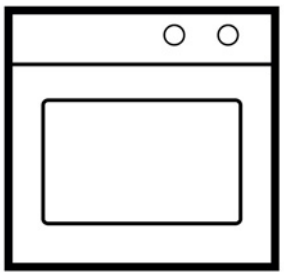
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф



EEB 6550.8
EEBK 6550.8

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

3172403-000

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.

В данном руководстве используются следующие символы:

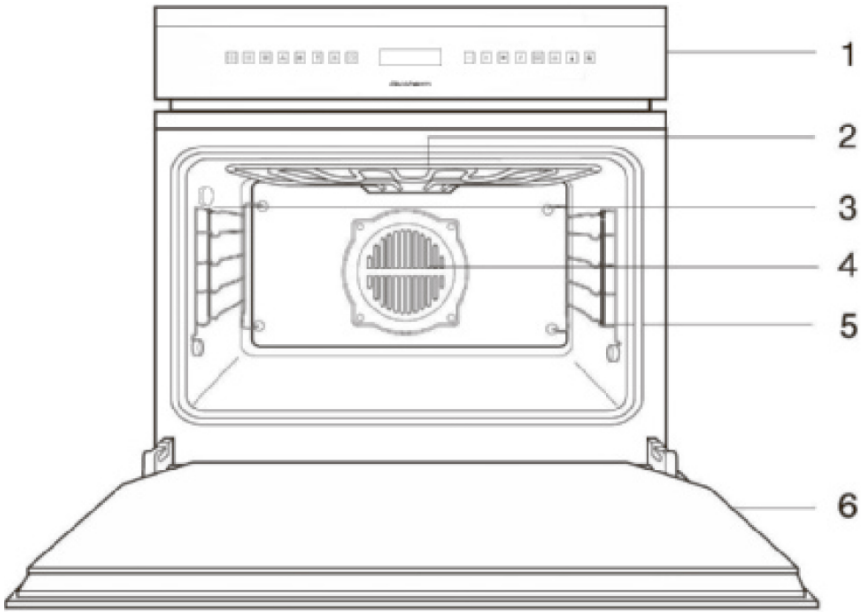
⚠ Такой треугольник обращает ваше внимание на опасности для вашего здоровья или на ущерб, который может быть причинен прибору.

☞ Такой символ указывает на заметки и информацию.

Содержание

Описание прибора 5
Панель управления 5
Инструкции по безопасности 6
Подключение и работа 6
Духовой шкаф 6
Температурный зонд 6
Подготовка к эксплуатации 7
Утилизация упаковочного материала 7
Установка времени 7
Подготовка к работе 7
Общая информация 8
Использование прибора 9
Общие положения 9
Включение духового шкафа 9
Выбор традиционного вида нагрева 9
Традиционные виды нагрева 10
Прямой выбор традиционных видов нагрева 11
Автоматика приготовления 11
Важная информация по автоматике приготовления 12
Изменение веса продукта 12
Изменение температуры приготовления 13
Изменение/установка продолжительности приготовления 13
Установка времени окончания приготовления 14
Автоматическое включение и выключение 14
Отключение духового шкафа 14
Дополнительные функции 15
Таймер 15
Режим ожидания 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
Для всех поверхностей 34
Удаление пригоревшей грязи 34
Скребок 34
Использование спреев 35
Хромированные детали 35
Нержавеющая сталь 35
Эмаль 35
Стекло дверцы 35
Уплотнитель дверцы духового шкафа 36
Снятие и установка дверцы духового шкафа 36
Снятие и установка боковых уровней 37
Опускание и поднимание гриля 38
Регенерация ökotherm-катализатора 38
Устранение неполадок 39
Текущий ремонт 40
Типовая табличка 41
Указания по монтажу 42
Подключение к электричеству 42
Размеры ниши для встраивания 43
Встраивание в кухонную мебель 43

Описание прибора



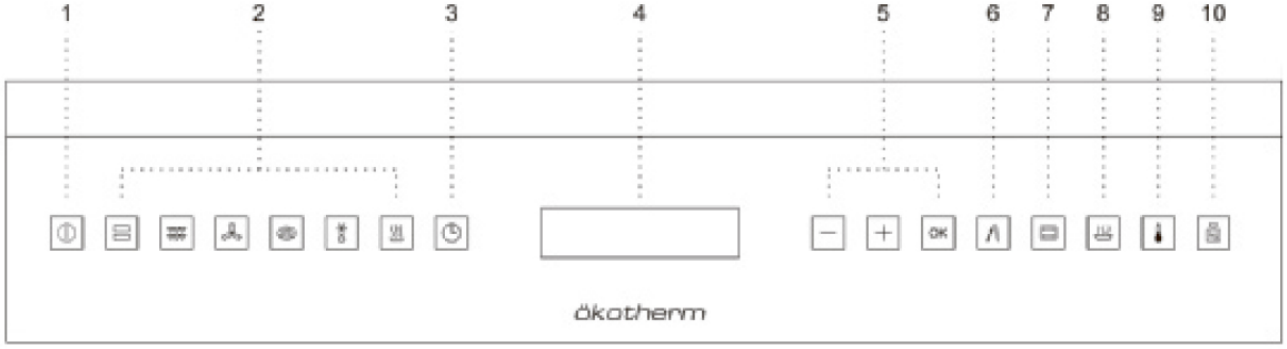
1. Панель управления
2. Откидной гриль (верхний нагрев и гриль)
3. Розетка для температурного зонда
4. Вентилятор горячего воздуха
5. Уровни для установки противней/решеток
6. Дверца духового шкафа

Серийное оснащение:
Решетка для жарки
Противень эмалированный
Поддон для жира

Аксессуары:
Камень для пиццы (Акс. № 145)
Решетка для жарки (Акс. № 124)
Противень эмалированный (Акс. № 541)
Поддон для жира (Акс. № 543)

Панель управления

Управление духовым шкафом осуществляется при помощи изображенной ниже панели управления.



1. Клавиша «Вкл./Выкл.»
2. Прямой выбор видов нагрева
3. Электронный таймер
4. Информационный дисплей
5. Управление меню и выбор функций
6. Установка температуры сердцевина для температурного зонда
7. Меню выбора традиционных видов нагрева
8. Меню выбора автоматических функций
9. Установка температуры приготовления
10. Автоматика приготовления по весу продукта

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.
- Подключение к сети, уход, ремонт может проводить только обученный специалист, следуя соответствующей технике безопасности. Все работы, проводимые без соблюдения техники безопасности, могут подвергнуть Вас неприятным последствиям.
- Не эксплуатируйте прибор до тех пор, пока он не будет вмонтирован в кухонную мебель.
- Внешняя поверхность духового шкафа нагревается при использовании. Не подпускайте детей к духовому шкафу!
- Избегайте защемления сетевого кабеля прибора дверцей духового шкафа.
- При чистке духового шкафа запрещается применять приспособления для чистки паром или приспособления для чистки под давлением, т.к. это может привести к повреждению прибора и подвергнуть Вас потенциальной опасности.
- Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.

Духовой шкаф

- При ремонте духового шкафа или замене лампы освещения обязательно отключите прибор от электросети.
- Ни в коем случае не держите в духовом шкафу никаких вещей, которые могли бы подвергнуть Вас опасности в случае непреднамеренного включения духового шкафа.
- При работе с горячим духовым шкафом соблюдайте меры безопасности. Используйте специальные термостойкие прихватки, рукавицы и т.п.
- Будьте осторожны при открытии дверцы горячего духового шкафа: не наклоняйтесь над дверцей духового шкафа, когда открываете ее. Как только вы откроете дверцу, горячий воздух или даже пар пойдут наружу.
- Дверца духового шкафа должна быть плотно закрыта. При повреждении уплотнения, шарниров или стекла дверцы незамедлительно выключите прибор и не используйте его до тех пор, пока он не будет отремонтирован.
- Поврежденную изоляцию дверцы требуется заменить. Прибором не следует пользоваться, если изоляция дверцы повреждена.
- При приготовлении блюд обязательно плотно закрывайте дверь духового шкафа.
- От гриля и верхнего нагрева следует держаться на расстоянии не менее 5 см.

Температурный зонд

- Используйте только температурный зонд, производимый Küppersbusch.
- Избегайте защемления провода зонда дверцей духовки.
- Вынимайте зонд из духовки, если Вы его не используете.
- При использовании гриля или верхнего нагрева минимальная дистанция между ними и зондом должна составлять не менее 5 см.

Подготовка к эксплуатации

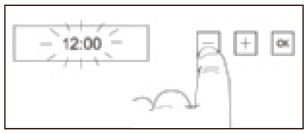
Утилизация упаковочного материала

Избавьтесь от упаковочного материала наиболее экологически чистым 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», а символы −, + и OK будут подсвечиваться.

– Для установки часов нажмите − или +. Затем для подтверждения нажмите OK.

– Для установки минут нажмите − или +. Затем для подтверждения нажмите OK.

– Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий установку.

– На дисплее отобразится установленное время, а клавиша ⏻ будет подсвечиваться белым светом.

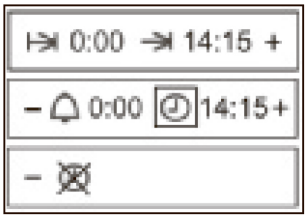
Если время необходимо изменить:

– Если прибор отключен, включите его при помощи клавиши ⏻.

– Нажмите 🕒. Эта клавиша будет подсвечиваться красным светом.



– Если Вы прикоснетесь к − или +, то на дисплее отобразится 5 функций часов.



– После выбора функции времени 🕒, подтвердите выбор, нажав OK.



– На дисплее отобразится текущее время.



– Для установки часов нажмите − или +. Затем для подтверждения нажмите OK.

– Для установки минут нажмите − или +. Затем для подтверждения нажмите OK.

– 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.

– **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 духовка сильно нагревается. Для ее охлаждения прибор снабжен вентилятором, который автоматически включается при нагреве и при необходимости продолжает работать после выключения духовки. 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.

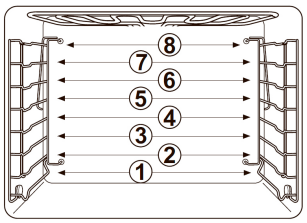
☞ Электронные часы используют технологию Touch-Control, управляются касанием пальца. Для управления часами прикоснитесь к символам на панели управления кончиком пальца. Чувствительность панели управления постоянно меняется, адаптируясь к внешним условиям. Убедитесь, что поверхность панели управления 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

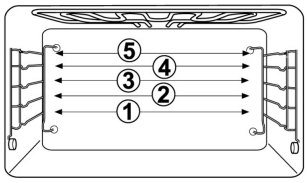
Модель EEB 6550.8

Существует 8 боковых уровней для установки противней/решеток в духовке. Они пронумерованы снизу вверх от 1 до 8.



Модель EEBK 6550.8

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



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

Включение и выключение освещения

Освещение включится автоматически:

- Когда дверца духовки 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, коснитесь клавиши . Если Вы оставите палец на клавише в течение нескольких секунд, то освещение будет активно в течение всего процесса приготовления. Для отключения освещения, коснитесь клавиши снова.

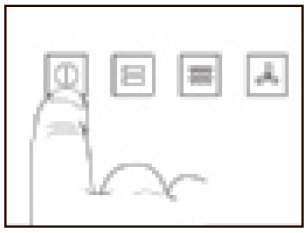
Использование прибора

Общие положения

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

Включение духового шкафа

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



– **Прямой выбор программ с помощью сенсоров:** Эти клавиши дают прямой доступ к выбору наиболее распространенных функций духового шкафа.



– ⏲**: Программирование функций часов:** Этот сенсор позволяет программировать таймер и другие функции часов Вашего духового шкафа.

– −**,** +**и** ⏲.

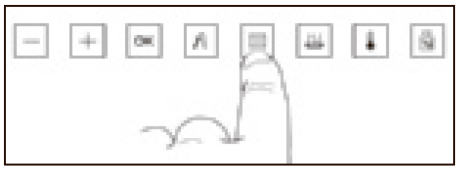
– **: Традиционные виды нагрева:** Этот сенсор позволяет выбрать любой вид нагрева, комбинирую различные источники тепла.

– **: Автоматика приготовления:** Просто поместите продукт в духовую камеру, укажите его вес на дисплее, духовой шкаф приготовит для Вас блюдо автоматически.

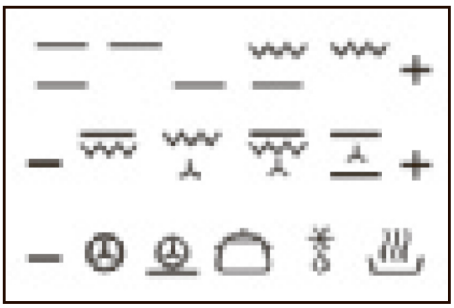
☞ Если Вы не выберете программу, духовой шкаф отключится автоматически. На дисплее отобразится текущее время, а клавиша ⏻ будет подсвечиваться белым светом.

Выбор традиционного вида нагрева

- Включите прибор при помощи клавиши ⏻.
- Нажмите клавишу , которая загорится на панели управления.



- Клавиша загорится красным цветом. При помощи клавиш − или + выберите один из видов нагрева. (См. таблицу «Традиционные виды нагрева»).



- Когда необходимая функция выбрана, нажмите ⏲.
- 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 **(только EEBK6550.8)**	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, таки 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

Прямой выбор традиционных видов нагрева

После включения прибора при помощи клавиши ⏻ символьные обозначения видов нагрева начнут светиться белым светом:



- При помощи клавиш выберите один из видов нагрева.



- Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. Прибор начнет разогреваться, и в большинстве случаев на дисплее отобразится следующая информация:

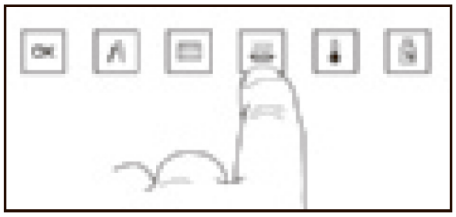


Установленный вид нагрева, автоматически запрограммированная температура приготовления для данного вида нагрева, а также часы или функция таймер, если таковая была установлена.

☞ ⏻ - это автоматическая функция. Если Вы хотите внести в нее изменения, ознакомьтесь со следующим разделом.

Автоматика приготовления

- Включите прибор при помощи клавиши ⏻.
- Нажмите клавишу ⏻, которая загорится красным цветом.



- На дисплее отобразится ряд автоматических рецептов, доступных для данного духового шкафа:



- При помощи клавиш ⊟ или ⊞ выберите один из рецептов и нажмите ⏻.
- 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 клавиш ⊟ или ⊞ измените вес продукта.
- Нажмите ⏻ 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.

Традиционные виды нагрева

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 духовки, если предварительный разогрев духовки не был отдельно выбран.
- **Очень важно правильно установить вес продукта**, чтобы Ваше блюдо пропеклось.
- При приготовлении с использованием температурного зонда прибор автоматически установит только температуру сердцевины. Продолжительность приготовления будет зависеть от установленной температуры сердцевины 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.



☞ 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 духовку 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 духовку.

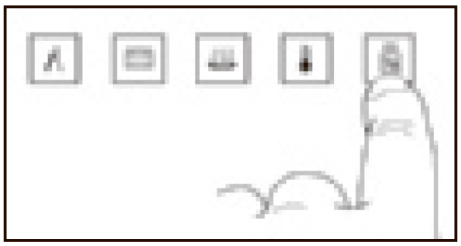
– Прибор будет продолжать издавать звуковые сигналы, пока Вы не поместите продукты в духовку.

– 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.



- При помощи клавиш − или + измените вес.
- Нажмите . Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята.

Традиционные виды нагрева

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 290°C.

Для того чтобы изменить температуру:

- Нажмите клавишу, которая загорится красным цветом.
- На дисплее отобразится символ и температуру, установленную для духовки.



- При помощи клавиш − или + измените температуру.
- Нажмите . Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята.

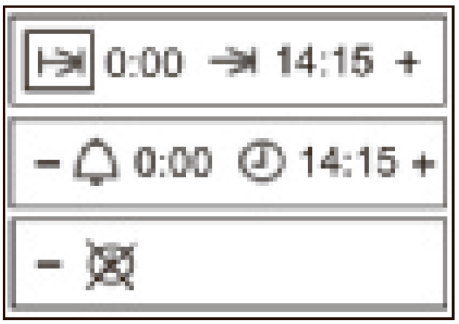
Изменение/установка продолжительности приготовления

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.



- После прикосновения к клавише − или + вы увидите одну из 5 функций часов на дисплее: продолжительность приготовления, окончание приготовления, таймер, установка часов и режим ожидания.



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



- При помощи клавиш − или + установите продолжительность приготовления. Нажмите . Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. 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.

Традиционные виды нагрева

Установка времени окончания приготовления

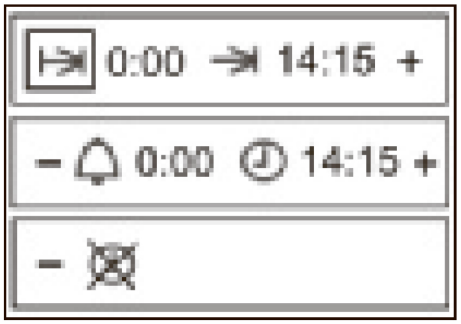
По завершении приготовления пищи духовка автоматически отключается.

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

- Нажмите клавишу ◷, которая загорится красным цветом.



- После прикосновения к клавише − или + вы увидите одну из 5 функций часов на дисплее: продолжительность приготовления, окончание приготовления, таймер, установка часов и режим ожидания.



- При помощи клавиш − или + выберите функцию окончания приготовления, ⇥, нажмите ✓. На дисплее отобразится ⇥ и текущее время.



- При помощи клавиш − или + установите время окончания приготовления. Нажмите ✓. Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. 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

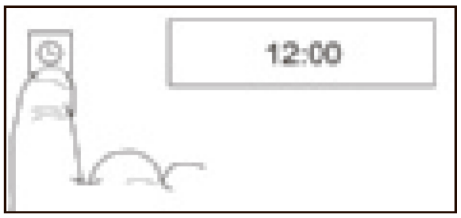
Дотроньтесь до сенсора ⏻. Духовой шкаф выключен. На дисплее отобразится текущее время, а символ ⏻ будет гореть белым цветом.

Дополнительные функции

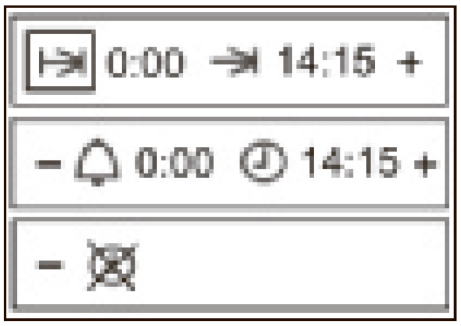
Таймер

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

- Нажмите клавишу ⏲, которая загорится красным цветом.



- После прикосновения к клавише − или + вы увидите одну из 5 функций часов на дисплее: продолжительность приготовления, окончание приготовления, таймер, установка часов и режим ожидания.



- Выберите функцию таймера, 🔔, нажмите ⏎. На дисплее отобразится 🔔 и 0:00.



- При помощи клавиш − или + установите время срабатывания таймера. Нажмите ⏎. Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. На дисплее отобразится 🔔 и установленное время срабатывания таймера.

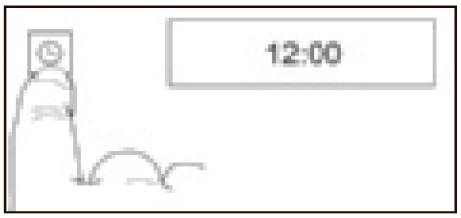


- После достижения установленного времени прозвучит звуковой сигнал, будут мигать ⏲ и 🔔. Нажмите ⏲ для отключения сигнала.

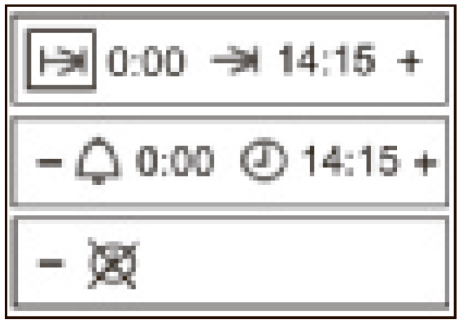
Режим ожидания

Этот режим позволяет выбрать, будет дисплей включен (показывает время) и выключен (режим ожидания, дисплей ничего не отображает). Когда дисплей выключен, прикосновение к любому элементу на панели управления снова приведен к отображению времени на дисплее, а ⏻ загорится. Когда прибор выключен, дисплей постепенно отключится.

- Нажмите клавишу ⏲, которая загорится красным цветом.



- После прикосновения к клавише − или + вы увидите одну из 5 функций часов на дисплее: продолжительность приготовления, окончание приготовления, таймер, установка часов и режим ожидания.



- Выберите функцию режима ожидания, ⊗, нажмите ⏎. На дисплее отобразятся два параметра для этой функции: ⊗ (дисплей выключен) и ⏲ (дисплей включен).



- При помощи клавиш − или + установите нужный параметр. Нажмите ⏎. Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята.

Жарение

☞ При жарении рекомендуется использовать температурный зонд. Продолжительность приготовления определяется с помощью зонда, что позволяет достигать идеальных результатов приготовления.

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!):

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.
- 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 предоставляет возможность приготовления блюд по следующим рецептам. Для приготовления блюда по рецепту определите вес продукта и поместите его в духовой шкаф.

Больше Вам ничего не понадобится. Духовой шкаф приготовит блюдо сам с прекрасным результатом.

Доступные рецепты указаны ниже:

Символ	Рецепты	Разогрев	Температура	Время приготовления	Вес	Блюдо
	Домашняя птица - дичь	-	определяется в зависимости от веса	определяется в зависимости от веса	0,5–10 кг	Цыпленок, утка, гусь, индейка
	Ножки цыпленка	-	определяется в зависимости от веса	определяется в зависимости от веса	0,5 – 2 кг	Части птицы (ножки цыпленка, утиная грудка)
	Жаркое из телятины	-	определяется в зависимости от веса	определяется в зависимости от веса	0,5 – 6 кг	Телятина, свинина, фаршированное жаркое, вырезка, бифштекс
	Жаркое из свинины	-	определяется в зависимости от веса	определяется в зависимости от веса	0,5–10 кг	Свинина, кабан, дичь
	Говядина	-	определяется в зависимости от веса	определяется в зависимости от веса	0,5 – 5 кг	Говядина, баранина, телячьи ножки
	Филе	-	определяется в зависимости от веса	определяется в зависимости от веса	0,5 – 4 кг	Бифштексы (из дичи, телятины, свинины, говядины)
	Рыба	-	определяется в зависимости от веса	определяется в зависимости от веса	0,5 – 5 кг	Различная рыба целиком
	Выпечка в форме	-	140-170°C	70 мин.	-	Кексы, маффины, сырный пирог
	Фруктовый пирог	-	150-180°C	50 мин	-	Фруктовая начинка
	Торты	-	150-180°C	-	-	Бисквитный торт
	Белый хлеб	ДА	160-190°C	определяется в зависимости от веса	0,5 – 2 кг	
	Ржаной хлеб	ДА	160-190°C	определяется в зависимости от веса	1 – 4 кг	
	Хлеб из муки грубого помола		160-190°C	определяется в зависимости от веса	1 – 3 кг	
	Блюда с расплавленным сыром	-	160-190°C	40 мин.	-	Овощи, паста, картофель с сырным верхом
	Пицца на толстом тесте	ДА	200-260°C	12 мин.	-	
	Пицца на тонком тесте	ДА				

Жарение

Жарение с использованием традиционных видов нагрева

Тип мяса	Рекомендуемая программа жарения	Обдув горячим воздухом	Верхний/ нижний нагрев	Гриль	Интенсивный обдув горячим воздухом	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
Свиная отбивная		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
Стейк из 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.

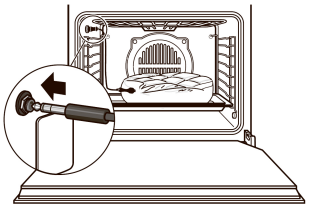
☞ Температурный зонд может использоваться практически со всеми программами жарения и нагрева. Если температурный зонд использовать нельзя, то соответствующий сенсор не будет освещен.

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 установки температурного зонда на дисплее отобразится символ, а рекомендованная температура приготовления будет мигать.



- При помощи клавиш − или + измените рекомендованную температуру при необходимости. Нажмите OK.
- Установите вид нагрева или выберите автоматическую программу приготовления.
- Во время процесса приготовления на дисплее будет отображаться символ, а также попеременно сменяться текущая температура сердцевины и установленная температура сердцевины.



- Как только внутри жаркого будет достигнута установленная температура, духовка автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал в течение нескольких секунд, а символ будет мигать.
- Коснитесь для отключения звукового сигнала. Жаркое готово, и его можно подавать на стол.

☞ Если Вы хотите изменить установленную температуру сердцевины в любое время в процессе приготовления, коснитесь клавиши. При помощи клавиш − или + измените рекомендованную температуру. Нажмите OK. Вы услышите двойной звуковой сигнал, установка принята.

Температурный зонд

Рекомендуемые температуры сердцевины

Блюдо	Температура сердцевины в °C
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
Свиная корейка	75-80
Отбивная на кости	70
Свиные ребрышки / грудинка	65-70
Мясной хлеб	70-75
Телятина	
Жаркое	70-75
Жаркое из почек	75-80
Ножки	80-85
Дичь	
Мясо дичи	75-80
Корейка	60-70
Филе, с кровью	40-45
Филе, средней степени готовности	50-55
Филе, хорошо прожаренное	60-65
Баранина	80-85
Фаршированное мясо	70-75
Птица	85-90
Рыба	70-80

Температурный зонд

Полуавтоматическое приготовление с температурным зондом

Эта функция может быть использована для установки запуска программы. Когда температурный зонд зафиксирует установленную температуру, духовка отключится.

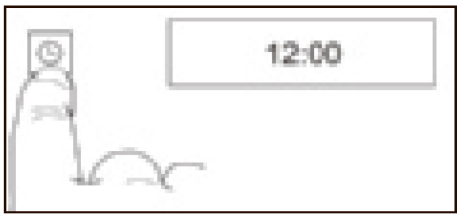
Невозможно установить продолжительность приготовления продукта, так как эта величина зависит от того, когда температурный зонд зафиксирует установленную температуру сердцевины.

☞ Желательно присутствовать при завершении приготовления, так как в момент отключения прибора жаркое готово к тому, чтобы его подавали на стол. Если оно останется еще на некоторое время в духовке, то под воздействием жара оно продолжит готовиться и уже не будет таким вкусным.

Для установки данной функции подключите температурный зонд.

автоматически не устанавливается.

- Нажмите клавишу ⏲, которая загорится красным цветом.



- После прикосновения к клавише − или + вы увидите одну из 5 функций часов на дисплее.



- После выбора старта программы, ↦, нажмите ⏲. На дисплее отобразится ↦ и текущее время.



- При помощи клавиш − или + установите время старта программы. Нажмите ⏲. Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка принята. На дисплее отобразится ↦ и продолжительность приготовления. Духовой шкаф выключен.



- В установленное время духовой шкаф включится и начнется приготовление жаркого.
- Как только внутри жаркого будет достигнута установленная температура, духовка автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал в течение нескольких секунд, а символ ⏲ будет мигать.
- Коснитесь ⏲ для отключения звукового сигнала.
- Жаркое готово, и его можно подавать 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.

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

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

- Обжарьте мясо на сковороде с обеих сторон (и с обоих концов).

☞ 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 жарения / температура приготовления

- Прогрейте духовку вместе с решеткой и противнем 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 в случае использования традиционных видов нагрева.

☞ 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
Свинина				
Стейк	400-600	5	60-90	80
Филе	800-1000	7	90-105	80
Окорок	1000-1500	10-12	230-250	80
Отбивные	800-1000	8-10	120-140	80
Свиные ребрышки / грудинка	1000-1500	10-12	120-150	80
Говядина				
Стейк	700-1200	5-9	100-140	80
Стейк на ребрах	1500-1800	10-12	150-180	80
Ростбиф	700-1800	10-12	180-120	70
Окорок / ножка	1500-2000	10-12	200-230	80
Стейк из диафрагмы	1500-2000	10-15	150-200	80
Телятина				
Стейк	500-800	5-6	90-110	80
Филе	1000-1500	8-10	110-120	80
Окорок / ножка	1500-1800	10-12	140-160	80
Баранина				
Филе	400-600	3-5	60-80	70
Нога целиком (на кости)	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 только один пирог за раз.

Верхний/нижний нагрев

☞ Выпечка происходит только на одном уровне.

- Предварительно прогрейте духовку:

Выберите режим «Выпечка хлеба/пиццы».

- Для выпечки рекомендуется применять формы из алюминия или черной жести.

Жаренье на гриле с ökotherm® или

☞ 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 духовку
- Для хлеба: разогрейте духовку

Выпекание

Выпечка пиццы

☞ Установите программу выпечки .

- Если Вы используете камень для пиццы, у пиццы получается хрустящее тесто. 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 на противне:

- 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 – 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-ой уровень.
- Как только Вы закроете дверцу духовки, начнется выполнение программы. Продолжительность выполнения программы – 12 минут.

Выпечка пиццы на камне для пиццы:

- Приготовьте тесто как указано выше.
- Поместите пицца-камень на решетку и поставьте в духовку на 0-ой уровень для установки противней/решеток.
- Прогревайте духовку 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 духовки закончится, столкните пиццу с поверхности на горячий камень.
- Выпекайте 8-12 минут, не изменяя параметры.

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		Жаренье на гриле с ökotherm® / «Выпечка хлеба/пиццы»		Время выпечки, минут
	уровень установки противня	Программа	уровень установки противня	t °C	уровень установки противня	t °C	уровень установки противня	t °C	
Сдобное тесто									
Формовой бисквит			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
Плоский бисквит			2	**150-160**	1	170-180			40-60
Корж			2	**170-180**	2	180-200			20-30
Тонкий фруктовый пирог			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
Открытый пирог: с влажным верхом (фрукты)			2	160-170	1	170-180	2	**160-170**	35-50
Песочное тесто									
Корж для пирога			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
Открытый пирог: с влажным верхом (фрукты)			2	160-170	1	170-180	2	**160-170**	30-50
Дрожжевое тесто									
Формовой пирог			1	**150-160**	1	175-180			40-65
Булочки (бриошь)			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
Открытый пирог: с влажным верхом (фрукты)			2	160-170	1	170-180	2	**160-170**	30-50

Выпекание

Вид изделия	Программы выпечки		Обдув горячим воздухом		Верхний/ нижний нагрев		Жаренье на гриле с ökotherm® / «Выпечка хлеба/пиццы»		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 на гриле используйте программу нагрева .

☞ Установите температуру 250°C.

☞ При приготовлении больших порций устанавливайте температуру в диапазоне от 200 до 250°C, чтобы избежать подгорания блюда.

- Выберите программу нагрева .
- Предварительно прогрейте духовку в течение 5 минут.
- Поместите продукты на решетку для жарения мяса.
- Установите поддон для стекания жира на уровень 0 или 1, 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	Приготовление на гриле	
		Одна сторона	Другая сторона
		время приготовления в минутах	
Свиная отбивная, эскалоп	4	10-12	8-10
Грудинная свинина	4	12-15	8-10
Филе свинины	4	10-12	8-10
Ливер	5	5-6	4-5
Колбаски	4	8-10	6-8
Шашлык	3	9-11	7-8
Бифштекс из говядины, с кровью	5	6-7	5-6
Бифштекс из говядины, среднепрожаренный	5	7-9	6-7
Стейк из телятины	4	8-10	7-8
Отбивная из ягнятины	4	7-8	6-7
Кусочки цыпленка	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

Функция оттаивания работает благодаря двухуровневой системе подачи горячего воздуха. HI подходит для всех типов мяса, а LO для рыбы, пирогов, выпечки и хлеба.

1. При выборе функции оттаивания (следуйте инструкциям в разделе «Выбор традиционного вида нагрева») на дисплее отобразится.



2. При помощи клавиш − или + выберите уровень HI или LO. Нажмите OK.
3. Вы услышите двойной звуковой сигнал, подтверждающий, что установка была принята.

Выберите программу или и установите температуру.

При размораживании помните:

- Извлеките замороженные продукты из упаковки, выложите их на тарелку и поставьте в духовку на решетку.
- Для размораживания больших кусков мяса или рыбы выложите их на решетку, а под нее подставьте поддон для сбора конденсата.
- Мясо и рыба не обязательно окончательно размораживать до начала процесса приготовления. Достаточно, чтобы поверхность растаяла, чтобы кусок мяса или рыбы можно было приправить специями.

После размораживания продукты необходимо обязательно приготовить.

Не замораживать вторично размороженные продукты.

Таблица по размораживанию продуктов

Ниже находится таблица с рекомендованными для размораживания временем и уровнем оттаивания.

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.

Время, указанное в таблице, приведено в качестве рекомендации. Время, необходимое для размораживания, будет зависеть от комнатной температуры, веса продукта и степени его замороженности.

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 ¾ и иметь одинаковое содержимое.
- Банки не должны соприкасаться друг с другом.

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

- Поместите на поддон 1чашку 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.
- Далее нажмите одновременно клавиши − и OK.



- Вы услышите один продолжительный звуковой сигнал, а на дисплее отобразится 🔒. Управление заблокировано.

Если Вы прикоснетесь к панели управления, на дисплее снова высветится 🔒, показывая, что управление заблокировано.

Выключение защиты от детей:

- Нажмите одновременно клавиши − и OK.
- Вы услышите один продолжительный звуковой сигнал. Управление разблокировано.

Уход и чистка

Перед первым использованием вы должны тщательно прочитать этот раздел. Если вы будите 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

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

⚠ 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 быть небезопасна для Вашего здоровья.

⚠ 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 удается полностью очистить.

Для очистки слабых загрязнений 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.

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 пригоревшей грязи

Замочите пригоревшую грязь, чтобы размочить ее. 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 детали

Передняя ручка и хромированные детали

⚠ Незамедлительно удаляйте известковый налет, жир и остатки яичного белка. Если их своевременно не удалить, то останутся пятна.

⚠ Хромированные детали особенно подвержены образованию царапин и повреждениям в случае использования спреев. **Не используйте для очистки скребок, щетку или жесткие губки.**

☞ Для очистки используйте только теплую воду с небольшим количеством нейтрального моющего средства, мягкую ткань или губку.

Нержавеющая сталь

Лицевая поверхность дверцы духового шкафа, панель управления

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

⚠ Незамедлительно удаляйте известковый налет, жир и остатки яичного белка. Если их своевременно не удалить, то останутся пятна.

Для чистки стальных поверхностей рекомендуется используются специальные 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 испробуйте 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 спреи.

Стекло дверцы

Внутренняя сторона дверцы

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

Лицевая сторона дверцы, панель управления

☞ Чистите лицевую сторону дверцы духового шкафа мягкой губкой или влажной тканью, смоченной теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Можно использовать средства для мытья окон.

Уход и чистка

Уплотнитель дверцы духового шкафа

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

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

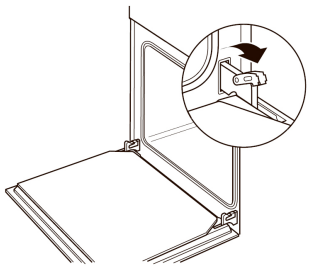
Снятие и установка дверцы духового шкафа

Модель EEB6550.8

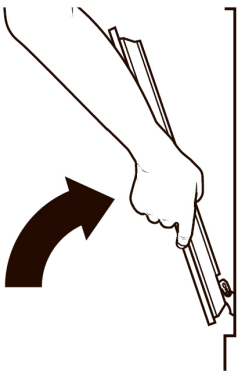
Снятие дверцы духового шкафа:

– Откройте дверцу духового шкафа как можно шире.

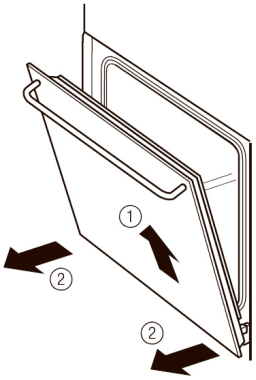
– Нагните вниз скобы на дверных шарнирах.



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



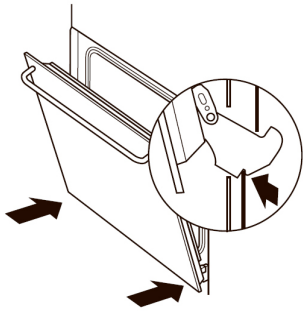
– Аккуратно потяните дверцу вверх и в сторону, противоположную духовому шкафу.



Установка дверцы духового шкафа:

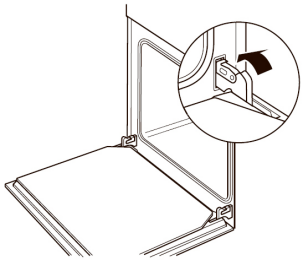
– Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и вставьте шарниры в отверстия в духовом шкафу.

– Медленно откройте духовой шкаф до конца.



– Потяните вниз скобы на дверных шарнирах.

– Закройте дверцу духового шкафа.



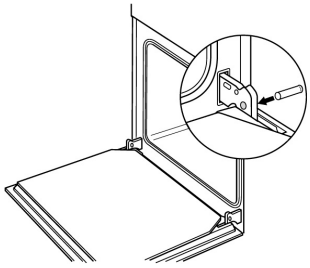
Уход и чистка

Модель EEBK6550.8

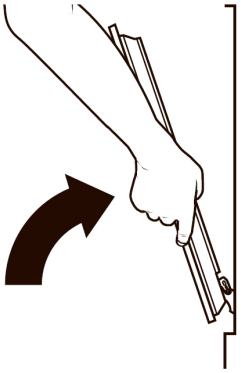
Снятие дверцы духового шкафа:

– Откройте дверцу духового шкафа как можно шире.

– Вставьте предохранительные штифты в отверстия в дверных шарнирах.

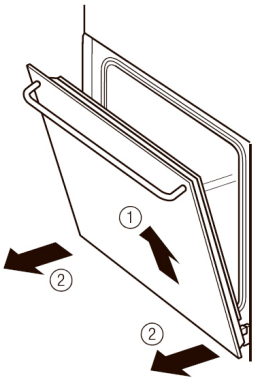


– Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и медленно ее закрывайте.



– Аккуратно потяните дверцу вверх и снимите с петель.

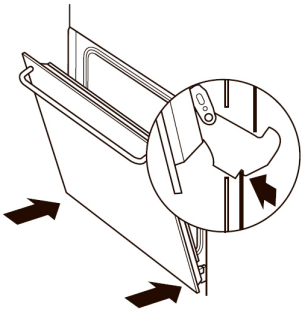
⚠ **Внимание!** Существует опасность травмы. Не удаляйте предохранительные штифты из отверстий. Петли зафиксированы. Петли должны быть зафиксированы во время монтажа. После удаления штифты невозможно зафиксировать и закрепить петли.



Установка дверцы духового шкафа:

– Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и вставьте шарниры в отверстия в духовом шкафу.

– Медленно откройте духовой шкаф.

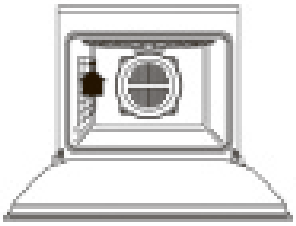


Снятие и установка боковых уровней

Снятие боковых уровней

– Ослабить хромированные шурупы с обеих сторон духовки.

– Снять боковые уровни.



Установка боковых уровней противней/решеток:

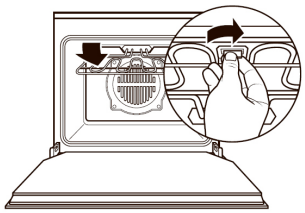
– Установить направляющие на место и прикрутить шурупы.

Уход и чистка

Опускание и поднимание гриля

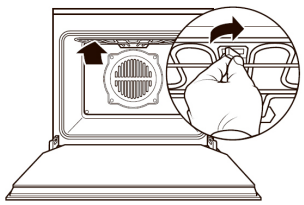
Опускание нагревательного элемента (верхний нагрев/гриль):

– Откройте замок и отогните нагревательный элемент вниз.



Поднимание нагревательного элемента (верхний нагрев/гриль):

– Поднимите нагревательный элемент вверх и **обязательно закройте снова на замок**.



Регенерация ökotherm®-катализатора

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 духовки сильно пахнет) Вы можете регенерировать катализатор, удалив жировые отложения.

- Выберите программу обдува горячим воздухом .
- Установите температуру 200°C.
- Прогрейте пустую духовку 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.

Что делать, если…

… освещение и сенсоры не работают.

Причина: перебои в энергоснабжении, прибор выключен из сети. Включена ли защита от детей?

… один или несколько сенсоров не реагируют на прикосновение.

Возможная причина: 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 секунд или отключите прибор из сети питания (например, вынув вилку из розетки), а затем включите его снова. При необходимости проделайте это снова.

Сенсоры перенастроятся и снова будут реагировать на прикосновение.

… один или несколько сенсоров не реагируют на прикосновение несмотря на то, что описанная выше процедура была проделана несколько раз.

Возможная причина: неисправность сенсора или электронного компонента. Отключите прибор от сети питания, вызовите специалиста сервисного центра.

… разбилось стекло дверцы духовки.

Выключите прибор, вызовите специалиста.

… поврежден уплотнитель дверцы духовки.

Замените уплотнитель. См. раздел «Замена уплотнителя дверцы духовки».

Не используйте духовку с поврежденным уплотнителем!

… не работает освещение духовки.

Духовой шкаф все еще может быть использован. Дефект лампы. Замените лампу. Прежде чем заменять лампу дождитесь, пока она остынет! См. раздел «Замена лампы освещения».

… несмотря на работающий катализатор ökotherm® из духовки сильно пахнет.

Проведите регенерацию катализатора ökotherm®. См. раздел «Регенерация ökotherm®-катализатора».

… 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 нагрев.

… 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.

⚠ **Осторожно! Опасность удара электрическим током!** Перед открыванием стеклянной крышки лампы отключите прибор от электрической сети. Отключите предохранитель или выньте вилку из розетки.

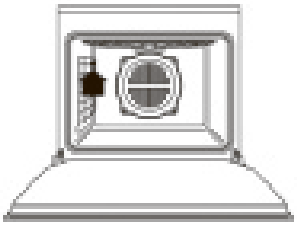
⚠ Заменяйте галогенную лампочку только лампочкой такого же типа. Вы можете приобрести новую галогенную лампу в сервисной службе Küppersbusch.

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

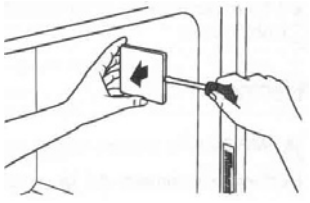
⚠ Если лампочка прилипла к патрону (например, из-за скопившейся грязи или слишком долгого срока службы), она может лопнуть в то время как Вы ее вынимаете. Чтобы осколки не рассыпались всегда беритесь за лампочку полотенцем или тканью

Замена лампы:

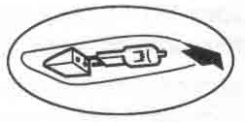
- Удалите боковые направляющие.



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



- Выньте лампу.



- Возьмитесь за новую лампочку тканью (например, салфеткой) и вставьте ее.
- Установите стеклянную крышку на место до щелчка.
- Прикрутите на место боковые уровни для установки противней/решеток.

Замена уплотнителя дверцы духовки

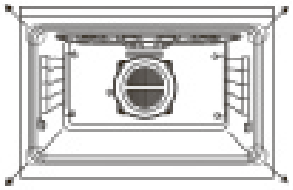
⚠ Не используйте духовку с поврежденным уплотнителем дверцы!

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

Уплотнитель для дверцы Вам могут предоставить в сервисном центре Küppersbusch.

Снятие уплотнителя дверцы:

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

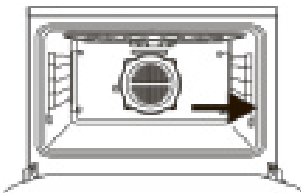


Установка нового уплотнителя дверцы:

- Аккуратно, чтобы не повредить крючки, закрепите новый уплотнитель дверцы духовки.

Типовая табличка

При вызове специалиста или заказе запасных частей обязательно обращайте внимание 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 варочными панелями Küppersbusch. Не используйте другие варочные панели.
- Подключение должно происходить согласно правилам местного поставщика электроэнергии.
- Выключите прибор перед подключением, проведением ремонтных работ или заменой лампочки. Отсоедините шнур питания от электрической сети или отключите предохранитель.
- Монтаж прибора должен гарантировать полную безопасность от случайного контакта.
- 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 размыкающее устройство 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 90°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

Прибор должен быть в обязательном порядке подключен к розетке с заземлением!

Модель EEB6550.8

Мощность:	при 230 В – 3,6 кВт
	при 235 В – 3,7 кВт
Подключение:	230-240 В, 50 Гц
Предохранитель:	16 А

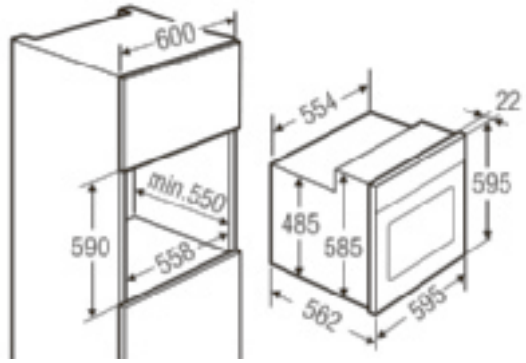
Модель EEBK6550.8

Мощность:	при 230 В – 3,2 кВт
Подключение:	220-240 В, 50 Гц
Предохранитель:	16 А

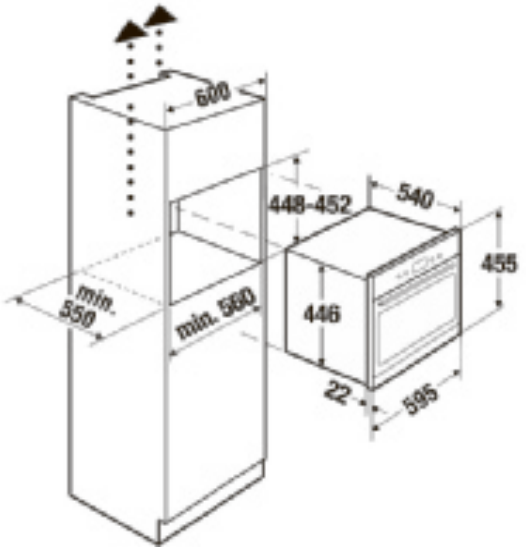
Указания по монтажу

Размеры ниши для встраивания

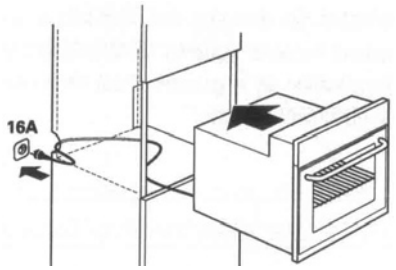
Модель EEB6550.8



Модель EEBK6550.8

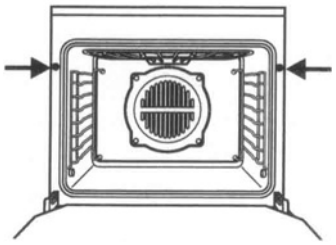


Встраивание в кухонную мебель



Установка прибора:

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



Крепление прибора:

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

www.kuppersbusch.ru

АИ30

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK