

**TECHNISCHER PASS**

**TECHNICAL PASSPORT**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



**HO 658 T, HO 658 W**

**ELEKTRISCHE BACKOFEN**

**ELECTRIC OVENS**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ**

**KUPPERSBERG**

**INHALT**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| SICHERHEITSHINWEISE .....              | 3  |
| GERÄTEBESCHREIBUNG .....               | 6  |
| INSTALLATION .....                     | 7  |
| BENUTZUNG .....                        | 9  |
| KOCHEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS..... | 16 |
| WARTUNG UND PFLEGE.....                | 18 |
| NOTVERHALTEN .....                     | 22 |
| TECHNISCHE DATEN.....                  | 23 |



## SEHR GEEHRTER KUNDE!

Der Ofen vereint solche Eigenschaften wie außergewöhnliche Benutzerfreundlichkeit und absolute Effizienz. Nachdem Sie die Anweisungen gelesen haben, haben Sie keine Schwierigkeiten mit der Wartung des Ofens.

Beim Verlassen des Werks wurde der Ofen vor dem Verpacken sorgfältig auf speziellen Ständern auf Sicherheit und Leistung überprüft.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten. Das Befolgen der darin enthaltenen Anweisungen verhindert den unsachgemäßen Gebrauch des Ofens.

Die Anweisungen sollten an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Um Unfälle zu vermeiden, müssen die Bestimmungen der Betriebsanleitung konsequent befolgt werden.



### Achtung!

Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem Sie dieses Handbuch gelesen haben. Der Ofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen.



## SICHERHEITS INFORMATIONEN

**Achtung!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erwärmen sich während des Gebrauchs. Sie sollten immer daran denken, dass beim Berühren der Heizelemente Verletzungsgefahr besteht. Deshalb während des Betriebs des Gerätes - besonders wachsam sein! Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, und wenn dies der Fall ist, unter ständiger Aufsicht einer erwachsenen verantwortlichen Person.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, manuellen oder geistigen Behinderungen oder Personen mit unzureichender Erfahrung und unzureichenden Kenntnissen in der Bedienung des Geräts gewartet werden, sofern dies unter Aufsicht einer verantwortlichen Person oder gemäß einer Studie mit einer verantwortlichen Person geschieht Bedienungsanleitung.

Achten Sie besonders auf Kinder! Kinder können nicht mit Geräten spielen! Die Reinigung und Wartung der Geräte darf nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Während des Betriebs erwärmt sich das Gerät. Es ist darauf zu achten, dass die heißen Teile im Inneren des Ofens nicht berührt werden.

**Elektrische backofen**

Bei Verwendung eines Ofens können zugängliche Teile heiß werden. Es wird empfohlen, Kinder nicht in den Ofen zu lassen.

**Achtung!** Verwenden Sie dieses Produkt nicht zur Reinigung von aggressiven Reinigungsmitteln und scharfen Metallgegenständen zur Reinigung von Türscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und Risse im Glas verursachen können.

**Achtung!** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags vor dem Auswechseln der Glühlampe auszuschließen.

➔ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zum Reinigen des Ofens.

➔ Es muss sichergestellt werden, dass kleine Küchengeräte und Kabel nicht mit einem beheizten Backofen und Kochfeld in Berührung kommen, da die Isolierung dieses Geräts nicht für hohe Temperaturen ausgelegt ist.

➔ Lassen Sie den Backofen beim Braten unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich beim Kochen oder Erhitzen entzünden.

➔ Stellen Sie kein Geschirr mit einem Gewicht von mehr als 15 kg auf die offene Backofentür.

➔ Verwenden Sie keinen technisch defekten Backofen. Alle Mängel sollten nur von qualifiziertem Personal beseitigt werden.

➔ Schalten Sie bei technischen Störungen den Ofen sofort aus und melden Sie die Notwendigkeit einer Reparatur.

➔ Das Gerät wurde ausschließlich zum Kochen entwickelt. Jede andere Verwendung (z. B. Raumheizung) ist zweckentfremdet und kann gefährlich sein.

**STROMEINSPARUNG**

Eine rationelle Nutzung von Strom kann nicht nur Kosten senken, sondern auch die Umwelt schonen. Wenn Sie diese einfachen Regeln befolgen, erzielen Sie die besten Ergebnisse:



➔ Verwenden Sie den Backofen nur zum Zubereiten großer Mengen von Lebensmitteln.

➔ Es ist rentabler, Fleisch mit einem Gewicht von bis zu 1 kg in einer Pfanne auf dem Kochfeld zu kochen.

➔ Restwärme des Ofens nutzen. Wenn das Gericht länger als 40 Minuten gekocht wird, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs aus.

**Achtung!** Wenn ein Timer verwendet wird, stellen Sie ihn auf eine kürzere Zeit ein.

**Elektrische backofen**

➡ Backofentür vorsichtig schließen.  
➡ Verschmutzte Ofentürdichtungen tragen zum Wärmeverlust bei. Schmutz auf den Dichtungen sollte sofort entfernt werden.

➡ Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von Kühlschränken/Gefriergeräten auf.

Unnötig steigender Stromverbrauch

Das Gerät besteht aus Materialien, die gemäß ihrer Bezeichnung wiederverwendet werden müssen. Durch Recycling, die Verwendung von Materialien oder eine andere Form der Verwendung veralteter Geräte leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Informationen zur Entsorgung gebrauchter Geräte erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde.

**ABFAHRT VOM BETRIEB**

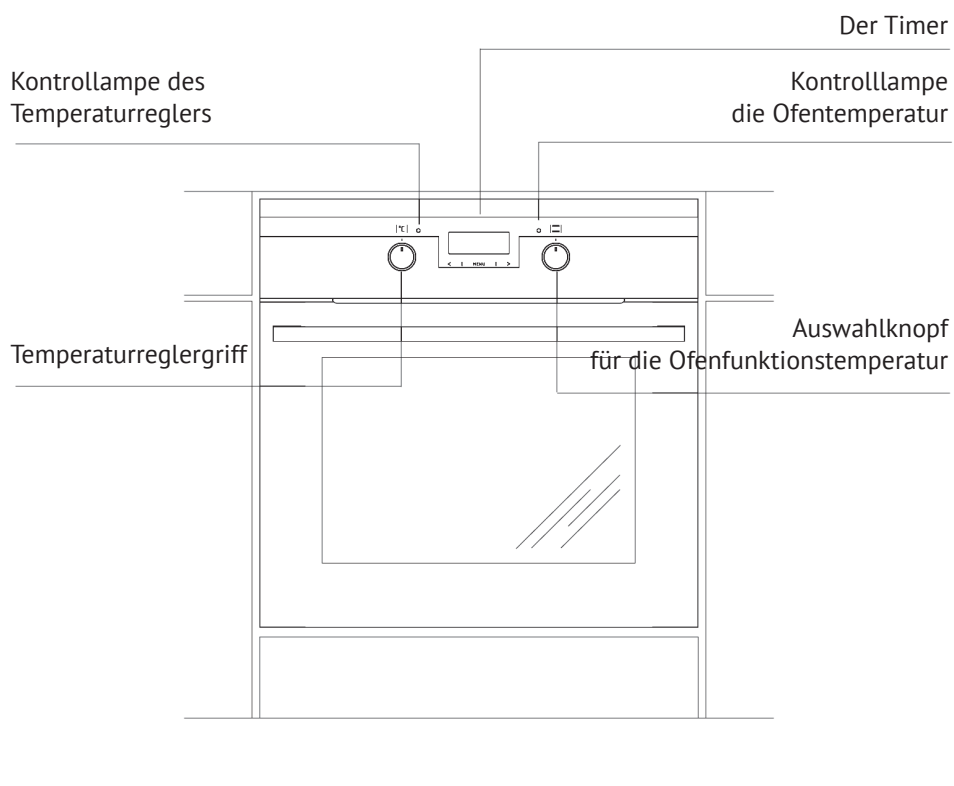
Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und Elektronikgeräte gebracht werden. Dies wird durch das auf dem Gerät befindliche Zeichen, die Bedienungsanleitung und die Verpackung angezeigt.



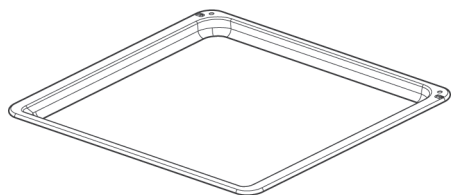
## Elektrische backofen



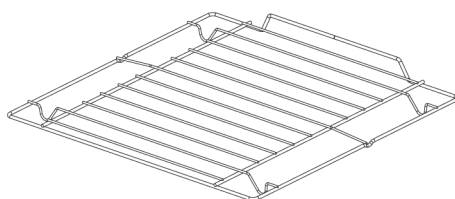
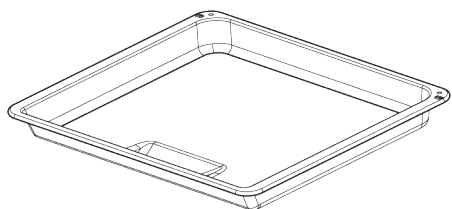
## GERÄTEBESCHREIBUNG



## GERÄTEBESCHREIBUNG

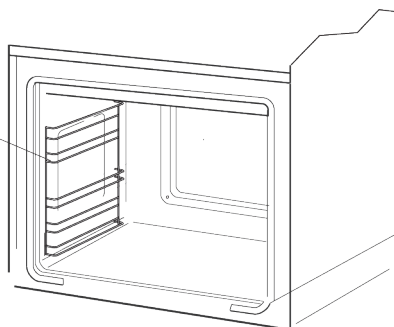


Backblech\*

Grillrost (Rost zum  
Trocknen von Produkten)

Bratpfanne\*

Seitentreppe




---

\*für einige Modelle



## INSTALLATION

### Installation des Backofens

Der Küchenbereich muss trocken und ausreichend belüftet sein, und der Aufstellplatz des Backofens muss einen

leichten Zugang zu den Bedienelementen ermöglichen. Der Backofen entspricht der Herstellungskategorie Y. Die Möbel müssen ausgekleidet sein und der Klebstoff, mit dem er verklebt ist, muss Temperaturen von 100 ° C stand-

## Elektrische backofen

halten. Andernfalls ist eine Verformung der Oberfläche oder der Verkleidung möglich.

Bereiten Sie ein Loch mit den in den Abbildungen gezeigten Abmessungen vor: A - Installation unter der Abde-

ckung, B - hohe Installation. Wenn sich im Schrank eine Rückwand befindet, müssen Sie Löcher für die elektrischen Drähte schneiden.

Setzen Sie den Backofen vollständig in das Loch ein und befestigen Sie ihn mit vier Schrauben. (Abb. C).

Abb. B

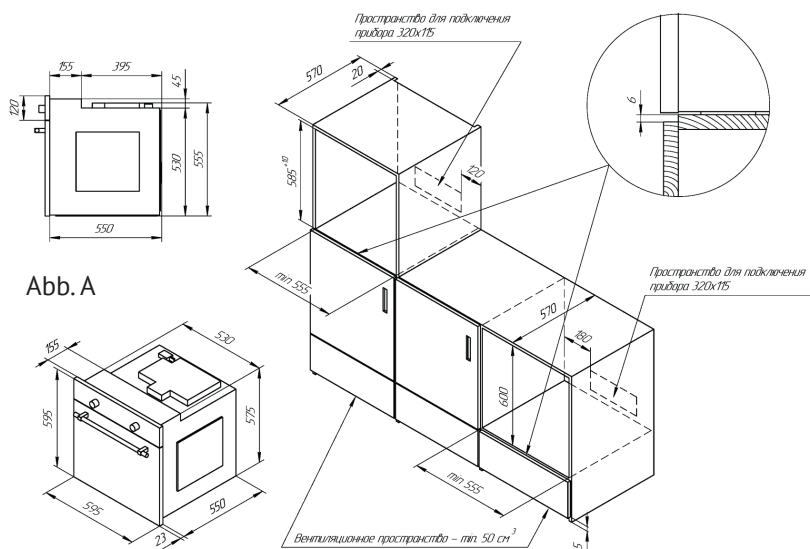
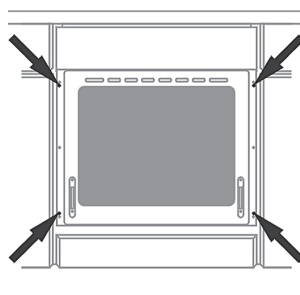


Abb.C

**Achtung!**

Die Installation erfolgt im ausgeschalteten Zustand.

### Anschließen des Backofens an das Stromnetz

Der Backofen ist für Einphasen-Wechselstromversorgung (230V~50Hz) ausgelegt und hat ein 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> Anschlusskabel mit einer Länge von ca. 1,5 m mit geschlossenem Stecker.

➔ Die Steckdose muss geschlossen sein und darf sich nicht über dem Ofen befinden. Nach der Installation des Ofens muss die Steckdose für den Benutzer zugänglich sein.

Bevor Sie den Backofen an eine Steckdose anschließen, müssen Sie Folgendes überprüfen:

➔ Halten die Sicherungen und Verkabelungen der Belastung des Ofens stand?

➔ ob die elektrische Anlage mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist,

➔ Ist die Steckdose vorhanden?

#### Achtung!

Wenn das nicht abschaltbare Versorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder eine qualifizierte Fachwerkstatt ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.



### BENUTZUNG

#### Entfernen Sie vor dem ersten Einschalten des Ofens

➔ Teile der Verpackung entfernen, entfernen Sie vorsichtig (langsam) die Etiketten von den Backofentüren,

➔ Reinigen Sie den Innenraum des Backofens von den Werkskonservierungsmitteln,

➔ Nehmen Sie die Teile aus dem Innenraum des Backofens und waschen Sie sie in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel,

➔ schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie ein Fenster,

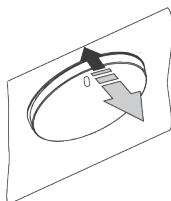
➔ den Backofen vorheizen (250°C, 30 Minuten), Verschmutzungen entfernen und gründlich waschen.

1. Drücken Sie den Knopf leicht und lassen Sie ihn los.

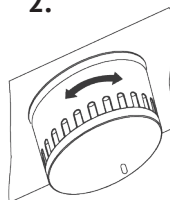
2. Einstellen auf die ausgewählte Funktion.

Die Markierungen auf dem Drehknopf an der Seite des Backofens entsprechen den Funktionen des Backofens.

1.



2.



#### Achtung!

Bei Herden, die mit einer elektronischen Zeitschaltuhr ausgestattet sind, zeigt das Display nach dem Anschließen an das Netzwerk „0.00“ an.

Die aktuelle Schaltuhrzeit muss eingestellt werden (siehe Bedienanleitung der Zeitschaltuhr).

Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt ist, funktioniert der Backofen nicht.

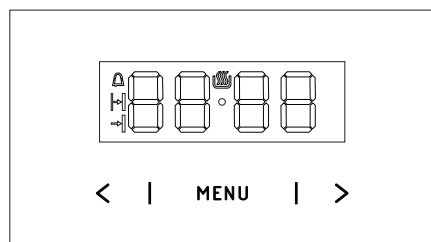
## Elektrische backofen

**Achtung!**

Das elektronische Programmiergerät ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren einer bestimmten Oberfläche mit einem Finger bedient werden.

Jede Änderung der Sensoreinstellung wird durch ein Tonsignal bestätigt. Sensoren sollten sauber gehalten werden.

**Reinigen Sie das Innenraum des Backofens nur mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.**

**Programmierbetrieb**

**MENÜ** Sensor zur Auswahl der Betriebsart

> - Sensor Plus

< - Sensor Minus

- bereit zu arbeiten Symbol

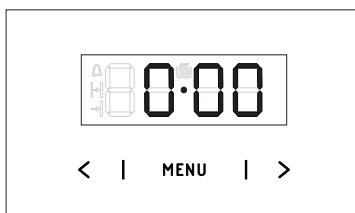
- Timer-Symbol

- Symbol für die Arbeitsdauer

- Symbol für die Abschaltzeit

**Einstellung der aktuellen Uhrzeit**

Nach dem Anschließen an das Stromnetz oder dem Wiedereinschalten nach einem Stromausfall zeigt das Display 0.00 und die Aufschrift AUTO blinkt



➔ Halten Sie den MENU-Sensor (oder die </> -Sensoren gleichzeitig) gedrückt, bis das tzb-Symbol im Display aufleuchtet. , Der Punkt unter dem Symbol blinkt.,

➔ Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Sensortasten < / > innerhalb von 7 Sekunden ein. Ca. 7 Sekunden nach Beendigung der Einstellung der aktuellen Uhrzeit werden die neuen Daten gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

➔ Sie können die Uhrzeit später korrigieren, indem Sie die Sensortasten < / > gleichzeitig drücken. Wenn der Punkt unter dem Symbol zu blinken beginnt, können Sie die aktuelle Uhrzeit korrigieren.

**Achtung!**

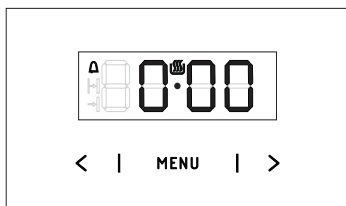
Ohne Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist der Betrieb des Ofens nicht möglich.

## Minuten-Timer

Die Minuten-Zeitschaltuhr kann jederzeit aktiviert werden, unabhängig vom aktiven Zustand der anderen Programmiergerätefunktionen.

Die Laufzeit kann zwischen 1 Minute und 23 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Um die Minuten-Zeitschaltuhr einzustellen, müssen Sie Folgendes tun:

- ➔ Drücken Sie den MENU-Sensor. Auf dem Display wird angezeigt .
- ➔ Stellen Sie mit der Sensortaste



< / > die gewünschte Laufzeit der Minuten-Zeitschaltuhr ein.

➔ Die eingestellte Zeit der Minuten-Zeitschaltuhr wird im Display angezeigt und die Funktion  wird im Display hervorgehoben.

➔ Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert. Die Funktion  beginnt zu blinken.

➔ Drücken Sie < / > oder MENU-Sensortaste, um das Signal auszuschalten. Das Symbol der Funktion erlischt und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

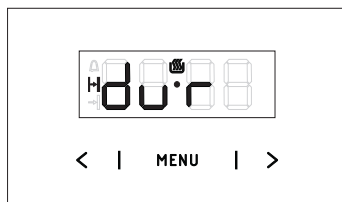
**Achtung!** Wenn das akustische Signal nicht manuell ausgeschaltet wird, schaltet er sich nach ca. 7 Minuten automatisch aus.

## Halbautomatischer Betrieb

Damit sich der Backofen zu einer bestimmten Zeit ausschaltet:

➔ Stellen Sie den Ofenfunktionsknopf und den Thermostatkopf auf die Position, in die der Backofen arbeiten soll

➔ Halten Sie die MENU-Sensortaste gedrückt, bis das Display anzeigt:



➔ Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit mit den Sensoren < / > innerhalb von 1 Minute bis 10 Stunden ein. Die eingestellte Zeit wird nach ca. 7 Sekunden gespeichert. Das Display zeigt wieder die aktuelle Zeit an, wobei die AUTO-Funktion hervorgehoben ist.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es ertönt ein Piepton und die AUTO-Funktion blinkt.

➔ Stellen Sie die Knöpfe der Backofenfunktion und des Temperaturreglers auf die Position „Aus“.

➔ Drücken Sie den Sensor < / > oder MENU, um das Signal auszuschalten. Die AUTO-Funktion erlischt und auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

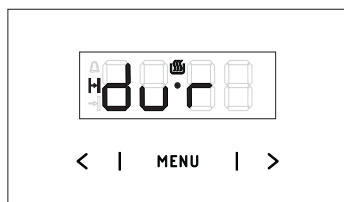
**Achtung!** Bei Backöfen, die mit einem einzigen Drehknopf ausgestattet sind, ist der Ofenfunktionsknopf mit dem Thermostat verbunden.

## Elektrische backofen

**Automatischer Betrieb**

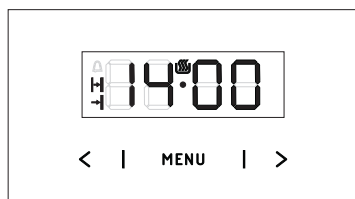
Wenn der Backofen für eine bestimmte Laufzeit eingeschaltet und zu einer bestimmten Uhrzeit ausgeschaltet werden soll, stellen Sie die Laufzeit und die Endzeit ein:

➔ Halten Sie die MENU-Sensortaste gedrückt, bis das Display anzeigt:



Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit mit den Sensoren </> innerhalb von 1 Minute bis 10 Stunden ein.

Halten Sie den MENU-Sensor gedrückt, bis auf dem Display Folgendes angezeigt wird:



➔ Stellen Sie mit den Sensortasten </> eine Ausschaltzeit (Ende der Laufzeit) ein, die 23 Stunden 59 Minuten nicht überschreitet,

➔ Stellen Sie den Ofenfunktionsknopf und den Thermostatknopf auf die gewünschten Positionen, in die der Backofen funktionieren soll.

➔ Die AUTO-Funktion ist hervorgehoben, der Backofen beginnt unter Berücksichtigung der Differenz zwischen der eingestellten Endzeit und der eingestellten Backofenlaufzeit zu arbeiten (z. B. die eingestellte Backofenlaufzeit ist 1 Stunde und die eingestellte Endzeit ist 14.00 Uhr. Der Backofen schaltet sich um 13:00 Uhr automatisch ein).

➔ Wenn die Endzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, ein akustisches Signal wird aktiviert und die AUTO-Funktion im Display beginnt zu blinken.

➔ Stellen Sie den Ofenfunktionsknopf und den Thermostatknopf auf die „Aus“ Position.

➔ Drücken Sie die </> oder MENU-Sensortaste, um das akustische Signal auszuschalten; die AUTO-Funktion erlischt und im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

**Einstellungen abbrechen**

Die Einstellungen, die Minuten-Zeitschaltuhr oder die Automatikbetriebsfunktionen können jederzeit abgebrochen werden.

Zum Abbrechen der Automatikbetriebseinstellungen:

➡ Drücken Sie die Sensortasten < / > gleichzeitig,

➡ Zum Abbrechen der Einstellungen der Minuten-Zeitschaltuhr:

➡ Drücken Sie die MENU-Taste, um die Funktionen der Minuten-Zeitschaltuhr auszuwählen.

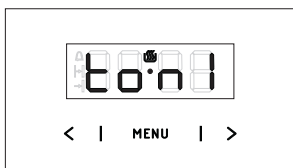
➡ Drücken Sie erneut die Sensortaste < / >.

### Einstellen des Signaltons

Signalton kann wie folgt geändert werden:

➡ Drücken Sie die Sensortasten < / > gleichzeitig,

➡ Drücken Sie die MENU-Taste, um die „Ton“ Funktion auszuwählen, die Werte auf dem Display blinken:



➡ Wählen Sie mit der Sensortaste < den entsprechenden Ton von 1 bis 3.

### Funktionen und Wartung des Backofens.

#### Backofen mit Umluftgebläse (unteres Heizelement + oberes Heizelement + Gebläse)

Der Backofen ist mit oberen und unteren Heizelementen und einem Grill ausgestattet.

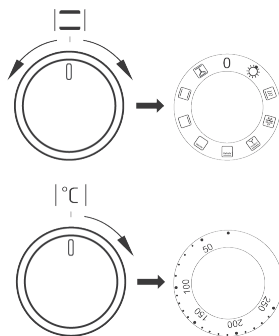
Die Bedienung erfolgt über den Drehknopf zur Auswahl der Betriebsart

des Backofens. Die Einstellung erfolgt durch Drehen des Drehknopfes auf die gewählte Funktion und über den Temperaturdrehknopf: die Einstellung erfolgt durch Drehen des Drehknopfes auf den gewählten Temperaturwert.

Die Drehknöpfe sind im Bedienfeld „versteckt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen, sollten Sie:

- Drücken Sie den Knopf leicht und lassen Sie ihn los.
- Einstellen auf die ausgewählte Funktion.

Die Markierungen auf dem Drehknopf an der Seite des Backofens entsprechen den Funktionen des Backofens.



Die Bezeichnungen des seitlichen Schaltergriffs entsprechen den nächsten Funktionen des Ofens.

Zum Ausschalten müssen beide Drehknöpfe auf die Position „●“ / „0“ gestellt werden.

#### Achtung!

Die Hitze (Heizelement etc.) startet erst nach Aktivierung einer Ofenfunktion, wenn eine Temperatur gewählt wurde.

## Elektrische backofen

## 0 Null-Einstellung

**Schnelles Aufwärmen**

Oberes Heizelement, Überbackfunktion und Gebläse sind eingeschaltet. Dient zum Vorheizen des Backofens.

**Die Oberheizung, die Backfunktion und der Lüfter sind eingeschaltet.**

Wird zum Vorheizen des Backofens verwendet.

**Abtauung:**

Nur der Lüfter wird eingeschaltet, ohne dass Heizungen verwendet werden.

**Die Funktion „Hochleistungsgrill“ („Super-Grill“)**

Die Aktivierung der Funktion „Hochleistungsgrill“ ermöglicht das Überbacken mit gleichzeitig eingeschaltetem oberem Heizelement. Mit dieser Funktion können Sie eine höhere Temperatur im oberen Teil des Backofens verwenden, was zu einer stärkeren Bräunung der Speisen führt.

**Funktion «Verstärktes GRILL» (« Super-Grill»)**

Durch die Aktivierung der Funktion „Verstärktes GRILL“ kann bei gleichzeitig eingeschaltetem Obererhitzer gebacken werden. Mit dieser Funktion können Sie im oberen Teil des Ofens eine höhere Temperatur einstellen, wodurch das Geschirr stärker gebräunt wird

**Die Aktivierung der Funktion „GRILL“**

Das Überbacken bis zur Bräunung, geeignet zum Überbacken von kleinen Fleischportionen: Steaks, Schnitzel, Fisch, Toasts, Würstchen, Aufläufe (die überbackene Speise darf nicht dicker als 2-3 cm sein, beim Überbacken muss die Speise auf die andere Seite gewendet werden).

**Unteres Heizelement eingeschaltet**

In dieser Position des Drehknopfes wird der Backofen ausschließlich durch das untere Heizelement beheizt. Überbacken des Teiges von unten (z. B. „feuchte“ Backwaren und Backwaren mit Fruchtfüllung)



### Obere und untere Heizung eingeschaltet

Wenn Sie den Drehknopf in diese Position stellen, können Sie den Backofen auf konvektive Weise aufheizen.

Es ist perfekt zum Backen von Gerichten aus Teig, Fisch, Fleisch, Brot, Pizza (vorheizen des Ofens sowie die Verwendung von dunklen Süßigkeiten), der Backprozess ist auf dem gleichen Niveau. Es ist perfekt zum Backen von Gerichten aus Teig, Fisch, Fleisch, Brot, Pizza (vorheizen des Ofens sowie die Verwendung von dunklen Süßigkeiten), der Backprozess ist auf dem gleichen Niveau.



### DDas Gebläse und die obere und untere Heizelemente eingeschaltet sind

In dieser Arbeitsposition des Drehknopfs befindet sich der Backofen im Modus „TEIG“. Heißluftofen mit Lüfter(Funktion ) wird während des Backvorgangs empfohlen).

### Kontrollleuchte

Wenn die rote Leuchte erlischt, zeigt sie an, dass der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat. Wenn Ihnen gemäß den kulinarischen Empfehlungen geraten wird, das Gargut in den vorgeheizten Backofen zu stellen,

sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte geschehen. Die rote Leuchte schaltet sich während des Garvorgangs ein und aus (Aufrechterhaltung der Temperatur im Innenraum des Backofens).

### Benutzung des Backofens

Das Braten wird durch die Infrarotstrahlen verursacht, die durch den erhitzten Grill auf dem Gargut entstehen.

Um den Backofen einzuschalten, benötigen Sie:

➔ Stellen Sie den Drehknopf des Backofens auf die Position, die mit dem Symbol „Grill“ gekennzeichnet ist.

➔ Heizen Sie den Backofen für 5 Minuten vor (bei geschlossener Backofentür).

➔ Stellen Sie das Backblech mit den Speisen auf der entsprechenden Ebene in den Backofen oder stellen Sie beim Braten am Spieß eine Auffangschale direkt darunter (unterhalb des Spießes).

➔ Der Bratvorgang sollte bei geschlossener Ofentür erfolgen.

**Die Temperatur muss für die Grill und Hochleistungsgrill auf 250°C und für die Konvektion und Grillfunktion auf maximal 190°C eingestellt werden.**

### Achtung!

Wenn Sie den Backofen benutzen, können die zugänglichen Teile heiß werden. Es ist zu empfehlen, Kinder vom Ofen fernzuhalten.

## Elektrische backofen

**KOCHEN IM BACKOFEN -  
PRAKTISCHE TIPPS****Backwaren**

Es wird empfohlen, Kuchen auf Paletten zu backen, die die Werksausrüstung des Tellers darstellen.

➔ Die Backwaren können in Formen und auf industriell gefertigten Blechen, die auf die Seitenschienen gestellt werden, gebacken werden. Wir empfehlen, zum Garen schwarz gefärbte Bleche zu verwenden, da diese die Wärme besser leiten und die Zubereitungszeit verkürzen.

➔ Die Verwendung von Formen und Blechen mit heller und glänzender Oberfläche wird bei normaler Beheizung (obere und untere Heizelemente) nicht empfohlen, die Verwendung solcher Geschirrstücke kann dazu führen, dass der Teig am Boden nicht backt.

➔ Wenn die Ringheizelemente verwendet wird, ist ein Vorheizen des Backofens nicht erforderlich. Für andere Betriebsarten muss der Backofen vor dem Garen von Speisen vorgeheizt werden.

➔ Bevor Sie die Kuchen aus dem Backofen nehmen, sollten Sie mit einem Stäbchen (das trocken und sauber bleiben sollte) prüfen, ob sie fertig sind.

➔ Es wird empfohlen, die Backwaren nach dem Ausschalten noch 5 Minuten im Backofen zu lassen.

➔ Die Temperatur von Backwaren, die mit der Temperaturumlauffunktion

gegart werden, ist in der Regel 20 bis 30 Grad niedriger als die von herkömmlichen Backwaren (bei Verwendung mit unteren und oberen Heizelementen).

➔ Die in den Tabellen angegebenen Backparameter dienen nur als Referenz und können je nach Ihrer Erfahrung und Ihrem Geschmack variieren.

➔ Wenn die Informationen in den Kochbüchern erheblich von unseren Empfehlungen abweichen, beachten Sie bitte diese Anleitung.

**Braten von Fleisch**

➔ Garen Sie Fleisch in Mengen von mehr als 1 kg im Backofen. Für kleinere Portionen empfiehlt sich das Garen auf einem Gasherdbrenner.

➔ Es wird empfohlen, hitzebeständiges Kochgeschirr mit hitzeresistenten Griffen zu verwenden.

➔ Wenn Sie auf einem Rost oder Spieß garen, stellen Sie eine Auffangwanne mit etwas Wasser auf die unterste Ebene.

➔ Wenden Sie das Fleisch mindestens einmal in der Halbgare auf die andere Seite; während des Backens das Fleisch gelegentlich mit Bratensaft oder heißem Salzwasser beträufeln; das Beträufeln mit kaltem Wasser wird nicht empfohlen.

## Elektrische backofen

Backofen mit Umluftgebläse (unteres Heizelement + oberes Heizelement + Gebläse)

| Art des Backprodukts                                                                | Ofenfunktionen<br> | Temperatur<br>°C | Level<br>( <sup>4</sup> / <sub>1</sub> ) | Zeit [min.]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                    | 160-200          | 2-3                                      | 30-50                                                                                            |
|    |                    | 150              | 3                                        | 25-35                                                                                            |
|    |                    | 160-180          | 2                                        | 20 - 40*                                                                                         |
|    |                    | 150              | 3                                        | 65-70                                                                                            |
|    |                    | 220 - 240        | 3                                        | 10-15                                                                                            |
|    |                    | 210-220          | 2                                        | 45-60                                                                                            |
|    |                    | 190              | 2-3                                      | 60-70                                                                                            |
|    |                    | 230 - 250        | 4                                        | 14-18                                                                                            |
|    |                    | 225 - 250        | 2                                        | 120-150                                                                                          |
|  |                  | 160-230          | 2                                        | 90-120                                                                                           |
|  |                  | 190              | 2-3                                      | 50-60                                                                                            |
|  |                  | 160-180          | 2                                        | 45-60                                                                                            |
|  |                  | 190-210          | 2                                        | 40-50                                                                                            |
|  |                  | 170-190          | 3                                        | 40-50                                                                                            |

**Achtung!**

Die in den Tabellen angegebenen Parameter dienen nur als Referenz und können je nach Ihren kulinarischen Vorlieben und Erfahrungen variieren.

## Elektrische backofen

**WARTUNG UND PFLEGE**

Die Genauigkeit des Benutzers, die Sauberkeit des Ofens und die korrekte Wartung verlängern die Dauer seines störungsfreien Betriebs erheblich. Schalten Sie vor dem Reinigen den Backofen aus und achten Sie besonders darauf, dass sich alle Knöpfe in der Position „●“/„0“ befinden. Die Reinigung kann erst nach dem Abkühlen des Ofens erfolgen.

➔ Der Backofen sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden. Bei der Reinigung wird die Beleuchtung eingeschaltet, um die Sicht im Innenraum zu verbessern.

➔ Reinigen Sie das Innenraum des Backofens nur mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

**Dampf-Reinigen «Steam Clean»**

➔ Gießen Sie 0,25 Liter Wasser (1 Tasse) in eine Schüssel, die sich auf der ersten unteren Ebene des Ofens befindet

➔ Backofentür schließen,

➔ Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position 50 ° C, den Betriebsartenwahlschalter auf die Position „Unterhitze“ ,

➔ Ofenraum ca. 30 Minuten aufheizen,

➔ Backofentür öffnen, Innenraum mit Lappen oder Schwamm abwischen, dann mit warmem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abspülen.

**Achtung.** Restfeuchtigkeit nach der Dampfreinigung kann in Form von Tropfen oder Restwasser unter dem Ofen auftreten.

➔ Wischen Sie den Ofenraum nach dem Waschen trocken.

**Achtung!**

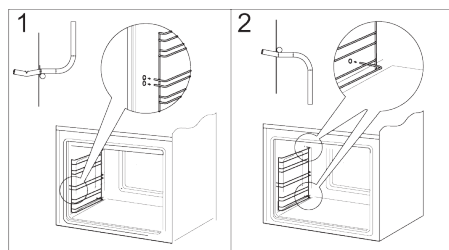
Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege von Glasoberflächen keine Reinigungsmittel, die abrasive Partikel enthalten.

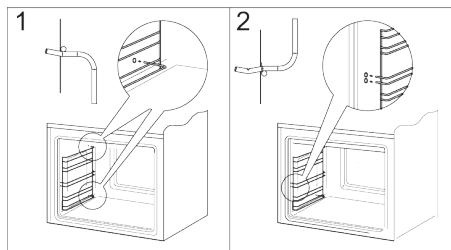
**Wichtig!**

**Die Verwendung von Scheuermitteln, scharfen Reinigungsmitteln oder Gegenständen mit abrasiver Wirkung zur Reinigung und Wartung ist untersagt.**

**Verwenden Sie nur warmes Wasser, um die Vorderseite des Gehäuses mit etwas Spülmittel oder Glas zu reinigen. Verwenden Sie keine Reinigungsmilch.**

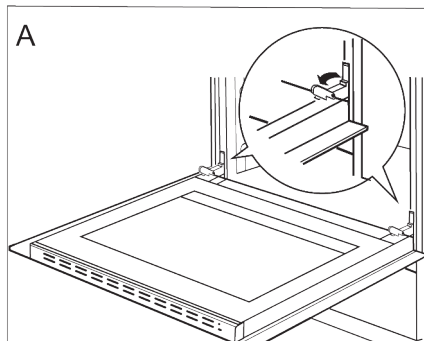
Mit dem Buchstaben D gekennzeichnete Öfen sind mit leicht entfernbaren Führungsleitern (Drahtleitern) aus Backblechen (und anderen Einfassungen) des Ofens ausgestattet. Um sie zum Waschen herauszunehmen, sollten Sie am vorderen Hakenelement ziehen, dann zur Seite schwenken (kippen) und aus dem hinteren Hakenelement herausziehen.





### Türentfernung

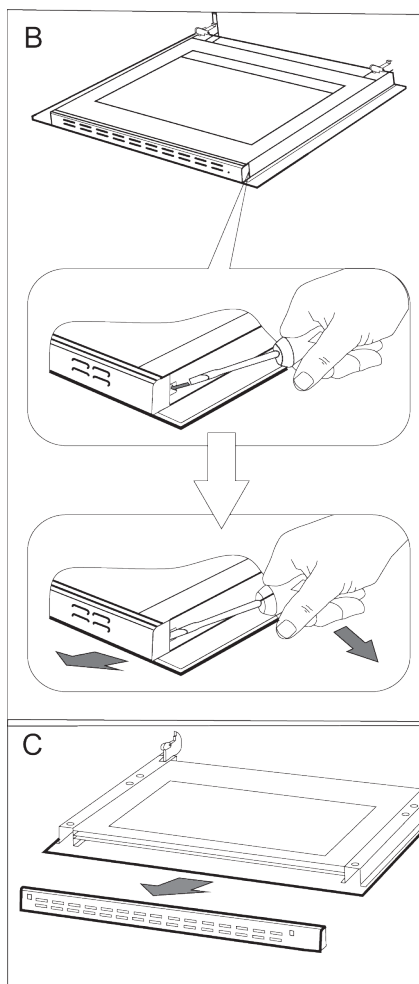
Für einen bequemeren Zugang zur Ofenkammer und deren Reinigung können Sie die Tür entfernen. Öffnen Sie dazu die Sicherung, die sich in der Schlaufe befindet (Abb. A). Decken Sie die Tür leicht ab, heben Sie sie an und schieben Sie sie nach vorne. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die Tür in der Platte zu installieren. Achten Sie bei der Installation auf die richtige Ausrichtung der Teile der Schlaufe. Stellen Sie nach dem Einbau der Backofentür sicher, dass die Sicherung abgesenkt ist. Andernfalls können die Scharniere beschädigt werden, wenn Sie versuchen, die Tür zu schließen.



### Innere Glasentfernung

1. Haken Sie die obere Türleiste mit einem flachen Schraubendreher ein, ziehen Sie sie heraus und heben Sie sie vorsichtig an den Seiten an (Abb. B).

2. Entfernen Sie die obere Türleiste (ziehen Sie sie heraus), wie in der Abbildung gezeigt (Abb. B und C).



## Elektrische backofen

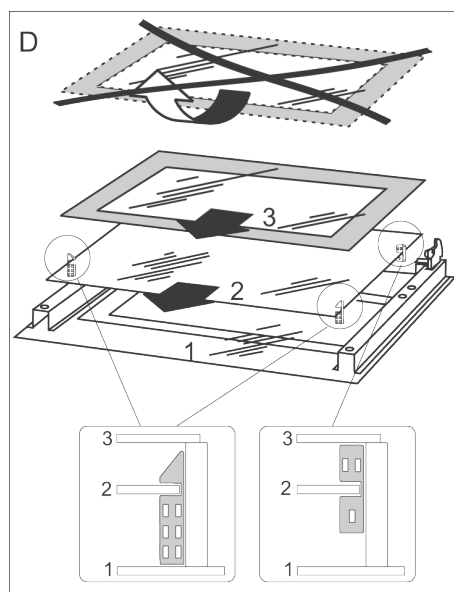
3. Entfernen Sie das innere Glas vom Verschluss (unten an der Tür).

Abb. D, D1.

4. Waschen Sie das Glas mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

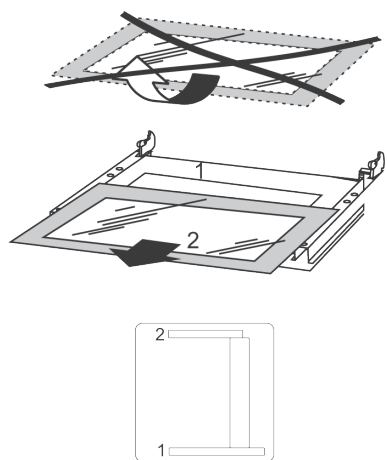
Gehen Sie zum Einbau des Glases in umgekehrter Reihenfolge vor. Der glatte Teil des Glases sollte oben sein.

**Achtung! Schieben Sie die obere Stange nicht gleichzeitig auf beiden Seiten der Türen.** Um die obere Ebene der Türen korrekt zu installieren, müssen Sie zuerst das linke Ende der Ebene an den Türen befestigen und das rechte Ende mit einer Einrückbewegung bis zum Moment des «Klickgeräuschs» platzieren. Drücken Sie dann auf der linken Seite auf die Leiste, um ein Klicken zu hören.



Ausbau der inneren Glasscheibe  
3 Glasteile

D1



Ausbau der inneren Glasscheibe  
2 Glasteile

## Lampenersatz

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags vor dem Auswechseln der Glühlampe auszuschließen.

➤ Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position „●“ / „0“, und schalten Sie den Strom aus.

➤ Schrauben Sie den Lampensockel ab und spülen Sie ihn aus. Wischen Sie ihn trocken.

➤ Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue

- Hochtemperatur-Glühbirne (300 °C) mit Parametern:
- Spannung 230 V
- Leistung 25 W
- Gewinde E14.



Backofenlampe

➔ Glühlampe einschrauben. Achten Sie auf den korrekten Einbau der Glühlampe in die Keramikfassung.

➔ Glühlampensockel einschrauben.

### **Regelmäßiger Beschauprüfung**

Zusätzlich zu den Maßnahmen, die erforderlich sind, um den Ofen sauber zu halten, sollten Sie:

➔ Führen Sie regelmäßige Überprüfungen der Funktion der Bedienelemente und Arbeitsgruppen des Ofens durch. Nach Ablauf der Gewährleistungsfrist, mindestens jedoch alle zwei Jahre,

➔ sollten Sie den technischen Zustand des Ofens im Servicecenter überprüfen,

➔ das Erkannte beseitigen Betriebsstörungen ersetzen gegebenenfalls defekte teile und baugruppen

### **Achtung!**

Alle Reparatur - und behördlichen Arbeiten müssen von einem geeigneten Servicecenter oder Vorarbeiter mit den erforderlichen Qualifikationen und Zulassungen durchgeführt werden.

## Elektrische backofen

**VERHALTEN IN NOTFÄLLEN**

Das sollten Sie in jeder Notsituation tun:

- ➔ Schalten Sie die funktionierenden Teile des Backofens aus.
- ➔ Trennen Sie die Stromzufuhr.
- ➔ Rufen Sie einen Reparaturtechniker an.
- ➔ Einige kleinere Störungen können vom Benutzer selbst behoben werden, indem

er die Anweisungen in der Tabelle befolgt. Prüfen Sie die Tabelle, bevor Sie sich an das Service-Center wenden.

| PROBLEM                                        | GRUND FÜR DAS PROBLEM                                                                          | ABHILFE                                                                                             |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Elektrische Komponenten funktionieren nicht | Keine Stromversorgung                                                                          | Prüfen Sie die Sicherung, falls sie durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie.                            |
| 2. Das Zeitschaltuhr-Display zeigt „0.00“      | Das Gerät wurde vom Stromnetz getrennt oder die Stromversorgung ist vorübergehend unterbrochen | Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Bedienanleitung der Zeitschaltuhr)                      |
| 3. Backofenlampe funktioniert nicht            | Lampe ausgefallen oder durchgebrannt                                                           | Schrauben Sie die Lampe fest ein oder wechseln Sie sie aus (siehe Abschnitt «Reinigung und Pflege») |

**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 Emailscheiden                                         |



TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: .....230V-50 Hz  
Nennleistung:.....(W) 2,9 kW  
Abmessungen.....(BREITE/TIEFE/HÖHE) 59,5/59,5/57,5 cm  
Entspricht den Normen ..... EN 60335-1, EN 60335-2-6

PRODUKTPASS

Die Angaben im Produktpass erfolgen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 65/2014 der Delegierten Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsöfen und Dunstabzugshauben

|    |                                                                           |                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| A  | Lieferer                                                                  | KUPPERSBERG                         |
| B1 | Modell-ID                                                                 | HO 658 T<br>10162.3ETsDHbX<br>56509 |
| B2 |                                                                           | HO 658 W<br>10162.3ETsDHbW<br>56510 |
| C  | Energieeffizienzindex (EEI-Hohlraum)                                      | 106,1                               |
| D  | Energieeffizienzklasse                                                    | A                                   |
| E  | Energieverbrauch für den Zyklus (EU-Elektrokammer)<br>Standardmodus [kWh] | 0,99<br>0,87                        |
| E1 | Lüfter ein [kWh]                                                          |                                     |
| E2 |                                                                           |                                     |
| F  | Anzahl der Kameras                                                        | 1                                   |
| G  | Wärmequelle (Strom oder Gas)                                              | V / O                               |
| H  | Ofenkapazität                                                             | 65                                  |

Um die Einhaltung der Ökodesign-Anforderungen zu bestimmen, wurden Mess- und Berechnungsmethoden aus den folgenden Standards angewendet: EN 60350-1

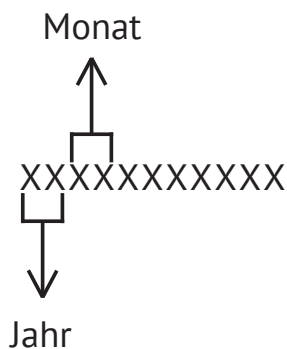
## Elektrische backofen

## PRODUKTINFORMATIONEN

Die Produktinformationen werden gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission zur Ergänzung der Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates 2009/125 / EG in Bezug auf die Ökodesign-Anforderungen für Haushaltsöfen, Herde und Dunstabzugshauben angegeben

## Ofen

|    |                                                                                                                                                                                                                 |                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| I1 | Modellbezeichnung                                                                                                                                                                                               | HO 658 T<br>10162.3ETsDHbX<br>56509 |
| I2 |                                                                                                                                                                                                                 | HO 658 W<br>10162.3ETsDHbW<br>56510 |
| J  | Backofentyp (Elektro oder Gas)                                                                                                                                                                                  | V / O                               |
| K  | Gewicht des Geräts [kg]                                                                                                                                                                                         | 32,4                                |
| L  | Anzahl der Kameras                                                                                                                                                                                              | 1                                   |
| M  | Energiequelle für jede Kammer (Strom oder Gas)                                                                                                                                                                  | V / O                               |
| N  | Volumen je Kammer V [l]                                                                                                                                                                                         | 65                                  |
| O  | Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens innerhalb des Ofens während eines Zyklus im Standardmodus für jeden Ofen erforderlich ist (Endelektrizität) EC-Elektrokammer [kWh / Zyklus]                      | 0,99                                |
| P  | Der Energieverbrauch, der zum Heizen des Ofens im Inneren des Ofens erforderlich ist, wenn der Zyklus bei eingeschaltetem Ventilator für jeden Ofen ausgeführt wird (Endstrom). EC-Elektrokammer [kWh / Zyklus] | 0,87                                |
| Q  | Energie-Effizienz-Index für jede Kammer EEI cavity                                                                                                                                                              | 106,1                               |

**SERIENNUMMER:****Hersteller:**

Amika S.A.»

Sanok, ul. Okulickiego Mitskevich St. 52, 64510 Wronki, Polen

**Importeure:**

GmbH «MG Rusland»,

141400 Khimki, Butakovo Str., 4

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

## Electric oven

**CONTENT**

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| SAFETY INSTRUCTIONS .....                 | 27 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....        | 29 |
| INSTALLATION .....                        | 30 |
| OPERATION .....                           | 32 |
| BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS..... | 38 |
| CLEANING AND MAINTENANCE .....            | 40 |
| OPERATION IN CASE OF EMERGENCY.....       | 44 |
| TECHNICAL DATA .....                      | 45 |

**DEAR CUSTOMER,**

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

**Caution!**

**Do not use the oven until you have read this instruction manual.**

**The oven is intended for household use only.**

**The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.**

**SAFETY INSTRUCTIONS**

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have

been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

➡ Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

➡ Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

➡ Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.

➡ Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.

## Electric oven

➡ Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.

➡ In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

➡ The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.

➡ The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

**HOW TO SAVE ENERGY**

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:



➡ **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

➡ **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

➡ **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!**

When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

➡ **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

➡ **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

**UNPACKING**

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.



All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.



## DISPOSAL OF THE APPLIANCE

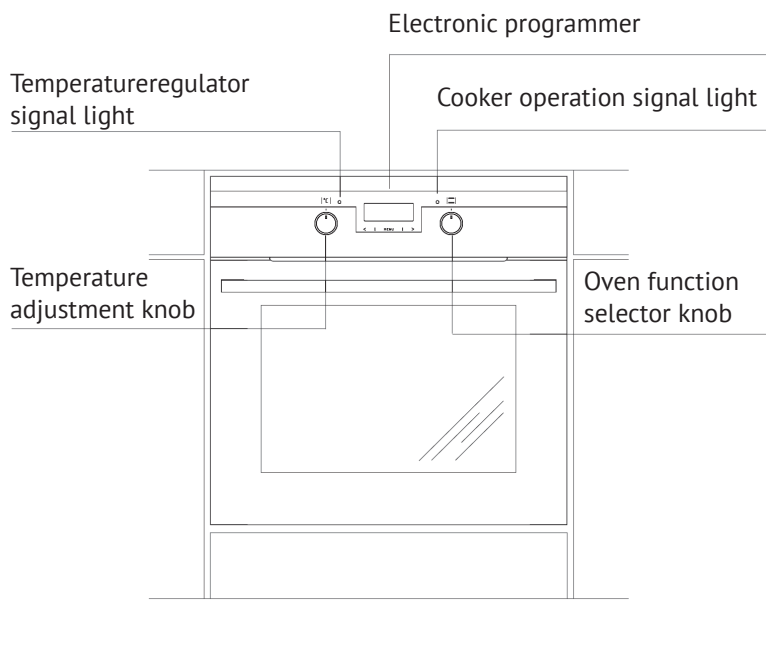
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

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

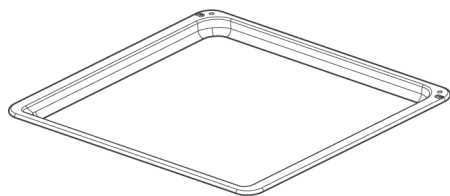


## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

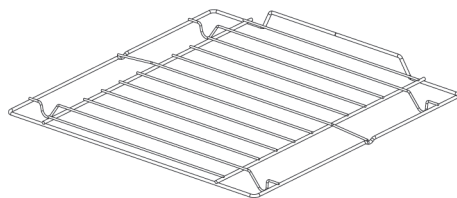


## Electric oven

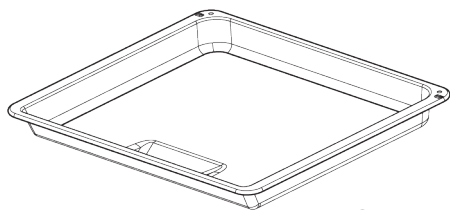
## SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE



Baking tray\*

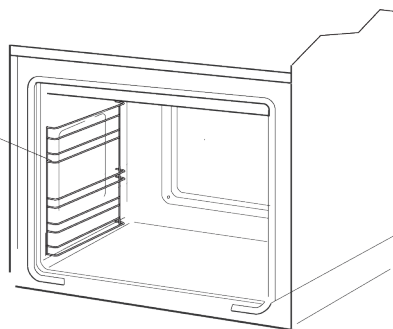


Grill grate (drying rack)



Roasting tray\*

Side racks



\*optional



## INSTALLATION

## Installing the oven

➡ The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.

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

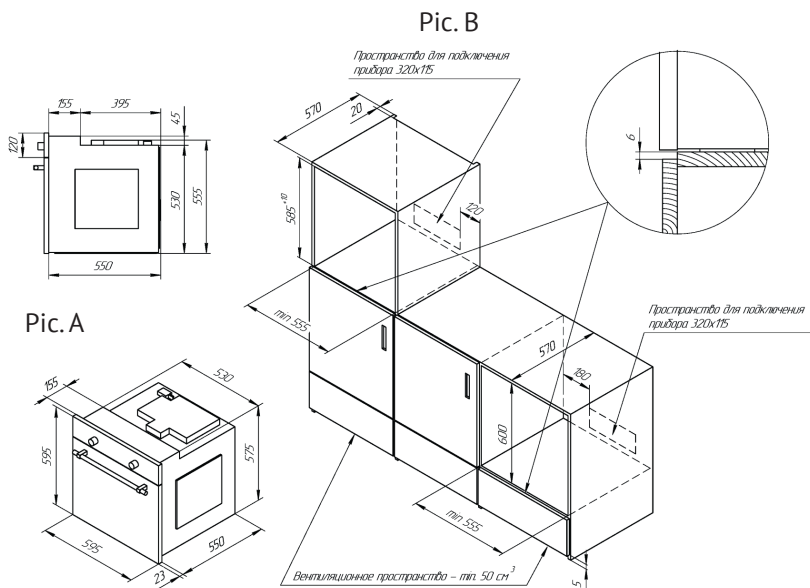
vents surface deformation or detachment of the coating.

➔ Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

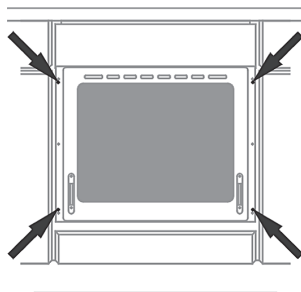
➔ Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.

➔ Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.

➔ Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



Pic.C



## Electric oven

**Electrical connection**

➔ The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

➔ A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

➔ Before connecting the oven to the socket, check if:

- the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
- the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
- the plug is within easy reach.

**Important!**

**If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.**

**OPERATION****Before using the oven for the first time**

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

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

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

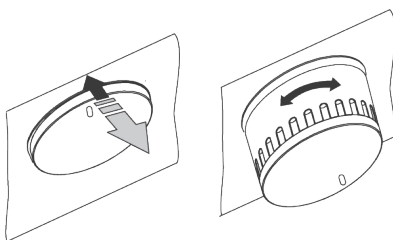
The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.

1.

2.

**IMPORTANT!**

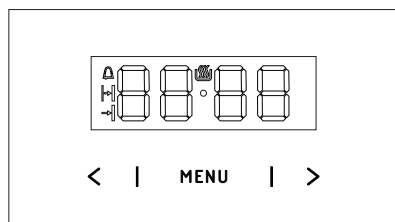
In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

The programmer should be set with the current time. (See Electronic programmer ). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

### Operate the control panel



**MENU** - select the mode of operation

> - higher setting sensor

< - lower setting sensor

- appliance on indicator

- Kitchen timer

- Duration

- End Time

The electronic programmer is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep.

Keep the sensor surface clean at all times.

### Setting the time

After connection to the mains or reconnection after a power cut the display shows flash AUTO



➡ Touch and hold MENU (or simultaneously touch < and >) until you will see on the display and the dot below the symbol is flashing,

➡ Touch < or > within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch </>, simultaneously and adjust the current time while the dot below the symbol is flashing.

### Caution!

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

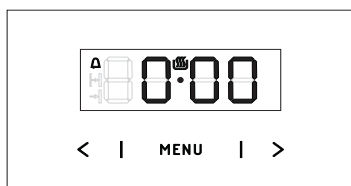
### Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the status of other functions. The timer can be set for from 1 minute to up to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer you should:

## Electric oven

➡ Press sensor MENU, then the display will show flashing ,



➡ set the timer using sensors < / >. The time set is shown on the display and the signal function is on.

➡ Press sensor MENU, < / > in order to switch off the signal,  the signal function will go out and the display will show the current time.

**Caution!**

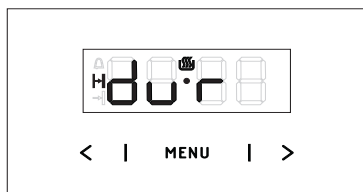
If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after approx. 7 minutes.

**Semi-automatic operation**

If the oven is to be switched off at a given time, then you should:

➡ Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

➡ Press sensor MENU until the display will show:



➡ Set the required time using sensors < / >, within a range from 1 minute to 10 hours.

The set time will be introduced to the memory after approx. 7 seconds and the display will show AUTO function.

When the set time has passed the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated and the signal function AUTO flashing again;

➡ Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.

➡ Press sensor MENU, < / > in order to switch off the signal; the signal function will go out and the display will show the current time.

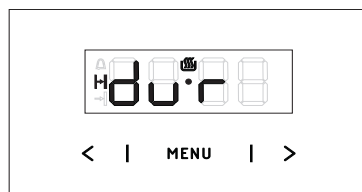
**Caution!**

In ovens equipped with one control knob, the oven function knob is integrated with the temperature regulator knob.

**Automatic operation**

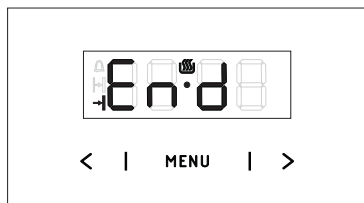
If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the operation time and the operation end time:

➡ Press sensor MENU until the display will show:



➡ Set the required time using the sensors </> within a range from 1 minute to 10 hours.

➡ Press sensor MENU until the display will show:



➡ Set the switch-off time (operation end time) using sensors </>, which is limited to a period of 23 hours and 59 minutes from the current time.

➡ Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

The signal lights by  and  are now on; the oven will start operating from the point when the difference between the set operation end time and the operation duration time occurs (e.g. the operation time is set to 1 hour, the operation end time is set to 14.00, so the oven will start working automatically at 13.00).

The function AUTO is now on; the oven will start operating from the point when the difference between the set operation end time and the operation duration time occurs (e.g. the operation time is set to 1 hour, the operation end

time is set to 14.00, so the oven will start working automatically at 13.00).

When the oven reaches the operation end time it will switch off automatically, the alarm will be activated and the function AUTO will start flashing again.

➡ Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.

➡ Press sensor MENU, </> in order to switch off the alarm; the function AUTO will go out and the display will show the current time.



### Cancel settings

Timer and automatic function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

➡ press sensors </> simultaneously,

Cancel timer settings:

➡ press sensor MENU to select timer settings,

➡ press sensors </> again,

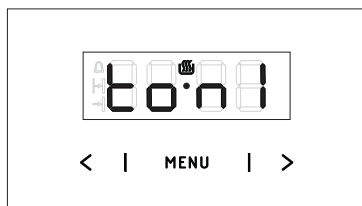
### Change the timer beeps

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

➡ press sensors </> simultaneously,

➡ select "tone" function with the 1 sensor, the display panel will start to blink:

## Electric oven



➡ with the > sensor press the appropriate sensors from 1 to 3 to select the option you wish.

### Oven functions and operation.

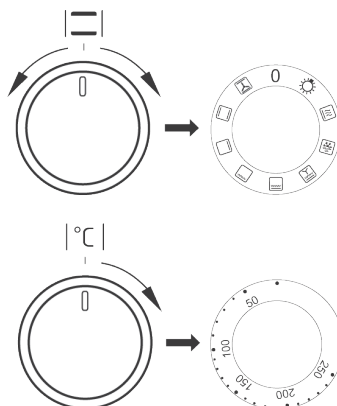
#### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

- Gently press and release a knob which will pop out,
- Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

#### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

**0**

Oven is off



#### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



#### Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.

**Fan and combined grill on**

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

**Enhanced roaster (super roaster)**

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

**Roaster on.**

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

**Bottom heater on**

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the

bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

**Top and bottom heaters on**

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

**Top heater, bottom heater and fan are on.**

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Switching on the oven is indicated by red signal light, turning on. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven).

## Electric oven

**Use of the grill**

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

➔ Set the oven knob to the position marked grill,

➔ Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).

➔ Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).

➔ Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.**

**Warning!**

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

**BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS****Baking**

➔ we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;

➔ it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for

baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;

➔ shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;

➔ when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;

➔ before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);

➔ after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;

➔ temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);

➔ the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;

➔ if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

**Roasting meat**

➔ cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.

- ➔ use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- ➔ when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- ➔ it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

| Type of dish                                                                        | Oven functions<br> | Temperature<br>°C | Level<br>(  ) | Time<br>in minutes<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                    | 160-200           | 2-3                                                                                            | 30-50                                                                                                   |
|    |                    | 150               | 3                                                                                              | 25-35                                                                                                   |
|    |                    | 160-180           | 2                                                                                              | 20 - 40*                                                                                                |
|    |                    | 150               | 3                                                                                              | 65-70                                                                                                   |
|    |                    | 220 - 240         | 3                                                                                              | 10-15                                                                                                   |
|    |                    | 210-220           | 2                                                                                              | 45-60                                                                                                   |
|    |                    | 190               | 2-3                                                                                            | 60-70                                                                                                   |
|    |                    | 230 - 250         | 4                                                                                              | 14-18                                                                                                   |
|  |                  | 225 - 250         | 2                                                                                              | 120-150                                                                                                 |
|  |                  | 160-230           | 2                                                                                              | 90-120                                                                                                  |
|  |                  | 190               | 2-3                                                                                            | 50-60                                                                                                   |
|  |                  | 160-180           | 2                                                                                              | 45-60                                                                                                   |
|  |                  | 190-210           | 2                                                                                              | 40-50                                                                                                   |
|  |                  | 170-190           | 3                                                                                              | 40-50                                                                                                   |

\* Baking smaller items

### Caution!

The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

## Electric oven



## CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### Oven

➤ The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.

➤ The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

➤ After cleaning the oven chamber wipe it dry.

#### ➤ Steam Cleaning function:

- pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,

- close the oven door,

- set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position

- heat the oven chamber for approximately 30 minutes,

- open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

➤ After cleaning the oven chamber wipe it dry.

### Caution!

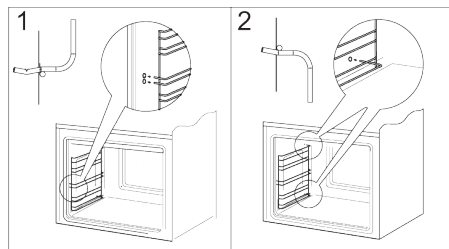
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

### Important!

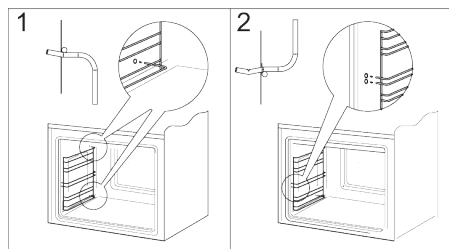
**Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.**

**Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.**

➤ Ovens in cookers marked with the letter D are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



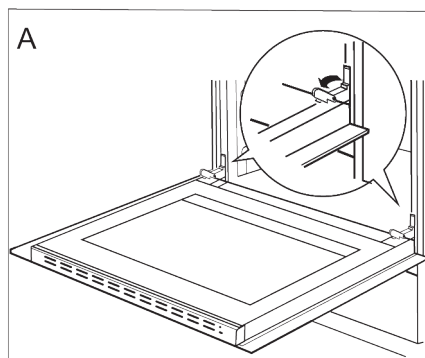
Removing wire shelf supports



Installing wire shelf supports

## Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

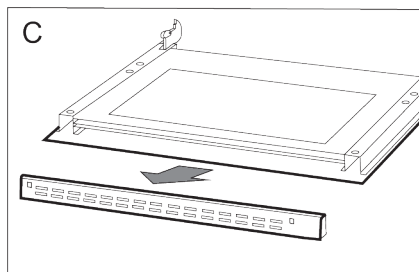
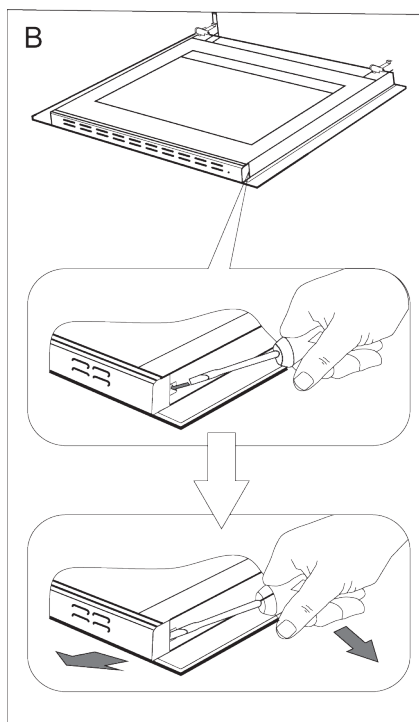


Tilting the hinge safety catches

### Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).

2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



## Electric oven

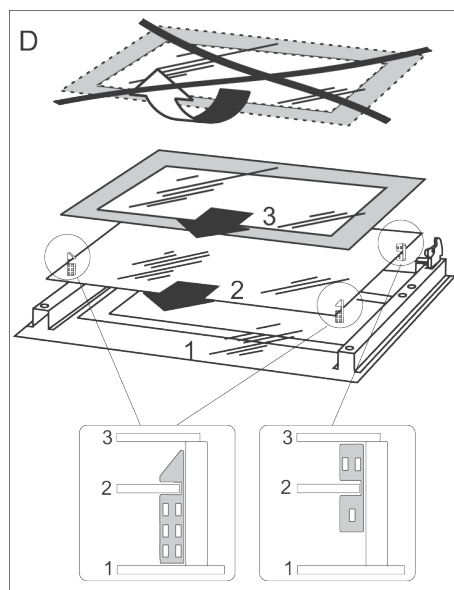
3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

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

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

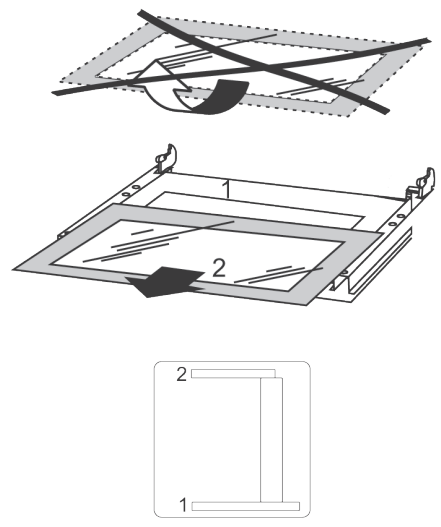
**Important!**

Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a "click". Then press the left end in until you hear a "click".



Removal of the internal glass panel.  
3 glass.

D1



Removal of the internal glass panel  
2 glass.

**Replacement of the oven light bulb**

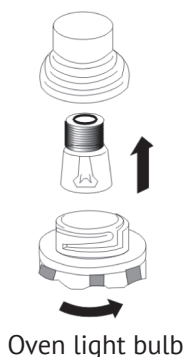
**In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.**

➔ Set all control knobs to the position "●"/"0" and disconnect the mains plug,

➔ unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.

➔ unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one  
– a high temperature bulb (300°C)  
with the following parameters:

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



Oven light bulb

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

➡ Screw in the lamp cover.

### Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

➡ carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,

➡ fix any operational faults,

➡ carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

### Caution!

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

## Electric oven

**OPERATION IN CASE OF EMERGENCY**

In the event of an emergency, you should:

- ➔ switch off all working units of the oven
- ➔ disconnect the mains plug
- ➔ call the service centre
- ➔ some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the

table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

| PROBLEM                                 | REASON                                                                            | ACTION                                                                            |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. The appliance does not work.         | Break in power supply.                                                            | Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one. |
| 2. The programmer display shows "0:00". | The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see 'Use of the programmer').                               |
| 3. The oven lighting does not work.     | The bulb is loose or damaged.                                                     | Tighten up or replace the blown bulb (see 'Cleaning and Maintenance').            |

**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                                                  |



TECHNICAL DATA

Voltage rating .....230V~50 Hz  
Power rating .....max. 2,9 kW  
Cooker dimensions H/W/D .....59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

PRODUCT FICHE

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU with regard to energy labelling of household ovens and range hoods

|    |                                                                                                       |                                     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| A  | Supplier name                                                                                         | KUPPERSBERG                         |
| B1 | Model identifier                                                                                      | HO 658 T<br>10162.3ETsDHbX<br>56509 |
| B2 |                                                                                                       | HO 658 W<br>10162.3ETsDHbW<br>56510 |
| C  | Energy efficiency index (EEI cavity)                                                                  | 106,1                               |
| D  | Energy efficiency class                                                                               | A                                   |
| E  | Energy consumption per cycle (EC electric cavity)<br>conventional mode [kWh]<br>fan-forced mode [kWh] | 0,99<br>0,87                        |
| E1 |                                                                                                       |                                     |
| E2 |                                                                                                       |                                     |
| F  | Number of cavities                                                                                    | 1                                   |
| G  | Heat source (electricity or gas)                                                                      | V / O                               |
| H  | Cavity volume [l]                                                                                     | 65                                  |

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:  
EN 60350-1

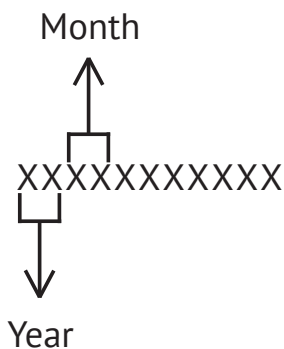
## Electric oven

## PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

## Household ovens

|    |                                                                                                                                                                                                              |                                     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| I1 | Model identifier                                                                                                                                                                                             | HO 658 T<br>10162.3ETsDHbX<br>56509 |
| I2 |                                                                                                                                                                                                              | HO 658 W<br>10162.3ETsDHbW<br>56510 |
| J  | Oven type (electricity or gas)                                                                                                                                                                               | V / O                               |
| K  | Appliance weight [kg]                                                                                                                                                                                        | 32,4                                |
| L  | Number of cavities                                                                                                                                                                                           | 1                                   |
| M  | Source of heat for each cavity (electricity or gas)                                                                                                                                                          | V / O                               |
| N  | Volume of each cavity V [l]                                                                                                                                                                                  | 65                                  |
| O  | Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in conventional mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle] | 0,99                                |
| P  | Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in fan-forced mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]   | 0,87                                |
| Q  | Energy efficiency index EEI cavity for each cavity                                                                                                                                                           | 106,1                               |

**SERIAL NUMBER CHART:****Manufacturers:**

«Amica S.A.»

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

**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**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....                                | 49 |
| ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....                                 | 52 |
| МОНТАЖ .....                                             | 53 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....                                       | 54 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ..... | 62 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД .....                                | 64 |
| ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.....                     | 68 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....                                 | 69 |



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Духовка объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию духовки.

Духовка, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное использование духовки.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

### Внимание!

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией. Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.



## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования нужно быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Очистка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.

## Электрические духовые шкафы

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

**Внимание!** Не применять для очистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для очистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

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

Для очистки духовки нельзя применять оборудование для очистки паром.

➡ Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.

➡ Нельзя оставлять духовку без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.

➡ Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг.

➡ Нельзя пользоваться технически неисправной духовкой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.

➡ В случае любой технической неисправности, немедленно отключите электропитание духовки и сообщите о необходимости ремонта.

➡ Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

### КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:



➡ Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

➡ Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится

более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.

**Внимание!** Если используется таймер, установить его на более короткое время.

➔ Аккуратно закрывать дверцу духовки.

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

➔ Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер

Без необходимости возрастает потребление электричества

## РАСПАКОВКА

Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

**Внимание!** К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

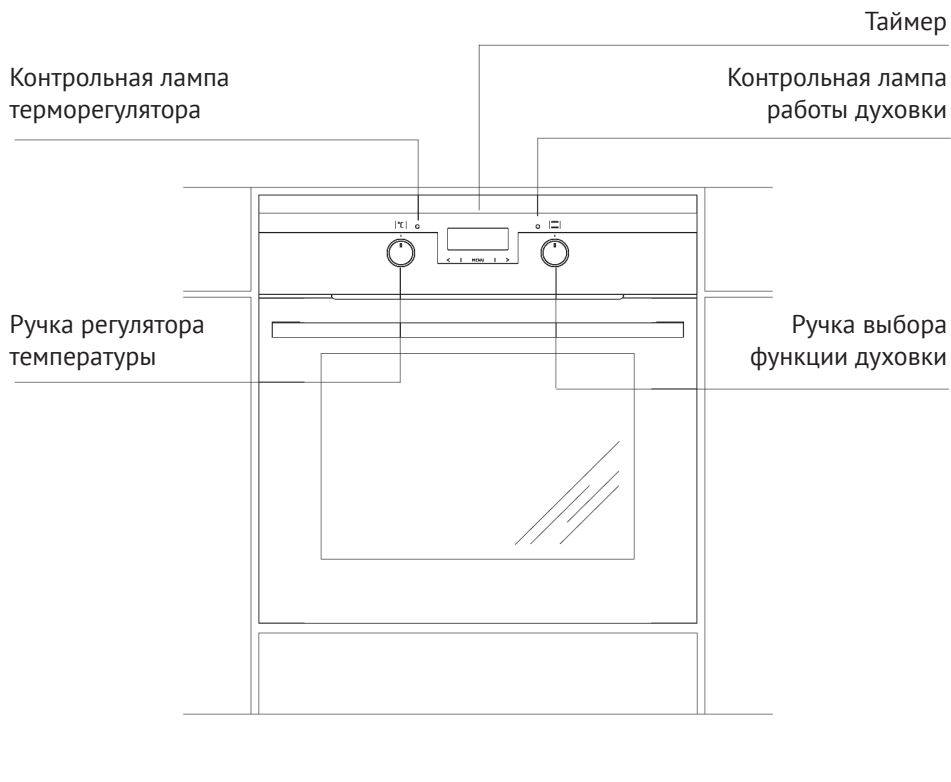


В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

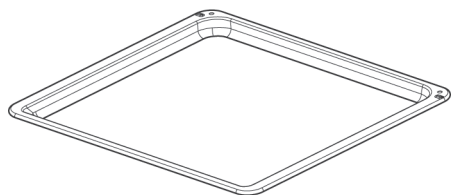
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.



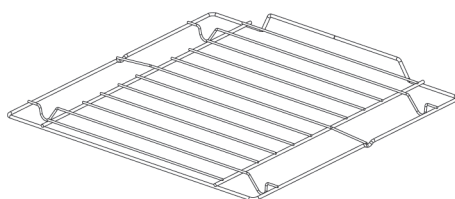
## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



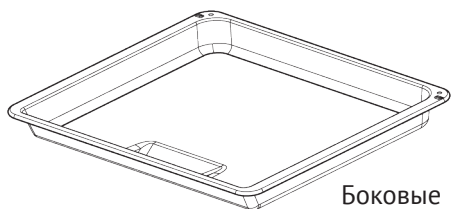
## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Поддон для выпечки\*

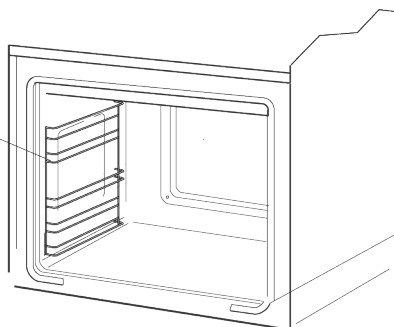


Решетка для гриля  
(решетка для сушки)



Поддон для жарки\*

Боковые направляющие



\*для определенных моделей



## МОНТАЖ

### Монтаж духовки

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

# Электрические духовые шкафы

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

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: А - установка под крышкой, В - высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.С).

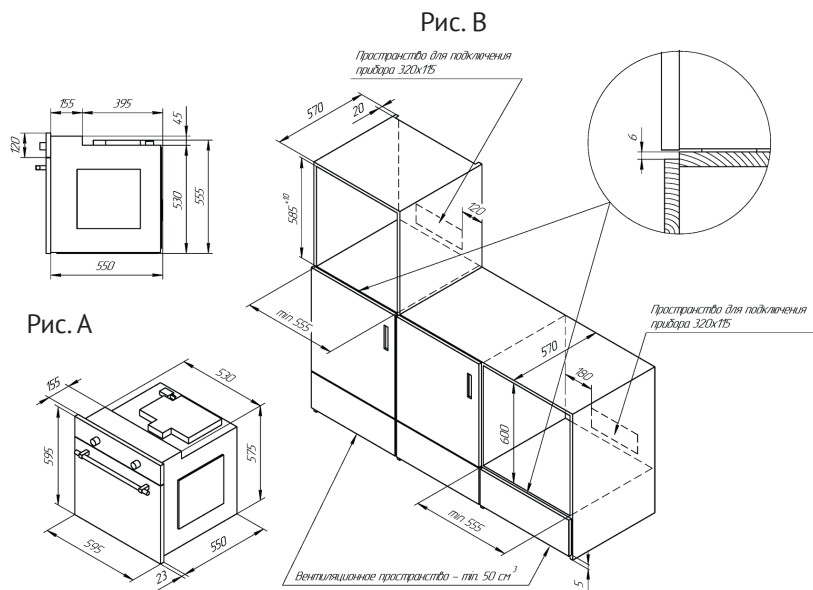
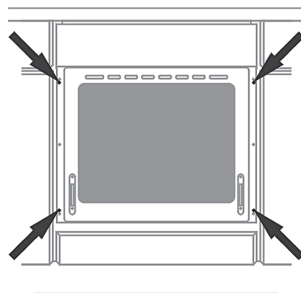


Рис.С



## Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

### Подключение духовки к электрической сети

⇒ При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3х1,5мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.

⇒ Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.

⇒ Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:

- выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,
- оборудована ли электросистема действенной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
- доступна ли розетка.

### Внимание!

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



### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### Перед первым включением духовки

⇒ удалите части упаковки,

⇒ аккуратно (медленно) удалите этикетки с дверцы духовки,

⇒ очистите камеру духовки от заводских средств консервации,

⇒ достаньте содержимое духовки и промойте в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,

⇒ включите вентиляцию в помещении или открыть окно,

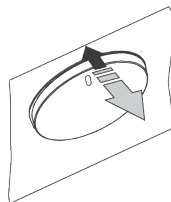
⇒ прогрейте духовку (250 °С, в течение 30 минут), удалите загрязнения и тщательно помойте,

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

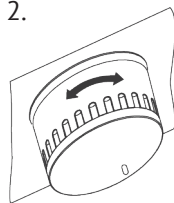
1. Осторожно нажать ручку и отпустить,
2. Установить на выбранной функции.

Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.

1.



2.



### Внимание!

В духовках, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00”.

Установите текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

## Электрические духовые шкафы

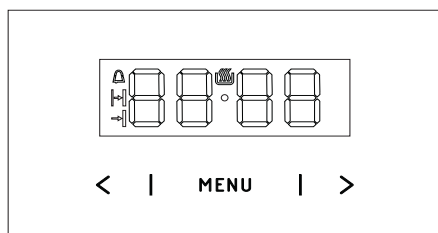
Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

**Внимание!**

Электронный программатор Ts оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

Каждое изменение установки сенсора подтверждается звуковым сигналом. Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

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

**Работа программатора**

**MENU** - сенсор выбора режима работы

**>** - сенсор Плюс

**<** - сенсор Минус

- символ готовности к работе

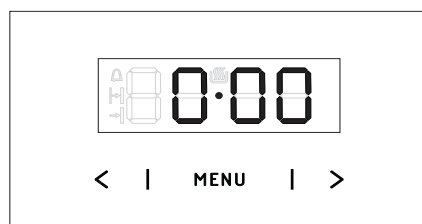
- символ таймера

- символ длительности работы

- символ времени завершения работы

**Установка текущего времени**

После подключения к сети или повторного включения после пропадания напряжения в сети, дисплей показывает 0.00, и надпись AUTO мерцает,



➔ нажать и удерживать сенсор MENU (или одновременно сенсоры **</>**) до момента, пока на дисплее не загорится символ , точка под символом будет мигать,

➔ в течение 7 сек. настроить актуальное время, используя сенсоры **</>**.

Примерно через 7 сек. с момента завершения настройки актуального времени новые данные сохраняются, а точка под символом перестает мигать.

Откорректировать время можно позже, нажимая одновременно сенсоры **</>**, когда точка под символом начнет мигать, можно откорректировать актуальное время.

**Внимание!**

Без установки текущего времени невозможна работа духовки.

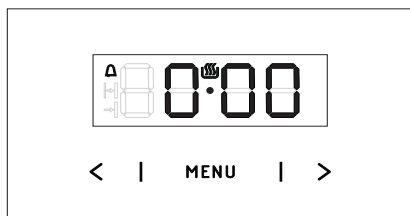
**Минутный таймер**

Минутный таймер можно активировать в любой момент, несмотря на активное состояние других функций

## Электрические духовые шкафы

программатора. Время работы выставляется в пределах от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Для того, чтобы установить минутный таймер, нужно:

➡ нажать на сенсор MENU, дисплей показывает 🔔



➡ установить нужное время работы минутного таймера при помощи сенсоров < / >.

Установленное время минутника показывается на дисплее, а функция 🔔 высвечивается на дисплее.

По истечении установленного времени, включается звуковой сигнал. Функция 🔔 начинает мигать.

➡ Для выключения сигнала нажать на сенсор < / > или MENU. Значок функции погаснет, а дисплей будет показывать текущее время.

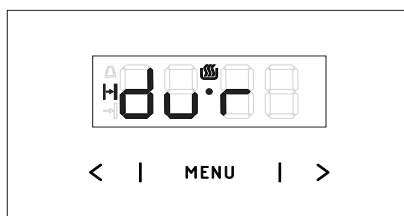
**Внимание!** Если звуковой сигнал не выключится ручным способом, он включится автоматически приблизительно через 7 минут.

### Полуавтоматический режим

Для того, чтобы духовка выключилась в определенное время:

➡ установите ручку функции духовки и ручку терморегулирования в положение, при которых должна работать духовка.

➡ нажмите и удерживайте сенсор MENU, пока на дисплее не высветится:



➡ установите требуемое время работы сенсорами < / > в пределах с 1 минуты до 10 часов. Установленное время будет запомнено приблизительно через 7 сек, дисплей снова укажет текущее время при высвеченной функции AUTO.

По истечении установленного времени духовка выключится автоматически. Включится звуковой сигнал, а функция AUTO начнет мигать.

➡ установите ручки функции духовки и терморегулирования в положение «выключено»,

➡ нажать на сенсоры < / > или MENU для выключения сигнала; функция AUTO погаснет, а дисплей будет показывать текущее время.

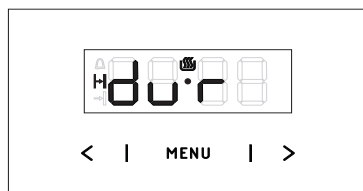
**Внимание!** В духовках, оснащенных одной ручкой управления, ручка функций духовки присоединена к терморегулятору.

### Автоматический режим

Если духовку необходимо включить на определенное рабочее время и в установленное время выключить, нужно установить рабочее время и время окончания работы:

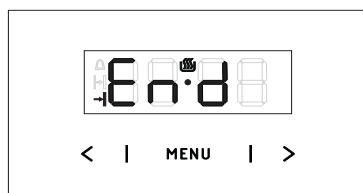
## Электрические духовые шкафы

➔ нажмите и удерживайте сенсор MENU, пока на дисплей не появится:



➔ установите требуемое время работы сенсорами </>, в пределах с 1 минуты до 10 часов,

➔ нажмите и удерживайте кнопку MENU, пока на дисплей не появится:



➔ установите время выключения (окончания работы) сенсорами </>, которое не превышает 23 часов 59 минут,

➔ установите ручку функции духовки и ручку терморегулирования в требуемые положения, при которых должна работать духовка.

Функция AUTO высвечивается, работа духовки начнется, учитывая разницу между установленным временем окончания работы и установленным временем работы духовки (например, установленное время работы духовки равняется 1 час, а установленное время окончания работы 14.00. Духовка включится автоматически в 13.00).

По достижении времени окончания работы, духовка выключится автоматически, включится звуковой сигнал, а функция AUTO на дисплее начнет мигать.

➔ установите ручки функций духовки и терморегулирования в положение «выключено»

➔ нажать на сенсоры </> или MENU для выключения сигнала; функция AUTO погаснет, а дисплей будет показывать текущее время.



## Отмена настроек

В любой момент можно отменить настройки, минутный таймер или функции автоматической работы.

Отмена настроек автоматической работы:

➔ одновременно нажать сенсоры </>,

Отмена настроек – минутный таймер:

➔ кнопкой MENU выбрать функции минутный таймер,

➔ повторно нажать сенсоры </>,

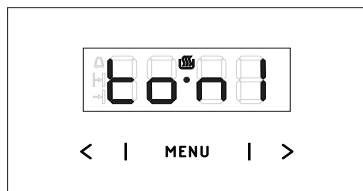
## Изменение тона звукового сигнала

Тон звукового сигнала можно изменить следующим образом:

## Электрические духовые шкафы

☞ одновременно нажать сенсоры </> ,

☞ кнопкой MENU выбрать функцию «тон», значения на дисплее будут мигать:



☞ сенсором < выбрать соответствующий тон в диапазоне от 1 до 3.

### Функции духовки и ее обслуживание.

#### Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

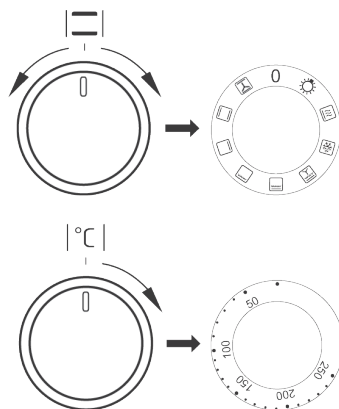
Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию, а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

- Осторожно нажать ручку и отпустить,

- Установить на выбранной функции.

Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

### Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

### 0

нулевая установка



### Независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.

## Электрические духовые шкафы

**Быстрый разогрев**

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.

**Размораживание**

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.

**Макси-Гриль и конвекция**

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.

**функция «Макси-Гриль»**

Включение функции «Макси-гриль» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зару-

мяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

**функция «ГРИЛЬ»**

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).

**нижний нагрев**

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

**верхний и нижний нагрев (традиционный)**

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных про-

тивней), процесс печения на одном уровне.



### **верхний и нижний нагрев с конвекцией**

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

### **Контрольная лампа**

Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки).

### **Использование печи**

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

Для включения печи нужно:

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

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

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

➔ Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

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

### **Внимание!**

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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### Выпечка

Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,

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

➤ Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,

➤ При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,

➤ Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),

➤ Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,

➤ Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20-30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

➤ Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,

➤ Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

### Поджаривание мяса

➤ В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,

➤ Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,

➤ При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,

➤ Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

## Электрические духовые шкафы

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

| Вид выпечки<br>продукт                                                              | Функции<br>духовки                                                                  | Температура<br>°C | Уровень<br>( $\frac{4}{1}$ ) | Время [мин.] |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------|
|    |    | 160-200           | 2-3                          | 30-50        |
|    |    | 150               | 3                            | 25-35        |
|    |    | 160-180           | 2                            | 20 - 40*     |
|    |    | 150               | 3                            | 65-70        |
|    |    | 220 - 240         | 3                            | 10-15        |
|    |    | 210-220           | 2                            | 45-60        |
|    |    | 190               | 2-3                          | 60-70        |
|    |    | 230 - 250         | 4                            | 14-18        |
|   |   | 225 - 250         | 2                            | 120-150      |
|  |  | 160-230           | 2                            | 90-120       |
|  |  | 190               | 2-3                          | 50-60        |
|  |  | 160-180           | 2                            | 45-60        |
|  |  | 190-210           | 2                            | 40-50        |
|  |  | 170-190           | 3                            | 40-50        |

**Внимание!**

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

## Электрические духовые шкафы

**ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

Аккуратность пользователя и поддержание духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы. Перед очисткой духовку нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”. Очистку можно производить только после того, как духовка остынет.

⇒ Духовку следует очищать после каждого использования. При очистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.

⇒ Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

**⇒ Паровая очистка**

- в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),

- закрыть дверцу духовки,

- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель» .

- нагревать камеру духовки около 30 минут,

- открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

**Внимание.** Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

⇒ После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

**Внимание!**

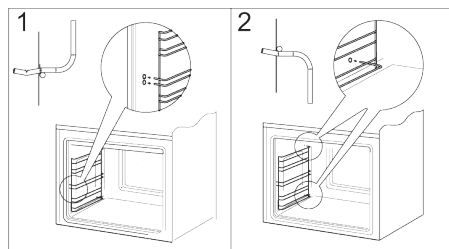
Для очистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

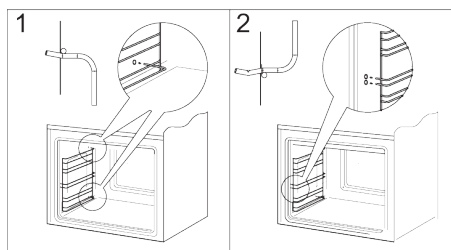
**Важно!**

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

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

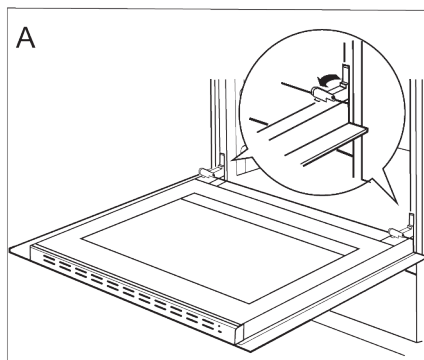
Духовки, обозначенные буквой **D**, оборудованы легко съемными направляющими противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их извлечь для мытья, следует потянуть за элемент-зацепку, который находится впереди, затем отвести (отклонить) в сторону и извлечь с заднего элемента-зацепки.





### Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее очистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли.

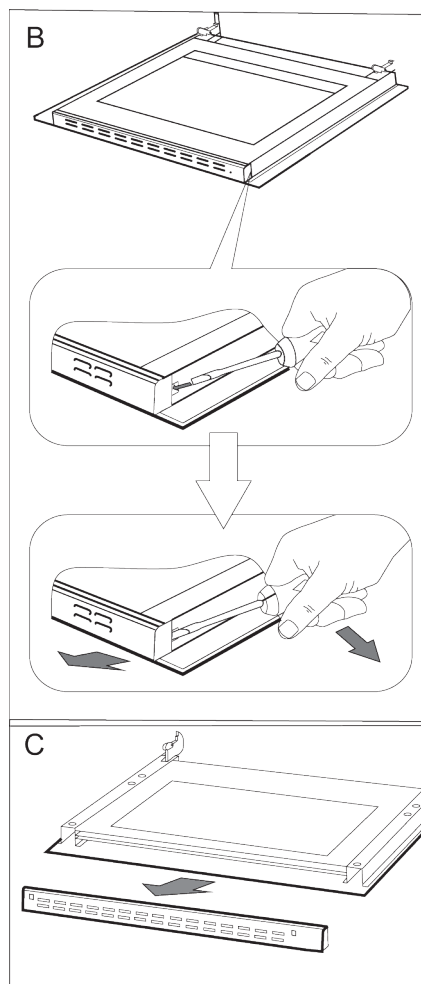


Отодвинуть предохранители петель

### Снятие внутреннего стекла

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

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



# Электрические духовые шкафы

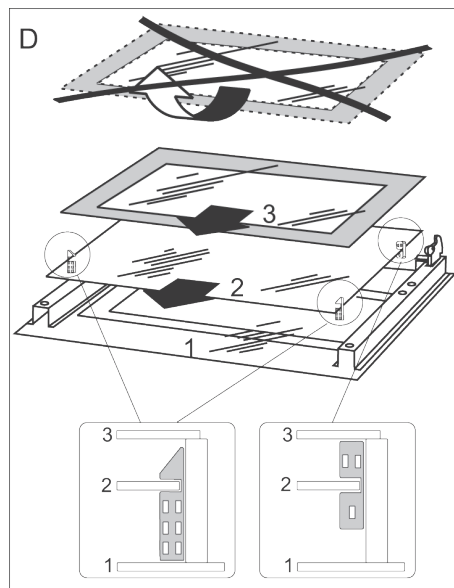
3. Внутреннее стекло снимите с крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D, D1.

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

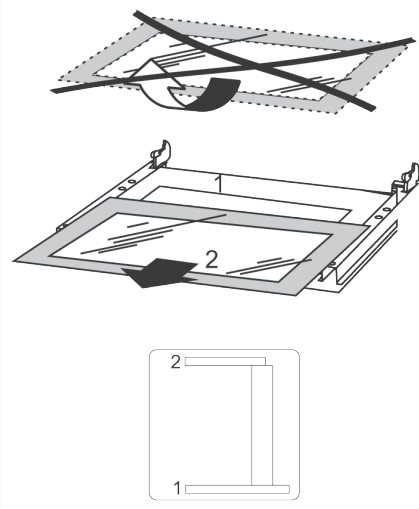
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

**Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей.** Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.  
3 стеклянные.

D1



Снятие внутреннего стекла.  
2 стеклянные.

## Замена лампочки освещения духовки

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

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

➤ Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.

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

– лампочка высокотемпературная

(300°C) с параметрами:

– напряжение 230

– мощность 25 W

– резьба E14.



#### Лампочка духовки

➔ Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.

➔ Ввернуть колпак лампочки.

#### Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки в чистоте, следует:

➔ проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,

➔ устранять выявленные эксплуатационные дефекты,

➔ при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов.

#### Внимание!

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

## Электрические духовые шкафы

**ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

В каждой аварийной ситуации следует:

- ➔ Выключить рабочие узлы плиты
- ➔ Отсоединить электропитание
- ➔ Вызвать мастера
- ➔ Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

| ПРОБЛЕМА                             | ПРИЧИНА                                                     | ДЕЙСТВИЯ                                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Электрика не работает             | Отсутствие питания                                          | Проверить предохранитель, перегоревший заменить                      |
| 2. Дисплей таймера показывает „0.00” | Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение | Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)    |
| 3. Не работает освещение духовки     | Лампа вывернута или перегорела                              | Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты) |

**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                                 |



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: ..... 230V~50 Hz

Номинальная мощность: ..... max. 2,9 kW

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) ..... 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

## ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Информация в паспорте продукта указана в соответствии с делегированным распоряжением Комиссии (ЕС) № 65/2014, дополняющим директиву Европейского Парламента и Совета 2010/30/ЕС относительно энергетической маркировки для бытовых духовых шкафов и кухонных вытяжек

|    |                                                                            |                                     |
|----|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| A  | Название поставщика                                                        | KUPPERSBERG                         |
| B1 | Идентификатор модели                                                       | HO 658 T<br>10162.3ETsDHbX<br>56509 |
| B2 |                                                                            | HO 658 W<br>10162.3ETsDHbW<br>56510 |
| C  | Индекс энергетической эффективности (EEI cavity)                           | 106,1                               |
| D  | Класс энергетической эффективности                                         | A                                   |
| E  | Потребление энергии для цикла (EC electric cavity) стандартный режим [kWh] | 0,99                                |
| E1 | режим с включенным вентилятором [kWh]                                      | 0,87                                |
| E2 |                                                                            |                                     |
| F  | Количество камер                                                           | 1                                   |
| G  | Источник тепла (электроэнергия или газ)                                    | V / O                               |
| H  | Объем камеры [л]                                                           | 65                                  |

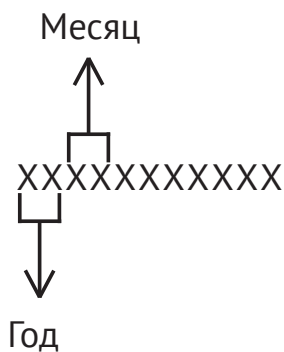
Для определения соответствия требованиям экодизайна применены методы измерения и расчета из следующих стандартов: EN 60350-1

**ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ**

Информация о продукте указана в соответствии с распоряжением Комиссии (ЕС) № 66/2014, дополняющим директивы Европейского Парламента и Совета 2009/125/ЕС относительно требований экодизайна для бытовых духовых шкафов, плит и кухонных вытяжек

**Духовой шкаф**

|    |                                                                                                                                                                                                                           |                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| I1 | Идентификатор модели                                                                                                                                                                                                      | HO 658 T<br>10162.3ETsDНbX<br>56509 |
| I2 |                                                                                                                                                                                                                           | HO 658 W<br>10162.3ETsDНbW<br>56510 |
| J  | Тип духового шкафа (электроэнергия или газ)                                                                                                                                                                               | V / O                               |
| K  | Вес оборудования [кг]                                                                                                                                                                                                     | 32,4                                |
| L  | Количество камер                                                                                                                                                                                                          | 1                                   |
| M  | Источник энергии для каждой камеры (электроэнергия или газ)                                                                                                                                                               | V / O                               |
| N  | Объем для каждой камеры V [л]                                                                                                                                                                                             | 65                                  |
| O  | Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в стандартном режиме для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл]               | 0,99                                |
| P  | Потребление энергии, необходимой для разогрева внутри камеры электрического духового шкафа при работе цикла в режиме с включенным вентилятором для каждой камеры (конечная электроэнергия) EC electric cavity [кВтч/цикл] | 0,87                                |
| Q  | Индекс энергетической эффективности для каждой камеры EEI cavity                                                                                                                                                          | 106,1                               |

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:****Производители:**

«Амика С.А.»

ул. Мицкэвича 52, 64-510 Вронки, Польша

**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.



[illegible]

**NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК**

[illegible]

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

# 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 P50696-2006;
- 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.**

➞ Kuppersberg  
➞ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)  
➞ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)