

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ

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

BUILT-IN OVENS

ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG

Built-in ovens



GENERAL WARNINGS.....3

WARNINGS.....4

INSTALLATION.....6

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER.....9

DESCRIPTION OF OVEN.....10

TECHNICAL SPECIFICATIONS.....10

CONTROLS DESCRIPTION.....11

FUNCTIONS DESCRIPTION.....12

CONTROLS OPERATION DESCRIPTION.....13

ERROR INDICATIONS.....17

PROGRAMMABLE OPTIONS.....18

USER INSTRUCTIONS.....18

FIRST USE.....18

DISASSEMBLING THE OVEN DOOR.....19

CLEANING THE INNER GLASS.....20

COOLING FAN.....20

2012/19/EU DIRECTIVE (WEEE).....21



DEAR CUSTOMER,

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

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

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

THE MANUFACTURER

GENERAL WARNINGS



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

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

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



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

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

CE DECLARATION OF CONFORMITY:

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

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

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

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

➤ Do not touch the heating elements during use.

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

➤ Children must not play with the appliance.

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

➤ Switch off the appliance after use.

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

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

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

➤ Do not modify the appliance.

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

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

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

DAMAGE TO THE APPLIANCE

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

➤ Use wooden or plastic utensils if necessary.

➤ Do not sit on the appliance.

➤ Do not use steam jets to clean the appliance.

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

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

➤ Do not leave objects on the cooking surfaces.

➤ Never use the appliance to heat the room.

FOR THIS APPLIANCE

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

➤ Do not lean or sit on the open door.

➤ Check that objects are not trapped in the doors

RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER

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

➤ use of the appliance other than that intended.

➤ failure to comply with the instructions in the user manual

➤ tampering with even a single part of the appliance

➔ the use of non-original spare parts

PURPOSE OF THE APPLIANCE

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

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

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

DISPOSAL



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

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

TO DISPOSE OF THE APPLIANCE

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



Electrical voltage
Danger of electrocution

➔ Turn off the power supply from the electrical system.

➔ Disconnect the power supply cable from the electrical system.

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

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

➔ Give the packaging materials to the appropriate recycling centres.

Plastic packaging
Danger of suffocation

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

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

Built-in ovens**IDENTIFICATION PLATE**

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

The identification plate must never be removed.

THIS USER MANUAL

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

Before using the appliance read this user manual carefully.

INSTALLATION**ELECTRICAL CONNECTION**

Danger of electrocution
Electrical voltage

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

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

⇒ Turn off the general power supply.

GENERAL INFORMATION

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

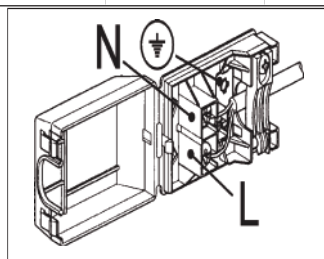
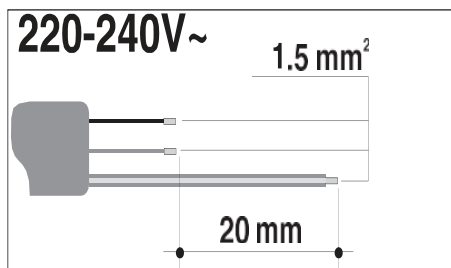
The identification plate, with technical data, serial number and marking is visibly positioned on the appliance.

The plate must never be removed.

The appliance works with 220-240V~

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

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

**FIXED CONNECTION**

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

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

CONNECTION WITH PLUG AND SOCKET

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

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

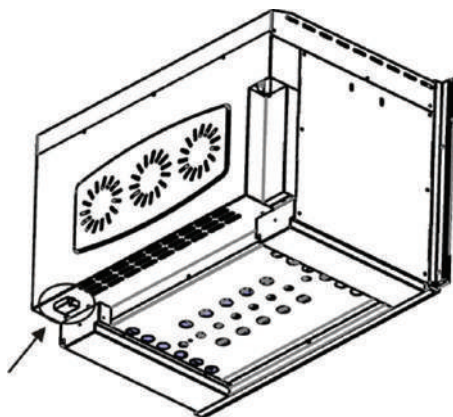
FOR THE INSTALLER

➔ The plug must remain accessible after installation. Do not bend or trap the connection cable to the mains.

➔ The appliance must be installed according to the installation diagrams.

➔ If the appliance does not function properly after having carried out all the checks, refer to the Authorised Assistance Centre in your area.

➔ When the appliance is correctly installed, please instruct the user on the correct method of operation

**WARNINGS:**

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

Please install as shown in figure 3

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

Wall panels must be 100°C resistant.

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

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

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

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

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

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

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

Built-in ovens

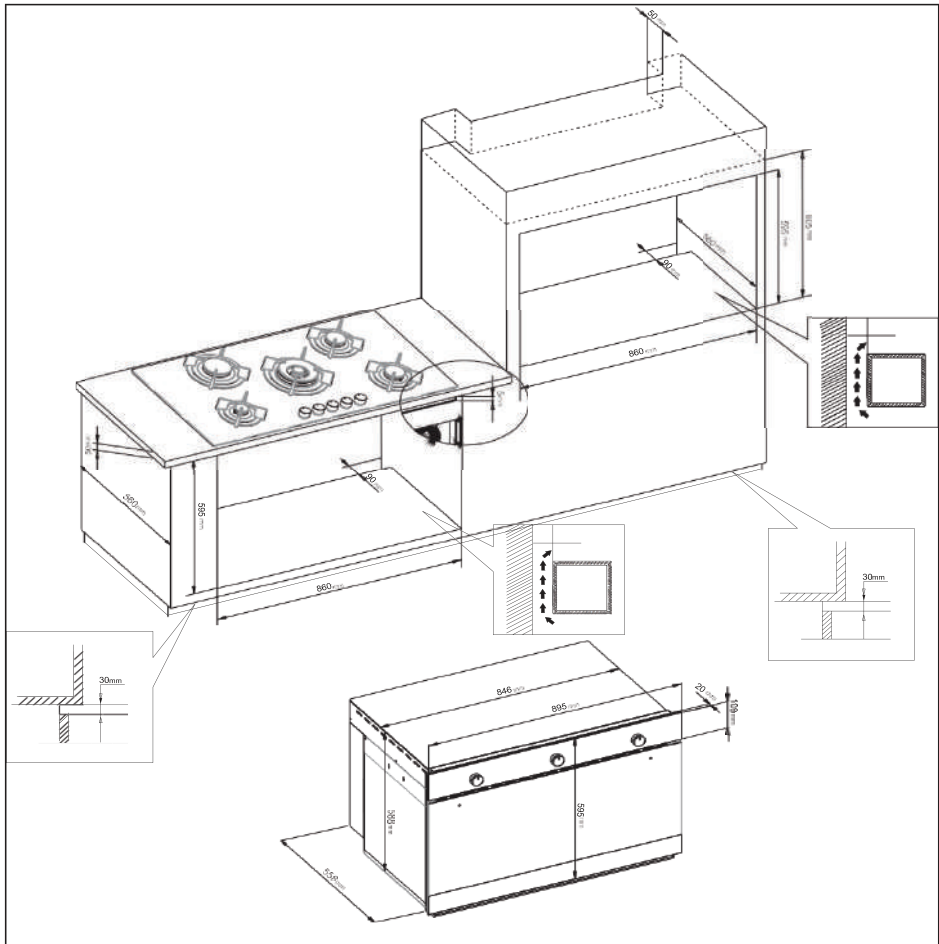
RECESSED OVEN

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

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

Make sure that surrounding materials are heat-resistant.

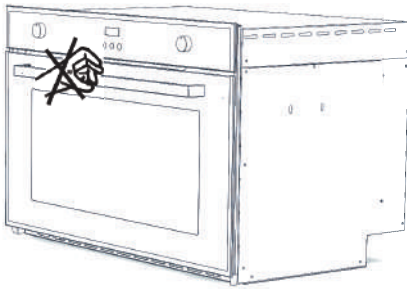
Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

ATTENTION

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



Steps to follow when the appliance is initially installed:

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

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

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

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

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

ENERGY EFFICIENCY OF THE OVEN

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

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

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

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

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

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

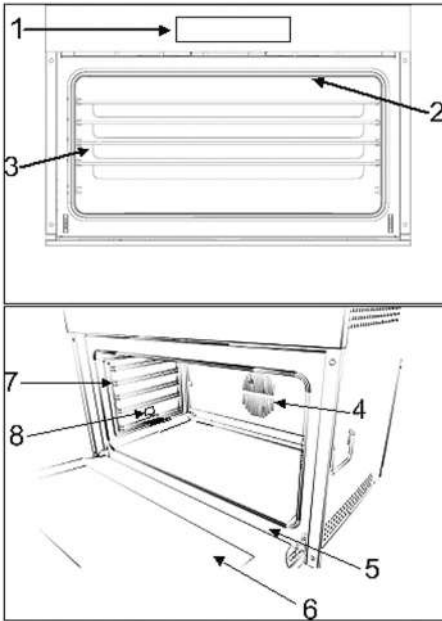
Frozen meals must be thawed before they can be cooked in the oven.

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

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

Built-in ovens

OVEN DESCRIPTION

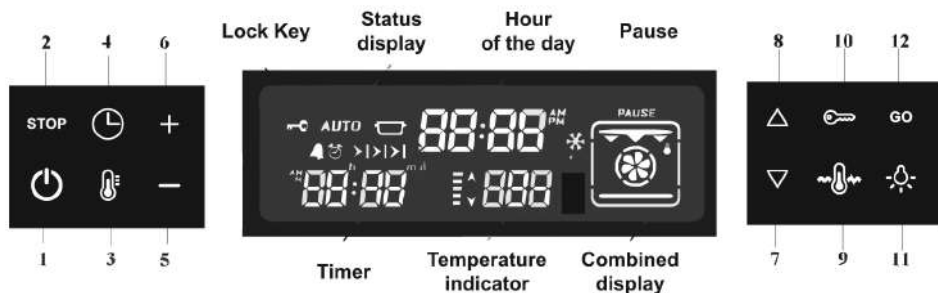


- 1) control panel
- 2) superior resistance of the oven
- 3) oven tray
- 4) turbo fan
- 5) product information plate
- 6) oven door glass
- 7) chromed side grille
- 8) light

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

CONTROLS DESCRIPTION

**DISPLAY:**

Time of day – Shows the time of day;

Combined display – Indicates the selected cooking function

Temperature display – Indicates the oven temperature set

Timer display – Shows the timer status

Status display – Shows the status of the oven

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


Lock key

TOUCH KEYS:


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


Built-in ovens


FUNCTION DESCRIPTION


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


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


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

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


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


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

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


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

FUNCTION DESCRIPTION


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

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



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

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


Avoid stacking foods.

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

CONTROL ACTIVATION OR DEACTIVATION:

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

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



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

SETTING OF THE TIME OF DAY:


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

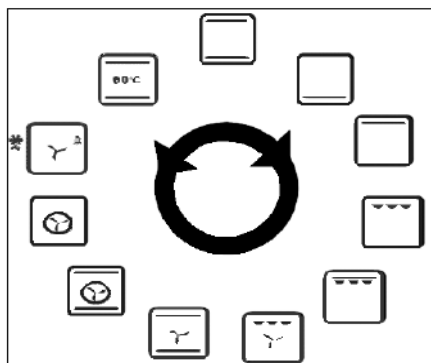
Using the – or + keys, set the correct time. Wait 7 seconds, the flashing stops, then the adjustment is completed.

SELECTION OF A COOKING FUNCTION:

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


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



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



Built-in ovens

MODIFICATION OF THE ASSIGNED DEFAULT COOKING TEMPERATURE:

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

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

MANUAL COOKING:

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

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

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

TO SUSPEND, MODIFY OR TERMINATE COOKING:

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

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

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

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



AUTOMATIC COOKING:

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


HALF AUTOMATIC COOKING:

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

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

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

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


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

COMPLETE AUTOMATIC COOKING:


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


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

2) Press the  key again

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

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

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

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

DURING COOKING:

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

END OF AUTOMATIC COOKING:


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

Tapping **STOP** interrupts the sound..


RESIDUAL HEAT INDICATION:


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

SPECIAL FEATURES:




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

Built-in ovens



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

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



CHILD LOCK:

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

MINUTE COUNTER ALARM:

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

ALARM:

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

ERROR INDICATIONS:

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

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

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

In the case of an error message:

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

the mains and connect it again after 2 minutes.

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

Built-in ovens

PROGRAMMABLE OPTIONS:

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

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

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

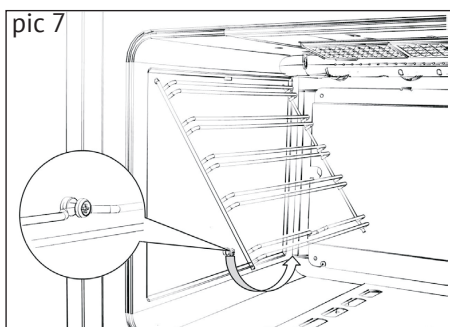
Touch the + key for 5 seconds, the time display shows the currently valid key tone as «bt tn» (beep tone) or «cl tn» (click Tone) or «nt» (no tone). The valid key sound can be changed by touching the + key within 7 seconds of the last setting. The default key sound is «bt tn».

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

USERINSTRUCTIONS**FIRST USE**

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

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

**IMPORTANT:**

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

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

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

REMOVING THE OVEN DOOR

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

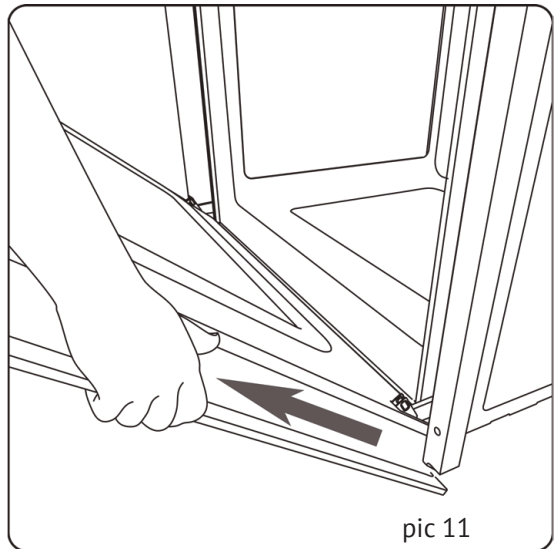
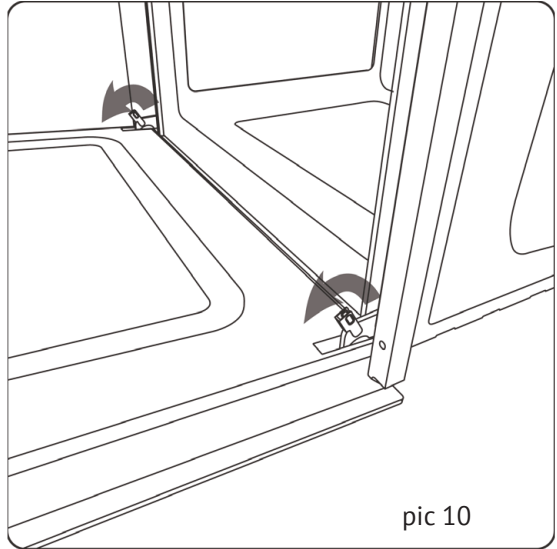
➔ open the door completely

➔ lift the two levers indicated in figure 10

➔ close the door as far as the first stop caused by the previously raised levers

➔ lift the door upwards and outwards from the oven to extract it from its mountings. Figure11

➔ to replace the door, insert the hinges in the appropriate mountings and then bring the two levers back to their closed position.



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

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

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

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

➔ Then tighten the six screws.

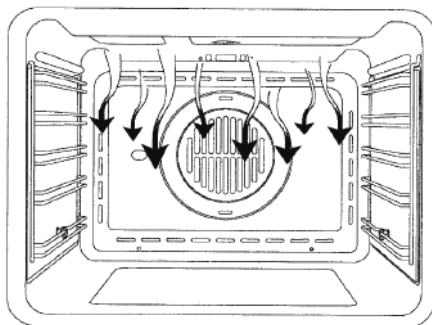
**COOLING FAN**

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

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

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

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



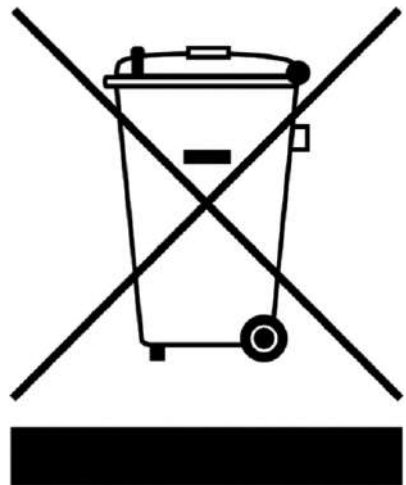
DIRECTIVE 2012/19/EU (WEEE)

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

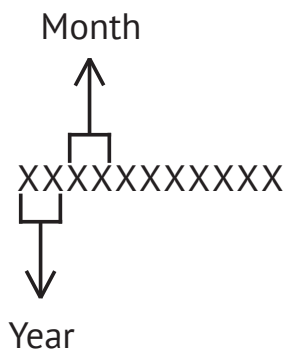
The crossed bin symbol shown on the product indicates that the Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be discarded in the undifferentiated waste (i.e. together with «mixed urban waste»), but must be managed separately in order to be provided for specific operations for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

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

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



Built-in ovens

SERIAL NUMBER CHART:**Manufacturers:**

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

Importers:

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

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

**СОДЕРЖАНИЕ**

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	25
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	26
УСТАНОВКА.....	28
УКАЗАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА.....	29
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	33
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	33
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	34
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ.....	35
ОПИСАНИЕ ПОРЯДКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ.....	36
ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК.....	41
ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ФУНКЦИИ.....	42
УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ.....	42
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	42
СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА.....	43
ЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА.....	44
ВЕНТИЛЯТОР СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ.....	44
ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE).....	45



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

КОМПАНИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ

ся с соответствующими предупреждениями.

Данный прибор относится к классу **3** и предназначается для некоммерческого использования лицами в жилых помещениях.

На передней части духового шкафа закреплена этикетка с серийным номером.



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

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



ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ:

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

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

Встраиваемые духовые шкафы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**УЩЕРБ ЛИЦАМ**

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

☞ Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время использования прибора.

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

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

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

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

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

☞ **Отключайте прибор после использования.**

УЩЕРБ ПРИБОРУ

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

☞ При необходимости используйте деревянные или пластиковые кухонные принадлежности.

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

☞ Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого

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

☞ Не вносите никаких изменений в конструкцию данного прибора.

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

☞ **Не садитесь на прибор.**

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

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

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

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

Не используйте прибор для обогрева помещения.

УКАЗАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ДАННОГО ПРИБОРА

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

☞ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь.

☞ При закрывании двери следите

Встраиваемые духовые шкафы

за тем, чтобы между дверью и уплотнением не находились посторонние предметы.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМПАНИИ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ



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

⇒ Данный прибор не содержит никаких веществ в таких количествах, которые могут считаться опасными для здоровья и окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.

⇒ использование прибора не в соответствии с его назначением,

⇒ несоблюдение указаний и требований, приведенных в руководстве по эксплуатации,

⇒ самовольное внесение изменений в конструкцию любой части прибора,

⇒ использование неоригинальных запасных частей.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

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

ПОРЯДОК УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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



Опасность поражения электрическим током

⇒ Отключите подачу электропитания со стороны электрической сети.

⇒ Отсоедините кабель питания от электрической сети.

⇒ Транспортируйте прибор в соответствующий центр сбора отходов

Встраиваемые духовые шкафы

дов от электрического и электронного оборудования или возвратите этот прибор розничному продавцу во время покупки у него аналогичного нового оборудования (если такой обмен предусмотрен).

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

⇒ Упаковочные материалы необходимо сдать в соответствующие центры переработки отходов.



Пластиковая упаковка
Опасность удушья

⇒ Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.

⇒ Не разрешайте детям играть с пластиковыми упаковочными пакетами.

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

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

⇒ Идентификационная табличка должна быть всегда закреплена на приборе.

О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

УСТАНОВКА



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Опасность поражения электрическим током

⇒ Высокое электрическое напряжение

⇒ Подключение к сети электропитания должно выполняться квалифицированным техническим персоналом.

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

⇒ Отключите общую подачу электропитания.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

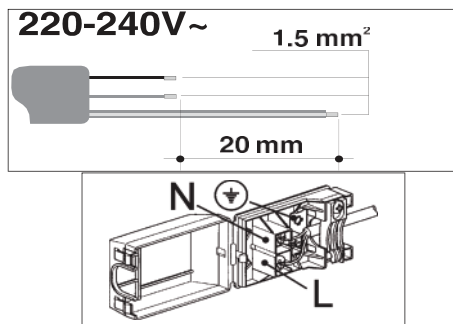
Убедитесь в том, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным на табличке.

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

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

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

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



СТАЦИОНАРНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ

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

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

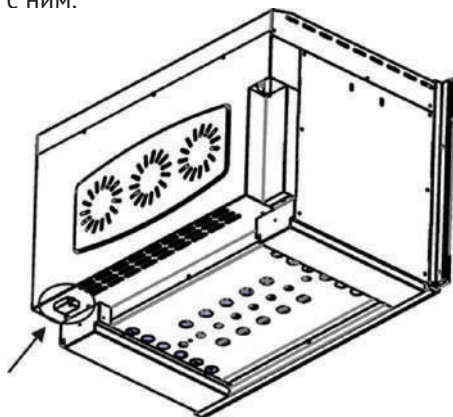
УКАЗАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

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

➔ Прибор должен быть установлен в соответствии со схемами установки.

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

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



Встраиваемые духовые шкафы

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО
УСТАНОВКЕ:**

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

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

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

⇒ Стеновые панели должны выдерживать температуру 100 °С.

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

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

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

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

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

⇒ Задняя часть (стенка) кухонного модуля должна быть удалена для обеспечения более эффективного прохождения воздушных потоков.

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

Встраиваемые духовые шкафы

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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

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

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

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

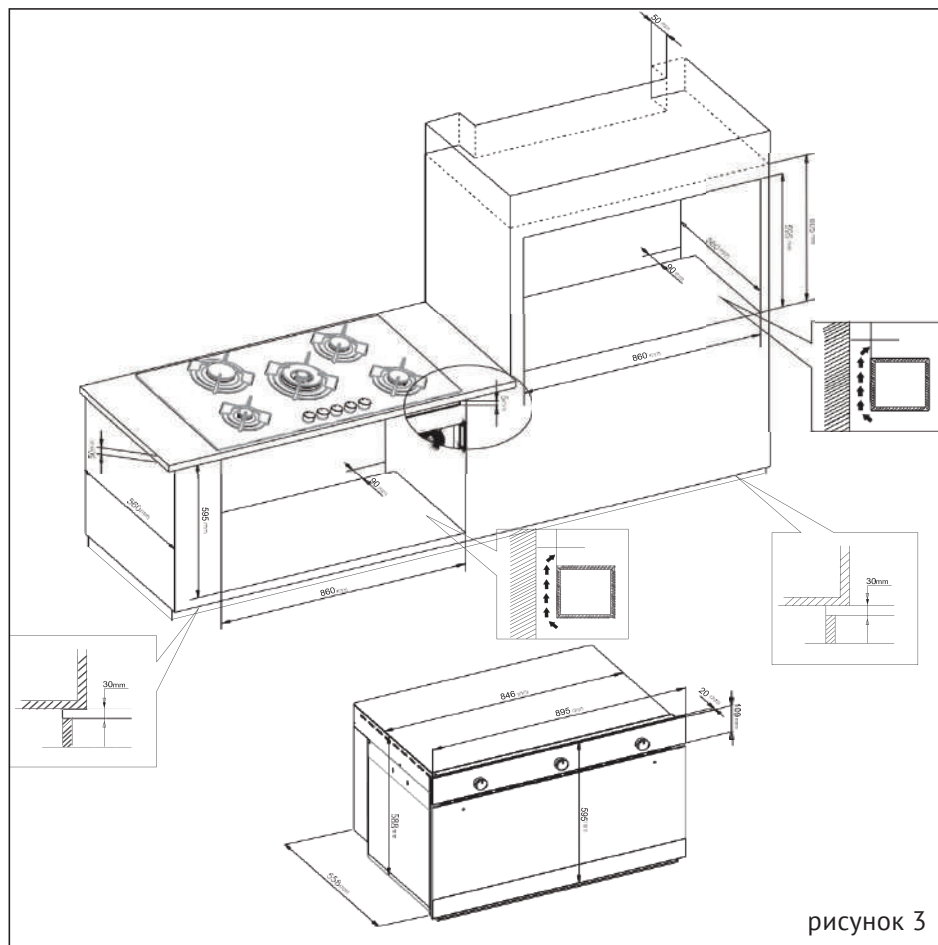
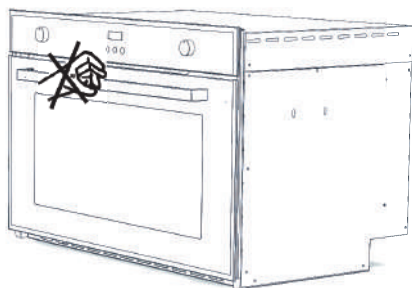


рисунок 3

Встраиваемые духовые шкафы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ
ДУХОВОГО ШКАФА**

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

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

Не готовьте в духовом шкафу несколько блюд сразу.

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

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

Встраиваемые духовые шкафы

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

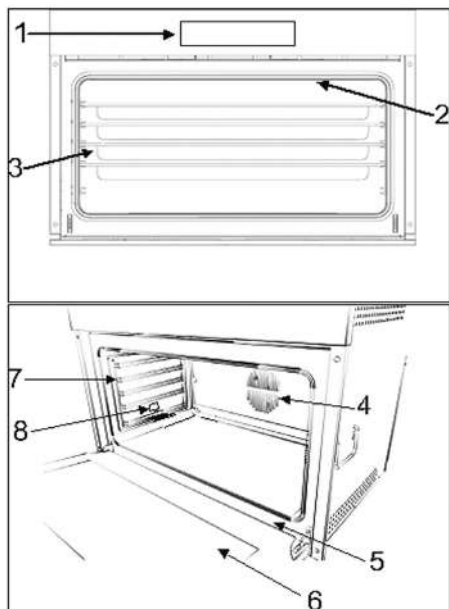
Предварительный разогрев должен выполняться в течение короткого периода времени (как правило 10 минут). Перед тем как готовить в духовом шкафу, замороженные блюда необходимо предварительно разморозить. Не разрешается хранить рядом с духовым шкафом горючие и легковоспламеняющиеся материалы, поскольку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

Не допускается устанавливать духовой шкаф вблизи легковоспламеняющихся предметов и материалов.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



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

Встраиваемые духовые шкафы

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ИНДИКАТОРЫ НА ДИСПЛЕЕ:

Текущее время – отображает текущее время;

Комбинированный индикатор – отображает выбранный режим приготовления

Индикатор температуры – отображает заданную для духового шкафа температуру

Таймер – отображает относящееся к таймеру время

Индикатор состояния – отображает состояние духового шкафа

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


Ключ блокировки


СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ:


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


Встраиваемые духовые шкафы

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ


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


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

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

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


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

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

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

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

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

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

Встраиваемые духовые шкафы



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

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





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

Не допускается укладывать продукты друг на друга.




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

АКТИВАЦИЯ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:

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

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

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

НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ:

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


С помощью кнопки – или + на-

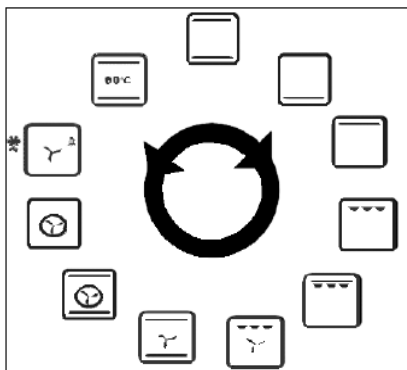
стройте текущее время. Подождите 7 секунд, мигание прекратится и настройка будет завершена.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ (ПРИГОТОВЛЕНИЯ):


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



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

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



ИЗМЕНЕНИЕ ЗАДАННОЙ ПО УМОЛЧАНИЮ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ:

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

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

Встраиваемые духовые шкафы

приготовления, которое зависит от выбранной температуры режима приготовления.

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

ПРИОСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

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

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

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

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:

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


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

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

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

Встраиваемые духовые шкафы


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


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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:


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


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

2) Снова нажмите кнопку .

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

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

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

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

ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ:

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

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

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



ИНДИКАЦИЯ НАЛИЧИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА:


Если после завершения приготовления в ручном или автоматическом

Встраиваемые духовые шкафы




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

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:



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

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



ЗАЩИТА ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ:

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

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ СИГНАЛ МИНУТНОГО СЧЕТЧИКА:

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

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ СИГНАЛ:

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

Встраиваемые духовые шкафы

ИНДИКАЦИЯ**НЕИСПРАВНОСТЕЙ/СБОЕВ:**

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

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

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

В случае выдачи сообщения о неис-правности/сбое:

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

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

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

Встраиваемые духовые шкафы

**ПРОГРАММИРУЕМЫЕ
ФУНКЦИИ:**

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

Звук подтверждения нажатия кнопки: возможен выбор одного из трех вариантов для звука подтверждения нажатия кнопок. Нажмите кнопку + и не отпускайте ее в течение 5 секунд, на индикаторе времени будет отображаться действующий в данный момент тон при нажатии кнопок: «bt tn» (звуковой сигнал), «cl tn» (щелчок) или «nt» (без звука). Действующий в данный момент звук подтверждения нажатия кнопок может быть изменен путем нажатия кнопки + в течение 7 секунд после предыдущего нажатия. По умолчанию задан звук подтверждения «bt tn».

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

**УКАЗАНИЯ ДЛЯ
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ****ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

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

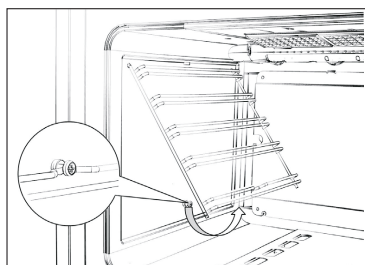


рисунок 7

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

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

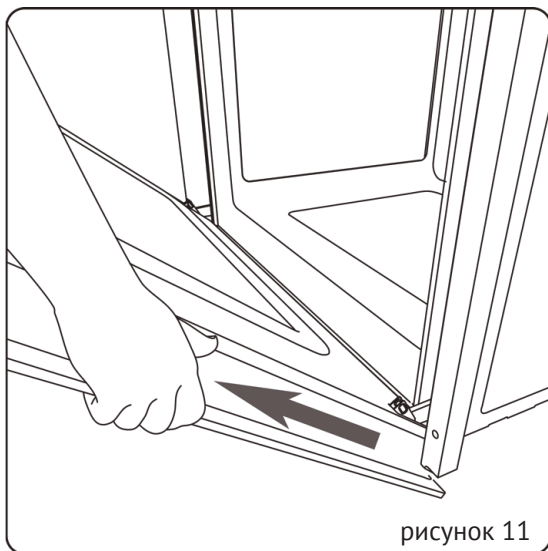
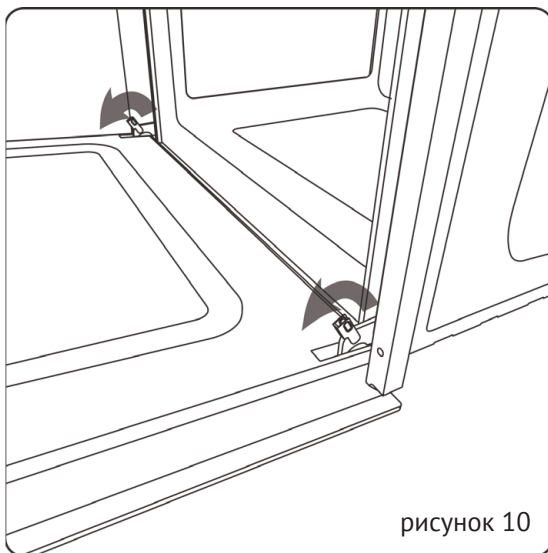
➔ полностью откройте дверь;

➔ поднимите два рычага, показанных на рисунке 10;

➔ закройте дверь до первого упора, создаваемого ранее поднятыми рычагами;

➔ потяните дверь вверх наружу и извлеките ее из креплений духового шкафа. См. рисунок 11.

➔ чтобы установить дверь на место, вставьте петли в соответствующие крепления и затем верните оба рычага в закрытое положение.



Встраиваемые духовые шкафы

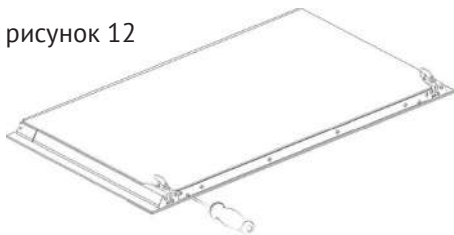
**ЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО
СТЕКЛА**

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

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

➔ Затем затяните все шесть винтов

рисунок 12

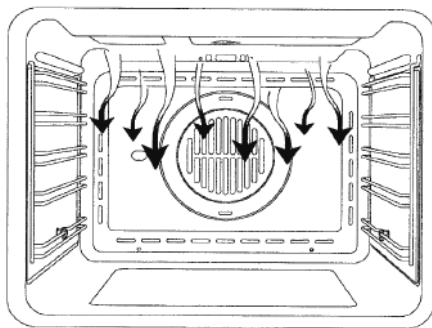
**ОХЛАЖДАЮЩИЙ
ВЕНТИЛЯТОР**

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

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

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

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



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

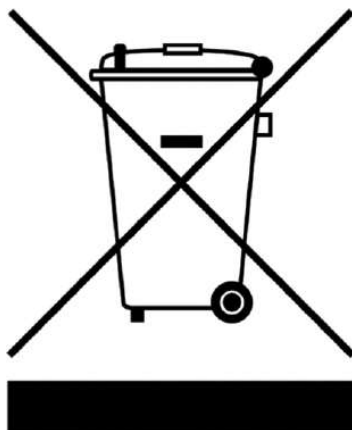
Данное изделие соответствует директиве ЕС 2002/96/ЕС.

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

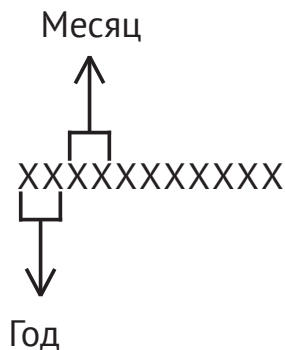
Так например, в Италии отходы электрического и электронного оборудования необходимо доставлять в соответствующие центры сбора отходов (также называемых экологическими зонами или экологическими платформами), создаваемые муниципалитетами или специализированными компаниями в сфере городской гигиены. Кроме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

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

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



Встраиваемые духовые шкафы

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**Производители:**

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

Импортер:

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

Встраиваемые духовые шкафы

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»**УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ****☎ +7 (495) 236-90-67****Телефон горячей линии Kuppersberg:****☎ 8 (800) 250-17-18****(Звонки для всех регионов бесплатные).****🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт****➔ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg
можно найти на официальном сайте компании****🌐 <http://kuppersberg.ru>**

- ➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.
- ➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.
- ➔ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

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

Встраиваемые духовые шкафы

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта неуполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений;
8. Исползования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и произведенных неуполномоченными на то лицами.

3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

**ДАнный ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ
ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ
ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ,
ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ
ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ
ТЕХНИКИ.**

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru