KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

HT 611 BB, BX

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 4
УСТАНОВКА 7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С МАКСИМАЛЬНОЙ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬЮ 16
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 16
ЗДОРОВЬЕ 17
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА 17
ДВЕРЬ ДУХОВОГО ШКАФА 20
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 28
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ 32
РЕЦЕПТЫ 33
ИСПЫТАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОГЛАСНО EN 60350-1 36
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ СОГЛАСНО EN 60350-1 37
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ECO РЕЖИМЕ 38
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 39

Благодарим вас за выбор данного прибора.
Данное Руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности и указания по эксплуатации и обслуживанию вашего оборудования.
Перед эксплуатацией устройства внимательно прочтите данное Руководство пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

⚠ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

➲ Данный прибор предназначен исключительно для установки на кухне. Пожалуйста, следуйте инструкциям по установке, чтобы избежать возможных повреждений.

➲ После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте его, если обнаружите какие-либо дефекты. Повреждения, вызванные неправильным подключением, не покрываются гарантией.

➲ Используйте этот прибор только в помещении!

➲ Данный духовой шкаф предназначен исключительно для приготовления пищи и напитков. Во время работы не забывайте контролировать процесс.

➲ Дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также те, кто не имеет достаточного опыта или знаний, могут использовать этот прибор, если они находятся под присмотром или получили надлежащие инструкции по безопасной эксплуатации. Важно, чтобы они осознавали связанные с этим риски.

➲ Запрещается играть с прибором или рядом с ним. Дети не должны чистить его или выполнять техническое обслуживание, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром взрослых. Держите детей младше 8 лет на безопасном расстоянии от прибора и шнура питания.

➲ Всегда используйте прилагаемые принадлежности в соответствии с инструкцией.

ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

➲ Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электроприбор! Это может быть опасно. Ремонт и замену поврежденных кабелей может осуществлять только квалифицированный специалист из нашего сервисного центра. Если вы обнаружили неисправность, отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей, а затем свяжитесь с нашим сервисным центром.

➲ Не прикасайтесь к горячим частям электроприбора. Это может привести к расплавлению изоляции кабеля. Не допускайте контакта кабелей с горячими элементами.

➲ Не используйте аппараты высокого давления или пароочистители. Это может стать причиной поражения электрическим током.

➲ Неисправный прибор представляет опасность поражения электрическим током. Никогда не включайте его! Отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель, если он есть в блоке предохранителей. Свяжитесь с нашей службой послепродажного обслуживания, чтобы специалисты смогли провести диагностику и ремонт вашего прибора.

Опасность ожогов!

➲ Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренностям прибора или нагревательным элементам.

➲ Всегда давайте прибору остыть после использования.

➲ Держите детей на безопасном расстоянии.

➲ Принадлежности и посуда сильно нагреваются. Всегда используйте прихватки, чтобы извлечь посуду из духового шкафа.

➲ Пары спирта могут загореться в разогретом духовом шкафу. Никогда не готовьте пищу с содержанием спирта. Осторожно открывайте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

➲ Во время работы доступные части духового шкафа нагреваются. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям. Держите детей на безопасном расстоянии от прибора.

➲ При открытии дверцы из духового шкафа может выйти горячий пар, который не всегда виден. Не стойте слишком близко к прибору, когда открываете дверцу. Делайте это осторожно и держите детей подальше.

➲ Вода в духовом шкафу может образовывать горячий пар. Никогда не наливайте воду внутрь камеры.

Опасность травмирования!

➲ Царапины на стекле дверцы прибора могут привести к образованию трещин. Чтобы этого не произошло, не применяйте скребки для стекла, а также острые или абразивные чистящие и моющие средства.

➲ Петли на дверце прибора могут двигаться при ее открывании и закрывании, что создает риск защемления пальцев. Во избежание этого держите руки на безопасном расстоянии от петель.

Опасность возгорания!

➲ Легковоспламеняющиеся материалы могут привести к возгоранию. Не храните в духовом шкафу ничего, что может легко воспламениться. Если вы заметили дым внутри прибора, не открывайте дверцу. Выключите устройство и отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

➲ Пергаментная бумага может загореться, если соприкоснется с нагревательным элементом в камере духового шкафа. Не используйте ее во время предварительного нагрева. Всегда прижимайте пергаментную бумагу с помощью блюда или формы для выпечки, чтобы избежать ее соприкосновения с нагревательным элементом. Накрывайте только необходимую поверхность пергаментной бумагой.

Опасности, возникающие из-за магнитного поля!

➲ В панели управления и в элементах управления используются постоянные магниты. Они могут оказывать воздействие на электронные имплантаты, такие как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы. Поэтому, если у вас есть такие устройства, рекомендуется нахо-

диться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

ВОЗМОЖНЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ И ИХ ПРИЧИНЫ

➲ Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не кладите никакие предметы на дно духового шкафа. Не накрывайте его фольгой или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно духового шкафа, если температура выше 50°C. Это может привести к скоплению тепла и повреждению эмали.

➲ Алюминиевая фольга: не допускайте контакта алюминиевой фольги со стеклом дверцы духового шкафа. Это может вызвать необратимое изменение цвета дверного стекла.

➲ Посуда с силиконовыми деталями: не используйте посуду, коврики, крышки и другие принадлежности с силиконовыми элементами. Это может повредить датчик внутри духового шкафа.

➲ Вода в горячей камере: не наливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара и изменению температуры, что может повредить эмаль.

➲ Влага в рабочей камере: длительное воздействие влаги может привести к коррозии. После использования дайте прибору полностью высохнуть. Не храните влажные продукты в закрытой рабочей камере длительное время.

➲ Охлаждение при открытой дверце: после использования при высоких температурах дайте прибору остыть только при закрытой дверце. Не допускайте попадания посторонних предметов в дверцу прибора. Оставлять духовой шкаф с открытой дверцей можно только в том случае, если во время работы образовалось много влаги.

➲ Сок от еды: при выпекании особенно сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень слишком плотно. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые трудно удалить. Если возможно, используйте глубокий противень.

➲ Сильно загрязненные уплотнители: если уплотнение сильно загрязнено, дверца прибора не будет закрываться должным образом. Всегда держите уплотнители в чистоте.

➲ Не садитесь на дверцу прибора, не ставьте и не вешайте на нее ничего. Не ставьте посуду на дверцу прибора.

➲ Установка принадлежностей: неплотно установленные принадлежности могут поцарапать дверную панель при закрытии дверцы. Всегда вставляйте их в рабочую камеру до упора.

➲ Транспортировка прибора: не переносите и не держите прибор за дверную ручку. Дверная ручка не выдержит вес прибора и может сломаться.

➲ Если вы используете остаточное тепло выключенного духового шкафа для поддержания блюд в тепле, внутри камеры может возникнуть повышенное содержание влаги. Это может привести к образованию конденсата и вызвать коррозию прибора, а также нанести вред вашей кухне. Избегайте образования конденсата, открыв дверцу или включив режим «Разморозка».

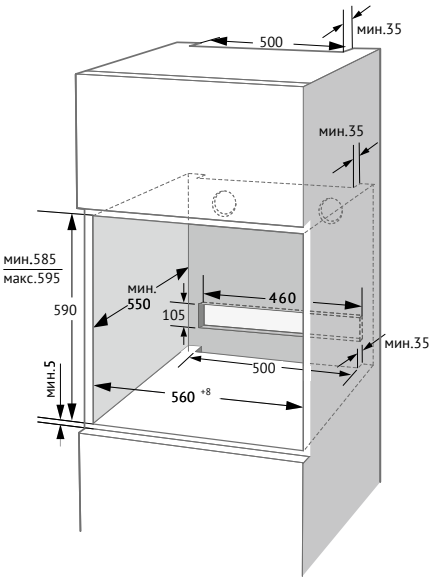
⚠ УСТАНОВКА

Для обеспечения безопасной работы данного прибора важно, чтобы он был установлен в соответствии со стандартами и рекомендациями, изложенными в инструкции по установке. Обратите внимание, что гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильной установки.

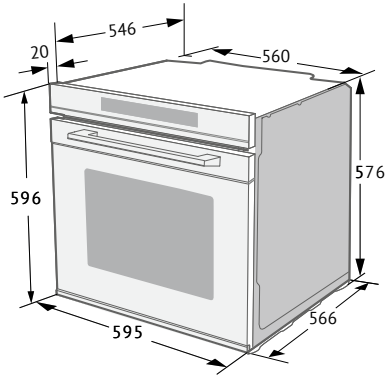
При монтаже рекомендуется использовать защитные перчатки, чтобы избежать порезов об острые края. Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений и не подключайте его, если таковые имеются. Перед включением удалите все упаковочные материалы.

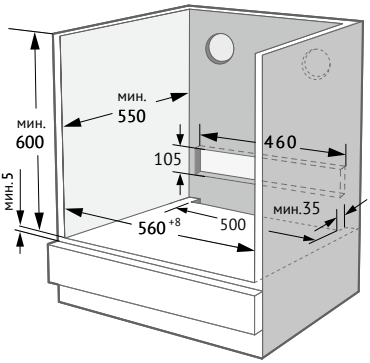
Все размеры указаны в миллиметрах.

После установки необходимо обеспечить доступ к вилке и проводке, чтобы в случае необходимости можно было отключить прибор от источника питания.



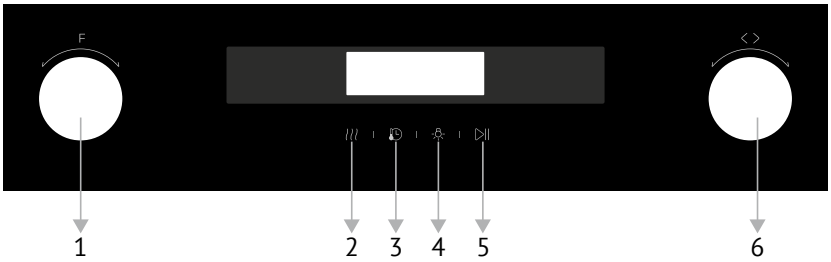
ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей, чтобы избежать перегрева.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



F	1. Ручка выбора режимов	Для выбора режима приготовления
	2. Быстрый разогрев	Для быстрого разогрева камеры духового шкафа
	3. Кнопка регулировки времени и температуры	Настройка температуры и времени
	4. Подсветка Вкл./Выкл.	Включение и выключение лампы освещения
	5. Старт/Пауза/Отмена	Короткое нажатие - Начало/Приостановка Удержание - Отмена
	6. Ручка регулировки	Изменение настроек, отображаемых на дисплее

ПРИМЕЧАНИЕ

➲ Функция подсветки предназначена для наблюдения за процессом приготовления пищи.

➲ После приготовления в духовом шкафу вентилятор охлаждения будет отводить тепло. Вентилятор отключится, когда температура внутри камеры будет ниже 75°C.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Первое включение

⚠ Перед первым использованием прибора необходимо очистить камеру духового шкафа и дополнительные принадлежности.

1. Удалите все наклейки, защитную пленку и транспортировочные элементы.
2. Извлеките из камеры все дополнительные принадлежности.
3. Тщательно очистите аксессуары и боковые направляющие, используя мыльную воду и тряпку или мягкую щетку.
4. Убедитесь, что в камере не осталось упаковочных материалов, таких как полистирольные гранулы или деревянные детали, которые могут привести к возгоранию.
5. Протрите поверхность камеры и дверцы мягкой влажной тканью.
6. Чтобы избавиться от запаха, нагрейте духовой шкаф, оставив его пустым и с закрытой дверцей.
7. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни во время первого нагрева прибора. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню и закройте двери в соседние комнаты.
8. Отрегулируйте указанные настройки. О том, как настроить режим нагрева и температуру, вы можете узнать в следующем разделе.

Настройки

Режим приготовления	
Температура	250°C
Время	1 час

После того как прибор остынет

1. Протрите внутреннюю поверхность прибора и дверцу с помощью мыльной воды и тряпки для мытья посуды.
2. Вытрите насухо поверхность и все внутренние части.
3. Установите боковые направляющие.

Настройка часов

Прежде чем начать использовать духовой шкаф, необходимо установить время.

1. Подключите духовой шкаф к сети и нажмите кнопку .
2. Установите нужное время, используя ручку.
3. Снова нажмите кнопку  для завершения настройки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Часы имеют 24-часовой формат.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

В вашем духовом шкафу предусмотрены различные режимы работы, облегчающие его использование. Чтобы вы могли правильно подобрать режим тепловой обработки для вашего блюда, в этом разделе мы приводим описание различий имеющихся режимов и областей их применения.

Встраиваемый духовой шкаф

Режим		Температура	Описание
	Традиционный нагрев	30~250°C	В этом режиме включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Этот режим хорошо подходит для приготовления мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки или добавлением другой жидкости. В процессе приготовления блюд в режиме традиционного нагрева следует использовать только один противень или решетку, так как в противном случае не может быть обеспечено равномерное распределение тепла. Устанавливая решетку на ту или иную высоту, вы можете распределять жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни
	Турбовентилятор	50~280°C	В этом режиме вентилятор включается автоматически, обеспечивая равномерное распределение тепла. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд, которые требуют равномерного подрумянивания
	ECO (ЭКО)	140~240°C	Режим, который позволяет готовить при значительно уменьшенном электропотреблении. Подходит для приготовления блюде с большой продолжительностью приготовления: тушеных овощей, белого мяса, запеченной пасты, нежных кондитерских изделий
	Традиционный нагрев с конвекцией	50~250°C	В этом режиме включаются и работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу в течение всего процесса приготовления. Этот режим в особенности рекомендуется для приготовления мяса
	Гриль	150~250°C	В режиме «Гриль» излучаемое тепло подается к продукту от мощного верхнего элемента. Режим «Гриль» вы можете использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовка на гриле осуществляется при закрытой двери духового шкафа. Для достижения наилучшего результата гриль следует разогреть в течение 3 минут. Это поможет сохранить (запечатать) натуральные соки в стейке, отбивных и т.д. и улучшить их вкус. Вы можете поместить свое блюдо для приготовления на гриле на любом из уровней в пределах двух верхних уровней боковых направляющих

Режим		Температура	Описание
	Макси-гриль с конвекцией	50~250°C	Верхний нагревательный элемент и гриль работают одновременно с вентилятором. Обдув теплым воздухом способствует равномерному прожариванию цельных больших кусков мяса или птицы внутри и образованию хрустящей корочки снаружи
	Макси-гриль	150~250°C	Верхний нагревательный элемент и гриль работают одновременно. «Макси-гриль» направляет тепло от двух мощных верхних нагревательных элементов на пищу. Функцию «Макси-гриль» можно использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа. «Макси-гриль» позволяет в полной мере использовать большую площадь для приготовления на гриле и готовить быстрее, чем на обычном «Гриле»
	Пицца	50~280°C	Этот режим идеально подходит для быстрого и равномерного запекания таких продуктов, как пицца
	Нижний нагрев	30~220°C	Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов в нижней части духового шкафа. Он прекрасно подходит для томления, тушения и подогрева блюд. Нижний нагрев поддерживает заданную температуру в течение необходимого времени, что предотвращает высыхание и подгорание сверху. Поэтому его рекомендуется использовать для приготовления блюд, требующих длительного времени приготовления
	Размораживание	/	Этот режим идеально подходит для постепенного размораживания различных продуктов, особенно нежных, которые не требуют нагрева, таких как: замороженные торты, кремовые десерты, фруктовые пироги
	Расстойка теста	30~45°C	Для приготовления дрожжевого теста и заквашивания йогурта

ПРИМЕЧАНИЕ

➲ Чтобы разморозить большие порции продуктов, вы можете снять боковые направляющие и поставить контейнер на дно рабочей камеры.

➲ Для подогрева посуды рекомендуется снять боковые направляющие и использовать режимы нагрева «Гриль + конвекция» или «Конвекция» с установкой температуры 50°C. Режим «Гриль + конвекция» следует выбирать, если более половины дна камеры занято посудой.

➲ Благодаря оптимальному и равномерному распределению тепла внутри камеры в режиме «Конвекция», вентилятор будет включаться только в определенные моменты процесса нагревания, что обеспечит наилучшую производительность.

⚠ ОСТОРОЖНО

➲ Если вы откроете дверцу прибора во время приготовления, процесс приготовления не остановится. Будьте осторожны, так как это может привести к ожогам.

➲ Не закрывайте вентиляционные отверстия, чтобы избежать перегрева прибора. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать некоторое время после завершения работы, чтобы ускорить процесс остывания.

Охлаждение

Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через отверстия над дверью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Приготовление

1. После того как вы подключили духовой шкаф к электросети, используйте ручку выбора режимов, чтобы установить нужный режим приготовления. Температуру можно настроить с помощью ручки регулировки.
2. Нажмите кнопку ⏯, чтобы начать процесс нагрева.
3. Чтобы приостановить нагрев, нажмите кнопку ⏯ еще раз.
4. Для отмены процесса нагрева нажмите и удерживайте кнопку ⏯ в течение трех секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Режим приготовления, температуру или настройки можно изменить в любой момент с помощью ручки регулировки.

Установка времени приготовления

1. После того как вы подключили духовой шкаф к электросети, с помощью ручки выбора режимов выберите необходимый режим приготовления. Затем, используя ручку регулировки, установите желаемую температуру.
2. Нажмите кнопку ⏱, используя ручку регулировки, установите время приготовления.
3. Нажмите кнопку ⏯, прибор начнет нагреваться.

Быстрый разогрев перед установкой режима приготовления

1. Нажмите кнопку ♨, прибор начнет процесс быстрого разогрева.
2. Вы можете установить температуру предварительного разогрева с помо-

щью ручки регулировки. Если вы этого не сделаете, духовой шкаф автоматически нагреется до 200°C.

3. Во время разогрева на дисплее будет отображаться 88:88.

4. Когда процесс разогрева завершится, на дисплее отобразится 88:88. Прозвучит 30-секундный звуковой сигнал, и прибор будет поддерживать температуру внутри камеры.

5. После этого вы можете выбрать режим приготовления и температуру, поместить продукты в духовой шкаф и начать приготовление.

Быстрый разогрев после установки режима приготовления

1. После подключения духового шкафа к электросети используйте ручку выбора режимов для выбора режима приготовления, используйте ручку регулировки для установки температуры приготовления.

2. Нажмите кнопку , прибор начнет процесс быстрого разогрева.

3. Когда прибор достигнет необходимой температуры, он издаст звуковой сигнал и продолжит работать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы обеспечить равномерное приготовление, не помещайте продукты в камеру до окончания быстрого разогрева.

Изменение режима приготовления, температуры и времени приготовления

Данные настройки можно изменить в любое время.

1. С помощью ручки выбора режимов установите желаемый режим приготовления.

2. С помощью ручки регулировки измените температуру приготовления.

3. Нажмите кнопку , затем с помощью ручки регулировки измените время приготовления.

4. После того как вы внесли изменения, если в течение шести секунд не предпримете никаких действий, прибор начнет нагреваться до заданной вами температуры.

⚠ ОСТРОЖНО

После выключения прибор остается очень горячим, особенно его внутренняя часть. Никогда не прикасайтесь к внутренней полости прибора или к нагревательным элементам. Чтобы извлечь принадлежности или посуду из камеры, используйте прихватки и дайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать ожогов.

Защита от детей

Ваш духовой шкаф оснащен блокировкой от детей, которая предотвращает случайное включение прибора или изменение настроек. Нажмите и удерживайте кнопки и в течение 3 секунд. На дисплее появится соответствующая индикация блокировки .

Для отключения блокировки снова нажмите и удерживайте кнопки в течение 3 секунд.

Режим Шаббат

Режим «Шаббат» обладает функцией, которая позволяет сохранять данные о приготовлении даже в случае отключения питания. Каждые 25 минут данные о процессе готовки автоматически сохраняются на устройстве. Если во время работы прибора происходит отключение электричества, то после его повторного включения режим «Шаббат» активируется автоматически и будет работать до тех пор, пока не закончится заданное время приготовления или пока вы не нажмете кнопку ⏯ в течение 3 секунд, чтобы вернуться в режим ожидания.

1. В режиме ожидания, когда не выбран ни один режим, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд для активации режима «Шаббат».

На дисплее отображается 588. Диапазон настройки времени составляет от 24 до 80 часов.

2. Время приготовления можно регулировать с помощью ручки.

3. Нажмите кнопку «Старт» или режим автоматически запустится через 8 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

➲ В этом режиме в течение трех секунд доступна только кнопка ⏯, другие кнопки неактивны.

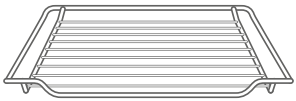
➲ В режиме «Шаббат» можно открывать и закрывать дверцу, но подсветка камеры не будет работать.

АКСЕССУАРЫ

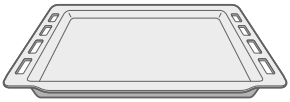
К вашему устройству прилагаются дополнительные аксессуары. В этом разделе подробно рассматриваются аксессуары, входящие в комплект, и информация о том, как ими правильно пользоваться.

В комплекте

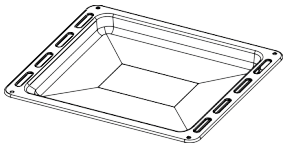
Ваш прибор оснащен следующими аксессуарами:



Решетка для гриля



Противень



Глубокий противень

Решетка для гриля идеально подходит для приготовления пищи в режиме «Гриль» и для использования с посудой, которую можно ставить в духовой шкаф.

На противень можно поместить жидкость или приготовить блюда с начинкой.

Используйте только оригинальные аксессуары, которые были специально разработаны для вашего прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функциональность. Как только они остынут, они вновь обретут свою первоначальную форму.

Установка дополнительных аксессуаров

В рабочей камере есть пять уровней, на которых можно разместить аксессуары. Уровни считаются снизу вверх. Вы можете извлечь аксессуары примерно наполовину, не опасаясь, что они упадут.

ПРИМЕЧАНИЕ

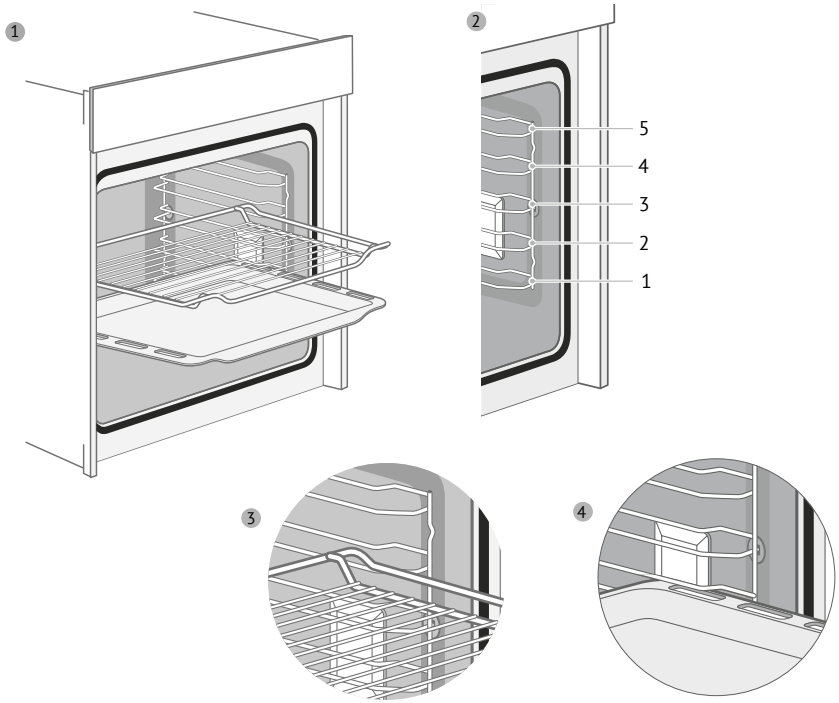
➲ Убедитесь, что аксессуары всегда устанавливаются правильно.

➲ Вставляйте аксессуары в камеру до упора, чтобы они не касались дверцы прибора.

ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Дополнительные аксессуары можно выдвинуть примерно наполовину, пока они не зафиксируются на месте. Функция блокировки предотвращает их опрокидывание под действием силы тяжести продуктов питания и самих аксессуаров при их извлечении. Аксессуары должны быть правильно установлены. При установке решетки убедитесь, что она установлена в правильном направлении, как показано на рисунках 1, 3.

При установке противня убедитесь, что он установлен в правильном направлении, как показано на рисунках 1,4.



⚠ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С МАКСИМАЛЬНОЙ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬЮ

1. Перед началом приготовления или выпечки удалите из духового шкафа все дополнительные аксессуары, которые не понадобятся в процессе.

2. Во время приготовления и выпечки старайтесь не открывать дверцу духового шкафа.

3. Если вам все же необходимо открыть духовой шкаф, переключите его в режим «Подсветка» (без изменения температуры). Это позволит сохранить тепло внутри рабочей камеры и завершить процесс приготовления без потери качества.

4. В режимах без вентилятора рекомендуется снижать температуру до 50°C за 5-10 минут до окончания времени готовки или выпечки. Это позволит вам использовать накопленное в рабочей камере тепло для завершения процесса.

5. Когда это возможно, используйте режим «Конвекция». Это позволит вам снизить температуру на 20-30°C, что значительно улучшит качество приготовления.

6. В режиме «Конвекция» вы можете готовить и выпекать сразу на нескольких уровнях одновременно. Это обеспечит равномерное пропекание и приготовление блюд.

7. Если у вас нет возможности готовить и выпекать разные блюда одновременно, вы можете разогревать их поочередно, используя предварительный нагрев духового шкафа.

8. Не разогревайте пустой духовой шкаф без необходимости. При необходимости поместите блюдо в духовой шкаф сразу же после достижения температуры, указанной при первом выключении индикатора.

9. Не закрывайте дно рабочей камеры отражающей фольгой, например, алюминиевой. Это может привести к ухудшению теплообмена и потере тепла.

10. По возможности используйте таймер.

11. Выбирайте темные матовые и легкие формы для выпечки и контейнеры. Старайтесь не использовать тяжелые дополнительные аксессуары с блестящими поверхностями, такими как из нержавеющей стали или алюминия, чтобы избежать их перегрева.

⚠ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка обеспечивает защиту вашего нового прибора от повреждений во время транспортировки. Используемые в ней материалы тщательно отбираются и подлежат вторичной переработке. Переработка позволяет сократить объем используемого сырья и количество отходов. В составе электрических и электронных приборов часто содержатся ценные материалы. Пожалуйста, не выбрасывайте их вместе с бытовыми отходами.



⚠ ЗДОРОВЬЕ

Акриламид — это вещество, которое в основном образуется при длительном нагревании продуктов, содержащих крахмал, таких как картофель и хлеб, до очень высоких температур.

Чтобы минимизировать образование акриламида, следуйте этим простым советам:

1. Старайтесь готовить блюда как можно быстрее.
2. Не допускайте потемнения продуктов, готовьте их до золотисто-желтого цвета.
3. Чем больше порция блюда, тем меньше в ней образуется акриламида.
4. По возможности, используйте режим «Конвекция».
5. Для приготовления картофеля фри используйте противень, рассчитанный на не менее 450 граммов картофеля. Равномерно распределите картофель по поверхности противня и периодически перемешивайте его. Чтобы добиться наилучшего результата, следуйте рекомендациям, указанным на упаковке продукта (если таковые имеются).

⚠ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Если вы будете правильно ухаживать за духовым шкафом и регулярно его очищать, он надолго сохранит свой первоначальный внешний вид и будет эффективно работать. В этом разделе вы узнаете, как правильно ухаживать за духовым шкафом.

Чтобы не повредить различные поверхности в результате использования неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, представленным в таблице. Наличие тех или иных поверхностей зависит от модели вашего духового шкафа.

⚠ ОСТОРОЖНО
ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ!

При очистке духового шкафа не используйте:

1. Едкие или абразивные чистящие средства.
2. Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
3. Жесткие мочалки или губки для чистки.
4. Очистители высокого давления или паровые очистители.
5. Специальные чистящие средства, предназначенные для очистки в горячем состоянии.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно промыть.

СОВЕТЫ

Часть прибора	Очистка
Внешние поверхности прибора	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой. Важно своевременно удалять пятна от известковых отложений, жира, крахмала и яичного белка, так как под ними может образовываться коррозия
Пластик	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой. Не используйте стеклоочистители или скребки для стекла
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой
Панель управления	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность салфеткой для мытья посуды, а затем высушите мягкой тканевой салфеткой. Не используйте стеклоочистители или скребки для стекла, так как это может повредить поверхность
Панели двери	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность салфеткой для мытья посуды, а затем высушите мягкой тканевой салфеткой. Не используйте стеклоочистители или скребки для стекла, так как это может повредить поверхность
Ручка двери	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой. Если средство для удаления накипи попало на дверную ручку, немедленно протрите ее. В противном случае могут образоваться пятна, которые невозможно будет удалить
Эмалированные и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания в отношении поверхностей рабочей камеры, которые приведены после таблицы
Стеклянный плафон лампы подсветки духового шкафа	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой. Если камера сильно загрязнена, используйте чистящие средства, предназначенные для духовых шкафов
Уплотнитель двери (не снимайте его!)	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой. Не допускается использовать острые предметы для очистки поверхности!

Часть прибора	Очистка
Дополнительные аксессуары	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды или щетки, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой. При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали
Направляющие	Горячий мыльный раствор: Протрите поверхность с помощью салфетки для мытья посуды или щетки, а затем насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой

ПРИМЕЧАНИЕ

➲ Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны незначительные расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.

➲ На панелях двери могут появляться тени, похожие на разводы, которые в действительности являются отражением света от ламп подсветки духового шкафа.

➲ При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что приводит к небольшим изменениям в ее цвете. Это нормальное явление, которое не влияет на работу прибора. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми на ощупь. Это не снижает их антикоррозионную защиту.

➲ Поддерживайте чистоту в духовом шкафу, своевременно удаляя все загрязнения, чтобы не допустить образования трудновыводимых застарелых отложений.

Советы

➲ Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы избежать пригорания загрязнений.

➲ Немедленно удаляйте пятна от известковых отложений, жира, крахмала и яичного белка.

➲ По возможности удаляйте остатки пищи, содержащие сахар, как можно скорее, пока они еще теплые.

➲ Для жарки используйте подходящую посуду, например, жаровню.

⚠ ДВЕРЬ ДУХОВОГО ШКАФА

В этом разделе указано, как снять дверь с духового шкафа и правильно ее очистить.

Чтобы снять и очистить панели двери, вам нужно отсоединить ее от духового шкафа. На каждой петле двери расположен блокировочный рычаг.

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

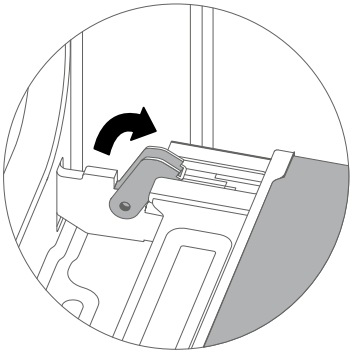
Если же рычаги открыты, петли разблокированы, и дверь можно отсоединить. В таком положении петли не закрываются.

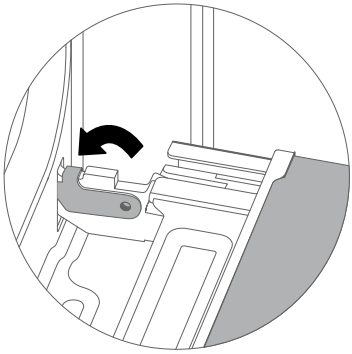
ВНИМАНИЕ

Опасность получения травм!

1. Если петли не заблокированы, дверь может закрываться с большим усилием. Важно следить за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда находились в полностью закрытом положении. Если дверь отсоединяется от прибора, блокировочные рычаги должны быть полностью открыты.

2. Петли на двери прибора двигаются при открывании и закрывании, что может привести к защемлению конечностей. Будьте осторожны!





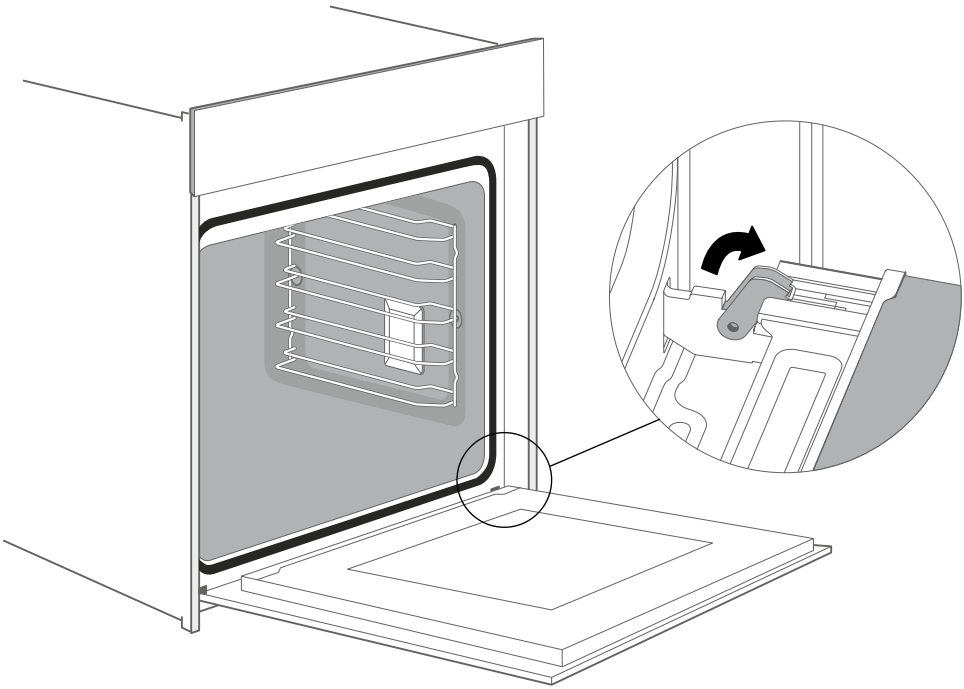
СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Полностью откройте дверь духового шкафа.

2. Переведите в открытое положение блокировочные рычаги справа и слева двери.

3. Закройте дверь духового шкафа до упора.

4. Возьмитесь обеими руками за дверцу с левой и правой стороны и потяните ее вверх.



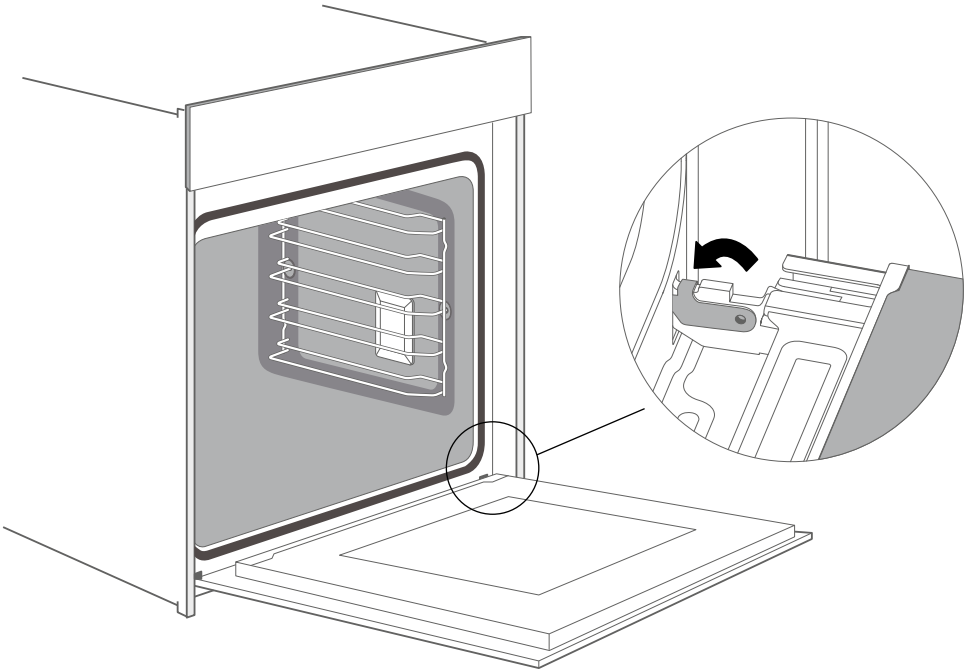
УСТАНОВКА ДВЕРИ НА ДУХОВОЙ ШКАФ

Установка двери прибора осуществляется в порядке, обратном снятию.

1. При установке двери на духовой шкаф, убедитесь, что обе петли находятся напротив установочных отверстий на передней панели рабочей камеры. Петли должны быть установлены правильно, без какого-либо сопротивления. Если вы чувствуете сопротивление, проверьте, находятся ли петли в соответствующих отверстиях.

2. Полностью откройте дверь духового шкафа. Проверьте еще раз, правильно ли установлены петли, полностью открыв дверь. Если установка выполнена неправильно, вы не сможете полностью открыть дверь. Затем верните оба блокировочных рычага в закрытое положение.

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



СНЯТИЕ КРЫШКИ ДВЕРИ

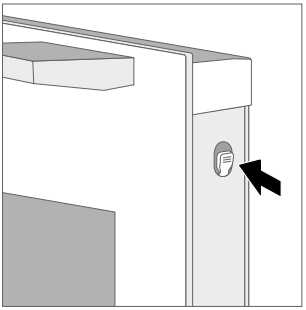
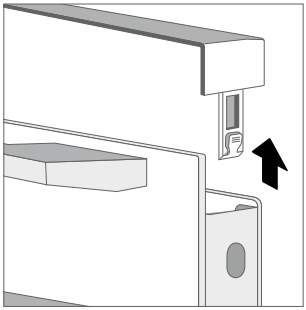
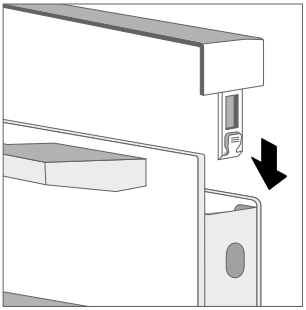
Пластиковая вставка в крышке вашего духового шкафа может со временем пожелтеть. Для более тщательной очистки ее можно легко снять.

Для начала снимите дверь духового шкафа, как описано ранее.

1. Надавите на правую и левую стороны крышки.
2. Осторожно снимите крышку.
3. После снятия крышки остальные части двери также легко отделятся, и вы сможете приступить к их очистке.

Когда закончите, установите крышку на место и нажмите на нее до щелчка.

4. Верните дверь на место и закройте ее.

ВНИМАНИЕ

Крышка двери может быть снята и после того, как дверь полностью установлена на духовой шкаф. Однако, пожалуйста, примите во внимание следующие важные моменты:

1. Если вы снимете крышку с двери, внутреннее стекло внутри двери окажется свободным. Это может привести к его легкому смещению, что, в свою очередь, может стать причиной повреждения или травмы.

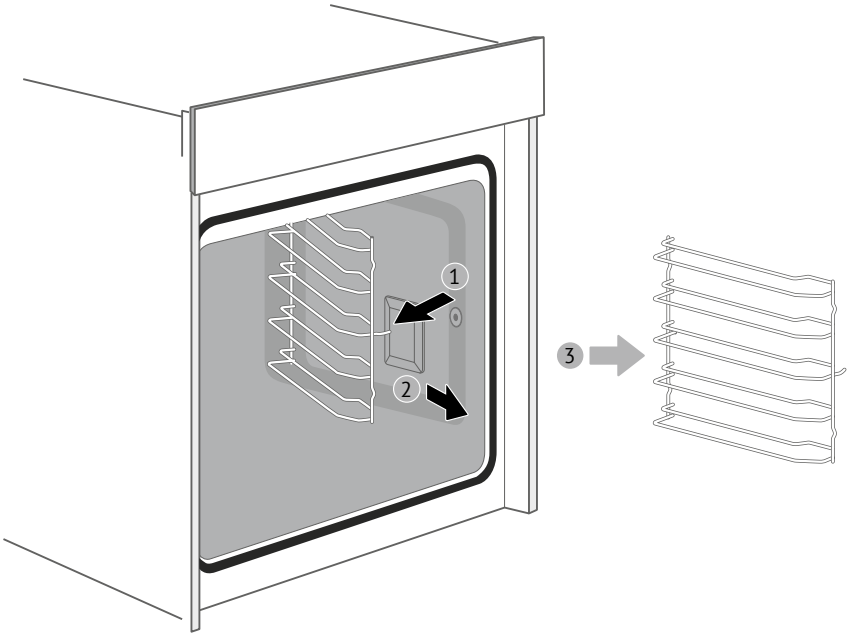
2. Снятие крышки и внутреннего стекла позволит снизить общий вес двери духового шкафа. При закрывании двери петли на ней будут двигаться, что может привести к защемлению конечностей. Не подносите руки близко к петлям.

Учитывая эти два фактора, мы настоятельно рекомендуем вам не снимать крышку с двери, если дверь не была отсоединена от духового шкафа. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Если вам нужно тщательно очистить направляющие и рабочую камеру, вы можете легко снять боковые направляющие, чтобы упростить процесс.

Снятие и установка направляющих
Установка держателей
Крепление направляющих

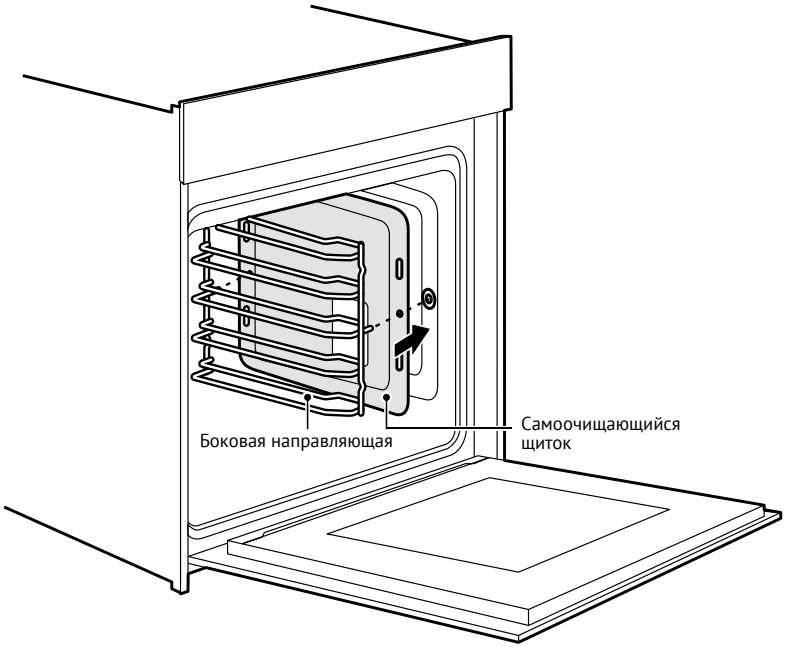


САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ЩИТКИ

Щитки оснащены специальным эмалевым покрытием, которое обладает свойством впитывать масло и жир, а затем испарять их. Это позволяет поддерживать чистоту рабочей камеры и обеспечивает отсутствие неприятных запахов в процессе приготовления пищи.

КРЕПЛЕНИЕ САМООЧИЩАЮЩИХСЯ ЩИТКОВ

Поочередно установите каждую боковую направляющую и самоочищающийся щиток, как показано на рисунке:



СНЯТИЕ САМООЧИЩАЮЩИХСЯ ЩИТКОВ

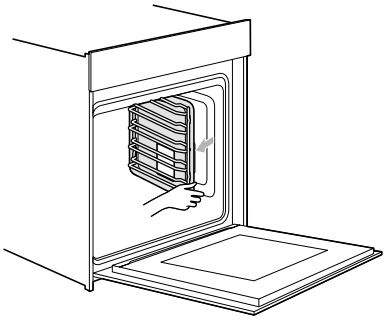
Для более удобной чистки боковых поверхностей рабочей камеры прибора можно снять самоочищающиеся щитки:

1. Отодвиньте край боковой направляющей от стенки рабочей камеры в горизонтальном направлении. Самоочищающийся щиток сдвинется вместе с боковой направляющей.

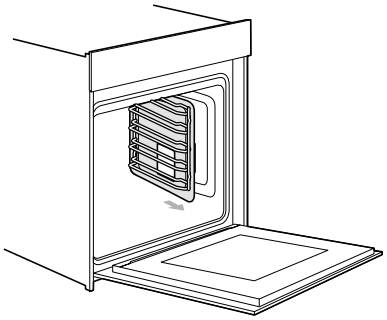
2. Выньте боковую направляющую из рабочей камеры, захватив самоочищающийся щиток.

3. Отделите самоочищающийся щиток от боковой направляющей.

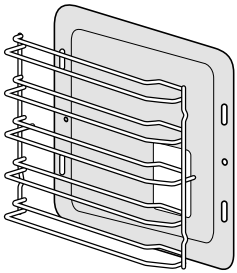
1



2



3



ПРИМЕЧАНИЕ

Боковые направляющие и самоочищающиеся щитки являются опциональными дополнительными принадлежностями.

ЗАМЕНА ШНУРА ПИТАНИЯ

На рисунке (позиция А) показано место расположения клеммной коробки с задней стороны наружной части корпуса (в закрытом положении).

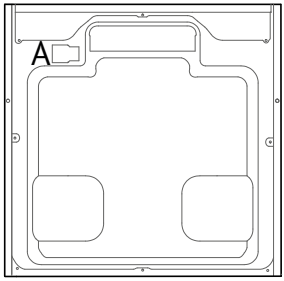
Порядок выполнения работ:

1. Отключите питание. Используя небольшую плоскую отвертку, отожмите фиксаторы 1 и 2.

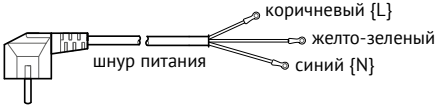
2. С помощью крестовой отвертки выкрутите винты 3, 4, 5 и 6.

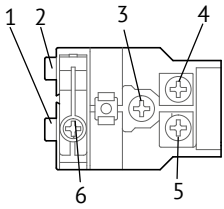
3. Замените кабель питания на новый. Прикрепите желто-зеленый проводник к клемме 3, коричневый — к клемме 4, синий — к клемме 5.

4. Закрутите винт 6, закройте крышку клеммной коробки.



черная наружная часть корпуса





клеммная коробка

⚠ РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если в процессе использования прибора вы столкнулись с какими-либо неполадками или отклонениями в работе, не спешите обращаться в сервисный центр. Сначала убедитесь, что проблема не связана с выполнением неверных действий. Затем, следуя указаниям из таблицы, попробуйте устранить неисправность самостоятельно. В большинстве случаев технические проблемы можно решить без посторонней помощи.

Если же у вас возникли сложности с приготовлением блюда, то в конце инструкции по эксплуатации вы найдете полезные советы и инструкции, которые помогут вам в приготовлении.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает	Неисправен (перегорел) предохранитель	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей, а также состояние автоматического выключателя
	Отключение электроэнергии	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы
Ручка выпала из держателя в панели управления	Произошло случайное отсоединение ручки	Ручки могут сниматься. Просто установите ручку обратно в держатель в панели управления и надавите на нее так, чтобы она зафиксировалась и ее можно было поворачивать как обычно
Ручка туго вращается	Под ручками скопилась грязь	Ручки могут сниматься. Чтобы отсоединить ручку, просто снимите ее с держателя. Для упрощения снятия ручки вы можете нажать на ее внешний край и наклонить. Тщательно очистите ручки с помощью тканевой салфетки и мыльного раствора. Протрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте острые или абразивные материалы. Замачивание в воде и мытье в посудомоечной машине запрещено. Не снимайте ручки слишком часто, поскольку это может привести к износу держателя
Вентилятор не работает непрерывно в режиме «Конвекции»		Это обычный режим работы, который обеспечивает наиболее эффективное распределение тепла и оптимальные рабочие характеристики духового шкафа
После завершения процесса приготовления может быть слышен шум и движение воздуха вблизи панели управления		Это происходит из-за того, что продолжает работать вентилятор системы охлаждения, который предотвращает накопление влаги в рабочей камере и обеспечивает охлаждение духового шкафа. Вентилятор системы охлаждения выключается автоматически

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Блюдо не успевает дойти до готовности за указанное в рецепте время		Используется температура, отличная от указанной в рецепте. Проверьте значения температуры Количество ингредиентов отличается от количества, указанного в рецепте. Проверьте еще раз информацию, указанную в рецепте
Неравномерное подрумянивание		Установлена слишком высокая температура, или необходимо изменить уровень, на котором готовится блюдо. Проверьте еще раз информацию, указанную в рецепте, и настройки. Тип поверхности или материал посуды для выпечки не полностью соответствуют выбранному режиму работы духового шкафа. В режиме «Традиционный нагрев» следует использовать легкую посуду темного цвета с матовой отделкой
Не включается лампа		Лампу необходимо заменить

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Нормальный режим	
Тусклое освещение камеры духового шкафа	При приготовлении пищи освещение камеры 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	Духовой шкаф с функцией пара является герметичным, 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

ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Неправильное выполнение ремонта может привести к возникновению опасных ситуаций. Ремонт прибора и замена поврежденных кабелей питания должны осуществляться только квалифицированным специалистов сервисного центра.

В случае неисправности прибора, пожалуйста, отключите его от сети электропитания или выключите с помощью автоматического выключателя, расположенного на электрическом щите. Затем незамедлительно обратитесь в службу послепродажного обслуживания для получения квалифицированной помощи.

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ

Максимальное время непрерывной работы данного прибора составляет 9 часов, после чего происходит его отключение.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ, РАСПОЛОЖЕННОЙ В УГЛУ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Если лампа подсветки перегорела, ее необходимо заменить. В приборе используются термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Вт и напряжением 230 В.

ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы важно помнить, что контакты цоколя могут быть под напряжением. Перед заменой отключите прибор от электросети или переключите автоматический выключатель на электрическом щите, чтобы избежать поражения электрическим током.

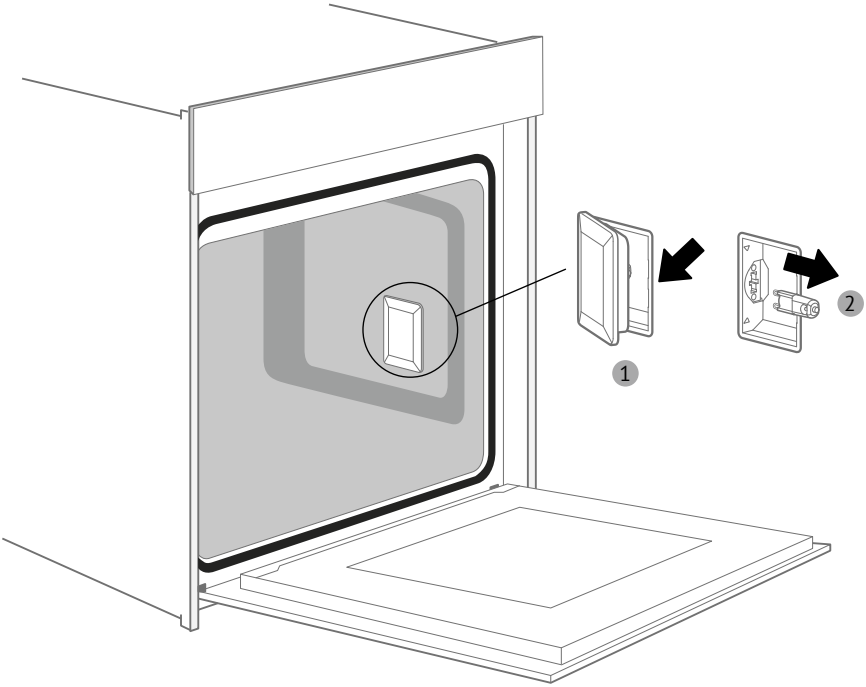
ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!

Во время работы прибор сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к внутренним поверхностям и нагревательным элементам, чтобы избежать ожогов. Обязательно дождитесь полного остывания прибора перед тем, как приступать к его использованию. Не позволяйте детям играть рядом с прибором.

1. Для защиты от возможных повреждений поместите полотенце в рабочую камеру.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его с лампы подсветки (если лампа находится в углу). Если лампа расположена сбоку, сначала вытяните боковую сетку, а затем слегка отодвиньте стеклянный плафон с помощью инструмента с плоской головкой.
3. Осторожно извлеките лампу, стараясь не поворачивать ее.
4. Установите стеклянный плафон на место.
5. Уберите полотенце и включите автоматический выключатель, чтобы проверить работу лампы.
6. Для боковой лампы: если после замены лампа работает нормально, не забудьте вернуть боковую сетку на место.



Лампа подсветки в углу



Боковая лампа

СТЕКЛЯННЫЙ ПЛАФОН

Если стеклянный плафон галогенной лампы поврежден, его следует заменить.

⚠ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Если вы хотите готовить по собственному рецепту	Сначала попробуйте приготовить блюдо по похожему рецепту, а затем скорректируйте процесс в соответствии с полученными результатами
Как проверить степень готовности пирога?	Примерно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог деревянной палочкой. Если на палочке не останется теста, значит, пирог можно доставать из духового шкафа
Пирог очень сильно опадает во время охлаждения после выпечки	Попробуйте снизить температуру на 10°C и еще раз внимательно изучите инструкцию по приготовлению блюд, особенно раздел, посвященный правилам замешивания теста
Пирог поднялся только в середине, где его высота выше, чем по краям	Не смазывайте бортики формы для выпечки
Пирог сверху слишком темный	Поставьте пирог на более низкий уровень или снизьте температуру (это может привести к увеличению времени приготовления)
Пирог слишком сухой	Увеличьте температуру на 10°C (это может привести к уменьшению времени приготовления)
Выпечка выглядит готовой, но на самом деле она еще не пропеклась	Снизьте температуру на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления) и еще раз проверьте информацию, указанную в рецепте
Выпечка подрумянивается неравномерно	Снизьте температуру на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления). Выпекайте в режиме «Традиционный нагрев» на одном уровне
Пирог плохо подрумянивается снизу	Поместите пирог на один уровень ниже
Если вы выпекаете одновременно на нескольких уровнях. На одном уровне выпечка получается темнее, чем на другом	Для выпекания на нескольких уровнях рекомендуется использовать режим с конвекцией. Вынимайте противни по мере готовности, так как выпечка на разных противнях может быть готова в разное время
Во время выпекания образуется конденсат	В процессе выпечки и приготовления пищи в духовом шкафу образуется пар. Он обычно выходит из духового шкафа вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на разных поверхностях прибора или рядом с ним, образуя капли воды. Это естественный физический процесс, который невозможно полностью предотвратить

Какую посуду можно использовать для выпечки?	Для выпечки можно использовать любую посуду, которая выдерживает высокую температуру. Однако не стоит применять посуду с алюминиевыми деталями, которые соприкасаются с пищевыми продуктами, особенно если они содержат кислоту
Как использовать режим гриль?	Разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут. При использовании любого режима гриля убедитесь, что дверца духового шкафа плотно закрыта. Не открывайте дверцу, за исключением случаев, когда необходимо загрузить или извлечь продукты или проверить степень готовности блюда
Как поддерживать духовой шкафы в чистоте во время приготовления на гриле?	Налейте в противень 2 литра воды и поставьте его на первый уровень. Таким образом, практически вся жидкость и соки, которые будут стекать с продуктов, окажутся на противне
Нагревательный элемент во всех режимах гриля периодически включается и выключается	Это нормальный режим работы, который зависит от настроенной температуры
Что произойдет, если в процессе выпечки или приготовления в духовом шкафу на продукт налить жидкость?	Жидкость начнет закипать, и из нее будет образовываться пар — это обычный физический процесс. Будьте осторожны, так как пар горячий. Если жидкость содержит спирт, то процесс кипения будет происходить интенсивнее, и есть риск возникновения пламени в рабочей камере. Во время таких процессов дверь духового шкафа должна быть закрыта. Внимательно следите за процессом выпечки или приготовления блюда. Открывайте дверь очень осторожно и только при необходимости

⚠ РЕЦЕПТЫ

Пирог	Форма	Уровень	Режим	Температура °C	Длительность в минутах
Бисквитный пирог (простой) квадратной формы	Квадратная	2	Традиционный нагрев с конвекцией	170	50
Бисквитный пирог (простой) квадратной формы	Квадратная	1	Традиционный нагрев	140	70
Бисквитный пирог с фруктами круглой формы	Круглая	1	Традиционный нагрев с конвекцией	150	50

Встраиваемый духовой шкаф

Пирог	Форма	Уровень	Режим	Температура °C	Длительность в минутах
Бисквитный пирог с фруктами на противне	Противень	1	Традиционный нагрев	140	70
Маффины с изюмом (дрожжевой пирог)	Форма для маффинов	2	Традиционный нагрев	220	Пр. Н.:19:00 Вр. пр.: 11:00
Гугельхупф (дрожжевой)	Противень	1	Традиционный нагрев	150	Пр. Н.:11:00 Вр. Пр.:60:00
Маффины	Форма для маффинов	1	Традиционный нагрев	160	Пр. Н.: 8:30 Вр. Пр.: 30:00
Маффины	Форма для маффинов	1	Традиционный нагрев с конвекцией	150	Пр. Н.: 8:30 Вр.Пр.: 30:00
Яблочный пирог (дрожжевой) на противне	Противень	1	Традиционный нагрев с конвекцией	160	Пр. Н.: 10:00 Вр.Пр.: 42:30
Бисквитный пирог на воде (6 яиц)	Разъемная	1	Традиционный нагрев	160	Пр. Н.: 9:30 Вр.Пр.: 41:00
Бисквитный пирог на воде (4 яйца)	Разъемная	1	Традиционный нагрев	160	Пр. Н.: 9:00 Вр.Пр.: 26:00
Бисквитный пирог на воде	Разъемная	1	Традиционный нагрев	160	35
Яблочный пирог (дрожжевой) на противне	Противень	2	Традиционный нагрев с конвекцией	150	Пр. Н.: 8:00 Вр.Пр.: 42:00
Хала плетеная	Противень	2	Традиционный нагрев с конвекцией	150	40
Небольшие пироги 20	Противень	2	Традиционный нагрев	150	36
Небольшие пироги 40	Противень	2+4	Традиционный нагрев	150	Пр.Н.:10:00 Вр.Пр.:34:00
Бисквит на масле (дрожжевой)	Противень	2	Традиционный нагрев	150	Пр.Н.: 8:00 Вр.Пр.: 30:00

Пирог	Форма	Уровень	Режим	Температура °C	Длительность в минутах
Песочное печенье	Противень	2	Традиционный нагрев	170	Пр.Н.: 8:00 Вр.Пр.: 13:00
Песочное печенье из 2 слоев	Противень	2+4	Традиционный нагрев с конвекцией	160	Пр.Н.:8:20 Вр.Пр.: 12:00
Ванильное печенье	Противень	2	Традиционный нагрев	160	Пр.Н.: 8:00 Вр.Пр.: 10:00
Ванильное печенье	Противень	2+4	Традиционный нагрев с конвекцией	150	Пр.Н.:8:00 Вр.Пр.: 14:00

Хлеб	Форма	Уровень	Режим	Температура °C	Длительность в минутах
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная	1	Традиционный нагрев	170	Пр.Н.: 9:20 Вр.Пр.: 50:00
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная	1	Традиционный нагрев с конвекцией	170	Пр.Н.: 12:00 Вр.Пр.: 45:00
Свежая пицца (тонкая)	Противень	2	Традиционный нагрев	170	Пр.Н.: 9:30 Вр.Пр.: 21:00
Свежая пицца (толстая)	Противень	2	Традиционный нагрев	170	Пр.Н.: 10:00 Вр.Пр.: 45:00
Свежая пицца (толстая)	Противень	2	Традиционный нагрев с конвекцией	170	Пр.Н.:8:00 Вр.Пр.: 41:00
Хлеб	Противень	1	Традиционный нагрев	190	Пр.Н.:9:00 Вр.Пр.:30:00

ПРИМЕЧАНИЕ: Пр.Н. – предварительный нагрев, Вр. Пр. – время приготовления.

Встраиваемый духовой шкаф

Мясо	Форма	Уровень	Режим	Температура °C	Длительность в минутах
Нежная говяжья вырезка 1,6 кг	Противень	2	Макси-гриль с конвекцией	180	55
Мясной рулет (1 кг мяса)	Противень	1	Традиционный нагрев	180	75
Курица (1 кг)	Противень	Решетка для гриля - 2 Противень - 1	Макси-гриль с конвекцией	180	50
Рыба (2,5 кг)	Противень	2	Традиционный нагрев	170	70
Ребра/Стейк Томагавка	Противень	3	Традиционный нагрев	120	85
Свиная шея (1,2 кг)	Противень	1	Традиционный нагрев	160	82
Курица (1,7 кг)	Противень	Решетка для гриля - 2 Противень - 1	Традиционный нагрев	180	78

⚠ ИСПЫТАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОГЛАСНО EN 60350-1

Рецепт	Аксессуары	Режим	°C	Уровень	Время (мин.)	Предв. нагрев
Бисквитное пирожное	Разъемная форма ø 26 см		170	1	30-35	Нет
Бисквитное пирожное	Разъемная форма ø 26 см		160	1	30-35	Нет
Небольшой пирог	1 противень		150	2	30-40	Да
Небольшой пирог	1 противень		150	2	40-50	Да
Небольшой пирог	2 противня		150	2 и 4	30-35	Да
Чизкейк	Разъемная форма ø 26 см		150	1	70-80	Нет
Яблочный пирог	Разъемная форма ø 26 см		170	1	80-85	Нет
Яблочный пирог	Разъемная форма ø 26 см		160	1	70-80	Нет

Рецепт	Аксессуары	Режим	°C	Уровень	Время (мин.)	Предв. нагрев
Хлеб	1 противень		210	1	30-35	Да
Хлеб	1 противень		190	1	30-35	Да
Тосты	Решетка для гриля		Макс.	5	6-8	Да, 5 минут
Курица	Решетка для гриля и противень		180	Решетка для гриля - 2 Противень - 1	75-80	Да

➲ При приготовлении курицы начинайте ее готовить так, чтобы спинная часть располагалась снизу, а через 30 минут переверните курицу.

➲ Используйте темную матовую форму и поместите ее на решетку для гриля.

➲ Вынимайте противни, как только блюдо будет готово, даже если оставшееся время еще не истекло.

➲ Выбирайте более низкую температуру и проверяйте блюдо через минимальное время, указанное в таблице.

➲ Если вы используете поддон для сбора жидкостей и соков при приготовлении блюд на гриле, установите его на первый уровень и наполните небольшим количеством воды.

➲ Котлеты для бургеров следует переворачивать после того, как пройдет 2/3 от полного времени приготовления.

⚠ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ СОГЛАСНО EN 60350-1

Примите во внимание следующую информацию:

1. Измерения проводятся в режиме ECO (ЭКО) с целью определения данных относительно режима принудительной подачи воздуха и класса соответствия.

2. Измерения проводятся в режиме «Традиционный нагрев» для определения данных относительно традиционного режима.

3. Во время измерений в рабочей камере находятся только непосредственно необходимые дополнительные принадлежности. Все остальные принадлежности должны быть извлечены.

4. Духовой шкаф устанавливается, как описано в инструкции по установке, и размещается в центре кухонного модуля.

5. Для проведения измерения необходимо закрыть дверь, даже если кабель нарушает герметичность прокладки во время измерения. Чтобы

гарантировать отсутствие негативных последствий, связанных с нарушением герметичности, в связи с полученными данными энергоэффективности, необходимо плотно закрыть дверь во время измерения. Для обеспечения герметичности прокладки может потребоваться использование дополнительного приспособления, как в бытовых условиях, когда ни один из кабелей не нарушает герметичность.

6. Определение объема рабочей камеры выполняется для режима «Размораживание». Для обеспечения эффективного использования духового шкафа все дополнительные аксессуары должны быть сняты (извлечены).

⚠ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ECO РЕЖИМЕ

В режиме ECO (ЭКО) нагрев осуществляется нижним и кольцевым нагревателями. Этот режим обеспечивает экономию энергии во время приготовления пищи.

Рецепт	Аксессуары	°C	Уровень	Время (мин.)	Предв. нагрев
Хлеб	1 противень	180	1	45-50	Нет
Жаркое из свинины	1 противень	200	1	80-85	Нет
Вишневый торт	Круглая форма	200	1	55-60	Нет
Говяжий ростбиф (1,3 кг)	1 противень	200	1	80-85	Нет
Пирожные	Решетка для гриля и стеклянная форма	180	1	55-60	Нет
Картофельная запеканка	Решетка для гриля и стеклянная форма	180	1	65-70	Нет
Лазанья	Решетка для гриля и стеклянная форма	180	1	75-80	Нет
Чизкейк	Разъемная форма ø 20 см	160	1	80-90	Нет

⚠ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HT 611 BB, BX
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергоэффективности	A+
Потребление энергии при обычной нагрузке в обычном режиме	1.10 кВтч/цикл
Потребление энергии при обычной нагрузке в режиме принудительной работы вентилятора	0.69 кВтч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электрический
Объем	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Источник питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Мощность	3.2 кВт

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Данные о потребляемой энергии и максимальном времени перехода в режим энергосбережения.

Режим ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода в режим пониженного энергопотребления	20 минут

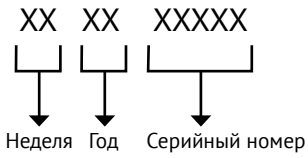
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом,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

Обратите Ваше внимание!

Также неисправностями Изделия не являются:

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

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

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

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

⚠ 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 изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

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

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

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

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

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций.

Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

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

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

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

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.com

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ	
ТИП ИЗДЕЛИЯ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.
Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.
Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.
Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.
Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).
Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:
8 (800) 775-73-29 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)
Часы работы горячей линии:
понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва
Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG
Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

– нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
– нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
– на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
– при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
– при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
– при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
– при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
– при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
– вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной 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 АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

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

➲ Kuppersberg
➲ www.kuppersberg.com