

KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



KSO 616

**INTEGRIERTER COMBI-DAMPFBACKOFEN MIT
HEISLUFTZUFUHR**

**BUILT-IN COMBINATION ELECTRIC OVEN
WITH STEAM FUNCTION**

**ВСТРОЕННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ**





INHALT

VORSICHTS MASSNAHMEN	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
BACKOFENINSTALLATION	9
WICHTIGE INSTALLATION	10
SHINWEISE	10
EINGEBETTETE MODULE	10
EINBAUMASSE	11
WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS	14
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	15
BENUTZERHANDBUCH	16
FEHLERSUCHE	29

Technische Daten

Modell:	KSO 616
Nennfrequenz:	50–60 Hz
Nennspannung:	220-240 V
Bemessungsleistung Grill:	2200 W
Nominale Bemessungsaufnahme (Umluftbetrieb):	1700 W
Bemessungsaufnahme (max):	3000 W



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



VORSICHTS MASSNAHMEN

➔ Verwenden Sie den Backofen nicht bei geöffneter Tür. Es ist auch nicht gestattet, die Schutz- und Sicherheitskomponenten des Geräts zu beschädigen oder zu zerlegen.

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

💡 **ACHTUNG! Wenn das Gerät nicht in einem ordnungsgemäßen sauberen Zustand gehalten wird, kann die Be-**

schichtung beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts verkürzen und gefährliche Situationen verursachen kann.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie den Abschnitt „WARNUNGEN“ und befolgen Sie alle darin enthaltenen Anweisungen.

2. 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 oder unterwiesen werden und die bestehenden Gefahren verstehen. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sind für Kinder über 8 Jahre und nur unter Aufsicht gestattet. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

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 Service-

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

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

7. **WARNUNG:** Jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die nicht von einem Fachmann ausgeführt werden, können zu gefährlichen Situationen führen.

8. Verwenden Sie nur Thermometer, die für diesen Backofentyp empfohlen sind (dies gilt für Backöfen, die mit einem speziellen Adapter für die Verwendung solcher Temperaturkontrollgeräte ausgestattet sind).

9. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen:

10. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfwäscher.

11. Dieser Backofen ist ein Einbaugerät.

12. Die Oberfläche der Aufbewahrungsbox kann heiß werden.

13. **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.

14. **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich während des Gebrauchs, insbesondere der Garraum. Berühren Sie nicht das heiße Innere des Geräts oder die Heizelemente. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Kochgeschirr aus dem Ofen zu nehmen, und warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Kinder von dem Gerät fern.

15. Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht hinter einer dekorativen Frontplatte installiert werden (diese Anforderung gilt nicht für Geräte, die mit einer dekorativen Frontplatte ausgestattet sind).

16. 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.)

17. **WARNUNG:** Wenn Sie den Backofen bewegen, halten Sie ihn nicht am Griff fest (der Backofen hat ein hohes Gewicht, so dass der Griff leicht brechen kann).

Gedämpft offen

18. Reinigen Sie das Wasser im Behälter, im Inneren des Backofens und im Wassertank nach jedem Gebrauch.

19. Verwenden Sie keine Pappbecher oder Plastikbehälter, die weniger als 120 Grad Celsius heiß sind. Kochgeschirr aus Glas, Keramik und Edelstahl kann verwendet werden.

20. **WARNUNG:** Beim Öffnen der Ofentür kann heißer Dampf austreten. Bei einer bestimmten Temperatur ist der Dampf möglicherweise nicht mehr sichtbar. Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass Sie dem Gerät nicht zu nahe kommen. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig. Lassen Sie Kinder sich nicht einem Arbeitsgerät nähern. Wenn Wasser verwendet wird, kann sich im Garraum heißer Wasserdampf bilden. Gießen Sie kein Wasser in eine heiße Kochstelle.

21. Gefahren im Zusammenhang mit der Exposition gegenüber Magnetfeldern: In der Schalttafel und den Bedienelementen werden Dauermagnete verwendet. Das erzeugte Magnetfeld kann elektronische Implantate wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Elektronische Implantatträger müssen mindestens 10 cm vom Bedienfeld entfernt sein.

22. Die Hauptfunktion dieses Geräts ist die Behandlung mit erhitztem Dampf.

23. Wenn der Backofen mit hohen Temperaturen betrieben wurde, sollte er nur bei geschlossener Tür verlassen werden, um ihn abzukühlen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände zwi-

schen die Tür und den Ofenkörper fallen. Auch wenn die Tür einen Spalt offen steht. Wenn der Backofen während des Betriebs zu nass wird, lassen Sie das Gerät zum Trocknen nur mit geöffneter Tür stehen.

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



**UM DAS RISIKO VON PERSONENSCHÄDEN ZU VERRINGERN, MUSS
DAS GERÄT GEERDET SEIN.**

GEFÄHRLICH!

Gefahr durch elektrischen Strom

Das Berühren bestimmter interner Komponenten kann zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen führen. Zerlegen Sie dieses Gerät nicht selbst.

Warnungen

Gefahr durch elektrischen Strom

Gefahr durch elektrischen Strom

Eine unsachgemäße Erdung kann einen elektrischen Schlag verursachen. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels erst in eine Steckdose, wenn die Installation und Erdung des Geräts ordnungsgemäß und vollständig abgeschlossen ist.

Dieses Gerät muss geerdet sein. Im Falle eines Kurzschlusses kann die Erdung das Risiko eines Stromschlags verringern, da sie über einen separaten Leiter zur Erde entfernt wird. Dieses Gerät ist mit einem Stromkabel mit Erdungsleiter und einem geeigneten Stecker mit Erdungsstift ausgestattet. Dieser Stecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Wenn Sie die Erdungsanforderungen nicht vollständig verstehen oder nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, wenden Sie

sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker. Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, darf nur ein dreiadriges Verlängerungskabel verwendet werden.

1. Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, das die Gefahr des Verhedderns und des Stolperns und Fallens verhindert.

2. Wenn ein langes Kabel an das Gerät angeschlossen ist oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:

1) Die angegebene elektrische Leistung des Anschlusskits oder des Verlängerungskabels muss mit der elektrischen Leistung des Geräts übereinstimmen.

2) Für Verlängerungen sollten dreiadrige Kabel mit einem Erdungsleiter verwendet werden.

3) Ein langes Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Kante einer Tischplatte oder eines Tisches hängt, d.h. dass es nicht zu Verletzungen von Kindern oder zu einem ungewollten Sturz durch Stolpern führen kann. Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker ausgestattet ist, muss die Trennvorrichtung gemäß den geltenden Vorschriften für den Netzanschluss in die feste Elektroinstallation integriert werden.

Gedämpft offen

In die ortsfeste Elektroinstallation muss eine Schaltanlage integriert werden, die das Gerät vom Stromnetz trennt und seinen Eigenschaften entspricht.

REINIGUNG

Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose.

1. Reinigen Sie den Garraum mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt mit Seifenwasser.
3. Wenn Teile der Tür, der Dichtung und der angrenzenden Bereiche des Ofens verschmutzt sind, reinigen Sie die Oberflächen vorsichtig mit einem feuchten Tuch.
4. Verwenden Sie keine sauberen Ofen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche und führt zur Bildung von Rissen im Glas zerkratzen können.



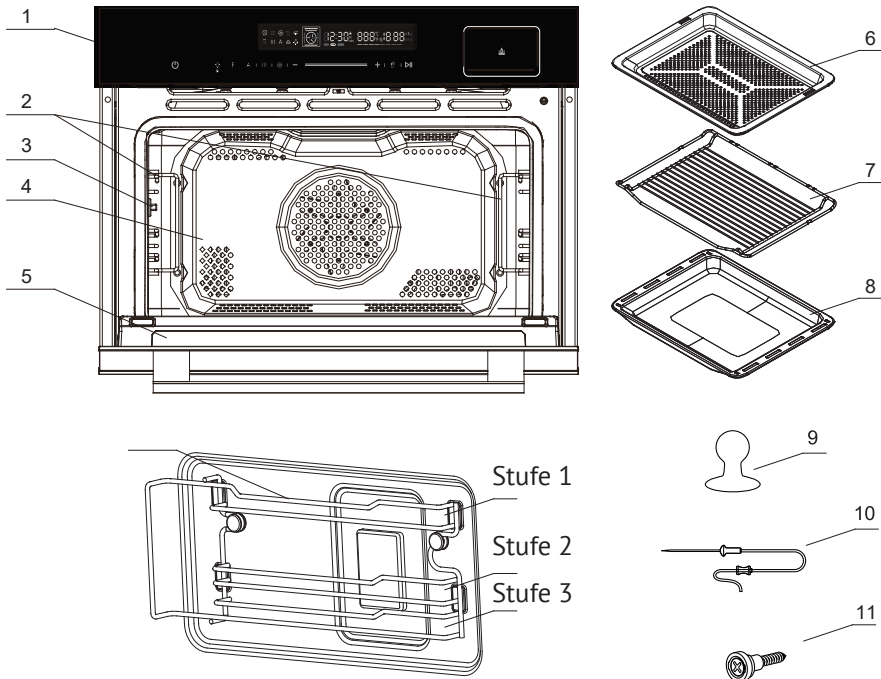
Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.

BACKOFENINSTALLATION

Bezeichnungen der Teile und des Zubehörs des Ofens

Nehmen Sie den Backofen und alle Materialien aus dem Karton und dem Inneren des Backofens.

Der Backofen, den Sie gekauft haben, wird mit folgender Ausstattung geliefert:
Bedienungsanweisung 1



1. Bedienfeld
2. Seitliches Gitter
3. Thermosondenhalter
4. Arbeitskammer
5. Baugruppe Backofentür

6. Dampffach
7. Rost
8. Universalpfanne
9. Saugnapf
10. Thermosonde
11. Schraube

Gedämpft offen

**WICHTIGE INSTALLATION****SHINWEISE**

➤ Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

➤ Beachten Sie die beiliegende Installationsanleitung und lassen Sie dieses Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installieren.

➤ Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.

➤ Wenn eine neue Steckdose eingebaut werden muss, dürfen die Installation und der Kabelanschluss nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Wenn die Steckdose nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss eine Trennvorrichtung an der Vorderseite des Geräts angebracht werden, um sicherzustellen, dass alle Pole mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm getrennt werden.

➤ Es ist nicht gestattet, Adapter, Verlängerungskabel mit Steckdosenblock und Verlängerungskabel zu verwenden. Überladung kann Brandgefahr verursachen.

➤ Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker ausgestattet ist, muss das elektrische Gerät, mit dem es vom Netz getrennt wird, eine Kontakttrennung für alle Pole aufweisen, um eine vollständige Trennung zu gewährleisten, und das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften für Elektroinstallationen an die feste Elektroinstallation angeschlossen werden.

**INGEBETTETE 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 250 cm² 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.



EINBAUMASSE

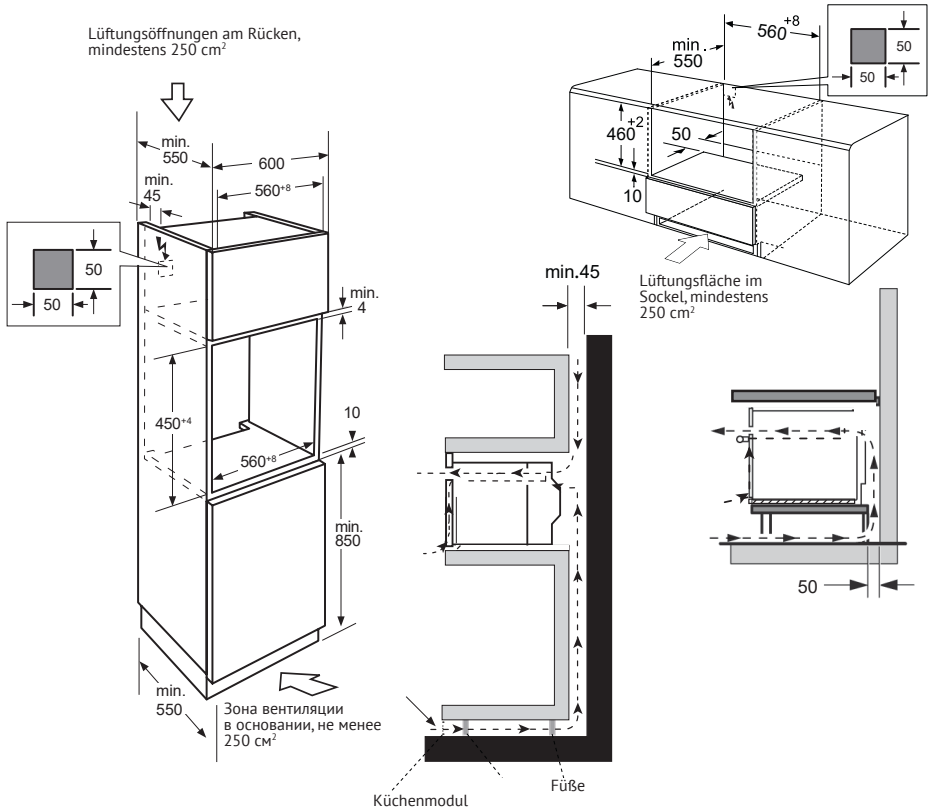
Um einen sicheren Gebrauch dieses Geräts zu gewährleisten, muss es von einem Fachmann unter Beachtung der Installationsanleitung installiert werden. Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen. Bei der Installation müssen Schutzhandschuhe getragen werden, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden. Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial und Klebeband vom Gerät. Die Abmessungen in den Abbildungen sind in Millimetern angegeben

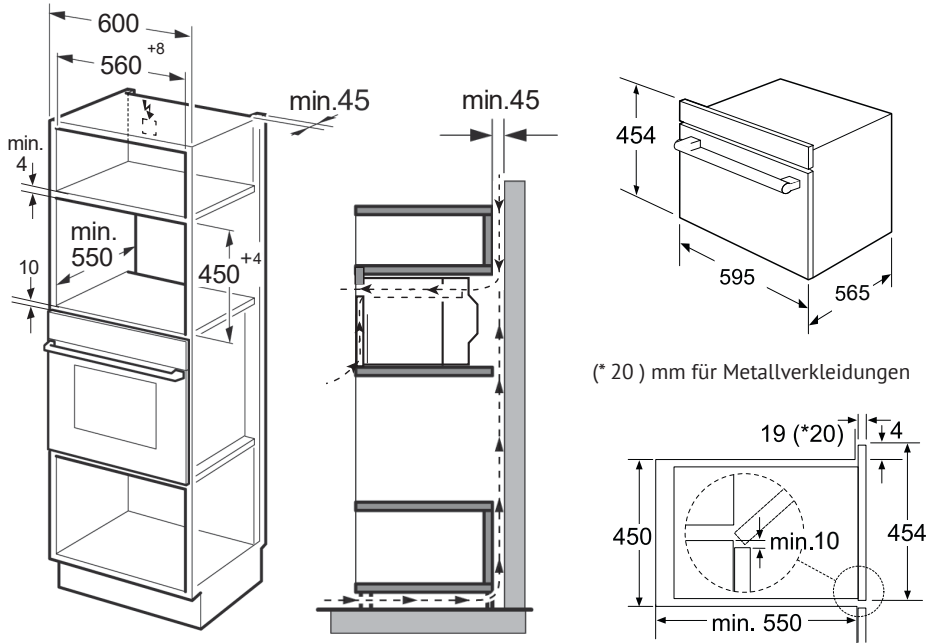
⚠️ WARNUNG: Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Frontplatte installiert werden.

Einbau

1. Heben oder tragen Sie das Gerät nicht am Griff. Der Türgriff ist nicht dafür ausgelegt, das Gewicht des Geräts zu tragen und könnte brechen.
2. Setzen Sie den Dampfbackofen vorsichtig in das Küchenmodul ein, so dass das Gerät in der Mitte des Moduls steht.
3. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Dampfbackofen mit den mitgelieferten Schrauben.
4. Beim Einbau des Backofens unter der Arbeitsplatte muss sich die Steckdose in einem Bereich von 50x50 mm in der linken oberen Ecke auf der Rückseite des Küchenmoduls befinden.

Gedämpft offen



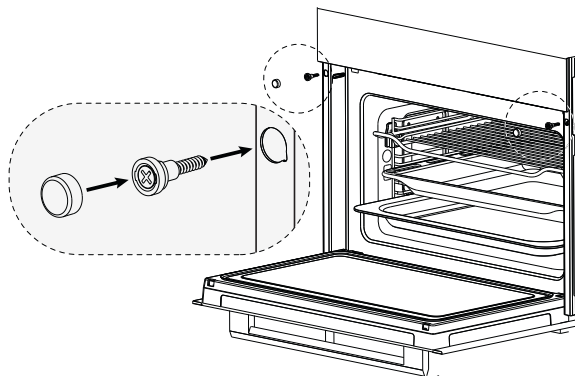


➔ Setzen Sie das Gerät vollständig ein und zentrieren Sie es.

➔ 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.



Gedämpft offen

**WICHTIGE
INFORMATIONEN
ZUM ELEKTRISCHEN
ANSCHLUSS****Das Gerät ist mit einem Netzkabel
mit Stecker ausgestattet****⚡ BEACHTEN SIE!**

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.

– Dreiadriges Stromkabel**⚡ BEACHTEN SIE!**

Das für eine feste Installation vorgesehene Gerät mit einem dreiadrigen Netzkabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker gemäß dem Schaltplan angeschlossen werden.

Alle Arbeiten zum Auswechseln des Netzkabels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Verwenden Sie für den Anschluss keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder ähnliche Vorrichtungen. Überladung kann Brandgefahr verursachen.

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.

Schließen Sie die Adern des Netzkabels gemäß der folgenden Farbkennzeichnung an:

Gelb/grün	Erdungsleiter (⊕) (E)
Blau	Nullleiter (N)
Braun	Phasenleiter (L)



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Erste Reinigung und Erwärmung

Entfernen Sie die Schutzfolie von der Vorderseite

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

➤ Entfernen Sie das Zubehör und waschen Sie den Backofen.

➤ Wenn man ein neues Gerät zum ersten Mal einschaltet, riecht man in der Regel einen seltsamen Geruch, der von den elektrischen Heizgeräten verursacht wird. Bevor Sie ein Elektrokochgerät benutzen, schalten Sie es im Schnellheizmodus ein, um Fremdgerüche zu beseitigen.

➤ Wir empfehlen, das Innere des Dampfgarers mit einem feuchten Tuch abzuwischen, bevor Sie den Ofen einschalten. Dadurch werden Staub und Verpackungsmaterialreste entfernt, die sich während des Verpackungs- und Lagerungsprozesses im Inneren des Backofens angesammelt haben könnten.

➤ Wenn der Dampfgarer an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint auf dem Display «00:00».

➤ Berühren Sie die Taste F, um den Konvektionsmodus zu wählen.

➤ Die empfohlene Temperatur wird angezeigt.

➤ Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Dies kann über die Einstellungstasten erfolgen.

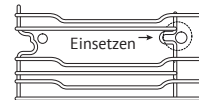
➤ Tippen Sie auf die Schaltfläche neben den Berührungstasten. ▷||

Einen leeren Backofen mindestens eine Stunde lang vorheizen.

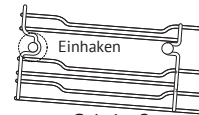
➤ Stellen Sie sicher, dass der Raum während dieses Vorgangs gut belüftet ist. Schließen Sie die Türen zu anderen Räumen, damit sich der Geruch nicht im Haus oder in der Wohnung ausbreitet.

➤ Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Reinigen Sie dann das Innere des Dampfbäckofens mit einer Lösung aus neutralem Reinigungsmittel und heißem Wasser und wischen Sie es mit einem sauberen, weichen Tuch trocken.

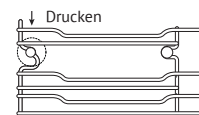
➤ Schließen Sie die Backofentür erst, wenn sie vollständig trocken ist.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3









Gedämpft offen



BENUTZERHANDBUCH

Bedienfeld













	EIN/AUS	Taste zum Ein- und Ausschalten des Dampfgerärs.
	Glühbirne EIN/AUS-Taste	So schalten Sie die Glühbirne ein oder aus.
F	Betriebsart des Backofens	Drücken Sie diese Taste, um den Heizmodus zu ändern.
A	AUTO.	Verwenden Sie diese Taste, um das automatische Menü oder die Entkalkung und Reinigung zu wählen.
	Dampf	Dampf: manuelle Hinzufügung der Dampfgarfunktion.
	Schnelles Vorheizen	Dient zur Aktivierung der Schnellvorwärmfunktion.
	Schieberegler	Mit dem Schieberegler können Sie die auf dem Display angezeigten einstellbaren Werte ändern.
	Einstellung der Dauer und der aktuellen Zeit (Stunden), Einstellung der Temperatur	Stellen Sie die Dauer ein, wählen Sie dann die Funktion (Betriebsart) und stellen Sie die Uhr auf Standby. Drücken Sie auf , um die Temperatur einzustellen.
	Start/Pause	Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.
	Wassertank	Wassertank, das Symbol für den Wassertank erscheint, wenn Sie die Taste drücken, um die Dampf Funktion zu aktivieren.


F – beschreibung der Betriebsarteneinstellungen

Nº		Funktion (Betriebsart)	Einstellung der Temperatur	Zeiteinstellung
1		Heizung (oben und unten)	50–230 °C	0:00 min – 9:00 St.
2		Konvektion	50–250 °C	0:00 min – 9:00 St.
3		Konvektion (ECO)	150–200 °C	0:00 min – 9:00 St.
4		Heizung (oben und unten) + Lüfter	50–230 °C	0:00 min – 9:00 St.
5		Grill	100–235 °C	0:00 min – 9:00 St.
6		Doppelgrill + Lüfter	100–250 °C	0:00 min – 9:00 St.
7		Doppelgrill	100–235 °C	0:00 min – 9:00 St.
8		Untere Heizung + Konvektion	50–250 °C	0:00 min – 9:00 St.
9		Untere Heizung	50–230 °C	0:00 min – 9:00 St.
10		Auftauen	/	0:00 min – 9:00 St.
11	Auftauen des Teigs	30–45 °C	0:00 min – 12:00 St.	
Nº		Art der Zusatzfunktion	Temperatureinstellung	Zeiteinstellung
12		Thermosond	50–100 °C	/

Gedämpft offen


Ihr Dampfbackofen verfügt über verschiedene Betriebsarten, um die Bedienung zu erleichtern. Um Ihnen zu helfen, den richtigen Kochmodus für Ihr Gericht zu finden, finden Sie hier eine Beschreibung der Unterschiede zwischen den verfügbaren Modi und ihrer Verwendung.


	Funktion (Betriebsart) Zweck	Ernennung
	Heizung (oben und unten)	Zum Garen von traditionellen Backwaren und Braten auf der gleichen Ebene. Dieser Modus wird für Kuchen mit saftigen Füllungen empfohlen.
	Konvektion	Zum Garen von Backwaren und Braten auf einer oder mehreren Leveln. Der Lüfter verteilt die Wärme des runden Heizelements gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	ECO (ECO)	Für energiesparendes Kochen.
	Heizung (oben und unten) + Lüfter	Zum Garen von traditionellen Backwaren und Braten auf der gleichen Ebene. Der Lüfter verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Grill	Zum Grillen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Speisen. Das Grillgut sollte mittig unter dem Grillelement platziert werden.
	Doppelgrill + Lüfter	Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig über den gesamten Garraum.
	Doppelgrill	Zum Grillen kleinerer Stücke und zum Anbraten von Lebensmitteln.
	Untere Heizung	Zum zusätzlichen Bräunen des Bodens von Pizzen, Torten und Backwaren. Die Wärme kommt aus dem unteren Heizelement
	Auftauen	Zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln.
	Auftauen des Teigs	Zur Zubereitung von Hefeteig und Sauerteig, zum Auftauen von Teig und zur Herstellung von Joghurt.


Art der Zusatzfunktion		Zweck
	Thermosonde	Zum Braten von Fleisch, z. B. Steak oder Hähnchen.


1. Aktuelle Zeiteinstellung


Wenn der Dampfgarer an das Stromnetz angeschlossen ist, zeigt das Display «0:00» an und gibt ein einziges akustisches Signal ab.

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

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 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. Der Zeitwert wird zwischen 0 und 59 eingegeben.

5) Um die Einstellung der aktuellen Zeit (Uhr) abzuschließen, drücken , das Symbol „:“ blinkt. Die aktuelle Uhrzeit ist nun eingestellt. Das Gerät geht in den Standby-Modus.

Hinweis.

1) Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5.


2) Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, wird die Uhrzeit beim Einschalten des Geräts nicht auf dem Display angezeigt.


Wenn Sie während der Einstellung der aktuellen Uhrzeit diese Taste  drücken oder wenn länger als 5 Sekunden keine Taste gedrückt wird, kehrt der Dampfbackofen automatisch in den vorherigen Zustand zurück.

2. KOCHANLEITUNG

1) Drücken Sie einmal auf die Taste F, um den oberen und unteren Heizmodus zu aktivieren.

Drücken Sie wiederholt die Taste F, um die gewünschte Betriebsart (Funktion) zu wählen. Auf dem Display werden die Standardtemperatur und die Symbole für die entsprechenden Betriebsarten angezeigt: „Traditionelle Heizung (oben und unten)“, „Umluft“, „ECO“, „Traditionelle Heizung (oben und unten) + Gebläse“, „Grill“, „Doppelgrill + Gebläse“, „Doppelgrill“, „Untere Heizung + Umluft“, „Untere Heizung“, „Auftauen“, „Teig auftauen“.


2) Drücken Sie die Taste , um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen.


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


Eine Beschreibung der Garzeiteinstellungen finden Sie in der Tabelle „F

Gedämpft offen


- Beschreibung der Einstellungen der Betriebsarten“.



3) Drücken Sie die Taste , um die Uhrzeit zu bestätigen und in den Temperatureinstellungsmodus zu gelangen.



Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler  um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Eine Beschreibung der Temperatureinstellungen finden Sie in der Tabelle „F - Beschreibung der Betriebsmoduseinstellungen“.

4) Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

 **Hinweis.**

1) Wenn die Backofentür geöffnet wird, wird der Backofenbetrieb unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste . Der Backofen ist weiterhin in Betrieb.

2) Die Garzeit kann während des Betriebs des Backofens geändert werden. Drücken Sie dazu die Taste  und ändern Sie dann mit der Taste – oder + den Schieberegler .


3) Die Gartemperatur kann auch während des Betriebs des Backofens geändert werden. Drücken Sie die Taste  so oft, bis der Temperaturwert blinkt. Verwenden Sie dann die Taste – oder + den Schieberegler , um die Temperatur einzustellen.


Zum Beispiel, wenn Sie Lebensmittel im Grillmodus zubereiten möchten.


Führen Sie dazu die folgenden Vorgänge aus:


1) Drücken Sie die F-Taste fünfmal, um diesen Modus (Funktion) zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 150 °C

wird angezeigt und das Symbol für den Grillmodus wird eingeblendet.


2) Drücken Sie die Taste , um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen.

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



3) Drücken Sie die Taste , um die Uhrzeit zu bestätigen und in den Temperatureinstellungsmodus zu gelangen.


Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler  um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

Die Temperatur kann zwischen 100 °C und 235 °C eingestellt werden.


4) Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

Änderungen beim Kochen vornehmen

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


2) Wenn Sie die Gardauer während des Garvorgangs ändern möchten, müssen Sie die Taste  berühren und dann den Wert mit dem Schieberegler oder den Tasten mit dem Symbol «+/-» ändern. Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach der Änderung keine weitere Aktion durchgeführt wird, arbeitet der Ofen mit der geänderten Einstellung. Bei

der Einstellung der Endzeit können Sie während des Garvorgangs keine Änderungen vornehmen.

3) Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie die .

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

3. Schnelles Vorheizen

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


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


In den Betriebsarten „Dampfgaren + Umluft“, „Dampfgaren + Ober- und Unterhitze“ und „Dampfgaren + Doppelgrill + Lüfter“:


Wenn das Gerät feststellt, dass der Wasserstand im Wassertank zu niedrig ist, wird der Garvorgang unterbrochen und das Symbol für Wassermangel erscheint auf dem Display. Es wird ein akustisches Signal abgegeben.



4. Funktion Dampfbehandlung (Modus)

1) Drücken Sie im Standby-Modus die Taste einmal, um in den Dampfbehandlungsmodus zu wechseln. Auf dem Display erscheint das entsprechende Symbol und „100 °C“ wird angezeigt.


2) Drücken Sie die Taste , um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen.

Verwenden Sie die Taste  um die Garzeit einzustellen.

3) Drücken Sie die Taste , um in den Temperatureinstellungsmodus zu wechseln.

Verwenden Sie die Taste  oder + den Schieberegler  um die gewünschte Temperatur auszuwählen.


Die Temperatur kann zwischen 35 °C und 100 °C eingestellt werden.

4) Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

5) Das Ende des Garvorgangs wird durch einen fünfmaligen Signalton angezeigt, dann schaltet das Gerät in den Standby-Modus und auf dem Display erscheint End.


Hinweis: Der Garraum verfügt über drei Ebenen zur Aufbewahrung von Zubehör. Die Ebenen werden von unten nach oben abgezählt. Zum effizienteren Garen stellen Sie den Dämpfeinsatz auf die seitlichen Einschübe auf Ebene 2.


5. Kombinationsfunktion (Modus) für die Dampfbehandlung

1) Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste , um die Dampffunktion


Gedämpft ofen

hinzuzufügen, nachdem Sie die Betriebsart eingestellt haben.





2) Die Dampfbehandlungsfunktion kann manuell hinzugefügt werden. Drücken Sie dazu während des Garvorgangs die Taste 

3) Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste , um die Dampf Funktion hinzuzufügen, nachdem Sie die Be-

triebsart eingestellt haben. Die Dampfbehandlungsfunktion ist standardmäßig auf Stufe 1 eingestellt.

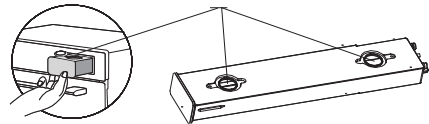
Hinweis. Es gibt drei Stufen für die Dampfbehandlungsfunktion. Drücken Sie die Taste  einmal, um Stufe 1 auszuwählen. Drücken Sie diese Taste zweimal für Stufe 2

und dreimal für Stufe 3. Auf dem Display wird L01, L02 bzw. L03 angezeigt.

Nº		Funktion (Betriebsart)	Einstellung der Temperatur	Zeiteinstellung	Dampf
F (null Mal)		Dampf	35–100 °C Standardeinstellung: 100 °C	0:00 min – 9:00 ¼	
F (ein Mal)		Dampf + Konvektion	160–250 °C Standardeinstellung: 160 °C	0:00 min – 9:00 ¼	L01:200 W L02:400 W L03:800 W
F (zwei Mal)		Dampf + Ober und Unterheizung	160–230 °C Standardeinstellung: 170 °C	0:00 min – 9:00 ¼	
F (drei Mal)		Dampf+ Doppelgrill + Lüfter	160–250 °C Standardeinstellung: 180 °C	0:00 min – 9:00 ¼	

6. Verwendung des Wassertanks

1. Drücken Sie auf den Wassertank und nehmen Sie ihn dann ab.
2. Entfernen Sie die Dichtung.
3. Wasser hinzufügen



1) Die Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten kann das Gerät beschädigen. Füllen Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit einer hohen Chlorkonzentration (>40 mg/l) oder andere inakzeptable Flüssigkeiten in den Tank. Wir empfehlen die Verwendung von sauberem Wasser mit einem Gesamtmineralisierungsgrad (TDS) von mindestens 3.

2) Vor dem Garen mit Dampf:

Wenn Sie mit dem Dampfgaren beginnen und feststellen, dass nicht genügend Wasser im Behälter ist, ertönt ein akustisches Signal, um Sie daran zu erinnern, Wasser nachzufüllen.

Hinweis. Reinigen Sie den Wassertank, bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen.

3) Während des Dampfgarens:

Wenn während des Dampfgarvorgangs festgestellt wird, dass zu wenig Wasser im Vorratsbehälter ist, ertönt ein akustisches Signal, um Sie daran zu erinnern, Wasser nachzufüllen. Nach dem Einfüllen von Wasser drücken Sie die Taste erneut und das Gerät kann normal weiterarbeiten.

4) Nach Beendigung des Kochens mit Dampf:

1- Wenn die Dampfbehandlungsfunktion (Modus) abgeschlossen ist, wird das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wassertank abgeleitet. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.

2- Wenn beim Zurückpumpen des Wassers in den Tank ein Überlauf festgestellt wird, ertönt ein 10-maliger Signalton, um Sie daran zu erinnern, den Tank zu reinigen (zu leeren). Wenn der Wassertank leer ist, pumpt das System weiter Wasser.

⚠ Anmerkungen: 1) Entleeren Sie den Wassertank nach dem Garen mit Dampf:

Wenn der Wassertank verstopft ist, reinigen Sie ihn mit dem mitgelieferten Saugnapf (Stößel).

2) Aufgrund von Vibrationen, die beim Transport auftreten können, kann der Wassertank nach dem Öffnen der Verpackung aus dem Gerät fallen. Ist dies der Fall, muss er wieder eingesetzt werden.


7. Automatisches Kochen

1) Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Taste A, um in den automatischen Kochmodus zu wechseln.

2) Wählen Sie mit den Tasten + oder - den Schieberegler — das ge-

Gedämpft offen

wünschte automatische Garprogramm (A01 bis A16).


3) Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

*** Anmerkungen:**

1) Zeit und Temperatur können im automatischen Kochmodus nicht eingestellt werden.

2) Wenn das automatische Garen mit Dampf endet, pumpt die Wasserpumpe das Wasser zurück in den Wassertank. Während dieses Vorgangs ist ein leichtes Geräusch zu hören.

3) Am Ende des automatischen Garvorgangs mit Dampf müssen der Garraum und die Türverkleidung trocken gewischt werden.

4) Einige Menü (Modi) beinhalten eine Vorheizfunktion, bei der auf dem Display angezeigt , wird, wenn die Vorheiztemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, startet der Timer. Wenn das Menü (der Modus) ein Vorheizen erfordert, sollten Sie keine

Speisen in den Backofen schieben, während die Vorheizfunktion aktiv ist. Geben Sie die Speisen erst dann in den Ofen und beginnen Sie mit dem Garen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Vorheizens, d.h. bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist, funktioniert der Timer nicht.


8. Entkalkungsfunktion


Für beste Reinigungsergebnisse empfehlen wir die Verwendung eines zitronensäurehaltigen Reinigungsmittels.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Ammoniak, starke Säuren, Chloride oder ähnliche Stoffe enthalten. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.


1) Schalten Sie das System ein, entfernen Sie den Wassertank, gießen Sie 1000 ml sauberes Wasser hinein und fügen Sie ein Päckchen Zitronensäure (ca. 5-10 g) hinzu.

2) Setzen Sie den Wassertank an einer geeigneten Stelle in den Dampfgarer ein.

3) Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  so oft, bis auf dem Display der Code A15 erscheint, der anzeigt, dass der Ofen in den Entkalkungsmodus übergegangen ist. Es wird die Standardzeit 40:00 angezeigt.

4) Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten.

5) Wenn die verbleibende Zeit 10:00 erreicht, wird das Programm unterbrochen und die Warnung «Kein Wasser» angezeigt. Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn mit Wasser. Reinigen Sie den Wassertank gründlich.

6) Ersetzen Sie das Wasser durch neues Wasser. Drücken Sie die Taste  um fortzufahren.

7) Wenn die Restzeitanzeige 4:00 erreicht, wiederholen Sie Schritt 6.


Hinweis: Der Entkalkungsvorgang darf nicht unterbrochen werden. Wird der Entkalkungsvorgang vorzeitig unterbrochen, muss das gesamte Programm ab Schritt 3 neu gestartet werden.

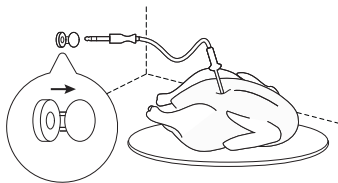
9. Thermosondenfunktion

Ihr Backofen verfügt über eine optionale Thermosondenfunktion zur Überwachung der Temperatur des Fleisches. Verwenden Sie den Thermosondenfunk-

tion, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu bestimmen. Thermosondenfunktion bietet die folgenden fünf Betriebsarten.


Kochmodus	Heizung (oben und unten) 200 °C	Doppelgrill 200 °C	Doppelgrill + Lüfter 200 °C	Untere Heizung + Konvektion 200 °C	Grill 200 °C
Temperaturbereich	50–100 °C	50–100 °C	50–100 °C	50–100 °C	50–100 °C
Standardtemperatur	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C


1) Stecken Sie im Standby-Modus den Temperaturfühler in den entsprechenden Fühlerhalter, das Symbol  leuchtet auf.




2) Legen Sie die Sonde in ein Stück Fleisch oder Hähnchen und es ertönt ein Signalton (achten Sie darauf, dass sich der Kopf der Sonde in der Mitte des Fleischstücks oder Hähnchenkörpers befindet). Und nicht in der Fettschicht, dem Knochen oder der Höhle).

3) Tippen Sie auf die Taste F, um eine Funktion (Modus) auszuwählen, auf dem Display wird der Standardtemperaturwert angezeigt.

4) Drücken Sie die  Taste, um in den Temperatureinstellungsmodus zu wechseln.

5) Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler  um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

6) Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

7) Erreicht die Temperatur im Inneren der Schale den mit dem Fühler eingestellten Wert, ertönt 5 Mal ein akustisches Signal und der Garvorgang ist beendet. Entfernen Sie den Fühler, der Ofen kehrt in den Standby- oder Zeitanzeigemodus zurück.

Gedämpft offen

Hinweis.

1) Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass alles gut vorbereitet ist.

2) In diesem Modus können Sie die Funktion und die Temperatureinstellung auch während des Garens ändern.

3) Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nur zum Messen der Temperatur von Fleisch oder anderen Lebensmitteln, andere Verwendungen können die Lebensdauer des Geräts verkürzen. Verwenden Sie nur Thermometer, die für die Verwendung in Öfen dieses Typs empfohlen werden.


4) Für diesen Modus gibt es keine Garzeiteinstellung.

5) Wenn eine Sonde eingeführt oder entfernt wird, ertönt ein einzelner Piepton. Befindet sich die Sonde im Einstellungs- oder Betriebszustand, wird dieser Zustand durch Einstecken oder Herausnehmen der Sonde zurückgesetzt.

6) Wenn der Fühler nicht innerhalb von 9 Stunden die eingestellte Temperatur erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet (durch Öffnen und Schließen der Tür wird die Zeit nicht zurückgesetzt).

7) Die Sonde hat eine scharfe Spitze und muss daher vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.



10. Die Funktion zur Erinnerung an das Ende der Garzeit



Am Ende der Garzeit erscheint End auf dem Display und es ertönen fünf akustische Signale. Drücken Sie die Taste  oder öffnen Sie die Tür, um den

Summer zum Schweigen zu bringen und End aus der Anzeige zu entfernen. Das Gerät kehrt dann in den Standby-Modus zurück.


Wenn Sie eine bestimmte Zeit lang keine Bedienung vornehmen, ertönt ein akustisches Signal und es erfolgt eine Löschung. Das Gerät kehrt dann in den Standby-Modus zurück.

11. Kindersicherung

Aktivierung des Schutzes: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Ein langes akustisches Signal zeigt an, dass die Kindersicherung aktiviert ist und die Kontrollleuchte  leuchtet auf.

Deaktivierung des Schutzes: Halten Sie im Sperrmodus die Taste , 3 Sekunden lang gedrückt; es ertönt ein langes akustisches Signal, das anzeigt, dass der Schutz aufgehoben ist, und die Kontrollleuchte leuchtet auf. .

12. Zusätzliche Funktionen

1) Wenn Sie die Taste  im Einstellungsmodus drücken, kehren Sie in den Standby-Modus zurück.


2) Wenn während der Programmeinstellung keine anderen Tasten gedrückt werden, erfolgt die Bestätigung automatisch nach 5 Sekunden. Mit Ausnahme des Modus zur Einstellung der aktuellen Zeit (Uhr).


3) Die Backofenbeleuchtung leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird

oder wenn der Backofen in den Schwerezustand übergeht.

4) Wenn Sie die Tür eines Geräts öffnen, das bereits einen Vorgang ausführt, wird dieser Vorgang unterbrochen.

5) Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, drücken

Sie die Taste  um den Garvorgang fortzusetzen.

6) In jedem Modus kann die Taste  gedrückt werden, um den Wassertank zu öffnen.

MENÜ

MENÜ	DISPLAY	GEWICHT	ZEIT	MODUS, TEMPERATUR	LEVEL
Gedämpfter Fisch	A01	500g	10:00	Dampfbehandlung, 100 °C	Dampfschale auf Level 2
Gedämpfte Garnelen mit Knoblauchpulver	A02	500g	12:00	Dampfbehandlung, 100 °C	Dampfschale auf Level 2
Gedämpfter Chinakohl	A03	500g	11:30	Dampfbehandlung, 100 °C	Dampfschale auf Level 2
Gebratene Hühnerflügel	A04	/	20:00	Doppelgrill 220 °C + Lüfter	Universalfach auf Level 2
Gegrillte Garnelen	A05	/	12:00	Doppelgrill 200 °C + Lüfter	Universalfach auf Level 2
Pizza mit Meeresprodukte	A06	/	10:00	Heizung (oben und unten) + Lüfter, 210 °C	Universalfach auf Level 2
Croissants	A07	/	9:30	Heizung (oben und unten) + Lüfter, 180 °C	Universalfach auf Level 2
Preiselbeerkekse	A08	/	10:00	Heizung (oben und unten) + Lüfter, 180 °C	Universalfach auf Level 2
Roastbeef	A09	/	10:00	Doppelgrill 235 °C	Universalfach auf Level 2
Biskuitkuchen	A10	/	28:00	Heizung (oben und unten), 175 °C	Rost auf Level 1
Dorsch	A11	/	22:00	Heizung (oben und unten) + Lüfter, 200 °C	Rost auf Level 2
Blätterteig (Napoleon)	A12	/	45:00	Heizung (oben und unten), 180 °C	Rost auf Level 2

Gedämpft offen

Brathähnchen mit Kartoffeln	A13	/	45:00	Heizung (oben und unten) + Lüfter, 200 °C	Rost auf Level 1
Roastbeef	A14		10:00 + 50:00	Doppelgrill 230 °C + Heizung (oben und unten), 120 °C	Rost auf Level 2
Entkalkung	A15	/	40:00		
Reinigung	A16	/	5:00	/	

Fehlercode

Die folgenden Fehlercodes können beim Dampfgaren auftreten:

E-06:1 - Der Wassertank ist nicht richtig geschlossen.

E-05: Störung des Wassersystems, Sie müssen sich an einen Techniker wenden, der eine Überprüfung durchführt, nachstehend sind mögliche Optionen aufgeführt.

1 - Der Wasserstandssensor ist defekt.

2 - Die Wasserzuleitung ist defekt.

3 - Die Wasserpumpe ist defekt.

4 - Der Wassertank ist defekt.

Hinweis. Es ist normal, dass die Wasserpumpe Geräusche von sich gibt, wenn der Ofen im Dampfbetrieb ist und wenn der Dampfbetrieb beendet ist.

**FEHLERSUCHE**

Normaler Modus	
Eine Mikrowelle stört den Empfang von Fernsehsendungen.	Wenn ein Mikrowellenherd in Betrieb ist, können Störungen auftreten, die den Betrieb von Radio- und Fernsehempfängern beeinträchtigen. Andere kleine Elektrogeräte wie Mischer, Staubsauger und elektrischer Lüfter können ähnliche Störungen verursachen. Dies ist ein normales Ereignis.
Gedämpfte Kamerabeleuchtung.	Wenn Sie mit niedriger Mikrowellenleistung kochen, kann die Beleuchtung in der Ofenkammer schwach werden. Dies ist ein normales Ereignis.
Kondensation von Dampf an der Tür, heiße Luft entweicht aus den Lüftungsöffnungen.	Während des Kochens kann Dampf aus den Produkten freigesetzt werden. Der größte Teil des Dampfes wird durch die Belüftungsöffnungen abgeführt. Ein Teil des Dampfes kann jedoch auf einer kalten Oberfläche wie einer Tür kondensieren. Dies ist ein normales Ereignis.
Sie haben versehentlich den Ofen eingeschaltet, ohne Lebensmittel hinein zu laden.	Schalten Sie niemals eine leere Mikrowelle ein. Das ist sehr gefährlich.

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

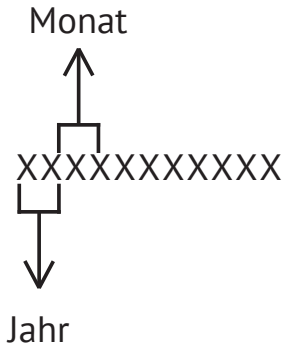
Electric and gas ovens	<p>Discoloration of product materials when using</p> <p>Minor technical smells coming from a new product during the initial operation period</p> <p>Surface darkening of enameled trays</p>
------------------------	---

Gedämpft offen

Fehler	Mögliche Ursache	Lösungsmethode
Der Ofen funktioniert nicht	(1) Der Netzstecker ist nicht fest in die Steckdose eingesteckt.	Ziehen Sie den Stecker ab. Stecken Sie den Stecker nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose.
	(2) Sicherung durchgebrannt oder Leistungsschalter ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung oder bringen Sie den Leistungsschalter wieder in den ursprünglichen Zustand (Reparaturen müssen von einem Spezialisten unseres Unternehmens durchgeführt werden).
	3) Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes elektrisches Gerät anschließen.
Der Ofen funktioniert nicht	4) Die Tür ist nicht fest geschlossen.	Schließen Sie die Tür fest.



Gemäß den Anforderungen der Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) müssen solche Abfälle getrennt gesammelt und recycelt werden. Wenn Sie dieses Produkt in Zukunft entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte nicht mit dem Hausmüll. Bitte bringen Sie dieses Produkt zur entsprechenden Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte.

SERIENNUMMER:**Hersteller:**

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

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

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

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

Importeure:

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

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



CONTENT

PRECAUTIONS	33
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	33
SETTING UP YOUR OVEN.....	37
IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING	38
FITTED UNITS	38
INSTALLATION DIMENSIONS	38
IMPORTANT INFORMATION FOR ELECTRICAL CONNECTION	41
BEFORE FIRST USE.....	42
OPERATION INSTRUCTION.....	43
TROUBLE SHOOTING.....	54

Specifications

Model:	KSO 616
Rated Frequency:	50–60 Hz
Rated Voltage:	220–240 V
Rated Input Power(Grill):	2200 W
Rated Input Power(Convection):	1700 W
Rated Input Power(Maximum):	3000 W

Steam oven

**Dear customer!**

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

**PRECAUTIONS**

➔ Do not attempt to operate this oven with the door open. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

➔ (b) Do not place any object between the oven front face and soil or cleaner residue to accumulate on sealing

💡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.

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

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

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS".

2. 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 unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

7. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation.

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

9. This appliance is intended to be used in household and similar place .

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

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

12. Surface of a storage drawer can get hot.

13. **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.

14. **WARNING:** During use the appliance becomes hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

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

16. Care should be taken not to displace the turntable when removing

containers from the appliance . (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

17. **WARNING:** When move the oven, do not carry handle . (Oven is overweight, handles are easily broken.)

18. The water in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.

19. Do not use the paper cups and plastic containers with

temperature resistance below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.

20. **WARNING:**When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully.

Keep children away. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

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

22. Steam is the main heating function for this product.

23. Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do

Steam oven

not trap anything in the appliance door. Even if the door is left open a crack. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.

24. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in

the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.



TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

2. If a long cord set or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.

3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can

be pulled on by children or tripped over unintentionally. For no plug appliance ,Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



The accessible surface may be hot during operation.

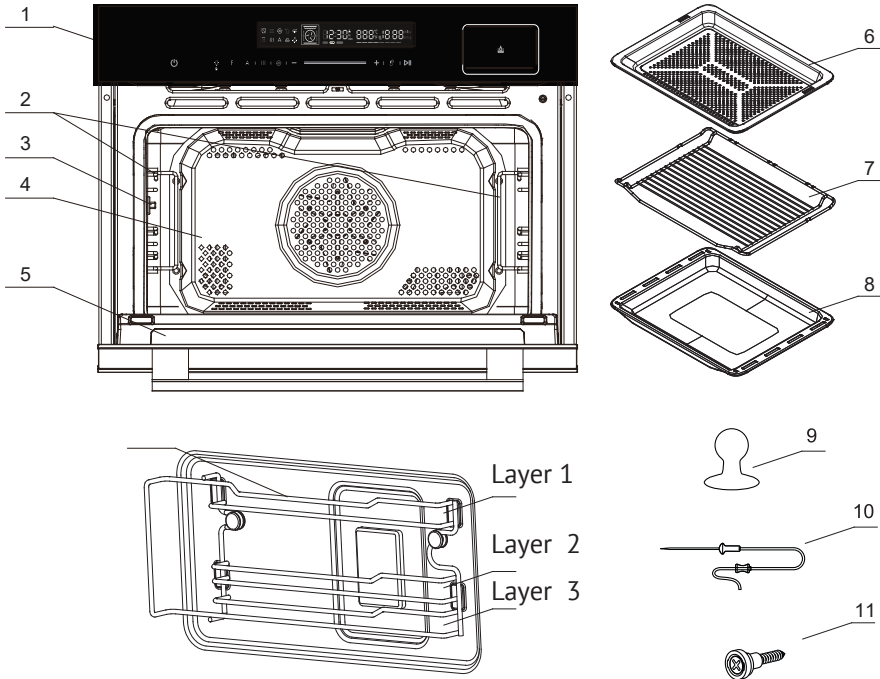
Steam oven



SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity
 Your oven comes with the following accessories:
 Instruction Manual



- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Control panel | 6. Steam tray |
| 2. Side-racks | 7. Rack |
| 3. Meat probe holder | 8. Bake tray |
| 4. Cavity | 9. Sucker |
| 5. Furnace door assembly | 10. Meat probe |
| | 11. Screw |



IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done
 - by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multi-way strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

FITTED UNITS

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- 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.

➤ Ventilation slots and intakes must not be covered.

➤ The safe operation of this appliance can only be guaranteed 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 DIMENSIONS

To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty. While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges. Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance. The dimensions attached are in mm.

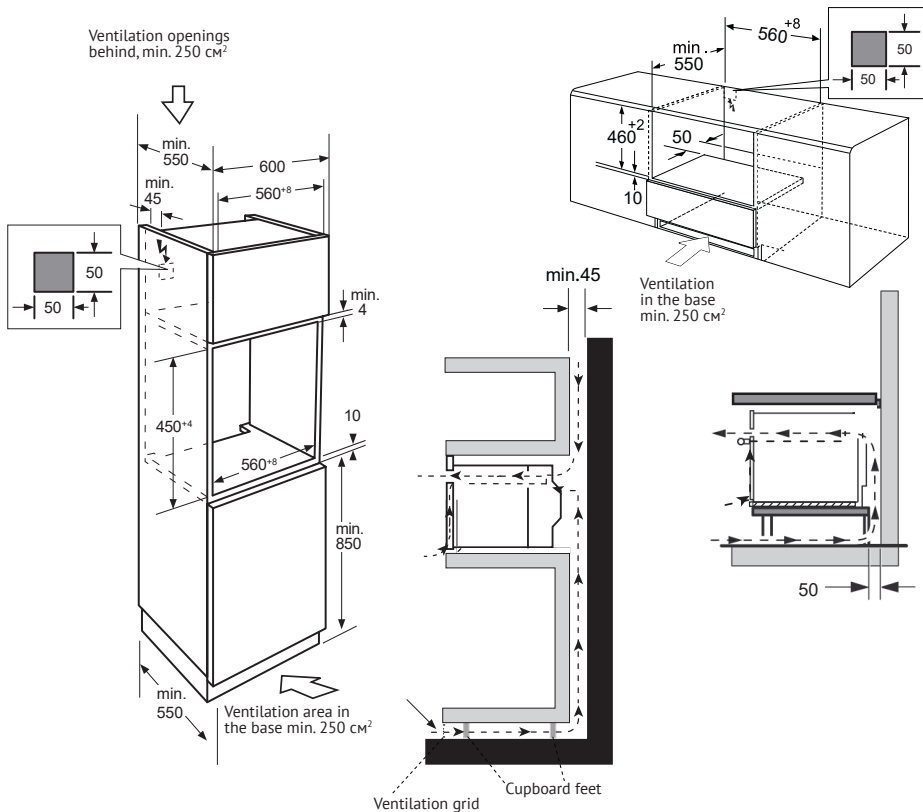
⚠ Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

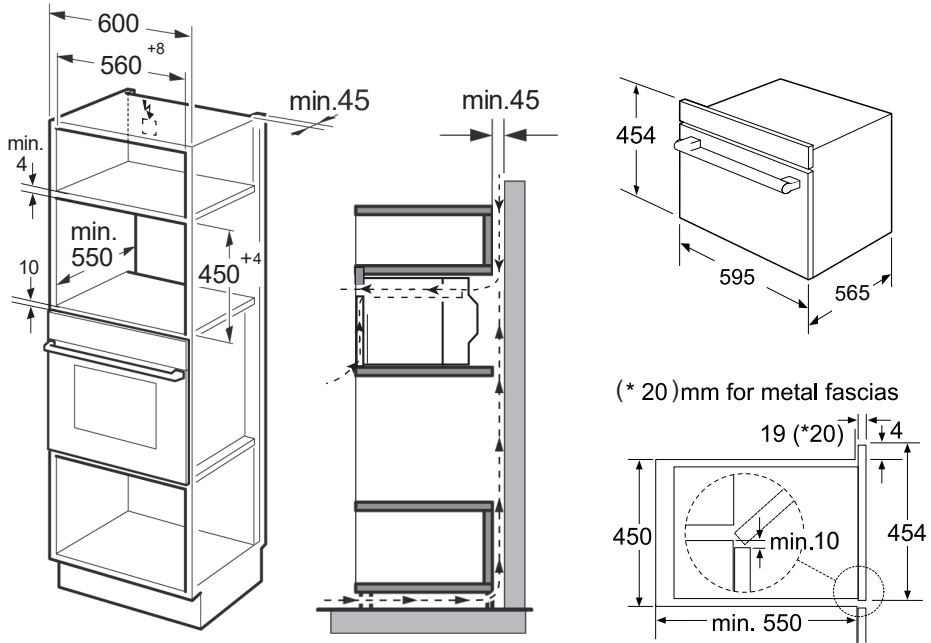
Steam oven

BUILDING IN

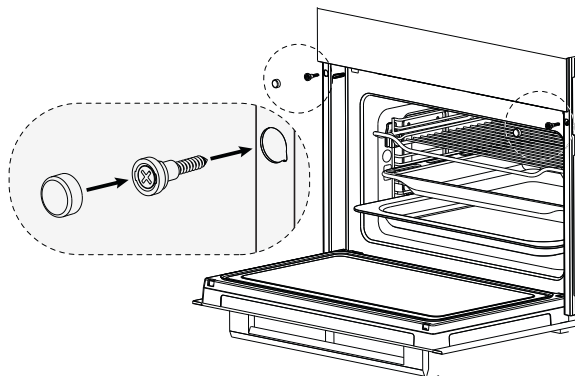
1. Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
2. Carefully push the steam oven into the box, making sure that it is in the centre.

3. Open the door and fasten the steam oven with the screws that were supplied.
4. For the under bench installation, the power socket should be set in the 50x50mm area at the upper left corner on the back panel of the cabinet.





- ➔ 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.



Steam oven



IMPORTANT INFORMATION FOR ELECTRICAL CONNECTION

Appliance is equipped with - a power cord with plug

⚡ Please note:

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.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

- a three-pin power cord

⚡ Please note:

Appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord. Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-

pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow	Earth wire (⊕) (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)



BEFORE FIRST USE

Initial cleaning and heating

Removing the steam oven all of the protection foil on the front. Before the first use of the appliance:

➤ Remove all accessories and wash out of the oven.

➤ Electric heating empty containers. New appliances typically smell when first used.

➤ Before using the electrical appliance to cook food faster to heat it helps to banish odors.

➤ Before heating, it is best to wipe the steam oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.

➤ When the steam oven is electrified, the screen will display «00:00».

➤ Touch **F** to choose the convection function. Recommended temperature will be highlighted.

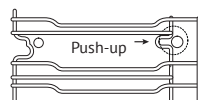
➤ Raise the temperature to maximum temperature. This can be achieved by using adjustment keys to achieve.

➤ Touch «▷||» key next to the sensor keys. Heat the empty oven for at least an hour.

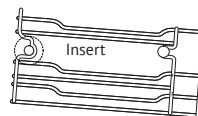
➤ When you do this, make sure that the room well ventilated. Close the door to the other room to avoid odor pervaded the House.

➤ Let the appliance cool down to room temperature. Then solution of neutral detergent mixed with hot water to clean inside the steam oven, then wipe dry with a clean soft cloth.

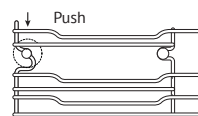
➤ Keep the door open until completely dry in the oven. Install the side-racks follow these steps



Step 1




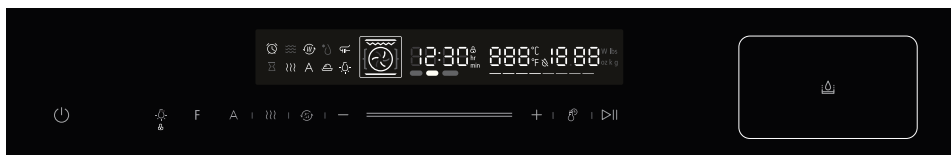
Step 2











Step 3












Steam oven


 **OPERATION INSTRUCTION**
Control Panel



	ON / Cancel	Switch on steam oven or cancel.
	Lamp ON / OFF	Switch on and off lamp.
F	Oven – Function	Press this symbol to change heating mode.
A	AUTO	Use this to choose auto menu or descaling and cleaning.
	Steam	Steam: Manual adding of steam.
	Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	Duration & Clock Setting Temperature Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode. Press to set temperature.
	Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	Water box	Water box for steam function, the box will pop-up after press it.











F – Pad instructions


Nº		Function	Temperatue setting	Time setting
1		Conventional	50–230 °C	0:00 min – 9:00 ч
2		Convection	50–250 °C	0:00 min – 9:00 ч
3		ECO– Convection	150–200 °C	0:00 min – 9:00 ч
4		Conventional + Fan	50–230 °C	0:00 min – 9:00 ч
5		Radiant Heat	100–235 °C	0:00 min – 9:00 ч
6		Double Grill+Fan	100–250 °C	0:00 min – 9:00 ч
7		Double Grill	100–235 °C	0:00 min – 9:00 ч
8		Bottom Heat + Convection	50–250 °C	0:00 min – 9:00 ч
9		Bottom Heat	50–230 °C	0:00 min – 9:00 ч
10		Defrost	/	0:00 min – 9:00 ч
11		Fermentation	30–45 °C	0:00 min – 12:00 ч

Nº		Types of additional function	Temperatue setting	Time setting
12		Meat Probe	50–100 °C	/

Steam oven


Your steam oven has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.


	Function	Use
	Conventional	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO- Convection	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill+Fan	Для приготовления на гриле плоских кусков и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере.
	Bottom Heat + Convection	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.


Types of additional function		Use
	Meat Probe	For helping baking meat like steak and chicken.


1. Clock Setting


When the steam oven is electrified, «00:00» will display, buzzer will ring once.

1) Touch , once, the hour figures will flash.

2) Touch – or + or slide the  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  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.

5) Touch , to finish clock setting, « » will flash. The time is set. The appliance will enter Standby mode.

Note:

1) If you want to change the time, please repeat the step 1 to step 5.

2) If the clock is not set, it would not function when powered.


3) During the process of clock setting, if you press  or no operation for 5min, the steam oven will go back to the previous status automatically.


2. Functional Cooking Guide

1) Touch F once to activate the Conventional function.


Touch F repeatedly to select the cooking function you want. The default temperature appeared and the “Conventional”, “Convection”, “ECO Convection”, “Conventional + Fan”, “Radiant Heat”, “Double Grill + Fan”, “Double Grill”, “Bottom Heat + Convection”, “Bottom Heat”,


“Defrost”, “Fermentation” icon will display in order.

2) Touch , to select the time setting mode.

Touch – or + or slide the  to select the cooking time.


Please refer to table « F » Pad instructions for cooking time setting.



3) Touch , to confirm the time and enter the temperature setting mode.



Touch – or + or slide the  to select temperature. Please refer to table F Pad instructions for temperature setting.

4) Touch , key to start cooking.

Note:

1) Opening the oven door during operation, operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.


2) Cooking time can be changed during operation. Touch  key, and then touch – or + or slide the  изменить время приготовления.

3) Cooking temperature can be changed during operation. Touch  key repeatedly until the temperature flashes. Then touch – or + or slide the  to set the temperature.


Example: if you want to cook with Radiant Heat cooking.


The steps are as following:


1) Touch F five times to activate the function. The default temperature «150» °C will be displayed and the Radiant Heat icon appears.

2) Touch , to select the time setting mode.

Steam oven

Touch – or + or slide the  to select the cooking time.


3) Touch , to confirm the time and enter the temperature setting mode.



Touch – or + or slide the  to select temperature/


The temperature can be selected from 100 to 235 °C.


4) Touch , key to start cooking.

Change During Cooking

1) During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by touching F or sliding the . After the change, if there no other action after 6 seconds, the steam oven will heat as what you changed.


2) If you want to change cooking duration time in the cooking process, please  key and change it slide the  or touch «+/-». After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, you can't do any change.


3) When you want to cancel the cooking process, please touch .

 **Note:** Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences on the result of cooking. We warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

3. Quick Preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat sym-


bol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then buzzer will not


 **Note:** there is no quick preheat in defrost and fermentation.


In “Steam+ convection”, “Steam+ Conventional” and “Steam+ Double-Grill+Fan” cooking.


If the appliance detects that the water level of the water box is short of water, the cooking will be suspended and the water shortage sign will be displayed. The buzzer will sound.


4. Steam Function

1) In standby mode, press , key once to enter the steam mode. The icon is displayed, and 100 °C symbol lights/

2) Touch , to select the time setting mode.

Touch – or + or slide the  to select the cooking time.


3) Touch , to select the temperature setting mode.

Touch – or + or slide the  to select temperature.

The temperature is from 35 to 100 °C.

4) Touch , key to start cooking.


5) The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished, and then back to standby mode and “End” displays.


 **Note:** the cavity has three shelf positions. Counted from the bottom up. For better cooking effect,


Steam tray should be placed on the Side-rack's “layer 2 “

5. Steam



Combi. Function

1) When oven is under standby mode, press , key to add steam after mode is set.








2) Steam can be manually add by pressing  key during cooking.

3) When oven is under standby mode, press , key to add steam for

cooking. Steam level default setting as level 1.

 **Note:** Steam has three levels. Press  key once for level 1. Press twice for level 2 and three times for level 3. The screen will display L01, L02 or L03.

Steam combifunction contains 3 combined working modes.

Nº		Function	Temperature setting	Time setting	Steam
F (zero)		Steam	35–100 °C Default: 100 °C	0:00 min – 9:00 ч	
F (once)	 	Steam + Convection	160–250 °C Default: 160 °C	0:00 min – 9:00 ч	L01:200 W L02:400 W L03:800 W
F (twice)	 	Steam+ Conventional	160–230 °C Default: 170 °C	0:00 min – 9:00 ч	
F (thrice)	 	Steam+ Double-Grill+Fan	160–250 °C Default: 180 °C	0:00 min – 9:00 ч	

Steam oven

6. Water Box Function

1. Press water box and take it out.
2. Take out sealing gasket.
3. Add water.

1) Use unsuitable liquids will damage the appliance. Do not use distilled water, highly chlorinated tap water(>40mg/l) or other liquids. Pure water with a TDS value greater than 3 is suggested.

2) Before steam cooking:

Before starting the steam cooking mode, if the tank is short of water, An abnormal sound reminds you to add water.

Note: Before starting the steam cooking mode, please clean the water tank .

3) During steam cooking:

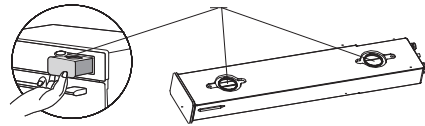
During steam cooking mode, if the tank is short of water, An abnormal sound reminds you to add water. After adding water, press **▶||**, «key» again and then it can work normally.

4) After steam cooking:

1- After steam function is finished , the water in boiler will be withdraw to water tank. This process lasts for about 1 minute.

2- During the process to withdraw the water back to water tank , if the water tank is full ,the system will sound 10 times to remind you clean up the

Add water to here



tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.

Note:

1)After steam cooking, please remove the water from water tank.

If the water box is stuck,suck out the water box with Sucker.

2) Due to vibration caused by transportation, water box may be pop-up status after opening the package. Remember pushing it back.

7. Auto Cook

1) In standby mode, touch « A « key once to activate auto menu mode.

2) Touch – or + or slide the ——— you can choose different types of cooking menu. (A01 to A16)

3) Touch **▶||**, ,key to start cooking.

Note:

1) Cooking time or temperature can not be set in the Auto Cook.

2) After steam auto menu, the water pump will withdraw the water back to water tank. There will be some noise sound.

3) After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.

4) Some menus include a Preheat function, where the screen displays

and the timer starts when the preheat temperature is reached. If the menu need preheating, don't put the food in the oven during preheating. Only when the temperature is reached, than put the food in and start cooking. During preheating the timer won't run until reach the set temperature.

8. Descaling Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent citric acid. Do not use detergents containing sudar, ammonia, strong acids or chlorides. Follow the manufacturer's instructions

1) Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of pure water into the water tank, adding a pack of citric acid about (5-10g).

2) Push the water tank into the appropriate location of the steam oven.

3) In standby mode, touch **A**, key for several times until the screen displays»A15« which means the oven

enters Descaling function. Default time «40:00» will light.

4) Touch **▶||** to start the program.

5) When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.

6) Replace the fresh water. Touch **▶||** to go to.

7) When remained time count down to 4:0 please repeat step 6


⚠ **Note:** the descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

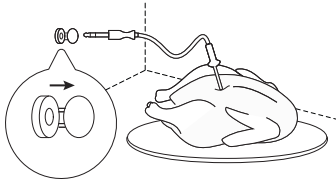
9. Meat Prob Function

Your steam oven has an additional meat probe function. Use a meat probe to detect the temperature inside the meat. Meat probe function has the following five cooking modes.

Cooking mode	Conventional 200 °C	Double grill 200 °C	Double grill + fan 200 °C	Bottom heat +convection 200 °C	Radiant heat 200 °C
Probe temperature	50-100 °C	50-100 °C	50-100 °C	50-100 °C	50-100 °C
Default temperature	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C


Steam oven


1) In standby mode, put the meat probe insert the probe holder. the « Prob » icon lights .




2) Put the meat probe insert the Meat, and buzzer will sounds once. (Make sure, that the head of the probe is placed in center of meat or poultry. Away from fat, bone or hole.)

3) Touch F to choose the fuction, the default temperature setting will display.

4) Touch , to select the temperature setting mode.

5) Touch – or + or slide the  to adjust temperature setting.

6) Touch , key to start cooking.

7) If the core temperature of the food reach the setting temperature of the prob, the buzzer will sound 5 times and the cooking is finished. Pull out the probe, oven will turn back to standby state or clock

 **Note:**

1) Before start, make sure everything is well prepared.

2) In this mode, you can get the function and temperature setting changed also during the process of cooking.

3) While using a meat probe , please make the head of it into the food

instead of some-where else , for the sake of long-term using. Only use the temperature probe recommended for this oven.


4) Can not set the cooking time in the function

5) Buzzer will sounds once when you insert or pull-out the probe. When it in the setting state and working state, insert or pull-out the meet probe will clean the state.

6) If the probe does not reach the set temperature within 9 hours, the cooking will automatically end. (open and close the door, and the time will not be reset).



7) Please take care of the probe to prevent punctures.



10. Remind Function For Cooking Finish

When the cooking time finishes, it will display “End” and buzzer will sound five times. Press  or open the door to stop the buzzer and cancel “End» Then the appliance will turn back to the standby mode .


If you don't work any operation for a period of time, the buzzer will sound once and cancel. The appliance will turn back the standby mode.

11. Lock-out Function For Children

Lock: In standby mode, press  for 3 seconds, there will be a long ”beep» denoting entering into the children-lock state and  indicator will light.

Unlock : In locked mode, press  for 3 seconds, there will be a long “beep” denoting that the lock is released, and  indicator will disappear.

12. Display Specification


1) Touch  will turn back to standby mode in the setting.


2) During setting program, if no other operation, it will confirm

automatically after 5 seconds Except for clock setting.

3) The steam oven lamp will light if the door is open or oven is paused.

4) If door is open during an on-going operation, the operation will be paused.

5)  must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.

6) The  can be press in any state to open the water tank.

Steam oven

MENU

MENU	DISPLAY	WEIG HT	T I ME	POWER	POSITION
Steamed fish	A01	500g	10:00	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray
Steamed shrimp with garlic powder	A02	500g	12:00	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray
Steamed baby Chinese cabbage	A03	500g	11:30	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray
Roast chicken wings	A04	/	20:00	Double Grill220°C+Fan	Layer 2 of Bake tray
Grilled shrimp	A05	/	12:00	Double Grill200°C+Fan	Layer 2 of Bake tray
Seafood pizza	A06	/	10:00	Conventional+ Fan 210°C	Layer 2 of Bake tray
Croissant	A07	/	9:30	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Cranberry cookies	A08	/	10:00	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Roast beef	A09	/	10:00	Double Grilling 235°C	Layer 2 of Bake tray
Sponge cake	A10	/	28:00	Conventional 175°C	Layer 1 of Rack
Cod fish	A11	/	22:00	Conventional+ Fan 200°C	Layer 2 of Rack
Millefoglie	A12	/	30•00	Conventional 180°C	Layer 2 of Rack
Roast chicken with potatoes	A13	/	45:00	Conventional+ Fan 200°C	Layer 1 of Rack
Roast beef	A14		10:00+ so:00	Double Gri ng 230°C Conventional 120°C	Layer 2 of Rack
Descaling	A15	/	40:00		
Clear up	A16	/	5:00		

Defect codes

Below defect codes may occur during steam functions :

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact engineer to check, below is the possibilities.

1-The water sensor is abnormal. 2-The water pipe is abnormal.

3-The water pump is abnormal. 4-The water tank is abnormal.

⚡ **Note:** In the process and at the end of steam function operation, the pump pumping water will produce noise, which is a normal phenomenon.



TROUBLE SHOOTING

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	it is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Beachten Sie!
Produktstörungen sind auch nicht:

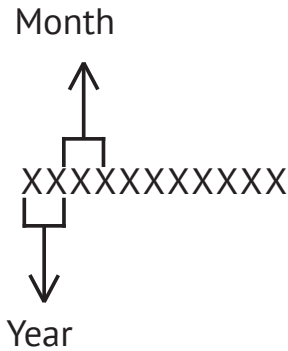
Electric and gas ovens	Discoloration of product materials when using Minor technical smells coming from a new product during the initial operation period Surface darkening of enameled trays
------------------------	--

Steam oven

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven cannot be started.	(1) Power cord is not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door is not closed well.	Close door well.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

SERIAL NUMBER CHART:**Manufacturers:**

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

Factories-branches of the manufacturer:

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

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

Importers:

LLC "MG Rusland", 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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



СОДЕРЖАНИЕ

ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ	58
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	58
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	58
УСТАНОВКА ДУХОВОЙ ПЕЧИ	63
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	64
МОДУЛИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ	64
УСТАНОВОЧНЫЕ РАЗМЕРЫ	65
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.....	68
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	69
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....	70
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	83

Технические характеристики

Модель:	KSO 616
Номинальная частота:	50–60 Гц
Номинальное напряжение:	220–240 В
Номинальная потребляемая мощность (режим гриля):	2200 Вт
Номинальная потребляемая мощность (режим конвекции):	1700 Вт
Номинальная потребляемая мощность (максимальная):	3000 Вт



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



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

➔ Не допускается использовать духовой шкаф с открытой дверью. Не допускается также повреждать или разбирать защитные и предохранительные компоненты прибора.

➔ Не размещайте никакие предметы между передней частью духового шкафа и его дверью и не допускайте загрязнения поверхностей уплотнителей, а также накопления на них остатков чистящих средств



Внимание. Если не поддерживать прибор в надлежащем чистом состоянии, это может привести к по-

вреждению покрытия, в результате чего может сократиться срок службы прибора и возникнуть опасные ситуации.



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

2. 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 возникать при его неправильном использовании. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистку и обслуживание разрешается выполнять детям старше 8 лет и только под присмотром. Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

Паровой духовой шкаф

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

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

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

8. Допускается применять только термометры, которые рекомендованы для духовых шкафов этого типа (требование относится к духовым шкафам, оснащенным специальным приспособлением для использования таких устройств контроля температуры).

9. Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичного применения.

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

11. Данный духовой шкаф является встраиваемым прибором.

12. Поверхность ящика для хранения может становиться горячей.

13. 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 только под постоянным присмотром взрослого.

14. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования прибор нагревается, особенно его рабочая камера. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Для извлечения дополнительных принадлежностей или посуды из рабочей камеры обязательно используйте прихватки, а также дожидайтесь полного остывания духового шкафа. Чтобы предотвратить ожоги, не позволяйте детям подходить близко к прибору.

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

16. 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).

17. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При перемещении духового шкафа не удерживайте его за ручку (духовой шкаф имеет значительный вес, поэтому ручку может легко сломаться).

18. Воду в приемном баке, внутри духового шкафа и в баке для воды следует очищать после каждого использования.

19. Не используйте бумажные стаканчики и пластиковые контейнеры, термостойкость которых ниже 120 градусов. Допускается применять посуду из стекла, керамики и нержавеющей стали.

20. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Из открытой двери прибора может выходить горячий пар. При определенной температуре пар может быть не виден. При открывании двери старайтесь не приближаться слишком близко к прибору. Осторожно открывайте дверь прибора. Не разрешайте детям подходить к работающему прибору. При использовании воды в рабочей камере может образовываться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

21. Опасности, связанные с воздействием магнитного поля: В панели управления и элементах управления используются постоянные магниты. Создаваемое магнитное поле может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Носители электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

22. Основная функция данного прибора – обработка нагретым паром.

23. Если духовой шкаф работал при высокой температуре, то для охлаждения его следует оставлять только с закрытой дверью. Не допускайте попадания в промежуток между дверью и корпусом духового шкафа каких-либо предметов. Даже если дверь оставлена приоткрытой. Если во время работы духового шкафа образовалось много влаги, то для сушки прибор следует оставлять только с открытой дверью.

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

**С ЦЕЛЬЮ СНИЖЕНИЯ ОПАСНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ
ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН****ОПАСНО!**

Опасность поражения электрическим током

Прикосновение к некоторым внутренним компонентам может приводить к серьезным травмам вплоть до летального исхода. Запрещается самостоятельно разбирать данный прибор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**Опасность поражения электрическим током**

Неадекватное заземление может приводить к поражению электрическим током. Запрещается вставлять вилку кабеля питания в сетевую розетку до тех пор, пока не будут правильно и в полной мере выполнены работы по установке и заземлению прибора.

Данный прибор должен быть заземлен. В случае возникновения короткого замыкания заземление позволяет снизить риск поражения электрическим током за счет его отвода на землю по отдельному проводнику. Этот прибор оснащен кабелем питания с заземляющим проводником и соответствующей вилкой с заземляющим контактом. Эта вилка должна быть подсоединена к розетке, установленной и заземленной надлежащим образом.

Если вам не полностью понятны требования по заземлению или вы не уверены, правильно ли выполнено заземление прибора, обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику или специалисту по техническому обслуживанию. При необходимости использования удлинительного кабеля разрешается применять только трехжильный удлинительный кабель.

1. Прибор комплектуется коротким кабелем питания, что позволяет предотвратить опасности, связанные с его запутыванием, а также спотыканием и падением людей.

2. Если к прибору подсоединяется длинный кабель или используется удлинительный кабель:

➔ Указанные расчетные электрические характеристики присоединительного комплекта или удлинительного кабеля должны соответствовать расчетным электрическим характеристикам прибора.

➔ Для удлинения следует использовать трехжильные кабели с заземляющим проводником.

➔ Длинный кабель должен быть уложен таким образом, чтобы он не свешивался через край столешницы или стола, т.е. не мог приводить к травмам детей или случайному падению из-за спотыкания. Если прибор не оснащен вилкой, то средства от-

ключения должны быть интегрированы в стационарную электроустановку в соответствии с действующими правилами подключения к электросети.

В стационарную электроустановку должен быть встроен коммутационный аппарат, предназначенный для отключения прибора от сети электропитания и соответствующий ее характеристикам.

ОЧИСТКА

Обязательно отсоедините вилку питания прибора от сетевой розетки.

1. Очистите рабочую камеру духового шкафа с помощью слегка увлажненной тканевой салфетки.

2. Очистите дополнительные принадлежности обычным способом с использованием мыльной воды.

3. При загрязнении деталей двери, уплотнения и прилегающих участков печи следует осторожно очистить поверхности влажной тканевой салфеткой.

4. 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.



Доступные для прикосновения поверхности во время работы печи могут нагреваться до высокой температуры.

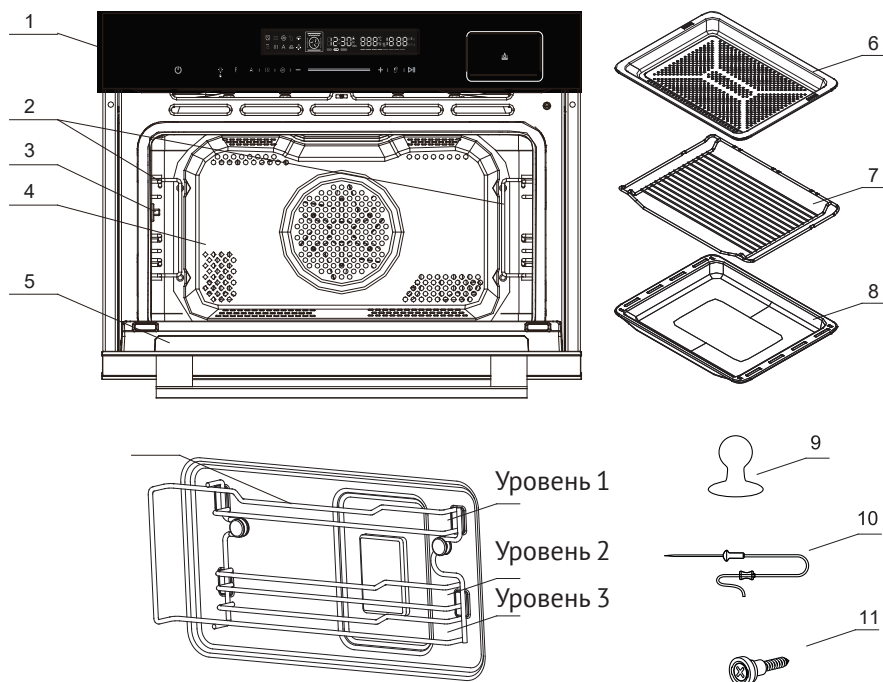
⚠ УСТАНОВКА ДУХОВОЙ ПЕЧИ

Наименования частей и принадлежностей духового шкафа

Извлеките духовой шкаф, а также все материалы из коробки и внутренней камеры духового шкафа.

Приобретенный вами духовой шкаф имеет следующую комплектацию:

Инструкция по эксплуатации



- 1. Панель управления
- 2. Боковые решетки
- 3. Держатель термощупа
- 4. Рабочая камера
- 5. Узел двери духового шкафа

- 6. Паровой противень
- 7. Решетка
- 8. Универсальный противень
- 9. Присоска
- 10. Термощуп
- 11. Болт



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

⇒ Данный прибор не предназначен для использования в коммерческих целях.

⇒ Соблюдайте требования прилагаемой инструкции по установке и для проведения работ по установке данного прибора привлекайте только квалифицированных специалистов.

⇒ Прибор оснащен вилкой и должен быть обязательно подключен к правильно установленной и заземленной розетке.

⇒ В случае необходимости установки новой розетки монтаж и подключение кабеля должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки розетка становится недоступной, то с лицевой стороны прибора должно быть установлено разъединяющее устройство, обеспечивающее отключение всех полюсов, при этом зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм.

⇒ Не допускается использовать адаптеры, удлинители с блоком розеток и удлинительные кабели. Перегрузка может привести к опасности возникновения пожара.

⇒ Если прибор не оснащен кабелем питания и вилкой, то электрические аппараты, используемые для отключения от электросети, должны обеспечивать разъединение контактов для всех полюсов, гарантирую-

щее полное отсоединение, а прибор должен быть подключен к стационарной электроустановке в соответствии с действующими правилами электроустановки.



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 стенки.

⇒ 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,


Паровой духовой шкаф

который может возникнуть вследствие неправильной установки прибора.

➔ Кухонные модули, в которые встраивается прибор, должны обеспечивать термостойкость до 90 °С.

**УСТАНОВОЧНЫЕ
РАЗМЕРЫ**

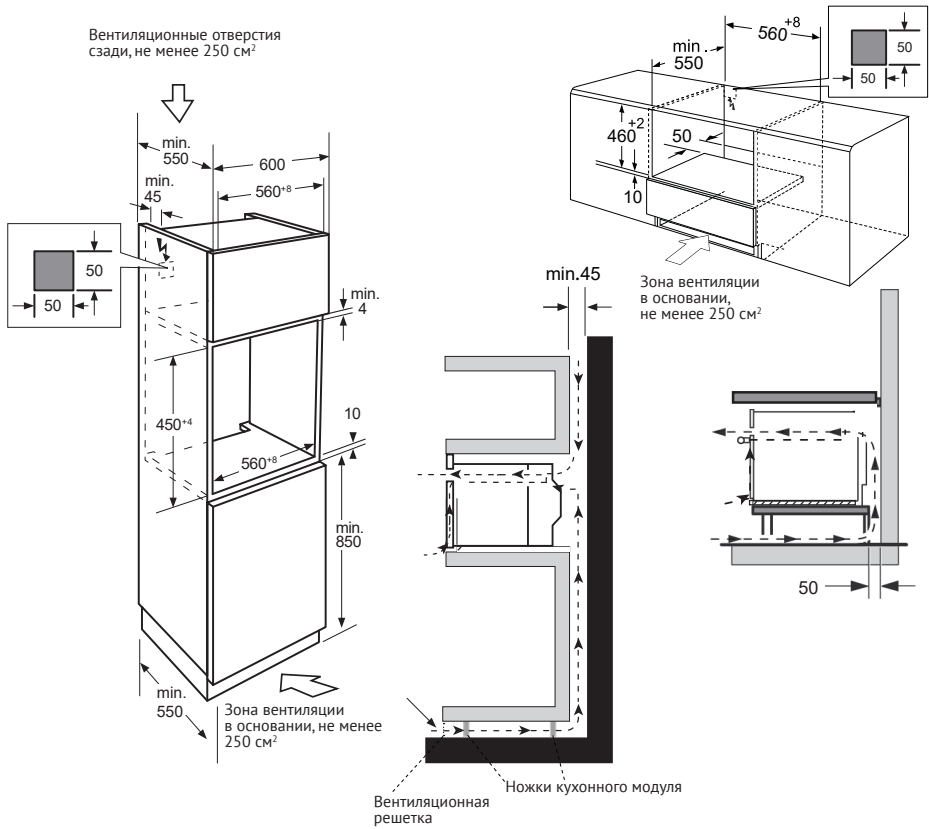
Для обеспечения безопасной эксплуатации этого прибора его установка должна быть выполнена профессиональными мастерами с соблюдением требований инструкции по установке. На повреждения, возникшие вследствие неправильной установки, гарантия не распространяется. Во время выполнения работ по установке следует носить защитные перчатки, что позволит предотвратить порезы при соприкосновении с острыми краями. Перед включением прибора уберите с него все упаковочные материалы и клейкую пленку. Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

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

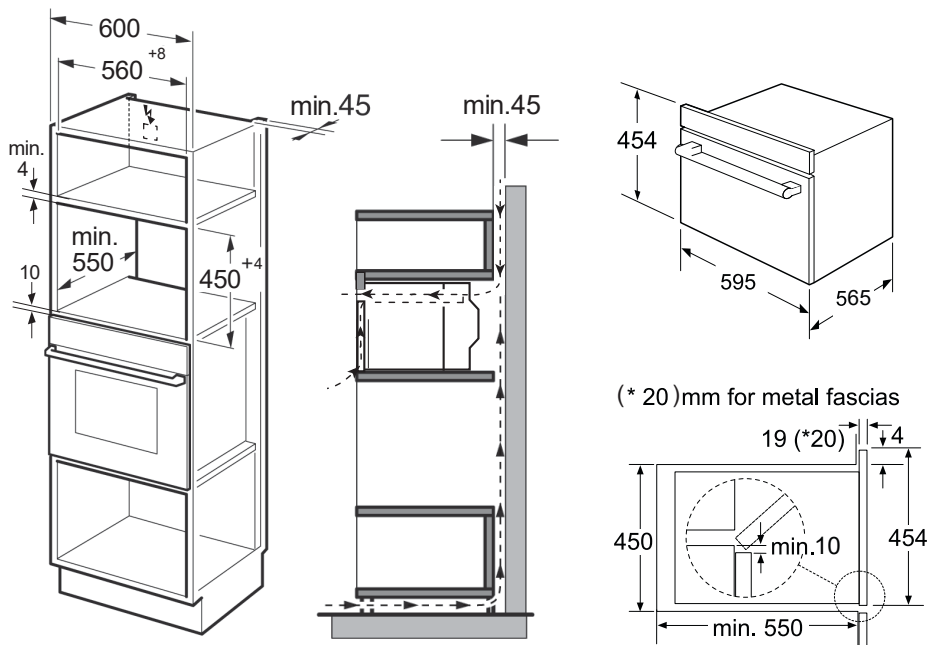
ВСТРАИВАНИЕ

1. Не допускается поднимать и переносить прибор, удерживая его за ручку. Ручка двери не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
2. Аккуратно вставьте паровой духовой шкаф в кухонный модуль, так чтобы прибор располагался в центре модуля.
3. Откройте дверь и закрепите паровой духовой шкаф винтами из комплекта поставки.
4. При установке духового шкафа под столешницей розетка должна располагаться в зоне 50x50 мм в верхнем левом углу со стороны задней панели кухонного модуля

Паровой духовой шкаф



Паровой духовой шкаф

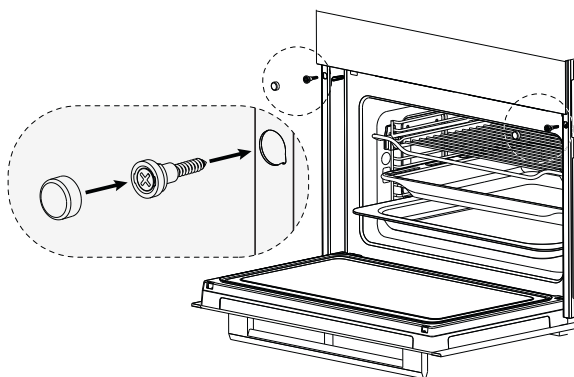


➤ Полностью вставьте прибор и разместите его по центру.

➤ Не перегибайте соединительный кабель.

➤ Зафиксируйте прибор на месте винтами.

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





ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Прибор оснащен кабелем питания с вилкой

⚡ Обратите внимание:

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 должно быть установлено 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.

– трехжильный кабель питания

⚡ Обратите внимание:

Подключение прибора, предназначенного для стационарной установки с использованием трехжильного кабеля питания, может осуществляться только имеющим соответствующие квалификацию и разрешения специалистом в соответствии со схемой подключения.

Все работы по замене кабеля питания должны выполняться только квалифицированным электриком с соблюдением действующих норм и правил. Запрещается для подключения использовать удлинители, тройники и другие подобные устройства. Перегрузка может привести к опасности возникновения пожара.

Если после установки к месту подключения будет отсутствовать доступ, то необходимо предусмотреть наличие выключателя-разъединитель, обеспечивающего отключение всех полюсов, при этом зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм.

Выполните подсоединение проводников кабеля питания в соответствии со следующей цветовой кодировкой:

Желтый и зеленый	Заземляющий проводник (⊕) (E)
Синий	Нейтральный проводник (N)
Коричневый	Фазный проводник (L)

Паровой духовой шкаф

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ****Первоначальная очистка
и нагрев**

Снять защитную пленку с передней панели парового духового шкафа.


Перед первым использованием прибора:

➔ Извлеките дополнительные принадлежности и вымойте духовой шкаф.

При первом включении нового прибора как правило ощущается посторонний запах, что связано с работой электрических нагревателей. Перед использованием электрического прибора для приготовления пищи необходимо включить его в режиме быстрого нагрева для избавления от посторонних запахов.

➔ Перед включением нагрева рекомендуется протереть внутренние поверхности парового духового шкафа влажной тканевой салфеткой. Это позволит удалить пыль и остатки упаковочного материала, которые могли накопиться внутри рабочей камеры духового шкафа в процессе его упаковки и хранения.

➔ При подключении парового духового шкафа к электрической сети на дисплее отображается «00:00».

➔ Прикоснитесь к кнопке  для выбора режима конвекции. На дисплей будет выведена рекомендуемая температура.

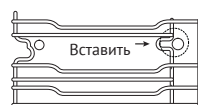
➔ Задайте максимальную температуру. Это может быть выполнено с помощью кнопок настройки.

➔ Прикоснитесь к кнопке рядом с сенсорными кнопками. Разогревайте пустой духовой шкаф в течение не менее одного часа.

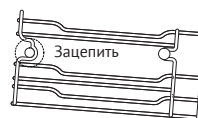
➔ В процессе выполнения этой операции необходимо обеспечить эффективную вентиляцию помещения. Закройте двери в другие комнаты, чтобы предотвратить распространение запаха внутри дома или квартиры.

Дождитесь охлаждения прибора до комнатной температуры. Затем, используя раствор нейтрального моющего средства, смешанного с горячей водой, очистите внутренние поверхности парового духового шкафа, после чего вытрите их насухо чистой салфеткой из мягкой ткани. Не закрывайте дверь духового шкафа до полного высыхания.

Установите боковые решетки в указанной ниже последовательности.



Шаг 1

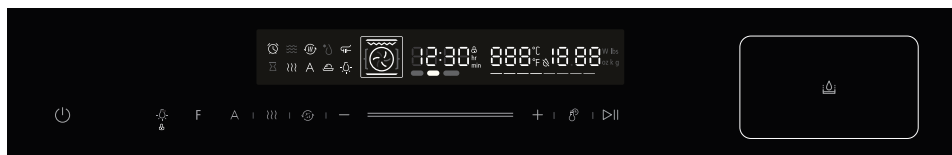


Шаг 2



Шаг 3

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Панель управления



	ВКЛ/ОТКЛ	Кнопка включения и отключения парового духового шкафа.
	Кнопка ВКЛ/ОТКЛ лампы подсветки	Включение и выключение лампы.
F	Режим работы духового шкафа	Эта кнопка используется для изменения режима нагрева.
A	AUTO (АВТОМ.)	Эта кнопка используется для выбора автоматического меню или удаления накипи и очистки.
	Пар	Пар: ручное добавление функции обработки паром.
	Быстрый предварительный нагрев	Используется для активации функции быстрого предварительного нагрева.
	Слайдер	Вы можете использовать слайдер для изменения настраиваемых значений, которые отображаются на дисплее.
	Настройка длительности и текущего времени (часов), настройка температуры	Задайте длительность, затем выберите функцию (режим работы) и переключите часы в режим ожидания. Нажмите для настройки температуры.
	Пуск / пауза	Запуск и приостановка процесса приготовления.
	Резервуар для воды	Резервуар для воды, для реализации функции подачи пара, при нажатии на эту кнопку появляется значок резервуара для воды.










Паровой духовой шкаф

F – описание настроек режимов работы


№		Функция (режим работы)	Настройка температуры	Настройка времени
1		Традиционный (верхний и нижний) нагрев	50–230 °С	0:00 мин – 9:00 ч
2		Конвекция	50–250 °С	0:00 мин – 9:00 ч
3		ЭКО-конвекция (ECO)	150–200 °С	0:00 мин – 9:00 ч
4		Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор	50–230 °С	0:00 мин – 9:00 ч
5		Гриль	100–235 °С	0:00 мин – 9:00 ч
6		Двойной гриль + вентилятор	100–250 °С	0:00 мин – 9:00 ч
7		Двойной гриль	100–235 °С	0:00 мин – 9:00 ч
8		Нижний нагрев + конвекция	50–250 °С	0:00 мин – 9:00 ч
9		Нижний нагрев	50–230 °С	0:00 мин – 9:00 ч
10		Размораживание	/	0:00 мин – 9:00 ч
11	Расстойка теста	30–45 °С	0:00 мин – 12:00 ч	
№		Тип дополнительной функции	Настройка температуры	Настройка времени
12		Термошуп	50–100 °С	/


Паровой духовой шкаф

В вашем паровом духовом шкафу предусмотрены различные режимы работы, облегчающие его использование. Чтобы вы могли правильно подобрать режим тепловой обработки для вашего блюда, в этом разделе мы приводим описание различий имеющихся режимов и областей их применения.

	Функция (режим работы)	Назначение
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев	Для приготовления традиционной выпечки и жаркого на одном уровне. Этот режим рекомендуется для пирогов с сочной начинкой.
	Конвекция	Для приготовления выпечки и жаркого на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
	ЭКО-конвекция (ECO)	Для приготовления пищи в энергосберегающем режиме.
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор	Для приготовления выпечки и жаркого на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей рабочей камере.
	Гриль	Для приготовления на гриле небольшого количества продуктов, а также для их подрумянивания. Продукты следует класть в центральную часть под нагревательный элемент гриля.
	Двойной гриль + вентилятор	Для приготовления на гриле плоских кусков и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере.
	Нижний нагрев + конвекция	Для приготовления на гриле плоских кусков и подрумянивания продуктов
	Нижний нагрев	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Работают нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент. Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента.
	Размораживание	Для щадящего размораживания продуктов


Паровой духовой шкаф


	Расстойка теста	Для приготовления дрожжевого теста и закваски, для расстойки теста и приготовления йогурта
---	-----------------	--


Тип дополнительной функции	Назначение	
	Термощуп	Для запекания мяса, например, стейка или курицы.


1. Настройка текущего времени (часов)


При подключении парового духового шкафа к сети электропитания на дисплей выводится значение «0:00» и выдается однократный звуковой сигнал.

1) Нажмите один раз кнопку , начнут мигать цифры, соответствующие времени в часах.

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 + слайдера  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 режим ожидания.

Примечание.

1) Если вы захотите изменить время, повторите шаги с 1 по 5.

2) Если часы не настроены, то при включении питания время на дисплее не отображается.


3) Если во время настройки текущего времени вы нажмете кнопку  или в течение более 5 секунд ни одна из кнопок не будет нажата, то паровой духовой шкаф автоматически возвратится в предыдущее состояние.

2. Руководство по приготовлению пищи

1) Нажмите кнопку F один раз, чтобы активировать режим с верхним и нижним нагревом.


Нажимайте кнопку F несколько раз для выбора необходимого режима (функции) приготовления пищи. На дисплей выводится значение температуры по умолчанию, а также последовательно отображаются значки соответствующих режимов — «Традиционный (верхний и нижний) нагрев», «Конвекция», «ЭКО-конвекция (ЕСО)», «Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор», «Гриль», «Двойной гриль + вентилятор», «Двойной гриль», «Нижний нагрев + конвекция»,

«Нижний нагрев», «Размораживание», «Расстойка теста».


2) Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени.

С помощью кнопки – или + или слайдера — настройте время приготовления.


Описание настроек времени приготовления см. в таблице «F – описание настроек режимов работы» на странице 14.

3) Нажмите кнопку , чтобы подтвердить время и перейти в режим настройки температуры.

С помощью кнопки – или + или слайдера — выберите необходимую температуру. Описание настроек температуры см. в таблице «F – описание настроек режимов работы».

4) Нажмите кнопку , чтобы приступить к приготовлению пищи.

Примечание.

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

2) Время приготовления может быть изменено во время работы духового шкафа. Для этого нажмите кнопку , а затем с помощью кнопки – или + или слайдера — измените время приготовления.


3) Температура приготовления также может быть изменена во время работы духового шкафа. Несколько раз нажмите кнопку , пока значение температуры не начнет мигать. Затем

с помощью кнопки или или слайдера настройте температуру.


Например, если вы хотите приготовить пищу в режиме «Гриль».

Для этого требуется выполнить следующие операции:

1) Нажмите кнопку F пять раз, чтобы активировать этот режим (функцию). На дисплей будет выведена температура по умолчанию 150 °C и отобразится значок режима «Гриль».


2) Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени.

С помощью кнопки – или + или слайдера — настройте время приготовления.

3) Нажмите кнопку , чтобы подтвердить время и перейти в режим настройки температуры.

С помощью кнопки – или + или слайдера — выберите необходимую температуру.


Температура может быть настроена в диапазоне от 100 до 235 °C.


4) Нажмите кнопку , чтобы приступить к приготовлению пищи.

Внесение изменений в процессе приготовления

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


Паровой духовой шкаф

2) Если вы хотите изменить длительность приготовления в процессе готовки, то вам необходимо прикоснуться к кнопке  и затем изменить значение с помощью слайдера или кнопок с символами «+/-». Если после внесения изменений в течение 6 секунд не будет совершено никаких других действий, то работа духового шкафа будет осуществляться в соответствии с измененной настройкой. В процессе приготовления с настройкой времени окончания никакие изменения вы внести не сможете.

3) Если вы хотите отменить процесс приготовления, прикоснитесь к кнопке .

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

3. Быстрый предварительный нагрев

Чтобы сократить время предварительного нагрева, вы можете использовать функцию быстрого предварительного нагрева. При выборе режима прикоснитесь к кнопке с символом быстрого предварительного нагрева , на экране загорится индикатор быстрого предварительного нагрева. Если для какого-либо режима функция быстрого предварительного нагрева


не предусмотрена, то будет выдан соответствующий звуковой сигнал.


Примечание: быстрый предварительный нагрев не может быть выбран для режима размораживания и расстойки теста.


В режимах приготовления «Обработка паром + конвекция», «Обработка паром + верхний и нижний нагрев» и «Обработка паром + двойной гриль + вентилятор»:


Если прибор обнаружит, что уровень воды в резервуаре для воды недостаточен, то приготовление пищи будет приостановлено и на дисплее отобразится значок недостаточного количества воды. Будет выдан звуковой сигнал.


4. Функция (режим) обработки паром

1) В режиме ожидания нажмите один раз кнопку , чтобы перейти в режим обработки паром. На дисплее отобразится соответствующий значок и будут выведены символы «100 °C».

2) Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени.

С помощью кнопки — или + или слайдера  настройте время приготовления.

3) Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки температуры.

С помощью кнопки — или + или слайдера  выберите необходимую температуру.

Температура настраивается в диапазоне от 35 до 100 °C.

4) Нажмите кнопку **▶II** , чтобы приступить к приготовлению пищи.

5) Звуковой сигнал будет выдан пять раз, напоминая об окончании приготовления, а затем прибор переключится в режим ожидания и на дисплей будет выведена надпись End.

☀ **Примечание:** в рабочей камере имеется три уровня для размещения принадлежностей. Уровни отсчитываются снизу вверх. Для более эффективного приготовления паровой противень следует размещать на боковых решетках на уровне 2.

5. Комбинированная функция (режим) обработки паром

1) Когда духовой шкаф находится в режиме ожидания, нажмите кнопку **}}}**, чтобы добавить функцию обработки паром после задания режима работы.

2) Функция обработки паром может быть добавлена вручную. Для этого в процессе приготовления следует нажать кнопку **}}}**.

3) Когда духовой шкаф находится в режиме ожидания, нажмите кнопку **}}}**, чтобы добавить функцию обработки паром. Для функции обработки паром по умолчанию установлен уровень 1.

☀ **Примечание:** Для функции обработки паром предусмотрено три уровня. Для выбора уровня 1 нажмите кнопку **}}}** один раз. Для выбора уровня 2 нажмите эту кнопку два раза, а для уровня 3 – три раза. На экране при этом будет отображаться L01, L02 или L03, соответственно.

Комбинированная функция (режим) обработки паром включает в себя 3 комбинированных рабочих режима.

№		Функция (режим работы)	Настройка температуры	Настройка времени	Пар
F (ноль раз)	}}}	Пар	35–100 °C По умолчанию: 100 °C	0:00 мин – 9:00 ч	
F (один раз)	}}} 	Пар + конвекция	160–250 °C По умолчанию: 160 °C	0:00 мин – 9:00 ч	
F (два раза)	}}} 	Пар + верхний и нижний нагрев	160–230 °C По умолчанию: 170 °C	0:00 мин – 9:00 ч	L01:200 Вт L02:400 Вт L03:800 Вт
F (три раза)	}}} 	Пар+ двойной гриль + вентилятор	160–250 °C По умолчанию: 180 °C	0:00 мин – 9:00 ч	

Паровой духовой шкаф

6. Использование резервуара для воды

1. Надавить на резервуар для воды, затем извлечь его.
2. Снять уплотнительную прокладку.
3. Добавить воду.

1) Использование неподходящих жидкостей может привести к повреждению прибора. Не допускается добавлять в резервуар дистиллированную воду, водопроводную воду с высокой концентрацией хлора (>40 мг/л) и другие недопустимые жидкости. Рекомендуется использовать чистую воду, общий уровень минерализации (TDS) которой не менее 3.

2) Перед приготовлением с использованием пара:

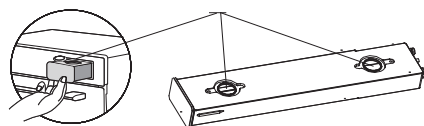
Если при запуске режима приготовления с использованием пара обнаруживается, что в резервуаре мало воды, то выдается звуковой сигнал, напоминающий о необходимости добавить воду.

Примечание. Перед запуском режима приготовления с использованием пара следует очистить бак для воды.

3) Во время приготовления с использованием пара:

Если во время работы в режиме приготовления с использованием пара обнаруживается, что в резервуаре мало воды, то выдается звуковой сигнал, напоминающий о необходимости добавить воду. После добавления воды снова нажмите кнопку ►II, и

Добавить воду здесь



прибор сможет работать далее в нормальном режиме.

4) После окончания приготовления с использованием пара:

1- После завершения функции (режима) обработки паром вода из парогенератора будет выведена в бак для воды. Этот процесс длится около 1 минуты.

2- Если во время процесса перекачивания воды обратно в бак обнаружится переполнение бака, то система выдаст 10 звуковых сигналов, чтобы напомнить вам о необходимости очистки (освобождения) бака. После того как бак для воды станет пустым, система продолжит процесс перекачивания воды.

☛ Примечание.

1) После окончания приготовления с использованием пара необходимо слить воду из бака для воды: **в случае засорения резервуара для воды выполните очистку с помощью присоски (вантуза) из комплекта поставки.**

2) Из-за вибрации, которая может возникать во время транспортировки, резервуар для воды может выпасть из прибора после вскрытия упаковки. В таком случае его необходимо вставить обратно.

7. Автоматическое приготовление

1) В режиме ожидания нажмите один раз кнопку **A**, чтобы перейти в режим автоматического приготовления.

2) С помощью кнопки — или + или слайдера — выберите необходимую программу автоматического приготовления (с A01 по A16).

3) Нажмите кнопку **▶||**, чтобы приступить к приготовлению пищи (запустить процесс).

☀ **Примечание.**

1) Время и температура в режиме автоматического приготовления не настраиваются.

2) После завершения режима автоматического приготовления с подачей пара водяной насос будет перекачивать воду обратно в бак для воды. При этом будет слышен некоторый шум.

3) После завершения режима автоматического приготовления с подачей пара необходимо протереть насухо рабочую камеру и панель двери.

4) Некоторые меню (режимы) включают в себя функцию предварительного нагрева, при этом на дисплее отображается **III**, а при достижении заданной температуры предварительного нагрева запускается таймер. Если меню (режим) требует предварительного нагрева, то не следует добавлять

продукты в духовой шкаф во время выполнения функции предварительного нагрева. Помещать продукты в духовой шкаф и начинать готовить следует только после того, как будет

достигнута заданная температура. Во время предварительного нагрева, т.е. до достижения заданной температуры, таймер работать не будет.

8. Функция удаление накипи

Для обеспечения наилучшего результата очистки рекомендуется использовать моющее средство, в состав которого входит лимонная кислота. Не используйте моющие средства, содержащие аммиак, сильные кислоты, хлориды и другие подобные вещества. Соблюдайте требования инструкции компании-изготовителя.

1) Включите систему, извлеките бак для воды, влейте в него 1000 мл чистой воды, добавив пакетик лимонной кислоты (примерно 5–10 г).

2) Вставьте бак с водой в соответствующее место парового духового шкафа.

3) В режиме ожидания несколько раз нажмите кнопку **A**, пока на дисплее не появится код **A15**, что означает, что духовой шкаф перешел в режим удаления накипи. Будет отображено время по умолчанию 40:00.

4) Для запуска программы нажмите кнопку **▶||**.

5) После того как отсчет оставшегося времени дойдет до 10:00, программа приостановится и выдаст предупреждение об отсутствии воды. Извлеките бак для воды и налейте в него воду. Тщательно очистите бак для воды.

6) Замените воду на новую. Для продолжения нажмите кнопку **▶||**.

Паровой духовой шкаф


7) После того как отчет оставшегося времени дойдет до 4:00, повторите шаг 6.

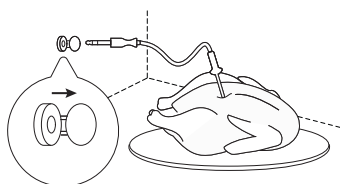
Примечание: процесс удаления накипи не должен прерываться. Если процесс удаления накипи был прерван до его полного завершения, то всю программу необходимо запустить с шага 3.

9. Функция термощупа

Ваш паровой духовой шкаф оснащен дополнительной функцией термощупа для контроля температуры мяса. Чтобы определить температуру внутри мяса используйте термощуп. Функция термощупа обеспечивает указанные ниже пять режимов приготовления.


Режим приготовления	Традиционный (верхний и нижний) нагрев 200 °C	Двойной гриль 200 °C	Двойной гриль + вентилятор 200 °C	Нижний нагрев + конвекция 200 °C	Гриль 200 °C
Диапазон измерения температуры	50–100 °C	50–100 °C	50–100 °C	50–100 °C	50–100 °C
Температура по умолчанию	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C


1) В режиме ожидания вставьте термощуп в соответствующий держатель, при этом загорится значок  Prob.




2) Поместите щуп для мяса внутрь куска мяса или курицы, при этом будет выдан один звуковой сигнал (убедитесь в том, что головка щупа находится по центру куска мяса или туши курицы. И не в жировой прослойке, кости или полости.)

3) Коснитесь кнопки F для выбора функции (режима), на дисплее появится значение температуры по умолчанию.

4) Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки температуры.

5) С помощью кнопки – или + или слайдера  выберите необходимую температуру.

6) Нажмите кнопку , чтобы приступить к приготовлению пищи (запустить процесс).

7) Если температура внутри блюда достигнет заданного с помощью щупа значения, то будет 5 раз выдан звуковой сигнал, и процесс приготовления будет завершен. Извлеките щуп, духовой шкаф возвратится в режим ожидания или отображения времени.

☀ Примечание.

1) Перед началом убедитесь, что все хорошо подготовлено.

2) В этом режиме вы можете изменять функцию и настройку температуры также в процессе приготовления.

3) Используйте термощуп только для измерения температуры мяса или других продуктов, другие варианты использования могут привести к сокращению срока службы этого прибора. Допускается использовать только термощупы, которые рекомендованы для применения в духовых шкафах этого типа.

4) Настройка времени приготовления для этого режима не предусмотрена.


5) При вставке или извлечении щупа выдается однократный звуковой сигнал. Если щуп находится в состоянии настройки или рабочем состоянии, то его вставка или извлечение приведет к сбросу этого состояния.

6) Если термощуп не достигнет заданной температуры в течение 9 часов, то процесс приготовления будет завершен автоматически (открытие и закрытие двери не приводит к сбросу времени).

7) Щуп имеет острый конец, поэтому требует аккуратного обращения во избежание травм.



10. Функция напоминания о завершении процесса приготовления



По завершении времени приготовления на дисплей выводится надпись

End, и выдается пять звуковых сигналов. Нажмите кнопку  или откройте дверь, чтобы отключить звуковой сигнал и удалить с дисплея надпись End. Затем прибор снова возвратится в режим ожидания.


Если в течение определенного времени вы не будете выполнять никаких операций, будет выдан звуковой сигнал и произведена отмена. Затем прибор снова возвратится в режим ожидания.

11. Функция блокировки доступа детей

Включение защиты: в режиме ожидания нажмите кнопку  и удерживайте ее 3 секунды, раздастся длинный звуковой сигнал, означающий переход в состояние защиты от доступа детей, и загорится индикатор .

Отключение защиты: в режиме блокировки нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку , раздастся длинный звуковой сигнал, означающий, что защита снята, и загорится индикатор .

12. Дополнительные функции

1) При нажатии кнопки  в режиме настройки произойдет возврат в режим ожидания.

2) Если во время настройки программы, не будет производиться нажатие других кнопок, то подтверждение произойдет автоматически через 5

Паровой духовой шкаф


секунд. За исключением режима настройки текущего времени (часов).

3) Лампа подсветки духового шкафа загорается, если открывается дверь или духовой шкаф переходит в режим приостановки работы.

4) Если вы открываете дверь прибора, который уже выполняет ка-

кую-либо операцию, то эта операция будет приостановлена.

5) Если дверь духовки открывается в процессе приготовления, то для продолжения процесса приготовления необходимо нажать кнопку ►II.

6) В любом режиме может быть нажата кнопка  для открытия бака для воды.

МЕНЮ

МЕНЮ	ДИСПЛЕЙ	ВЕС	ВРЕМЯ	РЕЖИМ, ТЕМПЕРАТУРА	УРОВЕНЬ
Рыба на пару	A01	500 г	10:00	Обработка паром, 100 °С	Паровой противень на уровне 2
Креветки на пару с чесночным порошком	A02	500 г	12:00	Обработка паром, 100 °С	Паровой противень на уровне 2
Китайская капуста на пару	A03	500 г	11:30	Обработка паром, 100 °С	Паровой противень на уровне 2
Жареные куриные крылышки	A04	/	20:00	Двойной гриль, 220 °С + вентилятор	Универсальный противень на уровне 2
Креветки на гриле	A05	/	12:00	Двойной гриль, 200 °С + вентилятор	Универсальный противень на уровне 2
Пицца с морепродуктами	A06	/	10:00	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор, 210 °С	Универсальный противень на уровне 2
Круассаны	A07	/	9:30	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор, 180 °С	Универсальный противень на уровне 2
Клюквенное печенье	A08	/	10:00	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор, 180 °С	Универсальный противень на уровне 2
Жареная говядина	A09	/	10:00	Двойной гриль, 235 °С	Универсальный противень на уровне 2

МЕНЮ	ДИСПЛЕЙ	ВЕС	ВРЕМЯ	РЕЖИМ, ТЕМПЕРАТУРА	УРОВЕНЬ
Бисквитное пирожное	A10	/	28:00	Традиционный (верхний и нижний) нагрев, 175 °С	Решетка на уровне 1
Треска	A11	/	22:00	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор, 200 °С	Решетка на уровне 2
Слоёное пирожное («Наполеон»)	A12	/	30:00	Традиционный (верхний и нижний) нагрев, 180 °С	Решетка на уровне 2
Жареный цыпленок с картофелем	A13	/	45:00	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор, 200 °С	Решетка на уровне 1
Жареная говядина	A14	/	10:00 + 50:00	Двойной гриль, 230 °С + Традиционный (верхний и нижний) нагрев, 120 °С	Решетка на уровне 2
Удаление накипи	A15	/	40:00	/	
Очистка	A16	/	5:00	/	

Коды неисправностей

Ниже перечислены коды неисправностей, которые могут возникать в процессе приготовления с обработкой паром:

E-06:1 – неплотно закрыт бак для воды.

E-05: сбой в системе водоснабжения, необходимо связаться с инженером для проведения проверки, ниже перечислены возможные варианты.

1 – неисправен датчик уровня воды.

2 – неисправна трубка подачи воды.

3 – неисправен водяной насос.

4 – неисправен бак для воды.

Примечание. В процессе работы духового шкафа в паровом режиме и по ее окончании насос, перекачивающий воду, будет издавать шум, что является нормальным явлением.

Паровой духовой шкаф



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Нормальный режим	
Микроволновая печь создает помехи, влияющие на прием телевизионных передач	При работе микроволновой печи могут создаваться помехи, влияющие на работу радио- и телеприемников. Аналогичные помехи могут создавать и другие небольшие электрические приборы, например, миксер, пылесос и электрический вентилятор. Это нормальное явление.
Тусклое освещение камеры печи	При приготовлении пищи на малом уровне мощности СВЧ освещение камеры печи может становиться тусклым. Это нормальное явление.
Конденсация пара на двери, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух	В процессе приготовления из продуктов может выделяться пар. Большая часть пара удаляется через вентиляционные отверстия. Однако часть пара может конденсироваться на холодной поверхности, например, двери. Это нормальное явление.
Вы случайно включили печь, не загрузив в нее продукты.	Запрещается включать пустую микроволновую печь. Это очень опасно.

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

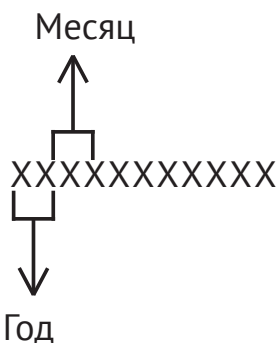
Духовки электрические и газовые	Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации Потускнение поверхности у эмалированных противней Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации
---------------------------------	--

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не включается	(1) Вилка кабеля питания неплотно вставлена в розетку.	Извлечь вилку из розетки. Через 10 секунд снова вставить вилку в розетку.
	(2) Перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель.	Замените плавкий предохранитель или возвратите автоматический выключатель в исходное состояние (ремонт должен выполняться специалистом нашей компании).
	(3) Неисправна сетевая розетка.	Проверьте розетку, подключив к нее какой-нибудь другой электроприбор.
Духовой шкаф не нагревается	(4) Неплотно закрыта дверь.	Плотно закройте дверь.



Согласно требованиям директивы «Об отходах электрического и электронного оборудования» (WEEE) такие отходы подлежат отдельному сбору и переработке. Если в будущем вам потребуется утилизировать это изделие, пожалуйста, не утилизируйте его вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, доставьте это изделие в соответствующий пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования

Паровой духовой шкаф

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**Изготовитель:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:

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

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

Импортер:

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

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



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

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

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра





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

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