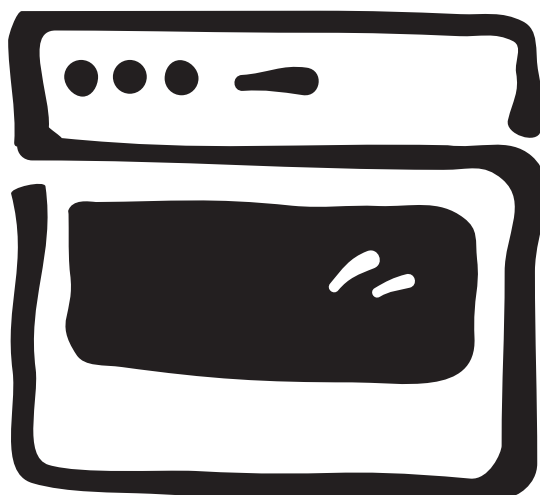


В с т р о е н н ы й э л е к т р и ч е с к и й
д у х о в о й ш к а ф

Инструкция по эксплуатации



EOB 6696

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкцию по эксплуатации”.

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

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. ...

На случай возникновения неполадок данная “Инструкция по эксплуатации” содержит указания по их самостоятельному устранению, см. раздел “Что делать, если...”.

Содержание

Техника безопасности	4
Утилизация отходов	5
Описание прибора	6
Общий вид	6
Регулировочная панель	7
Основное оснащение духового шкафа	7
Принадлежности духового шкафа	8
Перед первым использованием	9
Установка времени суток	9
Выбор языка	10
Установка яркости индикаций на табло	11
Чистка	12
Управление духовым шкафом	13
Электронное управление духовым шкафом	13
Функции духового шкафа	14
Установка решетки, противня и универсального противня	17
Установка/снятие жирового фильтра	17
Дополнительные функции	18
Функции часов	21
Прочие функции	27
Выключение табло времени	27
Устройство обеспечения безопасности детей	28
Блокировка кнопок	28
Автоматическое выключение духового шкафа	29
Механическая блокировка дверцы	30
Инструкции, таблицы и советы	31
Выпекание	31
Таблица для выпекания	33
Жарка	37
Таблица жарки	38
Таблица для термощупа для мяса	39
Жарка на гриле	40
Инфракрасный гриль	40
Жарка на турбо-гриле	41
Размораживание	42
Таблица для размораживания	42
Консервирование	43
Сушка горячим воздухом	44
Рецепты	45
Мытье и уход	50
Прибор снаружи	50
Внутренняя полость духового шкафа	50
Оснащение	50
Жировой фильтр	50
Опорные боковые решетки	51
Подсветка духового шкафа	52
Мытье духового шкафа	53
Дверца духового шкафа	54
Стекло дверцы духового шкафа	55
Что делать, если	57
Технические данные	58
Размеры внутренней камеры духового шкафа	58
Требования, стандарты, предписания	58
Сервисная поддержка	59

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 противень, 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 фторхлоруглеродов.

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.

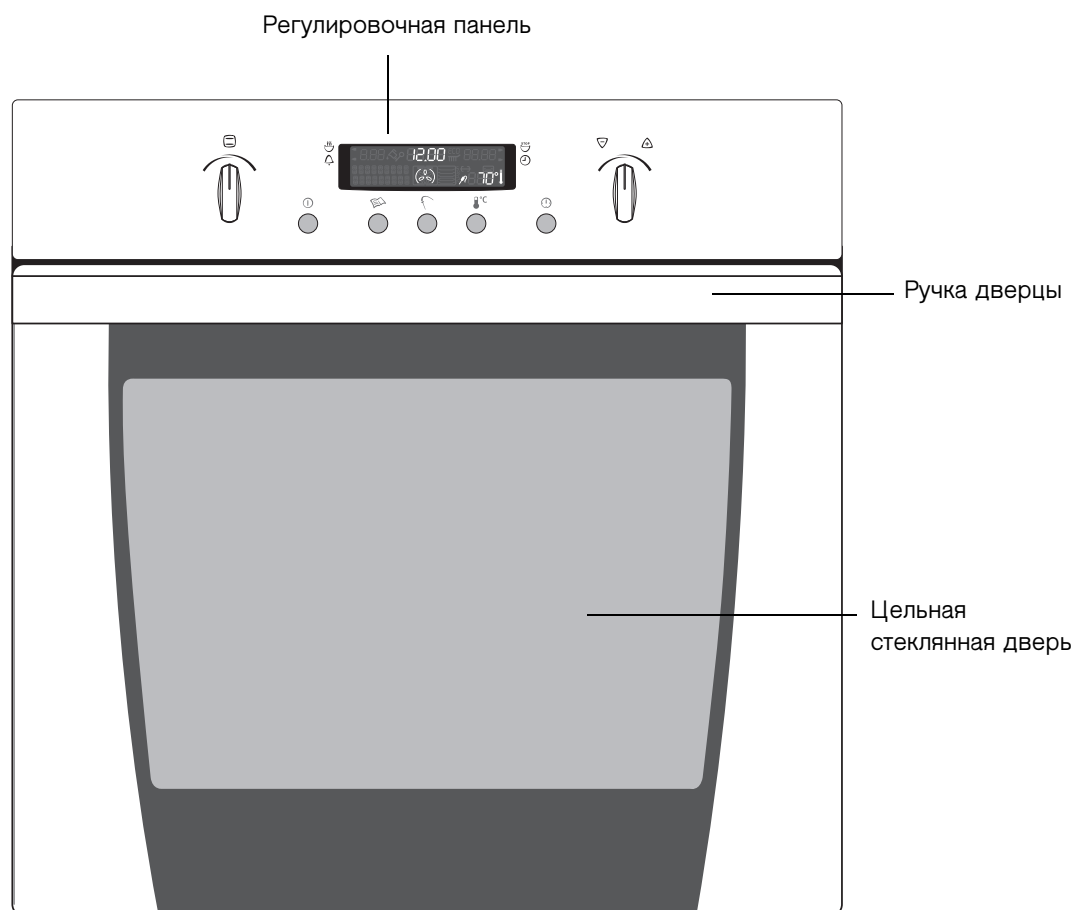
Вытащите штепсель электрического подключения прибора, отрежьте сетевой кабель.

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

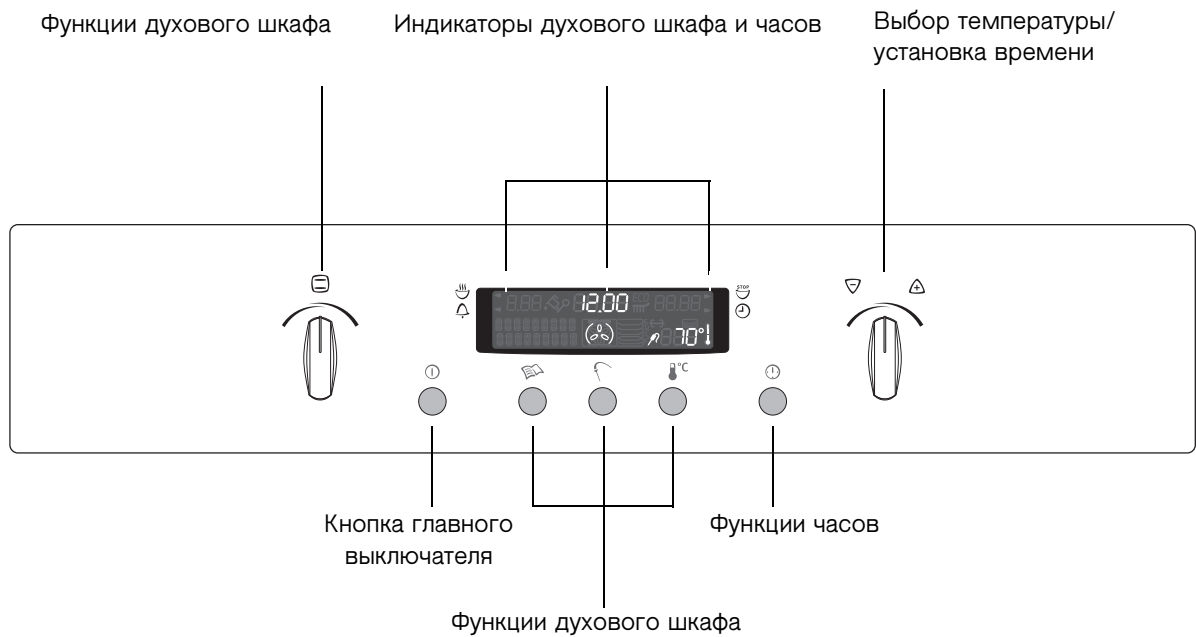
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.

Описание прибора

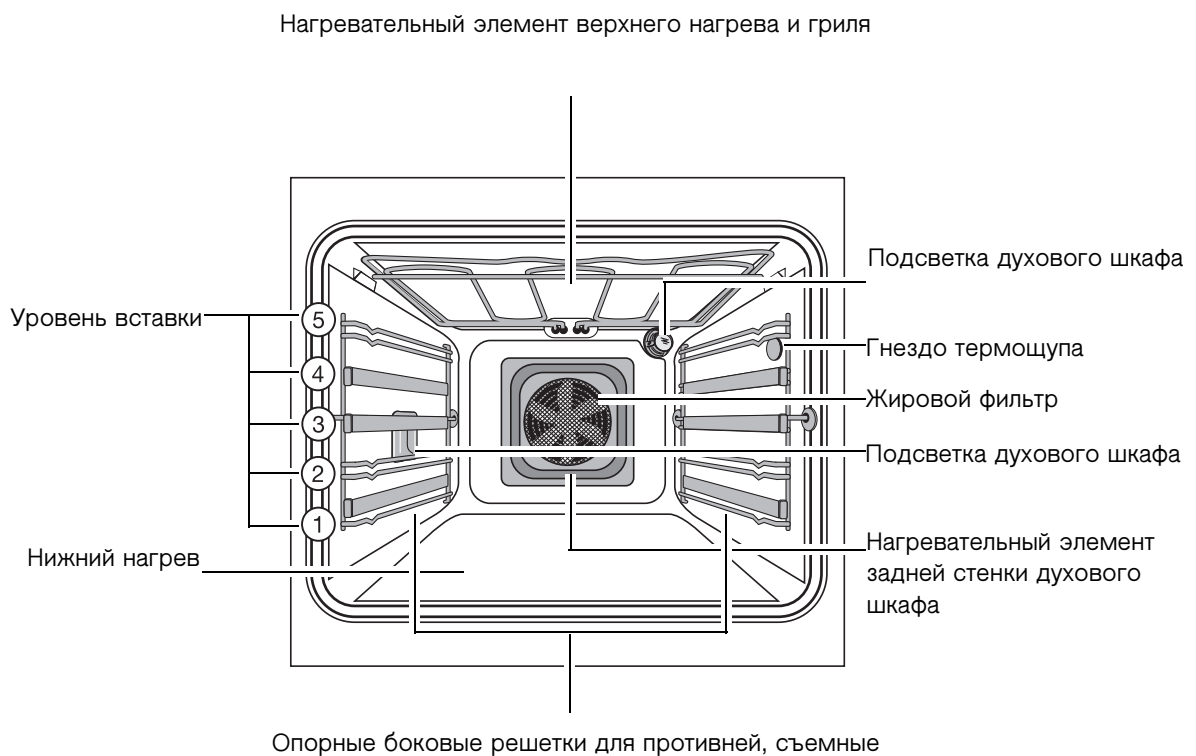
Общий вид



Регулировочная панель



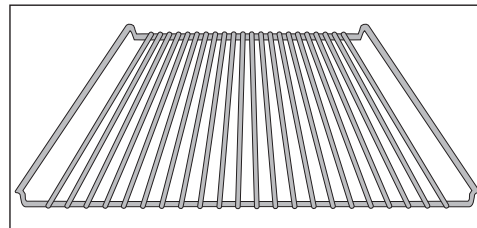
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

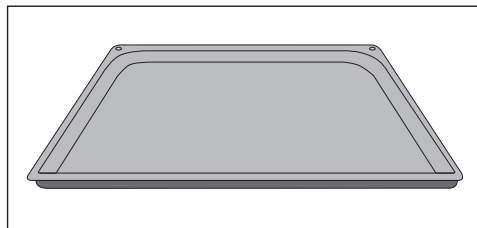
Многоцелевая решетка

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



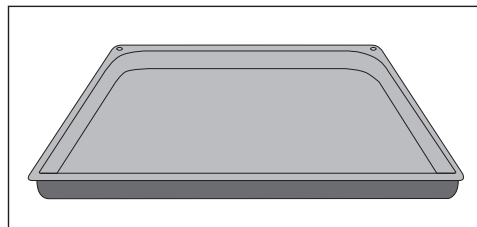
Противень

для пирогов и печенья.



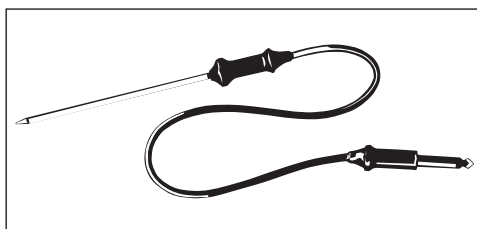
Универсальный противень

для жарки, или в качестве поддона для жира.




Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.




Перед первым использованием

Установка времени суток

 Духовой шкаф работает только если задано время суток.

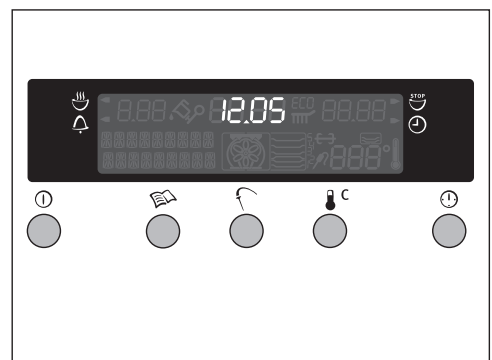
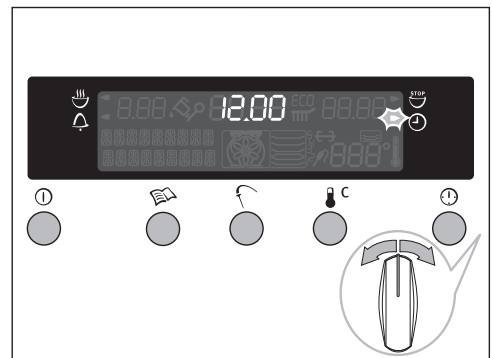
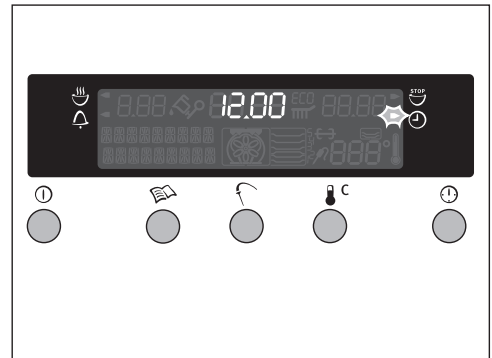
При включении в сеть или после обрыва электропитания мигает стрелка “Zeit stellen” (Установка времени).

Регулятором  установить текущее время суток.

Подождать 5 секунд.

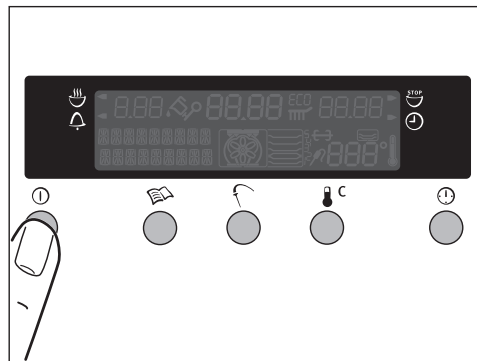
Мигание прекращается, и часы показывают установленное время.

Прибор готов к работе.

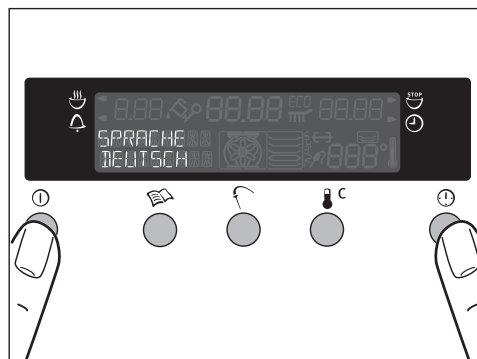


Выбор языка

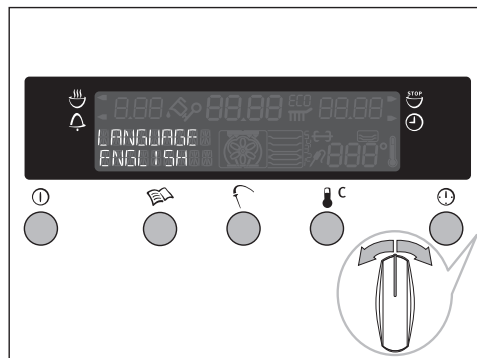
1. Включить прибор главной кнопкой ①.



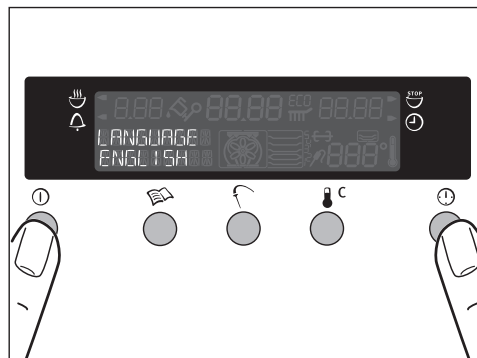
2. Нажмите одновременно главную кнопку ① и кнопку функции времени ②.



3. Регулятором ▲/▼ выбрать один из предлагаемых языков.



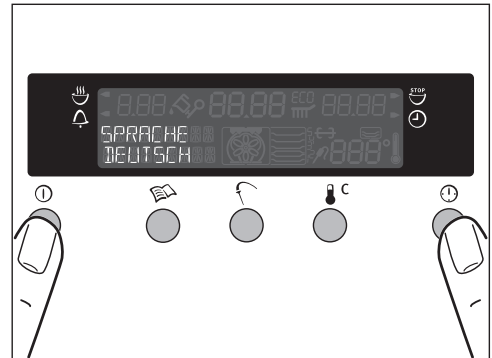
4. Чтобы ввести в память выбранный язык, нажмите одновременно главную кнопку ① и кнопку функции времени ②.



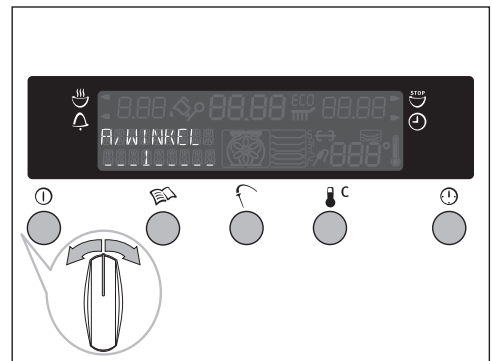
Установка яркости индикаций на табло


Если духовой шкаф установлен высоко, то для улучшения четкости символов можно отрегулировать яркость символов на табло.

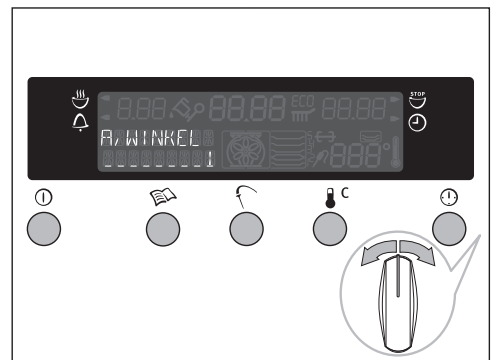
1. Включить прибор главной кнопкой ①.
2. Нажмите одновременно главную кнопку ① и кнопку функции времени ⌚.



3. Один раз повернуть переключатель функций духового шкафа.



4. Регулятором  отрегулировать яркость.
5. Чтобы ввести в память выбранную степень яркости, нажать одновременно главную кнопку ① и кнопку функции времени ⌚.



Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



Внимание: Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

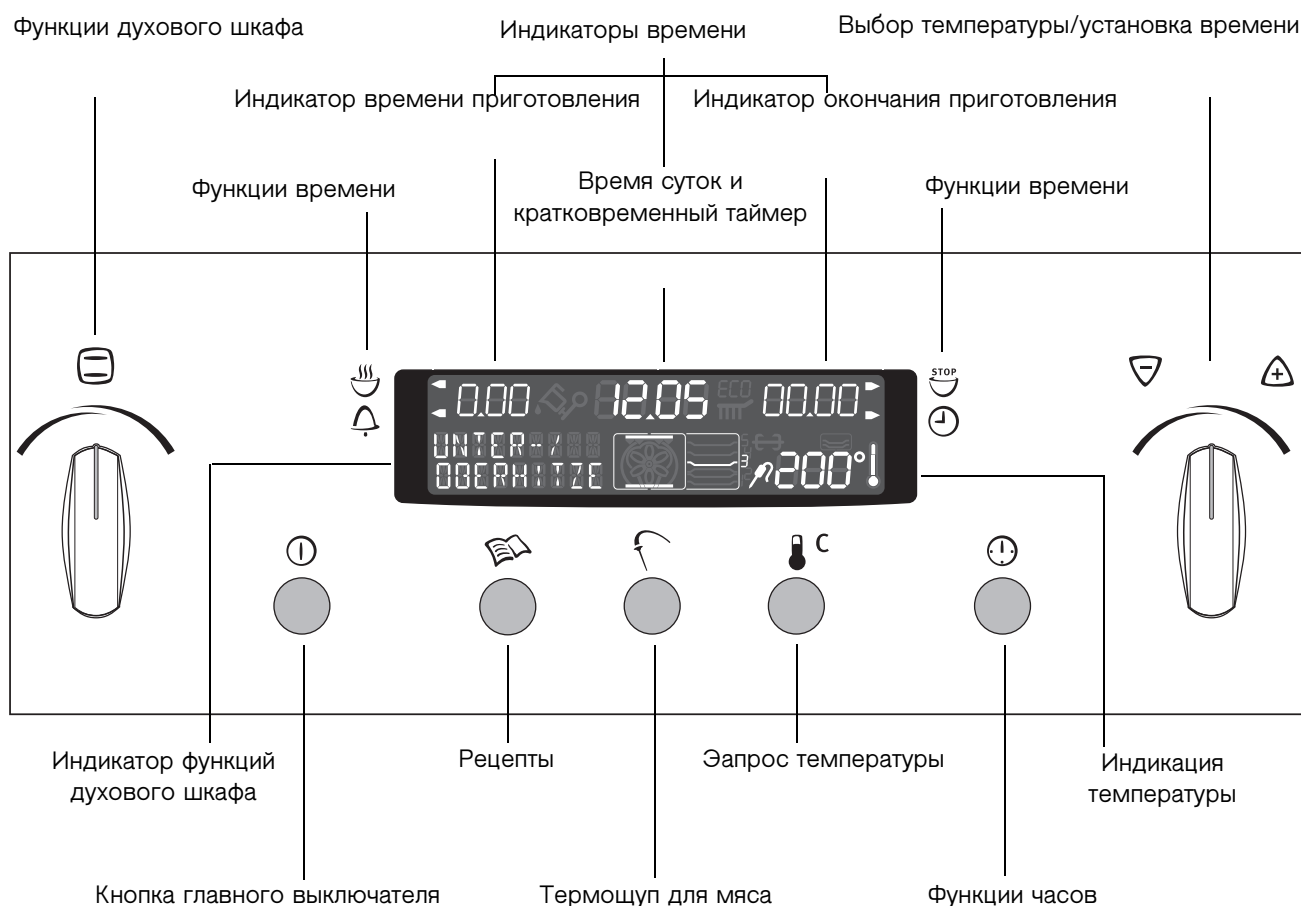


Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
Включится подсветка.
2. Извлеките из духового шкафа все принадлежности и вставные решетки, и промойте их теплым раствором моющего средства.
3. Камеру духового шкафа также промойте теплым раствором моющего средства, а затем просушите.
4. Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.

Управление духовым шкафом

Электронное управление духовым шкафом




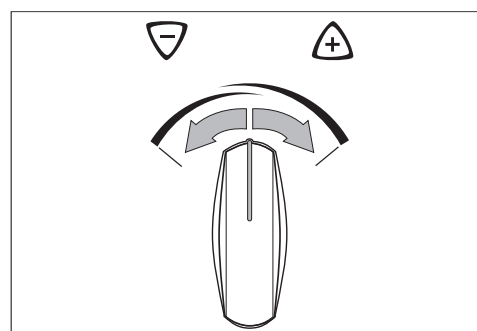
Общие указания

- Всегда включать прибор главной кнопкой ①.
- Когда на табло высвечивается нужная функция, духовой шкаф начинает нагреваться или начинается отсчет заданного времени.
- Подсветка духового шкафа включается сразу после выбора функции.
- Выключать прибор главной кнопкой ①.
- При достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.

Работа с переключателем

Для установки времени, температуры или функции поворачивайте переключатель направо или налево только в маркированном диапазоне.

 **Внимание:** Не выкручивать за отметку.



Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:



Функции **Пицца**, **Верхний-/Нижний нагрев** и **Объемный турбо-гриль** имеют режим **быстрого автоматического нагрева**. Это означает, что выбранная температура будет достигнута в максимально короткий срок.

Горячий воздух

Предлагаемая температура: 180 °C

Режим для **одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях**.

Установите температуру духового шкафа 20-40 °C ниже, чем при верхнем или нижнем нагреве.

В этом режиме работает нагревательный элемент задней стенки, и включается вентилятор.

Верхний и нижний нагрев

Предлагаемая температура: 200 °C

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

Работают нагревательные элементы верхнего и нижнего нагрева.

Режим пиццы

Предлагаемая температура: 200 °C

Для выпекания пиццы, фруктовых пирогов, пирожков и булочек.

Работают нагревательный элемент задней стенки и нижний нагрев, дополнительно работает вентилятор.

Объемный турбогриль

Предлагаемая температура: 180 °C

Для **жарки** крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Данная функция пригодна также для **гратинирования** и **подрумянивания**.

Работает нагревательный элемент гриля, и включается вентилятор.

Инфракрасный гриль

Предлагаемая температура: 250 °C

Для жарки **на гриле** плоских продуктов, которые размещаются **в середине решетки**, например, бифштексов, шницелей, рыбы, или **тостов**.

Работает нагревательный элемент гриля.

Большой гриль

Предлагаемая температура: 250 °C

Для жарки **на гриле** плоских продуктов в **больших количествах**, например, бифштексов, шницелей, рыбы, или для приготовления **тостов**.

Работают верхний нагрев и нагревательный элемент гриля.

Верхний нагрев

Предлагаемая температура: 120 °C

Для обжаривания сверху **печеных изделий** и запеканок.

Работает нагревательный элемент верхнего нагрева.

Нижний нагрев

Предлагаемая температура: 120 °C

Для **допекания** пирогов **с поджаристой нижней корочкой**.

Работает нагревательный элемент нижнего нагрева.

Подогрев

Предлагаемая температура: 80 °C

Для сохранения готовых блюд горячими.

Работают нагревательные элементы верхнего и нижнего нагрева.

Размораживание

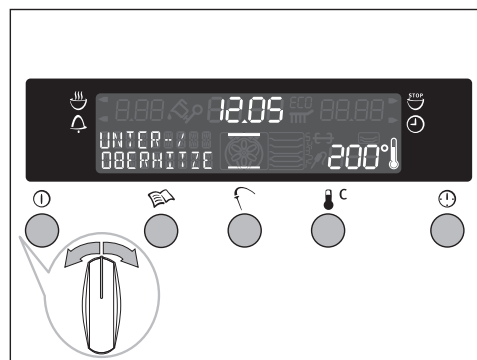
Предлагаемая температура: 30 °C

Функция предназначена для **подогрева и размораживания**, например, тортов, масла, хлеба, фруктов или других **замороженных пищевых продуктов**.

При включении этой функции вентилятор **работает** без нагрева.

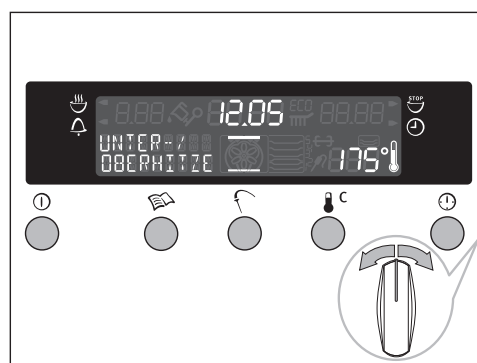
Выбор функции духового шкафа

1. Включить прибор главной кнопкой ①.
2. Переключатель функций духового шкафа поворачивать до появления на табло нужной функции.
 - На табло температур появится предлагаемая температура.
 - Если предложенную температуру не изменить примерно в течение 5 секунд, духовой шкаф начнет нагреваться.



Изменение температуры духового шкафа

Для повышения или понижения температуры поворачивайте регулятор Δ/∇ .
Регулировка температуры производится с интервалами в 5 °С.

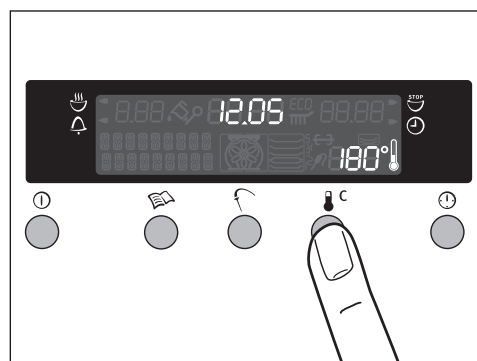


Символ термометра

- Медленно возрастающая индикация температуры показывает, насколько прогрелся духовой шкаф.
- Три поочередно мигающих сегмента символа термометра показывают, что работает быстрый нагрев.

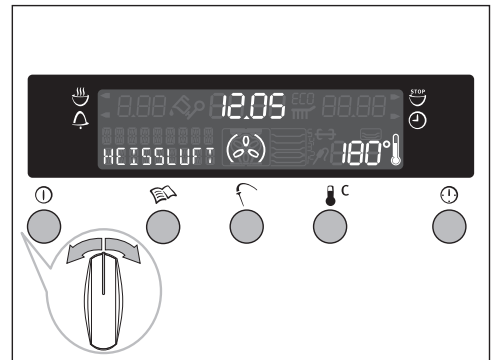
Запрос температуры

Нажать кнопку $^{\circ}\text{C}$ запрос температуры.
На табло температур появится текущая температура духового шкафа.



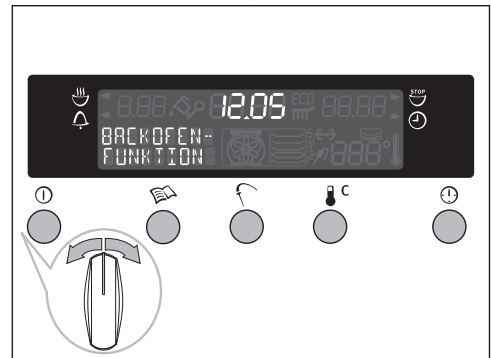
Изменение функции духового шкафа

Поворачивать переключатель функций духового шкафа до появления на табло нужной функции.



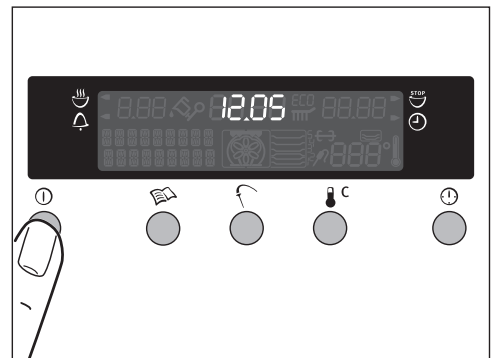
Выключение функции духового шкафа

Для выключения духового шкафа поворачивать переключатель функций до тех пор, пока все функции не перестанут высвечиваться.



Выключение духового шкафа

Выключить прибор главной кнопкой (ⓘ).



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.

Установка решетки, противня и универсального противня

Установка противня и универсального противня:

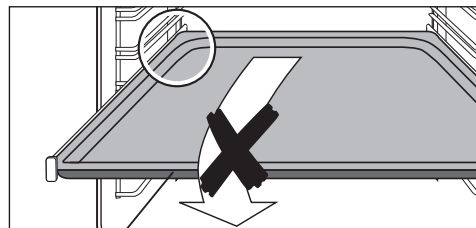
Справа и слева противни имеют небольшие выступы. Эти выступы предохраняют от **переворачивания**, и должны быть всегда направлены внутрь.

Установка решетки:

Вставьте решетку на нужный уровень.



Если направляющие выдвинуты на разных уровнях, то для облегчения установки выдвижной части положить ее сперва на направляющие, задвинуть до упора, а затем опустить.



Установка/снятие жирового фильтра

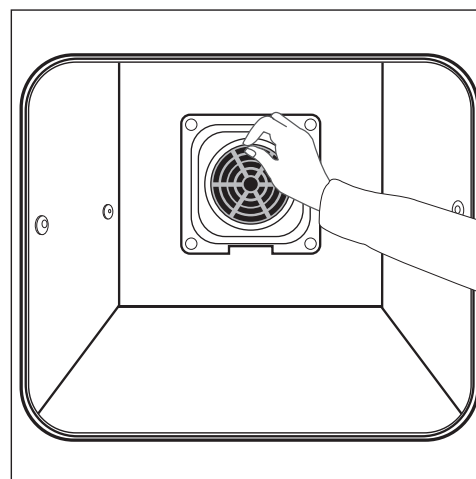
Жировой фильтр предназначен для защиты нагревательного элемента на задней стенке внутренней камеры духового шкафа.

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

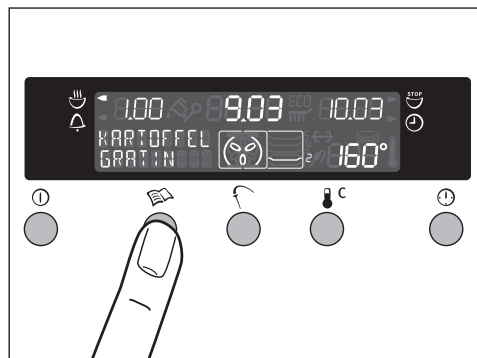
Рецепты



Используйте для этих функций предлагаемые рецепты.

Выбор рецепта

1. Нажимайте кнопку  рецептов.
На табло появится надпись “Рецепты”.
2. Переключателем функций духового шкафа выбрать нужный рецепт.
 - На табло функций появится символ соответствующей функции, и рекомендуемый уровень вставки.
 - На температурном табло появится заданная температура.
 - На табло времени появится длительность приготовления и время, когда блюдо будет готово.
 - Примерно через 5 сек. духовой шкаф включится.
 - Незадолго до истечения времени готовности прозвучит сигнал.
3. В этот момент проверьте степень готовности блюда.
 - Перед окончанием срока приготовления звучит сигнал.
 - На табло времени мигает индикация “0:00”.
4. Сигнал выключается нажатием любой кнопки.



Смещение времени включения


Время включения прибора можно установить на более позднее.

(См. функцию часов Окончание)



Функцию часов Окончание можно установить, если с момента запуска программы прошло не более двух минут.

Досрочное прерывание времени приготовления

Нажимайте кнопку Рецепты  до тех пор, пока индикация рецептов не прекратится .

Термощуп для мяса

Служит для точного отключения духового шкафа при достижении заданной внутренней температуры.

Использование термощупа для мяса имеет смысл при режиме циркуляции горячего воздуха.

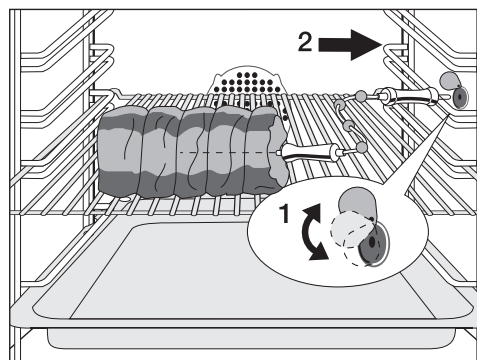
Необходимо учитывать две температуры:

- Температуру в духовом шкафу: см. таблицу для жарки
- Внутреннюю температуру мяса: см. таблицу термощупа для мяса

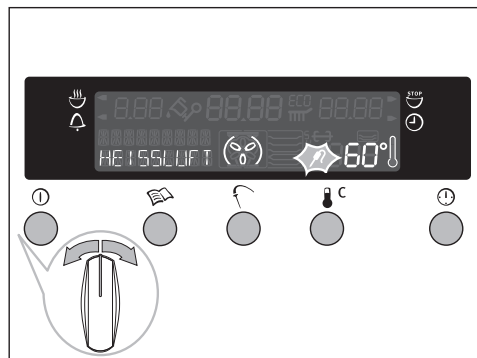


Внимание: можно использовать только поставляемый в комплекте термощуп! В случае замены использовать только оригинальную запасную часть!

1. Глубоко введите наконечник термощупа в приготавливаемое мясо, чтобы он находился в центре куска.
2. Штекер термощупа вставьте до упора в розетку на боковой стенке духового шкафа.

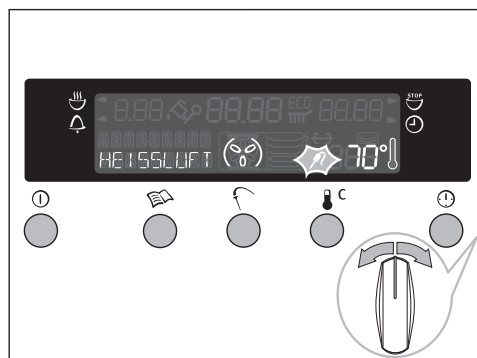


3. Установите нужную функцию духового шкафа.



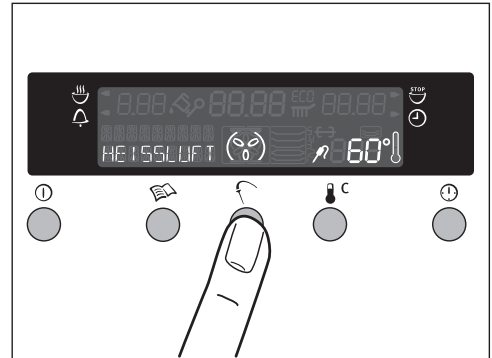
4. В течение 5 секунд посредством Δ или ∇ задайте необходимую внутреннюю температуру.

Индикация меняется в соответствии с текущей внутренней температурой.

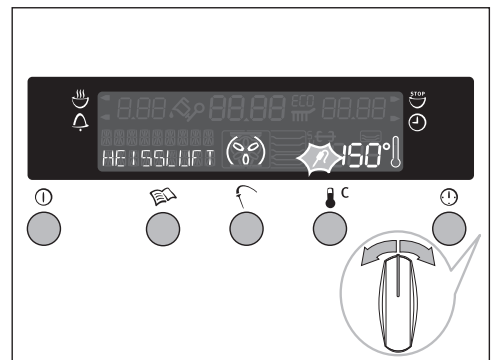




- Внутренняя температура регистрируется начиная с 30 °С.
- Если действительная внутренняя температура регистрируется до установки ее желаемого значения, следует нажать кнопку термощупа и произвести нужную установку.
- Для задания температуры духового шкафа следует дважды нажать кнопку термощупа для мяса.



- В течение 5 секунд посредством Δ или ∇ установите необходимую температуру духового шкафа.
- После достижения заданной внутренней температуры звучит сигнал, а духовой шкаф автоматически отключается.

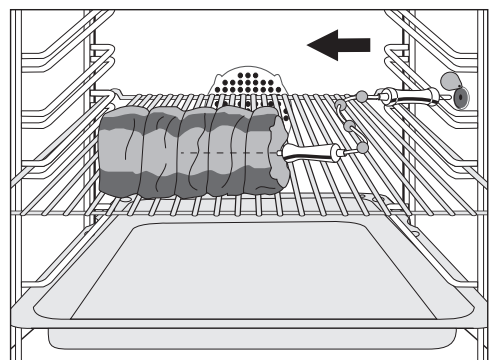


5. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.



Предупреждение: Термощуп горячий!
Извлекая штекер и наконечник термощупа, можно получить ожог!

6. Извлеките штекер термощупа из разъема, а готовое блюдо из духового шкафа.
7. После этого прибор следует выключить.



Запрос внутренней температуры, или ее изменение.

- При нажатии кнопки термощупа для мяса F можно изменить действительную и заданную внутреннюю температуру, а также установленную температуру духового шкафа.
- В этом случае температуру изменяют посредством Δ или ∇ .

Функции часов

Функция будильника:

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал.

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Функция продолжительности работы

духового шкафа:

Для установки времени работы духового шкафа.

Функция установки времени окончания работы духового шкафа:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.



Функция индикации времени суток

Для установки и изменения времени суток для постоянной или периодической индикации.



(См. также раздел “Перед первым вводом в эксплуатацию”.)

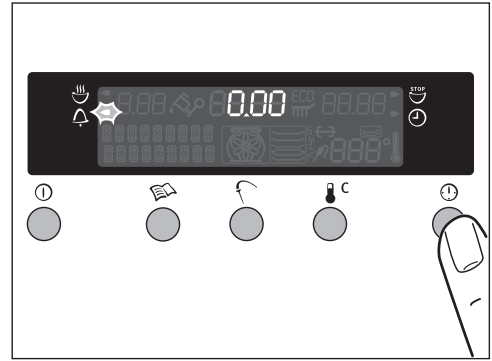



Общие указания

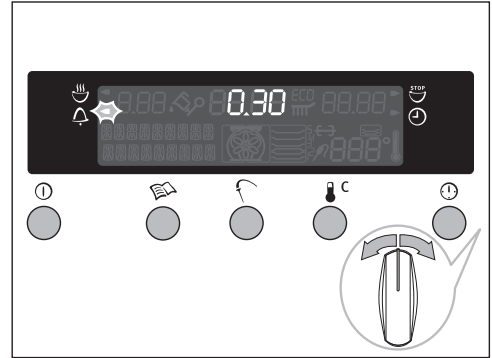
- После выбора одной из функций времени в течение примерно 5 секунд мигает соответствующая стрелка. В течение этого времени при помощи  или  можно установить или изменить необходимое время.
- После установки времени стрелка снова будет мигать около 5 секунд. Затем стрелка будет светиться. Начнется отсчет заданного времени.

Кратковременный таймер


1. Кнопку  нажимать до тех пор, пока не начнет мигать стрелка индикатора кратковременного таймера .

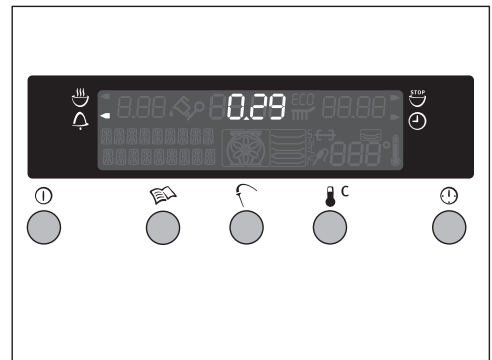


2. Регулятором  установить необходимое время. (не более 99 минут).




Примерно через 5 секунд на табло высветится оставшееся до отключения время.

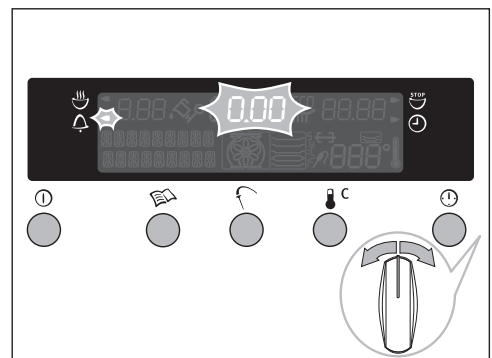
Светится стрелка индикатора кратковременного таймера .





Когда заданное время истекло, в течение 2 минут звучит сигнал.

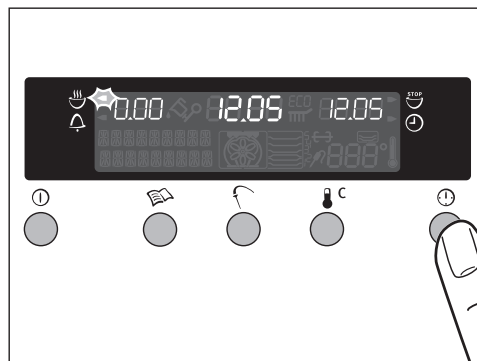
Мигает индикация "0.00" и стрелка кратковременного таймера .


Отключение сигнала:
Нажатием любой кнопки.

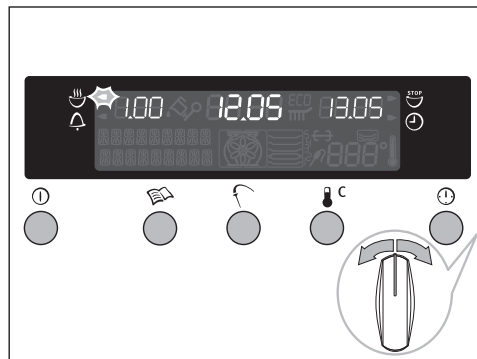


Продолжительность

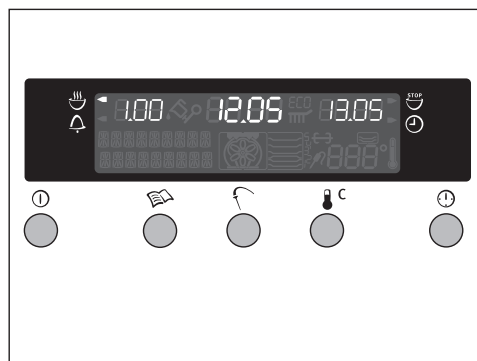
1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.
2. Кнопку “” нажимать до тех пор, пока не начнет мигать стрелка Продолжительность .




3. Регулятором  установить необходимое время приготовления.



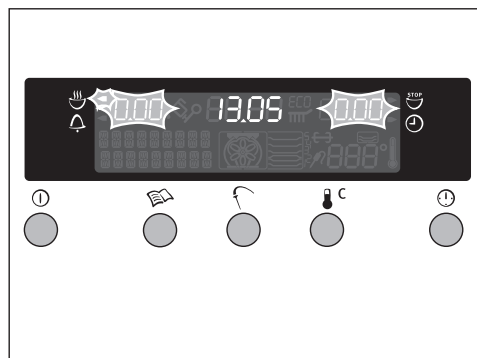
Светится стрелка Продолжительность .



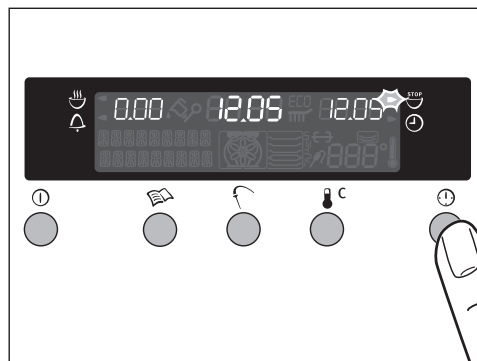

Когда заданное время истекло, в течение 2 минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается.

Мигает индикация “0.00” и стрелка Продолжительность .

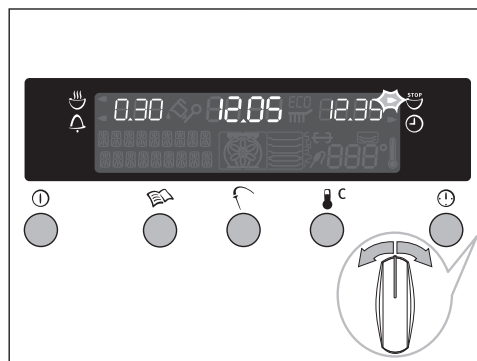
Отключение сигнала:
Нажатием любой кнопки

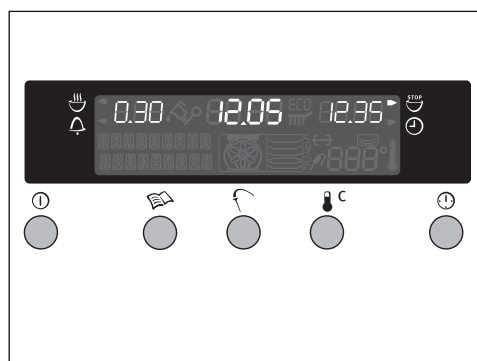



Окончание приготовления


1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.
2. Нажимать кнопку “A diagram of the oven's control panel. The digital display shows '0.00' on the left, '12.05' in the center, and '12.05' on the right. Below the display are five circular buttons with icons: a bell, a book, a fan, a temperature symbol 'C', and a STOP icon. A hand is shown pressing the STOP button on the right.

3. Выключателем  установить необходимое время отключения.

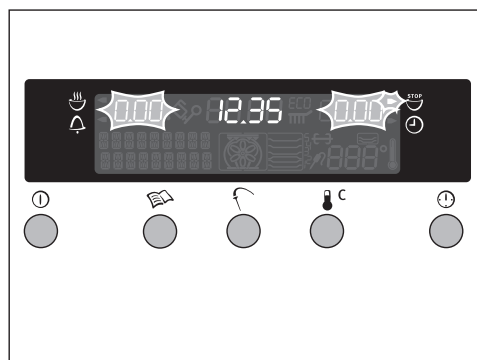


Светится стрелка окончания приготовления A diagram of the oven's control panel. The digital display shows '0.30' on the left, '12.05' in the center, and '12.35' on the right. Below the display are five circular buttons with icons: a bell, a book, a fan, a temperature symbol 'C', and a STOP icon. The STOP icon on the right is glowing.


Когда заданное время истекло, в течение 2 минут звучит сигнал. Духовой шкаф отключается.


Мигает индикация “0.00” и стрелка окончания приготовления 

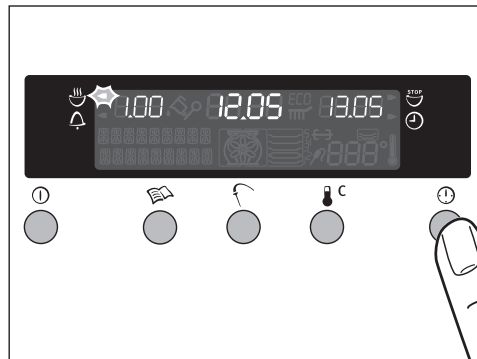
Отключение сигнала:
Нажатием любой кнопки




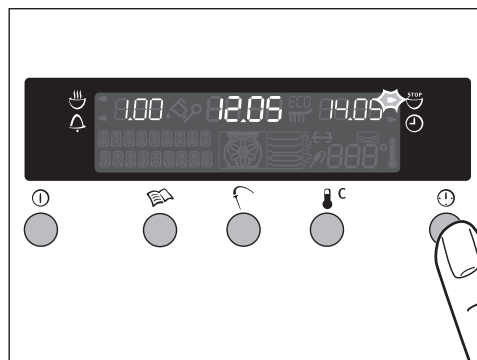
Комбинация Продолжительность и окончания приготовления



 Время приготовления и окончание приготовления можно задавать одновременно, если духовой шкаф **должен автоматически** включиться и выключиться позднее.

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.
2. При помощи функции Продолжительность  установить время, необходимое для достижения готовности блюда.
например: 1 час.



3. При помощи функции окончания приготовления  задать время, к которому блюдо должно быть готово.
например: В 14:05.



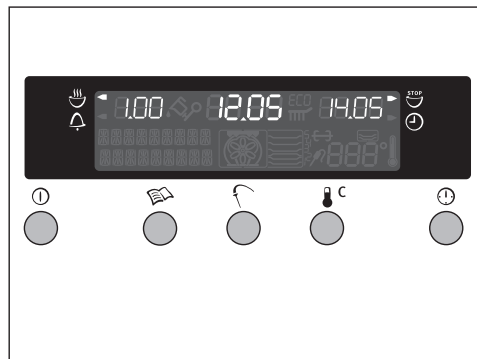
Светятся стрелки Продолжительность  и окончания приготовления .

Духовой шкаф автоматически включится в заданное время.

например: В 13:05

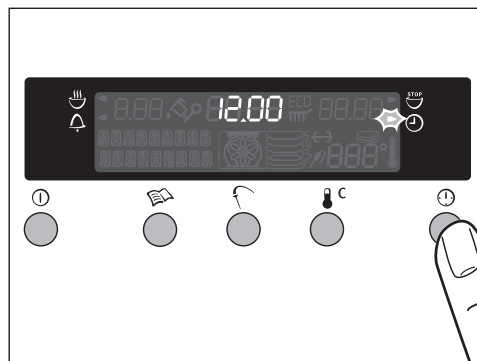
По истечении заданного Продолжительность около 2 минут звучит сигнал, а духовой шкаф выключается.

например: В 14:05.

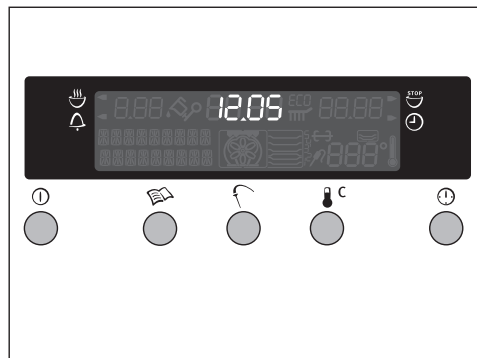


Изменение времени суток ⌚

1. Кнопку "⌚" нажимать до тех пор, пока не замигает стрелка установки времени суток ⌚.

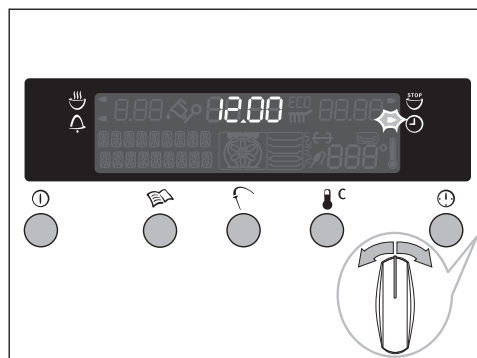


2. Регулятором ⏮/⏭ установить текущее время суток.




3. Примерно через 5 секунд стрелка перестает мигать, а часы показывают текущее время.
Прибор снова готов к работе.


i Время суток можно изменять, когда выключено устройство обеспечения безопасности детей, не заданы функции Продолжительность ⏸ или окончания приготовления ⏹, а также не заданы другие функции духового шкафа.






Прочие функции

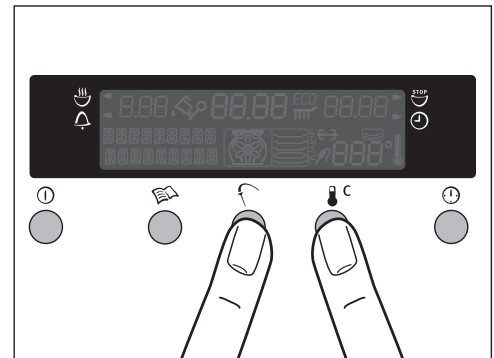
 Между 22:00 и 6:00 часами яркость показаний на табло автоматически уменьшается

Выключение табло времени



 Отключая табло времени, Вы можете сэкономить электроэнергию.

1. Сперва выключите прибор **главной кнопкой**.
2. Кнопку термощупа для мяса  и температурную кнопку  нажимать одновременно до тех пор, пока табло не потемнеет (около 2 секунд).

 Как только прибор включается снова, табло включается автоматически. При последующем отключении индикация времени суток снова исчезает. Для возобновления постоянной индикации времени суток необходимо снова включить табло времени.



Включение табло времени



1. **Выключите** прибор главной кнопкой.
2. Кнопки термощупа для мяса  и температуры  нажимать одновременно до тех пор, пока вновь не высветятся показания (около 2 секунд).

Устройство обеспечения безопасности детей

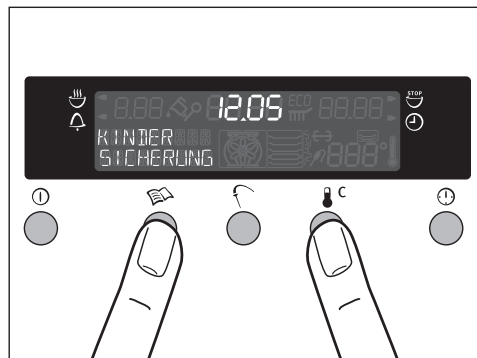
При включенном устройстве обеспечения безопасности духовой шкаф работать не может.

Включение устройства обеспечения безопасности детей



Нельзя выбирать функцию духового шкафа.

- Кнопки рецептов  и температуры  нажимать одновременно до тех пор, пока не высветится строка "KINDERSICHERUNG".

Обеспечение безопасности включено.



Отключение устройства обеспечения безопасности детей



- Кнопки рецептов  и температуры  нажимать одновременно до тех пор, пока не погаснет строка "KINDERSICHERUNG".

После этого устройство безопасности отключено, и духовой шкаф снова готов к работе.

Блокировка кнопок



Предназначена для защиты всех установленных функций духового шкафа от случайного изменения.

Включение блокировки кнопок

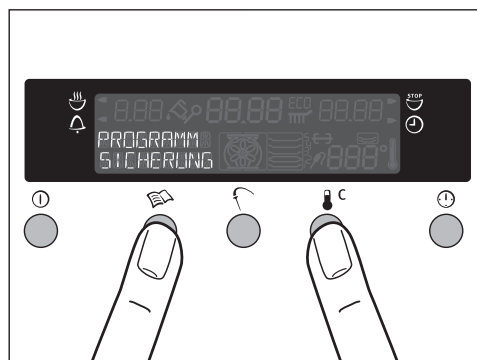
1. Включите прибор главной кнопкой.
2. Выберите функцию духового шкафа.
3. Кнопки рецептов  и температуры  нажимать одновременно до тех пор, пока не появится строка "PROGRAMMSICHERUNG".

Теперь кнопки заблокированы.

Отключение блокировки кнопок

- Кнопки рецептов  и температуры  нажать одновременно и держать примерно 2 секунды.

Блокировка кнопок автоматически снимается при выключении прибора.



Автоматическое выключение духового шкафа



Если духовой шкаф не будет выключен по истечении длительного времени, или его температура не меняется, то он отключается автоматически.

На температурном табло мигает ранее заданная температура и звучит сигнал.

Прибор выключается при температурах духового шкафа:

30 - 120 °C	через	12,5 часов
120 - 200 °C	через	8,5 часов
200 - 250 °C	через	5,5 часов
250 - 280 °C	через	1,5 часа

Включение после автоматического отключения

Полностью выключите духовой шкаф.

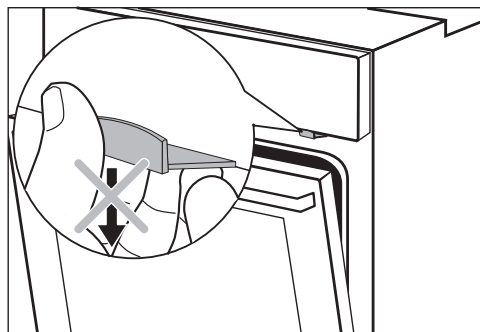
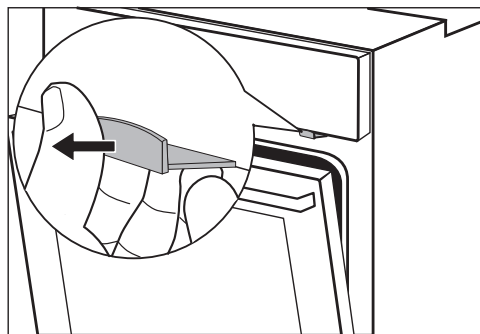
После этого прибор можно снова перевести в рабочий режим.

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

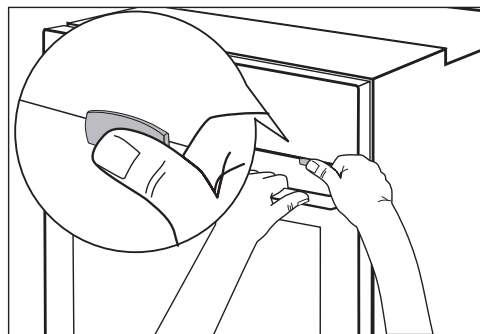
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открытие дверцы духового шкафа:

1. Плотно прижмите дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на задвижку и держите ее нажатой.
3. Откройте 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.

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

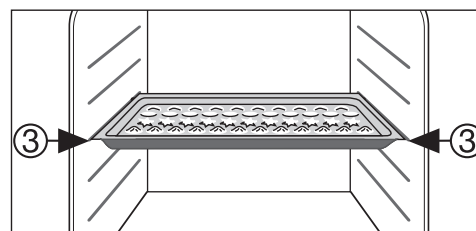
Формы для выпечки

- 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.

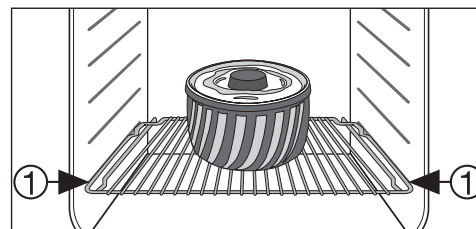
Уровни вставки противней

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

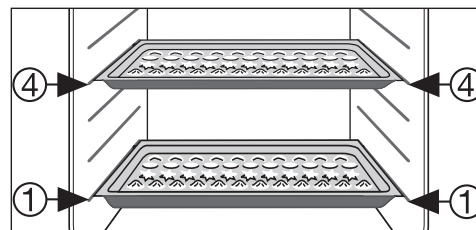
1 противень:
напр. уровень 3



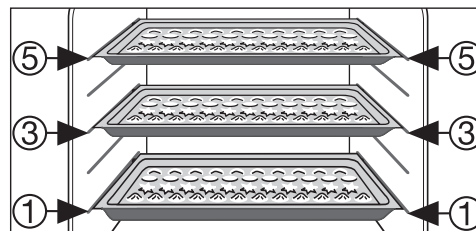
1 форма для выпечки:
напр. уровень 1



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.



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.

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		Верхний/нижний нагрев		Время выпекания в минутах
	Температура в °С	Уровень вставки	Температура в °С	Уровень вставки	
Смешанное тесто					
Пирог кольцом	150-170	1	160-180	1	50-70
Пирог Мадейра (прямоугольная форма)	140-160	1	150-170	1	70-80
Основа для фруктов	150-170	3	170-190	2	20-25
Очень нежный яблочный торт	150-170	1	170-190*	1	45-60
Быстрый пирог	150-170	3	180-190	3	20-30
Песочное, сдобное тесто					
Творожный торт	140-160	1	170-190	1	60-90 + 10 мин. Остаточное тепло
Закрытый фруктовый торт	150-170	1	170-190	1	50-60
Творожный пирог на противне	—	—	160-180	2	50-70
Слоеное тесто					
Франц. яблочный торт	150-170*	1	190-200*	1	40-50
Бисквитное тесто					
Бисквитный торт (DIN)	150-170,	1	160-180	2	25-40
Фруктовый флан	150-160*	3	170-180*	3	25-30
Бисквитный рулет	150-170*	3	180-200*	3	10-15
Дрожжевое тесто					
Пирог кольцом	150-170	1	160-180	1	45-60
Дрожжевая плетенка/-крендель, штрицель	150-170	3	170-190	3	30-40
Эклеры/ пирожки с глазурью	160-180	3	190-200*	3	25-30
Посыпанный пирог	150-170	3	180-190	3	20-40
Посыпанный яблочный пирог (DIN)	150-170	3	170-190	3	35-50
Творожный пирог (на противне)	150-170	3	170-190	3	45-50

Вид выпечки	Горячий воздух		Верхний/нижний нагрев		Время выпекания в минутах
	Температура в °С	Уровень вставки	Температура в °С	Уровень вставки	
Рождественский пирог (500 г муки)	150-170*	3	160-180*	3	40-70
Пицца (круглый противень для пирогов)	230-250*	1	250-270*	1	10-25
Мелкая выпечка					
Меренги	80-90*	3	80-90	3	150-180
Миндальные пирожные	100-120	3		3	20-30
Оладьи	140-160	4+1 5+3+1	150-170	3	15-30
Ореховое печенье	—	—	160-180	2	25-35
Слоеное печенье	160-180*	3	180-200*	3	20-30
Дрожжевые плюшки	160-180*	3	170-190*	3	20-40
Горелое тесто					
Воздушное печенье	160-180	4+2	190-210*	3	25-40
Тертое тесто					
Швейцарский пирог с яблоками	—	—	210-230*	1	35-50
Швейцарский пирог с сыром	—	—	210-230*	1	40-50
Пирог со шпинатом-/и овощами, Quiche Lorraine	—	—	190-210*	1	40-60
Хлеб и булочки					
Деревенский хлеб	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Белый хлеб	170-190*	2	180-200*	1	40-50
Круглый хлеб, питта	—	—	230-250*	2	15-25
Вермишелевая запеканка	180-200	1			
Картофельная запеканка	180-200	2			
Запеченные блюда					
Гавайский тост	200-220	3	240-260	3	14-16

* Предварительный прогрев духового шкафа

Глубоко замороженные продукты

Горячий воздух + верхний/нижний нагрев			
Вид выпечки	температура в °С	Уровень вставки	Время выпекания в минутах
Пицца (замороженная)	по данным производителя на упаковке	положить на решетку 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.

Режим пиццы

Указанное время выпекания носит рекомендательный характер.

Режим пиццы			
Вид выпечки	Температура в °С	Уровень вставки	Время выпечки в минутах
Песочное тесто			
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
Слоеное тесто			
Французский яблочный торт	160-170*	2	40-45
Дрожжевое тесто			
Творожный пирог	150-160	2	35-45
Пицца	220*	1	15-20
Мелкие печеные изделия			
Ореховое печенье	160-170	1	25
Тертое тесто			
Лепешки с шпинатом	190-200	2	30-35
Хлеб и булочки			
Хлеб	200-220*	2	21
Запеканки и суфле			
Запеченная капуста	180-200	1	30
Макароны с зеленью	180-200	1	37

* Предварительный прогрев духового шкафа

Замороженные блюда	Режим пиццы		
Вид выпечки	Температура в °С	Уровень вставки	Время выпечки в минутах
Пицца мороженая	по данным производителя на упаковке	положить на решетку гриля, 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).



При жарке в посуде духовой шкаф 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**.
- 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.



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		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Свинина				
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
Говядина				
Жареная говядина, на см толщины	150-160	2	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200*	2	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200*	2	—	8-10
Телятина				
Жареная телятина, на см толщины	170-180	2	—	14-17
Баранина				
Баранья нога (1800 г)	170-180	2	—	90
Птица				
1 кг жаркого из индейки, на см толщины	150-160	2	—	11-15
Мелкие мясные продукты на противне				
Колбаски, Кордон Блю	220-230*	3	4+1	5-8
Жареные колбаски	220-230*	3	4+1	12-15
Эскалопы или котлеты, панированные	240-250*	3	4+1	13-15
Фрикадельки	210-220*	3	4+1	15-20
Рыба				
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
Птица				
Цыпленок	150-160	2	—	55-60
Утка (2000-2500 г)	150-160	2	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	2	—	150-180

* Предварительный прогрев духового шкафа

Таблица для термощупа для мяса

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

Жарка на гриле

Для жарки на гриле используйте функцию духового шкафа Инфракрасный гриль или Большой гриль с установкой температуры.



Внимание: Жарить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.



Пользуясь функцией гриля, всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут!

Посуда для гриля

- Для жарки на гриле используйте совместно решетку и универсальный противень.

Уровни вставки

- Для жарки на гриле плоских продуктов используется главным образом **4 уровень с использованием нижнего уровня.**

Рекомендации к таблице жарки на гриле

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

- Режим Гриль особенно подходит для плоских кусков мяса и рыбы.
- Когда куски мяса на гриле будут наполовину готовы, их следует перевернуть.

Инфракрасный гриль

Продукт	Функция	Температура, °С	Универсальный противень	Решетка гриля	Время жарки в минутах	
					1 сторона	2 сторона
			Уровень вставки			
4-8 свиных котлет	Большой гриль	275	1	4	15	10
2-4 свиные котлеты	Инфракрасный гриль	275	1	4	12	12
маринованный свиной бифштекс	Большой гриль	275	1	4	12	12
бифштекс из филе, с кровью	Инфракрасный гриль	275	1	4	5-7	4-6
4 бифштекса из филе, средне прожаренные	Большой гриль	275	1	4	6-8	5-7
2 половинки цыпленка	Инфракрасный гриль	250	1	4	15-20	15-20
4 половинки цыпленка	Большой гриль	250	1	3	15-20	15-20
1-4 куриных ножек	Большой гриль	250	1	4	20	10
4-6 куриных ножек	Большой 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 гриль	275	1	4	5-10	5
жареные колбаски, до 4 штук	Инфракрасный гриль	275	1	4	10	9
жареные колбаски, до 6 штук	Большой гриль	275	1	4	10	9
цельная рыба	Большой гриль	250	1	3	10	—
тосты (непокрытые)	Большой гриль	275	1	4	1-2	1-2

Жарка на турбо-гриле

Функции духового шкафа: Объемный турбо-гриль

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

Размораживание

Для размораживания продуктов питания используйте функцию духового шкафа “размораживание”, не устанавливая температуру нагрева.

Посуда для размораживания

- Положите распакованные продукты на тарелку и поставьте ее на решетку.
- Не закрывайте размораживаемые продукты тарелкой или миской, потому что это заметно увеличивает время, необходимое для размораживания.

Уровни духового шкафа

- Для размораживания вставьте решетку на **1 уровень снизу**.

Примечания к таблице для размораживания

Нижеследующая таблица предлагает Вам некоторые ориентиры по времени размораживания различных продуктов.

Таблица для размораживания

Блюдо	Время размораживания Мин.	Дополнительное время для окончательного оттаивания, мин.	Примечание
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большое блюдо. По прошествии половины времени для размораживания переверните или накройте фольгой.
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	По прошествии половины времени для размораживания переверните или накройте фольгой.
Мясо, 500 г	90-120	20-30	По прошествии половины времени для размораживания переверните или накройте фольгой.
Форель, 150 г	25-35	10-15	Размораживать в открытом виде.
Клубника, 300 г	30-40	10-20	Размораживать в открытом виде.
Масло, 250 г	30-40	10-15	Размораживать в открытом виде.
Сливки, 2 x 200 г	80-100	10-15	Размораживать в открытом виде. (сливки хорошо взбиваются, даже если они местами не до конца разморожены)
Торт, 1400 г	60	60	Размораживать в открытом виде.

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.
Ягоды				
клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	-	-
зеленый крыжовник	160-170	35-45	10-15	-
Фрукты с косточками				
груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15	-
Овощи				
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	-	-
Сливовый джем	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)
Овощи		
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
Фрукты		
Сливы	60-70	8-10
Абрикосы	60-70	8-10
Яблочные дольки	60-70	6-8
Груши	60-70	6-9

Рецепты

1. Kastenkuchen (выпекается в формах)

Состав:

- 185 г маргарина
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 яйца
- 375 г пшеничной муки
- 3 ч.л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 100 мл молока
- 1 ст.л. какао

Приготовление:

Взбить в пену маргарин, сахар, ванильный сахар и соль. Постепенно ввести яйца, взбивая смесь до образования пышной массы. Замесить муку с разрыхлителем и молоком, и небольшими порциями, слегка помешивая, добавить в полученную массу.

2/3 теста выложить на смазанную жиром форму (длина 30 см). Остаток смешать с какао, и полученную смесь распределить по белому тесту.

Вилкой протянуть темное тесто через белое, так чтобы получился спиральный узор, затем поместить пирог в духовку.

2. Weissbrot (Белый хлеб)

Состав:

- 50 г маргарина
- 50 г дрожжей
- 500 мл молока или воды
- 1 ч.л. соли
- 1 ст.л. сахара
- 750 г пшеничной муки
(или специальной муки для белого хлеба)

Приготовление:

Растопить маргарин. Добавить молоко и подогреть смесь до +37 °С.

Покрошить в чашку дрожжи и смешать с сахаром. Добавить смесь молока с маргарином, а затем муку. Все вымесить в однородное тесто. Дать подняться до двойного объема. Вымесить ещё раз и разделить тесто на 2 части.

Смазать жиром 2 противня и уложить в них тесто. Ещё раз дать тесту подняться, затем выпекать в духовке.

3. Fischfilet (Рыбное филе)

запечённое в духовке

Состав:

- 600-700 г филе судака, лосося или форели
- 150 г тёртого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- рубленая петрушка
- 50 г сливочного масла
- соль, перец
- лимон

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и дать ему пропитаться. Спустя некоторое время, промокнуть остатки сока кухонной бумагой. Посыпать филе с обеих сторон солью и перцем. Уложить в жаростойкую посуду. Смешать тёртый сыр, сливки, панировочные сухари и нарубленную петрушку, распределить всё по поверхности филе. Поставить рыбу в духовку и запекать, сколько потребуется.

Посуда:

Жаростойкая форма для запеканки

4. Pizza (Пицца)

для приготовления в противнях
(для круглой формы указанные ниже массы
продуктов разделить пополам)

Состав:

Тесто:

- 14 г дрожжей
- 185 г воды
- 300 г муки
- 3 г соли

Начинка:

- 200 г салями
- 500 г помидоров
- 170 г грибов (обсушенных)
- душица, соль, перец
- 150г эмментальского сыра, тёртого

Приготовление:

Дрожжи покрошить в чашку и растворить в тёплой воде. Добавить муку и посолить. Вымешивать до получения однородного дрожжевого теста, которое не прилипает к стенкам посуды.

Дать тесту подняться в тёплом месте в течение примерно 20 минут.

Раскатать тесто на несмазанном жиром противне и уложить все компоненты сверху в указанной последовательности.

Ещё раз дать тесту подняться в течение около 20 минут, затем выпекать.

5. Kartoffelgratin (Картофельная запеканка)

Состав:

- 1000 г картофеля
- по 1 ч.л. соли и перца
- 2 дольки чеснока
- 300 г тёртого грюйерского или эмментальского сыра
- 3 яйца
- 250 мл молока
- 4 ст.л. сливок
- 1 ст.л. свежего чабреца
- 4 ст.л. сливочного масла

Приготовление:

Картофель нарезать тонкими кружочками, обсушить, посолить, поперчить.

Жаростойкую форму натереть изнутри чесноком и хорошо смазать неполной столовой ложкой сливочного масла.

Уложить половину картофеля в форму, слегка посыпать тёртым сыром, уложить сверху оставшуюся часть картофеля, посыпать сверху оставшимся сыром.

Вторую дольку чеснока растолочь и смешать с яйцами, молоком, сливками и чабрецом. Посолить полученный соус и залить им картофель.

Оставшееся сливочное масло разложить небольшими ломтиками на поверхности запеканки.

6. Quiche Lorraine (Пирог “Киш лоррэн”)

Состав:

Тесто:

- 300 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 150 г сливочного масла, охлаждённого
- 1/2 ч.л. соли
- немного перца
- 1/2 ч.л. молотого мускатного ореха

Начинка:

- 150 г тёртого грюйерского или эмментальского сыра
- 200 г вареной постной или нежирной ветчины
- 2 яйца
- 2 ст.л. зелёного лука, нарезанного колечками
- 250 г сметаны
- немного соли, перца и мускатного ореха

Приготовление:

Тесто раскатать и уложить в смазанную жиром форму. Загнуть тесто за края формы, и в нескольких местах проткнуть основу. Уложить на тесто ветчину.

Для соуса взбить яйца со сметаной и зелёным луком, слегка приправить солью, перцем и мускатным орехом, добавить сыр. Залить ветчину соусом.

7. Lasagne (Лазанья)

Состав:

Мясной соус:

- 100 г сала с прослойками мяса
- 1 луковица и 1 морковь
- 50 г корня сельдерея
- 2 ст.л. оливкового масла
- 400 г рубленого мяса разных сортов
- 250 мл крепкого мясного бульона
- 2 ст.л. томатной пасты
- душица, чабрец, соль, перец
- 3 ст.л. сливочного масла
- 250 г пластин зелёной лазаньи (предварительно отваренных)
- 100 г пармезана

Соус бешамель:

- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 полная “с горкой” ст.л. муки
- 500 мл молока
- соль, перец, мускатный орех
- 1 лавровый лист

Приготовление:

1. Сало острым ножом отделить от шкуры и сухожилий, нарезать мелкими кубиками. Почистить лук и морковь, помыть и подготовить сельдерея, все овощи нарезать очень мелкими кубиками.
2. Сливочное масло разогреть в посуде для тушения, сало вместе с нарезанными овощами обжарить при помешивании. Постепенно добавлять рубленое мясо, обжарить его при помешивании, затем загасить мясным бульоном. Кусочки мяса приправить томатной пастой и зеленью, посолить, поперчить и тушить при невысокой температуре около 30 минут.
3. За это время приготовить соус бешамель. Для этого распустить в кастрюле сливочное масло, всыпать муку и при помешивании довести до золотистого цвета. При постоянном помешивании постепенно влить молоко. Приправить соус солью, перцем, лавровым листом и мускатным орехом, проварить на медленном огне, не закрывая крышкой, 10 минут.
4. Большую, прямоугольную форму для запеканки смазать 1 столовой ложкой сливочного масла. Уложить в форму слоями пластины лазаньи, мясо, соус бешамель и тёртый сыр. При этом один из слоев соуса бешамель, посыпанный сыром, должен закрывать блюдо. Оставшееся масло в виде хлопьев уложить поверх запеканки.
5. Поставить лазанью в духовку на второй уровень снизу, и выпекать около 55 минут. Подавая на стол, посыпать по вкусу небольшим количеством тёртого пармезана.

8. Naehnen (Цыплята)

Состав:

- 2 цыпленка, по 1200 г
- 2 ч.л. соли
- 1 пучок петрушки
- 2 ст.л. консервированного молока
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. сладкого перца

Приготовление:

Вынуть цыплят из упаковки и размораживать около 1 часа при 30°.

Вынуть внутренности, промыть проточной горячей водой, тщательно обсушить салфеткой снаружи и изнутри. Приправить изнутри, скрестить крылышки и смазать снаружи смесью консервированного молока, растительного масла, сладкого перца и соли. Уложить цыплят на решётку духовки.

Установить решётку в духовке на соответствующий уровень, а внизу решётки поставить противень.

9. Lammkeule (Баранья нога)

Состав:

- 2 дольки чеснока
- 1 ст.л. соли
- 1500 - 2000 г бараньей ноги
- 2 луковицы
- 1 морковь
- 50 г корня сельдерея
- 3 ст.л. столового маргарина
- 1/2 ч.л. чабреца
- 125 мл воды
- 1/2 ч.л. чёрного перца
- 2 лавровых листа
- 1 большая щепоть гвоздики
- 1 плод красного сладкого перца
- 50 г рубленого миндаля
- 1 ч.л. сливочного масла
- 250 мл бульона из баранины
- 1 ст.л. петрушки
- 1 ст.л. крахмала

Приготовление:

1. Очистить дольки чеснока и растолочь их с двумя полными чайными ложками соли. Помыть баранью ногу, обсушить и сильно натереть смесью чеснока и соли.
2. Очистить луковицы, морковь и сельдерей. Всё нарезать крупными кружками.
3. Маргарин растопить на конфорке в большой кастрюле и сильно обжарить в нём со всех сторон баранью ногу. Добавить лук, морковь, сельдерей и ещё немного продолжить жарку при помешивании.
4. Залить овощи 1/8 л воды. Добавить перец, чабрец, измельчённый лавровый лист и гвоздику. Поставить мясо на 2 уровень снизу в духовку и жарить около 2 часа, периодически переворачивая и часто поливая мясо образовавшимся соком.
5. За это время очистить перец, помыть и нарезать его небольшими кубиками. Нарезанный перец добавить примерно за 10 минут до готовности в кастрюлю с жарким. Слегка обжарить миндаль на сковороде со сливочным маслом.
6. Вынуть мясо из жаровни, завернуть в фольгу и оставить в выключенной духовке ещё на 10 минут. Подогреть в духовке сервировочное блюдо.
7. Тем временем сок, образовавшийся в жаровне, залить бульоном из баранины, перелить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить миндаль и петрушку.
8. В небольшом количестве холодной воды развести крахмал. Добавить крахмал в соус, приправить по вкусу солью и перцем.
9. Развернуть ногу, отделить кость, нарезать мясо ломтиками и выложить его на подогретое сервировочное блюдо. К мясу подать соус.

10. Schweinebraten (Жаркое из свинины)

Состав:

- 1000 - 1500 г свиной грудинки без костей
- 1 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. перца
- 2 луковицы, нарезанные кубиками
- 2 моркови
- 1 долька чеснока (по желанию)
- 2 ст.л. топлёного свиного жира
- 500 мл крепкого мясного бульона
- тмин

Приготовление:

Мясо посолить и поперчить. Продольно нарезать лук, морковь и чеснок.

Свинину вместе с овощами заложить в универсальный противень или в жаровню, и начать готовить.

На середине готовности перевернуть мясо, полить бульоном, добавить в образовавшийся соус тмин.

Довести мясо до готовности и снова полить соусом.

Готовое жаркое оставить в выключенной духовке ещё на 10 минут.

Посуда:

Универсальный противень или жаровня

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 полость духового шкафа



Внимание: При чистке нельзя сохранять установку какой-либо из функций духового шкафа, и он должен быть предварительно охлажден.



Мойте прибор после каждого использования. Свежие загрязнения легче удаляются и не успевают прочно пригореть.

1. При открывании духового шкафа автоматически включается подсветка.
2. После каждого использования протрите внутренние стенки раствором моющего средства, и просушите их. Не скоблите стенки прибора.



Особо прочные загрязнения следует удалять специальными средствами для мытья духовых шкафов.



Внимание: При использовании аэрозолей для духовых шкафов обязательно соблюдайте указания изготовителя!

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

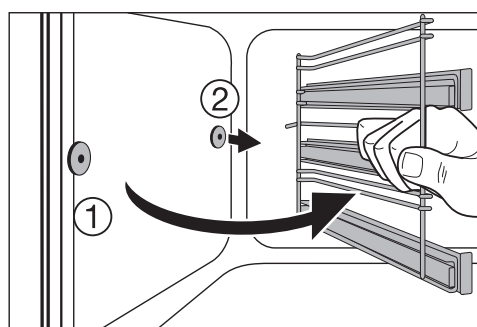
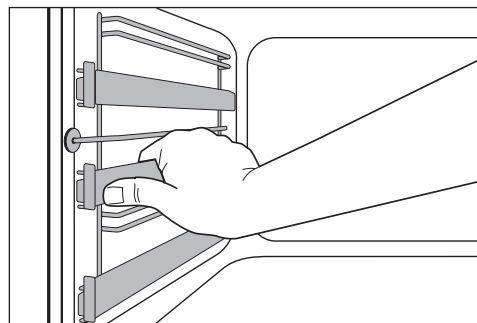
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Опорные боковые решетки

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

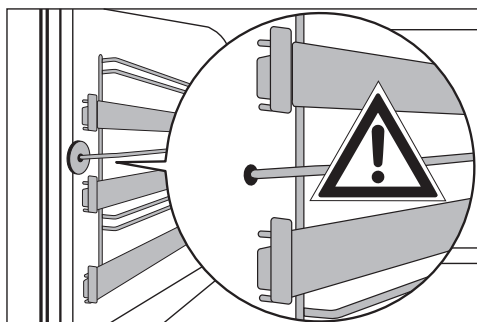
Как снять опорные боковые решетки для противней

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



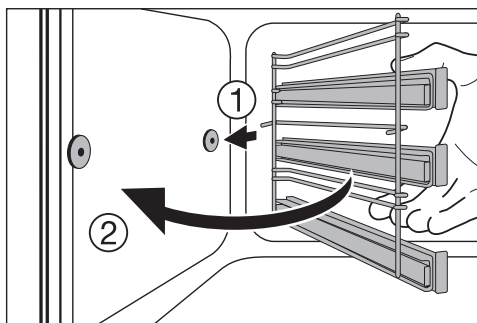
Как вставить опорные боковые решетки для противней

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





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

! **Внимание!** Ни в коем случае не смазывать жиром направляющие устройства для выдвигания принадлежностей духового шкафа.



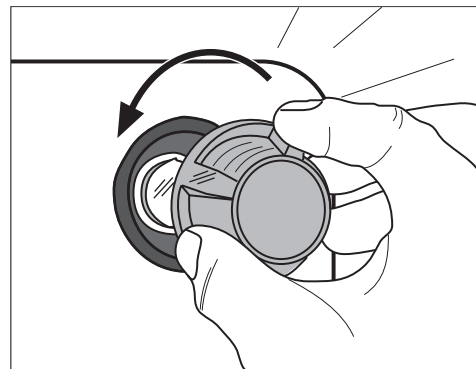
Подсветка духового шкафа

-  **Предупреждение:** Опасность удара током!
Перед заменой лампы духового шкафа:
- выключите духовой шкаф!
 - выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.

 Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

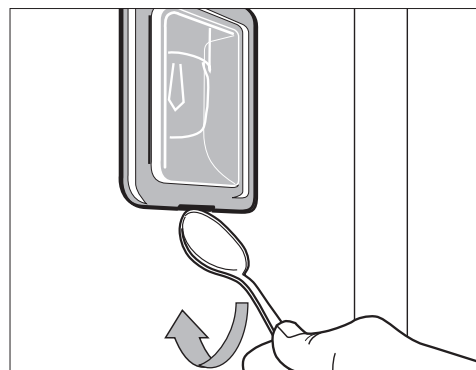
Замена лампы духового шкафа/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите стеклянный футляр, поворачивая его влево, и вымойте его.
2. В случае, если надо заменить лампу:
Замените лампу духового шкафа, 40 Вт, 230 В, жароустойчивость 300 °С.
3. Снова наденьте стеклянный футляр.

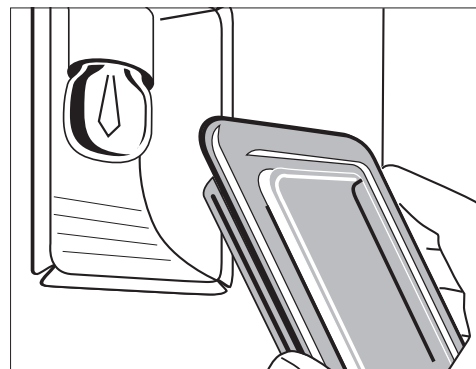


Замена лампы духового шкафа сбоку/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр с помощью узкого не острого предмета (напр., чайной ложки) и помойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:
Замените лампу духового шкафа (25 Вт, 230 В, жароустойчивая).




4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.




Мытье духового шкафа

Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

Как откинуть верхний нагревательный элемент

 **Предупреждение:** Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!


1. Снимите опорные боковые решетки.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди и потяните его вперед через кромку внутренней стенки духового шкафа.
3. После этого нагревательный элемент откидывается вниз.

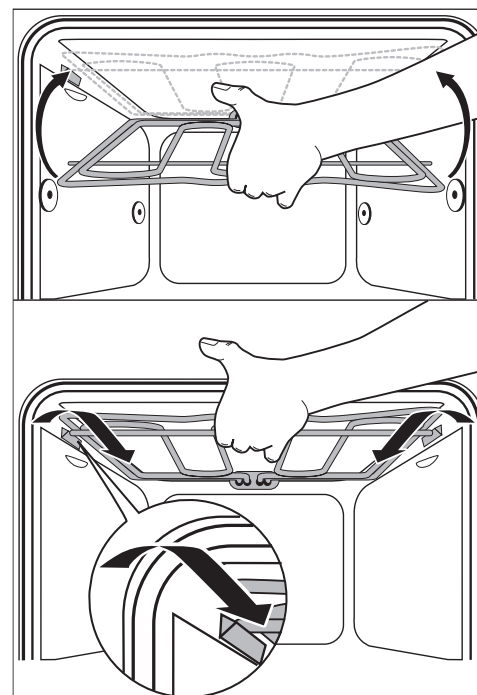
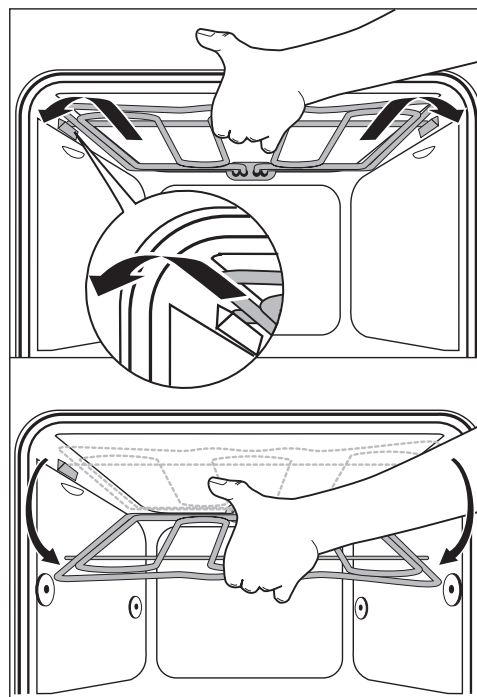
 **Внимание:** Ни в коем случае не надавливайте с силой на нагревательный элемент, чтобы откинуть его вниз! Нагревательный элемент может сломаться.

Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

1. Верните нагревательный элемент на уровень потолка духового шкафа.
2. Преодолевая пружинящее сопротивление, потяните его вперед и задвиньте через кромку духового шкафа.
3. Зафиксируйте нагревательный элемент в креплениях.
4. Наденьте опорные боковые решетки.

 **Внимание:** Нагревательный элемент должен с обеих сторон находиться выше кромки внутренней стенки духового шкафа и быть полностью зафиксированным (2).

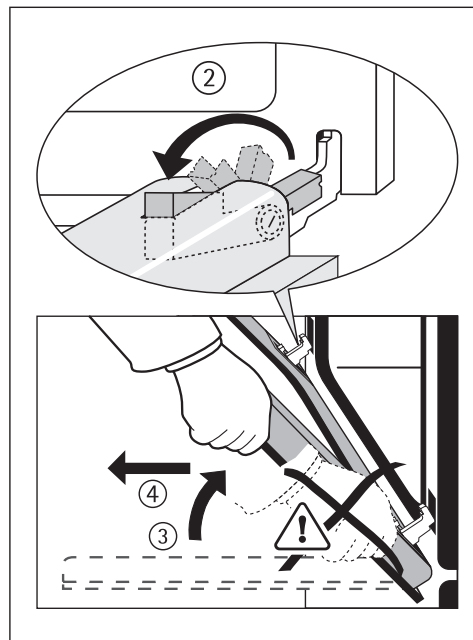


Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа Вашего прибора снимается для проведения мытья.

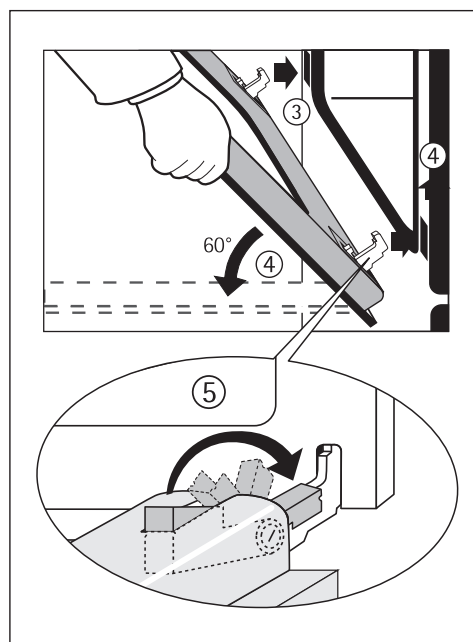
Как снять дверцу духового шкафа

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 **прибл. 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 оснащена тремя стеклами, установленными одно позади другого. Внутренние стекла снимаются для мытья.



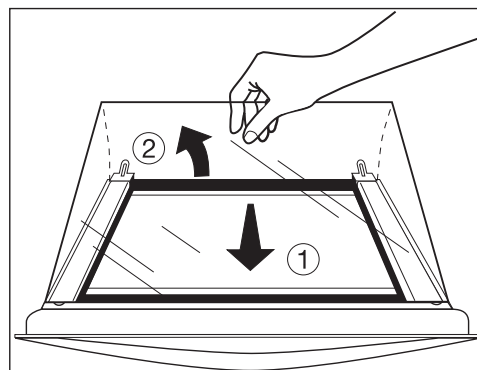
Предупреждение: Следующие операции производите только на **снятой** дверце духового шкафа! Если Вы будете вынимать стекло из неснятой дверцы, то она в результате облегчения веса может быстро захлопнуться и поранить Вас.



Внимание: Применение физической силы, особенно при обращении с краями фронтального стекла, может привести к тому, что стекло разобьется.

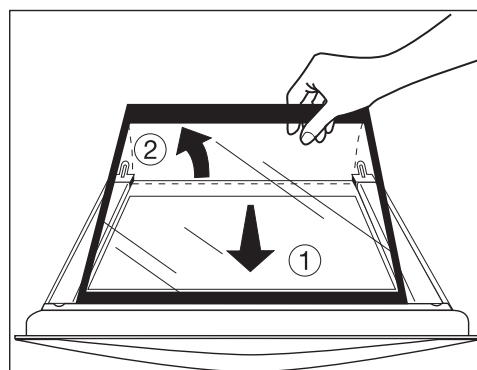
Как вынуть верхнее стекло дверцы

1. Снимите и положите дверцу ручкой вниз на мягкую ровную поверхность.
2. Возьмите верхнее стекло за нижний край и, преодолевая пружинящее сопротивление, потяните в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу.
3. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его.



Как вынуть среднее стекло дверцы

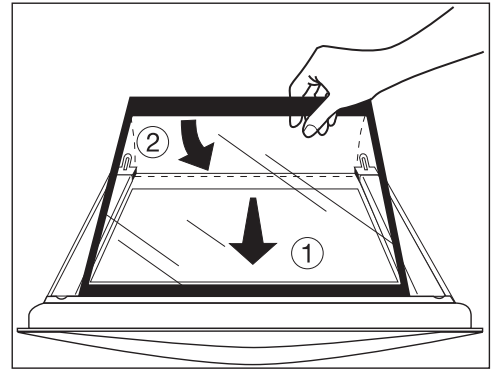
1. Возьмите среднее стекло за нижний край и потяните его в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу.
2. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его.



Вымойте стекла дверцы духового шкафа

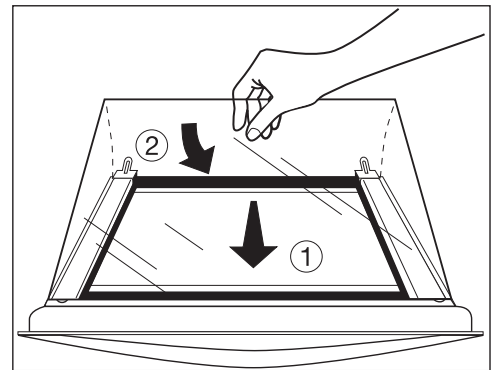
Как вставить среднее стекло дверцы

1. Вставьте среднее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки.
2. Опустите среднее стекло вниз и задвиньте в направлении нижнего края дверцы до упора под нижнее крепление.



Как вставить верхнее стекло дверцы

1. Вставьте верхнее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки.
2. Опустите стекло вниз. Преодолевая пружинящее сопротивление, положите стекло перед крепежной рамой со стороны ручки на нижнем канте дверцы и задвиньте его под крепежную раму. Стекло должно прочно держаться!



Снова наденьте дверцу духового шкафа.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
	Не установлено время суток.	Установите время суток.
	Не произведены необходимые установки.	Проверьте установки.
	Сработало автоматическое отключение духового шкафа.	См. Автоматическое отключение.
Если на дисплее появляется "F 9".	Сработал предохранитель на домашнем электрощите.	Проверьте предохранители. Если они срабатывают несколько раз подряд, вызовите квалифицированного электромонтера.
		Нажать главную кнопку.
Духовой шкаф не нагревается, указатель функций включен. Высвечивается маленькая стрелка.		Установите функцию духового шкафа на НОЛЬ. Не выключайте духовой шкаф. Три средних клавиши одновременно нажать и удерживать до появления звукового сигнала.
Не работает подсветка духового шкафа.	Перегорела лампа.	Замените лампу.

Если Вы не можете устранить неисправность вышеуказанными способами, обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.



Предупреждение: Ремонт прибора может производиться только специалистами! Неквалифицированный ремонт может стать весьма опасным для пользователя.

В случае неправильного обращения с прибором вызов специалиста и ремонт производятся платно даже при действующем гарантийном сроке.



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

Технические данные


Размеры внутренней камеры духового шкафа

Высота x Ширина x Глубина 31 см x 40 см x 41 см
Объем (полезный объем) 50 л

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 по безопасности электроприборов бытового и сходного пользования, а также
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548 по потребительским свойствам электроплит, варочных панелей, духовок и грилей для дома.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3 по основным требованиям электро магнитной совместимости.

 Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.2.1973 (Предписания по низкому напряжению)
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости включая поправки к Предписаниям 92/31/EWG).

Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” перечислены некоторые неполадки, которые Вы можете устранить самостоятельно.

В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, 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?

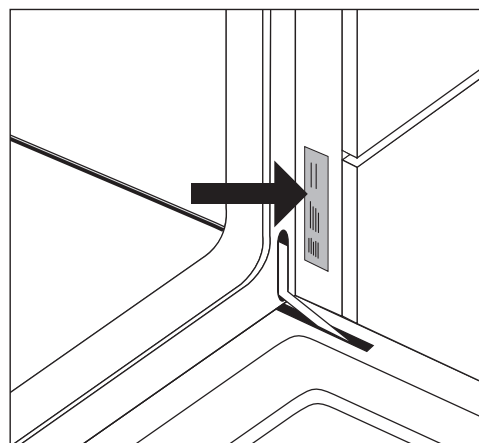
Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

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

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

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 с помощью таблицы неполадок (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать 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.

822 947 971-B-170703-07

Право на изменения сохраняется

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.