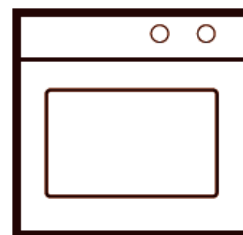


Инструкции по эксплуатации и инструкции по установке

EEB 6360.0

---



3172651-000

Küppersbusch  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

## Информация для пользователя ...

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора. В этой инструкции изложены важные указания, касающиеся безопасности и эксплуатации прибора, ухода за ним и его обслуживания, что позволит Вам пользоваться им в течение длительного периода времени.

В случае возникновения мелкой неполадки сначала, пожалуйста, изучите главу «Действия в случае мелкой неполадки». Во многих случаях Вы сами сможете устранить небольшие неисправности и тем самым сэкономите расходы на ненужное обслуживание.

Пожалуйста, сохраняйте это руководство. Если Вы передадите этот прибор другому лицу, убедитесь, чтобы данное руководство было так же передано новому владельцу.

### В этом руководстве используются следующие символы:



Треугольник предупреждающий обращает Ваше внимание на риски, связанные с Вашим здоровьем, или риски повреждения прибора.



Полезные советы и информация.

### Условия гарантии

Условия гарантии, применимые к этому продукту, руководствуются условиями, опубликованными представителем компании в соответствующей стране.

Подробные сведения об условиях гарантии можно получить у дилера, у которого Вы приобрели прибор. Для предъявления претензий по гарантии необходимо предъявить товарный чек.

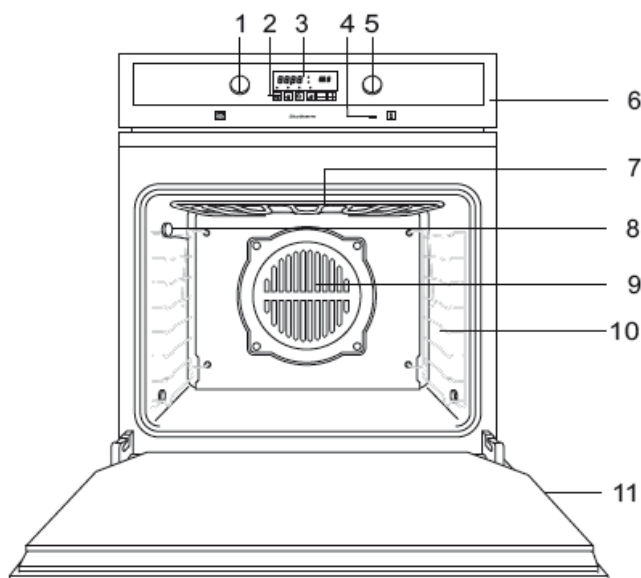
### Оглавление

<b>Краткое описание прибора</b>	20
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	21
Подключение и эксплуатация	
Духовой шкаф	
Термометр жарки	
<b>Перед первым использованием прибора</b>	
21	
Утилизация упаковки и старого прибора	
Установка часов	
Первоначальная чистка прибора	
<b>Использование духового шкафа</b>	22
Общая информация	
Регуляторы и дисплеи духового шкафа	
Символы и рабочие режимы	
Индикатор нагрева	
Включение и выключение духового шкафа	
Противни духовки	
Уровни решеток:	
Быстрое предварительное нагревание	
Жарка	
Рекомендуемые температуры жарки	
Выпечка	
Выпечка пиццы	

Советы по таблице «Рекомендованные температуры для выпечки»	
Рекомендованные температуры для выпечки	
Гриль	
Рекомендованные температуры для гриля	
Размораживание	
Консервирование	
<b>Электронный таймер</b>	27
Установка/ изменение часов	
Установка будильника	
Программирование операций переключения	
Изменение установки	
Когда время приготовления закончилось	
Установка времени приготовления $\rightarrow$ (функция отключения)	
Установка времени завершения приготовления $\rightarrow$ (функция отключения)	
Автоматическое включение и отключение	
<b>Термометр жарки</b>	29
Использование термометра жарки	
Использование функции температуры внутри куска	
Установка функции температуры внутри куска	
Основная функция температуры с отложенным стартом	
Рекомендованные температуры внутри куска для жарки	
<b>Чистка и уход</b>	30
Для всех поверхностей	
Удаление нагара	
Пожалуйста, примите к сведению информацию о скребке	
Использование спреев для духового шкафа – информация	
Эмаль	
Нержавеющая сталь	
стекло	
Алюминий	
Резиновый уплотнитель дверцы	
Кнопки	
Снятие и установка дверцы духового шкафа	
Снятие и установка боковых решеток	
Складывание/ раскладывание нагревательного элемента	
Регенерирование катализатора ökotherm®	
<b>Действия в случае мелкой неполадки</b>	32
Замена лампочки духового шкафа	
Замена резинового уплотнителя дверцы	
<b>Паспортная табличка</b>	33
<b>Инструкции по установке для сборщика</b>	34
Электрика	
Размеры монтажного проема	
Установка во встроенную кухню	

## Краткое описание прибора

- 1 Селектор режима
- 2 Кнопки управления для электронного таймера
- 2 Дисплей электронного таймера
- 4 Индикатор нагрева
- 5 Регулирование температуры
- 6 Панель управления
- 7 Складной гриль (нагрев сверху и гриль)
- 8 Гнездо для термометра жарки
- 9 Вентилятор горячего воздуха
- 10 Уровни решеток
- 11 Дверца духового шкафа



## Дополнительные приспособления в комплекте

- Рапшер
- Противень для выпечки (эмалированный)
- Лоток для сбора жира
- Решетка для гриля с прихватом



## Инструкции по технике безопасности

### Подключение и эксплуатация

---

- Встраиваемые духовые шкафы (духовки) Küppersbusch можно соединять только с соответствующими встраиваемыми нишами Küppersbusch и эта операция должна выполняться квалифицированным и уполномоченным специалистом.
- Подключение прибора к электросети, его обслуживание и ремонт может осуществлять только квалифицированный электрик в соответствии с действующими правилами техники безопасности. Неправильно выполненные работы ставят под угрозу Вашу безопасность.
- Запрещено вводить прибор в эксплуатацию, если он не встроен!
- Во время работы духового шкафа поверхности его дверцы и сам прибор очень горячие. Никогда не допускайте детей близко к работающему прибору!
- Нельзя размещать соединительные провода бытовых электроприборов в горячих зонах приготовления или заземлять горячей дверцей духовки.
- Для очистки духовки нельзя использовать пароструйные очистители и(или) очистители высокого давления, так как они могут повредить прибор, что приведет к риску получения **травмы**.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.

### Духовой шкаф

---

- При проведении ремонтных работ и при замене лампочек духового шкафа прибор должен быть отсоединен от электросети (выключить предохранитель или выдернуть вилку из розетки).
- Запрещено хранить в духовом шкафу предметы, которые могут создать опасность при нечаянном включении прибора.
- При работе с горячим духовым шкафом необходимо принимать особые меры предосторожности. Необходимо использовать кухонное полотенце, варежки, прихватки и т.д.
- Аккуратно открывайте дверцу горячего духового шкафа: нельзя сразу полностью открывать дверцу прибора, так как горячий воздух и пар выйдут через открытую дверцу.
- Дверца духовки должна хорошо закрываться. В случае повреждения петель или стекла дверцы прибор можно использовать только после выполнения ремонта и проверки квалифицированным специалистом.
- Поврежденный резиновый уплотнитель дверцы необходимо заменить. Нельзя пользоваться прибором с поврежденным резиновым уплотнителем дверцы.
- Всегда полностью закрывайте дверцу духовки во время приготовления пищи в приборе.
- Ставьте пищу в духовой шкаф на расстоянии не менее 5 см от гриля и верхнего нагревательного элемента.

### Термометр жарки

---

- Используйте только оригинальный термометр.
- Нельзя заземлять кабель термометра жарки в дверце духовки.
- Вынимайте термометр жарки из духовки, когда он не используется.

- Ставьте его в духовой шкаф на расстоянии не менее 5 см от гриля и верхнего нагревательного элемента.

## Перед первым использованием прибора

### Утилизация упаковки и старого прибора

---

Утилизируйте транспортную упаковку так, чтобы при этом не было оказано негативного воздействия на окружающую среду.

Если прибор приобретен в Германии, дилер, продавший Вам прибор, утилизирует для Вас транспортную упаковку. Переработка упаковочного материала позволяет экономить сырье и уменьшает объем отходов. В нерабочих приборах по-прежнему содержатся полезные материалы. Сдайте свой старый прибор в пункт приема бытовых электроприборов для переработки полезных материалов. Перед утилизацией старого прибора обеспечьте, чтобы его больше нельзя было эксплуатировать. Эта мера предотвратит использование не по назначению.

### Установка часов

---

 **Духовка будет работать только после установки часов.**

Часы необходимо установить до начала эксплуатации прибора, а также их необходимо устанавливать каждый раз при отключении электропитания. Если нужно установить часы, на дисплее будет мигать «0.00».

- Используйте «+» и «-», чтобы правильно установить время.

Примерно через 3 секунды время установится и дисплей перестанет мигать.



### Первоначальная чистка прибора

---

- Уберите посторонние предметы и снимите упаковку.
- Перед первым приготовлением пищи **необходимо помыть прибор**. Протрите лоток для сбора жира, рапшер и т.д. влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства.

- **Нагревание духовки.**

Закройте дверцу духовки.

Нагревайте духовку с использованием нагрева сверху/ нагрева снизу при температуре 200°C в течение 60 минут.


Одновременно с этим необходимо хорошо проветрить кухню.


## Использование духового шкафа

### Общая информация

---

 Пожалуйста, примите к сведению инструкции по технике безопасности на странице 21.

 **Внимание. Риск перегрева!** Не накрывайте дно духовки алюминиевой фольгой и не ставьте на него горшочки или сковородки! Это приведет к накоплению тепла, что может повредить эмаль.

 Когда духовка работает, она нагревается. Для охлаждения корпуса вентилятор охлаждения включается при нагреве корпуса. Вентилятор охлаждения продолжает работать до остывания корпуса, даже после отключения прибора. Шум вентилятора это нормальный шум работающего вентилятора, а не поломка.

☞ Если Вы готовите в духовке блюдо, содержащее алкоголь или дрожжи, то при использовании Конвекции горячего воздуха, Интенсивной конвекции горячего воздуха и Режимы пиццы появится уксусный запах. Если Вам не нравится этот запах, используйте другой режим, например, Нагрев сверху/ Нагрев снизу.

### Регуляторы и дисплеи духового шкафа

A Селектор режима  
B Индикатор нагрева  
C Контроль температуры



### Символы и рабочие режимы

Символ переключателя	Рабочий режим	Функция
	Включено Выключено	
	Конвекция холодного воздуха	без установки температуры, для мягкого размораживания и охлаждения пищи.
	Конвекция горячего воздуха	с установкой температуры, для жарки, выпечки и приготовления на нескольких уровнях.
	Нагрев сверху/ Нагрев снизу	Предварительный нагрев, выпечка и жарка на одном уровне
	Нагрев снизу	Предварительная выпечка кекса из очень жидкого теста.
	Нагрев сверху	Румяная корочка сверху.
	Гриль	Гриль для маленьких порций. Поместить куски мяса в центр рапшера.
	Гриль для большой площади поверхности	Гриль для больших порций, например, стейки, рыба и сосиски, а также для получения румяной корочки на тостах и гренках.
	Интенсивная конвекция горячего воздуха	Выпекание больших плоских кексов с сухой начинкой (например, посыпка из крошки), интенсивная жарка крупных кусков и крупной тушки птицы, например, гусь или индейка.
	Режим пиццы	Выпечка хлеба, пиццы и кексов из жидкого теста, консервирование.

### Индикатор нагрева

Индикатор нагрева на панели управления горит при нагревании прибора и выключается при достижении установленной температуры. Он также горит во время работы, когда духовка нагревается для поддержания необходимой температуры.

## Включение и выключение духового шкафа

---

☞ Регуляторы раскрывающегося типа и их можно «утопить» при любой установке программы. Чтобы утопить их, слегка нажмите на них кончиком пальца. При утопленных регуляторах невозможно запрограммировать установку.

### Выбор рабочего режима:

- Поверните селектор режима (переключатель слева) вправо.



### Выбор температуры:

- Поверните регулятор температуры (2-й переключатель слева) вправо.

### Выключение духовки:

- Поверните оба переключателя в положение «0».

## Противни духовки

---

### Противни для выпечки:

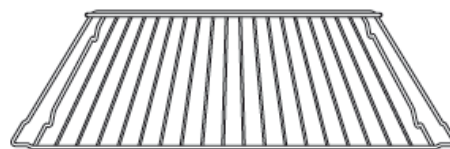
■ Когда вынимаете, слегка приподнимите их.

После того, как Вы поместите противни для выпечки назад в духовку, наклонный край противня должен смотреть на дверцу духовки.

■ Втолкните лоток для сбора жира и противень для выпечки с двумя пазами непосредственно в заднюю часть духовки.

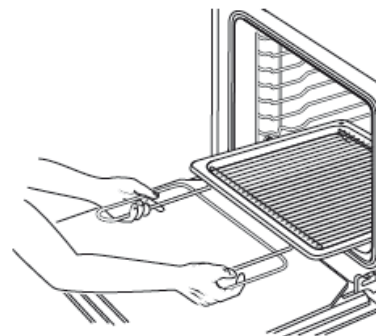
### Рапшер:

■ Пожалуйста, убедитесь, чтобы захваты решеток всегда смотрели на заднюю стенку (от Вас).



### Решетка для гриля с захватом – установка на лоток для сбора жира

■ Решетка для гриля ставится на лоток для сбора жира. При помощи захвата Вы можете вынуть из духовки решетку для гриля вместе с лотком для сбора жира. Жир не будет капать мимо и Вам будет удобно подать блюдо.



## Уровни решеток:

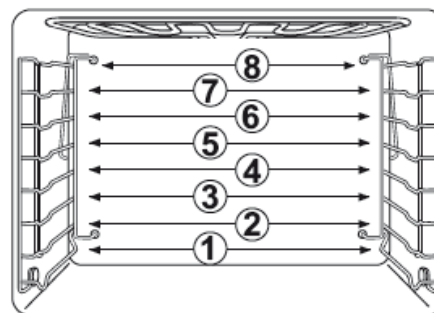
---

На боковых решетках прибора имеется 8 уровней. Уровни решеток пронумерованы от 1 до 8 снизу вверх. Например, лоток для сбора жира можно поставить на уровень 0.




## Уровни решеток


Уровень решетки 1 – это самый низкий возможный уровень.



## Быстрое предварительное нагревание

☞ Ставьте блюдо для жарки или выпечку в духовку только после завершения быстрого предварительного нагревания и установки нормального рабочего режима прибора.

☞ Режим пиццы  позволяет нагреть пустую духовку в течение относительно короткого отрезка времени.

- Закройте дверцу
- Установите селектор режима в положение Режим пиццы .
- Установите необходимую температуру. Загорится индикатор нагрева.
- Сразу же после выключения индикатора нагрева установите необходимый режим.
- Поставьте пищу в духовку.




## Жарка

☞ Используйте лоток для сбора жира и рашпер.


- Готовьте мясо или рыбу в духовке, только если они весят более 1 кг.
- Время жарки зависит от вида мяса, которое Вы жарите, качества и толщины куска. Чтобы измерить кусок, слегка приподнимите его, когда он падает под тяжестью собственного веса.
- Жарка мяса со слоем жира может занять в два раза больше времени, чем обычно.
- Если Вы готовите в духовке несколько мелких кусков мяса или небольшую тушку птицы, время приготовления увеличивается примерно на 10 минут на каждый кусок. Время жарки курицы, например, составляет примерно 60 минут, а 2 цыплят – от 65 до 75 минут.

☞ Обязательно соблюдайте примечания по уровням решеток!



## Уровни решеток (считайте снизу!):

Интенсивная конвекция горячего воздуха 	Лоток для сбора жира: уровень решетки 2 Рашпер: уровень решетки 3
Конвекция горячего воздуха 	Лоток для сбора жира: уровень решетки 2 Рашпер: уровень решетки 3
Нагрев сверху/ Нагрев снизу 	Лоток для сбора жира: уровень решетки 2 Рашпер: уровень решетки 3

## Жарка на рашпере




- Вы можете жарить большие куски непосредственно в лотке для сбора жира или на рашпере с лотком для сбора жира, поставленным под него (например, индейка, гусь, 3-4 курицы или ножки).
- Переверните кусок для жарки по истечении 2/3 времени приготовления, если Вы не используете режим конвекции горячего воздуха .

## Жарка в сковороде (духовке)

- ☞ Выберите Интенсивную конвекцию горячего воздуха  при температуре 180-200°C.
- Готовьте постное мясо в сотейнике с закрытой крышкой (например, кусок телятины или маринованной говядины, тушеной говядины или мяса глубокой заморозки). Это позволит мясу оставаться сочным.
  - Вы можете использовать любой вид сковородки (из нержавеющей стали, эмали, чугуна или стекла) без пластмассовых или деревянных ручек.
  - Если Вы используете глиняный горшочек, ознакомьтесь с инструкциями производителя.
- Мы рекомендуем Вам следующие процедуры.
- Ополосните сковородку водой или слегка смажьте ее жиром.
  - Подготовьте мясо (добавив специи), поместите его в сковороду. Накройте крышкой и поставьте сковороду на решетку в холодную духовку.
  - Выберите Интенсивную конвекцию горячего воздуха  и установите температуру на уровне 180 - 200°C.
- Приготовьте соус как обычно.


### Рекомендуемые температуры для жарки

Указаны рекомендуемые температуры для предпочтительных рабочих режимов.

Вид мяса	Конвекция горячего воздуха 	Нагрев сверху/нагрев снизу 	Интенсивная конвекция горячего воздуха 	Время жарки на см. толщины куска в минутах
	Температура в °C			
Кусок говядины	160	170-190		18
Говядина для жарки	180	200-220	180-200	8-10
Филе	180	200-220	180-200	8
Телятина	160	170-190	160-180	12
Свинина для жарки	160	170-190	160-180	12-15
Копченое свиное филе	160	170-190	160-180	8
Свиная лопатка	160	170-190	160-180	12-15
Свинина для жарки с поджаристой корочкой	160	170-190	160-180	12-15
Дичь	160	170-190		15
Кабан	160	170-190		15
Филе дичи	180	200-220	180-200	8-10
Баранина	150-160	170-190		15
Утка	160	170-190	160-180	12
Гусь	160	170-190	160-180	12
Курица	160	180-200	160-180	8*
Индейка	160	200-220	160-180	12
Рыба	180	200-220		8


\*целая курица 45-60 минут.

### Конвекция горячего воздуха


 Необходимость предварительного нагрева духовки отсутствует – выпекать можно одновременно на нескольких уровнях.



#### Уровни решеток:

- 1 противень: 3-й уровень решетки снизу
- 2 противня: 3-й и 5-й уровни решетки снизу
- 3 противня: 3-й, 6-й и 8-й уровни решетки снизу
- 3 противня: 1-й, 4-й, 6-й и 8-й уровни решетки снизу


- Если Вы выпекаете несколько кексов в формах, то на каждый противень для выпечки дополнительно требуется примерно 5-10 минут выпечки.
- Вынимайте противни по отдельности в зависимости от готовности кексов.
- Выпекайте с использованием конвекции горячего воздуха  при температуре 160°C, если в Вашем рецепте не указаны инструкции по выпечке с использованием конвекции горячего воздуха.
- **Важно:** При выпечке кексов с сырыми фруктами или ягодами отмечается очень высокая влажность. Поэтому одновременно можно готовить не более 2 кексов.

### Нагрев сверху/ нагрев снизу

 Предварительное нагревание – выпечка на одном уровне


- Предварительно нагрейте духовку в режиме пиццы  и после получения необходимой температуры снова установите духовку в режим Нагрев сверху/ нагрев снизу .
- Лучше всего подходят формы для выпечки из черного металла и алюминия.

### Интенсивная конвекция горячего воздуха

 Необходимость предварительного нагрева духовки отсутствует – выпечка на одном уровне.

- Подходит только для больших плоских кексов с сухой начинкой, например, посыпка из крошки.

### Режим пиццы

 Выпечка на одном уровне.

- для кексов из жидкого теста
- для пиццы: предварительно нагреть духовку с противнем для выпечки или камнем для пиццы (дополнительное приспособление)
- для хлеба: предварительно нагреть духовку

## Выпечка пиццы

---

☞ Выбрать режим пиццы  при температуре 250°C.

- Если Вы используете камень для пиццы (специальное дополнительное приспособление), у пиццы получается особенно хрустящая основа. Продолжительность предварительного нагрева: не менее 30 минут!


Ознакомьтесь с инструкцией, прилагаемой к камню для пиццы.

### Основной рецепт пиццы


250 г муки, 20 г дрожжей, 1/8 л теплой воды, 3 столовые ложки (оливкового) масла, соль.

### Выпечка пиццы на противне



- Замесите дрожжевое тесто из указанных ингредиентов.
- Дайте тесту подняться в течение 30 минут, пока оно не увеличится в 2 раза.
- Затем промесите тесто в течение нескольких минут и дайте подняться в течение еще 15 минут.

- Предварительно нагрейте духовку (Режим пиццы  при температуре 250°C).
- Смажьте маслом противень.

Если Вы готовите маленькие круглые пиццы, поставьте противень в духовку и хорошо его нагрейте.

- Раскатайте тесто, положите на противень и сформируйте края.
- Быстро добавьте любую начинку, чтобы тесто не отсырело.
- **Маленькие пиццы:** Поместите тесто с начинкой на предварительно нагретый противень.
- Поставьте противень на уровень решетки 1.
- Выпекайте в течение примерно 8-12 минут в Режиме пицца  примерно 8-12 минут при температуре 250°C).

### Выпечка пиццы на камне для пиццы,

- Замесите тесто для пиццы, как описано выше.
- Поставьте камень для пиццы на рапшер и поставьте его на уровень решетки 1.
- Предварительно нагрейте духовку в Режиме пиццы  при температуре 250°C.
- Положите тесто на посыпанную мукой лопатку и быстро добавьте начинку, чтобы тесто не отсырело. Пицца с начинкой не должна слишком долго лежать на лопатке, иначе она прилипнет к ней.
- После завершения предварительного нагревания опустите пиццу с лопатки на горячий камень для пиццы.
- Выпекайте в течение примерно 8-12 минут в Режиме пиццы  при температуре 250°C.

### Советы по таблице «Рекомендованные температуры для выпечки»

---

В таблице на странице 25 приводятся примеры кексов и других видов выпечки с указанием необходимой температуры, времени приготовления и используемых уровней решеток.















■ Обычно значение температуры указывается в температурном диапазоне, так как оно зависит от состава теста, его количества и формы.




■ Мы рекомендуем Вам установить минимальное значение температуры и только затем в случае необходимости выбрать более высокую температуру, например, если Вы хотите более румяную корочку или если на выпечку уходит слишком много времени.

- Если Вы не нашли точное значение температуры для своего рецепта, используйте температуру, указанную в таблице для аналогичного вида выпечки.
- Различия в высоте выпечки могут привести к разной степени подрумянивания в начале процесса выпечки. В этом случае, пожалуйста, не меняйте установку температуры. Различия в степени подрумянивания компенсируются в ходе выпекания.

### Рекомендованные температуры для выпечки

Указаны рекомендованные температуры для предпочтительных рабочих режимов. Пожалуйста, смотрите советы на странице 24!

Вид кекса или бисквита	Конвекция горячего воздуха 		Нагрев сверху/нагрев снизу  		Интенсивная конвекция горячего воздуха  Режим пиццы 		Время выпекания В минутах
	Уровень решетки	Температура, °C	Уровень решетки	Температура, °C	Уровень решетки	Температура, °C	
<b>Различные виды кексов</b>							
Кекс кольцом	2	150-160	½	170-180			60-70
Кекс в форме	2	150-160	1	170-190			50-70
Кекс с мадейрой	2	150-160	1	160-180			60-70
Пирожные и открытые пироги с фруктами	2	150-160	1	170-180			40-60
Основа для открытых пирогов с фруктами	3	170-180	2	180-200			20-30
Маленькие открытые пироги с фруктами	3	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Маленькие торты	3	150	3	170-180			15-30
<b>Большие плоские кексы:</b>							
с сухой начинкой	3	150-160	3	180-200	3		20-35
с сырой начинкой	3	160-170	2	170-180	3	 150-160  160-170	35-50
<b>Замешенное тесто</b>							
Основа для открытых пирогов с фруктами	3	170-180	2	180-200			25-35
Чизкейк	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Маленькие бисквиты	3	140-150	3	180-200			15-30
<b>Большие плоские кексы:</b>							
с сухой начинкой	3	150-160	4	180-190	2	 150-160	25-35
с сырой начинкой	3	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
<b>Дрожжевое тесто</b>							
Кекс кольцом	2	150-160	1	175-180			40-65
Кекс из дрожжевого теста	2	150-160	2	175-180			40-50
Пышный сладкий хлеб (с предварительным нагреванием)	2	150-160	2	175-180			50-70
Маленькие бисквиты	3	140-150	3	180-200			15-30
<b>Большие плоские кексы:</b>							
с сухой начинкой	3	150-160	4	180-200	3	 150-160	30-40
с сырой начинкой	3	160-170	2	170-190	3	 160-170	30-50
<b>Бисквитный кекс</b>							
Пирожные и открытые пироги с фруктами	3	150-160	3	175-180	30-40		30-40



Булочки	3	170-180	3	180-200	12-25		12-25
<b>Бисквиты из яичных белков</b>							
Безе	3	80-90	3	100-120	80-120		80-120
Коричные звездочки	3	100-120	3	120-140	20-40		20-40
Миндальный бисквит	3	100-120	3	120-140	20-50		20-50
<b>Другие виды теста</b>							
Пресное слоеное тесто	3	170-180	3	190-210	15-30		15-30
Дрожжевое слоеное тесто	3	170-180	3	190-210	30-40		30-40
Слоеное тесто с творогом	3	160-180	3	180-200	30-40		30-40
Заварные пирожные	3	170-180	3	190-210	30-40		30-40
Тесто с творогом и растительным маслом	3	150-160	3	170-180	30-40		30-40
Медовая коврижка	3	140-150	3	170-180	20-35		20-35
<b>Хлеб и пицца</b>							
Дрожжевое тесто и хлеб из дрожжевого теста (предварительное нагревание: 230°C, предварительная выпечка: 10 мин, 230°C)	2	180	2	180	2	 180	50-70
Хлеб из дрожжевого теста/ белый хлеб	2	180	½	200	2	 180	30-60
Претцели (предварительное нагревание: 230°C)	3	200	3	220	1	 250	15-20 8-12
Пицца (предварительное нагревание: 250°C)							


## Гриль




Во время использования гриля всегда закрывайте дверцу духовки!




Установите рабочий режим Гриль  для маленьких порций или Гриль для большой площади поверхности  для больших порций.



Установите управление температурой на . **Исключение:** Для больших кусков для жарки лучше выбрать температуру в диапазоне 200 и 250°C, чтобы куски не пригорели.


Установка переключателя для Гриль :



Установка переключателя для Гриль для большой площади поверхности :





- Предварительно нагрейте духовку в течение 5 – 10 минут.
- Поставьте блюдо на рапшер.
- Поставьте лоток для сбора жира на 2-й или 3-й уровень решетки, а рапшер на уровень решетки в соответствии с инструкциями в таблице.
- Выберите Гриль  или Гриль для большой площади поверхности .


- Установите управление температуры на .
- Закройте дверцу духовки.

### Рекомендованные температуры для гриля


Блюдо	Уровень решетки	Гриль		Гриль для большой площади поверхности	
		1-я сторона	2-я сторона	1-я сторона	2-я сторона
		в минутах			
Отбивные из свинины/ эскалоп	7	10-12	8-10	14-15	8-10
Свиное филе	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Сосиски	6	8-10	6-8	12-15	10-12
Шашлык	5	9-11	7-8	15-20	10-12
Биточки	5	8-10	6-8	10-15	10-12
Бифштекс	7	4-6	3-5	6-7	4-6
Кусочки печени	7	3-4	2-3	4-5	3-4
Эскалоп из телятины	6	5-7	4-5	7-8	5-6
Отбивные из телятины	6	8-10	7-8	10-12	8-9
Отбивные из баранины	6	8-10	6-8	10-11	7-8
Отбивные из ягненка	6	7-8	6-7	9-11	6-9
Половина курицы	4	18-20	10-12	22-24	12-15
Филе рыбы	7	6-7	4-5	10-12	7-8
Форель	5	5-7	4-6	8-10	7-10
Тосты	6	2-3	2-3	4-6	2-3
Сэндвичи из тостов	5	6-8		6-8	

### Размораживание

 Установите рабочий режим на Конвекцию холодного воздуха  (Конвекция горячего воздуха без установки температуры) и не утапливайте селектор режима, чтобы внутреннее пространство духовки оставалось освещенным. Духовка медленно нагревается за счет освещения, что идеально подходит для мягкого размораживания.

 При размораживании блюд, готовых к подаче, пожалуйста, соблюдайте инструкции производителя.

- Выньте замороженные продукты из упаковки, поместите на тарелку и поставьте в духовку на решетку на третьем уровне снизу.

- Установите селектор режима на , а регулирование температуры на «0» (в соответствии с инструкциями производителя).

### Консервирование



**Внимание!** Не используйте банки с крышками с резьбой twist-off®, если эти крышки уже были в использовании, в противном случае банки могут разбиться при определенных обстоятельствах!

☞ Подходят только обычные банки для консервирования с резиновым кольцом и стеклянной крышкой или стандартные банки с крышкой с резьбой twist-off® (только если крышки новые).

Металлические банки не подходят.

☞ Не наливайте воду в лоток для сбора жира! В этом случае из отверстия для выхода пара будет выходить много пара и Вы можете обжечься! Поставьте емкость с водой в

лоток для сбора жира, но не на дно духовки! Выберите режим Пиццы 🍕.

■ Используйте только свежие продукты и готовьте в соответствии с обычными рецептами.

■ За один раз можно готовить не более 6 банок для консервирования объемом 1 литр.

■ Используйте банки только одинаковой высоты, заполненные на  $\frac{3}{4}$  одинаковыми продуктами.

■ Банки не должны прикасаться друг к другу.

- Поставьте лоток для сбора жира на уровень решетки 2 снизу.

- Поставьте в лоток для сбора жира 1 чашку с водой.

- Выберите режим Пиццы 🍕 при температуре 160°C и соблюдайте процесс консервирования. Через 10-20 минут (в случае банок объемом 1 л) в жидкости в банках начнут появляться пузырьки (обычно в правой первой банке в первом ряду).

### Фрукты и ягоды

- Затем выключите духовку и оставьте банки в закрытой духовке еще на 30 минут (примерно 15 минут, если Вы консервируете очень нежные ягоды, например, клубника).

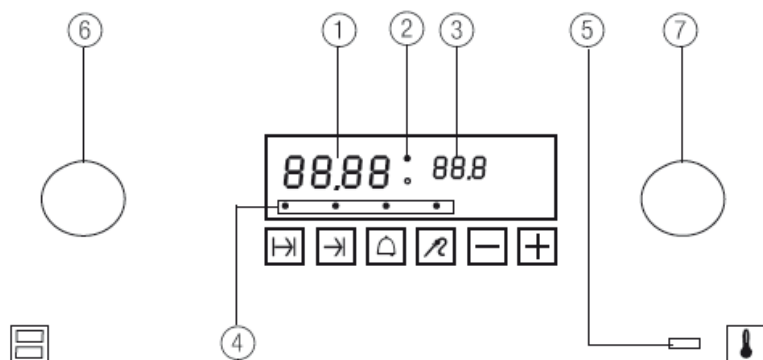
### Овощи и мясо

- Когда в жидкости в банках начнут появляться пузырьки, уменьшите температуру в духовке до 100°C и продолжайте нагревать в течение еще 30-90 минут.

- Затем выключите духовку и оставьте банки в закрытой духовке еще на 30 минут.

### Электронный таймер

☞ На странице 29 смотрите инструкции по использованию функции температуры внутри куска. Помимо установки будильника на короткий промежуток времени для напоминаний, электронный таймер обеспечивает несколько других способов управления духовкой. Вы можете использовать его для установки времени приготовления, времени завершения приготовления. Все функции имеются во всех режимах и при любой выбранной температуре.







Дисплей:

(1) Время, время будильника (фактическое значение в каждом случае)

Температура внутри куска для жарки (набор значений)



(2) Сигнальные лампочки, показывающие, что духовка включена.



- (3) Температура внутри куска для жарки (фактическое значение)
  - (4) Сигнальные лампочки (для каждой кнопки селектора/функции)
  - (5) Индикатор нагрева
- Кнопки селектора:
-  Время приготовления
  -  Время завершения приготовления (с термометром жарки: время старта)
  -  Время будильника
  -  Функция температуры внутри куска
- Настройка:
- +/- Для изменения значений всех функций.
  - (6) Переключатель селектора режима
  - (7) Управление температурой

### Установка/ изменение часов

---

- Одновременно нажимайте на  и  до тех пор, пока время на дисплее не начнет мигать.



- Настройте нужное время при помощи «+» / «-»

- Подождите, когда дисплей перестанет мигать. Это означает, что время установлено, а точка между часами и минутами будет мигать каждую секунду.



### Установка времени будильника


---

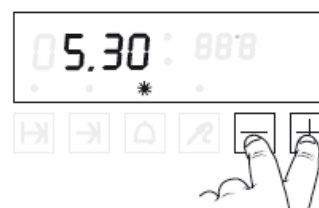
Вы можете использовать будильник отдельно, не влияя при этом на функции и режимы духовки

- Нажмите на . Лампочка начнет мигать. На дисплее появится «0.00».



- Используйте «+»/ «-», чтобы установить на таймере минуты и секунды.

- Запустите таймер, нажав на , или подождите, когда лампочка перестанет мигать. Дисплей будет показывать время, оставшееся до звонка будильника.



Звуковой сигнал подается по истечении

времени будильника.

- Нажмите на любую кнопку, чтобы остановить звук будильника. Дисплей будет показывать нормальное время.

### Программирование операций переключения

#### **1. Выбор операции:**

- Нажмите на кнопку селектора для выбора операции, которую Вы хотите использовать. Лампочка над кнопкой, на которую Вы нажали, начнет мигать, а на дисплее появится число.

#### **2. Изменение/ настройка операции:**

- Настройте показанное на дисплее значение, используя «+» и «-».

#### **3. Запуск операции:**

Если Вы не нажмете на другую кнопку в течение 3 секунд, операция будет автоматически запущена, а лампочка будет постоянно гореть.

☛ Вы можете уменьшить время, нажав на кнопку селектора:

- ранее выбранная кнопка подтверждает ввод и запускает операцию.
- другая кнопка подтверждает ввод и выбор новой операции, которую Вы выбрали.

#### **4. Установка функций духовки (только функции переключения):**

- Используйте (6), чтобы выбрать режим, и (7), чтобы выбрать температуру, По желанию Вы можете установить время и режим до программирования таймера.

### Изменение установки

Если Вы хотите изменить сделанную Вами установку, даже если в это время уже работает операция, еще раз нажмите на соответствующую кнопку и используйте «+»/ «-», чтобы изменить значение, отображенное на дисплее.

### Когда время приготовления закончилось

духовка выключится, а на дисплее появится «End». Прозвучит предупредительный сигнал. Обе лампочки рядом с дисплеем перестанут мигать.

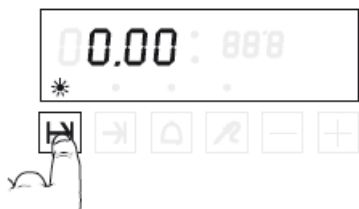


- Нажмите на любую кнопку селектора, чтобы остановить звонок будильника. На дисплее снова появятся нормальные часы. Духовка снова начнет работать (но не когда установлен термометр жарки).
- Поверните селектор температуры и переключатель селектора режима на «0».

### Установка времени приготовления ⇨ (функция отключения)

Духовка сама отключается при истечении заранее установленного времени.

- Нажмите на ⇨ : лампочка начнет мигать и на дисплее появится «0.00».



- Используйте «+» / «-», чтобы установить время приготовления в часах и минутах.



- Примерно через 3 секунды таймер запустится, а лампочка будет постоянно гореть. Дисплей будет показывать оставшееся время. Обе лампочки будут по очереди мигать.
- Установите температуру и режим.

### Установка времени завершения приготовления → (функция отключения)

Используйте эту функцию, если Вы хотите, чтобы духовка автоматически отключилась по истечении определенного периода времени.

- Нажмите на →: лампочка начнет мигать и на дисплее появится «0.00».



- Используйте «+» / «-», чтобы установить необходимое время отключения.



- Примерно через 3 секунды таймер запустится, а лампочка будет постоянно гореть. Дисплей будет показывать оставшееся время. Обе лампочки будут по очереди мигать.
- Установите температуру и режим.



### Автоматическое включение и отключение

Если Вы хотите использовать такую характеристику духовки, как отсрочка времени, Вы можете предварительно выбрать время приготовления и время завершения приготовления. Невозможно точно указать время автозапуска, но его можно получить при помощи обеих установок.

☞ Невозможно установить время завершения приготовления, если сначала Вы не установили время старта: Вы услышите звонок будильника, а значение на дисплее не изменится. Если Вы хотите сократить время приготовления, которое Вы установили, сначала переустановите время старта, а затем переустановите время завершения.

#### Пример:

Сейчас 8.00 и Вы хотите, чтобы Ваше жаркое было готово к 13.00. Для приготовления жаркого необходимо 90 минут. Измените время приготовления → с 0.00 на 1.30. Затем измените время завершения приготовления → с 9.30 на 13.00.

После того, как значения времени будут приняты, на дисплее появится «Auto» и духовка включится в 11.30 и выключится в 13.00.


#### Установка автоматического включения и выключения:

- Нажмите на  : лампочка начнет мигать и на дисплее появится «0.00».



- Используйте «+» / «-», чтобы установить время приготовления в часах и минутах. (Например, 90 минут).



- Нажмите на , чтобы подтвердить ввод и выбрать время завершения приготовления. Дисплей покажет время (время завершения, если духовка должна включиться сразу же).



- Используйте «+» / «-», чтобы установить время завершения приготовления.



Примерно через 3 секунды лампочки загорятся и будут гореть все время. На дисплее появится «Auto» и «Auto» исчезнет только после включения духовки.

- Установите температуру и режим.



- Духовка автоматически включится в указанное время и обе лампочки рядом с дисплеем будут моргать по очереди. На дисплее появится время, оставшееся до отключения.



## Термометр жарки

Термометр жарки измеряет температуру внутри пищи. Когда температура внутри куска достигает определенного значения, жарка осуществляется именно так, как нужно: т.е., блюдо не пересушивается и не остается слишком кровавым, а прожаривается именно так, как нужно.

☞ Мы настоятельно рекомендуем использовать термометр жарки при приготовлении жаркого, когда температура внутри куска не превышает определенного значения (например, ростбиф).

☞ Не вводите точное время приготовления, так как продолжительность времени приготовления зависит от того, сколько времени необходимо, чтобы температура внутри куска для жарки достигла окончательного значения. Время приготовления может варьировать в зависимости от веса и вида мяса, а также в зависимости от температуры приготовления и режима.

В таблице «Рекомендованные температуры внутри куска для жарки» на странице 30 указаны данные по отдельным блюдам.

Пожалуйста, соблюдайте следующее правило:

- Воткните кончик термометра жарки горизонтально сбоку по направлению к центру куска.
- Всегда втыкайте термометр жарки в кусок для жарки до самой ручки.
- Кончик не должен находиться рядом с жиром или костью в куске мяса.
- При приготовлении птицы будьте внимательны, чтобы термометром жарки не заделал кости.

### Использование термометра жарки.

---

- Поставьте в духовку подготовленный кусок для жарки вместе с воткнутым термометром жарки.

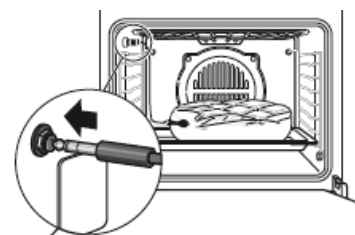
- Вставьте термометр жарки в гнездо в верхней левой части боковой стенки духовки.

Дисплей справа показывает текущую температуру внутри куска для жарки:

Текущая температура внутри куска отображается в диапазоне от 35°C до 95°C. При температуре ниже 35°C Вы увидите «-°C», а при температуре выше 95°C значение «95°C» на дисплее будет мигать.

Дисплей слева показывает заранее установленную температуру на уровне 70°C, которую Вы можете изменить.

- Закройте дверцу духовки и установите функцию температуры внутри куска.



### Установка функции температуры внутри куска

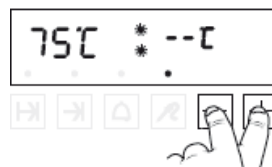
---

☞ Эта функция будет работать, только когда в кусок для жарки воткнут термометр жарки. Дисплей справа показывает текущую температуру внутри куска, а на дисплее слева появится «70°C». Обе лампочки рядом с дисплеем будут мигать.

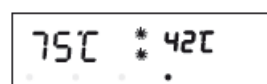
- Если Вы хотите изменить заранее установленную температуру, нажмите на лампочка над начнет мигать.



- Измените рекомендованную температуру на уровне 70°C при помощи «+» / «-», чтобы установить необходимую температуру. Примерно через 3 секунды таймер запустится, а лампочка над кнопкой селектора будет постоянно гореть.

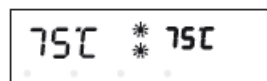


- Установите температуру и режим. Во время жарки на дисплее отображается текущая температура внутри куска для жарки. Когда фактическая температура внутри куска достигнет значения, которое Вы установили, духовка автоматически отключится, а на дисплее появится «End». Прозвучит предупредительный сигнал. Обе лампочки рядом с дисплеем перестанут мигать.



- Нажмите на любую кнопку селектора, чтобы остановить звонок будильника.

Обе светодиодные лампочки будут по очереди мигать до тех пор, пока термометр жарки остается внутри куска.



- Поверните селектор температуры и переключатель селектора режима на «0».

- Выньте термометр жарки из гнезда. На дисплее снова появятся нормальные часы.

#### Функция температуры внутри куска с отложенным стартом

Эта функция позволяет Вам отложить старт приготовления, когда используется термометр жарки. Так как точное время приготовления не установлено, нельзя установить время завершения приготовления.

☞ Эта функция работает, только когда вставлен термометр жарки.


На дисплее справа показана текущая температура внутри куска, а на дисплее слева появится «70°C». Обе светодиодные лампочки будут по очереди мигать,

- Если Вы хотите изменить заранее установленную температуру, нажмите на



, лампочка над  начнет мигать.

- Измените рекомендованную температуру на уровне 70°C при помощи «+» / «-», чтобы установить необходимую температуру. Примерно через 3 секунды таймер запустится, а лампочка будет постоянно гореть.

- Нажмите на , чтобы подтвердить ввод и выбрать время завершения приготовления. Дисплей показывает текущее время.

- Используйте «+» / «-», чтобы установить время старта.

Примерно через 3 секунды таймер запустится и лампочки будут гореть все время. На дисплее появится «Auto» и «Auto» исчезнет только после включения духовки.

Дисплей справа показывает текущую температуру внутри куска для жарки.

- Установите температуру и режим.

- Духовка автоматически включится в начале времени приготовления. Обе светодиодные лампочки будут по очереди мигать.

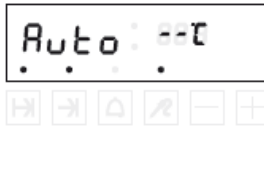
Когда фактическая температура внутри куска достигнет значения, которое Вы установили, духовка автоматически отключится и на дисплее появится «End». Прозвучит предупредительный сигнал. Обе лампочки рядом с дисплеем перестанут мигать.

- Нажмите на любую кнопку, чтобы остановить звонок будильника.

Обе светодиодные лампочки будут по очереди мигать до тех пор, пока термометр жарки остается внутри куска.

- Поверните селектор температуры и переключатель селектора режима на «0».

- Выньте термометр жарки из гнезда. На дисплее снова появятся нормальные часы.



## Рекомендованные температуры внутри куска для жарки

---

Блюдо	Температура внутри куска, в °С
<b>Говядина</b>	
Жареная говядина / Филе говядины, с кровью	40-45
Жареная говядина / Филе говядины, средне прожаренное	50-55
Жареная говядина / Филе говядины, хорошо прожаренное	60-65
Кусок говядины	80-85
<b>Свинина</b>	
Филейная часть	65-70
Жареный кусок свинины/ окорок	80-85
Шейка, голень	80-85
Отбивная, корейка	75-80
Отбивная без кости	70
Копченая филейная часть	65-70
Мясной хлеб	70-75
<b>Телятина</b>	
Жареная телятина	70-75
Жареная телятина с почками	75-80
Телячья голень	80-85
<b>Дичь</b>	
Мясо дичи	75-80
Корейка	60-70
Филе дичи, с кровью	40-45
Филе дичи, средне прожаренное	50-55
Филе дичи, хорошо прожаренное	60-65
<b>Ягненок</b>	
Ягненок	80-85
Фаршированная ножка	70-75
Домашняя птица	85-90
Рыба	70-80

## Чистка и уход

Внимательно прочитайте эту главу, прежде чем будете первый раз использовать свой прибор. Если Вы будете правильно чистить духовку и регулярно ухаживать за ней, то прибор будет оставаться в рабочем состоянии и чистым в течение многих лет. Ниже Вашему вниманию предложены рекомендации, касающиеся аккуратной чистки, очистки конкретных поверхностей и правил ухода за ними.

Для всех поверхностей

---

⚠ Для очистки духовки нельзя использовать пароструйные очистители и(или) очистители высокого давления, так как они могут повредить прибор, что приведет к риску получения травмы.

⚠ **Риск ожога!** Прежде чем начнете чистить прибор убедитесь, что он остыл.

⚠ Пожалуйста, примите к сведению инструкции по чистящим средствам.



Чистите прибор после каждого его использования. Грязь в духовке пригорит к поверхности во время следующего использования прибора и в дальнейшем эти корки часто невозможно убрать.

Для удаления с поверхности небольшого количества грязи используйте влажную тряпочку или мягкую губку и теплую воду с небольшим количеством чистящего средства. Всегда протирайте всю поверхность холодной водой, смывая остатки чистящих веществ, которые могут вызвать потерю цвета и пятна. После этого вытрите насухо.

☞ В следующих параграфах приводится информация о конкретных поверхностях и деталях, а также о способах удаления сильного загрязнения.

☞ VSR O-FIX-C идеально подходит для чистки стеклокерамики, эмали и покрытия внутренней части дверцы. Вы можете приобрести это чистящее средство в Сервис центре KÜPPERSBUSCH.

### **Не используйте**

- агрессивные или отбеливающие чистящие вещества, содержащие, например, активный кислород, хлор или разъедающие чистящие или моющие средства, например, металлический ерш, пропитанный мылом металлический ерш, металлические или пластмассовые губки или аналогичные вещества с абразивной поверхностью.

### **Удаление затвердевших пятен**

---

В случае сильного загрязнения сначала необходимо смочить пятно, лучше всего сделать это при помощи влажной тряпочки. После этого будет легче убрать грязь.

### **Пожалуйста, примите к сведению информацию о скребке для чистки**

---

⚠ Предупреждение! Риск порезаться! Лезвие чистящего скребка очень острое! Всегда держите чистящий скребок, прижав его к поверхности и удаляя засохшие пятна.

⚠ Не царапайте поверхность краем скребка и старайтесь не повредить резиновое уплотнение краем скребка.



### **Использование спреев для духовки – информация**

---

⚠ Пожалуйста, соблюдайте инструкции производителя. Спреи для духовок повреждают алюминиевые поверхности, поверхности с лаковым покрытием и пластик!

⚠ Не брызгайте спрей в отверстие вентилятора на заднем щитке! При использовании спрея можно повредить катализатор ökotherm®.

По экологическим причинам никогда не используйте спрей для духовок. Тем не менее, если Вы хотите использовать его, то брызгайте его только внутри духовки и только на эмалевые противни для выпечки.

### **Эмаль**

---

**Внутренняя, передняя часть духовки, противни для выпечки, лоток для сбора жира, эмалированные полки**

Можно использовать некоторые пластмассовые губки с абразивной стороной. Тем не менее, в абразивной стороне некоторых подобных изделий содержатся мелкие частицы, которые могут поцарапать поверхность.

Аккуратно попробуйте потереть губкой небольшой участок поверхности.

☞ Чистящий скребок для стеклокерамических поверхностей можно использовать для удаления сильного загрязнения.

☞ Для качественной чистки Вашего прибора мы рекомендуем использовать VSR O-FIX-C. Можно использовать спрей для духовки.

#### Нержавеющая сталь

---

##### **Передняя часть дверцы из нержавеющей стали, панель управления, телескопические выдвижные полки, выдвижная тележка backmobil**

△ Нержавеющая сталь очень чувствительная к царапинам!

**Не используйте чистящий скребок!**

△ Как можно быстрее убирайте брызги извести или брызги жира и крахмала, иначе появятся пятна!

Для чистки можно использовать чистящее вещество для нержавеющей стали.

Мы рекомендуем раз в неделю чистить поверхности из нержавеющей стали с использованием обычного чистящего вещества для нержавеющей стали. Эта мера поможет создать защитную пленку, защищая стальную поверхность от потери цвета.

#### Стекло

---

##### **Внутренняя часть дверцы – стекло с покрытием**

△ По возможности не используйте спрей для духовки, так как при частом использовании он может привести к разрушению стеклянной поверхности с покрытием.

Чистящий скребок для стеклокерамических поверхностей можно использовать для удаления сильного загрязнения.

☞ Для качественной чистки Вашего прибора мы рекомендуем использовать VSR O-FIX-C или моющее средство для стекла.

##### **Передняя часть дверцы, панель управления**

☞ Чистите **переднюю часть духовки** теплой водой с небольшим количеством моющего средства, используя влажную тряпочку или мягкую губку. Не используйте чистящие средства для стекла.

#### Алюминий

---

##### **Передняя часть дверцы и алюминиевые ручки, противень для выпечки (№ 543)**

△ Алюминий очень чувствителен к царапинам, а спрей для духовки может повредить его.

**Не используйте чистящий скребок!**

#### Резиновое уплотнение дверцы

---

☞ Резиновое уплотнение дверцы необходимо снимать во время чистки духовки, чтобы под ним не собиралась грязь. Смотрите стр. 33 «Установка резинового уплотнения дверцы».

При необходимости резиновое уплотнение дверцы можно помыть с помощью чистящего средства или жидкости для промывки.

#### Кнопки

---

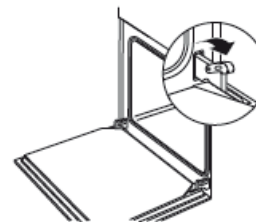
Мойте кнопки теплой водой с небольшим количеством моющего средства, используя влажную тряпочку или мягкую губку.

#### Снятие и установка дверцы духовки

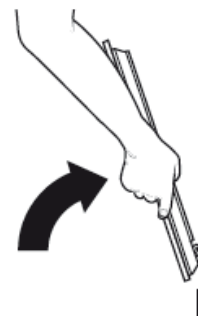
---

### Снятие дверцы духовки

- Полностью до конца откройте дверцу духовки.
- Отогните защелки на крючках дверцы.



- Возьмитесь за дверцу духовки с обеих сторон и закройте ее почти до самого конца.

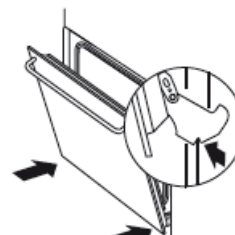


- Аккуратно поднимите дверцу и вытяните крючки из отверстий в проеме дверцы.

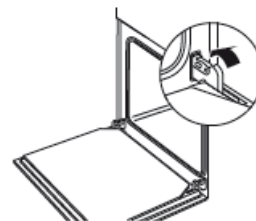


### Как поставить назад дверцу духовки

- Возьмитесь за дверцу духовки с обеих сторон и втолкните крючки в соответствующие отверстия в духовке. Крючок защелкнется на своем месте.
- Медленно полностью откройте дверцу духовки.



- Загните защелки на крючках дверцы.
- Закройте дверцу духовки.



### Как убрать и поставить назад боковые решетки

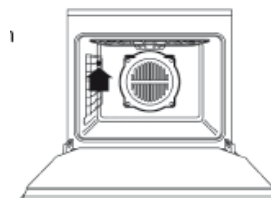
---

#### Как убрать боковые решетки

- Ослабьте стойки, освободив их от болта.
- Уберите решетки.

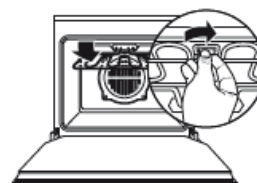
#### Как поставить назад боковые решетки

- Поставьте стойки и вставьте болт.



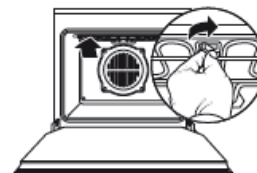
Складывание/ раскладывание нагревательного элемента  
**Складывание нагревательного элемента (нагрев сверху/ гриль)**

- Откройте блокировку и сложите нагревательный элемент.



**Раскладывание нагревательного элемента**

- Раскройте нагревательный элемент и закройте блокировку.



**Регенерирование катализатора ökotherm®**

- Установите селектор режима на Конвекцию горячего воздуха
- Установите контроль температуры на 200°C и
- Нагревайте пустую духовку в течение 60 минут.

**Действия в случае мелкой неполадки**

⚠ Ремонт может выполнять только квалифицированный техник!

Вы можете сами устранить мелкие неполадки. Сначала проверьте, возможно, это операционная ошибка. Ремонт в течение гарантийного периода не будет бесплатным в случае, если он проводится вследствие операционных ошибок или несоблюдения следующих инструкций:

Неполадка	Причина	Устранение
Невозможно отключить духовку.	Неисправный электронный компонент.	Отключите предохранитель, позвоните в Сервисный центр.
Духовка не нагревается.	Неисправный предохранитель.	Проверьте предохранитель и в случае необходимости замените его.
	Вилка воткнута в розетку?	Воткните вилку в настенную розетку.
	Не включено управление температурой духовки или селектор режимов.	Установите температуру духовки или селектор режимов в нужное положение.
	Электронный таймер мигает – часы не были установлены.	Установите часы. См. страницу 21.
Перестало работать освещение духовки.	Неисправное освещение.	Замените лампочку в духовке.
Сломалось стекло в дверце духовки.		Выключите прибор, позвоните в Сервисный центр.
Повреждено резиновое уплотнение дверцы.		Замените резиновое уплотнение дверцы.
Из духовки идут сильные запахи, несмотря на катализатор ökotherm®.	Необходимо регенерировать катализатор ökotherm®.	Нагревайте пустую духовку в режиме интенсивной конвекции горячего воздуха при 275 °C в течение 60 минут.
Сильный уксусный запах во время приготовления пищи.	Выпечка из кислого или дрожжевого теста, приготовление блюд с алкоголем или с использованием вентилятора.	Используйте режим без вентилятора, например, нагрев сверху/ нагрев снизу.

Пятна от фруктового сока или белка на эмалированных деталях.	Кексы из жидкого теста или мясной сок.	Безопасные изменения в эмали неустраимого характера.
Дисплей термометра жарки показывает «--°C» или «95 °C» (мигает).	Температура вне диапазона дисплея.	См. страницу 30 «Использование термометра жарки».
Дисплей показывает «Eгг 1».	Неисправный термометр жарки.	Замените термометр жарки. Используйте только оригинальные термометры жарки, которые можно приобрести в Сервис центре! Вы можете использовать духовку без характеристики температуры внутри куска для жарки.
	Неисправная розетка.	Необходимо проверить розетку.

### Замена лампочки духового шкафа

**⚠ Важно: Опасность электрического удара!** Прежде чем открыть крышку для доступа к лампочке, обесточьте прибор: выключите предохранитель или выньте вилку из розетки!

**⚠** Лампочки очень сильно нагреваются, если они работают какое-то время. Поэтому замену лампочек необходимо производить только после того, как они остынут!

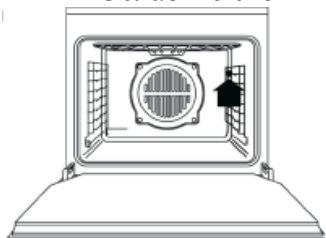
Тип: 25 ватт, 230/240 вольт, розетка: E14

**Важно: должны выдерживать температуру до 300 °C!**

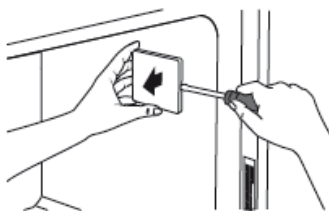
Вы можете получить такие лампочки в Сервис центре KÜPPERSBUSCH или у дилера.

#### Замена лампочки:

- Ослабьте стойки, освободив их от болта.



- Аккуратно выньте стеклянную крышку при помощи отвертки.



- Уберите неисправную лампочку и установите новую.
- Поставьте на место стеклянную крышку.

### Замена резинового уплотнителя дверцы

**⚠** Не используйте духовку с поврежденным резиновым уплотнителем дверцы или без него.




## Инструкции по установке для сборщика

- Для указанной выше встраиваемой духовки KÜPPERSBUSCH были разработаны и протестированы встраиваемые ниши KÜPPERSBUSCH. Запрещено использовать другие ниши.
- Необходимо строго соблюдать нормативные положения и спецификации по подключению к электросети, указанные местным поставщиком электроэнергии.
- Выключите прибор при помощи этих предохранительных устройств, прежде чем приступить к монтажу духовки, ее ремонту или замене лампочки. Обесточьте прибор, выключите предохранитель.
- Нельзя прикасаться к компонентам, которые изолированы в условиях эксплуатации.
- Длина провода заземления должна быть достаточной для того, чтобы в случае нарушения клеммы силового провода провод под напряжением соединительного кабеля был растянут до провода заземления.
- Прибор готов к включению в розетку; прибор можно включать только в правильно установленную розетку. Работы по установке прибора и установке розетки или замене соединительного кабеля могут выполняться только электриком и с соблюдением соответствующих регламентов.
- Если после установки прибора его провод не дотягивается до розетки, в соответствии с правилами техники безопасности со стороны установки необходимо использовать многополюсный разъединитель с контактным отверстием не менее 3 мм.
- Розетка для вилки шнура прибора должна находиться за пределами пространства установки.
- Встроенные предметы кухонного гарнитура должны выдерживать температуру в 100 °С. В частности это применимо к однослойной фанере, пластиковым покрытиям, клеям и лакам. Смежные элементы кухни должны быть термоустойчивыми к температурам не менее 70°С.
- Прибор должен быть установлен точно горизонтально на ровном, твердом основании. Основание должно быть жестким.
- Элемент кухни должен быть прикреплен к стене, с использованием обычных скоб.

## Электрика


---

 **ВНИМАНИЕ!** Прибор должен быть заземлен!

### **Электрические требования (только для Великобритании и Ирландской Республики)**

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует электроснабжению в Вашем доме, и при этом это должен быть переменный ток.

Электрическое соединение прибора должно быть выполнено специально обученным электриком. Необходимо полностью соблюдать установленные законом регламенты и требования к соединению с электрическим щитом, обслуживающим Вашу зону.

 **ВНИМАНИЕ!** Если прибор оснащен континентальной двухполюсной вилкой, ее нужно отрезать от соединительного кабеля. Утилизируйте вилку безопасным способом; не втыкайте ее в розетку на 13 А где-либо в доме, так как это может привести к удару током.

**Соединение только для Великобритании и Ирландской Республики: Постоянное соединение со штепсельной розеткой духовки (предохранитель: 20А!)**

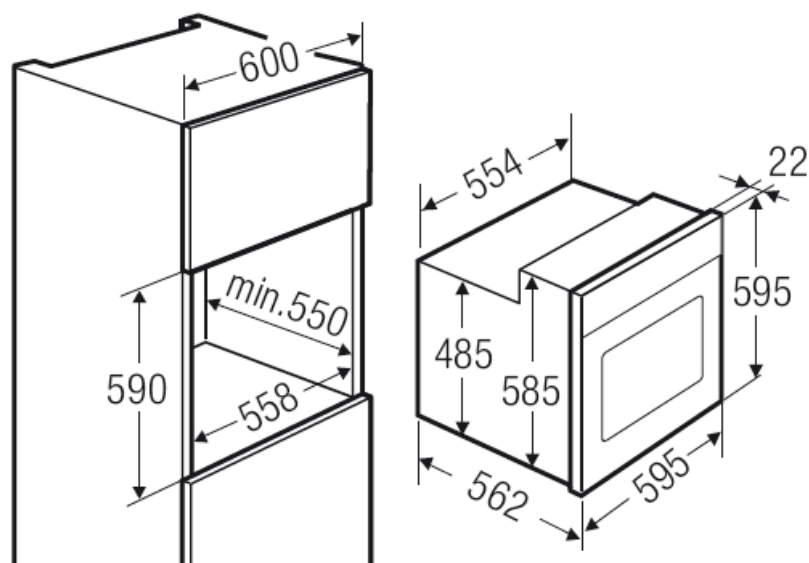
### **Другие страны:**

Соединение осуществляется через сетевой штепсель в стенную розетку.

Потребляемая мощность на 230 вольт: 3.5 кВтч

на 235 вольт: 3.6 кВтч

Характеристики сети: 230 - 240 вольт, 50 Гц



---

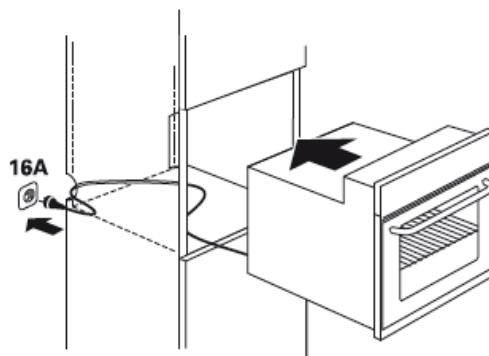
Установка во встроенную кухню

**Установка прибора (не действует для Великобритании и Ирландской Республики!)**

- Воткните вилку в настенную розетку.

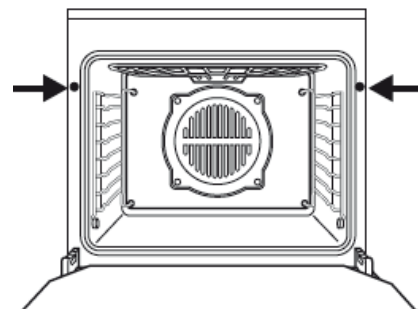
**(Великобритания и Республика Ирландия: Соедините со штепсельной розеткой духовки!)**

- Задвиньте прибор в нишу полностью. Не прижмите шнур питания!



**Крепление прибора**

- Откройте дверь прибора. Прикрепите прибор к нише, вставив прилагающиеся шурупы в уголки и завернув их в стенки ниши.





KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG  
Почтовый индекс 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883  
Гельзенкирхен  
Тел: (02 09) 4 01-0, Телефакс: (02 09) 4 01-3 03  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)  
Küppersbusch Ges.m.b.H.  
Eitnergasse 13, 1231 Вена  
Тел: 01 / 8 66 80-0, Телефакс: 01 / 8 66 80 72  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at) • e-Mail: [verkauf@kueppersbusch.at](mailto:verkauf@kueppersbusch.at)

**Küppersbusch**

FÜR KÜCHEN MIT STIL