

**TECHNISCHER PASS**

**TECHNICAL PASSPORT**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



**HM 629 / HM 639**

**EINGEBAUTER ELEKTROBACKOFEN**

**BUILT-IN ELECTRIC OVEN**

**ВСТРАИВАЕМЫЙ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

**KUPPERSBERG**





INHALT

WARNUNGEN ..... 4

SICHERHEITSTIPPS ..... 5

INSTALLATION DER OFEN IN KÜCHENZEILE ..... 6

WICHTIGE INFORMATION ..... 6

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG ..... 6

GERÄTEBESCHREIBUNG ..... 7

BEDIENUNGSANLEITUNG ..... 8

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR ..... 12

PLATZIERUNG DER GITTER/BACKBLECHE: ..... 13

AUSTAUSCH DER LAMPE ..... 14

BEFESTIGUNG BACKOFENS IN EINEM KÜCHENMODUL ..... 14

LÜFTUNGSLÖCHER ..... 15

ANSCHLUSS DES OFENS AN DAS STROMNETZ ..... 15

INSTALLATION ..... 16

AUSBAU DER OFENTÜR (NICHT BEI ALLEN MODELLEN MÖGLICH) ..... 17

REINIGUNG UND WARTUNG ..... 18

Eingebauter Elektrobackofen



**SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Vielen Dank für den Kauf der Produkte unseres Unternehmens. Wir hoffen, dass Sie die vielen Vorteile und Möglichkeiten, die dieses Gerät bietet, in vollem Umfang nutzen können. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und beziehen Sie sich auf sie, wenn in Zukunft Fragen auftauchen. Geben Sie diese Bedienungsanleitung an andere Personen weiter, die dieses Gerät ebenfalls verwenden.

**⚡ WARNUNGEN**

➡ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es zu einem unangenehmen Geruch kommen, wenn Sie den zum Befestigen der Isolierplatten im Ofen verwendeten Klebstoff erhitzen. Schalten Sie den neuen Backofen ohne eingelegte Speisen in der Betriebsart Ober- und Unterhitze bei 250°C für 90 Minuten ein, um das Restöl im Inneren des Backofens zu entfernen.

➡ Das Vorhandensein von leichtem Rauch und Geruch ist beim ersten Gebrauch völlig normal. Warten Sie, bis dieser Geruch vollständig verschwunden ist, bevor Sie mit dem Garen im Backofen beginnen.

➡ Der Backofen ist für die Verwendung in einer normalen Küche vorgesehen.

➡ Während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugängli-

chen Teile heiß werden. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

➡ Wenn Sie Risse auf der Oberfläche des Gerätes feststellen muss eingeschaltet werden, einen elektrischen Schlag zu verhindern.

➡ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse für die Arbeit mit diesem Gerät verwendet werden, aber nur, wenn sie beaufsichtigt werden oder für den sicheren Betrieb des Gerätes ausgebildet sind und sich der möglichen Gefahren bewusst sind, die mit der falschen Verwendung des Gerätes verbunden sind. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen.

➡ Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Backofen.

➡ Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe eines Arbeitsofens kommen, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.

➡ Bevor Sie die Hintergrundbeleuchtung austauschen, müssen Sie den Backofen unbedingt vom Stromnetz trennen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

➔ In die ortsfeste Elektroinstallation muss eine Schaltanlage integriert werden, die das Gerät vom Stromnetz trennt und seinen Eigenschaften entspricht.

➔ Kinder müssen ständig überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

➔ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder sowie für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden erforderlichen Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von ihnen in Bezug auf sichere Verfahren instruiert Verwendung des Geräts.

➔ Während des Betriebs können einige Teile heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von einem Arbeitsgerät fern!

➔ In die ortsfeste elektrische Installation muss ein Schaltgerät eingebaut werden, um sicherzustellen, dass alle Pole getrennt sind und den Anforderungen der geltenden Normen entsprechen.

➔ Im Schadensfall muss das Netzkabel von einem Fachmann des Herstellers, seiner autorisierten Servicestelle oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls können gefährliche Situationen auftreten.

➔ Verwenden Sie keine sauberen Ofen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche und

führt zur Bildung von Rissen im Glas zerkratzen können.

➔ Verwenden Sie nur Thermometer, die für die Verwendung in Öfen dieses Typs empfohlen werden.

➔ Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

➔ Das Gerät ist nicht für die Verwendung eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.

➔ Stellen Sie das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.



## SICHERHEITSTIPPS

➔ Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn Sie barfuß auf dem Boden stehen. Tragen Sie unbedingt Schuhe. Den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

➔ Voraussetzung für den Backofen: Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.

➔ Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert und vorbereitet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Aufstellung des Geräts oder dessen Installation durch eine nicht qualifizierte oder nicht autorisierte Person entstehen.

➔ Stellen Sie keine Gegenstände auf eine offene Tür oder eine Ofenschublade, da dies dazu führen kann, dass sich das Gerät bewegt oder die Tür beschädigt.

➔ Einige Teile des Geräts können längere Zeit heiß bleiben. Bevor Sie sie

## Eingebauter Elektrobackofen

berühren, müssen Sie warten, bis sie vollständig abgekühlt sind.

➔ Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, wird empfohlen, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.



### INSTALLATION DER OFEN IN KÜCHENZEILE

Stellen Sie den Backofen an der dafür vorgesehenen Stelle innerhalb des Küchensets auf - er kann unter der Arbeitsfläche (Arbeitsplatte) oder im vertikalen Modul installiert werden. Befestigen Sie den Backofen mit Schrauben an den beiden Löchern im Gerätekörper. Backofentür öffnen - die Befestigungslöcher sind von innen sichtbar. Beachten Sie bei der Installation des Ofens die Anforderungen für den Abstand zu den nächstgelegenen Möbeln und Wänden, um die erforderliche Belüftung des Geräts zu gewährleisten.



### WICHTIGE INFORMATION

Um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, muss der Backofen in das entsprechende Modul des Küchen-Sets eingebaut werden. Die Küchenfronten neben dem Backofen müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen. Zum Furnieren von Möbeln verwendete Klebstoffmischungen müssen Temperaturen von mindestens 120° C standhalten. Ansonsten schmelzen Kunststoffteile und Klebstoffe, die der angegebenen Temperatur nicht standhalten, und führen zu einer Verformung der Möbel. Wenn

Sie den Backofen in das Küchenmodul stellen, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert sein. Dies ist erforderlich, um die Sicherheitsanforderungen zu erfüllen. Alle Schutzvorrichtungen müssen sicher befestigt sein, damit sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können. Entfernen Sie die Rückseite des Küchenmoduls, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom um den Ofen zu gewährleisten. Auf der Rückseite des Ofens muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.

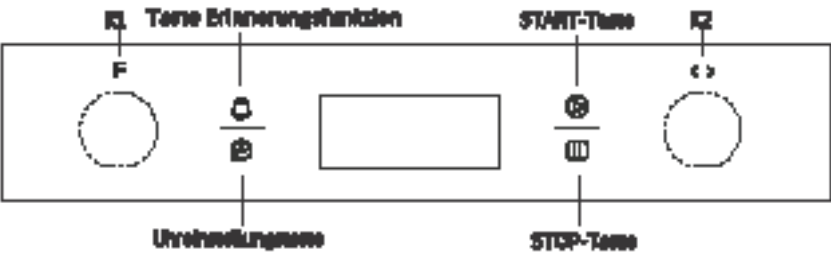


### EU- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Überprüfen Sie den Backofen nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Wenn Sie Zweifel an der Funktionsfähigkeit des Geräts haben, stellen Sie die Verwendung des Geräts ein und wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann. Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Polystyrolschaum, Nägel) können für Kinder gefährlich sein. Sie sollten daher außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.



 **GERÄTEBESCHREIBUNG**



| Symbol                                                                              | Beschreibung der Einstellungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ofenbeleuchtung: Ermöglicht es Ihnen, den Kochvorgang zu beobachten, ohne die Schranktür zu öffnen. Beim Einschalten leuchtet die Lampe unabhängig vom verwendeten Kochmodus.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Die Luft zirkuliert bei Raumtemperatur, wodurch gefrorene Lebensmittel schneller aufgetaut werden können (ohne sie zu erhitzen). Dies ist eine empfindliche, aber wirksame Methode, um das Auftauen oder Auftauen von Fertiggerichten, mit Sahne gefüllten Gerichten usw. zu beschleunigen.                                                                                                                                                                                |
|    | Wärme wird durch ein Heizelement erzeugt, das im unteren Teil des Ofens verborgen ist. Dieser Modus wird hauptsächlich zum Warmhalten von Speisen verwendet.<br>Die Temperatur kann im Bereich von 60–120°C geregelt werden. Die Standardtemperatur beträgt 60°C.                                                                                                                                                                                                          |
|   | Obere und untere Heizung: Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten zusammen. Die Temperatur kann im Bereich von 50–250°C geregelt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Obere und untere Heizung + Ventilator: die gemeinsame Nutzung des Ventilators und der beiden Heizelemente sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeübertragung und spart dabei 30 bis 40 % Energie. Die Speisen werden außen leicht gebräunt und bleiben innen saftig. Hinweis. Dieser Modus eignet sich zum Grillen oder Braten großer Fleischstücke bei hohen Temperaturen. Die Temperatur kann im Bereich von 50–250°C geregelt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220°C. |
|  | Das interne Grillelement wird ein- und ausgeschaltet, wobei die eingestellte Temperatur beibehalten wird. Die Temperatur kann im Bereich von 150–240°C geregelt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Das interne Strahlungselement des Grills und das obere Heizelement arbeiten zusammen. Die Temperatur kann im Bereich von 150–240°C geregelt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Eingebauter Elektrobackofen

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Das interne Strahlungselement des Grills und das obere Heizelement arbeiten zusammen. Die Temperatur kann im Bereich von 150–240°C geregelt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210°C.</p>                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p>Konvektion: Das Heizelement um das Konvektionsventilator sorgt für zusätzliche Hitze beim Konvektionsgaren. Im Konvektionsmodus wird der Ventilator automatisch eingeschaltet, um die Luftzirkulation im Ofen zu verbessern und eine gleichmäßige Erwärmung während des Garens zu gewährleisten. Die Temperatur kann im Bereich von 50–240°C geregelt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180° C.</p> |



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### 1. Aktuelle Zeiteinstellung

Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung werden die Symbole «0:00» angezeigt.

1. Drücken Sie den Knopf . Die Zahlen, die der Zeit in Stunden entsprechen, blinken.

2. Drehen Sie den K2-Knopf, um den Uhrzeitwert einzustellen (die Uhrzeit sollte im Bereich von 0 bis 23 liegen).

3. Drücken Sie den Knopf . Die Zahlen, die der Zeit in Minuten entsprechen, blinken.

4. Drehen Sie den K2-Knopf, um die Minuten einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen).

5. Drücken Sie  um die Zeiteinstellung abzuschließen. Und das Display zeigt die eingestellte aktuelle Uhrzeit an.

**Hinweis.** Die Uhr zeigt die Uhrzeit im 24-Stunden-Format an. Wenn nach dem Einschalten keine Zeiteinstellung vorgenommen wird, zeigt die Uhr «0:00» an.

### 2. Betriebsarten einstellen (Funktionen)

1. Drehen Sie den Knopf K1, um den gewünschten Garmodus auszuwählen. Das entsprechende Symbol wird hervorgehoben.

2. Drehen Sie den K2-Knopf, um die Temperatur einzustellen.

3. Drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.

4. Wenn Schritt 2 übersprungen wird, drücken Sie , um den Garvorgang zu starten. Die Standarddauer beträgt 9 Stunden, die Standardtemperatur wird auf der LED-Anzeige angezeigt.

#### **HINWEIS.**

1. Das Einstellen der Uhrzeit mit den Reglern erfolgt in folgenden Schritten: 0-0:30 Minuten: 1 Minutenschritt, 0:30--9:00 Stunden: 5 Minutenschritt

2. Die Temperatureinstellung erfolgt in 5-Schritten C, für Modi  und  die Temperatur kann nicht eingestellt werden.



3. Drehen Sie den K1-Knopf, um die Garzeit nach dem Start des Garvorgangs einzustellen. Drücken Sie  dann zur Bestätigung.

Wenn die Taste  nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, wird die vorherige Garzeiteinstellung für den Ofen wiederhergestellt.

4. Drehen Sie den K2-Knopf, um die Temperatur einzustellen, nachdem Sie den Garvorgang gestartet haben. Die entsprechende Anzeige wird hervorgehoben. Drücken Sie  dann, um den Garvorgang zu starten. Wenn die Taste  nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, wird die vorherige Garzeiteinstellung für den Ofen wiederhergestellt.

### 3. Hintergrundbeleuchtung einstellen

1. Drehen Sie den K1-Knopf, um den gewünschten Garmodus auszuwählen. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.

2. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste . Gleichzeitig wird «0:00» angezeigt, das Lampensymbol  leuchtet auf und « : » blinkt.

### 4. Funktion zur Abfrage der aktuellen Parameterwerte

In den folgenden Fällen können Sie kurz eine andere Funktion aufrufen. Nach 3 Sekunden kehren Sie in den aktuellen Modus zurück.

1. Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, können Sie während des Betriebs des Ofens die Taste  drücken, um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen. Wenn die

Erinnerungsfunktion konfiguriert ist, können Sie die Taste  drücken, um die verbleibende Zeit bis zur Erinnerung anzuzeigen.

2. Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, können Sie die Taste  drücken, um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen, wenn die Erinnerungsfunktion aktiviert ist.

3. Wenn die Startverzögerungsfunktion konfiguriert ist und die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, können Sie die Taste  drücken, um die Startverzögerungszeit anzuzeigen.

### 5. Kinderschutzfunktion

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und das Symbol  wird hervorgehoben.

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton, der darauf hinweist, dass das Schloss entsperrt ist.

 **Hinweis.** Wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie kurz die Stopp-Taste. Halten Sie diese Taste nicht lange gedrückt.

### 6. Erinnerungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie daran erinnern, zu einer bestimmten geplanten Zeit mit dem Kochen zu beginnen. Sie kann im Bereich von 0:01 bis 9:59 konfiguriert werden.

Die Erinnerungsfunktion kann nur eingestellt werden, wenn sich der Back-

Eingebauter Elektrobackofen

ofen im Standby-Modus befindet. So aktivieren Sie eine Erinnerung:

1. Drücken Sie die Erinnerungsfunktionstaste .
2. Drehen Sie den K2-Knopf, um den Uhrzeitwert einzustellen (die Uhrzeit sollte im Bereich von 0 bis 23 liegen).
3. Drücken Sie erneut die Taste für die Einstellungen der Erinnerungsfunktion .
4. Drehen Sie den K2-Knopf, um den Uhrzeitwert einzustellen (die Uhrzeit sollte im Bereich von 0 bis 23 liegen).
5. Drücken Sie , um die Einstellung zu bestätigen. Der Countdown beginnt.

 **Hinweis.** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 10 Mal ein Piepton.

Sie können die Erinnerungsfunktion während der Einstellung abbrechen, indem Sie die Stopp-Taste drücken. Nachdem die Erinnerung aktiviert wurde, kann sie durch zweimaliges Drücken der Stopp-Taste abgebrochen werden.

## 7. Den Garvorgang starten, anhalten und abbrechen

1. Wenn die Garzeit eingestellt ist, drücken Sie , um den Garvorgang zu starten. Wenn der Garvorgang unterbrochen ist, drücken Sie , um den Garvorgang fortzusetzen.
2. Drücken Sie  während des Garvorgangs einmal, um den Garvorgang zu unterbrechen. Zweimal drücken , um den Garvorgang abzubrechen.

## 8. Tipps zum Energiesparen

1. Halten Sie im Standby-Modus oder bei einer Erinnerungsfunktion die Taste  drei Sekunden lang gedrückt. Die LED-Anzeige erlischt und wechselt in den Energiesparmodus.
2. Wenn sich das Bedienfeld 10 Minuten lang nicht im Standby-Modus befindet, erlischt die LED-Anzeige und wechselt automatisch in den Energiesparmodus.
3. Um den Energiesparmodus zu verlassen, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Steuerknopf.

## 9. Startverzögerungsfunktion

1. Die Funktion für verzögerten Start kann nur verwendet werden, wenn die aktuelle Uhrzeit (Stunden) zuvor eingestellt wurde. Die Einstellung der verzögerten Startzeit, zu der der Ofen mit dem Garvorgang beginnen soll, erfolgt ähnlich wie die Einstellung der aktuellen Uhrzeit (Stunden), ohne jedoch die Taste mit dem Uhrensymbol zu drücken:
  - a> Drücken Sie die Einstelltaste für die verzögerte Startfunktion .
  - b> Drehen Sie den K2-Knopf, um die Stunden für die verzögerte Startzeit einzustellen. Die Zeit sollte im Bereich von 0 bis 23 liegen.
  - c> Drücken Sie die Einstelltaste  für die verzögerte Startfunktion erneut.
  - d> Drehen Sie den K2-Knopf, um die Minuten für die verzögerte Startzeit einzustellen. Die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen. Wählen Sie dann durch Drehen des K1-Knopfes die gewünschte Betriebsart.

2. Drücken Sie zum Fortfahren die Taste , um die Garzeit und die Temperatur einzustellen. Dann durch Drehen des Knopfes K1 die Zeit einstellen und durch Drehen des Knopfes K2 die Temperatur einstellen.

3. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung des Kochmodus abzuschließen. Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt und das Symbol für die verzögerte Startfunktion  leuchtet konstant. Es werden keine anderen Symbole angezeigt. Um die Einstellung der Startverzögerung zu überprüfen, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Einige Sekunden nach dem Loslassen der Taste wird die aktuelle Zeit erneut angezeigt.

4. Wenn die von der verzögerten Startfunktion festgelegte Zeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang beginnt automatisch. Das Symbol für die verzögerte Startfunktion  wird nicht mehr auf dem Display angezeigt, und andere Symbole werden normal angezeigt.

 **Anmerkungen:**

1. Die Funktion für verzögerten Start kann nicht für die Modi Hintergrundbeleuchtung und Abtauen sowie für Modi eingestellt werden, in denen ein Temperatursensor (Sonde) verwendet wird.

2. Wenn die Abbruchtaste während der verzögerten Startfunktion einmal gedrückt wird, zeigt das Menü die verzögerte Startfunktion mit Zeit und Temperatur an und das Menüsymbol wird

angezeigt. Wenn die Taste das nächste Mal erneut gedrückt wird, kehrt die Anzeige zum aktuellen Zeitanzeigemodus zurück, und wenn die Starttaste gedrückt wird, kehrt sie zur weiteren Ausführung der verzögerten Startfunktion zurück.

3. Während der verzögerten Startfunktion kann die Erinnerungsfunktion nicht verwendet werden.

## 10. Leitlinien

1. Die Hintergrundbeleuchtung des Ofens ist in allen Modi eingeschaltet.

2. Wenn Sie ein Garprogramm auswählen, die Taste  jedoch 5 Minuten lang nicht drücken, wird am Ende dieses Zeitraums die aktuelle Uhrzeit angezeigt und der Backofen kehrt in den Standby-Modus zurück. Das ausgewählte Programm wird abgebrochen.

3. Wenn die Taste richtig gedrückt ist, ertönt ein einzelner Piepton. Wenn die Taste nicht vollständig gedrückt wird, ertönt kein Signal.

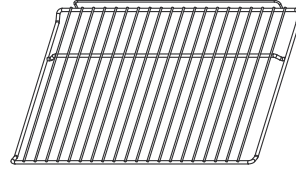
4. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt fünfmal ein akustisches Signal.

Eingebauter Elektrobackofen

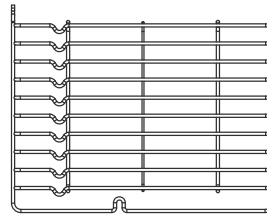


**ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR**

**Zum Grillen und Braten,** zum Bräunen von formgebackenem Geschirr.zum Grillen und Braten, zum Bräunen von formgebackenem Geschirr.

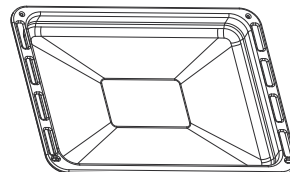


**Zum Garen von großen Gerichten können** die Stützgitter (Führungen) an der rechten und linken Seite des Ofens entfernt und das Geschirr selbst oder das Backblech direkt auf den Boden des Ofens gelegt werden. Die folgenden Modi können verwendet werden: Grill, Doppelgrill Doppelgrill + Lüfter.



☀ **HINWEIS.** Wenn Sie Kochgeschirr auf den Boden des Ofens stellen, verwenden Sie bitte NICHT die unteren Heizmodi, um einen Wärmestau im unteren Teil zu verhindern (nur bei einigen Modellen) (nur für einige Modelle).

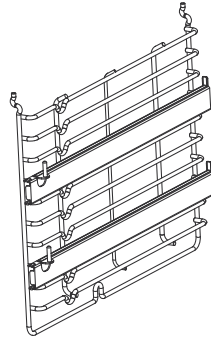
**Vielseitiges Backblech:** Zum Kochen großer Mengen von Speisen wie Kuchen, Backwaren, Tiefkühlkost sowie zum Sammeln von freigesetztem Fett und Fleischsaft.



**Teleskopschienen:** Einige Modelle sind mit Teleskopschienen ausgestattet, die die Verwendung des Ofens vereinfachen.

Vor dem Reinigen können die Teleskopführungen und Stützgitter entfernt werden. Dazu müssen die Befestigungsschrauben gelöst werden.

Nach dem Entfernen der Führungen können Geschirr oder Backbleche direkt auf den Boden des Ofens gelegt und die folgenden Modi verwendet werden: Grill, Doppelgrill, Doppelgrill + Lüfter.



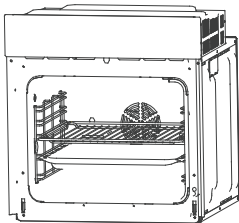
**HINWEIS.** Wenn Sie Kochgeschirr auf den Boden des Ofens stellen, verwenden Sie bitte NICHT die unteren Heizmodi, um einen Wärmestau im unteren Teil zu verhindern (nur bei einigen Modellen).



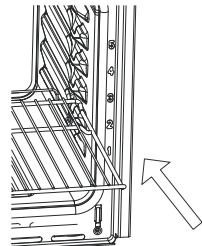
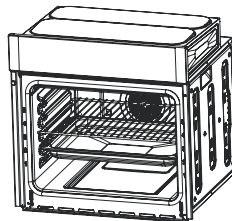
### PLATZIERUNG DER GITTER/BACKBLECHE:

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die Grillgitter korrekt zwischen den Seitenschienen installiert werden. Gitter und Backbleche dürfen nur zwischen der ersten und fünften Ebene verwendet werden.

Die Gitter müssen in der richtigen Position installiert werden, so dass beim Herausziehen des Gitters oder Backblechs die warme Nahrung nicht von ihnen abrutscht.



OR

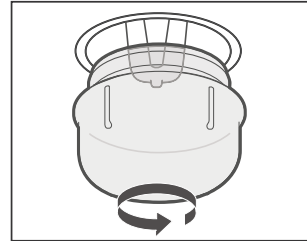


Eingebauter Elektrobackofen

 **AUSTAUSCH DER LAMPE**

Der Austausch erfolgt in der folgenden Reihenfolge:

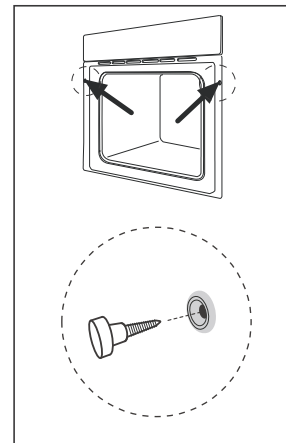
1. Ziehen Sie den Netzstecker des Backofens aus der Steckdose oder trennen Sie die Steckdose mit einem Leistungsschalter von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab (möglicherweise muss etwas Kraft aufgewendet werden, da sie möglicherweise fest eingeschraubt ist), und ersetzen Sie die Lampe durch eine neue Lampe des gleichen Typs.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.



 **HINWEIS.** Es dürfen nur Halogenlampen 25–40 W, 220–240 V, 300°C verwendet werden.

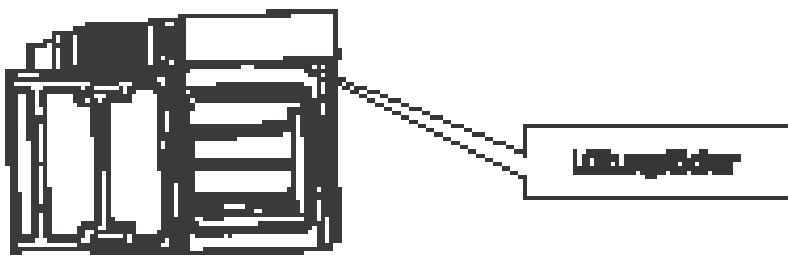
 **BEFESTIGUNG  
BACKOFENS IN EINEM  
KÜCHENMODUL**

1. Stellen Sie den Ofen in das Küchenmodul.
2. Öffnen Sie die Ofentür und bestimmen Sie die Positionen der Befestigungslöcher für die Schrauben.
3. Befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben am Küchenmodul.

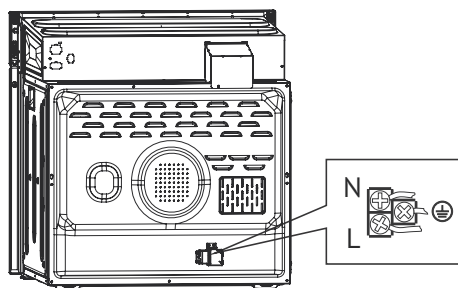


## LÜFTUNGSLÖCHER

Wenn die Temperatur im Backofen nach Beendigung oder Unterbrechung des Garvorgangs 75°C überschreitet oder der Backofen in den Standby-Modus wechselt, schaltet sich der Lüfter für 15 Minuten ein. Nachdem die Temperatur im Ofen unter 75°C gefallen ist, wird das Kühlgebläse ausgeschaltet.



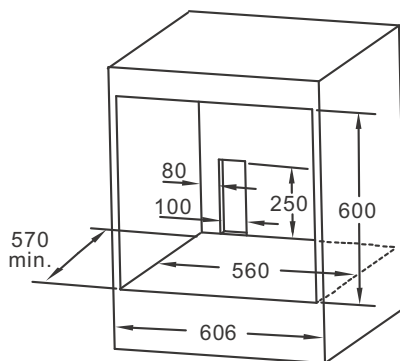
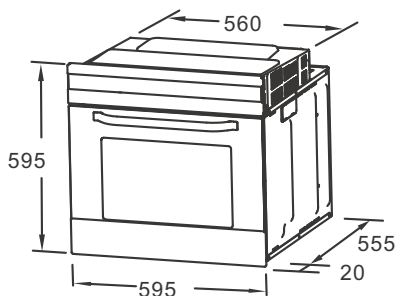
## ANSCHLUSS DES OFENS AN DAS STROMNETZ



Eingebauter Elektrobackofen



INSTALLATION



**Anmerkungen:**

1. Abweichungen von allen angegebenen Größen sind nur in der größeren Richtung zulässig.
2. Der Netzschalter oder die Steckdose sind nicht im Küchenmodul installiert.
3. Die Abmessungen des Küchenmoduls sind in mm angegeben.

**HINWEIS.**

Die Anzahl der im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile hängt vom jeweiligen gekauften Gerät ab.

**Beachten Sie!**

**Produktstörungen sind auch nicht:**

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



**⚠ AUSBAU DER OFENTÜR (NICHT BEI ALLEN MODELLEN MÖGLICH)**

**Demontage der Ofentürteile**

1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie sie zuerst bis zum maximalen Winkel. Ziehen Sie dann die Türscharnier-Verriegelung zurück.

2. Bewegen Sie die Tür in die halb geschlossene Position, so dass sie einen Winkel von ca. 30° aufweist. Halten Sie die Tür mit den Händen auf beiden Seiten.

Heben Sie die Tür an, ziehen Sie sie langsam heraus und trennen Sie sie vom Backofen.

3. Öffnen Sie den Mechanismus des Türdrehhalters, siehe folgende Abbildung.

4. Heben Sie das Außenfenster der Tür an und ziehen Sie es heraus, und ziehen Sie dann das mittlere Fenster auf die gleiche Weise aus der Tür heraus.

**⚠ WARNUNG:**

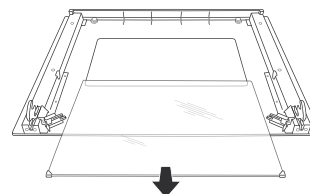
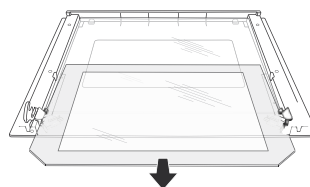
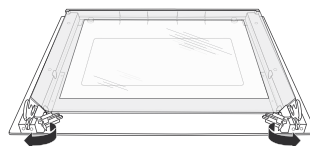
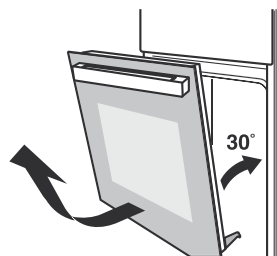
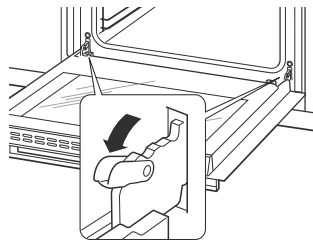
Seien Sie während der Demontage vorsichtig, üben Sie beim Herausnehmen der Tür keine übermäßige Kraft aus und schlagen Sie das Glas nicht auf.

**⚠ WARNUNG:**

Das Lösen der Schlaufenfedern kann zu Verletzungen führen.

**⚠ WARNUNG:**

Die Backofentür darf nicht am Griff angehoben und bewegt werden.



Eingebauter Elektrobackofen



## REINIGUNG UND WARTUNG

Um ein einwandfreies Aussehen und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, muss der Backofen sauber gehalten werden. Das Gerät verfügt über ein modernes Design, das nur minimale Wartung erfordert. Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

➡ Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten oder Reinigungsarbeiten vom Stromnetz.

➡ Stellen Sie alle Bedienknöpfe in die Stellung AUS (OFF).

➡ Warten Sie, bis das Innere des Ofens teilweise abgekühlt ist – die Reinigung ist leichter durchzuführen, wenn die Oberflächen noch warm sind.

➡ Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm und wischen Sie sie anschließend trocken.

➡ Verwenden Sie bei starker Verschmutzung heißes Wasser und milde Reinigungsmittel.

➡ Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Ofentür keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.

➡ Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Edelstahlteilen zurück.

➡ Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Druckreinigungsgeräte. Die Backformen dürfen mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.



Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19 / EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie das Gerät gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften entsorgen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und die daraus resultierenden negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Dieses Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Dieses Gerät muss am Ende seiner Lebensdauer an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten abgegeben werden. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Umweltschutzbestimmungen erfolgen. Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Regierung, dem Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

**SERIENNUMMER:**

Monat  
↑  
XXXXXXX  
↓  
Jahr

**Hersteller:**

M&G HAUSGERATE GMBH  
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin  
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

**Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:**

GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.  
NO.6 YONG AN ROAD, BEIJIAO SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG  
PROVINCE, CHINA

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, SPAIN

**Importeure:**

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

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



Built-in Electric Oven



CONTENT

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| WARNING .....                                | 21 |
| SAFETY HINTS .....                           | 22 |
| FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT ..... | 22 |
| IMPORTANT .....                              | 22 |
| DECLARATION OF COMPLIANCE .....              | 23 |
| PRODUCT DESCRIPTION .....                    | 24 |
| OPERATION INSTRUCTIONS .....                 | 26 |
| ACCESSORIES .....                            | 29 |
| BULB REPLACEMENT .....                       | 30 |
| SHELF PLACEMENT WARNING: .....               | 30 |
| SECURING THE OVEN TO THE CABINET .....       | 31 |
| VENTILATING OPENINGS .....                   | 31 |
| CONNECTION OF THE OVEN .....                 | 32 |
| INSTALLATION .....                           | 32 |
| REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL) ..... | 33 |
| CLEANING AND MAINTENANCE .....               | 34 |



## ACKNOWLEDGMENT!

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

## ⚡ WARNING

➡ When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 C°, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.

➡ During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.

➡ Please use the product under the open environment.

➡ 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.

➡ If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

➡ 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 very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

➡ Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

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

➡ The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.

➡ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

➡ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

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

## Built-in Electric Oven

➡ An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

➡ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

➡ 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.

➡ Only use the temperature probe recommended for this oven.

➡ A steam cleaner is not to be used.

➡ The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

➡ Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

### SAFETY HINTS

➡ Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

➡ For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.

➡ The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.

➡ When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you

may unbalance your appliance or break the door.

➡ Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.

➡ If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

### FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

### IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place

so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.



### **DECLARATION OF COMPLIANCE**

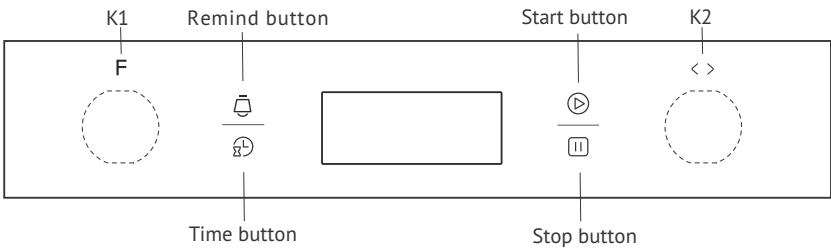
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



Built-in Electric Oven



PRODUCT DESCRIPTION



| Symbol | Function description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|        | Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.                                                                                                                                                             |
|        | Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm.<br>The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.                                                                                                                                                                                                 |
|        | Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50–250°C. The default temperature is 220°C.                                                                                                                                                                                                                                |
|        | Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. |
|        | Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 150-240°C. The default temperature is 210°C                                                                                                                                                                                                                                 |



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Double grilling: The inside radiant element and top element are working.<br>The temperature can be set within the range of 150-240°C. The default temperature is 210°C                                                                                                                                                                               |
|  | Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 150-240°C. The default temperature is 210°C.                                                                                                                                                               |
|  | Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking.<br>The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C |

Built-in Electric Oven

## OPERATION INSTRUCTIONS

### 1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols «0:00» will be visible on the display.

1. Press «» the hour figures will flash.

2. Rotate «K2» to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3. Press «», the minutes will flash.

4. Rotate «K2» to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5. Press «» to finish the clock settings. «:» will flash, and the time will be illuminated.

 **Note:** The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show «0:00».

### 2. Function Setting

1. Rotate «K1» to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminate.

2. Rotate «K2» to adjust the temperature..

3. Press «» to confirm the start of cooking.

4. If step 2 is ignored, Press «» to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

 **NOTE:**

1. The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follows: 0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00 hour: step 5 minutes.

2. The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, «» and «» can not adjust the temperature.

3. Rotate «K1» to adjust the cooking time when cooking begins. Then press «» to confirm.

If «» not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4. Rotate «K2» to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press «» to start cooking. If «» not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

### 3. Lamp Setting

1. Rotate «K1» to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2. Press «» button to start, «0:00» and lamp icon «» will light up, «:» will flash.

### 4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1. During working state, if the clock was set, press «» button to see the current time; if the reminder function was set, press «» button to see the time of reminder.

2. In reminding state, if the clock was set, press «» button to see the current time.

3. In clock display state, if the reservation function was set, press «  » button to see the time of reservation.

## 5. Child lock Function

**To Lock:** press «  » and «  » simultaneously for 3 seconds, there will be a long « beeping » sound and the «  » will be illuminated.

**Lock quitting:** press «  » and «  » simultaneously for 3 seconds, there will be a long « beeping » sound indicating the child-lock is released.

⚡ **Note:** During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

## 6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.

Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1. Press reminder setting button «  » ;

2. Rotate «K2» to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).

3. Press reminder setting button «  » again;

4. Rotate «K2» to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).

5. Press «  » to confirm setting. The time will count down.

⚡ **Note:** The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour. You can cancel the reminder

during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

## 7. Start/Pause/Cancel Function

1. If the cooking time has been set, press «  » to start cooking. If the cooking is paused, press «  » to resume cooking.

2. During cooking process, press «  » once to pause the cooking. Press «  » twice to cancel the cooking.

## 8. Energy-Saving Function

1. In waiting state and reminding state, press «  » for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.

2. If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.

3. Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

## 9. Reservation Function

1. To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button «  » ;

b> Rotate «K2» to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23.

c> Press reservation setting button «  » again;

## Built-in Electric Oven

d > Rotate «K2» to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob «K1» to choose function.

2. Press «» button to set cooking time and temperature. Then turn knob «K1» to adjust time, and «K2» to adjust temperature.

3. Press the «» button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign «» always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing «»», 3 seconds later the screen will show clock again.

4. At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol «» will put out, and other indicating signs will work normally.

### **Note:**

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3. Reminder function is invalid during reservation status.

## 10. Note

1. The oven lamp will be on for all functions.

2. Once the cooking programme has been set and the «» button is not

pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.

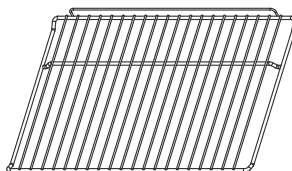
3. The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

4. The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

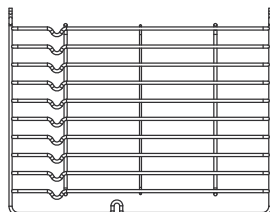


## ACCESSORIES

**Wire shelf:** For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

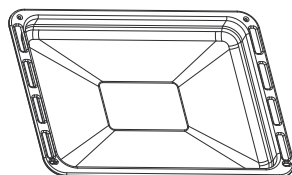


**Slider bracket:** For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.



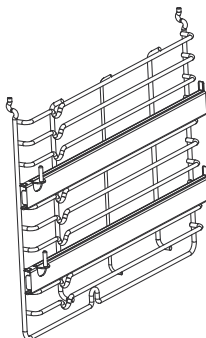
**NOTE:** When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)

**Universal pan:** For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



**Telescopic runner:** Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

**NOTE:** When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)

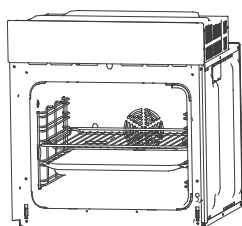


Built-in Electric Oven

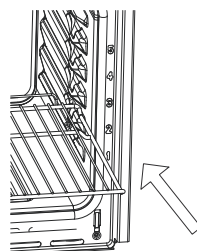
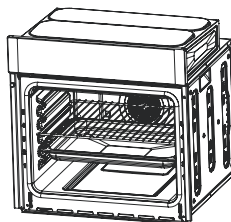
 **SHELF PLACEMENT  
WARNING:**

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR



 **BULB REPLACEMENT**

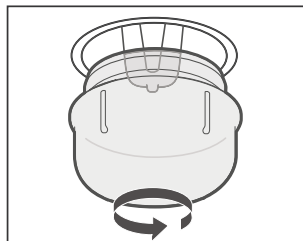
For replacement, process as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.

2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.

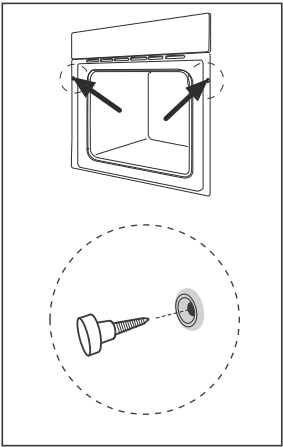
3. Screw the glass lamp cover back in place.

 **NOTE:** Only use 25-40W/220V-240V, T300°C halogen lamps.



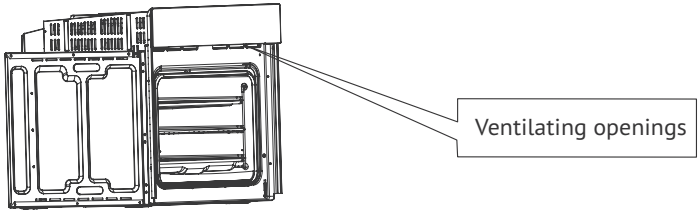
**⚠ SECURING THE OVEN TO THE CABINET**

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.



**⚠ VENTILATING OPENINGS**

When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



**Please note!**

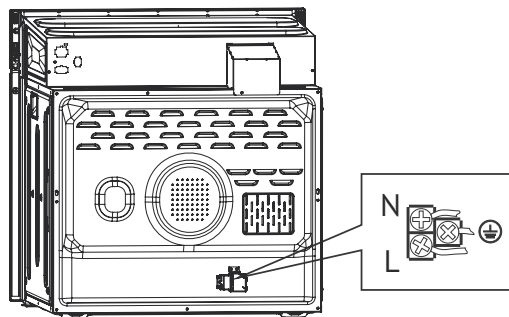
The following shall not be considered as defects of the Product

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

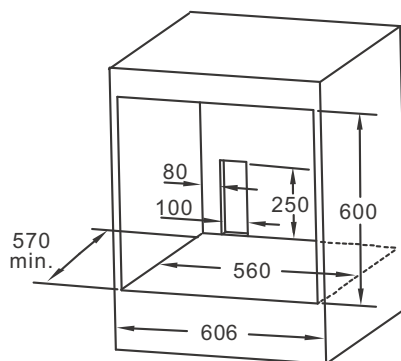
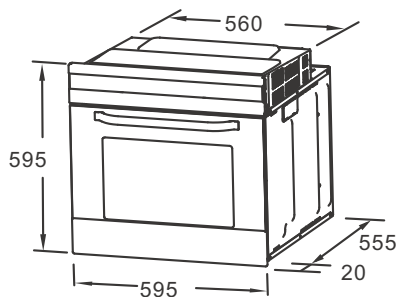
Built-in Electric Oven



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



**Remark:**

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The cabinet dimension is in mm.

**NOTE:**

The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.



## REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

### Disassembly of oven door components

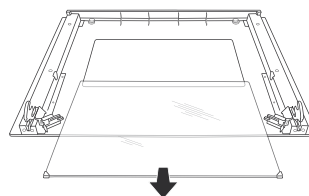
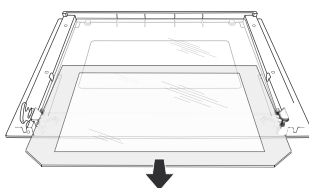
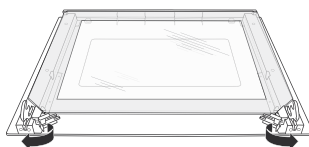
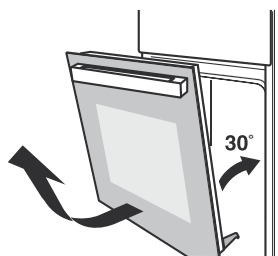
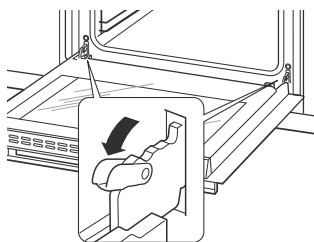
1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.

2. Close the door to an angle approximately  $30^\circ$ . Hold the door with one hand on each side.

Lift up and slowly pull the door out from the oven.

3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.

4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.



### WARNING:

Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

### WARNING:

The hinge springs could loose, causing personal injury.

### WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.

Built-in Electric Oven

## CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

➡ Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.

➡ Set all controls in the OFF position.

➡ Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.

➡ Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.

➡ In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.

➡ For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.

➡ Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.

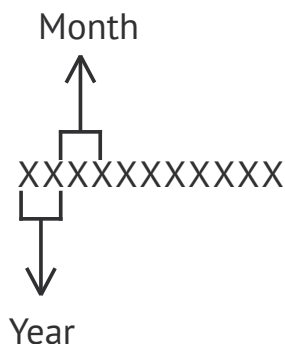
➡ Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed 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. The symbol on the product 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. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**SERIAL NUMBER CHART:**



**Manufacturers:**

M&G HAUSGERATE GMBH  
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin  
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

**Factories-branches of the manufacturer:**

GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.  
NO.6 YONG AN ROAD, BEIJIAO SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG  
PROVINCE, CHINA

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»  
AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, SPAIN

**Importers:**

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

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





## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ .....                                   | 37 |
| СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ .....              | 39 |
| УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР .....     | 39 |
| ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....                                | 39 |
| ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС .....         | 40 |
| ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....                                 | 41 |
| ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....                       | 42 |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....                    | 47 |
| РАЗМЕЩЕНИЕ РЕШЕТОК/ПРОТИВНЕЙ: .....                    | 48 |
| ЗАМЕНА ЛАМПЫ .....                                     | 49 |
| ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННОМ МОДУЛЕ .....     | 49 |
| ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ .....                         | 50 |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ..... | 50 |
| УСТАНОВКА .....                                        | 51 |
| СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА .....                      | 52 |
| ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....                | 53 |
| УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ .....                | 59 |

Встраиваемый электрический духовой шкаф



**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Благодарим вас за приобретение продукции нашей компании. Надеемся, что вы сможете в полной мере оценить многочисленные преимущества и возможности, которые предоставляет данный бытовой прибор. Перед использованием данного прибора, пожалуйста, внимательно и полностью изучите эту инструкцию по эксплуатации. Сохраните инструкцию и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем. Предоставляйте эту инструкцию для ознакомления другим людям, которые также будут использовать данный бытовой прибор.

**⚡ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

➡ При первом включении духового шкафа может ощущаться неприятный запах, выделяемый при нагревании клея, используемого для закрепления изоляционных панелей внутри шкафа. Включите новый духовой шкаф, не загружая в него никаких продуктов, в режиме с верхним и нижним нагревом, температура 250°C, на 90 минут для удаления остатков масел внутри камеры.

➡ Наличие небольшого дыма и запаха является вполне нормальным явлением для первого использования. Прежде чем начать готовить в духовом шкафу просто подождите, пока этот запах полностью выветрится.

➡ Духовой шкаф предназначен для использования в условиях обычного кухонного помещения.

➡ Во время использования прибор и некоторые его доступные для прикосновения части становятся горячими. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

➡ При обнаружении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

➡ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими достаточного опыта и знаний для работы с ним, но только если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослого.

➡ В процессе работы прибор становится очень горячим. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

➡ Не позволяйте детям близко подходить к работающему духовому шкафу, особенно если включен гриль.

➡ Перед заменой лампы подсветки обязательно отключайте духовой

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

шкаф от сети электропитания, чтобы предотвратить возможное поражение электрическим током.

➔ В стационарную электроустановку должен быть встроен коммутационный аппарат, предназначенный для отключения прибора от сети электропитания и соответствующий ее характеристикам.

➔ Необходимо постоянно следить за детьми, не допуская, чтобы они играли с прибором.

➔ Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимого опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или инструктируются им относительно порядка безопасного использования прибора.

➔ Во время использования прибора некоторые его части могут становиться горячими. Не подпускайте к работающему прибору маленьких детей!

➔ В стационарную электроустановку должен быть встроен коммутационный аппарат, обеспечивающий отключение всех полюсов и соответствующий требованиям применимых норм.

➔ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В против-

ном случае возможно возникновение опасных ситуаций.

➔ Не используйте для чистки печи абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к образованию трещин на стекле.

➔ Допускается использовать только термощупы, которые рекомендованы для применения в духовых шкафах этого типа

➔ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

➔ Приборы этого типа не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

➔ Во избежание перегрева не допускается устанавливать этот прибор за декоративной дверью.



## СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

➔ Не используйте духовой шкаф, стоя на полу босиком. Обязательно носите обувь. Не прикасайтесь к духовому шкафу сырыми или влажными руками или ногами.

➔ Требование в отношении духового шкафа: не следует часто открывать дверь духового шкафа во время приготовления пищи.

➔ Данный прибор должен быть установлен и подготовлен к использованию квалифицированным техническим специалистом. Компания-изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть вследствие неправильного размещения прибора или установки его неквалифицированным или не имеющим соответствующих полномочий лицом.

➔ Не размещайте ничего сверху открытой двери или ящика духового шкафа, поскольку это может привести к смещению прибора или повреждению его двери.

➔ Некоторые части прибора могут долгое время оставаться горячими; перед тем как прикоснуться к ним, необходимо дождаться их полного остывания.

➔ Если вы не планируете использовать прибор длительное время, рекомендуется извлечь вилку кабеля питания из розетки.



## УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

Установите духовой шкаф в месте, отведенном для него в пределах кухонного гарнитура – возможна его установка под рабочей поверхностью (столешницей) или в вертикальный модуль. Закрепите духовой шкаф с помощью винтов, используя два имеющихся в корпусе прибора отверстия, предназначенных для его фиксации. Откройте дверь духового шкафа – отверстия для фиксации видны изнутри. При установке духового шкафа соблюдайте требования в отношении расстояний до ближайших предметов мебели и стен, что позволит обеспечить необходимую вентиляцию прибора.



## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для обеспечения нормальной работы духовой шкаф должен быть установлен в соответствующий модуль кухонного гарнитура. Расположенные рядом с духовым шкафом панели кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термостойких материалов. Клеевые смеси, используемые при облицовке мебели шпоном, должны выдерживать температуру не менее 120°C. В противном случае пластиковые детали и клеевые составы, которые не выдерживают указанной температуры, могут расплавляться и приводить к деформации предметов мебели. При размещении духового шкафа внутри кухонного модуля элек-

**Встраиваемый электрический духовой шкаф**

трические части должны быть полностью изолированы. Это необходимо для соблюдения требований по безопасности. Все защитные приспособления должны быть надежно зафиксированы, так чтобы их невозможно было снять без использования специальных инструментов. Уберите заднюю часть кухонного модуля, чтобы обеспечивалась нормальная циркуляция воздушных потоков вокруг духового шкафа. Сзади духового шкафа должен быть предусмотрен свободный промежуток не менее 45 мм.

**ДЕКЛАРАЦИЯ  
О СООТВЕТСТВИИ  
ТРЕБОВАНИЯМ ЕС**

После распаковки духового шкафа осмотрите его и убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений. При возникновении у вас каких-либо сомнений в исправности прибора прекратите его дальнейшее использование и свяжитесь с квалифицированным специалистом. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди) могут представлять опасность для детей, поэтому их следует хранить в недоступном для них месте.

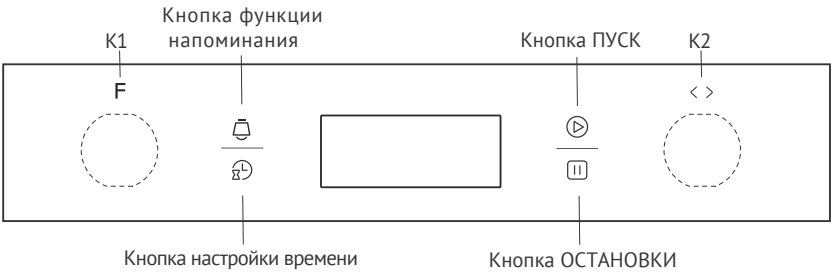




Встраиваемый электрический духовой шкаф



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



| Символ | Описание режимов работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Лампа подсветки духового шкафа: позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверь шкафа. При включении лампа будет гореть вне зависимости от используемого режима приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|        | Размораживание: осуществляется циркуляция воздуха при комнатной температуре, что позволяет быстрее разморозить замороженную еду (без ее нагревания). Это деликатный, но эффективный способ ускорить процесс разморозки или оттаивания готовых блюд, блюд с кремовой начинкой и т.д.                                                                                                                                                                                                         |
|        | Нижний нагрев: тепло генерируется нагревательным элементом, скрыто расположенным в нижней части духового шкафа. Этот режим главным образом используется для поддержания блюда в теплом виде.<br>Температура может регулироваться в диапазоне 60–120°C. Температура по умолчанию составляет 60°C.                                                                                                                                                                                            |
|        | Верхний и нижний нагрев: верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе. Температура может регулироваться в диапазоне 50–250°C. Температура по умолчанию составляет 220°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|        | Верхний и нижний нагрев + вентилятор: совместное использование вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает более равномерную передачу тепла, позволяя при этом экономить 30–40 % энергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Примечание. Этот режим подходит для приготовления на гриле или жарки больших кусков мяса при высокой температуре. Температура может регулироваться в диапазоне 50–250°C. Температура по умолчанию составляет 220°C. |
|        | Гриль: внутренний элемент гриля включается и выключается, поддерживая заданную температуру. Температура может регулироваться в диапазоне 150–240°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Двойной гриль: внутренний излучающий элемент гриля и верхний нагревательный элемент работают вместе. Температура может регулироваться в диапазоне 150–240°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.                                                                                                                                                                                                     |
|  | Двойной гриль + вентилятор: внутренний излучающий элемент гриля и верхний нагревательный элемент работают вместе с вентилятором. Температура может регулироваться в диапазоне 150–240°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.                                                                                                                                                                         |
|  | Конвекция: нагревательный элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный нагрев для приготовления с конвекцией. В режиме конвекции вентилятор автоматически включается для усиления циркуляции воздуха внутри духовки и обеспечивает равномерный прогрев в процессе приготовления. Температура может регулироваться в диапазоне 50–240°C. Температура по умолчанию составляет 180°C. |

**ИНСТРУКЦИИ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ****1. Настройка текущего  
времени (часов)**

После подключения прибора к сети электропитания на дисплей выводятся символы «0:00».

1. Нажмите кнопку . Начнут мигать цифры, соответствующие времени в часах.

2. Вращая ручку K2, настройте значение часов (время должно быть в диапазоне 0–23).

3. Нажмите кнопку . Начнут мигать цифры, соответствующие времени в минутах.

4. Вращая ручку K2, настройте значение минут (время должно быть в диапазоне 0–59).

5. Нажмите кнопку  для завершения настройки времени. Начнет мигать символ «:» и на дисплее будет отображаться настроенное текущее время.



**Примечание.** Часы отображают время в 24-часовом формате. Если после включения питания настройка времени не производится, то часы будут показывать «0:00».

**2. Настройка режимов  
работы (функций)**

1. Вращая ручку K1, выберите необходимый режим приготовления. При этом будет подсвечен соответствующий символ.

2. Вращая ручку K2, настройте температуру.

3. Нажмите кнопку , чтобы запустить процесс приготовления.

4. Если шаг 2 пропускается, нажмите кнопку , чтобы запустить процесс приготовления. Длительность по умолчанию составляет 9 часов, температу-

Встраиваемый электрический духовой шкаф

ра по умолчанию будет отображаться на светодиодном дисплее.

☀ **ПРИМЕЧАНИЕ.**

1. Настройка времени с помощью ручек осуществляется со следующим шагом: 0–0:30 минут: шаг 1 минута, 0:30–9:00 часов: шаг 5 минут

2. Настройка температуры осуществляется с шагом 5°C, для режимов ☀ и ☀ настройка температуры не осуществляется.

3. Вращая ручку K1, отрегулируйте длительность приготовления после запуска процесса приготовления. Затем для подтверждения нажмите кнопку .

Если кнопка  не будет нажата в течение 3 секунд, то для духового шкафа восстанавливается предыдущая настройка длительности приготовления.

4. Вращая ручку K2, отрегулируйте температуру после запуска процесса приготовления. При этом будет подсвечен соответствующий индикатор. Затем, чтобы запустить процесс приготовления, нажмите кнопку . Если кнопка  не будет нажата в течение 3 секунд, то для духового шкафа восстанавливается предыдущая настройка температуры приготовления.

### 3. Настройка лампы подсветки

1. Вращая ручку K1, выберите необходимый режим приготовления, при этом загорится соответствующий значок.

2. Чтобы запустить процесс приготовления, нажмите кнопку  при этом на дисплей выводится «0:00», загорается значок лампы  и начинает мигать «:».

### 4. Функция запроса текущих значений параметров

В указанных ниже случаях вы можете кратковременно вызвать другую функцию, через 3 секунды произойдет возврат обратно в текущий режим.

1. Если настроено время, то во время работы духового шкафа вы можете нажать кнопку , чтобы просмотреть текущее время; если настроена функция напоминания, то вы можете нажать кнопку , чтобы просмотреть время, оставшееся до выдачи сигнала напоминания.

2. Если настроено время, то при выполнении функции напоминания вы можете нажать кнопку , чтобы просмотреть текущее время.

3. Если настроена функция отложенного старта, то при отображении времени на дисплее вы можете нажать кнопку , чтобы просмотреть время отложенного старта.

### 5. Функция защиты от доступа детей

**Для блокировки:** одновременно нажмите кнопки  и  и удерживайте их в течение 3 секунд, при этом будет выдан длинный звуковой сигнал и подсвечен значок .

**Для разблокировки:** одновременно нажмите кнопки  и  и удержи-

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

вайте их в течение 3 секунд, при этом будет выдан длинный звуковой сигнал, оповещающий о снятии блокировки.

☛ **Примечание.** Если во время работы духового шкафа вы хотите закончить процесс приготовления, временно нажмите кнопку останова. Не следует удерживать эту кнопку в нажатом состоянии длительное время.

### 6. Функция напоминания

Эта функция позволяет напомнить вам о начале приготовления в определенное, запланированное вами время и может быть настроена в диапазоне от 0:01 до 9:59.

Функция напоминания может быть настроена, только когда духовой шкаф находится в режиме ожидания. Чтобы включить напоминание:

1. Нажмите кнопку настройки функции напоминания .

2. Вращая ручку K2, настройте значение часов для времени напоминания (время должно быть в диапазоне 0–9).

3. Еще раз нажмите кнопку настройки функции напоминания .

4. Вращая ручку K2, настройте значение минут для времени напоминания (время должно быть в диапазоне 0–59).

5. Для подтверждения настройки нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени.

☛ **Примечание.** По истечении заданного времени будет 10 раз выдан звуковой сигнал.

Вы можете отменить функцию напоминания во время ее настройки, нажав кнопку останова. После того как напоминание включено, оно может быть отменено двукратным нажатием кнопки останова.

### 7. Запуск, приостановка и отмена процесса приготовления

1. Если время приготовления настроено, нажмите кнопку , чтобы запустить процесс приготовления. Если процесс приготовления приостановлен, нажмите кнопку , чтобы продолжить процесс приготовления.

2. Во время приготовления нажмите один раз кнопку , чтобы приостановить процесс приготовления. Нажмите два раза кнопку , чтобы отменить процесс приготовления.

### 8. Рекомендации по экономии энергии

1. В режиме ожидания или при выполнении функции напоминания нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение трех секунд, светодиодный дисплей отключится и перейдет в энергосберегающий режим.

2. Если в режиме ожидания в течение 10 минут никакие действия с панелью управления не производятся, то светодиодный дисплей выключится и перейдет в энергосберегающий режим автоматически.

3. Для выхода из энергосберегающего режима следует нажать

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

любую кнопку или повернуть ручку настройки.

## 9. Функция отложенного старта

1. Функция отложенного старта может использоваться только в том случае, если предварительно было настроено текущее время (часы). Настройка времени отложенного старта, в которое духовой шкаф должен приступить к процессу приготовления, производится аналогично настройке текущего времени (часов), но без нажатия кнопки со значком часов: a> Нажмите кнопку настройки функции отложенного старта .

b> Вращая ручку K2, настройте значение часов для времени отложенного старта. Время должно быть в диапазоне 0–23.

c> Нажмите кнопку настройки функции отложенного старта  еще раз.

d> Вращая ручку K2, настройте значение минут для времени отложенного старта. Время должно быть в диапазоне 0–59. Затем, вращая ручку K1, выберите необходимый режим работы.

2. Нажмите кнопку , чтобы перейти к настройке времени приготовления и температуры. Затем, вращая ручку K1, настройте время и, вращая ручку K2, настройте температуру.

3. Нажмите кнопку  для завершения настройки режима приготовления, при этом на дисплее будет отображаться текущее время и постоянно гореть значок функции отложенного

старта . Никакие другие значки на дисплее отображаться не будут. Для проверки настройки времени отложенного старта нажмите кнопку  и удерживайте ее не менее 3 секунд, через несколько секунд после отпущения кнопки на дисплей будет снова выведено текущее время.

4. При наступлении времени, заданного функцией отложенного старта, будет выдан звуковой сигнал и автоматически запустится процесс приготовления. Значок функции отложенного старта  перестанет отображаться на дисплее, и другие значки будут выводиться в нормальном режиме.

### ☛ Примечания:

1. Функция отложенного старта не может быть задана для режима подсветки и размораживания, а также для режимов, в которых используется датчик температуры (щуп).

2. Если во время действия функции отложенного старта один раз нажать кнопку отмены, то на дисплей выводится меню функции отложенного старта с указанием времени и температуры, кроме того на дисплее высвечивается значок меню. При последующем повторном нажатии кнопки дисплей возвращается в режим индикации текущего времени, а при нажатии кнопки пуска происходит возврат к дальнейшему выполнению функции отложенного старта.

3. Во время действия функции отложенного старта функция напоминания не может быть использована.

## 10. Указания

1. Лампа подсветки духового шкафа будет гореть во всех режимах.

2. Если вы выбираете программу приготовления, но затем в течение 5 минут не нажимаете кнопку , то по окончании этого промежутка времени на дисплей будет выведено текущее время или духовой шкаф возвратится в режим ожидания. При этом выбранная программа будет отменена.

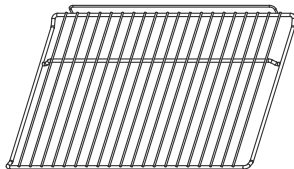
3. При правильном нажатии кнопки выдается однократный звуковой сигнал. Если кнопка нажата не полностью, сигнал не выдается.

4. После завершения процесса приготовления пять раз выдается звуковой сигнал.

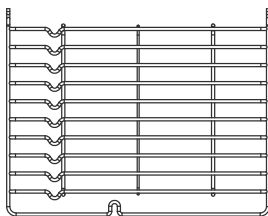


## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

**Решетка:** для приготовления блюд на гриле и жарки, для подрумянивания блюд, выпекаемых в формах.

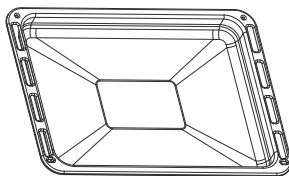


**Опорные решетки (направляющие):** для приготовления блюда большого размера опорные решетки (направляющие) с правой и левой стороны духового шкафа могут быть убраны, и сами блюда или противень могут быть помещены непосредственно на дно духового шкафа, при этом могут использоваться следующие режимы: гриль, двойной гриль, двойной гриль + вентилятор.



☛ **ПРИМЕЧАНИЕ.** При размещении посуды на дне духового шкафа, пожалуйста, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ режимы с нижним нагревом, чтобы предотвратить накопление излишнего тепла в нижней части (только для некоторых моделей).

**Универсальный противень:** для приготовления большого количества еды, например, коржей для торта, выпечки, замороженной еды, а также для сбора выделяющегося жира и мясного сока.



## Встраиваемый электрический духовой шкаф

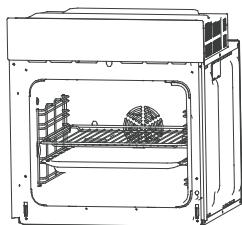
**Телескопические направляющие:** некоторые модели оснащаются телескопическими направляющими, которые упрощают использование духового шкафа. Перед проведением чистки телескопические направляющие и опорные решетки могут быть убраны, для этого необходимо выкрутить фиксирующие их винты. После снятия направляющих блюда или противень могут быть помещены непосредственно на дно духового шкафа, при этом могут использоваться следующие режимы: гриль, двойной гриль, двойной гриль + вентилятор.

☛ **ПРИМЕЧАНИЕ.** При размещении посуды на дне духового шкафа, пожалуйста, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ режимы с нижним нагревом, чтобы предотвратить накопление излишнего тепла в нижней части (только для некоторых моделей).

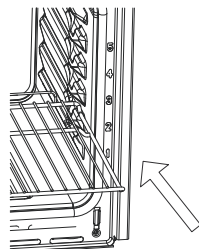
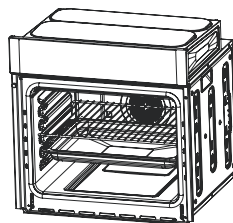
⚠ **РАЗМЕЩЕНИЕ РЕШЕТОК/  
ПРОТИВНЕЙ:**

Для обеспечения безопасной работы решетки должны быть правильно установлены между боковыми направляющими. Решетки и противень допускается использовать только между первым и пятым уровнем.

Решетки должны устанавливаться в правильном положении, чтобы при выдвижении решетки или противня горячая пища не соскальзывала с них.



ИЛИ





## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

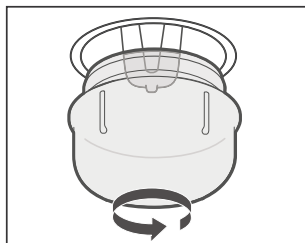
Замена выполняется в следующей последовательности:

1. Отсоедините вилку питания духового шкафа от сетевой розетки или отключите подачу питания к сетевой розетке с помощью автоматического выключателя.

2. Выкрутите стеклянный плафон, поворачивая его против часовой стрелки (может потребоваться приложить усилие, поскольку он может быть плотно затянут) и замените лампу на новую того же типа.

3. Установите стеклянный плафон на место.

 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Допускается использовать только галогенные лампы 25–40 Вт, 220–240 В, 300°C.

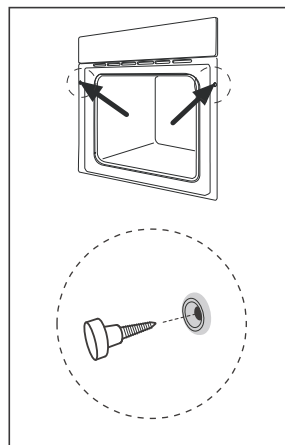


## ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННОМ МОДУЛЕ

1. Поместите духовой шкаф в кухонный модуль.

2. Откройте дверь духового шкафа и определите места расположения монтажных отверстий для винтов.

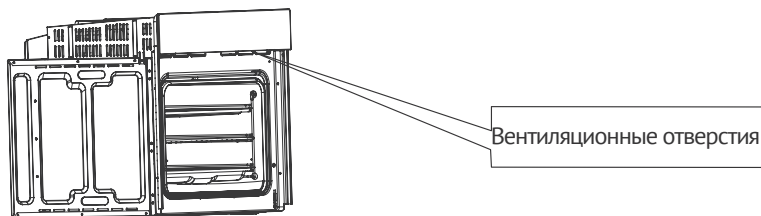
3. Прикрепите духовой шкаф к кухонному модулю двумя винтами.



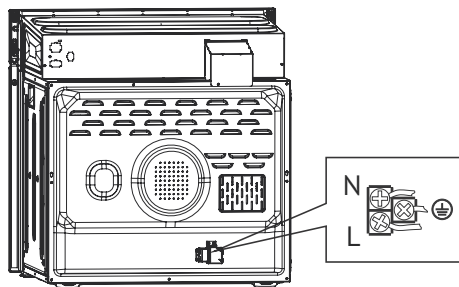
Встраиваемый электрический духовой шкаф

## ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

Если после окончания или приостановки процесса приготовления пищи или переключения духового шкафа в режим ожидания температура в духовке превышает  $75^{\circ}\text{C}$ , то на 15 минут включается охлаждающий вентилятор. После того как температура в духовом шкафу опускается ниже  $75^{\circ}\text{C}$ , охлаждающий вентилятор перестает работать.

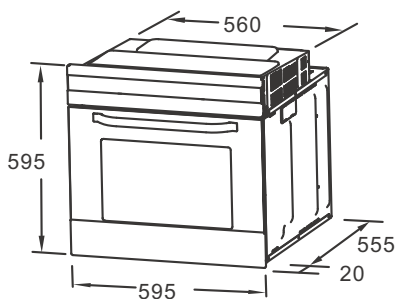


## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



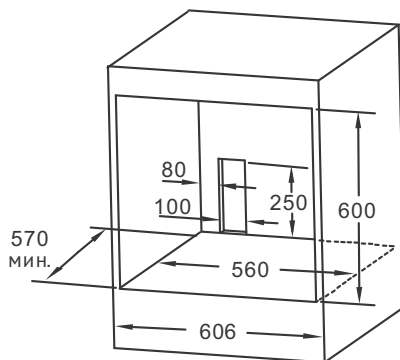


## УСТАНОВКА



### ☛ Примечание:

1. Допустимы отклонения от всех указанных размеров только в большую сторону.
2. Выключатель питания или розетка не устанавливаются в кухонном модуле.
3. Размеры кухонного модуля указаны в мм.



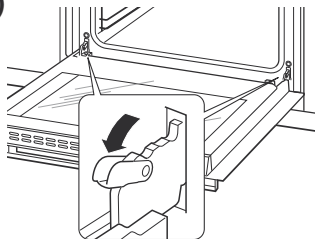
### ☛ Примечание:

Количество дополнительных принадлежностей, включенных в комплект поставки, зависит от конкретного приобретенного прибора.

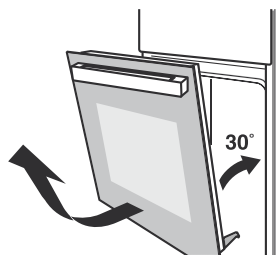
## Встраиваемый электрический духовой шкаф

**СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА  
(ВОЗМОЖНО НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)****Разборка и снятие  
компонентов двери духового  
шкафа**

1. Чтобы снять дверь, сначала откройте ее на максимальный угол. Затем отведите фиксатор дверной петли назад.



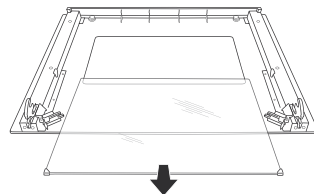
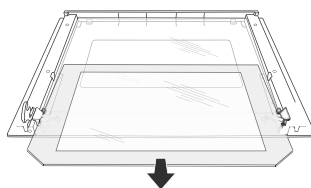
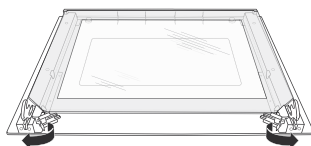
2. Переведите дверь в полуоткрытое положение, чтобы она располагалась под углом примерно 30°. Удерживайте дверь руками с двух сторон.



Поднимите и медленно вытяните дверь, отсоединив ее от духового шкафа.

3. Откройте механизм кронштейна вращения двери, см. следующий рисунок.

4. Поднимите наружное стекло двери и вытяните его, затем таким же образом извлеките из двери среднее стекло.

**\* ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Во время разборки проявляйте осторожность, не прилагайте чрезмерного усилия при извлечении двери и не допускайте нанесения ударов по стеклу.

**\* ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Ослабление пружин петли может приводить к травмам.

**\* ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Не допускается поднимать и переносить дверь духового шкафа, удерживая ее за ручку.



## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для поддержания надлежащего внешнего вида и обеспечения длительного срока службы духовой шкаф необходимо содержать в чистоте. Прибор имеет современную конструкцию, которая требует минимального ухода. Части прибора, контактирующие с едой, необходимо очищать регулярно.

➡ Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке отключите прибор от сети электропитания.

➡ Установите все ручки управления в положение ОТКЛ (OFF).

➡ Дождитесь, пока внутренняя часть духового шкафа частично остынет — чистку легче проводить, когда поверхности еще теплые.

➡ Очистите поверхности прибора влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем протрите насухо.

В случае сильного загрязнения используйте горячую воду и мягкие чистящие средства.

➡ Для чистки стекла двери духового шкафа запрещается использовать абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность или привести к повреждению стекла.

➡ Не оставляйте содержащие кислоты вещества (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали.

➡ Не используйте для чистки прибора оборудование, предназначенное для чистки под давлением. Формы для выпекания допускается чистить с помощью мягкого чистящего средства.

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

**Обратите Ваше внимание!**

Также, неисправностями Изделия не являются:

|                                 |                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духовки электрические и газовые | Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации.<br>Потускнение поверхности у эмалированных противней.<br>Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации. |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2012/19/EC по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Помогая утилизировать прибор в соответствии с действующими нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и последующего отрицательного воздействия на здоровье человека. Этот символ на изделии указывает на то, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. По окончании срока службы этот прибор должен быть доставлен в соответствующий пункт сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования. Утилизация должна проводиться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации отходов. За дополнительной информацией по вопросам переработки и утилизации данного изделия вы можете обратиться в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

Месяц  
↑  
XXXXXXX  
↓  
Год

**Изготовитель:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ  
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

**Заводы-филиалы изготовителя:**

GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.  
NO.6 YONG AN ROAD, BEIJIAO SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG  
PROVINCE, Китай

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, ИСПАНИЯ

**Импортер:**

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

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



## NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]



**NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК**

[illegible]

## NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]



## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.**

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 10 (десять) лет на крупную бытовую технику : газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п.2 ст.19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.
3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.
4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.
7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).
8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

**Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственным стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных

сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

**Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.**

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя : [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### Уважаемый Покупатель !

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

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

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

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

### ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

### Ремонт №2

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

### Ремонт №3

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |



# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р 50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

Товар получил без повреждений , претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

**СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ**  
Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

| Дата подключения (установки) | Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение | Наименование организации, выполнившей подключение | Подпись специалиста, проводившего подключение |
|------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                              |                                                    |                                                   |                                               |

**Внимание:** KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

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



KUPPERSBERG

#2

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



KUPPERSBERG

#3

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







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

➞ Kuppertsberg  
➞ [www.kuppertsberg.ru](http://www.kuppertsberg.ru)  
➞ [info@kuppertsberg.ru](mailto:info@kuppertsberg.ru)