

KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



KMW 694

**EINBAU-KOMBI-BACKOFEN MIT
HEISSLUFT- UND MIKROWELLENFUNKTION**

**BUILT-IN COMBINATION OVEN
WITH HOT AIR AND MICROWAVE**

**ВСТРОЕННЫЙ КОМБИНИРОВАННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
С ПОДАЧЕЙ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА И ФУНКЦИЕЙ СВЧ**

**INHALT**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
MÖGLICHE SCHÄDEN UND IHRE URSACHEN	7
INSTALLATION.....	8
IHR NEUES GERÄT	11
ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR	14
EINBAU VON KERAMISCHEN RETAINERN UND SEITENFÜHRUNGEN.....	16
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS.....	20
EINSTELLUNGEN DES OFENS	21
MIKROWELLENMODUS	22
BETRIEB IM MICROCOMBI MODUS.....	24
AUTOMATISCHES PROGRAMM.....	25
ABTAUPROGRAMME	27
VOREINSTELLUNG DES KOCHMODUS.....	28
EINSTELLUNG ZEITBEZOGENER PARAMETER	28
KINDERSCHUTZ FUNKTION	29
PFLEGE UND REINIGUNG.....	30
FEHLERSUCHTABELLE.....	32
ACRYLAMIDE IN LEBENSMITTELN	33
TECHNISCHE DATEN.....	33
LEITLINIEN FÜR ENERGIEEINSPARUNG UND UMWELTSCHUTZ.....	34



Umweltschonende Entsorgung Sicherheitshinweise

- (a) Der Backofen darf nicht bei geöffneter Tür betrieben werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- (b) Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Backofens und die Tür und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz auf den Dichtungsflächen oder Reinigungsmittelrückstände ansammeln
- (c) **WARNUNG:** Im Falle einer Beschädigung der Türdichtungen oder der Ofentür selbst darf der Ofen erst verwendet werden, nachdem er von einem Spezialisten repariert wurde.

ACHTUNG!

Wenn das Gerät nicht in einem ordnungsgemäßen sauberen Zustand gehalten wird, kann die Beschichtung beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts verkürzen und gefährliche Situationen verursachen kann.



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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen zu verringern, beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.

Um die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen zu verringern, beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

oder unterwiesen werden und die bestehenden Gefahren verstehen. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen.

2. Lesen und befolgen Sie den Abschnitt «VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN MICROWAVE-ENERGIE» und befolgen Sie alle darin enthaltenen Anweisungen.

3. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4. Im Schadensfall muss das Netzkabel von einem Fachmann des Herstellers, seiner autorisierten Servicestelle oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu gefährlichen Situationen kommen (dies gilt für den Anschluss vom Typ Y).

5. **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.

6. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Produkte dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da dies zu einer Explosion führen kann.

7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwen-

det werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die bestehenden Gefahren verstehen. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur von einem Kind über 8 Jahren und unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

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

9. Das verwendete Geschirr muss mikrowellengeeignet sein.

10. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie den Backofen aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, während Sie die Tür geschlossen halten, und warten Sie, bis der Rauch abgezogen ist.

11. Das Erhitzen von Getränken in einem Mikrowellenherd kann zu einem verzögerten Aufkochen mit Verspritzen des Inhalts führen, so dass beim Herausnehmen aus dem Herd besondere Vorsicht geboten ist.

12. 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

13. 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.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

14. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt werden, wobei alle Speisereste gründlich zu entfernen sind.

15. Wird der Backofen nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und eine potenziell gefährliche Situation schaffen kann.

16. Es dürfen nur Thermometer verwendet werden, die für diesen Backofentyp empfohlen werden (dies gilt für Backöfen, die mit einem speziellen Adapter für die Verwendung solcher Temperaturkontrollgeräte ausgestattet sind)

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

18. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt

⇒ in Essbereichen für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen Unternehmen;

⇒ Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohngebäuden;

⇒ auf Bauernhöfen;

⇒ in Hostels und Privathotels;

19. Achten Sie beim Entfernen von Behältern aus dem Gerät darauf, dass sich der Drehteller nicht bewegt. (Diese Anforderung gilt für fest installierte Geräte und eingebaute Geräte, die in einer Höhe von 900 mm und über dem Boden installiert und mit einem abnehmbaren Drehteller ausgestattet sind. Sie gilt jedoch nicht für Geräte mit einer Tür, die sich von oben nach unten öffnet und

in der unteren horizontalen Position bleibt.)

20. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfwascher.

21. **WARNUNG:** Bevor Sie die Hintergrundbeleuchtung austauschen, müssen Sie den Backofen unbedingt vom Stromnetz trennen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

22. **WARNUNG:** Während des Betriebs können einige Teile heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von einem Arbeitsgerät fern!

23. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

24. 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.

25. Die Oberfläche der Aufbewahrungsbox kann heiß werden.

26. **WARNUNG:** Während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile heiß werden. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

27. Während des Betriebs erwärmt sich das Gerät. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Backofen.

28. Metallbehälter zur Aufbewahrung von Speisen und Getränken dürfen

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

nicht zum Kochen in der Mikrowelle verwendet werden.

29. Verwenden Sie keine sauberen Ofen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche und führt zur Bildung von Rissen im Glas zerkratzen können.

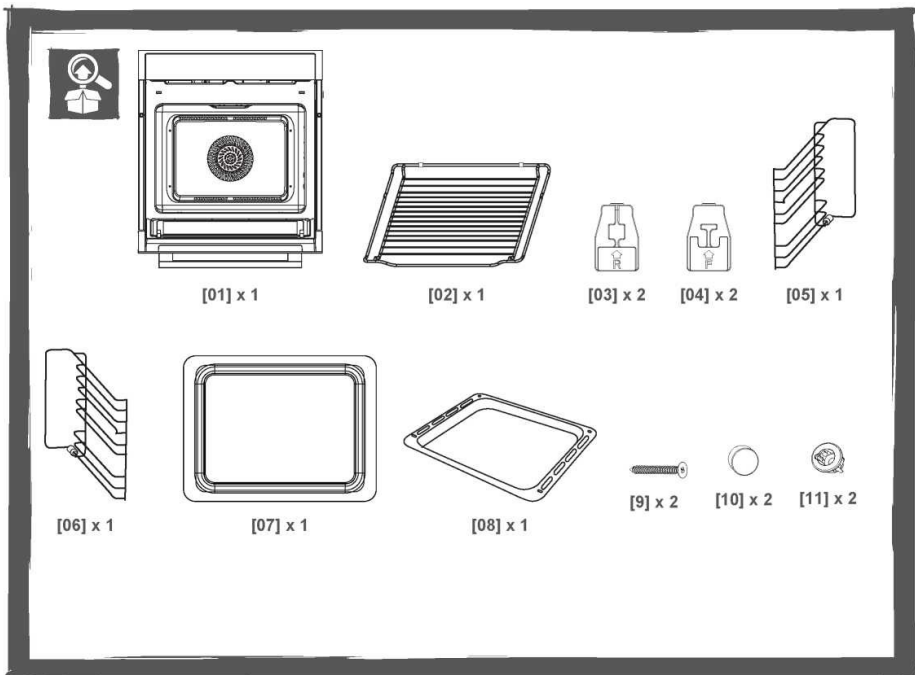
30. Dieser Backofen ist ein Einbaugerät.

31. Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Frontplatte installiert

werden. (Diese Anforderung gilt nicht für Geräte, die mit einer dekorativen Frontplatte ausgestattet sind).

32. **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.

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH





MÖGLICHE SCHÄDEN UND IHRE URSACHEN

Gefährlich!

➔ Die Bildung von Funken: Metallgegenstände, z. B. ein Löffel in einer Glasschale, sollten mindestens 2 cm von den Wänden des Ofens und der Innenseite der Tür entfernt sein. Funken können irreparable Schäden am Glas auf der Innenseite der Tür verursachen.

➔ Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in eine heiße Kochstelle. Dies kann zur Bildung von Dampf führen. Abrupte Temperaturschwankungen können Schäden verursachen.

➔ Feuchte Nahrung: Lassen Sie feuchte Speisen nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum.

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Dies könnte zu Korrosion führen.

➔ Kühlung des Geräts bei geöffneter Tür: Lassen Sie das Gerät nur bei geschlossener Tür abkühlen. 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.

➔ 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.

➔ 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 Backofen befinden.

➔ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine

➔ Speisen im Backofen befinden. Eine Ausnahme von dieser Regel ist die Durchführung eines kurzen Tests, um die Eignung des Kochgeschirrs zu prüfen (siehe Abschnitt «Mikrowelleneignetes Kochgeschirr»).

➔ Auf die Gerätetür zu treten oder Gegenstände darauf abzustellen: Stellen Sie sich nicht auf die offene Gerätetür und legen Sie keine Gegenstände darauf ab. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.

➔ Transportieren des Geräts: Heben oder tragen Sie das Gerät nicht am Griff. Der Türgriff ist nicht dafür ausgelegt, das Gewicht des Geräts zu tragen und könnte brechen.

➔ Popcorn in der Mikrowelle zubereiten: Stellen Sie die Leistung der Mikrowelle nie zu hoch ein. Verwenden Sie eine Leistung von nicht mehr als 600 W. Legen Sie immer eine Tüte Popcorn auf die Glasplatte. Bei Überlastung kann die Disc herausfallen.

➔ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auskochen und durch den Drehteller in das Innere des Geräts gelangen. Behalten Sie den Kochvorgang im Auge. Wählen Sie zunächst kürzere Garzeiten und erhöhen Sie diese dann nach Bedarf.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

➔ Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt werden, wobei alle Speisereste sorgfältig zu entfernen sind, da diese auch nach Beendigung der Mikrowellenerwärmung explodieren können.

➔ Wird der Backofen nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und eine potenziell gefährliche Situation schaffen kann.

 **INSTALLATION****Eingebettete Module**

➔ Das Gerät ist nur für den Einbau in Küchen vorgesehen (Vollmontage).

➔ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder für den Einbau in einen herkömmlichen Schrank vorgesehen.

➔ Das Küchenmodul, in das das Gerät integriert ist, darf keine Rückwand haben.

➔ Zwischen der Wand und dem Boden oder der Rückwand des darüber liegenden Moduls muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.

➔ Nach dem Einbau muss an der Vorderseite der Küchenzeile eine 250cm² große Lüftungsöffnung verbleiben. Dazu muss die Bodenplatte abgeschnitten oder ein Lüftungsgitter angebracht werden.

➔ Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen und Lufteinlässe.

➔ Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde

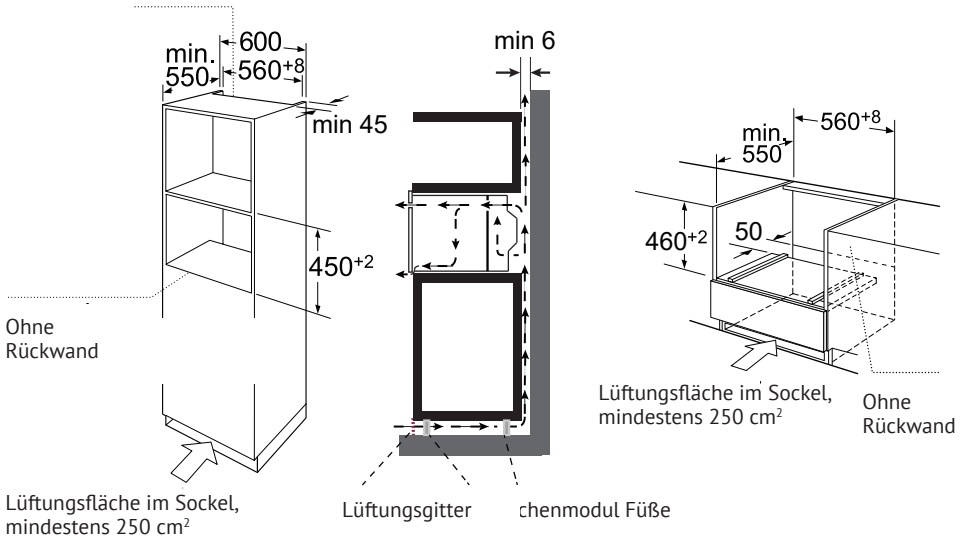
➔ Der Installateur ist für alle Schäden verantwortlich, die durch eine unsachgemäße Installation des Geräts entstehen können.

➔ Die Küchenmöbel, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis 90°C hitzebeständig sein.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

Einbaumaße

Lüftungsöffnungen am Rücken, mindestens 250 cm²



Einbau

➔ Heben oder tragen Sie das Gerät nicht am Griff. Der Türgriff ist nicht dafür ausgelegt, das Gewicht des Geräts zu tragen und könnte brechen.

1. Schieben Sie den Backofen mit der Mikrowelle vorsichtig in das Küchenmodul, so dass sich das Gerät in der Mitte des Moduls befindet.

2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Mikrowellenschrauben.

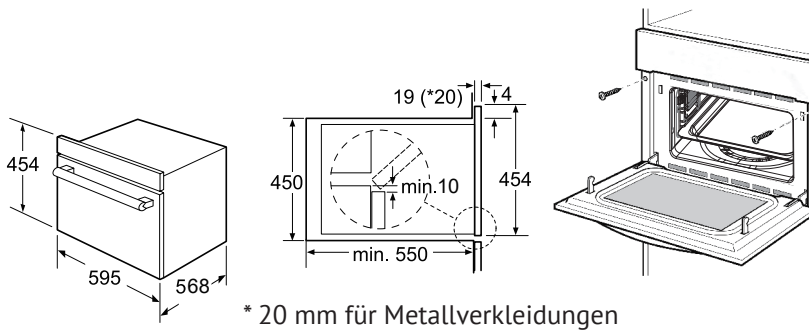
➔ Setzen Sie das Gerät vollständig ein und zentrieren Sie es.

➔ Knicken Sie das Anschlusskabel nicht.

➔ Befestigen Sie das Gerät mit Schrauben.

➔ Der Raum zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht mit zusätzlichen Pfetten abgedeckt werden.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

**Wichtige Information****Stromanschluss**

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Alle Arbeiten zur Installation der Steckdose oder zum Austausch des Verbindungskabels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker in Übereinstimmung mit allen geltenden Gesetzen und Vorschriften durchgeführt werden. Wenn nach der Installation

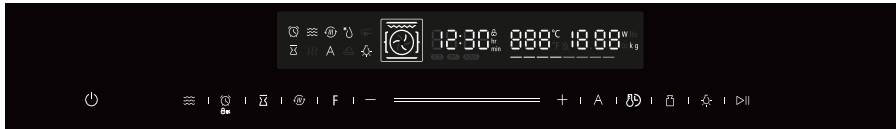
die Buchse nicht mehr zugänglich ist, muss an der Vorderseite des Geräts ein Lasttrennschalter installiert werden, der alle Pole trennt, während der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen muss. Zusätzlich sollte während der Installation ein Schutz gegen Kontakt mit den Kontakten bereitgestellt werden.











Absicherung: siehe technische Daten in der Bedienungsanleitung.

IHR NEUES GERÄT

➔ Nutzen Sie diesen Abschnitt, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen. Hier wird erklärt, wie Sie das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente verwenden. In diesem Abschnitt finden Sie auch Informationen über den Garraum und das Zubehör.









Bedienfeld









	Funktion (Betriebsart)
	EIN/AUS-Taste
	Mikrowellenmodus
	Timer/Kindersicherungsfunktion
	Voreinstellung
	Vorheizung
F	Funktion (Betriebsart)
- +	Einstellung der Parameter
	Schieberegler
A	Automatisches Menü
	Uhr
	Gewicht
	Hintergrundbeleuchtung
	Start/Pause

Modi (Funktionen) und Anzeigeelemente
Verwenden Sie die Funktionstasten, um die gewünschte Heizungsart einzustellen.













Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

	Funktion (Betriebsart)	Zweckbestimmung
	Pizza	Die Pizzen werden dank der zusätzlichen Hitze, die von unten und von den Seiten des Ofens kommt, perfekt gebraten, was einen knusprigen Pizzaboden garantiert.
	Unteres Heizelement	Dieser Modus ist ideal für das langsame Garen (Schmoren) von Speisen wie Aufläufen und Eintöpfen.
	Mikrowellenmodus	Auftauen, Aufwärmen und Kochen.
	Mikrowelle + Konvektion	Um die Garzeit für große Portionen mit Bräunung zu verkürzen.
	Mikrowelle + Doppelgrill + Lüfter	Diese Methode eignet sich, wenn eine schnelle Bräunung erforderlich ist; die Zutaten werden bis ins Innere gegart.
	Mikrowelle + Pizzamodus	Diese Methode eignet sich, wenn eine schnelle Bräunung erforderlich ist; die Zutaten werden bis ins Innere gegart.
	Auftauen	Drei Abtauungsprogramme
	Automatisches Programm	13 Kochprogramme Der Heizmodus und die Garzeit hängen vom Gewicht ab.

	Funktion (Betriebsart)	Zweckbestimmung
	Heizung (oben und unten)	Das obere und untere Heizelement arbeiten zusammen. Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vor: Diese Betriebsart ist ideal für langsames Garen (Schmoren), z. B. für Aufläufe und Eintöpfe.
	Konvektion	Zum Backen auf mehreren Ebenen (z. B. zum Backen von Schokoladenkeksen auf mehreren Backblechen).
	Heizung (oben und unten) + Lüfter	Bequem und zeitsparend können bis zu 4 Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden, ohne dass sich Geschmäcker und Aromen vermischen.
	Grill	Die besten Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn die obere Ebene für kleinere Mahlzeiten und die untere Ebene für größere Portionen verwendet wird
	Doppelgrill + Lüfter	Für Gerichte mit einer goldenen Kruste (Gratin) und zum Veredeln von gebackenem Gemüse.
	Doppelgrill	Die internen Strahlungselemente und das externe Grillelement arbeiten zusammen, um den Grill schnell und gleichmäßig zu erhitzen, so dass die Oberseite des Grillguts effektiv gebräunt wird.

Einstellung der Parameter

Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Parameter einzustellen.

Parameter	Automatische
Automatisches Menü	Wählen Sie eines der 13 Automatikprogramme. Von P 01 bis P 13.
Temperatur	Auswahl der Gartemperatur (°C). — : 100-235  : 50-250  : 50-250 — : 50-235  : 50-235  +  : 50-235  : 100-235  +  : 50-235  : 100-250  +  : 50-235  : 100-235
Gewicht	Einstellung des Gewichts.
Zeit	Einstellung der Garzeit
Mikrowellenmodus	Wahl der Mikrowellenleistung 100 W, 300 W, 500 W, 700 W und 900 W

Lüfter für das Kühlsystem

Ihr Gerät ist mit einem Kühlsystem mit Ventilator ausgestattet. Das Kühlgebläse ist während des Betriebs des Geräts eingeschaltet. Durch die Öffnungen über der Tür entweicht warme Luft.

Lüfter läuft noch eine gewisse Zeit weiter, nachdem das Gerät den Betrieb beendet hat.

Gefährlich!

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

Anmerkungen:

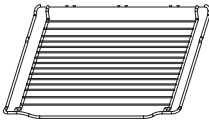
➡ Während des Mikrowellenbetriebs heizt das Gerät nicht auf. Der Lüfter bleibt eingeschaltet. Der Lüfter kann auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen.

➡ An der Türscheibe, den Innenwänden und dem unteren Teil des Hohlraums kann sich Kondenswasser bilden. Dies ist ein normales Phänomen, das keinen Einfluss auf die Funktion des Mikrowellenherds hat. Wischen Sie Oberflächen, auf denen sich Kondenswasser gebildet hat, nach dem Kochen ab.

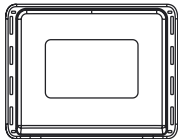
Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr


ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR
Hinweis.

Die Art und Anzahl des Zubehörs hängt vom jeweiligen Gerät ab.

**Grillrost**

➔ Zum Grillen von z. B. Steaks, Würstchen und zum Toasten.

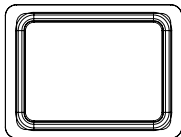
**Mehrzweckfach**

➔ Aus Sicherheitsgründen sollte die Bratpfanne so positioniert werden, dass es auf dem seitlichen Gitterrost aufliegt und nicht direkt auf der Unterseite des Garraums steht.

➔ **Universal Bratpfanne - emaillierte Bratpfanne**

➔ Zum Brötchenbacken und Braten ganzer Hähnchen.

➔ Emaillierte Bratpfanne darf nicht zum Garen in der Mikrowelle verwendet werden.

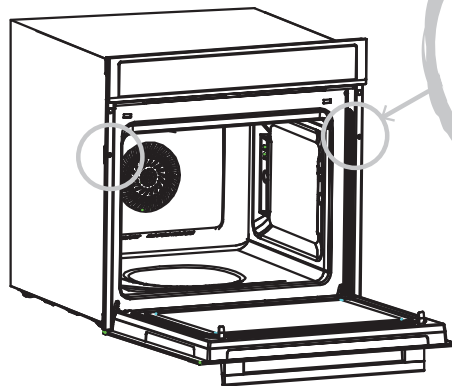
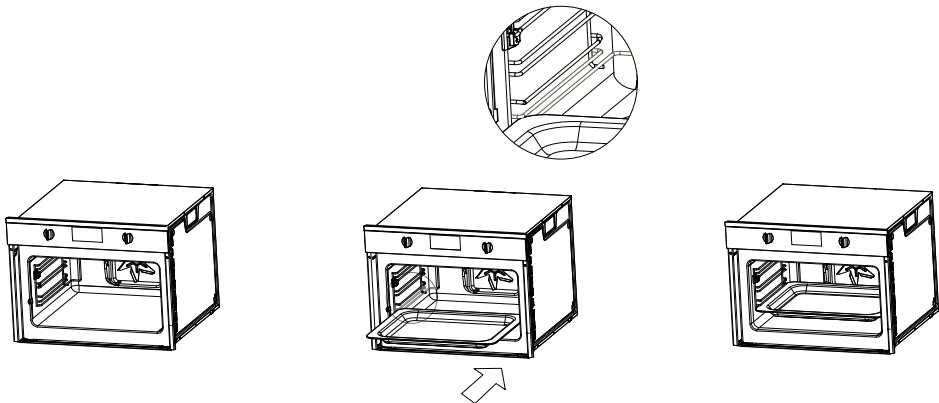
**Universal Bratpfanne - Glaspfanne**

➔ Beim Garen in der Mikrowelle muss eine Glaspfanne verwendet werden.

➔ Diese Bratpfanne dient zum Auffangen von Flüssigkeiten wie Wasser und Fett, die beim Kochen freigesetzt werden.

➔ Um ein möglichst effizientes Garen zu gewährleisten, sollte die Glaspfanne, wie in den Abbildungen unten gezeigt, in den

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr



Sobald der Backofen im Küchenmodul platziert ist, befestigen Sie ihn mit Hilfe der beiden Löcher im Gerätegehäuse und den Befestigungselementen [09], [10] und [11].

⚠ Gefahrlich! Ziehen Sie die Schrauben [09] nicht zu fest an, da dies den Backofen oder das Gehäuse des Geräts beschädigen könnte. Verwenden Sie einen Schraubendreher zum Festziehen

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr



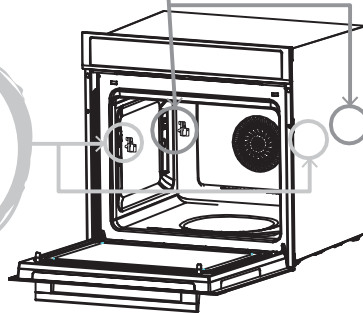
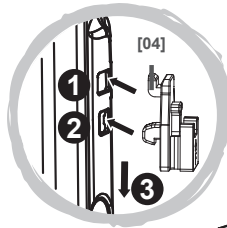
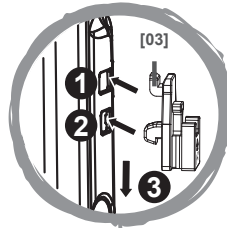
**EINBAU VON KERAMISCHEN RETAINERN
UND SEITENFÜHRUNGEN**



[03] x 2

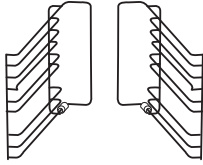


[04] x 2



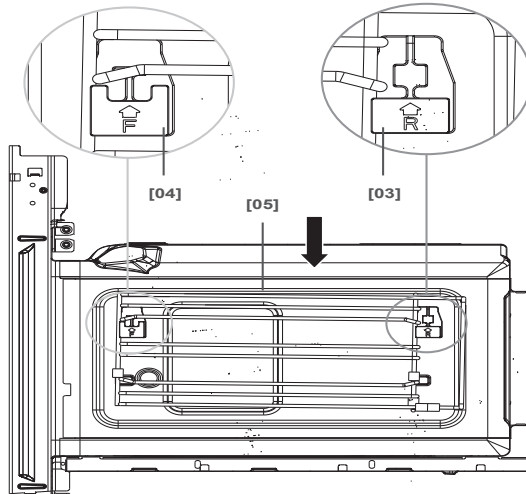
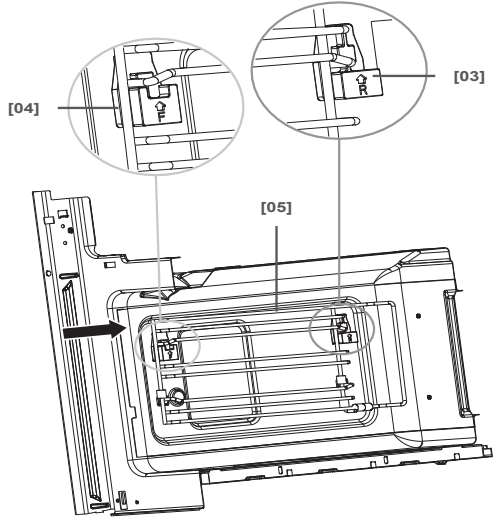
Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

Einbau der linken Führung [05]

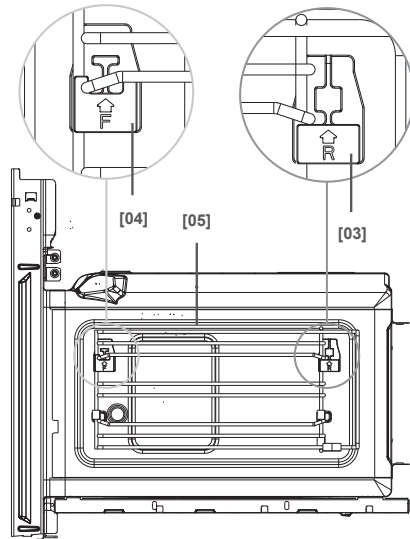


[05] x 1

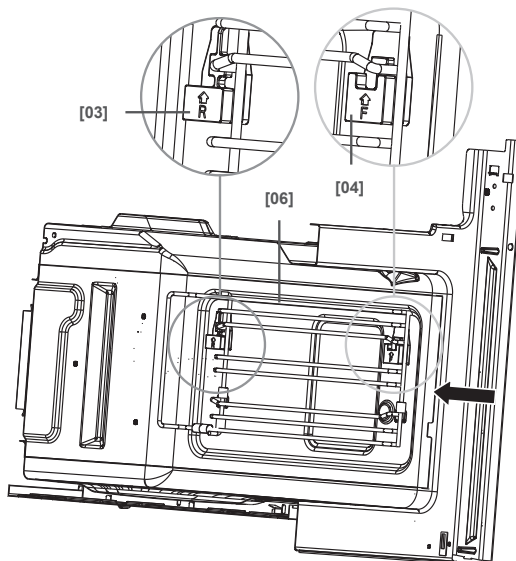
[06] x 1



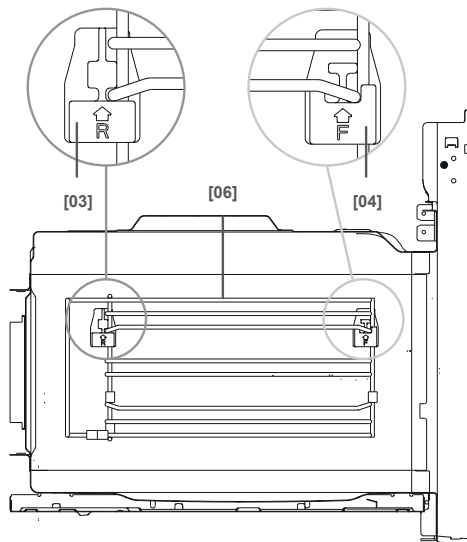
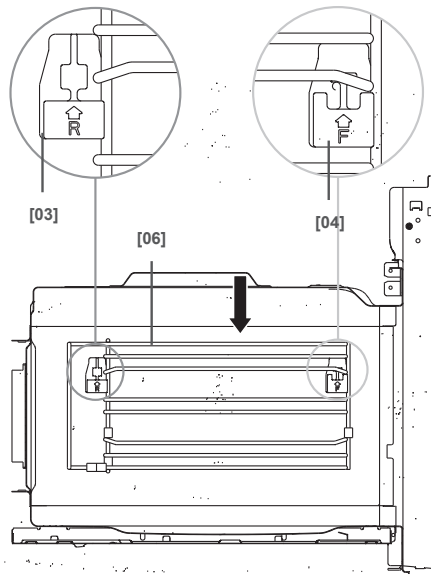
Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr



Einbau der rechten Führung [06]



Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr





Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr


**VOR DER ERSTEN
INBETRIEBNAHME DES
GERÄTS**


In diesem Abschnitt finden Sie alle notwendigen Informationen, bevor Sie den Backofen zum ersten Mal zum Garen verwenden. Lesen Sie vorher den Abschnitt «Sicherheitshinweise».



Einstellen der Uhr

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste , um in den Modus zum Einstellen der Uhrzeit zu gelangen. Auf dem Display erscheint «00:00» und der Wert der Uhr blinkt.

2. Verwenden Sie die Taste – oder+ den Schieberegler  um die Zeit in Stunden einzustellen. Der Zeitwert wird zwischen 0 und 23 eingegeben.

3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste  die Ziffern, die der Zeit in Minuten entsprechen, beginnen zu blinken.

4. Verwenden Sie die Taste – oder+ den Schieberegler  um die Zeit in Minuten einzustellen. Der Zeitwert wird zwischen 0 und 59 eingegeben.

5. Um die Einstellung der aktuellen Zeit (Uhr) abzuschließen, drücken Sie , das Symbol  blinkt.


Die aktuelle Uhrzeit ist nun eingestellt. Das Gerät geht in den Standby-Modus


Reinigung des Zubehörs


Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißer


Seifenlauge und einem weichen Spültuch


Heizung des Ofens


Um unerwünschte Gerüche zu entfernen, schließen Sie den neuen Backofen, ohne etwas hineinzustellen, und schalten Sie ihn im Vorheizmodus ein. Hierfür empfehlen wir eine Konvektionsstufe  von 250°C mit einer Einwirkzeit von 1 Stunde. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste F. Das Symbol  wird angezeigt und die Standardtemperatur wird angezeigt.

2. Drücken Sie wiederholt die Taste F, bis das Symbol  auf dem Display erscheint. Die Standardtemperatur für den Konvektionsmodus wird angezeigt.

3. Verwenden Sie die Taste – oder+ den Schieberegler  um die Temperatur auf 250°C einzustellen.

4. Drücken Sie die Taste , um in den Modus zum Einstellen der Kochzeit zu wechseln. Auf dem Display blinkt 00:00.

5. Verwenden Sie die Taste – oder+ den Schieberegler  um eine Garzeit von 60 Minuten einzustellen.

6. Drücken Sie . Der Ofen heizt sich auf.





EINSTELLUNGEN DES OFENS


Es gibt verschiedene Möglichkeiten, den Ofen einzustellen. In diesem Abschnitt finden Sie Informationen darüber, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur auswählen und den Grill einstellen können. Sie können die Garzeit auch im Backofen einstellen. Siehe Abschnitt «Zeitbezogene Einstellungen vornehmen».




Einstellungsmöglichkeiten.


Einstellung des Heizmodus und der Temperatur



Beispiel: Grill  bei 200°C für 25 Minuten.

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste F. Das Symbol  wird angezeigt und die Standardtemperatur wird angezeigt.


2. Drücken Sie wiederholt die Taste F, bis das Symbol  auf dem Display erscheint. Die Standardtemperatur für Grillmodus wird angezeigt.

3. Verwenden Sie die Taste  oder den Schieberegler  – oder + den Schieberegler , um die Temperatur auf 200°C einzustellen.



4. Drücken Sie die Taste  um in den Modus zum Einstellen der Kochzeit zu wechseln. Auf dem Display blinkt 00:00.

5. Verwenden Sie die Taste  oder + den Schieberegler , um eine Garzeit von 25 Minuten einzustellen.


6. Drücken Sie . Der Ofen heizt sich auf.



Wenn die Backofentür geöffnet wird, wird ihr Betrieb unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste . Der Ofen wird weiterhin in Betrieb sein.

Unterbrechung des Betriebs

Zum Unterbrechen drücken Sie die Taste . Drücken Sie dann erneut die Taste , um fortzufahren.



Ändern der Garzeit

Diese Aktion kann jederzeit durchgeführt werden. Drücken Sie .


Verwenden Sie die Taste  – oder + den Schieberegler  um die Garzeit zu ändern.

Temperaturänderung

Diese Aktion ist jederzeit möglich.

Verwenden Sie dann die Taste  – oder + den Schieberegler  um die Temperatur einzustellen.

Abbruch einer Operation









Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie die Taste , um in den Standby-Modus zu wechseln.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

Schnelles Vorheizen

Dank des schnellen Vorheizens erreicht Ihr Backofen sehr schnell die eingestellte Temperatur.


Die Schnellvorheizfunktion ist für die folgenden Heizarten (Modi) verfügbar:

	Heizung (oben und unten)
	Konvektion
	Heizung (oben und unten) + Lüfter
	Grill
	Doppelgrill + Lüfter
	Doppelgrill
	Pizza
	Unteres Heizelement

Um gleichbleibend hohe Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Speisen erst nach Abschluss der Vorheizphase in den Garraum geben.

1. Einstellung des Heizmodus und der Temperatur

2. Drücken Sie .

Auf dem Display erscheint das Symbol .

Der Ofen heizt sich auf.

**MIKROWELLENMODUS**

Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln absorbiert und in Wärmeenergie umgewandelt. Mikrowellen können allein, d. h. unabhängig, oder in Kombination mit einer anderen Heizart verwendet werden. In diesem Abschnitt finden Sie Informationen zu Kochgeschirr und zur Einrichtung des Mikrowellenbetriebs.

 Hinweis.

Die manuelle Zeiteinstellung erfolgt in den folgenden Schritten:

0–1 min:	5 Sekunden
1–3 min:	10 Sekunden
3–15 min:	30 Sekunden
15–60 min:	1 Minute
über 60 min	5 Minuten

Prüfung der Eignung von Kochgeschirr
Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht ein, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden. Die einzige Ausnahme von dieser Regel ist die Durchführung einer Kochgeschirreignungsprüfung.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Kochgeschirr für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den folgenden Test durch:

1. Erhitzen Sie das leere Kochgeschirr 0,5 bis 1 Minute lang bei maximaler Leistung.

2. Kontrollieren Sie während dieser Zeit regelmäßig die Temperatur der Speisen.

Das Geschirr sollten sich kalt oder warm anfühlen.

Wenn das Kochgeschirr heiß wird oder sich Funken bilden, ist es nicht zum Gebrauch geeignet.

Leistungseinstellung der Mikrowelle

Um die Leistung der Mikrowelle einzustellen, drücken Sie die Taste.

100 W	- Schonendes/zartes Auftauen - Unregelmäßig geformte Lebensmittel auftauen - Erweichendes Speiseeis - Teig heben
300 W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade und Butter
500 W	- Reis, Suppe kochen
700 W	- Erwärmung - Kochen von Pilzen, Schalentieren - Gerichte mit Eiern und Käse
900 W	- Kochendes Wasser, Wiedererwärmung - Huhn, Fisch und Gemüse kochen

⚡ Anmerkungen:

➡ Wenn die Taste gedrückt wird, wird die gewählte Leistung angezeigt.

➡ Bei der maximalen Leistung von 900 W kann die Mikrowelle maximal 30 Minuten lang betrieben werden. Bei allen anderen Leistungsstufen beträgt die maximale Garzeit 1 Stunde und 30 Minuten.

Einstellung des Mikrowellenmodus

Ein Beispiel. Stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 300W und die Garzeit auf 17 Minuten.

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste \approx , um in den Mikrowellenmodus zu wechseln. Das Display zeigt die Standardeinstellung von 900 W Mikrowellenleistung an. Die Standard-Garzeit blinkt.

1. Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler \equiv , um eine Garzeit von 17 Minuten einzustellen.

1. Drücken Sie die Taste \approx , um den Mikrowellen-Leistungseinstellungsmodus zu aktivieren. Verwenden Sie dann die Taste – oder + den Schieberegler \equiv , um die Mikrowellenleistung auf 300W einzustellen.

1. Drücken Sie $\triangleright \parallel$.

Das Mikrowellengerät nimmt seinen Betrieb auf. Auf dem Display wird ein Countdown für die Garzeit angezeigt.

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist wird ein akustisches

Signal abgegeben. Der Mikrowellenbetrieb ist abgeschlossen.



Wenn die Backofentür geöffnet wird das Gerät nicht mehr funktioniert. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste $\triangleright \parallel$. Der Backofen ist weiterhin in Betrieb.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr



Ändern der Garzeit

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Verwenden Sie die Taste oder den Schieberegler, um die Garzeit zu ändern.


Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie dazu die Taste  und ändern Sie dann mit der Taste – oder + den Schieberegler  stellen Sie die erforderliche Mikrowellenleistung ein.

Unterbrechung des Betriebs

Drücken Sie kurz die Taste . Der Backofen wird nicht mehr arbeiten. Drücken Sie die Taste  erneut, um weiterzumachen.

Annullierung der Arbeiten

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie die Taste , um in den Standby-Modus zu wechseln.

Anmerkungen:

Wenn Sie die Gerätetür während des Garens öffnen, kann das Lüftersystem weiterlaufen.

**BETRIEB IM MICROCOMBI MODUS**




Dabei werden der Grill und die Mikrowelle gleichzeitig benutzt. Dank des Einsatzes von Mikrowellen werden die Speisen schneller gegart und gleichzeitig gut gebräunt.

Es stehen Ihnen alle Leistungsstufen der Mikrowelle zur Verfügung.


Mit Ausnahme von: 700 und 900W


Einstellung des Mikrowellen-Kombinationsmodus

Ein Beispiel:  + , Mikrowelle + Pizza, 500W, 190 °C, 17 Minuten lang.

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste  und anschließend wiederholt die Taste «F», um den MicroCombi-Modus auszuwählen. Drücken Sie die Taste so oft, bis die folgenden Symbole  and  auf dem Display erscheinen. Der Standardwert der Mikrowellenleistung wird angezeigt und die Standardtemperatur blinkt.

2. Verwenden Sie die Taste oder den Schieberegler, um die Temperatur auf 190°C einzustellen.

3. Drücken Sie die Taste , um den eingestellten Temperaturwert zu bestätigen. Die voreingestellte Garzeit blinkt, mit der Taste oder dem Schieberegler stellen Sie die Garzeit auf 17 Minuten ein.

4. Drücken Sie Die Standardleistungseinstellung blinkt. Verwenden Sie dann die Taste – oder + den Schieberegler , um die Mikrowellenleistung auf 500W einzustellen.

5. Drücken Sie $\triangleright||$ Der Ofen beginnt sich aufzuheizen. Das Gerät startet. Der Countdown für die Garzeit beginnt. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist wird ein akustisches Signal abgegeben. Der Betrieb im Kombinationsmodus ist abgeschlossen. Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird das Gerät nicht mehr funktioniert. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür kurz die Taste $\triangleright||$. Das Programm wird fortgeführt.

Unterbrechung des Betriebs

Drücken Sie kurz die Taste $\triangleright||$. Der Backofen wird nicht mehr arbeiten. Drücken Sie die Taste $\triangleright||$ erneut, um weiterzumachen.

Ändern der Garzeit

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie die Taste BD , so oft, bis der Wert für die Garzeit blinkt, und verwenden Sie dann die Taste – oder + den Schieberegler = , um die Garzeit zu ändern.

Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie dazu die Taste \approx und ändern Sie dann mit der Taste – oder + den Schieberegler = stellen Sie die erforderliche Mikrowellenleistung ein.

Temperaturänderung

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Verwenden Sie dann die Taste – oder + den Schieberegler = , um die Temperatur einzustellen.

Annullierung der Arbeiten

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie die Taste O , um in den Standby-Modus zu wechseln.



AUTOMATISCHES PROGRAMM

Die Verwendung von Automatikprogrammen vereinfacht den Garvorgang. Sie müssen ein Programm auswählen und das Gewicht der Lebensmittel angeben. Das Automatikprogramm wählt die optimalen Einstellungen. Sie können aus 13 Programmen wählen. Stellen Sie die Speisen erst in den Garraum, wenn sie abgekühlt sind.

Programmeinstellung

1. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste A zweimal, um das Menü Auto aufzurufen. Die Nummer des ersten Programms blinkt auf dem Display.
2. Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler = wählen Sie die gewünschte Programmnummer.
3. Drücken Sie \square .
4. Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler = , um das Gewicht einzustellen, auf dem Display wird die Garzeit angezeigt.
5. Drücken Sie $\triangleright||$ Das Programm wird gestartet. Der Countdown für die Garzeit beginnt.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

Programmnummer	Was kann platziert werden	Gewicht, (gr)	Installationsebene und optionales Zubehör
P 01**	Frisches Gemüse	200 400 600	1. Ebene, Glasbratpfanne
P 02**	Kochen geschälter Kartoffeln	240 480 720	1. Ebene, Glasbratpfanne
P 03	Gebratene Kartoffeln	450 1000	3. Ebene, Grillrost
P 04	Hähnchenstücke (gefroren)	450	3. Ebene, Grillrost
P 05*	Bäckerei (Kuchen)	400 500 600	2. Ebene, Grillrost
P 06*	Apfelkuchen	2400	2. Ebene, Grillrost
P 07*	Offener Sandkuchen (Quiche)	1000	3. Ebene, Grillrost
P 08**	Suppe erwärmen	200 400 600	1. Ebene, Glasbratpfanne
P 09**	Aufwärmen des Gerichts	250 350	1. Ebene, Glasbratpfanne
P 10**	Aufwärmen der Sauce/des Schmorgerichtes	100 200 300	1. Ebene, Glasbratpfanne
P 11	Tiefkühlpizza	200 400 600	3. Ebene, Grillrost
P 12*	Gefrorene Pommes frites zum Garen im Ofen	300 400 500	3. Ebene, emaillierte Bratpfanne
P 13	Lasagne	1600	3. Ebene, Grillrost

Die Stufen werden von unten nach oben gezählt - von der ersten bis zur vierten.

☀ Anmerkungen:

➡ Die mit "*" gekennzeichneten Programme sind vorgewärmte Programme. Während des Vorheizens wird die Garzeit angehalten und das Symbol für Vorheizen wird angezeigt. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein

akustisches Signal und das Vorheizen-Symbol blinkt.


➡ Bei Programmen, die mit "*" gekennzeichnet sind, wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet.

➡ Ein akustisches Signal ertönt, wenn das Programm endet. Der Ofen hört auf zu heizen.

Ändern eines Programms

Sobald das Programm gestartet ist, können die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Ein Programm abbrechen


Um das Programm abzubrechen, drücken Sie die Taste .

Ändern der Garzeit



Bei der Verwendung von Automatikprogrammen können die Garzeiten nicht geändert werden.

ABTAUPROGRAMME



Sie können 3 Auftauprogramme zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Brot verwenden.


1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts zweimal auf die Taste , um den Abtaubetrieb zu aktivieren.

Die Nummer des ersten Programms blinkt auf dem Display.

2. Verwenden Sie die Taste  oder + den Schieberegler , wählen Sie die gewünschte Programmnummer.

3. Drücken Sie .

4. Verwenden Sie die Taste  oder + den Schieberegler , um das Gewicht einzustellen, auf dem Display wird die Garzeit angezeigt.

5. Drücken Sie . Das Programm wird gestartet. Der Countdown für die Garzeit beginnt.

Anmerkungen:

➔ Kochen von Lebensmitteln

Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18°C eingefroren wurden und in mög-

lichst dünnen Portionspackungen gelagert werden.

Nehmen Sie die aufzutauenden Lebensmittel aus den Verpackungen und wiegen Sie sie. Sie müssen das Gewicht der Lebensmittel kennen, um das Programm einstellen zu können.

➔ Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel wird Flüssigkeit freigesetzt. Gießen Sie diese Flüssigkeit ab, wenn Sie das Fleisch oder Geflügel wenden, verwenden Sie sie auf keinen Fall für andere Zwecke und lassen Sie sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.

➔ Verwendendes Kochgeschirr
Geben Sie die Lebensmittel in eine flache, für die Mikrowelle geeignete Schale, z. B. eine Porzellan- oder Glasschale, aber decken Sie sie nicht ab.

➔ Beim Auftauen von Hähnchen und portionierten Hähnchenteilen (d 01) ertönt zweimal ein akustisches Signal, das darauf hinweist, dass das Gericht gewendet werden sollte.

➔ Verzögerte Abtauzeit nach dem Abtauen

Nach dem Auftauen lassen Sie die Lebensmittel noch 10-30 Minuten stehen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur erreichen. Große Fleischstücke benötigen längere Pökzeiten als kleine Fleischstücke. Flache Fleischstücke und Hackfleisch (Faschiertes) sollten vor dem Pökeln von einander getrennt werden.

Nach Ablauf der angegebenen Zeit können Sie mit dem Garen fortfahren, auch wenn dicke Fleischstücke in der Mitte noch gefroren sein können. In diesem

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr



Stadium können die Innereien aus dem Geflügel entfernt werden.


Programmnummer	Auftauen	Gewicht (kg)
d 01*	Fleisch	0,10-1,50
d 02*	Geflügel	0,10-1,50
d 03*	Fisch	0,10-0,80


* Während des Auftauens müssen die Lebensmittel auf der Glassbratpfanne liegen.
 *Nachdem Sie 3 Pieptöne gehört haben, drehen Sie das Essen um.
 Drücken Sie dann erneut die Starttaste, um fortzufahren.


VOREINSTELLUNG DES KOCHMODUS


Für mehr Flexibilität und Komfort: Das Gerät kann so programmiert werden, dass die Startzeit und die Dauer des Garvorgangs voreingestellt werden

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste . Das Symbol  erscheint auf dem Display und die Ziffern der Uhr beginnen zu blinken.


2. Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler  um die Zeit in Stunden einzustellen.

3. Drücken Sie die Taste , einmal, und die Zahlen, die der Uhrzeit entsprechen, beginnen zu blinken.

4. Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler  um die Zeit in Minuten einzustellen.

5. Drücken Sie die Taste , um die Zeitvorwahl abzuschließen.

6. Einstellung des Heizmodus und der Temperatur

7. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung abzuschließen.
 Nach Ablauf der eingestellten Zeit, wird ein akustisches Signal ausgesendet. Der Ofen beginnt zu kochen.

Technische Anweisungen


Die Uhr muss eingestellt werden, bevor Sie den Kochmodus vorwählen.

Der Küchentimer kann nicht eingestellt werden, nachdem der Kochmodus vor-eingestellt wurde.

EINSTELLUNG ZEITBEZOGENER PARAMETER

Der Ofen bietet verschiedene Möglichkeiten zur Einstellung zeitbezogener Parameter. Mit der Taste können Sie das entsprechende Menü aufrufen und zwischen den einzelnen Funktionen wechseln. Die bereits eingestellten Zeitparameter können direkt mit dem Parameterknopf verändert werden.

Stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs ein.

 Im Backofen können Sie die Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Das bedeutet, dass Sie keine anderen Vorgänge unterbrechen müssen, um den Backofen auszuschalten. Außerdem kann die Garzeit nicht versehentlich überschritten werden.

➔ Der Backofen wird in Betrieb genommen. Das Display zeigt einen Countdown für die Garzeit an.

➔ Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist wird ein akustisches

➔ Signal ausgesendet. Die Heizung heizt nicht mehr.

Einstellen der Uhr


Siehe Abschnitt - «Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts».


Ändern der Uhreinstellung


➔ Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Uhreinstellung zu ändern.

Einstellung des Timers

Sie können den Timer wie einen normalen Küchentimer verwenden. Dieser Timer kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Der Timerbetrieb wird von einem eigenen akustischen Signal begleitet. Mit diesem akustischen Signal können Sie das Ende des Timer-Countdowns und die Garzeit überwachen.

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste  um den Küchentimer einzustellen. 00:00 min. beginnt auf dem Display zu blinken.

2. Verwenden Sie die Tasten  , um den Timerwert einzustellen.

3. Drücken Sie die Taste , um den Timer zu starten.





KINDERSCHUTZ FUNKTION

Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die verhindert, dass Kinder den Backofen versehentlich einschalten.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, reagiert der Ofen nicht auf Tastendruck. Der Timer und die Uhr können auch eingestellt werden, wenn die Kindersicherung aktiviert ist.

Aktivieren der Kindersicherung

Halten Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langes akustisches Signal und auf dem Display erscheint das Symbol . Die Kindersicherungsfunktion ist jetzt aktiviert.

Kinderschutz deaktivieren

Wenn sich das Gerät im Sperrmodus befindet, drücken Sie die Taste und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein langes akustisches Signal und das Symbol verschwindet aus der Anzeige. Die Kindersicherungsfunktion ist jetzt deaktiviert.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

**PFLEGE UND REINIGUNG**

Die richtige Pflege und Reinigung sorgt dafür, dass Ihr Kompaktkocher gut aussieht und einwandfrei funktioniert. In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren Saunaofen richtig warten und reinigen.



Risiko eines elektrischen Schlages! Das Eindringen von Feuchtigkeit in das Innere des Geräts kann zu elektrischen Schlägen führen. Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.



Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Gerät nicht unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie dies tun.

**Anmerkungen:**

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

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

Reinigungsmittel

Um eine Beschädigung der verschiedenen Oberflächen durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel zu vermeiden, befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens nicht:

- ➔ scharfe Werkzeuge oder scheuernde Reinigungsmittel,
- ➔ Metall- oder Glasschaber, um das Glas der Gerätetür zu reinigen,
- ➔ Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung,
- ➔ Hochbelastbare Scheuerschwämme oder -pads,
- ➔ Reinigungsmittel mit einer hohen Alkoholkonzentration
- ➔ Neue Schwämme sollten vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen werden.
- ➔ Trocknen Sie alle Oberflächen gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

Teil des Geräts	Reinigungsmittel
Vorderseite des Geräts	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheibenwischer, Metallschaber oder Glasschaber
Vorderseite des Geräts aus Edelstahl	Heiße Seifenlauge: 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. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheibenwischer, Metallschaber oder Glasschaber
Arbeitskammer	Heiße Seifenlauge oder Essiglösung: Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung des Backofens: Verwenden Sie keine Backofensprays oder andere aggressive oder scheuernde Backofenreiniger. Verwenden Sie keine harten Schwämme, grobe Schwämme oder Pfannenreiniger. Diese Werkzeuge können Kratzer auf der Oberfläche verursachen. Trocknen Sie die Innenflächen gründlich ab
Nische im Backraum	Feuchtes Tuch: Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser durch den Drehteller in das Innere des Geräts eindringt
Drahtgestell	Heiße Seifenlauge: Mit einem Edelstahlreiniger oder in der Spülmaschine reinigen
Türverkleidung	Windschutzscheibenwischer: Mit einem Geschirrspültuch reinigen. Verwenden Sie keine Scheibenwischer oder Abstreifer
Dichtungsmittel	Heiße Seifenlauge: Anfeuchten und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheibenwischer, Metallschaber oder Glasschaber

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


Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr

⚠ FEHLERSUCHTABELLE

➔ Viele Fehler können sehr oft selbst behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, lesen Sie die Tabelle zur Fehlerbehebung.

➔ Sollte ein Gericht einmal nicht so gelingen, wie Sie es sich wünschen, finden Sie in der Rubrik «Experten-Kochanleitung» eine Fülle von Ratschlägen und Tipps zum Kochen.

⚠ Gefahr durch elektrischen Strom
Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können zu gefährlichen Situationen führen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von unseren geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

Fehler	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stromkreisunterbrecher ist defekt	Öffnen Sie die Schalttafel und überprüfen Sie den Zustand des Schutzschalters im Stromkreis des Geräts
	Der Stecker ist nicht in die Steckdose eingesteckt	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
	Ausschalten des Stroms	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche funktioniert
Das Gerät funktioniert nicht. Das Symbol wird auf dem Display angezeigt 	Die Kindersicherung ist aktiviert	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Abschnitt «Kindersicherung»): «Kinderschutzfunktion»
Das Symbol wird auf dem Display angezeigt 00:00	Es gab einen Stromausfall	Ändern der Uhreinstellung
Es ist nicht möglich, eine bestimmte Betriebsart einzustellen oder eine Leistungsstufe zu wählen	Temperatur, Leistungsstufe oder Kombinationseinstellung können für die gewählte Betriebsart nicht eingestellt werden	Wählen Sie eine zulässige Einstellung
Der Code wird auf dem Display angezeigt E-01	Die Sicherheitsabschaltung bei Überhitzung hat ausgelöst	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Der Code wird auf dem Display angezeigt E-04	Die Sicherheitsabschaltung bei Überhitzung hat ausgelöst	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Der Code wird auf dem Display angezeigt E-17	Die Schnellheizfunktion funktioniert nicht	Kontaktieren Sie den Kundendienst

**ACRYLAMIDE IN LEBENSMITTELN**

In welchen Lebensmitteln ist ihre Bildung möglich?

Acrylamid bildet sich vor allem in Getreide und Kartoffeln, die auf hohe Temperaturen erhitzt werden, z. B. Kartoffel- und andere Chips, Toast, Brötchen, Brot, Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Kekse).

	Tipps zur Reduzierung von Acrylamid beim Kochen
ALLGEMEINE HINWEISE	Reduzieren Sie die Garzeit auf ein Minimum. Kochen, bis das Essen goldbraun, aber nicht zu dunkel ist. Größere und dickere Stücke von Lebensmitteln enthalten weniger Acrylamid
Kekse backen Chips im Ofen zubereiten	Max. 200°C im Ober-/Unterhitzebetrieb oder max. 180°C im Heißluftbetrieb, einschließlich 3D. Max. 190°C im Ober-/Unterhitzebetrieb oder max. 170°C im Heißluftbetrieb, einschließlich 3D. Eiklar und Eigelb tragen dazu bei, die Bildung von Acrylamid zu verringern. Verteilen Sie die Lebensmittel dünn und gleichmäßig auf der Oberfläche des Backblechs. Backen Sie jeweils mindestens 400 g auf einem Backblech, damit die Chips nicht austrocknen
Chips im Ofen zubereiten	

**TECHNISCHE DATEN**

Nennspannung	230 V AC, 50 Hz
Stromverbrauch (Mikrowelle)	1650W
50 Hz Mikrowellen-Ausgangsleistung:	900W
Konvektion	1700W
Grill	2200 W
Maximale Leistung	3000W

Integrierter Kombibackofen mit Warmluftzufuhr



LEITLINIEN FÜR ENERGIEEINSPARUNG UND UMWELTSCHUTZ

In diesem Abschnitt finden Sie Informationen und Ratschläge, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer richtig entsorgen können. Stromeinsparung.

➔ Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen der Bedienungsanleitung angegeben ist.

➔ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da diese die Wärme besonders gut absorbieren.

➔ Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens, Backens oder Bratens so wenig wie möglich.

➔ Es empfiehlt sich, mehrere Kuchen (Torten) nacheinander zu backen. Solange der Ofen noch warm ist. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den nächsten Kuchen (Pie).

➔ Sie können auch zwei Brotformen nebeneinander stellen.

➔ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen, um den Garvorgang abzuschließen.

Umweltschonende Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.

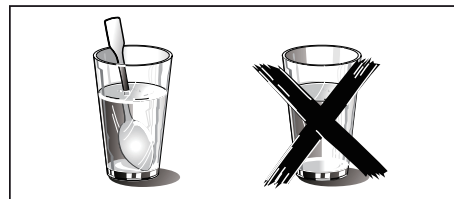
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Die Richtlinie legt Regeln für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten fest, die in der gesamten EU gelten.

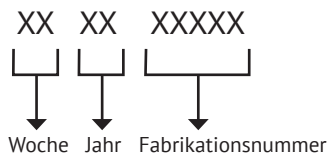


Aufwärmen von Lebensmitteln

Verbrühungsgefahr

Wenn eine Flüssigkeit erhitzt wird, ist ein plötzlicher Siedeverzug möglich. Dies bedeutet, dass die Flüssigkeit den Siedepunkt erreicht, ohne dass die üblichen Dampfblasen an die Oberfläche steigen. Wenn der Behälter in diesem Fall auch nur leicht bewegt wird, kann die heiße Flüssigkeit plötzlich kochen und spritzen. Legen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in das Gefäß. Dadurch wird ein späteres Überkochen verhindert.



SERIENNUMMER:**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400
Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4
info@kuppersberg.ru

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

Hergestellt in der VR China



Build-in Microwave Combination Oven

**CONTENT**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING.....	37
CAUSES OF DAMAGE	40
INSTALLATION FITTED UNITS.....	41
YOUR NEW APPLIANCE.....	43
ACCESSORIES.....	46
INSTALLATION OF THE CERAMIC CLIPS AND SIDE RAILS	48
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.....	52
SETTING THE OVEN.....	52
RAPID PREHEATING	53
THE MICROWAVE.....	54
MICROCOMBI OPERATION	56
AUTOMATIC PROGRAMMES	56
SETTING THE PRE-SET COOKING	59
SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS.....	60
CHILDPROOF LOCK.....	60
CARE AND CLEANING	61
MALFUNCTION TABLE.....	63
ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS	64
TECHNICAL DATA.....	64
ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS.....	65

**PRECAUTIONS**

- (a) Do not attempt to operate the oven with the door open to avoid injury during operation.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or cleaner allow soil or 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.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

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

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING**

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Build-in Microwave Combination Oven

4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.(For appliance with type Y attachment)

5. **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.

6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

7. This appliance can be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.

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

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

10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

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

12. 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.

13. Eggs in their shell and whole hardnot be heated in explode, even after microwave heating boiled eggs should microwave ovens since they may has ended.

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven.(for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

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

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

19. Care should be taken not to displace when removing containers from the appliances (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables.

Build-in Microwave Combination Oven

But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .

21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24. 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.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

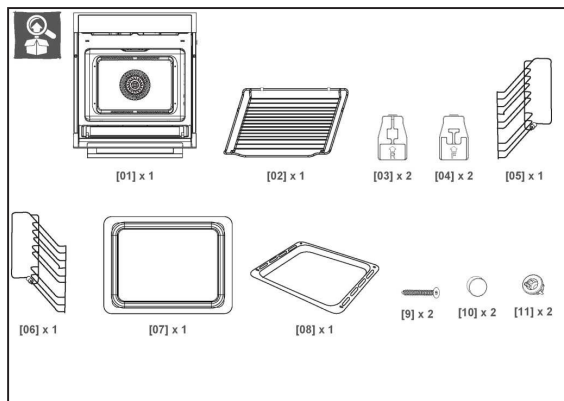
29. Do not use harsh abrasive cleaners sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

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

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



Build-in Microwave Combination Oven

**CAUSES OF DAMAGE**
 **Caution!**

➤ Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

➤ Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.

➤ Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.

➤ Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

➤ Heavily soiled 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.

➤ 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. An exception to this rule is a short crockery test (see the section «Microwave, suitable crockery»).

➤ Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.

➤ Transporting 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.

➤ Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

➤ Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.

➤ The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.

➤ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Build-in Microwave Combination Oven



INSTALLATION FITTED UNITS

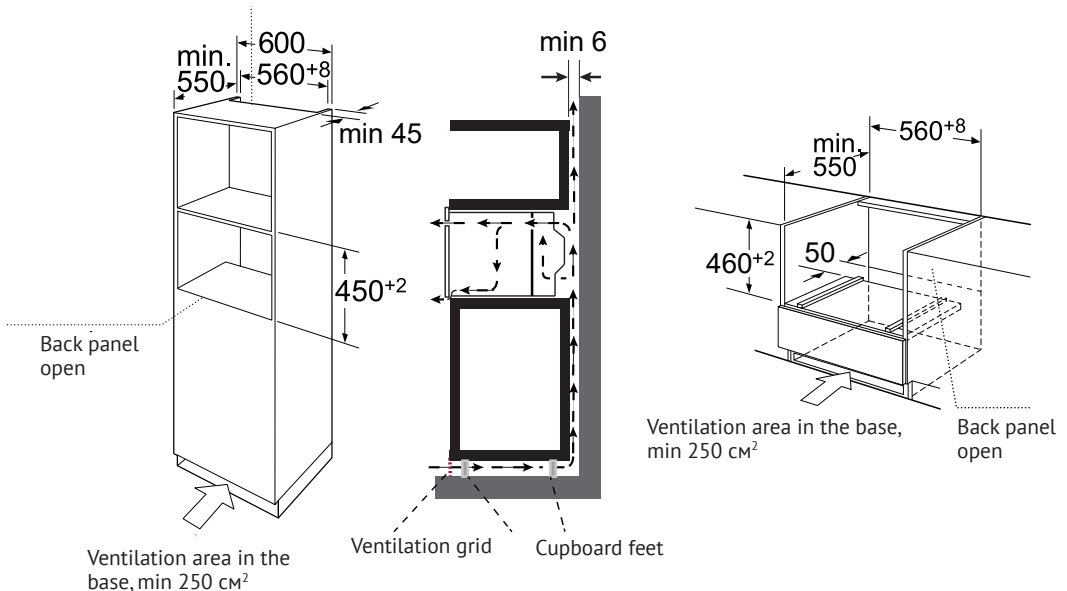
- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the

front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed
- Ventilation slots and intakes must not be covered, if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.
- Installation height not less than 850 mm.

Installation dimensions

Ventilation openings behind,
min 250 cm²



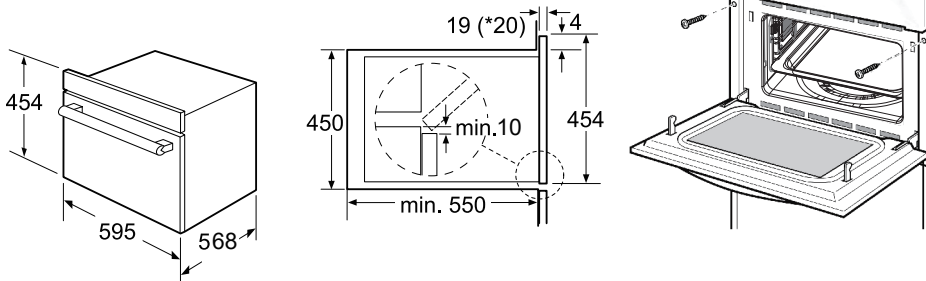
Build-in Microwave Combination Oven

Building in

➤ Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.

2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



➤ Fully insert the appliance and centre it.

➤ Do not kink the connecting cable.

➤ Screw the appliance into place.

➤ The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information**Electrical connection**

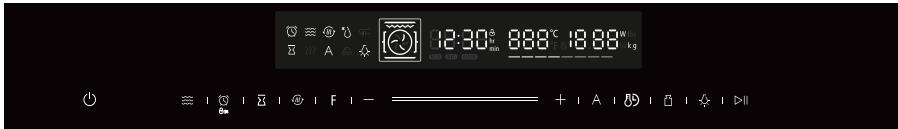
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.







Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation. See instructions for use-technical data.

Build-in Microwave Combination Oven









YOUR NEW APPLIANCE







- Use this section to familiarise yourself with your new appliance.
- The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.



	Function
	Cancel
	Microwave
	Kitchen Timer/ Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
F	Function
- +	Parameter adjustment
	Slider control bar
A	Auto Menu
	Clock/ Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause













Build-in Microwave Combination Oven

	Function	Use
	Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
	Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
	Microwave	Defrost, reheat and cooking.
	MW+Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
	MW+ Double Grill +Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	Defrost	3 defrosting programmes
	Auto-programms	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight .

Function	Use
	Conventional The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre- heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews. For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
	Convection ECO mode optimises the cooking process at the maximum energy efficiency level decreasing the energy consumption.
	Conventional Fan Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
	Radiant Grilling Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double Grill+Fan For gratin dishes and finishing roasted vegetables
	Double Grilling The inside radiant elements and out- side top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function)
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking (°C).
	— : 100-235  : 50-250
	 : 50-250 — : 50-235
	 : 50-235  +  : 50-235
	 : 100-235  +  : 50-235
	 : 100-250  +  : 50-235
	 : 100-235
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Micro-wave	Select microwave power. 100W, 300W, 500W, 700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

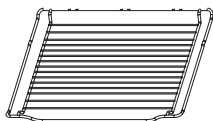
➔ The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.

➔ Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

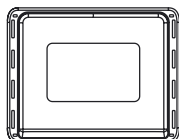
Build-in Microwave Combination Oven

**ACCESSORIES****Note:**

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

**Grill rack**

➤ For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

**Baking tray**

➤ For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

Baking tray - Enamel tray

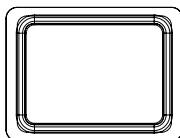
➤ For making cake roll and roasting whole chicken.
➤ When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

Baking tray – Glass tray

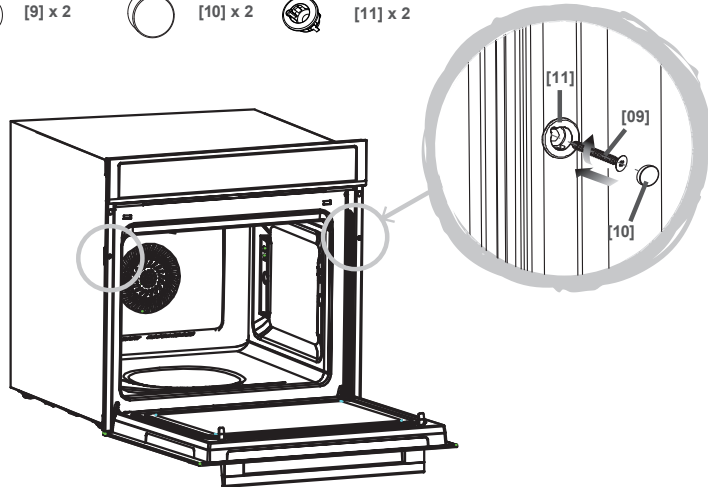
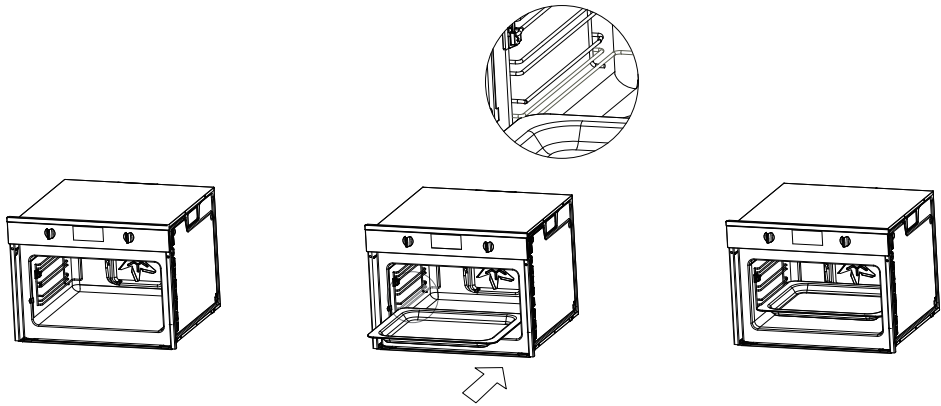
➤ When cooking with microwave function, please use the glass tray.

➤ Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.

➤ In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below. The glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



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 [09], [10] and [11].

⚠ Caution: Do not over tighten the screws [09] to avoid damage to the oven or appliance housing – use a screwdriver only!

Build-in Microwave Combination Oven

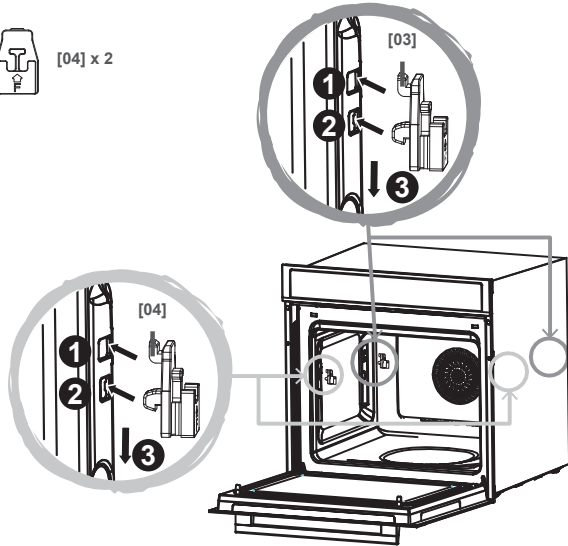
 **INSTALLATION OF THE CERAMIC CLIPS AND SIDE RAILS**



[03] x 2

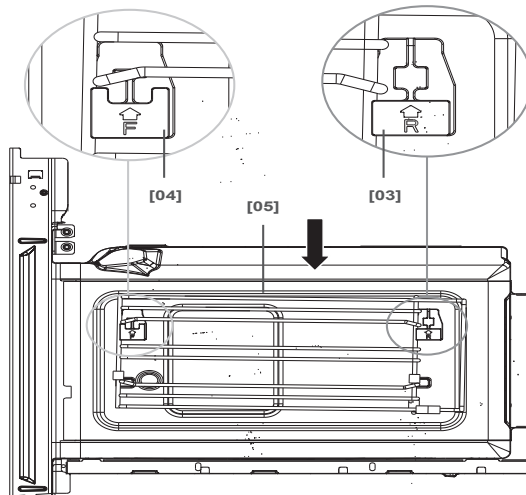
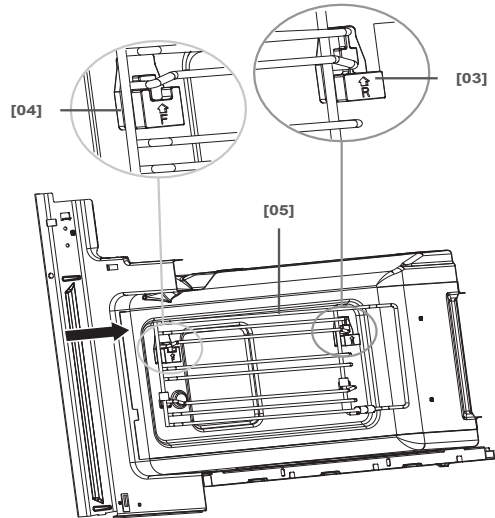
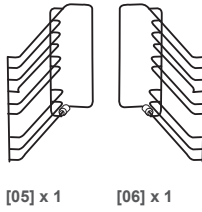


[04] x 2

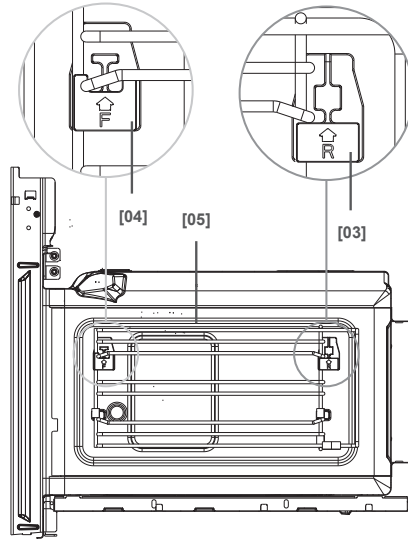


Build-in Microwave Combination Oven

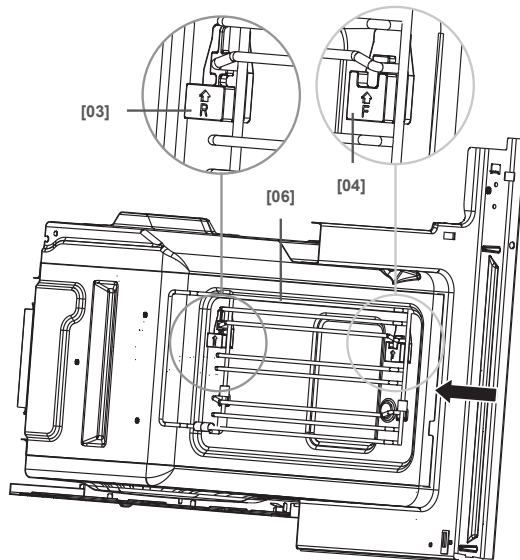
Left side rail installation [05]



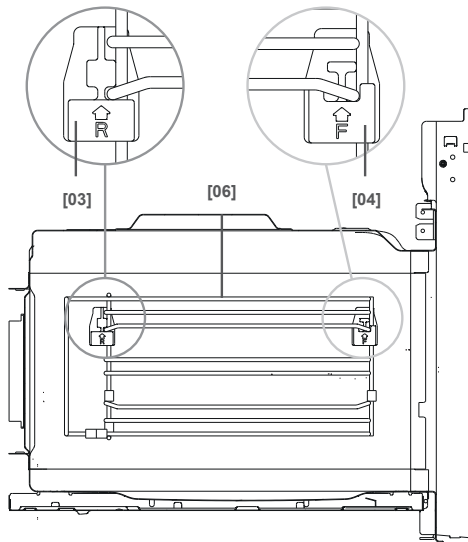
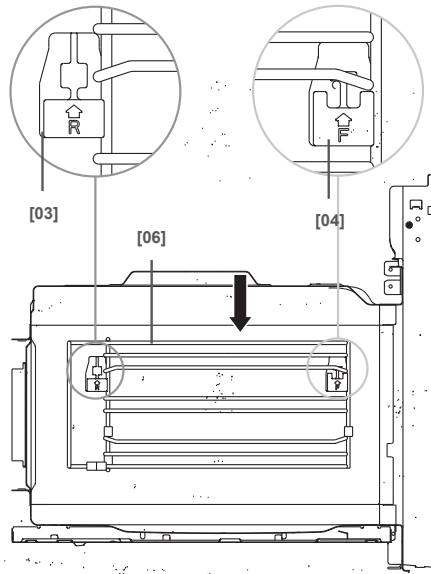
Build-in Microwave Combination Oven



Right side rail installation [06]



Build-in Microwave Combination Oven



Build-in Microwave Combination Oven

**BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME**

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.

Safety information.**Setting the clock**

1. In waiting state, touch the key to enter clock setting mode. «00:00» will display and the hour figures will flash.

2. Touch $-$ or $+$ or slide the \equiv to set the hour figures. The input time should be within 0--23.

3. Touch to confirm, the minute figures will flash.

4. Touch $-$ or $+$ or slide the \equiv to settle minute figures. The input time should be within 0--59.

The time is set. And the appliance will enter waiting state.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Convection at 250°C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. In waiting state, touch F key once. \equiv and the default temperature will light in the screen.

2. Touch F, key repeatedly till light. The default temperature of convection will display.

3. Touch $-$ or $+$ or slide the \equiv to set the temperature to 250°C.

4. Touch , to enter cooking time setting mode. «00:00» will flash.

5. Touch $-$ or $+$ or slide the \equiv to set the cooking time to 60 minutes.

6. Touch the $\triangleright||$ key. The oven begins to heat up.

**SETTING THE OVEN**

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on Setting the timesetting options.

Setting the type of heating and temperature


Example . Radiant Grilling at 200 °C for 25 minutes.


1. In waiting state, touch F key once. \equiv and the default temperature will light in the screen.

2. Touch F key repeatedly till light. The default temperature of Radiant Grilling will display.

3. Touch $-$ or $+$ or slide the \equiv to set the temperature to 200°C.


Build-in Microwave Combination Oven

4. Touch , to enter cooking time setting mode. «00:00» will flash.



5. Touch – or + or slide the  to set the cooking time to 25 minutes.

6. Touch the  key. The oven begins to heat up.



Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

Pausing operation


Touch the  key to pause operation. Then touch  the key to continue operation

Changing the cooking time


This can be done at any time. Touch the the  key repeatedly time till the cooking time flashes, and then touch – or + or slide the  to change the cooking ime.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch – or + or slide the  to set the temperature.

Cancelling operation









This can be done at any time. Touch the , key to enter into the waiting state.



RAPID PREHEATING


With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.


Rapid Preheating is available for the following types of heating:

	Conventional
	Convection
	Conventional + Fan
	Radiant Grilling
	Double Grill+Fan
	Double Grilling
	Pizza
	Lower Heater Element


To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.


2. Touch the  key.


The  symbol lights up in the display. The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds.  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating


During setting the rapid preheating function, touch the  key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  can cancel the function.

Build-in Microwave Combination Oven

**THE MICROWAVE**

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

 **Note:** The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0–1 min	:	5 sec
1–3 min	:	10 sec
3–15 min	:	30 sec
15–60 min	:	1 min
Свыше 60 min:		5 min

NOTES REGARDING OVENWARE**Suitable ovenware**

➔ Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

➔ You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.


Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

100W	<ul style="list-style-type: none"> – Defrosting sensitive/delicate foods – Defrosting irregularly-shaped foods – Softening ice cream – Allowing dough to rise
300W	<ul style="list-style-type: none"> – Defrosting – Melting chocolate and butter
500W	<ul style="list-style-type: none"> – Cooking rice, soup

Build-in Microwave Combination Oven

700W	<ul style="list-style-type: none"> – Reheating – Cooking mushrooms, shell fish – Cooking dishes containing eggs and cheese
900W	<ul style="list-style-type: none"> – Boiling water, reheating – Cooking chicken, fish, vegetables


 **Note:**




➤ When you touch a key, the selected power lights up.





➤ The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Set microwave power to 300 W and cooking time to 17 minutes.

1. In waiting state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will flash.

2. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.

3. Touch the  key to activate the microwave power. Then touch  or  or slide the  to set the microwave power to 300W.


4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.




The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.





Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.



Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch  or  or slide the  to set the cooking time.


Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch  or  or slide the  to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

 **Notes**

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

Build-in Microwave Combination Oven

**MICROCOMBI OPERATION**

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.

Exception: 700 and 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example: + , MW+Pizza function with 500 W, 190 °C, for 17 minutes.

1. In waiting state, touch , key, and then touch F repeatedly to set MicroCombi mode. Stop touching when and display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.

2. Touch – or + or slide the to set the temperature to 190°C.

3. Touch the key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and touch – or + or slide the to set the cooking time to 17 minutes.

4. Touch the . The default power will blink. Then touch – or + or slide the to set the microwave power to 500W.

5. Touch the key. The oven begins to heat up.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the key briefly. The oven is paused. Touch the key again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the , key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch – or + or slide the to set the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the , key and then touch – or + or slide the to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch – or + or slide the to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the , key to enter into the waiting state.

**AUTOMATIC PROGRAMMES**

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 1 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

Build-in Microwave Combination Oven

1. In waiting state, touch Δ , key twice to enter the Auto menu function. The first programme number blinks in the screen.
2. Touch – or + or slide the \equiv to select the programme number.
3. Touch the \square key.
4. Touch – or + or slide the \equiv to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the $\triangleright||$ key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down .

Auto Menu

Programme no.	Item	Weight(g)	Accessory layer and accessory
P 01**	Fresh vegetables	200 400 600	1st layer, glass tray
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240 480 720	1st layer, glass tray
P 03	Baked potatoes	450 1000	3rd layer, grill rack
P 04	Chicken pieces(frozen)	450	3rd layer, grill rack
P 05*	Cake	400 500 600	2nd layer, grill rack
P 06*	Apple pie	2400	2nd layer, grill rack
P 07*	Quiche	1000	3rd layer, grill rack
P 08**	Reheat soup	200 400 600	1st layer, glass tray
P 09**	Reheat plate	250 350	1st layer, glass tray
P 10**	Reheat sauce/stew	100 200 300	1st layer, glass tray
P 11	Frozen Pizza	200 400 600	3rd layer, grill rack
P 12*	Frozen oven chips	300 400 500	3rd layer, enamel tray
P 13	Lasagna	1600	3rd layer, grill rack

From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the fourth.

Build-in Microwave Combination Oven

Note:

➔ The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.

➔ The programmes with ** only use the microwave function.


Programme has ended

➔ A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme










Touch the  key to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Defrosting programmes

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. In waiting state, touch  key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
2. Touch  or  or slide the  to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Touch  or  or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down.

Note:

➔ Preparing food

Use food that has been frozen at -18°C and stored in portionsized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

➔ Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

➔ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

➔ When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

➔ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Build-in Microwave Combination Oven

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0,10–1,50
d 02*	poultry	0,10–1,50
d 03*	fish	0,10–0,80
* During defrosting, place the food on the glass tray. * If you hear 3 beeps, turn the food over. Then touch start key to continue defrosting.		



SETTING THE PRE-SET COOKING

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking start-up time and duration.

1. In waiting state, touch the \boxtimes key. The \boxtimes symbol lights up in the display and the hour figures will flash.

2. Touch – or + or slide the \equiv to set hour figures.

3. Touch \boxtimes , to confirm, the minute figures will flash.

4. Touch – or + or slide the \equiv to set minute figures.

5. Touch \boxtimes , to finish the pre-set time setting.

6. Setting the type of heating and temperature.

7. Touch $\triangleright|$, to finish the setting.

The pre-set time has elapsed

An audible signal sounds. The oven starts cooking.


Specifications

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set.

Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

Build-in Microwave Combination Oven

**SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS**

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the key menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob.

Setting the cooking time

➔ The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

➔ The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed


An audible signal sounds. The oven stops heating.

**CHILDPROOF LOCK**

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be

Setting the clock


➔ Refer to Before using the appliance for the first time.


Changing the clock


➔ Repeat the steps of setting the clock.


Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.



1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. «00:00min» will flash.

2. Touch – or + or slide the  to set the timer time.

3. Touch  key to start timer.

a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the . The childproof lock is symbol goes out in the display. deactivated.

Build-in Microwave Combination Oven

**CARE AND CLEANING**

With careful care and cleaning your compact oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

**Risk of electric shock.!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

**Risk of burns!**

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down

**Notes**

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

➔ Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

➔ Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong clean-

ing agent, observe the information in the table. Do not use:

➔ sharp or abrasive cleaning agents;

➔ metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door;

➔ metal or glass scrapers to clean the door seal;

➔ hard scouring pads and sponges;

➔ cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Build-in Microwave Combination Oven

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth Do not use a glass scraper
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning

Build-in Microwave Combination Oven

 **MALFUNCTION TABLE**


➤ Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

➤ If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where

you will find plenty of cooking tips and tricks.

 **Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order
	Plug not plugged in.	Plug in the plug
	Power cut	Check whether the kitchen light works
The appliance does not work. Appears in the display panel 	Childproof lock is active	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock)
Is in the display panel 00:00	Power cut	Set the clock
A particular operating mode or power level cannot be set	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode	Choose permitted settings
Appears in the display panel E-01	The thermal safety switch-off function has been activated	Call the after-sales service
Appears in the display panel E-04	The thermal safety switch-off function has been activated	Call the after-sales service
Appears in the display panel E-17	Rapid heating has failed	Call 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

 **ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS**

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide
Baking biscuits Oven chips	Max. 200°C in Top/bottom heating or max. 180°C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190°C in Top/bottom heating or max. 170°C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out

 **TECHNICAL DATA**

Rated Voltage	230V - 50Hz
Microwave Input	1650 W
Microwave Output	900 W
Convection	1700 W
Grill	2200 W
Maximum Power	3000 W



ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

➔ Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.

➔ Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

➔ Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.

➔ It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake.

➔ You can also place two loaf tins next to each other.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

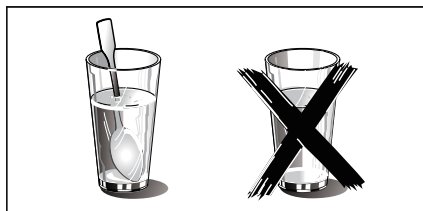


Heating food

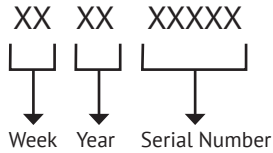
Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated.

This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Build-in Microwave Combination Oven

SERIAL NUMBER:**MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4
info@kuppersberg.ru

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

Made in PRC





СОДЕРЖАНИЕ

ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ	68
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	68
МОДУЛИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ	73
УСТАНОВКА.....	73
ВАШ НОВЫЙ ПРИБОР	76
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	79
УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКИХ ФИКСАТОРОВ И БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ.....	81
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	85
НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА.....	86
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	86
МИКРОВОЛНОВОЙ РЕЖИМ	88
РАБОТА В РЕЖИМЕ MICROCOMBI.....	90
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	91
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ НАСТРОЙКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	94
НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ, СВЯЗАННЫХ СО ВРЕМЕНЕМ	95
ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.....	95
УХОД И ОЧИСТКА	96
ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	98
АКРИЛАМИДЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ	99
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	99
УКАЗАНИЯ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	100

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

(a) Не допускается использовать печь с открытой дверью, иначе возможны травмы.

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

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

ВНИМАНИЕ!

Если не поддерживать прибор в надлежащем чистом состоянии, это может привести к повреждению покрытия, в результате чего может сократиться срок службы прибора и возникнуть опасные ситуации.

**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

**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ
ПО ТЕХНИКЕ
БЕЗОПАСНОСТИ**

Для уменьшения опасности возгорания, поражения электрическим током и травм при использовании данного прибора соблюдайте основные правила техники безопасности, в том числе следующие:

1. Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими необходимых для работы с ним опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного применения прибора, а также если они знают о возможных опасностях, которые могут

Встроенная комбинированная печь

возникать при его неправильном использовании. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослого.

2. Прочитайте раздел «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ» и выполняйте все приведенные в нем требования.

3. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей 8 и менее лет.

4. В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В противном случае возможно возникновение опасных ситуаций (указанное требование относится к присоединению типа Y).

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выполнение любых операций по обслуживанию или ремонту любыми лицами, не являющимися специалистами, может приводить к возникновению опасных ситуаций.

6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Жидкости и другие продукты не допускается разогревать в герметичных контейнерах, так как это может привести к взрыву.

7. Допускается применять только термометры, которые рекомендованы для печей этого типа (требование относится к печам, оснащенным специальным приспособлением для использования таких устройств контроля температуры).

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

9. Используемая посуда должна быть пригодна для микроволновой печи.

10. Если вы заметили дым, выключите духовой шкаф или извлеките вилку прибора из сетевой розетки, при этом не открывайте его дверь и подождите, пока дым не рассеется.

11. Нагревание напитков в духовом шкафу с СВЧ может приводить к их последующему запаздывающему закипанию с разбрызгиванием содержимого, поэтому при извлечении их из духового шкафа следует проявлять особую осторожность.

12. Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а перед кормлением ребенка обязательно контролировать температуру – это позволит предотвратить ожоги.

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

14. Духовой шкаф необходимо регулярно чистить, тщательно удаляя из него все остатки пищи.

15. Невыполнение требований по поддержанию духового шкафа в чистоте может приводить к ухуд-

Встроенная комбинированная печь

шению состояния поверхности, что в свою очередь способно неблагоприятно сказаться на сроке службы прибора и привести к созданию потенциально опасных ситуаций.

16. Допускается применять только термометры, которые рекомендованы для духового шкафа этого типа (требование относится к печам, оснащенным специальным приспособлением для использования таких устройств контроля температуры).

17. Микроволновая печь должна работать при открытой декоративной передней панели (для духовых шкафов с декоративной передней панелью).

18. Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве или аналогичного применения:

➔ в обеденных зонах для персонала магазинов, офисов и других предприятий;

➔ постояльцами гостиниц, moteлей и других жилых помещений;

➔ на фермах;

➔ в хостелах и частных гостиницах.

19. При извлечении контейнеров из прибора соблюдайте осторожность, не допуская смещения поворотного стола. (Данное требование относится к жестко закрепленным и встроенным приборам, которые установлены на высоте 900 мм и выше над уровнем пола и оснащены съемным поворотным столом, но не относится к приборам, оснащенным дверью, которая

открывается сверху вниз и остается в нижнем горизонтальном положении).

20. Для чистки прибора не допускается использовать паровую моечную установку.

21. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед заменой лампы подсветки обязательно отключайте прибор от сети электропитания, чтобы предотвратить возможное поражение электрическим током.

22. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования прибора некоторые его части могут становиться горячими. Не подпускайте к работающему прибору маленьких детей!

23. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

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

25. Поверхность ящика для хранения может становиться горячей.

26. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования прибор и некоторые его доступные для прикосновения части становятся горячими. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором.

Встроенная комбинированная печь

ром только под постоянным присмотром взрослого.

27. Во время использования прибор нагревается. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

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

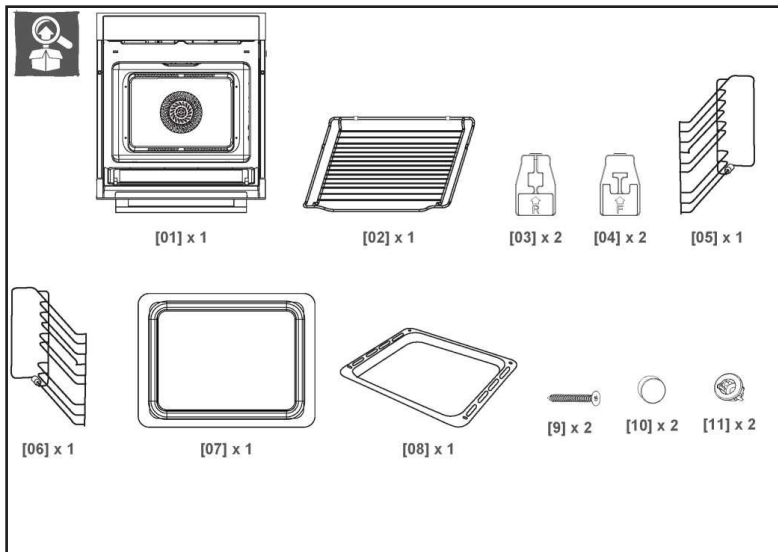
29. Не используйте для чистки духового шкафа абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к образованию трещин на стекле.

30. Духовой шкаф является встраиваемым прибором.

31. Во избежание перегрева не допускается устанавливать этот прибор за декоративной передней панелью (данное требование не применяется к приборам, комплектуемым декоративной передней панелью).

32. 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.

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



Встроенная комбинированная печь

Возможные повреждения и их причины

Опасно!

➔ Образование искр: Металлические предметы, например, ложка в стакане, должны находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны двери. Искры могут привести к неустранимому повреждению стекла с внутренней стороны двери.

➔ Вода в горячей рабочей камере: Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Резкое изменение температуры может привести к повреждению.

➔ Влажные продукты: Не оставляйте влажные продукты в закрытой рабочей камере на длительное время. Запрещается использовать прибор для хранения продуктов питания. Это может привести к коррозии.

➔ Охлаждение прибора с открытой дверью: Оставляя рабочую камеру охлаждаться следует только с закрытой дверью. Не допускайте попадания в промежуток между дверью и корпусом духового шкафа каких-либо предметов. Даже если дверь будет оставаться приоткрытой лишь ненадолго, со временем это может привести к повреждению фасадов расположенной рядом мебели.

➔ Сильное загрязнение уплотнителя: при сильном загрязнении уплотнителя дверь прибора перестает плотно закрываться. Это может привести к повреждению фасадов при-

легающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя двери.

➔ Включение микроволнового режима без продуктов: включение прибора без продуктов в рабочей камере может привести к перегрузке. Запрещается включать прибор, если в рабочей камере отсутствуют продукты. Исключением из этого правила является проведение короткого теста на пригодность посуды (см. раздел «Посуда, подходящая для микроволновой печи»).

➔ Вставание на дверь прибора или размещение на ней каких-либо предметов: Запрещается вставлять на открытую дверь прибора или размещать на ней какие-либо предметы. Не ставьте посуду или принадлежности на дверь прибора.

➔ Транспортировка прибора: Не допускается поднимать и переносить прибор, удерживая его за ручку. Ручка двери не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

➔ Приготовление попкорна в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком высокую мощность СВЧ. Используйте мощность не более 600 Вт. Всегда кладите пакет с попкорном на стеклянную тарелку. При перегрузке диск может вывалиться.

➔ Не допускайте, чтобы жидкость выкипала и попадала через поворотный стол во внутреннюю часть прибора. Следите за процессом приготовления. Сначала выбирайте более короткое время приготовления и за-

Встроенная комбинированная печь

тем увеличивайте его по мере необходимости.

⇒ Духовой шкаф необходимо регулярно чистить, тщательно удаляя из него все остатки пищи, так как они могут взорваться даже после окончания СВЧ-нагрева.

⇒ Невыполнение требований по поддержанию духового шкафа в чистоте может приводить к ухудшению состояния поверхности, что в свою очередь способно неблагоприятно сказаться на сроке службы прибора и привести к созданию потенциально опасных ситуаций.

 УСТАНОВКА

МОДУЛИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ

⇒ Прибор предназначен только для установки на кухне (полного встраивания).

⇒ Данный прибор не предназначен для использования в качестве настольного прибора или установки внутри обычного шкафа.

⇒ Кухонный модуль, в который встраивается прибор, не должен иметь задней панели.

⇒ Между стеной и основанием или задней панелью расположенного выше модуля должно быть оставлено свободное пространство шириной не менее 45 мм.

⇒ После установки в кухонный модуль с передней стороны должно оставаться вентиляционное отверстие площадью 250 см². Для этого необходимо обрезать панель основания или установить вентиляционную решетку.

⇒ Не допускается перекрывать вентиляционные отверстия и воздухозаборники.

⇒ Безопасная работа этого прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии с данной инструкцией по установке

⇒ Лицо, осуществляющее установку, несет ответственность за любой ущерб, который может возникнуть вследствие неправильной установки прибора.

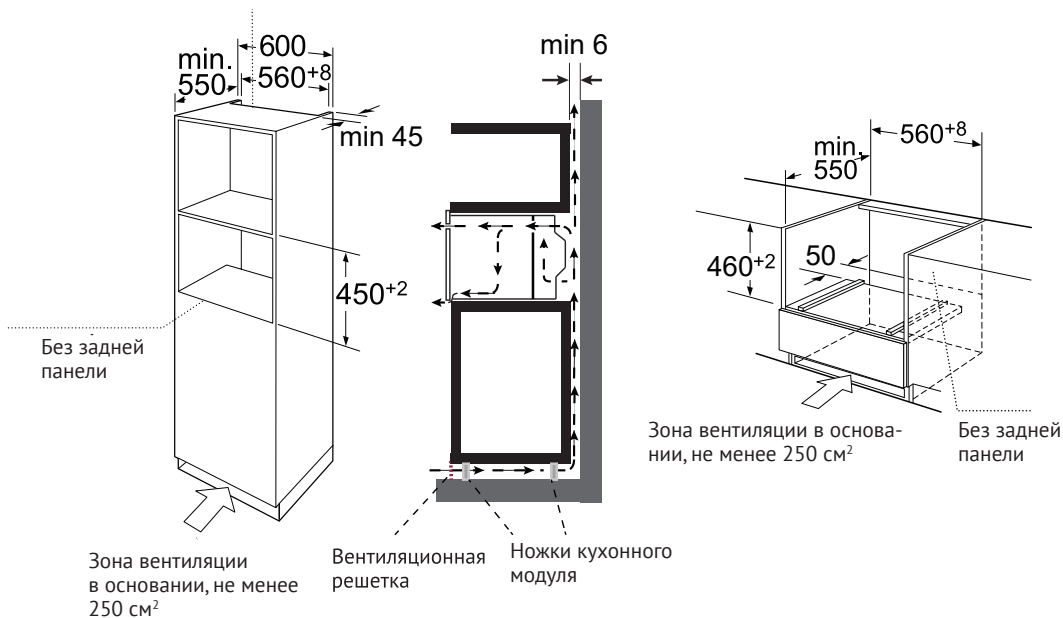
⇒ Кухонные модули, в которые встраивается прибор, должны обеспечивать термостойкость до 90°C.

⇒ Установочная высота не менее 850 мм.

Встроенная комбинированная печь

Установочные размеры

Вентиляционные отверстия
сзади, не менее 250 см²



Встраивание

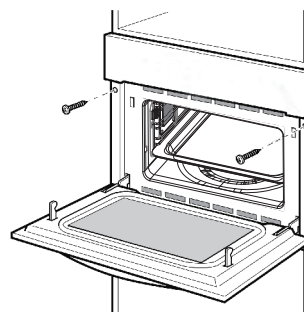
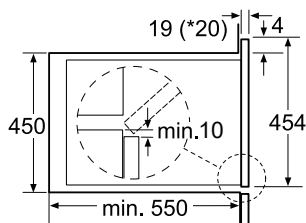
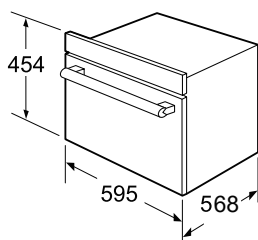
➔ Не допускается поднимать и переносить прибор, удерживая его за ручку. Ручка двери не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

1. Аккуратно вставьте духовой шкаф с СВЧ в кухонный модуль, так

чтобы прибор располагался в центре модуля.

2. Откройте дверь и закрепите духовой шкаф с СВЧ винтами из комплекта поставки.

Встроенная комбинированная печь



⇒ Полностью вставьте прибор и разместите его по центру.

⇒ Не перегибайте соединительный кабель.

⇒ Зафиксируйте прибор на месте винтами.

⇒ Промежуток между столешницей и прибором не допускается закрывать дополнительной обрешеткой.

Важная информация

Подключение к сети электропитания

Прибор оснащен вилкой и должен быть обязательно подключен к правильно установленной и заземленной розетке. Все работы по установке розетки или замене соединительного кабеля должны выполняться только квалифицированным электриком с соблюдением всех действующих норм и правил. Если после установки розетка становится недоступной, то с лицевой стороны прибора должен быть установлен выключатель-разъединитель, обеспечивающий отключение всех полюсов, при этом зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм. Кроме того, при установке должна быть обеспечена защита от прикосновения к контактам.

Защита предохранителем: см. технические данные в инструкции по эксплуатации.

Встроенная комбинированная печь

⚠ ВАШ НОВЫЙ ПРИБОР

➡ Используйте этот раздел для ознакомления со своим новым прибором. Здесь объясняется порядок использования панели управления и отдельных элементов управления. А также в этом разделе приведена информация о рабочей камере и принадлежностях.



Сенсорные кнопки и дисплей







Сенсорные кнопки используются для настройки различных дополнительных функций (режимов) Настраиваемые вами значения отображаются на дисплее.




	Функция (режим работы)
⏻	Отмена
📶	Микроволновый режим
🕒	Кухонный таймер / функция защиты от доступа детей
⏸	Предварительная настройка
🔥	Предварительный нагрев
F	Функция (режим работы)
- +	Настройка параметров
══	Слайдер
A	Меню Авто
🕒	Часы / температура
⚖	Вес
💡	Лампа подсветки
▶	Пуск/пауза

Встроенная комбинированная печь



Режимы (функции) и отображаемая на дисплее информация

С помощью функциональных кнопок задайте необходимый тип нагрева.

	Функция (режим работы)	Назначение
	Пицца	Пицца отлично прожаривается благодаря дополнительному жару, подаваемому снизу и с боков духового шкафа, что гарантирует хрустящую основу для пиццы.
—	Нижний нагревательный элемент	Этот режим идеально подходит для медленного приготовления (томления) блюд, таких как запеканки и тушеное мясо.
	Микроволновый режим	Размораживание, разогрев и приготовление.
	Микроволновый режим + конвекция	Для сокращения времени приготовления больших порций с подрумяниванием.
	Микроволновый режим + двойной гриль + вентилятор	Этот режим подходит для тех случаев, когда требуется быстрое подрумянивание блюда; ингредиенты готовятся до самых внутренних слоев.
	Микроволновый режим + пицца	Этот режим подходит для тех случаев, когда требуется быстрое подрумянивание блюда; ингредиенты готовятся до самых внутренних слоев.
* 	Размораживание	3 программы размораживания
A	Автоматические программы	13 программ приготовления Режим нагрева и время приготовления регулируются по весу.













Функция (режим работы)	Назначение
— —	Традиционный (верхний и нижний) нагрев Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе. Печь необходимо предварительно разогреть до определенной температуры: этот режим идеально подходит для медленного приготовления (томления) блюд, таких как запеканки и тушеное мясо.
	Конвекция Для приготовления выпечки на нескольких уровнях (например, для выпечки шоколадного печенья на нескольких противнях).
—  —	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор Удобство и экономия времени, до 4 блюд могут готовиться одновременно на разных уровнях без смешивания вкусов и запахов.
	Гриль Наилучшего результата можно добиться, если использовать верхний уровень для приготовления небольших по размерам блюд, а нижний уровень – для более крупных порций.

Встроенная комбинированная печь

	Двойной гриль + вентилятор	Для блюд с золотистой корочкой (гратен) и доведения до готовности запеченных овощей.
	Двойной гриль	Внутренние излучающие элементы и внешний верхний элемент работают одновременно, обеспечивая быстрый и равномерный нагрев грилем благодаря чему эффективно подрумянивается верхняя поверхность продуктов.

Настройка параметров

С помощью кнопок настройки задайте параметры.

Параметр	Функция (режим работы)
Меню Авто	Выбор одной из 13 автоматических программ. От P 01 до P 13.
Температура	Выбрать температуру приготовления (°C). — : 100-235  : 50-250  : 50-250 — : 50-235  : 50-235  +  : 50-235  : 100-235  +  : 50-235  : 100-250  +  : 50-235  : 100-235
Вес	Задание веса.
Время	Задание времени приготовления.
Микроволновый режим	Выбор мощности СВЧ 100 Вт, 300 Вт, 500 Вт, 700 Вт и 900 Вт

Вентилятор системы охлаждения

Ваш прибор оснащен системой охлаждения с вентилятором. Включение вентилятора системы охлаждения осуществляется во время работы прибора. Горячий воздух выходит через отверстия над дверью.

Вентилятор системы охлаждения продолжает работать в течение опреде-

ленного времени после завершения работы прибора.

Опасно!

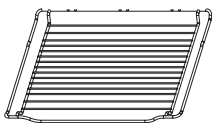
Не допускается закрывать или перекрывать вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.

Примечание: на светодиодном дисплее может отображаться другой значок, однако соответствующая функция будет одной и той же.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

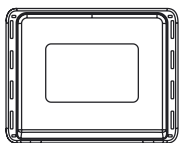
Примечание.

Тип и количество дополнительных принадлежностей зависят от фактической комплектации прибора.



Решетка для гриля

⇒ Для приготовления на гриле, например, стейков, сосисок, и поджаривания тостов.



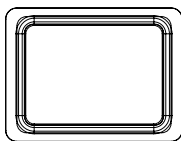
Универсальный противень

⇒ В целях обеспечения безопасности противень следует устанавливать таким образом, чтобы он опирался на боковую решетку, не допускается помещать его непосредственно на нижнюю поверхность рабочей камеры.

Универсальный противень – эмалированный противень

⇒ Для приготовления рулетов и жарки цыплят целикомом.

При приготовлении пищи с применением микроволнового режима использование эмалированного противня не допускается.



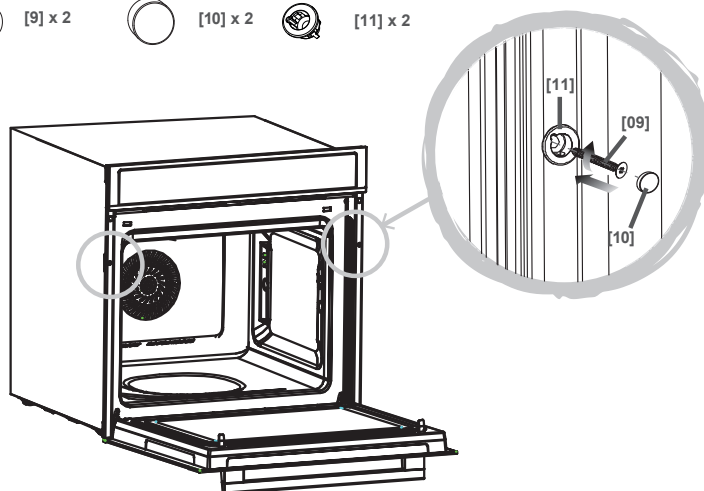
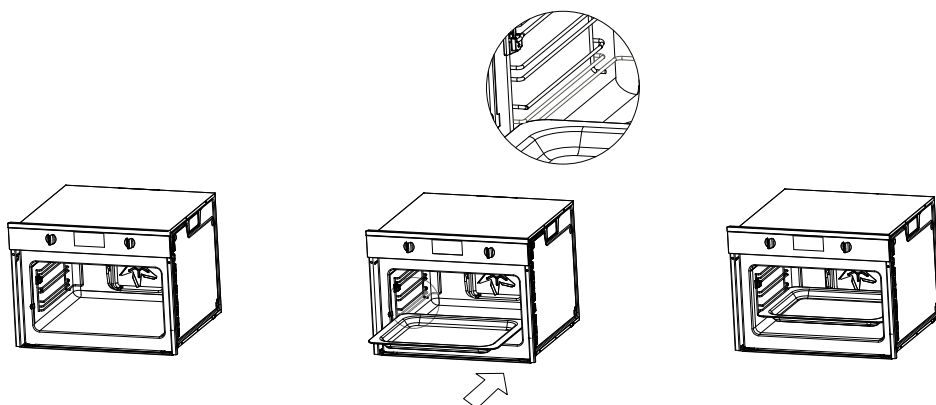
Универсальный противень – стеклянный противень

⇒ При приготовлении пищи с применением микроволнового режима необходимо использовать стеклянный противень.

⇒ Этот противень используется для сбора жидкостей, таких как вода и жир, выделяющихся в процессе приготовления блюда.

⇒ Для обеспечения наиболее эффективного приготовления стеклянный противень следует поместить в нижнюю часть боковой решетки, как показано на рисунках ниже. Стеклянный противень следует задвинуть внутрь вдоль самых нижних направляющих боковой решетки.

Встроенная комбинированная печь



После того как духовой шкаф установлен на место внутри кухонного модуля, закрепите его, используя два отверстия в корпусе прибора и крепежные элементы [09], [10] и [11].

⚠ Опасно! Не допускайте чрезмерного затягивания винтов [09], поскольку это может привести к повреждению духового шкафа или корпуса прибора. Для затягивания используйте отвертку

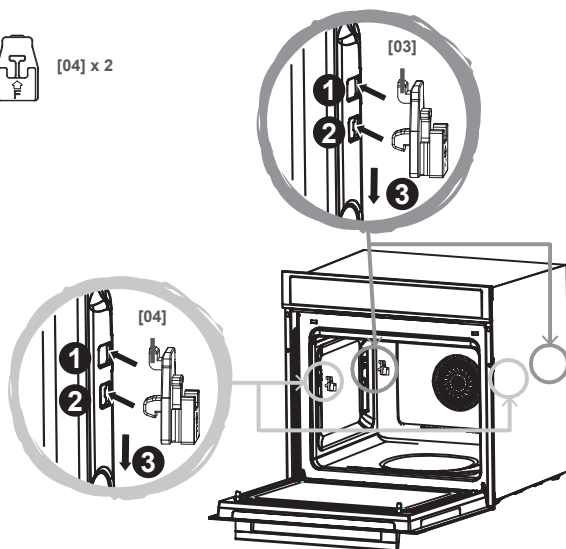
 **УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКИХ ФИКСАТОРОВ И БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ**



[03] x 2

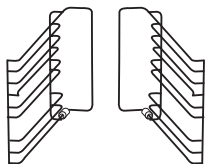


[04] x 2



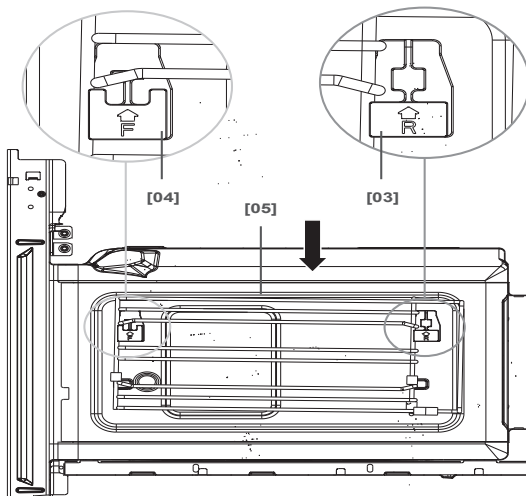
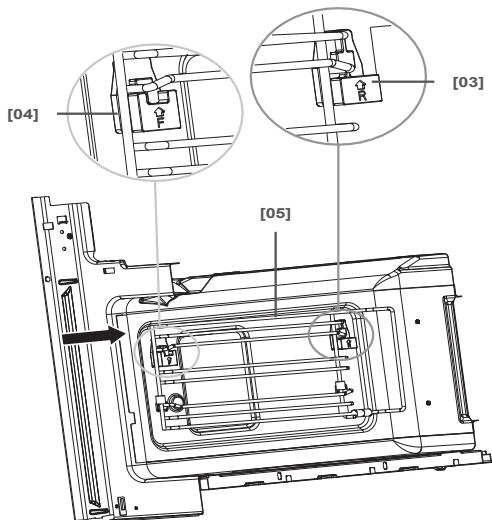
Встроенная комбинированная печь

Установка левой направляющей [05]

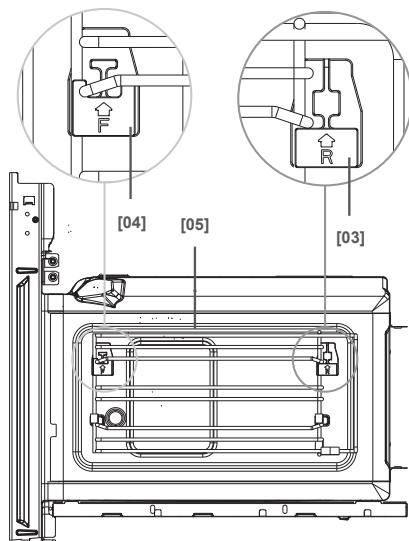


[05] x 1

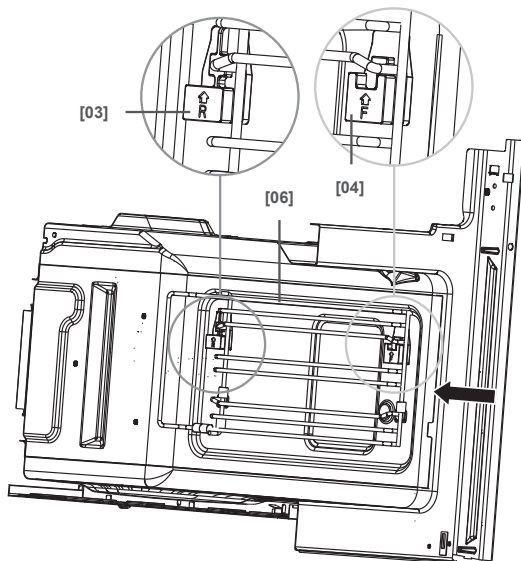
[06] x 1



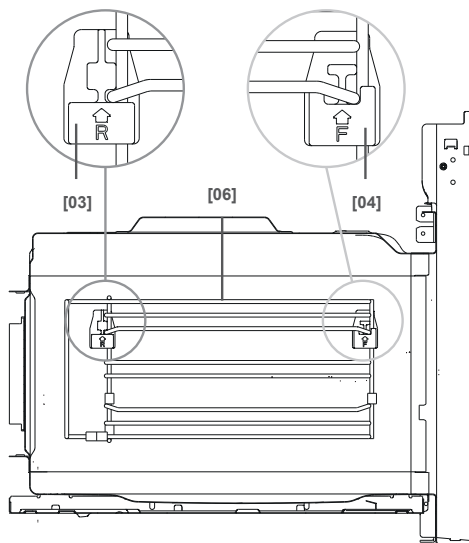
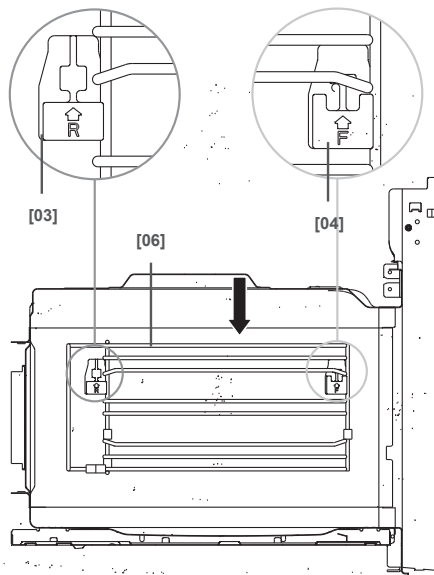
Встроенная комбинированная печь



Установка правой направляющей [06]



Встроенная комбинированная печь









ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА



В этом разделе приведена вся необходимая информация о том, что следует делать перед первым использованием печи для приготовления пищи. Предварительно прочитайте раздел «Информация по технике безопасности».


Настройка часов

1. При нахождении прибора в состоянии ожидания нажмите кнопку , чтобы войти в режим настройки часов. На дисплее появится надпись «00:00» и начнет мигать значение часов.

2. С помощью кнопки  или  настройте время в часах. Значение времени вводится в пределах 0–23.

3. Для подтверждения нажмите кнопку , начнут мигать цифры, соответствующие времени в минутах.

4. С помощью кнопки  или  настройте время в минутах. Значение времени вводится в пределах 0--59.

5. Для завершения настройки текущего времени (часов) нажмите , начнет мигать символ «:».


Теперь текущее время настроено. Прибор перейдет в состояние ожидания.



Очистка принадлежностей



Перед первым использованием дополнительных принадлежностей тща-



тельно очистите их с помощью горячей мыльной воды и мягкой тканевой салфетки для мытья посуды.


Прогрев духового шкафа



Чтобы удалить посторонний запах, новый духовой шкаф следует закрыть, не загружая в него ничего, и включить в режиме разогрева. Для этой цели хорошо подойдет режим конвекции  с температурой 250°C, длительность работы в этом режиме должна составить 1 час. Перед включением прибора следует убедиться в том, что в рабочей камере отсутствуют остатки упаковки.


1. При нахождении прибора в состоянии ожидания нажмите кнопку . На дисплей будет выведен значок  и отобразится температура по умолчанию.

2. Нажимайте несколько раз кнопку , пока на дисплее не отобразится значок . На дисплей будет выведена температура по умолчанию для режима конвекции.

3. С помощью кнопки  или  задайте температуру равной 250°C.

4. Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени приготовления. На дисплее начнет мигать 00:00.

5. С помощью кнопки  или  задайте время приготовления равным 60 минутам.


6. Нажмите кнопку . Печь начнет нагреваться.


НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА


Предусмотрены различные способы настройки духового шкафа. В этом разделе приводится информация о том, как может быть выбран необходимый тип нагрева и температура, а также выполнена настройка гриля. Вы также можете задать время приготовления блюда в духовом шкафу. Обратитесь к разделу «Настройка параметров, связанных со временем».


Настройка режима нагрева и температуры


Пример: гриль  при 200°C в течение 25 минут.


1. При нахождении прибора в состоянии ожидания один раз нажмите кнопку **F**. На дисплей будет выведен значок  и отобразится температура по умолчанию.


2. Нажимайте несколько раз кнопку **F**, пока на дисплее не отобразится значок . На дисплее будет выведена температура по умолчанию для режима гриля.

3. С помощью кнопки **-** или **+** или слайдера  задайте температуру равной 200 °C.



4. Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени приготовления. На дисплее начнет мигать 00:00.

5. С помощью кнопки **-** или **+** или слайдера  задайте время приготовления равным 25 минутам.



6. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начнет нагреваться.

При открытии двери печи ее работа приостанавливается. После закрытия двери нажмите кнопку . Духовой шкаф продолжит свою работу.


Приостановка работы

Чтобы приостановить работу, нажмите кнопку . Затем для продолжения работы снова нажмите кнопку .


Изменение времени приготовления

Эта операция может быть выполнена в любое время. Нажмите кнопку . С помощью кнопки **-** или **+** или слайдера  измените время приготовления.

Изменение температуры

Это действие может быть выполнено в любое время. С помощью кнопки **-** или **+** или слайдера  настройте температуру.









Отмена операции

Это может быть выполнено в любое время. Нажмите кнопку , чтобы перейти в состояние ожидания.

БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Благодаря быстрому предварительному нагреву ваша печь может очень быстро достигать заданной температуры. Функция быстрого предварительного нагрева доступна для следующих типов нагрева (режимов):


Встроенная комбинированная печь

	Традиционный (верхний и нижний) нагрев
	Конвекция
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор
	Гриль
	Двойной гриль + вентилятор
	Двойной гриль
	Пицца
	Нижний нагревательный элемент

Для обеспечения неизменно высокого результата приготовления рекомендуется помещать продукты в рабочую камеру только после завершения фазы предварительного нагрева духового шкафа.


1. Настройка режима нагрева и температуры

2. Нажмите кнопку .


На дисплее появится символ .


Духовой шкаф нагреваться.


Завершение предварительного нагрева

Выдается звуковой сигнал. На дисплее начинает мигать символ . Поместите блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого предварительного нагрева

Чтобы отменить функцию быстрого предварительного нагрева во время ее настройки, следует нажать кнопку .

Чтобы отменить функцию быстрого предварительного нагрева во время ее выполнения, следует нажать кнопку .

 **Примечание.** Как только вы услышите звуковой сигнал и начнет мигать значок предварительного нагрева, вы можете открыть дверь и поместить продукты внутрь камеры.

Встроенная комбинированная печь

⚠ МИКРОВОЛНОВОЙ РЕЖИМ

Микроволны поглощаются пищей и преобразуются в тепловую энергию. Микроволны могут использоваться сами по себе, т.е. независимо, или в сочетании с другим типом нагрева. В этом разделе вы найдете информацию о посуде и о том, как настроить микроволновой режим работы.

💡 Примечание. Ручная настройка времени осуществляется со следующим шагом:

0–1 мин	:	5 секунд
1–3 мин	:	10 секунд
3–15 мин	:	30 секунд
15–60 мин	:	1 минута
Свыше 60 мин:		5 минут

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ**Подходящая посуда для микроволновой печи**

➔ Для использования подходит жаропрочная посуда из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкого пластика. Эти материалы пропускают микроволны.

➔ Вы также можете использовать сервировочные блюда. Это избавит вас от необходимости перекладывать продукты из одной посуды в другую. Посуду с декоративной отделкой золотом или серебром следует использовать только в том случае, если ее производитель гарантирует, что она пригодна для использования в микроволновой печи.

➔ Посуда, которая не подходит для микроволновой печи

➔ Не допускается использовать металлическую посуду, поскольку металлы не пропускают микроволны. Продукты в закрытых металлических контейнерах остаются холодными.

➔ Опасно!

➔ Возможно образование искр: металлические предметы, например, ложка в стакане, должны находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны двери.

➔ Искры могут привести к повреждению стекла с внутренней стороны двери.

Тест на пригодность посуды

Запрещается включать микроволновой режим, если в рабочей камере отсутствуют продукты. Единственное исключение из этого правила — это проведение теста на пригодность посуды.

Если вы не уверены, что ваша посуда подходит для использования в микроволновой печи, выполните следующий тест:

1. Нагрейте пустую посуду на максимальной мощности в течение 0,5–1 минуты.


2. В течение этого времени периодически проверяйте температуру посуды.

Посуда должна быть холодной или теплой на ощупь.

Если посуда становится горячей или образуются искры, это означает, что

такая посуда непригодна для использования.

Настройка мощности СВЧ

Для настройки мощности СВЧ используется кнопка .

100 Вт	<ul style="list-style-type: none"> – Размораживание продуктов в щадящем/деликатном режиме – Размораживание продуктов неправильной формы – Размягчение мороженого – Подъем теста
300 Вт	<ul style="list-style-type: none"> – Размораживание – Растапливание шоколада и масла
500 Вт	<ul style="list-style-type: none"> – Варка риса, супа
700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> – Разогрев – Приготовление грибов, моллюсков – Приготовление блюд, содержащих яйца и сыр
900 Вт	<ul style="list-style-type: none"> – Кипячение воды, повторный нагрев – Приготовление курицы, рыбы, овощей


Примечания:


➔ При нажатии на кнопку высвечивается выбранная мощность.



➔ На максимальной мощности в 900 Вт работа микроволновой печи разрешается не более 30 минут. При всех остальных настройках мощности максимальное время приготовления составляет 1 час 30 минут.


Настройка микроволнового режима

Пример. Установка мощности СВЧ на 300 Вт и времени приготовления на 17 минут.

1. При нахождении прибора в состоянии ожидания нажмите кнопку , чтобы перейти в микроволновой режим. На дисплее высветится заданное по умолчанию значение мощности СВЧ – 900 Вт. И начнет мигать заданное по умолчанию время приготовления.

2. С помощью кнопки – или + или слайдера  задайте время приготовления равным 17 минутам.


3. Нажмите кнопку , для активации режима настройки мощности СВЧ. Затем с помощью кнопки – или + или слайдера  задайте мощность СВЧ равной 300 Вт.

4. Нажмите кнопку .

Микроволновая печь начнет работу. На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

После истечения заданного времени приготовления

Выдается звуковой сигнал. Работа в микроволновом режиме завершена.

При открытии двери духового шкафа его работа приостанавливается. После закрытия двери нажмите кнопку . Духовой шкаф продолжит работу.

Изменение времени приготовления

Это действие может быть выполнено в любое время. С помощью кнопки

Встроенная комбинированная печь

– или + или слайдера \equiv измените время приготовления.

Изменение настройки мощности СВЧ

Это действие может быть выполнено в любое время. Нажмите кнопку, а затем с помощью кнопки – или + или слайдера \equiv задайте необходимую мощность СВЧ.

Приостановка работы

Кратковременно нажмите кнопку $\triangleright||$. Духовой шкаф приостановит работу. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку $\triangleright||$ еще раз.

Отмена работы

Это действие может быть выполнено в любое время. Нажмите кнопку \odot , чтобы переключить духовой шкаф в состояние ожидания.

Примечания:

\odot Если вы откроете дверь прибора во время приготовления блюда, вентилятор может продолжать работать.



РАБОТА В РЕЖИМЕ MICROCOMBI

Это предполагает одновременное использование гриля и микроволнового режима. Благодаря применению микроволн блюда готовятся быстрее и при этом хорошо подрумяниваются.

Вам доступны все настройки мощности СВЧ.

За исключением: 700 и 900 Вт



Настройка работы в комбинированном микроволновом режиме


Пример: \approx + \odot , микроволновой режим + пицца, 500 Вт, 190°C, длительность 17 минут.

1. При нахождении прибора в состоянии ожидания нажмите кнопку \approx , затем несколько раз кнопку F, чтобы выбрать режим MicroCombi. Кнопку необходимо нажимать до тех пор, пока на дисплее не появятся значки \odot и \approx . На дисплей будет выведено значение мощности СВЧ по умолчанию, и будет мигать заданная по умолчанию температура.

2. С помощью кнопки – или + или слайдера \equiv установите температуру 190°C.

3. Нажмите кнопку \odot для подтверждения заданного значения температуры. Начнет мигать заданное по умолчанию время приготовления, с помощью кнопки – или + или слайдера \equiv задайте время приготовления равным 17 минутам.


4. Нажмите кнопку . Начнет мигать заданное по умолчанию значение мощности. Затем с помощью кнопки – или + или слайдера  задайте мощность СВЧ равной 500 Вт.

5. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начнет нагреваться.



Прибор начнет работу. Запустится обратный отсчет времени приготовления.

После истечения заданного времени приготовления



Выдается звуковой сигнал. Работа в комбинированном режиме завершена.

При открытии двери духового шкафа в процессе приготовления его работа приостанавливается. После закрытия двери кратковременно нажмите кнопку . Программа будет продолжена.



Приостановка работы

Кратковременно нажмите кнопку . Духовой шкаф приостановит работу. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку  еще раз.

Изменение времени приготовления


Это действие может быть выполнено в любое время. Несколько раз нажмите кнопку , пока значение времени приготовления не начнет мигать, а затем с помощью кнопки – или + или слайдера  измените время приготовления.

Изменение настройки мощности СВЧ


Это действие может быть выполнено в любое время. Нажмите кнопку , а затем с помощью кнопки – или + или слайдера  задайте необходимую мощность СВЧ.

Изменение температуры

Это действие может быть выполнено в любое время.

С помощью кнопки – или + или слайдера  настройте температуру.

Отмена работы

Это действие может быть выполнено в любое время. Нажмите кнопку , чтобы перейти в состояние ожидания.




АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Использование автоматических программ позволяет упростить процесс приготовления блюд. Вам необходимо выбрать программу и указать вес продуктов. Автоматическая программа выбирает оптимальные настройки. Возможен выбор одной из 13 программ.

Продукты следует помещать только в остывшую рабочую камеру.

Настройка программы

1. При нахождении прибора в состоянии ожидания дважды нажмите кнопку , чтобы войти в меню Авто. На дисплее мигает номер первой программы.

Встроенная комбинированная печь

2. С помощью кнопки – или + или слайдера \equiv выберите необходимый номер программы.

3. Нажмите кнопку \square .

4. С помощью кнопки – или + или слайдера \equiv задайте вес, на

дисплей будет выведено время приготовления.

5. Нажмите кнопку $\triangleright||$. Произойдет запуск программы. Начнется обратный отсчет времени приготовления.

Номер программы	Что можно разместить	Вес (г)	Уровень установки и дополнительная принадлежность
P 01**	Свежие овощи	200 400 600	1-й уровень, стеклянный противень
P 02**	Варка очищенного картофеля	240 480 720	1-й уровень, стеклянный противень
P 03	Запеченный картофель	450 1000	3-й уровень, решетка для гриля
P 04	Куски курицы (замороженные)	450	3-й уровень, решетка для гриля
P 05*	Выпечка (торт)	400 500 600	2-й уровень, решетка для гриля
P 06*	Яблочный пирог	2400	2-й уровень, решетка для гриля
P 07*	Открытый пирог из песочного теста (киш)	1000	3-й уровень, решетка для гриля
P 08**	Разогрев супа	200 400 600	1-й уровень, стеклянный противень
P 09**	Разогрев блюда	250 350	1-й уровень, стеклянный противень
P 10**	Разогрев соуса / тушеного мяса	100 200 300	1-й уровень, стеклянный противень
P 11	Замороженная пицца	200 400 600	3-й уровень, решетка для гриля
P 12*	Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	300 400 500	3-й уровень, эмалированный противень
P 13	Лазанья	1600	3-й уровень, решетка для гриля

Отсчет уровней производится снизу вверх – от первого до четвертого.

☀ Примечания:

⇒ Программы, отмеченные символом «*» – с предварительным нагревом. Во время предварительного нагрева отсчет времени приготовления приостанавливается, и высвечивается символ предварительного нагрева. После завершения предварительного нагрева раздается звуковой сигнал, и символ предварительного нагрева начинает мигать.

⇒ В программах, отмеченных символами «**», используется только функция микроволнового режима.


При завершении программы

⇒ Выдается звуковой сигнал. Духовой шкаф прекращает нагрев.

Изменение программы

После запуска программы номер программы и вес не могут быть изменены.

Отмена программы


Чтобы отменить выполнение программы, нажмите кнопку .

Изменение времени приготовления


При использовании автоматических программ изменение времени приготовления не допускается.


Программы размораживания


Вы можете использовать 3 программы для размораживания мяса, птицы и хлеба.


1. При нахождении прибора в состоянии ожидания дважды нажмите кнопку , чтобы войти в режим размораживания.

На дисплее мигает номер первой программы.

2. С помощью кнопки – или + или слайдера  выберите необходимый номер программы.

3. Нажмите кнопку .

4. С помощью кнопки – или + или слайдера  задайте вес, на дисплее будет выведено время приготовления.

5. Нажмите кнопку . Произойдет запуск программы. Начнется обратный отсчет времени приготовления.

☀ Примечания:

⇒ Приготовление продуктов

Используйте продукты, замороженные при температуре -18°C и хранящиеся в порционных упаковках как можно меньшей толщины.

Извлеките продукты, которые необходимо разморозить, из упаковок и взвесьте. Для настройки программы необходимо знать вес продуктов.

⇒ При размораживании мяса или птицы выделяется жидкость. Слейте эту жидкость, когда вы будете переворачивать мясо или птицу, ни при каких обстоятельствах не используйте ее для других целей и не допускайте ее контакта с другими продуктами.

⇒ Используемая посуда

Поместите продукты в неглубокую посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, фарфоровую или стеклянную тарелку, но не накрывайте ее.

⇒ При размораживании курицы и порционных кусков курицы (d 01) звуковой сигнал прозвучит дважды, указывая на то, что блюдо следует перевернуть.

Встроенная комбинированная печь

⇒ Время выдержки после размораживания

После размораживания продукты следует оставить еще на 10–30 минут, чтобы они достигли равномерной температуры. Крупные куски мяса требуют более длительной выдержки по сравнению с мелкими. Перед выдержкой плоские куски мяса и изделия из рубленого мяса (фарша) должны быть отделены друг от друга.

По истечении указанного времени можно продолжать готовить блюда, даже несмотря на то, что толстые куски мяса все еще могут оставаться замороженными в середине. На этом этапе из птицы могут быть удалены потроха.

Номер программы	Размораживание	Вес, кг
d 01*	Мясо	0,10–1,50
d 02*	Птица	0,10–1,50
d 03*	Рыба	0,10–0,80

* Во время размораживания продукты должны находиться на стеклянном противне.

* После того, как вы услышите 3 звуковых сигнала, переверните продукты. Затем для продолжения работы снова нажмите кнопку пуска



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ НАСТРОЙКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для большей гибкости и удобства: прибор может быть запрограммирован с целью предварительной настройки времени начала приготовления и его длительности.

1. При нахождении прибора в состоянии ожидания один раз нажмите кнопку . На дисплее появится символ и начнут мигать цифры часов.

2. С помощью кнопки или или слайдера настройте время в часах. Значение времени вводится в пределах 0–23.

3. Для подтверждения нажмите один раз кнопку , начнут мигать цифры, соответствующие времени в минутах.

4. С помощью кнопки или или слайдера настройте время в минутах. Значение времени вводится в пределах 0–59.

5. Нажмите кнопку , чтобы завершить предварительную настройку времени.

6. Настройка режима нагрева и температуры.

7. Нажмите кнопку , чтобы завершить настройку.

После того как истечет предварительное заданное время, выдается звуковой сигнал. Духовой шкаф начинает готовить.


Технические указания

1. Перед предварительной настройкой режима приготовления необходимо настроить часы.

2. Кухонный таймер не может быть настроен после предварительной настройки режима приготовления.



НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ, СВЯЗАННЫХ СО ВРЕМЕНЕМ

Духовой шкаф предусматривает различные варианты настройки параметров, связанных со временем. Для вызова соответствующего меню и переключения между отдельными функциями вы можете использовать кнопку . Уже настроенные параметры времени могут быть изменены непосредственно с помощью ручки настройки параметров.

Настройка времени приготовления

➔ Духовой шкаф позволяет настроить длительность приготовления блюда. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф автоматически выключается. Это означает, что вам не придется прерывать другие операции, чтобы выключить духовой шкаф. Кроме того, время приготовления не может быть случайно превышено.

➔ Духовой шкаф начинает работу. На дисплее идет обратный отсчет времени приготовления.

➔ После истечения заданного времени приготовления выдается звуковой сигнал. Духовой шкаф прекращает нагрев.

Настройка часов


См. раздел – «Перед первым использованием прибора».


Изменение настройки часов


➔ Выполните шаги по изменению настройки часов.

Настройка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный кухонный таймер. Этот таймер может использоваться независимо от работы печи. Работа таймера сопровождается собственным звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал позволяет контролировать окончание отсчета времени таймером и время приготовления.

1. При нахождении прибора в состоянии ожидания нажмите кнопку  для входа в режим настройки кухонного таймера. На дисплее начинает мигать 00:00min.

2. С помощью кнопки – или + или слайдера  . настройте показания таймера.

3. Нажмите кнопку , чтобы запустить таймер.





ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

Духовой шкаф оснащен функцией защиты от доступа детей, которая предотвращает случайное его включение детьми.



При включении этой функции духовой шкаф не будет реагировать ни на какие нажатия кнопок. Настройка таймера и часов возможна также при включенной функции защиты от доступа детей.

Встроенная комбинированная печь

Активация функции защиты от доступа детей

При нахождении прибора в состоянии ожидания нажмите и удерживайте кнопку  в течение не менее 3 секунд. Раздастся длинный звуковой сигнал, а на дисплее появится символ . Функция защиты от доступа детей теперь активирована.

Отключение функции защиты от доступа детей

При нахождении прибора в состоянии блокировки нажмите и удерживайте кнопку  в течение не менее 3 секунд. Раздастся длинный звуковой сигнал, и с дисплея исчезнет символ . Функция защиты от доступа детей теперь отключена.

 УХОД И ОЧИСТКА

Надлежащее проведение ухода и чистки позволит сохранить внешний вид вашей компактной печи и обеспечит исправную ее работу. О том, как правильно обеспечить уход за печью и ее чистку, вы узнаете из этого раздела.

 Риск поражения электрическим током!

Проникновение влаги внутрь прибора может привести к поражению электрическим током. Не допускается использовать очистители высокого давления и паровые очистители.

 Опасность ожогов!

Не допускается выполнять чистку прибора сразу же после его выключе-

ния. Необходимо предварительно дождаться охлаждения прибора.

 Примечания:

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

⇒ Похожие на разводы тени на панели двери в действительности являются отраженным светом, исходящим от ламп подсветки печи.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте указания, приведенные в таблице. При очистке печи не используйте:

- ⇒ острые приспособления или абразивные чистящие средства,
- ⇒ металлические или стеклянные скребки для чистки стекла в двери прибора,
- ⇒ металлические или стеклянные скребки для чистки уплотнителя двери,
- ⇒ жесткие мочалки или губки,
- ⇒ чистящие средства с высокой концентрацией спирта.

⇒ Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

⇒ Перед повторным использованием прибора тщательно высушите все поверхности.

Встроенная комбинированная печь

Часть прибора	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: Протрите тканевой салфеткой для мытья посуды и вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте для чистки стеклоочистители, а также металлические скребки или скребки для стекла
Передняя панель прибора из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: Протрите тканевой салфеткой для мытья посуды и вытрите насухо мягкой тканью. Немедленно удаляйте пятна от известковых отложений, жира, крахмала и яичного белка. Под такими отложениями может возникать коррозия. Специальные средства для очистки поверхностей из нержавеющей стали можно приобрести в службе послепродажного обслуживания или в специализированных магазинах. Не используйте для чистки стеклоочистители, а также металлические скребки или скребки для стекла
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: Протрите тканевой салфеткой для мытья посуды и вытрите насухо мягкой тканью. Если печь сильно загрязнена: не используйте аэрозольные средства для духовых шкафов, а также другие агрессивные чистящие средства для духовых шкафов и абразивные средства. Не допускается также использовать жесткие мочалки, грубые губки и средства для чистки сквород. Эти приспособления могут привести к появлению царапин на поверхности. Тщательно высушивайте внутренние поверхности
Ниша в рабочей камере	Влажная тканевая салфетка: Следите за тем, чтобы вода не просачивается через поворотный стол во внутреннюю часть прибора
Проволочная решетка	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали или в посудомоечной машине
Панели двери	Стеклоочиститель: Очистите с помощью ткани для мытья посуды. Не используйте скребки для стекла
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью тканевой салфетки для мытья посуды, не допускается скрести поверхности! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стекла

Обратите Ваше внимание!

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

 **ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**


➔ Многие неисправности очень часто могут быть устранены самостоятельно. Перед обращением в службу послепродажного обслуживания ознакомьтесь с таблицей поиска и устранения неисправностей.

➔ Если блюдо получается не совсем таким, как вам хотелось бы, обратитесь к разделу «Экспертное руководство по приготовлению», где

вы найдете множество кулинарных советов и рекомендаций.

 **Опасность поражения электрическим током**

Неправильное выполнение ремонта может приводить к возникновению опасных ситуаций. Ремонт прибора разрешается проводить только обученным нами техническим специалистам по послепродажному обслуживанию.

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способ устранения / информация
Прибор не работает	Неисправен автоматический выключатель	Откройте электрический щит и проверьте состояние автоматического выключателя в цепи прибора
	Вилка не вставлена в розетку	Вставьте вилку в розетку
	Отключение электроэнергии	Проверьте, работает ли свет на кухне
Прибор не работает. На дисплее отображается значок 	Активирована функция защиты от доступа детей	Отключите функцию защиты от доступа детей (см раздел: «Функция защиты от доступа детей»)
На дисплее отображается 00:00	Произошло отключение электроэнергии	Выполните настройку часов
Невозможна настройка определенного режима работы или выбор уровня мощности	Для выбранного режима работы невозможна настройка температуры, уровня мощности или комбинированная настройка	Выберите допустимые настройки
На дисплее отображается код E-01	Сработала функция защитного отключения при перегреве	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания
На дисплее отображается код E-04	Сработала функция защитного отключения при перегреве	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания
На дисплее отображается код E-17	Не работает функция быстрого нагрева	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания

**АКРИЛАМИДЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ**

В каких продуктах возможно их образование?

Акриламид в основном образуется в зерновых продуктах и картофеле, которые нагреваются до высоких температур, например, в картофельных и других чипсах, тостах, булочках, хлебе, выпечке (бисквиты, пряники, печенье).

	Советы по сокращению содержания акриламида при приготовлении пищи
Общая информация	Сократите время приготовления до минимума. Готовьте блюда до тех пор, пока они не станут золотисто-коричневыми, но не слишком темными. В больших и толстых кусках пищи содержится меньше акриламида
Выпечка печенья Изготовление чипсов в печи	Макс. 200°C в режиме верхнего/нижнего нагрева или макс. 180°C в режиме «горячий воздух», в том числе 3D. Макс. 190°C в режиме верхнего/нижнего нагрева или макс. 170°C в режиме «горячий воздух», в том числе 3D. Яичный белок и желток способствуют снижению образования акриламида. Распределите продукты тонким и равномерным слоем по поверхности противня. Готовьте не менее 400 г на одном противне за раз, чтобы чипсы не высохли

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Номинальное напряжение	230 В пер. тока, 50 Гц
Потребляемая мощность (СВЧ)	1650 Вт
Выходная мощность (СВЧ)	900 Вт
Конвекция	1700 Вт
Гриль	2200 Вт
Максимальная мощность	3000 Вт

Встроенная комбинированная печь

**УКАЗАНИЯ ПО
ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ И
ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ**

В этом разделе приведена информация и советы о том, как экономить энергию при выпечке и жарке, а также о том, как правильно утилизировать прибор по окончании его срок службы.

Экономия энергии

⇒ Предварительно разогревайте печь только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах инструкции по эксплуатации.

⇒ Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки, поскольку они особенно эффективно поглощают тепло.

⇒ Как можно реже открывайте дверь печи во время приготовления, выпечки или жарки.

⇒ Рекомендуется выпекать несколько тортов (пирогов) последовательно один за другим. Пока печь еще не остыла. Это позволяет сократить время выпечки следующего торта (пирога).

⇒ Вы также можете поставить две формы для выпечки хлеба рядом друг с другом.

⇒ При длительном приготовлении вы можете выключить печь за 10 минут до окончания времени приготовления и использовать остаточное тепло для завершения процесса приготовления.

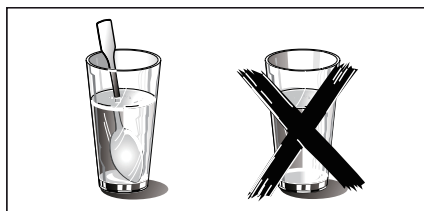
**Экологически безопасная
утилизация**

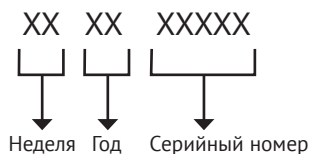
⇒ Утилизируйте упаковку экологически безопасным способом.

Данный прибор соответствует европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Директива устанавливает правила сбора и утилизации старой бытовой техники, которые действуют на всей территории ЕС.

Разогрев продуктов**Опасность ошпаривания**

При нагревании жидкости возможно ее резкое запаздывающее закипание. Это означает, что жидкость достигнет температуры кипения без обычных пузырьков пара, поднимающихся на поверхность. Если в таком случае емкость даже ненамного сдвинуть с места, горячая жидкость может внезапно закипеть и разбрызгаться. При нагревании жидкостей всегда кладите в емкость ложку. Это позволит предотвратить запаздывающее закипание.



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР





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 обязательство по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

1. 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.

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

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

4. 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.

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

6. 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.

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

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

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

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

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

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

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 (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#1

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#2

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#3

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 неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, 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

Сервис-центр _____

#1

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#2

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



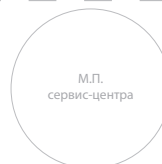
KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#3

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____







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

⇒ Kuppersberg
⇒ www.kuppersberg.ru
⇒ info@kuppersberg.ru