER OFEN**

**BUILT-IN ELECTRIC OVEN**

**ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ДУХОВОЙ ШКАФ**

**KUPPERSBERG**

## ЧАСТЬ I: ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к ней инструкцией по установке и техническому обслуживанию.

В зависимости от модели дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки вашего духового шкафа, могут отличаться от тех, которые показаны на рисунках.

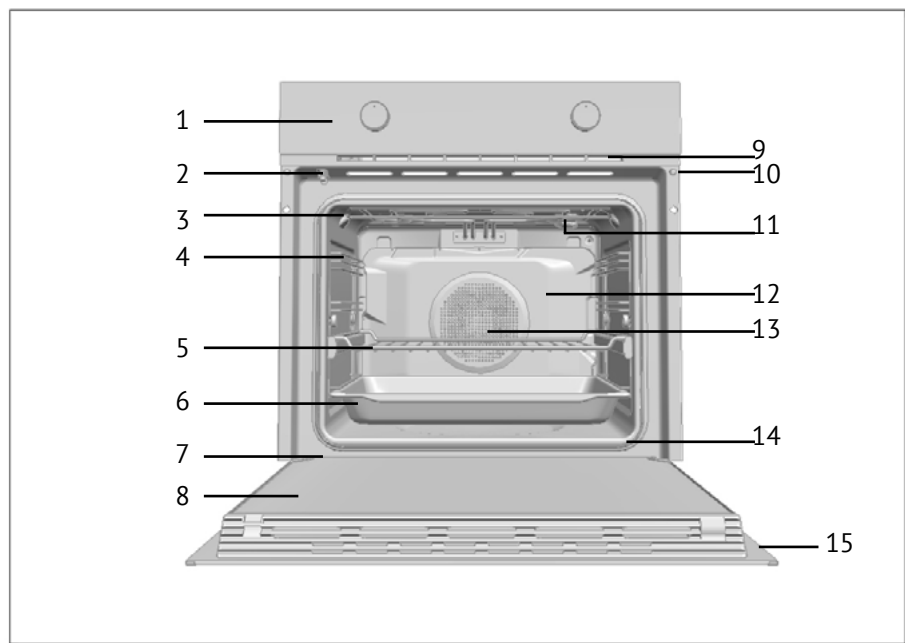


### СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ I:

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	105
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	106
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	106
ЗНАЧКИ НА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕ	
РЕЖИМОВ РАБОТЫ.....	106
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	107
ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ЧАСОВ/ТАЙМЕРА.....	107
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	110
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	113

## ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1. Панель управления
2. Блокировка двери (только для моделей с пиролизической очисткой)
3. Нагревательный элемент гриля
4. Храмованные направляющие для противней
5. Решетка
6. Противень
7. Шарнир

8. Внутреннее стекло
9. Выход охлаждающего воздуха
10. Крепление к кухонному модулю
11. Лампа
12. Задняя панель
13. Вентилятор
14. Уплотнитель двери духового шкафа
15. Дверь

## Духовой шкаф

**! ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

Модели FH 611/ FZH 611















1. Ручка переключателя режимов работы
2. Электронные часы/таймер
3. Ручка регулятора температуры

**! ЗНАЧКИ НА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ**

## ⚠ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА



**ИНФОРМАЦИЯ.** Описание порядка использования каждого режима работы приведено в руководстве по приготовлению пищи, которое прилагается к вашему духовому шкафу.

- |  |   |
|--|---|
|  Отключение духового шкафа              |  Турбо                         |
|  Традиционный (верхний и нижний) нагрев |  Пицца                         |
|  Гриль                                  |  Эко                           |
|  Макси-гриль                            |  Разморозка                    |
|  Нижний нагрев                          |  Режим очистки AQUALITIC CLEAN |
|  Макси-гриль с конвекцией + вентилятор  |  Быстрый разогрев              |

## ⚠ ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ЧАСОВ/ТАЙМЕРА




## Духовой шкаф


### 1 КНОПКИ


–, ОК и +: Позволяют программировать функции электронных часов/таймера.

### 2 ЗНАЧКИ


#### Настройка часов


 **ТАЙМЕР:** Загорается при выборе функции настройки часов/таймера. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. По окончании периода времени духовой шкаф не выключается. Эта функция может также использоваться, если духовой шкаф уже находится в работе.


 **ПРОГРАММИРОВАНИЕ:** Если этот индикатор горит, это указывает на то, что духовой шкаф запрограммирован (задано время приготовления, время окончания или общее время)

 **Время приготовления:** Эта функция позволяет запрограммировать длительность приготовления, по истечении которой духовой шкаф автоматически выключится.


Если задано время приготовления, и духовой шкаф выключается вручную до истечения запрограммированного времени, то часы будут продолжать показывать время, оставшееся до окончания процесса.


 **Время окончания приготовления:** Эта настройка позволяет запрограммировать время окончания приготовления, по достижении которого духовой шкаф автоматически выключится.

 **Время приготовления и время окончания приготовления:** Эта настройка позволяет запрограммировать время приготовления и время окончания приготовления. Духовой шкаф автоматически включается в определенное время и затем работает в течение заданного времени приготовления. Затем духовой шкаф автоматически выключится в указанное время (время окончания приготовления).

 **БЛОКИРОВКА ЧАСОВ/ТАЙМЕРА:** Указывает на то, что сенсорные кнопки часов/таймера заблокированы, что предотвращает изменение настроек маленькими детьми.

### Другие функции

 **НАГРЕВ:** Указывает на то, что духовой шкаф передает тепло приготовляемым продуктам.

 **AQUALITIC CLEAN®** Горит, пока выполняется функция Kuppertsberg AQUALITIC CLEAN®.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**Чувствительность сенсорных кнопок непрерывно адаптируется к условиям окружающей среды. При подключении духового шкафа к сети электропитания убедитесь в том, что у панели управления чистая поверхность и она не закрыта какими-либо предметами.**

**Если часы неправильно реагируют на нажатие кнопок, то духовой шкаф следует отключить от сети электропи-**

тания и через несколько секунд подключить его снова. Благодаря этому работа датчиков будет автоматически скорректирована и они снова начнут реагировать на прикосновения пальцем.

### НАСТРОЙКА ЧАСОВ

⇒ Для настройки часов духового шкафа ручки переключения режимов работы и регулятора температуры должны находиться в положении 0.

⇒ При подключении духового шкафа к сети электропитания на часах начинают мигать цифры 12:00.

⇒ С помощью кнопок + и – настройте сначала показания часов, а затем минут. В качестве подтверждения настройки часов будет выдано 2 коротких звуковых сигнала.

⇒ Если вы хотите изменить время, нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока время на часах не начнет мигать. Нажмите **OK** и выполните шаги, описанные в предыдущем пункте.



Часы оснащены режимом ночной подсветки, благодаря которой интенсивность свечения дисплея будет снижена в период между 00:00 и 6:00 часами.

поверните ручки выбора режимов работы и регулятора температуры в положение 0.

При этом на дисплей будет выведено значение 12:00, после чего вы можете настроить время в соответствии с приведенными выше указаниями.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


В случае сбоя электропитания все настройки электронных часов/таймера будут сброшены. Если это произойдет,

## Духовой шкаф

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

### РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

➔ После настройки часов духовой шкаф готов к использованию. Выберите режим работы и температуру.

➔ Если в процессе приготовления на дисплее появляется значок , это указывает на то, что производится нагрев. При достижении заданной температуры этот значок исчезает.

➔ Чтобы выключить духовой шкаф, переведите ручки в положение 0.




### ИНФОРМАЦИЯ


В процессе приготовления пищи духовой шкаф отображает время, которое уже прошло с момента начала приготовления.


### РАБОТА С ТАЙМЕРОМ ДУХОВОГО ШКАФА

#### Программирование звукового сигнализатора

1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок , затем нажмите ОК. На дисплей будет выведено 00:00.


2. С помощью кнопки + или – задайте промежуток времени, по истечении которого должен быть выдан звуковой сигнал. В качестве подтверждения настройки будет выдано 2 коротких звуковых сигнала и на дисплее начнется обратный отсчет времени.

При этом начнет медленно мигать значок .

3. После того как отсчет времени завершится, в течение 90 секунд будет выдаваться звуковой сигнал и значок  будет быстро мигать.

#### ⊗ ПРИМЕЧАНИЕ

Если используется функция звукового сигнализатора, то по окончании заданного промежутка времени выключение духового шкафа не производится.

4. Для отключения выдачи сигнала следует нажать любую кнопку, при этом значок  исчезнет с дисплея.

Если вы хотите изменить время срабатывания звукового сигнализатора, повторите указанные выше шаги. При доступе к настройкам таймера на дисплей будет выведено оставшееся время, которое вы можете скорректировать.

#### ⊗ ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании функции звукового сигнализатора на дисплее постоянно выводится оставшееся время. Если эта функция запрограммирована, то значение времени и общего времени приготовления на дисплее отображаться не будут.

#### Программирование времени приготовления

1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать



значок |-->|, затем нажмите ОК. На дисплее будет выведено 00:00.

2. С помощью кнопки + или – задайте промежуток времени, по истечении которого должен быть выдан звуковой сигнал. В качестве подтверждения настройки будет выдано 2 коротких звуковых сигнала и на дисплее начнется обратный отсчет времени. При этом начнет медленно мигать значок |-->|.

3. С помощью соответствующих ручек управления духовым шкафом выберите режим работы и температуру приготовления.

4. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф выключится, будет выдан звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок |-->|.

5. Для отключения сигнала достаточно нажать любую кнопку, при этом значок |-->| исчезнет. Духовой шкаф включится снова.

6. Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручки управления в положение 0.

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого необходимо нажимать кнопку + или –, пока значок |-->| не начнет быстро мигать. Затем, чтобы изменить время, нажмите ОК.

#### Ⓢ ПРИМЕЧАНИЕ

Если запрограммировано время приготовления, то на дисплее постоянно выводится оставшееся время. Если используется эта функция, текущее

время на экране отображаться не будет.

### Программирование времени окончания приготовления

1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок -->|, затем нажмите **ОК**. При этом на дисплее таймера будет выведено текущее время.

2. С помощью кнопки + или – задайте время, при достижении которого должен быть выдан звуковой сигнал. В качестве подтверждения настройки будет выдано 2 коротких звуковых сигнала и на дисплее начнется обратный отсчет времени. При этом начнет медленно мигать значок -->|.

3. Выберите режим работы и температуру.

4. После завершения цикла духовой шкаф выключится, будет выдан звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок -->|.

5. Для отключения сигнала достаточно нажать любую сенсорную кнопку, при этом значок -->| исчезнет. Духовой шкаф включится снова.

6. Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручки управления в положение 0.

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого необходимо нажимать кнопку + или –, пока значок |-->| не начнет быстро мигать. Затем, чтобы изменить время, нажмите **ОК**.

**Духовой шкаф****Программирование времени приготовления и времени окончания приготовления**



1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок |-->|, затем нажмите ОК. На дисплей будет выведено 00:00.
2. С помощью кнопок + и – задайте время приготовления. Затем будет выдано два коротких звуковых сигнала, на дисплей будет выводиться время, оставшееся до окончания приготовления, и будет медленно мигать значок |-->|.
3. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок |-->|, затем нажмите ОК. При этом на дисплее таймера будет выведено ожидаемое время завершения процесса приготовления.
4. С помощью кнопок + и – задайте время окончания приготовления. Затем будет выдано два коротких звуковых сигнала, и на дисплее будет выведено текущее время.
5. Выберите режим работы и температуру. Духовой шкаф останется в выключенном состоянии, а на дисплее будут гореть значки |-->| и -->|. Теперь духовой шкаф запрограммирован.
6. Когда настанет время приготовления, духовой шкаф включится и будет работать в течение запрограммированного времени приготовления.
7. Во время приготовления пищи на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления, а на дисплее будет медленно мигать значок |-->|.
8. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф выключится, будет выдан звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок |-->|.
9. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую сенсорную кнопку, при этом значок |-->| исчезнет. Духовой шкаф включится снова.
10. Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручки управления в положение 0.

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого необходимо нажимать кнопку + или –, пока значок |-->| не начнет быстро мигать. Затем, чтобы изменить время, нажмите ОК.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ


### Функция защиты от доступа детей

Эта функция может быть выбрана в любое время во время использования духового шкафа.

Чтобы активировать функцию, нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , пока не будет выдан звуковой сигнал и на дисплее не появится значок . Теперь часы/таймер заблокированы.

Если духовой шкаф выключен, и вы активируете функцию защиты от доступа детей, то он не будет работать даже в том случае, если будет выбрана одна из функций приготовления пищи.

Если эта функция будет активирована во время приготовления пищи, то при этом будет заблокирована только настройка электронных часов/таймера.

Чтобы отключить функцию, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение нескольких секунд, пока не услышите звуковой сигнал.

### Функция AQUALITIC CLEAN®

Эта функция облегчает удаление жира и других остатков пищи, которые могут налипнуть на боковые стенки духового шкафа.

Чтобы упростить уход за духовым шкафом, не допускайте накопления на его поверхностях загрязнений. Регулярно очищайте духовой шкаф.

### Программирование функции AQUALITIC CLEAN®

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

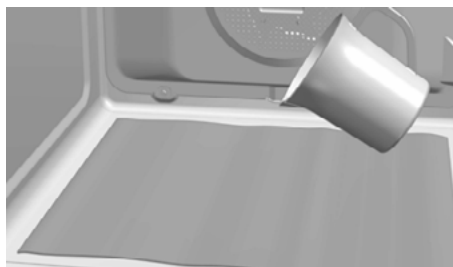
Не наливайте воду в горячую духовку, так как это может повредить эмалевое покрытие.

Цикл очистки следует запускать только после охлаждения духового шкафа. Если духовой шкаф имеет очень высокую температуру, то это может ухудшить результат очистки, а также привести к повреждению эмалевого покрытия.

Предварительно извлеките из духового шкафа противни и все дополнительные принадлежности, в том числе решетки-держатели для противней и телескопические направляющие.

Следуйте указаниям инструкции по установке и техническому обслуживанию, которая поставляется в комплекте с духовым шкафом.

1. После полного охлаждения духового шкафа разложите на ее дне кусок мягкой ткани.





2. Аккуратно налейте 200 мл воды на дно внутренней камеры духового шкафа.

## Духовой шкаф


**ИНФОРМАЦИЯ**


Для лучшего результата сначала добавьте чайную ложку мягкого средства для мытья посуды в стакан с водой, а затем вылейте ее на ткань.

3. Поверните ручку переключателя режимов в положение .

4. В качестве подтверждения того, что цикл AQUALITIC CLEAN® запущен, вы услышите звуковой сигнал, знак  будет медленно мигать, а на дисплей будет выведено время, оставшееся до окончания цикла.

**ВНИМАНИЕ**


**Длительность этого цикла не может быть изменена. Чтобы остановить цикл до его завершения, поверните ручку переключателя режимов в положение .**


5. После завершения цикла духовой шкаф автоматически выключится, будет выдан предупреждающий звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок .

**ВНИМАНИЕ**

**Не открывайте дверь духового шкафа до полного завершения функции AQUALITIC CLEAN®.**

**Для правильной работы функции необходима фаза охлаждения.**

6. Для отключения сигнала достаточно прикоснуться пальцем к любой сенсорной кнопке, при этом значок  исчезнет.

7. Поверните ручку переключателя режимов в положение .


8. Теперь с помощью влажной ткани вы можете очистить духовой шкаф от остатков загрязнений и излишков воды.

Функция AQUALITIC CLEAN® осуществляется при низкой температуре. Однако время охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры в помещении.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Перед тем, как дотрагиваться до внутренних поверхностей духового шкафа, убедитесь в том, что он достаточно охладился.**


Если после выполнения функции AQUALITIC CLEAN® требуется более глубокая очистка, используйте нейтральные моющие средства и мягкие губки.





**ENERG**  
енергия · ενεργεια

Y IJA  
IE IA


**TEKA** **FH 611**








**70 L**




**0.81 kWh/cycle\***



**0.68 kWh/cycle\***

\* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel


**65/2014**





**ENERG**  
енергия · ενεργεια

Y IJA  
IE IA


**TEKA** **FZH 611**








**70 L**



**0.81 kWh/cycle\***



**0.68 kWh/cycle\***

\* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

**65/2014**

EEI <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	28 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμιο · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

EEI <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	30 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμιο · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

## ЧАСТЬ II: ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



### СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ II: ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ .....	116
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	118
Электробезопасность .....	118
Обеспечение безопасности в отношении детей .....	118
Безопасное использование духового шкафа .....	119
Правила техники безопасности при чистке и обслуживании.....	120
Правила техники безопасности при использовании цикла пиролитической очистки.....	120
УСТАНОВКА.....	122
Перед установкой .....	122
Установка в колонну .....	122
Установка под столешницу.....	122
Подключение к сети электропитания .....	123
Установка духового шкафа.....	123
ИНФОРМАЦИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	124
Утилизация упаковки из экологически безопасных материалов.....	124
Утилизация прибора .....	124
Информация по энергопотреблению .....	124
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	124
ПРОЧИЕ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ .....	124

Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к ней инструкцией по установке и техническому обслуживанию.

В зависимости от модели дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки вашего духового шкафа, могут отличаться от тех, которые показаны на рисунках.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	125
Установка телескопических направляющих.....	126
Телескопические направляющие с откидными фиксаторами на защелках ..	126
Телескопические направляющие с непосредственной фиксацией .....	126
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	127
Очистка наружных поверхностей и дополнительных принадлежностей духового шкафа .....	127
Очистка внутренних поверхностей духового шкафа .....	127
Установка боковых решеток-держателей .....	127
Установка решеток-держателей .....	128
Снятие задней панели .....	128
Духовые шкафы с откидным грилем.....	128
Очистка двери духового шкафа .....	129
Снятие/установка двери с петлями на корпусе.....	129
Снятие/установка двери с петлями на двери .....	129
Снятие/установка внутренних стеклянных панелей двери .....	130
Замена лампы подсветки духового шкафа.....	131
Замена верхней лампы.....	131
Замена боковой лампы .....	131
Замена светодиодной лампы .....	131
Устранение неисправностей.....	132
Техническая информация .....	134
РИСУНКИ .....	152

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите данную инструкцию, это позволит вам обеспечить наиболее эффективное и безопасное использование духового шкафа в точном соответствии с рекомендациями компании-изготовителя. Сохраните данное руководство, а в случае продажи передайте его новому владельцу вместе с прибором.

### Электробезопасность

➤ Если кабель питания не входит в комплект поставки духового шкафа, то для духовых шкафов без пиролизической очистки могут использоваться следующие кабели: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. В духовых шкафах с пиролизической очисткой разрешается использовать только кабель типа H05SS-F. Схема соединений представлена на рисунке 1.

➤ Духовой шкаф должен быть подсоединен к надежной системе заземления, а его установка должна быть выполнена в соответствии с действующими нормам.

➤ Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2 000 м от уровня моря.

➤ Стационарная электроустановка, к которой подключается духовой шкаф, должна быть оснащена встроенным коммутационным аппаратом, обеспечивающим полное отсоединение всех полюсов и соответствующим требованиям применимых норм в отношении установки (аппарат должен быть рассчитан на потребляемый прибором ток, а расстояние между контактами должно составлять не менее 3 мм). Аппарат должен обеспечивать защиту от перенапряжений категории

III и использоваться для отключения в случае возникновения аварийной ситуации, а также перед проведением чистки или замены лампы. Через этот выключатель не должен проходить проводник заземления.

➤ Вместо этого выключателя также может использоваться вилка, при условии, что она будет располагаться в хорошо доступном месте.

➤ Техническое обслуживание прибора, а также его ремонт, включая замену кабеля питания, должны выполнять технические специалисты официального сервисного центра с использованием оригинальных запасных частей. Проведение ремонта или технического обслуживания прибора другими лицами может привести к его повреждению или неисправности, которая может представлять угрозу для вашей безопасности.

➤ В случае обнаружения нарушений нормальной работы незамедлительно отсоедините духовой шкаф от сети электропитания.

➤ Во избежание возникновения опасных ситуаций встраивание комбинированных духовых шкафов под столешницу допускается только в соответствии с рекомендациями компании-изготовителя.



### Обеспечение безопасности в отношении детей

⇒ Не позволяйте детям подходить к духовому шкафу во время его работы, а также если выполняется процесс пиролизической чистки, так как внешние поверхности могут нагреваться до очень высокой температуры.

⇒ Необходимо постоянно контролировать детей в возрасте до 8 лет и следить за тем, чтобы они находились на достаточном расстоянии от прибора. Не разрешайте детям играть с прибором.

⇒ Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта или знаний для работы с ним, но только в том случае если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием.

### Безопасное использование духового шкафа

⇒ При работе духового шкафа его дверь должна быть всегда закрыта.

⇒ Использовать духовой шкаф разрешается только после того, как он будет установлен внутрь кухонного модуля (см. раздел «Установка духового шкафа»).

⇒ Не допускается устанавливать духовой шкаф за декоративной панелью. Это может привести к его перегреву.

⇒ Компания-изготовитель гарантирует нормальную работу духового шкафа только в том случае, если он используется для приготовления пищи в домашних условиях.

⇒ Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой или любыми другими материалами, так как это может повлиять на качество приготовления пищи и привести к повреждению эмалевого покрытия внутри духового шкафа, а также внутренних частей кухонного модуля.

⇒ Внутри духового шкафа не следует хранить масло, жиры или легко воспламеняющиеся материалы. Это может привести к возникновению опасной ситуации при включении духового шкафа.

⇒ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь духового шкафа. Это может привести к ее повреждению, а вы можете получить травму.

⇒ Противень и решетка оснащены системой, обеспечивающей простое извлечение части продуктов или выполнение с ними каких-либо операций, например, перемешивания. Всегда размещайте эти дополнительные принадлежности внутри духового шкафа, как указано в разделе «Дополнительные принадлежности».

⇒ Во время работы духовой шкаф нагревается, поэтому всегда, когда вам необходимо проверить блюдо или вы-

## Духовой шкаф

полнить какую-либо другую операцию, обязательно используйте перчатки (прихватки) и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

⇒ Внутри духового шкафа допускается использовать только термометр, который входит в комплект поставки (в моделях, которые оснащаются данной функцией).

### Правила техники безопасности при чистке и обслуживании

⇒ Перед выполнением любых работ по чистке или техническому обслуживанию необходимо обязательно отключить прибор от сети электропитания.

⇒ Для чистки духового шкафа не допускается использовать паровые моечные установки, а также струи воды под давлением.

⇒ Для чистки двери духового шкафа не допускается использовать металлические губки, проволочные щетки, а также доступные в продаже абразивные порошковые чистящие средства, поскольку они могут поцарапать поверхности и привести к повреждению стекла.

⇒ Все работы по чистке и обслуживанию прибора, предназначенные для выполнения пользователем, могут осуществляться детьми только под присмотром взрослого.

⇒ Перед проведением замены лампы сначала следует проверить, что духовой шкаф отключен от сети пита-

ния – это позволит предотвратить поражение электрическим током.


⇒ Извлеките из духового шкафа всю посуду и дополнительные принадлежности, в том числе решетки-держатели для противней и/или телескопические направляющие.

⇒ Очищайте поверхности от остатков пролившихся продуктов и других загрязнений, так как в процессе пиролизической очистки они могут воспламениться и привести к пожару.

⇒ С целью обеспечения вашей безопасности не эксплуатируйте духовой шкаф со снятой задней панелью (которая закрывает вентилятор).

### Правила техники безопасности при использовании цикла пиролизической очистки

#### Перед запуском цикла очистки:

 **ВНИМАНИЕ!** Извлеките из духового шкафа всю посуду и дополнительные принадлежности, в том числе решетки-держатели для противней и/или телескопические направляющие.

⇒ Очищайте поверхности от остатков пролившихся продуктов и других загрязнений, так как в процессе пиролизической очистки они могут воспламениться и привести к пожару.

⇒ Регулярно очищайте от загрязнений уплотнители двери духового шкафа.

⇒ При программировании цикла пиролизической очистки в точности следуйте требованиям инструкции.

**Во время выполнения процесса пиролизической очистки:**

⇒ Не вешивайте на ручку духового шкафа и не оставляйте рядом с ней полотенца и другие текстильные изделия.

⇒ Если духовой шкаф установлен ниже столешницы, то все время пока духовой шкаф находится в режиме пиролизической очистки, по соображениям безопасности использование варочной панели не допускается.

⇒ При этом внутренняя подсветка духового шкафа будет оставаться в выключенном состоянии и не может быть включена.

⇒ Духовой шкаф оснащен предохранительным блокировочным устройством, которое предотвращает открытие двери во время выполнения цикла очистки. Не допускается открывать дверь после срабатывания этого блокировочного устройства.



**ИНФОРМАЦИЯ**

В данном руководстве описываются только общие характеристики духового шкафа, поэтому они могут не полностью соответствовать характеристикам конкретного приобретенного вами прибора. С особенностями приобретенного вами духового шкафа вы можете ознакомиться, обратившись к инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.

Компания-изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики изделия с целью улучшения его рабочих показателей.

## Духовой шкаф

 **УСТАНОВКА**

Приведенная в этом разделе информация предназначена исключительно для специалиста по установке, который будет осуществлять сборку и электрическое подключение прибора. Компания-изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут возникнуть в результате самостоятельной установки духового шкафа пользователем.

**ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ**

⇒ Для перемещения духового шкафа используйте расположенные по бокам захваты. При подъеме духового шкафа не допускается удерживать его за установленную на его двери ручку.

⇒ При установке духового шкафа под столешницу следуйте требованиям инструкции по установке.

⇒ Старайтесь размещать прибор таким образом, чтобы с задней стороны кухонного модуля отсутствовали какие-либо выступающие элементы (мебельная фурнитура, трубы, корпуса розеток и т.д.).

⇒ Если корпус главной розетки питания установлен внутри кухонного модуля, в который вставляется духовой шкаф, то эта розетка должна располагаться в зоне, показанной на рисунке 2 темным цветом.

⇒ Кухонный модуль, в который устанавливается духовой шкаф, и соседние модули должны выдерживать температуру не ниже 85°C.

⇒ При установке следует в точности соблюдать требования соответствующей инструкции. В противном случае возможна блокировка венти-

ляционного контура духового шкафа, что может привести к повышению температуры, и вследствие этого – к повреждению кухонного модуля и самого прибора.

⇒ С этой целью следует контролировать размеры и в точности соблюдать требования к расположению отверстий, которые должны быть высверлены в кухонных модулях, как показано на следующих рисунках:

**Установка в колонну**

⇒ Духовой шкаф шириной 60 см: Рисунок 7\*

⇒ Духовой шкаф шириной 45 см: Рисунок 8\*

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

\* При установке духовых шкафов с пиролизической очисткой высверливание каких-либо отверстий в кухонном модуле внутри участков, показанных на рисунке темным цветом, не требуется.

**Установка под столешницу**

⇒ Духовой шкаф шириной 60 см: Рисунок 9\*

⇒ Духовой шкаф шириной 45 см: Рисунок 10\*

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

\* При установке духовых шкафов с пиролитической очисткой высверливание каких-либо отверстий в кухонном модуле внутри участков, показанных на рисунке темным цветом, не требуется.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**

При установке должны быть выполнены следующие требования:

➤ Напряжение и частота сети питания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.

➤ Внутридомовая электропроводка выдерживает максимальную мощность, указанную на заводской табличке.

➤ После подключения к сети электропитания следует проверить корректность работы всех электрических частей духового шкафа.

**УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА****Для всех духовых шкафов:**

После завершения работ по подключению к сети электропитания:

1. Поместите духовой шкаф внутри кухонного модуля и убедитесь в том, что кабель питания не пережат и не соприкасается с нагревающимися частями прибора.

2. Убедитесь в том, что корпус духового шкафа не соприкасается со

стенками кухонного модуля и что расстояние между соседними кухонными модулями составляет не менее 2 мм.

3. Разместите духовой шкаф по центру кухонного модуля таким образом, чтобы промежуток между духовым шкафом и расположенными рядом дверьми кухонного гарнитура составлял не менее 5 мм. См. рисунок 3.

4. Откройте дверь и вставьте поставляемые вместе с духовым шкафом пластиковые заглушки в соответствующие отверстия. См. рисунок 11.

5. Зафиксируйте духовой шкаф на кухонном модуле с помощью входящих в комплект поставки винтов, вкрутив их в модуль через ограничители.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

При выполнении шагов 4 и 5 не опирайтесь на открытую дверь духового шкафа, так как на этом этапе духовой шкаф еще не зафиксирован на кухонном модуле и может сместиться вперед и упасть на пол

## Духовой шкаф

## ИНФОРМАЦИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### Утилизация упаковки из экологически безопасных материалов

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов, которые могут использоваться повторно в каких-либо иных целях. Проконсультируйтесь с представителем местных органов городского управления относительно процедур, которых необходимо придерживаться при утилизации этих материалов.

### УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Наличие символа на изделии или упаковке указывает на то, что этот прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования. Помогая утилизировать прибор в соответствии с действующими нормами и правилами, вы способствуете предотвращению отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье человека. Для получения дополнительной информации по утилизации прибора обращайтесь в местные органы городского управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.



## ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ





Прибор прошел испытания на соответствие требованиям Регламентов Комиссии 66/2014 (экодизайн) и 65/2014 (маркировка энергоэффективности) в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Измерения энергопотребления, выполненные в различных условиях, могут давать значения, отличные от указанных для приобретенного вами духового шкафа.

С информацией по энергопотреблению приобретенного вами духового шкафа вы можете ознакомиться, обратившись к инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Из-за особенностей производственного процесса на деталях духового шкафа могут оставаться следы смазки и других веществ. Для их удаления следует выполнить описанную ниже процедуру:

1. Извлеките из духового шкафа все упаковочные материалы, включая пластиковые защитные элементы (если имеются).
2. Переключите духовой шкаф в режим  /  , или если этот режим отсутствует – в  /  , и оставьте на 1 час при температуре 200°C. Как выполнить эту операцию, вы можете ознакомиться, обратившись к инструк-

ции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.

3. Оставьте духовой шкаф охлаждаться при открытой двери, чтобы он проветрился и в нем не осталось никаких посторонних запахов.

4. После охлаждения выполните очистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

При выполнении первой указанной операции будет выделяться дым и запахи. Поэтому кухню следует хорошо проветрить.

## ПРОЧИЕ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

☞ Во время использования духового шкафа не допускается наливать воду на его нижнюю поверхность, поскольку это может привести к повреждению эмалевого покрытия.

☞ При приготовлении продуктов с высоким содержанием жидкости на двери духового шкафа обычно образуется конденсат.

☞ При закрытии двери духового шкафа во время приготовления пищи может быть слышен звук, создаваемый потоком перемещаемого внутри воздуха. Это является нормальным явлением, которое возникает из-за давления, оказываемого дверью в закрытом состоянии, и обеспечивает герметичность внутренней камеры.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

☞ Не допускается оставлять какие-либо контейнеры или продукты на дне духового шкафа. Для этой цели обязательно используйте противни и решетки, поставляемые в комплекте с духовым шкафом.

☞ Для приготовления йогурта помещайте банки непосредственно на дно духового шкафа.

☞ При приготовлении любых других блюд вставляйте противень или решетку в направляющие внутри духового шкафа.

1. Между двумя рельсами (прутками) боковых решеток-держателей или на любых выдвижных направляющих, если они имеются в духовом шкафу.

2. На решетках и некоторых противнях имеются удерживающие выемки, служащие для предотвращения их случайного снятия. Эти выемки должны располагаться ближе к задней части духового шкафа и быть направлены вниз. См. рисунок 4.

3. Поверхность решетки, на которую будет опираться контейнер (посуда), должна располагаться под боковыми рельсами (прутками). Это позволит предотвратить случайное соскальзывание контейнера. См. рисунок 5.

4. В передней части противней имеются загнутые кромки, которые облегчают их извлечение. Противень следует размещать таким образом, чтобы его загнутая кромка была обращена наружу духового шкафа. См. рисунок 6.

**Духовой шкаф****УСТАНОВКА  
ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ  
НАПРАВЛЯЮЩИХ**

⇒ Некоторые модели духовых шкафов оснащаются комплектом телескопических направляющих.

⇒ При сборке телескопических направляющих и установке их на хромированные решетки-держатели следует выполнить указанные ниже действия:

**Телескопические  
направляющие с откидными  
фиксаторами на защелках****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Направляющие должны быть расположены на уровне 2, если считать снизу. См. рисунок 12.

1. Снимите защитную пленку.
2. Закрепите большие защелки фиксаторов на верхнем рельсе (прутке), откиньте направляющую и закрепите малые защелки фиксаторов на нижнем рельсе (прутке). См. рисунок 12.
3. При правильной фиксации направляющей должен раздаться характерный щелчок. См. рисунок 13.
4. Выемка, используемая для фиксации противня/держателя, должна оставаться в передней части духового шкафа. См. рисунок 13.

**Телескопические  
направляющие с  
непосредственной фиксацией****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Направляющие с простым извлечением могут быть расположены на уровнях 1, 2, 3 и 5, если считать снизу. См. рисунок 14.

Направляющие с двойным извлечением могут быть расположены на уровнях 1, 2 и 3, если считать снизу. См. рисунок 15.

В духовых шкафах шириной 45 см телескопические направляющие располагаются на высоте 1. См. рисунок 16.

1. Закрепите фиксатор на необходимой высоте на верхнем рельсе (прутке). См. рисунок 17.
2. При правильной фиксации направляющей должен раздаться характерный щелчок.
3. См. рисунок 18.
4. Выемка, используемая для фиксации противня/решетки, должна оставаться в передней части духового шкафа. См. рисунок 18.



## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед выполнением любых работ по очистке или техническому обслуживанию необходимо обязательно отключить прибор от сети электропитания.

### ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

⇒ Для наружной очистки духового шкафа и дополнительных принадлежностей используйте воду с мылом или мягким моющим средством.

⇒ Соблюдайте особую осторожность при очистке поверхностей из нержавеющей стали и окрашенных поверхностей. Используйте с этой целью только губки или ткани из материалов, которые не царапают поверхности.

### ВНИМАНИЕ!

Не допускается очищать телескопические направляющие в посудомоечной машине, поскольку это приведет к удалению смазки, которая обеспечивает их плавное перемещение, а также их блокировке, что делает их дальнейшее использование невозможным.

### ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

⇒ Регулярно очищайте внутренние поверхности духового шкафа от остатков жира и пищевых продуктов, поскольку их наличие может приводить к появлению дыма и посторонних запахов, а также стать причиной образования пятен.

⇒ Для очистки эмалированных поверхностей, например, дна духового шкафа, используйте нейлоновые щетки или губки и теплую мыльную воду. Очистку выполняйте только после полного остывания духового шкафа. Специальные средства, предназначенные для очистки духового шкафа, следует использовать только для очистки эмалированных поверхностей и только в строгом соответствии с инструкцией компании-изготовителя.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа не допускается использовать паровые моечные установки, а также оборудование, осуществляющее очистку водой под давлением.

Также не допускается использовать металлические мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут поцарапать эмаль.

## Духовой шкаф

☞ Со времени некоторые виды используемых при готовке продуктов, например, томаты, уксус и запеченная в соли рыба или мясо могут вызывать изменение цвета эмали. Это нормальное явление, которое не влияет на работу духового шкафа. Не пытайтесь удалять эти пятна с помощью указанных выше средств и приспособлений, так как это может привести к необратимому повреждению поверхности.

☞ Регулярно очищайте уплотнитель двери духового шкафа, тщательно удаляя все остатки жира или пищи. Это позволит предотвратить потерю уплотнителем рабочих качеств и его повреждение при последующей готовке.

☞ Рекомендуется проводить очистку этого уплотнителя без его съема.

### Снятие боковых направляющих

1. Извлеките из духового шкафа все дополнительные принадлежности.

2. Полностью выкрутите гайку в передней части крепежного элемента (А), потяните решетку-держатель на себя (В) и извлеките ее. Выполните аналогичные операции с другой стороны. См. рисунок 19.

### Установка боковых направляющих

1. Вставьте решетку таким образом, чтобы задняя выемка была совмещена с задней крепежной гайкой.

2. Зафиксируйте переднюю крепежную гайку (С) в передней выемке решетки-держателя.

См. рисунок 20.

3. Закрепите решетку-держатель с помощью гайки (D), поворачивая ее и фиксируя решетку в правильном рабочем положении (E). См. рисунок 20.

### Снятие задней панели

#### ВНИМАНИЕ

Перед снятием задней панели необходимо сначала снять боковые решетки-держатели согласно указаниям из предыдущего раздела.

Далее:

1. Выкрутите нижние винты (А), а затем верхний винт (В).

См. рисунок 21.

2. Установка задней панели производится в обратном порядке.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**С целью обеспечения вашей безопасности не включайте духовой шкаф со снятой задней панелью (которая закрывает вентилятор).**

### Духовые шкафы с откидным грилем

Для очистки верхней части духового шкафа:

1. Дождитесь полного остывания духового шкафа.

2. Удерживая обеими руками, сместите решетку гриля (А) в сторону задней стенки духового шкафа, так чтобы она освободилась

от верхней крепежной гайки (B). См. рисунок 22.

3. Опустите решетку гриля и очистите верхнюю часть духового шкафа. См. рисунок 23.

4. Затем установите решетку гриля в исходное положение, выполнив описанные действия в обратном порядке

### Духовые шкафы с функцией пиролитической самоочистки.

Пожалуйста, обратитесь к инструкции по эксплуатации вашего духового шкафа.

### ОЧИСТКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения очистки дверь может быть снята.

С этой целью необходимо следовать инструкции, относящейся к соответствующему типу двери, которой оснащена ваша духовка.

#### Снятие/установка двери с петлями на корпусе

1. Полностью откройте дверь духового шкафа.

2. Заблокируйте петли, повернув рычажки. См. рисунок 24.

3. Закрывая дверь, переведите ее в заблокированное положение. См. рисунок 25.

4. Удерживая дверь обеими руками по бокам, поднимайте ее до тех пор, пока она не сойдет полностью с петель духового шкафа. См. рисунок 25.

#### Установка двери

1. Удерживая дверь обеими руками по бокам за нижнюю часть, вставьте рычаги петли в соответствующие корпуса и опустите дверь вниз до упора. См. рисунок 26.

2. Полностью откройте дверь духового шкафа. См. рисунок 26.

3. Переведите рычажки обратно в исходное положение.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Повернув рычажки, убедитесь в том, что дверь вставлена полностью. В противном случае при попытке закрытия дверь может быть заблокирована.



#### ИНФОРМАЦИЯ

Если рычажки поворачиваются туго, то для упрощения их перемещения вы можете использовать плоский инструмент.

#### Снятие/установка двери с петлями на двери

1. Полностью откройте дверь духового шкафа.

2. Заблокируйте петли, повернув рычажки. См. рисунок 27.

3. Закрывая дверь, переведите ее в заблокированное положение. См. рисунок 28.

4. Удерживая дверь обеими руками по бокам, поднимайте ее до тех пор, пока она не сойдет полностью с петель духового шкафа. См. рисунок 28.

Для установки двери выполните шаги в обратном порядке.

## Духовой шкаф

### Снятие/установка внутренних стеклянных панелей двери

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если дверь не снята с духового шкафа, то при извлечении стеклянной панели петли должны находиться в заблокированном положении. В противном случае при закрытии двери неполностью установленная стеклянная панель может разбиться и причинить травмы.



#### ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы избежать этого, стеклянные панели следует демонтировать при снятой двери, выполнив указания, приведенные в предыдущем разделе.

В зависимости от модели в вашем духовом шкафу может быть 2, 3 или 4 стеклянных панели. Выполните инструкции, относящиеся к соответствующему типу двери, которой оснащена ваша духовка.

1. Нажмите пальцами на кнопки в верхней части двери духового шкафа с обеих сторон. См. рисунок 29.

2. Продолжая нажимать кнопки, потяните за пластиковый уплотнитель в верхней части двери. См. рисунок 30.

3. Извлеките стеклянные панели из двери. Очистите стекла с помощью специального средства или мыльной воды и мягкой ткани.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когда вы снимаете стеклянные панели, обратите внимание на последовательность и положение стекол,

поскольку после очистки они должны быть установлены в таком же порядке.

4. После очистки установите стеклянную панель № 3 в то же самое положение таким образом, чтобы отпечатанный на ней текст TERMOGLASS был виден так, как показано на рисунке 31.

5. В случае духовых шкафов с пиролитической очисткой текст TERMOGLASS на стеклянных панелях №№ 3 и 4 должен быть виден так, как это показано на рисунке 32

6. Вставьте панель № 2 таким образом, чтобы часть с надписью была обращена к внутренней стороне двери.

7. Снова закрепите верхний уплотнитель на двери, убедившись, что боковые выступы вставлены в соответствующие углубления.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Запрещается включать духовой шкаф, если не все стеклянные панели установлены на свое место в дверь.**

## **ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА**

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Перед тем как приступить к замене лампы, убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети электропитания.

Новая лампа должна выдерживать температуру до 300 °С. Для ее заказа вам следует обратиться в службу технической поддержки.

### **Замена верхней лампы**

1. Выкрутите стеклянный плафон и снимите его с держателя лампы. См. рисунок 33.
2. Замените лампу и установите на место стеклянный плафон.

### **Замена боковой лампы**

1. Снимите стеклянный плафон, поддев его с помощью инструмента с плоским концом. См. рисунок 34.
2. Замените лампу и установите стеклянный плафон на место, убедившись в том, что он зафиксирован в правильном положении.

### **Замена светодиодной лампы**








Обратитесь в службу технической поддержки.

## Духовой шкаф

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В этом разделе вы найдете описание некоторых наиболее частых неполадок, которые могут возникнуть при работе вашего духового шкафа, а также информацию о наиболее распространенных причинах их возникновения и возможных способах их устранения.

Духовой шкаф не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Проверьте подключение к сети.</li> <li>➤ Проверьте состояние предохранителей и автоматического выключателя в вашей электроустановке.</li> <li>➤ Убедитесь в том, что таймер находится в ручном режиме или запрограммирован.</li> <li>➤ Проверьте положение ручки управления и настройки температуры.</li> </ul>
Не загорается внутренняя подсветка	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Замените лампу.</li> <li>➤ Проверьте, правильно ли она установлена, как описано в инструкции по установке.</li> </ul>
Не светится индикатор контроля нагрева	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Выберите температуру.</li> <li>➤ Выберите режим.</li> <li>➤ Индикатор нагрева горит только в том случае, когда духовка нагревается до выбранной температуры.</li> </ul>
Образование дыма во время использования духового шкафа	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Является нормальным явлением при первоначальном использовании.</li> <li>➤ Регулярно выполняйте очистку духового шкафа.</li> <li>➤ Уменьшите количество жира или масла, добавляемого в противень.</li> <li>➤ Не готовьте при температурах, превышающих значения, указанные в таблицах приготовления пищи.</li> </ul>
Неудовлетворительный результат приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ознакомьтесь с данными таблиц приготовления, в которых приводится информация об основных рабочих режимах вашего духового шкафа.</li> </ul>
Повреждены дополнительные принадлежности и решетки-держатели противней	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Вы не извлекли дополнительные принадлежности и решетки-держатели перед началом цикла пиролизической очистки.</li> <li>➤ Вам необходимо заменить их на новые и обязательно извлекать их из духового шкафа при последующих запусках цикла очистки.</li> </ul>
Изменился цвет эмали или появились пятна	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Химический состав некоторых продуктов может приводить к изменениям свойств эмали.</li> <li>➤ Это нормальное явление, которое не влияет на рабочие характеристики эмалевого покрытия.</li> </ul>

<p>Духовой шкаф выключен, светится символ  и дверь не открывается</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Включена блокировка двери.</li> <li>➤ Отключите блокировку двери, выполнив указания, приведенные в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.</li> </ul>
<p>Духовой шкаф включен, светится символ  и дверь не открывается</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Включена блокировка двери.</li> <li>➤ Поверните ручку переключателя режимов в положение о.</li> <li>➤ Отключите блокировку двери, выполнив указания, приведенные в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.</li> <li>➤ Чтобы продолжить приготовление пищи, повторно выберите необходимый режим.</li> </ul>
<p>Ручка переключателя режимов установлена в положение  и выбрана программа пиролизической очистки (P1, P2 или P3), но при этом символ  быстро мигает и выдается предупреждающий звуковой сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Дверь духовки неплотно закрыта, поэтому дверь не может быть заблокирована и процесс пиролизической очистки не может быть запущен.</li> <li>➤ Проверьте дверь и убедитесь, что она плотно закрыта. Затем установите ручку переключения режимов в положение ### и повторите последовательность операций, необходимых для запуска процесса пиролизической очистки.</li> </ul>
<p>Ручка переключателя режимов установлена в положение  и выбрана программа пиролизической очистки (P1, P2 или P3), но при этом символ  не горит и духовой шкаф не нагревается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Выключатель двери не сработал, несмотря на то, что она плотно закрыта.</li> <li>➤ Пожалуйста, свяжитесь со службой технической поддержки, поскольку возникла неисправность выключателя двери.</li> </ul>
<p>Программа пиролизической очистки завершена и духовой шкаф остыл, но дверь заблокирована и на экране мигают символы  и 0:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ручка переключателя режимов не была установлена в положение ### после завершения программы пиролизической очистки.</li> <li>➤ Установите ручку переключателя режимов в положение о.</li> <li>➤ Ручка переключателя режимов установлена в положение о, но при этом дверь заблокирована</li> <li>➤ Духовой шкаф не остыл до безопасной температуры.</li> <li>➤ Дождитесь, пока температура снизится и погаснет символ.</li> </ul>

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Если приведенные выше рекомендации не помогли устранить неполадки, обратитесь в службу технической поддержки.**

Проинформируйте службу технической поддержки о проблеме, с которой вы столкнулись, и сообщите ей следующее:

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

Эта информация приведена на заводской табличке вашего духового шкафа, которая видна сбоку при открытой двери духового шкафа.



## ЧАСТЬ III: РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к ней инструкцией по установке и техническому обслуживанию.

В зависимости от модели дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки вашего духового шкафа, могут отличаться от тех, которые показаны на рисунках.



### СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ .....	136
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА .....	138
ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	139
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	139
РАЗМОРАЖИВАНИЕ.....	139
ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ И ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....	139
Птица .....	141
Мясо .....	142
Рыба .....	145
Пицца .....	146
Хлеб .....	146
Закуски и блюда с макаронными изделиями.....	147
Торты и выпечка .....	147
Размораживание.....	151



## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ



Наличие тех или иных режимов приготовления зависит от конкретной модели духового шкафа.

Для того, чтобы проверить, какие режимы доступны в приобретенном вами духовом шкафу, обратитесь к Инструкции по эксплуатации, которая прилагается к данному Руководству по приготовлению пищи.



### ТРАДИЦИОННЫЙ (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ) НАГРЕВ

Этот режим предназначен для использования при приготовлении выпечки, когда необходима равномерная тепловая обработка для придания губчатой текстуры.



### ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР

Подходит для жарки и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет теплый воздух внутри духового шкафа, благодаря чему сокращается время приготовления и снижается температура.



### ГРИЛЬ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Идеально подходит для жарки. Этот режим может использоваться для приготовления мяса, нарезанного на куски любого размера.



### МАКСИ-ГРИЛЬ

Для обжаривания продуктов на большей поверхности, чем это возможно при использовании обычного гриля, с обеспечением более высокой мощности при обжаривании. Может применяться также для более быстрого подрумянивания продуктов.

### ГРИЛЬ

Для обжаривания и подрумянивания. Этот режим позволяет выполнить поверхностную тепловую обработку продуктов, не затрагивая их внутренних слоев. Подходит для приготовления продуктов, имеющих плоскую форму, например, стейков, ребер, рыбы и тостов.

### ГРИЛЬ / МАКСИ-ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР

Для равномерного обжаривания с одновременным подрумяниванием поверхности. Идеально подходит для приготовления на гриле блюд из смешанных продуктов. Также отлично подходит для обработки продуктов в крупных кусках, например, птицы и дичи. Мясо выкладывается на решетке, под которой должен быть установлен поддон для сбора мясного сока.

### НИЖНИЙ НАГРЕВ

В этом режиме тепло подается только снизу. Подходит для разогрева блюд, а также для подъема теста и других аналогичных целей.

### ТУРБОРЕЖИМ + НИЖНИЙ НАГРЕВ (ПИЦЦА)

Идеально подходит для приготовления пиццы, выпечки пирогов и фруктовых тортов, а также бисквита.

### ТУРБОРЕЖИМ

Вентилятор распределяет тепло, поступающее от нагревательного эле-

мента, расположенного в задней части духового шкафа. Благодаря равномерному распределению температуры возможно приготовление пищи одновременно на двух уровнях.

### МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ТОМЛЕНИЕ)

Специально разработан для приготовления традиционных запеканок, тушеного мяса и любых других подобных блюд, требующих особенно долгого времени приготовления и слабого нагрева.

Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать закрытые кастрюли (сотейники) с крышками, предварительно убедившись, что они допускают применение в духовом шкафу.

### ЭКО-РЕЖИМ

Для приготовления пищи в духовом шкафу при минимально возможном потреблении энергии. Духовой шкаф работает в режиме традиционного нагрева, который, в зависимости от модели, отключается за несколько минут до окончания приготовления пищи, при этом используется имеющееся внутри духового шкафа остаточное тепло, что обеспечивает идеальное завершение процесса приготовления блюда. Рекомендуется для приготовления рыбы и любых видов мясного жаркого.

### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Этот режим предназначен для медленного размораживания продуктов питания, в особенности тех, которые

## Духовой шкаф

употребляются в пищу в неразогретом виде, например, супов, выпечки, пирожных, тортов и т.д.

В некоторых моделях режим размораживания может использоваться для подогрева пищи с помощью системы подачи горячего воздуха на двух уровнях. Настройка HI, как правило, подходит для мяса, LO – для рыбы, выпечки, а также хлеба.

### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Специально разработан для подъема теста при приготовлении хлеба и выпечки.

### БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Этот режим позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры. Использование этого режима рекомендуется в тех случаях, когда согласно рецепту требуется, чтобы в начале приготовления блюда внутри духового шкафа установилась заданная температура.

## ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Для получения более подробной информации о том, как использовать эти функции, обратитесь к Инструкции по эксплуатации вашего прибора.

### ОЧИСТКА ПАРОМ

Функция «ОЧИСТКА ПАРОМ» облегчает удаление жира и других остатков пищи, которые могут налипнуть на боковые стенки духового шкафа. Во время выполнения цикла очистки подсветка внутри духового шкафа будет оставаться отключенной.

### ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

При использовании цикла пиролизической очистки внутри духового шкафа поддерживается высокая температура, что приводит к окислению и карбонизации (сжиганию) остатков жира, накопившихся на внутренних поверхностях во время приготовления пищи. Во время выполнения цикла очистки подсветка внутри духового шкафа будет оставаться отключенной.

## ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Советы по энергосбережению:

- Извлекайте из духового шкафа все неиспользуемые принадлежности.
- Используйте посуду, которая подходит для использования в духовом шкафу, предпочтительно темного цвета.
- Во время приготовления пищи как можно меньше открывайте дверь духового шкафа.
- Старайтесь не использовать функцию предварительного разогрева для пустого духового шкафа. Всегда, когда это позволяет рецепт, помещайте блюда в ненагретый духовой шкаф.
- Если в вашем духовом шкафу имеется ЭКО-режим, используйте его каждый раз, когда это допускается согласно рецепту.
- Для рецептов с длительным временем приготовления выключайте духовой шкаф за 5–10 минут до окончания общего времени приготовления, чтобы использовалось остаточное тепло.
- Если в вашем духовом шкафу имеется вентилятор, готовьте несколько блюд одновременно.

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Наличие тех или иных режимов приготовления пищи зависит от конкретной модели. Длительность приготовления указана в представленных ниже таблицах.

Приведенные в таблицах значения времени и температуры носят ориентировочный характер. Рекомендуется начинать с самых низких показателей и при необходимости увеличивать их.

**В случае духовых шкафов шириной 45 см:** Длительность и температура приготовления пищи у них обычно немного меньше, чем в духовых шкафах шириной 60 см. Всегда используйте нижнее предельное значение диапазона, указанного в таблицах.

Как правило, указанная в таблицах длительность рассчитана для тех случаев, когда продукты помещаются в ненагретый духовой шкаф.

Если требуется предварительный разогрев духового шкафа, об этом указывается непосредственно в рецепте.

В некоторых моделях имеется режим быстрого предварительного разогрева, при активации которого следует уменьшить указанные в таблицах значения времени приготовления. При использовании этого режима, перед тем, как поместить продукты в духовой шкаф, дождитесь, пока не будет достигнута выбранная температура.

Предусмотрены указанные ниже уровни, на которых может распола-

## Духовой шкаф

гаться решетка (противень) при приготовлении пищи (нумерация производится снизу вверх):

- 1: нижний
- 2: средний
- 3: верхний

Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле и обжаривания.

**В случае духовых шкафов шириной 45 см:** Для приготовления пищи в большинстве случаев оптимальным считается уровень 1. Уровни 2 и 3 используются для приготовления на гриле и обжаривания.

Для обеспечения максимально равномерного приготовления продукты следует размещать по центру решетки (противня) или подставки.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

При размораживании необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- После распаковки пищевые продукты следует помещать на противень или блюдо.
- Для разморозки большие куски мяса или рыбы следует поместить на решетку, а под ней установить поддон для сбора выделяющегося сока.
- Мясо и рыбу не следует полностью размораживать перед началом готовки. Приправы могут быть добавлены после того, как поверхность станет мягкой.
- Продукты следует начать готовить сразу же после разморозки.
- Повторная заморозка размороженных продуктов не допускается.

Приведенные в таблице значения времени носят ориентировочный характер. Время, необходимое для размораживания, зависит от температуры окружающей среды, веса продуктов и степени их заморозки.

\*См. таблицу с данными по времени размораживания

## ПТИЦА

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Утка	1,50	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
Утиная грудка	0,40	Верхний		180-190	10-12	Решетка
				200-210	8-10	
Утиные бедра	2 шт.	Средний		170-190	45-50	Противень
				160-180	55-60	
Курица	1,20	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	50-55	
Куриные бедра	4 шт.	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Индейка	4,00	Нижний		190	55	Противень
				190-200	70-75	
				180-200	65-70	



















Духовой шкаф

**МЯСО**

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/РЕШЕТКА)
Жареная телятина	2	Нижний		190-210	85-95	Противень
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Жареная говядина	0,60	Средний		190-210	45-50	Противень
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Фаршированное мясо	1,00	Средний		175-180	45-50	Противень
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Говяжьих отбивные	0,50	Средний		220	15	Решетка
			ECO	220	15	
Говяжий стейк	1,00	Средний		220	15	Решетка
				220	25-30	
Тушеное мясо	1,00	Средний		180-200	33-45	Противень
				180-200	70-75 65-70	












## МЯСО

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВАНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Жаркое из свинины	1,00	Средний		180-190	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные	0,50	Средний		200-220	15	Решетка
Свиная лопатка	1,50	Средний		190-200	55-60	Противень
				190-200	40-50	
						
Молочный поросенок	1,40	Средний		190-210	60-70	Противень
				170-190	70-75	
						
Свинные ребрышки	0,50	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-210	30	
						
Свиная рулька	1,00	Средний		190-210	50-55	Противень
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан	2 шт	Средний		180	15	Решетка
				190-200	12-15	

Духовой шкаф

**МЯСО**

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Баранина	1,00	Средний		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Мясо голени	0,60	Средний		170-190	45-55	Противень
				180-190	35-40	
						
Кенгурятина	2,00	Средний		190-210	55-60	Противень
				180-200	45-55	
						

цц

## РЫБА

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Запеченный в соли мор- ской окунь	1,00	Средний		180-200	20-25	Противень
				190-200	18-20	
Дорадо	1,00	Средний		190-200	20-25	Решетка
				190-200	55-60	Противень
Медальон из хека	1,10	Средний		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
Медальон из лосося	1,10	Средний		190-210	15-20	Противень
				200-210	10-15	
Рыбный мусс	2,00	Средний		160	50	Противень
				150-160	60-65	

\* Для приготовления этих блюд предварительно разогрейте пустой духовой шкаф, а затем по достижении выбранной температуры поместите блюдо в духовку.

## Духовой шкаф

## ПИЦЦА

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Пицца с толстой корочкой	1,00	Средний		190-210	30-35	Решетка
				190-200	20-25	
						
Пицца с тон- кой корочкой	0,60	Средний		190-200	15-20	Решетка
				200-210	10-15	
						

## ХЛЕБ

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Белый хлеб	0,50	Средний		200-220	20-25**	Противень
Ржаной хлеб	0,15	Средний		200-220	10-15**	Противень
Цельнозер- новой хлеб	0,15	Средний		200-220	10-30**	Противень

\*\* Режим предварительного подъема, 100 °С, припл. 30 мин.

## ЗАКУСКИ И БЛЮДА С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ


















	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Запеченный картофель	1,00	Нижний		180-190	55-60	Противень
				180-200	40-45	
						
Овощи на гриле	1,00	Средний		190-210	30-45	Решетка
Грибы	0,50	Средний		200-210	13	Решетка
Лазанья		Средний		200-210	35-40	Противень

## КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
















	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Выпечка из бисквитного теста	1,00	Средний		180-200*	25-30	Неглубокая форма для запекания
				180-200*	20-25	
				180-200*	20-25	

Духовой шкаф

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/РЕШЕТКА)
Выпечка из опарного теста	0,50	Средний		170-190*	20-25	Неглубокая форма для запекания
				170-180*	25-30	
						
Выпечка из песочного теста	0,50	Средний		180-190*	15-20	Решетка
				170-180*	15-20	Противень
						
Выпечка из слоеного теста	0,30	Средний		180-190*	20-22	Противень
			 	180-190*	18-20	
Выпечка из дрожжевого слоеного теста	0,50	Средний		180-190*	18-20	Противень
Выпечка из слоеного теста с творогом (сочники)	0,40	Средний		180*	24	Противень
			 	180-190*	20	
Выпечка из заварного теста	0,50	Средний		190*	30	Неглубокая форма для запекания
Чизкейк	0,80	Средний		180	30-35	Противень
			 	180-290	25-30	

## КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Медовый пряник (коврижка)	0,80	Средний		170-190*	40-45	Неглубокая форма для запекания
				180-190*	35-40	
						
Меренга		Средний		100-110	190	Противень
				100-110	170-180	
						
Миндальное печенье на меренге	0,50	Верхний		110-120*	15-20	Противень
Йогурт	1л	***		45-50	8 часов	Баночки для йогурта
Варенье	1,00	Средний		100-110	8-20	ТИП
Капкейки	0,40	Средний	 	2000-210*	30	Формочки
				200*		
Капкейки	0,40	Средний	 	200-220*	25-30	Противень
				200*	25	
Бисквитное пирожное	0,60	Средний	 	170-180*	50-55	Неглубокая форма для запекания
				165-170*	45	

## Духовой шкаф

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Яблочный компот	0,50	Нижний		160-170	35	Противень
Крем- карамель	1л	Средний		100	60-70	Специальная форма
Выпечка из заварного теста	0,20	Средний	 	200*	10-12	Противень
				190-200*	8-10	

\* Для приготовления этих блюд предварительно разогрейте пустой духовой шкаф, а затем по достижении выбранной температуры поместите блюдо в духовку.

\*\*\* Поместите баночки с йогуртом непосредственно на дно духового шкафа.



## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	ВЕС	ВРЕМЯ	ВЕС	ВРЕМЯ
Хлеб	1/2 кг	35 мин		
Выпечка	1/2 кг	25 мин		
Рыба	1/2 кг	30 мин		
Рыба	1 кг	40 мин		
Курица			1 кг	40 мин
Курица			1,5 кг	90 мин
Риб-стейк			1/2 кг	40 мин
Мясной фарш			1/2 кг	60 мин
Мясной фарш			1 кг	120 мин

Духовой шкаф

РИСУНКИ

рис. 1

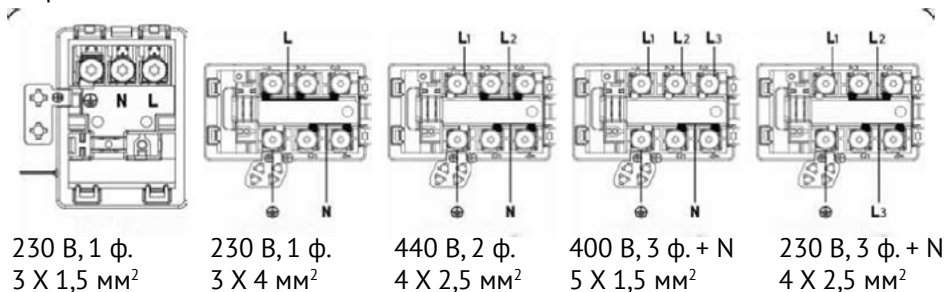


рис. 2

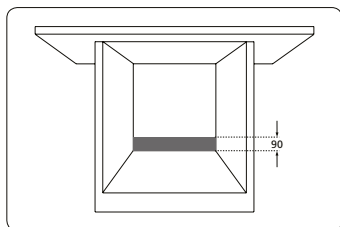


рис. 4

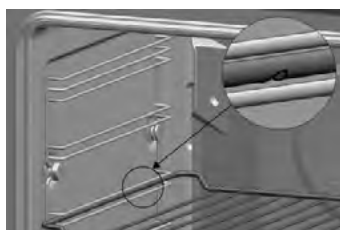


рис. 3

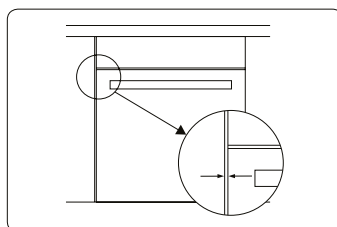


рис. 5

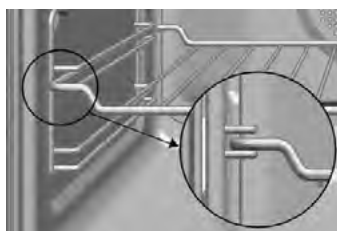


рис. 6



рис. 7

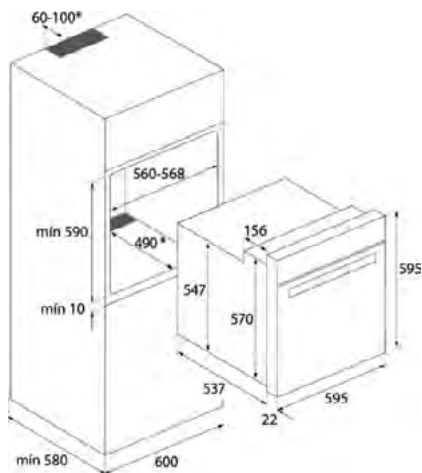


рис. 8

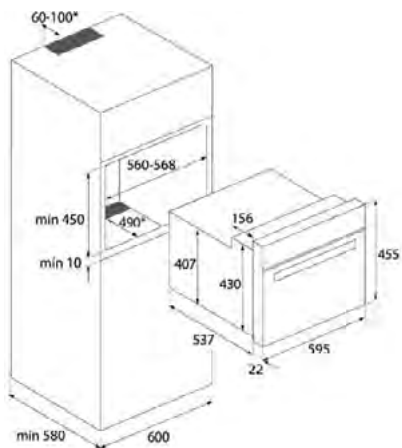


рис. 9

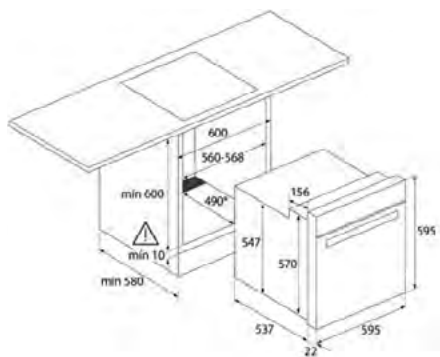


рис. 10

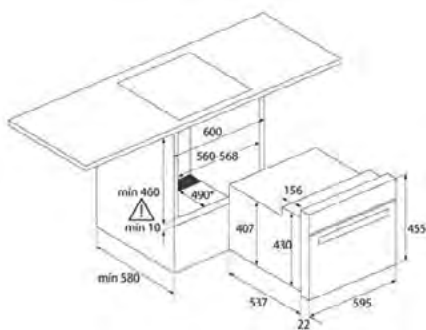


рис. 11



Духовой шкаф

рис. 12



рис. 13

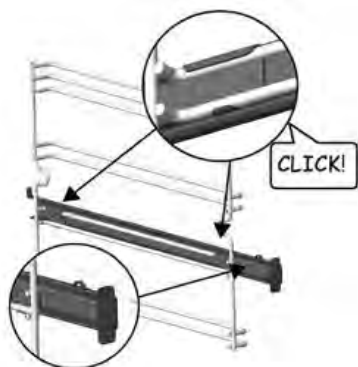


рис. 14

рис. 15

рис. 16



рис. 17

рис. 18

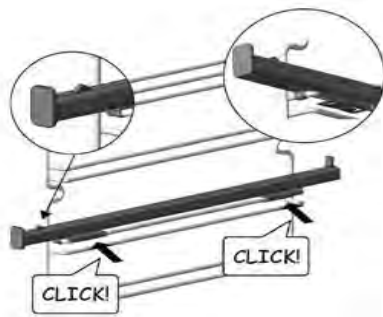


рис. 19

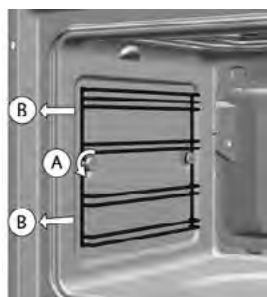


рис. 20

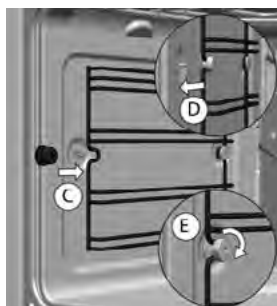


рис. 21

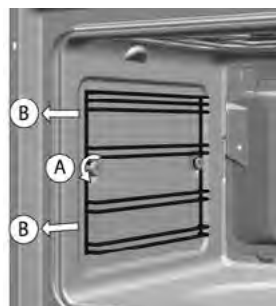


рис. 22

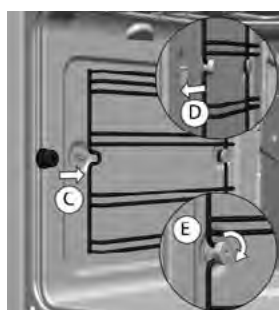


рис. 23



рис. 24



рис. 25



рис. 26



Духовой шкаф

рис. 27



рис. 28



рис. 29



рис. 30



рис. 31

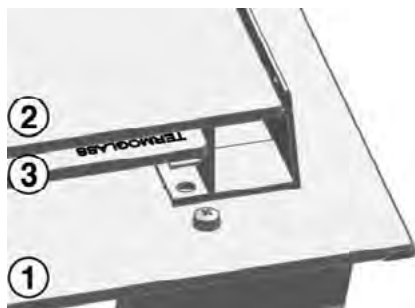


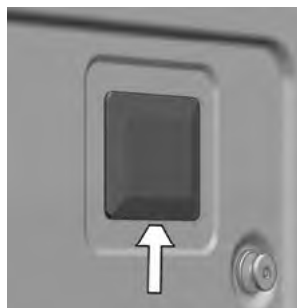
рис. 32



рис. 31



рис. 32



### Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

Духовки электрические и газовые	Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации
	Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации
	Потускнение поверхности у эмалированных противней

Духовой шкаф

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	V	V	F	F	A	A	M	D	S	S	S	S	S
0	0	1	5	6	0	0	7	0	0	4	T	Z	1	9	C	3	0	0	2	4	4	
КОД ПРОДУКТА										ВЕРСИЯ		Производитель		Год		Месяц		День				
ПОЛНЫЙ КОД ПРОДУКТА											Тека серийный номер											

**Производитель:**

ТЕКА ИНДУСТРИАЛ,СА

Авда Мануел Родригуез Айусо №66 50012 Зарагоза Испания

**Импортеры:**

ООО «Эм Джи Русланд»,

141400 г. Химки, ул. Бутаково, д. 4

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.





# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG. Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

**8 (800) 250-17-18** (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильдe) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

# #1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

Товар получил без повреждений, претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

**Внимание:** KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с некачественным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#1**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_



М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#2**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_



М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#3**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_



М.П.  
сервис-центра





**ВНИМАНИЕ!**  
**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ**  
**ВНУТРИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.**  
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО**  
**РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ**  
**РУКОВОДСТВО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО**  
**СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.**

➔ Kuppersberg  
➔ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)  
➔ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)