

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



SR 669 W, SR 669 B, SR 669 C Bronze

ELEKTRISCHE BACKOFEN

ELECTRIC OVENS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG

Elektrische backofen**INHALT**

SICHERHEITSHINWEISE	3
GERÄTEBESCHREIBUNG	6
INSTALLATION	7
BETRIEB.....	9
KOCHEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS	15
WARTUNG UND PFLEGE	17
NOTVERHALTEN	22
TECHNISCHE DATEN.....	23



LIEBER KÄUFER!

Der Ofen vereint solche Eigenschaften wie außergewöhnliche Benutzerfreundlichkeit und absolute Effizienz. Nachdem Sie die Anweisungen gelesen haben, haben Sie keine Schwierigkeiten mit der Wartung des Ofens.

Beim Verlassen des Werks vor dem Verpacken wurde der Ofen an speziellen Ständen sorgfältig auf Sicherheit und Leistung überprüft.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten. Das Befolgen der darin enthaltenen Anweisungen verhindert den unsachgemäßen Gebrauch des Ofens.

Die Anweisungen sollten an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Um Unfälle zu vermeiden, müssen die Bestimmungen der Betriebsanleitung konsequent befolgt werden.



Achtung!

Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem Sie dieses Handbuch gelesen haben. Der Ofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen.



SICHERHEITS INFORMATIONEN

Achtung! Das Gerät und seine zugänglichen Teile erwärmen sich während des Gebrauchs. Sie sollten immer daran denken, dass beim Berühren der Heizelemente Verletzungsgefahr besteht. Während des Betriebs der Geräte ist daher besondere Vorsicht geboten! Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, und wenn dies der Fall ist, unter ständiger Aufsicht einer erwachsenen verantwortlichen Person.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, manuellen oder geistigen Behinderungen oder Personen mit unzureichender Erfahrung und unzureichenden Kenntnissen in der Bedienung des Geräts gewartet werden, sofern dies unter Aufsicht einer verantwortlichen Person oder gemäß einer Studie mit einer verantwortlichen Person geschieht Bedienungsanleitung.

Achten Sie besonders auf Kinder! Kinder können nicht mit Geräten spielen! Die Reinigung und Wartung der Geräte darf nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Während des Betriebs erwärmt sich das Gerät. Es ist darauf zu achten, dass die heißen Teile im Inneren des Ofens nicht berührt werden.

Elektrische backofen

Bei Verwendung eines Ofens können zugängliche Teile heiß werden. Es wird empfohlen, Kinder nicht in den Ofen zu lassen.

Achtung! Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- und Reinigungsmittel, scharfe Metallgegenstände, um das Glas der Türen zum Reinigen zu reinigen, da diese Produkte die Oberfläche zerkratzen und Risse im Glas verursachen können.

Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags vor dem Auswechseln der Glühlampe auszuschließen.

☞ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zum Reinigen des Ofens.

☞ Es muss sichergestellt werden, dass kleine Küchengeräte und Kabel nicht mit einem beheizten Backofen und Kochfeld in Berührung kommen, da die Isolierung dieses Geräts nicht für hohe Temperaturen ausgelegt ist.

☞ LASSEN SIE DEN BACKOFEN BEIM BRATEN NICHT UNBEAUFICHTIGT. Öle und Fette können sich beim Kochen oder Erhitzen entzünden.

☞ Stellen Sie kein Geschirr mit einem Gewicht von mehr als 15 kg auf die offene Backofentür.

☞ Verwenden Sie keinen technisch defekten Backofen. Alle Mängel sollten nur von qualifiziertem Personal beseitigt werden.

☞ Schalten Sie bei technischen Störungen den Ofen sofort aus und

melden Sie die Notwendigkeit einer Reparatur.

☞ Das Gerät wurde ausschließlich zum Kochen entwickelt. Jede andere Verwendung (z. B. Raumheizung) ist zweckentfremdet und kann gefährlich sein.

STROM SPAREN

Eine rationelle Nutzung von Strom kann nicht nur Kosten senken, sondern auch die Umwelt schonen. Wenn Sie diese einfachen Regeln befolgen, erzielen Sie die besten Ergebnisse:



☞ Verwenden Sie den Backofen nur zum Zubereiten großer Mengen von Lebensmitteln.

☞ Es ist rentabler, Fleisch mit einem Gewicht von bis zu 1 kg in einer Pfanne auf dem Kochfeld zu kochen.

☞ Restwärme des Ofens nutzen. Wenn das Gericht länger als 40 Minuten gekocht wird, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs aus

Achtung! Wenn ein Timer verwendet wird, stellen Sie ihn auf eine kürzere Zeit ein.

☞ Backofentür vorsichtig schließen.

Elektrische backofen

↻ Verschmutzte Ofentürdichtungen tragen zum Wärmeverlust bei. Schmutz auf den Dichtungen sollte sofort entfernt werden.

↻ Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von Kühlschränken/ Gefriergeräten auf Unnötig steigender Stromverbrauch

AUSPACKEN

Für den Transport wurde das Gerät durch die Verpackung vor Beschädigungen geschützt. Nach dem Entfernen der Verpackung bitten wir Sie, die Teile so zu entsorgen, dass die Umwelt nicht geschädigt wird.

Alle für die Herstellung von Verpackungen verwendeten Materialien sind unbedenklich, zu 100% recycelbar und mit dem entsprechenden Zeichen gekennzeichnet.

Achtung! Kinder dürfen während des Auspackens keine Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Schaumstoffteile usw.) mitnehmen.

ENTSORGUNG

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und Elektronikgeräte gebracht werden. Dies wird durch das auf

dem Gerät befindliche Zeichen, die Bedienungsanleitung und die Verpackung angezeigt.



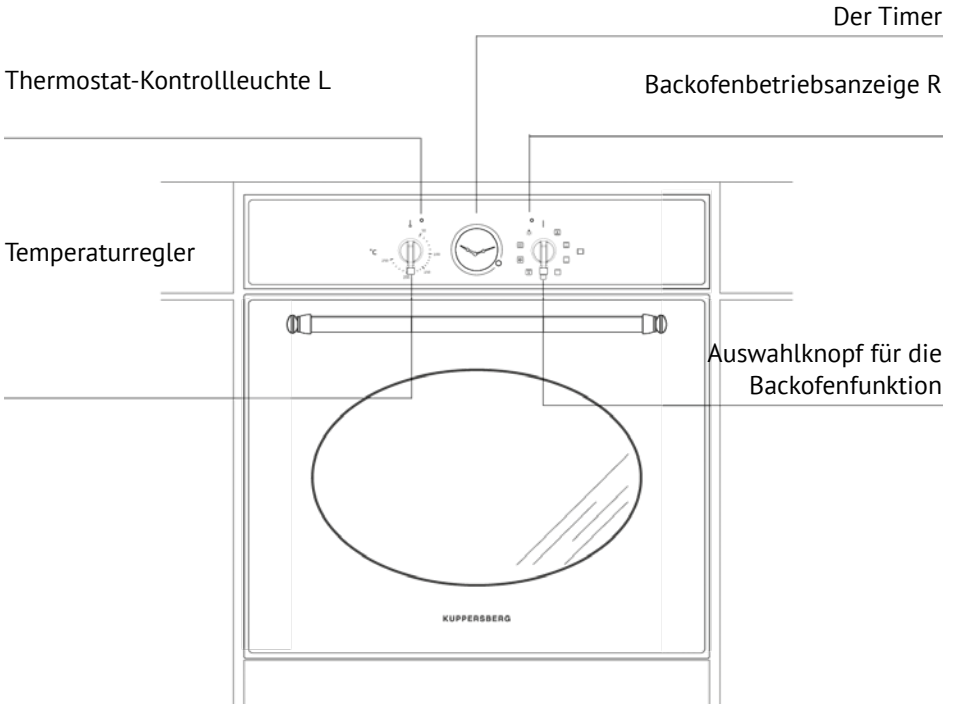
Das Gerät verwendete Materialien, die gemäß ihrer Bezeichnung wiederverwendet werden. Durch Recycling, die Verwendung von Materialien oder eine andere Form der Verwendung veralteter Geräte leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

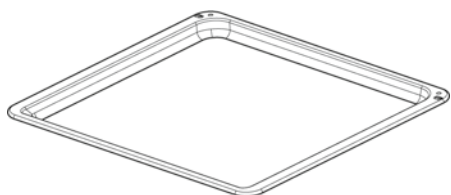
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Elektrische backofen

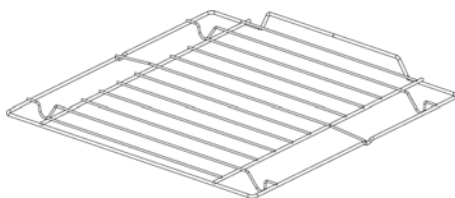


GERÄTEBESCHREIBUNG

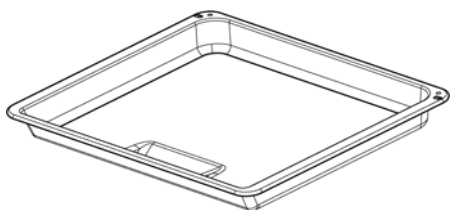


GERÄTEBESCHREIBUNG

Backblech*

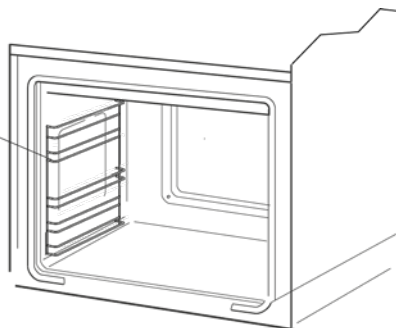


Rost zum Trocknen von Produkten



Bratpfanne*

Seitentreppe



*für einige Modelle

**INSTALLATION****Ofeninstallation**

Die Küche sollte trocken und belüftet sein, eine gute Belüftung aufweisen und der Standort des Ofens sollte freien Zugang zu den Bedienelementen ermöglichen. Der Ofen wird in der Kategorie Y hergestellt. Die Möbel müssen ausgekleidet

Elektrische backofen

sein und der Klebstoff, mit dem er verklebt wird, muss Temperaturen von 100 °C standhalten. Andernfalls ist eine Verformung der Oberfläche möglich.

Bereiten Sie ein Loch mit den in den Abbildungen gezeigten Abmessungen vor: A - Installation unter der Abdeckung, B - hohe Installation. Wenn sich im Schrank eine Rückwand befindet, müssen Sie Löcher für die elektrischen Drähte schneiden. Setzen Sie den Backofen vollständig in das Loch ein und befestigen Sie ihn mit vier Schrauben. (Abb. C)

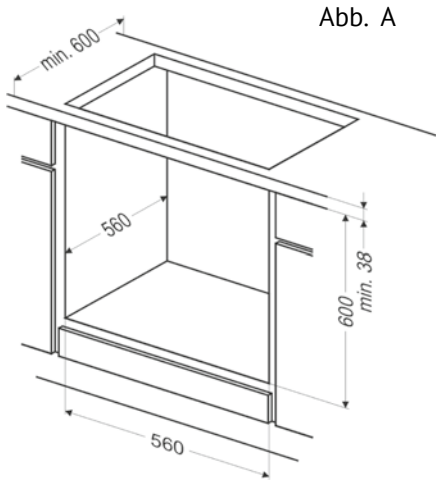


Abb. A

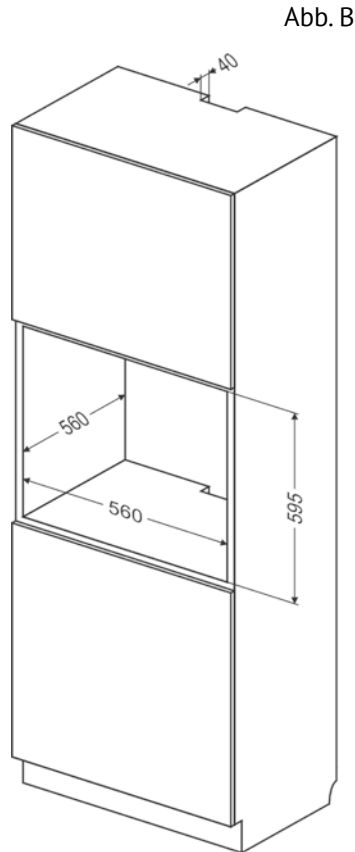


Abb. B

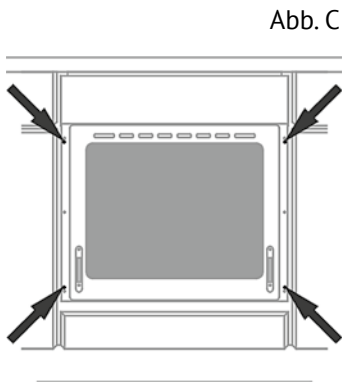


Abb. C

Achtung!

Die Installation erfolgt im ausgeschalteten Zustand.

Stromanschluss

➔ Der Backofen ist für die Versorgung mit einphasigem Wechselstrom (230 V ~ 50 Hz) ausgelegt und mit einem ca. 1,5 m langen Anschlusskabel 3 x 1,5 mm² mit geschlossenem Stecker ausgestattet.

➔ Die Steckdose muss geschlossen sein und darf sich nicht über dem Ofen befinden. Nach der Installation des Ofens muss die Steckdose für den Benutzer zugänglich sein.

➔ Bevor Sie den Backofen an eine Steckdose anschließen, müssen Sie Folgendes überprüfen:

- ob die Sicherungen und Verkabelungen der Belastung des Ofens standhalten,

- ob die elektrische Anlage mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, das den Anforderungen der geltenden Normen und Vorschriften entspricht - ist die Steckdose vorhanden.

Achtung!

Im Falle einer Beschädigung des nicht abnehmbaren Netzkabels muss dieses beim Hersteller oder in einer Fachwerkstatt von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



GERÄTEBEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Ofens:

- ➔ entfernen Sie die Verpackungsteile,

- ➔ entfernen Sie vorsichtig die Etiketten von den Backofentüren.

Reinigen Sie die Ofenkammer von den Fabrikkonservierungsmitteln.

Nehmen Sie den Inhalt des Ofens heraus und spülen Sie ihn in warmem Wasser mit Spülmittel ab.

Schalten Sie die Belüftung im Raum ein oder öffnen Sie das Fenster.

Backofen vorheizen (250°C, 30 Minuten), Schmutz entfernen und gründlich ausspülen.

Der Garraum muss mit besonders warmem Wasser und etwas Spülmittel gespült werden.

Achtung!

Es ist erforderlich, die aktuelle Timerzeit einzustellen (siehe Bedienungsanleitung des Timers).

Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt ist, funktioniert der Ofen nicht.

Elektronischer Timer

Der Timer dient zum Einstellen der Zeitanzeige (analoge Uhr) und zum Steuern des Betriebs des Ofens (mit Hilfe der Schalter- und Anzeigesymbole). Nach Drücken des Schalters können

Elektrische backofen

Sie einstellen: Die aktuelle Uhrzeit, die Startzeit des Garens sowie die Endzeit des Garens stellen ein Alarmsignal (Benachrichtigungs-Timer) ein.

Aktuelle Uhrzeit einstellen.

Drücken Sie zum Einstellen der Uhr den Schalter viermal kurz, bis das blinkende Symbol angezeigt wird.

Drehen Sie den Schalter nach rechts oder links, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen. 10 Sekunden nach dem Ende der Einstellung verlässt der elektronische Timer automatisch den Einstellmodus.

ACHTUNG: Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung blinkt das Symbol und erinnert Sie daran, die Uhr einzustellen. Drücken Sie den Schalter und das Symbol hört auf zu blinken.

Den Backofen im manuellen Modus benutzen.

In der Werkseinstellung können Sie den Ofen mit dem Ofenschalter (unabhängig vom Timer) manuell einschalten.

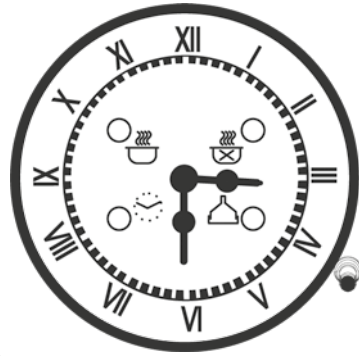
ACHTUNG: Nach dem Anschließen des Gerätes an die Stromversorgung dauert der Start des Zeitrelais einige Minuten.







Einstellen eines Timers.

Mit dem Timer können Sie ein einfaches Tonsignal einstellen, das nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt, ohne die Kochfunktion zu aktivieren (Benachrichtigungs-Timer-Modus).

Um das „Warnsignal“ (Benachrichtigungs-Timer-Modus)

einzustellen, drücken Sie den Schalter dreimal, bis das -Symbol blinkt.




-  - Betriebsartenschalter, Uhrensymbol
-  - Uhrensymbol
-  - Warnsymbol
-  - Endzeit-Symbol
-  - Startzeitsymbol
-  - Symbole mit LED-Hintergrundbeleuchtung

Drehen Sie zum Einstellen des Timers den Schalter nach rechts oder links (die Mindesteinstellzeit beträgt 2 Minuten).

Das Timer-Symbol blinkt nach dem letzten Umschalten einige Sekunden lang.

Das Programm kann durch Drücken des Schalters bestätigt werden.

Nach Bestätigung des Programms leuchtet das -Symbol auf, der Countdown beginnt und das Warnsignal wird automatisch eingeschaltet. Um das Programm anzuzeigen, drücken Sie kurz den Schalter: Der Timer zeigt das ausgewählte Programm an.

Wenn „Alarm-Timer-Zeit“ = „aktuelle Zeit“, blinkt das Alarm-Timer-Symbol  und es ertönt ein Signal. Zum Ausschalten des Warnsignals den Schalter drücken und loslassen. Wenn das Benachrichtigungssignal nicht ausgeschaltet wird, wird das Tonsignal nach 1 Minute ausgeschaltet und das Symbol „Benachrichtigungs-Timer“ blinkt, bis der Schalter gedrückt wird.


Um den Benachrichtigungs-Timer nach Bestätigung des Programms zurückzusetzen, drücken Sie den Schalter und halten Sie ihn einige Sekunden lang gedrückt.

Das Programm wird abgebrochen und die Uhr wechselt in den manuellen Kochmodus.


ACHTUNG! Der Timer kann nur verwendet werden, wenn das aktive Garprogramm nicht eingestellt ist und der Backofenfunktionsschalter auf Aus steht.


Halbautomatisches Garen - Einstellen der Endzeit für das Garen.

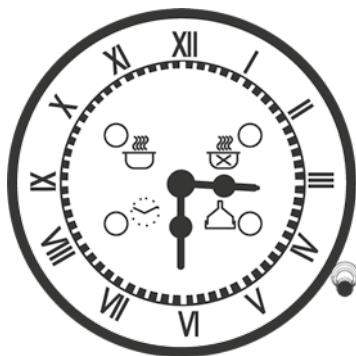
Durch Einstellen der Garendezeit können Sie sofort mit dem Garen beginnen und es automatisch zur geplanten Zeit beenden.

Drücken Sie zum Einstellen der Garendezeit zweimal kurz auf den Schalter, bis das blinkende Symbol angezeigt wird . Um die Backzeit zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie den Schalter nach links oder rechts (die Mindesteinstellzeit beträgt 2 Minuten).



Das Symbol blinkt einige Sekunden nach dem letzten Umschalten des Schalters. Das Programm kann durch Drücken des Schalters bestätigt werden.

Das Symbol  blinkt einige Sekunden nach dem letzten Umschalten des Schalters. Das Programm kann durch Drücken des Schalters bestätigt werden.

Nach Bestätigung des Programms beginnt der Garvorgang und das Warnsignal wird automatisch eingeschaltet. Das Symbol  wird hervorgehoben. Der Garvorgang endet, wenn „die eingestellte Endzeit der aktuellen Zeit entspricht“.




Um das Programm anzuzeigen, drücken Sie kurz den Schalter. Der Timer zeigt das ausgewählte Programm an.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, blinkt Symbol  und ein Alarm ertönt. Nach 1 Minute wird das Tonsignal ausgeschaltet und das Symbol  blinkt, bis der Schalter gedrückt wird. Um




Elektrische backofen

ein Programm vor dessen Beendigung abubrechen, müssen Sie den Schalter drücken und einige Sekunden lang gedrückt halten. Danach wird das Programm abgebrochen und der Timer wechselt in den manuellen Garmodus.

Backen im automatischen Modus - Einstellen der Start- und Endzeit des Garvorgangs.

Durch Einstellen der Garstartzeit können Sie den Garvorgang gemäß der eingestellten Zeit automatisch starten und beenden. Um die Startzeit des Garens zu programmieren, drücken Sie den Steuerknopf 1 Mal kurz, bis das Symbol  zu blinken beginnt.

Zum Einstellen der Garstartzeit den Schalter nach rechts oder links drehen.

Das Symbol  blinkt einige Sekunden nach dem letzten Umschalten des Schalters. Wenn Sie den Schalter zu diesem Zeitpunkt nicht drehen oder drücken, wechselt die Uhr automatisch zur Zeitanzeige und das Programm wird abgebrochen. Nach Drücken des Schalters wird die Garstartzeit gespeichert (das Symbol  mk leuchtet) und der Timer schaltet sich ein, um die Garendzeit einzustellen (das Symbol beginnt zu blinken). Das Symbol  blinkt einige Sekunden nach dem letzten Umschalten des Schalters.

Die Einstellung entspricht der Einstellung der Startzeit. Zum Einstellen der Uhrzeit den Schalter nach rechts oder links drehen (Mindesteinstellzeit 2 Minuten).

Das Symbol blinkt einige Sekunden nach dem letzten Umschalten des Schalters. Das Programm kann durch Drücken des Schalters bestätigt werden.

Symbole leuchten  .

Der Garvorgang beginnt mit der Einstellung „Endzeit = Aktuelle Zeit“ und endet mit der Einstellung „Endzeit = Aktuelle Zeit“.

Um ein Programm vor dessen Beendigung abubrechen, müssen Sie den Schalter drücken und einige Sekunden lang gedrückt halten. Danach wird das Programm abgebrochen und der Timer wechselt in den manuellen Garmodus.

Funktionen des Ofens und seiner Wartung.

Backofen mit Zwangsluftumwälzung (Unterhitze + Oberhitze + Lüfter)

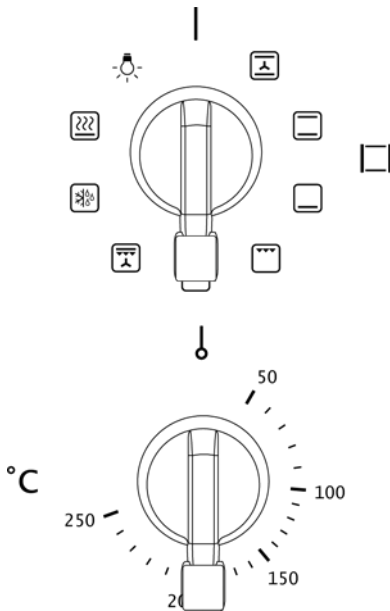
Der Backofen kann mit Ober- und Unterhitze beheizt werden, Grill. Die Bedienung erfolgt über den Drehknopf zur Auswahl der Betriebsart des Ofens - die Installation besteht darin, den Drehknopf auf die ausgewählte Funktion zu drehen, sowie über den Temperaturregelknopf - die Installation besteht darin, den Drehknopf um die ausgewählte Temperatur zu drehen.

Zum Ausschalten stellen Sie beide Regler auf „●“/„0“

Achtung!

Das Einschalten der Heizung (Heizung usw.) nach dem Einschalten einer Funktion des Ofens erfolgt erst nach Auswahl der Temperatur.

Elektrische backofen



0

Nullstellung

**unabhängige Ofenbeleuchtung**

Wenn Sie den Drehknopf auf diese Position stellen, leuchtet die Lampe im Backofen auf.

**Schnell aufwärmen**

Die Oberheizung, die Backfunktion und der Lüfter sind eingeschaltet. Es wird zum Vorheizen des Ofens verwendet.

**Auftauen**

Nur der Lüfter wird eingeschaltet, ohne dass Heizungen verwendet werden.

**Turbogrill und Konvektion**

In dieser Position übt der Griff des Ofens die Funktion einer verbesserten Erwärmung mit Konvektion aus. In der Praxis können Sie so den Bratprozess beschleunigen und den Geschmack des zubereiteten Gerichts verbessern.

Das Braten muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.

**Funktion «Enhanced» GRILL»****(« Super-Grill »)**

Durch die Aktivierung der Funktion „Enhanced“ GRILL kann bei gleichzeitig eingeschaltetem Obererhitzer gebacken werden. Mit dieser Funktion können Sie im oberen Teil des Ofens eine höhere Temperatur einstellen, wodurch das Geschirr bräunlicher wird. Mit dieser Funktion können Sie auch große Portionen backen.

**Die GRILL-Funktion ist eingeschaltet**

Grillen Braten bis das Gericht braun ist, wird es zum Backen von kleinen Portionen Fleisch verwendet: Steaks, Schnitzel, Fisch, Toast, Würstchen, Aufläufe (das gebackene Gericht darf

Elektrische backofen

nicht dicker als 2-3 cm sein, beim Backen muss das Gericht auf die andere Seite gedreht werden).



Bodenheizung eingeschaltet

In dieser Stellung des Drehknopfes wird der Backofen ausschließlich mit der unteren Heizung beheizt. Backteig von unten (z. B. «nasses» Gebäck und Gebäck mit Fruchtfüllung)




Obere und untere Heizung eingeschaltet

Wenn Sie den Drehknopf in diese Position stellen, kann der Backofen auf herkömmliche Weise beheizt werden. Es ist perfekt zum Backen von Teig-, Fisch-, Fleisch-, Brot- und Pizzagerichten (Vorheizen des Ofens sowie Verwenden von dunklen Öfen).



Der Lüfter wird ausgeschaltet, ebenso die obere und untere Heizung.

In dieser Arbeitsposition des Drehknopfs befindet sich der Backofen im Modus „TEST“. Heißluftofen Backofen mit Lüfter (Funktion  wird während des Backvorgangs empfohlen).

Warnleuchte

Das Einschalten des Ofens geht mit dem Aufleuchten der beiden Signallampen **R** und **L** einher. Das Brennen der **R**-Farbanzeigelampe zeigt den Betrieb des Ofens an. Ein erloschenes **L**-Licht zeigt an, dass der Ofen die

gewünschte Temperatur eingestellt hat. Wenn kulinarische Empfehlungen das Abstellen des Gerichts in einem vorgeheizten Ofen empfehlen, sollte dies frühestens beim ersten Ausschalten der **L**-Kontrollleuchte erfolgen.

Während des Garens schaltet sich die **L**-Lampe ein und aus (um die Temperatur im Backofen zu halten).

Die Kontrollleuchte **R** kann auch in der Stellung des Knopfes „Backofenraum beleuchten“ aufleuchten.

Verwenden des Ofens

Das Braten erfolgt durch Einwirkung von Infrarotstrahlen, die von einem beheizten Grill erzeugt werden.

Zum Einschalten des Ofens benötigen Sie:

➤ Stellen Sie den Ofenknopf auf die Position, die durch das Grillsymbol angezeigt wird.

➤ Backofen 5 Minuten vorheizen (bei geschlossener Backofentür).

➤ Stellen Sie das Tablett mit den Lebensmitteln in der entsprechenden Arbeitsfläche in den Ofen und stellen Sie beim Braten am Spieß eine Auffangschale direkt darunter (unter den Spieß).

➤ Das Braten sollte bei geschlossener Backofentür erfolgen.

➤ Für die Funktion „Grill“ und „Verstärkter Grill“ muss die Temperatur auf 250 °C und für die Funktion „Konvektion und Grill“ maximal 190 °C eingestellt werden.



Für die Funktion „Grill“ und „Verstärkter Grill“ muss die Temperatur

auf 250°C und für die Funktion „Konvektion und Grill“ auf maximal 190° C eingestellt werden.

Achtung!

Bei Verwendung eines Ofens können zugängliche Teile heiß werden. Es wird empfohlen, Kinder nicht in den Ofen zu lassen.

KOCHEN - PRAKTISCHE TIPPS

Backen

➔ Es wird empfohlen, Kuchen auf Paletten zu backen, die die Werksausrüstung des Tellers darstellen.

➔ Das Backen kann in Formen und auf Paletten der industriellen Produktion erfolgen, die auf den Seitenschienen angeordnet sind. Es wird empfohlen, zum Kochen schwarze Paletten zu verwenden, da diese die Wärme besser leiten und die Garzeit verkürzen.

➔ Es wird nicht empfohlen, Formen und Paletten mit einer hellen und glänzenden Oberfläche während des normalen Erhitzens (Ober- und Unterhitze) zu verwenden. Die Verwendung solcher Gerichte kann dazu führen, dass der Teig nicht von unten backt.

➔ Bei Verwendung einer Ringheizung ist ein Vorheizen des Ofens nicht erforderlich. In anderen Betriebsarten muss der Backofen vor dem Garen aufgeheizt werden.

➔ Bevor Sie die Torten aus dem Ofen nehmen, müssen Sie ihre Bereitschaft

mit einem Stab prüfen (der trocken und sauber bleiben sollte).

➔ Es wird empfohlen, das Backen nach dem Ausschalten 5 Minuten im Ofen zu lassen.

Fleisch rösten

➔ Im Ofen wird Fleisch in Portionen von mehr als 1 kg zubereitet. Portionen, deren Gewicht geringer ist, wird empfohlen, auf Gasbrenneröfen zu kochen,

➔ Zum Kochen wird empfohlen, hitzebeständiges Geschirr mit Griffen zu verwenden, die nicht für hohe Temperaturen geeignet sind.































➔ Wenn Sie auf dem Grill oder am Spieß auf der niedrigsten Stufe kochen, stellen Sie eine Pfanne mit etwas Wasser auf.

➔ Mindestens einmal, im halbfertigen Zustand, muss das Fleisch auf die andere Seite gedreht werden.

➔ Während des Backvorgangs wird von Zeit zu Zeit Fleisch mit zugeeiltem Saft oder heißem Salzwasser gegossen. Es wird nicht empfohlen, Fleisch mit kaltem Wasser zu gießen.

Elektrische backofen

Backofen mit Zwangsluftumwälzung (Unterhitze + Oberhitze + Lüfter)

Art des Backprodukts	Ofenfunktionen 	Temperatur °C	Level (4)	Zeit [min.] 
		160-200	2-3	30-50
		150	3	25-35
		160-180	2	20 - 40*
		150	3	65-70
		220 - 240	3	10-15
		210-220	2	45-60
		190	2-3	60-70
		230 - 250	4	14-18
		225 - 250	2	120-150
		160-230	2	90-120
		190	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

Achtung!

Die in den Tabellen angegebenen Parameter dienen nur als Referenz und können je nach Ihren kulinarischen Vorlieben und Erfahrungen variieren.



WARTUNG UND PFLEGE

Die Genauigkeit des Benutzers, die Sauberkeit des Ofens und die ordnungsgemäße Wartung verlängern die Dauer seines störungsfreien Betriebs erheblich. Schalten Sie vor dem Reinigen den Backofen aus und achten Sie besonders darauf, dass alle Griffe auf Position „●“ / „0“. Die Reinigung kann erst nach dem Abkühlen des Ofens erfolgen.


➔ Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen wird die Beleuchtung eingeschaltet, wodurch die Sichtbarkeit im Arbeitsbereich verbessert wird.

➔ Der Garraum sollte nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gespült werden.

Dampfreinigen

➔ gieße 0,25 Liter Wasser (1 Tasse) in eine Schüssel, die sich auf der ersten unteren Ebene des Ofens befindet

➔ Backofentür schließen

➔ Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position 50 ° C und den Betriebsartenwahlschalter auf die Position „Unterhitze“ Q .

➔ Ofenraum ca. 30 Minuten erhitzen,

➔ Öffnen Sie die Ofentür und wischen Sie das Innere der Kammer ab

Achtung!

Die in den Tabellen angegebenen Parameter dienen nur als Referenz und

können je nach Ihren kulinarischen Vorlieben und Erfahrungen variieren.

Mit einem Lappen oder Schwamm abwaschen und mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel abspülen.

Achtung! Restfeuchtigkeit nach der Dampfreinigung kann in Form von Tropfen oder Restwasser unter dem Ofen auftreten.

Wischen Sie den Ofenraum nach dem Waschen trocken.

Achtung!

Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen und Pflegen von Glasoberflächen.

Wichtig!

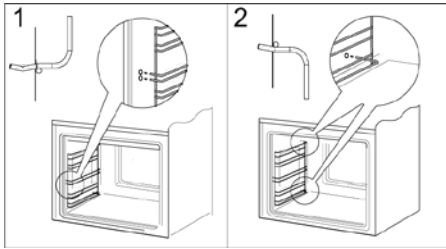
Die Verwendung von Scheuermitteln, scharfen Reinigungsmitteln oder Gegenständen mit abrasiver Wirkung zur Reinigung und Wartung ist untersagt.

Verwenden Sie nur warmes Wasser, um die Vorderseite des Gehäuses mit etwas Spülmittel oder Glas zu reinigen. Verwenden Sie keine Reinigungsmilch.

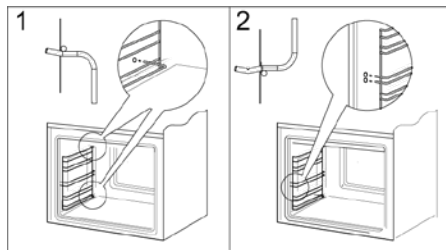
Mit dem Buchstaben D gekennzeichnete Öfen sind mit leicht entfernbaren Führungsleitern (Drahtleitern) aus Backblechen (und anderen Aufsätzen) des Ofens ausgestattet. Um sie zum Waschen herauszunehmen, sollten Sie am vorderen Hakenelement ziehen,

Elektrische backofen

dann zur Seite schwenken (kippen) und aus dem hinteren Hakenelement herausziehen.



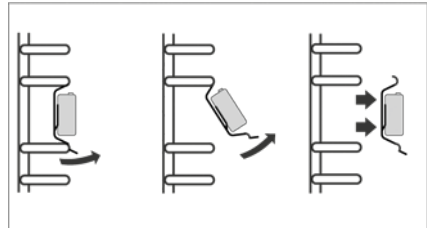
Mit den Buchstaben D gekennzeichnete Öfen sind mit rostfreien Teleskopschienen (Gleitschienen) ausgestattet,



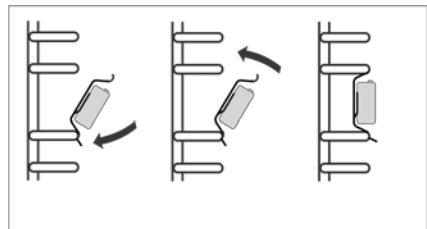
die an Drahtleitern befestigt sind. Die Führungen sollten entfernt und zusammen mit Drahtleitern gewaschen werden. Bevor Sie Backbleche darauf legen, sollten Sie diese ausfahren (wenn der Ofen beheizt ist, sollten Sie die Leiter ausfahren, indem Sie die hintere Kante des Backblechs über die Puffer vor den Leitern haken) und dann zusammen in das Backblech einlegen.

Achtung!

Teleskopschienen (Leiter) dürfen nicht in Geschirrspülmaschinen gewaschen werden.



Teleskopschienen entfernen



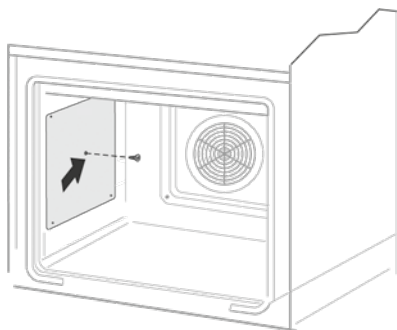
Montage von Teleskopschienen

Die im Typ mit dem Buchstaben K gekennzeichneten Platten sind mit Einsätzen ausgestattet, die mit einem speziellen katalytischen Email beschichtet sind. Dank dieser Emaille werden Verunreinigungen mit Fett und Speiseresten selbständig entfernt, sofern sie nicht trocken oder nicht verbrannt sind (die Speisereste und Speisereste müssen so schnell wie möglich abgetrennt werden, bevor sie trocken und nicht gebacken sind, um eine längere manuelle Reinigung des Ofens zu vermeiden).

Zum katalytischen Reinigen des Ofens 1 Stunde einschalten und die Temperatur auf 250 °C einstellen. Wenn die Lebensmittelreste klein sind, kann der Prozess verkürzt werden.

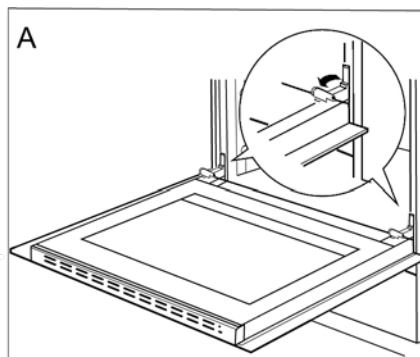
Wichtig!

Da der katalytische Reinigungsprozess mit dem Energieverbrauch zusammenhängt, muss vor jeder Reinigung der Verschmutzungsgrad überprüft werden. Nach dem Erkennen einer Abnahme der Effizienz der katalytischen Behandlung können Emaille-Einsätze durch neue ersetzt werden. Die Einsätze können in einem Servicecenter gekauft oder verkauft werden. Bei der Standardreinigung ist zu beachten, dass der katalytische Lack empfindlich gegenüber mechanischer Beanspruchung ist. Daher sollten keine Scheuermittel und harten Schwämme verwendet werden.



Tür entfernen

Für einen bequemeren Zugang zur Ofenkammer und deren Reinigung können Sie die Tür entfernen. Öffnen Sie dazu die Sicherung, die sich in der Schlaufe befindet (Abb. A). Decken Sie die Tür leicht ab, heben Sie sie an und schieben Sie sie nach vorne. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die Tür in der Platte zu installieren. Achten Sie bei der Installation auf die richtige Ausrichtung der Teile der Schlaufe. Stellen Sie nach dem Einbau der Backofentür sicher, dass die Sicherung abgesenkt ist. Andernfalls können die Scharniere beschädigt werden, wenn Sie versuchen, die Tür zu schließen.



Scharniersicherungen verschieben

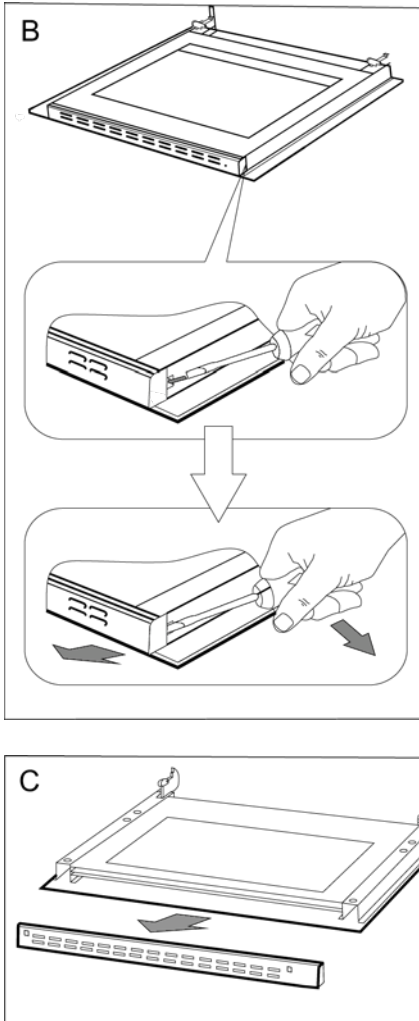
Innere Glasentfernung

1. Haken Sie die obere Türleiste mit einem flachen Schraubendreher ein,

Elektrische backofen

ziehen Sie sie heraus und heben Sie sie vorsichtig an den Seiten an (Abb. B).

2. Entfernen Sie die obere Türschiene (ziehen Sie sie heraus), wie in der Abbildung gezeigt (Abb. B und C).



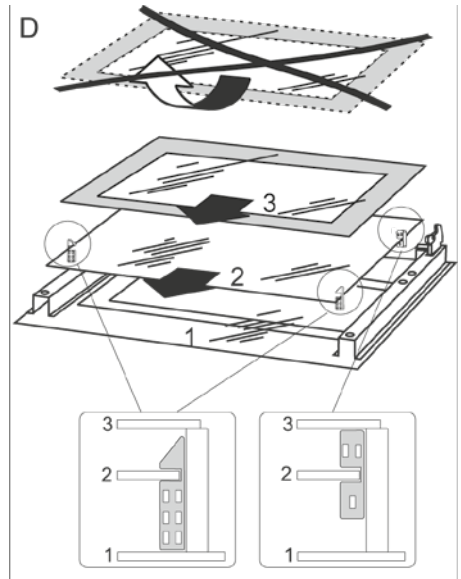
3. Entfernen Sie das innere Glas vom Verschluss (unten an der Tür).

Abb. D, D1.

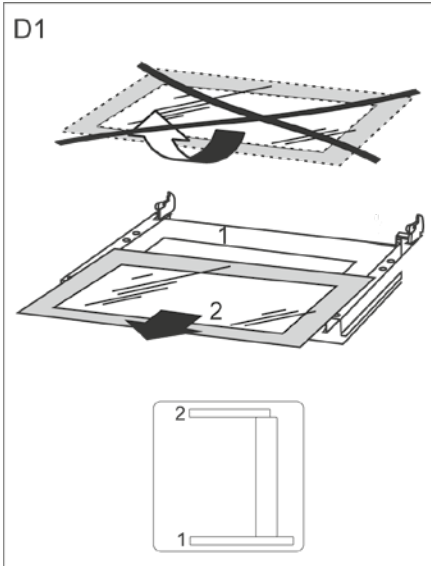
4. Waschen Sie das Glas mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Gehen Sie zum Einbau des Glases in umgekehrter Reihenfolge vor. Der glatte Teil des Glases sollte oben sein.

Achtung! Drücken Sie nicht gleichzeitig auf die obere Stange auf beiden Seiten der Türen. Um die obere Ebene der Türen korrekt zu installieren, müssen Sie zuerst das linke Ende des Streifens an den Türen befestigen und das rechte Ende mit einer Einrückbewegung spreizen, bis ein Klicken zu hören ist. Drücken Sie dann auf der linken Seite auch auf die Leiste, bis der Ton „klickt“.



Innenglas entfernen. 3 Glas.



Innenglas entfernen. 2 Glas.

Ersetzen der Backofenlampe.

Um vor dem Ersetzen der Lampe einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

- ➔ Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf „●“/„0“ und schalten Sie das Gerät aus.
- ➔ Schrauben Sie den Lampensockel ab und spülen Sie ihn aus.
- ➔ Wischen Sie ihn trocken.
- ➔ Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue
 - Hochtemperaturlampe (300°C)
 - Spannung 230
 - Leistung 25 W - Gewinde E14.



- ➔ Glühlampe einschrauben. Achten Sie auf den korrekten Einbau der Glühlampe in die Keramikfassung.
- ➔ Glühlampensockel einschrauben.

Regelmäßige Inspektion

Zusätzlich zu den Maßnahmen, die erforderlich sind, um den Ofen sauber zu halten, sollten Sie:

- ➔ Führen Sie regelmäßige Überprüfungen der Funktion der Bedienelemente und Arbeitsgruppen des Ofens durch. Nach Ablauf der Garantiezeit, mindestens alle zwei Jahre, sollten Sie den technischen Zustand des Ofens im Servicecenter überprüfen.
- ➔ Identifizierte beseitigen Funktionsstörungen
- ➔ Tauschen Sie gegebenenfalls defekte Teile und Baugruppen aus

Achtung!

Alle Reparatur- und behördlichen Arbeiten müssen von einem geeigneten Servicecenter oder einem Techniker mit den erforderlichen Qualifikationen und Zulassungen durchgeführt werden.

Elektrische backofen



NOTVERHALTEN

In jedem Notfall sollte:

Schalten Sie die Arbeitseinheiten des Ofens aus

➔ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen Fachmann. O wenden Sie sich an einen Fachmann.

➔ Der Benutzer kann einige geringfügige Mängel beheben, indem er die Anweisungen in der Tabelle befolgt. Überprüfen Sie die Tabelle, bevor Sie sich an ein Servicecenter wenden.

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
1. Das Gerät funktioniert nicht	Keine elektrische Energie	Sicherung prüfen, durchgebrannte Sicherung ersetzen
2. Timer-Anzeige zeigt „0.00“	Das Gerät wurde vom Stromnetz getrennt oder die Stromversorgung ist vorübergehend unterbrochen	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe Timer-Bedienungsanleitung)
3. Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	Lampe ausgefallen oder durchgebrannt	Ziehen Sie die Lampe an oder tauschen Sie sie aus (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung des Ofens).

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Elektro- und Gasöfen	Ändern der Farbe von Produktmaterialien während des Betriebs
	Leichte technische Gerüche in einem neuen Produkt während der ersten Betriebszeit
	Anlaufen der Oberfläche von Emailschalen

**TECHNISCHE DATEN**

Nennspannung:.....230 V ~ 50 Hz

Nennleistung:.....max 2,9 kW

Plattenabmessungen

(BREITE / TIEFE / HÖHE) 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Entspricht den Normen EN 60335-1, EN 60335-2-6.

PRODUKTPASS

Die Angaben im Produktpass erfolgen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 65/2014 der Delegierten Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30 / EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsöfen und Dunstabzugshauben

A	Name des Lieferanten	KUPPERSBERG
B1	Modell-ID	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
B2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
B3		
C	Energieeffizienzindex (EEI cavity)	106,1
D	Energieeffizienzklasse	A
E	Energieverbrauch für Zyklus (EC electric cavity) Standardmodus [kWh]	0,99
E1	Lüfter ein [kWh]	0,87
E2		
F	Anzahl der Kameras	1
G	Wärmequelle (Strom oder Gas)	V / O
H	Ofenkapazität (L)	65

Um die Einhaltung der Ökodesign-Anforderungen zu bestimmen, wurden Mess- und Berechnungsmethoden aus den folgenden Standards angewendet. EN 60350-1

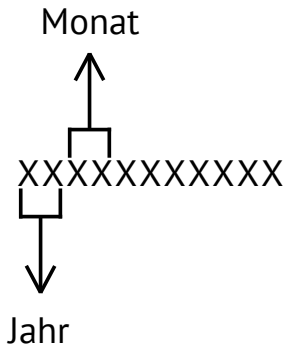
Elektrische backofen

PRODUKTINFORMATIONEN

Die Produktinformationen werden gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission zur Ergänzung der Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2009/125 / EG in Bezug auf die Ökodesign-Anforderungen für Haushaltsöfen, Herde und Dunstabzugshauben angegeben

Backofen

I1	Modell-ID	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
I2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
I3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
J	Art des Ofens (Strom oder Gas)	V / O
K	Gerätengewicht [kg]	32,4
L	Anzahl der Kameras	1
M	Energiequelle für jede Kammer (Strom oder Gas)	V / O
N	Kapazität für jede Kammer	65
O	Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens innerhalb des Ofens während eines Zyklus im Standardmodus für jeden Ofen (Endstrom) erforderlich ist.	0,99
P	Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens im Inneren des Ofens erforderlich ist, wenn der Zyklus bei eingeschaltetem Ventilator für jeden Ofen ausgeführt wird (Endstrom). EC-Elektrokammer [kWh / Zyklus]	0,87
Q	Energieeffizienzindex für jede EEI-Hohlraumkamera	106,1

SERIENNUMMER:**Hersteller:**

Amika S.A.
st. Mickiewicz 52, 64510 Wronki, Polen

Importeure:

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

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

Electric oven



SAFETY INSTRUCTIONS 27
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 29
INSTALLATION 30
OPERATION 30
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS..... 37
CLEANING AND MAINTENANCE 39
TECHNICAL DATA 44

**DEAR CUSTOMER,**

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

**Caution!**

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

**SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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 hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

Warning: 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.

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

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

➤ Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

➤ Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

➤ Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.

➤ Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.

Electric oven

⤷ Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.

⤷ In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

⤷ The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.

⤷ The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:



⤷ **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

⤷ **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

⤷ **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important!

When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

⤷ **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

⤷ **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.



All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.



DISPOSAL OF THE APPLIANCE

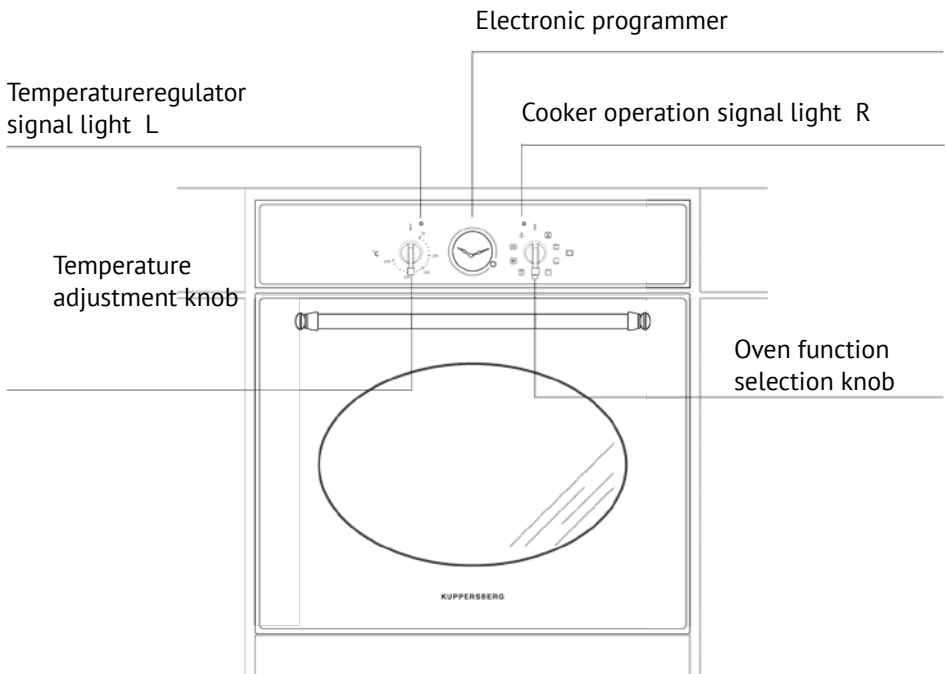
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

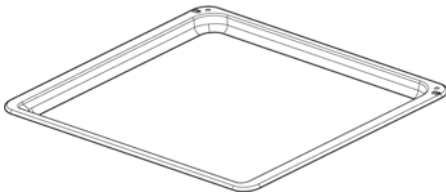


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

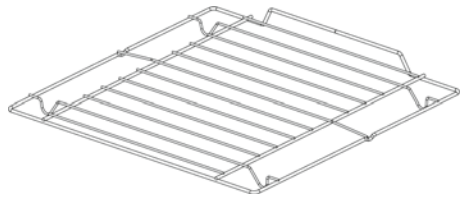


Electric oven

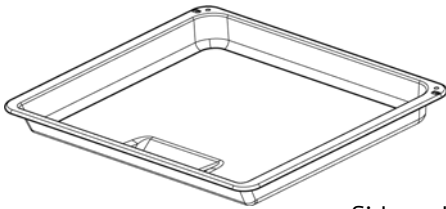
SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE



Baking tray*

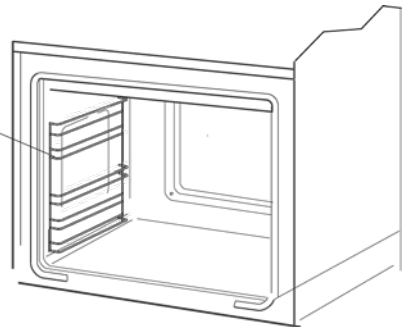


Grill grate (drying rack)



Roasting tray*

Side racks



*optional



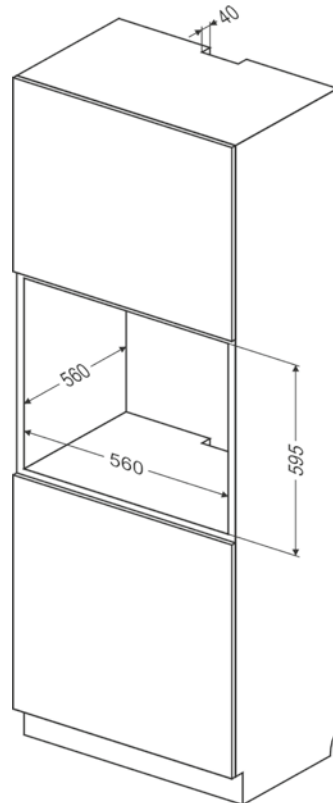
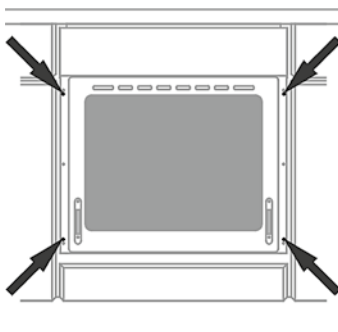
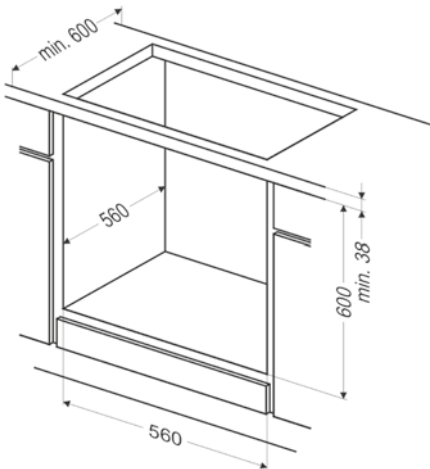
INSTALLATION

Installing the oven

➔ The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.

Electric oven

- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



Electric oven

Electrical connection

➤ The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

➤ A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

➤ Before connecting the oven to the socket, check if:

⇒ the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,

⇒ the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,

⇒ the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

**OPERATION****Before using the oven for the first time**

➤ Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.

➤ Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

➤ Switch on the ventilation in the room or open a window.

➤ Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important!

To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Important!

When you plug in the appliance for the first time or power is restored after a power outage you need to set the current time (see Control panel operation on the next page).


The current time must be set for the appliance to operate.

Electronic Timer


This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven (using push knob and indicator icons)

Pushing on the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

Setting the time day

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the  icon.

Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise or counterclockwise. After 10 seconds of the last adjustment, the electronic timer automatically exit time setting mode.

ATTENTION: after providing power supply, the  icon blinks to remind to set the clock. Push the knob and the icon stops blinking.


Manual cooking

During default condition, timer allows manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).

ATTENTION: after providing power supply, the timer takes few seconds before the relay is energized.

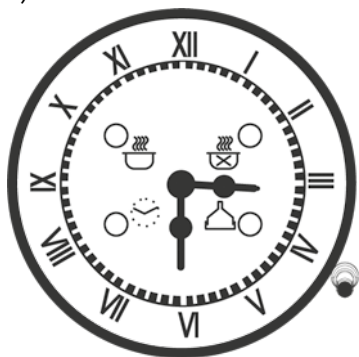
Setting the Minut Minder






Minute Minder allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder).


To schedule an „alarm” (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of  icon.

To increase or decrease the Minute Minder time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of „Minute Minder” icon continues for some seconds after the last rotation.

The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of time).



-  - push knob
-  - clock icon
-  - alarm icon
-  - end time icon
-  - start time icon
- - LED for backlighting icons

Upon confirmation of the program, the time count is started and the alarm is automatically activated.  icon is turned on. To view the program press and release the knob: the timer shows the selected program.


When “Minute Minder time”=“Present Time”, the Minute Minder icon flashes and the alarm beeps. To Stop the alarm, press and release the knob. Otherwise, after 1 minute, beeps are disabled and the icon „Minute Minder” remains flashing until you press the knob.

To cancel Minute Minder after the program confirmation, press the knob for some seconds. The program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

ATTENTION : it’s possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.


Semi automatic cooking - setting End Time


Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled.

To program the end of cooking time press briefly 2 times the knob until you get the flashing of  icon. To increase



Electric oven

or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise.

The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).


Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated.  icon is turned on. Cooking will stop when "Programmed End Time = Present Time".


To view the program press and release the knob and the timer shows the selected program.

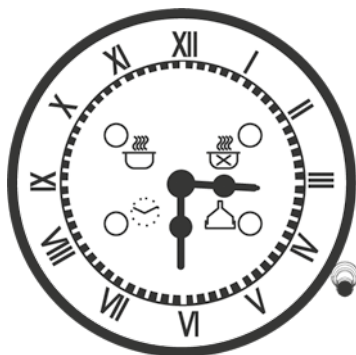
When cooking stops, the  icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute, alarm stops and the icon  blinks until you press the knob.



To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.



Fully automatic cooking - setting Start Time and End Time



Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled. To program the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the  icon.

Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise. The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation.



If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob, the cooking start time is stored ( icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the  icon from off becomes flashing).

Setting of the  will follow the procedure in the preceding section. Therefore: to increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).

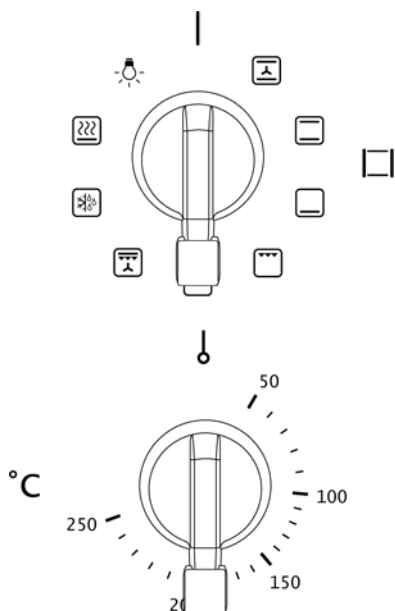
 icon and  icon are turned on. Cooking will begin when „Programmed Start Time = Present Time” and stop when „Programmed End Time = Present Time”.

To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0

Oven is off



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Electric oven

**Enhanced roaster (super roaster)**

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

**Roaster on.**

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

**Bottom heater on**


When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

**Top and bottom heaters on**

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

**Top heater, bottom heater and fan are on.**

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).




When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, R, L, turning on. The R light turned on means the oven is working. If the L light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the L light goes out for the first time. When baking, the L light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The R signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill   ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you

are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).

➔ Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.



BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

➔ we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;

➔ it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;

➔ shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;

➔ when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of

heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;

➔ before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);

➔ after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;

➔ temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);

➔ the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;

➔ if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

➔ cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.































➔ use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;

➔ when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;

➔ it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

Electric oven

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Oven functions 	Temperature °C	Level (1-4)	Time in minutes 
		160-200	2-3	30-50
		150	3	25-35
		160-180	2	20 - 40*
		150	3	65-70
		220 - 240	3	10-15
		210-220	2	45-60
		190	2-3	60-70
		230 - 250	4	14-18
		225 - 250	2	120-150
		160-230	2	90-120
		190	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

* Baking smaller items

Caution!

The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.



CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

⇒ The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.


⇒ The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

⇒ After cleaning the oven chamber wipe it dry.

⇒ Cleaning function:

⇒ pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,

⇒ close the oven door,

⇒ set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 

⇒ heat the oven chamber for approximately 30 minutes,

⇒ open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

⇒ After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

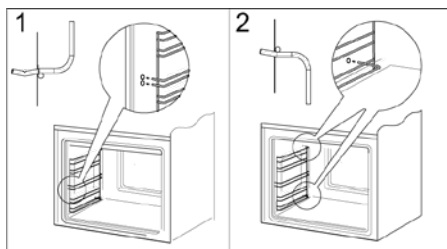
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Important!

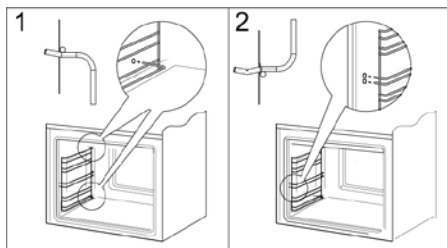
Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

⇒ Ovens in cookers marked with the letter D are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports



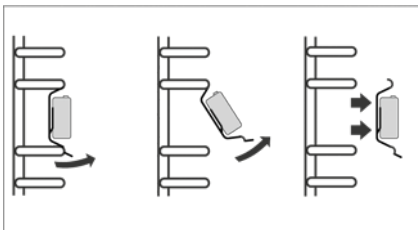
Installing wire shelf supports

Electric oven

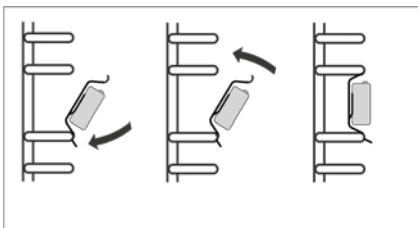
➔ Ovens in cookers marked with the letters Dp have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



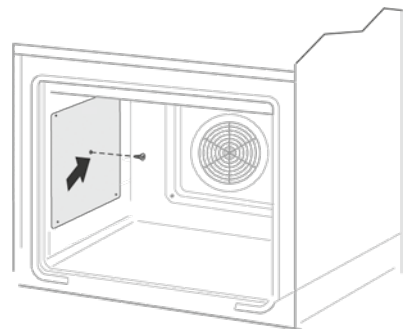
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

Oven types marked with the letter K in the model number are equipped with liners covered with special self-cleaning enamel. The enamel removes fat stains or leftover food automatically, providing they are not dried on and burnt (food and fat remnants should be removed when they are not dried on and burnt to avoid a long self-cleaning process). To activate self-cleaning switch on the oven for 1 hour, setting the temperature to 250°C. If remnants of food are small the process can be shortened.

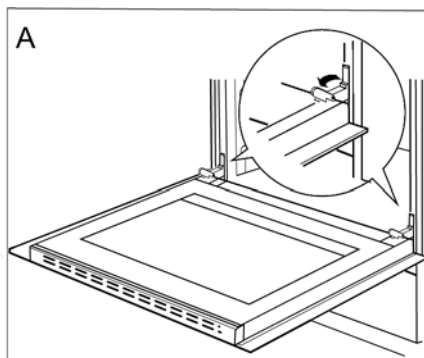
If the self-cleaning performance is noticeably reduced, replace the liners with new ones: take out the wire rails from the inside and unscrew the catalytic enamel screw from the center of the liner. New liners can be obtained at service outlets.



Removal of catalytic liners

Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

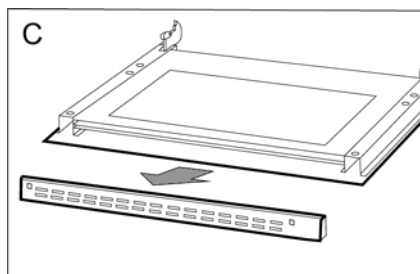
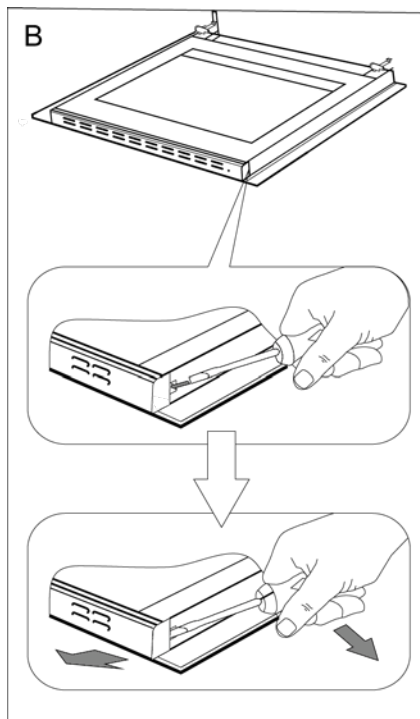


Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).

2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



Electric oven

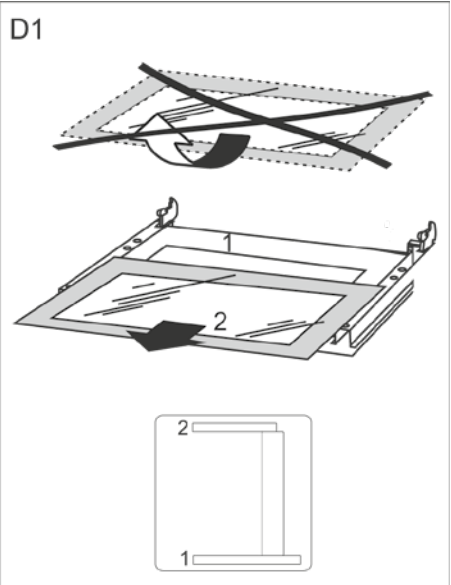
3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

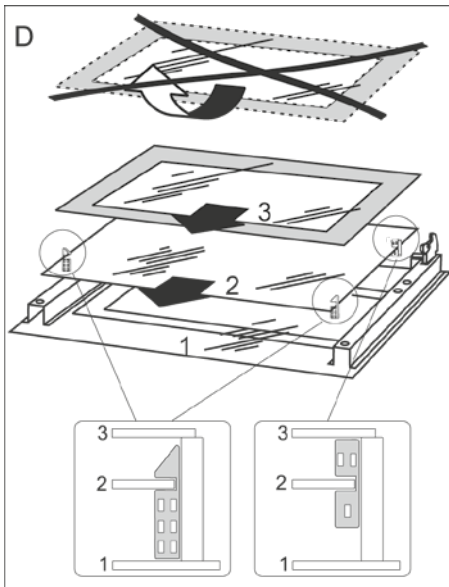
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important!

Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel 2 glass.



Removal of the internal glass panel. 3 glass.

Replacement of the oven light bulb

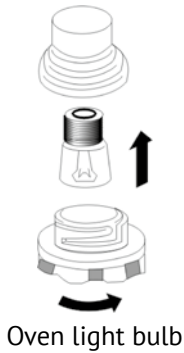
In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

➤ Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,

➤ unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.

➤ unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:

- voltage 230 V
- power 25 W
- thread E14.



- ➔ Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- ➔ Screw in the lamp cover.

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- ➔ carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- ➔ fix any operational faults,
- ➔ carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

Electric oven



OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre

➤ some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see 'Use of the programmer').
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see 'Cleaning and Maintenance').

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

**TECHNICAL DATA**

Voltage rating230V~50 Hz
 Power ratingmax. 2,9 kW
 Cooker dimensions H/W/D59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Complies with EU regulations EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

PRODUCT FICHE

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU with regard to energy labelling of household ovens and range hoods

A	Supplier name	KUPPERSBERG
B1	Model identifier	SR 669 W 1092.3ETrKdPScW 56511
B2		SR 669 B 1092.3ETrKdPScS 56512
B3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKdPScCi 56513
C	Energy efficiency index (EEI cavity)	106,1
D	Energy efficiency class	A
E	Energy consumption per cycle (EC electric cavity)	0,99
E1	conventional mode [kWh]	0,87
E2	fan-forced mode [kWh]	
F	Number of cavities	1
G	Heat source (electricity or gas)	V / 0
H	Cavity volume [l]	65

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:
 EN 60350-1

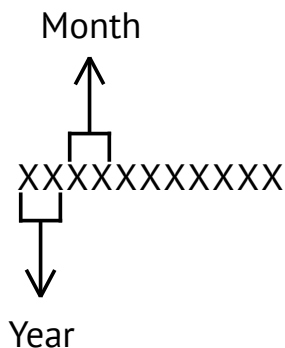
Electric oven

PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

Household ovens

I1	Model identifier	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
I2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
I3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
J	Oven type (electricity or gas)	V / O
K	Appliance weight [kg]	32,4
L	Number of cavities	1
M	Source of heat for each cavity (electricity or gas)	V / O
N	Volume of each cavity V [l]	65
O	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in conventional mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,99
P	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in fan-forced mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,87
Q	Energy efficiency index EEI cavity for each cavity	106,1

SERIAL NUMBER CHART:**Manufacturers:**

Amica S.A
Ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

Importers:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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

Электрические духовые шкафы

**СОДЕРЖАНИЕ**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	49
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	52
МОНТАЖ	53
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	55
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	61
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	63
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.....	65
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	69



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Духовка объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию духовки.

Духовка при выпуске с завода перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное использование духовки.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.



Внимание!

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией. Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.



УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования нужно быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Очистка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.

Электрические духовые шкафы

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для очистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для очистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание. Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Для очистки духовки нельзя применять оборудование для очистки паром.

➔ Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.

➔ Нельзя оставлять духовку без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.

➔ Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг.

➔ Нельзя пользоваться технически неисправной духовкой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.

➔ В случае любой технической неисправности, немедленно отключить электропитание духовки и сообщить о необходимости ремонта.

➔ Оборудование было запроецировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:



➔ Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

➔ Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится

более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.

Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.

☞ Аккуратно закрывать дверцу духовки.

Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

☞ Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер

Без необходимости возрастает потребление электричества

РАСПАКОВКА

Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.



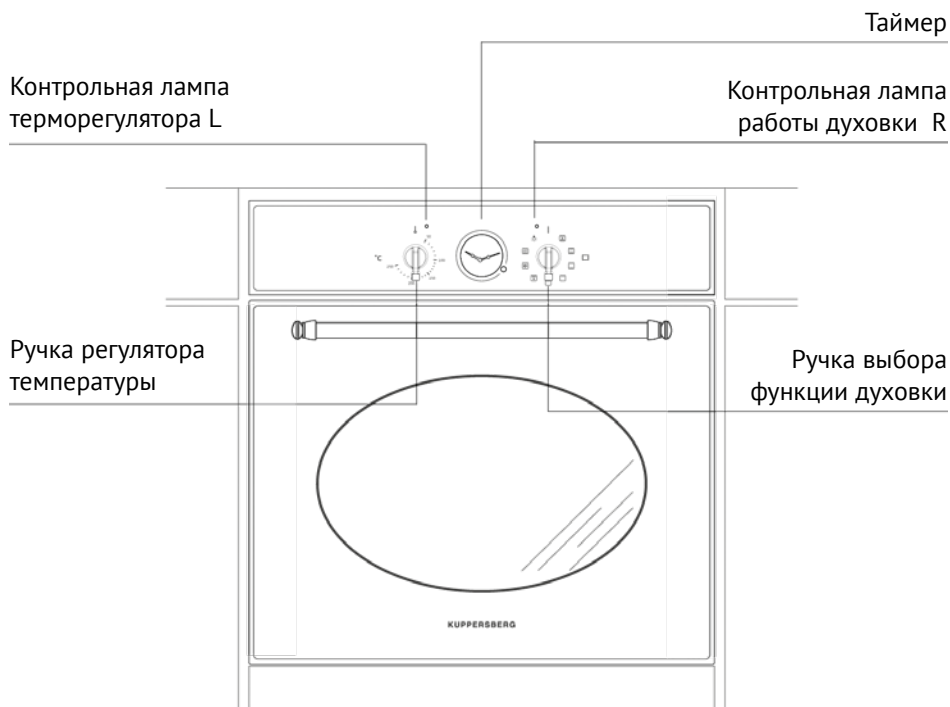
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

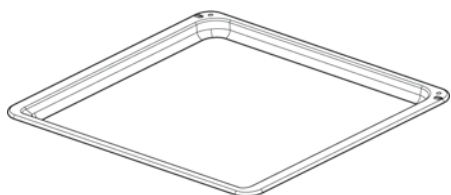
Электрические духовые шкафы



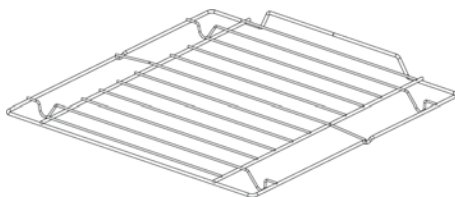
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



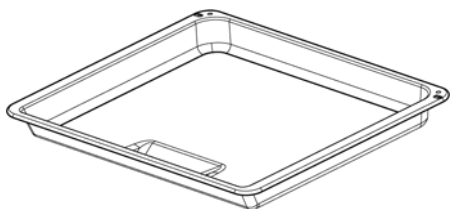
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Поддон для выпечки*

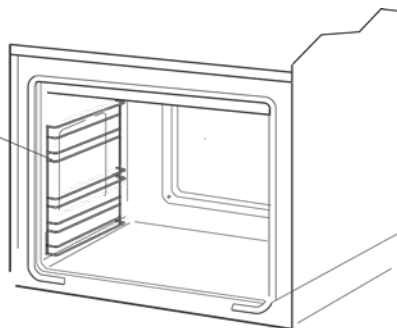


Решетка для гриля
(решетка для сушки)



Поддон для жарки*

Боковые направляющие



*для определенных моделей



МОНТАЖ

Монтаж духовки

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории Y. Мебель долж-

Электрические духовые шкафы

на иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: А - установка под крышкой, В - высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.С).

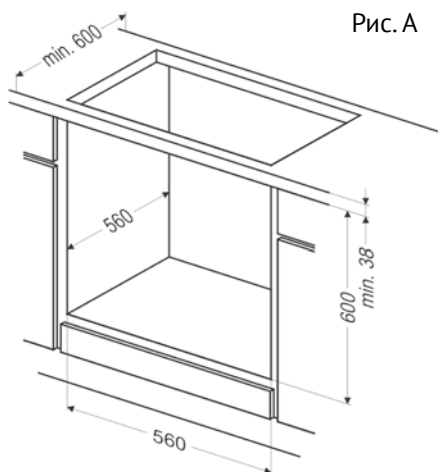


Рис. А

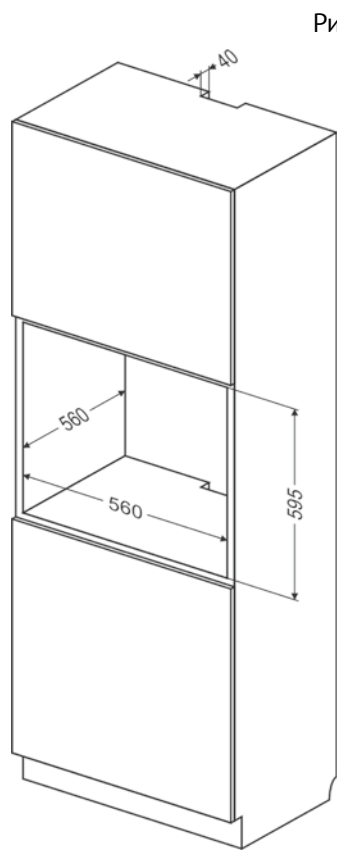


Рис. В

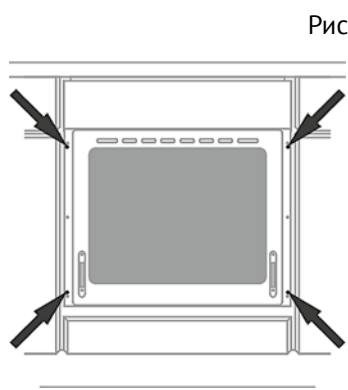


Рис.С

Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

Подключение духовки к электрической сети

⇒ При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм² длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.

⇒ Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.

⇒ Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:

⇒ выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,

⇒ оборудована ли электросистема действенной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,

⇒ доступна ли розетка.



Внимание!

В случае повреждения неотключаемого питающего провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением духовки

- ⇒ удалить части упаковки,
- ⇒ аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- ⇒ очистить камеру духовки от водосточных средств консервации,
- ⇒ вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- ⇒ включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- ⇒ прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Внимание!

Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.


Электронный таймер

Таймер предназначен для настройки индикации времени (аналоговые часы) и управления работой духового шкафа (с помощью переключателя и значков индикаторов). После нажатия переключателя можно установить:


Электрические духовые шкафы

время, время начала готовки, а также время окончания готовки, настроить оповещающий сигнал (таймер оповещения).

Настройка текущего времени.

Чтобы настроить часы, следует коротко нажать переключатель 4 раза, пока не появится мигающая иконка .

Чтобы настроить текущее время, следует поворачивать переключатель вправо или влево. Через 10 секунд после прекращения настройки электронный таймер автоматически выйдет из режима настройки.

ВНИМАНИЕ: после подключения прибора к сети электропитания, иконка  мигает, напоминая о необходимости настройки часов. Следует нажать на переключатель, и иконка перестанет мигать.


Использование духового шкафа в ручном режиме.

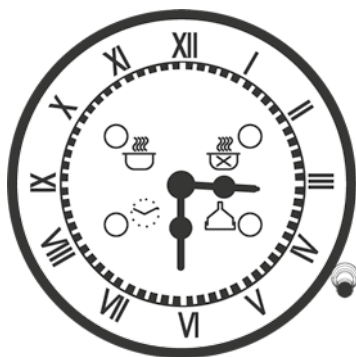
В режиме заводских настроек Таймер позволяет вручную включить духовку с помощью переключателя духовки (независимого от Таймера).







ВНИМАНИЕ: после подключения прибора к сети питания, запуск реле Таймера длится несколько минут.

Настройка таймера оповещения.

Таймер оповещения позволяет настроить простой звуковой сигнал, который звучит после окончания заданного времени, без активации функции готовки (режим таймера оповещения).

Чтобы настроить „оповещающий сигнал” (режим таймера оповещения), следует 3 раза нажать переключатель, пока иконка  не начнет мигать.





-  - переключатель режимов работы
-  - иконка часов
-  - иконка сигнала оповещения
-  - иконка времени окончания
-  - иконка времени начала
-  - LED-подсветка иконок

Чтобы настроить время таймера оповещения, следует повернуть переключатель вправо или влево (минимальное время настройки - 2 минуты).

Иконка „таймера” мигает несколько секунд после последнего поворота переключателя.

Программу можно подтвердить нажатием на переключатель.

После подтверждения программы иконка  светится, начинается отсчет времени, оповещающий сигнал включится автоматически. Для индикации программы следует нажать и отпустить переключатель: Таймер показывает выбранную программу.

Если „время таймера оповещения” = „текущему времени”, мигает иконка таймера оповещения  и звучит зву-

Электрические духовые шкафы

ковой сигнал. Чтобы выключить оповещающий сигнал, следует нажать и отпустить переключатель. Если сигнал оповещения не будет отключен, по истечении 1 минуты звуковой сигнал отключается, а иконка «таймера оповещения» мигает, пока не будет нажат переключатель.


Чтобы «сбросить» таймер оповещения, после подтверждения программы следует нажать на переключатель и удерживать его несколько секунд.


Программа будет аннулирована, и часы перейдут в ручной режим готовки.

ВНИМАНИЕ: таймер оповещения можно использовать, только если не настроена активная программа готовки, а переключатель функций духовки находится в положении „выключен“.


Готовка в полуавтоматическом режиме - настройка времени окончания готовки.

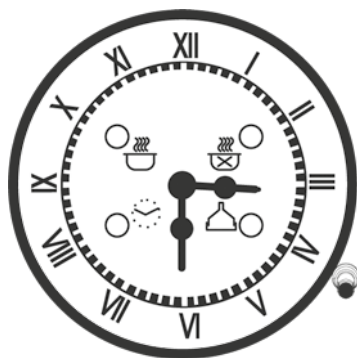
Настройка времени окончания готовки позволяет сразу начать готовку и автоматически завершить ее в запланированное время.

Чтобы настроить время окончания готовки, следует коротко нажать переключатель 2 раза, пока не появится мигающая иконка . Чтобы продлить или сократить время выпекания, следует поворачивать переключатель вправо или влево (минимальное время настройки - 2 минуты).



Иконка  мигает несколько секунд после последнего поворота пе-

реключателя. Программу можно подтвердить нажатием на переключатель.

После подтверждения программы начинается готовка и сигнал оповещения включится автоматически. Иконка  подсвечивается. Готовка закончится, когда “Заданное время окончания = Текущему времени”.




Для индикации программы следует нажать и отпустить переключатель; Таймер показывает выбранную программу.

После окончания готовки мигает иконка  и звучит сигнал оповещения. Через 1 минуту звуковой сигнал выключается, а иконка  мигает, пока не будет нажат переключатель.




Для аннулирования программы до ее завершения, следует нажать переключатель и удерживать его несколько секунд, после чего программа будет аннулирована, а Таймер перейдет в ручной режим готовки.

Выпекание в автоматическом режиме - настройка времени начала и времени окончания готовки.

Электрические духовые шкафы



Установка времени начала готовки позволяет автоматически начать и завершить готовку в соответствии с заданным временем. Чтобы запрограммировать время начала готовки, следует коротко нажать 1 раз регулятор, пока иконка  не начнет мигать.

Чтобы настроить время начала готовки, следует поворачивать переключатель вправо или влево.

Иконка  мигает несколько секунд после последнего поворота переключателя. Если в это время не поворачивать и не нажимать на переключатель, часы автоматически перейдут к отображению времени и программа будет аннулирована. После нажатия переключателя время начала готовки сохраняется (иконка  светится) и Таймер переходит к настройке времени окончания готовки (иконка  начинает мигать).

Настройка осуществляется так же, как настройка времени начала. Чтобы настроить время, следует поворачивать переключатель вправо или влево (минимальное время настройки - 2 минуты).

Иконка мигает несколько секунд после последнего поворота переключателя. Программу можно подтвердить нажатием на переключатель.

Иконки  и  светятся.

Готовка начинается, когда „Установленное время начала = Текущему времени“, и заканчивается, когда „Установленное время окончания = Текущему времени“.

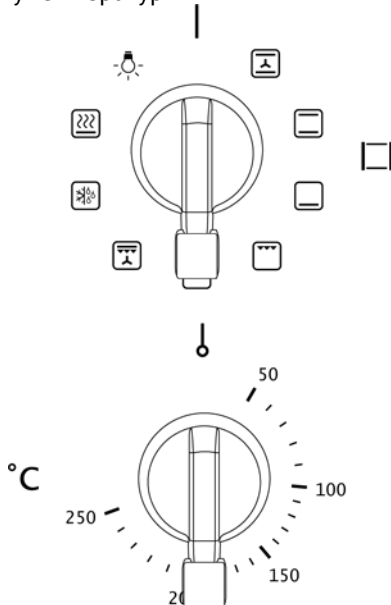
Для аннулирования программы до ее завершения, следует нажать переключатель и удерживать его несколь-

ко секунд, после чего программа будет аннулирована, а Таймер перейдет в ручной режим готовки.

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию, а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры



Электрические духовые шкафы

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●/„0“.

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0

нулевая установка

**независимое освещение духовки**

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.

**Быстрый разогрев**

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.

**Размораживание**

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.

**Макси-гриль и конвекция**

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества

готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.

**«Макси-гриль»**

Включение функции «Макси-гриль» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

**«ГРИЛЬ»**

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).

**Нижний нагрев**

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)

Электрические духовые шкафы




Верхний и нижний нагрев

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



Верхний и нижний нагрев с конвекцией

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).

Контрольная лампа

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной

лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки).

Контрольная лампочка **R** может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Использование печки

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печки нужно:

➔ Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом «гриль»

➔ Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).

➔ Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,

➔ Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции «Гриль» и «Максигриль» температуру нужно установить на 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,

☞ Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,

☞ Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,

☞ При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,

☞ Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),

☞ Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,

☞ Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20-30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

☞ Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,

☞ Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Поджаривание мяса

☞ В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
































☞ Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,

☞ При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,

☞ Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

Электрические духовые шкафы

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

Вид выпечки продукт	Функции духовки 	Температура °C	Уровень ( ⁴)	Время [мин.] 
		160-200	2-3	30-50
		150	3	25-35
		160-180	2	20 - 40*
		150	3	65-70
		220 - 240	3	10-15
		210-220	2	45-60
		190	2-3	60-70
		230 - 250	4	14-18
		225 - 250	2	120-150
		160-230	2	90-120
		190	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы. Перед очисткой духовку нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”. Очистку можно производить только после того, как духовка остынет.


⇒ Духовку следует очищать после каждого использования. При очистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.

⇒ Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

⇒ Паровая очистка

⇒ в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),

⇒ закрыть дверцу духовки,

⇒ ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель» ,

⇒ нагревать камеру духовки около 30 минут,

⇒ открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть

тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

⇒ После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

Для очистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Важно!

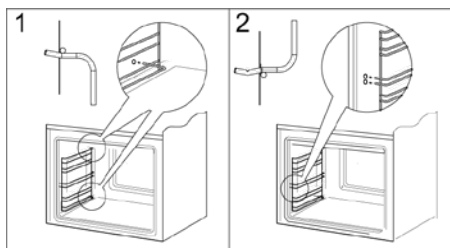
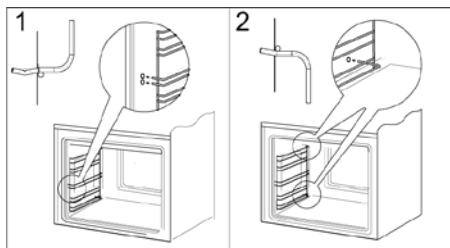
Для очистки и технического обслуживания запрещено использование каких-либо абразивных средств, острых чистящих средств или предметов, оказывающих абразивное воздействие.

Для очистки передней стенки корпуса использовать только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или стекла. Запрещено применять чистящее молочко.

Духовки, обозначенные буквой **D**, оборудованы легко съемными направляющими противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их извлечь для мытья, следует потянуть за элемент-зацепку, который находится впереди, затем отвести (от-

Электрические духовые шкафы

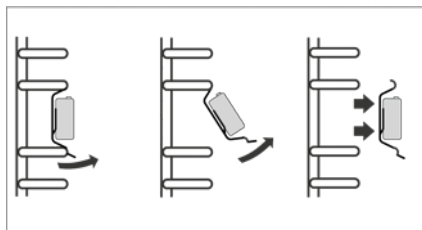
клонить) в сторону и извлечь с заднего элемента-зацепки .



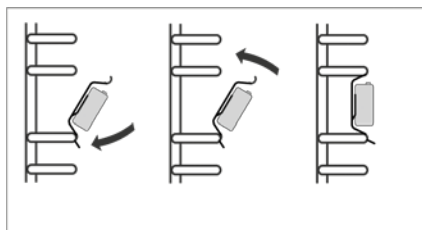
Духовки, обозначенные буквами **Dr**, оборудованы нержавеющей телескопическими (раздвижными) направляющими, прикреплёнными к боковым. Направляющие следует извлекать и мыть вместе с боковыми. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, направляющие необходимо выдвинуть, зацепив задним краем противня за крепления, которые находятся в передней части направляющих) и затем задвинуть вместе в противнем.

Внимание!

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Извлечение телескопических направляющих



Установка телескопических направляющих

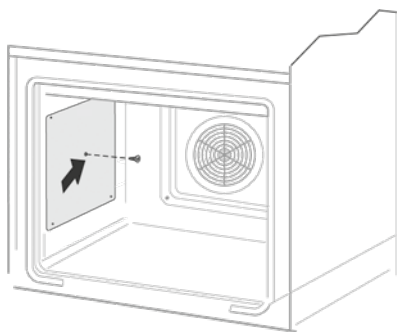
Плиты, обозначенные буквой **К** в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее отделить, пока не высохли и не припеклись, что позволит избежать

Электрические духовые шкафы

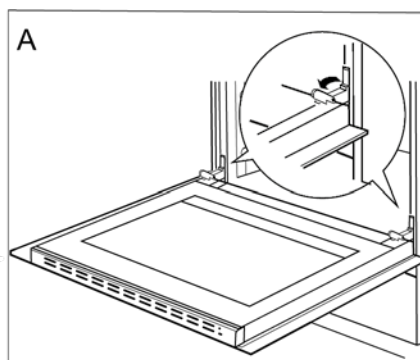
длительной ручной очистки духовки). Для каталитической очистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной очистки необходимо помнить о том, что каталитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки.

**Снятие дверцы**

Для более удобного доступа к камере духовки и ее очистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли.



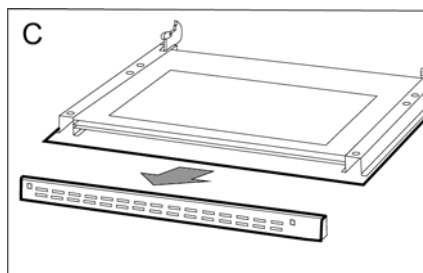
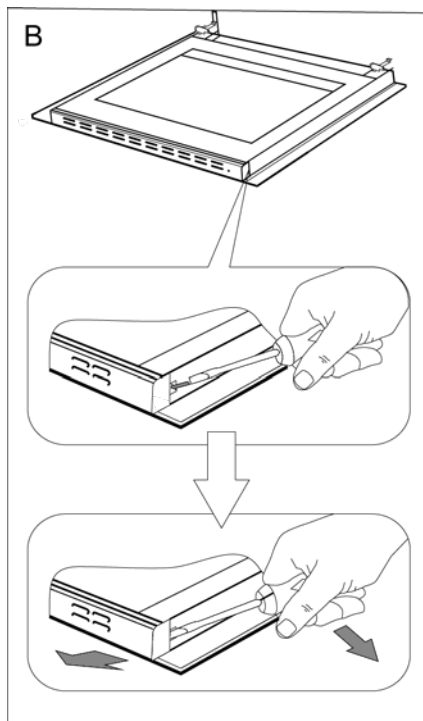
Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)

Электрические духовые шкафы

2. Вытянуть планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)

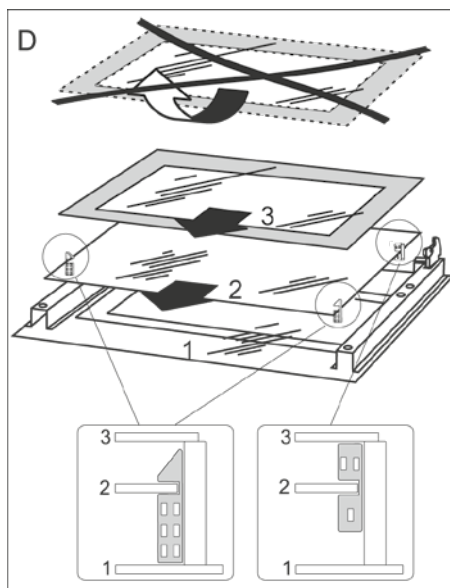


3. Внутреннее стекло вытянуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. D, D1.

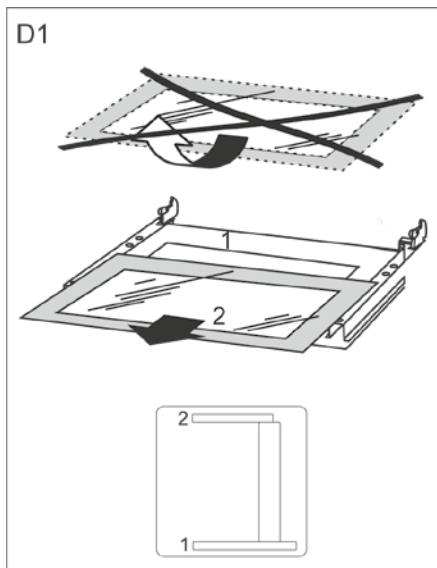
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.
3 стекла.



Снятие внутреннего стекла.
2 стекла.

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

☞ Все ручки управления установить в положение „●” / „0” , и выключить питание,

☞ Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.

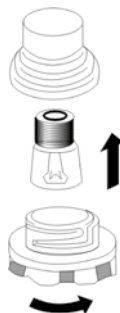
☞ Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее на новую

– лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:

- напряжение 230

- мощность 25 W

- резьба E14.



Лампочка духовки

☞ Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.

☞ Ввернуть колпак лампочки.

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки в чистоте, следует:

☞ проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,

☞ устранять выявленные эксплуатационные дефекты,

☞ при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Электрические духовые шкафы



ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера

➤ Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00”	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

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

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Номинальное напряжение: 230V~50 Hz
 Номинальная мощность: max. 2,9 kW
 Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Информация в паспорте продукта указана в соответствии с делегированным распоряжением Комиссии (ЕС) № 65/2014, дополняющим директиву Европейского Парламента и Совета 2010/30/ЕС относительно энергетической маркировки для бытовых духовых шкафов и кухонных вытяжек

A	Название поставщика	KUPPERSBERG
B1	Идентификатор модели	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
B2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
B3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
C	Индекс энергетической эффективности (EEI cavity)	106,1
D	Класс энергетической эффективности	A
E	Потребление энергии для цикла (EC electric cavity) стандартный режим [kWh]	0,99
E1		режим с включенным вентилятором [kWh]
E2		0,87
F	Количество камер	1
G	Источник тепла (электроэнергия или газ)	V / O
H	Объем камеры [л]	65

Для определения соответствия требованиям экодизайна применены методы измерения и расчета из следующих стандартов: EN 60350-1

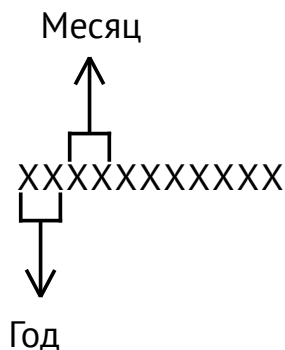
Электрические духовые шкафы

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Информация о продукте указана в соответствии с распоряжением Комиссии (ЕС) № 66/2014, дополняющим директивы Европейского Парламента и Совета 2009/125/ЕС относительно требований экодизайна для бытовых духовых шкафов, плит и кухонных вытяжек

Духовой шкаф

I1	Идентификатор модели	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
I2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
I3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
J	Тип духового шкафа (электроэнергия или газ)	V / O
K	Вес оборудования [кг]	32,4
L	Количество камер	1
M	Источник энергии для каждой камеры (электроэнергия или газ)	V / O
N	Объем для каждой камеры V [л]	65
O	Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в стандартном режиме для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл]	0,99
P	Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в режиме с включенным вентилятором для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл]	0,87
Q	Индекс энергетической эффективности для каждой камеры EEI cavity	106,1

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**Производители:**

Амика С.А.
ул. Мицкэвича 52, 64-510 Вронки, Польша

Импортер:

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

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



NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

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 приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

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

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. 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 _____

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!

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

➔ Kuppersberg

➔ www.kuppersberg.ru

➔ info@kuppersberg.ru