

**TECHNISCHER PASS**

**TECHNICAL PASSPORT**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**KSO 610**

**EINGEBAUTER BACKOFEN**

**BUILT-IN OVEN**

**ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

**KUPPERSBERG**

**INHALT**

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	4
2. SCHUTZ DER UMWELT .....	6
3. INSTALLATIONSANLEITUNG .....	7
4. EINFÜHRUNG IN DIE APPLIANCE .....	17
5. VERWENDUNG DES OFENS .....	21
6. ZUBEHÖR .....	31
7. BACKEMPFEHLUNGEN .....	35
8. KOCHEN MIT DER FRYART-FUNKTION .....	40
9. WARTUNG UND REINIGUNG .....	43
10. STÖRUNGSBESEITIGUNG .....	48
11. TIPPS ZUR FEHLERSUCHE .....	50



## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Koppersberg-Produkt entschieden haben. Wir möchten, dass Sie mit unserem Produkt, das in unseren hochqualifizierten, technologischen und modernen Einrichtungen hergestellt wurde, zufrieden sind.

Sie können Ihren Ofen viele Jahre lang mit Freude und Zuversicht benutzen, wenn Sie die erforderlichen Wartungsarbeiten durchführen und die notwendige Sorgfalt walten lassen. Lesen

Sie die gesamte Bedienungsanleitung. Bewahren Sie die Anleitung während der Benutzung des Produkts auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie ihr ebenfalls das Handbuch.

**HINWEIS.** Diese Bedienungsanleitung wurde für mehrere Modelle erstellt.

Einige der erwähnten Funktionen sind bei Ihrem Produkt möglicherweise nicht verfügbar.

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240V~50/60 Hz
Kabellänge	Mit F-Stecker 3 x 1,50 x 1500 mm
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/595 mm/547 mm
Haupt-Ofen	Multi-Ofen
Leistung der Lampe	25 W
Thermostat	50-Max°C
Untere Heizung	1200 W
Oberer Heizer	1100 W
Turboheizung	2000 W
Grill	450 W



## 1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Lesen Sie das Handbuch vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Bei unsachgemäßer Installation oder Verwendung durch eine Person, die kein Fachmann ist, erlischt die Garantie für das Gerät.**

➔ Befolgen Sie die sicherheitsrelevanten Anweisungen.

➔ Lesen Sie auch die anderen Dokumente, die zusammen mit dem Gerät geliefert werden.

➔ Das Bedienungshandbuch kann für mehr als ein Modell geeignet sein.

➔ Bewahren Sie es an einem leicht zugänglichen Ort auf, um es später wieder verwenden zu können.

➔ Trennen Sie vor Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten alle Stromanschlüsse ab.

➔ Wenn das Gerät beschädigt ist, darf es nicht in Betrieb genommen werden.

➔ Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während und nach der Benutzung des Geräts fern.

➔ Es ist gefährlich für Kinder unter 8 Jahren, das Gerät ohne Aufsicht eines Erwachsenen zu berühren und es allein zu benutzen.

➔ Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie es an einem für Kinder unerreichten Ort.

➔ Bringen Sie die feuchte Verpackung nicht mit dem Mund in Berührung. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

➔ Das Gerät sollte nicht gewartet und gereinigt werden, solange Kinder nicht unter der Aufsicht von Erwachsenen stehen.

➔ Das Gerät ist nur für das Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raumes.

➔ Während der Ofen heiß ist, können Backbleche und Zubehör heiß werden; verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ein ähnliches Gerät, wenn Sie sie einlegen und herausnehmen.

➔ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.

➔ Halten Sie die Umgebung aller Fächer, in denen es eine Luftzirkulation gibt, offen.

➔ Wenn Sie ein öliges Backpapier verwenden, dürfen Sie das Papier auf keinen Fall mit dem Boden des Ofens in Berührung bringen.

➔ Bereiten Sie keine Speisen mit starken alkoholischen Getränken zu. Alkohol verdampft bei hoher Temperatur, er kann sich verfangen und bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

➔ Überprüfen Sie, ob das Gerät nach dem Gebrauch ausgeschaltet ist oder nicht.

➔ Halten Sie die Garzeit unter Kontrolle.

### Elektrische Gefährdung

**⚠ Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.**

➔ Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Kundendienst repariert werden.

➔ Im Falle einer Beschädigung schalten Sie das Gerät aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.

➔ Waschen Sie das Gerät wegen der Gefahr eines Stromschlags nicht mit Wasser.

➔ Wenn die Lampe ausgetauscht werden soll, trennen Sie das Gerät von der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.

➔ Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät verwendet wird, ohne dass es gemäß den örtlichen Vorschriften abgeschlossen ist.

➔ Verwenden Sie den Stecker auf keinen Fall mit nassen Händen.

➔ Um das Gerät von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie den Stecker heraus, indem Sie ihn am Stecker und nicht am Kabel festhalten.

➔ Während das Gerät in Betrieb ist, wird auch seine Rückseite warm. Die elektrischen Anschlüsse sollten nicht mit der Rückseite in Berührung kommen.

➔ Ziehen Sie den Stecker des Geräts während der Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten aus der Steckdose.

➔ Führen Sie die Anschlusskabel nicht über die heiße Oberfläche. Wenn die Kabel schmelzen, können sie einen Kurzschluss oder einen Brand verursachen.

**⚠ WARNUNG.** Versuchen Sie nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen.

➔ Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und versuchen Sie, das Feuer mit einem Hilfsmittel wie einer Löschdecke abzudecken, um zu verhindern, dass das Feuer mit der Luft in Kontakt kommt.

### Verletzungsgefahr

➔ Wenn das Glas der Backofentür einen Riss hat oder einem Schlag ausgesetzt ist, kann das Glas brechen und spritzen.

➔ Verwenden Sie zur Reinigung des Backofentürglases keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber.

➔ Berühren Sie nicht die Heiz-/Leistungselemente.

➔ Die Scharniere der Gerätetür können die Tür beim Bewegen blockieren. Fassen Sie nicht in den Bereich mit den Scharnieren.

➔ Lassen Sie niemals brennbare Materialien oder Oxidationsmittel im Gerät.

➔ Erhitzen Sie keine Gläser und Konserven. Der entstehende Druck kann zur Explosion des Glases führen.

➔ Stellen Sie das Tablett nach dem Garen nicht in die Nähe von

➔ Die Backofentür kann aus 2, 3 oder 4 Scheiben bestehen. Benutzen Sie die Backofentür nicht mit einem entfernten Glas.

➔ Der Benutzer sollte den Backofen nicht allein und ohne Handschuhe tragen.

## Eingebauter backofen

**Bestimmungsgemäße****Verwendung**

➔ Das Gerät ist für das Garen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für Zwecke wie das Heizen.

➔ Das Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert. Verwenden Sie es nur in einem geschlossenen Raum.

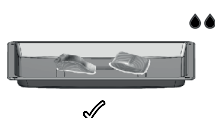
➔ Der Backofen kann zum Auftauen, Braten oder Grillen von Speisen verwendet werden.

➔ Verwenden Sie den Backofen nicht zum Trocknen, indem Sie ein Handtuch oder Kleidung an den Griff hängen.

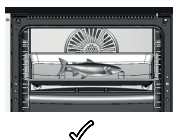
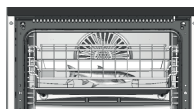
**! 2. SCHUTZ DER UMWELT****Energie sparen**

Um zu erfahren, was man beim Garen von Speisen im Backofen tun sollte, müssen wir zunächst über das Vorheizen sprechen. Sie sollten nur dann vorheizen, wenn es erforderlich ist. Achten Sie darauf, dass das Vorheizen nicht länger als 10 Minuten dauert.

➔ Geben Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Garen in den Backofen, nachdem Sie sie bei Zimmertemperatur oder im Mikrowellenherd auftauen.



➔ Lassen Sie kein unnötiges Zubehör im Garraum liegen.



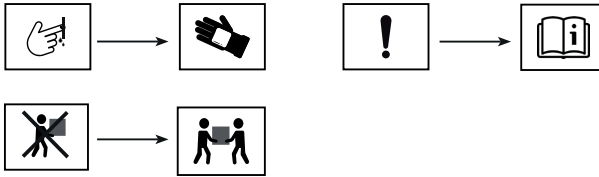
➔ Sie können mehrere Speisen gleichzeitig auf dem Gitterrost garen. Auf diese Weise sparen Sie Wärme.



➔ Die Backofentür verursacht jedes Mal, wenn sie geöffnet wird, einen Wärmeverlust. Aus diesem Grund sollten Sie die Backofentür nur öffnen, wenn es unbedingt notwendig ist. Wenn Sie die Backofentür öffnen müssen, achten Sie darauf, sie so schnell wie möglich wieder zu schließen.

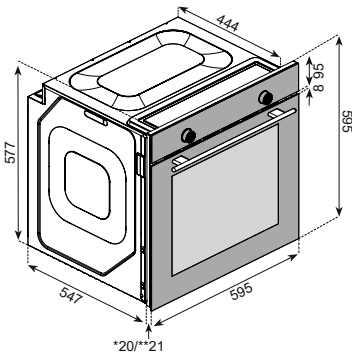


## 3. INSTALLATIONSANLEITUNG



## Abmessungen des Geräts KSO 610

1.

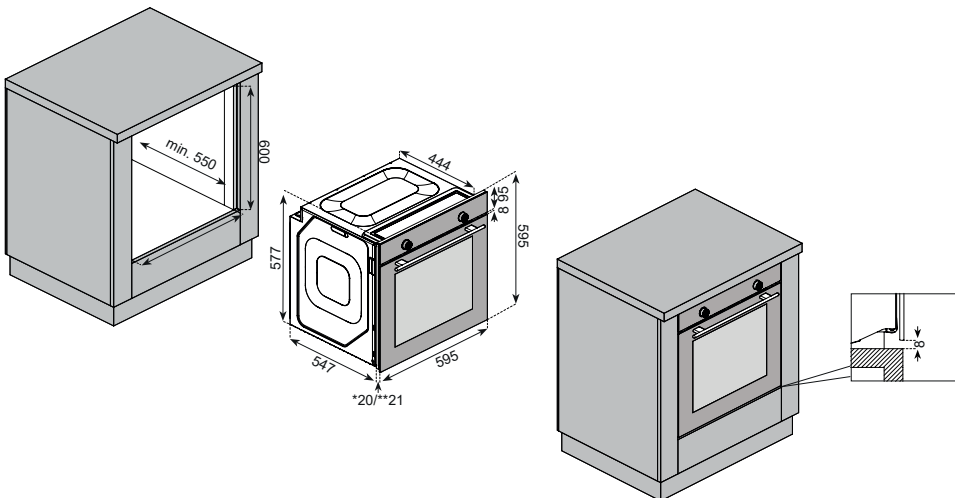


Die in der Abbildung angegebenen Maße sind in mm.

\* 20 mm Glasplatte

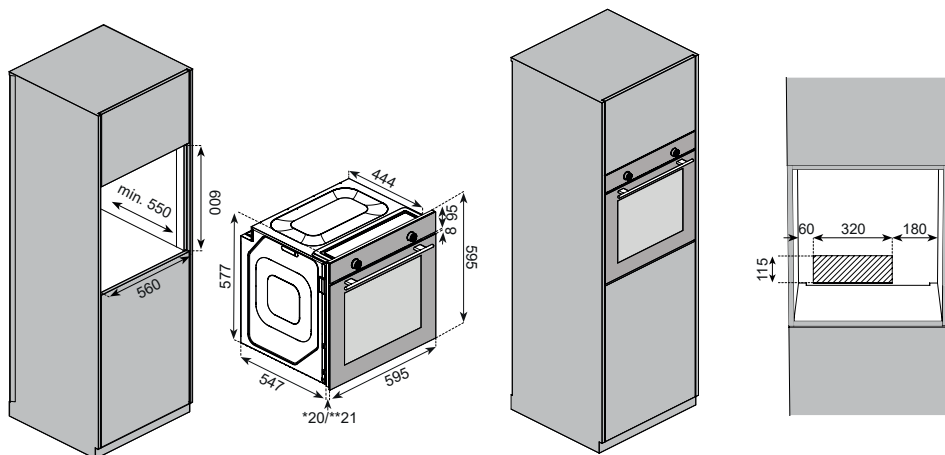
\*\* 21 mm Inox-Panel

2.

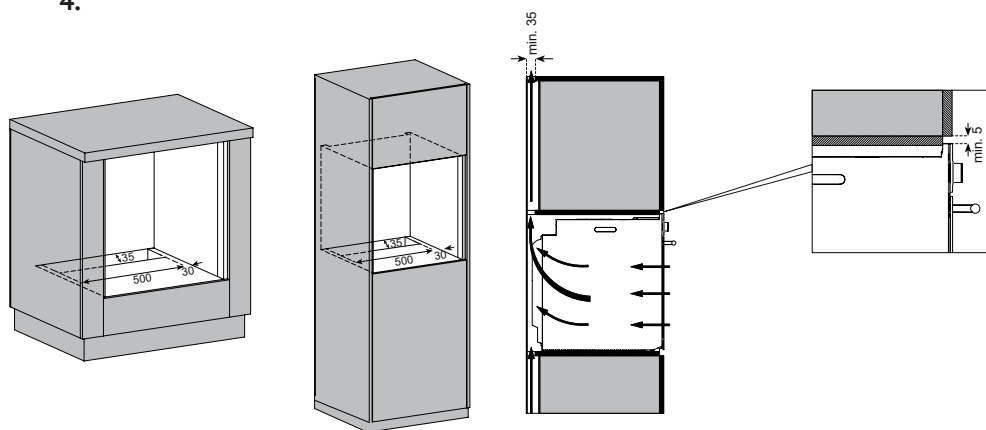


Eingebauter backofen

3.

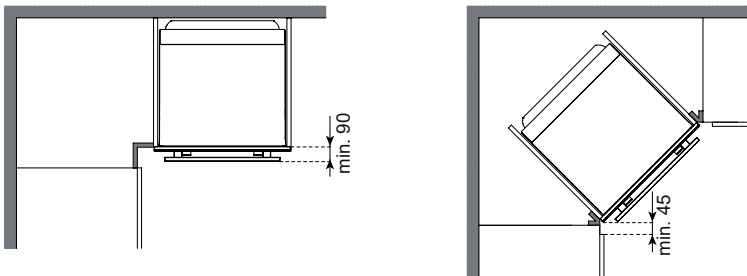


4.

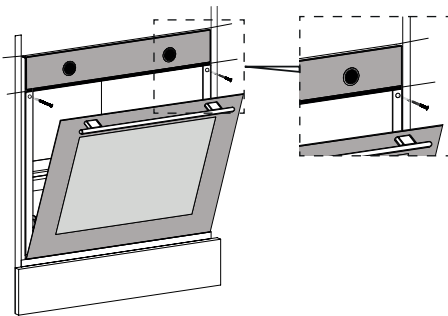




5.

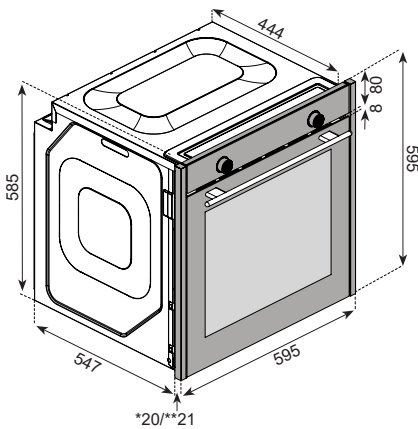


6.



### Abmessungen des Geräts KSO 610

1.



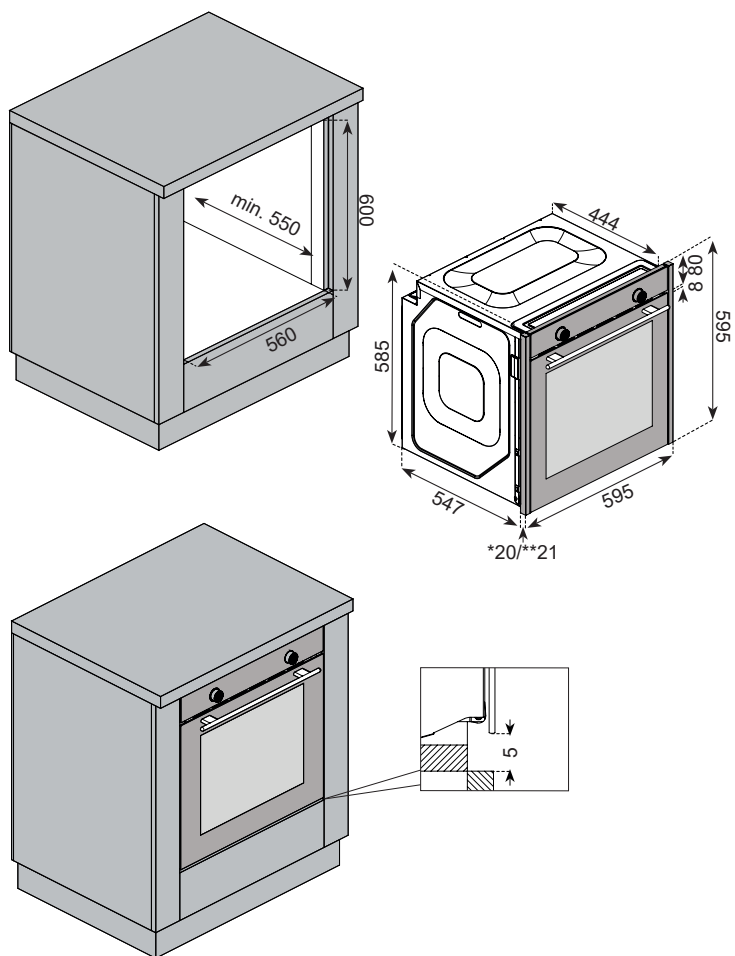
Die in der Abbildung angegebenen Maße sind in mm.

\* 20 mm Glasplatte

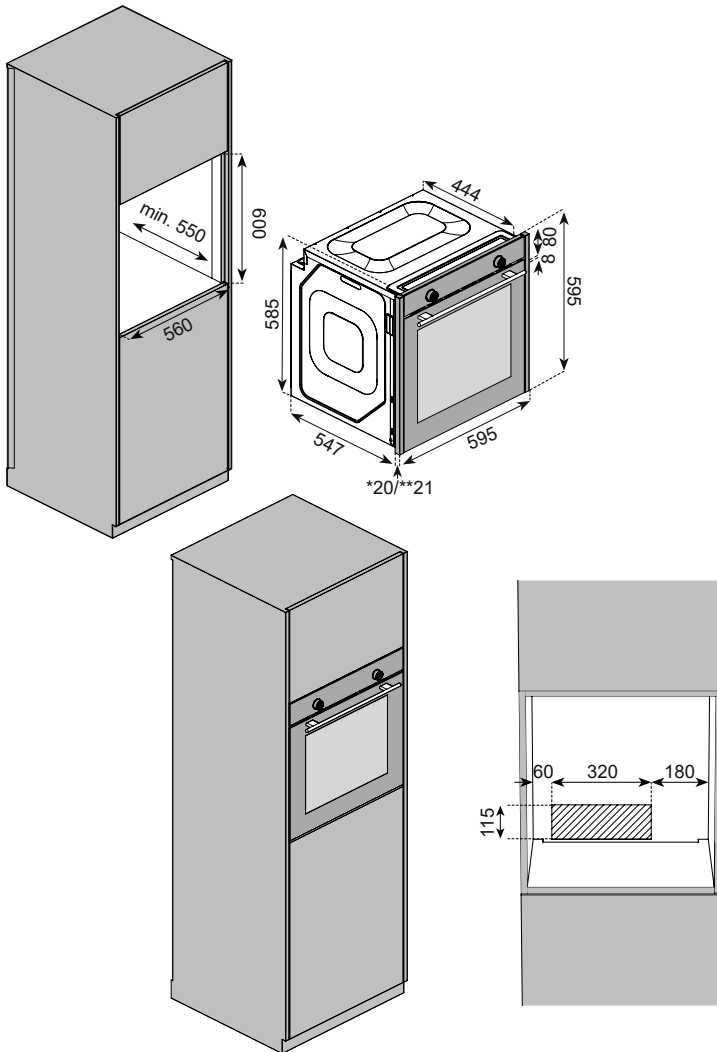
\*\* 21 mm Inox-Panel

Eingebauter backofen

2.

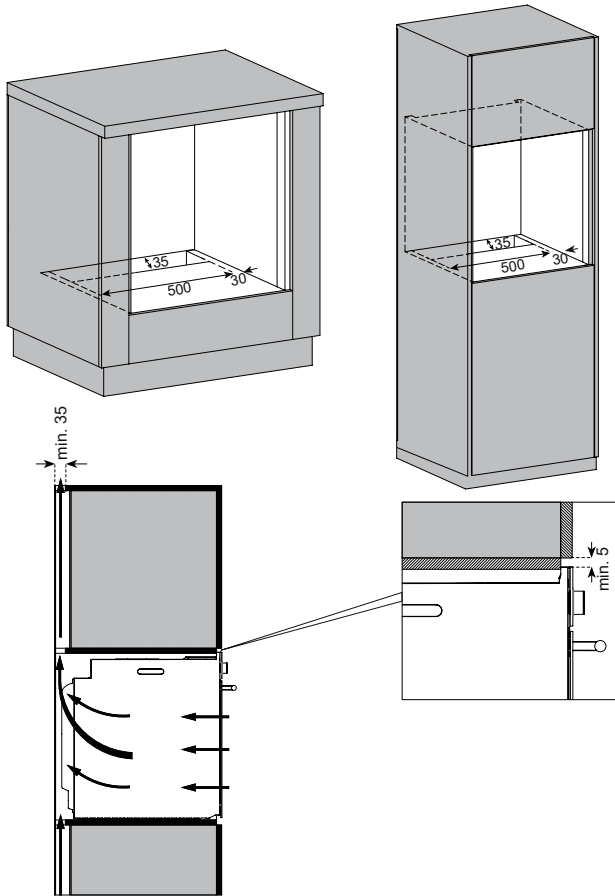


3.

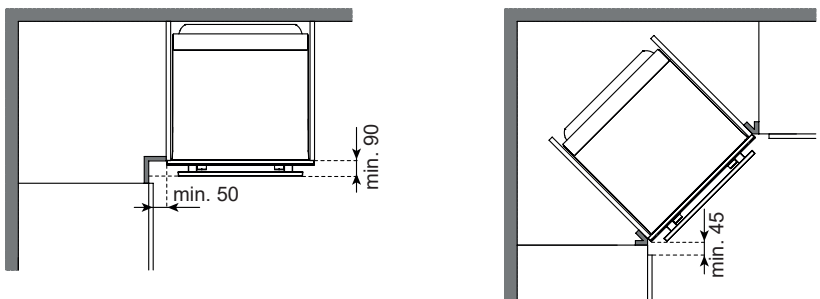


Eingebauter backofen

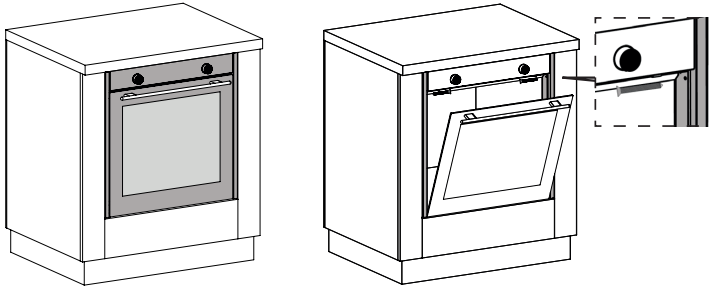
4.



5.



6.



### Wichtige Warnhinweise

Prüfen Sie, ob die elektrische Verkabelung geeignet ist, um das Gerät betriebsbereit zu machen. Wenn sie nicht geeignet ist, rufen Sie einen Installateur und lassen Sie ihn die erforderlichen Vorkehrungen treffen. Sie müssen das Gerät sicher benutzen, wenn Sie es wie in der Installationsanleitung beschrieben installieren. Derjenige, der das Gerät installiert, ist für die durch unsachgemäße Installation entstandenen Störungen verantwortlich.

**⚠️ WARNUNG.** Der Kunde ist für die Vorbereitung des Aufstellungsortes und

die elektrische Verkabelung des Gerätes verantwortlich.

**⚠️ WARNUNG.** Unser Hersteller haftet nicht für Probleme, die aufgrund von Eingriffen anderer Personen als der autorisierten auftreten können, und die Garantie erlischt.

➡ Tragen Sie das Gerät zusammen mit mindestens zwei Personen. Heben Sie das Gerät beim Tragen an, damit es den Boden nicht beschädigt.

➡ Das Gerät sollte nach dem Öffnen der Verpackung überprüft werden.

## Eingebauter backofen

➔ Im Falle einer Beschädigung sollte es nicht installiert werden. Die Bauteile können scharfkantig sein, tragen Sie während der Installation Schutzhandschuhe.

➔ Die Installation des Geräts muss in Übereinstimmung mit den Vorschriften für Strom und Gas erfolgen, die in den örtlichen Normen aufgeführt sind.

➔ Die in der Abbildung angegebenen Maße sind in mm.

➔ Die Küchenschränke sollten sich auf gleicher Höhe mit dem Gerät befinden und fest montiert sein.

➔ Die in der Abbildung angegebenen Maße sind in mm.

➔ Die Küchenschränke sollten sich auf gleicher Höhe mit dem Gerät befinden und fest montiert sein.

➔ Montieren Sie das Gerät nicht in eine Dekoration oder ein geschlossenes Möbelstück. Dies ist gefährlich wegen Überhitzung.

➔ Die Möbel, in denen das Gerät installiert werden soll, müssen aus haltbarem Material bestehen (min. 100°C) sollte aus beständigem Material bestehen.

➔ Es wird nicht empfohlen, das Gerät in der Nähe des Kühlschranks zu installieren. Die Leistung dieser Geräte könnte durch die Hitze negativ beeinflusst werden.

## Elektrischer Anschluss und Sicherheit

**⚠️ WARNUNG.** Während der Installation sollte das Stromnetz abgeschaltet sein. Schalten Sie es nicht ein, bevor die Installation abgeschlossen ist.

➔ Das Gerät muss von einem autorisierten Servicetechniker gemäß den angegebenen Anweisungen installiert werden.

➔ Führen Sie die Anschlusskabel nicht über eine heiße Oberfläche. Wenn die Kabel schmelzen, können sie einen Kurzschluss oder einen Brand verursachen.

➔ Wenn die Kabel beschädigt sind, müssen sie von einem Elektriker ausgetauscht werden.

➔ Sie sollten in eine (geerdete) Steckdose des Erdungssystems gemäß den Vorschriften eingesteckt werden. Wenn keine geeignete Steckdose vorhanden ist, rufen Sie einen Elektriker an und lassen Sie Ihre elektrische Verkabelung überprüfen.

➔ Vergewissern Sie sich, dass Ihr Stecker geerdet ist.

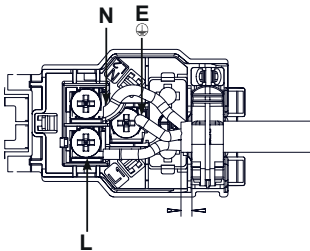
➔ Das Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch nicht geerdete Steckdosen verursacht werden, in die das Gerät eingesteckt wird.

➔ Wenn das Produkt über ein Kabel und einen Stecker verfügt, wird eine elektrische Verbindung durch Einstecken des Geräts in eine geerdete Steckdose hergestellt.

➔ Wenn das Gerät über ein Kabel, aber nicht über einen Stecker verfügt,

sollte die Kodierung von einem Fachmann vorgenommen werden.

<b>Erdungskabel = E</b>	Grün - Gelb
<b>Neutralleiter = N</b>	Blau
<b>Phasenkabel = L</b>	Braun



### Installation unter dem Zähler (Abbildung 2)

- ➔ Der Schrank muss den in Abbildung 2 angegebenen Maßen entsprechen.
- ➔ Sie müssen das hintere Fach des Schanks in den in Abbildung 2 angegebenen Abmessungen entladen, um die notwendige Belüftung zu gewährleisten.

### Einbau in einen hohen Schrank (Abbildung 3)

- ➔ Der Schrank muss den in Abbildung 3 angegebenen Maßen entsprechen.
- ➔ Sie müssen das hintere Fach des Schanks in den in der Abbildung angegebenen Maßen für die notwendige Belüftung entladen.
- ➔ Falls der Hochschrank über eine Rückwand verfügt, sollte diese ebenfalls entfernt werden.

### Belüftung (Abbildung 4)

Um eine bessere Effizienz Ihres Backofens zu erreichen, sollte eine ausreichende Kaltluftzufuhr vorhanden sein. Lassen Sie entsprechend den in Abbildung 4 angegebenen Maßen ausreichend Platz.

### Einbau in der Ecke (Abbildung 5)

- ➔ Der Einbau muss den in Abbildung 5 angegebenen Maßen entsprechen, um die Installation durchführen und die Gerätetür öffnen zu können.

### Befestigen des Geräts (Abbildung 6)

- ➔ Zentrieren Sie das Gerät und schieben Sie es vollständig in das Möbelstück.
- ➔ Das Netzkabel darf nicht unter dem Backofen und zwischen dem Backofen und dem Möbelstück geknickt werden.
- ➔ Öffnen Sie die Gerätetür.
- ➔ Befestigen Sie das Gerät mit den beiliegenden Schrauben.
- ➔ Schrauben Sie das Gerät in die Löcher, die in Abbildung 6 dargestellt sind.
- ➔ Achten Sie darauf, dass der Backofen fest sitzt. Andernfalls besteht die Gefahr des Umkippen während des Gebrauchs.

### Letzte Überprüfungen

- ➔ Schalten Sie nach der Installation den Strom ein.
- ➔ Lesen Sie das Benutzerhandbuch für die Verwendung des Geräts.

### Entfernen des Geräts

- ➔ Schalten Sie den Strom ab.
- ➔ Entfernen Sie die Befestigungsschrauben.
- ➔ Heben Sie das Gerät zusammen mit mindestens zwei Personen an, indem Sie es herausziehen.

### Zukünftige Tragevorgänge

Wenn Sie das Gerät in Zukunft transportieren wollen;

- ➔ Bewahren Sie den Originalkarton des Geräts auf. Falls kein Originalkarton vorhanden ist, verpacken Sie ihn mit Klebeband und wickeln Sie ihn mit einer Luftpolsterfolie oder einem dicken Karton fest ein.

➔ Wenn sich ein Zubehörteil darin befindet, legen Sie einen Karton in der Größe der Backofentür ein, damit die Backofentür nicht beschädigt wird. Kleben Sie die Tür mit Klebeband zu, damit sie sich nicht öffnen kann.

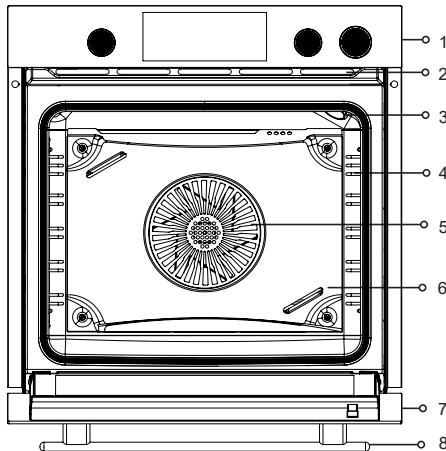
**⚠ WARNUNG.** Heben Sie den Backofen nicht am Griff oder an der Tür an.

**⚠ WARNUNG.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, sondern tragen Sie es aufrecht.



## 4. EINFÜHRUNG IN DIE APPLIANCE

### Allgemeiner Überblick



- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Bedienfeld          | 5. Lüfter               |
| 2. Belüftungsöffnungen | 6. Lüfter-Schutzblatt** |
| 3. Ofen-Beleuchtung*** | 7. Deckel               |
| 4. Gestelle****        | 8. Griff                |

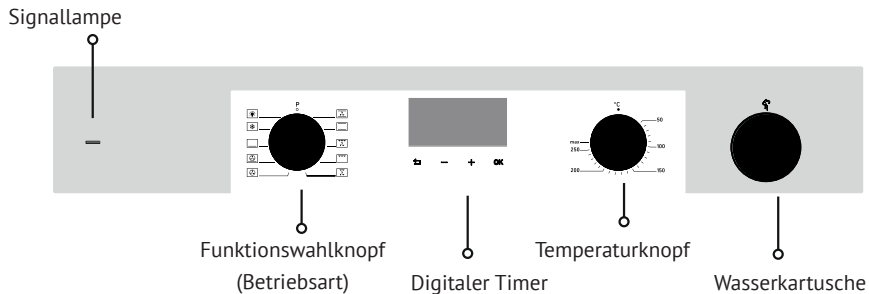
\*Die Lüftungsschlitze können je nach Modell offen/geschlossen sein.

\*\*Verfügbarkeit hängt vom jeweiligen FPS-Modell ab.

\*\*\*Die Position der Backofenlampe kann je nach Modell variieren.

\*\*\*\*Die Art der verwendeten Schienen kann je nach Modell variieren. Als Beispiel sind Drahtführungen dargestellt.

## Bedienfeld



### Funktionswahlknopf (Betriebsart)

Stellen Sie mit dem Funktionsknebel (Betriebsart) die Heiz-/Garstufe ein.

Der Temperaturregler muss auch zur Einstellung der Temperatur verwendet werden.

Andernfalls wird das Gerät nicht aufgeheizt.

### Temperaturregler

Ermöglicht die Auswahl der Betriebstemperatur des Ofens. Der Garvorgang beginnt nach Auswahl einer Funktion (Betriebsart).

### Digitaler Timer

Dies ist ein elektronischer Timer, mit dem ein Gericht zu einer bestimmten Zeit zubereitet werden kann.





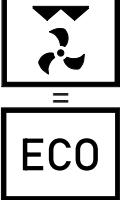



### Signalanzeiger



Zeigt an, dass der Ofen aufgeheizt wird. Die Anzeige erlischt, sobald die Temperatur im Backofen den eingestellten Wert erreicht hat.

### Ausschalten des Elektrobackofens

Drehen Sie den Funktions- (Betriebsart) und den Temperaturnopf in die Nullstellung (aus).

## Heizmodi und andere Funktionen

	Untere und obere Heizung mit Konvektion	Das untere und obere Heizelement sowie das Gebläse werden aktiviert. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Fleisch sowie von Pasteten, Keksen und anderen ähnlichen Backwaren. Das Gebläse sorgt dafür, dass sich die erwärmte Luft gleichmäßig und kontrolliert im Inneren des Backofens verteilt.
	Untere und obere Heizung	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Die oberen und unteren Heizungen sind eingeschaltet. Dieser Modus eignet sich zum Backen von Torten, Kuchen und anderen Backwaren.
	*"Großer Grill" mit Umluft	Der Grill und die Mikrowellen arbeiten zusammen. Das Gebläse verteilt die heiße Luft gleichmäßig über den gesamten Garraum. Diese Garstufe ist für große Fleischgerichte geeignet.
	"Großer Grill"	Dieser Modus eignet sich zum Grillen und Braten von großen und mittelgroßen Portionen. Der gesamte Raum unter der Heizung wird beheizt.
	*"Kleiner Grill" mit Umluft	Der kleine Grill und der Ventilator sind eingeschaltet. Sie können Lebensmittel, die einen langen Garprozess benötigen, energiesparend zubereiten. Die Garzeit ist länger als in den anderen Modi. Es wird nicht für die Verwendung von Backwaren aus vorgekochtem Teig empfohlen. Dieser Modus bietet die höchste Energieeffizienz.
	Turbolüfter	Der Turboheizer wird aktiviert und ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Speisen, indem er heiße Luft durch den Ventilator bläst.
	Turbogebläse + Bodenheizung	Der Turbolüfter und das untere Heizelement werden aktiviert. Dieser Modus eignet sich für die Zubereitung von Pizzen.
	Untere Heizung	Nur die untere Heizung ist eingeschaltet. Wenn Sie den unteren Teil des Garguts anbraten möchten, verwenden Sie diese Funktion am Ende des Garvorgangs. Dieser Modus wird auch für die Dampfreinigung verwendet.

	Entfrosten	Das Gebläse lässt die Luft um die Lebensmittel zirkulieren und sorgt so dafür, dass gefrorene Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Kuchen aufgetaut werden.
	Backofenlicht	Versorgt den Innenraum des Backofens mit Licht. Wenn der Drehknopf auf die Position "Backofenlicht" gestellt ist, funktionieren die Heizungen und das Gebläse nicht. Die Lampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.

**☀ HINWEIS.** Die in der Tabelle aufgeführten Funktionen (Betriebsarten) können von Gerät zu Gerät unterschiedlich sein und ihre Verfügbarkeit hängt vom jeweiligen Modell ab.

\* Je nach Betriebsart wird der entsprechende Energieverbrauchswert für die Betriebsart Konvektionsgaren angezeigt.

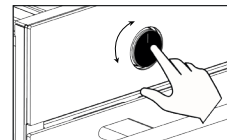
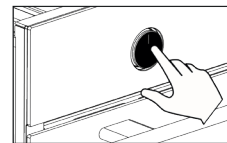
Die durchgeführten Tests basierten auf der TS EN 60350 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.

### Pop-out-Taste Verwendung

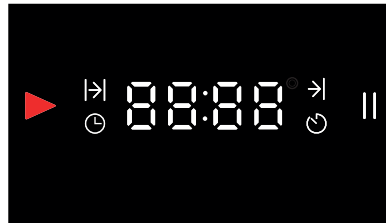
➔ Bei den Modellen mit einer ausklappbaren Taste muss sich die Taste außen befinden, damit die Einstellung übernommen werden kann. (Diese Taste ist optional.)

➔ Ziehen Sie den Knopf heraus, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt darauf drücken.




➔ Sie können den Knopf einstellen, indem Sie ihn drehen, wenn er außen ist.



## 5. VERWENDUNG DES OFENS



   **OK**

	Indikator in Bearbeitung
	Anzeige der Kochdauer
	Anzeige für den Abschluss des Garvorgangs
	Anzeige für die Einstellung der Uhr
	Alarmanzeige
	Pause
	Zurück-Taste
<b>OK</b>	Taste OK
	Taste zur Erhöhung der Uhrzeit
	Taste für abnehmende Zeit

## ERSTE BENUTZUNG

### Einstellung der Uhr ⌚

Stellen Sie die Uhr ein, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Alle Ziffern leuchten auf und erlöschen für 2 Sekunden, nachdem der Stromanschluss hergestellt wurde. Auf dem Bildschirm erscheint **12:00**.

Tasten können Sie die Uhrzeit schneller ändern **- +**.

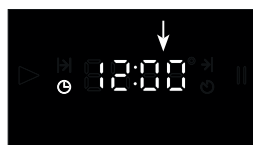
Zuerst wird die Minute eingegeben und mit der **OK**-Taste bestätigt und zur Uhr gewechselt.

Wenn das Minutenfeld blinkt und Sie die **↩** Taste on kurz drücken, wird die Uhreinstellung beendet, ohne dass

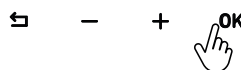
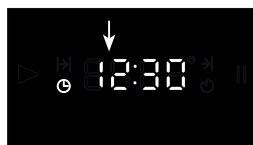
Daten aufgezeichnet werden. Um während der Uhreinstellung zum Minutenfeld zurückzukehren, drücken Sie kurz die **↩** Taste on.

Solange die Uhrendaten nicht bestätigt werden, bleibt der Bildschirm als Einstellbildschirm erhalten.

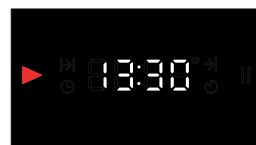
Im Falle eines Stromausfalls wird die Uhrzeit gelöscht und Sie müssen die Einstellung erneut vornehmen.



Wählen Sie **- +** zunächst die Minute mit der Taste **OK**.



Wählen Sie **OK** Wählen Sie dann die Uhr aus und bestätigen Sie sie



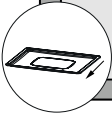




Es erscheint die Uhrzeit des Tages.

Die Uhr wird eingestellt und die Anzeige ⌚ verschwindet.

Die Helligkeit des Bildschirms nimmt 1 Minute nach der Einstellung ab.

Danach können Sie die Tageszeit im «Einstellungsmodus» ändern.

## Erste Heizung

	<p>Entfernen Sie die Etiketten und das Zubehör vom Ofen, bevor Sie den Ofen benutzen.</p>
	<p>Wischen Sie den Backofen mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie die Oberflächen trocken. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt <b>Wartung und Reinigung</b>.</p>
	<p>Führen Sie das erste Aufheizen durch, um den Geruch zu entfernen, der entsteht, wenn ein neues Gerät eingeschaltet wird. Backofentür schließen, Betriebsart „Unter- + Oberhitze“ einschalten  und lassen Sie das Gerät maximal 30 Minuten laufen. Lüften Sie dann den Raum.</p>
	<p>Beim Öffnen der Backofentür ist Vorsicht geboten, da sich nach dem Erhitzen Dampf bilden kann. Installieren Sie Zubehör im Inneren. Jetzt ist Ihr Backofen einsatzbereit.</p>

**⚠ WARNUNG.** Die Oberflächen werden bei der ersten Inbetriebnahme wärmer als normal. Berühren Sie deshalb den Backofen nicht und halten Sie Kinder fern.

## Eingebauter backofen

**Täglicher Gebrauch**

➤ Um mit dem Garen zu beginnen, stellen Sie den Thermostatknopf des Backofens und die geeignete Temperatur (Garempfehlung) für die Speisen ein.

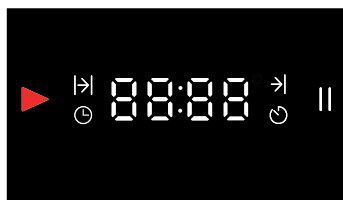
➤ Heizen Sie den Backofen vor, wenn ein Vorheizen gewünscht wird.

➤ Nach dem Garen lassen Sie den Backofen bei geöffneter Tür abkühlen.

Denken Sie daran, die Funktions- und Temperaturtaste des Backofens nach Beendigung der Garzeit auszu-schalten.

**Verwendung der digitalen Zeitschaltuhr**

Es handelt sich um eine elektronische Zeitschaltuhr, die dafür sorgt, dass die zu garenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt zubereitet werden. Sie sollten die Kochdauer der Mahlzeit und die Zeit, zu der Sie sie zubereiten möchten, anpassen.



← - + OK

**Automatisches Kochprogramm**

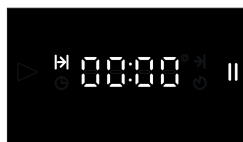
Nachdem Sie die Temperatur und die Funktion ausgewählt haben, die für das Gericht, das Sie in den Ofen stellen, geeignet sind, beginnen Sie sofort mit dem Garen, indem Sie die Garzeit einstellen.

**Zum Einstellen der Gardauer;**



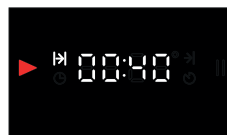
← - + OK

↳ halten Sie die **OK**-Taste gedrückt, bis die Anzeige erscheint.



← - + OK

Wählen Sie zunächst die Minute mit den Tasten **- +** und aktivieren Sie die Uhr durch Drücken der **OK** Taste on. (z.B.: 40 Minuten)



← - + OK

mit der **OK** Taste vorwärts, bis der obige Bildschirm erscheint, und starten Sie den Garvorgang.



➔ Die Zeit, die auf dem Bildschirm eingestellt ist, beginnt herunterzuzählen.

Stellen Sie die Temperatur und die gewünschte Funktion ein. Der Backofen gart 40 Minuten lang, sobald Sie die Zeit bestätigen.

➔ Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display **00:00** **||**, die Anzeige blinkt **||** und es ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Um den Wecker auszuschalten, drücken Sie auf die Taste **OK**. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

➔ Schalten Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Temperatur und die Funktion auf die geschlossene Position und schalten Sie den Backofen aus.

**⚠ WARNUNG.** Um den Garvorgang vor der eingestellten Zeit zu beenden und die gewählte Zeit zu löschen, drücken Sie lange auf die **↩** Taste on. Auf dem Bildschirm wird die Uhrzeit angezeigt.

### Pausenmodus

Wenn das Display die Uhrzeit anzeigt und Sie die Taste **↩** lange drücken, erscheinen die Uhrzeit und das Symbol **||** und der Backofen schaltet in den Pausenmodus. In diesem Fall können Sie nicht garen. Wenn Sie kurz auf die **OK**-Taste drücken, um den Modus zu verlassen, erscheint das **▶** Symbol und wird deaktiviert.

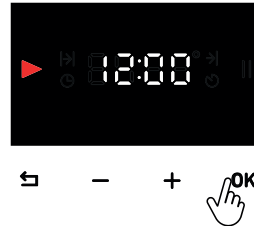
Der Betrieb läuft weiter, während der Kommutator eingeschaltet ist.

### Vorverlegung des Garzeitendes

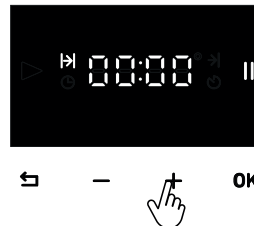
➔|

Dieses Programm wird verwendet, wenn Sie möchten, dass Ihre Mahlzeit in der nächsten Zeit zubereitet wird. Es beginnt mit einer Verzögerung. Nach Ablauf der Verzögerungszeit beginnt der Garvorgang und die eingestellte Garzeit ist am Ende beendet.

Durch Eingabe der Gardauer;

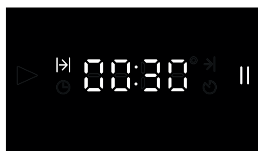


|➔| halten Sie die **OK**-Taste gedrückt, bis die Anzeige erscheint.

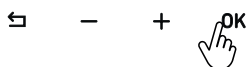


Wählen Sie zunächst die Minute mit den Tasten **- +** und aktivieren Sie die Uhr durch Drücken der **OK** Taste on.

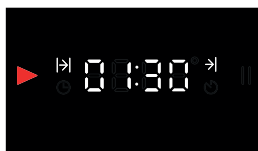
## Eingebauter backofen



Nachdem Sie die Zeit ausgewählt haben, bestätigen Sie sie mit der Taste **OK** und fahren mit dem Modus **|>|** fort.



Um den Garvorgang abzuschließen, drücken Sie nach der Auswahl von Minute und Stunde die **OK** Taste, bis der Garbildschirm erscheint.

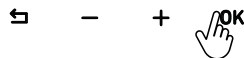
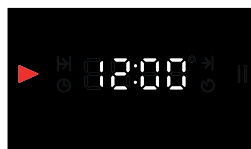
**Bildschirm «Garen»;**

Garbildschirm; Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs.

Die Backofenzeit zeigt die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm an, indem sie die Tageszeit von der Endzeit abzieht und beginnt, rückwärts zu zählen.

Wir haben unseren Backofen so eingestellt, dass er um 13:00 Uhr mit dem Garen beginnt, 30 Minuten lang gart und um 13:30 Uhr den Garvorgang beendet. Wenn der Garvorgang beendet ist, blinkt **||** die Anzeige und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal. Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie die Taste **←** on oder **OK**.

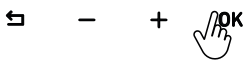
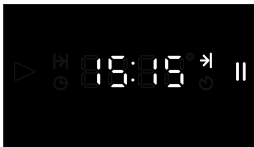
Nach Beendigung des Garvorgangs schalten Sie die Temperatur und die Funktion auf die geschlossene Position und schalten den Ofen aus.

**ohne Eingabe der Garzeit;**

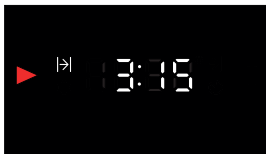
**|>|** Drücken Sie die Taste **OK** und halten Sie sie gedrückt, bis die Anzeige erscheint.



Ohne die Gardauer einzugeben, mit der Taste **OK** weiterschalten und mit **|>** Modus



Um den Garvorgang abzuschließen, drücken Sie nach der Auswahl von Minute und Stunde die **OK**-Taste, bis der Garbildschirm erscheint.



#### Bildschirm «Garen»;

Garbildschirm; Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs.

### Manueller Kochmodus

Sie können sofort mit dem Garen beginnen, ohne die Dauer einzustellen, indem Sie die Temperatur und die Funktion wählen, die für Ihr Gericht geeignet sind. Der Backofen schaltet sich nicht automatisch aus und Sie sollten dies beachten.

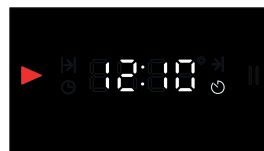
Im Falle eines Stromausfalls wird Ihr Backofen ausgeschaltet und die Uhr zurückgestellt. Wenn der Strom wieder da ist, müssen Sie die Uhrzeit erneut einstellen.

## Eingebauter backofen

**Alarmeinrichtung** ☹

Der Alarm kann zu jeder Zeit eingestellt werden. Sie können ihn als Warnung oder Erinnerung verwenden.

Die Alarmanzeige erlischt, nachdem der Alarm 2 Minuten lang ertönt ist. Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige **12:10** erscheint.



↵ - + OK



↵ - + **OK**

**OK** mit dem Knopf ☹ vorwärts bewegen, bis die Anzeige erscheint.



↵ - + **OK**

Wählen Sie zunächst mit den Tasten - + die Minute, durch Drücken der Taste **OK** die Stunde und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**.

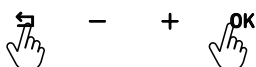
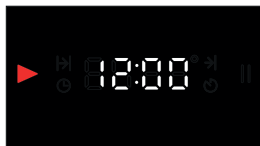
Nachdem Sie die Dauer eingestellt haben, zeigt das Display die Uhrzeit an.


**Ausschalten des Alarms**

Der Alarm ertönt 2 Minuten lang nach Ablauf der eingestellten Zeit. Um den Wecker auszuschalten, können Sie die Taste **OK** oder ↵ drücken. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

## Einstellmodus

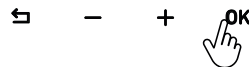
## Wecktoneinstellung (AL)



Drücken Sie die Tasten  und **OK** lang gleichzeitig und rufen Sie das Menü auf.

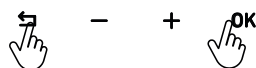
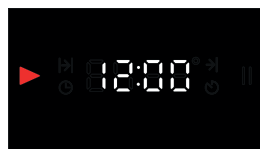



Gehen Sie mit den Tasten **- +** zu einer Option **AL** und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**.

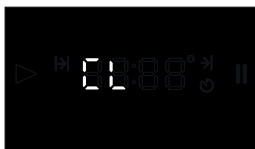


Wählen Sie die Minute und die Stunde mit den Tasten **- +** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

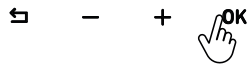
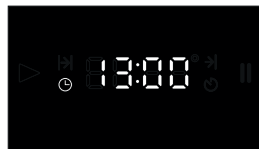
## Ändern der Uhrzeit (CL)



Drücken Sie die Tasten  und **OK** lang gleichzeitig und rufen Sie das Menü auf.

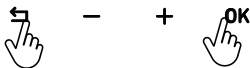
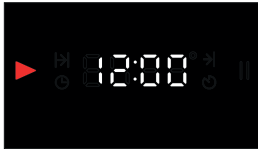



Gehen Sie mit den Tasten **- +** zu einer Option **CL** und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**.



Wählen Sie die Minute und die Stunde mit den Tasten **- +** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

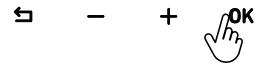
## Ändern des Horntons (So)



Drücken Sie die Tasten  und **OK** lang gleichzeitig und rufen Sie das Menü auf.

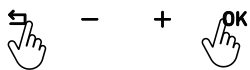
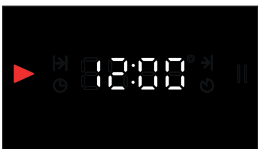



Gehen Sie mit den Tasten **- +** zu einer Option **5601** und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**.

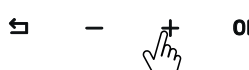
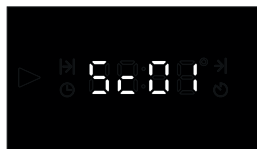


Wählen Sie die Minute und die Stunde mit den Tasten **- +** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

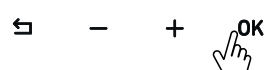
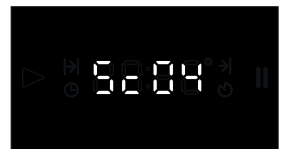
## Ändern der Helligkeit des Bildschirms (Sc)



Drücken Sie die Tasten  und **OK** lang gleichzeitig und rufen Sie das Menü auf.




Gehen Sie mit den Tasten **- +** zu einer Option **5601** und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**.

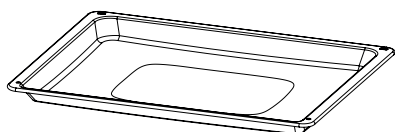


Wählen Sie die Minute und die Stunde mit den Tasten **- +** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

## 6. ZUBEHÖR

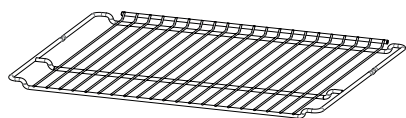
Das mitgelieferte Zubehör variiert je nach Modell des Geräts. Das Zubehör, das in der Bedienungsanleitung erwähnt wird, ist möglicherweise nicht im Produkt vorhanden.

 **HINWEIS.** Verwenden Sie das Originalzubehör, das für das Gerät vorgesehen ist.



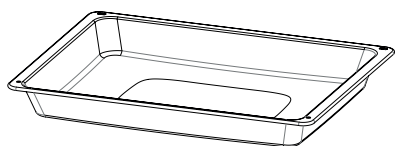
### Standard-Tablett

Es ist für Tiefkühlkost, Kuchen, großformatige Fleischgerichte und Gebäck vorgesehen.



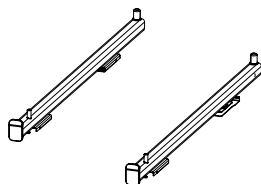
### Gitterrost

Er ist für Kuchen- und Soufflé-Formen und zum Auflegen der zu frittierenden Lebensmittel auf den Rost bestimmt.



### Tiefes Tablett

Sie können es für Eintöpfe, gebratene Lebensmittel in großen Stücken und zum Auffangen des abtropfenden Öls beim Grillen verwenden.

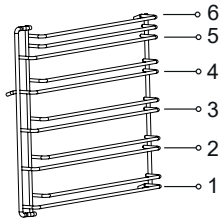


### Teleskopschiene

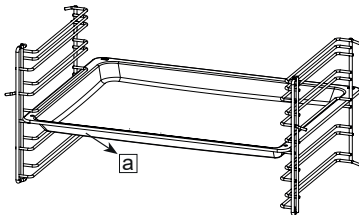
Die Teleskopschienen lassen sich vollständig aus dem Backofen herausziehen.

Steuern Sie Ihre Mahlzeiten durch einfaches Verschieben des Backblechs und des Gitterrosts.

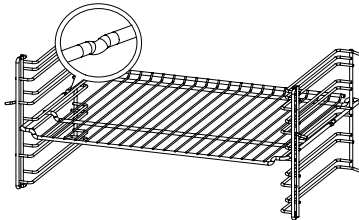
## Use of Accessories



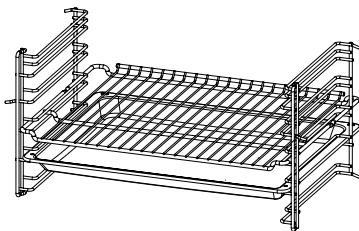
Es gibt Modelle mit Drahtgestellen und selbsteinstellenden Gestellen. Das Drahtgestell hat 6 Einschübe.



Das Zubehör sollte zwischen zwei Regalen platziert werden, wobei die geneigte Seite zur Tür des Geräts zeigen sollte.



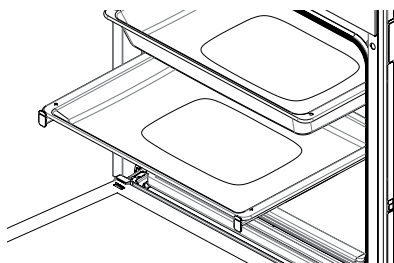
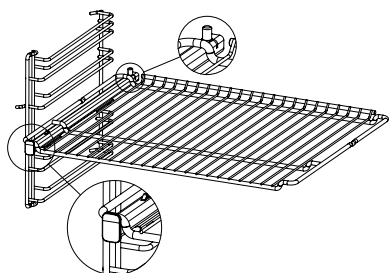
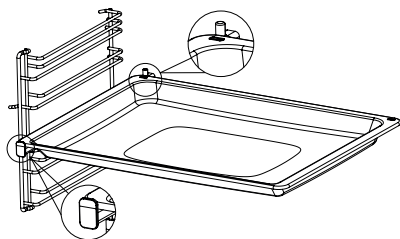
Die Vertiefungen auf dem Drahtgestell verhindern, dass es vom Gestell fällt und sorgen für Sicherheit.



Sie können das Tablett als Abtropfschale für gegrillte Speisen und Fleischgerichte verwenden, indem Sie das Tablett und das Gestell zusammen aufstellen.



## Verwendung der Teleskopschiene



Schieben Sie die Schienen ganz nach innen, ohne das Tablett und das Drahtgitter darauf zu platzieren. Das Zubehör muss sich zwischen dem vorderen und hinteren Überstand der Schienen befinden.

Wenn Sie mit mehr als einem Tablett kochen wollen, sollte das Schienensystem einen gewissen Abstand aufweisen.

## DAMPFUNTERSTÜTZTES GAREN

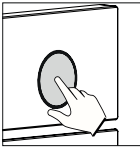
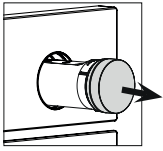
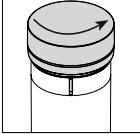
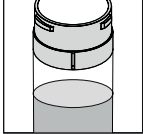
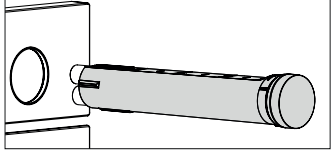

Während des Garvorgangs verdampft das der Verdunstungskammer zugeführte Wasser mit der Hitze, wodurch ein besseres Garen erreicht wird. Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel außen knusprig und innen weich und saftig bleiben und dadurch mehr Geschmack erhalten.

➔ Führen Sie das dampfunterstützte Garen in der in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktion für dampfunterstütztes Garen durch.

➔ Beachten Sie die Werte in der Tabelle zum Garen mit Dampf für die zu garenden Lebensmittel.

➔ Stellen Sie Ihre Lebensmittel in die empfohlene Einschubposition.




Wenn es an der Zeit ist, Wasser nach der in der Kochtabelle angegebenen Zeit hinzuzufügen.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Drücken Sie auf die Wasserkartusche (1).</li> <li>➔ Entfernen Sie die Wasserkartusche (2).</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Öffnen Sie den Deckel der Wasserkartusche durch Drehen (3).</li> <li>➔ Füllen Sie die in der Tabelle angegebene Wassermenge in die Kartusche (4).</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Schließen Sie den Deckel der Wasserkartusche und drücken Sie ihn ein wenig (wenn Sie ihn bis zum Anschlag drücken, wird das Wasser in die Verdunstungskammer abgegeben).</li> <li>➔ Drücken Sie die Kartusche vollständig ein, wenn das Wasser ausgegeben werden soll (Sie sollten ein Klicken hören).</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Das Wasser beginnt langsam in die Verdunstungskammer im Inneren des Backofens zu fließen, und Ihre Speisen werden mit Dampfunterstützung gegart.</li> <li>➔ Geben Sie nicht mehr als 200 ml Wasser auf einmal.</li> </ul>





## 7. BACKEMPFEHLUNGEN

### DAMPFUNTERSTÜTZTES GAREN



Teigwaren

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Zeit zum Wasser hinzufügen	Backzeit (Min)
Brot aus Hefeteig	Standard Backblech		2 - 3	190	190+100*	Nach dem Vorheizen	35...40
Kartoffelbrot mit Hefe	Standard Backblech		2 - 3	190	190+100*	Nach dem Vorheizen	35...40
Blätterteig	Standard Backblech		3	190	190	Nach dem Vorheizen	35...40





### Kuchen und Torte

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Zeit zum Wasser hinzufügen	Backzeit (Min)
Blechkuchen	Standard Backblech		3	170	150	Nach dem Vorheizen	20...25
Kleine Kuchen	Standard Backblech		3	160	150	Nach dem Vorheizen	30...35
Formkuchen	Standard Backblech		2	190	190	Nach dem Vorheizen	40...45
Rührkuchen	Standard Backblech		3	190	50	Nach dem Vorheizen	7...10

Eingebauter backofen

Käsekuchen	Runde Kuchenform mit 26 cm Durchmesser auf dem Gitterrost		3	"25 Min. 170, danach 30 Min. 150	190	20	50...60
Reichhaltiger Obstkuchen	40*27 cm Pyrex-Glas auf dem Gitterrost		3	130	190+100*	Nach dem Vorheizen	140...150

Fleischwaren

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Zeit zum Wasser hinzufügen	Backzeit (Min)
Fisch	Standard Backblech		3	200	150	Nach dem Vorheizen	25...30
Hähnchenkeule	Standard Backblech		3	200	190	Nach dem Vorheizen	35...40
1-1,5 kg Ribeye	Standard Backblech		2-3	25 Min max., danach 60 Min 160-170	190+100** +100**	Nach dem Vorheizen	80...85
1-1,5 kg Lammkeule	Standard Backblech		3	200	190+190*	Nach dem Vorheizen	80...90

Der Ofen wurde vor den Tests 10 Minuten lang vorgeheizt.

Die Tests wurden mit einem Turbowiderstand von 2000 W durchgeführt.










\*Die Wassermenge, die nach der Hälfte der Backzeit zugegeben wird.

\*\* Die Wassermenge, die jede halbe Stunde der Backzeit hinzugegeben werden muss













In der Tabelle finden Sie die Angaben zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet haben und deren Garwerte von uns ermittelt wurden. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Art und Menge des Gargutes und der Temperatur variieren. Durch Ausprobieren können Sie die Werte ver-




ändern, um unterschiedliche Geschmäcker und Ergebnisse zu erzielen, die für Ihren Gaumengenuss geeignet sind. Die unterste Schiene des Ofens ist die 1. Schiene.

**\* Es wird empfohlen, das Gerät 10 Minuten vorzuheizen.**

Lebensmittel	Das zu verwendende Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (min)
Torte auf einem Blech	Standardbackblech		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Kuchen in einer Kuchenform	Kuchenform		2	170	25...30
			2	180	35...40
Gebäck	Standardbackblech		2	170	20...25
Kleine Torten	Standardbackblech		3	160	30...35
	Tiefe Pfanne		1-5	160	30...35
Gebackener Blätterteig	Standardbackblech		2	200	40...45
			2	190	25...30





Eingebauter backofen

Lebensmittel	Das zu verwendende Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (min)
Gebackener Blätterteig	Standardbackblech Tiefe Pfanne		1 5	190	50...55
Pizza	Standardbackblech		2	200	10...15
			2	200-220	10...15
Backen	Standardbackblech		2	200	25...30
Fisch	Standardbackblech		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Glasform auf einem Drahtgitter, rechteckige Form		2	190	20...25
Hühnerschenkel	Standardbackblech		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Ganzes Huhn (2 kg)	Standardbackblech		2-3	Nicht mehr als 30 Minuten, dann 60 Minuten. - 190	90...95
			2-3	Nicht mehr als 25 Minuten, dann 50 Minuten. - 190	75...80
			3	Nicht mehr als 25 Minuten, dann 45 Minuten. - 200	75...80

Lebensmittel	Das zu verwendende Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (min)
Entrecote	Standardbackblech		3	Nicht mehr als 25 Minuten, dann 20 Minuten. 190	45...50
Biskuitkuchen	Standardbackblech		3	190	7...10
	Standardbackblech Tiefe Pfanne		1-5	190	8...13

## KOCHEN MIT DEM GRILL

\* Es wird empfohlen, das Gerät 5 Minuten lang vorzuheizen.

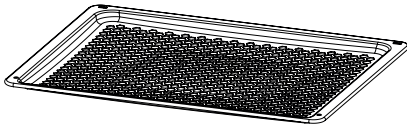
Lebensmittel	Das zu verwendende Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (min)
Lammkarree	Drahtgestell		4...5	max.	25...30
Hähnchenstücke	Drahtgestell		4...5	max.	25...30
Fisch	Drahtgestell		4...5	max.	20...25
Laib Sandwich	Drahtgestell		4...5	max.	1...3

## 8. KOCHEN MIT DER FRYART-FUNKTION

Dank der FryArt-Funktion und der speziellen Bratpfanne können Sie gesündere Speisen mit wenig oder ganz ohne Öl zubereiten.

### Sicherheitshinweise

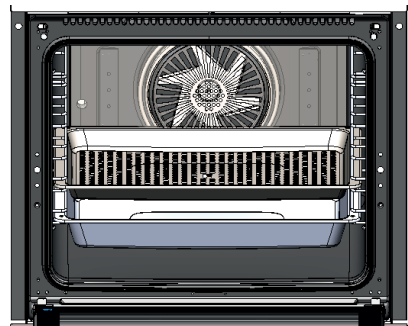
- Verwenden Sie immer nur das für Ihr Gerät vorgesehene Originalzubehör.
- Das Tablett muss zwischen den beiden Schienen mit der schrägen Seite zur Gerätetür hin eingesetzt werden.
- Die FryArt-Schale ist nicht zum Grillen geeignet.




### Verwendung der FryArtfunktion

- Um eine Mahlzeit zuzubereiten, wählen Sie die auf dem Bedienfeld verfügbare Funktion **FRYART**.
- Wählen Sie die geeignete Temperatur für Ihre Lebensmittel, wie in der Tabelle angegeben.
- Falls erforderlich, vorheizen.
- Bei einigen Gerichten kann es notwendig sein, zusätzlich eine tiefe Pfanne unter das FryArt-Blech zu stellen, um zu verhindern, dass Öl auf den Boden des Ofens tropft.

Die perforierte Schale sorgt für einen schnellen Luftstrom, so dass die Speisen außen knusprig und innen weich sind. Im Vergleich zu anderen Tablettis ist dieses Tablett sehr leicht und einfach zu benutzen.




### Reinigung

- Reinigen Sie das Tablett vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie es gründlich ab.
- Verwenden Sie keine scheuern- den Werkzeuge wie Messer oder Bürsten, um die Tablettis zu reinigen, da dies die Oberfläche zerkratzen könnte.
-  **WARNUNG.** Stellen Sie das Blech nicht auf eine offene Backofentür. Wenn sich Öl in den Lebensmitteln befindet, könnte es durch die Löcher in der Schale auf die Backofentür tropfen.









## Tabelle mit Beschreibung der Kochmodi

In der nachstehenden Tabelle sind die Produkte aufgeführt, für die wir das Kochverfahren in unseren Labors getestet und die entsprechenden technologischen Parameter festgelegt haben. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Art und Menge der zu garenden Speisen und der Temperatur variieren. Sie können experimentieren und die Werte ändern, um ein bestimmtes Ergebnis nach Ihrem Geschmack zu erzielen.

 **HINWEIS.** Die unterste Ebene des Backofens, auf der ein Blech oder ein Gestell installiert werden kann, ist Ebene 1.



### \*GEFRORENE LEBENSMITTEL

	FUNKTION (BETRIEBS- ART)	LEVEL EINTEL- LUNGEN	TEMPE- RATUR (°C)	VORHEIZZEIT (min.)	PRODUKT- GEWICHT (g./Stk.)	KOCHZEIT (min.)
Gefrorene Kartoffeln		3 STUFE	220	10	600	20...25
GEFRORENE NUGGETS		3 STUFE	220	10	500	20...25
Gefrorene Kroketten/ Kotletts		3 STUFE	220	-	18 Stck.	10
Gefrorene Zwiebelringe		3 STUFE	220	10	500	20...25
Tiefkühlpizza		3 STUFE	190	10	-	15...20
Gefrorene Süßwaren		3 STUFE	190	10	18 Stck.	20...25




\*Im Ofen kochen, ohne vorher aufzutauen.

## Eingebauter backofen

## FRISCHE PRODUKTE

	FUNKTION (BETRIEBS- ART)	LEVEL EINSEL- LUNGEN	TEMPE- RATUR (°C)	VORHEIZZEIT (min.)	PRODUKT- GEWICHT (g./Stk.)	KOCHZEIT (min.)
Hausgemachte Kartoffeln	FRY  ART	3 STUFE	220	10	600	25...30
Käserollen	FRY  ART	3 STUFE	190	10	18 Stck.	20...25

## GESUNDE ERNÄHRUNG

	FUNKTION (BETRIEBS- ART)	LEVEL EINSEL- LUNGEN	TEMPE- RATUR (°C)	VORHEIZZEIT (min.)	PRODUKT- GEWICHT (g./Stk.)	KOCHZEIT (min.)
Trocknen von Obst	FRY  ART	3 STUFE	80	-	-	6 Stunden
Trocknen von Gemüse	FRY  ART	3 STUFE	80	-	-	8 Stunden
Trocknen von Fleisch	FRY  ART	3 STUFE	80	-	-	8 Stunden

## 9. WARTUNG UND REINIGUNG

Bevor Sie mit den Wartungs- und Reinigungsarbeiten beginnen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, dass das Gerät kalt ist.

Sie können die Lebensdauer des Geräts verlängern, indem Sie es regelmäßig warten

und Reinigung verlängern. Sie können die Tür, das Glas und die Einschübe zur Reinigung herausnehmen.



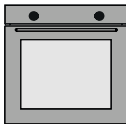
Empfehlungen für die  
Reinigung

Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Werkzeuge wie Messer oder Bürsten für die inneren und vorderen Teile, die Einschübe und andere Teile des Geräts. Reinigen und trocknen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem weichen, seifigen Tuch.



Reinigung des Zubehörs

Reinigen und trocknen Sie das Zubehör nach dem Gebrauch gründlich. Waschen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.



Täglicher Gebrauch

Das Gerät sollte nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Die Abfälle und angesammelten Öle können einen Brand verursachen.

## Eingebauter backofen

**Dampfreinigung**


Dank der Dampfreinigungsfunktion können Sie den an der Innenfläche des Geräts haftenden Schmutz leicht reinigen, indem Sie ihn aufweichen.


➔ Bevor Sie mit der Dampfreinigung beginnen, nehmen Sie das Tablett und den Gitterrost aus dem Backofen. Entfernen Sie den rechten und linken Gitterrost.

➔ Entfernen Sie die Wasserkartusche auf dem Bedienfeld, indem Sie sie drücken. Füllen Sie 100 ml Wasser in die Kartusche und setzen Sie sie wieder ein.

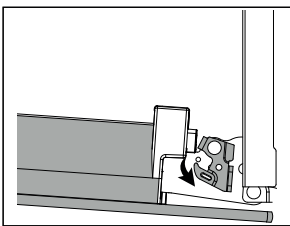
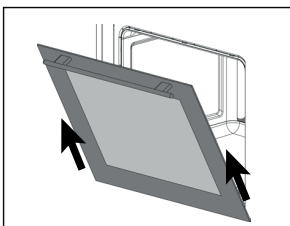
➔ Wenn Sie auf die Kartusche drücken, wird das Wasser in die Verduns-

tungskammer im Inneren des Backofens geleitet.

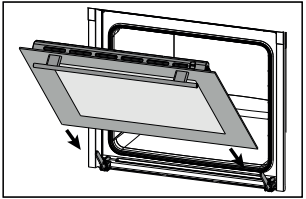
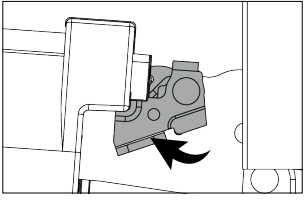
➔ Wählen Sie  als Funktion. Stellen Sie die Temperaturtaste auf 100°C und schalten Sie ihn für 20 Minuten ein. Reinigen Sie anschließend das Innere des Backofens und das Innenglas der Tür mit einem Mikrofasertuch.

 Wenn der Backofen wiederholt in verschmutztem Zustand benutzt wird, setzt sich der Schmutz nach einiger Zeit fest. Festgesetzte Verschmutzungen lassen sich mit keiner Methode optimal reinigen. Vernachlässigen Sie daher nicht, den Backofen regelmäßig zu reinigen.

**Abnehmen der Backofentür**

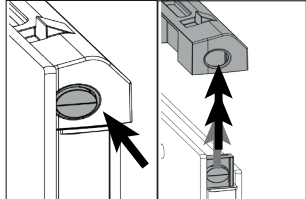
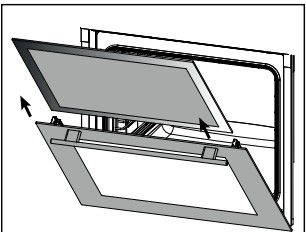
<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie die Scharnierriegel in Pfeilrichtung, um sie zu entriegeln.	
<b>Schritt 3</b>	Schließen Sie die Backofentür, bis sie parallel zu den Scharnierhalterungen steht. Ziehen Sie es in Pfeilrichtung heraus.	

## Einbau der Ofentür

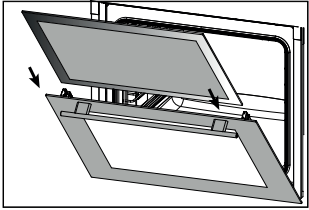
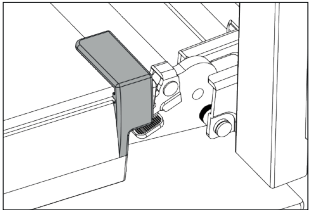
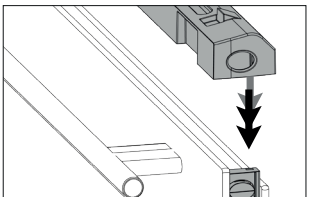
<b>Schritt 4</b>	Setzen Sie die Gerätetür in Pfeilrichtung in die Scharniere ein.	
<b>Schritt 5</b>	Öffnen Sie die Gerätetür vollständig und schalten Sie die Scharnierverschlüsse in Pfeilrichtung in die geschlossene Position. Schließen Sie die Backofentür.	

## Abnehmen der Gläser

Die Anzahl der Gläser kann je nach Modell variieren.

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.	
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des oberen Kunststoffteils und ziehen Sie es nach oben.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie zuerst das innere Glas und dann das mittlere Glas in Pfeilrichtung nach außen.	

## Installation von Glas

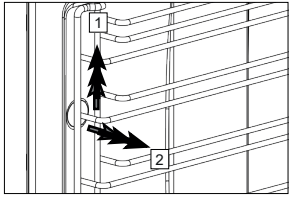
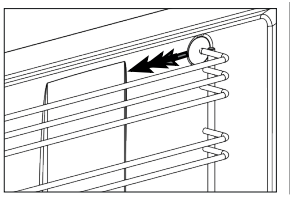
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Öffnen Sie die Backofentür halb und setzen Sie zuerst das mittlere Glas und dann das innere Glas in Pfeilrichtung ein.</p>	
<p><b>Schritt 5</b></p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Glas richtig in das seitliche Kunststoffgehäuse eingesetzt ist.</p>	
<p><b>Schritt 6</b></p>	<p>Setzen Sie das obere Kunststoffteil ein, Sie sollten ein Klickgeräusch hören, und schließen Sie dann die Gerätetür.</p>	

## Herausnehmen der Drahtgestelle

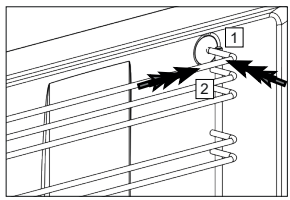
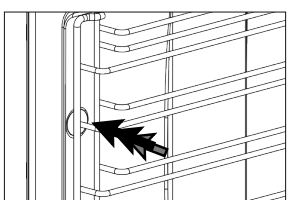
**⚠ WARNUNG.** Die Gestelle können heiß sein. Berühren Sie die Gestelle nicht, wenn sie heiß sind. Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Die Reinigung der Seitenwände des Backofens kann je nach Modell unterschiedlich

Gerätemodell variieren. Diese Funktion ist bei Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

<p><b>Schritt 1</b></p>	<p>Zuerst die Führung vorsichtig vom vorderen Haken lösen, in Pfeilrichtung anheben (1) und abnehmen (2).</p>	
<p><b>Schritt 2</b></p>	<p>Ziehen Sie danach die gesamte Führung in Pfeilrichtung heraus.</p>	

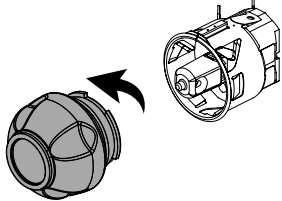
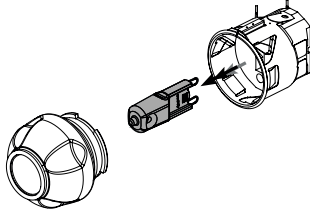
## Installation von Drahtführungen

<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>Zentrieren Sie die Gepäckträger und setzen Sie zunächst die hintere Aufhängung (1) ein und drücken Sie sie an (2).</p>	
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Drücken Sie dann die vordere Aufhängung an. Dadurch wird das Gestell befestigt.</p>	

### Auswechseln der Backofenlampe

**⚠️ WARNUNG.** Vergewissern Sie sich wegen der Gefahr eines Stromschlags, dass der Strom ausgeschaltet ist, bevor

Sie die Lampe austauschen. Die Lampe kann heiß sein, warten Sie, bis sie abgekühlt ist.

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie die Glastür gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie heraus.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie die Backofenlampe in Pfeilrichtung heraus und setzen Sie sie wieder ein. Bringen Sie die Glastür wieder an.	

### ⚠️ 10. STÖRUNGSBESEITIGUNG

Die hier aufgeführten Störungen sind Situationen, die normalerweise auftreten können. Sie können diese Probleme leicht beheben, ohne selbst in das Gerät einzugreifen.

Kann das Problem trotz der Hinweise nicht behoben werden, wenden Sie sich an den Händler oder den autorisierten Service, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.



Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist möglicherweise nicht eingesteckt.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingesteckt ist.
	Die Sicherung ist möglicherweise durchgebrannt oder defekt.	Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Wenn die Sicherung durchgebrannt ist, schalten Sie sie ein.
Während das Gerät in Betrieb ist, tritt Dampf aus.	Der Backofen wird zum ersten Mal benutzt.	Während des Betriebs kann Dampf austreten. Dies ist keine Fehlfunktion.
Die Außenseite des Backofens wird während des Garvorgangs zu heiß.	Das Gerät befindet sich an einem Ort, der nicht gut belüftet ist.	Wenden Sie die in der Installationsanleitung angegebenen Abstände an.
Der Backofen gart nicht richtig.	Die Backofentür kann sich während des Garvorgangs zu weit öffnen.	Öffnen Sie die Tür nicht zu weit, damit die Innentemperatur nicht sinkt.
Das Kühlgebläse ist nach dem Ende des Garvorgangs noch in Betrieb.	Er läuft eine Zeit lang, um das Innere des Backofens zu belüften.	Dies ist keine Fehlfunktion.
Metallische Geräusche entstehen, wenn das Gerät warm wird oder abkühlt.	Diese Geräusche, die dadurch entstehen, dass sich die Teile durch die Hitze ausdehnen, sind normal.	Dies ist keine Fehlfunktion.
Die Tür ist nicht ganz geschlossen.	Die Reste können im Inneren des Backofens und an der Tür kleben bleiben.	Reinigen Sie den Backofen.
Der Backofen heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die Tür kann offen geblieben sein.</li> <li>➤ Die Funktion oder die Temperatur wurde möglicherweise nicht eingestellt.</li> <li>➤ Die Stromzufuhr ist unterbrochen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie vollständig geschlossen ist.</li> <li>➤ Schalten Sie den Backofen auf eine bestimmte Temperatur und/oder Funktion.</li> </ul>

 **11. TIPPS ZUR FEHLERSUCHE**  
**FEHLERCODES**

Wenn Fehler auftreten, zeigt das Gerät Fehlercodes an, um Sie zu warnen.

Code	Wert	Wahrscheinliche Ursache
ER01	Kommunikationsfehler	Es erfordert Serviceeingriffe und Kartenwechsel
ER02	Fehler bei mehrfachem Drücken	Tritt auf, wenn mehr als eine Taste gleichzeitig gedrückt wird. Manchmal kann es auch bei intensiver Dampfeinwirkung beobachtet werden. Wenn der Effekt (Doppeldruck oder Dampf) verschwindet, verschwindet der Fehler vom Bildschirm. Ein Serviceeingriff ist normalerweise nicht erforderlich. Wenn die Karte jedoch häufig ER02 ausgibt, kann dies an einer technischen Störung liegen

**Beachten Sie!**

Produktstörungen sind auch nicht:

Elektro- und Gasöfen	Ändern der Farbe von Produktmaterialien während des Betriebs
	Leichte technische Gerüche in einem neuen Produkt während der ersten Betriebszeit
	Anlaufen der Oberfläche von Emailschalen

**Einhaltung der WEEE-Verordnung und Entsorgung des Produkts**

Entsorgen Sie das alte Produkt so, dass es die Umwelt nicht belastet.

Auf diesem Produkt befindet sich ein Symbol (WEEE), das darauf hinweist, dass Elektro- und Elektronikgeräteabfälle getrennt gesammelt werden müssen.

Das bedeutet, dass die Geräte in Übereinstimmung mit der der EU-Richtlinie 2002/96/EG zum Recycling oder zur Demontage behandelt werden, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die lokalen oder regionalen Behörden.

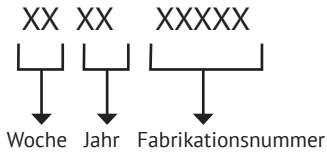
Die elektronischen Produkte, die der kontrollierten Abfallsammlung zugeführt werden, stellen aufgrund der in ihnen enthaltenen Schadstoffe eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.

Wenden Sie sich an Ihren Vertragshändler oder die Müllabfuhr Ihrer Gemeinde, um zu erfahren, wie Sie das Gerät entsorgen können. Bevor Sie das Gerät entsorgen, ziehen Sie den Netzstecker und brechen Sie die Abdeckungssperre auf, falls vorhanden, um Kinder vor Gefahren zu schützen.

Wesentlich: Die Angaben auf dem Energielabel wurden gemäß den Normen EN 60350-1 / IEC 60350-1 für Elektrobacköfen für den Hausgebrauch angegeben. Die Werte werden nach den Funktionen Standardlast, Unter-/Oberheizung oder gebläseunterstützte Heizung (falls vorhanden) ermittelt.

Die Eigenschaften können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



**SERIENNUMMER:****HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH  
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin  
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

**FABRIKEN-NIEDERLASSUNGEN DES HERSTELLERS:**

«FEMAS METAL SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI»  
ORGANIZE SANAYI BOLGESI 9. CADDE NO: 17 MELIKGAZI, KAYSERI, turkey

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»  
AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, SPAIN

**IMPORTEUR:**

GmbH «MG Rusland», 141400 Khimki, st. Butakovo, 4.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design,  
Ausstattung von Geräten vorzunehmen.



**CONTENT**

1. IMPORTANT SAFETY WARNINGS.....	54
2. ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	56
3. INSTALLATION MANUAL.....	57
4. INTRODUCING THE APPLIANCE.....	66
5. USE OF THE OVEN.....	70
6. ACCESSORIES.....	79
7. COOKING SUGGESTIONS.....	83
7. COOKING SUGGESTIONS.....	85
8. COOKING WITH FRYART.....	88
9. MAINTENANCE AND CLEANING.....	91
10. TROUBLESHOOTING.....	96
11. TROUBLESHOOTING TIPS.....	98



## DEAR OUR PRECIOUS CUSTOMER,

Thank you for choosing a Kuppersberg product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care.

Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

**NOTE.** This Operating Manual is prepared for multiple models. Some of the features mentioned may not be available in your product.

### Technical Features

Voltage/Frequency	220-240V-50/60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

## Built-in Oven

**1. IMPORTANT SAFETY WARNINGS**

**Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.**

➤ Follow the safety related instructions.

➤ Also read other documents that are provided together with the appliance.

➤ The user manual may be convenient for more than one model.

➤ Keep it in an easily accessible place for a future use.

➤ Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.

➤ If the appliance is damaged, do not operate it.

➤ Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.

➤ It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.

➤ Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.

➤ Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.

➤ The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.

➤ The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.

➤ While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.

➤ Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.

➤ Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.

➤ If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.

➤ Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.

➤ Check whether the appliance is turned off or not after use.

➤ Keep the cooking duration under control.

**Electrical Hazard**

 **There is a risk of electrocution.**

➤ The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.

➤ In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.

➤ Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.

➤ If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.

➔ Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.

➔ Absolutely do not use the plug with wet hands.

➔ In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.

➔ While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.

➔ Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.

➔ Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

**⚠ WARNING.** Do not try to extinguish the fire with water.

➔ Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

### Risk of Injury

➔ If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.

➔ In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.

➔ Do not touch the heating/power elements.

➔ The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.

➔ Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.

➔ Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.

➔ Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.

➔ The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.

➔ The user should not carry the oven on his/her own without gloves..

### Intended Use

➔ The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.

➔ The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.

➔ The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.

➔ Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

Built-in Oven

**!** 2.ENVIRONMENTAL PROTECTION

**Saving Energy**

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

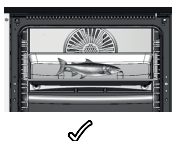
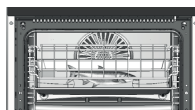
➡ Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



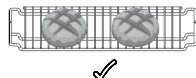
➡ The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



➡ Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.

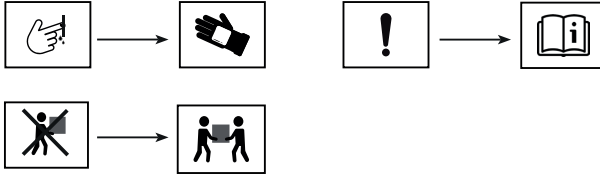


➡ You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



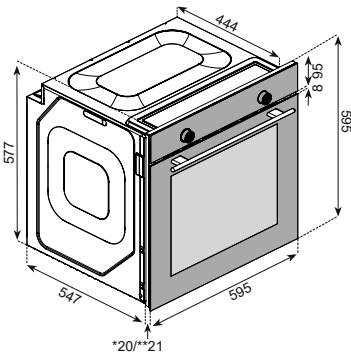


### 3. INSTALLATION MANUAL



#### Appliance Dimensions KSO 610

1.

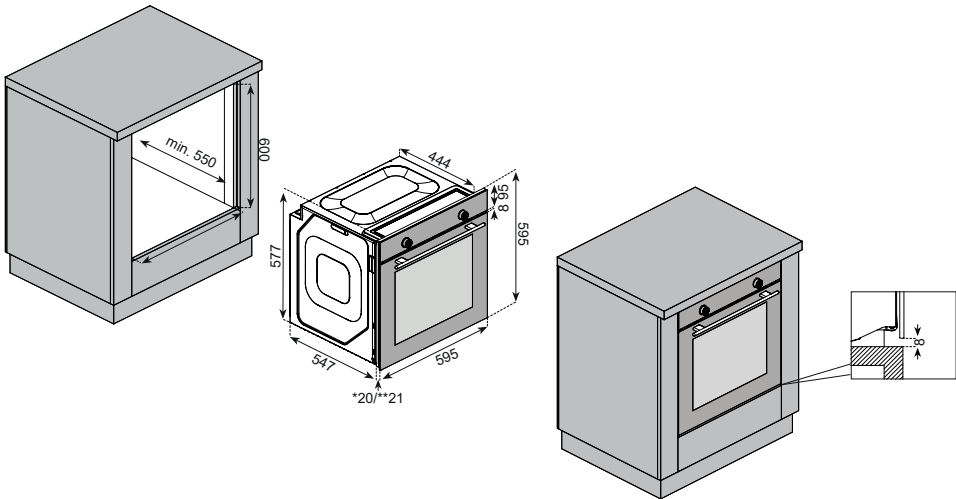


The dimensions mentioned in the image are in mm.

\* 20 mm Glass Panel

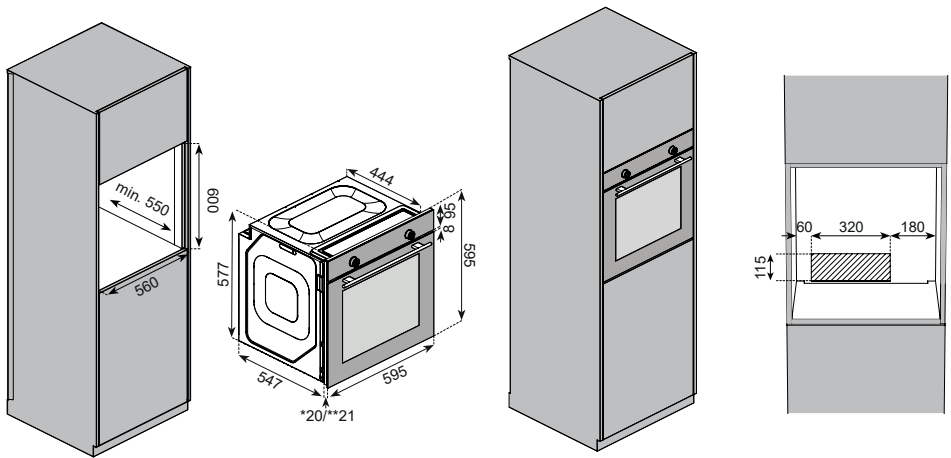
\*\* 21 mm Inox Panel

2.

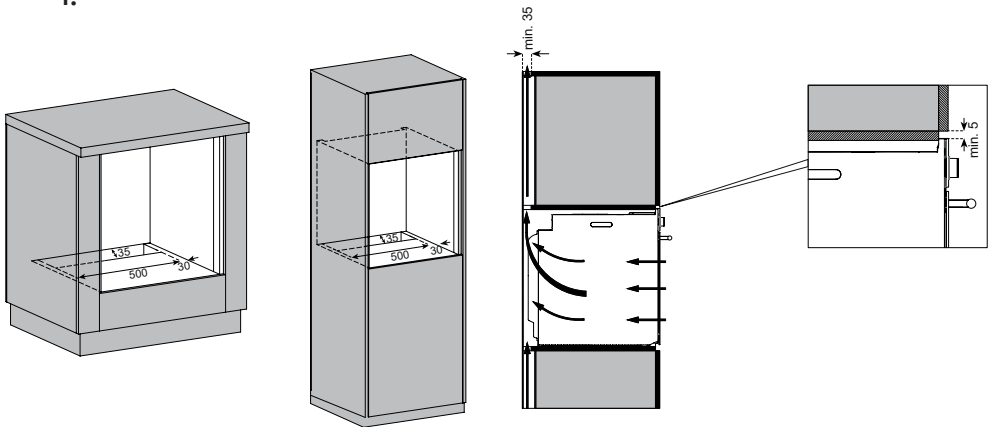


Built-in Oven

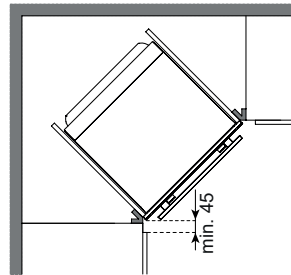
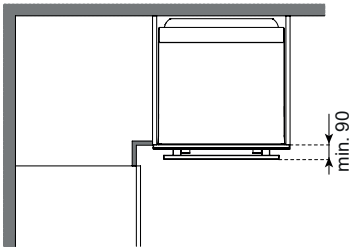
3.



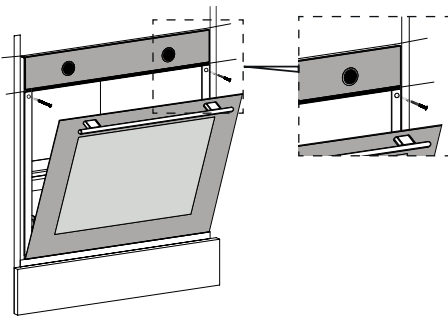
4.



5.

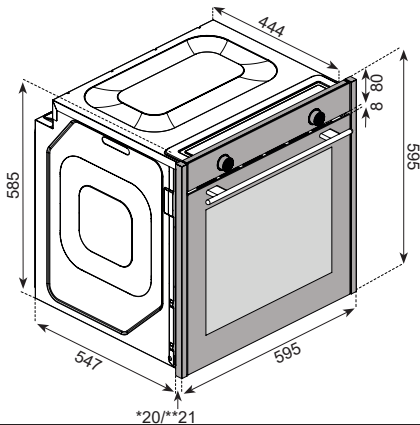


6.



**Appliance Dimensions KSO 610**

1.



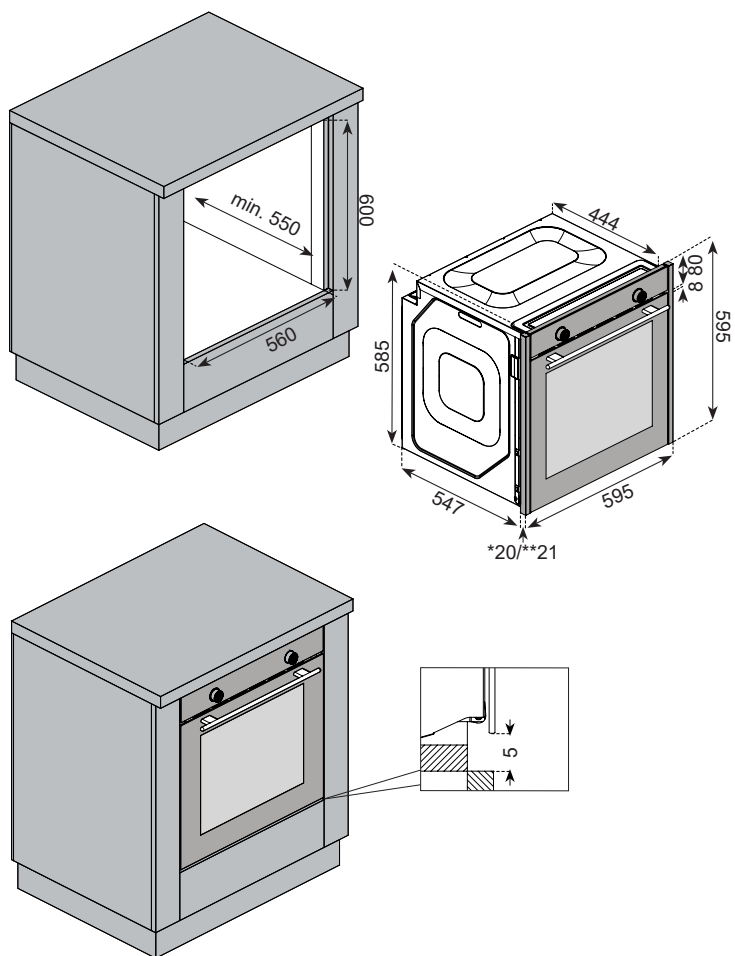
The dimensions mentioned in the image are in mm.

\* 20 mm Glass Panel

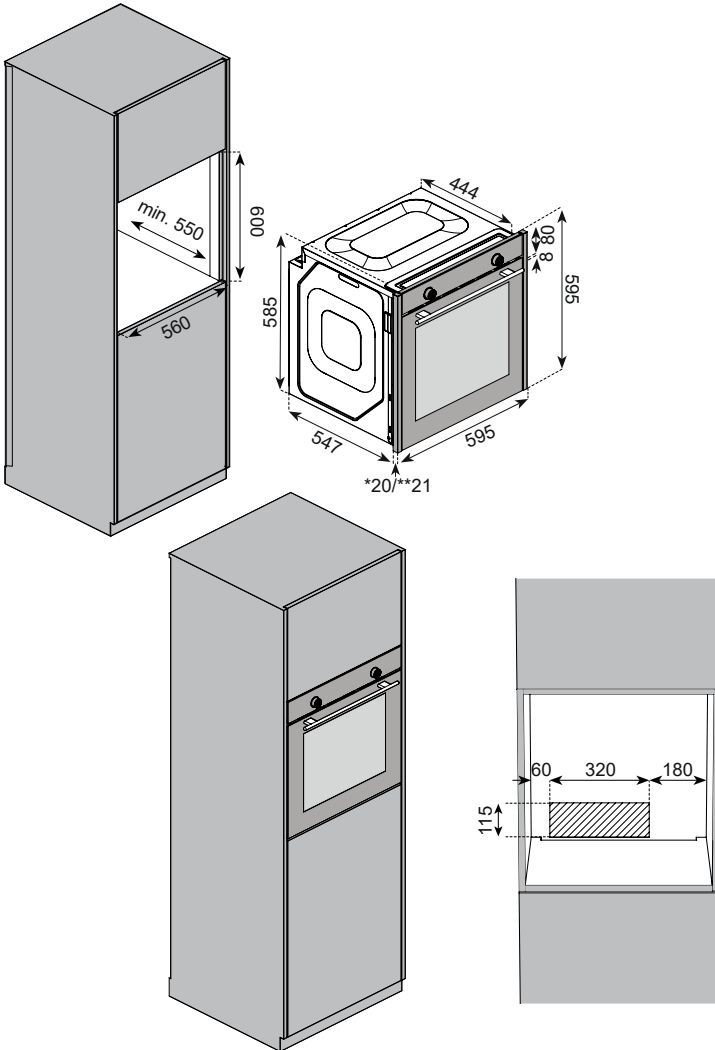
\*\* 21 mm Inox Panel

Built-in Oven

2.

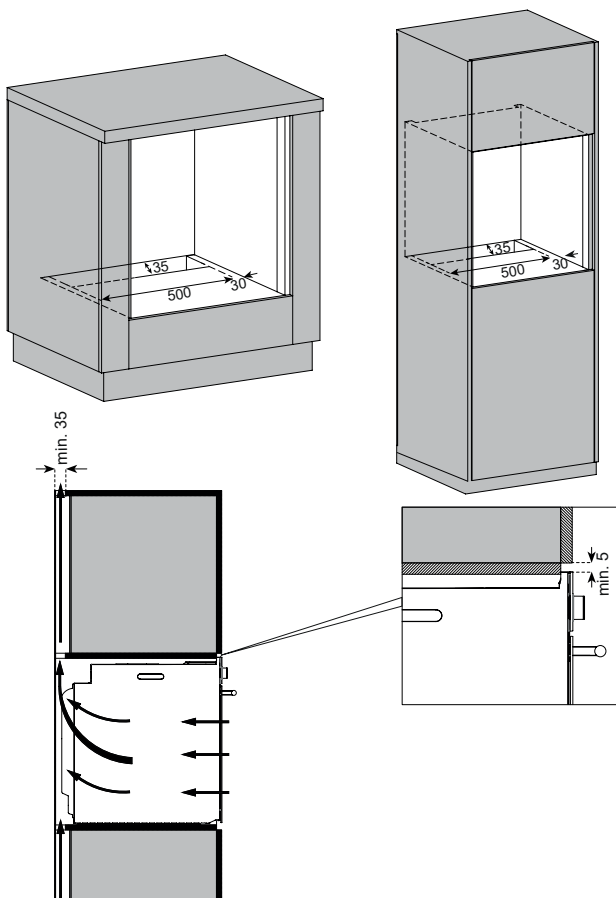


3.

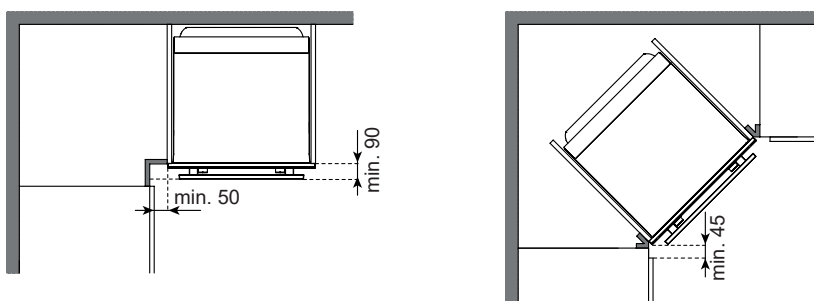


Built-in Oven

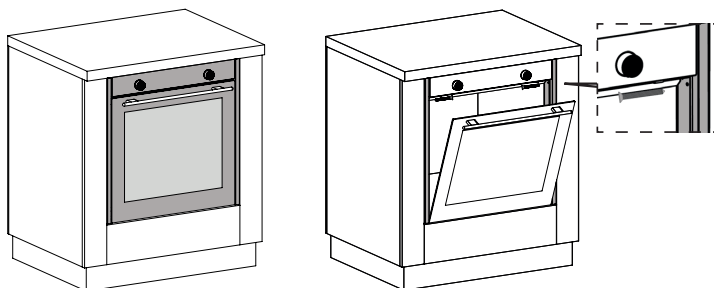
4.



5.



6.



### Important Warnings

Check the suitability of the electrical wiring to make the appliance ready for use. If it is not suitable, call a plumber and have him make the required arrangements. You shall use the appliance safely when you install the appliance as described in the installation manual. The person, who installs the appliance, is responsible for the malfunctions occurred due to incorrect installation.

**⚠ WARNING.** The customer is responsible for preparing the place where the appliance would be put and the electrical wiring.

**⚠ WARNING.** Our manufacturing company is not responsible for the problems that may occur due to the operations performed by the people other than the authorized ones and the warranty shall be deemed as invalid.

➡ Carry the appliance together with at least two people. Lift the appliance while carrying so it does not damage the floor.

➡ The appliance should be checked after its package is opened. In case of a damage, it should not be installed.

**Built-in Oven**

➔ The components may be sharp, wear protective gloves during installation

➔ The appliance should be installed in accordance with the rules related to the electricity and gas mentioned in the local standards.

➔ The dimensions mentioned in the image, are in mm.

➔ Kitchen cabinets should be on the same level with the appliance and fixed.

➔ Do not mount the appliance in a decoration or closed furniture. It is dangerous due to overheating.

➔ The furniture, where the installation would be applied, (min. 100°C) should be made of durable material.

➔ It is not recommended to install the appliance close to the cooler. The performance of these appliances might be impacted negatively due to the heat.

➔ They should be plugged into a (grounded) outlet in the grounding system in accordance with the rules.

If there is not a suitable outlet, call the electrician and have your electrical wiring checked.

➔ Make sure that your plug is grounded.

➔ The company is not responsible for the damages caused by the ungrounded outlets where the appliance is plugged in.

➔ If the product has a cable and a plug; an electrical connection is established by plugging the appliance in a grounded outlet.

➔ If the product has a cable but not a plug; coding should be performed by an expert suitably.

<b>Grounding cable = E</b>	Green - Yellow
<b>Neutral cable = N</b>	Blue
<b>Phase cable = L</b>	Brown

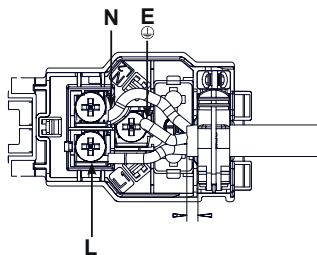
**Electricity Connection and Safety**

**⚠ WARNING.** Power grid should be disconnected during installation. Do not turn it on until the installation ends.

➔ The appliance should be installed correctly by the authorized service technician in accordance with the specified instructions.

➔ Do not pass the connection cables over the hot surface. When the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

➔ If the cables are damaged, they should be replaced by an electrician.



**Installing Below Counter (Figure 2)**

➔ The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 2.

➔ You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimen-



sions mentioned in figure 2 for necessary ventilation.

### Installing Into A Tall Cabinet (Figure 3)

➔ The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 3.

➔ You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimensions mentioned in the figure for necessary ventilation.

➔ Moreover, if there is a back panel in the tall cabinet, it should also be removed.

### Ventilation (Figure 4)

In order for you to get better efficiency from your oven, there should be adequate cold air intake. Leave suitable spaces according to the dimensions mentioned in Figure 4.

### Installing On The Corner (Figure 5)

➔ The installation should be in compliance with the specified dimensions to perform the installation mentioned in Figure 5 and to be able to open the appliance door.

### Fixing The Appliance (Figure 6)

➔ Center the appliance and push it completely into the furniture.

➔ Power cable should not be bent under the oven and between the oven and the furniture.

➔ Open the appliance door.

➔ Fix the appliance with the screws provided along with it.

➔ Screw the appliance into the holes, which are shown in figure 6.

➔ Make sure that the oven is fixed. Otherwise, there is a risk of tilting during use.

### Last Checks

➔ Turn on the electricity after performing the installation.

➔ Read the user manual for using the appliance.

### Removing The Appliance

➔ Turn off the electricity.

➔ Remove the fixing screws.


➔ Lift the appliance together with at least two people by pulling it out.


### Future Carrying Procedures

While carrying the appliance in the future;

➔ Retain the original box of the appliance. In case there is no original box, tape and wrap it with a bubble packaging or a thick cardboard tightly.

➔ If there is an accessory in it, place a cardboard in the size of the oven door so the oven door is not damaged. Tape the door to prevent it from opening.

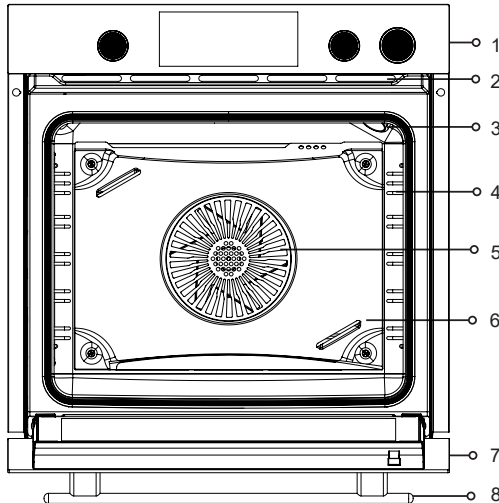
 **WARNING.** Do not lift the oven by holding its handle or door.

 **WARNING.** Do not place an item on the product, carry it uprightly.

## Built-in Oven

## ⚠ 4. INTRODUCING THE APPLIANCE

### General Overview



1. Control Panel

2. Air Vents\*

3. Oven Illumination\*\*\*

4. Racks\*\*\*\*

5. Fan

6. Fan Protection Sheet \*\*

7. Cover

8. Handle

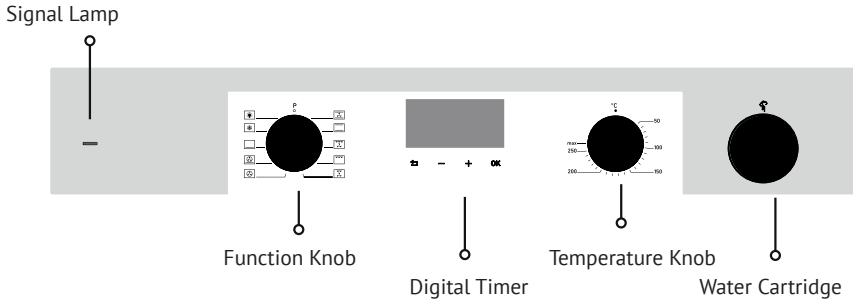
\*Air Vents may be open/closed depending on your model. It may not be available depending on your

\*\*FPS model. The position of the

\*\*\*Oven Illumination may vary.

\*\*\*\*Racks may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

## Control Panel



### Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button.

Otherwise, the product will not start to heat.

### Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

### Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

### Signal Lamp










It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.



### Turning Off The Electric Oven

Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

Built-in Oven

Heating Types And Functions

	<p>Fan Supported Lower and Upper Heating</p>	<p>Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.</p>
	<p>Lower and Upper Heating</p>	<p>The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.</p>
	<p>* Fan Supported Big Grill</p>	<p>The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes.</p>
	<p>Big Grill</p>	<p>It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.</p>
 	<p>*Fan Supported Small Grill  ECO</p>	<p>Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. This mode is the highest mode for energy efficiency.</p>
	<p>Turbo Fan</p>	<p>Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan.</p>
	<p>Turbo Fan + Lower Resistor</p>	<p>Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.</p>
	<p>Lower Heating</p>	<p>Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.</p>

	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

**NOTE.** The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

\*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.

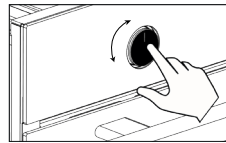
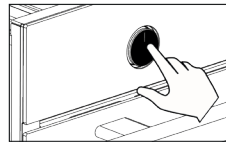
The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

### Pop-out Button Use

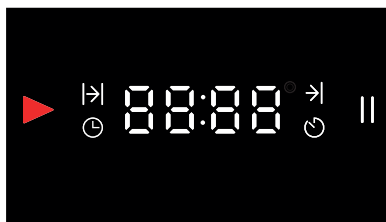
➞ In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)

➞ Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.

➞ You can adjust the button by turning it when it is outside.










## Built-in Oven

 5. USE OF THE OVEN







	"In progress" indicator
	Cooking duration indicator
	Cooking completion indicator
	Clock setting indicator
	Alarm indicator
	Pause indicator
	Back button
<b>OK</b>	OK button
<b>+</b>	Time increasing button
<b>-</b>	Time decreasing button

## FIRST USE

### Clock Setting ⌚

Apply the clock setting before starting to use the oven.

All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection. • 12:00 appears on the screen.

– + buttons, you can change the time more quickly.

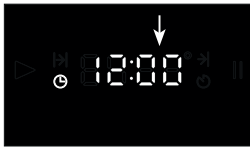
Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

As the minute field flashes, when you press on ↵ button for a short time,

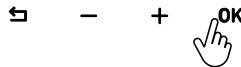
the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on ↵ button for a short time.

As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

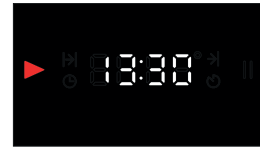
In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with – + **OK** button.



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.



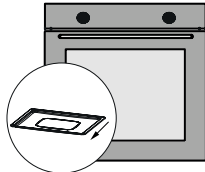

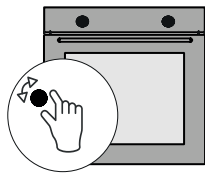

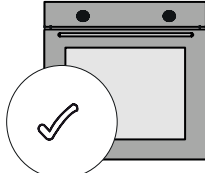
The time of the day appears.

The clock is set and ⌚ indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied. Afterwards, you can change the time of the day from 'Settings Mode'.

## Built-in Oven

## First Heating

	<p>Remove the labels and take out the accessories before using the oven.</p>
	<p>Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to "Maintenance and Cleaning" section and review it detailedly.</p>
	<p>Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper  position, while its door is closed, for max°/30 min. Then, ventilate the room.</p>
	<p>You need to be careful while opening the oven's door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.</p>

**NOTE:** The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.



## Daily Use

➔ In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.

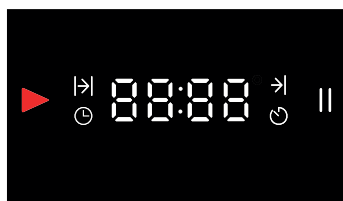
➔ Preheat the oven, if pre-heating is desired.

➔ After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

When the cooking duration ends, remember to turn off the oven's function and temperature button.

## Use of Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.



↩ - + OK

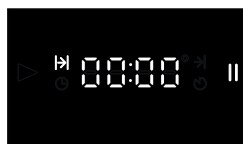
## Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**



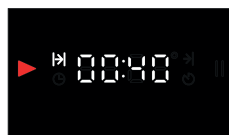
↩ - + OK

➔ press and hold **OK** button until indicator appears.



↩ - + OK

Firstly, select the minute with **- +** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button. (e.g.; 40 minutes)



↩ - + OK

with **OK** button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

## Built-in Oven

➔ The time, which is set on the screen, starts to count down.

Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.

➔ When the adjusted time is up **00:00** || appears on the screen, indicator flashes || and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

➔ When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

⚠ **WARNING.** In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on **↵** button. The time of the day appears on the screen.

### Pause Mode

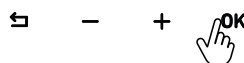
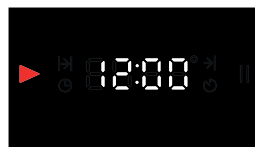
When the screen indicates the time of the day and you long press **↵** button, the time of the day and symbol || appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode, ▶, symbol appears and is deactivated.

Operation continues while the commutator is turned on.

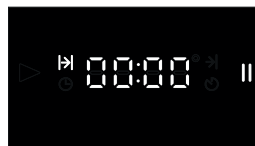
### Setting The Cooking Ending Time Forward ➔

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

By entering cooking duration;



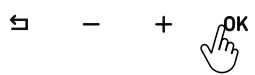
➔ press and hold **OK** button until indicator appears.



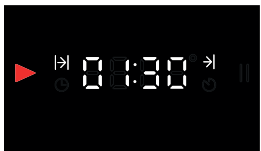
Firstly, select the minute with **- +** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to **|>|** mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



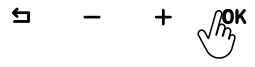
**Cooking screen; Cooking screen;**  
The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

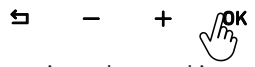
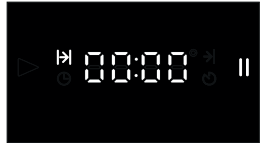
We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, **||** indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **↶** or **OK** button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

**without entering cooking time;**



**|>|** press and hold **OK** button until indicator appears.

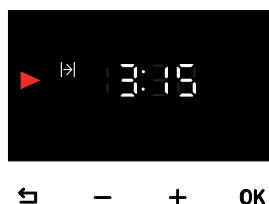


Without entering the cooking duration, move forward with **OK** button and proceed to **|>|** mode.

## Built-in Oven



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.

**Cooking screen;**

Cooking screen; The time left until the end of the cooking.


**Manual Cooking Mode**

You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.


In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

**Alarm Setup** 

Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder.

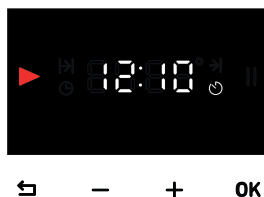
The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the  indicator appears, press and hold **OK** button.



**OK** with button  move forward until the indicator appears.




Firstly, select the minute with **- +** buttons, by pressing on **OK** button, select the hour and confirm it with **OK** button.



After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.

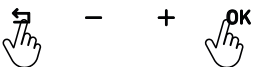
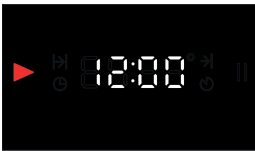
## Turning Off The Alarm


The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on

**OK** or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.



## SETTING MODE

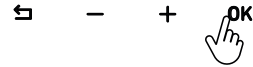
### Alarm Tune Setting (AL)





Long press  and **OK** buttons together and enter the menu.

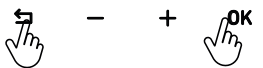
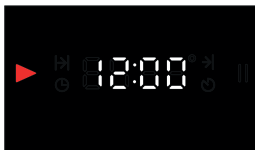



With   buttons, proceed to **AL** option and confirm it with **OK** button.





With   buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

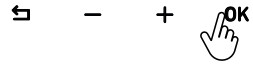
### Changing The Time (CL)





Long press  and **OK** buttons together and enter the menu.



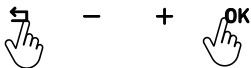
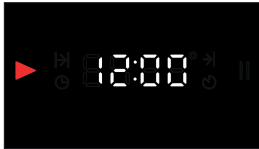
With   buttons, proceed to **CL** option and confirm it with **OK** button.




With   buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.


Built-in Oven

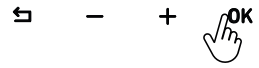
### Changing The Tone (So)



Long press  and **OK** buttons together and enter the menu.

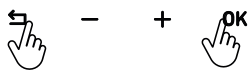
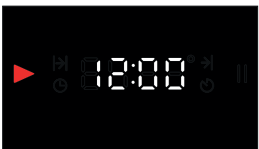



With **- +** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button.

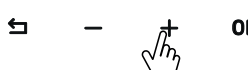
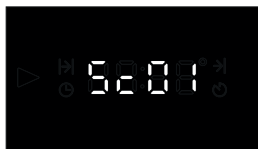



With **- +** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

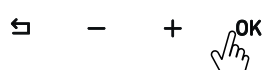
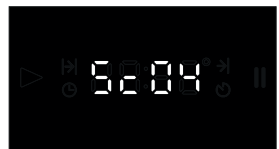
### Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press  and **OK** buttons together and enter the menu.




With **- +** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button.

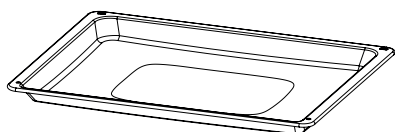


With **- +** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

## 6. ACCESSORIES

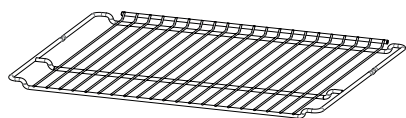
The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.

 **NOTE.** Use the original accessories, which are designed for the appliance.



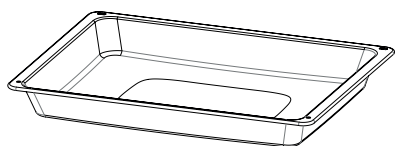
### **Standard Tray**

It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.



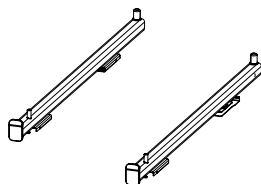
### **Wire Rack**

It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.



### **Deep Tray**

You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.

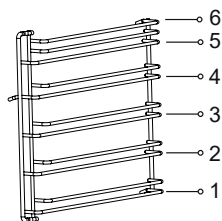


### **Telescopic Rail**

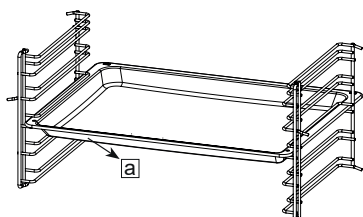
Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.

## Built-in Oven

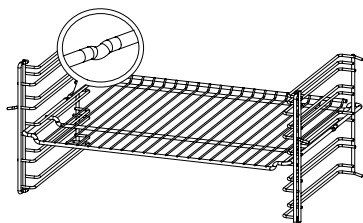
## Use of Accessories



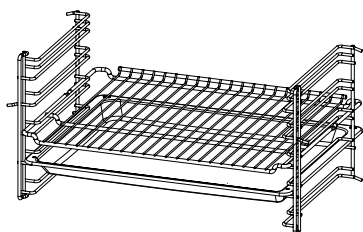
There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.



Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.



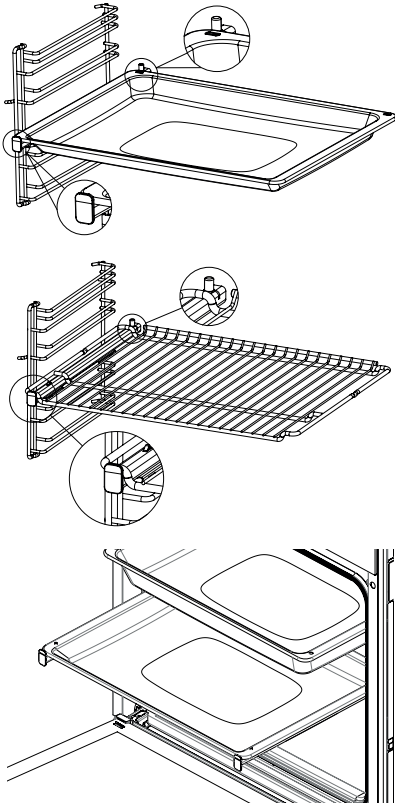
The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.



You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.



## Use of Telescopic Rail



Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.

If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

Built-in Oven

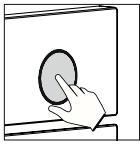
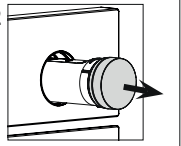
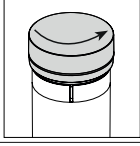
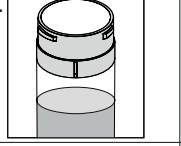
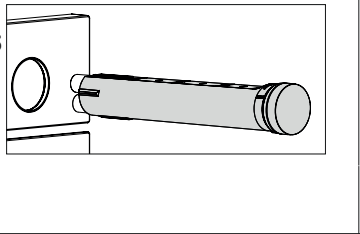
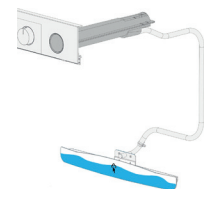
**STEAM ASSISTED COOKING**

The water delivered to the evaporation chamber during cooking evaporates thanks to heat and a better cooking is achieved. The steam assist allows your food to be crispy on the outside, soft and juicy on the inside, making it more delicious.

➤ Perform the steam assisted cooking process with the steam assisted cooking function specified in the manual.




➤ Please refer to the values in the steam assisted cooking chart for the food you will cook.

Place your food in the recommended shelf position. When it is time to add water according to the time specified in the cooking chart.






<p>1</p> 	<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Press the water cartridge(1).</li> <li>➤ Displace the water cartridge(2).</li> </ul>
<p>3</p> 	<p>4</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Unscrew the cover of the watercartridge(3).</li> <li>➤ Add the amount of water shown inthe chart to the cartridge(4).</li> </ul>
<p>5</p> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Close the cover of the water cartridgeand push the cartridge a little(in caseof pushing it totally, the water willbe transmitted to the evaporationchamber).</li> <li>➤ When it's time to deliver the water,push the water cartridge totally(untilyou hear the click).</li> <li>➤ Turn off your oven when the cookingprocess is finished.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Water starts to flow slowly into theevaporation chamber in the oven,and your food is cooked with thesteam assist.</li> <li>➤ Do not deliver more than 200 ml ofwater at one time.</li> </ul>

## 7. COOKING SUGGESTIONS


### Steam Assisted Cooking Pastry

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Leavened bread dough	Standard Tray		2 - 3	190	190+100*	After preheating	35...40
Leavened potato bread	Standard Tray		2 - 3	190	190+100*	After preheating	35...40
Filo pastry	Standard Tray		3	190	190	After preheating	35...40





### Pastry

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Traybake	Standard Tray		3	170	150	After preheating	20...25
Cupcakes	Standard Tray		3	160	150	After preheating	30...35
Cake in pan	Standard Tray		3	190	190	After preheating	40...45
Sponge cake	Standard Tray		3	190	50	After preheating	7...10
Cheese-cake	a round cake pan with a diameter of 26 cm that can be placed on the wire grid		3	"25 min. at 170, then 30 min. at 150"	190	20	50...60

**Built-in Oven**

Rich fruit cake	a 40*27 cm pyrex that can be placed on the wire grid		3	130	190+100*	After preheating	140...150
-----------------	--	---	---	-----	----------	------------------	-----------

**Meat products**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Fish	Standard Tray		3	200	150	After preheating	25...30
Chicken leg	Standard Tray		3	200	190	After preheating	35...40
1-1.5 kgentrecôte	Standard Tray		2-3	25 min. at max. then 60 min. at 160-170	190+100** +100**	After preheating	80...85
1-1.5kg lamb shank	Standard Tray		3	200	190+190*	After preheating	80...90

Before the tests were performed in the oven, preheating had been applied for 10 minutes. The tests were performed with a turbo resistor 2000W.










\*Amount of water to be added in the middle of the cooking time

## 7. COOKING SUGGESTIONS













You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked




and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight. The lowest rack of the oven is the 1st rack.

**\* It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	25...30
			2	180	35...40
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray Deep Tray		3	160	30...35
			1-5	160	30...35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30





Built-in Oven

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Phyllo based pastry	Standard Tray Deep Tray		1 5	190	50...55
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200-220	10...15
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30min max, then 60min - 190	90...95
			2-3	25min max, then 50min - 190	75...80
			3	25min max, then 45 min - 200	75...80

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Entrecôte	Standard Tray		3	25min max, then 20min 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		1-5	190	8...13

### Grilling Table

\* It is recommended to apply 5 min.  
pre-heating.

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3

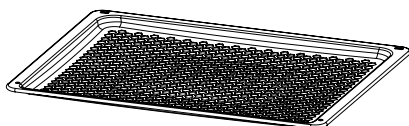
## Built-in Oven

## 8. COOKING WITH FRYART

With FryArt, thanks to its special tray, you can cook your food more healthily by using too little oil or no oil.

### Safety

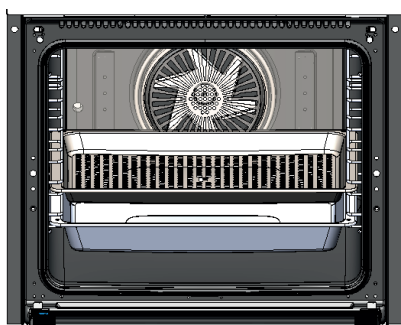
- Always use the original accessories, which are designed for the appliance.
- The tray should be placed between two racks and the inclined side should face the door of the appliance.
- Do not use FryArt tray for grilling.




### FryArt Use

- In order to cook your food, select the **FRYART** function available in the control panel.
- Select the suitable temperature for your meal, which is available in the table.
- \* If required, apply pre-heating.
- Depending on your food, place a deep tray under the FryArt tray so that no oil drips on the oven's base.

It enables fast air flow thanks to its tray with a perforated surface and makes the meals crispy outside and soft inside. It is very light and easy to use compared to similar trays.



### Cleaning

- Before first use, clean the tray with soap and warm water and dry it thoroughly.
- Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the tray.
-  **WARNING.** Do not put the tray on the oven's door while the oven's door is open. If there is oil in your food, it may drip on the oven's door through cavities in the tray.









## Cooking Table

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.

 **NOTE: The lowest rack of the oven is the 1st rack.**



### \*FROZEN FOOD

	Operating function	Rack position	Temperature (°C)	Preheating time (min)	The weight of the food (gr) unit	Cooking time (min)
Frozen Fried Potatoes		3 rack	220	10	600	20...25
Frozen Nugget		3 rack	220	10	500	20...25
Frozen Croquettes		3 rack	220	-	18 pieces	10
Frozen Onion Rings		3 rack	220	10	500	20...25
Frozen Pizza		3 rack	190	10	-	15...20
Frozen Pastry		3 rack	190	10	18 pieces	20...25




\*It should be baked in the oven without waiting for it to be defrosted.

## Built-in Oven

## FRESS FOOD

	Operating function	Rack position	Temperature (°C)	Preheating time (min)	The weight of the food (gr) unit	Cooking time (min)
Home Made Potatoes	FRY 	3 rack	220	10	600	25...30
The Cheese Rolls	FRY 	3 rack	190	10	18 pieces.	20...25

## HEALTHY FOOD

	Operating function	Rack position	Temperature (°C)	Preheating time (min)	The weight of the food (gr) unit	Cooking time (min)
Fruit Drying	FRY 	3 rack	80	-	-	6 hours
Vegetable Drying	FRY 	3 rack	80	-	-	8 hours
Meat Drying	FRY 	3 rack	80	-	-	8 hours

## 9. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.

Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.



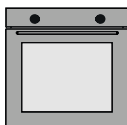
### Cleaning Recommendations

Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.



### Accessory Cleaning

Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.



### Daily Use

The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

Built-in Oven


**Steam Cleaning**


Thanks to its steam cleaning function, you can easily soften and clean the dirt stuck on the inner surface of the product.

➔ Before starting the steam cleaning process, remove the tray and the wire grid from the oven. Remove the right and left wire shelf.

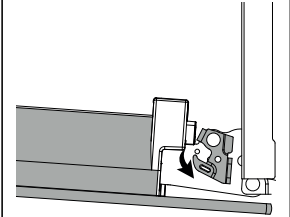
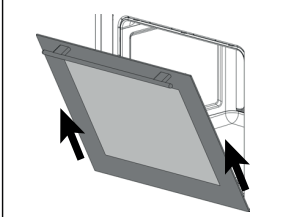
➔ Displace the water cartridge on the control panel by pressing it. Fill the cartridge with 100 ml of water and put it back.

➔ When you push the cartridge, the water inside it is transferred to the evaporation chamber inside the oven.

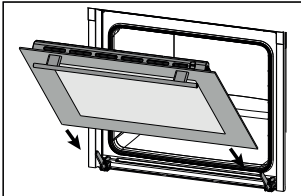
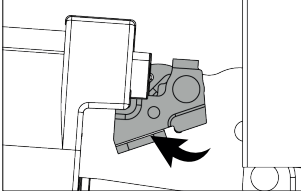
➔ Select  as the function. Turn the temperature knob to 100 °C and run the oven for 20 minutes. Then clean the inner side of the oven and the inner glass of the door with a microfiber cloth.

 If the oven is used repeatedly in a dirty manner, the dirt sticks to it after a while. Stuck-on dirt cannot be ideally removed by any method. Therefore, do not neglect to clean the oven regularly.

**Removing The Oven Door**

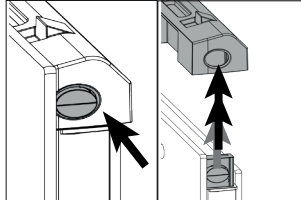
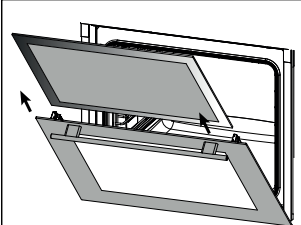
<b>Step 1</b>	Open the oven door fully.	
<b>Step 2</b>	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
<b>Step 3</b>	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

### Attaching The Oven Door

<p><b>Step 4</b></p>	<p>Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.</p>	
<p><b>Step 5</b></p>	<p>Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.</p>	

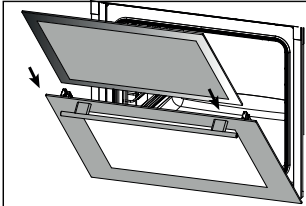
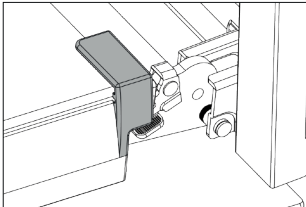
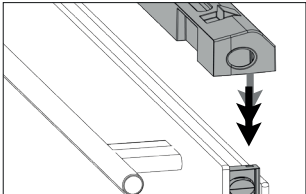
### Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

<p><b>Step 1</b></p>	<p>Open the oven door halfway.</p>	
<p><b>Step 2</b></p>	<p>By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.</p>	
<p><b>Step 3</b></p>	<p>Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.</p>	

## Built-in Oven

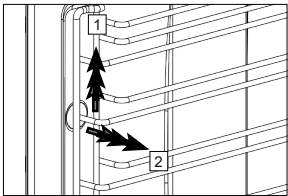
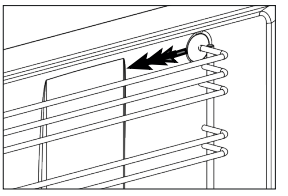
## Attaching The Glasses

<b>Step 4</b>	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
<b>Step 5</b>	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
<b>Step 6</b>	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

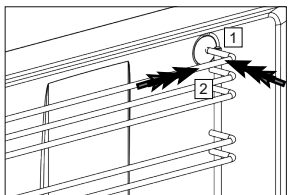
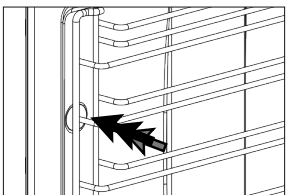
## Removing The Wire Racks

**⚠ WARNING.** The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

<p><b>Step 1</b></p>	<p>Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the 1 arrow and remove it (2).</p>	
<p><b>Step 2</b></p>	<p>Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.</p>	

## Attaching The Wire Racks

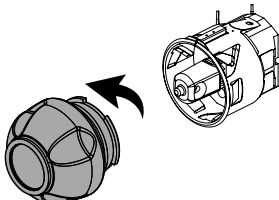
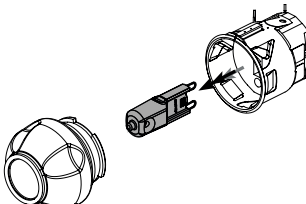
<p><b>Step 3</b></p>	<p>Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).</p>	
<p><b>Step 4</b></p>	<p>Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.</p>	

## Built-in Oven

## Replacing the Oven Lamp

**⚠ WARNING.** Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp.

The lamp may be hot, wait for it to cool down.

<b>Step 1</b>	Open the oven door fully.	
<b>Step 2</b>	Turn the glass door counter clockwise and remove it.	
<b>Step 3</b>	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door.	

## **⚠ 10. TROUBLESHOOTING**

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.



Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The door may have remained open.</li> <li>➤ The function or the temperature may not have been adjusted.</li> <li>➤ The power may not be supplied.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Check the door and make sure that it is closed entirely.</li> <li>➤ Switch the oven to a specified temperature and/or the function.</li> </ul>

Built-in Oven

 **11. TROUBLESHOOTING TIPS**  
**ERROR CODES**

When some malfunctions happen, the appliance will display error codes to warn you.

Codes	Meanings	Possible Causes
ER01	Communication error	It requires service intervention and card replacement
ER02	Multiple press error	Occurs if more than one key is pressed at the same time. Sometimes it can also be seen in case of exposure to intense steam. When the effect (double press or steam) disappears, the error disappears from the screen. Service intervention is normally not required. But if the card gives ER02 frequently, it may be due to a technical malfunction.

**Please note!**

The following shall not be considered as defects of the Product

Electric and gas ovens	Discoloration of product materials when using
	Minor technical smells coming from a new product during the initial operation period
	Surface darkening of enameled trays

**Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product**

Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

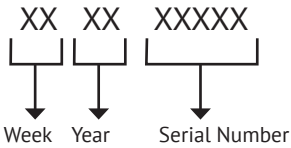
The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.



**SERIAL NUMBER:****MANUFACTURERS:**

M&G HAUSGERATE GMBH  
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin  
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

**FACTORIES-BRANCHES OF THE MANUFACTURER:**

«FEMAS METAL SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI»  
ORGANIZE SANAYI BOLGESI 9. CADDE NO: 17 MELIKGAZI, KAYSERI, turkey

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»  
AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, SPAIN

**IMPORTER:**

LLC «MG Rusland», 141400, Moscow region, Khimki, Butakovo, 4.

The manufacturer reserves the right to make any changes to design,  
outside appearance and scope of supply of appliance.



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	102
2. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	104
3. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ.....	106
4. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРИБОРОМ.....	116
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА .....	120
6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	130
7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД.....	133
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФУНКЦИИ FRYART .....	139
9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	142
10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	147
11. СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК .....	149

**УВАЖАЕМЫЙ  
ПОКУПАТЕЛЬ!**

Благодарим вас за то, что вы приобрели продукцию производства компании Kuppersberg. Мы надеемся, что вы останетесь довольны духовым шкафом, который был произведен на наших высокотехнологичных, современных и отвечающих самым высоким требованиям предприятиях.

При выполнении необходимого технического обслуживания и соответствующего ухода вам будет гарантировано комфортное и безопасное использование духового шкафа в течение многих лет. Внимательно

ознакомьтесь со всей содержащейся в данной инструкции информацией. Храните данную инструкцию в течение всего срока эксплуатации прибора. При передаче прибора другому человеку также предоставляйте ему данную инструкцию.

**☛ ПРИМЕЧАНИЕ.** Информация, содержащаяся в данной инструкции по эксплуатации, относится к нескольким моделям.

Некоторые из упомянутых в инструкции функций в приобретенном вами приборе могут быть недоступны.

**Технические характеристики**

Напряжение питания / частота	220–240 В перем. тока, 50/60 Гц
Длина кабеля	1500 мм, с разъемом типа F, 3 жилы по 1,50 мм <sup>2</sup>
Габаритные размеры (высота / ширина / глубина)	595 мм/595 мм/547 мм
Тип основной печи	Мультипечь
Мощность лампы подсветки	25 Вт
Термостат	Макс. 50°C
Нижний нагреватель	1200 Вт
Верхний нагреватель	1100 Вт
Турбо нагреватель	2000 Вт
Гриль	2450 Вт

## 1. ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**Перед установкой и применением прибора внимательно прочитайте данную инструкцию. В случае если установка духового шкафа выполняется лицом, не являющимся специалистом, а также при неправильном использовании гарантия в отношении прибора не предоставляется.**

☞ Выполняйте все указания по технике безопасности.

☞ Также ознакомьтесь с другими документами, которые поставляются вместе с прибором.

☞ Информация, содержащаяся в данной инструкции по эксплуатации, может относиться к нескольким моделям.

☞ Храните инструкцию в доступном месте и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем.

☞ Перед выполнением работ по установке, техническому обслуживанию и ремонту отсоедините прибор ото всех источников энергии.

☞ Не используйте прибор, если он поврежден.

☞ Не подпускайте детей младше 8 лет, а также домашних животных к прибору во время и после его использования.

☞ Детям до 8 лет запрещается приближаться к прибору, если они не находятся под присмотром взрослого, а также самостоятельно пользоваться прибором.

☞ Упаковочные материалы следует хранить и оставлять для утилизации в недоступном для детей месте.

☞ Не допускайте попадания частей влажной упаковки в рот. Храните ее в недоступном для детей месте.

☞ Не разрешайте детям самостоятельно выполнять уход за прибором и его чистку. Это допускается только под постоянным присмотром взрослого.

☞ Данный прибор предназначен только для приготовления блюд. Не допускается использовать прибор для таких целей, как например, обогрев помещения.

☞ Если духовой шкаф нагрет, противень и другие дополнительные принадлежности могут также стать горячими; поэтому для установки и извлечения их обязательно используйте прихватки или аналогичную защиту для рук.

☞ Не допускается применять для чистки данного прибора паровой очиститель.

☞ Не допускайте перекрытия отверстий, предусмотренных в различных частях прибора и предназначенных для циркуляции воздуха.

☞ Если вы используете промасленную бумагу для выпечки, ни при каких обстоятельствах не допускайте ее контакта с дном духового шкафа.

☞ Не допускается готовить блюда, содержащие крепкие алкогольные напитки. Спирт испаряется при высокой температуре, поэтому при контакте с горячими поверхностями он может загореться и вызвать пожар.

☞ После окончания использования прибор должен быть выключен.

☞ Следите за длительностью приготовления.

## Опасности, связанные с электрическим током

### **⚠ Опасность поражения электрическим током.**

⇒ В случае повреждения прибор должен быть отремонтирован специалистами официального сервисного центра.

⇒ В случае обнаружения каких-либо повреждений выключите прибор и отключите его от источника электропитания.

⇒ В связи с опасностью поражения электрическим током не допускается мытье прибора с разбрызгиванием или выливанием на него воды.

⇒ Если необходимо выполнить замену лампы подсветки, отключите прибор от электрической розетки. Это позволит предотвратить опасность поражения электрическим током.

⇒ Наша компания не несет никакой ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в связи с использованием прибора, подключенного с нарушением местных норм и правил.

⇒ Категорически запрещается прикасаться к вилке мокрыми руками.

⇒ При отсоединении прибора от электрической розетки удерживайте рукой вилку, не тяните за кабель.

⇒ Во время работы прибора его задняя поверхность также нагревается. В связи с этим электрические разъемы и соединители не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.

⇒ Прибор необходимо также отключать от электрической сети перед выполнением таких операций, как чистка, ремонт и техническое обслуживание.

⇒ Не допускается прокладывать соединительные кабели таким образом, чтобы они соприкасались с горячими поверхностями. Расплавление изоляции кабеля может привести к короткому замыканию или пожару.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не допускается для тушения огня использовать воду.

⇒ В случае возгорания следует отключить прибор от электрической розетки и постараться закрыть огонь каким-либо полотном, например, противопожарным одеялом, чтобы предотвратить приток воздуха к огню.

## Опасность травмирования

⇒ При появлении на стекле двери духового шкафа трещины, а также при нанесении удара стекло может разбиться и разлететься на части.

⇒ Для очистки стекла двери духового шкафа не допускается использовать жесткие и абразивные чистящие средства или металлические скребки.

⇒ Не прикасайтесь к нагревательным и другим находящимся под напряжением элементам.

⇒ Петли двери прибора могут привести к защемлению при закрытии двери. Не допускается удерживать дверь за часть, которая содержит петли.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

⇒ Запрещается оставлять внутри камеры духового шкафа горючие материалы или окислители.

⇒ Запрещается разогревать продукты в стеклянных банках и консервы в металлической таре. Создаваемое давление может привести к взрыву банки.

⇒ После окончания приготовления блюда не оставляйте противень рядом с горючими материалами или окислителями.

⇒ В зависимости от конструкции дверь духового шкафа может включать в себя 2, 3 или 4 стеклянные пластины. Запрещается использовать духовой шкаф со снятым стеклом.

⇒ Перед тем как переносить духовой шкаф, следует надевать на руки защитные перчатки.

**Использование по назначению**

⇒ Данный прибор предназначен для приготовления блюд. Не допускается использовать его для обогрева помещения и других подобных целей.

⇒ Данный прибор предназначен для домашнего использования. Использование его допускается только в закрытых помещениях.

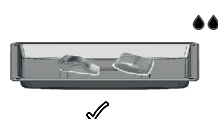
⇒ Духовой шкаф может применяться для размораживания, жарки или приготовления блюд на гриле.

⇒ Не следует использовать духовой шкаф с целью сушки, например, вывесив полотенце или одежду на его ручку.

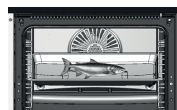
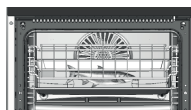
**2. ЗАЩИТА  
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ****Экономия энергии**

Перед тем как обсудить порядок приготовления блюд в духовом шкафу, прежде всего, необходимо упомянуть о предварительном нагреве. Режим предварительного нагрева следует применять только тогда, когда он действительно необходим. Следите за тем, чтобы длительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

⇒ Перед тем как поместить замороженные продукты в духовой шкаф и начать готовить, предварительно оставьте их на некоторое время при комнатной температуре или выполните их разморозку в микроволновой печи.



⇒ Не оставляйте в рабочей камере духового шкафа дополнительные принадлежности, которыми вы не будете пользоваться.



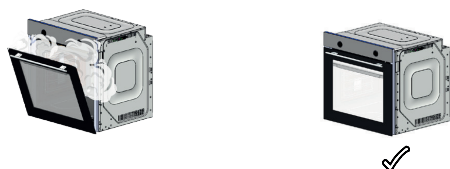


## Встраиваемый электрический духовой шкаф

➔ На проволочной решетке вы можете одновременно готовить несколько блюд. Тем самым вы экономите тепло.

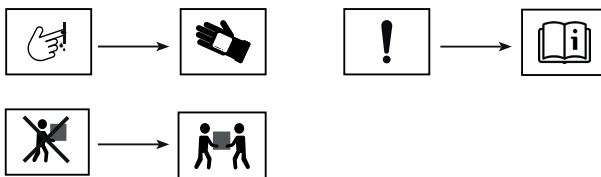


➔ При каждом открывании двери духового шкафа происходит потеря тепла. По этой причине не следует открывать дверь духового шкафа без крайней необходимости. Не оставляйте дверь духового шкафа надолго открытой.



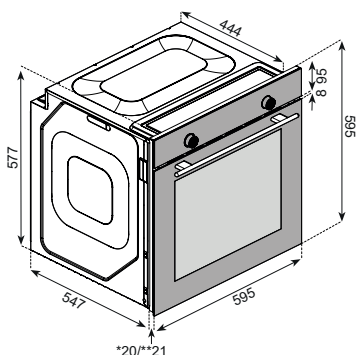
Встраиваемый электрический духовой шкаф

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



Размеры прибора KSO 610

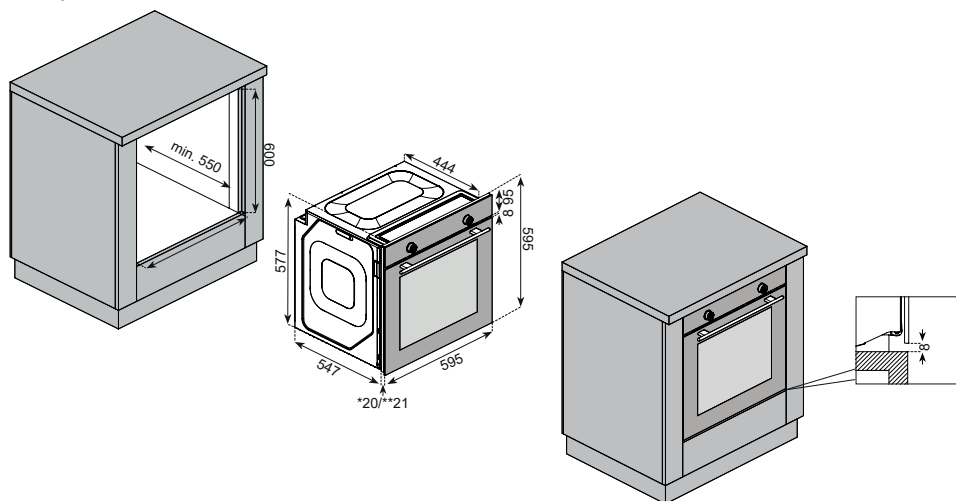
1.



Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

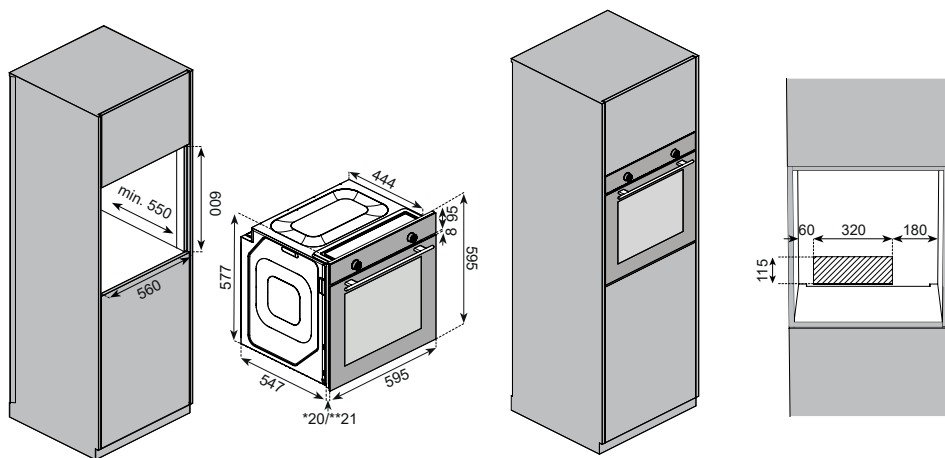
- \* Толщина стеклянной панели 20 мм
- \*\* Толщина панели из нержавеющей стали 21 мм

2.

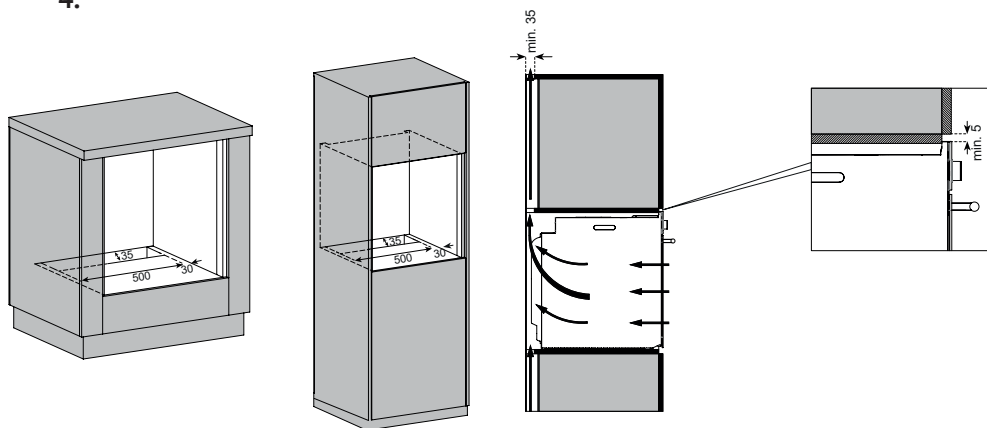


Встраиваемый электрический духовой шкаф

3.

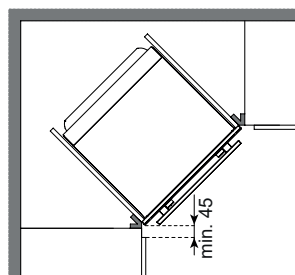
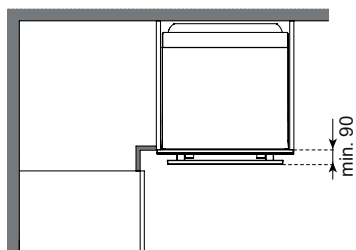


4.

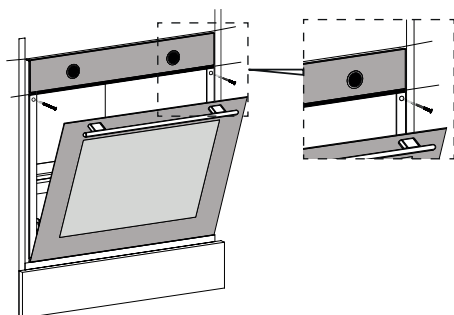


Встраиваемый электрический духовой шкаф

5.

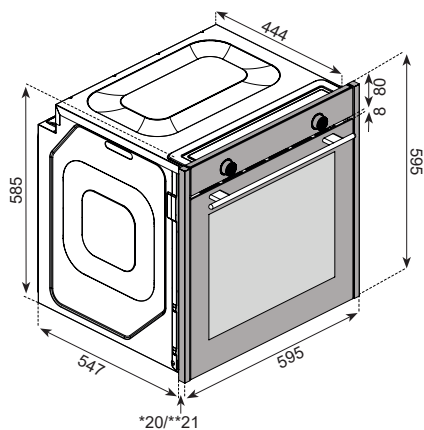


6.



Размеры прибора KSO 610

1.



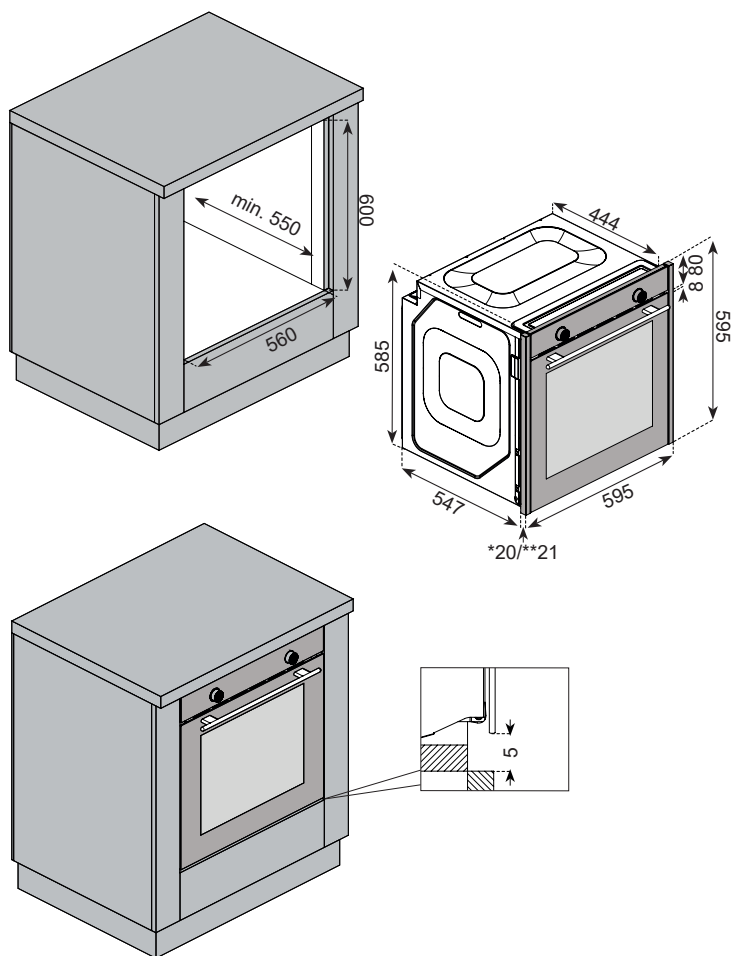
Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

\* Толщина стеклянной панели 20 мм

\*\* Толщина панели из нержавеющей стали 21 мм

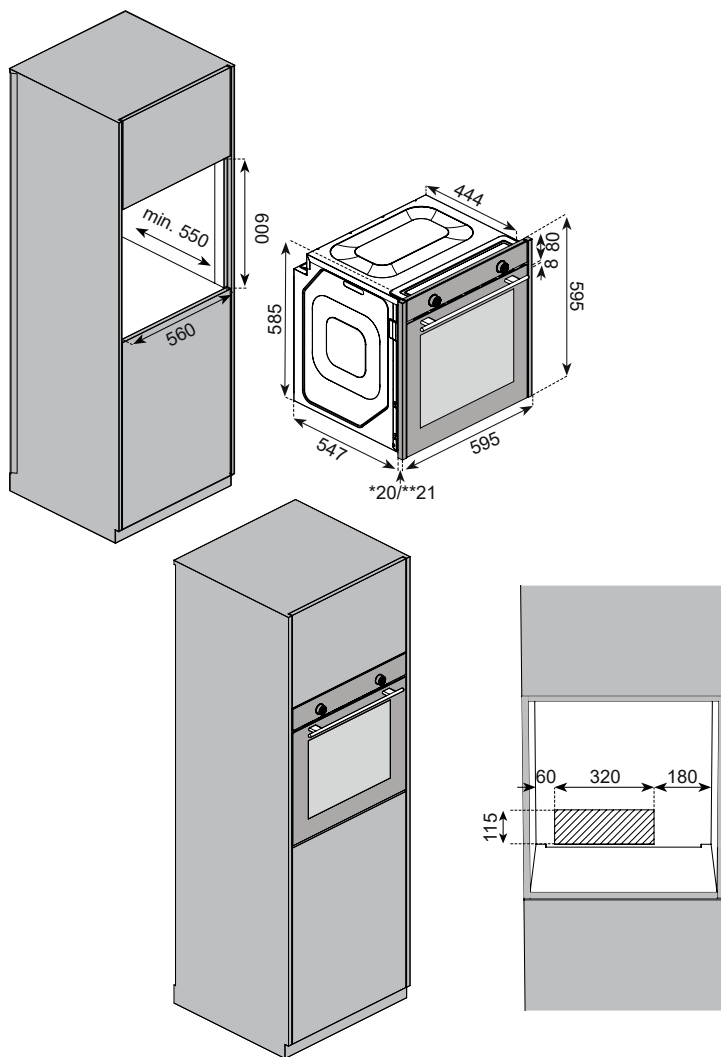
Встраиваемый электрический духовой шкаф

2.



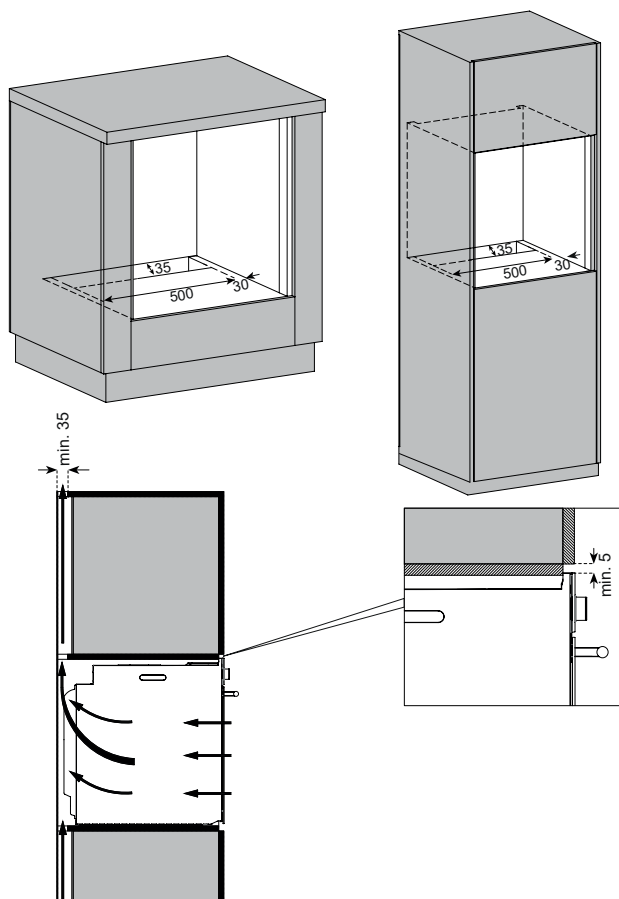
Встраиваемый электрический духовой шкаф

3.

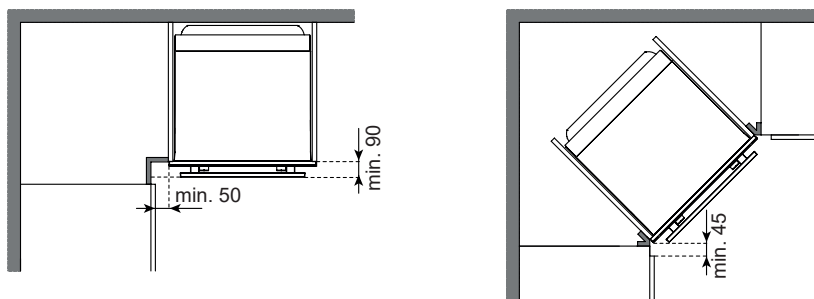


Встраиваемый электрический духовой шкаф

4.

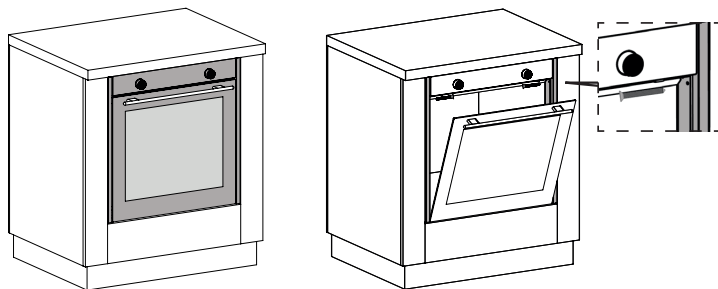


5.



## Встраиваемый электрический духовой шкаф

6.

**Важные предупреждения**

Проверьте соответствие кабелей питания электрическим характеристикам прибора. При обнаружении каких-либо отклонений вызовите специалиста и попросите его выполнить необходимые подготовительные работы. При установке прибора в соответствии с требованиями инструкции по установке вам будет обеспечено безопасное использование прибора. Лицо, которое осуществляет установку прибора, несет ответственность за все неисправности, которые могут возник-

нуть в результате неправильной установки.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Заказчик несет ответственность за подготовку места, в котором будет произведена установка прибора, а также подключение к источнику электропитания.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые неполадки / нарушения в работе, которые могут возникнуть вследствие выполнения действий лицами, которые не имеют соответствующих полномочий, в таких



## Встраиваемый электрический духовой шкаф

случаях гарантия будет считаться недействительной.

⇒ После вскрытия упаковки следует провести проверку прибора. В случае обнаружения каких-либо повреждений установка прибора не допускается.

⇒ Компоненты могут иметь острые края, поэтому перед выполнением работ по установке следует надевать защитные перчатки.

⇒ Установка прибора должна быть осуществлена в соответствии с правилами, регулирующими порядок электро- и газоснабжения, а также требованиями местных стандартов.

⇒ Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

⇒ Кухонные модули должны находиться на одном уровне с прибором и быть надежно зафиксированными.

⇒ Не допускается установка прибора за декоративные панели или внутрь закрытой мебели. При нарушении этого требования существует опасность перегрева.

⇒ Кухонные модули, в которые будет осуществляться установка, должны быть изготовлены из прочного материала, выдерживающего температуру не менее 100 °С.

⇒ Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильником, поскольку воздействие высокой температуры может отрицательно сказаться на работе охлаждающего оборудования.

**Подключение к электросети и безопасность**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** На время выполнения работ по установке прибор должен быть отключен от электросети. Не допускается включать его до окончания процесса установки.

⇒ Прибор должен быть правильно установлен уполномоченным техническим специалистом в соответствии с указанными инструкциями.

⇒ Не допускается прокладывать соединительные кабели таким образом, чтобы они соприкасались с горячими поверхностями. Расплавление изоляции кабеля может привести к короткому замыканию или пожару.

⇒ Поврежденные кабели должны быть заменены электриком.

⇒ Прибор должен быть подключен к (заземленной) розетке в соответствии с требованиями действующих норм и правил

При отсутствии подходящей розетки необходимо вызвать электрика, который должен проверить электрическое подключение и привести его в соответствии с требованиями.

⇒ Розетка, к которой производится подключение, должна быть заземлена.

⇒ Компания не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен вследствие использования для подключения прибора незаземленных розеток.

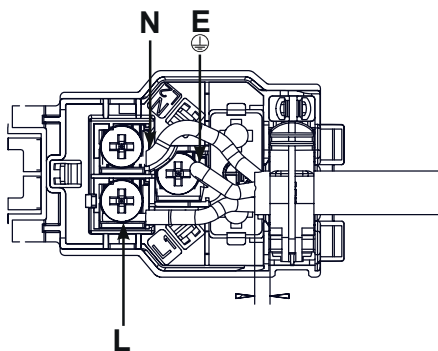
⇒ Если прибор комплектуется кабелем и вилкой, электрическое подключение осуществляется путем под-

**Встраиваемый электрический духовой шкаф**

соединения прибора к заземленной розетке.

⇒ Если прибор укомплектован кабелем, но у него отсутствует вилка, подключение должно быть выполнено специалистом соответствующим образом.

**Проводник заземления = E** желто-зеленый  
**Нейтральный проводник = N** синий  
**Фазный проводник = L** коричневый

**Установка под столешницу (рисунок 2)**

⇒ Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 2.

⇒ В задней части кухонного модуля необходимо оставить свободное пространство, указанное на рисунке 2, для обеспечения необходимой вентиляции.

**Установка в высокий кухонный модуль (рисунок 3)**

⇒ Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 3.

⇒ В задней части кухонного модуля необходимо оставить указанное на рисунке свободное пространство для обеспечения необходимой вентиляции.

⇒ Кроме того, если в высоком кухонном модуле имеется задняя панель, ее также следует снять.

**Вентиляция (Рисунок 4)**

Для повышения эффективности работы вашего духового шкафа необходимо обеспечить поступление холодного воздуха в достаточном количестве.

Необходимо оставить соответствующее свободное пространство с учетом размеров, указанных на рисунке 4.

**Установка в углу (рисунок 5)**

⇒ Установка должна быть выполнена с учетом указанных размеров и

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

соответствовать данным, приведенным на рисунке 5, что необходимо для обеспечения возможности свободного открытия двери прибора.

### Крепление прибора (Рисунок 6)

⇒ Выровняйте прибор по центру и полностью задвиньте его в кухонный модуль.

⇒ Не следует размещать кабель питания под духовым шкафом, а также прокладывать его между духовым шкафом и частями кухонного гарнитура.

⇒ Откройте дверь духового шкафа.

⇒ Закрепите прибор с помощью прилагаемых винтов.

⇒ Для крепления прибора используйте отверстия, показанные на рисунке 6.

⇒ Убедитесь в том, что духовой шкаф надежно закреплен. В противном случае существует опасность его опрокидывания во время использования.

### Заключительные проверки

⇒ После завершения установки включите подачу электропитания.

⇒ Прочитайте инструкцию по эксплуатации прибора.

### Извлечение прибора

⇒ Отключите подачу электропитания.

⇒ Выкрутите крепежные винты.

⇒ Приподнимите прибор и вытяните его на себя. Для выполнения этой операции следует привлекать не менее двух человек.

### Порядок переноски прибора при последующем его перемещении на другое место

Порядок переноски прибора:

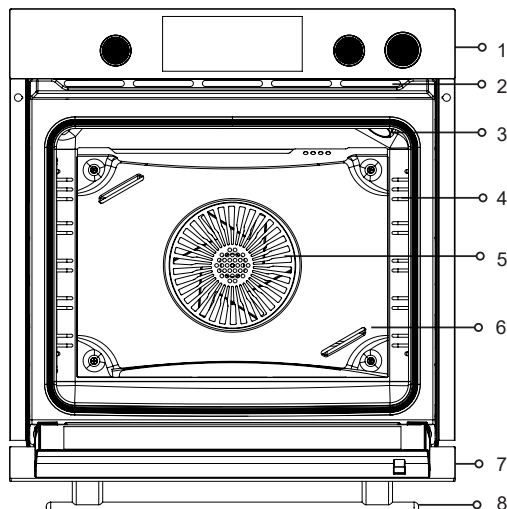
⇒ Сохраните коробку, в которую был упакован прибор. В случае отсутствия упаковочной коробки, плотно оберните воздушно-пузырчатой пленкой или толстым картоном и заклейте скотчем.

⇒ Если внутри находятся дополнительные принадлежности, подложите картонку по размеру двери духового шкафа, чтобы случайно не повредить ее. Заклейте дверь скотчем, чтобы предотвратить ее открытие.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не допускается поднимать духовой шкаф, удерживая его за ручку или дверь.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не кладите никакие предметы сверху духового шкафа, переносите его в строго вертикальном положении.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

**⚠ 4. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРИБОРОМ****Общее описание и внешний вид**

- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Панель управления                 | 5. Вентилятор                    |
| 2. Вентиляционные отверстия*         | 6. Защитная панель вентилятора** |
| 3. Лампа подсветки духового шкафа*** | 7. Дверь                         |
| 4. Направляющие****                  | 8. Ручка                         |

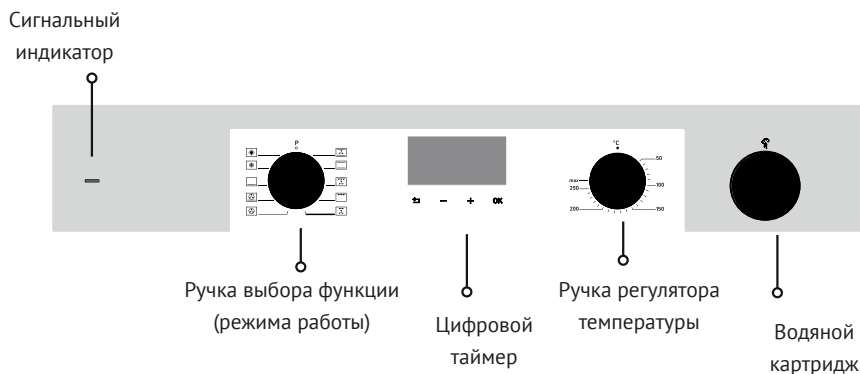
\*В зависимости от модели вентиляционные отверстия могут быть открытого/закрытого типа.

\*\*Наличие зависит от конкретной модели FPS.

\*\*\*Расположение лампы подсветки духового шкафа может изменяться в зависимости от модели.

\*\*\*\*Тип используемых направляющих может зависеть от конкретной модели. Проволочные направляющие показаны в качестве примера.

## Панель управления



### Ручка выбора функции (режима работы)

С помощью ручки выбора функции (режима работы) настраивается режим нагрева/приготовления.

Также ручкой регулятора температуры необходимо задать значение температуры.

В противном случае прибор не начнет нагреваться.

### Ручка регулятора температуры

Позволяет выбрать рабочую температуру духового шкафа. Процесс приготовления начинается после выбора функции (режима работы).

### Цифровой таймер

Электронный таймер, который позволяет приготовить блюдо к определенному времени.

### Сигнальный индикатор

Указывает на то, что происходит нагрев духового шкафа. Индикатор гаснет, как только температура в духовом шкафу достигает заданного значения.



### Выключение электрического духового шкафа

Переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в нулевое (выключенное) положение.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Режимы нагрева и другие функции

	<p>Нижний и верхний нагрев с конвекцией</p>	<p>Включены нижний и верхний нагреватель, а также вентилятор. Этот режим подходит для приготовления мяса, а также пирогов, печенья и другой подобной выпечки. Благодаря вентилятору осуществляется равномерное распределение разогретого воздуха по всему внутреннему объему духового шкафа контролируемым образом.</p>
	<p>Нижний и верхний нагрев</p>	<p>Нагрев продуктов осуществляется одновременно сверху и снизу. Включены верхний и нижний нагреватели. Этот режим подходит для приготовления пирогов, тортов и другой выпечки.</p>
	<p>* «Большой гриль» с конвекцией</p>	<p>Гриль и вентилятор работают совместно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по всей рабочей камере. Этот режим подходит для приготовления больших мясных блюд.</p>
	<p>«Большой гриль»</p>	<p>Этот режим подходит для приготовления на гриле и жарки блюд с порционными кусками большого и среднего размера. Осуществляется нагрев всего пространства под нагревателем.</p>
	<p>* «Малый гриль» с конвекцией</p>	<p>Включены малый гриль и вентилятор. Вы можете готовить продукты, которые требуют длительного процесса приготовления, при этом экономя энергию. Продолжительность приготовления больше, чем в других режимах. Не рекомендуется использовать для выпечки из опарного теста. Этот режим обеспечивает самую высокую энергоэффективность.</p>
	<p>Турбовентилятор</p>	<p>Турбонагреватель включается в работу и обеспечивает равномерное приготовление блюда, обдувая его горячим воздухом с помощью вентилятора.</p>
	<p>Турбовентилятор + нижний нагреватель</p>	<p>Включены турбовентилятор и нижний нагреватель. Этот режим подходит для приготовления пиццы.</p>
	<p>Нижний нагрев</p>	<p>Включен только нижний нагреватель. Если необходимо обжарить нижнюю часть готовящегося блюда, используйте этот режим на завершающем этапе приготовления. Этот режим также используется для очистки паром.</p>

	Размораживание	Поддерживая циркуляцию воздуха вокруг блюда, вентилятор обеспечивает размораживание замороженных продуктов, таких как мясо, хлеб и пироги.
	Подсветка духового шкафа	Обеспечивает подсветку внутреннего пространства духового шкафа. При переключении ручки в положение подсветки духового шкафа нагреватели и вентилятор не работают. Лампа будет гореть все время, пока работает духовой шкаф.

**☛ ПРИМЕЧАНИЕ.** Представленные в таблице функции (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.

\* На основе данного режима указывается соответствующее значение расхода энергии в режиме приготовления с конвекцией.

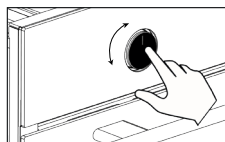
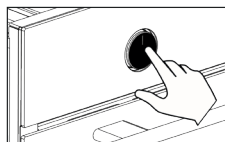
Проведенные испытания были основаны на стандарте TS EN 60350 и постановлении (Комиссии ЕС) № 66/2014.

### Использование утапливаемого поворотного регулятора

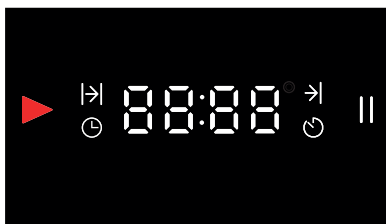
⇒ В моделях, оснащенных утапливаемым поворотным регулятором, для осуществления настройки ручка должна быть выдвинута наружу (такими регуляторами оснащаются не все модели).

⇒ Извлеките ручку регулятора, нажав на нее, как показано на рисунке.

⇒ Теперь, когда ручка выдвинута наружу, вы можете выполнить необходимую регулировку.



 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



   **OK**

	Индикатор «В работе»
	Индикатор длительности приготовления
	Индикатор завершения приготовления
	Индикатор настройки часов
	Индикатор срабатывания сигнализации
	Индикатор «Пауза»
	Кнопка возврата
<b>OK</b>	Кнопка подтверждения OK
<b>+</b>	Кнопка увеличения значения времени
<b>-</b>	Кнопка уменьшения значения времени



## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Настройка текущего времени (часов) ⌚

Настройка текущего времени (часов) должна быть выполнена до начала использования духового шкафа.

После включения питания все цифры загораются и гаснут через 2 секунды, а на дисплей выводится • 12:00.

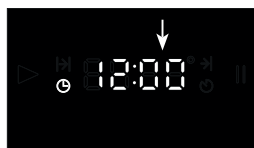
Для быстрого изменения времени используются кнопки **- +**.

Сначала вводится значение минут, затем для подтверждения необходимо нажать кнопку **OK**, после чего происходит переключение в режим настройки значения часов.

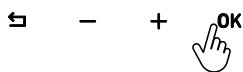
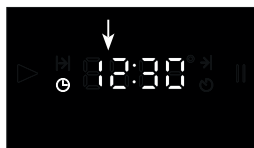
Когда мигает значение минут, кратковременное нажатие кнопки **↵** завершает настройку текущего времени (часов) без сохранения каких-либо данных. Чтобы при выполнении настройки значения часов вернуться в режим настройки значения минут, кратковременно нажмите кнопку **↵**.

Пока значение часов не подтверждено, на дисплей выводится экран настройки.

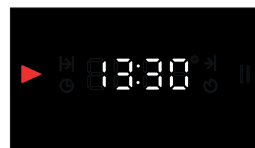
В случае аварийного отключения питания текущее время сбрасывается, и настройку следует выполнить заново.



Сначала кнопками **- +** задайте количество минут и подтвердите нажатием **OK**.



Затем задайте значение часов и подтвердите настройку кнопкой **OK**.



На дисплее отображается текущее время.

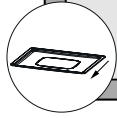

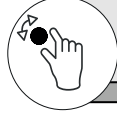


Теперь настройка текущего времени (часов) завершена, и индикатор ⌚ гаснет.

Через 1 минуту после применения настройки яркость экрана уменьшается.

В последующем вы можете изменить текущее время в режиме настройки.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

## Первый нагрев прибора

	<p>Перед использованием духового шкафа удалите этикетки и извлеките из рабочей камеры дополнительные принадлежности.</p>
	<p>Протрите духовой шкаф влажной тканевой салфеткой и вытрите поверхности насухо. Обратитесь к разделу «Техническое обслуживание и чистка», в котором приведена подробная информация.</p>
	<p>Выполните первый нагрев, чтобы удалить запах, издаваемый при включении нового прибора. Закройте дверь духового шкафа, включите режим «Нижний + верхний нагрев»  и оставьте работать прибор в течение максимум 30 минут. Затем проветрите помещение.</p>
	<p>При открывании двери духового шкафа следует проявлять осторожность, так как после нагрева может образовываться пар. Установите внутрь дополнительные принадлежности. Теперь ваш духовой шкаф готов к работе.</p>

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во время первого использования поверхности нагреваются сильнее, чем обычно. По этой причине не следует дотрагиваться до духового шкафа и подпускать к нему детей.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

**Ежедневное использование**

➔ Для того чтобы начать процесс приготовления, выберите необходимый режим и с помощью ручки регулятора задайте подходящую для блюда температуру (см. «Рекомендации по приготовлению блюд»).

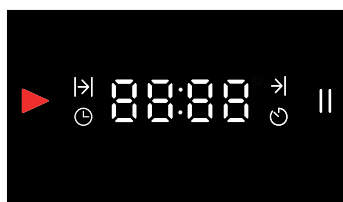
➔ Разогрейте духовой шкаф, если требуется предварительный разогрев.

➔ По окончании процесса приготовления откройте дверь духового шкафа и оставьте его остывать.

После того как приготовление блюда закончится, переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в выключенное положение.

**Использование цифрового таймера**

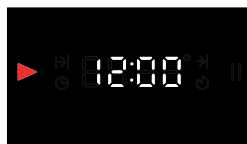
Это электронный таймер, который позволяет приготовить блюдо к определенному времени. Вам следует задать длительность приготовления блюда и время, к которому вы хотите, чтобы оно было готово.



⏪ - + OK

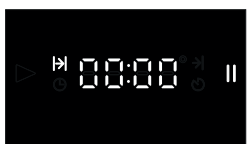
**Автоматическая программа приготовления**

После выбора температуры и режима, подходящего для блюда, которое вы помещаете в духовой шкаф, вы должны сразу же запустить процесс приготовления, задав его длительность. **Чтобы настроить длительность приготовления:**



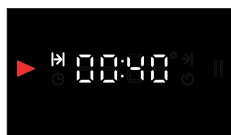
⏪ - + OK

Нажмите и удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится индикатор ▶|.



⏪ - + OK

Сначала с помощью кнопок - + задайте значение минут (например, 40 минут) и подтвердите настройку, нажав кнопку **OK**.



⏪ - + OK

Нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока на дисплей не будет выведен показанный выше экран и запустите процесс приготовления.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

↻ Начнется обратный отсчет времени, настроенного на экране.

Задайте температуру и выберите необходимый режим. Духовой шкаф будет работать в течение 40 минут, начиная с момента подтверждения времени.

↻ По истечении заданного времени на экран дисплея будет выведено **00:00** и начнет мигать индикатор **||** и в течение 2 минут будет выдаваться звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку **OK**. После отключения звукового сигнала на дисплее будет отображаться текущее время.

↻ По окончании приготовления переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в выключенное положение и выключите духовой шкаф.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Чтобы завершить приготовление до заданного времени и отменить выбранную настройку времени, длительно нажмите кнопку **↶**. На дисплее будет отображаться текущее время.

**Режим паузы**

Длительное нажатие кнопки **↶** когда на экране дисплея отображается текущее время, приводит к тому, что на экран выводится текущее время и символ **||**, а духовой шкаф переключается в режим паузы. При этом процесс готовки приостанавливается. Кратковременное нажатие кнопки **OK** приводит к выходу из этого режима, при этом на дисплее выводится символ **▶**.

Духовой шкаф продолжит работу, если переключатель будет находиться во включенном положении.

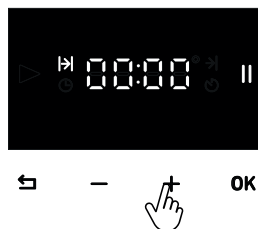
**Настройка времени окончания приготовления с отсрочкой начала** →

Эта программа используется в том случае, если вы хотите, чтобы ваше блюдо было приготовлено к определенному времени в будущем. Программа начинается с задержки. После окончания задержки начинается процесс приготовления, который завершается в заданное время.

**При вводе длительности приготовления:**

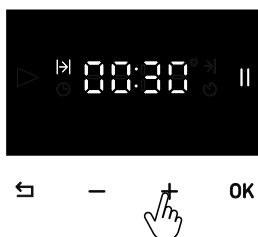


Нажмите и удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится индикатор **▶**.

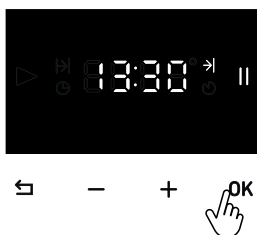


Сначала с помощью кнопок **- +** задайте значение минут, затем, нажав кнопку **OK** перейдите к настройке значения часов.

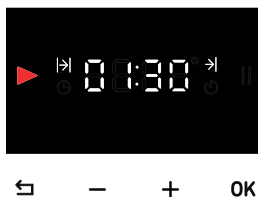
## Встраиваемый электрический духовой шкаф



После задания времени подтвердите его нажатием кнопки **OK** и перейдите в режим **|>|**.



Для настройки времени завершения приготовления, после задания значения для минут и часов, нажимайте кнопку **OK**, пока не появится экран со временем до окончания приготовления.



### Экран со временем до окончания приготовления

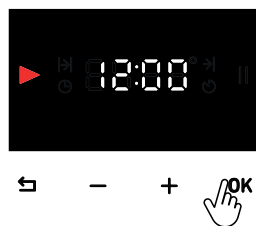
Экран со временем до окончания приготовления; время, оставшееся до окончания приготовления.

На дисплее духового шкафа отображается время, оставшееся до окончания приготовления, которое рассчитывается путем вычитания текущего времени из времени окончания, после чего начинается обратный отсчет.

В этом примере мы настроили наш духовой шкаф таким образом, чтобы он приступил к приготовлению блюда в 13:00, процесс приготовления длился 30 минут и завершился в 13:30. После завершения процесса приготовления начинает мигать индикатор **||** и в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку **↶** или **OK**.

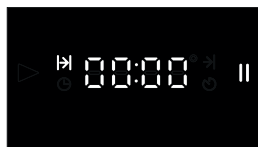
По окончании приготовления переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в выключенное положение и выключите духовой шкаф.

### Без ввода длительности приготовления:

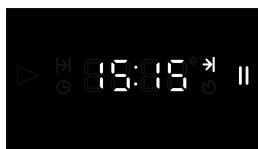


Нажмите и удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится индикатор **|>|**.

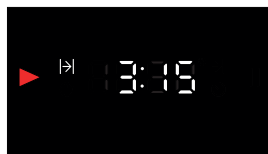
## Встраиваемый электрический духовой шкаф



Не вводя длительность приготовления, нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока не произойдет переход в режим **|>|**.



Для настройки времени завершения приготовления, после задания значения для минут и часов, нажимайте кнопку **OK**, пока не появится экран со временем до окончания приготовления.



### Экран со временем до окончания приготовления

Экран со временем до окончания приготовления; время, оставшееся до окончания приготовления.

### Режим ручного приготовления

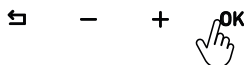
Вы можете сразу же начать процесс приготовления без настройки его длительности, задав необходимую температуру и выбрав режим, подходящий для вашего блюда. Духовый шкаф не выключается автоматически, и поэтому вы должны контролировать его работу самостоятельно.

В случае аварийного отключения питания произойдет отключение духового шкафа, а настройки часов будут сброшены. При повторном включении питания вам необходимо будет снова настроить текущее время.

## Настройка выдачи звукового сигнала 🕒

Эта функция может быть настроена в любое время. Вы можете использовать ее для выдачи предупреждающего сигнала или напоминания.

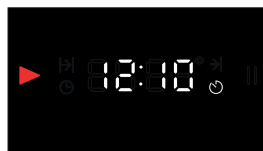
Индикатор срабатывания сигнализации гаснет после того, как в течение 2 минут будет выдан звуковой сигнал. Нажмите и удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится индикатор |>|.



Нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока на дисплей не будет выведен индикатор 🕒.



Сначала с помощью кнопок **- +** задайте значение минут, затем, нажав кнопку **OK**, перейдите к настройке значения часов и снова подтвердите нажатием кнопки **OK**.



После настройки длительности на экране дисплея будет отображаться текущее время.

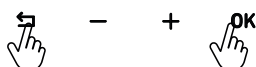
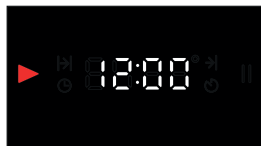
## Отключение звукового сигнала


Звуковой сигнал выдается в течение 2 минут после истечения заданного времени. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку **OK** или **←**. После отключения звукового сигнала на дисплее будет отображаться текущее время.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

## Режим настройки

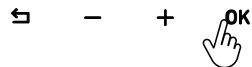
## Настройка уровня звукового сигнала (AL)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.

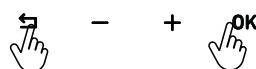
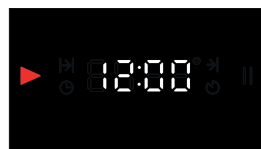



С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение **AL** и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.



С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.

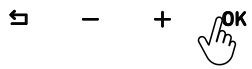
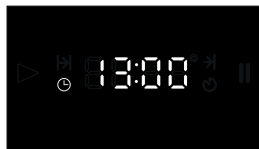
## Изменение времени (CL)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.



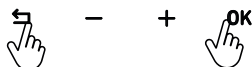
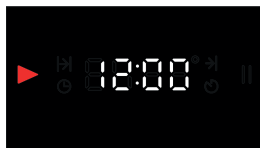
С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение **CL** и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.




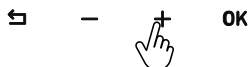
С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.



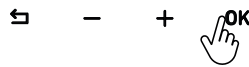
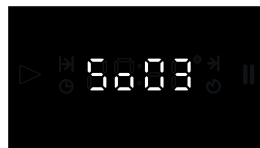
## Изменение тона звукового сигнала (So)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.

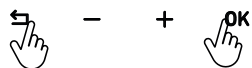
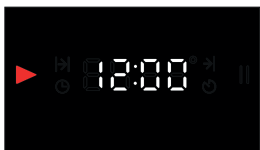



С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение **5601** и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

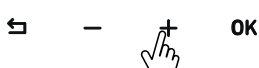


С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.

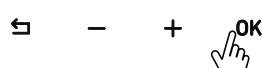
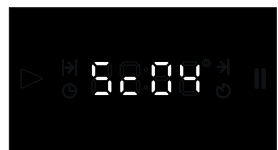
## Изменение яркости экрана (Sc)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.



С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение **5c01** и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.



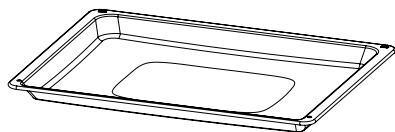
С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.

## ⚠ 6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Приборы могут комплектоваться различными дополнительными принадлежностями в зависимости от модели. Представленные в данной инструкции дополнительные принад-

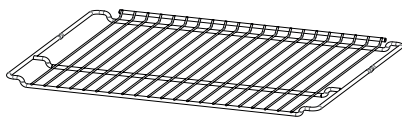
лежности могут отсутствовать в приобретенном вами изделии.

💡 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Используйте только оригинальные принадлежности, предназначенные для вашего прибора.



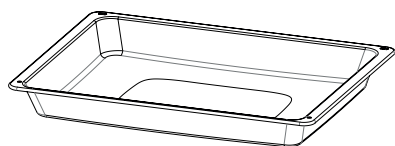
### Стандартный противень

Предназначен для замороженных продуктов, тортов (пирогов), мясных блюд большого размера, выпечки.



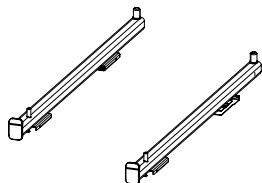
### Проволочная решетка

Предназначена для размещения форм для тортов (пирогов) и суфле, а также продуктов, подлежащих обжариванию.



### Глубокий противень

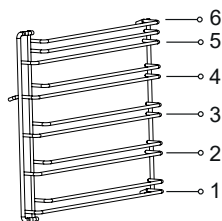
Может использоваться для тушения, жарки продуктов большими кусками, а также для сбора капающего масла при приготовлении блюд на гриле.



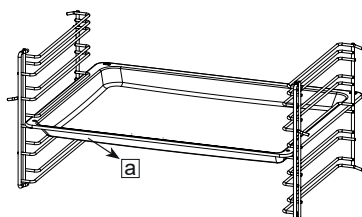
### Телескопические направляющие

Телескопические направляющие позволяют полностью извлекать из духового шкафа противень или решетку. Вы можете очень просто контролировать процесс приготовления блюда, перемещая противень или проволочную решетку.

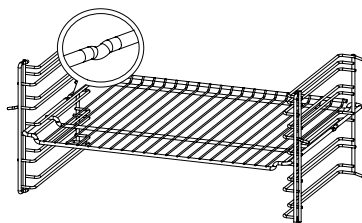
## Использование дополнительных принадлежностей



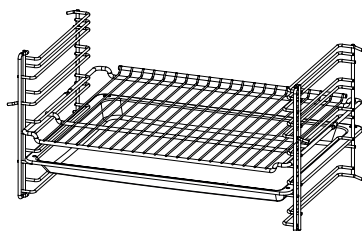
Поставляются модели с проволочными и саморегулирующимися направляющими. Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.



Дополнительную принадлежность (противень или решетку) следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери прибора.

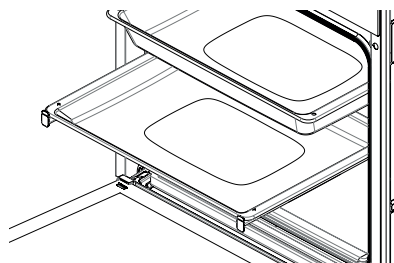
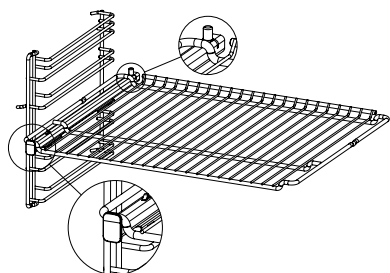
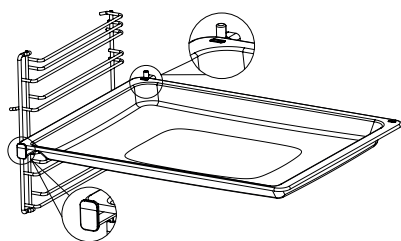


На проволочных направляющих имеются углубления, которые предотвращают падение с них противня или решетки и обеспечивают безопасное размещение.



Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов на гриле и мясных блюд, установив противень и решетку вместе.

### Использование телескопических направляющих



Задвинуть направляющие полностью внутрь, не устанавливая на них предварительно противень или проволочную решетку. Дополнительная принадлежность должна располагаться между передним и задним выступами направляющих.

Если вы собираетесь готовить более чем на одном противне, необходимо предусмотреть соответствующее расстояние между ними с помощью рельсовой системы.

## 7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

### ГОТОВКА НА ПАРУ

Вода поступает в испарительную камеру во время процесса приготовления и испаряется при нагревании, что приводит к лучшим результатам приготовления. Благодаря подачи пара ваша еда остается хрустящей снаружи, мягкой и сочной внутри, что делает намного вкуснее.

⇒ отовые на пару с помощью режима готовки на пару, указанного в руководстве.

⇒ Обращайтесь к значениям в таблице приготовления с помощью пара для продуктов, которые вы собираетесь использовать в приготовлении.

⇒ Разместите продукты в рекомендованное положение на полке.

⇒ Когда наступило черед добавления воды в соответствии со временем, указанным в таблице приготовления

		<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Нажмите на водяной картридж(1).</li> <li>⇒ Извлеките водяной кар</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Отвинтите крышку водяного картриджа (3).</li> <li>⇒ Добавьте в картридж количество воды, указанное в таблице(4).</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Закройте крышку водяного картриджа и слегка надавите на нее (если вы полностью надавите, вода будет поступать в испарительную камеру).</li> <li>⇒ Когда наступит черед подачи воды, полностью вставьте картридж (вы услышите "щелчок").</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Вода начнет медленно поступать в испарительную камеру, расположенную в духовке, и ваше блюдо будет готовиться на пару.</li> <li>⇒ Не наливайте более 200 мл воды за раз.</li> </ul>

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ



## Выпечка

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Хлеб из дрожжевого теста	Стандартный поднос		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Картофельный хлеб на закваске	Стандартный поднос		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Слоеное тесто	Стандартный поднос		3	190	190	После предварительного разогрева	35...40

## Кексы и торты

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Кекс на подносе	Стандартный поднос		3	170	150	После предварительного разогрева	20...25
Маленькие кексы	Стандартный поднос		3	160	150	После предварительного разогрева	30...35
Кекс в форме	Стандартный поднос		2	190	190	После предварительного разогрева	40...45
Пан ди Спанья	Стандартный поднос		3	190	50	После предварительного разогрева	7...10

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

Чизкейк	Круглая решетчатая формадля торта диаметром 26 см		3	"25 мин170, затем30 мин150"	190	20	50...60
Пирог с множественном фруктов	40*27 см стеклянная емкость на проволочной сетке		3	130	190+100*	После предварительного разогрева	140...150

## Мясные продукты

Пища	Аксессуар дляиспользования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Рыба	Стандартный поднос		3	200	150	После предварительного разогрева	25...30
Куриная ножка	Стандартный поднос		3	200	190	После предварительного разогрева	35...40
1-1,5 кгантрекота	Стандартный поднос		2-3	25 мин макс., затем 60 мин160-170	190+100** +100**	После предварительного разогрева	80...85
1-1,5 кгбараньей голени	Стандартный поднос		3	200	190+190*	После предварительного разогрева	80...90

Перед испытаниями духовку предварительно разогревали в течение 10 мин. Испытания проводились с турбореостром 2000 Вт.










\*Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления

**Встраиваемый электрический духовой шкаф**

В таблице ниже представлена подробная информация о продуктах, процесс приготовления которых мы протестировали в наших лабораториях и для которых нами были определены соответствующие технологические параметры. Длительность приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в сети питания, характера и количестваготавливаемых продук-













тов, а также температуры. Вы можете экспериментировать и изменять значения для достижения того или иного результата в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями. Самый нижний уровень духового шкафа, на который возможна установка противня или решетки – 1-й уровень.

**\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 минут.**

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Пирог на противне	Стандартный противень		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Пирог в форме	Форма для выпечки		2	170	25...30
			2	180	35...40
Печенье	Стандартный противень		2	170	20...25
Небольшие пирожные	Стандартный противень Глубокий противень		3	160	30...35
			1-5	160	30...35
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30



Встраиваемый электрический духовой шкаф

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень Глубокий противень		1	190	50...55
			5		
Пицца	Стандартный противень		2	200	10...15
			2	200-220	10...15
Выпечка	Стандартный противень		2	200	25...30
Рыба	Стандартный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Стеклянная форма на проволочной решетке, прямоугольной формы		2	190	20...25
Куриные окорочка	Стандартный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Стандартный противень		2-3	Не более 30 мин., затем 60 мин. - 190	90...95
			2-3	Не более 25 мин., затем 50 мин. - 190	75...80
			3	Не более 25 мин., затем 45 мин. - 200	75...80

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Антрекот	Стандартный противень		3	Не более 25 мин., затем 20 мин. - 190	45...50
Бисквитное пирожное	Стандартный противень Стандартный противень Глубокий противень		3	190	7...10
			1-5	190	8...13

**Приготовление на гриле**

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 минут.

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Каре ягненка	Проволочная решетка		4...5	макс.	25...30
Курица кусками	Проволочная решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Проволочная решетка		4...5	макс.	20...25
Сэндвич из буханки	Проволочная решетка		4...5	макс.	1...3



## 8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФУНКЦИИ FRYART

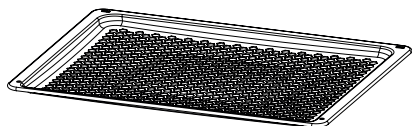
Благодаря функции FryArt и специальному противню вы можете готовить более здоровую пищу, используя очень малое количество масла или вообще не используя его.

### Указания по безопасности

⇒ Всегда используйте только оригинальные дополнительные принадлежности, предназначенные для вашего прибора.

⇒ Противень следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери прибора.

⇒ Противень FryArt не предназначен для приготовления на гриле.



### Использование функции FryArt

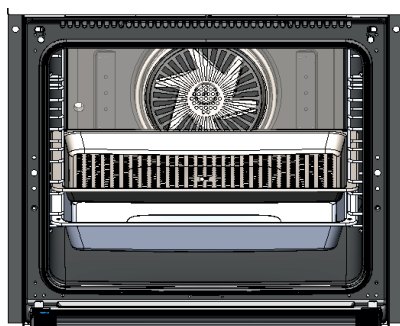
⇒ Чтобы приготовить блюдо, выберите функцию **FRYART**, которая доступна на панели управления.

⇒ Выберите подходящую температуру для вашего блюда, которая указана в таблице.

⇒ При необходимости используйте предварительный нагрев.

⇒ При приготовлении некоторых блюд может потребоваться дополнительно поставить глубокий противень под противень FryArt, чтобы масло не капало на дно духового шкафа.

Благодаря поддону с перфорированной поверхностью обеспечивается создание быстрого потока воздуха, что в итоге делает блюда хрустящими снаружи и мягкими внутри. По сравнению с аналогами этот противень отличается очень малым весом и простой в использовании.



### Чистка

⇒ Перед первым использованием очистите противень теплой водой с мылом и тщательно высушите его.


⇒ Не используйте для очистки противней абразивный инструмент, например, ножи или щетки, поскольку это может привести к образованию царапин на поверхности.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не допускается помещать противень сверху открытой двери духового шкафа. Если в продукте есть масло, оно может капать на дверь духового шкафа через отверстия в противне.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

**Таблица с описанием режимов приготовления**

В таблице ниже представлена подробная информация о продуктах, процесс приготовления которых мы протестировали в наших лабораториях и для которых нами были определены соответствующие технологические параметры. Длительность приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в сети питания, характера и количестваготавливаемых продуктов, а также температуры. Вы можете экспериментировать и изменять значения для достижения того или иного результата в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями.

 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Самый нижний уровень духового шкафа, на который возможна установка противня или решетки – 1-й уровень.



**\*ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

	Функция (Режим работы)	Уровень установки	Темпера- тура (°C)	Время пред- варительного нагрева (мин.)	Вес продукта (гр./шт.)	Длитель- ность при- готовления (мин)
Замороженный картофель фри		3-й уро- вень	220	10	600	20...25
Замороженные наггетсы		3-й уро- вень	220	10	500	20...25
Замороженные крокеты/кот- леты		3-й уро- вень	220	–	18 шт.	10
Замороженные луковые кольца		3-й уро- вень	220	10	500	20...25
Замороженная пицца		3-й уро- вень	190	10	–	15...20
Замороженные кондитерские изделия		3-й уро- вень	190	10	18 шт.	20...25

\* Следует готовить в духовом шкафу без предварительного размораживания.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

## СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

	Функция (Режим работы)	Уровень установки	Темпера- тура (°C)	Время пред- варительного нагрева (мин.)	Вес продукта (гр./шт.)	Длитель- ность при- готовления (мин)
Картофель по- домашнему		3-й уро- вень	220	10	600	25...30
Сырные рулеты		3-й уро- вень	190	10	18 шт.	20...25

## ЗДОРОВАЯ ПИЩА

	Функция (Режим работы)	Уровень установки	Темпера- тура (°C)	Время пред- варительного нагрева (мин.)	Вес продукта (гр./шт.)	Длитель- ность при- готовления (мин)
Сушка фруктов		3-й уро- вень	80	-	-	6 часов
Сушка овощей		3-й уро- вень	80	-	-	8 часов
Сушка мяса		3-й уро- вень	80	-	-	8 часов

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

**! 9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

В связи с опасностью поражения электрическим током перед выполнением работ по техническому обслуживанию и чистке следует отключить прибор от электрической розетки.

Перед проведением технического обслуживания убедитесь в том, что

прибор охладился до нормальной температуры.

Регулярное выполнение технического обслуживания и чистки способствует продлению срока службы прибора. Для упрощения чистки дверь, стекло и направляющие могут быть сняты.



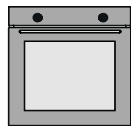
Рекомендации по чистке

Не используйте для очистки внутренних и передних частей, противней и других деталей прибора абразивный инструмент, например, ножи или щетки, поскольку это может привести к образованию царапин и другим повреждениям поверхностей. Для чистки и протирания поверхностей прибора используйте теплую воду, мыло и мягкие тканевые салфетки.



Очистка дополнительных принадлежностей

Тщательно очищайте и протирайте насухо дополнительные принадлежности после каждого их использования. Мытье дополнительных принадлежностей в посудомоечной машине не допускается.



Ежедневное использование

Прибор следует тщательно очищать после использования. Остатки еды и масла могут стать причиной пожара.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф


**Очистка паром**

Благодаря функции очистки паром вы легко очистите грязь, осевшую на внутренней поверхности изделия, размягчив ее.

➔ Извлеките противень и решетку из духовки, прежде чем начать процесс очистки паром. Снимите правую и левую проволочные полки.

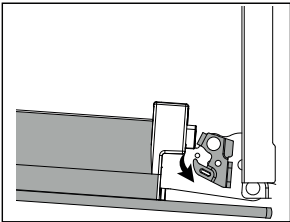
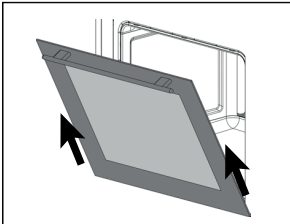
➔ Нажмите и извлеките водяной картридж на панели управления. Заполните картридж 100 мл воды и вставьте его на место.

➔ Когда вы нажимаете на картридж, вода в нем переносится в испарительную камеру внутри печи.

➔ Пожалуйста, выберите  в качестве функции. Установите переключатель температуры на 100°C и включите на 20 минут. После этого протрите внутреннюю часть духовки и внутреннее стекло крышки тканью из микрофибры.

⚠ Через некоторое время оседает грязь в духовке, которая неоднократно использовалась в неочищенном состоянии. Осевшую грязь невозможно идеально удалить никакими методами. Поэтому не пренебрегайте регулярной чисткой духовки.

**Снятие двери духового шкафа**

<b>Шаг 1</b>	Полностью откройте дверь духового шкафа.	
<b>Шаг 2</b>	Нажмите на фиксаторы петель в направлении стрелки и разблокируйте их.	
<b>Шаг 3</b>	Закрывайте дверь духового шкафа до тех пор, пока она не станет располагаться параллельно фиксаторам петель. Потяните ее наружу в направлении стрелки.	

Встраиваемый электрический духовой шкаф

**Установка двери духового шкафа**

<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Вставьте дверь духового шкафа в петли в направлении, указанном стрелкой.</p>	
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Полностью откройте дверь духового шкафа и переведите фиксаторы петель в закрытое положение в направлении стрелки. Закройте дверь духового шкафа.</p>	

**Снятие стекол**

Количество стекол может изменяться в зависимости от конкретной модели.

<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Откройте дверь духового шкафа наполовину.</p>	
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>Нажмите на верхнюю пластиковую секцию с правой и левой сторон и потяните ее вверх.</p>	
<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Сначала вытяните внутреннее стекло, затем среднее стекло наружу в направлении, указанном стрелкой.</p>	



## Установка стекол

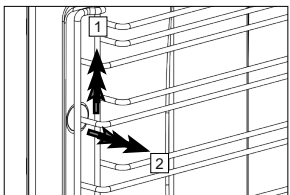
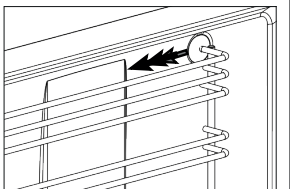
<b>Шаг 4</b>	Откройте дверь духового шкафа наполовину и вставьте сначала промежуточное стекло, а затем внутреннее стекло в направлении, указанном стрелкой.	
<b>Шаг 5</b>	Убедитесь в том, что стекло правильно вставлено в корпус боковой пластиковой секции.	
<b>Шаг 6</b>	Установите верхнюю пластиковую секцию, при этом должен раздаваться звук щелчка, а затем закройте дверь прибора.	

Встраиваемый электрический духовой шкаф

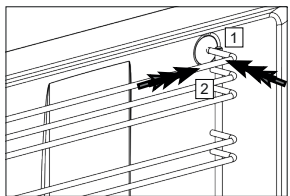
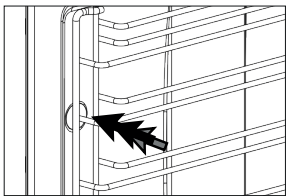
**Снятие проволочных направляющих**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Направляющие могут быть горячими. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к горячим направляющим. Перед снятием необходимо дождаться их охлаждения.

Порядок очистки боковых стенок духового шкафа может изменяться в зависимости от модели прибора. Приобретенный вами прибор может быть не оснащен этой принадлежностью.

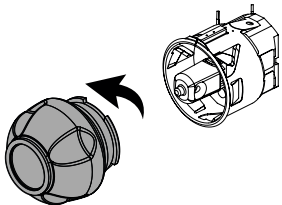
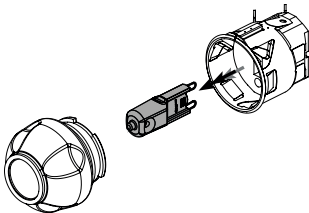
<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Сначала осторожно снимите направляющую с переднего крючка, поднимите в направлении стрелки (1) и снимите (2).</p>	
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>После этого вытяните направляющую целиком в направлении стрелки.</p>	

**Установка проволочных направляющих**

<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Выровняйте направляющие по центру и сначала установите задний крючок (1), а затем надавите на него (2).</p>	
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Затем надавите на передний крючок. При этом направляющая будет зафиксирована.</p>	

### Замена лампы подсветки камеры духового шкафа

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В связи с опасностью поражения электрическим током перед заменой лампы подсветки убедитесь в том, что питание отключено. Если лампа горячая, дождитесь ее охлаждения.

<b>Шаг 1</b>	Полностью откройте дверь духового шкафа.	
<b>Шаг 2</b>	Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.	
<b>Шаг 3</b>	Извлеките лампу подсветки духового шкафа в направлении стрелки и замените ее. Установите стеклянный плафон на место.	

## ⚠ 10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В этом разделе приведено описание наиболее распространенных неполадок/неисправностей. Вы можете самостоятельно, достаточно просто решить эти проблемы, не вмешиваясь в работу прибора.

Если описанным способом проблема не может быть решена, позвоните дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в официальный сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

Нарушение в работе (неисправность)	Причина / способ устранения	Способ устранения
Прибор не работает.	Возможно, прибор не подключен к сетевой розетке.	Проверьте, подключен ли прибор к сетевой розетке
	Возможно, перегорел или вышел из строя предохранитель.	Проверьте состояние предохранителей в блоке предохранителей. Если предохранитель перегорел, замените его.
Во время работы прибора из него выходит пар.	Духовой шкаф используется в первый раз.	Во время работы может выходить пар. Это не является неисправностью.
Во время приготовления внешняя поверхность духового шкафа становится слишком горячей.	Прибор находится в месте, в котором не обеспечивается достаточно эффективная вентиляция.	Вокруг прибор должно быть оставлено свободное пространство, размеры которого указаны в инструкции по установке.
Духовой шкаф не готовит должным образом.	Возможно, дверь духового шкафа слишком часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверь слишком часто, чтобы не снизилась внутренняя температура.
Вентилятор системы охлаждения продолжает работать и после окончания процесса приготовления.	Вентилятор продолжает работать некоторое время, вентилируя внутреннее пространство духового шкафа.	Это не является неисправностью.
При нагревании или остывании прибора раздается металлический скрежет.	Звуки, которые раздаются из-за расширения деталей под воздействием тепла, являются нормальным явлением.	Это не является неисправностью.
Дверь не закрывается полностью.	Возможно, этому мешают остатки пищи внутри духового шкафа и на двери.	Очистите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Возможно, дверь осталась открытой.</li> <li>➤ Возможно, не выбран режим или не настроена температура.</li> <li>➤ Возможно, не подается питание от сети.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Проверьте дверь и убедитесь в том, что она полностью закрыта.</li> <li>➤ Переключите духовой шкаф в необходимый режим и/или задайте необходимую температуру.</li> </ul>



## 11. СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

### КОДЫ ОШИБОК

При возникновении каких-либо неисправностей прибор будет отображать коды ошибок, предупреждая Вас.

Код	Значение	Вероятная причина
ER01	Ошибка связи	Требуется сервисное обслуживание и замена платы
ER02	Ошибка многократного нажатия	Возникает при одновременном нажатии более чем одной кнопки. Иногда она также может возникать при использовании функции «Пар». Если клавиши не нажимаются одновременно и не используется функция «Пар» - ошибка пропадает. Помощь сервиса обычно не требуется. Но если плата часто выдает ошибку ER02, возможно, это связано с технической неисправностью

#### Соответствие требованиям директивы ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE) и порядок утилизации данного изделия

Утилизация прибора по окончании его срока службы должна выполняться таким образом, чтобы не наносился вред окружающей среде.

На данном изделии имеется соответствующий символ (WEEE), который указывает на то, что сбор отходов электрического и электронного оборудования должен осуществляться отдельно от других видов отходов.

Это означает, что с данным оборудованием следует обращаться в соответствии с директивой 2002/96/ЕС, описывающей требования по демонтажу и утилизации, что в итоге позволит минимизировать вредное воздействие на окружающую среду.

За дополнительной информацией обращайтесь к местным или региональным властям.

Электронные изделия, предназначенные для контролируемого сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных материалов.

По вопросам утилизации изделия вы можете проконсультироваться у официального дилера или в центре сбора отходов вашего муниципалитета. Перед утилизацией изделия необходимо обрезать кабель питания и сломать замок двери, чтобы исключить возможную опасность для детей.

Обратите внимание: информация по энергопотреблению указана на этикетке в соответствии со стандартами EN 60350-1 / МЭК 60350-1 для электрических духовых шкафов бытового типа. Значения определяются при стандартной нагрузке, с учетом функций нижнего / верхнего нагрева или нагрева с конвекцией (при наличии). В целях повышения качества продукции ее характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления об этом. Обратите внимание: информация по энергопотреблению указана на этикетке в соответствии со стандартами EN 60350-1 / МЭК 60350-1 для электрических духовых шкафов бытового типа. Значения определяются при стандартной нагрузке, с учетом функций нижнего / верхнего нагрева или нагрева с конвекцией (при наличии).

В целях повышения качества продукции ее характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления об этом.





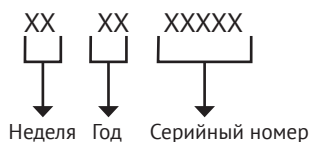
**Встраиваемый электрический духовой шкаф**

**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

 <b>Предупреждение</b>	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 для недопущения игр с прибором
	При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал
	Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)
 <b>Внимание!</b>	Доступные части могут нагреваться при использовании приборов для приготовления пищи
<p><b>Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%.</b></p>	

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:****ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмБХ  
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

**ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

«FEMAS METAL SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI»  
ORGANIZE SANAYI BOLGESI 9. CADDE NO: 17 MELIKGAZI, KAYSERI, ТУРЦИЯ

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»  
AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, Испания

**ИМПОРТЕР:**

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

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













## 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 шум 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.ru](http://www.kuppersberg.ru)

# 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 приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

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

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

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

## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть



# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (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 жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии.

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

**KUPPERSBERG**

**#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!**

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

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