

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ

SB 691, HZ 690, HZ 691, HFZ 690, HFZ 691

ELECTRIC OVENS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG

Electric oven



BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME3

ECOLOGICAL PACKAGING.....3

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS3

OVENS WITH 5 COOKING MODES.....12

OVENS WITH 9 COOKING MODES.....12

COOKING TABLES.....13

CLEANING AND MAINTENANCE.....17

TROUBLE SHOOTING20

TECHNICAL INFORMATION21



INSTALLATION.....21

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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.

ECOLOGICAL PACKAGING

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

CAUTION



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and

electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Safety

➔ Any repairs must be carried out by an authorised Service Agent, using original spare parts. Repairs carried out by other people, may cause damage or malfunction to the equipment and endanger your safety.

➔ Disconnect your oven if it breaks down.

Safety for Children

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

➔ During the catalytic selfcleaning 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.

➔ Most models have a door temperature of below 60°C. If your oven has a higher temperature, you can obtain a special door from the Technical Service Department that will stabilise the door temperature. Refer to the features list.

Electric oven**Oven Safety in Use**

➔ 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.

➔ Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.

➔ Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.

➔ Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.

➔ To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.

➔ Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.

➔ Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.

➔ While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.

➔ Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.

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

➔ In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

WARNING:

Device and its accessible parts are hot during operation.

Touching the heating elements should be avoided.

Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children should not tamper with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

The device is hot during use.

Touching the heating elements inside the oven should be avoided.

WARNING

The accessible parts may be hot during use.

Small children should be kept away.

Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

It should contain the details on correct placement of the trays:

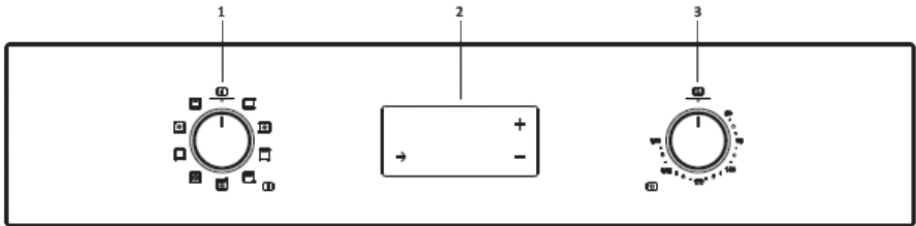
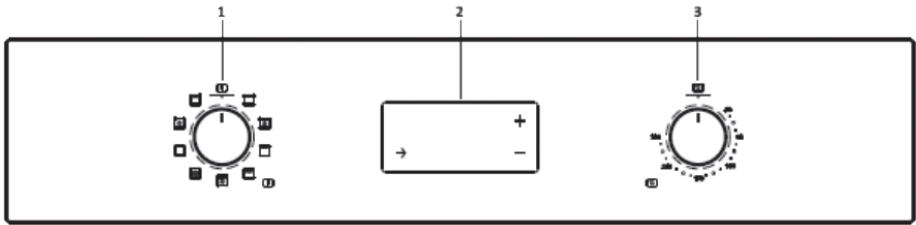
WARNING

To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

Electric oven



- 1. Control Panel.
 - 2. Oven Seal.
 - 3. Grill element.
 - 4. Chrome Support.
 - 5. Grid.
 - 6. Roasting Tray.
 - 7. Hinge.
 - 8. Door.
 - 9. Air Outlet.
 - 10. Fixing to Unit.
 - 11. Grill Screen.
 - 12. Smoke Outlet.
 - 13. Light.
 - 14. Rear Panel.
 - 15. Fan.
 - 16. Cake Tray (*).
 - 17. Side Panel.
 - 18. Tempered Inner Glass.
- (*) OPTIONAL



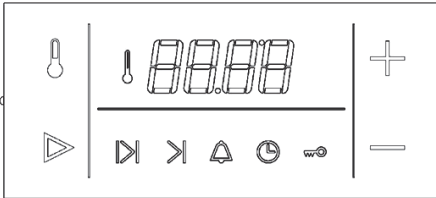
- 1. Operating mode switcher
- 2. Electronic timer
- 3. Temperature switcher

Electric oven

EPT1 Oven Control Manual 1

Technical Data

1.1 Display



1.2 Constants and Setting Ranges

[a] Automatic Program:

Setting range duration 0h:01min to 10h:00min, end time = actual time+23:59, accuracy 1 minute.

[b] Buzzer

Signal tone frequency: 2,2 kHz / 2,7 kHz / 3,2 kHz / 3,4 kHz = default = loudest tone

Tone setting menu: Press MINUS key for 3 sec while no program is active

Key press answering signal: 60ms

Clear function confirm signal: 255ms

[br] Power Fail bridge time

Times and programs are restored after power fail when it's duration is not longer than approx. 2 min

[c] Clock

Setting range 0h:00m to 23h:59m with minutes to hour overflow.

[c] Display

setting time window: 5 sec after choosing program or last value setting.

[m] Minute Minder

Setting range 0h:01m to 10h:00m, accuracy 1 second.

Minute minder end state, automatically timeout: 5 min

[t] Test Mode

Selecting possibility after power on: 15 sec.

Timeout unless key pressed: 60 sec.

2 Start of Operation

2.1 Power On

At power on (after Reset), relay outputs are open.

Touch sensitivity coding jumper

Touch key sensitivity is selected by a jumper on the backside of EPT printed circuit board. It's position is checked once after power on, i.e. after Reset. The display shows for 3sec according to jumper position:

“META” = standard Housing - Jumper set
 “GLAS” = Housing plus additional Glass front -Jumper not set
 The “Glass” position makes the touch keys more sensitive.

Daytime flashing

After jumper position display, daytime flashes, starting from 12:00. The Clock symbol also flashes.

Mains frequency detection

At power on, mains frequency is checked. If 60Hz mains frequency is detected, the dot between hours and minutes is illuminated statically, i.e. it remains on during time flashing. At 50Hz it flashes together with hours and minutes.

2.2 Power Fail bridging

This feature bridges a short power fail time. This means when the power comes back after a short time of power fail, there is no power on daytime flashing as after a Reset, but the control returns with normal operation and times as before power fail event.

Functional Principle

At normal operation, a backup capacitor is loaded. When power fail is detected, daytime and all program parameters are stored to non-volatile EEPROM.

During power fail, the capacitor is discharged slowly.

When power returns, first the voltage of the capacitor is measured. The voltage level gives information about the duration of power fail.

When power fail duration is below the time mentioned in chapter 1.5 [br], the control is restored by EEPROM parameters as if no power fail has happened, i.e. daytime is not flashing and all programs proceed like before. So max. loss of daytime is the specified bridge time.

If power loss lasts longer, the control restarts with flashing daytime as described in chapter 2.1.

2.3 Setting Time of Day

At power on, if PLUS/MINUS is pressed, daytime setting mode is entered and time is changed immediately. If MODE is pressed, actual displayed daytime is overtaken without change and EPT turns to normal operation.

Daytime setting mode is entered by (successive) pressing mode button. It is indicated by quickly flashing Clock symbol. If an automatic program is set, daytime cannot be changed. If minute minder is already set, the Minute Minder symbol is illuminated statically.

Time setting steps and ranges are described in chapter 1.5 [c] and 4.2. The minutes change with hour carry-over.

3 Programs

3.1 Program selection

Select programs to set by successive pressing MODE button. Following display symbols below hh:mm represent the selected setting mode: Duration – End – Bell – Clock - Lock.

- Program time setting modes are: Daytime, Minute minder, Auto program duration and end time. 1)Daytime display

If no program is active, no symbols are illuminated. Only in this case Operation Lock

setting is available. If any program is active

during daytime display, the Clock symbol flashes slowly.

1) Daytime display

If no program is active, no symbols are illuminated. Only in this case Operation

Electric oven

Lock setting is available. If any program is active during daytime display, the Clock symbol flashes slowly.

- Duration setting → End time setting → Minute Minder setting → Daytime setting → Operation Lock setting

2) Minute Minder is set

Standard display is Minute Minder. The Bell symbol is flashing slowly.

-Minute Minder setting → Daytime setting → KeyLock setting → Duration setting → End time setting

3) Semi Auto Duration is set

Standard display is Duration. The Duration symbol is flashing slowly

-Duration setting → End time setting → Minute

Minder setting → Daytime display → Key Lock setting

4) Semi Auto End time or Fully Auto is set

Standard display is End time. The End symbol is flashing slowly.

At fully Auto, Duration symbol is illuminated statically while End time symbol flashing slowly. When start time is reached, the display turns to semi Auto duration.

-End time setting → Minute Minder setting → Daytime display → Key Lock setting → Duration setting

5) Operation Lock is set

Only daytime display is available. The Lock symbol is illuminated. All relays are off.

- Operation Lock setting → Daytime display

6) Key Lock is set

As long as Key Lock is set, only Key Lock is available as setting mode, all other modes are locked as display modes, i.e. their values can

not be changed by PLUS/MINUS. Only active programs can be selected, so for example if only Auto duration is set the reduced sequence is

-Duration → Daytime → Key Lock setting
If all possible program times are set, the maximum sequence is (at fully auto, end time is standard display)
-End time → Minute Minder → Daytime → Key Lock setting → Duration

3.2 Program setting

In program time or temperature setting modes, settings are done by +/- key or by the PV +/- knob. By PV +/- knob, the oven temperature can be set directly, if no other setting mode is selected.

In setting modes, the symbol of the selected program flashes quickly. Setting of daytime, minute minder, duration and end time happens in 3 different step sizes: First min 10/max 19 steps of 1min, then min 5 / max 10 steps of 10min, then steps of 30min. Setting speed is 0,5s/0,5s/1s.

Ex.start 0.00/0.01/0.02/0.03/0.04/0.05/
0.06/0.07 /0.08/0.09/0.10/0.20/0.30/0.4
0/0.50/1.00/1.30/2 .00/2.30/...

Ex.start 1.23/1.24/1.25/1.26/1.27/1.28/
1.29/1.30 /1.31.../1.39/1.40/1.50/2.00/2
.10/2.20.../2.30/3.00/3.30/...

3.3 Minute Minder

Function

Minute minder program only lets the buzzer sound when alarm time has finished. No relays are switched. Time setting steps and ranges are described in chapter 1.5 [m] and 4.2. The minute minder runs independently of other programs.

Setting alarm time

Select minute minder function by successive pressing MODE button. In alarm time setting mode, alarm time stops running down and the Bell symbol flashes quickly. The symbols of other active programs are illuminated statically.

Program run

The display shows the expiring alarm time while the Bell symbol is flashing slowly. If alarm time is <60s, the display reads the alarm time in seconds 0:ss, else in hours and minutes hh:mm.

Minute minder end

If alarm time has run down, the display reads 0:00, an acoustic interval signal sounds and the Bell symbol flashes quickly. Program end is cleared by pressing any key or automatically after timeout.

3.4 Semi Automatic Program with Duration or End Time

Function

The relay is switching dependent on set duration or end time. Automatic program time is running down in steps of 1 minute. Time setting steps and ranges are described in chapter 1.5 [a] and 4.2. Note: At EPT1, only one relay (relay 1) is used. Else both relays (relay 1&2) are switched together at automatic program, but only if the oven is on. If the oven is off, an automatic program runs down just like a timer without any effect to the relays.

Setting Program Time

Select either duration or end time setting mode by successive pressing MODE button. Duration or end time symbol is flashing quickly. The symbols of other active programs are illuminated statically. End time and duration are linked by: End time = Actual time + Duration. If a program duration is set, the end time cannot be reduced. Neither can the program duration be extended, when an end time is set.

Program run

While semi automatic program is running, the relay contact is closed. Duration or End time symbol is flashing slowly while the display reads duration or end time.

Electric oven

Automatic Program End

- 1) When duration has run down respective time of day reaches end time, the relay contact opens and the buzzer sounds. The expired duration "0:00" and also the Duration symbol is flashing quickly. After a while, the buzzer signal will stop automatically.
- 2) By pressing any key, the buzzer signal stops and "0:00" flashes slowly, but open relay state remains.
- 3) By pressing MODE key, auto end state is cleared and the relay contact closes again. "0:00" is no more flashing but duration setting mode is entered. Now a new duration can be set, else the display returns to daytime (EPT1) respective oven temperature (not EPT1). Note (not EPT1): If the oven is on, both relays close again, i.e. the oven continues to work after automatic program is cleared.

3.5 Fully Automatic Program with Duration and End Time

Setting is as described for the semi automatic program, but both duration and end time must be set. End time and duration define program start time according to: Start time = End time - Duration. Before fully automatic start time is reached, the relay contact is opened. Program starts when time of day is equal to start time and works now as described for semi automatic program.

Limit of duration and end time adjustments:

If the calculated start time is one minute after the current time, the duration cannot be extended and the end time cannot be extended and the end time cannot be reduced. This prevents the start time getting before the current time.

3.6 Key Lock (KL)

Effect

When KL is set, the previous set programs are locked. The times of the set programs can just be shown on display, any setting modes cannot be entered. Not EPT1: If TMP key is pressed or PV is moved while KL is set, display turns to oven temp. display only, but not to target temperature setting mode.

Setting KL mode

KL mode can only be set if the mode selector is not set to 'Off' or a program is active. Then press successive MODE button to enter KL setting mode. When entered, the Lock symbol flashes quickly. The display reads "On" for active KL and "Off" for inactive KL. Change KL state by PLUS or MINUS key. Confirm the set KL state by MODE key, else it is not taken over. An active KL is indicated by the illuminated Lock symbol, it is the same symbol as for OL state. If Off mode is selected and KL is set, KL is cleared.

Program end in Lock Mode

If a program has come to it's end, pressing any key clears the buzzer. But end state with flashing 0:00 and flashing symbol remains. The display returns to program end display whenever display timer has run down. If program end state shall be quit or any new settings are desired, first KL has to be cleared! Clearing KL at program end has the same

action/state	Auto end & KL	MM end & KL
1) press any key	Buzzer off, Auto end remains	Buzzer off, MM end remains
2) clear KL	0:00 flashing slowly	clear MM
3) press Mode	clear Auto, duration setting mode, Rel. on	

4 Outputs

4.1 Relays

EPT1: relay 1 only

- Relay 1 is 'normally closed' type
- Relay 1 is open: After Power On Reset, OL set, fully automatic start, automatic program end.

4.2 Buzzer

Buzzer signals

- alarm signal when minute minder has reached the end time
- alarm signal when automatic program has reached the end time
- short 'bip' signal when a key press is detected

The different signal types are described in chapter 1.5 [b]. The alarm signal is switched off by pressing any key or by passing the max. signal number.


Changing the buzzer tone


Signal tones can be changed. For that, enter tone setting menu by holding MINUS key pressed for some seconds, while the display reads time of day and no program and no lock mode is set.


When tone setting mode is entered, the display reads "oooo" for highest frequency = loudest tone = default, respective "ooo", "oo" and "o" for lowest frequency. The tone can be changed by pressing MINUS in 4 circular steps. Tone setting menu is quit by pressing any other key than MINUS or automatically by timeout.


Electric oven


OVENS WITH 5 COOKING MODES.

 **Grill** – is used for cooking with crispy crust. It is perfect for steaks, fish, rib roast or toasts.


 **Base heating** – heating is only by the lower heating element. This mode can be used for different dishes as well as bakery.


 **Grill and base heating** – base heating allows quickly finish the cooking, as well as grill guarantees crispy crust. It is perfect for making a roast or can be used for oven preheating to needed temperature.


 **Defrosting** - mode suitable for cautious thawing of cold or frozen products

 **Maxi-grill with fan** – allows to roast evenly big pieces of meat from within and at the same time with crispy crust. If you put a grill grid on a baking tray and then a piece of meat on the grill grid – meat grease and juice will be going to the baking tray.


OVENS WITH 9 COOKING MODES.


 **Regular heating** - is used for making cakes, biscuits and other bakery.


 **Regular heating with fan** – is used to make a roast and cakes. The fan spreads the heating evenly inside the oven..


 **Grill and base heating** – base eating allows quickly finish the cooking, as well as grill guarantees crispy crust. It is perfect for making a roast or can


be used for oven preheating to needed temperature.


 **Maxi-grill** – all the grill heating elements are used. High power capacity reduces the time of cooking.

 **Maxi-grill with fan** – allows to roast evenly big pieces of meat from within and at the same time with crispy crust. If you put a grill grid on a baking tray and then a piece of meat on the grill grid – meat grease and juice will be going to the baking tray.

 **Turbo mode** – due to fan the heating from circular rear element is spread evenly inside the oven. It allows to cook several dishes at the same time at different levels in the oven. Besides this mode can be used for defrosting (meat, for example). For this function turn the temperature knob to the “0” position (zero position)



 **Base heating** – heating is only by the lower heating element. This mode can be used for different dishes as well as bakery.
























 **Base heating with fan** – heating by the lower heating element is spread evenly inside the oven. That is why this mode is perfect for cakes with jam or with other fruit fillings. NB – warm up the oven before cooking.

 **Grill** – is used for cooking with crispy crust. It is perfect for steaks, fish, rib roast or toasts.

While using one of the oven cooking modes the indicator light will be on.

























COOKING TABLES

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function  or . The preheating time finishes when the heating pilot light switches off.

























STARTERS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Baked rice	0,35 1	1		180-200	45-50	Shallow oven dish
			 	170-190	35-40	
Pasty	1,5	3		170-190	45-50	Tray
		2	 	160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1	2		190-210	35-40	Shallow dish
			 	170-190	30-35	
Vegetable Pie	1,5	2		190-210	55-60	Shallow dish
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Baked potatoes	1	3		180-200	60-65	Tray
			 	180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Grid
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Quiche Mould
			 	160-180	45-50	
Stuffed tomatoes	0,75	3		170-190	10-15	Tray
		2	 	160-180	10-15	

Electric oven

COOKING TABLES

























FISH	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Red Bream	1,5	3		180-200	30-35	Tray
			 	170-190	25-30	
Salted Dorado	1	3		190-210	25-30	Tray
			 	180-200	25-30	
Fish Pastry	1	2		190-210	30-35	Casserole dish
			 	180-200	30-35	
Sole	1	3		170-190	15-20	Tray
			 	160-180	10-15	
Sea-bass	1	3		190-210	20-25	Tray
			 	180-200	15-20	
Hake	1,5	3		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Salmon in greased paper	1	3		180-200	20-25	Tray
			 	170-190	15-20	
Trout	1	2		190-210	20-25	Tray
			 	180-200	15-20	

COOKING TABLES

MEAT	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Suckling Pig	2	3		190-210	75-85	Tray
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Rabbit	1,5	3		180-200	60-65	Tray
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamb	1,5	3		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Joint of Meat	1,5	3		170-190	35-40	Casserole dish
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Salted Pork Loin	1	3		170-190	40-45	Tray
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Chicken	1,5	3		190-210	50-55	Tray
			 	170-190	45-50	
Roast-beef	1	3		190-210	35-40	Tray
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Fillet Steak Pastry	1	3		180-200	35-40	Tray
			 	160-180	30-35	

Electric oven

COOKING TABLES

CAKES AND DESSERTS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat., °C	Time, m	Receptacle
Sponge Cake	0,5	2		170-190	35-40	Cake Mould
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,3	3		170-190	10-15	Tray
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Bread Mould
		2		160-170	55-60	
Biscuits	0,5	3		160-180	20-25	Tray
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	2		170-190	15-20	Tray
				170-180	15-20	
Cup Cakes	0,5	3		160-180	25-30	Tray
				150-170	25-30	
Baked Apples	1	3		180-200	35-40	Tray
				170-190	30-35	
Baked bananas	0,5	3		170-190	15-20	Casserole dish
				170-190	10-15	
Puff-pastry biscuits	0,25	2		180-200	20-25	Tray
				170-190	20-25	
Plum-Cake	0,5	2		170-190	60-65	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	1	2		170-190	50-55	Tray
				160-180	45-50	
Cheesecake	1	2		180-200	45-50	Cheesecake Mould
				170-190	35-40	

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 a nylon brush or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

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.

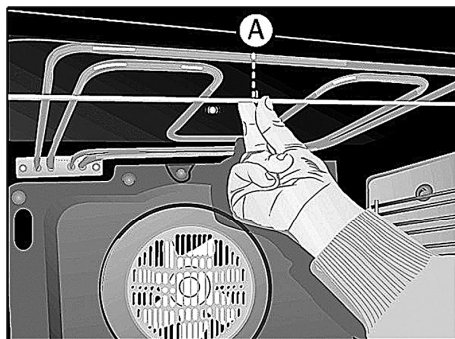
➤ Most models have a catalytic cleaning system (self-cleaning). This system eliminates small grease residues during cooking at high temperatures.

➤ 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.



Cleaning the Catalytic Panels (Depending on Model)

If any food deposits remain after normal cleaning then:

- 1 Remove the panels and leave them to soak as long as necessary to soften the food deposits.
- 2 Wipe the panels with a sponge and clean water.
- 3 Dry the panels and re-assemble them in the oven.
- 4 Turn the oven on for one hour at 200°C.

Caution

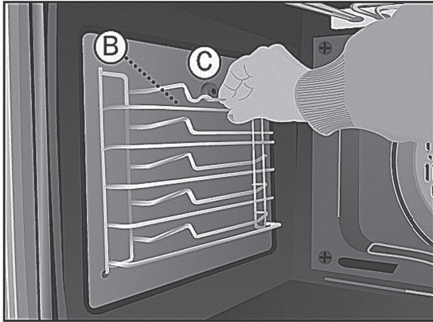
Do not use commercial cleaning products or abrasive powders on catalytic panels.

Electric oven

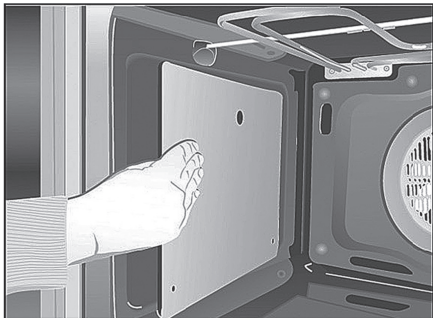
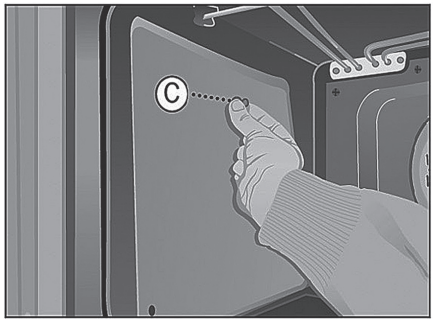
Instructions for Removing the Supports and Panels.

1 Remove the accessories from inside the oven.

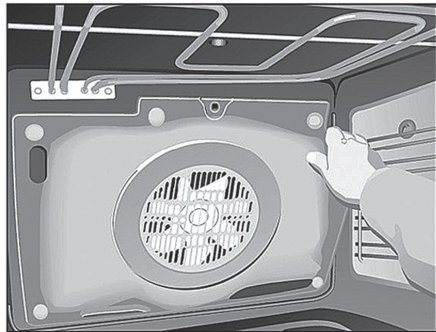
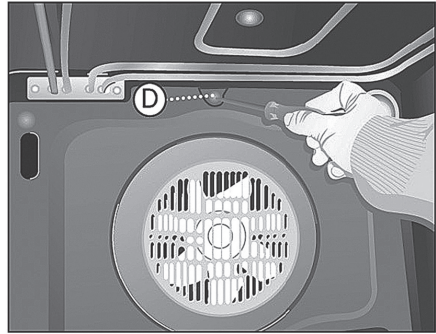
2 Ease out the supports (B), releasing them from the bolt (C)



3 Undo the bolt (C), which releases the flat catalytic panels.



4 To disassemble the back panel, remove the Flat screw (D).



5 Proceed in reverse order to reassemble.

Caution

For your own safety, never switch the oven on without the back panel that protects the fan.

Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Caution

Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless

steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them. To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

Changing the Oven Bulb

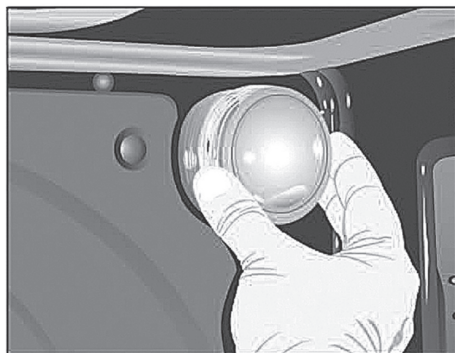
Caution

To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

➡ Unscrew the lens from the lamp holder.

➡ Exchange the bulb and replace the lens.

The replacement bulb must be temperature resistant to 300°C. These can be ordered from the Technical Service Department.

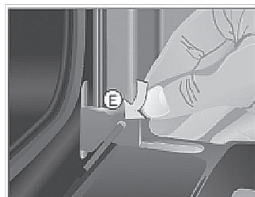


Cleaning the Oven Door

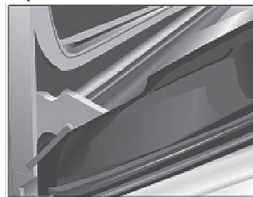
Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

1 Open the door fully.

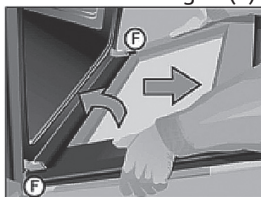
2 Completely turn the two clips or insert small pins into the holes (E)



3 Close the door until it inserts into the two clips.



Take hold of the door on both sides. Pull the oven door forward until it is totally free from the hinges (F).



To re-assemble the door, proceed in reverse order.



4 For hinges with clips;

Open the clips as wide as possible by means of a screwdriver, when the oven is open.

Hold the clips aside in your hand and remove the hinges (F) from their seats, as the mechanism is opened partially.

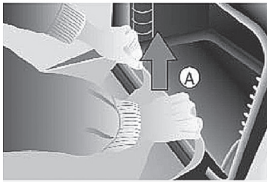
Follow the reverse row to install the cover.

Electric oven

Cleaning of the door including a big glass

The Inner Glass Disassembly/Assembly Instructions

1. Open the oven door.
2. Pull the glass, holding the lower part (A).
3. The inner glass is free. Remove it.

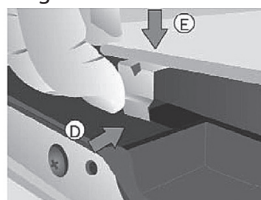
**Caution**

Please be careful the oven door is closed when the glass is removed.

4. Clean the inner glass and the oven door from the inside.
5. Insert the glass into the guideways on the top of the oven door. (B).



6. Turn the glass towards the door (C).
7. Press both of the inner holders (D) with two hands while pushing on the glass towards the door (E). Thus, the glass will again be fixed in the door.

**TROUBLE SHOOTING****The oven does not work**

Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation.

Ensure the clock is in the manual or programmed mode.

Check the position of the function and temperature selectors

The inside light of the oven does not work

Change the bulb.

Check its assembly in accordance with the instruction manual.

The heating indicator light does not work

Select a temperature.

Select a setting.

It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.

Smoke is given off while the oven is working

This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the tray.

Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.

Expected cooking results are not achieved

Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

NB

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

TECHNICAL INFORMATION

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

- 1 Serial number (S-No)
- 2 Appliance model. (Model)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

CE The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

AENOR certifies the aptitude of this appliance for the function and guarantees the truthfulness of all data shown in the energy card.

INSTALLATION

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection.

If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Before Installation. Comments

➤ To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box and to move it, hold by the lateral handles and never by the oven door handle.

➤ A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 550 mm. (See technical drawings on the page 14).

➤ To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit corresponding to the shaded area of technical drawings, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc.). (See the page 14).

➤ The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85°C.

Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

➤ The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.

➤ The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.

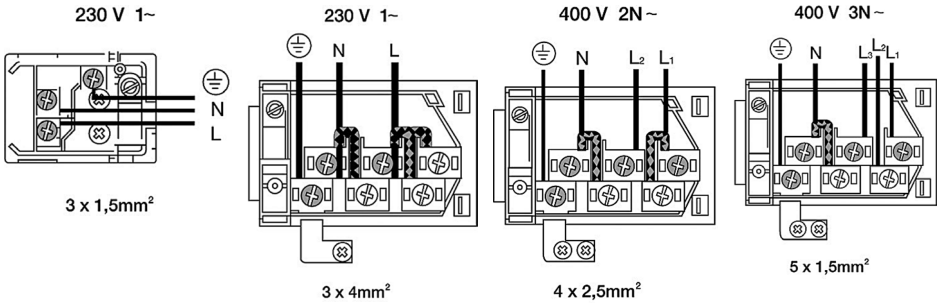
➤ The connection diagram is shown in the following figure.

➤ The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.

➤ The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

Electric oven

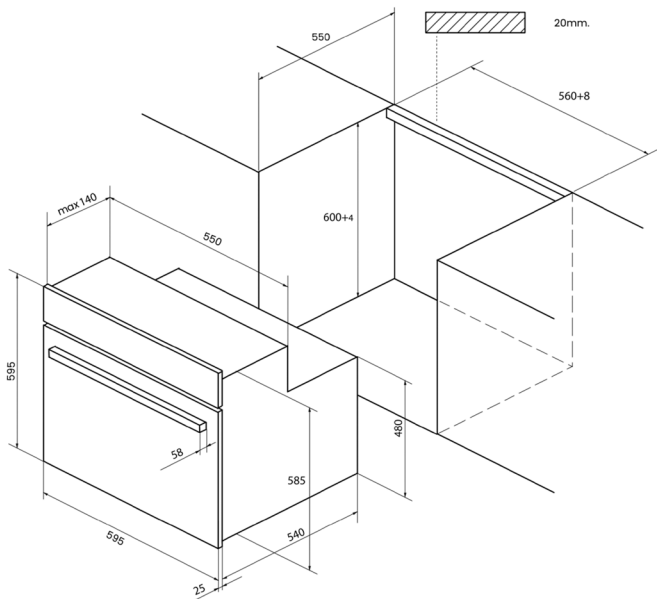


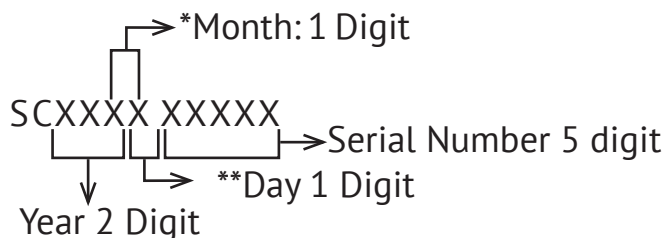
Installing the Oven

For all ovens and after carrying out the electrical connection,

- 1 Introduce the oven into the kitchen unit, taking care not to trap the cable, and not to put it on the upper part of the oven.
- 2 Fix the oven to the unit by means of the 4 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.
- 3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.

TECHNICAL DRAWINGS



SERIAL NUMBER CHART:

* After the numbers continues with letters. (October: A, November: B, December: C)

** After the numbers continues with letters.(See the table below.)

Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Manufacturers:

«SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.S.»

Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No: 144/1 Gaziemir, Izmir, Turkey

«Amica S.A.»

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

«Teka Industrial, S.A.»

Avda Manuel Rodriguez Ayuso, 66, 50012 Zaragoza, SPAIN

Importers:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

Электрический духовой шкаф



СОДЕРЖАНИЕ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	25
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	25
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 5 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	37
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 9 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	37
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	43
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	46
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	47
УСТАНОВКА	47
ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ.....	49

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Внимательно изучите настоящую инструкцию! Это позволит вам обеспечить максимальную эффективность при использовании приобретенного вами духового шкафа.

После окончания процесса изготовления прибора на его деталях могут сохраняться остатки смазки и других веществ. Для удаления посторонних веществ выполните следующие действия:

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

➔ Выберите режим  or  задайте температуру 200° C и включите прибор на один час. Для получения подробной информации ознакомьтесь с приведенным в данной инструкции описанием режимов.

➔ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте его дверь, при этом включится вентилятор, который обеспечит охлаждение и отвод запахов из внутреннего пространства.


➔ После охлаждения выполните чистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

➔ При первом включении прибора могут выделяться посторонние запахи и дым, поэтому следует обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения.

Экологическая упаковка

Упаковочные материалы являются полностью перерабатываемыми и допускают повторное использование. Для получения информации по утилизации этих материалов обратитесь в местные органы власти.

ВНИМАНИЕ!

Нанесенный на данное изделие или его упаковку символ  указывает на то, что оно не должно утилизироваться вместе с бытовыми отходами. После окончания срока службы прибор следует сдать в соответствующий приемный пункт, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и последующего отрицательного воздействия на здоровье человека. Для получения дополнительной информации обратитесь в местные муниципальные органы, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Электрическая безопасность

➔ Все связанные с ремонтом работы должны выполнять только специалистами официального сервисного центра и только с использованием

Электрический духовой шкаф

оригинальных запасных частей. Выполнение ремонта иными лицами может привести к нарушению работы или повреждению прибора, а также к созданию опасных для вас ситуаций.

☞ В случае возникновения неисправности духового шкафа отсоедините его от сети питания.

Обеспечение безопасности детей

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

☞ Во время процесса каталитической самоочистки, который происходит при высокой температуре, наружные поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно, поэтому в таких случаях также не следует подпускать детей близко к духовому шкафу.

☞ У большинства моделей температура двери не превышает 60 °С. Если дверь духового шкафа нагревается сильнее, вы можете приобрести в отделе технического обслуживания специальную дверь, которая обеспечит поддержание более низкой температуры. См. перечень дополнительных компонентов.

Обеспечение безопасности при эксплуатации духового шкафа

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

☞ Духовой шкаф предназначен только для установки внутрь модуля кухонного гарнитура.

☞ Не храните внутри духового шкафа масла, жиры и другие легковоспламеняющиеся материалы, так как после его включения они могут загореться.

☞ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь духового шкафа, так как это может привести к ее повреждению и созданию опасной для вас ситуации.

☞ Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, так как это может повлиять на процесс приготовления пищи и повредить внутреннее эмалированное покрытие камеры.

☞ Перед использованием духового шкафа вставьте противень или решетку из комплекта поставки в соответствующие пазы боковых направляющих внутри камеры. Противни и решетки оснащаются специальными приспособлениями, которые упрощают их частичное извлечение и тем самым облегчают использование шкафа.

☞ Не помещайте посуду или продукты непосредственно на дно духового шкафа. Обязательно используйте для этой цели противни или решетки.

☞ Не допускайте попадания воды на дно камеры работающего духового шкафа, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия.

Электрический духовой шкаф

⇒ Чтобы снизить потребление электроэнергии, при использовании духового шкафа старайтесь как можно реже открывать его дверь.

⇒ Перед проверкой готовности блюда или выполнением какой-либо иной операций внутри горячего духового шкафа обязательно надевайте защитные рукавицы (прихватки).

⇒ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте его дверь, при этом включится вентилятор, который обеспечит охлаждение и отвод запахов из внутреннего пространства.

⇒ При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкости на двери духового шкафа конденсируется влага – это нормальное явление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

В процессе работы прибор и его доступные для прикосновения части нагреваются.

Не допускается прикасаться к нагревательным элементам!

Детям в возрасте до 8 лет разрешается находиться рядом с прибором, только находясь под постоянным присмотром взрослых.

Детям в возрасте 8 лет и старше и людям с физическими или психическими нарушениями, или нарушениями слуха, а также не имеющим достаточного опыта или знаний, разрешается использовать прибор только под присмотром или после инструктирования

о наличии возможных опасностей. Не разрешайте детям играть с прибором. Детям разрешается выполнять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

Прибор становится горячим во время работы. Запрещается прикасаться к нагревательным элементам, расположенным внутри духового шкафа!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доступные для прикосновения части прибора в процессе его работы могут сильно нагреваться.

Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.

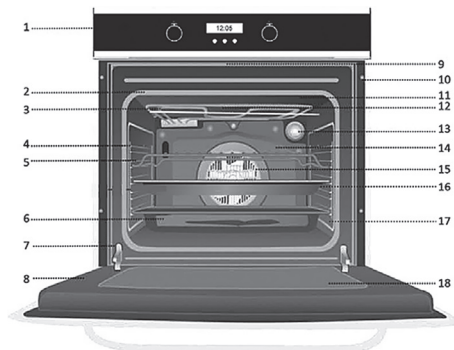
Для чистки стеклянной двери духового шкафа не допускается использовать жесткие и абразивные чистящие средства, а также жесткие металлические скребки, так как это может привести к образованию царапин на поверхности и ее повреждению.

Следует правильно устанавливать противни внутри духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

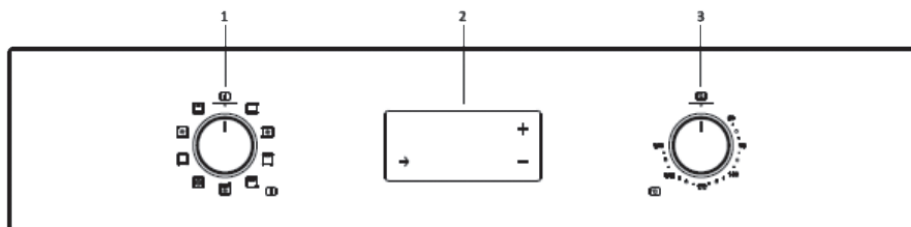
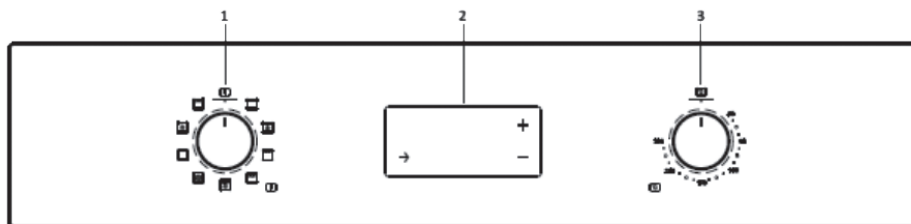
Чтобы предотвратить поражение электрическим током, перед заменой лампы обязательно отключите прибор от электрической сети.

Электрический духовой шкаф



- 1. Панель управления
- 2. Уплотнитель двери духового шкафа
- 3. Нагревательный элемент гриля
- 4. Хромированная опора
- 5. Решетка

- 6. Противень для жарки
 - 7. Шарнир
 - 8. Дверь
 - 9. Отверстие для выпуска воздуха
 - 10. Крепление
 - 11. Решетка гриля
 - 12. Отверстие для отвода испарений
 - 13. Лампа подсветки
 - 14. Задняя панель
 - 15. Вентилятор
 - 16. Противень для выпечки тортов (*)
 - 17. Боковая панель
 - 18. Внутреннее закаленное стекло
- * ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

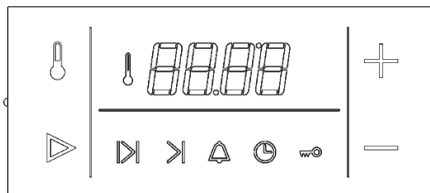


- 1. Переключатель режимов работы
- 2. Электронный таймер
- 3. Переключатель температуры

Инструкция по использованию духового шкафа 1 (система управления EPT1)

Технические данные

1.1 Дисплей



1.2 Значения постоянных параметров и диапазоны настройки

[a] Автоматическая программа:

Диапазон настройки длительности от 0 ч: 01 мин до 10 ч: 00 мин, время окончания = фактическое время + 23:59, шаг настройки 1 минута.

[b] Звуковой сигнал

Частота звукового сигнала: 2,2 кГц / 2,7 кГц / 3,2 кГц / 3,4 кГц = по умолчанию = самый громкий звук

Переход в меню настройки звукового тона: Нажмите и удерживайте кнопку «МИНУС» в течение 3 секунд, при этом ни одна из программ не должна быть активирована. Время отклика на нажатие кнопки: 60 мс

Время подтверждения сигнала сброса функции: 255 мс

[br] Время сохранения настроек в случае сбоя питания

Значения времени и программы восстанавливаются после сбоя питания, если его продолжительность не превышает прилб. 2 мин

[c] Часы

Диапазон настройки от 0 ч: 00 м до 23 ч: 59 м путем изменения минут (60 мин = 1 час).

[c] Дисплей

Интервал времени настройки: 5 секунд после выбора программы или последнего изменения значения.

[m] Функция напоминания

Диапазон настройки от 0 ч: 01 м до 10 ч: 00 м, шаг настройки 1 секунда.

Конечное состояние функции напоминания – время автоматического ожидания сброса сигнала: 5 мин

[t] Диагностический режим

Возможность выбора после включения питания в течение: 15 с.

Время ожидания нажатия кнопки: 60 с.

2 Начало работы

2.1 Включение питания

При включении питания (после сброса) релейные выходы разомкнуты.

Перемычка настройки чувствительности к прикосновению

Чувствительность сенсорных кнопок настраивается с помощью перемычки с задней стороны печатной платы EPT. Его положение проверяется один раз после включения, то есть после сброса. В течение 3 секунд на дисплее отображается следующая информация (в зависимости от положения перемычки):

МЕТА = стандартный корпус – стандартная настройка перемычки

GLAS (СТЕКЛО) = корпус плюс дополнительное стекло спереди – Если перемычка не установлена в положение GLAS, то сенсорные кнопки имеют более высокую чувствительность.

Мигание времени на дисплее

После отображения положения перемычки на дисплее начинает мигать значение времени, начиная с 12:00. Также мигает значок часов.

Электрический духовой шкаф

Контроль частоты сети

При включении происходит проверка частоты сети. Если обнаружена частота сети 60 Гц, то точка между значениями часов и минут горит постоянно, то есть она остается подсвеченной во время мигания показаний времени. Если частота составляет 50 Гц, то она мигает вместе с показаниями часов и минут.

2.2 Сохранение настроек при сбое сетевого питания

Эта функция позволяет сохранять настройки в течение некоторого времени после сбоя сетевого питания. Это означает, что если питание восстанавливается после кратковременного сбоя, то показания времени не мигают, как после сброса, а система управления переходит в нормальный режим работы и сохраняет все настройки времени, которые были до сбоя питания.

Принцип работы

В нормальном режиме работы происходит зарядка конденсатора резервного питания. При обнаружении сбоя питания значение текущего времени и все параметры программы сохраняются в энергонезависимой ЭСППЗУ. Во время сбоя питания происходит медленная разрядка конденсатора.

После восстановления сетевого питания сначала измеряется напряжение на конденсаторе. Уровень напряжения представляет информацию о продолжительности сбоя питания.

Если продолжительность сбоя питания не превышает значение времени, указанное в разделе 1.5 [br], то система управления восстанавливает параметры, сохраненные в ЭСППЗУ, как если бы сбоя питания не произошло, то

есть показание текущего времени не мигает, и все программы работают как и прежде. Таким образом максимальное отставание от текущего времени равно значению настройки длительности работы в случае сбоя сетевого питания.

Если длительность потеря питания превышает указанную выше настройку, то система управления производит перезапуск и на дисплее мигает значение текущего времени, как описано в разделе 2.1.

2.3 Настройка текущего времени

Если при включении питания нажимается кнопка «ПЛЮС»/«МИНУС», то система переходит в режим настройки текущего времени, и время может быть сразу же изменено. Если нажать кнопку MODE, то текущее отображаемое время будет оставлено без изменений, и система ЕРТ перейдет в нормальный режим работы. Вход в режим настройки текущего времени осуществляется при (последующем) нажатии кнопки MODE. На переключение в этот режим указывает быстро мигающий значок часов. Если задана автоматическая программа, то текущее время не может быть изменено. Если уже настроена функция напоминания, то значок, соответствующий этой функции, горит непрерывно.

Шаги и диапазоны настройки времени описаны в разделах 1.5 [с] и 4.2. При достижении 60 минут происходит изменение значения часа на единицу.

3 Программы

3.1 Выбор программы

Выбор программы осуществляется путем последовательного нажатия

кнопки MODE. Указанный на дисплее со временем (чч: мм) значок соответствует выбранному режиму настройки: Длительность – Окончание – Звонок – Часы – Замок.

– Имеются следующие режимы настройки времени программы: текущее время, функция напоминания, автоматическая длительность программы и время окончания.

1) Отображение текущего времени

Если ни одна из программ не активирована, то никакие значки не подсвечиваются. Только в этом случае доступна настройка блокировки работы. Если какая-либо программа активна при отображении текущего времени, то значок часов медленно мигает.

– Настройка длительности → Настройка времени окончания → Настройка функции напоминания → Настройка текущего времени → Настройка блокировки работы

2) Настроена функция напоминания

Стандартное отображение – функция напоминания. Значок звонка медленно мигает.

– Настройка функции напоминания → Настройка текущего времени → Настройка блокировки кнопок → Настройка длительности → Настройка времени окончания

3) Настроена длительность полуавтоматического режима

Стандартное отображение – длительность. Значок длительности медленно мигает.

– Настройка длительности → Настройка времени окончания → Настройка функции напоминания → Отображение текущего времени → Настройка блокировки кнопок

4) Настроено время окончания для полуавтоматического режима или полностью автоматический режим

Стандартное отображение – время окончания. Значок окончания медленно мигает. При полностью автоматическом режиме значок длительности горит постоянно, а символ времени окончания медленно мигает. После достижения времени запуска дисплей переключается и отображает длительность полуавтоматического режима.

– Настройка времени окончания → Настройка функции напоминания → Отображение текущего времени → Настройка блокировки кнопок → Настройка длительности

5) Настроена блокировка работы

Доступно только отображение текущего времени. Подсвечивается значок замка. Все реле отключены.

– Настройка блокировки работы → Отображение текущего времени

6) Настроена блокировка кнопок

Если выбрана функция блокировки кнопок, то в качестве режима настройки доступна только блокировка кнопок, при этом отображение всех остальных режимов заблокировано, то есть их значения не могут быть изменены с помощью кнопок «ПЛЮС»/«МИНУС». В этом случае могут быть выбраны только активные программы, поэтому, на-

Электрический духовой шкаф

пример, если установлена только длительность автоматического режима, то будет выводиться следующая сокращенная последовательность:

– Длительность → Текущее время → Настройка блокировки кнопок

Если для программ заданы все возможные значения времени, то максимальная последовательность будет следующей (при полностью автоматическом режиме стандартное отображение – время окончания):

– Время окончания → Функция напоминания → Текущее время → Настройка блокировки кнопок → Длительность

3.2 Настройка программы

В режимах настройки времени программы или температуры настройки выполняются кнопками +/- или ручкой PV +/- . Ручкой PV +/- температура духового шкафа может быть задана непосредственно, если не выбран другой режим настройки. В режимах настройки значок выбранной программы быстро мигает.

Настройка текущего времени, функции напоминания, длительности и времени окончания осуществляется с использованием 3 различных по длительности шагов: Сначала от мин. 10 до макс. 19 шагов длительностью в 1 мин, затем от мин. 5 до макс. 10 шагов длительностью в 10 мин, а после этого с шагом 30 мин. Настройка для скорости – 0,5 с / 0,5 с / 1 с.

Например, при начальном значении 0.00: 0.01/0.02/0.03/0.04/0.05/0.06/0.07 /0.08/0.09/0.10/0.20/0.30/0.40/0.50/1.00/1.30/2 .00/2.30/...

Например, при начальном значении 1.23: 1.24/1.25/1.26/1.27/1.28/1.29/1.30 /1.31.../1.39/1.40/1.50/2.00/2.10/2.20 .../2.30/3. 00/3.30/...

3.3 Функция напоминания

Описание

Программа, реализуемая для функции напоминания, выдает звуковой сигнал только по окончании заданного времени. Реле при этом не переключаются. Шаги и диапазоны настройки времени описаны в разделах 1.5 [m] и 4.2. Функция напоминания работает независимо от других программ.

Настройка времени выдачи звукового сигнала

Выбор функции напоминания осуществляется путем последовательного нажатия кнопки MODE. В режиме настройки времени выдачи сигнала время выдачи прекращает изменяться, и значок звонка быстро мигает. Значки других активных программ подсвечиваются постоянно.

Выполнение программы

На дисплее отображается время, оставшееся до выдачи звукового сигнала, при этом медленно мигает значок звонка.

Если время до выдачи звукового сигнала < 60 с, то время на дисплее отображается в секундах 0:сс, в противном случае – в часах и минутах чч:мм.

Завершение функции напоминания

Если время, заданное до выдачи звукового сигнала, истекло, на дисплей выводится 0:00, периодически выдается звуковой сигнал и быстро мигает

значок звонка. Для отключения звукового сигнала по окончании программы необходимо нажать любую кнопку, в противном случае сигнал отключится автоматически по истечении заданного времени ожидания

3.4 Полуавтоматическая программа с заданной длительностью или временем окончания

Описание

Переключение реле осуществляется в зависимости от заданной длительности или времени окончания. Обратный отсчет времени автоматической программы производится с шагом в 1 минуту. Шаги и диапазоны настройки времени описаны в разделах 1.5 [а] и 4.2. Примечание. В системе EPT1 используется только одно реле (реле 1). В противном случае оба реле (реле 1 и 2) переключаются вместе согласно автоматической программе, но только если духовой шкаф включен. Если духовой шкаф выключен, автоматическая программа работает только как таймер, т.е. не оказывая какого-либо влияния на реле.

Настройка времени для программы

Последовательно нажимая кнопку MODE, выберите либо режим настройки длительности, либо времени окончания. Значок длительности или времени окончания начнет быстро мигать. Значки других активных программ подсвечиваются постоянно. Время окончания и длительность связаны следующим образом:

Время окончания = фактическое время + длительность. Если задана длитель-

ность программы, то время окончания не может быть уменьшено. Соответственно образом, длительность программы также не может быть увеличена, если задано время окончания.

Выполнение программы

Во время выполнения полуавтоматической программы контакт реле замкнут. Значок длительности или времени окончания медленно мигает, пока на дисплее отображается длительность или время окончания

Завершение автоматической программы.

1) Если истекла заданная длительность или, соответственно, достигнуто заданное время окончания, то контакт реле размыкается и выдается звуковой сигнал. На дисплее быстро мигает значение «0:00», а также значок длительности. Через некоторое время выдача звукового сигнала прекращается автоматически.

2) При нажатии любой кнопки выдача звукового сигнала прекращается и значение «0:00» начинает медленно мигать, но при этом разомкнутое состояние реле сохраняется.

3) При нажатии кнопки MODE состояние автоматического завершения сбрасывается, и контакт реле снова замыкается. Значение «0:00» перестает мигать, и происходит вход в режим настройки длительности. Теперь может быть задана новая длительность, иначе дисплей вернется к отображению текущего времени (в случае использования системы EPT1) или, соответ-

Электрический духовой шкаф

ственно, температуры духового шкафа (кроме EPT1). Примечание (кроме EPT1): если духовой шкаф включен, оба реле снова замыкаются, т.е. прибор продолжает работать после сброса автоматической программы.

3.5 Полностью автоматическая программа с заданной длительностью и временем окончания

Настройка осуществляется таким же образом, как и в случае полуавтоматической программы (см. описание в соответствующем разделе), но при этом должны быть заданы как длительность, так и время окончания.

Время окончания и длительность определяют время запуска программы по следующей формуле: время запуска = время окончания – длительность. До достижения времени запуска полностью автоматической программы контакт реле находится в разомкнутом состоянии. Программа запускается, когда текущее время становится равным заданному времени запуска, и продолжает работать таким же образом, как указано в описании полуавтоматической программы.

Ограничения в отношении настройки длительности и времени окончания:

Если расчетное время запуска указывает на то, что запуск будет осуществлен через одну минуту, то длительность не может быть увеличена, а время окончания не может быть увеличено или уменьшено. Благодаря этому предотвращается настройка времени запуска раньше текущего времени. 3.6 Key Lock (KL)

3.6 Функция блокировки кнопок

Принцип действия

Если активирована функция блокировки кнопок, то ранее настроенные программы блокируются. При этом для настроенных программ возможно только отображение параметров времени на дисплее, а вход в любые режимы настройки становится невозможен.

Кроме случая использования системы EPT1: если после активации функции блокировки кнопок, нажимается кнопка TMR или вращается ручка PV, то дисплей переключается только в режим отображения текущей температуры духового шкафа, но не в режим настройки необходимой температуры.

Настройка функции блокировки кнопок

Режим блокировки кнопок может быть активирован только в том случае, если переключатель режимов не находится в положение ОТКЛ (Off) и не выполняется ни одна из программ. Чтобы войти в режим настройки функции блокировки кнопок, последовательно нажимайте кнопку MODE. При входе в режим настройки значок замка начнет быстро мигать. На дисплее отображается «On», что соответствует активированной функции блокировки кнопок, или «Off» – для неактивированной функции. Измените состояние функции блокировки кнопок кнопкой «ПЛЮС» или «МИНУС». Подтвердите

Электрический духовой шкаф

выбранное состояние функции блокировки кнопок нажатием кнопки MODE, в противном случае оно не будет изменено. Если эта функция активирована, то подсвечивается значок замка, который также используется для индикации состояния функции блокировки работы (OL). Если функция блокировки кнопок выбирается в отключенном режиме (Off), то функция блокировки сбрасывается.

Завершение программы в режиме блокировки

Если программа завершилась, то для отключения звукового сигнала следует нажать любую кнопку. При этом на дисплее остается мигать значение 0:00, а также мигает соответствующий значок. Дисплей переключается в режим отображения завершения программы каждый раз, когда таймер завершает отчет.

Если требуется сбросить состояние завершения программы или выполнить какие-либо новые настройки, сначала необходимо сбросить функцию блокировки кнопок. Сброс функции блокировки кнопок по завершению программы имеет тот же эффект, что и нажатие кнопки MODE, когда эта функция не активирована.

Действие/состояние	Автоматическое завершение и функция блокировки кнопок	Ручное (MM) завершение и функция блокировки кнопок
1) Нажмите любую кнопку	Звуковой сигнал отключается, состояние автоматического завершения сохраняется	Звуковой сигнал отключается, состояние ручного (MM) завершения сохраняется
2) Сбросьте функцию блокировки кнопок	Медленно мигает значение 0:00	Сбросьте состояние ручного (MM) завершения
3) Нажмите кнопку Mode	Сбросьте автоматический режим, режим настройки длительности, реле вкл.	

Электрический духовой шкаф

4 Выходы

4.1 Реле

ЕРТ1: только реле 1

Реле 1 оснащено размыкающими (нормально замкнутыми) контактами

– Реле 1 разомкнуто: после включения питания, сброса, активации функции блокировки работы (OL), полностью автоматического запуска, завершения автоматической программы.

4.2 Звуковой сигнализатор

Звуковые сигналы

- сигнал, предупреждающий о том, что функцией напоминания достигнуто заданное время

- сигнал, предупреждающий о том, что автоматической программой достигнуто заданное время окончания


- короткий однократный звуковой сигнал при обнаружении нажатия кнопки
Типы сигналов описаны в разделе 1.5 [b]. Предупреждающий сигнал отключается нажатием любой кнопки или после выдачи определенного (максимального) количества сигналов.


Изменение тона звукового сигнализатора

Тоны сигналов могут быть изменены. Для этого войдите в меню настройки звукового тона, удерживая нажатой клавишу «МИНУС» в течение нескольких секунд, пока на дисплее отображается текущее время и при этом не настроена ни одна из программ и система не находится в режиме блоки-


ровки. При входе в режим настройки звукового тона на дисплее отображается «0000» для самой высокой частоты = самый громкий звук = по умолчанию, или, соответственно, «000», «00» и «0» для более низкой частоты. Звуковой тон может быть изменен последовательными нажатиями кнопки «МИНУС» (4 значения чередуются циклически). Меню настройки звукового тона закрывается при нажатии любой кнопки за исключением «МИНУС», или автоматически по истечении времени ожидания.


ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 5 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 **Гриль** – этот режим используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой. Прекрасно подходит для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах и тостов.


 **Нижний нагрев** – тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Этот режим подходит для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.


 **Гриль и нижний нагрев** – тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюда, а также от гриля, что обеспечивает получение хрустящей корочки. Данный режим прекрасно подходит для приготовления жаркого. Кроме того, он может использоваться для быстрого предварительного разогрева духового шкафа до необходимой температуры.


 **Разморозка** – режим, подходящий для бережного оттаивания охлажденных или замороженных продуктов.

 **Макси-гриль с вентилятором** – способствует равномерному прожариванию больших кусков мяса внутри и образованию хрустящей корочки. Поместите решетку на противень, а затем кусок мяса на решетку. Сок из мяса и жир будут стекать в противень.


ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С 9 РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


 **Традиционный нагрев** – используется для приготовления пирогов, бисквитов и других изделий из теста.


 **Традиционный нагрев с вентилятором** – подходит для приготовления жаркого и пирогов. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение нагретого воздуха внутри духового шкафа.

 **Гриль и нижний нагрев** – тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюда, а также от гриля, что обеспечивает получение хрустящей корочки.

Данный режим прекрасно подходит для приготовления жаркого. Кроме того, он может использоваться для быстрого предварительного разогрева духового шкафа до необходимой температуры.


 **Макси-гриль** – в этом режиме включаются все нагревательные элементы гриля. Повышенная мощность позволяет значительно сократить время приготовления блюд.


 **Макси-гриль с вентилятором** – способствует равномерному прожариванию больших кусков мяса внутри и образованию хрустящей корочки. Поместите решетку на противень, а затем кусок мяса на решетку. Сок из мяса и жир будут стекать в противень.

 **Турбо режим** – благодаря вентилятору тепло, исходящее от кольцевого нагревательного элемента на задней стенке равномерно распределяется внутри духового шкафа. Это позволяет готовить одновременно несколько блюд, расположенных на разных по высоте уровнях внутри духового шкафа. Кроме того, этот режим мо-


Электрический духовой шкаф

жет использоваться для разморозки продуктов, например, мяса. Для этого ручку переключателя температуры необходимо установить в положение «0» (нулевое положение).

 **Нижний нагрев** – тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Этот режим подходит для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.



 **Нижний нагрев с вентилятором** – тепло, поступающее от нижнего нагревательного элемента, равномерно распределяется внутри духового шкафа. Благодаря этому данный режим идеально подходит для выпечки пирогов с джемом или различными фруктовыми начинками.
























Примечание. Перед готовкой духовой шкаф следует прогреть.

 **Гриль** – этот режим используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой. Прекрасно подходит для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах и тостов.

При выборе того или иного режима работы духового шкафа загорается соответствующий световой индикатор.

























ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблицах с описанием режимов приготовления блюд приводится информация по диапазону используемых температур и примерной длительности приготовления различных продуктов. Режим приготовления зависит от модели. Для улучшения результата мы рекомендуем предварительно разогреть духовой шкаф, используя режим  или . По истечении времени предварительного разогрева контрольный индикатор нагрева гаснет.

ЗАКУСКИ	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Запеченный рис	0,35	1		180-200	45-50	Неглубокая форма для запекания
			 	170-190	35-40	
Печеные пирожки	1,5	3		170-190	45-50	Противень
		2	 	160-180	30-35	
Пирожки с овощной начинкой	1	2		190-210	35-40	Неглубокая форма
			 	170-190	30-35	
Овощной пирог	1,5	2		190-210	55-60	Неглубокая форма
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Печеный картофель	1	3		180-200	60-65	Противень
			 	180-200	50-55	
Пицца	0,65	3		190-210	20-25	Решетка
		2		170-190	15-20	
Пирог с заварным кремом и начинкой	1,5	2		180-200	45-50	Форма для пирога
			 	160-180	45-50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170-190	10-15	Противень
		2	 	160-180	10-15	

Электрический духовой шкаф

ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЫБА	Вес	Положе- ние про- тивня	Режим приго- товления	Температу- ра, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Золоти- стый окунь	1,5	3		180-200	30-35	Противень
			 	170-190	25-30	
Дорада под солью	1	3		190-210	25-30	Противень
			 	180-200	25-30	
Рыба в кляре	1	2		190-210	30-35	Форма для запекания
			 	180-200	30-35	
Морской язык	1	3		170-190	15-20	Противень
			 	160-180	10-15	
Морской окунь	1	3		190-210	20-25	Противень
			 	180-200	15-20	
Хек	1,5	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Лосось в смазанной маслом бумаге	1	3		180-200	20-25	Противень
			 	170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Противень
			 	180-200	15-20	

ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

МЯСО	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Молочный поросенок	2	3		190-210	75-85	Противень
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Противень
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Баранина	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Окорок, лопатка	1,5	3		170-190	35-40	Форма для запекания
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Соленая свиная корейка	1	3		170-190	40-45	Противень
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Курица	1,5	3		190-210	50-55	Противень
			 	170-190	45-50	
Ростбиф	1	3		190-210	35-40	Противень
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Вырезка в кляре	1	3		180-200	35-40	Противень
			 	160-180	30-35	

Электрический духовой шкаф

ТАБЛИЦЫ С ОПИСАНИЕМ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

КЕКСЫ, ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	Вес	Положение противня	Режим приготовления	Температура, °С	Время, мин	Контейнер / посуда
Бисквитные пирожные	0,5	2		170-190	35-40	Форма для выпечки кексов
				160-180	30-35	
Рулет с вареньем	0,3	3		170-190	10-15	Противень
				160-180	10-15	
Открытый пирог с фруктами (флан)	0,5	1		160-170	60-65	Форма для выпечки хлеба
		2		160-170	55-60	
Сухое печенье	0,5	3		160-180	20-25	Противень
				150-170	15-20	
Волованы (слоеные пирожки)	0,25	2		170-190	15-20	Противень
				170-180	15-20	
Капкейки	0,5	3		160-180	25-30	Противень
				150-170	25-30	
Печеные яблоки	1	3		180-200	35-40	Противень
				170-190	30-35	
Запеченные бананы	0,5	3		170-190	15-20	Форма для запекания
				170-190	10-15	
Слойки	0,25	2		180-200	20-25	Противень
				170-190	20-25	
Кекс с изюмом	0,5	2		170-190	60-65	Форма для выпечки кексов
				160-180	50-55	
Яблочный пирог	1	2		170-190	50-55	Противень
				160-180	45-50	
Чизкейк	1	2		180-200	45-50	Форма для выпечки чизкейка
				170-190	35-40	

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание!

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

Чистка камеры духового шкафа

➤ Внутренние поверхности камеры духового шкафа следует очищать от остатков пищи и жира, которые могут накапливаться и приводить к образованию дыма или посторонних запахов, а также пятен.

➤ Чистка эмалированных поверхностей (например, дна камеры) проводится после остывания духового шкафа, для этой цели используются нейлоновые щетки или губки и теплая мыльная вода. Специальные средства для чистки духовых шкафов следует применять только в отношении эмалированных поверхностей и только в соответствии с требованиями инструкции компании-изготовителя.

Внимание!

➤ Не допускается чистить внутренние поверхности духового шкафа с помощью водяного пара или струй воды под давлением. Не используйте для чистки металлические губки или любой другой материал, который может поцарапать эмалевое покрытие.

➤ Многие модели оснащаются каталитической системой самоочистки. Данная система обеспечивает удаление небольших отложений жира во время приготовления при высоких температурах.

➤ Для удаления имеющихся остатков жира пустой духовой шкаф может быть разогрет до 200 °С и оставлен во включенном состоянии на один час.

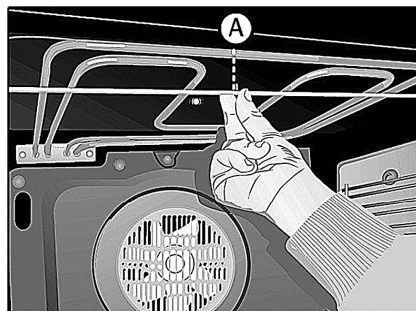
Использование откидного гриля (имеется не во всех моделях)

Чтобы очистить верхнюю часть духового шкафа:

➤ Дождитесь, пока духовой шкаф остынет.

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

➤ Очистите верхнюю часть духового шкафа и возвратите нагревательный элемент гриля в исходное положение.



Чистка каталитических панелей

Имеются не во всех моделях

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

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

2 Вымыть панели с помощью губки и ополоснуть их чистой водой.

3 Высушить панели и установить их в духовой шкаф.

4 Включить духовой шкаф на один час при температуре 200 °С.

Внимание!

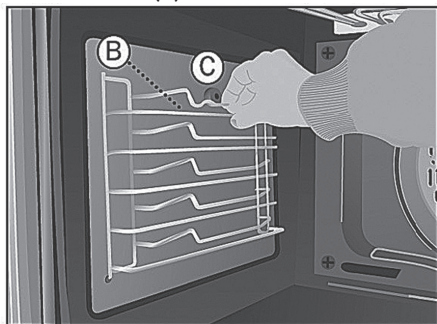
Для чистки поверхностей каталитических панелей не допускается использовать обычные чистящие средства или абразивные порошки.

Электрический духовой шкаф

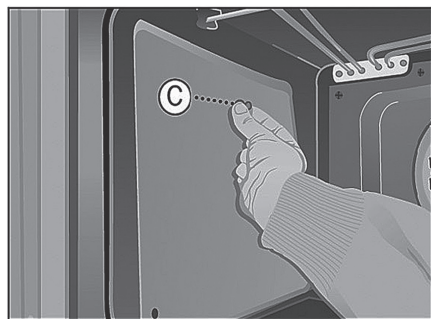
Инструкция по снятию держателей и панелей

1 Извлеките из камеры духового шкафа все находящиеся внутри принадлежности.

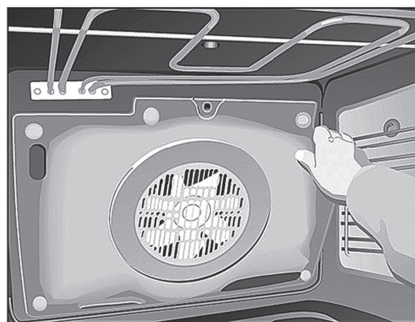
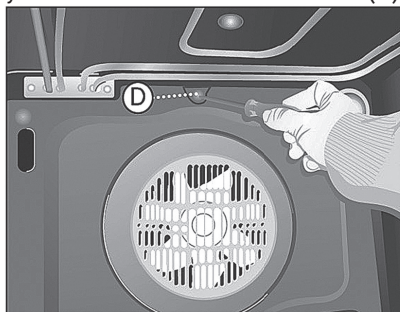
2 Ослабьте держатели (B) и снимите их с болта (C).



3 Открутите болт (C) и снимите плоские каталитические панели.



4 Чтобы снять заднюю панель, выкрутите винт с плоской головкой (D).



5 Сборка производится в обратной последовательности.

Внимание!

В целях безопасности запрещается включать духовой шкаф без защитной панели вентилятора в задней части.

Чистка внешней поверхности и дополнительных принадлежностей

Для чистки внешней поверхности и дополнительных принадлежностей духового шкафа следует использовать теплый мыльный раствор или любое мягкое моющее средство.

Внимание!

Запрещается использовать металлические губки, а также абразивные порошки, поскольку они могут повредить эмалевое покрытие.

Электрический духовой шкаф

При чистке поверхностей из нержавеющей стали следует проявлять особую осторожность, используя только губки или ткани, которые не царапают поверхность. При чистке внешних поверхностей духового шкафа не следует пытаться снимать ручки регуляторов, т.к. для этого необходимо предварительно извлечь духовку из мебельного шкафа.

Замена лампы подсветки духового шкафа

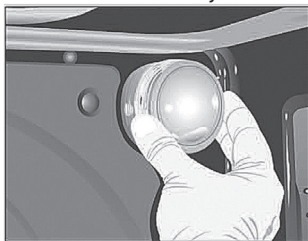
Внимание!

Перед тем как приступить к замене лампы, необходимо предварительно отключить духовой шкаф от сети электропитания.

➔ Выкрутите рассеиватель из держателя лампы.

➔ Замените лампу и установите на место рассеиватель.

Заменяемая лампа должна выдерживать нагрев до температуры 300 °С. Лампа может быть приобретена в отделе технического обслуживания

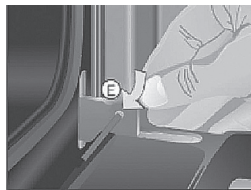


Чистка двери духового шкафа

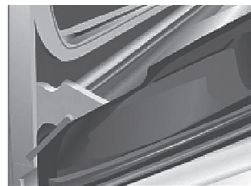
В некоторых моделях духового шкафа дверь может быть снята для облегчения чистки. Для этого необходимо:

1 Полностью открыть дверь.

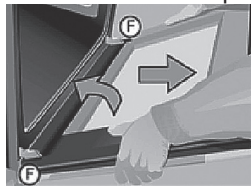
2 Повернуть до упора две клипсы или вставить небольшие штыри в отверстия (E).



3 Закрыть дверь и вставить ее в две клипсы.



Удерживая дверь обеими руками за боковые стороны, потянуть ее на себя и полностью извлечь из шарниров (F).



Для установки двери следует выполнить указанные операции в обратной последовательности.



4 Для шарниров с клипсами:

После открытия двери духового шкафа с помощью отвертки максимально раскройте клипсы.

Удерживая клипсы сбоку рукой, извлеките шарниры (F), после того как механизм будет частично раскрыт.

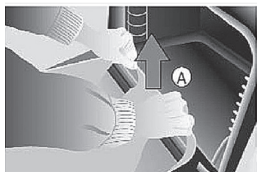
Для установки крышки на место выполните указанные действия в обратной последовательности.

Электрический духовой шкаф

Чистка двери со стеклом большого размера

Инструкция по извлечению / установке внутреннего стекла

1. Откройте дверь духового шкафа.
2. Потяните за стекло, удерживая его за нижнюю часть (А).
3. Внутреннее стекло теперь свободно. Извлеките его.

**Внимание!**

Пожалуйста, будьте внимательны – после извлечения стекла дверь духового шкафа закроется.

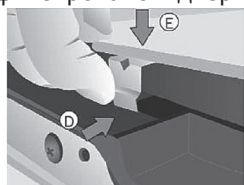
4. Очистите внутреннее стекло и дверь духового шкафа изнутри.

5. Вставьте стекло в направляющие в верхней части двери духового шкафа. (В).



6. Поверните стекло в сторону двери (С).

7. Нажмите обеими руками на два внутренних держателя (D), одновременно надавливая на стекло в направлении двери (E). При этом стекло снова будет зафиксировано в двери.

**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ****Духовой шкаф не работает**

Проверьте подключение к электрической сети. Проверьте состояние предохранителей и ограничителя тока.

Убедитесь в том, что таймер находится в ручном или запрограммированном режиме.

Проверьте положение переключателей режима и температуры.

Не включается лампа подсветки камеры духового шкафа

Замените лампу.

Убедитесь в том, что сборка была выполнена в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

Не горит индикатор нагрева

Задайте необходимую температуру. Выберите режим работы.

Индикатор загорается только в том случае, если идет процесс нагрева духового шкафа до заданной рабочей температуры.

Небольшое выделение дыма во время работы духового шкафа

Это нормальное явление при первом включении. Необходимо регулярно проводить очистку духового шкафа. Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень.

Не использовать температуры, превышающие значения, указанные в таблицах с описанием режимов приготовления блюд.

Неудовлетворительный результат приготовления пищи в духовом шкафу

Руководствуйтесь данными, указанными в таблицах с описанием режимов приготовления блюд.

Примечание

Если после выполнения описанных выше действий проблема остается нерешенной, следует обратиться в центр технической поддержки и обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если прибор не работает, следует обратиться в отдел технического обслуживания и сообщить о возникшей неисправности, при этом необходимо сообщить следующие данные:

1 Серийный номер (S-No)

2 Модель прибора (Model)

Эти данные указаны на заводской табличке, которая находится в нижней части духового шкафа и видна при открытии двери.

CE Приобретенный вами прибор соответствует европейским директивам по электрической безопасности материалов (73/23/CEE) и электромагнитной совместимости (89/336/CEE).

Испанская ассоциация нормативов и сертификации (AENOR) подтверждает пригодность прибора для выполнения указанных функций, а также достоверность всех данных, указанных на этикетке с электрическими характеристиками.

УСТАНОВКА

Приведенная в этом разделе информация предназначена только для квалифицированных специалистов, занимающихся установкой оборудования, которые обладают необходимыми

знаниями и опытом для выполнения операций сборки и подключения к электросети. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые возможные повреждения, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной установки духового шкафа.

Перед установкой. Замечания

➤ Для распаковки духового шкафа следует потянуть за язычок, расположенный в нижней части коробки. При перемещении духового шкафа следует удерживать его только за боковые ручки, не допускается переносить духовой шкаф, удерживая его за ручку двери.

➤ В мебельном гарнитуре следует предусмотреть свободное пространство в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Глубина должна составлять не менее 550 мм (см. технические чертежи на странице 14).

➤ При установке многофункционального духового шкафа задняя часть мебельного гарнитура, изображенная в виде затемненной зоны на технических чертежах, не должна иметь выступающих частей (ребер жесткости, труб, розеток и т.д.) (см. стр. 14).

➤ Клей, используемый для крепления пластикового покрытия мебельного гарнитура, должен выдерживать температуру не менее 85 °С.

Электрическое подключение.

Требования норм и правил

Специалист, осуществляющий установку должен проверить следующее:

Электрический духовой шкаф

⇒ Соответствие напряжения и частоты электросети данным, указанным на заводской табличке прибора.

⇒ Соответствие электроустановки максимальной мощности, указанной на заводской табличке прибора.

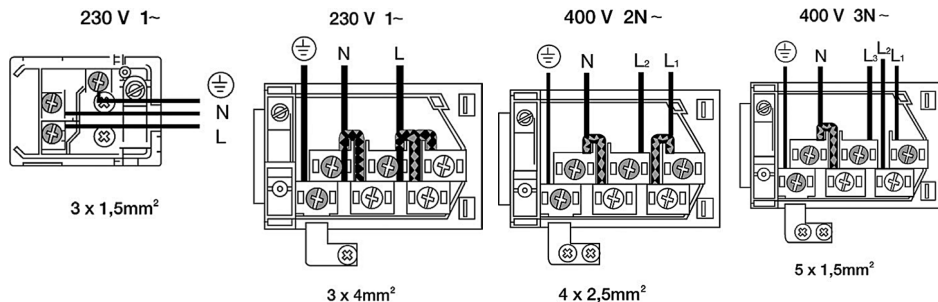
⇒ Схема подключения представлена на следующих рисунках.

⇒ При подключении обязательно должно быть предусмотрено заземление, соответствующее требованиям действующих норм и правил.

⇒ Подключение к электросети должно быть выполнено с помощью многополюсного выключателя, типоразмер которого соответствует потребляемому току. Зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм, что позволит обеспечить надежное разъединение в случае возникновения аварийной ситуации, а также перед выполнением чистки или замены лампы. При этом данный выключатель ни при каких обстоятельствах не должен разъединять заземляющий проводник.

После подключения к сети электропитания убедитесь в том, что все электрические узлы духового шкафа работают в нормальном режиме.

Электрический духовой шкаф

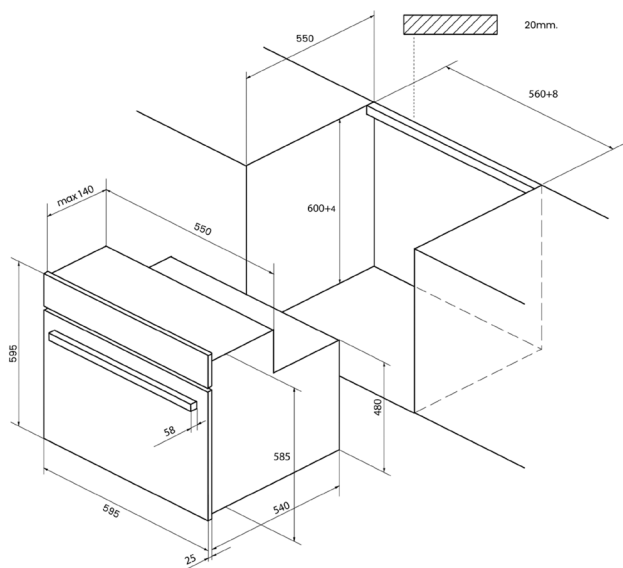


Установка духового шкафа

Для всех духовых шкафов после подключения к электросети:

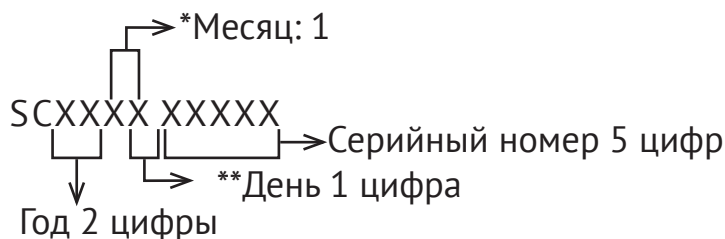
- 1 Вставьте духовой шкаф в мебельный гарнитур, убедившись, что кабель питания не пережат и не соприкасается с верхней частью духового шкафа.
- 2 Зафиксируйте духовой шкаф в мебельном гарнитуре с помощью 4-х винтов, которые входят в комплект поставки. Винты следует вставить в отверстия, которые видны при открытой двери духового шкафа.
- 3 Убедитесь в том, что корпус духового шкафа не соприкасается с боковыми стенками мебельного гарнитура и при этом зазор составляет не менее 2 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ



Электрический духовой шкаф

СТРУКТУРА СЕРИЙНОГО НОМЕРА:



* После цифр последовательность продолжают буквы. (октябрь: А, ноябрь: В, декабрь: С)

** После цифр последовательность продолжают буквы (см. на таблицу, приведенную ниже).

День	Символ	День	Символ	День	Символ	День	Символ
1	1	10	А	19	К	28	U
2	2	11	В	20	L	29	V
3	3	12	С	21	М	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Компании-изготовители:

«SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.S.»
Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No: 144/1 Газимир, Измир, Турция

«Amica S.A.»
ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

«Teka Industrial, S.A.»
Avda Manuel Rodriguez Ayuso, 66, 50012, Сарагоса, ИСПАНИЯ

Импортеры:

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

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

Электрический духовой шкаф

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

Электрический духовой шкаф

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

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

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

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

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем 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.

Электрический духовой шкаф

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. Исползования изделия для предпринимательской деятельности 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 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