

**TECHNISCHER PASS**

**TECHNICAL PASSPORT**

**ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ**

**SB 691, HZ 690, HZ 691, HFZ 690, HFZ 691**

**ELEKTRISCHE BACKOFEN**

**ELECTRIC OVENS**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ**

**KUPPERSBERG**



<b>VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>3</b>
<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>3</b>
<b>OFEN MIT 5 KOCHMODI .....</b>	<b>14</b>
<b>OFEN MIT 9 KOCHMODI .....</b>	<b>15</b>
<b>REINIGUNG UND WARTUNG.....</b>	<b>20</b>
<b>FEHLERSUCHE.....</b>	<b>23</b>
<b>TECHNISCHE INFORMATIONEN .....</b>	<b>24</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>24</b>
<b>TECHNISCHE ZEICHNUNGEN.....</b>	<b>26</b>





## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch! Auf diese Weise können Sie maximale Effizienz bei der Verwendung des von Ihnen gekauften Ofens sicherstellen.

Nach Abschluss des Herstellungsprozesses des Geräts können Rückstände von Fett und anderen Substanzen auf seinen Teilen verbleiben. Befolgen Sie diese Schritte, um Fremdkörper zu entfernen:

➔ Entleeren Sie das Gerät vollständig von sämtlichem Verpackungsmaterial, einschließlich schützender Kunststoffteile (falls vorhanden).

➔ Wählen Sie den Modus  oder  stellen Sie die Temperatur auf 200 ° C ein und schalten Sie das Gerät eine Stunde lang ein. Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung der Modi in diesem Handbuch.

➔ Um den Ofen zu kühlen, öffnen Sie die Tür und der Lüfter schaltet sich ein, wodurch Kühlung und Gerüche aus dem Innenraum bereitgestellt werden.

➔ Reinigen Sie nach dem Abkühlen den Backofen und das Zubehör.

➔ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, können Fremdgerüche und Rauch entstehen. Stellen Sie daher sicher, dass der Küchenbereich effektiv belüftet wird.

### Umweltverpackung

Verpackungsmaterialien sind vollständig recycelbar und wiederverwendbar. Informationen zum Recycling erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde.

### ACHTUNG!

Das Symbol auf diesem Produkt oder seiner Verpackung  weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Nach Ablauf seiner Lebensdauer sollte das Gerät an die entsprechende Sammelstelle für die Abfallverarbeitung von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts sicherstellen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und die daraus resultierenden negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### Elektrische Sicherheit

➔ Alle Reparaturarbeiten sollten nur von Spezialisten eines offiziellen Service-Centers und nur durchgeführt werden mit Originalersatzteilen. Reparaturen durch andere Personen können zu Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät führen und gefährliche Situationen für Sie verursachen.

**Elektrische backofen**

➔ Trennen Sie den Ofen bei einer Fehlfunktion von der Stromversorgung.

**KINDERSICHERHEIT**

➔ Halten Sie Kinder von einem funktionierenden Ofen fern, da Teile davon heiß werden können.

➔ Während des katalytischen Selbstreinigungsprozesses, der bei hohen Temperaturen stattfindet, können die Außenflächen heißer als gewöhnlich werden. In solchen Fällen sollten Kinder daher nicht in die Nähe des Ofens gelangen dürfen.

➔ Bei den meisten Modellen überschreitet die Türtemperatur 60 ° C nicht. Wenn sich die Ofentür stärker erwärmt, können Sie bei der technischen Abteilung eine spezielle Tür erwerben, um sicherzustellen, dass die Temperatur niedriger gehalten wird. Siehe die Liste der optionalen Komponenten.

**Gewährleistung eines sicheren Betriebs des Ofens**

der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auftreten können, wenn der Ofen für andere Zwecke als den Hausgebrauch verwendet wird.

➔ Der Ofen ist nur zur Installation in der Küchenzeile vorgesehen.

➔ Lagern Sie keine Öle, Fette oder andere brennbare Materialien im Ofen, da diese nach dem Einschalten Feuer fangen können.

➔ Lehnen Sie sich nicht an die offene Ofentür, da diese beschädigt werden

und eine gefährliche Situation für Sie schaffen kann.

➔ Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Aluminiumfolie ab, da dies den Garvorgang beeinträchtigen und die innere Emailbeschichtung der Kammer beschädigen kann.

➔ Setzen Sie vor Verwendung des Ofens das mitgelieferte Backblech oder den Rost in die entsprechenden Rillen der Seitenschiene in der Kammer ein. Pfannen und Grillroste sind mit speziellen Vorrichtungen ausgestattet, die ihre teilweise Entfernung vereinfachen und dadurch die Verwendung des Schrank erleichtern.

➔ Stellen Sie Geschirr oder Lebensmittel nicht direkt auf den Boden des Ofens. Verwenden Sie zu diesem Zweck unbedingt Pfannen oder Gitter.

➔ Lassen Sie kein Wasser in den Boden der Kammer eines Arbeitsofens eindringen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.

➔ Um den Energieverbrauch zu senken, versuchen Sie bei der Verwendung des Ofens, die Tür so wenig wie möglich zu öffnen.

➔ Tragen Sie Schutzhandschuhe, bevor Sie die Bereitschaft eines Gerichts überprüfen oder andere Vorgänge in einem heißen Ofen ausführen.

➔ Um den Ofen zu kühlen, öffnen Sie die Tür und der Lüfter schaltet sich ein, wodurch Kühlung und Gerüche aus dem Innenraum bereitgestellt werden.

➡ Beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsgehalt kondensiert Feuchtigkeit an der Ofentür - dies ist normal.

 **WARNUNG:**

Während des Betriebs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile erwärmt.

Berühren Sie nicht die Heizelemente!

Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht von Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen oder Hörbehinderungen sowie Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kenntnisse dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach Anweisung über mögliche Gefahren verwenden. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen reinigen und warten.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Es ist verboten, die Heizelemente im Ofen zu berühren!

 **WARNUNG**

Teile des Geräts, die für Berührungen zugänglich sind, können während des Betriebs sehr heiß werden.

Lassen Sie kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts kommen.

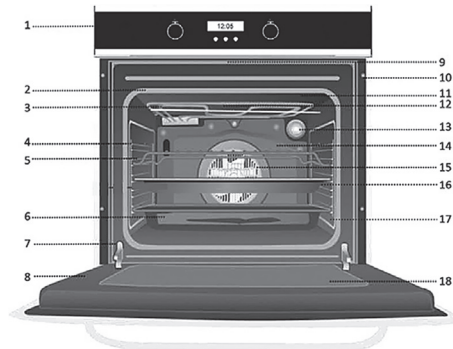
Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Ofens keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber, da dies zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche führen kann.

Die Backbleche im Ofen sollten korrekt installiert sein.

 **WARNUNG**

Trennen Sie das Gerät unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

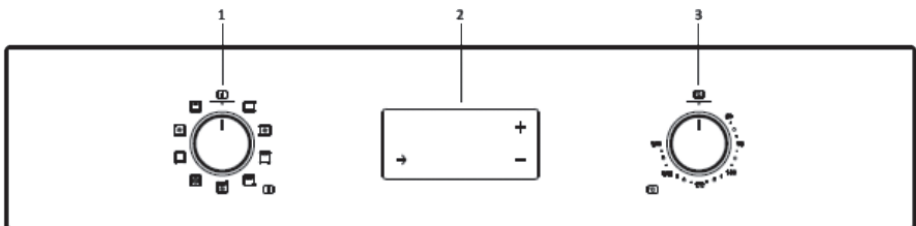
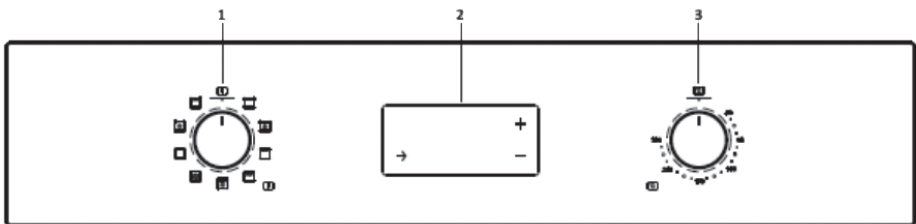
Elektrische backofen



- 1. Bedienfeld
- 2. Ofentürdichtung
- 3. Grillheizelement
- 4. Chromhalterung

- 5. Rost
- 6. Pfanne
- 7. Scharnier
- 8. Garraumtür
- 9. Luftauslass
- 10. Halterung
- 11. Grillrost
- 12. Verdunstungsloch
- 13. Hintergrundbeleuchtung
- 14. Rückwand
- 15. Lüfter
- 16. Backblech für Kuchen (\*)
- 17. Seitenwand
- 18. Inneres gehärtetes Glas

\* ZUSÄTZLICHE AUSTRÜSTUNG

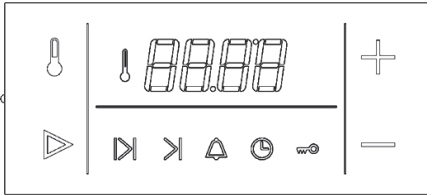


- 1. Modusschalter
- 2. Elektronischer Timer
- 3. Temperaturschalter

## Ofenbetriebsanleitung 1

### Technische Daten

#### 1.1 Anzeige



#### 1.2 Konstante Parameterwerte und Einstellbereiche

##### [a] Automatisches Programm:

Dauereinstellungsbereich von 0 h: 01 min bis 10 h: 00 min, Endzeit = tatsächliche Zeit + 23:59, Schritt 1 Minute einstellen.

##### [b] Tonsignal

Schallfrequenz: 2,2 kHz / 2,7 kHz / 3,2 kHz / 3,4 kHz = Standard = lautester Ton

Gehen Sie zum Audio-Toneinstellungsmenü: Sie zum Toneinstellungsmenü: Halten Sie die MINUS-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, während keines der Programme aktiviert sein sollte. Reaktionszeit auf Tastendruck: 60 ms  
Funktion Alarmbestätigungszeit zurücksetzen: 255 ms

##### [br] Zeit zum Speichern der Einstellungen bei Stromausfall

Zeit- und Programmwerte werden nach einem Stromausfall wiederhergestellt, wenn die Dauer ca. 2 min

##### [c] Uhr

Einstellbereich von 0 h: 00 m bis 23 h: 59 m durch Ändern der Minuten (60 min = 1 Stunde).

##### [c] Anzeige

Einrichtungszeitintervall: 5 Sekunden nach Auswahl eines Programms oder der letzten Wertänderung.

##### [m] Erinnerungsfunktion

Einstellbereich von 0 h: 01 m bis 10 h: 00 m, Schritt 1 Sekunde einstellen. Der Endzustand der Erinnerungsfunktion ist die Zeit für das automatische Warten auf das Zurücksetzen des Signals: 5 min

##### [t] Diagnosemodus

Nach dem Einschalten wählbar für: 15 Sek

Zeitüberschreitung beim Drücken der Taste: 60 Sek

## 2 Erste Schritte

### 2.1 Einschalten

Beim Einschalten (nach dem Zurücksetzen) sind die Relaisausgänge geöffnet.

#### Berührungsempfindlichkeits-Jumper

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten wird über den Jumper auf der Rückseite der EPT-Platine eingestellt. Seine Position wird nach dem Einschalten, dh nach einem Reset, einmal überprüft. Für 3 Sekunden werden die folgenden Informationen angezeigt (abhängig von der Jumperposition): **META** = Standardgehäuse - Standard-**GLAS**-Jumper-Einstellung (GLASS) = Gehäuse plus zusätzliches Glas an der Vorderseite - Wenn der Jumper nicht auf GLAS eingestellt ist, haben die Touch-Tasten eine höhere Empfindlichkeit.

#### Blinkzeit auf dem Display.

Nach dem Anzeigen der Jumperposition auf dem Display beginnt die Uhr ab 12:00 Uhr zu blinken. Das Uhrensymboll blinkt ebenfalls.

## Elektrische backofen

### Netzwerkfrequenzsteuerung

Beim Einschalten wird die Netzwerkfrequenz überprüft. Wenn eine Netzwerkfrequenz von 60 Hz erkannt wird, ist der Punkt zwischen Stunden und Minuten ständig eingeschaltet, dh er bleibt hervorgehoben, während die Zeit blinkt. Wenn die Frequenz 50 Hz beträgt, blinkt sie zusammen mit den Stunden und Minuten.

### 2.2 Speichern von Einstellungen bei Stromausfall

Mit dieser Funktion können Sie Einstellungen für einige Zeit nach einem Stromausfall speichern. Dies bedeutet, dass wenn die Stromversorgung nach einem kurzen Ausfall wiederhergestellt wird, die Zeit nicht wie nach einem Zurücksetzen blinkt und das Steuerungssystem in den normalen Betrieb geht und alle Zeiteinstellungen speichert, die vor dem Stromausfall vorgenommen wurden.

### Arbeitsprinzip

**Im Normalbetrieb wird der Reservekondensator aufgeladen. Wenn ein Stromausfall erkannt wird, werden der aktuelle Zeitwert und alle Programmparameter in einem nichtflüchtigen EEPROM gespeichert. Während eines Stromausfalls entlädt sich der Kondensator langsam.**

**Nach Wiederherstellung der Netzversorgung wird zunächst die Kondensatorspannung gemessen. Der Spannungspegel gibt Auskunft über die Dauer eines Stromausfalls.**

**Wenn die Dauer des Stromausfalls die in Abschnitt 1.5 [br] angegebene Zeit nicht überschreitet, stellt das Steuerungssystem die im EEPROM gespeicherten Para-**

**meter wieder her, als ob der Stromausfall nicht aufgetreten wäre, dh die aktuelle Zeit blinkt nicht und alle Programme funktionieren wie zuvor. Somit ist die maximale Verzögerung von der aktuellen Zeit gleich der Einstellung für die Betriebsdauer im Falle eines Stromausfalls.**

Wenn die Dauer des Stromausfalls die oben angegebene Einstellung überschreitet, startet das Steuerungssystem neu und die aktuelle Zeit blinkt auf dem Display, wie in Abschnitt 2.1 beschrieben.

### 2.3 Aktuelle Uhrzeit einstellen

Wenn die PLUS/MINUS-Taste beim Einschalten gedrückt wird, wechselt das System in den aktuellen Zeiteinstellungsmodus und die Zeit kann sofort geändert werden. Wenn Sie die MODE-Taste drücken, bleibt die aktuell angezeigte Zeit unverändert und das EPT-System kehrt zum normalen Betrieb zurück. Das Aufrufen des aktuellen Zeiteinstellungsmodus erfolgt durch (anschließendes) Drücken der MODE-Taste. Das Umschalten in diesen Modus wird durch das schnell blinkende Uhrensymbold angezeigt. Wenn ein automatisches Programm eingestellt ist, kann die aktuelle Uhrzeit nicht geändert werden. Wenn bereits eine Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, leuchtet das dieser Funktion entsprechende Symbol kontinuierlich.

Die Schritte und Zeitbereiche sind in den Abschnitten 1.5 [c] und 4.2 beschrieben. Bei Erreichen von 60 Minuten ändert sich der Stundenwert um eins.



### 3 Programme

#### 3.1 Programmauswahl

Die Programmauswahl erfolgt durch sukzessives Drücken der MODE-Taste. Das im Zeitverlauf auf dem Display angezeigte Symbol (hh: mm) entspricht dem ausgewählten Einstellmodus: Dauer - Ende - Anruf - Uhr - Sperre.

– Folgende Modi zum Einstellen der Programmzeit stehen zur Verfügung: aktuelle Zeit, Erinnerungsfunktion, automatische Programmdauer und Endzeit.

#### 1) Aktuelle Zeitanzeige

Wenn keines der Programme aktiviert ist, werden keine Symbole hervorgehoben. Nur in diesem Fall ist die Einstellung für die Arbeitssperre verfügbar. Wenn ein Programm aktiv ist, während die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, blinkt das Uhrensymbol langsam.

– Einstellen der Dauer → Einstellen der Endzeit → Einstellen der Erinnerungsfunktion → Einstellen der aktuellen Zeit → Einstellen der Betriebssperre

#### 2) Einstellen der Erinnerungsfunktion.

Die Standardanzeige ist eine Erinnerungsfunktion. Das Klingelsymbol blinkt langsam.

– Einstellen der Erinnerungsfunktion → Einstellen der aktuellen Uhrzeit → Einstellen der Tastensperre → Einstellen der Dauer → Einstellen der Endzeit

#### 3) Die Dauer des halbautomatischen Modus wurde angepasst

Die Standardanzeige ist die Dauer. Das Dauer-Symbol blinkt langsam.

– Einstellen der Dauer → Einstellen der Endzeit → Einstellen der Erinnerungsfunktion → Anzeigen der aktuellen Zeit → Einstellen der Tastensperre

#### 4) Endzeit angepasst für halbautomatischen Modus oder vollautomatischen Modus

Die Standardanzeige ist die Endzeit. Das Abschlussymbol blinkt langsam. Im vollautomatischen Modus leuchtet das Dauer-Symbol kontinuierlich auf und das Endzeit-Symbol blinkt langsam. Nach Erreichen der Startzeit schaltet das Display um und zeigt die Dauer des halbautomatischen Modus an.

– Einstellen der Endzeit → Einstellen der Erinnerungsfunktion → Anzeigen der aktuellen Zeit → Einstellen der Tastensperre → Einstellen der Dauer

#### 5) Arbeitsblockierung konfiguriert

Es ist nur die aktuelle Zeitanzeige verfügbar. Das Schlosssymbol wird hervorgehoben. Alle Relais sind ausgeschaltet.

– Betriebssperreinstellung → Aktuelle Zeitanzeige

#### 6) Tastensperre

Wenn die Tastensperrfunktion ausgewählt ist, steht nur die Tastensperre als Einstellmodus zur Verfügung, während die Anzeige aller anderen Modi blockiert ist, dh ihre Werte können nicht mit den PLUS/MINUS-Tasten geändert werden. In diesem Fall können nur aktive Programme ausgewählt werden.

Wenn beispielsweise nur die Dauer des automatischen Modus eingestellt ist, wird die folgende abgekürzte Sequenz angezeigt:

## Elektrische backofen

– Dauer → Aktuelle Zeit → Einstellung der Tastensperre

Wenn alle möglichen Zeiten für die Programme eingestellt sind, lautet die maximale Reihenfolge wie folgt (im vollautomatischen Modus ist die Standardanzeige die Endzeit):

– Endzeit → Erinnerungsfunktion → Aktuelle Zeit → Einstellung der Tastensperre → Dauer

### 3.2 Programmeinstellung

In den Modi zum Einstellen der Programmzeit oder -temperatur werden die Einstellungen mit den Tasten +/- oder dem PV +/- Knopf vorgenommen. Mit dem PV +/- Knopf kann die Ofentemperatur direkt eingestellt werden, wenn kein anderer Einstellmodus ausgewählt ist. Im Setup-Modus blinkt das Symbol des ausgewählten Programms schnell. Das Einstellen der aktuellen Zeit, Erinnerungsfunktion, Dauer und Endzeit erfolgt in 3 Schritten unterschiedlicher Dauer: Zuerst ab min. 10 bis max. 19 Schritte von 1 min Dauer, dann ab min. 5 bis max. 10 Schritte von 10 Minuten Dauer und dann in 30-Minuten-Schritten. Einstellung auf Geschwindigkeit

- 0,5 s / 0,5 s / 1 s

Zum Beispiel mit einem Anfangswert von 0,00: 0.01/0.02/0.03/0.04/0.05/0.06/0.07/0.08/0.09/0.10/0.20/0.30/0.40/0.50/1.00/1.30/2.00/2.30/...

Zum Beispiel mit einem Anfangswert von 1.23: 1.24/1.25/1.26/1.27/1.28/1.29/1.30/1.31.../1.39/1.40/1.50/2.00/2.10/2.20./2.30/3.00/3.30/.

### 3.3 Erinnerungsfunktion Beschreibung

Das für die Erinnerungsfunktion implementierte Programm ertönt erst am Ende der eingestellten Zeit. Relais schalten nicht. Die Schritte und Zeitbereiche sind in den Abschnitten 1.5 [c] und 4.2 beschrieben. Die Erinnerungsfunktion funktioniert unabhängig von anderen Programmen.

#### Einstellen der Signaltonzeit

Die Auswahl der Erinnerungsfunktion erfolgt durch sukzessives Drücken der MODE-Taste. Im Modus zum Einstellen der Signalausgabezeit ändert sich die Ausgabezeit nicht mehr und das Klingelsymbol blinkt schnell. Die Symbole anderer aktiver Programme werden ständig hervorgehoben.

#### Programmausführung

Das Display zeigt die verbleibende Zeit an, bevor der Signalton ertönt. Das Glockensymbol blinkt langsam.

Beenden der Erinnerungsfunktion

Wenn die Zeit vor dem Signalton abgelaufen ist, zeigt das Display 0:00 an, es ertönt regelmäßig ein Signalton und das

Wenn die Zeit bis zur Erzeugung des Tonsignals <60 s ist, wird die Zeit in Sekunden 0: ss angezeigt, andernfalls in Stunden und Minuten hh: mm.

#### Beenden der Erinnerungsfunktion

Wenn die für das Tonsignal eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird 0:00 angezeigt, das Tonsignal ertönt regelmäßig und das Klingelsymbol blinkt schnell. Um das Tonsignal am Ende des Programms

auszuschalten, müssen Sie eine beliebige Taste drücken, da sich das Signal sonst nach einer bestimmten Wartezeit automatisch ausschaltet.

### 3.4 Halbautomatisches Programm mit eingestellter Dauer oder Endzeit

#### Beschreibung

Die Relaisumschaltung erfolgt je nach eingestellter Dauer oder Endzeit. Der Countdown des automatischen Programms erfolgt in Schritten von 1 Minute. Die Schritte und Zeitbereiche sind in den Abschnitten 1.5 [a] und 4.2 beschrieben. Hinweis: EPT1 verwendet nur ein Relais (Relais 1). Andernfalls schalten beide Relais (Relais 1 und 2) gemäß dem automatischen Programm zusammen, jedoch nur, wenn der Ofen eingeschaltet ist. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, arbeitet das automatische Programm nur als Zeitgeber, d. H. ohne das Relais zu beeinflussen.

#### Zeit für das Programm einstellen

Wählen Sie durch aufeinanderfolgendes Drücken der MODE-Taste entweder den Modus zum Einstellen der Dauer oder der Endzeit aus. Das Symbol für Dauer oder Endzeit blinkt schnell. Die Symbole anderer aktiver Programme werden ständig hervorgehoben. Endzeit und Dauer hängen wie folgt zusammen:  $\text{Endzeit} = \text{tatsächliche Zeit} + \text{Dauer}$ . Wenn die Programmdauer eingestellt ist, kann die Endzeit nicht reduziert werden. Dementsprechend kann die Dauer eines Programms auch nicht erhöht werden, wenn eine Endzeit angegeben ist.

#### Programmausführung

Während eines halbautomatischen Programms wird der Relaiskontakt geschlossen. Das Symbol für Dauer oder Endzeit blinkt langsam, während das Display die Dauer oder Endzeit anzeigt.

#### Abschluss eines automatischen Programms.

- 1) Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist oder dementsprechend die eingestellte Endzeit erreicht wurde, öffnet sich der Relaiskontakt und es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display blinkt schnell „0:00“ sowie ein Dauer-Symbol. Nach einer Weile stoppt das Tonsignal automatisch.
- 2) Wenn eine Taste gedrückt wird, stoppt das Tonsignal und der Wert „0:00“ beginnt langsam zu blinken, der offene Zustand des Relais bleibt jedoch bestehen.
- 3) Wenn die MODE-Taste gedrückt wird, wird der automatische Vervollständigunzzustand zurückgesetzt und der Relaiskontakt wird wieder geschlossen. Der Wert „0:00“ hört auf zu blinken und wechselt in den Dauereinstellungsmodus. Jetzt kann eine neue Dauer eingestellt werden, andernfalls zeigt die Anzeige wieder die aktuelle Zeit (bei Verwendung des EPT1-Systems) oder entsprechend die Ofentemperatur (außer EPT1) an. Hinweis (außer EPT1): Wenn der Ofen eingeschaltet ist, schließen beide Relais wieder, d. H. Das Gerät arbeitet nach dem Zurücksetzen des automatischen Programms weiter.

## Elektrische backofen

### 3.5 Vollautomatisches Programm mit eingestellter Dauer und Endzeit

Die Einstellung erfolgt auf die gleiche Weise wie beim halbautomatischen Programm (siehe Beschreibung im entsprechenden Abschnitt), es müssen jedoch sowohl die Dauer als auch die Endzeit eingestellt werden.

Die Endzeit und -dauer bestimmen die Startzeit des Programms nach folgender Formel:  $\text{Startzeit} = \text{Endzeit} - \text{Dauer}$ . Bis die Startzeit des vollautomatischen Programms erreicht ist, befindet sich der Relaiskontakt im geöffneten Zustand. Das Programm startet, wenn die aktuelle Zeit der angegebenen Startzeit entspricht, und arbeitet auf die gleiche Weise weiter, wie in der Beschreibung des halbautomatischen Programms angegeben.

### Einschränkungen hinsichtlich Einstellungsdauer und Endzeit:

Wenn die geschätzte Startzeit angibt, dass der Start nach einer Minute erfolgt, kann die Dauer nicht erhöht und die Endzeit nicht erhöht oder verringert werden. Dies verhindert, dass die Startzeit vor der aktuellen Zeit eingestellt wird. 3.6 Tastensperre (KL)

### 3.6 Tastensperrfunktion

#### Funktionsprinzip

Wenn die Tastensperrfunktion aktiviert ist, werden zuvor konfigurierte Programme blockiert. Gleichzeitig ist es für abgestimmte Programme nur möglich, Zeitparameter auf dem Display anzuzei-

gen, und die Eingabe von Einstellungsmodi wird unmöglich.

Außer bei Verwendung des EPT1-Systems: Wenn nach dem Aktivieren der Tastensperrfunktion die TMP-Taste gedrückt oder der PV-Knopf gedreht wird, wechselt das Display nur in den Anzeigemodus der aktuellen Ofentemperatur, nicht jedoch in den erforderlichen Temperatureinstellungsmodus.

#### Einstellung der Tastensperrfunktion

Der Tastensperrmodus kann nur aktiviert werden, wenn der Modusschalter nicht auf OFF steht und keine Programme ausgeführt werden. Drücken Sie die MODE-Taste wiederholt, um den Einstellungsmodus der Tastensperrfunktion aufzurufen. Wenn Sie in den Setup-Modus wechseln, blinkt das Schlosssymbol schnell. Das Display zeigt «Ein», was der aktivierten Tastensperrfunktion entspricht, oder «Aus» für eine inaktive Funktion. Ändern Sie den Status der Tastensperrfunktion mit der Taste „PLUS“ oder „MINUS“. Bestätigen Sie.

Der ausgewählte Status der Tastensperrfunktion durch Drücken der MODE-Taste, andernfalls wird er nicht geändert. Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird das Schlosssymbol hervorgehoben, mit dem auch der Status der Operationsperrfunktion (OL) angezeigt wird. Wenn die Tastensperrfunktion im Aus-Modus ausgewählt ist, wird die Sperrfunktion zurückgesetzt.

## Beenden eines Programms im Sperrmodus

Wenn das Programm beendet ist, drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal auszuschalten. Gleichzeitig blinkt 0:00 auf dem Display und das entsprechende Symbol blinkt. Die Anzeige wechselt jedes Mal zum Anzeigen des Programmende, wenn der Timer den Bericht abschließt.

Wenn Sie den Programmendstatus zurücksetzen oder neue Einstellungen vornehmen möchten, müssen Sie zuerst die Tastensperrfunktion zurücksetzen. Das Zurücksetzen der Tastensperrfunktion am Ende des Programms hat den gleichen Effekt wie das Drücken der MODE-Taste, wenn diese Funktion nicht aktiviert ist.

Aktion/ Zustand	Automatische Vervollständigung und Tastensperrfunktion	Manuelle (MM) Terminierung und Tastensperre
1) Drücken Sie eine beliebige Taste	Wenn der Summer stummgeschaltet ist, bleibt der automatische Vervollständigungszustand erhalten	Wenn der Summer stummgeschaltet ist, bleibt der manuelle (MM) Abschlusszustand erhalten
2) Setzen Sie die Tastensperrfunktion zurück	0:00 blinkt langsam	Setzen Sie den manuellen MM) Beendigungsstatus zurück
3) Drücken Sie die Modustaste	Auto-Modus zurücksetzen, Dauer einstellen, Relais ein.	

## 4 Ausgänge

### 4.1 Relais

#### EPT1: nur Relais 1

Relais 1 ist mit normalerweise geschlossenen (normalerweise geschlossenen) Kontakten ausgestattet

- Relais 1 offen: Nach dem Einschalten, Zurücksetzen, Aktivierung der Betriebssperrfunktion (OL), vollautomatischer Start, Ende des Automatikprogramms.

### 4.2 Schallsignalgeber

#### Tonsignale

- Warnsignal, dass die Erinnerungsfunktion die eingestellte Zeit erreicht hat
- signalisieren, dass das automatische Programm die eingestellte Endzeit erreicht hat
- kurzer einzelner Piepton beim Drücken einer Taste. Die Arten von Signalen sind in Abschnitt 1.5 [b] beschrieben. Das Warnsignal wird durch Drücken einer beliebigen Taste oder nach Ausgabe einer bestimmten (maximalen) Anzahl von Signalen gelöscht.

#### Signaltonänderung

Signalöne können sich ändern. Rufen Sie dazu das Menü für die Toneinstellungen auf, indem Sie die Taste „MINUS“ einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird und keine Programme konfiguriert sind und sich das System nicht im Sperrmodus befindet. Wenn Sie in den Tonanpassungsmodus wechseln, zeigt das Display „ooo“ für die höchste Frequenz

## Elektrische backofen

= lautesten Ton = Standard oder „ooo“, „oo“ und „o“ für die niedrigere Frequenz. Der Ton kann durch sukzessives Drücken der Taste „MINUS“ geändert werden (4 Werte wechseln sich zyklisch ab). Das Soundton-Setup-Menü wird geschlossen, wenn Sie eine beliebige Taste außer „MINUS“ drücken oder automatisch nach einer Zeitüberschreitung.

**BACKOFEN MIT 5 KOCHMODI**

**Grill** – Dieser Modus wird zum Kochen von Gerichten mit einer knusprigen Kruste verwendet. Perfekt für die Zubereitung von Steaks, Fisch, Rippchen und Toast.



**Bodenheizung** – Wärme kommt nur vom Bodenheizelement. Dieser Modus eignet sich für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, einschließlich Gebäck.



**Grill und Bodenheizung** – Die Wärme kommt vom unteren Heizelement, mit dem Sie den Garvorgang schnell abschließen können, sowie vom Grill, der für Knusprigkeit sorgt. Dieser Modus ist perfekt zum Kochen von Braten. Darüber hinaus kann der Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.





**Auftauen** – ein Modus, der zum sanften Auftauen von gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln geeignet ist.




**Maxi-Grill mit Ventilator** – trägt zum gleichmäßigen Braten großer Fleischstücke im Inneren und zur Bildung eines Knuspergerichts bei. Legen Sie den Rost auf das Backblech und dann ein Stück Fleisch auf den Rost. Fleischsaft und Fett laufen in die Pfanne.


## BACKOFEN MIT 9 KOCHMODI

 **Traditionelle Heizung** – zur Herstellung von Kuchen, Keksen und anderen Teigprodukten.


 **Traditionelle Heizung mit Ventilator** – geeignet zum Kochen von Braten und Kuchen. Der Lüfter sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der erwärmten Luft im Ofen.

 **Grill und Bodenheizung** – Die Wärme kommt vom unteren Heizelement, mit dem Sie den Garvorgang schnell abschließen können, sowie vom Grill, der für Knusprigkeit sorgt.


Dieser Modus ist perfekt zum Kochen von Braten. Darüber hinaus kann der Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.


 **Maxi-Grill** – In diesem Modus sind alle Heizelemente des Grills eingeschaltet. Die erhöhte Leistung kann die Garzeit erheblich verkürzen.

 **Maxi-Grill mit Ventilator** – trägt zum gleichmäßigen Braten großer Fleischstücke im Inneren und zur Bildung eines Knuspergerichts bei. Legen Sie den Rost auf das Backblech und dann ein Stück Fleisch auf den Rost. Fleischsaft und Fett laufen in die Pfanne.


 **Turbomodus** – Dank des Lüfters wird die vom Ringheizelement an der Rückwand kommende Wärme gleichmäßig im Ofen verteilt. Auf diese Weise können Sie mehrere Gerichte gleichzei-

tig in unterschiedlichen Höhen im Ofen zubereiten. Darüber hinaus kann diese Funktion zum Auftauen von Lebensmitteln wie Fleisch verwendet werden. Dazu muss der Temperaturwahlknopf auf „0“ (Nullstellung) gestellt werden.

 **Bodenheizung** – Wärme kommt nur vom Bodenheizelement. Dieser Modus eignet sich für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, einschließlich Gebäck.

 **Bodenheizung mit Ventilator** – die vom unteren Heizelement kommende Wärme wird gleichmäßig im Ofen verteilt. Dank dessen ist dieser Modus ideal zum Backen von Kuchen mit Marmelade oder verschiedenen Fruchtfüllungen.



**Hinweis. Vor dem Garen sollte der Backofen aufgewärmt werden.**


















 **Grill** – Dieser Modus wird zum Kochen von Gerichten mit einer knusprigen Kruste verwendet. Perfekt für die Zubereitung von Steaks, Fisch, Rippchen und Toast.

**Wenn Sie eine bestimmte Betriebsart des Ofens auswählen, leuchtet die entsprechende Anzeigelampe auf.**

Elektrische backofen

























**! TABELLEN MIT BESCHREIBUNG DER KOCHMODI**

Die Tabellen, die die Kochmodi beschreiben, geben Auskunft über den verwendeten Temperaturbereich und die ungefähre Dauer der Zubereitung verschiedener Produkte. Der Kochmodus hängt vom Modell ab. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, den Ofen mit der Einstellung  oder  vorzuheizen. Nach Ablauf der Vorheizzeit erlischt die Heizanzeige.

VORSPEISEN	Gewicht	Backblechposition	Kochmodus	Temperatur °C.	Zeit, min	Container / Geschirr
Gebackener Reis	0,35	1		180-200	45-50	Shallow Backform
				170-190	35-40	
Gebackene Pasteten	1,5	3		170-190	45-50	Backblech
		2		160-180	30-35	
Gemüseku-chen	1	2		190-210	35-40	Shallow Backform
				170-190	30-35	
Gemüse-torte	1,5	2		190-210	55-60	Shallow Backform
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Ofenkar-toffel	1	3		180-200	60-65	Backblech
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Rost
		2		170-190	15-20	
Quiche mit Belag	1,5	2		180-200	45-50	Backform
				160-180	45-50	
Gefüllte Tomaten	0,75	3		170-190	10-15	Backblech
		2		160-180	10-15	



























## TABELLEN MIT BESCHREIBUNG DER KOCHMODI

























FISCH	Gewicht	Backblechposition	Kochmodus	Temperatur °C.	Zeit, min	Container / Geschirr
Goldbarsch	1,5	3		180-200	30-35	Backblech
			 	170-190	25-30	
Dorada unter Salz	1	3		190-210	25-30	Backblech
			 	180-200	25-30	
Fisch im Teig	1	2		190-210	30-35	Backform
			 	180-200	30-35	
Seezunge	1	3		170-190	15-20	Backblech
			 	160-180	10-15	
Seebarsch	1	3		190-210	20-25	Backblech
			 	180-200	15-20	
Seehecht	1,5	3		190-210	25-30	Backblech
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Lachs in geöltem Papier	1	3		180-200	20-25	Backblech
			 	170-190	15-20	
Forelle	1	2		190-210	20-25	Backblech
			 	180-200	15-20	

## Elektrische backofen

## TABELLEN MIT BESCHREIBUNG DER KOCHMODI

FLEISCH	Gewicht	Backblech- position	Kochmodus	Temperatur °C.	Zeit, min	Container / Geschirr
Milch- schwein	2	3		190-210	75-85	Backblech
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Kanin- chen	1,5	3		180-200	60-65	Backblech
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamm- fleisch	1,5	3		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Schinken, Schulter	1,5	3		170-190	35-40	Backform
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Gesal- zene Schwei- nelende	1	3		170-190	40-45	Backblech
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Huhn	1,5	3		190-210	50-55	Backblech
			 	170-190	45-50	
Roast- beef	1	3		190-210	35-40	Backblech
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Filet im Teig	1	3		180-200	35-40	Backblech
			 	160-180	30-35	

## TABELLEN MIT BESCHREIBUNG DER KOCHMODI

KUCHEN, TORTEN UND DES- SERTS	Gewicht	Back- blechpo- sition	Kochmodus	Temperatur °C.	Zeit, min	Container / Geschirr
Kekskuchen	0,5	2		170-190	35-40	Brotform
				160-180	30-35	
Jam Roll	0,3	3		170-190	10-15	Backblech
				160-180	10-15	
Offener Obstkuchen (Flan)	0,5	1		160-170	60-65	Brotform
		2		160-170	55-60	
Trockene Kekse	0,5	3		160-180	20-25	Backblech
				150-170	15-20	
Vol au vent (Blätter- eiggebäck)	0,25	2		170-190	15-20	Backblech
				170-180	15-20	
Cupcakes	0,5	3		160-180	25-30	Backblech
				150-170	25-30	
Bratäpfel	1	3		180-200	35-40	Backblech
				170-190	30-35	
Gebackene Bananen	0,5	3		170-190	15-20	Backform
				170-190	10-15	
Puffs	0,25	2		180-200	20-25	Backblech
				170-190	20-25	
Rosinen Cupcake	0,5	2		170-190	60-65	Brotform
				160-180	50-55	
Apfelku- chen	1	2		170-190	50-55	Backblech
				160-180	45-50	
Käsekuchen	1	2		180-200	45-50	Cheeseca- ke Back- form
				170-190	35-40	

## Elektrische backofen

## ! REINIGUNG UND WARTUNG

### Achtung!

**Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.**

### Ofenkammer reinigen

➔ Das Innere des Ofens muss von Lebensmitteln und Fett gereinigt werden, die sich ansammeln und Rauch oder Gerüche sowie Flecken verursachen können.

➔ Emaillierte Oberflächen (z. B. der Boden der Kammer) werden nach dem Abkühlen des Ofens gereinigt. Zu diesem Zweck werden Nylonbürsten oder -schwämme und warmes Seifenwasser verwendet. Spezielle Ofenreiniger sollten nur auf emaillierten Oberflächen und nur gemäß den Anforderungen der Anweisungen des Herstellers verwendet werden.

### 💡 Achtung!

➔ Die für die Druckreinigung ausgelegt sind. Verwenden Sie keine Metallschwämme oder andere Materialien, die den Zahnschmelz zerkratzen könnten.

➔ Viele Modelle sind mit einem katalytischen Selbstreinigungssystem ausgestattet. Dieses System gewährleistet die Entfernung kleiner Fettablagerungen beim Kochen bei hohen Temperaturen.

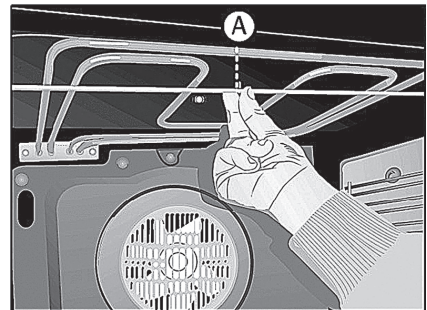
➔ Um Fettreste zu entfernen, kann der leere Ofen auf 200 ° C erhitzt und eine Stunde lang eingeschaltet bleiben.

### Verwendung des ausschwenkbaren Grills (nicht bei allen Modellen verfügbar)

So reinigen Sie die Oberseite des Ofens:  
➔ Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

➔ Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie das Grillheizelement so tief wie möglich ab.

➔ Reinigen Sie die Oberseite des Ofens und bringen Sie das Grillheizelement wieder in seine ursprüngliche.



### Reinigung der Katalysatorplatten Nicht bei allen Modellen verfügbar

Wenn Speisereste nach der normalen Reinigung nicht entfernt werden, müssen Sie:

1 Entfernen Sie die Platte, tauchen Sie sie in Wasser und warten Sie, bis die Essensreste weich sind.

2 Waschen Sie die Platten mit einem Schwamm und spülen Sie sie mit

3 Trocknen Sie die Platten und installieren Sie sie im Ofen.

4 Schalten Sie den Ofen eine Stunde lang bei 200 ° C ein.

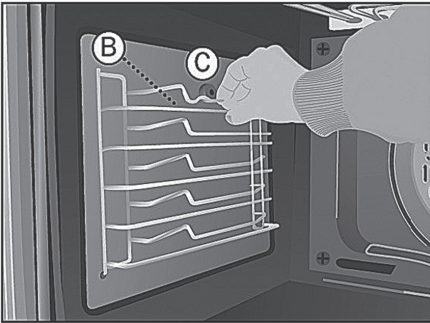
### Achtung!

Verwenden Sie keine herkömmlichen Reinigungsmittel, um die Oberflächen von katalytischen Platten zu reinigen.

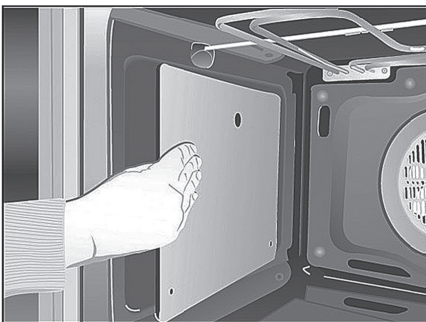
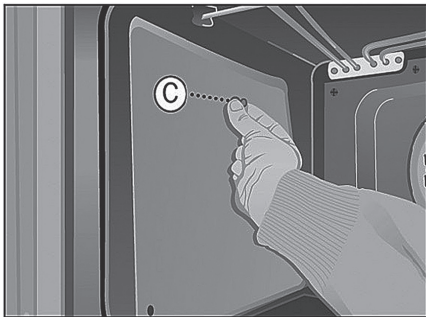
### Anweisungen zum Entfernen von Haltern und Paneelen

1 Entfernen Sie alle Zubehörteile in der Ofenkammer.

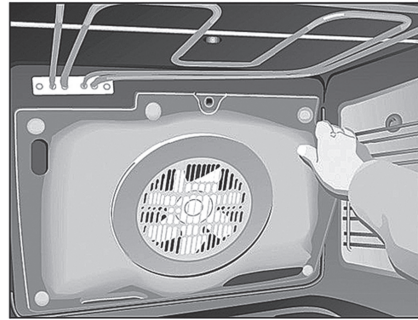
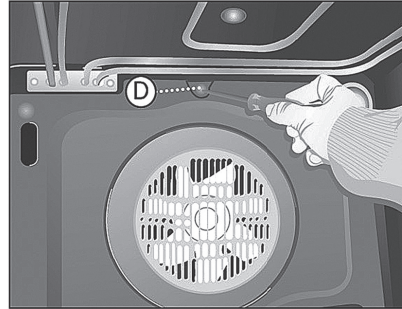
2 Lösen Sie die Halter (B) und entfernen Sie sie von der Schraube (C).



3 Entfernen Sie die Schraube (C) und entfernen Sie die flachen katalytischen Platten.



4 Drehen Sie die Flachkopfschraube (D), um die hintere Abdeckung zu entfernen.



5 In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

#### ⚠ Achtung!

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, den Ofen ohne die Lüfterabdeckung an der Rückseite einzuschalten.

#### Außen und Zubehör reinigen

Verwenden Sie eine warme Seifenlösung oder ein mildes Reinigungsmittel, um die Außenseite und das Zubehör des Ofens zu reinigen.

#### ⚠ Achtung!

Verwenden Sie keine Metallschwämme oder Schleifpulver, da diese die Emailbeschichtung beschädigen können. Bei der Reinigung von Edelstahloberflächen ist besonders darauf zu achten,

## Elektrische backofen

dass nur Schwämme oder Stoffe verwendet werden, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Versuchen Sie beim Reinigen der Außenseite des Ofens nicht, die Bedienknöpfe zu entfernen, da Dazu müssen Sie zuerst den Backofen aus dem Möbelschrank nehmen.

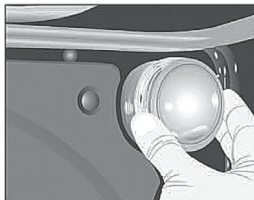
**Lampen auswechseln****Achtung!**

Bevor Sie mit dem Austausch der Lampe fortfahren, muss der Ofen zuerst von der Stromversorgung getrennt werden.

➔ Schrauben Sie den Diffusor vom Lampenhalter ab.

➔ Ersetzen Sie die Lampe und setzen Sie den Diffusor.

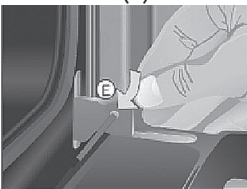
Die Ersatzlampe muss einer Hitze von bis zu 300 ° C standhalten. Die Lampe kann bei der Serviceabteilung gekauft werden.

**Backofentür reinigen**

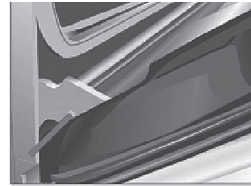
Bei einigen Ofenmodellen kann die Tür entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern. Dazu müssen Sie:

1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

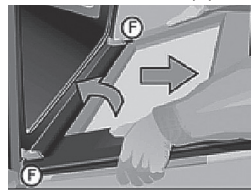
2 Drehen Sie die beiden Clips vollständig oder stecken Sie die kleinen Stifte in die Löcher (E).



3 Schließen Sie die Tür und setzen Sie Clips ein.



Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten, ziehen Sie sie in Ihre Richtung und entfernen Sie sie vollständig aus den Scharnieren (F).



Befolgen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die Tür zu installieren.



4 Für Scharniere mit Clips:

Öffnen Sie die Clips so weit wie möglich, nachdem Sie die Ofentür mit einem Schraubendreher geöffnet haben.

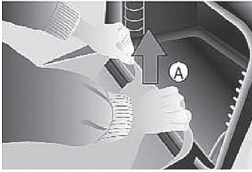
Halten Sie die Clips mit der Hand an der Seite und entfernen Sie die Scharniere (F), nachdem der Mechanismus teilweise geöffnet wurde.

Befolgen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die Abdeckung durch einen Maxi-Schraubendreher zu ersetzen.

**Tür mit großem Glas reinigen**

Anweisungen zum Entfernen / Installieren des Innenglases

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Ziehen Sie am Glas, während Sie den Boden festhalten (A).
3. Das innere Glas ist jetzt frei. Entfernen Sie es

**Achtung!**

Bitte seien Sie vorsichtig - nach dem Entfernen des Glases schließt sich die Ofentür.

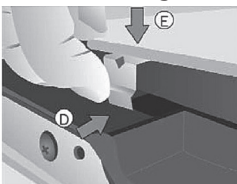
4. Reinigen Sie das Innenglas und die Ofentür von innen.

5. Setzen Sie das Glas in die Führungen oben an der Ofentür ein. (B).



6. Drehe das Glas zur Tür (C).

7. Drücken Sie mit beiden Händen auf die beiden inneren Halter (D), während Sie auf das Glas in Richtung Tür (E) drücken. In diesem Fall wird das Glas wieder in der Tür verriegelt.

**FEHLERSUCHE****Der Ofen funktioniert nicht**

Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss. Überprüfen Sie den Zustand der Sicherungen und des Strombegrenzers.

Stellen Sie sicher, dass sich der Timer im manuellen oder programmierten Modus befindet.

Überprüfen Sie die Position der Modus- und Temperaturschalter.

**Die Ofenlampe geht nicht an.**

Ersetzen Sie die Lampe.

Stellen Sie sicher, dass die Montage gemäß den Anforderungen der Bedienungsanleitung durchgeführt wurde.

**Die Heizungsanzeige leuchtet nicht**

Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Wählen Sie eine Betriebsart.

Die Anzeige leuchtet nur auf, wenn der Ofen auf die angegebene Betriebstemperatur aufgeheizt wird.

**Leichter Rauch während des Ofenbetriebs**

Dies ist beim ersten Einschalten normal. Reinigen Sie den Ofen regelmäßig. Reduzieren Sie die Menge an Öl oder Fett, die der Pfanne hinzugefügt wird.

Verwenden Sie keine Temperaturen, die die in den Tabellen für die Kochmodi angegebenen Werte überschreiten.

**Schlechtes Garen im Ofen**

Beachten Sie die Daten in den Tabellen, in denen die Kochmodi beschrieben sind.

**Hinweis**

Wenn das Problem nach dem Ausführen der oben genannten Schritte weiterhin behoben ist, wenden Sie sich an den

## Elektrische backofen

technischen Support und das Servicecenter.

**TECHNISCHE INFORMATION**

Wenn das Gerät nicht funktioniert, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst und melden Sie die aufgetretene Fehlfunktion. Die folgenden Daten müssen gemeldet werden:

- 1 Seriennummer (S-Nr.)
- 2 Modell des Geräts (Modell)

Diese Daten sind auf dem Typenschild angegeben, das sich am Boden des Ofens befindet und beim Öffnen der Tür sichtbar ist.

**CE** Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht den europäischen Richtlinien für die elektrische Sicherheit von Materialien (73/23 / CEE) und die elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/CEE).

**Die spanische Vereinigung für Standards und Zertifizierungen (AENOR) bestätigt die Eignung des Geräts zur Ausführung dieser Funktionen sowie die Zuverlässigkeit aller auf dem Etikett angegebenen Daten mit elektrischen Daten.**

**INSTALLATION**

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich nur an qualifizierte Spezialisten, die an der Installation von Geräten beteiligt sind und über die erforderlichen Kenntnisse und Erfahrungen verfügen, um die Montage und den Anschluss an das Stromversorgungsnetz durchzuführen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für mögli-

che Schäden, die während der Selbstinstallation des Ofens auftreten können.

**Vor der Installation. Bemerkungen**

➔ Ziehen Sie zum Auspacken des Ofens an der Lasche am Boden der Schachtel. Wenn Sie den Ofen bewegen, sollten Sie ihn nur an den Seitengriffen halten. Es ist nicht gestattet, den Ofen zu tragen, indem Sie ihn am Türgriff halten.

➔ Im Möbelset sollte freier Platz gemäß den in der Abbildung angegebenen Abmessungen bereitgestellt werden. Die Tiefe muss mindestens 550 mm betragen (siehe technische Zeichnungen auf Seite 14).

➔ Bei der Installation eines Multifunktionsofens darf die Rückseite des Möbelsets, die in den technischen Zeichnungen als abgedunkelter Bereich dargestellt ist, keine hervorstehenden Teile (Versteifungen, Rohre, Muffen usw.) aufweisen (siehe Seite 14).

➔ Der zur Befestigung der Kunststoffbeschichtung des Möbelsets verwendete Klebstoff muss Temperaturen von mindestens 85 ° C standhalten.

**ELEKTRISCHER ANSCHLUSS****Anforderungen an Normen und Regeln**

Der Spezialist sollte Folgendes überprüfen:

➔ Übereinstimmung von Spannung und Frequenz des Netzteils mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten.

➔ Übereinstimmung der elektrischen Installation mit der auf dem Ty-



penschild des Geräts angegebenen maximalen Leistung.

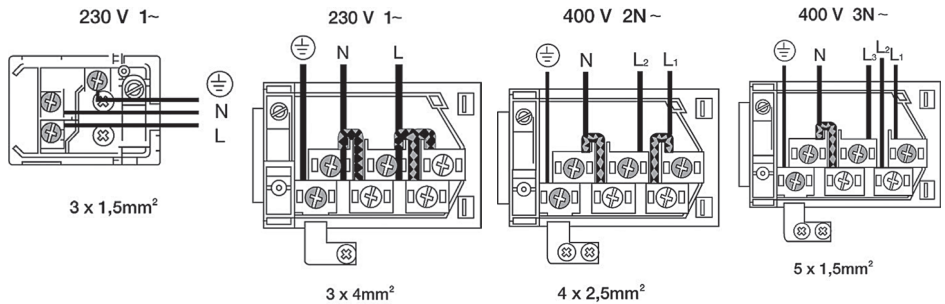
➔ Das Anschlussdiagramm ist in den folgenden Abbildungen dargestellt.

➔ Beim Anschließen muss eine Erdung bereitgestellt werden, die den Anforderungen der aktuellen Normen und Regeln entspricht.

➔ Der Anschluss an das Stromnetz muss mit einem mehrpoligen Schalter erfolgen, dessen Größe dem verbrauchten Strom entspricht. Der Abstand zwischen den Kontakten muss mindestens 3 mm betragen, um eine zuverlässige Trennung im Notfall sowie vor dem Reinigen oder Ersetzen der Lampe zu gewährleisten. In diesem Fall darf dieser Schalter unter keinen Umständen den Erdungsleiter trennen.

Stellen Sie nach dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass alle elektrischen Komponenten im Ofen normal funktionieren.

Elektrische backofen

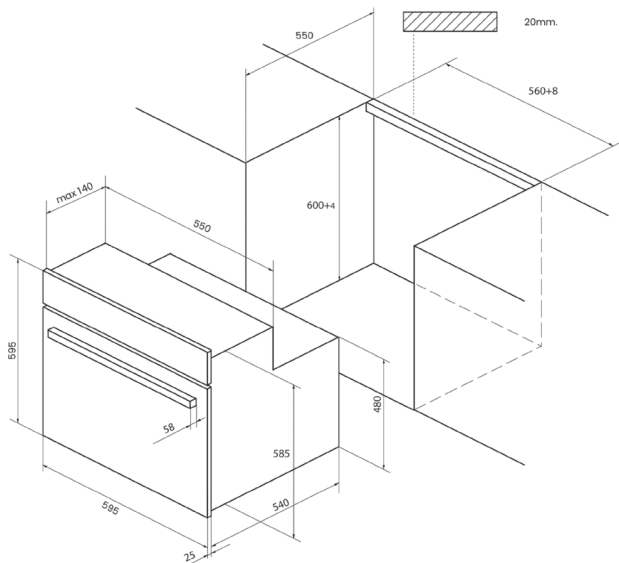


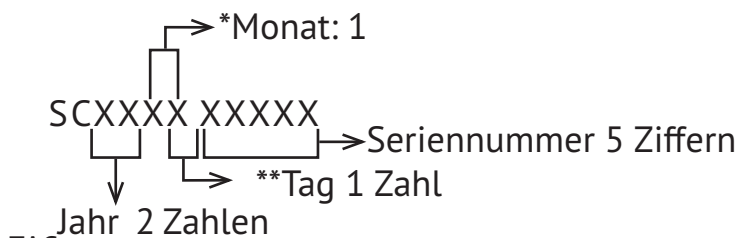
**Ofeninstallation**

Für alle Öfen nach dem Anschluss an das Stromnetz:

- 1 Setzen Sie den Ofen in das Möbelset ein und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist oder die Oberseite des Ofens berührt.
- 2 Befestigen Sie den Ofen mit den 4 im Lieferumfang enthaltenen Schrauben im Möbelset. In die Löcher, die bei geöffneter Ofentür sichtbar sind, sollten Schrauben eingesetzt werden.
- 3 Stellen Sie sicher, dass der Ofenschrank nicht mit den Seitenwänden des Möbelsets in Kontakt steht und der Abstand mindestens 2 mm beträgt.

**TECHNISCHE ZEICHNUNGEN**



**STRUKTUR DER SERIENNUMMER:****TAG**

\* Nach den Zahlen setzen die Buchstaben die Sequenz fort. (Oktober: A, November: B, Dezember: C)

\*\* Nach den Zahlen setzen die Buchstaben die Sequenz fort (siehe Tabelle unten).

Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

**Hersteller:**

«SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.S.»

Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No: 144/1 Gazimir, Izmir, Türkei

«Amica S.A.»

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Polen

«Teka Industrial, S.A.»

Avda Manuel Rodriguez Ayuso, 66, 50012, Saragossa, SPANIEN

**Importeure:**

GmbH «MG Rusland», 141400

Khimki, St. Butakovo, 4





## Electric oven





<b>BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME .....</b>	<b>31</b>
<b>ECOLOGICAL PACKAGING.....</b>	<b>31</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>31</b>
<b>OVENS WITH 5 COOKING MODES.....</b>	<b>40</b>
<b>OVENS WITH 9 COOKING MODES.....</b>	<b>40</b>
<b>COOKING TABLES.....</b>	<b>41</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>	<b>45</b>
<b>TROUBLE SHOOTING .....</b>	<b>48</b>
<b>TECHNICAL INFORMATION .....</b>	<b>49</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>49</b>

## BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven.

Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

➤ Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.

➤ Select the  or  function at 200°C for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.

➤ To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.

➤ After cooling, clean the oven and the accessories.


During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

## ECOLOGICAL PACKAGING

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

### CAUTION



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection

point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### Electrical Safety

➤ Any repairs must be carried out by an authorised Service Agent, using original spare parts. Repairs carried out by other people, may cause damage or malfunction to the equipment and endanger your safety.

➤ Disconnect your oven if it breaks down.

### Safety for Children

➤ Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.

➤ During the catalytic selfcleaning process, which is carried out at a high temperature, the outer surfaces may become hotter than normal and children should be kept away from the oven.

➤ Most models have a door temperature of below 60°C. If your oven has a higher temperature, you can obtain a special door from the Technical Service Department that will stabilise the door temperature. Refer to the features list.

## Electric oven

**Oven Safety in Use**

- ➔ The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- ➔ Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- ➔ Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- ➔ Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.
- ➔ Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.
- ➔ To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.
- ➔ Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- ➔ Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.
- ➔ While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- ➔ Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.
- ➔ To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- ➔ In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

 **WARNING:**

Device and its accessible parts are hot during operation.

Touching the heating elements should be avoided.

Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children should not tamper with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

The device is hot during use.

Touching the heating elements inside the oven should be avoided.

 **WARNING**

The accessible parts may be hot during use.

Small children should be kept away.

Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

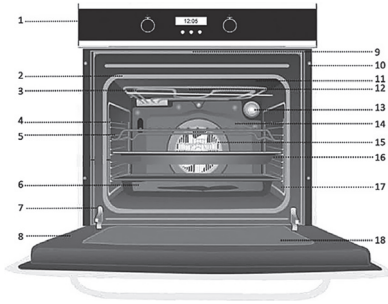
It should contain the details on correct placement of the trays:

 **WARNING**

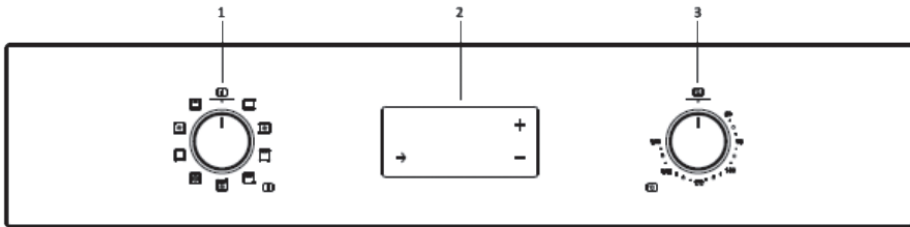
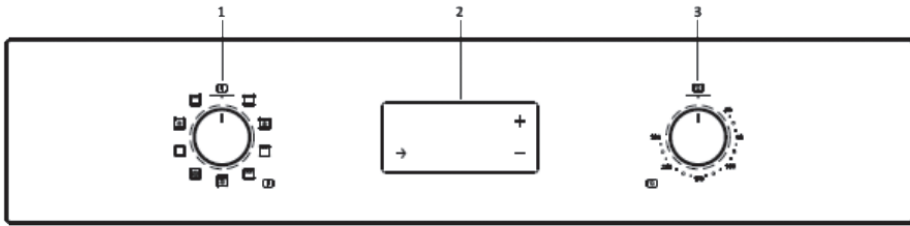
To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.



Electric oven



- 1. Control Panel.
  - 2. Oven Seal.
  - 3. Grill element.
  - 4. Chrome Support.
  - 5. Grid.
  - 6. Roasting Tray.
  - 7. Hinge.
  - 8. Door.
  - 9. Air Outlet.
  - 10. Fixing to Unit.
  - 11. Grill Screen.
  - 12. Smoke Outlet.
  - 13. Light.
  - 14. Rear Panel.
  - 15. Fan.
  - 16. Cake Tray (\*).
  - 17. Side Panel.
  - 18. Tempered Inner Glass.
- (\* ) OPTIONAL



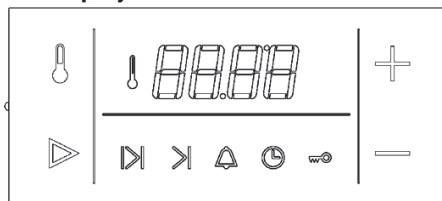
- 1. Operating mode switcher
- 2. Electronic timer
- 3. Temperature switcher

## Electric oven

## EPT1 Oven Control Manual 1

## Technical Data

## 1.1 Display



## 1.2 Constants and Setting Ranges

**[a] Automatic Program:**

Setting range duration 0h:01min to 10h:00min, end time = actual time+23:59, accuracy 1 minute.

**[b] Buzzer**

Signal tone frequency: 2,2 kHz / 2,7 kHz / 3,2 kHz / 3,4 kHz = default = loudest tone

Tone setting menu: Press MINUS key for 3 sec while no program is active

Key press answer signal: 60ms

Clear function confirm signal: 255ms

**[br] Power Fail bridge time**

Times and programs are restored after power fail when it's duration is not longer than approx. 2 min

**[c] Clock**

Setting range 0h:00m to 23h:59m with minutes to hour overflow.

**[c] Display**

setting time window: 5 sec after choosing program or last value setting.

**[m] Minute Minder**

Setting range 0h:01m to 10h:00m, accuracy 1 second.

Minute minder end state, automatically timeout: 5 min

**[t] Test Mode**

Selecting possibility after power on: 15 sec.

Timeout unless key pressed: 60 sec.

## 2 Start of Operation

## 2.1 Power On

At power on (after Reset), relay outputs are open.

**Touch sensitivity coding jumper**

Touch key sensitivity is selected by a jumper on the backside of EPT printed circuit board. It's position is checked once after power on, i.e. after Reset. The display shows for 3sec according to jumper position:

“META” = standard Housing - Jumper set  
 “GLAS” = Housing plus additional Glass front -Jumper not set  
 The “Glass” position makes the touch keys more sensitive.

**Daytime flashing**

After jumper position display, daytime flashes, starting from 12:00. The Clock symbol also flashes.

**Mains frequency detection**

At power on, mains frequency is checked. If 60Hz mains frequency is detected, the dot between hours and minutes is illuminated statically, i.e. it remains on during time flashing. At 50Hz it flashes together with hours and minutes.

**2.2 Power Fail bridging**

This feature bridges a short power fail time. This means when the power comes back after a short time of power fail, there is no power on daytime flashing as after a Reset, but the control returns with normal operation and times as before power fail event.

**Functional Principle**

**At normal operation, a backup capacitor is loaded. When power fail is detected, daytime and all program parameters are stored to non-volatile EEPROM.**

**During power fail, the capacitor is discharged slowly.**

**When power returns, first the voltage of the capacitor is measured. The voltage level gives information about the duration of power fail.**

**When power fail duration is below the time mentioned in chapter 1.5 [br], the control is restored by EEPROM parameters as if no power fail has happened, i.e. daytime is not flashing and all programs proceed like before. So max. loss of daytime is the specified bridge time.**

If power loss lasts longer, the control restarts with flashing daytime as described in chapter 2.1.

**2.3 Setting Time of Day**

At power on, if PLUS/MINUS is pressed, daytime setting mode is entered and time is changed immediately. If MODE is pressed, actual displayed daytime is overtaken without change and EPT turns to normal operation.

Daytime setting mode is entered by (successive) pressing mode button. It is indicated by quickly flashing Clock symbol. If an automatic program is set, daytime cannot be changed. If minute minder is already set, the Minute Minder symbol is illuminated statically.

Time setting steps and ranges are described in chapter 1.5 [c] and 4.2. The minutes change with hour carry-over.

**3 Programs****3.1 Program selection**

Select programs to set by successive pressing MODE button. Following display symbols below hh:mm represent the selected setting mode: Duration – End – Bell – Clock - Lock.

- Program time setting modes are: Daytime, Minute minder, Auto program duration and end time. 1)Daytime display

If no program is active, no symbols are illuminated. Only in this case Operation Lock

setting is available. If any program is active during daytime display, the Clock symbol flashes slowly.

**1) Daytime display**

If no program is active, no symbols are illuminated. Only in this case Operation

## Electric oven

Lock setting is available. If any program is active during daytime display, the Clock symbol flashes slowly.

- Duration setting → End time setting → Minute Minder setting → Daytime setting → Operation Lock setting

### 2) Minute Minder is set

Standard display is Minute Minder. The Bell symbol is flashing slowly.

-Minute Minder setting → Daytime setting → Key Lock setting → Duration setting → End time setting

### 3) Semi Auto Duration is set

Standard display is Duration. The Duration symbol is flashing slowly

-Duration setting → End time setting → Minute Minder setting → Daytime display → Key Lock setting

### 4) Semi Auto End time or Fully Auto is set

Standard display is End time. The End symbol is flashing slowly.

At fully Auto, Duration symbol is illuminated statically while End time symbol flashing slowly. When start time is reached, the display turns to semi Auto duration.

-End time setting → Minute Minder setting → Daytime display → Key Lock setting → Duration setting

### 5) Operation Lock is set

Only daytime display is available. The Lock symbol is illuminated. All relays are off.

- Operation Lock setting → Daytime display

### 6) Key Lock is set

As long as Key Lock is set, only Key Lock is available as setting mode, all other modes are locked as display modes, i.e. their values can

not be changed by PLUS/MINUS. Only active programs can be selected, so for example if only Auto duration is set the reduced sequence is

-Duration → Daytime → Key Lock setting  
If all possible program times are set, the maximum sequence is (at fully auto, end time is standard display)  
-End time → Minute Minder → Daytime → Key Lock setting → Duration

### 3.2 Program setting

In program time or temperature setting modes, settings are done by +/- key or by the PV +/- knob. By PV +/- knob, the oven temperature can be set directly, if no other setting mode is selected.

In setting modes, the symbol of the selected program flashes quickly. Setting of daytime, minute minder, duration and end time happens in 3 different step sizes: First min 10/max 19 steps of 1min, then min 5 / max 10 steps of 10min, then steps of 30min. Setting speed is 0,5s/0,5s/1s.

Ex.start 0.00:0.01/0.02/0.03/0.04/0.05/  
0.06/0.07 /0.08/0.09/0.10/0.20/0.30/0.4  
0/0.50/1.00/1.30/2 .00/2.30/...

Ex.start 1.23:1.24/1.25/1.26/1.27/1.28/  
1.29/1.30 /1.31.../1.39/1.40/1.50/2.00/2  
.10/2.20.../2.30/3. 00/3.30/...

### 3.3 Minute Minder

#### Function

Minute minder program only lets the buzzer sound when alarm time has finished. No relays are switched. Time setting steps and ranges are described in chapter 1.5 [m] and 4.2. The minute minder runs independently of other programs.

#### Setting alarm time

Select minute minder function by successive pressing MODE button. In alarm time setting mode, alarm time stops running down and the Bell symbol flashes quickly. The symbols of other active programs are illuminated statically.

#### Program run

The display shows the expiring alarm time while the Bell symbol is flashing slowly. If alarm time is <60s, the display reads the alarm time in seconds 0:ss, else in hours and minutes hh:mm.

#### Minute minder end

If alarm time has run down, the display reads 0:00, an acoustic interval signal sounds and the Bell symbol flashes quickly. Program end is cleared by pressing any key or automatically after timeout.

### 3.4 Semi Automatic Program with Duration or End Time

#### Function

The relay is switching dependent on set duration or end time. Automatic program time is running down in steps of 1 minute. Time setting steps and ranges are described in chapter 1.5 [a] and 4.2. Note: At EPT1, only one relay (relay 1) is used. Else both relays (relay 1&2) are switched together at automatic program, but only if the oven is on. If the oven is off, an automatic program runs down just like a timer without any effect to the relays.

#### Setting Program Time

Select either duration or end time setting mode by successive pressing MODE button. Duration or end time symbol is flashing quickly. The symbols of other active programs are illuminated statically. End time and duration are linked by:  $\text{End time} = \text{Actual time} + \text{Duration}$ . If a program duration is set, the end time cannot be reduced. Neither can the program duration be extended, when an end time is set.

#### Program run

While semi automatic program is running, the relay contact is closed. Duration or End time symbol is flashing slowly while the display reads duration or end time.

Electric oven

**Automatic Program End**

1) When duration has run down respective time of day reaches end time, the relay contact opens and the buzzer sounds. The expired duration "0:00" and also the Duration symbol is flashing quickly. After a while, the buzzer signal will stop automatically.

2) By pressing any key, the buzzer signal stops and "0:00" flashes slowly, but open relay state remains.

3) By pressing MODE key, auto end state is cleared and the relay contact closes again. "0:00" is no more flashing but duration setting mode is entered. Now a new duration can be set, else the display returns to daytime (EPT1) respective oven temperature (not EPT1). Note (not EPT1): If the oven is on, both relays close again, i.e. the oven continues to work after automatic program is cleared.

**3.5 Fully Automatic Program with Duration and End Time**

Setting is as described for the semi automatic program, but both duration and end time must be set.

End time and duration define program start time according to: Start time = End time - Duration. Before fully automatic start time is reached, the relay contact is opened. Program starts when time of day is equal to start time and works now as described for semi automatic program.

**Limit of duration and end time adjustments:**

If the calculated start time is one minute after the current time, the duration cannot be extended and the end time cannot be extended and the end time cannot be reduced. This prevents the start time getting before the current time.

**3.6 Key Lock (KL)**

**Effect**

When KL is set, the previous set programs are locked. The times of the set programs can just be shown on display, any setting modes cannot be entered. Not EPT1: If TMP key is pressed or PV is moved while KL is set, display turns to oven temp. display only, but not to target temperature setting mode.

**Setting KL mode**

KL mode can only be set if the mode selector is not set to 'Off' or a program is active. Then press successive MODE button to enter KL setting mode. When entered, the Lock symbol flashes quickly. The display reads "On" for active KL and "Off" for inactive KL. Change KL state by PLUS or MINUS key. Confirm the set KL state by MODE key, else it is not taken over. An active KL is indicated by the illuminated Lock symbol, it is the same symbol as for OL state. If Off mode is selected and KL is set, KL is cleared.

**Program end in Lock Mode**

If a program has come to its end, pressing any key clears the buzzer. But end state with flashing 0:00 and flashing symbol remains. The display returns to program end display whenever display timer has run down. If program end state shall be quit or any new settings are desired, first KL has to be cleared! Clearing KL at program end has the same

action/state	Auto end & KL	MM end & KL
1) press any key	Buzzer off, Auto end remains	Buzzer off, MM end remains
2) clear KL	0:00 flashing slowly	clear MM
3) press Mode	clear Auto, duration setting mode, Rel. on	

## 4 Outputs

### 4.1 Relays

#### **EPT1: relay 1 only**

- Relay 1 is 'normally closed' type
- Relay 1 is open: After Power On Reset, OL set, fully automatic start, automatic program end.

### 4.2 Buzzer

#### **Buzzer signals**

- alarm signal when minute minder has reached the end time
- alarm signal when automatic program has reached the end time
- short 'bip' signal when a key press is detected


The different signal types are described in chapter 1.5 [b]. The alarm signal is switched off by pressing any key or by passing the max. signal number.


#### **Changing the buzzer tone**


Signal tones can be changed. For that, enter tone setting menu by holding MINUS key pressed for some seconds, while the display reads time of day and no program and no lock mode is set.


When tone setting mode is entered, the display reads "oooo" for highest frequency = loudest tone = default, respective "ooo", "oo" and "o" for lowest frequency. The tone can be changed by pressing MINUS in 4 circular steps. Tone setting menu is quit by pressing any other key than MINUS or automatically by timeout.


## Electric oven



**OVENS WITH 5 COOKING MODES.**


 **Grill** – is used for cooking with crispy crust. It is perfect for steaks, fish, rib roast or toasts.


 **Base heating** – heating is only by the lower heating element. This mode can be used for different dishes as well as bakery.


 **Grill and base heating** – base heating allows quickly finish the cooking, as well as grill guarantees crispy crust. It is perfect for making a roast or can be used for oven preheating to needed temperature.


 **Defrosting** - mode suitable for cautious thawing of cold or frozen products

 **Maxi-grill with fan** – allows to roast evenly big pieces of meat from within and at the same time with crispy crust. If you put a grill grid on a baking tray and then a piece of meat on the grill grid – meat grease and juice will be going to the baking tray.



**OVENS WITH 9 COOKING MODES.**


 **Regular heating** - is used for making cakes, biscuits and other bakery.


 **Regular heating with fan** – is used to make a roast and cakes. The fan spreads the heating evenly inside the oven..


 **Grill and base heating** – base heating allows quickly finish the cooking, as well as grill guarantees crispy crust. It is perfect for making a roast or can


be used for oven preheating to needed temperature.


 **Maxi-grill** – all the grill heating elements are used. High power capacity reduces the time of cooking.

 **Maxi-grill with fan** – allows to roast evenly big pieces of meat from within and at the same time with crispy crust. If you put a grill grid on a baking tray and then a piece of meat on the grill grid – meat grease and juice will be going to the baking tray.

 **Turbo mode** – due to fan the heating from circular rear element is spread evenly inside the oven. It allows to cook several dishes at the same time at different levels in the oven. Besides this mode can be used for defrosting (meat, for example). For this function turn the temperature knob to the “0” position (zero position)

 **Base heating** – heating is only by the lower heating element. This mode can be used for different dishes as well as bakery.



 **Base heating with fan** – heating by the lower heating element is spread evenly inside the oven. That is why this mode is perfect for cakes with jam or with other fruit fillings. NB – warm up the oven before cooking.
























 **Grill** – is used for cooking with crispy crust. It is perfect for steaks, fish, rib roast or toasts.

**While using one of the oven cooking modes the indicator light will be on.**



























## COOKING TABLES

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function  or . The preheating time finishes when the heating pilot light switches off.

























STARTERS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Baked rice	0,35 1	1		180-200	45-50	Shallow oven dish
			 	170-190	35-40	
Pasty	1,5	3		170-190	45-50	Tray
		2	 	160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1	2		190-210	35-40	Shallow dish
			 	170-190	30-35	
Vegetable Pie	1,5	2		190-210	55-60	Shallow dish
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Baked potatoes	1	3		180-200	60-65	Tray
			 	180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Grid
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Quiche Mould
			 	160-180	45-50	
Stuffed tomatoes	0,75	3		170-190	10-15	Tray
		2	 	160-180	10-15	

Electric oven

COOKING TABLES

























FISH	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Red Bream	1,5	3		180-200	30-35	Tray
			 	170-190	25-30	
Salted Dorado	1	3		190-210	25-30	Tray
			 	180-200	25-30	
Fish Pastry	1	2		190-210	30-35	Casserole dish
			 	180-200	30-35	
Sole	1	3		170-190	15-20	Tray
			 	160-180	10-15	
Sea-bass	1	3		190-210	20-25	Tray
			 	180-200	15-20	
Hake	1,5	3		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Salmon in greased paper	1	3		180-200	20-25	Tray
			 	170-190	15-20	
Trout	1	2		190-210	20-25	Tray
			 	180-200	15-20	

## COOKING TABLES

MEAT	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Suckling Pig	2	3		190-210	75-85	Tray
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Rabbit	1,5	3		180-200	60-65	Tray
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamb	1,5	3		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Joint of Meat	1,5	3		170-190	35-40	Casserole dish
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Salted Pork Loin	1	3		170-190	40-45	Tray
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Chicken	1,5	3		190-210	50-55	Tray
			 	170-190	45-50	
Roast-beef	1	3		190-210	35-40	Tray
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Fillet Steak Pastry	1	3		180-200	35-40	Tray
			 	160-180	30-35	

## Electric oven

## COOKING TABLES

CAKES AND DESSERTS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Sponge Cake	0,5	2		170-190	35-40	Cake Mould
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,3	3		170-190	10-15	Tray
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Bread Mould
		2		160-170	55-60	
Biscuits	0,5	3		160-180	20-25	Tray
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	2		170-190	15-20	Tray
				170-180	15-20	
Cup Cakes	0,5	3		160-180	25-30	Tray
				150-170	25-30	
Baked Apples	1	3		180-200	35-40	Tray
				170-190	30-35	
Baked bananas	0,5	3		170-190	15-20	Casserole dish
				170-190	10-15	
Puff-pastry biscuits	0,25	2		180-200	20-25	Tray
				170-190	20-25	
Plum-Cake	0,5	2		170-190	60-65	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	1	2		170-190	50-55	Tray
				160-180	45-50	
Cheesecake	1	2		180-200	45-50	Cheesecake Mould
				170-190	35-40	

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Caution

Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.

### Cleaning the Inside of the Oven

➔ The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.

➔ With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brush or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

### Caution

Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

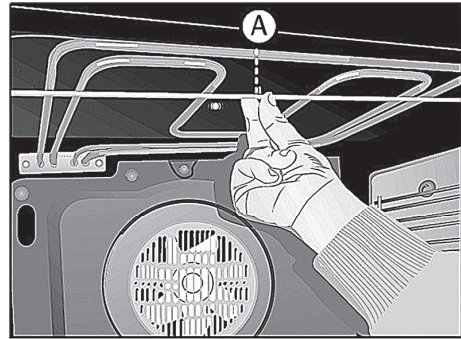
➔ Most models have a catalytic cleaning system (self-cleaning). This system eliminates small grease residues during cooking at high temperatures.

➔ If grease residues remain after cooking, these can be eliminated by operating the oven empty at 200°C for one hour.

### Use of the Fold-down Grill (Depending on Model)

To clean the upper part of the oven,

- ➔ Wait until the oven is cold.
- ➔ Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- ➔ Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



### Cleaning the Catalytic Panels (Depending on Model)

If any food deposits remain after normal cleaning then:

1 Remove the panels and leave them to soak as long as necessary to soften the food deposits.

2 Wipe the panels with a sponge and clean water.

3 Dry the panels and re-assemble them in the oven.

4 Turn the oven on for one hour at 200°C.

### Caution

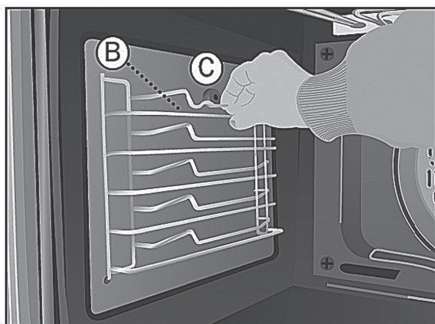
Do not use commercial cleaning products or abrasive powders on catalytic panels.

Electric oven

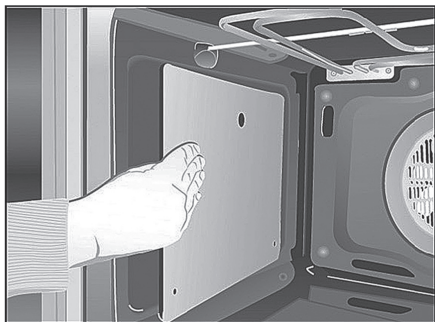
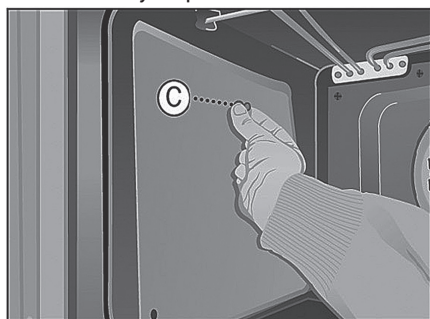
**Instructions for Removing the Supports and Panels.**

1 Remove the accessories from inside the oven.

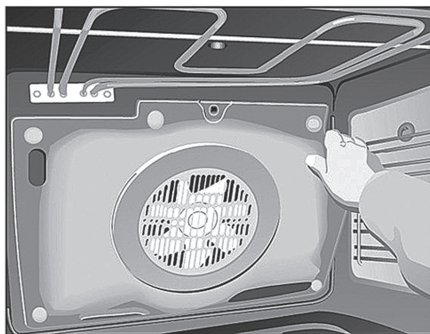
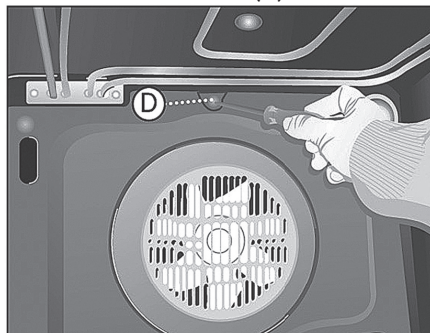
2 Ease out the supports (B), releasing them from the bolt (C)



3 Undo the bolt (C), which releases the flat catalytic panels.



4 To disassemble the back panel, remove the Flat screw (D).



5 Proceed in reverse order to reassemble.

**⚠ Caution**

For your own safety, never switch the oven on without the back panel that protects the fan.

**Cleaning the Oven Exterior and Accessories**

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

**⚠ Caution**

Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless

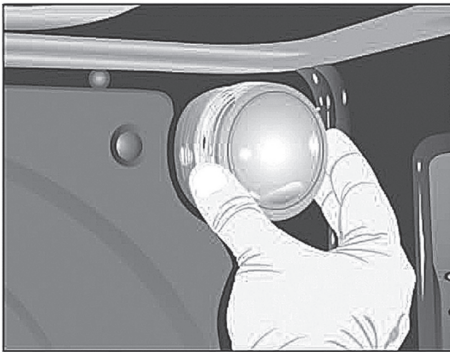
steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them. To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

### Changing the Oven Bulb Caution

To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

- ➔ Unscrew the lens from the lamp holder.
- ➔ Exchange the bulb and replace the lens.

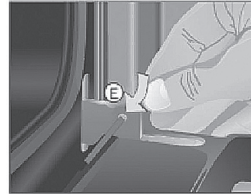
The replacement bulb must be temperature resistant to 300°C. These can be ordered from the Technical Service Department.



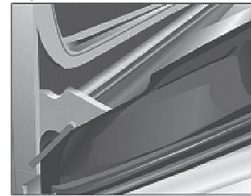
### Cleaning the Oven Door

Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

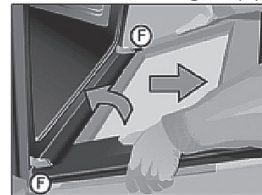
- 1 Open the door fully.
- 2 Completely turn the two clips on the hinges (E) and insert small pins into the holes (E).



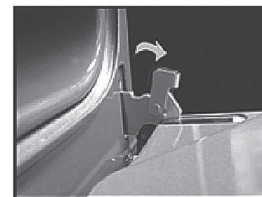
3 Close the door until it inserts into the two clips.



Take hold of the door on both sides. Pull the oven door forward until it is totally free from the hinges (F).



To re-assemble the door, proceed in reverse order.



4 For hinges with clips;

Open the clips as wide as possible by means of a screwdriver, when the oven is open.

Hold the clips aside in your hand and remove the hinges (F) from their seats, as the mechanism is opened partially.

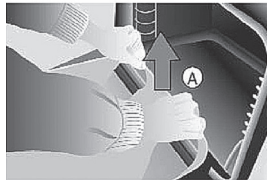
Follow the reverse row to install the cover.

Electric oven

**Cleaning of the door including a big glass**

The Inner Glass Disassembly/Assembly Instructions

1. Open the oven door.
2. Pull the glass, holding the lower part (A).
3. The inner glass is free. Remove it.



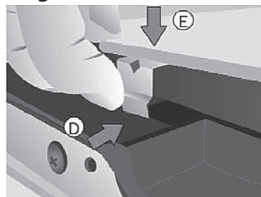
**Caution**

Please be careful the oven door is closed when the glass is removed.

4. Clean the inner glass and the oven door from the inside.
5. Insert the glass into the guideways on the top of the oven door. (B).



6. Turn the glass towards the door (C).
7. Press both of the inner holders (D) with two hands while pushing on the glass towards the door (E). Thus, the glass will again be fixed in the door.



**! TROUBLE SHOOTING**

**The oven does not work**

Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation.

Ensure the clock is in the manual or programmed mode.

Check the position of the function and temperature selectors

**The inside light of the oven does not work**

Change the bulb.

Check its assembly in accordance with the instruction manual.

**The heating indicator light does not work**

Select a temperature.

Select a setting.

It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.

**Smoke is given off while the oven is working**

This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the tray.

Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.

**Expected cooking results are not achieved**

Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

**NB**

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.



## TECHNICAL INFORMATION

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

- 1 Serial number (S-No)
- 2 Appliance model. (Model)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

**CE** The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

**AENOR certifies the aptitude of this appliance for the function and guarantees the truthfulness of all data shown in the energy card.**

## INSTALLATION

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection.

If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

### **Before Installation. Comments**

➤ To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box and to move it, hold by the lateral handles and never by the oven door handle.

➤ A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 550 mm. (See technical drawings on the page 14).

➤ To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit corresponding to the shaded area of technical drawings, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc). (See the page 14).

➤ The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85°C.

### **Electrical Connection. Legal Requirements**

The installer must check that:

➤ The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.

➤ The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.

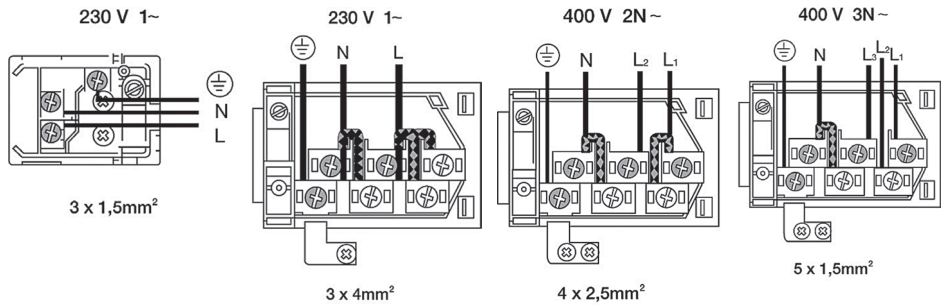
➤ The connection diagram is shown in the following figure.

➤ The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.

➤ The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

Electric oven

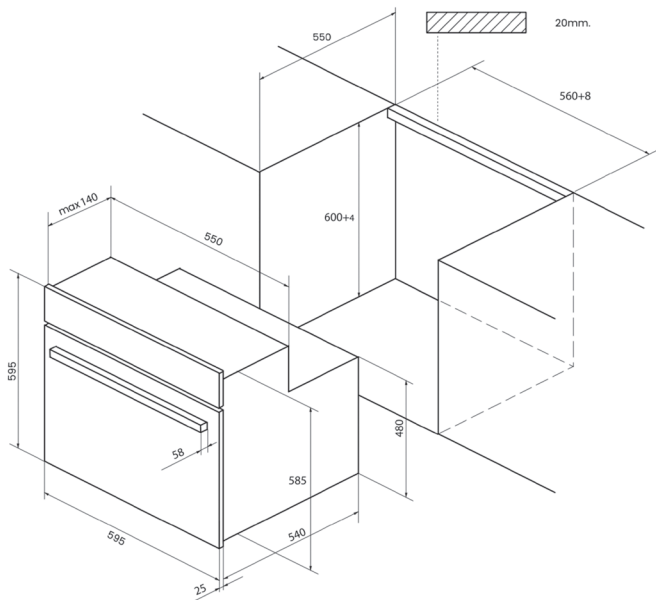


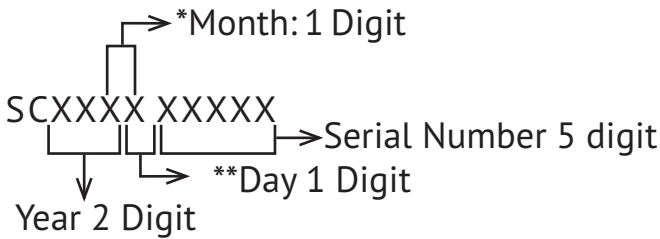
**Installing the Oven**

For all ovens and after carrying out the electrical connection,

- 1 Introduce the oven into the kitchen unit, taking care not to trap the cable, and not to put it on the upper part of the oven.
- 2 Fix the oven to the unit by means of the 4 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.
- 3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.

**TECHNICAL DRAWINGS**



**SERIAL NUMBER CHART:**

\* After the numbers continues with letters. (October: A, November: B, December: C)

\*\* After the numbers continues with letters.(See the table below.)

Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

**Manufacturers:**

«SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.S.»

Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No: 144/1 Gaziemir, Izmir, Turkey

«Amica S.A.»

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

«Teka Industrial, S.A.»

Avda Manuel Rodriguez Ayuso, 66, 50012 Zaragoza, SPAIN

**Importers:**

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

**СОДЕРЖАНИЕ**



<b>ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....</b>	<b>53</b>
<b>ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>53</b>
<b>ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 5 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....</b>	<b>65</b>
<b>ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 9 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....</b>	<b>65</b>
<b>ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>71</b>
<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....</b>	<b>74</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....</b>	<b>75</b>
<b>УСТАНОВКА .....</b>	<b>75</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ.....</b>	<b>77</b>

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Внимательно изучите настоящую инструкцию! Это позволит вам обеспечить максимальную эффективность при использовании приобретенного вами духового шкафа.

После окончания процесса изготовления прибора на его деталях могут сохраняться остатки смазки и других веществ. Для удаления посторонних веществ выполните следующие действия:

⇒ Полностью освободите прибор от всего упаковочного материала, включая защитные пластиковые детали (при наличии).

⇒ Выберите режим  от  задайте температуру 200° С и включите прибор на один час. Для получения подробной информации ознакомьтесь с приведенным в данной инструкции описанием режимов.

⇒ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте его дверь, при этом включится вентилятор, который обеспечит охлаждение и отвод запахов из внутреннего пространства.

⇒ После охлаждения выполните чистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

⇒ При первом включении прибора могут выделяться посторонние запахи и дым, поэтому следует обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения.

## Экологическая упаковка

Упаковочные материалы являются полностью перерабатываемыми и допускают повторное использование. Для получения информации по утилизации этих материалов обратитесь в местные органы власти.

## ВНИМАНИЕ!

Нанесенный на данное изделие или его упаковку символ  указывает на то, что оно не должно утилизироваться вместе с бытовыми отходами. После окончания срока службы прибор следует сдать в соответствующий приемный пункт, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и последующего отрицательного воздействия на здоровье человека. Для получения дополнительной информации обратитесь в местные муниципальные органы, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### Электрическая безопасность

⇒ Все связанные с ремонтом работы должны выполнять только специалистами официального сервисного центра и только с использованием

**Электрический духовой шкаф**

оригинальных запасных частей. Выполнение ремонта иными лицами может приводить к нарушению работы или повреждению прибора, а также к созданию опасных для вас ситуаций.

➔ В случае возникновения неисправности духового шкафа отсоедините его от сети питания.

**Обеспечение безопасности детей**

➔ Не разрешайте детям приближаться к работающему духовому шкафу, так как его части могут нагреваться до высокой температуры.

➔ Во время процесса каталитической самоочистки, который происходит при высокой температуре, наружные поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно, поэтому в таких случаях также не следует подпускать детей близко к духовому шкафу.

➔ У большинства моделей температура двери не превышает 60 °С. Если дверь духового шкафа нагревается сильнее, вы можете приобрести в отделе технического обслуживания специальную дверь, которая обеспечит поддержание более низкой температуры. См. перечень дополнительных компонентов.

**Обеспечение безопасности при эксплуатации духового шкафа**

Компания-изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть в случае использования духового шкафа в целях, отличных от бытового применения.

➔ Духовой шкаф предназначен только для установки внутрь модуля кухонного гарнитура.

➔ Не храните внутри духового шкафа масла, жиры и другие легко воспламеняющиеся материалы, так как после его включения они могут загореться.

➔ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь духового шкафа, так как это может привести к ее повреждению и созданию опасной для вас ситуации.

➔ Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, так как это может повлиять на процесс приготовления пищи и повредить внутреннее эмалированное покрытие камеры.

➔ Перед использованием духового шкафа вставьте противень или решетку из комплекта поставки в соответствующие пазы боковых направляющих внутри камеры. Противни и решетки оснащаются специальными приспособлениями, которые упрощают их частичное извлечение и тем самым облегчают использование шкафа.

➔ Не помещайте посуду или продукты непосредственно на дно духового шкафа. Обязательно используйте для этой цели противни или решетки.

➔ Не допускайте попадания воды на дно камеры работающего духового шкафа, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия.

## Электрический духовой шкаф

⇒ Чтобы снизить потребление электроэнергии, при использовании духового шкафа старайтесь как можно реже открывать его дверь.

⇒ Перед проверкой готовности блюда или выполнением какой-либо иной операций внутри горячего духового шкафа обязательно надевайте защитные рукавицы (прихватки).

⇒ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте его дверь, при этом включится вентилятор, который обеспечит охлаждение и отвод запахов из внутреннего пространства.

⇒ При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкости на двери духового шкафа конденсируется влага — это нормальное явление.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

В процессе работы прибор и его доступные для прикосновения части нагреваются.

Не допускается прикасаться к нагревательным элементам!

Детям в возрасте до 8 лет разрешается находиться рядом с прибором, только находясь под постоянным присмотром взрослых.

Детям в возрасте 8 лет и старше и людям с физическими или психическими нарушениями, или нарушениями слуха, а также не имеющим достаточного опыта или знаний, разрешается использовать прибор только под присмотром или после инструктирования

о наличии возможных опасностей. Не разрешайте детям играть с прибором. Детям разрешается выполнять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

Прибор становится горячим во время работы. Запрещается прикасаться к нагревательным элементам, расположенным внутри духового шкафа!

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Доступные для прикосновения части прибора в процессе его работы могут сильно нагреваться.

Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.

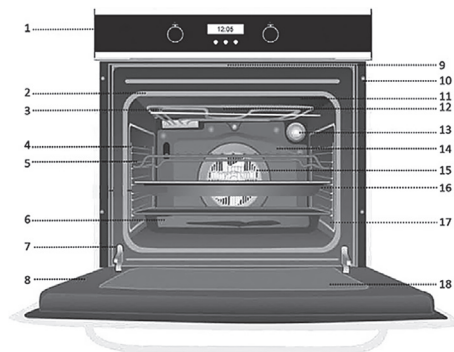
Для чистки стеклянной двери духового шкафа не допускается использовать жесткие и абразивные чистящие средства, а также жесткие металлические скребки, так как это может привести к образованию царапин на поверхности и ее повреждению.

Следует правильно устанавливать противни внутри духового шкафа.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

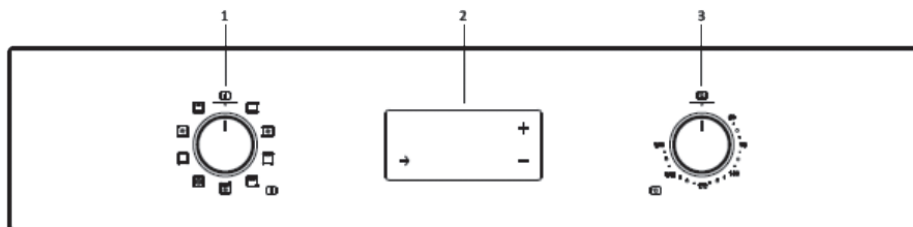
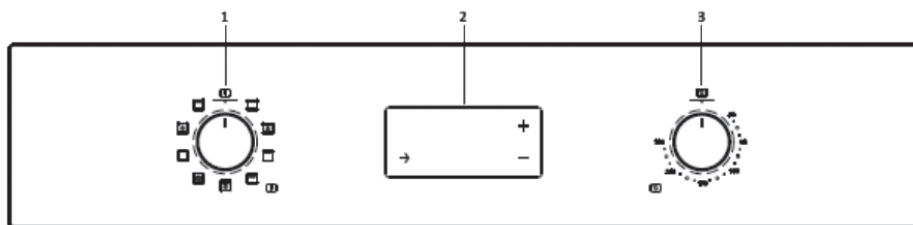
Чтобы предотвратить поражение электрическим током, перед заменой лампы обязательно отключите прибор от электрической сети.

Электрический духовой шкаф



- 1. Панель управления
- 2. Уплотнитель двери духового шкафа
- 3. Нагревательный элемент гриля
- 4. Хромированная опора
- 5. Решетка

- 6. Противень для жарки
  - 7. Шарнир
  - 8. Дверь
  - 9. Отверстие для выпуска воздуха
  - 10. Крепление
  - 11. Решетка гриля
  - 12. Отверстие для отвода испарений
  - 13. Лампа подсветки
  - 14. Задняя панель
  - 15. Вентилятор
  - 16. Противень для выпечки тортов (\*)
  - 17. Боковая панель
  - 18. Внутреннее закаленное стекло
- \* ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ



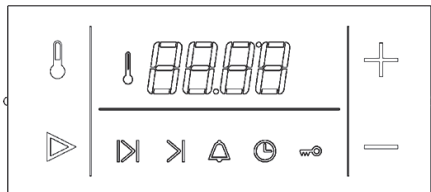
- 1. Переключатель режимов работы
- 2. Электронный таймер
- 3. Переключатель температуры



## Инструкция по использованию духового шкафа 1 (система управления ЕРТ1)

### Технические данные

#### 1.1 Дисплей



#### 1.2 Значения постоянных параметров и диапазоны настройки

##### [a] Автоматическая программа:

Диапазон настройки длительности от 0 ч: 01 мин до 10 ч: 00 мин, время окончания = фактическое время + 23:59, шаг настройки 1 минута.

##### [b] Звуковой сигнал

Частота звукового сигнала: 2,2 кГц / 2,7 кГц / 3,2 кГц / 3,4 кГц = по умолчанию = самый громкий звук

Переход в меню настройки звукового тона: Нажмите и удерживайте кнопку «МИНУС» в течение 3 секунд, при этом ни одна из программ не должна быть активирована. Время отклика на нажатие кнопки: 60 мс

Время подтверждения сигнала сброса функции: 255 мс

##### [br] Время сохранения настроек в случае сбоя питания

Значения времени и программы восстанавливаются после сбоя питания, если его продолжительность не превышает прибл. 2 мин

##### [c] Часы

Диапазон настройки от 0 ч: 00 м до 23 ч: 59 м путем изменения минут (60 мин = 1 час).

##### [c] Дисплей

Интервал времени настройки: 5 секунд после выбора программы или последнего изменения значения.

##### [m] Функция напоминания

Диапазон настройки от 0 ч: 01 м до 10 ч: 00 м, шаг настройки 1 секунда.

Конечное состояние функции напоминания – время автоматического ожидания сброса сигнала: 5 мин

##### [t] Диагностический режим

Возможность выбора после включения питания в течение: 15 с.

Время ожидания нажатия кнопки: 60 с.

## 2 Начало работы

### 2.1 Включение питания

При включении питания (после сброса) релейные выходы разомкнуты.

### Перемычка настройки чувствительности к прикосновению

Чувствительность сенсорных кнопок настраивается с помощью перемычки с задней стороны печатной платы ЕРТ. Его положение проверяется один раз после включения, то есть после сброса. В течение 3 секунд на дисплее отображается следующая информация (в зависимости от положения перемычки):

**META** = стандартный корпус – стандартная настройка перемычки

**GLAS** (СТЕКЛО) = корпус плюс дополнительное стекло спереди – Если перемычка не установлена в положение GLAS, то сенсорные кнопки имеют более высокую чувствительность.

### Мигание времени на дисплее

После отображения положения перемычки на дисплее начинает мигать значение времени, начиная с 12:00. Также мигает значок часов.

## Электрический духовой шкаф

**Контроль частоты сети**

При включении происходит проверка частоты сети. Если обнаружена частота сети 60 Гц, то точка между значениями часов и минут горит постоянно, то есть она остается подсвеченной во время мигания показаний времени. Если частота составляет 50 Гц, то она мигает вместе с показаниями часов и минут.

**2.2 Сохранение настроек при сбое сетевого питания**

Эта функция позволяет сохранять настройки в течение некоторого времени после сбоя сетевого питания. Это означает, что если питание восстанавливается после кратковременного сбоя, то показания времени не мигают, как после сброса, а система управления переходит в нормальный режим работы и сохраняет все настройки времени, которые были до сбоя питания.

**Принцип работы**

**В нормальном режиме работы происходит зарядка конденсатора резервного питания. При обнаружении сбоя питания значение текущего времени и все параметры программы сохраняются в энергонезависимой ЭСППЗУ. Во время сбоя питания происходит медленная разрядка конденсатора.**

**После восстановления сетевого питания сначала измеряется напряжение на конденсаторе. Уровень напряжения представляет информацию о продолжительности сбоя питания.**

**Если продолжительность сбоя питания не превышает значение времени, указанное в разделе 1.5 [br], то система управления восстанавливает параметры, сохраненные в ЭСППЗУ, как если бы сбоя питания не происходило, то**

**есть показание текущего времени не мигает, и все программы работают как и прежде. Таким образом максимальное отставание от текущего времени равно значению настройки длительности работы в случае сбоя сетевого питания.**

Если длительность потеря питания превышает указанную выше настройку, то система управления производит перезапуск и на дисплее мигает значение текущего времени, как описано в разделе 2.1.

**2.3 Настройка текущего времени**

Если при включении питания нажимается кнопка «ПЛЮС»/«МИНУС», то система переходит в режим настройки текущего времени, и время может быть сразу же изменено. Если нажать кнопку MODE, то текущее отображаемое время будет оставлено без изменений, и система EPT перейдет в нормальный режим работы. Вход в режим настройки текущего времени осуществляется при (последующем) нажатии кнопки MODE. На переключение в этот режим указывает быстро мигающий значок часов. Если задана автоматическая программа, то текущее время не может быть изменено. Если уже настроена функция напоминания, то значок, соответствующий этой функции, горит непрерывно.

Шаги и диапазоны настройки времени описаны в разделах 1.5 [с] и 4.2. При достижении 60 минут происходит изменение значения часа на единицу.

**3 Программы****3.1 Выбор программы**

Выбор программы осуществляется путем последовательного нажатия

кнопки MODE. Указанный на дисплее со временем (чч: мм) значок соответствует выбранному режиму настройки: Длительность – Окончание – Звонок – Часы – Замок.

– Имеются следующие режимы настройки времени программы: текущее время, функция напоминания, автоматическая длительность программы и время окончания.

### 1) Отображение текущего времени

Если ни одна из программ не активирована, то никакие значки не подсвечиваются. Только в этом случае доступна настройка блокировки работы. Если какая-либо программа активна при отображении текущего времени, то значок часов медленно мигает.

– Настройка длительности → Настройка времени окончания → Настройка функции напоминания → Настройка текущего времени → Настройка блокировки работы

### 2) Настроена функция напоминания

Стандартное отображение – функция напоминания. Значок звонка медленно мигает.

– Настройка функции напоминания → Настройка текущего времени → Настройка блокировки кнопок → Настройка длительности → Настройка времени окончания

### 3) Настроена длительность полуавтоматического режима

Стандартное отображение – длительность. Значок длительности медленно мигает.

– Настройка длительности → Настройка времени окончания → Настройка функции напоминания → Отображение текущего времени → Настройка блокировки кнопок

### 4) Настроено время окончания для полуавтоматического режима или полностью автоматический режим

Стандартное отображение – время окончания. Значок окончания медленно мигает. При полностью автоматическом режиме значок длительности горит постоянно, а символ времени окончания медленно мигает. После достижения времени запуска дисплей переключается и отображает длительность полуавтоматического режима.

– Настройка времени окончания → Настройка функции напоминания → Отображение текущего времени → Настройка блокировки кнопок → Настройка длительности

### 5) Настроена блокировка работы

Доступно только отображение текущего времени. Подсвечивается значок замка. Все реле отключены.

– Настройка блокировки работы → Отображение текущего времени

### 6) Настроена блокировка кнопок

Если выбрана функция блокировки кнопок, то в качестве режима настройки доступна только блокировка кнопок, при этом отображение всех остальных режимов заблокировано, то есть их значения не могут быть изменены с помощью кнопок «ПЛЮС»/«МИНУС». В этом случае могут быть выбраны только активные программы, поэтому, на-

## Электрический духовой шкаф

пример, если установлена только длительность автоматического режима, то будет выводиться следующая сокращенная последовательность:

– Длительность → Текущее время → Настройка блокировки кнопок

Если для программ заданы все возможные значения времени, то максимальная последовательность будет следующей (при полностью автоматическом режиме стандартное отображение – время окончания):

– Время окончания → Функция напоминания → Текущее время → Настройка блокировки кнопок → Длительность

### 3.2 Настройка программы

В режимах настройки времени программы или температуры настройки выполняются кнопками +/- или ручкой PV +/- . Ручкой PV +/- температура духового шкафа может быть задана непосредственно, если не выбран другой режим настройки. В режимах настройки значок выбранной программы быстро мигает.

Настройка текущего времени, функции напоминания, длительности и времени окончания осуществляется с использованием 3 различных по длительности шагов: Сначала от мин. 10 до макс. 19 шагов длительностью в 1 мин, затем от мин. 5 до макс. 10 шагов длительностью в 10 мин, а после этого с шагом 30 мин. Настройка для скорости – 0,5 с / 0,5 с / 1 с.

Например, при начальном значении 0.00: 0.01/0.02/0.03/0.04/0.05/0.06/0.07 /0.08/0.09/0.10/0.20/0.30/0.40/0.50/1.00/1.30/2.00/2.30/...

Например, при начальном значении 1.23: 1.24/1.25/1.26/1.27/1.28/1.29/1.30 /1.31.../1.39/1.40/1.50/2.00/2.10/2.20 .../2.30/3.00/3.30/...

### 3.3 Функция напоминания

#### Описание

Программа, реализуемая для функции напоминания, выдает звуковой сигнал только по окончании заданного времени. Реле при этом не переключаются. Шаги и диапазоны настройки времени описаны в разделах 1.5 [m] и 4.2. Функция напоминания работает независимо от других программ.

#### Настройка времени выдачи звукового сигнала

Выбор функции напоминания осуществляется путем последовательного нажатия кнопки MODE. В режиме настройки времени выдачи сигнала время выдачи прекращает изменяться, и значок звонка быстро мигает. Значки других активных программ подсвечиваются постоянно.

#### Выполнение программы

На дисплее отображается время, оставшееся до выдачи звукового сигнала, при этом медленно мигает значок звонка.

Если время до выдачи звукового сигнала < 60 с, то время на дисплее отображается в секундах 0:сс, в противном случае – в часах и минутах чч:мм.

#### Завершение функции напоминания

Если время, заданное до выдачи звукового сигнала, истекло, на дисплей выводится 0:00, периодически выдается звуковой сигнал и быстро мигает

значок звонка. Для отключения звукового сигнала по окончании программы необходимо нажать любую кнопку, в противном случае сигнал отключится автоматически по истечении заданного времени ожидания

### **3.4 Полуавтоматическая программа с заданной длительностью или временем окончания**

#### **Описание**

Переключение реле осуществляется в зависимости от заданной длительности или времени окончания. Обратный отсчет времени автоматической программы производится с шагом в 1 минуту. Шаги и диапазоны настройки времени описаны в разделах 1.5 [а] и 4.2. Примечание. В системе ЕРТ1 используется только одно реле (реле 1). В противном случае оба реле (реле 1 и 2) переключаются вместе согласно автоматической программе, но только если духовой шкаф включен. Если духовой шкаф выключен, автоматическая программа работает только как таймер, т.е. не оказывая какого-либо влияния на реле.

#### **Настройка времени для программы**

Последовательно нажимая кнопку MODE, выберите либо режим настройки длительности, либо времени окончания. Значок длительности или времени окончания начнет быстро мигать. Значки других активных программ подсвечиваются постоянно. Время окончания и длительность связаны следующим образом:

Время окончания = фактическое время + длительность. Если задана длитель-

ность программы, то время окончания не может быть уменьшено. Соответственно образом, длительность программы также не может быть увеличена, если задано время окончания.

#### **Выполнение программы**

Во время выполнения полуавтоматической программы контакт реле замкнут. Значок длительности или времени окончания медленно мигает, пока на дисплее отображается длительность или время окончания

#### **Завершение автоматической программы.**

1) Если истекла заданная длительность или, соответственно, достигнуто заданное время окончания, то контакт реле размыкается и выдается звуковой сигнал. На дисплее быстро мигает значение «0:00», а также значок длительности. Через некоторое время выдача звукового сигнала прекращается автоматически.

2) При нажатии любой кнопки выдача звукового сигнала прекращается и значение «0:00» начинает медленно мигать, но при этом разомкнутое состояние реле сохраняется.

3) При нажатии кнопки MODE состояние автоматического завершения сбрасывается, и контакт реле снова замыкается. Значение «0:00» перестает мигать, и происходит вход в режим настройки длительности. Теперь может быть задана новая длительность, иначе дисплей вернется к отображению текущего времени (в случае использования системы ЕРТ1) или, соответ-

## Электрический духовой шкаф

ственно, температуры духового шкафа (кроме EPT1). Примечание (кроме EPT1): если духовой шкаф включен, оба реле снова замыкаются, т.е. прибор продолжает работать после сброса автоматической программы.

### 3.5 Полностью автоматическая программа с заданной длительностью и временем окончания

Настройка осуществляется таким же образом, как и в случае полуавтоматической программы (см. описание в соответствующем разделе), но при этом должны быть заданы как длительность, так и время окончания.

Время окончания и длительность определяют время запуска программы по следующей формуле: время запуска = время окончания – длительность. До достижения времени запуска полностью автоматической программы контакт реле находится в разомкнутом состоянии. Программа запускается, когда текущее время становится равным заданному времени запуска, и продолжает работать таким же образом, как указано в описании полуавтоматической программы.

#### Ограничения в отношении настройки длительности и времени окончания:

Если расчетное время запуска указывает на то, что запуск будет осуществлен через одну минуту, то длительность не может быть увеличена, а время окончания не может быть увеличено или уменьшено. Благодаря этому предотвращается настройка времени запуска раньше текущего времени. 3.6 Key Lock (KL)

### 3.6 Функция блокировки кнопок

#### Принцип действия

Если активирована функция блокировки кнопок, то ранее настроенные программы блокируются. При этом для настроенных программ возможно только отображение параметров времени на дисплее, а вход в любые режимы настройки становится невозможен.

Кроме случая использования системы EPT1: если после активации функции блокировки кнопок, нажимается кнопка TMR или вращается ручка PV, то дисплей переключается только в режим отображения текущей температуры духового шкафа, но не в режим настройки необходимой температуры.

#### Настройка функции блокировки кнопок

Режим блокировки кнопок может быть активирован только в том случае, если переключатель режимов не находится в положение ОТКЛ (Off) и не выполняется ни одна из программ. Чтобы войти в режим настройки функции блокировки кнопок, последовательно нажимайте кнопку MODE. При входе в режим настройки значок замка начнет быстро мигать. На дисплее отображается «On», что соответствует активированной функции блокировки кнопок, или «Off» – для неактивированной функции. Измените состояние функции блокировки кнопок кнопкой «ПЛЮС» или «МИНУС». Подтвердите

## Электрический духовой шкаф

выбранное состояние функции блокировки кнопок нажатием кнопки MODE, в противном случае оно не будет изменено. Если эта функция активирована, то подсвечивается значок замка, который также используется для индикации состояния функции блокировки работы (OL). Если функция блокировки кнопок выбирается в отключенном режиме (Off), то функция блокировки сбрасывается.

### Завершение программы в режиме блокировки

Если программа завершилась, то для отключения звукового сигнала следует нажать любую кнопку. При этом на дисплее остается мигать значение 0:00, а также мигает соответствующий значок. Дисплей переключается в режим отображения завершения программы каждый раз, когда таймер завершает отчет.

Если требуется сбросить состояние завершения программы или выполнить какие-либо новые настройки, сначала необходимо сбросить функцию блокировки кнопок. Сброс функции блокировки кнопок по завершению программы имеет тот же эффект, что и нажатие кнопки MODE, когда эта функция не активирована.

Действие/состояние	Автоматическое завершение и функция блокировки кнопок	Ручное (MM) завершение и функция блокировки кнопок
1) Нажмите любую кнопку	Звуковой сигнал отключается, состояние автоматического завершения сохраняется	Звуковой сигнал отключается, состояние ручного (MM) завершения сохраняется
2) Сбросьте функцию блокировки кнопок	Медленно мигает значение 0:00	Сбросьте состояние ручного (MM) завершения
3) Нажмите кнопку Mode	Сбросьте автоматический режим, режим настройки длительности, реле вкл.	

## Электрический духовой шкаф

**4 Выходы****4.1 Реле****ЕРТ1: только реле 1**

Реле 1 оснащено размыкающими (нормально замкнутыми) контактами

– Реле 1 разомкнуто: после включения питания, сброса, активации функции блокировки работы (OL), полностью автоматического запуска, завершения автоматической программы.

**4.2 Звуковой сигнализатор****Звуковые сигналы**

- сигнал, предупреждающий о том, что функцией напоминания достигнуто заданное время

- сигнал, предупреждающий о том, что автоматической программой достигнуто заданное время окончания

- короткий однократный звуковой сигнал при обнаружении нажатия кнопки

Типы сигналов описаны в разделе 1.5 [b]. Предупреждающий сигнал отключается нажатием любой кнопки или после выдачи определенного (максимального) количества сигналов.


**Изменение тона звукового сигнализатора**


Тоны сигналов могут быть изменены. Для этого войдите в меню настройки звукового тона, удерживая нажатой клавишу «МИНУС» в течение нескольких секунд, пока на дисплее отображается текущее время и при этом не настроена ни одна из программ и система не находится в режиме блоки-


ровки. При входе в режим настройки звукового тона на дисплее отображается «0000» для самой высокой частоты = самый громкий звук = по умолчанию, или, соответственно, «000», «00» и «0» для более низкой частоты. Звуковой тон может быть изменен последовательными нажатиями кнопки «МИНУС» (4 значения чередуются циклически). Меню настройки звукового тона закрывается при нажатии любой кнопки за исключением «МИНУС», или автоматически по истечении времени ожидания.





## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 5 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 **Гриль** — этот режим используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой. Прекрасно подходит для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах и тостов.


 **Нижний нагрев** — тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Этот режим подходит для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.


 **Гриль и нижний нагрев** — тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюда, а также от гриля, что обеспечивает получение хрустящей корочки. Данный режим прекрасно подходит для приготовления жаркого. Кроме того, он может использоваться для быстрого предварительного разогрева духового шкафа до необходимой температуры.


 **Разморозка** — режим, подходящий для бережного оттаивания охлажденных или замороженных продуктов.

 **Макси-гриль с вентилятором** — способствует равномерному прожариванию больших кусков мяса внутри и образованию хрустящей корочки. Поместите решетку на противень, а затем кусок мяса на решетку. Сок из мяса и жир будут стекать в противень.


## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 9 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


 **Традиционный нагрев** — используется для приготовления пирогов, бисквитов и других изделий из теста.


 **Традиционный нагрев с вентилятором** — подходит для приготовления жаркого и пирогов. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение нагретого воздуха внутри духового шкафа.

 **Гриль и нижний нагрев** — тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюда, а также от гриля, что обеспечивает получение хрустящей корочки.

Данный режим прекрасно подходит для приготовления жаркого. Кроме того, он может использоваться для быстрого предварительного разогрева духового шкафа до необходимой температуры.


 **Макси-гриль** — в этом режиме включаются все нагревательные элементы гриля. Повышенная мощность позволяет значительно сократить время приготовления блюд.


 **Макси-гриль с вентилятором** — способствует равномерному прожариванию больших кусков мяса внутри и образованию хрустящей корочки. Поместите решетку на противень, а затем кусок мяса на решетку. Сок из мяса и жир будут стекать в противень.

 **Турбо режим** — благодаря вентилятору тепло, исходящее от кольцевого нагревательного элемента на задней стенке равномерно распределяется внутри духового шкафа. Это позволяет готовить одновременно несколько блюд, расположенных на разных по высоте уровнях внутри духового шкафа. Кроме того, этот режим мо-


**Электрический духовой шкаф**

жет использоваться для разморозки продуктов, например, мяса. Для этого ручку переключателя температуры необходимо установить в положение «0» (нулевое положение).

 **Нижний нагрев** – тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Этот режим подходит для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.



 **Нижний нагрев с вентилятором** – тепло, поступающее от нижнего нагревательного элемента, равномерно распределяется внутри духового шкафа. Благодаря этому данный режим идеально подходит для выпечки пирогов с джемом или различными фруктовыми начинками.
























**Примечание. Перед готовкой духовой шкаф следует прогреть.**

 **Гриль** – этот режим используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой. Прекрасно подходит для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах и тостов.

**При выборе того или иного режима работы духового шкафа загорается соответствующий световой индикатор.**

























### ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблицах с описанием режимов приготовления блюд приводится информация по диапазону используемых температур и примерной длительности приготовления различных продуктов. Режим приготовления зависит от модели. Для улучшения результата мы рекомендуем предварительно разогреть духовой шкаф, используя режим  или . По истечении времени предварительного разогрева контрольный индикатор нагрева гаснет.

ЗАКУСКИ	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Запеченный рис	0,35	1		180-200	45-50	Неглубокая форма для запекания
			 	170-190	35-40	
Печеные пирожки	1,5	3		170-190	45-50	Противень
		2	 	160-180	30-35	
Пирожки с овощной начинкой	1	2		190-210	35-40	Неглубокая форма
			 	170-190	30-35	
Овощной пирог	1,5	2		190-210	55-60	Неглубокая форма
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Печеный картофель	1	3		180-200	60-65	Противень
			 	180-200	50-55	
Пицца	0,65	3		190-210	20-25	Решетка
		2		170-190	15-20	
Пирог с заварным кремом и начинкой	1,5	2		180-200	45-50	Форма для пирога
			 	160-180	45-50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170-190	10-15	Противень
		2	 	160-180	10-15	

Электрический духовой шкаф

ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЫБА	Вес	Положе- ние про- тивня	Режим приго- товления	Температу- ра, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Золоти- стый окунь	1,5	3		180-200	30-35	Противень
			 	170-190	25-30	
Дорада под солью	1	3		190-210	25-30	Противень
			 	180-200	25-30	
Рыба в кляре	1	2		190-210	30-35	Форма для запекания
			 	180-200	30-35	
Морской язык	1	3		170-190	15-20	Противень
			 	160-180	10-15	
Морской окунь	1	3		190-210	20-25	Противень
			 	180-200	15-20	
Хек	1,5	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Лосось в смазанной маслом бумаге	1	3		180-200	20-25	Противень
			 	170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Противень
			 	180-200	15-20	

## ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

МЯСО	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Молочный поросенок	2	3		190-210	75-85	Противень
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Противень
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Баранина	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Окорок, лопатка	1,5	3		170-190	35-40	Форма для запекания
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Соленая свиная корейка	1	3		170-190	40-45	Противень
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Курица	1,5	3		190-210	50-55	Противень
			 	170-190	45-50	
Ростбиф	1	3		190-210	35-40	Противень
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Вырезка в кляре	1	3		180-200	35-40	Противень
			 	160-180	30-35	

Электрический духовой шкаф

ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

КЕКСЫ, ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Бисквитные пирожные	0,5	2		170-190	35-40	Форма для выпечки кексов
				160-180	30-35	
Рулет с вареньем	0,3	3		170-190	10-15	Противень
				160-180	10-15	
Открытый пирог с фруктами (флан)	0,5	1		160-170	60-65	Форма для выпечки хлеба
		2		160-170	55-60	
Сухое печенье	0,5	3		160-180	20-25	Противень
				150-170	15-20	
Волованы (слоеные пирожки)	0,25	2		170-190	15-20	Противень
				170-180	15-20	
Капкейки	0,5	3		160-180	25-30	Противень
				150-170	25-30	
Печеные яблоки	1	3		180-200	35-40	Противень
				170-190	30-35	
Запеченные бананы	0,5	3		170-190	15-20	Форма для запекания
				170-190	10-15	
Слойки	0,25	2		180-200	20-25	Противень
				170-190	20-25	
Кекс с изюмом	0,5	2		170-190	60-65	Форма для выпечки кексов
				160-180	50-55	
Яблочный пирог	1	2		170-190	50-55	Противень
				160-180	45-50	
Чизкейк	1	2		180-200	45-50	Форма для выпечки чизкейка
				170-190	35-40	

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Внимание!

Перед проведением любых работ, связанных с чисткой или обслуживанием, прибор должен быть отключен от сети электропитания.

### Чистка камеры духового шкафа

Внутренние поверхности камеры духового шкафа следует очищать от остатков пищи и жира, которые могут накапливаться и приводить к образованию дыма или посторонних запахов, а также пятен.

Чистка эмалированных поверхностей (например, дна камеры) проводится после остывания духового шкафа, для этой цели используются нейлоновые щетки или губки и теплая мыльная вода. Специальные средства для чистки духовых шкафов следует применять только в отношении эмалированных поверхностей и только в соответствии с требованиями инструкции компании-изготовителя.

### Внимание!

Не допускается чистить внутренние поверхности духового шкафа с помощью водяного пара или струй воды под давлением. Не используйте для чистки металлические губки или любой другой материал, который может поцарапать эмалевое покрытие.

Многие модели оснащаются каталитической системой самоочистки. Данная система обеспечивает удаление небольших отложений жира во время приготовления при высоких температурах.

Для удаления имеющихся остатков жира пустой духовой шкаф может быть разогрет до 200 °С и оставлен во включенном состоянии на один час.

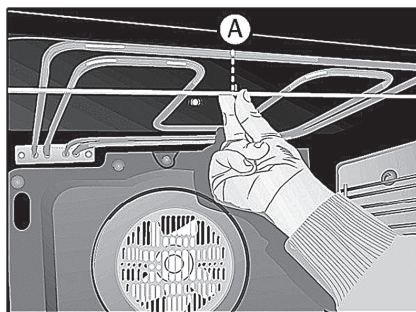
### Использование откидного гриля (имеется не во всех моделях)

Чтобы очистить верхнюю часть духового шкафа:

➤ Дождитесь, пока духовой шкаф остынет.

➤ Поверните винт (А) и как можно ниже опустите нагревательный элемент гриля.

➤ Очистите верхнюю часть духового шкафа и возвратите нагревательный элемент гриля в исходное положение.



### Чистка каталитических панелей (Имеются не во всех моделях)

Если остатки пищи не удаляются после обычной чистки, то необходимо:

1 Снять панели и замочить их в воде,ждавшись, пока остатки пищи не размякнут.

2 Вымыть панели с помощью губки и ополоснуть их чистой водой.

3 Высушить панели и установить их в духовой шкаф.

4 Включить духовой шкаф на один час при температуре 200 °С.

### Внимание!

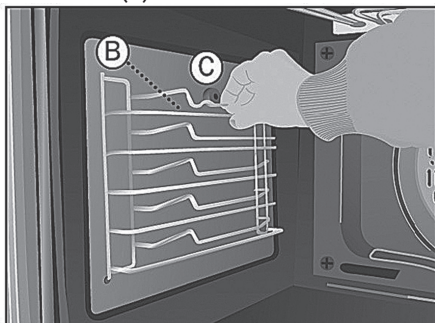
Для чистки поверхностей каталитических панелей не допускается использовать обычные чистящие средства или абразивные порошки.

## Электрический духовой шкаф

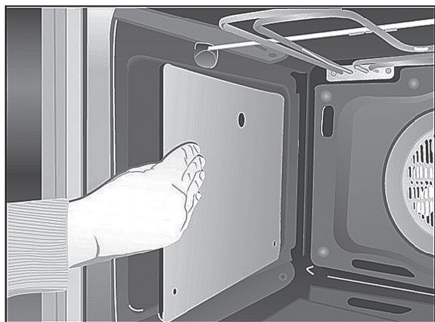
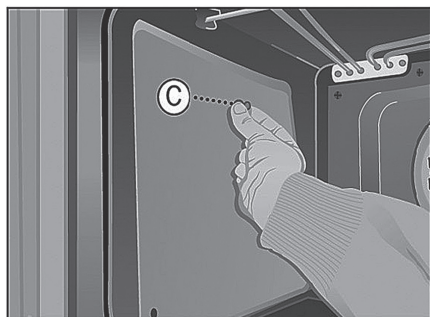
**Инструкция по снятию держателей и панелей**

1 Извлеките из камеры духового шкафа все находящиеся внутри принадлежности.

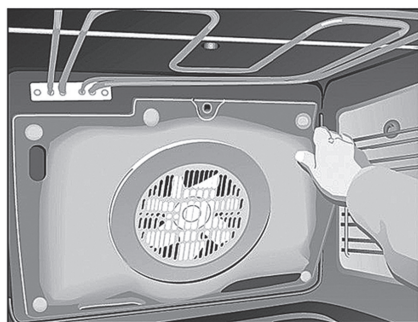
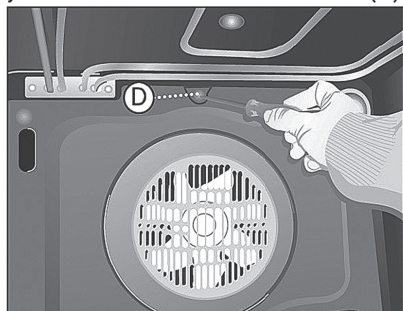
2 Ослабьте держатели (B) и снимите их с болта (C).



3 Открутите болт (C) и снимите плоские каталитические панели.



4 Чтобы снять заднюю панель, выкрутите винт с плоской головкой (D).



5 Сборка производится в обратной последовательности.

**💡 Внимание!**

В целях безопасности запрещается включать духовой шкаф без защитной панели вентилятора в задней части.

**Чистка внешней поверхности и дополнительных принадлежностей**

Для чистки внешней поверхности и дополнительных принадлежностей духового шкафа следует использовать теплый мыльный раствор или любое мягкое моющее средство.

**💡 Внимание!**

Запрещается использовать металлические губки, а также абразивные порошки, поскольку они могут повредить эмалевое покрытие.



## Электрический духовой шкаф

При чистке поверхностей из нержавеющей стали следует проявлять особую осторожность, используя только губки или ткани, которые не царапают поверхность. При чистке внешних поверхностей духового шкафа не следует пытаться снимать ручки регуляторов, т.к. для этого необходимо предварительно извлечь духовку из мебельного шкафа.

### Замена лампы подсветки духового шкафа

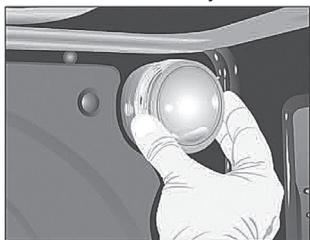
#### Внимание!

Перед тем как приступить к замене лампы, необходимо предварительно отключить духовой шкаф от сети электропитания.

➔ Выкрутите рассеиватель из держателя лампы.

➔ Замените лампу и установите на место рассеиватель.

Заменяемая лампа должна выдерживать нагрев до температуры 300 °С. Лампа может быть приобретена в отделе технического обслуживания

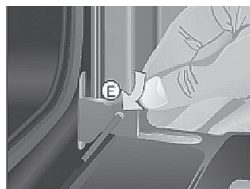


### Чистка двери духового шкафа

В некоторых моделях духового шкафа дверь может быть снята для облегчения чистки. Для этого необходимо:

1 Полностью открыть дверь.

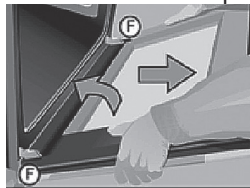
2 Повернуть до упора две клипсы или вставить небольшие штыри в отверстия (E).



3 Закрыть дверь и вставить ее в две клипсы.



Удерживая дверь обеими руками за боковые стороны, потянуть ее на себя и полностью извлечь из шарниров (F).



Для установки двери следует выполнить указанные операции в обратной последовательности.



4 Для шарниров с клипсами:

После открытия двери духового шкафа с помощью отвертки максимально раскройте клипсы.

Удерживая клипсы сбоку рукой, извлеките шарниры (F), после того как механизм будет частично раскрыт.

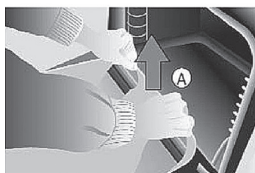
Для установки крышки на место выполните указанные действия в обратной последовательности.

## Электрический духовой шкаф

**Чистка двери со стеклом большого размера**

Инструкция по извлечению / установке внутреннего стекла

1. Откройте дверь духового шкафа.
2. Потяните за стекло, удерживая его за нижнюю часть (А).
3. Внутреннее стекло теперь свободно. Извлеките его.

**Внимание!**

Пожалуйста, будьте внимательны — после извлечения стекла дверь духового шкафа закроется.

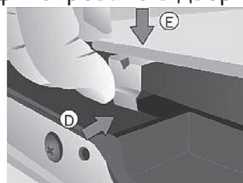
4. Очистите внутреннее стекло и дверь духового шкафа изнутри.

5. Вставьте стекло в направляющие в верхней части двери духового шкафа. (В).



6. Поверните стекло в сторону двери (С).

7. Нажмите обеими руками на два внутренних держателя (D), одновременно надавливая на стекло в направлении двери (E). При этом стекло снова будет зафиксировано в двери.

**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ****Духовой шкаф не работает**

Проверьте подключение к электрической сети. Проверьте состояние предохранителей и ограничителя тока.

Убедитесь в том, что таймер находится в ручном или запрограммированном режиме.

Проверьте положение переключателей режима и температуры.

**Не включается лампа подсветки камеры духового шкафа**

Замените лампу.

Убедитесь в том, что сборка была выполнена в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

**Не горит индикатор нагрева**

Задайте необходимую температуру. Выберите режим работы.

Индикатор загорается только в том случае, если идет процесс нагрева духового шкафа до заданной рабочей температуры.

**Небольшое выделение дыма во время работы духового шкафа**

Это нормальное явление при первом включении. Необходимо регулярно проводить очистку духового шкафа. Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень.

Не использовать температуры, превышающие значения, указанные в таблицах с описанием режимов приготовления блюд.

**Неудовлетворительный результат приготовления пищи в духовом шкафу**

Руководствуйтесь данными, указанными в таблицах с описанием режимов приготовления блюд.



#### **Примечание**

Если после выполнения описанных выше действий проблема остается нерешенной, следует обратиться в центр технической поддержки и обслуживания.



#### **ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Если прибор не работает, следует обратиться в отдел технического обслуживания и сообщить о возникшей неисправности, при этом необходимо сообщить следующие данные:

- 1 Серийный номер (S-No)
- 2 Модель прибора (Model)

Эти данные указаны на заводской табличке, которая находится в нижней части духового шкафа и видна при открытии двери.

**CE** Приобретенный вами прибор соответствует европейским директивам по электрической безопасности материалов (73/23/CEE) и электромагнитной совместимости (89/336/CEE).

**Испанская ассоциация нормативов и сертификации (AENOR) подтверждает пригодность прибора для выполнения указанных функций, а также достоверность всех данных, указанных на этикетке с электрическими характеристиками.**



#### **УСТАНОВКА**

Приведенная в этом разделе информация предназначена только для

квалифицированных специалистов, занимающихся установкой оборудования, которые обладают необходимыми знаниями и опытом для выполнения операций сборки и подключения к электросети. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые возможные повреждения, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной установки духового шкафа.

#### **Перед установкой. Замечания**

➤ Для распаковки духового шкафа следует потянуть за язычок, расположенный в нижней части коробки. При перемещении духового шкафа следует удерживать его только за боковые ручки, не допускается переносить духовой шкаф, удерживая его за ручку двери.

➤ В мебельном гарнитуре следует предусмотреть свободное пространство в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Глубина должна составлять не менее 550 мм (см. технические чертежи на странице 14).

➤ При установке многофункционального духового шкафа задняя часть мебельного гарнитура, изображенная в виде затемненной зоны на технических чертежах, не должна иметь выступающих частей (ребер жесткости, труб, розеток и т.д.) (см. стр. 14).

➤ Клей, используемый для крепления пластикового покрытия мебельного гарнитура, должен выдерживать температуру не менее 85 °С.

#### **Электрическое подключение. Требования норм и правил**

**Электрический духовой шкаф**

Специалист, осуществляющий установку должен проверить следующее:

➔ Соответствие напряжения и частоты электросети данным, указанным на заводской табличке прибора.

➔ Соответствие электроустановки максимальной мощности, указанной на заводской табличке прибора.

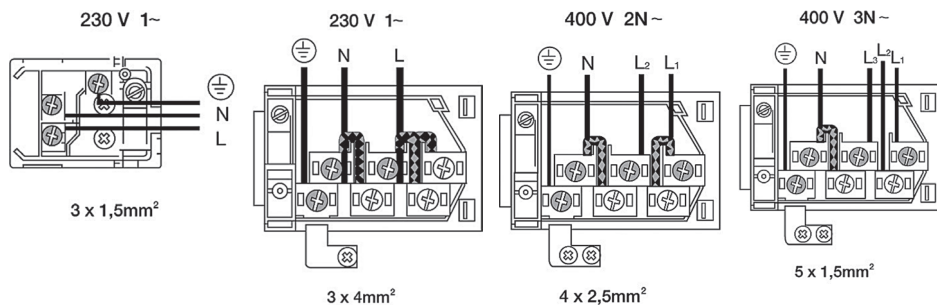
➔ Схема подключения представлена на следующих рисунках.

➔ При подключении обязательно должно быть предусмотрено заземление, соответствующее требованиям действующих норм и правил.

➔ Подключение к электросети должно быть выполнено с помощью многополюсного выключателя, типоразмер которого соответствует потребляемому току. Зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм, что позволит обеспечить надежное разъединение в случае возникновения аварийной ситуации, а также перед выполнением чистки или замены лампы. При этом данный выключатель ни при каких обстоятельствах не должен разъединять заземляющий проводник.

После подключения к сети электропитания убедитесь в том, что все электрические узлы духового шкафа работают в нормальном режиме.

## Электрический духовой шкаф

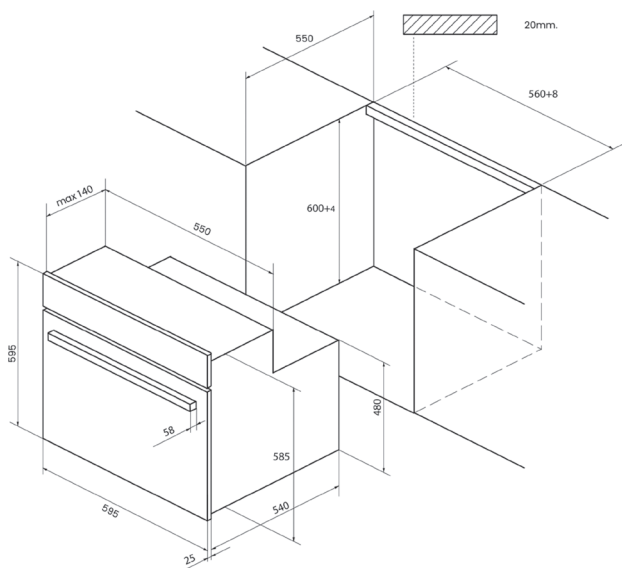
**Установка духового шкафа**

Для всех духовых шкафов после подключения к электросети:

1 Вставьте духовой шкаф в мебельный гарнитур, убедившись, что кабель питания не пережат и не соприкасается с верхней частью духового шкафа.

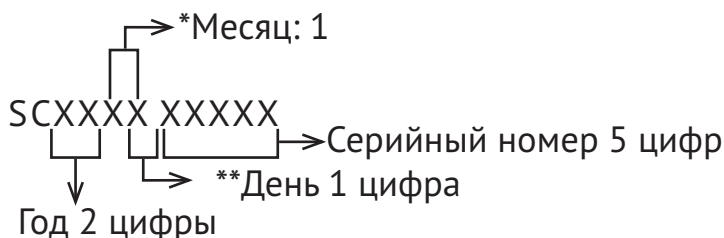
2 Зафиксируйте духовой шкаф в мебельном гарнитуре с помощью 4-х винтов, которые входят в комплект поставки. Винты следует вставить в отверстия, которые видны при открытой двери духового шкафа.

3 Убедитесь в том, что корпус духового шкафа не соприкасается с боковыми стенками мебельного гарнитура и при этом зазор составляет не менее 2 мм.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ**

Электрический духовой шкаф

**СТРУКТУРА СЕРИЙНОГО НОМЕРА:**



\* После цифр последовательность продолжают буквы. (октябрь: А, ноябрь: В, декабрь: С)

\*\* После цифр последовательность продолжают буквы (см. на таблицу, приведенную ниже).

День	Символ	День	Символ	День	Символ	День	Символ
1	1	10	А	19	К	28	U
2	2	11	В	20	L	29	V
3	3	12	С	21	М	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

**Компании-изготовители:**

«SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.S.»  
Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No: 144/1 Газимир, Измир, Турция

«Amica S.A.»  
ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

«Teka Industrial, S.A.»  
Avda Manuel Rodriguez Ayuso, 66, 50012, Сарагоса, ИСПАНИЯ

**Импортёры:**

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









## Электрический духовой шкаф

**ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»****УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ****☎ +7 (495) 236-90-67****Телефон горячей линии Kuppersberg:****☎ 8 (800) 250-17-18****(Звонки для всех регионов бесплатные).****🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт****➔ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg  
можно найти на официальном сайте компании****🌐 <http://kuppersberg.ru>**

- ➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.**
- ➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.**
- ➔ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).**

**УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ**

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

**Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:**

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта неуполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, непредусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.

**Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:**

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

**Установка и подключение крупной бытовой техники:**

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и произведенных неуполномоченными на то лицами.

3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

**ДАННЫЙ ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ  
ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ  
ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ,  
ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ  
ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ТЕХНИКИ.**

- ⇒ Kuppersberg
- ⇒ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)
- ⇒ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)