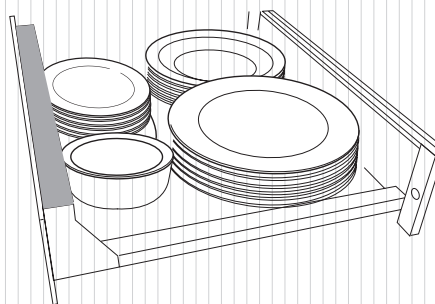


KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



KWD 600 Black, KWD 600 X, KWD 600 BX

ВСТРАИВАЕМЫЙ ШКАФ ДЛЯ ПОДОГРЕВА



СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	4
ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	10
ФУНКЦИИ.....	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ	11
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	14
ЧИСТКА И УХОД	20
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ОШИБОК	22
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ	24
РАЗМЕРЫ ВСТРОЙКИ	25
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	26



Чтобы избежать риска несчастных случаев или поломки прибора, важно ознакомиться с данной инструкцией перед его установкой и первым использованием.

БЕРЕЖНО ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

Этот прибор соответствует всем необходимым требованиям безопасности. Однако, неправильное использование может привести к травмам и материальному ущербу.

Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и перед первым использованием.

Она содержит важные указания по установке, безопасности, эксплуатации и техническому обслуживанию.

Храните ее в надежном месте и убедитесь, что новые пользователи ознакомлены с ее содержанием. Передайте данную инструкцию будущим владельцам.

Встраиваемый шкаф для подогрева

**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ****ПРАВИЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ**

➤ Прибор не предназначен для коммерческого использования. Он предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобных рабочих и жилых условиях.

➤ Прибор не предназначен для использования вне помещений.

➤ Он предназначен только для бытового использования, как описано в данной инструкции по эксплуатации и установке. Любое другое использование не поддерживается производителем и может быть опасным.

➤ Прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или людьми с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром во время его использования или им было показано, как использовать его безопасным способом, и они понимают связанные с этим опасности.

➤ Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермы;
- клиентами в гостиницах и других помещениях жилого типа;
- размещение типа «постель и завтрак».

БЕЗОПАСНО ДЛЯ ДЕТЕЙ

➤ Детей младше 8 лет следует держать подальше от прибора, за исключением случаев, когда они находятся под постоянным присмотром.

➤ Дети в возрасте 8 лет и старше могут пользоваться прибором только в том случае, если им было показано, как пользоваться им безопасным образом, и они понимают связанные с этим опасности.

➤ Не разрешайте детям чистить прибор без присмотра.

➤ Этот прибор не является игрушкой! Во избежание травм не позволяйте детям играть с прибором или его элементами управления.

➤ Прибор нагревается во время использования и остается горячим еще некоторое время после выключения. Не подпускайте детей к прибору до тех пор, пока он не остынет и не возникнет опасности обжечься.

➤ Упаковка, например, пищевая пленка, пенопласт и пластиковые обертки должны храниться в недоступном для младенцев и детей месте. Существует опасность удушья. Утилизируйте или перерабатывайте всю упаковку безопасным образом.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ
БЕЗОПАСНОСТЬ**

➤ Работы по установке, техобслуживанию и ремонту могут выполняться только квалифицированным и компетентным лицом в строгом соответствии

Встраиваемый шкаф для подогрева

с национальными и местными нормами безопасности.

➡ Поврежденный прибор может быть опасен. Перед установкой проверьте прибор на наличие видимых признаков повреждения. Не используйте поврежденный прибор.

➡ Электрическая безопасность данного прибора может быть гарантирована только при правильном заземлении. Крайне важно, чтобы это основное требование безопасности соблюдалось и регулярно проверялось, а в случае сомнений квалифицированный электрик должен осмотреть систему электропроводки дома.

➡ Установка, техническое обслуживание и ремонт неквалифицированными лицами могут быть опасны.

➡ Во избежание риска повреждения прибора перед подключением прибора к сети убедитесь, что параметры подключения (частота и напряжение) на табличке с техническими данными соответствуют параметрам сети. Обратитесь к квалифицированному электрику, если у вас есть сомнения.

➡ Не подключайте прибор к электросети с помощью многоразовного адаптера или удлинителя. Это не гарантирует необходимой безопасности прибора (например, опасность перегрева).

➡ Из соображений безопасности этот прибор можно использовать только в том случае, если он встроен. Данный прибор нельзя использовать в нестационарных местах (например, на корабле).

➡ Не открывайте корпус прибора. Вмешательство в электрические соединения или компоненты и механические детали очень опасно для пользователя и может привести к сбоям в работе.

➡ Пока прибор находится на гарантии, ремонт должен производиться только специалистом по обслуживанию. В противном случае гарантия аннулируется.

➡ Производитель может гарантировать безопасность прибора только при использовании запасных частей. Неисправные компоненты должны заменяться только оригинальными запчастями.

➡ Если вилка отключена от соединительного кабеля или если прибор поставляется без вилки, то прибор должен быть подключен к электросети квалифицированным электриком.

➡ Во время установки, технического обслуживания и ремонта прибор должен быть отключен от электросети. Убедитесь, что электропитание не подается до тех пор, пока прибор не будет установлен или пока не будут выполнены какие-либо работы по техническому обслуживанию или ремонту.

➡ В местах, которые могут быть подвержены заражению тараканами или другими паразитами, уделяйте особое внимание поддержанию прибора и пространства вокруг него в постоянном чистом состоянии. Гарантия не распространяется на любые повреждения, которые могут быть вызваны тараканами или другими вредителями.

Встраиваемый шкаф для подогрева

➔ Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

➔ **Шнур питания можно провести только через отверстие в нижней части шкафа, чтобы не касаться его задней стенки.**

➔ Если вы перегружаете устройство, садитесь или опираетесь на него, телескопические направляющие могут быть повреждены. Телескопические направляющие могут выдерживать максимальную нагрузку 25 кг.

➔ Если прибор установлен за дверцей кухонной мебели, им можно пользоваться только с открытой дверцей. Закрывайте дверцу только в том случае, если прибор выключен.

➔ Не нагревайте неоткрытые консервные банки или банки с едой в приборе, так как давление в банках может привести к взрыву. Следствием этого может быть травма, ошпаривание или повреждение тканей.

➔ При включении нижняя часть шкафа нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нему, когда шкаф открыт.

**ПРАВИЛЬНОЕ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

ШКАФ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ЕДЫ, А НЕ ДЛЯ РАЗОГРЕВА ЕДЫ. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЕДА ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ГОРЯЧАЯ, КОГДА ПОМЕЩАЕТСЯ В ШКАФ. ШКАФ ПОДДЕРЖИВАЕТ ЗАДАННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

➔ Вы можете обжечься о шкаф или посуду. При использовании прибора защитите руки термостойкими прихватками или перчатками. Не допускайте их намокания или протекания, так как это приводит к более быстрой передаче тепла через материал с риском ошпаривания или ожога.

➔ Не храните пластиковые контейнеры или легковоспламеняющиеся предметы в шкафу для подогрева. Они могут расплавиться или загореться при включении прибора, что может привести к пожару.

➔ Из-за высоких температур предметы, оставленные рядом с работающим прибором, могут загореться. Не используйте прибор для обогрева помещения.

➔ Не используйте пластиковые или алюминиевые контейнеры. Они плавятся при высоких температурах и могут загореться. Используйте только термостойкую посуду из стекла, фарфора и т.п.

➔ Будьте осторожны, открывая и закрывая загруженный шкаф, чтобы жидкости не пролились и не попали на вентиляционные отверстия. Это может привести к короткому замыканию прибора.

➔ Бактерии могут развиваться на продуктах, если температура слишком низкая. Убедитесь, что вы установили достаточно высокую температуру, чтобы еда оставалась теплой.

Встраиваемый шкаф для подогрева

ЧИСТКА И УХОД

➤ Опасность возникновения травмы. Не используйте пароочиститель для чистки этого прибора. Пар может попасть на электрические компоненты и вызвать короткое замыкание.

➤ Не погружайте прибор в воду или другую жидкость во время очистки.

➤ Никогда не заменяйте противоскользящий коврик, входящий в комплект, бумажным кухонным полотенцем или чем-то подобным.

**ЗАБОТА ОБ
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ****УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО
МАТЕРИАЛА**

➤ Транспортировочная и защитная упаковка прибора изготовлены из экологически чистых материалов и подлежат утилизации и переработке.

➤ Храните упаковочные материалы (липкая пленка, полиэтилен) вне доступа детей в виду риска удушья.

➤ Утилизируйте или сдавайте упаковочные материалы в переработку в кратчайшие сроки.

**УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ
УСТРОЙСТВ**

Электрические и электронные приборы часто содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Однако они необходи-

мы для правильного функционирования вашего прибора.

Утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией в место приобретения прибора. Пожалуйста, убедитесь, что при хранении и утилизации этот продукт не представляет опасности для детей.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСТВА БЕЗ ВИЛКИ**

➤ Прибор предназначен для стационарной установки с трехжильным кабелем питания и может быть подключен только лицензированным специалистом в соответствии со схемой подключения.

➤ Только квалифицированный электрик, принимающий во внимание соответствующие правила, может заменить шнур питания.

➤ Не используйте несколько вилок, разветвителей или удлинителей. Перегрузка вызывает риск возгорания.

➤ Если после установки соединение становится недоступным, необходимо предусмотреть разъединитель со всеми контактами с зазором между контактами не менее 3 мм.

Соедините провода сетевого шнура в соответствии со следующей цветовой маркировкой:

Встраиваемый шкаф для подогрева

Желто-зеленый – Земля(E)

Синий – Ноль (N)

Коричневый – Фаза (L)

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСТВА С ВИЛКОЙ**

➔ Прибор оснащен вилкой и должен подключаться только к правильно установленной заземленной розетке. Только квалифицированный электрик, соблюдающий соответствующие правила, может устанавливать розетку или заменять соединительный кабель. Если после установки вилка недоступна, на стороне установки должен быть установлен всеполюсный разъединитель с зазором между контактами не менее 3 мм. При установке должна быть обеспечена защита контактов.

➔ Тест дисплея проводится в течение 10 секунд после установки прибора и после отключения питания. Вентилятор включается одновременно. В это время пользоваться прибором нельзя.

➔ Снимите защитную пленку и липкие этикетки.

➔ Выньте противоскользящий коврик и, если применимо, решетку из ящика и протрите их губкой с теплой водой и небольшим количеством моющего

средства. Протрите, используя мягкую ткань.

➔ Протирайте прибор внутри и снаружи только влажной тканью, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.

➔ Установите на место противоскользящий коврик и полку (если применимо) в ящике.

➔ Затем нагревайте пустой шкаф минимум два часа.

➔ Включите прибор, коснувшись сенсорной кнопки .

➔ Коснитесь  несколько раз, пока не загорится светодиод.

➔ Коснитесь сенсорной кнопки  несколько раз, пока не загорится крайний правый светодиод.

➔ Касайтесь сенсорной кнопки  несколько раз, пока не загорится 2h(часа).

➔ Закройте шкафчик.

Выдвижной шкаф для подогрева оснащен самозакрывающимся механизмом мягкого закрытия.

Он также оснащен контактным выключателем, который гарантирует, что нагревательный элемент и вентилятор в приборе будут работать только при закрытом выдвижном шкафчике.

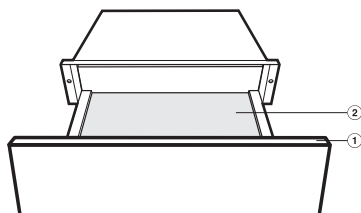
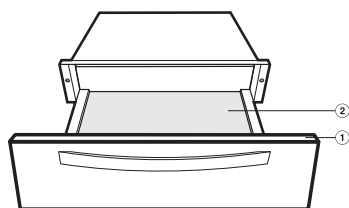
Встраиваемый шкаф для подогрева

➔ Металлические компоненты имеют защитное покрытие, которое при первом нагревании может издавать легкий запах.

➔ Запах и любые пары рассеются через короткое время и не указывают

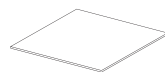
на неисправность подключения или прибора.

➔ Во время первого разогрева прибора убедитесь, что кухня хорошо проветривается.



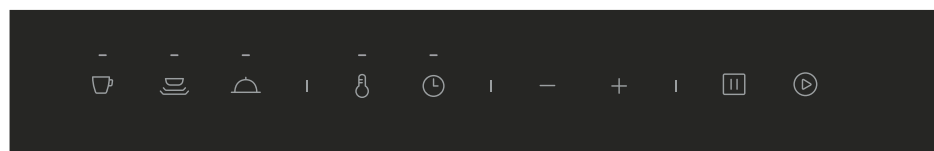
1. Панель управления

2. Противоскользящий коврик: для более надежного хранения посуды (дополнительные аксессуары)



Для приборов без ручки: нажмите на середину ящика, чтобы открыть или закрыть его. При открывании ящик немного выдвигается. Затем вы можете спокойно вытянуть его на себя.

Встраиваемый шкаф для подогрева

 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Для подогрева кружек и бокалов



Для подогрева тарелок и блюдец



Для поддержания температуры блюда



Для установки температуры



Для установки продолжительности



Для установки температуры и времени



Кнопка сброса



Кнопка старта

Прибор можно использовать для поддержания пищи в горячем состоянии одновременно с подогревом тарелок и блюдец. Но еда должна быть правильно накрыта, и посуда по завершению должна быть высушена.

Примите во внимание! Тарелки и блюда нагреваются дольше, но при использовании этих функций они могут сильно нагреваться.

 ФУНКЦИИ

➔ В режиме ожидания нажмите , чтобы использовать функцию подогрева кружек и бокалов до 40°C.

➔ 40°C отобразится.

➔ Коснитесь + или -, чтобы установить температуру.

➔ Коснитесь  затем нажмите + или -, чтобы установить время подогрева.

➔ Коснитесь , чтобы сохранить температуру и время.

➔ Закройте дверцу, и раздастся звуковой сигнал. После этого прибор начнет работать.

 ПРИМЕЧАНИЕ:

➔ Во время настройки параметров вы можете нажимать другие функциональные клавиши, чтобы изменить функцию между ,  и .

➔ Прежде чем закрыть дверь, вы можете коснуться  для отмены настройки. И прибор вернется в режим ожидания.

➔ В процессе работы откройте дверцу, чтобы войти в режим настройки параметров. А затем нажмите + или -,

чтобы отрегулировать температуру. Вы можете нажать  или  для изменения параметра, который вы хотите настроить. Затем нажмите , чтобы сохранить ваши настройки.

➔ После сохранения настройки, как указано выше, вы можете нажать , чтобы войти в состояние ожидания или закрыть дверь, чтобы начать работу.

Особенности

➔ Когда прибор подключен к электричеству, откройте дверцу. Сигнал прозвучит один раз, и прибор перейдет в режим ожидания. Отобразится «0».

➔ В процессе установки часов, если в течение 3 минут не будет выполнено никаких действий, устройство вернется в состояние ожидания.

➔ При правильном нажатии сигнал звучит один раз.

➔ Сигнал прозвучит три раза, чтобы напомнить вам об окончании приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Каждая функция имеет свой температурный диапазон. Температуру можно изменять с шагом 5°. Последняя выбранная температура автоматически активируется при следующем включении, и это отобразится на дисплее.

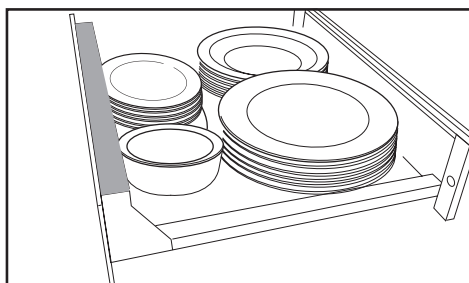
Температуры °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Приблизительные значения температуры, измеренные в середине пустого шкафа

Встраиваемый шкаф для подогрева

ВМЕСТИМОСТЬ

Количество, которое можно загрузить, будет в значительной степени зависеть от размера и веса посуды. Не перегружайте шкаф. Максимальный вес, который может выдержать прибор, - 25 кг. Будьте аккуратны, закрывая и открывая шкаф при его полной загрузке.



Показанные здесь примеры загрузки являются только рекомендациями.

- подогрев посуды:

6 тарелок.....	26 см
6 супниц	23 см
6 блюд для десерта.....	19 см
1 овальное блюдо	32 см
1 сервировочная чаша среднего размера	16 см
1 сервировочная чаша маленького размера	13 см

УСТАНОВКИ

Блюдо	Накрывать?	Установленная температура 
Стейк (с кровью)	да	65
Выпечка/гратен	да	80
Жареное мясо	да	75
Запеканка	да	80
Рыбные палочки	по	80
Мясо в соусе	да	80
Овощи в соусе	да	80
Гуляш	да	80
Стейк (с кровью)	да	65
Выпечка/гратен	да	80
Жареное мясо	да	75
Запеканка	да	80
Рыбные палочки	по	80

Встраиваемый шкаф для подогрева

Блюдо	Накрывать?	Установленная температура 
Мясо в соусе	да	80
Овощи в соусе	да	80
Гуляш	да	80
Картофельное пюре	да	75
Посуда	да	80
Печеный картофель / Молодой картофель	да	75
Эскалоп в панировке	нет	80
Блинчики/ картофельные оладьи	нет	80
Пицца	нет	80
Отварной картофель	да	80
Соус	да	80
Штрудель	нет	80
Для разогрева хлеба	нет	65
Для разогрева булочек	нет	65

* В зависимости от модели

* Зависит от количества еды или типа рецепта.

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

В шкафу для подогрева пищи можно готовить еду до внутренней температуры 70 °C. Мясо, которое необходимо приготовить до внутренней температуры выше 70 °C, не подходит для приготовления в шкафу для подогрева.

Показание внутренней температуры дает информацию о степени готовности в середине куска мяса. Чем ниже внутренняя температура, тем менее прожарено мясо в середине:

45-50 °C = с кровью

55-60 °C = средней прожарки

65 °C = прожарено

КАК ЭТИМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

1. Разогревайте шкаф в течение 15 минут до 70 °C.

2. Плотно накройте мясо пищевой пленкой.

3. Продолжительность приготовления зависит от размера отдельных кусков мяса (см. таблицу).

4. Положите накрытое мясо на тарелку и с помощью хронометра засеки-те время.

5. Обжарьте мясо для придания аромата (см. таблицу).

Встраиваемый шкаф для подогрева



ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядина и телятина				
Часть	Толщина	Степень	Время	Время обжарки
Цельное филе	50 мм	С кровью	1ч 35 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
		Ср. прожарка	2ч 35 мин	3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
		Прожарено	3ч 30 мин	
	60 мм	С кровью	1ч 45 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
		Ср. прожарка	2ч 50 мин	3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
		Прожарено	4ч	
Медальоны Рибай Т-образная кость Стейк из ромба	20 мм	С кровью	2ч	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
		Ср. прожарка	3ч	3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
		Прожарено	4ч 40 мин	
	30 мм	С кровью	50 мин	90 секунд на сторону при полной мощности печи
		Ср. прожарка	1ч 30 мин	3 мин. для стороны со средне-высокой мощностью печи
		Прожарено	2ч	
Филейный сустав Ростбиф	40 мм	С кровью	1ч 5 мин	90 секунд на сторону при полной мощности печи
		Ср. прожарка	1ч 50 мин	3 мин. для стороны со средне-высокой мощностью печи
		Прожарено	2ч 20 мин	
	60 мм	С кровью	1ч 20 мин	2 мин на сторону при полной мощности печи
		Ср. прожарка	2ч 10 мин	4 мин. для стороны со средне-высокой мощностью печи
		Прожарено	3ч	
Филейный сустав Ростбиф	70 мм	С кровью	1ч 45 мин	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
		Ср. прожарка	2ч 50 мин	6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи
		Прожарено	4ч	
	80 мм	С кровью	2ч	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
		Ср. прожарка	3ч	6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи
		Прожарено	4ч 40 мин	
Филейный сустав Ростбиф	80 мм	С кровью	2ч 20 мин	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
		Ср. прожарка	3ч 30 мин	6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи
		Прожарено	5ч 40 мин	

Встраиваемый шкаф для подогрева

Свинина				
Часть	Толщина	Степень	Время	Время обжарки
Цельное филе	40 мм	Ср. Прожарка Прожарено	2ч 20 мин 3ч 10 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
	50 мм	Ср. Прожарка Прожарено	2ч 35 мин 3ч 25 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
	60 мм	Ср. Прожарка Прожарено	3ч 4ч 5 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
Обваленный окорок Рулеты Жареная свинина Целая свиная вырезка	30 мм	Ср. Прожарка Прожарено	1ч 50 мин 2ч 40 мин	2 мин. для внешней стороны с большой мощностью печи
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
	40 мм	Ср. Прожарка Прожарено	2ч 20 мин 3ч 10 мин	2 мин. для внешней стороны с большой мощностью печи
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
	50 мм	Ср. Прожарка Прожарено	2ч 35 мин 3ч 25 мин	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
				6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи
	60 мм	Ср. Прожарка Прожарено	3ч 4ч 5 мин	4 мин. для внешней стороны при средней-высокой мощности печи
				6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи
	70 мм	Ср. Прожарка Прожарено	3ч 20 мин 4ч 45 мин	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
				6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи
	80 мм	Ср. Прожарка Прожарено	3ч 40 мин 5ч 30 мин	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
				6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи

Встраиваемый шкаф для подогрева

Свинина				
Часть	Толщина	Степень	Время	Время обжарки
Отбивная корейка	10 мм	Ср. Прожарка	1ч 10 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	1ч 30 мин	2 мин. для стороны с полной мощностью печи
	20 мм	Ср. Прожарка	1ч 30 мин	90 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	2ч 10 мин	3 мин. для стороны с большой мощностью печи

Птица				
Часть	Толщина	Степень	Время	Время обжарки
Грудка куриная	25 мм	Ср. прожарка	1ч 30 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	2ч	90 секунд на сторону при полной мощности печи
	35 мм	Ср. прожарка	1ч 45 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	2ч 20 мин	90 секунд для стороны с большой мощностью печи
Утиная грудка (Magre)	35 мм	С кровью	1ч	4 мин. для кожи сбоку при средне-высокой мощности плиты
		Ср. прожарка	1ч 30 мин	4 мин. для кожи сбоку при средне-высокой мощности плиты
		Прожарено	2ч	4 мин. для кожи сбоку при средне-высокой мощности плиты
	40 мм	С кровью	1ч 45 мин	4 мин. для кожи сбоку при средне-высокой мощности плиты
		Ср. прожарка	2ч 20 мин	4 мин. для кожи сбоку при средне-высокой мощности плиты
		Прожарено	3ч	4 мин. для кожи сбоку при средне-высокой мощности плиты
Грудка индейки	40 мм	Ср. прожарка	3ч	90 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	4ч	3 мин. для стороны с большой мощностью печи

Встраиваемый шкаф для подогрева

Птица				
Часть	Толщина	Степень	Время	Время обжарки
Грудка индейки	50 мм	Ср. прожарка	3ч 50 мин	90 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	5ч	3 мин. для стороны с большой мощностью печи
Медальон из фуа (утиная или гусиная печень)	10 мм	Ср. прожарка	30 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
	20 мм	Ср. прожарка	40 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
	30 мм	Ср. прожарка	50 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
Целая фуа (утиная или гусиная печень)	35 мм	Ср. прожарка	48 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
	45 мм	Ср. прожарка	1ч	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
	55 мм	Ср. прожарка	1ч 15 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи

Ягненок				
Часть	Толщина	Степень	Время	Время обжарки
Каре ягненка	40 мм	С кровью	1ч 20 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи.
		Ср. прожарка	2ч 10 мин	3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
		Прожарено	3ч	
	50 мм	С кровью	1ч 35 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи.
		Ср. прожарка	2ч 35 мин	3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
		Прожарено	3ч 30 мин	
	60 мм	С кровью	1ч 45 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи.
		Ср. прожарка	2ч 50 мин	3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
		Прожарено	4ч	
Седло ягненка	60 мм	С кровью	1ч 45 мин	3 мин для внешней стороны при полной мощности печи.
		Ср. прожарка Прожарено	2ч 50 мин 4ч	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.

Встраиваемый шкаф для подогрева

Ягненок				
Часть	Толщина	Степень	Время	Время обжарки
Седло ягненка	70 мм	С кровью Ср. прожарка Прожарено	2ч 3ч 4ч 40 мин	3 мин для внешней стороны при полной мощности печи.
				4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
	80 мм	С кровью Ср. прожарка Прожарено	2ч 20 мин 3ч 30 мин 5ч 40 мин	3 мин для внешней стороны при полной мощности печи.
				4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
Баранья нога на кости Жиги	60 мм	С кровью Ср. прожарка Прожарено	1ч 45 мин 2ч 50 мин 4ч	2 мин для внешней стороны при полной мощности печи.
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
	70 мм	С кровью Ср. прожарка Прожарено	2ч 3ч 4ч 40 мин	2 мин для внешней стороны при полной мощности печи.
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
	80 мм	С кровью Ср. прожарка Прожарено	2ч 20 мин 3ч 30 мин 5ч 40 мин	2 мин для внешней стороны при полной мощности печи.
				3 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи.
Отбивные из баранины	10 мм	С кровью Ср. прожарка Прожарено	35 мин 1ч 10 мин 2ч	60 секунд на сторону при полной мощности печи.
				90 секунд на сторону при полной мощности печи.
	20 мм	С кровью Ср. прожарка Прожарено	50 мин 1ч 30 мин 2ч 30 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи.
				90 секунд на сторону при полной мощности печи.

ЯЙЦА		
Размер	Вес	Время
Очень большие	73 гр и выше	2ч 20 мин
		2ч 30 мин
		3ч 10 мин

Встраиваемый шкаф для подогрева

Яйца		
Размер	Вес	Время
Большие	63 гр < 73 гр	2ч 11 мин
		2ч 31 мин
		3ч 1 мин
Среднего размера	53 гр < 63 гр	2ч 5 мин
		2ч 25 мин
		2ч 55 мин
Маленькие	53 гр и ниже	2ч
		2ч 20 мин
		2ч 50 мин

Тип блюда	Посуда	Накрыта посуда	Температура установки	Длительность
Разморозка ягод	Тарелка	нет	65°C	1 час
Размораживание замороженных овощей	Тарелка	нет	65°C	1 час
Расстойка теста	Чаша	да	45°C	1/2 часа
Приготовление йогурта	Баночки для йогурта с крышками	да	45°C	6 часов
Растопить шоколад	Чаша	нет	50°C	1 час
Инфузионное масло	Чаша, обтянутая пищевой пленкой	да	75°C	4 часа
Инфузионная вода	Чаша, обтянутая пищевой пленкой	да	65°C	4 часа
Сухие помидоры	Тарелка с бумагой для выпечки	нет	60 °C	20 часов
Сухие овощи	Тарелка	нет	60 °C	12 часов
Сухие нарезанные фрукты	Тарелка	нет	60 °C	12 часов
Сухие травы	Тарелка	нет	70 °C	4 часов

Встраиваемый шкаф для подогрева

Тип блюда	Посуда	Накрыта посуда	Температура установки	Длительность
Сухой хлеб для панировочных сухарей	Тарелка	нет	80 °C	4 часов
Конфи	Посуда «Tupperware» можно использовать в микроволновой печи	Закрывать и открыть вентиляционное отверстие	50 °C	Зависит от размера 1 или 2 часа
Рыба в масле	Тарелка	нет	80 °C	2 часа
Белый тост Мельба	Контейнер из пирекса	да	80 °C	От 1 часа до 12 часов

* Зависит от модели



ЧИСТКА И УХОД



Возможность травм

Не используйте паровой очиститель для очистки этого прибора. Пар может попасть на электрические компоненты и вызвать короткое замыкание.

Опасность повреждений

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора. Для чистки прибора используйте только бытовые моющие средства.

Очистите и высушите весь прибор после каждого использования. Перед очисткой дайте прибору остыть до безопасной температуры.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ И ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПРИБОРА



Немедленно удаляйте любые загрязнения. Если этого не сделать, удалить их будет невозможно, а поверхность может измениться или обесцветиться.

Очистите все поверхности чистой губкой, раствором горячей воды и моющего средства. Затем вытрите насухо мягкой тканью.

Также можно использовать чистую влажную салфетку из микрофибры без чистящего средства.



Все поверхности подвержены царапинам. Царапины на стеклянных поверхностях могут привести к поломке.

Контакт с неподходящими чистящими средствами может привести к изменению или обесцвечиванию поверхностей.

**ВО ИЗБЕЖАНИЕ
ПОВРЕЖДЕНИЯ
ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА НЕ
ИСПОЛЬЗУЙТЕ:**

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды
- чистящие средства, содержащие вещества для удаления накипи
- абразивные чистящие средства, например, порошковые чистящие средства и кремовые чистящие средства
- чистящие средства на основе растворителей
- чистящие средства для нержавеющей стали
 - средство для мытья посуды
 - спреи для духовки
 - средства для мытья стекол
 - жесткие абразивные губки и щетки, напр. мочалки для посуды
 - острые металлические скребки.

**ПРОТИВОСКОЛЬЗЯЩИЙ
КОВРИК**

- Уберите противоскользящий коврик из ящика перед его очисткой.
- Очищайте противоскользящий коврик только вручную, используя раствор горячей воды и немного моющего средства, а затем вытрите насухо тканью.
- Не кладите противоскользящий коврик обратно в ящик, пока он полностью не высохнет.
- Не мойте противоскользящий коврик в посудомоечной или стиральной машине.
- Никогда не помещайте противоскользящий коврик в духовку или сушилку.

Встраиваемый шкаф для подогрева



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ОШИБОК

С помощью следующего руководства можно устранить незначительные неисправности в работе прибора, некоторые из которых могут быть вызваны неправильной эксплуатацией, без обращения в сервисный центр.

➡ Работы по установке и ремонту электроприборов должны выполняться

только квалифицированным персоналом в строгом соответствии с действующими местными и национальными нормами безопасности. Ремонт и другие работы, выполняемые неквалифицированными лицами, могут быть опасны.

Проблема	Возможная причина	Как исправить
Устройство не нагревается	Прибор неправильно подключен и не включен в розетку	Вставьте вилку и включите в розетку
	Сработал сетевой предохранитель	Сбросьте выключатель в блоке сетевых предохранителей (минимальный номинал предохранителя - см. табличку). Если после сброса выключателя в блоке сетевых предохранителей и повторного включения прибора прибор по-прежнему не нагревается, обратитесь к квалифицированному электрику
Еда недостаточно горячая	Функция поддержания блюд в горячем состоянии  не выбрана	Выберите нужную функцию
	Установлена слишком низкая температура	Выберите более высокую температуру
	Вентиляционные отверстия закрыты	Убедитесь, что воздух может свободно циркулировать
Еда слишком горячая	Функция поддержания блюд в горячем состоянии  не выбрана	Выберите нужную функцию
	Установлена слишком высокая температура	Выберите более низкую температуру
Посуда недостаточно теплая	Функция подогрева тарелок и блюд  не выбрана	Выберите нужную функцию

Встраиваемый шкаф для подогрева

Проблема	Возможная причина	Как исправить
Посуда недостаточно теплая	Установлена слишком низкая температура	Выберите более высокую температуру
	Вентиляционные отверстия закрыты	Убедитесь, что воздух может свободно циркулировать
	Посуда не нагревалась в течение достаточно долгого времени	На время нагрева посуды влияют различные факторы (см. «Подогрев посуды»)
Посуда слишком горячая	Функция подогрева тарелок и блюд  или  подогрева чашек и стаканов не выбрана	Выберите правильную функцию
	Установлена слишком высокая температура	Выберите более низкую температуру
При использовании ящика слышен шум	Шум создается вентилятором, который равномерно распределяет тепло по выдвижному ящику. Вентилятор работает через определенные промежутки времени, когда используются функции поддержания блюд в горячем состоянии и низкотемпературного приготовления	Это не ошибка

Встраиваемый шкаф для подогрева

**УКАЗАНИЯ ПО
БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ
УСТАНОВКЕ**

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что данные о подключении на табличке с техническими данными (напряжение и частота) соответствуют параметрам сети электропитания, в противном случае прибор может быть поврежден. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

Розетка и выключатель должны быть легко доступны после встраивания прибора.

Шкаф для подогрева можно встраивать только с теми приборами, которые изготовитель считает подходящими. Изготовитель не может гарантировать бесперебойную работу, если прибор используется с другими приборами, кроме тех, которые указаны изготовителем как подходящие.

При встраивании шкафа для подогрева с другим подходящим прибором шкаф для подогрева должен быть установлен над промежуточной полкой. Пожалуйста, убедитесь, что блок корпуса

может выдержать как его вес, так и вес другого устройства.

Поскольку встроенный комбинированный прибор размещается непосредственно над выдвижным шкафом для подогрева, промежуточная полка между двумя приборами не требуется.

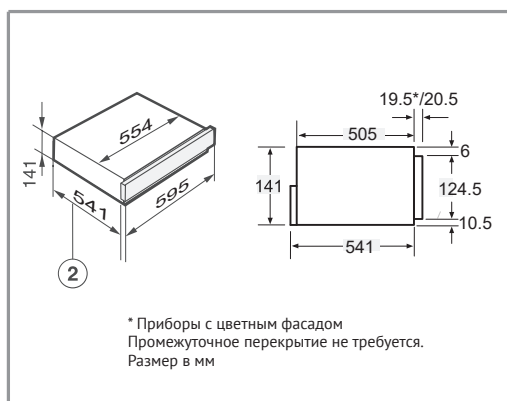
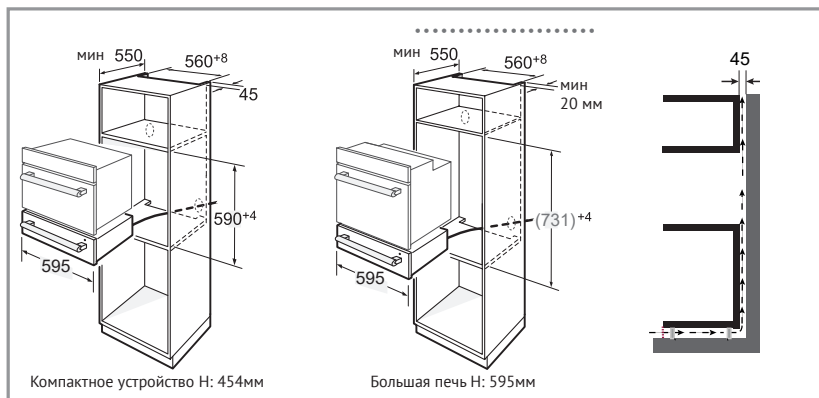
Прибор должен быть встроен так, чтобы содержимое выдвижного ящика было видно. Это необходимо для того, чтобы не обжечься горячей едой. Для полного выдвижения ящика должно быть достаточно места.

Шкаф для подогрева доступен в двух моделях, которые отличаются открытием дверцы. Встраиваемые размеры ящика для подогрева должны быть добавлены к встраиваемым размерам комбинированного прибора, чтобы определить требуемый размер ниши.

При встраивании комбинированного прибора необходимо следовать инструкциям, приведенным в инструкциях по эксплуатации и установке, поставляемых с комбинированным прибором.

! РАЗМЕРЫ ВСТРОЙКИ

Все размеры в данной инструкции представлены в миллиметрах.



1. В сочетании с духовым шкафом требуется вырез для вентиляции
2. Габаритные размеры, включая подключение сетевого кабеля

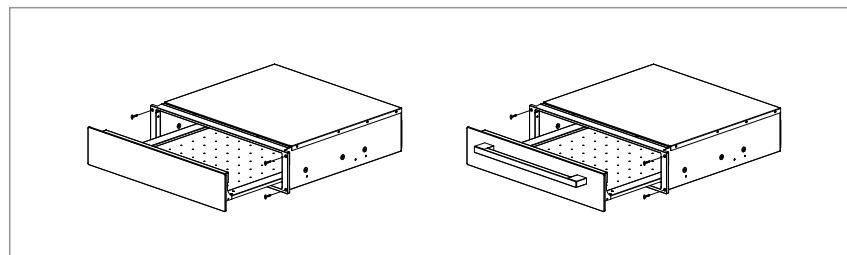
Соединительный кабель L = 1000 мм

*Устройства со стеклянной передней панелью

** Устройства с металлической передней панелью

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1) Максимальная мощность компактных устройств = 3350Вт.
- 2) Шнур питания можно провести только через отверстие в нижней части шкафа, чтобы не касаться задней стенки шкафа.



Встраиваемый шкаф для подогрева

⚠ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку экологически безопасным способом.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС относительно бывших в употреблении электрических и электронных приборов (WEEE - отходы электрического и электронного оборудования). Руководство определяет рамки для возврата и переработки бывших в употреблении приборов, если это применимо.

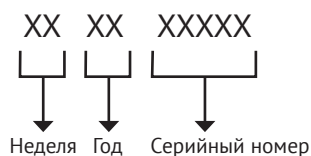


⚠ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электропитание: 220-240В
50/60Гц

Общая подключенная нагрузка: 1000 Вт

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором
	При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал
	Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)
💡 ВНИМАНИЕ!	Детали прибора могут нагреваться во время работы
Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75%.	

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.



[illegible]

[illegible]

[illegible]



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделие, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственным стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций.

Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.com

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильд) 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 получен 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 некачественным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществляющее 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 _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

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

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

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

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

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

➔ Kuppersberg
➔ www.kuppersberg.com