

# KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

НО 622 В, ВВ, ВL, ВХ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ





## СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	7
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ.....	17
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ.....	18
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	19
ОЧИСТКА И УХОД.....	26
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	35



Благодарим вас за выбор нашей продукции.

- ☞ Пожалуйста, установите и эксплуатируйте этот прибор согласно инструкции.
- ☞ Изображения в руководстве являются схематичными, внешний вид и картинка зависит от фактического прибора.
- ☞ В прибор могут быть внесены технические изменения без предварительного уведомления с целью общего улучшения характеристик.
- ☞ Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

## Электрический духовой шкаф

**ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ****ВНИМАНИЕ**

Пользователям запрещено производить замену лампы самостоятельно. В случае необходимости замены следует обратиться в сервисный центр. Перед заменой лампы необходимо удостовериться в полном отключении электропитания.

**ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ**

Прибор содержит острые края. Невыполнение мер предосторожности может вызвать порезы или другие травмы.

**ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗГОРАНИЯ И ТРАВМ**

⤴ Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения. Это может привести к пожару, ожогам и травмам.

⤴ Не размещайте внутри духового шкафа посторонние предметы: алюминевую фольгу, посуду, лотки, воду или лёд. Это повреждает эмаль и может стать причиной пожара.

⤴ Не храните легковоспламеняющиеся материалы внутри или на поверхности духового шкафа.

⤴ Запрещен монтаж за декоративной дверцей во избежание перегрева.

**ВНИМАНИЕ! РИСК ОЖОГОВ**

Поверхности прибора сильно нагреваются во время работы.

Для вашей безопасности:

⤴ Используйте защиту. Всегда используйте сухие прихватки или кухон-

ные рукавицы при контакте с горячими поверхностями (решетками, посудой, дверцей).

⤴ Соблюдайте осторожность при открытии. Перед тем как открыть дверцу, дайте выйти горячему пару.

⤴ Держите детей на расстоянии. Не подпускайте детей к работающему духовому шкафу во избежание ожогов.

⤴ Не прикасайтесь к внутренним элементам. Нагревательные элементы и внутренние поверхности прибора остаются очень горячими. Прикосновение к ним вызовет серьезный ожог.

⤴ Следите за одеждой и легковоспламеняющимися материалами.

⤴ Не допускайте их контакта с любыми нагретыми частями духового шкафа как во время работы, так и после, пока прибор полностью не остынет.

⤴ Остерегайтесь других горячих поверхностей. Вентиляционные отверстия и зоны вокруг них, а также дверца также могут быть очень горячими.

Несоблюдение этих правил приведет к серьезным ожогам, возгоранию или травмам.

**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током, травмирования пользователей или повреждения прибора при использовании духового шкафа, соблюдайте важные указания по технике безопасности, перечисленные ниже:

⤴ Перед использованием прибора изучите инструкцию. Используйте ду-

## Электрический духовой шкаф

ховой шкаф только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.

☞ Соблюдайте указания по монтажу: прибор должен быть установлен и заземлен квалифицированным специалистом.

☞ Изолирующий выключатель: духовой шкаф должен подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.

☞ Этот бытовой прибор не предназначен для детских игр.

☞ Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим духовым шкафом. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части прибора.

☞ Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, но только если они будут находиться под присмотром во время эксплуатации духового шкафа, а также если они получают необходимые указания по безопасному использованию прибора и, если они понимают опасность неправильного использования. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра.

☞ Запрещается класть тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

☞ Одевайтесь в соответствующую одежду. При работе с прибором избегайте ношения слишком свободной одежды или изделий с висячими элемента-

ми. Такие вещи могут воспламениться или расплавиться при контакте с горячими поверхностями, что может привести к ожогам.

☞ Обслуживание прибора: запрещено осуществлять ремонт или замену каких-либо компонентов, если в руководстве отсутствуют соответствующие рекомендации. Все остальные операции по обслуживанию должны выполняться только квалифицированными специалистами.

☞ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир.

☞ Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.

☞ Используйте только сухие перчатки или прихватки.

☞ Соприкосновения влажных прихваток с горячими поверхностями может привести к ожогу паром. Не касайтесь прихватками горячих нагревательных элементов. Не используйте полотенце или другую ткань в качестве прихваток из-за риска возгорания.

☞ Запрещается нагревать закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. В них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.

☞ Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовом шкафу как можно меньше времени до и после приготовления. Это устраняет опасность загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторож-

**Электрический духовой шкаф**

ность необходимо соблюдать в теплую погоду.

➤ Вентиляционные решетки прибора всегда должны быть открытыми.

➤ Запрещается использовать прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

➤ **⚠ ОСТОРОЖНО!** При работе системы охлаждения из вентиляционного отверстия в верхней части прибора может выходить горячий воздух.

➤ Установка и извлечение противня Устанавливайте противень в нужное положение до начала нагрева духового шкафа. Для извлечения противня из горячего прибора используйте прихватки. Следите, чтобы прихватки касались нагревательных элементов или внутренних поверхностей духового шкафа.

➤ Во избежание повреждения дверного уплотнителя, обеспечивающего герметичность и энергоэффективность духового шкафа, запрещается использовать для его очистки средства для чистки духовых шкафов или абразивные составы. Очищайте уплотнитель только мягкой влажной тканью, соблюдая осторожность, чтобы не допустить его истирания, механических повреждений или смещения. Сохранение целостности уплотнителя является критически важным для корректной работы прибора.

➤ Запрещается устанавливать или эксплуатировать прибор в случае, если он поврежден или работает некор-

ректно. При получении поврежденного прибора немедленно обратитесь в место приобретения духового шкафа.

➤ Запрещается применять средства для чистки духовых шкафов, агрессивные и абразивные чистящие составы, воски или полироли. Не допускается использование материалов и методов профессиональной химчистки для обработки духового шкафа или его отдельных компонентов. Для очистки стекла дверцы не используйте жесткие или абразивные средства, металлические мочалки или острые скребки – эти предметы повреждают поверхность и могут привести к разрушению стеклянного покрытия.

➤ Допускается очищать только те детали, которые перечислены в настоящем руководстве.

➤ Запрещается использовать пароочиститель для очистки деталей духового шкафа.

➤ Для использования в духовом шкафу допускается исключительно посуда, специально предназначенная для выпечки и разрешенная к применению в духовых шкафах. Необходимо строго следовать инструкциям и ограничениям, установленным производителем используемой посуды.

➤ Убедитесь, что транспортировочные пластиковые гайки сняты с боковых направляющих и заменены металлическими поставляемыми крепежными гайками.

## ⚠ ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

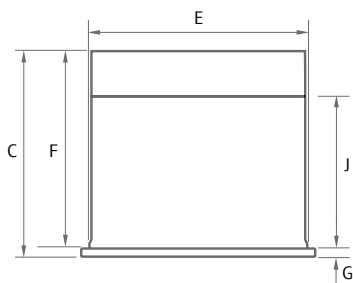
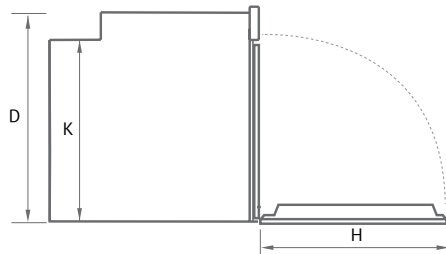
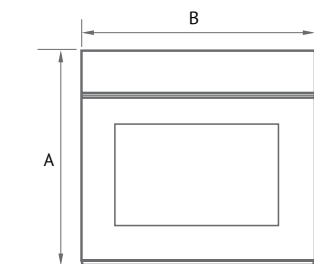
### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

В целях обеспечения безопасности внимательно изучите настоящее руководство до начала монтажа и использования духового шкафа. Передайте инструкцию специалисту, осуществляющему установку, – это позволит оптимизировать процесс и сократить ваши расходы.

Установку духового шкафа и подключение к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист в строгом соответствии с настоящей инструкцией и действующими нормами электробезопасности. Некорректный монтаж может привести к прекращению гарантийных обязательств.

В случае повреждения сетевого шнура его замену должен производить исключительно изготовитель, авторизованный сервисный центр или аналогичный квалифицированный персонал. Подключение устройства должно осуществляться через выключатель цепи питания, обеспечивающий полное отключение от электросети в соответствии с местными нормативами. Обязательным требованием является наличие заземления.

Упаковочные материалы подлежат надлежащей утилизации. Для минимизации воздействия на окружающую среду рекомендуется осуществлять переработку упаковочных материалов при наличии такой возможности.

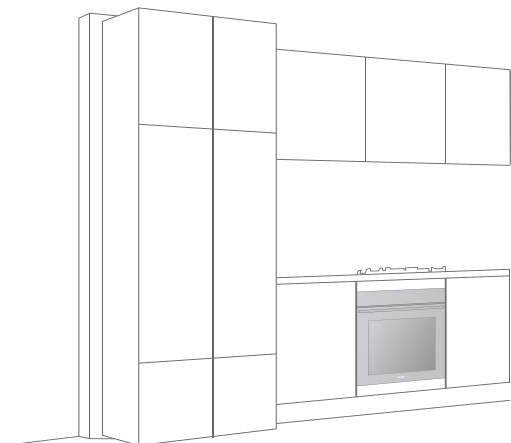
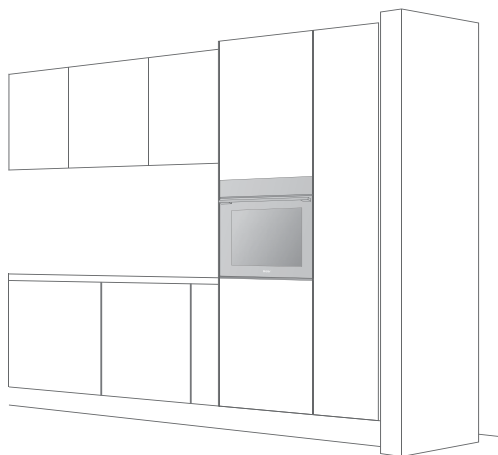


РАЗМЕРЫ ПРИБОРА		мм
A	Высота	595
B	Ширина	595
C	Глубина	565
D	Высота корпуса 1	575
E	Ширина корпуса	555
F	Глубина корпуса 1	545
G	Глубина рамы духового шкафа и панели управления	20
H	Глубина дверцы духового шкафа в полностью открытом положении	478
J	Глубина корпуса 2	405
K	Высота корпуса 2	510

## Электрический духовой шкаф

## Схемы установки

А. Установка в высокий  
кухонный модуль

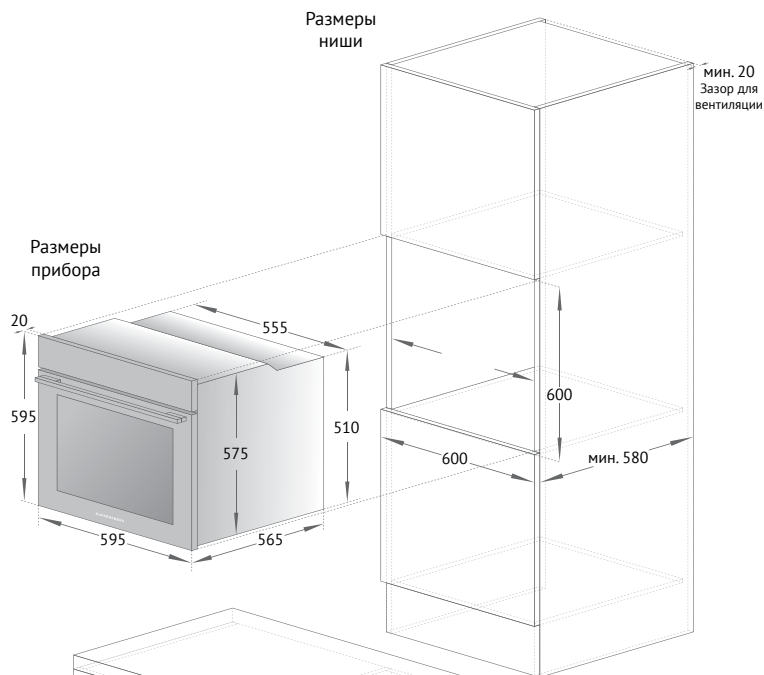


В. Установка в нижний  
кухонный модуль

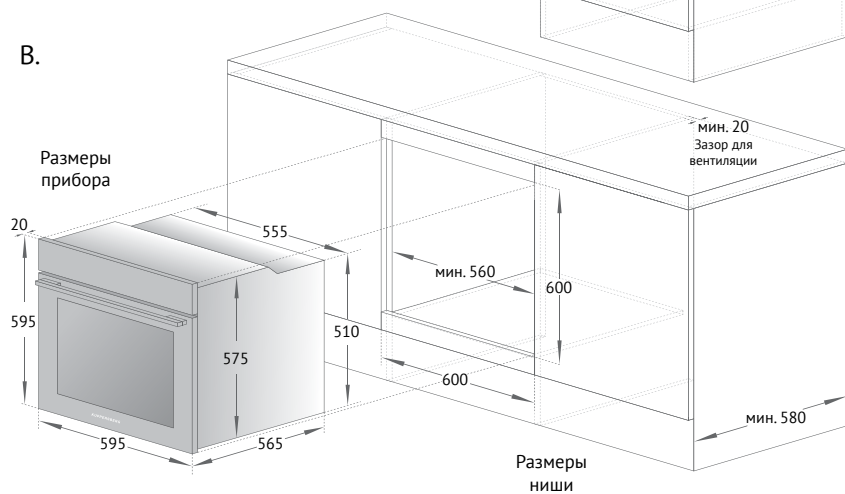
Электрический духовой шкаф

Габаритные размеры для установки

A.



B.

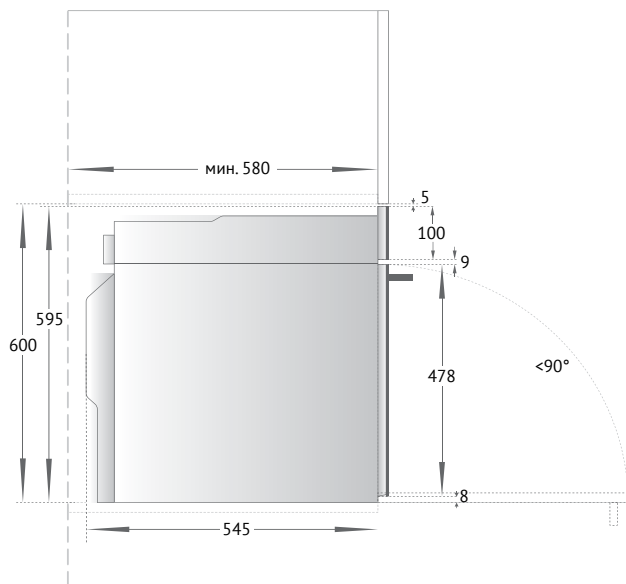


\* размеры в мм

Электрический духовой шкаф

Вид сбоку

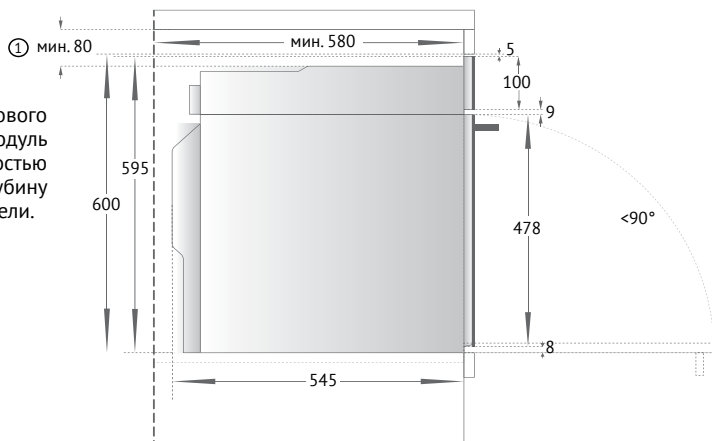
A.



B.

①

В случае установки духового шкафа в нижний модуль под варочной поверхностью необходимо учитывать глубину встраивания варочной панели.

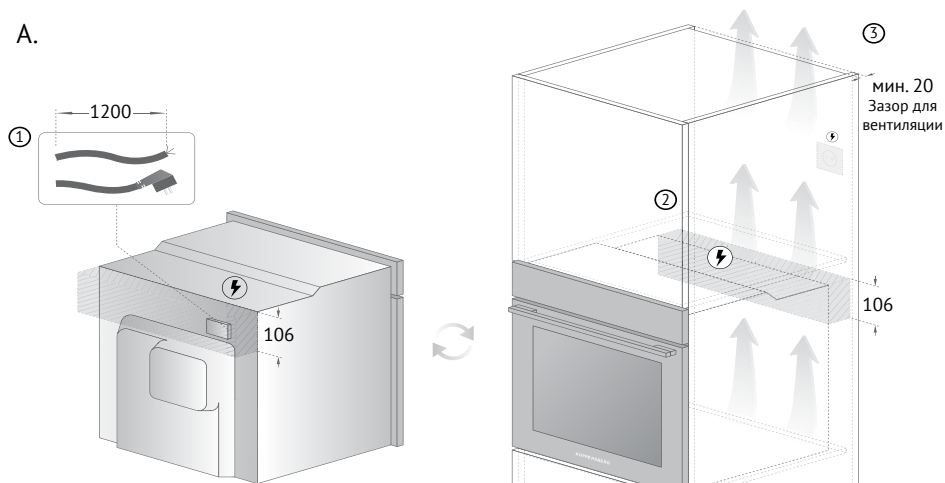


\* размеры в мм

Электрический духовой шкаф

Подключение к сети питания и вентиляция

A.

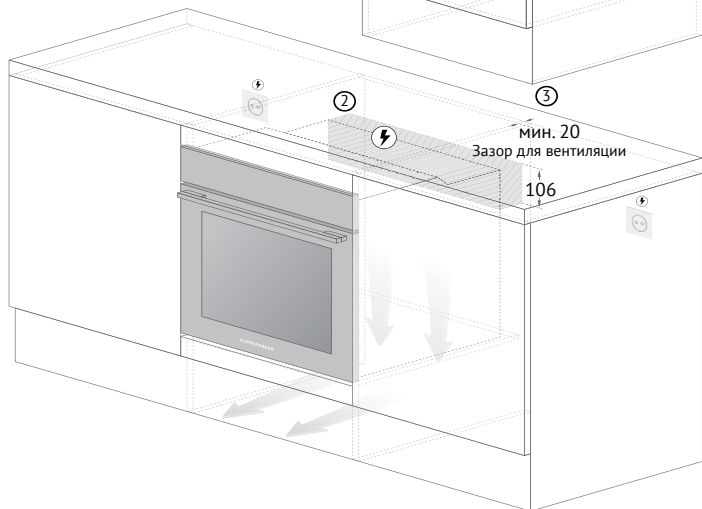


① Типы подключения питания: автоматический выключатель / штепсельная вилка

② Место для подключения питания устройства: \* Предусмотрите розетку для подключения духового шкафа с учетом расположения кабеля электропитания на задней стенке прибора.

③ Зазор для вентиляции (мин. 20 мм)

B.



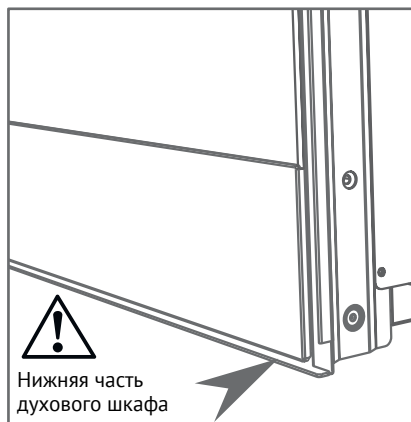
Электрический духовой шкаф

**РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА**

**ВАЖНО**

**ПОДЪЕМ:** запрещается поднимать духовой шкаф за ручку дверцы. Используйте ручки по бокам корпуса (если они имеются).

Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. По возможности перерабатывайте элементы упаковки. После распаковки установите духовой шкаф на деревянные брусья или аналогичные опорные элементы для обеспечения защиты нижней панели от возможных повреждений.



**ВАЖНО**

При извлечении духового шкафа из упаковки будьте осторожны, чтобы не повредить нижнюю часть прибора. Это важно для обеспечения надлежащей вентиляции и недопущения избыточной конденсации.

Список принадлежностей	Глубокий противень (только для моделей NO 622 BB, BL)	Стандартный противень	Решетка для гриля	Телескопические направляющие	Винты
Кол-во	1	1	1	1 пара	2

**ВАЖНО**

Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление, после охлаждения исходная форма восстановится.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

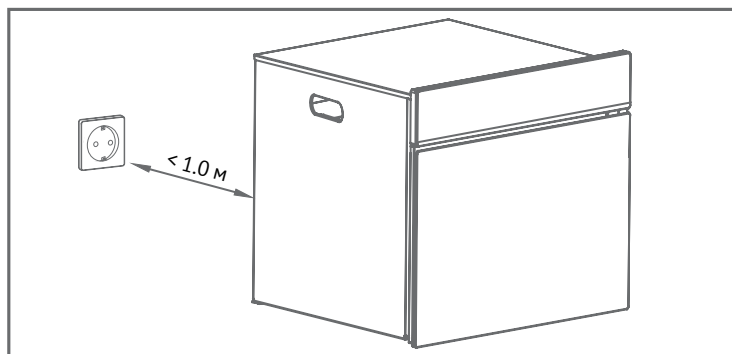
### ⚡ ВАЖНО

➡ Духовой шкаф должен быть заземлен.

➡ Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что электропроводка соответствует мощности, потребляемой духовым шкафом (указана на заводской табличке).

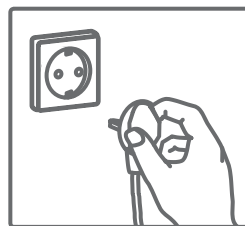
➡ Напряжение сети должно соответствовать значению, указанному на заводской табличке.

Модель	Объем	Номинальная потребляемая мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HO 622	78 л	3100 Вт	220–240 В перем. тока	50/60 Гц



Розетка должна располагаться на расстоянии не более 1 метра от задней стенки духового шкафа.

Убедитесь, что расположение розетки обеспечивает возможность безопасного и удобного использования штатного кабеля электропитания без натяжения. Подключите вилку кабеля электропитания к установленной розетке.



## Электрический духовой шкаф

**КРЕПЛЕНИЕ ПРИБОРА  
К ШКАФУ**

1. Поместите духовой шкаф в подготовленную нишу.

**⚡ ВАЖНО**

Запрещается поднимать прибор за ручку дверцы.

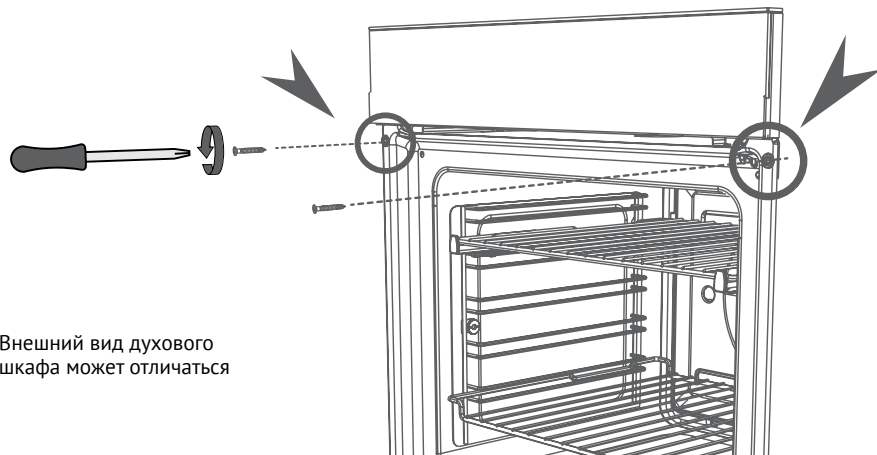
2. Полностью откройте дверцу духового шкафа.

3. Для крепления духового шкафа в нише используйте винты, входящие в комплект.

**💡 ВАЖНО**

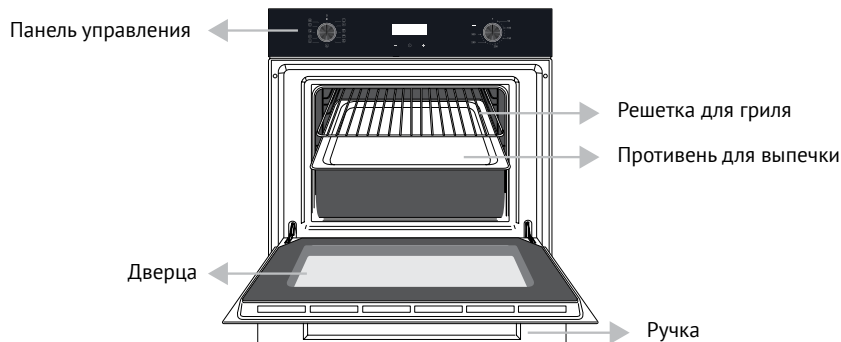
➡ Не затягивайте винты слишком сильно.

➡ Запрещается закреплять прибор к шкафу с помощью силиконового герметика или клея. Это затруднит дальнейшее обслуживание. Наша компания не несет ответственности за расходы на демонтаж прибора или ущерб, причиненный при демонтаже.

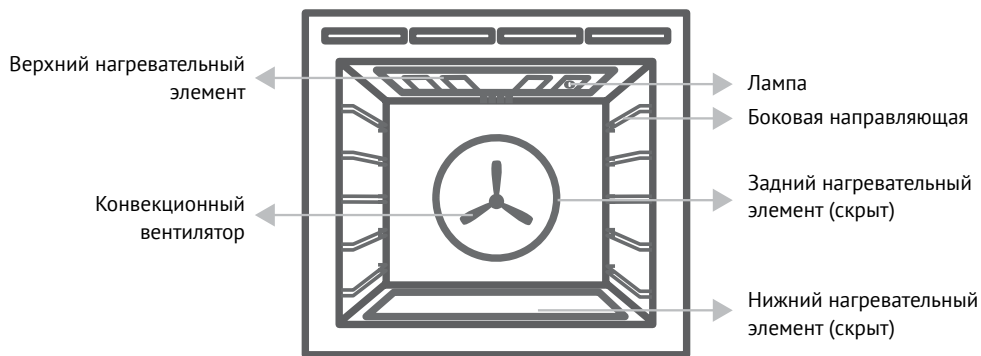


Внешний вид духового шкафа может отличаться

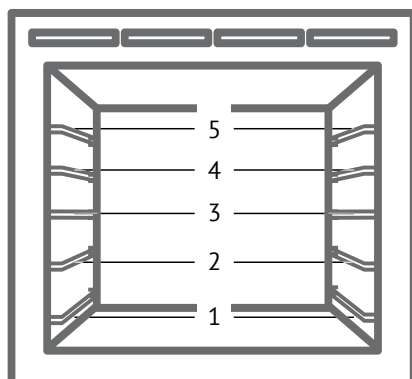
Электрический духовой шкаф



СИСТЕМА НАГРЕВА



РАСПОЛОЖЕНИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ

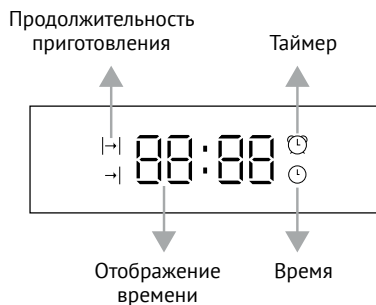


Электрический духовой шкаф

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




ИНДИКАТОРЫ НА ДИСПЛЕЕ



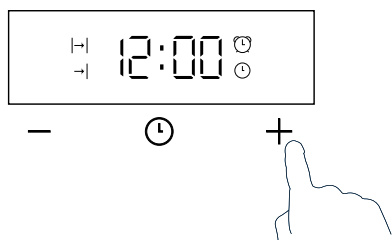
## ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

При первом включении духового шкафа или после отключения питания нужно установить время, чтобы использовать прибор.



### 1. Установка времени

1. При включении духового шкафа на дисплее отобразится 12:00, и замигает индикатор .

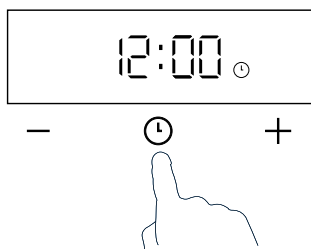
2. Нажатием кнопок  $-$  и  $+$  установите время. Время будет установлено автоматически через 5 секунд.



### 2. Изменение времени

1. Непрерывным нажатием кнопки  выбирается одна из трех функций. Нажимайте кнопку до появления индикатора .


2. Нажатием кнопок  $-$  и  $+$  установите время. Время будет установлено автоматически через 5 секунд.



### 3. Подготовка духового шкафа к работе

Перед первым применением духового шкафа для приготовления пищи необходимо выполнить его предварительную подготовку. В процессе подготовки происходит выгорание остатков производственных материалов и смазочных веществ, что обеспечивает оптимальное качество приготовления с первого использования и предотвращает появление посторонних запахов.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА


1. Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы выбрать режим «Традиционный нагрев» .


2. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить температуру 200°C.

➔ Во время нагрева духового шкафа будет гореть индикатор.

➔ Когда температура в приборе достигнет заданной, индикатор погаснет.

Нагревательные элементы и индикатор будут периодически включаться, чтобы поддерживать нужную температуру.

3. Через 30 минут выберите режим «Макси-гриль с конвекцией» . Оставьте температуру 200°C на 5 минут.

4. Через 5 минут выберите режим «Турбовентилятора» . Оставьте температуру 200°C на 20 минут.

5. Через 20 минут выключите прибор (поверните ручку выбора режима приготовления и ручку регулировки температуры в положение 0).


## Электрический духовой шкаф


➔ В процессе предварительной подготовки духового шкафа возможно появление характерного запаха и незначительного количества дыма, вызванного выгоранием следов производственных материалов и смазочных веществ. Данное явление является нормальным и не свидетельствует о неисправности оборудования. Для обеспечения комфортных условий рекомендуется обеспечить эффективное проветривание помещения во время выполнения данной процедуры.

➔ После остывания протрите духовой шкаф влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАСОВ И ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА



Настройки времени можно изменить в любой момент нажатием кнопки .

Нажмите кнопку  несколько раз для последовательного выбора функций «Продолжительность приготовления», «Таймер» и «Время суток».

➔ Таймер ведет обратный отсчет в часах и/или минутах.

➔ Длительность работы таймера – до 23 часов 59 минут.

#### 1. Установка продолжительности приготовления



1. Нажмите кнопку . Отобразится индикатор продолжительности приготовления .

2. Установите длительность приготовления нажатием кнопок – и +.



➔ Удерживайте кнопку, чтобы последовательно изменять значения.

3. Время приготовления будет установлено через 5 секунд автоматически.

➔ Таймер начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится текущее время.

➔ Если вы хотите проверить оставшееся время на таймере, нажмите кнопку  и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления . При этом таймер не остановится.


#### Изменение времени приготовления

1. Нажмите кнопку  и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления .

2. Нажимайте кнопки – и + для установки нового времени.

3. Для подтверждения установленного времени уберите палец с сенсорной панели управления.

#### По истечении установленного времени

➔ Индикатор  начнет мигать, духовой шкаф перестанет нагреваться, и каждые несколько секунд будет звучать звуковой сигнал.

➔ Поверните с ручку выбора режима приготовления и ручку регулировки температуры в положение 0.

➔ Вы можете нажать любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал, или подождать 2 минуты, пока он не выключится автоматически.

**⚡ ВАЖНО**

➔ Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовой шкаф будет работать до тех пор, пока вы его не отключите.



➔ Если продолжительность приготовления установлена, то духовой шкаф прекратит работу по истечении этого времени.

**2. Установка таймера**

Таймер выполняет исключительно функцию обратного отсчета времени и не управляет включением или выключением духового шкафа. Установите необходимое время, по истечении которого прозвучит звуковой сигнал.

Таймер может использоваться независимо от состояния прибора, в том числе когда духовой шкаф выключен.


Например, таймер может напоминать вам о начале или окончании работы.

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .

2. Установите значение таймера нажатием кнопок  $-$  и  $+$ .




3. Таймер будет установлен через 5 секунд автоматически.

4. На дисплее начнется обратный отсчет.

5. По истечении времени индикатор  начнет мигать, и каждые несколько секунд будет звучать сигнал.

Вы можете нажать любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал, или подождать 2 минуты, пока звук не выключится автоматически.

**Отмена таймера**

1. Нажимайте кнопку . Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .

2. Коснитесь кнопки  $-$ , чтобы изменить время на 00:00. Через 5 секунд таймер будет отменен.

**РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ****ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ****⚡ ВАЖНО**

➔ При приготовлении всегда закрывайте дверцу духового шкафа

➔ Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф, если иное не указано в инструкции к выбранному режиму.

**Режим «Традиционный нагрев»**

➔ Нагрев продуктов осуществляется одновременно сверху и снизу.

Включены верхний и нижний нагреватели. Этот режим подходит для приготовления пирогов, тортов и другой выпечки.

➔ Данный режим не пригоден для приготовления пищи сразу на нескольких уровнях.

**Режим «Турбовентилятор»**

➔ Задний нагревательный элемент и вентилятор будут работать одновременно, обеспечивая равномерное распределение тепла по всему объему духового шкафа.

## Электрический духовой шкаф

Этот режим идеально подходит для выпекания нежных пирожных и приготовления тарталеток одновременно на трех уровнях. Вот некоторые примеры блюд, которые можно приготовить таким способом: пирожные с взбитыми сливками, сладкие и ароматные бисквиты, воздушные пирожные, сдобные булочки, а также небольшие порции овощей и другие.



### Режим «Макси-гриль с конвекцией»

➔ Гриль и вентилятор работают совместно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по всей рабочей камере.

Этот режим подходит для приготовления больших мясных блюд.

Всегда закрывайте дверцу при использовании данного режима приготовления.



### Режим «Макси-гриль»

➔ Включается верхний внутренний и внешний нагревательные элементы.

«Макси-гриль» направляет тепло от двух мощных верхних нагревательных элементов на пищу.

Режим «Макси-гриль» можно использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа. «Макси-гриль» позволяет в полной мере использовать большую площадь для приготовления на гриле и го-

товить быстрее, чем на обычном «Гриле». Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить натуральные соки стейков, отбивных и т.д. для лучшего вкуса.



### Режим «Традиционный нагрев с конвекцией»

➔ В этом режиме включаются и работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу в течение всего процесса приготовления.

Этот режим в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (так как предварительный нагрев не требуется), например, замороженных или предварительно обработанных продуктов, а также для приготовления некоторых «домашних» блюд.

Наилучший результат в этом режиме приготовления достигается в том случае, если вы готовите только одно блюдо (на втором снизу уровне).



### Режим «Нижний нагрев с конвекцией»

➔ Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления пиццы, пирогов, тортов и других сочных сладостей в формах для выпечки. Отличный результат также достигается и при приготовлении блюда, требующего тепловой обработки главным образом снизу.

## Электрический духовой шкаф

В этих случаях противень рекомендуется помещать на нижний уровень.

**Режим «VarClean» (очистка)**

Удалите как можно больше загрязнений вручную. Перед очисткой стенок духового шкафа извлеките все принадлежности и направляющие для противней. Режим «VarClean» помогает очистить внутреннюю камеру прибора с помощью пара. Для повышения эффективности очистки запускайте режим после остывания духового шкафа. Указанное далее время – это длительность непосредственного выполнения очистки. Она не включает время, необходимое для очистки камеры духового шкафа вручную.

1. Налейте 200 мл воды на дно камеры духового шкафа.

2. Выберите функцию «VarClean». Поверните ручку настройки температуры, чтобы установить температуру 110°C.

3. Установите продолжительность приготовления на 20 минут.

4. По истечении времени очистки прозвучит звуковой сигнал.

5. Протрите внутренние поверхности прибора неабразивной губкой. Для очистки камеры можно использовать теплую воду и моющие средства для духовых шкафов.

После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой приблизительно на 1 час. Дождитесь полного высыхания.

Ручная очистка духового шкафа сразу после завершения режима «VarClean» позволяет достичь максимального эффекта от этого режима.

**ВНИМАНИЕ**

☞ Не открывайте дверцу во время работы духового шкафа – опасность ожога горячим паром.

☞ Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.

☞ Удалите остатки воды из камеры, чтобы избежать риска размножения микроорганизмов.

**Режим «Сушка»**

Работают вентилятор и задний нагревательный элемент.

Сушка – это режим нагрева, предназначенный для дегидратации фруктов, овощей и зелени, в процессе которой аромат продуктов становится более концентрированным. Этот режим также подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления: запеканок, рагу и тушеного мяса.

Устройство автоматически регулирует подачу тепла для обеспечения оптимального процесса. Приготовление осуществляется поэтапно с использованием остаточного тепла, что способствует сохранению сочности блюд и предотвращает чрезмерное поджаривание.

**Порядок использования:**

☞ Используйте только качественные свежие продукты, предварительно тщательно вымытые.

☞ Застелите решетку пергаментом или бумагой для выпечки.

☞ Удалите излишки влаги с продуктов перед размещением.

### Электрический духовой шкаф

⇒ Нарезьте фрукты одинаковыми кусочками толщиной 0,5-1 см.

⇒ Распределите продукты равномерно, избегая контакта с металлической решеткой.

⇒ Переворачивайте сочные фрукты и овощи в процессе сушки.

⇒ Овощи рекомендуется бланшировать и отжать перед сушкой.

⇒ Зелень сушите со стеблями, формируя неплотный слой.

### Рекомендации:

⇒ Температурный диапазон: 60-110°C.

⇒ Немедленно извлекайте продукты после завершения сушки.

⇒ Режим обеспечивает энергоэффективное приготовление.

⇒ Идеален для сушки фруктов, овощей, трав, мяса и морепродуктов.

Особенностью режима является возможность использования остаточного тепла после отключения нагрева, что обеспечивает бережное приготовление с сохранением питательных свойств продуктов.

Продукт	Подготовка	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень установки
Капустный лист	Отварить	70	2 ч	3
Спаржевая фасоль	Отварить	55	3 ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	70	8 ч	3
Ломтики манго	/	70	8 ч	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55	7 ч	3
Дольки лимона		80	5 ч	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	65	7 ч	3
Сырая нежирная свинина		55	6 ч	3
Сырая куриная грудка		70	5 ч	3
Креветка в панцире	Отварить	70	6 ч	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	120	1.5 ч	3

## Электрический духовой шкаф

**Режим «Пицца»**

Работают вентилятор, а также нижний и задний нагревательные элементы.

☞ Вентилятор распределяет тепло от нижнего нагревательного элемента по всей камере духового шкафа.

☞ Идеально подходит для приготовления пиццы: тесто становится хрустящим, а начинка не пересушивается.

☞ Рекомендуется выпекать пиццу на уровне 1 или 2.

Пицца	Тип	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Температура, °С	Время приготовления, мин
Замороженная	Тонкая основа	Решетка для гриля	2	190–210	15–20
	Тонкая основа	Решетка гриля	2	180–200	20–25
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	230–250	10–15
	Тонкая основа	Противень для пиццы	2	230–250	8–12
Домашнего приготовления	Толстая основа	Противень для выпечки	2	210–220	12–20
	Толстая основа	Противень для пиццы	2	210–220	15–20
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	300	4–6
	Тонкая основа	Противень для пиццы	2	300	3–5

**ВАЖНО**

Для корректной работы в режиме приготовления пиццы необходимо предварительно установить время приготовления, поскольку при отсутствии этой настройки духовой шкаф продолжит работу до принудительного отключения. Во избежание подгорания блюда рекомендуется постоянно контролировать процесс приготовления.

## Электрический духовой шкаф



### Режим «Расстойка теста»


Этот режим предназначен для расстойки теста перед выпечкой. При необходимости тесто можно расстаивать несколько раз.

#### ☀ **ВАЖНО**

➔ Для расстойки теста требуются низкие температуры.

Духовой шкаф при этом работает автоматически при заданной температуре.

➔ Этот режим предназначен только для использования, когда камера духового шкафа остыла.

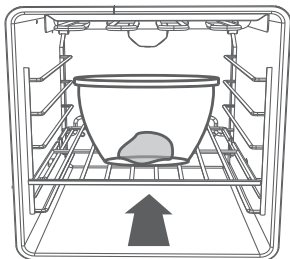
1. Выберите режим «Традиционный нагрев»  для предварительного разогрева духового шкафа в течение 5 минут. По истечении 5 минут поверните ручку выбора режима приготовления и выберите режим «Расстойка теста».

🕒 **ПРИМЕЧАНИЕ:** если внутри духового шкафа слишком горячо:

➔ Откройте дверцу, чтобы духовой шкаф остыл.

Поместите тесто в жаростойкую посуду и накройте пищевой пленкой и (или) чистой влажной тканью.

Затем установите посуду в центр духового шкафа.



2. Установите продолжительность расстойки теста, исходя из ваших пожеланий.

Если вы выбрали продолжительность, то на дисплее пойдет обратный отсчет оставшегося времени.

#### ☀ **ВАЖНО**

Не следует помещать тесто в духовой шкаф, пока он не остынет.

3. Если установить продолжительность расстойки теста, то по истечении времени прозвучит звуковой сигнал, и посуду с тестом можно будет достать из духового шкафа. Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (оно должно значительно увеличиться в объеме). Чтобы проверить, хорошо ли поднялось тесто, аккуратно надавите на него пальцем. Образовавшаяся ямка должна медленно заполниться.

Если вы не установили продолжительность, то необходимо контролировать процесс подъема теста и остановить процесс, повернув ручку выбора режима приготовления в нейтральное положение, когда расстойка теста будет завершена.

Если нужна повторная расстойка теста:

➔ Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы снова выбрать режим «Расстойка теста».

➔ Выполните действия, описанные ранее чтобы перезапустить режим.

4. Отмена режима «Расстойка теста»

Поверните ручку выбора режима приготовления на другой режим.



### Режим «Аэрогриль»

Работают вентилятор, а также верхний (наружный) и задний нагревательные элементы.

➤ Разложите продукты на противень или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.

➤ Этот режим воспроизводит условия, аналогичные работе аэрогриля.

➤ Такой способ жарки более полезен для здоровья: еда становится хрустящей, но при этом для приготовления используется меньше масла.

Рекомендуется смазать продукты 1–2 столовыми ложками масла.

➤ Приготовление полуфабрикатов: если изготовитель рекомендует разогрев на обычном гриле (без включения вентилятора), то снизьте температуру на 20°C.

➤ Приготовление на одном уровне: готовьте в верхней части духового шкафа, но не на самом верхнем уровне.

Продукт	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень установки
Картофель фри	Противень для запекания	220	18–22	4
Картофель фри	Корзина для аэрогриля	210	20–25	3
Картофельные оладьи	Решетка для гриля	210	22–27	3
Куриные наггетсы	Противень для запекания	200	18–22	4
Куриные наггетсы	Корзина для аэрогриля	200	15–20	3
Куриные крылышки	Решетка для гриля	180	27–32	3

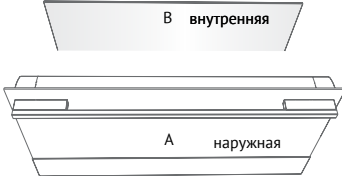
Этот режим идеально подходит для приготовления блюд из замороженных продуктов, а также для приготовления блюд с панировкой, которые обычно обжариваются во фритюре.

Электрический духовой шкаф

**⚠ ОЧИСТКА И УХОД**

**ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ**

ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО
<p>➔ Перед выполнением очистки или технического обслуживания дождитесь остывания духового шкафа до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите кабель питания</p> <p>➔ Перед началом очистки прибора прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности, раздел «Правила техники безопасности»</p> <p>➔ Во избежание появления загрязнений от запекания и наложения после каждого использования рекомендуется удалять из камеры духового шкафа разлившуюся жидкость, остатки пищи и пятна жира</p>	<p>➔ Запрещается очистка прибора пароочистителем</p> <p>➔ Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся материалы</p> <p>➔ Запрещается использовать жесткие губки или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или металлические губки. Некоторые нейлоновые губки также могут царапать эмаль. Сначала изучите этикетку применяемого средства</p> <p>➔ Запрещается использовать средства для чистки духовых шкафов на каталитических панелях</p> <p>➔ Запрещается оставлять на поверхностях прибора щелочные (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус)</p> <p>➔ Запрещается использовать средства для очистки на основе хлора или кислот</p>

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВОГО ШКАФА	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
<p>Стекланные поверхности (стекла дверцы духового шкафа, панель управления)</p>	<p>Дверца состоит из двух стеклянных панелей</p>  <p>Для очистки стеклянной панели необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. См. инструкцию в разделе «Снятие и замена стекол дверцы для очистки».</p> <p>1. Очистите стекла раствором мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, а затем вытрите насухо</p> <p>2. Протрите стекла раствором стеклоочистителя и высушите мягкой тканью без ворса</p>	<p>➔ Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовых шкафов и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению стекла</p> <p>➔ Даже если производится очистка только внутренней панели (B), сначала снимите дверцу и все панели. Очистка стекла без его снятия с дверцы может привести к затеканию чистящей жидкости в зазоры и ее засыханию на внутренних элементах</p> <p>➔ При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством</p>

## Электрический духовой шкаф

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВОГО ШКАФА	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Полоска/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духового шкафа	<ol style="list-style-type: none"> <li>Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. Затем вытрите насухо тканью из микрофибры</li> <li>При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Обязательно изучите этикетку, чтобы проверить пригодность средства для очистки нержавеющей стали. Средство не должно содержать соединений хлора, так как они вызывают коррозию и могут повредить внешний вид духового шкафа</li> <li>☞ Очистку элементов из нержавеющей стали следует производить путем протирки поверхности строго вдоль направления технологических линий</li> </ul>
Алюминиевая рама дверцы духового шкафа и пластиковые угловые зажимы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо	/
Телескопические направляющие	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (она видна при выдвигании направляющих)	☞ Запрещается мыть в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовых шкафов – при этом удалится белая смазка и плавное движение направляющих станет невозможным
Камера духового шкафа	<p>Достаньте из духового шкафа все предметы: телескопические направляющие, противни, боковые направляющие.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Снимите дверцу духового шкафа (см. указания на последующих страницах)</li> <li>Протрите внутреннюю поверхность прибора бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака</li> <li>Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Во избежание появления загрязнений от запекания и наслоения после каждого использования рекомендуется удалять с эмалированной поверхности духового шкафа разлившуюся жидкость, остатки пищи и пятна жира</li> <li>☞ Чтобы облегчить вытирание прибора, можно снять дверцу. Указания приведены на последующих страницах</li> </ul>
Противень Решетка для гриля Боковые направляющие Противень для выпечки	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды</li> <li>☞ Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна в растворе порошка для посудомоечной машины и горячей воды</li> <li>☞ Все противни, за исключением противня для выпечки, допускается мыть в посудомоечной машине</li> </ul>	/
Уплотнение духового шкафа	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды	/
Канал отвода конденсата	Губкой впитайте влагу, которая собирается в канале под дверцей	/

## Электрический духовой шкаф

**СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ****💡 ВАЖНО**

Сначала обязательно отключите духовой шкаф от сети питания. Перед началом работ убедитесь, что прибор полностью остыл.

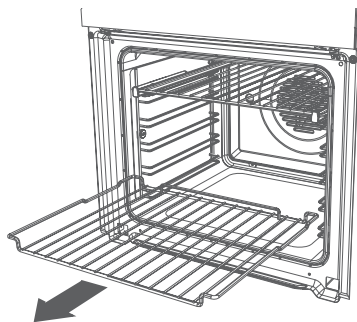
**Снятие противней:**

Выдвиньте все противни и снимите их. Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духового шкафа. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духового шкафа».

**Снятие обеих боковых направляющих:**

Открутите и снимите крепежную гайку в передней части боковых направляющих.

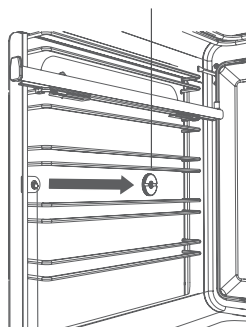
При необходимости воспользуйтесь отверткой.



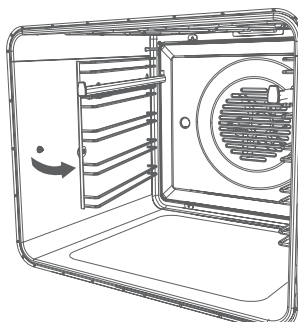
1. Потяните боковую направляющую к центру духового шкафа так, чтобы ее передний язычок сошел с упорного винта.

2. Сдвигайте направляющую вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.

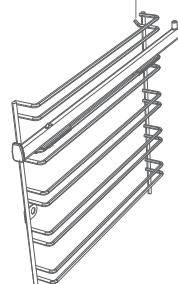
Крепежная гайка



Упорный винт



Задний штырь

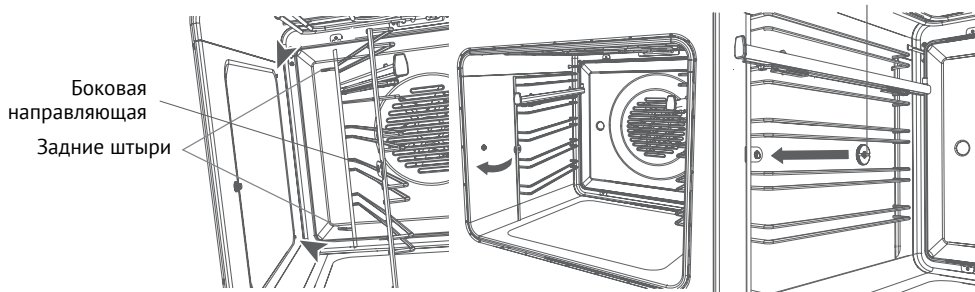


## Электрический духовой шкаф

**Установка боковой направляющей:**

1. Введите задние штыри боковой направляющей в отверстия в задней части духового шкафа.
2. Вставьте язычок боковой направляющей поверх упорного винта.

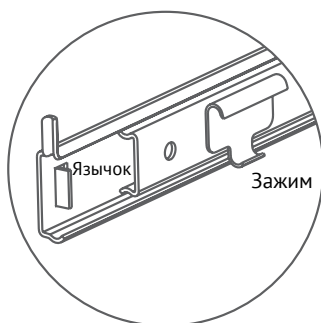
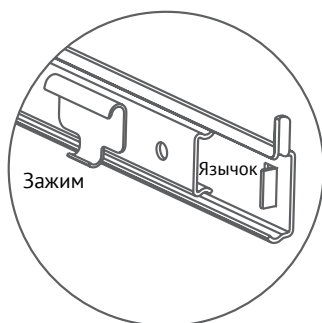
3. Установите на место фиксирующую гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.

**Снятие и установка телескопических направляющих****Установка**

1. Убедитесь, что направляющие находятся в правильном положении (на внутренней стороне направляющей имеется прямоугольный упор, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхнюю часть зажима поверх стержня боковой направляющей.

ющей. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к передней части боковой направляющей. Убедитесь, что задний зажим зафиксирован.

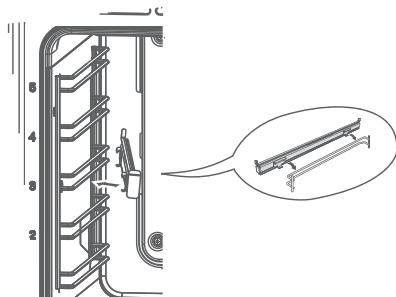
3. Нажмите на телескопическую направляющую вниз и вставьте нижнюю часть зажимов до щелчка.



**Электрический духовой шкаф**

**Снятие**

Возьмите телескопическую направляющую и поверните ее нижнюю часть вверх, чтобы отсоединить зажимы и снять направляющую.



При повторной установке телескопических направляющих убедитесь, что:

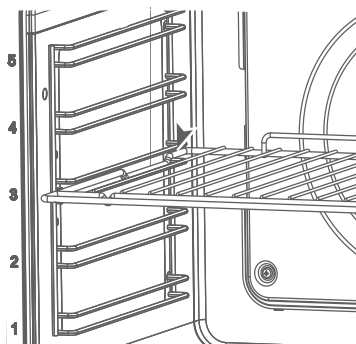
- установлены боковые направляющие;
- направляющие установлены на верхней перекладине нужного уровня;
- телескопические направляющие установлены с обеих сторон.

**Установка противней и решетки для гриля**

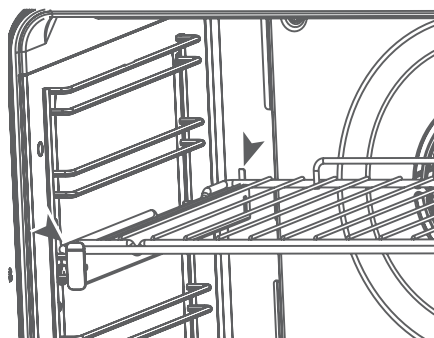
Вставьте нужные противни. Убедитесь в следующем:

- Противни скользят между направляющими (если не используются телескопические направляющие).
- Выемки фиксации установки обращены вниз.
- Защитное ограждение находится сзади.

Выемка фиксации



Установка противня на неподвижные направляющие



Установка противня на телескопические направляющие

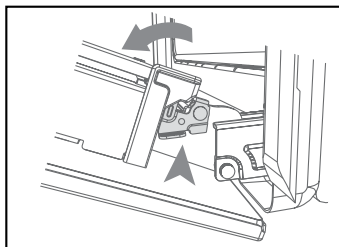
## Электрический духовой шкаф

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

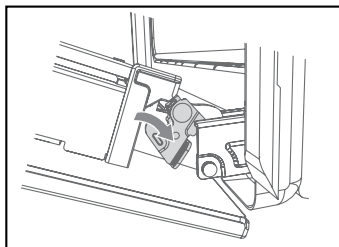
## ⚡ ВАЖНО

Будьте осторожны — дверца духового шкафа тяжелая.

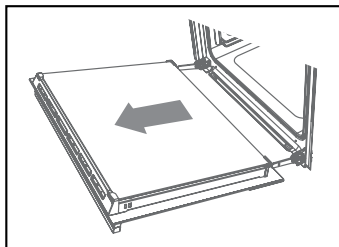
## Снятие дверцы:



1. Откройте дверцу полностью. Найдите два небольших металлических рычага на петлях с обеих сторон.

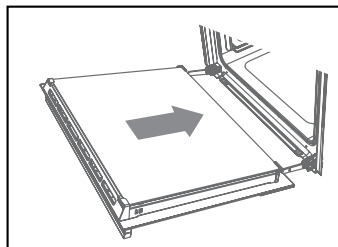


2. Нажмите на оба рычага вниз до упора, чтобы снять дверцу с петель.

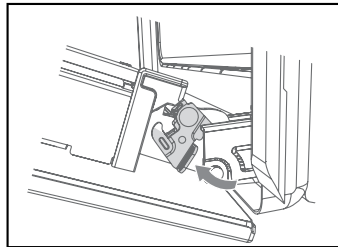


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

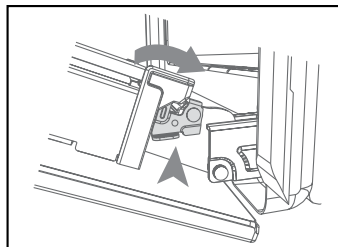
## Установка дверцы на место:



1. Придерживая дверцу с обеих сторон, совместите отверстия в основании дверцы с петлями и вставьте петли в отверстия.



2. Когда дверца полностью встанет на петли, нажмите на оба рычага вверх до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.



3. ВАЖНО! Прежде чем попытаться закрыть дверцу, убедитесь, что оба рычага полностью зафиксированы.

**Электрический духовой шкаф****Снятие стекол дверцы для очистки****⚡ ВАЖНО**

Сначала обязательно отключите духовой шкаф от сети питания. Перед началом работ убедитесь, что прибор полностью остыл.

☞ Тщательно соблюдайте меры предосторожности и приведенные далее указания. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духового шкафа и аннулированию гарантии.

☞ Будьте осторожны – дверца духового шкафа тяжелая. Не пытайтесь снять дверцу, если вы не уверены, как это сделать правильно.

☞ Убедитесь, что прибор и все его части остыли. Не пытайтесь работать с горячими деталями духового шкафа.

☞ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянными панелями.

Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.

☞ Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовых шкафов и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки.

Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению стекла.

☞ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) на стеклах пользоваться духовым шкафом запрещается. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

☞ Убедитесь, что установка всех стекол произведена правильно. Не пользуйтесь прибором, пока стекла не будут установлены на место надлежащим образом.

☞ Если вы чувствуете, что стекла трудно снять или заменить, не трогайте их.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

Для облегчения очистки стекла мы рекомендуем снимать дверцу. Инструкция приведена в разделе «Снятие и установка дверцы духового шкафа». Снимите дверцу и положите ее на мягкую, чистую и ровную поверхность.

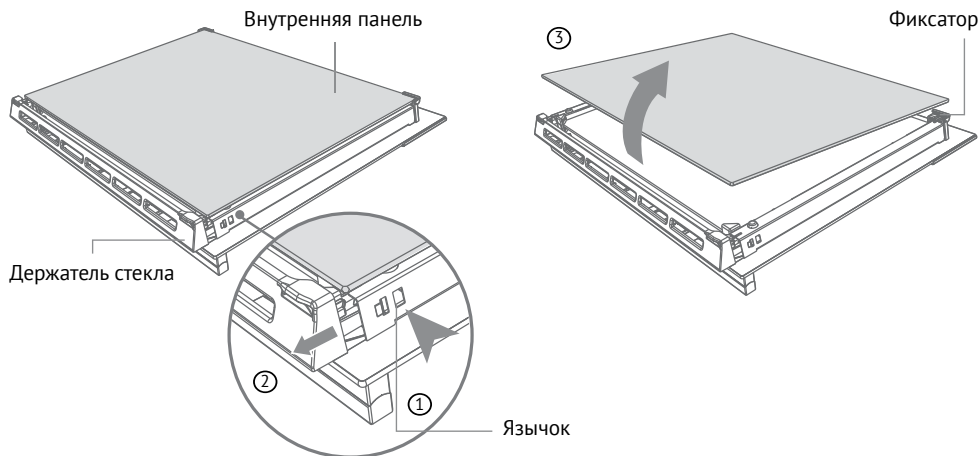
**Снятие внутренней панели**

1. Нажмите на язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.

2. Потяните держатель стекла вверх до тех пор, пока язычки не переместятся в верхнее отверстие.

3. Держась за верхнюю часть внутренней панели, осторожно потяните панель к верхней части двери, пока она не освободится от фиксатора в нижней части дверцы, и извлеките ее. Не наклоняйте панель слишком сильно, чтобы не повредить стекло.

## Электрический духовой шкаф



После очистки установите стекла дверцы на место.

При установке стекол проверьте следующее:

➔ Правильность установки внутренней панели, как показано на рисунке.

Панель должна находиться в положении, указанном ниже, чтобы правильно закрепиться на дверце и обеспечить безопасную работу духового шкафа.

➔ Соблюдайте особую осторожность, чтобы не ударить край стекла обо что-либо.

Не прилагайте больших усилий при установке панели. Если вы испытываете трудности при установке панелей, снимите их и начните установку заново. Если это не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

**Установка внутренней панели**

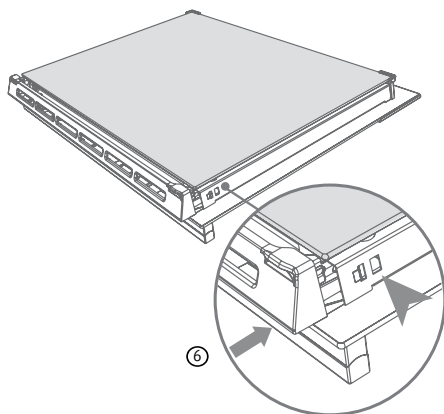
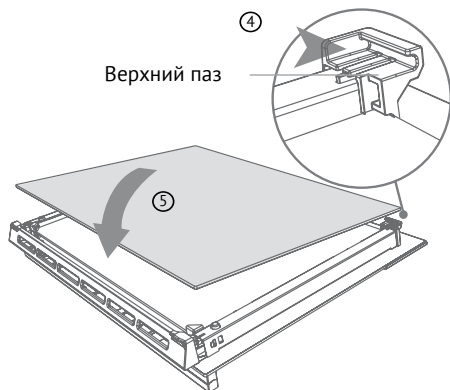
Убедитесь, что панель расположена правильно.

1. Задвиньте панель в паз в нижней части дверцы.
2. Опустите панель на фиксатор в верхней части дверцы.
3. Сдвиньте держатель стекла на место и убедитесь, что он надежно зафиксировался.

**💡 ВАЖНО**

Убедитесь, что держатели стекла установлены на месте правильно, а стеклянная панель надежно закреплена.

## Электрический духовой шкаф



### Замена ламп освещения духового шкафа

**● ПРИМЕЧАНИЕ:** замена ламп освещения духового шкафа не покрывается гарантией. Лампа расположена на полке камеры духового шкафа.

В некоторых моделях используются галогенные лампы G9 со следующими характеристиками: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт.

Устанавливайте сменную лампу загнутой в мягкую ткань (при манипуляциях с лампой ее нельзя касаться пальцами).

### Замена лампы

1. Перед заменой лампочки внутренняя поверхность прибора и нагревательный элемент гриля должны полностью остыть.

#### **💡 ВАЖНО**

Прежде чем продолжить работу отключите духовой шкаф от сетевой розетки.

2. Открутите стеклянную крышку, вращая против часовой стрелки.

3. Осторожно выньте неисправную галогенную лампу.

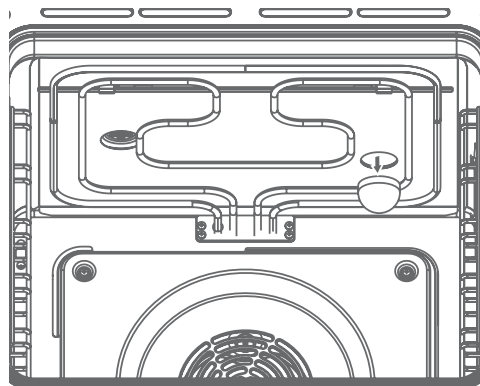
4. Осторожно вставьте новую лампу.

5. Закрутите стеклянную крышку, вращая ее по часовой стрелке.

6. Снова включите духовой шкаф и установите время (инструкция приведена в разделе «Первое включение»).



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ





### ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении проблемы обратитесь к следующей таблице и попробуйте устранить ее самостоятельно. Если проблему не удастся устранить или она возникает повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Духовой шкаф не работает	Нет питания	Проверьте, включено ли питание (с помощью выключателя), не перегорели ли предохранители, и не прервана ли подача электроэнергии в дом
При открытии дверцы духового шкафа освещение не включается	Перегорели лампы освещения духового шкафа	Замените лампы. См. инструкцию в разделе «Очистка и уход»
Стекло в дверце треснуло, откололось или разбилось	Неправильная очистка, либо край стекла был поврежден в результате удара	Пользоваться духовым шкафом ЗАПРЕЩАЕТСЯ. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов
После выключения духового шкафа идет поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий	Это нормальное явление	По соображениям безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения прибора. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духового шкафа

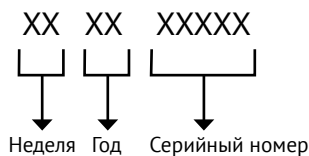
**Электрический духовой шкаф**

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

**Обратите Ваше внимание!**

Также неисправностями Изделия не являются:

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

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:****ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ  
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

**ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:**

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

**📌 Серийный номер указан на корпусе прибора и на упаковке. Если отсутствует или поврежден, серийный номер зашифрован в QR-коде, расположенном на упаковке и на самом приборе. Для его получения отсканируйте QR-код с помощью камеры смартфона.**

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: Qingdao Haier Dishwasher Co., Ltd.





## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.**

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

#### **Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

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

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

### **Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику**

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

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### **Уважаемый Покупатель !**

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.

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

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.

Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

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

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

**Телефон горячей линии KUPPERSBERG:**

**8 (800) 775-73-29** (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте [www.kuppersberg.com](http://www.kuppersberg.com)

**СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ**

**Ремонт №1**

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

**Ремонт №2**

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

**Ремонт №3**

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

# #1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

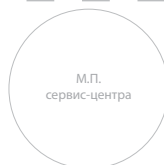
**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#1**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_



М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#2**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_



М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

**#3**

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_



М.П.  
сервис-центра





**ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ [www.kuppersberg.com](http://www.kuppersberg.com)