

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Комбинированный паровой шкаф

EKDG 6800.2
EKDG 6900.0



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

073173P41

Содержание

Инструкции по безопасности	3
Перед использованием	3
Соответствующее использование.....	3
Когда дома находятся дети.....	3
При работе с прибором	3
Ваш прибор	5
Части прибора	5
Панель управления с дисплеями	6
Начало работы	7
Основная информация по работе	7
Жарка и выпекание	9
Режимы работы и их применение	9
Пример настроек.....	12
Выбор режима приготовления	12
Проверка/регулировка температуры духовки.....	13
Изменение режима приготовления	13
Выключение духовки	13
Инструкции для оптимального использования	14
Установки пользователя	16
Gourmet Steaming	20
Вызов функции Gourmet Steaming и старт	22
Мягкая жарка	23
Термометр жарки	25
Установка внутренней температуры	26
Функции часов	27
Установка и регулировка времени	27
Таймер	28
Время операции	28
Автоматическое включение и выключение	29
Чистка и уход	31
Чистка внешней поверхности духовки	31
Внутренности духовки	31
Смена водяного фильтра.....	32
Удаление извести	32
Изоляция дверцы	34
Замена лампочки	35
Инструкции по использованию, таблицы настроек	36
Регенерация	42
Устранение незначительных неполадок	43
Что делать если.....	43
После сбоя электроэнергии	44
Подсказки и советы	45
Технические данные	47
Утилизация	48
Указания по монтажу для установщика	49
Электрика	49
Установочные размеры:	50
Встраивание в установленный элемент кухни	52

Инструкции по безопасности



Данный прибор был разработан в соответствии с техническими требованиями, установленными законом и соответствующими предписаниями по безопасности. Тем не менее, чтобы

избежать повреждений и несчастных случаев, необходимо, чтобы прибор использовался соответствующим образом. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве.

Перед использованием

- Данный прибор должен устанавливаться и подключаться к сети в соответствии с отдельным руководством по установке. Пожалуйста, проследите, чтобы эти работы проводил специалист (профессиональный электрик).
- Убедитесь, что упаковка была утилизирована в соответствии с местными правилами.
- Действия, которые следует предпринять перед началом работы с только что установленным прибором, описаны в разделе "Начало работы"
- Установите удобные для вас настройки

Соответствующее использование

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Фирма не несёт ответственности за повреждения, в случае несоответствующего использования прибора или неправильного обращения с ним.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Прибор должен быть установлен и эксплуатироваться в помещении с температурой от 5°C до 35°C. В случае мороза, существует угроза замерзания воды, оставшейся в насосе, что приведет к поломке. В этом случае свяжитесь с сервисной службой.
- Любая починка, улучшения или другие подобные действия с прибором, особенно с электрическими частями, должны проводиться производителем, отделом техобслуживания или высококвалифицированными специалистами. Неправильная починка может привести к

серьезным травмам, поломке самого прибора и его деталей, что повлияет на функциональность прибора. Если прибор работает неправильно или в случае необходимости ремонта, следуйте инструкциям раздела "Сервисная служба". Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой, если это необходимо.

- Используйте только оригинальные запчасти.
- Храните данное руководство в надёжном месте, так чтобы к нему можно было обратиться в любое время. Если Вы продадите или передадите прибор кому-либо, убедитесь, чтобы данное руководство было так же передано новому владельцу.

Когда дома находятся дети

- Упаковочные материалы (такие как фольга и полистирол) могут быть опасны для детей. Существует опасность удушья! Держите упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Прибор должен использоваться только взрослыми, ознакомившимися с данным руководством. Дети зачастую не способны распознать риск, который несёт использование прибора. Пожалуйста, следите за ними и никогда не позволяйте играть с прибором – это опасно, т.к. дети могут сами причинить себе вред.
- Используйте приспособления для запираания от детей.

При работе с прибором

- Не работайте с прибором, если присутствует явное повреждение. Свяжитесь с нашей сервисной службой.

Инструкции по безопасности

- Как только Вы обнаружили неполадку, тут же отключите прибор от сети.
- Следите, чтобы провода электрических приборов не зажимались дверью духовки.
- Если главный кабель поврежден, он должен быть заменен сервисной службой
- Перед тем, как закрыть дверь духовки, убедитесь, что внутри нет посторонних предметов и домашних животных.
- Не храните внутри духовки чувствительные к температуре и воспламеняющиеся материалы, такие как: чистящие средства и т.п.

Внимание! Риск ожога!

- В процессе работы прибор сильно нагревается.
- Дверь прибора в области стеклянной поверхности может сильно нагреваться. Существует возможность ожога. Не прикасайтесь к ней. Не подпускайте к ней детей!
- При открывании двери пар и капли воды могут вырываться из духовки. Не просовывайте руки в духовку в случае присутствия пара.
- В режима профессионального запекания, в начале фазы нагревания воздуха, пар может идти из парового клапана.
- Перегретые жиры и масло легко воспламеняются. Во избежание происшествий, воздержитесь от сушения мяса в духовке. Никогда не пытайтесь потушить горящие жир или масло водой (существует опасность взрыва). Тушите огонь влажной тряпочкой и держите двери и окна закрытыми.
- Не поливайте горячую еду спиртными напитками (такими как бренди, виски, шнапс и т.д.) – существует опасность взрыва!
- Решётка для жарки, противни и посуда сильно нагреваются. Пожалуйста, обязательно пользуйтесь прихватками.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки трав, хлеба, грибов и т.п. Если они пересохнут, то могут послужить причиной пожара.

- Если вы увидите, что из прибора или из духовки идет дым, не открывайте его. В этом случае выключите прибор или отсоедините его от источника питания.
- Прибор остаётся горячим некоторый промежуток времени после выключения и охлаждается до комнатной температуры постепенно. Дождитесь, пока прибор достаточно охладится перед тем, как проводить такие работы как, например, чистка.

Внимание! Риск ранения!

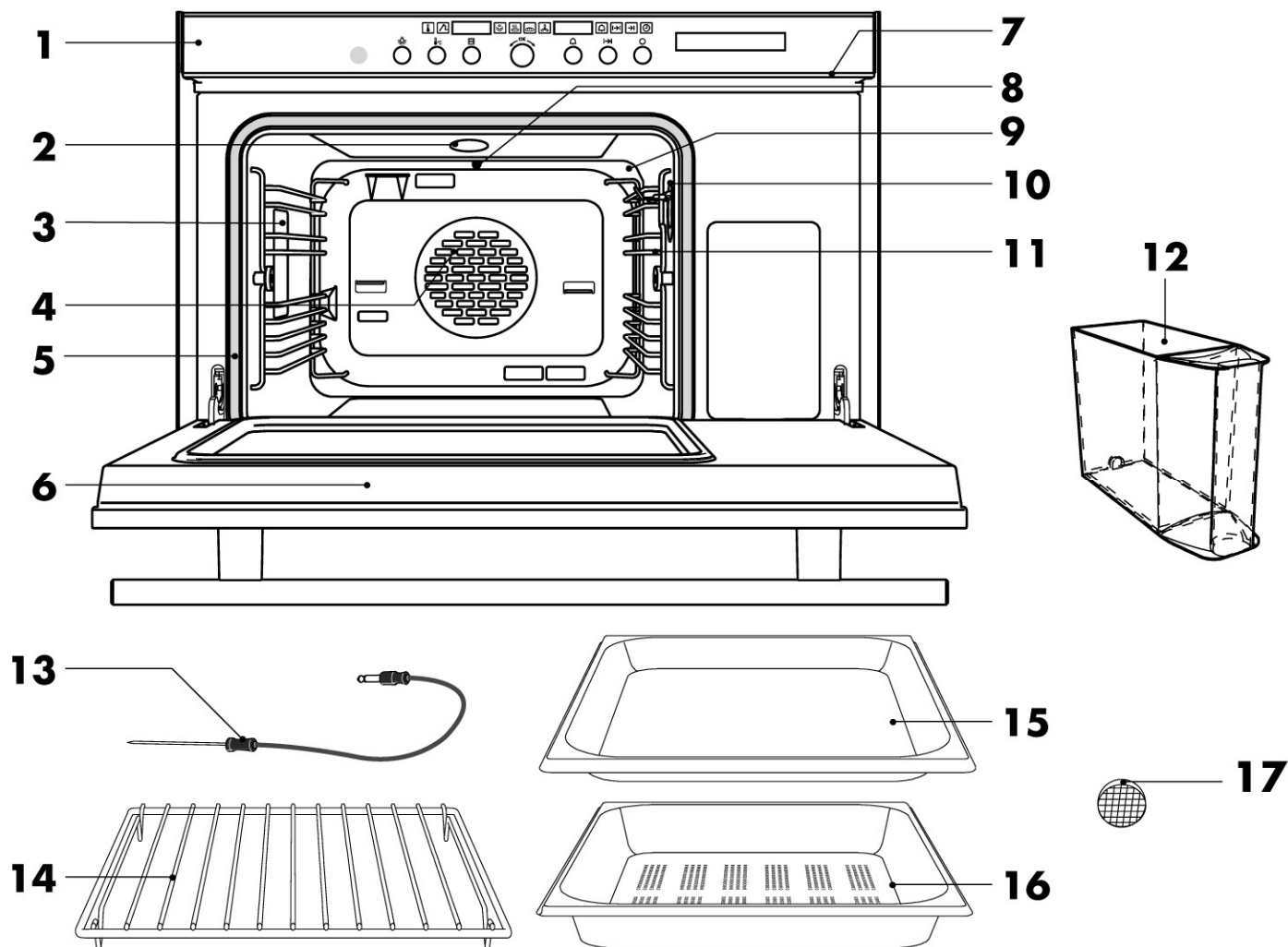
- При чистке и работе с прибором, убедитесь, чтобы ничьи пальцы не были повреждены дверными петлями. Особенно это относится к детям.
- Оставляйте дверь прибора открытой только в неподвижном состоянии. Существует риск поломки прибора. Не сидите на двери, не опирайтесь и не ставьте ничего сверху на неё.

Избегайте повреждения прибора следующими способами:

- Не хлопайте дверцей духовки.
- Резка хлеба, пирогов и т.п. очень острым ножом или режущим колесом (керамикой или твёрдым металлом) на противне может привести к повреждению его поверхности.
- Не используйте коррозионные вещества внутри прибора, так как это может вызвать последующую коррозию покрытия духовки.
- Не используйте серебряную посуду внутри духовки.
- После использования вытрите любую жидкость, которая может остаться на дне духовки, сухой тряпочкой и оставьте прибор остывать с открытой дверцей.
- При чистке, следите, чтобы вода не попала внутрь прибора. Не используйте тряпку, которая слишком влажная. Никогда не разбрызгивайте внутри прибора или рядом с ним воду. Не используйте паровые чистящие приборы, так как вода может вызвать повреждение прибора.

Ваш прибор

Части прибора

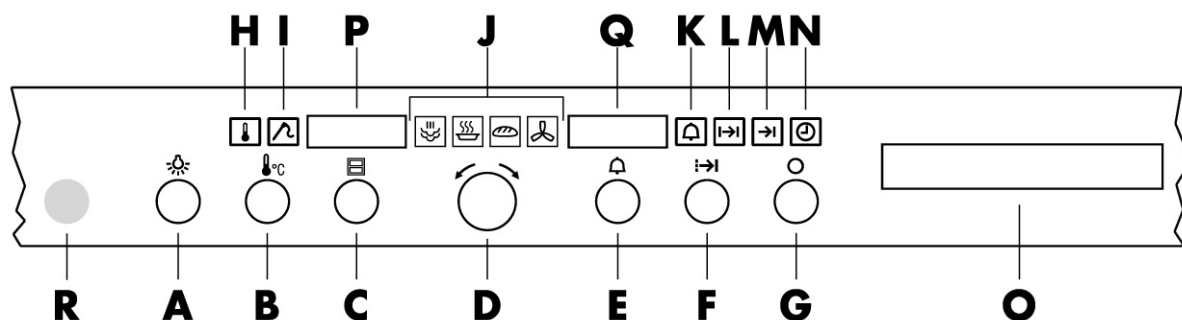


- 1 Панель управления с дисплеями
- 2 Вентиляция внутренней камеры
- 3 Лампочка подсветки
- 4 Вентилятор горячего воздуха
- 5 Дверная изоляция
- 6 Дверь духовки
- 7 Вентиляционные отверстия
- 8 Термометр внутренней камеры
- 9 Входное отверстие пара

- 10 Гнездо для термометра жарки
- 11 Уровни решёток
- 12 Резервуар для воды
- 13 Термометр жарки
- 14 Решётки для жарки (2 штуки)
- 15 Противень из нержавеющей стали
- 16 Противень с отверстиями

Ваш прибор

Панель управления с дисплеями



Кнопки управления

- A** Освещение духовки
- B** Температура внутренней камеры/Температура блюда
- C** Режим работы
- D** Ручка управления
- E** Таймер
- F** Время работы и Время выключения
- G** Выключатель прибора

Символы

- H** Температура внутренней камеры
- I** Температура блюда
- J** Режим работы
- K** Таймер
- L** Время работы
- M** Время выключения
- N** Время



Дисплеи

- O** Текстовый дисплей
- P** Температура
- Q** Время, длительность и таймер
- R** Интерфейс коммуникаций

Ваш прибор

Начало работы




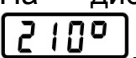



Перед началом работы с только что установленным прибором, следует проделать следующее:

- Удалить упаковочные и транспортировочные материалы из духовки.
- Если на дисплее с правой стороны мигает , поворачивайте  ручку управления до тех пор, пока не установите нужное время.
 - Когда время будет установлено, дисплей перестанет мигать через 15 секунд, и часы будут активированы.

- Тщательно почистите прибор и аксессуары.



Если необходимо, установите нужную жесткость воды.

- Заполните водяной бак до отметки "Max 1.25L" (максимум 1,25 литров) холодной, свежей питьевой водой, и установите его обратно.
- Нажмите кнопку  3 раза. Вы увидите следующее:
 - на дисплее появится "Professional baking" ("Профессиональная выпечка") "Oven temperature" ("Температура в духовке").
 - Загорится символ .
 - Мигает символ .
 - На дисплее температуры мигает .
- Установите температуру во внутренней камере на 180°C. Для этого поворачивайте  ручку управления.
- Для подтверждения нажмите  ручку управления.
- Через 30 минут нажмите  кнопку.




– Прибор выключится.

- Удалите воду из внутренней камеры.


Основная информация по работе





Управление с помощью кнопок

Режим, температура во внутренней камере и температура пищи так же как время приготовления, и различные другие функции могут быть выбраны посредством нажатия соответствующих кнопок один или несколько раз. Для этого:

- Символ выбранной функции должен гореть или мигать.
- Рекомендуемая величина должна мигать на дисплее.
- Поворачивайте  ручку управления, чтобы изменить рекомендованную величину.
- Нажмите  ручку управления для немедленного запуска прибора.
- Если ручку управления не нажать, то прибор запустится автоматически через 15 секунд после установки изменений.
- Дополнительные настройки и изменения могут быть сделаны в любой момент.
- Нажмите  кнопку, чтобы выключить прибор.

Управление с помощью дисплея

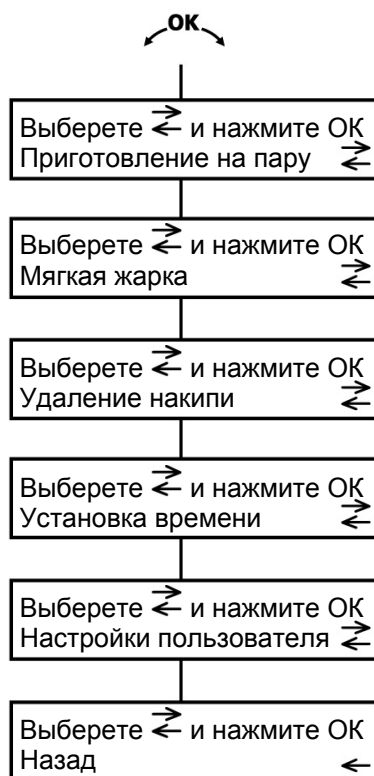
Когда прибор выключен,  ручка управления служит для вывода на дисплей текста, для выбора различных режимов и для подтверждения.

- Нажмите  ручку управления для активации дисплея.
- Поворачивайте  ручку управления для просмотра меню.
- Нажмите  ручку управления для выбора пункта меню.
- Нажмите  кнопку, чтобы выключить прибор.

Ваш прибор



Выберите "back" ("назад") и нажмите **OK** ручку управления для того, чтобы вернуться в предыдущее меню.



Жарка и выпекание

Режимы работы и их применение


Ваш прибор предлагает вам следующие способы жарки и выпекания, описанные далее более детально.

Выпаривание (Steaming)



Предлагаемая температура духовки: 100°C (соответствует максимально возможной температуре кипячения)

Диапазон применения от 30°C до 100°C.

- Нажмите кнопку  один раз.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Steaming" (Выпаривание) и "Oven temperature" (Температура духовки).

В процессе "выпаривания" пар попадает из генератора пара в духовку. В то же время, горячий воздух ускоряет процесс нагревания духовки. Пар нагревается и готовит пищу.

- Приготовление овощей на 100°C.
 - Используйте противень с отверстиями для приготовления овощей.
 - После приготовления добавьте соль по вкусу.
- Приготовление риса, злаков и бобов, с добавлением жидкости, на 100°C.
 - Поместите пищу в подходящую стеклянную или в фарфоровую посуду, добавьте немного жидкости и поместите на решетку.
- Тушение мяса и рыбы на 80-100°C.
 - Используйте противень с отверстиями, помажьте противень жиром. Или используйте противень из нержавеющей стали.
- Получение сока из фруктов и ягод на 100°C.
 - Для простоты использования поместите противень без отверстий с выступами (аксессуар) под противень с отверстиями.
- Нежные десерты (такие как пудинг) могут быть приготовлены при низких температурах (примерно 90°C).


- Просто поместите пудинг в маленькую чашку и поставьте на противень с отверстиями.
- Йогурт тоже может быть сделан очень просто и быстро.
 - Используйте подходящую чашку, или несколько чашек, и установите температуру в 40°C.

Восстановление (Regenerating)



Предлагаемая температура духовки: 120°C

Диапазон применения от 100°C до 150°C.

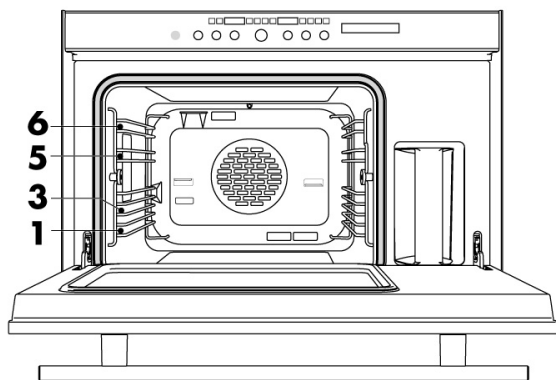
- Нажмите кнопку  два раза.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Regeneration" (Восстановление) и "Oven temperature" (Температура духовки).

При "Восстановлении" духовка нагревается паром и горячим воздухом. Это позволяет пище нагреваться быстро и равномерно, не высыхая.

- Регенерация блюд или оставшейся пищи на 110-130°C.
 - Поместите желаемое количество пищи на блюдо (не используйте пластиковую посуду!) и поместите на решетку на уровень 1 или две порции на уровни 1 и 5. Пищу не требуется накрывать крышкой.
- Приготовление полуфабрикатов и замороженной пищи на 110-130°C.
 - Поместите желаемое количество пищи на блюдо (не используйте пластиковую посуду!) и поместите на решетку.

Вы можете регенерировать максимум 4 тарелки с пищей следующим образом:

Жарка и выпекание




- Поместите противень из нержавеющей стали на уровень 1, а решетки на уровни 3 и 5.
- Четыре порции
 - Тарелка на 1 уровне.
 - Решётка на 3 уровне.
 - Противень на 5 уровне.
 - Вторая решётка на 6 уровне.

Профессиональное выпекание (Baking like professionals)



Предлагаемая температура духовки: 210°C

Диапазон применения от 100°C до 230°C.

- Нажмите кнопку  три раза
 - На текстовом дисплее появится надпись "Professional baking" (Профессиональное выпекание) и "Oven temperature" (Температура духовки).

При "Профессиональном выпекании" пицца помещается в холодную духовку, которая не была предварительно нагрета. Когда процесс начинается, пицца увлажняется паром в первой фазе, и затем, подготавливается ко второй фазе — фазе горячего воздуха — в процессе выпаривания, который зависит от количества пищи, содержащейся в духовке.

- Приготовление больших буханок хлеба из муки и дрожжей или горького теста на 210-220°C.
 - Поместите тесто, готовое к выпечке, на противень из нержавеющей стали или в подходящую не ржавеющую посуду (стеклянную, керамическую и т.д.).

- Приготовление булочек муки и дрожжей или горького теста на 220-230°C.
 - Поместите булочки на противень из нержавеющей стали. Вы можете использовать бумагу для выпечки.
- Приготовление круглых пирогов, дрожжевых пирогов и т.п. на 200-220°C.
 - Поместите тесто, готовое к выпечке, на противень из нержавеющей стали или в подходящую не ржавеющую посуду (стеклянную, керамическую и т.д.).
- Приготовление воздушных пирожных с наполнителем или без, свежих или глубокой заморозки на 200-220°C.
 - Поместите воздушные пирожные на противень из нержавеющей стали – не очищайте верх пирожных.




Использование режима "Профессионального выпекания" несколько раз подряд не даст желаемого результата. Прибор должен остывать после каждого использования до исчезновения с текстового дисплея надписи "остаточный жар" ("residual heat"). Это необходимо для фазы пара, для достижения лучшего результата.

Горячий воздух (Hot Air)



Предлагаемая температура духовки: 180°C

Диапазон применения от 30°C до 230°C.

- Нажмите кнопку  четыре раза
 - На текстовом дисплее появится надпись "Hot air" (Горячий воздух) и "Oven temperature" (Температура духовки).

При использовании функции "горячий воздух", воздух в духовке нагревается при помощи нагревателя, установленного за задней стенкой прибора и распространяется равномерно по всей духовке при помощи вентилятора. В результате выпекаемые продукты подвергаются воздействию одинаковой температуры со всех сторон, это позволяет выпекать одновременно на одном или двух уровнях.

Жарка и выпекание


- Приготовление пирогов, бисквитов, фруктовых пирогов.
- Поместите смесь или тесто в обычную форму для выпечки и поместите ее на противень из нержавеющей стали или на эмалированный противень для выпечки (аксессуар).

Горячий влажный воздух (Hot air humid)



Предлагаемая температура духовки: 180°C

Диапазон применения от 30°C до 230°C.

- Нажмите кнопку  пять раз.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Hot air humid" (Горячий влажный воздух) и "Oven temperature" (Температура духовки).

При использовании функции "горячий воздух", воздух в духовке нагревается при помощи нагревателя, установленного за задней стенкой прибора и распространяется равномерно по всей духовке при помощи вентилятора. Пар, полученный при приготовлении, сохраняется в пространстве приготовления тем самым, обеспечивая влажность пищи. Вы можете готовить как на одном, так и на двух уровнях одновременно.

- Выпечка суфле, изделий из поднимающегося теста
 - Поместите смесь или тесто в обычную форму для выпечки и поместите ее на


противень из нержавеющей стали или на эмалированный противень для выпечки (аксессуар).



Смешанное выпаривание (Hot air + steaming)



Предлагаемая температура духовки: 180°C

Диапазон применения от 30°C до 230°C.

- Нажмите кнопку  шесть раз.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Hot air + steaming" (Горячий воздух + пар) и "Oven temperature" (Температура духовки).

При использовании функции "горячий воздух", воздух в духовке нагревается при помощи нагревателя, установленного за задней стенкой прибора и распространяется равномерно по всей духовке при помощи вентилятора. После фазы нагревания возможно добавить пара в духовку, нажав кнопку . Впуск пара может быть остановлен нажатием кнопки .




- Индивидуальное приготовление пищи с использованием сухого и влажного нагрева (например, мяса).
 - При приготовлении мяса, добавьте пар в первую треть времени приготовления.

Жарка и выпекание

Пример настроек

Работа объясняется на примере:

Вы хотите испечь буханку хлеба. В таблице настроек (сравните с главой "Инструкции по использованию, таблицы настроек") указано:



Профессиональное выпекание	Режим работы 	Температура  °C	Уровень решетки	Время выпекания
Хлеб		210-220	1	40-50

- Положите хлеб на противень из нержавеющей стали и дайте тесту подойти.
- Поставьте противень в духовку на уровень 1.

Заполнение резервуара для воды



Заполняйте резервуар только водой, а не бульоном, вином и т.п. Деминерализованная и дистиллированная вода также не должна использоваться.

- Во всех режимах, кроме  (режима горячего воздуха), резервуар для воды должен быть заполнен.
- В режиме  (режиме горячего воздуха) бачок может оставаться в приборе, что не повлияет на результат приготовления.
- Выньте резервуар для воды из прибора и заполните холодной водопроводной водой до отметки "MAX 1.25l".

Пополнение резервуара во время выпаривания

Содержимого резервуара хватает на один цикл. Обычно нет необходимости пополнять резервуар во время выполнения процесса.



Если в процессе выпаривания резервуар нуждается в пополнении то:



- Резервуар следует заполнять только до отметки 0,5l, т.к. вода может вылиться, когда вода будет откачиваться.

Выбор режима приготовления



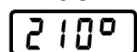
Существует опасность ожога из-за высоких температур во время приготовления и выпекания! Пожалуйста, сначала прочитайте раздел "Меры предосторожности"

- Нажмите кнопку  один или несколько раз для выбора необходимого режима работы (в примере приведён режим "профессиональное выпекание" ).

– Загорится индикаторная лампочка выбранного режима . Мигает символ .


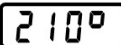

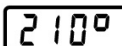
– На текстовом дисплее высветится название режима и температура духовки.

– Предлагаемая температура духовки мигает в течение времени включения





В случае "Профессионального выпекания" предлагаемая температура соответствует температуре фазы горячего воздуха. Температура фазы пара фиксированная.

- Поворачивайте ручку управления  чтобы установить желаемую температуру, в данном примере . Температура может быть изменена пока мигают символы  и . Если они

Жарка и выпекание

уже перестали мигать, то нажмите кнопку



Если температура в духовке не изменится в течение 15 секунд, то прибор автоматически выключится.

- Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку

– На текстовом дисплее появятся надписи "Professional baking" "Steam phase" ("Режим профессионального выпекания" "Фаза пара").

– На дисплее температуры появится , если температура в 30°C ещё не была достигнута.



При помощи дисплея температуры можно следить за ростом температуры в духовке.

Только в режимах / ... и ... подается акустический сигнал, когда температура в духовке достигнет установленной.

Проверка/регулировка температуры духовки

Установленная температура духовки может быть проверена или изменена в любое время. Для этого:

- Нажмите кнопку . Вы увидите следующее:

– Символ мигает в течение 15 секунд.

– На текстовом дисплее появятся надписи "Professional baking" "Oven temperature" ("Режим профессионального выпекания" "Температура духовки").

– На дисплее температуры мигает установленная температура духовки

- Чтобы изменить температуру приготовления, поворачивайте Ручку управления

Изменение режима приготовления

Нельзя изменить режим приготовления во время приготовления. Необходимо сначала прекратить приготовления. Для этого нажмите кнопку , а уже затем выберите новый режим.

Окончание времени готовки



При открывании двери из духовки может вырваться горячий пар или воздух

Для того чтобы проверить готов ли хлеб, постучите по низу буханки. Вы должны услышать глухой звук.

- Выньте хлеб из духовки, когда он будет готов.

Выключение духовки

- Нажмите кнопку .

– Символы и погаснут.

– Пар распадется в конце процесса (Во всех процессах, кроме режима "Горячего воздуха").

– Пар постепенно выйдет из духовки – это займет около минуты – поэтому не пугайтесь, если из открытой дверцы пойдет пар. Дверцу можно открыть, как только закончится процесс приготовления или выпекания.

– После того как прибор будет выключен, охлаждающий вентилятор может работать еще какое-то время. На текстовом дисплее будет светиться "Остаточный жар".



Прибор выключен, если дисплей и символы не светятся.

Жарка и выпекание

- Если какая-нибудь вода соберётся на дне духовки, вытрите её сухой тряпочкой.

Опустошение резервуара для воды



Вода в резервуаре может быть горячей

Остаточная вода, которая остаётся в генераторе пара откачивается назад в резервуар для воды, после выключения прибора.

- В течение этой процедуры на текстовом дисплее высвечивается "Идёт откачка воды" ("Hot water is pumped off").
- По окончании этой процедуры, вытащите резервуар и опустошите его.



Если надпись горит какое-то время, а вода не откачивается, это может быть из-за соображения безопасности. Вода из резервуара откачивается только если ее температура ниже 80°C. В это время вы можете снова запустить любой режим.

- Высушите резервуар и поместите обратно в прибор.
- Оставьте дверцу духовки открытой на некоторое время, чтобы она быстрее остыла.

Инструкции для оптимального использования

Рекомендуемые в старых рецептах температуры жарки и приготовления зачастую слишком высоки, а уровни полочек не идеальны. В таблицах настроек показано, как добиться наилучших результатов. Если вы сомневаетесь – обратитесь к таблице настроек. Температуры и время, данные в таблице, основаны на классических методах приготовления пищи, а значит показательны.

Горячий воздух

Когда дверца прибора открыта, функция горячего воздуха прекращается и возобновляется только, когда дверца снова закрывается.



Если температура в духовке ниже 100°C, то режим горячего воздуха работает и при открытой дверце, например в случае сушки фруктов.

Температура готовки для работы с горячим воздухом

При приготовлении в режиме горячего воздуха и использовании того же рецепта, температура духовки должна быть ниже примерно на 20°C, чем для совмещённого режима верхний жар/нижний жар. Зачастую в рецептах указывают только температуру для режима верхний жар/нижний жар. Сравните инструкции в рецепте с информацией, данной в таблицах в этом руководстве в главе "Инструкции по использованию, таблицы настроек". Если сомневаетесь, выбирайте наименьшую температуру.



Если пироги или жаркое красиво подрумянены снаружи, но всё ещё сырые внутри, то это обычно связано с тем, что была установлена слишком высокая температура.

Выпекание с горячим воздухом и Профессиональное выпекание

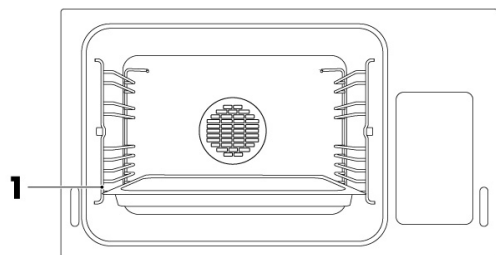
При выпекании, кладите ваши формы для выпекания на решётку. Задвиньте решётку и противень до задней стенки духовки для оптимальной циркуляции воздуха.

Выбор правильного уровня особенно важен в случае "Горячего воздуха", "Горячего влажного воздуха", "Смешанного выпаривания" и "Профессионального выпекания".

Основное правило при использовании одного уровня

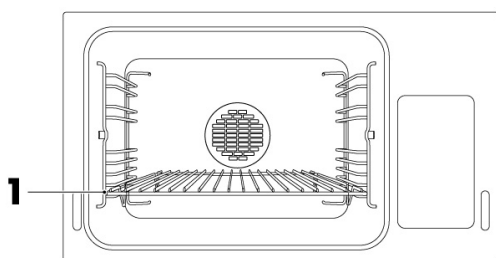
- Помещайте противень из нержавеющей стали

Жарка и выпекание



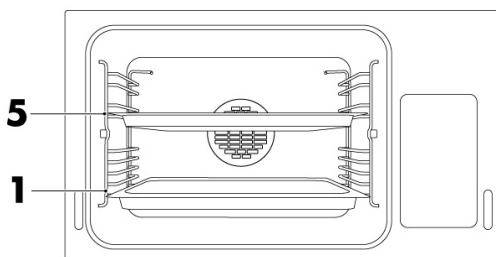
Или

- Неглубокие и глубокие формы для выпечки на уровень 1.



Основное правило при использовании двух уровней

- Ставьте противень на уровни 1 и 5.






Жарка и выпекание с меньшей затратой энергии

- Избегайте ненужного открывания двери в процессе жарки или выпекания. В случае выпаривания, например, время готовки может значительно увеличиться.
- При готовке выключайте подсветку.
- В целях экономии электроэнергии при выпекании в духовке в течение длительного времени, Вы можете выключить духовку за 10 — 15 минут до окончания времени приготовления и использовать остаточный жар.

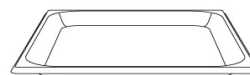
Исключения: суфле, бисквитные смеси, кондитерские изделия т.к. они чувствительны к изменению температуры в духовке.

Предварительный нагрев

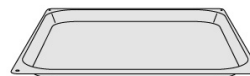
- Не подогревайте внутреннее пространство, если это не сказано в рецепте или в таблице.
- Не подогревайте духовку, если используете режимы ,  или .

Использование аксессуаров

- Важно готовить еду на нужном уровне. Посмотрите заметки в настройках, чтобы узнать какой противень или решетка для чего служат.



- Противень для выпечки служит для выпекания хлеба, бисквитов и как поддон для решётки или противня с отверстиями.



- Не режьте никакие продукты выпекания на противне т.к. это может привести к повреждению поверхности.
- Решётка служит для приготовления тортов и т.п., а также мяса, пиццы и т.д.









- Противень с отверстиями главным образом предназначен для приготовления на пару свежих и замороженных овощей.



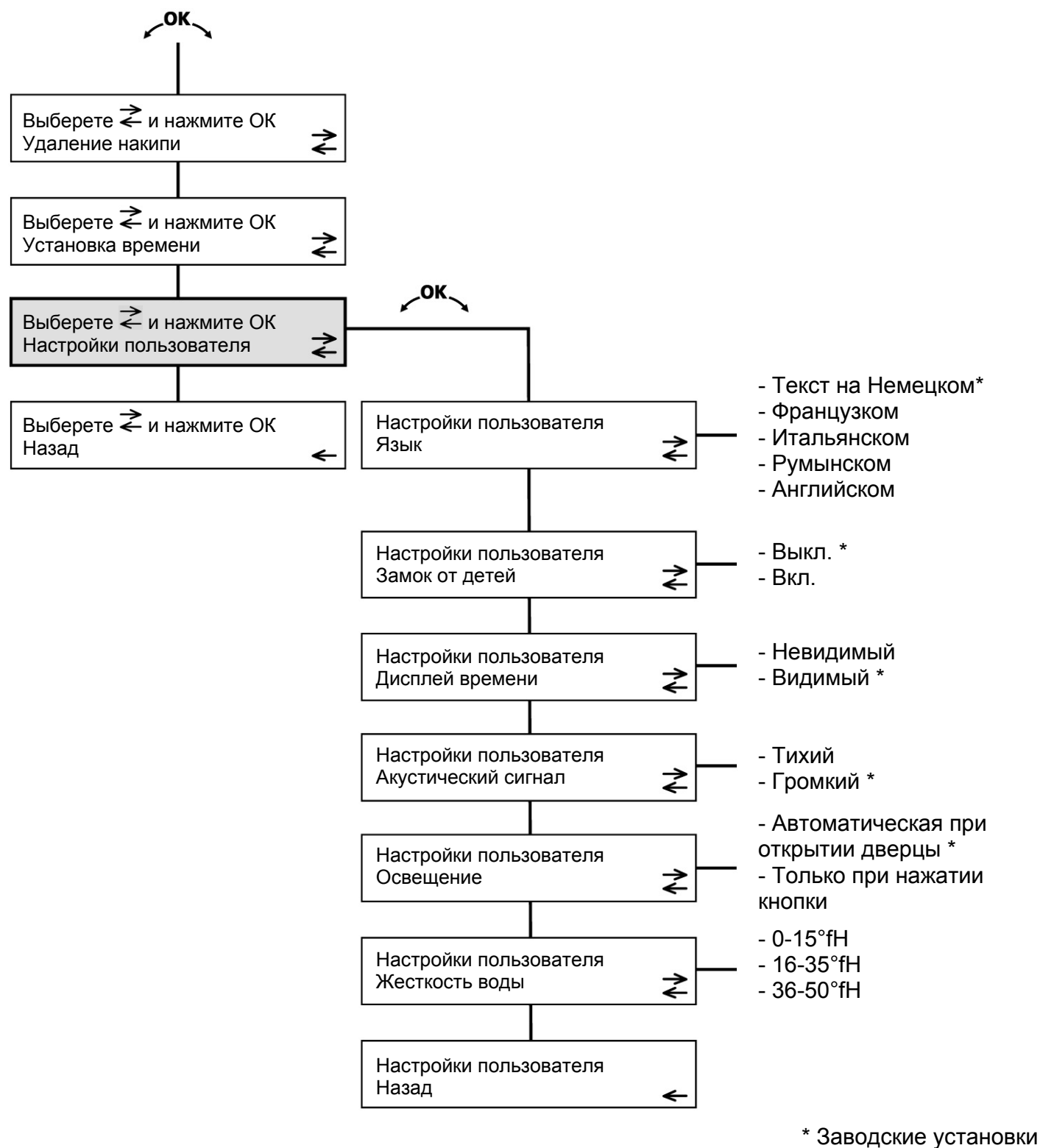
Установки пользователя

Определённые установки прибора могут быть изменены по Вашему желанию. Основная процедура одинакова для всех установок.

- Нажмите  ручку управления для активации дисплея.
- Поворачивайте  ручку управления, пока на дисплее не загорится надпись "User settings" ("Установки пользователя").
- Нажмите  ручку управления для подтверждения.
- Поворачивайте  ручку управления для просмотра опций.
- Выберете нужную опцию и нажмите  ручку управления для подтверждения.
- Нажмите  кнопку для выхода.

Установки пользователя




Схема возможных настроек







Установки пользователя

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок служит для того, чтобы дети случайно не включили прибор.

Если вы нажмете кнопки  °C /  или  ручку, когда блокировка включена, то произойдет следующее:

- Вы услышите двойной звуковой сигнал.
- На дисплее появится надпись "Блокировка".
- При нажатии других кнопок ничего не происходит.
- Когда блокировка активна, нажмите и удерживайте кнопку , а затем нажмите кнопки  °C /  или  ручку.
 - Блокировка отключится. Вы можете работать с прибором нормально.
 - Блокировка снова автоматически включится через 10 минут после того, как прибор будет выключен.



Кнопки  /  и  работают независимо от блокировки кнопок.

Часы

Выберите

- Невидимые
- Видимые



Часы могут быть выключены, если Вы не собираетесь использовать прибор некоторое время, чтобы уменьшить потребление электроэнергии. Часы продолжают идти, но не будут высвечиваться. Прибор можно вернуть к работе в любое время.


Подсветка

Выберите

- Автоматически при открытии дверцы
- Только при нажатии кнопки

Если вы выберете "Автоматически при открытии дверцы", то подсветка будет загораться при открытии дверцы, а гаснуть при ее закрытии.



Нажмите кнопку  для того, чтобы включить подсветку в нужный вам момент. Подсветка автоматически выключится через 30 минут.

Жесткость воды

Прибор оборудован системой, которая автоматически подскажет вам, когда нужно снять накипь. Система может быть настроена как для мягкой воды, так и для жесткой.

Существует три режима жесткости воды:

Тип воды	Жесткость воды [°fH]	Жесткость воды [°dH]
Очень мягкая вода	0 – 15	0 – 8
Средняя вода	16 – 35	9 – 20
Очень жесткая вода	36 – 50	21 – 28

На заводе установлен режим для средней воды.

Установки пользователя

Формат часов


Выберите

- 12 часов
- 24 часа



При выборе настройки "12 часов" будет отображаться Американский формат времени (a.m. / p.m.), а при выборе настройки "24 часа" время будет отображаться в европейском формате.

Gourmet Steaming

Ваш прибор обеспечивает удобное и надежное автоматическое приготовление пищи по рецепту. Запрограммированные рецепты могут быть вызваны с помощью рукоятки . Рецепты содержат несколько шагов, которые будут автоматически произведены после того, как начнется приготовление.

Рецепты собраны и описаны в отдельной книге. После выбора программы с рецептом, вы можете изменить ее.

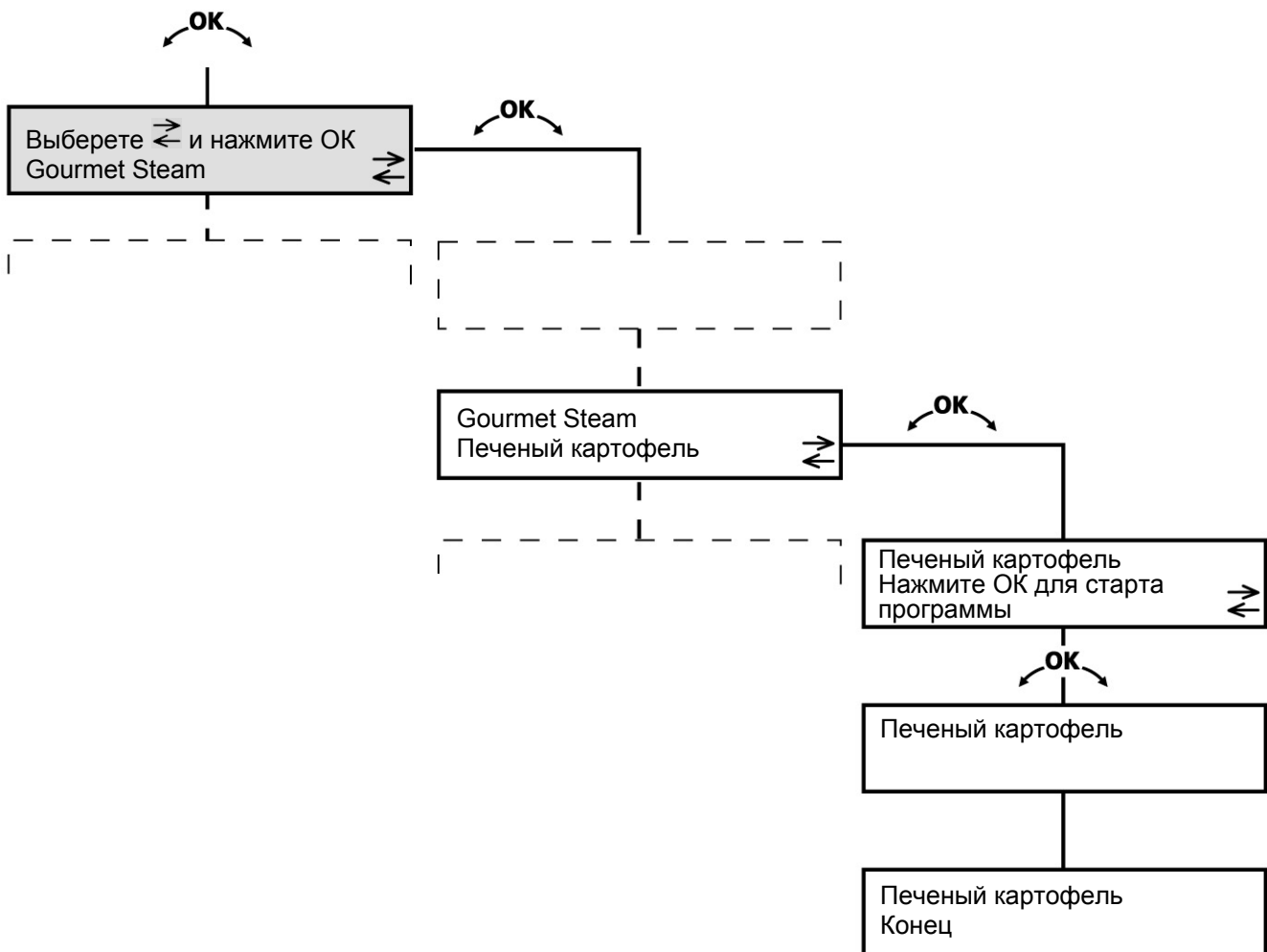


Если в настройках пользователя установлен язык "Testo in italiano" или "Text per rumantsch", то названия рецептов будут отображаться на Немецком.

Рецепт без предварительного подогрева

Пример: "Печеный картофель"

Схема возможных настроек

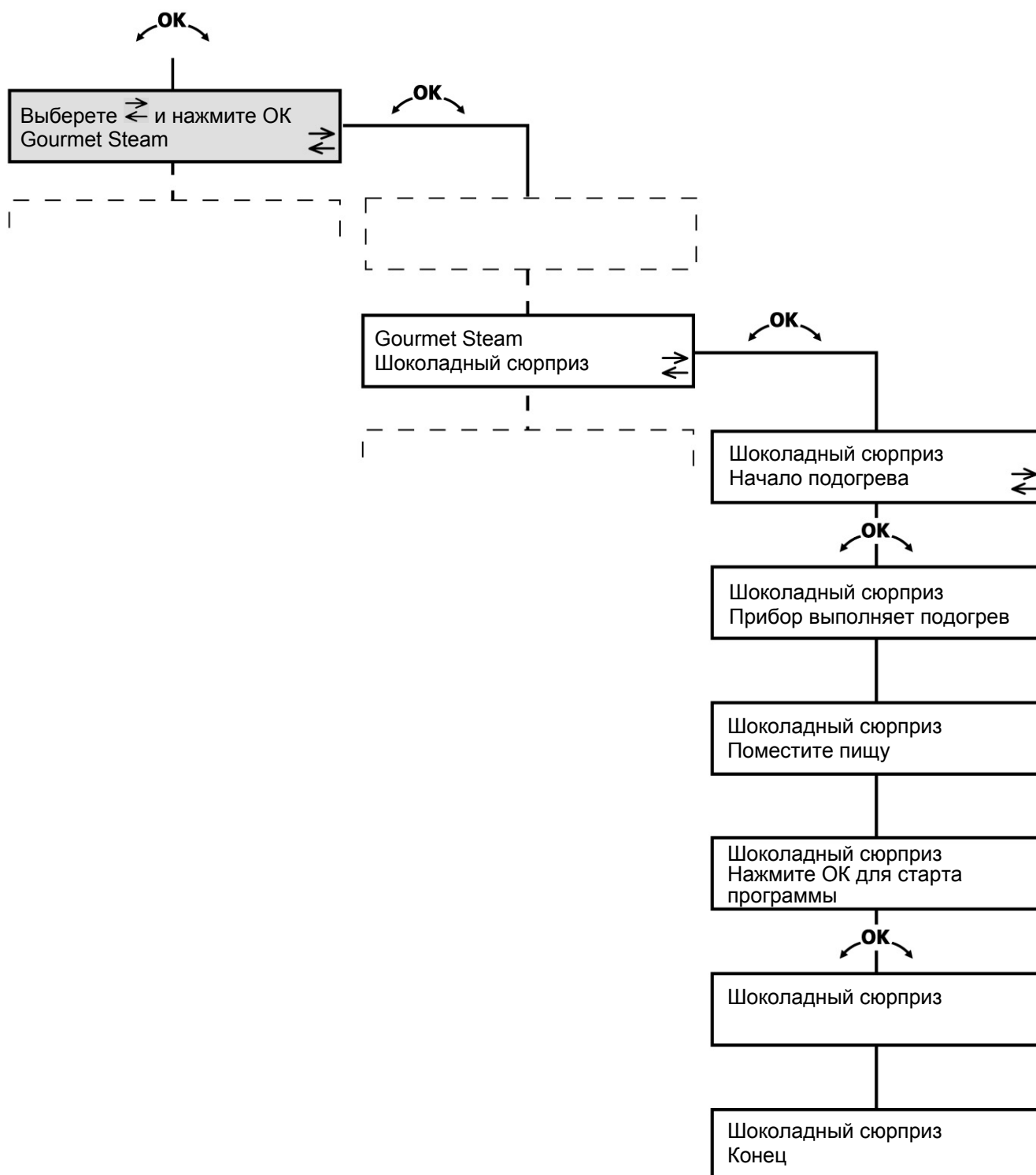


Gourmet Steaming

Рецепт с предварительным подогревом

Пример: "Шоколадный сюрприз"







Схема возможных настроек



Gourmet Steaming

Вызов функции Gourmet Steaming и старт

Подготовка, выбор и старт программы показан на примере приготовления "Шоколадного сюрприза".

- Приготовьте Шоколадный сюрприз по книге рецептов.
- Нажмите ручку , для того чтобы активировать текстовый дисплей.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Выберите  и нажмите OK" "Gourmet Steaming".
- Нажмите ручку  для подтверждения.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Gourmet Steaming" "Aperogipfeli".
- Поворачивайте ручку  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись: "Gourmet Steaming" "Шоколадный сюрприз".
- Нажмите ручку  для подтверждения.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Шоколадный сюрприз" "Прибор выполняет предварительный нагрев".
 - Духовка подогреется.
 - Как только температура духовки достигнет требуемой величины, вы услышите звуковой сигнал.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Шоколадный сюрприз" "Поместите блюдо в духовку".
- Поместите Шоколадный сюрприз в духовку.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Шоколадный сюрприз" "Для начала приготовления нажмите OK".
- Нажмите ручку  для подтверждения.
 - Прибор начнет приготовление с выбранными установками.



Поместите пищу в холодную духовку, если по рецепту подогрев не требуется.



Проверка и регулировка параметров

Значения могут быть изменены, если это необходимо, на желаемые.



Запрограммированные рецепты изменить нельзя – они вновь появятся в первоначальном виде.






Если вы хотите изменить температуру духовки, то сделайте следующее:

- Нажмите кнопку .
- Поворачивайте ручку  для изменения температуры.



Если вы хотите изменить установленное время жарки, то сделайте следующее:

- Нажмите кнопку .
- Поворачивайте ручку  для изменения времени.

Если вы хотите установить отложенный старт, то сделайте следующее:

- Нажмите кнопку  2 раза.
- Поворачивайте ручку  для установки времени выключения.
- Нажмите ручку  для подтверждения.
 - Прибор начнет приготовление с выбранными установками.

Прерывание программы


- Если вы слегка нажмете кнопку  во время процесса приготовления, то вы остановите только функцию Gourmet Steaming.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Шоколадный сюрприз" "Продолжить".
- Нажмите ручку  для продолжения процесса приготовления.

Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку  два раза.

Окончание операции

После окончания программы Gourmet Steaming вы услышите продолжительный звуковой сигнал.

- Нажмите ручку  для отключения звукового сигнала.

Мягкая жарка

Общая информация

Мягкая жарка является запатентованным способом приготовления, во время которого уже подрумяненное мясо готовится в духовке при относительно малой температуре в течение определенного промежутка времени, который может быть установлен между 2½ и 4½ часами. Температура духовки поддерживается низкой, для того чтобы мясо нежно прожаривалось на протяжении всего промежутка времени.

Температура духовки регулируется в соответствии с основной температурой приготовления. Основная температура постоянна и определяется термометром жарки. В течение этого процесса температура духовки автоматически поддерживается на нужном уровне, для обеспечения приготовления мяса к назначенному времени. Температура, измеренная термометром жарки, играет важную роль в процессе мягкой жарки. Поэтому следует помещать термометр жарки осторожно.

Мягкая жарка подходит для приготовления тонких кусочков высококачественного мяса. Для идеальных результатов мясо должно весить 500-2000 грамм и не должно быть толще 4 см. Основное правило: чем дольше готовится мясо, тем нежнее и сочнее оно будет. В частности, это относится и к толстым кускам мяса. Мясо, содержащее жилы и жир, не совсем подходит для мягкой жарки.

- Мясо может быть приправлено или замариновано по вкусу.
- Солить мясо следует только перед подрумяниванием.
- Удалите маринад, содержащий травы, горчицу и т.д., перед подрумяниванием, т.к. эти компоненты склонны к возгоранию, наделяя блюдо горьким вкусом.











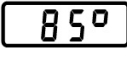
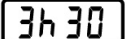
Приготовление мяса

- Подогрейте немного жира для жарки в сковороде.
- Подрумяньте мясо со всех сторон (операция не должна занимать более 5 минут).
- Затем поместите мясо в глубокую стеклянную посуду.

- Вставьте термометр жарки в самую толстую часть блюда так, чтобы метка на сенсоре оказалась в середине самой толстой части.
- Поместите решетку для жарки в духовку на 1 уровень и поставьте на нее посуду с подрумяненным мясом.
- Вставьте термометр жарки в розетку.


Выбор мягкой жарки и старт

Подготовка, выбор и старт программы показан на примере приготовления "Шейки свинины".


- Нажмите ручку , для того чтобы активировать текстовый дисплей.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Выберите  и нажмите OK" "Gourmet Steaming".
- Поворачивайте ручку  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись: "Выберите  и нажмите OK" "Мягкая жарка".
- Нажмите ручку  для подтверждения.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Мягкая жарка" "Недожаренное филе теленка".
- Поворачивайте ручку  до тех пор, пока на дисплее не появится надпись: "Мягкая жарка" "Шейка свинины".
- Нажмите ручку  для подтверждения.
 - Загорятся символы  /  и .
 - На дисплее появятся надписи "Старт" "Шейка свинины".
 - Появится установленная основная температура .
 - На правом дисплее появится время .





Если вы хотите изменить основную температуру, то сделайте следующее:

- Нажмите кнопку  °C.







Мягкая жарка

- Поворачивайте ручку  для изменения температуры.

Если вы хотите изменить установленное время жарки, то сделайте следующее:



- Нажмите кнопку .
- Поворачивайте ручку  для изменения времени.

Если вы хотите установить отложенный старт, то сделайте следующее:

- Нажмите кнопку  2 раза.
- Поворачивайте ручку  для установки времени выключения.
- Нажмите ручку  для подтверждения.
 - Прибор начнет приготовление пищи с мягкой жаркой.
 - Загорятся символы  /  и .
 - На дисплее появятся надписи "Старт" "Шейка свинины".

- На правом дисплее появится время операции.
- На дисплее температуры появится температура термометра жарки.

Прерывание программы


- Если вы слегка нажмете кнопку  во время процесса приготовления, то вы остановите только функцию Мягкой жарки.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Продолжить" "Шейка свинины".
- Нажмите ручку  для продолжения процесса приготовления.

Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку  два раза.

Окончание операции

После окончания программы Мягкой жарки вы услышите продолжительный звуковой сигнал.

- Нажмите ручку  для отключения звукового сигнала.

Термометр жарки



Используйте только термометр жарки, который поставляется вместе с прибором. Не мойте его в посудомоечной машине

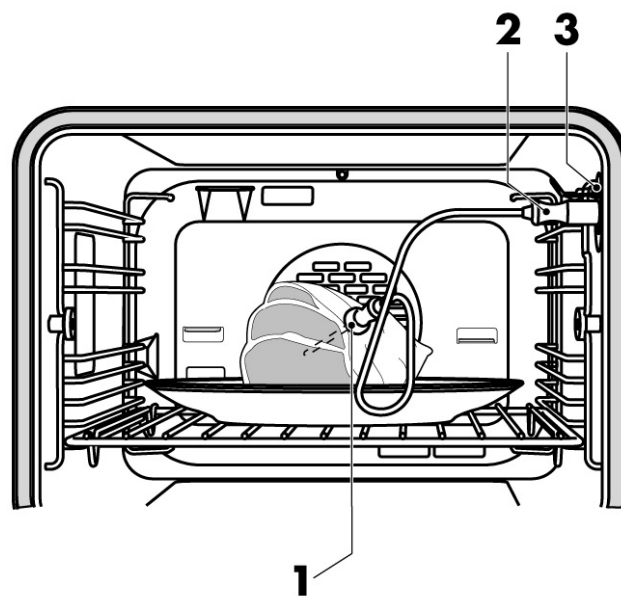


- Термометр жарки используется для измерения и контроля за температурой внутри готовящегося продукта. Когда необходимая температура будет достигнута, нагрев духовки автоматически выключится.
- Термометр жарки может также быть использован для контроля температуры еды и отключения его в ручную.
- Термометр жарки может использоваться при всех режимах работы.
- Если вы не вытащите продукт сразу после выключения духовки, внутренняя температура продукта всё ещё будет немного подниматься из-за остаточного жара. Это следует принимать во внимание, особенно в случае приготовления мясных блюд.



Термометр жарки подходит для измерения температуры еды от 30 до 99°C.

Установка термометра жарки





- Для обработки паром, поместите овощи на противень с отверстиями, а мясо на решётку или противень.
- Вставьте термометр жарки **1** как можно горизонтальнее в самое толстое место готовящегося блюда. Кончик должен быть в районе середины.



Достичь надёжных показаний температуры можно только если мясо твёрдое и компактное, так что обвяжите его, если надо.

Термометр жарки не должен достигать костей или быть вставлен в жирное место.

Гнездо для термометра жарки **3** расположено на правой стенке духовки. Всегда содержите штепсель в чистоте.

- Откройте крышку и вставьте штепсель **2** в гнездо **3**.
 - После подключения штепселя, на дисплее температуры появится  и загорится символ .

Термометр жарки

Установка внутренней температуры



Для установки температуры, термометр жарки должен быть подключен.

- Нажмите кнопку °C 2 раза.

Вы увидите следующее:

- Символ мигает.
- На дисплее горит надпись “Food probe temperature” (Температура термометра жарки)
- Мигает рекомендуемая температура для термометра жарки .
- Установите желаемую внутреннюю температуру при помощи Ручки управления . Устанавливаемая внутренняя температура зависит от продукта и того, насколько хорошо он приготовился.



Если вы только измеряете температуру еды, поставьте .

- Установите режим приготовления и желаемую температуру внутри духовки.
- Нажмите Ручку управления для запуска прибора.
 - Текущая внутренняя температура продукта высвечивается, пока пицца готовится.
 - Если температура ниже 30°C, будет высвечено .

Проверка/регулировка температуры

внутренней температуры

- Нажмите кнопку °C 2 раза.

Вы увидите следующее:

- Символ мигает в течение 15 секунд.
- На дисплее горит надпись “Food probe temperature” (Температура термометра жарки)
- Мигает рекомендуемая температура для термометра жарки .
- Установите желаемую внутреннюю температуру при помощи Ручки управления .

Время завершения

- По достижении установленной внутренней температуры, режим работы автоматически выключится.
- В течение минуты будет звучать акустический сигнал.
- Символ мигает.
- На текстовом дисплее будет высвечено “Внутренняя температура достигнута” (“Food temperature reached”).
- Дисплей покажет текущую внутреннюю температуру, т.е. .
- Для того чтобы выключить сигнал нажмите .

Функции часов

Таймер служит

- В качестве кухонных часов,
- В качестве таймера для обратного отсчёта, не зависимо от всех других функций прибора,
- Для отображения времени работы (с функцией автоматического выключения).
- Для отложенного старта (с функциями автоматического включения и выключения).

Установка и регулировка времени








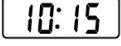

Вы можете установить или изменить время как с помощью текстового дисплея, так и с помощью комбинаций кнопок.



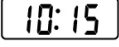
Если в настройках пользователя установлен режим "12 часов", пожалуйста смотрите "a.m." или "p.m." дисплей.


Например, сейчас 10:15 и часы нужно перевести на час вперед.

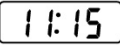
Использование текстового дисплея



- Нажмите  Ручку управления, чтобы активировать текстовый дисплей.
 - На дисплее вы увидите "Select  and press OK" "Gourmet Steaming" ("Выберите  и нажмите OK").
- Поворачивайте  Ручку управления, пока на дисплее не появится надпись "Select  and press OK" "Set time" ("Выберите  и нажмите OK" "Установка времени").
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.
 - На правом дисплее появится установленное ранее время .
 - На текстовом дисплее появится надпись "Set time" ("Установите время") "10:15".
- Поворачивайте  Ручку управления для установки времени.

– Новое время появится на текстовом дисплее во второй строке.

– Старое время  все еще горит на правом дисплее.







- Нажмите  Ручку управления для подтверждения нового времени.

– На правом дисплее появится .

– На текстовом дисплее появится "Select  and press OK" "Set time" ("Выберите  и нажмите OK" "Установка времени").

- Нажмите кнопку  для выхода.

Использование комбинации кнопок

- Нажмите одновременно кнопки  и .
- На дисплее начнет мигать установленное время  и символ .
- Поворачивайте  Ручку управления для установки времени.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения нового времени.

Когда прибор выключен, яркость дисплея времени, уменьшается в период с 22:00 до 6:00.







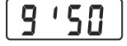
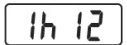
Время не может быть отрегулировано, если запущена автоматическая функция таймера задержки старта; В этом случае на текстовом дисплее высветится "Время" "Сначала закончите задержку старта" ("Time" "Switch of delay first").

Функции часов



Таймер

У таймера нет функции контроля. Он может быть использован как "часы для варки яиц" (в любое время и независимо от других функций прибора, даже если была установлена функция автоматического времени).



Настройка

- Нажмите кнопку .
 - Начнет мигать символ .
 - На текстовом дисплее появится надпись "Timer" ("Таймер").
 -  замигает на правом дисплее.
- Поворачивайте  Ручку управления для установки длительности таймера.
 - С 10 секундными шагами до максимального периода в 10 минут. Например,  значит 9 минут 50 секунд.
 - С 1 минутными шагами свыше 10 минут. Например,  значит 1 час 12 минут.



Максимальное значение 9 часов 59 минут.

- Нажмите  Ручку управления для старта таймера.
 - Загорится символ .
 - На дисплее отображается оставшееся время.

Когда время истечет:



- Прозвучат пять коротких сигналов в течение одной минуты.
- Начнет мигать символ .
- Текстовый дисплей покажет "Время вышло" ("Timer finished").
- Нажмите Ручку  управления для отключения звукового сигнала.

Проверка/корректировка таймера






- Нажмите кнопку .
 - Начнет мигать символ .

– На текстовом дисплее появится надпись "Timer" ("Таймер").

– Начнет мигать время обратного отсчета.

- Поворачивайте  Ручку управления для изменения длительности таймера.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.





Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку .
 - Начнет мигать символ .
 - На текстовом дисплее появится надпись "Timer" ("Таймер").
 - Начнет мигать время обратного отсчета.
- Поверните  Ручку управления и измените длительность таймера до .
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.




Время операции


Эта функция поможет Вам своевременно выключить духовку. Установите продолжительность операции, которая необходима для Вашего блюда. Когда время выйдет духовка отключится автоматически.

Настройка

- Разогрейте духовку, если нужно.
- Поставьте пищу в духовку, как обычно.
- Нажмите кнопку . Вы увидите:
 - Мигнет символ .
 - Загорится символ  выбранный режим.
 - На текстовом дисплее появится "Operating time" ("Время операции").
 - На правом дисплее мигает рекомендуемое время приготовления для выбранного режима приготовления.
- Поворачивайте Ручку управления  для установки времени операции.

Функции часов




- Нажмите  Ручку управления для начала операции.
 - Загорится символ выбранной операции.
 - Загорятся символы  и .
 - На дисплее температуры загорится температура внутри духовки.
 - На правом дисплее отобразится оставшееся время операции.

Например, вы выбрали режим  и .


В 9 часов Вы установили период в 1 час 15 минут.

Духовка выключится в 10.15.



Проверка/корректировка

- Нажмите кнопку .
- Поворачивайте Ручку управления  для изменения времени операции.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.

Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку .

По окончании операции

- Духовка автоматически выключится.
- Длинный продолжительный звуковой сигнал будет звенеть в течение минуты.
- Символ  мигает.
- На текстовом дисплее появится "Operating time" "end" ("Время операции закончено").
- На правом дисплее горит температура в духовке на данный момент.
- Нажмите  Ручку управления для отключения звукового сигнала.

Автоматическое включение и выключение








Эта функция помогает когда, блюдо будет готово в определённое время, а Вы не можете выключить духовку т.к. заняты. Установите необходимое Вашему блюду время готовки и, в дополнение, время выключения. Духовка

затем автоматически включится и выключится с задержкой.

Если Вы используете термометр жарки, Вам придётся установить время работы. В этом случае, духовка также начнёт работать с задержкой и выключится, когда установленная внутренняя температура будет достигнута. Учтите, что это может произойти немного раньше или позже установленного Вами времени.






Пожалуйста, помните, что скоропортящиеся продукты не следует оставлять надолго в холодной духовке.



- Поместите блюдо в духовку и включите её как обычно.
- Нажмите кнопку . Вы увидите:
 - Мигнет символ .
 - Загорится символ  выбранный режим.
 - На текстовом дисплее появится "Operating time" ("Время операции").
 - На правом дисплее мигает рекомендуемое время приготовления для выбранного режима приготовления.
- Поворачивайте Ручку управления  для установки требуемого режима приготовления.
- Нажмите кнопку  еще раз.
 - Мигнет символ .
 - На текстовом дисплее появится "Switch off time" ("Время выключения").
 - На правом дисплее мигают Время (часы) и время операции.
- Поворачивайте  Ручку управления для установки времени выключения, и, таким образом, времени отложенного старта.



Функции часов

Самое позднее время выключения может быть установлено на 23 часа 59 минут.

- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.
 - Горят символы  и .
 - На текстовом дисплее появится "Delayed start" ("Отложенный старт").
 - Прибор останется выключенным, пока не включится автоматически.



Например, вы выбрали режим  и .

В 9 часов Вы установили период в 1 час 15 минут. И установили время выключения на 12.30.

Духовка включится в 11.15 и выключится в 12.30.



Проверка/корректировка

С включенной функцией отложенного старта вы можете проверять любые установки, но изменить вы можете только время выключения.


- Нажмите кнопку  два раза.
 - Мигнет символ .

– На текстовом дисплее появится "Switch off time" ("Время выключения").

– На правом дисплее мигает время выключения.

- Поворачивайте  Ручку управления для изменения времени выключения.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.


Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку .

По окончании операции


– Духовка автоматически выключится.

– Длинный продолжительный звуковой сигнал будет звенеть в течение минуты.

– Символ  мигает.

– На текстовом дисплее появится "Operating time" "finished" ("Время операции закончено").

– На правом дисплее горит температура в духовке на данный момент.

- Нажмите  Ручку управления для отключения звукового сигнала.

Чистка и уход

Чистка внешней поверхности духовки

- Чистите переднюю часть мягкой тряпочкой, намоченной в мыльной воде, затем вытрите сухой тряпочкой. Никогда не трите абразивными материалами, такими как губка на все случаи, металлическая губка и т.п. по хромированной поверхности т.к. это может привести к повреждениям.
- Удаляйте грязь или избыток чистящего средства как можно быстрее с помощью намоченной водой тряпочки. Затем протрите сухой тряпочкой.

Чистка приспособлений




Измеритель температуры еды нельзя мыть в посудомоечной машине

Противни, решетки, полочки и аппарели полочек можно мыть в посудомоечной машине.

Внутренности духовки



Измеритель температуры в духовке может быть повреждён очень легко. Не погните его при чистке духовки

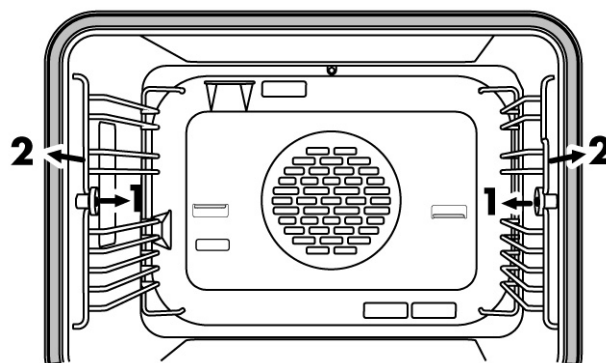
- Никогда не используйте абразивные вещества т.к. они могут повредить поверхность.
- Для того чтобы удалить пятна, чистите духовку, по возможности, пока она ещё достаточно тёплая. Используйте только мягкую тряпочку и мыльный раствор, а по окончании вытирайте насухо другой мягкой тряпочкой.
- Пятна, которые уже высохли легче удалять, если перед началом чистки духовка поработает примерно 30 минут в режиме выпаривания  при температуре 80°C. Это размягчит пятна.



После использования в течение некоторого периода времени, внутренность духовки приобретёт золотой цвет. Это нормально и не влияет на процесс приготовления пищи и не указывает на неисправность прибора.

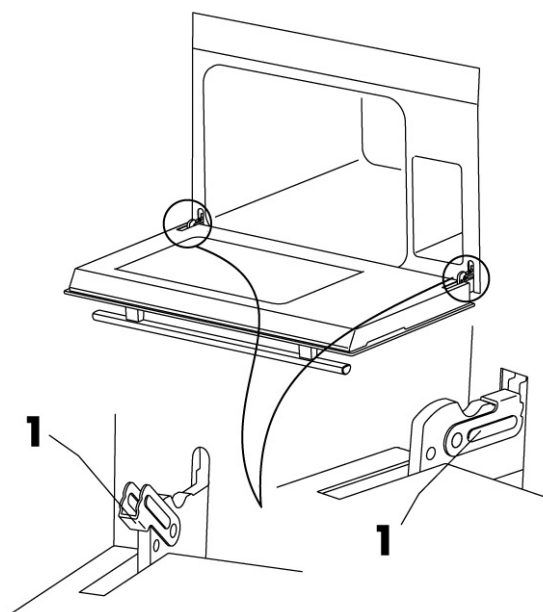
Для облегчения чистки, некоторые части могут быть легко сняты, как описано ниже.

Снятие направляющих



- Открутите выпуклые винты 1, которые находятся спереди направляющих, против часовой стрелки.
- Потяните направляющие 2 на себя.
- Для того чтобы установить направляющие, вставьте их в отверстия на задней стенке и закрутите винты 1 по часовой стрелке.

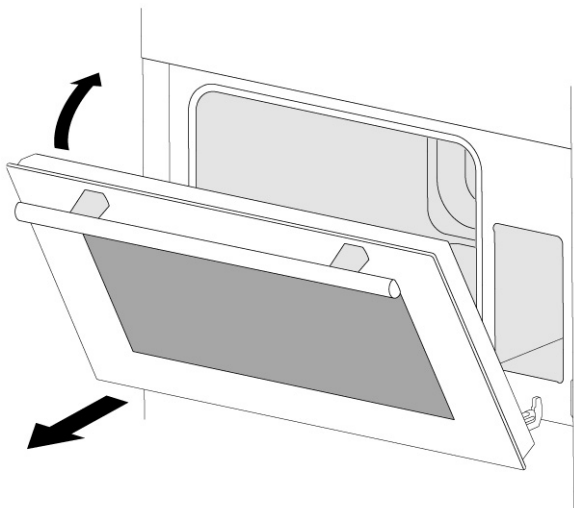
Снятие двери духовки



- Открыть полностью дверь духовки.
- Согнуть ручки 1 вниз.

Чистка и уход

- Закрывать дверь пока, ручки **1** не соединятся и дверь не будет возможно вытащить.
- Чтобы вставить дверь, вставьте две петли в передние щели.



- Широко откройте дверь и установите ручки **1** на место.

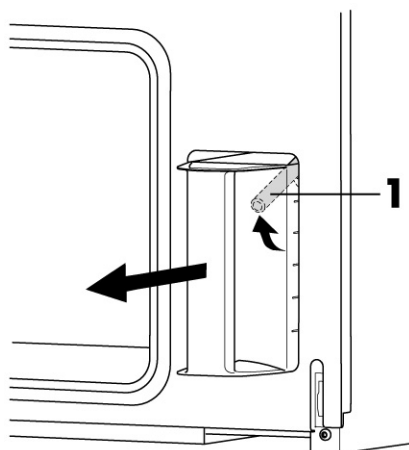
Смена водяного фильтра

Со временем фильтр может засориться мелкими частичками, которые содержит вода.

Если водяной фильтр заблокирован, не достаточно воды закачивается в нагреватель, то в этом случае на текстовом дисплее появится надпись "Please refill water" "and press OK" (Пожалуйста заполните фильтр снова и нажмите ОК) даже в случае, если водяной бачок полон.

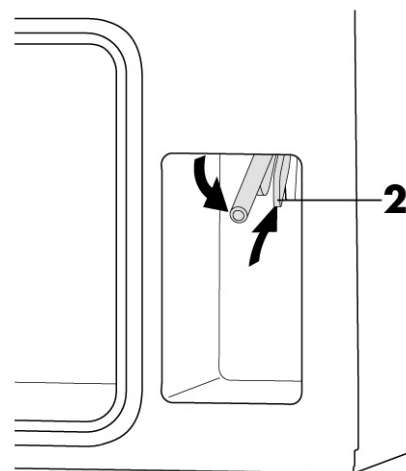
В этом случае:

- Удалите водяной бачок.
 - Поднимется рычаг **1**.



- Нажмите на рычаг **2**.

- Рычаг снова опустится.



- Держите рычаг одной рукой.
- Другой рукой удалите водяной фильтр **3**.
- Осторожно наденьте новый водяной фильтр на рычаг



Удаление извести

При выработке пара, в генераторе пара будут образовываться известковые отложения, независимо от степени жёсткости местной воды.

Система прибора автоматически распознаёт, когда необходимо удаление извести.

- На текстовом дисплее высветится "Паровой котёл забит. Пожалуйста, очистите" ("Boiler scaled up. Please descale").

То, как часто необходима эта процедура, зависит от степени жёсткости воды и частоты использования. Если вы используете пар 4 раза в неделю по 30 минут, то прибор должен быть очищен от извести через:

Чистка и уход

Жесткость воды	Очистка после
Очень мягкая	18 месяцев
Средняя	9 месяцев
Очень жесткая	6 месяцев



Полный процесс удаления извести займет примерно 45 минут.

Мы рекомендуем удалять известь, когда дисплей показывает, что это необходимо.

Игнорирование этого может привести к повреждению прибора.

Подходящие средства



Используйте средство, разработанное специально для этого прибора. Вы можете приобрести средство в нашей службе поддержки. Используя это средство, вы добьетесь мягкого и в тоже время профессионального удаления извести.

Стандартные средства не подходят, т.к. они могут содержать пенные добавки или быть неэффективными.

Использование других средств может привести к:

- Интенсивному пенообразованию.
- Недостаточной очистке.

- Поломке прибора.

Процедура удаления извести



Из соображений безопасности, невозможно прервать процесс удаления извести, если он начался



Процесс может проходить как при открытой так и при закрытой двери духовки. Прибор должен быть выключен.

- Активируйте текстовый дисплей нажав **OK** Ручку управления.
- Поворачивайте **OK** Ручку управления пока не появится надпись "Descaling" ("Очистка от накипи").
- Нажмите **OK** Ручку управления для подтверждения.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Descaling" "start" ("Очистку начать").
- Нажмите **OK** Ручку управления для подтверждения.
 - На текстовом дисплее появится надпись "Fill with 0.5l descaler and press the OK!" ("Наполните 0,5 л средства и нажмите кнопку Ok").
- Вытащите резервуар для воды и залейте в него его ровно 0.5 л специальной чистящей жидкости.
- Вставьте резервуар на место.
- Нажмите **OK** Ручку управления для подтверждения.
 - Начался процесс очистки от извести.
 - На текстовом дисплее надпись "Очистка от извести в процессе" ("Descaling running").

По окончании этой фазы, которая занимает примерно 30 минут, текстовый дисплей покажет "Вылейте чистящую жидкость и залейте 1,2 л воды" ("Pour out descaler" "fill with 1,2l water").

Чистка и уход

- Вытащите резервуар для воды, вылейте чистящую жидкость и залейте в резервуар 1,2 л холодной воды.
- Вставьте резервуар на место.
 - Фаза споласкивания начнётся автоматически (даже если дверь духовки открыта).
 - Текстовый индикатор покажет "очистка от извести, 1-ое споласкивание" ("Descaling, 1st rinse").



Возможно, придется провести еще несколько ополаскиваний, в зависимости от степени загрязнения воды.






После окончания фазы первого споласкивания, текстовый дисплей покажет "Вылейте воду и залейте 1.2 л воды" (pour out the water fill 1.2 l water").

- Вытащите резервуар для воды, опустошите его и залейте в резервуар 1.2 л холодной воды.
- Вставьте резервуар на место.

- Фаза споласкивания начнётся автоматически (даже если дверь духовки открыта).
- Текстовый дисплей покажет "очистка от извести, 2-ое споласкивание" ("Descaling, 2nd rinse").

- После окончания фазы второго споласкивания, текстовый дисплей покажет "Вылейте воду, процесс очистки завершён" ("pour out the water, descaling completed").
- Снимите резервуар. Опустошите его и высушите.



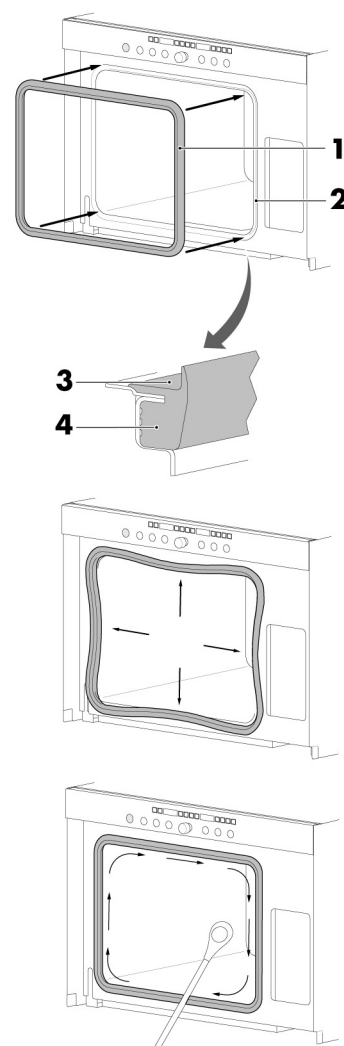
После процесса удаления извести, выкачанная вода может быть все еще мутная в процессах  /  /  и  ... . Это никак не повлияет на качество приготовленной пищи.

Чистка и уход

Изоляция дверцы

Если изоляция дверцы повреждена, то ее следует заменить следующим образом:

- Для удобства, сначала снимите дверцу.
- Удалите поврежденную изоляцию **1** и прочистите рамку для изоляции **2**.
- Вдавите новую изоляцию **1** в углы рамки **2**. Убедитесь, что самая тонкая часть изоляции **3** находится за рамкой. Только толстая часть **4** должна быть вдавлена в рамку.
- Закрепите изоляцию со всех сторон.
- Надавливайте на изоляцию через каждые 3 см, чтобы она плотно вошла в рамку.
- Пройдитесь по изоляции круглым объектом, например, ручкой деревянной ложки, чтобы окончательно закрепить ее.
- Поставьте дверцу на место.



Замена лампочки

Из соображений безопасности, в случае неисправности лампочки, позвоните в Сервисный центр.

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Ниже вы найдёте указания для практического применения Вашего прибора и приготовления популярных блюд.

Значения времени и температуры служат в качестве указаний. В зависимости от типа продукта и его свойств, время, необходимое для приготовления может отличаться от данных здесь.




Поместите пищу в холодную духовку (не подогретую)

Овощи (свежие)		Режим	Температура	Время готовки (мин)
Бобы		Режим выпаривания 	100	35-45
Брокколи/Цветная капуста	соцветия		100	20-30
Фенхель (сладкий укроп)	Разрезанный пополам		100	25-30
Сваренная картошка	В ломтиках		100	20-25
Картошка "в мундире"	Целиком		100	30-45
Кольраби	Полосами		100	15-25
Кукуруза в початке			100	45-60
Стручковый перец			100	10-15
Перец	Полосами		100	10-15
Брюссельская капуста			100	25-30
Морковь	Полосами		100	20-30
Спаржа			100	20-35
Шпинат			100	7-10
Сельдерей			100	25-30
Кабачок	Полосами		100	10-15
Mange-tout			100	10-15
Очищенные помидоры			80	5-7
Продукты		Режим	Температура	Время (мин)
Рис + жидкость	200 г+250 мл	Режим выпаривания 	100	20-40
Манная крупа + жидкость	200 г+250 мл		100	10-20
Чечевица + жидкость	200 г+375 мл		100	20-60
Пшеница + жидкость	200 г+375 мл		100	10-15

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Булочки	Режим	Температура	Время (мин)
Парные булочки	Режим выпаривания 	100	10-20
Булочки из дрожжевого теста		100	15-20
Хлебные булочки		100	20-25
Выпечка булочек		100	20-25

Яйца	Режим	Температура	Время (мин)
Маринованные яйца	Режим выпаривания 	100	8-10
Яйца вкрутую		100	10-12
Яйца всмятку		100	7-9

Мясо на пару	Количество	Режим	Температура	Время (мин)
Свиное филе	Примерно 1500 г	Режим выпаривания 	100	25-30
Куриные ножки			4 шт.	100
Стейки индейки	4 шт.		100	20-25
Копченый свиной окорок	500-1000 г		100	45-60
Сосиски			80-100	5-10


Жаренное мясо (1кг на одну жарку)	Уровень	Режим	Температура	Время (мин)
Свинина	Противень на уровне 1, Решетка на уровне 2	Режим обдува горячим воздухом 	160	60-80
Жареная телятина			160	50-70
Окорок			150-160	40-60
Филе			180	30-50
Курица			180	40-60
Рыба	Противень на уровне 1		160-180	40-50


Рыба и морепродукты	Количество	Режим	Температура	Время (мин)
Форель	3x250 г	Режим выпаривания 	80	15-20
Форель	1000 г		100	25-30
Мидии	1500 г		100	15-20
Зеленые мидии	1000 г		100	25-35
Лобстер	Замороженный		100	20-25
Желтая макрель	Примерно 1000 г		80	35-40
Треска	1500 г		80	20-25

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Стерилизация/ хранение 4 1-литровых чаши	Режим	Температура	Время (мин)
Вишня	Режим выпаривания 	80	30
Груши		90	
Персики			
Сливы			





Десерты	Количество	Режим	Температура	Время (мин)
Карамельный крем		Режим выпаривания 	90	25-30
Йогурт			40	5-6 часов
Яблоки на пару	500-1000 г		100	15-20
Груши на пару	500-1000 г		100	25-30
Персики на пару	500-1000 г		100	10-15


Получение сока		Режим	Температура	Время (мин)
Фрукты		Режим выпаривания 	100	90 макс.
Ягоды				90 макс.

Бланкирование		Режим	Температура	Время (мин)
Овощи (бобы, сливы и т.п.)		Режим выпаривания 	100	5

Размораживание	Количество	Режим	Температура	Время (мин)
Хлеб		Режим регенерации 	100	20-30
Лапша	Примерно 500 г		100	20-35
Рис	500-800 г		100	25-30
Овощи	300-450 г		100	25-40
Мясо, рыба, птица	300-500 г		40	В зависимости от веса

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Профессиональное выпекание	Уровень решётки	Режим	Температура	Время (мин)
Дрожжевой пирог	1	Режим профессиональной выпечки    	180-200	30-40
Булочки	1(1+5)		200-210	40-45
Слойки	1(1+5)		200-220	20-35
Белый хлеб	1		190-210	50-60
Ржаной хлеб	1		200-210	60-70
Рулеты	1(1+5)		210-230	25-35

Выпекание с горячим воздухом	Уровень решётки	Режим	Температура	Время (мин)
Пироги	1	Режим обдува горячим воздухом    	160	50-60
Пирог с Модейрой	1		150-160	55-65
Открытый пирог	1		170-180	20-30
Фруктовый пирог	1		160-180	45-60
Сырный пирог	1		150	75-85
Пирог с капустой	1 (1+5)		170-180	20-30
Маленькие бисквиты	1 (1+5)		150-160	15-30
Губчатый пирог	1		150-160	30-40

Инструкции по использованию, таблицы настроек





Мягкая жарка	Уровень решётки	Температура	Время жарки	Возможная настройка
Филе теленка недожаренное (с кровью)	1	58	3 ½ часа	2 ½ - 4 ½ часа
Средне прожаренное филе теленка	1	62		
Голень теленка	1	67		
Телятина с почками (кусочки телятины с почками)	1	67		
Плечо теленка	1	80		
Шейка теленка	1	81		
Филе говяжье недожаренное (с кровью)	1	53		
Средне прожаренное филе говяжье	1	57		
Антрекот, недожаренная говядина (с кровью)	1	52		
Антрекот, недожаренная говядина средне прожаренные	1	55		
Спинка говяжья(язык, шейка)	1	67		
Плечо говяжье (филе, плечо)	1	72		
Голень говяжья	1	67		
Свинина и т.п.(спинка)	1	67		
Окорок свиной	1	67		
Шейка свиная	1	85		
Недожаренная нога ягненка (с кровью)	1	63		
Средне прожаренное нога ягненка	1	67		
Индивидуальная мягкая жарка	1	70		

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Рекомендуемые основные температуры/горячий воздух


Блюдо	Основная температура, С°
Говядина	
Жареная говядина / говяжье филе, с кровью	40-45
Жареная говядина / говяжье филе, средне прожаренные	50-55
Жареная говядина / говяжье филе, хорошо прожаренные	60-65
Кусок говядины	80-85
Свинина	
Филейная часть свинины	65-70
Жареная свинина / jam	80-85
Шейка / нога	80-85
Котлеты отбивные / спинка	75-80
Котлеты отбивные без косточки	70
Окорок	65-70
Кусок мяса	70-75
Телятина	
Жареная телятина	70-75
Жареная телятина с почками	75-80
Нога теленка	80-85
Мясо диких животных	
Мясо диких животных	75-80
Спинка дикого животного	60-70
Филе дикого животного, с кровью	40-45
Филе дикого животного, средне прожаренное	50-55
Филе дикого животного, хорошо прожаренное	60-65
Ягненок	
Ягненок	80-85
Ягненок жареный с потрохами	70-75
Птица	85-90
Рыба	70-80




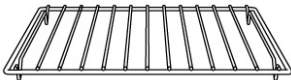


Инструкции по использованию, таблицы настроек







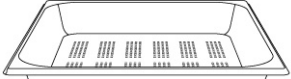
Выпекание с горячим влажным воздухом	Уровень решётки	Режим	Температура	Время (мин)
Выпечка в духовке	1	Обдув горячим влажным воздухом    	160-180	30-60
Запеканка	1		160-180	30-60
Маленькие дрожжевые пирожные	1(1+5)		160-180	20-30

Регенерация



Поместите пищу в холодную духовку (без предварительного подогрева). Информация по  относительно одновременной регенерации на разных уровнях.

Подогрев		 °C	Время, мин	Аксессуары
Разогрев блюд (1-2 тарелки)		120	6-8	
Разогрев блюд (3-4 тарелки)			8-10	
Приготовление пищи, готовой к употреблению		120	В соответствии с инструкцией	

Размораживание		 °C	Время, мин	Аксессуары
Хлеб		140-150	Приблизительно 20	
Лапша, рис		120-130		
Мясо, рыба, птица		50	В соответствии с размером	
Овощи		100	В соответствии с инструкцией	

Устранение незначительных неполадок

Что делать если...

...прибор не работает и все дисплеи темные

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Предохранитель в квартире/доме повреждён• Предохранитель регулярно выходит из строя• Перебои с электричеством	<ul style="list-style-type: none">• Замените предохранитель• Перезапустите прерыватель• Свяжитесь с нашей сервисной службой• Проверьте электричество

...в процессе работы слышатся шумы

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Рабочие шумы могут случаться на протяжении процесса (например, могут быть вызваны откачиванием воды после выпаривания).	Эти шумы нормальны. Не надо ничего делать.

... на текстовом дисплее появляется надпись "Please refill water" " and press OK"

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Водяной бачок пуст.• Водяной бачок заблокирован.	<ul style="list-style-type: none">• Заполните водяной бачок и вставьте его на место.• Смените водяной фильтр.

...после завершения готовки, текстовый дисплей показывает, что вода откачивается, однако в течение некоторого времени вода не откачивается

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Из соображений безопасности, вода в генераторе пара откачивается только после того, как её температура упадёт ниже 80°C.	<ul style="list-style-type: none">• Если в резервуаре ещё есть достаточно холодной воды, то она автоматически закачается в генератор пара, это охладит его.• Если в резервуаре нет или недостаточно холодной воды, следует подождать самостоятельного охлаждения (может занять 30 минут).

...после завершения готовки, текстовый дисплей показывает "Boiler scaled up please descale!" ("Нагреватель засорился, пожалуйста, очистите от извести!").


Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Прибор следует очистить от извести.• Водяной фильтр может быть частично заблокирован.	<ul style="list-style-type: none">• Очистите прибор от извести.• Если прибор недавно очищался от извести, то замените водяной фильтр и начните очистку от извести.

Устранение незначительных неполадок


...текстовый дисплей показывает "Appliance inaccessible" "Must be descaled" ("Прибор недоступен, очистите от извести")

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Неподходящее средство для удаления извести.• Удаление извести было произведено с запозданием.	<ul style="list-style-type: none">• Заново проведите очистку от извести, используя подходящее средство.• Если после нескольких процедур очистки сообщение появляется заново, позвоните в Сервисную службу.

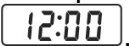
...текстовый дисплей показывает "F.. прочитайте инструкцию" ("F.. read instructions")

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Различные ситуации могут привести к высвечиванию "F".	<ul style="list-style-type: none">• Удалите сообщение об ошибке, нажатием кнопки .• Прервите подачу электричества примерно на 1 минуту.• Снова включите электричество.• Если сообщение об ошибке появится снова, запомните номер ошибки и отключите электричество.• Свяжитесь с сервисной службой.

...На текстовом дисплее надпись "F1 читайте инструкцию" ("F1 read instructions").






Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Термометр жарки не был вставлен в пищу• Термометр жарки был вставлен в пищу и включен в разъем.	<ul style="list-style-type: none">• Мягко выньте термометр жарки из разъема (используйте защитные перчатки или прихватку).• Удалите сообщение об ошибке, нажатием кнопки .• Термометр жарки неисправен и должен быть заменен.

После сбоя электроэнергии

После сбоя электроэнергии на правом дисплее будет мигать .




Установка времени

- Нажмите одновременно кнопки  и .
 - Поворачивайте  Ручку управления для установки времени.
 - Нажмите  Ручку управления для подтверждения нового времени.
 - Другие установки пользователя не изменятся.
- Если потеря энергии произошла во время режима "Мягкая жарка", процесс возобновить не удастся.
 - В случае потери энергии во время удаления извести:
 - Нажмите или поверните  Ручку управления.
 - Процесс удаления извести будет возобновлен автоматически. Прерванная фаза будет повторена.

Подсказки и советы

Подсказки и советы для выпаривания

При выпаривании  при 100°C, Вы можете готовить одновременно несколько типов продуктов. Например, можете готовить рис или бобовые и в то же время овощи, у которых

время готовки такое же, это экономит энергию и использует меньше тарелок.


При подходящей жидкости, крупа (такая как рис или просо) и бобовые (такие как чечевица) могут быть приготовлены прямо в тарелках, в которых они будут подаваться на стол, если это применимо.

Продукты	Вес (г)	Примерное количество добавленной жидкости (мл.) зависит от необходимой консистенции
Рис	100	150 (солёная вода, бульон и т.п.)
Просо	100	150-200
Манная крупа	100	200-300
чечевица	100	200-300
Бобы	100	300

При выпаривании на противне с отверстиями, обычный противень подставленный снизу уменьшит количество конденсатов, оставшихся на дне духовки. Маленькие частички пищи, которые падают вниз, будут падать на противень и их будет легко удалить.


Овощи следует приправлять солью, перцем и травами только после выпаривания.


Восстановление

Блюда, которые Вы хотите разогреть с использованием режима "Восстановления"  могут быть разогреты прямо в жаропрочных тарелках (обычно стеклянных или фарфоровых).


При восстановлении или нагревании, еду на тарелке не следует накрывать. В процессе участвует пар, так что пища не будет слишком сухой.

Чем больше размер пищи, тем ниже должна быть температура приготовления, для того чтобы избежать высушивания пищи (в процессе длительного приготовления).

Также, при помощи  режима можно легко разморозить хлеб или другую крахмалистую пищу, такую как рис или паста.

Мясо и подобные продукты не могут быть разморожены на низкой температуре, т.е.  50°C, не став по краям полу готовыми.

Подсказки и советы для профессионального выпекания

Позвольте хлебу и другим типам дрожжевых продуктов несколько приподняться после придания им формы. Обычно 10 минут достаточно. Выпекаемые продукты могут быть помещены в холодную духовку и выпечены в режиме "Профессиональное выпекание" .

Печенье, сделанное из дрожжевого теста или слойки и выпекаемые в режиме "Профессиональное выпекание" не нуждаются в дополнительном слое (таком как яйца, крем и т.п.). Пар обеспечивает прекрасную блестящую корочку.

Дверь духовки не следует открывать в процессе фазы пара режима "Профессиональное выпекание". Холодный воздух может увеличить фазу пара и хлеб может быть "чрезмерно выпаренным". Он будет плоским и не поднимется высоко.


Для получения хорошей корочки при использовании режима "Профессиональное выпекание", основным правилом является: чем меньше выпекаемый предмет, тем выше температура в фазе горячего воздуха. Поэтому оптимальная температура для булочек обычно выше, чем для буханки хлеба.

Подсказки и советы для Горячего воздуха

Время выпекания может быть уменьшено только при помощи увеличения температуры, но в этом случае продукты могут казаться

Подсказки и советы

готовыми со стороны, однако быть всё ещё сырыми внутри. В этом случае медленно уменьшите температуру и увеличьте время готовки.

При готовке с Горячим воздухом , следите, чтобы используемый уровень духовки соответствовал рекомендованному в таблице. Не помещайте формы для выпекания и хорошо поднимающиеся продукты слишком близко к задней стенке духовки. В общем, более низкая температура более

благоприятна для подрумянивания всего продукта.

Подсказки и советы для смешанного выпаривания

При готовке пищи, которая может брызгаться, такой как мясо, птица и т.п. температура духовки не должна превышать 180°C. Более высокая температура вызывает большее количество жира, попадающего на стенки духовки, вызывая ясно видимые тёмные пятна, которые невозможно удалить.

Технические данные

	EKDG 6800.2	EKDG 6900.0
Высота:	37,8 см	45,5 см
Ширина:	59,6 см	59,6 см
Глубина:	56,7 см	56,7 см
Вес:	33 кг	34 кг

Электрическое подключение

Напряжение подключения:	230 В ~50 Гц или 400 В 2N ~50 Гц
Мощность подключения:	3,5 кВт
Электрическое напряжение:	16 А (230 В) или 10 А (400 В)

Выходная мощность

Горячий воздух:	1,9 кВт
Генератор пара:	1,4 кВт
Нижний нагрев:	0,14 кВт

Концепция безопасности

Пока обеспечено электропитание, прибор постоянно контролируется электроникой. Любые неисправности указываются на текстовом дисплее.

Основное предостережение

Максимальная загрузка: 2 кг.

Утилизация

Перед тем, как утилизировать прибор, убедитесь в том, что он выведен из строя.

Выньте штекер из розетки. Затем, отрежьте кабель питания от прибора.

Пожалуйста, убедитесь в том, что прибор утилизирован правильно.



Указания по монтажу для установщика

- Строго следуйте указаниям местной электрокомпании.
- При подключении прибора, проведении ремонта или замене лампочки, отключайте прибор от электросети. Выньте штекер или отключите пробки.
- При установке прибора убедитесь в том, что все электропроводящие соединения надёжно изолированы.
- Прибор поставляется готовым к подключению. Прибор можно подключать только к правильно защищенной розетке. Перемещение розетки и замена кабеля питания может производиться только электриком с учётом местного законодательства.
- Элемент кухни, в который встраивается прибор должен быть термоустойчивым до 100°C. Это особенно относится к фанере, пластиковому покрытию, клею, краске и лакам. Смежные элементы кухни должны быть термоустойчивыми к температурам не менее 70°C.
- Убедитесь в том, что прибор установлен абсолютно горизонтально на ровной поверхности. Поверхность, на которую устанавливается прибор, должна быть жёсткой.
- Элемент кухни должен быть прикреплен к стене, с использованием угловых скоб, при необходимости.

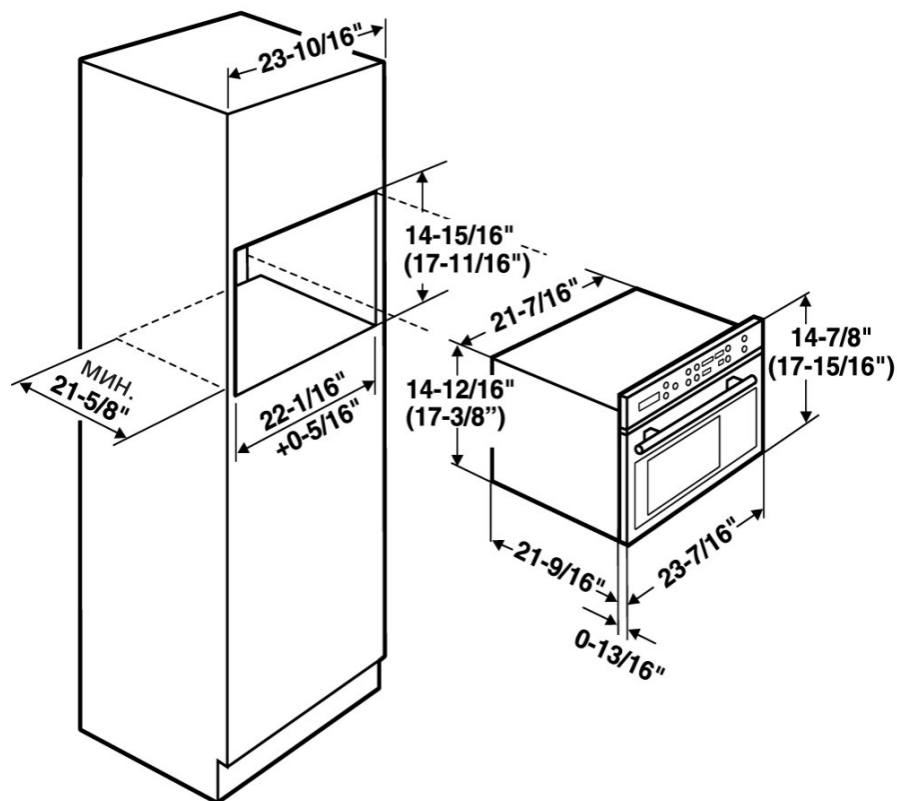
Электрика

Подсоединение:	стандартное сетевое подключение в розетку.
Потребляемая мощность:	на 230 В: 3,5 кВт, На 235 В: 3,6 кВт.
Характеристики сети:	230 – 240 В, 50 Гц.
Предохранитель:	16 А.

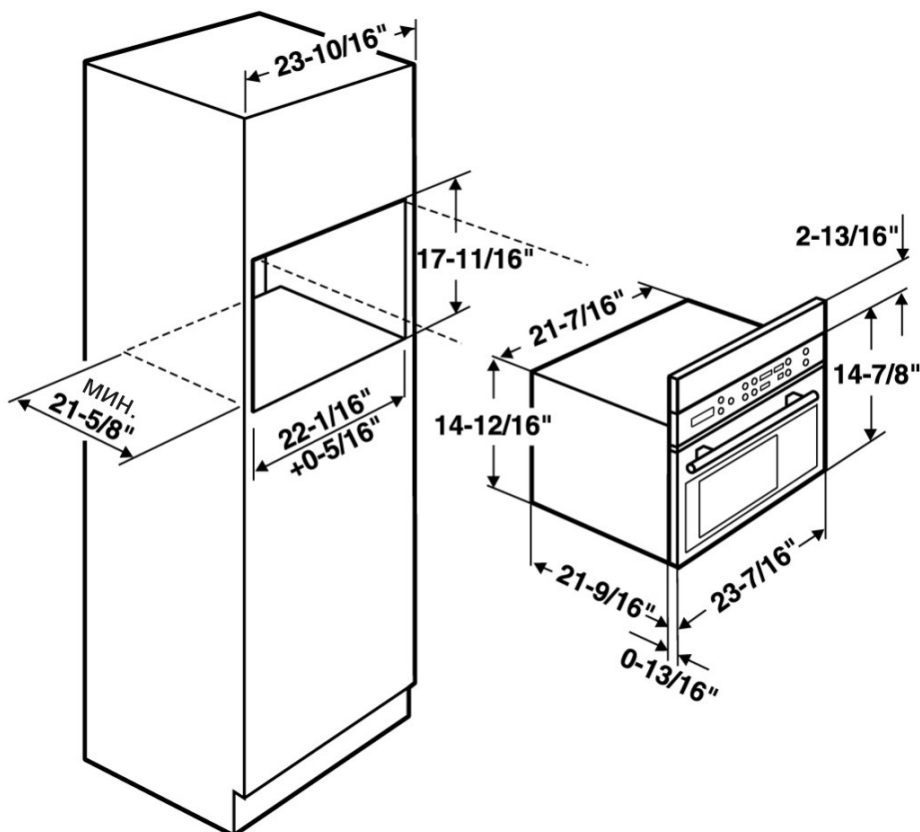
Указания по монтажу для установщика

Установочные размеры ():

Для соответствующей ниши EKDG 6800.2 (EKDG 6900.0):



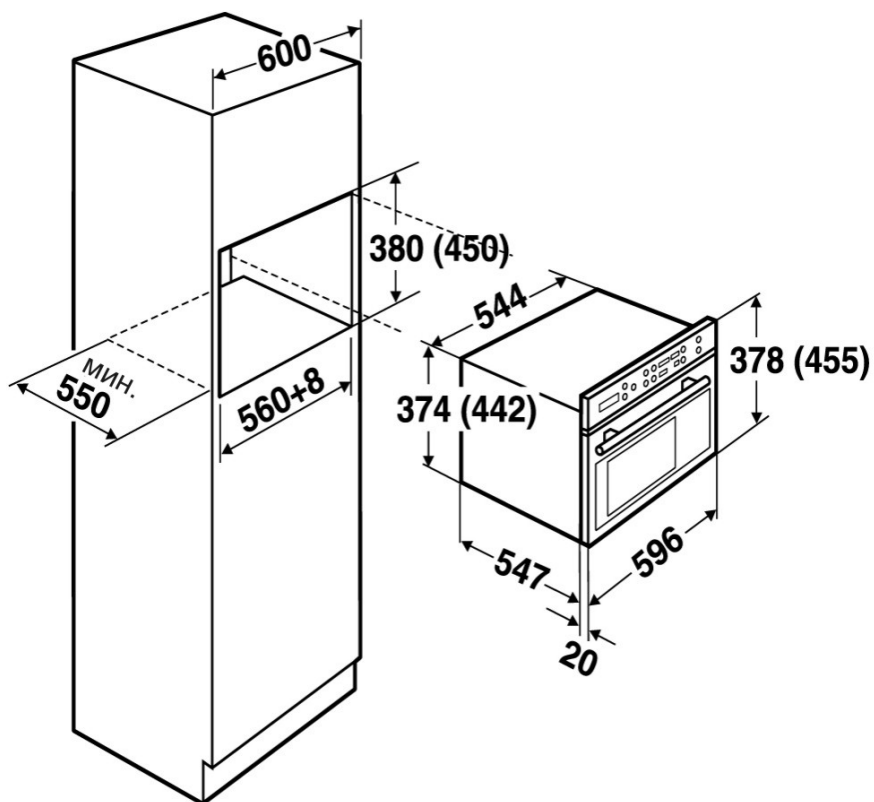
Для стандартной ниши (6800.0 с дополнительной панелью Акс. 736):



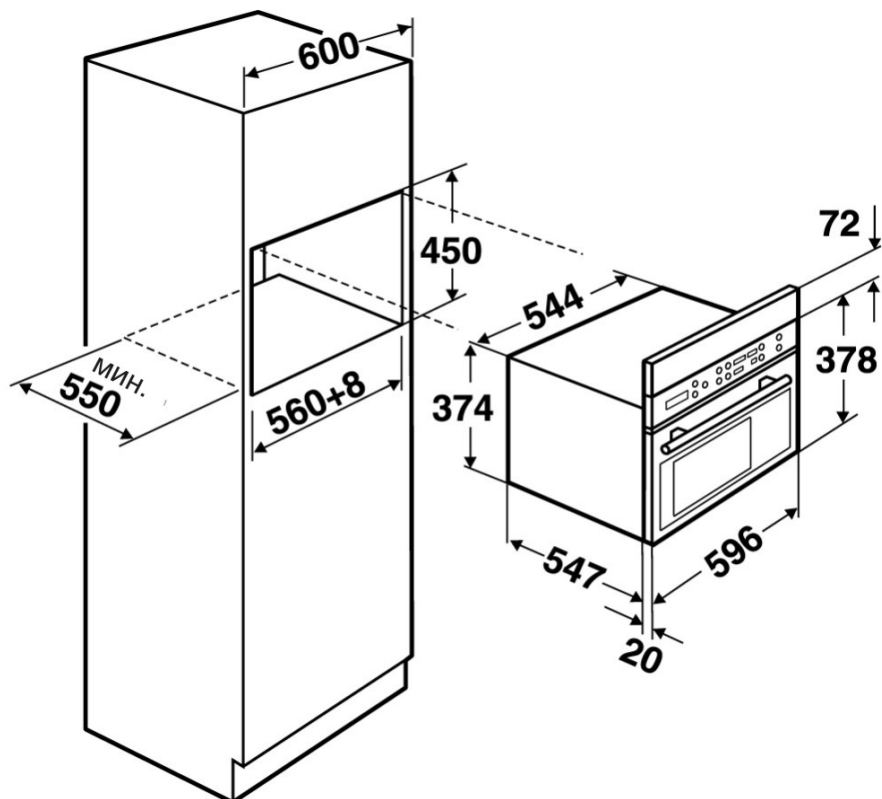
Указания по монтажу для установщика

Установочные размеры (см):

Для соответствующей ниши EKDG 6800.2 (EKDG 6900.0):



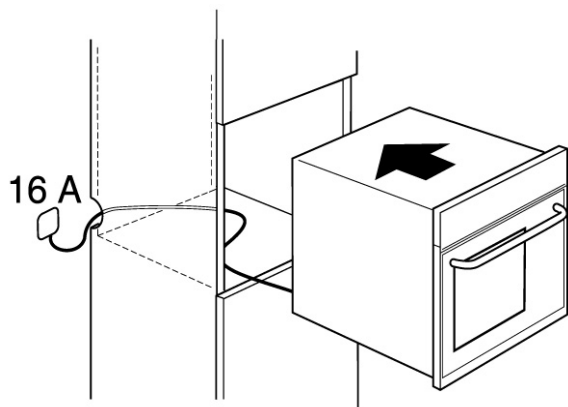
Для стандартной ниши (6800.0 с дополнительной панелью Акс. 736):



Указания по монтажу для установщика

Встраивание в установленный элемент кухни

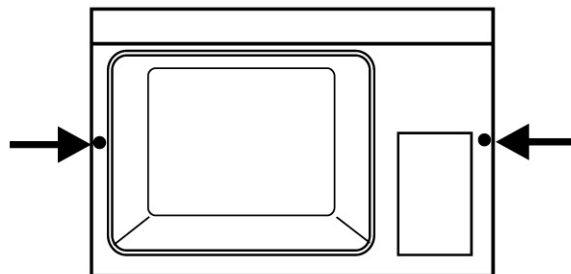
Установка прибора:



- Вставьте штекер в розетку. Если на дисплее светится "U2", штекер следует перевернуть. Если это невозможно, электрик должен поменять нейтраль и фазу.

- Задвиньте прибор в нишу полностью. Не прижимайте шнур питания!

Крепление прибора



- Откройте дверь прибора. Прикрепите прибор к нише, вставив прилагающиеся шурупы в уголки и завернув их в стенки ниши.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



AN30