

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



SR 663

ELECTRIC OVEN

ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

KUPPERSBERG



CONTENTS

APPEAL TO THE CUSTOMER	3
SAFETY PRECAUTIONS.....	3
ELECTRICAL SAFETY	4
SAFETY FOR CHILDREN	4
OVEN FUNCTIONS	5
USE OF THE OVEN	5
COOKING LEVELS	6
CLEANING AND MAINTENANCE	8



APPEAL TO THE CUSTOMER

Dear Customer,

We would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

GB Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

This product is designed for domestic use. The manufacturer declines all responsibility for personal injury or property damage deriving from incorrect installation or improper, erroneous or unsuitable use.

The appliance must not be used by people (including children) with physical, sensorial or mental impairments, or by people without the necessary experience or knowledge, unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Do not place aluminium foil, pots or similar objects in contact with the base inside the oven for cooking.

The heating action of the lower heating element causes overheating of the lower part of the oven causing damage and serious consequences (risk of fire) even to the counter under the oven.

WARNING

The appliance gets very hot during use.

WARNING

Don't touch the heating elements inside the appliance.



SAFETY PRECAUTIONS

Carefully read this instruction Manual to achieve the best results from your oven. Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

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

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

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

- ➔ After cooling, clean the oven and the accessories.

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

Electric Oven

Electrical Safety

➔ All adjustments to or repair of the appliance, including replacement of the power lead, must be carried out by authorised Technical Assistance Service staff using original spare parts. Repairs or alterations carried out by persons other than Technical Assistance Service staff may result in the malfunctioning of or damage to the appliance, representing a risk to your personal safety.

➔ Disconnect your oven if it breaks down.

Safety for Children

➔ The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

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

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

Oven Safety in Use

➔ The oven must not be operated with the door open.

➔ The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.

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



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

Control Panel Description



- 1 Function selector.
- 2 Temperature selector.
- 3 Grill Element

OVEN FUNCTIONS

□ Switch off oven

🔥 Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

🌀 Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.

🔥 Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

Caution

While using the Grill the door must be kept closed.

🔥 Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

❄️ Defrosting

This cooking mode is suitable for gently defrosting of food. In special food to be consumed unwarmed, e.g.: cream, custard, pastry, tarts, cakes, fruit,...

Note

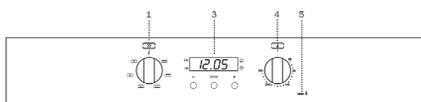
The pilot light remains on in any cooking function.

USE OF THE OVEN

Manual use of the oven

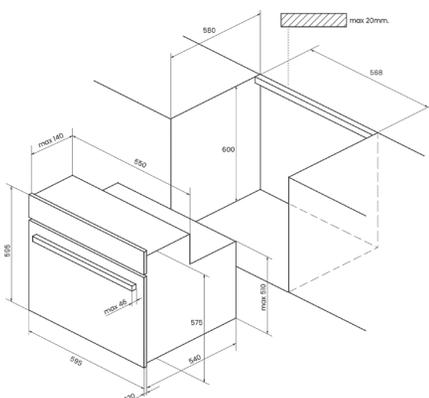
- 1 Select a temperature and a cooking function.
- 2 Set the controls in position **u** to switch off the oven.

DEFINITIONS OF OVEN



1. Function selector.
2. Minute timing switch.
3. Electronic timer.
4. Temperature selector.
5. Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.

TECHNICAL DRAWINGS



Electric Oven

The equipment described depends on the particular model. Consult the feature list accompanying this manual for more information.

Cooking Levels

Your oven has five cooking levels for positioning the accessories. Where heights in the cooling tables are indicated by numbers, these are counted from the bottom



Enamelled Cake Tray

Suitable for sponges, biscuits, cakes etc. Place the tray into the oven with the sloping edge towards the oven door. This allows you to remove food easily with a spatula.



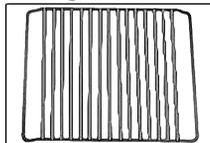
Enamelled Roasting or Glass Tray

For roasts. It can be used for collecting juices when roasting on the grid. To avoid smoke in this case, pour a little water into the tray.



Grid

For placing in tins and containers. Roasts must be placed in the tray to collect the stock or juices created during roasting.



Telescopic Guides

Sliding supports that help you to remove the trays and shelves from the oven guaranteeing their handling without tilting.



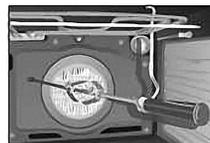
Catalytic Panels

They have a rough finish that allows selfcleaning to be carried out. (See the section on cleaning).



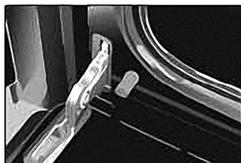
Rotisserie

For the installation and handling of the rotisserie, refer to the feature list of your oven. We recommend that you place the tray beneath to collect the fat and juices.



Door Switch

On opening the door the elements and fan inside the oven are automatically switched off. When the door is closed again, the oven resumes working at the selected settings.



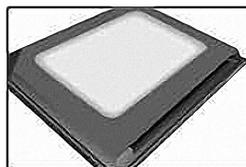
Tray Handle

The tray handle is used when you need to pull out the trays to check the cooking. To handle the tray out the oven, you need to use gloves to protect yourself.



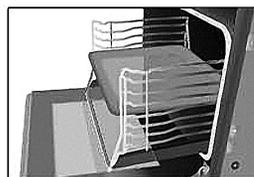
Large interior glass door

A large interior glass door which helps reduce heat release from the oven to the exterior. The glass is also very easy to remove making it easier to clean the oven door without having to dismantle it from the oven.



Syncro Mobil

The Syncromobil system makes it easier to remove all the trays or racks in use from the oven in order to handle the contents while cooking is in progress or to remove the contents from the oven when the cooking process is complete. This accessory is easy to dismantle and helps keep the inside of the oven clean.



Crystal Clean Enamel

Special enamel which facilitates the oven cleaning.

CRYSTAL CLEAN

Electric Oven

**CLEANING AND
MAINTENANCE****Caution:**

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

Cleaning the Inside of the Oven

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

➔ With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use anylon brush or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instruction.

Caution

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

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

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

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

To clean the upper part of the oven,

- ➔ Wait until the oven is cold.
- ➔ Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- ➔ Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.

If any food deposits remain after normal cleaning then:

- ➔ Remove the panels and leave them to soak as long as necessary to soften the

**СОДЕРЖАНИЕ**

ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ	11
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	11
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	12
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ	12
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	14
УРОВНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	17



ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за доверие, оказанное нашей продукции!

Приобретенный вами новый прибор тщательно спроектирован, изготовлен из высококачественных материалов и всесторонне протестирован, чтобы наилучшим образом удовлетворить ваши кулинарные потребности.

Пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию и соблюдайте все содержащиеся в ней требования — это позволит вам с самого начала обеспечить максимальную эффективность при использовании прибора.

ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ, СОХРАНИТЕ ЕЕ И ОБРАЩАЙТЕСЬ К НЕЙ ПО МЕРЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ



Данный прибор предназначен для бытового использования. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Использование данного оборудования детьми и лицами, имеющими ограниченные физические, сенсорные или психические возможности, или не обладающими достаточными опытом

и знаниями, разрешается только под присмотром или после инструктажа лица, которое может обеспечить их безопасность.

Не разрешайте детям играть с прибором. Не допускается во время приготовления пищи помещать на дно духового шкафа алюминиевую фольгу, посуду или другие предметы.

В таких случаях работа нижнего нагревательного элемента может привести к перегреву нижней части духового шкафа, что может стать причиной повреждения как самого духового шкафа, так и кухонного гарнитура, а также вызвать пожар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прибор очень сильно нагревается во время работы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не прикасайтесь к расположенным внутри прибора нагревательным элементам.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно изучите данную инструкцию — это позволит Вам обеспечить максимальную эффективность при использовании духового шкафа. После изготовления и сборки прибора на его деталях могут сохраняться остатки смазки и других веществ. Чтобы удалить посторонние вещества, выполните следующие действия:

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

Электрические духовые шкафы

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

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

☞ После остывания выполните чистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

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

Электрическая безопасность

☞ Все работы по настройке или ремонту прибора, включая замену кабеля питания, должны проводиться специалистами центра технической поддержки и обслуживания с обязательным использованием оригинальных запасных частей. В случае если ремонт или внесение изменений в конструкцию проводятся не специалистами центра технической поддержки и обслуживания, а иными лицами, это может привести к возникновению неисправности или повреждению прибора и представлять угрозу для вашей личной безопасности.

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

Обеспечение безопасности детей

☞ Дети и лица с ограниченными возможностями могут использовать этот прибор только под присмотром. Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не играли с данным прибором.

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

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

Обеспечение безопасности при эксплуатации духового шкафа

☞ Не допускается работа духового шкафа с открытой дверцей.

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

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



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

Панель управления



- 1 Переключатель режимов работы.
- 2 Регулятор температуры.
- 3 Индикатор нагревательного элемента гриля

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

□ Выключение духовки

☐ Гриль и нижний нагревательный элемент

Предназначен для жарки. Может использоваться для приготовления пищи независимо от размера кусков.

☐ Традиционный нагрев с вентилятором

Подходит для жарки и выпечки. Благодаря вентилятору происходит равномерное распределение тепла внутри духового шкафа.

☐ Гриль

Предназначен для приготовления блюд с поджаристой корочкой. Этот режим позволяет выполнить подрумянивание верха блюда, не затрагивая его внутренних слоев. Идеален для приготовления плоских кусков, например, стейков, ребер, рыбы и тостов.

Внимание!

При использовании режима «Гриль» дверца духового шкафа должна быть закрыта.

☐ Нижний нагревательный элемент

В этом режиме тепло подается только снизу. Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Режим пригоден для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.

✳ Размораживание

Режим подходит для бережной разморозки продуктов. В особенности продуктов питания, которые не употребляются в горячем виде, например: сливки, заварной крем, печенье, пироги, торты, фрукты и т.д.

Примечание

При использовании каждого режима приготовления горит соответствующий контрольный индикатор.

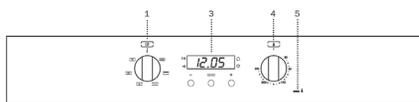
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Использование духового шкафа в ручном режиме

1 Задайте температуру и выберите режим приготовления.

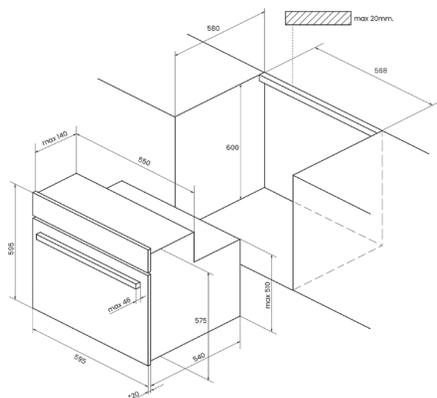
2 Чтобы отключить духовой шкаф, переведите ручки регуляторов в положение П.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



1. Переключатель режимов работы.
2. Кнопки настройки времени.
3. Электронный таймер.
4. Регулятор температуры.
5. Индикатор нагрева. Горит все время, пока идет процесс нагревания пищи, гаснет после достижения заданной температуры.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЧЕРТЕЖ



Приведенное ниже описание оборудования относится к различным моделям. Для получения дополнительной информации см. вкладыш с описанием характеристик и оснащения конкретной модели.

Уровни приготовления

В приобретенном вами духовом шкафу предусмотрено пять уровней для приготовления пищи, на которые устанавливаются соответствующие принадлежности (противень, решетка и т.д.). Если в таблице с рекомендациями по приготовлению вместо высоты указывается номер, он соответствует уровню, отсчет которых производится снизу.



Эмалированный противень для выпечки

Используется для приготовления выпечки из опарного теста, печенья, тортов и т.д. Противень должен быть вставлен с уклоном в сторону дверцы духового шкафа. Это позволит проще извлекать блюдо с помощью лопатки.



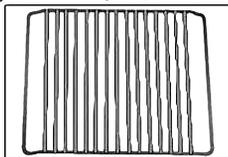
Эмалированный противень для жарки или стеклянный противень

Для жарки. Используется для сбора сока, выделяемого в процессе жарки на решетке. Чтобы предотвратить образование дыма, в лоток следует налить немного воды.



Решетка

Устанавливается в специальные противни для гриля. Под решеткой должен устанавливаться противень для сбора жира и мясного сока, которые образуются в процессе жарки.



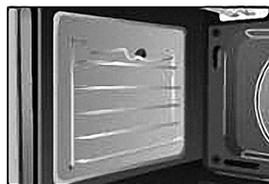
Телескопические направляющие

Направляющие представляют собой опорные элементы, которые позволяют извлекать противни и лотки из духового шкафа в строго горизонтальном положении (без наклона).



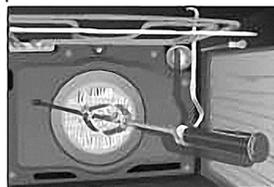
Каталитические панели

Имеют шероховатую поверхность, позволяющую выполнять самоочистку (см. раздел с описанием порядка чистки).



Вертел

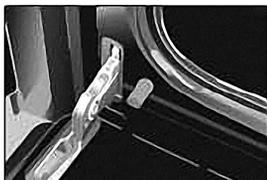
Для получения информации по установке и использованию вертела см. вкладыш с описанием характеристик и оснащения конкретной модели. Рекомендуется под вертел устанавливать противень для сбора выделяющегося жира и сока.



Электрические духовые шкафы

Выключатель дверцы

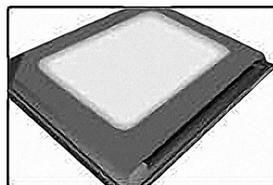
При открывании дверцы происходит автоматическое отключение установленных внутри духового шкафа нагревательных элементов и вентилятора. Если дверцу снова закрыть, духовой шкаф возобновит работу с ранее заданными настройками.

**Ручка-держатель для извлечения противней**

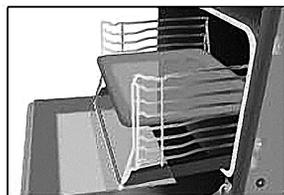
Ручка-держатель используется для извлечения противня и контроля за процессом приготовления пищи. Перед извлечением противня следует надеть перчатки для защиты рук от возможных ожогов.

**Дверца с большим внутренним стеклом**

Дверца с большим внутренним стеклом позволяет снизить потери тепла из духового шкафа наружу. Стекло очень легко извлекается, что позволяет упростить процесс чистки дверцы духового шкафа, так как нет необходимости в ее снятии.

**Система Synchro Mobil**

Система Synchromobil позволяет упростить извлечение из духового шкафа всех установленных в нем противней или решеток, например, для перемешивания еды в процессе приготовления, или для извлечения блюда из духового шкафа после завершения процесса приготовления. Эта принадлежность легко разбирается и позволяет поддерживать камеру духового шкафа в чистоте.

**Эмаливое покрытие Crystal Clean**

Специальное эмаливое покрытие, которое облегчает чистку духового шкафа.

CRYSTAL CLEAN

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание!

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

Чистка камеры духового шкафа

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

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

Внимание!

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

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

➔ Если после приготовления остались следы жира, их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200

°С и оставив ее включенной в течение одного часа.

Использование откидного гриля (в зависимости от модели)

Чтобы очистить верхнюю часть духовки:

➔ Дождитесь, пока духовой шкаф остынет.

➔ Поверните винт (А) и как можно ниже опустите нагревательный элемент гриля.

➔ Очистите верхнюю часть духового шкафа и поверните нагревательный элемент гриля в исходное положение.

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

➔ Снять панели и замочить их в воде, дождавшись пока остатки пищи не размякнут.

Электрические духовые шкафы

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, использующиеся 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.

Электрические духовые шкафы

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