

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

УПЪТСТВАНЕ ЗА РАБОТА

Фурна за вграждане

B 6550.0

BP 6550.0

CBP 6550.0



www.kueppersbusch.bg

Моля, прочетете внимателно посочената в това упътване информация, преди да включите фурната. Съхранявайте го грижливо, на лесно достъпно място, за да можете при нужда, да направите справка.

Промени

Текстът, изображенията и данните отговарят на техническото състояние на уреда, към момента на разпечатване на упътването. Кюпърсбуш си запазва правото да прави промени по отношение усъвършенстването на уреда.

Моля, обърнете внимание, че това упътване е предназначено за уреди от различни серии. Поради тази причина е възможно да са описани функции и детайли, които не се отнасят до конкретния уред.

Уважаеми потребители,

Постарали сме се да представим информацията кратко и ясно, разбираемо, и преди всичко логически подредено.

Като допълнение към разясненията от монтажниците, това упътване ще позволи бързо напредване в управлението на новия уред.

Отделните раздели делят упътването на теми, което дава по-добра прегледност и по-бърз достъп.

Преди да включите фурната, прочетете внимателно съдържащата се в упътването информация. Тук ще намерите важни указания за Вашата безопасност, както и за употребата, почистването и поддръжката на фурната, за да можете дълго време да се наслаждавате на работата и.

Задачите на това упътване

Когато включвате уреда за първи път, инструкциите Ви насочват стъпка по стъпка през различните функции, области на приложение и етапи на работа.

Разделът "Инструкции за безопасност и предупреждения" предоставя важна информация за Вашата безопасност, както и за ползването, грижата, и поддръжката на уреда, и прилежащите към него аксесоари, като също така информира за възможните опасности.

Разделът "Управление на фурната" представя уреда: за какво служи, какво може, как работи и показва как да боравите с менюто.

В разделът "Какво да правя, когато?" ще намерите полезни съвети за отстраняването на смущения и грешки при функционирането на уреда.





Когато след известно време, след като вече сте запознати с уреда, се съмнявате за нещо, можете да се обърнете към конкретен раздел или тематична област. Моля, съхранявайте това упътване на сигурно място.

В случай на преотстъпване/ препродажба на уреда, моля, предайте и упътването на новите собственици, за да се запознаят с информацията и указанията за безопасност.



1. Пояснение на символите и указанията

Уредът е произведен по последна дума на техниката. Въпреки това са налице рискове, които не биха могли да бъдат конструктивно избегнати. За да се осигури достатъчна сигурност за потребителя, се посочват допълнителни инструкции за безопасност, които са подчертани в текстовете. Само при тяхното спазване се счита, че е осигурена достатъчна безопасност по време на работа. Маркираните текстове имат различни значения.

Допълнително на отделни места са използвани следните символи за опасност:

	ОПАСНОСТ Бележка, която указва непосредствена заплаха, възможните последици от която са смърт или сериозни наранявания.
	ВНИМАНИЕ Бележка, която указва непосредствена заплаха, възможните последици от която са смърт или сериозни наранявания.
	ОПАСНОСТ Бележка, която указва опасна ситуация, възможна последица от която е леко нараняване или повреда на уреда.
	СЪВЕТ Бележка, чието спазване улеснява боравенето с уреда.

Допълнително, на някои места са използвани следните символи за опасност:

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ЕНЕРГИЯ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА! В близост до този символ има части под напрежение. Покрития, белязани с този символ, не бива да се свалят от не оторизирани техници.
	СЛЕДВАЙТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА РАБОТА С ЕЛЕКТРО СТАТИЧНО ЧУВСТВИТЕЛНИ КОНСТРУКТИВНИ ЕЛЕМЕНТИ И МОДУЛИ (ESD) Под покритията, белязани с този символ, се намират застрашени от електростатично напрежение елементи и модули. Избягвайте докосването на щепселните връзки, проводниците и компонентните щифтове. Само технически персонал, с познания за ESD, е упълномощен да извършва подобни интервенции.



ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ!

Този символ се поставя върху повърхности, които се нагряват. Съществува опасност от тежки изгаряния или попарване. Тези повърхности могат да бъдат горещи и след изключването на уреда. Този символ предупреждава за опасност от изгаряне.

Проверете обхвата на доставката

Транспортирайте фурната до мястото, на което ще бъде вградена и я разопакувайте. Монтажът и свързването към електромерната трябва да се осъществят от оторизиран техник, съгласно действащите предписания за сигурност.

Уверете се, че всички части са налице.

- Проверете уреда за транспортни повреди.
- Когато липсва част от окомплектовката или по уреда има видими следи от повреда, в следствие транспортирането, моля обадете се в оторизиран сервиз (виж раздел „Сервиз“)



Внимание! Никога не включвайте повреден уред!

2. Инструкции за безопасност и предупреждения

2.1. За свързването и функциите

- Единствено котлоните за вграждане Кюпърсбуш са конструирани и одобрени за монтаж над фурни за вграждане Кюпърсбуш. Не е позволено използването на котлони от други марки.
- Поддръжката или ремонтните дейности по уреда, както и подмяната на захранващия кабел, трябва се осъществят от квалифицирани техници от оторизирани сервиси, като се спазват действащите предписания за сигурност и използват само оригинални резервни части. Не оторизирани ремонтни дейности могат да причинят големи повреди или да доведат до грешки при функционирането на уреда. Също така да застрашат безопасността на потребителя.
- Трябва да се спазят действащите законови предписания и условия за свързване на местните електрокомпании.
- При свързване, ремонт или подмяна на осветлението във фурната, тя трябва да е отделена от електрозахранването. Изключете предпазителя или извадете щепсела от контакта.
- При вграждането трябва да се осигури пълна защита от допир до частите под напрежение.
- Смяната на мястото на контакта, както и подмяната на захранващия кабел трябва да се извършват единствено от електротехник, при спазване на съответните предписания.
- Данните за свързване (честота на тока и напрежение) на фурната трябва непременно да съвпадат с тези в домашната инсталация, за да не се повреди уредът. Сравнете ги преди свързване. В случай на колебание се обърнете към електротехник.
- Разклонител или удължител не могат да осигурят необходимата безопасност (опасност от пожар). Не използвайте такива, за да включите фурната към тока.
- Използвайте фурната единствено във вградено състояние, за да осигурите безопасната и работа.
- Внимавайте електрически кабел от свободно стоящ или вграден уред да не попадне в контакт с фурната.

2.2. За включването и употребата

- Не позволявайте по време на работа на фурната малки деца да я доближават, тъй като тя развива високи температури.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за ползване от лица (вкл. деца), с ограничени физически, двигателни или психически способности или

с недостатъчно опит или знания, освен когато го правят под наблюдението на отговорен за тяхната безопасност възрастен, който им дава указания как точно да използват уреда.

- Допирът до токопроводящите връзки, както и промяната на електрически или механични части ще застрашат потребителя и вероятно ще доведат до неизправност или смущения при функционирането на фурната. Никога не отваряйте корпуса на уреда.
- При монтажа, сервизна поддръжка, както и при ремонтни дейности, трябва да отделите уреда от електрозахранването, напр. когато осветлението е изгоряло.

Уверете се, че:

- сте изключили предпазителя в домакинството или
- сте извадили щепсела от контакта (в случай че уредът не е на твърда връзка). При това не дърпайте кабела, хванете щепсела.

2.3. За фурната

- Изключете фурната при наличие на смущение.
- При наличието на счупване, цепнатина или пукнатина по стъклото: изключете веднага фурната, отделете я от тока и се обадете в оторизиран сервиз.
- В никакъв случай не разглобявайте сами уреда.
- Ремонтните дейности трябва да се извършват от оторизиран персонал.
- По време на работа, вратата трябва да е винаги плътно затворена.
- Производителят не може да бъде подвеждан под отговорност при използването на фурната по друго предназначение, освен за приготвянето на ястия в домашна обстановка.
- Използвайте фурната единствено във вградено състояние.
- Не съхранявайте олио, мазнини или запалими материали в нея, тъй като при неволно включване те могат да доведат до различни опасни ситуации.
- Не се подпирайте и не сядайте на отворената врата, тъй като ще се повреди.
- За да пригответе ястие, пъхнете доставената тава, съотв. скара на предвиденото ниво. Тавата/ скарата разполагат със система, която позволява частичното им изтегляне, което улеснява работата с ястието.
- Не поставяйте съдове на дъното на фурната. Винаги използвайте тавата или скарата.
- Внимавайте да не разсипете вода по дъното на фурната, докато е още гореща. Това ще повреди емайла.
- Отваряйте възможно по-рядко вратата докато готвите. Така ще спестите енергия.

- Винаги използвайте кухненски ръкавици, докато разбърквате или вадите ястието от фурната.
- При приготвянето на ястия с високо водно съдържание е напълно нормално по вратата на фурната да се образува кондензна вода.
- Докато работи, фурната силно се нагорещява. Щом корпусът се нагрее, се включва вентилатор, който я охлажда. Той продължава да работи до пълното охлаждане на фурната, дори и след като тя бъде изключена. Шумът от вентилатора е нормален и не става дума за повреда.

2.4. За потребителите

- Този уред не е предназначен за ползване от лица (вкл. деца под осем годишна възраст), с ограничени физически, двигателни или психически способности или с недостатъчно опит или знания, освен когато го правят под наблюдението на отговорен за тяхната безопасност възрастен, който им дава указания как точно да го използват.
- Децата не бива да си играят с фурната. При работа, повърхността се нагрива. Поради тази причина пазете малките деца далеч от нея.

2.5. Преди първа употреба

- Разопакувайте фурната.
- Уредът трябва да се вгради и свърже от електротехник. Производителят не може да бъде подвеждан под отговорност за щети, възникнали в следствие неправилно вграждане или свързване. Използвайте уреда единствено във вградено състояние.
- Този уред е предназначен единствено за печене на ястия и тестени изделия в домашна обстановка. Не е подходящ за промишлени цели.
- Не бива да се предприемат каквито и да било промени по него.
- Безопасността е осигурена, само когато уредът е свързан към заземен контакт, според действащите предписания.
- Свързването му към електромерната не бива да се осъществява през удължител.
- Той не бива да се вгражда над съдомиялна или сушилня: освободената пара може да повреди електрониката.
- Преди първо пускане, прочетете указанията за почистване.

2.6. Защита на околната среда

- Отстранете опаковката и стария уред.
- Отстранете опаковката природосъобразно.

- Предаването и за рециклиране пести суров материал и намалява общия обем на отпадъците. Старите уреди съдържат ценни суровини. Предайте бракувания уред в съответно депо за преработка. Преди това го направете неизползваем. По този начин ще предотвратите злоупотребата с него.

2.7. Енергийна информация

Тестове за изпълнение на изискванията на Наредби 66/2014 (еко дизайн) и 65/2014 (енергийно етикетирание), съгласно стандарт EN 60350-1.

Измервания на потреблението, извършени при условия, различни от посочените за Вашата фурна, могат да дадат различни стойности. Информация за консумацията на енергия можете да намерите в приложените инструкции за експлоатация.

2.8. Използване по предназначение

- Тази фурна е предназначена за ползване в домашна обстановка и такава, наподобяваща домашната обстановка.
- Тя не е предназначена за ползване на открито.
- Използвайте я за печене на месо, тестени изделия, печене на грил, готвене, размразяване, консервиране или сушене на хранителни продукти. Всеки друг вид употреба е забранен.
- Тя трябва да се използва само когато е вградена в подходяща мебел. Използвайте я единствено по начина, описан в това упътване. Всеки друг вид употреба се счита за неправомерна и може да доведе до материални щети или физически наранявания. Производителят се освобождава от отговорност за щети, възникнали в следствие неправомерно ползване.
- Фурната не е подходяща за отопление на стая.
- Осветителното тяло във фурната е предназначено единствено за осветяване на вътрешността и, и не може да се използва за осветление на помещение.
- Вратата на фурната не бива да се използва за подпиране, място за сядане или като стъпало.



Уредът трябва да се използва единствено по предназначение!

3. Почистване и поддръжка

Моля, прочетете внимателно този раздел, преди да включите фурната за първи път. При правилна поддръжка и редовно почистване, фурната ще остане дълги години в добро състояние. Тук сме представили някои съвети, за да можете грижливо и внимателно да поддържате и почиствате отделните повърхности.

3.1. За всички повърхности



Опасност за живота!

При почистване на фурната не е позволено използването на парочистачка и/ или друг подобен уред за почистване с пара или работещ под налягане! Фурната може да се повреди и да възникне опасност за живота на потребителя.



Опасност от изгаряне!

Оставете уреда да се охлади, преди да преминете към почистването му.

- Почиствайте го след всяка употреба. Непочистените замърсявания при повторно нагриване могат да прегорят. Често, тези петна не могат повече да бъдат отстранени напълно.
- Почиствайте леките замърсявания по повърхността с кърпа, мека четка или гъба, топла вода и малко течен почистващ препарат. Винаги изплаквайте със студена вода, за да не остават следи от препарата по повърхността, защото могат да доведат до промяна в цвета на корпуса или да причинят появата на петна. Накрая подсушете добре с чиста кърпа. При упорити замърсявания следвайте указанията за отделните повърхности и елементи. VSR O-FIX е идеален за почистване на стъклокерамиката, емайла и покритието на вътрешната част на вратата.
- Страничните водачи могат да бъдат свалени, с цел почистване. Монтирайте ги обратно! Никога не ползвайте фурната без страничните водачи.
- Почиствайте фурната отвън, както и принадлежностите, с топла вода, в която е разтворен малко сапун или с мек почистващ препарат. Бъдете изключително внимателни с иноксовите или лакирани повърхности, и използвайте само гъба или кърпа, които не могат да причинят надраскване.



В никакъв случай не почиствайте с:

- * агресивни или избелващи препарати, съдържащи активен кислород, хлор или други подобни разяждащи съставки.
- * абразивни препарати, като препарати за изтъркване, стоманена вълна, твърди четки, метални четки за почистване на тенджери, изкуствени гъби или такива с издраскваща (изтъркваща) повърхност.

3.1.1. Отстраняване на наслоени замърсявания

Упоритите замърсявания трябва първо да бъдат омекотени. Това се постига най-лесно с мокра кърпа. След това могат да бъдат лесно отстранени.

Хранителни продукти като домати, оцет и печено в кора от сол, причиняват промяна в цвета на емайлираната повърхност, което обаче не оказва влияние върху функционирането на покритието. Не се опитвайте да отстранявате тези петна с агресивни почистващи препарати, тъй като повърхността може да се повреди за постоянно.

Използване на почистваща шпатула



Внимание! Опасност от порязване!

Острието на шпатулата е изключително остро.

Винаги използвайте цялата повърхност на шпатулата, за да отстраните петната.

Не търкайте с ъглите на шпатулата и бъдете внимателни, за да не повредите уплътнението.

3.1.2. Употреба на почистващ спрей за фурна - указания

Винаги се съобразявайте с указанията на производителя.



Внимание!

Не пръскайте в отворите за вентилатора на задната стена във фурната. Ökotherm®-катализаторът ще се повреди при контакт със спрея.

Алуминият, както и лакираните, и изкуствени повърхности ще се повредят при употребата на спрей. От съображения за опазване на околната среда,

избягвайте използването на спрей за фурна. Когато все пак желаете да ползвате такъв, то с него може да почиствате само вътрешността на фурната и емайлираната тава.

Хромирана бленда

Фронт на вратата и дръжка, с хромирана, боядисана в черно бленда

- Варовиковите отлагания, мазнините и полепнали храни, трябва да се отстраняват веднага, в противен случай под тях се образуват петна!
- Тези покрития са изключително податливи на надраскване и се повреждат много лесно от спрея за фурна. Никога не използвайте шпатула за почистване или твърда гъба!



Почиствайте с кърпа или мека гъба, хладка вода и малко почистващ препарат.

Инокс

Фронт на вратата, контролен панел



Почиствайте с кърпа или мека гъба, хладка вода и малко почистващ препарат.



Внимание!

**Иноксът се надрасква изключително лесно! Не използвайте шпатула!
Варовиковите отлагания, мазнините и полепналите храни трябва да се отстраняват веднага, в противен случай остават петна!**



Препоръчваме да почиствате тези части поне веднъж седмично, като за целта използвайте препарат за почистване на инокс. По този начин се образува защитен слой, който предпазва инокса от промяна в цвета.

Емайл

Вътрешност на фурната, фронт, тави

Възможно е използването на гъби с изтъкваща повърхност. Но някои от тях съдържат зрънца/песъчинки в изтъкващата си част, които причиняват надраскване. Препоръчваме да тествате предварително в някое невидимо на пръв поглед място.



Почистващата шпатула е подходяща за отстраняването на наслоени замърсявания. За по-основно почистване препоръчваме използването на VSR O-FIX. Освен това можете да използвате и спрей за фурна.

3.2. Почистване на вратата на фурната

(* не е възможно при фурни с функция микровълни)

Не използвайте метални телове за почистване на тенджери, телени четки, абразивна прах или препарати за изтъркване, за да почистите вратата на фурната, тъй като това може да повреди повърхността или да счупи стъклото. Почиствайте външната страна на вратата и принадлежностите с хладка вода с малко веро или слаб препарат. Повърхностите, които не са от неръждаем материал трябва да бъдат внимателно обработвани. Използвайте само гъби или кърпи, които не предизвикват драскотини.

3.2.1. Стъкло на вратата

Вътрешна част на вратата – специално покритие на стъклото



Внимание!

По възможност не използвайте спрей за фурна, тъй като покритието ще бъде разрушено!



Шпатулата е подходяща за отстраняване на по-упорити замърсявания. За основно почистване препоръчваме използването на VSR O-FIX.

Отстранявайте замърсяванията от уплътнението на фурната.

Фронт на вратата, контролен панел



За почистването им използвайте само топла вода и течен препарат, мека кърпа или гъба. Можете да използвате и препарат за почистване на стъкло.

3.2.2. Уплътнение на вратата

Почиствайте го редовно, за да отстраните мазнините и хранителните остатъци, като така ще избегнете повреда и скъсване на уплътнението при следващ процес на готвене.

Почиствайте го, без да го сваляте.

3.3. Пиролитично самопочистване на фурната (според модификацията)

Този режим позволява пиролитично почистване, при което чрез високите температури във вътрешността на фурната се включва процес на оксидация и овъгляване на омазнените замърсявания.

След приключване на пиролитичния процес трябва само да отстраните с влажна кърпа пепелта, образувана след почистването. Трудно достъпните места във вътрешността се почистват с не метална гъба, за да не се повреди емайлираното покритие.

Фурната има 3 пиролитични програми с продължителност от 60, 90 или 120 минути. В зависимост от степента на замърсяване на фурната, можете да изберете подходяща продължителност. Колкото по-мръсна е фурната, толкова по-дълго трябва да бъде времето за почистване. Не е необходимо да се извършва пиролитично почистване след всеки процес на печене. Препоръчваме да включвате режима на всеки 4-5 процеса на готвене, в зависимост от степента на замърсяване във фурната. По време на цикъла на почистване осветлението на фурната остава изключено.







ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВАЖНО!

Извадете всички принадлежности и съдове от фурната, включително страничните решетки и/или телескопичните рамена.

Отстранете хранителните остатъци и/или големи замърсявания, тъй като те могат да се запалят по време на самопочистването.

4. Преди първа употреба

В следствие производствения процес, във фурната все още може да има остатъци от олио или други замърсявания. За да ги премахнете, постъпете по следния начин:

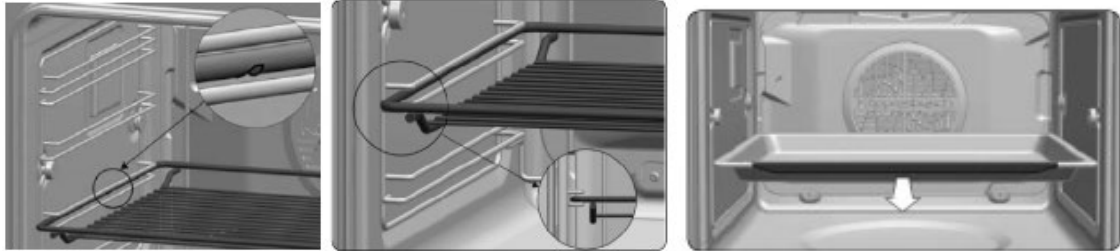
- Отстранете опаковъчните материали, вкл. евентуално наличните пластмасови ограничители.
- Свържете фурната и включете за час някой от следните режими на работа  / , съотв.  /  на 200°C.
- Оставете фурната да се охлади и отворете вратата. Така ще се проветри и няма да останат никакви миризми.
- След като се охлади, почистете фурната и принадлежностите.

При първото включване се образуват дим и миризми. Поради тази причина трябва едновременно с включването на уреда да проветрите добре помещението.

4.1. Важни указания за сигурност

- Не покривайте задната стена на фурната с хартия или алуминий, тъй като това може да повлияе негативно върху печивото и емайлираната вътрешност, както и да повреди вътрешната част на шкафа, в който е вградена. Не изливайте вода на дъното на фурната, докато тя е включена, тъй като емайлт ще се повреди.
- При храни с високо водно съдържание е нормално по вратата на фурната да се образува конденз.
- При затварянето на вратата, по време на готвене, може да чуете звук от движението на въздуха. Това е нормален ефект, който възниква в следствие налягането, което се създава при затварянето, за да се осигури уплътнение във фурната.
- Не поставяйте съдове или хранителни продукти върху дъното на фурната. Винаги използвайте доставените тави и скара.
- За приготвянето на кисело мляко, можете да сложите бурканите директно на дъното.
- При печенето на други хранителни продукти, пъхнете тавата или скарата в страничните водачи: между две шини от водачите или върху някой от телескопичните водачи, когато фурната е оборудвана с такива.
- Скарата и някои тави разполагат с фиксиращи издатини, които ги предпазват от неволно издърпване. Те трябва да сочат надолу и към задната стена на фурната.

- Повърхността на скарата, върху която се поставя съдът за готвене, трябва да е под нивото на страничните решетки, за да се предотврати неволното обръщане на съда.
- Тавите имат скосение отпред, което улеснява изваждането им. То винаги трябва да сочи към вратата на фурната.



5. Принадлежности

Някои модификации са оборудвани с единично телескопично рамо.



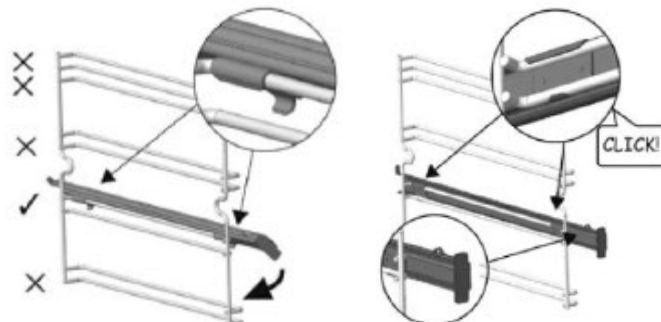
ВАЖНО!

Поставете го на ниво 2 (броено отдолу нагоре).

За да поставите телескопичното рамо върху хромираните странични водачи, постъпете по следния начин:

5.1. Телескопично рамо с отваряща се скоба

- Отстранете защитното фолио.
- Закачете голямите скоби върху горната шина и натиснете рамото надолу, докато малките скоби се закачат на долната шина.
- При правилно закрепване на телескопичното рамо, се чува щракване.
- Жлебът, за поставяне на скарата, трябва да сочи към вратата на фурната.



5.1. Телескопично рамо с директно закачване

ВАЖНО!

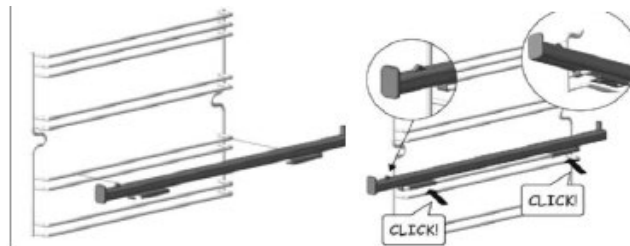
Поставете рамената за единично изтегляне на нива 1, 2, 3 и 5 (броени отдолу нагоре).

Поставете рамената за двойно изтегляне на нива 1, 2 и 3.

При фурни с височина 45 см., поставете рамото на ниво 1.



- Закачете скобата на горната шина на желаното ниво.
- При правилно закрепване на телескопичното рамо, се чува щракване.
- Жлебът, за поставяне на скарата, трябва да сочи към вратата на фурната.



ВНИМАНИЕ!

Изключете уреда от електрозахранването, преди да почнете работа.

5.3. Почистване на принадлежностите

Почистете ги с хладка вода, в която е разтворен малко сапун или слаб почистващ препарат.

Бъдете внимателни при неръждаемите и лакирани повърхности, и използвайте гъба или кърпа, които не причиняват надраскване.

ВНИМАНИЕ!

Телескопичните рамена не могат да се почистват в съдомиялна машина, тъй като смазката ще се отмие и ще блокират.

6. Сервизна дейност

6.1. Смяна на осветлението



ВНИМАНИЕ!

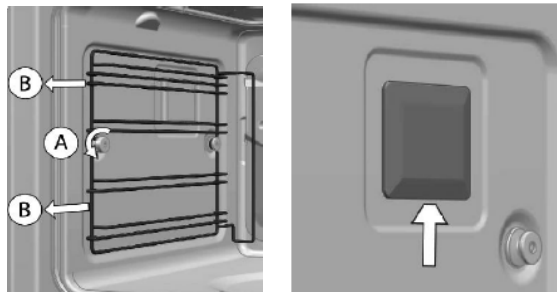
Преди да смените крушката, се уверете, че фурната е отделена от електрозахранването.

Новата крушка трябва да е устойчива на температура от 300°C. Може да бъде поръчана от оторизиран сервиз.

6.1.1. Подмяна на страничното осветление

- Демонтирайте хромираните нива или телескопичните рамене, като развиете винта (А).
- Свалете предпазното стъкло, с помощта на инструмент.
- Сменете крушката.
- Монтирайте обратно стъклото, като внимавате за правилното му позициониране.

Новата крушка трябва да е устойчива на температура от 300°C. Може да бъде поръчана от оторизиран сервиз.



6.1.2. Подмяна на горното осветление

- Развийте предпазното стъкло за крушката.
- Сменете я, след което завийте обратно стъклото.



6.1.3. Подмяна на LED-осветлението

Моля, обадете се в оторизиран сервиз.

6.2. Демонтиране на вратата

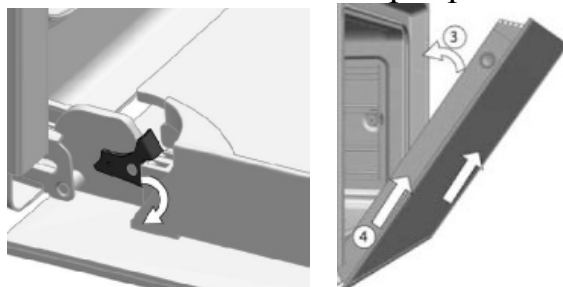
(* не е възможно при фурни с функция микровълни)

За по-лесното почистване на вратата, можете да я свалите. Внимавайте за съответните указания, според вида на монтиране на вратата.

6.2.1. Врата с шарнири в корпуса

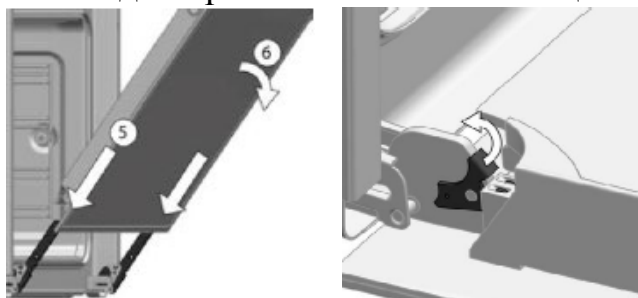
Демонтиране на вратата

- Отворете напълно вратата.
- Подсигурете шарнира, като завъртите скобата.
- Наклонете напред предпазителя на шарнира.
- Притворете вратата до позицията на заключване.
- Хванете вратата с две ръце отстрани и я повдигнете (издърпайте към себе си), докато излезе напълно от шарнирите.



Монтиране на вратата

- Хванете вратата отстрани, с двете ръце, пъхнете съответните отвори в шарнирите и натиснете надолу.
- Отворете напълно вратата.
- Завъртете скобите до първоначалните им позиции.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че вратата е правилно позиционирана, преди за завъртите скобите, в противен случай те могат да блокират, когато се опитате да затворите вратата.

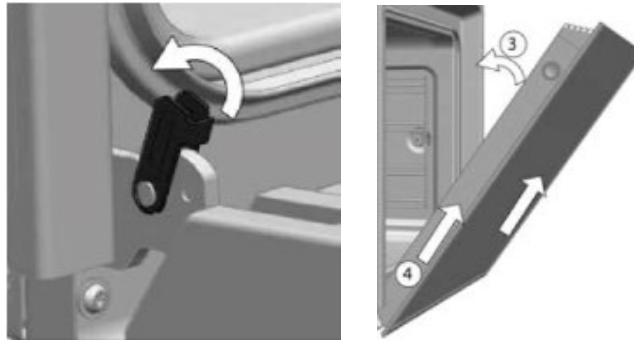


Когато при завъртането на скобите има твърде голямо съпротивление, то може да си помогнете с инструмент, за да ги върнете обратно.

6.2.2. Врата с шарнири на вратата

Демонтиране на вратата

- Отворете напълно вратата.
- Подсигурете шарнира, като завъртите скобата.
- Наклонете напред предпазителя на шарнира.
- Притворете вратата до позицията на заключване.
- Хванете вратата с две ръце отстрани и я повдигнете (издърпайте към себе си), докато излезе напълно.



Монтиране на вратата

За да я монтирате, повторете стъпките с обратната последователност.

- Хванете вратата отстрани, с двете ръце, пъхнете шарнирите в съответните отвори на корпуса и натиснете надолу.
- Отворете напълно вратата.
- Завъртете скобите до първоначалните им позиции.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че вратата е правилно позиционирана, преди за завъртите скобите, в противен случай те могат да блокират, когато се опитате да затворите вратата.



Когато при завъртането на скобите има твърде голямо съпротивление, то може да си помогнете с инструмент, за да ги върнете обратно.

6.3. Демонтаж и монтаж на вътрешните стъкла на вратата

Според модела, фурната може да е с 2, 3 или 4 стъкла на вратата. Моля, следвайте съответните указания, според вида на Вашата врата.

Поставяне:

В зависимост от модела на вратата, може да става дума и за напълно капсулована врата. В този случай, изваждането на стъклата е невъзможно.



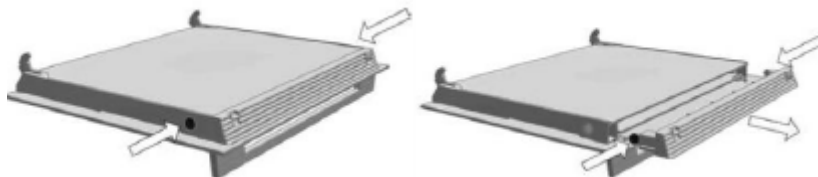
ВНИМАНИЕ!

Когато сваляте стъклото при монтирана врата, винаги завъртайте шарнирите в позиция заключено, в противен случай вратата може да се затвори и все още не извадените стъкла да се счупят.



За да избегнете това, се препоръчва да изваждате стъклата при демонтирана врата.

- Натиснете с пръст бутоните, намиращи се от двете страни в горната част на вратата.
- Задръжте ги натиснати и издърпайте напред решетката.
- Извадете стъклата. Почистете ги с препарат за почистване на прозорци или сапунен разтвор и мека кърпа.



ВНИМАНИЕ!

Запомнете последователността и позицията на стъклата преди да ги извадите, тъй като след почистването трябва да ги сложите отново точно по същия начин.

- Щом ги почистите, поставете стъкло 3 в същата позиция, като при това внимавайте надписа TERMOGLASS да сочи към вътрешността на фурната – не към дръжката (както е показано на изображението).



- При фурните с пиролитично почистване надписът TERMOGLASS на стъкла 3 и 4 трябва да се вижда, както е показано на изображението.



- Поставете стъкло 2 с отпечатаната страна към вътрешността на вратата.
- Поставете обратно решетката и се уверете, че бутоните са изскочили обратно.



ВНИМАНИЕ!

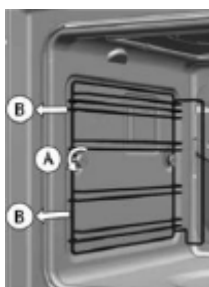
Никога не включвайте фурната, когато някое от стъклата липсва.

6.4. Демонтаж и монтаж на страничните водачи

Разполагате с 12 нива. Те се броят отдолу нагоре. Ниво 1 е най-ниското.

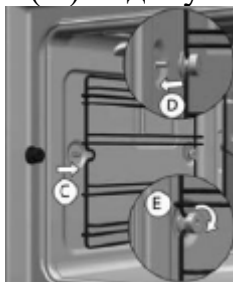
Демонтаж

- Отворете вратата на фурната.
- Извадете принадлежностите от фурната.
- Разхлабете напълно закрепващия винт (А), издърпайте навън водещата шина и я извадете.
- Извадете водачите.



Монтаж

- Закачете задния жлеб на водача към закрепващия винт.
- Закачете предния жлеб на водача към предния закрепващ винт (С).
- Натиснете водача с винта (D) надолу и затегнете (E).



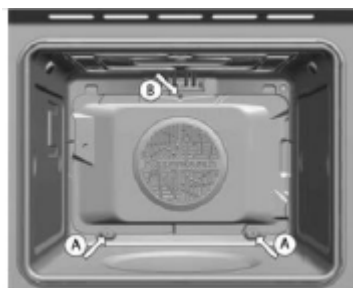
6.5. Демонтаж на задната стена



За да я свалите, трябва първо да демонтирате страничните водачи.

- Първо развийте долните винтове (А), след което горния (В).

За да я монтирате обратно, завийте винтовете в обратна последователност.



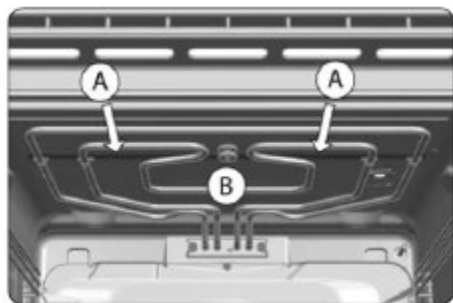
ВНИМАНИЕ!

За Вашата собствена безопасност: никога не включвайте фурната, когато задната стена е демонтирана.

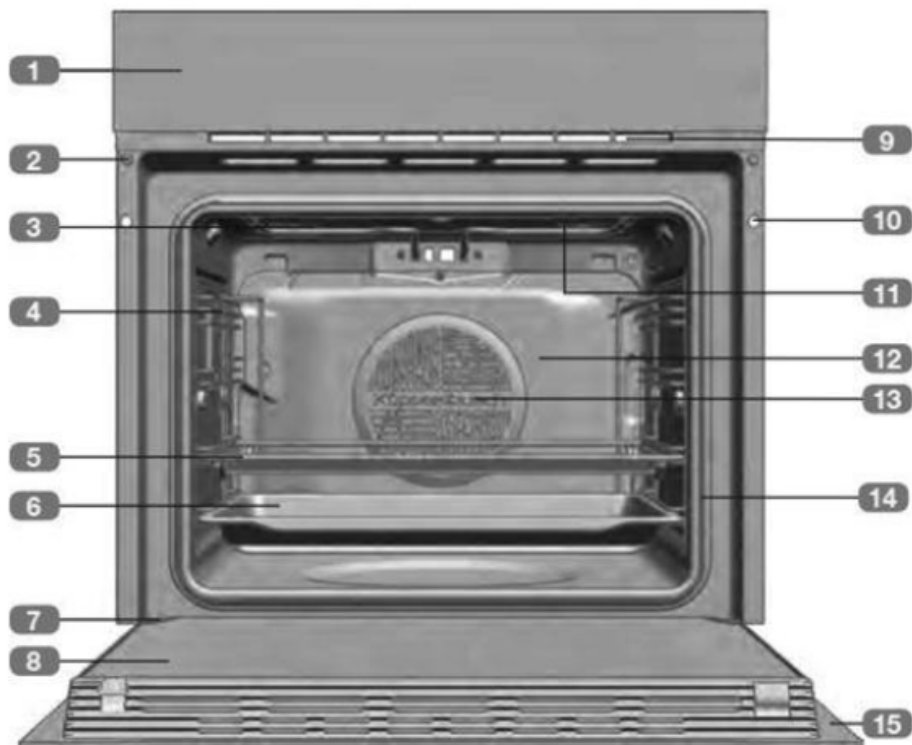
Фурна с наклонящ се грил

С цел по-лесното почистване тавана на фурната:

- Извадете принадлежностите от фурната.
- Изчакайте, докато фурната се охлади.
- Избутайте с две ръце лоста на грила (А) назад, докато се откачи от закрепващия винт (В).
- Наклонете го надолу и почистете тавана.
- Повдигнете го нагоре и го закачете в първоначалната му позиция.



7. Описание на фурната



- 1 Обслужваща бленда
- 2 Заклучване на вратата (само за моделите с пиролиза)
- 3 Грил
- 4 Нива за печене (странични водачи)
- 5 Скара
- 6 Тава
- 7 Шарнири
- 8 Вътрешно стъкло на вратата
- 9 Шлицове за охлаждане
- 10 Отвори за закрепване към мебелната страница
- 11 Осветление
- 12 Задна стена
- 13 Вентилатор
- 14 Уплътнение за вратата
- 15 Врата

Серийни принадлежности:

Емайлирана тава, емайлирана дълбока тава, скара за печене, 1 телескопично рамо с частично изтегляне (Zub. 1003)

Възможност за закупуване на допълнителни принадлежности:

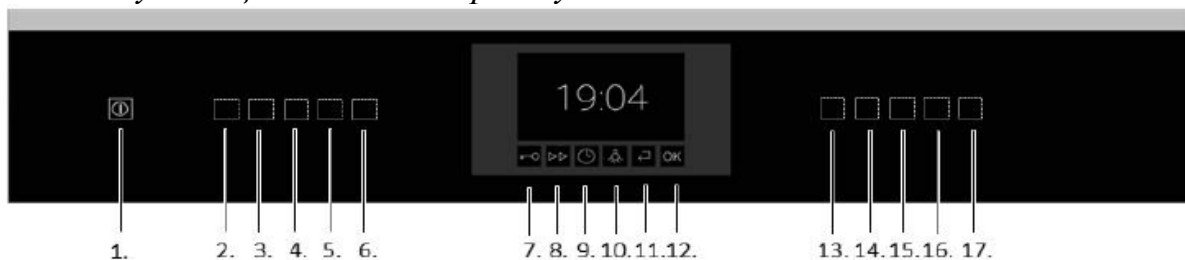
Телескопично рамо, пълно изтегляне (Zub. 1002)

Сет за готвене от серията Proffesion+ Zub. ZB 8030

Сет за печене от серията Proffesion+ Zub. ZB 8031

Калена плоча за печене на пица с дървена шпатула (Zub. 145)

7.1. Обслужващо поле – сензорни бутони и дисплей



1. Включване/ изключване

С този сензор включвате и изключвате уреда.



2. Режими на работа

С този сензор извиквате режимите на работа.



3. Програми

С този сензор извиквате автоматичните програми.



4. Предпочитани

С този сензор извиквате запаметените програми.



5. Горещ въздух*

С този сензор извиквате режимите на работа с горещ въздух.



5. Пиролиза*

С този сензор извиквате функция Пиролитично почистване.



5. Микровълни*

С този сензор извиквате режим на работа микровълни или включвате микровълни към процес на готвене.



6. Настройки

С този сензор извиквате менюто за настройки.



7. Защитна блокировка

С този сензор активирате защитното заключване (детска блокировка).



8. Бързо загряване

С този сензор активирате или деактивирате бързото загряване.



9. Настройка на времето/ Таймер

С този сензор извиквате менюто за настройка на времето.



10. Осветление

С този сензор включвате и изключвате осветлението във фурната.



11. Връщане

С този сензор се връщате към предната стъпка.



12. Избор/ потвърждение

С този сензор потвърждавате избор, съотв. стартирате процес на готвене.



13. Нагоре



14. Надолу

С тези сензори навигирате през съответното меню.



15. Настройка на време за режимите на работа

С този сензор настройвате продължителност на печене, съотв. край на печенето, за даден режим на работа.



16. Температура

С този сензор променят настроената температура.



17. Тегло

С този сензор можете да напаснете настройките за тегло на печивото.

7.2. Настройка на часа


Преди първо включване и след спиране на тока, трябва да настроите часовника. В тези случаи върху дисплея премигва «12:00».










При включване на фурната, върху дисплея премигва 12:00.

- Чрез натискане на символа (нагоре), съотв. (надолу), задайте часовете. Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа (нагоре), съотв. (надолу), задайте минутите. Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа (нагоре), съотв. (надолу), изберете формата та на часовника. Потвърдете с ОК.
- Сега със символа (нагоре), съотв. (надолу) изберете формата на показване на часа. Потвърдете с ОК.

Фурната преминава в режим готовност. Върху дисплея се изписва настроеното време.

Когато желаете да промените часа:

При изключена фурна, натиснете за 3 секунди символа  и изчакайте, докато се появи настройката за часовника.

- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), променете часа. Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), променете минутите. Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете формата  та на часовника. Потвърдете с ОК.
- Сега със символа  (нагоре), съотв.  (надолу) изберете формата на показване на часа. Потвърдете с ОК.

Фурната преминава в режим готовност. Върху дисплея се изписва настроеното време.

8. Таблицы за печене на месо и тестени изделия

8.1. Ориентировъчни стойности за печене на тестени изделия

- Материалът на формата за печене е от решаващо значение. Най-подходящи са тъмните форми за печене, които директно предават топлината на печивото.
- Времето за приготвяне може да варира в зависимост от различния състав на продуктите. Най-добре е към края на печенето да пробвате с клечка. В случай, че нещо полегне по клечката, то тестото е още сурово.
- При сладкишите със сочен плод пълнеж се образува висока влажност. Поради тази причина можете да печете до 2 сладкиша едновременно.
- При едновременното печене на няколко тави, продължителността се удължава с около 5 - 10 мин. на тава.

Ориентировъчни стойности за печене на тестени изделия

Режим на работа Препоръчителните стойности са удебелени	Горещ въздух		Горно/ долно нагриване		Степен пица Горещ въздух & Долно нагриване		Печене в мин.
	ниво	°C	ниво	°C	ниво	°C	
Изделие							
Бъркано тесто							
Кекс	2	170	2	170-190			60-70
Сладкиш в дълбока форма	2	170	2	170-190			50-70
Ронлив сладкиш	2	160	2	160-180			60-70
Блат за торта	2	170	2	170-190			20-30
Мъфини	2	160-170	2	170-180			20-25
Сладки в тава							
Суша кувертюра	2	160-170	2	180-200			20-35
Сочна кувертюра	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
Месено тесто							
Блат за торта	2	170-180	2	180-200			25-35
Сладкиш с извара	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Дребни сладки	2	170	2	180-200			15-30
Сладки в тава							
Суша кувертюра	2	160-170	2	180-190			25-35
Сочна кувертюра	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Тесто с мая							
Кекс	2	150-160	2	175-180			40-65
Геврек	2	150-160	2	175-180			40-50
Козунак (предв. загряване)	2	150-160	2	175-180			50-70
Дребни сладки	2	140-150	2	180-200			15-30
Сладки в тава							
Суша кувертюра	2	150-160	2	180-190			30-40
Сочна кувертюра	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Пандишпанено тесто							
Торта (предв. загряване)	2	150-160	2	175-180			30-40
Руло (предв. загряване)	2	170-180	2	180-200			15-25
Сладки с белтък							
Целувки	2	80-90	2	100-120			80-120
Канелени сладки	2	100-120	2	120-140			20-40
Ореховки	2	100-120	2	120-140			20-50
Други видове теста							
Многолистно тесто	2	170-180	2	190-210			15-30
Многолистно тесто, баница с мая	2	170-180	2	190-210			30-40
Баница с извара	2	160-180	2	180-200			30-40
Тесто на жар	2	170-180	2	190-210			30-40
Маслено тесто с извара	2	150-160	2	170-180			30-40
Меденки	2	140-150	2	170-180			20-35
Хляб и пица							
Тесто с квас и тесто с мая (предв. загр: 230°C, начално печене: 10 мин. при 230°C)	2	180	2	180			50-70
Хляб с мая, бял хляб (предв. загр.)	2	180	1/2	200			30-60
Гевреци (предв. загр.: 230°C)	2	200	2	220			15-20
Пица (предв. загр.: 250°C)					1	220	8-12

предв. загр. = предварително загряване

8.2. Ориентировъчни стойности за печене на месо

- За печене на месо е най-подходящо обезкостеното месо.
- Нарезете външните мазни слоеве на месото (напр. при джолана) на ромбчета.
- Всички парчета месо могат да се пекат както с тлъстината, така и без нея.
- Печете месото върху скарата, като не забравяте да пъхнете отдолу дълбоката тава.
- Намажете птичето месо, напр. пиле, гъска, пуйка с марината от олио, сол и червен пипер. Така няма да се налага да го поливате по време на печене.

Съвети за оптимален резултат

Особено при големите парчета месо е трудно да установите само с поглед степента на изпичане. За тази цел професионалните и любители готвачи използват термо-сонда. Тя дава надеждна информация относно температурата в месото и неговото състояние.

Ориентировъчни стойности

Режим на работа Препоръчителните стойности са удебелени	Горещ въздух		Горно/ долно нагряване		Горещ въздух & Долно нагряване		Тегло на месото	Печене в МИН.
	ниво	°C	ниво	°C	ниво	°C		
Вид на месото								
Свинско								
Свинско печено	2	170	2	170-190	2	160-180	2,000	120
Свинска плешка	2	180	2	180-200	2	170-190	1,200	120
Свинско филе	2	180	2	180-200	2	170-190	1,000	45
Говеждо								
Говеждо печено	2	170	2	170-190			2,000	150
Говежда пържола	2	160/90*	2	160/100*			1,500	30
Говеждо филе	2	160/90*	2	160/100*			1,200	30
Телешко/ Агнешко								
Агнешко печено	2	160	2	170-180			1,000	140
Телешко печено	2	160	2	170-180			1,000	90
Пържоли								
Рамстек (говежда пържола) - предварително запържена	2	120**	2	120**			300	10
Бифтек – предварително запържен	2	180**	2	180-200**			1,000	6
Птиче								
Пиле	2	180	2	180-200	2	180-200	1,000	60
Патица	2	170	2	170-190	2	170-190	1,500	75
Гъска	1/ 2	160	1/ 2	170-190	1/ 2	170-190	3,000	120
Пуйка	1/ 2	160	1/ 2	170-190	1/ 2	170-190	5,000	180
Риба								
Цяла риба	2	200	2	200-220			1,000	35

8.3. Ориентировъчни стойности за печене на грил

- Трябва да загреете предварително грила за около 5 мин.
- Поставете подготвеното за печене месо така върху скарата, че топлината от грила да действа директно върху него. Необходими са минимум 3 см. отстояние.
- Пъхнете дълбоката тава под скарата, за да улавяте капещите сокове от месото.
- При печене на грил върху скарата е необходимо да обръщате печивото.
- Времето за печене от едната страна е малко по-продължително от това, необходимо за печене от другата (след обръщане на месото).
- Тъй като в повечето случаи месото има различна форма, дебелина и качество, е необходимо междуременно да проверявате дали е изпечено до желаното състояние. Поради тази причина посочената продължителност на печене служи само като отправна точка.

Съвети за оптимален резултат

При печене на ниски температури използвайте термо-сондата. Тя дава надеждна информация за температурата в месото, и така за състоянието на печивото.

Ориентировъчни стойности за печене на грил

Вид месо	Ниво	Грил		Голям по площ грил	
		от едната страна	от другата страна	от едната страна	от другата страна
в минути					
Свинско					
Свински котлети	4	10 - 12	8 - 10	14 - 15	8 - 10
Свински гърди	4	12 - 15	8 - 10	16 - 18	10 - 12
Свинско филе	4	10 - 12	8 - 10	14 - 16	10 - 12
Пържена наденица	4	8 - 10	6 - 8	12 - 15	10 - 12
Карначе	4	10 - 12	8 - 10	10 - 14	9 - 11
Шишче	3-4	9 - 11	7 - 8	15 - 20	10 - 12
Говеждо					
Говежда пържола, алангле	4	6 - 7	5 - 6	8 - 10	6 - 7
Говежда пържола, полуалангле	4	7 - 9	6 - 7	9 - 11	6 - 9
Телешко/ агнешко					
Агнешки котлет	4	7 - 8	6 - 7	9 - 11	6 - 9
Телешки шницел	4	8 - 10	7 - 8	10 - 12	8 - 9
Птиче					
Пилешки бутчета	3	15 - 18	10 - 12	17 - 20	11 - 14
Половин пиле	3	18 - 20	10 - 12	22 - 24	12 - 15
Риба					
Филе от риба	4	6 - 7	4 - 5	10 - 12	7 - 8
Пъстърва	3	5 - 7	4 - 6	8 - 11	7 - 10
Печен хляб					
Запечен хляб	3	2 - 3	2 - 3	4 - 6	3 - 4
Сандвич	3	6 - 8	-	10 - 12	-

8.4. Ориентировъчни стойности при печене с термо-сонда

Вид месо	Температура в месото в °C		
	английски – до алангле	средно изпечено	добре изпечено
Свинско месо			
Филе		63	65
Свинско печено/ шунка		68-70	75
Джолан			80-85
Котлет с кокал			75-80
Плешка			95
Свинско пушено		55-62	64-68
Руло „Стефани“			75
Говеждо месо			
Пържола	38-55	58-65	от 65
Ростбийф	38-55	55-60	от 65
Roulade – навито на руло и пристегнато с конец филе от крехко месо с пълнеж			70
Говеждо печено			85-90
Tafelspitz – вид ястие от говежди бут			90
Контра филе		55-58	
Телешко месо			
Джолан			80-85
Печено			64-74
Гърди			75-78
Филе		65-70	
Плешка			75-80
Рибици		60	
Агнешко месо			
Агне			79-85
Агнешки бут		60	70-72
Агнешки котлет		55	
Агнешко филе		60-62	68
Каре		55	
Дивеч			
Филе от диво прасе		60-63	
Диво прасе, печено			75-78
Бут от диво прасе			75
Сърнешка плешка		50-60	
Сърнешко печено		65	
Еленско филе		54-60	
Еленско печено		62	75
Птиче месо			
Пилешко			80-90
Патешко			80-90
Патешки гърди		62-65	
Гъше		75-80	90-92
Пуешко			80-90
Риба			
Сьомга		57	60
Щука		58	60
Бяла риба		58	60
Риба тон		55	58
Морски костур		55	60
Треска, пъстърва, ципура		54	60

8.5. Ориентировъчни стойности за печене на ниска температура

Вид месо	Тегло в грамове	Продължителност на запържване в минути	Минимална продължителност на печене в минути (алтернатива- термосонда: задайте температурата, която трябва да бъде достигната в месото)	Температура в °C (настройка на фурната)
Свинско				
Пържола	400-600	5	60-90	85
Свинско печено/ шунка	1000-1500	10-12	230-250	85
Ябълка	1000-1500	10-12	120-150	85
Ребра/ котлети	800-1000	8-10	120-140	85
Говеждо				
Пържола	700-1200	5-9	100-140	80
Ростбиф	700-1800	10-12	120-180	70
Пържоли от бут	1500-1800	10-15	150-200	80
Преден бут	1500-2000	10-12	200-230	80
Контра филе	1500-1800	10-12	150-180	80
Телешко				
Пържола	500-800	5-6	90-110	85
Преден бут	1500-1800	10-12	140-160	85
Рибици	1000-1500	8-10	110-120	85
Агнешко				
Бут	2000-2500	10-12	200-250	80
Филе	400-600	3-5	60-80	80
Птиче				
Патешки гърди	400-600	4-5	70-80	85
Пуешки гърди	400-600	3-4	50-60	85

9. Режими на работа

Режимите зависят от модела на фурната.

9.1. Режими за печене



Горно/ долно нагряване

Топлината от горе и от долу, при печене на едно ниво, осигурява равномерен резултат от печенето. Перфектен режим за печене от чувствителни сладкиши и торти, като напр. тесто с мая, чийз кейк и т.н.



Ökotherm горещ въздух

Вентилаторът разпределя топлината, която идва от нагревателното тяло на гърба на фурната. Така, чрез получената равномерна температура става възможно едновременното печене на няколко нива - без пренос на вкус и мирис.



Горно/ долно нагряване с вентилатор

Вентилаторът разпределя равномерно топлината, идваща от горното и долно нагревателни тела. Идеален режим за печене на месо и тестени изделия.



Ökotherm степен „пица“

Комбинацията от долно нагряване и горещ въздух е оптимално подходяща за тестени изделия със сочна гарнитура, които трябва да придобият хрупкаво дъно. Перфектен режим за току-що замесена пица (не полуфабрикат), пайове или сладкиши с плодови пълнеж и рула от многолистно тесто с плънка от месо, зеленчуци и т.н.



Долно нагряване

Чрез топлината от долния нагревател се постига изключително хрупкаво дъно, съотв. запичане от долу. Изключително подходящ режим за сочни плодови сладкиши и за бързо запичане на блат за торта.



Горно нагряване

Образуваната от горния нагревател топлина е идеална за запичане на ястия до кафява коричка.



Функция „Еко”

Тази функция позволява печенето на ястия при нисък разход на енергия. За да спести енергия, фурната се изключва автоматично няколко минути преди изтичане продължителността за печене и използва остатъчната топлина, за да доизпече ястието.



Ökotherm интензивен горещ въздух

Допълнително към нагряването с горещ въздух, включеният горен нагревател се грижи за вкусна коричка и интензивно покафеняване. Идеален режим за картофи на фурна, печене на месо или запичане на ястия.



Грил с долно нагряване

Комбинация на топлината от долния нагревател и грила. Този режим е особено подходящ за приготвянето на месо и се грижи за хрупкав резултат.



Голям по площ грил

Перфектен режим за приготвянето на голямо количество печива, като напр. риба или месо. При това можете да запечете до кафяво по-големи количества храна, отколкото на малкия грил. Освен това мощността на грила е по-голяма и ястията се запичат по-бързо до кафяво.



Малък грил

За запичане и хващане на коричка. Малкият грил пести енергия, когато печете малко количество храна. Оптимален режим за малко количество риба и месо. Позволява запичането до кафяво на външния слой, без това да влияе на вътрешността на печивото.



Малък по площ грил с вентилатор

Вентилаторът разпределя топлината, образувана от грила и така осигурява хрупкаво печиво със сочна вътрешност. Перфектен режим за пиле на грил, патица или печено месо.



Интензивна степен - Голям по площ грил с вентилатор

Комбинацията от голям по площ грил и вентилатор се грижи за това ястието да остане отвътре сочно, а отвън да хване хубава хрупкава кафява коричка. Идеален режим за дивеч и големи птици.



Интензивна степен – Грил с вентилатор и долно нагриване

Тази комбинация се грижи за това, ястието да остане отвътре сочно, а отвън хрупкаво и кафяво. Идеален режим за пълнено печено или пълнено птиче месо.

9.2. Специални режими на работа



Размразяване

Този режим е подходящ за щадящо размразяване на замразени хранителни продукти.



Готвене при ниска температура

Хранителните продукти се пекат изключително внимателно, като така остават много сочни. Изключително подходящ режим за говеждо, свинско, агнешко, телешко и птиче.



Поддържане на топлината

Ястията се поддържат топли на ниска температура, без да продължат да се готвят. Перфектен режим, когато желаете да сервирате яденето на по-късен етап.



Дълбоко замразени храни

Чрез оптималното разпределение на само леко затопления въздух във фурната, тази програма е подходяща за размразяването на дълбоко замразени храни.



Затопляне на чинии

Хубавата храна е по-вкусна, когато е сервирана с правилната температура. С този режим чиниите са затоплят на ниска температура преди сервиране. Така ястията не се охлаждат още при поставянето в чинията и могат да бъдат сервирани горещи.



Запичане на гратини

Този режим е изключително подходящ за запичане на гратини (запичане на кашкавал или сирене върху ястия), пудинги и суфлета.



Консервиране

Идеален режим за консервиране на хранителни продукти, като плодове и зеленчуци.



Сушене

С този режим се извлича водата от ястията и така се удължава тяхната трайност. По този начин по-голямата част от витамините и минералните вещества остават запазени. Сушенето е много подходящо, когато желаете да направите сухи плодове, да изсушите месо, да пригответе пестил или сушена треска.



Печене на хляб

Тази програма е идеална за пухкав хляб със запечена коричка.



Втасване

Този режим е много подходящ, напр. за втасване на теста с мая.



Функция Кисело мляко


При този режим киселите култури се чувстват много добре и киселото мляко винаги се получава перфектно.

10. Обслужване на фурната



При някои програми вентилаторът се включва и изключва, което не е признак за повреда.

10.1. Включване и изключване на фурната

За да можете да печете, трябва да натиснете символа за включване/изключване .

Когато не изберете режим на работа или автоматична програма, след няколко секунди фурната се изключва и отново се изписва актуалният час или при ръчно потвърждение минава в спящ режим (виж съответния раздел).

За да изключите фурната, натиснете отново .

10.2. Спящ режим

При активирано ръчно потвърждение (фабрично активирано), когато в рамките на 30 секунди не бъде предприета никаква настройка по уреда, фурната ще премине в режим заспиване.





Този режим е активен за 5 минути и позволява, чрез натискането на бутона за включване/ изключване, съотв. на бутона за потвърждение, да се върнете към предишния екран. Всички настройки, които са били предприети до активирането на режима, са запаметени за този времеви интервал.

След изтичането на 5-те минути фурната се изключва и показва отново часа.

10.3. Първоначално включване в експлоатация

Преди да включите фурната, трябва да настроите езика, датата и часа, както и мерните единици за температура и тегло.

10.3.1. Настройка на езика







- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете раздел Език.
- За потвърждение, натиснете ОК.
- След това натискайте отново символа  (нагоре), съотв.  (надолу), докато се появи желаният език.

- За потвърждение, натиснете ОК.

Попадате в менюто за преглед на настройките.


- За потвърждение настройката на езика, натиснете отново ОК.

10.3.2. Настройка на датата и часа





- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете раздел Дата/ Час.
- Потвърдете с ОК.
- Отново чрез символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настройте годината.
- Потвърдете с ОК.
- Повторете тази стъпка, за да настроите месеца и деня.
- Винаги потвърждавайте с ОК.
- Отново със символите  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете раздел Час.
- Потвърдете с ОК.
- Повторете тази стъпка, за да настроите минутите.
- Потвърдете с ОК. След това трябва да зададете вида на часовника.
- Потвърдете с ОК. Накрая трябва да зададете формата на изписване.
- Потвърдете с ОК.

Попадате в началния екран.

10.3.3. Настройка на датата и часа – кратък избор

В изключено състояние, натискайте символа на часовника , докато се появи дисплея за датата. След това настройте датата, часа и формата на изписване, по начина, описан по-горе.









10.3.4. Настройка на мерните единици

- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете раздел Единица за тегло (предварително зададени килограми).
- Потвърдете с ОК.
- Отново със символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете раздел Единица за температура (предварително зададени градуси по Целзий).
- Потвърдете с ОК.

След потвърждението, първоначалното пускане в експлоатация е приключено.

Попадате в началния екран.






10.4. Избор на режим на печене

- Включете фурната, като натиснете символа .
- Изберете от началния екран .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете Режими на работа.
- Потвърдете настройката, като натиснете ОК.
- Отново чрез символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете даден режим.
- Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настройте температура на печене.
- Потвърдете с ОК.


Попадате в менюто за преглед на настройките. Допълнително можете да зададете продължителност или час за край на печенето (виж раздел Настройка на продължителност на печене/ край на печене).


- За потвърждение на настройката натиснете ОК. Процесът на печене стартира.


10.5. Избор на специален режим на работа

- Включете фурната, като натиснете символа .
- Изберете от началния екран .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете специален режим на работа .
- Потвърдете с ОК.

10.6. Промяна на настройката по време на процес на готвене

Когато желаете по време на процеса на готвене да промените режима на печене, натиснете символа .

Следвайте гореописаните указания. Когато желаете да промените температурата по време на процеса на печене, натиснете символа за температура .

Следвайте гореописаните указания. Натиснете по време на процеса на печене символа , за да напаснете продължителността на печене. Виж съответния раздел.







Ще приключите процеса, като натиснете символа за включване/изключване.



Всяка промяна по време на процеса на готвене трябва да бъде потвърдена с ОК, в противен случай след 8 секунди екранът се връща към предишното показание и новата настройка няма да се запази.

10.7. Автоматични програми

10.7.1. Избор на автоматична програма

- Включете фурната, чрез натискането на символа .
- Изберете от началния екран .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете категория.
- За потвърждение, натиснете ОК.
- Отново чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете автоматична програма, след което потвърдете с ОК.

Постъпете по същия начин за да зададете теглото* и степента на печене. Продължителността на готвене се изчислява автоматично. Освен това можете да зададете часът за край на готвенето (виж съответния раздел), съотв. да напаснете зададената продължителността.

- Натиснете ОК, за да потвърдите настройката. Готварският процес стартира.

/* За определени програми, не е необходима настройка на тегло. Според програмата, фурната показва на кое ниво трябва да бъде поставено печивото./




За избрани програми трябва първо за загреее празната фурна. Тя показва кога и на кое ниво да позиционирате ястието.

10.7.2. Важна информация за печенето с програми



При избора на програма и в зависимост от зададеното тегло, фурната изчислява автоматично необходимата температура и продължителност на приготвяне. При програмите с настройка на тегло, температурата може да бъде напасната. Когато не последват изрично други указания, продължителността се основава на продължителност без предварително

загряване. Поради тази причина е много важно да зададете точното тегло на ястието, за да може да се изпече правилно.






При програмите за печене на месо, след определено време фурната напомня, че месото трябва да се обърне. За тази цел фурната издава акустичен сигнал. Освен това, докато не го обърнете, върху дисплея се появява символът . Когато не обърнете месото, след няколко минути фурната автоматично продължава печенето.

10.8. Промяна теглото и температурата

10.8.1. Промяна теглото на печивото

Когато желаете да промените теглото на печивото, то продължителността и температурата също могат автоматично да се променят, в съответствие с избраната програма.

За да промените теглото, постъпете по следния начин:

- Докоснете символа .
- Чрез натискането на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настройте теглото, след което натиснете ОК за потвърждение.
- Отново чрез натискането на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете степента на изпичане.
- Натиснете ОК за потвърждение.






Попадате в менюто за преглед на настройките.

- За потвърждение натиснете ОК.

По време на настройката, процесът продължава във фонов режим.

Едва след потвърждаването на новите настройки с ОК, те ще бъдат приети за процеса на печене.

Алтернатива: (процесът е прекратен)

- Натискайте символа  (обратно), докато попаднете в настройката за тегло.
- Натискайте символа  (нагоре), съотв.  (надолу), за да настроите теглото и натиснете ОК за потвърждение.
- Натискайте символа  (нагоре), съотв.  (надолу), за да настроите степента на изпичане и натиснете ОК за потвърждение.

Попадате в менюто за преглед на настройките. Продължителността на печене се изчислява автоматично. Допълнително можете да настроите часа за край на печенето и/ или продължителността.

- За потвърждение натиснете ОК.




Фурната продължава процеса на готвене с променените настройки за печене.

10.8.2. Промяна на температурата на печене

За всяка програма има предварително зададена температура за печене.

При програмите за приготвяне, температурата може да бъде променена само за програмите с настройка на тегло. При режимите на работа, температурата може да бъде настроена в зависимост от съответния режим в рамките на 30° (без настройка за температура) до 300°C.

За да промените температурата на печене, постъпете по следния начин:

- Докоснете символа за температура .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настроите температурата, след което натиснете ОК за потвърждение.

Попадате обратно в менюто за преглед на настройките или се върнете обратно към процеса на готвене.

- Натиснете ОК за потвърждение, когато сте в менюто за преглед на настройките.




Фурната стартира готварския процес със зададените настройки.

10.9. Настройка на време

10.9.1. Настройка на продължителността на готвене

При програмите за готвене продължителността на печене е предварително зададена. За режимите на работа няма заложена такава.

За да я настроите, постъпете по следния начин:

- Докоснете символа .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настроите продължителността, след което потвърдете с ОК.




Накрая имате възможността да зададете допълнително и часа, в който да се изключи фурната (виж съответния раздел). Тази стъпка отпада, когато зададете час за изключване, който е в рамките на продължителността.

- Натиснете Ок за потвърждение.



След изтичане на програмираното време, фурната се изключва и прозвучава акустичен сигнал. Натиснете символа за включване/ изключване, за да спрете сигнала. Фурната показва актуалния час.

10.9.2. Промяна на продължителността на готвене

- Докоснете символа .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настроите продължителността.
- Потвърдете с ОК.

Като следваща стъпка трябва да зададете часа, в който да се изключи фурната. Потвърдете предложения час за изключване, за да стартирате директно процеса на готвене. Когато промените часа за изключване, забавяте начало на процеса на готвене, в зависимост от зададената продължителност.



(тази стъпка отпада, когато зададете продължителност по време на процеса на готвене)

- Натиснете ОК за потвърждение.



Когато в предходната стъпка деактивирате продължителността на печене, то настройката за край на печенето отпада.

Попадате обратно в менюто за преглед на настройките или в протичащия процес на готвене.

- Натиснете Ок за потвърждение.

Фурната включва процеса на готвене със зададените настройки.



След изтичане на програмираното време, фурната се изключва и прозвучава акустичен сигнал. Натиснете бутона за включване/ изключване, за да спрете сигнала.

Фурната показва отново актуалния час. Тя е изключена.

10.9.3. Изтриване на продължителност на печене



- Изпълнете гореописаните стъпки и настройте продължителност „00:00”

- Фурната включва процеса на готвене без настройка на време, съотв. изтрива настройката на време в менюто за преглед на настройките.

10.9.4. Настройка на по-късен час за изключване на фурната

Час за край на готвенето е моментът, в който фурната ще се изключи.

След като сте настроили продължителността и потвърдили с ОК, имате възможността да зададете и часа за край на печенето.

- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настройте часа за край. За потвърждение натиснете ОК.
- Попадате в менюто за преглед на настройките.
- За потвърждение на настройката, натиснете ОК.
- До началото на готварската процедура, дисплеят се връща в режим готовност (Stand-by).




При потвърждаване на предложения час за край на печенето, фурната стартира процеса на готвене веднага.

10.9.5. Промяна на часа за край на печенето

- Докоснете символа .

След като сте настроили продължителността и сте потвърдили с ОК (виж предния раздел), имате възможност да зададете и час за край на печенето.

- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настройте часа за край. За потвърждение натиснете ОК.


Попадате в менюто за преглед на настройките.

- За потвърждение на настройката, натиснете ОК.
- До началото на готварската процедура, дисплеят превключва в режим готовност (Stand-by).






След изтичане на програмираното време, фурната се изключва и прозвучава акустичен сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала. Фурната показва отново актуалния час. Тя е изключена.

10.9.6. Изтриване на часа за край на печенето

- Натиснете символа  и задръжте за 3 секунди, за да изтриете процеса на готвене.
- Потвърдете с ОК.

Попадате в режим готовност (Stand-by).

10.9.7. Настройка на часовника, като аларма (таймер)

- Докоснете символа .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), задайте желаното време. За потвърждение натиснете ОК.




След изтичане на програмираното време, прозвучава акустичен сигнал и символът за таймера премигва.

- Натиснете ОК, за да спрете сигнала.



Функцията е независима от протичащия процес на готвене.

10.9.8. Промяна на часа



- Докоснете символа .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), задайте желаното време. За потвърждение натиснете ОК.

Попадате в менюто за преглед на настройките. Когато настройвате или променяте часа по време на работа на фурната, попадате в лентата за състояние на фурната (процес на готвене).

След изтичане на програмираното време прозвучава акустичен сигнал; символът премигва.

- Натиснете ОК, за да изключите сигнала.






10.9.9. Изтриване на таймера

- Докоснете символа на часовника.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), задайте 00:00 и потвърдете с ОК.
- Попадате обратно в първоначалния екран.



Настройката на таймера е независима от продължителността на готвене и няма влияние върху процеса на готвене.

10.10. Бързо загряване (фабрично активирано)




- Докоснете символа за бързо загряване .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), можете да изключите , съответно да включите  функцията, за режимите на работа, в които тя е активна.
- За потвърждение натиснете ОК.

Тази настройка ще остане активна, докато не я отмените.

11. Предпочитани програми

Фурната разполага с функция за памет, която позволява да запаметите протичането на до 20 съставени от вас програми и настройки на печене.

11.1. Извикване на предпочитана програма

- Натиснете символа .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете предпочитана програма.
- Натиснете ОК за потвърждение.




Попадате в менюто за преглед на настройките. Тук можете да активирате предварителното загряване, таймера, както и часът за край на печенето (виж съответните раздели).

Допълнително можете за предприемете промени по програмата или настройките за печене.

- За потвърждение на настройките натиснете ОК.
- Фурната включва процеса на готвене.

11.2. Запамяване на предпочитана програма

Имате възможността да запазите съставена от Вас програма или настройка за печене като предпочитана програма в общия преглед на настройките, както и по време на процеса на готвене.


- Натиснете символа , за да запаметите програмата.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете едно от местата за запамяване (1-20).
- Потвърдете с ОК.



Изчакайте малко. Автоматично попадате в менюто за преглед на настройките.



Когато изберете вече запазено място в паметта, можете да презапишете следващото такова.

11.3. Изтриване на предпочитана програма





- Натиснете и задръжте символа  от началния екран, за повече от 3 секунди, докато попаднете в „Изтриване на предпочитани“.

- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете предпочитана програма.
- За потвърждение на процеса на триене, натиснете ОК.

Попадате в менюто за преглед на настройките.

12. Допълнителни функции



12.1. Настройка на демонстрационен режим

- Задръжте натиснат символа  и натиснете за 3 секунди символа , докато прозвучи акустичен сигнал и върху дисплея се появи  (demo).
- Деактивирайте функцията, като използвате същата комбинация от бутони, но ги задръжте натиснати за 4 секунди, докато прозвучи акустичен сигнал и символът  угасне.



12.2. Защитна блокировка

Тя предпазва фурната от неволна промяна в настройките и предлага допълнителна защита от малки деца. При активирана блокировка, можете само да изключите фурната. Зададените стойности не могат да бъдат променени и фурната не може да бъде включена.

12.2.1. Включване на блокировката

- Натиснете за повече от 3 секунди символа , докато прозвучи дълъг акустичен сигнал и върху дисплея се появи символът . Всички бутони и шалтери са блокирани.

12.2.2. Отключване на бутоните






- Натиснете за повече от 4 секунди символа , докато прозвучи дълъг непрекъснат акустичен сигнал и символът  от дисплея угасне.

Всички бутони са готови за употреба.



Фурните с пиролиза имат двойна защита: когато се активира блокировката, вратата се заключва.

12.3. Фабрични настройки


- Задръжте натиснат символа  и натиснете за 3 секунди символа , докато се появи паралелният дисплей.
- Чрез натискане на символа , съотв. , изберете .
- Натиснете ОК за потвърждение.







Трябва да отделите уреда от електрозахранването, след което отново да го включите.

Фурната се рестартира.

През настройките трябва да зададете съответния език, на който да се изписват съобщенията.





12.4. Автоматично потвърждение

При автоматичното потвърждение  настройките се прилагат автоматично след 8 секунди (важи само за параметрите на печене, когато вече сте избрали режим на работа, съотв. програма).


- В режим готовност - задръжте натиснати символите  и  за 3 секунди, докато се появи паралелният дисплей.
- Чрез натискане на символа , съотв. , изберете автоматично  или ръчно  потвърждение.
- Натиснете ОК за потвърждение.

Връщате се в режим готовност.





12.5. Настройка на режим Еко

- Натиснете символа .
- Чрез натискане на символа , съотв. , изберете ECO.
- За потвърждение натиснете ОК, съотв. , за да деактивирате режима.

Попадате в първоначалния екран.








 Когато еко функцията е активна, в режим готовност върху дисплея не се изписва часа.

12.6. Настройка на стартов тон

- Натиснете символа .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете стартов тон.
- За потвърждение натиснете ОК.
- За активиране на тона натиснете ОК, съотв. , за да го деактивирате.

Попадате в първоначалния екран.

12.7. Настройка на мерните единици

- Натиснете символа .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете мерни единици.
- За потвърждение натиснете ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете единиците за тегло.
- Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете единиците за температура.
- Потвърдете с ОК.

Попадате в първоначалния екран.

13. Термо-сонда

Термо-сондата измерва температурата във вътрешността на месото. Когато бъде достигната определената температура на изпичане, месото е готово: нито много сухо, нито още сурово, а готово „точно на минутата”.

Продължителността на приготвяне зависи от това колко време е необходимо, за да бъде достигната съответната температура във вътрешността на месото. Поради тази причина тя не може да бъде зададена. Тя може да варира в зависимост от големината и вида на месото, температурата на приготвяне, както и от избрания режим на работа.


Термо-сондата може да бъде използвана с всички режими на работа.

Правилно поставяне на сондата










- Пъхнете върха на сондата хоризонтално, до средата на парчето месо.

- Винаги пъхайте сондата в месото до дръжката.
- Върхът и не бива да е в близост до кокал или мазнина, или да попада в кухо пространство (напр. при птиче месо).
- Внимавайте, когато поставяте сондата в птиче месо - тя не бива да се докосва до костите.

Приложение на термо-сондата

- Пъхнете предварително подготвеното месо, с поставената в него сонда, във фурната.
- Включете сондата в буксата, намираща се в горната лява част на фурната.
- При включването на сондата върху дисплея се появява символът .


13.1. Използване на термо-сондата с режим на работа

- Изберете от началното меню .
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете режим на работа.
- Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете съответния режим.
- Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настройте температура за режима на печене.
- Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), задайте температурата, която трябва да бъде достигната в месото.
- Потвърдете с ОК.








Попадате в менюто за преглед на настройките.

- Натиснете ОК за потвърждение.

Фурната стартира процеса на готвене. Веднага щом температурата в месото достигне настроената такава, фурната се изключва.

Когато по време на печенето решите че искате да промените настроената температура или препоръчаната температура, която трябва да бъде достигната от термо-сондата, натиснете символа . Следвайте гореописаните указания.

13.2. Използване на термо-сондата с автоматична програма

- Изберете от началното меню програма , след което чрез символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете категория.
- За потвърждение натиснете ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), изберете автоматична програма.
- Потвърдете с ОК.
- Чрез натискане на символа  (нагоре), съотв.  (надолу), настройте температура за термо-сондата.
- Потвърдете с ОК.

Попадате в менюто за преглед на настройките.

- Потвърдете с ОК.

Фурната стартира процеса на готвене. Веднага щом температурата в месото достигне настроената такава, фурната се изключва.



Термо-сондата не може да се използва с всички автоматични програми. При избора на такава програма, прозвучава сигнал и фурната остава на актуалния екран.




14. Задаване на специални и допълнителни настройки и режими на работа, в зависимост от модификацията.

14.1. Режим „Пиролиза“



Внимание

Отстранете всички чужди предмети от фурната, преди да включите режим с пиролитично почистване.

- Изберете от началния екран  (пиролиза).
- Чрез натискане на символа , съотв. , изберете програма пиролиза. Имате избор от три програми, с различна продължителност.
- За потвърждение натиснете ОК. Попадате в менюто за преглед на настройките.
- За потвърждение на настройката натиснете ОК.

- Фурната започва процес на самопочистване. Вратата се заключва автоматично и от съображения за сигурност, не може да бъде отворена, докато процесът не приключи. След приключване на почистващата програма прозвучава акустичен сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
- Връщате се в режим готовност. Символът на ключето остава видим, докато вратата на фурната е заключена. Щом угасне, тя може отново да се отвори.

15. Какво да правя, когато?



Ремонтните дейности трябва да се извършват само от оторизиран персонал!

Когато се появи повреда, проверете дали не можете да я отстраните сами, с помощта на това упътване. Ето няколко съвета за отстраняване на повреди.

Когато ...	Какво да правя?
... фурната не загрева.	Включете фурната.
	Настройте часовника.
	Уверете се, че настройките са правилни.
	Повече за това, погледнете в раздел „Автоматично изключване“.
	Погледнете в „Защитна блокировка“.
	Затворете добре вратата.
... крушката не свети.	Проверете дали предпазителят не е причината за повреда. Когато се задейства многократно, потърсете оторизиран електротехник.
... крушката не свети.	Сменете я.
... нито сензорите, нито осветлението функционират.	Проверете: пъхнат ли е щепсела в контакта? Исправна ли е инсталацията в домакинството? Има ли спиране на тока? Включена ли е защитната блокировка?
... един или няколко сензора не реагират на докосване, но осветлението може да бъде включено.	Изчакайте около 15 секунди или изключете и включете предпазителя. При нужда повторете процеса! Накрая бутоните се настройват и отново реагират на докосване.
... един или няколко сензора не реагират, дори след изключване и включване на предпазителя.	След като два пъти сте изключили и включили предпазителя, изключете го и се обадете в оторизиран сервиз.
... вратата е счупена.	Изключете фурната. Вратата трябва да бъде сменена от оторизиран сервизен техник.
... уплътнението е повредено.	Сменете го. Не използвайте фурната с повредено уплътнение на вратата!
... осветлението е повредено.	Фурната може да бъде използвана. Сменете халогенното осветление при първа възможност. Фурната трябва да е студена.
... се появи силен мирис.	Регенерирайте Ökotherm-катализатора.
... върху дисплея се изпише F111	Пъхнете щепсела на КТ сензора в буксата.
... върху дисплея се изписва код за грешка, който не е посочен в таблицата.	Изключете и включете отново фурната чрез бушона или прекъсвача в кутията с предпазители.
	Когато кодът за грешка се появи отново върху дисплея, трябва да потърсите помощ от оторизиран сервиз.
... когато по ястията и във фурната кондензира вода.	Не оставяйте ястията за повече от 15-20 мин. във фурната, след приключване процеса на печене.



ENERG
енергия · ενεργεια

Y IJA
IE IA

Küppersbusch

B6550.0



70_L

0.81 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

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

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	33 kg

* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet




ENERG
енергия · ενεργεια

Y IJA
IE IA


Küppersbusch **BP6550.0**




70_L



0.99 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

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

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	36 kg

* затв.отдел. · onnrum · θαλάμου · prostor za rečenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



Küppersbusch **CBP6550.0**



44 L

0.78 kWh/cycle*

0.59 kWh/cycle*

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

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	29 kg

* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rečenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet