

KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



KSO 610

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
2. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	7
3. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ.....	9
4. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРИБОРОМ.....	19
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	23
6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	33
7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД.....	36
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ С FRYART.....	42
9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	46
10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	51
11. СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК	53

Встраиваемый электрический духовой шкаф

**УВАЖАЕМЫЙ
ПОКУПАТЕЛЬ!**

Благодарим вас за то, что вы приобрели продукцию производства компании Kuppersberg. Мы надеемся, что вы останетесь довольны духовым шкафом, который был произведен на наших высокотехнологичных, современных и отвечающих самым высоким требованиям предприятиях.

При выполнении необходимого технического обслуживания и соответствующего ухода вам будет гарантировано комфортное и безопасное использование духового шкафа в течение многих лет. Внимательно

ознакомьтесь со всей содержащейся в данной инструкции информацией. Храните данную инструкцию в течение всего срока эксплуатации прибора. При передаче прибора другому человеку также предоставляйте ему данную инструкцию.

⚡ ПРИМЕЧАНИЕ. Информация, содержащаяся в данной инструкции по эксплуатации, относится к нескольким моделям.

Некоторые из упомянутых в инструкции функций в приобретенном вами приборе могут быть недоступны.

Технические характеристики

Напряжение питания / частота	220–240 В перем. тока, 50/60 Гц
Длина кабеля	1200 мм, с разъемом типа F, 3 жилы по 1,50 мм ²
Габаритные размеры (высота / ширина / глубина)	595 мм/595 мм/547 мм
Тип основной печи	Мультипечь
Мощность лампы подсветки	25 Вт
Термостат	Макс. 50°C
Нижний нагреватель	1200 Вт
Верхний нагреватель	1100 Вт
Турбо нагреватель	2000 Вт
Гриль	2450 Вт



1. ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и применением прибора внимательно прочитайте данную инструкцию. В случае если установка духового шкафа выполняется лицом, не являющимся специалистом, а также при неправильном использовании гарантия в отношении прибора не предоставляется.

☞ Выполняйте все указания по технике безопасности.

☞ Также ознакомьтесь с другими документами, которые поставляются вместе с прибором.

☞ Информация, содержащаяся в данной инструкции по эксплуатации, может относиться к нескольким моделям.

☞ Храните инструкцию в доступном месте и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем.

☞ Перед выполнением работ по установке, техническому обслуживанию и ремонту отсоедините прибор от всех источников энергии.

☞ Не используйте прибор, если он поврежден.

☞ Не подпускайте детей младше 8 лет, а также домашних животных к прибору во время и после его использования.

☞ Детям до 8 лет запрещается приближаться к прибору, если они не находятся под присмотром взрослого, а также самостоятельно пользоваться прибором.

☞ Упаковочные материалы следует хранить и оставлять для утилизации в недоступном для детей месте.

☞ Не допускайте попадания частей влажной упаковки в рот. Храните ее в недоступном для детей месте.

☞ Не разрешайте детям самостоятельно выполнять уход за прибором и его чистку. Это допускается только под постоянным присмотром взрослого.

☞ Данный прибор предназначен только для приготовления блюд. Не допускается использовать прибор для таких целей, как например, обогрев помещения.

☞ Если духовой шкаф нагрет, противень и другие дополнительные принадлежности могут также стать горячими; поэтому для установки и извлечения их обязательно используйте прихватки или аналогичную защиту для рук.

☞ Не допускается применять для чистки данного прибора паровой очиститель.

☞ Не допускайте перекрытия отверстий, предусмотренных в различных частях прибора и предназначенных для циркуляции воздуха.

☞ Если вы используете промасленную бумагу для выпечки, ни при каких обстоятельствах не допускайте ее контакта с дном духового шкафа.

☞ Не допускается готовить блюда, содержащие крепкие алкогольные напитки. Спирт испаряется при высокой температуре, поэтому при контакте с горячими поверхностями он может загореться и вызвать пожар.

☞ После окончания использования прибор должен быть выключен.

☞ Следите за длительностью приготовления.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Опасности, связанные с электрическим током

⚠ Опасность поражения электрическим током.

➡ В случае повреждения прибор должен быть отремонтирован специалистами официального сервисного центра.

➡ В случае обнаружения каких-либо повреждений выключите прибор и отключите его от источника электропитания.

➡ В связи с опасностью поражения электрическим током не допускается мытье прибора с разбрызгиванием или выливанием на него воды.

➡ Если необходимо выполнить замену лампы подсветки, отключите прибор от электрической розетки. Это позволит предотвратить опасность поражения электрическим током.

➡ Наша компания не несет никакой ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в связи с использованием прибора, подключенного с нарушением местных норм и правил.

➡ Категорически запрещается прикасаться к вилке мокрыми руками.

➡ При отсоединении прибора от электрической розетки удерживайте рукой вилку, не тяните за кабель.

➡ Во время работы прибора его задняя поверхность также нагревается. В связи с этим электрические разъемы и соединители не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.

➡ Прибор необходимо также отключать от электрической сети перед выполнением таких операций, как чистка, ремонт и техническое обслуживание.

➡ Не допускается прокладывать соединительные кабели таким образом, чтобы они соприкасались с горячими поверхностями. Расплавление изоляции кабеля может привести к короткому замыканию или пожару.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускается для тушения огня использовать воду.

➡ В случае возгорания следует отключить прибор от электрической розетки и постараться закрыть огонь каким-либо полотном, например, противопожарным одеялом, чтобы предотвратить приток воздуха к огню.

Опасность травмирования

➡ При появлении на стекле двери духового шкафа трещины, а также при нанесении удара стекло может разбиться и разлететься на части.

➡ Для очистки стекла двери духового шкафа не допускается использовать жесткие и абразивные чистящие средства или металлические скребки.

➡ Не прикасайтесь к нагревательным и другим находящимся под напряжением элементам.

➡ Петли двери прибора могут привести к защемлению при закрытии двери. Не допускается удерживать дверь за часть, которая содержит петли.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

⇒ Запрещается оставлять внутри камеры духового шкафа горючие материалы или окислители.

⇒ Запрещается разогревать продукты в стеклянных банках и консервы в металлической таре. Создаваемое давление может привести к взрыву банки.

⇒ После окончания приготовления блюда не оставляйте противень рядом с горючими материалами или окислителями.

⇒ В зависимости от конструкции дверь духового шкафа может включать в себя 2, 3 или 4 стеклянные пластины. Запрещается использовать духовой шкаф со снятым стеклом.

⇒ Перед тем как переносить духовой шкаф, следует надевать на руки защитные перчатки.

Использование по назначению

⇒ Данный прибор предназначен для приготовления блюд. Не допускается использовать его для обогрева помещения и других подобных целей.

⇒ Данный прибор предназначен для домашнего использования. Использование его допускается только в закрытых помещениях.

⇒ Духовой шкаф может применяться для размораживания, жарки или приготовления блюд на гриле.

⇒ Не следует использовать духовой шкаф с целью сушки, например, вывешивая полотенце или одежду на его ручку.

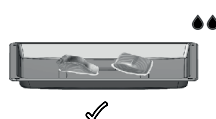


2. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

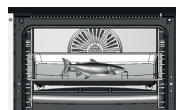
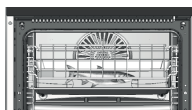
Экономия энергии

Перед тем как обсудить порядок приготовления блюд в духовом шкафу, прежде всего, необходимо упомянуть о предварительном нагреве. Режим предварительного нагрева следует применять только тогда, когда он действительно необходим. Следите за тем, чтобы длительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

⇒ Перед тем как поместить замороженные продукты в духовой шкаф и начать готовить, предварительно оставьте их на некоторое время при комнатной температуре или выполните их разморозку в микроволновой печи.



⇒ Не оставляйте в рабочей камере духового шкафа дополнительные принадлежности, которыми вы не будете пользоваться.



Встраиваемый электрический духовой шкаф

➡ На проволочной решетке вы можете одновременно готовить несколько блюд. Тем самым вы экономите тепло.

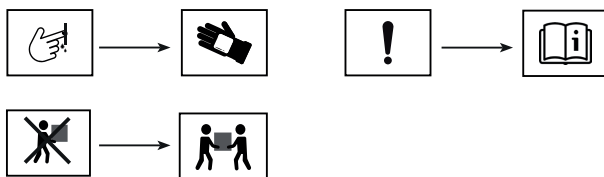


➡ При каждом открывании двери духового шкафа происходит потеря тепла. По этой причине не следует открывать дверь духового шкафа без крайней необходимости. Не оставляйте дверь духового шкафа надолго открытой.



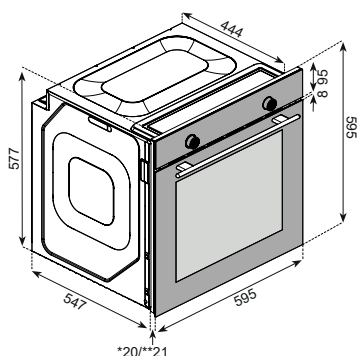
Встраиваемый электрический духовой шкаф

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



Размеры прибора KSO 610

1.

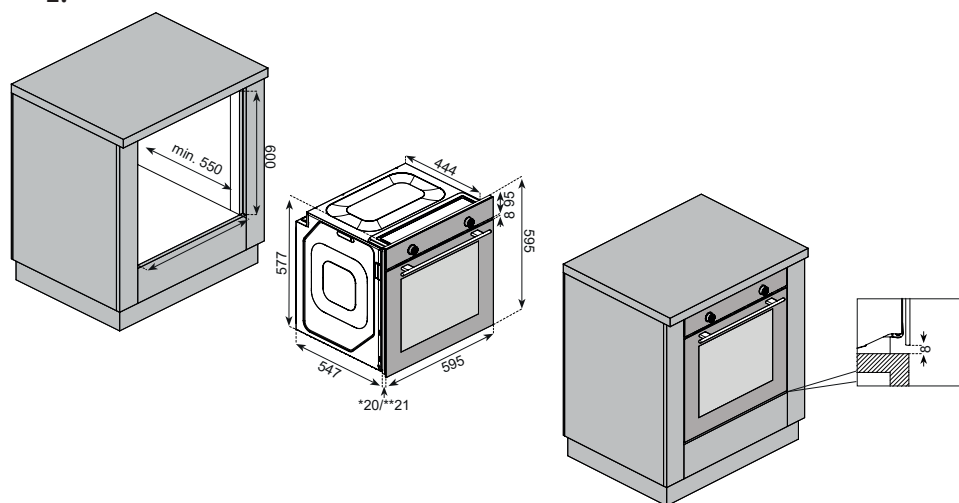


Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

* Толщина стеклянной панели 20 мм

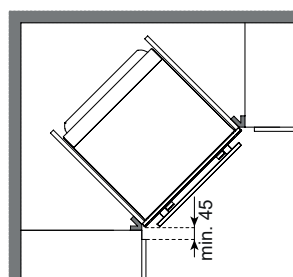
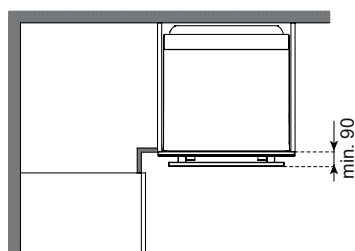
** Толщина панели из нержавеющей стали 21 мм

2.

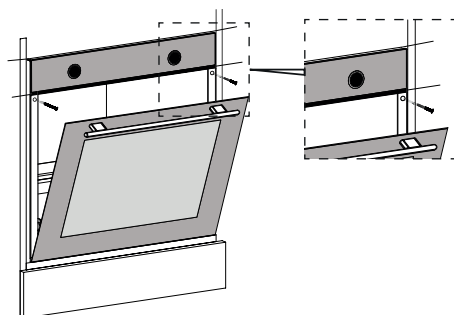


Встраиваемый электрический духовой шкаф

5.

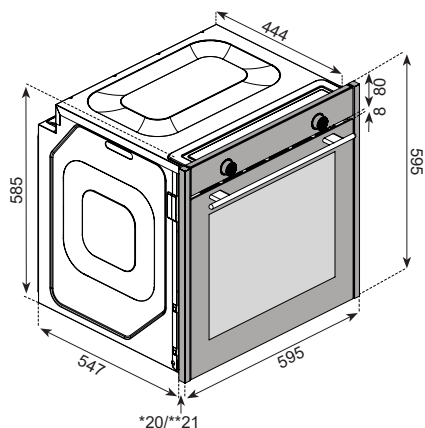


6.



Размеры прибора KSO 610

1.



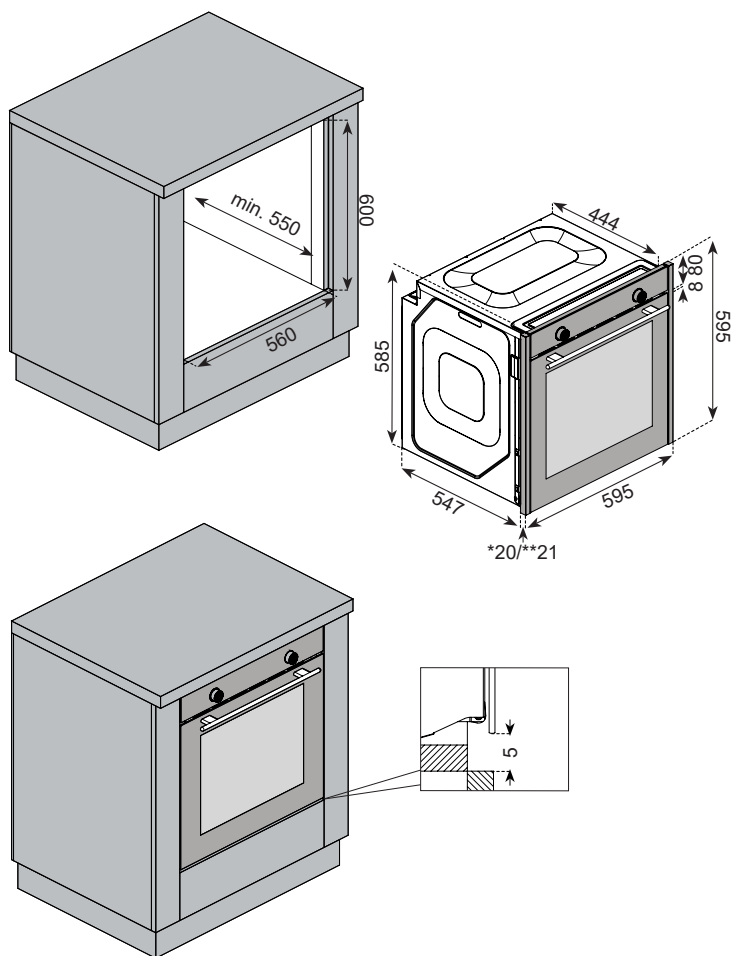
Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

* Толщина стеклянной панели 20 мм

** Толщина панели из нержавеющей стали 21 мм

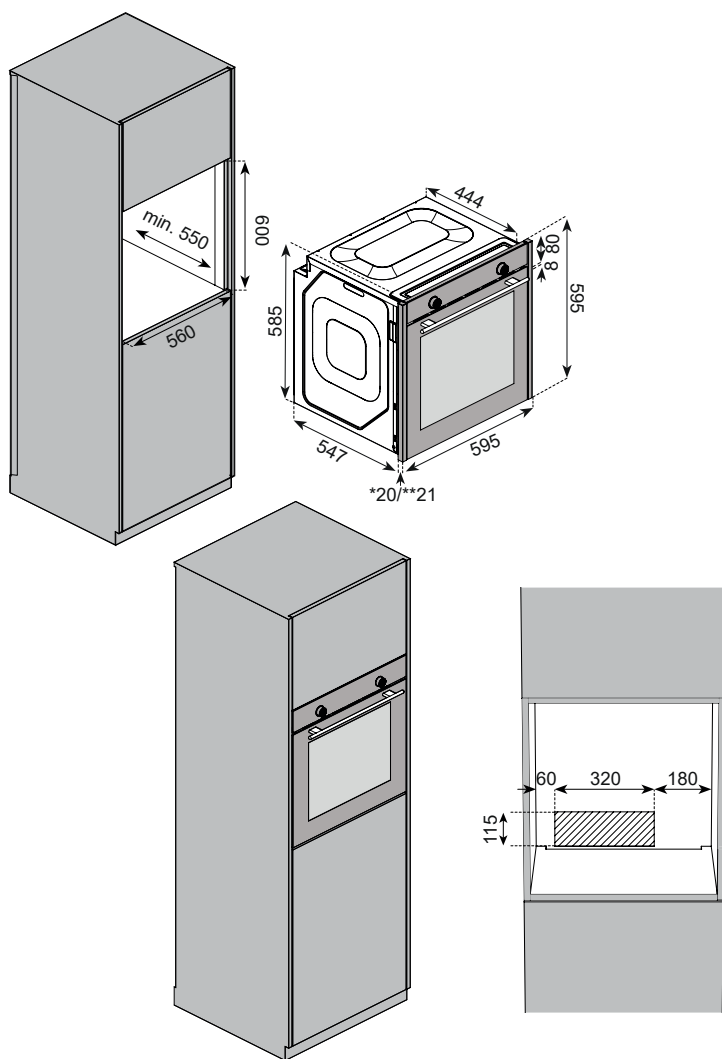
Встраиваемый электрический духовой шкаф

2.



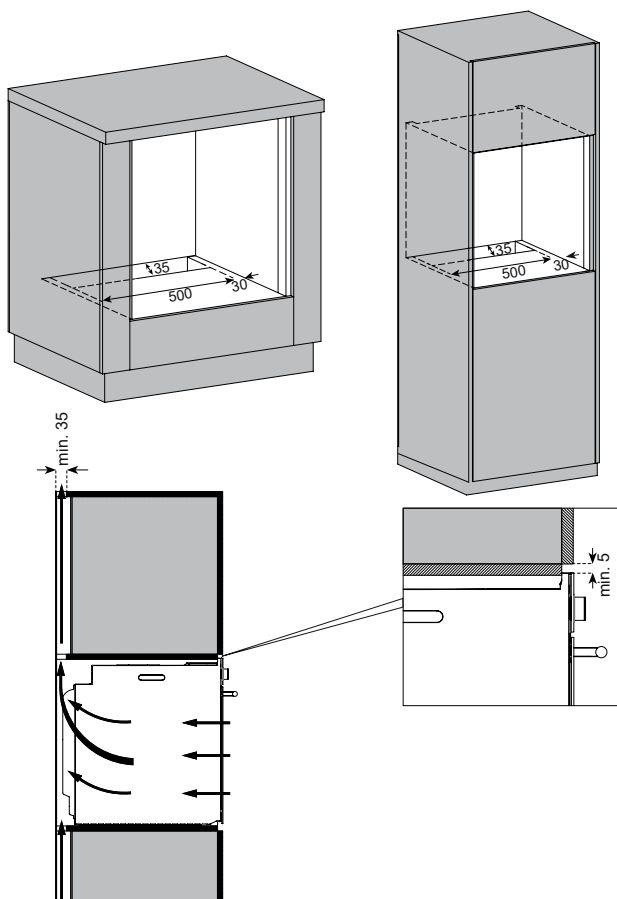
Встраиваемый электрический духовой шкаф

3.

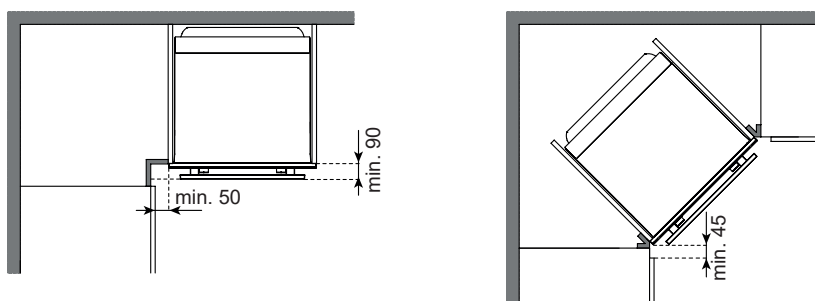


Встраиваемый электрический духовой шкаф

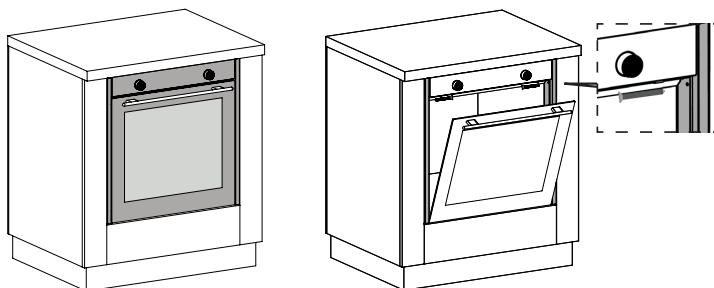
4.



5.



6.



Важные предупреждения

Проверьте соответствие кабелей питания электрическим характеристикам прибора. При обнаружении каких-либо отклонений вызовите специалиста и попросите его выполнить необходимые подготовительные работы. При установке прибора в соответствии с требованиями инструкции по установке вам будет обеспечено безопасное использование прибора. Лицо, которое осуществляет установку прибора, несет ответственность за все неисправности, которые могут возник-

нуть в результате неправильной установки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Заказчик несет ответственность за подготовку места, в котором будет произведена установка прибора, а также подключение к источнику электропитания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые неполадки / нарушения в работе, которые могут возникнуть вследствие выполнения действий лицами, которые не имеют соответствующих полномочий, в таких

Встраиваемый электрический духовой шкаф

случаях гарантия будет считаться недействительной.

➤ После вскрытия упаковки следует провести проверку прибора. В случае обнаружения каких-либо повреждений установка прибора не допускается.

➤ Компоненты могут иметь острые края, поэтому перед выполнением работ по установке следует надевать защитные перчатки.

➤ Установка прибора должна быть осуществлена в соответствии с правилами, регулирующими порядок электро- и газоснабжения, а также требованиями местных стандартов.

➤ Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

➤ Кухонные модули должны находиться на одном уровне с прибором и быть надежно зафиксированными.

➤ Не допускается установка прибора за декоративные панели или внутрь закрытой мебели. При нарушении этого требования существует опасность перегрева.

➤ Кухонные модули, в которые будет осуществляться установка, должны быть изготовлены из прочного материала, выдерживающего температуру не менее 100 °С.

➤ Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильником, поскольку воздействие высокой температуры может отрицательно сказаться на работе охлаждающего оборудования.

Подключение к электросети и безопасность

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. На время выполнения работ по установке прибор должен быть отключен от электросети. Не допускается включать его до окончания процесса установки.

➤ Прибор должен быть правильно установлен уполномоченным техническим специалистом в соответствии с указанными инструкциями.

➤ Не допускается прокладывать соединительные кабели таким образом, чтобы они соприкасались с горячими поверхностями. Расплавление изоляции кабеля может привести к короткому замыканию или пожару.

➤ Поврежденные кабели должны быть заменены электриком.

➤ Прибор должен быть подключен к (заземленной) розетке в соответствии с требованиями действующих норм и правил

При отсутствии подходящей розетки необходимо вызвать электрика, который должен проверить электрическое подключение и привести его в соответствии с требованиями.

➤ Розетка, к которой производится подключение, должна быть заземлена.

➤ Компания не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен вследствие использования для подключения прибора незаземленных розеток.

➤ Если прибор комплектуется кабелем и вилкой, электрическое подключение осуществляется путем под-

Встраиваемый электрический духовой шкаф

соединения прибора к заземленной розетке.

➔ Если прибор укомплектован кабелем, но у него отсутствует вилка, подключение должно быть выполнено специалистом соответствующим образом.

Проводник

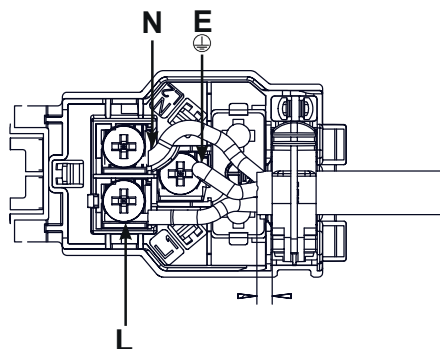
заземления = E желто-зеленый

Нейтральный

проводник = N синий

Фазный

проводник = L коричневый

**Установка под столешницу (рисунок 2)**

➔ Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 2.

➔ В задней части кухонного модуля необходимо оставить свободное пространство, указанное на рисунке 2, для обеспечения необходимой вентиляции.

Установка в высокий кухонный модуль (рисунок 3)

➔ Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 3.

➔ В задней части кухонного модуля необходимо оставить указанное на рисунке свободное пространство для обеспечения необходимой вентиляции.

➔ Кроме того, если в высоком кухонном модуле имеется задняя панель, ее также следует снять.

Вентиляция**(Рисунок 4)**

Для повышения эффективности работы вашего духового шкафа необходимо обеспечить поступление холодного воздуха в достаточном количестве.

Необходимо оставить соответствующее свободное пространство с учетом размеров, указанных на рисунке 4.

Установка в углу (рисунок 5)

➔ Установка должна быть выполнена с учетом указанных размеров и

Встраиваемый электрический духовой шкаф

соответствовать данным, приведенным на рисунке 5, что необходимо для обеспечения возможности свободного открытия двери прибора.

Крепление прибора**(Рисунок 6)**

➔ Выверните прибор по центру и полностью задвиньте его в кухонный модуль.

➔ Не следует размещать кабель питания под духовым шкафом, а также прокладывать его между духовым шкафом и частями кухонного гарнитура.

➔ Откройте дверь духового шкафа.

➔ Закрепите прибор с помощью прилагаемых винтов.

➔ Для крепления прибора используйте отверстия, показанные на рисунке 6.

➔ Убедитесь в том, что духовой шкаф надежно закреплен. В противном случае существует опасность его опрокидывания во время использования.

Заключительные проверки

➔ После завершения установки включите подачу электропитания.

➔ Прочитайте инструкцию по эксплуатации прибора.

Извлечение прибора

➔ Отключите подачу электропитания.

➔ Выкрутите крепежные винты.

➔ Приподнимите прибор и вытяните его на себя. Для выполнения этой операции следует привлекать не менее двух человек.

Порядок переноски прибора при последующем его перемещении на другое место

Порядок переноски прибора:

➔ Сохраните коробку, в которую был упакован прибор. В случае отсутствия упаковочной коробки, плотно оберните воздушно-пузырчатой пленкой или толстым картоном и заклейте скотчем.

➔ Если внутри находятся дополнительные принадлежности, подложите картонку по размеру двери духового шкафа, чтобы случайно не повредить ее. Заклейте дверь скотчем, чтобы предотвратить ее открытие.

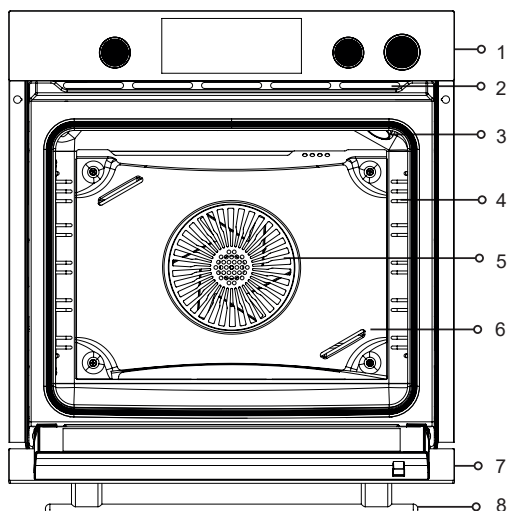
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускается поднимать духовой шкаф, удерживая его за ручку или дверь.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не кладите никакие предметы сверху духового шкафа, переносите его в строго вертикальном положении.



4. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРИБОРОМ

Общее описание и внешний вид



- 1. Панель управления
- 2. Вентиляционные отверстия*
- 3. Лампа подсветки духового шкафа***
- 4. Направляющие****

- 5. Вентилятор
- 6. Защитная панель вентилятора**
- 7. Дверь
- 8. Ручка

*В зависимости от модели вентиляционные отверстия могут быть открытого/закрытого типа.

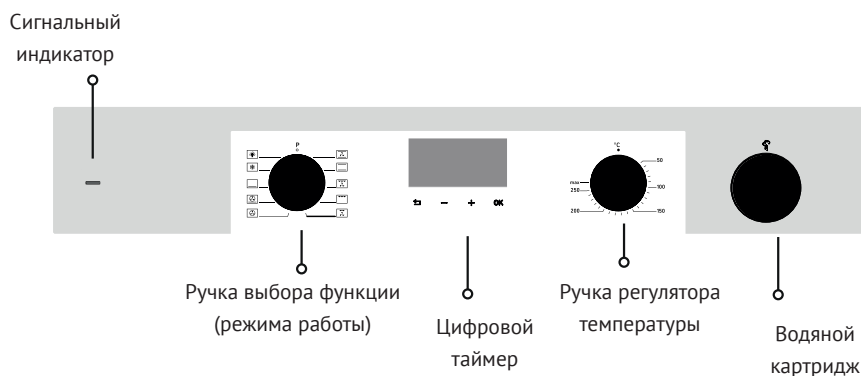
**Наличие зависит от конкретной модели FPS.

***Расположение лампы подсветки духового шкафа может изменяться в зависимости от модели.

****Тип используемых направляющих может зависеть от конкретной модели. Проволочные направляющие показаны в качестве примера.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Панель управления

**Ручка выбора функции (режима работы)**

С помощью ручки выбора функции (режима работы) настраивается режим нагрева/приготовления.

Также ручкой регулятора температуры необходимо задать значение температуры.

В противном случае прибор не начнет нагреваться.

Ручка регулятора температуры

Позволяет выбрать рабочую температуру духового шкафа. Процесс приготовления начинается после выбора функции (режима работы).

Цифровой таймер

Электронный таймер, который позволяет приготовить блюдо к определенному времени.

Сигнальный индикатор

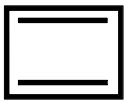
Указывает на то, что происходит нагрев духового шкафа. Индикатор гаснет, как только температура в духовом шкафу достигает заданного значения.

Выключение электрического духового шкафа

Переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в нулевое (выключенное) положение.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Режимы нагрева и другие функции

	Традиционный нагрев с конвекцией	Включены нижний и верхний нагреватель, а также вентилятор. Этот режим подходит для приготовления мяса, а также пирогов, печенья и другой подобной выпечки. Благодаря вентилятору осуществляется равномерное распределение разогретого воздуха по всему внутреннему объему духового шкафа контролируемым образом.
	Традиционный нагрев	Нагрев продуктов осуществляется одновременно сверху и снизу. Включены верхний и нижний нагреватели. Этот режим подходит для приготовления пирогов, тортов и другой выпечки.
	Макси-гриль с конвекцией	Гриль и вентилятор работают совместно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по всей рабочей камере. Этот режим подходит для приготовления больших мясных блюд.
	Макси-гриль	Этот режим подходит для приготовления на гриле и жарки блюд с порционными кусками большого и среднего размера. Осуществляется нагрев всего пространства под нагревателем.
 = 	Гриль с конвекцией	Включены малый гриль и вентилятор. Вы можете готовить продукты, которые требуют длительного процесса приготовления, при этом экономя энергию. Продолжительность приготовления больше, чем в других режимах. Не рекомендуется использовать для выпечки из опарного теста. Этот режим обеспечивает самую высокую энергоэффективность.
	*Турбовентилятор	Турбонагреватель включается в работу и обеспечивает равномерное приготовление блюда, обдувая его горячим воздухом с помощью вентилятора.
	*Нижний нагрев с турбовентилятором	Включены турбовентилятор и нижний нагреватель. Этот режим подходит для приготовления пиццы.
	Нижний нагрев	Включен только нижний нагреватель. Если необходимо обжарить нижнюю часть готовящегося блюда, используйте этот режим на завершающем этапе приготовления. Этот режим также используется для очистки паром.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

	Разморозка	Поддерживая циркуляцию воздуха вокруг блюда, вентилятор обеспечивает размораживание замороженных продуктов, таких как мясо, хлеб и пироги.
	Освещение	Обеспечивает подсветку внутреннего пространства духового шкафа. При переключении ручки в положение подсветки духового шкафа нагреватели и вентилятор не работают. Лампа будет гореть все время, пока работает духовой шкаф.

☀ ПРИМЕЧАНИЕ. Представленные в таблице функции (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.

* На основе данного режима указывается соответствующее значение расхода энергии в режиме приготовления с конвекцией.

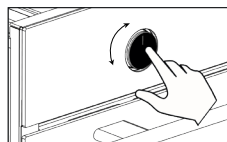
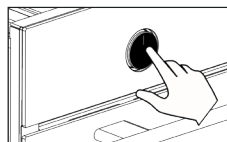
Проведенные испытания были основаны на стандарте TS EN 60350 и постановлении (Комиссии ЕС) № 66/2014.

Использование утапливаемого поворотного регулятора

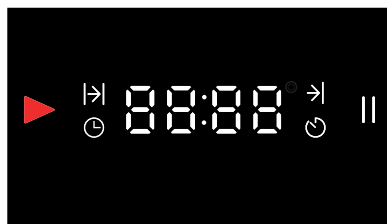
➞ В моделях, оснащенных утапливаемым поворотным регулятором, для осуществления настройки ручка должна быть выдвинута наружу (такими регуляторами оснащаются не все модели).

➞ Извлеките ручку регулятора, нажав на нее, как показано на рисунке.

➞ Теперь, когда ручка выдвинута наружу, вы можете выполнить необходимую регулировку.



5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА








	Индикатор «В работе»
	Индикатор длительности приготовления
	Индикатор завершения приготовления
	Индикатор настройки часов
	Индикатор срабатывания сигнализации
	Индикатор «Пауза»
	Кнопка возврата
	Кнопка подтверждения OK
	Кнопка увеличения значения времени
	Кнопка уменьшения значения времени

Встраиваемый электрический духовой шкаф

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Настройка текущего времени (часов) ⌚

Настройка текущего времени (часов) должна быть выполнена до начала использования духового шкафа.

После включения питания все цифры загораются и гаснут через 2 секунды, а на дисплей выводится **12:00**.

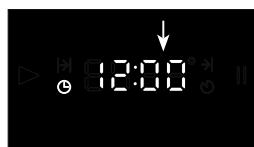
Для быстрого изменения времени используются кнопки **- +**.

Сначала вводится значение минут, затем для подтверждения необходимо нажать кнопку **OK**, после чего происходит переключение в режим настройки значения часов.

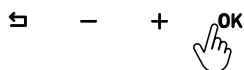
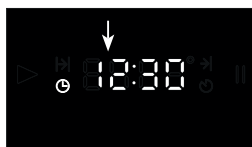
Когда мигает значение минут, кратковременное нажатие кнопки **↵** завершает настройку текущего времени (часов) без сохранения каких-либо данных. Чтобы при выполнении настройки значения часов вернуться в режим настройки значения минут, кратковременно нажмите кнопку **↵**.

Пока значение часов не подтверждено, на дисплей выводится экран настройки.

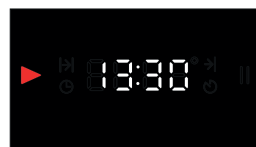
В случае аварийного отключения питания текущее время сбрасывается, и настройку следует выполнить заново.



Сначала кнопками **- +** задайте количество минут и подтвердите нажатием **OK**.



Затем задайте значение часов и подтвердите настройку кнопкой **OK**.



На дисплее отображается текущее время.

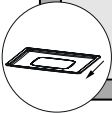
Теперь настройка текущего времени (часов) завершена, и индикатор ⌚ гаснет.

Через 1 минуту после применения настройки яркость экрана уменьшается.

В последующем вы можете изменить текущее время в режиме настройки.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Первый нагрев прибора

	Перед использованием духового шкафа удалите этикетки и извлеките из рабочей камеры дополнительные принадлежности.
	Протрите духовой шкаф влажной тканевой салфеткой и вытрите поверхности насухо. Обратитесь к разделу «Техническое обслуживание и чистка», в котором приведена подробная информация.
	Выполните первый нагрев, чтобы удалить запах, издаваемый при включении нового прибора. Закройте дверь духового шкафа, включите режим «Традиционный нагрев»  и оставьте работать прибор в течение максимум 30 минут. Затем проветрите помещение.
	При открывании двери духового шкафа следует проявлять осторожность, так как после нагрева может образовываться пар. Установите внутрь дополнительные принадлежности. Теперь ваш духовой шкаф готов к работе.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во время первого использования поверхности нагреваются сильнее, чем обычно. По этой причине не следует дотрагиваться до духового шкафа и подпускать к нему детей.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Ежедневное использование

➞ Для того чтобы начать процесс приготовления, выберите необходимый режим и с помощью ручки регулятора задайте подходящую для блюда температуру (см. «Рекомендации по приготовлению блюд»).

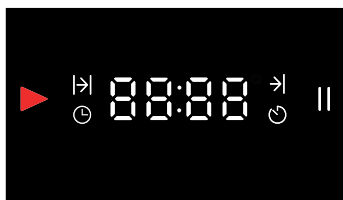
➞ Разогрейте духовой шкаф, если требуется предварительный разогрев.

➞ По окончании процесса приготовления откройте дверь духового шкафа и оставьте его остывать.

После того как приготовление блюда закончится, переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в выключенное положение.

Использование цифрового таймера

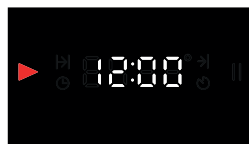
Это электронный таймер, который позволяет приготовить блюдо к определенному времени. Вам следует задать длительность приготовления блюда и время, к которому вы хотите, чтобы оно было готово.



⏮ - + ОК

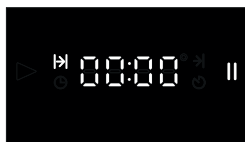
Автоматическая программа приготовления

После выбора температуры и режима, подходящего для блюда, которое вы помещаете в духовой шкаф, вы должны сразу же запустить процесс приготовления, задав его длительность. **Чтобы настроить длительность приготовления:**



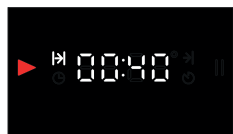
⏮ - + ОК

Нажмите и удерживайте кнопку **ОК** до тех пор, пока не появится индикатор ▶▶.



⏮ - + ОК

Сначала с помощью кнопок - + задайте значение минут (например, 40 минут) и подтвердите настройку, нажав кнопку **ОК**.



⏮ - + ОК

Нажимайте кнопку **ОК** до тех пор, пока на дисплей не будет выведен показанный выше экран и запустите процесс приготовления.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

➞ Начнется обратный отсчет времени, настроенного на экране.

Задайте температуру и выберите необходимый режим. Духовой шкаф будет работать в течение 40 минут, начиная с момента подтверждения времени.

➞ По истечении заданного времени на экран дисплея будет выведено **00:00** и, начнет мигать индикатор **||** и в течение 2 минут будет выдаваться звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку **OK**. После отключения звукового сигнала на дисплее будет отображаться текущее время.

➞ По окончании приготовления переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в выключенное положение и выключите духовой шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Чтобы завершить приготовление до заданного времени и отменить выбранную настройку времени, длительно нажмите кнопку **↶**. На дисплее будет отображаться текущее время.

Режим паузы

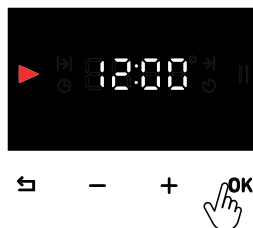
Длительное нажатие кнопки **↶** когда на экране дисплея отображается текущее время, приводит к тому, что на экран выводится текущее время и символ **||**, а духовой шкаф переключается в режим паузы. При этом процесс готовки приостанавливается. Кратковременное нажатие кнопки **OK** приводит к выходу из этого режима, при этом на дисплей выводится символ **▶**.

Духовой шкаф продолжит работу, если переключатель будет находиться во включенном положении.

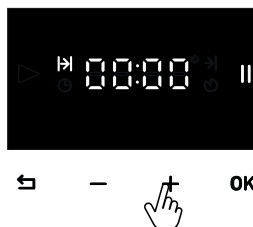
Настройка времени окончания приготовления с отсрочкой начала ➞

Эта программа используется в том случае, если вы хотите, чтобы ваше блюдо было приготовлено к определенному времени в будущем. Программа начинается с задержки. После окончания задержки начинается процесс приготовления, который завершается в заданное время.

При вводе длительности приготовления:

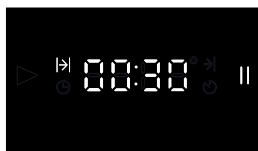


Нажмите и удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится индикатор **▶**.

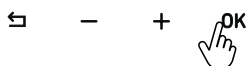


Сначала с помощью кнопок **- +** задайте значение минут, затем, нажав кнопку **OK** перейдите к настройке значения часов.

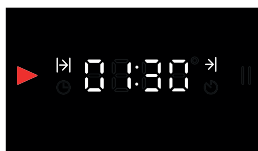
Встраиваемый электрический духовой шкаф



После задания времени подтвердите его нажатием кнопки **OK** и перейдите в режим **|>|**.



Для настройки времени завершения приготовления, после задания значения для минут и часов, нажимайте кнопку **OK**, пока не появится экран со временем до окончания приготовления.



Экран со временем до окончания приготовления

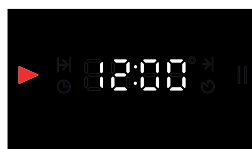
Экран со временем до окончания приготовления; время, оставшееся до окончания приготовления.

На дисплее духового шкафа отображается время, оставшееся до окончания приготовления, которое рассчитывается путем вычитания текущего времени из времени окончания, после чего начинается обратный отсчет.

В этом примере мы настроили наш духовой шкаф таким образом, чтобы он приступил к приготовлению блюда в 13:00, процесс приготовления длился 30 минут и завершился в 13:30. После завершения процесса приготовления начинает мигать индикатор **||** и в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку **←** или **OK**.

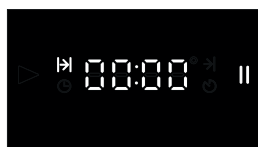
По окончании приготовления переведите ручки выбора функции (режима работы) и регулятора температуры в выключенное положение и выключите духовой шкаф.

Без ввода длительности приготовления:

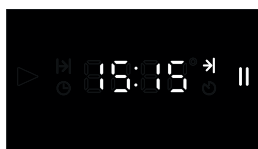


Нажмите и удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится индикатор **|>|**.

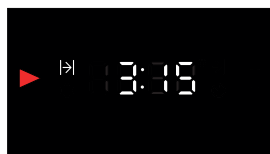
Встраиваемый электрический духовой шкаф



Не вводя длительность приготовления, нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока не произойдет переход в режим **|>|**.



Для настройки времени завершения приготовления, после задания значения для минут и часов, нажимайте кнопку **OK**, пока не появится экран со временем до окончания приготовления.



Экран со временем до окончания приготовления

Экран со временем до окончания приготовления; время, оставшееся до окончания приготовления.

Режим ручного приготовления

Вы можете сразу же начать процесс приготовления без настройки его длительности, задав необходимую температуру и выбрав режим, подходящий для вашего блюда. Духовой шкаф не выключается автоматически, и поэтому вы должны контролировать его работу самостоятельно.

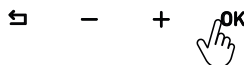
В случае аварийного отключения питания произойдет отключение духового шкафа, а настройки часов будут сброшены. При повторном включении питания вам необходимо будет снова настроить текущее время.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

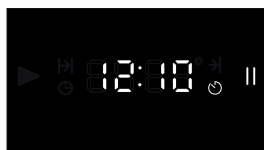
Настройка выдачи звукового сигнала ☹

Эта функция может быть настроена в любое время. Вы можете использовать ее для выдачи предупреждающего сигнала или напоминания.

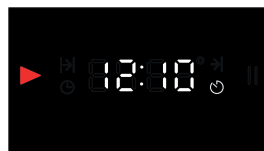
Индикатор срабатывания сигнализации гаснет после того, как в течение 2 минут будет выдан звуковой сигнал. Нажмите и удерживайте кнопку **OK** до тех пор, пока не появится индикатор |>|.



Нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока на дисплей не будет выведен индикатор ☹.



Сначала с помощью кнопок **- +** задайте значение минут, затем, нажав кнопку **OK**, перейдите к настройке значения часов и снова подтвердите нажатием кнопки **OK**.



После настройки длительности на экране дисплея будет отображаться текущее время.

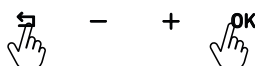
Отключение звукового сигнала

Звуковой сигнал выдается в течение 2 минут после истечения заданного времени. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку **OK** или **←**. После отключения звукового сигнала на дисплее будет отображаться текущее время.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Режим настройки

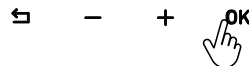
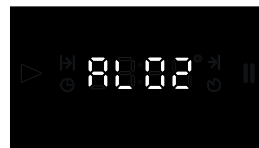
Настройка уровня звукового сигнала (AL)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.

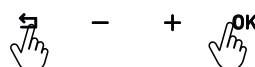
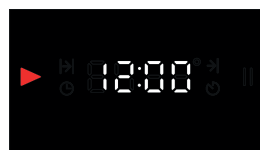


С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение **AL** и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.



С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.

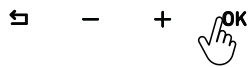
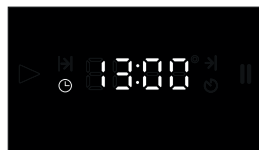
Изменение времени (CL)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.



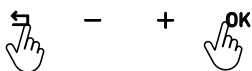
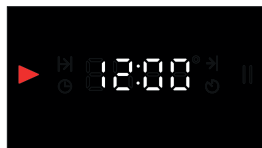
С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение **CL** и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.



С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

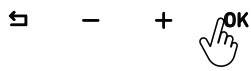
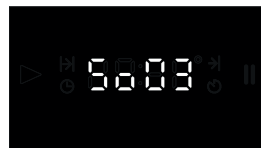
Изменение тона звукового сигнала (So)



Нажмите одновременно кнопки и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.

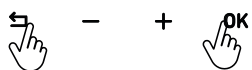
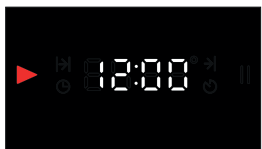


С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение 5001 и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

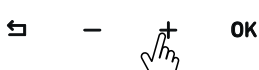


С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.

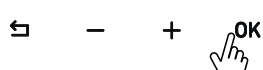
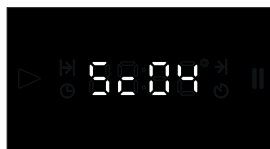
Изменение яркости экрана (Sc)



Нажмите одновременно кнопки и **OK**, удерживая их длительное время, затем войдите в меню.



С помощью кнопок **- +** выведите на экран дисплея значение 5201 и затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.



С помощью кнопок **- +** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.



6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

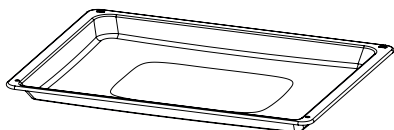
Приборы могут комплектоваться различными дополнительными принадлежностями в зависимости от модели. Представленные в данной инструкции дополнительные принад-

лежности могут отсутствовать в приобретенном вами изделии.



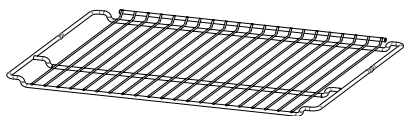
ПРИМЕЧАНИЕ.

Используйте только оригинальные принадлежности, предназначенные для вашего прибора.



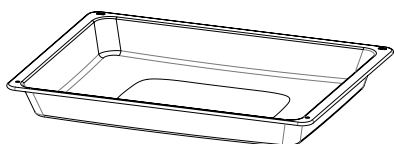
Стандартный противень

Предназначен для замороженных продуктов, тортов (пирогов), мясных блюд большого размера, выпечки.



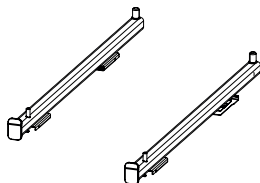
Проволочная решетка

Предназначена для размещения форм для тортов (пирогов) и суфле, а также продуктов, подлежащих обжариванию.



Глубокий противень

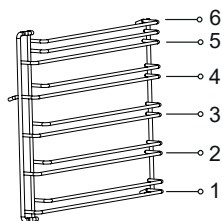
Может использоваться для тушения, жарки продуктов большими кусками, а также для сбора капающего масла при приготовлении блюд на гриле.



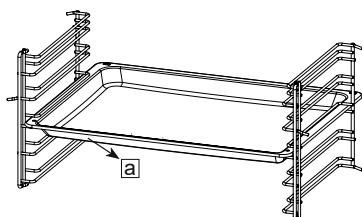
Телескопические направляющие

Телескопические направляющие позволяют полностью извлекать из духового шкафа противень или решетку. Вы можете очень просто контролировать процесс приготовления блюда, перемещая противень или проволочную решетку.

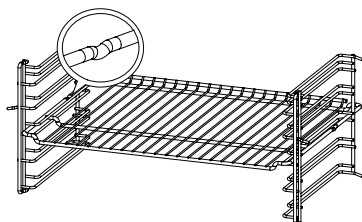
Использование дополнительных принадлежностей



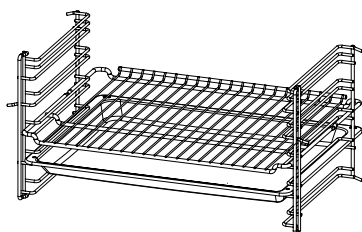
Поставляются модели с проволочными и саморегулирующимися направляющими. Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.



Дополнительную принадлежность (противень или решетку) следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери прибора.

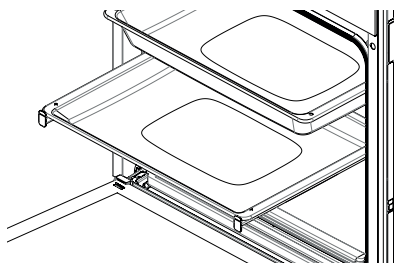
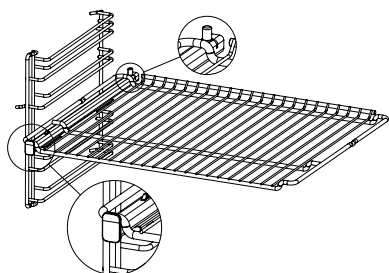
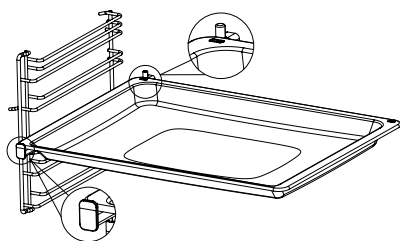


На проволочных направляющих имеются углубления, которые предотвращают падение с них противня или решетки и обеспечивают безопасное размещение.



Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов на гриле и мясных блюд, установив противень и решетку вместе.

Использование телескопических направляющих



Задвинуть направляющие полностью внутрь, не устанавливая на них предварительно противень или проволочную решетку. Дополнительная принадлежность должна располагаться между передним и задним выступами направляющих.

Если вы собираетесь готовить более чем на одном противне, необходимо предусмотреть соответствующее расстояние между ними с помощью рельсовой системы.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

⚠ 7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОТОВКА НА ПАРУ

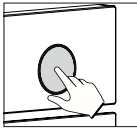
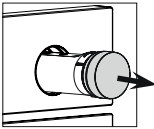
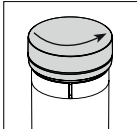
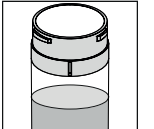
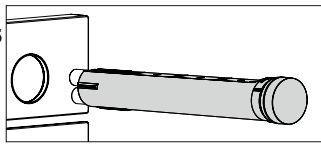
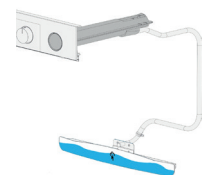
Вода поступает в испарительную камеру во время процесса приготовления и испаряется при нагревании, что приводит к лучшим результатам приготовления. Благодаря подачи пара ваша еда остается хрустящей снаружи, мягкой и сочной внутри, что делает намного вкуснее.

➡ отовьте на пару с помощью режима готовки на пару, указанного в руководстве.

➡ Обращайтесь к значениям в таблице приготовления с помощью пара для продуктов, которые вы собираетесь использовать в приготовлении.

➡ Разместите продукты в рекомендованное положение на полке.

➡ Когда наступило черед добавления воды в соответствии со временем, указанным в таблице приготовления

		➡ Нажмите на водяной картридж(1). ➡ Извлеките водяной кар
		➡ Отвинтите крышку водяного картриджа (3). ➡ Добавьте в картридж количество воды, указанное в таблице(4).
		➡ Закройте крышку водяного картриджа и слегка надавите на нее (если вы полностью надавите, вода будет поступать в испарительную камеру). ➡ Когда наступит черед подачи воды, полностью вставьте картридж (вы услышите "щелчок").
		➡ Вода начнет медленно поступать в испарительную камеру, расположенную в духовке, и ваше блюдо будет готовиться на пару. ➡ Не наливайте более 200 мл воды за раз.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Выпечка

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Хлеб из дрожжевого теста	Стандартный поднос		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Картофельный хлеб на закваске	Стандартный поднос		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Слоеное тесто	Стандартный поднос		3	190	190	После предварительного разогрева	35...40

Кексы и торты

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Кекс на подносе	Стандартный поднос		3	170	150	После предварительного разогрева	20...25
Маленькие кексы	Стандартный поднос		3	160	150	После предварительного разогрева	30...35
Кекс в форме	Стандартный поднос		2	190	190	После предварительного разогрева	40...45
Пан ди Спанья	Стандартный поднос		3	190	50	После предварительного разогрева	7...10

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Чизкейк	Круглая решетчатая форма для торта диа- метром 26 см		3	“25 мин170, затем30 мин150”	190	20	50...60
Пирог с множе- ством фруктов	40*27 см стеклянная емкость на проволоч- ной сетке		3	130	190+100*	После предвари- тельного разогрева	140...150

Мясные продукты

Пища	Аксессуар для исполь- зования	Функция приготов- ления	Поло- жение полки	Темпера- тура (°C)	Количе- ство ис- пользуе- мой воды (мл)	Время по- дачи воды (мин)	Время при- готовления (мин)
Рыба	Стандарт- ный поднос		3	200	150	После предвари- тельного разогрева	25...30
Куриная ножка	Стандарт- ный поднос		3	200	190	После предвари- тельного разогрева	35...40
1-1,5 кг антре- кота	Стандарт- ный поднос		2-3	25 мин макс., затем 60 мин160- 170	190+ 100** +100**	После предвари- тельного разогрева	80...85
1-1,5 кг ба- раньей голень	Стандарт- ный поднос		3	200	190+190*	После предвари- тельного разогрева	80...90

Перед испытаниями духовку предварительно разогревали в течение 10 мин. Испытания проводились с турбобористором 2000 Вт.

*Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления

Встраиваемый электрический духовой шкаф

В таблице ниже представлена подробная информация о продуктах, процесс приготовления которых мы протестировали в наших лабораториях и для которых нами были определены соответствующие технологические параметры. Длительность приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в сети питания, характера и количестваготавливаемых продук-

тов, а также температуры. Вы можете экспериментировать и изменять значения для достижения того или иного результата в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями. Самый нижний уровень духового шкафа, на который возможна установка противня или решетки – 1-й уровень.

*** Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 минут.**

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Пирог на противне	Стандартный противень		2–3	170	25...30
			3	170	20...25
Пирог в форме	Форма для выпечки		2	170	25...30
			2	180	35...40
Печенье	Стандартный противень		2	170	20...25
Небольшие пирожные	Стандартный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		1–5	160	30...35
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень Глубокий противень		1 5	190	50...55
Пицца	Стандартный противень		2	200	10...15
			2	200–220	10...15
Выпечка	Стандартный противень		2	200	25...30
Рыба	Стандартный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Стеклянная форма на проволочной решетке, прямоугольной формы		2	190	20...25
Куриные окорочка	Стандартный противень		2–3	220	50...55
			2–3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Стандартный противень		2–3	Не более 30 мин., затем 60 мин. - 190	90...95
			2–3	Не более 25 мин., затем 50 мин. - 190	75...80
			3	Не более 25 мин., затем 45 мин. - 200	75...80

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Антрекот	Стандартный противень		3	Не более 25 мин., затем 20 мин. - 190	45...50
Бисквитное пирожное	Стандартный противень		3	190	7...10
	Стандартный противень Глубокий противень		1-5	190	8...13

Приготовление на гриле

* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 минут.

Продукт	Используемая дополнительная принадлежность	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Каре ягненка	Проволочная решетка		4...5	макс.	25...30
Курица кусками	Проволочная решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Проволочная решетка		4...5	макс.	20...25
Сэндвич из буханки	Проволочная решетка		4...5	макс.	1...3

Встраиваемый электрический духовой шкаф



8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ С FRYART

С FryArt благодаря специальному противню вы можете готовить полезную еду, используя небольшое количество масла или вообще не используя его.

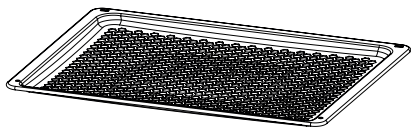
Благодаря перфорированному противню обеспечивается быстрый поток воздуха, что позволяет сделать пищу хрустящей снаружи и мягкой внутри.

☀ Для получения наилучшего результата от этой функции изделия, обратите внимание на предложения и советы, изложенные в данном руководстве.

Безопасность

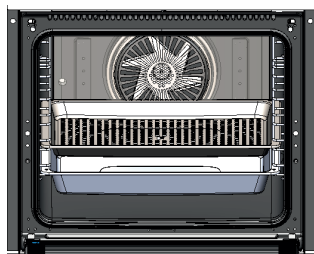
☞ Не используйте противень FryArt в других духовках.

☞ В противном случае есть риск, что он не будет правильно установлен и может упасть и застрять. Противень следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери прибора.



☞ Не используйте противень FryArt для запекания на плите.

☞ Поскольку после приготовления противень будет горячим, обязательно используйте термостойкие перчатки.

**Использование FryArt**

☞ Для приготовления ваших блюд выберите на панели управления функцию **Fry/Light**.

☞ Выберите подходящую температуру для вашего блюда в таблице температур для приготовления еды. При необходимости предварительно нагрейте духовку. Не оставляйте противень FryArt в духовке во время предварительного нагрева.

☞ Слегка смажьте противень FryArt сливочным маслом. Это предотвратит прилипание еды. Не пренебрегайте этим процессом при сушке овощей и фруктов.

☞ В зависимости от připravляемого вами блюда поставьте под противень FryArt глубокий противень/лоток, чтобы масло не капало на дно духовки.

☞ Не используйте противень FryArt с пергаментом, алюминиевой фольгой или пакетами для выпечки. Этот способ применения снизит эффективность, которую вы получите от режима приготовления, поскольку они заблокируют отверстия для обеспечения потока воздуха.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Очистка

➔ Перед первым использованием вымойте противень теплой водой с моющим средством и тщательно высушите.

➔ Противень покрыт легкой в уходе эмалью, известной как ETC. Однако это не антипригарное покрытие

➔ Мы рекомендуем перед приготовлением слегка смазать противень сливочным маслом, чтобы еда не прилипала.

➔ При чистке противня не используйте острые или абразивные предметы, такие как ножи, щетки, металлическая губка, чтобы не повредить поверхность эмали.

Таблицы данных для приготовления блюд**Свежие продукты:**

Свежие продукты должны быть слегка смазаны маслом перед запеканием. Вы можете сделать это с помощью кисти или распылителя. Ближе к концу приготовления можно повторить процесс смазывания. Если вы будете готовить овощи, не советуем добавлять соль на этапе приготовления.

Добавление соли может привести к тому, что продукты будут выделять воду и останутся мягкими.

Конечный результат во время приготовления картофеля также зависит от сорта картофеля. Свежий (с высоким содержанием воды) картофель не может достичь желаемого хрустящего состояния. Сорта с высоким содержанием крахмала дают лучшие результаты.

	Функция (режим работы)	Уровень установки	Температура (°C)	Время предв. нагрева (мин)	Вес блюда (г)	Длительность приготовления (мин)
Картофель домашнему		3 (среднее)	220	10	600	20...25
Выпечка		3 (среднее)	190	10	600	20...25
Манты из рубленного мяса		3 (среднее)	190	10	600	20...25
Котлеты из нута		3 (среднее)	190	10	600	20...25
Хрустящие крылышки		3 (среднее)	220	10	600	25...30

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Замороженные продукты:

Такие продукты, как картофель фри, луковые кольца и наггетсы, являются промышленно обработанными продуктами. Как правило, поскольку они проходят предварительный процесс приготовления, они содержат определенное количество масла. В основном эти продукты не нуждаются в добавлении масла. Однако, если вы считаете, что еда, которую вы готовите, сухая, вы можете добавить небольшое количество масла путем разбрызгивания при последующем приготовлении.

Кроме того, замороженные продукты также содержат соль, поэтому мы не рекомендуем добавлять еще соли во время приготовления. Добавление соли может привести к тому, что продукт будет выделять воду и останется мягким. Если вы считаете, что необходимость добавить соль, сделайте это после того, как достанете блюдо из духовки по окончании его приготовления.

Время приготовления различных продуктов отличается друг от друга. Если вы хотите приготовить разные продукты вместе на одном противне, сначала поместите в противень продукты, которые требуют большего времени приготовления (например, картофель), а те, которые готовятся быстрее (например, луковые кольца), – через 10 минут. Маленькие кусочки картофеля фри обжариваются быстрее, потому что имеют меньшую массу. Мы рекомендуем разделить их перед использованием.

Не переполняйте противень FryArt. Эффективность приготовления может быть неравномерной, если отверстия для прохождения потока воздуха будут заблокированы. Замороженные продукты следует готовить, не размораживая. Размороженные продукты потеряют свой вкус из-за преждевременного испарения содержащейся в них воды.

	Функция (режим работы)	Уровень установки	Температура (°C)	Время предв. нагрева (мин)	Вес блюда (г)	Длительность приготовления (мин)
Картофель фри	FryArt	3 (среднее)	220	10	600	20...25
Наггетсы	FryArt	3 (среднее)	220	10	600	20...25
Картофельные крокеты	FryArt	3 (среднее)	220	10	600	10...15
Луковые кольца	FryArt	3 (среднее)	220	10	600	10...15
Замороженная пицца	FryArt	3 (среднее)	190	10	-	10...15
Замороженная выпечка	FryArt	3 (среднее)	190	10	600	20...25

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Полезные продукты:

Толщина нарезанных долей и ломтиков, которые вы подготовите, важна при сушке фруктов и овощей. Нарезайте фрукты ломтиками толщиной 1 см. Если толщины будет больше, время увеличится и сушка будет неравномерной. Овощи, содержащие много жидкости (кабачки, огурцы и т.д.), можно нарезать потолще.

Перед началом процесса сушки слегка смажьте противень FryArt несоленым сливочным маслом. Это предотвратит прилипание продуктов, а также улучшит их вкус.

Мы рекомендуем каждые два часа выпускать обрезавшийся внутри пар, открывая дверцу духовки во время сушки. Это повысит эффективность сушки.

В сушеных овощах и фруктах всегда остается некоторое количество остаточной влаги. По этой причине следите за тем, чтобы обработанные продукты хранились в холодильнике или в сухом месте, чтобы они не испортились.

	Функция (режим работы)	Уровень установки	Температура (°C)	Время предв. нагрева (мин)	Вес блюда (г)	Длительность приготовления (мин)
Сушка фруктов		3 (среднее)	80	-	-	6 часов
Сушка овощей		3 (среднее)	80	-	-	6-8 часов
Сушка мяса		3 (среднее)	80	-	-	8 часов

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

В связи с опасностью поражения электрическим током перед выполнением работ по техническому обслуживанию и чистке следует отключить прибор от электрической розетки.

Перед проведением технического обслуживания убедитесь в том, что

прибор охладился до нормальной температуры.

Регулярное выполнение технического обслуживания и чистки способствует продлению срока службы прибора. Для упрощения чистки дверь, стекло и направляющие могут быть сняты.



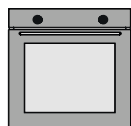
Рекомендации по чистке

Не используйте для очистки внутренних и передних частей, противней и других деталей прибора абразивный инструмент, например, ножи или щетки, поскольку это может привести к образованию царапин и другим повреждениям поверхностей. Для чистки и протирания поверхностей прибора используйте теплую воду, мыло и мягкие тканевые салфетки.



Очистка дополнительных принадлежностей

Тщательно очищайте и протирайте насухо дополнительные принадлежности после каждого их использования. Мытье дополнительных принадлежностей в посудомоечной машине не допускается.



Ежедневное использование

Прибор следует тщательно очищать после использования. Остатки еды и масла могут стать причиной пожара.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Очистка паром

Благодаря функции очистки паром вы легко очистите грязь, осевшую на внутренней поверхности изделия, размягчив ее.

➞ Извлеките противень и решетку из духовки, прежде чем начать процесс очистки паром. Снимите правую и левую проволочные полки.

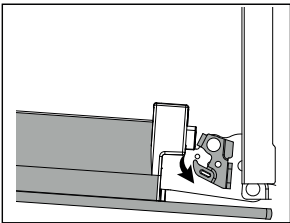
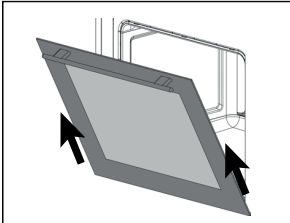
➞ Нажмите и извлеките водяной картридж на панели управления. Заполните картридж 100 мл воды и вставьте его на место.

➞ Когда вы нажимаете на картридж, вода в нем переносится в испарительную камеру внутри печи.

➞ Пожалуйста, выберите  в качестве функции. Установите переключатель температуры на 100°C и включите на 20 минут. После этого протрите внутреннюю часть духовки и внутреннее стекло крышки тканью из микрофибры.

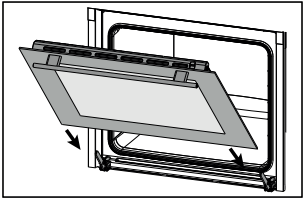
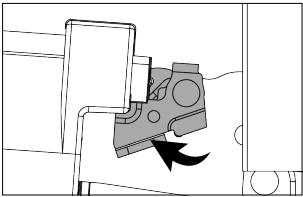
⚠ Через некоторое время оседает грязь в духовке, которая неоднократно использовалась в неочищенном состоянии. Осевшую грязь невозможно идеально удалить никакими методами. Поэтому не пренебрегайте регулярной чисткой духовки.

Снятие двери духового шкафа

Шаг 1	Полностью откройте дверь духового шкафа.	
Шаг 2	Нажмите на фиксаторы петель в направлении стрелки и разблокируйте их.	
Шаг 3	Закрывайте дверь духового шкафа до тех пор, пока она не станет располагаться параллельно фиксаторам петель. Потяните ее наружу в направлении стрелки.	

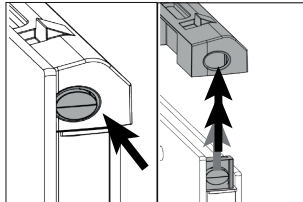
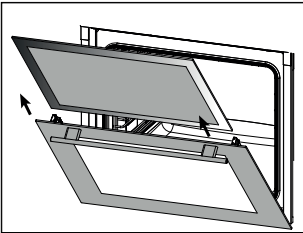
Встраиваемый электрический духовой шкаф

Установка двери духового шкафа

Шаг 4	Вставьте дверь духового шкафа в петли в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Полностью откройте дверь духового шкафа и переведите фиксаторы петель в закрытое положение в направлении стрелки. Закройте дверь духового шкафа.	

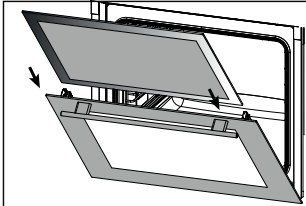
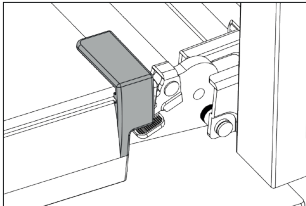
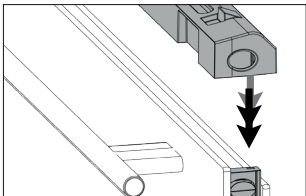
Снятие стекол

Количество стекол может изменяться в зависимости от конкретной модели.

Шаг 1	Откройте дверь духового шкафа наполовину.	
Шаг 2	Нажмите на верхнюю пластиковую секцию с правой и левой сторон и потяните ее вверх.	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннее стекло, затем среднее стекло наружу в направлении, указанном стрелкой.	

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Установка стекол

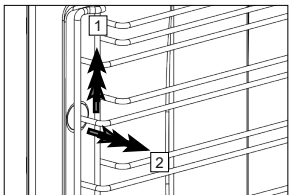
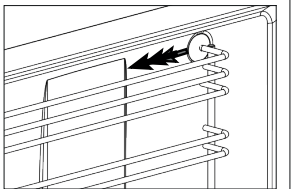
Шаг 4	Откройте дверь духового шкафа наполовину и вставьте сначала промежуточное стекло, а затем внутреннее стекло в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Убедитесь в том, что стекло правильно вставлено в корпус боковой пластиковой секции.	
Шаг 6	Установите верхнюю пластиковую секцию, при этом должен раздаться звук щелчка, а затем закройте дверь прибора.	

Встраиваемый электрический духовой шкаф

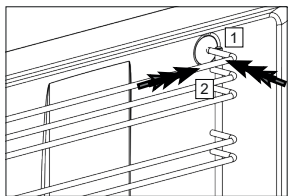
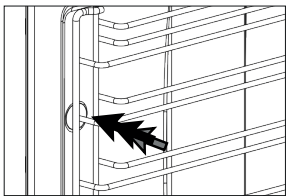
Снятие проволочных направляющих

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Направляющие могут быть горячими. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к горячим направляющим. Перед снятием необходимо дождаться их охлаждения.

Порядок очистки боковых стенок духового шкафа может изменяться в зависимости от модели прибора. Приобретенный вами прибор может быть не оснащен этой принадлежностью.

Шаг 1	Сначала осторожно снимите направляющую с переднего крючка, поднимите в направлении стрелки (1) и снимите (2).	
Шаг 2	После этого вытяните направляющую целиком в направлении стрелки.	

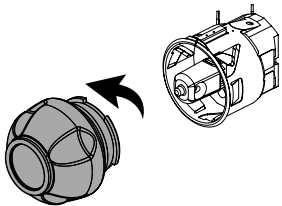
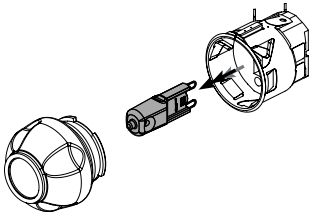
Установка проволочных направляющих

Шаг 3	Выворачивайте направляющие по центру и сначала установите задний крючок (1), а затем надавите на него (2).	
Шаг 4	Затем надавите на передний крючок. При этом направляющая будет зафиксирована.	

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Замена лампы подсветки камеры духового шкафа

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В связи с опасностью поражения электрическим током перед заменой лампы подсветки убедитесь в том, что питание отключено. Если лампа горячая, дождитесь ее охлаждения.

Шаг 1	Полностью откройте дверь духового шкафа.	
Шаг 2	Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.	
Шаг 3	Извлеките лампу подсветки духового шкафа в направлении стрелки и замените ее. Установите стеклянный плафон на место.	

⚠ 10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В этом разделе приведено описание наиболее распространенных неполадок/неисправностей. Вы можете самостоятельно, достаточно просто решить эти проблемы, не вмешиваясь в работу прибора.

Если описанным способом проблема не может быть решена, позвоните дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в официальный сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Нарушение в работе (неисправность)	Причина / способ устранения	Способ устранения
Прибор не работает.	Возможно, прибор не подключен к сетевой розетке.	Проверьте, подключен ли прибор к сетевой розетке
	Возможно, перегорел или вышел из строя предохранитель.	Проверьте состояние предохранителей в блоке предохранителей. Если предохранитель перегорел, замените его.
Во время работы прибора из него выходит пар.	Духовой шкаф используется в первый раз.	Во время работы может выходить пар. Это не является неисправностью.
Во время приготовления внешняя поверхность духового шкафа становится слишком горячей.	Прибор находится в месте, в котором не обеспечивается достаточно эффективная вентиляция.	Вокруг прибор должно быть оставлено свободное пространство, размеры которого указаны в инструкции по установке.
Духовой шкаф не готовит должным образом.	Возможно, дверь духового шкафа слишком часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверь слишком часто, чтобы не снизилась внутренняя температура.
Вентилятор системы охлаждения продолжает работать и после окончания процесса приготовления.	Вентилятор продолжает работать некоторое время, вентилируя внутреннее пространство духового шкафа.	Это не является неисправностью.
При нагревании или остывании прибора раздается металлический скрежет.	Звуки, которые раздаются из-за расширения деталей под воздействием тепла, являются нормальным явлением.	Это не является неисправностью.
Дверь не закрывается полностью.	Возможно, этому мешают остатки пищи внутри духового шкафа и на двери.	Очистите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	➤ Возможно, дверь оставалась открытой. ➤ Возможно, не выбран режим или не настроена температура. ➤ Возможно, не подается питание от сети.	➤ Проверьте дверь и убедитесь в том, что она полностью закрыта. ➤ Переключите духовой шкаф в необходимый режим и/или задайте необходимую температуру.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

**11. СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДOK****КОДЫ ОШИБОК**

При возникновении каких-либо неисправностей прибор будет отображать коды ошибок, предупреждая Вас.

Код	Значение	Вероятная причина
ER01	Ошибка связи	Требуется сервисное обслуживание и замена платы
ER02	Ошибка многократного нажатия	Возникает при одновременном нажатии более чем одной кнопки. Иногда она также может возникать при использовании функции «Пар». Если клавиши не нажимаются одновременно и не используется функция «Пар» - ошибка пропадает. Помощь сервиса обычно не требуется. Но если плата часто выдает ошибку ER02, возможно, это связано с технической неисправностью

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Нормальный режим	
Тусклое освещение камеры печи	При приготовлении пищи освещение камеры печи может становиться тусклым. Это нормальное явление.
Конденсация пара и образование капель воды на внутренней поверхности стекла двери, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух	В процессе приготовления из продуктов может выделяться пар. Большая часть пара удаляется через вентиляционные отверстия. Однако часть пара в виде капель воды может конденсироваться на внутренней поверхности стекла дверцы. Это нормальное явление. Не является дефектом.
Духовой шкаф издает непродолжительные звуки при закрытии дверцы во включенном и отключенном состоянии	Духовка с функцией пара является герметичной, при закрытии излишки воздуха из камеры выходят через уплотнительное кольцо до момента, когда дверца закроется плотно, и выравнивается давление внутри камеры и снаружи. Это нормальное явление. Не является дефектом.

Встраиваемый электрический духовой шкаф**Соответствие требованиям директивы ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE) и порядок утилизации данного изделия**

Утилизация прибора по окончании его срока службы должна выполняться таким образом, чтобы не наносился вред окружающей среде.

На данном изделии имеется соответствующий символ (WEEE), который указывает на то, что сбор отходов электрического и электронного оборудования должен осуществляться отдельно от других видов отходов.

Это означает, что с данным оборудованием следует обращаться в соответствии с директивой 2002/96/ЕС, описывающей требования по демонтажу и утилизации, что в итоге позволит минимизировать вредное воздействие на окружающую среду.

За дополнительной информацией обращайтесь к местным или региональным властям.

Электронные изделия, предназначенные для контролируемого сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных материалов.

По вопросам утилизации изделия вы можете проконсультироваться у официального дилера или в центре сбора отходов вашего муниципалитета. Перед утилизацией изделия необходимо обрезать кабель питания и сломать замок двери, чтобы исключить возможную опасность для детей.

Обратите внимание: информация по энергопотреблению указана на этикетке в соответствии со стандартами EN 60350-1 / МЭК 60350-1 для электрических духовых шкафов бытового типа. Значения определяются при стандартной нагрузке, с учетом функций нижнего / верхнего нагрева или нагрева с конвекцией (при наличии).

В целях повышения качества продукции ее характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления об этом.



Обратите внимание: информация по энергопотреблению указана на этикетке в соответствии со стандартами EN 60350-1 / МЭК 60350-1 для электрических духовых шкафов бытового типа. Значения определяются при стандартной нагрузке, с учетом функций нижнего / верхнего нагрева или нагрева с конвекцией (при наличии).

В целях повышения качества продукции ее характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления об этом.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

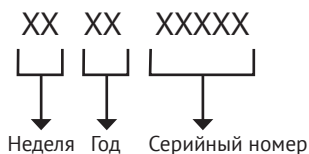
Обратите Ваше внимание!

Также неисправностями Изделия не являются:

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

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором
	При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал
	Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)
 ВНИМАНИЕ!	Детали прибора могут нагреваться во время работы
Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°С до плюс 40°С, относительной влажности не более 75%.	

Встраиваемый электрический духовой шкаф

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в Турции, Завод-изготовитель: Femas Metal Sanayi Ve Ticaret Anonim Sirketi



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 7 (семь) 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:

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.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделие, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

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.

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.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

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.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

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.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

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

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.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

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.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

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.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

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.com

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.

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 775-73-29 (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.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильдe) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получен 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. 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 неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО
В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.