

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ

SR 669 W, SR 669 B, SR 669 C Bronze

ELECTRIC OVENS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG



SAFETY INSTRUCTIONS	3
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	5
INSTALLATION	6
OPERATION	8
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS.....	13
CLEANING AND MAINTENANCE	15
TECHNICAL DATA	20



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.

➔ 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.

Electric oven

➡ 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.

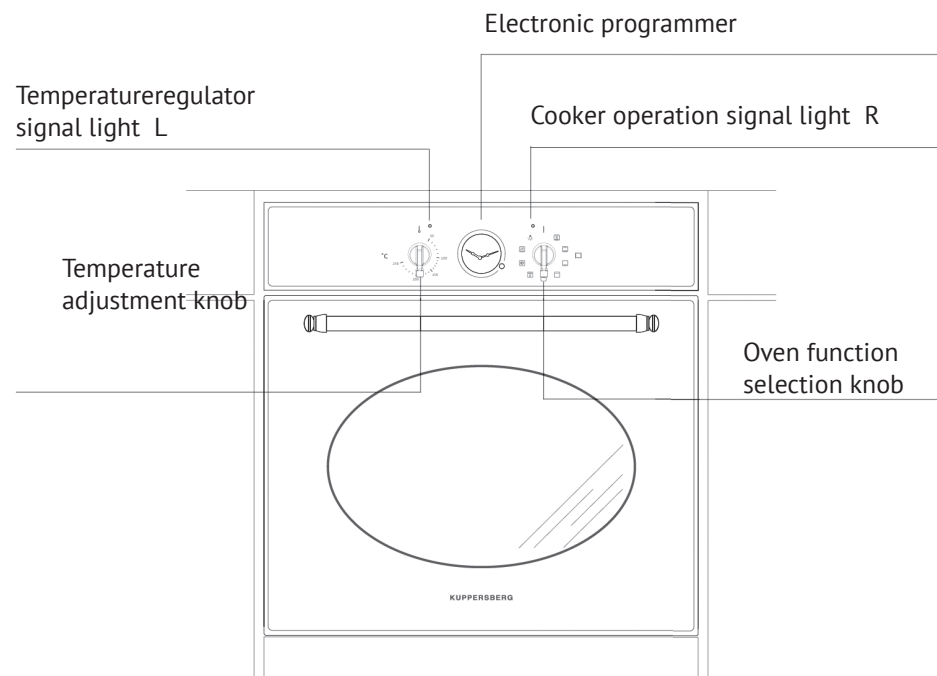
Electric oven

**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.

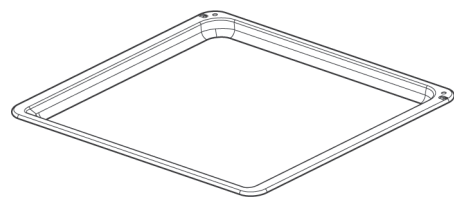
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

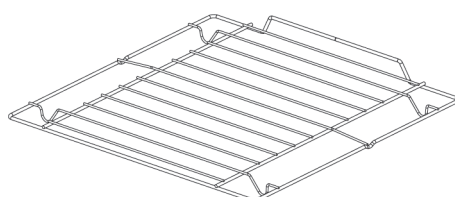
Electric oven

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

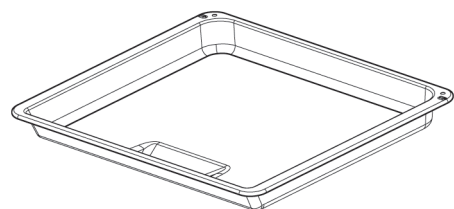
Cooker fittings:



Baking tray*

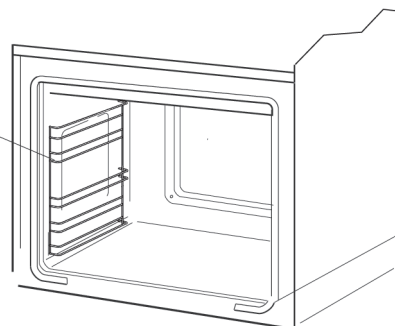


Grill grate (drying rack)



Roasting tray*

Side racks



*optional



INSTALLATION

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.

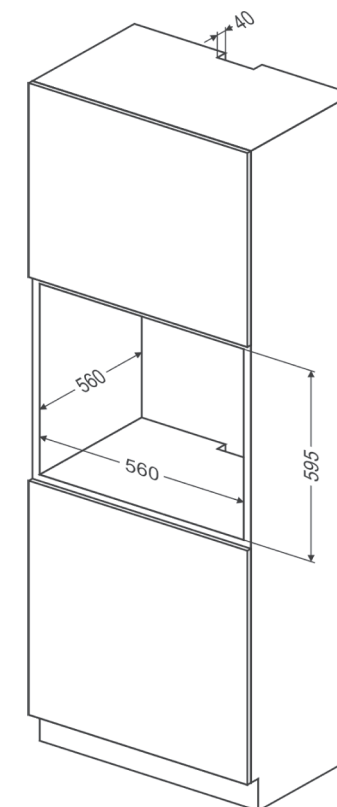
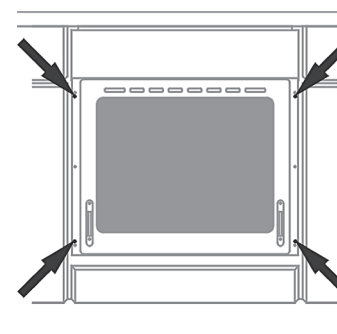
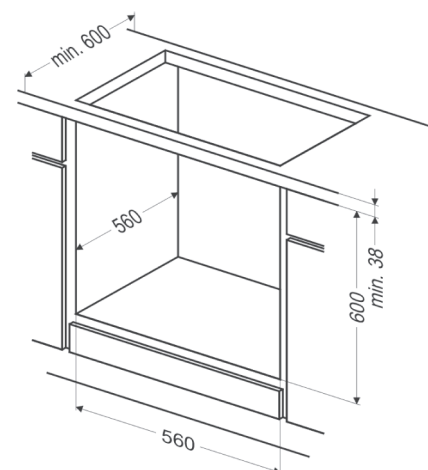
➔ This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the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



Electric oven

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 packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- ➔ Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

➔ Switch on the ventilation in the room or open a window.

➔ Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important!

To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Important!

When you plug in the appliance for the first time or power is restored after a power outage you need to set the current time (see Control panel operation on the next page).

The current time must be set for the appliance to operate.

Electronic Timer

This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven (using push knob and indicator icons)

Pushing on the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

Setting the time day

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the ⌚ icon.

Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise or counterclockwise. After 10 seconds of the last adjustment, the electronic timer automatically exit time setting mode.

ATTENTION: after providing power supply, the ⌚ icon blinks to remind to set the clock. Push the knob and the icon stops blinking.

Manual cooking

During default condition, timer allows manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).

ATTENTION: after providing power supply, the timer takes few seconds before the relay is energized.

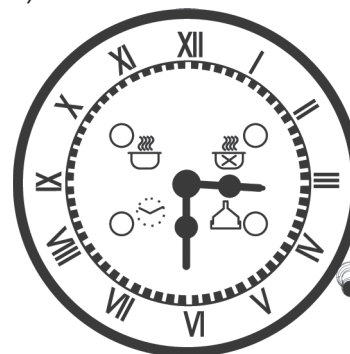
Setting the Minut Minder

Minute Minder allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder).

To schedule an „alarm” (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of 🔔 icon.

To increase or decrease the Minute Minder time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of „Minute Minder” icon continues for some seconds after the last rotation.

The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of time).



🔧 - push knob

⌚ - clock icon

🔔 - alarm icon

🕒 - end time icon

🕒 - start time icon

○ - LED for backlighting icons

Upon confirmation of the program, the time count is started and the alarm is automatically activated. 🔔 icon is turned on. To view the program press and release the knob: the timer shows the selected program.

When “Minute Minder time”=“Present Time”, the Minute Minder icon flashes and the alarm beeps. To Stop the alarm, press and release the knob. Otherwise, after 1 minute, beeps are disabled and the icon „Minute Minder” remains flashing until you press the knob.

To cancel Minute Minder after the program confirmation, press the knob for some seconds. The program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

ATTENTION : it's possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.

Semi automatic cooking - setting End Time

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled.

To program the end of cooking time press briefly 2 times the knob until you get the flashing of 🕒 icon. To increase

Electric oven

or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise.

The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).

Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated.  icon is turned on. Cooking will stop when "Programmed End Time = Present Time".

To view the program press and release the knob and the timer shows the selected program.

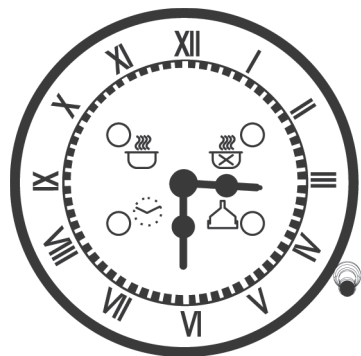
When cooking stops, the  icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute, alarm stops and the icon  blinks until you press the knob.

To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

Fully automatic cooking - setting Start Time and End Time

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled. To program the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the  icon.

Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise. The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation.



If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob, the cooking start time is stored ( icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the  icon from off becomes flashing).

Setting of the  will follow the procedure in the preceding section. Therefore: to increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of  icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).

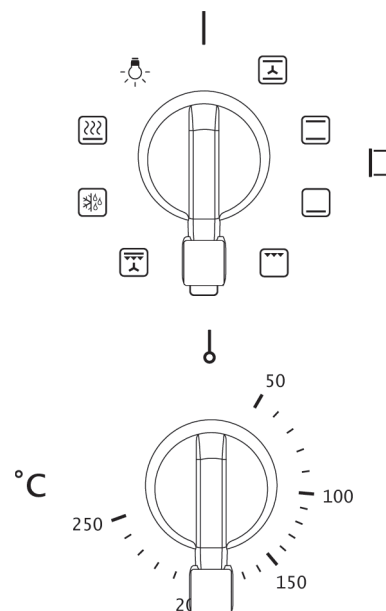
 icon and  icon are turned on. Cooking will begin when „Programmed Start Time = Present Time” and stop when „Programmed End Time = Present Time”.

To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

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 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.

Electric oven

**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.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, R, L, turning on. The R light turned on means the oven is working. If the L 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 L light goes out for the first time. When baking, the L light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The R signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

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.

**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 °C	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.

**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.

➔ After cleaning the oven chamber wipe it dry.

➔ Steam 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!

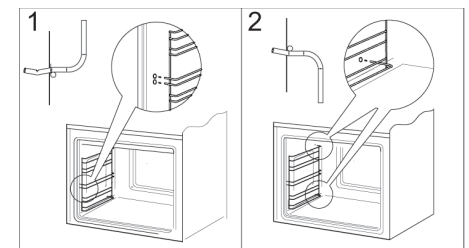
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Important!

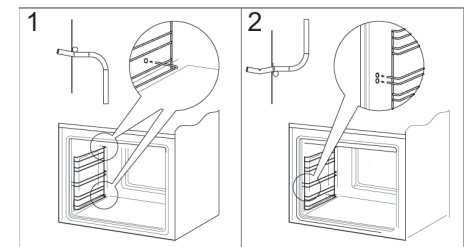
Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

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



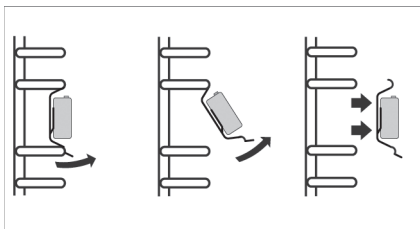
Installing wire shelf supports

Electric oven

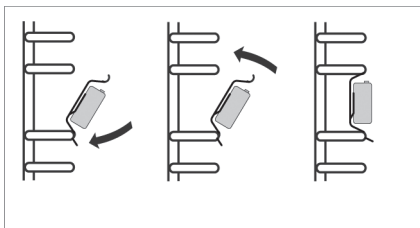
➡ Ovens in cookers marked with the letters Dp have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking 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.



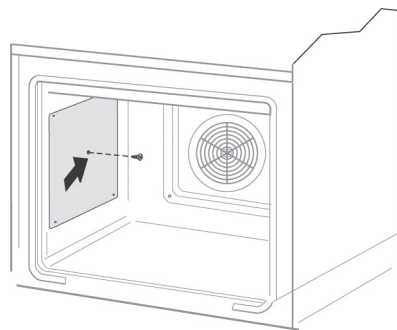
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

Oven types marked with the letter K in the model number are equipped with liners covered with special self-cleaning enamel. The enamel removes fat stains or leftover food automatically, providing they are not dried on and burnt (food and fat remnants should be removed when they are not dried on and burnt to avoid a long self-cleaning process). To activate self-cleaning switch on the oven for 1 hour, setting the temperature to 250°C. If remnants of food are small the process can be shortened.

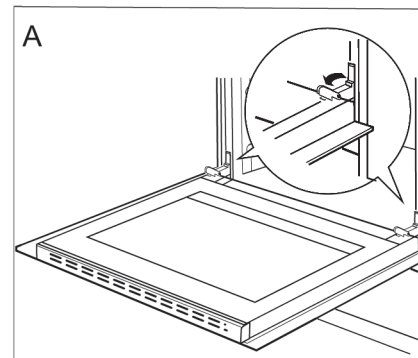
If the self-cleaning performance is noticeably reduced, replace the liners with new ones: take out the wire rails from the inside and unscrew the catalytic enamel screw from the center of the liner. New liners can be obtained at service outlets.



Removal of catalytic liners

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.

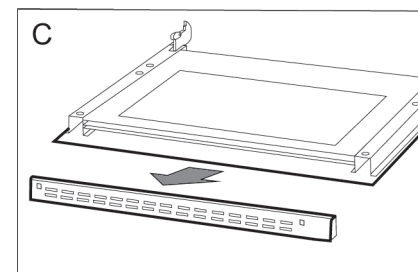
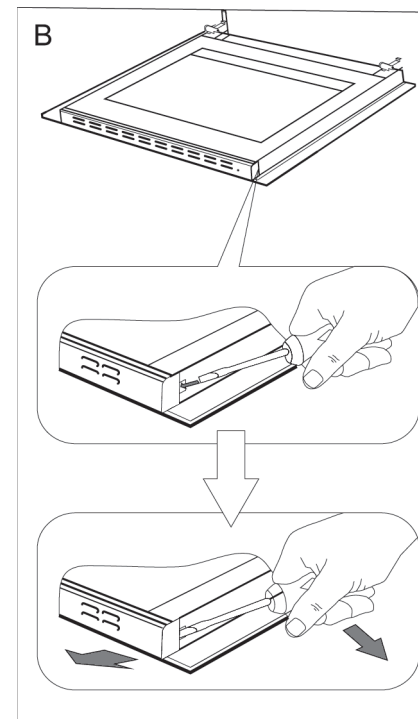


Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

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)



Electric oven

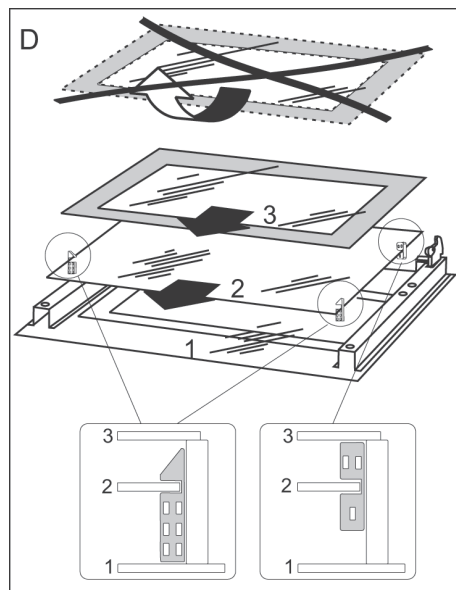
3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

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

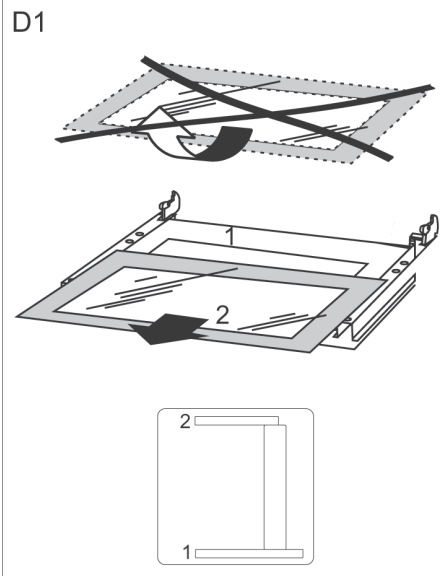
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

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.



Removal of the internal glass panel
2 glass.

Replacement of the oven light bulb

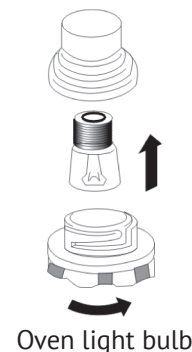
In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

➔ 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:

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



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

➔ Screw in the lamp cover.

**OPERATION IN CASE OF EMERGENCY**

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').

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.

Caution!

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

Electric oven



TECHNICAL DATA

Voltage rating230V~50 Hz
 Power ratingmax. 2,9 kW
 Cooker dimensions H/W/D59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Complies with EU regulations EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

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	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
B2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
B3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
C	Energy efficiency index (EEI cavity)	106,1
D	Energy efficiency class	A
E	Energy consumption per cycle (EC electric cavity)	0,99 0,87
E1	conventional mode [kWh]	
E2	fan-forced mode [kWh]	
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

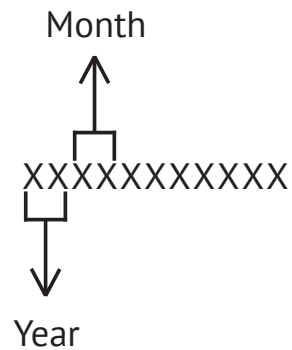
PRODUCT INFORMATION

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	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
I2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
I3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
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

SERIAL NUMBER CHART:



Manufacturers:

Amica S.A., Poland

Importers:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

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



СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	25
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	28
МОНТАЖ	29
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	31
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	37
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	39
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.....	41
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	45

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 инструкцией 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.

Электрические духовые шкафы

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

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки 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 чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки 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 zaproektirovano 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 закрывать дверцу духовки.

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

➔ Не располагайте плиту 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.

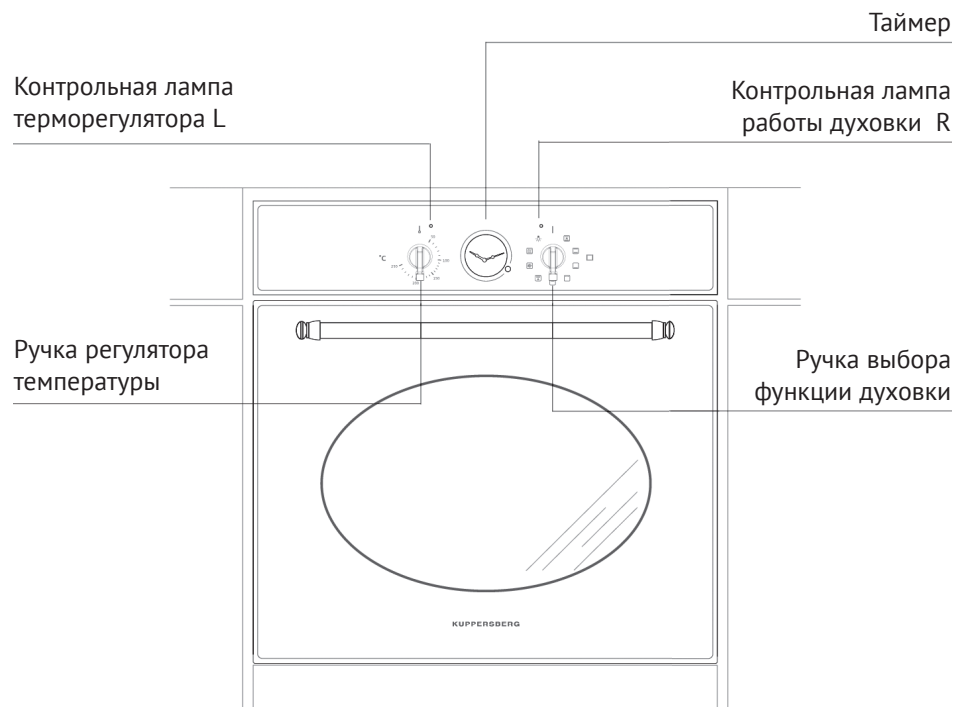


В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

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

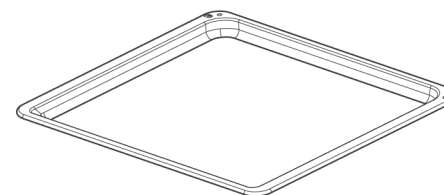


ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

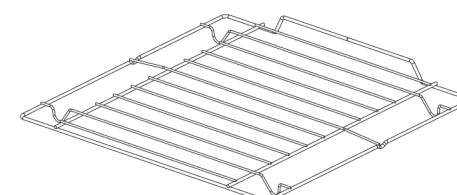
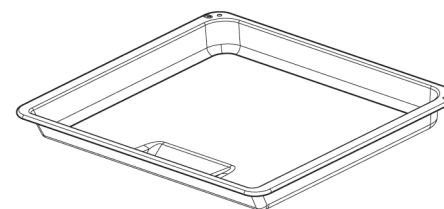


ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Оснащение плиты - перечень:

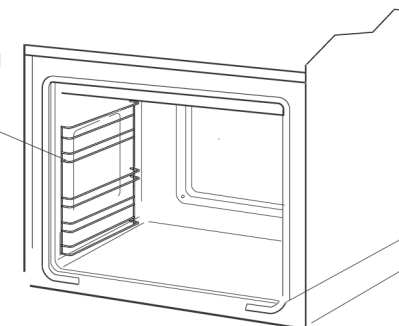


Поддон для выпечки*

Решетка для гриля
(решетка для сушки)

Поддон для жарки*

Боковые лестнички



*для определенных моделей



МОНТАЖ

Монтаж духовки

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории Y. Мебель долж-

Электрические духовые шкафы

на иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Подготовить 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 вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.С).

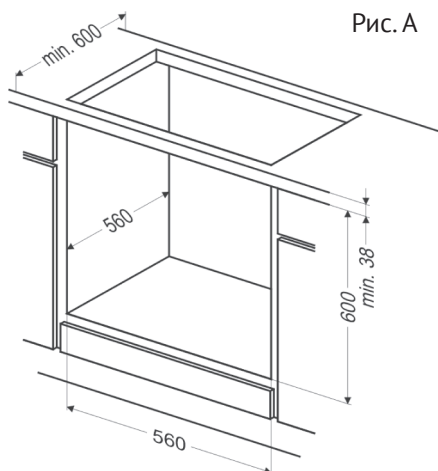


Рис. А

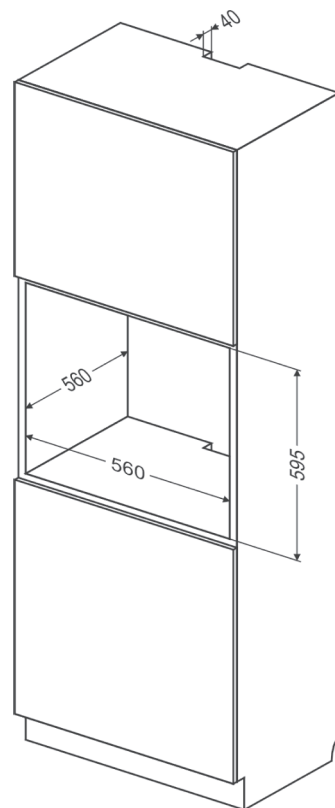


Рис. В

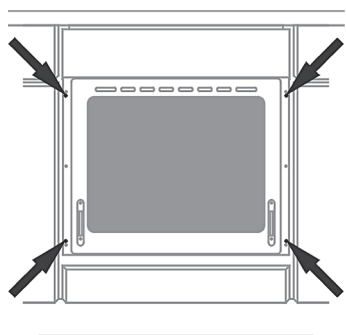


Рис. С

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 x 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 питающего провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

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

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть/

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

Внимание!

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

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

Электронный таймер

Таймер предназначен для настройки индикации времени (аналоговые часы) и управления работой духового шкафа (с помощью переключателя и значков индикаторов). После нажатия переключателя можно установить:

Электрические духовые шкафы

время, время начала готовки, а также время окончания готовки, настроить оповещающий сигнал (таймер оповещения).

Настройка текущего времени.

Чтобы настроить часы, следует коротко нажать переключатель 4 раза, пока не появится мигающая иконка

Чтобы настроить текущее время, следует поворачивать переключатель вправо или влево. Через 10 секунд после прекращения настройки электронный таймер автоматически выйдет из режима настройки.

ВНИМАНИЕ: после подключения прибора к сети электропитания, иконка мигает, напоминая о необходимости настройки часов. Следует нажать на переключатель, и иконка перестанет мигать.

Использование духового шкафа в ручном режиме.

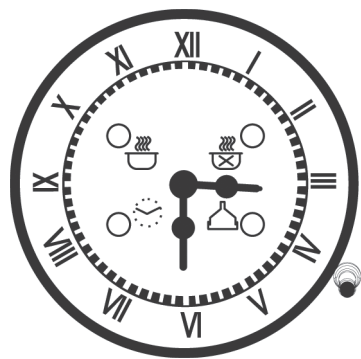
В режиме заводских настроек Таймер позволяет вручную включить духовку с помощью переключателя духовки (независимого от Таймера).

ВНИМАНИЕ: после подключения прибора к сети питания, запуск реле Таймера длится несколько минут.

Настройка таймера оповещения.

Таймер оповещения позволяет настроить простой звуковой сигнал, который звучит после окончания заданного времени, без активации функции готовки (режим таймера оповещения).

Чтобы настроить „оповещающий сигнал” (режим таймера оповещения), следует 3 раза нажать переключатель, пока иконка не начнет мигать.



- переключатель режимов работы
- иконка часов
- иконка сигнала оповещения
- иконка времени окончания
- иконка времени начала
- LED-подсветка иконок

Чтобы настроить время таймера оповещения, следует повернуть переключатель вправо или влево (минимальное время настройки - 2 минуты).

Иконка „таймера” мигает несколько секунд после последнего поворота переключателя.

Программу можно подтвердить нажатием на переключатель.

После подтверждения программы иконка светится, начинается отсчет времени, оповещающий сигнал включится автоматически. Для индикации программы следует нажать и отпустить переключатель: Таймер показывает выбранную программу.

Если „время таймера оповещения” = „текущему времени”, мигает иконка таймера оповещения и звучит зву-

ковой сигнал. Чтобы выключить оповещающий сигнал, следует нажать и отпустить переключатель. Если сигнал оповещения не будет отключен, по истечении 1 минуты звуковой сигнал отключается, а иконка „таймера оповещения” мигает, пока не будет нажат переключатель.

Чтобы «сбросить» таймер оповещения, после подтверждения программы следует нажать на переключатель и удерживать его несколько секунд.

Программа будет аннулирована, и часы перейдут в ручной режим готовки.

ВНИМАНИЕ: таймер оповещения можно использовать, только если не настроена активная программа готовки, а переключатель функций духовки находится в положении „выключен”.

Готовка в полуавтоматическом режиме - настройка времени окончания готовки.

Настройка времени окончания готовки позволяет сразу начать готовку и автоматически завершить ее в запланированное время.

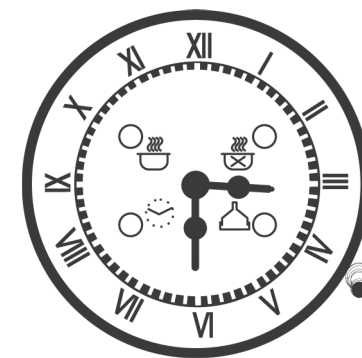
Чтобы настроить время окончания готовки, следует коротко нажать переключатель 2 раза, пока не появится мигающая иконка . Чтобы продлить или сократить время выпекания, следует поворачивать переключатель вправо или влево (минимальное время настройки - 2 минуты).

Иконка мигает несколько секунд после последнего поворота пе-

Электрические духовые шкафы

реключателя. Программу можно подтвердить нажатием на переключатель.

После подтверждения программы начинается готовка и сигнал оповещения включится автоматически. Иконка подсвечивается. Готовка закончится, когда „Заданное время окончания = Текущему времени”.



Для индикации программы следует нажать и отпустить переключатель; Таймер показывает выбранную программу.

После окончания готовки мигает иконка и звучит сигнал оповещения. Через 1 минуту звуковой сигнал выключается, а иконка мигает, пока не будет нажат переключатель.

Для аннулирования программы до ее завершения, следует нажать переключатель и удерживать его несколько секунд, после чего программа будет аннулирована, а Таймер перейдет в ручной режим готовки.

Выпекание в автоматическом режиме - настройка времени начала и времени окончания готовки.

Электрические духовые шкафы

Установка времени начала готовки позволяет автоматически начать и завершить готовку в соответствии с заданным временем. Чтобы запрограммировать время начала готовки, следует коротко нажать 1 раз регулятор, пока иконка  не начнет мигать.

Чтобы настроить время начала готовки, следует поворачивать переключатель вправо или влево.

Иконка  мигает несколько секунд после последнего поворота переключателя. Если в это время не поворачивать и не нажимать на переключатель, часы автоматически перейдут к отображению времени и программа будет аннулирована. После нажатия переключателя время начала готовки сохраняется (иконка  светится) и Таймер переходит к настройке времени окончания готовки (иконка  начинает мигать).

Настройка осуществляется так же, как настройка времени начала. Чтобы настроить время, следует поворачивать переключатель вправо или влево (минимальное время настройки - 2 минуты).

Иконка мигает несколько секунд после последнего поворота переключателя. Программу можно подтвердить нажатием на переключатель.

Иконки  и  светятся.

Готовка начинается, когда „Установленное время начала = Текущему времени“, и заканчивается, когда „Установленное время окончания = Текущему времени“.

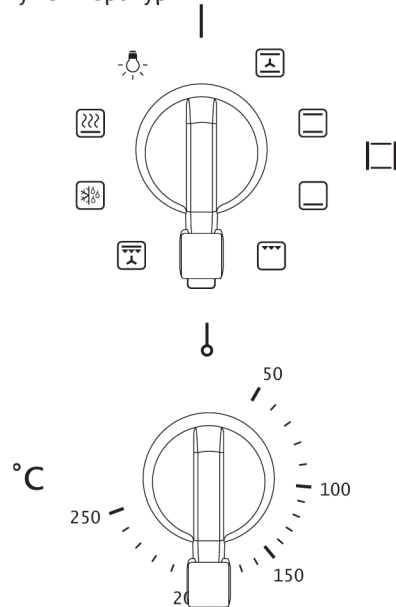
Для аннулирования программы до ее завершения, следует нажать переключатель и удерживать его несколь-

ко секунд, после чего программа будет аннулирована, а Таймер перейдет в ручной режим готовки.

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 ручки 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



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 нагрева духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо 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 «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «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.



включена 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).



включен нижний нагреватель

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

Электрические духовые шкафы

**включен верхний и нижний нагреватель**

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 так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.

**выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.**

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

Контрольная лампа

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** 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 **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки).

Контрольная лампочка **R** может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Использование печки

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печки нужно:

➤ Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом «гриль»

➤ Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).

➤ Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,

➤ Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимумна 190°C.

Внимание!

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

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ****Выпечка**

Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,

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

➤ Не рекомендуется применять формы и поддоны 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,

Электрические духовые шкафы

➤ Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной 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 °C	Уровень ($\frac{4}{1}$)	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 чисткой духовку нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”. Чистку можно производить только после того, как духовка остынет.

⇒ Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке 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 чистка «Steam Clean»

⇒ 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 чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Важно!

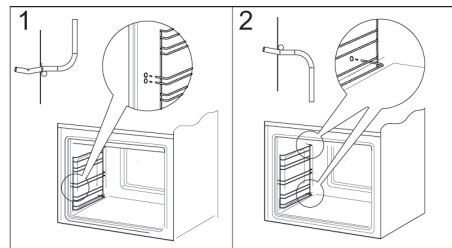
Для очистки и технического обслуживания запрещено использование каких-либо абразивных средств, острых чистящих средств или предметов, оказывающих абразивное воздействие.

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

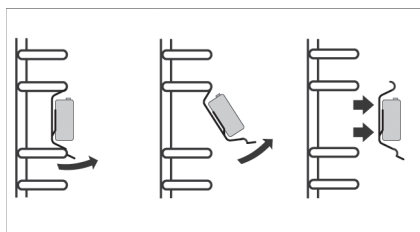
Духовки, обозначенные буквой D, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проводочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует

Электрические духовые шкафы

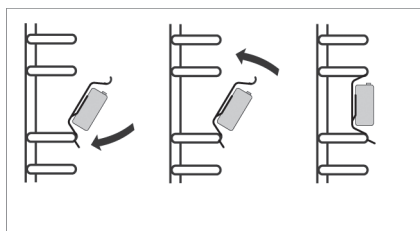
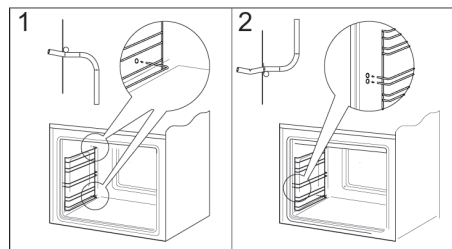
потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди, затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

**Внимание!**

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Извлечение телескопических направляющих



Установка телескопических направляющих

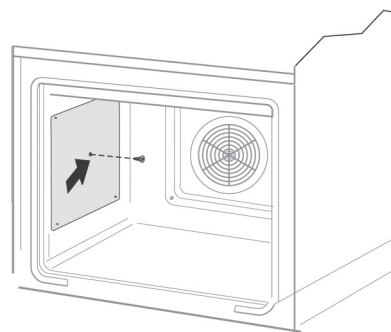
Духовки, обозначенные буквами Dr, оборудованы в нержавеющей телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проводочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проводочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противень.

Плиты, обозначенные буквой К в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее отделить, пока не высохли и не припеклись, что позволит избежать

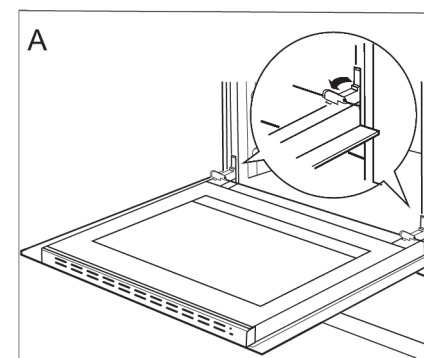
длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что каталитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки.

**Снятие дверцы**

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки 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 плиту 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



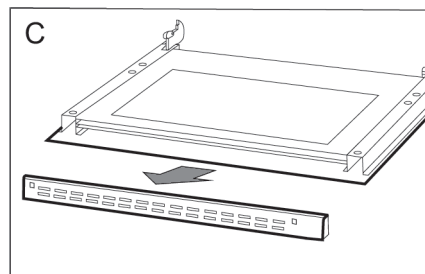
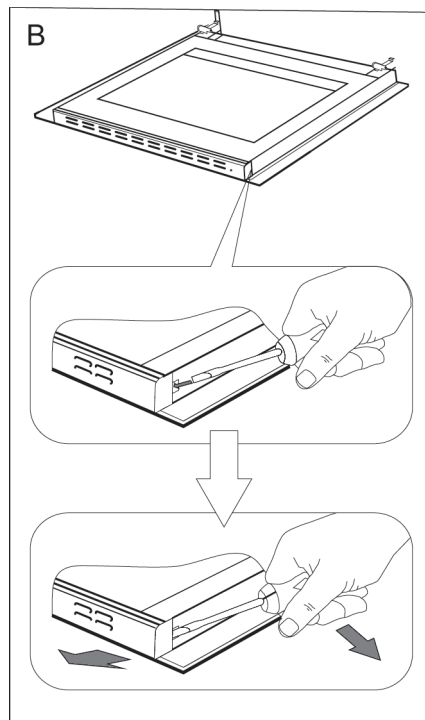
Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)

Электрические духовые шкафы

2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)

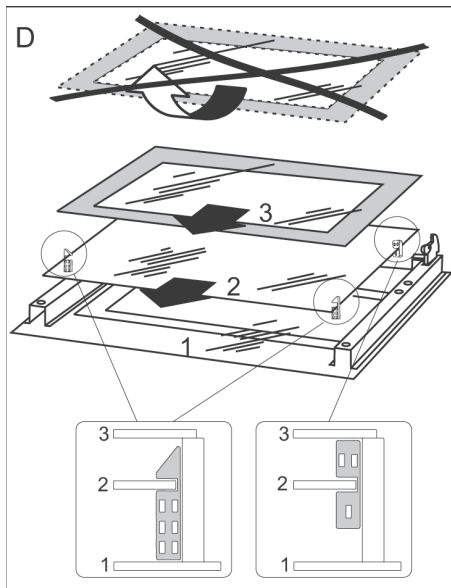


3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. D, D1.

4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

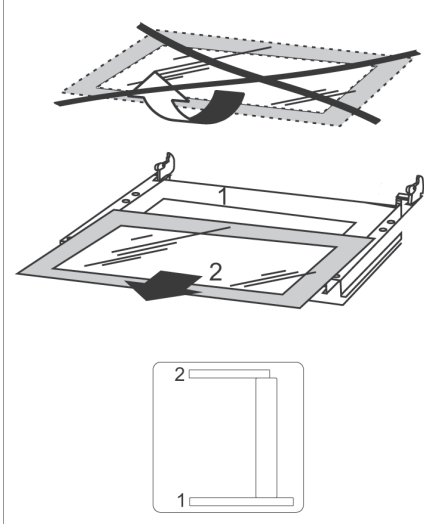
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

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 размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.
3 стеклянные.

D1



Снятие внутреннего стекла.
2 стеклянные.

Замена лампочки освещения духовки

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

➔ Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ и выключить питание,

➔ Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.

➔ Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее на новую

– лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:

– напряжение 230

– 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 плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,

➔ устранять выявленные эксплуатационные дефекты,

➔ при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

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

Электрические духовые шкафы



ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- ➔ Выключить рабочие узлы плиты
- ➔ Отсоединить электропитание
- ➔ Вызвать мастера
- ➔ Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, 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 Чистка и содержание плиты)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V~50 Hz
 Номинальная мощность: max. 2,9 kW
 Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
B2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
B3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
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

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	SR 669 W 1092.3ETrKDpScW 56511
I2		SR 669 B 1092.3ETrKDpScS 56512
I3		SR 669 C Bronze 1092.3ETrKDpScCi 56513
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:

Месяц
 ↑
 XXXXXXXXXXXX
 ↓
 Год

Производители:

Амика С.А., Польша

Импортер:

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

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

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 были 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.

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

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

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта неуполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных 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 или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накали (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 повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение 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 прейскуранту 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 произведенных неуполномоченными 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