# TECHNICAL PASSPORT

# ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ

RC 699 ANT Bronze
RC 699 ANT Gold
RC 699 BOR Bronze
RC 699 BOR Gold
RC 699 C Bronze
RC 699 C Gold

## ELECTRIC OVENS

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

KUPPERSBERG

## CONTENTS

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME ..... 3
ECOLOGICAL PACKAGING ..... 3
IMPORTANT SAFETY LNSTRUCTIONS ..... 3
COOCKING TABLES ..... 5
CLEANING AND MAINTENANCE ..... 9
TROUBLE SHOOTING ..... 12
TECHNICAL LNFORMATION ..... 13
LNSTALLATION ..... 13

## BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven.

Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

➲ Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.

➲ Select the ▭ or ◎ function at 200°C for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.

➲ To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.

➲ After cooling, clean the oven and the accessories.

During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

## ECOLOGICAL PACKAGING

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

## CAUTION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, wich could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### Electrical Safety

➲ Any repairs must be carried out by an authorised Service Agent, using original spare parts. Repairs carried out by other people, may cause damage or malfunction to the equipment and endanger your safety.

➲ Disconnect your oven if it breaks down.

### Safety for Children

➲ Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.

➲ During the catalytic self-cleaning process, which is carried out at a high temperature, the outer surfaces may become hotter than normal and children should be kept away from the oven.

➲ Most models have a door temperature of below 60 K. If your oven has a higher temperature, you can obtain a special door from the Technical Service Department that will stabilise the door temperature. Refer to the features list.

## Oven Safety in Use

➲ The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.

➲ Only use the oven when it is installed within kitchen units.

➲ Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.

➲ Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.

➲ Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.

➲ To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.

➲ Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.

➲ Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.

➲ While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.

➲ Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.

➲ To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.

➲ In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

**WARNING:**

Device and its accessible parts are hot during operation.

Touching the heating elements should be avoided.

Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children should not tamper with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

The device is hot during use. Touching the heating elements inside the oven should be avoided.

**WARNING**

The accessible parts may be hot during use.

Small children should be kept away.

Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

It should contain the details on correct placement of the trays:

**WARNING**

To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

## COOKING TABLES

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function ▭ or ◉. The preheating time finishes when the heating pilot light switches off.

| STARTERS | Weight | Tray Position | Cooking | Temperat. | Time | Receptacle |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Baked rice | 0,35 | l | ▭ | 180-200 | 45-50 | Shallow oven dish |
| | | | ⊥ ◉ | 170-190 | 35-40 | |
| Pasty | 1,5 | 3 | ▭ | 170-190 | 45-50 | Tray |
| | | 2 | ⊥ ◉ | 160-180 | 30-35 | |
| Vegetable Pastry | 1 | 2 | ▭ | 19a210 | 35-40 | Shallow dish |
| | | | ⊥ ◉ | 170-190 | 30-35 | |
| Vegetable Pie | 1,5 | 2 | ▭ | 190-210 | 55-60 | Shallow dish |
| | | | ⊥ | 170-190 | 45-50 | |
| | | | ◉ | 170-190 | 50-55 | |
| Baked potatoes | 1 | 3 | ▭ | 180-200 | 60-65 | Tray |
| | | | ⊥ ◉ | 180-200 | 50-55 | |
| Pizza | 0,65 | 3 | ▭ | 190-210 | 20-25 | Grid |
| | | 2 | ◉ | 170-190 | 15-20 | |
| Quiche | 1,5 | 2 | ▭ | 180-200 | 45-50 | Quiche Mould |
| | | | ⊥ ◉ | 160-180 | 45-50 | |
| Stuffed tomatoes | 0,75 | 3 | ▭ | 170-190 | 10-15 | Tray |
| | | 2 | ⊥ ◉ | 160-180 | 10-15 | |

Electric oven

## COOKING TABLES

| FISH | Weight | Tray Positior | Cooking Mode | Temperat. | Time | Receptacle |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Red Bream | 1,5 | 3 | | 180-200 | 30-35 | Tray |
| | | | | 170-190 | 25-30 | |
| Salted Dorado | 1 | 3 | | 190-210 | 25-30 | Tray |
| | | | | 180-200 | 25-30 | |
| Fish Pastry | 1 | 2 | | 190-210 | 30-35 | Casserole dish |
| | | | | 180-200 | 30-35 | |
| Sole | 1 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Tray |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Sea-bass | 1 | 3 | | 190-210 | 20-25 | Tray |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |
| Hake | 1,5 | 3 | | 190-210 | 25-30 | Tray |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| Salmon in greased paper | 1 | 3 | | 180-200 | 20-25 | Tray |
| | | | | 170-190 | 15-20 | |
| Trout | 1 | 2 | | 190-210 | 20-25 | Tray |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |

## COOKING TABLES

| MEAT | Weight | Tray Position | Cooking | Temperat. | Time | Receptacle |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Suckling Pig | 2 | 3 | | 190-210 | 75-85 | Tray |
| | | | | 170-190 | 65-75 | |
| | | | | 180-200 | 80-85 | |
| Rabbit | 1,5 | 3 | | 180-200 | 60-65 | Tray |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| Lamb | 1,5 | 3 | | 190-210 | 50-55 | Tray |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| Joint of Meat | 1,5 | 3 | | 170-190 | 35-40 | Casserole dish |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Salted Pork Loin | 1 | 3 | | 170-190 | 40-45 | Tray |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Chicken | 1,5 | 3 | | 190-210 | 50-55 | Tray |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| Roast-beef | 1 | 3 | | 190-210 | 35-40 | Tray |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| | | | | 180-200 | 35-40 | |
| Fillet Steak Pastry | 1 | 3 | | 180-200 | 35-40 | Tray |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |

Electric oven

## COOKING TABLES

| CAKES AND DESSERTS | Weight | Tray Position | Cooking | Temperat. | Time | Receptacle |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sponge Cake | 0,5 | 2 | | 170-190 | 35-40 | Cake Mould |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| Swiss Roll | 0,3 | 3 | | 170-190 | 10-15 | Tray |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Flan | 0,5 | 1 | | 160-170 | 60-65 | Bread Mould |
| | | 2 | | 160-170 | 55-60 | |
| Biscuits | 0,5 | 3 | | 160-180 | 20-25 | Tray |
| | | | | 150-170 | 15-20 | |
| Vol-au-vents | 0,25 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Tray |
| | | | | 170-180 | 15-20 | |
| Cup Cakes | 0,5 | 2 | | 160-180 | 25-30 | Tray |
| | | | | 150-170 | 25-30 | |
| Baked Apples | 1 | 3 | | 180-200 | 35-40 | Tray |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Baked bananas | 0,5 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Casserole dish |
| | | | | 170-190 | 10-15 | |
| Puff-pastry biscuits | 0,25 | 2 | | 180-200 | 20-25 | Tray |
| | | | | 170-190 | 20-25 | |
| Plum-Cake | 0,5 | 2 | | 170-190 | 60-65 | Cake Mould |
| | | | | 160-180 | 50-55 | |
| Apple Pie | 1 | 2 | | 170-190 | 50-55 | Tray |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| Cheesecake | 1 | 2 | | 180-200 | 45-50 | Cheescake Mould |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Caution

***Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.***

### Cleaning the Inside of the Oven

➲ The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.

➲ With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brushe or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

### Caution

Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

➲ Most models have a catalytic cleaning system (self-cleaning). This system eliminates small grease residues during cooking at high temperatures.

➲ If grease residues remain after cooking, these can be eliminated by operating the oven empty at 2002C for one hour.

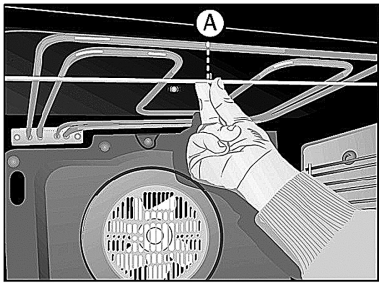
### Use of the Fold-down Grill (Depending on Model)

To clean the upper part of the oven,

➲ Wait until the oven is cold.

➲ Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.

➲ Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.




### Cleaning the Catalytic Panels

***Depending on Model***

If any food deposits remain after normal cleaning then:

1 Remove the panels and leave them to soak as long as necessary to soften the food deposits.

2 Wipe the panels with a sponge and clean water.

3 Dry the panels and re-assemble them in the oven.

4 Turn the oven on for one hour at 2002C.

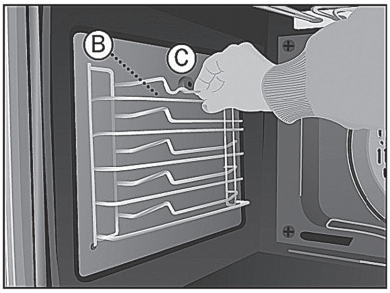
### Caution

Do not use commercial cleaning products or abrasive powders on catalytic panels.

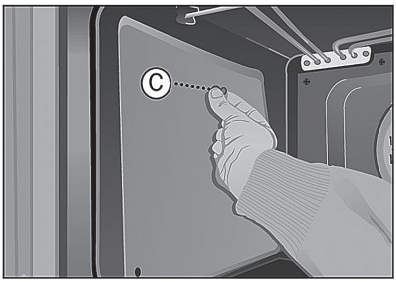
## Instructions for Removing the Supports and Panels.

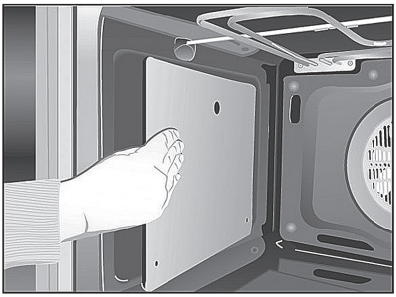
1 Remove the accessories from inside the oven.

2 Ease out the supports (B), releasing them from the bolt (C)

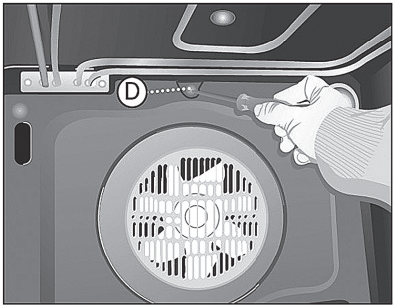


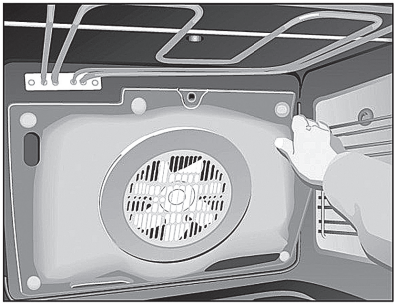

3 Undo the bolt (C), which releases the flat catalytic panels.



4 To disassemble the back panel, remove the Flat screw (D).



5 Proceed in reverse order to re-assemble.

### Caution

For your own safety, never switch the oven on without the back panel that protects the fan.

## Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

### Caution

Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them. To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

### Changing the Oven Bulb

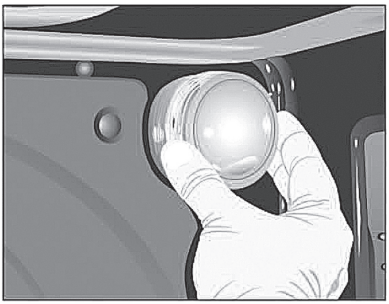
### Caution

To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

➲ Unscrew the lens from the lamp holder.

➲ Exchange the bulb and replace the lens.

The replacement bulb must be temperature resistant to 300$^{o}$C. These can be ordered from the Technical Service Department.

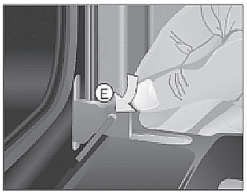


### Cleaning the Oven Door

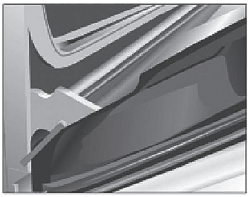
Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

1 Open the door fully.

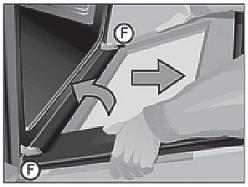
2 Completely turn the two clips or insert small pins into the holes (E)



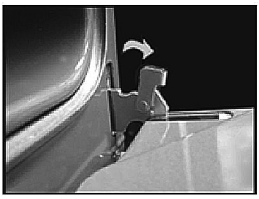

3 Close the door until it inserts into the two clips.



Take hold of the door on both sides. Pull the oven door forward until it is totally free from the hinges (F).




To re-assemble the door, proceed in reverse order.



4 For hinges with clips;

Open the clips as wide as possible by means of a screwdriver, when the oven is open.

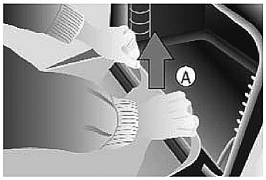
Hold the clips aside in your hand and remove the hinges (F) from their seats, as the mechanism is opened partially.

Follow the reverse row to install the cover.

### Cleaning of the door including a big glass

The Inner Glass Disassembly/ Assembly Instructions

1. Open the oven door.
2. Pull the glass, holding the lower part (A).
3. The inner glass is free. Remove it.

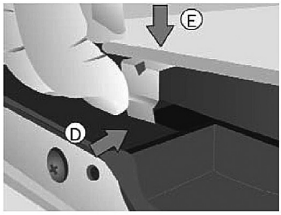



### Caution

Please be careful the oven door is closed when the glass is removed.

4. Clean the inner glass and the oven door from the inside.
5. Insert the glass into the guideways on the top of the oven door. (B).

6. Turn the glass towards the door (°C).
7. Press both of the inner holders (D) with two hands while pushing on the glass towards the door (E). Thus, the glass will again be fixed in the door.




## TROUBLE SHOOTING

### The oven does not work

Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation.

Ensure the clock is in the manual or programmed mode.

Check the position of the function and temperature selectors

**The inside light of the oven does not work**

Change the bulb.

Check its assembly in accordance with the instruction manual.

**The heating indicator light does not work**

Select a temperature.

Select a setting.

It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.

### Smoke is given off while the oven is working

This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the tray.

Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.

### Expected cooking results are not achieved

Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

### NB

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

## TECHNICAL INFORMATION

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

1 Serial number (S-No)

2 Appliance model. (Model)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

CE The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

**AENOR certifies the aptitude of this appliance for the function and guarantees the truthfulness of all data shown in the energy card.**

## INSTALLATION

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

### Before Installation. Comments

➲ To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box and to move it, hold by the lateral handles and never by the oven door handle.

➲ A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 580 mm. (See figures 1 and 2 describing oven fitting on the page 68).

➲ To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit corresponding to the shaded area of figure 3, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc). (See the page 68).

➲ The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85$^{o}$C.

## Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

➲ The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.

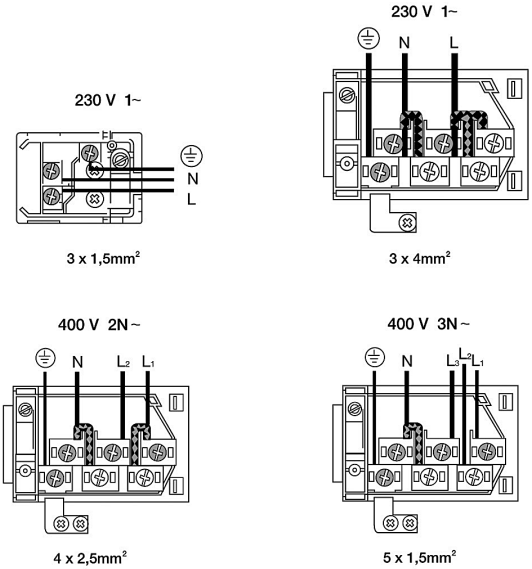
➲ The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.

➲ The connection diagram is shown in the following figure.

➲ The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.

➲ The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.



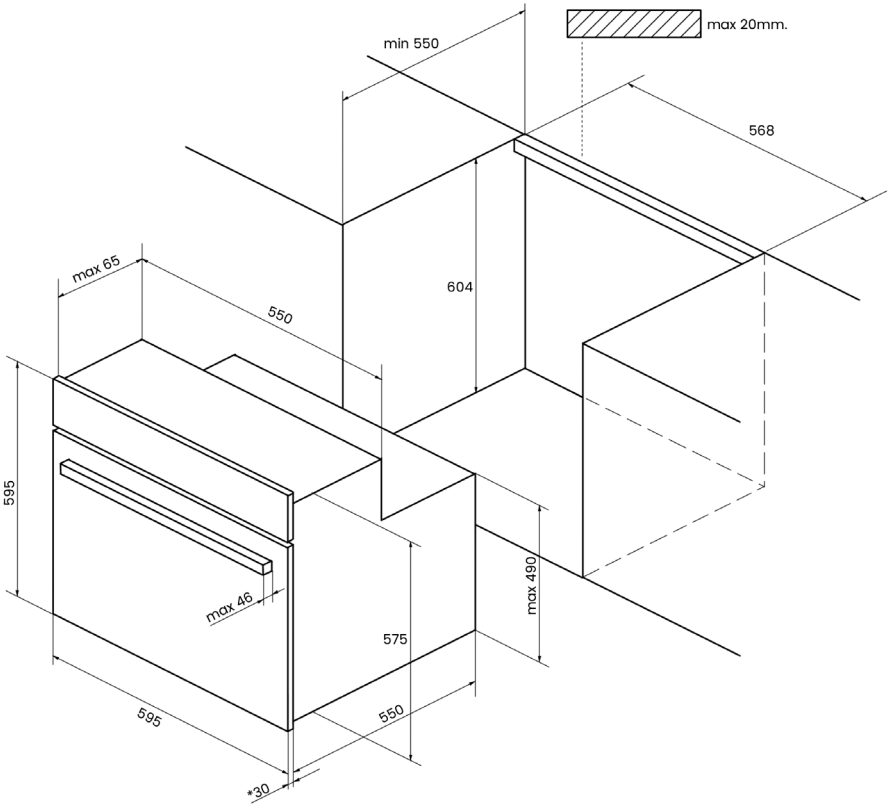
## Installing the Oven

For all ovens and after carrying out the electrical connection,

1 Introduce the oven into the kitchen unit, taking care not to trap the cable, and not to put it on the upper part of the oven.

2 Fix the oven to the unit by means of the 4 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.

3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.



## СОДЕРЖАНИЕ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ..... 17
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УПАКОВКА ..... 17
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ..... 17
ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ..... 20
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ..... 24
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ..... 28
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ..... 28
УСТАНОВКА ..... 29

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Внимательно изучите данную инструкцию — это позволит Вам обеспечить максимальную эффективность при использовании духового шкафа.

После изготовления и сборки прибора на его деталях могут сохраняться остатки смазки и других веществ. Чтобы удалить посторонние вещества, выполните следующие действия:

➲ Полностью освободите прибор от всего упаковочного материала, включая защитные пластиковые детали (при наличии).

➲ Выберите режим или , установите температуру 200°C и включите его на один час. Для получения подробной информации ознакомьтесь с приведенным в данной инструкции описанием режимов.

➲ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте дверцу, при этом включится вентилятор, который обеспечит воздушное охлаждение внутреннего пространства.

➲ После остывания выполните чистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

Во время первого использования могут выделяться посторонние запахи и дым, поэтому следует обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения.

## ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УПАКОВКА

Детали упаковки изготовлены из полностью перерабатываемых материалов, которые допускают повторное использование. Для получения информации по утилизации этих материалов обратитесь в местные органы власти.

## ВНИМАНИЕ!

Нанесенный на изделие или его упаковку символ означает, что данное изделие не может быть утилизировано вместе с бытовыми отходами. Отработавший срок службы прибор следует сдать в соответствующий приемный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования.

Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить возможное вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Для получения необходимой информации обратитесь в муниципальные органы, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

## ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### Электрическая безопасность

➲ Ремонт должны выполнять только специалисты официального сервисного центра и только с использованием оригинальных запас-

ных частей. Выполнение ремонта иными лицами может приводить к повреждению прибора и нарушению его работы, а кроме того к созданию опасных для вас ситуаций.

➲ В случае возникновения неисправности отсоедините духовой шкаф от сети питания.

➲ Обеспечение безопасности детей

➲ Не разрешайте детям подходить к работающему духовому шкафу, так как его части могут нагреваться до высокой температуры.

➲ Во время процесса каталитической самоочистки, который осуществляется при высокой температуре, наружные поверхности могут становиться горячее, чем при нормальном режиме работы, поэтому в таких случаях также не следует подпускать детей близко к духовому шкафу.

➲ У большинства моделей температура дверцы не нагревается выше 60 С. Если духовой шкаф имеет более высокую температуру, вы можете приобрести в отделе технического обслуживания специальную дверцу, которая обеспечит стабилизацию температуры. См. перечень дополнительных компонентов.

## Обеспечение безопасности при эксплуатации духового шкафа

➲ Компания-изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть в случае использования духового шкафа в целях, отличных от бытовых.

➲ Духовой шкаф предназначен для установки и использования в составе кухонного гарнитура.

➲ Не храните внутри духового шкафа масла, жиры и другие легковоспламеняющиеся материалы, так как после его включения они могут загореться.

➲ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа, так как она может повредиться и создать опасную для вас ситуацию.

➲ Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, поскольку это может повлиять на режим приготовления пищи и повредить внутреннее эмалированное покрытие камеры.

➲ Противень или решетка, входящие в комплект поставки духового шкафа, вставляются в пазы боковых направляющих внутри камеры шкафа. Противни и решетки оснащаются специальной системой, которая упрощает их частичное извлечение и тем самым облегчает использование духового шкафа.

➲ Не помещайте посуду или продукты непосредственно на дно духового шкафа. Обязательно используйте для этой цели противни или решетки.

➲ Не допускайте попадания воды на дно камеры работающего духового шкафа, так как это может привести к повреждению эмали.

➲ Чтобы уменьшить потребление электроэнергии, при использовании духового шкафа старайтесь как можно реже открывать дверцу.

➲ Перед выполнением каких-либо операций внутри горячего духового шкафа надевайте защитные перчатки.

➲ Чтобы охладить духовой шкаф, откройте дверцу, при этом включится вентилятор, который обеспечит воздушное охлаждение внутреннего пространства.

➲ При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкости на дверце духового шкафа конденсируется влага — это нормальное явление.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

В процессе работы прибор и его части, к которым возможно прикосновение, нагреваются.

Не прикасайтесь к нагревательным элементам!

Дети в возрасте до 8 лет могут находиться рядом с прибором, только находясь под постоянным присмотром взрослых.

Детям в возрасте 8 лет и старше и людям с физическими или психическими нарушениями, или нарушениями слуха, а также не имеющим достаточного опыта и знаний, разрешается использовать прибор только под присмотром или после инструктирования о наличии возможных опасностей. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети могут выполнять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

Прибор становится горячим во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, расположенным внутри духового шкафа!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Доступные для прикосновения части прибора в процессе его работы могут сильно нагреваться.

Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору. Для чистки стеклянной дверцы духового шкафа не допускается использовать жесткие и абразивные чистящие средства, а также жесткие металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к ее повреждению.

Следует правильно устанавливать противни внутри духового шкафа.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы обязательно отключите прибор от электрической сети.

## ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В таблицах с рекомендациями по приготовлению приводятся данные по диапазону используемых температур и примерной длительности приготовления различных продуктов. Режим приготовления зависит от модели. Для улучшения результата мы рекомендуем предварительно разогреть духовой шкаф с помощью режима ▭ или ◉. По истечении времени предварительного разогрева контрольный индикатор нагрева гаснет.

| ЗАКУСКИ | Вес | Положение противня | Режим приготовления | Температура | Длительность | Контейнер/посуда |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Запеченный рис | 0,35 | 1 | ▭ | 180-200 | 45-50 | Неглубокая форма для запекания |
| | | | ⊥ ◉ | 170-190 | 35-40 | |
| Печеные пирожки | 1,5 | 3 | ▭ | 170-190 | 45-50 | Противень |
| | | 2 | ⊥ ◉ | 160-180 | 30-35 | |
| Пирожки с овощной начинкой | 1 | 2 | ▭ | 190-210 | 35-40 | Неглубокая форма |
| | | | ⊥ ◉ | 170-190 | 30-35 | |
| Овощной пирог | 1,5 | 2 | ▭ | 190-210 | 55-60 | Неглубокая форма |
| | | | ⊥ | 170-190 | 45-50 | |
| | | | ◉ | 170-190 | 50-55 | |
| Печеный картофель | 1 | 3 | ▭ | 180-200 | 60-65 | Противень |
| | | | ⊥ ◉ | 180-200 | 50-55 | |
| Пицца | 0,65 | 3 | ▭ | 190-210 | 20-25 | Решетка |
| | | 2 | ◉ | 170-190 | 15-20 | |
| Пирог с заварным кремом и начинкой | 1,5 | 2 | ▭ | 180-200 | 45-50 | Форма дли пирога |
| | | | ⊥ ◉ | 160-180 | 45-50 | |
| Фаршированные помидоры | 0,75 | 3 | ▭ | 170-190 | 10-15 | Противень |
| | | 2 | ⊥ ◉ | 160-180 | 10-15 | |

## ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

| РЫБА | Вес | Положение противня | Режим приготовления | Температура | Длительность | Контейнер/посуда |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Золотистый окунь | 1,5 | 3 | | 180-200 | 30-35 | Противень |
| | | | | 170-190 | 25-30 | |
| Соленая дорада | 1 | 3 | | 190-210 | 25-30 | Противень |
| | | | | 180-200 | 25-30 | |
| Рыба в кляре | 1 | 2 | | 190-210 | 30-35 | Форма для запекания |
| | | | | 180-200 | 30-35 | |
| Морской язык | 1 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Противень |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Морской окунь | 1 | 3 | | 190-210 | 20-25 | Противень |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |
| Хек | 1,5 | 3 | | 190-210 | 25-30 | Противень |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| Лосось в смазанной маслом бумаге | 1 | 3 | | 180-200 | 20-25 | Противень |
| | | | | 170-190 | 15-20 | |
| Форель | 1 | 2 | | 190-210 | 20-25 | Противень |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |

## ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

| МЯСО | Вес | Положение противня | Режим приготовления | Температура | Длительность | Контейнер/посуда |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Молочный поросенок | 2 | 3 | | 190-210 | 75-85 | Противень |
| | | | | 170-190 | 65-75 | |
| | | | | 180-200 | 80-85 | |
| Кролик | 1,5 | 3 | | 180-200 | 60-65 | Противень |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| Баранина | 1,5 | 3 | | 190-210 | 50-55 | Противень |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| Окорок, лопатка | 1,5 | 3 | | 170-190 | 35-40 | Форма для запекания |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Соленая свиная корейка | 1 | 3 | | 170-190 | 40-45 | Противень |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Курица | 1,5 | 3 | | 190-210 | 50-55 | Противень |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| Ростбиф | 1 | 3 | | 190-210 | 35-40 | Противень |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| | | | | 180-200 | 35-40 | |
| Вырезка в кляре | 1 | 3 | | 180-200 | 35-40 | Противень |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |

## ТАБЛИЦЫ С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

| КЕКСЫ, ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ | Вес | Положение противня | Режим приготовления | Температура | Длительность | Контейнер/посуда |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Бисквит | 0,5 | 2 | | 170-190 | 35-40 | Форма для выпечки кекса |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| Рулет с вареньем | 0,3 | 3 | | 170-190 | 10-15 | Противень |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Открытый пирог с фруктами (флан) | 0,5 | 1 | | 160-170 | 60-65 | Форма для выпечки хлеба |
| | | 2 | | 160-170 | 55-60 | |
| Сухое печенье | 0,5 | 3 | | 160-180 | 20-25 | Противень |
| | | | | 150-170 | 15-20 | |
| Волованы (слоеные пирожки) | 0,25 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Противень |
| | | | | 170-180 | 15-20 | |
| Капкейки | 0,5 | 2 | | 160-180 | 25-30 | Противень |
| | | | | 150-170 | 25-30 | |
| Печеные яблоки | 1 | 3 | | 180-200 | 35-40 | Противень |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Запеченные бананы | 0,5 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Форма для запекания |
| | | | | 170-190 | 10-15 | |
| Слойки | 0,25 | 2 | | 180-200 | 20-25 | Противень |
| | | | | 170-190 | 20-25 | |
| Кекс с изюмом и цукатами | 0,5 | 2 | | 170-190 | 60-65 | Форма для выпечки кекса |
| | | | | 160-180 | 50-55 | |
| Яблочный пирог | 1 | 2 | | 170-190 | 50-55 | Противень |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| Чизкейк | 1 | 2 | | 180-200 | 45-50 | Форма для выпечки чизкейка |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Внимание!

***Перед проведением любых работ, связанных с чисткой или обслуживанием, прибор должен быть отключен от электросети.***

### Чистка камеры духового шкафа

➲ Камеру печи следует очищать от остатков пищи и жира, которые могут накапливаться и приводить к появлению дыма или посторонних запахов, а также образовывать пятна.

➲ Чистка эмалированных поверхностей (например, дна камеры) проводится после остывания духового шкафа, с этой целью используются нейлоновые щетки или губки и теплая мыльная вода. Специальные средства для чистки духовок следует применять только в отношении эмалированных поверхностей, придерживаясь требований инструкции изготовителя.

### Внимание!

Не допускается чистить камеру духового шкафа с помощью водяного пара или струй воды под давлением. Не используйте для чистки металлические губки или любой другой материал, который может поцарапать эмаль.

➲ Большинство моделей оснащено каталитической системой самоочистки. Данная система удаляет небольшие отложения жира во время приготовления при высоких температурах.

➲ Если после приготовления остались следы жира, их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200 °C и оставив ее включенной в течение одного часа.

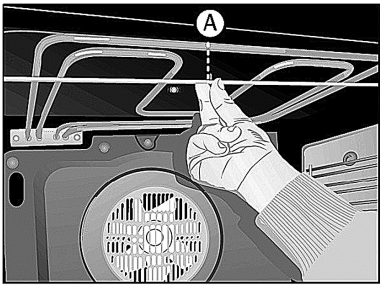
### Использование откидного гриля (в зависимости от модели)

Чтобы очистить верхнюю часть духовки:

➲ Дождитесь, пока духовой шкаф остынет.

➲ Поверните винт (A) и как можно ниже опустите нагревательный элемент гриля.

➲ Очистите верхнюю часть духового шкафа и поверните нагревательный элемент гриля в исходное положение.




### Чистка каталитических панелей

***В зависимости от модели***

Если остатки пищи не удаляются после обычной чистки, то необходимо:

1 Снять панели и замочить их в воде, дождавшись пока остатки пищи не размягчатся.

2 Вымыть панели с помощью губки и ополоснуть их чистой водой.

3 Просушить панели и установить их в духовой шкаф.

4 Включить духовой шкаф на один час при температуре 200 °С.

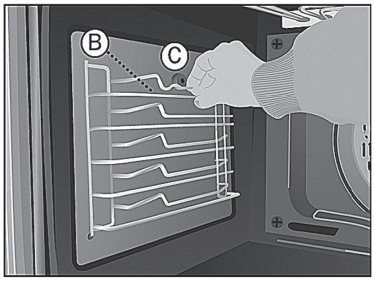
**Внимание!**

Для чистки поверхности каталитических панелей не допускается использовать обычные чистящие средства или абразивные порошки.

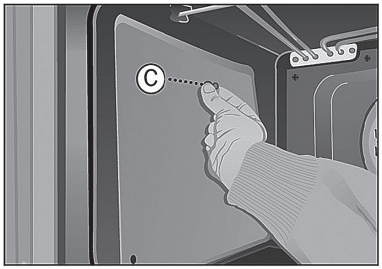
**Инструкция по снятию держателей и панелей**

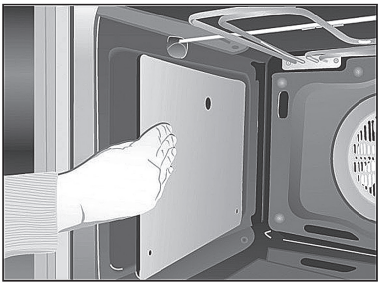
1 Извлеките из камеры духового шкафа все имеющиеся принадлежности.

2 Ослабьте держатели (B) и снимите их с болта (C).

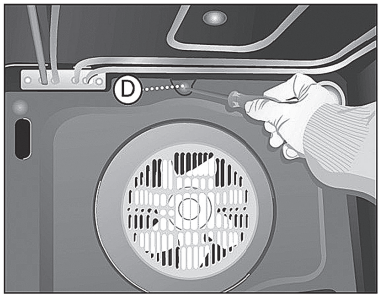


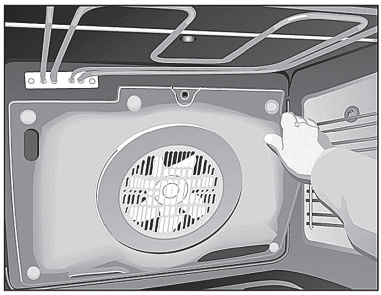

3 Открутите болт (C) и снимите плоские каталитические панели.



4 Чтобы снять заднюю панель, выкрутите винт с плоской головкой (D).



5 Сборка производится в обратной последовательности.

**Внимание!**

В целях безопасности запрещается включать духовой шкаф без защитной панели вентилятора в задней части.

### Чистка внешней поверхности и дополнительных принадлежностей

Для чистки внешней поверхности и дополнительных принадлежностей духового шкафа следует использовать теплый мыльный раствор или любое мягкое моющее средство.

**Внимание!**

Запрещается использовать металлические губки, а также абразивные порошки, поскольку они могут повредить эмаль. При чистке поверхностей из нержавеющей стали следует проявлять особую осторожность, используя только губки или ткани, которые не царапают поверхность. При чистке внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снимать ручки регуляторов, т.к. для этого необходимо предварительно извлечь духовку из мебельного шкафа.

### Замена лампы подсветки духового шкафа

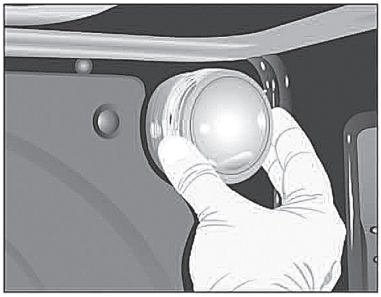
**Внимание!**

Чтобы приступить к замене лампы, необходимо предварительно отключить духовой шкаф от электросети.

➲ Выкрутите рассеиватель из держателя лампы.

➲ Замените лампу и установите на место рассеиватель.

Заменяемая лампа должна выдерживать нагрев до температуры 300 С. Лампа может быть приобретена в отделе технического обслуживания.

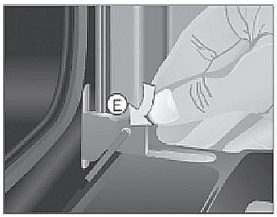


### Чистка дверцы духового шкафа

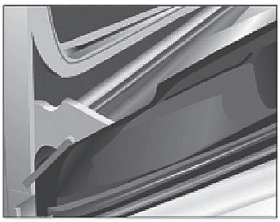
В некоторых моделях духового шкафа для облегчения чистки дверца может быть снята. Для этого необходимо:

1 Полностью открыть дверцу.

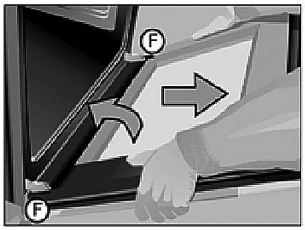
2 Повернуть до упора две клипсы или вставить небольшие штыри в отверстия (E).



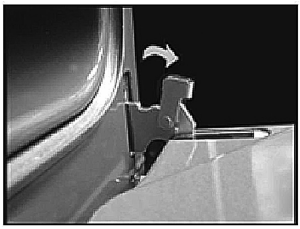

3 Закрыть дверцу и вставить ее в две клипсы.



Удерживая дверцу обеими руками за боковые стороны, потянуть ее на себя и полностью извлечь из шарниров (F).




Для установки дверцы следует выполнить те же операции в обратной последовательности.



4 Для шарниров с клипсами:

После открытия дверцы духового шкафа с помощью отвертки максимально раскройте клипсы.

Удерживая клипсы сбоку рукой, извлеките шарниры (F), после того как механизм будет частично раскрыт.

Для установки крышки на место выполните действия в обратной последовательности

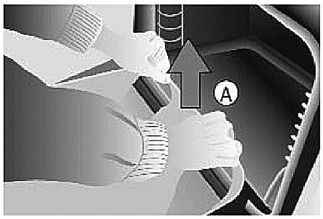
## Чистка дверцы со стеклом большого размера

Инструкция по извлечению / установке внутреннего стекла

1. Открыть дверцу духового шкафа.

2. Потянуть за стекло, удерживая его за нижнюю часть (A).

3. Внутреннее стекло теперь свободно. Извлечь его.




**Внимание!**

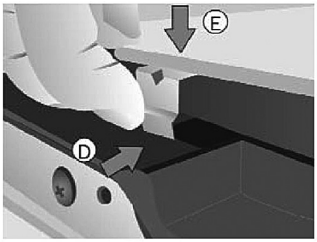
Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. после извлечения стекла дверца духового шкафа закроется.

4. Очистите внутреннее стекло и дверцу духового шкафа изнутри.

5 Вставьте стекло в направляющие в верхней части дверцы духового шкафа. (B).

6. Поверните стекло в сторону дверцы (C).

7. Нажмите обеими руками на два внутренних держателя (D), одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (E). Таким образом, стекло снова будет закреплено в дверце.



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Духовой шкаф не работает

Проверьте подключение к электрической сети. Проверьте состояние предохранителей и ограничителя тока.

Убедитесь в том, что таймер находится в ручном или запрограммированном режиме.

Проверьте положение переключателя режима и регулятора температуры.

### Не включается подсветка внутри духового шкафа

Замените лампу.

Убедитесь в том, что сборка была выполнена в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

### Не горит индикатор нагрева

Задайте необходимую температуру.

Выберите режим работы.

Индикатор светится только в том случае, если идет процесс нагрева духового шкафа до заданной температуры.

### Выделение дыма во время работы духового шкафа

Это нормальное явление при первом включении. Необходимо регулярно чистить духовой шкаф. Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень.

Не использовать температуры, превышающие значения, указанные в таблицах с рекомендациями по приготовлению.

### Неудовлетворительный результат приготовления пищи в духовом шкафу

Руководствуйтесь данными, указанными в таблицах с рекомендациями по приготовлению в духовом шкафу.

### Примечание

Если, несмотря на данные советы, проблема остается нерешенной, следует обратиться в центр технической поддержки и обслуживания.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если прибор не работает, следует обратиться в отдел технического обслуживания и сообщить о возникшей неисправности, при этом необходимо указать следующие данные:

1 Серийный номер (S-No)

2 Модель прибора (Model)

Эти данные указаны на заводской табличке, которая находится в нижней части духового шкафа и видна при открытии дверцы.

CE Приобретенный вами прибор соответствует европейским директивам по электрической безопасности материалов (73/23/CEE) и электромагнитной совместимости (89/336/CEE).

**Испанская ассоциация нормативов и сертификации (AENOR) подтверждает пригодность прибора**

**для выполнения указанных функций и достоверность всех данных, указанных на этикетке с электрическими характеристиками.**

## УСТАНОВКА

Приведенная в этом разделе информация предназначена только для квалифицированных установщиков оборудования, обладающих необходимыми знаниями и опытом для выполнения сборки и подключения к электросети. В случае если вы самостоятельно устанавливаете духовой шкаф, компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые возможные повреждения.

Перед установкой. Замечания

➲ Для распаковки духового шкафа следует потянуть за язычок, расположенный в нижней части коробки. При перемещении духового шкафа следует удерживать его только за боковые ручки, не допускается переносить духовой шкаф, удерживая его за ручку дверцы.

➲ В мебельном гарнитуре следует предусмотреть свободное пространство в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Минимальная глубина должна составлять 580 мм (см. рис. 1 и 2 на стр. 14)

➲ При установке многофункционального духового шкафа задняя часть мебельного гарнитура, изображенная в виде затемненной зоны на рисунке 3, не должна иметь выступающих частей (ребер жесткости, труб, розеток и т.д.) (см. стр. 14).

➲ Клей, используемый для крепления пластикового покрытия мебельного гарнитура, должен выдерживать температуру не менее 85 °C.

### Электрическое подключение. Требования норм и правил

Установщик должен проверить следующее:

➲ Соответствие напряжения и частоты электросети данным, указанным на заводской табличке прибора.

➲ Соответствие электроустановки максимальной мощности, указанной на заводской табличке прибора.

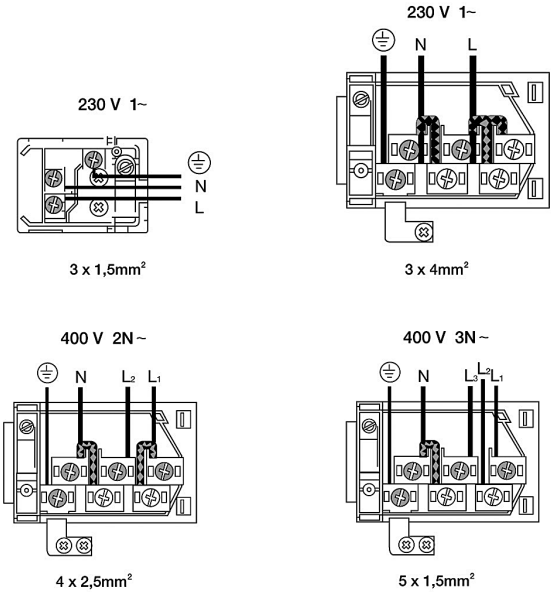
➲ Схема подключения представлена на следующих рисунках.

➲ При подключении обязательно должно быть предусмотрено заземление, соответствующее требованиям действующих норм и правил.

➲ Подключение к электросети должно быть выполнено через многополюсный выключатель, типоразмер которого соответствует потребляемому току. Минимальный зазор между контактами должен составлять 3 мм, что позволит обеспечить надежное разъединение в случае возникновения аварийной ситуации, а также при выполнении чистки или замены лампы. При этом данный выключатель ни при каких обстоятельствах на должен разъединять заземляющий проводник.

## Электрические духовые шкафы

После подключения к сети электропитания убедитесь в том, что все электрические узлы духового шкафа работают в нормальном режиме.



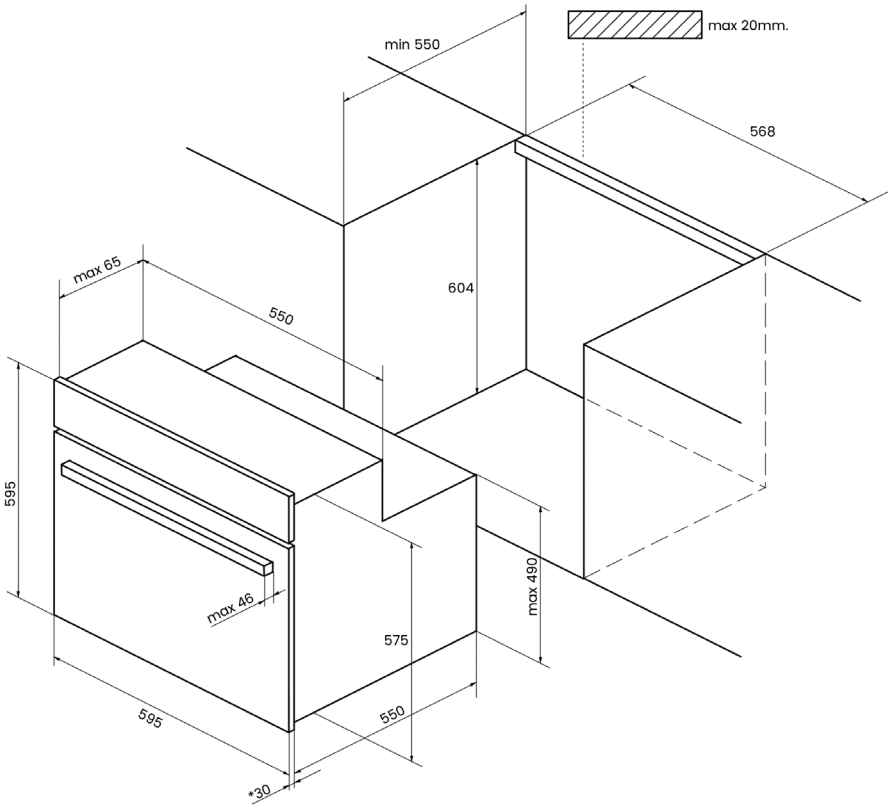
## Установка духового шкафа

Для всех духовых шкафов после подключения к электросети:

1 Вставьте духовой шкаф в мебельный гарнитур, убедившись, что кабель питания не пережат и не соприкасается с верхней частью духового шкафа.

2 Закрепите духовой шкаф в мебельном гарнитуре с помощью 4-х болтов, которые входят в комплект поставки. Болты следует вставить в отверстия, которые видны при открытой дверце духового шкафа.

3 Убедитесь в том, что внешняя поверхность духового шкафа не соприкасается со стенками мебельного гарнитура и при этом имеется зазор не менее 2 мм.



## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

**УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**☎ +7 (495) 236-90-67**

---

**Телефон горячей линии Kuppersberg:**

**☎ 8 (800) 250-17-18**

**(Звонки для всех регионов бесплатные).**

**Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт**

---

**➲ Полный список авторизованных сервисынх центров Kuppersberg можно найти на официальном сайте компании**

**http://kuppersberg.ru**

---

**➲ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.**

**➲ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.**

**➲ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).**

---

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательсвом:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, использующиеся только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем бы ли указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

7. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае не соблюдения последним требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые и светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня прод ажи прибора.

**Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:**

1. Не соблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Не соблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, непредусмотренных инструк цией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.

**Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:**

1. Не соблюдения правил установки;
2. Отсутствия оригинального гарантийного талона;
3. При отсутствии в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесения любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

**Установка и подключение крупной бытовой техники:**

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» спе циалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на то лицами.

3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

## NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

## NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

## ➲ ВНИМАНИЕ!

**ДАННЫЙ ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ, ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНИКИ.**


➲ Kuppersberg

➲ www.kuppersberg.ru

➲ info@kuppersberg.ru