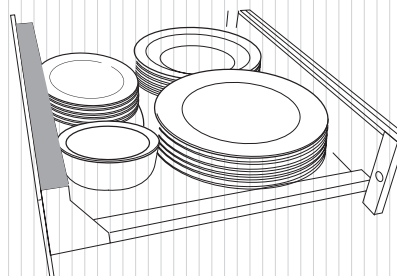


TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



KWD 600 Black, KWD 600 X, KWD 600 BX

EINGEBAUTER HEIZUNGSSCHRANK

WARMER DRAWER

ВСТРАИВАЕМЫЙ ШКАФ ДЛЯ ПОДОГРЕВА

**KUPPERSBERG**



**INHALT**

WARNUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE .....	4
DIE SORGE UM DIE UMWELT .....	7
BEDIENFELD .....	10
FUNKTIONEN.....	10
ERSTE SCHRITTE .....	11
KOCHTABELLE .....	15
REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
RICHTLINIEN ZUR FEHLERBEHEBUNG .....	22
SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION.....	23
MASSE FÜR DEN EINBAU .....	24
UMWELTSCHUTZ .....	25
TECHNISCHE DATEN.....	25

Um das Risiko von Unfällen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es wichtig, dass Sie diese Anleitung vor der Installation und dem ersten Gebrauch des Geräts lesen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUF.



## WARNUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

### Richtige Verwendung

➔ Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Es ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Arbeits- und Wohnumgebungen konzipiert.

➔ Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien vorgesehen.

➔ Es ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt, wie in dieser Betriebs- und Montageanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung des Geräts ist nicht zulässig und kann gefährlich sein.

➔ Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

➔ Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
- Bauernhöfen;
- Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen;
- Bed-and-Breakfast-Unterkünften. Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen.

### Sicherheit für Kinder

➔ Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

➔ Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

➔ Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät unbeaufsichtigt zu reinigen.

➔ Dieses Gerät ist kein Spielzeug! Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Kinder nicht mit dem Gerät oder seinen Bedienelementen spielen.

➔ Das Gerät erwärmt sich während des Gebrauchs und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es abgekühlt ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

➔ Verpackungen wie Lebensmittelverpackungen, Styropor und Plastikfolien sollten für Babys und Kinder unerreichbar sein. Es besteht die Gefahr des Erstickens. Entsorgen oder recyceln Sie alle Verpackungen so schnell wie möglich auf sichere Art und Weise.

### Technische Sicherheit

➔ Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von einer qualifizierten und kompetenten Person unter strikter Einhaltung der

nationalen und lokalen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

➔ Ein defektes Gerät kann gefährlich sein. Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf sichtbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.

➔ Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß geerdet ist. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss unbedingt beachtet und regelmäßig überprüft werden, und im Zweifelsfall sollte ein qualifizierter Elektriker die Hausinstallation überprüfen.

➔ Die Installation, Wartung und Reparatur durch nicht qualifizierte Personen kann gefährlich sein.

➔ Um das Risiko einer Beschädigung des Geräts zu vermeiden, überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die Anschlussparameter (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, wenn Sie Zweifel haben.

➔ Schließen Sie das Gerät nicht über einen Mehrfachsteckdosenadapter oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Dies garantiert nicht die notwendige Sicherheit des Geräts (z.B. Überhitzungsgefahr).

➔ Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Geräts. Manipulationen an elektrischen Anschlüssen oder Komponenten und mechanischen Teilen sind für den

Benutzer sehr gefährlich und können zu Fehlfunktionen führen.

➔ Solange das Gerät unter Garantie steht, dürfen Reparaturen nur von einem Servicetechniker durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie.

➔ Der Hersteller kann die Sicherheit des Geräts nur bei Verwendung von Ersatzteilen garantieren. Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ersetzt werden.

➔ Wenn der Stecker vom Anschlusskabel abgezogen wird oder das Gerät ohne Stecker geliefert wird, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

➔ Während der Installation, Wartung und Reparatur muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät erst nach der Installation bzw. nach der Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten mit Strom versorgt wird.

➔ Achten Sie in Bereichen, die von Kakerlaken oder anderem Ungeziefer befallen sein können, besonders darauf, das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch Kakerlaken oder anderes Ungeziefer verursacht werden können.

➔ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

➔ **Das Netzkabel darf nur durch die Öffnung im unteren Teil des Schrankes**

## Eingebauter Heizungsschrank

**geführt werden, so dass es nicht die Rückseite des Schrankes berührt.**

➔ Wenn Sie das Gerät überlasten, sich auf das Gerät setzen oder stützen, können die Teleskopschienen beschädigt werden. Die Teleskopschienen können mit maximal 25 kg belastet werden.

➔ Wenn das Gerät hinter einer Küchenmöbeltür installiert ist, kann es nur bei geöffneter Tür verwendet werden. Schließen Sie die Tür nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

➔ Erhitzen Sie keine ungeöffneten Konserven oder Dosen mit Lebensmitteln in der Schublade, da der Druck in den Dosen eine Explosion verursachen könnte. Dies könnte zu Verletzungen, Verbrühungen oder Gewebeschäden führen.

➔ Wenn das Gerät eingeschaltet wird, erwärmt sich die Unterseite des Schrankes. Achten Sie darauf, sie nicht zu berühren, wenn der Schrank geöffnet ist.

**Richtiger Gebrauch**

➔ DER SCHRANK IST ZUM WARMHALTEN VON SPEISEN GEDACHT, NICHT ZUM HEISSHALTEN. STELLEN SIE SICHER, DASS DIE LEBENSMITTEL WIRKLICH HEISS SIND, WENN SIE IN DEN SCHRANK GESTELLT WERDEN.

➔ Sie könnten sich am Schrank oder am Kochgeschirr verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände mit hitzebeständigen

Handschuhen oder Ofenhandschuhen, wenn Sie das Gerät benutzen. Lassen Sie sie nicht nass werden oder auslaufen, da dies zu einer schnelleren Wärmeübertragung durch das Material führt und die Gefahr von Verbrühungen oder Verbrennungen besteht.

➔ Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbaren Gegenstände im Heizungsschrank auf. Diese könnten beim Einschalten des Geräts schmelzen oder Feuer fangen, was zu einem Brand führen könnte.

➔ Aufgrund der hohen Temperaturabstrahlung können Gegenstände, die während des Betriebs in der Nähe des Geräts liegen, Feuer fangen. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raums.

➔ Verwenden Sie keine Plastik- oder Aluminiumbehälter. Sie schmelzen bei hohen Temperaturen und können Feuer fangen. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kochgeschirr aus Glas, Porzellan usw.

➔ Seien Sie beim Öffnen und Schließen eines beladenen Schrankes vorsichtig, damit keine Flüssigkeiten auslaufen und durch die Lüftungsschlitze eindringen. Dies könnte zu einem Kurzschluss des Geräts führen.

➔ Wenn die Temperatur zu niedrig ist, können sich auf den Lebensmitteln Bakterien bilden. Achten Sie darauf, dass Sie die Temperatur hoch genug einstellen, damit die Lebensmittel warm bleiben.

## Reinigung und Pflege

➔ Es besteht Verletzungsgefahr. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um dieses Gerät zu reinigen. Der Dampf könnte die elektrischen Bauteile erreichen und einen Kurzschluss verursachen.

➔ Tauchen Sie das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

➔ Ersetzen Sie die mitgelieferte Antirutschmatte niemals durch ein Küchenhandtuch oder etwas Ähnliches.



## DIE SORGE UM DIE UMWELT

### Zerstörung von Verpackungsmaterialien

➔ Die Transport- und Schutzverpackungen wurden aus umweltfreundlichen und recycelbaren Materialien hergestellt.

➔ Achten Sie darauf, dass alle Kunststoffverpackungen, Beutel usw. sicher entsorgt und außerhalb der Reichweite von Säuglingen und Kleinkindern aufbewahrt werden. Es besteht die Gefahr des Erstickens.

### Entsorgung von Altgeräten

Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft Materialien, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Entsorgung potenziell gesundheits- und umweltgefährdend sein können. Sie

sind jedoch für das ordnungsgemäße Funktionieren Ihres Geräts unerlässlich. Darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden

Entsorgen Sie es bei Ihrem örtlichen Recycling-/Wiederverwertungszentrum oder fragen Sie Ihren Händler um Rat. Achten Sie darauf, dass es für Kinder ungefährlich ist, wenn Sie es zur Entsorgung aufbewahren.



### Elektrischer Anschluss ohne Stecker

➔ Das Gerät ist für eine feste Installation mit einem dreipoligen Netzkabel ausgelegt und darf nur von einem zugelassenen Elektriker gemäß dem Schaltplan angeschlossen werden.

➔ Der Austausch des Netzkabels darf nur von einem qualifizierten Elektriker unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften vorgenommen werden.

➔ Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Splitter oder Verlängerungskabel. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

➔ Wenn der Anschluss nach der Installation unzugänglich wird, muss ein Trennschalter mit allen Kontakten mit

## Eingebauter Heizungsschrank

mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen werden.

➔ Schließen Sie die Drähte des Netzkabels entsprechend der folgenden Farbkodierung an:

- Gelb-grün – Erde
- Blau – Null (N)
- Braun – Phase (L)

### Elektrischer Anschluss mit Stecker

➔ Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden. Nur ein qualifizierter Elektriker, der die einschlägigen Vorschriften beachtet, darf die Steckdose installieren oder das Anschlusskabel austauschen. Wenn der Stecker nach der Installation nicht zugänglich ist, muss auf der Installationsseite ein allpoliger Trennschalter mit mindestens 3 mm Kontaktabstand angebracht werden. Bei der Installation ist ein Berührungsschutz vorzusehen.

➔ Der Displaytest wird innerhalb von 10 Sekunden nach der Installation des Geräts und nach dem Ausschalten der Stromversorgung durchgeführt. Gleichzeitig wird der Ventilator eingeschaltet. Das Gerät darf während dieser Zeit nicht betrieben werden.

➔ Bitte bringen Sie das dieser Dokumentation beiliegende Zusatzschild mit den technischen Daten des Geräts an der in dieser Anleitung unter "Kundendienst, Schild mit technischen Daten" vorgesehenen Stelle an.


### Reinigung und Aufwärmen bei der ersten Inbetriebnahme

➔ Entfernen Sie die Schutzfolie und die Klebeetiketten.


➔ Nehmen Sie die Antirutschmatte und ggf. das Gitter aus der Schublade und wischen Sie sie mit einem Schwamm mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.


➔ Wischen Sie das Gerät innen und außen nur mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

➔ Bringen Sie die Antirutschmatte und den Einlegeboden (falls vorhanden) wieder in der Schublade an.

➔ Erhitzen Sie dann den leeren Schrank für mindestens zwei Stunden .

➔ Berühren  Sie wiederholt, bis die LED leuchtet.

➔ Berühren Sie die Berührungstaste  so oft, bis die rechte LED aufleuchtet.

➔ Berühren Sie die Berührungstaste  wiederholt, bis die 2h(Stunden)-Lampe aufleuchtet.

➔ Schließen Sie das Gehäuse.

Die Wärmeschublade ist mit einem selbstschließenden Dämpfungsmechanismus ausgestattet.

Außerdem ist sie mit einem Kontaktschalter ausgestattet, der dafür sorgt, dass das Heizelement und das Gebläse des Geräts nur dann laufen, wenn die Schublade geschlossen ist



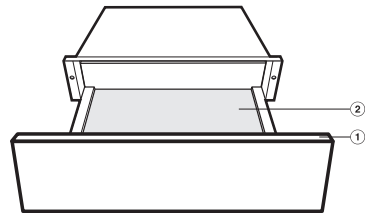
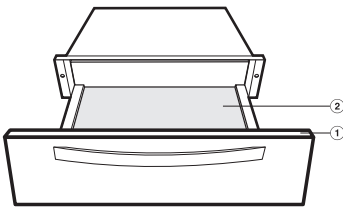
## Eingebauter Heizungsschrank

➔ Die Metallteile sind mit einer Schutzschicht versehen, die beim ersten Aufheizen einen leichten Geruch abgeben kann.

➔ Der Geruch und eventuelle Dämpfe verflüchtigen sich nach kurzer

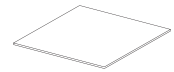
Zeit und sind kein Anzeichen für einen fehlerhaften Anschluss oder ein defektes Gerät.

➔ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal aufheizen, achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist.



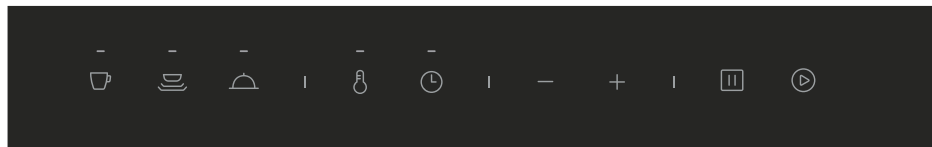
1. Bedienfeld

2. Antirutschmatte: für eine sicherere Aufbewahrung von Geschirr (optionales Zubehör)



Bei Geräten ohne Griff: Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen. Wenn die Schublade geöffnet wird, gleitet sie leicht heraus. Sie können sie dann in aller Ruhe herausziehen.

## Eingebauter Heizungsschrank

**BEDIENFELD**

Zum Erwärmen von Tassen und Gläsern



Zum Erwärmen von Tellern und



Zur Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen



Zum Einstellen der Temperatur



Zum Einstellen der Dauer



So stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein Untertassen



Reset-Taste



Start-Taste

Das Gerät kann gleichzeitig zum Warmhalten von Speisen und zum Erwärmen von Tellern und Untertassen verwendet werden. Die Speisen müssen jedoch ordnungsgemäß abgedeckt werden und das Geschirr muss abgetrocknet werden.

Beachten Sie dies! Das Aufheizen von Tellern und Schüsseln dauert länger, aber sie können sehr heiß werden, wenn Sie diese Funktionen.

**FUNKTIONEN**

1. Drücken Sie im Standby-Modus "☐", die Tassen- und Glaswärmerfunktion auf 40 °C zu stellen.

2. "40 °C" wird angezeigt.

3. Berühren Sie "+" oder "-", um die Temperatur einzustellen.

4. Berühren Sie "🕒" und drücken Sie dann "+" oder "-", um die Heizzeit einzustellen.

5. Berühren Sie "▶", um die Temperatur und die Uhrzeit zu speichern.

6. Schließen Sie die Tür und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät beginnt dann zu laufen.

**📌 Hinweis:**

1. Während der Parametereinstellung können Sie andere Funktionstasten drücken, um die Funktion zwischen "☐", "☐" и "☐" zu wechseln.

2. Bevor Sie die Tür schließen, können Sie "☐" berühren, um die Einstel-

lung abzubrechen. Das Gerät kehrt dann in den Standby-Modus zurück.

3. Öffnen Sie während des Betriebs die Tür, um in den Parametrierungsmodus zu gelangen. Drücken Sie dann auf "+" oder "-", um die Temperatur einzustellen, oder auf "⊖" oder "⊕" um die gewünschte Einstellung zu ändern, und dann auf "⊞" um Ihre Einstellungen zu speichern.

4. Nachdem Sie die Einstellungen wie oben beschrieben gespeichert haben, können Sie "⏏" drücken, um in den Standby-Modus zu wechseln oder die Tür schließen, um den Betrieb zu starten.

### Besonderheiten

1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, öffnen Sie die Tür. Es ertönt ein Signal und das Gerät geht in den Standby-Modus über. Es wird eine "0" angezeigt.

2. Wird während der Einstellung der Uhr innerhalb von 3 Minuten nichts unternommen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

3. Wenn die Taste richtig gedrückt wird, ertönt der Summer.




4. Der Summer ertönt dreimal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist.



## ERSTE SCHRITTE

### Temperatureinstellungen

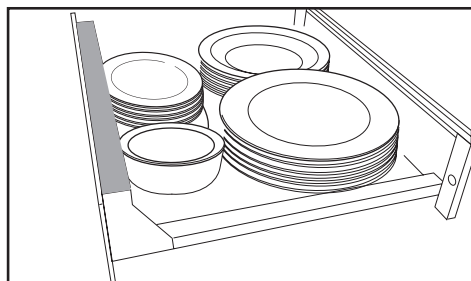
Jede Funktion hat ihren eigenen Temperaturbereich. Die werkseitig eingestellten empfohlenen Temperaturen sind fett gedruckt. Die Temperatur kann in Schritten von 5° geändert werden. Die zuletzt gewählte Temperatur wird beim nächsten Einschalten des Geräts automatisch aktiviert und auf dem Display angezeigt.

TEMPERATUR (°C)		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

\* Ungefähre Temperaturwerte, gemessen in der Mitte eines leeren Gehäuses

### Kapazität

Die Menge, die geladen werden kann, hängt weitgehend von der Größe und dem Gewicht des Geschirrs ab. Überlasten Sie den Schrank nicht. Die maximale Tragfähigkeit beträgt 25 kg. Bei maximaler Belastbarkeit sollte der Schrank leicht geöffnet oder geschlossen sein.




Die hier gezeigten Belastungsbeispiele sind lediglich Empfehlungen.


**- erhitze Geschirrtteile:**

- 6 teller .....26 cm
- 6 suppenschalen .....23 cm
- 6 gerichte zum Nachtisch .....19 cm
- 1 ovales Gericht .....32 cm
- 1 mittelgroße Servierschüssel...16 cm
- 1 kleine Servierschüssel .....13cm

### Einstellungen

Gericht	Abdecken?	Eingestellte Temperatur 
Steak (mit Blut)	ja	65
Backen/Gratin	ja	80
Gebratenes Fleisch	ja	75
Kasserolle	ja	80
Fischstäbchen	nein	80
Fleisch in Sauce	ja	80
Gemüse in Sauce	ja	80
Gulasch	ja	80

## Eingebauter Heizungsschrank

Gericht	Abdecken?	Eingestellte Temperatur 
Kartoffelpüree	ja	75
Zubehör und Geschirr	ja	80
Pellkartoffeln / Jungkartoffeln	ja	75
Panierte Schnitzel	nein	80
Pfannkuchen/Kartoffelkrapfen	nein	80
Pizza	nein	80
Gekochte Kartoffeln	ja	80
Sauce	ja	80
Strudel	nein	80
Zum Aufwärmen von Brot	nein	65
Zum Aufwärmen von Brötchen	nein	65

\* Je nach Modell

\* Hängt von der Menge, den Lebensmitteln oder der Art des Rezepts ab.

### Was ist es?

Dabei handelt es sich um ein Kochverfahren, bei dem die Kochtemperatur gleich oder nahe der gewünschten Endtemperatur ist. Beim traditionellen Garen ist die Gartemperatur immer höher als die gewünschte Temperatur des verzehrfertigen Lebensmittels. Beim Niedrigtemperaturgaren wird das Fleisch über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur gegart. Bei dieser Methode verliert das Fleisch weniger Flüssigkeit (weniger Molekülzerfall) und behält seine organoleptischen Eigenschaften (Vitamine, Proteine usw.), Frische, Geschmack und Saftigkeit.

Diese Garmethode ist besonders für große und zarte Fleischstücke geeignet.

Um die Genauigkeit zu gewährleisten, empfehlen wir die Verwendung eines patentierten Lebensmittelthermometers zur Überwachung der Innentemperatur.

### Innentemperatur

Lebensmittel können in der Wärmeschublade bis zu einer Innentemperatur

von 70 °C gegart werden. Fleisch, das auf eine höhere Innentemperatur als 70 °C gegart werden muss, ist nicht zum Garen in der Wärmeschublade geeignet.

Die Innentemperaturanzeige gibt Auskunft über den Gargrad in der Mitte eines Fleischstücks. Je niedriger die Innentemperatur, desto weniger durchgebraten ist das Fleisch in der Mitte:

45-50 °C = blutig

55-60 °C = halb durchgebraten

65 °C = durchgebraten

### Wie man es benutzt

1. Den Backofen 15 Minuten lang auf 70 °C vorheizen.
2. Das Fleisch fest mit Frischhaltefolie abdecken.
3. Die Garzeit hängt von der Größe der einzelnen Fleischstücke ab (siehe Tabelle).
4. Legen Sie das abgedeckte Fleisch auf einen Teller und stellen Sie die Zeit mit einer Zeitschaltuhr ein.
5. Braten Sie das Fleisch, um es zu würzen (siehe Tabelle).



## KOCHTABELLE

RINDFLEISCH UND KALBFLEISCH				
Teil	Dicke	Bratungsgrad	Zeit	Bratzeit
Ganzes Filet	50 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 35 min. 2 Std. 35 Min. 3 Std. 30 Min.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung 3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	60 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 45 Min. 2 Std. 50 Min. 4 Std.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung 3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	70 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	2 Std. 3 Std. 4 Std. 40 Min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung 3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
Medaillons Ribeye Steak T-Bone Rhombus- Steak	20 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	50 Min 1 Std. 30 Min. 2 Std.	90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung 3 min für die mittlere Leistungsstufe des Ofens
	30 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 5 Min. 1 Std. 50 Min. 2 Std. 20 Min.	90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung 3 min für die mittlere Leistungsstufe des Ofens
	40 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 20 Min. 2 Std. 10 Min. 3 Std.	2 Min pro Seite bei voller Ofenleistung 4 min für die mittlere Leistungsstufe des Ofens
Die Kehlnaht Roastbeef	60 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 45 Min. 2 Std. 50 Min. 4 Std.	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung 6 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	70 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	2 Std. 3 Std. 4 Std. 40 Min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung 6 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	80 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	2 Std. 20 Min. 3 Std. 30 Min. 5 Std. 40 Min.	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung 6 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung

Eingebauter Heizungsschrank

<b>SCHWEINEFLEISCH</b>				
<b>Teil</b>	<b>Dicke</b>	<b>Bratungsgrad</b>	<b>Zeit</b>	<b>Bratzeit</b>
Ganzes Filet	40 mm	Mittleres Braten Gebraten	2 Std. 20 Min. 3 Std. 10 Min.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	50 mm	Mittleres Braten Gebraten	2 Std. 35 Min. 3 Std. 25 Min.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	60 mm	Mittleres Braten Gebraten	3 Std. 4 Std. 5 Min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
Rohschinken Fleischrollen Schweinebraten Ganze Schweinelende	30 mm	Mittleres Braten Gebraten	1 Std. 50 Min. 2 Std. 40 Min.	2 Min. für die Außenseite bei hoher Backofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	40 mm	Mittleres Braten Gebraten	2 Std. 20 Min. 3 Std. 10 Min.	2 Min. für die Außenseite bei hoher Backofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	50 mm	Mittleres Braten Gebraten	2 Std. 35 Min. 3 Std. 25 Min.	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
				6 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	60 mm	Mittleres Braten Gebraten	3 Std. 4 Std. 5 Min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
6 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung				
70 mm	Mittleres Braten Gebraten	3 Std. 20 Min. 4 Std. 45 Min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung	
			6 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung	
80 mm	Mittleres Braten Gebraten	3 Std. 40 Min. 5 Std. 30 Min.	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung	
			6 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung	
Kotelett hacken	10 mm	Mittleres Braten Gebraten	1 Std. 10 Min. 1 Std. 30 Min.	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
				2 Min. für die Außenseite bei hoher Backofenleistung
	20 mm	Mittleres Braten Gebraten	1 Std. 30 Min. 2 Std. 10 Min.	90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei hoher Backofenleistung



## Eingebauter Heizungsschrank

GEFLÜGEL				
Teil	Dicke	Bratungsgrad	Zeit	Bratzeit
Hühnerbrust	25 mm	Mittlere Brat	1 Std. 30 Min.	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
		Gebraten	2 Std.	90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
	35 mm	Mittlere Brat	1 Std. 45 Min.	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
		Gebraten	2 Std. 20 Min.	90 Min. für die Seite bei hoher Backofenleistung
Entenbrust (Magre)	35 mm	Mit Blut	1 Std.	4 Min. für die Haut auf der Seite bei mittlerer bis hoher Kochstufe
		Mittlere Brat	1 Std. 30 Min.	4 Min. für die Haut auf der Seite bei mittlerer bis hoher Kochstufe
		Gebraten	2 Std.	4 Min. für die Haut auf der Seite bei mittlerer bis hoher Kochstufe
	40 mm	Mit Blut	1 Std. 45 Min.	4 Min. für die Haut auf der Seite bei mittlerer bis hoher Kochstufe
		Mittlere Brat	2 Std. 20 Min.	4 Min. für die Haut auf der Seite bei mittlerer bis hoher Kochstufe
		Gebraten	3 Std.	4 Min. für die Haut auf der Seite bei mittlerer bis hoher Kochstufe
Putenbrust	40 mm	Mittlere Brat	3 Std.	90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
		Gebraten	4 Std.	3 Min. für die Außenseite bei hoher Backofenleistung
	50 mm	Mittlere Brat	3 Std. 50 Min.	90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
		Gebraten	5 Std.	3 Min. für die Außenseite bei hoher Backofenleistung
Foieux- Medaillon (Enten- oder Gänseleber)	10 mm	Mittlere Brat	30 Min	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
	20 mm	Mittlere Brat	40 Min	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
	30 mm	Mittlere Brat	50 Min	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
Ganze Gänseleber (Enten- oder Gänseleber)	35 mm	Mittlere Brat	48 Min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
	45 mm	Mittlere Brat	1 Std.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
	55 mm	Mittlere Brat	1 Std. 15 Min.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung

Eingebauter Heizungsschrank

<b>SCHAFLAMM</b>				
<b>Teil</b>	<b>Dicke</b>	<b>Bratungsgrad</b>	<b>Zeit</b>	<b>Bratzeit</b>
Lammkarree	40 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 20 Min. 2 Std. 10 Min. 3 Std.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	50 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 35 Min. 2 Std. 35 Min. 3 Std. 30 Min.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	60 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 45 Min. 2 Std. 50 Min. 4 Std.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
Lammrücken	60 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 45 Min. 2 Std. 50 Min. 4 Std.	3 Min. für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	70 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	2 Std. 3 Std. 4 Std. 40 Min	3 Min. für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	80 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	2 Std. 20 Min. 3 Std. 30 Min. 5 Std. 40 Min.	3 Min. für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
Lammkeule am Knochen Gigt	60 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	1 Std. 45 Min. 2 Std. 50 Min. 4 Std.	2 Min. für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	70 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	2 Std. 3 Std. 4 Std. 40 Min	2 Min. für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
	80 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	2 Std. 20 Min. 3 Std. 30 Min. 5 Std. 40 Min.	2 Min. für die Außenseite bei voller Ofenleistung
				3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Backofenleistung
Lammkoteletts	10 mm	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	35 Min 1 Std. 10 Min. 2 Std.	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
				90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
	20 m	Mit Blut Mittlere Brat Gebraten	50 Min 1 Std. 30 Min. 2 Std. 30 Min.	60 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung
				90 Sekunden pro Seite bei voller Ofenleistung

## Eingebauter Heizungsschrank

<b>EIER</b>		
<b>Größe</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Zeit</b>
Sehr groß	73g und mehr	2 Std. 20 Min.
		2 Std. 30 Min.
		3 Std. 10 Min.
Groß	63g < 73g	2 Std. 11 Min.
		2 Std. 31 Min.
		3 Std. 1 Min.
Mittelgroß	53g < 63g	2 Std. 5 Min.
		2 Std. 25 Min.
		2 Std. 55 Min.
Klein	53g und weniger	2 Std.
		2 Std. 20 Min.
		2 Std. 50 Min.

## Eingebauter Heizungsschrank

## ANDERE ANWENDUNGEN

Art der Speise	Geschirr	Bedecktes Geschirr	Temperatur	Dauer
Auftauen der Beeren	Teller	nein	65 °C	1 Stunde
Gefrorenes Gemüse auftauen	Teller	nein	65 °C	1 Stunde
Auftauen des Teigs	Schale	ja	45 °C	1/2 Stunde
Herstellung von Joghurt	Joghurtbecher mit Deckeln	ja	45 °C	6 Stunden
Schokolade schmelzen	Schale	nein	50 °C	1 Stunde
Aufgussöl	Schüssel mit Lebensmittelfolie abgedeckt	ja	75 °C	4 Stunde
Infusionswasser	Schüssel mit Lebensmittelfolie abgedeckt	ja	65 °C	4 Stunde
Getrocknete Tomaten	Teller mit Backpapier	nein	60 °C	20 Stunden
Getrocknete Gemüse	Teller	nein	60 °C	12 Stunden
Getrocknete geschnittene Früchte	Teller	nein	60 °C	12 Stunden
Getrocknete Kräfte	Teller	nein	70 °C	4 Stunden
Trockene Semmelbrösel für Paniermehl	Teller	nein	80 °C	4 Stunden
Vertrauen	Tupperware			
kann im Mikrowellenofen verwendet werden	schließen und öffnen Sie die Lüftungsöffnung	50 °C	Je nach Größe 1 bis 2 Stunden	
Fisch in Öl	Teller	nein	80 °C	2 Stunde
Weißer Melba-Toast	Pyrex-Behälter	ja	80 °C	Von 1 Stunde bis 12 Stunden



## REINIGUNG UND PFLEGE

### Möglichkeit einer Verletzung.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger. Der Dampf könnte die elektrischen Bauteile erreichen und einen Kurzschluss verursachen.

### Gefahr der Beschädigung.

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts nur Haushaltsreiniger.

Reinigen und trocknen Sie das gesamte Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf eine sichere Temperatur abkühlen.


### Frontplatte und Innenraum des Geräts

 **Entfernen Sie jeden Schmutz sofort.**

**Andernfalls lässt sich der Schmutz nicht mehr entfernen und die Oberfläche kann sich verändern oder verfärben.**

Reinigen Sie alle Oberflächen mit einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel. Wischen Sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

Sie können auch ein sauberes, feuchtes Mikrofaser Tuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

 **Alle Oberflächen sind anfällig für Kratzer. Kratzer auf Glasflächen können zu Beschädigungen führen.**

**Der Kontakt mit ungeeigneten Reinigungsmitteln kann die Oberflächen verändern oder verfärben.**

### **Um die Oberflächen des Geräts nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine**

- ➔ Reinigungsmittel, die Soda, Ammoniak, Säuren oder Chloride enthalten,
- ➔ Reinigungsmittel, die zur Beseitigung von Kalkablagerungen bestimmt sind, scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Pulver- und Cremewaschmittel,
- ➔ Reiniger auf Lösungsmittelbasis, Reiniger für rostfreien Stahl, Geschirrspülmittel, Backofensprays, Glasreiniger, harte Scheuerschwämme und -bürsten, z. B. Spülschwämme, scharfe Metallspachtel.

### Antirutschmatte

- ➔ Nehmen Sie die Antirutschmatte aus der Schublade, bevor Sie sie reinigen.
- ➔ Reinigen Sie die Antirutschmatte nur von Hand mit einer Lösung aus heißem Wasser und etwas Spülmittel und wischen Sie sie anschließend mit einem Tuch trocken.
- ➔ Legen Sie die Antirutschmatte erst wieder in die Schublade, wenn sie vollständig trocken ist.

**➔ Waschen Sie die Antirutschmatte nicht in der Spülmaschine oder Waschmaschine. Legen Sie die Antirutschmatte niemals in den Backofen oder den Trockner.**





## RICHTLINIEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

Anhand der folgenden Hinweise können Sie kleinere Störungen am Gerät, die zum Teil auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, beheben, ohne den Kundendienst anrufen zu müssen.

! Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen nur von qualifiziertem Personal unter strenger Beachtung der geltenden örtlichen und nationalen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparaturen und andere Arbeiten, die von nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können gefährlich sein

Problem	Mögliche Ursache	Behebung des Problems
Das Gerät heizt nicht auf	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen und der Stecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker ein und verbinden Sie ihn mit der Steckdose.
	Die Netzsicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten wieder ein (siehe Etikett mit dem Mindestwert der Sicherung). Wenn das Gerät nach dem Zurücksetzen des Schalters im Sicherungskasten und dem erneuten Einschalten immer noch nicht warm wird, lassen Sie es von einer Elektrofachkraft überprüfen.
Die Speisen sind nicht heiß genug	Die Funktion zum Warmhalten von Speisen „☰“ ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die gewünschte Funktion.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Lüftungsschlitze sind geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Luft frei zirkulieren kann
Speisen zu heiß	Die Funktion zum Warmhalten von Speisen „☰“ ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die gewünschte Funktion.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Das Kochgeschirr nicht heiß genug	Die Funktion Tellerwärmer „☰“ ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die gewünschte Funktion.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Lüftungsschlitze sind geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Luft frei zirkulieren kann.
	Das Kochgeschirr wurde nicht lange genug erhitzt.	Verschiedene Faktoren beeinflussen die Aufwärmzeit des Geschirrs (siehe "Aufwärmen des Geschirrs").

Eingebauter Heizungsschrank

Das Kochgeschirr zu heiß	Die Funktion Teller- und Plattenwärmer «  » oder «  » Tassen- und Glaswärmer ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die gewünschte Funktion.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Geräusche sind zu hören, wenn die Schublade in Gebrauch ist	Das Geräusch wird durch das Gebläse erzeugt, das die Wärme gleichmäßig in der Schublade verteilt. Das Gebläse läuft in regelmäßigen Abständen, wenn die Funktionen zum Warmhalten von Speisen und zum Niedertemperaturgaren verwendet werden.	Dies ist kein Fehler.



**SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION**

☞ Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Anschlussangaben auf dem Typenschild (Spannung und Frequenz) mit der Netzspannung übereinstimmen, da das Gerät sonst beschädigt werden könnte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.

☞ Die Steckdose und der Schalter müssen nach der Installation des Geräts leicht zugänglich sein.

☞ Die Wärmeschublade darf nur in Verbindung mit vom Hersteller zugelassenen Geräten installiert werden. Der Hersteller kann keinen störungsfreien Betrieb garantieren, wenn das Gerät in Verbindung mit anderen als den vom Hersteller als geeignet angegebenen Geräten verwendet wird.

☞ Wenn die Wärmeschublade in Verbindung mit einem anderen geeigneten Gerät installiert wird, muss die Wärmeschublade über einem Zwischenboden installiert werden. Vergewissern Sie sich, dass der Schrank sowohl sein

Gewicht als auch das des anderen Geräts tragen kann.

☞ Da das Einbau-Kombigerät direkt über der Wärmeschublade platziert wird, ist ein Zwischenboden zwischen den beiden Geräten nicht erforderlich.

☞ Das Gerät sollte so eingebaut werden, dass der Inhalt der Schublade sichtbar ist. So vermeiden Sie, dass Sie sich an heißen Speisen verbrennen. Es muss genügend Platz vorhanden sein, um die Schublade vollständig auszufahren.

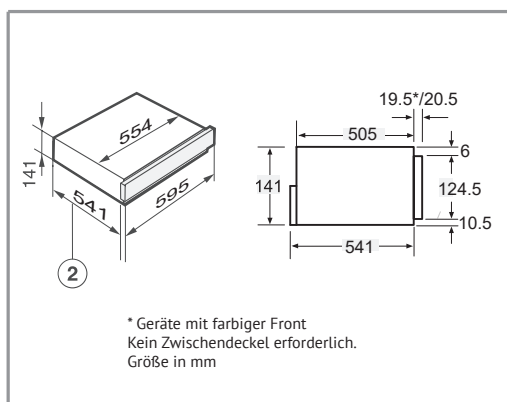
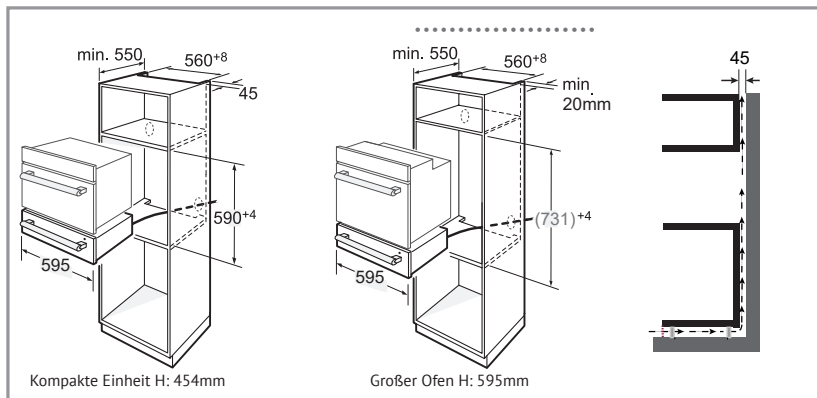
☞ Die Wärmeschublade ist in zwei Modellen erhältlich, die sich durch die Öffnung der Tür unterscheiden. Die Einbaumaße der Wärmeschublade müssen zu den Einbaumaßen des Kombigerätes addiert werden, um die erforderliche Nischengröße zu ermitteln.

Beachten Sie bei der Montage des Kombigerätes die Anweisungen in der dem Kombigerät beiliegenden Bedienungs- und Montageanleitung.

Eingebauter Heizungsschrank

**!** MASSE FÜR DEN EINBAU

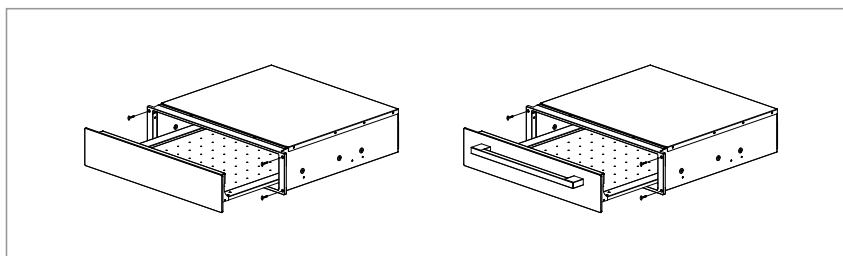
Alle Maße in dieser Anleitung sind in Millimetern angegeben.



1. In Kombination mit Pyrolysekoher ist ein Ausschnitt zur Belüftung erforderlich
  2. Abmessungen einschließlich Stromkabelanschluss Verbindungskabel L = 1000 mm
- \*Geräte mit Glasfrontplatte  
\*Geräte mit Metallfrontplatte

**Hinweis:**

- 1) Maximale Leistung der Kompaktgeräte = 3350 W.
- 2) Das Netzkabel kann nur durch das Loch im Boden des Schrankes geführt werden, so dass es die Rückseite des Schrankes nicht berührt.





**UMWELTSCHUTZ**

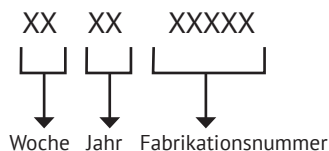
Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – Waste Electrical and Electronic Equipment) gekennzeichnet. Die Richtlinien legen ggf. die Rahmenbedingungen für die Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.

**TECHNISCHE DATEN**

Anschluß	220-240 B 50-60 Hz
Gesamtanschlusswert:	1000W

## Eingebauter Heizungsschrank

**SERIENNUMMER:****HERSTELLER:**

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

**FABRIKEN-NIEDERLASSUNGEN DES HERSTELLERS:**

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd., 6 Yong An Straße, Beijiao Shunde, Foshan, Provinz Guangdong 528311, China.

**IMPORTEUR:**

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

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

**CONTENT**

WARNING AND SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
CARING FOR THE ENVIRONMENT.....	32
CONTROL PANEL.....	34
OPERATION.....	34
TEMPERATURE SETTINGS PATYPE.....	35
COOKING TABLE.....	39
CLEANING AND CARE.....	45
PROBLEM SOLVING GUIDE.....	46
SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION.....	47
BUILDING-IN DIMENSIONS.....	48
ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	49
TECHNICAL DATA.....	49

## Warmer drawer

This appliance complies with all relevant safety requirements.

Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully before installation and before using it for the first time. They contain important notes. Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

Users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.



## WARNING AND SAFETY INSTRUCTIONS

### Correct application

➔ The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and similar working and residential environments.

➔ The appliance is not intended for outdoor use.

➔ It is intended for domestic use only as described in these operating and installation instructions. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous.

➔ The appliance can only be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised whilst using it, or have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.

➔ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shop, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

### Safety with children

➔ Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are constantly supervised.

➔ Children 8 years and older may only use the appliance if they have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.

➔ Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.

➔ This appliance is not a toy! To avoid the risk of injury, do not let children play with the appliance or its controls.

➔ The appliance gets hot when in use and remains hot for quite a while after being switched off. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.

➔ Packaging, e.g. cling film, polystyrene and plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Danger of suffocation. Dispose of or recycle all packaging safely as soon as possible.

### Technical safety

➔ Installation, maintenance and repair work may only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with national and local safety regulations. Installation, maintenance and repairs by unqualified persons could be dangerous.

**Warmer drawer**

➔ A damaged appliance can be dangerous. Before installation, check the appliance for visible signs of damage. Do not use a damaged appliance.

➔ The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when correctly earthed. It is most important that this basic safety mains electricity supply during installation, requirement is observed and regularly tested, and where there is any doubt, the household wiring system should be inspected by a qualified electrician.

➔ To avoid the risk of damage to the appliance, make sure that the connection data (frequency and voltage) on the data plate corresponds to the household supply, before connecting the appliance to the mains supply. Consult a qualified electrician if in any doubt.

➔ Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).

➔ For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in. This appliance must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).

➔ Do not open the casing of the appliance. Tampering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults.

➔ While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician. Otherwise the guarantee is invalidated.

➔ The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when replacement parts are used. Faulty components must only be replaced by original spare parts.

➔ If the plug is removed from the connection cable or if the appliance is supplied without a plug, the appliance must be connected to the electrical supply by a suitably qualified electrician.

➔ The appliance must be disconnected from the mains electricity supply during installation, maintenance and repair work. Ensure that power is not supplied to the appliance until after it has been installed or until any maintenance or repair work has been carried out.

➔ In areas which may be subject to infestation by attention to cockroaches or other vermin, pay particular keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.

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

➔ The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.

### Correct use

➔ THE DRAWER IS DESIGNED TO KEEP HOT FOOD WARM AND NOT TO WARM FOOD UP. ENSURE FOOD IS REALLY HOT WHEN PLACED IN SIDE THE WARMING DRAWER.

➔ You could burn yourself on the hot drawer or crockery. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when using the appliance. Do not let them get wet or damp, as this causes heat to transfer through the material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.

➔ Do not store any plastic containers or flammable cleaning and care objects in the warming drawer. They could melt or catch fire when the appliance is switched on, causing a fire hazard.

➔ Due to the high temperatures radiated, objects left near the appliance when it is in use could catch fire. Do not use the appliance to heat up the room.

➔ Never replace the anti-slip mat supplied with the appliance with paper kitchen towel or similar.

➔ If you overload the drawer, or sit or lean on it, the telescopic runners will be damaged. The telescopic runners can support a maximum load of 25 kg.

➔ If the appliance is installed behind a kitchen furniture door, it may only be used with the furniture door open. Only close the door if the appliance is switched off.

➔ Do not heat up unopened tins or jars of food in the drawer, as pressure will build up in the tin or jar causing it

to explode. This could result in injury and scalding or damage.

➔ The underside of the drawer gets hot when switched on. Be careful not to touch it when the drawer is open.

➔ Do not use plastic or aluminium containers. These melt at high temperatures and could catch fire. Use only heat-resistant crockery made of glass, porcelain, etc.

➔ Take care when opening and closing the loaded drawer, that liquids do not spill over and get through the vents. This can cause the appliance to short circuit.

➔ Bacteria can develop on the food if the temperature is too low. Make sure that you set a high enough temperature to keep food warm.

### Cleaning and care

#### Danger of injury

➔ Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

➔ Do not immerse the appliance in water or other liquid when cleaning.

## Warmer drawer



## CARING FOR THE ENVIRONMENT

### Disposal of the packing material

➤ The transport and protective packing has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and should be recycled.

➤ Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.

### Disposal of your old appliance

Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance.

Please do not therefore dispose of it with your household waste.

Please dispose of it at your local community waste collection/recycling centre or contact your dealer for advice. Please ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.



### Electrical connection without plug

➤ The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

➤ Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

➤ Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

➤ If the connection is on longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

➤ Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

- Green and yellow – Earth wire (E)
- Blue – Neutral wire (N)
- Brown – Live (L)

### Electrical connection with plug

➤ The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.



### Before using for the first time

➔ A display test is carried out for 10 seconds after the appliance has been installed and after a power cut. The fan comes on at the same time. The appliance cannot be used during this time.

➔ Please stick the extra data plate for the appliance supplied with this documentation in the space provided in the "After sales service, data plate" section of this booklet.

### Cleaning and heating up for the first time


➔ Remove any protective foil and sticky labels.


➔ Remove the anti-slip mat and, if applicable, the rack from the drawer, and sponge both with warm water and a little washing-up liquid. Dry using a soft cloth.


➔ Wipe the appliance inside and out with a damp cloth only, and then dry with a soft cloth.


➔ Replace the anti-slip mat and the rack (if applicable) in the drawer.

Then heat the empty drawer for at least two hours.

➔ Switch the appliance on by touching the sensor .

➔ Touch the  sensor repeatedly until the LED light.

➔ Touch the  sensor repeatedly until the LED on the far right lights up.

➔ Touch the  sensor repeatedly until 2h lights up.

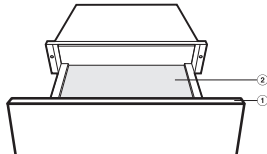
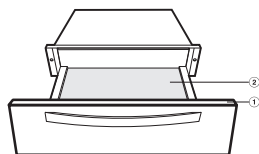
➔ Close the drawer.

The warming drawer is fitted with a softclose self-closing mechanism.

It also has a contact switch, which ensures that the heating element and fan in the appliance only work when the drawer is closed.

Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time.

The smell and any vapours will dissipate after a short time, and do not indicate a faulty connection or appliance. Ensure that the kitchen is well ventilated whilst the appliance is being heated up for the first time.



1. Control panel

2. Anti-slip mat :For keeping crockery secure(Optional accessories)

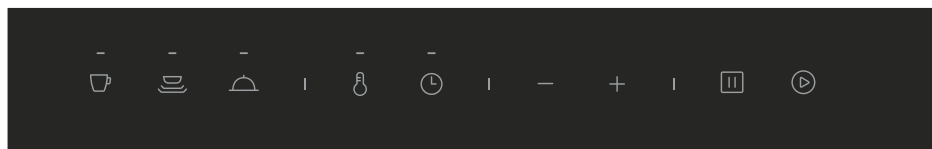









For appliances with no handle: Press the middle of the drawer to open or close it. When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

## Warmer drawer



## CONTROL PANEL



-  For warming cups and glasses
-  For warming plates and dishes
-  For setting the temperature
-  For keeping food warm
-  For setting the duration
- + For adjust temperature and time\
-  Cancel Button
-  Start Button

The appliance can be used to keep food warm at the same time as warming plates and dishes. But the food must be covered properly and dry the dishes when finished.

Take care. The plates and dishes will take longer to warm up, but can get very hot on this function.



## OPERATION

**Function settings**

(1) In waiting state, press "☐", key to start the function of warming cups and glasses with 40 ° C .

(2) "40" will display.

(3) Touch " + " or " - " to adjust the temperature.

(4) Touch " ⌚ " and then touch " + " or " - " to adjust the warming time.

(5) Touch " ▶ ", to save the temperature and time.

(6) Close the door and there will be a beep. Then the appliance will start working.

**Note:**

(1) During parameters setting, you can press other function keys to change the function among "☐", "☐" и "☐".

(2) Before closing the door, you can touch "☐" to cancel the setting. And the appliance will go back to waiting state.

(3) During the process of working, open the door to enter to the parameters adjusting mode. And then press "+" or "-" to adjust the temperature. You can press the "⌚" or "🕒" to change the parameter which you want to adjust. And then press "▶" to save the setting.

(4) After saving the setting as above, you can press "⏏" to enter to the waiting state, or close the door to start working.

### Specifications

(1) When the appliance is electrified, open the door.

The buzzer will ring once and the appliance will enter to waiting state. "0" will display.

(2) In the process of clock setting, if within 3 minute, the oven will go back to the waiting state.




(3) The buzzer sounds once by efficient press.

(4) The buzzer will sound thrice to remind you when cooking is finished.



### TEMPERATURE SETTINGSPATYPE

Each function has its own temperature range. The factory-set recommended temperatures are printed in bold. The temperature can be altered in 5° steps. The last temperature selected is automatically activated the next time the drawer is switched on, and this is shown in the display.

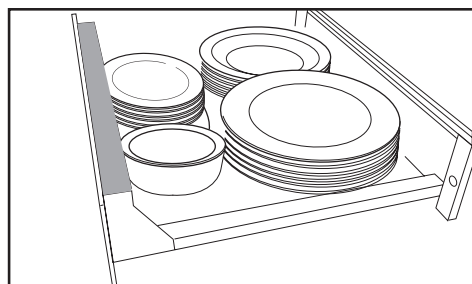
Temperature °C*		
		
40	<b>60</b>	<b>60</b>
45	<b>65</b>	<b>65</b>
50	<b>70</b>	<b>70</b>
55	<b>75</b>	<b>75</b>
60	<b>80</b>	<b>80</b>

\* Approximate temperature values, measured in the middle of the drawer when empty.

Warmer drawer

**Capacity**

The quantity that can be loaded will depend to a great extent on the size and weight of your own crockery. Do not overload the drawer. The maximum load bearing capacity of the drawer is 25 kg. Under the maximum load bearing capacity, the drawer should be opened or closed slightly.




The loading examples shown here are suggestions only.


**- preheat dinnerware for people:**

- 6 dinner plates..... Ø 26 cm
- 6 soup plates..... Ø 23 cm
- 6 dessert dishes ..... Ø 19 cm
- 1 oval platter..... Ø 32 cm
- 1 medium serving bowl ..... Ø 16cm
- 1 small serving bowl..... Ø 13 cm

**Settings**

Food	Cover the container?	Temperature for the 
Steak (rare)	yes	65
Bake/gratin	yes	80
Roast meat	yes	75
Casserole	yes	80
Fish fingers	no	80
Meat in a sauce	yes	80
Vegetables in a sauce	yes	80
Goulash	yes	80

## Warmer drawer

Food	Cover the container?	Temperature for the 
Mashed potato	yes	75
Plated meal	yes	80
Baked potatoes / New potatoes	yes	75
Breaded escalope	no	80
Pancakes/ potato pancakes	no	80
Pizza	no	80
Boiled potatoes	yes	80
Gravy	yes	80
Strudel	no	80
To warm bread	no	65
To warm rolls	no	65

\* Depending on model

\* The containers depend on the quantity, or food, or type of recipe

**Warmer drawer****What it is?**

It is any cooking procedure where the cooking temperature is at or close to the desired final core temp. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired ready-to-eat temperatures. With low temperature cooking meat cooks at a low temperature over a long period of time. Using this method, meat loses less liquid (less molecule breaking), maintain organoleptic characteristic (vitamins, proteins and so on) keeping Freshness, flavor and juiciness intact.

This cooking method is particularly suitable for large and tender pieces of meat.

For precision we recommend using a proprietary food thermometer to monitor the core temperature.

**Core temperature**

Food can be cooked to a core temperature of up to 70 °C in the food warming drawer. Meat which needs to

be cooked to a core temperature higher than 70 °C is not suitable for cooking in the food warming drawer.

The core temperature reading gives information about the degree of cooking in the middle of a piece of meat. The lower the core temperature, the less cooked the meat is in the middle:

45-50 °C = rare

55-60 °C = medium

65 °C = well done

**How to use it**

1. Preheat the hot cabinet for 15 min to 70 °C.
2. Cover the meat properly with cling wrap.
3. The cooking duration depends on the size of the individual pieces of meat (check table).
4. Put the covered meat on a plate and use a chronometer to calculate the time.
5. Sear the meat to give flavour (check the table).



## COOKING TABLE

BEEF AND VEAL				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Whole Fillet	50 mm	Rare MediumWell done	1h 35min 2h 35min3h 30min	90 seconds for outer side with full power of thestove
				3 min. for outer side with medium-high power of thestove
	60 mm	Rare MediumWell done	1h 45min 2h 50min4h	90 seconds for outer side with full power of thestove
				3 min. for outer side with medium-high power of thestove
	70 mm	Rare MediumWell done	2h 3h4h 40min	90 seconds for outer side with full power of thestove
				3 min. for outer side with medium-high power of thestove
Medallions Rib eyeT- bone Rump Steak	20 mm	Rare MediumWell done	50 min1h 30min2h	90 seconds for side with full power of the stove
				3 min. for side with medium-high power ofthe stove
	30 mm	Rare MediumWell done	1h 5min 1h 50min2h 20min	90 seconds for side with full power of the stove
				3 min. for side with medium-high power of the stove
	40 mm	Rare MediumWell done	1h 20min 2h 10min3h	2 min for side with full power of the stove
				4 min. for side with medium-high power of the stove
Sirloin joint Roast Beef	60 mm	Rare MediumWell done	1h 45min 2h 50min 4h	4 min. for outer side with medium-high power of thestove
				6 min. for outer side with medium power of thestove
	70 mm	Rare MediumWell done	2h 3h 4h 40min	4 min. for outer side with medium-high power of thestove
				6 min. for outer side with medium power of thestove
	80 mm	Rare MediumWell done	2h 20min 3h 30min 5h 40min	4 min. for outer side with medium-high power of thestove
				6 min. for outer side with medium power of thestove

Warmer drawer

<b>PORK</b>				
<b>Part</b>	<b>Thickness</b>	<b>Doneness</b>	<b>Time</b>	<b>Searing time and indications</b>
Whole filet	40mm	MediumWell done	2h 20min 3h 10min	90 seconds for outer side with full power of the stove
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	50mm	MediumWell done	2h 35min 3h 25min	90 seconds for outer side with full power of the stove
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	60mm	MediumWell done	3h 4h 5min	90 seconds for outer side with full power of the stove
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove
Boned gammon RouladesRoast pork Whole pork loin	30mm	MediumWell done	1h 50min 2h 40min	2 min. for outer side with high power of the stove
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	40mm	MediumWell done	2h 20min 3h 10min	2 min. for outer side with high power of the stove
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	50mm	MediumWell done	2h 35min 3h 25min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
				6 min. for outer side with medium power of the stove
	60mm	MediumWell done	3h 4h 5min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
				6 min. for outer side with medium power of the stove
	70mm	MediumWell done	3h 20min 4h 45min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
				6 min. for outer side with medium power of the stove
	80mm	MediumWell done	3h 40min 5h 30min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
				6 min. for outer side with medium power of the stove
Chop loin	10mm	MediumWell done	1h 10min 1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
				2 min. for side with full power of the stove
	20mm	MediumWell done	1h 30min 2h 10min	90 seconds for side with full power of the stove
				3 min. for side with high power of the stove



POULTRY				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Chicken breast	25mm	Medium	1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove
	35mm	Medium	1h 45min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h 20min	90 seconds for side with high power of the stove
Duck breast (Magret)	35mm	Rare	1h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	1h 30min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	2h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
	40mm	Rare	1h 45min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 20min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	3h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
Turkey breast	40mm	Medium	3h	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	4h	3 min. for side with high power of the stove
	50mm	Medium	3h 50min	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	5h	3 min. for side with high power of the stove
Foie Medallion (Duck or Goose liver)	10mm	Medium	30min	60 seconds for side with full power of the stove
	20mm	Medium	40min	60 seconds for side with full power of the stove
	30mm	Medium	50min	60 seconds for side with full power of the stove
Whole Foie (Duck or Goose liver)	35mm	Medium	48min	90 seconds for outer side with full power of the stove
	45mm	Medium	1h	90 seconds for outer side with full power of the stove
	55mm	Medium	1h 15min	90 seconds for outer side with full power of the stove

Warmer drawer

LAMB				
Part	Thickness	Doneness	Time/Temp.	Searing time and indications
Rack of lamb	40 mm	Rare MediumWell done	1h 20min 2h 10min 3h	90 seconds for outer side with full power of the stove.
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	50 mm	Rare MediumWell done	1h 35min 2h 35min 3h 30min	90 seconds for outer side with full power of the stove.
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	60 mm	Rare MediumWell done	1h 45min 2h 50min 4h	90 seconds for outer side with full power of the stove.
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
Saddle of Lamb	60 mm	Rare MediumWell done	1h 45min 2h 50min 4h	3 min for outer side with full power of the stove.
				4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	70 mm	RareMedium Well done	2h 3h 4h 40min	3 min for outer side with full power of the stove.
				4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	80 mm	RareMedium Well done	2h 20min 3h 30min 5h 40min	3 min for outer side with full power of the stove.
				4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
Boned leg of lamb Gigot	60 mm	Rare MediumWell done	1h 45min 2h 50min 4h	2 min for outer side with full power of the stove.
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	70 mm	RareMedium Well done	2h 3h 4h 40min	2 min for outer side with full power of the stove.
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	80 mm	Rare MediumWell done	2h 20min 3h 30min 5h 40min	2 min for outer side with full power of the stove.
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
Lamb chops	10 mm	Rare Medium Well done	35min 1h 10min 2h	60 seconds for side with full power of the stove.
				90 seconds for side with full power of the stove.
	20 mm	Rare MediumWell done	50min 1h 30min 2h 30min	60 seconds for side with full power of the stove.
				90 seconds for side with full power of the stove.

EGGS			
Size	Weight	Time	Remarks
Very Large	73g and over	2h 20min	
		2h 30min	
		3h 10min	
Large	63g < 73g	2h 11min	
		2h 31min	
		3h 1min	
Medium	53g < 63g	2h 5min	
		2h 25min	
		2h 55min	
Small	53 and under	2h	
		2h 20min	
		2h 50min	

## Warmer drawer

Type of food	Container	Cover the container	Temperature of the setting	Duration in hours
Defrosting berries	Plate	no	65 °C	1 hour
Defrosting Frozen Vegetables	Plate	no	65 °C	1 hour
Proving dough	Bowl	yes	45 °C	1/2 hour
Making yoghurt	Yoghurt jars with lids	yes	45 °C	6 hours
Melt chocolate	Bowl	no	50 °C	1 hour
Infusion oil	Bowl covered with cling wrap	yes	75 °C	4 hours
Infusion water	Bowl covered with cling wrap	yes	65 °C	4 hours
Dry tomatoes	Plate with baking paper	no	60 °C	20 hours
Dry Vegetable	Plate	no	60 °C	12 hours
Dry sliced fruits	Plate	no	60 °C	12 hours
Dry herbs	Plate	no	70 °C	4 hours
Dry bread for bread crumbs	Plate	no	80 °C	4 hours
Confited Fish in oil	Tupperware Microwaveable	cover and open the vent	50 °C	Depends on size between 1 to 2h.
White Melba toast	Plate	no	80 °C	2 hours
Slow cooking stew	Pyrex container	yes	80 °C	Between 1 to 12 hours

\* Depending on model



## CLEANING AND CARE

### Danger of injury

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

### Danger of damage

Unsuitable cleaning agents can damage the surfaces of the appliance. Only use domestic washing-up liquid to clean the appliance.

Clean and dry the entire appliance after each use. Allow the appliance to cool down to a safe temperature before cleaning.

### Appliance front and interior



Remove any soiling immediately. If this is not done, it might become impossible to remove and could cause the surfaces to alter or discolour.

Clean all surfaces with a clean sponge and a solution of hot water and washing-up liquid. Then dry with a soft cloth.

A clean, damp microfibre E-cloth without cleaning agent can also be used.



**All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces could even cause a breakage.**

Contact with unsuitable cleaning agents can alter or discolour the surfaces.

### To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

- ➔ cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- ➔ cleaning agents containing descaling agents,
- ➔ abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- ➔ solvent-based cleaning agents,
- ➔ stainless steel cleaning agents,
- ➔ dishwasher cleaner,
- ➔ oven sprays,
- ➔ glass cleaning agents,
- ➔ hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
- ➔ sharp metal scrapers.


### Anti-slip mat




- ➔ Remove the anti-slip mat from the drawer before cleaning it.
- ➔ Clean the anti-slip mat by hand only, using a solution of hot water and a little washing-up liquid, and then dry with a cloth.
- ➔ Do not put the anti-slip mat back into the drawer until it is completely dry.
- ➔ **Do not wash the anti-slip mat in a dishwasher or washing machine.**
- ➔ **Never place the anti-slip mat in the oven to dry.**

Warmer drawer

 **PROBLEM SOLVING GUIDE**

With the help of the following guide, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the Service Department.

 Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified person in strict accordance with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is not correctly plugged in and switched on at the mains socket.	Insert the plug and switch on at the socket.
	The mains fuse has tripped.	Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate). If, after resetting the trip switch in the mains fuse box and switching the appliance back on, the appliance will still not heat up, contact a qualified electrician.
The food is not hot enough.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
The food is too hot.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
The crockery is not warm enough.	The function for warming plates and dishes  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
	The crockery has not been allowed to heat up for a sufficiently long time.	Various factors will affect how long the crockery will take to heat up (see "Warming crockery").

Problem	Possible cause	Remedy
The crockery is too hot.	The function for warming plates and dishes or warming cups and glasses is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
A noise can be heard when the drawer is being used.	The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used.	This is not a fault.



## SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION

Before connecting the appliance to the mains electricity supply make sure that the connection data on the data plate (voltage and frequency) correspond with the mains electricity supply, otherwise the appliance could be damaged. Consult a qualified electrician if in any doubt.

The socket and on-off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.

The warming drawer may only be built in combination with those appliances quoted by the manufacturer as being suitable. The manufacturer cannot guarantee trouble-free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted by the manufacturer as being suitable.

When building in the warming drawer in combination with another suitable appliance, the food warming drawer must be fitted above a fixed interim shelf in the housing unit. Please ensure that the housing unit can support both

its weight and that of the other appliance.

As the combination appliance is placed directly on top of the warming drawer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances.

The appliance must be built in so that the contents of the drawer can be seen. This is to avoid scalding from hot food spilling over. There must be enough space for the drawer to be pulled out fully.

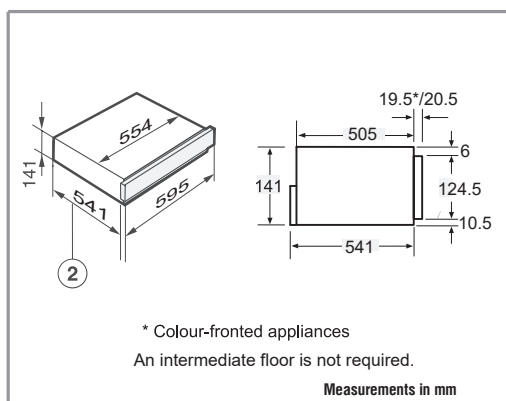
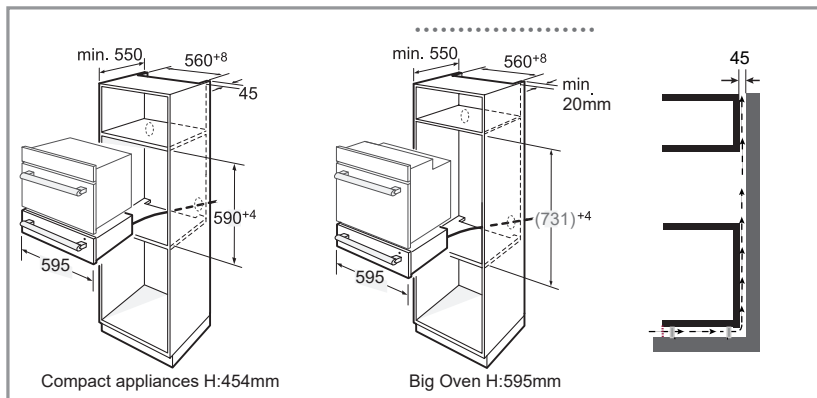
The warming drawer is available in two models, which differ in opening the door. The building-in dimensions for the warming drawer must be added to the building-in dimensions for the combination appliance to establish the niche size required.

When building in the combination appliance, it is essential to follow the instructions given in the operating and installation instructions supplied with the combination appliance.

Warmer drawer

**!** BUILDING-IN DIMENSIONS

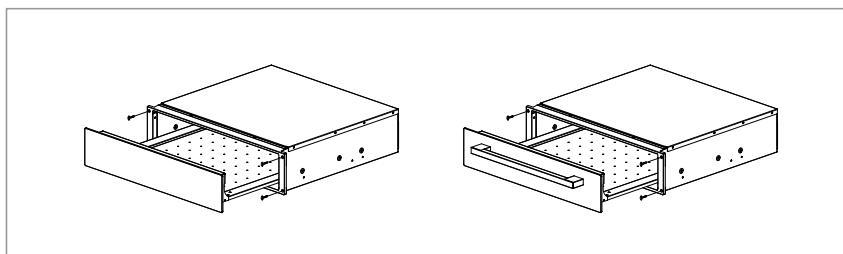
All dimensions in this instruction booklet are given in mm.



1. Ventilation cut-out required when combined with a pyrolytic oven
  2. Building-in dimension including mains supply cable connection  
Connection cable L = 1000 mm
- \* Appliances with glass front  
\*\* Appliances with metal front

**!** NOTE:

- 1) The maximum power of compact appliances is 3350W.
- 2) The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.







## ENVIRONMENTAL PROTECTION



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

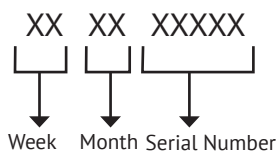
This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2012/19/EC concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.



## TECHNICAL DATA

Power supply:	220-240V 50/60Hz
Total connected load:	1000 W

## Warmer drawer

**SERIAL NUMBER:****MANUFACTURER:**

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

**FACTORIES-BRANCHES OF THE MANUFACTURER:**

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.,  
No.6 Yong An Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province 528311, China.

**IMPORTER:**

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.....	52
ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ.....	55
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	58
ФУНКЦИИ .....	58
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ .....	59
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	63
ЧИСТКА И УХОД .....	69
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ОШИБОК.....	70
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ.....	71
РАЗМЕРЫ ВСТРОЙКИ.....	72
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	73
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	73
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ. ....	76

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.



## 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 как можно скорее.

### Техническая безопасность

➔ Работы по установке, техобслуживанию и ремонту могут выполняться только квалифицированным

## Встраиваемый шкаф для подогрева

и компетентным лицом в строгом соответствии 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 многоразъемного 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 частями.

➔ 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 на прибор до тех пор, пока он 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 его окружения в постоянном чистом состоянии. Гарантия не распространяется на любые повреждения,

**Встраиваемый шкаф для подогрева**

которые могут быть вызваны тараками или другими вредителями.

➔ 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 задней стенки шкафчика.**

➔ 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 выдвижном ящике, 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 ПОДОГРЕВА. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЕДА ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ГОРЯЧАЯ, КОГДА ПОМЕЩАЕТСЯ В ШКАФ.

➔ 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 излучения 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 через 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**

⇒ Транспортная и защитная упаковка прибора изготовлены из экологически чистых материалов и подлежат утилизации и переработке.

⇒ Храните упаковочные материалы (липкая пленка, полиэтилен) и полимерные оберточные 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 необходимы для правильного функционирования вашего прибора.

Утилизируйте его в местном центре сбора /переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Пожалуйста, убедитесь, что при хранении для утилизации он 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 заменять шнур питания.

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

⇒ Если после установки соединение становится недоступным, необходимо предусмотреть разъединитель

**Встраиваемый шкаф для подогрева**

со всеми контактами с зазором между контактами не менее 3 мм.

Соедините провода сетевого шнура в соответствии со следующей цветовой маркировкой:

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.

➔ Пожалуйста, прикрепите дополнительную табличку с техническими данными для прибора, поставляемого с данной документацией, на место, отведенное в разделе «Послепродажное обслуживание, табличка с техническими данными» данной инструкции.


➔ 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. Высушите, 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. Руководство по эксплуатации прибора

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

➔ Коснитесь 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.



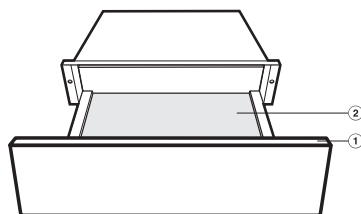
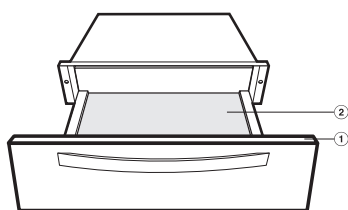
## Встраиваемый шкаф для подогрева

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

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

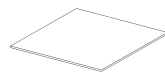
на неисправность подключения или прибора.

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



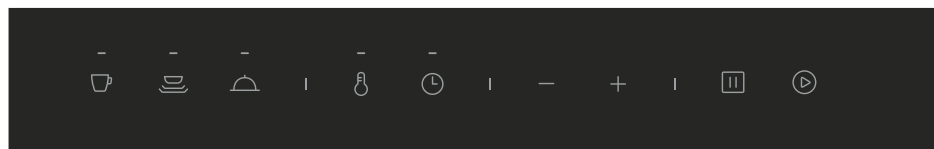
1. Панель управления








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

(1) В режиме ожидания нажмите "☐", чтобы использовать функцию подогрева кружек и бокалов до 40 °С.

(2) "40 °С" отобразится.

(3) Коснитесь " + " или " - ", чтобы установить температуру.

(4) Коснитесь " ⌚ " затем нажмите " + " или " - ", чтобы установить время подогрева.

(5) Коснитесь " ⏪ ", чтобы сохранить температуру и время.

(6) Закройте дверцу, и раздастся звуковой сигнал. После этого прибор начнет работать.

 **Примечание:**

(1) Во время настройки параметров вы можете нажимать другие функциональные клавиши, чтобы изменить функцию между "☐", "☐" и "☐".

(2) Прежде чем закрыть дверь, вы можете коснуться "☐" для отмены настройки. И прибор вернется в режим ожидания.

(3) 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.

(3) После сохранения настройки, как указано выше, вы можете нажать "⏸" чтобы войти в состояние ожидания или закрыть дверь, чтобы начать работу.

### Особенности

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

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

(3) При правильном нажатии сигнал звучит один раз.




(4) Сигнал прозвучит три раза, чтобы напомнить вам об окончании приготовления.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

### Настройки температуры

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

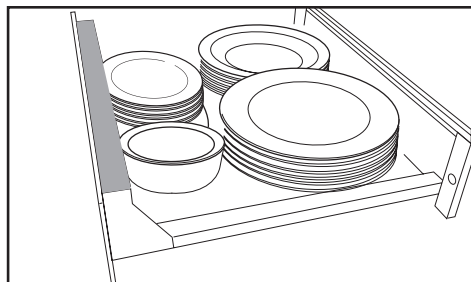
Температуры °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

\* 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. Максимальная несущая способность 25 кг. При максимальной несущей способности шкаф должен быть слегка открыт или закрыт.




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/гротен	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

## Встраиваемый шкаф для подогрева

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
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.

## Встраиваемый шкаф для подогрева

**Что это?**

Это любая процедура приготовления, при которой температура приготовления равна или близка к желаемой конечной температуре. В традиционной кулинарии температура приготовления всегда превышает желаемую температуру готовой к употреблению пищи. При низкотемпературном приготовлении мясо готовится при низкой температуре в течение длительного периода времени. При использовании этого метода мясо теряет меньше жидкости (меньше разрушается молекула), сохраняя органолептические характеристики (витамины, белки и т. д.), свежесть, вкус и сочность.

Этот способ приготовления особенно подходит для больших и нежных кусков мяса.

Для точности мы рекомендуем использовать запатентованный пищевой термометр для контроля внутренней температуры.

**Внутренняя температура**

В шкафчике для подогрева пищи можно готовить пищу до внутренней температуры 70 °С. Мясо, которое необходимо приготовить до внутренней температуры выше 70 °С, 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 °С = с кровью

55-60 °С = средней прожарки

65 °С = прожарено

**Как этим пользоваться**

1. Разогревайте шкаф в течение 15 минут до 70 °С.
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 засекайте время.
5. Обжарьте мясо для придания аромата (см. таблицу).



## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Встраиваемый шкаф для подогрева

<b>СВИНИНА</b>				
<b>Часть</b>	<b>Толщина</b>	<b>Степень</b>	<b>Время</b>	<b>Время обжарки</b>
Цельное филе	40мм	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
	50мм	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
	60мм	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 свинья вырезка	30мм	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
	40мм	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
	50мм	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
	60мм	Ср. Прожарка Прожарено	3ч 4ч 5 мин	4 мин. для внешней стороны при средне-высокой мощности печи
				6 мин. для внешней стороны при средней мощности печи
	70мм	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
	80мм	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
Отбивная корейка	10мм	Ср. Прожарка Прожарено	1ч 10 мин 1ч 30 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
				2 мин. для стороны с полной мощностью печи
	20мм	Ср. Прожарка Прожарено	1ч 30 мин 2ч 10 мин	90 секунд на сторону при полной мощности печи
				3 мин. для стороны с большой мощностью печи



## Встраиваемый шкаф для подогрева

<b>ПТИЦА</b>				
<b>Часть</b>	<b>Толщина</b>	<b>Степень</b>	<b>Время</b>	<b>Время обжарки</b>
Грудка куриная	25мм	Ср. прожарка	1ч 30 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	2ч	90 секунд на сторону при полной мощности печи
	35мм	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)	35мм	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
	40мм	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	40мм	Ср. прожарка	3ч	90 секунд на сторону при полной мощности печи
		Прожарено	4ч	3 мин. для стороны с большой мощностью печи
	50мм	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)	10мм	Ср. прожарка	30 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
	20мм	Ср. прожарка	40 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
	30мм	Ср. прожарка	50 мин	60 секунд на сторону при полной мощности печи
Целая фуа (утиная или гусиная печень)	35мм	Ср. прожарка	48 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
	45мм	Ср. прожарка	1ч	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи
	55мм	Ср. прожарка	1ч 15 мин	90 секунд для внешней стороны при полной мощности печи

Встраиваемый шкаф для подогрева

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

## Встраиваемый шкаф для подогрева

## ЯЙЦА

Размер	Вес	Время	Примечание
Очень большие	73гр и выше	2ч 20 мин	
		2ч 30 мин	
		3ч 10 мин	
Большие	63гр < 73гр	2ч 11 мин	
		2ч 31 мин	
		3ч 1 мин	
Среднего размера	53гр < 63гр	2ч 5 мин	
		2ч 25 мин	
		2ч 55 мин	
Маленькие	53гр и ниже	2ч	
		2ч 20 мин	
		2ч 50 мин	

Тип блюда	Посуда	Накрыта посуда	Температура установки	Длительность
Разморозка ягод	Тарелка	нет	65 °С	1 час
Размораживание замороженных овощей	Тарелка	нет	65 °С	1 час
Расстойка теста	Чаша	да	45 °С	1/2 часа
Приготовление йогурта	Баночки для йогурта с крышками	да	45 °С	6 часов
Растопить шоколад	Чаша	нет	50 °С	1 час
Инфузионное масло	Чаша, обтянутая пищевой пленкой	да	75 °С	4 часа
Инфузионная вода	Чаша, обтянутая пищевой пленкой	да	65 °С	4 часа

## Встраиваемый шкаф для подогрева

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
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 его 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.



## 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 отдел.

! 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.
	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»).

## Встраиваемый шкаф для подогрева

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.



## 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 в сочетании с теми приборами, которые изготовитель считает подходящими. Изготовитель не может гарантировать бесперебойную работу, если прибор используется в сочетании с другими приборами, кроме тех, которые указаны изготовителем как подходящие.

При встраивании шкафа для подогрева в сочетании с другим подходящим прибором ящик для подогрева должен быть установлен над промежуточной полкой. Пожалуйста, убедитесь, что блок корпуса может вы-

держивать как его вес, так и вес другого устройства.

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

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

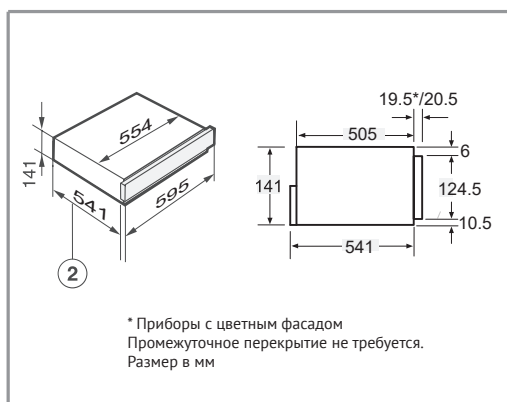
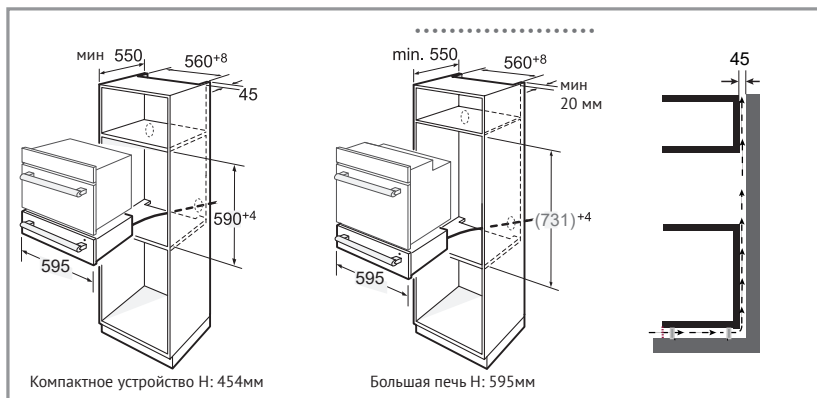
Шкаф для подогрева доступен в двух моделях, которые отличаются открытием дверцы. Встраиваемые размеры ящика для подогрева должны быть добавлены к встраиваемым размерам комбинированного прибора, чтобы определить требуемый размер ниши.

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

Встраиваемый шкаф для подогрева

**РАЗМЕРЫ ВСТРОЙКИ**

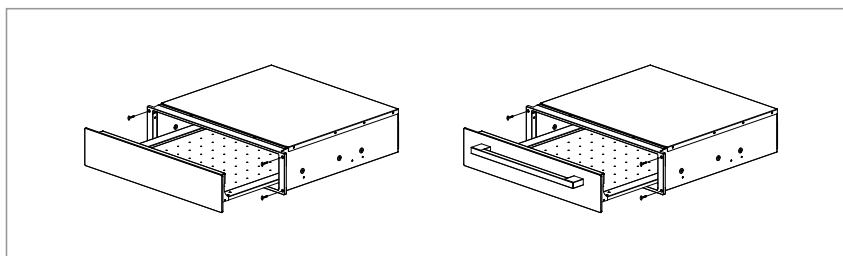
Все размеры в данной инструкции даны в миллиметрах.



1. В сочетании с пиролизической печью 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.





**⚠ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку экологически безопасным способом.

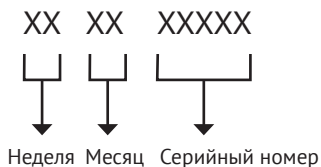
Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС относительно бывших в употреблении электрических и электронных приборов (WEEE - отходы электрического и электронного оборудования). Руководство определяет рамки для возврата и переработки бывших в употреблении приборов, если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

**⚠ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Электропитание: 220-240В  
50/60Гц  
Общая подключенная нагрузка: 1000 Вт

 <b>Предупреждение</b>	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 для недопущения 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)
 <b>Внимание!</b>	Доступные части могут нагреваться при использовании приборов для приготовления пищи
Условия хранения продукции ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%	

## Встраиваемый шкаф для подогрева

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:****Изготовитель:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ, Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

**Завод-изготовитель:**

Гуангдонг Мидеа Китчен Апплайнс Мфг. Ко. Лтд,  
улица Ён Ан 6, Пекин, район Шундэ, Фошан, провинция Гуангдонг 528311, КНР.

**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.





## 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:**

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

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

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

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

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

# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### **Уважаемый Покупатель !**

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

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

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

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

## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть



# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

# #1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

**Внимание:** KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АЦК 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 некавалифицированным 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, осуществившее 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.ru](http://www.kuppersberg.ru)