

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



OZ 663

ELECTRIC OVENS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG

**CONTENTS**

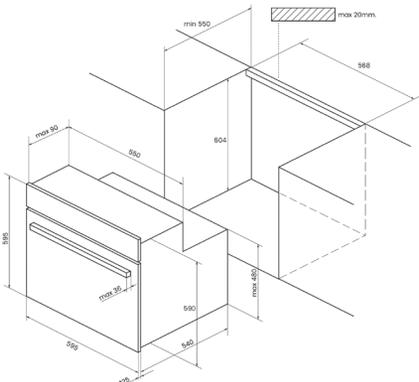
APPEAL TO THE CUSTOMER	3
MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL.....	3
CONTROL TYPES AND USE	3
CONTROL PANEL.....	3
BASIC SETTINGS.....	3
BASIC FUNCTION.....	5
MAINTENANCE AND CLEANINGS	8



APPEAL TO THE CUSTOMER
Our Valued Customer,

Thank you for your purchase of our product. Please read all instructions and warnings in this manual carefully. This manual includes the important information about safe installation, usage and maintenance and the required warnings for your utilization of your equipment. Please keep this manual at a safe and easily accessible place to be used as future reference

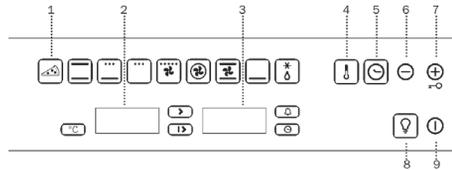
TECHNICAL DRAWINGS



- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Front control panel with anti-fingerprint finish | 9. Hinge |
| 2. Oven Seal | 10. Triple glazed door |
| 3. Double folding grill elements | 11. Air cooling outlet |
| 4. Grid shelf | 12. Cabinet Mounting |
| 5. Telescoping guide rails | 13. Grill Screen |
| 6. Cake shelf | 14. Smoke Outlet |
| 7. Deep shelf | 15. Back Wall Panel |
| 8. Door switch | 16. Side lights |
| | 17. Fan |
| | 18. Full size interior glass |



CONTROL TYPES AND USE
Control Panel



- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Cooking Functions | 5. Electronic Clock |
| 2. Temperature Indicator | 6. Sensor \ominus |
| 3. Electronic Clock | 7. Sensor \oplus / Child Safety Function |
| 4. Temperature Sensor | 8. Inside Light |
| | 9. On / Off |



MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL



BASIC SETTINGS

Oven Functions



Conventional

This function is for use when baking cakes, where the heat should be even to give a spongy texture.



Lower Element

Heat only comes from beneath. Suitable for warming plates or letting dough rise.

Electric oven OZ 663

**Grill and Lower Element**

Ideal for roasts. This function can be used with any size joints of meat.

**Grill**

Toasting and browning. This function allows the surface to be cooked without affecting the inside of the food. Suitable for flat pieces such as steaks, ribs, fish and toasts.

**MaxiGrill with Fan**

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the oven grid with the tray below to collect meat juices.

Caution

The door must be closed during use with Grill, and with Fan.

**Conventional with Fan**

Suitable for roasts and cakes. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

**Turbo**

The fan spreads the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly distributed temperature, food can be cooked on two levels at the same time.

**Pizza**

Ideal for baking pizzas, pies, and fruit tarts or sponges.

**Defrosting****Recommendations for Defrosting Food**

The defrost function works by means of a 2-level system of hot air. HI is for meats in general and LO is for fish, cakes, pastries and bread. When selecting the defrost function, select HI or LO on the temperature display by pressing on the temperature sensor  and then the \oplus or \ominus sensors.

➔ Unpackaged food should be placed on the oven tray or on a dish.

➔ Defrost large pieces of meat or fish by placing them over the grid with a tray underneath to collect any liquid.

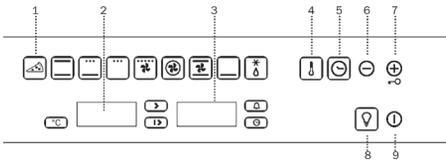
➔ Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. Condiments can be added once the surface is soft.

➔ Food should always be cooked after defrosting.

FOOD	LO LEVEL		HI LEVEL	
	Weight	Time	Weight	Time
Bread	1/2 Kg	35 mins		
Cake	1/2 Kg	25 mins		
Fish	1/2 Kg	30 mins		
Fish	1 Kg	40 mins		
Chicken			1 Kg	75 mins
Chicken			1,5 Kg	90 mins
Rib steak			1/2 Kg	40 mins
Minced meat			1/2 Kg	60 mins
Minced meat			1 Kg	120 mins

The times shown in the chart are a guide. The time needed for defrosting will depend on the temperature of the room, weight of the food and how frozen it is.

BASIC FUNCTION Oven Use



Use of the electronic timer

Caution

The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Ensure that the glass front of the control panel is clean and free of any obstacles when turning on the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the glass, you will need to turn off the oven for a few seconds and then turn it back on. By doing this, the sensors adjust automatically and will react once more to fingertip control.

Setting the Electronic Clock

When turning your oven on, you will see the clock flashing 12:00 . Set the clock by touching the  or  symbols on the glass. You will hear 2 beeps confirming the time has been set.

If you want to change the time, touch the clock sensor  until the

indicator  flashes. Change the time by touching the  or  sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Manual Operation

After setting the clock, the oven is ready for use:

1 Press the On sensor .
2 Press on the desired cooking function symbol.

3 The temperature display  will show the preset temperature for that cooking function. Press on the temperature sensor  to change it. Select the desired temperature by pressing on the  or  sensors.

4 The top oven cavity will start to heat up. Functions  and  will start the fast preheating function for a few minutes. The oven will beep when it reaches the selected temperature.

Caution: this preheating function turns on the turbo motor at the back of the top oven cavity.

5 During oven heating, the o display will flash to show that the food is being heated.

6 Press on the Off sensor  to stop cooking.

Caution

When cooking has finished, you will notice that oven cooling feature will work until the temperature inside the oven has been suitably lowered.

Electric oven OZ 663

Oven Lighting

The inside light will go on:

➔ When the oven door is open. If the door is not closed after a certain time, the light will turn off to reduce power consumption.

➔ When any cooking function is selected. The light will turn off after a certain time.

If you want to turn the light on during cooking, just touch the Oven Light sensor . If you keep your finger on this sensor for a few seconds, the light will stay on throughout cooking.

Electronic Clock Functions

Cooking Time: This function allows you to programme cooking time length, after which the oven will turn off automatically.

Cooking Stop Time: This function allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.

Cooking Time and Cooking Stop Time: This function allows both cooking time length and the stop time to be programmed. With this function, the oven switches on automatically at the set time and operates for the cooking time it has been programmed for. It switches itself off automatically at the entered stop time.

Timer Alarm: A beep will go sound when the set time has finished, whether the oven is on or off.

Child safety: This function locks the oven, preventing small children from playing with it.

Programming the Timer Alarm

1 Press on the clock sensor  several times until the symbol  lights up.

2 Select the length of time after which you want the alarm to sound by pressing on  the  or sensors.

3 You will then hear two beeps, the display will show the time left before the alarm sounds and the symbol  will flash slowly, indicating that the timer has been set.

4 Once the programmed time has passed, an alarm will sound and the symbol  will begin to flash more quickly.

5 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed time whenever you want by touching the clock sensor  until the symbol  flashes, and then touching the  or  sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Programming Cooking Time

1 Press on the clock sensor . The symbol  will light up.

2 Select the cooking time by pressing the  or  sensors.

3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The symbol  will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically.

4 Select a cooking function and temperature.

5 Once the cooking time is complete, the oven will turn off, an alarm will sound and the  symbol will flash more quickly.

6 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed time whenever you want by touching the clock sensor  and then on the  or  sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Programming the Cooking Stop Time

1 Press on the clock sensor  several times until the symbol  lights up.

2 Select the cooking stop time by pressing the  or  sensors.

3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The  symbol will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically.

4 Select a cooking function and temperature.

5 Once it is the set time, the oven will turn off, an alarm will sound and the  symbol will flash more quickly.

6 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed cooking stop time at any moment by pressing on the clock sensor  until

the symbol flashes and then by pressing on the  or  sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

You can use this function even if you are already cooking with the oven. If this is the case, follow all of the above instructions except No. 4.

Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

1 Press on the clock sensor . The symbol  will light up.

2 Select the cooking time by pressing the  or  sensors.

3 Two consecutive beeps will then sound, and the display will show the remaining cooking time. The  symbol will flash slowly.

4 Press on the clock sensor  several times until the symbol  lights up.

5 Select the cooking stop time by pressing the  or  sensors.

6 This will be confirmed by two beeps. The current time will show on the display and the  symbol will remain lit.

7 Select a cooking function and temperature.

8 The oven will remain off, with the  symbol lit and the  symbol flashing slowly. The clock will show

Electric oven OZ 663

the current time and the inside light will remain off. The oven is now programmed.

9 When it is time to start cooking, the oven will switch on and will operate for the programmed cooking time. The clock display will show the remaining cooking time.

10 Once the set time is reached, the oven will turn off, an alarm will sound and the  and  symbols will flash.

11 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

If you wish to change the cooking stop time while cooking is in progress, press on the clock sensor  until the symbol  flashes. You can then change the cooking stop time by pressing on the  or  sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Child Safety Function

This function locks the oven, preventing small children from playing with it. To turn on the function, press on the  symbol until you hear a long beep and see several flashing dots between the digits of the temperature display. The oven is now locked.

To turn off the child lock, keep the  symbol pressed until a long beep sounds.

Caution

In the event of power failure, your electronic clock timer settings will be erased and 12:00 will flash on the clock display. Reset the clock and programme again.

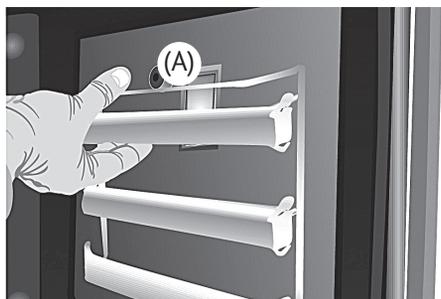
MAINTENANCE AND CLEANINGS

Changing the oven light bulb

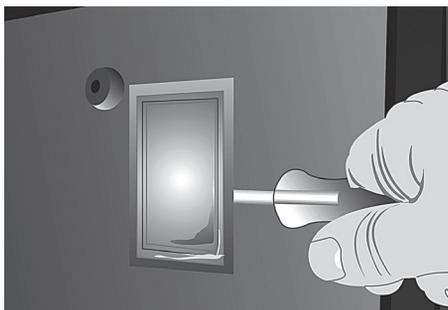
Caution

Make sure the oven is unplugged before changing the bulb.

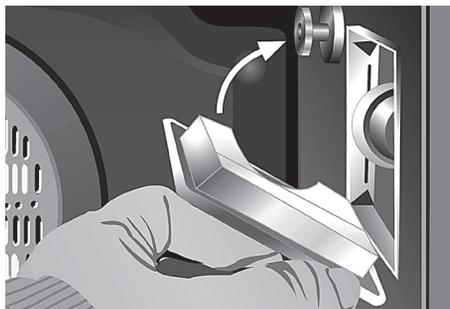
➔ Detach the chrome supports by loosening the screw (A).



➔ Release the bulb-holder glass cover with a tool.



- ➔ Change the bulb.
- ➔ Reassemble the glass cover and ensure that everything fits in the correct position.

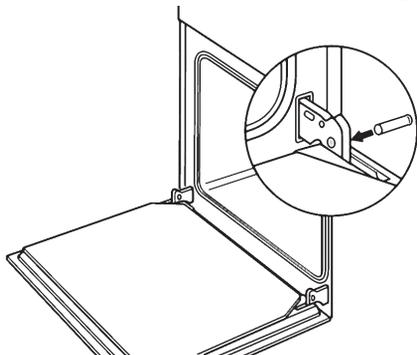


The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300 °C. You can order one from Technical Service.

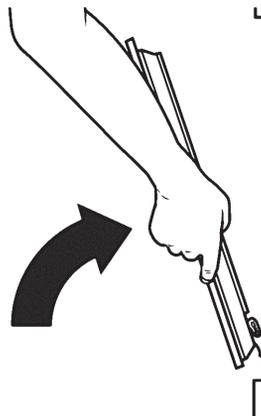
Removing and refitting the oven door

Removing the oven door

- ➔ Open the oven door as far as it will go.
- ➔ Insert the locking pins enclosed into the drilled holes of the door hinges.



- ➔ Grasp the oven door at both sides and lift it up until it is nearly closed.

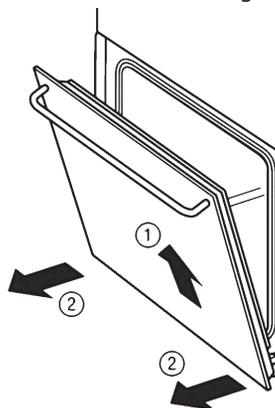


- ➔ Gently lift the door and pull the hinges forward away from the door opening.



Important! Risk of injury!

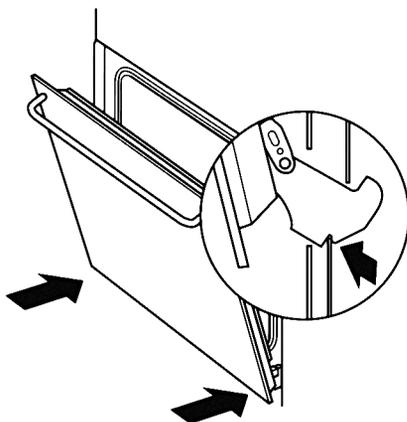
Do not pull the locking pins out of the drilled holes. The hinge is under tension. It must also be under tension on installation. Once the pins have been removed it is no longer possible to tension and secure the thing.



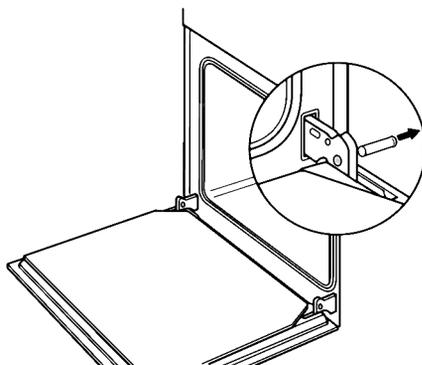
Electric oven OZ 663

Refitting the oven door

- Grasp the oven door at both sides and slide the hinges into the openings on the oven. The hinge will click into place.
- Slowly open the oven door until it is fully open.



- Remove the locking pins from the drilled holes of the door hinges again.
- Close the oven door.





ENERG
енергия · ενεργεια

Y UJA

IE IA

KUPPERSBERG
OZ 663



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



57 L



0.84 kWh/cycle*



0.81 kWh/cycle*

* цинял · cyclus · portion · zykus · πρόγραμμα · ciclo · tsökkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	102,5
N° cav *	1
M	37 kg

* зaтв.отдел. · ovnrum · θαλάμιου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

Наш вклад в охрану окружающей среды: использование переработанной бумаги.

Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.

Cod.: 83172831/3172831-000

11

KUPPERSBERG

**СОДЕРЖАНИЕ**

ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ	13
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	14
ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ	14
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	14
ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ.....	14
ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ	16
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	20

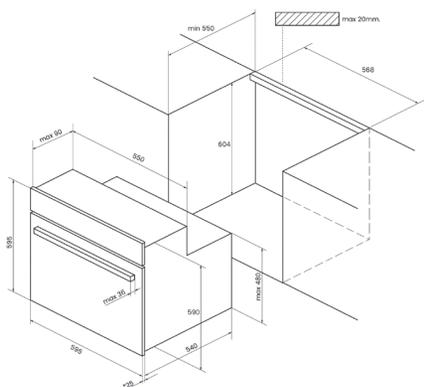


ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

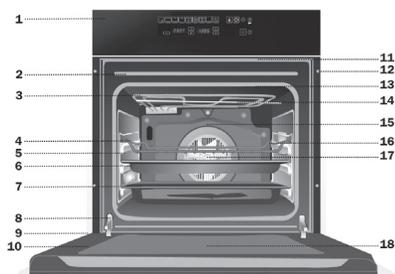
Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение нашей продукции. Пожалуйста, внимательно изучите все указания и предупреждения, приведенные в данной инструкции. В данной инструкции содержится важная информация по обеспечению безопасности при установке, использованию и техническому обслуживанию, а также предупреждения в отношении использования приобретенного Вами оборудования. Рекомендуем хранить данную инструкцию в безопасном и легкодоступном месте и обращаться к ней по мере возникновения вопросов.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЧЕРТЕЖ



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

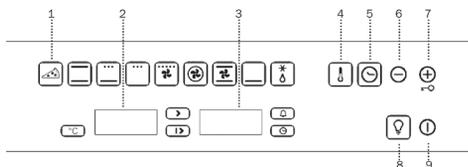


- | | |
|--|--|
| 1. Передняя панель управления с покрытием, не оставляющим отпечатков пальцев | 9. Шарнир |
| 2. Уплотнитель дверцы духового шкафа | 10. Дверца с тройным остеклением |
| 3. Двойные складывающиеся элементы гриля | 11. Выпускное отверстие охлаждения |
| 4. Решетка | 12. Корпус шкафа |
| 5. Телескопические направляющие для противней | 13. Эcran гриля |
| 6. Противень для выпечки | 14. Отверстие для отвода продуктов горения |
| 7. Глубокий противень | 15. Задняя панель корпуса |
| 8. Выключатель дверцы | 16. Боковая подсветка |
| | 17. Вентилятор |
| | 18. Полноразмерное внутреннее стекло |

Электрический духовой шкаф OZ 663



ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ
Панель управления



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Режимы готовки | 6. Сенсорная кнопка ⊖ |
| 2. Индикатор температуры | 7. Сенсорная кнопка ⊕ / |
| 3. Электронные часы | Функция защиты от до- |
| 4. Сенсорная кнопка «Тем- | ступа детей |
| пература» | 8. Включение подсветки |
| 5. Сенсорная кнопка элек- | 9. Кнопка ВКЛ/ОТКЛ |
| тронных часов | |



ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ
Режимы работы духового шкафа

Традиционный нагрев

Данный режим предназначен для приготовления выпечки, когда необходима равномерная тепловая обработка для создания пористой текстуры.

Нижний нагревательный элемент

В этом режиме тепло подается только снизу. Подходит для разогрева блюд, а также для подъема теста.

Гриль и нижний нагревательный элемент

Идеально подходит для жарки. Данный режим может использоваться вне зависимости от размера кусков мяса.

Гриль

Для обжаривания и подрумянивания пищи. Этот режим позволяет выполнить поверхностную тепловую обработку пищи, не затрагивая ее внутренних слоев. Подходит для приготовления плоских кусков, например, стейков, ребер, рыбы и тостов.



Макси-гриль с вентилятором

Для равномерного обжаривания с одновременным подрумяниванием поверхности. Идеально подходит для приготовления смешанных блюд на гриле. Прекрасно подходит для обработки крупных кусков, например, птицы и дичи. Под решетку, на которую выкладывается мясо, должен быть установлен поддон для сбора мясного сока.

Внимание!

При использовании гриля с вентилятором дверца должна быть закрыта.



Традиционный нагрев с вентилятором

Подходит для жарки и выпечки.

Вентилятор равномерно распределяет теплый воздух внутри духового шкафа, благодаря чему сокращается время приготовления и снижается температура.



Турборежим

Вентилятор распределяет тепло, поступающее от нагревательного элемента, расположенного в задней части духового шкафа. В результате равномерного распределения температуры возможна одновременная готовка пищи на двух уровнях.



Пицца

Идеально подходит для выпечки пиццы, пирогов и фруктовых тортов, а также готовки из опарного теста.



Разморозка

Рекомендации по разморозке продуктов

Режим разморозки реализован с помощью двухуровневой системы подачи горячего воздуха. Настройка HI, как правило, подходит для мяса, LO – для рыбы, пирогов и другой выпечки, хлеба. После выбора режима разморозки задайте на индикаторе температуры настройку HI или LO, нажав сенсорную кнопку «Температура»  и затем кнопку  или .

➔ Распакованные пищевые продукты следует размещать на противне или блюде.

➔ Для разморозки больших кусков мяса или рыбы поместите их на решетку, а под ней установите поддон для сбора выделяющегося сока.

➔ Мясо и рыбу не следует полностью размораживать перед началом готовки. Приправы могут быть добавлены после того, как поверхность станет мягкой.

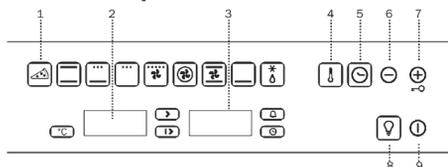
➔ После разморозки пищевые продукты следует сразу же начать готовить.

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	Масса	Время	Масса	Время
Хлеб	0,5 кг	35 мин		
Выпечка	0,5 кг	25 мин		
Рыба	0,5 кг	30 мин		
Рыба	1 кг	40 мин		
Курица			1 кг	75 мин
Курица			1,5 кг	90 мин
Риб-стейк			0,5 кг	40 мин
Фарш			0,5 кг	60 мин
Фарш			1 кг	120 мин

Указанное в таблице время является ориентировочным. Точное время, необходимое для разморозки, зависит от температуры воздуха в помещении, массы пищевого продукта и способа, используемого для его заморозки.



ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ
Использование духового шкафа



Использование панели управления с электронным таймером

Внимание!

В электронной системе управления используется сенсорная технология. Управление осуществляется путем прикосновения пальцем к соответствующим символам на стеклянной панели.

Чувствительность сенсорной системы управления непрерывно адаптируется к изменяющимся условиям. Перед включением духового шкафа необходимо убедиться в том, что стеклянная поверхность панели управления чистая и не закрыта другими предметами.

Если система управления неправильно реагирует на прикосания к стеклянной поверхности, в этом случае необходимо отключить духовой шкаф на несколько секунд, а затем снова включить его. При этом производятся

Электрический духовой шкаф OZ 663

автоматическая настройка сенсорных кнопок и их регулировка в зависимости от сенсорного воздействия.

Настройка электронных часов

При первом включении духового шкафа на индикаторе часов начинается мигать цифра 12:00 . Настройка часов производится путем касания кнопок  и  на стеклянной панели. После окончания настройки времени выдается 2 звуковых сигнала.

Если необходимо изменить время, дотроньтесь до сенсорной кнопки с часами  и не отпускайте ее, пока индикатор  не начнет мигать. Измените время с помощью сенсорных кнопок  и . После завершения настройки времени будет выдано два коротких звуковых сигнала.

Ручное управление

После настройки часов духовой шкаф готов к использованию:

1 Нажмите сенсорную кнопку включения .

2 Выберите требуемый режим готовки, нажав кнопку с соответствующим символом.

3 На индикаторе  отображается значение температуры, заданное для выбранного режима готовки. Чтобы изменить температуру, нажмите кнопку . Затем сенсорными кнопками  и  задайте необходимое значение.

4 Начнется прогрев верхней части духовки. При выборе одного из

режимов      или  на несколько минут запускается быстрый предварительный нагрев. После достижения заданной температуры выдается звуковой сигнал.

Внимание! При активации предварительного нагрева включается турбодвигатель в задней верхней части духового шкафа.

5 Во время нагрева духового шкафа на индикаторе температуры мигает значение температуры.

6 Чтобы остановить процесс готовки, нажмите сенсорную кнопку отключения .

Внимание!

После завершения процесса приготовления пищи включается функция охлаждения духового шкафа и работает до тех пор, пока температура внутри шкафа не опускается до достаточно низкого уровня.

Подсветка духового шкафа

Подсветка духового шкафа включается в следующих случаях:

➔ При открытии дверцы духовки. Если дверца будет оставлена открытой, то с целью экономии электроэнергии через некоторое время свет будет отключен автоматически.

➔ При выборе любого режима готовки. Через некоторое время свет снова погаснет.

Если во время готовки необходимо включить подсветку духового шкафа, прикоснитесь к сенсорной кнопке . При

удерживании пальца на этой кнопке в течение нескольких секунд включится режим непрерывного освещения, который будет действовать в течение всего процесса готовки.

Функции электронных часов

Длительность готовки: Эта функция позволяет запрограммировать длительность приготовления пищи, по истечении этого времени духовка отключается автоматически.

Время останова готовки: Эта функция позволяет запрограммировать время останова приготовления пищи, по достижении которого духовка отключается автоматически.

Длительность готовки и время останова готовки: Эта функция позволяет одновременно запрограммировать длительность готовки и время, в которое приготовление пищи должно быть остановлено. При использовании этой функции духовка автоматически включается в рассчитанное время и продолжает работать в течение запрограммированной длительности готовки. Духовой шкаф отключается автоматически в заданное время останова готовки.

Предупредительный звуковой сигнал: Короткий звуковой сигнал выдается после достижения заданного времени, вне зависимости от того, включен или отключен духовой шкаф.

Защита от доступа детей: Данная функция обеспечивает блокировку духового шкафа, тем самым не позволяя детям случайно включить ее.

Программирование выдачи предупредительного звукового сигнала:

1 Несколько раз нажмите сенсорную кнопку с символом часов , пока не загорится индикатор .

2 Сенсорными кнопками  и  задайте промежуток времени, по истечении которого должен быть выдан предупредительный звуковой сигнал.

3 Затем будет выдано два коротких звуковых сигнала, на дисплее отображается время, оставшееся до выдачи предупредительного звукового сигнала и индикатор  начинает медленно мигать, указывая на то, что таймер настроен.

4 По окончании запрограммированного времени выдается предупредительный звуковой сигнал и индикатор  начинает мигать быстрее.

5 Чтобы отключить этот звуковой сигнал, нажмите любую сенсорную кнопку на панели управления.

При необходимости запрограммированное время может быть изменено в любой момент, для этого необходимо прикоснуться к сенсорной кнопке с символом часов  и после того, как начнет мигать символ , настроить время сенсорными кнопками  и . После завершения настройки времени выдается два коротких звуковых сигнала.

Электрический духовой шкаф OZ 663

**Программирование
длительности готовки**

1 Нажмите сенсорную кнопку с символом часов . Загорается индикатор .

2 Сенсорными кнопками  и  задайте необходимую длительность готовки.

3 Затем выдается два последовательных коротких звуковых сигнала и на дисплей выводится время, оставшееся до окончания приготовления пищи. Индикатор  начинает медленно мигать, указывая на то, что отключение духового шкафа произойдет в автоматическом режиме.

4 Выберите режим готовки и задайте температуру.

5 По истечении заданного для приготовления пищи времени духовой шкаф отключается, выдается предупредительный звуковой сигнал и индикатор  начинает мигать быстрее.

6 Чтобы отключить этот звуковой сигнал, нажмите любую сенсорную кнопку на панели управления.

При необходимости запрограммированное время может быть изменено в любой момент, для этого необходимо прикоснуться к сенсорной кнопке с символом часов  и затем настроить время сенсорными кнопками  и . После завершения настройки времени выдается два коротких звуковых сигнала.

**Программирование
времени останова готовки**

1 Несколько раз нажмите сенсорную кнопку с символом часов , пока не загорится индикатор .

2 Сенсорными кнопками  и  задайте необходимое время останова готовки.

3 Затем выдается два последовательных коротких звуковых сигнала и на дисплей выводится время, оставшееся до окончания приготовления пищи. Индикатор  начинает медленно мигать, указывая на то, что отключение духового шкафа произойдет в автоматическом режиме.

4 Выберите режим готовки и задайте температуру.

5 После достижения заданного времени останова духовой шкаф отключается, выдается предупредительный звуковой сигнал и индикатор  начинает мигать быстрее.

6 Чтобы отключить этот звуковой сигнал, нажмите любую сенсорную кнопку на панели управления.

При необходимости запрограммированное время останова готовки может быть в любой момент изменено, для этого необходимо нажать сенсорную кнопку с символом часов  и не отпускать ее, пока индикатор не начнет мигать, затем настроить время сенсорными кнопками  от . После завершения настройки времени выдается два коротких звуковых сигнала.

Эта функция может использоваться даже в том случае, если уже идет про-

цесс приготовления пищи в духовке. В таком случае необходимо выполнить все приведенные выше операции, кроме операции № 4.

Программирование длительности готовки и времени останова готовки

1 Нажмите сенсорную кнопку с символом часов . Загорается индикатор .

2 Сенсорными кнопками  и  задайте необходимую длительность готовки.

3 Затем выдается два последовательных коротких звуковых сигнала и на дисплей выводится время, оставшееся до окончания приготовления пищи. Индикатор  начинает медленно мигать.

4 Несколько раз нажмите сенсорную кнопку с символом часов , пока не загорится индикатор .

5 Сенсорными кнопками  и  задайте необходимое время останова готовки.

6 Настройка подтверждается двумя короткими звуковыми сигналами. На дисплее отображается текущее время и постоянно горит индикатор .

7 Выберите режим готовки и задайте температуру.

8 Духовой шкаф остается в отключенном состоянии, при этом индикатор  постоянно горит, а индикатор  медленно мигает. На часах отображается текущее время,

внутренняя подсветка шкафа отключена. Теперь духовой шкаф запрограммирован.

9 После достижения времени начала готовки духовой шкаф включается и продолжает работать в течение запрограммированной длительности готовки. На индикаторе часов отображается время, оставшееся до окончания готовки.

10 После достижения заданного времени духовой шкаф отключается, выдается предупредительный звуковой сигнал и начинают мигать индикаторы  и .

11 Чтобы отключить этот звуковой сигнал, нажмите любую сенсорную кнопку на панели управления.

Если в процессе приготовления пищи необходимо изменить время останова готовки, нажмите сенсорную кнопку с символом часов  и не отпускайте ее, пока индикатор  не начнет мигать. После этого сенсорными кнопками  и  задайте необходимое время останова готовки. После завершения настройки времени выдается два коротких звуковых сигнала.



Функция защиты от доступа детей

Данная функция обеспечивает блокировку духового шкафа, тем самым не позволяя детям случайно включить ее. Чтобы включить эту функцию, нажмите сенсорную кнопку  и не отпускайте ее, пока не будет выдан длинный зву-

Электрический духовой шкаф OZ 663

ковой сигнал и не появится несколько мигающих точек между цифрами на индикаторе температуры. Теперь духовой шкаф заблокирован.

Чтобы отключить функцию блокировки, снова удерживайте сенсорную кнопку  нажатой, пока не будет выдан длинный звуковой сигнал.

Внимание!

В случае возникновения сбоя питания настройки электронных часов системы управления сбрасываются и на индикаторе снова мигает время 12:00. В этом случае необходимо выполнить сброс часов и снова их запрограммировать.

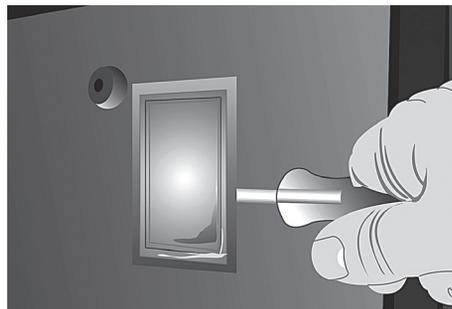
**ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА****Замена лампы подсветки духового шкафа****Внимание!**

Перед проведением замены лампы отключите духовой шкаф от сети питания.

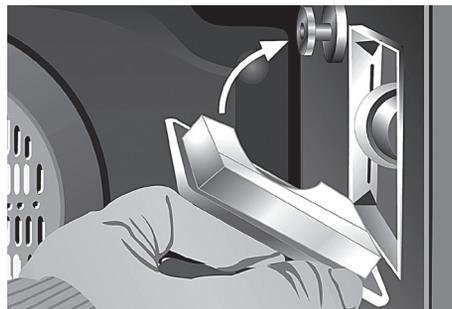
⇒ Выкрутите винт (А) и отсоедините хромированные опоры.



⇒ Подденьте отверткой и извлеките защитное стекло держателя лампы.



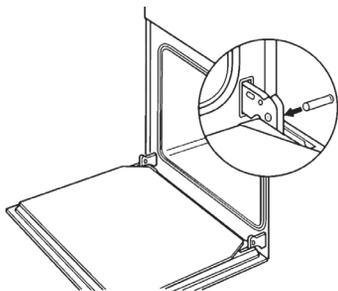
⇒ Замените лампу.
⇒ Установите на место защитное стекло и проверьте положение всех элементов.



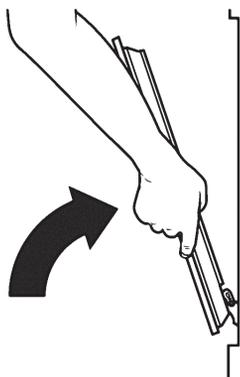
Используемая для замены лампа должна обладать стойкостью к температурам до 300 С. Для заказа лампы вы можете обратиться в сервисный центр.

Снятие и установка дверцы духового шкафа**Снятие дверцы духового шкафа**

⇒ Полностью откройте дверцу духового шкафа.
⇒ Вставьте стопорные штифты в высверленные отверстия шарниров дверцы.



Удерживая дверцу шкафа с двух сторон, переведите ее в почти закрытое положение.

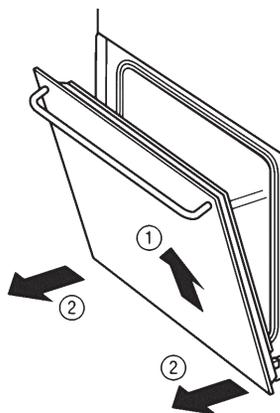


⇒ Аккуратно приподнимите дверцу вверх и потяните шарниры вперед, выведя их из отверстий шкафа.



Внимание!
Опасность травмы!

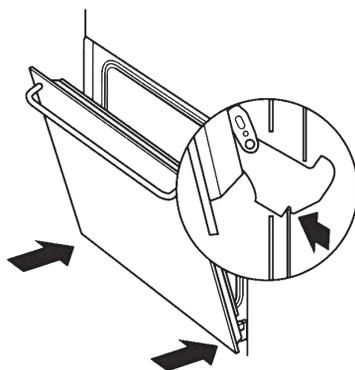
Не извлекайте стопорные штифты из высверленных отверстий. Шарниры находятся в напряженном состоянии и должны оставаться в таком состоянии при установке. После извлечения стопорных штифтов безопасно закрепить шарниры в напряженном состоянии становится невозможно.



Установка дверцы духового шкафа

⇒ Удерживая дверцу шкафа с двух сторон, введите шарниры в отверстия духового шкафа. При фиксации шарниров будет слышен щелчок.

⇒ Медленно переведите дверцу духового шкафа в полностью открытое положение.



⇒ Извлеките стопорные штифты из высверленных отверстий шарниров дверцы.

⇒ Закройте дверцу духового шкафа.

Электрический духовой шкаф OZ 663



ENERG

енергия · ενεργεια

Y IA

IE IA

KUPPERSBERG OZ 663



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



57 L



0.84 kWh/cycle*



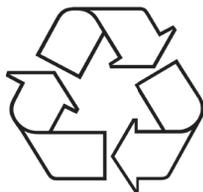
0.81 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsúkkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	102,5
Nº cav *	1
M	37 kg

* затв.отдел. · ovngum · θαλάμιο · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · Incintă · prostor za peko · kavíte



Наш вклад в охрану окружающей среды: использование переработанной бумаги.

Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.

Cod.: 83172831/3172831-000

Электрический духовой шкаф OZ 663

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»**УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ****☎ +7 (495) 236-90-67****Телефон горячей линии Kuppersberg:****☎ 8 (800) 250-17-18****(Звонки для всех регионов бесплатные).****🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт****⇒ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg
можно найти на официальном сайте компании****🌐 <http://kuppersberg.ru>**

- ⇒ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.**
- ⇒ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.**
- ⇒ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки
исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).**

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем бы ли указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

Электрический духовой шкаф OZ 663

7. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае не соблюдения последним требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

8. Гарантийный срок на элементы освещения (гапогеновые и светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня прод ажи прибора.

Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:

1. Не соблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Не соблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, непредусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Не соблюдения правил установки;
2. Отсутствия оригинального гарантийного талона;
3. При отсутствии в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торговой организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесения любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по преискуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на то лицами.

3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!



⇒ **ВНИМАНИЕ!**

**ДАННЫЙ ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ
ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ
ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ,
ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ
ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ
ТЕХНИКИ.**

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru