

**TECHNISCHER PASS**

**TECHNICAL PASSPORT**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



SD 693 C Bronze, SD 693 B

**ELEKTRISCHE BACKOFEN**

**ELECTRIC OVENS**

**KUPPERSBERG**

**INHALT**

SICHERHEITSHINWEISE .....	3
GERÄTEBESCHREIBUNG.....	6
INSTALLATION.....	8
BETRIEBSFÜHRUNG .....	9
ESSEN IM OFEN ZUBEREITEN PRAKTISCHE TIPPS .....	22
WARTUNG UND PFLEGE .....	27
FEHLERSUCHE .....	31
TECHNISCHE DATEN .....	32



## LIEBER KÄUFER!

Der Ofen vereint solche Eigenschaften wie außergewöhnliche Benutzerfreundlichkeit und absolute Effizienz. Nachdem Sie die Anweisungen gelesen haben, haben Sie keine Schwierigkeiten mit der Wartung des Ofens.

Beim Verlassen des Werks wurde der Ofen vor dem Verpacken sorgfältig auf speziellen Ständern auf Sicherheit und Leistung überprüft.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten. Das Befolgen der darin enthaltenen Anweisungen verhindert den unsachgemäßen Gebrauch des Ofens.

Die Anweisungen sollten an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Um Unfälle zu vermeiden, müssen die Bestimmungen der Betriebsanleitung konsequent befolgt werden.



### **Achtung!**

**Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem Sie dieses Handbuch gelesen haben. Der Ofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

**Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen.**



## SICHERHEIT- INFORMATIONER

**Achtung!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erwärmen sich während des Gebrauchs. Sie sollten immer daran denken, dass beim Berühren der Heizelemente Verletzungsgefahr besteht. Deshalb während des Betriebs des Gerätes - besonders wachsam sein! Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, und wenn dies der Fall ist, unter ständiger Aufsicht einer erwachsenen verantwortlichen Person.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, manuellen oder geistigen Behinderungen oder Personen mit unzureichender Erfahrung und unzureichenden Kenntnissen in der Bedienung des Geräts gewartet werden, sofern dies unter Aufsicht einer verantwortlichen Person oder gemäß einer Studie mit einer verantwortlichen Person geschieht Bedienungsanleitung.

Achten Sie besonders auf Kinder! Kinder können nicht mit Geräten spielen! Die Reinigung und Wartung der Geräte darf nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Während des Betriebs erwärmt sich das Gerät. Es ist darauf zu achten, dass die heißen Teile im Inneren des Ofens nicht berührt werden.

Bei Verwendung eines Ofens können zugängliche Teile heiß werden. Es wird

## Elektrische backofen

empfohlen, Kinder nicht in den Ofen zu lassen.

**Achtung!** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags vor dem Auswechseln der Glühlampe auszuschließen.

**Achtung!** Verwenden Sie dieses Produkt nicht zur Reinigung von aggressiven Reinigungsmitteln und scharfen Metallgegenständen zur Reinigung von Türscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und Risse im Glas verursachen können.

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zum Reinigen des Ofens.

Verwenden Sie nur eine Sonde, die Teil der Ofenausrüstung ist.

**Verbrennungsfahr!** Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf austreten. Öffnen Sie zum Zeitpunkt oder nach Beendigung des Garvorgangs vorsichtig die Backofentür. Bücken Sie sich beim Öffnen nicht über die Tür. Es ist zu beachten, dass Dampf je nach Temperatur unsichtbar sein kann.

☞ Es muss sichergestellt werden, dass kleine Küchengeräte und Kabel nicht mit einem beheizten Backofen und Kochfeld in Berührung kommen, da die Isolierung dieses Geräts nicht für hohe Temperaturen ausgelegt ist.

☞ Lassen Sie den Backofen beim Braten unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich beim Kochen oder Erhitzen entzünden.

☞ Stellen Sie kein Geschirr mit einem Gewicht von mehr als 15 kg auf die offene Backofentür.

☞ Verwenden Sie keinen technisch defekten Backofen. Alle Mängel sollten nur von qualifiziertem Personal beseitigt werden.

☞ Schalten Sie bei technischen Störungen den Ofen sofort aus und melden Sie die Notwendigkeit einer Reparatur.

☞ Das Gerät wurde ausschließlich zum Kochen entwickelt. Jede andere Verwendung (z. B. Raumheizung) ist zweckentfremdet und kann gefährlich sein.

## STROME SPAREN

Eine rationelle Nutzung von Strom kann nicht nur Kosten senken, sondern auch die Umwelt schonen. Wenn Sie diese einfachen Regeln befolgen, erzielen Sie die besten Ergebnisse:



**Verwenden Sie den Backofen nur zum Zubereiten großer Mengen von Lebensmitteln.**

Es ist rentabler, Fleisch mit einem Gewicht von bis zu 1 kg in einer Pfanne auf dem Kochfeld zu kochen.

**Nutzung der Restwärme des Ofens.**

Wenn das Gericht länger als 40 Minuten gekocht wird, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs aus.

Achtung! Wenn ein Timer verwendet wird, stellen Sie ihn auf eine kürzere Zeit ein.

#### **Backofentür vorsichtig schließen.**

Verschmutzte Ofentürdichtungen tragen zum Wärmeverlust bei. Schmutz auf den Dichtungen sollte sofort entfernt werden.

**Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von Kühlschränken/Gefriergeräten auf.**

Unnötig steigender Stromverbrauch

#### **AUSPACKEN**



Für den Transport wurde das Gerät durch die Verpackung vor Beschädigungen geschützt. Nach dem Entfernen der Verpackung bitten wir Sie, die Teile so zu entsorgen, dass die Umwelt nicht geschädigt wird.

Alle für die Herstellung von Verpackungen verwendeten Materialien sind unbedenklich, zu 100% recycelbar und mit dem entsprechenden Zeichen gekennzeichnet.

**Achtung!** Kinder dürfen während des Auspackens keine Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Schaumstoffteile usw.) mitnehmen.

#### **ABFAHRT VOM BETRIEB**

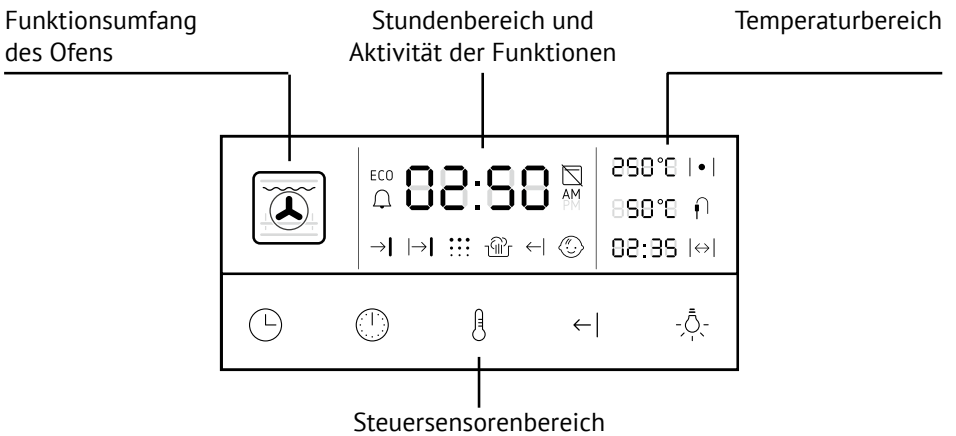
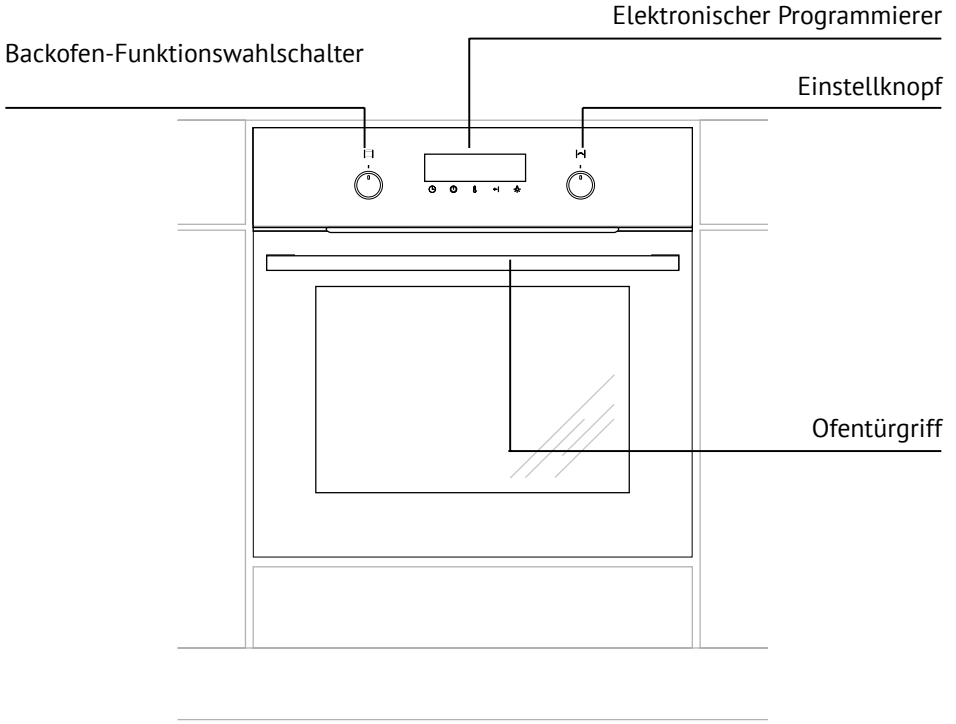
Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und Elektronikgeräte gebracht werden. Dies wird durch das auf dem Gerät befindliche Zeichen, die Bedienungsanleitung und die Verpackung angezeigt.



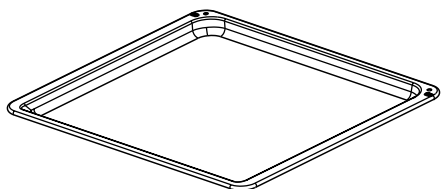
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten



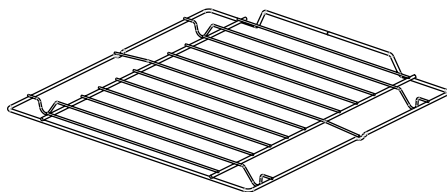
# GERÄTEBESCHREIBUNG



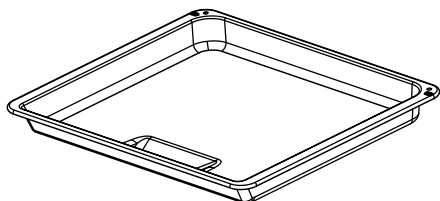
## GERÄTEBESCHREIBUNG



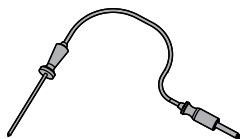
Backblech\*



Grillrost (Wäscheständer)

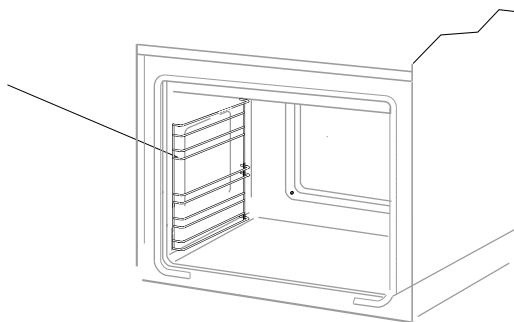


Bratpfanne\*



Thermosensor

Seitentreppe



---

\*für einige Modelle



## INSTALLATION

### Installation

Die Küche sollte trocken und belüftet sein, eine gute Belüftung aufweisen und der Standort des Ofens einen einfachen Zugang zu den Bedienelementen ermöglichen. Der Ofen ist in der Kategorie Y hergestellt. Die Möbel müssen ausgekleidet sein und der Klebstoff, mit dem er verklebt ist, muss Temperaturen von 100 ° C standhalten. Andernfalls ist eine Verformung der Oberfläche oder der Verkleidung möglich.

Bereiten Sie ein Loch mit den in den Abbildungen gezeigten Abmessungen vor: A - Installation unter der Abdeckung, B - hohe Installation. Wenn sich im Schrank eine Rückwand befindet, müssen Sie Löcher für die elektrischen Drähte schneiden. Setzen Sie den Backofen vollständig in das Loch ein und befestigen Sie ihn mit vier Schrauben.

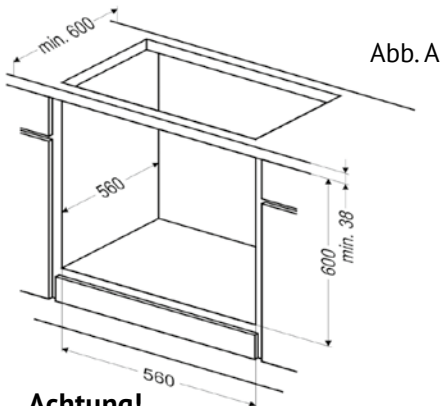


Abb. A

### Achtung!

Die Installation erfolgt im ausgeschalteten Zustand.

Abb. B

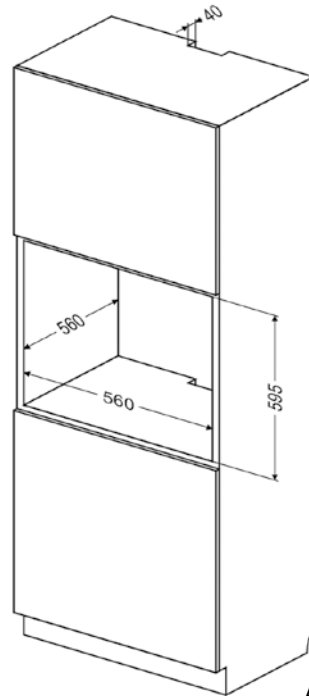
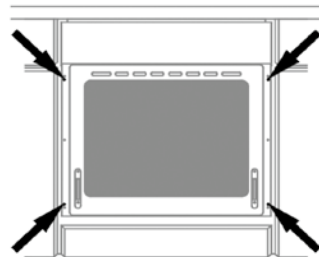


Abb. C



### Netzanschluss

Der Backofen ist für die Versorgung mit einphasigem Wechselstrom (230 V ~ 50 Hz) ausgelegt und verfügt über ein Anschlusskabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> mit einer Länge von ca. 1,5 m und einem geschlossenen Stecker.



Die Steckdose muss geschlossen sein und darf sich nicht über dem Ofen befinden. Nach der Installation des Ofens muss die Steckdose für den Benutzer zugänglich sein.

Bevor Sie den Backofen an eine Steckdose anschließen, müssen Sie Folgendes überprüfen:

Halten die Sicherungen und Verkabelungen der Belastung des Ofens stand?

Ob die elektrische Anlage mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, das den Anforderungen der geltenden Normen und Vorschriften entspricht, ist die Steckdose vorhanden?

#### **Achtung!**

Im Falle einer Beschädigung des nicht abnehmbaren Netzkabels muss dieses beim Hersteller oder in einer Fachwerkstatt von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



### **BETRIEBSFÜHRUNG**

Entfernen Sie vor dem ersten Einschalten des Ofens

➔ die Verpackungselemente, reinigen Sie den Ofenraum von den werksseitigen Konservierungsmitteln.

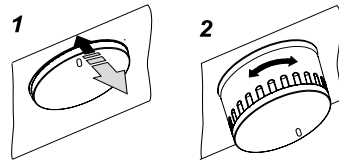
➔ Nehmen Sie die Ofenausrüstung heraus und spülen Sie sie mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel aus. Schalten Sie die Belüftung im Raum ein oder öffnen Sie das Fenster.

Backofen vorheizen (auf Temp. 250 C, ca. 30 min.), Schmutz entfernen und gründlich abspülen, (siehe Abschnitt: Programmierbetrieb und Ofensteuerung).

**Wichtig!** Der Garraum sollte nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gespült werden.

Die Knöpfe der Schalter sind im Bedienfeld „versteckt“. Um die gewünschte Funktion auszuwählen:

1. Drücken Sie leicht auf den Griff und lassen Sie ihn los.
2. Stellen Sie die ausgewählte Funktion ein. Die Bezeichnungen des seitlichen Schaltergriffs entsprechen den nächsten Funktionen des Ofens.



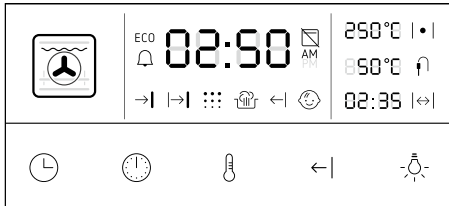
#### **Wichtig!**

Der Backofen ist mit einem Programmiergerät mit einem Display ausgestattet, das über Tasten (Sensoren) gesteuert wird. Das Auslösen der einzelnen Sensoren erfolgt nach dem Drücken auf das Glas der Sensoren (das Vorhandensein eines Symbols wird durch ein Tonsignal angezeigt).

**Sensoren sollten sauber gehalten werden.**

Elektrische backofen

**Programmierbetrieb und Ofensteuerung.**



**Reihe von Steuersensoren**

Das Bedienfeld verfügt über 5 Sensoren (ohne Hintergrundbeleuchtung), die wie in der Abbildung oben durch Symbole gekennzeichnet sind. Bei jedem Drücken des Sensors ertönt ein Summer (Ausnahmen sind in der ausführlichen Beschreibung des Vorgangs angegeben). Die Aktivität der Tasten hängt von der Einstellung der Backofenfunktionssteuerung ab (beschrieben mit den Backofenfunktionen). Wenn Sie die aktive Taste drücken, ertönt ein Piepton [Bestätigung]. Wenn Sie eine inaktive Taste drücken, ertönt [Fehler]. Wenn Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, ertönt ein akustisches Signal [Bestätigung2].

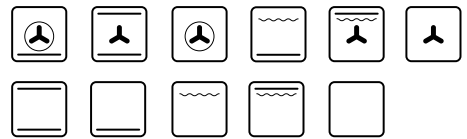
- Der Summer erzeugt die folgenden Arten von Tönen:
  - [Bestätigung] Drücken Sie die Touch-Taste
  - [Bestätigung 2] lange auf die Touch-Taste drücken
  - [Fehler]
  - [Vervollständigung] Einrichtungsverfahren
  - [Timer Signal] maximale dauer 5 minuten

➤ [Signal der Beendigung der arbeit] ofen maximale dauer 5 min.

- 🕒 – Zeiteinstellung
- 🕒 – Zeitfunktionseinstellung, Timer, Arbeitszeit, Arbeitsendezeit
- 🌡 – Temperatur im Backofen einstellen, Thermosonde
- ←| – aktivieren / deaktivieren Sie die Funktion zum schnellen Aufheizen des Ofens
- 💡 – Schalten Sie die Backofenbeleuchtung ein/aus

**Funktionsumfang des Ofens**

Der Bereich, der die ausgewählte Ofenfunktion anzeigt, wird wie folgt hervorgehoben:







**Beleuchtungsstärke anzeigen**

Die Hintergrundbeleuchtung hängt von der Tageszeit ab. Von 5 bis 22 ist die Beleuchtung intensiver als von 22 bis 5. Darüber hinaus ist die Beleuchtungsstärke abhängig von der Betriebsart des Gerätes:


- Geringe Lichtintensität im Standby-Modus, Sie können sehen, wie spät es ist.
- Hohe Lichtintensität im Aktivitätsmodus des Programmiergeräts.

**Taktbereich und Funktionsaktivität**

Öffnungszeiten in 24 Stunden oder AM/PM. Angezeigte Funktionen und Symbole.

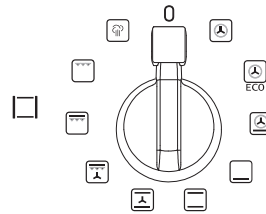
ECO Aktivitätssymbol	ECO
Timer-Aktivitätssymbol	
Türschlossaktivitätssymbol (Ofen mit Pyrolysefunktion)	
Prozessabschlusszeit (Stunde)	→
Bearbeitungszeit	→
Aktivitätssymbol der Pyrolysefunktion (Ofen mit Pyrolysefunktion)	••••
Dampfreinigung	
Symbol für schnelle Aufwärmaktivität	←
Symbol der Tätigkeit des Schutzes gegen Kinder	

**Temperaturbereich**

Ofentemperatur mit Heizaktivitätssymbol	250 °C   •
Temperaturfühler mit Aktivitätssymbol	850 °C 
Beginn/Ende des Vorgangs mit Aktivitätssymbol (Nebenstunden)	02:35   ↔

**Backofen-Funktionswahlschalter**

Der Knopf wählt die Funktion des Ofens. Jedem Gegenstand ist eine Backofenfunktion zugeordnet. Jede Funktion entspricht einem Symbol, das im Funktionsbereich des Backofens auf dem Display erscheint.



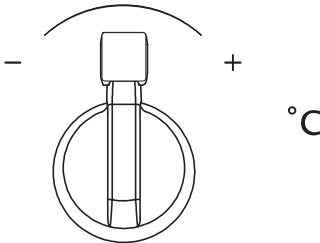
Position	Funktion
	Konvektion
	Konvektion ECO
	Konvektion + Bodenheizung
	Bodenheizung
	Untere + obere Heizung
	Untere + obere Heizung + Lüfter
	Grill + obere Heizung + Lüfter
	Grill + obere Heizung
	Grill

Elektrische backofen

**Einstellknopf**

Mit dem linken/rechten Drehregler können Parameter wie Temperatur und Zeit eingestellt werden. Drehen Sie den Knopf nach rechts in Richtung des Symbols „+“, um den Wert des Parameters zu erhöhen. Drehen in die entgegengesetzte Richtung verringert den Wert des Parameters.

Bei der Feineinstellung erhöht sich die Änderungsrate proportional zur Wendezeit.



**Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die Uhrzeit ein**



Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung ertönt ein akustisches Signal [Bestätigung], die aktuelle Uhrzeit muss eingestellt werden. Das Fehlen der aktuellen Uhrzeit führt dazu, dass der Ofen nicht funktioniert. Der Backofen reagiert nicht

auf die Eingangssignale der Regler und inaktive Touch-Tasten, es wird ein Audiosignal erzeugt [Fehler].

Es ist nur der Sensor aktiv, der die Zeiteinstellung ⌚ aktiviert

Die Uhr zeigt die Uhrzeit im System 24 Stunden oder 12 Stunden AM/PM. Zum Einstellen der Uhrzeit drücken Sie die Touch-Taste ⌚ 3 Sekunden lang. Signalton [Bestätigung2], das Symbol „24 h“ oder „12 h“ auf dem Display beginnt zu blinken, was mit dem Einstellknopf umgeschaltet werden kann. Bestätigen Sie den Betriebsmodus durch kurzes Drücken der Touch-Taste ⌚. Die ersten beiden Ziffern auf der linken Seite blinken und zeigen die Uhrzeit an. Das Blinken wird zu einem Dauerlicht, wenn der Benutzer die Uhr mit dem Einstellungsänderungsregler auf den Bereich 00 \* 23 (oder 1 12 AM, 1 12 PM, abhängig von der Betriebsart) einstellt. Nach dem Einstellen der Uhr klickt der Benutzer wiederholt auf ⌚ (kurzer Piepton [Bestätigung]) und wechselt in den Minuteneinstellungsmodus (059). Die ersten beiden Ziffern auf der linken Seite leuchten kontinuierlich, die dritte und vierte blinken gleichzeitig. Der Benutzer stellt die Minuten mit dem Einstellrad ein.. Nach dem Einstellen der Minuten bestätigt der Benutzer die Einstellung mit dem Sensor ⌚, einem Tonsignal [Abschluß]. Die Uhr läuft, vier Ziffern leuchten konstant, zwei Punkte zwischen Stunden und Minuten blinken. Wenn der Benutzer während des Zeiteinstellungsvorgangs 5 Sekunden lang nichts drückt, wird der Vorgang beendet

und ein akustisches Signal ertönt [Abschluss].

Die Zeit, zu der der Benutzer das System verlassen hat, wird festgelegt. Der Backofen geht in den Standby-Modus. Die Funktionen des Ofens sind aktiviert.

Im Standby-Modus ist die Lichtintensität des Displays niedrig. Hervorgehoben:

Uhr,

Symbole für aktive Funktionen: Resttemperatur im Garraum, Kinderschutz, Zeitschaltuhr, Türverriegelungssymbol.

Wenn das Eingangssignal vom Sensor oder von den Bedienelementen angezeigt wird, verlässt der Backofen den Standby-Modus. Die Lichtintensität des Displays wird hoch.

Backofen ausschalten Funktionswahlschalter steht auf 0.

### **Achtung!**

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, werden alle konfigurierten Funktionen, automatischen Programme, die eingestellte Temperatur und der Timer gelöscht. Wenn das unterbrochene Programm eine pyrolytische Reinigung war (oder die Türen aus einem anderen Grund verriegelt sind), wird vor dem Einstellen der Uhr das Verfahren zum Kühlen des Ofens und Öffnen der Tür ausgeführt.

### **Kindersicherung**



Задача функции «защита от детей» не пДие Funktion «Kinderschutz» soll verhindern, dass Kinder die Backofeneinstellungen ändern. Nach dem Aktivieren der Sperre reagiert

der Backofen mit Ausnahme der Entsperrkombination nicht mehr auf alle Eingangssignale.

### **Sperre einschalten.**

Halten Sie Ihren Finger auf der Berührungstaste und drehen Sie den Einstellknopf in Richtung des Zeichens [+]. Der Programmierer bestätigt die Aktivierung der Sperre durch einen Piepton [Bestätigung2].

### **Sperren Sie ab.**

Drehen Sie den Einstellknopf in Richtung des Zeichens [], während Sie Ihren Finger auf der Berührungstaste halten. Der Programmierer bestätigt die Freigabe der Sperre mit einem Piepton [Ende].

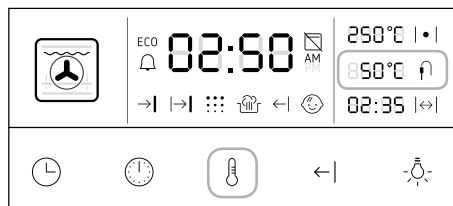
### **ECO-Funktion.**

Die Funktion der ECO-Funktion besteht darin, die Heizung 5 Minuten vorab auszuschalten. bis zum Abschluss der Arbeiten und bis zum Abschluss der Backformen mit der im Backofen angesammelten Wärme die sogenannte Restwärme. Dies dient zur Energieeinsparung.

Die ECO-Funktion wird nach dem Ein- und Ausschalten der DURATION OPERATION-Funktion und der HEAT PROBE-Funktion automatisch aktiviert / deaktiviert. Wenn die Funktion aktiv ist, leuchtet das ECO-Symbol auf.

Beim Backen mit einer Thermosonde wird die Heizung um 2 ° C ausgeschaltet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die eingestellte Temperatur wird 5 Minuten nach dem Ausschalten der Heizungen erreicht.

## Elektrische backofen

**Temperaturfühler.**

Nach dem Anschließen des Temperaturfühlers an jeder Position des Funktionswahlknopfs mit Ausnahme von CLEANING und Position 0 werden die Symbole fl und die eingestellte Temperatur des Temperaturfühlers<sub>0</sub> im Display an der folgenden Stelle hervorgehoben (standardmäßig 80°C)

Die Sondenerkennung wird durch einen Piepton signalisiert [Bestätigung<sup>2</sup>]. Dann kann der Benutzer die Temperatur der Schüssel einstellen, nach deren Erreichen die Heizung abgeschaltet wird. Um die Abschalttemperatur einzustellen, doppelklicken Sie auf die Schaltfläche (nach dem ersten Drücken wird die eingestellte Ofentemperatur nach der zweiten Temperatursonde eingestellt). Die Temperatursonde blinkt. Mit dem Einstellregler können Sie die Temperatur im Bereich von 30°C bis 99°C ändern. Drücken Sie nach dem Einstellen der Temperatur erneut die Touch-Taste. Wenn die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden eingestellt wird, übernimmt die Steuerung die aktuellen Einstellungen und der Vorgang zum Ändern der Temperatur des Temperaturfühlers wird abgeschlossen.

Der Betrieb des Ofens mit der Sonde wird von der ECO-Funktion begleitet (das ECO-Symbol leuchtet zusammen mit dem Symbol der thermischen Sonde auf). Die Heizungen schalten um 2°C ab, bevor die eingestellte Temperatur erreicht wird, die durch Restwärme ergänzt wird. 5 Minuten nach dem Ausschalten der Heizung ist der Backvorgang abgeschlossen. Es ertönt ein Piepton [Abschaltssignal], die Temperatur der Thermosonde und das Symbol blinken. Das Tonsignal wird nach dem Drücken eines Zeichens oder nach 1 Minute ausgeschaltet. Wenn der Benutzer keine Funktionen einstellt, wechselt der Backofen in den Standby-Modus. Der Benutzer kann das Backen fortsetzen, indem er auf die Schaltfläche doppelklickt und die Temperatur der Thermosonde erhöht.

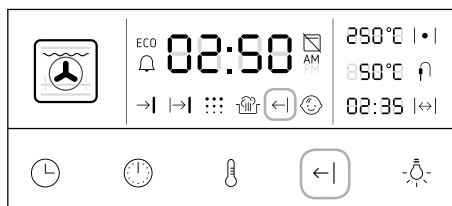
Nach dem Ausschalten der Thermosonde erlöschen die Temperatur und das zugehörige Symbol. Die Erkennung des Herunterfahrens der Sonde wird durch einen Piepton [Ende] signalisiert.

Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, wird der Regler bei eingeschalteter Sonde auf Position 0 gestellt, und die Temperatur der Restwärme im Ofen wird auf der Anzeige der eingestellten Temperatur angezeigt. Das Symbol und sein Zeiger leuchten nicht.

**Achtung!** Verwenden Sie nur den im Lieferumfang des Ofens enthaltenen Temperatursensor.

## Temperaturfühler

Art des Fleisches	Temperatur [° C]
Schweinefleisch	85-90
Rindfleisch	80-85
Kalbfleisch	75-80
Lamm	80-85
Geflügelfleisch	80-85

**Schnelles Aufwärmen der Kamera** ←|.


Der Benutzer kann das Vorheizen des Ofens mit der Funktion SCHNELLHEIZEN beschleunigen. Die Funktion ist in allen Einstellungen des Funktionsreglers verfügbar, mit Ausnahme der Funktionen DEFROST, CLEAN und „0“ für diese Positionen. Wenn Sie auf den Sensor <drücken, ertönt ein akustisches Signal [Fehler]. Die Aktivierung der Funktion (Drücken des Sensors <|) geht mit der Einbeziehung von Heizkörpern einher: Aufsatz, Grill und Konvektion, das Gerät arbeitet mit der maximal möglichen Leistung, um die eingestellte Temperatur schnell zu erreichen. Das Symbol SCHNELLE HEIZUNG <|.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal [Bestätigung]. Der Backofen heizt gemäß der mit dem Funktionswähler

eingestellten Funktion. Diese Funktion kann jederzeit durch Drücken der Touch-Taste <| deaktiviert werden. Das Herunterfahren wird von einem einzelnen Piepton [Ende] begleitet.

**Beleuchtung**Beleuchtung an:

☞ Der Ofenfunktionswähler bleibt auf Position 0, um eine Ofenfunktion zu aktivieren.

☞ Der Benutzer öffnet die Ofentür.

☞ Der Benutzer drückt die Berührungstaste über einen Piepton [Bestätigung] Der Benutzer drückt die Berührungstaste über einen Piepton [Bestätigung] ☼.

Выключение освещения:

☞ Die Beleuchtung schaltet sich automatisch nach 30 Sekunden ab dem Zeitpunkt des Einschaltens aus, außer wenn die Backofentür geöffnet ist und die Backofentür weiterhin geöffnet ist, wird die Beleuchtung nach 10 Minuten ausgeschaltet



☞ Die Beleuchtung wird 30 Sekunden nach dem Schließen der Tür ausgeschaltet, wenn der Funktionswähler auf eine andere Position als 0 gestellt ist.

☞ Bei geschlossener Tür erlischt die Beleuchtung, wenn der Funktionswähler auf Position 0 steht.

☞ Der Benutzer klickt auf den Sensor, und es ertönt ein Piepton [Abschluss]. ☼

☞ Die Beleuchtung kann für die gesamte Dauer der Heizfunktion




## Elektrische backofen

eingeschaltet werden. Drücken Sie dazu den Sensor  und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt. Das Ausschalten nach 30 Sekunden ist deaktiviert und das Licht bleibt an. Der Summer ertönt [Bestätigung2]. Das Licht erlischt nach kurzem erneutem Drücken des Sensors , es ertönt ein akustisches Signal [Ende]. Option also zurückgesetzt. Sie können auch einen Reset durchführen, indem Sieden Funktionswähler auf Positionstellen..

**Heizfunktion.**

Die Heizfunktionen werden mit dem Funktionswähler aktiviert. Je nach Ausführung stehen 8 oder 10 Funktionen zur Verfügung und bei einer zusätzlichen Einstellung von 00 ist der Backofen ausgeschaltet.

**Funktionsknopfspositionen.**POSITION 0.




Inaktiv sind die Sensorfunktionen  und . Durch Drücken dieser Tasten reagiert der Programmierer nur auf das Tonsignal [Fehler]. Außerdem ist die Auswahl der Uhrfunktion  begrenzt. Die einzige verfügbare Funktion ist TIMER.

Nach dem Ausschalten des Ofens wird der **Funktionswahlschalter 0** von

einer anderen Position aus auf Position 0 gestellt. Die Temperatur der Ofenkammer bei der eingestellten Temperatur wird angezeigt. Die Temperatur wird angezeigt, wenn sie über 60°C liegt.

Backofenfunktionsumfang erlösen.

POSITIONEN 1-10.

Eine Beschreibung der Funktionsweise des Ofens für jede Position des Wahlschalters für die Heizfunktion finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Heiztemperatur einstellen. Jede Heizfunktion verfügt über eine Standardtemperatur, die (mit Ausnahme der REINIGUNGS- UND ABTAUFUNKTIONEN) jederzeit über den Einstellungsänderungsknopf geändert werden kann, nachdem die Heizfunktion ausgewählt und der Sensor  im Bereich [0-280°C] gedrückt wurde. Die geänderte Temperatur wird sofort von der Steuerung als eingestellte Temperatur übernommen. Wird der Sensor  5 Sekunden lang nicht benutzt, nachdem er gedrückt wurde, ist die Möglichkeit, die Temperatur zu ändern, blockiert. Sie müssen den Sensor erneut drücken. Das Einfügen einer Heizung wird durch das Leuchten des Symbols  angezeigt in Übereinstimmung mit dem Betrieb des Thermostats.

**Öffnen der Tür während des Gebrauchs.**





















Wenn der Benutzer die Backofentür öffnet, während eine der Heizfunktionen aktiv ist, mit Ausnahme der Pyro-



lyse-Reinigungsfunktion (die Tür ist verriegelt), werden die Heizungen und der Konvektionslüfter ausgeschaltet, während die Tür geöffnet ist. Wenn die Tür länger als 30 Sekunden ge-

öffnet bleibt, ertönt ein 15 Sekunden langer Piepton [Fehler]. Das Tonsignal kann durch Anlegen eines beliebigen Eingangssignals ausgeschaltet werden.

**Tabelle. Funktionen des Ofens.**

Reglerstellung	Funktionsanzeige auf dem Display	Ofenfunktion	Optionen	Standard einstellungen
1 		KONVEKTION		170°C Stufe 3
2  ECO	 ECO	ECO CONVECTION *		170°C Stufe 3
3 		KONVEKTION + UNTERE HEIZUNG		220°C Stufe 2
4 		UNTERE HEIZUNG (Bräunung)		200°C
5 		UNTERE HEIZUNG + OBERER, HÖHER	Bratspieß, wenn er gibt	180°C Stufe 3
6 		UNTERE HEIZUNG + OBERE + LÜFTER	Bratspieß, wenn er gibt	170°C Stufe 3
7 		GRILL + OBERHEIZUNG + VENTILATOR	Bratspieß, wenn er gibt	190°C Stufe 2
8 		GRILL + OBERHEIZUNG	-	280°C Stufe 5
9 		GRILL	-	280°C Stufe 5
10 		REINIGUNG		Bodenheizung 90°C 30 min.

\* Bei Verwendung der ECO-Wärmezirkulationsfunktion wird die optimale Heizmethode zum Kochen mit minimalem Energieverbrauch aktiviert.

Elektrische backofen

**Reinigungsfunktion.**

Für einen Ofen mit AquaLytic-Email (Buchstabe Q in einem Backofen).

Die letzte Position des Funktionswahlknopfes Funktionswahlknopfes ist CLEANING.

Für einen Ofen mit AquaLytic-Email Q (Buchstabe Q in einem Backofen).

Gib 0,5 Liter Wasser auf den Boden des Ofens.

Für Standard-Emailleöfen (Buchstabe Q im Backofen).


Für Standard-Emailleöfen (Buchstabe Q im Backofen).

Gießen Sie 0,25 Liter Wasser in eine Schüssel, die sich auf der ersten unteren Ebene des Ofens befindet.

Die Funktion wird 3 Sekunden nach dem Einstellen des Reglers auf die Reinigungsposition aktiviert, es ertönt ein akustisches Signal [Bestätigung]. Wenn die Funktion aktiviert ist, wird die Prozessabschlusszeit heruntergezählt und angezeigt. Das Ende der REINIGUNG wird auf die gleiche Weise wie das Ende der Arbeit angezeigt, wenn die BETRIEBSZEIT eingestellt ist.

**Uhr funktion. Timer Arbeitszeit. Startverzögerungsfunktion.**





Uhr funktion: TIMER, LAUFDAUER, STARTVERZÖGERUNGSFUNKTION werden durch Drücken des mit dem Symbol  gekennzeichneten Sensors aktiviert. Um eine der oben genannten Funktionen zu verwenden, müssen Sie den Sensor drücken (Tonsignal [Bestätigung]), bis das Symbol der ausgewählten Funktion zu blinken beginnt. Verwenden Sie dann den Knopf, zum Einstellen die Einstellender Uhrzeit zu ändern.

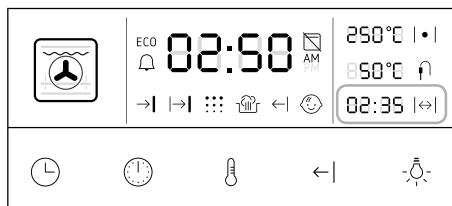
Die Parameter der Uhrfunktion sind in der folgenden Reihenfolge angeordnet: Timer> Arbeitsdauer> Arbeitsende (der Parameter kann nach Eingabe der Arbeitsdauer festgelegt werden). Die Funktion START VERZÖGERUNG wird aktiviert, nachdem die Parameter BETRIEBSDAUER und dann die ENDEZEIT definiert wurden.

Die Funktionen BETRIEBSDAUER und STARTVERZÖGERUNG steuern das Ein- und Ausschalten des Ofens. Die TIMER-Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Ofens.


Die Funktionen TIMER und DURATION/START DELAY können parallel arbeiten.


Uhrzeit zurücksetzen.

Durch gleichzeitiges Drücken der mit den Symbolen  und  gekennzeichneten Sensoren für 3 Sekunden werden alle Uhrfunktionen ausgeschaltet.


Funktionen für zusätzliche Stunden

Die Zusatzuhr in der unteren rechten Ecke des Displays führt je nach Betriebsart des Ofens drei Funktionen aus (wenn die Parameter der Funktion BETRIEBSDAUER oder VERZÖGERUNG STARTVERZÖGERUNG eingegeben werden).

1. Ofenzeitfunktion. Funktionsaktivität wird durch ein Symbol angezeigt . Zusätzliche Stunden geben die Zeit an, die seit dem Einschalten des Ofens vergangen ist. Die Zeit wird ausgeschaltet und zurückgesetzt, nachdem der Funktionswähler auf Position 0 gestellt wurde.

2. Zeitanzeigefunktion. Starten Sie den Betrieb, wenn die Funktion START VERZÖGERUNG aktiv ist. Das Symbol , zusätzliche Stunden zeigen die Startzeit an.





3. Die Funktion zur Anzeige der Zeit bis zur Fertigstellung mit den aktiven Funktionen ARBEITSDAUER und

STARTVERZÖGERUNG. Das Symbol  1 erlischt. Die zusätzlichen Stunden zeigen die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms. Bei der Funktion START VERZÖGERUNG zeigt die Uhr automatisch zum Zeitpunkt des Arbeitsbeginns die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

Timer

TIMER zählt in umgekehrter Reihenfolge herunter. nach ablauf des countdowns ertönt ein akustisches signal [timer signal]. TIMER arbeitet unabhängig von anderen Funktionen, wenn sich der Funktionsknopf des Ofens in einer anderen Position als 0 befindet.

TIMER-Einstellung.

Drücken Sie den Piepton des Sensors  [Bestätigung]. Das Timer-Symbol  beginnt zu blinken, die Anzeige 00:00 erscheint auf der Hauptuhr, die blinkt, bis das Einstellrad betätigt wird. Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts / links, um die Uhrzeit einzustellen Bestätigen Sie die Einstellung und starten Sie den TIMER durch Drücken des Tonsignals des Sensors  [Ende]. Wenn die eingestellte Zeit von 00:00 abweicht, aber vom Sensor  nicht bestätigt wird, startet der TIMER nach 5 Sekunden Inaktivität mit einem eingestellten Zeitsignal [Ende]. Wenn die TIMER-FUNKTION aktiviert ist, wird die aktuelle Zeit erneut auf der Hauptuhr angezeigt und das Timer-Symbol leuchtet konstant.

## Elektrische backofen





Die eingestellte Zeit ändert sich während des TIMER-Betriebs genauso wie die eingestellte.


Arbeitszeit.

Der Benutzer kann den Backofen so programmieren, dass das Gerät nach einer bestimmten Zeit von 00: 01h bis 10: 00h mit einer Genauigkeit von 1 Minute selbstständig abschaltet, wenn der Funktionswähler auf Position 0 steht. Zusammen mit der Funktion DURATION OPERATION funktioniert die ECO-Funktion (beschrieben im Abschnitt ECO-Funktion), die durch das beleuchtete ECO-Symbol symbolisiert wird.


Aktivierung der Funktion ARBEITSDAUER.

Die BETRIEBSDAUER ist nur möglich, wenn der linke Knopf zur Auswahl der Backofenfunktion auf eine andere Position als 0 gestellt ist.

Drücken Sie den Sensor  (Tonsignal [Bestätigung]) bis das Symbol  beginnt zu blinken und die Anzeige 00:00 erscheint auf der Hauptuhr, die blinkt, bis Sie den Einstellungsänderungsknopf verwenden. Geben Sie die ARBEITSDAUER ein Bestätigen Sie die eingestellte Zeit durch Drücken des Sensors , ein akustisches Signal [Bestätigung]. Das Symbol  und leuchtet ständig. Auf der Hauptuhr erscheint eine blinkende Anzeige: [aktuelle Uhrzeit + ARBEITSDAUER + 1 Minute]. Durch erneutes Drücken des Sensors

 wird die Funktion DURATION TIME aktiviert. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Bestätigung der eingegebenen Einstellungen, startet die Funktion automatisch.

Der Abschluss der Funktion DURATION OPERATION wird durch ein Tonsignal angezeigt.

Wenn die DURATION TIME-Funktion aktiviert ist, wird die aktuelle Uhrzeit erneut auf der Hauptuhr angezeigt und die  leuchtet ständig. Der Ofen bleibt an. Die verbleibende Zeit wird heruntergezählt und auf dem Display angezeigt (siehe Abbildung).



Wenn der Benutzer nach Aktivierung der Funktion DURATION TIME den Auswahlknopf einstellt

Wenn der Ofen auf Position 0 gestellt ist, wird er gemäß der unten beschriebenen Prozedur beendet.

Die eingestellte Zeit ändert sich nach Aktivierung der Funktion wie bei der Einstellung.

Die Fertigstellung der Funktion ist die Dauer der Arbeit.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen in einem Modus aus, bei dem die Funktionsauswahlsteuerung auf Position 0 eingestellt ist.

Es ertönt ein Piepton [Abschaltsignal], der ca. 1 Minute dauert. Das I1-Symbol und eine Anzeige der verbleibenden Zeit, z. B. 00:00, blinken, bis der Funktionswähler auf Position 0 gestellt wird. Nach Abschluss der Funktion BETRIEBSDAUER ist es nicht möglich, eine Funktion zu starten, bis der Funktionswahlschalter auf Position 0 gestellt ist.

Der Benutzer kann den Backofen mit den gleichen Einstellungen weiter betreiben, wenn er nach Abschluss der Funktion DURATION TIME auf den Sensor I1 klickt und die Parameter der Funktion OPERATION DURATION zurücksetzt.

Das Tonsignal wird möglicherweise früher ausgeschaltet, wenn beim Drücken der Sensoren ein Eingangssignal angezeigt wird und das Tonsignal nicht ertönt.

#### Startverzögerungsfunktion.

Der Benutzer kann den Ofen so programmieren, dass er sich später einschaltet und den Vorgang zur angegebenen Zeit abschließt. Der Programmierer berechnet die Startzeit auf der Grundlage der Daten zur Abschlusszeit des Prozesses und der Zeitdauer

Start und Ende werden automatisch ausgelöst. Die Abschlusszeit kann im Bereich [aktuelle Zeit] + 23h 59min eingestellt werden. Die Dauer des Vorgangs beträgt bis zu 10h, beide Male mit einer Genauigkeit von einer Minute.

Um die START DELAY-Funktion zu aktivieren, muss zunächst die DURATION TIME-Funktion eingestellt werden.

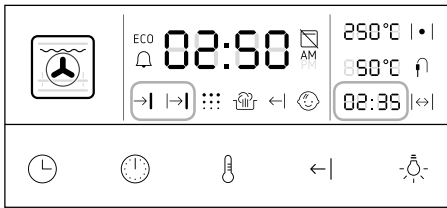
Starten Sie den Vorgang zum Starten der Funktion BETRIEBSDAUER. Nachdem der Sensor I1 die Dauer des Roboters bestätigt hat, leuchtet das Und-Symbol kontinuierlich und das I1-Symbol I1 blinkt. Die Uhr blinkt ebenfalls [aktuelle Zeit + ARBEITSDAUER + 1 Minute]. Stellen Sie mit dem Einstellknopf die Zeit ein, um den Vorgang zu beenden. Nach Bestätigung der Installation durch den Sensor I1 oder nach 5 Sekunden Inaktivität bleibt der Benutzer registriert und die Funktion START VERZÖGERUNG wird aktiviert, die von einem Tonsignal [Abschluss] begleitet wird.

Wenn die Funktion START VERZÖGERUNG aktiviert ist, wird die aktuelle Uhrzeit auf der Hauptuhr angezeigt. Die Symbole I1, I1 leuchten ständig. Das Display zeigt die Zeit bis zum Aufheizen an, die auf der Grundlage der Fertigstellungszeit und der Dauer des Vorgangs berechnet wird. Nach Ablauf dieser Zeit leuchtet das Symbol I1 erlischt und die Anzeige zählt die Zeit herunter, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

Wenn der Benutzer nach dem Aktivieren der START-VERZÖGERUNG den Ofenfunktionswähler auf Position 0 stellt, endet er , gemäß der unten beschriebenen Prozedur. Die eingestellte Temperatur wird auf Null zurückgesetzt.

Eine Funktion kann jederzeit wie ihre Installation geändert werden.


## Elektrische backofen

**Funktionsende verzögerter Start.**

Wenn die eingestellte Endzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen in einem Modus aus, bei dem der Funktionswähler auf Position 0 Ogestellt. Es ertönt ein Piepton [Abschaltsignal], der ca. 1 Minute dauert. Die Zeichen  $\rightarrow|$ ,  $\rightarrow|$  und die angezeigte verbleibende Zeit, z. B. 00:00, beginnen zu blinken. Das Tonsignal wird ausgeschaltet, wenn bei einem Sensorsignal ein Eingangssignal auftritt und das Tonsignal nicht ertönt.

Die Zeichen  $\rightarrow|$ ,  $\rightarrow|$  und die verbleibende Zeit 00:00 blinken, bis der Funktionswähler auf Position 0 steht. Ofenparameter werden zurückgesetzt.

Funktion auf Position 0 stellen.

Der Benutzer kann den Backofen mit den gleichen Einstellungen weiter betreiben, wenn er nach Beendigung der Funktion den Sensor  drückt und die Parameter für die Dauerfunktion erneut einstellt.

**Die Verwendung von Grill.**

Der Grillvorgang erfolgt durch Einwirkung von Infrarotstrahlung, die von der Ofenheizung abgegeben wird.

Um den Grill einzuschalten, müssen Sie:



☞ Wählen Sie eine der Heizfunktionen: Heizen Sie den Backofen für ca. 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür).

☞ Setzen Sie die Pfanne mit der Schale in der entsprechenden Arbeitsfläche in den Ofen ein und stellen Sie die Pfanne zum Auffangen von Fett beim Braten auf den Rost eine Ebene tiefer (unter den Rost).

☞ Backofentür schließen

**Achtung!**

Grill bei geschlossener Backofentür.

Bei aktivierter Grillfunktion können die verfügbaren Teile heiß sein.

Es wird empfohlen, Kinder nicht in den Ofen zu lassen.

**PRAKTISCHE****HINWEISE****Backen**

☞ Es wird empfohlen, Kuchen auf Paletten zu backen, die die Werksausrüstung des Tellers darstellen.

☞ Das Backen kann in Formen und auf Paletten der industriellen Produktion erfolgen, die auf den Seitenschienen angeordnet sind. Zum Kochen werden schwarze Paletten empfohlen, da diese die Wärme besser leiten und die Garzeit verkürzen.

☞ Es wird nicht empfohlen, Formen und Paletten mit einer hellen und glänzenden Oberfläche während des normalen Erhitzens (Ober- und Unterhitze) zu verwenden. Die Verwendung solcher

Gerichte kann dazu führen, dass der Teig nicht von unten backt.

➔ Bei Verwendung einer Ringheizung ist ein Vorheizen des Ofens nicht erforderlich. In anderen Betriebsarten muss der Backofen vor dem Garen aufgeheizt werden.

➔ Bevor Sie die Kuchen aus dem Ofen nehmen, müssen Sie ihre Bereitschaft mit einem Stab prüfen (der trocken und sauber bleiben sollte).

➔ Es wird empfohlen, das Gebäck nach dem Ausschalten 5 Minuten im Ofen zu lassen.

➔ Die Temperatur von Backwaren, die unter Verwendung der Temperaturzirkulationsfunktion zubereitet werden, ist normalerweise 20-30 Grad niedriger als bei gewöhnlichen Backwaren (unter Verwendung der unteren und oberen Heizeinrichtungen).

➔ Die in den Tabellen angegebenen Backparameter dienen nur als Referenz und können je nach Erfahrung und Geschmack variieren.

➔ Wenn die Informationen in den Kochbüchern erheblich von unseren Empfehlungen abweichen, lassen Sie sich bitte von dieser Anleitung leiten.

### **Fleisch rösten**

➔ Im Ofen wird Fleisch in Portionen von mehr als 1 kg zubereitet. Portionen mit weniger Gewicht sollten auf Gasbrennern gekocht werden.

➔

➔ Zum Kochen wird empfohlen, hitzebeständiges Geschirr mit Griffen zu verwenden, die für hohe Temperaturen nicht geeignet sind.















➔ Stellen Sie beim Garen auf dem Grill oder am Spieß auf der niedrigsten Stufe eine Pfanne mit etwas Wasser ab.

➔ Mindestens einmal, im halbfertigen Zustand, muss das Fleisch auf die andere Seite gedreht werden. Während des Backvorgangs wird von Zeit zu Zeit Fleisch mit zugeteiltem Saft oder heißem Salzwasser gegossen. Es wird nicht empfohlen, Fleisch mit kaltem Wasser zu gießen.

### ECO-Heizfunktion

- Bei Verwendung der ECO-Wärmezirkulationsfunktion wird die optimale Heizmethode zum Kochen mit minimalem Energieverbrauch aktiviert.
- Reinigungsfunktion.
- Sie können die Garzeit nicht durch Erhöhen der Temperatur verkürzen. Es wird auch nicht empfohlen, den Backofen vor dem Garen vorzuheizen.

**Ändern Sie die eingestellte Temperatur nicht und öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs.**

Die Methode der Auflaufformen	Ofen funktion 	Temperatur °C °C	Level ( 4 ) 1	Zeit (min) 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100





**TESTGERICHTE  
GEMÄSS DER NORM  
EN 603501.**

**Backen**

Art des Gerichts	Zubehör	Level	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit <sup>2)</sup> (min.)
Kleine Teigerzeugnisse	Backblech	3		160 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Backblech	3		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Backblech	3		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Backblech Bratpfanne	2 + 4 2 Backblech oder Braten 4 Backblech		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 50 <sup>2)</sup>
Mürbeteig (Streifen)	Backblech	3		150 – 160 <sup>1)</sup>	30 – 40 <sup>2)</sup>
	Backblech	3		150 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
	Backblech	3		150 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
	Backblech Bratpfanne	2 + 4 2 Backblech oder Braten 4 Backblech		160 – 175 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
Fettarmer Biskuitkuchen	Gitter + Auflaufform mit schwarzer Beschichtung 0-26 cm	3		170 – 180 <sup>1)</sup>	30 – 45 <sup>2)</sup>
Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Auflaufformen mit schwarzer Beschichtung 20 cm 2 Formen auf dem Grill sind diagonal platziert, rechts hinten, links vorne	2 Formen auf dem Gitter sind diagonal platziert, rechts hinten, links vorne		180 – 200 <sup>1)</sup>	50 – 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Einen leeren Backofen vorheizen, nicht die Schnellvorwärmfunktion verwenden.

<sup>2)</sup>Der Zeitwert gilt, sofern nicht anders angegeben, für eine ungeheizte Kammer. Bei einem vorgeheizten Backofen sollte die Zeit um ca. 510 Minuten verkürzt werden.

Elektrische backofen

**Grill**

Art des Gerichts	Zubehör	Level	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit <sup>2)</sup> (min.)
Weißbrottoast	Gitter	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 – 2,5
	Gitter	4		250 <sup>2)</sup>	2 – 3
Beef Burger	Gitterrost + Backblech (zum Auffangen von Tropfen)	4 Gitter 3 Backblech		250 1	Seite 10 – 15 Seite 8 – 13

<sup>1)</sup>Heizen Sie einen leeren Backofen vor, einschließlich 5 Minuten, und verwenden Sie nicht die Schnellvorwärmfunktion.

<sup>2)</sup>Heizen Sie einen leeren Backofen vor, einschließlich 8 Minuten, und verwenden Sie nicht die Schnellvorwärmfunktion.

**Backen**

Art des Gerichts	Zubehör	Level	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit <sup>2)</sup> (min.)
Ganzes Huhn	Gitterrost + Backblech (zum Auffangen von Tropfen)	2 Gitter 1 Backblech		180 – 190	70 – 90
	Gitterrost + Backblech (zum Auffangen von Tropfen)	2 Gitter 1 Backblech		180 – 190	80 – 100

Der Zeitwert gilt, sofern nicht anders angegeben, für eine ungeheizte Kammer. Bei einem vorgeheizten Backofen sollte die Zeit um ca. 5/10 Minuten verkürzt werden.



## WARTUNG UND PFLEGE

Das Sauberhalten des Ofens und die ordnungsgemäße Pflege des Ofens tragen erheblich zur Erhöhung seiner Betriebszeit bei.

**Der Ofen muss ausgeschaltet sein, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Die Reinigung sollte nach dem Abkühlen des Ofens beginnen.**

➔ Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Ofens muss die Beleuchtung eingeschaltet werden, um eine bessere Ausleuchtung des Arbeitsraums zu erreichen.

➔ Der Garraum sollte nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gespült werden.

### Dampfreinigung

➔ Die Vorgehensweise ist im Abschnitt Bedienung und Steuerung des Programmiergeräts beschrieben.

➔ Öffnen Sie nach Abschluss des Reinigungsvorgangs die Ofentür, wischen Sie die Innenseite der Kammer mit einem Schwamm oder Lappen ab und spülen Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel ab.

➔ Wischen Sie den Ofenraum nach dem Waschen trocken.

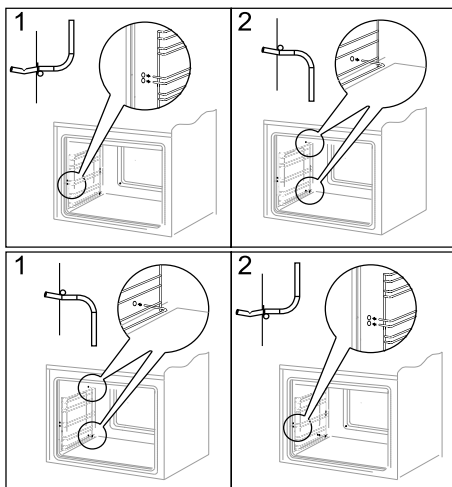
➔ Verwenden Sie zum Waschen und Reinigen der Oberfläche weiche Lappen, die Feuchtigkeit gut aufnehmen.

### Wichtig!

Die Verwendung von Scheuermitteln, scharfen Reinigungsmitteln oder Gegenständen mit abrasiver Wirkung zur Reinigung und Wartung ist untersagt.

Verwenden Sie nur warmes Wasser, um die Vorderseite des Gehäuses mit etwas Spülmittel oder Glas zu reinigen. Verwenden Sie keine Reinigungsmilch.

Mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnete Öfen sind mit leicht entfernbaren Führungsleitern (Drahtleitern) aus Backblechen (und anderen Einfassungen) des Ofens ausgestattet. Um sie zum Waschen herauszunehmen, ziehen Sie den Haken vor dem Element, kippen Sie ihn zur Seite und nehmen Sie ihn heraus.

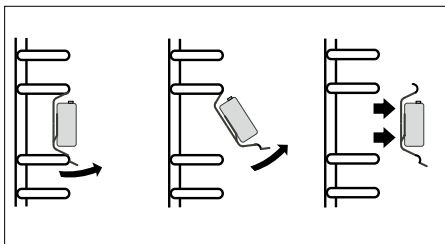


Elektrische backofen

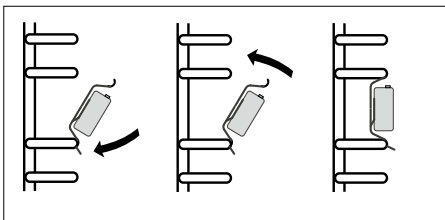
it den Buchstaben **Dp** gekennzeichnete Öfen sind mit rostfreien Teleskopschienen (Gleitschienen) ausgestattet, die an Drahtleitern befestigt sind. Die Führungen sollten entfernt und zusammen mit Drahtleitern gewaschen werden. Bevor Sie die Backbleche darauf legen, sollten Sie sie vorschieben (wenn der Ofen aufgeheizt ist, müssen die Leiter ausgefahren werden, indem Sie die hintere Kante des Backblechs über die Puffer haken, die vor den Leitern liegen) und dann zusammen in das Backblech einlegen.

**Achtung!**

Teleskopschienen (Leiter) dürfen nicht in Geschirrspülmaschinen gewaschen werden.



Teleskopschienen entfernen



Montage von Teleskopschienen

**Backofenlampe auswechseln**

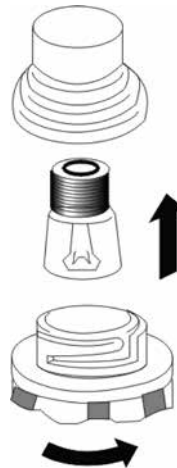
**Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags vor dem Auswechseln der Glühlampe auszuschließen.**

➔ Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position „•“/„0“ und schalten Sie das Gerät aus.

➔ Schrauben Sie den Lampensockel ab und spülen Sie ihn aus. Wischen Sie ihn trocken.

➔ Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue

- Hochtemperaturlampe (300°C)
- Spannung 230
- Leistung 25 W Gewinde E14.

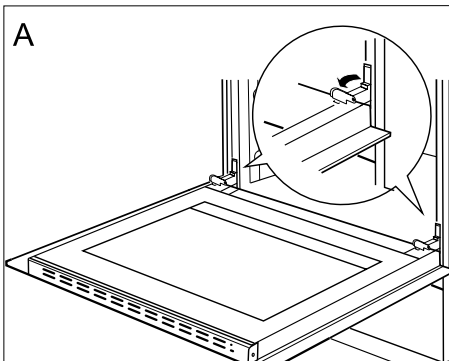


Ofenlicht

Glühlampe einschrauben. Achten Sie auf den korrekten Einbau der Glühlampe in die Keramikfassung. Lühlampensockel einschrauben.

## Türzerlegung

Um den Zugang zur Ofenkammer und deren Reinigung zu erleichtern, können Sie die Ofentür entfernen. Öffnen Sie dazu die Tür, heben Sie das Schutzelement an, das sich im Türscharnier befindet (Abb. A). Einfach die Türen schließen, anheben und in Richtung „gerade“ abnehmen. Um die Tür wieder in den Backofen einzubauen, sollten die gleichen Schritte genau umgekehrt ausgeführt werden. Bei der Montage ist auf die Aussparung im Türscharnier zu achten und die Halterung korrekt an der Ausbuchtung des Scharniers anzubringen. Stellen Sie nach dem Einbau der Backofentür sicher, dass das Schutzelement abgesenkt und vorsichtig gedrückt wird. Ein falscher Einbau des Sicherheitselements kann beim Versuch, die Tür zu schließen, das Türscharnier beschädigen.

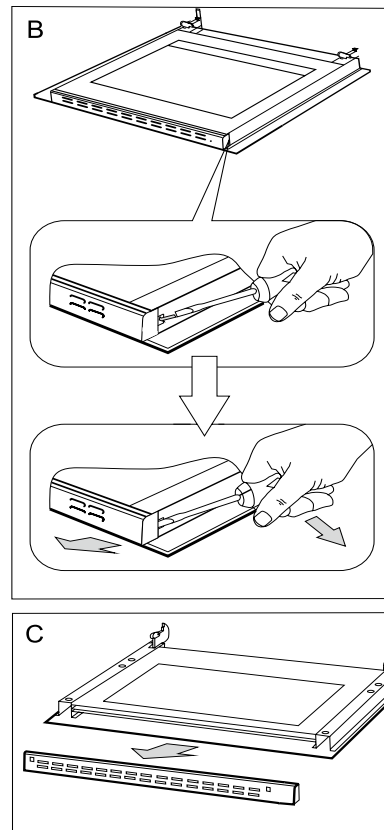


Schleifenschutz-Ablehnung)

## Schleifenschutz-Ablehnung)

### Innere Glasentfernung

1. Haken Sie die obere Türleiste mit einem flachen Schraubendreher ein, ziehen Sie sie heraus und heben Sie sie vorsichtig an den Seiten an (Abb. B).
2. Entfernen Sie die obere Türleiste (ziehen Sie sie heraus), wie in der Abbildung gezeigt (Abb. B und C).



Elektrische backofen

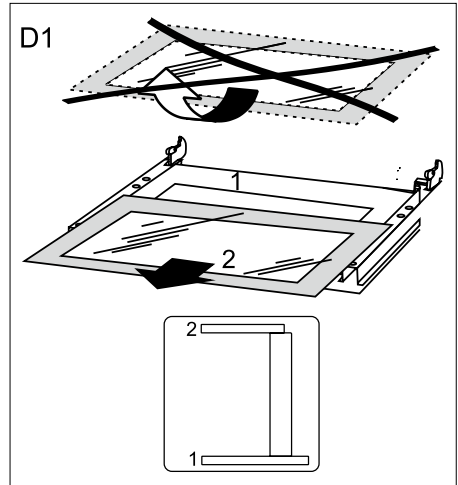
3. Entfernen Sie das innere Glas vom Verschluss (unten an der Tür).

Abb. D, D1.

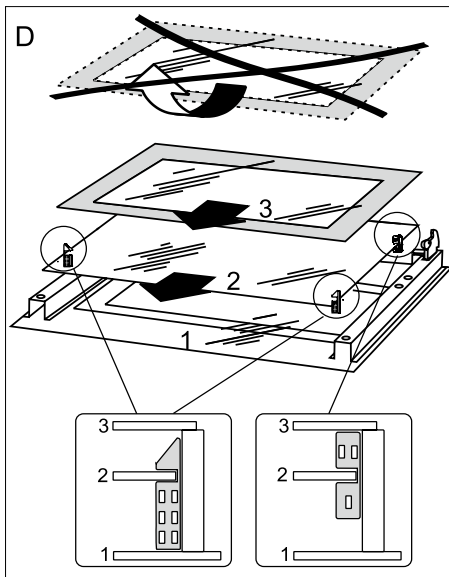
4. Waschen Sie das Glas mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Gehen Sie zum Einbau des Glases in umgekehrter Reihenfolge vor. Der glatte Teil des Glases sollte oben sein.

Achtung! Schieben Sie die obere Stange nicht gleichzeitig auf beiden Seiten der Türen. Um die obere Ebene der Türen korrekt zu installieren, müssen Sie zuerst das linke Ende des Streifens an den Türen befestigen und das rechte Ende mit einer Einrückbewegung ausbreiten, bis ein Klicken zu hören ist. Drücken Sie dann auf der linken Seite die Stange bis ein Klicken ertönt.



Innenglas entfernen. 2 Glas.



Innenglas entfernen. 3 Glas.

**Zusätzlich zu den Maßnahmen, die erforderlich sind, um den Ofen sauber zu halten, sollten Sie:**

- Führen Sie regelmäßige Überprüfungen der Funktion der Bedienelemente und Arbeitsgruppen des Ofens durch. Nach Ablauf der Garantiezeit sollten Sie mindestens alle zwei Jahre den technischen Zustand des Ofens im Servicecenter überprüfen.
- festgestellte Betriebsstörungen beseitigen,
- Tauschen Sie gegebenenfalls defekte Teile und Baugruppen aus,
- Tauschen Sie gegebenenfalls defekte Teile und Baugruppen aus.

**Achtung!**

Alle Reparatur- und behördlichen Arbeiten müssen von einem geeigneten Servicecenter oder Vorarbeiter mit den erforderlichen Qualifikationen und Zulassungen durchgeführt werden.



**FEHLERSUCHE**

In jedem Notfall sollte:

➔ Arbeitsgeräte des Herdes einschalten. Stromversorgung trennen. Assistenten aufrufen

➔ Der Benutzer kann einige geringfügige Mängel beheben, indem er die Anweisungen in der Tabelle befolgt. Überprüfen Sie die Tabelle, bevor Sie sich an ein Servicecenter wenden.

FEHLER	URSACHE	LÖSUNG
1. das Gerät funktioniert nicht	Stromausfall	Überprüfen Sie die Sicherung für das durchgebrannte Heimnetzwerk
2. Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	lose oder beschädigte Glühlampe	Tauschen Sie eine defekte Glühlampe aus (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung).
3.E00 Fehler	Fehler beim Ablesen der Temperatur in der Ofenkammer	Der Ofen kann nicht benutzt werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene Service-Center.
4. Fehler E01	Fehler beim Lesen des Temperaturfühlers	Die Meldung verschwindet, nachdem die Wärmesonde entfernt wurde. Der Ofen kann verwendet werden, jedoch ohne Temperaturfühler
5. Ein Lüfter ohne Heizelement funktioniert nicht	Überhitzungsgefahr! Trennen Sie den Backofen sofort vom Stromnetz (Sicherung). Wenden Sie sich an das nächstgelegene Servicecenter.	

*Wenn das Problem nicht behoben wurde, schalten Sie das Gerät aus und melden Sie eine Fehlfunktion.*

**Achtung!** Alle Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Servicetechnikern durchgeführt werden.

**Beachten Sie!**

Produktstörungen sind auch nicht:

Elektro- und Gasöfen	Ändern der Farbe von Produktmaterialien während des Betriebs
	Leichte technische Gerüche in einem neuen Produkt während der ersten Betriebszeit
	Anlaufen der Oberfläche von Emailschalen



**TECHNISCHE DATEN**

Nennspannung: 230V~50 Hz  
 Nennleistung: max. 3,1 kW  
 Abmessungen (BREITE/TIEFE/HÖHE) 59,5/57,5/59,5 cm

**PRODUKTPASS**

Die Angaben im Produktpass erfolgen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 65/2014 der Delegierten Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsöfen und Dunstabzugshauben

A	Lieferer	KUPPERSBERG
B1	Modell-ID	SD 693 C Bronze 1093.3TyDpScCi 57016
B2		SD 693 B 1093.3TyDpScS 57017
C	Energieeffizienzindex (EEI-Hohlraum)	81,7
D	Energieeffizienzklasse	A+
E	Energieverbrauch für einen Zyklus (EG-Elektrohohlraum) Standardmodus [kWh]	0,99 0,67
E1	Lüfter ein [kWh]	
E2		
F	Anzahl der Kameras	1
G	Wärmequelle (Strom oder Gas)	V / O
H	Ofenkapazität	65

**Um die Einhaltung der Ökodesign-Anforderungen zu bestimmen, wurden Mess- und Berechnungsmethoden aus den folgenden Standards angewendet:**

EN 60350-1



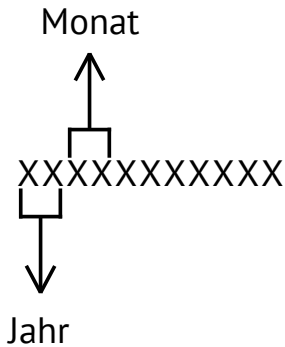
## PRODUKTINFORMATIONEN

Die Produktinformationen werden gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission zur Ergänzung der Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2009/125 / EG in Bezug auf die Ökodesign-Anforderungen für Haushaltsöfen, Herde und Dunstabzugshauben angegeben

### Ofen

I1	Modell-ID	SD 693 C Bronze 1093.3TtyDpScCi 57016
I2		SD 693 B 1093.3TtyDpScS 57017
J	Art des Ofens (Strom oder Gas)	V / O
K	Gerätengewicht [kg]	32,4
L	Anzahl der Kameras	1
M	Energiequelle für jede Kammer (Strom oder Gas)	V / O
N	Ofenkapazität für jede Kammer	65
O	Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens innerhalb des Ofens während eines Zyklus im Standardmodus für jeden Ofen erforderlich ist (Endelektrizität) EC-Elektrokammer [kWh / Zyklus]	0,99
P	Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens im Inneren des Ofens erforderlich ist, wenn der Zyklus bei eingeschaltetem Ventilator für jeden Ofen ausgeführt wird (Endstrom). EC-Elektrokammer [kWh / Zyklus]	0,67
Q	Energieeffizienzindex für jede EEI-Hohlraumkamera	81,7

Elektrische backofen

**SERIENNUMMER:****Hersteller:**

Amika S.A.»

Sanok, ul. Okulickiego Mitskevich St. 52, 64510 Wronki, Polen

**Importeure:**

GmbH «MG Rusland»,

141400 Khimki, Butakovo Str., 4

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

## FÜR NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**CONTENTS**

SAFETY INSTRUCTIONS ..... 37  
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE ..... 40  
INSTALLATION ..... 42  
OPERATION ..... 43  
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS ..... 56  
CLEANING AND MAINTENANCE ..... 58  
TROUBLESHOOTING ..... 60  
TECHNICAL DATA ..... 65



## DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



### Caution!

**Do not use the oven until you have read this instruction manual.**

**The oven is intended for household use only.**

**The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.**



## SAFETY INSTRUCTIONS

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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

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

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

## Electric oven

Only use the meat probe recommended for this oven.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible:

➔ Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

➔ Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

➔ Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.

➔ Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.

➔ Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.

➔ In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

➔ The rules and provisions contained in this instruction manual

should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.

➔ The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

## HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:



➔ **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

➔ **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

➔ **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

⇒ **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

⇒ **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## HOW TO SAVE ENERGY

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

**Caution!** During unpacking, the packaging materials (polythene bags,



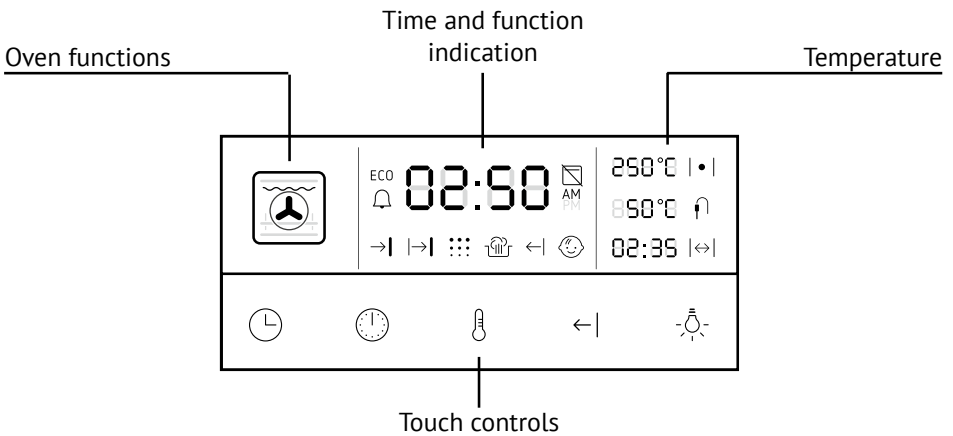
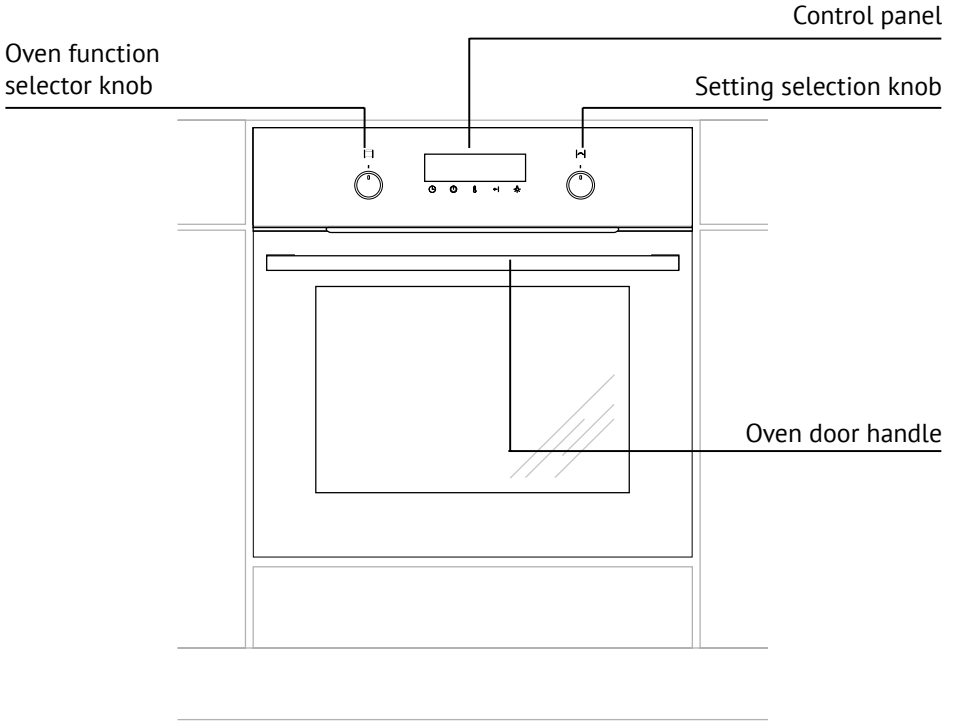
Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

Electric oven

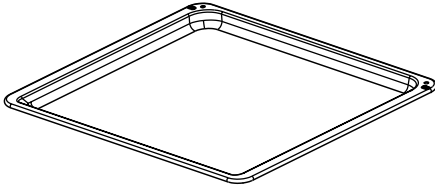


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

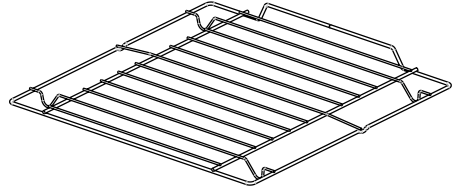




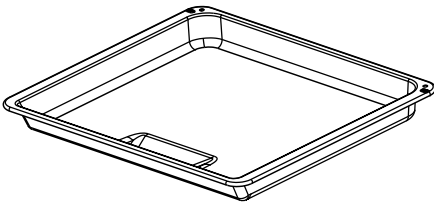
### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



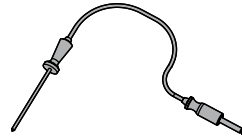
Baking tray\*



Grill grate  
(drying rack)

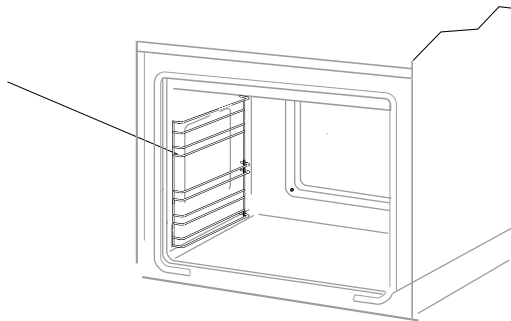


Roasting tray\*



Meat probe

Side racks



---

\*optional

Electric oven



**INSTALLATION**

**Installing the oven**

➤ The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.

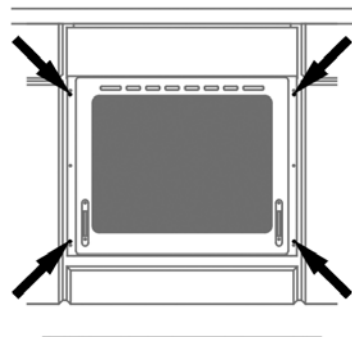
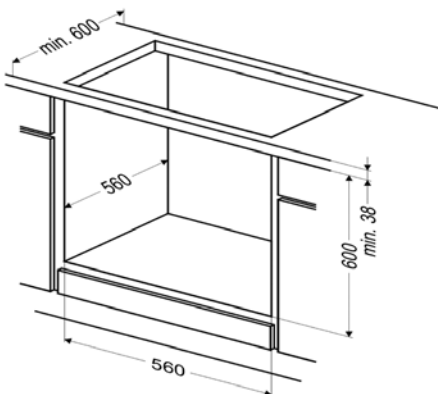
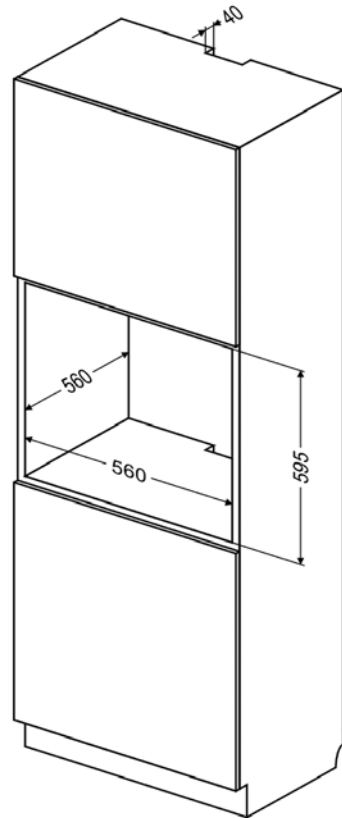
➤ This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.

➤ Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

➤ Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.

➤ Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.

➤ Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



## Electrical connection

➔ The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

➔ A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

➔ Before connecting the oven to the socket, check if:

⇒ the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,

⇒ the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,

⇒ the plug is within easy reach.

### Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.



## OPERATION

### Before using the appliance for the first time

➔ Remove packaging, clean the interior of the oven,

➔ Take out and wash the oven accessories with warm water and a little washing-up liquid,

➔ Turn on the ventilation in the room or open a window,

➔ Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wipe the interior carefully. (See section: Using the control panel)

### Important!

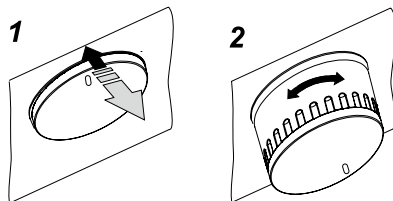
To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

1. Gently press and release a knob which will pop out,

2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



### Important!

The oven features touch control panel and display. To activate each touch sensor, touch the glass above the sensor (indicated by a pictogram). An acoustic signal will be heard. (See section: Using the control panel).

**Touch sensor surfaces must be kept clean.**

Electric oven

Using the control panel



Touch controls

The control panel features 5 touch sensors (no backlight), marked as shown above. Each time you touch a sensor a beep is emitted (except as indicated in detailed operating instructions). Which touch sensor are enabled depends on the setting of the function selector knob (described in detail in section on oven functions). When touch an activated sensor a beep is emitted [confirmation]. When you touch and hold a sensor for 3 seconds a [confirmation 2] beep is emitted.

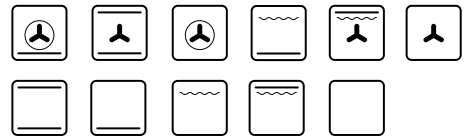
The appliance generates the following beeps:

- [confirmation] – sensor touched
- [confirmation 2] – sensor touched and held
- [end] – setting entered
- [kitchen timer alarm] – the maximum duration of 5 minutes.
- [end time] – the maximum duration of 5 minutes.

- 🕒 – clock settings
- 🕒 – kitchen timer, duration, end time settings
- 🍖 – oven cavity and meat probe temperature settings
- ←| – fast heat-up on/off.
- 💡 – oven cavity lighting on/off

Oven functions

Oven functions are indicated as follows:



Display illumination intensity









The backlight depends on the time of day. From 5 to 22 the illumination will be more intense than from 22 to 5. In addition, the intensity of illumination depends on the mode of operation of the device:

- Low light intensity - in standby mode, you can see what time it is.
- High light intensity - in programmer activity mode.


### Time and function indication

The clock – 24-hour or AM / PM.

The displayed functions and symbols.

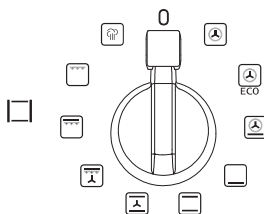
ECO mode	ECO
Kitchen timer	
Door lock (Oven with pyrolytic cleaning)	
End Time	
Duration	
Pyrolytic cleaning (Oven with pyrolytic cleaning)	
Steam Cleaning	
Fast heat-up	
Child lock active	











### Temperature

Oven cavity temperature and heating indicator	250°C   •
Meat probe and activation indicator	850°C 
Start Time/ End Time and activation indicator (timer).	02:35   ↔

### Oven function knob

The knob is used to select the function oven. Each position is another oven function. Every function is indicated by a different pictogram displayed on the screen.

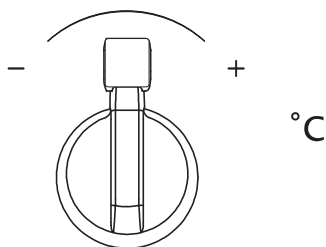


Position	Function
	fan heater
 ECO	fan heater ECO
	fan heater + bottom heater
	bottom heater
	bottom heater + top heater
	bottom heater + top heater + fan
	grill + top heater + fan
	grill + top heater
	grill
	cleaning

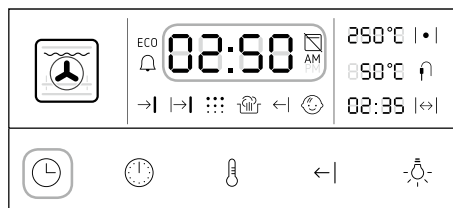
## Electric oven

## Setting selection knob

Turn left / right to set the temperature or time. Turn right toward the «+» to increase. Turn left toward the «-» to decrease. Turn and hold to increase/decrease by bigger increments.



## Turn on the oven and set the time.



When you plug in the appliance there is a [confirmation] beep. Set the current time. The current time must be set for the appliance to operate. Touch controls or knobs do not respond. An [error] beep is emitted. You can only set the current time ⌚.

The clock shows 24-hour or AM/PM time. Touch and hold ⌚ for 3 seconds to set the time. You will hear the [confirmation 2] beep and «24 h» or «12 h» will flash on the display. Use the **setting selection knob** to change the time mode. Touch ⌚ briefly to confirm. Hour digits will start to flash. Use the **setting selection knob** to set the hour 00–23 (or 01–12 AM, 01–12 PM depending on time mode). The hour digits stop flashing. Touch ⌚ briefly to confirm. A [confirmation] beep is emitted. The minutes digits start to flash and you can now set the minute. Use the **setting selection knob** to set the minute. Touch ⌚ to confirm. An [end] beep is emitted. Digits are not flashing and the clock shows current time. The second indication colon is flashing. If you do nothing for 5 seconds when setting the time, the [settings entered] beep is emitted. The clock will be set to the last setting entered by the user. The oven enters the standby mode. You can use oven functions. In standby mode, the display intensity set to low. The following are displayed:

- ➡ clock,
- ➡ symbols of the active functions: oven cavity residual temperature, child lock, kitchen timer, door lock.

When you use any controls the appliance enters the operating mode. Display intensity is set to high.

To turn off the oven – set **function selector knob** to **0**.

**Important!** In the event of a power outage all set functions, automatic programmes, set temperatures and timer are cleared. If you interrupt the pyrolytic cleaning (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time.

### Child Lock

Child lock is designed to prevent children from changing the oven settings. Once the child lock is activated the oven stops responding to any controls except the unlocking combination.

#### Activate the child lock.

Touch and hold , and turn **setting selection knob** towards [+]. You will hear the [confirmation 2] beep.

#### Deactivate the child lock.

Touch and hold , and turn setting selection knob towards [-]. You will hear the [end] beep.

### ECO function.

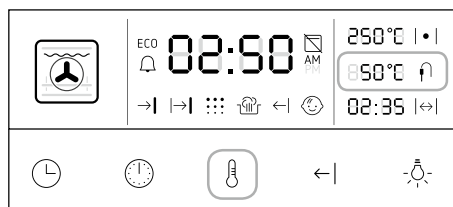
When ECO function is active the appliance turns off heaters 5 minutes before the End Time and uses residual heat to continue cooking. This saves energy.


ECO function is activated / deactivated automatically when you turn on / off the DURATION or MEAT PROBE functions. The ECO indicator will be displayed.


When using the meat probe, the heaters are turned off 2°C before reaching the desired temperature. The set temperature is reached about 5 minutes after the heaters are turned off.

## Electric oven


## Meat probe.




When you connect the meat probe, in each **function selector knob** position except **CLEANING** and **0**, the displays shows  and the set temperature (80°C by default).

You will hear the [confirmation 2] beep when meat probe is detected. Now you can set the core temperature to be achieved when heaters will be turned off. Touch  twice to set the desired core temperature (when touched once you set oven cavity temperature, when touched twice you set meat probe core temperature). Meat probe core temperature starts flashing. Use the **setting selection knob** to adjust it in the range 30°C – 99°C. Touch to confirm. If you do not confirm within 5 seconds the current temperature setting is accepted.

When using the meat probe, ECO function ECO is active and the heaters are turned off 2°C before reaching the desired temperature to continue cooking with residual heat. Cooking ends 5 minutes after the heaters are turned

off. The [end time] beep is emitted and meat probe core temperature and the  symbol flash. Touch any control to silence the alarm or wait 1 minute. If you do nothing the appliance will enter standby.

Touch twice  and increase temperature to continue cooking. The meat probe symbol and core temperature go out when you unplug the meat probe. You will hear the [end] beep when meat probe is unplugged.

When turn off the oven by setting the function selector knob to **0** with the meat probe plugged in the display will show the current residual heat temperature. The meat probe symbol and core temperature are not displayed.

Recommended meat probe temperature settings

Type of meat	Temperature [°C]
Pork	85–90
Beef	80–85
Veal	75–80
Lamb	80–85
Venison	80–85

**Important!** Only use the meat probe recommended for this oven.



### ←| Fast oven cavity heat-up.



Use fast oven cavity heat-up to quickly reach the desired temperature. This feature is available in all **function selector knob** settings except DEFROST, CLEANING and «0». When you touch ←| in these settings, you will an [error] beep. When you touch ←| the heaters will be turned on and the appliance operates at the maximum power to quickly achieve the set temperature. FAST HEAT-UP symbol ←| is shown on the screen.

A [confirmation] beep is heard when the set temperature is reached. The oven turns on the **function selected with** the function selector knob. Touch ←| to deactivate the function at any time. You will hear the [end] beep to confirm deactivation.

#### Light

##### The light turns on:

- The **function selector knob** is set to any cooking function (other than 0).
- Over door is open.
- You touch ☼ – [confirmation] beep is heard.

##### The light turns off:

➤ Automatically after 30 seconds or after 10 minutes when oven door is open.

➤ Automatically 30 seconds after the oven door is closed if **function selector knob** is set to a cooking function (other than 0).

➤ When you close the door and **function selector knob** is set to 0.

➤ You touch ☼ – [confirmation] beep is heard.

➤ You set the **function selector knob** to 0, and the door is closed.

You can turn on the light permanently during the heating function. Touch and hold ☼ for 3 seconds to do this. The light will be on permanently. You will hear the [confirmation 2] beep. Touch ☼ briefly to turn off the light. You will hear the [end] beep. The light will not be on permanently. The light will not be on permanently either when you turn the function selector knob to 0.

## Electric oven

## Heating functions.



Turn the **function selector knob** to set the heating function. Depending on the model, the function selector knob features 8 or 10 heating functions and an OFF (**0** setting).

## Function selector knob positions.

POSITION 0.

You cannot use the ←| and 🔧 functions. They will not respond and an [error] beep is emitted.

Clock 🕒 functions are limited. When you turn off the oven by setting the **function selector knob** to **0** the display will show current oven cavity temperature. Temperature is displayed, if it is higher than 60°C. No oven functions are displayed.

POSITIONS 1–10.

Please refer to the table on the next page for details on how the oven operates

when you set the **function selector knob** to individual heating functions.

Set the heating temperature





















Each heating function has an associated default temperature. To adjust it at any time in the range 0-280°C touch 🔧 and use the setting selection knob to make the adjustment.

No adjustment is allowed in CLEANING and DEFROST functions. This will be the new set temperature. If you touch 🔧 and do nothing for 5 seconds, you will not be able to adjust the temperature. You need to touch the sensor again. The |•| symbol is shown when the thermostat turns on any of the heaters.

**Open the door during operation.**

If you open the oven door, if any of the heating function is activated except PYROLYTIC CLEANING (door locked), the fan and heaters will turn off until the door is closed. If the door is open longer than 30 seconds, you will hear a 15-second [error] beep. Touch any control to silence the alarm.

Table Oven functions.

Knob setting	Display indication	Oven functions	Options	Default setting
1 		FAN HEATER	-	170°C Level 3
2 <b>ECO</b> 		FAN HEATER ECO*	-	170°C Level 3
3 		FAN HEATER BOTTOM HEATER	-	220°C Level 2
4 		BOTTOM HEATER (CRISPING)	-	200°C
5 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER	-	180°C Level 3
6 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER + FAN	rotisserie, if equipped	170 °C Level 3
7 		GRILL TOP HEATER FAN	rotisserie, if equipped	190°C Level 2
8 		GRILL TOP HEATER	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
9 		GRILL	-	280°C Level 5
10 		CLEANING		bottom heater 90°C 30 min.

\*ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.

### Cleaning function.

CLEANING is the last **function selector knob** position.

Aqualytic enamel oven (marked by the letters **Qa**).

Pour 50 cl (two glasses) of water on the bottom of the oven chamber.

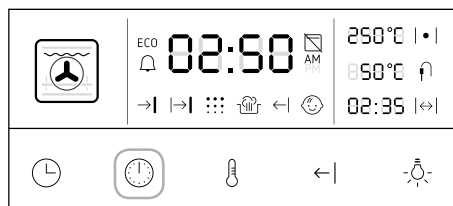
Standard enamel oven (marked by the letter **Q**).


Insert the bread baking tray on the lowest level and pour 25 cl (one glass) of water into it.

The cleaning starts 3 seconds after setting the knob and the [confirmation 2] beep will be emitted. Duration countdown will be displayed. The appliance will confirm when the CLEANING has completed.

## Electric oven

### Timer. Kitchen Timer. Duration. Delay start.



Touch  to use KITCHEN TIMER, DURATION and DELAY START features. Touch the sensor repeatedly until the desired function symbol is flashing. Then use **setting selection knob** to set the time.



The available functions are displayed as follows: kitchen timer -> duration -> end time (you can set it after duration is entered).

DELAY START function is activated when you set DURATION and then END TIME.

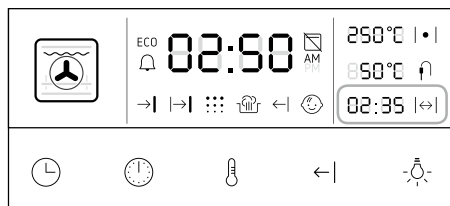
DURATION and END TIME determine when the appliance turns on and off. KITCHEN TIMER does not affect oven operation.

KITCHEN TIMER and DURATION/DELAY START functions can be used at the same time.


### Clear timer settings.


Touch and hold  and  to clear all timer settings.


### Additional timer display.



Additional timer display located in the bottom right corner of the display has functions, depending on the oven operating mode (when DURATION and DELAY START functions are active).

1. Duration. When active, the  symbol is displayed. Additional timer display shows the time that has elapsed since the oven was turned on. The time indication is cleared when you set **function selector knob** to 0.





2. Additional timer display shows the start time when DELAY START function is active. The symbol  is off and start time is shown.

3. Additional timer display shows the remaining time when DURATION and DELAY START functions are active. The  symbol is off. Additional timer display shows the remaining time. For DELAY START function, when start time is reached, additional timer display will show the remaining cooking time.

### Kitchen Timer

The Kitchen Timer counts the time down. When the countdown is completed [timer alarm] is heard. The KITCHEN TIMER operates independently of other features, if the oven function knob is in a position other than 0.

### Set the KITCHEN TIMER.

Touch  and  you will hear a [confirmation] beep. The kitchen timer symbol start flashing and the main time displays shows flashing 00:00 until you use setting selection knob to set the time. Turn setting selection knob left/right to set the time. Touch  to start kitchen timer countdown, you will hear a [confirmation] beep. If you set the time (other than 00:00) but you do not touch  to confirm, after 5 seconds you will hear the [confirmation] beep and KITCHEN TIMER countdown will start. When KITCHEN TIMER countdown starts the main time display shows current time and kitchen timer symbol is shown.

Follow the same procedure to adjust KITCHEN TIMER time.






### Duration.

You can program the appliance to turn off after 00:01h to 10:00h (with


an accuracy of 1 minute), as if you set **function selector knob** to 0. When you set DURATION, the ECO function is also active (as described in ECO function section), which is indicated by the symbol ECO.

### Activate DURATION.

Set Function Selector Knob to any function (other than 0) to be able to set DURATION.

Touch and hold  (you will hear a [confirmation] beep) until  starts flashing and the main time display shows flashing 00:00. Use setting selection knob to set DURATION. Touch  to confirm. You will hear a [confirmation] beep. The  will stop flashing. The display shows flashing indication: [current time + DURATION + 1 minute]. Touch  again to activate DURATION. If you do nothing for 5 seconds, the function activates automatically.

You will hear [end] beep when DURATION is set.

When DURATION starts the main time display shows current time and  symbol is shown. The oven turns on. The remaining duration is counted down as shown below.

## Electric oven



Set **function selector knob** to **0** to cancel DURATION.

Follow the same procedure to adjust DURATION time.

#### End duration function.

When duration has elapsed the oven turns off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute. The  $\rightarrow|$  symbol and time indication 00:00 are flashing until you set function selector knob to 0. When DURATION has elapsed you will not be able to use any other function until you first set function selector knob to 0. When DURATION has elapsed you can use the oven with the same settings. Touch  $\text{⌚}$  and set DURATION again.

Touch any control to silence the alarm.

#### Delay start.

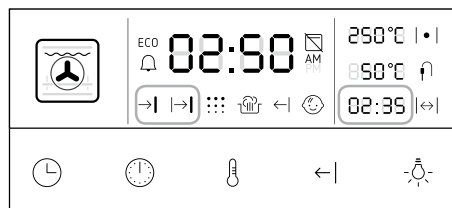
You can delay start of the oven and set the End Time as needed. Based on the End Time and Duration the appliance automatically calculates Start Time. The appliance will automatically

turn on and off. End Time can be set from [current time] to 23h 59min and Duration up to 10h with an accuracy of one minute.

To set DELAY START function, first set DURATION.

Activate DURATION. Touch  $\text{⌚}$  to confirm DURATION and  $\rightarrow|$  stop flashing and  $\rightarrow|$  starts flashing. [current time + DURATION +1min] is flashing on the display. Use setting selection knob to set End Time. Touch  $\text{⌚}$  or do nothing for 5 seconds to confirm. DELAY START function is activated and you will hear [end] beep.

Once DELAY START is activated the main time display show current time. The  $\rightarrow|$  and  $\rightarrow|$  symbols are on. The appliance counts down the time remaining to start based on set End Time and Duration. When the oven starts the  $\rightarrow|$  symbol goes out and there is a countdown to End Time.




Set **function selector knob** to **0** to cancel DELAY START. The set temperature will be reset.

Follow the same procedure to adjust the settings.

#### End Delay Start.

When End Time is reached, the oven will turn off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute. The |→| and →| symbols and the remaining time 00:00 start flashing. Touch any control to silence the alarm.

The |→| and →| symbols and the remaining time 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. The settings are cleared. You will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**.

You can use the oven with the same settings. Touch  and set DURATION again.

#### **Using the roaster.**

The roasting process occurs as a result of the infrared rays emitted by incandescent radiator, which are absorbed by the food.

In order to switch on the roaster you need to:

➔ Choose one of the heating functions:



➔ Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).

➔ Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are roasting on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).

➔ Close the oven door.

#### **Important!**

When roasting it is recommended that the oven door is closed.

When the roaster is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

## Electric oven

**BAKING IN  
THE OVEN –  
PRACTICAL HINTS****Baking**

➔ we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;

➔ it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;

➔ shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;

➔ when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;

➔ before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);

➔ after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;

➔ temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);

➔ the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;

➔ if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

**Roasting meat**

➔ cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.

➔ use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;

➔ when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;

➔ it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

















## ECO Fan Heater

➤ ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.

➤ You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.

➤ Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Type of dish	Oven functions 	Temperature °C	Level ( 4 )	Time in minutes 
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Electric oven



**TEST DISHES.****ACCORDING TO STANDARD EN 60350-1.****Baking**

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time <sup>2)</sup> (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 50 <sup>2)</sup>
Shortbread	Baking tray	3		150 – 160 <sup>1)</sup>	30 – 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 – 175 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 – 180 <sup>1)</sup>	30 – 45 <sup>2)</sup>
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	22 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 – 200 <sup>1)</sup>	50 – 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## Grilling

Art des Gerichts	Zubehör	Level	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit <sup>2)</sup> (min.)
Weißbrottoast	Gitter	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 – 2,5
	Gitter	4		250 <sup>2)</sup>	2 – 3
Beef Burger	Gitterrost + Backblech (zum Auffangen von Tropfen)	4 Gitter 3 Backblech		250 1	Seite 10 – 15 Seite 8 – 13

<sup>1)</sup>Heizen Sie einen leeren Backofen vor, einschließlich 5 Minuten, und verwenden Sie nicht die Schnellvorwärmfunktion.

<sup>2)</sup>Heizen Sie einen leeren Backofen vor, einschließlich 8 Minuten, und verwenden Sie nicht die Schnellvorwärmfunktion.

## Baking

Art des Gerichts	Zubehör	Level	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit <sup>2)</sup> (min.)
Ganzes Huhn	Gitterrost + Backblech (zum Auffangen von Tropfen)	2 Gitter 1 Backblech		180 – 190	70 – 90
	Gitterrost + Backblech (zum Auffangen von Tropfen)	2 Gitter 1 Backblech		180 – 190	80 – 100

Der Zeitwert gilt, sofern nicht anders angegeben, für eine ungeheizte Kammer. Bei einem vorgeheizten Backofen sollte die Zeit um ca. 5/10 Minuten verkürzt werden.

Electric oven



**CLEANING AND MAINTENANCE**

Proper routine maintenance and cleaning of the oven can significantly extend its troublefree operation.

**Turn off the oven before cleaning. Do not begin cleaning until the oven has cooled.**

➔ Clean the oven after each use. When cleaning the oven turn on lights to improve visibility of the interior.

➔ To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.

**Steam Cleaning**

➔ Proceed as described in the section Using the control panel.

When the steam cleaning process is completed, wipe out the chamber with a damp cloth or a sponge soaked in a mild solution of washing-up liquid.

➔ After cleaning wipe over chamber dry.

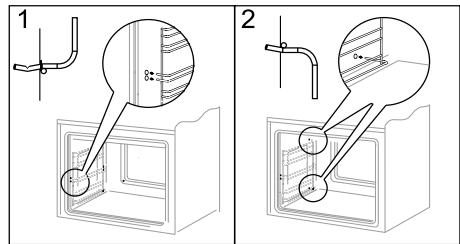
➔ Use a soft, moisture absorbing cloth to clean surfaces.

**Important!**

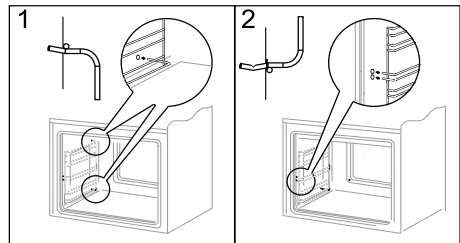
**Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.**

**Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.**

Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

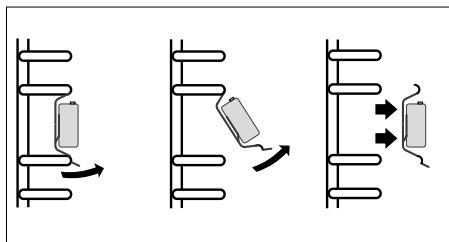


Installing wire shelf supports

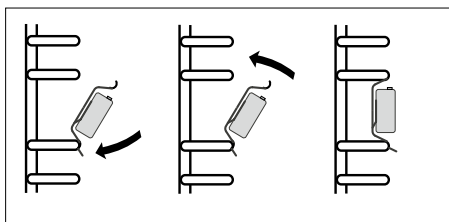
Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

### Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners



Removing telescopic runners

### Replacement of the oven light bulb

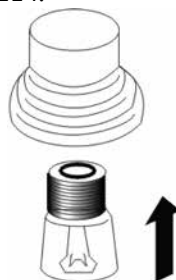
**In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.**

➔ Set all control knobs to the position “•”/“0” and disconnect the mains plug,

➔ unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.

➔ unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:

- voltage 230 V
- power 25 W
- thread E14.



Oven light bulb

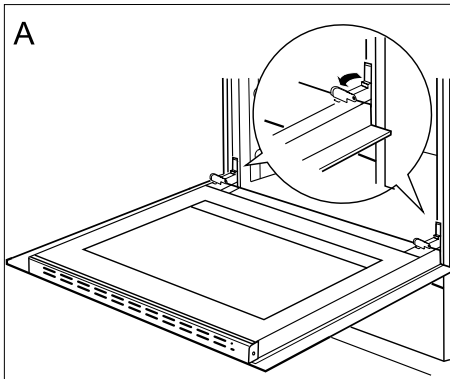
➔ Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.

➔ Screw in the lamp cover.

## Electric oven

**Door removal**

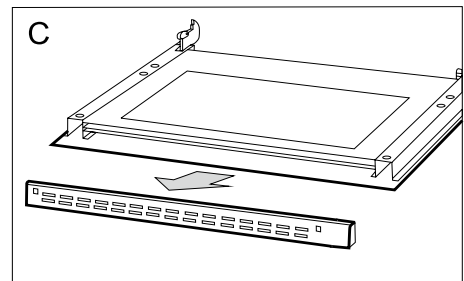
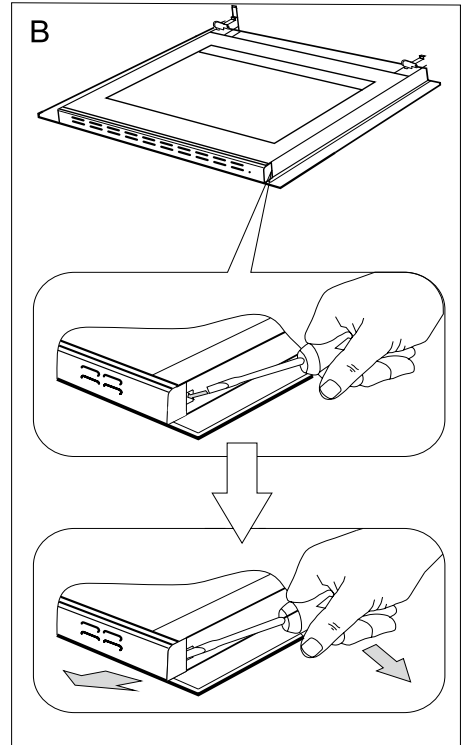
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

**Removing the inner panel**

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

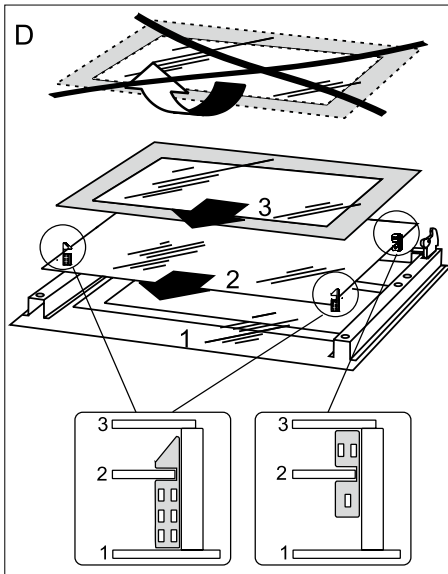


3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

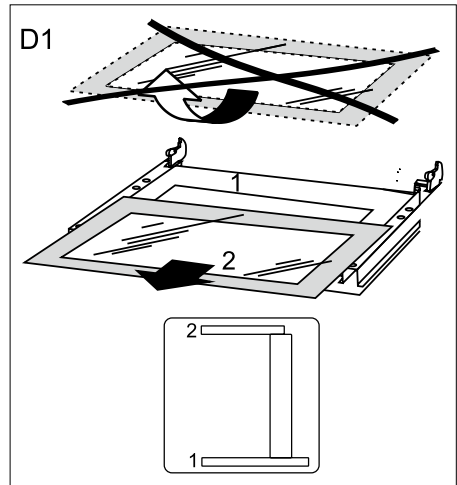
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added. Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

**Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.**

In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a "click". Then press the left end in until you hear a "click".



Removal of the internal glass panel.  
3 glass.



Removal of the internal glass panel  
2 glass.

### Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

➔ carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,

- ➔ fix any operational faults,
- ➔ carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

### Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

Electric oven



**TROUBLESHOOTING**

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,

➤ based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	no power	check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see Cleaning and Maintenance section)
3. E00 error	Oven temperature reading error	You cannot use the oven, please refer the repair to the nearest service centre.
4. E01 error	Meat probe temperature reading error	The message disappears once the meat probe is unplugged. The oven can be used without the meat probe
5. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

*If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.*

**Important!** All repairs must be performed by qualified service technicians.



**TECHNICAL DATA**

Voltage rating .....230V~50 Hz  
 Power rating .....max. 3,1 kW  
 Cooker dimensions H/W/D .....59,5 / 59,5 / 57,5 cm





Complies with EU regulations EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

**Basic Information:**

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Eco fan assisted heating	
Fan assisted heating	
Fan, bottom heater and top heater	
Bottom heater and top heater (conventional mode)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Electric oven

**PRODUCT FICHE**

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU with regard to energy labelling of household ovens and range hoods

A	Supplier name	KUPPERSBERG
B1	Model identifier	SD 693 C Bronze 1093.3TtyDpScCi 57016
B2		SD 693 B 1093.3TtyDpScS 57017
C	Energy efficiency index (EEI cavity)	87,7
D	Energy efficiency class	A+
E	Energy consumption per cycle (EC electric cavity) conventional mode [kWh] fan-forced mode [kWh]	0,99 0,67
E1		
E2		
F	Number of cavities	1
G	Heat source (electricity or gas)	V / O
H	Cavity volume [l]	65

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied: EN 60350-1

**Please note!**

The following shall not be considered as defects of the Product

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

**PRODUCT INFORMATION**

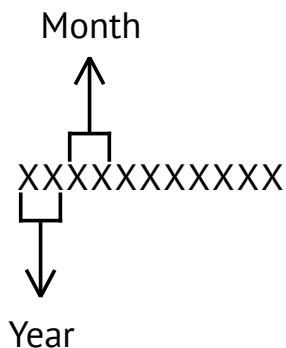
Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

## Household ovens

I1	Model identifier	SD 693 C Bronze 1093.3TtyDpScCi 57016
I2		SD 693 B 1093.3TtyDpScS 57017
J	Oven type (electricity or gas)	V / O
K	Appliance weight [kg]	32,4
L	Number of cavities	1
M	Source of heat for each cavity (electricity or gas)	V / O
N	Volume of each cavity V [l]	65
O	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in conventional mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,99
P	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in fan-forced mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,67
Q	Energy efficiency index EEI cavity for each cavity	81,7

## Electric oven

## SERIAL NUMBER CHART:

**Manufacturers:**

«Amica S.A.»

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

**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.

**NOTES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**СОДЕРЖАНИЕ**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ .....	71
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА .....	74
МОНТАЖ.....	76
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	77
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	
В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ .....	90
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД .....	94
РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ .....	98
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	99



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Духовка объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию духовки.

Духовка, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное использование духовки.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.



### Внимание!

**Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией. Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.**

**Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.**



## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования нужно быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Очистка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

## Электрические духовые шкафы

**Внимание!** Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

**Внимание!** Не применять для очистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для очистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Для очистки духовки нельзя применять оборудование для очистки паром.

Следует применять исключительно зонд, который является частью оборудования духового шкафа.

**Опасность ожога!** При открытии дверцы духового шкафа может выходить горячий пар. В момент или после завершения приготовления необходимо осторожно открывать дверцу духового шкафа. В момент открытия не наклоняться над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

➔ Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.

➔ Нельзя оставлять духовку без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.

➔ Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг.

➔ Нельзя пользоваться техникой неисправной духовкой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.

➔ В случае любой технической неисправности, немедленно отключите электропитание духовки и сообщите о необходимости ремонта.

➔ Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

➔ Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:



➔ Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.



## Электрические духовые шкафы

Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

⇒ **Использование остаточного тепла духовки.**

⇒ Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.

**Внимание!** Если используется таймер, установить его на более короткое время.

⇒ **Аккуратно закрывать дверцу духовки.**

Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

⇒ **Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер.**

Без необходимости возрастает потребление электричества

## РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

**Внимание!** К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

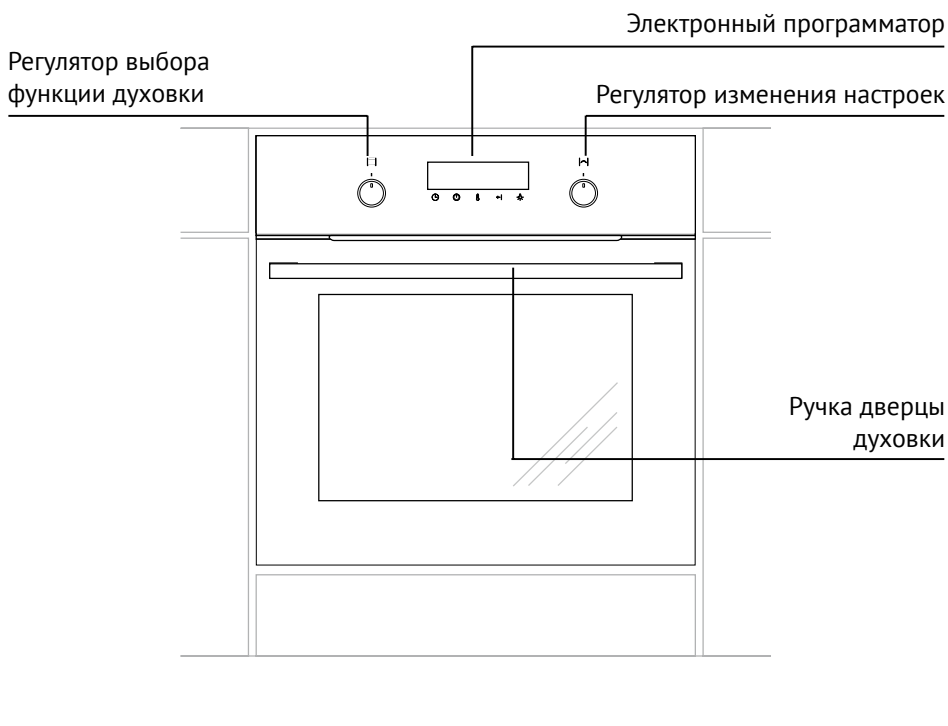


В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

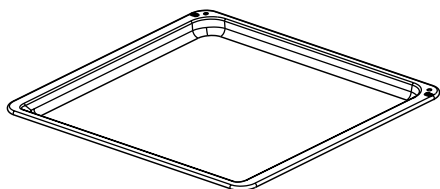
Электрические духовые шкафы



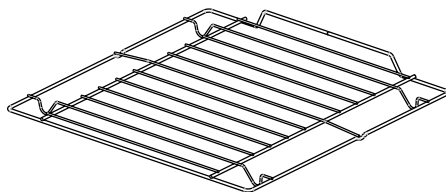
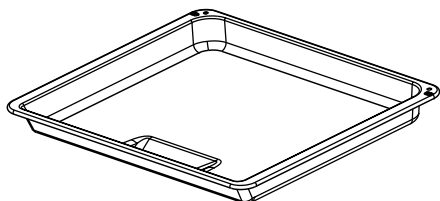
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



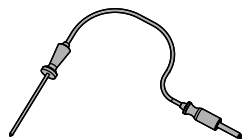
## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Поддон для выпечки\*

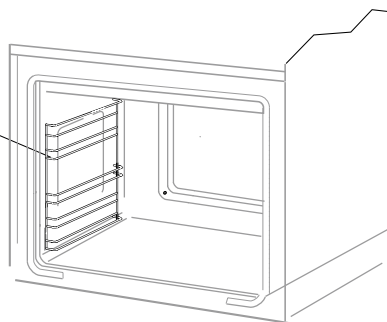
Решетка для гриля  
(решетка для сушки)

Поддон для жарки\*



Термозонд

Боковые направляющие



---

\*для определенных моделей

## Электрические духовые шкафы

**МОНТАЖ****Монтаж духовки**

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории У. Мебель должна иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: А - установка под крышкой, В - высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.С).

Рис. В

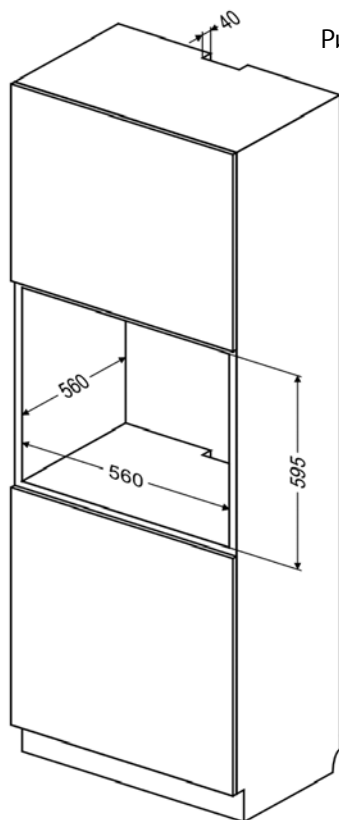


Рис. А

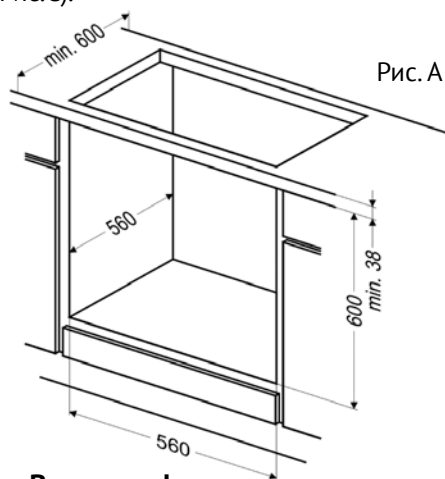
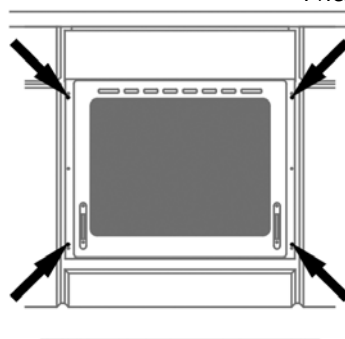


Рис. С

**Внимание!**

Монтаж производить при отключенном электропитании.

## Электрические духовые шкафы

**Подключение духовки к электрической сети**

⇒ При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения  $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$  длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.

⇒ Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.

⇒ Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:

⇒ выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,

⇒ оборудована ли электросистема действенной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,

⇒ доступна ли розетка.

**Внимание!**

В случае повреждения неотключаемого питающего провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ****Перед первым включением духовки**

⇒ удалите элементы упаковки, очистите камеру духовки от заводских средств консервации,

⇒ извлеките элементы оснащения духовки и промойте их в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды,

⇒ включите вентиляцию в помещении или открыть окно,

⇒ прогрейте духовку (при темп.  $250^\circ\text{C}$ , примерно 30 мин.), удалите загрязнения и тщательно промойте, (см. раздел: Работа программатора и управление духовкой).

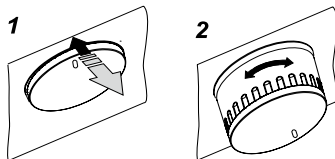
**Важно!**

Камеру духовки следует мыть только при помощи теплой воды с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

1. Осторожно нажать ручку и отпустить,

2. Установить на выбранной функции. Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.

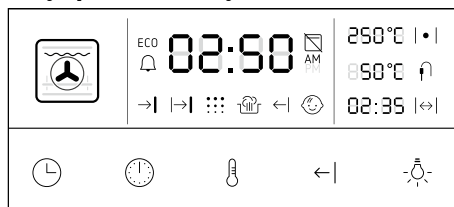
**Важно!**

Духовка оборудована программатором с дисплеем, управление которым осуществляется с помощью кнопок (сенсоров). Срабатывание каждого из сенсоров следует после нажатия на стекло сенсоров (наличие пиктограммы и оповещается звуковым сигналом.)

**Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.**

Электрические духовые шкафы

**Работа программатора и управление духовкой**



**Диапазон управляющих сенсоров**

Панель управления имеет 5 сенсоров (без подсветки), обозначенных символами, как на рисунке, что выше. При каждом нажатии на сенсор раздастся звуковой сигнал зуммера (исключения указаны в подробном описании работы). Активность кнопок зависит от настройки регулятора функции духовки (описана вместе с функциями духовки). При нажатии на активную кнопку раздается звуковой сигнал [подтверждение]. Нажатие неактивной кнопки, сигнал [ошибка]. При длительном нажатии на кнопку – 3 секунды – раздается звук [подтверждение2].

Зуммер генерирует следующие типы звуков:

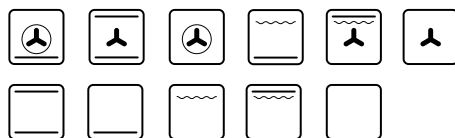
- [подтверждение] нажатие на сенсорную кнопку
- [подтверждение2] длительное нажатие на сенсорную кнопку
- [ошибка]
- [завершение] процедуры настройки
- [сигнал таймера] – максимальная продолжительность 5 мин.

➤ [сигнал завершения работы] духовки – максимальная продолжительность 5 мин.

- 🕒 – настройка времени
- 🕒 – настройка функции времени, таймера, времени работы, времени окончания работы
- 🌡 – настройка температуры в духовке, термозонда
- ⏪ | ⏩ – включить / выключить функцию быстрого нагрева духовки
- 💡 – включить / выключить освещение духовки

**Диапазон функций духовки**

Диапазон, указывающий на выбранную функцию духовки, подсвечивается следующим образом:



**Интенсивность освещения дисплея**

Подсветка зависит от времени суток. С 5 до 22 освещение будет более интенсивным, чем с 22 до 5. Кроме того, интенсивность освещения зависит от режима работы прибора:

- Низкая интенсивность освещения – в режиме ожидания можно посмотреть который час.
- Высокая интенсивность освещения – в режиме активности программатора.

### Диапазон часов и активности функции

Часы - работа в режиме 24 ч или AM/PM. Высвечиваемые функции и символы.

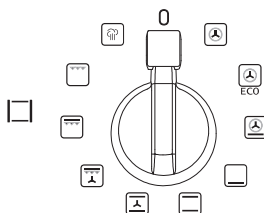
Символ активности функции ECO	ECO
Символ активности таймера	
Символ активности блокировки дверцы (духовка с функцией пиролиз)	
Время завершения процесса (час)	→
Продолжительность процесса	→
Символ активности функции пиролиз (духовка с функцией пиролиз)	••••
Паровая очистка	
Символ активности быстрого разогрева	←
Символ активности защиты от детей	

### Диапазон температур

Температура в духовке с символом активности нагрева	250 °C   •
Температура термозонда с символом активности	850 °C
Время до начала/завершения процесса с символом активности (вспомогательные часы)	02:35   ↔

### Регулятор выбора функции духовки

Регулятор служит для выбора функции духовки. Каждая позиция присвоена функции духовки. Каждой функции соответствует символ, который высвечивается на дисплее в диапазоне функций духовки.



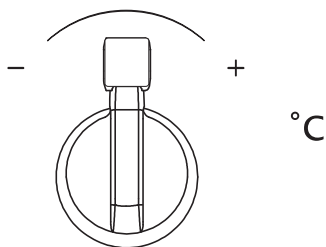
Позиция	Функция
	конвекция
	конвекция ECO
	конвекция + нижний нагрев
	нижний нагрев
	нижний + верхний нагрев
	нижний + верхний нагрев + конвекция
	гриль + верхний нагрев + конвекция
	гриль + верхний нагрев
	гриль
	очистка

## Электрические духовые шкафы

### Регулятор изменения настроек

Регулятор поворота вправо/влево - служит для настройки таких параметров, как температура и время. Поворот регулятора вправо в сторону символа „+“ увеличивает значение параметра. Поворот в обратную сторону – снижает значение параметра.

При выполнении удаленных настроек скорость изменений увеличивается пропорционально времени поворота.



### Включение духовки и настройка времени



После подключения прибора к электросети раздается звуковой сигнал [подтверждение], необходимо установить текущее время. Отсутствие текущего времени не позволит духовке работать. Духовка не реагирует на входные сигналы регуляторов и не-

активных сенсорных кнопок – генерируется звуковой сигнал [ошибка]. Активным является только сенсор, активирующий процедуру настройки времени ⌚.

Часы работают в системе 24 ч или 12 ч АМ/РМ. Чтобы установить время необходимо нажать сенсорную кнопку ⌚ в течение 3 секунд. Звуковой сигнал [подтверждение2], на дисплее начинает мигать символ „24 ч“ или „12 ч“ – режим работы часов, который можно переключать **регулятором изменения настроек**. Выбор режима работы подтвердить коротким нажатием сенсорной кнопки ⌚. Начинают мигать две первые цифры с левой стороны, указывающие часы. Мигание переходит в непрерывное свечение, когда пользователь **регулятором изменения настроек** установит часы в диапазоне 00 ÷ 23 (или 1 – 12 АМ, 1 – 12 РМ в зависимости от режима работы). После установки часов пользователь повторно нажимает на ⌚ (короткое – звуковой сигнал [подтверждение]) и переходит в режим установки минут (0-59) – две первые цифры с левой стороны светятся непрерывно, третья и четвертая – мигают одновременно. Пользователь устанавливает минуты **регулятором изменения настроек**. Установив минуты, пользователь подтверждает настройку сенсором ⌚, звуковой сигнал [завершение]. Часы работают, четыре цифры непрерывно горят. Две точки между разрядами часов и минут мигают. В случае если пользователь ничего не нажимает в течение 5 секунд во время процедуры установ-



## Электрические духовые шкафы

ки времени, процесс завершается, раздается звуковой сигнал [завершение].

Устанавливается то время, на котором пользователь его оставил. Духовка переходит в режим ожидания. Активируются функции духовки.

В режиме ожидания интенсивность освещения дисплея на низком уровне. Подсвечиваются:

☞ часы,

☞ символы активных функций: остаточная температура в камере духовки, защита от детей, таймер, символ блокировки дверей.

В момент, когда появляется входной сигнал из сенсора или регуляторов, духовка выходит из режима ожидания. Интенсивность освещения дисплея становится высокой.

Выключение духовки – **регулятор выбора функции** установлен в позиции 0.

### Внимание!


В случае выключения питания все настроенные функции, автоматические программы, настроенная температура и таймер отменяются. Если прерванной программой была пиролитическая очистка (либо дверцы заблокированы по другой причине), тогда перед настройкой часов выполняется процедура охлаждения духовки и открывания дверцы.

### Защита от детей


Задача функции «защита от детей» не позволить детям сменить настройки

духовки. После активирования блокировки духовка перестает реагировать на все входные сигналы за исключением комбинации разблокировки.

#### Включение блокировки.

Держа палец на сенсорной кнопке , повернуть **регулятор изменения настроек** в направлении знака [+]. Программатор подтверждает включение блокировки звуковым сигналом [подтверждение2].

#### Выключение блокировки.

Держа палец на сенсорной кнопке , повернуть **регулятор изменения настроек** в направлении знака [-]. Программатор подтверждает снятие блокировки звуковым сигналом [завершение].

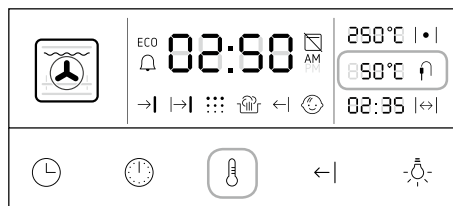
### Функция ECO.

Работа функции ECO заключается в предварительном выключении нагрева – 5мин. до завершения работы - и завершение выпекания блюда теплом, накопленным в духовке, так называемым остаточным теплом. Это служит для экономии энергии.

Функция ECO активируется/деактивируется автоматически после включения/выключения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ и функции ТЕРМОЗОНД. Когда функция активна, загорается символ ECO.

В случае выпекания с использованием термозонда, нагрев выключается на 2°C до достижения заданной температуры. Установленная температура достигается через 5 минут после выключения нагревателей.

## Электрические духовые шкафы

**Датчик температуры – термозонд.**

После подключения датчика температуры в каждой позиции **регулятора выбора функции**, кроме **ОЧИСТКИ** и позиции **0**, на дисплее в месте представленном ниже подсвечиваются символы  $\uparrow$  и заданная температура термозонда, по умолчанию 80°C.

Обнаружение зонда сигнализируется звуковым сигналом [подтверждение2]. Затем пользователь может установить температуру блюда, после достижения которой выключится нагревание. Чтобы установить температуру выключения необходимо дважды нажать на сенсорную кнопку  $\uparrow$ , (после первого нажатия устанавливается заданная температура духовки, после второго - термозонда). Температура термозонда начинает мигать. Регулятором изменения настроек можно ее изменить в диапазоне 30°C ÷ 99°C. После установки температуры повторно нажать сенсорную кнопку. Если в течение 5 секунд температура не будет установлена, то управление примет текущие настройки и наступит завершение процедуры изменения температуры термозонда.

Работу духовки с термозондом сопровождает функция ECO (символ ECO загорается вместе с символом термо-

зонда) – нагреватели выключаются на 2°C перед достижением блюда заданной температуры, которое допекается остаточным теплом. Через 5 минут после выключения нагревания завершается процесс выпекания. Раздается звуковой сигнал [сигнал завершения работы], температура термозонда и ее символ  $\uparrow$  мигают. Звуковой сигнал выключается после нажатия пользователем какого-либо символа или через 1 минуту. Если пользователь не задает никаких функций духовка переходит в режим ожидания. Пользователь может продолжить выпекание, нажав два раза на сенсорную кнопку  $\uparrow$  и увеличив температуру термозонда.

После выключения термозонда температура и ее символ гаснут. Обнаружение выключения зонда сигнализируется звуковым сигналом [завершение].

В случае выключения духовки – установки регулятора в позицию **0** – с включенным зондом, на дисплее заданной температуры высвечивается температура остаточного тепла в духовке. Символ зонда и ее указатель не горят.

## Температура для термозонда

Вид мяса	Температура [°C]
Свинина	85–90
Говядина	80–85
Телятина	75–80
Ягнятина	80–85
Дичь	80–85

**Внимание!** Следует использовать только тот температурный датчик, который входит в комплектацию духовки.

## Электрические духовые шкафы

**Быстрое разогревание камеры духовки ←|.**

Пользователь может ускорить разогревание духовки с помощью функции **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ**. Функция доступна во всех настройках **регулятора функции**, за исключением функции **РАЗМОРАЖИВАНИЕ, ОЧИСТКА** и „0” для этих позиций нажатие сенсора ←| сопровождается звуковым сигналом [ошибка]. Активирование функции (нажатие сенсора ←|) сопровождается включением нагревателей: верхнего, гриля и конвекции – прибор работает с максимально возможной мощностью – для быстрого достижения заданной температуры. На дисплее загорается символ **БЫСТРОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ ←|**.

После достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал [подтверждение]. Духовка переходит в нагревание согласно установленной функции **регулятором выбора функции**. Данную функцию в любой момент можно отключить путем нажатия сенсорной кнопки ←|. Отключение сопровождается одним звуковым сигналом [завершение].

**Освещение.**Включение освещения:

☞ **Регулятор выбора функции** духовки остается установленным в пози-

ции **0** – включение какой-либо функции духовки.

☞ Пользователь открывает дверь духовки .

☞ Пользователь нажимает на сенсорную кнопку – звуковой сигнал [подтверждение].

Выключение освещения:

☞ Освещение автоматически выключается через 30 секунд с момента включения, кроме случая, если открыта дверца духовки – если дверца духовки продолжает быть открытой, освещение выключится через 10 минут.

☞ Освещение выключается через 30 секунд после закрытия дверцы, если **регулятор выбора функции** не установлен на позиции **0**.

☞ Освещение выключается в момент закрытия дверцы, если **регулятор выбора функции** установлен в позиции **0**.

☞ Пользователь нажимает на сенсор – звуковой сигнал [завершение].

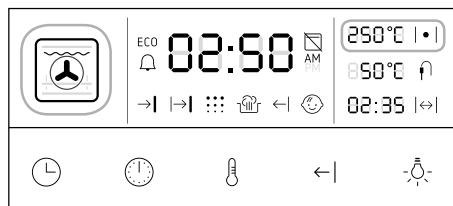
☞ Пользователь устанавливает **регулятор выбора функции** в позиции **0**, а дверца духовки закрыта.

Освещение можно включить на весь период работы функции нагрева. Для этого нажать сенсор и держать 3 секунды. Выключение через 30 секунд деактивируется, а свет остается включенным. Включается звуковой сигнал [подтверждение2]. Свет выключается после повторного короткого нажатия на сенсор , раздается звуковой сигнал [завершение]. Опция

## Электрические духовые шкафы

постоянного освещения таким образом сбрасывается. Выполнить сброс также можно, установив **регулятор выбора функции** на позицию **0**.

### Функции нагрева.



Функции нагревания активируются с помощью **регулятора выбора функции**. В зависимости от версии есть 8 или 10 функций и дополнительная установка **0** – духовка выключена.

Позиции **регулятора выбора функции**.

### ПОЗИЦИЯ 0.

Неактивными являются функции сенсоров  $\leftarrow$  и  $\updownarrow$ . Нажимая их, программатор не реагирует, кроме звукового сигнала [ошибка]. Кроме того, ограничен выбор функции часов  $\text{⌚}$ . Единственной доступной функцией является ТАЙМЕР.

После выключения духовки – установки **регулятора выбора функции** в позицию **0** с другой позиции – на дисплее высвечивается температура камеры духовки в месте заданной температуры. Температура высвечивается, если она выше 60°C.

Диапазон функции духовки погашен.

### ПОЗИЦИИ 1–10.





















Описание работы духовки, соответствующее каждой позиции **регулятора выбора функции** нагревания приведено в таблице на следующей странице. Установка температуры нагревания

Каждая функция нагревания имеет установленную по умолчанию температуру, которую можно изменить (за исключением ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ И РАЗМОРАЖИВАНИЯ) с помощью **регулятора изменения настроек** в любой момент после выбора функции нагревания и нажатия сенсора  $\updownarrow$  в диапазоне [0–280°C]. Измененная температура принимается сразу управлением, как заданная температура. Неиспользование в течение 5 секунд после нажатия сенсора  $\updownarrow$ , блокируется возможность изменения температуры – нужно повторно нажать сенсор. Включение какого-либо нагревателя сигнализируется загоранием символа  $\bullet$  | в соответствие с работой термостата.

### Открытие дверцы во время работы.

Если пользователь откроет дверцу духовки в момент активности какой-либо из функций нагревания, за исключением функции ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА (дверца заблокирована), то нагреватели и вентилятор конвекции выключатся на время открытия дверцы. Если дверца останется открытой дольше 30 секунд, тогда раздается 15 секундный звуковой сигнал [ошибка]. Звуковой сигнал можно выключить, подавая какой-либо входной сигнал.

Таблица. Функции духовки.

Позиция регулятора	Указание функции на дисплее	Функция духовки	Опции	Настройки по умолчанию
1 		КОНВЕКЦИЯ	-	170°C уровень 3
2 <b>ECO</b> 		КОНВЕКЦИЯ ECO*	-	170°C уровень 3
3 		КОНВЕКЦИЯ + НИЖНИЙ НАГРЕВ	-	220°C уровень 2
4 		НИЖНИЙ НАГРЕВ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)	-	200°C
5 		НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ	-	180°C уровень 3
6 		НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ + КОНВЕКЦИЯ	вертел, если есть	170°C уровень 3
7 		ГРИЛЬ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ	вертел, если есть	190°C уровень 2
8 		ГРИЛЬ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	вертел, если есть	280°C уровень 5
9 		ГРИЛЬ	-	280°C уровень 5
10 		ОЧИСТКА	-	нижний нагреватель 90°C 30 мин.

\*При использовании функции термоциркуляция ECO включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии

#### Функция очистки.

Последней позицией регулятора выбора функции является ОЧИСТКА.

Для духовки с эмалью Aqualytic (букв **Qa** в печи типа).

На дно духового шкафа влить 0,5 литра воды.

Для духовки с эмалью стандарт (письмо **Q** в печи типа).

В миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды.

Функция включается через 3 секунды после установки регулятора в позицию очистки, раздается звуковой сигнал [подтверждение<sup>2</sup>]. В момент активации функции время завершения процесса отсчитывается в обратном порядке и высвечивается. Завершение ОЧИСТКИ сигнализируется таким же образом, что и завершение работы при установленном ВРЕМЕНИ РАБОТЫ.

## Электрические духовые шкафы

**Функция часов.****Таймер. Время работы.****Функция задержки старта.**

Функция часов: ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ, ФУНКЦИЯ ЗАДЕРЖКИ СТАРТА - включаются нажатием на сенсор, обозначенный символом 🕒. Чтобы воспользоваться одной из вышеперечисленных функций, необходимо нажать на сенсор (звуковой сигнал [подтверждение]) до момента, символ выбранной функции должен начать мигать. Затем воспользоваться **регулятором изменения настроек** для установки времени.

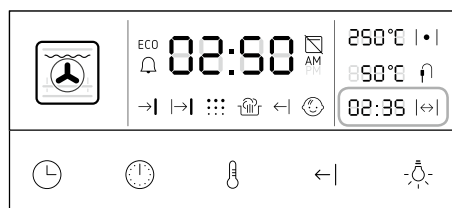
Параметры функции часов расположены в следующем порядке: таймер-> продолжительность работы -> время завершения работы (параметр можно определить после введения продолжительности работы). Функция ЗАДЕРЖКИ СТАРТА активируется после определения параметров ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ, а затем ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ.

Функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ и ЗАДЕРЖКИ СТАРТА управляют включением и выключением духовки. Функция ТАЙМЕР не влияет на работу духовки.

Функции ТАЙМЕР и ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ/ЗАДЕРЖКА СТАРТА могут работать параллельно.

**Сброс времени.**

После одновременного нажатия в течение 3 секунд сенсоров, обозначенных символами 🕒 и 🕒, выключаются все функции часов.

**Функции дополнительных часов.**

Дополнительные часы в правом нижнем углу дисплея выполняют три функции, в зависимости от режима работы духовки (если параметры функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ или ЗАДЕРЖКА СТАРТА введены).

1. Функция отсчета времени работы духовки. Активность функции сигнализируется загоранием символа |↔|. Дополнительные часы указывают время работы, которое прошло с момента включения духовки. Время выключается и сбрасывается после установки **регулятора выбора функции** в позицию **0**.

2. Функция высвечивания времени начала работы при активной функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА. Символ |↔| погашен, дополнительные часы показывают время начала работы.

3. Функция высвечивания времени до завершения работы при активных





## Электрические духовые шкафы

функциях ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ и ЗАДЕРЖКА СТАРТА. Символ  $\left| \leftrightarrow \right|$  гаснет. Дополнительные часы показывают оставшееся до завершения программы время. В случае функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА часы автоматически в момент начала работы начнут показывать время, оставшееся до завершения программы.

Таймер.

ТАЙМЕР отсчитывает время в обратном порядке. после завершения отсчета раздается звуковой сигнал [сигнал таймера]. ТАЙМЕР работает независимо от других функций, если функциональная ручка духовки находится в положении, отличном от 0.

Установка ТАЙМЕРА.

Нажать сенсор  - звуковой сигнал [подтверждение]. Символ таймера  начинает мигать, на главных часах появляется индикатор 00:00, который мигает до момента использования регулятора изменения настроек. Поворачивая регулятор изменения настроек вправо/влево установить время. Подтвердить установку и запустить ТАЙМЕР, нажимая сенсор  – звуковой сигнал [завершение]. Если установленное время будет отличаться от 00:00, но не будет подтверждено сенсором , тогда через 5 секунд бездействия ТАЙМЕР запустится с установленным временем – звуковой сигнал [завершение]. В момент активации ФУНКЦИИ ТАЙМЕР на главных часах будет снова показано текущее время,

и символ таймера подсвечивается постоянно.



Заданное время меняется во время работы ТАЙМЕР таким же образом, как и его установка.

Время работы.


Пользователь может запрограммировать духовку таким образом, чтобы через определенный промежуток времени от 00:01ч до 10:00ч с точностью до 1 минуты, прибор выключился самостоятельно – в таком режиме, как регулятор выбора функции устанавливается в позицию 0. Вместе с функцией ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ работает функция ECO (описанная в пункте Функция ECO), что символизируется светящимся символом ECO.

Активация функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ.


Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАБОТЫ возможна только, если левый регулятор выбора функции духовки установлен в другой позиции, чем 0.

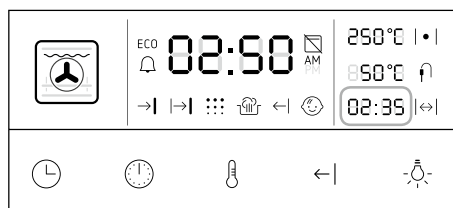
Нажать сенсор  (звуковой сигнал [подтверждение]) до момента, в котором символ  $\left| \rightarrow \right|$  начнет мигать, а на главных часах появится индикатор 00:00, который мигает до момента использования регулятора изменения настроек. Регулятором изменения настроек ввести ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ. Установленное время подтвердить, нажимая сенсор , звуковой сигнал [подтверждение]. Символ  $\left| \rightarrow \right|$  будет постоянно светиться. На главных часах появится мигающий индикатор:

## Электрические духовые шкафы

[актуальное время + ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ + 1 минута]. Повторное нажатие сенсора  активирует функцию ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ. В случае отсутствия подтверждения введенных установок в течение 5 секунд функция запустится самостоятельно.

Завершение установки функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ сигнализируется звуковым сигналом [завершение].

В момент активации функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ на главных часах снова высвечивается текущее время, а символ  постоянно светится. Духовка остается включенной. Оставшаяся продолжительность времени отсчитывается в обратном порядке и высвечивается на дисплее в месте, как указано на рисунке.




Если пользователь после включения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ установит регулятор выбора функции духовки в позицию 0, наступит завершение в соответствии с процедурой, описанной ниже.

Заданное время меняется после активирования функции таким же образом, как и его установка.

### Завершение функции продолжительность работы.

После истечения заданного времени продолжительности работы духовка выключается – в таком режиме, как регулятор выбора функции устанавливается в позицию 0. Раздается звуковой сигнал – [сигнал завершения работы], который длится примерно 1 минуту. Символ  и указание оставшегося времени, например, 00:00 начинает мигать до момента установки регулятора выбора функции в позицию 0. После завершения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ не возможен запуск какой-либо функции, пока регулятор выбора функции не будет установлен в позицию 0.

Пользователь может продолжить работу духовки с такими же настройками, если после завершения функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ он нажмет на сенсор  и повторно установит параметры функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ.

Звуковой сигнал может выключиться раньше, если появится какой-либо входной сигнал – в случае сигнала при нажатии сенсоров звуковой сигнал не раздается.

### Функция задержки старта.





Пользователь может запрограммировать духовку так, чтобы она включилась позже и завершила процесс в указанное время. Программатор на основе данных о времени завершения процесса и продолжительности времени рассчитывает время начала






## Электрические духовые шкафы

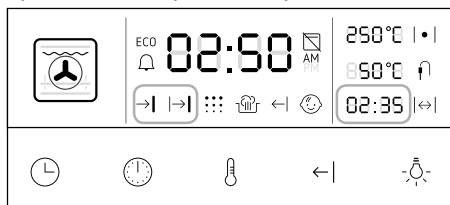
процесса. Начало и завершение срабатывает автоматически. Время завершения можно установить в диапазоне [актуальное время] + 23ч 59мин., а продолжительность работы до 10ч, оба времени с точностью до одной минуты.

Чтобы активировать функцию ЗАДЕРЖКА СТАРТА, предварительно необходимо установить функцию ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ.

Начать процедуру запуска функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ. После утверждения сенсором  продолжительности работы символ  будет непрерывно гореть, а символ  мигать. На часах также будет мигать время [актуальное время + ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ +1мин]. Использовать **регулятор изменения настроек** для установки времени завершения процесса. После подтверждения установки сенсором  или через 5 секунд в отсутствии активности пользователь параметры остаются записанными, а функция ЗАДЕРЖКА СТАРТА активируется, что сопровождается звуковым сигналом [завершение].

В момент активирования функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА на главных часах обратно появляется текущее время. Символы ,  постоянно светятся. На дисплее отсчитывается время до начала нагревания, рассчитанное на основе времени завершения и продолжительности работы процесса. После истечения этого времени символ



 гаснет, а на дисплее отсчитывается время до завершения процесса.





Если пользователь после активирования функции ЗАДЕРЖКА СТАРТА установит **регулятор выбора функции** духовки в позицию **0**, наступит ее завершение согласно ниже описанной процедуре. Заданная температура будет обнулена.

Функция может быть изменена таким же образом, как ее установка, в любой момент.


#### Завершение функции задержка старта.

В момент достижения заданного времени завершения духовка выключается – в таком режиме, как **регулятор выбора функции** устанавливается в позицию **0**. Раздается звуковой сигнал [сигнал завершения работы], который длится примерно 1 минуту. Символы ,  и указанное оставшееся время, например, 00:00, начинает мигать. Звуковой сигнал выключается в момент появления какого-либо входного сигнала – в случае сигнала сенсоров звуковой сигнал не раздается.

Символы ,  и оставшееся время 00:00 мигают до установки **регулятора выбора функции** в позицию **0**. Параметры духовки сбрасываются.

## Электрические духовые шкафы

Другую функцию можно запустить только после установки **регулятора выбора функции** в позицию **0**.

Пользователь может продолжить работу духовки с такими же настройками, если после завершения функции он нажмет сенсор  и повторно установит параметры функции продолжительности работы.

### Использование гриля.

Процесс гриля наступает в результате действия на блюдо ИК-излучений, выделяемых нагревателем духовки.

Для включения гриля необходимо:

➔ выбрать одну из функций нагревания:



➔ нагревать духовку примерно 5 минут (при закрытой дверце духовки).

➔ поместить в духовку поддон с блюдом на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжарки на решетке поместить поддон для сбора жира на уровень ниже (ниже решетки),

➔ закрыть дверцу духовки.

### Внимание!

Гриль выполнять при закрытой дверце духовки.

Когда применяется функция гриль, доступные части могут быть горячими.

Рекомендуется не подпускать к духовке детей.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### Выпечка

➔ Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,

➔ Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления.

➔ Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу.

➔ При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть.

➔ Перед тем, как достать пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой).

➔ Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее включения.

➔ Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20–30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

**Электрические духовые шкафы**

☞ Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,

☞ Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

**Поджаривание мяса**

☞ В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты.

☞ Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры.

☞ При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды.

☞ Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

**Функция нагрева термоциркуляции ECO**

☞ при использовании функции термоциркуляция ECO включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии,

☞ нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры, также не рекомендуется предварительно разогревать духовку перед приготовлением,

☞ не следует изменять заданную температуру и открывать дверцу в процессе приготовления.

**Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ECO**

Способ запекания блюда	Функция духовки	Температура °C	Уровень ( $\updownarrow$ )	Время (мин)
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

## Электрические духовые шкафы

**ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В  
СООТВЕТСТВИИ СО  
СТАНДАРТОМ EN 60350-1.****Выпечка**

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время выпекания <sup>2)</sup> (мин.)
Мелкие изделия из теста	Противень для выпечки	3		160 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		155 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 50 <sup>2)</sup>
Песочное тесто (полоски)	Противень для выпечки	3		150 – 160 <sup>1)</sup>	30 – 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		150 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		150 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		160 – 175 <sup>1)</sup>	25 – 35 <sup>2)</sup>
Бисквит с низким содержанием жира	Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø 26 см	3		170 – 180 <sup>1)</sup>	30 – 45 <sup>2)</sup>
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см	2 формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть		180 – 200 <sup>1)</sup>	50 – 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Разогреть пустую духовку, не использовать функцию быстрого разогрева.

<sup>2)</sup> Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

## Электрические духовые шкафы



## Гриль

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время выпекания <sup>2)</sup> (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 – 2,5
	Решетка	4		250 <sup>2)</sup>	2 – 3
Говяжьи бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		250 1	Seite 10 – 15 Seite 8 – 13

<sup>1)</sup>Разогреть пустую духовку, включая на 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

<sup>2)</sup>Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

## Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время выпекания <sup>2)</sup> (мин.)
Курица целая	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки		180 – 190	70 – 90
	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки		180 – 190	80 – 100

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

## Электрические духовые шкафы

**ОБСЛУЖИВАНИЕ  
И УХОД**

Содержание пользователем духовки в чистоте и надлежащий уход за ней оказывает существенное влияние на увеличение срока ее безотказной эксплуатации.

**Прежде чем начинать очистку, духовку необходимо выключить. Операции по очистке следует начинать после остывания духовки.**

⇒ Духовку следует очищать после каждого использования. При очистке духовки необходимо включить освещение, позволяющее добиться лучшей освещенности рабочего пространства.

⇒ Камеру духовки следует мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.

**Паровая очистка**

⇒ Процедура описана в разделе Работа программатора и управление духовкой.

⇒ После окончания процесса очистки открыть дверь духовки, внутреннюю часть камеры вытереть губкой либо тряпкой, а затем промыть теплой водой с жидкостью для мытья посуды.

⇒ После промывки камеры духовки следует вытереть ее досуха.

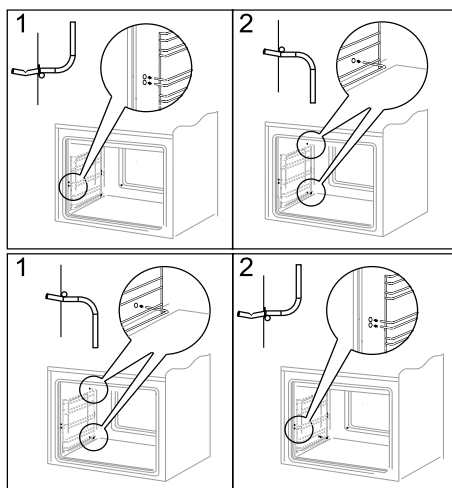
⇒ Для мойки и очистки поверхности использовать мягкие тряпочки, хорошо впитывающие влагу.

**Важно!**

Для очистки и технического обслуживания запрещено использование каких-либо абразивных средств, острых чистящих средств или предметов, оказывающих абразивное воздействие.

Для очистки передней стенки корпуса использовать только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или стеклот. Запрещено применять чистящее молочко.

Духовки, обозначенные буквой **D**, оборудованы легко съемными направляющими противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их извлечь для мытья, следует потянуть за элемент-зацепку, который находится впереди, затем отвести (отклонить) в сторону и извлечь с заднего элемента-зацепки.

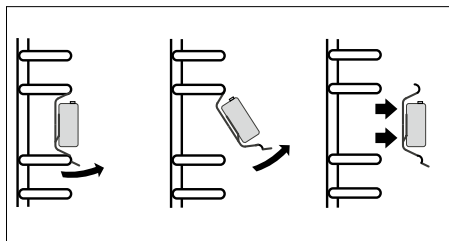


## Электрические духовые шкафы

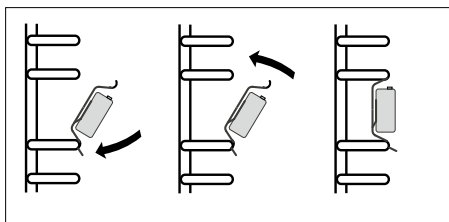
Духовки, обозначенные буквами **Dr**, оборудованы нержавеющей телескопическими (раздвижными) направляющими, прикрепленными к боковому. Направляющие следует извлекать и мыть вместе с боковыми. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, направляющие необходимо выдвинуть, зацепив задним краем противня за крепления, которые находятся в передней части направляющих) и затем задвинуть вместе в противень.

**Внимание!**

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Извлечение телескопических направляющих



Установка телескопических направляющих

**Замена лампочки освещения духовки**

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

➔ Все ручки управления установить в положение „•“/„0“, и выключить питание.

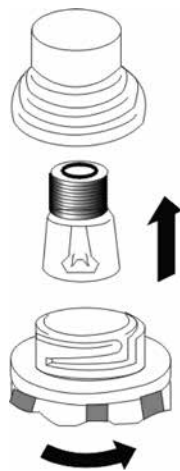
➔ Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.

➔ Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее на новую

– лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:

- напряжение 230

- мощность 25 W - резьба E14.



Лампочка духовки

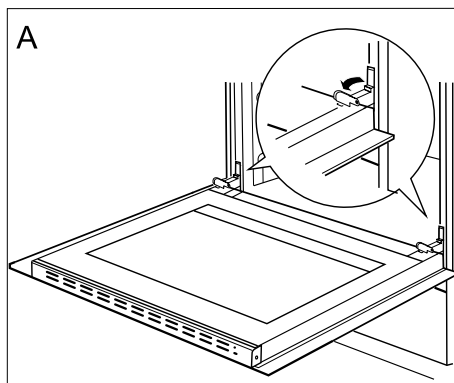
➔ Вернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.

➔ Вернуть колпак лампочки.

## Электрические духовые шкафы

## Демонтаж дверей

Для облегчения доступа к камере духовки и её очистки, можно снять дверцу духового шкафа. Для этого, откройте двери, приподнимите (отведите) вверх защитный элемент, который размещен в дверной петле (рис. А). Двери легко прикройте, приподнимите и снимите в направлении «прямо». Для того, чтобы установить дверь в духовой шкаф обратно, следует произвести те же действия с точностью до наоборот. При установке необходимо обратить внимание на выемку в дверной петле и правильно разместить кронштейн на выпуклости петли. После установки дверцы духовки, следует обязательно опустить защитный элемент **осторожно его прижать**. Неправильная установка защитного элемента может, при попытке закрыть дверь, привести к повреждению дверной петли.

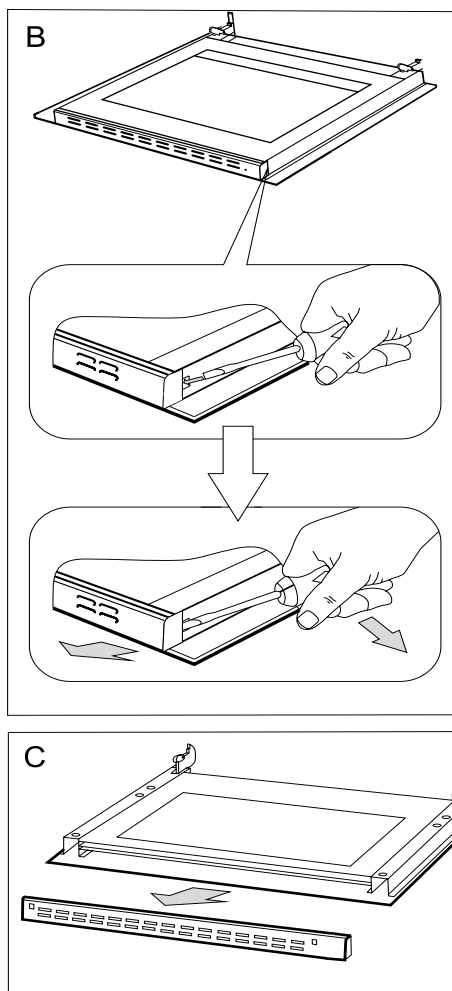


Отклонение защиты петель

## Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепите и выдвиньте верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)

2. Вытяните планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)





Электрические духовые шкафы

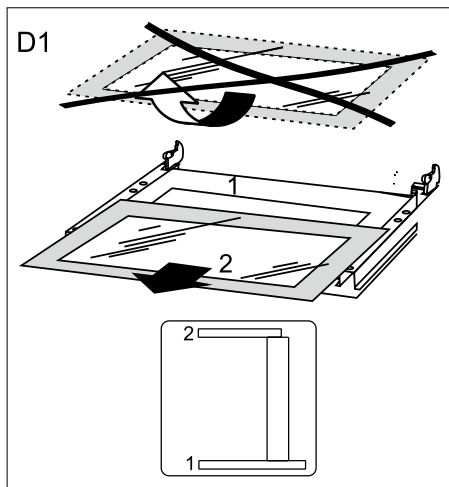
3. Внутреннее стекло снимите с крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D,D1.

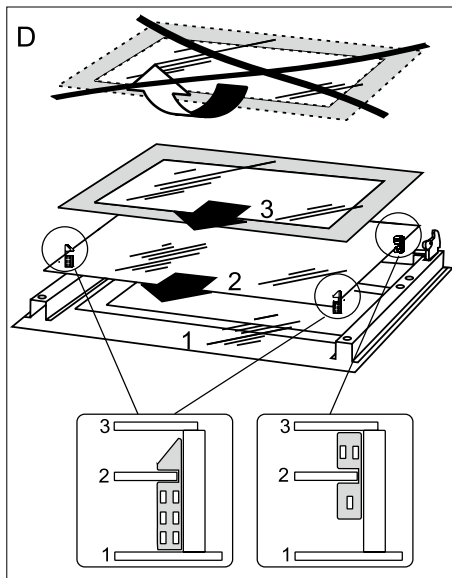
4. Помойте стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

**Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей.** Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.  
2 стеклянные.



Снятие внутреннего стекла.  
3 стеклянные.

**Периодический осмотр**

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,

- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,

- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

**Внимание!**

Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Электрические духовые шкафы



**РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ**

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера

➤ Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1. прибор не работает	сбой в подаче напряжения	проверить предохранитель домашней сети, перегоревший заменить
2. не работает освещение духовки	ослабленная или поврежденная лампочка	заменить перегоревшую лампочку (смотреть раздел Очистка и уход )
3. ошибка E00	ошибка считывания температуры внутри камеры духовки	использование духовки невозможно, обратиться в ближайший сервисный центр.
4. ошибка E01	ошибка считывания температуры термозонда	сообщение исчезает после извлечения термозонда, духовку можно использовать, но без термозонда
5. вентилятор без нагревательного элемента термоциркуляции не работает	Опасность перегрева! Сразу же отключить духовку от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервисный центр.	

*Если проблема не была решена, следует отключить электропитание и заявить о неисправности.*  
**Внимание!** Все ремонтные работы могут проводиться исключительно квалифицированными техниками сервисного центра.

**Обратите Ваше внимание!**

Также, неисправностями Изделия не являются:

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



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: ..... 230V~50 Гц  
 Номинальная мощность: ..... max. 3,1 кВт  
 Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) ..... 59,5 / 59,5 / 57,5 см





Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

### Основная информация:

Продукт соответствует стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе.

Данные на энергетической маркировке электрических духовок приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1/IEC 60350-1. Эти значения определяют при стандартной нагрузке с активными функциями: нижнего и верхнего нагревателя (обычный режим) и поддержки нагрева с помощью вентилятора (если такие функции имеются).

Класс энергоэффективности был определен в зависимости от доступной функции в продукте в соответствии со следующим приоритетом:

Термоциркуляция эко	
Термоциркуляция	
Вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель	
Верхний нагреватель и нагреватель (обычный режим)	

При определении потребления энергии следует снять телескопические направляющие (если они входят в комплект изделия).

## Электрические духовые шкафы

## ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Информация в паспорте продукта указана в соответствии с делегированным распоряжением Комиссии (ЕС) № 65/2014, дополняющим директиву Европейского Парламента и Совета 2010/30/ЕС относительно энергетической маркировки для бытовых духовых шкафов и кухонных вытяжек

A	Название поставщика	KUPPERSBERG
B1	Идентификатор модели	SD 693 C Bronze 1093.3TtyDpScCi 57016
B2		SD 693 B 1093.3TtyDpScS 57017
C	Индекс энергетической эффективности (EEI cavity)	81,7
D	Класс энергетической эффективности	A+
E	Потребление энергии для цикла (EC electric cavity) стандартный режим [kWh] режим с включенным вентилятором [kWh]	0,99 0,67
E1		
E2		
F	Количество камер	1
G	Источник тепла (электроэнергия или газ)	V / O
H	Объем камеры [л]	65

**Для определения соответствия требованиям экодизайна применены методы измерения и расчета из следующих стандартов:**  
EN 60350-1

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

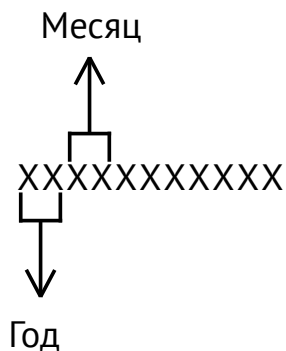
Информация о продукте указана в соответствии с распоряжением Комиссии (ЕС) № 66/2014, дополняющим директивы Европейского Парламента и Совета 2009/125/ЕС относительно требований экодизайна для бытовых духовых шкафов, плит и кухонных вытяжек

### Духовой шкаф

I1	Идентификатор модели	SD 693 C Bronze 1093.3TtyDpScCi 57016
I2		SD 693 B 1093.3TtyDpScS 57017
J	Тип духового шкафа (электроэнергия или газ)	V / O
K	Вес оборудования [кг]	32,4
L	Количество камер	1
M	Источник энергии для каждой камеры (электроэнергия или газ)	V / O
N	Объем для каждой камеры V [л]	65
O	Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в стандартном режиме для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл]	0,99
P	Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в режиме с включенным вентилятором для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл]	0,67
Q	Индекс энергетической эффективности для каждой камеры EEI cavity	81,7

## Электрические духовые шкафы

## СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

**Производители:**

«Амика С.А.»

ул. Мицкэвича 52, 64-510 Вронки, Польша

**Импортер:**

ООО «Эм-Джи Русланд»,

141400, г.Химки, ул.Бутаково, д.4

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

# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### **Уважаемый Покупатель !**

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

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

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

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

## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте [www.kuppersberg.ru](http://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 Р50696-2006;
- 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 жесткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

# #1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#1**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#2**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#3**

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](http://www.kuppersberg.ru)

➔ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)