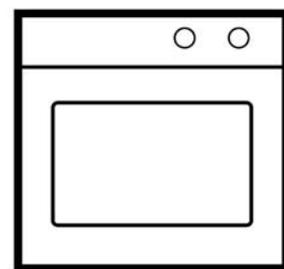


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф

EEB 6860.0



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

3172649-000

К вашему сведению

Внимательно прочитайте всю информацию этого руководства. В нем Вы найдете инструкции по безопасности, установке, эксплуатации и уходу за прибором.

В случае возникновения неполадки в первую очередь ознакомьтесь с разделом «Устранение неполадок». Зачастую Вы сами сможете их устранить, что позволит Вам избежать затрат на сервисное обслуживание прибора.

Бережно храните это руководство. Передайте руководство новому хозяину прибора для информации и обеспечения его безопасности.

В данном руководстве используются следующие символы:

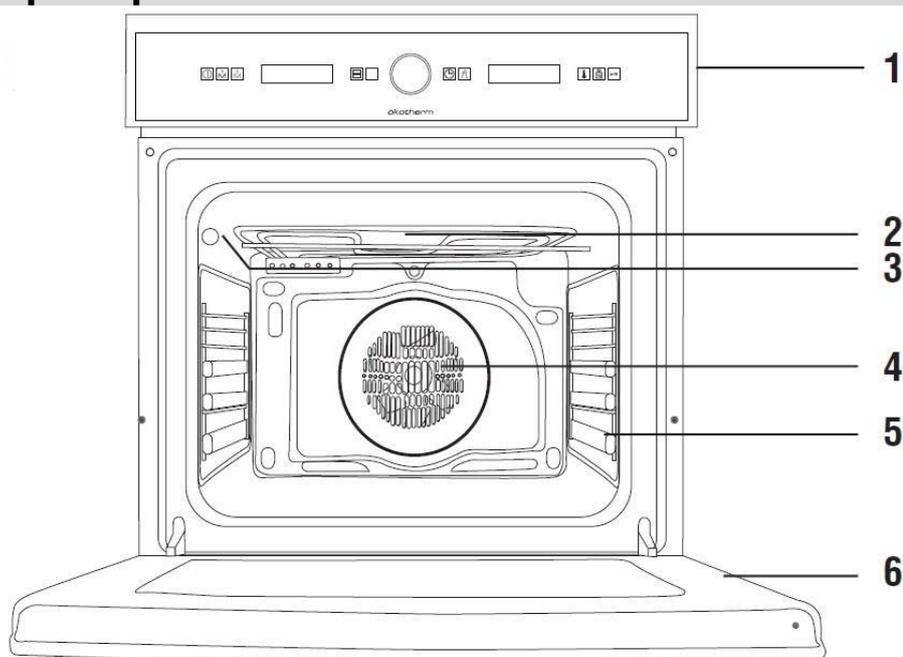
 Такой треугольник обращает ваше внимание на опасности для вашего здоровья или на ущерб, который может быть причинен прибору.

 Такой символ указывает на заметки и информацию.

Содержание

Описание прибора	4
Панель управления	4
Инструкции по безопасности	5
Подключение и работа	5
Духовой шкаф.....	5
Температурный зонд.....	5
Подготовка к эксплуатации	6
Утилизация упаковочного материала.....	6
Установка времени	6
Подготовка к работе.....	6
Общая информация	7
Использование прибора	8
Общие положения.....	8
Цвета символьных обозначений.....	8
Включение духового шкафа	8
Выбор традиционного вида нагрева.....	8
Традиционные виды нагрева	9
Автоматика приготовления	10
Важная информация по автоматике приготовления.....	10
Изменение веса продукта.....	11
Изменение температуры приготовления	11
Изменение/установка продолжительности приготовления	12
Установка времени окончания приготовления	12
Автоматическое включение и выключение	13
Отключение духового шкафа	13
Дополнительные функции	14
Таймер	14
Специальные функции	15
Жарение	16
Температурный зонд	20
Приготовление при низких температурах	23
Выпекание	25
Гриль	30
Оттаивание	31
Консервирование	32
Защита от детей	33
Уход и чистка	34
Устранение неполадок	38
Текущий ремонт	39
Типовая табличка	40
Указания по монтажу	41
Подключение к электричеству.....	41
Размеры ниши для встраивания.....	42
Встраивание в кухонную мебель.....	42

Описание прибора



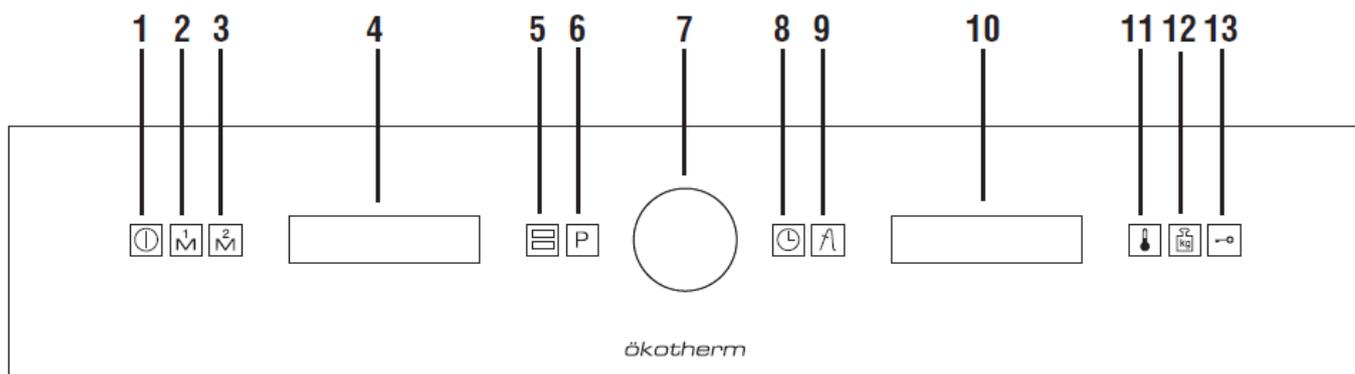
1. Панель управления
2. Откидной гриль (верхний нагрев и гриль)
3. Розетка для температурного зонда
4. Вентилятор горячего воздуха
5. Уровни для установки противней/решеток
6. Дверца духового шкафа

Серийное оснащение:

- Решетка для жарки
- Противень эмалированный
- Противень для выпекания

Панель управления

Управление духовым шкафом осуществляется при помощи изображенной ниже панели управления.



1. Клавиша «Вкл./Выкл.»
2. Функция памяти 1
3. Функция памяти 2
4. Информационный дисплей/текст
5. Меню выбора традиционных видов нагрева
6. Меню выбора автоматических функций
7. Управление меню и выбор функций
8. Электронный таймер
9. Установка температуры сердцевина для температурного зонда
10. Информационный дисплей/символы
11. Установка температуры приготовления
12. Автоматика приготовления по весу продукта
13. Защита от детей

Инструкции по безопасности

Подключение и работа

- Приборы от KÜPPERSBUSCH производятся в соответствии с установленной техникой безопасности. Духовые шкафы от KÜPPERSBUSCH могут быть совмещены только с варочными панелями от KÜPPERSBUSCH. Не используйте другие варочные панели.
- Подключение к сети, уход, ремонт может проводить только обученный специалист авторизованного сервисного центра, следуя соответствующей технике безопасности, с использованием оригинальных запасных частей. Все работы, проводимые без соблюдения техники безопасности, могут быть опасны.
- Внешняя поверхность духового шкафа нагревается при использовании. Не подпускайте детей к духовому шкафу!
- Не позволяйте детям играть с прибором, за ними необходимо следить.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными и умственными возможностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, без получения предварительного инструктажа от лица, ответственного за их безопасность.

Духовой шкаф

- При возникновении неполадок обязательно отключите прибор от электрической сети.
- Дверца духового шкафа должна быть плотно закрыта во время работы прибора.
- Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в домашних условиях. Производитель снимает с себя ответственность за любые последствия в случае иного использования прибора.
- Не эксплуатируйте прибор до тех пор, пока он не будет вмонтирован в кухонную мебель.

- Ни в коем случае не храните в духовом шкафу масло, жир и другие воспламеняющиеся вещества внутри духового шкафа. Это может подвергнуть Вас опасности в случае непреднамеренного включения духового шкафа.
- Не опирайтесь и не облакачивайтесь на дверцу прибора. Вы можете ее повредить и подвергнуть себя опасности.
- Для приготовления блюд внутри духового шкафа поместите противень или решетку, входящую в комплект поставки, на телескопические направляющие в рабочей камере. Противень и решетка оснащена системой для их частичного выдвигания, что упрощает процесс приготовления блюд.
- Не помещайте посуду и контейнеры с продуктами на дно рабочей камеры, всегда используйте противень или решетку.
- Не лейте воду на дно рабочей камеры во время использования прибора, это может повредить эмаль.
- Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже. Это сократит потребление электроэнергии.
- При работе с горячим духовым шкафом соблюдайте меры безопасности. Используйте специальные термостойкие прихватки, рукавицы и т.п.
- Образование конденсата на дверце прибора в процессе приготовления блюд с высоким уровнем влажности является нормальным явлением.

Температурный зонд

- Используйте только оригинальный температурный зонд.
- Избегайте защемления провода зонда дверцей духового шкафа.
- Вынимайте зонд из рабочей камеры, если Вы его не используете.
- При использовании гриля или верхнего нагрева расстояние между ними и зондом должна составлять не менее 5 см.

Подготовка к эксплуатации

Утилизация упаковочного материала

Удалите упаковочный материал и утилизируйте его наиболее экологичным способом.

Старые приборы содержат вещества, которые можно переработать. Сдайте Ваш старый прибор в пункт приема вторсырья. Перед сдачей выведите прибор из строя, чтобы избежать злоупотреблений.

Установка времени

После подключения духовки к электросети или после перебоя в подаче электропитания необходимо настроить часы. Если часы не установлены, на дисплее будут видны мигающие цифры «12.00».

- При подключении духового шкафа к электричеству на дисплее будут видны мигающие цифры «12.00» и дата (день/месяц/год).
- Для установки часов поверните ручку управления. Затем нажмите на ручку для подтверждения. Прозвучит звуковой сигнал.
- Для установки минут поверните ручку управления. Затем нажмите на ручку для подтверждения. Прозвучит звуковой сигнал.
- Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий установку.

Для установки даты проделайте следующие действия, сначала установив год, затем месяц, затем день:

- Для установки года поверните ручку управления. Затем нажмите на ручку для подтверждения. Прозвучит звуковой сигнал.
- Для установки месяца поверните ручку управления. Затем нажмите на ручку для подтверждения. Прозвучит звуковой сигнал.
- Для установки дня поверните ручку управления. Затем нажмите на ручку для подтверждения. Прозвучит звуковой сигнал.
- Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий установку.

На дисплее отобразится установленное время и дата, а клавиша  будет подсвечиваться белым светом.

Если время необходимо изменить:

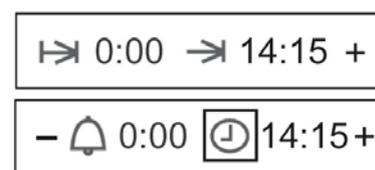
- Если прибор отключен, включите его при

помощи клавиши .

- Нажмите . Эта клавиша будет подсвечиваться красным светом.



- Поворачивая ручку управления, Вы можете выбрать одну из функций часов.
- После выбора функции установки времени  нажмите на ручку управления.



- На дисплее отобразится текущее время.



- Для установки часов поверните ручку управления. Затем нажмите на ручку для подтверждения. Прозвучит звуковой сигнал.
- Для установки минут поверните ручку управления. Затем нажмите на ручку для подтверждения. Прозвучит звуковой сигнал.
- Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий установку.

Подготовка к работе

- Освободите прибор от упаковочного материала.
- Перед первым приготовлением пищи тщательно **вымойте внутреннюю часть духового шкафа** и все дополнительные принадлежности (противни, поддон для жира, решетку, температурный зонд и т.д.) влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для посуды.
- **Разогрев духового шкафа.**

Закройте дверцу духового шкафа.

Прогревайте духовку верхним и нижним нагревом  при температуре 200°C в течение 60 минут, проветривая при этом кухню.

Общая информация

Общие положения

⚠ Внимательно изучите инструкции по безопасности!

⚠ **Внимание! Опасность перегрева!**
Если Вы собираетесь воспользоваться нижним нагревом духовки, не накрывайте дно духовки алюминиевой фольгой и не ставьте на него противни и поддоны – это может привести к накоплению тепла и последующему повреждению эмали.

☞ Во время приготовления пищи духовой шкаф сильно нагревается. Для его охлаждения прибор снабжен вентилятором, который автоматически включается при нагреве и при необходимости продолжает работать после выключения прибора. Шум работающего вентилятора не является неисправностью.

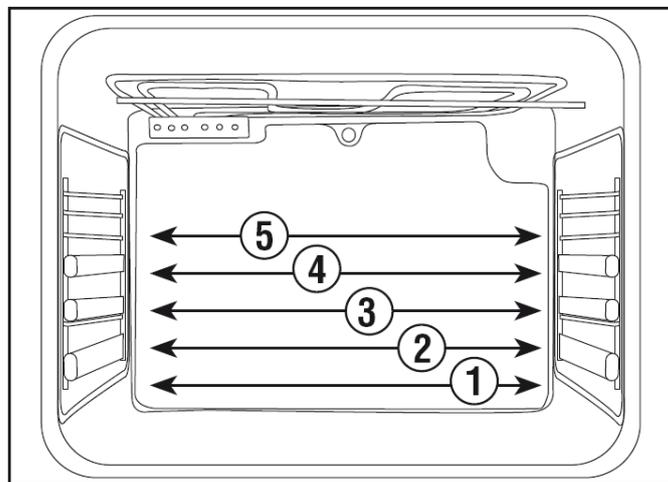
☞ При приготовлении блюд, содержащих алкоголь или дрожжи, в режиме подачи горячего воздуха может появиться запах уксуса. В том случае, если запах Вас беспокоит, используйте какой-либо другой режим, например, верхний/нижний нагрев.

☞ Электронные часы используют технологию Touch-Control, управляются касанием пальца. Для управления часами прикоснитесь к символам на панели управления кончиком пальца. Чувствительность панели управления постоянно меняется, адаптируясь к внешним условиям. Убедитесь, что поверхность панели управления чистая и ничто не мешает включению духового шкафа.

☞ Если электронные часы не реагируют на касание, выключите на несколько секунд прибор, а затем снова включите. Сенсоры автоматически настроятся и снова станут реагировать на прикосновения.

Уровни установки противней/решеток

Существует 5 боковых уровней для установки противней/решеток в духовке. Они пронумерованы снизу вверх от 1 до 5.



Телескопические направляющие

Уровень 1 является самым низким из возможных уровней установки противней/решеток.

Включение и выключение освещения

Освещение включится автоматически:

- Когда дверца духового шкафа открыта. Если дверцу прибора не закрыть, то по истечении определенного времени освещение отключится автоматически для экономии электроэнергии.
- При установке какой-либо функции. Освещение отключится по истечении определенного времени.

Если Вы хотите включить освещение во время процесса приготовления, просто нажмите на ручку управления. Если Вы оставите палец на ручке управления в течение нескольких секунд, то освещение будет активно в течение всего процесса приготовления. Снова нажмите на ручку управления для отключения освещения.

Использование прибора

Общие положения

- ☞ При выполнении некоторых программ включается и выключается вентилятор. Это нормально.

Цвета символьных обозначений

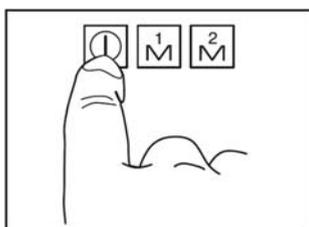
Цвет	Значение
Белый символ	Выбран
Красный символ	Вкл.

Дисплей справа: дисплей функций

Дисплей слева: текстовые подсказки

Включение духового шкафа

Дотроньтесь до сенсора . Символьные обозначения программ начнут светиться белым цветом.



- : **Программирование функций часов:** Этот сенсор позволяет запрограммировать таймер и другие функции часов Вашего духового шкафа.
 - : **Традиционные виды нагрева:** Этот сенсор позволяет выбрать любой вид нагрева, комбинируя различные источники тепла.
 - : **Автоматика приготовления:** Просто поместите продукт в рабочую камеру, укажите его вес на дисплее, духовой шкаф приготовит для Вас блюдо автоматически.
- ☞ Если Вы не выберете программу, духовой шкаф отключится автоматически. На дисплее отобразится текущее время, а клавиша  будет подсвечиваться белым светом.

Выбор традиционного вида нагрева

- Включите прибор при помощи клавиши .
- Нажмите клавишу , которая загорится на панели управления.
- Клавиша  загорится красным цветом. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора одного из видов нагрева. (См. таблицу «Традиционные виды нагрева»).



- Когда необходимая функция выбрана, нажмите на ручку управления.
- Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. Прибор начнет разогреваться, и в большинстве случаев на дисплее отобразится следующая информация:



Установленный вид нагрева, автоматически запрограммированная температура приготовления для данного вида нагрева, а также часы или функция таймер, если таковая была установлена.

- ☞ Если Вы хотите изменить вид нагрева, нажмите клавишу  и проделайте указанные выше этапы.
- ☞ В процессе приготовления символ  будет мигать, сообщая, что прибор передает тепло продукту.
- ☞ После первого отключения термостата раздастся звуковой сигнал, сообщающий о том, что предварительный разогрев завершен.

Традиционные виды нагрева

Существует несколько традиционных видов нагрева, как описано ниже.

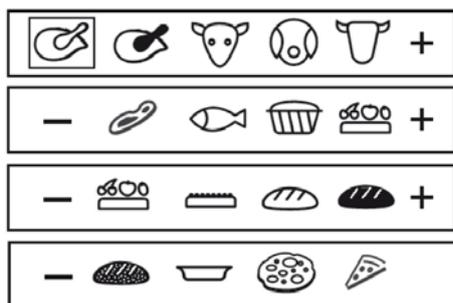
Символ	Название	Использование
	Верхний/нижний нагрев	Для выпечки нежных пирожных и тортов, когда тепло должно быть распределено равномерно для эффективного выпекания теста.
	Верхний нагрев	Для мягкого разогревания продуктов. А также для подогрева тарелок.
	Нижний нагрев	Тепло подается снизу. Подходит для подогрева тарелок или поднятия дрожжевого теста.
	Гриль/нижний нагрев	Для приготовления поджаристого мяса. Этот вид нагрева может быть использован для кусков мяса любого размера.
	Гриль малой площади	Для приготовления тостов и подрумянивания. Эта функция позволяет поджарить корочку, не затрагивая при этом сердцевину. Подходит для плоских продуктов, такие как стейки, ребрышки, рыба и тосты.
	Гриль большой площади	Для поджаривания порций большего размера, чем это возможно с грилем малой площади, большая мощность гриля позволяет быстрее подрумянивать продукты.
	Жаренье на гриле с ökotherm®	Для равномерного поджаривания и одновременного подрумянивания корочки. Идеально подходит для приготовления на гриле продуктов смешанного типа. Подходит для больших кусков, например, для дичи и птицы. Мясо необходимо помещать на решетку с поддоном внизу для сбора конденсата и сока.
	Верхний/нижний нагрев с обдувом	Подходит для жарения и выпекания. Вентилятор распределяет теплый воздух по всей поверхности камеры, снижая время, необходимое для приготовления продуктов, и температуру.
	Обдув горячим воздухом	Вентилятор распределяет тепло от нагревательного элемента в задней стенке духовой камеры. В результате равномерного распределения тепла продукты можно готовить одновременно на двух уровнях.
	Выпечка хлеба/пиццы	Идеально подходит для приготовления пиццы, открытых пирогов, фруктовых пирогов и запеканок.
	Оттаивание	См. соответствующий раздел
	Разогревание	При этом виде нагрева прибор вырабатывает достаточное количество для поддержания продуктов в теплом состоянии внутри духового шкафа до подачи блюд на стол. Внутренняя температура внутри рабочей камеры варьируется от 50 до 80°C. Мясо можно подогревать внутри духового шкафа при температуре 60°C. Большие куски мяса можно подогревать таким образом до 1-2 часов, куски меньшего размера – 30-40 минут.

☞ Дверца прибора должна быть закрыта при использовании гриля малой площади, гриля большой площади и жаренья на гриле с ökotherm®.

Традиционные виды нагрева

Автоматика приготовления

- ☞ Включите прибор при помощи клавиши .
- ☞ Нажмите клавишу , которая загорится красным цветом.
- ☞ На правом дисплее отобразится ряд автоматических рецептов, доступных для данного духового шкафа. Название рецепта отобразится на левом дисплее.



- ☞ Поверните ручку управления вправо или влево для выбора одного из видов нагрева. Затем нажмите на ручку для подтверждения.
- ☞ Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. Прибор начнет разогреваться, а на дисплее отобразится следующая информация:



Отображаются символ выбранного рецепта и автоматически запрограммированная температура приготовления. Предварительно установленный вес для данного рецепта мигает.

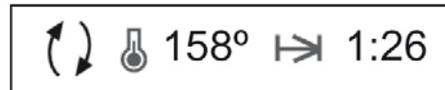
- ☞ При помощи ручки управления измените вес продукта.
- ☞ Нажмите ручку управления для подтверждения.
- ☞ Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. Прибор начнет разогреваться, а на дисплее отобразится следующая информация:



Отображаются символ выбранного рецепта и автоматически запрограммированная температура приготовления, а также автоматически просчитанная продолжительность приготовления.

Важная информация по автоматике приготовления

- ☞ После выбора рецепта и ввода веса продукта прибор автоматически рассчитывает продолжительность приготовления, но эти параметры могут быть изменены. Обратный отсчет времени начинается с момента нагрева холодной рабочей камеры, если предварительный разогрев рабочей камеры не был отдельно выбран.
- ☞ **Очень важно правильно установить вес продукта**, чтобы Ваше блюдо пропеклось.
- ☞ При приготовлении с использованием температурного зонда прибор автоматически будет учитывать только установленную температуру сердцевин. Продолжительность приготовления будет зависеть от установленной температуры сердцевин и времени ее достижения.
- ☞ С программами жарения после определенного времени прибор просигнализирует, что необходимо перевернуть Ваше блюдо. Когда придет время это сделать, прибор издаст звуковой сигнал. Вы также увидите  на дисплее, пока не перевернете жаркое. Если жаркое не будет перевернуто, прибор продолжит выполнение выбранной программы.



Традиционные виды нагрева

☞ Для приготовления белого хлеба, ржаного хлеба, основы для пиццы из тонкого или толстого теста с корочкой необходимо предварительно разогреть прибор. В таком случае в рабочей камере будет достигнута температура, идеальная для наилучших результатов выпекания. Для других рецептов предварительный нагрев не нужен.

Следуйте следующим рекомендациям при приготовлении блюд по этим рецептам:

– Сначала выберите рецепт. Духовой шкаф начнет разогреваться.

☞ Не помещайте продукты в рабочую камеру до сигнала.

– Во время процесса предварительного разогрева символ заданного рецепта, а также символ  будут мигать на дисплее.

– Когда установленная температура достигнута, прибор издаст звуковой сигнал. Теперь Вы можете поместить продукты в рабочую камеру.

– Прибор будет продолжать издавать звуковые сигналы, пока Вы не поместите продукты в рабочую камеру.

– Ваше блюдо будет приготовлено автоматически в соответствии с заданными параметрами рецепта.

Изменение веса продукта

☞ Если Вы хотите изменить вес продукта, продолжительность приготовления и температура могут измениться автоматически в зависимости от параметров рецепта. Для изменения веса продукта:

- Нажмите клавишу , которая загорится красным цветом.
- На дисплее отобразится символ  и вес

продукта в зависимости от рецепта, который Вы выбрали.

1.0  Kg

- При помощи ручки управления измените вес.
- Нажмите на ручку управления. Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята.

Изменение температуры приготовления

Рекомендуемая температура приготовления пищи определяется автоматически для всех видов программ и отображается на соответствующем дисплее.

При выборе программы жарения или программы выпечки Вы можете поменять температуру только в рамках определенного диапазона. При выборе программы нагрева Вы можете установить любую температуру в диапазоне от 50°C (температура не была изменена) до 250°C.

Для того чтобы изменить температуру:

- Нажмите клавишу , которая загорится красным цветом.
- На дисплее отобразится символ  и температура, установленная для рабочей камеры.

 170°

- При помощи ручки управления измените температуру приготовления.
- Нажмите на ручку управления. Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята.

Традиционные виды нагрева

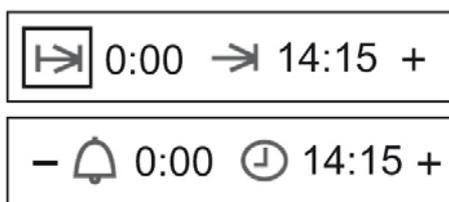
Изменение/установка продолжительности приготовления

Продолжительность приготовления пищи при выборе автоматической программы определяется прибором, но может быть изменена. При выборе традиционных видов нагрева продолжительность приготовления пищи автоматически не устанавливается.

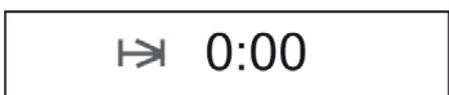
- Нажмите клавишу , которая загорится красным цветом.



- При повороте ручки управления Вы увидите одну из функций часов на дисплее.



- После выбора продолжительности приготовления , нажмите на ручку управления. На дисплее отобразится  и 0:00.



- При помощи ручки управления выберите продолжительность приготовления. Нажмите на ручку управления. Вы услышите двойной звуковой сигнал, на дисплее отобразится  и продолжительность приготовления.



- После завершения продолжительности приготовления прибор автоматически отключится, прозвучит короткий звуковой

сигнал, будут мигать  и .

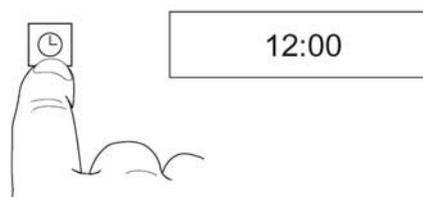
Нажмите  для отключения сигнала. На дисплее отобразится текущее время, а  начнет светиться белым цветом. Прибор выключен.

Установка времени окончания приготовления

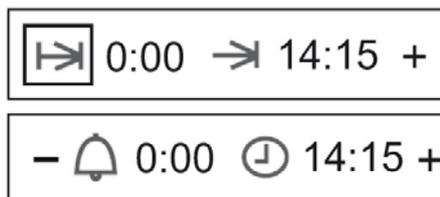
По завершении приготовления пищи духовка автоматически отключается.

Вы можете комбинировать продолжительность приготовления пищи и время окончания приготовления (см. раздел «Автоматическое включение и выключение»).

- Нажмите клавишу , которая загорится красным цветом.



- При повороте ручки управления Вы увидите одну из функций часов на дисплее.



- При помощи ручки управления выберите функцию окончания приготовления, , нажмите на ручку управления. На дисплее отобразится  и текущее время.



Традиционные виды нагрева

- При помощи ручки управления установите время окончания приготовления. Нажмите на ручку управления. Вы услышите двойной звуковой сигнал, на дисплее отобразится  и продолжительность приготовления.



- После завершения продолжительности приготовления прибор автоматически отключится, прозвучит короткий звуковой сигнал, будут мигать  и .
- Нажмите  для отключения сигнала. На дисплее отобразится текущее время, а  начнет светиться белым цветом. Прибор выключен.

Автоматическое включение и выключение

Если Вы хотите приготовить пищу, используя Автоматическое включение и выключение духового шкафа, Вам следует установить продолжительность приготовления пищи и время окончания приготовления, т.к. не существует отдельной функции для автоматического включения духовки.

Например:

Сейчас 8.00, а Вы хотите приготовить жаркое к 13.00. Продолжительность приготовления жаркого – 90 минут.

- Установите продолжительность приготовления на 1:30 (см. раздел «Изменение/установка продолжительности приготовления»).
- Затем измените время окончания приготовления с 9.30 на 13.00 (см. раздел «Установка времени окончания приготовления»).
- Установки принимаются автоматически.
- Выберите традиционный вид нагрева или один из рецептов. Положите продукты в духовку.

Духовка автоматически включится в 11.30 и выключится в 13.00.

Отключение духового шкафа

Дотроньтесь до сенсора . Духовой шкаф выключен. На дисплее отобразится текущее время, а символ  будет гореть белым цветом.

Дополнительные функции

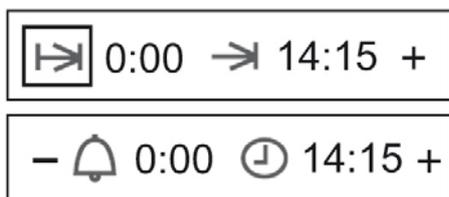
Таймер

Вы можете воспользоваться функцией таймера, даже если прибор не работает.

- Нажмите клавишу , которая загорится красным цветом.



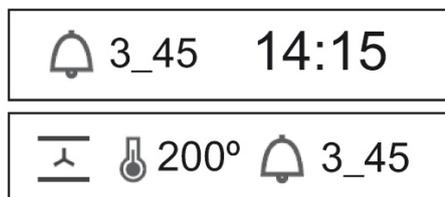
- При повороте ручки управления Вы увидите одну из функций часов на дисплее.



- Выберите функцию таймера, , нажмите на ручку управления. На дисплее отобразится  и 0:00.



- При помощи ручки управления установите время срабатывания таймера. Нажмите на ручку управления. Вы услышите двойной звуковой сигнал, на дисплее отобразится  и установленное время срабатывания таймера.



- После достижения установленного времени прозвучит звуковой сигнал, будут мигать  и . Нажмите  для отключения сигнала.

Специальные функции

Все перечисленные функции могут быть установлены после нажатия на ручку управления в течение 6 секунд. Функции можно изменить, нажав на ручку управления или после нескольких секунд, не поворачивая и не нажимая ее, кроме выбора языка. Выбор языка доступен только после включения духового шкафа в электрическую сеть.

Выбор языка

Выберите язык для текстового дисплея. Это можно сделать после включения прибора в электрическую сеть.

Поверните ручку управления для выбора языка, затем нажмите на ручку для подтверждения. После выбора языка его уже нельзя изменить. Для выбора другого языка выньте вилку из розетки, а затем снова подключите прибор к электрической сети.

Регулировка яркости

Отрегулируйте яркость дисплея слева и справа, повернув ручку управления влево или вправо.

Демонстрационный режим

Если Вы выберете «ВКЛ» (ON) на текстовом дисплее, Вы увидите, что после выбора вида нагрева духовой шкаф не начнет разогреваться. На дисплее каждую минуту будет появляться сообщение «Демонстрационный режим».

Для отмены данной функции выберите «ВЫКЛ» (OFF).

Максимальная продолжительность приготовления

Максимальная продолжительность работы духового шкафа в часах. Вы можете выбрать от 1 до 28 часов.

Активная функция безопасности

Уменьшение температуры для всех видов нагрева в интервале от 250 до 50°C.

Экономичная работа

Это функция позволяет выключать оба дисплея или оставлять их включенными, когда духовой шкаф выключен. При включении этой функции дисплей часов отключается вместе с духовым шкафом, что позволяет свести к минимуму затраты электроэнергии. Текущее время можно посмотреть, нажав на любую клавишу или ручку управления. После отключения духового шкафа дисплей постепенно погаснет.

Функция быстрого разогрева

Вы можете включить (ON) или выключить (OFF) функцию быстрого разогрева.

Функция памяти /

Духовой шкаф оснащен функцией памяти, благодаря которой Вы можете сохранить две программы, которые Вы разработали сами, в качестве дополнительных.

Сохранение дополнительной программы:

- Выберите выпекание, жарение или вид нагрева.
- Установите нужную продолжительность работы и температуру приготовления.
- Нажмите и удерживайте клавишу  или , пока на дисплее не отобразится «программа сохранена».

Теперь программа сохранена как  или , и ее можно использовать, как любую другую программу выпекания, жарения или нагрева.

Выбор дополнительной программы:

- Выберите  или  и подтвердите нажатием. Программа запущена. Значения могут быть изменены без сохранения.

Жарение

☞ При жарении рекомендуется использовать температурный зонд. Учитывая, что с помощью зонда определяется продолжительность приготовления, его использование позволит Вам получить оптимальные результаты.

Выбор программы

1. Установка автоматической программы

Температура приготовления пищи зависит от веса продукта или от продолжительности приготовления (если не используется температурный зонд). Оба значения устанавливаются автоматически, но могут быть изменены (см. предыдущие раздела). Перед использованием температурного зонда установите вес продукта.

или

2. Выбор традиционного вида нагрева

Каждая программа нагрева включается с автоматически установленной температурой. Вы можете изменить данную температуру. Вы также можете установить продолжительность и время окончания приготовления и, при использовании температурного зонда, установить необходимую Вам температуру духового шкафа.

Переворачивание жаркого

При использовании традиционных видов нагрева для равномерного прожаривания жаркое следует переворачивать по истечении 2/3 времени приготовления пищи.

Если используется программа обдува горячим воздухом, жаркое переворачивать не нужно.

При использовании автоматических программ о необходимости перевернуть жаркое Вам напомнит звуковой сигнал, который прозвучит по истечении 70% времени приготовления пищи.

Жарение на решетке

☞ Используйте поддон для жира и решетку для поджаривания мяса.

- Большие порции жаркого (например, индейку, гуся, 3-4 цыпленка или свиные ножки) Вы можете готовить непосредственно на поддоне для жира или на решетке, положенной на поддон.
- При приготовлении рыбы ее рекомендуется размещать в таком положении, в каком она плавает. В таком случае ее не нужно переворачивать. Она не рассыпается и равномерно прожаривается. Если рыба сама не фиксируется в таком положении, можно положить ее в гарнир из овощей или на кофейную чашку. Переверните чашку вверх дном на поддоне и накройте рыбой так, чтобы чашка оказалась внутри разреза.

Жарение в сотейнике

- Постное мясо, такое как телятина, некоторые виды говядины и мороженое мясо, рекомендуется готовить в сотейнике, закрытом крышкой, – это позволит избежать высыхания жаркого.
- Вы можете использовать любой сотейник (стальной, эмалированный, чугунный или стеклянный), за исключением сотейников с пластиковой или деревянной ручкой.
- В том случае, если Вы используете глиняный сотейник, следуйте указаниям его производителя.

При жарении в сотейнике рекомендуется действовать следующим образом:

- Ополосните сотейник водой или слегка смажьте его жиром (маслом).
- Подготовьте мясо к жарению, приправив его специями.
- Уложите мясо в сотейник. Закройте сотейник крышкой и поставьте его на решетку для жарения в холодную духовку.

Выберите соответствующую автоматическую программу или жаренье на гриле с ökotherm® (☼ ☼) при температуре 180-200°C.

Жарение

Жарение с использованием традиционных видов нагрева

☞ При приготовлении пищи с использованием температурного зонда продолжительность приготовления пищи определяется автоматически и различные комментарии могут быть проигнорированы.

☞ Программы и цифры, приведенные в таблице, даются для холодной духовки, если другое не указано дополнительно.

- Продолжительность приготовления пищи зависит от типа мяса, его толщины и качества. Так как под воздействием собственного веса кусок мяса падает, необходимо надавать на кусок с обеих сторон двумя руками, чтобы определить настоящую толщину куска. Рекомендации даны в таблице «Жарение с использованием традиционных видов нагрева».
- Мясо с прослойками жира может жариться в два раза дольше, чем обычное мясо.
- Если Вы готовите несколько небольших порций мяса или птицы, время приготовления увеличивается примерно на 10 минут в расчете на каждую порцию. Так, например, время приготовления одного цыпленка составит около 60 минут, а двух цыплят – от 65 до 75 минут.

Уровни для установки противней/решеток (отсчет ведется снизу вверх):

Общая рекомендация – чем больше кусок, тем ниже следует ставить решетку.

Для больших порций жаркого подходят следующие рекомендации:

Жаренье на гриле с **ökotherm**[®] :

Поддон для жира – уровень 1

Решетка для жарки – уровень 2

Обдув горячим воздухом :

Поддон для жира – уровень 1

Решетка для жарки – уровень 2

Верхний/нижний нагрев :

Поддон для жира – уровень 1

Решетка для жарки – уровень 2

Рекомендации по использованию автоматических программ

☞ Программы и цифры, приведенные в таблице, даются для холодной духовки, если другое не указано дополнительно.

☞ Программы жарения автоматически настраиваются после установки веса продукта, поэтому принципиально важно **установить вес продукта сразу же после того, как Вы выберете нужную программу жарения** и перед тем, как делать какие-либо изменения, например, продолжительности приготовления пищи, температуры или температуры сердцевины.

При использовании программ жарения без температурного зонда:

Программы жарения рассчитаны на приготовление порций мяса или рыбы толщиной до 7 см без прослоек жира. Установите вес продукта и, при необходимости, установите программу жарения, принимая во внимание приведенные ниже рекомендации:

Для приготовления нескольких небольших порций требуется меньше времени, чем для приготовления одной большой.

Мясо с прослойками жира готовится значительно дольше.

При приготовлении продуктов толщиной более 7 см и весом менее 3 кг продолжительность приготовления пищи увеличивается на 10 минут в расчете на каждый дополнительный сантиметр толщины.

При приготовлении продуктов весом более 3 кг следует подтвердить автоматически устанавливаемые значения, т.к. они являются оптимальными.

Жарение

Описание программ жарения

Ваш духовой шкаф предлагает возможности приготовления блюд в соответствии со следующими рецептами. Вам нужно выбрать рецепт, указать вес продукта и поместить блюдо в духовку.

Больше ни о чем беспокоиться не нужно: духовой шкаф приготовит блюдо за Вас наилучшим образом.

Доступные рецепты указаны в таблице ниже:

Символ	Рецепты	Разогрев	Температура	Продолжительность	Диапазон веса	Блюдо
	Домашняя птица	-	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 – 10 кг	Домашняя птица (целиком), например, цыпленок, утка, гусь, индейка
	Ножки цыпленка	-	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 – 2 кг	Ножки цыпленка, утиная грудка
	Жаркое из телятины	-	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 – 6 кг	Телятина, свинина, фаршированное жаркое, вырезка, бифштекс
	Жаркое из свинины	-	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 – 10 кг	Свинина, кабан, дичь
	Говядина	-	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 – 5 кг	Говядина, баранина, телячьи ножки
	Филе/Стейк	-	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 – 4 кг	Бифштексы (из дичи, телятины, свинины, говядины)
	Рыба	-	В зависимости от веса	В зависимости от веса	0,5 – 5 кг	Рыба целиком
	Выпечка в форме	-	140-170°C	70 мин.	-	Выпечка в форме, маффины, чизкейк
	Фруктовые пироги	-	150-180°C	50 мин.	-	Пироги с фруктовой начинкой
	Торты	-	150-180°C	-	-	Бисквит
	Белый хлеб	ДА	160-190°C	В зависимости от веса	0,5-2 кг	
	Ржаной хлеб	ДА	160-190°C	В зависимости от веса	1-4 кг	
	Хлеб из непросеянной муки	-	160-190°C	В зависимости от веса	1-3 кг	
	Хрустящая корочка из сыра	-	160-190°C	40 мин.	-	Овощи, паста, картофель с сырной корочкой
	Пицца на толстом тесте	ДА	200-260°C	12 мин.	-	
	Пицца на тонком тесте	ДА				

Жарение

Жарение с использованием традиционных видов нагрева

Рекомендуемые температуры для наиболее часто используемых режимов работы выделены жирным шрифтом.

Тип мяса	Рекомендуемая программа жарения	Обдув горячим воздухом	Верхний/нижний нагрев	Гриль	Жаренье на гриле с ökotherm®	Время жарения в расчете на 1 см толщины разрубленной туши, минут
						
Температура, °C						
Говяжье жаркое		160	170-190	160	160	18
Ростбиф		180	200-220	180	180-200	8-10
Филе		180	200-220	180	180-200	8
Телятина		160	170-190	160	160-180	12
Свиное жаркое		160	170-190	160	160-180	12-15
Свиной окорок		160	170-190	160	160	8
Свиная лопатка		160	170-190	160	160-180	12-15
Свиное жаркое с корочкой		160	170-190	160	160-180	12-15
Дичь		160	170-190	160		15
Кабан		160	170-190	160		15
Филе дичи		180	180-200	180	180-200	8-10
Баранина		150-160	170-190	160		15
Утка		160	170-190	160	160-180	12
Гусь		160	170-190	160	160-180	12
Цыпленок		160	180-200	160	160-180	8*
Индейка		160	180-190	160	160-180	12
Рыба		160	200-220			8

* цыпленок целиком готовится 45-60 мин.

Температурный зонд

Температурный зонд определяет температуру внутри жаркого. Когда температура сердцевины достигнет определенного значения, жаркое будет приготовлено наилучшим образом – оно не будет ни слишком сухим, ни сырым.

☞ Время приготовления блюда зависит от того, насколько долго внутри приготовляемого жаркого будет устанавливаться необходимая температура, поэтому оно не может быть установлено заранее. Время приготовления пищи может изменяться в зависимости от веса и типа мяса, а также от температуры и программы работы духовки.

☞ Температурный зонд может использоваться практически со всеми программами жарения и нагрева.

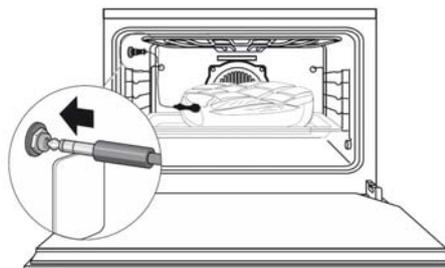
Установка температурного зонда в жаркое

- Вставьте температурный зонд в приготовляемое блюдо так, чтобы он находился в горизонтальном положении, а тонкий конец зонда находился в центре жаркого.
- Всегда вставляйте температурный зонд в жаркое так, чтобы он был погружен по самую ручку.
- Острый конец зонда не должен касаться жира или костей или находиться рядом с ними.
- При приготовлении домашней птицы избегайте касания костей температурным зондом.

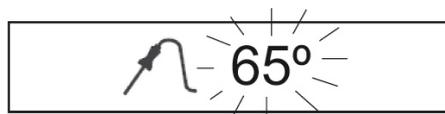
Использование температурного зонда

- Поместите в духовку предназначенное для жарения блюдо со вставленным в него температурным зондом.

- Включите температурный зонд в розетку, расположенную сверху на левой стенке духовки.



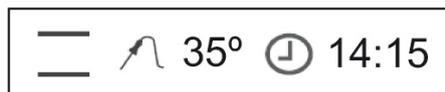
- После подключения температурного зонда на дисплее отобразится символ , а рекомендованная температура будет мигать.



- Для изменения температуры поверните ручку управления, а затем нажмите на нее.

- Выберите один из видов нагрева или одну из автоматических программ.

- Во время приготовления на дисплее будет отображаться символ  и текущая температура, измеренная температурным зондом, попеременно с установленной температурой.



- Когда температура сердцевина жаркого сравняется с установленным значением, духовой шкаф отключится, раздастся звуковой сигнал в течение нескольких секунд, а символ  будет мигать.

- Нажмите клавишу , чтобы отключить звуковой сигнал. Жаркое готово к подаче на стол.

☞ Для изменения температуры для температурного зонда в любое время в процессе приготовления блюда нажмите клавишу . Затем поверните ручку управления для изменения значения. В завершение подтвердите новую установку, нажав на ручку управления.

Температурный зонд

Рекомендуемые температуры сердцевины

Блюдо	Температура сердцевины в °С
Говядина	
Ростбиф / говяжье филе, с кровью	40-45
Ростбиф / говяжье филе, средней степени готовности	50-55
Ростбиф / говяжье филе, хорошо прожаренное	60-65
Жаркое из говядины	80-85
Свинина	
Филе	65-70
Окорок	80-85
Шея, ножки	80-85
Отбивная на кости	75-80
Отбивная без кости	70
Подкопченное филе	65-70
Мясные хлебцы	70-75
Телятина	
Жаркое	70-75
Жаркое, фаршированное почками	75-80
Ножки	80-85
Дичь	
Мясо	75-80
Седло	60-70
Филе, с кровью	40-45
Филе, средней степени готовности	50-55
Филе, хорошо прожаренное	60-65
Баранина	
Баранина	80-85
Фаршированное мясо	70-75
Птица	85-90
Рыба	70-80

Температурный зонд

Полуавтоматическое приготовление при помощи температурного зонда

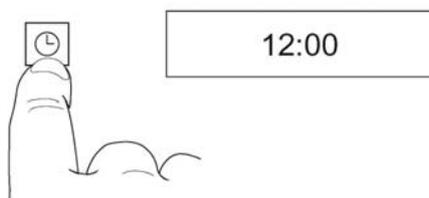
Данная функция может быть использована для отсрочки старта. Как только температурный зонд зафиксирует установленную температуру, духовой шкаф отключится.

Вам не удастся установить время окончания приготовления, так как оно будет зависеть от того, как скоро будет достигнута установленная температура сердцевины.

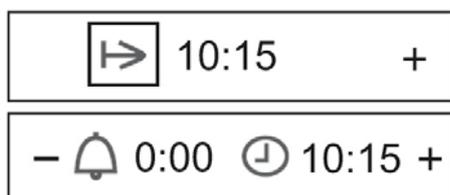
- ☞ Когда процесс приготовления завершится, Вы должны быть рядом, так как блюдо готово к подаче на стол. Если Вы оставите жаркое в духовке, процесс приготовления продолжится благодаря остаточному теплу, и результаты приготовления могут быть не идеальными.

Для установки функции подключите температурный зонд.

- Нажмите клавишу , которая загорится красным цветом.



- При повороте ручки управления Вы увидите одну из функций часов на дисплее.



- После выбора начала приготовления , нажмите на ручку управления. На дисплее отобразится  и текущее

время.



- При помощи ручки управления выберите время начала приготовления. Нажмите на ручку управления. Вы услышите двойной звуковой сигнал, на дисплее отобразится  и время начала приготовления. Прибор останется выключенным.



- В установленное время прибор включится и начнет процесс приготовления.
- Когда температура сердцевины жаркого сравняется с установленным значением, духовой шкаф отключится, раздастся звуковой сигнал в течение нескольких секунд, а символ  будет мигать.
- Нажмите клавишу , чтобы отключить звуковой сигнал. Духовой шкаф выключен.
- Жаркое готово к подаче на стол.

Приготовление при низких температурах

Если вы готовите при низкой температуре, мясо будет очень нежным, т.к. будет готовиться медленно.

☞ Вам подойдет любое нежное мясо: говядина, телятина, курица, индейка, утка, гусь (без костей).

☞ Конина и баранина не пригодны для такого приготовления, т. к. они выделяют очень сильный запах в процессе приготовления.

- Удалите с мяса остатки кожи и жира (исключение: утиные грудки)

- Жарьте мясо покрытым со всех сторон горячим жиром

☞ Как правило: чем дольше вы жарите мясо, тем оно лучше прожариться. Жарьте толстые куски мяса дольше тонких. Продолжительность приготовления не влияет на время подрумянивания.

Программа жаренья / температура приготовления

- Прогрейте духовку вместе с посудой для жарки в течение 20 минут для того, чтобы внутри установилась равномерная температура.

- Установите режим «Обдув горячим воздухом» ☼ или «Верхний / нижний нагрев» —.

- Установите температуру и время приготовления в соответствии с таблицей.

☞ Совет: Толстые куски на 80°C, тонкие на 70°C.

- Не накрывайте посуду крышкой во время приготовления. Это касается и маленьких кусочков мяса.

☞ Не используйте температурный зонд в этом режиме, т.к. в этом случае соки не будут сконцентрированы в середине куска, а распределятся по нему равномерно.

- Мясо можно резать сразу после приготовления; ему не нужно доходить как при режиме конвекции.

☞ Вы можете сохранять мясо теплым при 60°C. Толстые куски на протяжении 1-2 часов, тонкие – 30-40 минут.

Приготовление при низких температурах

Рекомендации по приготовлению при низких температурах

Тип мяса	Вес, г	Время жарки, мин	Время приготовления, мин	Температура (°C)
Свинина				
Филе стейк	400-600	5	60-90	80
Филе кабанины	800-1000	7	90-105	80
Голова	1000-1500	10-12	230-250	80
Котлеты	800-1000	8-10	120-140	80
Окорок	1000-1500	10-12	120-150	80
Говядина				
Филе стейк	700-1200	5-9	100-140	80
Антрекот	1500-1800	10-12	150-180	80
Ростбиф	700-1800	10-12	180-120	70
Кусочки мяса	1500-2000	10-12	200-230	80
Окорок	1500-2000	10-15	150-200	80
Телятина				
Филе стейк	500-800	5-6	90-110	80
Котлеты	1000-1500	8-10	110-120	80
Кусочки	1500-1800	10-12	140-160	80
Баранина				
Филе	400-600	3-5	60-80	70
Нога целиком	2000-2500	10-12	200-250	70
Птица				
Куриные грудки	400-600	3-4	50-60	70
Утиные грудки	400-600	4-5	70-80	70

Выпекание

Выпекание с использованием программ нагрева

Режим обдува горячим воздухом

☞ Не требуется предварительного прогрева духовки. Выпечка кондитерских изделий возможна на нескольких уровнях одновременно.

Уровни для установки противней/решеток:

1 противень – 2-ой уровень снизу;

2 противня – 1-ый и 4-ый уровни снизу.

Если Вы выпекаете несколько изделий в формах для выпечки, время выпечки увеличивается на 5-10 минут.

- Из духовки противни вынимаются не одновременно, а по мере готовности изделий на каждом из них.
- В том случае, если в рецепте не указаны специальные режимы выпечки, изделия выпекаются в режиме обдува горячим воздухом  при температуре 160°C.
- **Внимание:** при выпечке открытых пирогов с фруктовой поверхностью в духовке существенно повышается влажность, поэтому рекомендуется выпекать не более двух таких изделий одновременно.

Верхний/нижний нагрев

☞ Выпечка происходит только на одном уровне.

- Предварительно прогрейте духовку: включите функцию «Выпечка хлеба/пиццы»  и подождите, пока не погаснет красная подсветка данного символического изображения.
- Для выпечки рекомендуется применять формы из алюминия или черных металлов.

Жаренье на гриле с ökotherm®

☞ Не требуется предварительный прогрев духовки. Выпечка происходит только на одном уровне.

- Только для выпечки открытых пирогов с сухим верхом, например, с обсыпкой.

Режим «Выпечка хлеба/пиццы»

☞ Выпечка происходит только на одном уровне.

- Для влажных пирогов
- Для пиццы: разогрейте рабочую камеру
- Для хлеба: разогрейте рабочую камеру

Выпекание

Выпечка пиццы

☞ Установите программу выпечки «Выпечка хлеба/пиццы» .

- Если Вы используете камень для пиццы, у пиццы получается хрустящий низ. Предварительный нагрев не менее 30 мин.!

Изучите инструкции, прилагающиеся к камню для пиццы.

Основной рецепт пиццы:

250 гр. муки, 20 гр. дрожжей, 125 мл теплой воды, 3 столовых ложки оливкового масла, соль.

Выпечка пиццы:

- Замесите дрожжевое тесто из указанных выше ингредиентов.

- Оставьте тесто не менее чем на 30 минут – за это время тесто должно подняться и увеличиться в объеме примерно в два раза.

- Месите поднявшееся тесто в течение нескольких минут, после чего оставьте его подниматься еще на 15 минут.

- Включите программу «Выпечка хлеба/пиццы»  – начнется предварительный нагрев духовки.

- Слегка смажьте маслом противень для выпечки пиццы. При выпечке небольших пицц круглой формы рекомендуется поместить противень в духовку и также его прогреть.

- Раскатайте тесто, поместите его на противень и сформируйте края.

- Положите сверху начинку. Во избежание отсыревания теста рекомендуется класть начинку как можно быстрее.

- **Небольшие пиццы:** положите тесто с начинкой на предварительно нагретый противень.

- Поместите противень на 1-ый уровень.

- Как только Вы закроете дверцу духового шкафа, начнется выполнение программы. Продолжительность выполнения программы – 12 минут.

Выпечка пиццы на камне для пиццы:

- Приготовьте тесто как указано выше.

- Поместите камень для пиццы на решетку и поставьте в духовку на 1-ый уровень для установки противней/решеток.

- Прогревайте рабочую камеру в режиме «Выпечка хлеба/пиццы»  при температуре 250°C в течение 30 минут.

- Положите пиццу на посыпанную мукой поверхность, которую можно поднять, и быстро, так, чтобы тесто не успело отсыреть, добавьте начинку. Пицца с начинкой не должна слишком долго лежать на поверхности, т.к. она может перестать легко с нее соскальзывать.

- Когда предварительный прогрев рабочей камеры закончится, столкните пиццу с поверхности на горячий камень для пиццы.

- Выпекайте 8-12 минут, не меняя установки.

Выпекание

Комментарии к таблице «Выпечка с использованием различных программ»

Приведенная ниже таблица содержит информацию о температурных режимах, продолжительности приготовления и уровнях установки противней, оптимально подходящих для различных видов кондитерских изделий.

- Для каждого из видов изделий существует свой диапазон температуры выпечки, зависящий от структуры и количества теста, а также формы изделия.
- Для выпечки рекомендуется устанавливать минимальную температуру, соответствующую каждому из видов изделий, а затем, в случае необходимости, ее повышать (например, чтобы подрумянить изделия или если изделия выпекаются слишком долго).
- В том случае, если Вы готовите изделие по своему собственному рецепту и не знаете соответствующей температуры выпечки, Вы можете выбрать в таблице наиболее близкое по составу изделие и соответствующую ему температуру.
- Изделия, принадлежащие к одному и тому же виду, могут иметь различную высоту, что может привести к различной степени подрумянивания изделия на начальном этапе выпечки. В таком случае не рекомендуется изменять температуру, т.к. эти различия исчезнут в процессе выпечки.

Выпекание

Выпечка с использованием различных программ

Жирным шрифтом выделены наиболее предпочтительные температуры приготовления пищи и наиболее предпочтительный режим нагрева для каждого блюда.

Вид изделия	Программы выпечки		Обдув горячим воздухом 		Верхний/нижний нагрев ==		Интенсивный обдув горячим воздухом  / Режим «Пицца» 		Время выпечки, минут	
	уровень установки противня	Программа	уровень установки противня	t °C	уровень установки противня	t °C	уровень установки противня	t °C		
Сдобное тесто										
Баба			1	150-160	1	170-180			50-65	
Формовой пирог			1	150-160	1	170-190			50-70	
Фруктовый пирог			1	150-160	1	160-180			60-70	
Торт			2	150-160	1	170-180			40-60	
Коржи			2	170-180	2	180-200			20-30	
Тонкие фруктовые пироги			2	150-160	1	170-180	2	150-160 	45-60	
Мелкая выпечка			2	150	2	170-180			15-30	
Открытый пирог: с сухим верхом (обсыпка)			2	150-160	2	180-190	2	150-160 	20-35	
с влажным верхом (фрукты)			2	160-170	1	170-180	2	160-170 	35-50	
Вымешанное тесто										
Коржи			2	170-180	2	180-200			25-35	
Сырный пирог			1	140-150	1	160-170	2	140-150 	70-90	
Мелкая выпечка			2	140-150	2	180-190			15-35	
Открытый пирог: с сухим верхом (обсыпка)			2	150-160	2	180-190	2	150-160 	25-35	
с влажным верхом (фрукты)			2	160-170	1	170-180	2	160-170 	30-50	
Дрожжевое тесто										
Баба			1	150-160	1	175-180			40-65	
Пирог в форме венка			2	150-160	2	175-180			40-50	
Рождественский кекс (предварительный нагрев)			1	150-160	1	175-180			50-70	
Мелкая выпечка			2	140-150	2	180-200			15-30	
Открытый пирог: с сухим верхом (обсыпка)			2	150-160	2	175-180	2	150-160 	30-40	
с влажным верхом (фрукты)			2	160-170	1	170-180	2	160-170 	30-50	

Вид изделия	Программы выпечки		Обдув горячим воздухом 		Верхний/нижний нагрев 		Интенсивный обдув горячим воздухом  / Режим «Пицца»		Время выпечки, минут	
	уровень установки противня	Программа	уровень установки противня	t °C	уровень установки противня	t °C	уровень установки противня	t °C		
Бисквитное тесто										
Торт			2	150-160	2	175-180			30-40	
Рулеты			3	170-180	2	180-200			12-25	
Белковое тесто										
Безе			2	80-90	2	100-120			80-120	
Печенье с корицей			2	100-120	2	120-140			20-40	
Миндальное пирожное			2	100-120	2	120-140			20-50	
Прочие виды теста										
Изделия из слоеного теста			2	170-180	2	190-210			15-30	
Изделия из слоеного дрожжевого теста			2	170-180	2	190-210			30-40	
Слоеные изделия с творогом			2	160-180	2	180-200			30-40	
Изделия из заварного теста			2	170-180	2	190-210			30-40	
Изделия из творожно-масляного теста			2	150-160	2	170-180			30-40	
Медовик			2	140-150	2	170-180			20-35	
Хлеб и пицца										
Дрожжевой хлеб (предварительный нагрев: 10 мин. при t 230°C)			1	180	1	180	1	180 	70	
Белый дрожжевой хлеб			1	180	1	200	1	180 	30-60	
Сухой кренделек, посыпанный солью (предварительный нагрев: 230°C)			3	200	3	220			15-20	
Пицца (предварительный нагрев: 250°C)							1	250 	8-12	

Выпекание

Гриль

При приготовлении на гриле дверца духовки всегда должна быть закрыта.

☞ Для приготовления выберите программу нагрева .

☞ Выберите температуру 250°C.

☞ В случае больших порций лучше выбрать температуру между 200 и 250°C, чтобы мясо не пригорело.

- Выберите программу нагрева .

- Предварительно прогрейте духовку в течение 5 минут.

- Поместите продукты на решетку для жарения мяса.

- Установите поддон для стекания жира на уровень 1 или 2, а решетку для жарения мяса с расположенными на ней продуктами – на уровень, указанный в таблице (см. ниже).

- Закройте дверцу духовки.

Рекомендуемые температуры для приготовления на гриле

Блюдо	Уровень установки противня/решетки	Гриль 	
		Одна сторона	Другая сторона
		время приготовления в минутах	
Свиная отбивная, эскалоп	4	10-12	8-10
Свиная грудинка	4	12-15	8-10
Свиное филе	4	10-12	8-10
Печень	5	5-6	4-5
Колбаски	4	8-10	6-8
Шашлык	3	9-11	7-8
Бифштекс, средний	5	6-7	5-6
Бифштекс, с кровью	5	7-9	6-7
Отбивные из баранины	3	8-10	7-8
Отбивные из мяса молодого барашка	4	7-8	6-7
Куриные окорока	3	15-18	10-12
Половина цыпленка	3	18-20	10-12
Рыбное филе	5	6-7	4-5
Форель	3	5-7	4-6
Тосты	5	2-3	2-3
Горячие бутерброды	4	6-8	

Выпекание

Оттаивание

Система оттаивания работает с использованием двухуровневой подачи горячего воздуха. HI для мяса в целом, LO – для рыбы, пирогов, выпечки и хлеба.

1. Установите программу  (см. раздел «Традиционные виды нагрева»), на дисплее отобразится:
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать HI или LO. Затем нажмите на ручку управления.



3. Вы услышите 2 звуковых сигнала, подтверждающих установку.

При оттаивании помните:

- Извлеките замороженные продукты из упаковки, выложите их на тарелку и поставьте в духовку на решетку.
- Размораживайте большие куски мяса или рыбы, поместив их на решетку с поддона для сбора конденсата снизу.
- Рыбу и мясо не обязательно размораживать до конца перед приготовлением. Достаточно, чтобы растаял верхний слой, чтобы их можно было приправить.

После оттаивания продукты необходимо обязательно приготовить.

Не замораживайте повторно размороженные продукты.

Таблица по размораживанию продуктов

Тип продукта	Уровень LO		Уровень HI	
	Вес	Время	Вес	Время
Хлеб	½ кг	35 мин.		
Пирог	½ кг	25 мин.		
Рыба	½ кг	30 мин.		
Рыба	1 кг	40 мин.		
Цыпленок			1 кг	75 мин.
Цыпленок			1,5 кг	90 мин.
Стейк			½ кг	40 мин.
Фарш			½ кг	60 мин.
Фарш			1 кг	120 мин.

Ознакомьтесь с таблицей для определения веса и времени оттаивания.

Время, указанное в таблице, ориентировочное. Время необходимо для оттаивания будет зависеть от температуры в помещении, веса продукта и глубины заморозки.

Выпекание

Консервирование

⚠ **Внимание!** Не закрывайте банки завинчивающимися крышками, которые уже были в употреблении, т.к. при определенных обстоятельствах банки, закрытые такими крышками, могут взорваться!

☞ Для консервирования пригодны банки со стеклянной крышкой с резиновым ободом и банки с завинчивающейся (исключительно новой) крышкой. Металлические банки для консервирования не пригодны.

☞ Не наливайте воду в поддон для стекания жира – из-за большой площади испарения жидкости Вы можете обжечься паром. Емкость с водой следует помещать на поддон для стекания жира, а не на дно духовки.

☞ Для консервирования используйте режим нагрева «Пицца» .

- Используйте только свежие продукты и придерживайтесь традиционных рецептов.
- Одновременно продукты можно консервировать не более чем в 6-ти банках емкостью по 1-му литру каждая.
- Используйте банки одинаковой высоты. Банки должны быть наполнены на $\frac{3}{4}$ и иметь одинаковое содержимое.
- Банки не должны соприкасаться друг с другом.

- Поместите поддон для стекания жира на 1-ый уровень снизу.

- Поместите на поддон 1 чашку с водой.

- Установите режим «Пицца»  при температуре 160°C. Наблюдайте за процессом консервирования. Через 10-20 минут (для банок емкостью 1 литр) жидкость в банках закипит (в первую очередь – в банках, расположенных в переднем правом углу).

Пастеризация фруктов:

- Выключите духовку и оставьте банки в выключенной закрытой духовке еще на 30 минут. В случае, если Вы консервируете очень нежные фрукты, такие как клубника, время следует сократить до 15 минут.

Пастеризация овощей и мяса:

- Когда жидкость в банках закипит, снизьте температуру в духовке до 100°C и оставьте банки во включенной духовке еще на 30-60 минут;

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

Защита от детей

Защита от детей блокирует управление духовкой, тем самым предотвращая случайный сбой установленных Вами значений и обеспечивая безопасность маленьких детей.

При включенной функции защиты от детей духовку можно только выключить, нельзя ни изменить установленные значения, ни включить прибор.

Включение/выключение защиты от детей

Включение защиты от детей:

- Включите прибор при помощи клавиши , если он выключен.
- Нажмите на сенсор  и удерживайте его в течение 3 секунд.
- Вы услышите длинный звуковой сигнал и увидите символ ключа на дисплее справа, а на дисплее слева – «Защита от детей».

При прикосновении к панели управления или ручке управления в любое время, на дисплеях отобразятся символ ключа и надпись «Защита от детей», указывая, что функция активна.

Выключение защиты от детей:

- Нажмите на сенсор  и удерживайте его в течение нескольких секунд.
- Вы услышите длинный звуковой сигнал и увидите символ ключа на дисплее справа, а на дисплее слева – «Защита от детей выкл.». Блокировка с панели управления снята.

Уход и чистка

Перед первым использованием вы должны тщательно прочитать этот раздел. Если вы будете правильно чистить прибор и следить за ним, то он прослужит вам долгие годы и останется красивым. Далее даны инструкции по чистке различных поверхностей и осторожной чистке, а так же как ухаживать за ними.

Для всех поверхностей

⚠ Не используйте для чистки духового шкафа приборы с применением пара и давления. Их использование может нанести духовому шкафу серьезные повреждения, в результате чего его эксплуатация **может привести к летальному исходу**.

⚠ **Опасность ожога!** Перед тем, как производить чистку убедитесь в том, что духовой шкаф и контрольная панель полностью остыли!

⚠ При использовании чистящих средств следуйте инструкциям их производителя.

Рекомендуется чистить духовой шкаф после каждого использования, т.к. загрязнения, оставшиеся на его стенках могут пригореть во время следующей эксплуатации духового шкафа и их не всегда удастся полностью очистить.

Для очистки сильно загрязненного духового шкафа, используйте влажную ткань, мягкую щетку или губку и слабый раствор моющего средства, растворенного в теплой воде. Тщательно ополосните очищаемые поверхности холодной водой, чтобы полностью удалить остатки моющего средства, т.к. в противном случае они могут вызвать обесцвечивание поверхности и появление пятен. По окончании чистки вытрите поверхность насухо.

☞ Далее вы найдете, как чистить отдельные поверхности и части, и удалять въевшуюся грязь.

☞ VSR O-FIX-C лучше всего подходит для очистки стеклокерамических поверхностей, эмали и внутренней поверхности дверцы прибора. Вы можете заказать это чистящее средство в сервисной службе KÜPPERSBUSCH.

Никогда не используйте:

- жесткие чистящие средства, а также средства, содержащие отбеливатели (такие как активный кислород и хлор), а также другие вещества, которые могут вызвать появление ржавчины;
- жесткие предметы, такие как мочалка из металлической стружки, щетки с твердой щетиной, металлические и пластиковые губки и прочие предметы с абразивной поверхностью.

Удаление жира и масляных пятен

Замочите жировые отложения, чтобы их размочить. Для этого лучше всего использовать мокрую ткань. Замачивание облегчит последующее удаление отложений.

Скребок

⚠ Внимание! Опасность порезов! Лезвие скребка очень острое!

Для очистки пригоревшей пищи следует полностью прижимать скребок к очищаемой поверхности.

⚠ Не царапайте очищаемую поверхность углом скребка и будьте аккуратны, чтобы не повредить уплотнитель дверцы духового шкафа.



Уход и чистка

Использование спреев

⚠ Следуйте рекомендациям производителей спреев для чистки духовых шкафов. Имейте в виду, что спреи могут повредить алюминий, пластик и лакированные поверхности.

⚠ Избегайте попадания спрея в вентилятор, расположенный на задней стенке духового шкафа – это может полностью разрушить ökotherm®-катализатор.

По соображениям экологической безопасности в принципе не следует использовать спреи. Если Вы все-таки это делаете, используйте их только для чистки внутренней поверхности духового шкафа и эмалированных противней.

Хромированные поверхности

Передняя часть прибора и ручка имеют хромированную черную поверхность.

⚠ Немедленно удалите известковый налет, жир или яичный белок. Если их не удалить, то могут остаться следы.

⚠ Эти поверхности особенно подвержены образованию царапин и могут быть повреждены спреями. **Ни в коем случае не используйте скребок, щетку или щесткую губку!**

☞ Очищайте только теплой водой с небольшим количеством нейтрального моющего средства для мытья посуды при помощи мягкой ткани или губки.

Нержавеющая сталь

Лицевая поверхность дверцы духового шкафа, панель управления

⚠ Поверхности из нержавеющей стали очень чувствительны к царапинам! **Ни в коем случае не используйте скребок!**

⚠ По возможности быстрее удаляйте меловые отложения и пятна грязи, в противном случае на поверхности могут остаться пятна.

Для чистки стальных поверхностей рекомендуется используются специальные чистящие средства для нержавеющей стали.

Чистку поверхностей из нержавеющей стали рекомендуется проводить один раз в неделю, используя при этом чистящие средства для нержавеющей стали. Это создаст защитную пленку, предохраняющую поверхности из нержавеющей стали от обесцвечивания.

Эмаль

Внутренняя и лицевая поверхность духового шкафа, противни для выпечки, поднос для стекания жира

Для чистки эмалированных поверхностей можно использовать некоторые виды пластиковых мочалок, одна из сторон которых имеет абразивное покрытие. Вместе с тем следует помнить, что абразивное покрытие может иметь крупные зерна, способные привести к появлению царапин. Перед использованием такого рода губок аккуратно испытайте их действие на поверхности небольшой по площади в незаметном месте.

☞ Для очистки сильных загрязнений подходит скребок для стеклокерамических поверхностей.

☞ Для наилучшей очистки эмалированных поверхностей рекомендуется использовать чистящее средство VSR O-FIX-C. Также можно использовать спрей.

Уход и чистка

Стекло

Внутренняя сторона дверцы духового шкафа.

⚠ По возможности избегайте попадания спреев на стеклянные поверхности, т.к. в случае их частого применения стекло начнет разрушаться.

Для очистки сильных загрязнений подходит скребок для стеклокерамической поверхности.

☞ Для наилучшей очистки стеклянных поверхностей рекомендуется использовать чистящее средство VSR O-FIX-C или средства для очистки стекла.

Лицевая сторона дверцы духового шкафа, панель управления.

☞ Чистите лицевую сторону дверцы духового шкафа мягкой губкой или влажной тканью, смоченной теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Не используйте средства для чистки стекла

Уплотнитель дверцы духового шкафа

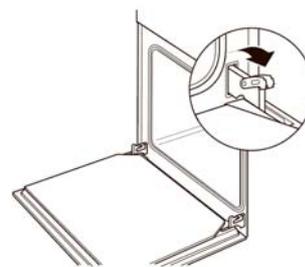
☞ При проведении чистки духового шкафа рекомендуется снимать уплотнитель дверцы для того, чтобы под него не забивалась грязь (см. раздел «Снятие уплотнителя дверцы духового шкафа»).

В случае необходимости вымойте уплотнитель теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Снятие дверцы духового шкафа:

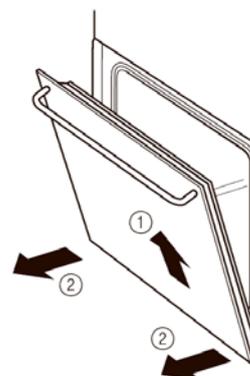
- Откройте дверцу духового шкафа как можно шире.
- Нагните вниз скобы на дверных шарнирах.



- Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и медленно ее закрывайте.



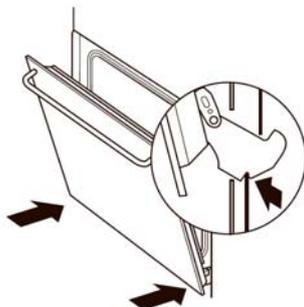
- Аккуратно потяните дверцу вверх и в сторону, противоположную духовому шкафу.



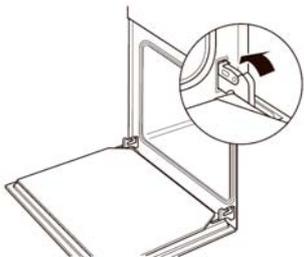
Уход и чистка

Установка дверцы духового шкафа:

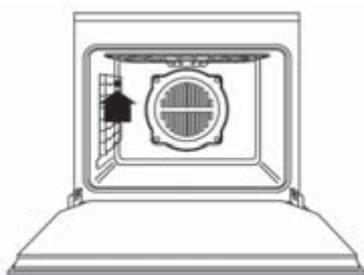
- Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и вставьте шарниры в отверстия в духовом шкафу.
- Медленно откройте духовой шкаф.



- Потяните вниз скобы на дверных шарнирах.
- Закройте дверцу духового шкафа.



Снятие и установка боковых уровней



Снятие боковых уровней

- Ослабить шурупы.
- Снять боковые уровни.

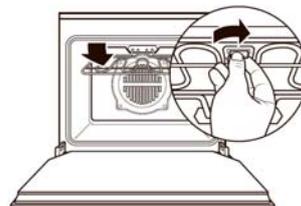
Установка боковых уровней противней/решеток

- Установить направляющие на место и прикрутить шурупы.

Опускание и поднятие гриля

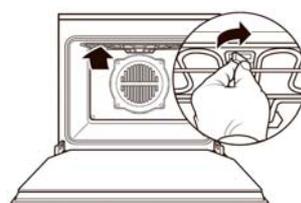
Опускание нагревательного элемента (верхний нагрев/гриль):

- Откройте замок и отогните нагревательный элемент вниз.



Поднятие нагревательного элемента (верхний нагрев/гриль):

- Поднимите нагревательный элемент вверх и обязательно закройте снова на замок.



Регенерация катализатора ökotherm®

При жарении в режиме обдува горячим воздухом катализатор ökotherm® поглощает частицы жира и запахи. Катализатор ökotherm® обладает достаточной чистящей способностью. В редких случаях при очень интенсивном жарении очень большого количества пищи частицы жира могут осесть на катализаторе. Они отчистятся, когда Вы в следующий раз будете использовать духовку в режиме обдува горячим воздухом, например, при выпечке пиццы.

Если Вы почувствовали, что очищающая способность катализатора снизилась (например, если из рабочей камеры сильно пахнет) Вы можете регенерировать катализатор, удалив жировые отложения.

- Выберите программу обдува горячим воздухом .
- Установите температуру 200°C
- и прогревайте пустую рабочую камеру в течение 60 минут.

Устранение неполадок

Ремонтные работы могут производиться только квалифицированным специалистом!

Некоторые проблемы, возникающие при эксплуатации духовки, Вы можете решить сами. Прежде всего Вам следует выяснить, где произошла неполадка. Ремонтные работы во время гарантийного срока не являются бесплатными в том случае, если они вызваны неправильным обращением с духовкой или несоблюдением следующих инструкций:

Неисправность	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
Освещение и сенсоры не работают.	Перебои в энергоснабжении, прибор выключен из сети.	Подключить прибор к сети питания.
Один или несколько сенсоров не реагируют на прикосновение.	Сенсоры рассчитаны на определенные условия работы. При неблагоприятных условиях (например, если Вы нажимали на них слишком долго), они могут не реагировать на прикосновение в течение нескольких минут.	Подождите примерно 15 минут или отключите прибор из сети питания (например, вынув вилку из розетки), а затем включите его снова. При необходимости проделайте это снова.
Один или несколько сенсоров не реагируют на прикосновение несмотря на то, что описанная выше процедура была проделана несколько раз.	Неисправность сенсора или электронного компонента.	Отключить прибор от сети питания, вызвать специалиста сервисного центра.
Разбилось стекло дверцы духовки.		Выключить прибор, вызвать специалиста.
Поврежден уплотнитель дверцы духового шкафа.		Замените уплотнитель. Не используйте духовку с поврежденным уплотнителем!
Не работает освещение духового шкафа.	Дефект лампы.	Замените лампу. Прежде чем заменять лампу дождитесь, пока она остынет!
Из рабочей камеры сильно пахнет.		Проведите регенерацию катализатора ökotherm®
В процессе приготовления пищи чувствуется сильный запах уксуса.	Выпечка изделий из кислого или дрожжевого теста и приготовление блюд с содержанием алкоголя в режиме, использующем вентилятор.	Выберите режим без использования вентилятора, например, верхний/нижний обогрев.
Белковые или фруктовые пятна на эмалированных поверхностях.		Безопасное повреждение эмали. Не смывается.

Текущий ремонт

Замена лампы освещения

⚠ Внимание: во время работы лампочки сильно нагреваются. Поэтому прежде чем заменить лампочку дайте ей, как следует, остыть.

⚠ Внимание, опасность удара электрическим током: Перед открытием защитной крышки лампы необходимо отключить прибор от электрической сети. Отключите предохранитель или выньте вилку из розетки.

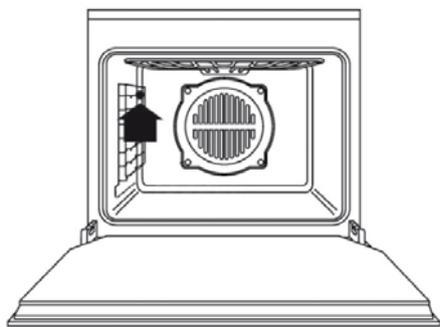
⚠ Заменяйте галогенную лампочку только лампочкой такого же типа. Вы можете приобрести новую галогенную лампу в сервисной службе KÜPPERSBUSCH.

☞ Не беритесь за лампу голыми руками – отпечатки Ваших пальцев снижают загрязняют лампу, таким образом снижая эффективность освещения и сокращая срок службы лампы.

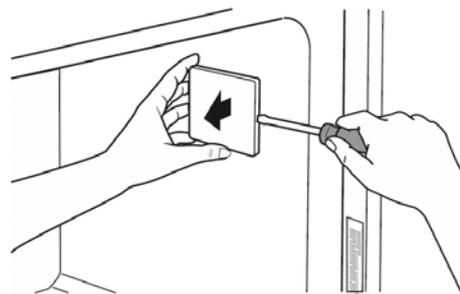
⚠ Если лампочка прилипла к патрону (например, из-за скопившейся грязи или слишком долгого срока службы), она может лопнуть в то время, как Вы ее вынимаете. Чтобы осколки не рассыпались, всегда беритесь за лампочку полотенцем или тканью

Замена лампы:

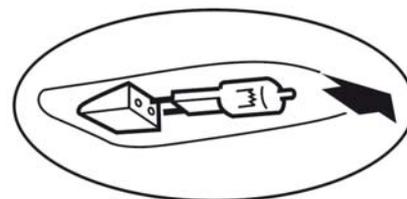
- Отвинтите боковые уровни для установки противней/решеток.



- С помощью отвертки аккуратно выньте стеклянную крышку, закрывающую лампу.



- Выньте лампу из розетки.



- Возьмитесь за новую лампочку тканью (например, салфеткой) и вставьте ее в розетку.

- Установите стеклянную крышку на место.

- Прикрутите на место боковые уровни для установки противней/решеток.

Замена уплотнителя дверцы духовки

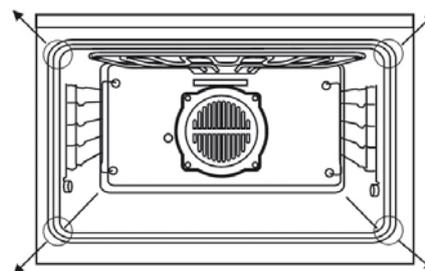
Не используйте духовку с поврежденным уплотнителем дверцы!

Если уплотнитель дверцы поврежден или более не поддается чистке, его необходимо заменить.

Уплотнитель для дверцы Вам могут предоставить в сервисном центре KÜPPERSBUSCH.

Замена уплотнителя дверцы:

- Для того, чтобы снять уплотнитель дверцы, аккуратно снимите его с каждого угла.



Крепление нового уплотнителя:

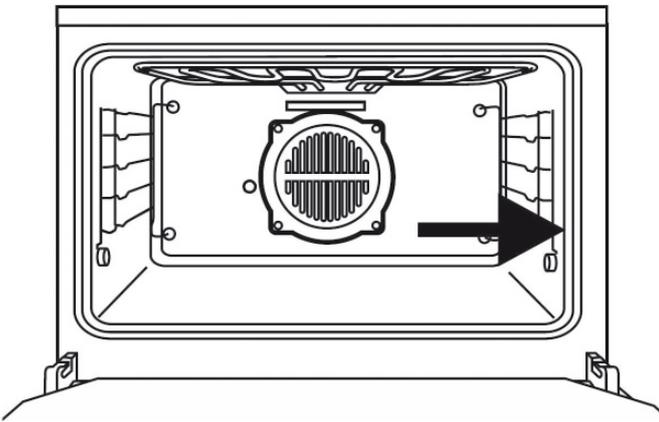
- Закрепите уплотнитель в каждом углу по очереди спереди прибора.

Будьте аккуратны, чтобы не повредить крючки.

Типовая табличка

При вызове специалиста или заказе запасных частей обязательно обращайтесь на данные завода-изготовителя (серийный номер и модель духового шкафа). Типовая табличка находится справа на вертикальном проеме духовки и видна, когда дверца открыта.

Имейте под рукой данные завода-изготовителя при возникновении необходимости консультации у специалистов.



Указания по монтажу

- Встраиваемые духовки KÜPPERSBUSCH могут быть использованы только совместно с конфорочными поверхностями KÜPPERSBUSCH и более ни с какими другими поверхностями.
- Подключение должно происходить согласно правилам местного поставщика электроэнергии.
- Выключите прибор перед подключением, проведением ремонтных работ или заменой лампочки. Отсоедините шнур питания от электрической сети.
- Монтаж прибора должен гарантировать полную безопасность.
- Прибор готов к подключению в сеть и может быть подключен только к установленной в соответствии с предписаниями заземленной розетке. Перенос розетки или замена сетевого шнура должны выполняться только квалифицированным специалистом-электриком с учетом соответствующих предписаний. На случай, если после монтажа прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, монтером должно быть предусмотрено разъединяющее приспособление с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии.
- Розетка для подключения должна быть вынесена за пределы кухонной мебели и быть легко доступна.
- Все материалы, из которых делается мебель для встроенной кухни, особенно такие как шпон, пластиковые покрытия, клеи и лаки, должны быть термостойкими и выдерживать температуру до 100°C. Расположенные рядом лицевые части кухонной мебели должны выдерживать температуру минимум до 70°C.
- Прибор можно устанавливать лишь на абсолютно ровной горизонтальной поверхности. Не допускается провисание и прогибание поверхности, на которой установлен прибор.
- В том случае, если кухонная мебель не закреплена на стене, зафиксируйте ее, используя обычные кронштейны.

Подключение к электричеству

Внимание! Духовка обязательно должна быть заземлена!

Соединение: путем включения вилки в розетку

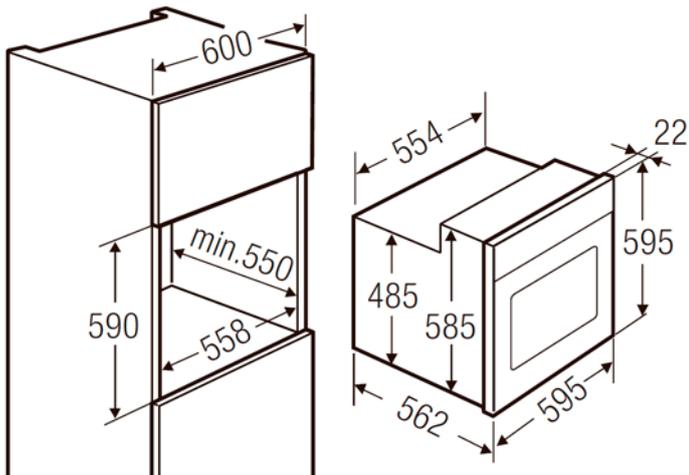
Мощность: при 230 В – 3,6 кВт;
при 235 В – 3,7 кВт.

Подключение: 230-240 В, 50 Гц.

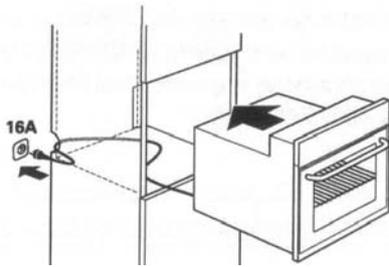
Предохранитель: 16 А

Указания по монтажу

Размеры ниши для встраивания

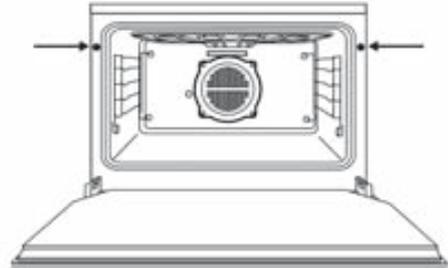


Встраивание в кухонную мебель



Установка прибора:

- Вставьте вилку в розетку.
- Вставьте духовой шкаф в специально предназначенную для этого нишу в кухонной мебели. Не защемите сетевой кабель!



Крепление прибора:

- Откройте дверцу духового шкафа и привинтите духовку к кухонной мебели с помощью расположенных по бокам шурупов.

www.kuppersbusch.ru



AI30

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK