TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

SR 663, SR 605, SR 609

ELEKTRISCHE BACKOFEN

ELECTRIC OVENS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG

Elektrische backofen

INHALT

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS 3
UMWELTVERPACKUNG 3
GRUNDLEGENDE SICHERHEITSANFORDERUNGEN 6
TIMER 7
BESCHREIBUNG DER GARMODI 12
TABELLEN FÜR ZUBEREITUNGEN FÜR LEBENSMITTEL 14
REINIGUNG UND WARTUNG 18
FEHLERSUCHE 22
TECHNISCHE INFORMATION 22
INSTALLATION 23

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch - so können Sie die maximale Effizienz des Ofens gewährleisten.

Nach der Herstellung und Montage des Gerätes können sich Rückstände von Fett und anderen Substanzen auf seinen Teilen befinden. Gehen Sie folgendermaßen vor um Fremdkörper zu entfernen:

➲ Leeren Sie das Gerät vollständig von sämtlichem Verpackungsmaterial, einschließlich eventuell vorhandener Schutzkunststoffteile.

➲ Wählen Sie den oder , stellen Sie die Temperatur auf 200 ° C ein und schalten Sie sie für eine Stunde ein. Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung der Modi in diesem Handbuch.

➲ Öffnen Sie zum Kühlen des Ofens die Tür, und der Lüfter wird eingeschaltet, wodurch der Innenraum mit Luft gekühlt wird.

➲ Reinigen Sie nach dem Abkühlen den Backofen und das Zubehör.

Beim ersten Gebrauch können Gerüche und Rauch freigesetzt werden. Stellen Sie daher sicher, dass die Küche gut belüftet ist.

UMWELTVERPACKUNG

Verpackungsdetails bestehen aus vollständig recycelbaren Materialien, die wiederverwendbar sind. Informationen zum Recycling erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde.

ACHTUNG!

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Das verbrauchte Gerät ist an der entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte abzugeben.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Informationen erhalten Sie von den örtlichen Behörden, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

GRUNDLEGENDE SICHERHEITSANFORDERUNGEN

Elektrische Sicherheit

➲ Reparaturen dürfen nur von Fachleuten einer autorisierten Servicestelle und nur mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.

➲ Das Durchführen von Reparaturen durch andere Personen kann zur

Beschädigung des Geräts und seiner Funktionsstörung sowie zur Entstehung gefährlicher Situationen für Sie führen. Trennen Sie im Falle einer Fehlfunktion den Backofen von der Stromversorgung.

Kindersicherheit

➲ Erlauben Sie Kindern nicht, sich einem Arbeitsofen zu nähern, da Teile davon heiß werden können.

➲ Während des katalytischen Selbstreinigungsprozesses, der bei hohen Temperaturen durchgeführt wird, können die Außenflächen heißer werden als während des normalen Betriebs. In solchen Fällen sollten Kinder nicht in die Nähe des Ofens gelangen.

➲ Bei den meisten Modellen erwärmt sich die Türtemperatur nicht über 60 ° C. Wenn der Ofen eine höhere Temperatur hat, können Sie in der Wartungsabteilung eine spezielle Tür kaufen, die für die Temperaturstabilisierung sorgt. Siehe Liste der optionalen Komponenten.

Gewährleistung eines sicheren Betriebs des Ofens

➲ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auftreten können, wenn der Ofen für andere Zwecke als für den Hausgebrauch verwendet wird.

➲ Der Backofen ist zur Installation und Verwendung in einem Küchenset vorgesehen.

➲ Bewahren Sie keine Öle, Fette oder andere entflammbare Materialien im Backofen auf, da sie sich nach dem Einschalten entzünden können.

➲ Lehnen Sie sich nicht an die offene Ofentür und setzen Sie sich nicht darauf, da diese beschädigt werden kann und eine für Sie gefährliche Situation entstehen kann.

➲ Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Aluminiumfolie ab, da dies den Kochmodus beeinträchtigen und die innere Emailbeschichtung der Kammer beschädigen kann.

➲ Das im Lieferumfang des Ofens enthaltene Backblech oder Drahtgitter wird in die Rillen der Seitenschienen in der Ofenkammer eingesetzt. Die Backbleche und Grillsrosten sind mit einem speziellen System ausgestattet, das die teilweise Entnahme vereinfacht und damit die Benutzung des Ofens erleichtert.

➲ Stellen Sie kein Geschirr oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Ofens. Stellen Sie sicher, dass Sie hierfür Backbleche oder Grillsrosten verwenden.

➲ Lassen Sie kein Wasser in den Boden der Kammer eines Arbeitsofens eindringen, da dies den Emaille beschädigen kann. Um den Energieverbrauch zu senken, benutzen Sie den Ofen so wenig wie möglich, um die Tür zu öffnen.

➲ Tragen Sie Schutzhandschuhe, bevor Sie Arbeiten im heißen Ofen ausführen.

➲ Öffnen Sie zum Kühlen des Ofens die Tür, und der Lüfter wird eingeschaltet, wodurch der Innenraum mit Luft gekühlt wird.

➲ Beim Garen von Speisen mit hohem Flüssigkeitsgehalt kondensiert Feuchtigkeit an der Ofentür - dies ist normal.

WARNUNG

Während des Betriebs erwärmen sich das Gerät und seine Teile, die berührt werden können.

Heizelemente nicht berühren!

Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen oder Hörstörungen sowie Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach Aufklärung über mögliche Gefahren benutzen. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen reinigen und warten.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Ofens!

WARNUNG

Teile des Geräts, die zum Berühren zugänglich sind, können während des Betriebs sehr heiß werden.

Lassen Sie kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts kommen. Hart- und Scheuermittel sowie Hartmetallschaber dürfen die Glastür des Ofens nicht reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und Schäden verursachen können.

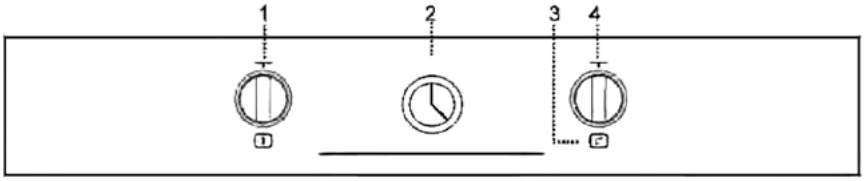
Die Blechhorden im Backofen sollten korrekt installiert sein.

WARNUNG

Um einen Stromschlag zu vermeiden, trennen Sie das Gerät unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie die Lampe austauschen.

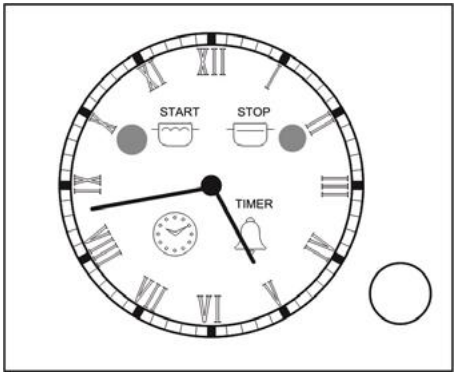
Elektrische backofen

1. Bedienfeld
2. Ofentürdichtung
3. Grill Heizelement
4. Chromhalterung
5. Gitter
6. Backblech
7. Scharnier
8. Die Tür
9. Luftaustritt
10. Gehäuseschrank Ofen
11. Grillrost
12. Verdunstungsloch
13. Hintergrundbeleuchtung
14. Rückwand
15. Lüfter



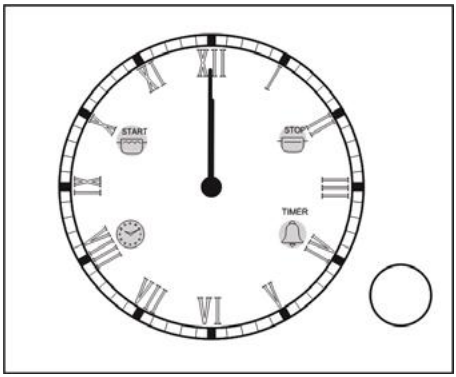
1. Modusschalter
2. Analoger Timer
3. Heizungsanzeige. Leuchtet bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Temperaturschalter

BEDIENUNGSANLEITUNG



1. GERÄTESTEUERUNG

Drehdrückknopf

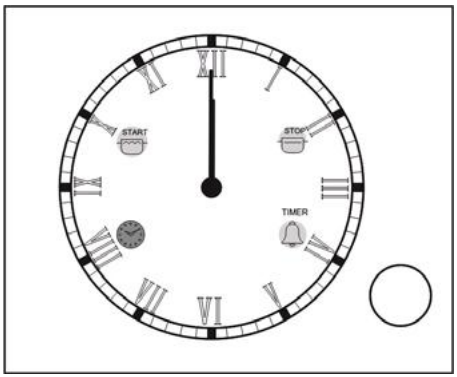


Dieses Gerät wird mit dem Drehdrückknopf bedient. Operationen, die mit dem Drehdrückknopf ausgeführt werden:

➲ Dieses Gerät wird mit dem Drehdrückknopf bedient. Operationen, die mit dem Drehdrückknopf ausgeführt werden:

2. BESCHREIBUNG DER DURCHGEFÜHRTEN FUNKTIONEN

2.1. Einschalten

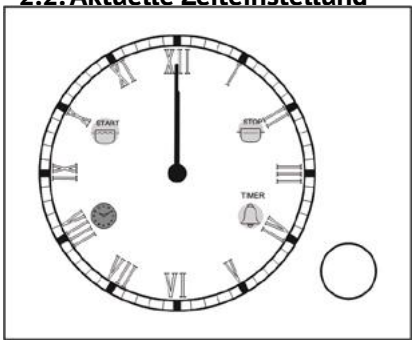


Einschaltanzeige

Nach dem Einschalten blinkt die Uhrzeitanzeige. In diesem Modus ist der Ofen außer Betrieb.

Wenn Sie den Knopf etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird der manuelle Modus aktiviert, während die Uhrzeitanzeige erlischt. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

2.2. Aktuelle Zeiteinstellung



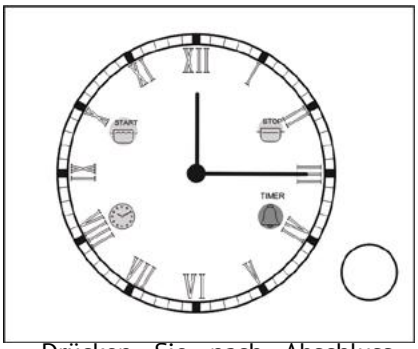
Anzeige zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Drücken Sie den Knopf, bis das Uhrensymbol blinkt. Dies bedeutet, dass das Gerät in den Einstellmodus für die aktuelle Uhrzeit (Stunden) eingetreten ist. Das Einstellen der aktuellen Uhrzeit (Stunden) ist nur zulässig, wenn das Tonsignal nicht eingestellt ist oder der Kochmodus nicht eingestellt ist.

Die Zeit kann durch Drehen des Knopfes im oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden. Die zuletzt eingestellte Zeit ist die aktuelle Zeit.

2.3. Einstellen der Tonausgabe

Drücken Sie den Knopf, bis das Klingelsymbol blinkt. Dies bedeutet, dass das Gerät in den Einstellmodus zur Ausgabe eines Audiosignals geschaltet hat. Die Tonausgabezeit kann durch Drehen des Knopfes im oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden.



Drücken Sie nach Abschluss der Einstellungen den Knopf erneut, um diesen Modus zu aktivieren. Wenn Sie sich in diesem Menü befinden und 10 Sekunden lang keine Bedienung mit dem Stift ausgeführt wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und das Tonsignal wird abgebrochen.

Wenn ein Tonsignal eingestellt ist, leuchtet das Glockensymbol an der Vorderseite des Geräts auf.

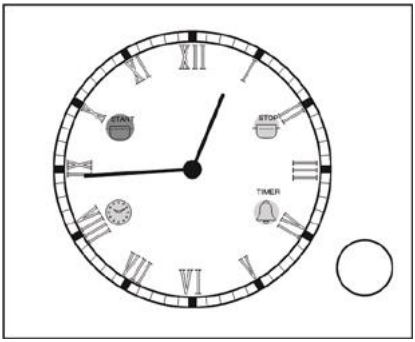
Um die verbleibende Zeit bis zum Ertönen des Summers anzuzeigen, drücken Sie kurz auf den Knopf. Innerhalb von 2 Sekunden zeigen der Stunden- und der Minutenzeiger die für den Ton eingestellte Zeit an und anschließend wird die aktuelle Zeit erneut angezeigt.

Um den eingestellten Piepton zu löschen, halten Sie den Knopf ca. 2 Sekunden lang gedrückt.

Die maximale Zeit für die Ausgabe eines Audiosignals beträgt 3 Stunden.

Die Mindestzeit für die Ausgabe eines Audiosignals beträgt 2 Minuten.

2.4. Einstellen der Garstartzeit



Anzeige beim Einstellen der Garstartzeit

Knopf mehrmals drücken, bis das Symbol für die Garstartzeit blinkt. Dies bedeutet, dass das Gerät in den Einstellmodus für die Startzeit des Garens eingetreten ist.

Die Garstartzeit kann durch Drehen des Knopfes im oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden.

Wenn Sie sich in diesem Menü befinden und 10 Sekunden lang keine Bedienung mit dem Stift ausgeführt wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und das Tonsignal wird abgebrochen.

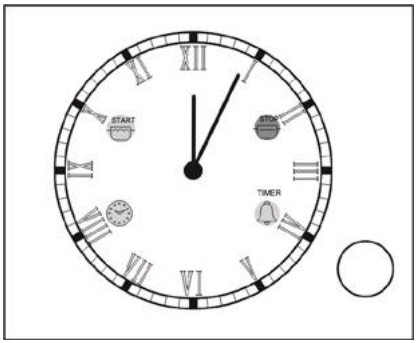
Nach dem Festlegen der Startzeit muss auch die Endzeit eingestellt werden, andernfalls wird die Einstellung der Startzeit abgebrochen.

Maximale Startzeit

Kochen = aktuelle Zeit + 12 Stunden. Mindestzeit zum Starten

Kochen = aktuelle Zeit + 2 Minuten

2.5. Einstellen der Endzeit für das Kochen



Anzeige beim Einstellen der Endzeit

Knopf mehrmals drücken, bis das Symbol für die Garstartzeit blinkt. Dies bedeutet, dass das Gerät in den Einstellmodus für die Startzeit des Garens eingetreten ist.

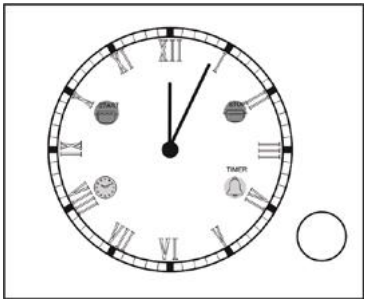
Die Garstartzeit kann durch Drehen des Knopfes im oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden.

Drücken Sie nach Abschluss der Einstellung erneut auf den Knopf, um den automatischen Kochmodus zu aktivieren. Wenn Sie sich in diesem Menü befinden und 10 Sekunden lang keine Bedienung mit dem Stift ausgeführt wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und das Tonsignal wird abgebrochen.

In diesem Modus stellt der Benutzer die Zeit ein, zu der das Kochen abgeschlossen sein soll.

Maximale Garzeit = aktuelle Zeit + 15 Stunden. Minimale Garzeit = aktuelle Zeit + 2 Minuten.

2.6. Einstellen Verzögerung der Garprozess



Anzeige bei der Einstellung der Garzeitverzögerung

Dieser Garmodus wird in Fällen verwendet, in denen Sie den Garvorgang nach einer Weile starten und dann zum eingestellten Garende beenden möchten.

Um eine Verzögerung für den Garvorgang einzustellen, müssen Sie die Start- und Endzeit der Zubereitung einstellen.

Einstellungsbeispiel:

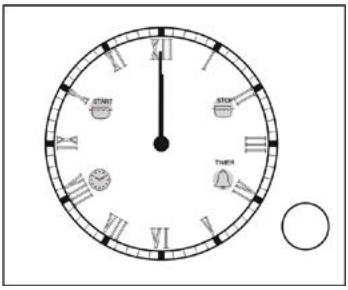
Aktuelle Zeit: 10.00

Verzögerung des Kochbeginns: 11.30

Verschiebung des Kochendes: 13.30

Der Garvorgang beginnt nach 1 Stunde und 30 Minuten und endet nach 2 Stunden.

2.7. Manueller Modus



Manuelle Anzeige

Wenn keine Garprogramme eingestellt sind, befindet sich der Backofen im manuellen Modus. In diesem Modus befindet sich der Ofen im Betriebszustand.

Drücken Sie den Griff und halten Sie ihn gedrückt, bis ein Tonsignal ertönt. Gleichzeitig wird in den manuellen Modus gewechselt.

Wenn der manuelle Garmodus aktiviert ist, werden alle zuvor eingestellten Garprogramme gelöscht.

Der Ofen in diesem Modus kann nach Bedarf verwendet werden. Wenn der Backofen nicht benutzt wird, muss der Betriebsartenschalter auf OFF stehen. In diesem Modus sind alle Anzeigen aus.

2.8. Signalton aus

Am Ende der eingestellten Garzeit oder der eingestellten Zeit für das Tonsignal wird das Tonsignal eingeschaltet.

Drücken Sie den Knopf, um den Piepton auszuschalten. Wenn der Griff 1 Minute lang nicht gedrückt wird, wird der Ton automatisch stummgeschaltet.

2.9 Abbruch der Ausgabe des eingestellten Tonsignals oder der eingestellten Garzeit

Halten Sie den Knopf etwa 3 Sekunden lang gedrückt, um den Signalton abzubrechen. Die Stunden- und Minutenzeiger zeigen die aktuelle Uhrzeit an.

3. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgungsparameter: 230 VAC 50/60 Hz
- Maximale Arbeitstemperatur: 105^0 C
- Standby-Stromverbrauch: <0,5 Watt

4. IM FALLE EINES STROMAUSFALLS

Bei einem Stromausfall wird der Backofen sofort ausgeschaltet.

Wenn Sie das nächste Mal die Stromversorgung wieder herstellen, blinkt die Stundenanzeige. In diesem Fall muss die aktuelle Uhrzeit (Stunden) erneut eingestellt werden.

Wenn vor dem Ausfall der Netzspannung ein Tonsignal eingestellt wurde, wird nach dem Wiedereinschalten die entsprechende Einstellung zurückgesetzt.

HINWEIS. Bei einem kurzfristigen Stromausfall (nicht mehr als ca. 1 Minute und 30 Sekunden) behält der Ofen seinen aktuellen Zustand bei. Nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wird der Ofen vom Stopp-Punkt aus weiter betrieben.

BESCHREIBUNG DER GARMODI

Backöfen mit 5 Garmodi:

Schalten Sie den Backofen aus

Grill.

Der Modus ist praktisch für die Zubereitung von Gerichten mit knuspriger Kruste. Ideal zum Kochen von Steaks, Fisch, Rippchen, Croutons.

Unteres Heizelement

Wärme kommt nur vom unteren Heizelement. Der Modus eignet sich für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, einschließlich Gebäck

Grill und Bodenheizelement.

Die Wärme kommt vom unteren Heizelement, mit dem Sie den Garvorgang schnell abschließen können, sowie vom Grill, der einen appetitanregenden Knusper garantiert. Dieser Modus ist ideal für Braten. Darüber hinaus kann der Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.

Defrost.

Ein Regime, das zum vorsichtigen Auftauen von kalten oder gefrorenen Lebensmitteln geeignet ist.

Grill und unteres Heizelement mit Ventilator.

Ideal zum Kochen von knusprigen und gefüllten Kuchen.

ACHTUNG!

Wenn Sie die Modi „Grill“,„Maxi-Grill“ oder „Maxi-Grill mit Gebläse“ verwenden, muss die Backofentür geschlossen sein.

Backöfen mit 9 Garmodi

Traditionelle Heizung.

Zur Herstellung von Kuchen, Keksen und anderen Backwaren aus Teig

Traditionelle Heizung mit Ventilator.

Geeignet zum Kochen von Braten und Kuchen. Dank des Lüfters wird die erwärmte Luft gleichmäßig im Ofen verteilt.

Grill und Bodenheizelement.

Die Wärme kommt vom unteren Heizelement, mit dem Sie den Garvorgang schnell abschließen können, sowie vom Grill, der einen appetitanregenden Knusper garantiert. Dieser Modus ist ideal für Braten. Darüber hinaus kann der Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden

Maxi Grill.

In diesem Modus wird das gesamte Grillheizelement aktiviert. Hohe Leistung verkürzt die Garzeit Ihres Geschirrs erheblich

Maxi Grill mit Lüfter.

So können Sie große Fleischstücke innen gleichmäßig anbraten und gleichzeitig außen eine knusprige

Kruste bilden. Legen Sie den Rost auf das Backblech und das Stück Fleisch auf den Rost. Saft aus Fleisch und Fett fließt in ein Backblech.

Turbo-Modus.

Dank des Lüfters wird die vom Ringheizelement an der Rückwand kommende Wärme gleichmäßig im Backofen verteilt. Auf diese Weise können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten, die sich auf verschiedenen Ebenen im Ofen befinden. Darüber hinaus können Sie diesen Modus zum Auftauen von Lebensmitteln wie Fleisch verwenden. Stellen Sie dazu den Temperaturschalter auf Q (Nullstellung des Programmiergeräts).

Unteres Heizelement

Wärme kommt nur vom unteren Heizelement. Der Modus eignet sich für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, einschließlich Gebäck

Unteres Heizelement mit Lüfter.

In diesem Modus wird die vom unteren Heizelement kommende Wärme gleichmäßig über den gesamten Bereich des Ofens verteilt. Aus diesem Grund ist dieser Modus ideal zum Backen von Kuchen mit Marmelade oder mit verschiedenen Fruchtfüllungen.

Heizen Sie den Ofen vor, bevor Sie den Kuchen hineinlegen.

Grill.

Der Modus ist praktisch für die Zubereitung von Gerichten mit knuspriger Kruste. Ideal zum Kochen von Steaks, Fisch, Rippchen, Croutons.

Der Betrieb des Ofens in einem der Modi ähnelt dem Licht einer Anzeigelampe.

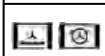
Elektrische backofen

VORBEREITUNGSTABELLEN

Die Tabellen mit Zubereitungsempfehlungen geben Auskunft über den verwendeten Temperaturbereich und die ungefähre Zubereitungsdauer verschiedener Produkte. Die Garart ist modellabhängig. Um das Ergebnis zu verbessern, empfehlen wir, den Backofen im oder . Modus vorzuheizen. Nach Ablauf der Vorheizzeit erlischt die Heizungsanzeige.

VORSPEISEN	Gewicht	Die Position der Pfanne	Koch modus	Temperatur °C	Dauer, (min)	Behälter/ Geschirr
Gebackener Reis	0,35	1		180-200	45-50	Flache Auflaufform
				170-190	35-40	
Gebackene Pasteten	1,5	3		170-190	45-50	Backblech
		2		160-180	30-35	
Gemüsekuchen	1	2		190-210	35-40	Flache Form
				170-190	30-35	
Gemüsekuchen	1,5	2		190-210	55-60	Flache Form
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Ofenkartoffel	1	3		180-200	60-65	Backblech
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Gitter
		2		170-190	15-20	
Kuche mit Belag	1,5	2		180-200	45-50	Backform
				160-180	45-50	
Gefüllte Tomaten	0,75	3		170-190	10-15	Backblech
				160-180	10-15	

VORBEREITUNGSTABELLEN

FISCH	Gewicht	Die Position der Pfanne	Koch modus	Temperatur °C	Dauer, (min)	Behälter/ Geschirr
Goldbarsch	1,5	3		180-200	30-35	Backblech
				170-190	25-30	
Salziges Dorade	1	3		190-210	25-30	Backblech
				180-200	25-30	
Fisch im Teig	1	2		190-210	30-35	Back form
				180-200	30-35	
Seezunge	1	3		170-190	15-20	Backblech
				160-180	10-15	
Seebarsch	1	3		190-210	20-25	Backblech
				180-200	15-20	
Seehecht	1,5	3		190-210	25-30	Backblech
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Lachs in geöltem Papier	1	3		180-200	20-25	Backblech
				170-190	15-20	
Forelle	1	2		190-210	20-25	Backblech
				180-200	15-20	

Elektrische backofen

VORBEREITUNGSTABELLEN

FLEISCH	Gewicht	Die Position der Pfanne	Koch modus	Temperatur °C	Dauer, (min)	Behälter/ Geschirr
Saugferkel	2	3		190-210	75-85	Backblech
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Kaninchen	1,5	3		180-200	60-65	Backblech
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lammfleisch	1,5	3		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Schinken	1,5	3		170-190	35-40	Backform
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Gesalzene Schweinelende	1	3		170-190	40-45	Backblech
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Huhn	1,5	3		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
Roastbeef	1	3		190-210	35-40	Backblech
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Filet im Teig	1	3		180-200	35-40	Backblech
				160-180	30-35	

VORBEREITUNGSTABELLEN

Muffins, Kuchen und Desserts	Gewicht	Die Position der Pfanne	Koch modus	Temperatur °C	Dauer, (min)	Behälter/ Geschirr
Biskuit	0,5	2		170-190	35-40	Cupcake-Auflaufform
				160-180	30-35	
Jam Roll	0,3	3		170-190	10-15	Backblech
				160-180	10-15	
Offener Obstkuchen (Flan)	0,5	1		160-170	60-65	Form zum Backen von Brot
		2		160-170	55-60	
Trockene Kekse	0,5	3		160-180	20-25	Backblech
				150-170	15-20	
Blätterteiggebäck	0,25	3		170-190	15-20	Backblech
				170-180	15-20	
Cupcakes	0,5	2		160-180	25-30	Backblech
				150-170	25-30	
Bratäpfel	1	3		180-200	35-40	Backblech
				170-190	30-35	
Gebackene Bananen	0,5	3		170-190	15-20	Backform
				170-190	10-15	
Blätterteigbrötchen	0,25	2		180-200	20-25	Backblech
				170-190	20-25	
Kuchen mit Rosinen und kandierten Früchten	0,5	2		170-190	60-65	Cupcake-Auflaufform
				160-180	50-55	
Apfelkuchen	1	2		170-190	50-55	Backblech
				160-180	45-50	
Käsekuchen	1	2		180-200	45-50	Form zum Backen von Käsekuchen
				170-190	35-40	

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Ofenraum reinigen

➲ Der Garraum sollte von Lebensmittel- und Fettresten gereinigt werden, die sich ansammeln und Rauch, Gerüche sowie Flecken verursachen können.

➲ Emaillierte Oberflächen (z. B. der Boden der Kammer) werden nach dem Abkühlen des Ofens gereinigt. Hierzu werden Nylonbürsten oder -schwämme und warmes Seifenwasser verwendet. Spezielle Backofenreiniger sollten nur auf emaillierten Oberflächen gemäß den Anweisungen des Herstellers verwendet werden.

Achtung!

Reinigen Sie den Backofen nicht mit Wasserdampf oder Hochdruckwasserstrahlen. Verwenden Sie keine Metallschwämme oder andere Materialien, die den Emaille zerkratzen könnten.

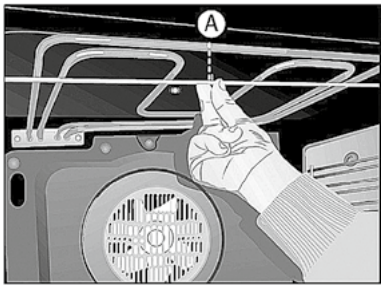
➲ БоDie meisten Modelle sind mit einem katalytischen Selbstreinigungssystem ausgestattet. Dieses System entfernt kleine Fettablagerungen beim Garen bei hohen Temperaturen.

➲ Wenn nach dem Garen Spuren von Fett vorhanden sind, können diese entfernt werden, indem ein leerer Ofen auf 200 ° C erhitzt und eine Stunde lang eingeschaltet wird.

Verwendung des Klappgrills (je nach Modell)

➲ So reinigen Sie die Oberseite des Ofens: Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist. Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie das Grillheizelement so tief wie möglich ab.

➲ Reinigen Sie die Oberseite des Ofens und drehen Sie das Grillheizelement in seine ursprüngliche Position



Reinigen der Katalysatortafeln

Modellabhängig

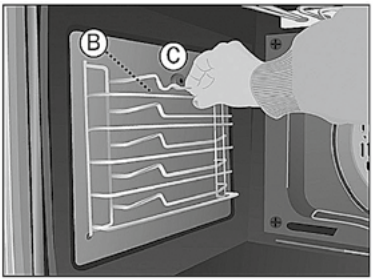
Wenn Speisereste nach der normalen Reinigung nicht entfernt werden, müssen Sie:

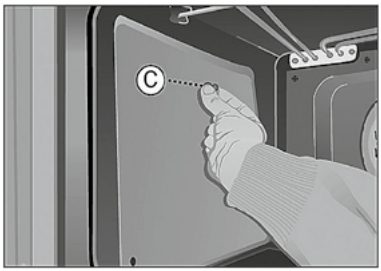
1. Nehmen Sie die Platten heraus und legen Sie sie in Wasser. Warten Sie, bis die Speisereste weich sind.

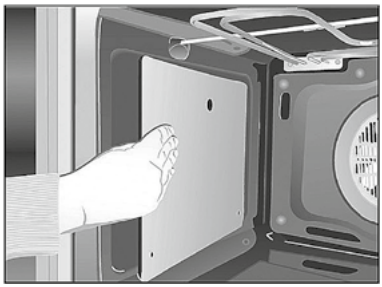
2. Waschen Sie die Platten mit einem Schwamm und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Anweisungen zum Entfernen von Haltern und Platten

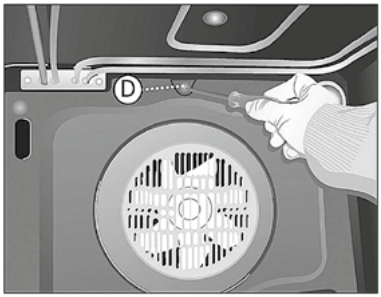
1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum.
2. Lösen Sie die Halter (B) und entfernen Sie sie von der Schraube (C).
3. Schraube (C) entfernen und flache katalytische Platten entfernen.

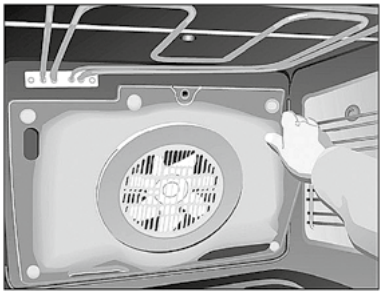






4. Entfernen Sie zum Entfernen der Rückwand die Flachkopfschraube (D).





5. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Achtung!

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, den Backofen ohne die Lüfterhaube an der Rückseite einzuschalten.

Äußeres und Zubehör Reinigung

Zur Reinigung der Außenfläche des Zubehörs und der Ofen sollte mit warmem Seifenwasser oder jedes ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Achtung!

Verwenden Sie keine Metallschwämme oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen können. Bei der Reinigung von Edelstahloberflächen ist besondere Vorsicht geboten, wenn nur Schwämme oder Stoffe verwendet werden, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Versuchen Sie beim Reinigen der Außenseite des Ofens nicht, die Bedienknöpfe zu entfernen, da Dazu müssen Sie zuerst den Backofen aus dem Möbelschrank nehmen.

Backofenlampe auswechseln

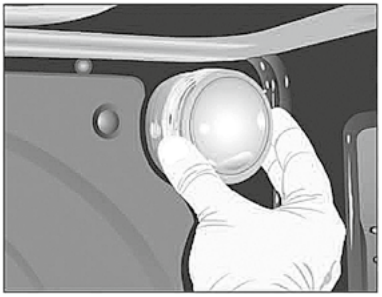
Achtung!

Um die Lampe auszutauschen, müssen Sie zuerst den Backofen vom Stromnetz trennen.

➲ Schrauben Sie den Diffusor von der Lampenfassung ab.

➲ Ersetzen Sie die Lampe und ersetzen Sie den Diffusor.

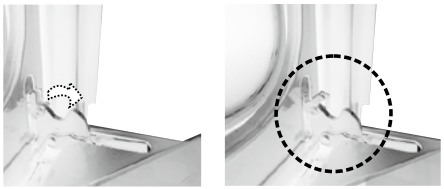
➲ Die Ersatzlampe muss einer Hitze von bis zu 300 ° C standhalten. Die Lampe kann über die Serviceabteilung bezogen werden.



Backofentür reinigen

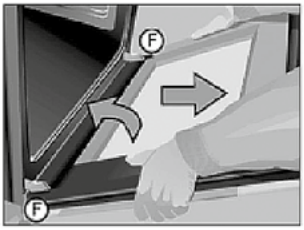
Bei einigen Ofenmodellen kann die Tür entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern. Um dies zu tun, müssen Sie:

1. Öffnen die Tür vollständig.
2. Drehen Sie die beiden Clips bis zum Anschlag oder stecken Sie die kleinen Stifte in die Löcher (E).

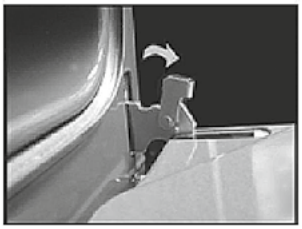


3. Schließen Sie die Tür und setzen Sie sie in die beiden Clips ein.

Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten, ziehen Sie sie in Ihre Richtung und ziehen Sie sie vollständig aus den Scharnieren (F).



Um die Tür zu installieren, führen Sie die gleichen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge durch



4. Für Scharniere mit Clips:

Öffnen Sie nach dem Öffnen der Backofentür mit einem Schraubendreher die Clips so weit wie möglich.

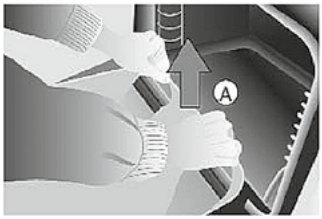
Halten Sie die Clips mit der Hand an der Seite und entfernen Sie die Scharniere (F), nachdem der Mechanismus teilweise geöffnet wurde.

Befolgen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die Abdeckung wieder anzubringen

Tür mit großem Glas reinigen

Anweisungen zum Entfernen/ Installieren des Innenglases

1. Backofentür öffnen.
2. Ziehe am Glas, während du den Boden festhältst (A).
3. Das innere Glas ist jetzt frei.



Achtung!

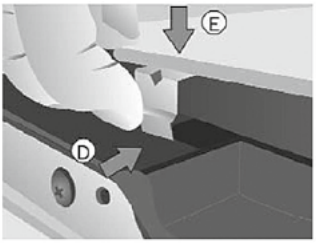
Bitte seien Sie vorsichtig, wie Nach dem Entfernen des Glases schließt sich die Backofentür.

4. Reinigen Sie das Innenglas und die Backofentür von innen.

5. Setzen Sie das Glas in die Führungen oben an der Ofentür ein. (B).

6. Drehe das Glas zur Tür (C).

7. Drücken Sie mit beiden Händen auf die beiden inneren Halter (D) und drücken Sie dabei auf das Glas in Richtung der Tür (E). Dadurch wird das Glas wieder in der Tür fixiert.



FEHLERSUCHE

Der Ofen funktioniert nicht

Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss. Überprüfen Sie den Zustand der Sicherungen und des Strombegrenzers.

Stellen Sie sicher, dass sich der Timer im manuellen oder programmierten Modus befindet.

Überprüfen Sie die Position des Modusschalters und des Temperaturreglers.

Die Hintergrundbeleuchtung im Backofen schaltet sich nicht ein

Tauschen Sie die Lampe aus.

Stellen Sie sicher, dass die Montage gemäß den Anforderungen der Betriebsanleitung durchgeführt wurde.

Die Heizungsanzeige leuchtet nicht

Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Wählen Sie eine Betriebsart.

Die Anzeige leuchtet nur auf, wenn der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt wird.

Rauchentwicklung während des Ofenbetriebs

Dies ist beim ersten Einschalten normal. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig. Reduzieren Sie die Menge an Öl oder Fett, die in die Pfanne gegeben wird.

Verwenden Sie keine Temperaturen über den in den Tabellen mit Empfehlungen für die Zubereitung angegebenen Werten.

Unbefriedigendes Ergebnis von Kochen in dem Ofen

Beachten Sie die Angaben in den Backofentabellen.

Hinweis

Wenn das Problem trotz dieser Tipps weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Support und das Servicecenter.

TECHNISCHE INFORMATION

Wenn das Gerät nicht funktioniert, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst und melden Sie eine Störung. Folgende Daten müssen Sie angegeben werden:

1. Seriennummer
2. Gerätemodell

Diese Daten sind auf dem Typenschild angegeben, das sich am Boden des Ofens befindet und beim Öffnen der Tür sichtbar ist.

CE Das von Ihnen erworbene Gerät entspricht den europäischen Richtlinien zur elektrischen Sicherheit von Materialien (73/23 / CEE) und zur elektromagnetischen Verträglichkeit (89 / 336 / CEE).

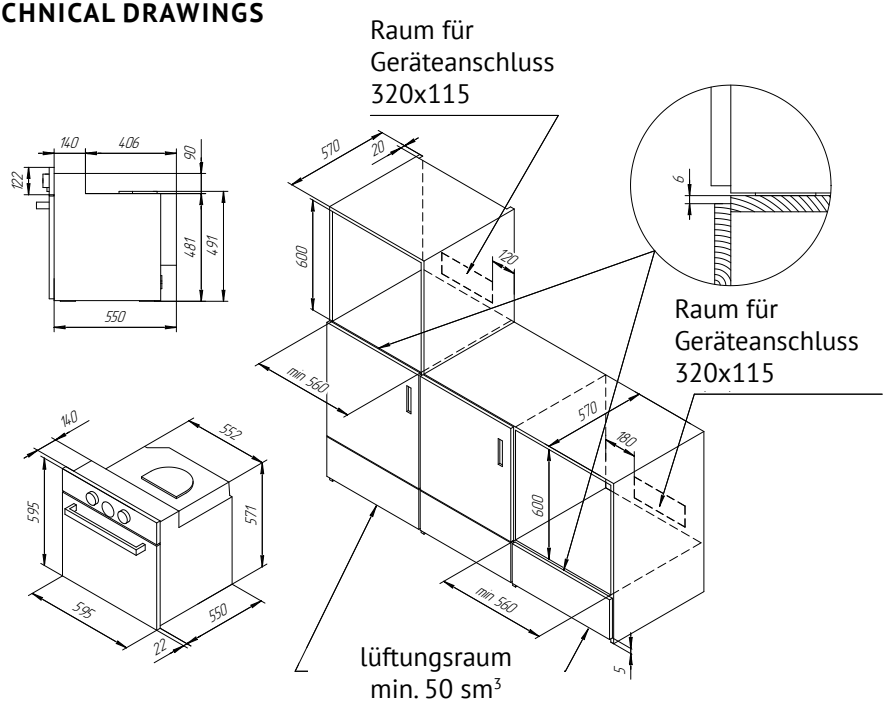
Die spanische Vereinigung für Normen und Zertifizierungen (AENOR) bestätigt die Eignung des Geräts die angegebenen Funktionen und die Zuverlässigkeit aller auf dem Etikett angegebenen Daten mit elektrischen Eigenschaften durchzuführen.

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 ZEICHNUNG

TECHNICAL DRAWINGS



INSTALLATION

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich nur an qualifizierte Geräteinstallateure, die über die erforderlichen Kenntnisse und Erfahrungen verfügen, um die Montage und den Anschluss an das Stromnetz durchzuführen. Wenn Sie den Ofen selbst installieren, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für eventuelle Schäden.

Vor der Installation.

ANMERKUNGEN:

➲ Ziehen Sie zum Auspacken des Backofens an der Lasche am Boden der Schachtel. Wenn Sie den Backofen bewegen, sollten Sie ihn nur an den Seitengriffen anfassen, das Tragen am Türgriff ist nicht gestattet.

➲ Im Möbelset ist Freiraum gemäß den in der Abbildung angegebenen Maßen vorzusehen. Die Mindesttiefe sollte 550 mm betragen (siehe Seite 30).

➲ Bei der Installation eines Multifunktionsofens darf die Rückseite des Möbelsets, die in der technischen Zeichnung als abgedunkelter Bereich dargestellt ist, keine hervorstehenden Teile (Versteifungen, Rohre, Muffen usw.) aufweisen (siehe Seite 30).

➲ Der zur Fixierung der Kunststoffbeschichtung des Möbelsets verwendete Klebstoff muss Temperaturen von mindestens 85°C standhalten.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Anforderungen an Normen und Regeln

Die Person, die installiert, sollte Folgendes überprüfen:

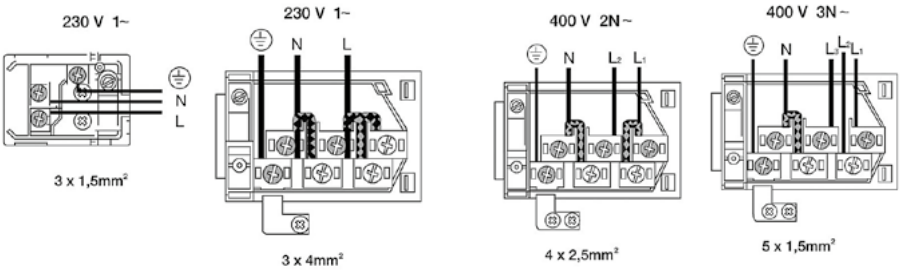
➲ Übereinstimmung von Spannung und Frequenz der Stromversorgung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten.

➲ Übereinstimmung der elektrischen Installation mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen maximalen Leistung.

➲ Das Anschlussschema ist in den folgenden Abbildungen dargestellt.

➲ Beim Anschließen muss eine Erdung bereitgestellt werden, die den Anforderungen der aktuellen Normen und Vorschriften entspricht.

➲ Der Netzanschluss muss über einen mehrpoligen Schalter erfolgen, dessen Größe dem aufgenommenen Strom entspricht. Der Mindestabstand zwischen den Kontakten sollte 3 mm betragen, um im Notfall sowie beim Reinigen oder Auswechseln der Lampe eine zuverlässige Trennung zu gewährleisten. in diesem Fall darf dieser Schalter unter keinen Umständen den Erdungsleiter trennen. Vergewissern Sie sich nach dem Anschließen an die Stromversorgung, dass alle elektrischen Komponenten im Backofen ordnungsgemäß funktionieren.



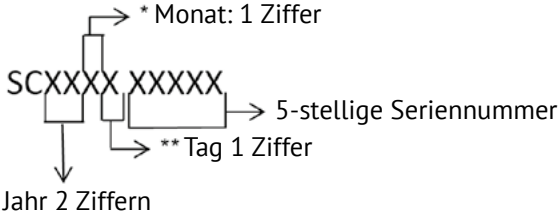
Ofeninstallation

Für alle Öfen nach Anschluss an das Stromnetz:

1. Setzen Sie den Ofen in das Möbel-Set ein und achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht eingeklemmt wird oder die Oberseite des Ofens berührt.
2. Befestigen Sie den Backofen mit den 4 mitgelieferten Schrauben im Möbelset. In die Löcher, die bei geöffneter Backofentür sichtbar sind, sollten Schrauben eingesetzt werden.
3. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Ofens nicht mit den Wänden des Möbelsets in Berührung kommt und dass ein Spalt von mindestens 2 mm vorhanden ist.

Elektrische backofen

SERIAL NUMBER CHART:



* Nach den Ziffern setzen die Buchstaben die Reihenfolge fort. (Oktober: A, November: B, Dezember: C)

** Nach den Zahlen setzen die Buchstaben die Reihenfolge fort (siehe nachstehende Tabelle)

Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Hersteller:

SIMEKO ISI YEKIPMANLARI VE KALIP SANAI AS

Ege Serbest Bolorzhi Akau Straße Nr. 144/1 Gaziemir, Izmir, Türkei

Importeure:

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

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

CONTENT

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME....28
ECOLOGICAL PACKAGING....28
IMPORTANT SAFETY LNSTRUCTIONS....28
OVENS WITH COOKING MODES....36
COOCKING TABLES....38
CLEANING AND MAINTENANCE....42
TROUBLE SHOOTING....46

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven.

Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

➲ Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.

➲ Select the or , function at 200°C for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.

➲ To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.

➲ After cooling, clean the oven and the accessories.

➲ During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

ECOLOGICAL PACKAGING

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

CAUTION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. lnstead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, wich could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Safety

➲ Any repairs must be carried out by an authorised Service Agent, using original spare parts. Repairs carried out by other people, may cause damage or malfunction to the equipment and endanger your safety.

➲ Disconnect your oven if it breaks down.

Safety for Children

➲ Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.

➲ During the catalytic selfcleaning process, which is carried out at a high temperature, the outer surfaces may become hotter than normal and children should be kept away from the oven.

➲ Most models have a door temperature of below 60°C. If your oven has a higher temperature, you can obtain a special door from the Technical Service

Department that will stabilise the door temperature. Refer to the features list.

Oven Safety in Use

➲ The manufacturer wil l not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.

➲ Only use the oven when it is installed within kitchen units.

➲ Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.

➲ Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.

➲ Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.

➲ To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.

➲ Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.

➲ Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.

➲ While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.

➲ Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.

➲ To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.

➲ In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

WARNING:

Device and its accessible parts are hot during operation.

Touching the heating elements should be avoided.

Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children should not tamper with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

The device is hot during use.

Touching the heating elements nside the oven should be avoided.

WARNING

The accessible parts may be hot during use.

Small children should be kept away. Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

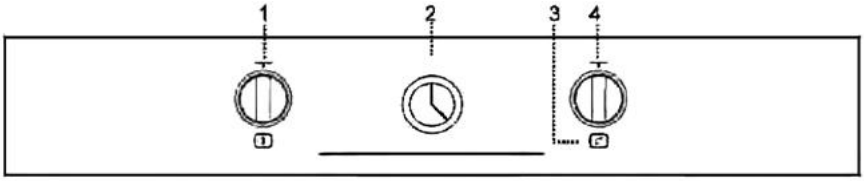
It should contain the details on correct placement of the trays.

WARNING

To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

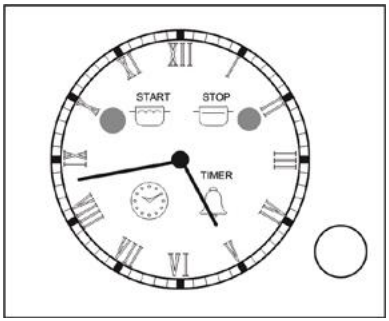
Electric oven

1. Control Panel
2. Oven Seal
3. Gri il Element
4. Chrome Support
5. Grid
6. Tray
7. Hinge
8. Door
9. Air Outlet
10. Fixing to Unit
11. Gri il Screen
12. Smoke Outlet
13. Light
14. Back Wall Panel
15. Fan



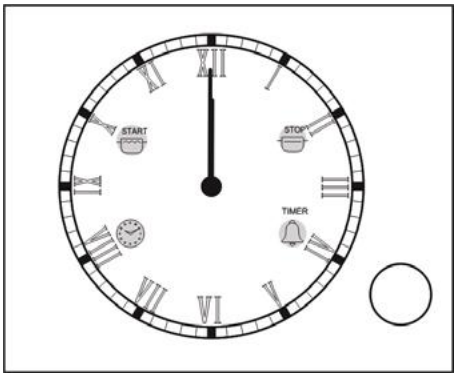
1. Operating mode switcher
2. Analog timer
3. Heating indicator. It lights up until the set temperature will be reached
4. Temperature switcher

USER MANUAL



1. DEVICE CONTROL

Push Knob

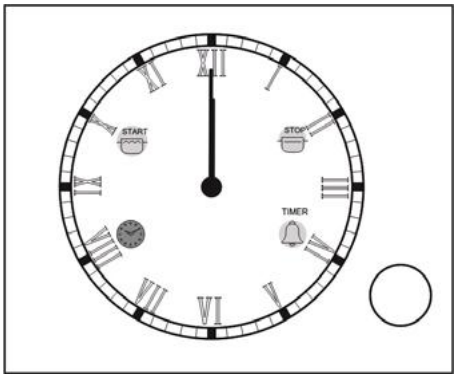


The device can be controlled by the push knob. The push knob can be used for:

- Push (Setting confirmation and Menu switching),
- Push and hold (Switching to manual mode),
- Turn right (Clock, alarm, cooking settings),
- Turn left (Clock, alarm, cooking settings).

2. FUNCTIONAL SPECIFICATIONS

2.1. Power Up

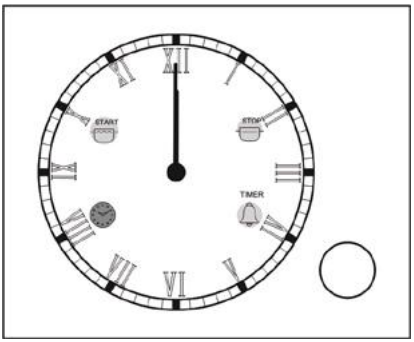


Power Up Screen

Upon power up, the clock led flashes. In this mode oven is inoperative.

Pushing the knob for about 3 seconds activates manual mode, the clock led will turn off. Device will be in stand-by mode.

2.2. Time Of Day Setting

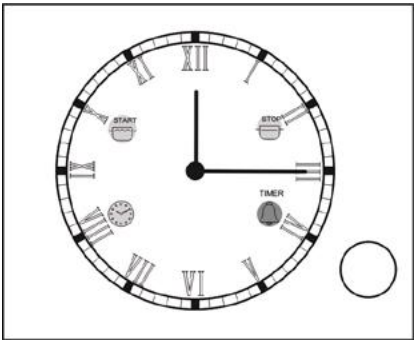


Time Of Day Adjustment Screen

Push the knob until the clock symbol flashes to enter clock adjustment. Clock setting is only allowed when no alarm or cooking is adjusted.

The clock can be set by turning the knob right or left. The last set clock will be the current clock.

2.3. Alarm Setting



Alarm Setting Screen

Push the knob until the ring symbol flashes to enter alarm setting.

Alarm can be set by turning the knob right or left.

After adjustment the knob needs to be pushed to activate alarm. At this menu if the knob is not being turned along 10 seconds, device switches to the standby mode and alarm is cancelled.

On main screen, ring symbol will be on if alarm is set.

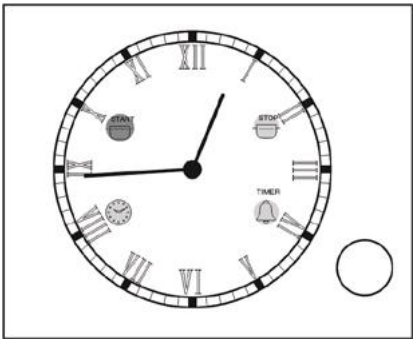
Push and release the knob to see the remaining time for alarm to end. Second hand and minute hand will show the set alarm time for a period of 2 seconds and then will show the current time again.

Push the knob for about 2 seconds to cancel the set alarm.

Maximum alarm time is 3 hours.

Minimum alarm time is 2 minutes.

2.4. Timed Start Cooking Setting



Timed Start Cooking
Adjustment Screen

Push and release the knob until the start symbol flashes to enter timed start cooking setting.

Cooking start time can be set by turning the knob right or left.

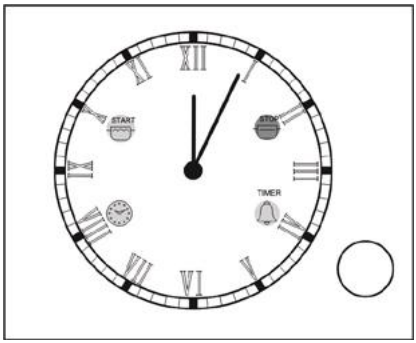
At this menu if the knob is not being turned along 10 seconds, device switches to standby mode and alarm is cancelled.

Cooking end time must also be set after setting the cooking start time, otherwise cooking start time will be cancelled.

Maximum timed start cooking time is current time + 12 hours.

Minimum timed start cooking time is current time + 2 minutes.

2.5. Timed End Cooking Setting



Timed End Cooking
Adjustment Screen

Push and leave the knob until the stop symbol flashses to enter timed end cooking setting.

Cooking end time can be set by turning the knob right or left.

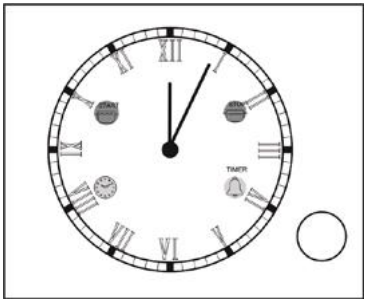
After adjustment the knob needs to be pushed to activate automatic cooking. At this menu if the knob is not being turned along 10 seconds, device switches to standby mode and alarm is cancelled.

At this mode user sets the time when cooking is going to finish.

Maximum timed end cooking time is current time + 15 hours.

Minimum timed end cooking time is current time + 2 minutes.

2.6. Delayed Cooking Setting



Timed End
Cooking Adjustment Screen

This cooking mode is used to start cooking after a certain time and stop on set end time.

To set a delayed cooking both cooking start time and cooking end time must be adjusted.

For example:

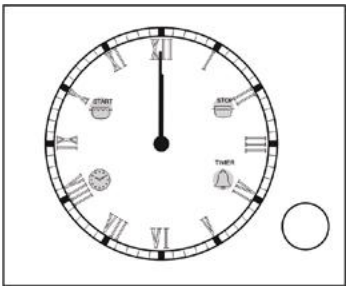
Current Time : 10.00

Timed – Duration Cooking : 11.30

Timed – Duration End Cooking : 13.30

Cooking will start 1 hour and 30 minutes later and will stop 2 hours after it.

2.7. Manual Mod



Manuel Mod

If there is no set cooking program, the oven is in manual mode. In this mode oven is operative.

Push the knob until buzzer sound is heard to enter manual mode.

When manuel cooking mode is active, any previous cooking program will be canceled.

The oven is operative in this mode. Function selector must be set OFF if the oven will not be used.

In this mode all leds are off.

2.8. Cancelling the Buzzer Sound

When the set cooking time or alarm time is finished the buzzer sound will be heard.

Push the knob to cancel the buzzer sound. If the knob is not pushed along 1 minutes the buzzer sound will be canceled automatically.

Push the knob about 3 seconds to cancel the adjusted alarm. Minute hand and second hand will show the current time.

3. ELECTRICAL SPECIFICATIONS

- Supply Voltage : 230 VAC, 50 / 60 Hz
- Maximum Operating Temp. : 105 °C
- Stand-By Power Consumption : < 0.5 W

4. IN CASE MAINS POWER LOSS

If mains power loss occurs, the oven will be disabled immediately.

Upon power up, clock symbol flashes. The clock needs to be set.

If alarm time is set before the power loss, after power up alarm setting will be reset.

NOTE : In case instant mains power loss (about 1 minutes and 30 seconds), the oven will save its state. After power is back, oven will continue operating from its last position.

OVENS WITH 5 COOKING MODES.

Ovens with 5 cooking modes.

Turning off the oven

Grill

Is used for cooking with crispy crust. It is perfect for steaks, fish, rib roast or toasts.

Base heating

Heating is only by the lower heating element. This mode can be used for different dishes as well as bakery.

Grill and base heating

Base heating allows quickly finish the cooking, as well as grill guarantees crispy crust. It is perfect for making a roast or can be used for oven preheating to needed temperature.

Defrosting

Mode suitable for cautious thawing of cold or frozen products

Grill and base heating with with fan

Allows to roast evenly big pieces of meat from within and at the same time with crispy crust. If you put a grill grid on a baking tray and then a piece of meat on the grill grid – meat grease and juice will be going to the baking tray.

ATTENTION:

When using the «Grill», «Maxi Grill» or «Maxi Grill with Fan» modes, the oven door must be closed.

OVENS WITH 9 COOKING MODES.

Regular heating

Is used for making cakes, biscuits and other bakery.

Regular heating with fan

Is used to make a roast and cakes. The fan spreads the heating evenly inside the oven.

Grill and base heating

Base heating allows quickly finish the cooking, as well as grill guarantees crispy crust. It is perfect for making a roast or can be used for oven preheating to needed temperature.

Maxi-grill

All the grill heating elements are used. High power capacity reduces the time of cooking.

Maxi-grill with fan

Allows to roast evenly big pieces of meat from within and at the same time with crispy crust. If you put a grill grid on a baking tray and then a piece of meat on the grill grid – meat grease and juice will be going to the baking tray.

Turbo mode

Due to fan the heating from circular rear element is Spread evenly inside the oven. It allows to cook several dishes at the same time at different levels in the oven. Besides this mode can be used for defrosting (meat, for example). For this function turn the temperature knob to the “0” position (zero position)

Base heating

Heating is only by the lower heating element. This mode can be used for different dishes as well as bakery.

Base heating with fan

Heating by the lower heating element is spread evenly inside the oven. That is why this mode is perfect for cakes with jam or with other fruit fillings.

NB – warm up the oven before cooking.

Grill

Is used for cooking with crispy crust. It is perfect for steaks, fish, rib roast or toasts.

While using one of the oven cooking modes the indicator light will be on.

COOKING TABLES

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function or . The preheating time finishes when the heating pilot light switches off.

STARTERS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Baked rice	0,35 1	1		180-200	45-50	Shallow oven dish
				170-190	35-40	
Pasty	1,5	3		170-190	45-50	Tray
		2		160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1	2		190-210	35-40	Shallow dish
				170-190	30-35	
Vegetable Pie	1,5	2		190-210	55-60	Shallow dish
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Baked potatoes	1	3		180-200	60-65	Tray
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Grid
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Quiche Mould
				160-180	45-50	
Stuffed tomatoes	0,75	3		170-190	10-15	Tray
		2		160-180	10-15	

COOKING TABLES

FISH	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Red Bream	1,5	3		180-200	30-35	Tray
				170-190	25-30	
Salted Dorado	1	3		190-210	25-30	Tray
				180-200	25-30	
Fish Pastry	1	2		190-210	30-35	Casserole dish
				180-200	30-35	
Sole	1	3		170-190	15-20	Tray
				160-180	10-15	
Sea-bass	1	3		190-210	20-25	Tray
				180-200	15-20	
Hake	1,5	3		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Salmon in greased paper	1	3		180-200	20-25	Tray
				170-190	15-20	
Trout	1	2		190-210	20-25	Tray
				180-200	15-20	

Electric oven

COOKING TABLES

MEAT	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Suckling Pig	2	3		190-210	75-85	Tray
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Rabbit	1,5	3		180-200	60-65	Tray
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamb	1,5	3		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Joint of Meat	1,5	3		170-190	35-40	Casserole dish
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Salted Pork Loin	1	3		170-190	40-45	Tray
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Chicken	1,5	3		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
Roast-beef	1	3		190-210	35-40	Tray
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Fillet Steak Pastry	1	3		180-200	35-40	Tray
				160-180	30-35	

COOKING TABLES

CAKES AND DESSERTS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Sponge Cake	0,5	2		170-190	35-40	Cake Mould
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,3	3		170-190	10-15	Tray
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Bread Mould
		2		160-170	55-60	
Biscuits	0,5	3		160-180	20-25	Tray
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	2		170-190	15-20	Tray
				170-180	15-20	
Cup Cakes	0,5	3		160-180	25-30	Tray
				150-170	25-30	
Baked Apples	1	3		180-200	35-40	Tray
				170-190	30-35	
Baked bananas	0,5	3		170-190	15-20	Casserole dish
				170-190	10-15	
Puff-pastry biscuits	0,25	2		180-200	20-25	Tray
				170-190	20-25	
Plum-Cake	0,5	2		170-190	60-65	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	1	2		170-190	50-55	Tray
				160-180	45-50	
Cheesecake	1	2		180-200	45-50	Cheescake Mould
				170-190	35-40	

CLEANING AND MAINTENANCE

Caution

Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.

Cleaning the Inside of the Oven

➲ The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.

➲ With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brushe or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

Caution

Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

➲ Most models have a catalytic cleaning system (self-cleaning). This system eliminates small grease residues during cooking at high temperatures.

➲ If grease residues remain after cooking, these can be eliminated by operating the oven empty at 200°C for one hour.

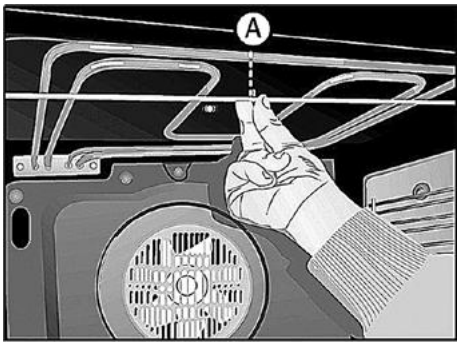
Use of the Fold-down Grill (Depending on Model)

To clean the upper part of the oven,

➲ Wait until the oven is cold.

➲ Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.

➲ Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



Cleaning the Catalytic Panels Depending on Model

If any food deposits remain after normal cleaning then:

1. Remove the panels and leave them to soak as long as necessary to soften the food deposits.
2. Wipe the panels with a sponge and clean water.
3. Dry the panels and re-assemble them in the oven.
4. Turn the oven on for one hour at 200°C.

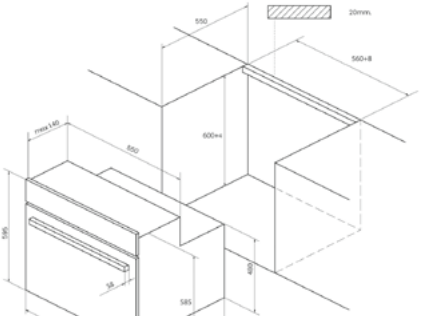
Caution

Do not use commercial cleaning products or abrasive powders on catalytic panels.

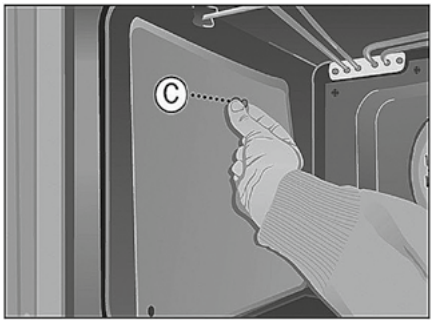
Instructions for Removing the Supports and Panels.

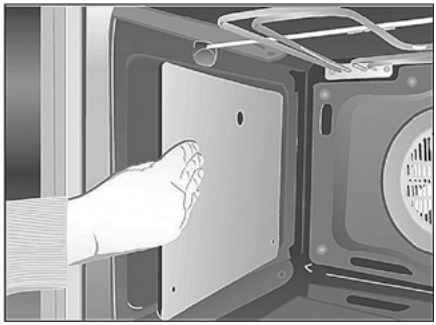
1. Remove the accessories from inside the oven.

2. Ease out the supports (B), releasing them from the bolt (C)

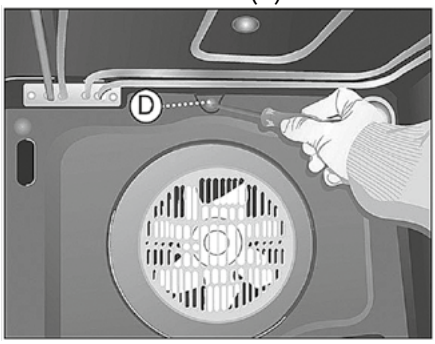


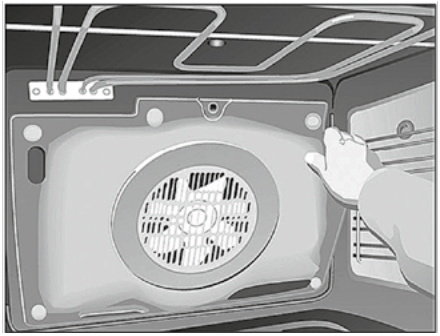
3. Undo the bolt (C), which releases the flat catalytic panels.





4. To disassemble the back panel, remove the Flat screw (D).





5. Proceed in reverse order to reassemble.

Caution

For your own safety, never switch the oven on without the back panel that protects the fan.

Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Caution

Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless steel surfaces, proceed with care and

only use sponges or cloths that cannot scratch them. To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

Changing the Oven Bulb

Caution

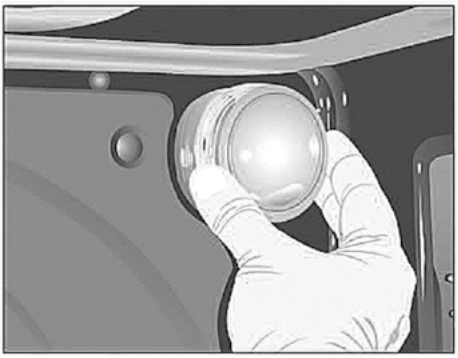
To change the bulb, first ensure

that the oven is disconnected from the power supply.

➲ Unscrew the lens from the lamp holder.

➲ Exchange the bulb and replace the lens.

The replacement bulb must be temperature resistant to 300°C. These can be ordered from the Technical Service Department.

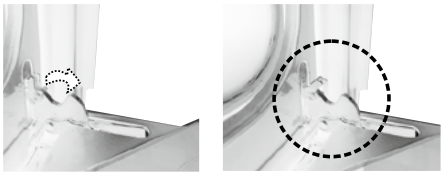


Cleaning the Oven Door

Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

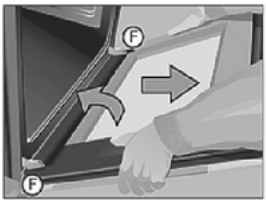
1. Open the door fully.

2. Completely turn the two clips or insert small pins into the holes (E)

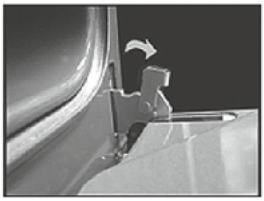


3. Close the door until it inserts into the two clips.

Take hold of the door on both sides. Pull the oven door forward until it is totally free from the hinges (F).



To re-assemble the door, proceed in reverse order.



4. For hinges with clips;

Open the clips as wide as possible by means of a screwdriver, when the oven is open.

Hold the clips aside in your hand and remove the hinges (F) from their seats, as the mechanism is opened partially.

Cleaning of the door including a big glass

The Inner Glass Disassembly/ Assembly Instructions

1. Open the oven door.

2. Pull the glass, holding the lower part (A).

3. The inner glass is free. Remove it.

Caution

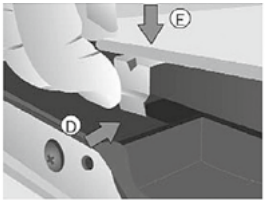
Please be careful the oven door is closed when the glass is removed.

4. Clean the inner glass and the oven door from the inside.

5. Insert the glass into the guideways on the top of the oven door. (B).

6. Turn the glass towards the door (C).

7. Press both of the inner holders (D) with two hands while pushing on the glass towards the door (E). Thus, the glass will again be fixed in the door.



TROUBLE SHOOTING

The oven does not work

Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation.

Ensure the clock is in the manual or programmed mode.

Check the position of the function and temperature selectors

The inside light of the oven does not work

Change the bulb.

Check its assembly in accordance with the instruction manual.

The heating indicator light does not work

Select a temperature.

Select a setting.

It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.

Smoke is given off while the oven is working

This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the tray.

Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.

Expected cooking results are not achieved

Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

NB

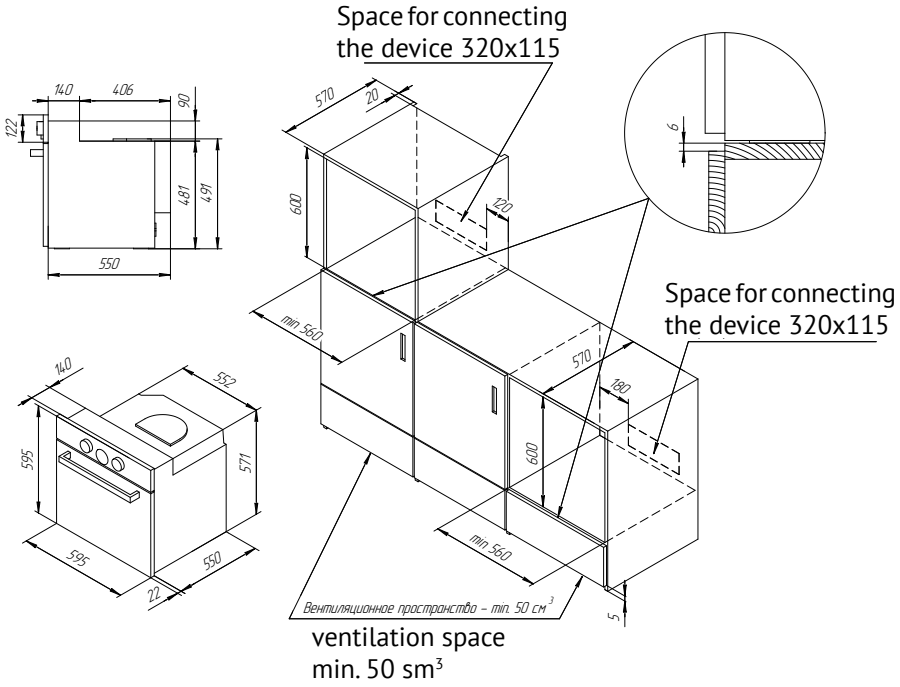
If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

Electric oven

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 DRAWINGS



TECHNICAL INFORMATION

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

1 Serial number (S-No)

2 Appliance model. (Model)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

CE The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

AENOR certifies the aptitude of this appliance for the function and guarantees the truthfulness of all data shown in the energy card.

INSTALLATION

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection.

If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Before Installation. Comments

➲ To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box and to move it, hold by the lateral handles and never by the oven door handle.

➲ A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 550 mm. (See technical drawings on the page 14).

➲ To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit corresponding to the shaded area of technical drawings, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc). (See the page 14).

➲ The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85°C.

Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

➲ The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.

➲ The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.

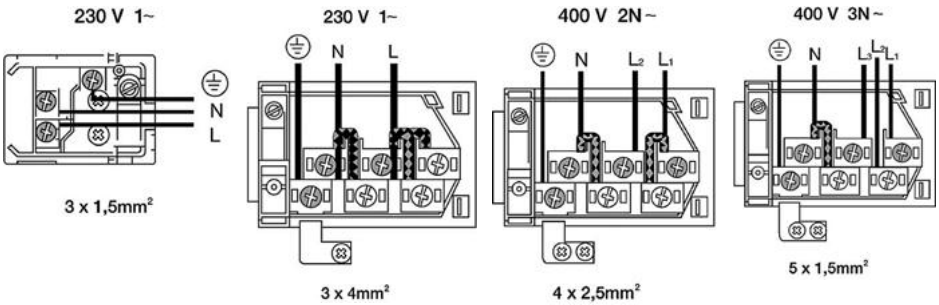
➲ The connection diagram is shown in the following figure.

➲ The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.

➲ The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

Electric oven



Installing the Oven

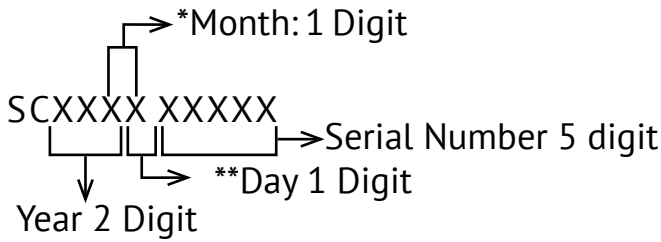
For all ovens and after carrying out the electrical connection,

1. Introduce the oven into the kitchen unit, taking care not to trap the cable, and not to put it on the upper part of the oven.

2. Fix the oven to the unit by means of the 4 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.

3. Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.

SERIAL NUMBER CHART:



* After the numbers continues with letters. (October: A, November: B, December: C)

Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

** After the numbers continues with letters.(See the table below.)

Manufacturers:

SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.S.
Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No: 144/1 Gaziemir, Izmir, Turkey

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.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА....51
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УПАКОВКА....51
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ....52
ТАЙМЕР....55
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ....60
ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ....62
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ....66
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....70
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ....70

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Внимательно изучите данную инструкцию — это позволит Вам обеспечить максимальную эффективность при использовании духового шкафа.

После изготовления и сборки прибора на его деталях могут сохраняться остатки смазки и других веществ. Чтобы удалить посторонние вещества, выполните следующие действия:

➲ Полностью освободите прибор от всего упаковочного материала, включая защитные пластиковые детали (при наличии).

➲ Выберите режим или , установите температуру 200°C и включите его на один час. Для получения подробной информации ознакомьтесь с приведенным в данной инструкции описанием режимов.

➲ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте дверцу, при этом включится вентилятор, который обеспечит воздушное охлаждение внутреннего пространства.

➲ После остывания выполните чистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

Во время первого использования могут выделяться посторонние запахи и дым, поэтому следует обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УПАКОВКА

Детали упаковки изготовлены из полностью перерабатываемых материалов, которые допускают повторное использование. Для получения информации по утилизации этих материалов обратитесь в местные органы власти.

ВНИМАНИЕ!

Нанесенный на изделие или его упаковку символ означает, что данное изделие не может быть утилизировано вместе с бытовыми отходами. Отработавший срок службы прибор следует сдать в соответствующий приемный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования.

Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить возможное вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Для получения необходимой информации обратитесь в муниципальные органы, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели данное изделие

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Электрическая безопасность

➲ Ремонт должны выполнять только специалисты официального сервисного центра и только с использованием оригинальных запасных частей. Выполнение ремонта иными лицами может привести к повреждению прибора и нарушению его работы, а кроме того к созданию опасных для вас ситуаций.

➲ В случае возникновения неисправности отсоедините духовой шкаф от сети питания.

Обеспечение безопасности детей

➲ Не разрешайте детям подходить к работающему духовому шкафу, так как его части могут нагреваться до высокой температуры.

➲ Во время процесса каталитической самоочистки, который осуществляется при высокой температуре, наружные поверхности могут становиться горячее, чем при нормальном режиме работы, поэтому в таких случаях также не следует подпускать детей близко к духовому шкафу.

➲ У большинства моделей температура дверцы не нагревается выше 60°C. Если духовой шкаф имеет более высокую температуру, вы можете приобрести в отделе технического обслуживания специальную дверцу, которая обеспечит стабилизацию температуры. См. перечень дополнительных компонентов.

Обеспечение безопасности при эксплуатации духового шкафа

➲ Компания-изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть в случае использования духового шкафа в целях, отличных от бытовых.

➲ Духовой шкаф предназначен для установки и использования в составе кухонного гарнитура.

➲ Не храните внутри духового шкафа масла, жиры и другие легковоспламеняющиеся материалы, так как после его включения они могут загореться.

➲ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа, так как она может повредиться и создать опасную для вас ситуацию.

➲ Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поскольку это может повлиять на режим приготовления пищи и повредить внутреннее эмалированное покрытие камеры.

➲ Противень или решетка, входящие в комплект поставки духового шкафа, вставляются в пазы боковых направляющих внутри камеры шкафа. Противни и решетки оснащаются специальной системой, которая упрощает их частичное извлечение и тем самым облегчает использование духового шкафа.

➲ Не помещайте посуду или продукты непосредственно на дно духово-

го шкафа. Обязательно используйте для этой цели противни или решетки.

➲ Не допускайте попадания воды на дно камеры работающего духового шкафа, так как это может привести к повреждению эмали. Чтобы уменьшить потребление электроэнергии, при использовании духового шкафа старайтесь как можно реже открывать дверцу.

➲ Перед выполнением каких-либо операций внутри горячего духового шкафа надевайте защитные перчатки.

➲ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте дверцу, при этом включится вентилятор, который обеспечит воздушное охлаждение внутреннего пространства.

➲ При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкости на дверце духового шкафа конденсируется влага — это нормальное явление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

В процессе работы прибор и его части, к которым возможно прикосновение, нагреваются.

Не прикасайтесь к нагревательным элементам!

Дети в возрасте до 8 лет могут находиться рядом с прибором, только находясь под постоянным присмотром взрослых.

Детям в возрасте 8 лет и старше и людям с физическими или психическими нарушениями, или нарушениями слуха, а также не имеющим достаточного опыта и знаний, разрешается использовать прибор только под присмотром или после инструктирования о наличии возможных опасностей. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети могут выполнять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

Прибор становится горячим во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, расположенным внутри духового шкафа!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доступные для прикосновения части прибора в процессе его работы могут сильно нагреваться.

Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору. Для чистки стеклянной дверцы духового шкафа не допускается использовать жесткие и абразивные чистящие средства, а также жесткие металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к ее повреждению.

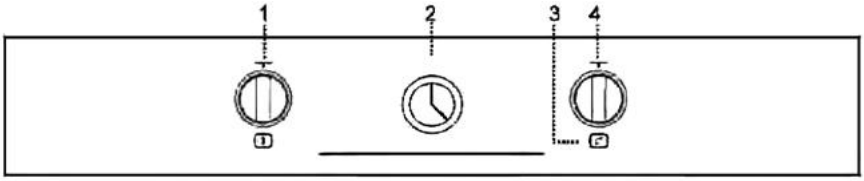
Следует правильно устанавливать противни внутри духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы обязательно отключите прибор от электрической сети.

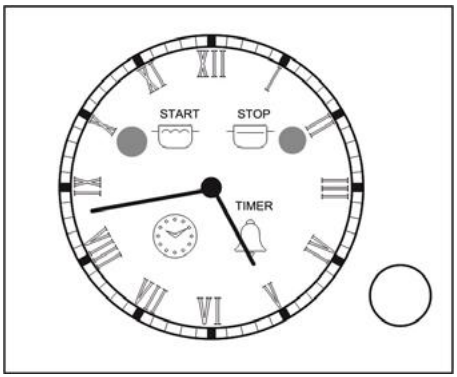
Электрические духовые шкафы

1. Панель управления
2. Уплотнитель дверцы духового шкафа
3. Нагревательный элемент гриля
4. Хромированная опора
5. Решетка
6. Противень
7. Шарнир
8. Дверца
9. Выпускное отверстие для воздуха
10. Корпус шкафа
11. Решетка гриля
12. Отверстие для отвода испарений
13. Подсветка
14. Задняя панель корпуса
15. Вентилятор

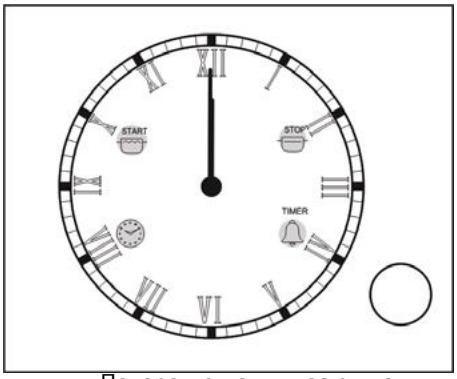


1. Переключатель режимов работы
2. Аналоговый таймер
3. Индикатор нагрева. Горит до тех пор, пока установленная температура не будет достигнута
4. Переключатель температуры

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



1. УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ



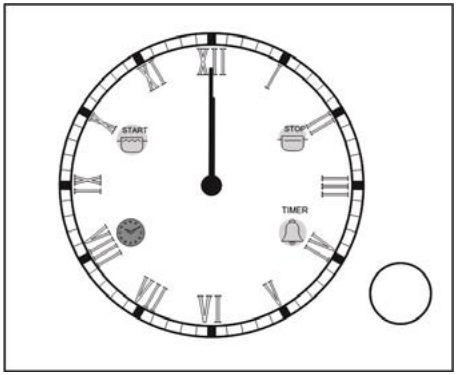
Поворотно-нажимная ручка управления

Управление данным прибором осуществляется с помощью поворотно-нажимной ручки управления. Операции, выполняемые с поворотно-нажимной ручкой управления:

- нажатие (подтверждение настройки и переключение меню),
- нажатие и удерживание (переключение в ручной режим работы),
- поворот по часовой стрелке (настройка часов, выдачи звукового сигнала, режима приготовления),
- поворот против часовой стрелки (настройка часов, выдачи звукового сигнала, режима приготовления).

2. ОПИСАНИЕ ВЫПОЛНЯЕМЫХ ФУНКЦИЙ

2.1. Включение питания

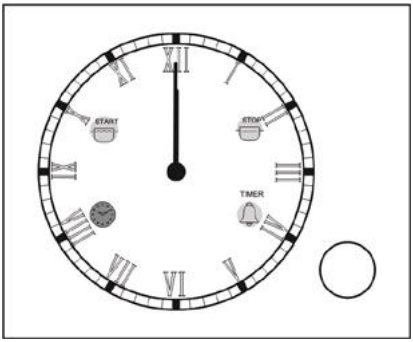


Индикация при включении питания

После включения питания начинает мигать индикатор часов. В этом режиме духовой шкаф находится в нерабочем состоянии.

Нажатие и удерживание ручки в течение примерно 3 секунд активирует ручной режим, индикатор часов при этом гаснет. Прибор теперь находится в режиме ожидания.

2.2. Настройка текущего времени



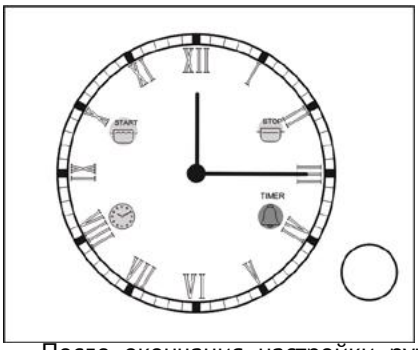
Индикация при настройке текущего времени

Нажимать ручку до тех пор, пока не начнет мигать символ часов. Это означает, что прибор перешел в режим настройки текущего ремени (часов). Настройка текущего времени (часов) допускается только в том случае, если не задана выдача звукового сигнала или не установлен режим приготовления.

Время может быть настроено вращением ручки по или против часовой стрелки. Последнее заданное время будет текущим временем.

2.3. Настройка выдачи звукового сигнала

Нажимать ручку до тех пор, пока не начнет мигать символ звонка. Это означает, что прибор перешел в режим настройки выдачи звукового сигнала. Время выдачи звукового сигнала может быть настроено вращением ручки по или против часовой стрелки.



После окончания настройки ручку следует нажать еще раз для активации этого режима. Если при нахождении в этом меню в течение 10 секунд не производятся никакие операции с ручкой, прибор переходит в режим ожидания и выдача звукового сигнала отменяется.

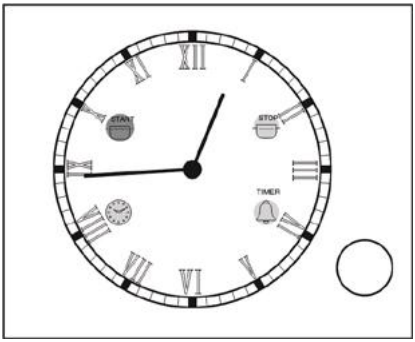
Если установлена выдача звукового сигнала, на лицевой стороне прибора горит символ звонка.

Чтобы просмотреть время, оставшееся до выдачи звукового сигнала, нажмите и отпустите ручку. В течение 2 секунд часовая и минутная стрелки будут показывать время, установленное для выдачи звукового сигнала, а затем будет снова отображаться текущее время.

Чтобы отменить выдачу установленного звукового сигнала, нажмите и удерживайте ручку в течение примерно 2 секунд.

Максимальное время для выдачи звукового сигнала составляет 3 часа. Минимальное время для выдачи звукового сигнала составляет 2 минуты.

2.4. Настройка времени начала приготовления



Индикация при настройке времени начала приготовления

Нажать несколько раз ручку, пока не начнет мигать символ времени начала приготовления. Это означает, что прибор перешел в режим настройки времени начала приготовления.

Время начала приготовления может быть настроено вращением ручки по или против часовой стрелки.

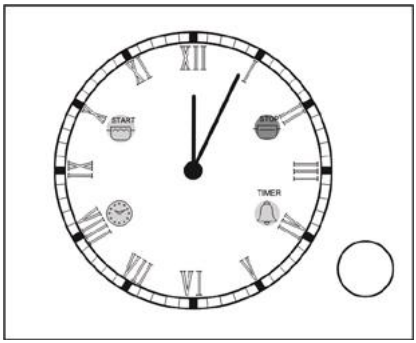
Если при нахождении в этом меню в течение 10 секунд не производятся никакие операции с ручкой, прибор переходит в режим ожидания и настройка отменяется.

После задания времени начала приготовления также должно быть настроено и время окончания приготовления, в противном случае настройка времени начала приготовления будет отменена.

Максимальное время для начала приготовления = текущее время + 12 часов.

Минимальное время для начала приготовления = текущее время + 2 минуты.

2.5. Настройка времени окончания



Индикация при настройке времени окончания приготовления

Нажать несколько раз ручку, пока не начнет мигать символ времени окончания приготовления. Это означает, что прибор перешел в режим настройки времени окончания приготовления.

Время окончания приготовления может быть настроено вращением ручки по или против часовой стрелки.

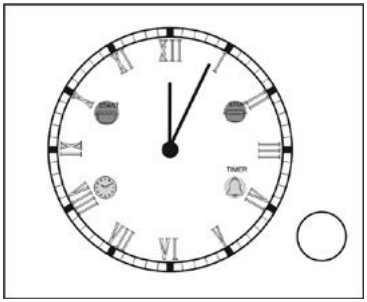
После окончания настройки ручку следует нажать еще раз для активации режима автоматического приготовления. Если при нахождении в этом меню в течение 10 секунд не производятся никакие операции с ручкой, прибор переходит в режим ожидания и настройка отменяется.

В этом режиме пользователь задает время, в которое приготовление пищи должно быть завершено.

Максимальное время для окончания приготовления = текущее время + 15 часов.

Минимальное время для окончания приготовления = текущее время + 2 минуты.

2.6. Настройка отсрочки процесса приготовления



Индикация при настройке отсрочки процесса приготовления

Этот режим приготовления используется в тех случаях, когда требуется начать процесс приготовления через некоторое времени, и затем завершить его в заданное время окончания приготовления.

Для задания отсрочки процесса приготовления необходимо настроить время начала и время окончания приготовления.

Пример настройки:

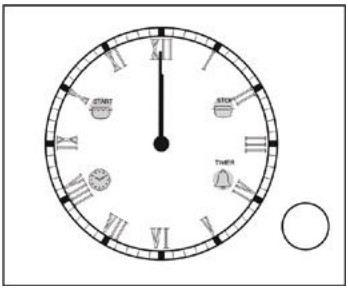
Текущее время : 10.00

Отсрочка начала приготовления : 11.30

Отсрочка окончания приготовления : 13.30

Процесс приготовления пищи начнется через 1 час 30 минут и завершится через 2 часа после его начала.

2.7. Ручной режим



Индикация в ручном режиме

Если не задана ни одна программа приготовления, то духовой шкаф будет находиться в ручном режиме. В этом режиме духовой шкаф находится в рабочем состоянии.

Нажмите ручку и удерживайте ее до тех пор, пока не будет выдан звуковой сигнал, при этом произойдет переход в ручной режим.

При активации ручного режима приготовления все ранее заданные программы приготовления будут отменены.

Духовой шкаф в этом режиме может использоваться по мере необходимости. Если духовой шкаф не используется, переключатель режима должен находиться в положении OFF (ОТКЛ).

В этом режиме все индикаторы выключены

2.8. Отключение подачи звукового сигнала

При завершении заданного времени приготовления или наступлении заданного времени выдачи звукового сигнала включается звуковой сигнал.

Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите ручку. Если нажатие ручки не производится в течение 1 минуты, звук отключается автоматически.

2.9 Отмена выдачи установленного звукового сигнала или настроенного времени приготовления

Чтобы отменить выдачу звукового сигнала, нажмите и удерживайте ручку в течение примерно 3 секунд. Часовая и минутная стрелки будут показывать текущее время.

3. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Параметры сети питания : 230 В перем. тока 50/60 Гц
- Максимальная рабочая температура : 105 ^{0}C
- Потребляемая мощность в режиме ожидания : < 0,5 Вт

4. В СЛУЧАЕ СБОЯ СЕТЕВОГО ПИТАНИЯ

В случае потери сетевого питания духовой шкаф будет немедленно отключен.

При последующем возобновлении питания начнет мигать индикатор часов. В этом случае текущее время (часы) необходимо настроить заново.

Если до потери сетевого питания была задана выдача звукового сигнала, то после возобновления питания соответствующая настройка будет сброшена.

ПРИМЕЧАНИЕ. В случае кратковременной потери питания (не более прибл. 1 минуты и 30 секунд), духовой шкаф сохраняет текущее состояние. После возобновления подачи питания духовой шкаф продолжит работать с места останова.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовые шкафы с 5 режимами приготовления:

Выключение духовки

Гриль.

Режим удобен для приготовления блюд с поджаристой корочкой. Идеален для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах, гренок.

Нижний нагрев.

Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Режим пригоден для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.

Гриль и Нижний нагрев.

Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюд, а также от гриля, гарантирующего получение аппетитной хрустящей корочки. Данный режим идеален для жаркого. Кроме того, он может служить для быстрого предварительного нагревания духового шкафа до нужной температуры

Разморозка.

Режим, пригодный для осторожной разморозки холодных или замороженных продуктов.

Гриль и Нижний нагрев с конвекцией.

Идеально подходит для приготовления блюд с корочкой и пирогов с начинкой.

ВНИМАНИЕ:

Когда вы используете режимы «Гриль», «Макси-Гриль» или «Макси-Гриль с вентилятором» дверца духовки должна быть закрыта.

Духовые шкафы с 9 режимами приготовления:

Традиционный нагрев.

Используется для приготовления пирогов, бисквитов и других хлебобулочных изделий из теста.

Традиционный нагрев с конвекцией.

Подходит для приготовления жаркого и пирогов. Благодаря вентилятору происходит равномерное распределение нагретого воздуха внутри духовки.

Гриль и Нижний нагрев.

Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюд, а также от гриля, гарантирующего получение аппетитной хрустящей корочки. Данный режим идеален для жаркого. Кроме того, он может служить для быстрого предварительного нагревания духового шкафа до нужной температуры.

Макси-Гриль.

В этом режиме будет задействован весь нагревательный элемент гриля. Большая мощность позволит значительно уменьшить время приготовления Ваших блюд

Макси-Гриль с конвекцией.

Позволяет равномерно прожарить большие куски мяса внутри, и в то же время, создать им хрустящую корочку снаружи. Поместите решетку на противень, а кусок мяса на решетку. Сок с мяса и жир будут стекать в противень.

Турбо режим.

Благодаря вентилятору тепло, исходящее от кольцевого нагревательного элемента на задней стенке будет равномерно распределяться внутри духовки. Это позволит Вам готовить одновременно несколько блюд, расположенных на разных по высоте уровнях внутри духовки. Кроме того, этот режим Вы можете использовать и для разморозки продуктов, например мяса. Для этого поставьте переключатель температуры в положение (нулевое положение программатора).

Нижний нагрев.

Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Режим пригоден для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.

Нижний нагрев с конвекцией.

При использовании данного режима тепло, поступающее от нижнего нагревательного элемента, распространяется равномерно по всей площади духового шкафа. Благодаря этому, данный режим идеален для выпечки пирогов с джемом или с различными фруктовыми начинками.

Прогрейте духовку перед тем, как поставить в неё пирог.

Гриль.

Режим удобен для приготовления блюд с поджаристой корочкой. Идеален для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах, гренок.

О работе духовки в любом из режимов напомнит свет индикаторной лампочки.

ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

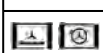
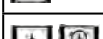
В таблицах с рекомендациями по приготовлению приводятся данные по диапазону используемых температур и примерной длительности приготовления различных продуктов. Режим приготовления зависит от модели. Для улучшения результата мы рекомендуем предварительно разогреть духовой шкаф с помощью режима или . По истечении времени предварительного разогрева контрольный индикатор нагрева гаснет.

ЗАКУСКИ	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °С	Длительность, мин	Контейнер/посуда
Запеченный рис	0,35	1		180-200	45-50	Неглубокая форма для запекания
				170-190	35-40	
Печеные пирожки	1,5	3		170-190	45-50	Противень
		2		160-180	30-35	
Пирожки с овощной начинкой	1	2		190-210	35-40	Неглубокая форма
				170-190	30-35	
Овощной пирог	1,5	2		190-210	55-60	Неглубокая форма
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Печеный картофель	1	3		180-200	60-65	Противень
				180-200	50-55	
Пицца	0,65	3		190-210	20-25	Решетка
		2		170-190	15-20	
Пирог с заварным кремом и начинкой	1,5	2		180-200	45-50	Форма для пирога
				160-180	45-50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170-190	10-15	Противень
		2		160-180	10-15	

ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

РЫБА	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °C	Длительность, мин	Контейнер/посуда
Золотистый окунь	1,5	3		180-200	30-35	Противень
				170-190	25-30	
Соленая дорада	1	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	25-30	
Рыба в кляре	1	2		190-210	30-35	Форма для запекания
				180-200	30-35	
Морской язык	1	3		170-190	15-20	Противень
				160-180	10-15	
Морской окунь	1	3		190-210	20-25	Противень
				180-200	15-20	
Хек	1,5	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Лосось в смазанной маслом бумаге	1	3		180-200	20-25	Противень
				170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Противень
				180-200	15-20	

ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МЯСО	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °C	Длительность, мин	Контейнер/ посуда
Молочный поросенок	2	3		190-210	75-85	Противень
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Противень
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Баранина	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Окорок, лопатка	1,5	3		170-190	35-40	Форма для запекания
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Соленая свиная корейка	1	3		170-190	40-45	Противень
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Курица	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
Ростбиф	1	3		190-210	35-40	Противень
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Вырезка в кляре	1	3		180-200	35-40	Противень
				160-180	30-35	

ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

КЕКСЫ, ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °C	Длительность, мин	Контейнер/посуда
Бисквит	0,5	2		170-190	35-40	Форма для выпечки кекса
				160-180	30-35	
Рулет с вареньем	0,3	3		170-190	10-15	Противень
				160-180	10-15	
Открытый пирог с фруктами (флан)	0,5	1		160-170	60-65	Форма для выпечки хлеба
		2		160-170	55-60	
Сухое печенье	0,5	3		160-180	20-25	Противень
				150-170	15-20	
Волованы (слоеные пирожки)	0,25	3		170-190	15-20	Противень
				170-180	15-20	
Капкейки	0,5	2		160-180	25-30	Противень
				150-170	25-30	
Печеные яблоки	1	3		180-200	35-40	Противень
				170-190	30-35	
Запеченные бананы	0,5	3		170-190	15-20	Форма для запекания
				170-190	10-15	
Слойки	0,25	2		180-200	20-25	Противень
				170-190	20-25	
Кекс с изюмом и цукатами	0,5	2		170-190	60-65	Форма для выпечки кекса
				160-180	50-55	
Яблочный пирог	1	2		170-190	50-55	Противень
				160-180	45-50	
Чизкейк	1	2		180-200	45-50	Форма для выпечки чизкейка
				170-190	35-40	

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание!

Перед проведением любых работ, связанных с очисткой или обслуживанием, прибор должен быть отключен от электросети.

Очисткой камеры духового шкафа

➲ Камеру печи следует очищать от остатков пищи и жира, которые могут накапливаться и приводить к появлению дыма или посторонних запахов, а также образовывать пятна.

➲ Очистка эмалированных поверхностей (например, дна камеры) проводится после остывания духового шкафа, с этой целью используются нейлоновые щетки или губки и теплая мыльная вода. Специальные средства для чистки духовок следует применять только в отношении эмалированных поверхностей, придерживаясь требований инструкции изготовителя.

Внимание!

Не допускается чистить камеру духового шкафа с помощью водяного пара или струй воды под давлением. Не используйте для очистки металлические губки или любой другой материал, который может поцарапать эмаль.

➲ Большинство моделей оснащено каталитической системой самоочистки. Данная система удаляет небольшие отложения жира во время приготовления при высоких температурах.

➲ Если после приготовления остались следы жира, их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200 °C и оставив ее включенной в течение одного часа.

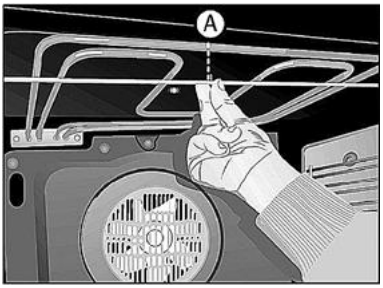
Использование откидного гриля (в зависимости от модели)

Чтобы очистить верхнюю часть духовки:

➲ Дождитесь пока духовой шкаф остынет.

➲ Поверните винт (A) и как можно ниже опустите нагревательный элемент гриля.

➲ Очистите верхнюю часть духового шкафа и поверните нагреватель-



Очистка каталитических панелей

В зависимости от модели

Если остатки пищи не удаляются после обычной очистки, то необходимо:

1. Снять панели и замочить их в воде, дождавшись пока остатки пищи не размягчатся.

2. Вымыть панели с помощью губки и ополоснуть их чистой водой.

3. Просушить панели и установить их в духовой шкаф.

4. Включить духовой шкаф на один час при температуре 200 °C.

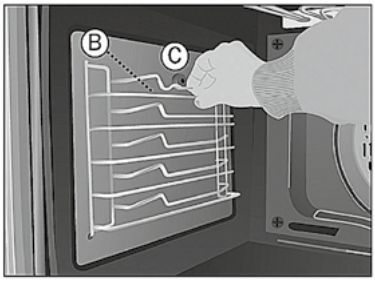
Внимание!

Для очистки поверхности каталитических панелей не допускается использовать обычные чистящие средства или абразивные порошки.

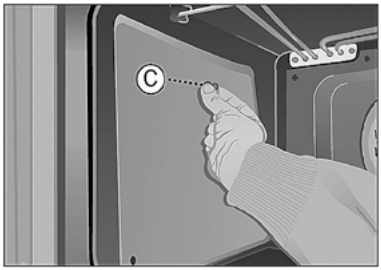
Инструкция по снятию держателей и панелей

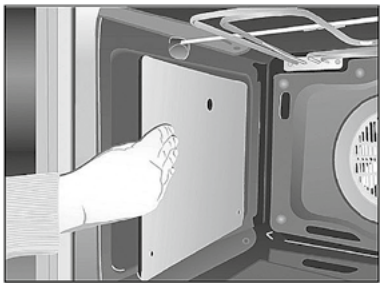
1. Извлеките из камеры духового шкафа все имеющиеся принадлежности.

2. Ослабьте держатели (B) и снимите их с болта (C).

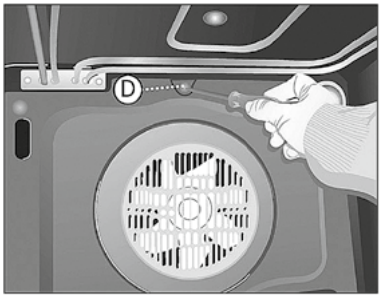


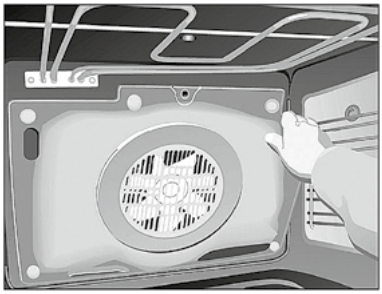
3. Открутите болт (C) и снимите плоские каталитические панели.





4. Чтобы снять заднюю панель, выкрутите винт с плоской головкой (D).





5. Сборка производится в обратной последовательности.

Внимание!

В целях безопасности запрещается включать духовой шкаф без защитной панели вентилятора в задней части.

Очистка внешней поверхности и дополнительных принадлежностей

Для очистки внешней поверхности и дополнительных принадлежностей духового шкафа следует использовать теплый мыльный раствор или любое мягкое моющее средство.

Внимание!

Запрещается использовать металлические губки, а также абразивные порошки, поскольку они могут повредить эмаль. При очистке поверхностей из нержавеющей стали следует проявлять особую осторожность, используя только губки или ткани, которые не царапают поверхность. При очистке внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снимать ручки регуляторов, т.к. для этого необходимо предварительно извлечь духовку из мебельного шкафа.

Замена лампы подсветки духового шкафа

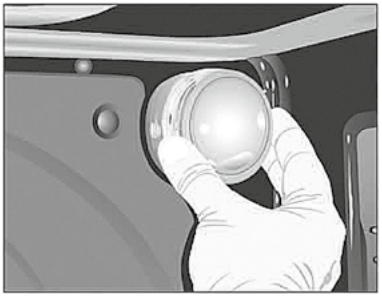
Внимание!

Чтобы приступить к замене лампы, необходимо предварительно отключить духовой шкаф от электросети.

➲ Выкрутите рассеиватель из держателя лампы.

➲ Замените лампу и установите на место рассеиватель.

Заменяемая лампа должна выдерживать нагрев до температуры 300°C. Лампа может быть приобретена в отделе технического обслуживания.



Очистка дверцы духового шкафа

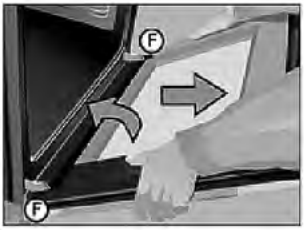
В некоторых моделях духового шкафа для облегчения очистки дверца может быть снята. Для этого необходимо:

1. Полностью открыть дверцу.

2. Повернуть до упора две клипсы или вставить небольшие штыри в отверстия (E).

3. Закрыть дверцу и вставить ее в две клипсы.

Удерживая дверцу обеими руками за боковые стороны, потянуть ее на себя и полностью извлечь из шарниров (F).



Для установки дверцы следует выполнить те же операции в обратной последовательности.

4. Для шарниров с клипсами:

После открытия дверцы духового шкафа с помощью отвертки максимально раскройте клипсы.

Удерживая клипсы сбоку рукой, извлеките шарниры (F), после того как механизм будет частично раскрыт.

Для установки крышки на место выполните действия в обратной последовательности.

Очистка дверцы со стеклом большого размера

Инструкция по извлечению / установке внутреннего стекла

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Потяните за стекло, удерживая его за нижнюю часть (A).
3. Внутреннее стекло теперь свободно. Извлеките его.

Внимание!

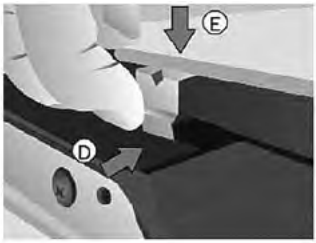
Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. после извлечения стекла дверца духового шкафа закроется.

4. Очистите внутреннее стекло и дверцу духового шкафа изнутри.

5. Вставьте стекло в направляющие в верхней части дверцы духового шкафа. (B).

6. Поверните стекло в сторону дверцы (C).

7. Нажмите обеими руками на два внутренних держателя (D), одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (E). Таким образом, стекло снова будет закреплено в дверце.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовой шкаф не работает

Проверьте подключение к электрической сети. Проверьте состояние предохранителей и ограничителя тока.

Убедитесь в том, что таймер находится в ручном или запрограммированном режиме.

Проверьте положение переключателя режима и регулятора температуры.

Не включается подсветка внутри духового шкафа

Замените лампу.

Убедитесь в том, что сборка была выполнена в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

Не горит индикатор нагрева

Задайте необходимую температуру.

Выберите режим работы.

Индикатор светится только в том случае, если идет процесс нагрева духового шкафа до заданной температуры.

Образование дыма во время работы духового шкафа

Это нормальное явление при первом включении. Необходимо регулярно чистить духовой шкаф. Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень.

Не использовать температуры, превышающие значения, указанные в таблицах с рекомендациями по приготовлению.

Неудовлетворительный результат приготовления пищи в духовом шкафу

Руководствуйтесь данными, указанными в таблицах с рекомендациями по приготовлению в духовом шкафу.

Примечание

Если, несмотря на данные советы, проблема остается нерешенной, следует обратиться в центр технической поддержки и обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если прибор не работает, следует обратиться в отдел технического обслуживания и сообщить о возникшей неисправности, при этом необходимо указать следующие данные:

1. Серийный номер (S-No)
2. Модель прибора (Model)

Эти данные указаны на заводской табличке, которая находится в нижней части духового шкафа и видна при открытии дверцы.

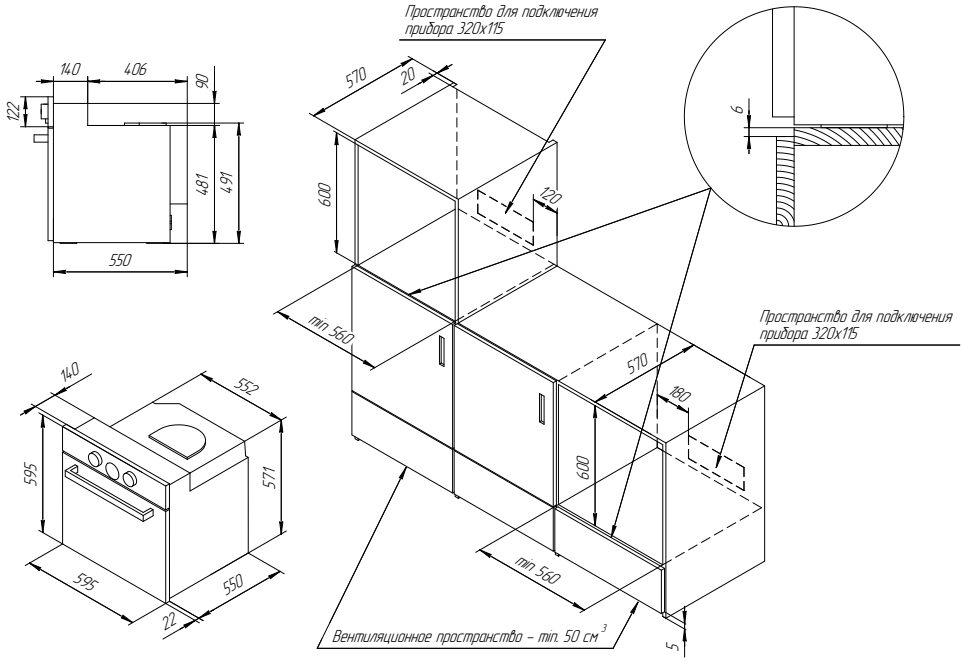
CE Приобретенный вами прибор соответствует европейским директивам по электрической безопасности материалов (73/23/CEE) и электромагнитной совместимости (89/336/CEE).

Испанская ассоциация нормативов и сертификации (AENOR) подтверждает пригодность прибора для выполнения указанных функций и достоверность всех данных, указанных на этикетке с электрическими характеристиками.

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

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЧЕРТЕЖ



УСТАНОВКА

Приведенная в этом разделе информация предназначена только для квалифицированных установщиков оборудования, обладающих необходимыми знаниями и опытом для выполнения сборки и подключения к электросети. В случае если вы самостоятельно устанавливаете духовой шкаф, компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые возможные повреждения.

Перед установкой. Замечания

➲ Для распаковки духового шкафа следует потянуть за язычок, расположенный в нижней части коробки. При перемещении духового шкафа следует удерживать его только за боковые ручки, не допускается переносить духовой шкаф, удерживая его за ручку дверцы.

➲ В мебельном гарнитуре следует предусмотреть свободное пространство в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Минимальная глубина должна составлять 550 мм (см. на стр. 30)

➲ При установке многофункционального духового шкафа задняя часть мебельного гарнитура, изображенная в виде затемненной зоны на техническом чертеже, не должна иметь выступающих частей (ребер жесткости, труб, розеток и т.д.) (см. стр. 30).

➲ Клей, используемый для крепления пластикового покрытия мебельного гарнитура, должен выдерживать температуру не менее 85 °C.

Электрическое подключение. Требования норм и правил

Установщик должен проверить следующее:

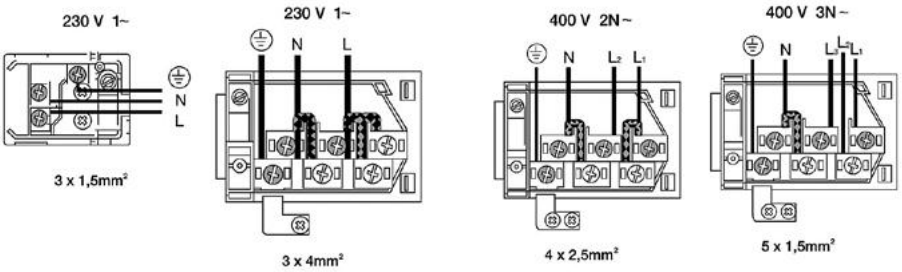
➲ Соответствие напряжения и частоты электросети данным, указанным на заводской табличке прибора.

➲ Соответствие электроустановки максимальной мощности, указанной на заводской табличке прибора.

➲ Схема подключения представлена на следующих рисунках.

➲ При подключении обязательно должно быть предусмотрено заземление, соответствующее требованиям действующих норм и правил.

➲ Подключение к электросети должно быть выполнено через многополюсный выключатель, типоразмер которого соответствует потребляемому току. Минимальный зазор между контактами должен составлять 3 мм, что позволит обеспечить надежное разъединение в случае возникновения аварийной ситуации, а также при выполнении чистки или замены лампы. При этом данный выключатель ни при каких обстоятельствах на должен разъединять заземляющий проводник. После подключения к сети электропитания убедитесь в том, что все электрические узлы духового шкафа работают в нормальном режиме.



Установка духового шкафа

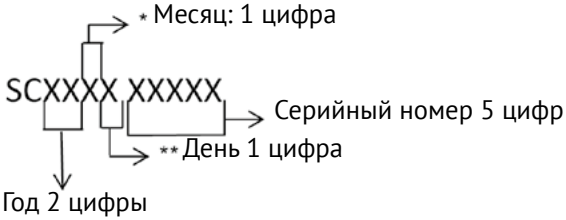
Для всех духовых шкафов после подключения к электросети:

1 Вставьте духовой шкаф в мебельный гарнитур, убедившись, что кабель питания не пережат и не соприкасается с верхней частью духового шкафа.

2 Закрепите духовой шкаф в мебельном гарнитуре с помощью 4-х болтов, которые входят в комплект поставки. Болты следует вставить в отверстия, которые видны при открытой дверце духового шкафа.

3 Убедитесь в том, что внешняя поверхность духового шкафа не соприкасается со стенками мебельного гарнитура и при этом имеется зазор не менее 2 мм.

SERIAL NUMBER CHART:



* После цифр последовательность продолжают буквы. (Октябрь: A, Ноябрь: B, Декабрь: C)
** После цифр последовательность продолжают буквы (Смотрите на таблицу, приведенную ниже.)

День	Символ	День	Символ	День	Символ	День	Символ
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Производители:

СИМЕКО ИСИ ЕКИПМАНЛАРИ ВЕ КАЛИП САНАИ А.С.
Еге Сербест Болоржи Акçау улица №: 144/1 Газиемир, Измир, Турция

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.

EAC

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ	
ТИП ИЗДЕЛИЯ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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 KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.
Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

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

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П. продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П. продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П. продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. 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 неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

ВНИМАНИЕ!

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