

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



FR 911 C Bronze
FR 911 ANT Silver
FH 911 B
FH 911 W

EINGEBAUTE ÖFEN

BUILT-IN OVENS

ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG



INHALTVERZEICHNIS

ALLGEMEINE WARNHINWEISE.....	3
WARNHINWEISE.....	3
INSTALLATION	6
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATOR	6
OFENBESCHREIBUNG	0
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	10
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES.....	11
BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN.....	12
BESCHREIBUNG DER VERWENDUNG VON KONTROLLEN.....	13
FEHLERANZEIGEN	18
PROGRAMMIERBARE FUNKTIONEN	19
ANWEISUNGEN FÜR BENUTZER	19
ERSTE VERWENDUNG	20
ENTFERNEN DER OFENTÜR.....	21
REINIGEN DES INNENGLASES.....	21
KÜHLVENTILATOR	21
RICHTLINIE 2012/19 / EU ÜBER DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN AUSRÜSTUNGEN (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN).....	22



SEHR GEEHRTER KUNDE!

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns entgegengebracht haben, und herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Ausrüstung! Wir sind zuversichtlich, dass dieses Haushaltsgerät aus hochwertigen Materialien alle Ihre Anforderungen erfüllt.

Dieses Produkt ist einfach zu verwenden. Wir empfehlen jedoch dringend, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, bevor Sie es installieren und verwenden.

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die Sie zum Einrichten, Verwenden und Warten der Appliance benötigen, sowie nützliche Tipps.



ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden.

Bewahren Sie dieses Handbuch in der Nähe des Instruments auf und beziehen Sie sich bei Fragen darauf. Wenn Sie dieses Produkt verkaufen oder an eine andere Person übertragen, geben Sie dieses Handbuch bitte auch weiter, damit der neue Benutzer mehr über die Funktionsweise des Produkts und die damit verbundenen Warnungen erfahren kann.

Dies ist ein Gerät der Klasse 3 für den nichtkommerziellen Gebrauch durch Einzelpersonen in Wohngebieten.

Das Seriennummernetikett ist an der Vorderseite des Ofens angebracht.

Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation, Einstellung und Umstellung auf eine neue Gasart müssen von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Der entsprechende Abschnitt des Handbuchs enthält separate Anweisungen für die Personen, die das Gerät installieren werden.



KONFORMITÄT- SERKLÄRUNG:

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte den europäischen Richtlinien, Vorschriften und Regeln sowie den in den geltenden Normen festgelegten Anforderungen entsprechen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Eigentum oder Personen aufgrund falscher Installation oder falscher, unsachgemäßer oder unangemessener Verwendung des Geräts.



Eingebaute Öfen

**WARNUNGEN****SCHÄDEN FÜR PERSONEN**

☞ Während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile heiß werden.

☞ Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät.

☞ Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

☞ Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Alle Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

☞ Wenn Sie feststellen, dass das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich sofort an den technischen Support, um das Kabel ersetzen zu lassen.

☞ **Lassen Sie Kinder nicht mit dem Haushaltsgerät spielen.**

☞ **Lassen Sie während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf den Oberflächen des Geräts.**

☞ **Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch vom Stromnetz.**

SCHÄDEN AM GERÄT

☞ Verwenden Sie keine abrasiven oder aggressiven Reinigungsmittel (wie Pulver, Fleckenentferner und Metallschwämme) für Glasteile.

☞ Verwenden Sie nach Bedarf Holz- oder Kunststoffutensilien.

☞ Feuer nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie im Brandfall den Netzstecker aus der Steckdose und löschen Sie die Flamme, indem Sie sie beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschde-

cke abdecken.

☞ Das Gerät darf nur von Kindern unter Aufsicht eines Erwachsenen gereinigt und gewartet werden.

☞ Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

☞ Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Gerät vor.

☞ Führen Sie keine scharfen Metallgegenstände (Besteck oder Küchenutensilien) in die Öffnungen des Geräts ein.

☞ **Setzen Sie sich nicht auf das Gerät.**

☞ **Verwenden Sie zum Reinigen dieses Geräts keine Dampfstrahlen.**

☞ **Blockieren Sie nicht die Öffnungen für Belüftung und Wärmeableitung.**

☞ **Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während Sie mit Fett oder Öl kochen.**

☞ **Lassen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld.**

☞ **Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raums.**

ANWEISUNGEN FÜR DIESES GERÄT

☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen.

☞ Lehnen Sie sich nicht an die offene Ofentür und setzen Sie sich nicht darauf.

☞ Stellen Sie beim Schließen der Tür sicher, dass sich zwischen der Tür und der Dichtung keine Fremdkörper befinden.

HAFTUNG DES HERSTELLERS

☞ Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen- und Sachschäden, die aus folgenden Gründen verursacht werden:

- Verwendung des Geräts, die nicht dem beabsichtigten Zweck entspricht,
- Nichtbeachtung der Anweisungen und Anforderungen in der Bedienungsanleitung,
- Unbefugte Änderungen im Design eines Teils des Geräts,
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile.

☞ Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Timern oder Fernbedienungssystemen ausgelegt.

ENTSORGUNG



☞ Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfallarten entsorgt werden (Richtlinien 2002/95 / EG, 2002/96 / EG, 2003/108 / EG).

☞ Dieses Gerät enthält keine Substanzen in Mengen, die gemäß den aktuellen europäischen Richtlinien als gesundheits- und umweltgefährdend eingestuft werden können.

ZWECK DES GERÄTS

☞ Dieses Gerät ist für die Hausmannskost konzipiert. Eine anderweitige Verwendung ist nicht gestattet.

☞ Dieses Haushaltsgerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren sowie von Per-

sonen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten und Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, um damit zu arbeiten, nur verwendet werden, wenn sie unter der Aufsicht eines Erwachsenen stehen, der das Gerät trägt verantwortlich für ihre Sicherheit oder ordnungsgemäß von ihnen angewiesen.



VERFAHREN ZUR ENTSORGUNG VON GERÄTEN

☞ Schneiden Sie das Netzkabel ab und entfernen Sie das Kabel zusammen mit dem Stecker. Hohe elektrische Spannung Gefahr durch elektrischen Strom

☞ Trennen Sie die Stromversorgung.

☞ Trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz.

☞ Transportieren Sie das Gerät zu einem geeigneten Sammelzentrum für die Sammlung elektrischer und elektronischer Geräte oder senden Sie es zum Zeitpunkt des Kaufs ähnlicher neuer Geräte (falls zutreffend) beim Einzelhändler an den Einzelhändler zurück.

☞ Es ist zu beachten, dass zum Verpacken des Geräts umweltfreundliche und recycelbare Materialien verwendet werden.

☞ Die Verpackungsmaterialien müssen an ein geeignetes Recyclingzentrum übergeben werden.

Kunststoff-Box

Erstickungsgefahr

☞ Lassen Sie Verpackungen oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt.

Eingebaute Öfen

☞ Lassen Sie Kinder nicht mit Plastiktüten spielen.

TYPENSCHILD

☞ Das Typenschild (Typenschild) enthält die technischen Daten, die Seriennummer und die Kennzeichnungen des Geräts.

☞ Das Typenschild muss immer am Gerät angebracht sein.

ÜBER DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG

☞ Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss an einem für den Benutzer zugänglichen Ort während der gesamten Lebensdauer dieses Geräts intakt und sicher aufbewahrt werden.

☞ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.



INSTALLATION UND STROMANSCHLUSS

Gefahr durch elektrischen Strom

☞ Hohe elektrische Spannung

☞ Der elektrische Anschluss muss von qualifiziertem technischem Personal durchgeführt werden.

☞ Die Erdung muss unbedingt gemäß den Anforderungen erfolgen, die in den Vorschriften für die sichere Vorrichtung des elektrischen Systems vorgesehen sind.

☞ Trennen Sie die allgemeine Stromversorgung.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Stellen Sie sicher, dass die Spannung und Frequenz der Netzversorgung

mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten übereinstimmen.

Das Typenschild (Typenschild) mit technischen Daten, Seriennummer und Kennzeichnung befindet sich am Gerät.

Entfernen oder entfernen Sie nicht das Typenschild. Das Gerät ist für den Betrieb mit einer Netzspannung ausgelegt: 220-240 V.

Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel (Kabel mit drei Innenleitern, 1,5 mm²).

Der Anschluss an das Erdungssystem muss mit einem Leiter erfolgen, der mindestens 20 mm länger sein muss als die anderen Leiter.

STATIONÄRE NETZWERKVERBINDUNG

Ein mehrpoliges Trenngerät muss gemäß den Verdrahtungsvorschriften in die Stromleitung eingebaut werden.

Das Trenngerät muss sich an einem leicht zugänglichen Ort in der Nähe des Geräts befinden.

ANSCHLUSS MIT STECKER UND STECKDOSE

Stellen Sie sicher, dass Stecker und Buchse vom gleichen Typ sind.

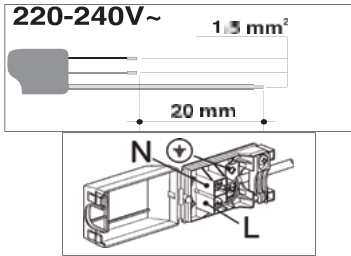
Verwenden Sie keine Adapter, Adapter oder Shunts zum Anschließen, da diese Hitze oder Feuer verursachen können.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATOR

☞ Der Stecker muss nach der Installation zugänglich bleiben. Biegen oder klemmen Sie das Verbindungskabel des Netzteils nicht.

➔ Das Gerät muss gemäß den Installationsdiagrammen installiert werden.

➔ Wenn das Gerät nach Abschluss aller Überprüfungen immer noch nicht



ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an das autorisierte Support-Center in Ihrer Nähe.

➔ Informieren Sie den Benutzer nach Abschluss der Installation des Geräts über die Regeln und Verfahren für die Arbeit mit dem Gerät.

INSTALLATIONSHINWEISE:

➔ Der Schrank oder die Kucheneinheit, in die der eingebaute Ofen eingebaut ist, muss aus Materialien bestehen, die hohen Temperaturen standhalten, und eine angemessene Größe haben.

➔ Die Installation sollte wie in Abbildung 3 gezeigt erfolgen.

➔ Bewegliche (abnehmbare) Wände (Trennwände), zwischen denen der Ofen installiert ist, müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

➔ Wandpaneele müssen Temperaturen von 100°C standhalten.

➔ Kunststoffplatten und Klebstoffe, die gegenüber der angegebenen Temperatur nicht ausreichend beständig sind, können sich verformen und be-

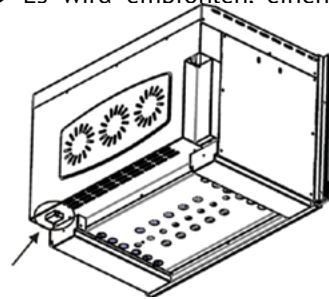
schädigen.

➔ Vermeiden Sie aus Sicherheitsgründen den direkten Kontakt mit den elektrischen Teilen des Ofens.

➔ Isolier- und Schutzteile müssen so installiert werden, dass sie nicht mit einem Werkzeug entfernt werden können.

➔ Der Ofen sollte wie in Abbildung 3 gezeigt installiert werden, um eine möglichst effiziente Luftkühlung zu gewährleisten.

➔ Es wird empfohlen, einen Frei-



raum von mindestens 90 mm hinter der Kucheneinheit zu lassen, in der der Ofen installiert ist.

➔ Die Rückseite (Wand) der Kucheneinheit muss entfernt werden, um einen effizienteren Luftstrom zu ermöglichen.

➔ Es wird nicht empfohlen, dieses Gerät in der Nähe eines Kühl- oder Gefrierschranks zu installieren, da sonst die Strahlungswärme den Betrieb beeinträchtigen kann.

Eingebaute Öfen



ELEKTRISCHER BACKOFEN

Der Ofen kann unter dem Kochfeld oder über der Kücheneinheit (in einer Säule) installiert werden.

Die für die Installation des Ofens erforderlichen Abmessungen des Küchenmoduls sind in Abbildung 3 dargestellt.

Stellen Sie sicher, dass alle Möbel rund um den Ofen aus hitzebeständigen Materialien bestehen.

Richten Sie den Ofen an der Mitte der Seitenwände der umgebenden Kücheneinheiten aus und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben und Innensechskantschrauben.

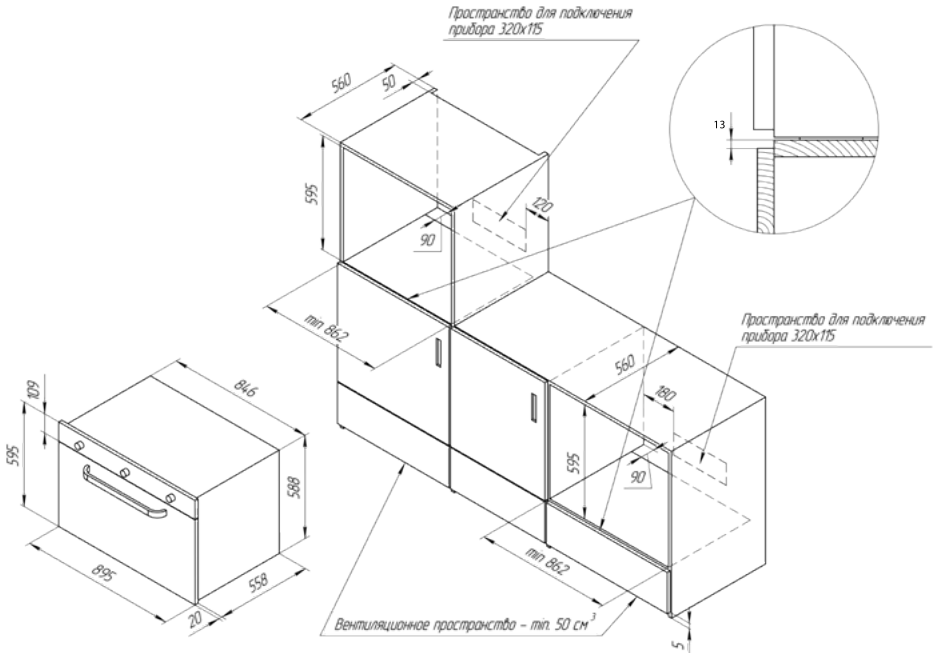
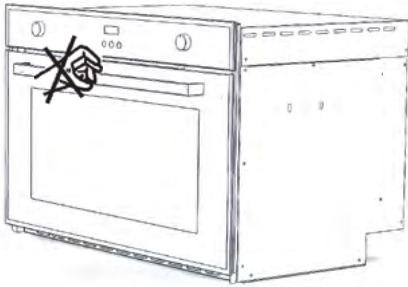


Abb. 3

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATOR

ACHTUNG!

Um eine Beschädigung des Ofengriffs beim Installieren des Ofens oder beim Platzieren in einer Nische zu vermeiden (siehe Abb. 14).



Vorgänge, die während der Erstinstallation des Geräts ausgeführt werden müssen:

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf den maximalen Wert (maximal 250°C).
2. Verwenden Sie die Umschalttaste für den Betriebsmodus, um den Modus „Obere und untere Heizung“ auszuwählen (+ Lüfter, falls vorhanden).
3. Schalten Sie den Ofen ein und lassen Sie ihn 30 Minuten lang laufen.
4. Öffnen Sie ein Fenster, um den Raum zu lüften.

In diesem Stadium können leichter Rauch und Geruch von Isoliermaterialien und Heizelementen wahrnehmbar sein. Warten Sie, bis sich Rauch und Geruch

aufgelöst haben, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen stellen.

Reinigen Sie dann das Innere des Ofens mit einem leicht feuchten, mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch.

Achtung! Achten Sie beim Öffnen der Ofentür darauf, den Griff in der Mitte der Tür zu halten.

Waschen Sie Teile wie Backblech, Drahtregal usw. gründlich, bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen.

ENERGIEEFFIZIENZ DES OFENS

Der Ofen hat verbesserte Wärmedämmeigenschaften und ist hinsichtlich des Energieverbrauchs hocheffizient.

Oft führt das Öffnen der Ofentür dazu, dass kalte Luft eindringt, was zu einem Energieverlust führt. Aus diesem Grund sollte die Ofentür nur bei Bedarf geöffnet werden.

Kochen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen.

Das erste zu kochende Gericht muss zuerst aus dem Ofen genommen werden, bevor das zweite Gericht hineingelegt werden kann. Dies reduziert den Energieverbrauch, der mit Temperaturänderungen im Ofen verbunden ist.

Die nach dem Kochen eines Gerichts im Ofen verbleibende Restwärme kann zur Zubereitung eines anderen Gerichts verwendet werden. Auf diese Weise können wir Energie sparen.

Das Vorheizen sollte für einen kurzen Zeitraum (normalerweise 10 Minuten) erfolgen. Tiefkühlkost muss

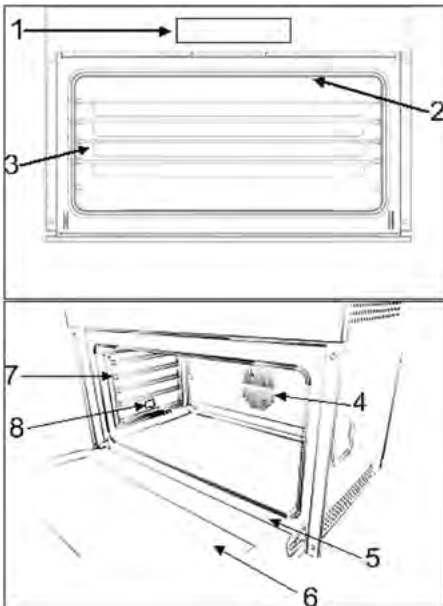
Eingebaute Öfen

vor dem Garen im Ofen aufgetaut werden. Es ist nicht gestattet, brennbare und brennbare Materialien in der Nähe des Ofens aufzubewahren, da diese sich entzünden und einen Brand verursachen können.

Der Ofen darf nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen und Materialien installiert werden.

OFENBESCHREIBUNG

- 1) Bedienfeld
- 2) Oberes Heizelement des Ofens
- 3) Backblech
- 4) Turbofan
- 5) Typenschild mit Produktdaten
- 6) Glasofentür
- 7) Chrom-Seitengrill
- 8) Lampe

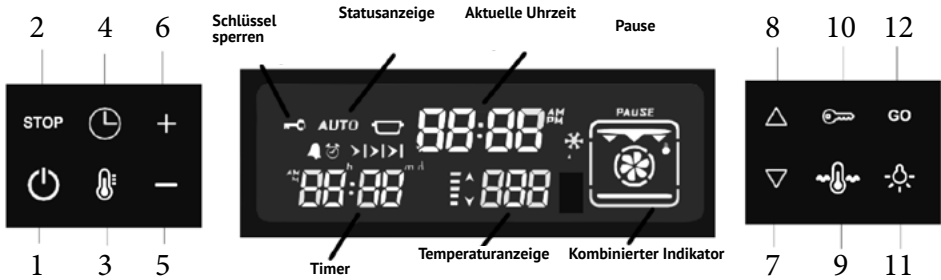


TECHNISCHE DATEN

NAME DER KOMPONENTE	Leistung, W
Oberes Heizelement	1200 Watt
Unteres Heizelement	1800 Watt
2 runde Heizelemente mit Lüfter	3000 Watt
Grill	1800 Watt
Backofen Hintergrundbeleuchtung	80 Watt
Radialventilator	65/32 Watt



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



ANZEIGEANZEIGEN:

Aktuelle Zeit - Zeigt die aktuelle Zeit an.

Kombinierte Anzeige - Zeigt den ausgewählten Kochmodus an

Temperaturanzeige - Zeigt die für den Ofen eingestellte Temperatur an

Timer - Zeigt die Zeit an, die sich auf den Timer bezieht

Statusanzeige - Zeigt den Status des Ofens an

Pause - Zeigt an, dass der Benutzer das Kochen mit den auf dem Display angezeigten Parametern unterbrochen hat


Schlüssel sperren


TOUCH-TASTEN:


1. EIN/AUS-Taste, aktiviert oder deaktiviert die Anzeige;
2. **STOP** unterbricht jedes Programm;
3. Temperaturregelung;
4. Timer-Einstellungsmenü;
5. **+** Wertsteigerung;
6. **-** Verringern des Wertes;
7. Regelfunktion, Pfeil Nieder;
8. Regelfunktion, Pfeil oben;
9. Aufrechterhaltung der Temperatur;
10. aktiviert oder deaktiviert das Blockieren;
11. schaltet die Hintergrundbeleuchtung ein oder aus;
12. **GO** Taste zum Starten des Garvorgangs..


Eingebaute Öfen


BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN


 **Statische (traditionelle) Heizung:** Die Wärme wird gleichzeitig von oben und unten zugeführt, sodass dieser Modus für eine Vielzahl von Gerichten geeignet ist. Der traditionelle Kochmodus, auch statisches Kochen genannt, eignet sich zum gleichzeitigen Garen von jeweils nur einem Gericht. Ideal für alle Arten von frittierten Lebensmitteln, Brot, gefüllten Kuchen und insbesondere für fetthaltiges Fleisch wie Gans oder Ente.


 **Bodenheizung:** Nur-Boden-Hitze wird verwendet, um das Kochen von Lebensmitteln zu beenden, die eine höhere Haupttemperatur erfordern, ohne die Bräunungsqualität zu beeinträchtigen. Ideal für süße oder herzhaft offene und geschlossene Kuchen und Pizzen.

 **Top Heizung:** Nur-Top-Wärme wird verwendet, um das Kochen von Gerichten zu beenden, die eine zusätzliche Wärmebehandlung von oben erfordern.


 **Grill:** Die vom Grillheizelement gelieferte Wärme ermöglicht es Ihnen, ein hervorragendes Grillergebnis zu erzielen, insbesondere bei Fleischstücken mittlerer oder kleiner Dicke. Diese Funktion grillt große Mengen an Lebensmitteln gleichmäßig, insbesondere Fleisch, Gemüse und Fisch.


 **Top Heizung + Grill:** Dieser Modus kombiniert die Vorteile der Top-Wärme- und Grillfunktion.

 **Grill + Ventilator:** Die vom Ventilator geblasene Luft mildert den vom Grill erzeugten starken Wärmestrom und sorgt so für ein optimales Grillen auch bei sehr dickem Geschirr. Dieser Modus ist ideal zum Kochen großer Fleischstücke.

 **Statische Heizung + Lüfter:** Der Lüfterbetrieb in Kombination mit dem herkömmlichen Modus gewährleistet ein gleichmäßiges Garen selbst der schwierigsten Gerichte. Dieser Modus ist ideal zum Backen von Keksen und Kuchen, auch auf mehreren Ebenen (für mehrere Ebenen wird empfohlen, das 2. und 4. Regal zu verwenden).

BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN

 **Turbo:** Durch die Kombination des belüfteten Kochmodus mit der herkömmlichen Heizung können Sie schnell und effizient verschiedene Gerichte auf mehreren Ebenen zubereiten, ohne den Geschmack und die Mischaromen zu verändern. Ideal für die Zubereitung großer Mengen von Lebensmitteln, die intensiv gekocht werden müssen.

 **Kreisheizung:** Fan-Sharing und ein rundes Heizelement (in die

Rückseite des Ofenraums eingebaut) ermöglicht es Ihnen, verschiedene Speisen auf mehreren Ebenen zu kochen, vorausgesetzt, sie erfordern dieselbe Temperatur und dieselbe Kochmethode. Die Zirkulation heißer Luft sorgt für eine sofortige homogene Wärmeverteilung.

In diesem Modus ist es beispielsweise möglich, Fisch (Gemüse und Kekse) gleichzeitig (auf mehreren Ebenen) zu kochen, ohne Aromen und Geschmacksstoffe zu mischen.





Abtauung: In diesem Modus werden Lebensmittel aufgetaut. Wir empfehlen, unverpackte Lebensmittel in einen Behälter ohne Deckel auf der ersten Ebene des Ofenraums zu legen. Es ist nicht gestattet, Produkte übereinander zu stapeln.




Temperaturerhaltung: Dieser Modus wird verwendet, um eine konstante Temperatur zwischen 50 ° und 90 ° aufrechtzuerhalten. Ideal, um die Kontinuität des Garvorgangs zu gewährleisten und gleichzeitig die Temperatur niedrig zu halten.

AKTIVIEREN UND DEAKTIVIEREN DES BEDIENFELDES:

Die Taste  Aktiviert und deaktiviert das Bedienfeld (unabhängig von der Verwendung der Kindersicherung). Wenn das Bedienfeld deaktiviert ist, werden keine Informationen auf dem Display angezeigt. Durch Drücken und Halten der Taste  Für 1 Sekunde wird das Bedienfeld aktiviert. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

Hinweis: Bei einem Stromausfall wird die aktuelle Zeiteinstellung zurückgesetzt. In diesem Fall beginnt der Wert 0:00 auf der Anzeige der aktuellen Uhrzeit zu blinken. Bis Sie die aktuelle Uhrzeit eingestellt haben, werden keine Funktionen und Modi auf dem Bedienfeld angezeigt. Die genaue Zeit kann mit den Tasten – und + eingestellt werden

Drücken und Halten der Taste  Aktiviert oder deaktiviert das Bedienfeld 1 Sekunde lang, je nachdem, in welchem Zustand es sich befand (AUS oder EIN).

AKTUELLE ZEIT EINSTELLEN:

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten – und + und halten Sie sie gedrückt, bis die der Stunde entsprechenden Zahlen zu blinken beginnen.


Verwenden Sie die Taste – oder +, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Warten Sie 7 Sekunden, das Blinken hört auf und die Einstellung ist abgeschlossen.

Eingebaute Öfen


AUSWAHL DES BETRIEBSMODUS (KOCHMODUS):

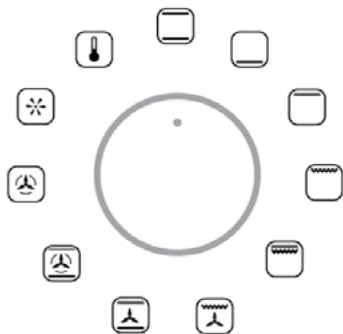
Mit einer der Tasten – ▾ oder △ können Sie durch das Betriebsartenmenü (Kochen) scrollen.

Das Symbol des aktuellen Modus blinkt 7 Sekunden lang auf der Betriebsmodusanzeige, während die Temperaturanzeige die Standardkochtemperatur für diesen Modus anzeigt (Hinweis: In einigen Modi kann die Temperatur nicht geändert werden und auf der Temperaturanzeige wird nichts angezeigt).

Wenn das Symbol  ständig in der Statusanzeige angezeigt wird und gleichzeitig das Symbol **PAUSE** blinkt, zeigt dies an, dass der Garvorgang noch nicht gestartet wurde und gestartet werden kann.


ÄNDERN DER STANDARDTEMPERATUR DES STANDARDKOCHMODUS:

Berühren Sie die Taste , um die auf dem Display angezeigte Temperatureinstellung zu ändern. In diesem Fall beginnt die Temperaturanzeige zu blin-



ken. Stellen Sie mit der Taste – oder + ein. Der Einstellschritt beträgt 5 ° C.



Hinweis: Um die Standardtemperatureinstellung für diesen Modus mit der angegebenen Temperatur zu überschreiben, halten Sie die Taste  etwa 5 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen Piepton hören. Dadurch wird die werkseitige Standardtemperatur für diesen Modus dauerhaft geändert.

MANUELLES KOCHEN:

Berühren Sie nach Auswahl der Betriebsart die Taste **GO**. Dadurch wird der Garvorgang mit der auf dem Display angezeigten Temperatureinstellung gestartet (falls zutreffend).

Der Timer **PAUSE** wird zeigt die Dauer des Garvorgangs an. Der Garvorgang wird fortgesetzt, bis Sie ihn manuell stoppen oder bis die maximal zulässige Zeit abgelaufen ist.

Kochen, das von der gewählten Kochmodus-Temperatur abhängt.

Wenn Sie einen halb- oder vollautomatischen Garmodus auswählen (siehe Beschreibung unten), wird der Garvorgang automatisch gemäß den Einstellungen beendet, die Sie vor dem Starten durch Drücken der entsprechenden Tasten vorgenommen haben.

AUSSETZEN, ÄNDERN ODER UNTERBRECHEN DES KOCHPROZESSES:

Wenn Sie während des Garens die Taste **STOP** berühren, wird der Vorgang

unterbrochen und die Anzeige beginnt zu blinken.

Informationen, die auf anderen Teilen des Displays angezeigt werden, bleiben vorerst unverändert. Alle Heizelemente des Ofens **PAUSE** gleichzeitig und des Turbofans sind vorübergehend deaktiviert. Der Garvorgang wird unterbrochen.

Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie die Taste erneut, und alle Anzeigen für den Garvorgang werden zurückgesetzt. Die Temperaturanzeige zeigt gegebenenfalls das Vorhandensein von Restwärme an **STOP** (siehe Abschnitt «Anzeige des Vorhandenseins von Restwärme»).

Hinweis: Durch Berühren der **GO** - Taste nach dem Ende des Garvorgangs werden der vorherige Betriebsmodus und die entsprechenden Temperatureinstellungen (auf dem Bildschirm angezeigt) wiederhergestellt. Durch Drücken dieser Taste wird der Garvorgang neu gestartet.

Verwenden Sie zum Ändern der Garparameter (Modus, Temperatur usw.) die entsprechenden Tasten, wie in diesem Dokument beschrieben. Durch Drücken der **GO** - Taste wird der Garvorgang mit den geänderten Parametern neu gestartet.

KOCHEN IM AUTOMATISCHEN MODUS:

Automatisches Garen bedeutet, dass dieser Vorgang abhängig von den eingestellten Parametern des Kochmodus und der ausgewählten Temperatur au-



tomatisch beendet wird.

KOCHEN IM

HALBAUTOMATISCHEN MODUS:

In diesem Modus wird der Garvorgang unmittelbar nach Eingabe der gewünschten Garzeit gestartet.


1) Wählen Sie den gewünschten Kochmodus und stellen Sie gegebenenfalls die Temperatur wie oben in diesem Dokument beschrieben ein.

2) Drücken Sie die  - Taste. Gleichzeitig wird das Symbo .

3) Verwenden Sie die Tasten **-** und **+**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Eingebaute Öfen

Die Statusanzeige zeigt eine Beschriftung an **AUTO** (wenn die Dauer auf 0:00 erhöht wird, werden zwei Warnsignale ausgegeben).

4) Drücken Sie die **GO** - Taste und verschwindet aus dem Display und **PAUSE**. Am Ende der Garzeit wird eine entsprechende Meldung auf der Timer-Anzeige und das  Symbol angezeigt.


KOCHEN IM VOLL

AUTOMATISCHEN MODUS:



Dieser Modus wird für den Fall verwendet, dass die Zubereitung des Gerichts zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft abgeschlossen sein soll. Daher wird dieser Modus auch als «Verzögerungskochen» bezeichnet.


1) Befolgen Sie die Schritte 1 bis Bestellt in der Beschreibung des halbautomatischen Garvorgangs (Einstellen der Garzeit).

2) Drücken Sie die  - Taste erneut.

Das  - Symbol blinkt in der Timer-Anzeige zusammen mit der aktuellen Garzeit.

3) Verwenden Sie die Tasten **-** und **+**, um die gewünschte Endzeit für den Garvorgang einzustellen.

Das  Symbol verschwindet aus der **AUTO** Statusanzeige und  wird angezeigt, um anzuzeigen, dass ein verzögerter Garvorgang programmiert wurde und daher nicht sofort gestartet wird.

4) Drücken Sie die **GO** - Taste, während die **PAUSE** Beschriftung Kochvorgang. Am Ende der Garzeit wird eine entsprechende Meldung auf der Timer-Anzeige angezeigt und das  Symbol

wird ebenfalls angezeigt.

WÄHREND DES KOCHENS:

Die tatsächliche Ofentemperatur wird durch eine Anzeige angezeigt, die aus 5 horizontalen Segmenten besteht. Jedes Segment entspricht einem Fünftel des eingestellten Steuerwertes. Wenn die Heizelemente derzeit aktiv sind, blinkt der Aufwärtspfeil neben dieser Anzeige.

ENDE DES KOCHENS IM AUTOMATISCHEN MODUS:

Nach dem Ende des Garvorgangs im automatischen Modus zeigt die Temperaturanzeige gegebenenfalls das Vorhandensein von Restwärme an (siehe Abschnitt «Anzeige des Vorhandenseins von Restwärme»).

AUTO beginnt zu blinken und es ertönen 7 Minuten lang Pieptöne.



Drücken Sie die **STOP** - Taste, um den akustischen Alarm auszuschalten.


RESTWÄRMEANZEIGE:

Wenn nach Abschluss des manuellen oder automatischen Garens die Temperatur im Ofen 60°C überschreitet, blinkt das Abwärtspfeilsymbol alle 2 Sekunden auf der rechten Seite der Heizungsanzeige und die Temperaturanzeige zeigt auch «heiß» an. Zu diesem Zeitpunkt zeigen alle 5 horizontalen Segmente der Heizungsanzeige eine Temperatur von 60 ° C an. Diese Anzeige bleibt eingeschaltet, bis die Temperatur im Ofen unter 60°C fällt.

SPEZIALFUNKTIONEN:




Temperaturerhaltung: Um die erforder-

derliche konstante Temperatur im Bereich von 50° bis 90° zu gewährleisten, um das Essen heiß zu halten, drücken Sie die  Taste mit dem Symbol im Modus „Obere Heizung + Untere Heizung“ (elfter Modus). Diese Option ist nur für diesen Modus verfügbar. In allen anderen Modi ist diese Funktion inaktiv. Wenn die Funktion  in einem anderen Modus ausgewählt wird, wird automatisch der Modus «Obere Heizung + Untere Heizung» aktiviert (mit dem entsprechenden Symbol auf dem Display) und die Warmhaltefunktion gestartet.

Achtung! Es gibt keinen Standardwert für die Warmhaltefunktion. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste  und stellen Sie dann mit der Taste – oder + den gewünschten Wert im Bereich von 50 ° bis 90 ° ein.



SCHUTZ VOR ZUGANG ZU

KINDERN:

Um die Kinderschutzfunktion zu aktivieren (deaktivieren), drücken Sie die Taste  und halten Sie sie 1 Sekunde lang in diesem Zustand, bis das Symbol  auf dem Display erscheint (verschwindet). Nach dem Aktivieren der Kindersicherung funktionieren alle Tasten außer  Nicht mehr.



MINUTE COUNTER WARNING

SIGNAL:

Drücken Sie kurz die Taste , bis das -Symbol auf dem Display blinkt. Stellen Sie die Zeit in Minuten mit der Taste – oder + ein. Das Blinken hört nach 7 Sekunden auf; Nach Ablauf der

eingestellten Zeit ertönt 7 Minuten lang ein akustisches Signal. Drücken Sie die Taste – oder +, um den Piepton auszusprechen.

WARNSIGNAL:

Drücken Sie kurz die Taste  bis das Symb  auf dem Display blinkt. Stellen Sie die Zeit für den Signalton mit der Taste – oder + ein. Das Blinken hört nach 7 Sekunden auf. Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein Piepton. Drücken Sie die Taste – oder +, um den Piepton auszuschalten.

Eingebaute Öfen

STÖRUNGS- /FEHLERANZEIGE:

Wenn Situationen auftreten, die den normalen Betrieb verhindern, wechselt das Gerät in den Failover-Modus. In diesem Fall befindet sich das Gerät im Standby-Modus und auf der Anzeige Zur aktuel-

len Zeit wird ein Störungs- / Fehlercode angezeigt. Dieser Störungs- / Fehlercode bleibt auch nach Beseitigung des Fehlers auf dem Display, bis die Taste **STOP** gedrückt wird.

8 Codes für Fehlfunktionen / Fehler:

Fehler-/ Fehlercode	Beschreibung der Störung / Störung und mögliche Ursachen
ERR 1	Kommunikationsfehler zwischen UM- und PM-Karten Der Datenkabelstecker DKB2-XX-POC400 kann auf beiden Seiten lose sein. Das Datenkabel DKB2-XX-POC400 ist möglicherweise defekt Die POC 400 RM-Karte ist möglicherweise fehlerhaft
ERR 2	Unterbrechung des Temperatursensors in der Innenkammer des Ofens Der Stecker des RT-1000-M2-XXX-Sensors wurde möglicherweise von der PM-Karte getrennt. Der RT-1000-M2-XXX-Sensor ist möglicherweise fehlerhaft. Die POC 400 RM-Karte ist möglicherweise fehlerhaft.
ERR 3	Unterbrechung des Temperatursensors in der Innenkammer des Ofens Der RT-1000-M2-XXX-Sensor ist möglicherweise fehlerhaft. Die POC 400 RM-Karte ist möglicherweise fehlerhaft.
ERR 4	Temperaturgrenze der Frontplatte überschritten Die UM-Platinentemperatur hat den maximal zulässigen Wert (100 ° C) überschritten. Überprüfen Sie den POC 400 UM-Lüfter. Möglicherweise ist er defekt..
ERR 5	Die maximale Temperatur der PM-Karte wurde überschritten Die Temperatur der PM-Platine hat den Grenzwert (105 °) überschritten. Die POC 400 RM-Karte ist möglicherweise fehlerhaft..
ERR 6	Ausfall des UM-Temperatursensors Die POC 400 UM-Karte ist möglicherweise fehlerhaft.
ERR 7	Ausfall des PM-Temperatursensors Die POC 400 RM-Karte ist möglicherweise fehlerhaft.
ERR 8	Temperaturregelung nicht durchgeführt Heizelemente und Anschlüsse prüfen. Die POC 400 RM-Karte ist möglicherweise fehlerhaft.

Im Falle einer Störung / Fehlermeldung:

Wenn die oben beschriebenen Fehler nicht durch Drücken der **STOP**-Taste behoben werden können, trennen Sie den Backofen vom Stromnetz und schließen

Sie ihn nach 2 Minuten wieder an.

Wenn das oben beschriebene Verfahren das Problem nicht löst, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst Center.

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



PROGRAMMIERBARE FUNKTIONEN:

Tonsignal: Es kann einer von drei akustischen Tönen ausgewählt werden.

Drücken Sie die Taste - und lassen Sie sie 5 Sekunden lang nicht los. Der aktuelle Ton wird auf der Zeitanzeige angezeigt: «TN 1» (hoch), «TN 2 (mittel)» oder «TN 3 (niedrig)». Der aktuell aktive Ton kann durch Drücken der Taste geändert werden - innerhalb von 7 Sekunden nach dem vorherigen Drücken. Der Standardton ist «TN 1».

Bestätigungssound beim Drücken der Taste: Sie können eine von drei Optionen für den Bestätigungston beim Drücken der Tasten auswählen. Drücken Sie die Taste + und lassen Sie sie 5 Sekunden lang nicht los. Der aktuelle Ton wird auf der Zeitanzeige angezeigt, wenn die Tasten gedrückt werden: «Bt tn» (Piepton), «cL tn» (Klicken) oder «nt» (kein Ton). Der aktuell gültige Bestätigungssound für das Drücken von Tasten kann durch Drücken der Taste

+ innerhalb von 7 Sekunden nach dem vorherigen Drücken geändert werden. Der Standardbestätigungston ist «bttn».

Zeitanzeigemodus im 24-/12-Stunden-Format: Der Standardmodus ist 24 Stunden. Um in den 12-Stunden-AM/PM-Modus zu wechseln, drücken Sie beide Tasten – und + und lassen Sie sie 5 Sekunden lang nicht los. Beim Ändern des Modus ertönt ein Piepton. Um in den 24-Modus zu wechseln, müssen Sie den obigen Vorgang erneut ausführen.



BENUTZERANLEITUNG

ERSTE VERWENDUNG

Der Ofen muss gründlich mit Wasser und Seife gereinigt und alle Oberflächen müssen gut gespült werden. Um die Seitengestelle von den Wänden zu entfernen, gehen Sie wie in Abbildung 7 gezeigt vor. Entfernen Sie alle verbleibenden Speisereste bei hohen Temperaturen. Lassen Sie

Eingebaute Öfen

den Ofen etwa 20 Minuten lang bei maximaler Temperatur stehen, und alle Fettrückstände, die beim Kochen unangenehme Gerüche verursachen können, werden entfernt.

ACHTUNG!

Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker aus der Steckdose oder trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Reinigungsarbeiten am Ofen durchführen.

Darüber hinaus wird empfohlen, keine sauren oder alkalischen Substanzen und Produkte (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomatenmark usw.) auf die Oberfläche des Geräts zu bringen.

Verwenden Sie kein Chlor, keine sauren oder abrasiven Produkte, insbesondere keine gestrichenen Wände.

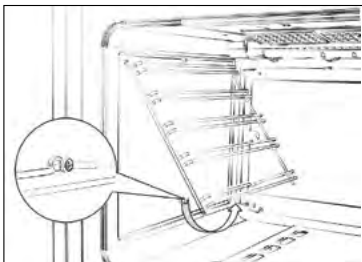


Abb. 7

AUSBAU DER OFENTÜR

Das Entfernen der Tür aus dem Ofen kann ganz einfach wie folgt erfolgen:

- ➔ öffne die Tür vollständig;
- ➔ Heben Sie die beiden in Abbildung 10 gezeigten Hebel an.
- ➔ Schließen Sie die Tür bis zum ersten Anschlag, der durch die zuvor angehobenen Hebel erzeugt wurde.
- ➔ Ziehen Sie die Tür nach oben und heraus und entfernen Sie sie von den Ofenbefestigungen. Siehe Abbildung 11.
- ➔ Um die Tür wieder einzubauen, setzen Sie die Scharniere in die entsprechenden Halterungen ein und bringen Sie beide Hebel wieder in die geschlossene Position.

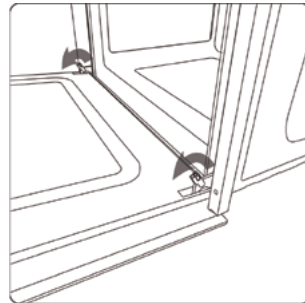


Abb. 10

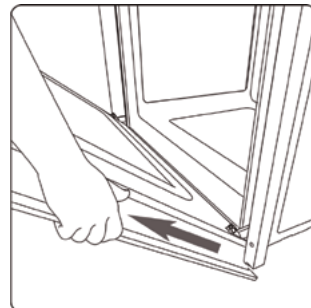


Abb. 11

REINIGUNG DES INNENGLASES

➔ Um die beiden Scheiben der Ofentür von innen zu reinigen, entfernen Sie die sechs Schrauben unten an der Tür (siehe Abbildung 12) und heben Sie die Scheiben vorsichtig an.

➔ Entfernen Sie zusammen mit dem Glas auch eine der beiden Halterungen, nachdem Sie zuvor die Schrauben gelöst haben. Um das Glas wieder einzubauen, setzen Sie zuerst die Oberseite in das Profil oben an der Tür und dann die Unterseite ein, an der die andere Halterung befestigt ist.

➔ Ziehen Sie dann alle sechs Schrauben fest.

Sie sich an das nächstgelegene Servicecenter.

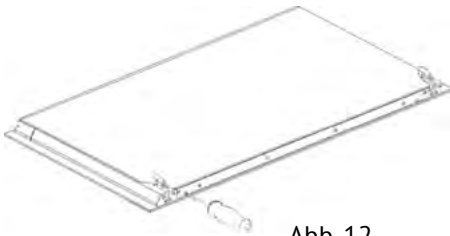
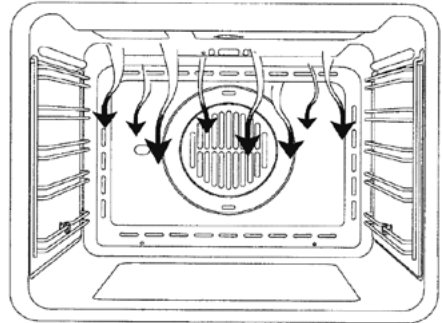


Abb. 12

LÜFTER

Der Tangentialventilator ist sowohl in Konvektions- als auch in statischen Öfen enthalten. Der Lüfter befindet sich im oberen Teil des Ofens und erzeugt kreisförmige Kühlluftströme im Gerät, die aus den Schlitzen unter dem Bedienfeld des Ofens austreten.

Der Lüfter startet, wenn die Ofentemperatur über 85°C steigt.

Der Lüfter wird ausgeschaltet, wenn die Temperatur im Ofen auf 75°C fällt.

Wenn der Lüfter defekt ist, schalten Sie den Ofen nicht ein und wenden

Eingebaute Öfen



**RICHTLINIE 2012
/ 19 / EU ÜBER DIE
ENTSORGUNG VON
ELEKTRISCHEN UND
ELEKTRONISCHEN
AUSRÜSTUNGEN**

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96 / EU.

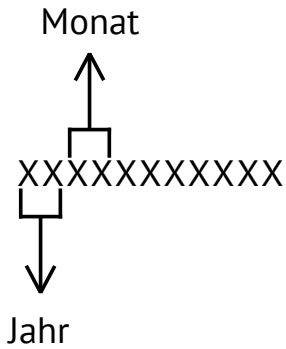
Das durchgestrichene Radbehältersymbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass Abfälle aus Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) nicht als undifferenzierter Abfall (dh mit „gemischtem Siedlungsabfall“) entsorgt, sondern recycelt werden sollten, getrennt, um die Wiederverwendung der Bestandteile sicherzustellen und spezielle Verarbeitungsmethoden bereitzustellen, um umweltschädliche Substanzen zu entfernen und zu recyceln und um recycelte Rohstoffe zurückzugewinnen.

In Italien müssen beispielsweise elektrische und elektronische Abfallgeräte zu den entsprechenden Sammelstellen (auch als ökologische Zonen oder ökologische Plattformen bezeichnet) transportiert werden, die von Kommunen oder spezialisierten Unternehmen auf dem Gebiet der städtischen Hygiene eingerichtet wurden. Darüber hinaus können beim Kauf neuer Geräte alte elektrische und elektronische Geräte an den Einzelhändler geliefert werden, der verpflichtet ist, diese kostenlos abzuholen (Einzelgebühr). Alte „sehr kleine“ elektrische und elektronische

Geräte (eine Größe von nicht mehr als 25 cm) können jedoch kostenlos an den Einzelhändler übergeben werden, auch wenn beim Einzelhändler kein Kauf getätigt wurde (eine Eins-zu-Null-Abgabe, die nur für Geschäfte erforderlich ist mit einer Verkaufsfläche von mehr als 400 Quadratmetern).

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für das Vorhandensein möglicher Ungenauigkeiten, die bei der Gestaltung und Vorbereitung des Drucks dieses Handbuchs auftreten können. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die er für notwendig hält, ohne die grundlegenden Eigenschaften in Bezug auf Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.



SERIENNUMMER:**Hersteller:**

MULTIPROGET SRL
VIA CASSINETTA 16 - 36050 FRIOLA DI POSZOLEONE (VI)

Importeur:

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

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

Built-in ovens



GENERAL WARNINGS 25

WARNINGS..... 26

INSTALLATION..... 28

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER..... 31

DESCRIPTION OF OVEN 32

TECHNICAL SPECIFICATIONS..... 32

CONTROLS DESCRIPTION..... 33

FUNCTIONS DESCRIPTION..... 34

CONTROLS OPERATION DESCRIPTION 35

ERROR INDICATIONS 39

PROGRAMMABLE OPTIONS..... 40

USER INSTRUCTIONS 41

FIRST USE 41

DISASSEMBLING THE OVEN DOOR 41

CLEANING THE INNER GLASS 42

COOLING FAN..... 42

2012/19/EU DIRECTIVE (WEEE) 43



Dear Customer,

We thank you and congratulate you on your choice to purchase one of our products. We are confident that this new appliance, built with quality materials, will fully satisfy your requirements.

Use of this new equipment is easy, however we invite you to read this manual carefully before installing and using the appliance.

The manual provides correct information on installation, use and maintenance as well as providing useful advice.



GENERAL WARNINGS

Please read this instruction manual before installing and using the equipment. The manual must be kept together with the appliance for any future consultation. If the appliance should be sold or transferred to another person, ensure that the manual accompanies it, so that the new user will be informed of the operation and of the relevant warnings.

This appliance is class 3 and has been designed for non-professional use by individuals within a residential context.

The product label, with the serial number, is glued to the front of the oven.

All operations relating to installation, adjustment and adaptation to the type of gas available must be carried out by qualified personnel according to the regulations in force.

The specific instructions are described in the part of the manual reserved for the installer.

DECLARATION OF CONFORMITY:

We declare that our products comply with the European directives, orders and regulations as well as with the requirements indicated in the reference standards.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage to property or to persons resulting from improper installation or from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.



Built-in ovens**WARNINGS****DAMAGE TO PERSONS**

➤ This appliance and its accessible parts become very hot during use.

➤ Do not touch the heating elements during use.

➤ Keep children under 8 years of age away if they are not being continuously supervised.

➤ Children must not play with the appliance.

➤ During use, do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliances.

➤ Switch off the appliance after use.

➤ Never try to extinguish a flame/ fire with water: switch off the appliance and smother the flame with a lid or a fireproof blanket.

➤ Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

➤ Have the installation and servicing performed by qualified personnel in compliance with the regulations in force.

➤ Do not modify the appliance.

➤ Do not insert sharp metallic objects (cutlery or utensils) into the slots.

➤ Never attempt to repair the appliance yourself or without the intervention of a qualified technician.

➤ If the power supply cable is damaged, contact the technical assistance service immediately, which will replace the cable.

DAMAGE TO THE APPLIANCE

➤ Do not use abrasive or corrosive detergents on the glass parts (e.g. powder products, stain removers and metallic sponges).

➤ Use wooden or plastic utensils if necessary.

➤ Do not sit on the appliance.

➤ Do not use steam jets to clean the appliance.

➤ Do not obstruct the openings, ventilation and heat dissipation slots.

➤ Do not leave the appliance unattended during cooking that can release fats and oils.

➤ Do not leave objects on the cooking surfaces.

➤ Never use the appliance to heat the room.

FOR THIS APPLIANCE

➤ Before replacing the light, make sure the appliance is switched off.

➤ Do not lean or sit on the open door.

➤ Check that objects are not trapped in the doors

RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER

The manufacturer declines all responsibility for damage to persons and property caused by:

➤ use of the appliance other than that intended.

➤ failure to comply with the instructions in the user manual

➤ tampering with even a single part of the appliance

➔ the use of non-original spare parts

PURPOSE OF THE APPLIANCE

➔ This appliance is intended for the cooking of food in a domestic environment. Any other use is improper.

➔ This appliance may only be used by children aged 8 years and upwards and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.

➔ The appliance is not designed to work with external timers or remote control systems.

DISPOSAL

This appliance must be disposed of separately from other waste (directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/



EC).

This appliance does not contain substances in quantities such as to be considered hazardous to health and to the environment, in accordance with the current European directives. Назначение прибора

TO DISPOSE OF THE APPLIANCE

➔ Cut the power supply cable and remove the cable together with the plug.

Electrical voltage



Danger of electrocution

➔ Turn off the power supply from the electrical system.

➔ Disconnect the power supply cable from the electrical system.

➔ Take the appliance to the appropriate waste collection centres for electrical and electronic waste, or return the appliance to the retailer at the time of purchase of equivalent equipment, on a like-for-like exchange.

➔ It should be noted that non-polluting and recyclable materials are used for packaging of the appliance.

➔ Give the packaging materials to the appropriate recycling centres.

Plastic packaging

Danger of suffocation

➔ Do not leave the packaging or parts of it unattended.

➔ Do not allow children to play with the plastic packaging bags.

Built-in ovens**IDENTIFICATION PLATE**

The identification plate shows the technical data, the serial number and the marking.

The identification plate must never be removed.

THIS USER MANUAL

This user manual is an integral part of the appliance and must be kept intact and within reach of the user throughout the life of the appliance.

Before using the appliance read this user manual carefully.

**INSTALLATION****ELECTRICAL CONNECTION**

Danger of electrocution

Electrical voltage

➔ Have the electrical connection carried out by qualified technical personnel.

➔ The earth connection is obligatory according to the methods foreseen by the safety regulations of the electrical system.

➔ Turn off the general power supply.

GENERAL INFORMATION

Check that the characteristics of the electrical network are suitable for the data shown on the plate.

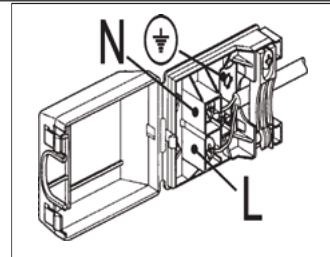
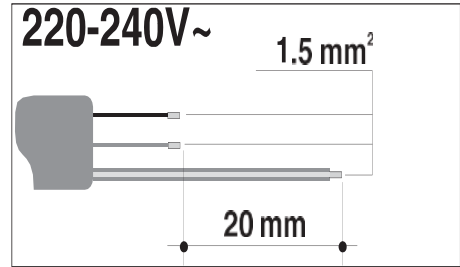
The identification plate, with technical data, serial number and marking is visibly positioned on the appliance.

The plate must never be removed.

The appliance works with 220-240V~

Use a three-pole cable (3x1.5mm² cable, referring to the internal conductor section).

Provide for the earth connection with a cable longer than the others by at least 20mm.

**FIXED CONNECTION**

Provide an omnipolar cut-off device on the power supply line in accordance with the installation rules.

The interruption device must be located in an easily accessible position and near the appliance.

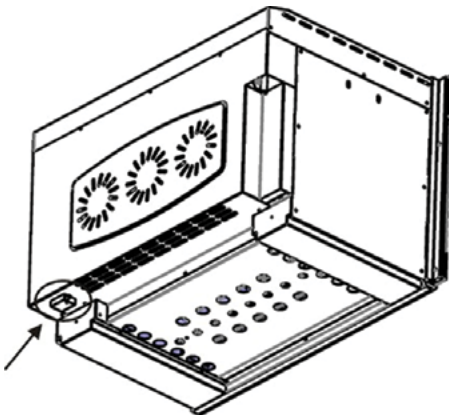
CONNECTION WITH PLUG AND SOCKET

Check that the plug and socket are of the same type.

Avoid using reductions, adapters or shunts as they could cause heating or burning.

FOR THE INSTALLER

- ➔ The plug must remain accessible after installation. Do not bend or trap the connection cable to the mains.
- ➔ The appliance must be installed according to the installation diagrams.
- ➔ If the appliance does not function properly after having carried out all the checks, refer to the Authorised Assistance Centre in your area.
- ➔ When the appliance is correctly installed, please instruct the user on the correct method of operation

**WARNINGS:**

The dimensions and materials of the cabin or cabinet in which the built-in oven will be installed must be correct and must be resistant to temperature increases.

Please install as shown in figure 3

The movable walls in which the oven is installed must be heat resistant.

Wall panels must be 100°C resistant.

Plastic panels or adhesives that are not resistant to this heat can deform and sustain damage.

For safety reasons it is necessary to avoid direct contact with the electrical parts of the oven.

The insulation and protection parts must be installed such as to prevent them from being removed from any instrument.

The oven must be installed as shown in figure 3 in order to provide a more effective air flow.

It is advisable to leave a space of at least 90 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.

The rear part of the cabin in the kitchen unit must be removed to provide better airflow.

It is not recommended to install the device near refrigerators or freezers, otherwise their performance may be affected by radiated heat.

Built-in ovens

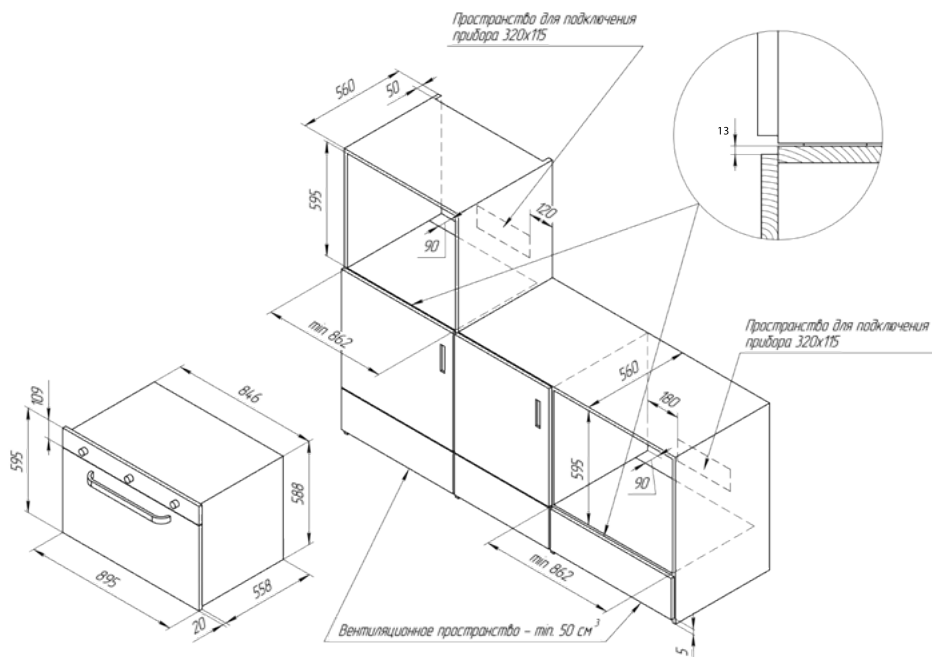
RECESSED OVEN

The oven can be installed under a hob or in a column.

The dimensions of the housing for the oven are given in figure 3.

Make sure that surrounding materials are heat-resistant.

Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

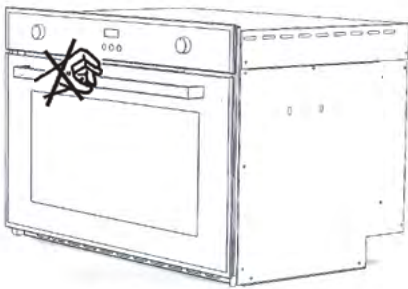




INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

ATTENTION

To prevent the oven handle from breaking, **DO NOT** pull the oven by the handle to install it or place it inside the recess. fig.14.



Steps to follow when the appliance is initially installed:

1. set the temperature regulator to the maximum level. (250°C max)
2. set the function key as upper and lower resistance (and + fan if available).
3. turn on the oven in this configuration for 30 minutes.
4. open a window for air circulation.

Smoke and odour from insulating materials and resistances may be experienced once during this period. If this happens, wait for the smoke and odour to dissipate before placing food inside the oven.

After this has been done, clean the inside of the oven with a slightly damp, soapy soft cloth.

Important: when opening the oven door, always use the central part of the handle.

Warning: wash parts such as the tray, grill, etc. thoroughly. before first use of the oven.

ENERGY EFFICIENCY OF THE OVEN

Ovens with high efficiency in the use of electricity and thermal insulation should be favoured.

Often the opening of the oven door causes cold air to enter the oven, thus causing energy loss. Consequently, the oven door should not be opened if it is not necessary.

Do not try to cook more than one meal in the oven at a time.

The meals that are cooked first should be removed first in order to be able to use less energy without changing the oven temperature.

The residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. By doing so we can save energy.

Preheating must be performed for a short period (usually 10 minutes).

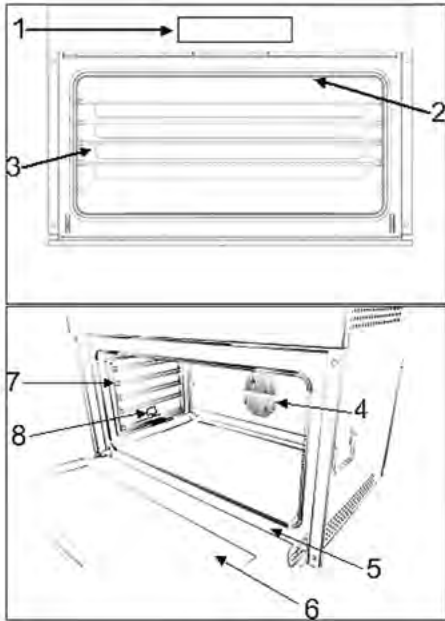
Frozen meals must be thawed before they can be cooked in the oven.

Combustible and flammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.

The ovens must be installed in a place away from flammable environments.

Built-in ovens

OVEN DESCRIPTION

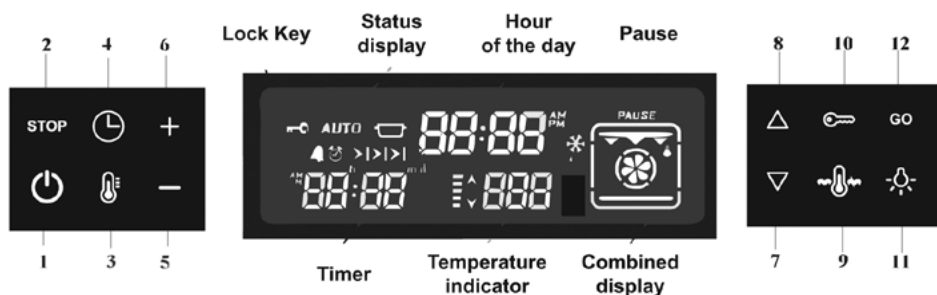


- 1) control panel
- 2) superior resistance of the oven
- 3) oven tray
- 4) turbo fan
- 5) product information plate
- 6) oven door glass
- 7) chromed side grille
- 8) light

TECHNICAL SPECIFICATIONS

COMPONENT NAME	POWER IN W
Upper resistance (top)	1200 W
Lower heating element (button)	1800 W
2 FAN circular heating element	3000 W
Grill	1800 W
Oven light	80 W
Radial fan	65/32 W

CONTROLS DESCRIPTION



DISPLAY:

Time of day – Shows the time of day;

Combined display – Indicates the selected cooking function

Temperature display – Indicates the oven temperature set









Timer display – Shows the timer status

Status display – Shows the status of the oven

Pause – indicates that the cooking with the parameters on the screen is suspended by the user


Lock key

TOUCH KEYS:


1.  On/off activates or deactivates the display
2. **STOP** Interrupts any program;
3.  Temperature regulation;
4.  Timer menu functions;
5. **+** Increase;
6. **-** Reduce;
7.  Down-function regulation; Up-
8.  function regulation;
9.  Maintaining of temperature;
10.  Activates or deactivates lock;
11.  Light on or off;
12. **GO** Cooking start key.


Built-in ovens


FUNCTION DESCRIPTION


 **Static:** heat, coming simultaneously from above and from below, makes this system suitable for cooking particular types of food.


Traditional cooking, also called static, is suitable for cooking only one dish at a time. Ideal for any type of roast, bread, stuffed cakes, it is however particularly suitable for fatty meats such as goose and duck.


 **Bottom up:** the heat coming only from the bottom is used to complete the cooking of foods that require a higher basic temperature, without affecting their browning. Ideal for sweet or savoury tarts, pies and pizzas.

 **Top down:** the heat coming only from above is used to complete the cooking of foods that require more cooking on the top.


 **Grill:** the heat deriving from the grill element allows excellent grilling results to be obtained, especially with medium thickness/thin cuts of meats. This function allows the uniform grilling of large quantities of food, especially meat, but also vegetables and fish.


 **Top down+ Grill:** this function combines the top down function and the grill function into one.

 **Ventilated grill:** the air produced by the fan softens the decisive heat wave generated by the grill, allowing optimal grilling even for very thick foods. Ideal for large cuts of meat.


 **Ventilated static:** operation of the fan, combined with traditional cooking, ensures uniform cooking even with complex recipes. Ideal for biscuits and cakes, even cooked simultaneously on multiple levels. (For multi-level cooking it is advisable to use the 2nd and 4th shelves)


FUNCTION DESCRIPTION

 **Turbo:** the combination of fan-assisted cooking with traditional cooking allows different foods to be cooked quickly and effectively on several levels, without smells or flavours being transmitted. Ideal for large-volume foods that require intense cooking.



 **Circular:** the combination of the fan and the circular heating element (incorporated in the rear part of the cooking compartment) allows the cooking of different foods on several levels, provided they require the same temperatures and the same type of cooking. The circulation of hot air ensures instant and uniform heat distribution.

It will be possible, for example, to cook fish, vegetables and biscuits at the same time (on several levels) without mixing odours and flavours.


 **Defrost:** this function allows food to be defrosted. It is advisable to place the food without packaging in a container without a lid on the first shelf of the cooking compartment. Avoid stacking foods.

 **Maintaining of temperature:** this function is used to ensure a constant temperature ranging from 50° to 90°. It is ideal to have continuity in cooking while keeping the heat low.

CONTROL ACTIVATION OR DEACTIVATION:

The key  activates or deactivates the control (regardless of the child block). When the control is deactivated, the screen is completely blank. Pressing the key  for 1 second activates the control. The current time of day appears on the display.

Note: in the event of a power failure, the current time of day will no longer be correct. A flashing 0:00 will appear on the time of day display. No features of the control will be visible without setting the time of day. The correct time can be adjusted with the – and + keys

Pressing  for 1 second, depending on whether it is ON or OFF, the control/card is activated or deactivated.

SETTING OF THE TIME OF DAY:


Touch and hold both the – and + buttons until the hour digits start flashing.

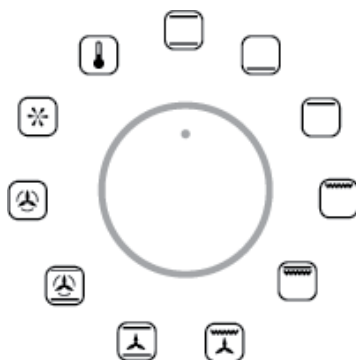
Using the – or + keys, set the correct time. Wait 7 seconds, the flashing stops, then the adjustment is completed.

SELECTION OF A COOKING FUNCTION:

Using one of the ▽ or △ keys it is possible to scroll through the function menu.


The current function will flash on the function display for 7 seconds and the default cooking temperature assigned to this function will appear on the temperature display (Note: for certain functions, temperature control is not possible and the temperature display is empty).



If the key  is constant on the status display, while **PAUSE** is flashing, it indicates that it is possible to start start cooking but that cooking has not yet started.



Built-in ovens

MODIFICATION OF THE ASSIGNED DEFAULT COOKING TEMPERATURE:

The temperature setting on the temperature display can be changed by touching the  key. The temperature display starts to flash. To set the desired value use – or +. in 5 degree steps.

 **Note:** to replace the default temperature setting for this function with this temperature set permanently, touch  for approximately 5 seconds, until a beep is heard. The factory-set default temperature for this function is now permanently changed.

MANUAL COOKING:

Once a function has been selected, touching the **GO** , key, cooking begins with a temperature adjustment on the temperature display (if present).

PAUSE disappears and the cooking time begins to appear on the timer display. Cooking will continue until it is manually terminated by the user or until the maximum permitted cooking time, depending on the selected cooking temperature, has elapsed.

With half and complete automatic cooking, as described below, cooking is automatically terminated according to the parameters entered by the user before cooking (tapping)

TO SUSPEND, MODIFY OR TERMINATE COOKING:

The **STOP** contact during cooking interrupts the cooking process and **PAUSE** starts flashing, while other parts of the display remain unchanged. All oven.

To finish cooking, tap **STOP** again; all the cooking indications on the display disappear. The temperature display will indicate the residual heat, if present (See: indication of residual heat).

Note: after cooking is finished, touching the **GO** key will restore the previous function and the temperature settings on the screen; with a second tap, it is possible to start cooking again.

To change the cooking parameters (function, temperature, etc.), use the appropriate buttons as described in this document. Tapping **GO** will restart cooking with the modified parameters.



AUTOMATIC COOKING:

Automatic cooking means that cooking will end automatically based on the parameters of the cooking function and the temperature selected.


HALF AUTOMATIC COOKING:

This method is used to start cooking immediately, entering the desired cooking time.

1) select the desired function and adjust (if necessary) the temperature as described earlier in this document.

2) press the key . At this point  will flash on the timer screen.

3) set the desired cooking time with the – and + keys. **AUTO** appears on the status display. (if the duration is increased to 0:00, two warning beeps will occur).


4) pressing the key **GO**, **PAUSE** disappears and cooking starts. The end of cooking time is shown on the timer display, together with the symbol .

COMPLETE AUTOMATIC COOKING:


This method is used if the food is intended to be ready at a particular future time. Therefore, this method is also called 'delayed cooking'


1) perform steps 1 to 3 of the half automatic cooking (setting the cooking time)

2) Press the  key again

 flashes on the timer screen together with the current end cooking time.

3) adjust the desired end time with the – or + keys.

 on the status display disappears, while **AUTO** does not, indicating that delayed cooking has been programmed and consequently does not start immediately.

4) press the key **GO**, **PAUSE** disappears and cooking starts. The end of cooking time is shown on the timer display, together with the symbol .

DURING COOKING:

The 5 bars on the temperature display indicate the actual oven temperature. Each bar is assigned to one fifth of the regulated value. The high-arrow next to the bars flashes when the heating elements are active at that time.

END OF AUTOMATIC COOKING:


After cooking has finished automatically, the temperature display will indicate the residual heat, if present (See: indication of residual heat), **AUTO** will flash and will sound for 7 minutes.

Tapping **STOP** interrupts the sound..


RESIDUAL HEAT INDICATION:


After cooking has been completed manually or automatically, if the internal temperature of the oven is above 60°C, the 'down arrow' on the right side of the heat bars flashes every 2 seconds and also «hot» is shown on the display of the temperature. At this point every one of the 5 heat bars symbolises 60°C. This indication remains on until the oven temperature drops below 60°C.

SPECIAL FEATURES:




Maintaining of temperature: to ensure a constant temperature ranging from 50° to 90° to maintain food, select the  icon on the top down+bottom down function (the eleventh function), which is the only one that allows this

Built-in ovens



possibility .In all the other functions it is not provided, in fact if  is selected when in another function, the top down+bottom up function is automatically shown on the display and the maintaining of temperature starts.

Attention: the maintaining of temperature is not predefined. It is possible to choose by pressing the  . key and by using the – or + keys the desired temperature, between 50° and 90°.



CHILD LOCK:

The child lock can be activated or deactivated by tapping the  key for 1 second until the symbol  appears on the screen. When the child lock is activated, no key except  is accepted.

MINUTE COUNTER ALARM:

Touch and release the  key until  appears flashing. See the time in minutes, using the – or +keys. The flashing will stop after 7 seconds; an audible alarm lasting 7 minutes will be produced after the set time has expired. This alarm can be interrupted by touching the – key or touching the + key.

ALARM:

Touch and release the  key until  appears flashing. See the alarm time, using the – или + keys; the flashing stops after 7 seconds. An audible alarm will be produced at the end of the adjusted time. This alarm can be interrupted by touching – key or touching the + key.



ERROR INDICATIONS:

When situations occur that prevent normal operation, the device goes into error mode. The device is in the standby state, but an error code is shown on the

time of day display. Even if the error is recovered, this code will remain on the display until the **STOP** key is touched. There are a total number of 8 error codes:

ERROR CODE	DEFINITION OF ERROR AND POSSIBLE CAUSES
ERR 1	Communication error between the UM and PM cards DKB2-XX-POC400 the data cable connector may be detached on both sides DKB2-XX-POC400 the data cable may be defective POC 400 PM may be defective
ERR 2	Oven cavity circuit temperature sensor open PT-1000-M2-XXX the sensor connector may be detached on the PM PT-1000-M2-XXX the sensor may be defective POC 400 PM may be defective
ERR 3	Oven cavity circuit temperature sensor open PT-1000-M2-XXX the sensor may be defective POC 400 PM may be defective
ERR 4	Front panel temperature limit exceeded The UM temperature has exceeded the limit (100C°), check the POC 400 UM cooling fan, it may be faulty
ERR 5	PM temperature limit exceeded The temperature of the PM has exceeded the limit (105°). POC 400 PM may be defective
ERR 6	UM heat sensor error POC 400 UM may be defective
ERR 7	PM heat sensor error POC 400 PM may be defective.
ERR 8	No temperature adjustment Check the heating elements and connections POC 400 PM may be defective

In the case of an error message:

If these errors cannot be solved by tapping the **STOP** button, try to disconnect the oven from

the mains and connect it again after 2 minutes.

If this does not work, contact the nearest service centre.

Built-in ovens

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

PROGRAMMABLE OPTIONS:

Acoustic signal: there are three acoustic tones that can be selected.

Touch the – key for 5 seconds, the time display shows the currently valid tone as «TN 1» (high) or «TN 2 (medium)» or «TN 3 (low)». The valid tone can be changed by touching the – key within 7 seconds of the last setting. The default tone is «TN 1».

Key sound: there are three key sound options that can be selected.

Touch the + key for 5 seconds, the

time display shows the currently valid key tone as «bt tn» (beep tone) or «cl tn» (click Tone) or «nt» (no tone). The valid key sound can be changed by touching the + key within 7 seconds of the last setting. The default key sound is «bt tn».

Time of day 24h/12h mode: the default mode is 24 hours. For the 12h AM/PM mode, touch both the – and + keys for 5 seconds. The modes change and an acoustic signal occurs. Vice-versa perform the same action.

USERINSTRUCTIONS

FIRST USE

rinse. To remove the side grilles from the walls, proceed as illustrated in figure 7. At maximum temperature; all residues will be eliminated

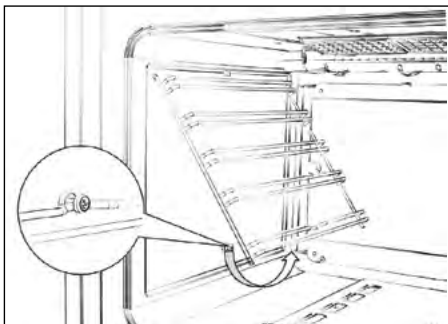
Heat the oven for approximately 20 minutes at maximum temperature; all the processing fat residues that could cause unpleasant smells during cooking will be eliminated.

IMPORTANT:

As a safety precaution, before proceeding with any cleaning operation of the oven, always unplug the appliance from the mains socket or remove the appliance's power supply line.

It is also recommended to avoid the use of acidic or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.)

Avoid using chlorine, acidic or abrasive products especially for the cleaning of painted walls.

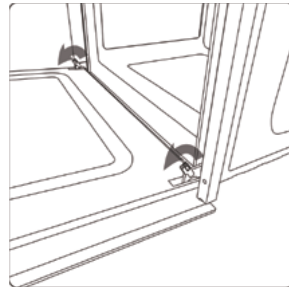


pic 7

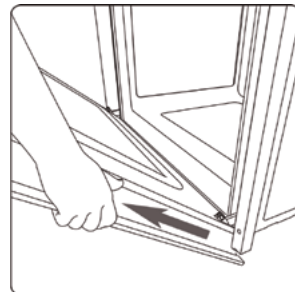
REMOVING THE OVEN DOOR

Removal of the oven door can be easily carried out by operating as follows:

- open the door completely
- lift the two levers indicated in figure 10
- close the door as far as the first stop caused by the previously raised levers
- lift the door upwards and outwards from the oven to extract it from its mountings. Figure 11
- to replace the door, insert the hinges in the appropriate mountings and then bring the two levers back to their closed position.



pic 10



pic 11

Built-in ovens**CLEANING THE INNER GLASS**

➤ To clean the inside of the two windows of the door, loosen the six screws that are under the door, figure 12, and, carefully, lift the glass upwards.

➤ With the glass also lift one of the two previously unscrewed brackets.

➤ To reassemble the glass, first insert the upper part that fits into the profile at the top of the door and then the lower part which is screwed with the other bracket.

➤ Then tighten the six screws.

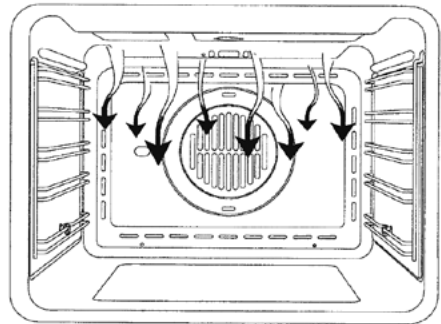
**COOLING FAN**

The tangential fan is present both in the ventilated oven and in the static one. It is positioned on the top of the oven and creates a circle of cooling air inside the appliance, exiting the slots under the oven dashboard.

The cooling fan is activated when the oven temperature rises above 85°C.

It is deactivated when the oven temperature falls to 75°C.

In the event that this happens, do not turn on the oven and contact the nearest service centre..





DIRECTIVE 2012/19/EU (WEEE)

This product complies with the EU Directive 2002/96/EC.

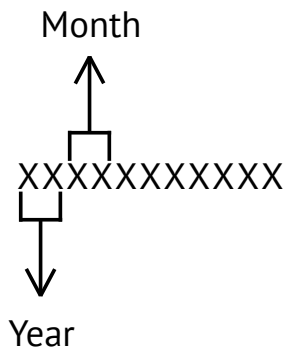
The crossed bin symbol shown on the product indicates that the Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be discarded in the undifferentiated waste (i.e. together with «mixed urban waste»), but must be managed separately in order to be provided for specific operations for its reuse or for a specific treatment, to remove and dispose of any environmentally harmful substances and to extract the raw materials that can be recycled.

In Italy, WEEE must therefore be delivered to the relevant Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms) set up by the Municipalities or by the specific Urban Hygiene Companies. Moreover, when a new piece of equipment is purchased, WEEE can be delivered to the retailer, who is required to collect it for free («one-for-one» collection); WEEE of «very small dimensions» (in which no dimension exceeds 25 cm) can be delivered free of charge to retailers even when no purchase is made («one-for-zero» collection - which is only mandatory for stores with sales area exceeding 400 square meters).

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing or transcription errors contained in this manual. It reserves the right to make all the modifications it deems appropriate to its products without compromising the essential characteristics of functionality and safety.



Built-in ovens

Serial Number Chart:**Manufacturers:**

MULTIPROGET SRL
VIA CASONETTO 16 - 36050 FRIOLA DI POZZOLEONE (VI)

Importers:

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

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	47
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	48
УСТАНОВКА.....	50
УКАЗАНИЯ Д ЛЯ УСТАНОВЩИКА.....	51
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	55
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	55
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	56
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ.....	57
ОПИСАНИЕ ПОРЯДКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ	58
ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК.....	63
ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ФУНКЦИИ.....	64
УКАЗАНИЯ Д ЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ.....	65
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	65
СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА	65
ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА	66
ВЕНТИЛЯТОР СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ.....	66
ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)	67



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Благодарим вас за оказанное нам доверие и поздравляем вас с приобретением новой техники! Мы уверены в том, что этот бытовой прибор, изготовленный из качественных материалов, полностью удовлетворит все ваши требования.

Данный прибор отличается простым использованием, но тем не менее мы настоятельно рекомендуем вам внимательно прочитать настоящее руководство перед его установкой и использованием.

В настоящем руководстве содержится вся необходимая информация по установке, использованию и обслуживанию прибора, а также приводятся полезные советы.



ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед установкой и использованием данного прибора обязательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Храните данное руководство рядом с прибором и обращайтесь к нему по мере возникновения у вас вопросов. В случае последующей продажи данного прибора или передачи его другому лицу также передавайте и настоящее руководство, чтобы новый пользователь мог получить информацию о работе прибора и ознакомиться с соответствующими предупреждениями.

Данный прибор относится к классу

3 и предназначается для некоммерческого использования лицами в жилых помещениях.

На передней части духового шкафа закреплена этикетка с серийным номером.

Все работы, связанные с установкой, настройкой и переналадкой на новый тип газа, должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

В соответствующем разделе руководства приводятся отдельные указания для лиц, которые будут производить установку прибора.



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ:

Настоящим мы заявляем, что наша продукция соответствует европейским директивам, регламентам и правилам, а также требованиям, указанным в применимых стандартах.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности в случаях нанесения ущерба имуществу или лицам вследствие неправильной установки или неправильного, ненадлежащего или не соответствующего назначению использования прибора.

Встраиваемые духовые шкафы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**УЩЕРБ ЛИЦАМ**

☞ Во время использования прибор и некоторые его доступные для прикосновения части становятся очень горячими.

☞ Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время использования прибора.

☞ Дети, не достигшие 8-летнего возраста, могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

☞ Запрещается пытаться самостоятельно ремонтировать прибор. Все связанные с ремонтом работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.

☞ При обнаружении повреждения кабеля питания немедленно обратитесь в службу технической поддержки для проведения замены кабеля.

☞ **Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.**

☞ **Не оставляйте металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки на поверхностях прибора во время его работы.**

☞ **Отключайте прибор после использования.**

УЩЕРБ ПРИБОРУ

☞ Не применяйте для очистки стеклянных деталей абразивные и агрессивные моющие средства (например, порошковые средства, пятновыводители и металлические губки).

☞ При необходимости используйте деревянные или пластиковые кухонные принадлежности.

☞ Запрещается тушить огонь водой. В случае возгорания отключите прибор от сети, а затем погасите пламя, закрыв его, например, крышкой или противопожарным одеялом.

☞ Очистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.

☞ Работы, связанные с установкой, техническим обслуживанием и ремонтом, должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

☞ Не вносите никаких изменений в конструкцию данного прибора.

☞ Не вставляйте в отверстия прибора острые металлические предметы (столовые приборы или кухонные принадлежности).

☞ **Не садитесь на прибор.**

☞ **Не используйте для очистки данного прибора струи пара.**

☞ **Не закрывайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.**

☞ **Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла.**

☞ **Не оставляйте никакие предметы на варочных поверхностях.**

☞ **Не используйте прибор для обогрева помещения.**

☞ **Если кабель питания поврежден, обратитесь в сервисный центр для замены.**

УКАЗАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ДАННОГО ПРИБОРА

☞ Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор отключен.

Встраиваемые духовые шкафы

⇒ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь.

⇒ При закрывании двери следите за тем, чтобы между дверью и уплотнением не находились посторонние предметы.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМПАНИИ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

⇒ Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, нанесенный людям и имуществу, который был вызван указанными ниже причинами:

- использование прибора не в соответствии с его назначением,
- несоблюдение указаний и требований, приведенных в руководстве по эксплуатации,
- самовольное внесение изменений в конструкцию любой части прибора,
- использование неоригинальных запасных частей.

⇒ Данный бытовой прибор не предназначен для работы под управлением внешних таймеров или систем дистанционного управления.

УТИЛИЗАЦИЯ



⇒ Данный прибор должен быть утилизирован отдельно от других видов отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС).

⇒ Данный прибор не содержит никаких веществ в таких количествах, которые могут считаться опасными

для здоровья и окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

⇒ Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование не допускается.

⇒ Данный бытовой прибор разрешается использовать детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющим достаточного опыта и знаний для работы с ним только в том случае если они находятся под присмотром взрослого, который несет ответственность за их безопасность, или надлежащим образом проинструктированы им.

⚠ ПОРЯДОК УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

⇒ Отрежьте кабель питания и удалите кабель вместе с разъемом (вилкой).

Высокое электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

⇒ Отключите подачу электропитания со стороны электрической сети.

⇒ Отсоедините кабель питания от электрической сети.

⇒ Транспортируйте прибор в соответствующий центр сбора отходов от электрического и электронного оборудования или возвратите этот прибор розничному продавцу во вре-

Встраиваемые духовые шкафы

мя покупки у него аналогичного нового оборудования (если такой обмен предусмотрен).

⇒ Следует отметить, что для упаковки прибора используются экологически чистые и перерабатываемые материалы.

⇒ Упаковочные материалы необходимо сдать в соответствующие центры переработки отходов.

Пластиковая упаковка

Опасность удушения

⇒ Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.

⇒ Не разрешайте детям играть с пластиковыми упаковочными пакетами.

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

⇒ На идентификационной (паспортной) табличке указаны технические данные, серийный номер и маркировка прибора.

⇒ Идентификационная табличка должна быть всегда закреплена на приборе.

О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

⇒ Настоящее руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью комплектации прибора и должно храниться в целостности и сохранности в доступном для пользователя месте в течение всего срока службы данного прибора.

⇒ Перед началом использования прибора необходимо внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации.

УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Опасность поражения электрическим током

⇒ Высокое электрическое напряжение

⇒ Подключение к сети электропитания должно выполняться квалифицированным персоналом.

⇒ Обязательно наличие заземления в соответствии с требованиями, предусмотренными правилами безопасного устройства электрической системы.

⇒ Отключите общую подачу электропитания.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

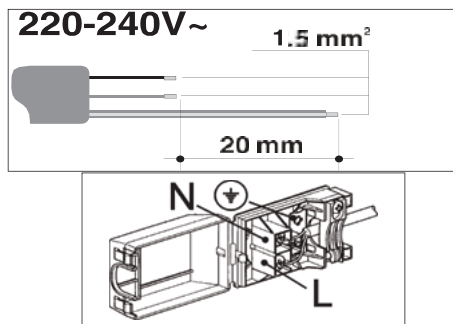
Убедитесь в том, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным на табличке.

Идентификационная (паспортная) табличка с техническими данными, серийным номером и маркировкой расположена на приборе.

Запрещается снимать или удалять идентификационную табличку. Прибор рассчитан на работу от сети с напряжением: 220–240 V~

Используйте трехжильный кабель (кабель с тремя внутренними проводниками сечением 1,5 мм²).

Подсоединение к системе заземления должно быть выполнено с помощью проводника, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину остальных проводников.



СТАЦИОНАРНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

В линии электропитания необходимо установить многополюсное отключающее устройство в соответствии с правилами электромонтажа.

Устройство отключения должно быть расположено в легко доступном месте рядом с прибором.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ

Убедитесь в том, что вилка и розетка относятся к одному типу.

Для подключения не используйте переходники, адаптеры или шунты, так как они могут вызвать нагрев или возгорание.

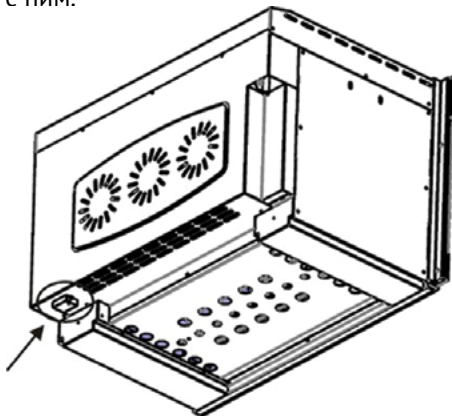
УКАЗАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

➔ После установки вилка должна оставаться доступной. Не допускается сгибать или защемлять соединительный кабель электропитания.

➔ Прибор должен быть установлен в соответствии со схемами установки.

➔ Если после выполнения всех проверок прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в официальный центр поддержки в вашем регионе.

➔ После завершения установки прибора проинструктируйте пользователя о правилах и порядке работы с ним.



Встраиваемые духовые шкафы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО**УСТАНОВКЕ:**

⇒ Шкаф или кухонный модуль, в который осуществляется установка встроеного духового шкафа, должны быть изготовлены из устойчивых к высоким температурам материалов и иметь соответствующие размеры.

⇒ Установка должна быть выполнена, как показано на рисунке 3.

⇒ Подвижные (съёмные) стенки (перегородки), между которыми устанавливается духовой шкаф, должны быть изготовлены из термостойкого материала.

⇒ Стеновые панели должны выдерживать температуру 100 °С.

⇒ Пластиковые панели и клеевые составы, не обладающие достаточной стойкостью к указанной температуре, могут деформироваться и повреждаться.

⇒ По соображениям безопасности необходимо избегать непосредственного соприкосновения с электрическими частями духового шкафа.

⇒ Изоляционные и защитные детали должны быть установлены таким образом, чтобы они не могли быть удалены с помощью инструмента.

⇒ Духовой шкаф должен быть установлен, как показано на рисунке 3, чтобы обеспечивалось максимально эффективное воздушное охлаждение.

⇒ Сзади кухонного модуля, в котором установлен духовой шкаф, рекомендуется оставить свободное пространство не менее 90 мм.

⇒ Задняя часть (стенка) кухонного

модуля должна быть удалена для обеспечения более эффективного прохождение воздушных потоков.

⇒ Не рекомендуется устанавливать данный бытовой прибор рядом с холодильником или морозильной камерой, в противном случае на их работу может влиять излучаемое тепло.

Встраиваемые духовые шкафы

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Духовой шкаф может быть установлен под варочной панелью или сверху кухонного модуля (в колонну).

Размеры кухонного модуля, необходимого для установки духового шкафа, приведены на рисунке 3.

Убедитесь в том, что все окружающие духовой шкаф части мебели изготовлены из термостойких материалов.

Выверните духовой шкаф по центру относительно боковых стенок окружающих его кухонных модулей и зафиксируйте его на месте с помощью шурупов и винтов с внутренним шестигранником из комплекта поставки.

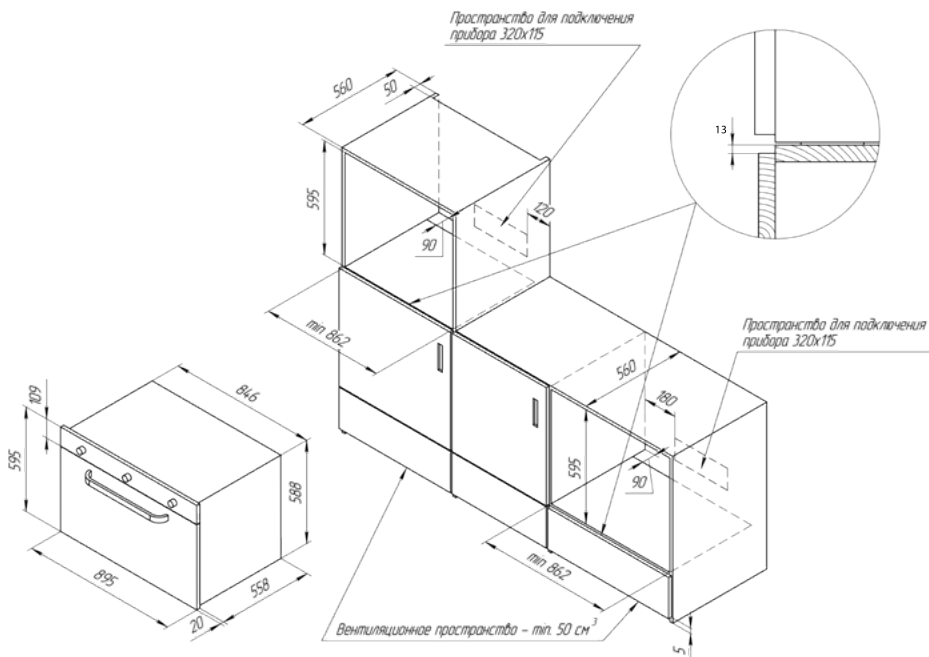
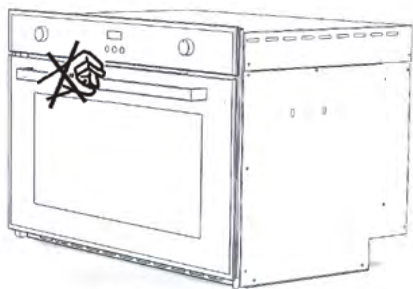


рисунок 3

Встраиваемые духовые шкафы

**УКАЗАНИЯ ДЛЯ
УСТАНОВЩИКА****ВНИМАНИЕ!**

Во избежание повреждения ручки духового шкафа ее в процессе установки духового шкафа или размещения его внутри ниши (см. рис. 14).

**Операции, которые необходимо выполнить при первоначальной установке прибора:**

1. Установите регулятор температуры на максимальный уровень (максимум 250 °С).
2. С помощью кнопки переключения режима работы выберите режим «верхний и нижний нагрев» (+ вентилятор, если имеется).
3. Включите духовой шкаф и оставьте работать в этом режиме на 30 минут.
4. Откройте окно для проветривания помещения.

На этом этапе могут быть заметны небольшой дым и запах от изоляционных материалов и нагревательных элементов. Прежде чем помещать еду

в духовой шкаф, дождитесь, пока дым и запах рассеются.

Затем очистите внутренние поверхности духовки слегка влажной, смоченной в мыльном растворе тканевой салфеткой.

Внимание! При открытии двери духового шкафа обязательно удерживайте ручку за центральную ее часть.

Перед первым использованием духового шкафа тщательно вымойте такие его части, как противень, решетка и т.д.

**ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ
ДУХОВОГО ШКАФА**

Духовой шкаф отличается улучшенными теплоизоляционными свойствами и обеспечивает высокую эффективность в отношении потребления электроэнергии.

Часто открытие двери духового шкафа вызывает попадание холодного воздуха внутрь, что приводит к потере энергии. По этой причине дверь духового шкафа следует открывать только по мере необходимости.

Не готовьте в духовом шкафу несколько блюд сразу.

Блюдо, которое готовится первым, должно быть сначала извлечено из духового шкафа и только затем внутрь может быть помещено второе блюдо. Это позволит сократить расход энергии, связанный с изменением температуры в духовом шкафу.

Остаточное тепло, оставшееся в духовом шкафу после приготовления одного блюда, может использоваться для

Встраиваемые духовые шкафы

приготовления другого блюда. Поступая таким образом, мы можем экономить энергию.

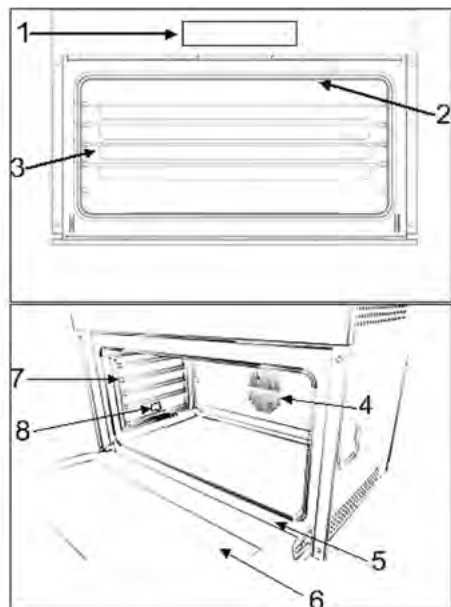
Предварительный разогрев должен выполняться в течение короткого периода времени (как правило 10 минут). Перед тем как готовить в духовом шкафу, замороженные блюда необходимо предварительно разморозить. Не разрешается хранить рядом с духовым шкафом горючие и легковоспламеняющиеся материалы, поскольку они могут загореться и привести к пожару.

Не допускается устанавливать духовой шкаф вблизи легковоспламеняющихся предметов и материалов.

- 1) панель управления
- 2) верхний нагревательный элемент духового шкафа
- 3) противень
- 4) турбовентилятор
- 5) информационная табличка с данным об изделии
- 6) стеклянная дверь духового шкафа
- 7) хромированная боковая решетка
- 8) лампа

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



НАИМЕНОВАНИЕ КОМПОНЕНТА	МОЩНОСТЬ, Вт
Верхний нагревательный элемент	1200 Вт
Нижний нагревательный элемент	1800 Вт
2 круглых нагревательных элемента с вентилятором	3000 Вт
Гриль	1800 Вт
Лампа подсветки духового шкафа	80 Вт
Радиальный вентилятор	65/32 Вт

Встраиваемые духовые шкафы

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

**ИНДИКАТОРЫ НА ДИСПЛЕЕ:**

Текущее время – отображает текущее время;

Комбинированный индикатор – отображает выбранный режим приготовления

Индикатор температуры – отображает заданную для духового шкафа температуру

Таймер – отображает относящееся к таймеру время

Индикатор состояния – отображает состояние духового шкафа

Пауза – указывает на то, что приготовление блюда с указанными на дисплее параметрами приостановлено пользователем


Ключ блокировки


СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ:


1. кнопка ВКЛ/ОТКЛ, активирует или отключает дисплей;
2. STOP прерывает любую программу;
3. регулировка температуры;
4. меню настройки таймера;
5. + увеличение значения;
6. – уменьшение значения;
7. функция регулирования, стрелка вниз;
8. функция регулирования, стрелка вверх;
9. поддержание температуры;
10. активирует или отключает блокировку;
11. включает или отключает подсветку;
12. GO кнопка запуска процесса приготовления.


Встраиваемые духовые шкафы

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ


 **Традиционный нагрев:** тепло одновременно подается сверху и снизу, благодаря чему этот режим подходит для приготовления самых разнообразных блюд. Традиционный режим приготовления, также называемый статическим, подходит для приготовления только одного блюда за один раз. Идеально подходит для приготовления любых видов жареных блюд, хлеба, пирогов с начинкой, и в особенности рекомендуется для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.


 **Нижний нагрев:** подача тепла только снизу используется для завершения приготовления блюд, для которых требуется более высокая основная температура, без ухудшения качества подрумянивания. Идеально подходит для сладких или соленых открытых и закрытых пирогов, а также пиццы.


 **Верхний нагрев:** подача тепла только сверху используется для завершения приготовления блюд, для которых требуется дополнительная тепловая обработка сверху.

 **Гриль:** подача тепла от нагревательного элемента гриля позволяет добиться превосходного результата жарки на гриле, прежде всего, кусков мяса средней или малой толщины. Этот режим обеспечивает равномерное приготовление на гриле


большого количества пищи, в особенности мяса, а также овощей и рыбы.

 **Верхний нагрев + гриль:** этот режим объединяет в себе преимущества подачи тепла сверху и функцию гриля.

 **Гриль + конвекция:** подаваемый вентилятором воздух смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, тем самым обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд очень большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса.

 **Традиционный нагрев + конвекция:** работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом обеспечивает однородное приготовление даже самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе на нескольких уровнях (для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 2-ой и 4-й).

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

 **Турбо:** сочетание режима приготовления с вентиляцией с традиционным нагревом позволяет быстро и эффективно готовить различные блюда на нескольких уровнях без изменения вкуса и смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивного приготовления.

Встраиваемые духовые шкафы



Циркулярный нагрев: совместное использование вентилятора и круглого нагревательного элемента (встроенного в заднюю часть рабочей камеры духового шкафа) позволяет готовить различные продукты на нескольких уровнях при условии, что для них требуется одинаковая температура и один и тот же способ приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное однородное распределение тепла.

В этом режиме возможно, например, одновременное приготовление (на нескольких уровнях) рыбы, овощей и печенья, при этом не будет происходить смешения ароматов и вкусовых оттенков.





Размораживание: данный режим используется для размораживания продуктов. Рекомендуется размещать пищевые продукты без упаковки в контейнере без крышки на первом уровне рабочей камеры духового шкафа.

Не допускается укладывать продукты друг на друга.




Поддержание температуры: этот режим используется для поддержания постоянной температуры в диапазоне от 50° до 90°. Идеально подходит для обеспечения непрерывности процесса приготовления пищи, позволяя при этом сохранять температуру на низком уровне.

АКТИВАЦИЯ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:

Кнопка  обеспечивает активацию и отключение панели управления (независимо от использования функции защиты от доступа детей). Если панель управления отключена, никакая информация на дисплей не выводится. Нажатие и удерживание кнопки  в течение 1 секунды приводит к активации панели управления. На дисплее отображается текущее время.

Примечание: в случае сбоя сетевого питания настройка текущего времени сбрасывается. При этом на дисплее текущего времени начинает мигать значение 0:00. До тех пор пока вы не настроите текущее время, никакие функции и режимы на панели управления отображаться не будут. Точное время может быть настроено с помощью кнопок – и +

При нажатии и удерживании кнопки  в течение 1 секунды происходит активация или отключение панели управления в зависимости от того, в каком состоянии она находилась (ОТКЛ или ВКЛ).

НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ:

Одновременно нажмите кнопки – и + и удерживайте их до тех пор, пока не начнут мигать цифры, соответствующие значению часов.

С помощью кнопки – или + на-


Встраиваемые духовые шкафы

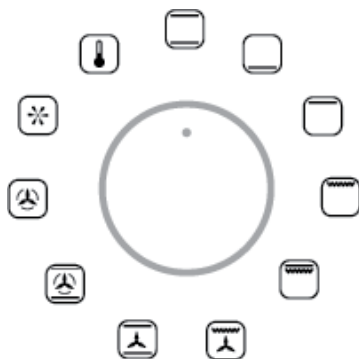
стройте текущее время. Подождите 7 секунд, мигание прекратится и настройка будет завершена.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ (ПРИГОТОВЛЕНИЯ):


С помощью любой из кнопок — ▽ или △ вы можете прокручивать меню режима работы (приготовления).



Значок текущего режима будет мигать на индикаторе режима работы в течение 7 секунд, при этом на индикаторе температуры будет отображаться температура приготовления, заданная для этого режима по умолчанию (примечание: для некоторых режимов возможность изменения температуры не предусмотрена, и на индикатор температуры ничего не выводится).

Если на индикаторе состояния постоянно высвечивается значок  и в то же время мигает значок **PAUSE**, это указывает на то, что процесс приготовления еще не начинался и может быть запущен.



ИЗМЕНЕНИЕ ЗАДАННОЙ ПО УМОЛЧАНИЮ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чтобы изменить отображаемую на дисплее настройку температуры, следует прикоснуться к кнопке . При этом индикатор температуры начинает мигать. Выполните настройку с помощью кнопки — или +. Шаг настройки составляет 5 °С.

 **Примечание:** чтобы заменить настройку температуры, заданную для этого режима по умолчанию, на указанное вами значение температуры, прикоснитесь к кнопке  и удерживайте ее нажатой в течение примерно 5 секунд до тех пор, пока не будет выдан звуковой сигнал. При этом заданное на заводе значение температуры по умолчанию для этого режима будет изменено окончательно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ:

После выбора режима работы прикоснитесь к кнопке **GO**, при этом запустится процесс приготовления с использованием указанной на дисплее настройки температуры (если предусмотрена).

Надпись **PAUSE** исчезнет, и на таймере будет отображаться длительность процесса приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться до тех пор, пока вы не остановите его вручную или пока не истечет максимально допустимое время

Встраиваемые духовые шкафы

приготовления, которое зависит от выбранной температуры режима приготовления.

В случае выбора полу- или полностью автоматического режима приготовления (см. описание ниже) процесс приготовления автоматически завершается в соответствии с настройкой параметров, произведенной вами до его запуска путем нажатия соответствующих кнопок.

ПРИОСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

При прикосновении к кнопке **STOP** во время приготовления выполнение этого процесса прерывается и начинает мигать индикатор **PAUSE**, в то же время информация, отображаемая на других частях дисплея, остается неизменной. Все нагревательные элементы духового шкафа и турбовентилятора временно отключаются. Процесс приготовления пищи приостанавливается.

Чтобы закончить процесс приготовления, снова нажмите кнопку **STOP**, при этом все относящиеся к процессу приготовления индикаторы будут сброшены. Индикатор температуры будет сигнализировать о наличии остаточного тепла, если оно имеется (см. раздел «Индикация наличия остаточного тепла»).

Примечание: прикосновение к кнопке **GO** после завершения процесса приготовления приводит к восстановлению предыдущего режима ра-

боты и соответствующих настроек температуры (отображаются на экране), последующее нажатие этой кнопки приводит к повторному запуску процесса приготовления.

Чтобы изменить параметры приготовления (режим, температуру и т. д.), используйте соответствующие кнопки, как описано в настоящем документе. Нажатие кнопки **GO** приведет к повторному запуску процесса приготовления с измененными параметрами.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:

Автоматическое приготовление означает, что данный процесс будет завершен автоматически в зависимости от заданных параметров режима приготовления и выбранной температуры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:


Этот режим используется для медленного запуска процесса приготовления после ввода необходимой длительности приготовления.

1) Выберите необходимый режим приготовления и при необходимости настройте температуру, как описано выше в настоящем документе.

2) Нажмите кнопку . При этом на индикаторе таймера начнет мигать значок .

3) С помощью кнопок **-** и **+** задайте необходимую длительность приготовления.

На дисплей будет выведена надпись **AUTO** (если длительность будет увеличена до 0:00, будет выдано два предупреждающих сигнала).


4) Нажмите кнопку **GO**, при этом надпись **PAUSE** исчезнет с дисплея и начнется процесс приготовления. По окончании времени приготовления на дисплей таймера выведется соответствующее сообщение, а также отобразится значок .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:


Этот режим используется в том случае, если приготовление блюда должно быть завершено в определенное время в будущем. Поэтому данный режим также называется «отсрочка процесса приготовления».


1) Выполните шаги с 1 по 3, указанные в описании процесса полуавтоматического приготовления (настройка длительности приготовления).

2) Снова нажмите кнопку .

На индикаторе таймера начнет мигать значок , а также текущее время окончания приготовления.

3) С помощью кнопок – и + задайте необходимое время окончания процесса приготовления.

С дисплея состояния исчезнет значок , и будет отображаться надпись **AUTO**, которая указывает на то, что была запрограммирована отсрочка процесса приготовления и, следовательно, этот процесс не будет немедленно запущен.

4) Нажмите кнопку **GO**, при этом надпись **PAUSE** исчезнет и начнется процесс приготовления. По окончании времени приготовления на индикатор таймера выводится соответствующее сообщение, а также отображается значок .

ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Фактическая температура духового шкафа отображается с помощью индикатора, состоящего из 5 горизонтальных сегментов. Каждый сегмент соответствует одной пятой заданного регулируемого значения. Если в данный момент активны нагревательные элементы, то рядом с этим индикатором мигает значок «стрелка вверх».

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В

АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:

После завершения процесса приготовления в автоматическом режиме индикатор температуры будет сигнализировать о наличии остаточного тепла, если оно имеется (см. раздел «Индикация наличия остаточного тепла»).

Надпись **AUTO** начнет мигать и в течение 7 минут будут раздаваться звуковые сигналы.

Для отключения звуковой сигнализации следует нажать кнопку **STOP**.



ИНДИКАЦИЯ НАЛИЧИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА:


Если после завершения приготовления в ручном или автоматическом

Встраиваемые духовые шкафы




режиме, температура внутри духового шкафа превышает 60 °С, то с правой стороны индикатора нагрева каждые 2 секунды мигает значок «стрелка вниз» и на индикаторе температуры также отображается надпись «hot (горячо)». В этот момент все 5 горизонтальных сегментов индикатора нагрева указывают на температуру 60 °С. Этот индикатор остается включенным до тех пор, пока температура в духовом шкафу не опустится ниже 60 °С.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:



Поддержание температуры: чтобы обеспечить необходимую постоянную температуру в диапазоне от 50° до 90° для поддержания блюда в горячем состоянии, нажмите на кнопку со значком  в режиме «верхний нагрев + нижний нагрев» (одиннадцатый по счету режим) – такая возможность предусмотрена только для этого режима. Во всех остальных режимах эта функция не действует, и если функция  выбирается в каком-либо другом режиме, автоматически включается режим «верхний нагрев + нижний нагрев» (при этом на дисплее отображается соответствующий значок) и запускается функция поддержания температуры.

Внимание! Для функции поддержания температуры значение по умолчанию не предусмотрено. Для настройки температуры следует нажать кнопку  и затем с помощью кнопки – или + задать необходимое значение в диапазоне от 50° до 90°.



ЗАЩИТА ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ:

Для включения (отключения) функции защиты от доступа детей необходимо нажать кнопку  и удерживать ее в этом состоянии в течение 1 секунды до тех пор, пока на дисплее не появится (не исчезнет) символ . После включения функции защиты от доступа детей перестают работать все кнопки за исключением .

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ СИГНАЛ МИНУТНОГО СЧЕТЧИКА:

Нажимайте и отпускайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок . Настройте время в минутах с помощью кнопки – или +. Мигание прекратится через 7 секунд; после истечения установленного времени раздастся звуковой сигнал в течение 7 минут. Для отключения выдачи звукового сигнала нажмите кнопку – или +.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ СИГНАЛ:

Нажимайте и отпускайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок . Настройте время подачи звукового сигнала с помощью кнопки – или +; мигание прекратится через 7 секунд. По окончании заданного промежутка времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку – или +.

Встраиваемые духовые шкафы

ИНДИКАЦИЯ**НЕИСПРАВНОСТЕЙ/СБОЕВ:**

При возникновении ситуаций, препятствующих нормальной работе, прибор переходит в режим отработки отказа. При этом прибор находится в режиме ожидания, а на индика-

торе текущего времени отображается код неисправности/сбоя. Этот код неисправности/сбоя будет отображаться на дисплее даже после устранения отказа, до тех пор, пока не будет нажата кнопка **STOP**. Всего предусмотрено 8 кодов неисправности/сбоя:

Код неисправности/сбоя	Описание неисправности/сбоя и возможные причины
ERR 1	Ошибка связи между платами UM и PM Возможно, с обеих сторон отсоединился разъем кабеля передачи данных DKB2-XX-POC400. Возможно, неисправен кабель передачи данных DKB2-XX-POC400. Возможно, неисправна плата POC 400 PM.
ERR 2	Разрыв цепи датчика температуры во внутренней камере духового шкафа Возможно, отсоединился разъем датчика PT-1000-M2-XXX от платы PM. Возможно, неисправен датчик PT-1000-M2-XXX. Возможно, неисправна плата POC 400 PM.
ERR 3	Разрыв цепи датчика температуры во внутренней камере духового шкафа Возможно, неисправен датчик PT-1000-M2-XXX. Возможно, неисправна плата POC 400 PM.
ERR 4	Превышена предельная температура передней панели Температура платы UM превысила предельно допустимое значение (100 °C). Проверьте охлаждающий вентилятор POC 400 UM, возможно, он неисправен.
ERR 5	Превышена предельная температура платы PM Температура платы PM превысила предельное значение (105°). Возможно, неисправна плата POC 400 PM.
ERR 6	Отказ датчика температуры UM Возможно, неисправна плата POC 400 UM.
ERR 7	Отказ датчика температуры PM Возможно, неисправна плата POC 400 PM.
ERR 8	Не осуществляется регулировка температуры Проверьте нагревательные элементы и соединения. Возможно, неисправна плата POC 400 PM.

В случае выдачи сообщения о неисправности/сбое:

Если описанные выше ошибки не могут быть сброшены нажатием кнопки **STOP**, попробуйте отсоединить духовой

шкаф от электросети питания и затем подсоединить его снова через 2 минуты.

Если указанная выше процедура не помогла устранить неполадку, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Встраиваемые духовые шкафы

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

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ**ФУНКЦИИ:**

Звуковой сигнал: возможен выбор одного из трех акустических тонов. Нажмите кнопку – и не отпускайте ее в течение 5 секунд, на индикаторе времени будет отображаться действующий в данный момент тон: «TN 1» (высокий), «TN 2 (средний)» или «TN 3 (низкий)». Действующий в данный момент тон может быть изменен путем нажатия кнопки – в течение 7 секунд после предыдущего нажатия. По умолчанию задан тон «TN 1».

Звук подтверждения нажатия кнопки: возможен выбор одного из трех вариантов для звука подтверждения нажатия кнопок. Нажмите кнопку + и не отпускайте ее в течение 5 секунд, на индикаторе времени будет отобра-

жаться действующий в данный момент тон при нажатии кнопок: «bt tn» (звуковой сигнал), «cl tn» (щелчок) или «nt» (без звука). Действующий в данный момент звук подтверждения нажатия кнопок может быть изменен путем нажатия кнопки + в течение 7 секунд после предыдущего нажатия. По умолчанию задан звук подтверждения «bt tn».

Режим отображения времени в 24-/ 12-часовом формате: режим по умолчанию – 24-часовой. Для переключения в режим 12 ч АМ/РМ нажмите обе кнопки – и + и не отпускайте их в течение 5 секунд. При изменении режима выдается звуковой сигнал. Для переключения в 24-режим необходимо выполнить указанную выше операцию еще раз.

УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Духовой шкаф необходимо тщательно очистить с использованием мыла и воды и хорошо промыть все поверхности. Чтобы снять боковые направляющие со стенок, действуйте, как показано на рисунке 7. Удаление всех имеющихся остатков пищи производится под действием высокой температуры. Оставьте духовой шкаф примерно на 20 минут при максимальной температуре, при этом все остатки жира, которые могут вызывать неприятные запахи в процессе приготовления, будут удалены.

ВНИМАНИЕ!

В качестве меры предосторожности, перед тем как приступить к любым работам по очистке духового шкафа, обязательно извлекайте вилку прибора из электрической розетки или отсоединяйте линию электропитания.

Кроме того, рекомендуется избегать попадания кислотных или щелочных веществ и продуктов (лимонный сок, уксус, соль, томатная паста и т. д.) на поверхности прибора.

Не используйте хлор, кислотные или абразивные средства, в особенности для очистки окрашенных стенок.

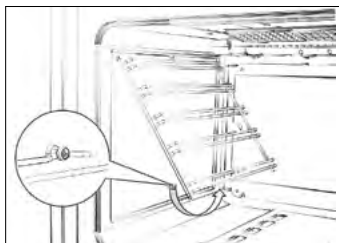


рисунок 7

СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

Снятие двери с духового шкафа может быть очень просто выполнено указанным ниже образом:

- полностью откройте дверь;
- поднимите два рычага, показанных на рисунке 10;
- закройте дверь до первого упора, создаваемого ранее поднятыми рычагами;
- потяните дверь вверх наружу и извлеките ее из креплений духового шкафа. См. рисунок 11.
- чтобы установить дверь на место, вставьте петли в соответствующие крепления и затем верните оба рычага в закрытое положение.

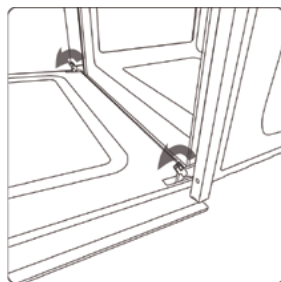


рисунок 10

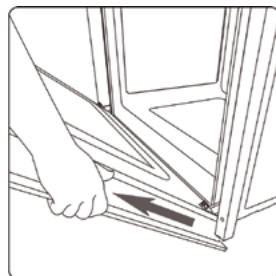


рисунок 11

Встраиваемые духовые шкафы

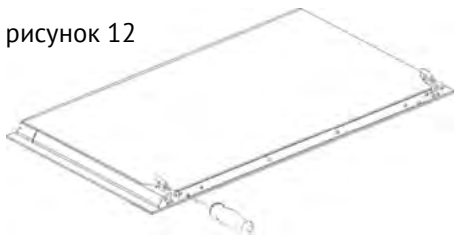
**ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО
СТЕКЛА**

➔ Чтобы очистить два стекла двери духового шкафа с внутренней стороны, выкрутите шесть винтов, которые находятся в нижней части двери (см. рисунок 12) и осторожно поднимите стекло вверх.

➔ Вместе со стеклом также снимите один из двух кронштейнов, предварительно выкрутив винты. Чтобы установить стекло на место, сначала вставьте верхнюю часть в профиль в верхней части двери, а затем нижнюю часть, к которой крепится другой кронштейн.

➔ Затем затяните все шесть винтов

рисунок 12

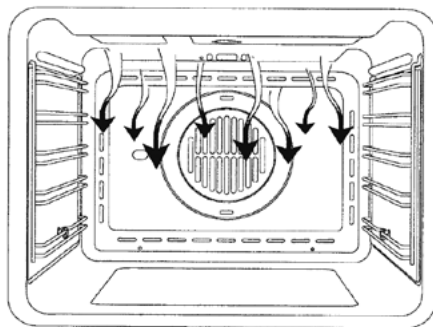
**ОХЛАЖДАЮЩИЙ
ВЕНТИЛЯТОР**

Тангенциальный вентилятор входит в состав как конвекционного, так и статического духового шкафа. Вентилятор располагается в верхней части духового шкафа, создавая внутри прибора круговые потоки охлаждающего воздуха, которые выходят наружу из прорезей под панелью управления духового шкафа.

Охлаждающий вентилятор включается в том случае, если температура в духовом шкафу поднимается выше 85 °С.

Отключение вентилятора производится, если температура в духовом шкафу опускается до 75 °С.

В случае неисправности вентилятора не включайте духовой шкаф и обратитесь в ближайший сервисный центр.



ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

Данное изделие соответствует директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на изделии символ перечеркнутого мусорного ведра указывает на то, что отходы, образующиеся по окончании срока службы электрического и электронного оборудования (WEEE), не должны утилизироваться как недифференцированные отходы (т.е. совместно со «смешанными городскими отходами»), а должны перерабатываться отдельно для обеспечения повторного использования входящих в состав материалов и обеспечения специальных методов обработки, с целью удаления и утилизации любых вредных для окружающей среды веществ и извлечения сырья, которое может быть переработано повторно.

Так например, в Италии отходы электрического и электронного оборудования необходимо доставлять в соответствующие центры сбора отходов (также называемых экологическими зонами или экологическими платформами), создаваемые муниципалитетами или специализированными компаниями в сфере городской гигиены. Кроме того, при покупке нового оборудования старое электрическое и электронное оборудование может быть

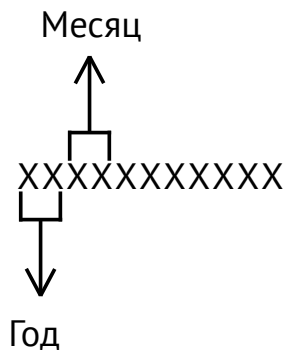
доставлено продавцу, который обязан забрать его бесплатно (сбор «один к одному»); при этом старое электрическое и электронное оборудование «очень малого размера» (один размер которого не превышает 25 см) может быть передано розничному продавцу бесплатно, даже если у него не производилась покупка (сбор на условиях «один к нулю», который обязателен только для магазинов с торговой площадью, превышающей 400 квадратных метров).

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за наличие возможных неточности, которые могут возникнуть в процессе оформления и подготовки к печати настоящего руководства. Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения, которые она сочтет необходимыми, в свою продукцию, без ухудшения основных характеристик в отношении ее функциональности и безопасности.



Встраиваемые духовые шкафы

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

**Производители:**

МУЛТИПРОГЕТ СРЛ
ВИА КАССИНЕТТА 16 - 36050 ФРИОЛА ДИ ПОЗЗОЛЕОНЕ (IV)

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.



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 KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____



М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____



М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____



М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с некавалифицированным 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

➔ info@kuppersberg.ru