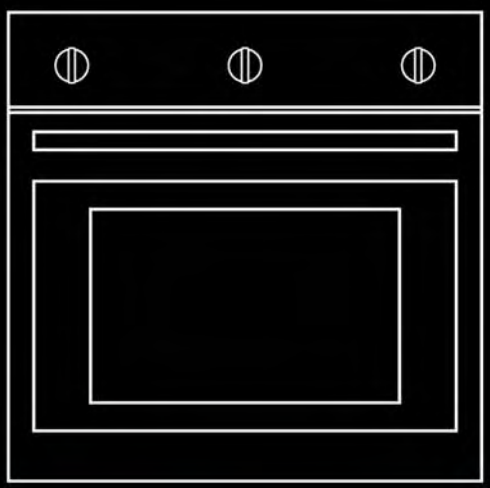
KUPPERSBERG



HO 663F / 657F
SB 663 / 657
HO 663B / 657B / 657BX
HO 663T / 657T
HO 657
HM650
HA 663 / 657
HO 663E
HA 663E
SR 663C/B/G

P20629R00

Руководство по установке, эксплуатации и обслуживанию

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку нашей техники! Мы уверены, что техника торговой марки "**KUPPERSBERG**" - современная и функциональная, произведенная с использованием высококачественных материалов и компонентов - будет надежным помощником на Вашей кухне.

Пожалуйста, перед началом установки, внимательно изучите данную инструкцию. Она поможет Вам избежать преждевременной поломки, а также максимально продлить срок службы выбранного Вами прибора.

Обращаем Ваше внимание, что установка данной техники должна быть произведена квалифицированным специалистом и в соответствии с данной инструкцией. Производитель не несет ответственности за возможные последствия невыполнения данного условия.

Внимание!

Производитель не несет ответственности за ошибки и возможные опечатки, содержащиеся в данной инструкции. Производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления вносить любые изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию приборов, которые, по мнению производителя, будут считаться необходимыми и полезными. Возможные модификации не будут затрагивать базовые свойства, в том числе те из них, которые относятся к безопасности эксплуатации приборов.

Оглавление

Раздел 1
Технические характеристики

Раздел 2
Управление

Раздел 3
Описание режимов приготовления

Раздел 4
Использование духовки

Раздел 5
Чистка и уход

Раздел 6
Причины неисправностей

Раздел 7
Электрическое подключение

Раздел 8
Монтаж и размеры

Раздел 9
Технический паспорт

Раздел 10
Это может быть интересно

Технические характеристики

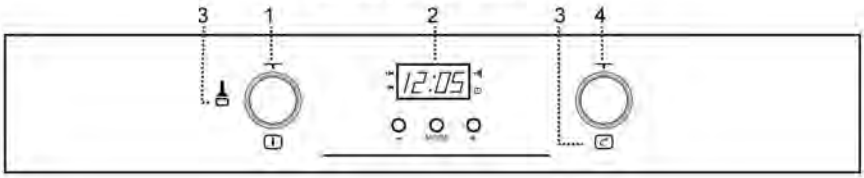
HO 663F / 657F, SB 663 / 657, HO 663B / 657B, HO 663T / 657T
HO 657, HA 663 / 657, HO 663E, HA 663E, SR 663C/B/G

1. Панель управления
2. Утапливаемые / Поворотные переключатели (SR 663C/B/G)
3. Уплотнитель дверцы духовки
4. Гриль
5. Хромированные направляющие для противней
6. Решетка
7. Противень для приготовления блюд на гриле
8. Петли дверцы духовки
9. Дверца духовки
10. Вентиляционное отверстие
11. Крепежные элементы к фурнитуре
12. Экран гриля
13. Пароотвод
14. Лампа подсветки
15. Задняя панель
16. Вентилятор
17. Противень для выпечки
18. Боковые панели (*)
19. Внутреннее закаленное стекло

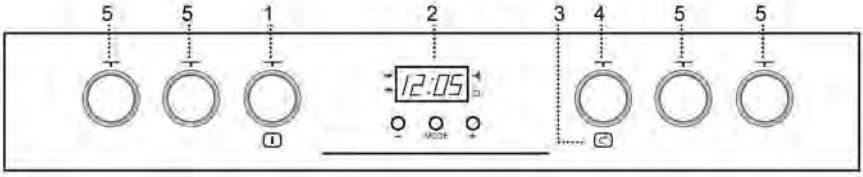
(*) Внутренние стенки духового шкафа покрыты легкоочищающейся эмалью Crystal Clean

Управление

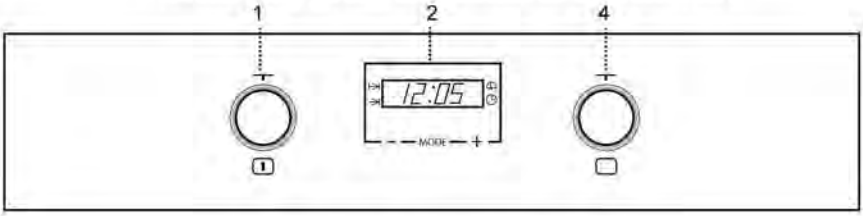
HO 663, HA 663, HO657, HA 657



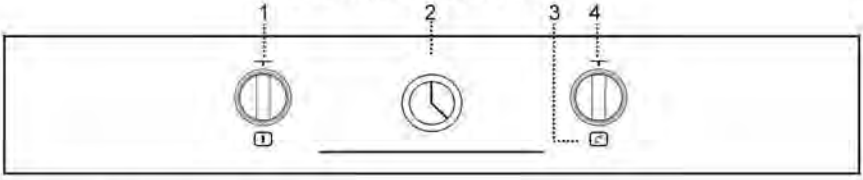
HO 663E, HA 663E



HO 663F / 657F, SB 663 / 657, HO 663B / 657B, HO 663T / 657T



SR 663C, SR 663B, SR 663G.

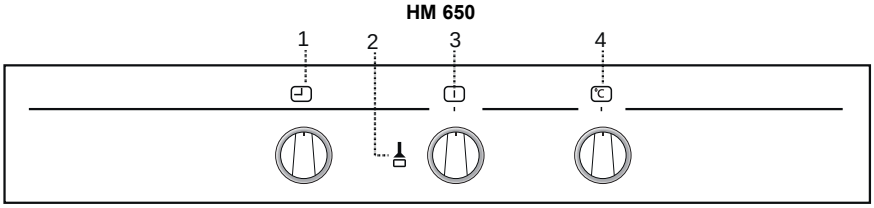


Описание панели управления:

1. Переключатель режимов работы
2. Аналоговый таймер
3. Индикатор нагрева. Горит до тех пор, пока установленная температура не будет достигнута.
4. Переключатель температуры

Управление

HM 650



1. Ручка минутного таймера
2. Индикатор нагрева. Указывает на подачу тепла и выключается, когда заданная температура достигнута.
3. Ручка выбора функций.
4. Ручка выбора температур.

Описание режимов приготовления

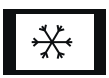
Духовые шкафы с 5 режимами приготовления:

Выключение духовки

Гриль.
Режим удобен для приготовления блюд с поджаристой корочкой. Идеален для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах, гренок.

Нижний нагревательный элемент.
Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Режим пригоден для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.

Гриль и нижний нагревательный элемент.
Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюд, а также от гриля, гарантирующего получение аппетитной хрустящей корочки. Данный режим идеален для жаркого. Кроме того, он может служить для быстрого предварительного нагревания духового шкафа до нужной температуры



Разморозка.
Режим, пригодный для осторожной разморозки холодных или замороженных продуктов.

Гриль и нижний нагревательный элемент с вентилятором.
Идеально подходит для приготовления блюд с корочкой и пирогов с начинкой.

Внимание:
Когда вы используете режимы «Гриль», «Макси-Гриль» или «Макси-Гриль с вентилятором» дверца духовки должна быть закрыта.

Духовые шкафы с 9 режимами приготовления:

Традиционный нагрев.
Используется для приготовления пирогов, бисквитов и других хлебо-булочных изделий из теста.

Традиционный нагрев с вентилятором.
Подходит для приготовления жаркого и пирогов. Благодаря вентилятору происходит равномерное распределение нагретого воздуха внутри духовки.

Гриль и нижний нагревательный элемент.
Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента, что позволяет быстро завершить процесс приготовления блюд, а также от гриля, гарантирующего получение аппетитной хрустящей корочки. Данный режим идеален для жаркого. Кроме того, он может служить для быстрого предварительного нагревания духового шкафа до нужной температуры

Макси-Гриль.
В этом режиме будет задействован весь нагревательный элемент гриля. Большая мощность позволит значительно уменьшить время приготовления Ваших блюд

Макси-Гриль с вентилятором.
Позволяет равномерно прожарить большие куски мяса внутри, и в то же время, создать им хрустящую корочку снаружи. Поместите решетку на противень, а кусок мяса на решетку. Сок с мяса и жир будут стекать в противень.

Турбо режим.
Благодаря вентилятору тепло, исходящее от кольцевого нагревательного элемента на задней стенке будет равномерно распределяться внутри духовки. Это позволит Вам готовить одновременно несколько блюд, расположенных на разных по высоте уровнях внутри духовки. Кроме того, этот режим Вы можете использовать и для разморозки продуктов, например мяса. Для этого поставьте переключатель температуры в положение ▢ (нулевое положение программатора).

Нижний нагревательный элемент.
Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Режим пригоден для приготовления разнообразных блюд, включая выпечку.

Нижний нагревательный элемент с вентилятором.
При использовании данного режима тепло, поступающее от нижнего нагревательного элемента, распространяется равномерно по всей площади духового шкафа. Благодаря этому, данный режим идеален для выпечки пирогов с джемом или с различными фруктовыми начинками.
Прогрейте духовку перед тем, как поставить в неё пирог.

Гриль.
Режим удобен для приготовления блюд с поджаристой корочкой. Идеален для приготовления стейков, рыбы, мяса на ребрах, гренок.

О работе духовки в любом из режимов напомнит свет индикаторной лампочки.

Использование духовки

Перед первым использованием

Необходимо прогреть духовой шкаф, почистить все принадлежности и установить текущее время (см. ниже). После этого прибор готов к эксплуатации.

Установка времени на часах

При подключении духовки к сети электроснабжения, на дисплее появится "12.00" и световой индикатор над символом начнет мигать. Нажимая на кнопки "+" и "-" установите правильное время на часах. После установки часов соответствующий индикатор перестанет мигать.

Ручное управление

После установки правильного времени, духовка готова к использованию.

Используя переключатели программ и температуры, установите желаемые режим приготовления и температуру. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение (нулевое положение программатора).

Функции электронного программируемого таймера

Звуковой сигнал: по достижении определенного времени, данная функция включит звуковой предупреждающий сигнал.

Время приготовления: функция позволяет запрограммировать работу духовки в течение определенного времени, по прошествии которого духовка будет автоматически отключена.

Время окончания приготовления: функция позволяет установить точное время, по достижении которого духовка будет автоматически отключена.

Длительность приготовления и автоматическое отключение: функция позволяет запрограммировать продолжительность процесса приготовления и время его окончания с автоматическим отключением духовки. При этом духовка начнет свою работу, и завершит ее, в автоматическом режиме.

Подсветка часов: Подсветка часов может быть отключена в случае, если духовка не используется.

Звуковой сигнал

1. Нажмите кнопку "MODE" пока не начнет мигать индикатор над символом

2. Используя кнопки "+" и "-", установите время, когда Вы хотите, чтобы прозвучал звуковой сигнал.

3. Световой сигнал напомнит Вам, что функция "звуковой сигнал" запрограммирована.

4. По достижении запрограммированного времени, прозвучит звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.

5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. На дисплее высветится текущее время.

Программирование времени приготовления

1. Нажмите кнопку "MODE", пока индикатор над символом не начнет мигать.

2. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок "+" и "-".

3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом, подсказывая, что духовка выключится автоматически.

4. Электронные часы высветят текущее время.

5. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

6. По прошествии заданного времени, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.

7. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

8. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение ▢ (нулевое положение программатора).

Программирование времени окончания приготовления

1. Нажмите кнопку "MODE", пока индикатор над символом не начнет мигать.

2. Используя кнопки "+" и "-" установите точное время окончания процесса приготовления.

3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом, подсказывая, что духовка выключится автоматически.

4. Электронные часы высветят текущее время.

5. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

6. По достижении установленного времени, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.

7. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

8. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение ▢ (нулевое положение программатора).

Данную функцию Вы можете активировать, даже если Вы уже начали что-то готовить в духовке. Для этого следуйте всем вышеизложенным рекомендациям, кроме пункта 5.

Программирование длительности приготовления и автоматического отключения

1. Нажмите кнопку "MODE", пока индикатор над символом ⊢→| не начнет мигать.

2. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок "+" и "-".

3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом.

4. Нажмите кнопку "MODE", пока индикатор над символом →| не начнет мигать.

5. Используя кнопки "+" и "-" установите время, к которому Вы бы хотели, чтобы духовка отключилась.

6. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом.

7. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

8. Духовка будет оставаться выключенной. Индикаторы над символами ⊢→| и →| подскажут, что духовка запрограммирована.

9. С учетом введенных данных, духовка автоматически включится и будет работать в течение запрограммированного времени.

10. По достижении установленного времени окончания приготовления, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал над символом →| начнет мигать.

11. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится

12. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение ▢ (нулевое положение программатора).

Внимание:

Нажимая кнопку "MODE" вы можете увидеть на дисплее, какая функция таймера запрограммирована. Изменения можно внести кнопками "+" и "-"

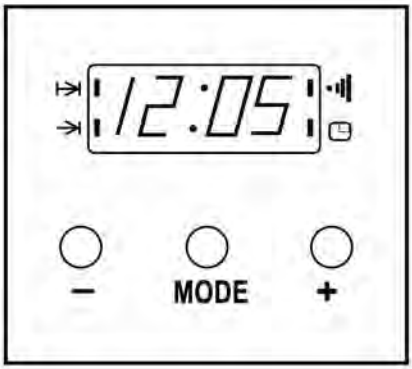
При выборе желаемой функции таймера, загорится соответствующий индикатор.

В случае внезапного отключения электроэнергии, запрограммированные до этого функции, и электронные часы будут сброшены. После восстановления подачи электроэнергии, установите текущее время на часах и запрограммируйте заново необходимую Вам функцию.

Выключение подсветки часов

Для выключения подсветки часов, нажмите одновременно две кнопки, и через несколько секунд подсветка часов погаснет. Чтобы после этого включить подсветку, нажмите любую кнопку.

Данная функция может быть использована только в том случае, если часы показывают текущее время и духовка не запрограммирована какой-либо функцией (на экране не отображены соответствующие символы).



Установка времени на часах

Тените к себе и поворачивайте переключатель «А» по часовой стрелке до установки правильного времени на часах.

Ручное управление

1. Поворачивайте переключатель «А» по часовой стрелке, до появления в окошке таймера «В» символа «I».

2. Используя переключатели режимов работы (1) и температуры (4), установите требуемый режим работы духовки и температуру нагрева.

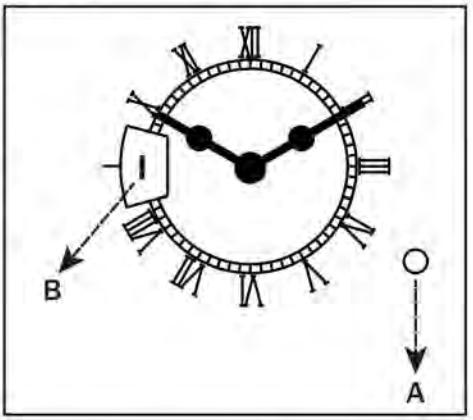
3. Чтобы выключить духовой шкаф, установите переключатели режимов и температуры в положение «□».

Программирование времени работы духового шкафа

Данные инструкции позволят Вам запрограммировать работу духового шкафа на работу в течение заданного времени.

1. Поворачивайте переключатель «А» по часовой стрелке, до появления в окошке таймера «В» требуемого вам времени в минутах.

2. Используя переключатели режимов работы (1) и температуры (4), установите требуемый режим работы духовки и температуру нагрева.



3. По окончании запрограммированного времени, духовой шкаф автоматически выключится; при этом раздастся звуковой сигнал, оповещающий об окончании работы.

4. Чтобы отключить звуковой зуммер, поворачивайте переключатель «А» до появления в окошке таймера «В» символа «(0) или (I)».

5. Чтобы выключить духовой шкаф, установите переключатели режимов и температуры в положение «□».

Чистка и уход

Для этих манипуляций следует выключить аппарат из электросети.

Чистка внутренней поверхности духовки

Следует очищать внутреннюю поверхность духовки от жира и остатков пищи, поскольку они являются источником дыма, неприятного запаха и образования пятен.

При холодной духовке и для эмалированной поверхности (как, например, дно духовки) следует использовать нейлоновую щетку или губку с теплой водой и мылом. Если используете специальные продукты для чистки духовок, следует применять их только к эмалированной поверхности следуя инструкции производителя.

Внимание:

Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки аппаратами паровой или водной чистки. Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут повредить эмаль.

Некоторые модели снабжены системой катализационной чистки (автоматическая чистка). Данная система удаляет небольшие остатки жира во время готовки при высоких температурах.

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

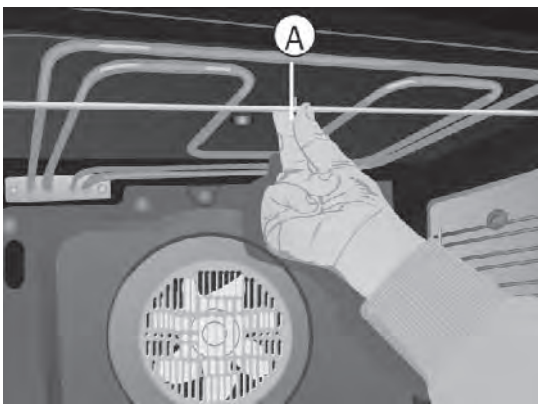
Использование Откидного Гриля (в зависимости от модели)

Для чистки передней части духовки:

Дождитесь пока духовка остынет.

Поверните винт (A) и опустите спираль Гриля как можно ниже.

Почистите переднюю часть духовки и верните спираль Гриля в исходное положение.



Чистка каталитических панелей

В случае если остатки пищи не удаляются при обычной чистке (механическая чистка) следует:

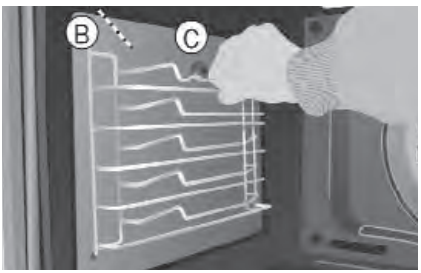
1. Снять панели и замачивать их до тех пор пока остатки пищи не размягчатся.
2. Вымыть панели при помощи губки с мылом и ополоснуть чистой водой.
3. Просушить панели и установить их в духовом шкафу.
4. Включить духовку на один час при температуре 200° С.

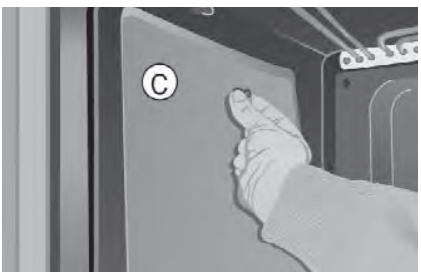
Внимание

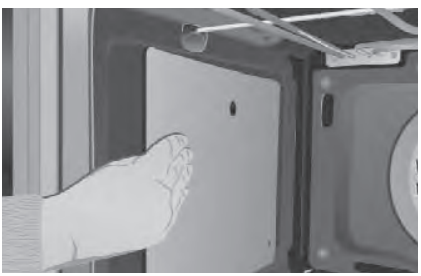
Не использовать промышленные очистители и абразивные порошки для чистки поверхности каталитических панелей.

Инструкции по разборке подвесок и плоских панелей.

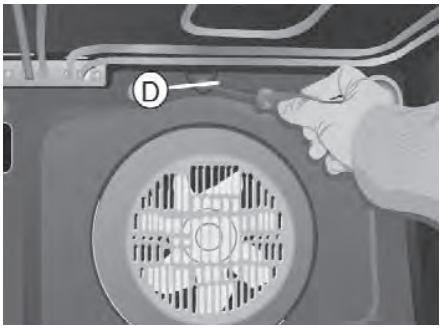
1. Удалите из духовки все внутренние аксессуары.
2. Потяните за подвески (B), ослабив их крепление при помощи болта (C).
3. Отвинтите болт (C) и освободить плоские каталитические панели.

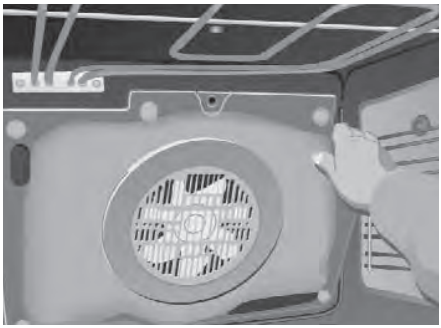






4. Для разборки панели на задней части духовки следует снять винт (D).





5 Для сборки следует произвести эти операции в обратной последовательности.

Внимание

В целях безопасности запрещается включать духовку без защитной панели вентилятора в задей части духовки.

Чистка внешней поверхности и аксессуаров духовки

Внешнюю поверхность и аксессуары духовки следует чистить теплой водой с мылом или с любым мягким моющим средством.

Внимание

Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки, промышленные или абразивные порошки, которые могут повредить эмаль.

Для нержавеющих поверхностей следует действовать осторожно и использовать только мочалки или полотенца которые не царапают поверхность.

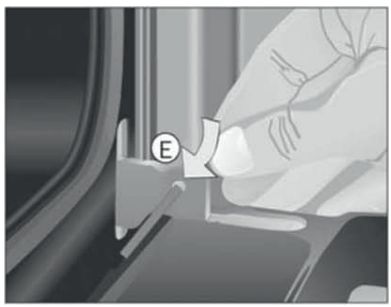
Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

Чистка дверцы духовки

В зависимости от модели духового шкафа, можно снять дверцу для облегчения чистки.

Для этого следует:

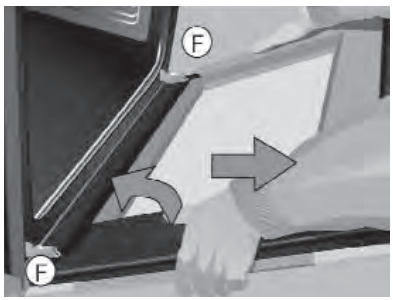
1. Открыть дверцу.
2. Повернуть до упора крючки (E).



3. Закрыть дверцу и вставить оба крючка.

4. Открыть дверцу обеими руками, удерживая за боковые стороны, приподнять дверцу и отделить ее от духовки вынув ее из петель (F).

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

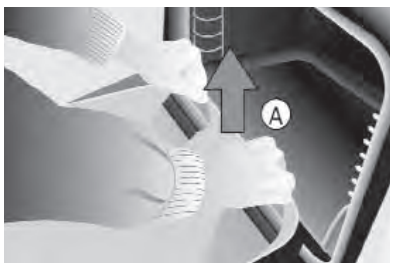


Не следует использовать абразивные моющие средства, либо металлические мочалки для чистки дверцы духового шкафа. Это может поцарапать ее поверхность или разбить внутреннее стекло дверцы.

Чистка дверцы со стеклом большого размера

Инструкции по Разборке / Сборке внутреннего стекла

1. Открыть дверцу духового шкафа.
2. Потянуть за стекло, взявшись за нижнюю часть (A).
3. Внутреннее стекло свободно. Вынуть его.



Внимание

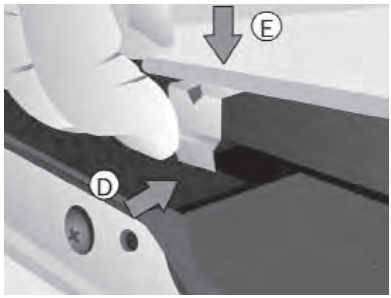
Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. вынув стекло, дверца духового шкафа закроется.

4. Почистите внутреннее стекло и дверцу духовки изнутри.

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

6. Поверните стекло в сторону дверцы (C).

7. Нажмите двумя руками на оба внутренних держателя (D) одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (E). Таким образом, стекло вновь окажется закрепленным в дверце.



Замена лампочки в духовом шкафу

Внимание

Для замены лампочки прежде всего следует убедиться, что духовой шкаф отключен от электросети.

Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.

Заменить лампочку и вновь установить линзу.

Заменяемая лампочка должна выдерживать нагрев духового шкафа до максимально возможной температуры.

Причины неисправностей

Духовой шкаф не работает
Убедитесь, что он включен в сеть
Проверьте пробки и ограничитель
Вашей электропроводки.
Убедитесь, что часы находятся в положении
«ручное» или «программированное»
Проверьте положение выбора функций
и температур

Не включается свет внутри духового шкафа
Замените лампочку
Убедитесь в правильности сборки
соответственно Инструкции

Не светится индикатор нагрева
Выберите температуру
Выберите функцию
Должен светиться, только когда духовой
шкаф нагревается до достижения
выбранной температуры

Образование дыма во время работы духового шкафа
Это нормально при первом включении
Следует периодически чистить духовой шкаф
Следует уменьшить количество масла или
жира, которое добавляется на противень
Не использовать самые высокие температуры
из перечисленных в кулинарных таблицах

Неудовлетворительные результаты готовки
Проконсультируйтесь в кулинарных таблицах,
для лучшей ориентации в функциях Вашего духового шкафа

Внимание

Если несмотря на данные советы, проблема остается не решенной, следует обратиться в Службу Технической Помощи.

Техническая информация

Если аппарат не работает, следует сообщить в Службу Технической Помощи, о какой неполадке идет речь и указать:

1. Номер Серии (S-No).

2. Модель Аппарата (Mod.)

эти данные выгравированы на таблице с характеристиками, которая находится на задней части духового шкафа и видна при открытии дверцы.

Приобретенный Вами аппарат соответствует Европейским нормам Безопасности Электроматериалов (73/23/CEE) и Электромагнитной Совместимости (89/336/CEE).

AENOR сертифицирует годность аппарата и подтверждает достоверность всех данных на энергетической этикетке.

Установка

Данная информация касается только лишь технического лица, ответственного за установку и подсоединение в электросеть. Если Вы лично устанавливаете духовой шкаф, изготовитель не несет ответсвенности за возможные повреждения.

До установки. Замечания

Для освобождения духового шкафа от упаковки, потянуть за язычок, расположенный на нижней части коробки. Для перемещения духового шкафа следует использовать только боковые ручки и ни в коем случае - ручку дверцы духового шкафа.

До Установки. Замечания: В мебельном шкафу следует сделать отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Минимальная глубина мебели должна быть 580 мм (см. рис. 1 и 2 на стр. 22)

Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 3 (см. стр. 23), не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).

Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры свыше 85°C.

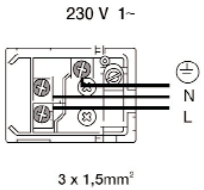
Электрическое подключение

Технический мастер должен удостовериться, что:

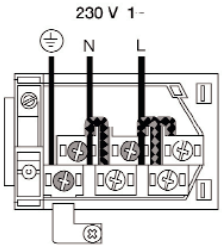
Напряжение и частота сети соответствует указанным в Таблице Характеристик.

Электросеть может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристик.

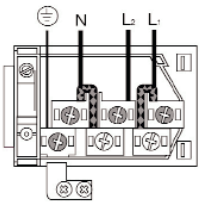
Схема подсоединения изображена на следующих рисунках.



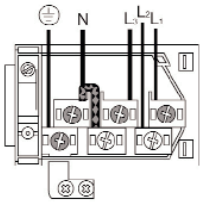
3 x 1,5mm²



3 x 4mm²



4 x 2,5mm²



5 x 1,5mm²

Электропроводка обладает заземлением, соответствующим действующим нормативам.

Подсоединение должно производиться через омниполярный выключатель, предназначенный для данной частоты, и с минимальным зазором между контактами в 3 мм для отключения в экстренном случае, а так же для чистки или замены лампочки. Ни в коем случае провод заземления не должен проходить через этот выключатель.

Данный выключатель может быть заменен на обычный выключатель в случае, если обеспечена его доступность при нормальном использовании.

После подсоединения убедитесь, что все электриеские элементы духового шкафа работают нормально.

Монтаж и размеры

Для всех духовых шкафов, после подсоединения к электросети:

1. Вставить духовку в мебельный шкаф, убедившись, что шнур питания свободен и не соприкасается с горячими частями поверхности духового шкафа.

2. Закрепить духовку в мебельном шкафу при помощи 4-х болтов, которые входят в комплект. Болты следует завинтить, используя отверстия, которые видны при открытой дверце духового шкафа.

3. Убедиться, что внешняя поверхность духового шкафа не соприкасается со стенками мебели и отстает как минимум на 2 мм от соседних предметов мебели.

рис. 1

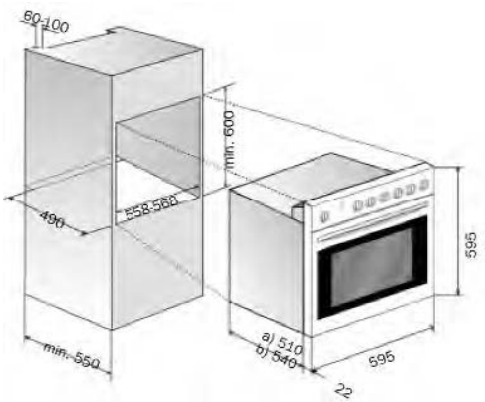


рис. 2

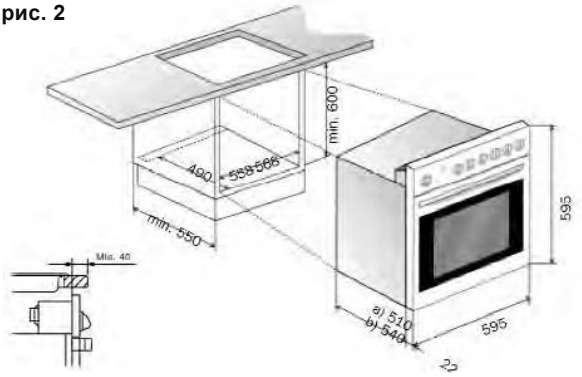
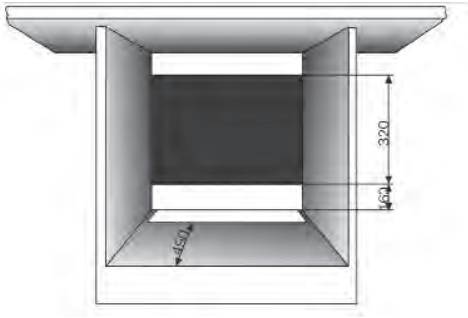


рис. 3



ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Hersteller	Manufacturer	Производитель	KUPPERSBERG		
Modell	**Model**	**Модели**	HO663F, SB663, HO663B, HO663T, HO663, HA663, HO663E, HA663E	HO657F, SB657, HO657B, HO657T, HO657, HA657	SR663C, SR663B, SR663G
Energieoffizenz kiasse auf einer Skala von A (neidriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (lessefficient)	Класс энергопотребления	A		
	Heating function	**Функции нагрева**			
Beheizung Konventioneile	Conventional	Традиционный нагрев	●		●
Beheizung Umluft/Heibiuft.	Forced air convection	Принудительная циркуляция воздуха	●	●	●
Energiever brauch	**Energy consumption**	**Потребление электроэнергии**			
Konventioneile Beheizung	Conventional	Традиционный нагрев	0,85 кВт/ч		0,85 кВт/ч
Umluft/Heibiuft.	Forced air convection	Принудительная циркуляция воздуха	0,79 кВт/ч	0,83 кВт/ч	0,79 кВт/ч
Netto-volumen (liter)	Usable volume (liters)	Полезный объем	57		
Typ: Klein Mittel Grob	Size: Small Medium Large	Размер: Малый Средний Большой	Средний		
Kochzeit bei Standardbeiadung	**Time to cook standard load**	**Время приготовления при стандартной нагрузке**			
Konventioneile Behei zung	Conventional	Традиционный нагрев	41 мин		41 мин
Umluft/Heibiuft.	Forced air convection	Принудительная циркуляция воздуха	45 мин	42 мин	45 мин
Backfläche	Baking area	Площадь выпекания	1300 $см^2$	1250 $см^2$	1300 $см^2$
Geraüsch (dB (A) re 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Уровень шума (дБ(А))	40		

Это может быть интересно

«Мы есть то, что мы едим», китайская народная мудрость.

Общеизвестно, что на сегодняшний день, современный человек все больше внимания уделяет качеству потребляемой пищи. Еда должна быть не только вкусной, но и натуральной, а самое главное – полезной.

Согласно данным, полученным в результате исследований, 25% от всего времени, проведенного на кухне, человек тратит именно на приготовление пищи. Учитывая данный фактор, KUPPERSBERG готов предложить своим покупателям бытовую технику, отличающуюся высоким качеством каждой детали, стильным дизайном и простотой управления, способную обеспечить Вам быстрое приготовление поистине кулинарных шедевров.

Ниже приведены рецепты, помогающие полностью использовать весь потенциал выбранного Вами духового шкафа:

1. Традиционный нагрев (еще одно название данного режима, статический). Задействованы верхний и нижний тэны.

Выпечку и жарку лучше вести на первом уровне (для тех, кто не знает: отсчет уровней, на которых в духовке располагаются протвини или решетки с продуктами, ведется снизу-вверх).

2. Традиционный нагрев с вентилятором. Задействованы два тэна — верхний и нижний, плюс вентилятор.

Данный режим обладает наиболее богатыми возможностями, он особенно хорош для приготовления гуляша, бисквитов, пиццы и курицы.

Противень или решетку устанавливают на 2ой или 3ий уровень, в зависимости от высоты продуктов, которые на них размещены.

Итальянская кухня.

Мясная лазанья

Вам потребуются:

Для мясного соуса «Болоньезе»:
- говяжий фарш - 300г
- ветчина, нарезанная соломкой - 150г
- большая морковь – 1шт
- свежий сельдерей - 2 черешка
- оливковое масло - 4ст. л
- красное сухое вино - 1 стакан
- средняя луковица - 1шт
- чеснок - 1 зубчик
- соль, перец
- томаты в собственном соку - 1 банка (400 граммов)

Для соуса «Бешамель»:
- молоко - 0,5 л
- мука - 2ст. л
- мускатный орех – 1 щепотка
- лавровый лист – 1шт
- сливочное масло – 100г
- соль
- сухие пласты теста для лазаньи – в зависимости от емкости для запекания, но не больше 250г
- сыр Пармезан – 100г

Приготовление соусов

Мясной соус «Болоньезе»

В кастрюльке с толстым дном нагреть оливковое масло. В него положить мелко нарезанный лук и чеснок. На небольшом огне томить до прозрачности лука. Прибавить огонь и добавить морковь и сельдерей, нарезанные соломкой. Тушить 5 минут. Положить фарш и ветчину, довести массу до светло-коричневого цвета. Влить вино, тушить 10 мин. В последнюю очередь влить в соус мелко порубленные помидоры вместе с соком из банки. Все вместе тушить на небольшом огне около 40 минут.

Сливочный соус «Бешамель»

На сковородке растопить сливочное масло, всыпать в него муку и слегка поджарить до орехового запаха. Отдельно вскипятить молоко, всыпать в него щепотку мускатного ореха и лавровый лист. Дать настояться 10 мин. Лаврушку вынуть и тонкой струйкой, помешивая, вливать молочную смесь в нагреваемую сковородку с мукой. Как только общая смесь начнет закипать - она готова. Слегка посолить.

В большом количестве кипящей подсоленной воды отварить листы лазаньи. Приблизительно около 2-3 минут (лучше одновременно отваривать не более 2 листов). Листы лазаньи вынуть из кипящей воды и сразу переложить в большую кастрюлю или миску с холодной (лучше ледяной) водой.

Приготовление лазаньи

Изначально, необходимо разогреть духовку до 180°С (использовать традиционный нагрев).

В форму для запекания (высокую) налить немного мясного соуса. Закрыть листами сухой лазаньи. Налить еще один слой мясного соуса, сверху – «Бешамель», посыпать пармезаном, снова листы лазаньи, и так продолжать до того момента, как закончится мясной соус. Сверху него положить листы лазаньи, полить последней порцией соуса «Бешамель» и посыпать пармезаном. Поставить в духовку и запекать около 40 минут до образования золотистой корочки.

Пицца «Маргарита»

Вам потребуются:

Для теста:
- сухие дрожжи - 7г
- сахар - 1ст. л
- горячая вода - 250мл
- мука – 350г
- соль - 1ст.л
- оливковое масло - 1ст.л

Для начинки:
- томаты в собственном соку - 1 банка (400 граммов)
- чеснок - 2 зубчика, раздавленные
- сухой базилик - 2ст.л
- оливковое масло – 1ст.л
- томатная паста - 2ст.л
- сыр Моцарелла - 100г, порезанный
- тёртый сыр Пармезан – 2ст.л
- соль, перец.

Тесто:

Дрожжи и сахар смешать с 4 ст.ложками воды. Оставить в теплом месте на 15 мин., пока смесь не запенится. Смешать муку с солью и сделать «колодец» в центре. Добавить оливковое масло, дрожжевую смесь и оставшуюся воду. Деревянной ложкой замесить тесто. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой, и месить 4-5 мин. Далее необходимо дать тесту «отдохнуть», для этого следует вернуть его в миску, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин. К сведению, во время отдыха, тесто поднимется в 2 раза.

После этого, тесто необходимо помесить еще 2 мин., раскатать, затем положить на противень, пальцами растягивая края и делая «бортик». Толщина теста должна быть не толще 6 мм, так как оно еще поднимется при запекании.

Начинка:

Поместить помидоры, чеснок, базилик, оливковое масло, соль и перец в большую сковороду. Тушить 20 мин., пока соус не начнет густеть. Добавить томатную пасту и слегка остудить. Намазать пиццу начинкой, посыпать Моццареллой и Пармезаном.

Духовку разогреть до 180°С. Выпекать пиццу следует в течение 15-20 мин.,
используя традиционный нагрев с вентилятором .

Австрийская кухня.

Шницель по-венски

Вам потребуются:

- телятина (или свинина) - 6 кусков (по 130г)
- яйцо - 1 шт.
- мука - 6 ст.л.
- сухари панировочные - 6-7 ст.л.
- перец черный молотый, соль - по вкусу
- растительное масло
- лимон - 6 кружочков.

Куски мяса отбить в тонкие пласты, посыпать солью и перцем. Каждый кусочек обвалять в муке, смочить в яйце и запанировать в сухарях.

Обжарить в большом количестве разогретого подсолнечного масла, примерно, по 1 минуте с каждой стороны. Затем довести до готовности в духовке (до образования хрустящей аппетитной корочки) около 5 минут,

использовав режим «Гриль» .

Подавать на блюде с брусничным соусом, украсив кружочками лимона.

Guten Appetit!

4. Макси-гриль с вентилятором. Данный режим хорош для приготовления больших кусков мяса, птицы, панированных изделий, запеканок. Благодаря работе вентилятора, Вы сможете ненадолго отлучиться из кухни, поскольку постоянно переворачивать продукты не требуется.

Английская кухня.

Английский ростбиф с кровью.

Вам потребуется:

- говядина, филе (мясо должно быть очень высокого качества)
- соль - 1 щепотка
- перец - 1 щепотка
- сахар - 1 щепотка
- уксус, 9% - в зависимости от количества кусков мяса (в целом, на один кусок необходимо 1 ст.л. уксуса)
- растительное масло – аналогично с уксусом.

Говядину (филей) нарезать на порционные куски поперек волокна, хорошо отбить. Затем каждый кусок руками обмазать последовательно: солью, столовым уксусом, сахарным песком, растительным маслом, красным молотым перцем (соль, перец, сахар — по щепотке; уксус, масло — 1 ст.л. на 1 кусок).

Сложить в миску, руками же помесить, слегка отжимая, и оставить при комнатной температуре на 1-3 часа (в идеале, желательно «настоять» мясо в течение 12-24 часов).

Изначально, необходимо разогреть духовку до 190ºС (использовать макси-гриль с вентилятором). Затем на противень, смазанный маслом, выложить кусочки так, чтобы куски не касались друг друга, и поставить в духовку на 15 мин. Духовку не открывать, мясо не протыкать вилкой.

Сразу же подавать на стол с отварным картофелем.

Enjoy your meal!

5. Нижний нагревательный элемент с вентилятором . Задействованы нижний тэн и вентилятор.

Использование данного режима позволяет добиться аппетитной хрустящей корочки, хорошо поджарить, запечь блюдо, и при этом, за счет конвекции, сократить время приготовления на 20—25%.

Русская кухня.

Пирог с лимонной начинкой.

Вам потребуются:

для теста:

- мука - 150г
- сливочное масло (охладить и нарубить кусочками) - 75г
- сахарная пудра - 50г
- яйцо (желток) - 2 шт.

для начинки:

- яйцо - 1 шт.
- яйцо (желток) - 4 шт.
- сахарная пудра - 150г
- лимонная цедра - от 4 шт.
- лимонный сок (свежевыжатый) - 150 мл
- сливки (жирные) - 150 мл

для украшения:

- малина - несколько ягод
- сахарная пудра - для посыпки.

Для теста: смешайте в блендере (или разотрите руками) муку, щепотку соли и сливочное масло до консистенции крошек. Добавьте сахарную пудру, вновь смешайте, влейте желтки и перемешивайте, пока тесто не свяжется в шар.

На присыпанном мукой столе промесите тесто до однородной массы. Сделайте шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30 минут.

Разверните тесто и раскатайте в круг. Круглую форму смажьте маргарином и посыпьте мукой.

Тесто положите в форму, прижмите к бортикам, излишек срежьте. Выстелите корж бумагой для выпечки, сверху насыпьте слой сухой фасоли или гороха. Выпекайте 8-10 минут - до готовности коржа. Уберите фасоль и бумагу, остудите.

Приготовьте лимонную начинку: яйцо, желтки и сахарную пудру взбейте в миске до однородной массы. Добавьте цедру, лимонный сок и сливки, перемешайте. Оставьте на 10 минут.

Поставьте форму с коржом на противень и вылейте в форму всю начинку. Выпекайте около 30 мин. при 180ºС - 185ºС, используя нижний нагревательный элемент с вентилятором , пока начинка не загустеет в центре.

Охладите, украсьте ягодами малины и подавайте теплым или холодным.

Приятного аппетита!

6. Турбо режим. Задействован только самый мощный, кольцевой, тэн и вентилятор (конвектор). Данный режим предназначен для выпекания сразу на нескольких уровнях духовки.

Французская кухня.

Сливочное печенье с ягодным джемом.

Вам потребуется:

- размягченное сливочное масло - 250г
- сахар - 125г
- яйца - 1шт.
- мука - 550г
- соль - ¼ чайной ложки
- любой ягодный джем

Сливочное масло взбейте с сахаром. Масса должна иметь почти воздушную консистенцию. Добавьте яйцо, хорошо взбейте. Присоедините муку и соль.

Вымешайте тесто и сформируйте из него шарики диаметром 4 см. Выложите шарики теста на смазанный маслом противень. В центре каждого шарика с помощью деревянной ложечки сделайте углубления.

Выпекайте в духовке, разогретой до 160ºС, 20-25 минут (использовать Турбо режим). Печенье должно приобрести приятный золотистый цвет.

Вытащите из духовки и полностью остудите. «Ямочки» заполните джемом.

Bon appétit!

7. Разморозка . Задействован только вентилятор.

Режим пониженной мощности позволяет не готовить в духовке, а размораживать или подогревать пищу и посуду перед подачей к столу.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

KUPPERSBERG

www.kuppersberg.ru
info@kuppersberg.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение
изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.