

BENUTZERHANDBUCH

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



NH 668 T, NH 668 W

ELEKTRISCHE BACKOFEN

ELECTRIC OVENS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG

**INHALT**

SICHERHEITSHINWEISE	3
GERÄTEBESCHREIBUNG	6
INSTALLATION	8
GERÄTEBEDIENUNG	9
BETRIEB.....	11
KOCHEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS.....	16
WARTUNG UND PFLEGE	19

**LIEBER KUNDE!**

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

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

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

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

**ACHTUNG!**

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

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

**SICHERHEITS
INFORMATIONEN**

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

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

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

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

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

Elektrische backofen

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

Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags vor dem Auswechseln der Glühlampe auszuschließen. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zum Reinigen des Ofens.

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

➔ Lassen Sie den Backofen beim Braten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich beim Kochen oder Erhitzen entzünden.

➔ Stellen Sie kein Geschirr mit einem Gewicht von mehr

➔ als 15 kg auf die offene Backofentür.

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

➔ Schalten Sie bei technischen Störungen den Ofen sofort aus und melden Sie die Notwendigkeit einer Reparatur.

➔ Das Gerät wurde ausschließlich zum Kochen entwickelt. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen eines Raums) ist für den vorgesehenen Zweck ungeeignet und kann gefährlich sein.

STROM SPAREN

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



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

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

➔ **Restwärme des Ofens nutzen.**

Wenn das Gericht länger als 40 Minuten kocht, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs aus.

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

➔ **Backofentür vorsichtig schließen.**

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

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

AUSPACKEN



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

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

Achtung! Kinder dürfen während des Auspackens nicht auf die Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Schaumstoffstücke usw.) zugreifen.

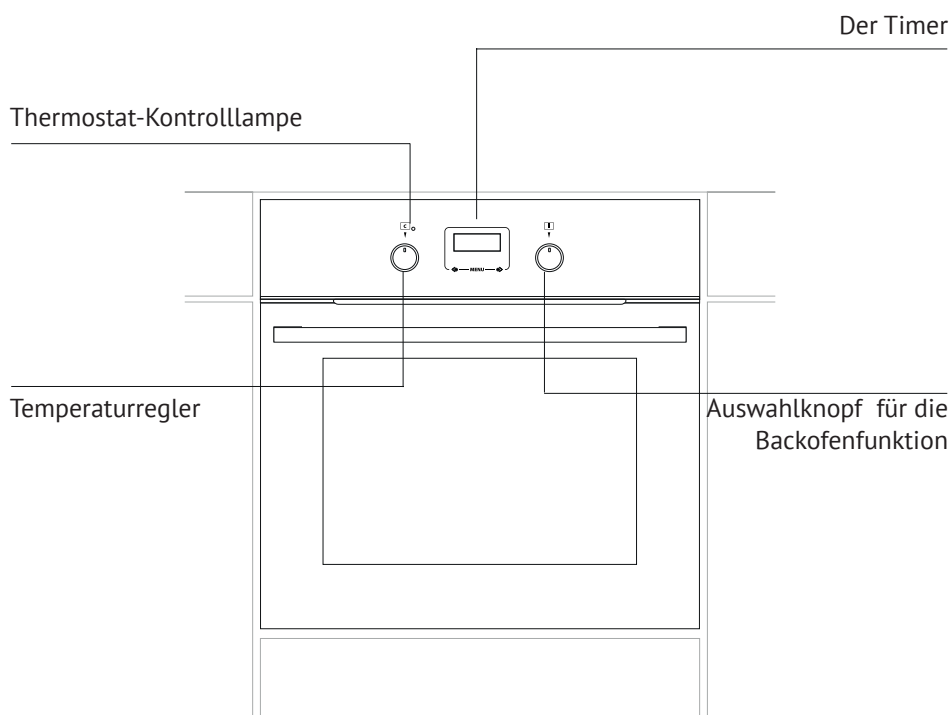
ENTSORGUNG

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



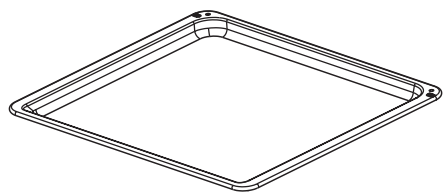
Das Gerät verwendete Materialien, die gemäß ihrer Bezeichnung wiederverwendet werden. Durch Recycling, die Verwendung von Materialien oder eine andere Form der Verwendung veralteter Geräte leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

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

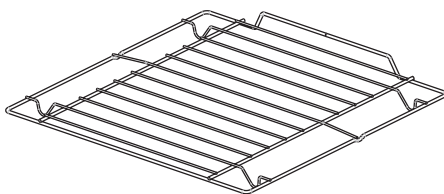
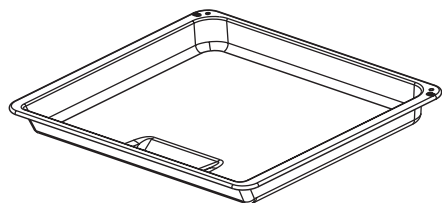
**GERÄTEBESCHREIBUNG**

GERÄTEBESCHREIBUNG

Elektroofenausrüstung - Liste:

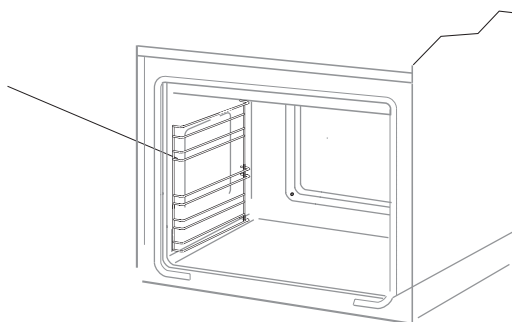


Backblech*

Grillrost
(Trockengestell)

Backblech*

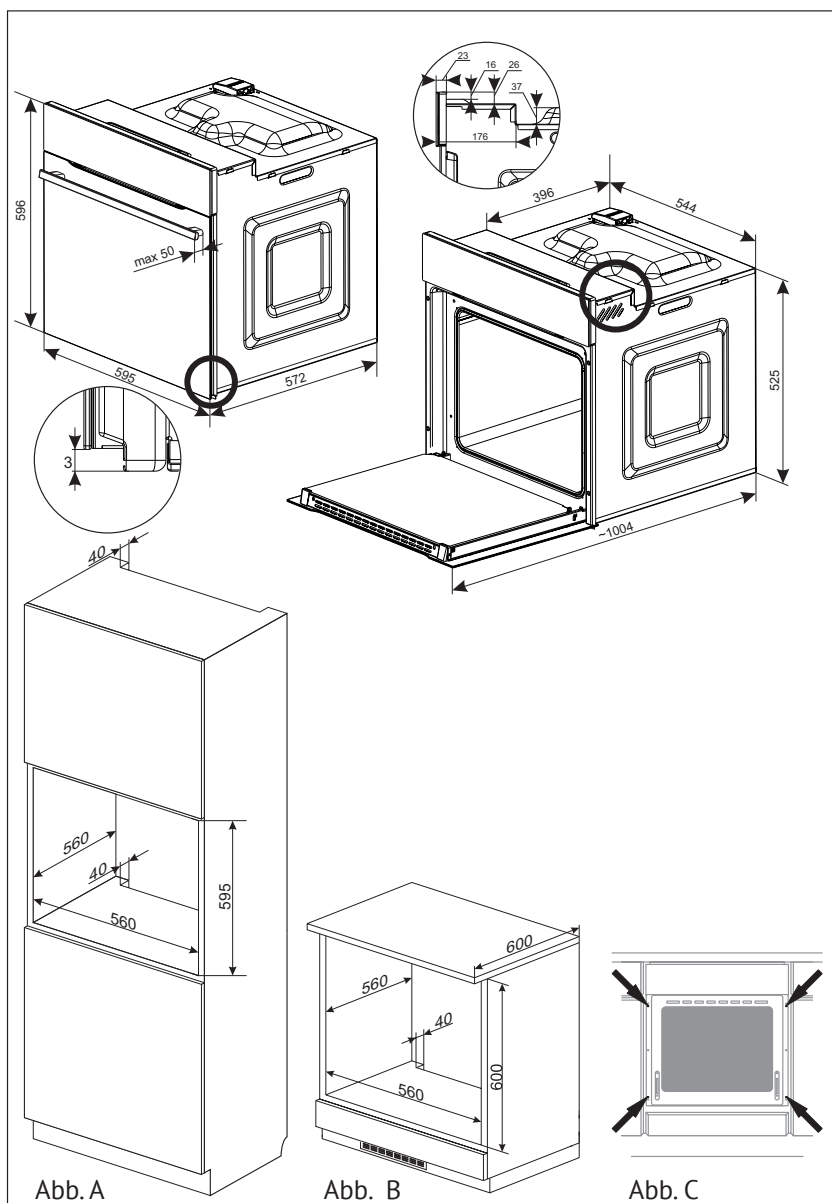
Seitenleitern



*für einige Modelle



INSTALLATION



Die Küche sollte trocken und belüftet sein, eine gute Belüftung aufweisen und der Standort des Ofens sollte freien Zugang zu den Bedienelementen ermöglichen. Der Ofen wird in Kategorie Y hergestellt. Die Möbel müssen ausgekleidet sein und der Klebstoff, mit dem er verklebt wird, muss einer Temperatur von 100 ° C standhalten. Andernfalls kann sich die Oberfläche oder Verkleidung verformen.

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

Achtung!

Bei getrennter Stromversorgung installieren.

STROMANSCHLUSS

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

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

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

⇒ ob die Sicherungen und Kabel der Belastung des Ofens standhalten können,

⇒ ob das elektrische System mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, das den Anforderungen der geltenden Vorschriften und Verordnungen entspricht; ist die Steckdose vorhanden.

Achtung!

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

**GERÄTEBEDIENUNG****Vor dem ersten Einschalten des Ofens:**

➔ Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, insbesondere diejenigen, die das Innere des Ofens während des Transports schützen.

➔ Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und waschen Sie sie gründlich in warmem Wasser und mildem Spülmittel.

➔ Entfernen Sie die Schutzfolie von der Oberfläche der Teleskopschienen.

➔ Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um das Innere der Kamera zu reinigen. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme. Sie können die Beschichtung in der Kamera beschädigen.

Elektrische backofen

Ofenkammer aufheizen

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

➤ Drehen Sie den Funktionsauswahlknopf und stellen Sie die Position oder ein (eine ausführliche Beschreibung dieser Funktionen finden Sie im Rest dieses Handbuchs).

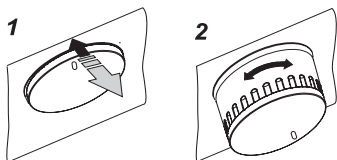
Drehen/Sieden/Ofentemperaturregler und stellen Sie die Temperatur auf 250°C ein. Der Ofen sollte mindestens 30 Minuten lang arbeiten. Während des Betriebs gibt der Ofen einen Geruch ab, der nur am Anfang auftritt. Mit der Zeit verschwindet der Geruch. Dies ist normal und wird als Erhitzen der Ofenkammer bezeichnet.

Die Griffe der Schalter sind im Bedienfeld «versteckt». Um die gewünschte Funktion auszuwählen, sollten Sie:

1. Drücken Sie vorsichtig auf den Griff und lassen Sie ihn los.

2. Installieren Sie auf der ausgewählten Funktion.

Die Bezeichnungen des Knopfes an der Seite des Schalters entsprechen den nächsten Funktionen des Ofens.

**Achtung!**

Bei Herden mit elektronischem Timer wird nach dem Anschließen an das Netzwerk das Display angezeigt „0.00“.

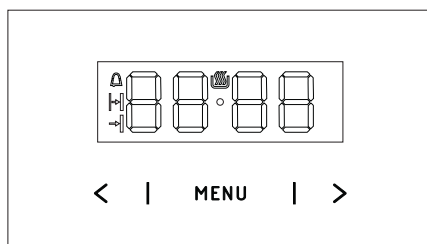
Die aktuelle Timerzeit muss eingestellt werden (siehe Bedienungsanleitung des Timers).

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

Achtung!

Der elektronische Programmierer Ts ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der vorgesehenen Oberfläche mit einem Finger betätigt werden.

Jede Änderung der Sensoreinstellung wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

Programmierbetrieb

MENÜ Sensor zur Auswahl der Betriebsart

> - Sensor Plus

< - Sensor Minus

- bereit zu arbeiten Symbol

- Timer-Symbol

- Symbol für die Arbeitsdauer

- Symbol für die Abschaltzeit

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschließen an das Stromnetz oder dem erneuten Anschließen nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display **0.00**:



➞ Halten Sie den MENU-Sensor (oder gleichzeitig die Sensoren </>) gedrückt, bis das Symbol auf dem Display angezeigt wird. Der Punkt unter dem Symbol blinkt.

➞ innerhalb von 7 sek. Stellen Sie die aktuelle Zeit mit den Sensoren </> ein.

Ungefähr 7 Sekunden nach dem Ende der aktuellen Zeiteinstellung werden die neuen Daten gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

Sie können die Zeit später korrigieren, indem Sie gleichzeitig die Sensoren </>, In dem Moment, in dem der Punkt unter dem Symbol blinkt, können Sie die aktuelle Zeit korrigieren.

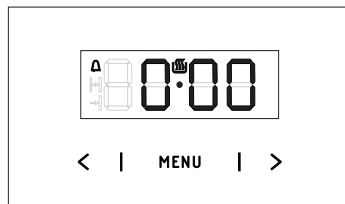
Achtung!

Der Ofen kann eingeschaltet werden, nachdem das Symbol auf dem Display angezeigt wird.

Der Timer

➞ Der Timer kann jederzeit eingeschaltet werden, unabhängig davon,

ob der Ofen ein- oder ausgeschaltet ist. Die programmierbare Zeit reicht von 1 Minute bis 23 Stunden 59 Minuten. Um den Timer einzustellen, sollten Sie:



➞ drücken Sie den **MENU-Sensor**, Das Symbol blinkt auf dem Display;

➞ Einstellen der Timerzeit durch Sensoren </>, das Display zeigt die eingestellte Timerzeit und die aktive Arbeitsfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit an, ein Piepton ertönt und blinkt.

➞ Halten Sie den Sensor </> oder das MENÜ gedrückt, um das Signal auszuschalten. Das Symbol erlischt und auf dem Display wird nach 7 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Achtung!

Wenn der Summer nicht manuell eingeschaltet wird, schaltet er sich nach 7 Minuten automatisch aus.

Halbautomatischer Betrieb

Wenn sich der Ofen nach der eingestellten Zeit ausschalten soll, sollten Sie:

➞ Stellen Sie den Ofenfunktionsknopf oder den Temperaturregler auf die Position, in der der Ofen betrieben werden soll.

Elektrische backofen

➡ Drücken Sie den **MENU-Sensor**, bis das Display für kurze Zeit angezeigt wird und das Symbol blinkt .

➡ Stellen Sie den Ofenfunktionsknopf oder den Temperaturregler auf die Position, in der der Ofen betrieben werden soll.

➡ Drücken Sie den **MENU-Sensor**, bis das Display für kurze Zeit angezeigt wird und das Symbol blinkt $</>$, im Bereich von 1 Minute bis 10 Stunden ein.

➡ Die eingestellte Zeit muss nach 7 Sekunden gespeichert werden. Auf dem Display  wird die aktuelle Uhrzeit erneut angezeigt, wenn das Symbol leuchtet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch aus, der Summer ertönt  und die Symbole  blinken.

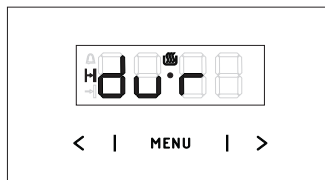
➡ Stellen Sie die Knöpfe für die Ofenfunktionen und die Temperaturregelung auf Aus,

➡ Halten Sie den Sensor $</>$ oder das MENÜ gedrückt, um das Signal und die Symbole auszuschalten,  und  erlöschen. Das Display zeigt die aktuelle Zeit nach 7 Sekunden an.

Arbeiten im automatischen Modus Wenn der Ofen für eine bestimmte Betriebszeit eingeschaltet und zur eingestellten Zeit ausgeschaltet werden soll, sollten die Betriebsdauer und die Abschaltzeit eingestellt werden:

➡ Drücken Sie den **MENU-Sensor**, bis das Display für kurze Zeit angezeigt wird und das Symbol blinkt. 

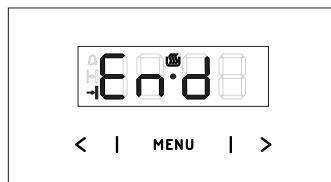
➡ Stellen Sie die erforderliche Betriebszeit durch Sensoren $</>$ wie für den Betrieb im halbautomatischen Modus ein.



➡ Drücken Sie den **MENU-Sensor**, bis End für kurze Zeit im Display angezeigt wird und das Symbol zu blinken beginnt. .

➡ Stellen Sie die Abschaltzeit durch Sensoren $</>$, ein, die auf 23 Stunden und 59 Minuten begrenzt ist.

➡ Stellen Sie den Ofenfunktionsknopf oder den Temperaturregler auf die Position, in der der Ofen betrieben werden soll. Die Symbole werden aktiviert  und  der Ofen wird ab dem Moment nach der Differenz zwischen der eingestellten Endzeit und der eingestellten Laufzeit in Betrieb genommen (z. B. beträgt die eingestellte Laufzeit 1 Stunde, die eingestellte Endzeit 14:00 Uhr, der Ofen schaltet sich automatisch um 13:00 Uhr ein).

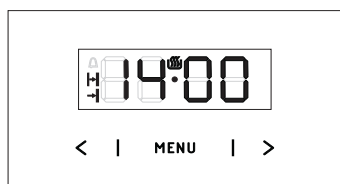


➡ Wenn die Endzeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus

und ein akustischer Alarm ertönt, wenn die Sensoren blinken  .

➔ Stellen Sie die Knöpfe für die Ofenfunktionen und die Temperaturregelung auf Aus,

➔ Halten Sie den Sensor gedrückt $</>$ oder MENU zum Ausschalten des Signals, der Symbole  und  erlischt, und das Display zeigt die aktuelle Zeit nach 7s an.



Einstellungen zurücksetzen

Sie können den Timer oder die automatischen Funktionseinstellungen jederzeit zurücksetzen.

Zurücksetzen der Einstellungen für den automatischen Modus:

➔ Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren $</>$,

Timer-Einstellungen zurücksetzen:

➔ Wählen Sie die Timer-Funktion mit dem **MENU-Sensor**.

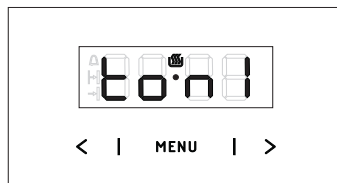
➔ Drücken Sie die Sensoren $</>$ erneut. $</>$.

Signaltonänderung

Der Ton des Pieptons kann wie folgt geändert werden

➔ Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren $</>$,

➔ Wählen Sie die **Tonne-Funktion** mit dem **MENU-Sensor**. Die Anzeige blinkt:



➔ Sensoren $</>$ wählen den passenden Ton aus:

➔ im Bereich von 1 bis 3 per Sensor $>$.

➔ im Bereich von 3 bis 1 Sensor $<$.

Ändern Sie die Anzeigehelligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays im Bereich von 1 bis 9 ändern, wobei 1 die dunkelste Einstellung ist, und

9 ist das hellste. Der eingegebene Wert wird angewendet, wenn die Uhr nicht aktiviert ist (d. h. der Benutzer hat 7 Sekunden lang keinen der Sensoren berührt).

Die Helligkeit des Displays kann folgendermaßen geändert werden:

➔ Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren $</>$,

➔ Wählen Sie die Bri-Funktion mit dem **MENU-Sensor** aus (das erste Drücken bewirkt den Übergang zur Tonne-Funktion, das zweite zur Bri-Funktion).

➔ Wählen Sie mit den Sensoren $</>$ die entsprechende Helligkeit aus:

➔ B im Bereich von 1 bis 9 durch Sensor $>$

➔ B im Bereich von 9 bis 1 Sensor $<$.

Elektrische backofen

Achtung!

Wenn die Uhr aktiviert ist (d. h. Der Benutzer hat den Sensor innerhalb der letzten 7 Sekunden gedrückt), ist die Anzeigehelligkeit maximal.

Nacht-Modus

In der Zeit von 22:00 bis 06:00 Uhr dimmt die Uhr die Hintergrundbeleuchtung automatisch ab.

Funktionen des Ofens und seiner Wartung.**Umluftofen (Bodenheizung)
+ obere Heizung + Lüfter)**

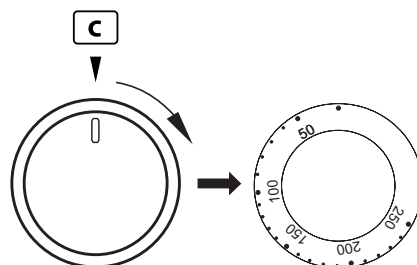
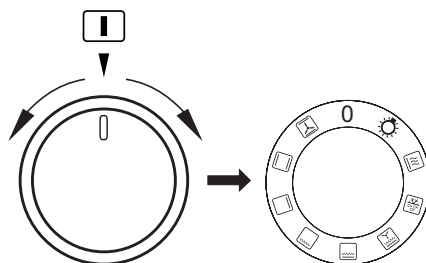
Der Ofen kann durch die oberen und unteren Heizungen, Grill beheizt werden. Der Betrieb wird mit dem Knopf zur Auswahl der Ofenbetriebsart gesteuert - die Einstellung besteht darin, den Knopf auf die ausgewählte Funktion sowie den Temperaturregler zu drehen - die Einstellung besteht darin, den Knopf auf den ausgewählten Temperaturwert zu drehen Backofen mit Zwangsluftumwälzung (Unterhitze + Oberhitze + Lüfter)

Die Griffe der Schalter sind im Bedienfeld „versteckt“. Um die gewünschte Funktion auszuwählen, sollten Sie:

Drücken Sie vorsichtig auf den Griff und lassen Sie ihn los.

Installieren Sie auf der ausgewählten Funktion. Die Bezeichnungen des Knopfes an der Seite des Schalters entsprechen den nächsten Funktionen des Ofens.

Das Ausschalten erfolgt durch Einstellen beider Regler auf die Position „ ” / „0“.

**Achtung!**

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

0 Nullstellung

Unabhängige Beleuchtung des Ofens durch Einstellen des Drehknopfes in diese Position, das Licht im Ofen geht an.

**Schnell aufwärmen**

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

**Auftauen**

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

**Turbogrill und Konvektion**

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

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

Durch Einschalten der Funktion „Verstärkter GRILL“ können Sie auch bei eingeschalteter oberer Heizung backen. Mit dieser Funktion können Sie im oberen Arbeitsbereich des Ofens eine höhere Temperatur anwenden, wodurch das Essen größer wird Braun, diese Funktion ermöglicht auch das Backen großer Portionen

**Die Funktion «GRILL» ist aktiviert.**

Backen Sie den «GRILL», bis das Gericht goldbraun ist und zum Backen kleiner Fleischportionen

verwendet wird: Steaks, Schnitzel, Fisch, Toast, Würstchen, Aufläufe (das gebackene Gericht darf nicht dicker als 23 cm sein, während des Backens muss das Gericht auf die andere Seite gedreht werden).

**Bodenheizung eingeschaltet**

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

**Obere und untere Heizung eingeschaltet**

Wenn Sie den Drehknopf in diese Position bringen, kann sich der Ofen konventionell aufheizen Perfekt zum Backen von Teig, Fisch, Fleisch, Brot, Pizza (das Vorheizen des Ofens ist obligatorisch, ebenso wie die Verwendung dunkler Schalen). Der Backprozess ist auf dem gleichen Niveau.



Der Lüfter wird ausgeschaltet, ebenso die obere und untere Heizung. In dieser Arbeitsposition des Drehknopfs befindet sich der Backofen im Modus „TEST“. Herkömmlicher Ofen mit Ventilator (empfohlen  während des Backvorgangs).

Elektrische backofen

Warnleuchte

Das erloschene rote Licht zeigt an, dass die gewünschte Temperatur im Ofen eingestellt wurde.

Wenn die kulinarische Empfehlung empfiehlt, das Gericht in einen vorgeheizten Ofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Ausschalten der roten Anzeigelampe erfolgen. Während des Garens schaltet sich das rote Licht ein und aus (die Temperatur im Ofen bleibt erhalten).

Achtung!

Der Lüfter schaltet sich automatisch ein, wenn eine Heizfunktion aktiviert ist und das Licht eingeschaltet ist. Gleichzeitig wird bei deaktivierter Heizfunktion der Lüfter automatisch ausgeschaltet. Es wird daher empfohlen, den Funktionseinstellknopf nach dem Stoppen des Ofens auf Licht zu stellen (Lüfter einschalten), um den Garraum schneller abzukühlen

Achtung!

Bei Verwendung des Ofens wird Wasserdampf erzeugt. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen. Dampf kann nach dem Erhitzen des Ofens oder nach dem Schließen der Ofentür erzeugt werden. Während oder nach dem Kochen müssen Sie die Ofentür vorsichtig öffnen. Beugen Sie sich beim Öffnen nicht über die Tür. Denken Sie daran, dass der Dampf je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist.

Verwenden des Ofens

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

Zum Einschalten des Ofens benötigen Sie:

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

➔ Den Backofen vorheizen für 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür).

➔ Stellen Sie ein Tablett mit Lebensmitteln auf der entsprechenden Arbeitsebene in den Ofen. Stellen Sie beim Braten auf einem Spieß ein Tablett zum Abtropfen von Fett direkt darunter (unter dem Spieß).

➔ Das Braten sollte bei geschlossener Backofentür erfolgen.

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

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

Achtung!

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



KOCHEN - PRAKTISCHE TIPPS

Backen

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

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

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

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

☞ Bevor Sie die Torten aus dem Ofen nehmen, müssen Sie ihre Bereitschaft mit einem Stab prüfen (der trocken und sauber bleiben sollte).

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

☞ Die Temperatur von Backwaren, die unter Verwendung der Zirkulationstemperaturfunktion hergestellt wurden, ist normalerweise 20 bis 30 Grad niedriger als die von herkömmlichen Backwaren (unter Verwendung der unteren und oberen Heizung).

☞ Die in den Tabellen angegebenen Backparameter dienen nur als Referenz und können je nach Erfahrung und Geschmack variieren.

☞ Wenn die Informationen in den Kochbüchern erheblich von unseren

☞ Empfehlungen abweichen, lassen Sie sich bitte von dieser Anleitung leiten.

Fleisch rösten

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

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

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

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

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

Elektrische backofen

Umluftofen (Bodenheizung) + obere Heizung + Lüfter)

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

Achtung!

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



WARTUNG UND PFLEGE

Die Sorgfalt des Benutzers und die Sauberkeit des Ofens sowie die ordnungsgemäße Wartung verlängern die Lebensdauer ohne Notbetrieb erheblich. Schalten Sie vor dem Reinigen den Backofen aus und achten Sie besonders darauf, dass alle Griffe auf Position „ „ / „0“. Die Reinigung kann erst nach dem Abkühlen des Ofens werden.

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

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

⇒ Dampfreinigen

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

⇒ Backofentür schließen

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

⇒ Ofenraum ca. 30 Minuten

⇒ Öffnen Sie die Ofentür, wischen Sie das Innere der Kammer mit einem Tuch oder Schwamm ab und spülen Sie es dann mit warmem Wasser und Spülmittel ab.

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

Wischen Sie den Ofenraum nach dem Waschen trocken.

Achtung!

Verwenden Sie keine Scheuermittel, um Glasoberflächen zu reinigen und zu pflegen.

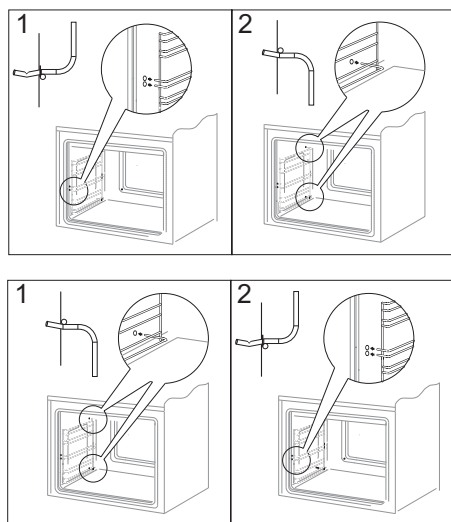
Wichtig!

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

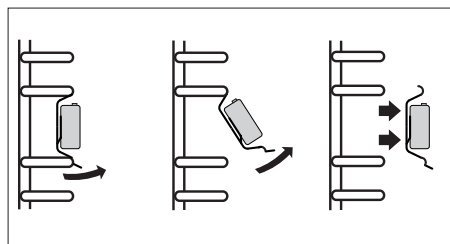
Verwenden Sie nur warmes Wasser, um die Vorderseite des Gehäuses mit etwas Spülmittel oder Glas zu reinigen. Verwenden Sie keine Reinigungsmilch

Mit dem Buchstaben D gekennzeichnete Öfen sind mit leicht entfernbaren Führungsleitern (Drahtleitern) aus Backblechen (und anderen Aufsätzen) des Ofens ausgestattet. Um sie zum Waschen herauszunehmen, sollten Sie am vorderen Hakenelement ziehen, dann zur Seite schwenken (kippen) und aus dem hinteren Hakenelement herausziehen, die sich vor den Leitern befinden) und dann zusammen in ein Backblech legen.

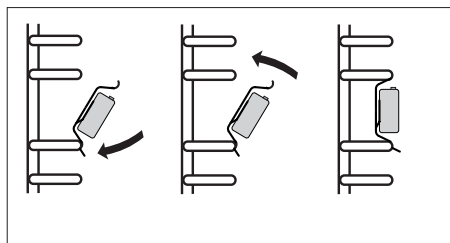
Elektrische backofen

**Achtung!**

Teleskopschienen (Leiter) dürfen nicht in Geschirrspülmaschinen gewaschen werden.



Teleskopschienen entfernen

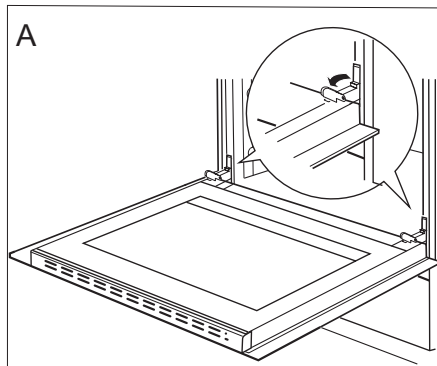


Installation von Teleskopführungen

Mit den Buchstaben D gekennzeichnete Öfen sind mit rostfreien Teleskopschienen (Gleitschienen) ausgestattet, die an Drahtleitern befestigt sind. Die Führungen sollten entfernt und zusammen mit Drahtleitern gewaschen werden. Schieben Sie die Tablett heraus, bevor Sie sie darauf stellen (wenn der Ofen heiß ist, sollten Sie die Leiter herausziehen, indem Sie die hintere Kante des Tablett über die Puffer haken).

Tür entfernen

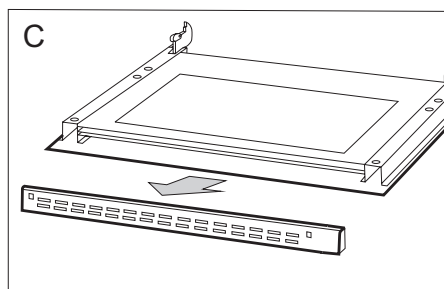
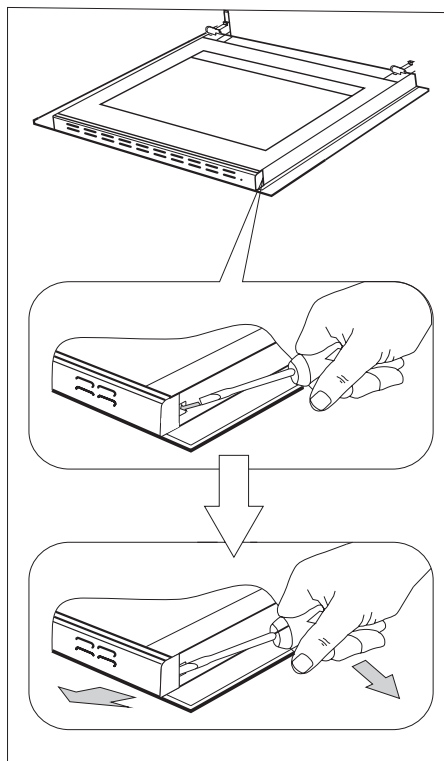
Für einen bequemeren Zugang zur Ofenkammer und deren Reinigung können Sie die Tür entfernen. Öffnen Sie dazu die Sicherung, die sich in der Schlaufe befindet (Abb. A). Decken Sie die Tür leicht ab, heben Sie sie an und schieben Sie sie nach vorne. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge,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



Scharniersicherungen verschieben

1. Haken Sie die obere Türleiste mit einem flachen Schraubendreher ein, ziehen Sie sie heraus und heben Sie sie vorsichtig an den Seiten an (Abb. B).

2. Entfernen Sie die obere Türleiste.

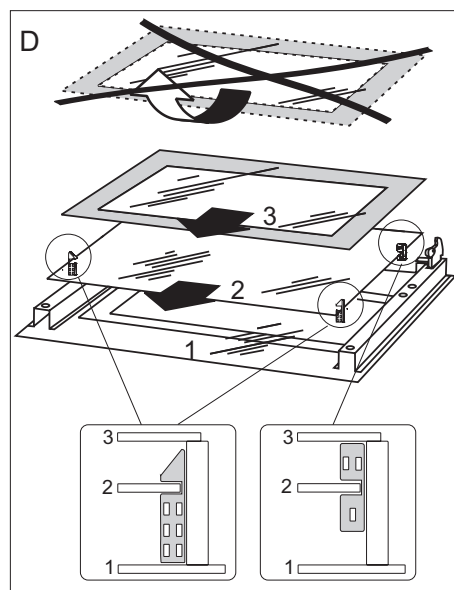


3. Entfernen Sie das innere Glas vom Verschluss (unten an der Tür). Abb. D, D1.

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

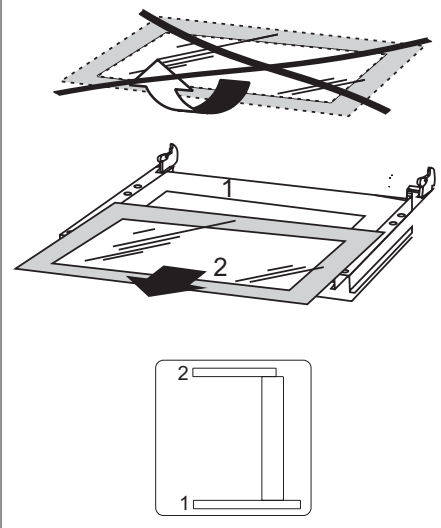
Elektrische backofen

zum Einbau des Glases in umgekehrter Reihenfolge vor. Der glatte Teil 1 des Glases muss oben sein. **Achtung! Drücken Sie nicht gleichzeitig auf die obere Stange auf beiden Seiten der Türen.** Um die obere Leiste korrekt zu installieren bei Türen sollten Sie zuerst das linke Ende der Diele an den Türen befestigen und das rechte Ende mit einer Einrückbewegung platzieren, bis das Klicken eintritt. Drücken Sie dann auf der linken Seite auf die gleiche Weise auf die Leiste, bis der Klick ertönt.



Innenglas entfernen
3 Glas.

D1



Innenglas entfernen
2 Glas.

Lampen

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags

vor dem Auswechseln der Glühlampe auszuschließen.

➔ Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf und schalten Sie das Gerät aus „ / „0“

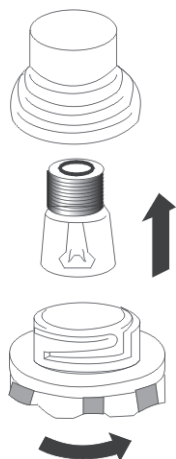
➔ Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.

Schrauben Sie den Lampensockel ab und spülen Sie ihn aus.

Wischen Sie ihn trocken. Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung und

ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue.

- Hochtemperaturglühbirne (300 ° C) mit Parametern:
- Spannung 230
- Leistung 25 W - Gewinde E14



Ofenlicht

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

➔ Glühlampensockel einschrauben.

➔ Regelmäßige Inspektion

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

➔ Führen Sie regelmäßige Überprüfungen der Funktion der Bedienelemente und Arbeitsgruppen des Ofens durch. Nach Ablauf der Garantiezeit, mindestens alle zwei Jahre, sollten Sie den technischen Zustand des Ofens im Servicecenter überprüfen.

➔ Tauschen Sie gegebenenfalls defekte Teile und Baugruppen aus

Achtung!

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

Elektrische backofen

In jedem Notfall sollte:

- ➔ Schalten Sie die Arbeitseinheiten des Ofens aus
- ➔ Trennen Sie die Stromversorgung
- ➔ Rufen Sie einen Spezialisten
- ➔ Einige kleinere Mängel können vom Benutzer selbst gemäß den Anweisungen

in der Tabelle behoben werden. Überprüfen Sie die Tabelle, bevor Sie sich an ein Servicecenter wenden.

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

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:230V ~ 50 Hz
 Nennleistung:max. 2,9 kW
 Plattenabmessungen (BREITE/TIEFE/HÖHE) 59,5 / 57,5 / 59,5 cm
 Entspricht den Normen EN 603351, EN 6033526.

PRODUKTPASS

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

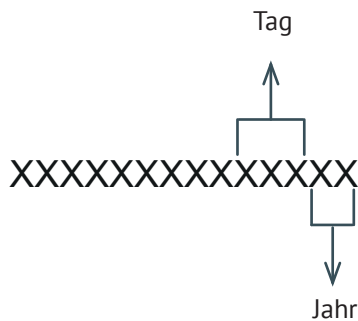
A	Name des Lieferanten	KUPPERSBERG
B1	Modell-ID	HH 668 T 10162.3ETsDpHaScX 57012
B2		HH 668 W 10162.3ETsDpHaScW 57013
C	Energieeffizienzindex (EEL cavity)	106,1
D	Energieeffizienzklasse	A
E	Energieverbrauch für einen Zyklus (EC elektrischer Hohlraum) Standardmodus [kWh] Lüfter ein [kWh]	0,99 0,87
E1		
E2		
F	Anzahl der Kameras	1
G	Wärmequelle (Strom oder Gas)	V / O
H	Ofenkapazität (L)	65

Um die Einhaltung der Ökodesign-Anforderungen zu bestimmen, wurden Mess- und Berechnungsmethoden aus den folgenden Standards angewendet. EN 603501

PRODUKTTINFORMATIONEN

Produktinformationen gemäß der Richtlinie der Kommission (EU) Nr. 66/2014 zur Ergänzung der Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2009/125 / EG bezüglich der Umwelthanforderungen für Haushaltsöfen, Öfen und Dunstabzugshauben Backofen

I1	Modell-ID	HH 668 T 10162.3ETsDpHaScX 57012
I2		HH 668 W 10162.3ETsDpHaScW 57013
J	Ofentyp (Strom oder Gas))	V / O
K	Gerätegewicht [kg]	32,4
L	Anzahl der Kameras	1
M	Stromquelle für jede Kamera (Strom oder Gas)	V / O
N	Kapazität für jede Kammer	65
O	Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens innerhalb des Ofens während eines Zyklus im Standardmodus für jeden Ofen (Endstrom) erforderlich ist	0,99
P	Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens im Inneren des Ofens erforderlich ist, wenn der Zyklus bei eingeschaltetem Ventilator für jeden Ofen ausgeführt wird (Endstrom). EC-Elektrokammer [kWh / Zyklus]	0,87
Q	Energieeffizienzindex für jede EEI-Hohlraumkamera	106,1

SERIENNUMMER:**Hersteller:**

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

Importeure:

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

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

Electric oven

**CONTENT**

SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	32
INSTALLING.....	34
OPERATION	35
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS.....	42
CLEANING AND MAINTENANCE	44



DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

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

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



Caution!

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

The oven is intended for household use only.

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



SAFETY INSTRUCTIONS

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

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

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

Electric oven

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

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

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

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

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

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

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

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

HOW TO SAVE ENERGY

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



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

Do not open the oven door unnecessarily often.

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

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

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

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

Important!

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

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

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



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

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

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

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



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

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

Electric oven



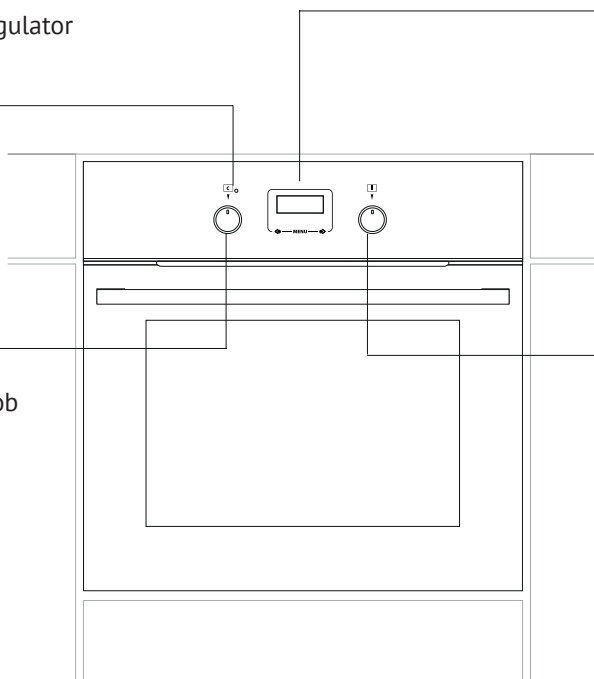
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Temperatureregulator
signal light

Electronic
programmer

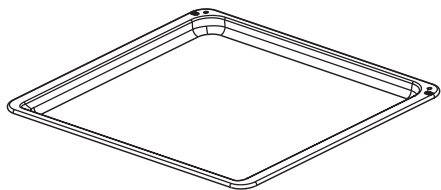
Temperature
adjustment knob

Oven function
selector knob

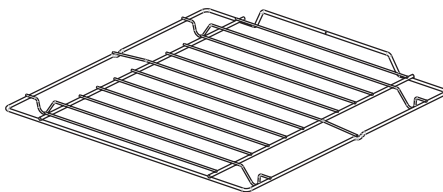


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

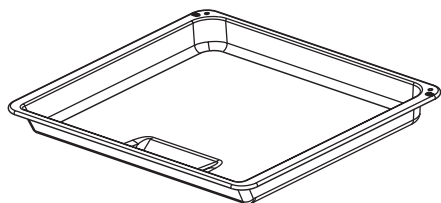
Cooker fittings:



Baking tray*

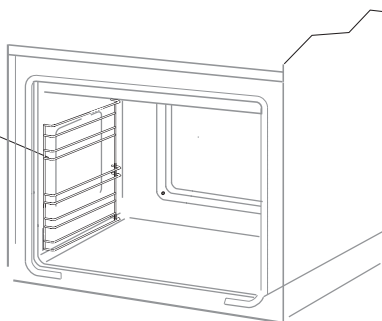


Grill grate (drying rack)



Roasting tray*

Side racks

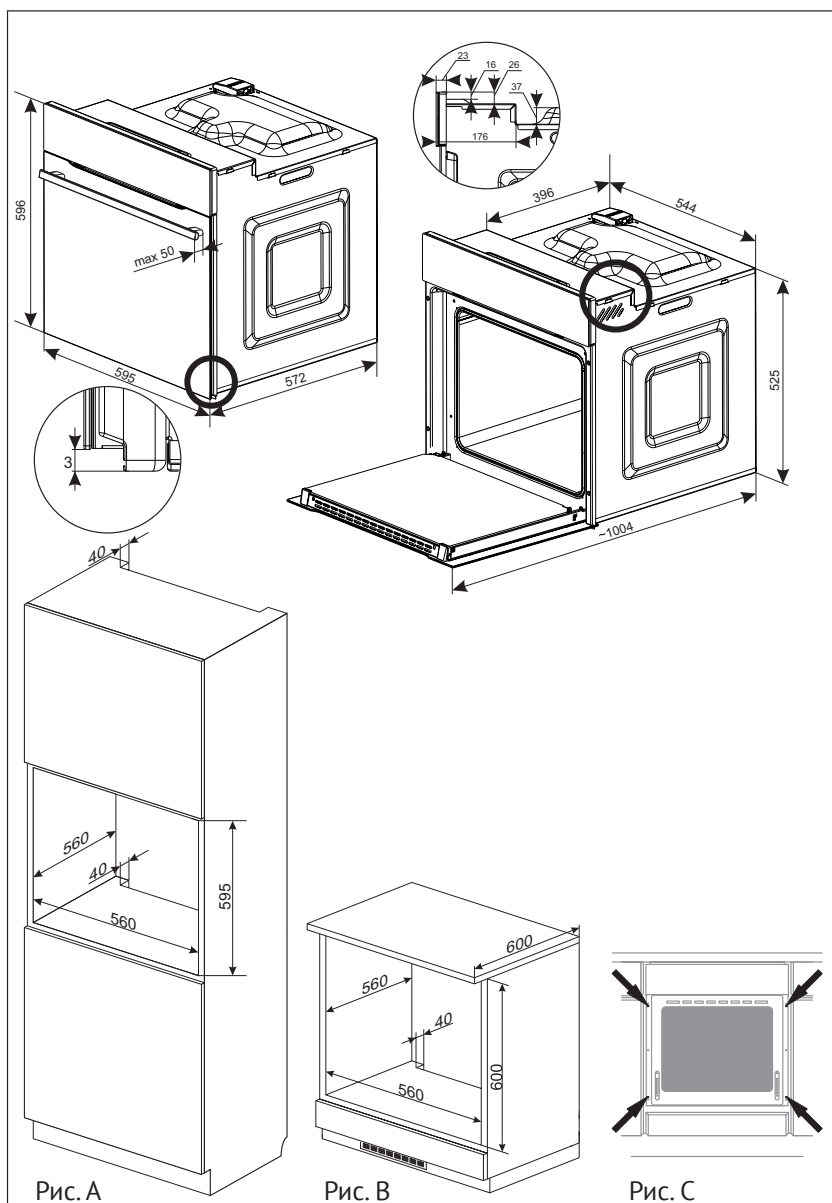


*optional

Electric oven



INSTALLING THE OVEN



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

This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.

Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.

Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.

Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.

Electrical connection

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

➔ A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located

above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

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

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

⇒ the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions, -the plug is within easy reach.

Important!

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



OPERATION

Before using the oven for the first time

➔ Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven chamber during transport.

➔ Remove all the accessories from inside of the oven and wash them thoroughly in warm water with gentle washing up liquid.

➔ Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.

➔ Use warm water with the addition of mild detergent to wash the inside of the chamber. Do not use hard brushes or sponges. They could damage the coating of the inside of the chamber.

Electric oven

Warm up the oven chamber

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

➤ Turn the function selector knob and set the position or (there is a detailed description of these functions later in the instructions).

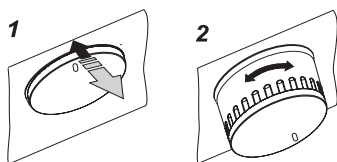
Rotate the temperature adjustment knob and set the temperature to 250°C. The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven chamber.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

1. Gently press and release a knob which will pop out,

2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.

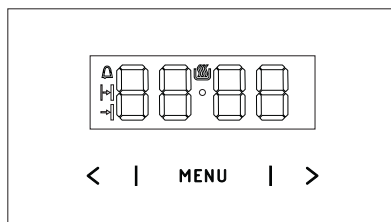
**Important!**

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power

supply. **The programmer should be set with the current time. (See Electronic programmer). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

Operate the control panel

MENU - select the mode of operation

> - higher setting sensor

< - lower setting sensor

- appliance on indicator

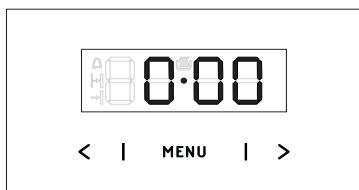
- Kitchen timer

- Duration

- End Time

Set current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing **0.00**:



➞ Touch and hold **MENU** ((or simultaneously touch **< / >**) until you will see  on the display and the dot below the symbol is flashing,

➞ Touch **< / >** within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the  symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch **< / >** simultaneously and adjust the current time while the dot below the  symbol is flashing.

Note:

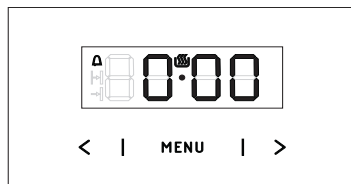
The oven can be turned on when you see the  symbol on the display.

Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes. To set the Kitchen Timer:

➞ touch **MENU**, then the display will show blinking ;

➞ use the **< / >**, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the , icon flashes,



➞ Touch and hold **< / >** or **MENU** to mute the alarm. The  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

Note!

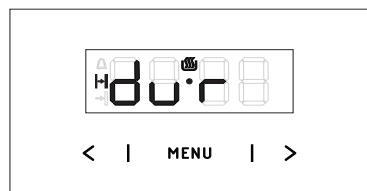
If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

➞ set the function selector knob and the temperature selector knob to your preferred settings,

➞ Touch **MENU** repeatedly until the display shows **dur** (duration) briefly and the  symbol will be flashing,



➞ set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **< / >** sensors.

Electric oven

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the  symbol. Once the duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  and  symbols will be flashing,

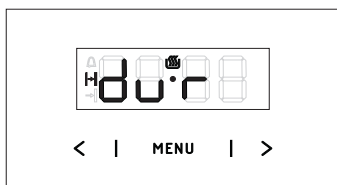
➡ Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position,

➡ Touch and hold **< / >** or **MENU** to mute the alarm. The  and  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

Delayed timed operation

In order to set the appliance to switch off at a specific time after a set Duration has elapsed, set the Duration and the End Time:

➡ Touch **MENU** repeatedly until the display shows **dur** (duration) briefly and the  symbol will be flashing, symbol will be flashing,



➡ set the End Time using the **< / >**, sensors, a maximum of 23 hours and 59 minutes ahead,

➡ set the function selector knob and the temperature selector knob to preferred settings. The  and  symbols

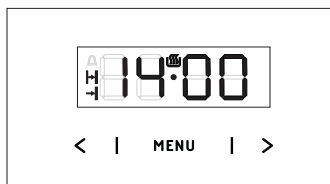
functions are now active. The appliance will switch on at End Time minus Duration (i.e. if the set Duration is 1 hour and the set End Time is 14:00, the appliance will automatically switch on at 13:00).



➡ Once the Duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  and  will be flashing,

➡ Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,

➡ Touch and hold **< / >** or **MENU** to mute the alarm. The  and  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.



Cancel settings

Timer and delayed timed function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

➡ simultaneously touch the **< / >**, sensors

Cancel timer settings:

➡ Touch the MENU sensor to select the Kitchen Timer,

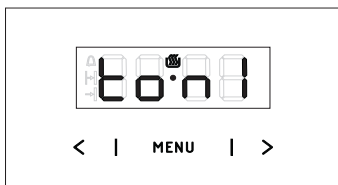
➡ simultaneously touch the < / > sensors

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

➡ « » simultaneously touch the < / >, sensors

➡ Touch **MENU** repeatedly to select the ton (tone). The display will be flashing:



➡ Use the < / > sensors to select your preferred tone:

- ➡ Use > to select the setting 1 to 3
- ➡ Use < to select the setting 3 to 1

Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

➡ Simultaneously touch the < / > sensors,

➡ Touch **MENU** repeatedly to select the bri (brightness) setting – the

settings can be accessed in sequence ton (tone) and bri (brightness).

⇒ Use the < / > sensors to select your preferred brightness:

⇒ Use > to select the setting 1 to 9

⇒ Use < to select the setting 9 to 1

Note:

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 – 06:00.

Oven functions and operation.

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

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

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

- Gently press and release a knob which will pop out,
- Turn the oven functions selection knob to the desired function.

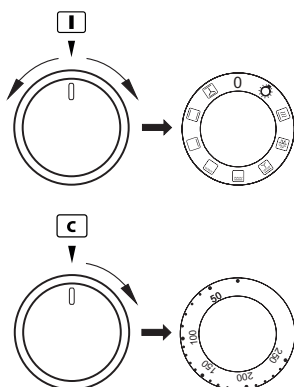
Electric oven

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.

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

Caution!

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

**0 Oven is off****Independent oven lighting**

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

**Rapid Preheating**

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

**Defrosting**

Only fan is on and all heaters are off.

**Fan and combined grill on**

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

**Enhanced roaster (super roaster)**

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

**Roaster on.**

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

**Bottom heater on**

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

**Top and bottom heaters on**

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

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

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking). When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Signal light

Switching on the oven is indicated by red signal light, turning on. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven).

Important!

The cooling fan operates automatically when you activate any heating function and the oven light is on. The cooling fan turns off when you turn off the heating function. Therefore, when you have finished cooking, it is recommended you turn the function knob to the light on position to activate the cooling fan to help cool the oven cavity.

Important!

Steam is generated when the oven is used. This is a normal. Steam may also occur when the oven is heated up

and when its door is closed. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

Use of the grill

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

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

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

Warning!

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

When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

Electric oven

**BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS****Baking**

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

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

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

➔ when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;

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

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

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

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

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

Roasting meat

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

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

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

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

Electric oven

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

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

* Baking smaller items

Caution!

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

Electric oven

**CLEANING AND
MAINTENANCE**

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

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

Oven

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

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

➔ Cleaning function:

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

- close the oven door,

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

- heat the oven chamber for approximately 30 minutes,

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

- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

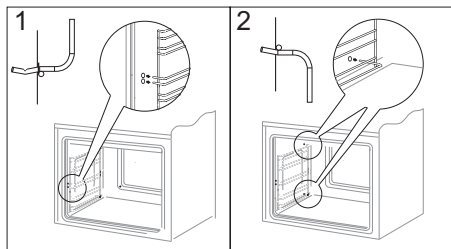
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Important!

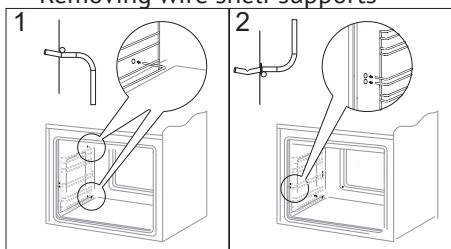
Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

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

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



Removing wire shelf supports

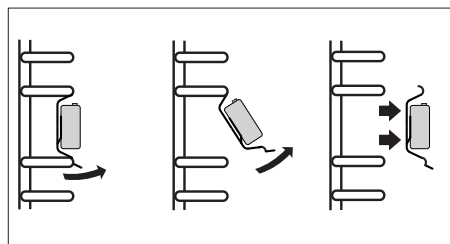


Installing wire shelf supports

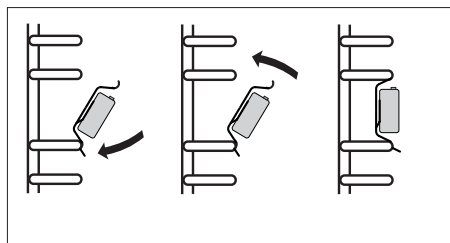
tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

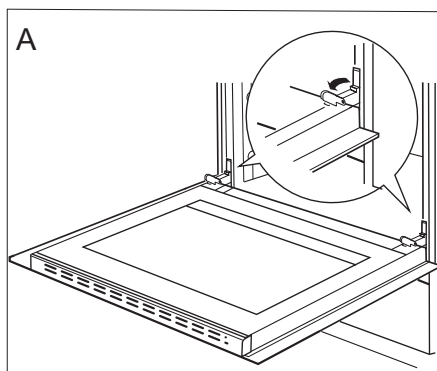
Ovens in cookers marked with the letters Dp have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports.

The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking

Electric oven

Door removal

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

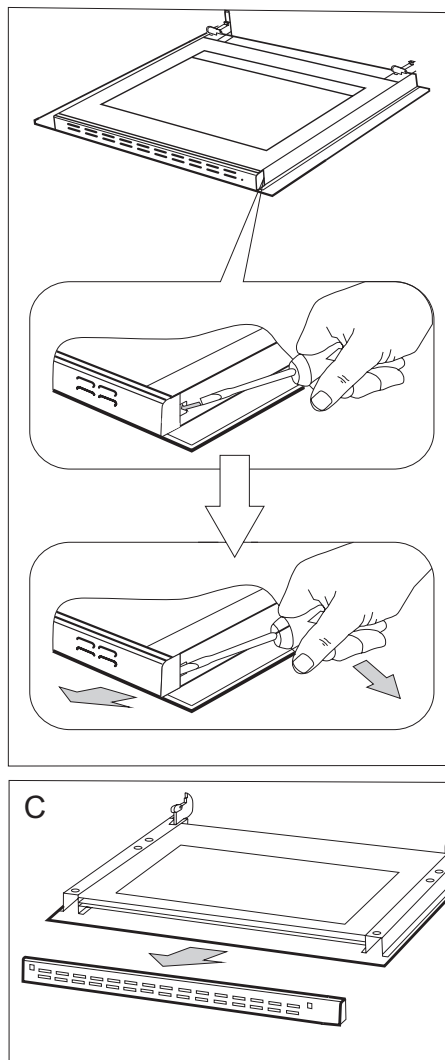


1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).

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

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

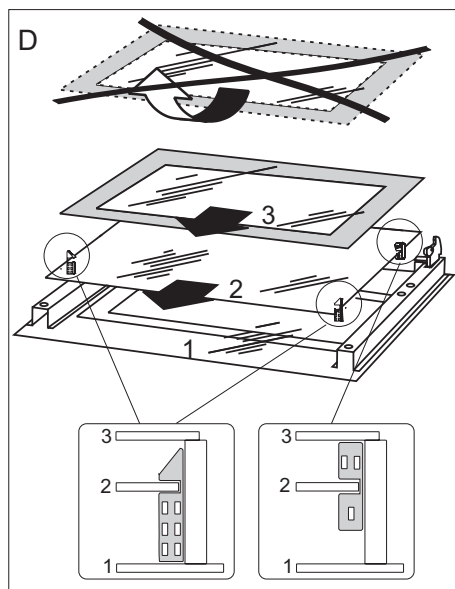
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.



Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same

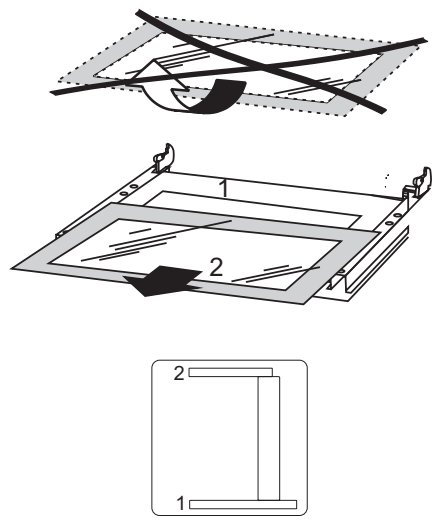
time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a "click".

Then press the left end in until you hear a "click".



Removal of the internal glass panel.
3 glass.

D1



Removal of the internal glass panel
2 glass.

Replacement of the oven light bulb

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

➤ Set all control knobs to the position " " / "0"

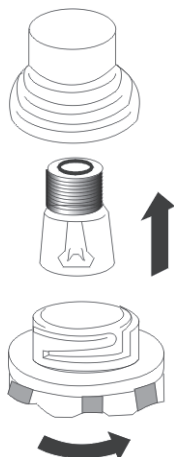
➤ and disconnect the mains plug,

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

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

Electric oven

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



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

➡ Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.

➡ Screw in the lamp cover.

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

➡ carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,

- ➡ fix any operational faults,
- ➡ carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

In the event of an emergency, you should:

- ➔ switch off all working units of the oven
- ➔ disconnect the mains plug
- ➔ call the service centre
- ➔ some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

➔ Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

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

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

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

TECHNICAL DATA

Voltage rating230V~50 Hz
Power rating макс. 2,9 kW
Cooker dimensions H/W/D 59,5 / 57,5 / 59,5sm
Complies with EU regulationsEN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Electric oven

PRODUCT FICHE

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

A	Supplier name	KUPPERSBERG
B1	Model identifier	HH 668 T 10162.3ETsDpHaScX 57012
B2		HH 668 W 10162.3ETsDpHaScW 57013
C	Energy efficiency index (EEI cavity)	106,1
D	Energy efficiency class	A
E	Energy consumption per cycle (EC electric cavity) conventional mode [kWh] fan-forced mode [kWh]	0,99 0,87
E1		
E2		
F	Number of cavities	1
G	Heat source (electricity or gas)	V / O
H	Cavity volume [l]	65

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

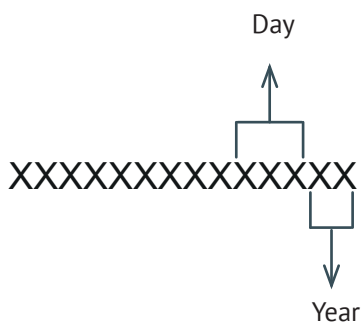
PRODUCT INFORMATION

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

Household ovens

I1	Model identifier	HH 668 T 10162.3ETsDpHaScX 57012
I2		HH 668 W 10162.3ETsDpHaScW 57013
J	Oven type (electricity or gas)	V / O
K	Appliance weight [kg]	32,4
L	Number of cavities	1
M	Source of heat for each cavity (electricity or gas)	V / O
N	Volume of each cavity V [l]	65
O	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in conventional mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,99
P	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in fan-forced mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,87
Q	Energy efficiency index EEI cavity for each cavity	106,1

Electric oven

SERIAL NUMBER CHART:**Manufacturers:**

Amica S.A

UL. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

Importers:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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

NOTES

[illegible]

**СОДЕРЖАНИЕ**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	55
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	58
МОНТАЖ	60
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	61
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	
В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	69
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	71



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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



Внимание!

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

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



УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

Электрические духовые шкафы

Внимание! Не применяйте агрессивные моющие и чистящие средства, острые металлические предметы для очистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

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

Для очистки духовки нельзя применять оборудование для очистки паром.

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

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

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

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

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

➔ Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его

применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

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



➔ **Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.**

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

➔ **Использование остаточного тепла духовки.**

➔ Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.

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

➔ **Аккуратно закрывайте дверцу духовки.**

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

➔ **Не располагайте духовку вблизи холодильников/морозильных камер.**

Без необходимости возрастает потребление электричества

РАСПАКОВКА



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

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

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

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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



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

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

Электрические духовые шкафы



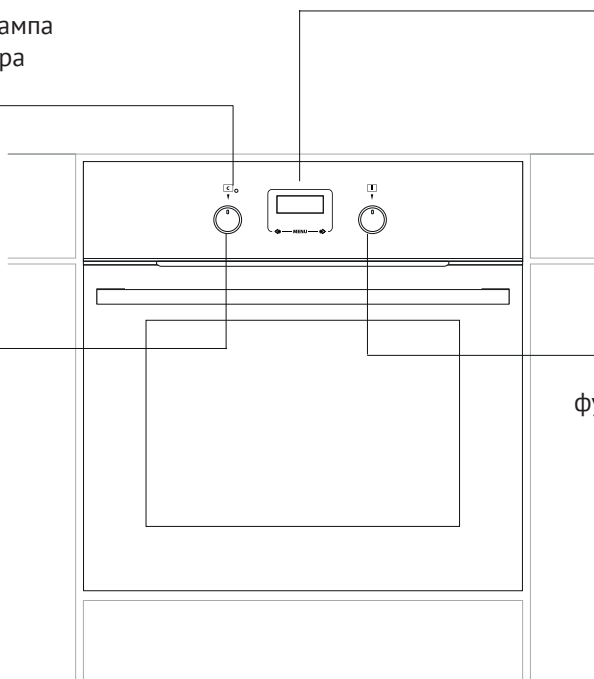
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Контрольная лампа
терморегулятора

Таймер

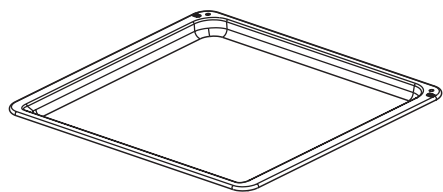
Регулятор
температуры

Переключатель
функций духовки

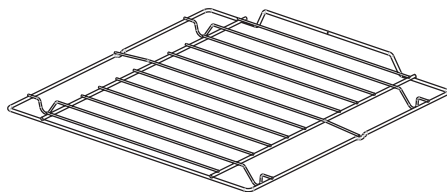


ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

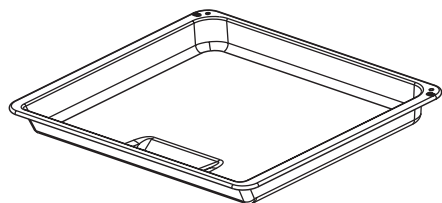
Оснащение духовки:



Противень для выпечки*

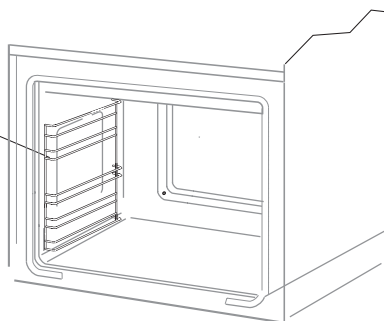


Решетка для гриля
(решетка для сушки)



Поддон для жарки*

Хромированные
направляющие



*для определенных моделей

Электрические духовые шкафы



МОНТАЖ

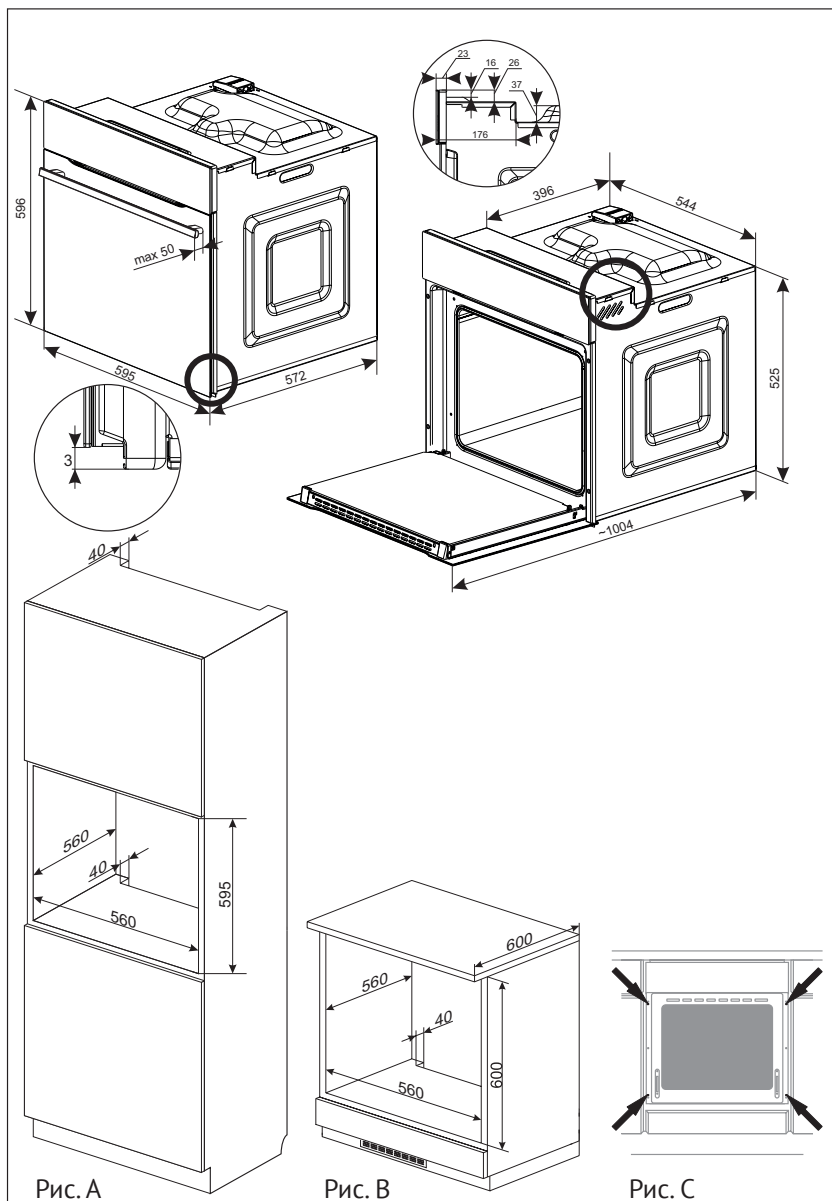


Рис. А

Рис. В

Рис. С

Электрические духовые шкафы

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории У. Мебель должна иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

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

Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

Подключение духовки к электрической сети

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

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

⇒ Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:

⇒ выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,

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

⇒ доступна ли розетка.

Внимание!

В случае повреждения неотключаемого питательного провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированном сервисном центре квалифицированным специалистом.

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ****Перед первым включением духовки**

⇒ Удалите все упаковочные элементы, особенно элементы, защищающие внутреннюю часть духовки во время транспортировки.

⇒ Извлеките все принадлежности из духовки и тщательно вымойте их в теплой воде и мягкой жидкости для мытья посуды.

⇒ Снимите защитную пленку с поверхности телескопических направляющих.

⇒ Для очистки внутренней части камеры используйте теплую воду с мягким моющим средством. Не используйте жесткие щетки или губки. Они могут повредить покрытие внутри камеры.

Электрические духовые шкафы

Нагрев камеры духовки

➤ Включить вентиляцию в помещении или открыть окно.

➤ Поверните ручку выбора функции и установите положение или (подробное описание этих функций можно найти в дальнейшей части этого руководства).

Поверните ручку регулировки температуры духовки и установите температуру 250 °C. Духовка должна работать не менее 30 минут, во время работы духовка будет издавать запах, который появляется только в начале, со временем запах исчезнет. Это нормальное явление, оно называется нагретом камеры духовки.

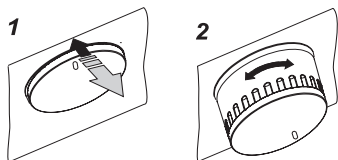
Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

1. Осторожно нажмите переключатель и отпустите;

2. Установите выбранную функцию.

Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют функциям духовки.

Внимание!



В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения сети дисплей будет показывать „0.00”.

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

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

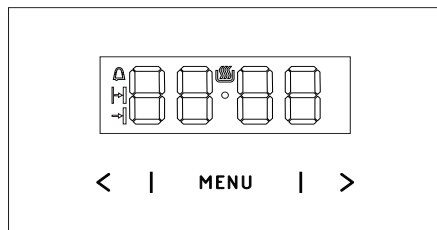
Внимание!

Электронный программатор Ts оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

Каждое изменение установки сенсора подтверждается звуковым сигналом. Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

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

Работа программатора



MENU - сенсор выбора режима работы

> - сенсор Плюс

< - сенсор Минус

- символ готовности к работе

- символ таймера

- символ длительности работы

- символ времени завершения работы

Электрические духовые шкафы

Настройка текущего времени

После подключения к сети или повторного включения после сбоя на дисплее показывает мигающие **0.00**:



➞ нажмите и удерживайте нажатым сенсор **MENU** (или одновременно сенсоры **< / >**) до момента появления символа  на дисплее, точка под символом будет мигать,

➞ в течение 7 сек. настройте актуальное время, используя сенсоры **< / >**.

Примерно через 7 сек. с момента завершения настройки актуального времени новые данные сохраняются, а точка под символом  перестает мигать.

Откорректировать время можно позже, нажимая одновременно сенсоры **< / >**, в момент, когда точка под символом  будет мигать, можно откорректировать текущее время.

Внимание!

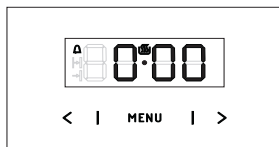
Духовку можно включить после появления символа  на дисплее.

Таймер

Таймер можно включить в любой момент, независимо от того, включен духовой шкаф или выключен. Программируемое время составля-

ет от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Чтобы настроить таймер, следует:

➞ нажать сенсор **MENU**, на дисплее будет мигать символ ;



➞ установить время таймера сенсорами **< / >**, дисплей показывает установленное время таймера и активную функцию работы  по истечении установленного времени включается звуковой сигнал, и мигает ,

➞ нажать и удерживать нажатым сенсор **< / >** или **MENU** для выключения сигнала, символ  погаснет, а дисплей через 7с покажет текущее время.

Внимание!

Если звуковой сигнал не будет включен вручную, выключится автоматически через 7 минут.

Работа в полуавтоматическом режиме

Если духовка должна выключиться через установленное время, тогда следует:

➞ установить переключатель функции духовки или регулятор температуры в положение, в котором должна работать духовка,

➞ нажать сенсор **MENU** до момента, когда на дисплее появится на короткое время **dur** и символ  будет мигать,

Электрические духовые шкафы



⇒ установить требуемое время работы сенсорами $</>$, в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.

Установленное время должно быть сохранено в памяти через 7 секунд, дисплей повторно покажет текущее время при светящемся символе $\rightarrow$. По истечении установленного времени духовка выключится автоматически, включится звуковая сигнализация, а символы $\rightarrow$ и $\rightarrow$ будут мигать,

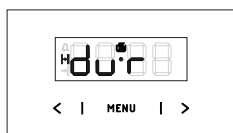
⇒ установить ручки функции духовки и регулировки температуры в положение «выключено»,

⇒ нажать и удерживать нажатым сенсор $</>$ или **MENU** для выключения сигнала, символы $\rightarrow$ и $\rightarrow$ погаснут, а дисплей через 7с покажет текущее время.

Работа в автоматическом режиме

Если духовка должна включиться на определенное время работы и в установленное время выключиться, тогда следует установить длительность работы и время завершения работы:

⇒ нажать сенсор **MENU** до момента, когда на дисплее появится на короткое время **dur** и символ $\rightarrow$ будет мигать,



⇒ установить требуемое время работы сенсорами $</>$ как для работы в полуавтоматическом режиме,

⇒ нажимать сенсор **MENU** до момента, когда на дисплее на короткое время появится **End** и символ $\rightarrow$ начнет мигать,

⇒ установить время выключения (завершения работы) сенсорами $</>$, которое ограничено до 23 часов и 59 минут,

⇒ установить ручку функции ду-



ховки или ручку регулировку температуры в положении, в котором должна работать духовка. Символы $\rightarrow$ и $\rightarrow$ активированы, работа духовки начнется с момента, вытекающего из разницы между настроенным временем завершения работы и настроенным временем работы (например, настроенное время работы составляет 1 час, настроенное время завершения работы 14:00, духовка автоматически включится в 13:00).

По достижении времени завершения работы духовка выключится автоматически, включится звуковая сигнализация при мигающих сенсорах $\rightarrow$ и $\rightarrow$,

⇒ установить переключатель функций духовки и регулятор температуры в положение «выключено»,

Электрические духовые шкафы

⇒ нажать и удерживать сенсор **</>** или **MENU** для выключения сигнала, символы  и  погаснут, а дисплей через 7с покажет текущее время.



Обнуление настроек

В любой момент можно обнулить настройки таймера или функции автоматической работы.

Обнуление настроек автоматического режима:

⇒ нажать одновременно сенсоры **</>**,

⇒ Обнуление настроек таймера:

⇒ сенсором **MENU** выбрать функцию таймера,

⇒ еще раз нажать сенсоры **</>**.

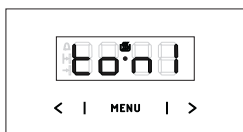
Изменение тона звукового сигнала

Тон звукового сигнала можно изменить следующим образом:

⇒ нажать одновременно сенсоры **</>**,

⇒ сенсором **MENU** выбрать функцию **ton**, показания дисплея будут мигать:

⇒ сенсорами **</>** выбрать соответствующий тон:



⇒ в диапазоне от 1 до 3 сенсором **>**.

⇒ в диапазоне от 3 до 1 сенсором **<**.

Изменение яркости дисплея

Возможно изменение яркости дисплея в диапазоне от 1 до 9, где 1 означает самую темную настройку, а 9 - самую яркую. Введенное значение применяется, когда часы не активированы (т.е. пользователь не прикасался ни к одному из сенсоров в течение 7 секунд).

Яркость дисплея можно изменить следующим способом:

⇒ нажать одновременно сенсоры **</>**,

⇒ сенсором **MENU** выбрать функцию **bri** (первое нажатие вызовет переход к функции **ton**, второе - к функции **bri**).

⇒ сенсорами **</>** выбрать соответствующую яркость:

⇒ в диапазоне от 1 до 9 сенсором **>**

⇒ в диапазоне от 9 до 1 сенсором **<**.

Внимание!

Если часы активированы (т.е. пользователь нажал сенсор в течение последних 7 секунд), яркость дисплея максимальная.

Ночной режим

В период с 22:00 до 06:00 часы автоматически уменьшают яркость свечения.

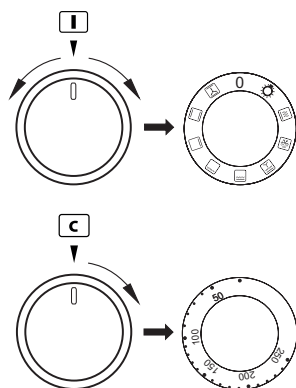
Электрические духовые шкафы

Функции духовки и ее обслуживание.**Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)**

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

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

- Осторожно нажать переключатель и отпустить, - Установить на выбранной функции. Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „ ” / „0”.

Внимание!

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

0 Нулевая установка**Независимое освещение духовки**

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

**Быстрый разогрев**

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

**Размораживание**

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.

**Макси гриль и конвекция**

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.

**функция «Макси-Гриль»**

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

**функция «Гриль»**

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

**нижний нагрев**

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

**верхний и нижний нагрев**

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста,

рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а также применение темных противней), процесс печения на одном уровне.

**традиционный нагрев с конвекцией**

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

Контрольная лампа

Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки).

Внимание!

Охлаждающий вентилятор включается автоматически, когда активируется какая-либо функция нагрева и в положении включенного освещения. В то же время, когда функция нагрева отключена, охлаждающий вентилятор автоматически отключается. Поэтому после завершения работы духовки ре-

Электрические духовые шкафы

комендуется повернуть ручку установ-ки функций в положение включенного освещения (включение охлаждающе-го вентилятора), чтобы быстрее охла-дить камеру.

Внимание!

При использовании духовки обра-зуется водяной пар. Это нормальное физическое явление. Выделение пара может произойти после нагревания духовки, а также после закрытия ее дверцы. В ходе приготовления или после его завершения необходимо осторожно открывать дверцу духовки. В момент открытия не наклоняйтесь над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

Использование печки

Обжаривание происходит в ре-зультате воздействия на пищу инфра-красных лучей, создаваемых разо-гревшимся грилем.

Для включения печки нужно:

➔ Установить ручку духовки в по-ложение, обозначенное символом «гриль»

➔ Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духов-ки).

➔ Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствую-щий рабочий уровень, а в случае об-жаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вер-тела) поддон для стекающего жира,

➔ Обжаривание следует осущест-влять при закрытой дверце духовки.

Для функции «Гриль» и «Макси-Гриль» температуру нужно установить на 250 °C, а для функции «Гриль с кон-векцией» максимум на 190 °C.

Внимание!

Когда используется духовка, до-ступные части могут нагреться. Реко-мендуется не подпускать к духовке детей.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

⇒ Рекомендуется выпекать пироги на противнях, являющихся заводской комплектацией духовки,

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

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

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

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

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

⇒ Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 - 30 градусов ниже, чем при обыч-

ной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

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

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

Поджаривание мяса

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

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

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

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

Электрические духовые шкафы

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

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

Внимание!

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



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

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

➞ Паровая очистка

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

- закрыть дверцу духовки,

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

- нагревать камеру духовки около 30 минут,

- открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

➞ После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

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

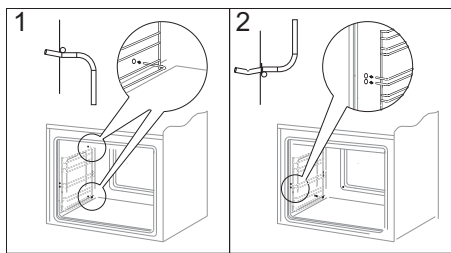
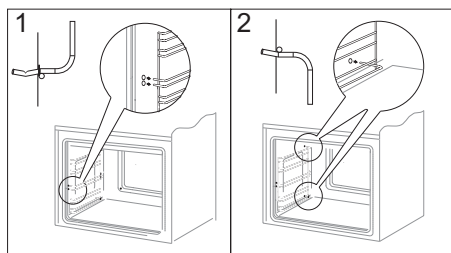
Важно!

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

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

Электрические духовые шкафы

Духовки, обозначенные буквой D, оборудованы легкоъемными направляющими для противней духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – защепку, который находится впереди, затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – защепки.

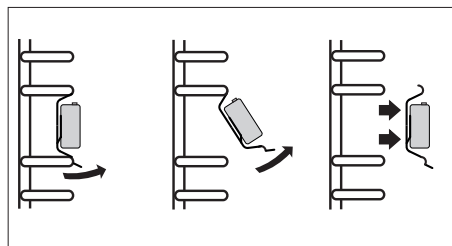


Духовки, обозначенные буквами Dp, оборудованы телескопическими (раздвижными) направляющими из нержавеющей стали, прикрепленные к хромированному направляющим. Телескопические направляющие следует вынимать и мыть вместе с хромированными направляющими. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, направляющие необходимо выдви-

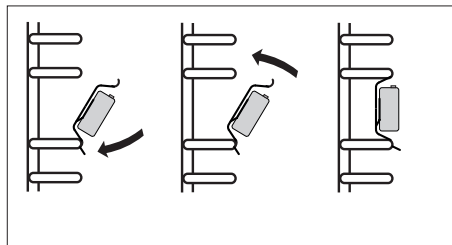
нуть, зацепив задним краем противня за буфера, которые находятся в передней части направляющих) и затем выдвинуть вместе в противнем.

Внимание!

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Извлечение телескопических направляющих

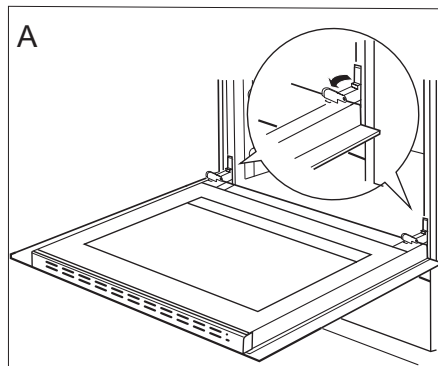


Установка телескопических направляющих

Снятие дверцы

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

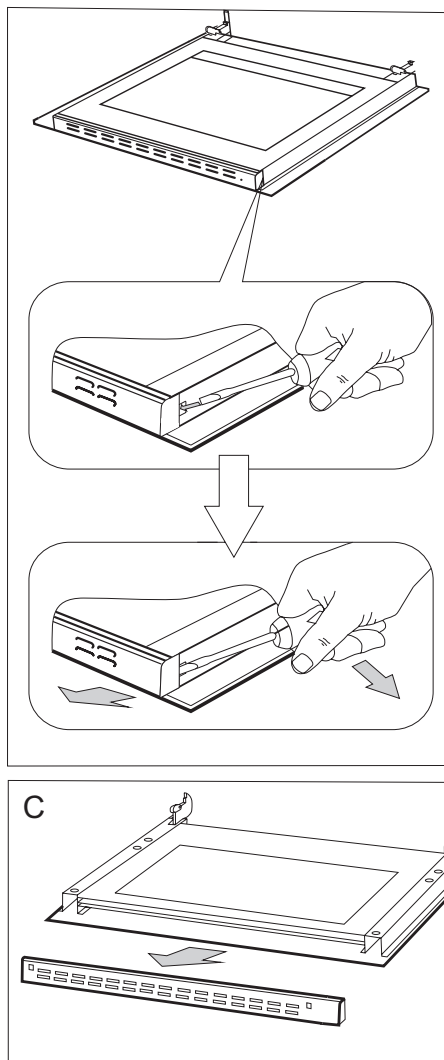
Отодвинуть предохранители петель.



Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепите и выдвиньте верхнюю планку двери, осторожно приподнимите её по бокам (рис. В);

2. Выньте (вытяните) планку верхней двери;

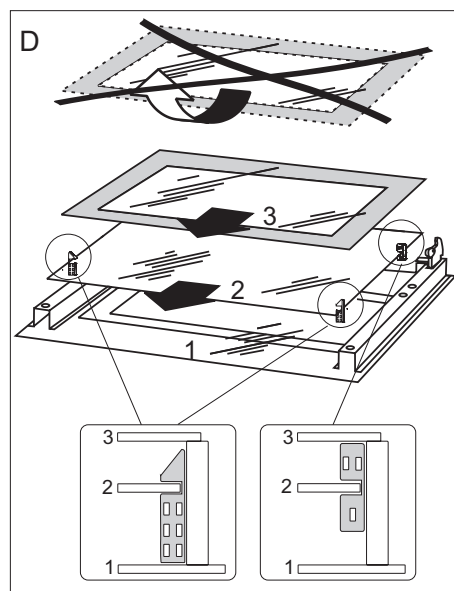


3. Внутреннее стекло выньте из крепления (в нижней части дверцы). Рис. D, D1.

4. Помойте стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы устано-

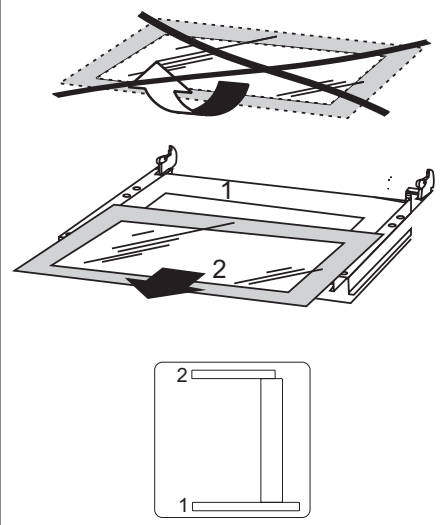
Электрические духовые шкафы

вить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху. **Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей.** Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец разместить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.
3 стекла.

D1



Снятие внутреннего стекла.
2 стекла.

Замена лампочки освещения духовки

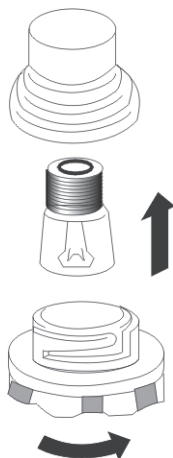
Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

➤ Все переключатели управления установите в положение „ ” / „0” „ и выключите питание.

➤ Выверните и промойте колпак лампочки, вытерев его насухо.

➤ Выверните осветительную лампочку из гнезда, при необходимости замените ее на новую.

- лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
- напряжение 230 V
- мощность 25 W -резьба E14.



Лампочка духовки

- ⇒ Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- ⇒ Ввернуть колпак лампочки.

Периодический осмотр

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

- ⇒ Проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп духовки. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния прибора в сервисном центре,

- ⇒ Устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- ⇒ При необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов.

Внимание!

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

Электрические духовые шкафы

В каждой аварийной ситуации следует:

- ➔ Выключить рабочие узлы духовки.
- ➔ Отсоединить электропитание.
- ➔ Вызвать мастера.
- ➔ Некоторые мелкие дефекты Вы можете исправить сами, следуя указаниям

в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

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

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V~50 Гц

Номинальная мощность: макс. 2,9 кВт

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 59,5 / 57,5 / 59,5 см

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

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

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

A	Название поставщика	KUPPERSBERG
B1	Идентификатор модели	НН 668 Т 10162.3ETsDpHaScX 57012
B2		НН 668 W 10162.3ETsDpHaScW 57013
C	Индекс энергетической эффективности (EEI cavity)	106,1
D	Класс энергетической эффективности	A
E	Потребление энергии для цикла (EC electric cavity) стандартный режим [kWh] режим с включенным вентилятором [kWh]	0,99 0,87
E1		
E2		
F	Количество камер	1
G	Источник тепла (электроэнергия или газ)	V / O
H	Объем камеры [л]	65

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

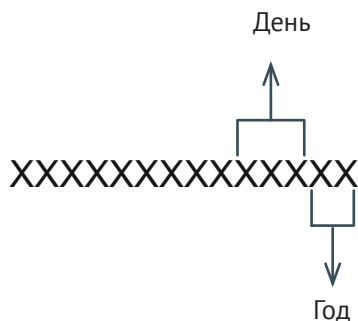
Электрические духовые шкафы

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

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

Духовой шкаф

I1	Идентификатор модели	НН 668 Т 10162.3ETsDpHaScX 57012
I2		НН 668 W 10162.3ETsDpHaScW 57013
J	Тип духового шкафа (электроэнергия или газ)	V / O
K	Вес оборудования [кг]	32,4
L	Количество камер	1
M	Источник энергии для каждой камеры (электроэнергия или газ)	V / O
N	Объем для каждой камеры V [л]	65
O	Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в стандартном режиме для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл]	0,99
P	Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в режиме с включенным вентилятором для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл]	0,87
Q	Индекс энергетической эффективности для каждой камеры EEI cavity	106,1

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**Производители:**

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

Импортер:

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

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



[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ P50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (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 _____



KUPPERSBERG

#2

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



KUPPERSBERG

#3

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





ВНИМАНИЕ!

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

➞ Kuppersberg
➞ www.kuppersberg.ru
➞ info@kuppersberg.ru