

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

HM 6091

EINBAUBACKOFEN

ELECTRIC OVENS

ВСТРОЕННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

KUPPERSBERG

**INHALT**

KINDERSICHERHEIT.....	3
VOR DER INSTALLATION. INSTALLATION SBEZOGENE WARNHINWEISE	3
UMWELTWARNUNG:.....	4
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	5
INSTALLATION DES GERÄTS	6
ENERGIEEFFIZIENZ DES OFENS.....	9
OFENBESCHREIBUNG	10
BENUTZERHANDBUCH-3100-LED-CL-03MM1X.....	12
KÜHLVENTILATOR	13
EMPFEHLUNGEN	14
REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS.....	15

**LIEBE KUNDEN!**

Zunächst einmal vielen Dank für den Kauf unseres Produkts.

Bitte lesen Sie alle Punkte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Pflege Ihres Geräts sowie die erforderlichen Warnhinweise, damit Sie Ihr Gerät optimal nutzen können.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch bei Bedarf an einem sicheren und bequemen Ort auf.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts, Fehler in der Übersetzung oder in den gedruckten Gebrauchsanweisungen für Personen, Umwelt und Gegenstände entstehen können.

**KINDERSICHERHEIT**

➔ Lassen Sie kleine Kinder NIEMALS mit dem Ofen, den Steuertasten oder in der Nähe des Ofens spielen.

➔ Die Ofenteile und die Frontscheibe werden während des Betriebs heiß. Daher sollten Kinder IMMER vom Arbeitsofen ferngehalten werden.

➔ Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikfolie und Styropor aus Sicherheitsgründen außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Andernfalls können sie gefährlich sein.

**VOR DER INSTALLATION.
INSTALLATION
SBEZOGENE
WARNHINWEISE**

➔ Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät einschalten.

➔ Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Jede andere Verwendung (z. B. Raumheizung) ist gefährlich und inakzeptabel. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unangemessene Verwendung des Geräts für Personen, Umwelt und Gegenstände entstehen können.

➔ Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch verursachen. Stellen Sie in diesem Fall keine Lebensmittel in den Ofen und lassen Sie den Ofen laufen, bis der Geruch verschwindet.

➔ Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab.

➔ Vermeiden Sie es, das Innere des Ofens zu berühren, da der Ofen während des Betriebs sehr heiß wird. Bei Verwendung der Grillfunktion kann die Oberfläche des Ofens sehr heiß sein. Seien Sie vorsichtig.

➔ Kochen oder braten Sie niemals etwas auf dem Boden des Ofens.

➔ Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Aluminiumfolie ab.

➔ Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind einige Regeln zu beachten.

Einbaubackofen

➔ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.

➔ Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

➔ Berühren Sie das Gerät niemals, wenn Ihre Hände oder Füße nass oder feucht sind.

➔ Lassen Sie Kinder oder Minderjährige den Ofen nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

➔ Wenn sich die Ofentür aufgrund von Unachtsamkeit vom Scharnier löst, kann dies Ihre Hände verletzen.

➔ Wenn sich der Ofen verschlechtert oder nicht wie erwartet funktioniert, schalten Sie ihn aus und ziehen Sie den Netzstecker.

➔ Reparaturen und Wartungen müssen von einer kompetenten Serviceorganisation durchgeführt werden. Für Reparaturen sollten nur Originalersatzteile verwendet werden.

➔ Wenn eine der oben genannten Bedingungen verletzt wird, kann sich Ihr Ofen verschlechtern.

➔ Wenn Sie nicht mit dem Ofen arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich alle Funktionen in der Position DISABLED befinden.

➔ Entfernen Sie das Backblech immer mit einem Griff aus dem Ofen.

➔ Halten Sie Ihren Ofen aus Hygiene- und Sicherheitsgründen immer sauber. Öl- und Fettrückstände im Ofen nach dem Backen können die Ofenoberfläche im Laufe der Zeit beschädigen.

➔ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Verstöße gegen diese Warnhinweise an Menschen, Tieren und umgebenden Gegenständen entstehen können.

➔ Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch gefährliche und unangemessene Verwendung des Ofens entstehen können.

**UMWELTWARNUNG:**

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nach der Installation des Geräts unter Berücksichtigung der Sicherheits- und Umgebungsbedingungen. Um das weggeworfene Verpackungsmaterial wiederzuverwenden, entsorgen Sie es je nach den Eigenschaften des Abfalls (Folie, Pappe, Schaum) in speziell bereitgestellten Abfallbehältern. Schneiden Sie vor dem Entsorgen eines Elektrogeräts das Kabel ab, um zu verhindern, dass das Gerät von anderen Personen verwendet wird.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Ofen ist für den Betrieb mit einer einzelnen Phase von 220-240 V, 50-60 Hz ausgelegt. Bitte lesen Sie vor der Installation das Registrierungsformular unten vorne am Ofen sorgfältig durch.

MODELLNAME	HM 6091
Obere Heizung	900 XV
Bodenheizung	1200XV
Grillheizung	1200XV
Kühlgebläse	22 XV
Ofenlicht	25 XV
Turbolüfter	25 XV
Untere + obere Heizung	2100XV
Untere + obere Heizung+Turbolüfter	2125XV
Außenmaße des Ofens [BxTxH]	595x560x598 mm
Abmessungen der Kabine für die Installation [BxTxH]	560x575x560 mm
Innenvolumen des Ofens	64
Nettogewicht [kg.]	32
Bruttogewicht [kg]	34
Spannung	220-240 V/50-60 Hz
Maximale Leistung	2176XV



INSTALLATION DES GERÄTS

Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Installation des Geräts an Menschen, Tieren und umgebenden Gegenständen entstehen können.

INSTALLATIONSHINWEISE.

➔ Damit der eingebaute Ofen ordnungsgemäß funktioniert, müssen die Abmessungen der Nische oder des Schrankes, in dem er installiert werden soll, sowie die Auswahl des Materials, das gegen hohe Temperaturen beständig sein muss, korrekt sein. Bitte installieren Sie gemäß den in Abb. 1.

➔ Die Wände der Möbel, in die der Ofen eingebaut ist, müssen hitzebeständig sein. Insbesondere wenn die Seitenwände aus Schnittholz beschichtet sind, muss der Belag Temperaturen von 100°C standhalten. Kunststoff- oder Klebebeschichtungen, die dieser Temperatur nicht standhalten, können sich verformen.

➔ Vermeiden Sie aus Sicherheitsgründen den direkten Kontakt mit dem Ofen mit elektrischen Teilen.

➔ Isolations- und Schutzteile müssen so gesichert sein, dass sie nicht wesentlich beschädigt werden können.

➔ Um eine bessere Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte die Installation wie in Abb. 1 gezeigt durchgeführt werden.

➔ In der Kücheneinheit, in der der Ofen eingebaut ist, wird empfohlen, einen leeren Raum hinter min. 40 mm.

➔ Stellen Sie beim Aufstellen des Ofens einen Ständer darunter, der das Gewicht des Ofens tragen kann.

➔ Um eine bessere Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte die Rückwand der Kücheneinheit an der Stelle entfernt werden, an der das Gerät installiert ist.

➔ Bereiten Sie vor der Installation des Ofens den Standort für Ihren Ofen vor, sorgen Sie für die elektrische Verkabelung und rufen Sie dann den nächstgelegenen kompetenten Kundendienst an.

➔ Es wird nicht empfohlen, das Gerät in der Nähe eines Kühl- oder Gefrierschranks zu installieren. Andernfalls wird der Betrieb dieser Geräte unterbrochen.

EINBAU DES OFENS IN EINER NISCHE

➔ Stellen Sie das Gerät in die mittlere Nische.

➔ Öffnen Sie die Ofentür. Passen Sie die Löcher an den Seiten des Gehäuses an und befestigen Sie es mit 4 Schrauben an der Tischplatte.

➔ Der Ofen kann bei Bedarf in einer Säule über der Arbeitsplatte oder unter der Arbeitsplatte installiert werden.

➔ Wenn ein eingebautes Kochfeld aus Sicherheitsgründen und um das Entfernen des Ofens bei Bedarf zu erleichtern, auf der Arbeitsplatte über dem Ofen platziert wird, müssen die

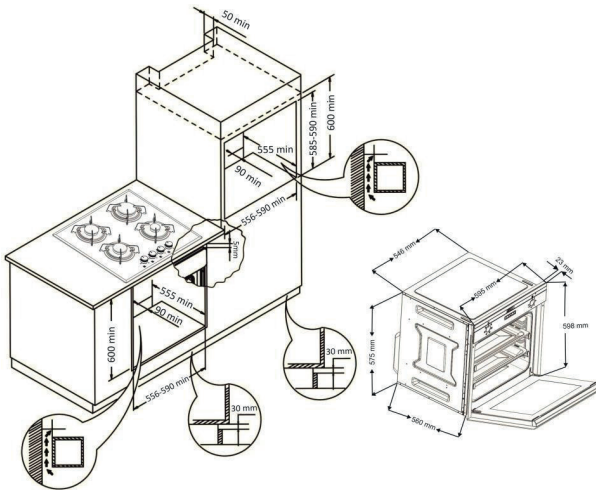


Abbildung 1

elektrischen Kabel der Oberfläche und des Ofens getrennt voneinander verlaufen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

➔ Das Gerät darf nur von einem kompetenten Elektriker gemäß den festgelegten Regeln und Vorschriften an das Stromnetz angeschlossen werden.

➔ Stellen Sie sicher, dass die vom Netzteil gelieferte Spannung der Spannung entspricht, die auf der Packungsbeilage vorne unten angegeben ist.

➔ Wenn die Stromstärke der Sicherungen in Ihrem Haus unter 16 Ampere liegt, schließen Sie auch die 16-Ampere-Sicherung an einen Elektromeister an.

ACHTUNG! Das Gerät muss geerdet sein.

➔ • Am elektrischen Kabel Ihres Ofens befindet sich ein Erdungsleiter. Es muss an einer geerdeten Leitung verwendet werden. Die Erdungsverkabellung muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

➔ Vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz:

1) Stellen Sie den Ofen so auf, dass Sie bequem auf die Steckdose zugreifen können, über die der Ofen an das Stromnetz oder an den zweipoligen Schalter angeschlossen wird.

2) Lassen Sie das Elektrokabel des Ofens nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen und klemmen Sie es nicht in die Ofentür.

3) Wenn das elektrische Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an die nächstgelegene Servicestelle. Eine

Einbaubackofen

kompetente Serviceorganisation muss ein Kabel der gleichen Größe mit Kunststoffisolierung installieren, das gegen die für den Betrieb des Ofens erforderliche Spannung beständig ist.

➔ Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden soll, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein zweipoliger Schalter installiert werden, der für den Betrieb mit einer Stromversorgung gemäß den festgelegten Normen geeignet ist. Der Abstand zwischen den Kontaktpunkten muss mindestens 3 mm betragen. Das Erdungskabel darf nicht von einem zweipoligen Schalter gekreuzt werden.

➔ Die Verwendung von Spannungsreglern, Verlängerungskabeln und Multiplikatorsteckdosen wird nicht empfohlen. Bei Bedarf können Regler und Verlängerungskabel verwendet werden, die den festgelegten Sicherheitsstandards entsprechen. Überschreiten Sie jedoch unter keinen Umständen den für den Regler vorgesehenen maximalen Strom und die maximale Spannung.

➔ Führen Sie nach Abschluss der Verbindung einen Test durch, indem Sie die Heizelemente 3 Minuten lang aufwärmen.

➔ Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es gemäß den festgelegten Normen und Regeln über Erdung korrekt an eine geeignete Quelle angeschlossen ist. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Erdung des Geräts für Mensch, Umwelt und Gegenstände entstehen können.



Abb. 2. Elektrischer Anschluss des Instrumentenkabels.

SOFORT NACH DER INSTALLATION:

1. Stellen Sie den Ofentemperaturregler auf den Maximalwert (250°C MAX)
2. Stellen Sie die Funktionsauswahltaste auf den unteren und oberen Grill (+ Lüfter, falls vorhanden).
3. Lassen Sie den Ofen 30 Minuten in dieser Position.
4. Öffnen Sie ein Fenster, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.

➔ Gleichzeitig können für eine Weile Geruch und Rauch von Isoliermaterialien und Heizelementen aus dem Ofen austreten. Warten Sie in diesem Fall, bis Geruch und Rauch verschwunden sind, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen.

➔ Wischen Sie am Ende dieses Vorgangs das Innere des Ofens mit einem feuchten, seifigen, weichen Tuch ab.

➔ **WICHTIG:** Halten Sie immer die Mitte des Griffs fest, um die Ofentür zu öffnen.

➔ **ACHTUNG!** Waschen Sie die Backofengegenstände wie Backbleche oder Grills vor dem ersten Gebrauch gut.



ENERGIEEFFIZIENZ DES OFENS.

➔ Es sollten Öfen mit hoher Energieeffizienz und guter Wärmedämmung gewählt werden.

➔ Häufiges Öffnen der Tür während des Kochens und das Eindringen von kalter Luft in den Ofen verschwenden jedes Mal Energie. Daher sollte die Ofentür nicht unnötig geöffnet werden.

➔ Sie sollten versuchen, mehr als ein Gericht gleichzeitig zu kochen. Ein Gericht, das bei einer niedrigeren Temperatur gekocht wird, wird früher entfernt. Ohne die Temperatur zu ändern, wird somit der Stromverbrauch reduziert.

➔ Die nach dem Garen im Ofen verbleibende Wärme kann für das nächste Gericht genutzt werden. Somit treten Energieeinsparungen auf.

➔ Den Backofen nicht lange vorheizen (maximal 10 Minuten).

➔ Vor dem Garen von Tiefkühlkost im Ofen muss diese aufgetaut werden.

➔ Entflammbare und explosive Substanzen dürfen nicht in der Nähe des Ofens aufbewahrt werden.

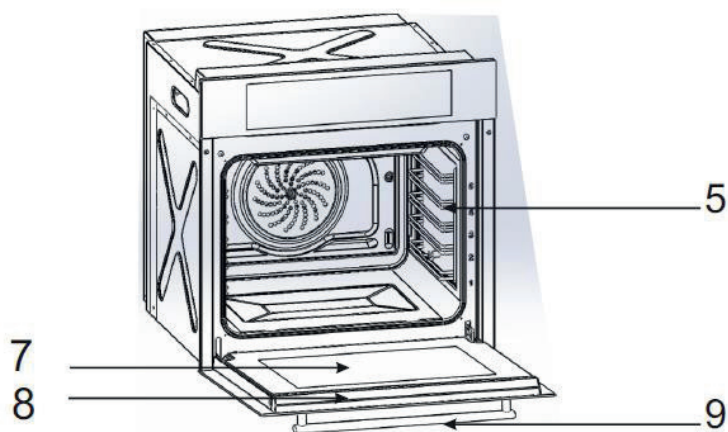
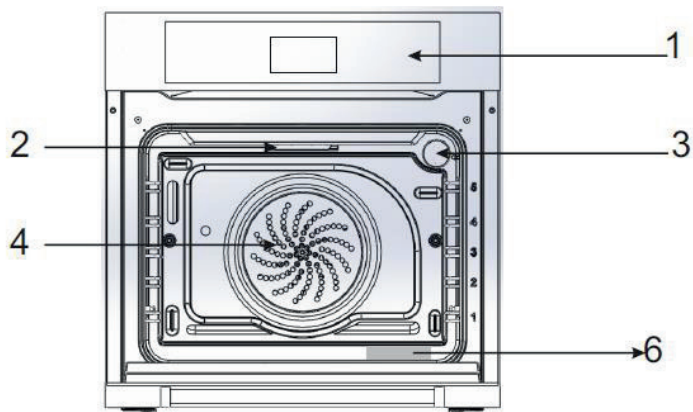
➔ Der Ofen sollte nicht in der Nähe von brennbaren Orten aufgestellt werden.

➔ Wenn die Tür geschlossen ist, arbeitet der Ofen auch bei ausgeschaltetem Ofen einige Minuten zuvor mit der gleichen Temperatur und geringerem Energieverbrauch weiter.

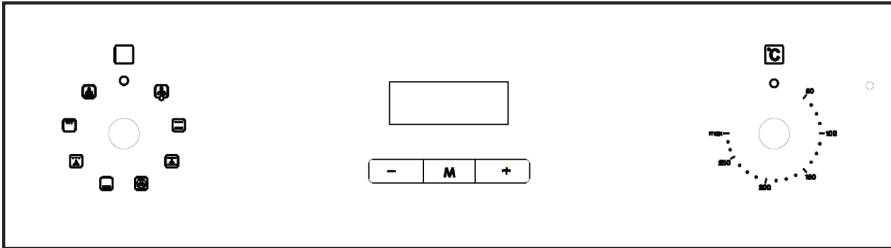
Einbaubackofen



OFENBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement des Ofens
3. Glühbirne
4. Turbolüfter
5. Regalführungen
6. Hinweischild
7. Intern
8. Tür
9. Griff



Vor dem Gebrauch des Ofens muss die Uhr mechanisch eingestellt werden. Andernfalls funktioniert der Ofen nicht

1. FUNKTIONSAUSWAHLTASTE

Passt die Arbeitspositionen des Ofens an

2. TEMPERATURAUSWAHLTASTE

Dient zur Auswahl der Betriebstemperatur

3. TEMPERATUR-EINSTELLTASTE =

Dient zum Einstellen der Ofentemperatur zwischen 50 und 250°C während des Betriebs. Stellen Sie nur die maximale Position für die Grillfunktion ein.



Konvektionsabtauung: Durch die Luftzirkulation bei Raumtemperatur können Tiefkühlkost ohne Wärmeeinwirkung schneller auftauen.



Obere und untere Heizung mit Konvektion: Der äußere Kreislauf des oberen Heizelements, des unteren Heizelements und des Konvektors laufen. Diese Funktion eignet sich zum Kochen von Speisen auf einer Ebene - ideal zum Backen von Kuchen und Häppchen.



Oberes und unteres Heizelement: das obere Heizelement und das untere Heizelement arbeiten zusammen. Dieser Modus eignet sich zum traditionellen Kochen, Backen, Bräunen von Lebensmitteln, Backen von Äpfeln und zum Zubereiten von knusprigen Lebensmitteln.



Grill mit Ventilator: Der Ventilator und beide Heizelemente arbeiten zusammen, um eine gleichmäßige Luftverteilung zu gewährleisten. Geeignet zum Braten großer Fleischstücke.



Turboheizung: Der Lüfter und die umgebende Heizung sind eingeschaltet. Mit dieser Funktion können Sie mehr als ein Gericht gleichzeitig kochen, ohne Gerüche und Geschmäcker zu mischen.



Bodenheizung + Turboheizung: Bodenheizung und Turboheizung werden gleichzeitig eingeschaltet



Bodenheizung: zum Erhitzen von Lebensmitteln und Kochen von Lebensmitteln, die lange Zeit bei niedri-

Einbaubackofen

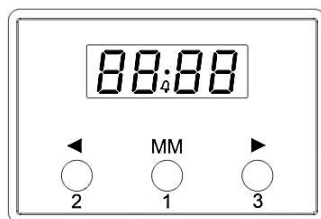
gen Temperaturen gekocht wurden, z. B. Eintöpfe in einem Tontopf



Grill: In diesem Modus wird das Infrarot-Grillelement eingeschaltet. Zum Grillen und Braten traditioneller Gerichte.

**BENUTZERHANDBUCH-3100-LED-CL-03MM1X**

- 4 Minute Minder Icon
- Dot Icon



- 1: Minute Minder Button
- 2: Minus Button
- 3: Plus Button
- 2 and 3: Watch Adjustment

EINSTELLEN DER TAGESZEIT (UHR IM 24-Stunden-FORMAT)

Nach dem Anschließen an die Steckdose oder dem erneuten Anschließen nach dem Abschwächen des Stroms blinken die Ziffern «0.00».

➔ Drücken Sie die Taste 1 etwa 2 Sekunden lang. Die Punkte leuchten auf. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten 2 und 3 ein. Ungefähr 7 Sekunden nach dem Einstellen der Uhrzeit wird das neue Datum gespeichert.

➔ Zeitumstellung kann später erfolgen;

➔ Drücken Sie die Tasten 2 und 3 etwa 2 Sekunden lang. Die Punkte leuchten auf. Dann kann die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

INSTALLIEREN EINER MINUTENERINNERUNG

Die gemessene Zeit variiert zwischen 1 Minute und 23 Stunden und 59 Minuten.

➔ Drücken Sie die Taste 1 und halten Sie sie gedrückt, bis das Symbol für die Minutenerinnerung aufleuchtet und auf dem Display die Zahlen «0,00» angezeigt werden.

➔ Geben Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten 3 und 2 ein. Das Minutenerinnerungssymbol bleibt auf dem Display.

➔ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Piepser etwa 7 Minuten lang und das Minutenerinnerungssymbol blinkt erneut.

➔ Um den Alarm auszuschalten, drücken Sie die Tasten 1, 2 oder 3, um den Alarm auszuschalten. Das Symbol für die Minutenerinnerung verschwindet und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

ÄNDERN DER BEEP TIMER-SIGNALE

Der Timer-Piepton kann wie folgt geändert werden:

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und 3.

➔ Drücken Sie die Taste 1, um den aktuellen 10p1-Schallpegel auf dem Display anzuzeigen.

➔ Drücken Sie die Taste 2, um den Audiosignalpegel (1 bis 3) auszuwählen.

EINSTELLUNGEN ABBRECHEN

➔ Abbrechen der Einstellungen des Minutenerinnerungsgeräts:

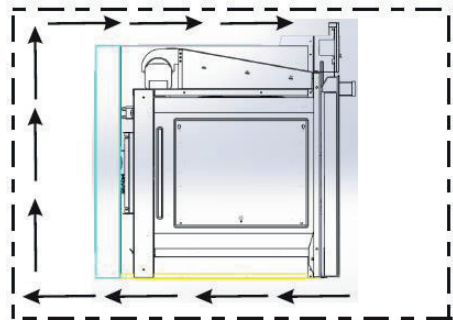
➔ Drücken Sie die Taste 1, um die Einstellungen für die Minutenerinnerung auszuwählen.

➔ Drücken Sie die Tasten 2 und 3.

KÜHLVENTILATOR

➔ Das Belüftungssystem, um eine Überhitzung der Außenfläche des eingebauten Ofens und Wärmeschäden an umgebenden Gegenständen zu verhindern, wird von einem Lüfter bereitgestellt. Dieser Lüfter erzeugt einen Luftstrom, der heiße Luft durch die Frontgrills (Lüftungsöffnungen) aus dem Ofen bläst. Es verhindert eine Überhitzung des Ofens aufgrund von

Wärmeverteilung über den Ofen und schafft gleichzeitig einen Luftschleier zwischen dem Bedienfeld und dem Deckel, wodurch eine Überhitzung dieser beiden Teile und der darauf befindlichen Komponenten verhindert wird. Die vom Kühlgebläse bereitgestellte Luftzirkulation verhindert Kondensation, die sich durch Wärme und Feuchtigkeit an elektrischen und mechanischen Bauteilen bilden kann, und trägt so zu einem längeren und zuverlässigeren Betrieb bei. Der Lüfter startet und hört auf, mit dem am Ofen befindlichen Thermostat zusammenzuarbeiten. In diesem Fall läuft der Lüfter eine Weile weiter und stoppt dann automatisch, da der Lüfter abhängig von der Temperatur arbeitet, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.





EMPFEHLUNGEN

PROBLEME	GRÜNDE	LÖSUNGEN
Die Oberseite des Gerichts ist verkocht und die Unterseite ist nicht verkocht	Das niedrige Temperaturniveau ist schwach.	Möglicherweise wurde das falsche Kochregal ausgewählt. Legen Sie das Backblech eine Ebene tiefer.
Der Boden der Schüssel ist verkocht und die Oberseite ist nicht verkocht	Das obere Temperaturniveau ist schwach.	Möglicherweise wurde das falsche Kochregal ausgewählt. Legen Sie das Backblech auf eine höhere Ebene.
Das Gericht wurde außen gebacken, aber blieb innen roh.	Übermäßige Überhitzung.	Falsche Wahl der Kochtemperatur, verringern Sie die Temperatur
Die Außenseite der Schale ist trocken	Niedrige Temperatur.	Falsche Kochtemperatur, versuchen Sie die Temperatur zu erhöhen.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Elektro- und Gasöfen	Ändern der Farbe von Produktmaterialien während des Betriebs
	Leichte technische Gerüche in einem neuen Produkt während der ersten Betriebszeit
	Anlaufen der Oberfläche von Emailschalen



REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS.

ALLGEMEINE PFLEGE

☞ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

☞ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

☞ Es wird empfohlen, Edelstahloberflächen mit handelsüblichen Edelstahl-Reinigungssprays oder -flüssigkeiten zu reinigen.

☞ Bitte beachten Sie, dass das Produkt, mit dem Sie das Gerät reinigen, keine Partikel enthält, die emaillierte oder lackierte Oberflächen zerkratzen könnten.

☞ Verwenden Sie keine Flüssigkeiten, die Feinteile, Schleifmittel oder fest verdrahtete Schwämme enthalten, um ein Löschen der Symbole und Symbole beim Reinigen des Bedienfelds und der Stifte zu vermeiden.

☞ Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens kein Bleichmittel, Salzsäure usw.

☞ Da die Tasten bei einigen Modellen nicht entfernbar sind, versuchen Sie nicht, sie vom Bedienfeld zu entfernen.

☞ Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens keine scharfen Schleifmittel oder Gegenstände (Draht zum Reinigen von Geschirr, Scheuermittel, Ofenspray, harte Schwämme), Säuren (Bleichmittel) oder chlorhaltige Reinigungsmittel.

☞ Hinterlassen Sie keine Rückstände von Reinigungsmitteln

und Säureflecken (Zitronensaft, Essig usw.) auf emaillierten, lackierten und Stahloberflächen.

INNERER RAUM DES OFENS.

☞ Wischen Sie Ihren Backofen nach jedem Gebrauch sauber.

☞ Die beste Zeit, um das Innere des Ofens zu reinigen, ist, wenn es noch warm ist.

☞ Backbleche entfernen und grillen. Wischen Sie die Innenseite mit einem feuchten Seifenpad ab. Dann erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken wischen.

☞ Verwenden Sie keine harten Materialien wie Sandpapier, Stahlwolle oder Bleichmittel. Andernfalls können die emaillierten Oberflächen Ihres Ofens beschädigt werden.

☞ Reinigen Sie Ihren Backofen regelmäßig gründlich mit einem speziellen die vorgesehenen Reinigungsmittel.

☞ Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen Edelstahlreiniger oder etwas Essig verwenden.

☞ Flecken von diesen Arten von Flüssigkeiten können den Glanz des Ofens beeinträchtigen, jedoch nicht

ENTFERNEN DER SEITLICHEN METALLREGALE

☞ Die seitlichen Metallböden, in denen sich der Grill und die Tablett befinden, können leicht entfernt werden. Gehen Sie wie in der folgenden Abbildung gezeigt vor, um diese Regale

Einbaubackofen

von den Seitenwänden des Ofens zu entfernen:



WAS IST KATALYTISCHE REINIGUNG?

*Aufgrund der Tatsache, dass die eingebauten Wände des Ofens mit katalytischem Email bedeckt sind, werden Öl- und Schmutzpartikel von der Emailoberfläche absorbiert und brennen aufgrund der Temperatur im Inneren des Ofens aus.

Somit ist der eingebaute Ofen leicht zu reinigen und der Geruch von gekochtem Essen wird erheblich reduziert.

OFENGLAS

➔ Wischen Sie die Glastür des Ofens ab und trocknen Sie sie mit einem Schwamm und einem weichen Tuch ab.

GUMMIDICHTUNG DES OFENS

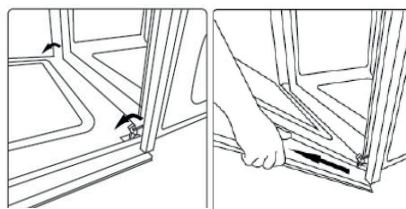
➔ Bei längerem Gebrauch des Ofens kann sich Kondenswasser in der Tür und auf der Gummidichtung ansammeln. Entfernen Sie Feuchtigkeitsansammlungen mit einem trockenen Tuch oder Schwamm.

➔ Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Gummidichtung.

Führen Sie die Pflege ohne ätzende Reinigungsmittel durch.

➔ Wenn die Gummidichtung beschädigt ist, wenden Sie sich an die nächstgelegene Servicestelle. Verwenden Sie den Ofen erst, wenn der Schaden behoben wurde.

AUSBAU DER OFENTÜR



Die Tür kann leicht entfernt und gereinigt werden. Befolgen Sie dazu die nachstehenden Anweisungen.

➔ Öffnen Sie die Tür vollständig.
 ➔ Ziehen Sie die beiden in der Abbildung gezeigten Flaggen zurück.
 ➔ Halten Sie die Tür und kippen Sie sie in einem Winkel von ca. 15 Grad zum vorderen Rahmen

➔ Entfernen Sie es dann, indem Sie es zu sich ziehen.

Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die entfernte Ofentür wieder einzubauen.

LAMPEN AUSWECHSELN

➔ Stellen Sie vor dem Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist

➔ Eine Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

Hochtemperaturbeständigkeit (bis 300°C]

Elektrische Anzeigen: 220-240 V 50-60 Hz

- Leistung: 25 Watt
- Anschluss E14
- Ofenlicht austauschen

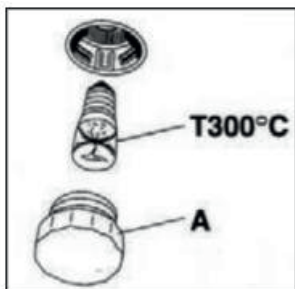
hergestellt nach Abb. 6:

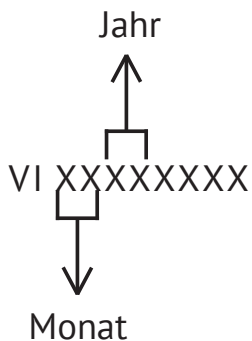
Durch Drücken der Glaskappe drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn,

Schrauben Sie die durchgebrannte Glühbirne ab, schrauben Sie eine neue Glühbirne ein,

Setzen Sie die Glaskappe wieder auf und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

ACHTUNG: Wenn Sie den Backofen nicht mehr einschalten möchten, ziehen Sie den Netzstecker. Nicht verwendete Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko für Kinder dar. Bewahren Sie den Ofen daher außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



SERIENNUMMER:**Hersteller:**

SIMECO HEAT EQUIPMENTS UND FORMINDUSTRIE INC.
AEGEAN FREE ZONE Akçay Cad.NO:144/1, Gaziemir, Izmir, Türkei

Importeure:

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Ausstattung von Geräten vorzunehmen.

**CONTENT**

CHILD SAFETY	20
BEFORE INSTALLATION.	20
OVEN TECHNICAL SPECIFICATION.....	21
INSTALLATION.....	22
ELECTRICAL CONNECTION	22
OVEN ENERGY EFFICIENCY.....	25
DESCRIPTION OF THE OVEN.....	26
USER MANUAL OT-3100-LED-CL-03MM1X.....	28
COOLING FAN	29
RECOMMENDATIONS.....	30
CLEANING AND MAINTENANCE.....	31

Electric oven

**DEAR CUSTOMER,**

First of all, thank you for purchasing our products. Please read all the points in this manual carefully. This manual contains important information about the safe installation, use and maintenance of your appliance, as well as the necessary warnings that will allow you to get the most out of the appliance. Keep this manual in a safe and convenient place so that you can use it when necessary. The manufacturer is not responsible for any damage that may be caused to people, the environment and objects as a result of improper use of the device, errors in translation or printing of the user manual.

**CHILD SAFETY**

➔ NEVER allow small children to play with the oven, the control buttons, or near the oven. When the oven is in operation, its parts and the front glass are heated. Therefore, children should ALWAYS be kept away from the working oven. For safety reasons, keep packaging materials such as plastic wrap and foam out of the reach of children. Otherwise, they can be dangerous.

**BEFORE INSTALLATION.**

➔ WARNINGS RELATED TO THE INSTALLATION

➔ Before turning on the appliance, make sure that all packaging material has been removed.

➔ This appliance must not be used for any purpose other than cooking. Use for other purposes (for example, to heat a room) is dangerous and unacceptable. The manufacturer is not responsible for any damage that may be caused to people, the environment and objects as a result of improper, improper or unacceptable use of the device.

➔ When you first turn on the oven, a specific smell may appear from the insulation materials and heating elements. In this case, do not put food in the oven and leave the oven to work until the smell disappears. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

➔ Since the oven gets very hot during operation, avoid touching the interior of the oven. When using the grill function, the surface of the oven may be very hot, be careful. In no case do not boil and do not stir something at the bottom of the oven.

➔ Do not cover the bottom of the oven with aluminum foil.

➔ There are some rules that should be followed when using any electrical appliances.

➔ When moving the appliance, cleaning it, or maintaining it, unplug it from the wall outlet.

➔ Never pull the cord to pull the plug out of the socket.

⤴ Never touch the appliance if your hands or feet are wet or wet.

⤴ Do not allow children or minors to use the oven without adult supervision.

⤴ If the oven door comes off the hinge as a result of carelessness, it can damage your hands. If the oven goes bad or doesn't work properly, unplug it and unplug it from the wall outlet.

⤴ Any repairs and maintenance must be carried out by competent service organizations. Only original spare parts should be used for repairs.

⤴ If you violate any of the above conditions, your oven may deteriorate.

⤴ If you are not working with the oven, make sure that all functions are in the "OFF" position.

OVEN TECHNICAL SPECIFICATION

The oven is designed to operate on a single phase of 220-240 V 50-60 Hz. Before installation, please carefully read the registration form located in the lower front part of the oven.

MODEL :	HM 6091
Top Heater	900 W
Bottom Heater	1200 W
Grill Heater	1200 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Turbo Fan	25 W
Turbo Heater	2100 W
Top Heater + Bottom Heater+ Turbo Fan	2125 W
Oven External Dimension (WxDxH)	595x560x598 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	560x575x560 mm
Oven Interior Volume	64
Net Weight 32 Kg	32
Gross Weight	34
Voltage 220-240 V 50-60 Hz	220-240 V/50-60 Hz
Maximum Power	2176W

ENVIRONMENTAL WARNING:

*After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

Electric oven

**INSTALLATION**

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines.

Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

➤ **INSTALLATION WARNINGS**

➤ Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.

➤ The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.

➤ For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.

➤ Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.

➤ Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.

➤ It is advised to leave a space of at least 40 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.

➤ A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.

➤ The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.

➤ It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.

➤ Place the device centered on the inlaid cabin.

➤ Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.

➤ Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.

➤ When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.

INSTALLATION OF THE OVEN (IN THE niche)

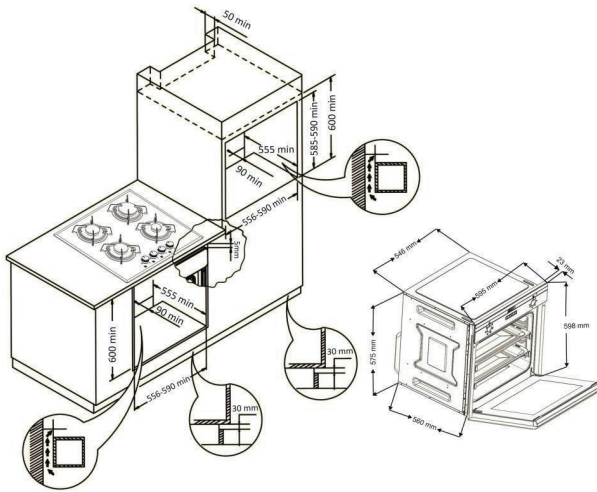
➤ Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes

➤ in the lateral jambs of the oven.



ELECTRICAL CONNECTION

➤ The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.



Pic. 1

➔ Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.

➔ If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

➔ **WARNING:** The device must absolutely be grounded.

➔ Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

➔ Before supplying electricity to the device:

1) Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.

2) Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.

3) Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

➔ A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed

➔ if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut by double pole switch.

Electric oven

➡ It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.

➡ Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.

➡ Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.

WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 C MAX)

2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).

3. Run the oven in this setup for 30 minutes.

4. Open a window for air circulation.

➡ A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

➡ After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

➡ **IMPORTANT:** Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

➡ **WARNING:** Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.





OVEN ENERGY EFFICIENCY

➔ Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.

➔ Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.

➔ You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.

➔ Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save

➔ energy this way.

➔ Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).

➔ Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.

➔ Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.

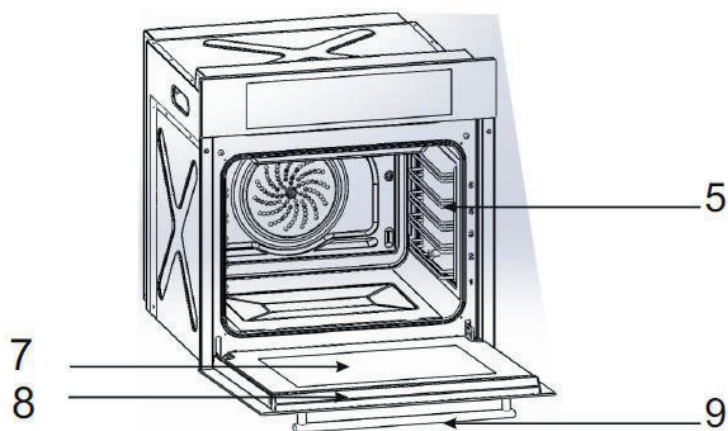
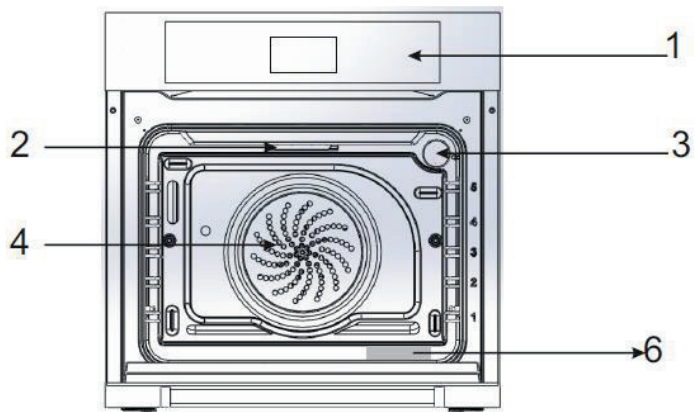
➔ Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.

➔ Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few

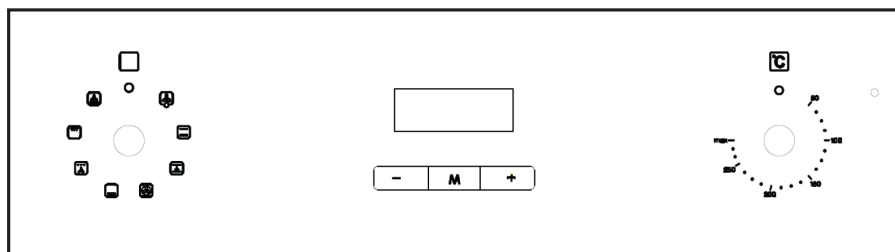
➔ minutes before cooking.

Electric oven

 DESCRIPTION OF THE OVEN



1. Control Panel
2. Upper heating element of the oven
3. Light bulb
4. Turbo Fan
5. Guide to baking sheet
6. Information plate
7. Internal
8. Door
9. A pen



Before you start using the oven, you should make a mechanical installation of the clock. Otherwise, the oven will not work.

1. **FUNCTION SELECTION BUTTON** = Sets the oven working positions
2. **DIGITAL TIMER** = Read the instructions below
3. **TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON** = Used for setting the oven temperature between
4. 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.



FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION Circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.



BIBOTTOM AND TOP HEATER FUNCTION: Mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.



IFAN + TOP HEATER FUNCTION: Only the top heater is functional. Used

for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals.



DEICING FUNCTION: Only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.



IFAN + BOTTOM HEATER: Fan and Bottom heaters will be activated at the same time.



IBOTTOM HEATER FUNCTION: Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew.



IFULL GRILL FUNCTION: Uses the full grill heater.

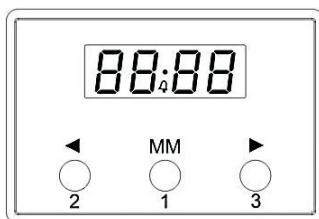
Electric oven



USER MANUAL OT-3100-LED-CL-03MM1X

🔔 Minute Minder Icon

- Dot Icon



1: Minute Minder Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Watch Adjustment

SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, "0.00", and "AUTO" flashes.

➔ Press button 1 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.

➔ The time correction can be done later;

➔ Press button 2 and 3 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

Notice! If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually.

SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The

measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

➔ Press button 1 until the minute minder icon starts to flash, and the display shows "0.00".

➔ Enter the required time using buttons 3 and 2. Minute minder icon remains on the display.

After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.

➔ Press buttons 1, 2 or 3 to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 simultaneously,

➔ Press button 1 to see actual tone "ton.1" to see on the display.

➔ Press button 2 to select the tone you wish from 1 to 3.

CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

➔ Press buttons 2 and 3 simultaneously.

➔ Cancel minute minder settings:

➔ Press button 1 to select minute minder settings,

➔ Press buttons 2 and 3.

COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

➔ Press button 1 until the “dur” and “0.00” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.

➔ Set the cooking time using buttons 3 and 2, within the range from 1 minute to 10 hours.

➔ The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.

➔ Select the required temperature and the oven function.

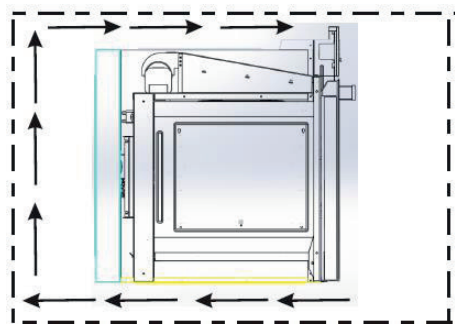
➔ When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button 1, 2 or 3 to cancel signal and to return to the manual operation.

COOLING FAN

Handle

➔ The ventilation system is provided by a cooling fan to prevent overheating of the external surface of

the built-in oven and heat damage to surrounding objects. This fan creates a flow of air that promotes the release of hot air from the oven through the front grilles (ventilation holes). It prevents excessive heating of the oven due to the heat spreading over the oven, at the same time creates an air curtain between the control panel and the lid, preventing overheating of these two parts and the components on them. The air circulation provided by the cooling fan prevents condensation that can form under the influence of heat and moisture on electrical and mechanical components, and thus contributes to their longer and more reliable operation. The cooling fan starts and stops working together with the thermostat located on the oven. In this case, since the cooling fan works depending on the temperature, even if the oven is turned off, the fan continues to work for some time, after which it automatically stops.



Electric oven



RECOMMENDATIONS

PROBLEMS	REASONS	DECISIONS
The upper part of the dish is overcooked, and the lower part is undercooked	The lower temperature level is weak.	The cooking shelf may have been selected incorrectly. The baking sheet should be placed on a lower level.
The lower part of the dish is overcooked, and the upper part is undercooked	The upper temperature level is weak.	The cooking shelf may have been selected incorrectly. The baking sheet should be placed on a higher level.
The dish was baked on the outside, but the inside remained raw.	Excessive overheating.	The wrong choice of the temperature of cooking, lower the heat
Внешняя часть блюда пересушена	Low temperature.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

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



CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL CLEANING

➔ To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market.

➔ Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel.

➔ The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

➔ Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools.

➔ Do not clean with a jet of steam.

INSIDE THE OVEN

➔ Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

➔ **Do not clean with a jet of steam.**

➔ **NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.**

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

➔ It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



REMOVING OVEN DOOR

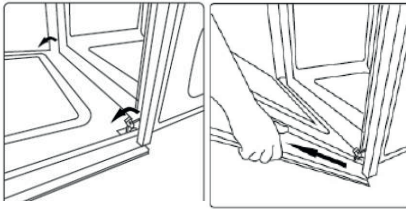
➔ You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR

➔ Open the DOOR completely.

➔ Push the 2 hinges shown in the picture backwards.

Electric oven

- ➔ Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- ➔ Pull the raised DOOR away from its mounted location.
- ➔ Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.

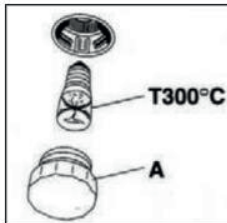


cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C /E14/230V/25W).

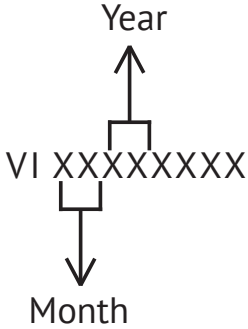
➔ All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and mooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

➔ Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

Replacing the oven light bulb



After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection

SERIAL NUMBER CHART:**Manufacturers:**

SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.Ş.
EGE SERBEST BÖLGESİ Akçay Cad.NO:144/1, Gaziemir,Izmir,Turkey

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**

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ	35
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ.....	35
ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:	36
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА.....	37
УСТАНОВКА ПРИБОРА	38
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	39
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА.....	41
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	42
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ОТ-3100-LED-CL-03MM1X.....	44
ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ	45
РЕКОМЕНДАЦИИ	46
ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ.....	47



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

В первую очередь, благодарим вас за покупку нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства. Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию Вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят Вам извлечь максимальную пользу из прибора.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте, чтобы пользоваться им при необходимости.

Производитель не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неправильного использования прибора, ошибок в переводе или в печати руководства по использованию.



БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

⇒ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не позволяйте маленьким детям играть с духовым шкафом, кнопками управления, либо вблизи духового шкафа.

⇒ При работе духового шкафа, его части и переднее стекло нагреваются. Поэтому детей **ОБЯЗАТЕЛЬНО** следует держать вдали от работающего духового шкафа.

⇒ В целях безопасности держите такие упаковочные материалы, как

полиэтиленовая пленка и пенопласт, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными.



ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

⇒ Прежде чем включать прибор, убедитесь в том, что весь упаковочный материал удален.

⇒ Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора.

⇒ При первом включении духового шкафа может появиться специфический запах от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, не кладите в духовой шкаф пищу и оставьте духовой шкаф работать до тех пор, пока запах не исчезнет. Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной тканью.

⇒ Поскольку в процессе работы духовой шкаф сильно нагревается, избегайте прикосновения к внутренним элементам духового шкафа. При работе функции гриль поверхность духового шкафа может быть сильно нагрета, будьте осторожны.

Встроенный духовой шкаф

⇒ Ни в коем случае не варите и не жарьте что-либо на дне духового шкафа.

⇒ Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.

⇒ Есть некоторые правила, которых следует придерживаться при использовании любых электрических приборов.

⇒ При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.

⇒ Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.

⇒ Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.

⇒ Не допускайте к использованию духового шкафа детей или несовершеннолетних без присмотра взрослых.

⇒ Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.

⇒ Если духовой шкаф испортится или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.

⇒ Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.

⇒ При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.

⇒ Если Вы не работаете с духовым шкафом, обратите внимание, что-

бы все функции были в положении «ОТКЛЮЧЕНЫ».

⇒ Всегда пользуйтесь прихватом, чтобы вынуть противень из духового шкафа.

⇒ В целях гигиены и безопасности, всегда поддерживайте чистоту вашего духового шкафа. Остатки масла и жира в духовом шкафу после выпечки могут со временем повредить поверхность духового шкафа.

⇒ Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате нарушения данных предупреждений.

⇒ Производитель не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

**ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

⇒ После установки прибора пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание

⇒ условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА**

Духовой шкаф предусмотрен для работы на одной фазе 220-240 В 50-60 Грц. Перед установкой, пожалуйста, внимательно прочитайте регистрационный бланк, расположенный в нижней передней части духового шкафа.

НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ	HM 6091
Верхний нагреватель	900 Вт
Нижний нагреватель	1200 Вт
Нагреватель гриль	1200 Вт
Охлаждающий вентилятор	22 Вт
Лампочка духового шкафа	25 Вт
Турбо-вентилятор	25 Вт
Нижний нагреватель + верхний нагреватель	2100 Вт
Нижний нагреватель + верхний нагреватель + Турбо-вентилятор	2125 Вт
Внешние размеры духового шкафа (ШхГхВ)	595x560x598 мм
Размеры кабины для монтажа (ШхГхВ)	560x575x560 мм
Внутренний объем духового шкафа	64 л.
Чистый вес (кг.)	32
Полный вес (кг.)	34
Напряжение	220-240 В / 50-60 Гц
Максимальная мощность	2176 Вт

Встроенный духовой шкаф

**УСТАНОВКА ПРИБОРА**

Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ.

➔ Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или шкафа, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Пожалуйста, производите установку согласно размерам, указанным на рис. 1.

➔ Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво против температуры 100 Со. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.

➔ В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.

➔ Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было случайно повредить

➔ Для обеспечения большей циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано на рис. 1.

➔ В кухонном гарнитуре, куда встраивается духовой шкаф, рекомендуется оставить сзади пустое пространство шириной мин. 40 мм.

➔ При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести тяжесть духового шкафа.

➔ Для обеспечения большей циркуляции воздуха, заднюю стенку кухонного гарнитура в месте установки прибора следует снять.

➔ Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку, а затем вызовите ближайшего компетентного представителя сервисного обслуживания.

➔ Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника или морозильной камеры. В противном случае, работа этих приборов будет нарушена.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА (В НИШУ)

➔ Поместите прибор в нишу по центру.

➔ Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите на столешнице спомощью 4 болтов.

➔ Духовой шкаф можно установить по желанию в колонну уровнем выше столешницы, либо под столешницей.

➔ Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещает-

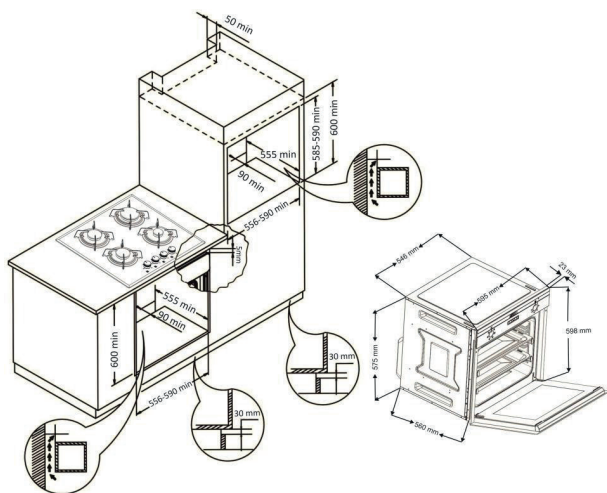


Рисунок 1

ся встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

⇒ Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер-электрик в соответствии с установленными правилами и нормами.

⇒ Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части снизу.

⇒ Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, пусть мастер-электрик подключит также предохранитель на 16 ампер.

ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.

⇒ На электрическом кабеле Вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять специалист-электрик.

⇒ Прежде чем подключать прибор к электросети:

1. Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.

Встроенный духовой шкаф

2. Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.
3. В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.

⇒ Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем.

⇒ не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители. Если применение их обязательно, могут быть использованы регуляторы и удлинители, соответствующие установленным нормам по безопасности. Однако ни в коем случае не превышайте максимальную силу тока и максимальное напряжение, предусмотренное для регулятора.

⇒ По окончании подключения осуществите пробное прогревание

нагревательных элементов на протяжении 3 минут.

⇒ Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь при условии правильного подключения к удобному источнику с использованием заземления, согласно установленным нормам и правилам. Наша компания не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неправильного заземления прибора.



Рис. 2. Электрическое соединение кабеля прибора.

СРАЗУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ:

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250 C MAX)

2. Кнопку выбора функции установите в режим Нижний и Верхний гриль (+ Вентилятор, если имеется).

3. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на протяжении 30 минут.

4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.

⇒ При этом от духового шкафа на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов нагревательных элементов. В таком случае, прежде чем помещать в духовку еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.

⇒ По окончании данной операции протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной мыльной мягкой тканью.

ВАЖНО: Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держитесь за середину ручки.

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием таких предметов духового шкафа, как, например, противни или гриль, хорошо вымойте их.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА.

⇒ Следует выбирать печи с высокой энергоэффективностью и хорошей теплоизоляцией.

⇒ Частое открытие дверцы во время приготовления и попадание холодного воздуха в духовку каждый раз способствует потере энергии. Поэтому дверцу духового шкафа не следует открывать без необходимости.

⇒ Следует стараться готовить более одного блюда за один раз. Блюдо, которое готовится при более низкой температуре, вынимают раньше. Таким образом, не меняя температуры, расход электроэнергии уменьшается.

⇒ Тепло, оставшееся после приготовления пищи в духовом шкафу, можно использовать и для следующего блюда. Таким образом, происходит экономия электроэнергии.

⇒ Предварительный прогрев духового шкафа следует осуществлять недолго (максимум 10 минут).

⇒ Перед приготовлением в духовом шкафу замороженного продукта, его следует разморозить.

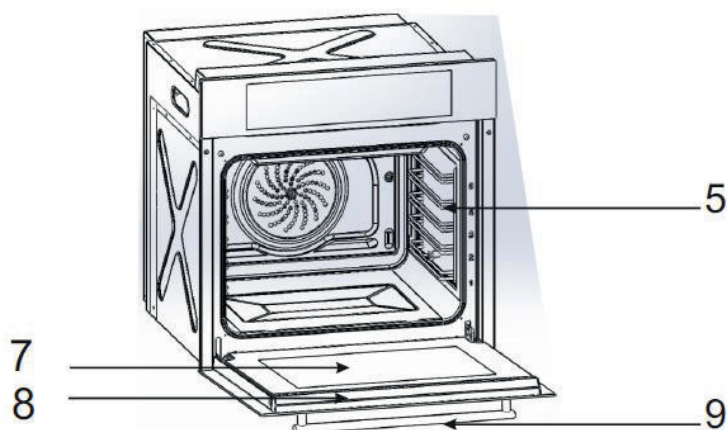
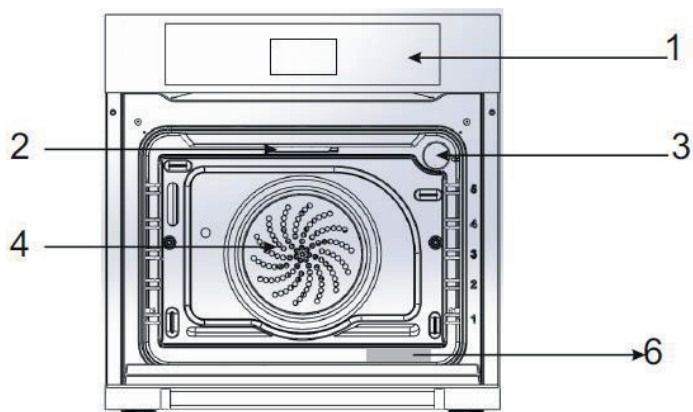
⇒ Вблизи духового шкафа нельзя держать легковоспламеняющиеся и взрывоопасные вещества.

⇒ Духовой шкаф следует устанавливать вдали от огнеопасных мест.

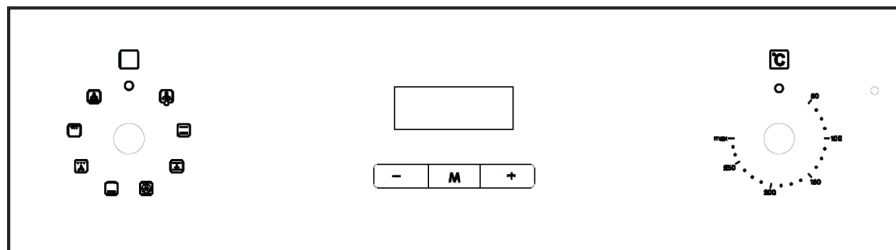
⇒ При закрытой дверце, даже при отключении духового шкафа на несколько минут раньше, духовой шкаф продолжает работу при той же температуре с меньшей затратой электроэнергии.

Встроенный духовой шкаф

 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент духового шкафа
3. Лампочка
4. Турбо-вентилятор
5. Направляющие для противня
6. Информационная табличка
7. Внутреннее
8. Дверца
9. Ручка



Прежде чем начинать пользоваться духовым шкафом, следует произвести механическую установку часов. В противном случае, духовой шкаф работать не будет.

1. **КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ** - Устанавливает рабочие положения духового шкафа.
2. **Цифровой таймер** - Прочтите инструкции ниже
3. **КНОПКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ** = Используется для установки температуры духового шкафа между 50-250°C при работе. Ставить только на максимальное положение для функции гриля.



Конвекционная разморозка: циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет быстрее разморозить продукты без использования нагрева.



Верхний и нижний нагрев с конвекцией: работает внешний контур внешнего нагревательного элемента, нижний нагревательный элемент и ко-

вектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне – идеальный режим для выпечки пирогов и канпе.



Верхний и нижний нагрев: работает верхний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания продуктов, запекания яблок, приготовления хрустящих продуктов.



Гриль с вентилятором: совместная работа вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает равномерное распределение воздуха. Подходит для за жаривания больших кусков мяса.



Конвекция: включается вентилятор и окружающий его нагреватель. Данная функция обеспечивает приготовление более одного блюда одновременно, не смешивая запахи и вкус.



Нижний нагрев+турбо-конвекция: одновременно включается нижний нагревательный элемент и турбо-нагреватель.

Встроенный духовой шкаф



Нижний нагрев: применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке.



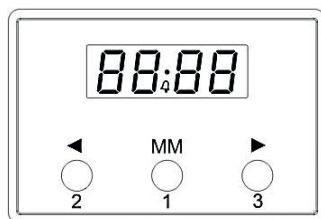
Гриль: при этом режиме включается инфракрасный нагревательный элемент - гриль. Для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ОТ-3100-LED-CL-03MM1X

🕒 Minute Minder Icon

- Dot Icon



1: Minute Minder Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Watch Adjustment

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ДНЯ (ЧАСЫ В ФОРМАТЕ «24 Ч»)

После включения в розетку или повторного подключения после ослабления тока замигают цифры «0.00».

➔ Нажмите кнопку 1 и удерживайте ее приблизительно 2 секунды, загорятся точки. Установите текущее время с помощью кнопок 2 и 3. Приблизительно через 7 секунд после установки времени в памяти будет зафиксирована новая дата.

Изменение времени может быть осуществлено позже;

➔ Нажмите кнопку 2 и 3 и удерживайте их приблизительно 2 секунды, загорятся точки. Затем будет возможна установка текущего времени.

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА ПОМИНУТНОГО НАПОМИНАНИЯ

Измеренное время варьирует от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

➔ Нажмите кнопку 1 и удерживайте ее до тех пор, пока не загорится пиктограмма устройства поминутного напоминания, и на дисплее не отобразятся цифры «0.00».

➔ Введите требуемое время с помощью кнопок 3 и 2. Пиктограмма устройства поминутного напоминания продолжит отображаться на дисплее.

➔ По истечении установленного времени в течение приблизительно 7 минут будет включен звуковой сигнал, и пиктограмма устройства поминутного напоминания снова начнет мигать.

Встроенный духовой шкаф

⇒ Для выключения сигнала нажмите кнопки 1, 2 или 3 для выключения сигнала, пиктограмма устройства поминутного напоминания исчезнет, и на дисплее будет отображаться текущее время.

ИЗМЕНЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОМ ТАЙМЕРА

Уровень звукового сигнала таймера может быть изменен следующим образом:

Одновременно нажмите кнопки 2 и 3.

⇒ Нажмите кнопку 1, чтобы увидеть на дисплее текущий уровень звукового сигнала «ton1».

⇒ Нажмите кнопку 2, чтобы выбрать уровень звукового сигнала (от 1 до 3).

ОТМЕНА НАСТРОЕК

Отмена настроек устройства поминутного напоминания:

⇒ Нажмите кнопку 1 для выбора настроек устройства поминутного напоминания.

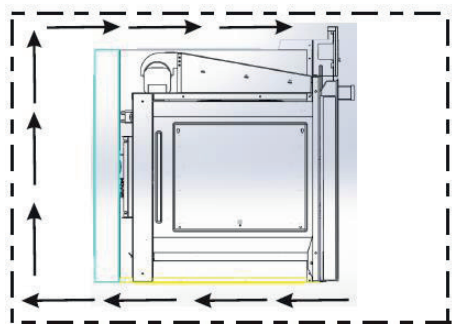
⇒ Нажмите кнопки 2 и 3.



ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

⇒ Система вентиляции для предотвращения перегрева внешней поверхности встроенного духового шкафа и повреждения жаром окружающих предметов, обеспечивается вентилятором охлаждения. Данный

вентилятор создает поток воздуха, который способствует выбросу горячего воздуха из духового шкафа через передние решетки (отверстия для проветривания). Он предотвращает чрезмерный нагрев духового шкафа за счет тепла, распространяющегося над духовым шкафом, одновременно создает воздушный занавес между панелью управления и крышкой, предотвращая перегрев этих двух деталей и имеющихся на них компонентов. Циркуляция воздуха, которую обеспечивает вентилятор охлаждения, препятствует конденсации, которая может образоваться под действием тепла и влаги на электрических и механических компонентах, и способствует, таким образом, их более длительной и надежной работе. Вентилятор охлаждения начинает и прекращает работу вместе с термостатом, расположенным на духовом шкафу. В таком случае, поскольку вентилятор охлаждения работает в зависимости от температуры, даже если духовой шкаф будет отключен, вентилятор продолжает работать еще некоторое время, после чего автоматически останавливается.



Встроенный духовой шкаф



РЕКОМЕНДАЦИИ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена	Уровень верхней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
Блюдо снаружи пропеклось, а внутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру
Внешняя часть блюда пересушена	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

Духовки электрические и газовые	Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации
	Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации
	Потускнение поверхности у эмалированных противней



ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ.

ОБЩИЙ УХОД

⇒ Прежде, чем начинать очистку прибора, выньте вилку из розетки .

⇒ Подождите, чтобы прибор остыл.

⇒ Поверхности из нержавеющей стали рекомендуется очищать имеющимися на рынке специальными спреями или жидкостями для очистки предметов из нержавеющей стали.

⇒ Обратите внимание, чтобы средство, которое вы используете для очистки прибора, не содержало частиц, которые могут поцарапать эмалированные или окрашенные поверхности.

⇒ Чтобы не стереть значки и символы при чистке панели управления и ручек, не используйте жидкие средства, содержащие мелкие частицы, абразивы и губки с жесткой проволочной поверхностью.

⇒ Не используйте для чистки духового шкафа отбеливателя, соляную кислоту и т.п.

⇒ Поскольку кнопки на некоторых моделях не снимаются, не пытайтесь снимать их с панели управления.

⇒ При очистке духового шкафа не используйте жесткие абразивные средства и предметы (проволоку для чистки посуды, чистящий порошок, спрей для духовых шкафов, жесткие губки), кислоты (отбеливатель), либо чистящие средства с содержанием хлора.

⇒ Не оставляйте на эмалированных, крашенных и стальных поверхностях остатки моющих средств и пятна кислот (лимонный сок, уксус и т.п.).

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА.

⇒ Старайтесь протирать свой духовой шкаф после каждого использования.

⇒ Самым подходящим моментом для очистки внутренней поверхности духового шкафа является время, когда он еще теплый.

⇒ Выньте противни и гриль. Протрите внутреннюю поверхность мокрой мыльной тряпочкой. После этого протрите еще раз мокрой тряпочкой и вытрите насухо.

⇒ Не используйте такие агрессивные материалы, как наждачная бумага, металлическая мочалка или отбеливатель. В противном случае эмалированные поверхности вашего духового шкафа могут быть повреждены.

⇒ Периодически производите капитальную чистку вашего духового шкафа с использованием специально предназначенных для этого чистящих средств.

⇒ При наличии «упрямых» пятен можно использовать чистящие средства, предназначенные для поверхностей из нержавеющей стали, либо немного уксуса.

⇒ Пятна, которые остаются от такого рода жидкостей, могут нарушить блеск духового шкафа, однако не име-

Встроенный духовой шкаф

ют воздействия на его функциональность.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПОЛОК

⇒ Боковые металлические полки, на которых размещаются гриль и противни, можно легко снять. Чтобы снять эти полки с боковых стенок духового шкафа, действуйте, как указано на рисунке ниже:

**ЧТО ТАКОЕ КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА?**

*Благодаря тому что встроенные стенки печи покрытые каталитической эмалью, частицы масла и грязи поглощаются поверхностью эмали и сгорают изза температуры внутри печи.

Таким образом встроенная духовка легко очищается а запах приготовленной еды значительно уменьшается.

СТЕКЛО ДУХОВОГО ШКАФА

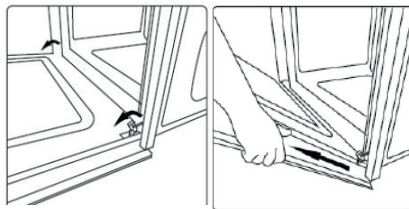
⇒ Стекланную дверцу духового шкафа протирайте и сушите губкой и мягкой тряпочкой.

РЕЗИНОВАЯ ПРОКЛАДКА ДУХОВОГО ШКАФА

⇒ При продолжительном использовании духового шкафа внутри дверцы и на ее резиновой прокладке может скапливаться конденсат. Удалите создавшуюся влагу сухой тряпочкой или губкой.

⇒ Периодически проверяйте состояние резиновой прокладки. Уход за ней осуществляйте без использования едких чистящих средств.

⇒ В случае повреждения резиновой прокладки, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Не используйте духовой шкаф до тех пор, пока повреждение не будет устранено.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции,

- ⇒ Полностью откройте дверцу.
- ⇒ Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.
- ⇒ Придерживая дверцу, прикройте под углом приблизительно 15 градусов от передней рамы
- ⇒ Затем снимите, потянув на себя.

Чтобы правильно посадить на место снятую дверцу духового шкафа, повторите шаги в обратном порядке.

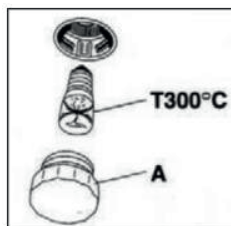
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА.

➔ Прежде чем начинать замену лампочки, убедитесь, что прибор отключен от электричества

➔ Лампочка духового шкафа должна иметь следующие особенности:

- Высокая термостойкость (до 300С°)
- Электрические показатели: 220-240 В 50-60 Гц
- Мощность: 25 W
- Соединение E14

Замена лампочки духового шкафа производится согласно рис:

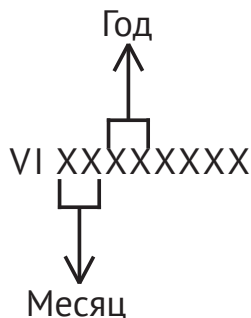


Нажав стеклянный колпачок, поверните его против часовой стрелки, выкрутите перегоревшую лампочку, вкрутите новую лампочку, посадите на место стеклянный колпачок, подключите прибор к электросети.

ВНИМАНИЕ: Если вы решите не включать больше духовой шкаф, выньте вилку из розетки.

Встроенный духовой шкаф

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

**Производители:**

СИМЕКО ИСИ ЕКИПМАНЛАРИ ВЕ КАЛИП САНАИ А.С.

Ege Serbest Bolgesi Akсай Кад.НО:144/1, Газиемир,Измир,Турция

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.



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 KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте 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 Р50696-2006;
- 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 доверить 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 некачественным 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

Сервис-центр _____

#1

Инженер, Ф.И.О., _____

подпись

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#2

Инженер, Ф.И.О., _____

подпись

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#3

Инженер, Ф.И.О., _____

подпись

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

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

⇒ Kuppersberg
⇒ www.kuppersberg.ru
⇒ info@kuppersberg.ru