

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



HM 628

BEDIENUNGSANLEITUNG

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

**ВСТРАИВАЕМЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

KUPPERSBERG



INHALT

SICHERHEITSTIPPS.....	5
INSTALLATION DER OFEN IN KÜCHENZEILE	5
WICHTIGE INFORMATIONEN	5
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	6
GERATEBESCHREIBUNG	7
BEDIENUNGSANLEITUNG.....	8
ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR	12
PLATZIERUNG DER GITTER/BACKBLECHE	13
AUSTAUSCH DER LAMPE.....	14
BEFESTIGUNG BACKOFENS IN EINEM KÜCHENMODUL	14
LÜFTUNGSLÖCHER	15
ANSCHLUSS DES OFENS AN DAS STROMNETZ	15
INSTALLATION	16
AUSBAU DER OFENTÜR (NICHT BEI ALLEN MODELLEN MÖGLICH)	17
REINIGUNG UND WARTUNG	19
FEHLERCODES	21



SEHR GEEHRTER KUNDE!

Vielen Dank für den Kauf der Produkte unseres Unternehmens. Wir hoffen, dass Sie die vielen Vorteile und Möglichkeiten, die dieses Gerät bietet, in vollem Umfang schätzen können. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Bewahren Sie die Anleitung auf und wenden Sie sich bei zukünftigen Fragen an sie. Geben Sie diese Anweisungen an andere Personen weiter, die dieses Gerät ebenfalls verwenden.

⚡ WARNUNGEN

➡ Beim ersten Einschalten des Ofens kann es zu einem unangenehmen Geruch kommen, der durch Erhitzen des Klebstoffs, der zum Befestigen der Dämmplatten im Schrank verwendet wird, freigesetzt wird. Schalten Sie den neuen Ofen ein, ohne irgendwelche Produkte hinein zu laden, im Modus mit Ober- und Unterhitze, Temperatur 250°C, für 90 Minuten, um die Ölrückstände im Inneren der Kammer zu entfernen.

➡ Das Vorhandensein von wenig Rauch und Geruch ist für den ersten Gebrauch völlig normal. Bevor Sie mit dem Kochen im Ofen beginnen, warten Sie einfach, bis dieser Geruch vollständig verwittert ist.

➡ Der Ofen ist für den Einsatz in Bedingungen gewöhnlicher Küchenraum.

➡ Während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugängli-

chen Teile 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.

➡ Wenn Risse an der Oberfläche festgestellt werden, muss das Gerät abgeschaltet werden, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

➡ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse für die Arbeit mit diesem Gerät verwendet werden, aber nur, wenn sie beaufsichtigt werden oder für den sicheren Betrieb des Gerätes ausgebildet sind und sich der möglichen Gefahren bewusst sind, die mit der falschen Verwendung des Gerätes verbunden sind. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen.

➡ Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht.

➡ Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe eines funktionierenden Ofens stehen, besonders wenn der Grill eingeschaltet ist.

➡ Trennen Sie den Ofen unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie die Hintergrundbeleuchtung austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

Bedienungsanleitung

➤ In einer stationären elektrischen Anlage muss ein Schaltgerät eingebaut sein, das das Gerät vom Stromnetz trennen soll und seinen Eigenschaften entspricht.

➤ Kinder müssen ständig überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

➤ Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder mangelnder Erfahrung und Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person betreut oder in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet.

➤ Während des Betriebs können einige Teile heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von einem Arbeitsgerät fern!

➤ In eine stationäre elektrische Anlage muss ein Schaltgerät eingebaut werden, das die Abschaltung aller Pole gewährleistet und die Anforderungen der anwendbaren Normen erfüllt.

➤ Im Schadensfall muss das Netzkabel von einem Fachmann des Herstellers, seiner autorisierten Servicestelle oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls können gefährliche Situationen auftreten.

➤ Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und Risse im Glas verursachen können.

➤ Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

➤ Diese Geräte sind nicht für die Steuerung über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

➤ Die Betriebsanleitung für mit Grills ausgestattete Öfen enthält auch Informationen zum Einbau dieser Grills.



SICHERHEITSTIPPS

➤ Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn Sie barfuß auf dem Boden stehen. Tragen Sie unbedingt Schuhe. Berühren Sie den Ofen nicht mit feuchten oder feuchten Händen oder Füßen.

➤ Voraussetzung für den Backofen: Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.

➤ Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert und für den Gebrauch vorbereitet werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Platzierung des Geräts oder seine Installation durch eine nicht qualifizierte oder unbefugte Person entstehen können.

➤ Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens, da sich das Gerät dadurch bewegen oder die Tür beschädigen könnte.

➤ Einige Teile des Geräts können lange Zeit heiß bleiben; warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.

➤ Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, empfehlen wir Ihnen, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen.



INSTALLATION DER OFEN IN KÜCHENZEILE

Installieren Sie den Backofen an dem dafür vorgesehenen Platz in der Küchenzeile - er kann unter einer Arbeitsplatte oder in einem vertikalen Modul installiert werden. Befestigen Sie den

Backofen mit Schrauben an den beiden Löchern im Gerätekörper. Backofentür öffnen - die Befestigungslöcher sind von innen sichtbar. Beachten Sie bei der Installation des Ofens die Anforderungen für den Abstand zu den nächstgelegenen Möbeln und Wänden, um die erforderliche Belüftung des Geräts zu gewährleisten.



WICHTIGE INFORMATIONEN

Um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, muss der Backofen in das entsprechende Modul des Küchen-Sets eingebaut werden. Die Küchenfronten neben dem Backofen müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen. Die für Furnierverkleidungen verwendeten Klebstoffmischungen müssen Temperaturen von mindestens 120°C standhalten. Andernfalls können Kunststoffteile und Klebstoffe, die der angegebenen Temperatur nicht standhalten, schmelzen und das Möbelstück verformen. Wenn Sie den Backofen in das Küchenmodul stellen, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert sein. Dies ist erforderlich, um die Sicherheitsanforderungen zu erfüllen. Alle Schutzvorrichtungen müssen sicher befestigt sein, so dass sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können. Entfernen Sie die Rückseite des Küchenmoduls, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom um den Ofen zu gewährleisten. Auf der Rückseite des Ofens muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.

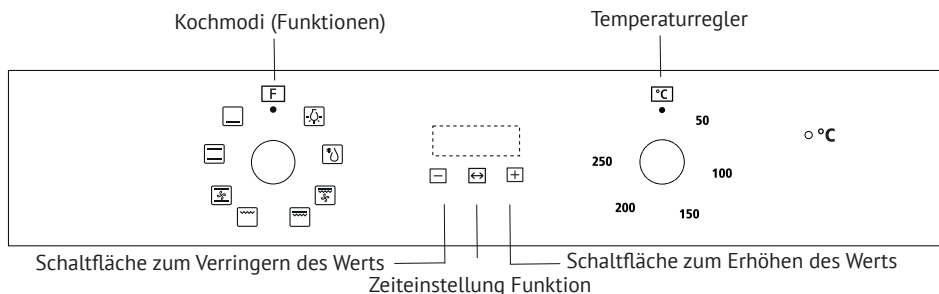
**EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Überprüfen Sie den Backofen nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Wenn Sie Zweifel an der ordnungsgemäßen Funktion des Geräts haben, stellen Sie die weitere Verwendung ein und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel) kann für Kinder gefährlich sein und sollte daher außerhalb ihrer Reichweite aufbewahrt werden.





GERATEBESCHREIBUNG



Symbol	Beschreibung der Betriebsarten
	Ofenbeleuchtung: Ermöglicht es Ihnen, den Kochvorgang zu beobachten, ohne die Schranktür zu öffnen. Beim Einschalten leuchtet die Lampe unabhängig vom verwendeten Kochmodus.
	Auftauen: Die Luft wird bei Raumtemperatur zirkuliert, wodurch gefrorene Lebensmittel schneller aufgetaut werden können (ohne sie zu erhitzen). Dies ist eine delikate, aber wirksame Methode, um das Auftauen von gekochten Speisen, mit Sahne gefüllten Gerichten usw. zu beschleunigen.
	Untere Heizung: Die Wärme wird nur von der Unterseite des Ofens zugeführt. Dieser Modus wird verwendet, um das Produkt von unten zu bräunen. Kochen in diesem Modus eignet sich zum langsamen Kochen und Aufwärmen von Speisen.
	Ober- und unterheizung: Heizungen sorgen für gleichmäßige Erwärmung bereitet die Speisen von oben und von unten. Backen und Braten sind nur auf einer Ebene möglich.
	Obere und untere Heizung + Ventilator: Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten mit dem Ventilator zusammen. Das gesamte Volumen der Kammer wird gleichmäßig erwärmt und das Gericht schnell zubereitet.
	Standardgrill: In diesem Kochmodus verwendet ein normaler Grill nur das Innere des oberen Heizelements, das die Wärme von oben nach unten auf das zu kochende Produkt leitet.
	Doppelgrill: An der Oberseite des Ofens befinden sich die inneren und äußeren Heizelemente. Dieser Modus eignet sich zum Kochen großer Mengen von Grillprodukten.
	Doppelgrill mit Ventilator (auf der Rückseite): Die inneren und äußeren Heizelemente an der Oberseite des Ofens sowie der Ventilator funktionieren. Geeignet zum Grillen großer Mengen Fleisch.

Bedienungsanleitung

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, warten Sie, bis das Display automatisch «12.30» anzeigt, einmal piept und dann «12» blinkt. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt ist, bevor Sie den Ofen benutzen. Beachten Sie, dass die Uhrzeit auf der Uhr im 24-Stunden-Format angezeigt wird, z. B. 14.00 Uhr (2PM) wird als 14.00 angezeigt.

So stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein

1. Stellen Sie die Uhr mit den Tasten «+» und «-» ein.
2. Drücken Sie, um die Einstellung des Uhrwerts zu bestätigen .
3. Stellen Sie die Minuten mit den Tasten «+» und «-» ein.
4. Um die Einstellung der Minuten zu bestätigen, drücken Sie , dabei der Timer wechselt in den Standby-Modus.

☀ **Hinweis.** Wenn die angezeigten Werte nicht blinken, drücken Sie die Tasten «+» und «-» gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden, um die aktuelle Zeit einzustellen.

Ein-und Ausschalten des Ofens

Wenn sich der Timer im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste  halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, damit der Timer in den manuellen Modus wechselt und das Symbol kontinuierlich angezeigt wird .

1. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und stellen Sie die Temperatur ein.

2. Stellen Sie den Timer ein, danach wird der Ofen eingeschaltet.

Wenn Dur (Dauer) oder End (Endzeit) eingestellt ist, wird der Ofen nach Abschluss des Garvorgangs automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie den manuellen Betrieb gewählt haben oder die Erinnerungsfunktion aktiviert haben, stellen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs den Schalter für den Betriebsmodus (Kochen) und den Knopf für den Temperaturregler des Ofens auf «0». Um in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die Tasten  und «+» und halte sie mindestens 3 Sekunden lang in diesem Zustand.

Einstellen des Timer-Betriebsmodus

Durch Drücken der Taste  wird der Timer-Modus in folgender Reihenfolge gewechselt: «Handbetrieb» - «Minutenzähler» - «Dauer» - «Ende» - «Endzeit» - «Handbetrieb». Wählen Sie dann den Kochmodus und passen Sie die Temperatur bei Bedarf an.

Manueller Modus:

Im manuellen Modus werden nur die aktuelle Uhrzeit und das Symbol angezeigt . Die Dauer der Zubereitung muss vom Benutzer selbst eingestellt werden.

☀ **Hinweise:** Um zu verhindern, dass der Ofen für eine sehr lange Zeit versehentlich eingeschaltet wird, beginnt

der Timer, wenn er sich 5 Stunden nach dem letzten Drücken einer der Tasten im manuellen Modus befindet, einmal pro Sekunde zu blinken, um zu verhindern, dass der Ofen in den Standby-Modus geschaltet wird. Und nach 10 Stunden wechselt der Timer in den Standby-Modus.

Nachdem der Timer im manuellen Modus zu blinken begonnen hat, können Sie eine beliebige Taste drücken, um den Timer zurückzusetzen und den Ofen weiter zu benutzen. Oder wenn keine weitere Verwendung des Ofens erforderlich ist, können Sie die Tasten drücken  und « + » und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um den Timer in den Standby-Modus zu schalten.

Einstellen der Zeit, in der ein Warn-ton ausgegeben wird:

Diese Funktion kann verwendet werden, um nach einer bestimmten Zeit einen akustischen Warnton auszugeben.

1. Mit Hilfe Tasten  wählen Sie eine Erinnerungsfunktion aus. Das entsprechende Symbol  blinkt im Display.

2. Passen Sie die Erinnerungsfunktion mit den Tasten « + » und « - » an (erfolgt ähnlich wie bei der Einstellung aktuellen siehe den entsprechenden Abschnitt). Drücken Sie zur Bestätigung die Taste , das Symbol beginnt kontinuierlich zu leuchten . Damit ist die Zeiteinstellung für den Alarmton abgeschlossen.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt der Timer einen akustischen Warnton aus und das Symbol blinkt auf dem Display . Wenn Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden gedrückt halten das Warnsignal wird nicht mehr ausgegeben und das Symbol wird nicht mehr angezeigt . Die Einstellung eines akustischen Warnsignals dient nur dazu, den Benutzer zu benachrichtigen.

4. Wenn der Backofen nicht mehr benutzt werden soll, drücken Sie die Tasten  und « + » gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden, um ihn in den Standby-Modus zu schalten.

Programmieren des halbautomatischen Modus abhängig von der Dauer der Zubereitung:

Verwenden Sie diese Funktion, um Gerichte innerhalb eines konfigurierbaren Zeitraums zuzubereiten. Das zu kochende Gericht wird in den Ofen gestellt und dann das gewünschte Kochregime und die gewünschte Temperatur gewählt. Die maximale Gardauer beträgt 10 Stunden.

1. Drücken Sie die Taste  bis Dur («Dur») im Timer-Display angezeigt wird (Dauer) (wird vor der Einstellung der Garzeit ausgeführt).

2. Stellen Sie mit den Tasten « + » und « - » die Kochdauer Ihres Gerichts ein (dies entspricht der Einstellung der Uhrzeit, siehe den entsprechenden Abschnitt). Zur Bestätigung drücken Sie die Taste , die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und die Symbole werden an-

Bedienungsanleitung

gezeigt « A » und . In diesem Fall beginnt der Ofen zu arbeiten.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer den Ofen ab und ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Display blinkt ebenfalls ein «A». Stellen Sie dann den Schalter für den Betriebsmodus (Kochen) und den Regler für die Ofentemperatur in die Position «0». Halten Sie eine beliebige Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um den Alarmton zu beenden. Durch Drücken der Taste  für mehr als 3 Sekunden wird der Ofen wieder in den manuellen Modus versetzt und Sie können ihn weiterhin verwenden.

Programmieren des halbautomatischen Modus abhängig von der Dauer der Zubereitung:

Verwenden Sie diese Funktion, um Gerichte entsprechend der konfigurierbaren Fertigstellungszeit zuzubereiten. Das zu kochende Gericht wird in den Ofen gestellt. Dann wird der gewünschte Kochmodus und die gewünschte Temperatur gewählt.

1. Drücken Sie die Taste , bis auf der Timer-Anzeige End angezeigt wird (läuft bis zur eingestellten Endzeit).

2. Verwenden Sie die Tasten « + » und « - », um die Endzeit einzustellen (dies entspricht der Einstellung der aktuellen Uhrzeit, siehe den entsprechenden Abschnitt).

3. Zur Bestätigung drücken Sie die Taste , die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und die Symbole werden ange-

zeigt «A» und . In diesem Fall beginnt der Ofen zu arbeiten.

4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer den Ofen ab und ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Display blinkt ebenfalls ein «A». Stellen Sie dann den Schalter für den Betriebsmodus (Kochen) und den Regler für die Ofentemperatur in die Position «0». Halten Sie eine beliebige Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um den Alarmton zu beenden. Durch Drücken der Taste  für mehr als 3 Sekunden wird der Ofen wieder in den manuellen Modus versetzt und Sie können ihn weiterhin verwenden.

Programmierung des vollautomatischen Modus:

Verwenden Sie diese Funktion, um das Kochen nach einer bestimmten Zeitspanne für eine bestimmte Dauer einzustellen. Das zu kochende Gericht wird in den Ofen gestellt. Dann wird der gewünschte Kochmodus und die gewünschte Temperatur gewählt. Die Temperatur im Backofen ist je nach zu kochendem Gericht einstellbar.

Erstens: Drücken Sie die Taste,  bis Dur auf der Timer-Anzeige erscheint. Verwenden Sie die Tasten « + » und « - », um die Garzeit für Ihr Gericht einzustellen. Zur Bestätigung drücken Sie die Taste , die aktuelle Zeit erscheint auf dem Display und das Symbol «A» leuchtet kontinuierlich auf dem Display.

Dann: Drücken Sie die Taste weiter  bis End (Endzeit) im Timer-Display angezeigt wird. Wenn Ende angezeigt

wird, stellen Sie mit den Tasten « + » und « - » die Fertigstellungszeit ein. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste , die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol «A» wird kontinuierlich angezeigt. Sobald das Symbol verschwindet , der Kochzeitbericht wird gestartet.

Sie können eine Zeit festlegen, die im Verhältnis zu der Zeit, die durch Hinzufügen der Kochdauer zur aktuellen Zeit erreicht wird, um bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verzögert werden kann.

Der Ofen beginnt zu einem Zeitpunkt zu arbeiten, der durch Subtraktion der Kochdauer von der angegebenen Fertigstellungszeit berechnet wird, und beendet seine Arbeit zur angegebenen Fertigstellungszeit. Der Timer gibt einen akustischen Warnton aus und das «A»-Symbol blinkt auf dem Display. Stellen Sie dann den Schalter für den Betriebsmodus (Kochen) und den Regler für die Ofentemperatur in die Position «0». Halten Sie eine beliebige Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um den Alarmton zu beenden.

Durch Drücken der Taste  für mehr als 3 Sekunden wird der Ofen wieder in den manuellen Modus versetzt und Sie können ihn weiterhin verwenden.

Bitte beachten Sie, dass nach der Einstellung des vollautomatischen Modus keine Änderung der Zeiteinstellungen zulässig ist. Jede solche Änderung bewirkt, dass das automatische Programm abgebrochen und in den entsprechenden Modus umgeschaltet wird. Wenn Sie den automatischen Mo-

odus zurücksetzen müssen, müssen Sie den aktuellen Modus beenden und den automatischen Modus gemäß den oben beschriebenen Schritten erneut konfigurieren.

Merkmale der Arbeit

1. Verwenden Sie die Tasten « + » und « - », um die Garzeit für Ihr Gericht einzustellen. Zur Bestätigung drücken Sie die Taste, die aktuelle Zeit erscheint auf dem Display und das Symbol «A» leuchtet kontinuierlich auf dem Display.

2. Wenn beim Einstellen eines Timer-Betriebsmodus innerhalb von 5 Minuten keine Tasten gedrückt werden, kehrt der manuelle Betrieb zurück.

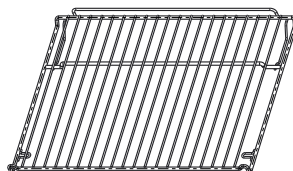
3. Wenn bei der Einstellung eines Timer-Betriebsmodus die Taste gedrückt wird  drücken Sie länger als 3 Sekunden, um die aktuelle Einstellung abzubrechen und in den manuellen Modus zu wechseln.

4. Wenn bei der Einstellung des Timer-Betriebsmodus die Taste « + » und  halten Sie länger als 3 Sekunden gedrückt, ertönt ein Signalton, der aktuelle Timer-Modus wird abgebrochen und der Standby-Modus wechselt in den Standby-Modus.

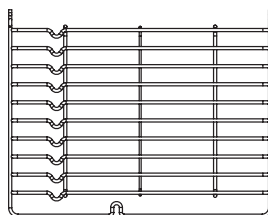
5. Es wird empfohlen, die Ofenheizelemente für 15 Minuten bei 200°C einzuschalten, um Rückstände von Schadstoffen von der Oberfläche zu entfernen..

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zum Grillen und Braten, zum Bräunen von formgebackenem Geschirr, zum Grillen und Braten, zum Bräunen von formgebackenem Geschirr.

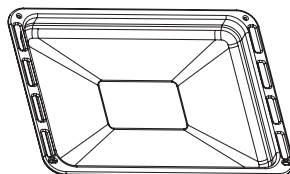


Auflageschienen: Zum Garen großer Mengen können die Auflageschienen auf der rechten und linken Seite des Backofens abgenommen und die Speisen oder Bleche direkt auf den Boden des Backofens gestellt werden, wobei folgende Betriebsarten möglich sind: Grill, Doppelgrill, Doppelgrill + Umluft.

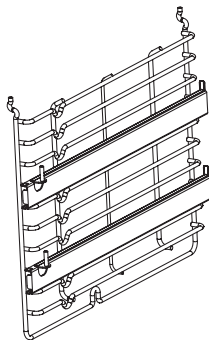


 **HINWEIS.** Wenn Sie Kochgeschirr auf den Boden des Ofens stellen, verwenden Sie bitte NICHT die unteren Heizmodi, um einen Wärmestau im unteren Teil zu verhindern (nur bei einigen Modellen).

Mehrzweckfach: zum Garen großer Mengen von Lebensmitteln wie Torten, Backwaren, Tiefkühlkost und zum Auffangen von Fett und Fleischsäften.



Einige Modelle sind mit Teleskop-schienen ausgestattet, die die Benutzung des Ofens vereinfachen. Vor dem Reinigen können die Teleskopführungen und Stützgitter entfernt werden. Dazu müssen die Befestigungsschrauben gelöst werden. Nach dem Entfernen der Führungen können Geschirr oder Backbleche direkt auf den Boden des Ofens gelegt und die folgenden Modi verwendet werden: Grill, Doppelgrill, Doppelgrill + Lüfter.



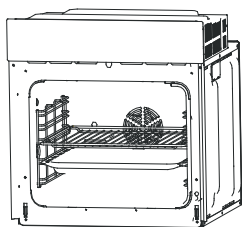
☛ **HINWEIS.** Wenn Sie Kochgeschirr auf den Boden des Ofens stellen, verwenden Sie bitte NICHT die unteren Heizmodi, um einen Wärmestau im unteren Teil zu verhindern (nur bei einigen Modellen).



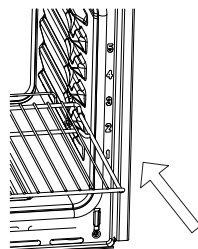
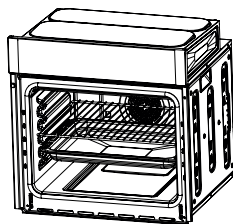
PLATZIERUNG DER GITTER/BACKBLECHE

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die Grillgitter korrekt zwischen den Seitenschienen installiert werden. Gitter und Backblech dürfen nur zwischen der ersten und fünften Stufe verwendet werden.

Die Gitter müssen in der richtigen Position installiert werden, damit beim Herausziehen des Gitters oder Backblechs das heiße Essen nicht von ihnen abrutscht.



oder



AUSTAUSCH DER LAMPE

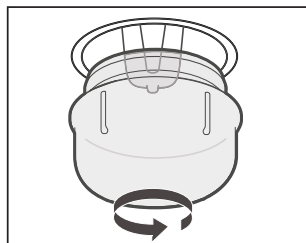
Der Austausch erfolgt in der folgenden Reihenfolge:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Backofens aus der Steckdose oder trennen Sie die Steckdose mit einem Leistungsschalter von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab (möglicherweise muss etwas Kraft aufgewendet werden, da sie möglicherweise fest eingeschraubt ist), und ersetzen Sie die Lampe durch eine neue Lampe des gleichen Typs.

3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

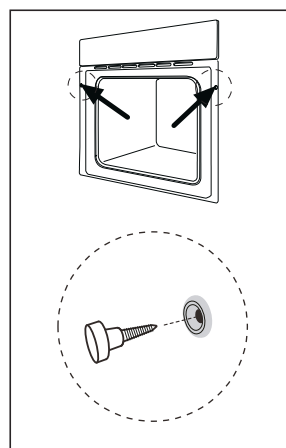
4.

 **HINWEIS.** Es dürfen nur Halogenlampen 25 W, 230 V, 300°C verwendet werden.



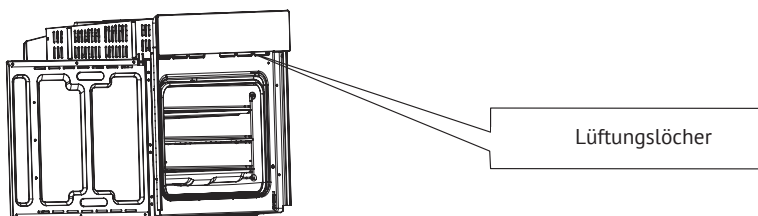
BEFESTIGUNG BACKOFENS IN EINEM KÜCHENMODUL

1. Stellen Sie den Ofen in das Küchenmodul.
2. Öffnen Sie die Ofentür und bestimmen Sie die Positionen der Befestigungslöcher für die Schrauben.
3. Befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben am Küchenmodul.

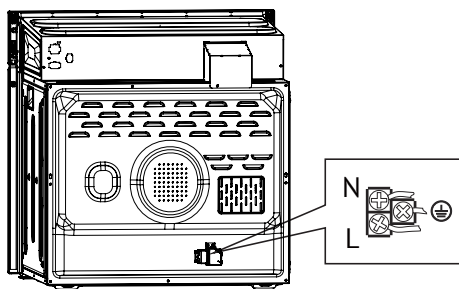


LÜFTUNGSLÖCHER

Wenn die Temperatur im Backofen nach Beendigung oder Unterbrechung des Garvorgangs 75°C überschreitet oder der Backofen in den Standby-Modus wechselt, schaltet sich der Lüfter für 15 Minuten ein. Nachdem die Temperatur im Ofen unter 75°C gefallen ist, wird das Kühlgebläse ausgeschaltet.

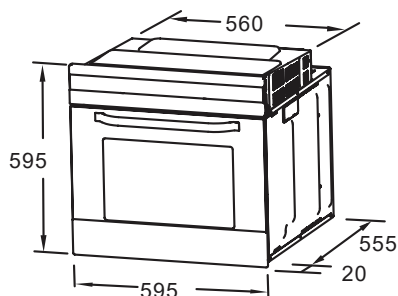


ANSCHLUSS DES OFENS AN DAS STROMNETZ



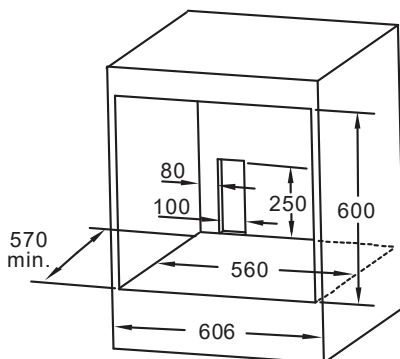


INSTALLATION



☛ **Hinweis:**

1. Abweichungen von allen angegebenen Größen sind nur in der größeren Richtung zulässig.
2. Der Netzschalter oder die Steckdose ist nicht im Küchenmodul installiert.
3. Die Abmessungen des Küchenmoduls sind in mm angegeben.



☛ **HINWEIS.**

Die Anzahl der im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile hängt vom jeweiligen gekauften Gerät ab.

⚠ AUSBAU DER OFENTÜR (NICHT BEI ALLEN MODELLEN MÖGLICH)

Eine abnehmbare Tür ermöglicht vollen Zugang zum gesamten Innenraum des Ofens für eine einfachere und schnellere Wartung des Gerätes.

1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie sie zuerst in einem maximalen Winkel.

Ziehen Sie dann die Türscharnier-Verriegelung zurück. (Abbildung 1)

2. Stellen Sie die Tür in eine halb geschlossene Position, so dass sie in einem Winkel von etwa 15° liegt.

Heben Sie die Tür an, ziehen Sie sie langsam heraus und trennen Sie sie vom Backofen. (Abbildung 2)

3. Stellen Sie die Tür in eine horizontale Position, so dass die obere Abdeckung (Abdeckung) der Tür auf Sie zeigt, legen Sie Ihre Hände auf das Glas und bewegen Sie es nach vorne in Richtung des Ofens. (Abbildung 3)

4. Trennen Sie das Glas vorsichtig und heben Sie es um etwa 25° an. (Abbildung 4)

5. Schieben Sie das Glas in die Pfeilrichtung in Abbildung 5. Entfernen Sie das Glas vorsichtig aus der Halterung.

6. Entfernen Sie nach dem Entfernen des inneren Glases das mittlere Glas wie in Abbildung 6 gezeigt.

7. Nach Abschluss der Reinigung die Tür in die Ausgangsposition bringen, indem Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

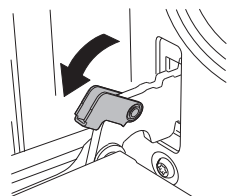


Figure 1

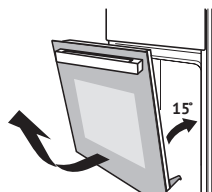


Figure 2



Figure 3

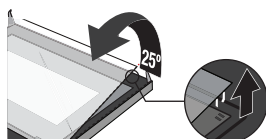


Figure 4

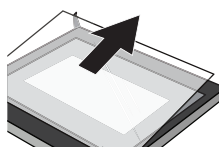


Figure 5

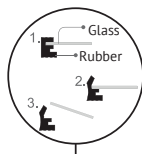
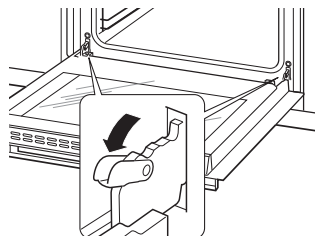


Figure 6

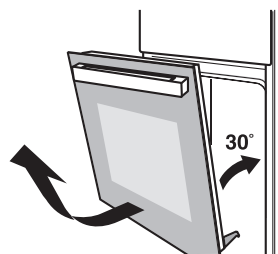
AUSBAU DER OFENTÜR (NICHT BEI ALLEN MODELLEN MÖGLICH) TYP 2

Demontage der Ofentürteile

1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie sie zuerst in einem maximalen Winkel. Ziehen Sie dann die Türscharnier-Verriegelung zurück.

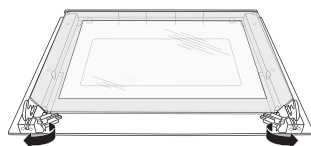


2. Stellen Sie die Tür in eine halb geschlossene Position, so dass sie in einem Winkel von etwa 30° liegt. Halten Sie die Tür mit beiden Händen fest.

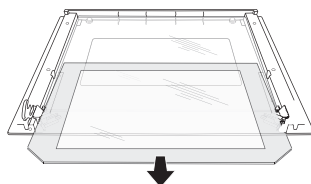


Heben Sie die Tür an, ziehen Sie sie langsam heraus und trennen Sie sie vom Backofen.

3. Öffnen Sie den Mechanismus des Türdrehhalters, siehe folgende Abbildung.



4. Heben Sie das Außenfenster der Tür an und ziehen Sie es heraus, und ziehen Sie dann das mittlere Fenster auf die gleiche Weise aus der Tür heraus.



WARNUNG:

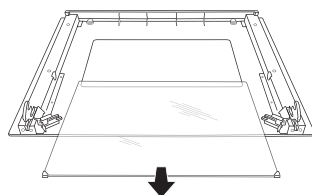
Seien Sie während der Demontage vorsichtig, üben Sie beim Herausnehmen der Tür keine übermäßige Kraft aus und schlagen Sie das Glas nicht auf.

WARNUNG:

Beachten Sie, dass das Lösen der Scharnierfedern zu Verletzungen führen kann.

WARNUNG:

Die Backofentür darf nicht am Griff angehoben und bewegt werden.



REINIGUNG UND WARTUNG

Um ein einwandfreies Aussehen und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, muss der Backofen sauber gehalten werden. Das Gerät verfügt über ein modernes Design, das nur minimale Wartung erfordert. Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

➔ Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten oder Reinigungsarbeiten vom Stromnetz.

➔ Stellen Sie alle Bedienknöpfe in die Stellung AUS (OFF).

➔ Warten Sie, bis das Innere des Ofens teilweise abgekühlt ist – die Reinigung ist leichter durchzuführen, wenn die Oberflächen noch warm sind.

➔ Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer

weichen Bürste oder einem Schwamm und wischen Sie sie anschließend trocken.

Verwenden Sie bei starker Verschmutzung heißes Wasser und milde Reinigungsmittel.

➔ Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Ofentür keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.

➔ Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Edelstahlteilen zurück.

➔ Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Druckreinigungsgeräte. Die Backformen dürfen mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

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
------------------------	--



Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie das Gerät gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften entsorgen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und die daraus resultierenden negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Dieses Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden kann. Am Ende der Lebensdauer muss dieses Gerät an die entsprechende Sammelstelle für Elektro- und Elektronikabfälle geliefert werden. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Umweltschutzbestimmungen erfolgen. Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, dem Hausmüll-Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.



FEHLERCODES

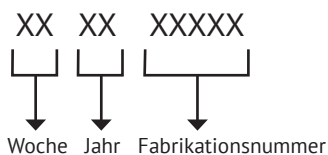
Fehler-code	Beschreibung	Beschreibung der Logik und der programmatischen Aufteilung	Lösung
Er-1	Unterbrechung des Temperatursensorkreises	Der Betrieb des Geräts wird gestoppt	1. Schalten Sie den Strom aus, schalten Sie ihn nach 1 Minute wieder ein und prüfen Sie, ob der Fehlercode angezeigt wird oder nicht 2. Schalten Sie den Strom aus, öffnen Sie den Ofen und überprüfen Sie die Kabelverbindung. Schließen Sie die Kabel bei Bedarf wieder an 3. Ersetzen Sie die Sensor- oder Anzeigeplatine (PCB)
Er-2	Kurzschluss des Temperaturfühlers	Der Betrieb des Geräts wird gestoppt	
Er-3	Kurzschluss des Temperaturfühlers	Der Betrieb des Geräts wird gestoppt	
Er-4	Ofentemperatur übersteigt 300°C	Der Kochvorgang wird gestoppt und das Gerät befindet sich im Standby-Modus, die Türverriegelung wird aktiviert, das Kühlgebläse läuft mit maximaler Geschwindigkeit, dann schaltet das Kühlgebläse auf niedrige Geschwindigkeit um und stoppt schließlich	1. Drücken Sie die CANCEL-Taste und prüfen Sie, ob der Fehlercode angezeigt wird 2. Schließen Sie die Ofentür, warten Sie etwa 10 Minuten, bis die Ofentemperatur gesunken ist, und drücken Sie dann die Taste CANCEL
Er-5	Wenn die Ofentemperatur in der pyrolytischer Reinigungs-Modus 10 Minuten nach Erreichen von 200°C immer noch unter 270°C liegt, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und zeigt den Fehler Er-5 an		
Er-6	Im pyrolytischen Reinigungsmodus wird das Türverriegelungsrelais für 2 Minuten aktiviert und die Tür wird verriegelt. Sobald die Tür verriegelt ist, schaltet sich das Relais aus Wenn die Türverriegelung nicht verriegelt ist und die Ofentemperatur 300°C überschreitet, werden alle Heizelemente abgeschaltet. Das Verriegelungsrelais schaltet sich ebenfalls aus		

Bedienungsanleitung

Fehler-code	Beschreibung	Beschreibung der Logik und der programmatischen Aufteilung	Lösung
Er-7	(Nur bei Modellen mit pyrolytischer Reinigung) Der Hauptchip wird nicht mit Strom versorgt	Der Betrieb des Geräts wird gestoppt	1. Schalten Sie den Strom aus, öffnen Sie den Ofen und überprüfen Sie die Anschlüsse der Leistungsplatine und der Anzeigeplatine. Schließen Sie die Platinen bei Bedarf wieder an 2. Ersetzen Sie die Anzeigeplatine und schalten Sie den Strom ein, um zu prüfen, ob die neue Platine funktioniert. Wenn nicht, tauschen Sie die Stromplatine erneut aus und so weiter, bis das Problem behoben ist

FEHLERSUCHE

Normaler Modus	
Schwache Beleuchtung der Ofenkammer	Beim Kochen kann die Beleuchtung des Ofenhohlraums schwach werden. Dies ist ein normaler Vorgang
Kondensation von Dampf und Bildung von Wassertropfen auf der Innenfläche der Türscheibe, Heißluft entweicht aus den Lüftungsöffnungen	Während des Kochens kann Dampf aus den Speisen austreten. Der größte Teil des Dampfes wird durch die Belüftungsöffnungen abgeführt. Ein Teil des Dampfes kann jedoch als Wassertropfen an der Innenseite der Türscheibe kondensieren. Dies ist ein normales Phänomen. Es ist kein Defekt
Der Ofen macht beim Ein- und Ausschalten kurze Geräusche beim Schließen der Tür	Ein Ofen mit Dampffunktion ist luftdicht, im geschlossenen Zustand entweicht überschüssige Luft aus der Kammer durch den Dichtungsring, bis die Tür dicht schließt und der Druck innerhalb der Kammer und außerhalb ausgeglichen ist. Dies ist ein normales Phänomen. Es ist kein Defekt

SERIENNUMMER:**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400
Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4
info@kuppersberg.ru

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

Hergestellt in der VR China



Built-in Electric Oven

**CONTENT**

SAFETY HINTS	26
FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT	26
IMPORTANT	26
DECLARATION OF COMPLIANCE	27
PRODUCT DESCRIPTION	28
OPERATION INSTRUCTIONS	29
ACCESSORIES	32
SHELF PLACEMENT WARNING	33
BULB REPLACEMENT	34
SECURING THE OVEN TO THE CABINET	34
VENTILATING OPENINGS	35
CONNECTION OF THE OVEN	35
INSTALLATION	36
REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)	37
CLEANING AND MAINTENANCE	39
ERROR CODES	40



ACKNOWLEDGMENT!

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

⚡ WARNING

➡ When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 C°, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.

➡ During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.

➡ Please use the product under the open environment.

➡ 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.

➡ If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

➡ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or

mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

➡ Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

➡ Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.

➡ The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.

➡ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

➡ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

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

➡ An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Built-in Electric Oven

➤ 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.

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

➤ A steam cleaner is not to be used.

➤ The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.

➤ The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

 SAFETY HINTS

➤ Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

➤ For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.

➤ The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.

➤ When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.

➤ Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching

onto the points that are exposed to the heat directly.

➤ If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.



DECLARATION OF COMPLIANCE

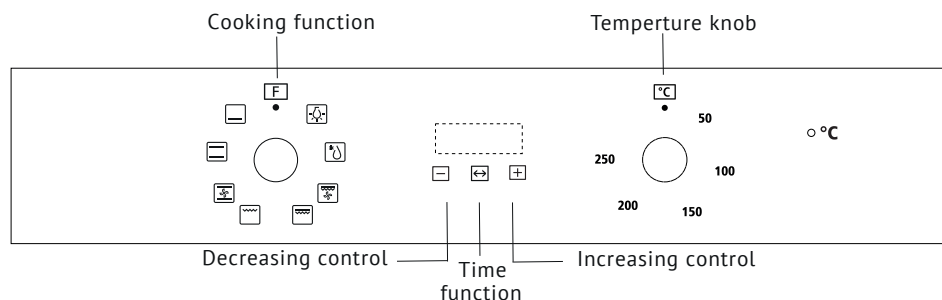
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



Built-in Electric Oven



PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Convention with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grilling: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
	Double grilling with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show «12.30», a beep sound once and the «12» «. » flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven. Please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00

To set the correct time of day

1. Press « + » « - » button to adjust the hour setting.
2. Press «  » to confirm the hour setting.
3. Press « + » and « - » button to adjust the minute setting.
4. Press «  » to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.

☛ **Note:** : If the display does not flash, adjust the time of day by pressing the «+» and «-» buttons at the same time for more than 3 seconds.

Oven On and Off

If the timer is in standby mode, press «  » for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol «  » will light up continuously.

1. Set the desired cooking function and the temperature degree.
2. Set the time function, then the oven will on.

If you set Dur or End, after cooking, the oven will automatically turn off.

If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature knob to « 0 » position. Press «  » and « + » buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

Time function setting

In manual mode, pressing «  » can enter the time function setting, the sequence of the function setting is Manual mode - Minute minder-Dur-End-Manual mode. Then selected cooking function and adjust the cook temperature if required.

Manual mode:

In manual mode, only the day's time and the symbol «  » lights up. The cooking duration has to be controlled by the user.

☛ **Notes:** In manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally, after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode.

When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset the timer if you intend to continue using the oven. Or press «  » and « + » together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

Audible warning time adjustment:

This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

Built-in Electric Oven

1. Press «  » button to select the minute minder function. The relevant «  » symbol will flash

2. Use « + » and « - » button to adjust minute minder. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press «  » button to confirm, the «  » symbol will begin to light continue «  » symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

3. When the time is up, the timer gives an audible warning and the «  » symbol begins to flash on the screen. Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the «  » symbol disappears on the screen Audible warning time adjustment is for warning purposes only.

Press «  » and « + » together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

Semi-automatic programming according to cooking period:

This function is used to cook in the desired time range. The food to be cooked are put into the oven. oven is adjustment to the desired cooking function and temperature degree.

The maximum setting of cooking period is 10 hours.

1. Press «  » button until you see «Dur» on the timer screen. (Before setting cooking period.)

2. Use « + » and « - » button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press «  »

» button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols « A » and «  » will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

3. At the completion of the set duration, the time will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol « A » will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to «0» position. pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing «  » « for more than 3 seconds can set the oven to Manual mode again to use the oven.

Semi-automatic programming according to finishing time:

This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree

1. Press «  » button until you see «End» on the timer screen. (Before setting finished time).

2. Use « + » and « - » button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)

3. Press «  » button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols « A » and «  » will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

4. At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the

symbol « A » will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to « 0 » position, pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing «  » for more than 3 seconds can set the oven to Manual mode again to use the oven.

Full automatic programming:

This function is used to cook after a certain period of time, with a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the food to be cooked

First: Press «  » button until you see «Dur» on the timer screen. Use « + » and « - » button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Press «  » button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols « A » will begin to continuously light on the screen.

Second: keep pressing on «  » button until you see «End» on the timer screen. When you see «End» on the time screen, use « + » and « - » button to adjust finishing time. Press «  » button to confirm. The day's time will appear on the screen and the symbol « A » will begin to continuously light on the screen. The symbol «  » disappears until the time cooking starts.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained

by adding the cooking period to the day's time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol « A » will begin to flash. After bringing the cooking function and oven temperature knob to « 0 » position, pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing «  » for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Please note: Once setting full-automatic mode, all the time can not be changed. Change time means cancel automatic programme and enter into corresponding mode. If you need to re-set automatic mode, you need to stop setting the current mode. Set the automatic mode according to the above steps again.

Specification

1. When setting the date of each function, long press on « + » or « - » for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease.

2. When setting each of the time function, if there is none operation for 5 minutes then it will return to manual mode.

3. When setting each of the time function, pressing on «  » for more than 3 seconds can cancel current setting and enter manual mode.

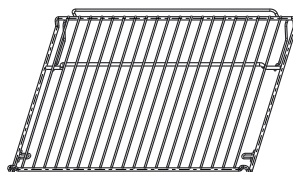
Built-in Electric Oven

4. During time function setting, pressing on « + » and «  » for more than 3 seconds, a beep sounds it can cancel the current time function setting and enter standby mode.

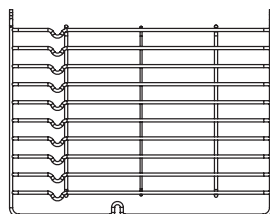
5. We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200 degrees to burn off any residue from their surfaces.

**ACCESSORIES**

Wire shelf: For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

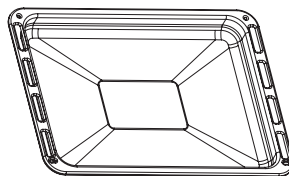


Slider bracket: For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.



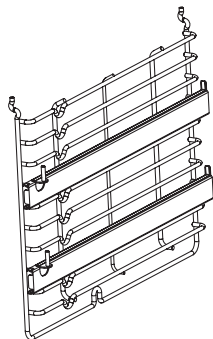
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)

Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

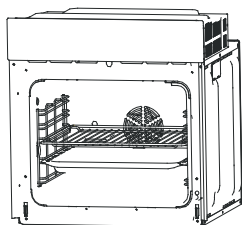
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)



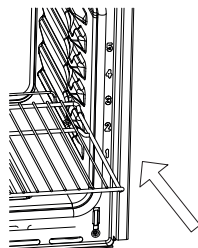
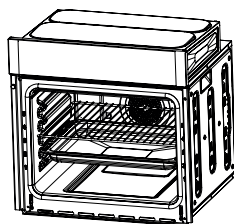
SHELF PLACEMENT WARNING

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR



Built-in Electric Oven

 BULB REPLACEMENT

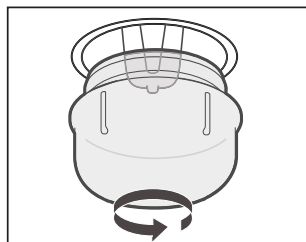
For replacement, process as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.

2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.

3. Screw the glass lamp cover back in place.

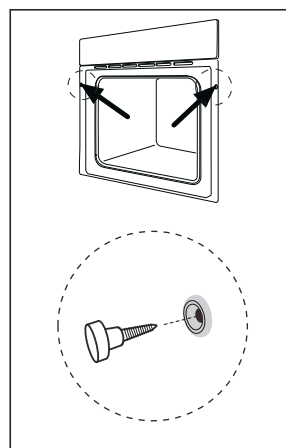
 **NOTE:** Only use 25W/230V, T300°C halogen lamps.

 **SECURING THE OVEN TO THE CABINET**

1. Fit oven into the cabinet recess.

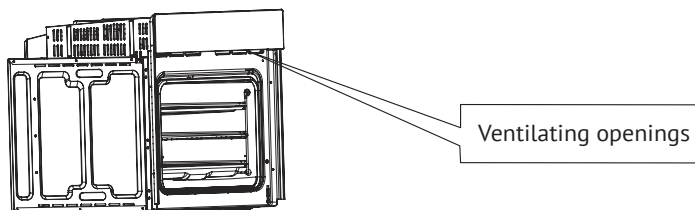
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.

3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

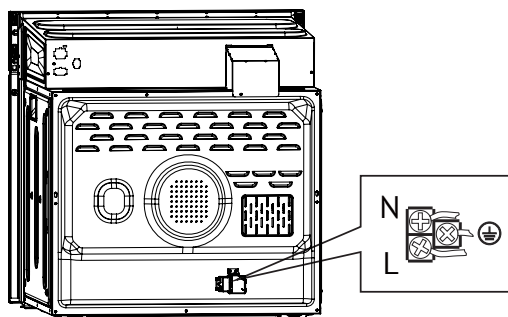


VENTILATING OPENINGS

When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



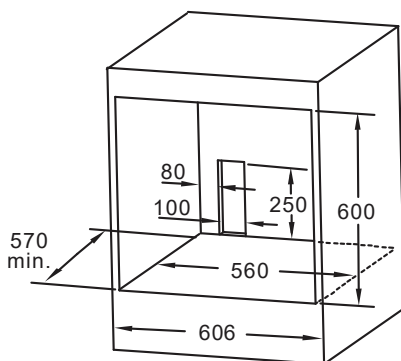
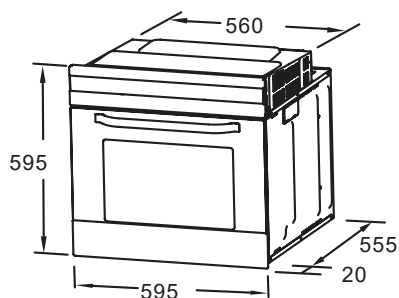
CONNECTION OF THE OVEN



Built-in Electric Oven



INSTALLATION



⚡ **Remark:**

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The cabinet dimension is in mm.

⚡ **NOTE:**

The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

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

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle.

Then pull the buckle at the door hinge backward. (Figure 1)

2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. (Figure 2)

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven. (Figure 3)

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°. (Figure 4)

5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.

7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

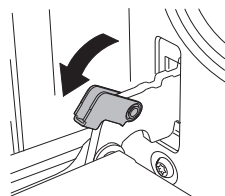


Figure 1

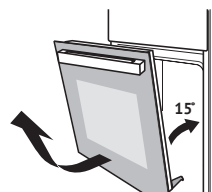


Figure 2



Figure 3

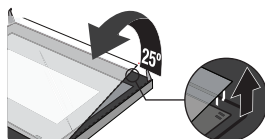


Figure 4

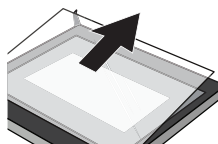


Figure 5

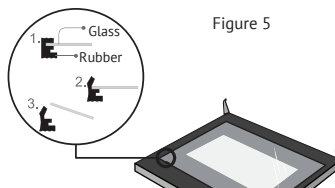


Figure 6

Built-in Electric Oven

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL) TYPE-2

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.

2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side.

Lift up and slowly pull the door out from the oven.

3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.

4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

⚠ WARNING:

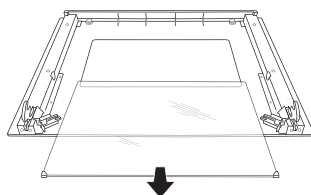
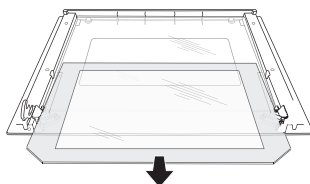
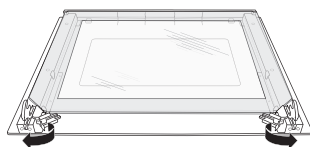
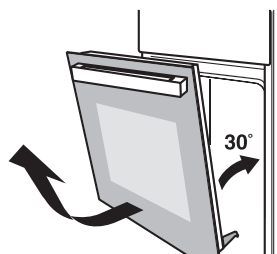
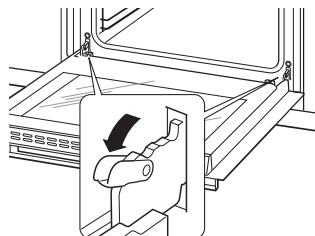
Don't pull the door forcibly and prevent the glass breakage during the dismantling process.

⚠ WARNING:

Note that the hinge springs could loose and cause personal injury.

⚠ WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.



CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

➡ Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.

➡ Set all controls in the OFF position.

➡ Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.

➡ Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge

and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.

➡ For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.

➡ Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.

➡ Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Built-in Electric Oven



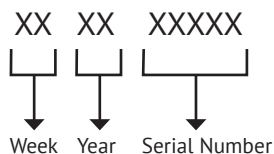
ERROR CODES

Displayed Error code	Description/Failure Criteria	Software logic description	Solution
Er-1	Temperature sensor open circuit	All load working	1. Turn off the power, 1 minute later, turn on the power, checked whether display error code or not 2. Turn off the power, open the oven to check whether the wire connection is good or not, and reconnect them well 3. Change the sensor or PCB display board
Er-2	Temperature sensor short circuit	All load working	
Er-3	Meat probe sensor short circuit	All load working	
Er-4	Oven centre temperature is higher than 300 °C	Cooking mode canceled and return to Standby mode, the door lock activated, cooling fan working in high speed, then cooling fan change to low speed and stopped	1. Press the CANCEL button to see whether display error code or not 2. Close the oven door, wait about 10 minutes to cool down oven center temperature, and then press the CANCEL button
Er-5	While in Pyrolytic mode, 10 minutes after oven center temperature reached 200°C, if the temperature is still lower than 270°C, then return to standby mode with Er-5 displayed		
Er-6	While in Pyrolytic mode, within 2 minutes, the relay for the door lock will started and door will be locked. After the door is locked, the relay will be off If the door lock still hasn't been locked in case oven center temperature is higher than 300°C, all the heating element will be stopped, the relay will stop working		
Er-7	(Only for Pyrolytic models) The main chip does not detect electricity	All load working	1. Turn off the power, open the oven to check whether the display board and the power board is well connected or not, and re-connect them 2. Replace the display board, and turn on the power to see it OK or not? If not, then replace the power board, until the problem is solved

TROUBLESHOOTING

Normal	
Dim lighting of the furnace chamber	When cooking, the oven cavity lighting may become dim. This is a normal occurrence
Condensation of steam and formation of water droplets on the inner surface of the door glass, hot air escapes from the ventilation openings	During cooking, steam may be released from the food. Most of the vapour is removed through the ventilation openings. However, some of the vapour may condense as water droplets on the inside of the door glass. This is a normal phenomenon. It is not a defect
The oven makes brief noises when closing the door when switched on and off	An oven with steam function is airtight, when closed, excess air from the chamber escapes through the sealing ring until the door closes tightly and the pressure inside the chamber and outside is equalised. This is a normal phenomenon. It is not a defect

Built-in Electric Oven

SERIAL NUMBER:**MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4
info@kuppersberg.ru

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

Made in PRC



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.

Встраиваемый электрический духовой шкаф



СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	47
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР	47
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	47
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС	48
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	49
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	50
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	55
РАЗМЕЩЕНИЕ РЕШЕТОК/ПРОТИВНЕЙ	56
ЗАМЕНА ЛАМПЫ	57
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННОМ МОДУЛЕ	57
ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ	58
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	58
УСТАНОВКА	59
СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА (ВОЗМОЖНО НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)	60
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	62
КОДЫ ОШИБОК	63

Встраиваемый электрический духовой шкаф

**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Благодарим вас за приобретение продукции нашей компании. Надеемся, что вы сможете в полной мере оценить многочисленные преимущества и возможности, которые предоставляет данный бытовой прибор. Перед использованием данного прибора, пожалуйста, внимательно и полностью изучите эту инструкцию по эксплуатации. Сохраните инструкцию и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем. Предоставляйте эту инструкцию для ознакомления другим людям, которые также будут использовать данный бытовой прибор.

⚡ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

➡ При первом включении духового шкафа может ощущаться неприятный запах, выделяемый при нагревании клея, используемого для закрепления изоляционных панелей внутри шкафа. Включите новый духовой шкаф, не загружая в него никаких продуктов, в режиме с верхним и нижним нагревом, температура 250°C, на 90 минут для удаления остатков масел внутри камеры.

➡ Наличие небольшого дыма и запаха является вполне нормальным явлением для первого использования. Прежде чем начать готовить в духовом шкафу просто подождите, пока этот запах полностью выветрится.

➡ Духовой шкаф предназначен для использования в условиях обычного кухонного помещения.

➡ 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.

➡ При обнаружении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

➡ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими достаточного опыта и знаний для работы с ним, но только если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослого.

➡ В процессе работы прибор становится очень горячим. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

➡ Не позволяйте детям близко подходить к работающему духовому шкафу, особенно если включен гриль.

➡ Перед заменой лампы подсветки обязательно отключайте духовой

Встраиваемый электрический духовой шкаф

шкаф от сети электропитания, чтобы предотвратить возможное поражение электрическим током.

➤ В стационарную электроустановку должен быть встроен коммутационный аппарат, предназначенный для отключения прибора от сети электропитания и соответствующий ее характеристикам.

➤ Необходимо постоянно следить за детьми, не допуская, чтобы они играли с прибором.

➤ Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимого опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или инструктируются им относительно порядка безопасного использования прибора.

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

➤ В стационарную электроустановку должен быть встроен коммутационный аппарат, обеспечивающий отключение всех полюсов и соответствующий требованиям применимых норм.

➤ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В против-

ном случае возможно возникновение опасных ситуаций.

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

➤ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

➤ Приборы этого типа не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

➤ Руководство по эксплуатации духовых шкафов, оснащенных решетками, также содержит информацию по установке этих решеток.



СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

➔ Не используйте духовой шкаф, стоя на полу босиком. Обязательно носите обувь. Не прикасайтесь к духовому шкафу сырыми или влажными руками или ногами.

➔ Требование в отношении духового шкафа: не следует часто открывать дверь духового шкафа во время приготовления пищи.

➔ Данный прибор должен быть установлен и подготовлен к использованию квалифицированным техническим специалистом. Компания-изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть вследствие неправильного размещения прибора или установки его неквалифицированным или не имеющим соответствующих полномочий лицом.

➔ Не размещайте ничего сверху открытой двери или ящика духового шкафа, поскольку это может привести к смещению прибора или повреждению его двери.

➔ Некоторые части прибора могут долгое время оставаться горячими; перед тем как прикасаться к ним, необходимо дождаться их полного остывания.

➔ Если вы не планируете использовать прибор длительное время, рекомендуется извлечь вилку кабеля питания из розетки.



УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

Установите духовой шкаф в месте, отведенном для него в пределах кухонного гарнитура – возможна его установка под рабочей поверхностью (столешницей) или в вертикальный модуль. Закрепите духовой шкаф с помощью винтов, используя два имеющихся в корпусе прибора отверстия, предназначенных для его фиксации. Откройте дверь духового шкафа – отверстия для фиксации видны изнутри. При установке духового шкафа соблюдайте требования в отношении расстояний до ближайших предметов мебели и стен, что позволит обеспечить необходимую вентиляцию прибора.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для обеспечения нормальной работы духовой шкаф должен быть установлен в соответствующий модуль кухонного гарнитура. Расположенные рядом с духовым шкафом панели кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термостойких материалов. Клеевые смеси, используемые при облицовке мебели шпоном, должны выдерживать температуру не менее 120°C. В противном случае пластиковые детали и клеевые составы, которые не выдерживают указанной температуры, могут расплавляться и приводить к деформации предметов мебели. При размещении духового шкафа внутри кухонного модуля элек-

Встраиваемый электрический духовой шкаф

трические части должны быть полностью изолированы. Это необходимо для соблюдения требований по безопасности. Все защитные приспособления должны быть надежно зафиксированы, так чтобы их невозможно было снять без использования специальных инструментов. Уберите заднюю часть кухонного модуля, чтобы обеспечивалась нормальная циркуляция воздушных потоков вокруг духового шкафа. Сзади духового шкафа должен быть предусмотрен свободный промежуток не менее 45 мм.

**ДЕКЛАРАЦИЯ
О СООТВЕТСТВИИ
ТРЕБОВАНИЯМ ЕС**

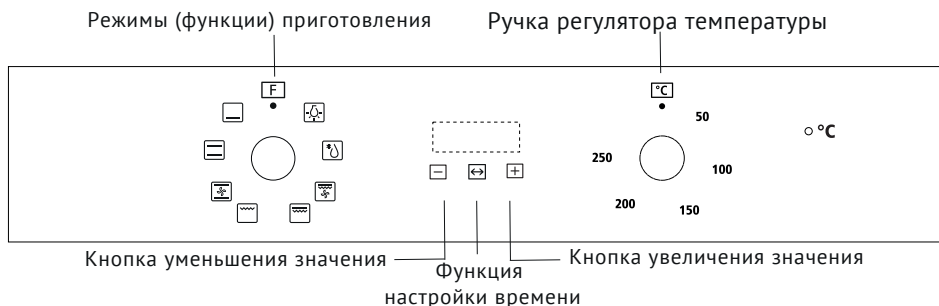
После распаковки духового шкафа осмотрите его и убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений. При возникновении у вас каких-либо сомнений в исправности прибора прекратите его дальнейшее использование и свяжитесь с квалифицированным специалистом. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди) могут представлять опасность для детей, поэтому их следует хранить в недоступном для них месте.



Встраиваемый электрический духовой шкаф



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Символ	Описание режимов работы
	Лампа подсветки духового шкафа: позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверь шкафа. При включении лампа будет гореть вне зависимости от используемого режима приготовления.
	Размораживание: осуществляется циркуляция воздуха при комнатной температуре, что позволяет быстрее разморозить замороженную еду (без ее нагревания). Это деликатный, но эффективный способ ускорить процесс разморозки или оттаивания готовых блюд, блюд с кремовой начинкой и т.д.
	Нижний нагрев: тепло подается только с нижней части духового шкафа. Этот режим используется для подрумянивания продукта снизу. Приготовление в этом режиме подходит для медленного приготовления блюд, а также для их разогрева.
	Верхний и нижний нагрев: нагреватели обеспечивают равномерный нагрев приготовляемого блюда сверху и снизу. Выпекание и жарка возможны только на одном уровне.
	Верхний и нижний нагрев + вентилятор: верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе с вентилятором. Осуществляется равномерный прогрев всего объема камеры и быстрое приготовление блюда.
	Стандартный гриль: в этом режиме приготовления в обычном гриле используется только внутренняя часть верхнего нагревательного элемента, который направляет тепло на приготовляемый продукт сверху вниз.
	Двойной гриль: в верхней части духового шкафа работают внутренний и внешний нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления большого количества продуктов на гриле.
	Двойной гриль с вентилятором (на задней панели): работают внутренний и внешний нагревательные элементы в верхней части духового шкафа, а также вентилятор. Подходит для жарки на гриле большого количества мяса.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

 **ИНСТРУКЦИИ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

При первом подключении духового шкафа к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее автоматически отобразится «12.30», будет выдан один раз звуковой сигнал и затем начнет мигать «12» «.». Перед использованием духового шкафа обязательно убедитесь в том, что текущее время настроено правильно. Обратите внимание: время на часах отображается в 24-часовом формате, например, 2 часа вечера (2PM) выводится как 14.00.

Порядок настройки текущего времени

1. Настройте значение часов с помощью кнопок «+» и «-».
2. Для подтверждения настройки значения часов нажмите .
3. Настройте значение минут с помощью кнопок «+» и «-».
4. Для подтверждения настройки значения минут нажмите , при этом таймер перейдет в режим ожидания.

✱ **Примечание.** Если выводимые на дисплей значения не мигают, то для перехода в режим настройки текущего времени одновременно нажмите кнопки «+» и «-» и удерживайте их в таком состоянии не менее 3 секунд.

**Включение и отключение
духового шкафа**

Если таймер находится в режиме ожидания, нажмите кнопку  и удер-

живайте ее не менее 3 секунд, при этом таймер перейдет в ручной режим и будет непрерывно высвечиваться значок .

1. Выберите необходимый режим приготовления и задайте температуру.
2. Настройте таймер, после чего духовой шкаф будет включен.

Если настроен режим Dur («Длительность») или End («Время завершения»), то после окончания процесса приготовления духовой шкаф будет автоматически отключен.

Если вы выбрали ручной режим работы или активировали функцию напоминания, то после окончания процесса приготовления переведите ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для возврата в режим ожидания нажмите кнопки  и «+» и удерживайте их в таком состоянии не менее 3 секунд.

**Настройка режима работы
таймера**

При нажатии кнопки  происходит изменение режима работы таймера, при этом переключение режимов осуществляется в следующей последовательности: Manual mode («Ручной режим») – Minute minder («Функция напоминания») – Dur («Длительность») – End («Время завершения») – Manual mode («Ручной режим»). Затем выберите режим приготовления и при необходимости отрегулируйте температуру.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Ручной режим:

В ручном режиме высвечивается только текущее время и значок . Длительность приготовления должна быть отрегулирована самим пользователем.

✱ **Примечания:** чтобы предотвратить случайное оставление духового шкафа во включенном состоянии на очень длительное время, при нахождении в ручном режиме через 5 часов после последнего нажатия какой-либо из кнопок таймер начинает мигать с частотой один раз в секунду, предупреждая о том, что духовой шкаф будет переключен в режим ожидания. А через 10 часов таймер перейдет в режим ожидания.

После того как таймер начал мигать в ручном режиме, вы можете нажать любую кнопку, чтобы сбросить таймер и продолжить использовать духовой шкаф. Или, если дальнейшее использование духового шкафа не требуется, вы можете нажать кнопки  и «+» и удерживать их не менее 3 секунд для переключения таймера в режим ожидания.

Настройка времени выдачи звукового предупреждающего сигнала:

Эта функция может использоваться с целью выдачи звукового предупреждающего сигнала по истечении заданного промежутка времени.

1. С помощью кнопки  выберите функцию напоминания. На дисплее начнет мигать соответствующий символ — .

2. Настройте функцию напоминания с помощью кнопок «+» и «-» (осуществляется аналогично настройке текущего времени, см. соответствующий раздел). Для подтверждения нажмите кнопку , начнет непрерывно гореть значок . На этом настройка времени выдачи звукового предупреждающего сигнала завершена.

3. По истечении заданного времени таймер выдает звуковой предупреждающий сигнал, и на дисплее начинает мигать значок . При нажатии любой кнопки и удерживании ее менее 3 секунд выдача звукового предупреждающего сигнала будет прекращена и с дисплея исчезнет значок . Настройка выдачи звукового предупреждающего сигнала осуществляется только с целью уведомления пользователя.

Если дальнейшее использование духового шкафа не требуется, одновременно нажмите кнопки  и «+» и удерживайте их не менее 3 секунд для переключения его в режим ожидания.

Программирование полуавтоматического режима в зависимости от длительности приготовления:

Данная функция используется для приготовления блюд в течение настраиваемого промежутка времени. Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается в духовой шкаф и затем выбирается необходимый режим приготовления и температура. Макси-

Встраиваемый электрический духовой шкаф

мальная настройка длительности приготовления составляет 10 часов.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись Dur («Длительность») (выполняется до настройки времени приготовления).

2. С помощью кнопок «+» и «-» настройте длительность приготовления своего блюда (осуществляется аналогично настройке текущего времени, см. соответствующий раздел Для подтверждения нажмите кнопку , на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее появятся значки «А» и . При этом духовой шкаф начнет работать.

3. По истечении заданного промежутка времени таймер произведет останов духового шкафа и будет выдан звуковой сигнал. На дисплее также начнет мигать символ «А». Затем следует перевести ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для прекращения выдачи звукового предупреждающего сигнала необходимо нажать любую кнопку и удерживать ее менее 3 секунд. При нажатии кнопки  более чем на 3 секунды духовой шкаф будет снова переведен в ручной режим и вы сможете продолжить его использование.

Программирование полуавтоматического режима в зависимости от времени завершения приготовления:

Данная функция используется для приготовления блюд с учетом настраиваемого времени завершения. Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается в духовой шкаф. Затем выбирается необходимый режим приготовления и температура.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись End («Время завершения») (выполняется до настройки времени завершения).

2. С помощью кнопок «+» и «-» настройте время завершения (осуществляется аналогично настройке текущего времени, см. соответствующий раздел).

3. Для подтверждения нажмите кнопку , на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее появятся значки «А» и . При этом духовой шкаф начнет работать.

4. По истечении заданного промежутка времени таймер произведет останов духового шкафа и будет выдан звуковой сигнал. На дисплее также начнет мигать символ «А». Затем следует перевести ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для прекращения выдачи звукового предупреждающего сигнала необходимо нажать любую кнопку и удерживать ее менее 3 секунд. При нажатии кнопки  более чем на 3 секунды духовой

Встраиваемый электрический духовой шкаф

шкаф будет снова переведет в ручной режим и вы сможете продолжить его использование.

Программирование полностью автоматического режима:

Эта функция используется для настройки приготовления пищи через определенный промежуток времени в течение заданной длительности. Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается в духовой шкаф. Затем выбирается необходимый режим приготовления. Температура в духовом шкафу регулируется в зависимости от приготовляемого блюда.

Сначала: нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись Dur («Длительность»). С помощью кнопок «+» и «-» настройте длительность приготовления своего блюда. Для подтверждения нажмите кнопку , на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее начнет непрерывно высвечиваться значок «А».

Затем: продолжите нажимать кнопку  до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись End («Время завершения»). После того как на дисплей будет выведена надпись End («Время завершения»), с помощью кнопок «+» и «-» настройте время завершения приготовления. После чего для подтверждения нажмите кнопку , на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее начнет непрерывно высвечиваться значок «А». После того

как исчезнет значок , начнется отчет времени приготовления.

Вы можете задать время, которое может быть отложено на период до 23 часов 59 минут относительно времени, полученного путем добавления длительности приготовления к текущему времени.

Духовой шкаф начнет работать в момент времени, который рассчитывается путем вычитания длительности приготовления из заданного времени завершения, и закончит свою работу в заданное время завершения. Таймер выдаст звуковой предупреждающий сигнал, и на дисплее начнет мигать значок «А». Затем следует перевести ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для прекращения выдачи звукового предупреждающего сигнала необходимо нажать любую кнопку и удерживать ее менее 3 секунд.

При нажатии кнопки  более чем на 3 секунды духовой шкаф будет снова переведен в ручной режим и вы можете продолжить его использование.

Обратите внимание: после настройки полностью автоматического режима изменение его параметров времени не допускается. Любое такое изменение приводит к отмене автоматической программы и переключению в соответствующий режим. Если вам необходимо сбросить автоматический режим, то вам следует прекратить настройку текущего режима и повторно настроить автомати-

Встраиваемый электрический духовой шкаф

ческий режим в соответствии с описанными выше шагами.

Особенности работы

1. При настройке значения параметра любой из функций длительное нажатие кнопки « + » или « - » в течение более чем 3 секунд приводит к постепенному ускорению изменения (увеличения или уменьшения) этого значения.

2. Если при настройке любого режима работы таймера никакие кнопки не нажимаются в течение 5 минут, то происходит возврат в ручной режим работы.

3. Если при настройке любого режима работы таймера кнопка  нажимается более чем на 3 секунды, то происходит отмена текущей настройки и переход в ручной режим.

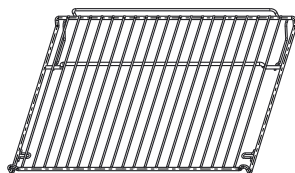
4. Если при настройке режима работы таймера кнопка « + » и  удерживаются в нажатом состоянии более 3 секунд, то выдается звуковой сигнал, текущий режим таймера отменяется и происходит переход в режим ожидания.

5. Рекомендуется включать нагревательные элементы духового шкафа на 15 минут при температуре 200°C для удаления остатков загрязняющих веществ с их поверхности.

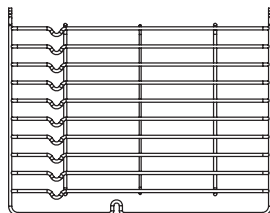


ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетка: для приготовления блюд на гриле и жарки, для подрумянивания блюд, выпекаемых в формах.

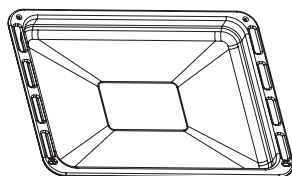


Опорные решетки (направляющие): для приготовления блюда большого размера опорные решетки (направляющие) с правой и левой стороны духового шкафа могут быть убраны, и сами блюда или противень могут быть помещены непосредственно на дно духового шкафа, при этом могут использоваться следующие режимы: гриль, двойной гриль, двойной гриль + вентилятор.



☛ **ПРИМЕЧАНИЕ.** При размещении посуды на дне духового шкафа, пожалуйста, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ режимы с нижним нагревом, чтобы предотвратить накопление излишнего тепла в нижней части (только для некоторых моделей).

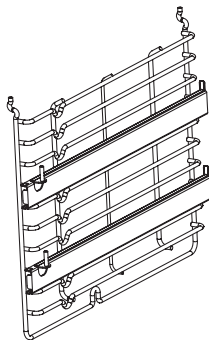
Универсальный противень: для приготовления большого количества еды, например, коржей для торта, выпечки, замороженной еды, а также для сбора выделяющегося жира и мясного сока.



Встраиваемый электрический духовой шкаф

Телескопические направляющие:

некоторые модели оснащаются телескопическими направляющими, которые упрощают использование духового шкафа. Перед проведением чистки телескопические направляющие и опорные решетки могут быть убраны, для этого необходимо выкрутить фиксирующие их винты. После снятия направляющих блюда или противень могут быть помещены непосредственно на дно духового шкафа, при этом могут использоваться следующие режимы: гриль, двойной гриль, двойной гриль + вентилятор.

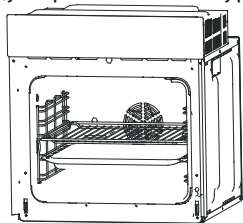


☀ **ПРИМЕЧАНИЕ.** При размещении посуды на дне духового шкафа, пожалуйста, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ режимы с нижним нагревом, чтобы предотвратить накопление излишнего тепла в нижней части (только для некоторых моделей).

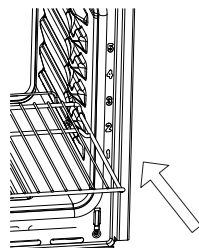
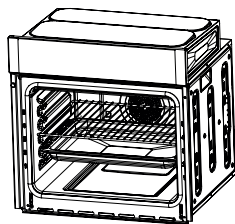
**РАЗМЕЩЕНИЕ РЕШЕТОК/ПРОТИВНЕЙ**

Для обеспечения безопасной работы решетки должны быть правильно установлены между боковыми направляющими. Решетки и противень допускается использовать только между первым и пятым уровнем.

Решетки должны устанавливаться в правильном положении, чтобы при выдвижении решетки или противня горячая пища не соскальзывала с них.



ИЛИ



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

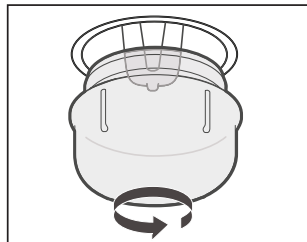
Замена выполняется в следующей последовательности:

1. Отсоедините вилку питания духового шкафа от сетевой розетки или отключите подачу питания к сетевой розетке с помощью автоматического выключателя.

2. Выкрутите стеклянный плафон, поворачивая его против часовой стрелки (может потребоваться приложить усилие, поскольку он может быть плотно затянут) и замените лампу на новую того же типа.

3. Установите стеклянный плафон на место.

 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Допускается использовать только галогенные лампы 25 Вт, 230 В, 300°C.

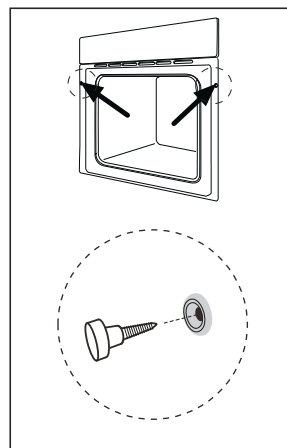


ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННОМ МОДУЛЕ

1. Поместите духовой шкаф в кухонный модуль.

2. Откройте дверь духового шкафа и определите места расположения монтажных отверстий для винтов.

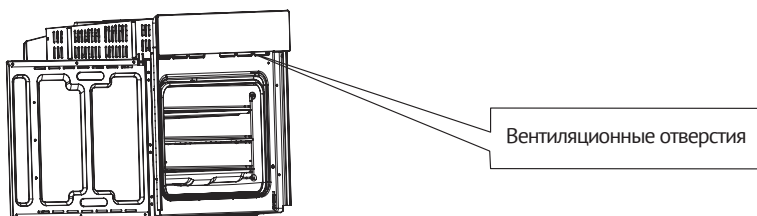
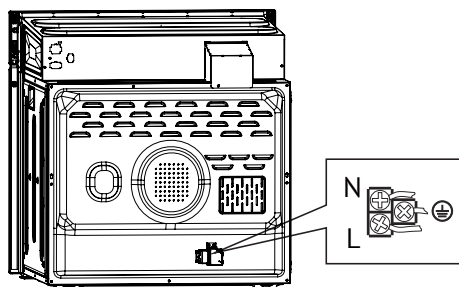
3. Прикрепите духовой шкаф к кухонному модулю двумя винтами.



Встраиваемый электрический духовой шкаф

⚠ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

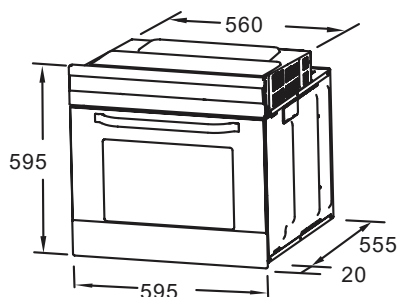
Если после окончания или приостановки процесса приготовления пищи или переключения духового шкафа в режим ожидания температура в духовке превышает 75°C , то на 15 минут включается охлаждающий вентилятор. После того как температура в духовом шкафу опускается ниже 75°C , охлаждающий вентилятор перестает работать.

**⚠ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**

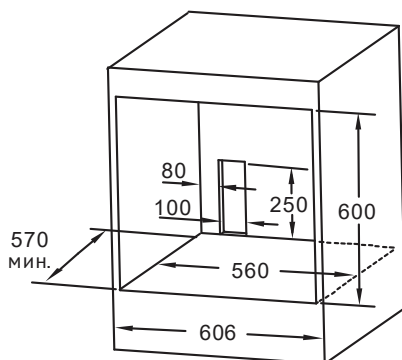
Встраиваемый электрический духовой шкаф



УСТАНОВКА

* **Примечание:**

1. Допустимы отклонения от всех указанных размеров только в большую сторону.
2. Выключатель питания или розетка не устанавливаются в кухонном модуле.
3. Размеры кухонного модуля указаны в мм.

* **ПРИМЕЧАНИЕ.**

Количество дополнительных принадлежностей, включенных в комплект поставки, зависит от конкретного приобретенного прибора.

Встраиваемый электрический духовой шкаф

СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА (ВОЗМОЖНО НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемная дверь обеспечивает полный доступ ко всему внутреннему пространству духового шкафа для более простого и быстрого ухода за прибором.

1. Чтобы снять дверь, сначала откройте ее на максимальный угол.

Затем отведите фиксатор дверной петли назад. (Рисунок 1)

2. Переведите дверь в полуоткрытое положение, чтобы она располагалась под углом примерно 15°. (Рисунок 2)

Поднимите и медленно вытяните дверь, отсоединив ее от духового шкафа. (Рисунок 3)

3. Положите дверь в горизонтальное положение, так чтобы верхнее покрытие (крышка) двери было направлено на вас, положите руки на стекло и переместите его вперед по направлению к духовому шкафу. (Рисунок 4)

4. Аккуратно отделите стекло, приподняв его примерно на 25°. (Рисунок 5)

5. Вытолкните стекло в направлении, указанном стрелкой на рисунке 5. Аккуратно извлеките стекло из держателя. (Рисунок 6)

6. После извлечения внутреннего стекла, извлеките среднее стекло, как показано на рисунке 6.

7. После завершения чистки установите дверь в исходное положение, выполнив описанные выше действия в обратной последовательности.

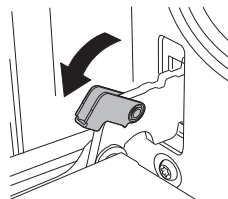


Рисунок 1

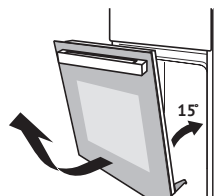


Рисунок 2



Рисунок 3

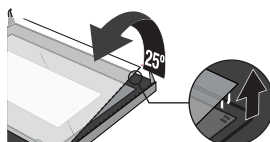


Рисунок 4

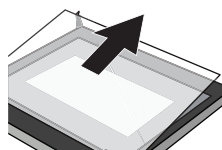


Рисунок 5

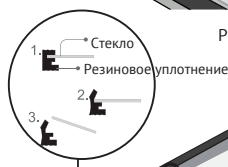


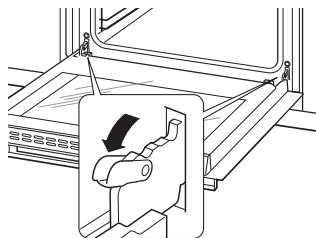
Рисунок 6



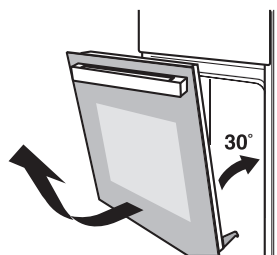
СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА (ВОЗМОЖНО НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ) ТИП 2

Разборка и снятие компонентов двери духового шкафа

1. Чтобы снять дверь, сначала откройте ее на максимальный угол. Затем отведите фиксатор дверной петли назад.

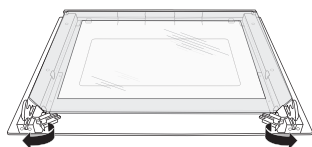


2. Переведите дверь в полуоткрытое положение, чтобы она располагалась под углом примерно 30°. Удерживайте дверь руками с двух сторон.

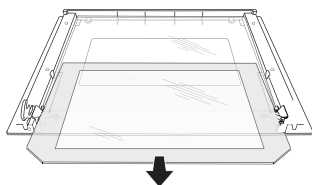


Поднимите и медленно вытяните дверь, отсоединив ее от духового шкафа.

3. Откройте механизм кронштейна вращения двери, см. следующий рисунок.



4. Поднимите наружное стекло двери и вытяните его, затем таким же образом извлеките из двери среднее стекло.



* ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

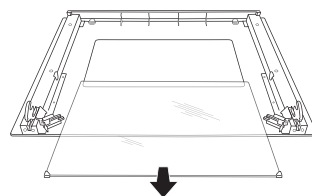
Во время разборки проявляйте осторожность, не прилагайте чрезмерного усилия при извлечении двери и не допускайте нанесения ударов по стеклу.

* ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Обратите внимание на то, что ослабление пружин петли может приводить к травмам.

* ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не допускается поднимать и переносить дверь духового шкафа, удерживая ее за ручку.



Встраиваемый электрический духовой шкаф

**ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Для поддержания надлежащего внешнего вида и обеспечения длительного срока службы духовой шкаф необходимо содержать в чистоте. Прибор имеет современную конструкцию, которая требует минимального ухода. Части прибора, контактирующие с едой, необходимо очищать регулярно.

➤ Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или очистке отключите прибор от сети электропитания.

➤ Установите все ручки управления в положение ОТКЛ (OFF).

➤ Дождитесь, пока внутренняя часть духового шкафа частично остынет — очистку легче проводить, когда поверхности еще теплые.

➤ Очистите поверхность прибора влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем протрите насухо.

В случае сильного загрязнения используйте горячую воду и мягкие чистящие средства.

➤ Для очистки стекла двери духового шкафа запрещается использовать абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность или привести к повреждению стекла.

➤ Не оставляйте содержащие кислоты вещества (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали.

➤ Не используйте для очистки прибора оборудование, предназначенное для очистки под давлением. Формы для выпекания допускается чистить с помощью мягкого чистящего средства.



На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2012/19/EC по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Помогая утилизировать прибор в соответствии с действующими нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и последующего отрицательного воздействия на здоровье человека. Этот символ на изделии указывает на то, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. По окончании срока службы этот прибор должен быть доставлен в соответствующий пункт сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования. Утилизация должна проводиться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации отходов. За дополнительной информацией по вопросам переработки и утилизации данного изделия вы можете обратиться в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.

Встраиваемый электрический духовой шкаф



КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Описание	Описание состояния прибора	Решение
Er-1	Разрыв цепи датчика температуры	Работа прибора остановлена	1. Отключите питание, через 1 минуту снова включите, проверьте, отображается ли код ошибки или нет 2. Выключите питание, откройте духовку и проверьте надежность подключения проводки, при необходимости переподключите проводку 3. Замените датчик или печатную плату дисплея (PCB)
Er-2	Короткое замыкание датчика температуры	Работа прибора остановлена	
Er-3	Короткое замыкание термощупа	Работа прибора остановлена	
Er-4	Температура в духовке превышает 300°C	Приготовление остановлено и прибор перешел в режим ожидания, активируется блокировка дверцы, вентилятор охлаждения работает на максимальной скорости, затем вентилятор охлаждения переключается на низкую скорость и останавливается	1. Нажмите кнопку ОТМЕНА, и проверьте отображается ли код ошибки 2. Закройте дверцу духовки, подождите около 10 минут, чтобы температура в духовке снизилась, а затем нажмите кнопку ОТМЕНА
Er-5	В режиме пиролизической очистки, если через 10 минут после достижения 200°C температуры в духовке температура все еще ниже 270°C, прибор вернется в режим ожидания, появится код ошибки Er-5		
Er-6	В режиме пиролизической очистки в течение 2 минут включится реле блокировки дверцы, и дверь будет заперта. После того как дверь будет заперта, реле отключится. Если замок двери не блокируется, а температура в духовке превышает 300°C, все нагревательные элементы будут остановлены. Реле блокировки также отключится		

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Код ошибки	Описание	Описание состояния прибора	Решение
Ег-7	(Только для моделей с пиролизической очисткой) Главный чип не получает электричество	Работа прибора остановлена	1. Отключите питание, откройте духовку и проверьте надежность подключения платы питания и платы дисплея, при необходимости переподключите платы 2. Замените плату дисплея и включите питание, чтобы проверить, работает ли новая плата. Если нет, то снова замените плату питания, пока проблема не будет решена

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 закрывании дверцы во включенном и отключенном состоянии	Духовка с функцией пара является герметичной, при закрывании излишки воздуха из камеры выходят через уплотнительное кольцо до момента, когда дверца закроется плотно, и выровняется давление внутри камеры и снаружи. Это нормальное явление. Не является дефектом

Встраиваемый электрический духовой шкаф

 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 для недопущения 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°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75%.	

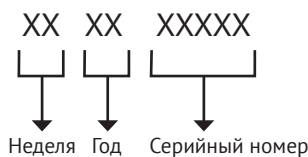
Обратите Ваше внимание!

Также, 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.
---------------------------------	---

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.ru

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

Сделано в КНР

EAC



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

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., _____
подпись _____
Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., _____
подпись _____
Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., _____
подпись _____
Дата ремонта _____





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

➞ Kuppertsberg
➞ www.kuppertsberg.ru
➞ info@kuppertsberg.ru