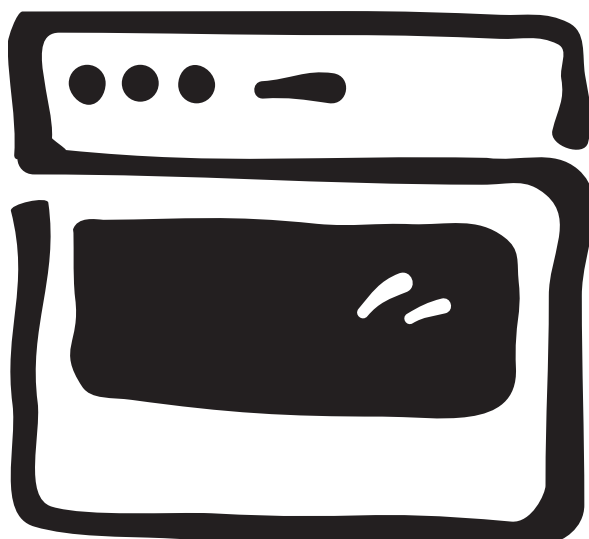


В с т р о е н н ы й э л е к т р и ч е с к и й  
д у х о в о й ш к а ф

# Инструкция по установке и эксплуатации



EOC 6620

## Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкция по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкция” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкция”.

### Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

**Предупреждение:** примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

**Внимание!** примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.
2. ...
3. ...

# Содержание

<b>Инструкция по эксплуатации</b> .....	4
<b>Техника безопасности</b> .....	4
<b>Утилизация отходов</b> .....	5
<b>Описание прибора</b> .....	6
Общий вид .....	6
Регулировочная панель .....	6
Основное оснащение духового шкафа .....	7
Принадлежности духового шкафа .....	8
<b>Перед первым использованием</b> .....	9
Первое мытье .....	9
<b>Управление духовым шкафом</b> .....	10
Включение и выключение духового шкафа .....	10
Функции духового шкафа .....	11
Установить решетку, противень и универсальный противень .....	12
Установка/снятие жирового фильтра .....	12
Дополнительные функции .....	13
Будильник .....	14
Термощуп для мяса .....	15
Механическая блокировка дверцы .....	17
<b>Инструкции, таблицы и советы</b> .....	18
Выпекание .....	18
Таблица для выпекания .....	20
Жарка .....	25
Таблица жарки .....	26
Таблица для термощупа для мяса .....	28
Жарка на гриле .....	29
Жарка на турбо-гриле .....	29
Инфракрасный гриль .....	30
Консервирование .....	31
Сушка горячим воздухом .....	32
<b>Мытье и уход</b> .....	33
Прибор снаружи .....	33
Внутренняя камера духового шкафа .....	33
Оснащение .....	33
Жировой фильтр .....	34
Проведение пиролитической очистки .....	35
Опорные боковые решетки .....	36
Подсветка духового шкафа .....	37
Дверца духового шкафа .....	38
Стекло дверцы духового шкафа .....	39
<b>Что делать, если ...</b> .....	41
<b>Технические данные</b> .....	42
Размеры внутренней камеры духового шкафа .....	42
Требования, стандарты, предписания .....	42
<b>Сервисная поддержка</b> .....	43

# Инструкция по эксплуатации



## Техника безопасности

### Электротехнические правила техники безопасности

- Подключение прибора может производиться только **уполномоченным на это специалистом**.
- При возникновении неполадок или повреждении прибора: Выверните или отключите предохранители.
- По соображениям безопасности при мытье прибора **воспрещается** использовать приспособления для чистки паром или моющие средства, распыляемые при высоком давлении.
- **Ремонт прибора может производиться только специалистами**. Неквалифицированный ремонт может привести к возникновению значительной опасности. В случае необходимости произвести ремонт обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

### Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

### Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться с горячими конфорками или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.

### Так Вы избежите повреждений прибора

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте на его днище противней, кастрюль и т.п., поскольку в противном случае эмаль духового шкафа будет повреждена в результате образующегося концентрированного нагрева.
- Фруктовый сок, капнувший с противня, оставляет невыводимые пятна. Для очень сочных пирогов используйте универсальный противень.
- Не подвергайте открытую дверцу духового шкафа никакой нагрузке.
- Ни в коем случае не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.
- Применение физической силы, особенно при обращении с краями фронтального стекла, может привести к тому, что стекло разобьется.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении духового шкафа они могут воспламениться.
- Не оставляйте в духовом шкафу влажных пищевых продуктов. Это может привести к повреждению эмали.



# Утилизация отходов

## Утилизация упаковочных материалов

Все использованные материалы могут быть переработаны и вторично использованы.

Синтетические материалы обозначены следующим образом:

- >PE< для полиэтилена, напр., для внешней пленки или пакетов внутри.
- >PS< для вспененного полистирола, напр., в частях мягкой прокладки, не содержит фторхлоруглеводородов.

## Выбрасывание прибора



**Предупреждение:** Чтобы выброшенный отслуживший прибор не представлял никакой опасности, перед тем, как его выбросить, позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы он был приведен в состояние невозможности дальнейшего использования.

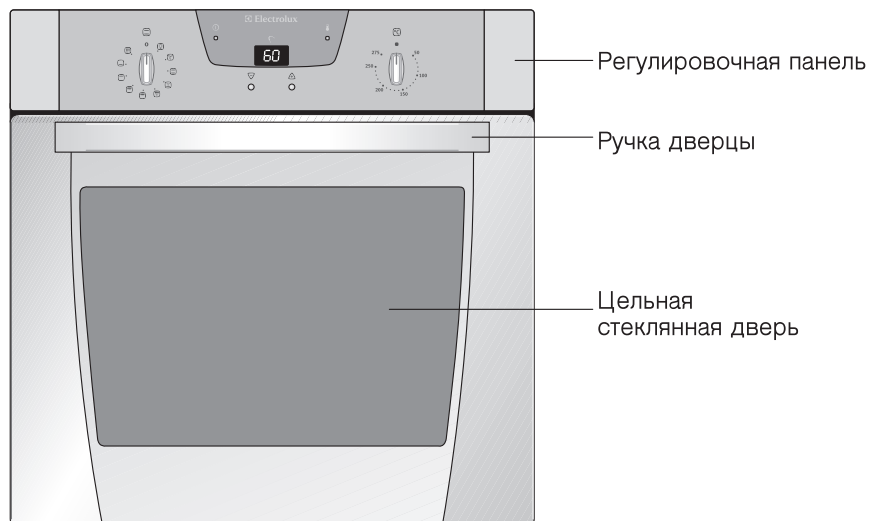
**Вытащите штепсель электрического подключения прибора, отрежьте сетевой кабель.**

Из экологических соображений старые отслужившие приборы следует утилизировать в соответствии с действующими правилами для такого типа приборов.

- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.

# Описание прибора

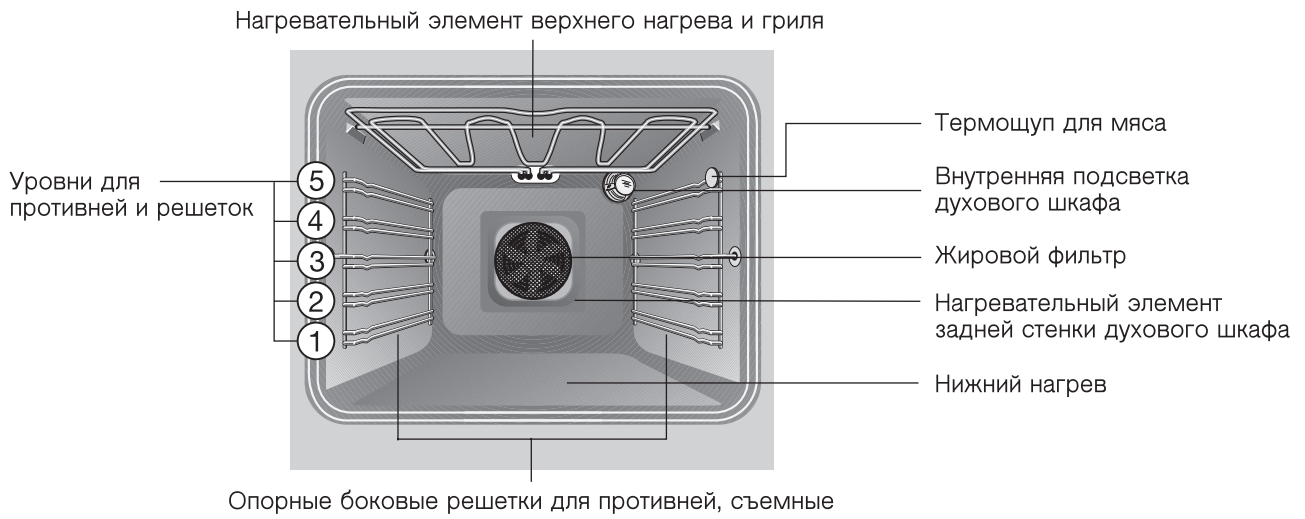
## Общий вид



## Регулировочная панель



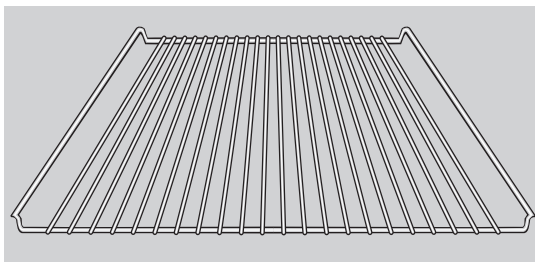
## Основное оснащение духового шкафа



## Принадлежности духового шкафа

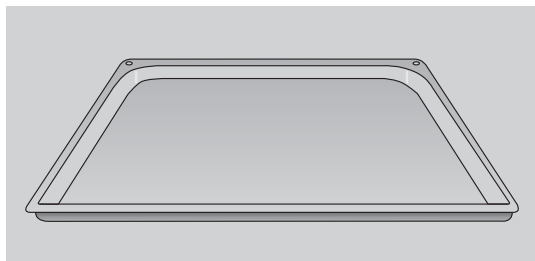
### Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.



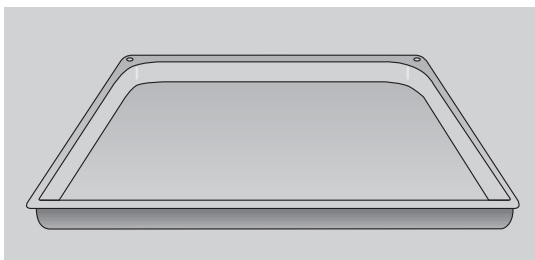
### Противень

для пирогов и печенья



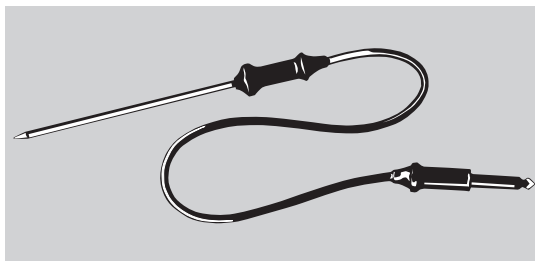
### Универсальный противень

для жарки, или в качестве поддона для жира.



### Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.





# Перед первым использованием

## Первое мытье

Перед первым использованием духового шкафа его надо основательно вымыть.



**Внимание:** Не используйте никаких активных химических моющих средств или скребков! Вы можете повредить ими поверхность прибора.

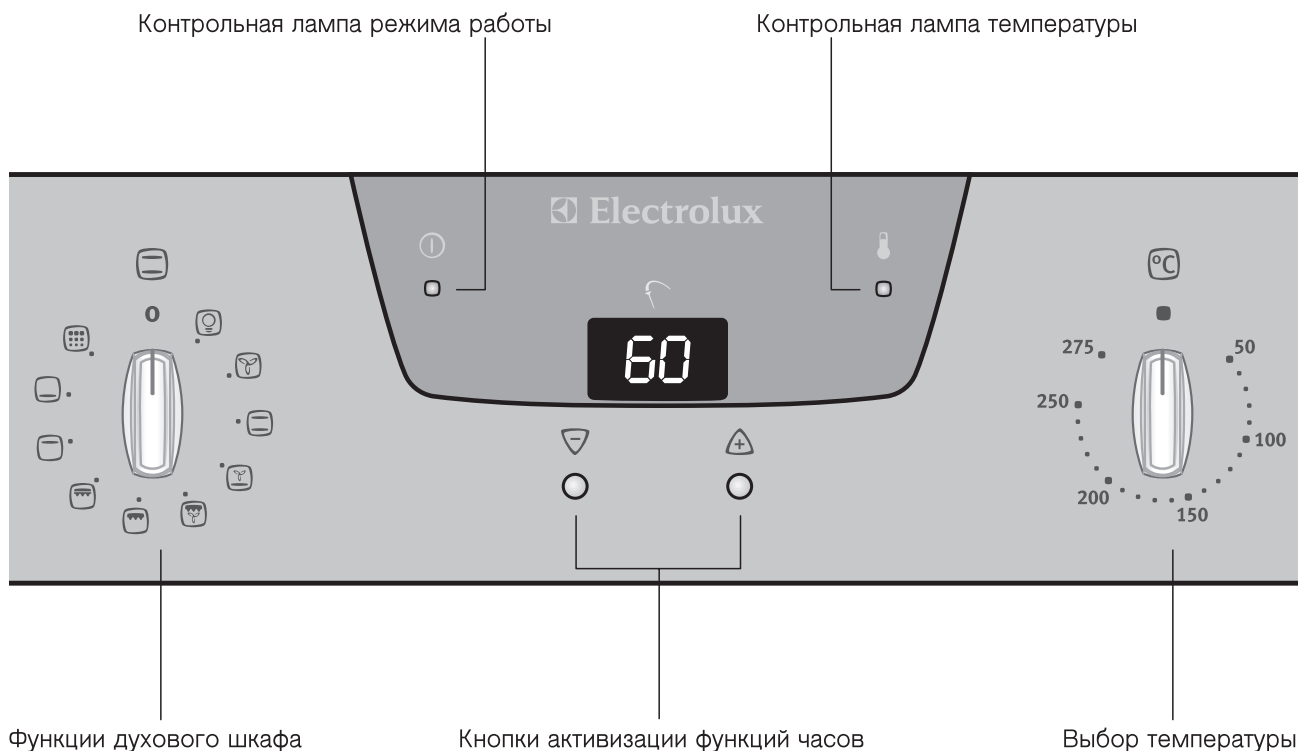


Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

1. Поставьте выключатель “Функции духового шкафа” на положение подсветки духового шкафа.
2. Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
3. Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного моющего средства и затем насухо вытрите.
4. Протрите переднюю панель прибора влажным куском материи.

# Управление духовым шкафом

## Включение и выключение духового шкафа



1. Установите переключатель “Функции духового шкафа” на желаемую функцию.
2. Установите переключатель “Выбор температуры” на желаемую величину.  
Красная лампочка контроля работы светится все то время, пока печь находится в рабочем состоянии.  
Красная лампочка контроля температуры светится, пока печь разогревается.
3. Для отключения печи переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” установить на ноль.



### Воздушное охлаждение

Воздушное охлаждение включается автоматически, как только печь начинает работать, чтобы не допустить нагрева поверхностей прибора. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

## Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

### Подсветка духового шкафа

Эта функция позволяет освещать внутреннее пространство духового шкафа, когда Вам требуется, например, его вычистить.

Ни один нагревательный элемент не работает.

### Горячий воздух

Для **жарки и выпекания** на **одном, двух или трех уровнях** одновременно.

Устанавливайте температуру духового шкафа на 20-40 °С ниже, чем при нагреве сверху и снизу.

Работает задний нагревательный элемент и дополнительно включен вентилятор.

### Нагрев сверху и снизу

Для **выпечки и жарки на одном уровне**.

Работают верхний и нижний нагревательные элементы.

### Режим для пиццы

Для выпечки пиццы, пирогов с фруктами, булочек.

Работает задний нагревательный элемент и нижний нагрев, дополнительно работает вентилятор.

### Объемный турбо-гриль

Для **жарки** крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция пригодна также **для запекания в тесте** и **обжаривания**.

Нагревательный элемент гриля и вентилятор работают поочередно.

### Инфракрасный гриль

Для **жарки плоских продуктов**, располагаемых **в средней части гриля**, таких, например, как бифштексы, шницели, рыба или **тосты**.

Работает нагревательный элемент гриля.

### Инфракрасный гриль для большого количества продуктов

Предназначен для **жарки больших количеств плоских продуктов**, таких, например, как бифштексы, шницели, рыба или **тосты**.

Работает верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля.

### Нагрев сверху

Для **придания корочки** хлебным, кондитерским изделиям и **суфле**.

Работает верхний нагревательный элемент.

### Нагрев снизу

Для **допекания** пирогов с **хрустящей корочкой на нижней поверхности**.

Работает нижний нагревательный элемент.

### Пиролиз

Для пиролитического самоочищения духового шкафа.

Остатки загрязнений при этом сжигаются в духовом шкафу и после остывания духового шкафа легко удаляются тканью.

Духовой шкаф нагревается прим. до 500 °С.

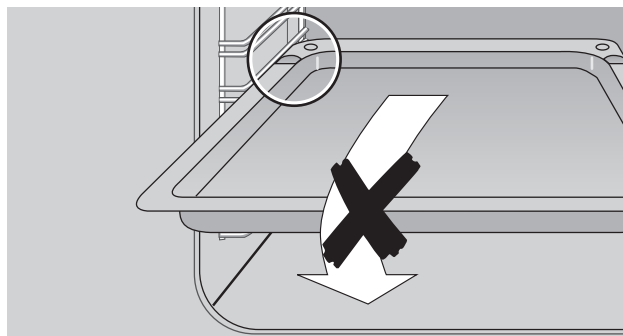
## Установить решетку, противень и универсальный противень

### Установить противень и универсальный противень:

На противнях справа и слева есть небольшие выпуклости. Эти выпуклости предохраняют от переворачивания и должны всегда находиться сзади при установке противня.

### Установить решетку:

Установить решетку на нужный уровень.



## Установка/снятие жирового фильтра

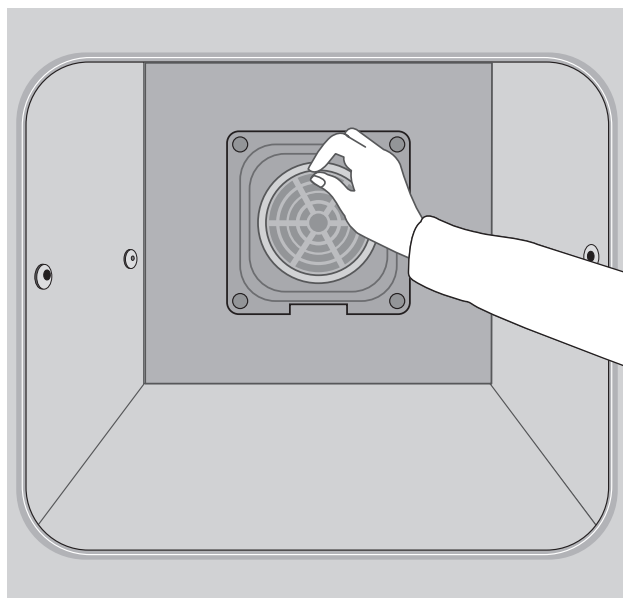
Жировой фильтр предназначен для защиты нагревательного элемента на задней стенке внутренней камеры духового шкафа.

### Установка жирового фильтра

Возьмите жировой фильтр за ручку и установите оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).

### Снятие жирового фильтра

Возьмите жировой фильтр за ручку и движением вверх выньте крепления из отверстий.



## Дополнительные функции

Можно установить будильник **или** температуру внутри мяса.

### Будильник

Для установки короткого времени.

### Термощуп для мяса

Для установки температуры внутри мяса.



### Общие указания

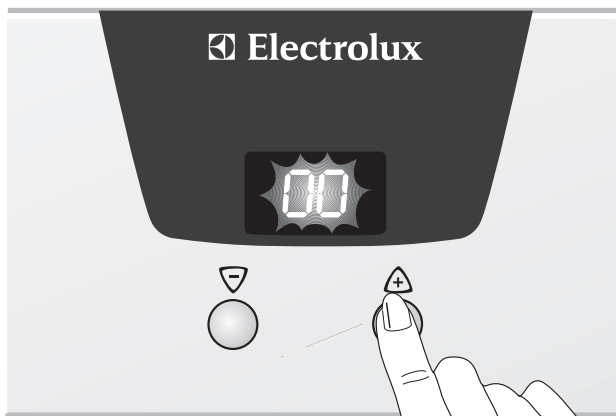
- После выбора функции индикатор мигает в течение 5 секунд. В течение этого времени необходимо сделать выбор между  $\Delta$  или  $\nabla$ .
- После того, как вы установили нужное время, показания на дисплее мигают еще в течение 5 секунд. Начинается отсчет установленного времени.
- Звуковой сигнал можно прервать нажатием любой кнопки.
- Нужная функция и температура духового шкафа могут быть установлены до или после установки функции часов.
- По истечении времени приготовления блюда переключатель функции духового шкафа и выбора температуры снова установите на ноль.

## Будильник

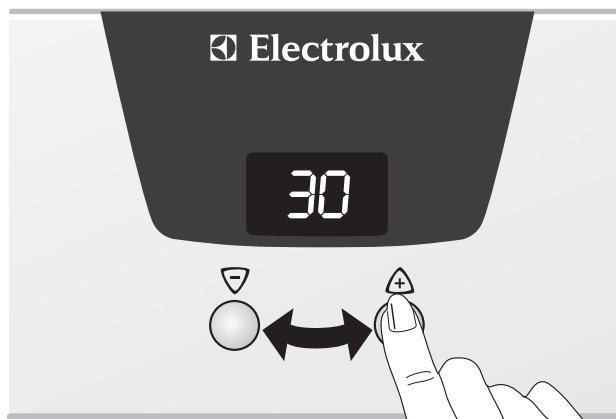


Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Нажать любую клавишу. На табло мигает "00".

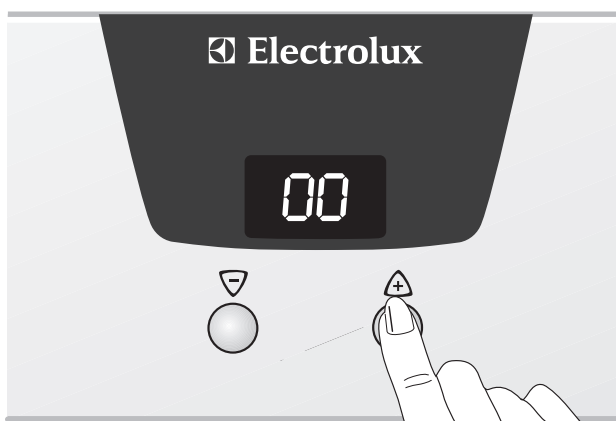


2. В течение 5 секунд кнопками  $\Delta$  или  $\nabla$  задать необходимое короткое время (макс. 99 минут). Через 5 секунд на регистрационном табло появляется оставшееся время.



По истечении времени, появляется "00" и в течение 2 минут звучит сигнал.

3. Звуковой сигнал прерывается нажатием любой клавиши.



## Термощуп для мяса


По достижении заданной температуры внутри мяса раздается сигнал.

### Духовой шкаф не выключается!

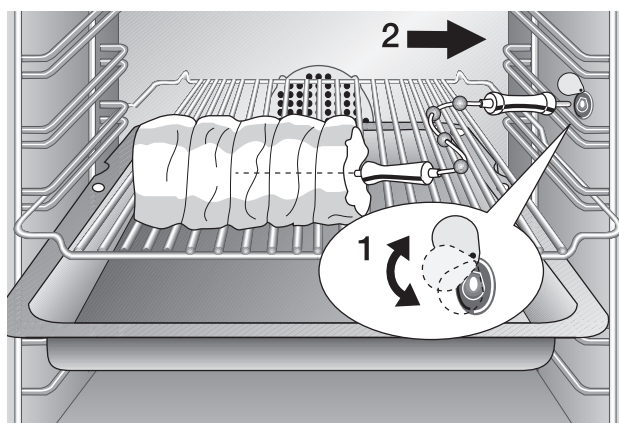
Использование термощупа целесообразно при верхнем/нижнем нагреве, горячем воздухе и турбо-гриле.

**Необходимо** учитывать два значения температуры:


- температуру духового шкафа: см. таблицу для жарки.
- температуру внутри мяса: см. таблицу рекомендуемой температуры внутри.

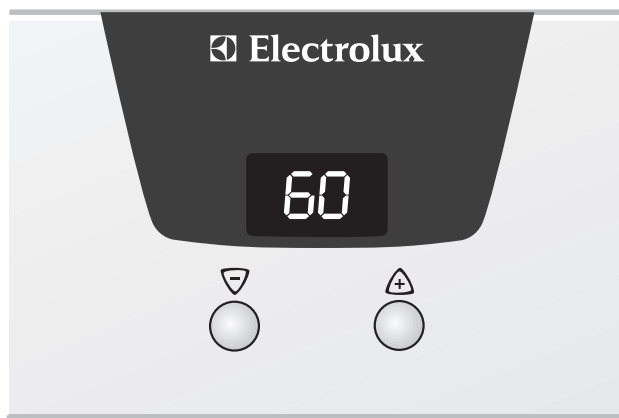
 **Внимание:** можно использовать только термощуп для мяса из комплекта прибора! В случае замены использовать только оригинальную запасную деталь!



1. Острие термощупа по возможности полностью ввести в приготавливаемый кусок, так, чтобы острие находилось в центре.
2. Вилку термощупа вставить до конечной отметки в разъем на боковой стенке духового шкафа.
3. Установить нужную функцию и температуру духового шкафа.

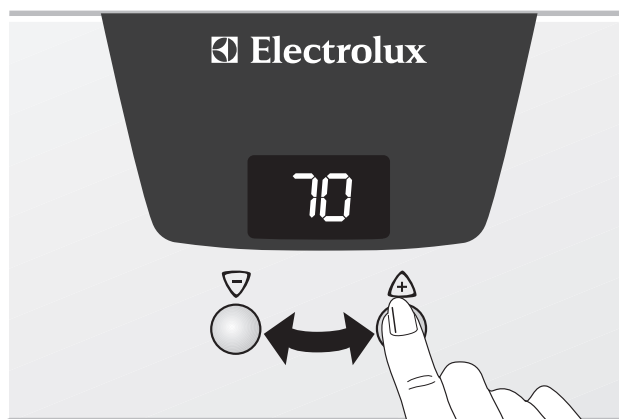


На табло высвечивается рекомендуемая температура.

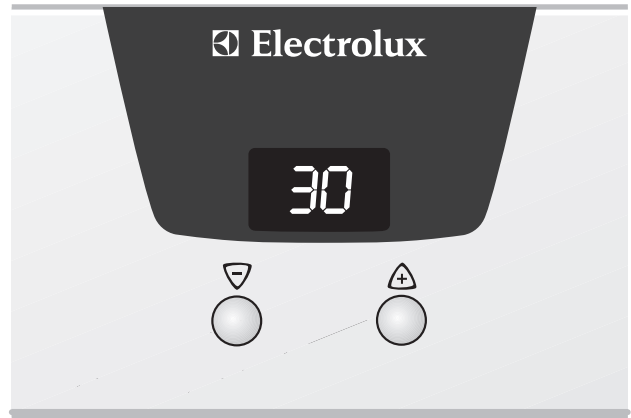
 Температура внутри мяса индицируется на дисплее, начиная с 30 градусов.



4. Необходимую температуру внутри мяса установить кнопками  или .



Примерно через 5 секунд на дисплее появляется действительная температура внутри мяса.



Как только действительная температура внутри мяса сравнялась с заданной температурой, раздается звуковой сигнал.

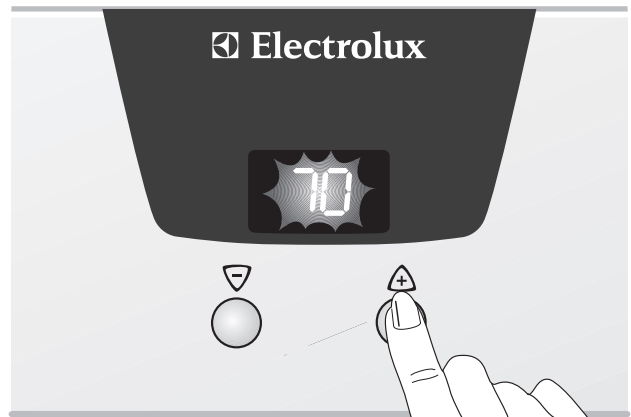
Для прерывания сигнала нажать любую кнопку.



**Внимание:** термощуп для мяса горячий! Извлекая вилку и наконечник, будьте осторожны, есть опасность ожога!



**Духовой шкаф не выключается!**

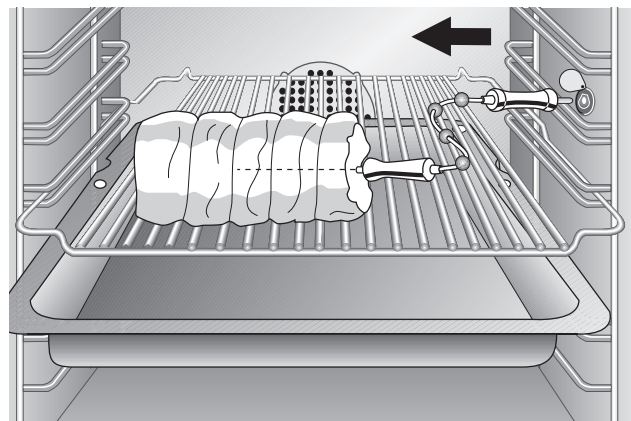


5. Вытащить вилку термощупа из разъема, затем вынуть мясо вместе с термощупом из духового шкафа.

6. Отключить функции духового шкафа и температуру.

Контроль и изменение установленной температуры внутри мяса:

- При однократном нажатии кнопок + или - высвечивается установленная температура внутри мяса.
- При многократном нажатии кнопок + или - возможно дополнительное изменение выбранной температуры.



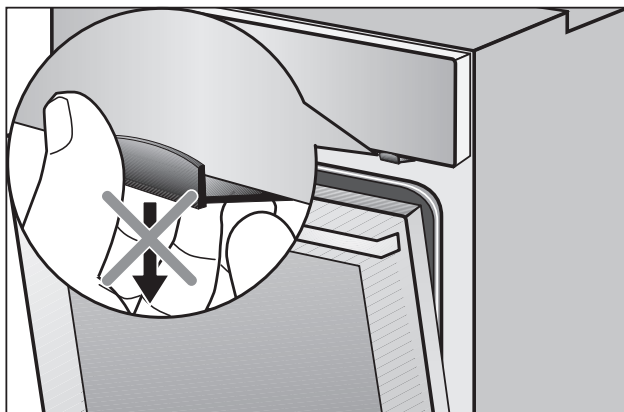
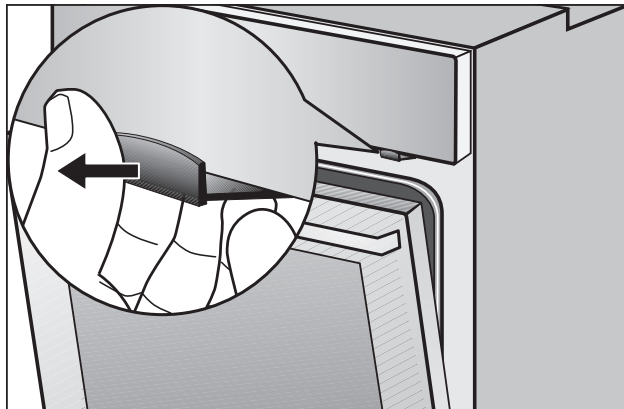


# Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

## Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



## Открытие дверцы духового шкафа

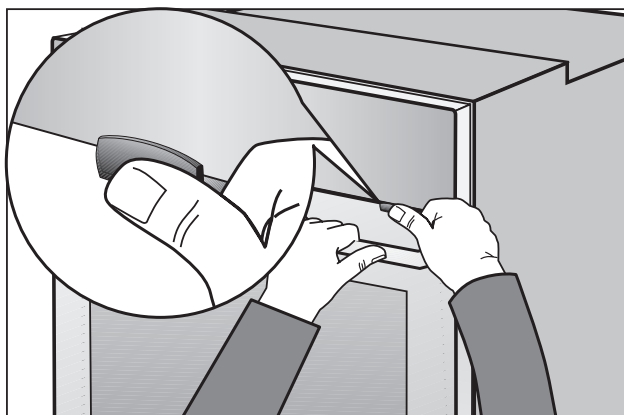
1. Прижать дверцу
2. Прижать и не отпускать задвижку
3. Открыть дверцу

## Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

## Разблокировка дверцы духового шкафа



Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.



Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.

# Инструкции, таблицы и советы



## Выпекание

Для выпекания использовать функцию духового шкафа горячий воздух  или верхний/нижний нагрев .





**При выпекании снимите жировой фильтр,** т.к. он увеличивает продолжительность выпекания, а поверхность подрумянивается неравномерно.

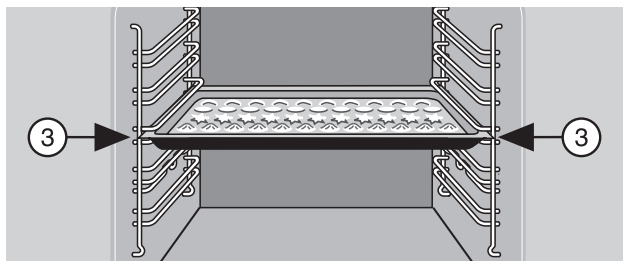
### Формы для выпечки

- Для верхнего/нижнего нагрева  подходят формы из темного металла и формы с покрытием.
- Для горячего воздуха  подходят также формы из светлого металла, стекла и керамики.

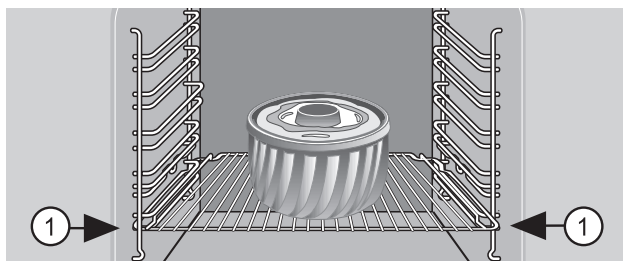
### Уровни вставки противней

- При верхнем/нижнем нагреве  возможно выпекание на одном уровне.
- Горячим воздухом  можно выпекать сухое, плоское печенье одновременно на 3 противнях.

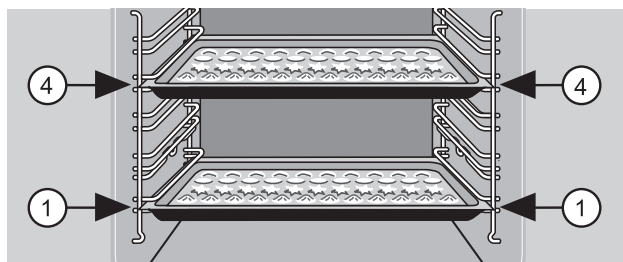
1 противень: напр. уровень 3



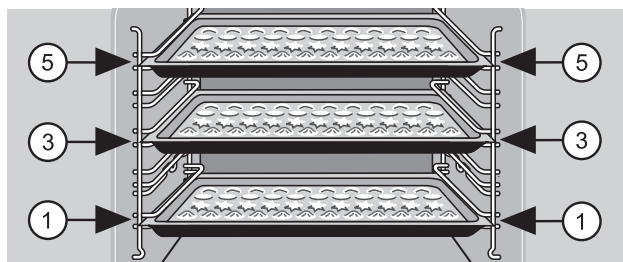
1 форма для выпечки: напр. уровень 1



2 противня: уровни 1 и 4





3 противня: уровень 1, 3 и 5





## Общие рекомендации

- Помните, что отсчет уровней установки противней ведется снизу вверх.
- Вставляйте противень в духовой шкаф скосом вперед!
- Выпечку в формах ставить всегда в центр решетки.
- При использовании режимов горячий воздух  или верхний/нижний нагрев  можно ставить на решетку рядом две формы одновременно. Время выпечки увеличивается незначительно.

## Рекомендации к таблице выпекания

В таблицах Вы найдете выбор блюд и необходимые для их приготовления данные о температуре, времени готовности и уровнях установки противней.

- Температура и время выпекания носят рекомендательный характер и зависят от состава теста, его количества и формы выпечки.
- Рекомендуем в первый раз устанавливать меньшую температуру, и лишь по необходимости, напр. если требуется большая степень подрумянивания, или процесс выпекания затягивается, задать более высокую температуру.
- Если Вы не находите конкретных данных для своего рецепта, ориентируйтесь на аналогичное изделие.
- При выпекании пирогов на противнях или в формах на нескольких уровнях время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажная выпечка (напр. пицца, пироги с фруктами и т.д.) выпекаются на одном уровне.
- Разница высоты выпекаемых изделий может стать причиной различной степени подрумянивания. В этом случае **не меняйте, пожалуйста, температурный режим.** Румяная корочка выравнивается в процессе выпекания.



При длительном выпекании Вы можете примерно за 10 минут до окончания выключить духовой шкаф, с тем, чтобы использовать остаточное тепло.

Данные таблиц действительны для помещения в холодный духовой шкаф, если нет других рекомендаций.

## Таблица для выпекания

### Время выпекания носит рекомендательный характер

Рекомендуемый способ приготовления, высота установки противней и температура **выделены жирным шрифтом**

Вид выпечки	Горячий воздух				Время выпекания в минутах	Верхний/нижний нагрев	
	Температура в °С	Уровень вставки снизу				Температура в °С	Уровень вставки снизу
		1 уровень	2 уровня	3 уровня			
<b>Смешанное тесто</b>							
Пирог кольцом	150-170	1	—	—	50-70	<b>160-180</b>	<b>1</b>
Пирог Мадейра (прямоугольная форма)	140-160	1	—	—	70-80	<b>150-170</b>	<b>1</b>
Основа для фруктов	150-170	3	—	—	20-25	<b>170-190</b>	<b>2</b>
Очень нежный яблочный торт	150-170	1	—	—	45-60	<b>170-190,</b> предварительный нагрев	<b>1</b>
Быстрый пирог	150-170	3	—	—	20-30	180-190	3
<b>Песочное, сдобное тесто</b>							
Творожный торт	140-160	1	—	—	60-90 + 10 мин. Остаточное тепло	170-190	1
Закрытый фруктовый торт	150-170	1	—	—	50-60	170-190	1
Творожный пирог на противне	—	—	—	—	50-70	160-180	2
<b>Слоеное тесто</b>							
Франц. яблочный торт	150-170, предварительный нагрев	1	—	—	40-50	<b>190-200,</b> предварительный нагрев	<b>1</b>
<b>Бисквитное тесто</b>							
Бисквитный торт (DIN)	150-170,	1	—	—	25-40	<b>160-180</b>	<b>2</b>
Фруктовый флан	150-160, предварительный нагрев	3	4+1	—	25-30	<b>170-180,</b> предварительный нагрев	<b>3</b>
Бисквитный рулет	150-170, предварительный нагрев	3	—	—	10-15	<b>180-200,</b> предварительный нагрев	<b>3</b>
<b>Дрожжевое тесто</b>							
Пирог кольцом	<b>150-170</b>	<b>1</b>	—	—	45-60	160-180	1
Дрожжевая плетенка/-крендель, штрицель	150-170	3	—	—	30-40	<b>170-190</b>	<b>3</b>

Вид выпечки	Горячий воздух				Время выпекания в минутах	Верхний/нижний нагрев	
	Температура в °С	Уровень вставки снизу				Температура в °С	Уровень вставки снизу
		1 уровень	2 уровня	3 уровня			
Эклеры/ пирожки с глазурью	160-180	3	—	—	25-30	190-200, предварительный нагрев	1 уровень 3
Посыпанный пирог	<b>150-170</b>	<b>3</b>	4+1	—	20-40	180-190	3
Посыпанный яблочный пирог (DIN)	150-170	3	—	—	35-50	<b>170-190</b>	<b>3</b>
Творожный пирог (на противне)	150-170	3	—	—	45-50	<b>170-190</b>	<b>3</b>
Рождественский пирог (500 г муки)	<b>150-170,</b> предварительный нагрев	<b>3</b>	—	—	40-70	160-180, предварительный нагрев	3
Пицца (круглый противень для пирогов)	230-250, предварительный нагрев	1	—	—	10-25	250-270, предварительный нагрев	1
<b>Мелкая выпечка</b>							
Меренги	80-90, предварительный нагрев	3	—	—	150-180	80-90	3
Миндальные пирожные	<b>100-120</b>	<b>3</b>	4+1	—	20-30		3
Оладьи	140-160	—	4+1	5+3+1	15-30	150-170	3
Ореховое печенье	—	—	—	—	25-35	160-180	2
Слоеное печенье	160-180, предварительный нагрев	3	4+1	—	20-30	<b>180-200,</b> предварительный нагрев	<b>3</b>
Дрожжевые плюшки	160-180, предварительный нагрев	3	4+1	—	20-40	<b>170-190,</b> предварительный нагрев	<b>3</b>
<b>Горелое тесто</b>							
Воздушное печенье	160-180	3	4+2	—	25-40	<b>190-210,</b> предварительный нагрев	<b>3</b>
<b>Тертое тесто</b>							
Швейцарский пирог с яблоками	—	—	—	—	35-50	210-230, предварительный нагрев	1
Швейцарский пирог с сыром	—	—	—	—	40-50	210-230, предварительный нагрев	1
Пирог со шпинатом-/и овощами, Quiche Lorraine	—	—	—	—	40-60	190-210, предварительный нагрев	1

Вид выпечки	Горячий воздух				Время выпекания в минутах	Верхний/нижний нагрев	
	Температура в °С	Уровень вставки снизу				Температура в °С	Уровень вставки снизу
		1 уровень	2 уровня	3 уровня			
<b>Хлеб и булочки</b>							
Деревенский хлеб	170-190, предварительный нагрев	3	—	—	45-60	190-210, предварительный нагрев	3
Белый хлеб	<b>170-190</b> , предварительный нагрев	<b>2</b>	—	—	40-50	180-200, предварительный нагрев	1
Круглый хлеб, питта	—	—	—	—	15-25	230-250, предварительный нагрев	2
Вермишелевая запеканка	180-200	1	—	—			
Картофельная запеканка	180-200	2	—	—			
<b>Запеченные блюда</b>							
Гавайский тост	200-220	3	—	—	14-16	240-260	3

## Глубоко замороженные продукты

Горячий воздух + верхний/нижний нагрев			
Вид выпечки	температура в °C	Уровень вставки снизу	Время выпекания в минутах
Пицца (замороженная)	по данным производителя на упаковке	<b>положить на решетку</b> вниз установить противень (уровень вставки в соответствии с рекомендациями производителя на упаковке)	по данным производителя на упаковке

**Соблюдать рекомендации изготовителя также и для других глубоко замороженных продуктов.**



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.


Указанное время выпекания носит рекомендательный характер

Вид выпечки	Режим пиццы		
	Температура в °С	Высота уровня снизу	Время выпечки в минутах
<b>Песочное тесто</b>			
Творожный торт (750 г творога, форма, 26 см)	150-160	2	60-90 + 10 мин. Остаточное тепло
Закрытый фруктовый торт	150-160	2	45-60
Ватрушка на противне	150-160	2	45-55
Пирог со смородиной, основу выпекать отдельно	160-170	2	15
Довести до готовности смородиновый пирог	150-160	2	30
<b>Слоеное тесто</b>			
Французский яблочный торт	160-170, предварительный нагрев	2	40-45
<b>Дрожжевое тесто</b>			
Творожный пирог	150-160	2	35-45
Пицца	220, предварительный нагрев	1	15-20
<b>Мелкие печеные изделия</b>			
Ореховое печенье	160-170	1	25
<b>Тертое тесто</b>			
Лепешки с шпинатом	190-200	2	30-35
<b>Хлеб и булочки</b>			
Хлеб	200-220, предварительный нагрев	2	21
<b>Запеканки и суфле</b>			
Запеченная капуста	180-200	1	30
Макароны с зеленью	180-200	1	37
<b>Замороженные блюда</b>			
Вид выпечки	Температура в °С	Уровень вставки снизу	Время выпечки в минутах
Пицца мороженая	по данным производителя на упаковке	<b>положить на решетку гриля,</b> подставить противень для выпекания (высоту установить по данным производителя на упаковке)	по данным производителя на упаковке

Данные производителя соблюдать также для всех остальных замороженных продуктов.



# Жарка

Для жарки использовать функцию духового шкафа горячий воздух .

## Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термоустойчивая посуда (соблюдать указания изготовителя).
- При использовании посуды с ручками из синтетического материала следить, чтобы они были термоустойчивыми (соблюдать указания изготовителя!).
- Большие куски **можно жарить прямо в универсальном противне или на решетке с подставленным под нее универсальным противнем** (напр. индейка, гусь, 3-4 цыпленка, 3-4 свиные ножки).
- Все постные сорта мяса мы советуем жарить **в жаровне с крышкой** (напр. телятина, маринованная или тушеная говядина, замороженное мясо). При таком способе мясо остается сочным.
- Все сорта мяса, на которых должна быть румяная корочка, Вы можете жарить **в жаровне без крышки** (напр. свинина, рубленое мясо, баранина, баранье жаркое, утка, 1-2 свиных ноги, 1-2 цыпленка, мелкая птица, ростбиф, филе, дичь).





**Совет:** При жарке в посуде духовой шкафа загрязняется меньше!



## Рекомендации к таблице жарки

В таблице Вы найдете данные о различных сортах мяса, наиболее подходящих для них функциях духового шкафа, режимах температур, времени приготовления и уровнях установки противней. Данные носят рекомендательный характер.

- Мы рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **начиная от 1 кг**.
- В целом, для очень постного мяса, как например, рыба или дичь, особенно подходит функция верхний/нижний нагрев . Для всех остальных сортов мяса (в особенности для птицы) мы советуем функцию горячий воздух .
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося сока или жира, советуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости мясо (через 1/2 - 2/3 времени приготовления) перевернуть.



**Совет:** Большие куски мяса и птицы во время приготовления постоянно поливать образовавшимся соком. Благодаря этому Вы добьетесь лучшего результата.



Выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания времени жарки, чтобы использовать остаточное тепло.

## Таблица жарки

Противень или универсальный противень установить на первом уровне.



Продукт для жарки	Горячий воздух			
	Температура в °С	Уровень вставки снизу		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
<b>Свинина</b>				
1 кг свинины (ветчина, рулет), на см толщины	150-160	2	—	14-20
Кассельская свинина, на см высоты	150-160	2	—	10-15
Мясной рулет	160-170	2	—	60-70
<b>Говядина</b>				
Жареная говядина, на см толщины	150-160	2	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200, предварительный нагрев	2	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200, предварительный нагрев	2	—	8-10
<b>Телятина</b>				
Жареная телятина, на см толщины	170-180	2	—	14-17
<b>Баранина</b>				
Баранья нога (1800 г)	170-180	2	—	90
<b>Птица</b>				
1 кг жаркого из индейки, на см толщины	150-160	2	—	11-15
Мелкие мясные продукты на противне				
Колбаски, Кордон Блю	220-230, предварительный нагрев	3	4+1	5-8
Жареные колбаски	220-230, предварительный нагрев	3	4+1	12-15
Эскалопы или котлеты, панированные	240-250, предварительный нагрев	3	4+1	13-15
Фрикадельки	210-220, предварительный нагрев	3	4+1	15-20
<b>Рыба</b>				
Форель, на каждые 200-250 г	190-200	3	—	20-25
4 филе форели (каждая по 200 г)	170-180	3	—	20-25
Филе судака, панированное (общий вес примерно 1 кг)	190-200	3	—	25-30

Продукт для жарки	Горячий воздух			
	Температура в °С	Уровень вставки снизу		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
<b>Птица</b>				
Цыпленок	150-160	2	—	55-60
Утка (2000-2500 г)	150-160	2	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	2	—	150-180

## Таблица для термощупа для мяса

Продукты	Температура жаркого
<b>Говядина</b>	
Тушеное (предварительно маринованное) мясо	90 - 95 °С
Филе с кровью (по-английски)	45 - 50 °С
средне прожаренное (медиум)	60 - 65 °С
хорошо прожаренное	75 - 80 °С
<b>Свинина</b>	
Свиная лопатка, окорок, корейка	80 - 82 °С
Котлета (из спинной части), копченая корейка	75 - 80 °С
Рубленое мясо	75 - 80 °С
<b>Телятина</b>	
Телячье жаркое	75 - 80 °С
Телячья нога	85 - 90 °С
<b>Баранина</b>	
Баранья нога	80 - 85 °С
Баранья лопатка	80 - 85 °С
Баранье жаркое, баранья нога	75 - 80 °С
<b>Дичь</b>	
Заячьи спинки	70 - 75 °С
Заячьи ножки	70 - 75 °С
Целый заяц	70 - 75 °С
Вырезка из спинной части лани/оленя	70 - 75 °С
Нога лани/оленя	70 - 75 °С

## Жарка на гриле

Для жарки на гриле использовать функцию духового шкафа инфракрасный гриль  или большой инфракрасный гриль  с установкой температуры.



**Внимание:** жарить на гриле только с закрытой дверцей духового шкафа.



Пустой духовой шкаф с функцией гриля **всегда предварительно прогревать в течение 5 минут!**

### Рекомендации к таблице жарки на гриле

Время жарки на гриле носит рекомендательный характер и зависит от сорта и качества мяса или рыбы.

- Для жарки на гриле особенно подходят плоские куски мяса и рыбы.
- Жарящиеся на гриле продукты перевернуть по прошествии примерно половины времени жарки.

### Посуда для гриля

- Для жарки на гриле использовать вместе решетку и универсальный противень.

### Уровни установки

- Для жарки на гриле плоских продуктов преимущественно **использовать 4 уровень духового шкафа снизу.**

## Жарка на турбо-гриле

Блюдо	Функция	Температура в °C	Универсальный противень	Решетка гриля	Время жарки на гриле в минутах	Через... минут перевернуть
			Уровень вставки снизу			
Цыпленок (900-1000 г)	Объемный турбо-гриль	160	1	2	50-60	25-30
Фаршированный, жареный свиной рулет (2000 г)	Объемный турбо-гриль	160	1	2	90-95	45
Вермишелевая запеканка	Объемный турбо-гриль	180	—	2	30	—
Панированная картофельная запеканка	Объемный турбо-гриль	200	1	3	20-23	—
Гnocчи, панированный	Объемный турбо-гриль	180	1	3	20-23	—
Цветная капуста с сырным соусом	Объемный турбо-гриль	200	—	3	15	—

## Инфракрасный гриль

Всегда проводите предварительный нагрев духового шкафа в течение 5 минут

Продукты для гриля	Функция	температура а °C	универсальны й противень	Решетка для гриля	время поджаривания на гриле в минутах	
					1. сторона	2. сторона
			уровень духового шкафа снизу			
4-8 свиные котлеты	Большой инфракрасный гриль	275	1	4	15	10
2-4 свиные котлеты	Инфракрасный гриль	275	1	4	12	12
Маринованные свиные стейки	Большой инфракрасный гриль	275	1	4	12	12
Бифштекс из филе, с кровью	Инфракрасный гриль	275	1	4	5-7	4-6
4 бифштексы из филе, средних размеров	Большой инфракрасный гриль	275	1	4	6-8	5-7
2 половинки цыпленка	Инфракрасный гриль	250	1	4	15-20	15-20
4 половинки цыпленка	Большой инфракрасный гриль	250	1	3	15-20	15-20
1-4 куриных ноги	Большой инфракрасный гриль	250	1	4	20	10
4-6 куриных ноги	Большой инфракрасный гриль	250	1	4	20	15
Колбаски на гриле, до 6 штук	Инфракрасный гриль	275	1	4	5-10	5
Колбаски на гриле, более 6 штук	Большой инфракрасный гриль	275	1	4	5-10	5
Сардельки размеров, до 4 штук	Инфракрасный гриль	275	1	4	10	9
Сардельки размеров, до 6 штук	Большой инфракрасный гриль	275	1	4	10	9
Целая рыба	Большой инфракрасный гриль	250	1	3	10	—
Хлеб для тостов (без добавок)	Большой инфракрасный гриль	275	1	4	1-2	1-2

# Консервирование

Для консервирования использовать функцию духового шкафа нагрев снизу.

## Посуда для консервирования

- Для консервирования использовать только посуду промышленного изготовления и одинакового размера.



**Посуда с завинчивающимися крышками или байонетного типа, а также металлические банки не пригодны для консервирования.**

## Уровни вставки

- Для консервирования использовать **1 уровень духового шкафа снизу.**

## Рекомендации по консервированию

- Для консервирования используйте противень для выпечки. На нем помещается до шести 1 литровых банок.
- Все банки должны быть одинаково заполнены и закрыты.
- Банки поставьте в духовой шкаф так, чтобы они не касались друг друга.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу образовывалось достаточно влаги.
- Как только в первых банках начнет закипать жидкость (на 1-литровые банки 35-60 минут), выключить духовой шкаф или поставить температуру на 100 °С (см. таблицу).

## Таблица для консервирования

Указанное время консервирования и температура имеют рекомендательное значение

Продукты для стерилизации	Температура в °С	Довести до кипения мин.	Варить дальше при 100°С мин.	Оставить в выключенном духовом шкафу мин.
<b>Ягоды</b>				
клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	-	-
зеленый крыжовник	160-170	35-45	10-15	-
<b>Фрукты с косточками</b>				
груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15	-
<b>Овощи</b>				
морковь	160-170	50-60	5-10	60
грибы	160-170	40-60	10-15	60
огурцы	160-170	50-60	-	-
овощная смесь	160-170	50-60	15	-
кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20	-
бобы	160-170	50-60	-	-
<b>Сливовый джем</b>	160-170 50	45 -	6-8 часов	- -

## Сушка горячим воздухом

Используйте решетки, покрытые бутербродной или пергаментной бумагой.

Результат будет лучше, если через половину положенного времени сушки Вы выключите духовой шкаф, откроете его и остудите, лучше всего в течение ночи. Затем доведите сушеные продукты до готовности.

	Температура в °С	Время в часах (рекомендуемое)
<b>Овощи</b>		
Бобы	60-70	6-8
Перец стручковый (полоски)	60-70	5-6
Суповые овощи	60-70	5-6
Грибы	50-60	6-8
Зелень	40-50	2-3
<b>Фрукты</b>		
Сливы	60-70	8-10
Абрикосы	60-70	8-10
Яблочные дольки	60-70	6-8
Груши	60-70	6-9



# Мытье и уход



**Предупреждение:** По соображениям безопасности при мытье прибора **воспрещается** использовать приспособления для чистки паром или моющие средства, распыляемые при высоком давлении!

## Прибор снаружи

Переднюю панель прибора оботрите мягкой салфеткой с теплым раствором щелочного моющего средства.

- Не используйте никаких активных химических моющих средств, острых или шершавых приспособлений для мытья.
- Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

## Внутренняя камера духового шкафа



**Предупреждение:** Перед мытьем духового шкафа его следует выключить и дать ему охладиться.

Мойте прибор после каждого использования. Благодаря этому загрязнения легче удаляются, потому что не пригорают к поверхности.

1. Для мытья духового шкафа включите подсветку внутренней камеры.
2. После каждого использования протирайте духовой шкаф раствором щелочного моющего средства, а затем насухо вытирайте. Не используйте для мытья духового шкафа скребки или жесткие мочалки.



Сильные загрязнения удаляйте специальным моющим средством для духового шкафа.



**Внимание:** Если Вы пользуетесь спреем для мытья духового шкафа, обязательно следуйте указаниям изготовителя спрея!

## Оснащение

Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, противень, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

## **Жировой фильтр**

- 1.** Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
- 2.** При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

## Проведение пиролитической очистки



**Внимание!** В процессе работы духовой шкаф становится очень горячим. Не допускать детей близко к духовому шкафу.



**Внимание!** Перед проведением пиролиза вынуть все выдвижные части, подвесные решетки и жировой фильтр из духового шкафа.



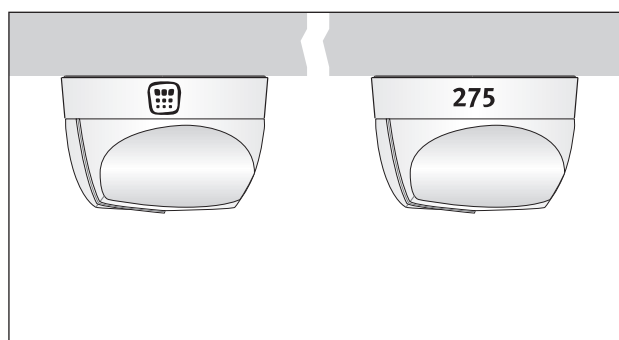
В случае, если Вы используете специальные **телескопические направляющие духового шкафа**, необходимо их **извлечь из шкафа до проведения пиролиза**.

1. Крупные частицы загрязнений предварительно удалить вручную.
2. Установить переключатель функций духового шкафа на режим пиролиза.
3. Переключатель выбора температуры повернуть до упора вправо. Процесс пиролиза начинается через несколько секунд и автоматически выключается через 2 часа и 30 минут.



В процессе пиролиза дверь заблокирована и подсветка духового шкафа отключена. Контрольная лампа температуры горит до тех пор, пока дверца не разблокируется.

4. По окончании пиролиза все переключатели установить в нулевую позицию.
5. Когда духовой шкаф остынет, вытереть его влажной тканью.

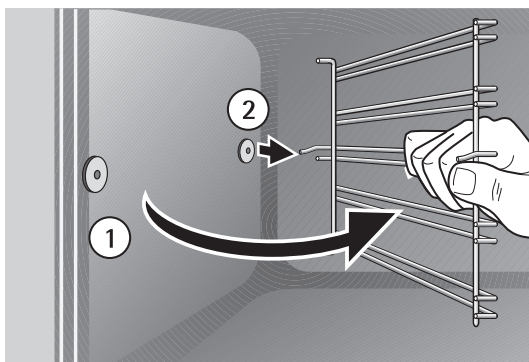
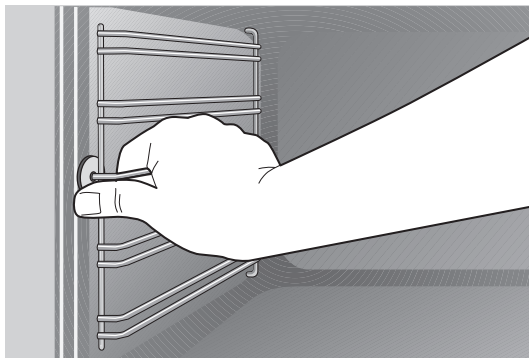


## Опорные боковые решетки

Для того, чтобы вымыть боковые стенки, можно снять опорные боковые решетки для противней справа и слева во внутренней камере духового шкафа.

### Как снять опорные боковые решетки для противней

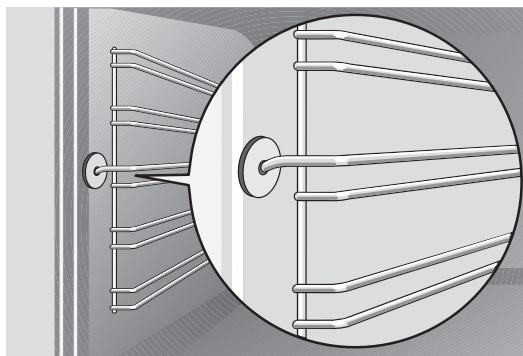
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



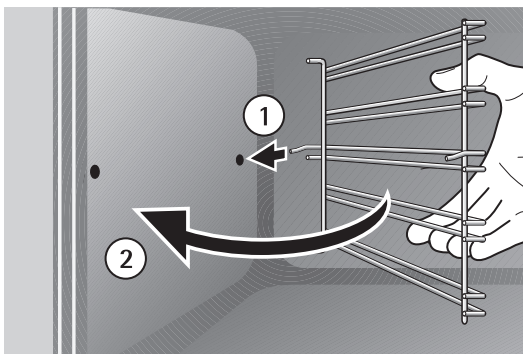
### Как вставить опорные боковые решетки для противней



**Важно!** Закругления направляющих должны оказаться спереди!



Вставляя решетки, сначала навесьте их сзади на прежнее место (1), потом установите их спереди и прижмите (2).



## Подсветка духового шкафа



**Внимание:** Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа необходимо:

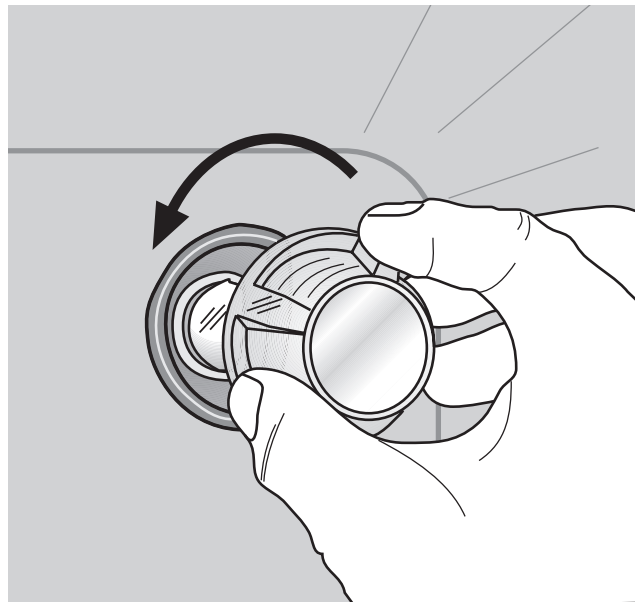
- Отключить духовой шкаф!
- Выкрутить предохранители на электрощитке или отключить их.



Для защиты лампы духового шкафа и стеклянной крышки положить на дно духового шкафа мягкую ткань.

### Заменить лампу духового шкафа/ почистить стеклянную крышку

1. Снять стеклянную крышку поворачивая её влево, затем почистить.
2. При необходимости:  
заменить **лампу духового шкафа на термостойчивую 40 Вт, 230 В, 300 °С.**
3. Поставить стеклянную крышку на место.

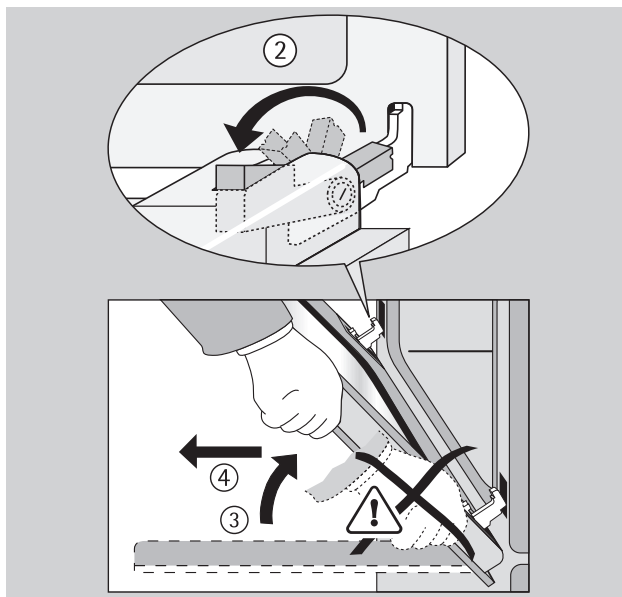


## Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа Вашего прибора снимается для проведения мытья.

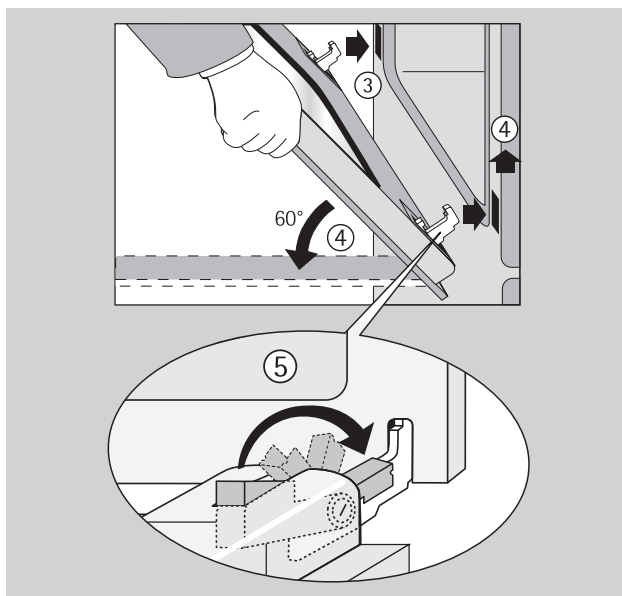
### Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Полностью** откройте **зажимный рычаг цвета латуни** на **обоих** шарнирах дверцы.
3. С двух сторон возьмитесь обеими руками за дверцу и, **преодолевая сопротивление**, закройте дверцу примерно на три четверти.
4. Выньте дверцу.  
(**Осторожно:** тяжелая!).
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, напр., на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



### Как надеть дверцу духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон двумя руками со стороны ручки.
2. Держите дверцу под углом припл. 60 °.
3. **Одновременно до конца** задвиньте шарниры дверцы в пазы справа и слева снизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, и потом полностью откройте ее.
5. Захлопните зажимный рычаг цвета латуни на обоих шарнирах дверцы, чтобы он принял исходную позицию.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



## Стекло дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа оборудована четырьмя стеклами. Внутренние стекла можно снимать для чистки.



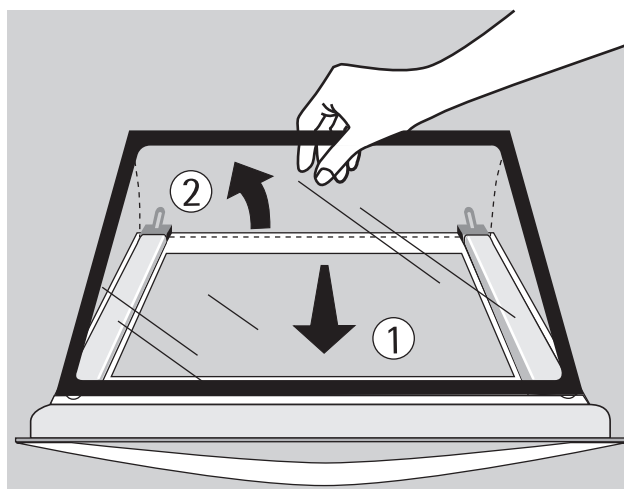
**Внимание:** Следующие действия выполняйте только при снятой дверце духового шкафа! В подвешенном состоянии дверь может при изъятии стекла за счет уменьшения собственного веса захлопнуться и поранить Вас.



**Внимание!** При силовом воздействии, прежде всего на края фронтального стекла, стекло может лопнуть.

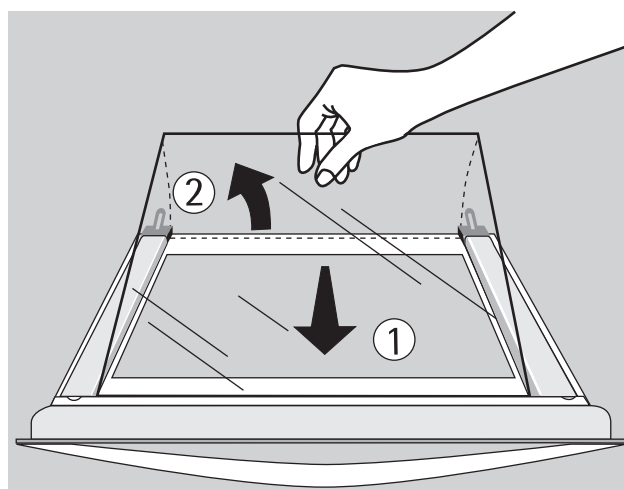
### Снять верхнее стекло дверцы

1. Снять дверцу духового шкафа и ручкой вниз положить на мягкую, ровную ткань.
2. Взять верхнее стекло за нижний край и, преодолевая сопротивление пружин, выдвинуть по направлению к ручке дверцы духового шкафа, пока оно не высвободится снизу.
3. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить его.



### Снять средние стекла дверцы

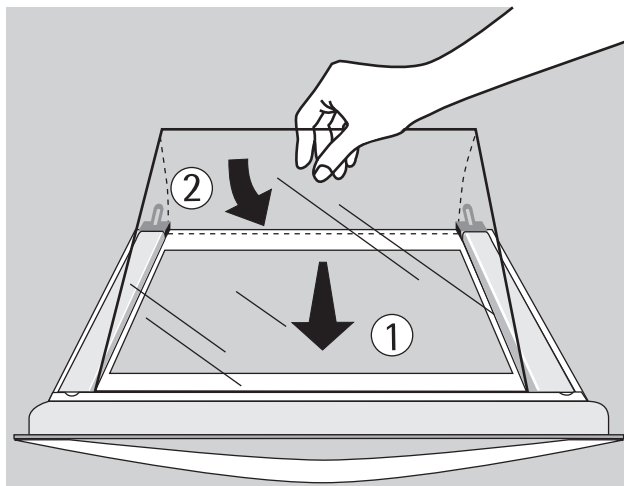
1. Поочередно взять средние стекла за нижний край и выдвинуть по направлению к ручке дверцы духового шкафа, пока они не высвободятся из нижних креплений.
2. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить их.



### Почистить стекла дверцы

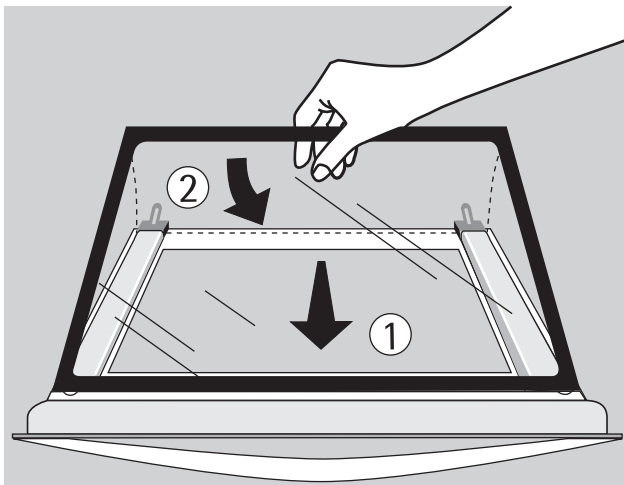
### Вставить средние стекла дверцы

1. Средние стекла поочередно с наклоном вставить в дверные профили со стороны ручки.
2. Среднее стекло опустить вниз и вставить до упора по направлению от нижнего края дверцы под нижнее крепление.



### Вставить верхнее стекло дверцы

1. Верхнее стекло вставить сверху наклонно в дверной профиль со стороны ручки.
2. Опустить стекло. Положить стекло, преодолевая сопротивление пружин со стороны ручки, перед профилем крепления у нижнего края дверцы **и задвинуть под профиль крепления.** Стекло должно сидеть прочно!



### Снова подвесить дверцу духового шкафа



## Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включить духовой шкаф.
	Не произведены нужные установки.	Проверить установки.
	Сработал предохранитель квартирного электрощита.	Проверить предохранители. Если предохранители срабатывают многократно, вызовите профессионального электромонтера.
Не работает освещение духового шкафа.	Перегорела лампа духового шкафа.	Заменить лампу духового шкафа (см. чистка и уход).

**Если Вы не можете устранить неполадку вышеуказанными мерами, обращайтесь к продавцу или в сервисную службу.**



**Внимание:** Ремонт прибора должны производить только специалисты! Неквалифицированный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.

При неправильном обслуживании визит специалиста по обслуживанию или специализированного продавца производится платно, даже если срок гарантии еще не истек.

**Рекомендации для приборов с металлической фронтальной поверхностью:**



Холодная фронтальная поверхность Вашего прибора может привести к тому, что при открывании дверцы во время или вскоре после выпекания или жарки внутренняя поверхность стекла может запотеть.

# Технические данные

## Размеры внутренней камеры духового шкафа

Высота x Ширина x Глубина	31 см x 41 см x 41 см
Объем (полезный объем)	52 л

## Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- Общеввропейским нормам EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 по безопасности электроприборов бытового назначения и стандарту
- DIN 60 350 и
- основным требованиям следующих российских стандартов: ГОСТ 27570.14-88, ГОСТ 23511-79, ГОСТ Р 50033-92 по потребительским свойствам бытовых электроплит.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3 по основным требованиям по электромагнитной совместимости (EMV).

**CE** Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 (Предписания по низкому напряжению)
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (Предписания по электро-магнитной совместимости EMV, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG).

# Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” Вы найдете перечень неполадок, которые Вы можете устранить самостоятельно. В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

## Речь идет о какой-либо технической неисправности?

Тогда обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр.

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Вы облегчите таким образом принятие сотрудником сервисного центра решения о том, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра.

Вы должны по возможности точно установить:

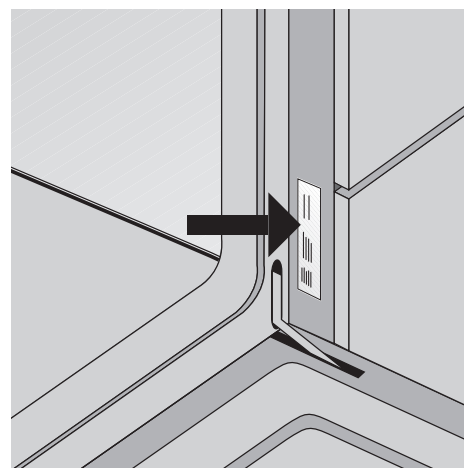
- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?

Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- Model-Code,
- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (8 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:

Model:	.....
PNC:	.....
S-No:	.....



## В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приехать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому напр., съездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.

