

KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



KMW 694

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

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

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



СОДЕРЖАНИЕ

ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ	69
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	69
МОДУЛИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ	74
УСТАНОВКА.....	74
УСТАНОВКА.....	74
ВАШ НОВЫЙ ПРИБОР	77
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	80
УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКИХ ФИКСАТОРОВ И БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ.....	82
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	86
НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА.....	87
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	87
МИКРОВОЛНОВОЙ РЕЖИМ	89
РАБОТА В РЕЖИМЕ MICROSOMBI.....	91
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	92
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ НАСТРОЙКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	95
НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ, СВЯЗАННЫХ СО ВРЕМЕНЕМ	96
ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.....	96
УХОД И ОЧИСТКА	97
ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	99
АКРИЛАМИДЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ	100
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	100
УКАЗАНИЯ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	101



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

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



ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции KUPPERSBERG.

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

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

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

Копия данной инструкции по эксплуатации также может быть загружена на сайте www.kuppersberg.ru



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Используемая посуда должна быть пригодна для микроволновой печи.

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

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

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

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

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

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

Встроенная комбинированная печь

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

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

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

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

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

➔ постояльцами гостиниц, moteлей и других жилых помещений;

➔ на фермах;

➔ в хостелах и частных гостиницах.

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

открывается сверху вниз и остается в нижнем горизонтальном положении).

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

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

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

23. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

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

25. Поверхность ящика для хранения может становиться горячей.

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

Встроенная комбинированная печь

ром только под постоянным присмотром взрослого.

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

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

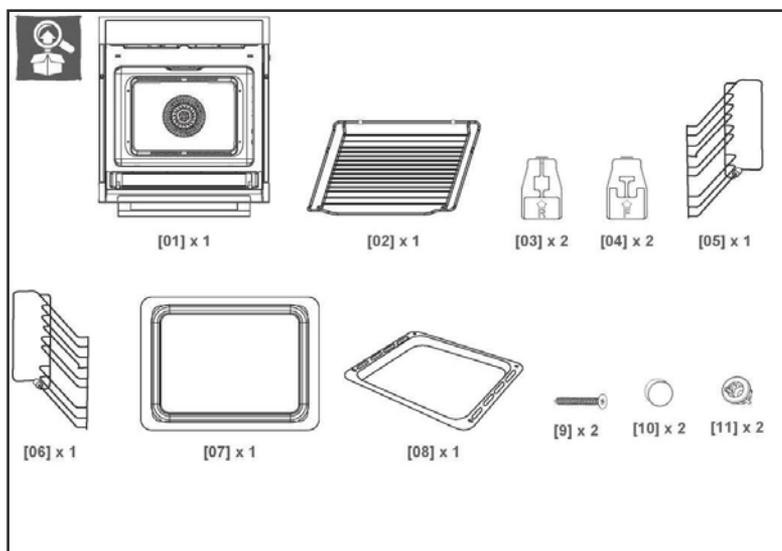
29. Не используйте для чистки духового шкафа абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к образованию трещин на стекле.

30. Духовой шкаф является встраиваемым прибором.

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

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

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



Возможные повреждения и их причины

Опасно!

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

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

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

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

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

легающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя двери.

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

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

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

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

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

тем увеличивайте его по мере необходимости.

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

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

УСТАНОВКА

МОДУЛИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ

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

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

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

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

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

⇒ Не допускается перекрывать вентиляционные отверстия и воздухозаборники.

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

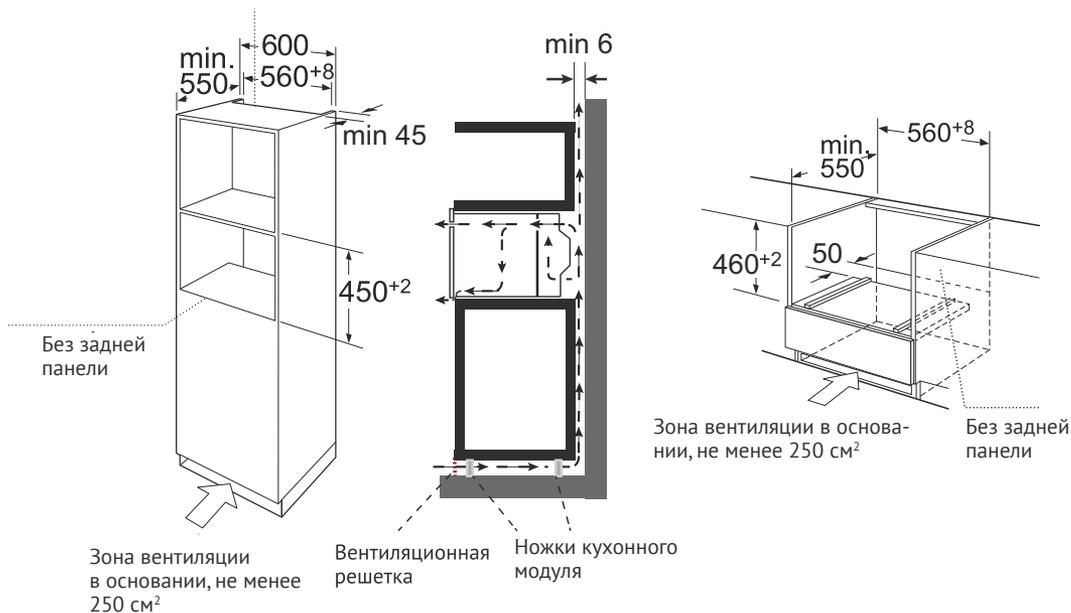
⇒ Лицо, осуществляющее установку, несет ответственность за любой ущерб, который может возникнуть вследствие неправильной установки прибора.

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

⇒ Установочная высота не менее 850 мм.

Установочные размеры

Вентиляционные отверстия
сзади, не менее 250 см²



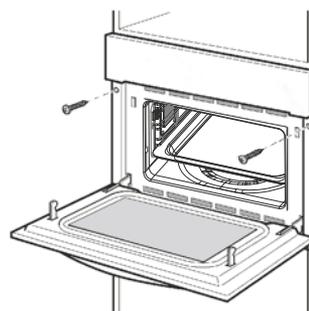
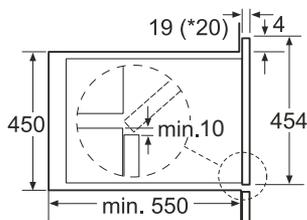
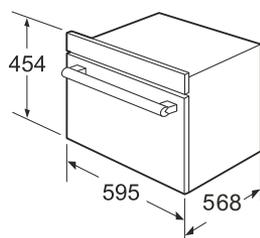
Встраивание

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

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

чтобы прибор располагался в центре модуля.

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



⇒ Полностью вставьте прибор и разместите его по центру.

⇒ Не перегибайте соединительный кабель.

⇒ Зафиксируйте прибор на месте винтами.

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

Важная информация

Подключение к сети электропитания

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

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

Встроенная комбинированная печь

 **ВАШ НОВЫЙ ПРИБОР**

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



Сенсорные кнопки и дисплей

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

	Функция (режим работы)
	Отмена
	Микроволновый режим
	Кухонный таймер / функция защиты от доступа детей
	Предварительная настройка
	Предварительный нагрев
F	Функция (режим работы)
- +	Настройка параметров
=====	Слайдер
A	Меню Авто
	Часы / температура
	Вес
	Лампа подсветки
	Пуск/пауза

Режимы (функции) и отображаемая на дисплее информация

С помощью функциональных кнопок задайте необходимый тип нагрева.

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

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

Встроенная комбинированная печь

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

Настройка параметров

С помощью кнопок настройки задайте параметры.

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

Вентилятор системы охлаждения

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

Вентилятор системы охлаждения продолжает работать в течение опреде-

ленного времени после завершения работы прибора.

Опасно!

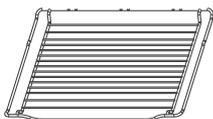
Не допускается закрывать или перекрывать вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

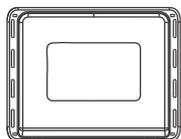
Примечание.

Тип и количество дополнительных принадлежностей зависят от фактической комплектации прибора.



Решетка для гриля

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



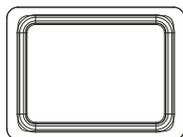
Универсальный противень

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

Универсальный противень – эмалированный противень

⇒ Для приготовления рулетов и жарки цыплят целиком.

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



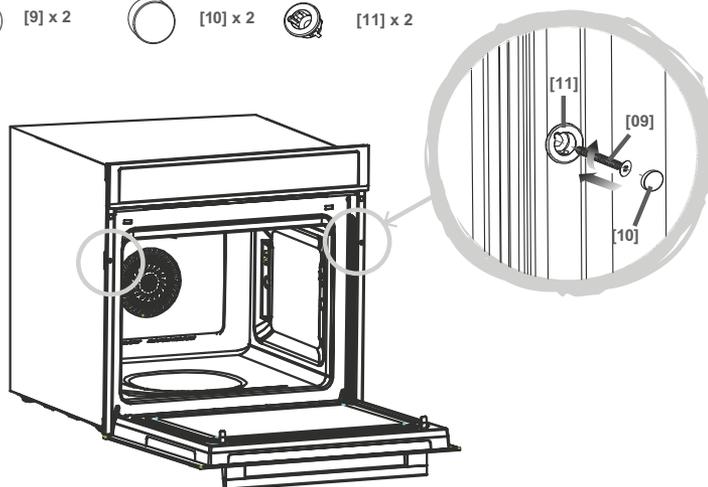
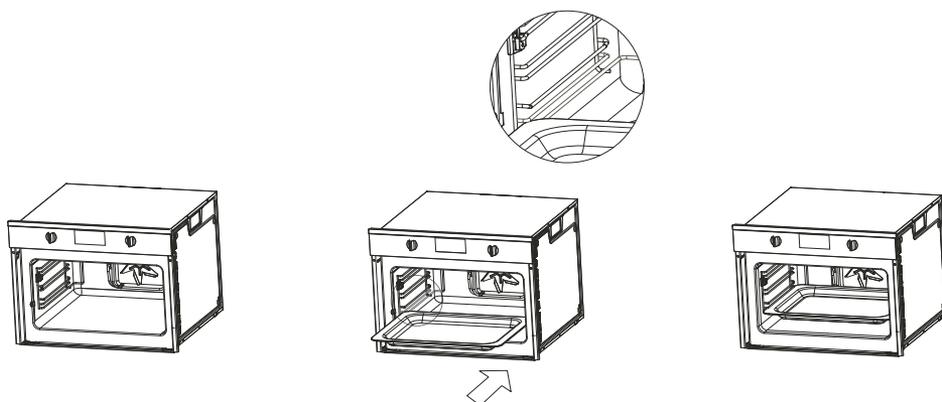
Универсальный противень – стеклянный противень

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

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

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

Встроенная комбинированная печь



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

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

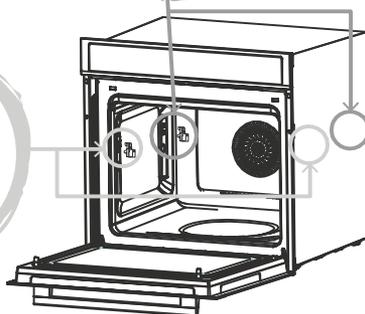
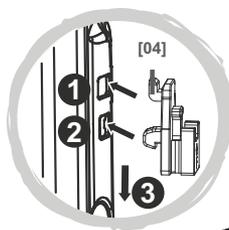
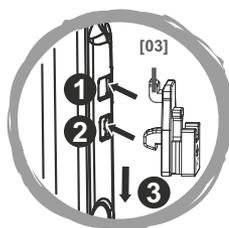
⚠ УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКИХ ФИКСАТОРОВ И БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ



[03] x 2

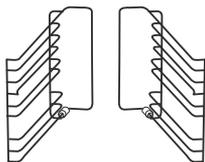


[04] x 2



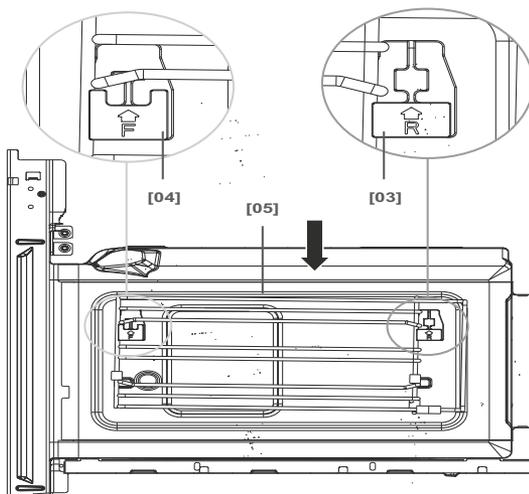
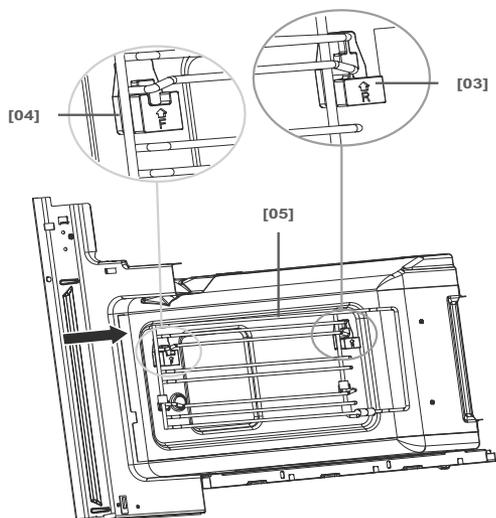
Встроенная комбинированная печь

Установка левой направляющей [05]

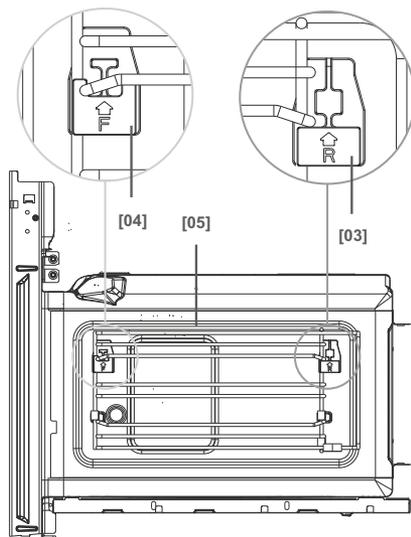


[05] x 1

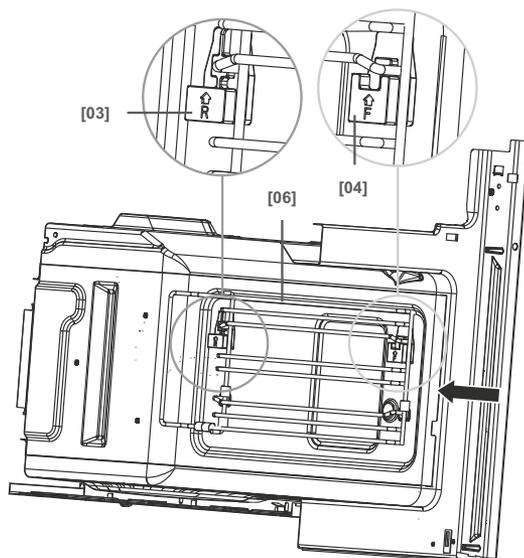
[06] x 1



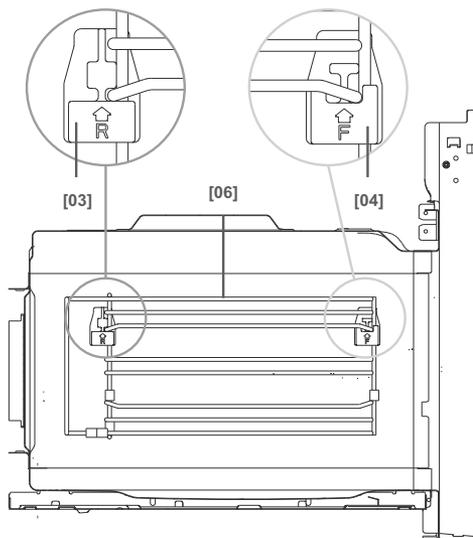
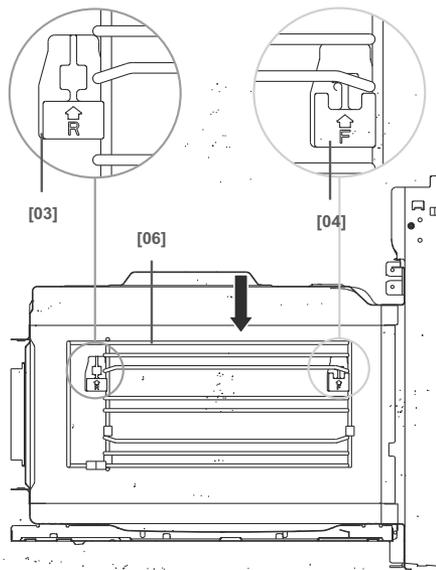
Встроенная комбинированная печь



Установка правой направляющей [06]



Встроенная комбинированная печь





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

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

Настройка часов

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

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

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

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

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

Теперь текущее время настроено. Прибор перейдет в состояние ожидания.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием дополнительных принадлежностей тща-

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

Прогрев духового шкафа

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

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

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

3. С помощью кнопки — или + или слайдера  задайте температуру равной 250 °С.

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

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

6. Нажмите кнопку . Печь начнет нагреваться.

НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

Настройка режима нагрева и температуры

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

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

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

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

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

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

6. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начнет нагреваться.

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

Приостановка работы

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

Изменение времени приготовления

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

Изменение температуры

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

Отмена операции

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

Быстрый предварительный нагрев

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

Встроенная комбинированная печь

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

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

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

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

1. Настройка режима нагрева и температуры

2. Нажмите кнопку .

На дисплее появится символ .

Духовой шкаф нагреваться.

Завершение предварительного нагрева

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

Отмена быстрого предварительного нагрева

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

Встроенная комбинированная печь

 **МИКРОВОЛНОВОЙ РЕЖИМ**

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

 **Примечание.** Ручная настройка времени осуществляется со следующим шагом:

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

**УКАЗАНИЯ ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ**

**Подходящая посуда для
микроволновой печи**

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

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

➔ Посуда, которая не подходит для микроволновой печи

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

➔ Опасно!

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

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

Тест на пригодность посуды

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

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

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

2. В течение этого времени периодически проверяйте температуру посуды.

Посуда должна быть холодной или теплой на ощупь.

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

такая посуда непригодна для использования.

Настройка мощности СВЧ

Для настройки мощности СВЧ используется кнопка .

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

Примечания:

➤ При нажатии на кнопку высвечивается выбранная мощность.

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

Настройка микроволнового режима

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

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

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

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

4. Нажмите кнопку .

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

После истечения заданного времени приготовления

Выдается звуковой сигнал. Работа в микроволновом режиме завершена.

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

Изменение времени приготовления

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

Встроенная комбинированная печь

– или + или слайдера — измени-
те время приготовления.

Изменение настройки мощности СВЧ

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

Приостановка работы

Кратковременно нажмите кноп-
ку ▷||. Духовой шкаф приостановит
работу. Чтобы продолжить работу, на-
жмите кнопку ▷|| еще раз.

Отмена работы

Это действие может быть выполне-
но в любое время. Нажмите кнопку ☐ ,
чтобы переключить духовой шкаф в
состояние ожидания.

☀ Примечания:

➔ Если вы откроете дверь при-
бора во время приготовления блюда,
вентилятор может продолжать рабо-
тать.



РАБОТА В РЕЖИМЕ MICROCOMBI

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

Вам доступны все настройки мощ-
ности СВЧ.

За исключением: 700 и 900 Вт

Настройка работы в комбинированном микроволновом режиме

Пример: ☼ + ☼ , микроволновой
режим + пицца, 500 Вт, 190 °С, длитель-
ность 17 минут.

1. При нахождении прибора в
состоянии ожидания нажмите кнопку
☼ , затем несколько раз кнопку F, что-
бы выбрать режим MicroCombi. Кнопку
необходимо нажимать до тех пор, пока
на дисплее не появятся значки ☼ и ☼ .
На дисплей будет выведено значение
мощности СВЧ по умолчанию, и будет
мигать заданная по умолчанию темпе-
ратура.

2. С помощью кнопки – или +
или слайдера — установите темпе-
ратуру 190 °С.

3. Нажмите кнопку Ⓜ для под-
тверждения заданного значения тем-
пературы. Начнет мигать заданное по
умолчанию время приготовления, с
помощью кнопки – или + или слай-
дера — задайте время приготовле-
ния равным 17 минутам.

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

5. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начнет нагреваться.

Прибор начнет работу. Запустится обратный отсчет времени приготовления.

После истечения заданного времени приготовления

Выдается звуковой сигнал. Работа в комбинированном режиме завершена.

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

Приостановка работы

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

Изменение времени приготовления

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

Изменение настройки мощности СВЧ

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

Изменение температуры

Это действие может быть выполнено в любое время.

С помощью кнопки  или  или слайдера  настройте температуру.

Отмена работы

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



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

Продукты следует помещать только в остывшую рабочую камеру.

Настройка программы

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

Встроенная комбинированная печь

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

3. Нажмите кнопку .

4. С помощью кнопки — или + или слайдера — задайте вес, на

дисплей будет выведено время приготовления.

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

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

Отсчет уровней производится снизу вверх – от первого до четвертого.

☼ **Примечания:**

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

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

При завершении программы

⇒ Выдается звуковой сигнал. Духовой шкаф прекращает нагрев.

Изменение программы

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

Отмена программы

Чтобы отменить выполнение программы, нажмите кнопку .

Изменение времени приготовления

При использовании автоматических программ изменение времени приготовления не допускается.

Программы размораживания

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

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

На дисплее мигает номер первой программы.

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

3. Нажмите кнопку .

4. С помощью кнопки  или  или слайдера  задайте вес, на дисплей будет выведено время приготовления.

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

☼ **Примечания:**

⇒ Приготовление продуктов

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

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

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

⇒ Используемая посуда

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

⇒ При размораживании курицы и порционных кусков курицы (d 01) звуковой сигнал прозвучит дважды,

Встроенная комбинированная печь

указывая на то, что блюдо следует перевернуть.

➔ Время выдержки после размораживания

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

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

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

* Во время размораживания продукты должны находиться на стеклянном противне.

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



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ НАСТРОЙКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

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

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

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

5. Нажмите кнопку , чтобы завершить предварительную настройку времени.

6. Настройка режима нагрева и температуры.

7. Нажмите кнопку , чтобы завершить настройку.

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

Технические указания

1. Перед предварительной настройкой режима приготовления необходимо настроить часы.

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

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ, СВЯЗАННЫХ СО ВРЕМЕНЕМ

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

Настройка времени приготовления

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

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

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

Настройка часов

См. раздел – «Перед первым использованием прибора».

Изменение настройки часов

➔ Выполните шаги по изменению настройки часов.

Настройка таймера

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

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

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

3. Нажмите кнопку , чтобы запустить таймер.

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

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

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

Встроенная комбинированная печь

Активация функции защиты от доступа детей

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

Отключение функции защиты от доступа детей

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

УХОД И ОЧИСТКА

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

Риск поражения электрическим током!

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

Опасность ожогов!

Не допускается выполнять чистку прибора сразу же после его выключе-

ния. Необходимо предварительно дождаться охлаждения прибора.

Примечания:

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

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

Чистящие средства

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

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

⇒ Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

⇒ Перед повторным использованием прибора тщательно высушите все поверхности.

Встроенная комбинированная печь

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

Обратите Ваше внимание!

Неисправностями Изделия не являются:

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

ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

вы найдете множество кулинарных советов и рекомендаций.

Опасность поражения электрическим током

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

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

**АКРИЛАМИДЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ**

В каких продуктах возможно их образование?

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

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

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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

УКАЗАНИЯ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Экономия энергии

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

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

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

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

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

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

Экологически безопасная утилизация



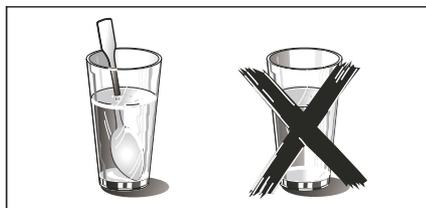
⇒ Утилизируйте упаковку экологически безопасным способом.

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

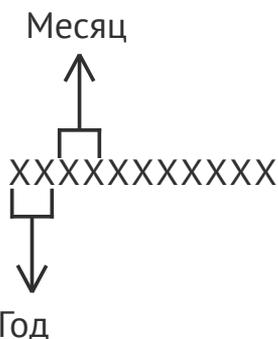
Разогрев продуктов

Опасность ошпаривания

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



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



Изготовитель:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:

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

Гуангдонг Мидеа Китчен Аплиансе Мануфактуринг Ко., Лтд.
№.6, Янг Эн Род, Бейджиао Фошан Гуангдонг
528311 Китай

Импортер:

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

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



KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ P50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



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

➔ Kuppersberg
➔ www.kuppersberg.ru
➔ info@kuppersberg.ru