

KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

HT 617 B

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



СОДЕРЖАНИЕ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
ОБЗОР ПРОДУКТА	7
БЫСТРОЕ НАЧАЛО	8
УСТАНОВКА	14
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	19
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД	23
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	40
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	42
УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ	43
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	43



Благодарим вас за выбор данного прибора.

Данное Руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности и указания по эксплуатации и обслуживанию вашего оборудования.

Перед эксплуатацией устройства внимательно прочтите данное Руководство пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

Встраиваемый духовой шкаф

**УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ****ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ**

Настоящие указания по технике безопасности разработаны для того, чтобы минимизировать риски и избежать ущерба, которые могут возникнуть в результате неправильного или небезопасного использования прибора.

Перед установкой внимательно осмотрите упаковку и сам прибор на предмет повреждений. Если вы обнаружите какие-либо дефекты, немедленно обратитесь к продавцу или компании-производителю.

Для обеспечения вашей безопасности запрещено вносить изменения или модификации в конструкцию прибора. Использование прибора не по назначению может повлечь за собой опасности и аннулировать гарантийные обязательства.

**ВНИМАНИЕ**

➤ Во время использования прибор и некоторые его доступные части могут нагреться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

➤ Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

Дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором, если они находятся под присмотром

или получили соответствующие инструкции по безопасному использованию и осознают связанные с ним опасности.

Детям запрещено играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора также должны проводиться под присмотром взрослых.

➤ Если дверца треснула, отключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

**ЗАПРЕЩЕНО**

➤ Запрещается использовать для очистки металлические скребки или абразивные чистящие средства, так как это может привести к образованию царапин на стекле дверцы. Не используйте пароочиститель.

➤ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего коммутационного устройства или отдельной системы дистанционного управления.

➤ Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками.

➤ Если дверца открыта, не ставьте на нее ничего, так как это может привести к опрокидыванию прибора или поломке дверцы. Не подпускайте детей к работающему прибору, особенно если включена функция гриль.

➤ Не используйте прибор под столешницей и не допускайте проливания жидкости на нее.

**ОСТОРОЖНО**

➤ Используйте прибор исключительно в хорошо проветриваемом помещении.

Встраиваемый духовой шкаф

☞ Во время работы прибор сильно нагревается. Избегайте контакта с нагревательными элементами во избежание ожогов.

☞ Перед заменой лампы обязательно отключите прибор от электросети, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током.

☞ В стационарную электропроводку должно быть интегрировано устройство отключения, соответствующее ее характеристикам, для полного отсоединения прибора от сети электропитания.

☞ Обеспечьте надзор за детьми, чтобы предотвратить их игры с прибором.

☞ Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации прибора от лица, ответственного за их безопасность.

☞ Во время работы прибор и некоторые его доступные элементы могут значительно нагреваться. Держите детей на безопасном расстоянии от прибора.

☞ В соответствии с требованиями к подключению к стационарной электропроводке должно быть предусмотрено устройство для полного отключения всех полюсов прибора.

☞ В случае повреждения шнура питания его замена должна выполняться производителем, авторизованным сервисным центром или квалифицирован-

ным специалистом во избежание опасности.

 ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

☞ При первом включении духового шкафа может появиться неприятный запах, вызванный нагревом клея, используемого для фиксации изоляционных панелей внутри камеры. Для устранения этого запаха включите новый духовой шкаф в режиме конвекции при температуре 250°C на 30 минут без размещения продуктов внутри. Это позволит удалить остатки масел и клея из внутренней камеры.

☞ Небольшое выделение дыма и запаха при первом использовании является нормальным явлением. Перед началом приготовления пищи дождитесь полного исчезновения запаха.

☞ Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духового шкафа.

☞ Во время приготовления избегайте частого открытия дверцы прибора.

☞ Установка и подготовка духового шкафа к эксплуатации должны выполняться квалифицированным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие некорректной установки или выполнения работ неквалифицированным лицом.

☞ Не размещайте тяжелые предметы на открытой дверце духового шкафа, чтобы избежать опрокидывания прибора или повреждения дверцы. Некоторые элементы духового шкафа могут оставаться горячими в течение длительного

Встраиваемый духовой шкаф

времени после использования. Дождитесь их полного остывания перед контактом.

➡ Если вы не планируете использовать духовой шкаф в течение длительного периода, рекомендуется отключить его от электросети, извлечь вилку шнура питания из розетки.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	НТ 617 В
Индекс энергоэффективности	61.2
Класс энергоэффективности	A++
Потребление энергии при обычной нагрузке, в обычном режиме	1,10 кВтч/цикл
Потребление энергии при обычной нагрузке, в режиме принудительной работы вентилятора	0.52 кВтч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электрический
Объем	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый
Источник питания	220 В-240 В~, 50 Гц-60 Гц
Мощность	2.9 кВт

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

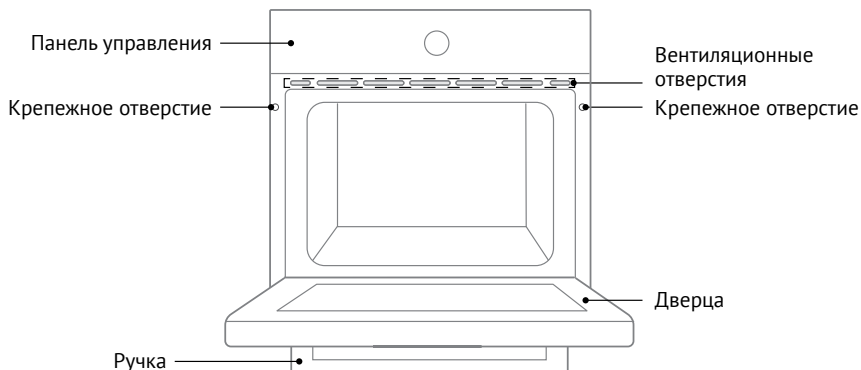
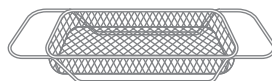
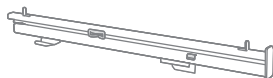
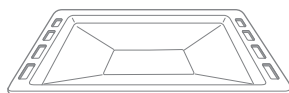
Данные о потребляемой энергии и максимальном времени перехода в режим энергосбережения.

Режим «Выкл.»	0.5 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода в режим пониженного энергопотребления	20 минут

Встраиваемый духовой шкаф

! ОБЗОР ПРОДУКТА**ДУХОВОЙ ШКАФ**

Будьте осторожны, чтобы не обжечься! Для извлечения продуктов из духового шкафа используйте кухонные прихватки. При открытии дверцы соблюдайте осторожность, так как может выделяться горячий пар.

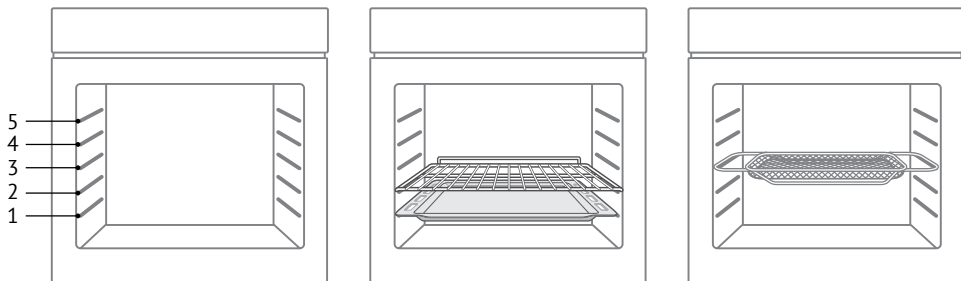
**АКСЕССУАРЫ**

Встраиваемый духовой шкаф

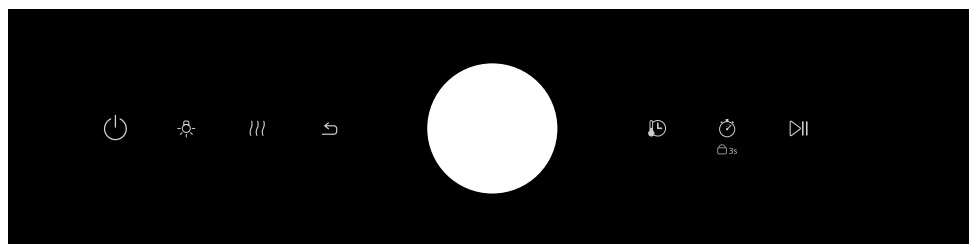
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

Чтобы духовой шкаф работал правильно, размещайте решетку для гриля и противень только между первым

и пятым уровнями. Если вы используете их одновременно, поставьте противень под решетку.



⚠ БЫСТРОЕ НАЧАЛО ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Символ	Описание
	Отмена текущей настройки и возврат в режим ожидания. В режиме ожидания нажмите , чтобы активировать режим энергосбережения
	Нажмите кнопку, чтобы включить или выключить освещение
	Предварительный разогрев камеры духового шкафа, чтобы сохранить вкус блюда
	Возвращение к предыдущему действию
	С помощью этой кнопки можно отрегулировать время или температуру приготовления
	Нажмите кнопку один раз, чтобы настроить функцию напоминания. Чтобы включить или выключить блокировку от детей, удерживайте кнопку в течение 3 секунд

Встраиваемый духовой шкаф

	Начало или пауза
	Поворачивайте ручку, чтобы выбрать режим приготовления или настроить функции. Нажмите на ручку, чтобы подтвердить настройку и начать приготовление

И ПРИМЕЧАНИЕ

1. Функция освещения предназначена для наблюдения за процессом приготовления пищи.

2. После приготовления в духовом шкафу вентилятор охлаждения будет отводить тепло. Вентилятор отключится, когда температура внутри камеры будет ниже 75°C.

НАСТРОЙКИ ЯЗЫКА

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Settings» (Настройки).

2. Нажмите на ручку для подтверждения установки.

3. Поверните ручку и выберите «Language» (Язык).

4. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

5. Поверните ручку и выберите необходимый язык.

6. Нажмите на ручку для завершения настройки.

Режим	Температура	Описание
 Традиционный нагрев	30°C-250°C	В этом режиме включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Этот режим хорошо подходит для приготовления мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки или добавлением другой жидкости. В процессе приготовления блюд в режиме традиционного нагрева следует использовать только один противень или решетку, так как в противном случае не может быть обеспечено равномерное распределение тепла. Устанавливая решетку на ту или иную высоту, вы можете распределять жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни
 Турбовентилятор	50°C-280°C	В этом режиме приготовления вентилятор включается автоматически, обеспечивая равномерное распределение тепла. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд, которые требуют равномерного поджаривания
 Традиционный нагрев с конвекцией	50°C-250°C	В этом режиме включаются и работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу в течение всего процесса приготовления. Этот режим в особенности рекомендуется для приготовления мяса

Встраиваемый духовой шкаф

Режим	Температура	Описание
 Гриль	150°C-250°C	В режиме «Гриль» излучаемое тепло подается к продукту от мощного верхнего элемента. Режим «Гриль» вы можете использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовка на гриле осуществляется при закрытой двери духового шкафа. Для достижения наилучшего результата гриль следует разогреть в течение 3 минут. Это поможет сохранить (запечатать) натуральные соки в стейке, отбивных и т.д. и улучшить их вкус. Вы можете поместить свое блюдо для приготовления на гриле на любом из уровней в пределах двух верхних уровней боковых направляющих
 Макси-гриль с конвекцией	50°C-250°C	Верхний нагревательный элемент и гриль работают одновременно с вентилятором. Обдув теплым воздухом способствует равномерному прожариванию цельных больших кусков мяса или птицы внутри и образованию хрустящей корочки снаружи
 Макси-гриль	150°C-250°C	Верхний нагревательный элемент и гриль работают одновременно. «Макси-гриль» направляет тепло от двух мощных верхних нагревательных элементов на пищу. Функцию «Макси-гриль» можно использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа. «Макси-гриль» позволяет в полной мере использовать большую площадь для приготовления на гриле и готовить быстрее, чем на обычном «Гриле»
 Нижний нагрев с турбо-вентилятором	50°C-280°C	Этот режим идеально подходит для быстрого и равномерного запекания таких продуктов, как пицца. Пока вентилятор равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу, нижний нагревательный элемент позволяет тесту хорошо пропечься
 Нижний нагрев	30°C-220°C	Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов в нижней части духового шкафа. Он прекрасно подходит для томления, тушения и подогрева блюд. Нижний нагрев поддерживает заданную температуру в течение необходимого времени, что предотвращает высыхание и подгорание сверху. Поэтому его рекомендуется использовать для приготовления блюд, требующих длительного времени приготовления
 ECO	140°C-240°C	Режим, который позволяет готовить при значительно уменьшенном электропотреблении. Подходит для приготовления блюда с большой продолжительностью приготовления: тушеных овощей, белого мяса, запеченной пасты, нежных кондитерских изделий
 Разморозка	/	Этот режим идеально подходит для постепенного размораживания различных продуктов, особенно нежных, которые не требуют нагрева, таких как: замороженные торты, кремовые десерты, фруктовые пироги

Встраиваемый духовой шкаф

Режим	Температура	Описание
 Расстойка теста	30°C-45°C	Для приготовления дрожжевого теста и заквашивания йогурта
 Подогрев	60°C-100°C	Поддержание температуры продукта
 Шаббат	60°C-140°C	Работает только нижний нагревательный элемент. Режим «Шаббат» позволяет держать блюда горячими, избегая необходимости включения и выключения духового шкафа
 Air Fry	150°C-250°C	Это режим интенсивного запекания, который позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Идеально подходит для приготовления хрустящих блюд, таких как картофель фри и наггетсы из куриного филе

МЕНЮ

Блюдо	Режим	Время	Температура	Предв. разогрев
Картофель фри (350 гр.)		19 мин.	200°C	Да
Картофель фри (750 гр.)		23 мин.	230°C	Да
Куриные окорочка (500 гр.)		30 мин.	250°C	Да
Куриные окорочка (1000 гр.)		32 мин.	250°C	Да
Куриный наггетсы		17 мин.	250°C	Да
Овощные наггетсы		11.5 мин.	250°C	Да
Картофель фри с моцареллой		10 мин.	250°C	Да
Толсто нарезанные луковые кольца		11.5 мин.	220°C	Да
Грибы в панировке (125 гр.)		13 мин.	230°C	Да
Грибы в панировке (250 гр.)		13 мин.	230°C	Да

 ПРИБЕЧАНИЕ

1. Поместите блюдо в прибор после предварительного разогрева.
2. Используйте корзину для фритюра и поставьте ее на третий уровень внутри духового шкафа.

Встраиваемый духовой шкаф

ВЫПЕЧКА

Блюдо	Режим	Время	Температура	Предв. разогрев
Суфле		13 мин.	200°C	Да
Канеле		65 мин.	220°C	Да
Шоколадный пирог		40 мин.	150°C	Да
Яблочный пирог		55 мин.	205°C	Да
Мильфей		27 мин.	200°C	Да

 ПРИМЕЧАНИЕ

1. Поместите блюдо в прибор после предварительного разогрева.
2. Используйте противень и поставьте его на третий уровень внутри духового шкафа.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Блюдо	Режим	Время	Температура	Предв. разогрев
Запеченный лобстер с грибным соусом		7 мин.	230°C	Да
Морской окунь с соленой корочкой		13 мин.	250°C	Да
Жареный лосось		6 мин.	220°C	Да
Рыба в папиютках		10 мин.	220°C	Да

 ПРИМЕЧАНИЕ

1. Поместите ингредиенты в прибор после предварительного разогрева.
2. Используйте противень и поставьте его на третий уровень внутри духового шкафа.

Встраиваемый духовой шкаф

МЯСО И ПТИЦА

Блюдо	Режим	Время	Температура	Предв. разогрев
Стейк томагавк		15 мин.	230°C	Да
Жареная баранья голень с соусом		80 мин.	175°C	Да
Запеченная свиная отбивная		10 мин.	220°C	Да
Запеченная утка с апельсиновым соусом		55 мин.	220°C	Да
Жареная баранья голень с фасолью		90 мин.	205°C	Да
Свинные ребрышки BBQ с соусом из гуавы		30 мин.	180°C	Да
Жареная баранья голень с луком		85 мин.	205°C	Да
Жареный цыпленок		35 мин.	230°C	Да
Тушеная утиная ножка		20 мин.	250°C	Да

 ПРИМЕЧАНИЕ

1. Поместите блюдо в прибор после предварительного разогрева.
2. Используйте противень и поставьте его на третий уровень внутри духового шкафа.

ПИЦЦА И КИШИ

Блюдо	Режим	Время	Температура	Предв. разогрев
Лазанья		20 мин.	220°C	Да
Пицца Маргарита		8 мин.	250°C	Да
Запеченный картофель с сыром		78 мин.	205°C	Да

 ПРИМЕЧАНИЕ

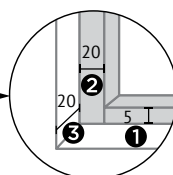
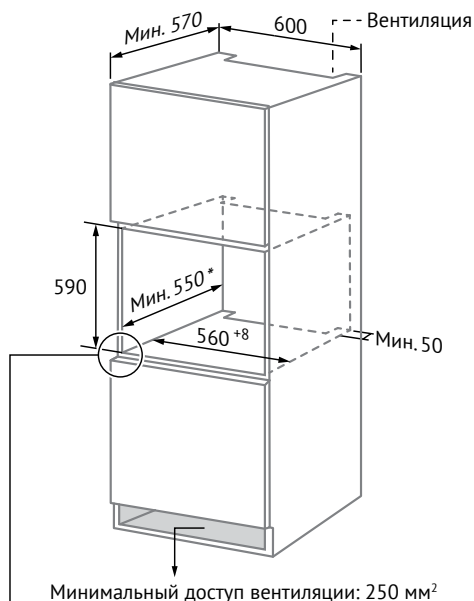
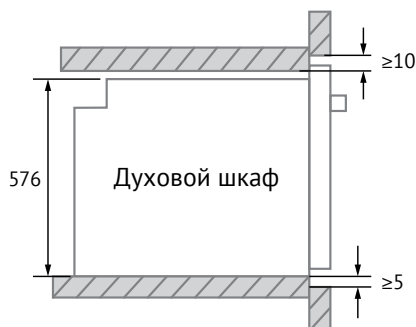
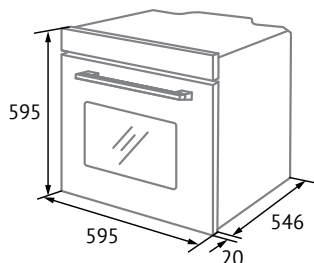
1. Поместите ингредиенты в прибор после предварительного разогрева.
2. Используйте противень и поставьте его на третий уровень внутри духового шкафа.

Встраиваемый духовой шкаф



УСТАНОВКА

СХЕМА УСТАНОВКИ (ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ШКАФ)



❶

Оставьте:

1. 5 мм сверху и снизу для дверной панели;
2. 20 мм слева и справа для дверной панели;
3. 20 мм в толщину дверного полотна.

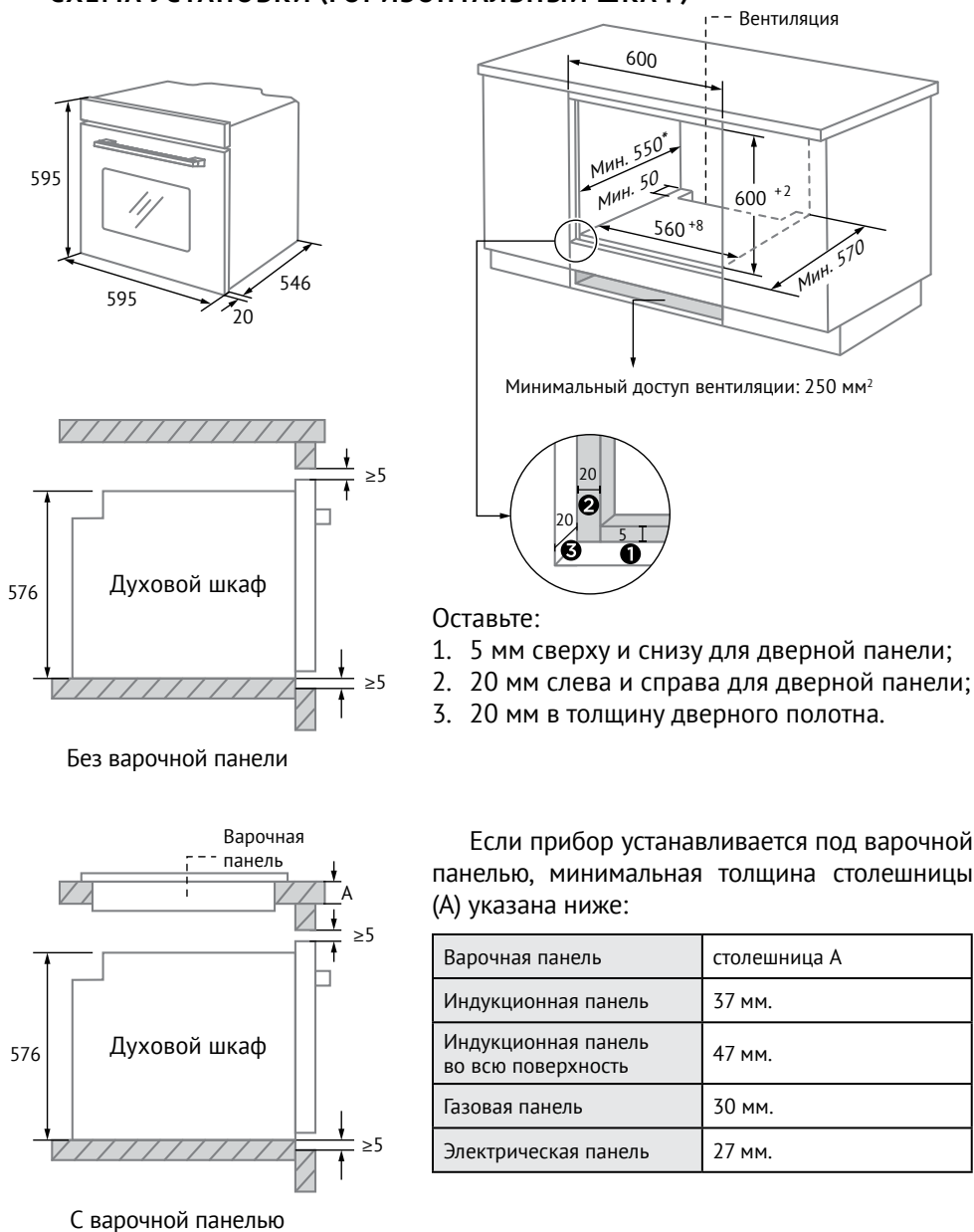


ПРИМЕЧАНИЕ

1. Толщина стенки шкафа 20 мм.
2. Если розетка установлена с задней стороны прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена минимум с 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на схеме указаны в мм.

Встраиваемый духовой шкаф

СХЕМА УСТАНОВКИ (ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ШКАФ)



Встраиваемый духовой шкаф**👉 ПРИМЕЧАНИЕ**

1. Толщина стенки шкафа 20 мм.
2. Если розетка установлена с задней стороны прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена минимум с 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на схеме указаны в мм.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Для безопасной установки прибора соблюдайте следующие требования:

➤ Соответствие стандартам: Установка должна строго соответствовать инструкциям и стандартам. Установщик несет ответственность за любой ущерб из-за неправильной установки.

➤ Квалифицированная помощь: Для установки привлекайте двух квалифицированных специалистов. Используйте защитные перчатки для предотвращения царапин и поражения электрическим током.

➤ Термостойкость фасадов: Покрытие кухонной мебели должно быть подходящим для обеспечения правильной работы духового шкафа. Расположенные рядом с духовым шкафом панели кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термостойких материалов. Клей, используемый при изготовлении или соединении деталей кухонного гарнитура из фанеры, должен выдерживать температуру, не менее 120°C. Если пластик или клей не рассчитаны на такую температуру, то детали кухонного гарнитура могут расплавиться и деформироваться.

➤ Электропитание: Подключайте прибор к розетке на 16 А.

Для обеспечения безопасности и правильной эксплуатации прибора строго запрещается:

➤ Установка за декоративной дверью: Не размещайте прибор за дверцей кухонного гарнитура, чтобы избежать перегрева.

➤ Подключение поврежденного прибора: После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте его, если он был поврежден при транспортировке.

➤ Блокировка вентиляции: Не закрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между прибором и шкафом.

➤ Неправильное перемещение: Будьте осторожны при перемещении или установке – прибор тяжелый, не поднимайте его за дверную ручку.

➤ Использование с поврежденным шнуром: При повреждении шнура питания или вилки немедленно прекратите использование прибора во избежание пожара, поражения электрическим током или травм.

Для правильной и безопасной установки прибора обратите внимание на следующее:

➤ Осторожность при перемещении: Перемещайте и устанавливайте прибор аккуратно, чтобы не повредить его или кухонный гарнитур.

➤ Удаление упаковки: Перед включением прибора извлеките из камеры все упаковочные материалы и принадлежности.

Встраиваемый духовой шкаф

➔ Доступ к розетке: Убедитесь, что розетка находится в доступном месте (например, рядом со шкафом) для возможности быстрого отключения.

➔ Надежное подключение: После установки проверьте, что вилка питания плотно вставлена в розетку.

➔ Требования к встраиванию: Соблюдайте указанные в «Схеме шкафа» требования к глубине встраивания. Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стенкой) должен составлять не менее 50 мм.

Для правильной установки прибора следуйте этим этапам:

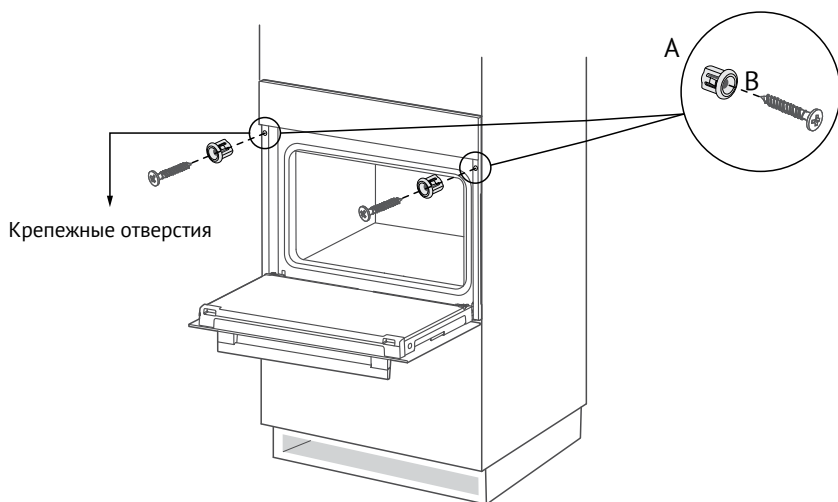
1. Разборка шкафа: Разберите шкаф в соответствии с предоставленной схемой.

2. Проверка розетки и размеров: Убедитесь, что в месте установки есть исправная розетка с заземлением. Проверьте, соответствуют ли размеры шкафа требованиям для монтажа.

3. Размещение прибора: Установите прибор в отведенное место на кухне, поместите его в вертикальный шкаф и подключите к электропитанию.

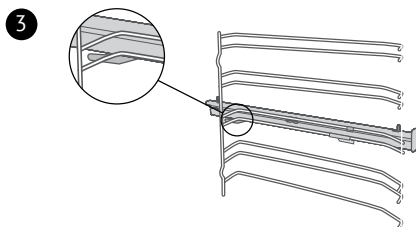
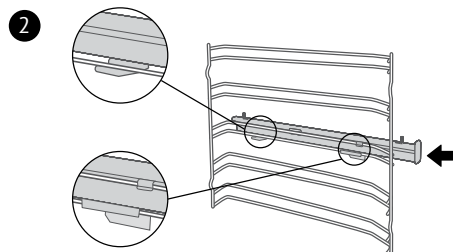
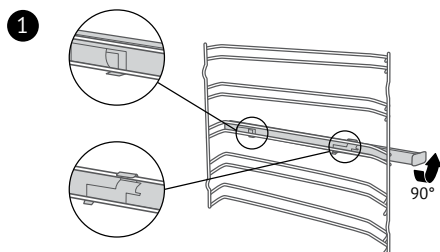
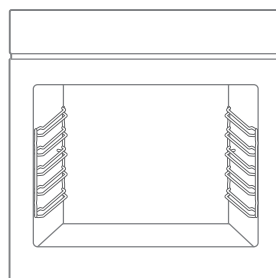
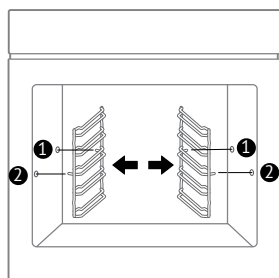
4. Поиск крепежных отверстий: Откройте дверцу прибора и найдите крепежные отверстия на боковой раме (см. схему ниже).

5. Фиксация прибора: Закрепите прибор в шкафу, используя две резиновые заглушки (А) и винты (В) из комплекта поставки.



Встраиваемый духовой шкаф

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ





ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Перед первым использованием, пожалуйста, очистите духовой шкаф и принадлежности. Снимите упаковочные материалы. Извлеките все принадлежности (противни, решетки, пенопластовый упаковочный материал и т.д.) из камеры прибора.

2. Тщательно очистите прибор с помощью мыльного раствора, тряпки или мягкой щетки.

3. Протрите внутреннюю полость и поверхность духового шкафа мягкой влажной тканью.

4. Во избежание возгорания при первом использовании убедитесь, что вы извлекли все упаковочные материалы и дополнительные принадлежности.

5. Перед первым использованием обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: включите вытяжку и откройте окна. Во избежание рисков не допускайте нахождения детей и домашних животных в помещении и закройте двери.

6. Чтобы устранить производственный запах внутри прибора, сделайте следующее:

Выберите «Традиционный нагрев» , установите температуру на 250°C и дайте духовому шкафу поработать в течение 30 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать Функцию.

2. Нажмите на ручку для подтверждения установки.

3. Поверните ручку, чтобы выбрать Режим приготовления, и на экране дисплея появится индикация режима.

4. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

5. Поверните ручку, чтобы установить температуру.

6. Нажмите кнопку , чтобы перейти к настройке времени приготовления.

7. Поверните ручку, чтобы установить время приготовления.

8. Нажмите кнопку , чтобы перейти к предварительному разогреву (этот шаг можно пропустить).

9. После предварительного разогрева поместите блюдо в духовой шкаф и нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Во время настройки параметров или во время приготовления нажмите кнопку  для переключения между настройками температуры и времени, установите нужные настройки, поворачивая ручку, и подождите 5 секунд для сохранения настройки.

➤ Если температура приготовления не установлена, прибор будет работать при стандартной температуре.

➤ Если время приготовления не задано, время приготовления по умолчанию составляет 9 часов.

Встраиваемый духовой шкаф

➤ Пожалуйста, не помещайте продукты в духовой шкаф, пока не закончится предварительный разогрев.

AIR FRY

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать Air Fry.

2. Нажмите на ручку для подтверждения установки.

3. Поверните ручку, чтобы установить температуру.

4. Нажмите кнопку , чтобы перейти к настройке времени приготовления.

5. Поверните ручку, чтобы установить время приготовления.

6. Нажмите кнопку , чтобы перейти к предварительному разогреву (этот шаг можно пропустить).

7. Нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы начать приготовление.

● ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Обязательно используйте корзину для фритюра.

➤ Пожалуйста, не помещайте продукты в духовой шкаф, пока не закончится предварительный разогрев.

ЧИСТКА

Для проведения очистки духового шкафа в режиме «Чистка» выполните следующие шаги:

1. Налейте в камеру духового шкафа около 150 мл чистой воды, добавьте небольшое количество жидкого мыла и тщательно перемешайте.

2. В режиме ожидания поверните ручку управления, чтобы выбрать функцию «Чистка».

3. Нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы активировать режим очистки.

● ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Время по умолчанию составляет 30 минут.

➤ Во время чистки духового шкафа будьте осторожны: при открытии дверцы из прибора может выйти горячий пар, что может привести к ошпариванию.

➤ После завершения чистки обязательно вытрите капли воды в камере сухой тряпкой. Это позволит избежать размножения бактерий.

РАЗМОРОЗКА

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Дополнительные функции».

2. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

3. Поверните ручку и выберите «Разморозка».

4. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

5. Поверните ручку, чтобы установить время.

6. Нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы начать.

РАССТОЙКА ТЕСТА

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Дополнительные функции».

2. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

3. Поверните ручку и выберите «Расстойка теста».

Встраиваемый духовой шкаф

4. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

5. Поверните ручку, чтобы установить температуру.

6. Нажмите кнопку , чтобы перейти к настройке времени.

7. Поверните ручку, чтобы установить время.

8. Нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы начать.

ПОДОГРЕВ

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Дополнительные функции».

2. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

3. Поверните ручку и выберите «Подогрев».

4. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

5. Поверните ручку, чтобы установить температуру.

6. Нажмите кнопку , чтобы перейти к настройке времени.

7. Поверните ручку, чтобы установить время.

8. Нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы начать.

РЕЖИМ «ШАББАТ»

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Дополнительные функции».

2. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

3. Поверните ручку и выберите режим «Шаббат».

4. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

5. Поверните ручку, чтобы установить температуру.

6. Нажмите кнопку , чтобы перейти к настройке времени.

7. Поверните ручку, чтобы установить время.

8. Нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы начать.

ПРИМЕЧАНИЕ

➔ В режиме «Шаббат» регулировка времени приготовления невозможна, вы можете настроить только температуру. Время приготовления по умолчанию составляет 80 часов.

➔ В режиме «Шаббат» активна только кнопка . Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд, чтобы выйти из режима «Шаббат».

➔ В режиме «Шаббат» работает только нижний нагревательный элемент.

АВТОМЕНЮ

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Автоменю».

2. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

3. Поверните ручку и выберите «Меню P01-P31».

4. Нажмите кнопку  или нажмите на ручку, чтобы начать.

ПРИМЕЧАНИЕ

➔ Пожалуйста, поместите продукты в духовой шкаф после предварительного разогрева.

➔ Подробные рецепты приготовления блюд из Автоменю вы сможете найти в разделе «Приготовление блюд».

Встраиваемый духовой шкаф**НАСТРОЙКИ ЗВУКА**

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Настройки».
2. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.
3. Поверните ручку и выберите «Звук».
4. Нажмите на ручку для подтверждения настройки.
5. Поверните ручку и выберите «Вкл.» или «Выкл.».
6. Нажмите на ручку для завершения настройки.

ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Когда звуковое сопровождение отключено, другие звуки, такие как сигнал оповещения и тревога, продолжают работать.

➤ Если установлено «Выкл.», после отключения и включения питания звуковое сопровождение клавиш остается в состоянии «Выкл.».

ДЕМО-РЕЖИМ

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать «Настройки».
2. Нажмите на ручку для подтверждения установки.
3. Поверните ручку и выберите «Демо-режим».
4. Нажмите на ручку для подтверждения установки.
5. Поверните ручку и выберите «Вкл.» или «Выкл.».
6. Нажмите на ручку для завершения настройки.

ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Если демо-режим установлен в положение «Вкл.», духовой шкаф остается в демо-режиме после отключения и последующего подключения к источнику питания. Чтобы выйти из демо-режима, необходимо установить положение «Выкл.».

➤ Когда демо-режим установлен в положение «Вкл.», начинается приготовление пищи, главное реле нагревательного элемента не работает, а малое реле работает в обычном режиме.

➤ Когда демо-режим установлен в положение «Вкл.», на дисплее отображается .

ФУНКЦИЯ НАПОМИНАНИЯ

1. Нажмите кнопку , чтобы войти в настройки функции напоминания.
2. Поверните ручку, чтобы установить значение часа.
3. Нажмите на ручку для подтверждения установки.
4. Поверните ручку, чтобы установить значение минут.
5. Нажмите на ручку для подтверждения установки.

ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Когда функция напоминания работает, нажмите кнопку , чтобы узнать время.

➤ Когда время напоминания истечет, индикация  исчезнет, и звуковой сигнал прозвучит 5 раз.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

1. В режиме ожидания удерживайте кнопку  в течение 3 секунд для перехода в состояние блокировки от детей, на дисплее отображается .

2. В состоянии блокировки от детей удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы деактивировать блокировку от детей, и индикация  на дисплее исчезнет.

3. В режиме энергосбережения нажмите на ручку, чтобы автоматически отменить блокировку от детей и перейти в режим ожидания.

ПАУЗА/НАЧАЛО/ОТМЕНА

1. После настройки прибора нажмите кнопку  или на ручку, чтобы начать приготовление.

2. Во время приготовления нажмите кнопку  или на ручку, чтобы приостановить приготовление.

3. В любом режиме (кроме блокировки от детей) нажмите кнопку  для возврата в режим ожидания.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

P01

Картофель фри (350 гр.)

Ингредиенты:

- Картофель — 350 гр.
- Растительное масло — 1–2 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Паприка или другие специи (по желанию) — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Картофель очистить, нарезать брусочками толщиной около 1 см.

2. Промыть в холодной воде, чтобы удалить крахмал, затем тщательно обсушить бумажным полотенцем.

3. В миске смешать картофель с маслом, солью и специями.

4. Выложить на противень в один слой.

5. Установить режим автоменю «Картофель фри (350 гр.)».

6. Готовить при температуре 200°C - 19 минут. Перевернуть картофель в середине приготовления для равномерной хрустящей корочки.

7. Подавать горячим.

P02

Картофель фри (750 гр.)

Ингредиенты:

- Картофель — 750 гр.
- Растительное масло — 2–3 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Паприка или другие специи (по желанию) — 1–2 ч. л.

Приготовление:

1. Картофель очистить, нарезать брусочками толщиной около 1 см.

Встраиваемый духовой шкаф

2. Промыть в холодной воде, чтобы удалить крахмал, затем тщательно обсушить бумажным полотенцем.

3. В миске смешать картофель с маслом, солью и специями.

4. Выложить на противень в один слой.

5. Установить режим автоменю «Картофель фри (750 гр.)».

6. Готовить при температуре 230°C - 23 минуты. Перевернуть картофель в середине приготовления для равномерной хрустящей корочки.

7. Подавать горячим.

P03**Куриные окорочка (500 гр.)**

Ингредиенты:

➤ Куриные окорочка – 500 гр.

➤ Растительное масло – 1–2 ст. л.

➤ Соль – по вкусу

➤ Черный перец – 1/2 ч. л.

➤ Паприка или чесночный порошок (по желанию) – 1 ч. л.

Приготовление:

1. Окорочка промыть, обсушить бумажным полотенцем.

2. Смазать маслом, натереть солью, перцем и специями.

3. Выложить на противень, застеленный пергаментом, кожей вверх.

4. Установить режим автоменю «Куриные окорочка (500 гр.)».

5. Готовить при температуре 250°C - 30 минут.

6. Перевернуть окорочка через 15 минут для равномерной прожарки.

7. Проверить готовность: сок должен быть прозрачным, а мясо – мягким.

8. Подавать горячими.

P04**Куриные окорочка (1000 гр.)**

Ингредиенты:

➤ Куриные окорочка – 1000 гр.

➤ Растительное масло – 3–4 ст. л.

➤ Соль – по вкусу

➤ Черный перец – 1 ч. л.

➤ Паприка или чесночный порошок (по желанию) – 1-2 ч. л.

Приготовление:

1. Окорочка промыть, обсушить бумажным полотенцем.

2. Смазать маслом, натереть солью, перцем и специями.

3. Выложить на противень, застеленный пергаментом, кожей вверх.

4. Установить режим автоменю «Куриные окорочка (1000 гр.)».

5. Готовить при температуре 250°C - 32 минуты.

6. Перевернуть окорочка через 15 минут для равномерной прожарки.

7. Проверить готовность: сок должен быть прозрачным, а мясо – мягким.

8. Подавать горячими.

P05**Куриный наггетсы**

Ингредиенты:

➤ Куриное филе – 500 гр.

➤ Яйцо – 1 шт.

➤ Панировочные сухари – 100 гр.

➤ Мука – 50 гр.

➤ Соль – по вкусу

➤ Черный перец – 1/2 ч. л.

Встраиваемый духовой шкаф

➤ Паприка или чесночный порошок (по желанию) – 1 ч. л.

➤ Растительное масло – 1–2 ст. л.

Приготовление:

1. Куриное филе нарезать кусочками размером 3–4 см, посолить, поперчить, добавить специи.

2. Подготовить три миски: в одну насыпать муку, во вторую взбить яйцо, в третью высыпать панировочные сухари.

3. Каждый кусочек обвалять в муке, затем окунуть в яйцо и покрыть сухарями.

4. Выложить наггетсы на противень, застеленный пергаментом, слегка смазать маслом.

5. Установить режим автоменю «Куриные наггетсы».

6. Готовить при температуре 250°C – 17 минут.

7. Перевернуть наггетсы через 8–10 минут для равномерной хрустящей корочки.

8. Подавать горячими с соусом по вкусу.

P06**Овощные наггетсы**

Ингредиенты:

➤ Морковь – 150 гр.

➤ Цветная капуста – 150 гр.

➤ Кабачок – 100 гр.

➤ Яйцо – 1 шт.

➤ Панировочные сухари – 100 гр.

➤ Мука – 50 гр.

➤ Соль – по вкусу

➤ Черный перец – 1/2 ч. л.

➤ Паприка или сушеный чеснок (по желанию) – 1 ч. л.

➤ Растительное масло – 1–2 ст. л.

Приготовление:

1. Морковь и цветную капусту отварить до мягкости (около 10 минут), кабачок натереть и отжать лишнюю жидкость.

2. Измельчить овощи в блендере или размять вилкой до однородной массы. Добавить соль, перец и специи.

3. Сформировать небольшие наггетсы (размером 3–4 см).

4. Подготовить три миски: в одну насыпать муку, во вторую взбить яйцо, в третью высыпать панировочные сухари.

5. Каждый наггетс обвалять в муке, окунуть в яйцо и покрыть сухарями.

6. Выложить на противень, застеленный пергаментом, слегка смазать маслом.

7. Установить режим автоменю «Овощные наггетсы».

8. Готовить при температуре 250°C – 11.5 минут.

9. Перевернуть наггетсы через 5–6 минут для равномерной золотистой корочки.

10. Подавать горячими с соусом по вкусу.

P07**Картофель фри с моцареллой**

Ингредиенты:

➤ Картофель – 400 гр.

➤ Моцарелла (шарики или тертая) – 100 гр.

➤ Растительное масло – 2 ст. л.

➤ Соль – по вкусу

➤ Паприка или сушеный чеснок (по желанию) – 1 ч. л.

Приготовление:

1. Картофель очистить, нарезать брусочками толщиной около 1 см.

Встраиваемый духовой шкаф

2. Промыть в холодной воде для удаления крахмала, тщательно обсушить бумажным полотенцем.

3. В миске смешать картофель с маслом, солью и специями.

4. Выложить на противень, застеленный пергаментом, в один слой.

5. Установить режим автоменю «Картофель фри с моцареллой».

6. Готовить при температуре 250°C - 10 минут. Перевернуть картофель через 5 минут.

7. За 2 минуты до конца приготовления посыпать картофель моцареллой (если шарики — разрезать пополам или на кусочки).

8. Запекать до расплавления сыра и легкой золотистой корочки.

9. Подавать горячим.

P08**Толсто нарезанные луковые кольца**

Ингредиенты:

➤ Лук репчатый (крупный) — 500 гр.

➤ Мука — 100 гр.

➤ Яйцо — 1 шт.

➤ Панировочные сухари — 100 гр.

➤ Молоко или вода — 50 мл

➤ Соль — по вкусу

➤ Черный перец — 1/2 ч. л.

➤ Паприка или чесночный порошок (по желанию) — 1 ч. л.

➤ Растительное масло — 2 ст. л.

Приготовление:

1. Лук очистить, нарезать кольцами толщиной 1–1.5 см, разделить на отдельные кольца.

2. Подготовить три миски: в первую насыпать муку с солью и перцем; во вто-

рую взбить яйцо с молоком (или водой); в третью высыпать панировочные сухари, смешанные со специями.

3. Каждое кольцо обвалять в муке, затем окунуть в яичную смесь и покрыть сухарями.

4. Выложить кольца на противень, застеленный пергаментом, слегка смазать маслом.

5. Установить режим автоменю «Толсто нарезанные луковые кольца».

6. Готовить при температуре 220°C – 11.5 минут.

7. Перевернуть кольца через 6–7 минут для равномерной золотистой корочки.

8. Подавать горячими с соусом по вкусу.

P09**Грибы в панировке (125 гр.)**

Ингредиенты:

➤ Шампиньоны (средние) — 125 гр.

➤ Мука — 30 гр.

➤ Яйцо — 1 шт.

➤ Панировочные сухари — 50 гр.

➤ Соль — по вкусу

➤ Черный перец — 1/4 ч. л.

➤ Паприка или сушеный чеснок (по желанию) — 1/2 ч. л.

➤ Растительное масло — 1 ст. л.

Приготовление:

1. Грибы промыть, обсушить бумажным полотенцем, обрезать ножки, если они длинные.

2. Подготовить три миски: в первую насыпать муку с солью и перцем; во вторую взбить яйцо; в третью высыпать панировочные сухари, смешанные со специями.

Встраиваемый духовой шкаф

3. Каждый гриб обвалять в муке, затем окунуть в яйцо и покрыть сухарями.

4. Выложить грибы на противень, застеленный пергаментом, слегка смазать маслом.

5. Установить режим автоменю «Грибы в панировке (125 гр.)».

6. Готовить при температуре 230°C - 13 минут.

7. Перевернуть грибы через 6–8 минут для равномерной золотистой корочки.

8. Подавать горячими с соусом по вкусу.

P10**Грибы в панировке (250 гр.)**

Ингредиенты:

➤ Шампиньоны (средние) – 250 гр.

➤ Мука – 50 гр.

➤ Яйцо – 1 шт.

➤ Панировочные сухари – 80 гр.

➤ Соль – по вкусу

➤ Черный перец – 1/4 ч. л.

➤ Паприка или сушеный чеснок (по желанию) – 1 ч. л.

➤ Растительное масло – 1-2 ст. л.

Приготовление:

1. Грибы промыть, обсушить бумажным полотенцем, обрезать ножки, если они длинные.

2. Подготовить три миски: в первую насыпать муку с солью и перцем; во вторую взбить яйцо; в третью высыпать панировочные сухари, смешанные со специями.

3. Каждый гриб обвалять в муке, затем окунуть в яйцо и покрыть сухарями.

4. Выложить грибы на противень, застеленный пергаментом, слегка смазать маслом.

5. Установить режим автоменю «Грибы в панировке (250 гр.)».

6. Готовить при температуре 230°C - 13 минут.

7. Перевернуть грибы через 6–8 минут для равномерной золотистой корочки.

8. Подавать горячими с соусом по вкусу.

P11**Суфле**

Ингредиенты:

➤ Яйца – 3 шт. (разделить на белки и желтки)

➤ Сахар – 50 гр.

➤ Молоко – 100 мл.

➤ Мука – 30 гр.

➤ Сливочное масло – 20 гр. (для смазывания форм)

➤ Ванильный экстракт – 1/2 ч. л. (по желанию)

➤ Соль – щепотка

Приготовление:

1. Желтки взбить с половиной сахара (25 гр.) до светлой кремовой массы. Добавить муку и молоко, тщательно перемешать.

2. Белки взбить с щепоткой соли и оставшимся сахаром (25 гр.) до устойчивых пиков.

3. Аккуратно ввести белки в желтковую смесь, перемешивая лопаткой снизу вверх.

4. Смазать формочки (подходящие для духовки) сливочным маслом, слегка присыпать сахаром.

Встраиваемый духовой шкаф

5. Разлить смесь по формочкам, заполняя их на 3/4.

6. Установить режим автоменю «Суфле».

7. Готовить при температуре 200°C - 13 минут. Не открывать дверцу духового шкафа во время приготовления, чтобы суфле не осело.

8. Подавать немедленно, пока суфле пышное, с ягодами или сахарной пудрой по желанию.



ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте керамические или металлические формочки для суфле. Убедитесь, что духовка предварительно прогрета, чтобы суфле равномерно поднялось.

P12**Канеле**

Ингредиенты:

➤ Молоко – 200 мл.

➤ Сахар – 50 гр.

➤ Мука – 30 гр.

➤ Яйцо – 1 шт.

➤ Желток – 1 шт.

➤ Сливочное масло – 10 гр. (для теста) + 10 гр. (для смазывания форм)

➤ Ванильный экстракт – 1/2 ч. л.

➤ Ром (по желанию) – 1 ст. л.

➤ Соль – щепотка

Приготовление:

1. В сотейнике нагреть молоко с ванильным экстрактом и сливочным маслом (10 гр.) до теплого состояния, не кипятить.

2. В миске взбить яйцо, желток и сахар до однородности. Добавить муку и соль, перемешать.

3. Постепенно влить теплое молоко в яичную смесь, постоянно помешивая.

Добавить ром (если используется). Тесто должно быть жидким, как для блинов.

4. Накрыть тесто и оставить в холодильнике на 12–24 часа.

5. Формочки для канеле смазать сливочным маслом (10 гр.), слегка присыпать сахаром.

6. Разлить тесто по формочкам, заполняя на 3/4.

7. Установить режим автоменю «Канеле».

8. Готовить при температуре 220°C - 65 минут.

9. Вынуть канеле из формочек после остывания в течение 5 минут. Подавать теплыми или комнатной температуры.



ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте специальные формочки для канеле (металлические или силиконовые). Не открывайте духовку во время приготовления, чтобы сохранить хрустящую корочку и мягкую середину.

P13**Шоколадный пирог**

Ингредиенты:

➤ Темный шоколад (70%) – 90 гр.

➤ Сливочное масло – 70 гр.

➤ Сахар – 70 гр.

➤ Яйца – 2 шт.

➤ Мука – 45 гр.

➤ Какао-порошок – 15 гр.

➤ Разрыхлитель – 1/2 ч. л.

➤ Соль – щепотка

➤ Ванильный экстракт (по желанию) – 1/2 ч. л.

Приготовление:

1. Растопить шоколад и сливочное масло на водяной бане или в микро-

Встраиваемый духовой шкаф

волновке, перемешать до однородности, слегка охладить.

2. Яйца взбить с сахаром до светлой пены. Добавить ванильный экстракт (если используется).

3. Влить шоколадную массу в яичную смесь, аккуратно перемешать.

4. Просеять муку, какао и разрыхлитель, добавить соль, затем постепенно ввести в жидкую смесь, перемешивая до однородности.

5. Форму для выпечки (диаметром 16–18 см) смазать маслом или застелить пергаментом, вылить тесто.

6. Установить режим автоменю «Шоколадный пирог».

7. Готовить при температуре 150°C - 40 минут. Проверить готовность зубочисткой: она должна выходить с небольшими влажными крошками.

8. Охладить в форме 10 минут, затем переложить на решетку. Подавать теплым или холодным, по желанию с ягодами или сахарной пудрой.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Масса пирога (300 гр.) рассчитана для приготовления при 150°C за 40 минут в небольшой форме, чтобы обеспечить равномерную прожарку. Не открывайте духовой шкаф во время приготовления, чтобы пирог не осел.

P14**Яблочный пирог**

Ингредиенты:

➔ Яблоки (кислые или кисло-сладкие) – 200 гр. (очищенные и нарезанные)

➔ Мука – 100 гр.

➔ Сахар – 80 гр.

➔ Яйцо – 1 шт.

➔ Сливочное масло – 50 гр. (растопленное)

➔ Разрыхлитель – 1 ч. л.

➔ Корица – 1/2 ч. л. (по желанию)

➔ Ванильный экстракт – 1/2 ч. л. (по желанию)

➔ Соль – щепотка

Приготовление:

1. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками или кубиками.

2. В миске взбить яйцо с сахаром до светлой массы. Добавить растопленное масло и ванильный экстракт (если используется).

3. Просеять муку с разрыхлителем и солью, постепенно ввести в яичную смесь, перемешивая до однородности.

4. Аккуратно вмешать яблоки и корицу (если используется).

5. Форму для выпечки (диаметром 16–18 см) смазать маслом или застелить пергаментом, выложить тесто с яблоками.

6. Установить режим автоменю «Яблочный пирог».

7. Готовить при температуре 205°C - 55 минут. Проверить готовность зубочисткой: она должна выходить чистой или с небольшими крошками.

8. Охладить в форме 10 минут, затем переложить на решетку. Подавать теплым или холодным, по желанию посыпав сахарной пудрой.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Масса пирога (400 гр.) рассчитана для приготовления при 205°C за 55 минут в небольшой форме для равномерной прожарки. Не открывайте духовой шкаф в первые 40

Встраиваемый духовой шкаф

минут, чтобы пирог не осел. Если яблоки очень сочные, слегка отожмите их после нарезки, чтобы избежать лишней влаги.

P15**Мильфей**

Ингредиенты:

➔ Слоеное тесто (бездрожжевое) — 200 гр.

➔ Сливки (33–35%) — 120 мл

➔ Сахарная пудра — 30 гр.

➔ Ванильный экстракт — 1/2 ч. л. (по желанию)

➔ Ягоды (для украшения, по желанию) — 20 гр.

Приготовление:

1. Слоеное тесто раскатать до толщины 3–4 мм, нарезать на прямоугольники (примерно 8х4 см, 6–8 штук).

2. Выложить тесто на противень, застеленный пергаментом, слегка присыпать сахарной пудрой (10 гр.). Придавить тесто вторым противнем или пергаментом, чтобы оно не сильно поднималось.

3. Установить режим автоменю «Мильфей».

4. Готовить при температуре 200°C — 27 минут до золотисто-коричневого цвета. Остудить.

5. Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой (20 гр.) и ванильным экстрактом до устойчивых пиков.

6. Собрать мильфей: на один слой теста нанести взбитые сливки (толщиной около 1 см), накрыть вторым слоем теста, повторить слой сливок, накрыть третьим слоем теста.

7. По желанию украсить ягодами или посыпать сахарной пудрой.

8. Подавать сразу после сборки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Масса мильфея (350 гр.) рассчитана для приготовления слоеного теста при 200°C за 27 минут, с учетом времени на сборку (около 10 минут). Придавливание теста во время выпечки помогает добиться нужной текстуры и равномерного пропекания за указанное время. Храните взбитые сливки в холодильнике до момента сборки, чтобы крем сохранил форму.

P16**Запеченный лобстер с грибным соусом**

Ингредиенты:

➔ Лобстер (хвосты или мясо) — 150 гр.

➔ Шампиньоны (нарезанные) — 80 гр.

➔ Сливочное масло — 20 гр.

➔ Сливки (20–30%) — 30 мл

➔ Чеснок — 1 зубчик (измельченный)

➔ Белое сухое вино — 20 мл (по желанию)

➔ Соль — по вкусу

➔ Черный перец — щепотка

➔ Свежая петрушка (рубленая, по желанию) — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Лобстера (если хвосты) разрезать пополам или нарезать мясо кусочками по 3–4 см. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками.

2. В миске смешать растопленное сливочное масло (10 гр.), сливки, измельченный чеснок, вино (если используется), соль, перец и петрушку. Добавить нарезанные грибы, перемешать.

Встраиваемый духовой шкаф

3. Лобстера выложить в форму для запекания, сверху равномерно распределить грибную смесь с соусом.

4. Установить режим автоменю «Запеченный лобстер с грибным соусом».

5. Готовить при температуре 230°C - 7 минут.

6. Проверить готовность: мясо лобстера должно стать непрозрачным и слегка розовым.

7. Подавать горячим, по желанию сбрызнув лимонным соком.

ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (250 гр.) рассчитана для приготовления при 230°C за 7 минут в духовом шкафу, чтобы лобстер остался нежным и сочным. Используйте предварительно размороженного лобстера. Убедитесь, что ингредиенты равномерно распределены в форме для лучшего результата.

P17**Морской окунь с соленой корочкой**

Ингредиенты:

➤ Филе морского окуня (без костей) – 200 гр.

➤ Морская соль (крупная) – 50 гр.

➤ Лимон (цедра) – 1 ч. л.

➤ Сливочное масло – 20 гр.

➤ Свежий розмарин или тимьян (по желанию) – 1 веточка

➤ Черный перец – щепотка

➤ Оливковое масло – 1 ст. л.

Приготовление:

1. Филе окуня промыть, обсушить бумажным полотенцем. Смазать оливковым маслом, посыпать черным перцем и лимонной цедрой.

2. В миске смешать крупную морскую соль с мелко нарезанным розмарином или тимьяном (если используется).

3. На противень, застеленный пергаментом, выложить тонкий слой соли (примерно 20 гр.). Положить филе кожей вниз, сверху равномерно покрыть оставшейся солью (30 гр.), слегка прижав.

4. Сливочное масло нарезать тонкими кусочками и разложить поверх соленой корочки.

5. Установить режим автоменю «Морской окунь с соленой корочкой».

6. Готовить при температуре 250°C - 13 минут.

7. После приготовления аккуратно удалить соленую корочку. Проверить готовность: мясо должно быть белым и легко отделяться вилкой.

8. Подавать горячим, по желанию с долькой лимона.

ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (300 гр.) рассчитана для приготовления при 250°C за 13 минут, чтобы рыба осталась сочной. Используйте филе без костей для равномерного пропекания. Убедитесь, что соль полностью покрывает рыбу для образования корочки.

P18**Жареный лосось**

Ингредиенты:

➤ Филе лосося (без костей) – 150 гр.

➤ Оливковое масло – 1 ст. л.

➤ Соль – по вкусу

➤ Черный перец – щепотка

➤ Лимон (цедра или сок) – 1 ч. л. (по желанию)

Встраиваемый духовой шкаф

➤ Свежий укроп или петрушка (рубленая, по желанию) — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Филе лосося промыть, обсушить бумажным полотенцем. Смазать оливковым маслом, посыпать солью, перцем и лимонной цедрой (если используется).

2. Выложить филе кожей вниз на противень, застеленный пергаментом.

3. Установить режим автоменю «Жареный лосось».

4. Готовить при температуре 220°C - 6 минут.

5. Проверить готовность: мякоть должна быть слегка розовой в центре и легко отделяться вилкой.

6. Подавать горячим, посыпав укропом или петрушкой и сбрызнув лимонным соком (по желанию).

ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (200 гр.) рассчитана для приготовления при 220°C за 6 минут, чтобы лосось остался сочным. Используйте тонкое филе (около 1.5 см толщиной) для равномерного пропекания. Не пережаривайте, чтобы сохранить нежную текстуру.

P19**Рыба в папиюотках**

Ингредиенты:

➤ Филе белой рыбы (треска, судак или тилапия, без костей) — 150 гр.

➤ Лимон (сок и цедра) — 1 ч. л.

➤ Оливковое масло — 1 ст. л.

➤ Морковь (тонко нарезанная) — 30 гр.

➤ Цукини (тонко нарезанный) — 30 гр.

➤ Соль — по вкусу

➤ Черный перец — щепотка

➤ Свежий укроп или петрушка (по желанию) — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Филе рыбы промыть, обсушить бумажным полотенцем. Смазать оливковым маслом, посыпать солью, перцем, лимонной цедрой и сбрызнуть лимонным соком.

2. Подготовить лист пергамента (примерно 30x30 см). В центр выложить тонкие ломтики моркови и цукини, сверху поместить филе рыбы. Посыпать укропом или петрушкой (если используется).

3. Завернуть пергамент в плотный конверт, чтобы не было зазоров: сложить края и зафиксировать, подворачивая их.

4. Выложить папиюотку на противень. Установить режим автоменю «Рыба в папиюотках».

5. Готовить при температуре 220°C - 10 минут.

6. Проверить готовность: рыба должна быть белой и легко отделяться вилкой.

7. Подавать горячей прямо в пергаменте, аккуратно разрезав его перед подачей.

ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (250 гр.) рассчитана для приготовления при 220°C за 10 минут, чтобы рыба осталась сочной. Используйте тонкое филе (около 1.5 см толщиной) и нарежьте овощи очень тонко для равномерного пропекания. Убедитесь, что папиюотка герметично закрыта, чтобы сохранить пар и ароматы.

P20**Стейк томагавк**

Ингредиенты:

- ➔ Стейк томагавк (с костью, толщина около 2–3 см) – 300 гр.
- ➔ Оливковое масло – 1 ст. л.
- ➔ Соль (крупная морская) – по вкусу
- ➔ Черный перец (крупно молотый) – щепотка
- ➔ Розмарин или тимьян (по желанию) – 1 веточка
- ➔ Чеснок – 1 зубчик (раздавленный, по желанию)

Приготовление:

1. Стейк промыть, обсушить бумажным полотенцем. Смазать оливковым маслом, натереть солью и перцем.

2. Выложить стейк на противень, застеленный пергаментом или фольгой. Рядом положить веточку розмарина и раздавленный чеснок (если используются).

3. Установить режим автоменю «Стейк томагавк».

4. Готовить при температуре 230°C – 15 минут.

5. Через 7–8 минут перевернуть стейк для равномерной прожарки.

6. Проверить готовность: для средней прожарки (medium) внутренняя температура должна быть около 57–60°C. Мясо должно быть упругим, но слегка мягким при нажатии.

7. Дать стейку отдохнуть 2–3 минуты под фольгой перед подачей. Подавать горячим.



ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (350 гр.) рассчитана для приготовления при 230°C за 15 минут для средней прожарки. Используйте стейк комнатной тем-

пературы для равномерного пропекания. Для более точного результата используйте термометр для мяса.

P21**Жареная баранья голень с соусом**

Ингредиенты:

- ➔ Баранья голень (с костью) – 350 гр.
- ➔ Оливковое масло – 2 ст. л.
- ➔ Соль – по вкусу
- ➔ Черный перец – 1/2 ч. л.
- ➔ Розмарин (свежий или сушеный) – 1 ч. л.
- ➔ Чеснок – 2 зубчика (измельченные)
- ➔ Томатная паста – 20 гр.
- ➔ Красное сухое вино – 50 мл (по желанию)
- ➔ Мед – 1 ч. л. (по желанию)

Приготовление:

1. Баранью голень промыть, обсушить бумажным полотенцем. Натереть 1 ст. л. оливкового масла, солью, перцем, розмарином и половиной чеснока.

2. В миске смешать томатную пасту, вино, мед и оставшийся чеснок для соуса. При необходимости добавить 1–2 ст. л. воды для консистенции.

3. Выложить голень в форму для запекания, полить соусом, равномерно распределить.

4. Установить режим автоменю «Жареная баранья голень с соусом».

5. Готовить при температуре 175°C – 80 минут. Накрывать форму фольгой на первые 50 минут, чтобы мясо оставалось сочным, затем снять фольгу для образования корочки.

Встраиваемый духовой шкаф

6. Через 40 минут перевернуть голень для равномерной прожарки, поливая соусом из формы.

7. Проверить готовность: мясо должно легко отходить от кости, внутренняя температура — около 70–75°C.

8. Дать отдохнуть 5 минут под фольгой. Подавать горячей с соусом из формы.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Масса блюда (450 гр.) рассчитана для приготовления при 175°C за 80 минут для нежного и сочного результата. Для более интенсивного вкуса можно оставить мясо мариноваться в специях на 1–2 часа перед приготовлением.

P22**Запеченная свиная отбивная**

Ингредиенты:

➤ Свиная отбивная (без кости, толщиной 1–1.5 см) — 150 гр.

➤ Оливковое масло — 1 ст. л.

➤ Соль — по вкусу

➤ Черный перец — щепотка

➤ Розмарин или тимьян (сушеный, по желанию) — 1/2 ч. л.

➤ Чеснок (измельченный, по желанию) — 1 зубчик

Приготовление:

1. Отбивную промыть, обсушить бумажным полотенцем. Натереть маслом, солью, перцем, розмарином и чесноком (если используются).

2. Выложить на противень, застеленный пергаментом.

3. Установить режим автоменю «Запеченная свиная отбивная».

4. Готовить при температуре 220°C — 10 минут.

5. Через 5 минут перевернуть отбивную для равномерной прожарки.

6. Проверить готовность: внутренняя температура должна быть около 63–71°C, мясо — упругим, без розового сока.

7. Дать отдохнуть 1–2 минуты. Подавать горячей.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Масса блюда (200 гр.) рассчитана для приготовления при 220°C за 10 минут для сочного результата. Используйте тонкую отбивную для быстрого пропекания. Для безопасности убедитесь в полной готовности мяса.

P23**Запеченная утка с апельсиновым соусом**

Ингредиенты:

➤ Утиное филе (без кости, с кожей) — 300 гр.

➤ Апельсин (сок и цедра) — 50 мл сока и 1 ч. л. цедры

➤ Мед — 1 ст. л.

➤ Оливковое масло — 1 ст. л.

➤ Соль — по вкусу

➤ Черный перец — щепотка

➤ Соевый соус — 1 ст. л. (по желанию)

➤ Свежий тимьян (по желанию) — 1 веточка

Приготовление:

1. Утиное филе промыть, обсушить бумажным полотенцем. Сделать надрезы на коже крест-накрест, не задевая мясо. Натереть солью и перцем.

Встраиваемый духовой шкаф

2. В миске смешать апельсиновый сок, цедру, мед, оливковое масло и соевый соус (если используется) для соуса.

3. Уложить филе кожей вверх в форму для запекания, полить половиной апельсинового соуса. Рядом положить тимьян (если используется).

4. Установить режим автоменю «Запеченная утка с апельсиновым соусом».

5. Готовить при температуре 220°C - 55 минут. Через 30 минут перевернуть филе и полить оставшимся соусом для равномерной карамелизации.

6. Проверить готовность: внутренняя температура должна быть около 65–70°C, кожа — хрустящей, мясо — слегка розовым (для средней прожарки).

7. Дать отдохнуть 3–5 минут под фольгой. Подавать горячей, полив соусом из формы.

● ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (400 гр.) рассчитана для приготовления при 220°C за 55 минут, чтобы утка осталась сочной с хрустящей кожей. Используйте филе комнатной температуры для равномерного пропекания.

P24**Жареная баранья голень с фасолью**

Ингредиенты:

➤ Баранья голень (с костью) — 350 гр.

➤ Консервированная белая фасоль (или отваренная) — 100 гр.

➤ Оливковое масло — 2 ст. л.

➤ Соль — по вкусу

➤ Черный перец — 1/2 ч. л.

➤ Розмарин (сушеный или свежий) — 1 ч. л.

➤ Чеснок — 2 зубчика (измельченные)

➤ Томатная паста — 20 гр.

➤ Вода или бульон — 50 мл

Приготовление:

1. Баранью голень промыть, обсушить бумажным полотенцем. Натереть 1 ст. л. оливкового масла, солью, перцем, розмарином и половиной чеснока.

2. В миске смешать томатную пасту, оставшийся чеснок, воду или бульон для соуса.

3. В форму для запекания выложить фасоль, сверху поместить баранью голень. Полить соусом и оставшимся оливковым маслом.

4. Установить режим автоменю «Жареная баранья голень с фасолью».

5. Готовить при температуре 205°C - 90 минут. Накрывать форму фольгой на первые 60 минут для сочности, затем снять фольгу для образования корочки.

6. Через 45 минут перевернуть голень и перемешать фасоль, поливая соусом из формы.

7. Проверить готовность: мясо должно легко отходить от кости, внутренняя температура — около 70–75°C.

8. Дать отдохнуть 5 минут под фольгой. Подавать горячей с фасолью и соусом.

● ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (500 гр.) рассчитана для приготовления при 205°C за 90 минут, чтобы мясо стало нежным, а фасоль пропиталась соусом. Используйте консервированную фасоль, предварительно промытую, или заранее отваренную до полуготовности.

Встраиваемый духовой шкаф

P25

Свинные ребрышки BBQ с соусом из гуавы

Ингредиенты:

- Свинные ребрышки (нарезанные, без лишнего жира) – 250 гр.
- Пюре из гуавы – 50 гр.
- Соевый соус – 1 ст. л.
- Мед – 1 ст. л.
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Соль – по вкусу
- Черный перец – щепотка
- Паприка (по желанию) – 1/2 ч. л.
- Чеснок (измельченный, по желанию) – 1 зубчик

Приготовление:

1. Ребрышки промыть, обсушить бумажным полотенцем. Натереть солью, перцем и паприкой (если используется).
2. В миске смешать пюре из гуавы, соевый соус, мед, оливковое масло и чеснок (если используется) для соуса.
3. Обмазать ребрышки половиной соуса, выложить на противень, застеленный пергаментом.
4. Установить режим автоменю «Свинные ребрышки BBQ с соусом из гуавы».
5. Готовить при температуре 180°C - 30 минут.
6. Через 15 минут перевернуть ребрышки и смазать оставшимся соусом для равномерной карамелизации.
7. Проверить готовность: мясо должно быть мягким, легко отходить от кости, внутренняя температура – около 70–75°C.
8. Подавать горячими, по желанию с дополнительным соусом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (350 гр.) рассчитана для приготовления при 180°C за 30 минут, чтобы ребрышки остались сочными с карамелизированной корочкой. Используйте нарезанные ребрышки толщиной около 1.5–2 см для быстрого пропекания.

P26

Жареная баранья голень с луком

Ингредиенты:

- Баранья голень (с костью) – 350 гр.
- Лук репчатый (нарезанный полукольцами) – 80 гр.
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Соль – по вкусу
- Черный перец – 1/2 ч. л.
- Розмарин (сушеный или свежий) – 1 ч. л.
- Чеснок – 2 зубчика (измельченные)
- Бульон или вода – 50 мл

Приготовление:

1. Баранью голень промыть, обсушить бумажным полотенцем. Натереть 1 ст. л. оливкового масла, солью, перцем, розмарином и половиной чеснока.
2. В форму для запекания выложить нарезанный лук, смешанный с оставшимся чесноком и 1 ст. л. оливкового масла. Сверху поместить голень.
3. Влить бульон или воду в форму для сочности.
4. Установить режим автоменю «Жареная баранья голень с луком».
5. Готовить при температуре 205°C - 85 минут. Накрывать форму фольгой на первые 55 минут, чтобы мясо оставалось сочным, затем снять фольгу для образования корочки.

Встраиваемый духовой шкаф

6. Через 40–45 минут перевернуть голень и перемешать лук, поливая соком из формы.

7. Проверить готовность: мясо должно легко отходить от кости, внутренняя температура — около 70–75°C.

8. Дать отдохнуть 5 минут под фольгой. Подавать горячей с запеченным луком.



ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (450 гр.) рассчитана для приготовления при 205°C за 85 минут, чтобы мясо стало нежным, а лук — карамелизованным. Для усиления вкуса можно добавить 1 ст. л. бальзамического уксуса к луку перед запеканием.

P27**Жареный цыпленок**

Ингредиенты:

⇒ Цыпленок (филе или небольшие части с костью, например, бедра) — 300 гр.

⇒ Оливковое масло — 1 ст. л.

⇒ Соль — по вкусу

⇒ Черный перец — щепотка

⇒ Паприка (по желанию) — 1/2 ч. л.

⇒ Чеснок (измельченный, по желанию) — 1 зубчик

⇒ Лимонный сок — 1 ст. л. (по желанию)

Приготовление:

1. Цыпленка промыть, обсушить бумажным полотенцем. Натереть оливковым маслом, солью, перцем, паприкой и чесноком (если используются). Сбрызнуть лимонным соком.

2. Выложить на противень, застеленный пергаментом, кожей вверх (если с кожей).

3. Установить режим автоменю «Жареный цыпленок».

4. Готовить при температуре 230°C — 35 минут.

5. Через 17–18 минут перевернуть куски для равномерной прожарки.

6. Проверить готовность: внутренняя температура должна быть около 74–77°C, сок — прозрачным.

7. Дать отдохнуть 2–3 минуты. Подавать горячим.



ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (350 гр.) рассчитана для приготовления при 230°C за 35 минут, чтобы мясо осталось сочным. Используйте небольшие куски или филе для быстрого пропекания.

P28**Тушеная утиная ножка**

Ингредиенты:

⇒ Утиная ножка (без кости, с кожей) — 200 гр.

⇒ Оливковое масло — 1 ст. л.

⇒ Соль — по вкусу

⇒ Черный перец — щепотка

⇒ Соевый соус — 1 ст. л. (по желанию)

⇒ Мед — 1 ч. л. (по желанию)

⇒ Чеснок (измельченный, по желанию) — 1 зубчик

⇒ Бульон или вода — 30 мл

Приготовление:

1. Утиную ножку промыть, обсушить бумажным полотенцем. Сделать надрезы на коже крест-накрест, не задевая мясо. Натереть солью, перцем и оливковым маслом.

2. В миске смешать соевый соус, мед и чеснок (если используются) для маринада. Смазать ножку половиной смеси.

Встраиваемый духовой шкаф

3. Выложить ножку кожей вверх в большую форму для запекания, добавить бульон или воду на дно формы. Полить оставшимся маринадом.

4. Установить режим автоменю «Тушенная утиная ножка»

5. Готовить при температуре 250°C - 20 минут. Накрыть форму фольгой на первые 10 минут для сочности, затем снять фольгу для хрустящей кожи.

6. Через 10 минут перевернуть ножку для равномерного приготовления.

7. Проверить готовность: внутренняя температура должна быть около 74–77°C, мясо – мягким.

8. Подавать горячей, полив соком из формы.



ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (250 гр.) рассчитана для приготовления при 250°C за 20 минут, чтобы мясо осталось сочным с хрустящей кожей. Используйте ножку без кости для быстрого пропекания.

P29**Лазанья**

Ингредиенты:

➤ Листы лазаньи (готовые, не требующие варки) – 120 гр.

➤ Фарш (говяжий или смешанный) – 150 гр.

➤ Томатный соус – 80 гр.

➤ Моцарелла (тертая) – 50 гр.

➤ Сливки (20%) – 30 мл

➤ Лук (измельченный) – 20 гр.

➤ Чеснок (измельченный, по желанию) – 1 зубчик

➤ Оливковое масло – 1 ст. л.

➤ Соль – по вкусу

➤ Черный перец – щепотка

➤ Базилик или орегано (по желанию) – 1/2 ч. л.

Приготовление:

1. В миске смешать фарш, измельченный лук, чеснок, соль, перец и половину томатного соуса.

2. В небольшой форме для запекания (примерно 15x15 см) смазать дно оливковым маслом. Выложить слой листов лазаньи.

3. Нанести тонкий слой фарша, затем немного сливок и моцареллы. Повторить слои (листы, фарш, сливки, сыр) 2–3 раза, заканчивая сыром.

4. Сверху полить оставшимся томатным соусом, посыпать базиликом или орегано (если используются).

5. Установить режим автоменю «Лазанья».

6. Готовить при температуре 220°C - 20 минут). Накрыть форму фольгой на первые 10 минут, затем снять для образования сырной корочки.

7. Проверить готовность: сыр должен расплавиться, а листы лазаньи – стать мягкими.

8. Дать остыть 2–3 минуты, подавать горячей.



ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (400 гр.) рассчитана для приготовления при 220°C за 20 минут в небольшой форме для быстрого пропекания. Используйте готовые листы лазаньи, не требующие варки. Убедитесь, что слои тонкие и равномерные для лучшего результата приготовления.

Встраиваемый духовой шкаф

P30

Пицца Маргарита

Ингредиенты:

- Тесто для пиццы (готовое или домашнее) — 150 гр.
- Томатный соус — 50 гр.
- Моцарелла (тертая или в шариках) — 80 гр.
- Свежий базилик — 5–6 листиков
- Оливковое масло — 1 ст. л.
- Соль — щепотка
- Орегано (по желанию) — 1/2 ч. л.

Приготовление:

1. Тесто раскатать в тонкий круг (диаметром около 20 см, толщиной 3–4 мм).
2. Выложить тесто на противень, застеленный пергаментом, или на камень для пиццы.

3. Равномерно распределить томатный соус по тесту, оставляя края (около 1 см) свободными. Посыпать солью и орегано (если используется).

4. Разложить моцареллу (если шарики — нарезать или разорвать на кусочки). Сбрызнуть оливковым маслом.

5. Установить режим автоменю «Пицца Маргарита».

6. Готовить при температуре 250°C — 8 минут.

7. Проверить готовность: сыр должен расплавиться, а края теста — стать золотистыми.

8. Выложить листики базилика сразу после выпечки. Подавать горячей.



ПРИМЕЧАНИЕ: Масса пиццы (300 гр.) рассчитана для приготовления при 250°C за 8 минут, чтобы тесто пропеклось, а сыр расплавился. Используйте тонкое тесто для быстрого пригото-

вления. Убедитесь, что духовой шкаф хорошо разогрет для хрустящей корочки.

P31

Запеченный картофель с сыром

Ингредиенты:

- Картофель (средний, с кожурой) — 300 гр.
- Сыр чеддер или моцарелла (тертый) — 80 гр.
- Оливковое масло — 1 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Черный перец — щепотка
- Сушеный чеснок или паприка (по желанию) — 1/2 ч. л.
- Сливки (20%) — 20 мл

Приготовление:

1. Картофель тщательно вымыть, обсушить, нарезать дольками или кружками толщиной 1–1.5 см.

2. В миске смешать картофель с оливковым маслом, солью, перцем и сушеным чесноком или паприкой (если используются).

3. Выложить картофель в один слой в форму для запекания, влить сливки.

4. Установить режим автоменю «Запеченный картофель с сыром».

5. Готовить при температуре 205°C — 78 минут. Накрывать форму фольгой на первые 50 минут для мягкости, затем снять фольгу.

6. За 10 минут до конца посыпать картофель тертым сыром.

7. Проверить готовность: картофель должен быть мягким, а сыр — расплавленным с золотистой корочкой.

8. Подавать горячим.

Встраиваемый духовой шкаф



ПРИМЕЧАНИЕ: Масса блюда (400 гр.) рассчитана для приготовления при 205°C за 78 минут, чтобы картофель стал мягким, а сыр образовал аппетитную корочку. Перемешайте картофель через 40 минут, если духовой шкаф не обеспечивает равномерный нагрев. Используйте картофель среднего размера для равномерного пропекания.

**ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ****ЧИСТКА**

Перед чисткой и обслуживанием обязательно отключите прибор от электросети. Чтобы духовой шкаф служил вам долго и исправно, его следует регулярно и тщательно очищать.

Этапы очистки:

1. После завершения приготовления дайте духовому шкафу полностью остыть.
2. Снимите все аксессуары, промойте их в теплой воде и просушите.
3. Тщательно очистите внутреннюю камеру от остатков пищи.
4. Протрите духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в моющем средстве, а затем сухой мягкой тканью.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

➔ Не используйте абразивные средства, чтобы не повредить духовой шкаф и его аксессуары.

➔ Не используйте острые металлические скребки для чистки дверного стекла.

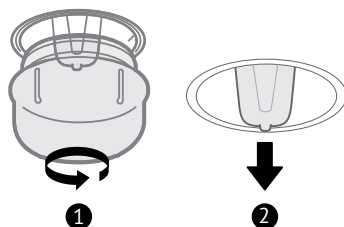
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Чтобы не повредить лампу, положите в камеру прибора полотенце.

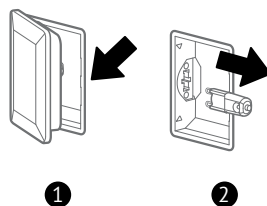
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки, если у вас угловая лампа. Если у вас боковая лампа, аккуратно подденьте крышку инструментом с плоской головкой.

3. Извлеките старую лампу и установите новую.

4. Установите обратно стеклянную крышку и не забудьте убрать полотенце



Угловая лампа

Боковая лампа
(в некоторых моделях)**ВНИМАНИЕ**

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что электропитание прибора отключено и прибор полностью остыл перед снятием крышки лампы.

ЧИСТКА ДВЕРИ

При надлежащем уходе и чистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и работоспособность в течение длительного времени.

Для удобства очистки и снятия дверных панелей вы можете демонтировать дверцу прибора. На левой и правой петлях дверцы предусмотрен рычаг блокировки. Когда этот рычаг находится в закрытом положении, дверца надежно фиксируется на своем месте и ее нельзя снять. Однако, как только вы откроете рычаг, петли разблокируются — это позволит отсоединить дверцу для выполнения необходимых операций.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

➡ Петли на дверце прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, вы можете случайно прищемить пальцы. Будьте осторожны!

➡ Если петли не заблокированы, то дверь может закрыться со значительным усилием. Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда находились в полностью закрытом положении или, при отсоединении двери от прибора, в полностью открытом положении.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Полностью откройте дверь духового шкафа.

2. Переведите в открытое положение блокировочные рычаги справа и слева двери.

3. Закройте дверь прибора до упора.

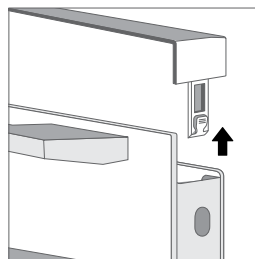
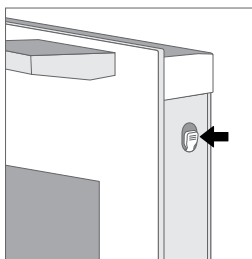
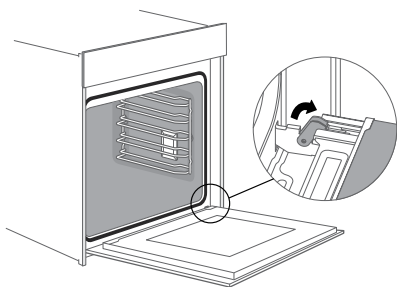
4. Возьмитесь за дверь слева и справа обеими руками и вытяните ее движением вверх.

5. Пластиковая накладка в дверной панели может обесцветиться. Чтобы произвести тщательную очистку, можно снять накладку. Нажмите на левый и правый фиксатор накладки.

6. После снятия накладки дверцы остальные части дверцы можно легко снять, чтобы продолжить чистку. По окончании чистки дверцы установите накладку обратно и надавите на нее до щелчка.

📢 ПРИМЕЧАНИЕ

Установите дверцу в обратном порядке.



Встраиваемый духовой шкаф



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если вам не удалось самостоятельно устранить проблему или возникли дополнительные вопросы, пожалуйста, свяжитесь со службой послепродажного обслуживания.

Неисправность	Вероятная причина	Решение
Прибор не включается	Питание не подключено	Подключите источник питания
	Не включен главный выключатель питания	Включите выключатель питания
	Дверца духового шкафа не закрыта	Закройте дверцу духового шкафа
Лампа не загорается	Лампа перегорела	Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания
Резкий запах или дым	Первое включение	Не требуются никаких манипуляций
Еда сырая	Температура слишком низкая	Увеличьте температуру
	Порция еды слишком большая	Готовьте еду меньшими порциями или увеличьте время приготовления
Подгоревшая или неравномерно приготовленная еда	Установлена слишком высокая температура или слишком продолжительное время нагрева	Установите нужное время и температуру нагрева
	Еда находится слишком близко к нагревательному элементу	Отрегулируйте размещение принадлежностей по уровням
Вентилятор не перестал работать после остановки нагрева	Вентилятор задерживает обдув для отвода тепла	Не требуются никаких манипуляций

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Нормальный режим	
Тусклое освещение камеры печи	При приготовлении пищи освещение камеры духового шкафа может становиться тусклым. Это нормальное явление
Конденсация пара и образование капель воды на внутренней поверхности стекла двери, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух	В процессе приготовления из продуктов может выделяться пар. Большая часть пара удаляется через вентиляционные отверстия. Однако часть пара в виде капель воды может конденсироваться на внутренней поверхности стекла дверцы. Это нормальное явление. Не является дефектом
Духовой шкаф издает непродолжительные звуки при закрывании дверцы во включенном и отключенном состоянии	Духовой шкаф с функцией пара является герметичным, при закрывании излишки воздуха из камеры выходят через уплотнительное кольцо до момента, когда дверца закроется плотно, и выровняется давление внутри камеры и снаружи. Это нормальное явление. Не является дефектом



УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

Для персонала, выполняющего установку

➤ Покрытие кухонной мебели должно быть подходящим для обеспечения правильной работы духового шкафа.

➤ Расположенные рядом с духовым шкафом панели кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термо-стойких материалов. Клей, используемый при изготовлении или соединении деталей кухонного гарнитура из фанеры, должен выдерживать температуру не менее 120°C. Если пластик или клей не рассчитаны на такую температуру, то детали кухонного гарнитура могут расплавиться и деформироваться.

➤ После размещения духового шкафа в кухонном модуле электрические компоненты должны быть полностью изолированы. Это необходимо для соблюдения требований по технике без-опасности.

Допустимое отклонение таймера в работе +1-3%.



УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Соответствие Директиве WEEE и утилизация отработанного продукта:

Данное изделие соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). На данном изделии имеется классификационный символ отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Этот символ указывает на то, что по окончании срока службы данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Использованные устройства должны быть переданы в официальный пункт сбора отходов для переработки электрических электронных устройств. Чтобы найти такие пункты приема, обратитесь в местные органы власти или в место приобретения продукта. Правильная утилизация отработанных электроприборов помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

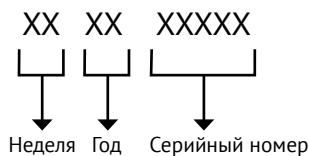
Встраиваемый духовой шкаф

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором
	При повреждении шнура питания его замену, во избежании опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал
	Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)
 ВНИМАНИЕ!	Детали прибора могут нагреваться во время работы
Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75%.	

Обратите Ваше внимание!

Также неисправностями Изделия не являются:

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

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

ООО «Эм-Джи Русланд», 141400
г. Химки, ул. Бутаково, д. 4
info@kuppersberg.com

👉 **Серийный номер указан на корпусе прибора и на упаковке. Если отсутствует или поврежден, серийный номер зашифрован в QR-коде, расположенном на упаковке и на самом приборе. Для его получения отсканируйте QR-код с помощью камеры смартфона.**

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES
MANUFACTURING CO., LTD



[illegible]



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций.

Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.com

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.

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

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.

Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

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

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 775-73-29 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О.,
подпись

Дата ремонта

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О.,
подпись

Дата ремонта

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О.,
подпись

Дата ремонта

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО
В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.

➞ Kuppersberg

➞ www.kuppersberg.com