

KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



KHT 616

INGEBAUTER KOMPAKTER
ELEKTROBACKOFEN

BUILT-IN COMPACT ELECTRIC OVEN

ВСТРАИВАЕМЫЙ КОМПАКТНЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Eingebauter kompakter elektrobackofen



INHALT

APPELLIEREN AN KÄUFER	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE WARNUNGEN.....	3
WICHTIGE INSTALLATION-SHINWEISE	5
EINGEBETTETE MODULE	6
INSTALLATION.....	6
EINBAU	7
BACKOFENTÜR	9
WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS.....	12
ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR	13
VERWENDUNG EINES NEUEN GERÄTS.....	15
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS.....	18
EINSTELLUNG DES OFENS.....	19
SCHNELLES VORHEIZEN	19
KINDERSCHUTZFUNKTION	20
EINSTELLUNG ZEITBEZOGENER PARAMETER	21
PFLEGE UND REINIGUNG.....	22
FEHLERSUCHTABELLE.....	24
ACRYLAMIDE IN LEBENSMITTELN	25
LEITLINIEN FÜR ENERGIEEINSPARUNG UND UMWELTSCHUTZ.....	26

**VORSICHTSMASSNAHMEN**

(a) Um Verletzungen zu vermeiden, darf der Backofen nicht bei geöffneter Tür betrieben werden.

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

ACHTUNG!

Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann die Beschichtung beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts verkürzen und gefährliche Situationen hervorrufen kann.

**APPELLIEREN AN KÄUFER****Dear customer!**

Thank you for choosing KUPPERSBERG products. Please read these instructions carefully – this will allow you to ensure maximum efficiency when using the device.

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY, SAVE IT AND USE IT AS QUESTIONS ARISE IN THE FUTURE. Keep these instructions in an accessible place. If you transfer this device to other persons for use, also be sure to pass this instruction along with it. A copy of these operating instructions can also be downloaded on the website www.kuppersberg.ru

**WICHTIGE
SICHERHEITSHINWEISE
WARNUNGEN**

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

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die bestehenden Gefahren verstehen. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Kinder sollten

Eingebauter kompakter elektrobackofen

das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen.

2. Lesen Sie den Abschnitt «WARNUNGEN» und befolgen Sie alle darin enthaltenen Anweisungen.

3. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4. Im Schadensfall muss das Netzkabel von einem Fachmann des Herstellers, seiner autorisierten Servicestelle oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu gefährlichen Situationen kommen (dies gilt für den Anschluss vom Typ Y).

5. WARNUNG: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten durch Personen, die keine Fachleute sind, kann zu gefährlichen Situationen führen.

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

7. Es dürfen nur Thermometer verwendet werden, die für diesen Backofentyp empfohlen werden (dies gilt für Backöfen, die mit einem speziellen Adapter für die Verwendung solcher Temperaturkontrollgeräte ausgestattet sind).

8. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen bestimmt:

➔ in Essbereichen für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen Unternehmen;

➔ Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohngebäuden;

➔ auf Bauernhöfen;

➔ in Hostels und Privathotels.

9. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfwäscher.

10. WARNUNG: Trennen Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Glühbirne der Hintergrundbeleuchtung immer von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.

11. WARNUNG: Während des Gebrauchs können einige Teile des Geräts heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von einem Arbeitsgerät fern!

12. Die Oberfläche der Aufbewahrungsbox kann heiß werden.

13. WARNUNG: Während des Gebrauchs können einige Teile des Geräts heiß werden. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

14. Während des Betriebs erwärmt sich das Gerät. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Backofen.

15. Verwenden Sie keine sauberen Ofen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche und führt zur Bildung von Rissen im Glas zerkratzen können.

16. Dieser Backofen ist ein Einbaugerät.

17. ACHTUNG: Halten Sie den Backofen beim Transportieren nicht am Griff fest (der Backofen hat ein

Eingebauter kompakter elektrobackofen

erhebliches Gewicht, so dass der Griff leicht brechen kann).

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

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH SPEICHERN SIE ES UND VERWENDEN SIE ES ALS ZUKÜNFTIGE FRAGEN.

**WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE**

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

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

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

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

einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm getrennt werden.

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

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

Eingebauter kompakter elektrobackofen

 **EINGEBETTETE MODULE**

➔ Das Gerät ist nur für den Einbau in Küchen vorgesehen (Vollmontage).

➔ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder für den Einbau in einen herkömmlichen Schrank vorgesehen.

➔ Das Küchenmodul, in das das Gerät integriert ist, darf keine Rückwand haben.

➔ Zwischen der Wand und dem Boden oder der Rückwand des darüber liegenden Moduls muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.

➔ Nach dem Einbau muss an der Vorderseite der Küchenzeile eine 250 cm 2 große Lüftungsöffnung verbleiben. Dazu muss die Bodenplatte abgeschnitten oder ein Lüftungsgitter angebracht werden.

➔ Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen und Lufteinlässe.

➔ Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde

➔ Der Installateur ist für alle Schäden verantwortlich, die durch eine unsachgemäße Installation des Geräts entstehen können.

➔ Die Küchenmöbel, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis 95°C hitzebeständig sein.

der Installationsanleitung installiert werden. Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen. Bei der Installation müssen Schutzhandschuhe getragen werden, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden. Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial und Klebeband vom Gerät. Die Abmessungen in den Abbildungen sind in Millimetern angegeben.

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

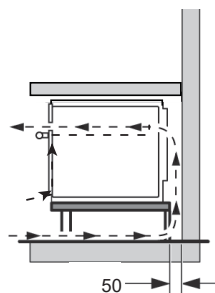
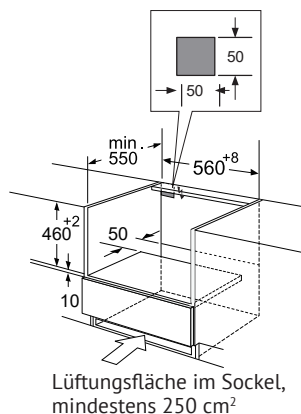
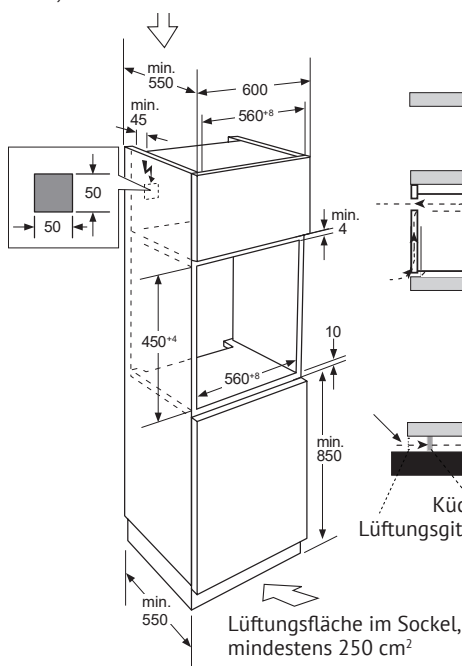
INSTALLATION

➔ Um einen sicheren Gebrauch dieses Geräts zu gewährleisten, muss es von einem Fachmann unter Beachtung

Eingebauter kompakter elektrobackofen

Einbaumaße

Lüftungsöffnungen am Rücken, mindestens 250 cm²



! EINBAU

➔ Heben oder tragen Sie das Gerät nicht am Griff. Der Türgriff ist nicht dafür ausgelegt, das Gewicht des Geräts zu tragen und könnte brechen.

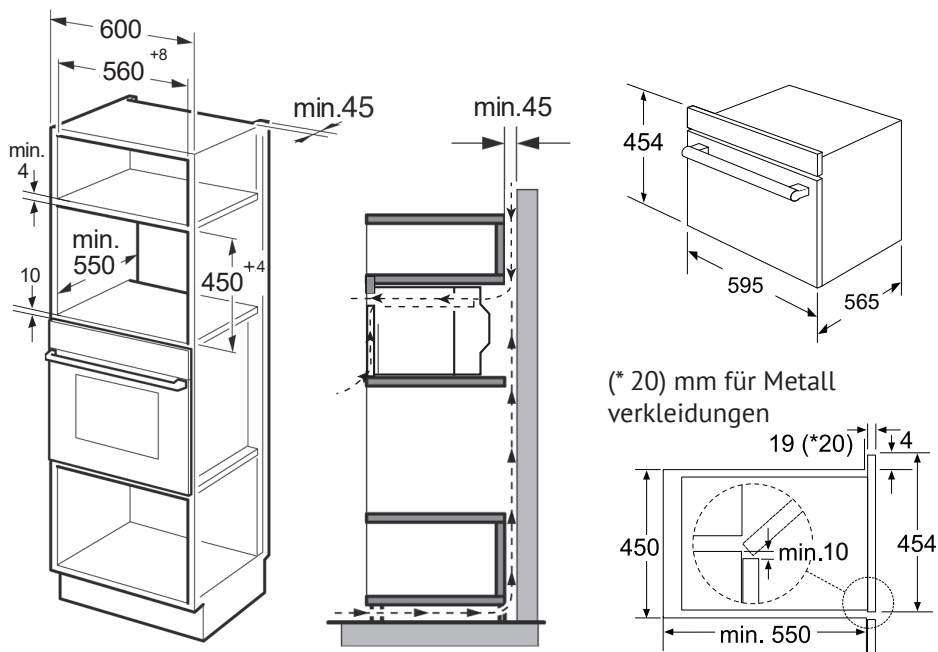
1. Setzen Sie den Backofen vorsichtig in das Küchenmodul ein, so dass das Gerät in der Mitte des Moduls steht.

2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben.

3. Im unteren Zwischenteil des Unterschranks muss ein Ausschnitt für die Belüftung angebracht werden.

4. Wenn der Herd unter einer Kochfläche installiert wird, beachten Sie die Installationsanweisungen für die Kochfläche.

Eingebauter kompakter elektrobackofen



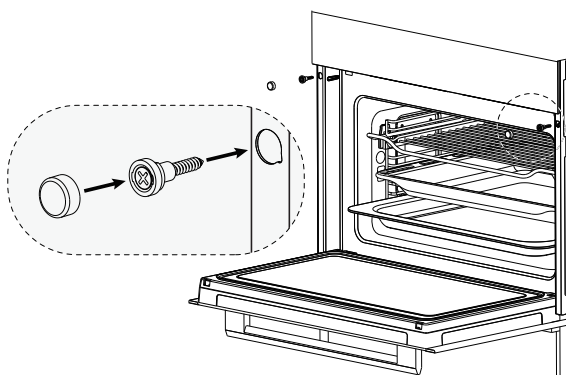
(* 20) mm für Metall verkleidungen

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

➔ Knicken Sie das Anschlusskabel nicht.

➔ Befestigen Sie das Gerät mit Schrauben.

➔ Der Raum zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht mit zusätzlichen Pfetten abgedeckt werden.



BACKOFENTÜR

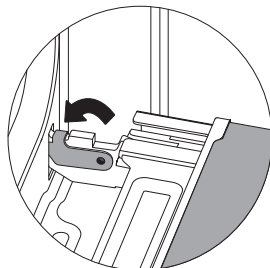
➤ Mit der richtigen Pflege und Reinigung wird Ihr neuer Backofen lange Zeit sein attraktives In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie Sie die Tür des Backofens ausbauen und reinigen können.

➤ Um die Türverkleidung zu entfernen und zu reinigen, können Sie die Tür vom Backofen abnehmen.

➤ An jedem Scharnier der Gerätetür befindet sich ein Verriegelungshebel.

➤ Wenn sich die Verriegelungshebel in der geschlossenen Position befinden, ist die Gerätetür sicher verriegelt und kann nicht entriegelt werden.

➤ Wenn sich die Verriegelungshebel in der offenen Position befinden, sind die Scharniere verriegelt und die Gerätetür kann entriegelt werden. In dieser Stellung können die Scharniere nicht geschlossen werden.



Verletzungsgefahr

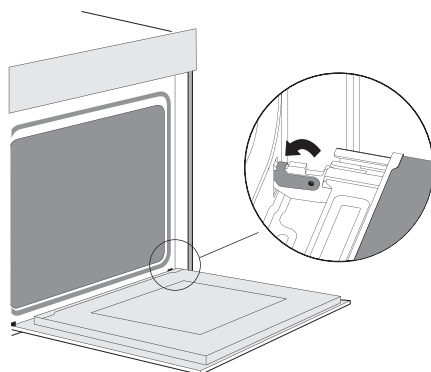
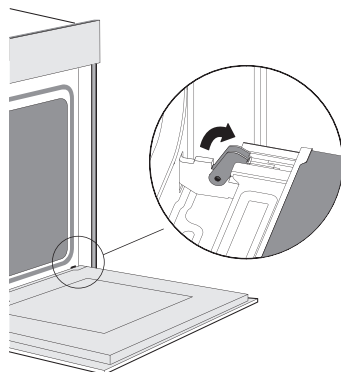
1. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, kann sich die Tür mit erheblicher Kraft schließen. Verriegelungshebel immer in der vollständig geschlossenen Position oder, wenn die Tür vom Gerät gelöst ist, in der vollständig geöffneten Position befinden.

2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können Quetschungen der Extremitäten verursachen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Eingebauter kompakter elektrobackofen

Entfernen der Tür aus dem Backofen

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Bringen Sie die Verriegelungshebel rechts und links der Tür in die offene Position.
3. Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
4. Fassen Sie die Tür links und rechts mit beiden Händen und ziehen Sie sie nach oben.



Einsetzen der Tür in den Backofen

Bauen Sie die Gerätetür in der umgekehrten Reihenfolge des Ausbaus ein.

1. Achten Sie beim Einsetzen der Tür in den Backofen darauf, dass beide Scharniere an den Einstelllöchern an der Vorderseite des Backofens anliegen. Die Scharniere müssen in der richtigen Position eingesetzt werden. Der Einbau sollte leicht und ohne Widerstand erfolgen. Wenn ein Widerstand spürbar ist, prüfen Sie, ob die Scharniere in den richtigen Löchern sitzen.

2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig. Prüfen Sie erneut, ob die Scharniere richtig angebracht sind, indem Sie die Backofentür öffnen. Wenn die Installation nicht korrekt ist, können Sie die Backofentür nicht vollständig öffnen. Bringen Sie beide Verriegelungshebel wieder in die geschlossene Position.

3. Schließen Sie die Gerätetür. Wir empfehlen Ihnen

Eingebauter kompakter elektrobackofen

Abnehmen der Türabdeckung

Der Kunststoffeinsatz in der Türabdeckung kann verfärbt sein. Sie können es entfernen

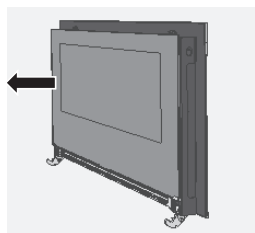
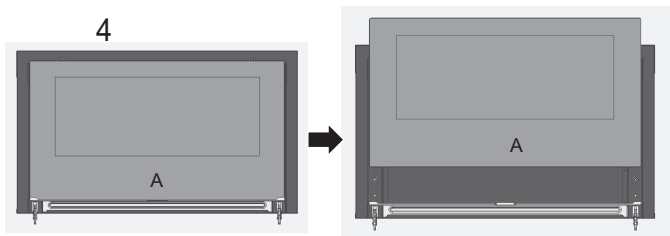
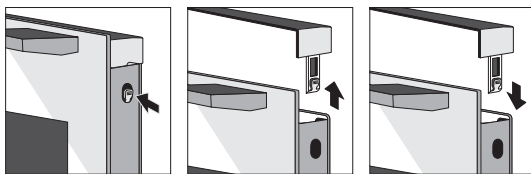
für eine gründlichere Reinigung.

Entfernen Sie die Backofentür wie oben beschrieben.

1. Drücken Sie die rechte und linke Seite des Deckels nach unten.
2. Entfernen Sie den Deckel.

3. Nach dem Abnehmen des Türdeckels lässt sich auch der Rest der Backofentür leicht abnehmen, und Sie können sie dann reinigen. Wenn Sie die Reinigung der Gerätetür beendet haben, setzen Sie den Deckel wieder auf und drücken Sie ihn, bis er einrastet.

4. Setzen Sie die Tür des Backofens wieder ein und schließen Sie sie.



Nehmen Sie das Glas heraus, reinigen Sie die inneren und äußeren Glasflächen der Tür und säubern Sie die Innenflächen von Schmutz.

*** Tipps:**

1. Setzen Sie die innere Glasscheibe nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus ein und achten Sie darauf, dass die innere Glasscheibe A nach unten gerichtet ist.
2. Achten Sie beim Wiedereinbau darauf, dass die glatte Oberfläche der inneren Glasscheibe zum Garraum hin gerichtet ist.

Eingebauter kompakter elektrobackofen

**WICHTIGE
INFORMATIONEN
ZUM ELEKTRISCHEN
ANSCHLUSS**

Das Gerät ist ausgestattet mit Netzkabel

➔ **mit Stecker**

BEACHTEN SIE:

Das Gerät ist mit einem 16-A-Stecker ausgestattet und muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.

➔ Alle Arbeiten zur Installation der Steckdose oder zum Austausch des Verbindungskabels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker in Übereinstimmung mit allen geltenden Gesetzen und Vorschriften durchgeführt werden. Wenn nach der Installation die Buchse nicht mehr zugänglich ist, muss an der Vorderseite des Geräts ein Lasttrennschalter installiert werden, der alle Pole trennt, während der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen muss. Zusätzlich sollte während der Installation ein Schutz gegen Kontakt mit den Kontakten bereitgestellt werden.

Absicherung: siehe technische Daten in der Bedienungsanleitung.

➔ **Dreidriges Stromkabel**

BEACHTEN SIE:

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

Alle Arbeiten zum Auswechseln des Netzkabels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Verwenden Sie für den Anschluss keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder ähnliche Vorrichtungen. Überladung kann Brandgefahr verursachen.

Wenn nach der Installation die Buchse nicht mehr zugänglich ist, muss an der Vorderseite des Geräts ein Lasttrennschalter installiert werden, der alle Pole trennt, während der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen muss.

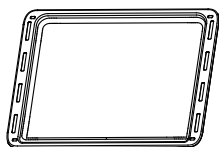
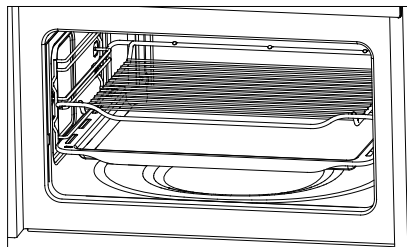
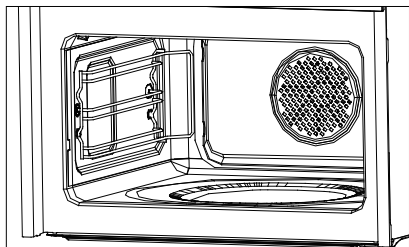
Das Gerät muss mit einer Sicherung mit einem Nennwert von mindestens 16 A abgesichert werden. Das Gerät muss für die Dauer aller Installationsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät muss mit einem Berührungsschutz installiert werden.

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

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

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

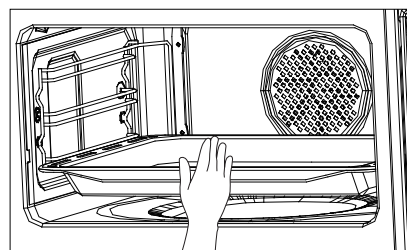
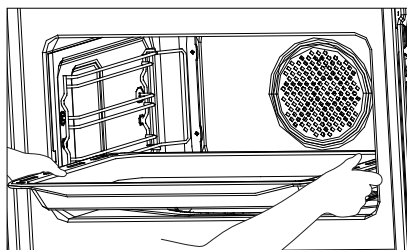
Schalten Sie einen leeren (nicht mit Lebensmitteln gefüllten) Backofen, in dem nur Zubehörteile installiert sind, nicht ein.



Mehrzweckfach

➔ Zum Kochen von Brötchen, Braten von ganzen Hähnchen.

➔ Um effizienter zu kochen, setzen Sie das Tablett auf die Unterseite der Seitenablage, wie in den Abbildungen unten gezeigt, und schieben Sie das Tablett entlang der untersten Schienen der Seitenablage in Position.

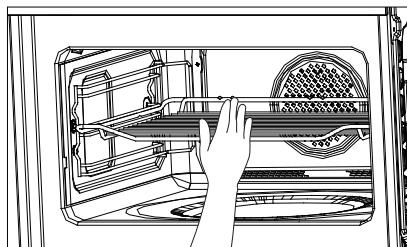
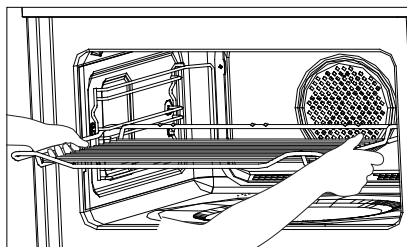


Eingebauter kompakter elektrobackofen



Grillrost

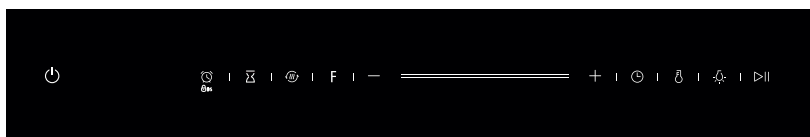
- ➔ Zum Grillen von z. B. Steaks, Würstchen und zum Toasten.
- ➔ Die Art und Anzahl des Zubehörs hängt vom jeweiligen Gerät ab.
- ➔ Um ein effizienteres Garen zu ermöglichen, sollte Bratpfanne in den zweiten unteren Teil des seitlichen Gitterrosts eingesetzt werden, wie in den Abbildungen unten gezeigt, wobei das Tablett auf den zweiten unteren Schienen des seitlichen Gitterrosts gleitet.



VERWENDUNG EINES NEUEN GERÄTS









☞ In diesem Abschnitt finden Sie Informationen, mit denen Sie sich mit dem neu erworbenen Gerät vertraut machen können. Hier wird erklärt, wie Sie das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente verwenden. Bedienfeld Hier finden Sie auch Informationen über die Arbeitskammer und das Zubehör.

Bedienfeld



Berührungstasten und Display





Mit den Berührungstasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen (Modi) einstellen. Die eingestellten Werte werden im Display angezeigt.







Symbol	Funktion (Betriebsart)
	EIN/AUS-Taste
	Timer/Kindersicherungsfunktion
	Voreinstellung
	Vorheizung
F	Funktion (Betriebsart)
- +	Einstellung der Parameter
=====	Schieberegler
	Uhr
	Temperatur
	Hintergrundbeleuchtung
	Start/Stop

Eingebauter kompakter elektrobackofen

Modi (Funktionen) und Anzeigeeinformationen

Verwenden Sie die Funktionstasten, um die gewünschte Heizungsart einzustellen.

	Funktion (Betriebsart)	Zweckbestimmung
	Pizza	Die Pizzen werden dank der zusätzlichen Hitze, die von unten und von den Seiten des Ofens kommt, perfekt gebraten, was einen knusprigen Pizzaboden garantiert.
	Untere Heizung	Dieser Modus ist ideal für das langsame Garen (Schmoren) von Speisen wie Aufläufen und Eintöpfen.
	Auftauen	Die Luft zirkuliert bei Raumtemperatur, wodurch gefrorene Lebensmittel schneller aufgetaut werden können (ohne sie zu erhitzen).
	Auftauen des Teigs	Diese Funktion (Modus) sorgt für thermische Bedingungen, die ideal zum Auftauen von Hefeteig und zur Verbesserung der Textur und Qualität von Mehlprodukten wie Kuchen und Brot sind.

	Funktion (Betriebsart)	Zweckbestimmung
	Heizung (oben und unten)	Das obere und untere Heizelement arbeiten zusammen. Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vor: Diese Betriebsart ist ideal für langsames Garen (Schmoren), z. B. für Aufläufe und Eintöpfe.
	Konvektion	Der ECO-Modus optimiert den Garprozess, gewährleistet maximale Energieeffizienz und reduziert den Energieverbrauch.
	Heizung (oben und unten) + Lüfter	Bequem und zeitsparend können bis zu 4 Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden, ohne dass sich Geschmäcker und Aromen vermischen.
	Grill	Die besten Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn die obere Ebene für kleinere Mahlzeiten und die untere Ebene für größere Portionen verwendet wird.
	Doppelgrill + Lüfter	Für Gerichte mit einer goldenen Kruste (Gratin) und zum Veredeln von gebackenem Gemüse
	Doppelgrill	Die internen Strahlungselemente und das externe Grillelement arbeiten zusammen, um den Grill schnell und gleichmäßig zu erhitzen, so dass die Oberseite des Grillguts effektiv gebräunt wird.

Einstellung der Parameter

Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Parameter einzustellen.

Parameter	Funktion (Betriebsart)
Temperatur	Auswahl der Gartemperatur (°C).
	— : 100-235 ☰ : 100-235
	☉ : 50-250 ☉ : 50-250
	☉ ☉ : 150-200 — : 50-235
	☰ : 100-235 ☁ : 30-45
	☉ : 50-235 ☰ : 100-250
Zeit	Einstellung der Garzeit

Lüfter für das Kühlsystem

Ihr Gerät ist mit einem Kühlsystem mit Ventilator ausgestattet. Das Kühlgebläse ist während des Betriebs des Geräts eingeschaltet. Durch die Öffnungen über der Tür entweicht warme Luft. Lüfter läuft noch eine gewisse Zeit weiter, nachdem das Gerät den Betrieb beendet hat.

Gefährlich!

Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verdeckt werden. Andernfalls kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen.


☛ **Hinweis:** Auf der LED-Anzeige kann ein anderes Symbol erscheinen, aber die entsprechende Funktion ist dieselbe.




Eingebauter kompakter elektrobackofen


**VOR DER ERSTEN
INBETRIEBNAHME DES
GERÄTS**




In diesem Abschnitt finden Sie alle wichtigen Informationen, die Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens beachten müssen. Lesen Sie vorher den Abschnitt «Sicherheitshinweise».


Einstellung der Uhr

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste , um in den Modus zum Einstellen der Uhrzeit zu gelangen. Auf dem Display wird «00:00» angezeigt und der Wert der Uhr blinkt.

2. Verwenden Sie die Taste  oder  den Schieberegler  um die Zeit in Stunden einzustellen. Der Zeitwert wird zwischen 0 - 23 eingegeben.

3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste , die Ziffern, die der Zeit in Minuten entsprechen, beginnen zu blinken.

4. Verwenden Sie die Taste  oder  den Schieberegler , um die Zeit in Minuten einzustellen. Значение времени вводится в пределах 0–59.


5. Um die Einstellung der aktuellen Zeit (Uhr) abzuschließen, drücken Sie , das Symbol «:» blinkt.


Die aktuelle Uhrzeit ist nun eingestellt. Das Gerät geht in den Standby-Modus.


Reinigung des Zubehörs




Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißer Seifenlauge und einem weichen Spültuch.


Heizung des Ofens




Um unerwünschte Gerüche zu entfernen, schließen Sie den neuen Backofen, ohne etwas hineinzustellen, und schalten Sie ihn im Vorheizmodus ein. Hierfür eignet sich der Konvektionsbetrieb  bei 250°C, wobei die Betriebszeit in diesem Modus 1 Stunde betragen sollte. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.


1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste F. Das Symbol  wird angezeigt und die Standardtemperatur wird angezeigt.

2. Drücken Sie wiederholt die Taste F, bis das Symbol  auf dem Display erscheint. Die Standardtemperatur für den Konvektionsmodus wird angezeigt.

3. Verwenden Sie die Taste  oder  den Schieberegler  um die Temperatur auf 250°C einzustellen.

4. Drücken Sie die Taste , um in den Modus zum Einstellen der Kochzeit zu wechseln. Auf dem Display blinkt 00:00.

5. Verwenden Sie die Taste  oder  den Schieberegler , um eine Garzeit von 60 Minuten einzustellen.


6. Drücken Sie den Knopf . Der Ofen heizt sich auf.


EINSTELLUNG DES OFENS


Es gibt verschiedene Möglichkeiten, den Ofen einzustellen. In diesem Abschnitt finden Sie Informationen darüber, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur auswählen und den Grill einstellen können. Sie können die Garzeit auch im Backofen einstellen. Einstellungsmöglichkeiten.


Einstellung des Heizmodus und der Temperatur


Ein Beispiel: Grill  bei 200 °C für 25 Minuten.


1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste F. Das Symbol  wird angezeigt und die Standardtemperatur wird angezeigt.

2. Drücken Sie wiederholt die Taste F, bis das Symbol  auf dem Display erscheint. Die Standardtemperatur für Grillmodus wird angezeigt.


3. Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler , um die Temperatur auf 250 °C einzustellen.

4. Drücken Sie die Taste , um in den Modus zum Einstellen der Kochzeit zu wechseln. Auf dem Display blinkt 00:00.



5. Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler , um eine Garzeit von 25 Minuten einzustellen.

6. Drücken Sie den Knopf . Der Ofen heizt sich auf.


Wenn die Backofentür geöffnet wird das Gerät nicht mehr funktioniert. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste


. Der Backofen ist weiterhin in Betrieb.

Unterbrechung des Betriebs



Zum Unterbrechen drücken Sie die Taste . Drücken Sie dann erneut die Taste , um fortzufahren.

Ändern der Garzeit


Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie den Knopf .

Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler , um die Garzeit zu ändern.

Temperaturänderung

Diese Aktion ist jederzeit möglich. Um eine neue Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste . Verwenden Sie die Taste – oder + den Schieberegler , um die Temperatur einzustellen.

Abbruch einer Operation









Diese Aktion ist jederzeit möglich. Drücken Sie die Taste , um in den Standby-Modus zu wechseln.

Schnelles Vorheizen



Dank des schnellen Vorheizens kann der Backofen die eingestellte Temperatur sehr schnell erreichen.

Die Schnellvorheizfunktion ist für die folgenden Heizarten (Modi) verfügbar:


Eingebauter kompakter elektrobackofen


	Heizung (oben und unten)
	Konvektion
	Heizung (oben und unten) + Lüfter
	Grill
	Doppelgrill + Lüfter
	Doppelgrill
	Pizza
	Unteres Heizelement

Um gleichbleibend gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Speisen erst nach Beendigung der Vorheizphase des Backofens in den Ofen zu geben.

1. Einstellung des Heizmodus und der Temperatur
2. Drücken Sie den Knopf . Auf dem Display erscheint das Symbol . Der Ofen heizt sich auf.

Verwendung der Vorheizfunktion

Wenn Sie die Taste  während des Vorheizens drücken, wird die Vorheizfunktion unterbrochen, aber nicht vollständig abgebrochen.

2. Das Drücken der Taste  während des Aufwärmens oder der Pause hat keine Wirkung und die Aufwärmfunktion kann nicht abgebrochen werden.





KINDERSCHUTZFUNKTION


Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die verhindert, dass Kinder ihn versehentlich einschalten.


Wenn diese Funktion aktiviert ist, reagiert der Ofen nicht auf Tastendruck. Der Timer und die Uhr können auch eingestellt werden, wenn die Kindersicherung aktiviert ist.

Aktivieren der Kindersicherung

Halten Sie die Taste gedrückt, wenn sich das Gerät im Standby-Zustand befindet  für mindestens 3 Sekunden. Ein langer Signalton ertönt und das Symbol erscheint auf dem Display . Die Kindersicherungsfunktion ist jetzt aktiviert.


Kinderschutz deaktivieren

Wenn sich das Gerät im Spermodus befindet, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein langes akustisches Signal und das Symbol  verschwindet aus der Anzeige. Die Kindersicherungsfunktion ist jetzt deaktiviert.



EINSTELLUNG ZEITBEZOGENER PARAMETER

Der Ofen bietet verschiedene Möglichkeiten zur Einstellung zeitbezogener Parameter. Mit der Taste  können Sie das entsprechende Menü aufrufen und zwischen den einzelnen Funktionen wechseln.

Die bereits eingestellten Zeitparameter können mit den Tasten $-$ oder $+$ den Schieberegler — direkt verändert werden.

Einstellung die Endzeit des Garvorgangs ein

➔ Im Backofen können Sie die Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Das bedeutet, dass Sie keine anderen Vorgänge unterbrechen müssen, um den Backofen auszuschalten. Außerdem kann die Garzeit nicht versehentlich überschritten werden.

➔ Der Ofen beginnt zu kochen. Das Display zeigt einen Countdown für die Garzeit an.

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist wird ein akustisches



Signal ausgesendet. Der Ofen hört auf zu heizen.

Ändern der Uhreinstellung

➔ Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Uhreinstellung zu ändern.

Einstellung des Timers

Sie können den Timer wie einen normalen Küchentimer verwenden. Dieser Timer kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Der Timerbetrieb wird von einem eigenen akustischen Signal begleitet. Mit diesem akustischen Signal können Sie das Ende des Timer-Countdowns und die Garzeit überwachen.

1. Drücken Sie im Standby-Modus des Geräts die Taste , um den Küchentimer einzustellen. 00:00 min. beginnt auf dem Display zu blinken.
2. Verwenden Sie die Tasten $-$ oder $+$ oder den Schieberegler — , um den Timerwert einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste , um den Timer zu starten.

Eingebauter kompakter elektrobackofen

! PFLEGE UND REINIGUNG

Die richtige Pflege und Reinigung erhält das Aussehen Ihres Kompaktbackofens und sorgt dafür, dass er einwandfrei funktioniert. In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie Sie das Gerät richtig pflegen und reinigen.

⚠ Gefahr eines elektrischen Schlages! Das Eindringen von Feuchtigkeit in das Innere des Geräts kann zu elektrischen Schlägen führen. Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.

⚠ Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Gerät nicht unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie dies tun.

*** Anmerkungen:**

➔ Aufgrund der Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall kann es zu leichten Farbabweichungen auf der Vorderseite des Backofens kommen.

➔ Die schmierigen Schatten auf den Türverkleidungen sind in Wirklichkeit Lichtreflexe der Glühbirnen des Ofens.

Reinigungsmittel

Um eine Beschädigung der verschiedenen Oberflächen durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel zu vermeiden, befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel:

⇒ scharfe Werkzeuge oder scheuernde Reinigungsmittel,

⇒ Metall-oder Glasschaber, um das Glas der Gerätetür zu reinigen,

⇒ Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung,

⇒ Hochbelastbare Scheuerschwämme oder -pads,

⇒ Reinigungsmittel mit einer hohen Alkoholkonzentration

➔ Neue Schwämme sollten vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen werden.

➔ Trocknen Sie alle Oberflächen gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

Eingebauter kompakter elektrobackofen

Teil des Geräts	Reinigungsmittel
Vorderseite des Geräts	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheibenwischer, Metallschaber oder Glasschaber.
Vorderseite des Geräts aus Edelstahl	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrspültuch abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken werden sofort entfernt. Unter solchen Flecken kann Korrosion auftreten. Spezialreiniger für Edelstahloberflächen erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheibenwischer, Metallschaber oder Glasschaber.
Arbeitskammer	Heiße Seifen- oder Essiglösung: Mit einem Spüllappen abwischen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wenn der Backofen stark verschmutzt ist: Verwenden Sie keine Backofensprays oder andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch harte Waschlappen, raue Schwämme und Pfannenreiniger dürfen nicht verwendet werden. Diese Anhänge können die Oberfläche zerkratzen. Innenflächen gründlich trocknen.
Nische im Backraum	Feuchtes Tuch: Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser durch den Drehteller in das Innere des Geräts eindringt.
Drahtgitter	Heiße Seifenlauge: Mit einem Edelstahlreiniger oder in der Spülmaschine reinigen.
Türverkleidung	Windschutzscheibenwischer: Mit einem Geschirrspültuch reinigen. Verwenden Sie keine Scheibenwischer oder Abstreifer.
Dichtungsmittel	Heiße Seifenlauge: Anfeuchten und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen! Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheibenwischer, Metallschaber oder Glasschaber.

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


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






Eingebauter kompakter elektrobackofen

 **FEHLERSUCHTABELLE**

➤ Viele Fehler können sehr oft selbst behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, lesen Sie die Tabelle zur Fehlerbehebung.

➤ Sollte ein Gericht einmal nicht so gelingen, wie Sie es sich wünschen, finden Sie in der Rubrik «Experten-Kochanleitung» eine Fülle von Ratschlägen und Tipps zum Kochen.

 **Gefahr durch elektrischen Strom**
 Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können zu gefährlichen Situationen führen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von unseren geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

Fehler	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stromkreisunterbrecher ist defekt.	Öffnen Sie die Schalttafel und überprüfen Sie den Zustand des Schutzschalters im Stromkreis des Geräts.
	Der Stecker ist nicht in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
	Ausschalten des Stroms	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kinderzugriffsschutzfunktion (siehe: Kinderzugriffsschutzfunktion).
Das Symbol wird auf dem Display angezeigt. 	Ausschalten des Stroms	Ändern der Uhreinstellung.
Es ist nicht möglich, eine bestimmte Betriebsart einzustellen oder eine Leistungsstufe zu wählen.	Temperatur, Leistungsstufe oder Kombinationseinstellung können für die gewählte Betriebsart nicht eingestellt werden.	Wählen Sie eine zulässige Einstellung.
Der Code wird auf dem Display angezeigt 	Die Sicherheitsabschaltung bei Überhitzung hat ausgelöst.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Code wird auf dem Display angezeigt 	Die Sicherheitsabschaltung bei Überhitzung hat ausgelöst.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Code wird auf dem Display angezeigt 	Die Schnellheizfunktion funktioniert nicht.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

ACRYLAMIDE IN LEBENSMITTELN

In welchen Lebensmitteln ist ihre Bildung möglich?

Acrylamid bildet sich vor allem in Getreideprodukten und Kartoffeln, die auf hohe Temperaturen erhitzt werden, z. B. in Kartoffel- und andere Chips, Toast, Brötchen, Brot, Backwaren (Kekse, Lebkuchen).

	Tipps zur Reduzierung von Acrylamid beim Kochen
ALLGEMEINE HINWEISE	Reduzieren Sie die Garzeit auf ein Minimum. Kochen, bis das Essen goldbraun, aber nicht zu dunkel ist. Größere und dickere Stücke von Lebensmitteln enthalten weniger Acrylamid.
Kekse backen Chips im Ofen zubereiten	max. 200 °C Ober-/Unterhitze bzw max. 180 °C im Heißluftmodus, inklusive 3D. max. 190 °C Ober-/Unterhitze bzw max. 170 °C im Heißluftmodus, inklusive 3D. Eiweiß und Eigelb helfen, die Bildung von Acrylamid zu reduzieren. Verteilen Sie die Lebensmittel in einer dünnen und gleichmäßigen Schicht auf der Oberfläche des Backblechs. Bereite dich zumindest vor 400 g auf einem Blatt auf einmal, damit die Chips nicht austrocknen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240V/50Hz
Leistung im Konvektionsbetrieb	1700 W
Leistung im Modus der doppelten Deckenheizung (Grill)	2200 W
Leistung im Modus Bodenheizung (Grill)	1000 W
Maximale Leistung	3000 W

Eingebauter kompakter elektrobackofen

**LEITLINIEN FÜR
ENERGIEEINSPARUNG
UND UMWELTSCHUTZ**

In diesem Abschnitt finden Sie Informationen und Ratschläge, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer richtig entsorgen können.

Stromeinsparung

➔ Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen der Bedienungsanleitung angegeben ist.

➔ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da diese die Wärme besonders gut absorbieren.

➔ Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens, Backens oder Bratens so wenig wie möglich.

➔ Es empfiehlt sich, mehrere Kuchen (Torten) nacheinander zu backen. Solange der Ofen noch warm ist. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den nächsten Kuchen (Pie). Sie können auch zwei Brotformen nebeneinander stellen.

➔ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen, um den Garvorgang abzuschließen.

Umweltschonende Entsorgung

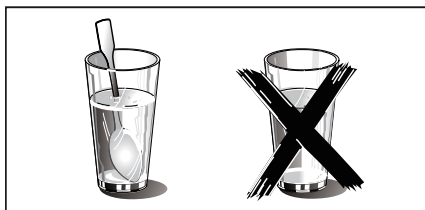
Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.

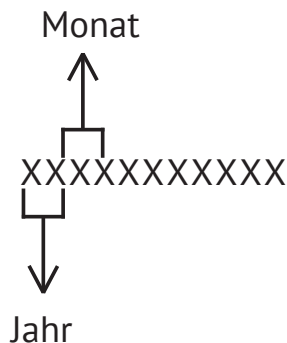


Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Die Richtlinie legt Regeln für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten fest, die in der gesamten EU gelten.

Essen erhitzen**Verbrühungsgefahr**

Wenn eine Flüssigkeit erhitzt wird, ist ihr scharfes verzögertes Sieden möglich. Das bedeutet, dass die Flüssigkeit ihren Siedepunkt erreicht, ohne dass die üblichen Dampfblasen an die Oberfläche steigen. Wenn in diesem Fall der Behälter auch nur geringfügig bewegt wird, kann die heiße Flüssigkeit plötzlich kochen und spritzen. Legen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in das Gefäß. Dies verhindert ein verzögertes Sieden.



SERIENNUMMER:**Hersteller:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD»
NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG PROVINCE, China

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, Spain

Importeure:

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

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



Built-in compact electric oven



CONTENT

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING.....	29
IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING	31
FITTED UNITS.....	31
INSTALLATION	32
APPLIANCE DOOR	34
IMPORTANT	37
ACCESSORIES.....	38
YOUR NEW APPLIANCE.....	40
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.....	42
SETTING THE OVEN.....	43
RAPID PREHEATING	44
SETTING THE PRE-SET COOKING	44
CHILDPROOF LOCK.....	45
SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS.....	45
CARE AND CLEANING	46
MALFUNCTION TABLE.....	48
ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS	49
TECHNICAL DATA	49
ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS.....	50
ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ	53



PRECAUTIONS

(a) Do not attempt to operate the oven with the door open to avoid injury during operation.

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

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Dear customer!

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

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

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

2. Read and follow the specific:»PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY«.

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

Built-in compact electric oven

4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)

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

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

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

8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

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

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

11. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

12. Surface of a storage drawer can get hot.

13. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

17. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

18. Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING

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



FITTED UNITS

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back panel behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base and back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 95 °C.

Built-in compact electric oven

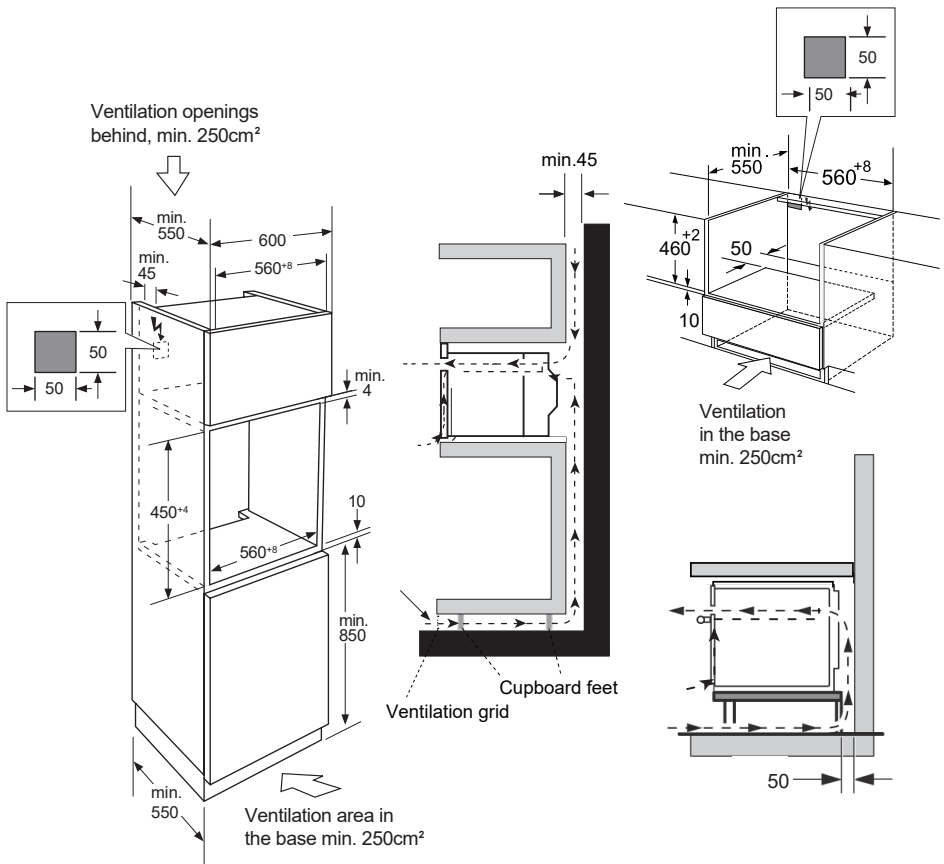
⚠ INSTALLATION

➔ To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty. While doing the installation, please wear protective

gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges. Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance. The dimensions attached are in mm.

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

Installation dimensions



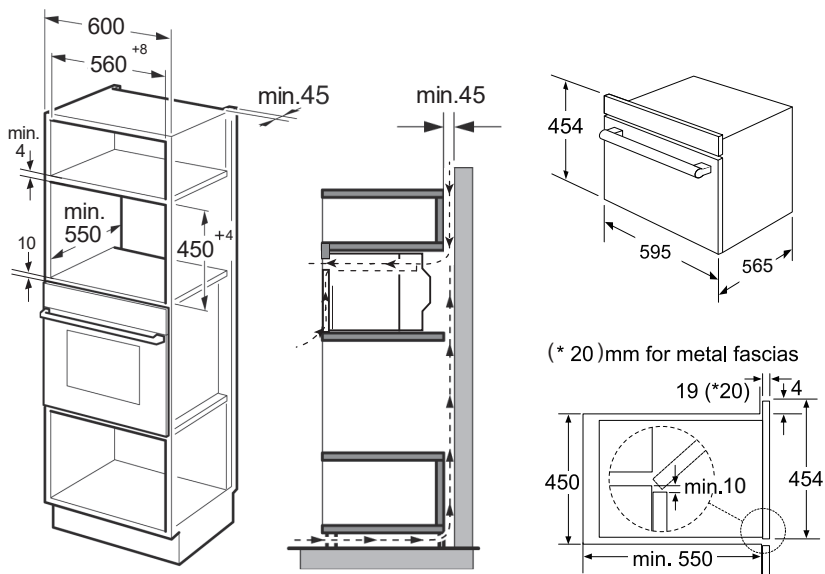
Built-in compact electric oven

Building in

➔ Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.

2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.

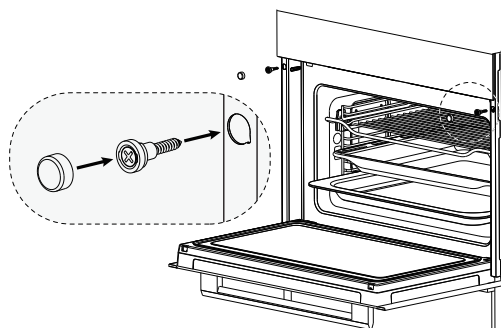


➔ Fully insert the appliance and centre it.

➔ Do not kink the connecting cable.

➔ Screw the appliance into place.

➔ The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.



Built-in compact electric oven**⚠ APPLIANCE DOOR**

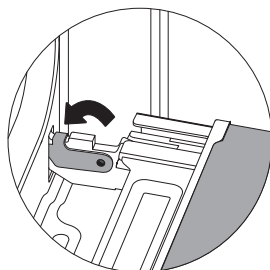
➤ With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

➤ For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door.

➤ The appliance door hinges each have a locking lever.

➤ When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

➤ When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

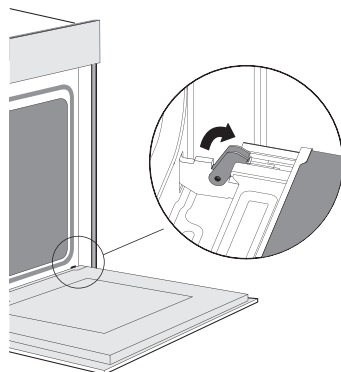
**Warning – Risk of injury!**

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when etaching the appliance door, fully open.

2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.

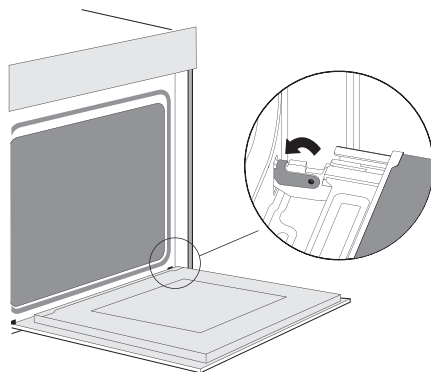


Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.

2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.



3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

Built-in compact electric oven

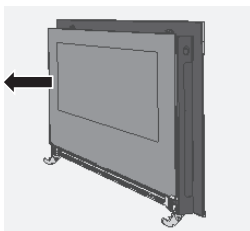
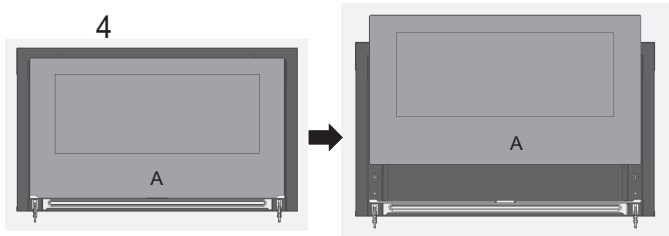
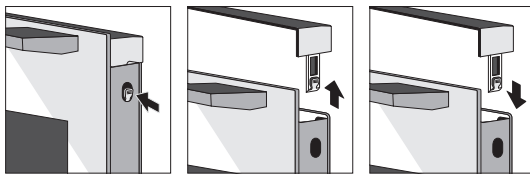
Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover. Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.

3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.

4. Fitting the appliance door and close it.



Take out the glass, clean the inside and outside door glass as well as internal dirt.

*** Tips:**

1. After cleaning, please restore the inner glass in the direction of taking out and make sure that the inner glass A is facing down.
2. When assembling, make sure that the smooth surface of the inside glass is oriented towards the furnace cavity.

IMPORTANT**Important information for electrical connection****Appliance is equipped with****- a power cord with plug****Please note:**

Appliance is supplied with a 16A power cord with plug, and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.**- a three-pin power cord****Please note:**

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

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire. If the connection is no longer accessible following installation,

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

The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher.

The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

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

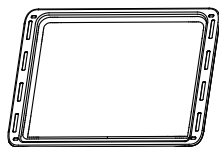
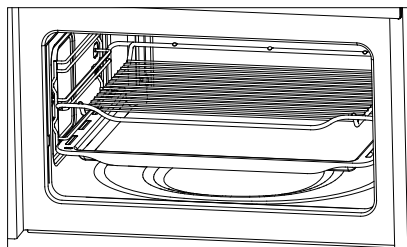
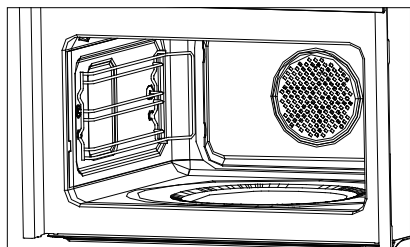
Green and yellow	Earth wire (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

Built-in compact electric oven



ACCESSORIES

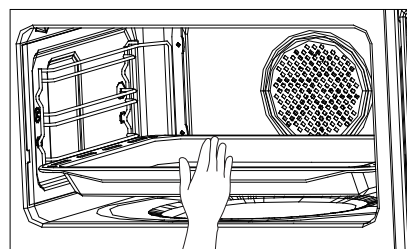
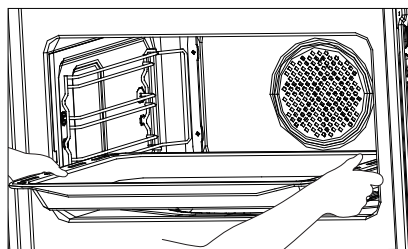
✿ Do not use the accessories to work when the oven is empty.

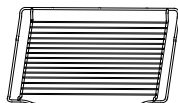


Baking tray

➤ For making cake roll, roasting whole chickens.

➤ In order to ensure the best cooking effect, the baking tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



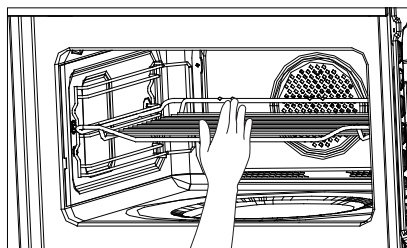
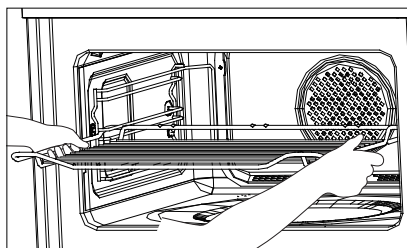


Grill rack

➤ For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

➤ Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

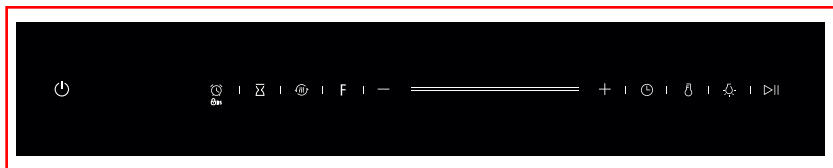
➤ In order to ensure the best cooking effect, the baking rack should be placed in the second of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the second guide rails of the side hanger in place.



Built-in compact electric oven

! YOUR NEW APPLIANCE







- Use this section to familiarise yourself with your new appliance.
- The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.



	Function
	On/Off
	Kitchen Timer/ Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
F	Function
- +	Parameter adjustment
	Slider control bar
	Clock
	Temperature
	Light bulb
	Start/Pause

Function	Use
Pizza 	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
Lower Heater Element 	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Lower Heater Element Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
Fermentation 	This function provides a warm environment, perfect for proving yeast dough while improving the texture and quality of pastry foods, such as cakes and breads.

Built-in compact electric oven

	Function	Use
	Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre- heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews. For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
	Convection	ECO mode optimises the cooking process at the maximum energy efficiency level decreasing the energy consumption.
	Conventional Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
	Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables
	Double Grilling	The inside radiant elements and out- side top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.

Built-in compact electric oven

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Temperature	Select the temperature of cooking(°c).
	— : 100-235 ☰ : 100-235
	☺ : 50-250 ☹ : 50-250
	☺☹ : 150-200 — : 50-235
	☰ : 100-235 ☷ : 30-45
☺☹ : 50-235 ☹☺ : 100-250	
Time	Set the time of cooking.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

 Notes

☞ The display icon on the LED may be different, but the

☞ corresponding function is the same.


BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.

Safety information.

Setting the clock

1. In waiting state, touch the ⌚ key to enter clock setting mode. «00:00» will display and the hour figures will flash.

2. Touch – or + or slide the — to set the hour figures. The input time should be within 0--23.

3. Touch ⌚ to confirm, the minute figures will flash.

4. Touch – or + or slide the — to settle minute figures. The input time should be within 0--59.


5. Touch ⌚ to finish clock setting.

The time is set. And the appliance will enter waiting state.


Cleaning the accessories


Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.


Heating up the oven


To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.


Built-in compact electric oven


1. In waiting state, touch F. key once.  and the default temperature will light in the screen.

2. Touch F, key repeatedly till  light. The default temperature of convection will display.

3. Touch – or + or slide the  to set the temperature to 250 °C.

4. Touch , to enter cooking time setting mode. «00:00» will flash.

5. Touch – or + or slide the  to set the cooking time to 60 minutes.


6. Touch the  key. The oven begins to heat up.





SETTING THE OVEN


There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on Setting the timesetting options.


Setting the type of heating and temperature


Example . Radiant Grilling at 200 °C for 25 minutes.

1. In waiting state, touch F key once.  and the default temperature will light in the screen.

2. Touch F key repeatedly till  light. The default temperature of Radiant Grilling will display.


3. Touch – or + or slide the  to set the temperature to 200 °C.

4. Touch , to enter cooking time setting mode. «00:00» will flash.



5. Touch – or + or slide the  to set the cooking time to 25 minutes.

6. Touch the  key. The oven begins to heat up.



Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.


Pausing operation


Touch the  key to pause operation. Then touch  the key to continue operation

Changing the cooking time


This can be done at any time. Touch the  key repeatedly time till the cooking time flashes, and then touch – or + or slide the  to change the cooking time.

Changing the temperature

Touch the  key for the new temperature setting.

Touch – or + or slide the  to set the temperature.

Cancelling operation









This can be done at any time. Touch the , key to enter into the waiting state.

Built-in compact electric oven

RAPID PREHEATING

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

	Conventional
	Convection
	Conventional + Fan
	Radiant Grilling
	Double Grill+Fan
	Double Grilling
	Pizza
	Lower Heater Element

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.


1. Setting the type of heating and temperature.


2. Touch the  key.

The  symbol lights up in the display.

The oven begins to heat up.



The preheating working rules


1. During preheating, pressing  « key will suspend preheating and not cancel preheating.


2. Pressing the  key during warm-up or pause has no reaction and the warm-up function cannot be cancelled.


**SETTING THE PRE-SET COOKING**


More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking start-up time and duration.

1. In waiting state, touch the  key/ The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.

2. Touch – or + or slide the  to set hour figures.

3. Touch , to confirm, the minute figures will flash.

4. Touch – or + or slide the  to set minute figures.

5. Touch , to finish the pre-set time setting.

6. Setting the type of heating and temperature.

7. Touch , to finish the setting.


The pre-set time has elapsed


An audible signal sounds. The oven starts cooking.

Specifications

1. Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set.

2. Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.



3. The  key could switch the hour figures and the minute figures.

4. If the cooking time is not set after touching  key to confirm the pre-set time and there is no operation in 5 minutes, the oven will enter the waiting state.



CHILDPROOF LOCK

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally. The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.


Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the key menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob.

Setting the cooking time

➔ The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that

you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

➔ The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock



➔ Refer to *Before using the appliance for the first time*.

Changing the clock

➔ Repeat the steps of *setting the clock*.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. «00:00min» will flash.
2. Touch – or + or slide the _____ to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

Built-in compact electric oven **CARE AND CLEANING**

With careful care and cleaning your compact oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

 **Risk of electric shock.!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

 **Risk of burns!**

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down

 **Notes**

⇒ Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

⇒ Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

⇒ sharp or abrasive cleaning agents,

⇒ metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.

⇒ metal or glass scrapers to clean the door seal,

⇒ hard scouring pads and sponges,
⇒ cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Built-in compact electric oven

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Built-in compact electric oven

⚠ MALFUNCTION TABLE

➡ Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

➡ If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where

you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ Risk of electric shock!
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. appears in the display panel. ⓪	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
is in the display panel. 00:00	Power cut	Reset the clock.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
appears in the display panel. E-01	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
appears in the display panel. E-04	The thermal safety switch-off function has been activated.	OCall the after-sales service.
appears in the display panel. E-17	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Beachten Sie!
Produktstörungen sind auch nicht:

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

ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

TECHNICAL DATA

Rated Voltage	220-240V~ 50Hz
Convection Power	1700 W
Double top (Grill) Power	2200 W
Bottom (Grill) Power	1000 W
Maximum Power	3000 W

Built-in compact electric oven

⚠ ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake.
- You can also place two loaf tins next to each other.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU..

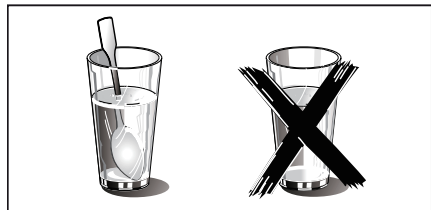


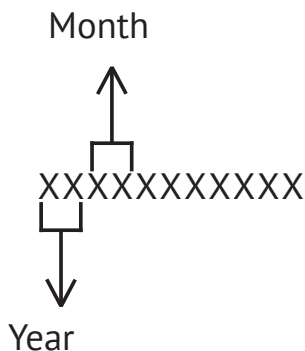
Heating food

Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated.

This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



SERIAL NUMBER CHART:**Manufacturers:**

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

Factories-branches of the manufacturer:

«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD»
NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG PROVINCE, China

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»
AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, Spain

Importers:

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

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

Электрический духовой шкаф



СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	53
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	55
МОДУЛИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ	56
УСТАНОВКА.....	56
ВСТРАИВАНИЕ	57
ДВЕРЬ ДУХОВОГО ШКАФА.....	59
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.....	62
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	63
ВАШ НОВЫЙ ПРИБОР	65
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	68
НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА.....	69
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ.....	69
ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.....	70
НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ, СВЯЗАННЫХ СО ВРЕМЕНЕМ	71
УХОД И ОЧИСТКА	72
ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	74
АКРИЛАМИДЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ	75
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	75
УКАЗАНИЯ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	76



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

(а) Во избежание травм не допускается использовать духовой шкаф с открытой дверью.

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

ВНИМАНИЕ!

бор не будет поддерживаться в надлежащем чистом состоянии, это может привести к повреждению покрытия, в результате чего может сократиться срок службы прибора и возникнуть опасные ситуации.



ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции KUPPERSBERG.

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

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

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

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



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Электрический духовой шкаф

пользовании. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослого.

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

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

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

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

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

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

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

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

➔ постояльцами гостиниц, мотелей и других жилых помещений;

➔ на фермах;

➔ в хостелах и частных гостиницах.

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

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

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

12. Поверхность ящика для хранения может становиться горячей.

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

Электрический духовой шкаф

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

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

16. Духовой шкаф является встраиваемым прибором.

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

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

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



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

⇒ Данный прибор не предназначен для использования в коммерческих целях.

⇒ Соблюдайте требования прилагаемой инструкции по установке и для проведения работ по установке

данного прибора привлекайте только квалифицированных специалистов.

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

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

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

⇒ Если прибор не оснащен кабелем питания и вилкой, то электрические аппараты, используемые для отключения от электросети, должны обеспечивать разъединение контактов для всех полюсов, гарантирующее полное отсоединение, а прибор должен быть подключен к стационарной электроустановке в соответствии с действующими правилами электроустановки.

Электрический духовой шкаф

 **МОДУЛИ ДЛЯ
ВСТРАИВАНИЯ**

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

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

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

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

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

➔ Не допускается перекрывать вентиляционные отверстия и воздухозаборники.

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

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

➔ Кухонные модули, в которые встраивается прибор, должны обеспечивать термостойкость до 95 °С.

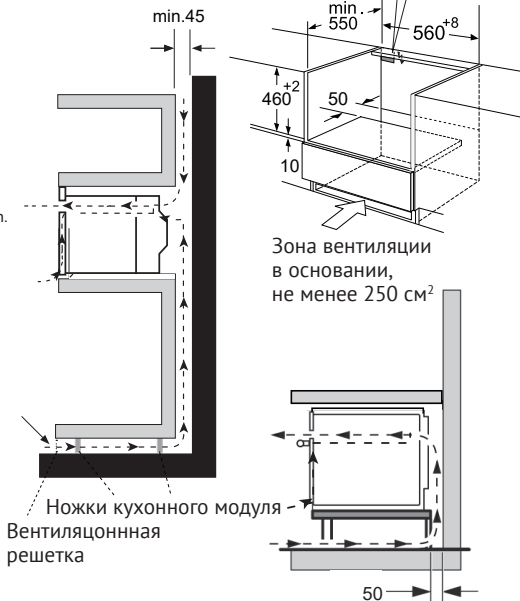
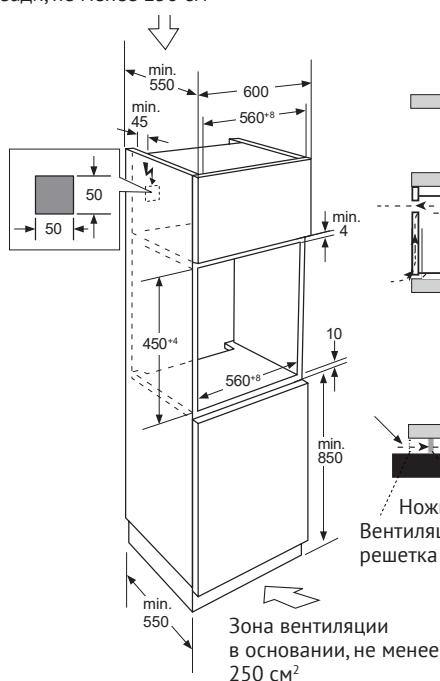
УСТАНОВКА

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

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

Установочные размеры

Вентиляционные отверстия
сзади, не менее 250 см²



⚠ ВСТРАИВАНИЕ

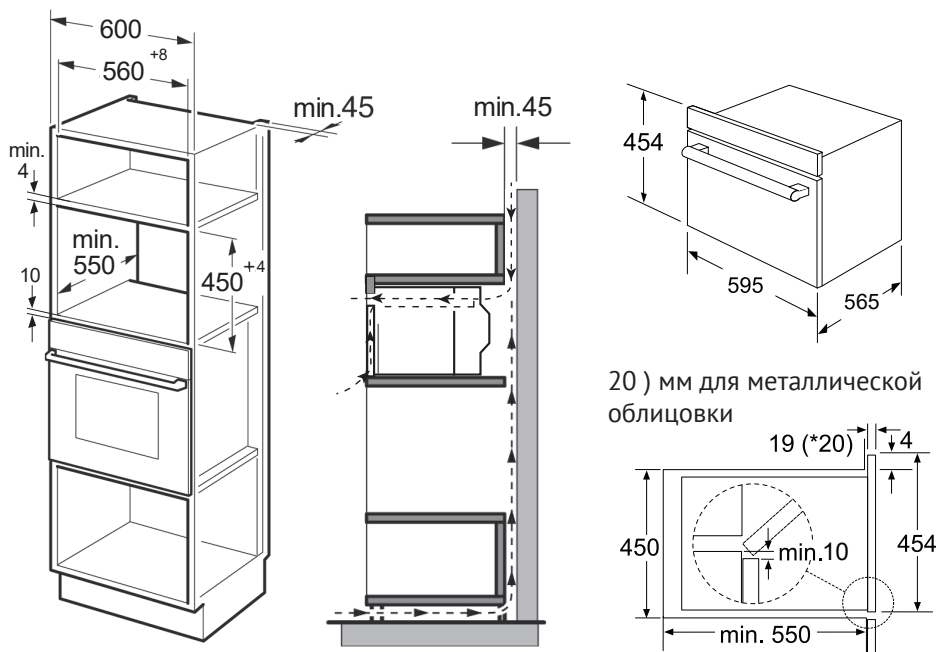
➡ Не допускается поднимать и переносить прибор, удерживая его за ручку. Ручка двери не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

1. Аккуратно вставьте духовой шкаф в кухонный модуль, так чтобы прибор располагался в центре модуля.

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

3. В промежуточной нижней части базового блока должен быть выполнен вырез для вентиляции. Если духовой шкаф устанавливается под варочной поверхностью, соблюдайте требования инструкции по монтажу варочной поверхности.

Электрический духовой шкаф



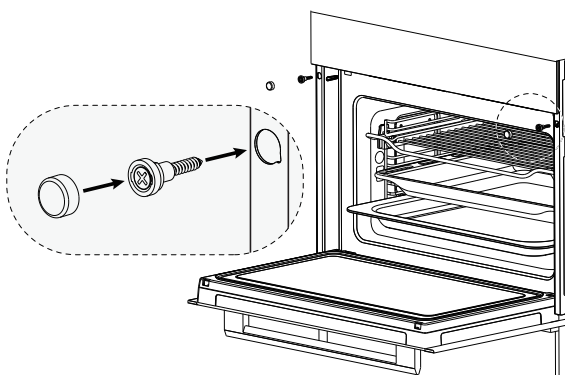
20) мм для металлической облицовки

⇒ Полностью вставьте прибор и разместите его по центру.

⇒ Не перегибайте соединительный кабель.

⇒ Зафиксируйте прибор на месте винтами.

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



⚠ ДВЕРЬ ДУХОВОГО ШКАФА

➤ При надлежащем уходе и очистке приобретенный вами духовой шкаф надолго сохранит свой привлекательный внешний вид и функциональность. Из этого раздела вы узнаете, как снять дверь с духового шкафа и очистить ее.

➤ Для снятия и очистки панелей двери вы можете отсоединить дверь от духового шкафа.

➤ На каждой петле двери прибора имеется блокировочный рычаг.

➤ Если блокировочные рычаги находятся в закрытом положении, дверь прибора надежно зафиксирована и не может быть отсоединена.

➤ Если блокировочные рычаги находятся в открытом положении, то петли заблокированы и дверь прибора может быть отсоединена. В этом положении петли не могут быть закрыты.



Предупреждение – опасность травмирования

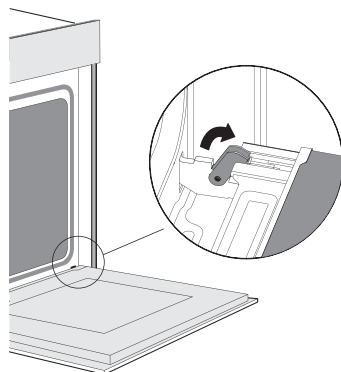
1. Если петли не заблокированы, то дверь может закрыться со значительным усилием. Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда находились в полностью закрытом по-

ложении или, при отсоединении двери от прибора, в полностью открытом положении.

2. Петли на двери прибора двигаются при открывании и закрывании двери и могут привести к защемлению конечностей. Не приближайте руки к петлям.

Электрический духовой шкаф**Снятие двери с духового шкафа**

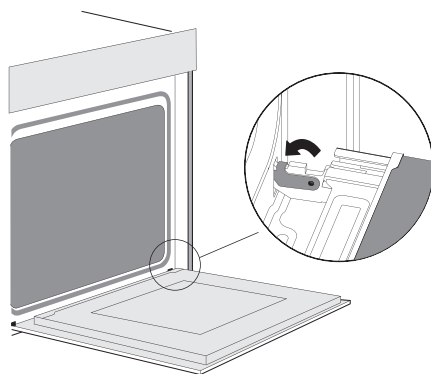
1. Полностью откройте дверь духового шкафа.
2. Переведите в открытое положение блокировочные рычаги справа и слева двери.
3. Закройте дверь прибора до упора.
4. Возьмитесь за дверь слева и справа обеими руками и вытяните ее движением вверх

**Установка двери на духовой шкаф**

Установка двери прибора осуществляется в порядке, обратном снятию.

1. При установке двери на духовой шкаф следите за тем, чтобы обе петли находились напротив установочных отверстий в передней панели рабочей камеры. Петли должны быть вставлены в правильном положении. Установка должна выполняться легко, без сопротивления. Если чувствуется сопротивление, проверьте, находятся ли петли в соответствующих отверстиях.

2. Полностью откройте дверь духового шкафа. Еще раз проверьте, правильно ли установлены петли, открыв дверь духового шкафа. Если установка выполнена неправильно, вы не сможете полностью открыть дверь духового шкафа. Снова переведите оба блокировочных рычага в закрытое положение.



3. Закройте дверь рабочей камеры. Рекомендуем вам также еще раз проверить, правильно ли установлена дверь и не перекрыты ли вентиляционные отверстия.

Электрический духовой шкаф

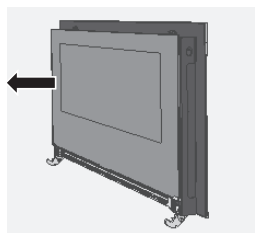
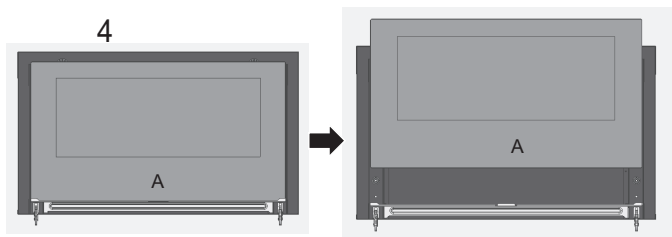
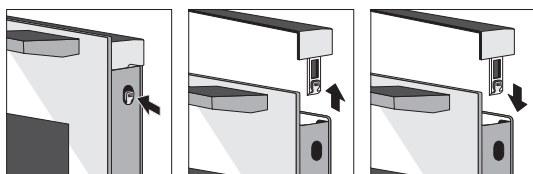
Снятие крышки двери

Пластиковая вставка в крышке двери может обесцветиться. Вы можете ее снять для более тщательной очистки. Снимите дверь духового шкафа, как описано выше.

1. Надавите на правую и левую стороны крышки.
2. Снимите крышку.

3. После снятия крышки двери остальные части двери духового шкафа также могут быть легко сняты и вы можете приступить к их очистке. По окончании чистки двери духового шкафа установите крышку на место и нажмите на нее до щелчка.

4. Установите на духовой шкаф дверь и закройте ее.




Извлеките стекло, очистите внутреннюю и внешние стеклянные поверхности двери, а также очистите внутреннюю поверхность от загрязнений.

* Советы:

1. После выполнения очистки установите внутреннее стекло в последовательности, обратной извлечению, и убедитесь в том, что внутреннее стекло А направлено вниз.
2. При сборке убедитесь в том, что гладкая поверхность внутреннего стекла направлена в сторону рабочей камеры духового шкафа

Электрический духовой шкаф

 **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ****Прибор оснащен**

⇒ кабелем питания с вилкой

Обратите внимание:

Прибор оснащен кабелем питания с вилкой на 16 А и должен быть обязательно подключен к правильно установленной и заземленной розетке.

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

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

⇒ **трехжильный кабель питания**

Обратите внимание:

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

Все работы по замене кабеля питания должны выполняться только квалифицированным электриком с соблюдением действующих норм и правил.

Запрещается для подключения использовать удлинители, тройники и другие подобные устройства. Перегрузка может привести к опасности возникновения пожара.

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

Прибор должен быть защищен предохранителем номиналом не ниже 16 А. На время выполнения всех работ по установке прибор должен быть отключен от электросети. При установке прибора необходимо предусмотреть защиту от случайного прикосновения.

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

Желто-зеленый

Заземляющий проводник (E)

Синий

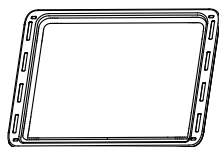
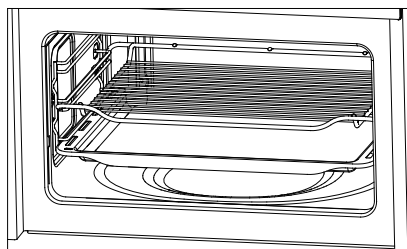
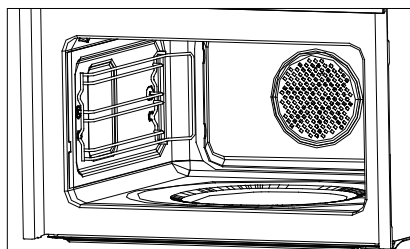
Нейтральный проводник (N)

Коричневый

Фазный проводник (L)

⚠ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

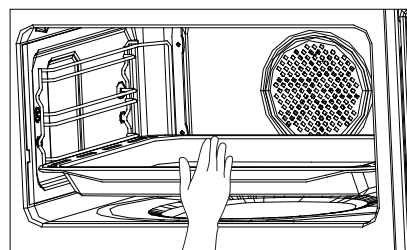
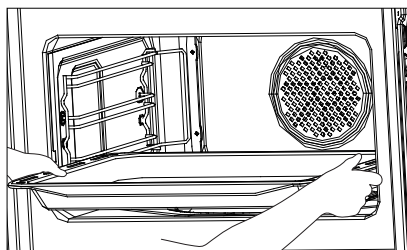
Не допускается включать пустой (без продуктов) духовой шкаф, если в него установлены только принадлежности.



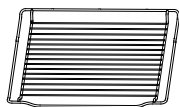
Универсальный противень

➔ Для приготовления рулетов, жарки цыплят целиком.

➔ Для обеспечения более эффективного приготовления противень следует поместить в нижнюю часть боковой решетки, как показано на рисунках ниже, противень следует задвинуть вдоль самых нижних направляющих боковой решетки на место.



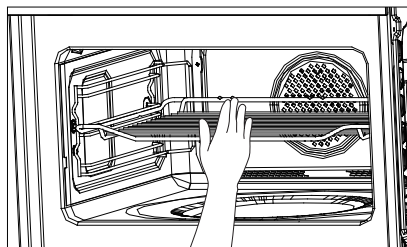
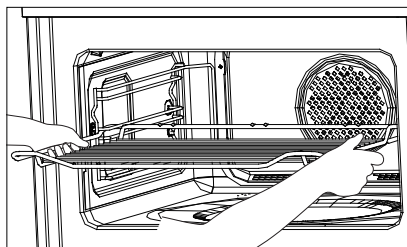
Электрический духовой шкаф



➤ Для приготовления на гриле, например, стейков, сосисок, а также поджаривания тостов.

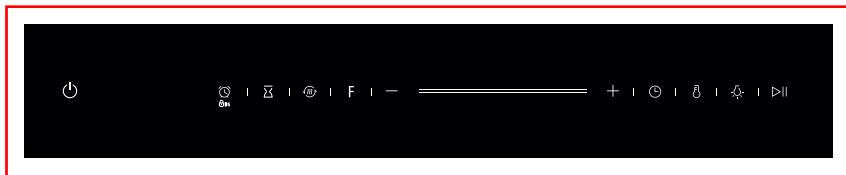
➤ Тип и количество дополнительных принадлежностей зависят от фактической комплектации прибора.

➤ Для обеспечения более эффективного приготовления противень следует поместить во вторую снизу часть боковой решетки, как показано на рисунках ниже, противень следует задвинуть вдоль второй снизу направляющих боковой решетки на место.












ВАШ НОВЫЙ ПРИБОР

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



Сенсорные кнопки и дисплей





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







Символ	Функция (режим работы)
	Отмена
	Кухонный таймер / функция защиты от доступа детей
	Предварительная настройка
	Предварительный нагрев
F	Функция (режим работы)
- +	Настройка параметров
	Слайдер
	Часы
	Температура
	Лампа подсветки
	Пуск/пауза

Электрический духовой шкаф

Режимы (функции) и отображаемая на дисплее информация

С помощью функциональных кнопок задайте необходимый тип нагрева.

	Функция (режим работы)	Назначение
	Пицца	Пицца отлично прожаривается благодаря дополнительному жару, подаваемому снизу и с боков духового шкафа, что гарантирует хрустящую основу для пиццы.
	Нижний нагревательный элемент	Этот режим идеально подходит для медленного приготовления (томления) блюд, таких как запеканки и тушеное мясо.
	Размораживание	3 программы размораживания
	Расстойка теста	Эта функция (режим) обеспечивает поддержание тепловых условий, идеально подходящих для расстойки дрожжевого теста и позволяющих улучшить текстуру и качество мучных изделий, таких как пироги и хлеб.

	Функция (режим работы)	Назначение
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев	Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе. Печь необходимо предварительно разогреть до определенной температуры: этот режим идеально подходит для медленного приготовления (томления) блюд, таких как запеканки и тушеное мясо.
	Конвекция	Для приготовления выпечки на нескольких уровнях (например, для выпечки шоколадного печенья на нескольких противнях).
	Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор	Удобство и экономия времени, до 4 блюд могут готовиться одновременно на разных уровнях без смешивания вкусов и запахов.
	Гриль	Наилучшего результата можно добиться, если использовать верхний уровень для приготовления небольших по размерам блюд, а нижний уровень – для более крупных порций.
	Двойной гриль + вентилятор	Для блюд с золотистой корочкой (гратен) и доведения до готовности запеченных овощей.
	Двойной гриль	Внутренние излучающие элементы и внешний верхний элемент работают одновременно, обеспечивая быстрый и равномерный нагрев грилем благодаря чему эффективно подрумянивается верхняя поверхность продуктов.

Настройка параметров

С помощью кнопок настройки задайте параметры.

Параметр	Функция (режим работы)
Температура	Выбрать температуру приготовления (°C).
	: 100-235 : 100-235
	: 50-250 : 50-250
	: 150-200 : 50-235
	: 100-235 : 30-45
	: 50-235 : 100-250
Время	Задание времени приготовления.

Вентилятор системы охлаждения

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

Вентилятор системы охлаждения продолжает работать в течение опреде-

ленного времени после завершения работы прибора.

Опасно!

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


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

Электрический духовой шкаф


**ПЕРЕД ПЕРВЫМ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ПРИБОРА**

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


Настройка часов

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

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

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

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

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


Теперь текущее время настроено. Прибор перейдет в состояние ожидания.


Очистка принадлежностей


Перед первым использованием до-полнительных принадлежностей тща-

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


Прогрев духового шкафа

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


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

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

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

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

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


6. Нажмите кнопку . Печь начнет нагреваться.


НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА


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


Настройка режима нагрева и температуры


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


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


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

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



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

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


6. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начнет нагреваться.


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

Приостановка работы

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


Изменение времени приготовления

Эта операция может быть выполнена в любое время. Нажмите кнопку .


С помощью кнопки **-** или **+** или слайдера  измените время приготовления.

Изменение температуры

Это действие может быть выполнено в любое время.

Для задания новой температуры нажмите кнопку .









Отмена операции

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

Быстрый предварительный нагрев

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


Электрический духовой шкаф

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


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


1. Настройка режима нагрева и температуры

2. Нажмите кнопку .

На дисплее появится символ . Духовой шкаф нагреваться.

Использование функции предварительного нагрева

Нажатие кнопки  во время предварительного нагрева приостанавливает выполнение функции предварительного нагрева, но не отменяет ее полностью.



2. Нажатие кнопки  во время прогрева или паузы не оказывает никакого действия, и функция прогрева не может быть отменена.

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ



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

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


Активация функции защиты от доступа детей

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

Отключение функции защиты от доступа детей

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

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ, СВЯЗАННЫХ СО ВРЕМЕНЕМ

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

Настройка времени приготовления

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

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

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

Настройка часов


См. раздел – «Перед первым использованием прибора».


Изменение настройки часов


➔ Выполните шаги по изменению настройки часов.

Настройка таймера

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

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

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

3. Нажмите кнопку  , чтобы запустить таймер.

Электрический духовой шкаф

 **УХОД И ОЧИСТКА**

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

 **Риск поражения электрическим током!**

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

 **Опасность ожогов!**

Не допускается выполнять чистку прибора сразу же после его выключения. Необходимо предварительно дождаться охлаждения прибора.

 **Примечания:**

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

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

Чистящие средства

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

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

⇒ Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

⇒ Перед повторным использованием прибора тщательно высушите все поверхности.

Электрический духовой шкаф

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

Электрический духовой шкаф

⚠ ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ


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

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

вы найдете множество кулинарных советов и рекомендаций.

⚠ Опасность поражения электрическим током

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

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способ устранения / информация
Прибор не работает.	Неисправен автоматический выключатель.	Откройте электрический щит и проверьте состояние автоматического выключателя в цепи прибора.
	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, работает ли свет на кухне.
Прибор не работает. На дисплее отображается значок  .	Активирована функция защиты от доступа детей.	Отключите функцию защиты от доступа детей (см раздел: «Функция защиты от доступа детей»).
На дисплее отображается 00:00 .	Произошло отключение электроэнергии	Выполните настройку часов.
Невозможна настройка определенного режима работы или выбор уровня мощности.	Для выбранного режима работы невозможна настройка температуры, уровня мощности или комбинированная настройка.	Выберите допустимые настройки.
На дисплее отображается код E-01	Сработала функция защитного отключения при перегреве.	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
На дисплее отображается код E-04	Сработала функция защитного отключения при перегреве.	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
На дисплее отображается код E-17	Не работает функция быстрого нагрева.	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Обратите Ваше внимание!

Неисправностями Изделия не являются:

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

АКРИЛАМИДЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

В каких продуктах возможно их образование?

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение	220–240 В, 50 Гц
Мощность в режиме конвекции	1700 Вт
Мощность в режиме двойного верхнего нагрева (гриля)	2200 Вт
Мощность в режиме нижнего нагрева (гриля)	1000 Вт
Максимальная мощность	3000 Вт

Электрический духовой шкаф

⚠ УКАЗАНИЯ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Экономия энергии

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

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

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

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

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

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

Экологически безопасная утилизация



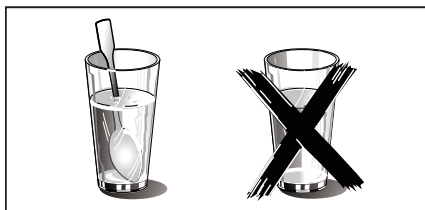
⇒ Утилизируйте упаковку экологически безопасным способом.

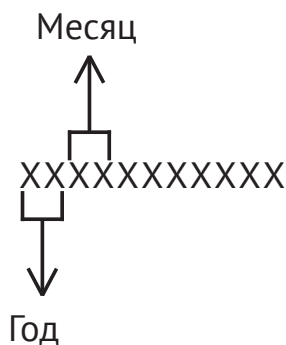
Данный прибор соответствует европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Директива устанавливает правила сбора и утилизации старой бытовой техники, которые действуют на всей территории ЕС.

Разогрев продуктов

Опасность ошпаривания

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



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**Изготовитель:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:

«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD»
NO.6, YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG PROVINCE, Китай

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»
AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, Испания

Импортер:

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

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





УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 10 (десять) лет на крупную бытовую технику : газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п.2 ст.19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.
3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.
4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.
7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).
8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных

сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя : www.kuppersberg.ru

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#1

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#2

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#3

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#1

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#2

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#3

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



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

PN:16170000A92364

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