

# KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

HK 616

EINGEBAUTER BACKOFEN MIT  
MIKROWELLENBETRIEB (MIKROWELLENFUNKTION)

BUILD-IN MICROWAVE  
COMBINATION OVEN

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ  
С МИКРОВОЛНОВЫМ РЕЖИМОМ (ФУНКЦИЕЙ СВЧ)





## INHALT

ZWECKBESTIMMUNG .....	4
WARNUNGEN .....	5
MÖGLICHE SCHÄDEN UND IHRE URSACHEN .....	7
INSTALLATION .....	9
VERWENDUNG DES GERÄTS 7NF30E0 .....	11
VOR DER BENUTZUNG EINES HAUSHALTSGERÄTS .....	12
HEIZMODUS .....	13
VERWENDUNG DES GERÄTS 7NF30T0 .....	15
VOR DER BENUTZUNG EINES HAUSHALTSGERÄTS .....	19
HEIZMODUS .....	20
VERWENDUNG DES GERÄTS .....	22
AUTOMATISCHES PROGRAMM .....	26
ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR .....	27
INSTALLATION VON ZUBEHÖR .....	28
ENERGIEEFFIZIENTE VERWENDUNG .....	30
UMWELTSCHUTZ .....	30
GESUNDE ERNÄHRUNG .....	31
GERÄTEWARTUNG .....	31
FÜHRUNGSTEILE .....	34
BEHEBUNG VON BETRIEBSANOMALIEN .....	35
UND FEHLERN .....	35
KUNDENSERVICE .....	37
TIPPS UND TRICKS .....	38
PRÜFUNG DER KOCHARTEN NACH EN 60350-1 .....	40
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN (EC 65/2014 И EC 66/2014) .....	41

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**Sehr geehrter Kunde!**

Vielen Dank, dass Sie sich für KUPPERSBERG entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, damit Sie bei der Verwendung des Geräts maximale Effizienz erzielen können. **LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEWAHREN SIE SIE AUF UND VERWENDEN SIE SIE BEI ZUKÜNFTIGEN FRAGEN.** Bewahren Sie diese Anleitung an einem zugänglichen Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, müssen Sie diese Anleitung auch mit ihm teilen. Eine Kopie dieser Bedienungsanleitung kann auch auf der Website heruntergeladen werden [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

**ZWECKBESTIMMUNG****Zweckbestimmung**

➔ Das Gerät ist nur für die Installation in der Küche bestimmt. Befolgen Sie die Installationsanweisungen.

➔ Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Gerät darf nicht eingesteckt oder benutzt werden. Das Gerät, das nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, darf nur von autorisiertem Fachpersonal angeschlossen werden. Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während der Benutzung ständig beaufsichtigt werden.

➔ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

➔ Lassen Sie Kinder nicht mit oder in der Nähe des Geräts spielen. Reinigungs- oder Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

➔ Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und seinem Netzkabel fern.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

⇒ Setzen Sie das Zubehör richtig in den Garraum ein.

### Vorkehrungen zur Vermeidung einer möglichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie

(a) Dieser Ofen darf nicht bei geöffneter Tür verwendet werden, da dies zu gefährlichen Auswirkungen von Mikrowellenenergie führen kann. Es ist auch nicht gestattet, die Schutz- und Sicherheitskomponenten des Geräts zu beschädigen oder zu zerlegen.

(b) Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Backofens und die Tür und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz auf den Oberflächen der Dichtungen oder Rückstände von Reinigungsmitteln ansammeln.

(c) **WARNUNGEN:** Im Falle einer Beschädigung der Türdichtungen oder der Ofentür selbst darf der Ofen erst verwendet werden, nachdem er von einem Spezialisten repariert wurde.

## WARNUNGEN

### Stromschlaggefär

1. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können zu gefährlichen Situationen führen. Reparaturen am Gerät sowie der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Reparaturen am Gerät sowie der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kunden-

diensttechniker durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

2. Das Berühren von heißen Teilen des Backofens kann zum Schmelzen der Kabelisolierung des Geräts führen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

3. Verwenden Sie keine unter Druck stehenden Reinigungsgeräte oder Dampfreiniger, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.

4. Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie das Gerät mit dem Schutzschalter an der Schalttafel aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

### Brandgefahr!

1. Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Berühren Sie nicht das heiße Innere des Geräts oder die Heizelemente.

2. Warten Sie immer, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

3. Lassen Sie kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts kommen.

4. Zubehör und Kochgeschirr werden auf eine hohe Temperatur erhitzt. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör und Kochgeschirr aus dem Ofen zu nehmen.

5. Alkoholdampf in einer heißen Kochstelle kann sich entzünden. Kochen Sie keine Speisen, die Getränke mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Fügen Sie den Speisen nur kleine Mengen an

**Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb**

Getränken mit hohem Alkoholgehalt zu. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

6. Wenn Sie Lebensmittel in einem Plastik- oder Papierbehälter erhitzen, lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, da er sich entzünden könnte.

7. Der Inhalt von Flaschen und Gläsern mit Babynahrung muss gemischt oder geschüttelt werden. Vor dem Füttern des Babys muss die Temperatur kontrolliert werden - dies verhindert Verbrennungen.

**Verbrühungsgefahr**

1. Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie keine heißen Teile. Lassen Sie kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts kommen.

2. Beim Öffnen der Ofentür kann heißer Dampf austreten. Bei einer bestimmten Temperatur ist der Dampf möglicherweise nicht mehr sichtbar. Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass Sie dem Gerät nicht zu nahe kommen. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig. Lassen Sie Kinder sich nicht einem Arbeitsgerät nähern.

3. Wenn Wasser verwendet wird, kann sich im Garraum heißer Wasserdampf bilden. Gießen Sie kein Wasser in eine heiße Kochstelle.

**Verletzungsgefahr**

1. Zerkratztes Glas der Gerätetür kann brechen. Verwenden Sie keine Glasschaber und keine ätzenden oder

scheuernden Reinigungsmittel und Hilfsmittel.

2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können Quetschungen der Extremitäten verursachen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

**BRANDGEFAHR!**

1. Entflammbare Gegenstände oder Substanzen, die in den Kochbereich gestellt werden, können sich entzünden. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Stoffe im Garraum. Öffnen Sie die Backofentür nicht, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie es mit dem Schutzschalter an der Schalttafel aus.

2. Wenn die Backofentür geöffnet wird, strömt ein Luftstrom ein. Dies kann dazu führen, dass das Backpapier aufgeht, das Heizelement berührt und Feuer fängt. Achten Sie beim Vorheizen darauf, das auf dem Blech liegende Backpapier zu befestigen. Legen Sie zum Beispiel eine Pfanne oder ein Backblech darauf. Verwenden Sie Backpapier in geeigneter Größe. Das Papier darf nicht über den Rand des Backblechs hinausragen.

**Gefahren im Zusammenhang mit der Exposition gegenüber Magnetfeldern**

In der Schalttafel und den Bedienelementen werden Dauermagnete ver-

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

wendet. Das erzeugte Magnetfeld kann elektronische Implantate wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Elektronische Implantat-träger müssen mindestens 10 cm vom Bedienfeld entfernt sein.

### Verwenden Sie den Mikrowellenmodus mit Vorsicht

1. Lesen und befolgen Sie den Abschnitt „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN MICROWAVE-ENERGIE“ und befolgen Sie alle darin enthaltenen Anweisungen.

2. WARNUNG: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt wird, um den Schutz vor Mikrowellenenergie durch nicht spezialisierte Personen zu gewährleisten, kann zu gefährlichen Situationen führen.

3. Das verwendete Geschirr muss mikrowellengeeignet sein.

4. Wenn Getränke in der Mikrowelle erhitzt werden, können sie sich lange erwärmen und mit einem Sprühnebel des Inhalts scharf kochen. Daher ist beim Herausnehmen aus dem Ofen besondere Vorsicht geboten.

5. Es ist nicht gestattet, rohe Eier in der Mikrowelle in einem Mikrowellenherd zu kochen und ganze hartgekochte Eier zu erhitzen, da diese auch nach dem Erhitzen der Mikrowelle explodieren können.

6. Die Mikrowelle sollte bei geöffneter dekorativer Frontplatte funktionieren (bei Öfen mit dekorativer Frontplatte).

7. Die Mikrowelle ist für die Zubereitung und Erwärmung von Speisen und

Getränken ausgelegt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung oder das Erhitzen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, einem feuchten Tuch oder ähnlichen Gegenständen kann zu Verletzungen, Feuer oder Feuer führen.

8. Metallbehälter zur Aufbewahrung von Speisen und Getränken dürfen nicht zum Kochen in der Mikrowelle verwendet werden.

9. WARNUNG: Wenn das Gerät in einem kombinierten Modus betrieben wird, dürfen Kinder es nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden, da sich das Gerät in diesem Fall auf eine hohe Temperatur erwärmt.



### MÖGLICHE SCHÄDEN UND IHRE URSACHEN

1. Zubehör, Folie, Pergamentpapier oder Utensilien auf dem Boden des Backofens: Legen Sie kein Zubehör auf den Boden des Backofens. Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Folie oder Pergamentpapier ab. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf den Boden des Backofens, wenn die Temperatur auf über 50 °C eingestellt ist. Dies kann zu einem übermäßigen Wärmestau führen. Auch Schäden an der Emaillebeschichtung.

2. Alufolie: Die Alufolie im Garraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies kann zu unwiederbringlichen Verfärbungen des Türglases führen.

3. Töpfe (Pfannen) mit Silikonteilen: Verwenden Sie keine Töpfe (Pfannen) mit Silikonteilen, sowie Matten, Deckel und Zubehör mit Silikonteilen. Dadurch

**Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb**

könnte der Sensor im Inneren des Backofens beschädigt werden.

4. Wasser im heißen Garraum: gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Dies kann zur Bildung von Dampf führen. Temperaturschwankungen können die emaillierte Oberfläche beschädigen.

5. Feuchtigkeit im Garraum: Längerer Aufenthalt von Feuchtigkeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch trocken gewischt werden. Bewahren Sie feuchte Speisen nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

6. Abkühlen des Geräts bei geöffneter Tür: wenn der Backofen mit einer hohen Temperatur betrieben wurde, sollte er zum Abkühlen nur bei geschlossener Tür belassen werden. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände zwischen die Tür und den Ofenkörper fallen. Selbst wenn die Tür nur kurz offen steht, kann sie mit der Zeit die Fronten der angrenzenden Möbel beschädigen. Wenn der Backofen während des Betriebs zu nass wird, lassen Sie das Gerät zum Trocknen nur mit geöffneter Tür stehen.

7. Fruchtsaft: Wenn Sie saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Blech nicht vollständig füllen. Andernfalls kann der Saft der Früchte von der Schale abtropfen und Flecken hinterlassen, die sich kaum noch entfernen lassen. Verwenden Sie nach Möglichkeit ein tieferes Mehrzweckfach.

8. Starke Verschmutzung der Türdichtung: Wenn die Dichtung stark

verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr dicht. Dies kann zu Schäden an den Fronten der umgebenden Möbel führen. Halten Sie die Türdichtung sauber.

9. Verwendung der Gerätetür als Sitz, Ablage oder Arbeitsfläche: Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür und stellen Sie nichts darauf ab. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.

10. Einbau von Zubehör: Falsches oder ungeeignetes Zubehör kann zu Kratzern an der Türverkleidung des Geräts führen, wenn es geschlossen ist. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Ofen.

11. Bewegen des Geräts: Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie den Türgriff festhalten. Der Türgriff ist nicht dafür ausgelegt, das Gewicht des Geräts zu tragen und könnte brechen.

12. Wenn Sie die Restwärme eines ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann die Feuchtigkeit im Inneren des Backofens erheblich ansteigen. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden an Ihrem Backofen führen und auch Materialschäden verursachen. Um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden, öffnen Sie die Tür oder verwenden Sie den Abtaumodus.

13. Einschalten des Mikrowellengeräts ohne Lebensmittel: Das Einschalten des Geräts ohne Lebensmittel im Ofen kann zu einer Überlastung führen. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden.



## ! INSTALLATION

➤ Um einen sicheren Gebrauch dieses Geräts zu gewährleisten, muss es von einem Fachmann unter Beachtung der Installationsanleitung installiert werden. Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

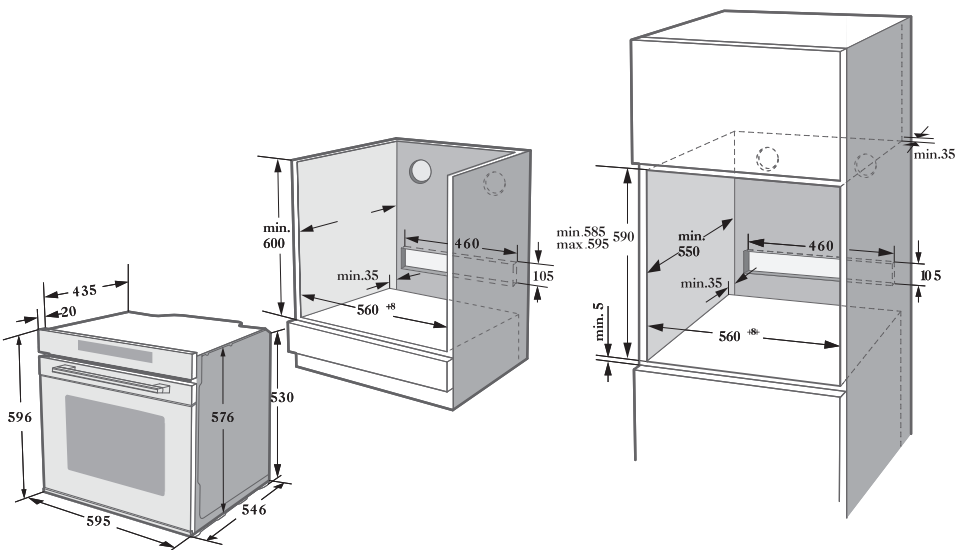
➤ Bei der Installation müssen Schutzhandschuhe getragen werden, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.

➤ Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Schäden und schließen Sie es nicht an, wenn es beschädigt ist.

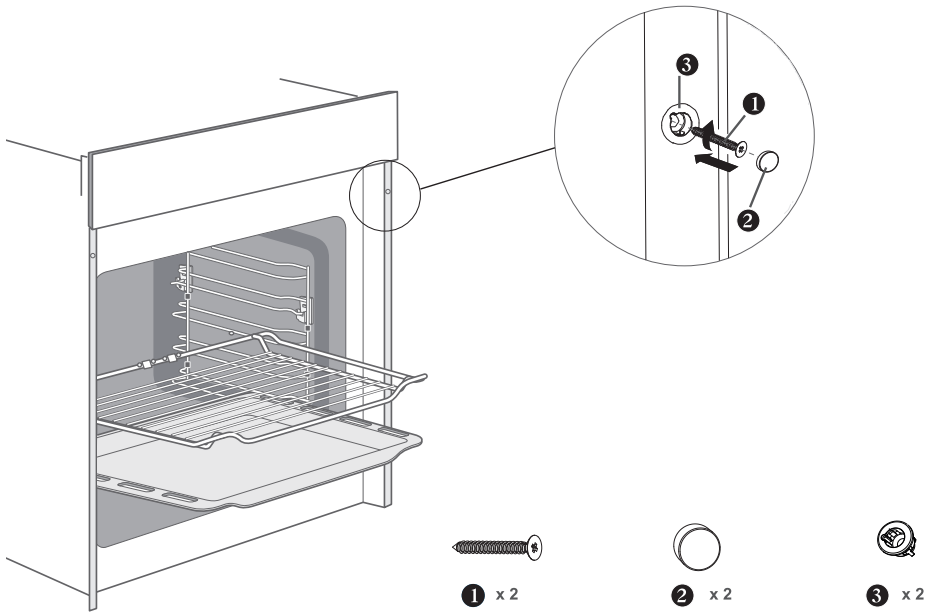
➤ Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial und Klebeband vom Gerät.

➤ Die Abmessungen in den Abbildungen sind in Millimetern angegeben.

➤ Der Stecker muss zugänglich sein, oder es muss ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut werden, damit das Gerät nach der Installation gegebenenfalls vom Netz getrennt werden kann. **WARNUNG:** Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Frontplatte installiert werden.



## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb



Sobald der Backofen in der Küchenzeile steht, befestigen Sie ihn mit Hilfe der beiden Löcher im Gerätegehäuse und der Befestigungselemente **1**, **2** и **3**.

**⚠ Vorsicht!**

Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, um eine Beschädigung des Backofens oder des Kochmoduls zu vermeiden. **1**











Verwenden Sie einen Schraubendreher zum Festziehen.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb


**VERWENDUNG DES GERÄTS**

IDENTIFIKATION DES GERÄTS Überprüfen Sie die Modellnummer. Die Modellnummer kann anhand des Aussehens des Bedienfelds ermittelt werden.

**Aussehen und aufbau des bedienfelds 7NF30E0**


1. Betriebsart des Backofens		Drehen Sie diesen Drehknopf, um den Heizmodus zu ändern.
2. EIN/AUS-Taste		Ein- und Ausschalten des Backofens.
3. Timer/ Kindersicherungsfunktion		Ermöglicht die Nutzung der Timerfunktion / durch 3 Sekunden langes Drücken wird die Kindersicherung aktiviert.
4. Mikrowellensymbol		Ermöglicht die Verwendung des Mikrowellenmodus und des kombinierten Mikrowellenmodus.
5. Endzeit		Stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs ein.
6. Schnelles Vorheizen		Stellen Sie die Dauer ein, wählen Sie dann die Funktion (Betriebsart) und stellen Sie die Uhr auf Standby.
7. Automatisches Programm		Drücken Sie auf, um die automatischen Programme zu verwenden.
8. Uhr / Zeit / Temperatur		Schaltet die Uhr auf Standby / wechselt zwischen Zeit- und Temperatureinstellungen
9. Gewicht		Dient zur Angabe des Gewichts in automatischen Programmen.
10. Glühbirne		So schalten Sie die Glühbirne ein oder aus.
11. Start/Pause		Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**VOR DER  
BENUTZUNG EINES  
HAUSHALTSGERÄTS**

**Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.**

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Teile, die dem Transportschutz dienen.

2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Seitengitter aus dem Garraum.

3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenablagen gründlich mit Seifenwasser und einem Geschirrspültuch oder einer weichen Bürste.

4. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styropor-Granulat oder Holzteile, im Garraum befinden, die einen Brand verursachen könnten.

5. Wischen Sie die glatten Oberflächen des Backraums und der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

6. Um den typischen Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen, schalten Sie es ein und heizen Sie es bei geschlossener Backofentür und ohne Lebensmittel auf.

7. Achten Sie beim ersten Aufheizen des Geräts darauf, dass die Küche ausreichend belüftet ist. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern. Schließen Sie die Türen zu benachbarten Räumen.

8. Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie den Heizmodus und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im folgenden Abschnitt.

**Einstellungen**

Heizbetrieb	
Temperatur	250 °C
Zeit	1 h

**Nachdem das Gerät abgekühlt ist:**

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrspültuch.

2. Wischen Sie alle Oberflächen trocken.

3. Montieren Sie die Seitengitter

**Einstellen der Uhr**

Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.

1. Nachdem Sie den Backofen an die Stromversorgung angeschlossen haben, berühren Sie das Uhrensymbol und drehen Sie dann den rechten Knopf, um die Uhrzeit in Stunden einzustellen.

2. Tippen Sie erneut auf das Uhrensymbol und stellen Sie dann mit dem rechten Drehknopf die Zeit in Minuten ein.

3. Tippen Sie auf das Uhrensymbol, um die Einstellung abzuschließen.

**☀ HINWEIS.**

Die Uhr zeigt die Uhrzeit im 24-Stunden-Format an.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**HEIZMODUS**

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, um die Bedienung zu erleichtern. Um Ihnen zu helfen, den richtigen Kochmodus für Ihr Gericht zu finden, finden Sie hier eine Beschreibung der Unterschiede zwischen den verfügbaren Modi und wie sie verwendet werden können.

HEIZMODUS		Temperatur	Zweckbestimmung
	Heizung (oben und unten)	30–250 °C	Zum Garen von traditionellen Backwaren und Braten auf der gleichen Ebene. Dieser Modus wird für Kuchen mit saftigen Füllungen empfohlen.
	Konvektion	50–250 °C	Zum Garen von Backwaren und Braten auf einer oder mehreren Leveln. Der Lüfter verteilt die Wärme des runden Heizelements gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Heizung (oben und unten) + Lüfter	50–250 °C	Zum Garen von Backwaren und Braten auf einer oder mehreren Leveln. Der Lüfter verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Grill	150–250 °C	Zum Grillen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Speisen. Das Grillgut sollte mittig unter dem Grillelement platziert werden.
	Doppelgrill + Lüfter	50–250 °C	Zum Grillen kleinerer Stücke und zum Anbraten von Lebensmitteln. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Doppelgrill	150–250 °C	Zum Grillen kleinerer Stücke und zum Anbraten von Lebensmitteln.
	Pizza	50–250 °C	Zum Backen von Pizzen und Gerichten, die viel Hitze auf der Unterseite benötigen. Das untere Heizelement und der Ringheizkörper funktionieren.
	Untere Heizung	30–220 °C	Zum zusätzlichen Bräunen des Bodens von Pizzen, Torten und Backwaren. Die Wärme kommt aus dem unteren Heizelement.
	Auftauen		Zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln.
	Auftauen des Teigs	30–45 °C	Auftauen des Teigs Zur Zubereitung von Hefeteig und Sauerteig, zum Auftauen von Teig und zur Herstellung von Joghurt.

**Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb****⚡ Anmerkungen:**

1. Zum Auftauen großer Mengen von Lebensmitteln können die seitlichen Einschübe entfernt und der Behälter auf den Boden des Backofens gestellt werden.

2. Zum Erhitzen von Kochgeschirr empfehlen wir, die seitlichen Pfannentücher zu entfernen und die Heizmodi «Heißluftgrill» und «Umluftheizung» bei 50 °C zu verwenden. Der Modus «Heißluftgrill» sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Bodens der Kochstelle mit Kochgeschirr bedeckt ist.

3. Um eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung im Garraum zu gewährleisten, wird Lüfter in bestimmten Momenten des Heizvorgangs eingeschaltet und läuft, um die bestmögliche Effizienz des Prozesses zu gewährleisten.

**⚠ Vorsicht!**

1. Wenn Sie die Tür eines Geräts öffnen, das bereits einen Vorgang ausführt, wird dieser Vorgang unterbrochen. Seien Sie bitte besonders vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht.

2. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verdeckt werden. Andernfalls kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen.

Um eine schnellere Abkühlung des Geräts zu gewährleisten, kann das Kühlgebläse noch eine Weile weiterlaufen, nachdem das Gerät den Betrieb eingestellt hat.

**Lüfter für das Kühlsystem**

Lüfter für das Kühlsystem wird je nach Bedarf ein- und ausgeschaltet. Durch die Öffnungen über der Tür entweicht warme Luft.



## VERWENDUNG DES GERÄTS


### Kochen mit dem Backofen

1. Nach dem Anschluss des Backofens an das Stromnetz wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Betriebsart des Backofens und stellen mit dem anderen Drehknopf die Gartemperatur ein.


2. Berühren Sie die Taste mit dem Start/Pause-Symbol, um den Backofen in den Betriebsmodus zu versetzen; wenn die Taste nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, schaltet der Backofen auf die aktuelle Zeitanzeige um.

3. Um den Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste .

#### HINWEIS.



Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, können Sie durch Berühren des Uhrensymbols in den Einstellmodus für die Garzeit wechseln und dann durch Drehen des Einstellknopfes die gewünschte Zeit einstellen .

### Schnelles Vorheizen

Um die Vorwärmzeit zu verkürzen, können Sie die Schnellvorwärmfunktion nutzen. Wenn der Modus ausgewählt ist, berühren Sie die Taste  mit dem Symbol für schnelles Vorheizen, die Anzeige für schnelles Vorheizen leuchtet auf dem Display auf. Wenn für eine Betriebsart kein schnelles Vorheizen möglich ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben. Das schnelle Vorheizen kann nicht für den Auftaumodus gewählt werden.

### Einstellen der Endzeit

Nachdem Sie die aktuelle Zeit eingestellt haben, können Sie die Endzeit des Garvorgangs einstellen.

1. Berühren Sie die Taste , drehen Sie dann den Einstellknopf, um die Endzeit in Stunden einzustellen, berühren Sie die Taste , erneut, um die Zeit in Minuten einzustellen.

Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste .

2. Bei der Einstellung der Endzeit muss die Gardauer eingestellt werden. Informationen zur Einstellung der Gardauer finden Sie in der Anmerkung „Garen mit dem Backofen“ weiter oben.

3. Wenn Sie z. B. die Endzeit auf 10 Stunden und die Gardauer auf 1 Stunde einstellen, beginnt das Aufheizen des Ofens um 9 Uhr und endet um 10 Uhr.

### Änderungen beim Kochen vornehmen


➡ Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Einstellung des Heizmodus und die Temperatur mit dem Ofenmodusknopf oder dem Einstellknopf ändern. Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach der Änderung keine weitere Maßnahme ergriffen wird, heizt der Dampfgarer entsprechend der geänderten Einstellung auf.

➡ Wenn Sie die Gardauer während des Garvorgangs ändern möchten, müs-

Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

sen Sie die Taste  berühren und dann den Wert mit dem Schieberegler.

➔ Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach der Änderung keine weitere Maßnahme ergriffen wird, heizt der Dampfgarer entsprechend der geänderten Einstellung auf. Während des Garvorgangs mit der Einstellung der Endzeit oder bei der Ausführung von Automatikprogrammen können Sie keine Änderungen vornehmen.

➔ Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie die Taste .

 **Anmerkungen:**

1. Das Ändern der Betriebsart, der Temperatur oder der Zeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken. Wir empfehlen Ihnen daher dringend,





dies nur zu tun, wenn Sie über ausreichend Erfahrung im Kochen verfügen.

 **Gefährlich!**

Unmittelbar nach dem Ausschalten haben Teile des Geräts eine sehr hohe Temperatur, insbesondere im Inneren des Garraums. Berühren Sie nicht das heiße Innere des Geräts oder die Heizelemente. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Kochgeschirr aus dem Ofen zu nehmen, und warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Kinder von dem Gerät fern.





**Mikrowellenmodus und kombinierte Mikrowellenmodus.**





1. Ihr Gerät verfügt über 4 Mikrowellenmodi, darunter ein reiner Mikrowellenmodus und ein kombinierter Mikrowellenmodus.



HEIZMODUS		Standardleistung	Standardtemperatur	Temperaturbereich	Zeit
	Mikrowellenmodus	800 W	/	/	00:10-30:00 min
	Mikrowelle + Konvektion	320 W	160 °C	50-250 °C	00:01-01:30 St.
	Mikrowelle + Doppelgrill + Lüfter	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 St.
	Mikrowelle + Pizzamodus	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 St.




## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

2. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie die Taste  drücken, um die Mikrowellenfunktion zu nutzen. Das Symbol  erscheint nun in der Statusleiste, die Standardzeit ist auf 1 Minute und die Standardleistung auf 800 Watt eingestellt. Berühren Sie die Taste  und stellen Sie die Mikrowellenleistung mit dem rechten Drehknopf ein, dann berühren Sie die Taste  und stellen Sie die Betriebszeit mit dem rechten Drehknopf ein.

3. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie die Taste  drücken, um die Mikrowellenfunktion zu nutzen. Drehen Sie den linken Knopf, um den Mikrowellen-Kombinationsmodus zu verwenden. Es stehen insgesamt 3 Kombinationsmöglichkeiten zur Verfügung. Drehen Sie den rechten Knopf , um die Temperatur einzustellen, und drücken Sie dann den Knopf , um die Zeit einzustellen. Um die Leistung der Mikrowelle einzustellen, drücken Sie die Taste .

4. Zunächst können Sie die Modi Konvektion, Doppelgrill und Pizza auswählen und dann die Taste  drücken, um einen Kombinationsmodus zu wählen. Wenn Sie einen anderen Modus wählen und dann die Taste  drücken, ertönt ein Signalton, um einen Fehler anzuzeigen.

5. Wenn Sie einen Kombinationsmodus ausgewählt haben, können Sie ihn abbrechen, indem Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten.

## ANWEISUNGEN


Sie können den Drahtboden nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Garen in der Mikrowelle verwenden. Außerdem


darf das Tablett nicht zum Kochen in der Mikrowelle verwendet werden.


Für das Garen in der Mikrowelle empfehlen wir die zweite Ebene, die für diesen Zweck am besten geeignet ist.

Es ist nicht erlaubt, die Mikrowelle einzuschalten, wenn sich keine Speisen im Ofen befinden.

### Der Timer

➔ Verwenden Sie die Taste , um die Timerfunktion einzustellen. Wenn die mit dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, erinnert Sie der Ofen mit einem Piepton daran.

➔ Nachdem Sie die Taste  zum ersten Mal gedrückt haben, stellen Sie die Anzahl der Stunden für den Timer ein und drücken dann erneut die Taste, um die Minuten einzustellen.

➔ Drücken Sie die Taste  erneut, um die Einstellung abzuschließen.

➔ Der Timer kann vor und während des Garvorgangs eingestellt werden, ist aber nicht verfügbar, wenn die Betriebsart und die Temperatur gewählt werden.

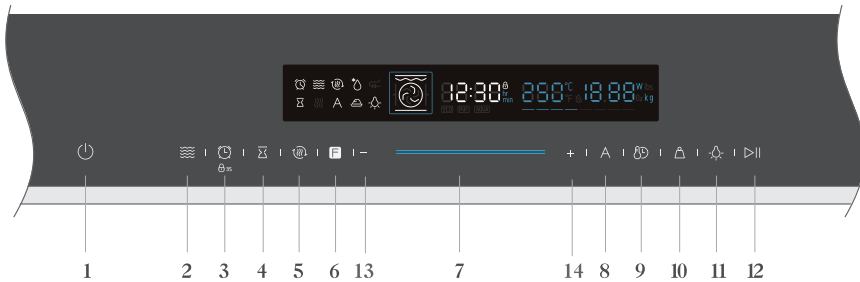
### Kinderschutzfunktion

In den Modi Standby, Erinnerung, verzögerter Start, Menüansicht und Pause führt ein langer Druck auf die Timer-Taste (länger als 3 Sekunden) zur Verriegelung des Bedienfelds, ein akustisches Signal ertönt und das Symbol für die Kindersicherung leuchtet auf. Wenn Sie die Timer-Taste erneut länger als 3 Sekunden drücken, wird das Bedienfeld entriegelt, ein Summer ertönt und das Symbol der Kindersicherung erlischt.

6. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann der Mikrowellenmodus nicht aufgehoben werden.

Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

Aussehen und aufbau des bedienfelds 7NF30T0



1. EIN/AUS-Taste		Ein- und Ausschalten des Backofens.
2. Mikrowellensymbol		Ermöglicht die Verwendung des Mikrowellenmodus und des kombinierten Mikrowellenmodus.
3. Timer/ Kindersicherungsfunktion		Ermöglicht die Nutzung der Timerfunktion / durch 3 Sekunden langes Drücken wird die Kindersicherung aktiviert.
4. Endzeit		Stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs ein.
5. Schnelles Vorheizen		Dient zur Aktivierung der Schnellvorwärmfunktion.
6. Betriebsarten einstellen (F-Funktionen)		Die Taste mit dem Symbol F dient zur Auswahl einer Betriebsart (Funktion). Halten Sie die Taste kurz gedrückt, um umzuschalten.
7. Schieberegler		Mit dem Schieberegler oder den daneben befindlichen "+/-"-Symbolen können Sie die einstellbaren Werte in der Anzeige verändern.
8. Automatisches Programm		Drücken Sie auf, um die automatischen Programme zu verwenden.
9. Uhr / Zeit / Temperatur		Schaltet die Uhr auf Standby / wechselt zwischen Zeit- und Temperatureinstellungen
10. Gewicht		Dient zur Angabe des Gewichts in automatischen Programmen.
11. Lampe		So schalten Sie die Glühbirne ein oder aus.
12. Start		Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.
13. Minuszeichen		Mit dem "-" Symbol neben dem Schieberegler können Sie den auf dem Display angezeigten Wert ändern.
14. Pluszeichen		Mit dem "+" Symbol neben dem Schieberegler können Sie den auf dem Display angezeigten Wert ändern.

## VOR DER BENUTZUNG EINES HAUSHALTSGERÄTS

**Erstmalige Verwendung des Geräts  
Reinigen Sie den Garraum und das Zu-  
behör, bevor Sie das Gerät zum ersten  
Mal benutzen.**

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Teile, die dem Transportschutz dienen.

2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Seitengitter aus dem Garraum.

3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenablagen gründlich mit Seifenwasser und einem Geschirrspültuch oder einer weichen Bürste.

4. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styropor-Granulat oder Holzteile, im Garraum befinden, die einen Brand verursachen könnten.


5. Wischen Sie die glatten Oberflächen des Backraums und der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

6. Um den typischen Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen, schalten Sie es ein und heizen Sie es bei geschlossener Backofentür und ohne Lebensmittel auf.

7. Achten Sie beim ersten Aufheizen des Geräts darauf, dass die Küche ausreichend belüftet ist. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern. Schließen Sie die Türen zu benachbarten Räumen.

8. Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie den Heizmo-

du und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im folgenden Abschnitt.

Einstellungen	
Heizbetrieb	
Temperatur	250 °C
Zeit	1 h

### Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrspültuch.

2. Wischen Sie alle Oberflächen trocken.

3. Montieren Sie die Seitengitter

### Einstellen der Uhr

Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.

1. Nachdem Sie den Backofen an die Stromversorgung angeschlossen haben, tippen Sie auf das Uhrensymbol, dann können Sie die Zeit in Stunden mit dem Schieberegler oder den Tasten mit dem Symbol «+/-» einstellen.

2. Tippen Sie erneut auf das Uhrensymbol und stellen Sie dann mit dem Schieberegler oder den Symboltasten «+/-» die Zeit in Minuten ein.

3. Tippen Sie auf das Uhrensymbol, um die Einstellung abzuschließen

#### Hinweis

Die Uhr zeigt die Uhrzeit im 24-Stunden-Format an.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**HEIZMODUS**

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, um die Bedienung zu erleichtern. Um Ihnen zu helfen, den richtigen Kochmodus für Ihr Gericht zu finden, finden Sie hier eine Beschreibung der Unterschiede zwischen den verfügbaren Modi und wie sie verwendet werden können.

HEIZMODUS		Temperatur	Zweckbestimmung
	Heizung (oben und unten)	30–250 °C	Zum Garen von traditionellen Backwaren und Braten auf der gleichen Ebene. Dieser Modus wird für Kuchen mit saftigen Füllungen empfohlen.
	Konvektion	50–250 °C	Zum Garen von Backwaren und Braten auf einer oder mehreren Leveln. Der Lüfter verteilt die Wärme des runden Heizelements gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Heizung (oben und unten) + Lüfter	50–250 °C	Zum Garen von Backwaren und Braten auf einer oder mehreren Leveln. Der Lüfter verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Grill	150–250 °C	Zum Grillen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Speisen. Das Grillgut sollte mittig unter dem Grillelement platziert werden.
	Doppelgrill + Lüfter	50–250 °C	Zum Grillen kleinerer Stücke und zum Anbraten von Lebensmitteln. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Doppelgrill	150–250 °C	Zum Grillen kleinerer Stücke und zum Anbraten von Lebensmitteln.
	Pizza	50–250 °C	Zum Backen von Pizzen und Gerichten, die viel Hitze auf der Unterseite benötigen. Das untere Heizelement und der Ringheizkörper funktionieren.
	Untere Heizung	30–220 °C	Zum zusätzlichen Bräunen des Bodens von Pizzen, Torten und Backwaren. Die Wärme kommt aus dem unteren Heizelement.
	Auftauen		Zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln.
	Auftauen des Teigs	30–45 °C	Auftauen des Teigs Zur Zubereitung von Hefeteig und Sauerteig, zum Auftauen von Teig und zur Herstellung von Joghurt.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**⚠ Gefährlich!**

Wenn Sie die Tür eines Geräts öffnen, das bereits einen Vorgang ausführt, wird dieser Vorgang unterbrochen. Seien Sie bitte besonders vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht.

**💡 Anmerkungen:**

1. Zum Auftauen großer Mengen von Lebensmitteln können die seitlichen Einschübe entfernt und der Behälter auf den Boden des Backofens gestellt werden.

2. Zum Erhitzen von Kochgeschirr empfehlen wir, die seitlichen Pfannenständer zu entfernen und die Heizmodi «Heißluftgrill» und «Umluftheizung» bei 50 °C zu verwenden. Der Modus «Heißluftgrill» sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Bodens der Kochstelle mit Kochgeschirr bedeckt ist.

3. Um eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung im Garraum zu gewährleisten, wird Lüfter in bestimmten Momenten des Heizvorgangs eingeschaltet und läuft, um die bestmögliche Effizienz des Prozesses zu gewährleisten

**Lüfter für das Kühlsystem**

Lüfter für das Kühlsystem wird je nach Bedarf ein- und ausgeschaltet. Durch die Öffnungen über der Tür entweicht warme Luft.

**⚠ Gefährlich!**

Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verdeckt werden. Andernfalls kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen.

Um eine schnellere Abkühlung des Geräts zu gewährleisten, kann das Kühlgebläse noch eine Weile weiterlaufen, nachdem das Gerät den Betrieb eingestellt hat.



## VERWENDUNG DES GERÄTS


### Kochen mit dem Backofen

1. Nachdem Sie den Backofen an das Stromnetz angeschlossen haben, drücken Sie die Wahltaste für die Betriebsart des Backofens, wählen Sie die gewünschte Betriebsart und stellen Sie dann mit dem Schieberegler oder den Tasten +/- die Gartemperatur ein.


2. Berühren Sie die Taste mit dem Start/Pause-Symbol, um den Backofen in den Betriebsmodus zu versetzen; wenn die Taste nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, schaltet der Backofen auf die aktuelle Zeitanzeige um.

3. Um den Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste .

#### HINWEIS

Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, können Sie durch Berühren des Uhrensymbols in den Einstellmodus für die Garzeit wechseln und dann durch Drehen des Einstellknopfes die gewünschte Zeit einstellen .




### Schnelles Vorheizen

Um die Vorwärmzeit zu verkürzen, können Sie die Schnellvorwärmfunktion nutzen. Wenn der Modus ausgewählt ist, berühren Sie die Taste , mit dem Symbol für schnelles Vorheizen, die Anzeige für schnelles Vorheizen leuchtet auf dem Display auf. Wenn für eine Betriebsart kein schnelles Vorheizen möglich ist, wird ein akustisches Signal aus-

gegeben. Das schnelle Vorheizen kann nicht für den Auftaumodus gewählt werden.

### Einstellen der Endzeit

Nachdem Sie die aktuelle Zeit eingestellt haben, können Sie die Endzeit des Garvorgangs einstellen.

1. Berühren Sie die Taste , drehen Sie dann den Einstellknopf, um die Endzeit in Stunden einzustellen, berühren Sie die Taste , erneut, um die Zeit in Minuten einzustellen. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, berühren Sie die .

2. Bei der Einstellung der Endzeit muss die Gardauer eingestellt werden. Informationen zur Einstellung der Gardauer finden Sie in der Anmerkung „Garen mit dem Backofen“ weiter oben.

3. Wenn Sie z. B. die Endzeit auf 10 Stunden und die Gardauer auf 1 Stunde einstellen, beginnt das Aufheizen des Ofens um 9 Uhr und endet um 10 Uhr.


#### Anmerkungen:


➔ Die Endzeit kann eingestellt werden, bevor ein Modus im Menü ausgewählt wird, oder ein Modus kann ausgewählt werden, bevor die Endzeit eingestellt wird.

➔ Die Funktion des verzögerten Starts ist nicht verfügbar für die Modi Auftauen, Heißluft, Automatikprogramme, kombinierte Mikrowelle, Mikrowelle und Teig auftauen.

## Änderungen beim Kochen vornehmen

➔ Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Einstellung des Heizmodus und die Temperatur mit dem Ofenmodusknopf oder dem Einstellknopf ändern. Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach der Änderung keine weitere Maßnahme ergriffen wird, heizt der Dampfgarer entsprechend der geänderten Einstellung auf.

➔ Wenn Sie die Gardauer während des Garvorgangs ändern möchten, müssen Sie die Taste  berühren und dann den Wert mit dem Schieberegler oder den Tasten mit dem Symbol „+/-“ ändern. Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach der Änderung keine weitere Aktion durchgeführt wird, arbeitet der Ofen mit der geänderten Einstellung. Während des Garvorgangs mit der Einstellung der Endzeit oder bei der Ausführung von Automatikprogrammen können Sie keine Änderungen vornehmen.

➔ Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie die Taste .




### Anmerkungen

1. Das Ändern der Betriebsart, der Temperatur oder der Zeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken. Wir empfehlen Ihnen daher dringend, dies nur zu tun, wenn Sie über ausreichend Erfahrung im Kochen verfügen

### **Gefährlich!**

Unmittelbar nach dem Ausschalten haben Teile des Geräts eine sehr hohe Temperatur, insbesondere im Inneren des Garraums. Berühren Sie nicht das heiße Innere des Geräts oder die Heizelemente. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Kochgeschirr aus dem Ofen zu nehmen, und warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Kinder von dem Gerät fern.

### Der Timer





Verwenden Sie die Taste  um die Timerfunktion einzustellen. Wenn die mit dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, erinnert Sie der Ofen mit einem Piepton daran. Nachdem Sie die Taste  zum ersten Mal gedrückt haben, stellen Sie die Anzahl der Stunden für den Timer ein und drücken dann erneut die Taste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Taste  erneut, um die Einstellung abzuschließen.

Der Timer kann vor und während des Garvorgangs eingestellt werden, ist aber nicht verfügbar, wenn die Betriebsart und die Temperatur gewählt werden. Zeitversetzter Start und Erinnerungen können nicht gleichzeitig eingestellt werden.

Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**Mikrowellenmodus und kombinierte Mikrowellenmodus.**

1. Ihr Gerät verfügt über 4 Mikrowellenmodi, darunter ein reiner Mikrowellenmodus und ein kombinierter Mikrowellenmodus.

HEIZMODUS		Standardleistung	Standardtemperatur	Temperatur	Zeit
	Mikrowellenmodus	800 W	/	/	00:10-30:00 min
	Mikrowelle + Konvektion	320 W	160 °C	50-250 °C	00:01-01:30 St
	Mikrowelle + Doppelgrill + Lüfter	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 St
	Mikrowelle + Pizzamodus	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 St

	5	4	3	2	1
Mikrowellenleistung	100 % (800)	70 % (560)	50 % (400)	30 % (240)	10 % (80)
Leistung, kombinierter Modus		40 % (320)	30 % (240)	20 % (160)	10 % (80)

2. Im Standby-Modus wird die Taste für den Mikrowellen-Modus gedrückt, dann wird der Mikrowellen-Modus gewählt, die Mikrowellen-Kontrollleuchte leuchtet auf, die Standardzeit ist 1 Minute, die Standardleistung ist 800 W, dann wird die Taste für den Mikrowellen-Modus gedrückt, der Wert der Mikrowellenleistung blinkt auf dem Display und kann mit dem Schieberegler geän-

dert werden. Der Bereich reicht von 80 W bis 800 W, also insgesamt 5 Werte, siehe Liste oben.

3. Drücken Sie die Uhrentaste, die Mikrowellenzeit beginnt zu blinken. Mit dem Schieberegler können Sie die Betriebszeit in 10-Sekunden- bis 30-Minuten-Schritten für eine Zeiteinstellung unter 15 Minuten und in 30-Sekunden-



Schritten für eine Zeiteinstellung über 15 Minuten ändern.

4. Drei Modi können zusammen mit dem Mikrowellenmodus verwendet werden - Heißluft, Oberhitze + Infrarotheizung + Heißluftgebläse und Pizza, keine anderen Modi können ausgewählt werden, ein akustisches Warnsignal wird ausgegeben, wenn dies versucht wird.

5. Um den Mikrowellenmodus zu beenden, halten Sie die Mikrowellentaste 3 Sekunden lang gedrückt.

6. Die Mikrowellenleistung und die kombinierte Mikrowellenleistung können nach Auswahl des Standby-Modus gespeichert werden. Solange das Auswahlmenü nicht gestartet oder ein Abbruch vorgenommen wird, bleibt der Standardwert erhalten.

## ANWEISUNGEN

➤ Wenn das Mikrowellenkochen unterbrochen wird, blinken die Zeit- und Leistungswerte im Display.

➤ Drücken Sie in der Pause zuerst die Mikrowellentaste und ändern Sie dann die Mikrowellenleistung mit dem Schieberegler oder den Tasten +/-.

## Kinderschutzfunktion

Ihr neuer Backofen bietet eine breite Palette an Automatikprogrammen, mit denen Sie eine Vielzahl von Gerichten mühelos zubereiten können. Wählen Sie einfach das Programm aus, das zu der Art von Speisen passt, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie dann den Anweisungen auf dem Display.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**AUTOMATISCHES PROGRAMM**

Ihr neuer Backofen bietet eine breite Palette an Automatikprogrammen, mit denen Sie eine Vielzahl von Gerichten mühelos zubereiten können. Wählen Sie einfach das Programm aus, das zu der Art von Speisen passt, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie dann den Anweisungen auf dem Display.

	Programm	Mikrowelle	Standardzeit	Vorheizen (min)	Gewicht	
d01	Abtauung (Fleisch)	Ja	NEIN	08:00 min	0,2kg	0,1-1,5kg
d02	Abtauung (Huhn)	Ja	NEIN	04:48 min	0,2kg	0,1-1,5kg
d03	Abtauung (Fisch)	Ja	NEIN	04:00 min	0,2kg	0,1-1,0kg
A01	Popcorn	Ja	NEIN	03:05 min	0,1kg	
A02	Kartoffel-Käse-Auflauf	Ja	NEIN	0:35 Uhr	0,5kg	
A03	Käsekuchen	NEIN	NEIN	01:16 Uhr	/	
A04	Französischer Flammkuchen (Quiche-lorraine)	NEIN	10	Vorheizen 10 Minuten, 00:40 Uhr	/	
A05	Hackbraten	NEIN	NEIN	01:15 Uhr (Standard) 00:30 Uhr	0,5-1kg	1,0/0,5kg
A06	Marmorkuchen	NEIN	NEIN	01:20 Uhr	/	
A07	Fladenbrot (Pitta)	NEIN	8	Vorheizen 8 Minuten, 00:35 Uhr	/	
A08	Apfelkuchen	NEIN	7	Vorheizen 7 Minuten	01:00 Uhr	
A09	Frische Pizza auf dem Blech	NEIN	8	Vorheizen 8 Minuten, 00:35 Uhr	/	
A10	Apfelkuchen	NEIN	NEIN	01:00 Uhr	/	

**Hinweis**

In den Programmen d01, d02, d03, A01 und A02 wird das Fach nicht verwendet.

## ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Ihr Gerät wird mit einer Reihe von Zubehörteilen geliefert. Dieser Abschnitt enthält Informationen über das mitgelieferte Zubehör und dessen korrekte Verwendung.

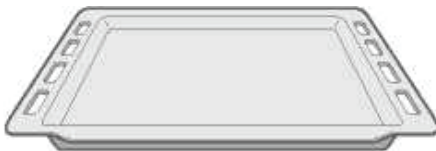
### Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

Ihr neues Gerät wird mit dem folgenden Zubehör geliefert:



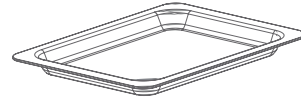
### Drahtgestell

Zum Aufstellen von Kuchenformen und anderem Ofengeschirr. Für Braten und Gegrilltes

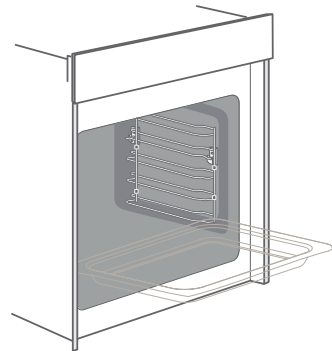


### Universalbratpfanne

Zum Garen auf unterschiedlich großen Backblechen.



### Glastablett (optionales Zubehör)



Das Glasfach kann in der gleichen Position wie das Mehrzweckfach (Zubehör) installiert werden.

Sie können die Schale z. B. zum Auffangen von abtropfendem Fett oder zum Garen von Speisen, die Saft abgeben, verwenden.

Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses so gut wie möglich an Ihr Gerät angepasst ist.

Weiteres Zubehör können Sie bei Ihrem Kundendienst, im Fachhandel oder online erwerben.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**ANWEISUNGEN**

1. Das Zubehör kann sich bei Erwärmung verformen. Dies beeinträchtigt ihre Funktion nicht. Nach dem Abkühlen nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an.

2. Sie können den Drahtboden nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Garen in der Mikrowelle verwenden. Außerdem darf das Tablett nicht zum Kochen in der Mikrowelle verwendet werden.

3. Für das Garen in der Mikrowelle empfehlen wir die zweite Ebene, die für diesen Zweck am besten geeignet ist.

4. Es ist nicht erlaubt, die Mikrowelle einzuschalten, wenn sich keine Speisen im Ofen befinden.

5. Für das reine Garen in der Mikrowelle sollten Sie nur eine Glasschale verwenden. Um beste Garergebnisse zu erzielen, sollte die Glasschale auf der untersten Ebene des Rostes platziert werden. (Optionales Zubehör).

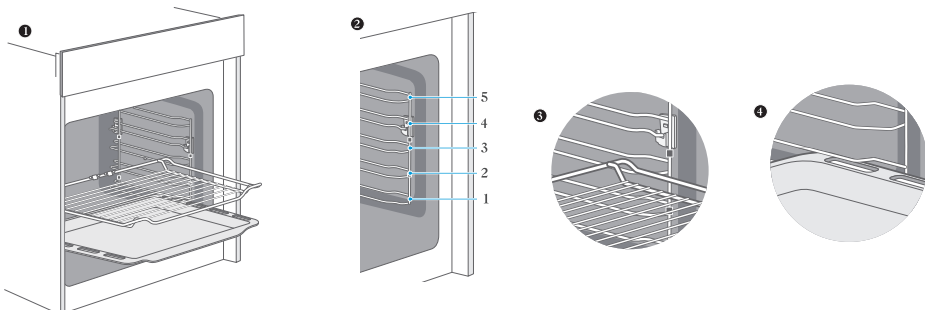
**INSTALLATION VON ZUBEHÖR**

Der Garraum verfügt über fünf Ebenen zur Aufnahme von Zubehör. Die Ebenen werden von unten nach oben abgezählt. Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, in dieser Position ist es stabil und kippt nicht um.

**⚡ Anmerkungen:**

1. Setzen Sie das Zubehör richtig in den Garraum ein.

2. Schieben Sie das Zubehör immer so weit wie möglich in den Garraum, damit es die Tür nicht berührt.

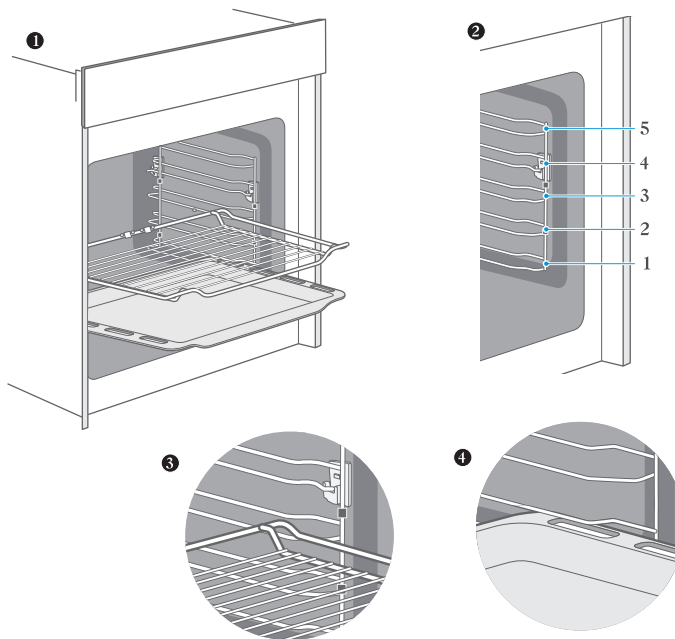


### Verriegelungsfunktion

Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden und ist in dieser Position gesichert. Die Verriegelungsfunktion verhindert das Umkippen des Zubehörs, wenn es ausgefahren ist. Damit der Überrollschutz richtig funktioniert, muss das Zubehör korrekt in den Garraum eingesetzt werden.

Achten Sie beim Einziehen des Drahtgeflechts darauf, dass das Drahtgeflecht richtig positioniert ist, wie in der Abbildung gezeigt **1,3**. Achten Sie beim Einschieben des Tablettts darauf, dass es richtig positioniert ist, wie in der Abbildung gezeigt **1,4**.

### Keramische Zahnpangen



## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb



### ENERGIEEFFIZIENTE VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, die während des Garens oder Backens nicht benötigt werden.

2. Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Kochens oder Backens.

3. Wenn Sie die Tür während des Garens oder Backens öffnen, schalten Sie den Backofen auf die Betriebsart « Beleuchtung » um (ohne die Temperatureinstellung zu ändern).

4. Reduzieren Sie die Temperatur im Lüfterlosen Betrieb 5-10 Minuten vor Ende der Gar- oder Backzeit auf 50 °C. Auf diese Weise können Sie die im Garraum gespeicherte Wärme nutzen, um den Garvorgang abzuschließen.

5. Verwenden Sie, wann immer möglich, den Heizmodus mit Gebläse. Auf diese Weise können Sie die Temperatur um 20-30 °C senken.

6. Mit der Umluftvorwärmung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig kochen und backen.

7. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Speisen gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie sie mit der Vorheizfunktion des Ofens nacheinander erhitzen.

Heizen Sie einen leeren Backofen nur bei Bedarf vor.

Schieben Sie die Speisen gegebenenfalls sofort nach Erreichen der angegebenen Temperatur in den Ofen, wenn die Kontrollleuchte zuerst erlischt.

8. Bedecken Sie den Boden des Backofens nicht mit reflektierender Folie, z. B. Alufolie.

9. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Zeitschaltuhr und einen Temperaturfühler.

10. Verwenden Sie dunkle, mattierte und leichte Backformen und Behälter. Vermeiden Sie schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen, z. B. aus Edelstahl oder Aluminium.

11. Es ist nicht erlaubt, die Mikrowelle einzuschalten, wenn sich keine Speisen im Ofen befinden.



### UMWELTSCHUTZ

➔ Die Verpackung sorgt dafür, dass Ihr neues Gerät während des Transports vor Schäden geschützt ist. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt und recycelt. Recycling reduziert die Menge der verwendeten Rohstoffe und die Abfallmenge. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Bitte entsorgen Sie sie nicht zusammen mit dem Hausmüll.



## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**GESUNDE ERNÄHRUNG**

➔ Acrylamid entsteht vor allem, wenn stärkehaltige Lebensmittel (z. B. Kartoffeln, Chips, Brot) über einen längeren Zeitraum auf sehr hohe Temperaturen erhitzt werden

**Tipps**

➔ Halten Sie die Garzeiten so kurz wie möglich.

➔ Garen Sie das Essen, bis es eine goldgelbe Farbe annimmt, ohne dass es eine dunkelbraune Farbe annimmt.

➔ Je größer die Portionen sind, die Sie kochen, desto weniger Acrylamid wird sich darin bilden.

➔ Verwenden Sie, wann immer möglich, den Heizmodus mit Gebläse.

➔ Chips: Kochen Sie mindestens 450 g Kartoffeln auf einem Backblech, verteilen Sie sie gleichmäßig und rühren Sie sie gelegentlich um. Um die besten Garergebnisse zu erzielen, beachten Sie die Angaben auf der Produktverpackung (falls vorhanden).

**GERÄTEWARTUNG****Reinigungsmittel**

➔ Mit der richtigen Pflege und Reinigung wird Ihr neuer Backofen lange Zeit sein attraktives Aussehen und seine Funktionalität behalten.

In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren Backofen gut pflegen können.

➔ Um eine Beschädigung der verschiedenen Oberflächen durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel zu vermeiden, befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle. Die Verfügbarkeit dieser Oberflächen hängt von dem von Ihnen erworbenen Ofenmodell ab.

**⚠ Gefährlich!****Schädigungsgefahr für das Gerät**

➔ Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel:

1. Harte oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Reinigungsmittel mit einem hohen Alkoholgehalt.
3. Harte Schwämme oder Scheuerschwämme.
4. Hochdruck- oder Dampfreiniger.
5. Spezielle Reinigungsmittel für die Heißreinigung.

➔ Neue Schwämme sollten vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen werden.

**Tipps**

➔ Die empfohlenen Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

➔ Befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

	Reinigung
Äußere Oberflächen des Geräts Frontplatte aus Edelstahl	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken werden sofort entfernt. Unter solchen Flecken kann Korrosion auftreten. Spezialreiniger für Edelstahloberflächen erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst oder im Fachhandel. Tragen Sie den Reiniger sehr sparsam mit einem weichen Tuch auf.
Kunststoff.	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Verwenden Sie keine Scheibenwischer oder Abstreifer.
Bemalte Oberflächen	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen.
Bedienfeld	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Verwenden Sie keine Scheibenwischer oder Abstreifer.
Türverkleidung	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Verwenden Sie keine Glasschaber oder Schwämme aus rostfreiem Stahl.
Türgriff	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Wenn das Entkalkungsmittel mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie es sofort ab. Andernfalls können sich Flecken bilden, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Emaillierte und selbstreinigende Oberflächen	Bitte beachten Sie die Angaben zu den Oberflächen des Garraums in der folgenden Tabelle.
Glasfond der Backofenglühbirne	<b>Heiße Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Wenn das Kochfeld stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger, der für Backöfen geeignet ist.:
Türdichtung Nicht ausziehen	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Mit einem Geschirrspültuch reinigen. Die Oberflächen nicht schrubben!



## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

Türdeckel aus rostfreiem Stahl	<b>Reinigen Sie die Oberflächen aus rostfreiem Stahl:</b> Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine Pflegemittel für die Reinigung von rostfreiem Stahl. Nehmen Sie die Türabdeckung zum Reinigen ab.
ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Anfeuchten und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein Edelstahlflanel.
Führungsteile	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Anfeuchten und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.
Aufrollbares System	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Anfeuchten und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen. Entfernen Sie kein Fett von den Gleitschienen des Schubkastensystems. Es ist ratsam, sie zu reinigen, wenn sie vollständig eingefahren sind. Das Waschen im Geschirrspüler ist nicht erlaubt.
Fleischthermometer	<b>Heiße Seifenlauge:</b> Anfeuchten und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen. Das Waschen im Geschirrspüler ist nicht erlaubt.

### ☀ Anmerkungen:

1. Aufgrund der Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall kann es zu leichten Farbabweichungen auf der Vorderseite des Backofens kommen.

2. Die schmierigen Schatten auf den Türverkleidungen sind in Wirklichkeit Lichtreflexe der Glühbirnen des Ofens.

3. Bei sehr hohen Temperaturen kann der Zahnschmelz ausbleichen. Die Farbe der Emaille kann daher leicht variieren. Dies ist eine normale Erscheinung, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Die Kanten eines dünnen Tablett sind nicht vollständig emailliert und können sich leicht rau anfüh-

len. Dies hat keinen negativen Einfluss auf die Korrosionsschutzfunktion.

4. Halten Sie den Backofen sauber und entfernen Sie Verschmutzungen rechtzeitig, um schwer zu entfernende Ablagerungen zu vermeiden.

### Tipps

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Dadurch wird verhindert, dass sich Schmutz festsetzt.

2. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken werden sofort entfernt.

3. Entfernen Sie zuckerhaltige Rückstände so schnell wie möglich, d. h. so lange sie noch warm sind.

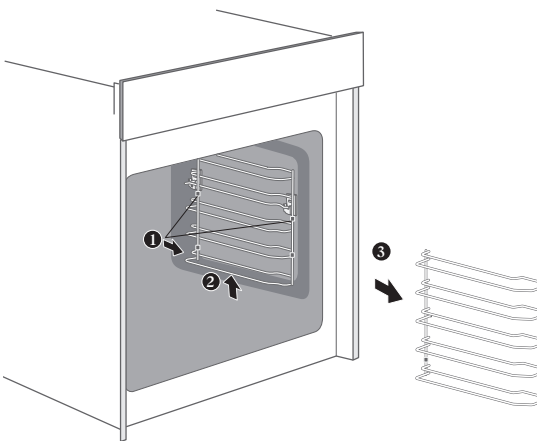
4. Verwenden Sie zum Braten geeignetes Kochgeschirr, Beine Bratpfanne.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

 **FÜHRUNGSTEILE**

Wenn die Führungen und der Garraum gründlicher gereinigt werden müssen, können die seitlichen Einschübe entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern. Bei richtiger Pflege wird Ihr neu erworbener Backofen lange Zeit sein attraktives Aussehen und seine Funktionalität behalten.

1. Entfernen Sie das weiße Teflon-Zubehör.
2. Heben Sie das Seitengitter an.
3. Nehmen Sie das Seitengitter aus dem Ofen.





## BEHEBUNG VON BETRIEBSANOMALIEN

### UND FEHLERN

➔ Sollten Anomalien oder Störungen auftreten, prüfen Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die Situation nicht auf eine falsche Bedienung zurückzuführen ist, und versuchen Sie dann, die Störung selbst zu beheben, indem Sie die Anweisungen in der Tabelle befolgen. Technische Probleme können oft sehr leicht selbst gelöst werden.

➔ Sollte das Gericht nicht so gelingen, wie Sie es sich gewünscht haben, können Sie die vielen Kochtipps und Hinweise am Ende der Bedienungsanleitung nutzen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösungsmethode
Das Gerät funktioniert nicht	Die Sicherung ist möglicherweise durchgebrannt.	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und den Zustand des Schutzschalters.
	Ausschalten des Stroms	Überprüfen Sie, ob das Licht in der Küche eingeschaltet ist und die anderen Geräte funktionieren.
Ручка выпала из держателя в панели управления.	Der Griff wurde versehentlich herausgezogen.	Die Knöpfe können entfernt werden. Setzen Sie den Knopf einfach wieder in seine Halterung im Bedienfeld ein und drücken Sie ihn hiNein, so dass er einrastet und sich wie gewohnt drehen lässt.
Der Drehknopf dreht sich stramm.	Unter den Knöpfen haben sich Verunreinigungen angesammelt	Die Knöpfe können entfernt werden. Um den Griff zu lösen, nehmen Sie ihn einfach aus der Halterung. Um den Griff leichter zu entfernen, können Sie auf den äußeren Rand des Griffs drücken und ihn kippen. Reinigen Sie die Griffe gründlich mit einem Tuch und Seifenwasser. Mit einem weichen Tuch trocken wischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Das Einweichen in Wasser und das Waschen in der Spülmaschine sind nicht erlaubt. Entfernen Sie die Griffe nicht zu oft, da dies zu einer Abnutzung der Halterung führen kann.
Lüfter läuft im Betrieb nicht kontinuierlich: "Heizung mit Lüfter"		Dies ist der normale Betriebsmodus, der die effizienteste Wärmeverteilung und die beste Leistung des Ofens gewährleistet.

**Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb**

Nach Beendigung des Garvorgangs ist möglicherweise ein Geräusch zu hören und eine Luftbewegung in der Nähe des Bedienfelds zu spüren.	Dies liegt daran, dass das Kühlgebläse, das die Ansammlung von Feuchtigkeit im Garraum verhindert und die Kühlung des Backofens sicherstellt, noch in Betrieb ist. Lüfter schaltet sich automatisch ab.
Die im Rezept angegebene Zeit reicht zum Garen nicht aus.	Es wird eine andere Temperatur als die im Rezept angegebene verwendet. Überprüfen Sie die Temperaturwerte. Die Menge der Zutaten weicht von der im Rezept angegebenen Menge ab. Überprüfen Sie nochmals die Angaben im Rezept.
Ungleichmäßige Bräunung	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt oder die Kochstufe muss geändert werden. Überprüfen Sie noch einmal die Angaben im Rezept und die Einstellungen. Die Art der Oberfläche, die Farbe oder das Material des Backblechs stimmen nicht vollständig mit der gewählten Betriebsart des Ofens überein. Helles, dunkel gefärbtes Kochgeschirr mit matter Oberfläche sollte im Strahlungsheizungsbetrieb, z.B. "Ober- und Unterhitze", verwendet werden.
Die Lampe geht nicht an	Die Lampe muss ersetzt werden.

**Beachten Sie!  
Produktstörungen sind auch nicht:**

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

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**⚠️ WARNUNG:****Gefahr durch elektrischen Strom**

Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können zu gefährlichen Situationen führen. Reparaturen am Gerät sowie der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Reparaturen am Gerät sowie der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

**Die maximale Betriebsdauer**

Das Gerät hat eine maximale Dauerbetriebszeit von 9 Stunden, danach schaltet es sich ab.

**Auswechseln der Lampe in der Ecke des Backraums**

Wenn die Lampe im Backraum ausfällt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

**KUNDENSERVICE**

Sollte Ihr Gerät reparaturbedürftig sein, können Sie sich jederzeit an unseren Kundendienst wenden, um den entsprechenden Service zu erhalten. In jedem Fall werden wir uns bemühen, eine geeignete Lösung für Sie zu finden. Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Wenn

Sie uns anrufen, geben Sie uns bitte die Modell- und Seriennummer an, damit wir Sie richtig beraten können. Sie finden das Schild mit diesen Nummern, wenn Sie die Backofentür öffnen.

Um bei der Kontaktaufnahme mit uns keine Zeit mit der Suche nach Informationen zu verlieren, können Sie Ihr Gerätemodell und die Telefonnummer des Kundendienstes in die unten stehenden Felder eingeben.

**Warnung**

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften und Vorschriften installiert werden und darf nur in gut belüfteten Bereichen verwendet werden. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden. Die Hauptfunktion des Geräts ist der Grill, die Hilfsfunktion ist die Mikrowelle

**⚠️ Anmerkungen**

Bitte beachten Sie, dass der Besuch eines Kundendiensttechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Techniker des Herstellers verfügen über das erforderliche Maß an Professionalität. Lassen Sie Ihr Gerät daher von einem geschulten Servicetechniker reparieren, der Originalersatzteile verwendet.

Wir möchten uns noch einmal bei Ihnen für den Kauf eines Einbaubackofens mit Mikrowellenfunktion bedanken und hoffen, dass dieser Backofen Sie mit köstlichen Speisen erfreuen und Ihr Leben glücklicher machen wird.



Sie möchten nach Ihrem eigenen Rezept kochen.	Versuchen Sie zunächst, die Einstellungen für ein ähnliches Rezept zu verwenden, und optimieren Sie dann den Garvorgang je nach Ergebnis.
Wie kann ich überprüfen, ob ein Kuchen fertig ist?	Etwa 10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Wenn sich nach dem Herausnehmen des Stäbchens kein Teig mehr am Stäbchen befindet, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt beim Abkühlen nach dem Backen sehr schlecht ab.	Versuchen Sie, die Temperatur um 10 °C zu senken, und lesen Sie noch einmal die Backanleitung, insbesondere den Abschnitt über die mechanische Bearbeitung (Kneten) des Teigs.
Der Kuchen geht nur in der Mitte auf, wo er höher ist als an den Rändern.	Fetten Sie die Seiten der Kuchenform nicht ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel.	Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Stufe oder senken Sie die Temperatur (dadurch kann sich die Kochzeit verlängern).
Der Kuchen ist zu trocken.	Erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C (dadurch kann sich die Kochzeit verkürzen).
Der Kuchen sieht fertig aus, aber das Innere ist zu feucht.	Reduzieren Sie die Temperatur um 10 °C (dadurch kann sich die Kochzeit verlängern) und überprüfen Sie die Angaben im Rezept.
Die Backwaren sind nicht gleichmäßig gebräunt.	Senken Sie die Temperatur um 10 °C (dadurch kann sich die Kochzeit verlängern). Backen Sie auf der oberen und unteren Heizstufe.
Der Kuchen wird am Boden nicht gut braun.	Legen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer.
Wenn Sie auf mehr als einer Ebene gleichzeitig backen. Das Backen auf einer Ebene wird dunkler als auf einer anderen.	Wenn Sie auf mehreren Ebenen backen möchten, sollten Sie den Umluftbetrieb verwenden und die Backbleche herausnehmen, sobald sie fertig sind. Backwaren auf mehreren Backblechen sind nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig.
Beim Backen bildet sich Kondenswasser.	Dampf entsteht beim Backen und Garen und entweicht in der Regel zusammen mit dem Kühlluftstrom aus dem Ofen. Dieser Dampf kann auf oder in der Nähe der verschiedenen Oberflächen des Ofens kondensieren und Wassertropfen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess, der nicht vollständig verhindert werden kann.

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

<p>Welche Art von Kochgeschirr kann zum Backen verwendet werden?</p>	<p>Zum Backen kann jedes hitzebeständige Kochgeschirr verwendet werden. Kochgeschirr mit Aluminiumteilen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ist nicht zu empfehlen, insbesondere wenn diese säurehaltig sind. Achten Sie darauf, dass der Deckel und der Behälter fest sitzen.</p>
<p>Wie verwende ich die Grillfunktion?</p>	<p>Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und stellen Sie die Speisen dann auf die in dieser Anleitung angegebene Stufe. Die Backofentür muss bei allen Grillmodi geschlossen sein. Verwenden Sie den Backofen nicht bei geöffneter Tür, es sei denn, Sie müssen Lebensmittel einlegen oder entnehmen oder den Gargrad überprüfen</p>
<p>Wie halte ich den Ofen beim Grillen sauber?</p>	<p>Setzen Sie eine mit 2 Litern Wasser gefüllte Schale auf Ebene 1 ein. Fast alle Flüssigkeiten und Säfte, die von den auf dem Rost platzierten Lebensmitteln abtropfen, werden dann von dieser Schale aufgefangen.</p>
<p>In allen Grillmodi schaltet sich das Heizelement periodisch ein und aus.</p>	<p>Dies ist der normale Betriebsmodus und hängt von der Temperatureinstellung ab.</p>
<p>Wie berechne und wähle ich die Ofeneinstellungen, wenn das Bratengewicht nicht im Rezept angegeben ist?</p>	<p>Wählen Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Gewicht des Bratens und ändern Sie die Zeit leicht. Um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu bestimmen, verwenden Sie nach Möglichkeit den Kerntemperaturfühler. Führen Sie den Kerntemperaturfühler gemäß den Anweisungen des Herstellers vorsichtig in das Fleisch ein. Achten Sie darauf, dass sich der Kopf des Kerntemperaturfühlers in der Mitte des größten Fleischstücks befindet, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.</p>
<p>Was passiert, wenn beim Backen oder Garen im Ofen Flüssigkeit über das Essen gegossen wird?</p>	<p>Die Flüssigkeit kocht über und es entsteht Dampf (dies ist ein normaler physikalischer Vorgang). Seien Sie vorsichtig, denn der Dampf ist heiß. Weitere Informationen finden Sie auch im Abschnitt «Kondenswasserbildung beim Backen». Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, ist der Siedevorgang intensiver und kann eine Flamme im Garraum verursachen. Halten Sie die Backofentür während solcher Vorgänge geschlossen. Beobachten Sie den Back- oder Kochvorgang genau. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig und nur wenn nötig.</p>



## PRÜFUNG DER KOCHARTEN NACH EN 60350-1

Rezeptvorschlag	Zusätzliches Zubehör	F	°C	Level	Programmdauer (Minuten)	Vorheizung
Biskuitkuchen	Herausnehmbare Form ø 26 cm		170	1	30-35	Ja
Kleiner Kuchen	1 Backblech		150	2	30-40	Ja
Apfelkuchen	Herausnehmbare Form ø 20 cm		160	1	70-80	NEIN
Brot	1 Backblech		210	2	30-35	Ja
Toast	Rost		max.	5	6-8	Ja 5 min
Huhn	Grillrost und Bratpfanne		180	Grillrost 2 Bratpfanne 1	75-80	Ja

➔ Wenn Sie das Huhn kochen, beginnen Sie es so zu kochen, dass der Rücken auf dem Boden liegt, und drehen Sie das Huhn nach 30 Minuten um.

➔ Verwenden Sie eine dunkle, matte Form und stellen Sie sie auf Grillrost.

➔ Nehmen Sie die Bratpfannen erst heraus, wenn das Gericht fertig ist, auch wenn die eingestellte Garzeit noch nicht abgelaufen ist.

➔ Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und prüfen Sie nach der in der Tabelle angegebenen Mindestzeit.

➔ Wenn Sie die Tropfschale verwenden, um Flüssigkeiten und Säfte aufzufangen, die von den auf dem Rost platzierten Speisen im Grillmodus abtropfen, stellen Sie die Bratpfanne auf Stufe 1 und füllen Sie sie mit etwas Wasser.

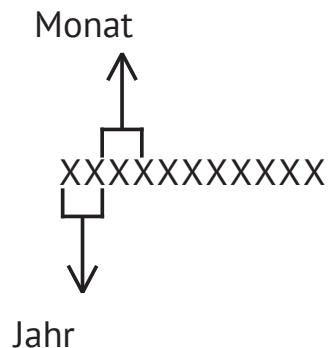
➔ Koteletten sollte nach 2/3 der gesamten Garzeit gewendet werden.



**TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN****(EC 65/2014 и EC 66/2014)**

Modell	HK 616
Nennspannung	230 V
Nennfrequenz	50 Hz
Nennleistungsaufnahme	1600 W (Mikrowelle), 2200 W (Grill)
Gewicht des Geräts	45 kg
Anzahl der Kameras	1
Wärmequelle	Elektrizität
Nützlich Volumen	72 l
Mikrowellen-Ausgangsleistung	800 W; 2450 MHz

## Eingebauter Backofen mit Mikrowellenbetrieb

**Hersteller:**

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

**Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:**

Teka industrial, SA  
Avda Manuel Rodriguez Ayuso Nº66 50012 Zaragoza Spanien

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.  
No. 19, East Sanle Straße Beijiao Stadt Shunde Bezirk Foshan Guangdong  
528311 China

**Importeure:**

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

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



## CONTENT

SAFETY INFORMATION .....	44
INSTALLATION .....	48
OPERATING THE APPLIANCE 7NF30E0 .....	50
BEFORE USING THE APPLIANCE .....	51
TYPES OF HEATING .....	52
USING YOUR APPLIANCE .....	54
COMPONENT 7NF30T0 .....	57
BEFORE USING THE APPLIANCE .....	58
TYPES OF HEATING .....	59
USING YOUR APPLIANCE .....	61
CHILDPROOF LOCK .....	63
AUTOMATIC RECIPES .....	64
ACCESSORIES .....	65
INSERTING ACCESSORIES .....	66
ENERGY EFFICIENT USE .....	67
ENVIRONMENT .....	68
HEALTH .....	68
MAINTENANCE YOUR APPLIANCE .....	68
RAILS .....	71
CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED .....	72
CUSTOMER SERVICE .....	74
TIPS AND TRICKS .....	75
TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1 .....	77
DATASHEET (EC 65/2014 И EC 66/2014) .....	78

## Build-in Microwave Combination Oven

**Dear customer!**

Thank you for choosing KUPPERSBERG products. Please read these instructions carefully – this will allow you to ensure maximum efficiency when using the device. PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY, SAVE IT AND USE IT AS QUESTIONS ARISE IN THE FUTURE. Keep these instructions in an accessible place. If you transfer this device to other persons for use, also be sure to pass this instruction along with it. A copy of these operating instructions can also be downloaded on the website [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

**SAFETY INFORMATION****Intended Use**

➔ The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions. Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use

this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised. Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable. And please always slide accessories into the cavity the right way round.

**Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy**

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**Build-in Microwave Combination Oven****WARNING****Risk of electric shock!**

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.

2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

**Risk of burns!**

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.

2. Always allow the appliance to cool down.

3. Keep children at a safe distance.

4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.

5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

**Risk of scalding!**

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.

2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.

3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

**Risk of injury!**

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

**Build-in Microwave Combination Oven****Risk of fire!**

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

**Hazard due to magnetism!**

➔ Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

**Use microwave carefully**

1. Read and follow the specific: »PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY«.

2. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover

which gives protection against exposure to microwave energy.

3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

9. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**Causes of Damage**

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set.

**Build-in Microwave Combination Oven**

This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.

2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.

3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.

4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.

5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.

6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.

7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains

that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.

8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.

10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.

11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

12. If you use the residual heat of the switched oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

Build-in Microwave Combination Oven

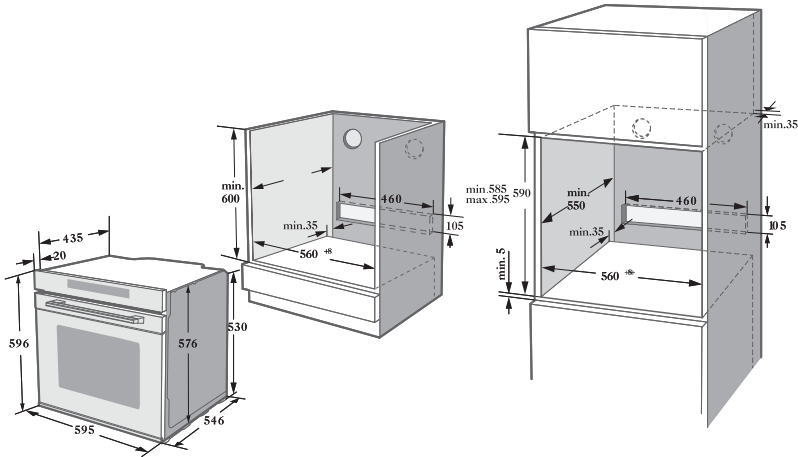
 **INSTALLATION**

To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty. While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges . Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.

Before turning on the appliance ,please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance. The dimensions attached are in mm. It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

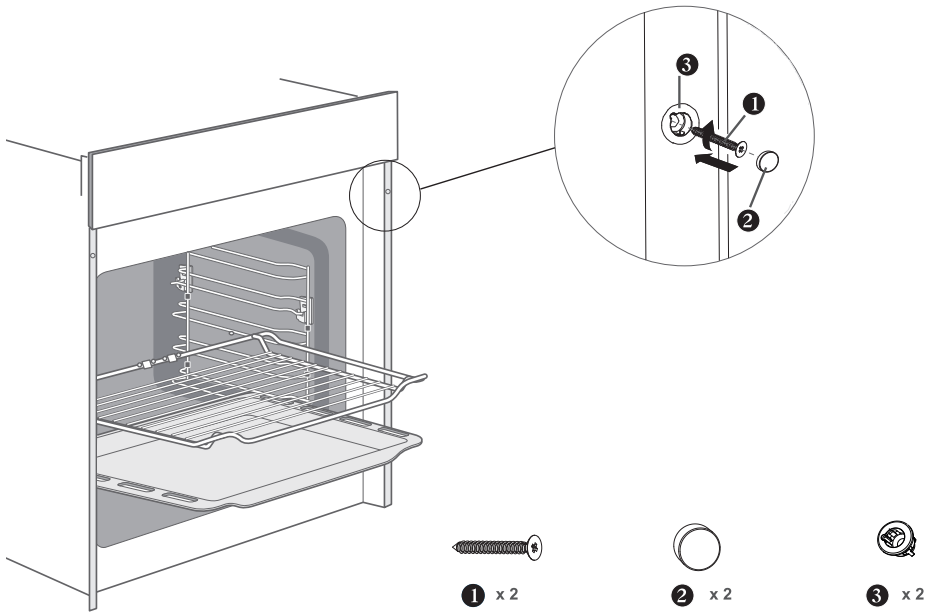
 **Warning**

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.





## Build-in Microwave Combination Oven



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using **1**, **2** and **3**.

**⚠ Caution**

Do not over tighten the screws **1** to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

Build-in Microwave Combination Oven

**! OPERATING THE APPLIANCE**

IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel.

**COMPONENT 7NF30E0**



1. Oven – Function		Turn this knob to change heating mode.
2. ON / OFF		Switch on and off oven.
3. Timer / Child-Proof Lock		Use timer function/use child-proof lock with 3s press.
4. Microwave symbol		Use microwave and microwave combination function.
5. End time		Set an end time to the cooking duration.
6. Quick preheat		Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
7. Auto recipes		Press to use autorecipes.
8. Clock/Time/Temperature		Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
9. Weight		Press to set weight when you use autorecipes.
10. Lamp		Switch on and off lamp.
11. Start/Pause		Start and pause the cooking process.

**BEFORE USING THE APPLIANCE****First using for the first tim**

**Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.**

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.

2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.

3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire

5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.

6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.

7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep

8. children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.

9. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250 °C
Time	1 h

**After the appliance has cooled down:**

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.

2. Dry all surfaces.

3. Install the side-racks.

**Setting the time**

Before using the oven, you need to set the clock:

1. In standby mode, click «TEMP/TIME» to enter the clock setting stat

2. Rotate the right knob to adjust the hour position, and click «TEMP/TIME» to confir

3. Rotate the right knob to adjust the minute position, and click «TEMP/TIME» to comple the clock setting.

**⚡ Notes**

The clock has a 24 hour display.

## Build-in Microwave Combination Oven

**TYPES OF HEATING**

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use.

To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

	Types of Heating	Temperature	Use
	Conventional	30–250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50–250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan	50–250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150–250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50–250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150–250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50–250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30–220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost		For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30–45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

**Build-in Microwave Combination Oven****💡 Notes**

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.

2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.

3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

**⚠ Caution**

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

**Cooling fan**


The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


## Build-in Microwave Combination Oven

**USING YOUR APPLIANCE****Cooking with oven**


1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select functions, turn the adjust knob the set cooking temperature.

2. Touch Start/Pauses symbol oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.

3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.



**NOTE:** After temperature setting, you can touch clock symbol , to set the cooking duration time, you can set it by turn adjust knob.


**Quick preheat**

You can use quick preheat to shorten the preheat time. Then you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.

**Set end time**

Then you finished the time setting, you can set a time that when cooking end.

1. Touch , then you can turn adjust knob to set end time in hours, touch  again then set it in minutes.


When you finished the setting, touch  to make sure.


2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven . NOTE to see how to set cooking duration time.

3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

**Change during cooking**

➔ During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or adjust knob. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

➔ If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by adjust knob. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed. During the cooking process with a finish time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

➔ When you want cancel the cooking process, please touch .

**Notes**

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking,

## Build-in Microwave Combination Oven

we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.





 **Caution!**





After the appliance switched on, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity,


and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.



### Microwave and microwave combination



1. Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.


Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature range	temperature range
	Microwave	800 W	/	/	00:10-30:00 min
	Microwave + convection	320 W	160 °C	50-250 °C	00:01-01:30 h
	Microwave + double grill+ fan	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 h
	Microwave + pizza mode	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 h

2. When your oven is in standby mode, you can press  to use microwave function. Now  will show in the status bar, default time is 1 minutes and default power is 800W. Touch  and set microwave power by right knob, touch  and set duration time by right knob.

3. When your oven is in standby mode, you can press  to use microwave function. Turn left knob to use microwave combination function. There are 3 combination functions. Turn

right knob then you can set temperature, and you can press  to set time, Press  to set the power of microwave.

4. You can select convection, double grill fan and pizza mode first, then press  to get combination function also. If you select other function then press , there will be a “beep” means error.

5. When you select combination function, touch  and hold on for 3 seconds, you can cancel it.

**Build-in Microwave Combination Oven****NOTE**




The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking .

The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.

Do not use microwave function without any food in the cavity.

**Timer**

You can use timer function by touch 

When the time arrived, oven will give "beep" for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again, then the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

**Childproof lock**

In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key

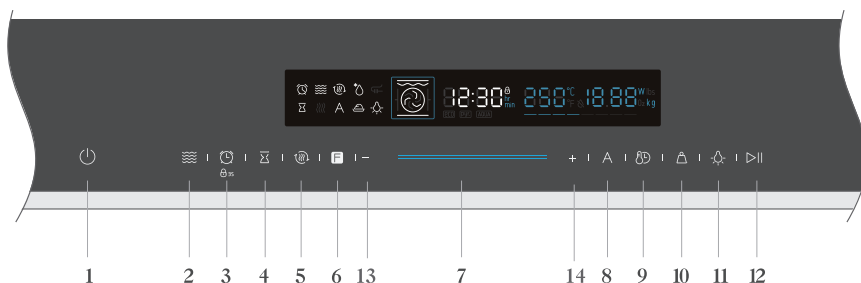
3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished.















In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.



## Build-in Microwave Combination Oven

## COMPONENT 7NF30T0



1. ON / OFF		Switch on and off oven.
2. Micro wave symbol		Use microwave and microwave combination function.
3. Timer / Child-Proof Lock		Use timer function/use child-proof lock with 3s press
4. End time		Set an end time to the cooking duration.
5. Quick preheat		Use this to have a quick preheat.
6. F-symbol		Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
7. Slider		You can use the slider or "+/-"symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
8. Auto recipes		Press to use autorecipes.
9. Clock/Time/Temperature		Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
10. Weight		Press to set weight when you use autorecipes.
11. Lamp		Switch on and off lamp.
12. Start		Start and pause the cooking process.
13. Minus sign		You can use the "-" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
14. Plus sign		You can use the "+" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.

## Build-in Microwave Combination Oven

**BEFORE USING THE APPLIANCE****First using for the first tim**

**Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.**

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.

2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.

3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire


5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.

6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.

7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep

8. children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.

9. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250 °C
Time	1 h

**After the appliance has cooled down:**

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.

2. Dry all surfaces.

3. Install the side-racks.

**Setting the time**

Before using the oven, you need to set the clock:

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"sign.

2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"sign.

3. Touch clock symbol to finish the setting.











**⚡ NOTES**

The clock has a 24 hour display.

## TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use.

To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here..

	Types of Heating	Temperature	Use
	Conventional	30–250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50–250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan	50–250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150–250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50–250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150–250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50–250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30–220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost		For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30–45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

**Build-in Microwave Combination Oven**** Caution!**

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

** NOTES**

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

**Cooling fan**

The cooling fan switches on and on as required. The hot air escapes above the door.

** Caution!**

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.




## USING YOUR APPLIANCE


### Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-” sign to set cooking temperature.




2. Touch Start/Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.

3. During the cooking process, you can touch  to cancel it..

### NOTES

After temperature setting, you can touch clock symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.

### Set a finish time

1. Touch , then you can use slider or “+/-” sign to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.

2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven - NOTE to see how to set cooking duration time.

3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour.


### NOTES

1. Set the appointment time before choosing the menu, or select the menu before setting the appointment time can be.

2. No reservation function for thawing, hot, automatic menu, microwave combination, microwave and fermentation.

### Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-” sign. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .

### NOTES


Change during cooking Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.




**Build-in Microwave Combination Oven**

**⚠ Caution!**

After the appliance switched on, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

**Timer**





You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give

“beep” for remind. At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available. Booking and reminders can not be set at the same time.

**Microwave and microwave combination**

1. Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature range	temperature range
	Microwave	800 W	/	/	00:10-30:00 min
	Microwave + convection	320 W	160 °C	50-250 °C	00:01-01:30 h
	Microwave + double grill+ fan	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 h
	Microwave + pizza mode	320 W	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 h

## Build-in Microwave Combination Oven

	5	4	3	2	1
Microwave Power	100 % (800)	70 % (560)	50 % (400)	30 % (240)	10 % (80)
combination Power		40 % (320)	30 % (240)	20 % (160)	10 % (80)

2. The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W~ 800W, a total of 5 paragraphs, see the list below.

3. Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.

4. General hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.

5. Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.

6. The power of the microwave and combination function can be

remembered after the standby state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.

#### NOTE

➤ When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.

➤ In the suspended state, press the microwave key first, then press the "+, -" sign or sliding slider to change the microwave power.

#### CHILDPROOF LOCK

➤ In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished.

➤ In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

## Build-in Microwave Combination Oven

**AUTOMATIC RECIPES**

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

	Recipes	Microwave	Preheat (min)	Default time	Weight	
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	08:00 min	0,2 kg	0,1–1,5 kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	04:48 min	0,2 kg	0,1–1,5 kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	04:00 min	0,2 kg	0,1–1,0 kg
A01	Popcorn	YES	NO	03:05 min	0,1 kg	
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	00:35 h	0,5 kg	
A03	Cheese Cake	NO	NO	01:16 h	/	
A04	Quiche Loraine	NO	10	Preheat for 10 min, 00:40 h	/	
A05	Meatloaf	NO	NO	01:15 h (default) 00:30 h	0,5–1 kg	1,0 / 0,5 kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	01:20 h	/	
A07	Flat Bread	NO	8	Preheat for 8 min, 00:35 h	/	
A08	Apple Pie	NO	7	Preheat for 7 min		
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	Preheat for 8 min, 00:35 h	/	
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	01:00 h	/	

**Note**

When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.



## Build-in Microwave Combination Oven

**ACCESSORIES**

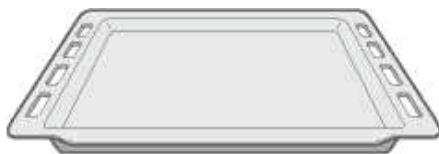
Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

**Accessories included**

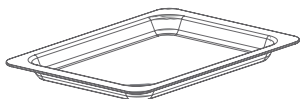
Your appliance is equipped with the following accessories:

**Wire Rack**

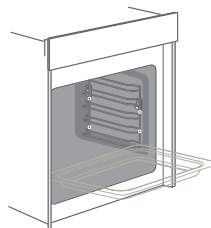
For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food

**Baking Tray**

For tray bakes and small baked products



**Bakeing tray- glass**  
(optional accessories)



Bakeing tray- glass is installed in the same position as Baking Tray(optional accessories)

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance. You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

**Note**

1. The accessories may deform when they become hot. This does not aect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.

3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.

4. Do not use microwave function without any food in the cavity.

5. When cooking only the microwave function, please use only the glass tray. In order to ersure best cooking effect, the glass tray should be placed on the lowest level of the ack.

Build-in Microwave Combination Oven



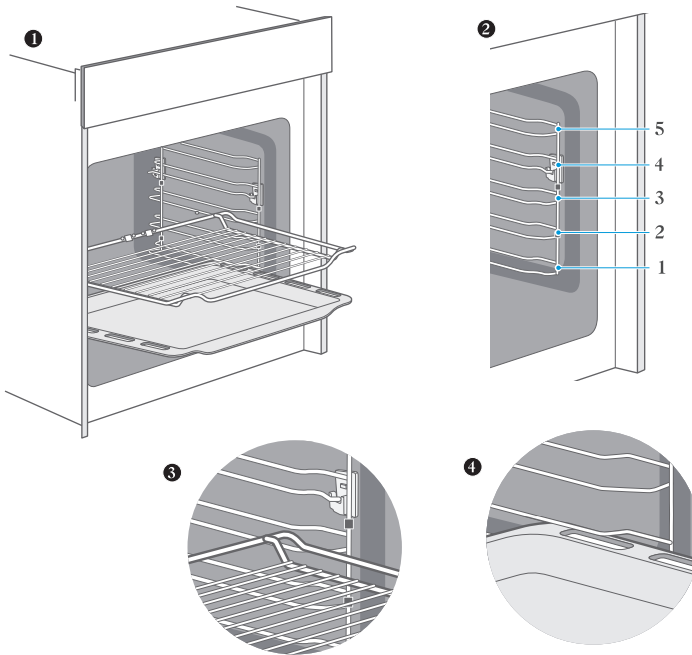
**INSERTING ACCESSORIES**

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.

The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

**Notes**

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



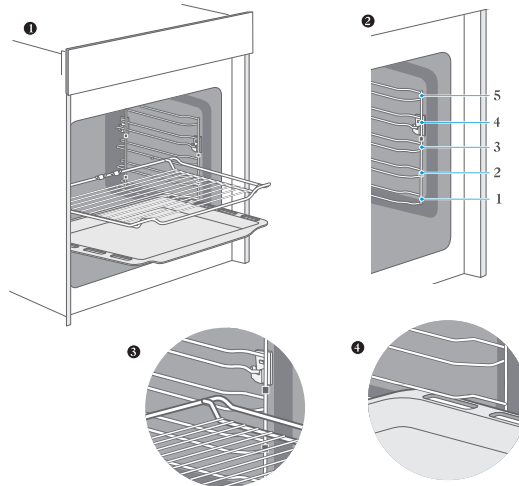
**Locking function**

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1, 3.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1, 4.

## The ceramic clips



### ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.

2. Do not open the door during the cooking & baking process.

3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting).

4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.

5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.

6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.

7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.

8. Do not preheat the empty oven, if it is not required. If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature, indicated by switching on the indicator light the first time.

9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.

10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.

11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

## Build-in Microwave Combination Oven

**ENVIRONMENT**

➔ The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport.

➔ The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.

**HEALTH**

➔ Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

**Tips**

- ➔ Use short cooking times.
- ➔ Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
- ➔ Bigger portions have less acrylamide.
- ➔ Use "Fan Heating" mode if possible.
- ➔ French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

**MAINTENANCE YOUR APPLIANCE****Cleaning Agent**

➔ With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

**Caution!****Do not use:**

- ➔ Harsh or abrasive cleaning agents.
  - ➔ Cleaning agents with a high alcohol content.
  - ➔ Hard scouring pads or cleaning sponges.
  - ➔ High-pressure cleaners or steam cleaners.
  - ➔ Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.

**Tip**

- ➔ Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.
- ➔ Observe the respective manufacturer's instructions.

## Build-in Microwave Combination Oven

Area Appliance exterior Cleaning	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p><b>Stainless steel cleaner:</b> Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>

## Build-in Microwave Combination Oven

Accessories	<b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	<b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

### ☀ Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.

4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

### Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.

2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.

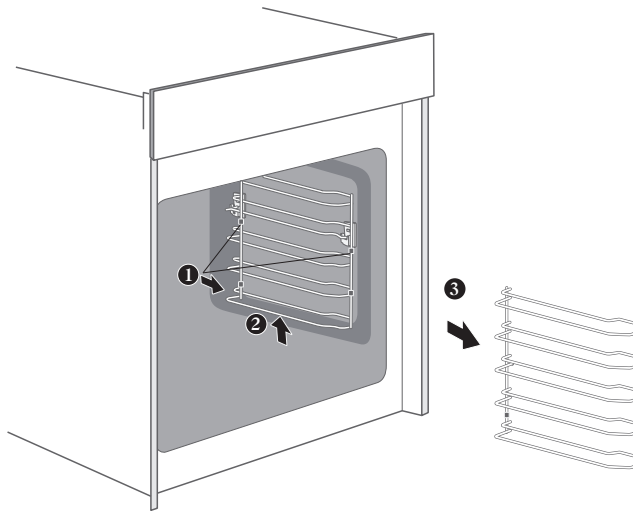
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm

4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

## RAILS

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take o white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



Build-in Microwave Combination Oven



**CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED**

➤ If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself.

➤ You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

➤ If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature diferent from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are di°erent to the recipe. Double check the recipe.



## Build-in Microwave Combination Oven

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

 **Warning-Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

**Beachten Sie!**

**Produktstörungen sind auch nicht:**

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
------------------------	--

**Build-in Microwave Combination Oven****CUSTOMER SERVICE**

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you buy this appliance.

When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

**Warning**

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated

space. Read the instructions before installing or using this appliance.

The main function of the appliance is grill, the auxiliary is microwave.

**Note**

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period. Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.



## TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.

## Build-in Microwave Combination Oven

How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.



## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform ø 26 cm		170	1	30-35	YES
Small cake	1 tray		150	2	30-40	YES
Apple pie	Springform ø 20 cm		160	1	70-80	YES
Bread	1 tray		210	2	30-35	YES
Toast	Rack		Макс.	5	6-8	YES 5 min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Да

➤ In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side

➤ Use a dark, frosted mold and place it on the rack

➤ Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.

➤ Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.

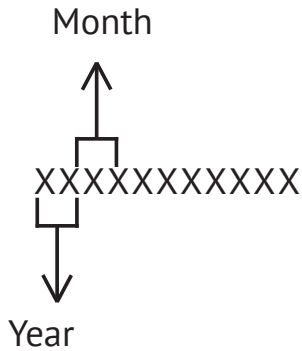
➤ If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.

➤ The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

## Build-in Microwave Combination Oven

**DATASHEET (EC 65/2014 и EC 66/2014)**

Model	HK 616
Rated voltage	230 V
Rated frequency	50 Hz
Rated input power	1600W(Microwave), 2200 W (Grill)
Mass of the Oven	45 kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72 l
Microwave output	800 W; 2450 MHz

**SERIAL NUMBER CHART:****Manufacturers:**

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

**Factories-branches of the manufacturer:**

Teka Industrial, SA  
Avda Manuel Rodriguez Ayuso Nº66 50012 Zaragoza Spain

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.  
No.19, East Sanle Road Beijiao Town Shunde District Foshan Guangdong  
528311 China

**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

ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ .....	81
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	81
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	82
ВОЗМОЖНЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ И ИХ ПРИЧИНЫ.....	85
УСТАНОВКА .....	87
ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА .....	89
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЫТОВОГО ПРИБОРА.....	90
РЕЖИМЫ НАГРЕВА.....	91
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 7NF30E0.....	93
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЫТОВОГО ПРИБОРА.....	98
РЕЖИМЫ НАГРЕВА.....	99
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 7NF30T0.....	101
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ .....	105
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	106
УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	107
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	109
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	109
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ.....	110
ОБСЛУЖИВАНИЕ БЫТОВОГО ПРИБОРА .....	110
НАПРАВЛЯЮЩИЕ.....	113
УСТРАНЕНИЕ ОТКЛОНЕНИЙ В РАБОТЕ И НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	114
СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ .....	117
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	118
ИСПЫТАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОГЛАСНО EN 60350-1.....	120
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (ЕС 65/2014 И ЕС 66/2014).....	121





## ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

### Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции KUPPERSBERG.

Пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию – это позволит вам обеспечить максимальную эффективность при использовании прибора.

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ, СОХРАНИТЕ ЕЕ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПО МЕРЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ В БУДУЩЕМ.**

Держите данную инструкцию в доступном месте. В случае передачи данного прибора в пользование другим лицам также вместе с ним обязательно передавайте и эту инструкцию.

Копия данной инструкции по эксплуатации также может быть загружена на сайте [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)



## ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### Использование по назначению

➤ Прибор предназначен только для установки на кухне. Соблюдайте особые требования инструкции по установке.

➤ После распаковки осмотрите прибор и убедитесь в отсутствии его повреждений. Не допускается подключать и использовать поврежденный бытовой прибор. Подключение прибора, не оснащенного вилкой питания, разрешается выполнять только специалистам, имеющим разрешение на выполнение соответствующих работ. На повреждения, возникшие вследствие неправильного подключения, гарантия не распространяется. Данный прибор предназначен для использования только внутри помещения. Прибор должен применяться только для приготовления пищи и напитков. Во время работы прибор должен находиться под постоянным контролем.

➤ Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта или знаний для работы с ним, но только в том случае если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

⇒ Не разрешайте детям играть с бытовым прибором, а также рядом с ним. Выполнение чистки прибора или операций, связанных с общим уходом, разрешается проводить детям, которым уже исполнилось 8 лет, и только под постоянным присмотром взрослого.

⇒ Не разрешайте детям младше 8 лет близко подходить к бытовому прибору и его кабелю питания.

⇒ Правильно вставляйте дополнительные принадлежности внутрь камеры духового шкафа.

**Меры предосторожности по предотвращению возможного воздействия микроволновой энергии**

(а) Не допускается использовать духовой шкаф с открытой дверью, так как это может привести к опасному воздействию микроволновой энергии. Не допускается также повреждать или разбирать защитные и предохранительные компоненты прибора.

(b) Не размещайте никакие предметы между передней частью духового шкафа и его дверью и не допускайте загрязнения поверхностей уплотнителей, а также накапливания на них остатков чистящих средств.

(c) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:** В случае повреждения уплотнителей двери или самой двери духового шкафа не допускается пользоваться духовым шкафом до тех пор, пока он не будет отремонтирован специалистом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ****Опасность поражения электрическим током**

1. Неправильное выполнение ремонта может приводить к возникновению опасных ситуаций. Ремонт прибора, а также замена поврежденных кабелей питания могут проводиться только одним из наших обученных технических специалистов по послепродажному обслуживанию. При возникновении неисправности прибора отсоедините его от сети электропитания или выключите с помощью автоматического выключателя, расположенного на электрическом щите. Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

2. Прикосновение к горячим частям духового шкафа может приводить к расплавлению изоляции кабеля электроприбора. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприбора.

3. Не допускается использовать оборудование, предназначенное для чистки под давлением, а также пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

4. Неисправный прибор может стать причиной поражения током. Запрещается включать неисправный прибор. Извлеките вилку электропитания прибора из розетки или выключите его с помощью автоматического выключателя, расположенного на электриче-

**Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)**

ском щите. Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

**Опасность ожогов**

1. Во время работы прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам.

2. Обязательно дожидайтесь полного охлаждения прибора.

3. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

4. Дополнительные принадлежности и посуда нагреваются до высокой температуры. Для извлечения дополнительных принадлежностей и посуды из рабочей камеры, обязательно используйте прихватки.

5. Пары спирта в горячей рабочей камере могут воспламениться. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда лишь небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно открывайте дверь духового шкафа.

6. При разогревании продуктов в пластиковом или бумажном контейнере не оставляйте духовой шкаф без присмотра, поскольку возможно воспламенение.

7. Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а перед кормлением ребенка обязательно контролировать

температуру — это позволит предотвратить ожоги

**Опасность ошпаривания**

1. Доступные для прикосновения части во время работы духового шкафа могут нагреваться до высокой температуры. Не прикасайтесь к горячим деталям. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

2. Из открытой двери прибора может выходить горячий пар. При определенной температуре пар может быть не виден. При открывании двери старайтесь не приближаться слишком близко к прибору. Осторожно открывайте дверь прибора. Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

3. При использовании воды в рабочей камере может образовываться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

**Опасность травмирования**

1. Пощарапанное стекло двери прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие или абразивные чистящие и вспомогательные средства.

2. Петли на двери прибора двигаются при открывании и закрывании двери и могут привести к защемлению конечностей. Не приближайте руки к петлям.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**Опасность возгорания**

1. Помещенные в рабочую камеру легковоспламеняющиеся предметы или вещества могут воспламениться. Запрещается хранить в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы или вещества. Не открывайте дверь духового шкафа, если внутри образовался дым.

1. В таком случае необходимо выключить прибор и извлечь вилку электропитания из розетки или выключите его с помощью автоматического выключателя, расположенного на электрическом щите.

2. При открытии двери духового шкафа возникает поток воздуха. При этом бумага для выпечки может подняться, прикоснуться к нагревательному элементу и загореться. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте уложенную на противень бумагу для выпечки. Например, поставьте на нее кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки соответствующего размера. Бумага не должна выступать за края противня.

**Опасности, связанные с воздействием магнитного поля**

В панели управления и элементах управления используются постоянные магниты. Создаваемое магнитное поле может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

Носители электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

**Используйте микроволновой режим с осторожностью**

1. Прочитайте раздел «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ» и выполняйте все приведенные в нем требования.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выполнение любых операций по обслуживанию или ремонту, при которых снимается кожух, обеспечивающий защиту от воздействия микроволновой энергии, любыми лицами, не являющимися специалистами, может приводить к возникновению опасных ситуаций.

3. Используемая посуда должна быть пригодна для микроволновой печи.

4. Нагревание напитков в микроволновой печи может приводить к их последующему резкому закипанию с разбрызгиванием содержимого, поэтому при извлечении их из печи следует проявлять особую осторожность.

5. Не допускается готовить в микроволновой печи сырые яйца в скорлупе и нагревать целые яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после окончания СВЧ-нагрева.

6. Микроволновая печь должна работать при открытой декоративной передней панели (для печей с декоративной передней панелью).

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

7. Микроволновая печь предназначена для приготовления и разогревания продуктов питания и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также подогрев грелок, тапочек, губок, влажной тканевой салфетки и других подобных предметов может привести к опасности получения травм, возгоранию или пожару.

8. Металлические контейнеры, предназначенные для хранения продуктов питания и напитков, не допускается применять для приготовления пищи в микроволновой печи.

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если прибор работает в комбинированном режиме, то детям следует разрешать пользоваться им только под присмотром взрослых, поскольку в этом случае прибор нагревается до высокой температуры.



### **ВОЗМОЖНЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ И ИХ ПРИЧИНЫ**

1. Дополнительные принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не помещайте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это может привести к накоплению лишнего тепла. А также к повреждению эмали.

2. Алюминиевая фольга: находящаяся в рабочей камере алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стеклом двери. Это может привести к неустранимому обесцвечиванию стекла двери.

3. Кастрюли (сковороды) с силиконовыми деталями: Не используйте кастрюли (сковороды) с силиконовыми деталями, а также коврики, крышки и дополнительные принадлежности с силиконовыми элементами. Это может привести к повреждению датчика внутри духового шкафа.

4. Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за перепадов температуры возможно повреждение эмали.

5. Наличие влаги в рабочей камере: длительное нахождение влаги в рабочей камере может приводить к образованию коррозии. После каждого использования прибор следует вытирать насухо. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

6. Охлаждение прибора с открытой дверью: если духовой шкаф работал при высокой температуре, то для охлаждения его следует оставлять только с закрытой дверью. Не допускайте попадания в промежуток между дверью и корпусом духового шкафа каких-либо предметов. Даже если дверь будет оставаться открытой лишь ненадолго,

**Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)**

со временем это может привести к повреждению фасадов расположенной рядом мебели. Если во время работы духового шкафа образовалось много влаги, то для сушки прибор следует оставлять только с открытой дверью.

7. Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. В противном случае сок от фруктов может стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

8. Сильное загрязнение уплотнителя двери: при сильном загрязнении уплотнителя дверь прибора перестает плотно закрываться. Это может привести к повреждению фасадов прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя двери.

9. Использование двери прибора в качестве сиденья, полки или столешницы: не садитесь и ничего не помещайте и не вешайте на дверь прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверь прибора.

10. Установка дополнительных принадлежностей: неправильная установка или установка несоответствующих

принадлежностей может привести к появлению царапин на панели двери прибора при ее закрывании. Всегда устанавливайте дополнительные принадлежности в рабочую камеру до упора.

11. Перемещение прибора: не передвигайте и не перемещайте прибор, удерживая его за ручку двери. Ручка двери не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

12. Если вы используете остаточное тепло выключенной духовки для поддержания пищи в теплом состоянии, это может привести к значительному повышению количества влаги внутри рабочей камеры. А это может стать причиной образования конденсата и привести к коррозионному повреждению вашего духового шкафа, а также нанести материальный ущерб. Чтобы предотвратить образование конденсата, открывайте дверь или используйте режим «Размораживание».

13. Включение микроволнового режима без продуктов: включение прибора без продуктов в камере может привести к перегрузке. Запрещается включать прибор, если в камере отсутствуют продукты.

## ⚠ УСТАНОВКА

➤ Для обеспечения безопасной эксплуатации этого прибора его установка должна быть выполнена профессиональными мастерами с соблюдением требований инструкции по установке. На повреждения, возникшие вследствие неправильной установки, гарантия не распространяется.

➤ Во время выполнения работ по установке следует носить защитные перчатки, что позволит предотвратить порезы при соприкосновении с острыми краями.

➤ Перед установкой проверьте прибор на отсутствие повреждений

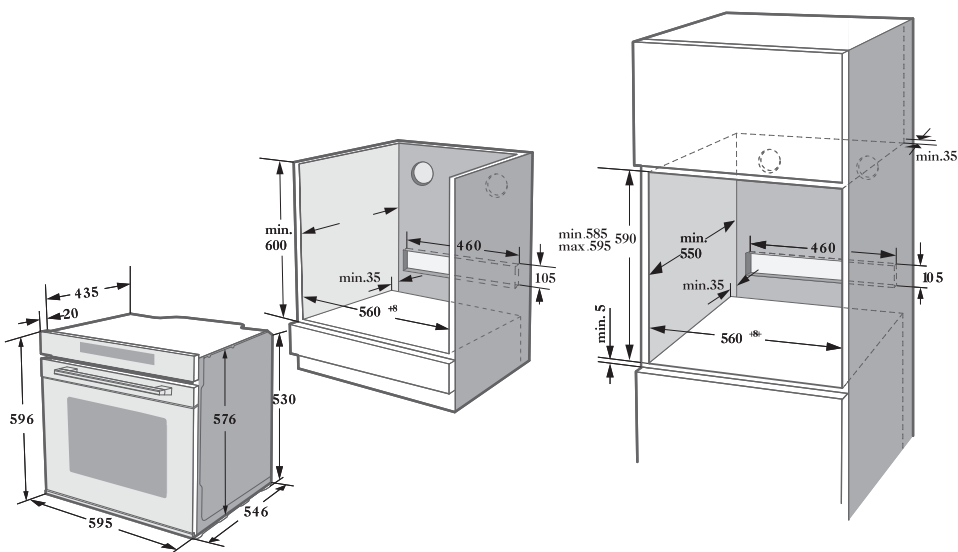
и не производите подключение прибора при их обнаружении.

➤ Перед включением прибора уберите с него все упаковочные материалы и клейкую пленку.

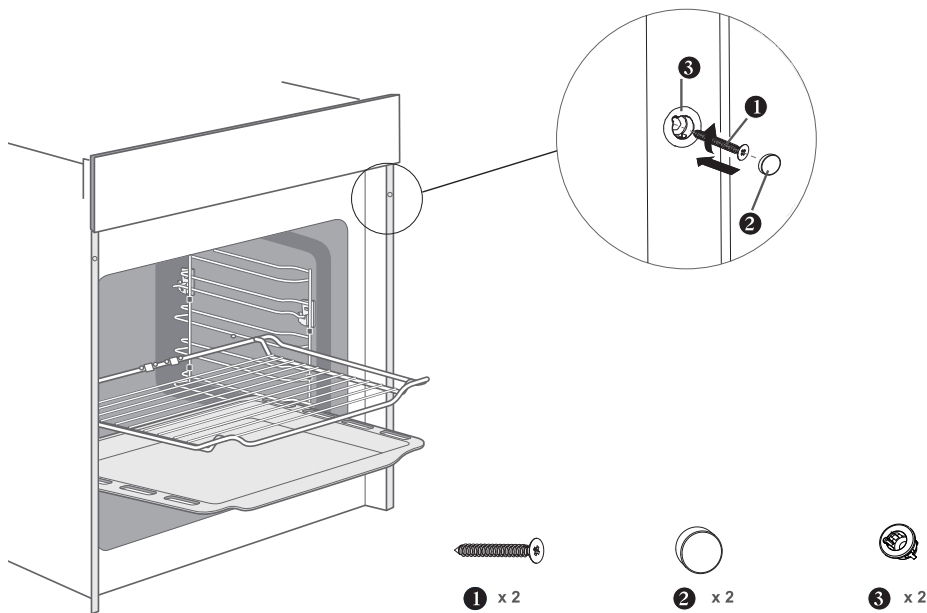
➤ Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

➤ Необходимо обеспечить доступ к вилке или встроить выключатель в стационарную проводку, чтобы при необходимости можно было отключить прибор от сети после установки.

➤ Предупреждение. Во избежание перегрева не допускается устанавливать этот прибор за декоративной передней панелью.



## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)



После того как духовой шкаф установлен на место внутри кухонного модуля, выполните его закрепление, используя два отверстия в корпусе прибора и крепежные элементы **1**, **2** и **3**.

**⚠ Осторожно!**

Не затягивайте винты слишком сильно **1** во избежание повреждения духового шкафа или кухонного модуля.

Для затягивания используйте отвертку



## ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА

### ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРИБОРА

Проверьте номер модели. Номер модели может быть определен по виду панели управления.

### Внешний вид и состав панели управления 7NF30E0



1. Режим работы духового шкафа		Поверните эту ручку, чтобы изменить режим нагрева.
2. Кнопка ВКЛ/ОТКЛ (ON/OFF)		Включение и выключение духового шкафа.
3. Таймер / функция защиты от доступа детей		Позволяет использовать функции таймера / при нажатии и удерживании в течение 3 с включается функция защиты от доступа детей.
4. Символ микроволновой печи		Позволяет использовать микроволновой режим и комбинированный микроволновой режим.
5. Время окончания		Настройка времени окончания приготовления.
6. Быстрый предварительный нагрев		Задайте длительность, затем выберите функцию (режим работы) и переключите часы в режим ожидания.
7. Автоматические программы		Нажмите для использования автоматических программ.
8. Часы / время / температура		Переключение часов в режим ожидания / переключение между настройкой времени и температуры.
9. Вес		Используется для указания веса в автоматических программах.
10. Лампа		Включение и выключение лампы.
11. Пуск / пауза		Запуск и приостановка процесса приготовления.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**ПЕРЕД  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
БЫТОВОГО ПРИБОРА**

**Перед первым использованием прибора для приготовления блюда необходимо очистить рабочую камеру и дополнительные принадлежности.**

1. Удалите все наклейки, пленки для защиты поверхности и детали, используемые для защиты при транспортировке.

2. Извлеките из рабочей камеры все дополнительные принадлежности и боковые решетки.

3. Тщательно очистите дополнительные принадлежности и боковые решетки, используя мыльную воду и тканевую салфетку для мытья посуды или мягкую щетку.

4. Убедитесь в том, что в рабочей камере не осталось остатков упаковки, например, гранул полистирола или деревянных деталей, которые могут стать причиной возгорания.

5. Протрите гладкие поверхности рабочей камеры и двери мягкой влажной салфеткой.

6. Чтобы устранить запах, характерный для нового прибора, включите его и нагрейте без продуктов, дверь духового шкафа при этом должна быть закрыта.

7. Во время первого нагрева прибора следите за тем, чтобы в кухне обеспечивалась надлежащая вентиляция. Не допускайте в это время на кухню детей и домашних животных. Закройте двери, идущие в соседние комнаты.

8. Выполните указанные настройки. О том, как настроить режим нагрева и температуру, вы узнаете из следующего раздела.

Настройки	
Режим нагрева	
Температура	250 °C
Время	1 ч

После того, как прибор остынет:

1. Очистите гладкие поверхности и дверь с помощью мыльного раствора и салфетки для мытья посуды.

2. Протрите все поверхности насухо.

3. Установите боковые решетки.

**Настройка часов**

Перед использованием духового шкафа необходимо настроить часы:

1. После подключения духового шкафа к сети электропитания прикоснитесь к символу часов, после чего, повернув правую ручку, вы можете настроить время суток в часах.

2. Снова прикоснитесь к символу часов, затем правой ручкой задайте время в минутах.

3. Прикоснитесь к символу часов, чтобы завершить настройку.

**☀ Примечание**

Часы отображают время в 24-часовом формате.

**РЕЖИМЫ НАГРЕВА**

В вашем приборе предусмотрены различные режимы работы, которые облегчают его использование. Чтобы вы могли подобрать правильный режим тепловой обработки для вашего блюда, в этом разделе мы приводим описание различий имеющихся режимов и областей их применения.

	Режимы нагрева	Температура	Назначение
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев	30–250 °С	Для приготовления традиционной выпечки и жаркого на одном уровне. Этот режим рекомендуется для пирогов с сочной начинкой.
	Конвекция	50–250 °С	Для приготовления выпечки и жаркого на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор	50–250 °С	Для приготовления выпечки и жаркого на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей рабочей камере.
	Гриль	150–250 °С	Для приготовления на гриле небольшого количества продуктов, а также для их подрумянивания. Продукты следует класть в центральную часть под нагревательный элемент гриля.
	Двойной гриль + вентилятор	50–250 °С	Для приготовления на гриле плоских кусков и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере.
	Двойной гриль	150–250 °С	Для приготовления на гриле плоских кусков и подрумянивания продуктов.
	Пицца	50–250 °С	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Работают нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент.
	Нижний нагрев	30–220 °С	Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента.
	Размораживание		Для щадящего размораживания продуктов.
	Расстойка теста	30–45 °С	Для приготовления дрожжевого теста и закваски, для расстойки теста и приготовления йогурта.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

 **Примечания:**

1. Для размораживания больших порций продуктов можно снять боковые решетки и поставить контейнер на дно рабочей камеры.

2. Для подогрева посуды рекомендуется снять боковые решетки и использовать режимы нагрева «Гриль с горячим воздухом» и «Нагрев с вентилятором» с температурой 50 °С. Режим «Гриль с горячим воздухом» следует использовать, если посудой закрыто более половины дна рабочей камеры.

3. Чтобы поддержать оптимальное равномерное распределение тепла внутри рабочей камеры при режиме «Нагрев с вентилятором», вентилятор включается и работает в определенные моменты процесса приготовления, обеспечивая наилучшую его эффективность.

 **Осторожно!**

1. Если вы открываете дверь прибора, который уже выполняет какую-либо операцию, то эта операция приостановлена не будет. Пожалуйста, проявляйте особую осторожность, поскольку существует опасность получения ожога.

2. Не допускается закрывать или перекрывать вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.

Для обеспечения более быстрого охлаждения прибора после окончания его работы в течение некоторого времени может продолжать работать охлаждающий вентилятор.

**Вентилятор системы охлаждения**

Вентилятор системы охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через отверстия над дверью.




## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА


### Приготовление пищи с помощью духового шкафа

1. После подключения духового шкафа к сети электропитания с помощью поворотной ручки выберите необходимый режим работы духового шкафа, а с помощью другой поворотной ручки задайте температуру приготовления.

2. Прикоснитесь к кнопке с символом Пуск / Пауза, чтобы перевести духовой шкаф в рабочий режим, если кнопка не будет нажата в течение 5 минут, то духовой шкаф переключится в режим отображения текущего времени.


3. Чтобы отменить процесс приготовления, нажмите кнопку .

#### **Примечание**

После настройки температуры вы можете прикоснуться к символу часов , чтобы перейти в режим настройки длительности приготовления, затем задайте необходимое время поворотной ручки регулировки.



### Быстрый предварительный нагрев


Чтобы сократить время предварительного нагрева, вы можете использовать функцию быстрого предварительного нагрева. После выбора режима прикоснитесь к кнопке с символом быстрого предварительного нагрева

, на экране загорится индикатор быстрого предварительного нагрева. Если для какого-либо режима функция быстрого предварительного нагрева не предусмотрена, то будет выдан звуковой сигнал. Быстрый предварительный нагрев не может быть выбран для автоматических программ, размораживания и расстойки теста.

### Настройка времени окончания

После завершения настройки текущего времени вы можете настроить время окончания приготовления.

1. Прикоснитесь к кнопке , затем поверните ручку регулировки, чтобы задать время окончания в часах, прикоснитесь еще раз к кнопке , чтобы задать время в минутах.

После завершения настройки прикоснитесь к кнопке .


2. При настройке времени окончания необходимо задать длительность приготовления. Информация по настройке длительности приготовления приведена в примечании к разделу «Приготовление пищи с помощью духового шкафа» выше.

3. Например, если вы задали время для окончания — 10 часов, а длительность приготовления — 1 час, то нагрев духового шкафа включится в 9 часов, а завершится в 10 часов.


## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**Внесение изменений в процессе приготовления**

➔ Во время работы прибора вы можете изменить настройку режима нагрева и температуру с помощью ручки выбора режима работы духового шкафа или ручки регулировки. Если после внесения изменений в течение 6 секунд не будет совершено никаких других действий, то нагрев духового шкафа будет выполнен в соответствии с измененной настройкой.

➔ Если вы хотите изменить длительность приготовления в процессе готовки, то вам необходимо прикоснуться к кнопке  и затем изменить длительность с помощью ручки регулировки.

➔ Если после внесения изменений в течение 6 секунд не будет совершено никаких других действий, то нагрев духового шкафа будет выполнен в соответствии с измененной настройкой. В процессе приготовления с настройкой времени окончания, а также при выполнении автоматических программ никакие изменения вы внести не можете.

Если вы хотите отменить процесс приготовления, прикоснитесь к кнопке .

**☀ Примечание**

1. Изменение режима, температуры или времени приготовления может оказать негативное влияние на результат приготовления блюда, поэтому мы настоятельно рекомендуем вам делать это только в том случае, если вы обладаете достаточно большим опытом в приготовлении пищи.

**⚠ Опасно!**





Непосредственно после выключения части прибора имеют очень высокую температуру, особенно внутри рабочей камеры. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Для извлечения дополнительных принадлежностей или посуды из рабочей камеры используйте прихватки, а также дожидайтесь полного остывания духового шкафа. Чтобы предотвратить ожоги, не позволяйте детям подходить близко к прибору.


## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)



**Микроволновой режим и комбинированный микроволновой режим**



1. В вашем приборе предусмотрено 4 микроволновых режима, включая только микроволновой режим и комбинированные микроволновые режимы.


Режимы нагрева		Мощность по умолчанию	Температура по умолчанию	Диапазон температур	Время
	Микроволновой режим	800 Вт	/	/	00:10-30:00 мин
	Микроволновой режим + конвекция	320 Вт	160 °C	50-250 °C	00:01-01:30 ч
	Микроволновой режим + двойной гриль + вентилятор	320 Вт	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 ч
	Микроволновой режим + режим пицца	320 Вт	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 ч

2. Если духовой шкаф находится в режиме ожидания, то вы можете нажать кнопку  для использования функции СВЧ. Теперь в строке состояния отобразится значок , время по умолчанию будет задано равным 1 минута, а мощность по умолчанию – 800 Вт. Прикоснитесь к кнопке  и задайте мощность СВЧ правой ручкой, затем прикоснитесь к кнопке  и задайте длительность работы правой ручкой.

3. Если духовой шкаф находится в режиме ожидания, то вы можете нажать кнопку  для использования функции СВЧ. Поверните левую ручку, чтобы использовать комбинированный микроволновой режим. Всего имеется

3 комбинированных режима. Вращая правую ручку, задайте температуру, затем вы можете нажать кнопку , чтобы настроить время. Для настройки мощности СВЧ, нажмите кнопку .

4. Сначала вы можете выбрать режим – конвекция, двойной гриль с вентилятором и пицца, а затем нажать кнопку  для выбора комбинированного режима. Если выберете другой режим, а затем нажмите кнопку , то раздастся звуковой сигнал, указывающий на ошибку.

5. После того как вы выбрали комбинированный режим, вы можете отменить его, прикоснувшись к кнопке  и удерживая в течение 3 секунд.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)


**Указания**



Проволочную решетку вы можете использовать не только для приготовления пищи на гриле, но также и для приготовления пищи в микроволновом режиме. Кроме того, для приготовления пищи в микроволновом режиме не допускается использовать противень.


Для приготовления в микроволновом режиме рекомендуется применять второй уровень, который лучше всего подходит для этой цели.

Не допускается включать микроволновый режим, если в духовом шкафу отсутствуют продукты.

**Таймер**

Для настройки функции таймера используется кнопка . После того как истечет заданное с помощью таймера время, духовой шкаф выдаст звуковой сигнал для напоминания об этом.

После первого нажатия кнопки  задайте количество часов для таймера, затем нажмите кнопку  еще раз, чтобы задать минуты.

Нажмите кнопку  еще раз, при этом настройка будет завершена.

Таймер может быть настроен до и во время процесса приготовления, но при выборе режима и температуры он становится недоступен.

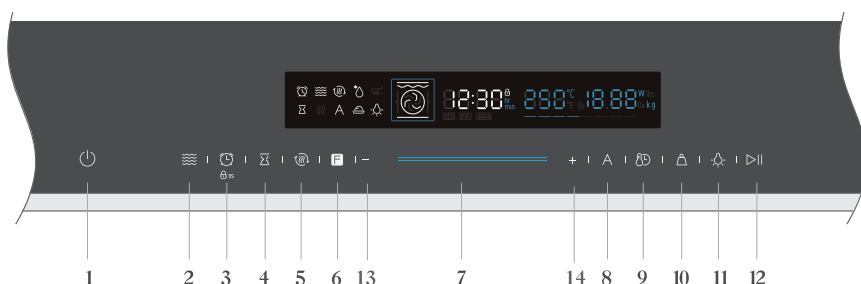
**Функция защиты от доступа детей**

В режиме ожидания, напоминания, отложенного старта, просмотра меню, а также в состоянии паузы длительное нажатие кнопки таймера (более 3 с) приведет к блокировке панели управления, при этом раздастся звуковой сигнал и загорится значок включения функции защиты от доступа детей. Последующее длительное нажатие кнопки таймера (более 3 с) приведет к разблокировке панели управления, при этом раздастся звуковой сигнал и погаснет значок включения функции защиты от доступа детей.

При активации функции защиты от доступа детей микроволновый режим не может быть отменен.



### Внешний вид и состав панели управления 7NF30T0



1. Кнопка ВКЛ/ОТКЛ		Включение и выключение духового шкафа.
2. Символ микроволновой печи		Позволяет использовать микроволновой режим и комбинированный микроволновой режим
3. Таймер / функция защиты от доступа детей		Позволяет использовать функции таймера / при нажатии и удерживании в течение 3 с включается функция защиты от доступа детей
4. Время окончания		Настройка времени окончания приготовления.
5. Быстрый предварительный нагрев		Используется для активации функции быстрого предварительного нагрева.
6. Символ режима работы (функции) F		Кнопка с символом F используется для выбора режима работы (функции). Быстрое переключение осуществляется длительным нажатием.
7. Слайдер		Вы можете использовать слайдер или расположенные рядом с ним символы «+/-» для изменения настраиваемых значений, которые отображаются на дисплее.
8. Автоматические программы		Нажмите для использования автоматических программ.
9. Часы / время / температура		Переключение часов в режим ожидания / переключение между настройкой времени и температуры.
10. Вес		Используется для указания веса в автоматических программах.
11. Лампа		Включение и выключение лампы.
12. Пуск		Запуск и приостановка процесса приготовления.
13. Знак «минус»		Вы можете использовать расположенный рядом со слайдером символ «-» для изменения настраиваемого значения, которое отображается на дисплее.
14. Знак «плюс»		Вы можете использовать расположенный рядом со слайдером символ «+» для изменения настраиваемого значения, которое отображается на дисплее.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**ПЕРЕД  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
БЫТОВОГО ПРИБОРА**

**Перед первым использованием прибора для приготовления блюда необходимо очистить рабочую камеру и дополнительные принадлежности.**

1. Удалите все наклейки, пленки для защиты поверхности и детали, используемые для защиты при транспортировке.

2. Извлеките из рабочей камеры все дополнительные принадлежности и боковые решетки.

3. Тщательно очистите дополнительные принадлежности и боковые решетки, используя мыльную воду и тканевую салфетку для мытья посуды или мягкую щетку.

4. Убедитесь в том, что в рабочей камере не осталось остатков упаковки, например, гранул полистирола или деревянных деталей, которые могут стать причиной возгорания.

5. Протрите гладкие поверхности рабочей камеры и двери мягкой влажной салфеткой.

6. Чтобы устранить запах, характерный для нового прибора, включите его и нагрейте без продуктов, дверь духового шкафа при этом должна быть закрыта.

7. Во время первого нагрева прибора следите за тем, чтобы в кухне обеспечивалась надлежащая вентиляция. Не допускайте в это время на кухню детей и домашних животных. Закройте двери, идущие в соседние комнаты.

8. Выполните указанные настройки. О том, как настроить режим нагрева и температуру, вы узнаете из следующего раздела.

Настройки	
Режим нагрева	
Температура	250 °C
Время	1 ч

После того, как прибор остынет:

1. Очистите гладкие поверхности и дверь с помощью мыльного раствора и салфетки для мытья посуды.

2. Протрите все поверхности насухо.

3. Установите боковые решетки.

**Настройка часов**

Перед использованием духового шкафа необходимо настроить часы:

1. После подключения духового шкафа к сети электропитания прикоснитесь к символу часов, после чего вы можете настроить время суток в часах с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-».

2. Снова прикоснитесь к символу часов, затем задайте время в минутах с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-».

3. Прикоснитесь к символу часов, чтобы завершить настройку.

**☀ Примечание**

Часы отображают время в 24-часовом формате.

**РЕЖИМЫ НАГРЕВА**

В вашем приборе предусмотрены различные режимы работы, которые облегчают его использование. Чтобы вы могли подобрать правильный режим тепловой обработки для вашего блюда, в этом разделе мы приводим описание различий имеющихся режимов и областей их применения.

	Режимы нагрева	Температура	Назначение
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев	30–250 °C	Для приготовления традиционной выпечки и жаркого на одном уровне. Этот режим рекомендуется для пирогов с сочной начинкой.
	Конвекция	50–250 °C	Для приготовления выпечки и жаркого на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор	50–250 °C	Для приготовления выпечки и жаркого на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей рабочей камере.
	Гриль	150–250 °C	Для приготовления на гриле небольшого количества продуктов, а также для их подрумянивания. Продукты следует класть в центральную часть под нагревательный элемент гриля.
	Двойной гриль + вентилятор	50–250 °C	Для приготовления на гриле плоских кусков и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере.
	Двойной гриль	150–250 °C	Для приготовления на гриле плоских кусков и подрумянивания продуктов.
	Пицца	50–250 °C	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Работают нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент.
	Нижний нагрев	30–220 °C	Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента.
	Размораживание		Для щадящего размораживания продуктов.
	Расстойка теста	30–45 °C	Для приготовления дрожжевого теста и закваски, для расстойки теста и приготовления йогурта.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

 **Опасно!**

Если вы открываете дверь прибора, который уже выполняет какую-либо операцию, то эта операция будет приостановлена. Пожалуйста, проявляйте особую осторожность, поскольку существует опасность получения ожога.

 **Примечания:**

1. Для размораживания больших порций продуктов можно снять боковые решетки и поставить контейнер на дно рабочей камеры.

2. Для подогрева посуды рекомендуется снять боковые решетки и использовать режимы нагрева «Гриль с горячим воздухом» и «Нагрев с вентилятором» с температурой 50 °С. Режим «Гриль с горячим воздухом» следует использовать, если посудой закрыто более половины дна рабочей камеры.

3. Чтобы поддержать оптимальное равномерное распределение тепла внутри рабочей камеры при режиме «Нагрев с вентилятором», вентилятор включается и работает в определенные моменты процесса нагрева, обеспечивая наилучшую эффективность процесса.

**Вентилятор системы охлаждения**

Вентилятор системы охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через отверстия над дверью.

 **Опасно!**

Не допускается закрывать или перекрывать вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.


Для обеспечения более быстрого охлаждения прибора после окончания его работы в течение некоторого времени может продолжать работать охлаждающий вентилятор.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА


### Приготовление пищи с помощью духового шкафа

1. После подключения духового шкафа к сети электропитания нажмите кнопку выбора режима работы духового шкафа и выберите необходимый режим, затем с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-» задайте температуру приготовления.

2. Прикоснитесь к кнопке с символом Пуск / Пауза, чтобы перевести духовой шкаф в рабочий режим, если кнопка не будет нажата в течение 5 минут, то духовой шкаф переключится в режим отображения текущего времени.


3. Чтобы отменить процесс приготовления, нажмите .

#### Примечание

После настройки температуры вы можете прикоснуться к символу часов , чтобы перейти в режим настройки длительности приготовления, затем задать необходимое время с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-».




### Быстрый предварительный нагрев

Чтобы сократить время предварительного нагрева, вы можете использовать функцию быстрого предварительного нагрева. При выборе режима прикоснитесь к кнопке с символом

быстрого предварительного нагрева , на экране загорится индикатор быстрого предварительного нагрева. Если для какого-либо режима функция быстрого предварительного нагрева не предусмотрена, то будет выдан звуковой сигнал. Быстрый предварительный нагрев не может быть выбран для автоматических программ, размораживания и расстойки теста.

### Настройка времени окончания

После завершения настройки текущего времени вы можете настроить время окончания приготовления.

1. Прикоснитесь к кнопке , затем с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-» задайте время окончания в часах, прикоснитесь еще раз к кнопке , чтобы задать время в минутах. После завершения настройки прикоснитесь к кнопке .


2. При настройке времени окончания необходимо задать длительность приготовления. Информация по настройке длительности приготовления приведена в примечании к разделу «Приготовление пищи с помощью духового шкафа» выше.


3. Например, если вы задали время для окончания — 10 часов, а длительность приготовления — 1 час, то нагрев духового шкафа включится в 9 часов, а завершится в 10 часов.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**Внесение изменений в процессе приготовления**

➔ Во время работы прибора вы можете изменить настройку режима нагрева и температуру с помощью кнопки выбора режима работы духового шкафа или слайдера. Если после внесения изменений в течение 6 секунд не будет совершено никаких других действий, то нагрев духового шкафа будет выполнен в соответствии с измененной настройкой.

➔ Если вы хотите изменить длительность приготовления в процессе готовки, то вам необходимо прикоснуться к кнопке  и затем изменить длительность с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-». Если после внесения изменений в течение 6 секунд не будет совершено никаких других действий, то работа духового шкафа будет выполнена в соответствии с измененной настройкой. В процессе приготовления с настройкой времени окончания, а также при выполнении автоматических программ никакие изменения вы внести не можете.

➔ Если вы хотите отменить процесс приготовления, прикоснитесь к кнопке .





** Примечание**

1. Изменение режима, температуры или времени приготовления может оказать негативное влияние на результат приготовления блюда, поэтому мы настоятельно рекомендуем вам делать это только в том случае, если вы обладаете достаточно большим опытом в приготовлении пищи.

** Опасно!**

Непосредственно после выключения части прибора имеют очень высокую температуру, особенно внутри рабочей камеры. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Для извлечения дополнительных принадлежностей или посуды из рабочей камеры используйте прихватки, а также дожидайтесь полного остывания духового шкафа. Чтобы предотвратить ожоги, не позволяйте детям подходить близко к прибору.

**Таймер**

Для настройки функции таймера используется кнопка . После того как истечет заданное с помощью таймера время, духовой шкаф выдаст звуковой сигнал для напоминания об этом. После первого нажатия кнопки  задайте количество часов для таймера, затем нажмите кнопку  еще раз, чтобы задать количество минут. Нажмите кнопку  еще раз, при этом настройка будет завершена.

Таймер может быть настроен до и во время процесса приготовления, но при выборе режима и температуры он становится недоступен. Отложенный пуск и напоминания не могут быть настроены одновременно.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**Микроволновой режим и комбинированный микроволновой режим**

1. В вашем приборе предусмотрено 4 микроволновых режима, включая только микроволновой режим и комбинированные микроволновые режимы.

Режимы нагрева		Мощность по умолчанию	Температура по умолчанию	Диапазон температур	Время
	Микроволновой режим	800 Вт	/	/	00:10-30:00 мин
	Микроволновой режим + конвекция	320 Вт	160 °C	50-250 °C	00:01-01:30 ч
	Микроволновой режим + двойной гриль + вентилятор	320 Вт	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 ч
	Микроволновой режим + режим пицца	320 Вт	180 °C	50-250 °C	00:01-01:30 ч

	5	4	3	2	1
Мощность СВЧ	100 % (800)	70 % (560)	50 % (400)	30 % (240)	10 % (80)
Мощность, комбинированный режим		40 % (320)	30 % (240)	20 % (160)	10 % (80)

2. Кнопка режима СВЧ нажимается в режиме ожидания, затем выбирается микроволновой режим, загорается индикатор микроволновой печи, время по умолчанию составляет 1 минуту, мощность по умолчанию составляет 800 Вт, затем нажимается кнопка микроволнового режима, на дисплее мигает значение мощности СВЧ, которое может быть изменено с помощью пол-

зунка. Диапазон изменяется в пределах от 80 до 800 Вт, всего 5 значений, см. список выше.

3. Нажмите кнопку с часами, начнет мигать значение времени работы микроволновой печи, с помощью ползунка измените длительность работы, изменения выполняются в диапазоне от 10 секунд до 30 минут с шагом в 10 секунд при настройке времени до 15

**Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)**

минут и с шагом в 30 секунд при настройке времени более 15 минут.

4. С микроволновым режимом могут совместно использоваться три режима — подача горячего воздуха, верхний + инфракрасный нагрев + подача горячего воздуха вентилятором и пицца, выбор других режимов невозможен, при попытке это сделать выдается предупреждающий звуковой сигнал.

5. Для отмены микроволнового режима кнопку режима СВЧ следует нажимать и удерживать в течение 3 секунд.

6. Мощность микроволнового и комбинированного микроволнового режима может быть сохранена в памяти после выбора режима ожидания. Пока не будет запущено меню выбора или не будет произведена отмена, будет сохраняться значение по умолчанию.

**Указания**

⇒ В случае приостановки приготовления в микроволновом режиме на дисплее мигают значения времени и мощности.

⇒ В приостановленном состоянии сначала нажмите кнопку СВЧ, а затем измените мощность СВЧ с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-».

**Функция защиты от доступа детей**

7. В режиме ожидания, напоминания, отложенного старта, просмотра меню, а также в состоянии паузы длительное нажатие кнопки таймера (более 3 с) приведет к блокировке панели управления, при этом раздастся звуковой сигнал и загорится значок включения функции защиты от доступа детей. Последующее длительное нажатие кнопки таймера (более 3 с) приведет к разблокировке панели управления, при этом раздастся звуковой сигнал и погаснет значок включения функции защиты от доступа детей.

8. При активации функции защиты от доступа детей микроволновый режим не может быть отменен.



## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Приобретенный вами духовой шкаф предлагает широкий выбор автоматических программ, которые позволяют вам с легкостью добиться превосходных результатов в готовке самых разнообразных блюд. Вам необходимо лишь выбрать программу, соответствующую типу блюда, которое вы собираетесь готовить, и затем следовать инструкциям на дисплее.

	Программа	СВЧ по умолч.	Предв. нагрев (мин)	Время	Вес	
d01	Размораживание (мясо)	ДА	НЕТ	08:00 мин	0,2 кг	0,1–1,5 кг
d02	Размораживание (курица)	ДА	НЕТ	04:48 мин	0,2 кг	0,1–1,5 кг
d03	Размораживание (рыба)	ДА	НЕТ	04:00 мин	0,2 кг	0,1–1,0 кг
A01	Попкорн	ДА	НЕТ	03:05 мин	0,1 кг	
A02	Картофельно-сырная запеканка	ДА	НЕТ	00:35 ч	0,5 кг	
A03	Сырный пирог	НЕТ	НЕТ	01:16 ч	/	
A04	Французский пирог (киш-лорен)	НЕТ	10	Предварительный нагрев 10 минут, 00:40 ч	/	
A05	Мясной рулет	НЕТ	НЕТ	01:15 ч (по умолчанию) 00:30 ч	0,5–1 кг	1,0 / 0,5 кг
A06	Мраморный торт	НЕТ	НЕТ	01:20 ч	/	
A07	Плоский хлеб (питта, лаваш)	НЕТ	8	Предварительный нагрев 8 минут, 00:35 ч	/	
A08	Яблочный пирог	НЕТ	7	Предварительный нагрев 7 минут		
01:00 ч	/					
A09	Свежая пицца на противне	НЕТ	8	Предварительный нагрев 8 минут, 00:35 ч	/	
A10	Яблочный пирог с крошкой	НЕТ	НЕТ	01:00 ч	/	

### Примечание

В программах d01, d02, d03, A01 и A02 противень не используется.

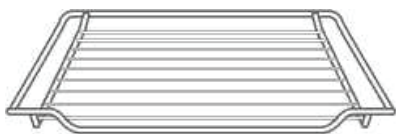
## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

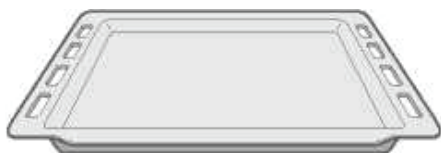
К вашему прибору прилагается ряд дополнительных принадлежностей. В этом разделе приводится информация о входящих в комплект дополнительных принадлежностях, а также о том, как правильно их использовать.

**Дополнительные  
принадлежности в комплекте**

В комплект поставки приобретенного вами прибора входят следующие дополнительные принадлежности:

**Проволочная решетка**

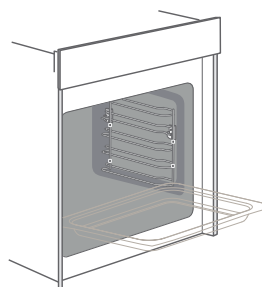
Для установки форм для пирогов и другой жаропрочной посуды. Для жаркого и блюд на гриле.

**Универсальный противень**

Для приготовления на противне выпечки разного размера.

**Стекланный противень**

(опциональная дополнительная принадлежность)



Стекланный противень устанавливается в том же положении, что и универсальный противень (дополнительные принадлежности).

Противень вы можете использовать, например, для сбора стекающего жира или для приготовления продуктов, выделяющих сок.

Используйте только оригинальные дополнительные принадлежности, поскольку они максимально адаптированы к вашему прибору.

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в службе послепродажного обслуживания, в специализированных магазинах или в Интернете.

### Указания

1. При нагревании дополнительные принадлежности могут деформироваться. Это не влияет на выполняемые ими функции. После охлаждения они снова приобретают свою первоначальную форму.

2. Проволочную решетку вы можете использовать не только для приготовления пищи на гриле, но также и для приготовления пищи в микроволновом режиме.

Кроме того, для приготовления пищи в микроволновом режиме не допускается использовать универсальный противень.

3. Для приготовления в микроволновом режиме рекомендуется применять второй уровень, который лучше всего подходит для этой цели.

4. Не допускается включать микроволновой режим, если в духовом шкафу отсутствуют продукты.

5. При приготовлении пищи только в микроволновом режиме следует

использовать только стеклянный противень. Для обеспечения наилучшего эффекта приготовления стеклянный противень следует размещать на самом нижнем уровне решетки (опциональные дополнительные принадлежности).



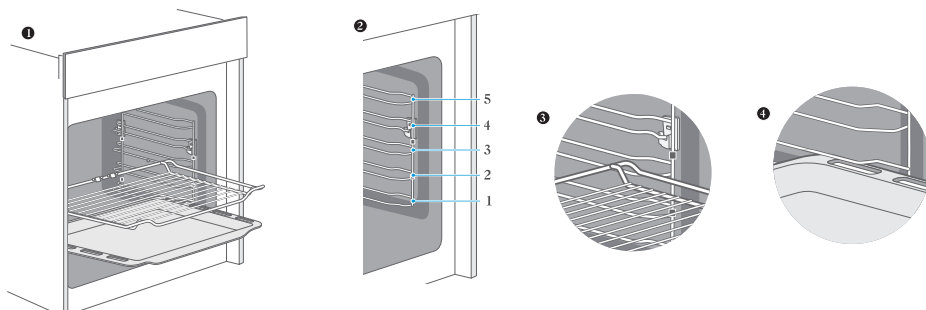
### УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

В рабочей камере имеется пять уровней для размещения принадлежностей. Уровни отсчитываются снизу вверх. Дополнительные принадлежности можно выдвигать примерно наполовину, в этом положении они находятся устойчиво и не опрокидываются.

#### Примечание

1. Правильно вставляйте дополнительные принадлежности внутрь камеры духового шкафа.

2. Всегда задвигайте принадлежности в рабочую камеру до упора, чтобы они не касались двери.



Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**Функция фиксации**

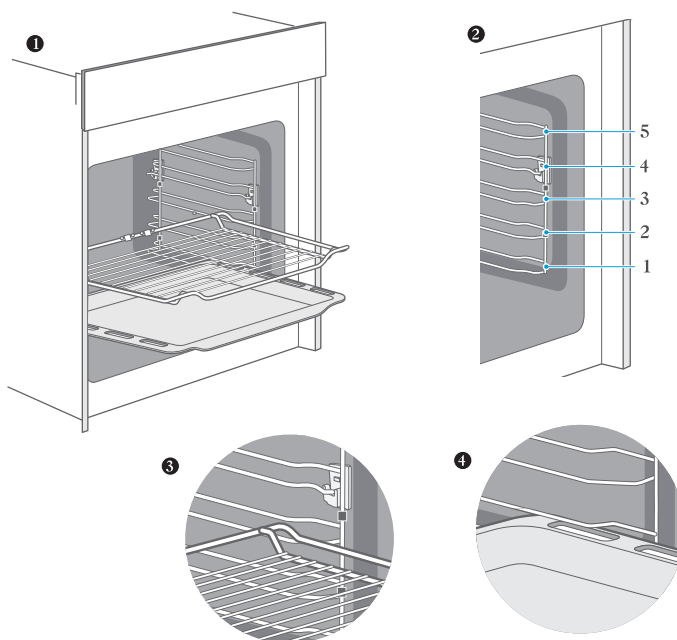
Дополнительные принадлежности можно выдвигать примерно наполовину, в этом положении они устойчиво фиксируются. Функция фиксации предотвращает опрокидывание принадлежностей при их выдвигении. Для нормального функционирования защиты от опрокидывания необходимо

правильно вставлять принадлежности в рабочую камеру.

При задвигании проволочной решетки следите за тем, чтобы она располагалась правильно, как показано на рисунке **1,3**.

При задвигании противня следите за тем, чтобы он располагался правильно, как показано на рисунке **1,4**.

**Керамические фиксаторы**





## ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Извлекайте из духового шкафа все дополнительные принадлежности, которые не требуются в процессе приготовления блюда или выпечки.

2. Не открывайте дверь духового шкафа во время приготовления блюда или выпечки.

3. Если вы открыли дверь во время приготовления блюда или выпечки, переключите духовой шкаф в режим «Подсветка» (без изменения температурного режима).

4. Снижайте температуру в режимах без вентилятора до 50 °С за 5–10 минут до окончания времени приготовления или выпечки. Таким образом вы сможете использовать накопившееся в рабочей камере тепло для завершения процесса готовки.

5. Всегда, когда это возможно, используйте режим «Нагрев с вентилятором». При этом вы сможете снизить температуру на 20–30 °С.

6. В режиме «Нагрев с вентилятором» вы можете готовить и выпекать на нескольких уровнях одновременно.

7. Если нет возможности готовить и выпекать разные блюда одновременно, вы можете нагревать их одно за другим, используя предварительный нагрев духовки.

8. Не разогревайте пустой духовой шкаф, если в этом нет необходимости. При необходимости поместите блюдо в духовой шкаф сразу же после достижения температуры, указанной при первом выключении индикатора.

9. Не закрывайте дно рабочей камеры отражающей фольгой, например, алюминиевой.

10. По возможности используйте таймер и термощуп.

11. Используйте темные матовые и легкие формы для выпечки и контейнеры. Старайтесь не использовать тяжелые дополнительные принадлежности с блестящими поверхностями, например, из нержавеющей стали или алюминия.

12. Не допускается включать микроволновой режим, если в духовом шкафу отсутствуют продукты.



## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

⇒ Упаковка обеспечивает защиту вашего нового прибора от повреждений во время транспортировки. Используемые в ней материалы тщательно отбираются и подлежат вторичной переработке. Переработка позволяет сократить объем используемого сырья и количество отходов. В составе электрических и электронных приборов часто содержатся ценные материалы. Пожалуйста, не выбрасывайте их вместе с бытовыми отходами.



## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ**

⇒ Акриламид главным образом образуется при длительном нагревании крахмалосодержащих продуктов (например, картофеля, картофеля фри, хлеба) до очень высоких температур.

**Советы**

⇒ Время приготовления должно быть по возможности коротким.

⇒ Готовьте продукты до золотисто-желтого цвета, не доводите их до темно-коричневого цвета.

⇒ Чем больше порции приготавливаемого блюда, тем меньше образуется в них акриламида.

⇒ Всегда, когда это возможно, используйте режим «Нагрев с вентилятором».

⇒ Картофель фри: Готовьте на противне не менее 450 г картофеля, равномерно распределите его по поверхности и время от времени перемешивайте. Для достижения наилучшего результата приготовления руководствуйтесь информацией, приведенной на упаковке продукта (при ее наличии).

**ОБСЛУЖИВАНИЕ  
БЫТОВОГО ПРИБОРА****Чистящие средства**

⇒ При надлежащем уходе и очистке приобретенный вами духовой шкаф надолго сохранит свой привлекательный внешний вид и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, вы узнаете из этого раздела.

⇒ Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте указания, приведенные в таблице. Наличие тех или иных указанных поверхностей зависит от модели приобретенного вами духового шкафа.

**Опасно!****Опасность повреждения  
поверхности**

При очистке духового шкафа не используйте:

⇒ Едкие или абразивные чистящие средства.

⇒ Чистящие средства с высоким содержанием спирта.

⇒ Жесткие мочалки или губки для чистки.

⇒ Очистители высокого давления или паровые очистители.

⇒ Специальные чистящие средства, предназначенные для очистки в горячем состоянии.

⇒ Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

**Советы**

⇒ Рекомендуемые средства для чистки и ухода вы можете приобрести в службе послепродажного обслуживания.

⇒ Следует указывать соответствующей инструкции компании-изготовителя.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

Часть прибора	Очистка
<p>Внешние поверхности прибора</p> <p>Передняя панель из нержавеющей стали</p>	<p><b>Горячий мыльный раствор:</b></p> <p>Протрите салфеткой для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.</p> <p>Немедленно удаляйте пятна от известковых отложений, жира, крахмала и яичного белка.</p> <p>Под такими пятнами может возникать коррозия.</p> <p>Специальные чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вы можете приобрести в службе послепродажного обслуживания или в специализированных магазинах. Нанесите чистящее средство очень тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.</p>
<p>Пластик</p>	<p><b>Горячий мыльный раствор:</b></p> <p>Протрите салфеткой для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой. Не используйте стеклоочистители или скребки для стекла</p>
<p>Окрашенные поверхности</p>	<p><b>Горячий мыльный раствор:</b></p> <p>Протрите салфеткой для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.</p>
<p>Панель управления</p>	<p><b>Горячий мыльный раствор:</b></p> <p>Протрите салфеткой для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой. Не используйте стеклоочистители или скребки для стекла</p>
<p>Панели двери</p>	<p><b>Горячий мыльный раствор:</b></p> <p>Протрите салфеткой для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.</p> <p>Не используйте скребки для стекла и мочалки из нержавеющей стали.</p>
<p>Ручка двери</p>	<p><b>Горячий мыльный раствор:</b></p> <p>Протрите салфеткой для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.</p> <p>Если средство для удаления накипи попало на дверную ручку, немедленно протрите ее. В противном случае могут образоваться пятна, которые невозможно будет удалить</p>
<p>Эмалированные и самоочищающиеся поверхности</p>	<p>Соблюдайте указания в отношении поверхностей рабочей камеры, которые приведены после таблицы.</p>
<p>Стекланный плафон лампы подсветки духового шкафа</p>	<p><b>Горячий мыльный раствор:</b></p> <p>Протрите салфеткой для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.</p> <p>Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте чистящие средства, предназначенные для духовых шкафов.</p>

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

Уплотнитель двери Не снимайте его	<b>Горячий мыльный раствор:</b> Очистите с помощью ткани для мытья посуды. Не допускается скрести поверхности!
Крышка двери из нержавеющей стали	<b>Чистка поверхностей из нержавеющей стали:</b> Следуете указаниям инструкции компании-изготовителя. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью. Снимите крышку двери для очистки.
Дополнительные принадлежности	<b>Горячий мыльный раствор:</b> Намочите и очистите с помощью тканевой салфетки для мытья посуды или щетки. При сильном загрязнении используйте мочалку из нержавеющей стали
Направляющие	<b>Горячий мыльный раствор:</b> Намочите и очистите с помощью тканевой салфетки для мытья посуды или щетки.
Выдвижная система	<b>Горячий мыльный раствор:</b> Очистите с помощью тканевой салфетки для мытья посуды или щетки. Не удаляйте смазку с выдвинутых направляющих выдвижной системы. Рекомендуется их очищать, когда они полностью задвинуты внутрь. Мытье в посудомоечной машине не допускается.
Термометр для мяса	<b>Горячий мыльный раствор:</b> Очистите с помощью тканевой салфетки для мытья посуды или щетки. Мытье в посудомоечной машине не допускается.

**Примечания:**

1. Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.

2. Похожие на разводы тени на панелях двери в действительности являются отраженным светом, исходящим от ламп подсветки духового шкафа.

3. При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормальное явление, которое не влияет на функционирование прибора. Края тонкого

противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми на ощупь. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

4. Поддерживайте духовой шкаф в чистоте, своевременно удаляйте все загрязнения, не допуская образования трудновыводимых застарелых отложений.

**Советы**

1. Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это позволит предотвратить пригорание загрязнений.



## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

2. Немедленно удаляйте пятна от известковых отложений, жира, крахмала и яичного белка.

3. По возможности как можно быстрее удаляйте остатки пищи, содержащие сахар, т.е. пока они еще теплые.

4. Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

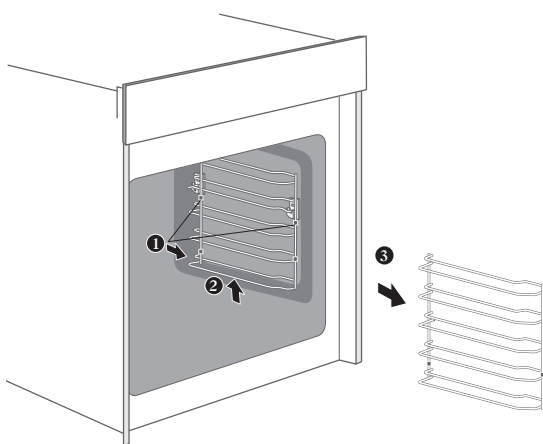
**НАПРАВЛЯЮЩИЕ**

Если необходимо более тщательно очистить направляющие и рабочую камеру, то для упрощения процесса чистки боковые решетки могут быть сняты. При надлежащем уходе приобретенный вами духовой шкаф надолго сохранит свой привлекательный внешний вид и функциональность.

1. Извлеките белые тефлоновые принадлежности.

2. Приподнимите боковую решетку.

3. Извлеките боковую решетку из рабочей камеры.



## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**УСТРАНЕНИЕ ОТКЛОНЕНИЙ В РАБОТЕ И НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

⇒ Если возникло какое-либо отклонение в работе или неисправность, то перед обращением в службу послепродажного обслуживания убедитесь в том, что эта ситуация не связана с неправильным выполнением каких-либо действий, и затем, руководствуясь указаниями из таблицы, попытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Часто технические неполадки могут быть очень просто устранены самостоятельно.

⇒ Если блюдо у вас получилось не совсем таким, как вы хотели, то в этом случае вы можете воспользоваться множеством советов и инструкций по приготовлению, приведенных в конце инструкции по эксплуатации.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает.	Неисправен (перегорел) предохранитель.	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей, а также состояние автоматического выключателя.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы
Ручка выпала из держателя в панели управления.	Произошло случайное отсоединение ручки.	Ручки могут сниматься. Просто установите ручку обратно в держатель в панели управления и надавите на нее, так чтобы она зафиксировалась и ее можно было поворачивать как обычно.
Ручка туго вращается.	Под ручками накопились загрязнения	Ручки могут сниматься. Чтобы отсоединить ручку, просто снимите ее с держателя. Для упрощения снятия ручки вы можете нажать на ее внешний край и наклонить. Тщательно очистите ручки с помощью тканевой салфетки и мыльного раствора. Протрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте острые или абразивные материалы. Замачивание в воде и мытье в посудомоечной машине не допускаются. Не снимайте ручки слишком часто, поскольку это может привести к износу держателя.
Вентилятор не работает непрерывно в режиме: «Нагрев с вентилятором»		Это нормальный режим работы, обеспечивающий наиболее эффективное распределение тепла и наилучшие рабочие характеристики духового шкафа.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

После завершения процесса приготовления может быть слышен шум и наблюдаться перемещение воздуха вблизи панели управления.	Это происходит из-за того, что продолжает работать вентилятор системы охлаждения, который предотвращает накопление влаги в рабочей камере и обеспечивает охлаждение духового шкафа. Вентилятор системы охлаждения выключается автоматически.
Не обеспечивается достаточная готовка блюда за время, указанное в рецепте.	Используется температура, отличная от указанной в рецепте. Проверьте значения температуры. Количество ингредиентов отличается от количества, указанного в рецепте. Проверьте еще раз информацию, указанную в рецепте.
Неравномерное подрумянивание	Установлена слишком высокая температура, или необходимо изменить уровень, на котором готовится блюдо. Проверьте еще раз информацию, указанную в рецепте, и настройки. Тип поверхности, цвет или материал посуды для выпечки не полностью соответствуют выбранному режиму работы духового шкафа. В режиме лучистого нагрева, например, «Верхний и нижний нагрев», следует использовать легкую посуду темного цвета с матовой отделкой.
Не включается лампа	Лампу необходимо заменить.

**Обратите Ваше внимание!**

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

**Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)****⚠ Предупреждение.****Опасность поражения электрическим током**

Неправильное выполнение ремонта может приводить к возникновению опасных ситуаций. Ремонт прибора, а также замена поврежденных кабелей питания могут проводиться только одним из наших обученных технических специалистов по послепродажному обслуживанию. При возникновении неисправности прибора отсоедините его от сети электропитания или выключите с помощью автоматического выключателя, расположенного на электрическом щите. Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

**Максимальное время работы**

Максимальное время непрерывной работы данного прибора составляет 9 часов, после чего происходит его отключение.

**Замена лампы, расположенной в углу рабочей камеры**

Если расположенная в рабочей камере лампа вышла из строя, необходимо обратиться в службу послепродажного обслуживания.



## СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Если ваш прибор нуждается в ремонте, вы всегда можете обратиться за соответствующими услугами в нашу службу послепродажного обслуживания. В любом случае мы постараемся найти вам подходящее решение. Пожалуйста, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели этот прибор. Когда вы звоните нам, пожалуйста, сообщайте номер модели и серийный номер, чтобы мы могли правильно проконсультировать вас. Табличку с этими номерами вы можете найти, открыв дверь духового шкафа.

### Предостережение

Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами и правилами и должен применяться только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите инструкцию

по эксплуатации. Основная функция прибора — гриль, вспомогательная — СВЧ.

### ☀ Примечания

Обратите внимание на то, что визит инженера службы послепродажного обслуживания не является бесплатным, даже во время гарантийного периода.

Специалисты компании-изготовителя обладают необходимым уровнем профессионализма. Поэтому для выполнения ремонта вашей техники следует привлекать обученных специалистов сервисного центра, которые будут использовать оригинальные запасные части.

Мы еще раз хотим поблагодарить вас за покупку встраиваемого духового шкафа с микроволновым режимом (функцией СВЧ) и надеемся, что этот духовой шкаф порадует вас вкусной едой и сделает вашу жизнь более счастливой.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)



## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Вы хотите готовить по собственному рецепту.	Попробуйте сначала использовать настройки похожего рецепта и затем оптимизируйте процесс приготовления в зависимости от результата.
Как проверить степень готовности пирога?	Примерно за 10 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог деревянной палочкой. Если после извлечения на палочке не будет теста, это означает, что пирог готов.
Пирог очень сильно опадает во время охлаждения после выпечки	Попробуйте снизить температуру на 10 °С и еще раз прочитайте инструкцию по приготовлению блюд, в частности раздел, относящийся к правилам механической обработки (замеса) теста.
Пирог поднялся только в середине, где его высота выше чем по краям	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы для выпечки.
Пирог сверху слишком темный	Поставьте пирог на более низкий уровень или снизьте температуру (это может привести к увеличению времени приготовления)
Пирог слишком сухой	Увеличьте температуру на 10 °С (это может привести к уменьшению времени приготовления)
Выпечка выглядит готовой, но внутри имеет слишком высокую влажность	Снизьте температуру на 10 °С (это может привести к увеличению времени приготовления) и еще раз проверьте информацию, указанную в рецепте
Выпечка подрумянивается неравномерно	Снизьте температуру на 10 °С (это может привести к увеличению времени приготовления) Выпекайте в режиме «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.
Пирог плохо подрумянивается снизу	Поместите пирог на один уровень вниз
Если вы выпекаете одновременно на нескольких уровнях. На одном уровне выпечка получается темнее, чем на другом.	Для выпекания на нескольких уровнях обязательно используйте режим с вентиляцией и извлекайте противни по мере готовности. Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания образуется конденсат	Пар образуется в процессе выпечки и приготовления пищи и, как правило, выходит из духового шкафа вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на различных поверхностях духового шкафа или рядом с ним, образуя капли воды. Это физический процесс, который не может быть полностью предотвращен.

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

Какую посуду можно использовать для выпечки?	Для выпечки может применяться любая жаропрочная посуда. Не рекомендуется использовать посуду с алюминиевыми деталями, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами, особенно если они кислые. Обеспечьте плотное прилегание крышки и контейнера.
Как используется функция гриля?	Разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут и затем поместит При использовании любого режима гриля дверь духового шкафа должна быть закрыта. Не используйте духовой шкаф с открытой дверью, за исключением тех случаев, когда вам необходимо загрузить или извлечь продукты или проверить степень готовности блюда. е продукты на уровень, указанный в данной инструкции.
Как поддерживать духовой шкафы в чистоте во время приготовления на гриле?	При использовании любого режима гриля дверь духового шкафа должна быть закрыта. Не используйте духовой шкаф с открытой дверью, за исключением тех случаев, когда вам необходимо загрузить или извлечь продукты или проверить степень готовности блюда.
Нагревательный элемент во всех режимах гриля периодически включается и выключается.	Это нормальный режим работы, который зависит от настройки температуры.
Как рассчитать и выбрать настройки духовки, если вес жаркого не указан в рецепте?	Выберите настройки, соответствующие определенному весу жаркого, и немного измените время. Чтобы определить температуру внутри мяса по возможности используйте термощуп. Осторожно вставьте термощуп в мясо в соответствии с инструкцией компании-изготовителя. Убедитесь в том, что головка термощупа находится в середине самой крупной части (куска) мяса, но не рядом с костью или отверстием.
Что произойдет, если в процессе выпечки или приготовления в духовом шкафу на продукт налить жидкость?	Жидкость закипит и начнет появляться пар (это обычный физический процесс). Соблюдайте осторожность, поскольку пар горячий. Для получения дополнительной информации см. также раздел «Во время выпекания образуется конденсат». Если жидкость содержит спирт, то процесс кипения будет происходить интенсивнее и может привести к появлению пламени в рабочей камере. Во время таких процессов дверь духового шкафа следует держать закрытой. Внимательно контролируйте процесс выпечки или приготовления блюда. Открывайте дверь очень осторожно и только при необходимости.

**ИСПЫТАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОГЛАСНО EN 60350-1**

РЕЦЕПТ	Дополнительные принадлежности	F	OC	Уровень	Длительность (минуты)	Предварительный нагрев
Бисквитное пирожное	Разъемная форма ø 26 см		170	1	30–35	Да
Небольшой пирог	1 противень		150	2	30–40	Да
Яблочный пирог	Разъемная форма ø 20 см		160	1	70–80	Нет
Хлеб	1 противень		210	2	30–35	Да
Тосты	Решетка		Макс.	5	6–8	Да 5 мин
Курица	Решетка и противень		180	Противень 1 Решетка 2	75–80	Да

➔ При приготовлении курицы начинайте ее готовить так, чтобы спинная часть располагалась снизу, а через 30 мин. переверните курицу

➔ Используйте темную матовую форму, поместите ее на решетку

➔ Извлекайте противни в тот момент, когда блюдо будет готово, даже если еще не подошло к концу заданное время приготовления.

➔ Выбирайте более низкую температуру и проверяйте через минимальное время, указанное в таблице.

➔ При использовании поддона для сбора жидкостей и соков, капаящих с продуктов, размещенных на решетке, в режиме приготовления на гриле, противень следует установить на уровень 1 и наполнить небольшим количеством воды.

➔ Котлеты для бургеров следует переворачивать по истечении 2/3 от полного времени приготовления



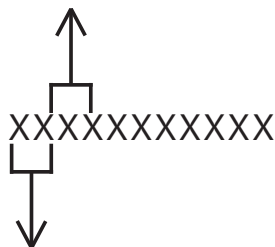
**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ****(ЕС 65/2014 И ЕС 66/2014)**

Модель	НК 616
Номинальное напряжение	230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	1600 Вт (микроволновой режим), 2200 Вт (гриль)
Масса духового шкафа	45 кг
Количество рабочих камер	1
Источник тепла	Электричество
Полезный объем	72 л
Выходная мощность СВЧ	800 Вт; 2450 МГц

## Встраиваемый духовой шкаф (с функцией СВЧ)

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**

Месяц



Год

**Изготовитель:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ  
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

**Заводы-филиалы изготовителя:**

Тека Индустириал, СА  
Авда Мануел Родригуез Айусо №66 50012 Зарагоза Испания

Гуангдонг Мидеа Консумер Электрик Мануфактуринг Ко., Лтд.  
№.19,Ист Санле Роад Бейджиао Тоун Шунде Дистрикт Фошан Гуангдонг  
528311 Китай

**Импортер:**

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

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





## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.**

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

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 10 (десять) лет на крупную бытовую технику : газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.
3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.
4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.
7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).
8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

**Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственных стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных

- сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
  8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
  9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
  10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
  11. Образование на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
  12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
  13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
  14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
  15. Длительных термических воздействий и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
  16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
  17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

## **Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.**

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя : [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### **Уважаемый Покупатель !**

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

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

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

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

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

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть



# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ P50696-2006;
- 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 некачественным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществившее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

**KUPPERSBERG**

**#1**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

**#2**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

**#3**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра





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

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