

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ

FH 611, FZH 611

EINGEBAUTER ELEKTRISCHER OFEN

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

**ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

KUPPERSBERG

TEIL I: BEDIENUNGSANLEITUNG

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

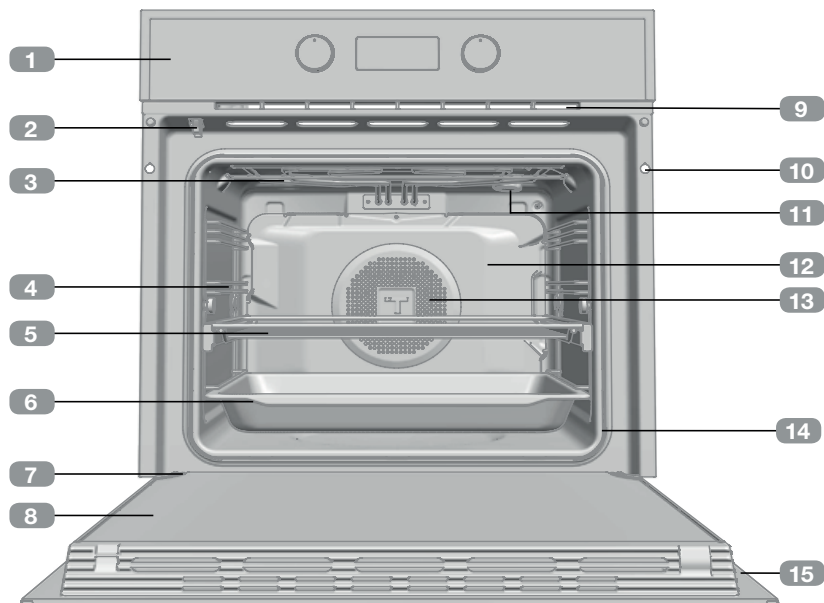
Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten Teilen abweichen.



INHALT

TIEL I: BEDIENUNGSANLEITUNG.....	3
BACKOFENBESCHREIBUNG	3
BEDIENFELD.....	4
FUNKTIONSWAHLSCHALTERSYPBOLE.....	4
BACKOFENFUNKTIONEN.....	5
BESCHREIBUNG DER ELECTRONISCHEN UHR.....	5
BEDIENUNG DES BACKOFENS	8
SICHERHEITS FUNKTIONEN	11

BACKOFENBESCHREIBUNG



- | | |
|-----------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Bedienblende | 9. Kühlluftaustritt |
| 2. Türsperre (nur für Pyrolyse-Modelle) | 10. Befestigung am Einbauschränk |
| 3. Grillwiderstand | 11. Lampe |
| 4. Blechhalterungen | 12. Rückwand |
| 5. Rost | 13. Umluft |
| 6. Backblech | 14. Backofendichtung |
| 7. Scharnier | 15. Tür |
| 8. Innenscheibe | |

Eingebauter Ofen

 **BEDIENFELD**

Modelle FH 611/ FZH 611



1. Funktionswahlschalter
2. Elektronische Uhr
3. Temperaturwahlschalter

 **FUNKTIONSWAHLSCHALTERSYPBOLE**

FH 611 / FZH 611 Models



! BACKOFENFUNKTIONEN



HINWEIS: In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.



Ausschalten des backofens



NORMAL



Grill



Maxigrill



Unterhitze



Maxigrill mit umluft



Turbo



Pizza



Eco



AQUALITIC CLEAN



Auftauen



Schnellaufheizung

! BESCHREIBUNG DER ELECTRONISCHEN UHR




Eingebauter Ofen

1 TASTEN

–, **OK** und **+**: Ermöglichen das Programmieren der Funktionen des elektronischen Timers.

2 SYMBOLE

Funktionen der Schalluhr

 **TIMIER:** Luehtet, wenn die Timer-Funktion gewählt wird. Nach einer gewissen Zeit erzeugt er ein akustisches Signal. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch genutzt werden, wenn der Backofen in Betrieb ist.

|-->| и -->| **PROGRAMMIERUNG:** Diese Sensoren leuchten, um anzuzeigen, dass der Backofen programmiert ist (Dauer, Ende oder gesamt).

|-->| **Gardauer:** Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Wenn Sie eine Gardauer für Ihren Backvorgang eingestellt haben, den Backofen aber manuell ausschalten, bevor die Gardauer abgelaufen ist, so läuft die Gardauer unabhängig vom Backvorgang weiter, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.


☉ -->| **Garende:** Das Garende ist der Zeitpunkt, zu dem der Backofen abschattet/


☉ |-->| и -->| **Gardauer und Garende:** Ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich automatisch für die vorab eingestellte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Er-

reichen der eingestellten Zeit (Garende) ab.

☉ **SCHALTUIHRSPERRE:** Zeigt an, dass die Touch-Tasten der Schaltuhr gesperrt sind, um zu verhindern, dass sie von Kleinkindern manipuliert werden können.

Sonstige Funktionen

 **HEIZEN:** Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt

 **ÖKOCLEAN:** Leuchtet während der Küppersbusch ÖkoClean® Funktion.

ACHTUNG

Ihr Backofen ist mit **Touch-Control-Technologie** ausgestattet. Zur Bedienung müssen die Symbole auf dem Glas nur mit dem Finger berührt werden. Die TouchControl-Empfindlichkeit passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschluss des Backofens an die Stromversorgung ist darauf zu achten, dass die Glasfläche der Schalterfront sauber und frei von evtl. Hindernissen ist.

Reagiert der Backofen bei der Glasberührung mit dem Finger nicht ordnungsgemäß, muss er von der Stromversorgung getrennt und dann erneut angeschlossen werden. Auf diese Art stellen sich die Sensoren automatisch ein und reagieren wieder auf den Fingerdruck.

ZEITEINSTELLUNG

➔ Um die Backofenuhr einzustellen, müssen die Funktions- und Temperaturwahlschalter **o** Stellung stehen.

➔ Beim Einschalten des Backofens blinkt die Anzeige 12:00 auf dem Display und die Symbole.

➔ Durch Berühren von **+** oder **-** werden die Stunden und danach die Minuten eingestellt. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.

➔ Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie **+** und **-** berühren, bis die Uhrzeit blinkt. Berühren Sie **OK** und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten.



ANMERKUNG

Ihre Uhr besitzt einen nächtlichen Beleuchtungsmodus, sodass die Lichtintensität des Displays zwischen 00:00 und 6:00 Uhr sinkt.

ACHTUNG

Im Falle eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der elektronischen Uhr gelöscht.


In diesem Fall müssen Sie die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf die **o** Stellung stellen.


Auf der Anzeige erscheint 12:00. Im Anschluss können Sie die Uhrzeit einstellen, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

Eingebauter Ofen

**BEDIENUNG DES BACKOFENS****MANUELLER BETRIEB**

➔ Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.


➔ Während der Garvorgangs sehen Sie auf dem Display, wie das Symbol , leuchtet. Damit wird angezeigt, dass der Backofen in diesem Moment Wärme auf das Gargut überträgt. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist erlischt das Symbol als Anzeige, dass der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.

➔ Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position  stellen.


**HINWEIS**


Bei Beginn des Garvorgangs zeigt der Backofen nicht mehr die Zeit, sondern die bisherige Garzeit an.

BACKOFENFUNKTION MIT ZEITSCHALTUNG**Programmierung des Timers**

1. Berühren Sie **+** oder **-**, bis das Symbol , auf dem Display blinkt, und drücken Sie **OK**. Auf dem Display erscheint 00:00.


2. Mit den Sensoren **+** oder **-** wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll. Es ertönen Nlei

kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol  blinkt langsam.

3. Nach Ablauf der Zeit, ertönt 00 Sekunden lang ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt schnell.

⊛ ANMERKUNG

Bei der Timerfunktion schaltet sich der Backofen nach Ablauf der programmierten Dauer nicht ab.


4. Berühren Sie einen beliebigen Sensor, um das akustische Signal zu stoppen. Gleichzeitig ertönt auch das Symbol .

Wenn Sie die Timer-Zeit ändern möchten, müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.

⊛ ANMERKUNG

Bei der Timerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die Gesamtzeit des programmierten Garvorgangs angezeigt werden.

Programmierung der Gardauer

1. Berühren Sie **+** oder **-** bis das Symbol , auf dem Display blinkt, und drücken Sie **OK**. Auf dem Display erscheint 00:00.

2. Wählen Sie die Zeitdauer; nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie **+** oder **-** drücken. Es ertönen zwei kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol **|-->|** blinkt langsam.

3. Wählen Sie mit den Backofendrehschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.

4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol **|-->|** blinkt schnell.

5. Berühren Sie einen beliebigen Sensor, um das akustische Signal zu stoppen. Gleichzeitig erlischt auch das Symbol **|-->|**. Der Backofen schaltet sich wieder ein.

6. Stellen Sie die Schalter **o** auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie **+** oder **-**, berühren, bis das Symbol **|-->|** schnell blinkt. Berühren Sie anschließend **OK**, um die Zeit zu ändern.

⊗ ANMERKUNG

Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden.

Programmierung des Garz.elt-Endes

1. Berühren Sie den Sensor **+** oder **-**, bis das Symbol **-->|**, auf dem Display blinkt, und drücken Sie dann **OK**. Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.

2. Mit den Sensoren **+** oder **-** wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll. Es ertönen zwei kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol **-->|** blinkt langsam.

3. Wählen Sie eine Gartfunktion und -temperatur.

4. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol **-->|** blinkt schnell.

5. Berühren Sie einen beliebigen Sensor, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol **-->|** auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.

6. Stellen Sie die Schalter **o** auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie **+** oder **-**, berühren, bis das Symbol **|-->|** schnell blinkt. Berühren Sie anschließend **OK**, um die Zeit zu ändern.

Eingebauter Ofen

Programmierung der Gardauer und des Garendes

1. Berühren Sie + oder - , bis das Symbol auf dem Display blinkt |-->|, und drücken Sie dann OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Mit den Sensoren + oder - wählen Sie die Gardauer. s ertönen zwei kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt und das Symbol |-->| blinkt langsam.
3. Berühren Sie + oder - bis das Symbol, |-->|, auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK. Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garzeit.
4. Wählen Sie das Gazeitende mit - oder + . Es ertönen zwei kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
5. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole |-->| 1 und -->| leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
6. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
7. Während des Garvorgangs wird die Restgarzeit angezeigt und das Symbol |-->| blinkt langsam.
8. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol |-->| blinkt schnell.
9. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen



und das Symbol |-->| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein, 10. Stellen Sie die Schalter auf Position **o** , um den Ofen auszuschalten. Sie können jederzeit: die restliche Gardauer ändern, indem Sie - oder + berühren, bis das Symbol |-->| schnell blinkt. Berühren Sie anschließend OK , um die Zeit zu ändern.




SICHERHEITS FUNKTIONEN

Sicherheitssperre für Kinder

Diese Funktion kann während des Backofen-betriebs jederzeit gewählt werden.

Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie , und halten diese gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören und auf dem Display das Symbol  erscheint. Die Uhr ist blockiert.

Wenn Sie diese Funktion aktivieren, während Sie mit dem Ofen backen oder braten, blockieren Sie nur die Handhabung des elektronischen Timers.

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie , und halten diese gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören.

AQUALITIC CLEAN® FUNKTION

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fett- und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert.

Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.

Programmierung der AQUALITIC CLEAN® FUNKTION

ACHTUNG

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emallierung beschädigt werden.

Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus. Wenn Sie

ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beinträchtigt und sind außerdem die Emallierung beschädigt werden.

Nehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile inkl. die Blechhalterungen oder ausziehbaren Schienen aus dem Backofeninneren.


Befolgen Sie dafür die Anweisungen, die im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum Lieferumfang des Backofens gehört, angegeben sind.

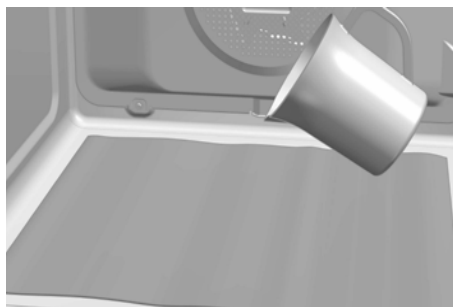
1. Legen Sie bei kaltem Backofen ein geöffnetes Tuch auf den Backofenboden.

2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre.


HINWEIS

Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel hinzufügen, bevor sie es über das Tuch gießen.

3. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .





Eingebauter Ofen

4. Im Anschluss ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung, dass die AQUALITIC CLEAN® Funktion eingeschaltet wurde. Das Symbol  blinkt langsam und auf dem Display wird die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Funktion verbleibt.



WICHTIG

Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um sie vorher zu beenden, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  stellen.


5. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt schnell.




WICHTIG

Öffnen Sie die Ofentür nicht, bis die AQUALITIC CLEAN® Funktion beendet ist.

Die Abkühlphase ist für den korrekten Ablauf der Funktion notwendig.

6. Berühren Sie mit dem Finger eine beliebige Taste, um das akustische Signal und das Symbol  auszuschalten.

7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .

8. Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.

Die AQUALITIC CLEAN® Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Aller-

dings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein.




ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Innenflächen des Ofens die richtige Temperatur haben, bevor Sie sie berühren.

Sollte nach der AQUALITIC CLEAN® Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.


Eingebauter Ofen



ENERG
енергия · ενεργεια

Y IJA
IE IA

TEKA **FH 611**



A+++

A++


A+


A

B


C

D






70 L




0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel


65/2014



ENERG
енергия · ενεργεια

Y IJA
IE IA

TEKA **FZH 611**



A+++

A++


A+


A

B


C

D






70 L



0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	28 kg

* зaтв.oтдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	30 kg

* зaтв.oтдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

TEIL II: INHALTSVERZEICHNIS INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG



INHALT

TEIL II: INHALTSVERZEICHNIS INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG	16
SICHERHEITSHINWEISE	16
Elektrische Sicherheit	16
Kindersicherheit	16
Sicherheit beim Gebrauch des Backofens	17
Sicherheit bei Reinigung und Wartung	17
Sicherheit während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs	17
INSTALLATION	19
Vor der Installation	19
Installation in Hochschrank	19
Installation unter der Arbeitsplatte	19
Elektrischer Anschluss	19
Installation des Backofens	20
UMWELTINFORMATIONEN	20
Entsorgung der ökologischen Verpackung	20
Entsorgung des Produkts	20
Energieinformationen	21
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	21
WEITERE WICHTIGE GEBRAUCHSHINWEISE	21
Zubehör	21

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch. Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten Teilen abweichen.

Montage der Teleskopauszüge.....	22
Teleskopauszüge mit ausklappbarer Klammer	22
Teleskopauszüge mit direkter Klammer	22
REINIGUNG UND WARTUNG	23
Reinigung der Außenseiten und des Backofenzubehörs	23
Reinigung des Backofeninnenraums	23
Ausbau der seitlichen Führungsschienen	24
Einbau der Führungsschienen.....	24
Ausbau der Rückwand	24
Backöfen mit ausklappbarem Grill	24
Reinigung der Backofentür.....	24
Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier am Korpus	26
Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier in der Tür.....	26
Aus- und Einbau der Innengläser der Tür	26
Austausch der Backofenlampe	26
Austausch der oberen Lampe.....	26
Austausch der seitlichen Lampe	26
Austausch der LED-Lampe	27
Vorgehensweise bei Funktionsstörungen	27
Technische Informationen	29
ABBILDUNGEN.....	46

Eingebauter Ofen

**SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie die vorliegende bedienungsanleitung aufmerksam durch, um eine optimale Leistung Ihres backofens auf ordnungsgemäße und sichere Art und Weise sicherzustellen. Bewahren Sie diese Anleitung auf, damit sie ein neuer besitzer lesen kann.

Elektrische Sicherheit

☞ Wurde mit dem Ofen kein Netzkabel mitgeliefert, dürfen für Öfen ohne Pyrolysefunktion folgende Kabeltypen verwendet werden: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. An Öfen mit Pyrolysefunktion darf nur der Kabeltyp H05SS-F verwendet werden (Schaltplan in Abb. 1).

☞ Der backofen muss immer an eine gute Erdung angeschlossen werden und die Installation des Geräts muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

☞ Der Einsatz dieses Geräts ist bis maximal 2.000 Meter Höhevorgesehen.

☞ Der Anschluss muss unter Einhaltung der geltenden Installationsvorschriften durch einen der Leistung entsprechenden Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen (minimale Öffnung von 3 mm zwischen den Kontakten), um die Abschaltung im Notfall, bei Reinigung oder Lampenwechsel zu ermöglichen (Installation entsprechend Überspannungskat. III). Das Erdungskabel darf auf keinen Fall über diesen Schalter laufen.

☞ Der Schalter kann durch einen Stecker ersetzt werden, vorausgesetzt, dass dieser bei normalem Gebrauch zugänglich ist.

☞ Jede Handhabung oder Reparatur des Geräts, einschl. Des Ersetzens des Stromkabels, muss durch den autorisierten Kundendienst mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Die Reparatur oder Handhabung durch andere Personen kann Schäden oder Fehlfunktionen verursachen und somit Ihre Sicherheit gefährden.

☞ Trennen Sie Ihren backofen vom Stromnetz, wenn er defekt ist.

☞ Bei backöfen, die mit Kochfeldern kombiniert sind, dürfen, um mögliche Risiken zu vermeiden, nur die vom Hersteller empfohlenen Kochfelder eingebaut werden.

Kindersicherheit

☞ Halten Sie Kinder während des backofenbetriebs oder des Reinigungsvorgangs durch Pyrolyse vom Gerät fern, da sehr hohe Temperaturen erreicht werden.

☞ Kinder unter 8 Jahren dürfen nicht in der Nähe sein, sofern sie nicht dauernd beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

☞ Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit begrenzter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mangelnder Er-

fahrung bzw. Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie die geeignete Anleitung oder Anweisung bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Sicherheit beim Gebrauch des backofens

➔ Beim betrieb muss die backofentür stets geschlossen sein.

➔ benutzen Sie den backofen erst, wenn er in das Einbaumöbel eingebaut ist (siehe Installation des backofens).

➔ Installieren Sie den backofen nicht hinter dekorativen Türen (Überhitzungsgefahr!).

➔ Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine benutzung des backofens, die nicht der Zubereitung haushaltsüblicher Lebensmittel dient.

➔ Decken Sie die Rückseite des backofens nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab, da dadurch das Gargut beeinträchtigt und die Innenmaillierung sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.

➔ Bewahren Sie kein Öl, Fett oder andere entzündliche Materialien im Inneren auf.

➔ Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete backofentür.

➔ Backblech und Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert.

➔ Die Zubehörteile müssen immer gemäß den Anweisungen im Abschnitt Zubehör angebracht werden.

➔ Während des betriebs erhitzt sich das Gerät. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an, wenn Sie im Inneren hantieren und vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.

➔ Verwenden Sie ausschließlich die Temperaturmesssonde, die im Lieferumfang des backofens enthalten ist (bei Modellen mit diesem Zubehör).

Sicherheit bei Reinigung und Wartung

➔ Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

➔ Benutzen Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger zum Reinigen des backofens.

➔ Benutzen Sie keine scharfen Metallschaber, metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Schleifmittel zur Reinigung der backofentür.

➔ Kinder dürfen die vom benutzer auszuführende Reinigung oder Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.

➔ Vor dem Auswechseln der Lampe ist sicherzustellen, dass der backofen vom Stromnetz getrennt ist.

➔ Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem backofen, einschl. Führungsschienen und/oder Teleskopauszüge.

➔ Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese

Eingebauter Ofen


könnten sich bei der Selbstreinigung entzünden.

➔ Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Nehmen Sie den backofen niemals in betrieb, wenn die Rückwand, die den Ventilator verdeckt, nicht eingebaut ist.

➔ Der backofen ist mit einer automatischen Sicherheitsverriegelung ausgestattet, die das Öffnen der Tür während des Reinigungszyklus verhindert. Versuchen Sie nicht, die Tür im verriegelten Zustand zu öffnen.

Sicherheit während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs

Vor dem beginn des Reinigungszyklus:

 **SEHR WICHTIG:** Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem backofen, einschl. Führungsschienen und/oder Teleskopauszüge.

➔ Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese könnten sich bei der Selbstreinigung entzünden.

➔ Entfernen Sie Schmutzreste von der backofendichtung.

➔ Befolgen Sie aufmerksam die Anweisungen zum Programmieren des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs.

Während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs:

➔ Lassen Sie keine Tücher oder anderen Textilien am backofengriff hängen oder mit ihm in Kontakt geraten.

➔ Das Kochfeld muss während des Pyrolyse-Vorgangs ausgeschaltet sein, wenn dieses unter der Arbeitsplatte installiert ist.

➔ Die Innenbeleuchtung des backofens bleibt ausgeschaltet und kann nicht eingeschaltet werden.



HINWEIS

In diesem Handbuch werden die allgemeinen Eigenschaften der backöfen beschrieben, die u. U. nicht genau mit denen Ihres backofens übereinstimmen. Leistungen und spezifische Merkmale Ihres backofens finden Sie in der beiliegenden bedienungsanleitung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produkteigenschaften zu ändern, um die Funktionsweise zu verbessern.

INSTALLATION

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

VOR DER INSTALLATION

➔ Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.

➔ Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.

➔ Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschranks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschranks sind zu vermeiden.

➔ Wenn die Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz im Inneren des Einbauschranks angebracht wird, muss dies innerhalb des schattierten Bereichs erfolgen (Abb. 2).

➔ Der Einbauschrank, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 °C standhalten können.

➔ Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschränk und Gerät selbst beschädigen können.

➔ Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschranks und die am Schrank zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben:

Installation in Hochschrank

Backofen 60 cm hoch: Abb. 7*.

Backofen 45 cm hoch: Abb. 8*.

ACHTUNG

* Für die Installation von Pyrolyseöfen NICHT die schattiert dargestellt Öffnungen in den Einbauschränk sägen.

Installation unter der Arbeitsplatte.

Backofen 60 cm hoch: Abb. 9*.

Backofen 45 cm hoch: Abb. 10*.

ACHTUNG

* Für die Installation von Pyrolyseöfen NICHT die schattiert dargestellten Öffnungen in den Einbauschränk sägen.

ELEKTROANSCHLUSS

Der Monteur muss überprüfen, ob:

➔ Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.

➔ Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.

Eingebauter Ofen

➔ Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren.

INSTALLATION DES BACKOFENS

Für alle Backöfen gilt nach dem Anschluss an das Stromnetz:

1. Schieben Sie den Herd in den Einbauschrank und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.

2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schrankwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.

3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschrank, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird (Abb. 3).

4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschläge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen (Abb. 11).

5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank (über die Anschläge in den Einbauschrank einschrauben)

ACHTUNG

Stützen Sie sich während der Ausführung der Schritte 4 und 5 nicht auf die offene Backofentür auf, da der Backofen noch nicht befestigt ist und

nach vorne überkippen und auf den Boden fallen könnte.

UMWELT INFORMATIONEN

Entsorgung der Ökologischen Verpackung

Die Verpackung aus recycelbarem Material kann wiederverwendet werden. Kontaktieren Sie Ihre Gemeindeverwaltung bezüglich der Entsorgungsvorschriften für dieses Material.

Weitere Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Gemeindeverwaltung, bei Ihrem zuständigen Müllentsorgungsbetrieb oder vom Verkäufer.

ENTSORGUNG DES PRODUKTS

ACHTUNG



Das Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht unter normalen Hausmüll fällt. Sie müssen es für sein Recycling zur Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte bringen, um eventuelle negative Folgen für Umwelt und öffentliche Gesundheit durch eine nicht ordnungsgemäße Handhabung zu vermeiden.

Prüfungen zur Erfüllung der Anforderungen der Verordnungen 66/2014 (Ökodesign) und 65/2014 (Energieetikettierung) gemäß Norm EN 60350-1.

Verbrauchsmessungen, die unter anderen Bedingungen als unter den für

Ihren Backofen angegebenen durchgeführt wurden, können andere Werte ergeben. Angaben über den Energieverbrauch finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

ENERGIEAUSKUNFT





Prüfungen zur Erfüllung der Anforderungen der Verordnungen 66/2014 (Ökodesign) und 65/2014 (Energieeffizientierung) gemäß Norm EN 60350-1.

Verbrauchsmessungen, die unter anderen Bedingungen als unter den für Ihren Backofen angegebenen durchgeführt wurden, können andere Werte ergeben. Angaben über den Energieverbrauch finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. Des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.

2. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion  /  , bzw.  /  , bei 200 °C eine Stunde lang laufen. Schauen Sie hierzu in der beigefügten Bedienungsanleitung nach.

3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.

4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen. Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

WEITERE WICHTIGE GEBRAUCHSHINWEISE

☞ Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das die Emaillierung beschädigen kann.

☞ Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.

☞ Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit

ZUBEHÖR

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste. Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen. Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums:

1. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der

Eingebauter Ofen

ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.

2. Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen (Abb. 4).

3. Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern (Abb. 5).

4. Die Backbleche haben eine vordere Lasche für die einfache Herausnahme. Diese Lasche muss in Richtung der Außenseite des Backofens zeigen (Abb. 6).

MONTAGE

DER TELESKOPAUSZÜGE

Einige Backofenmodelle enthalten als Zubehör einen Satz Teleskopauszüge.

Für die Montage der Auszüge auf den verchromten Führungsschienen gehen Sie wie folgt vor:

Teleskopauszüge mit ausklappbarer Klammer

⚠ WICHTIG

Führungen auf Höhe 2 (Zählung von unten beginnend) anbringen (Abb. 12).

1. Entfernen Sie den Schutzfilm.
2. Die großen Klammern in die obere Stange ein haken und die Führung herunter klappen, bis die kleinen Klammern in der unteren Stange eingehakt sind (Abb. 12).

3. Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören (Abb. 13).

4. Die Kerbe zum Einsetzen des Rosts muss an der Vorderseite des Backofens liegen (Abb. 13).

Teleskopauszüge mit direkter Klammer

⚠ WICHTIG

Führungen für einfaches Herausziehen auf Höhen 1, 2, 3 und 5 (Zählung von unten beginnend) anbringen (Abb. 14).

Führungen für zweifaches Herausziehen auf Höhen 1, 2 und 3 anbringen (Abb. 15).

Bei 45 cm hohen backöfen die Auszüge auf Höhe 1 anbringen (Abb. 16).

1. Haken Sie die Klammer an der oberen Stange auf der gewünschten Höhe ein (Abb. 17).

2. Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören (Abb. 18).

3. Die Kerbe zum Einsetzen des Backblechs/Rosts sollte sich an der Vorderseite des Backofens befinden (Abb. 18).

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

REINIGUNG DER AUSSENSEITEN UND DES BACKOFENZUBEHÖRS

➔ Außenfläche und Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

➔ Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

WICHTIG

Teleskopauszüge nicht in der Spülmaschine reinigt werden, da sonst das Gleit verschwindet und die Führungen stecken bleiben würden.

REINIGUNG DES BACKOFENINNENRAUMS

➔ Innenraum regelmäßig reinigen, um Fett- oder Lebensmittelreste zu entfernen, da sonst bei folgenden Garvorgängen Rauch, Gerüche oder Flecken entstehen können.

➔ Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) Nylonbürste oder Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser benutzen. Backofenreiniger nur auf emaillierten Oberflächen und nach Herstelleranweisung benutzen.

ACHTUNG

Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.

➔ Auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

➔ Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emaillebeschichtung. Die wirkt sich nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung aus. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

➔ Reinigen Sie die Backofendichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

➔ Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

Ausbau der seitlichen Führungsschienen

1. Zubehör aus dem Innenraum entfernen.

2. Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen (Abb. 19).

Eingebauter Ofen

Einbau der Führungsschienen

3. Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken.
4. Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken (Abb. 20).
5. Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E) (Abb. 20).

Ausbau der Rückwand

HINWEIS

Um die Rückwand auszubauen, zuerst die seitlichen Führungsschienen wie oben beschrieben entfernen.

Anschließend:

1. Entfernen Sie erst die unteren Schrauben (A) und dann die obere Schraube (B) (Abb. 21).
2. Um die Rückwand wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

ACHTUNG

Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Backofen niemals in Betrieb nehmen, wenn die Rückwand nicht eingebaut ist.

Backöfen mit ausklappbarem Grill

Um den oberen Teil des Backofens zu reinigen:

1. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Schieben Sie die Stange des Rostlements (A) mit beiden Händen so weit nach hinten in den Backofen, bis Sie sie

von der Befestigungsmutter (B) lösen (Abb. 22).

3. Lassen Sie das Rostlement fallen und reinigen Sie die Vorderseite des Backofens (Abb. 23).

4. Bringen Sie das Rostlement wieder in seiner ursprünglichen Position an und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

Backöfen mit Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

Zur leichteren Reinigung der Tür können Sie diese abbauen. Beachten Sie bitte die entsprechenden

Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier am Korpus

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.

2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie die Verschlüsse drehen (Abb. 24).

3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition (Abb. 25).

4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis Sie sie vollständig aus den Scharnieren gehoben haben (Abb. 25).

Einbau der Tür

5. Halten Sie die Tür seitlich mit beiden Händen an der Unterseite, stecken Sie die Scharnierarme in ihre Aufnahmen und schieben Sie die Tür bis zum Anschlag hinein (Abb. 26).

6. Öffnen Sie die Tür des Backofens vollständig (Abb. 26).

7. Drehen Sie die Verschlüsse in ihre ursprüngliche Position.

ACHTUNG

Achten Sie darauf, dass die Tür vollständig eingesetzt ist, wenn Sie die Verschlüsse drehen, da sie beim Versuch des Schließens sonst blockieren könnte.

HINWEIS

Falls die Verschlüsse viel Widerstand entgegensetzen, können Sie ein flaches Werkzeug zur Hilfe nehmen, um sie zu drehen.

Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier in der Tür

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.

2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie beide

Verschlüsse drehen (Abb. 27).

3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition

(Abb. 28).

4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis die Scharniere vollständig aus dem Backofenkörper ausgetreten sind (Abb. 28). Für den Einbau der Tür ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

Aus- und Einbau der Innengläser der Tür

ACHTUNG

Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.

HINWEIS

Um dies zu vermeiden, ist es ratsam, die Scheiben bei ausgebauter Tür wie im vorherigen Abschnitt beschrieben auszubauen.

Je nach Modell kann Ihr Backofen 2, 3 oder 4 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

1. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden (Abb. 29).

2. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür (Abb. 30).

3. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.

ACHTUNG

Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.

4. Sobald sie sauber sind, setzen Sie Scheibe Nr. 3 in der gleichen Position ein, und zwar so, dass die Aufschrift TERMOGLASS wie in Abb. 31 dargestellt zu sehen ist.

Eingebauter Ofen

5. Bei Pyrolyseöfen muss die Aufschrift TERMOGLASS der Scheiben Nr. 3 und Nr. 4 wie in Abb. 32 dargestellt zu sehen sein.

6. Bringen Sie Scheibe Nr. 2 mit der bedruckten Seite in Richtung Innenseite der Tür an.

7. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten.

ACHTUNG

Setzen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt.

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

ACHTUNG

Bevor Sie die Lampe auswechseln, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

Austausch der oberen Lampe

1. Schrauben Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung ab (Abb. 33).

2. Tauschen Sie die Lampe aus und schrauben Sie das Vorsatzglas wieder auf.

Austausch der seitlichen Lampe

1. Nehmen Sie das Vorsatzglas mithilfe eines Werkzeugs mit flacher Spitze heraus (Abb. 34).

2. Wechseln Sie die Lampe aus, montieren Sie das Vorsatzglas erneut und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.

Austausch der LED-Lampe

Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

VORGEHENSWEISE BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN

In diesem Abschnitt finden Sie einige der am häufigsten in Ihrem Backofen auftretenden Probleme zusammen mit den häufigsten Ursachen und möglichen Lösungen.

Der backofen funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie den Stromanschluss. ➤ Überprüfen Sie die Sicherungen und den Überspannungsbegrenzer der Installation. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf manuell oder programmiert eingestellt ist. ➤ Überprüfen Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.
Das Innenlicht des backofens funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ersetzen Sie die Lampe. ➤ Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Installationsanleitung.
Die Heizanzeige leuchtet nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wählen Sie eine Temperatur. ➤ Wählen Sie eine Funktion. ➤ Die Anzeige soll nur leuchten, während sich der Backofen bis zur gewählten Temperatur aufheizt.
Während des backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme. ➤ Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verringern Sie die Fett- oder Ölmenge auf dem Backblech. ➤ Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.
Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.
Mein Zubehör und die Führungsschienen der backbleche sind beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sie haben die Elemente vor der Durchführung des pyrolytischen Reinigungsvorgangs nicht entfernt. ➤ Sie müssen durch neue ersetzt und diese müssen vor zukünftigen Reinigungsvorgängen immer entfernt werden.
Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen. ➤ Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.

Eingebauter Ofen

<p>Der backofen ist ausgeschaltet, das Symbol  leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Die Türverriegelung ist aktiviert. ➡ Die Türverriegelung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens, die diesem Handbuch beigelegt ist, deaktivieren.
<p>Der backofen ist eingeschaltet, das Symbol  leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Die Türverriegelung ist aktiviert. ➡ Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf Position o. ➡ Die Türverriegelung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens, die diesem Handbuch beigelegt ist, deaktivieren. <ul style="list-style-type: none"> ➡ Um weiter garen zu können, wählen Sie erneut die gewünschte Backfunktion.
<p>Ich habe den Funktionswahlknopf auf Position  gedreht und die Pyrolyse- Funktion P1, P2 bzw. P3 gewählt, aber das Symbol  blinkt schnell und es ertönt ein akustischer Alarm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen. Deshalb kann die Türverriegelung nicht greifen und der Pyrolysevorgang ist blockiert. <ul style="list-style-type: none"> ➡ Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, ➡ dass sie richtig geschlossen ist. Anschließend stellen Sie den Funktionswahlknopf auf Position o und führen den Ablauf erneut durch, um die Pyrolyse zu aktivieren.
<p>Ich habe den Funktionswahlknopf auf Position  gedreht und die Pyrolyse- Funktion P1, P2 bzw. P3 gewählt, aber das Symbol  leuchtet nicht auf und der backofen heizt nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Die Türsicherung funktioniert nicht, obwohl die Tür richtig geschlossen ist. <ul style="list-style-type: none"> ➡ Rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an, da es sich um einen Defekt der Türsicherung handelt.
<p>Das Pyrolyse-Programm ist beendet und der backofen ist kalt. Dennoch ist die Tür verriegelt und auf dem bildschirm wird das Symbol  und 0:00 angezeigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Sie haben den Funktionswahlknopf nicht auf Position o gedreht, als das Pyrolyse- Programm beendet war. <ul style="list-style-type: none"> ➡ Drehen Sie den Funktionswahlknopf o.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

ACHTUNG

Sollte das Problem trotz dem weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst den Mangel mit, den Sie festgestellt haben, indem

Sie Folgendes angeben:

1. Seriennummer (S-No).
2. Gerätemodell (Mod.).

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild seitlich in Ihrem Backofen, das Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen.

TEIL III: ANLEITUNG ZUM GAREN

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten Teilen abweichen.



INHALT

BESCHREIBUNG DER GARFUNKTIONEN DES BACKOFENS	31
SONSTIGE BACKOFENFUNKTIONEN	33
UMWELTFREUNDLICHE BACKOFENNUTZUNG.....	33
ANLEITUNG ZUM GAREN	34
AUFTAUEN.....	34
TEMPERATUR- UND ZEITTABELLEN	35
Geflügel.....	35
Fleisch.....	36
Fisch	39
Pizza	40
Brot.....	40
Vorspeisen und pasta	41
Süßwaren	43
Auftauen.....	45



DESCRIPTION OF OVEN COOKING FUNCTIONS



ACHTUNG

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.

Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garantieung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.

NORMAL

Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

NORMAL MIT UMLUFT

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.

GRILL UND UNTERHITZE

Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.

MAXIGRILL

Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.

GRILL

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.

GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Rostn. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

UNTERHITZE

Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.

Eingebauter Ofen

TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

TURBO

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

SLOW COOK

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

ECO ECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.

AUFTAUEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.

TEIG AUFGEHEN LASSEN


Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.


SCHNELLAUFHEIZUNG

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

SONSTIGE BACKOFEN FUNKTIONEN

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung Ihres Backofens für weitere Auskunft über die Nutzung dieser Funktionen.

 **STEAM ASSISTED CLEANING**
Mit der Funktion STEAM ASSISTED CLEANING wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

 **PYROLYSE**
Diese Funktion ermöglicht einen Pyrolyse- Reinigungsvorgang, bei dem durch die hohen Temperaturen im Backofeninnenraum ein Oxidations- und Verkohlungsprozess der Fettverschmutzungen in Gang gesetzt wird. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

UMWELTFREUNDLICHE BACKOFENNUTZUNG

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

➔ Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile aus dem Backofen heraus.

➔ Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.

➔ Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.

➔ Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.

➔ Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.

➔ Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.

➔ Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Eingebauter Ofen

ANLEITUNG ZUM GAREN

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Für 45 cm hohe Backöfen: Normalerweise sind die Garzeiten und Temperaturen etwas niedriger als bei 60 cm hohen Backöfen. Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine

Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten

nach oben wie folgt:

- 1: Unten.
- 2: Mitte.

3: Oben.

Die Stufen 4 und 5 eignen sich zum Gratinieren und Rösten.

Für 45 cm hohe Backöfen: Die geeignete Höhe zum Garen ist immer die 1. Nutzen Sie die Stufen 2 und 3 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

AUFTAUEN

ein Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes

zu beachten:

➤ Die Speisen ohne V geben.

➤ aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter Flüssigkeit aufzufangen.



















➤ aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.

➤ dem Auftauen gegart werden.

➤ Aufgetaute Speisen nicht nochmals einfrieren.

Die in der Tabelle* angegebenen Zeiten dienen lediglich als Richtwerte, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

GEFLÜGEL

	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Ente	1,50	Unten		190-210	55-60	Blech
			 	170-190	45-55	
Entenbrust	0,40	Oben		180-190	10-12	Rost
			 	200-210	8-10	
Entenkeulen	2 Stück.	Mitte		170-190	45-50	Blech
			 	160-180	55-60	
Hähnchen	1,20	Unten		190-210	55-60	Blech
			 	170-190	50-55	
Hähnchenschenkel	4 Stück	Mitte		190-210	25-30	Blech
			 	190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Pute	4,00	Unten		190	55	Blech
				190-200	70-75	
				180-200	65-70	

Eingebauter Ofen

FLEISCH










	GEWICHT (kr)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERAT (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Rinderbraten	2	Unten		190-210	85-95	Blech
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roastbeef	0,60	Mitte		190-210	45-50	Blech
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Gefüllter Braten	1,00	Mitte		175-180	45-50	Blech
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Rinderkoteletts	0,50	Mitte		220	15	Rost
			ECO	220	15	
Rindersteak	1,00	Mitte		220	15	Rost
				220	25-30	
Rinderrippenfleisch	1,00	Mitte		180-200	33-45	Blech
				180-200	70-75 65-70	

FLEISCH
















	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Schweinebraten	1,00	Mitte		180-190	50-55	Blech
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Schweinekoteletts	0,50	Mitte	 	200-220	15	Rost
Schweineschulter	1,50	Mitte		190-200	55-60	Blech
				190-200	40-50	
Schweineschulter	1,40	Mitte		190-210	60-70	Blech
				170-190	70-75	
Schweinerippchen	0,50	Mitte		190-210	25-30	Blech
				190-210	30	
Haxe	1,00	Mitte		190-210	50-55	Blech
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Wildschwein	2 Stück	Mitte		180	15	Rost
				190-200	12-15	

Eingebauter Ofen

FLEISCH

	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Lammfleisch	1,00	Mitte		190-210	35-40	Blech
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Haxe entbeint	0,60	Mitte		170-190	45-55	Blech
				180-190	35-40	
						
Känguruh	2,00	Mitte		190-210	55-60	Blech
				180-200	45-55	
						







FISCH

	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Wolfsbarsch im Salzmantel	1,00	Mitte		180-200	20-25	Blech
				190-200	18-20	
						
Seebrasse	1,00	Mitte		190-200	20-25	Blech
				190-200	55-60	Blech
						
			ECO	200	25	
Seehecht in Scheiben	1,10	Mitte		190-210	15-20	Blech
				180-200	10-12	
						
Lachs in Scheiben	1,10	Mitte		190-210	15-20	Blech
				200-210	10-15	
						
			ECO	200-210	12-15	
Fischpastete	2,00	Mitte		160	50	Blech
				150-160	60-65	
Fisch-Vol-au-Vent	0,50	Mitte		180-190	18-20	Blech




* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Eingebauter Ofen

PIZZA







	GEWICHT (kr)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Dicke Pizza	1,00	Mitte		190-210	30-35	Rost
				190-200	20-25	
						
Dünne Pizza	0,60	Mitte		190-200	15-20	Rost
				200-210	10-15	
						

BROT




	GEWICHT (kr)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Weißbrot	0,50	Mitte		200-220	20-25**	Blech
Schwarzbrot	0,15	Mitte		200-220	10-15**	Blech
Vollkornbrot	0,15	Mitte		200-220	10-30**	Blech

**Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.

VORSPEISEN UND PASTA

	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Ofenkartoffeln	1,00	Unten		180-190	55-60	Blech
				180-200	40-45	
						
Grillgemüse	1,00	Mitte		190-210	30-45	Rost
Champignons	0,50	Mitte		200-210	13	Rost
Lasagne		Mitte		200-210	35-40	Blech

SÜSSWAREN
















	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Biskuitteig	1,00	Mitte		180-200*	25-30	Moule
				180-200*	20-25	
				180-200*	20-25	

Eingebauter Ofen

SÜSSWAREN

	GEWICHT (kr)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Hefeteig	0,50	Mitte		170-190*	20-25	Moule
				170-180*	25-30	
Rührteig	0,50	Mitte		180-190*	15-20	Решетка
				170-180*	15-20	Blech
Blätterteig	0,30	Mitte		180-190*	20-22	Blech
				180-190*	18-20	
Hefeb lätterteig	0,50	Mitte		180-190*	18-20	Blech
Quark lätterteig	0,40	Mitte		180*	24	Blech
				180-190*	20	
Getränkter Teig	0,50	Mitte		190*	30	Moule
Käsekuchen	0,80	Mitte		180	30-35	Blech
				180-290	25-30	





SÜSSWAREN

	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Honigkuchen	0,60	Mitte		170-190*	40-45	Moule
				180-190*	35-40	
						
Baiser		Mitte		100-110	190	Blech
				100-110	170-180	
						
Mandelplätzchen	0,50	Oben		110-120*	15-20	Blech
Joghurt	1l	***		45-50	8 часов	Pots de yaourt
Konfitüre	1,00	Mitte		100-110	8-20	Récipient
Madeleines	0,40	Mitte		2000-210*	30	Capsules
				200*		
Teig	0,40	Mitte		200-220*	25-30	Blech
				200*	25	
Biskuit	0,60	Mitte		170-180*	50-55	Moule
				165-170*	45	

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*** Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

Eingebauter Ofen

	GEWICHT (kg)	STELLUNG	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Min.)	GEFÄSS (Blech/Rost)
Apfelkompott	0,50	Unten		160-170	35	Blech
Pudding	1l	Mitte		100	60-70	Moule à flan
Brandteig	0,20	Mitte	 	200*	10-12	Blech
				190-200*	8-10	

* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

AUFTAUEN

LEBENSMITTEL	LO-STUFE		HI-STUFE	
	GEWICHT	ZEIT	GEWICHT	ZEIT
Brot	1/2 kg	35 min		
Kuchen	1/2 kg	25 min		
Fisch	1/2 kg	30 min		
Fisch	1 kg	40 min		
Hähnchen			1 kg	40 min
Hähnchen			1,5 kg	90 min
T-Bone-Steak			1/2 kg	40 min
Hackfleisch			1/2 kg	60 min
Hackfleisch			1 kg	120 min

Eingebauter Ofen

ABBILDUNGEN

Abb. 1

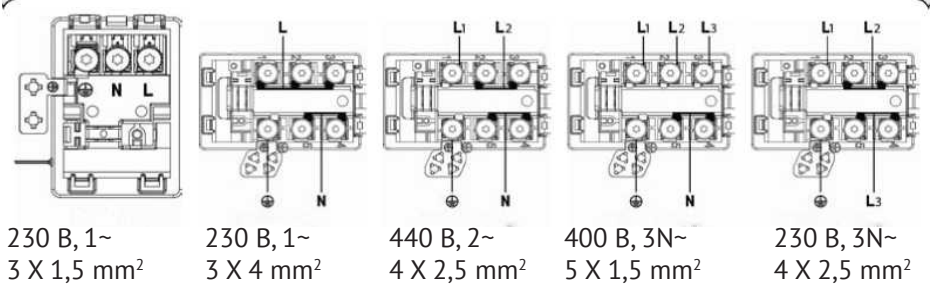


Abb. 2

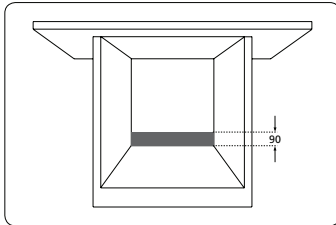


Abb. 3

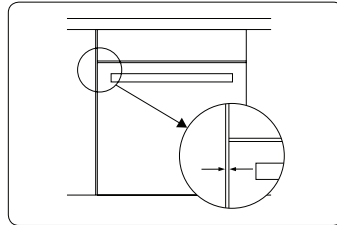


Abb. 4

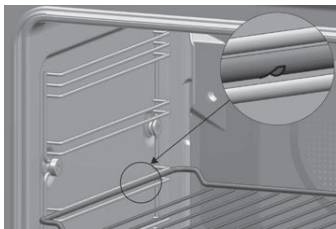


Abb. 5

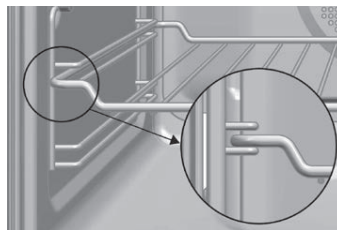


Abb. 6



Eingebauter Ofen

Abb. 7

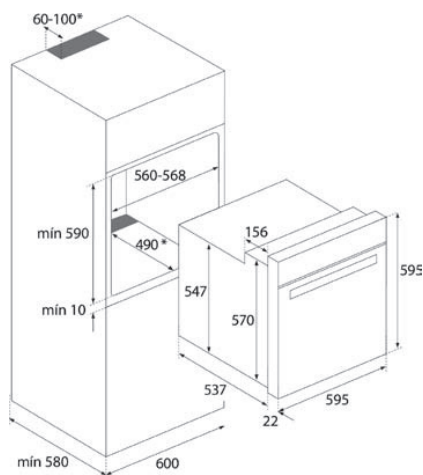


Abb. 8

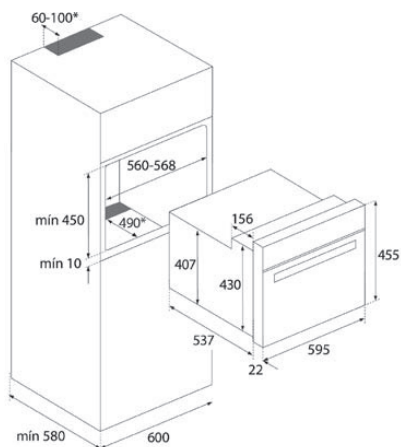


Abb. 9

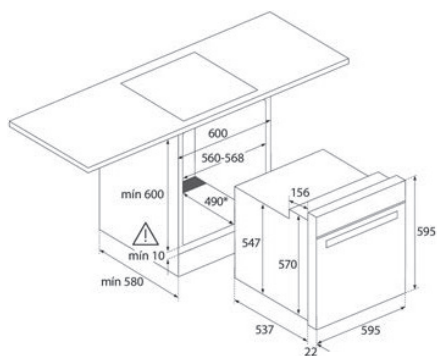


Abb. 10

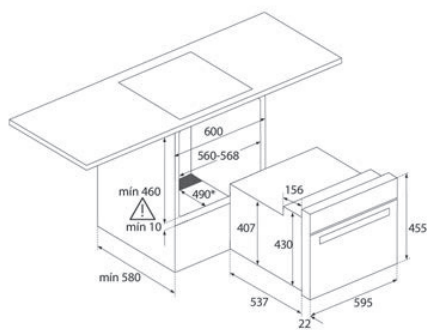
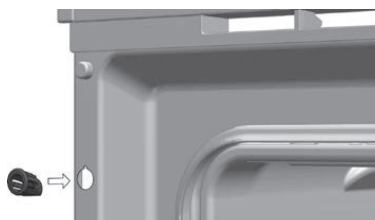


Abb. 11

* Für die Pyrolyseöfen NICHT die Öffnungen sägen.



Eingebauter Ofen

Abb. 12

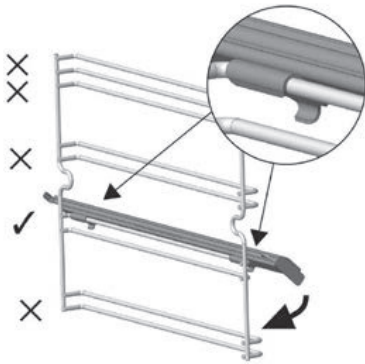


Abb. 13

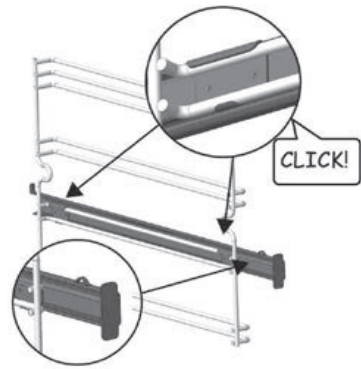


Abb. 14

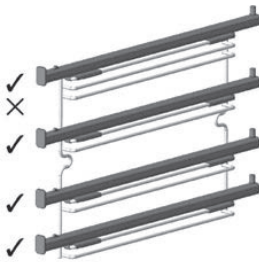


Abb. 15

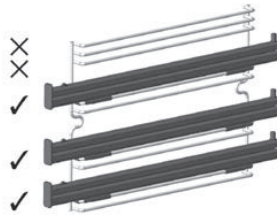


Abb. 16



Abb. 17

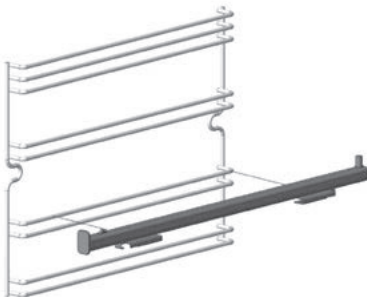


Abb. 18

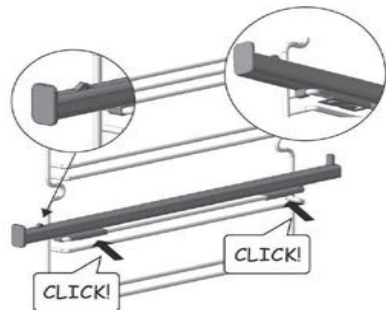


Abb. 19

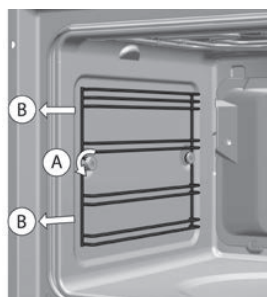


Abb. 20

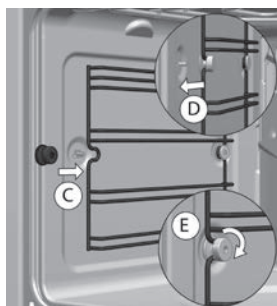


Abb. 21

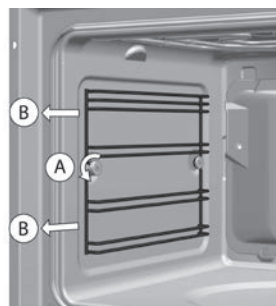


Abb. 22

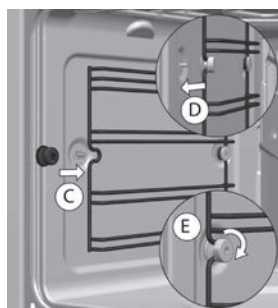


Abb. 23



Abb. 24

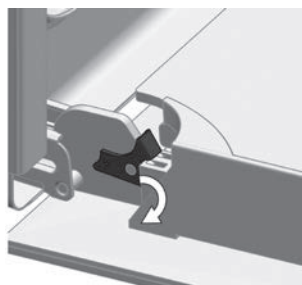


Abb. 25

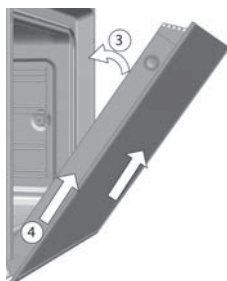
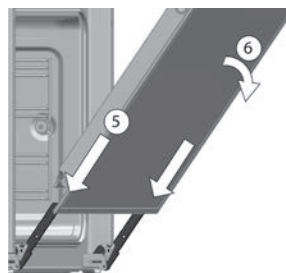


Abb. 26



Eingebauter Ofen

Abb. 27



Abb. 28

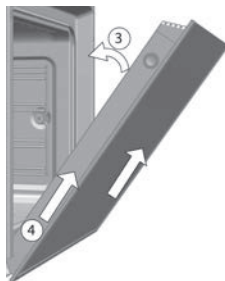


Abb. 29



Abb. 30

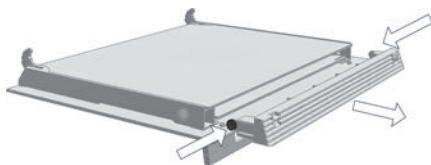


Abb. 31

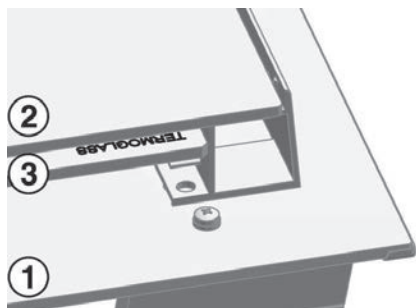


Abb. 32

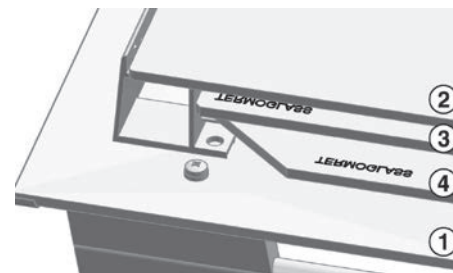


Abb. 31

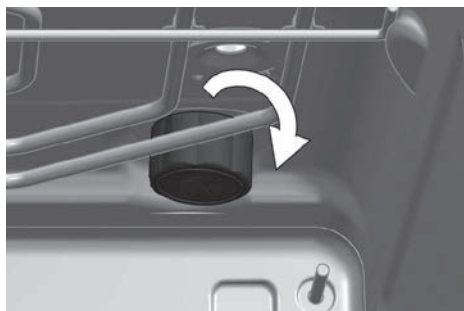
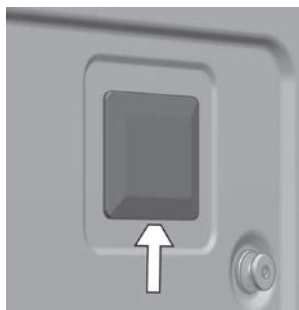


Abb. 32



Eingebauter Ofen

SERIENNUMMER:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
N	N	N	N	N	N	N	N	N	V	V	F	F	A	A	M	D	S	S	S	S	S
0	0	1	5	6	0	0	7	0	0	4	T	Z	1	9	C	3	0	0	2	4	4
PRODUCT CODE										VERSION	Herstelle	Jahr	Monat	Tag							
VOLLVERSION PRODUCT CODE											TEKA SERIENNUMMER										

Hersteller:

TEKA INDUSTRIAL, SA
 AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO Nº66 50012 ZARAGOZA SPANIEN

Importeure:

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

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

PART I: USER MANUAL

Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

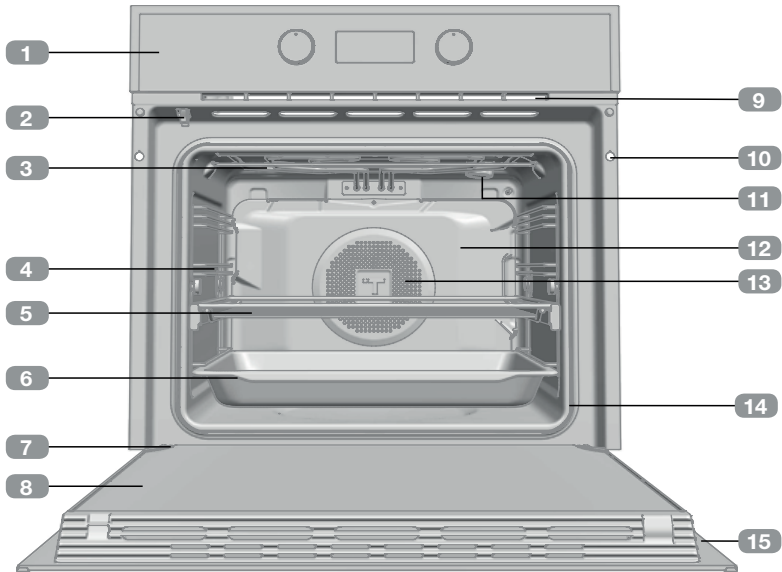


CONTENT

PART I: USER MANUAL

DESCRIPTION OF THE OVEN.....	55
CONTROL PANEL	56
FUNCTION SELECTOR SYMBOLS	56
OVEN FUNCTIONS	57
ELECTRONIC CLOCK/TIMER DESCRIPTION	59
USE OF THE OVEN	61
SAFETY INSTRUCTIONS.....	62

DESCRIPTION OF THE OVEN



- | | |
|------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Control panel | 9. Air cooling outlet |
| 2. Door lock (only for pyrolytic models) | 10. Unit mounting |
| 3. Grill element | 11. Lamp |
| 4. Tray supports | 12. Back Wall Panel |
| 5. Grid shelf | 13. Fan |
| 6. Tray | 14. Oven Seal |
| 7. Hinge | 15. Door |
| 8. Inner Glass | |

Oven

CONTROL PANEL

FH 611/ FZH 611 Models



1. Function control dial
2. Electric clock/timer
3. Temperature control dial

FUNCTION SELECTOR SYMBOLS



FH 611 / FZH 611 Models



OVEN FUNCTIONS



INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.



Oven switch-off



Conventional



Grill



Maxigrill



Lower element



Maxigrill with fan



Tturbo



Pizza



Eco



AQUALITIC CLEAN



Defrosting



Fast preheating

ELECTRONIC CLOCK/TIMER DESCRIPTION




Oven

1 KEYS

–, **OK** and **+**: Enable you to programme the electronic clock/timer functions.

2 SYMBOLS**Clock Settings**

 **TIMER:** Lights up when the clock/timer is selected. Generates an acoustic signal when the time is up. The oven does not turn off at the end of the timer period. This function can also be used while the oven is cooking

|->| and -->| **PROGRAMMING:** Light up to indicate that the oven is programmed (cooking time, stop time or total).

☞ |->| **Cooking Time:** This function allows you to programme the cooking time, after which the oven will turn off automatically.

If a cooking time has been selected and the oven is switched off manually before the programmed time has finished, the clock will continue to display the time until the end of the process.


☞ -->| **Cooking Stop Time:** This setting allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.


☞ |->| и -->| **Cooking Time and Cooking Stop Time:** This setting allows you to programme the cooking time and cooking stop time. The oven switches on automatically at the set time and operates for the selected cooking time (Cooking Time). It then switches off

automatically at the indicated time (Cooking Stop Time).

☞ **CLOCK/TIMER LOCK:** Indicates that the touch keys for the clock/timer are locked, preventing modifications by small children.

Other functions

 **HEATING:** Indicates that the oven is transmitting heat to the load.

 **ÖKOCLEAN:** Lights up while the Kuppertsbusch ÖkoClean® function is in progress.

WARNING

The sensitivity of the touch keys adapts continually 10 environmental conditions. Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

SETTING THE TIME

☞ To set the time on the oven, the function and temperature dials must be in the **o** position.

☞ When you plug in the oven, you will see the clock flashing 12:00.

☞ Touch **+** and **-** to adjust the hours and then the minutes. You will hear a double beep confirming the time is set.

☞ If you wish to modify the time, touch **+** or **-** until the time starts

flashing. Touch **OK** and follow the instructions in the previous point.

⊗ **NOTE**

The clock light has a night mode so the display light will dim between 00:00 and 6:00 hours.

⚠ **WARNING**

In the event of a power failure, your electronic clock/timer settings will be erased.

If this happens, turn the function and temperature dials to the 0 position. The indication 12:00 will show, and you will then be able to set the time as described above.

⚠ **USE OF THE OVEN**

MANUAL OPERATION

➔ After setting the clock, the oven is ready for use. Select a cooking function and temperature.

➔ You will notice that the 🔔 symbol lights up during cooking to indicate that heat is being transmitted to the food. This symbol disappears when the selected temperature has been reached.

➔ Set the controls to 0 to turn off the oven.



INFORMATION

When you start cooking, your oven will show the time the oven has been cooking.

OVEN TIMER OPERATION

Programming the Buzzer

1. Touch + or - until the 🔔, symbol on the display starts flashing, then press OK. The indication '00:00' will appear on the display.

2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing + or -. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The 🔔 symbol will flash slowly.

3. Once the time has expired, an acoustic signal will sound for 90 seconds and the 🔔 symbol will flash quickly.

⊗ **NOTE**

With the Buzzer function, the oven will not turn off when the time expires.

4. Touch any key to stop the alarm. The 🔔 symbol will then disappear.

If you wish to modify the time on the buzzer, repeat the steps shown. Upon entering the timer control, the time currently remaining will appear, which you will be able to adjust.

⊗ **NOTE**

With the Buzzer function, the remaining time will show permanently on the display. With this programmed function, it is not possible to view the time or the total programmed cooking time.

Oven

Programming Cooking Time

1. Touch + or – until the |-->|, symbol on the display starts flashing, then press OK. The indication '00:00' will appear on the display

2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing + or –. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The |-->| symbol will flash slowly.

3. Select a function and a cooking temperature using the oven commands,

4. Once the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound and the |-->| symbol will flash quickly.

5. Touch any key to stop the alarm and turn off the |-->| symbol. The oven will switch on again.

6. Set the controls to the **o** position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching + or – , until the |-->| symbol starts to flash quickly, Now press OK to change the time.

NOTE

With the Cooking Time function, the remaining time will show permanently on the display. You cannot see the current time on the display when this function is set.

Programming the Cooking Stop Time

1. Touch + or – until the -->|, symbol on the display starts to flash and press OK see the current time on the timer display.

2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing + or –. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time., The -->| symbol will flash slowly.

3. Select a cooking function and temperature.

4. When the cycle is finished, the oven will turn itself off, a buzzer will sound and -->| symbol will flash quickly.

5. Touch any sensor to stop the alarm and turn off the |-->|, symbol. The oven will switch on again.

6. Set the controls to the **o** position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching + or –, until the |-->| symbol starts to flash quickly. Now press **OK** to change the time.

Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

1. Touch + or – until the |-->|, symbol on the display starts flashing, then press **OK**. The indication '00:00' will appear on the display,

2. Select the cooking time by touching + or –. Next, a double beep will sound, the remaining time will appear on the display and the |-->| symbol will flash slowly.

3. Touch + or – until the |-->|, symbol on the display starts flashing, then press **OK**. You will see the expected completion time on the timer display.

4. Select the cooking end time by touchinh + or - . Next, a double beep will sound and the current time will be displayed on the display.

5. Select a cooking function and temperature. The oven will remain disconnected with the |->| and -->| symbols lit up. The oven is now programmed.

6. When it is time to start cooking, the oven will turn on and will operate for the programmed cooking time.

7. While cooking, the cooking time remaining will be displayed and the |->| symbol will flash slowly.

8. When the cooking time is up, the oven will turn off, a buzzer will sound, and: the |->| symbol will flash quickly.

9. Touch any sensor to stop the buzzer and turn off the |->| symbol. The oven will switch on again.

10. Set the controls to the **o** position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching - or + until the |->| symbol starts to flash quickly. Now press **OK** to change the time.



SAFETY INSTRUCTIONS

Safety child lock

This function can be selected at any time while using the oven.

To activate the function, touch and hold **OK** key for several seconds until you hear a beep and the **lk** symbol appears on the display. The clock/timer is locked.

If the oven is off and you activate the child safety function, the oven will not work even if a cooking function is selected. If this function is activated while you are cooking, it will only lock the electronic clock/timer settings.

To disable the function, press **OK** key for several seconds until you hear a beep.

AQUALITIC CLEAN® FUNCTION

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven.

For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

Programming AQUALITIC CLEAN®

WARNING

Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven.

Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.



Oven

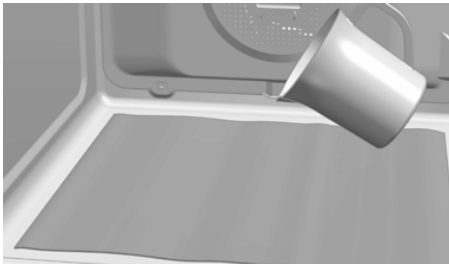
First remove the trays and all accessories from the oven interior, including the tray supports and telescopic guide rails.


1. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven
2. Gently pour 200 ml of water into the bottom of the oven cavity.


**INFORMATION**

For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth.

3. Turn the control dial to the  position.
4. You will hear a beep indicating that the AQUALITIC CLEAN® cycle has started. The  symbol will flash slowly and the time remaining to complete the cycle will appear on the display.

**IMPORTANT**



The duration of this cycle cannot be changed. To stop the cycle before it is finished, turn the control dial to the  position.

5. When the cycle is finished, the oven will turn itself off, an alarm will sound and the  symbol will flash quickly.

**IMPORTANT**

Do not open the oven door until the AQUALITIC CLEAN® function is complete.


The cooling cycle is necessary for the function to work properly.

6. Touch any sensor with your fingertip to stop the alarm and turn off the  symbol.
 7. Turn the control dial to the  position.
 8. Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.
- The AQUALITIC CLEAN® function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature.

**WARNING**

Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.


If a deeper clean is required after using the Hydroclean® function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.





ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια

IE IA


TEKA **FH 611**








70 L




0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyclus · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel


65/2014





ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια

IE IA


TEKA **FZH 611**








70 L



0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyclus · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	28 kg

* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavitá · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	30 kg

* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavitá · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

PART II: INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS INDEX



CONTENT

PART II: INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS INDEX	64
SAFETY INSTRUCTIONS.....	66
Electrical safety.....	66
Child safety.....	66
Oven use safety.....	67
Safety in cleaning and maintenance	67
Safety when using the pyrolytic cleaning cycle	67
INSTALLATION.....	69
Before installation.....	69
Column installation	69
Undercounter installation	69
Electrical connection.....	69
Oven installation	70
ENVIRONMENTAL INFORMATION.....	70
Disposal of the ecological packaging.....	70
Product disposal.....	70
Energy information	70
BEFORE FIRST USE	71
OTHER IMPORTANT INSTRUCTIONS.....	71
ACCESSORIES.....	71
Assembling the telescopic runners	71
Telescopic runners with folding clip	72
Telescopic runners with direct clip.....	72

Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

CLEANING AND mAINTENANCE	73
Cleaning the oven exterior and accessorie	73
Cleaning the oven interior	73
Assembling the side supports.....	73
Assembling the supports	74
Dismantling the bottom panel	74
Ovens with a folding grill.....	74
Cleaning the oven door	74
Dismantling/assembling the door with hinge on body	74
Dismantling/assembling the door with hinge on door.....	74
Dismantling/assembling the interior glass panes of the door.....	75
Changing the oven light bulb	76
Changing the upper bulb.....	76
Changing the side bulb	76
Changing the LED lamp	76
Trouble shooting.....	77
Technical Specifications	79
FIGURES	96

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully to obtain the best performance from your oven, safely and correctly. Keep this manual so that it can be read by a new owner.

Electrical safety

➔ If the power cable is not supplied with the oven, the following cables may be used in non-pyrolytic ovens: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. In pyrolytic ovens, only the H05SS-F-type cable may be used. The connection diagram is shown in Figure 1.

➔ The oven must always be plugged into a sound earth connection and its installation must comply with current regulations.

➔ This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2,000 m.

➔ When installing the oven, total disconnection means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations (adapted to the current to be supported and with a minimum space between the contacts of 3 mm) based on surge protection category III conditions, for disconnection in the event of an emergency and when cleaning or changing the bulb. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

➔ This switch may be replaced by a plug, provided it is accessible for normal use.

➔ Any handling or repair to the appliance, including replacement of the

power cable, should be carried out by authorised Technical Service Personnel using original spare parts.

➔ Repairs or handling by others may damage the appliance or cause malfunctioning that could be hazardous to your safety.

➔ Unplug your oven if it malfunctions. 30 Installation & Maintenance

➔ In combined ovens with counter-tops and to avoid potential risks, only those recommended by the manufacturer may be assembled.

Child safety

➔ Do not allow children to come near the oven while in use or during the pyrolytic cleaning cycle as it can reach very high temperatures.

➔ Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless they are under constant supervision. Children should not be allowed to play with the appliance.

➔ The appliance may be used by children over the age of 8 and people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience or know-how, provided they have been given appropriate instructions or supervision on how to use the appliance

safely and they understand the dangers involved.

Oven use safety

➔ The oven must always be operated with the door closed.

➔ Only use the oven after it has been installed inside the kitchen unit (See Installing the oven).

➔ Do not install the oven behind decorative doors. This can cause it to overheat.

➔ The manufacturer is not responsible for any use of the oven other than for the home preparation of food.

➔ Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, or any other material, as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.

➔ Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.

➔ Do not lean or sit on the open oven door. It could be damaged and you could be injured.

➔ The tray and rack have a system for easy partial removal and handling of food. Always place these accessories inside the oven, as indicated in the Accessories section.

➔ The oven heats up when in use, so always use oven gloves when performing operations inside the oven and avoid touching the heating elements.

➔ Only use the supplied temperature probe inside the oven (in models that come with this feature).

Safety for cleaning and maintenance

➔ Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

➔ Do not use steam cleaners or pressurised water to clean the oven.

➔ Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available or abrasive powder cleansers to clean the oven door as they can scratch the surface and cause the glass to break.

➔ Cleaning and maintenance tasks to be carried out by the user should not be done by children without supervision.

➔ before replacing a bulb, first make sure that the oven has been disconnected from the mains to avoid the possibility of receiving an electric shock.


➔ Remove all accessories and dishes from the oven, including the shelf supports and/or telescopic runners.

➔ Clean any spillages or excess dirt, as during the pyrolytic cleaning cycle these could ignite and become a fire hazard.

➔ For your safety, never operate the oven without the back panel (that protects the fan) in place.

Safety when using the pyrolytic cleaning cycle

before starting the cleaning cycle:

 **CAUTION:** Remove all accessories and dishes from the oven, including the shelf supports and/or telescopic runners.

Oven

➔ Clean any spillages or excess dirt, as during the pyrolytic cleaning cycle these could ignite and become a fire hazard.

➔ Remove any dirt from the oven gasket.

➔ Carefully follow the instructions for programming the pyrolytic cleaning cycle.

During the pyrolytic cleaning process:

Do not leave any cloths or fabric hanging from the oven handle or in close contact with it.

➔ For safety reasons, if the oven has been installed below the counter, the hob must not be in use while the oven is in pyrolytic mode.

➔ The oven's inside light will remain off and cannot be turned on.

➔ The oven is equipped with a safety lock mechanism that prevents the door from being opened during the cleaning cycle.

Do not try to open the door while the lock is activated.



INFORMATION

This manual describes general oven characteristics, and so they may not correspond in full to those of your oven. Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the specific features and equipment of your oven.

The manufacturer reserves the right to change the product characteristics in order to improve its operation.



INSTALLATION

This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

BEFORE INSTALLATION

➔ To handle the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.

➔ When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.

➔ In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.

➔ When the base of the main power socket is inside the unit in which the oven is installed, this must be done in the shaded area. Figure 2.

➔ The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.

➔ The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.

➔ For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the following figures:

Column installation.

60 cm oven: Figure 7*.

45 cm oven: Figure 8*.

⚠ CAUTION

*When installing **pyrolytic ovens**, **DO NOT** drill any holes in the unit inside the shaded areas.

Undercounter installation.

60 cm oven: Figure 9*.

45 cm oven: Figure 10*.

⚠ WARNING

*When installing **pyrolytic ovens**, **DO NOT** drill any holes in the unit inside the shaded areas.

ELECTRICAL CONNECTION

The fitter must ensure that:

➔ The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.

➔ The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.

➔ After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

Oven

OVEN INSTALLATION**For all ovens:**

After the electrical connection has been done:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it. Figure 3.
4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings. Figure 11.
5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.

⚠ WARNING

Do not lean on the open door of the oven while executing steps 4 and 5, as the oven is not secured to the unit and it could move forwards and fall to the floor.

⚠ ENVIRONMENTAL INFORMATION**Disposal of the ecological packaging**

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council

regarding the necessary procedures for disposing of these materials.

PRODUCT DISPOSAL**⚠ WARNING**

The symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided. Contact your local council, household waste





ENERGY INFORMATION

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1.

Energy consumption measurements taken under different conditions may give different values from those indicated for your oven. Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the energy consumption of your oven.

BEFORE FIRST USE

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
2. Turn your oven to  / , or if this setting is not available to  / , at 200 °C for 1 hour. Consult the User's guide accompanying this manual on how to do this.
3. Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

OTHER IMPORTANT INSTRUCTIONS

➔ Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.

➔ It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.

➔ When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

ACCESSORIES

➔ Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.

➔ To prepare yoghurt, place the jars on the oven floor.

➔ To cook any other food, insert the tray or rack into the runners inside the oven.

1. Between the two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.

2. The rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing downwards. Figure 4.

3. The surface of the rack on which the container will rest must be below the side rails. This prevents the container from accidentally sliding. Figure 5.

4. The trays have a tab at the front to facilitate their removal. Place the tray with the tab facing towards the outside of the oven. Figure 6.

ASSEMBLING THE TELESCOPIC RUNNERS.

➔ Some oven models have a telescopic runner kit accessory.

➔ To assemble the telescopic runners on the chrome-plated supports, proceed as follows:

Oven

Telescopic runners with folding clip**⚠ WARNING**

The runners must be placed at height 2, starting from below. Figure 12.

1. Remove the protective film.
2. Hook the large clips on the upper rail and extend the runner until it hooks on the small clips on the lower rail. Figure 12.
3. You will hear a «click» when the runner is correctly secured. Figure 13.
4. The notch to fix the tray/support must remain at the front part of the oven. Figure 13.

Telescopic runners with direct clip**⚠ WARNING**

The single extraction runners must be placed at heights 1, 2, 3 and 5 starting from below. Figure 14.

The double extraction runners must be placed at heights 1, 2 and 3 starting from below. Figure 15.

In 45 cm ovens, the telescopic runners are positioned at height 1. Figure 16.

1. Hook the clip on the top rail at the desired level. Figure 17.
2. You will hear a «click» when the runner is correctly secured. Figure 18.
3. The notch to fix the tray/rack support must remain at the front part of the oven. Figure 18.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

CLEANING THE OVEN EXTERIOR AND OVEN ACCESSORIES

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

➔ Take great care when cleaning stainless steel or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

CAUTION

The telescopic runners must not be placed in the dishwasher. This will remove the fat that enables them to slide and the runners will become blocked, making them useless.

CLEANING THE OVEN INTERIOR

➔ Clean the oven interior regularly to remove traces of fat or food, which can later give off smoke and odours and cause stains to appear.

➔ Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enamelled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven-cleaning products only on enamelled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

WARNING

Do not clean the oven interior with steam or pressurised-water cleaning equipment.

➔ Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

➔ Over time, certain types of food such as tomatoes, vinegar and salt-baked dishes may cause the enamel to change colour. This is normal and does not affect the functioning of the oven. Do not try to remove these stains using aggressive methods such as those described, as this could cause permanent damage to the surface.

➔ Clean the oven seal regularly to eliminate all traces of fat or food. This will prevent the seal from becoming damaged and breaking during subsequent cooking operations. It is advisable to clean this seal without removing it.

Dismantling the side supports

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A), pull the supports forward (B) and remove them. Figure 19.

Oven

Assembling the supports

3. Insert the rear notch into the rear fastening nut.
4. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support. Figure 20.
5. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E). Figure 20.

Dismantling the bottom panel**⚠ INFORMATION**

To dismantle the bottom panel first dismantle the side supports, following the instructions set out in the previous section.

Then:

1. Remove the bottom screws (A) and then the top screw (B). Figure 21.
2. To assemble the bottom panel, proceed in the reverse order.

⚠ WARNING

For your safety, never operate the oven without the back panel (that protects the fan) in place.

Ovens with a folding grill

To clean the top part of the oven:

1. Wait until the oven is cold.
2. Push the rail of the grill element (A) with both hands towards the back of the oven, to release it from the upper fastening nut (B). Figure 22.
3. Let the element fall and clean the top part of the oven. Figure 23.
4. Then put the grill element back in place in its original position and proceed in the reverse order.

Ovens with the Pyrolytic Self-Cleaning Function

Please consult the oven User's guide.

CLEANING THE OVEN DOOR

For easy cleaning, the door can be dismantled.

To do this, follow the instructions for the type of door your oven has.

Dismantling/assembling the door with hinge on body

1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning the latches. Figure 24.
3. Close the door to the locked position. Figure 25.
4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached Figure 25.

Assembling the door

5. Hold the door with both hands at the lower part of the sides, insert the hinge arms into their housings and let the door fall as far as it will go. Figure 26.
6. Open the oven door fully. Figure 26.
7. Turn the latches back to their original position.

⚠ WARNING

Make sure the door is inserted completely by turning the latches. If not, it can become blocked when trying to close it.

**INFORMATION**

If the latches are hard to turn, use a flat tool to turn them.

Dismantling/assembling the door with hinge on door

1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning both latches. Figure 27.
3. Close the door to the locked position. Figure 28.
4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached. Figure 28. To assemble the door, carry out the steps in the reverse order.

Dismantling/assembling the interior glass of the door**WARNING**

If dismantling the glass panes with the door fitted in the oven, always do it with the hinge in the locked position. If not, the door will close and the unmounted glass panes could break and cause injury.

**INFORMATION**

To prevent this, dismantle the glass panes with the door removed, following the instructions in the previous section.

Depending on the model, your oven may have 2, 3 or 4 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door. Figure 29.

2. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door. Figure 30.

3. Remove the glass panes from the door. Clean them with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.

WARNING

Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

4. Once clean, insert pane no. 3 into the same position so that the TERMOGLASS indication printed on it is visible as shown in Figure 31.

5. In pyrolytic ovens, the TERMOGLASS indication on panes numbers 3 and 4 must be visible as shown in Figure 32.

6. Insert pane no. 2 with the printed part facing toward the inner side of the door.

7. Re-attach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings.

WARNING

Never switch the oven on if any of the glass panes on the door are missing.

Oven

CHANGING THE OVEN LIGHT BULB

WARNING

Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 °C. You can order them from the Technical Assistance Service Department.

Changing the upper bulb

1. Unscrew the glass cover of the bulb-holder. Figure 33.
2. Replace the bulb and reassemble the glass cover.

Changing the side bulb

1. Lift off the bulb-holder glass cover with a flat-ended tool. Figure 34.
2. Change the bulb and reassemble the glass cover, ensuring that everything fits in the correct position.

Changing the LED lamp









Call the Technical Assistance Service Department.

TROUBLE SHOOTING

This section describes some of the most frequent problems that can affect your oven, along with the most common causes and possible solutions.

Check the power connection.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Check the power connection. ➤ Check the fuses and the circuit breaker of your installation. ➤ Make sure the timer is either in the manual or programmed setting. ➤ Check the position of the control and temperature dial.
The inside light does not go on	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Change the bulb. ➤ Check it has been properly installed as set out in the Installation Instructions.
The heating pilot light does not turn on	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Select a temperature. ➤ Select a setting. ➤ It should only come on while the oven is heating up to the selected temperature.
Oven smoking during use	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Normal during first use. ➤ Clean the oven regularly. ➤ Reduce the amount of fat or oil in the tray. ➤ Do not cook at temperatures higher than those indicated in the cooking chart.
The expected cooking results are not achieved	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Check the cooking charts for guidance on how your oven operates.
My accessories and shelf supports are damaged	<ul style="list-style-type: none"> ➤ You did not removed the accessories and supports during the pyrolytic cleaning cycle. ➤ You must replace them and remove them during subsequent cleaning cycles.
The enamel colour has changed or stains have appeared	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The chemical composition of some foodstuffs may cause changes in the enamel. ➤ This is normal and does not damage the properties of the enamel.

Oven

<p>The oven is off, the symbol  lights up and the door will not open</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The door lock is activated. ➔ Deactivate the door lock following the instructions in the User's guide supplied with this manual.
<p>The oven is on, the symbol  lights up but the door will not open</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The door lock is activated. ➔ Turn the control dial to position o. ➔ Deactivate the door lock following the instructions in the User's guide supplied with this manual. ➔ To continue cooking, re-select the desired cooking function.
<p>I have turned the control dial to position  and selected a pyrolysis programme (P1, P2 or P3) but the  symbol flashes quickly and a buzzer sounds</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The oven door is not closed properly, so the door cannot be locked and the pyrolytic process has been blocked. ➔ Check the door and make sure it is properly closed. Then set the control dial to the o position and repeat the sequence to activate the pyrolysis.
<p>I have turned the control dial to position  and selected a pyrolysis programme (P1, P2 or P3) but the symbol  does not light up and the oven does not heat up</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The door switch is not working even though the door is properly closed. ➔ Call the Technical Assistance Service Department as there is a fault in the door switch.
<p>The pyrolysis programme has ended and the oven is cold, but the door is locked and symbol  and 0:00 are flashing</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ You did not turn the control dial to position o when the pyrolysis programme ended. ➔ Set the control dial to position o.
<p>The control dial is in position o and the door is still locked</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The oven has not cooled down to the safe temperature limit. ➔ Wait until the oven cools and the symbol  goes off.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

WARNING

If these problems persist despite these tips, contact the Technical Service Department.

Inform the Technical Service Department of the kind of problem you are experiencing and give the:

1. Serial Number (S-No)
2. Model of Appliance (Mod.)

This information is on the oven identification plate which is on one side of the opened door.

PART III: COOKING GUIDE

Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.



CONTENT

PART III: COOKING GUIDE

DESCRIPTION OF OVEN COOKING FUNCTIONS 81

Other oven functions..... 82

environmentally-friendly use of the oven 83

Cooking guide..... 82

Defrosting..... 84

TABLES OF TEMPERATURES AND TIMES

Berds 85

Meat 86

Fish 87

Pizza 88

Bread..... 88

Starters and pasta dishes 91

Cakes and pastries..... 92

Defrosting..... 95

FIGURES 96



DESCRIPTION OF OVEN COOKING FUNCTIONS



WARNING

Please remember that the available functions will vary according to each model. To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.



CONVENTIONAL

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.



CONVENTIONAL WITH FAN

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.



GRILL AND LOWER ELEMENT

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.



MAXIGRILL

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.



GRILL

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.



TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.

Oven

  GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.

 LOWER HEAT (FLOOR)

Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.

 TURBO

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.

 SLOW COOK

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven.

ECO ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven

and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.

 DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.

In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread.

 RISING DOUGH

Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

 FAST PREHEATING

This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature.

Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

OTHER OVEN FUNCTIONS

For more details on how to use these functions, see the User Guide for your oven.



STEAM

ASSISTED CLEANING

The STEAM ASSISTED CLEANING function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.



PYROLYSIS

This pyrolytic cleaning cycle uses high temperatures inside the oven to cause the oxidisation and carbonisation of grease accumulated during cooking. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY USE OF THE OVEN

Energy-saving tips:

- ➔ Remove any accessories not in use from the oven.
- ➔ Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- ➔ Open the oven door as little as possible during cooking.
- ➔ Avoid preheating the oven while empty. Whenever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- ➔ If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- ➔ For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- ➔ If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

Oven

COOKING GUIDE

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

for 45 cm ovens: Cooking times and temperatures are normally slightly less than for 60 cm ovens. Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to the figures given in the Tables. When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

- 1: Low.
- 2: Medium.
- 3: High.

Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.

for 45 cm ovens: The most suitable level for cooking is always level 1. Levels 2 and 3 are suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

DEFROSTING

When defrosting, remember:

➔ Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.

➔ Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.

➔ Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.



















➔ Food should always be cooked after defrosting.

➔ Do not re-freeze food once thawed.

The times shown in the chart* are a guideline.

















The time needed for defrosting will depend on the ambient temperature, weight of the food and how deeply frozen it is.

BIRDS




















	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Duck	1,50	Lower		190-210	55-60	Tray
			 	170-190	45-55	
Duck breast	0,40	Higher		180-190	10-12	Grid
			 	200-210	8-10	
Duck thighs	2	Intermediate		170-190	45-50	Tray
			 	160-180	55-60	
Chicken	1,20	Higher		190-210	55-60	Tray
			 	170-190	50-55	
Chicken thighs	4 шт.	Intermediate		190-210	25-30	Tray
			 	190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Turkey	4,00	Higher		190	55	Tray
				190-200	70-75	
				180-200	65-70	

Oven

MEAT










	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Roast veal	2	Higher		190-210	85-95	Tray
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roast beef	0,60	Intermediate		190-210	45-50	Tray
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Stuffed roast	1,00	Intermediate		175-180	45-50	Tray
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Beef chops	0,50	Intermediate		220	15	Grid
			ECO	220	15	
Beef steak	1,00	Intermediate		220	15	Grid
						
				25-30		
Braising steak	1,00	Intermediate		180-200	33-45	Tray
				180-200	70-75 65-70	
						

MEAT
















	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Roast pork	1,00	Intermediate		180-190	50-55	Tray
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Pork chops	0,50	Intermediate		200-220	15	Grid
Pork shoulder	1,50	Intermediate		190-200	55-60	Tray
				190-200	40-50	
						
Suckling pig	1,40	Intermediate		190-210	60-70	Tray
				170-190	70-75	
						
Pork ribs	0,50	Intermediate		190-210	25-30	Tray
				190-210	30	
						
Ham hock	1,00	Intermediate		190-210	50-55	Tray
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Wild boar	2 кг	Intermediate		180	15	Grid
				190-200	12-15	
						

Oven

MEAT

	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Lamb	1,00	Intermediate		190-210	35-40	Tray
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Boned leg joint	0,60	Intermediate		170-190	45-55	Tray
				180-190	35-40	
						
Kangaroo	2,00	Intermediate		190-210	55-60	Tray
				180-200	45-55	
						







FISH

	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Salt baked sea bass	1,00	Intermediate		180-200	20-25	Tray
				190-200	18-20	
						
						
Sea bream	1,00	Intermediate		190-200	20-25	Tray
				190-200	55-60	
			ECO			
				200	25	
Hake medallions	1,10	Intermediate		190-210	15-20	Tray
				180-200	10-12	
						
Salmon medallions	1,10	Intermediate		190-210	15-20	Tray
				200-210	10-15	
			ECO			
				200-210	12-15	
Fish mousse	2,00	Intermediate		160	50	Tray
				150-160	60-65	




* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.


Oven

PIZZA







	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Thick crust pizza	1,00	Intermediate		190-210	30-35	Grid
				190-200	20-25	
						
Thin crust pizza	0,60	Intermediate		190-200	15-20	Grid
				200-210	10-15	
						

BREAD




	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
White bread	0,50	Intermediate		200-220	20-25**	Tray
Rye bread	0,15	Intermediate		200-220	10-15**	Tray
Wholemeal bread	0,15	Intermediate		200-220	10-30**	Tray

** Pre-rising function ,  100 °C, approx. 30 min.

ENTREES AND PASTAS


















	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Baked potatoes	1,00	Lower		180-190	55-60	Tray
				180-200	40-45	
						
Rostd vegetables	1,00	Intermediate		190-210	30-45	Grid
Mushrooms	0,50	Intermediate		200-210	13	Grid
Lasagne		Intermediate		200-210	35-40	Tray

CAKE SHOP

	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Sponge cake mix	0,5	Intermediate		180-200*	25-30	Shallow dish
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
















Oven

CAKE SHOP

	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Leavened dough	0,50	Intermediate		170-190*	20-25	Shallow dish
				170-180*	25-30	
						
Shortcrust pastry	0,50	Intermediate		180-190*	15-20	Shallow dish
				170-180*	15-20	
						
Pastry	0,30	Intermediate		180-190*	20-22	Tray
				180-190*	18-20	
						
Puff pastry	0,50	Intermediate		180-190*	18-20	Tray
Cottage cheese pie	0,40	Intermediate		180*	24	Tray
				180-190*	20	
						
Cottage cheese pie	0,50	Intermediate		190*	30	Shallow dish
Choux pastry	0,80	Intermediate		180	30-35	Tray
				180-290	25-30	
						

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.





CAKE SHOP

	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Cheesecake	0,80	Intermediate		170-190*	40-45	Shallow dish
				180-190*	35-40	
						
Meringues		Intermediate		100-110	190	Tray
				100-110	170-180	
						
Almond meringue biscuits	0,50	Higher		110-120*	15-20	Tray
Yoghurt	1l	***		45-50	8 часов	Yoghurt pots
Confitura	1,00	Intermediate		100-110	8-20	Receptacle
Fairy cakes	0,40	Intermediate	 	2000-210*	30	Capsules
				200*		
Dough	0,40	Intermediate	 	200-220*	25-30	Tray
				200*	25	
Sponge cake	0,60	Intermediate	 	170-180*	50-55	Shallow dish
				165-170*	45	

*For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

*** Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.</p>
</div>
<div data-bbox="867 918 906 938" data-label="Page-Footer">93</div>
<div data-bbox="353 938 652 964" data-label="Page-Footer">KUPPERSBERG</div>

Oven

	WEIGHT (kg)	TRAY POSITION	COOKING	TEMPERAT. (°C)	TIME (min.)	RECEPTACLE (Tray/Grid)
Apple compote	0,50	Lower		160-170	35	Tray
Crème caramel	1l	Intermediate		100	60-70	Flan dish
Choux pastry	0,20	Intermediate	 	200*	10-12	Tray
				190-200*	8-10	

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached

DEFROSTING

FOOD	LO LEVEL		HI LEVEL /	
	WEIGHT	TIME	WEIGHT	TIME
Bread	1/2 kg	35 min		
Cake	1/2 kg	25 min		
Fish	1/2 kg	30 min		
Fish	1 kg	40 min		
Chicken			1 kg	40 min
Chicken			1,5 kg	90 min
Beef joint			1/2 kg	40 min
Ground meat			1/2 kg	60 min
Ground meat			1 kg	120 min

FIGURES

fig. 1

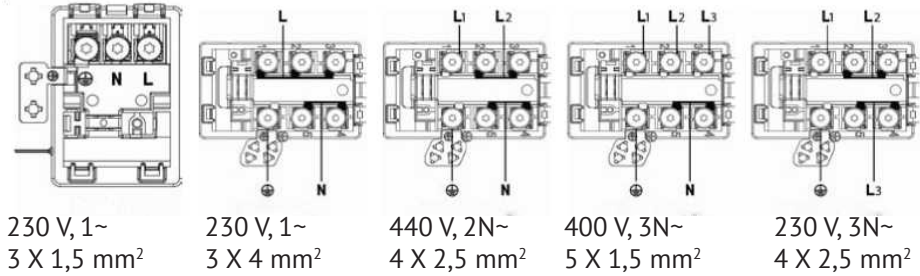


fig. 2

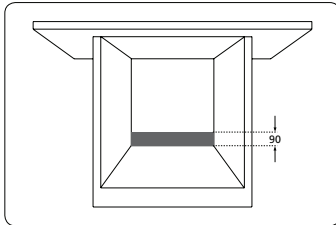


fig. 3

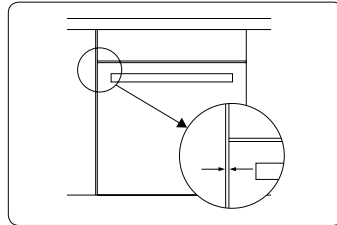


fig. 4

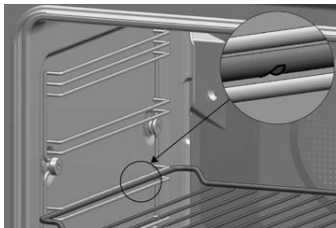


fig. 5

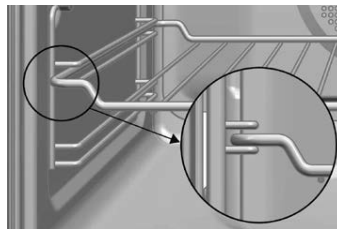


fig. 6



fig. 7

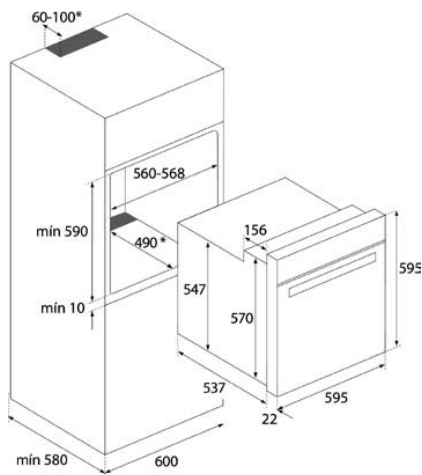


fig. 8

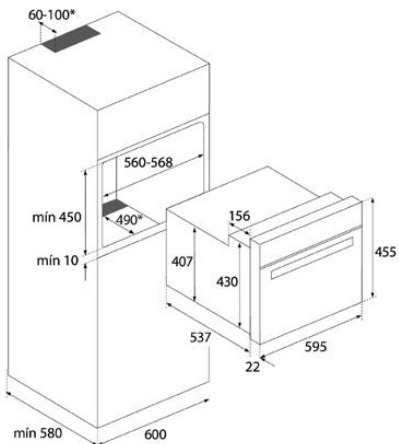


fig. 9

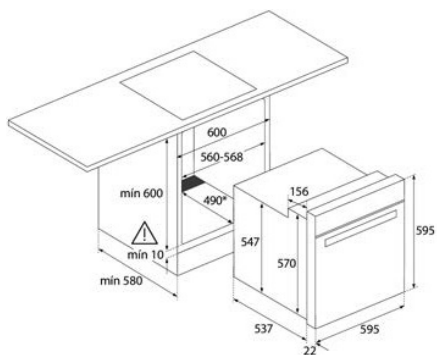


fig. 10

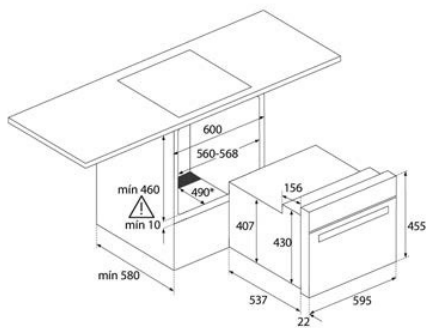


fig. 11



* For pyrolytic ovens,
DO NOT drill any holes.



Oven

fig. 12

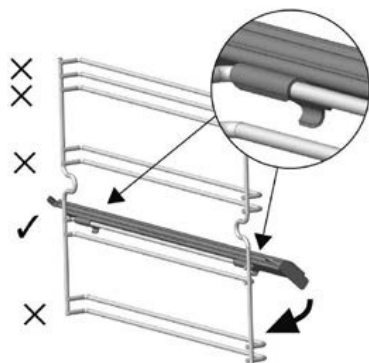


fig. 13

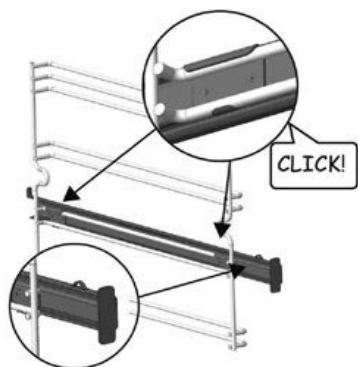


fig. 14

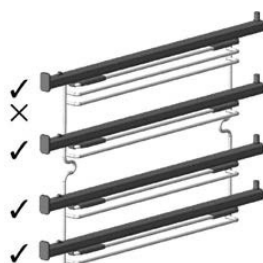


fig. 15



fig. 16



fig. 17



fig. 18

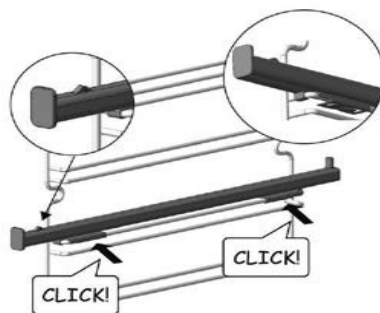


fig. 19

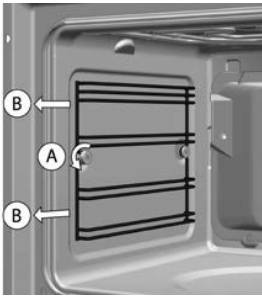


fig. 20

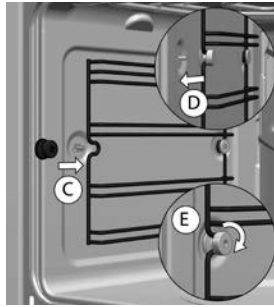


fig. 21

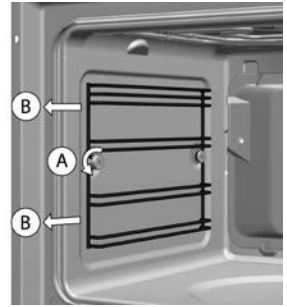


fig. 22

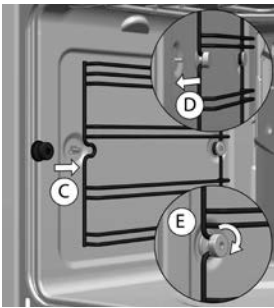


fig. 23



fig. 24

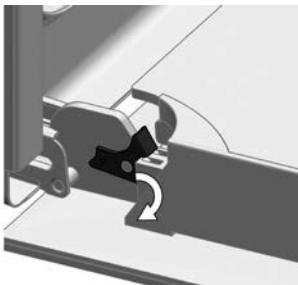
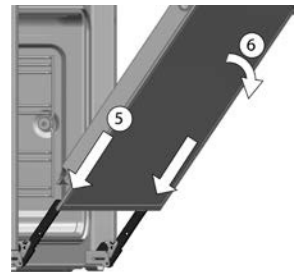


fig. 25



fig. 26



Oven

fig. 27



fig. 28

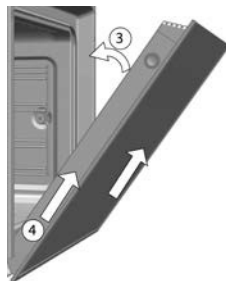


fig. 29



fig. 30

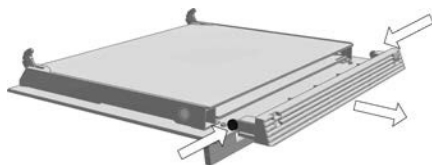


fig. 31

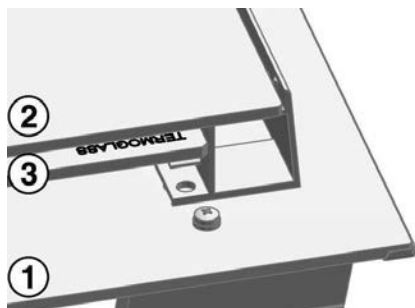


fig. 32

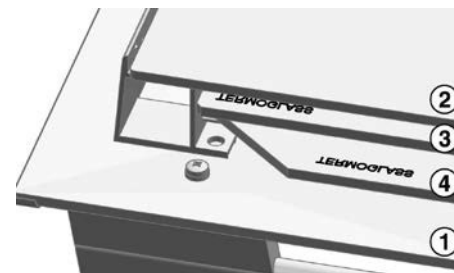
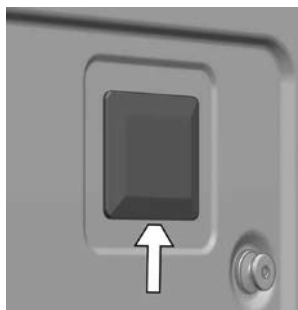


fig. 31



fig. 32



Oven

SERIAL NUMBER:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	V	V	F	F	A	A	M	D	S	S	S	S	S
0	0	1	5	6	0	0	7	0	0	4	T	Z	1	9	C	3	0	0	2	4	4	
PRODUCT CODE									VERSION	Factory	Year	Month	Day	Correlative								
COMPLETE PRODUCT CODE											TEKA SERIAL NUMBER											

Manufacturers:

TEKA INDUSTRIAL,SA

AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO Nº66 50012 ZARAGOZA SPAIN

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.

Духовой шкаф

ЧАСТЬ I: ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

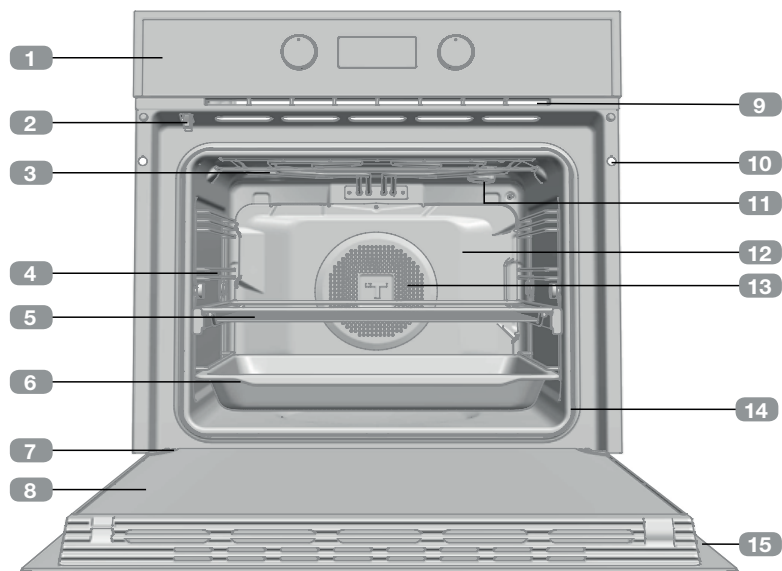
Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к ней инструкцией по установке и техническому обслуживанию.

В зависимости от модели дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки вашего духового шкафа, могут отличаться от тех, которые показаны на рисунках.

**СОДЕРЖАНИЕ**

ЧАСТЬ I:	
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	105
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	106
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	106
ЗНАЧКИ НА РУЧКЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	
РЕЖИМОВ РАБОТЫ.....	106
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	107
ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ЧАСОВ/ТАЙМЕРА.....	107
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	110
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	113

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- | | |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Панель управления | 8. Внутреннее стекло |
| 2. Блокировка двери (только для моделей с пиролизической очисткой) | 9. Выход охлаждающего воздуха |
| 3. Нагревательный элемент гриля | 10. Крепление к кухонному модулю |
| 4. Решетки-держатели для противней | 11. Лампа |
| 5. Решетка | 12. Задняя панель |
| 6. Противень | 13. Вентилятор |
| 7. Противень | 14. Уплотнитель двери духового шкафа |
| | 15. Дверь |

Духовой шкаф

⚠ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модели FH 611/ FZH 611



1. Ручка переключателя режимов работы
2. Электронные часы/таймер
3. Ручка регулятора температуры

⚠ ЗНАЧКИ НА РУЧКЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

FH 611 / FZH 611 Models



⚠ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА



ИНФОРМАЦИЯ. Описание порядка использования каждого режима работы приведено в руководстве по приготовлению пищи, которое прилагается к вашему духовому шкафу.



Отключение духового шкафа



Традиционный (верхний и нижний) нагрев



Гриль



Макси-гриль



Нижний нагрев



Макси-гриль + вентилятор



Турбо



Пицца



Эко



Режим очистки AQUALITIC CLEAN



Разморозка



Быстрый разогрев

⚠ ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ЧАСОВ/ТАЙМЕРА




Духовой шкаф


1 КНОПКИ


–, ОК и +: Позволяют программировать функции электронных часов/таймера.

2 ЗНАЧКИ


Настройка часов


 **ТАЙМЕР:** Загорается при выборе функции настройки часов/таймера. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. По окончании периода времени духовой шкаф не выключается. Эта функция может также использоваться, если духовой шкаф уже находится в работе.


 **ПРОГРАММИРОВАНИЕ:** Если этот индикатор горит, это указывает на то, что духовой шкаф запрограммирован (задано время приготовления, время окончания или общее время)

 **Время приготовления:** Эта функция позволяет запрограммировать длительность приготовления, по истечении которой духовой шкаф автоматически выключится.


Если задано время приготовления, и духовой шкаф выключается вручную до истечения запрограммированного времени, то часы будут продолжать показывать время, оставшееся до окончания процесса.


 **Время окончания приготовления:** Эта настройка позволяет запрограммировать время окончания приготовления, по достижении которого духовой шкаф автоматически выключится.

 **Время приготовления и время окончания приготовления:** Эта настройка позволяет запрограммировать время приготовления и время окончания приготовления. Духовой шкаф автоматически включается в определенное время и затем работает в течение заданного времени приготовления. Затем духовой шкаф автоматически выключится в указанное время (время окончания приготовления).

 **БЛОКИРОВКА ЧАСОВ/ТАЙМЕРА:** Указывает на то, что сенсорные кнопки часов/таймера заблокированы, что предотвращает изменение настроек маленькими детьми.

Другие функции

 **НАГРЕВ:** Указывает на то, что духовой шкаф передает тепло приготовляемым продуктам.

 **ÖKO-CLEAN:** Горит, пока выполняется функция Küppersbusch ÖkoClean®.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Чувствительность сенсорных кнопок непрерывно адаптируется к условиям окружающей среды. При подключении духового шкафа к сети электропитания убедитесь в том, что у панели управления чистая поверхность и она не закрыта какими-либо предметами.

Если часы неправильно реагируют на нажатие кнопок, то духовой шкаф следует отключить от сети электропитания и через несколько секунд под-

ключить его снова. Благодаря этому работа датчиков будет автоматически скорректирована и они снова начнут реагировать на прикосновения пальцем.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

⇒ Для настройки часов духового шкафа ручки переключения режимов работы и регулятора температуры должны находиться в положении 0.

⇒ При подключении духового шкафа к сети электропитания на часах начинают мигать цифры 12:00.

⇒ С помощью кнопок + и – настройте сначала показания часов, а затем минут. В качестве подтверждения настройки часов будет выдано 2 коротких звуковых сигнала.

⇒ Если вы хотите изменить время, нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока время на часах не начнет мигать. Нажмите **OK** и выполните шаги, описанные в предыдущем пункте.

поверните ручки выбора режимов работы и регулятора температуры в положение 0.

При этом на дисплей будет выведено значение 12:00, после чего вы можете настроить время в соответствии с приведенными выше указаниями.



Часы оснащены режимом ночной подсветки, благодаря которой интенсивность свечения дисплея будет снижена в период между 00:00 и 6:00 часами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


В случае сбоя электропитания все настройки электронных часов/таймера будут сброшены. Если это произойдет,

Духовой шкаф

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

➔ После настройки часов духовой шкаф готов к использованию. Выберите режим работы и температуру.

➔ Если в процессе приготовления на дисплее появляется значок , это указывает на то, что производится нагрев. При достижении заданной температуры этот значок исчезает.

➔ Чтобы выключить духовой шкаф, переведите ручки в положение 0.




ИНФОРМАЦИЯ


В процессе приготовления пищи духовой шкаф отображает время, которое уже прошло с момента начала приготовления.


РАБОТА С ТАЙМЕРОМ ДУХОВОГО ШКАФА

Программирование звукового сигнализатора

1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок , затем нажмите ОК. На дисплей будет выведено 00:00.


2. С помощью кнопки + или – задайте промежуток времени, по истечении которого должен быть выдан звуковой сигнал. В качестве подтверждения настройки будет выдано 2 коротких звуковых сигнала и на дисплее начнется обратный отсчет времени.

При этом начнет медленно мигать значок .

3. После того как отсчет времени завершится, в течение 90 секунд будет выдаваться звуковой сигнал и значок  будет быстро мигать.

⊗ ПРИМЕЧАНИЕ

Если используется функция звукового сигнализатора, то по окончании заданного промежутка времени выключение духового шкафа не производится.

4. Для отключения выдачи сигнала следует нажать любую кнопку, при этом значок  исчезнет с дисплея.

Если вы хотите изменить время срабатывания звукового сигнализатора, повторите указанные выше шаги. При доступе к настройкам таймера на дисплей будет выведено оставшееся время, которое вы можете скорректировать.

⊗ ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании функции звукового сигнализатора на дисплей постоянно выводится оставшееся время. Если эта функция запрограммирована, то значение времени и общего времени приготовления на дисплее отображаться не будут.

Программирование времени приготовления

1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет ми-

гать значок |-->|, затем нажмите ОК. На дисплей будет выведено 00:00.

2. С помощью кнопки + или – задайте промежуток времени, по истечении которого должен быть выдан звуковой сигнал. В качестве подтверждения настройки будет выдано 2 коротких звуковых сигнала и на дисплее начнется обратный отсчет времени. При этом начнет медленно мигать значок |-->|.

3. С помощью соответствующих ручек управления духовым шкафом выберите режим работы и температуру приготовления.

4. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф выключится, будет выдан звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок |-->|.

5. Для отключения сигнала достаточно нажать любую кнопку, при этом значок |-->| исчезнет. Духовой шкаф включится снова.

6. Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручки управления в положение о.

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого необходимо нажимать кнопку + или –, пока значок |-->| не начнет быстро мигать. Затем, чтобы изменить время, нажмите ОК.

Ⓢ ПРИМЕЧАНИЕ

Если запрограммировано время приготовления, то на дисплей постоянно выводится оставшееся время. Если используется эта функция, теку-

щее время на экране отображаться не будет.

Программирование времени окончания приготовления

1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок |-->|, затем нажмите **ОК**. При этом на дисплее таймера будет выведено текущее время.

2. С помощью кнопки + или – задайте время, при достижении которого должен быть выдан звуковой сигнал. В качестве подтверждения настройки будет выдано 2 коротких звуковых сигнала и на дисплее начнется обратный отсчет времени. При этом начнет медленно мигать значок |-->|.

3. Выберите режим работы и температуру.

4. После завершения цикла духовой шкаф выключится, будет выдан звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок |-->|.

5. Для отключения сигнала достаточно нажать любую сенсорную кнопку, при этом значок |-->| исчезнет. Духовой шкаф включится снова.

6. Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручки управления в положение о.

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого необходимо нажимать кнопку + или –, пока значок |-->| не начнет быстро мигать. Затем, чтобы изменить время, нажмите **ОК**.

Духовой шкаф

Программирование времени приготовления и времени окончания приготовления



1. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок |-->|, затем нажмите ОК. На дисплей будет выведено 00:00.
2. С помощью кнопок + и – задайте время приготовления. Затем будет выдано два коротких звуковых сигнала, на дисплей будет выводиться время, оставшееся до окончания приготовления, и будет медленно мигать значок |-->|.
3. Нажимайте кнопку + или – до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок |-->|, затем нажмите ОК. При этом на дисплей таймера будет выведено ожидаемое время завершения процесса приготовления.
4. С помощью кнопок + и – задайте время окончания приготовления. Затем будет выдано два коротких звуковых сигнала, и на дисплей будет выведено текущее время.
5. Выберите режим работы и температуру. Духовой шкаф останется в выключенном состоянии, а на дисплее будут гореть значки |-->| и -->|. Теперь духовой шкаф запрограммирован.
6. Когда настанет время приготовления, духовой шкаф включится и будет работать в течение запрограммированного времени приготовления.
7. Во время приготовления пищи на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления, а на дисплее будет медленно мигать значок |-->|.
8. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф выключится, будет выдан звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок |-->|.
9. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую сенсорную кнопку, при этом значок |-->| исчезнет. Духовой шкаф включится снова.
10. Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручки управления в положение 0.

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого необходимо нажимать кнопку + или –, пока значок |-->| не начнет быстро мигать. Затем, чтобы изменить время, нажмите ОК.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ


Функция защиты от доступа детей

Эта функция может быть выбрана в любое время во время использования духового шкафа.

Чтобы активировать функцию, нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , пока не будет выдан звуковой сигнал и на дисплее не появится значок . Теперь часы/таймер заблокированы.

Если духовой шкаф выключен, и вы активируете функцию защиты от доступа детей, то он не будет работать даже в том случае, если будет выбрана одна из функций приготовления пищи.

Если эта функция будет активирована во время приготовления пищи, то при этом будет заблокирована только настройка электронных часов/таймера.

Чтобы отключить функцию, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение нескольких секунд, пока не услышите звуковой сигнал.

Функция AQUALITIC CLEAN®

Эта функция облегчает удаление жира и других остатков пищи, которые могут налипнуть на боковые стенки духового шкафа.

Чтобы упростить уход за духовым шкафом, не допускайте накопления на его поверхностях загрязнений. Регулярно очищайте духовой шкаф.

Программирование функции AQUALITIC CLEAN®

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

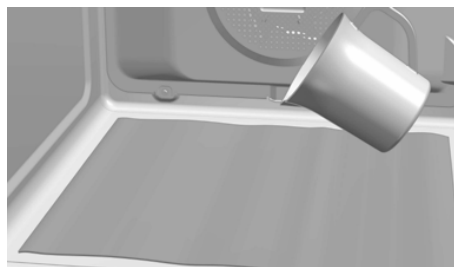
Не наливайте воду в горячую духовку, так как это может повредить эмалевое покрытие.

Цикл очистки следует запускать только после охлаждения духового шкафа. Если духовой шкаф имеет очень высокую температуру, то это может ухудшить результат очистки, а также привести к повреждению эмалевого покрытия.

Предварительно извлеките из духового шкафа противни и все дополнительные принадлежности, в том числе решетки-держатели для противней и телескопические направляющие.

Следуйте указаниям инструкции по установке и техническому обслуживанию, которая поставляется в комплекте с духовым шкафом.

1. После полного охлаждения духового шкафа разложите на ее дне кусок мягкой ткани.



2. Аккуратно налейте 200 мл воды на дно внутренней камеры духового шкафа.

Духовой шкаф

**ИНФОРМАЦИЯ**

Для лучшего результата сначала добавьте чайную ложку мягкого средства для мытья посуды в стакан с водой, а затем вылейте ее на ткань.

3. Поверните ручку переключателя режимов в положение

4. В качестве подтверждения того, что цикл AQUALITIC CLEAN® запущен, вы услышите звуковой сигнал, знак будет медленно мигать, а на дисплей будет выведено время, оставшееся до окончания цикла.

**ВНИМАНИЕ**

Длительность этого цикла не может быть изменена. Чтобы остановить цикл до его завершения, поверните ручку переключателя режимов в положение

5. После завершения цикла духовой шкаф автоматически выключится, будет выдан предупреждающий звуковой сигнал и начнет быстро мигать значок .

**ВНИМАНИЕ**

Не открывайте дверь духового шкафа до полного завершения функции AQUALITIC CLEAN®.

Для правильной работы функции необходима фаза охлаждения.

6. Для отключения сигнала достаточно прикоснуться пальцем к любой сенсорной кнопке, при этом значок исчезнет.

7. Поверните ручку переключателя режимов в положение .


8. Теперь с помощью влажной ткани вы можете очистить духовой шкаф от остатков загрязнений и излишков воды.

Функция AQUALITIC CLEAN® осуществляется при низкой температуре. Однако время охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры в помещении.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Перед тем, как дотрагиваться до внутренних поверхностей духового шкафа, убедитесь в том, что он достаточно охладился.


Если после выполнения функции AQUALITIC CLEAN® требуется более глубокая очистка, используйте нейтральные моющие средства и мягкие губки.





ENERG
енергия · ενεργεια

Y IJA
IE IA


TEKA **FH 611**








70 L




0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel


65/2014





ENERG
енергия · ενεργεια

Y IJA
IE IA


TEKA **FZH 611**








70 L



0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	28 kg

* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμιο · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	30 kg

* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμιο · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

ЧАСТЬ II: ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ II: ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	116
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	118
Электробезопасность	118
Обеспечение безопасности в отношении детей	118
Безопасное использование духового шкафа	119
Правила техники безопасности при чистке и обслуживании.....	120
Правила техники безопасности при использовании цикла пиролизической очистки.....	120
УСТАНОВКА.....	122
Перед установкой	122
Установка в колонну	122
Установка под столешницу.....	122
Подключение к сети электропитания.....	123
Установка духового шкафа.....	123
ИНФОРМАЦИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	124
Утилизация упаковки из экологически безопасных материалов.....	124
Утилизация прибора	124
Информация по энергопотреблению	124
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	124
ПРОЧИЕ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ	124

Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к ней инструкцией по установке и техническому обслуживанию.

В зависимости от модели дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки вашего духового шкафа, могут отличаться от тех, которые показаны на рисунках.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	125
Установка телескопических направляющих	126
Телескопические направляющие с откидными фиксаторами на защелках ..	126
Телескопические направляющие с непосредственной фиксацией	126
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	127
Очистка наружных поверхностей и дополнительных принадлежностей духового шкафа	127
Очистка внутренних поверхностей духового шкафа	127
Установка боковых решеток-держателей	127
Установка решеток-держателей	128
Снятие задней панели	128
Духовые шкафы с откидным грилем	128
Очистка двери духового шкафа	129
Снятие/установка двери с петлями на корпусе	129
Снятие/установка двери с петлями на двери	129
Снятие/установка внутренних стеклянных панелей двери	130
Замена лампы подсветки духового шкафа	131
Замена верхней лампы	131
Замена боковой лампы	131
Замена светодиодной лампы	131
Устранение неисправностей	132
Техническая информация	134
РИСУНКИ	152

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите данную инструкцию, это позволит вам обеспечить наиболее эффективное и безопасное использование духового шкафа в точном соответствии с рекомендациями компании-изготовителя. Сохраните данное руководство, а в случае продажи передайте его новому владельцу вместе с прибором.

Электробезопасность

➤ Если кабель питания не входит в комплект поставки духового шкафа, то для духовых шкафов без пиролизической очистки могут использоваться следующие кабели: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. В духовых шкафах с пиролизической очисткой разрешается использовать только кабель типа H05SS-F. Схема соединений представлена на рисунке 1.

➤ Духовой шкаф должен быть подсоединен к надежной системе заземления, а его установка должна быть выполнена в соответствии с действующими нормам.

➤ Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2 000 м от уровня моря.

➤ Стационарная электроустановка, к которой подключается духовой шкаф, должна быть оснащена встроенным коммутационным аппаратом, обеспечивающим полное отсоединение всех полюсов и соответствующим требованиям применимых норм в отношении установки (аппарат должен быть рассчитан на потребляемый прибором ток, а расстояние между контактами должно составлять не менее 3 мм). Аппарат должен обеспечивать защиту от перенапряжений категории

III и использоваться для отключения в случае возникновения аварийной ситуации, а также перед проведением чистки или замены лампы. Через этот выключатель не должен проходить проводник заземления.

➤ Вместо этого выключателя также может использоваться вилка, при условии, что она будет располагаться в хорошо доступном месте.

➤ Техническое обслуживание прибора, а также его ремонт, включая замену кабеля питания, должны выполнять технические специалисты официального сервисного центра с использованием оригинальных запасных частей. Проведение ремонта или технического обслуживания прибора другими лицами может привести к его повреждению или неисправности, которая может представлять угрозу для вашей безопасности.

➤ В случае обнаружения нарушений нормальной работы незамедлительно отсоедините духовой шкаф от сети электропитания.

➤ Во избежание возникновения опасных ситуаций встраивание комбинированных духовых шкафов под столешницу допускается только в соответствии с рекомендациями компании-изготовителя.

Обеспечение безопасности в отношении детей

⇒ Не позволяйте детям подходить к духовому шкафу во время его работы, а также если выполняется процесс пиролизической чистки, так как внешние поверхности могут нагреваться до очень высокой температуры.

⇒ Необходимо постоянно контролировать детей в возрасте до 8 лет и следить за тем, чтобы они находились на достаточном расстоянии от прибора. Не разрешайте детям играть с прибором.

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

Безопасное использование духового шкафа

⇒ При работе духового шкафа его дверь должна быть всегда закрыта.

⇒ Использовать духовой шкаф разрешается только после того, как он будет установлен внутрь кухонного модуля (см. раздел «Установка духового шкафа»).

⇒ Не допускается устанавливать духовой шкаф за декоративной панелью. Это может привести к его перегреву.

⇒ Компания-изготовитель гарантирует нормальную работу духового шкафа только в том случае, если он используется для приготовления пищи в домашних условиях.

⇒ Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой или любыми другими материалами, так как это может повлиять на качество приготовления пищи и привести к повреждению эмалевого покрытия внутри духового шкафа, а также внутренних частей кухонного модуля.

⇒ Внутри духового шкафа не следует хранить масло, жиры или легковоспламеняющиеся материалы. Это может привести к возникновению опасной ситуации при включении духового шкафа.

⇒ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь духового шкафа. Это может привести к ее повреждению, а вы можете получить травму.

⇒ Противень и решетка оснащены системой, обеспечивающей простое извлечение части продуктов или выполнение с ними каких-либо операций, например, перемешивания. Всегда размещайте эти дополнительные принадлежности внутри духового шкафа, как указано в разделе «Дополнительные принадлежности».

⇒ Во время работы духовой шкаф нагревается, поэтому всегда, когда вам необходимо проверить блюдо или вы-

Духовой шкаф

полнить какую-либо другую операцию, обязательно используйте перчатки (прихватки) и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

⇒ Внутри духового шкафа допускается использовать только термометр, который входит в комплект поставки (в моделях, которые оснащаются данной функцией).

Правила техники безопасности при чистке и обслуживании

⇒ Перед выполнением любых работ по чистке или техническому обслуживанию необходимо обязательно отключить прибор от сети электропитания.

⇒ Для чистки духового шкафа не допускается использовать паровые моечные установки, а также струи воды под давлением.

⇒ Для чистки двери духового шкафа не допускается использовать металлические губки, проволочные щетки, а также доступные в продаже абразивные порошковые чистящие средства, поскольку они могут поцарапать поверхности и привести к повреждению стекла.

⇒ Все работы по чистке и обслуживанию прибора, предназначенные для выполнения пользователем, могут осуществляться детьми только под присмотром взрослого.

⇒ Перед проведением замены лампы сначала следует проверить, что духовой шкаф отключен от сети пита-

ния – это позволит предотвратить поражение электрическим током.


⇒ Извлеките из духового шкафа всю посуду и дополнительные принадлежности, в том числе решетки-держатели для противней и/или телескопические направляющие.

⇒ Очищайте поверхности от остатков пролившихся продуктов и других загрязнений, так как в процессе пиролизической очистки они могут воспламениться и привести к пожару.

⇒ С целью обеспечения вашей безопасности не эксплуатируйте духовой шкаф со снятой задней панелью (которая закрывает вентилятор).

Правила техники безопасности при использовании цикла пиролизической очистки

Перед запуском цикла очистки:

 **ВНИМАНИЕ!** Извлеките из духового шкафа всю посуду и дополнительные принадлежности, в том числе решетки-держатели для противней и/или телескопические направляющие.

⇒ Очищайте поверхности от остатков пролившихся продуктов и других загрязнений, так как в процессе пиролизической очистки они могут воспламениться и привести к пожару.

⇒ Регулярно очищайте от загрязнений уплотнители двери духового шкафа.

⇒ При программировании цикла пиролизической очистки в точности следуйте требованиям инструкции.

Во время выполнения процесса пиролизической очистки:

⇒ Не вешивайте на ручку духового шкафа и не оставляйте рядом с ней полотенца и другие текстильные изделия.

⇒ Если духовой шкаф установлен ниже столешницы, то все время пока духовой шкаф находится в режиме пиролизической очистки, по соображениям безопасности использование варочной панели не допускается.

⇒ При этом внутренняя подсветка духового шкафа будет оставаться в выключенном состоянии и не может быть включена.

⇒ Духовой шкаф оснащен предохранительным блокировочным устройством, которое предотвращает открытие двери во время выполнения цикла очистки. Не допускается открывать дверь после срабатывания этого блокировочного устройства.



ИНФОРМАЦИЯ

В данном руководстве описываются только общие характеристики духового шкафа, поэтому они могут не полностью соответствовать характеристикам конкретного приобретенного вами прибора. С особенностями приобретенного вами духового шкафа вы можете ознакомиться, обратившись к инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.

Компания-изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики изделия с целью улучшения его рабочих показателей.

Духовой шкаф

 **УСТАНОВКА**

Приведенная в этом разделе информация предназначена исключительно для специалиста по установке, который будет осуществлять сборку и электрическое подключение прибора. Компания-изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут возникнуть в результате самостоятельной установки духового шкафа пользователем.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

⇒ Для перемещения духового шкафа используйте расположенные по бокам захваты. При подъеме духового шкафа не допускается удерживать его за установленную на его двери ручку.

⇒ При установке духового шкафа под столешницу следуйте требованиям инструкции по установке.

⇒ Старайтесь размещать прибор таким образом, чтобы с задней стороны кухонного модуля отсутствовали какие-либо выступающие элементы (мебельная фурнитура, трубы, корпуса розеток и т.д.).

⇒ Если корпус главной розетки питания установлен внутри кухонного модуля, в который вставляется духовой шкаф, то эта розетка должна располагаться в зоне, показанной на рисунке 2 темным цветом.

⇒ Кухонный модуль, в который устанавливается духовой шкаф, и соседние модули должны выдерживать температуру не ниже 85°C.

⇒ При установке следует в точности соблюдать требования соответствующей инструкции. В противном случае возможна блокировка венти-

ляционного контура духового шкафа, что может привести к повышению температуры, и вследствие этого – к повреждению кухонного модуля и самого прибора.

⇒ С этой целью следует контролировать размеры и в точности соблюдать требования к расположению отверстий, которые должны быть высверлены в кухонных модулях, как показано на следующих рисунках:

Установка в колонну

⇒ Духовой шкаф шириной 60 см: Рисунок 7*.

⇒ Духовой шкаф шириной 45 см: Рисунок 8*.

 **ВНИМАНИЕ!**

* При установке духовых шкафов с пиролизической очисткой высверливание каких-либо отверстий в кухонном модуле внутри участков, показанных на рисунке темным цветом, не требуется.

Установка под столешницу

⇒ Духовой шкаф шириной 60 см: Рисунок 9*.

⇒ Духовой шкаф шириной 45 см: Рисунок 10*.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

* При установке духовых шкафов с пиролитической очисткой высверливание каких-либо отверстий в кухонном модуле внутри участков, показанных на рисунке темным цветом, не требуется.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**

При установке должны быть выполнены следующие требования:

➤ Напряжение и частота сети питания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.

➤ Внутридомовая электропроводка выдерживает максимальную мощность, указанную на заводской табличке.

➤ После подключения к сети электропитания следует проверить корректность работы всех электрических частей духового шкафа.

**УСТАНОВКА
ДУХОВОГО ШКАФА****Для всех духовых шкафов:**

После завершения работ по подключению к сети электропитания:

1. Поместите духовой шкаф внутри кухонного модуля и убедитесь в том, что кабель питания не пережат и не соприкасается с нагревающимися частями прибора.

2. Убедитесь в том, что корпус духового шкафа не соприкасается со

стенками кухонного модуля и что расстояние между соседними кухонными модулями составляет не менее 2 мм.

3. Разместите духовой шкаф по центру кухонного модуля таким образом, чтобы промежуток между духовым шкафом и расположенными рядом дверьми кухонного гарнитура составлял не менее 5 мм. См. рисунок 3.

4. Откройте дверь и вставьте поставляемые вместе с духовым шкафом пластиковые заглушки в соответствующие отверстия. См. рисунок 11.

5. Зафиксируйте духовой шкаф на кухонном модуле с помощью входящих в комплект поставки винтов, вкрутив их в модуль через ограничители.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При выполнении шагов 4 и 5 не опирайтесь на открытую дверь духового шкафа, так как на этом этапе духовой шкаф еще не зафиксирован на кухонном модуле и может сместиться вперед и упасть на пол

Духовой шкаф

ИНФОРМАЦИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковки из экологически безопасных материалов

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов, которые могут использоваться повторно в каких-либо иных целях. Проконсультируйтесь с представителем местных органов городского управления относительно процедур, которых необходимо придерживаться при утилизации этих материалов.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Наличие символа на изделии или упаковке указывает на то, что этот прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования. Помогая утилизировать прибор в соответствии с действующими нормами и правилами, вы способствуете предотвращению отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье человека. Для получения дополнительной информации по утилизации прибора обращайтесь в местные органы городского управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.



ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ





Прибор прошел испытания на соответствие требованиям Регламентов Комиссии 66/2014 (экодизайн) и 65/2014 (маркировка энергоэффективности) в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Измерения энергопотребления, выполненные в различных условиях, могут давать значения, отличные от указанных для приобретенного вами духового шкафа.

С информацией по энергопотреблению приобретенного вами духового шкафа вы можете ознакомиться, обратившись к инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Из-за особенностей производственного процесса на деталях духового шкафа могут оставаться следы смазки и других веществ. Для их удаления следует выполнить описанную ниже процедуру:

1. Извлеките из духового шкафа все упаковочные материалы, включая пластиковые защитные элементы (если имеются).
2. Переключите духовой шкаф в режим  /  , или если этот режим отсутствует – в  /  , и оставьте на 1 час при температуре 200°C. Как выполнить эту операцию, вы можете ознакомиться, обратившись к инструк-

ции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.

3. Оставьте духовой шкаф охлаждаться при открытой двери, чтобы он проветрился и в нем не осталось никаких посторонних запахов.

4. После охлаждения выполните очистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

При выполнении первой указанной операции будет выделяться дым и запахи. Поэтому кухню следует хорошо проветрить.

ПРОЧИЕ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

☞ Во время использования духового шкафа не допускается наливать воду на его нижнюю поверхность, поскольку это может привести к повреждению эмалевого покрытия.

☞ При приготовлении продуктов с высоким содержанием жидкости на двери духового шкафа обычно образуется конденсат.

☞ При закрытии двери духового шкафа во время приготовления пищи может быть слышен звук, создаваемый потоком перемещаемого внутри воздуха. Это является нормальным явлением, которое возникает из-за давления, оказываемого дверью в закрытом состоянии, и обеспечивает герметичность внутренней камеры.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

☞ Не допускается оставлять какие-либо контейнеры или продукты на дне духового шкафа. Для этой цели обязательно используйте противни и решетки, поставляемые в комплекте с духовым шкафом.

☞ Для приготовления йогурта помещайте банки непосредственно на дно духового шкафа.

☞ При приготовлении любых других блюд вставляйте противень или решетку в направляющие внутри духового шкафа.

1. Между двумя рельсами (прутками) боковых решеток-держателей или на любых выдвижных направляющих, если они имеются в духовом шкафу.

2. На решетках и некоторых противнях имеются удерживающие выемки, служащие для предотвращения их случайного снятия. Эти выемки должны располагаться ближе к задней части духового шкафа и быть направлены вниз. См. рисунок 4.

3. Поверхность решетки, на которую будет опираться контейнер (посуда), должна располагаться под боковыми рельсами (прутками). Это позволит предотвратить случайное соскальзывание контейнера. См. рисунок 5.

4. В передней части противней имеются загнутые кромки, которые облегчают их извлечение. Противень следует размещать таким образом, чтобы его загнутая кромка была обращена наружу духового шкафа. См. рисунок 6.

Духовой шкаф

**УСТАНОВКА
ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ
НАПРАВЛЯЮЩИХ**

☞ Некоторые модели духовых шкафов оснащаются комплектом телескопических направляющих.

☞ При сборке телескопических направляющих и установке их на хромированные решетки-держатели следует выполнить указанные ниже действия:

**Телескопические
направляющие с откидными
фиксаторами на защелках****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Направляющие должны быть расположены на уровне 2, если считать снизу. См. рисунок 12.

1. Снимите защитную пленку.
2. Закрепите большие защелки фиксаторов на верхнем рельсе (прутке), откиньте направляющую и закрепите малые защелки фиксаторов на нижнем рельсе (прутке). См. рисунок 12.
3. При правильной фиксации направляющей должен раздаться характерный щелчок. См. рисунок 13.
4. Выемка, используемая для фиксации противня/держателя, должна оставаться в передней части духового шкафа. См. рисунок 13.

**Телескопические
направляющие с
непосредственной фиксацией****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Направляющие с простым извлечением могут быть расположены на уровнях 1, 2, 3 и 5, если считать снизу. См. рисунок 14.

Направляющие с двойным извлечением могут быть расположены на уровнях 1, 2 и 3, если считать снизу. См. рисунок 15.

В духовых шкафах шириной 45 см телескопические направляющие располагаются на высоте 1. См. рисунок 16.

1. Закрепите фиксатор на необходимой высоте на верхнем рельсе (прутке). См. рисунок 17.
2. При правильной фиксации направляющей должен раздаться характерный щелчок.
3. См. рисунок 18.
4. Выемка, используемая для фиксации противня/решетки, должна оставаться в передней части духового шкафа. См. рисунок 18.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед выполнением любых работ по чистке или техническому обслуживанию необходимо обязательно отключить прибор от сети электропитания.

ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

⇒ Для наружной чистки духового шкафа и дополнительных принадлежностей используйте воду с мылом или мягким моющим средством.

⇒ Соблюдайте особую осторожность при чистке поверхностей из нержавеющей стали и окрашенных поверхностей. Используйте с этой целью только губки или ткани из материалов, которые не царапают поверхности.

ВНИМАНИЕ!

Не допускается очищать телескопические направляющие в посудомоечной машине, поскольку это приведет к удалению смазки, которая обеспечивает их плавное перемещение, а также их блокировке, что делает их дальнейшее использование невозможным.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА

⇒ Регулярно очищайте внутренние поверхности духового шкафа от остатков жира и пищевых продуктов, поскольку их наличие может приводить к появлению дыма и посторонних запахов, а также стать причиной образования пятен.

⇒ Для очистки эмалированных поверхностей, например, дна духового шкафа, используйте нейлоновые щетки или губки и теплую мыльную воду. Чистку выполняйте только после полного остывания духового шкафа. Специальные средства, предназначенные для чистки духового шкафа, следует использовать только для очистки эмалированных поверхностей и только в строгом соответствии с инструкцией компании-изготовителя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для чистки внутренних поверхностей духового шкафа не допускается использовать паровые моечные установки, а также оборудование, осуществляющее очистку водой под давлением.

Также не допускается использовать металлические мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут поцарапать эмаль.

Духовой шкаф

⇒ Со времени некоторые виды используемых при готовке продуктов, например, томаты, уксус и запеченная в соли рыба или мясо могут вызывать изменение цвета эмали. Это нормальное явление, которое не влияет на работу духового шкафа. Не пытайтесь удалять эти пятна с помощью указанных выше средств и приспособлений, так как это может привести к необратимому повреждению поверхности.

⇒ Регулярно очищайте уплотнитель двери духового шкафа, тщательно удаляя все остатки жира или пищи. Это позволит предотвратить потерю уплотнителем рабочих качеств и его повреждение при последующей готовке.

⇒ Рекомендуется проводить очистку этого уплотнителя без его съема.

Снятие боковых решеток-держателей

1. Извлеките из духового шкафа все дополнительные принадлежности.

2. Полностью выкрутите гайку в передней части крепежного элемента (А), потяните решетку-держатель на себя (В) и извлеките ее. Выполните аналогичные операции с другой стороны. См. рисунок 19.

Установка решеток-держателей

1. Вставьте решетку таким образом, чтобы задняя выемка была совмещена с задней крепежной гайкой.

2. Зафиксируйте переднюю крепежную гайку (С) в передней выемке решетки-держателя.

См. рисунок 20.

3. Закрепите решетку-держатель с помощью гайки (D), поворачивая ее и фиксируя решетку в правильном рабочем положении (E). См. рисунок 20.

Снятие задней панели

ВНИМАНИЕ

Перед снятием задней панели необходимо сначала снять боковые решетки-держатели согласно указаниям из предыдущего раздела.

Далее:

1. Выкрутите нижние винты (А), а затем верхний винт (В).

См. рисунок 21.

2. Установка задней панели производится в обратном порядке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

С целью обеспечения вашей безопасности не включайте духовой шкаф со снятой задней панелью (которая закрывает вентилятор).

Духовые шкафы с откидным грилем

Для очистки верхней части духового шкафа:

1. Дождитесь полного остывания духового шкафа.

2. Удерживая обеими руками, сместите решетку гриля (А) в сторону задней стенки духового шкафа, так чтобы она освободилась

от верхней крепежной гайки (B). См. рисунок 22.

3. Опустите решетку гриля и очистите верхнюю часть духового шкафа. См. рисунок 23.

4. Затем установите решетку гриля в исходное положение, выполнив описанные действия в обратном порядке

Духовые шкафы с функцией пиролитической самоочистки.

Пожалуйста, обратитесь к инструкции по эксплуатации вашего духового шкафа.

ОЧИСТКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения чистки дверь может быть снята.

С этой целью необходимо следовать инструкции, относящейся к соответствующему типу двери, которой оснащена ваша духовка.

Снятие/установка двери с петлями на корпусе

1. Полностью откройте дверь духового шкафа.

2. Заблокируйте петли, повернув рычажки. См. рисунок 24.

3. Закрывая дверь, переведите ее в заблокированное положение. См. рисунок 25.

4. Удерживая дверь обеими руками по бокам, поднимайте ее до тех пор, пока она не сойдет полностью с петель духового шкафа. См. рисунок 25.

Установка двери

1. Удерживая дверь обеими руками по бокам за нижнюю часть, вставьте рычаги петли в соответствующие корпуса и опустите дверь вниз до упора. См. рисунок 26.

2. Полностью откройте дверь духового шкафа. См. рисунок 26.

3. Переведите рычажки обратно в исходное положение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Повернув рычажки, убедитесь в том, что дверь вставлена полностью. В противном случае при попытке закрытия дверь может быть заблокирована.



ИНФОРМАЦИЯ

Если рычажки поворачиваются туго, то для упрощения их перемещения вы можете использовать плоский инструмент.

Снятие/установка двери с петлями на двери

1. Полностью откройте дверь духового шкафа.

2. Заблокируйте петли, повернув рычажки. См. рисунок 27.

3. Закрывая дверь, переведите ее в заблокированное положение. См. рисунок 28.

4. Удерживая дверь обеими руками по бокам, поднимайте ее до тех пор, пока она не сойдет полностью с петель духового шкафа. См. рисунок 28.

Для установки двери выполните шаги в обратном порядке.

Духовой шкаф

**Снятие/установка внутренних
стеклянных панелей двери****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Если дверь не снята с духового шкафа, то при извлечении стеклянной панели петли должны находиться в заблокированном положении. В противном случае при закрытии двери неполностью установленная стеклянная панель может разбиться и причинить травмы.

**ИНФОРМАЦИЯ**

Чтобы избежать этого, стеклянные панели следует демонтировать при снятой двери, выполнив указания, приведенные в предыдущем разделе.

В зависимости от модели в вашем духовом шкафу может быть 2, 3 или 4 стеклянных панели. Выполните инструкции, относящиеся к соответствующему типу двери, которой оснащена ваша духовка.

1. Нажмите пальцами на кнопки в верхней части двери духового шкафа с обеих сторон. См. рисунок 29.

2. Продолжая нажимать кнопки, потяните за пластиковый уплотнитель в верхней части двери. См. рисунок 30.

3. Извлеките стеклянные панели из двери. Очистите стекла с помощью специального средства или мыльной воды и мягкой ткани.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когда вы снимаете стеклянные панели, обратите внимание на последовательность и положение стекол,

поскольку после очистки они должны быть установлены в таком же порядке.

4. После очистки установите стеклянную панель № 3 в то же самое положение таким образом, чтобы отпечатанный на ней текст TERMOGLASS был виден так, как показано на рисунке 31.

5. В случае духовых шкафов с пиролитической очисткой текст TERMOGLASS на стеклянных панелях №№ 3 и 4 должен быть виден так, как это показано на рисунке 32

6. Вставьте панель № 2 таким образом, чтобы часть с надписью была обращена к внутренней стороне двери.

7. Снова закрепите верхний уплотнитель на двери, убедившись, что боковые выступы вставлены в соответствующие углубления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается включать духовой шкаф, если не все стеклянные панели установлены на свое место в дверь.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед тем как приступить к замене лампы, убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети электропитания.

Новая лампа должна выдерживать температуру до 300 °С. Для ее заказа вам следует обратиться в службу технической поддержки.

Замена верхней лампы

1. Выкрутите стеклянный плафон и снимите его с держателя лампы. См. рисунок 33.
2. Замените лампу и установите на место стеклянный плафон.

Замена боковой лампы

1. Снимите стеклянный плафон, поддев его с помощью инструмента с плоским концом. См. рисунок 34.
2. Замените лампу и установите стеклянный плафон на место, убедившись в том, что он зафиксирован в правильном положении.

Замена светодиодной лампы








Обратитесь в службу технической поддержки.

Духовой шкаф

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В этом разделе вы найдете описание некоторых наиболее частых неполадок, которые могут возникнуть при работе вашего духового шкафа, а также информацию о наиболее распространенных причинах их возникновения и возможных способах их устранения.

Духовой шкаф не работает	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Проверьте подключение к сети. ➤ Проверьте состояние предохранителей и автоматического выключателя в вашей электроустановке. ➤ Убедитесь в том, что таймер находится в ручном режиме или запрограммирован. ➤ Проверьте положение ручки управления и настройки температуры.
Не загорается внутренняя подсветка	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Замените лампу. ➤ Проверьте, правильно ли она установлена, как описано в инструкции по установке.
Не светится индикатор контроля нагрева	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Выберите температуру. ➤ Выберите режим. ➤ Индикатор нагрева горит только в том случае, когда духовка нагревается до выбранной температуры.
Образование дыма во время использования духового шкафа	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Является нормальным явлением при первоначальном использовании. ➤ Регулярно выполняйте очистку духового шкафа. ➤ Уменьшите количество жира или масла, добавляемого в противень. ➤ Не готовьте при температурах, превышающих значения, указанные в таблицах приготовления пищи.
Неудовлетворительный результат приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ознакомьтесь с данными таблиц приготовления, в которых приводится информация об основных рабочих режимах вашего духового шкафа.
Повреждены дополнительные принадлежности и решетки-держатели противней	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Вы не извлекли дополнительные принадлежности и решетки-держатели перед началом цикла пиролизической очистки. ➤ Вам необходимо заменить их на новые и обязательно извлекать их из духового шкафа при последующих запусках цикла очистки.
Изменился цвет эмали или появились пятна	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Химический состав некоторых продуктов может приводить к изменениям свойств эмали. ➤ Это нормальное явление, которое не влияет на рабочие характеристики эмалевого покрытия.

<p>Духовой шкаф выключен, светится символ  и дверь не открывается</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Включена блокировка двери. ➤ Отключите блокировку двери, выполнив указания, приведенные в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству.
<p>Духовой шкаф включен, светится символ  и дверь не открывается</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Включена блокировка двери. ➤ Поверните ручку переключателя режимов в положение о. ➤ Отключите блокировку двери, выполнив указания, приведенные в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к данному руководству. ➤ Чтобы продолжить приготовление пищи, повторно выберите необходимый режим.
<p>Ручка переключателя режимов установлена в положение  и выбрана программа пиролизической очистки (P1, P2 или P3), но при этом символ  быстро мигает и выдается предупреждающий звуковой сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Дверь духовки неплотно закрыта, поэтому дверь не может быть заблокирована и процесс пиролизической очистки не может быть запущен. ➤ Проверьте дверь и убедитесь, что она плотно закрыта. Затем установите ручку переключения режимов в положение ### и повторите последовательность операций, необходимых для запуска процесса пиролизической очистки.
<p>Ручка переключателя режимов установлена в положение  и выбрана программа пиролизической очистки (P1, P2 или P3), но при этом символ  не горит и духовой шкаф не нагревается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Выключатель двери не сработал, несмотря на то, что она плотно закрыта. ➤ Пожалуйста, свяжитесь со службой технической поддержки, поскольку возникла неисправность выключателя двери.
<p>Программа пиролизической очистки завершена и духовой шкаф остыл, но дверь заблокирована и на экране мигают символы  и 0:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ручка переключателя режимов не была установлена в положение ### после завершения программы пиролизической очистки. ➤ Установите ручку переключателя режимов в положение о. ➤ Ручка переключателя режимов установлена в положение о, но при этом дверь заблокирована ➤ Духовой шкаф не остыл до безопасной температуры. ➤ Дождитесь, пока температура снизится и погаснет символ.

Духовой шкаф

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если приведенные выше рекомендации не помогли устранить неполадки, обратитесь в службу технической поддержки.

Проинформируйте службу технической поддержки о проблеме, с которой вы столкнулись, и сообщите ей следующее:

1. Серийный номер (S-No)
2. Модель прибора (Mod.)

Эта информация приведена на заводской табличке вашего духового шкафа, которая видна сбоку при открытой двери духового шкафа.

ЧАСТЬ III: РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к ней инструкцией по установке и техническому обслуживанию.

В зависимости от модели дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки вашего духового шкафа, могут отличаться от тех, которые показаны на рисунках.



СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ	136
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА	138
ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	139
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	139
РАЗМОРАЖИВАНИЕ.....	139
ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ И ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	139
Птица	141
Мясо	142
Рыба	145
Пицца	146
Хлеб	146
Закуски и блюда с макаронными изделиями.....	147
Торты и выпечка	147
Размораживание.....	151



ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ



Наличие тех или иных режимов приготовления зависит от конкретной модели духового шкафа.

Для того, чтобы проверить, какие режимы доступны в приобретенном вами духовом шкафу, обратитесь к Инструкции по эксплуатации, которая прилагается к данному Руководству по приготовлению пищи.

ТРАДИЦИОННЫЙ (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ) НАГРЕВ

Этот режим предназначен для использования при приготовлении выпечки, когда необходима равномерная тепловая обработка для придания губчатой текстуры.

ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР

Подходит для жарки и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет теплый воздух внутри духового шкафа, благодаря чему сокращается время приготовления и снижается температура.

ГРИЛЬ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Идеально подходит для жарки. Этот режим может использоваться для приготовления мяса, нарезанного на куски любого размера.

МАКСИ-ГРИЛЬ

Для обжаривания продуктов на большей поверхности, чем это возможно при использовании обычного гриля, с обеспечением более высокой мощности при обжаривании. Может применяться также для более быстрого подрумянивания продуктов.

ГРИЛЬ

Для обжаривания и подрумянивания. Этот режим позволяет выполнить поверхностную тепловую обработку продуктов, не затрагивая их внутренних слоев. Подходит для приготовления продуктов, имеющих плоскую форму, например, стейков, ребер, рыбы и тостов.

ГРИЛЬ / МАКСИ-ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР

Для равномерного обжаривания с одновременным подрумяниванием поверхности. Идеально подходит для приготовления на гриле блюд из смешанных продуктов. Также отлично подходит для обработки продуктов в крупных кусках, например, птицы и дичи. Мясо выкладывается на решетке, под которой должен быть установлен поддон для сбора мясного сока.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

В этом режиме тепло подается только снизу. Подходит для разогрева блюд, а также для подъема теста и других аналогичных целей.

ТУРБОРЕЖИМ + НИЖНИЙ НАГРЕВ (ПИЦЦА)

Идеально подходит для приготовления пиццы, выпечки пирогов и фруктовых тортов, а также бисквита.

ТУРБОРЕЖИМ

Вентилятор распределяет тепло, поступающее от нагревательного эле-

мента, расположенного в задней части духового шкафа. Благодаря равномерному распределению температуры возможно приготовление пищи одновременно на двух уровнях.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ТОМЛЕНИЕ)

Специально разработан для приготовления традиционных запеканок, тушеного мяса и любых других подобных блюд, требующих особенно долгого времени приготовления и слабого нагрева.

Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать закрытые кастрюли (сотейники) с крышками, предварительно убедившись, что они допускают применение в духовом шкафу.

ECO ЭКО-РЕЖИМ

Для приготовления пищи в духовом шкафу при минимально возможном потреблении энергии. Духовой шкаф работает в режиме традиционного нагрева, который, в зависимости от модели, отключается за несколько минут до окончания приготовления пищи, при этом используется имеющееся внутри духового шкафа остаточное тепло, что обеспечивает идеальное завершение процесса приготовления блюда. Рекомендуется для приготовления рыбы и любых видов мясного жаркого.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Этот режим предназначен для медленного размораживания продуктов питания, в особенности тех, которые

Духовой шкаф

употребляются в пищу в неразогретом виде, например, супов, выпечки, пирожных, тортов и т.д.

В некоторых моделях режим размораживания может использоваться для подогрева пищи с помощью системы подачи горячего воздуха на двух уровнях. Настройка HI, как правило, подходит для мяса, LO – для рыбы, выпечки, а также хлеба.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Специально разработан для подъема теста при приготовлении хлеба и выпечки.

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Этот режим позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры. Использование этого режима рекомендуется в тех случаях, когда согласно рецепту требуется, чтобы в начале приготовления блюда внутри духового шкафа установилась заданная температура.

ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Для получения более подробной информации о том, как использовать эти функции, обратитесь к Инструкции по эксплуатации вашего прибора.

ОЧИСТКА ПАРОМ

Функция «ОЧИСТКА ПАРОМ» облегчает удаление жира и других остатков пищи, которые могут налипнуть на боковые стенки духового шкафа. Во время выполнения цикла очистки подсветка внутри духового шкафа будет оставаться отключенной.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

При использовании цикла пиролизической очистки внутри духового шкафа поддерживается высокая температура, что приводит к окислению и карбонизации (сжиганию) остатков жира, накопившихся на внутренних поверхностях во время приготовления пищи. Во время выполнения цикла очистки подсветка внутри духового шкафа будет оставаться отключенной.

ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Советы по энергосбережению:

- Извлекайте из духового шкафа все неиспользуемые принадлежности.
- Используйте посуду, которая подходит для использования в духовом шкафу, предпочтительно темного цвета.
- Во время приготовления пищи как можно меньше открывайте дверь духового шкафа.
- Старайтесь не использовать функцию предварительного разогрева для пустого духового шкафа. Всегда, когда это позволяет рецепт, помещайте блюда в ненагретый духовой шкаф.
- Если в вашем духовом шкафу имеется ЭКО-режим, используйте его каждый раз, когда это допускается согласно рецепту.
- Для рецептов с длительным временем приготовления выключайте духовой шкаф за 5–10 минут до окончания общего времени приготовления, чтобы использовалось остаточное тепло.
- Если в вашем духовом шкафу имеется вентилятор, готовьте несколько блюд одновременно.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Наличие тех или иных режимов приготовления пищи зависит от конкретной модели. Длительность приготовления указана в представленных ниже таблицах.

Приведенные в таблицах значения времени и температуры носят ориентировочный характер. Рекомендуется начинать с самых низких показателей и при необходимости увеличивать их.

В случае духовых шкафов шириной 45 см: Длительность и температура приготовления пищи у них обычно немного меньше, чем в духовых шкафах шириной 60 см. Всегда используйте нижнее предельное значение диапазона, указанного в таблицах.

Как правило, указанная в таблицах длительность рассчитана для тех случаев, когда продукты помещаются в ненагретый духовой шкаф.

Если требуется предварительный разогрев духового шкафа, об этом указывается непосредственно в рецепте.

В некоторых моделях имеется режим быстрого предварительного разогрева, при активации которого следует уменьшить указанные в таблицах значения времени приготовления. При использовании этого режима, перед тем, как поместить продукты в духовой шкаф, дождитесь, пока не будет достигнута выбранная температура.

Предусмотрены указанные ниже уровни, на которых может распола-

Духовой шкаф

гаться решетка (противень) при приготовлении пищи (нумерация производится снизу вверх):

- 1: нижний
- 2: средний
- 3: верхний

Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле и обжаривания.

В случае духовых шкафов шириной 45 см: Для приготовления пищи в большинстве случаев оптимальным считается уровень 1. Уровни 2 и 3 используются для приготовления на гриле и обжаривания.

Для обеспечения максимально равномерного приготовления продукты следует размещать по центру решетки (противня) или подставки.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

При размораживании необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- После распаковки пищевые продукты следует помещать на противень или блюдо.
- Для разморозки большие куски мяса или рыбы следует поместить на решетку, а под ней установить поддон для сбора выделяющегося сока.
- Мясо и рыбу не следует полностью размораживать перед началом готовки. Приправы могут быть добавлены после того, как поверхность станет мягкой.




















• Продукты следует начать готовить сразу же после разморозки.

• Повторная заморозка размороженных продуктов не допускается.

Приведенные в таблице значения времени носят ориентировочный характер. Время, необходимое для размораживания, зависит от температуры окружающей среды, веса продуктов и степени их заморозки.

















*См. таблицу с данными по времени размораживания

ПТИЦА




















	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Утка	1,50	Нижний		190-210	55-60	Противень
			 	170-190	45-55	
Утиная грудка	0,40	Верхний		180-190	10-12	Решетка
			 	200-210	8-10	
Утиные бедра	2 шт.	Средний		170-190	45-50	Противень
			 	160-180	55-60	
Курица	1,20	Нижний		190-210	55-60	Противень
			 	170-190	50-55	
Куриные бедра	4 шт.	Средний		190-210	25-30	Противень
			 	190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Индейка	4,00	Нижний		190	55	Противень
			 	190-200	70-75	
				180-200	65-70	

Духовой шкаф

МЯСО

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/РЕШЕТКА)
Жареная телятина	2	Нижний		190-210	85-95	Противень
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Жареная говядина	0,60	Средний		190-210	45-50	Противень
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Фаршированное мясо	1,00	Средний		175-180	45-50	Противень
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Говяжьи отбивные	0,50	Средний		220	15	Решетка
			ECO	220	15	
Говяжий стейк	1,00	Средний		220	15	Решетка
				220	25-30	
						
Тушеное мясо	1,00	Средний		180-200	33-45	Противень
				180-200	70-75 65-70	
						

МЯСО

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Жаркое из свинины	1,00	Средний		180-190	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные	0,50	Средний		200-220	15	Решетка
Свиная лопатка	1,50	Средний		190-200	55-60	Противень
				190-200	40-50	
						
Молочный поросенок	1,40	Средний		190-210	60-70	Противень
				170-190	70-75	
						
Свинные ребрышки	0,50	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-210	30	
						
Свиная рулька	1,00	Средний		190-210	50-55	Противень
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан	2 шт	Средний		180	15	Решетка
				190-200	12-15	
						

Духовой шкаф

МЯСО

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Баранина	1,00	Средний		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Мясо голини	0,60	Средний		170-190	45-55	Противень
				180-190	35-40	
						
Кенгурятина	2,00	Средний		190-210	55-60	Противень
				180-200	45-55	
						

РЫБА

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Запеченный в соли мор- ской окунь	1,00	Средний		180-200	20-25	Противень
				190-200	18-20	
Дорадо	1,00	Средний		190-200	20-25	Решетка
				190-200	55-60	Противень
			ECO	200	25	
Медальоны из хека	1,10	Средний		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
Медальон из лосося	1,10	Средний		190-210	15-20	Противень
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Рыбный мусс	2,00	Средний		160	50	Противень
				150-160	60-65	
Волованы с рыбой	0,50	Средний		180-190	18-20	Противень




* Для приготовления этих блюд предварительно разогрейте пустой духовой шкаф, а затем по достижении выбранной температуры поместите блюдо в духовку.

Духовой шкаф

ПИЦЦА

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/РЕШЕТКА)
Пицца с толстой корочкой	1,00	Средний		190-210	30-35	Решетка
				190-200	20-25	
						
Пицца с тонкой корочкой	0,60	Средний		190-200	15-20	Решетка
				200-210	10-15	
						

ХЛЕБ

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/РЕШЕТКА)
Белый хлеб	0,50	Средний		200-220	20-25**	Противень
Ржаной хлеб	0,15	Средний		200-220	10-15**	Противень
Цельнозерновой хлеб	0,15	Средний		200-220	10-30**	Противень

** Режим предварительного подъема, 100 °С, прибл. 30 мин.

ЗАКУСКИ И БЛЮДА С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ


















	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Запеченный картофель	1,00	Нижний		180-190	55-60	Противень
				180-200	40-45	
						
Овощи на гриле	1,00	Средний		190-210	30-45	Решетка
Грибы	0,50	Средний		200-210	13	Решетка
Лазанья		Средний		200-210	35-40	Противень

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
















	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Выпечка из бисквитного теста	1,00	Средний		180-200*	25-30	Неглубокая форма для запекания
				180-200*	20-25	
				180-200*	20-25	

Духовой шкаф

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Выпечка из опарного теста	0,50	Средний		170-190*	20-25	Неглубокая форма для запекания
				170-180*	25-30	
						
Выпечка из песочного теста	0,50	Средний		180-190*	15-20	Решетка
				170-180*	15-20	Противень
						
Выпечка из слоеного теста	0,30	Средний		180-190*	20-22	Противень
				180-190*	18-20	
						
Выпечка из дрожжевого слоеного теста	0,50	Средний		180-190*	18-20	Противень
Выпечка из слоеного теста с творо- гом (сочники)	0,40	Средний		180*	24	Противень
				180-190*	20	
						
Выпечка из заварного теста	0,50	Средний		190*	30	Неглубокая форма для запекания
Чизкейк	0,80	Средний		180	30-35	Противень
				180-290	25-30	
						

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Медовый пряник (коврижка)	0,80	Средний		170-190*	40-45	Неглубокая форма для запекания
				180-190*	35-40	
						
Меренга		Средний		100-110	190	Противень
				100-110	170-180	
						
Миндальное печенье на меренге	0,50	Верхний		110-120*	15-20	Противень
Йогурт	1л	***		45-50	8 часов	Баночки для йогурта
Варенье	1,00	Средний		100-110	8-20	ТИП
Капкейки	0,40	Средний		2000-210*	30	Формочки
				200*		
Капкейки	0,40	Средний		200-220*	25-30	Противень
				200*	25	
Бисквитное пирожное	0,60	Средний		170-180*	50-55	Неглубокая форма для запекания
				165-170*	45	

Духовой шкаф

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ ПРИГО- ТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРА- ТУРА (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ТИП (ПРОТИВЕНЬ/ РЕШЕТКА)
Яблочный компот	0,50	Нижний		160-170	35	Противень
Крем- карамель	1л	Средний		100	60-70	Специальная форма
Выпечка из заварного теста	0,20	Средний	 	200*	10-12	Противень
				190-200*	8-10	

* Для приготовления этих блюд предварительно разогрейте пустой духовой шкаф, а затем по достижении выбранной температуры поместите блюдо в духовку.

*** Поместите баночки с йогуртом непосредственно на дно духового шкафа.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	ВЕС	ВРЕМЯ	ВЕС	ВРЕМЯ
Хлеб	1/2 кг	35 мин		
Выпечка	1/2 кг	25 мин		
Рыба	1/2 кг	30 мин		
Рыба	1 кг	40 мин		
Курица			1 кг	40 мин
Курица			1,5 кг	90 мин
Риб-стейк			1/2 кг	40 мин
Мясной фарш			1/2 кг	60 мин
Мясной фарш			1 кг	120 мин

Духовой шкаф

РИСУНКИ

рис. 1

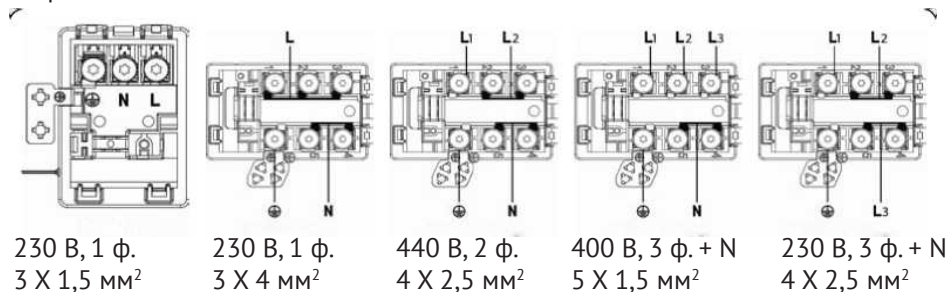


рис. 2

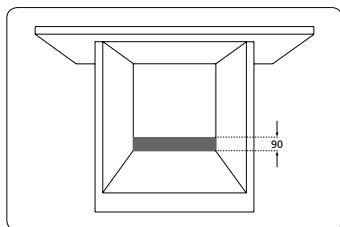


рис. 4

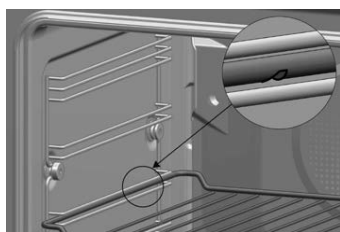


рис. 3

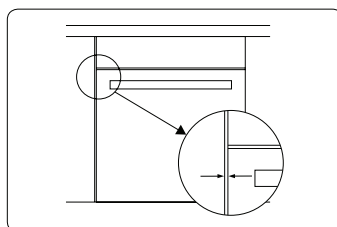


рис. 5

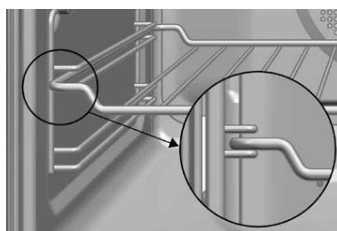


рис. 6



рис. 7

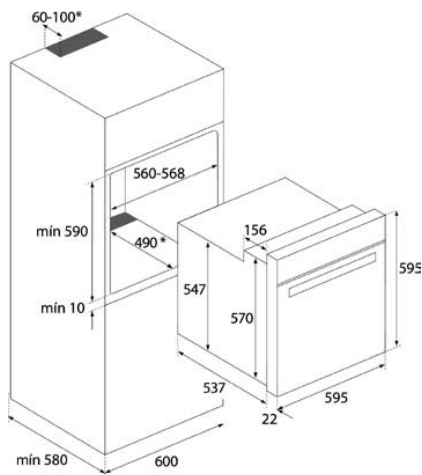


рис. 8

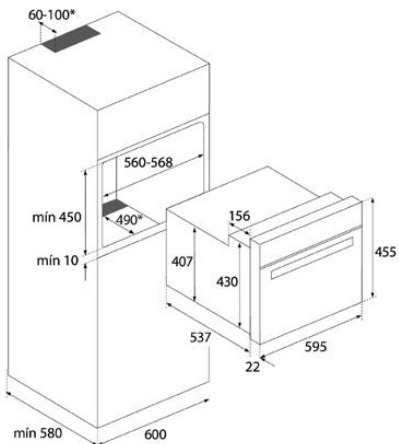


рис. 9

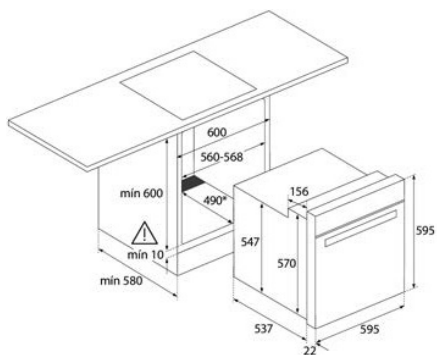


рис. 10

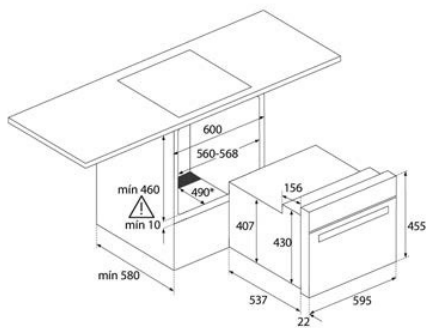
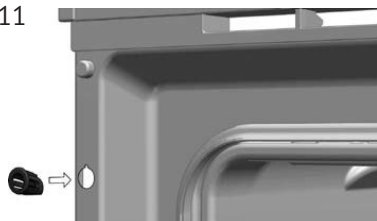


рис. 11



Духовой шкаф

рис. 12

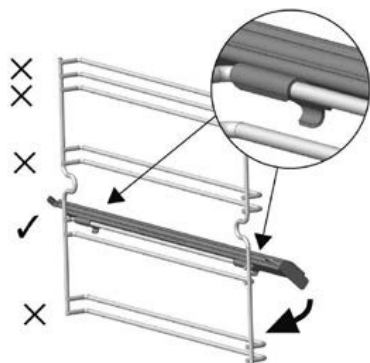


рис. 13

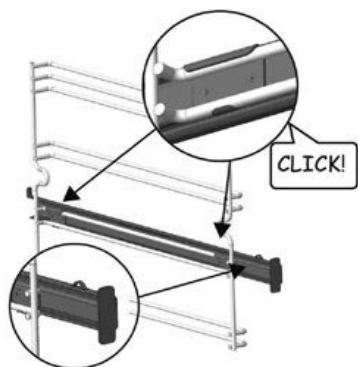


рис. 14

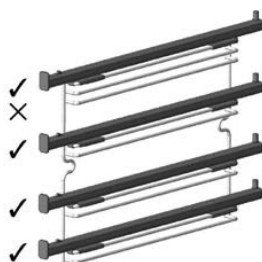


рис. 15



рис. 16



рис. 17



рис. 18

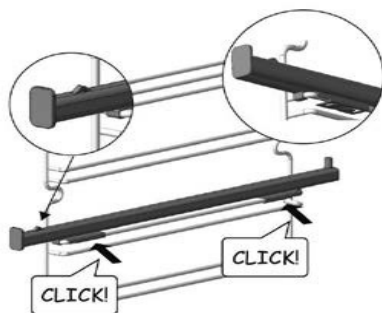


рис. 19

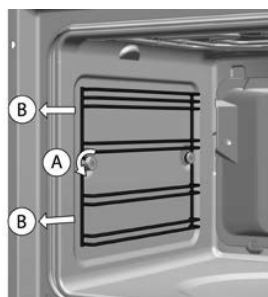


рис. 20

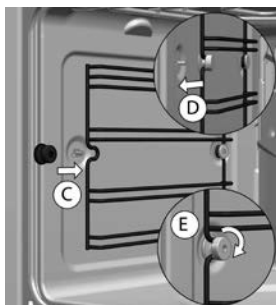


рис. 21

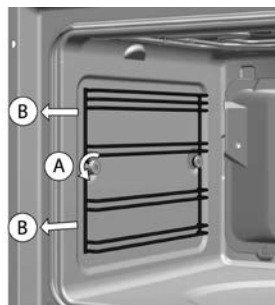


рис. 22

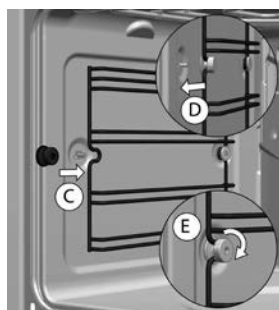


рис. 23



рис. 24

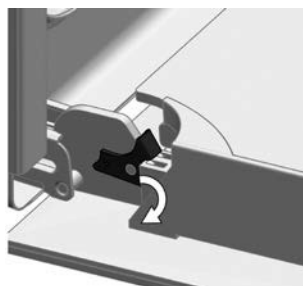


рис. 25



рис. 26



Духовой шкаф

рис. 27



рис. 28



рис. 29



рис. 30

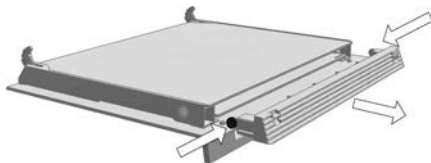


рис. 31

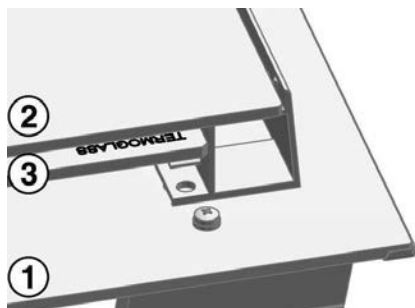


рис. 32

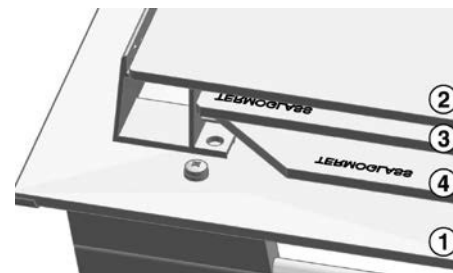
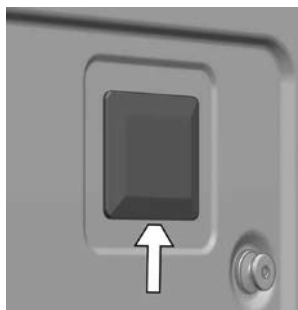


рис. 31



рис. 32



Духовой шкаф

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	V	V	F	F	A	A	M	D	S	S	S	S	S
0	0	1	5	6	0	0	7	0	0	4	T	Z	1	9	C	3	0	0	2	4	4	
КОД ПРОДУКТА										ВЕРСИЯ		Производитель		Год		Месяц		День				
ПОЛНЫЙ КОД ПРОДУКТА											Тека серийный номер											

Производитель:

ТЕКА ИНДУСТРИАЛ,СА

Авда Мануел Родригуез Айусо №66 50012 Сарагоза Испания

Импортеры:

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.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Духовой шкаф

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»**УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ****☎ +7 (495) 236-90-67****Телефон горячей линии Kuppersberg:****☎ 8 (800) 250-17-18****(Звонки для всех регионов бесплатные).****🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт****➔ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg
можно найти на официальном сайте компании****🌐 <http://kuppersberg.ru>****➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.****➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.****➔ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки
исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).****УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

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

Установка и подключение крупной бытовой техники:

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

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

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

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

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





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru