

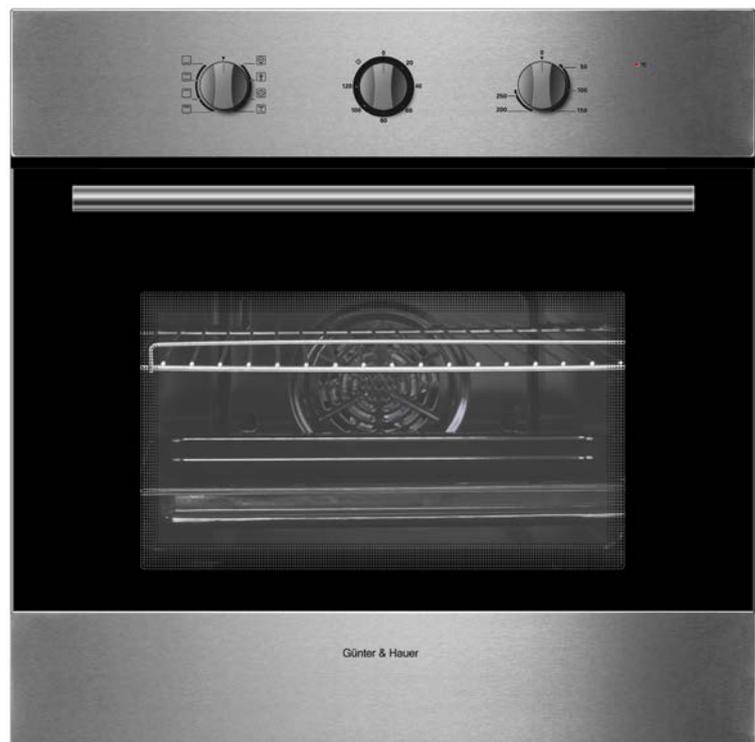
Günter & Hauer

- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- Predpis učbenik
- használati útmutató
- **Руководство пользователя**

Elektroeinbaueherd Встроенный Духовой Шкаф

MODEL:

EOM 866



MODEL:

EOM866

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться, просим Вас внимательно прочитать инструкцию по использованию.

Очень важно, чтобы инструкция хранилась вместе с прибором, чтобы к ней можно было обращаться в будущем в случае возникновения каких-либо вопросов.

Данный прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях.

Пользование данным изделием разрешено только взрослым лицам. Удостоверьтесь, что дети не трогают органы управления и не играют с изделием.

Прибор запрещено использовать детям и лицам, чьи сенсорные, умственные или физические способности, а также недостаточный опыт или незнание прибора не позволяют использовать его в условиях безопасности без присмотра или без указаний ответственного лица, которое обеспечивает правильное использование прибора.

Установка этого духового шкафа должна выполняться только квалифицированным специалистом. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЭС:

-2006/95 (Директива по низкому напряжению);
-89/336 (Директива по ЭМС);
-93/68 (Общая директива);
с последующими изменениями.



Этот прибор соответствует Директиве ЕС 2002/96/СЕ

Специальный знак, изображающий перечеркнутый мусорный контейнер, означает, что этот прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов согласно существующим нормам. Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы. Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, а также при нарушениях правил эксплуатации или использования его не по назначению.

MODEL:

EOM866



Подключение этого изделия к сети переменного тока должно выполняться только техническим персоналом, имеющим специальную лицензию.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

- Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.
- Ремонт должен производиться только квалифицированным техническим персоналом. Ремонт, выполняемый людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к серьезной опасности для Вас и других людей.
- Если ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, свяжитесь с сервисным центром компании «Günter & Hauer» или с Вашим дилером.
- Замена кабеля должна производиться только квалифицированным специалистом.
- Если электрический кабель (опция) имеет повреждение, его необходимо заменить.
- Не допускайте прикосновения электрических выводов или кабелей к духовому шкафу.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с помощью соответствующего автоматического выключателя или плавких предохранителей. Никогда не используйте переходные штепсельные колодки, адаптеры или удлинители.
- При проведении ремонта или чистки электропитание изделия должно быть отключено.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.

ВНИМАНИЕ! Перед заменой электролампы отключите электропитание духового шкафа, чтобы избежать поражения электрическим током.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- Всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти излишкам пара или тепла.
- Все принадлежности необходимо правильно вставлять в боковые направляющие.

MODEL:

EOM866

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Открывая дверцу духового шкафа во время и по окончании приготовления пищи примите меры предосторожности, чтобы не ошпариться потоком горячего воздуха, исходящего из камеры.
- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время использования внутренние поверхности становятся горячими и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа до тех пор, пока они не остынут.
- Никогда не храните воспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
- Поверхности духового шкафа становятся горячими во время его работы с высокой температурой и остаются горячими в течение длительного периода времени.
- Будьте осторожны при приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испаряться при высоких температурах. Эти пары могут воспламениться при контакте с горячими элементами духового шкафа.
- Для Вашей безопасности не используйте устройства, использующие для очистки струю воды или пара высокого давления.
- При использовании духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо готовить на большой решетке для гриля. При использовании поддона для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно духового шкафа, когда он горячий. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и не покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой во время приготовления пищи. Это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов из-за сильной концентрации тепла.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, несмываемые с алюминиевых поверхностей духового шкафа.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без соответствующего наблюдения со стороны взрослых для того, чтобы обеспечить использование ими изделия безопасным образом.
- Родители должны следить за тем, чтобы дети не играли с духовкой.
- Внесение любых изменений в конструкцию и технические характеристики данного изделия опасно для жизни.

MODEL:

EOM866

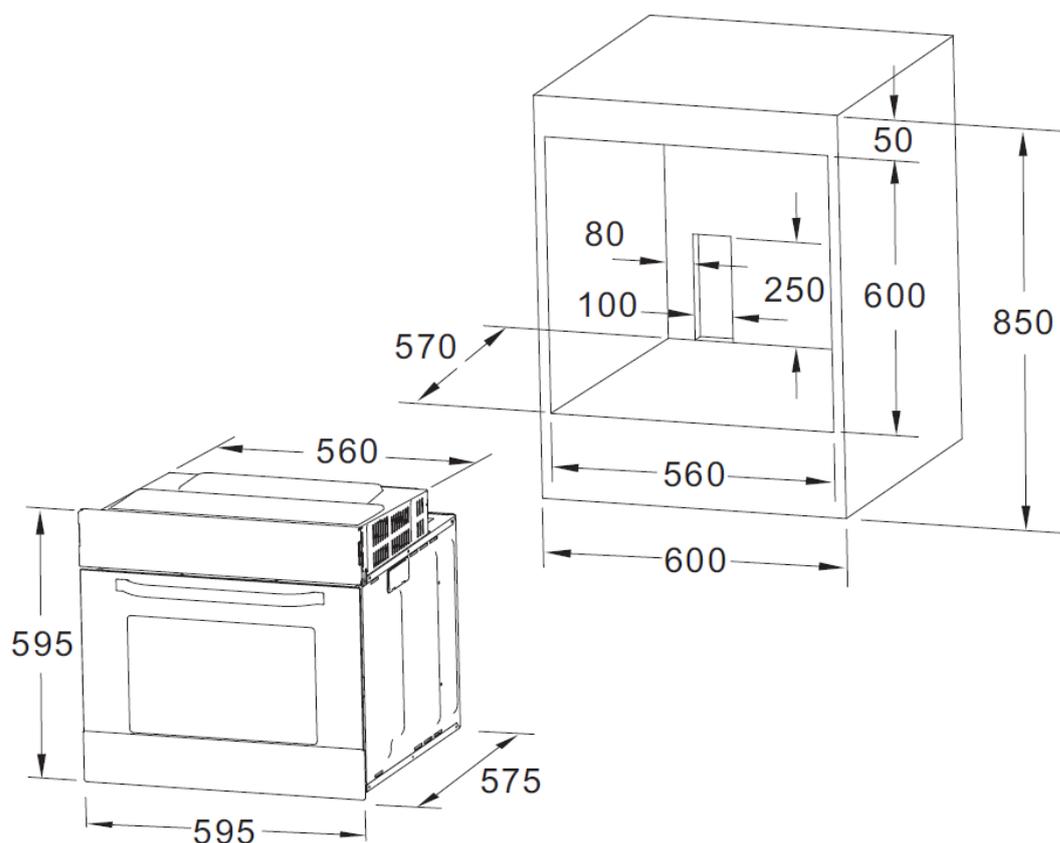
МОНТАЖ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами. Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены. Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры.

Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА И НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ



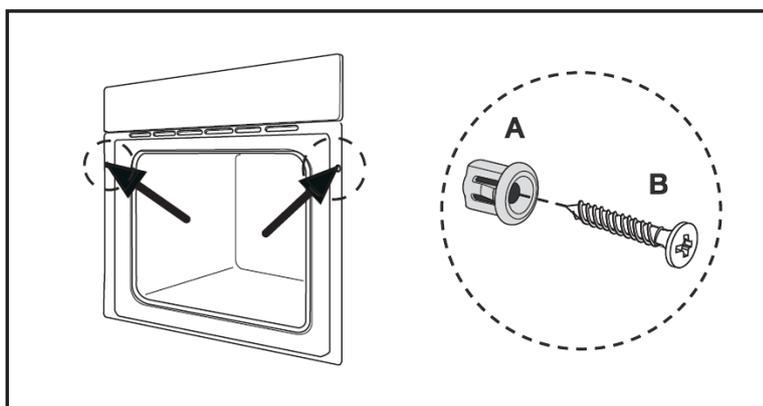
MODEL:

EOM866

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на рисунке на предыдущей странице.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рисунке, как под столешницей, так и в колонне.

- Перед монтажом прибора в области духовки рекомендуется устранить заднюю стенку кухонного шкафа для обеспечения постоянной вентиляции.
- Если Вы решили оставить заднюю стенку, то для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели, минимум 30 мм.
- Дно кухонного шкафа должно быть обязательно короче боковых стенок (макс. глубина 568 мм) для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.
- Крепление духового шкафа к мебели осуществляется двумя винтами, располагаемыми в специальных отверстиях фронтальной рамки.
- Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага.



- Выровняйте кухонный шкаф с помощью уровня.
- Кухонный шкаф, в который встраивается духовка, обязательно должен быть устойчиво зафиксирован, например, соединен с соседними шкафами.
- Задвиньте духовку в монтажный проем настолько, чтобы винты, вставленные в отверстия рамки духовки, уперлись в боковые стенки шкафа.
- Во время прикручивания не затягивайте винты слишком туго, так как можно повредить стенки кухонного шкафа и эмаль на духовке.

ВНИМАНИЕ! Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.!

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования духового шкафа.

MODEL:

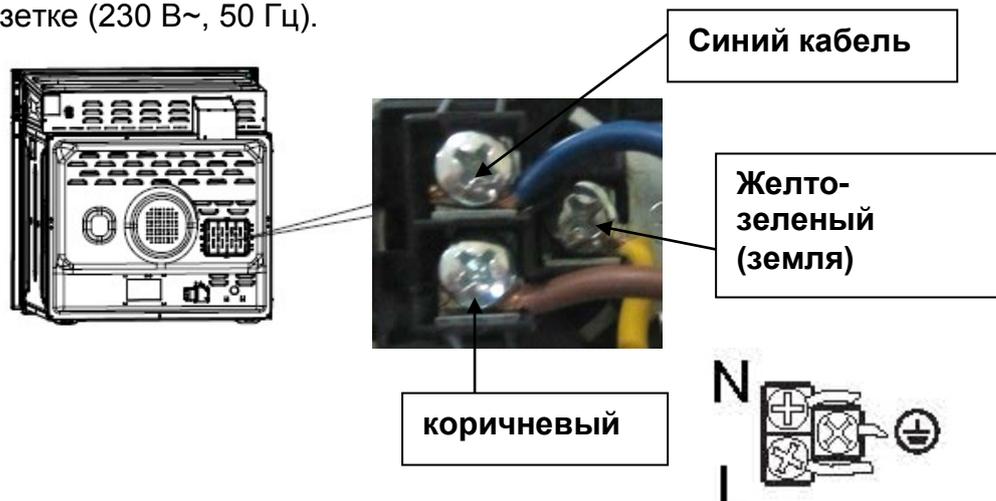
EOM866

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

До подключения изделия к электросети, пожалуйста, убедитесь, что:

- Главный предохранитель и домашняя электропроводка способны выдержать максимальную мощность духового шкафа.
- Электропроводка в вашем доме имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам.
- После установки духового шкафа обеспечивается удобный доступ к сетевой розетке или многополюсному размыкателю.

Кабель питания и вилка должны быть подключены к электробезопасной розетке (230 В~, 50 Гц).



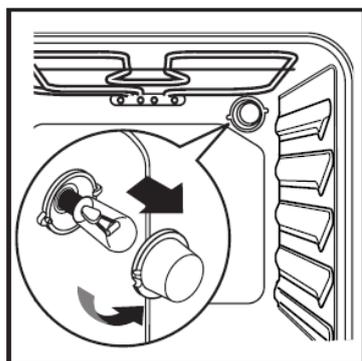
Для практического использования (сечением не менее 1,5) пригодны кабели следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05BB-F.

Если духовой шкаф подключается к сети без использования штепсельной вилки или она недоступна, то в этом случае между духовым шкафом и кабелем питания необходимо установить многополюсный размыкатель (предохранители, сетевой прерыватель). Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления. Соединительный кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он не мог нагреться до температуры 50°C.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Перед заменой лампы освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель, т.к. патрон лампочки находится под напряжением!

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Для замены вам потребуется лампочка накаливания со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.



Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой с аналогичными характеристиками. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.

Расположение лампы в Вашей духовке и на рисунке может отличаться.

MODEL:

EOM866

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде. Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.

Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Перед первым использованием рекомендуется прокалить духовку что бы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Для этого включите пустую духовку при максимальной температуре на 30 минут.

В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление. Оно вызвано сгоранием остатков заводского производства. Необходимо хорошо проветрить помещение.

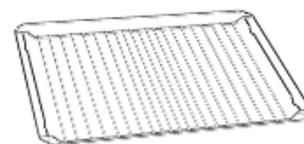
КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- противень для выпекания - 2 шт,
(1 шт. глубиной 45мм и 1 шт. глубиной 26мм)
- хромированная решетка для гриля - 1 шт,
- комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели,
- инструкция по применению.



Противень для выпекания

Противень может использоваться для выпекания пирогов и бисквитов.



Решетка для гриля

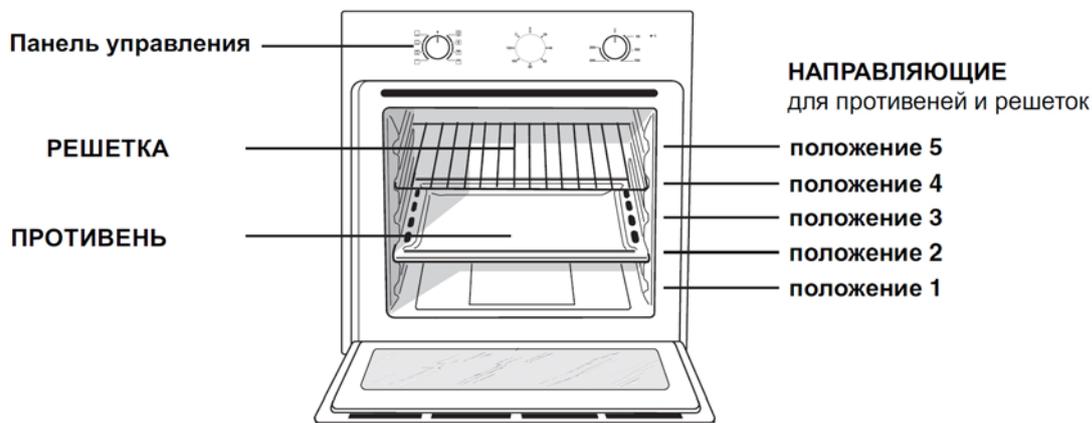
Решетка для гриля должна использоваться для жарки и гриля. Кроме того, вы можете ставить на нее посуду, формы для выпечки тортов и кексов и противни..

MODEL:

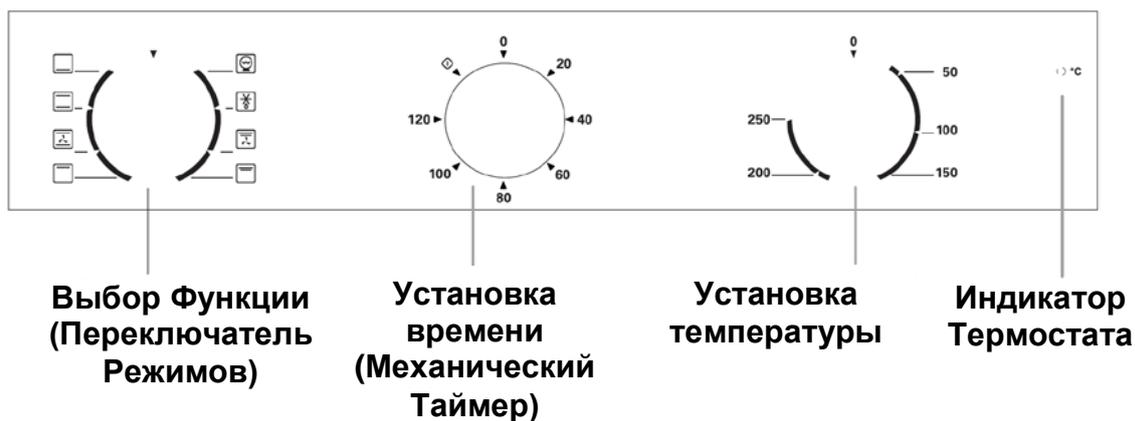
EOM866

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

ОБЩИЙ ВИД:



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



Внимание! Пока Вы не выведете переключатель механического таймера из положения «stop (0)» в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ или РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ. Ваша духовка НЕ ВКЛЮЧИТСЯ, даже если Вы уже установили все другие переключатели, задающие режимы работы духовки, в требуемое положение.

MODEL:

EOM866

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР НА 120 МИНУТ

Таймер предназначен для выполнения готовки в течение установленного времени, по истечении которого раздается звуковой сигнал, и автоматика выключает духовку. Таймер может быть установлен поворотом ручки по часовой стрелке в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ (максимум до 120 минут) или поворотом против часовой

стрелки в РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ .

При установке таймера в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ, когда часы вернутся в положение «0», звуковой сигнал оповестит вас об автоматическом выключении духовки.

Если время готовки превышает 2 часа, или же если вы хотите использовать духовку вручную, поверните ручку часов в РУЧНОЕ

ПОЛОЖЕНИЕ . При этом обратный отсчет времени будет выключен и духовка будет находиться постоянно во включенном состоянии.

Внимание! Пока Вы не выведете переключатель механического таймера из положения «0» в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ или в

РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ , Ваша духовка НЕ ВКЛЮЧИТСЯ, даже если Вы уже установили все другие переключатели, задающие режимы работы духовки, в требуемое положение.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ (РЕЖИМОВ) РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Каждое положение переключателя задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено своей пиктограммой.

У модели EOM866 таких положений и пиктограмм восемь.

Что бы включить один из режимов работы духовки поверните переключатель таким образом, чтобы его ручка указывала на нужную пиктограмму.

Верхнее положение, указывающее на «0», является **ВЫКЛЮЧЕНИЕМ** всех функций.

ТЕРМОСТАТ

С помощью этого переключателя выбирается температура внутри духовки, при которой будет готовиться пища. Температура устанавливается плавным поворотом переключателя по часовой стрелке в пределах от 50°C до 250°C.

Индикатором нагрева духовки до заданной температуры служит «Контрольная лампа термостата» (С°). Если лампа горит, то это означает, что нагревательные элементы духовки, выбранные переключателем выбора режима работы, включены, и духовка нагревается до заданной температуры. Как только температура в духовке превысит заданную температуру, нагревательный элемент духовки отключится, а «Контрольная лампа» погаснет. Таким образом, попеременно включая и выключая нагревательные элементы духовки, термостат поддерживает в ней заданную температуру.

Внимание! Напоминаем, если хотя бы один из трех переключателей, находящихся на панели управления, не будет выведен из положения «ВЫКЛЮЧЕНО» Ваш духовой шкаф НЕ ВКЛЮЧИТСЯ!

MODEL:

EOM866

РЕЖИМЫ (ФУНКЦИИ) ДУХОВКИ



ВКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ

При включении данной функции включается лампа подсветки в духовке. Данную функцию можно использовать при чистке, так как нагревательные элементы не задействованы.



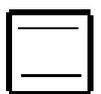
ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ РАЗМОРОЗКИ

При использовании этой функции используется только вентилятор для циркуляции воздуха в духовке при комнатной температуре. Нагревательные элементы не задействованы, поэтому духовка остается холодной. По возможности переворачивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Также рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.



ВКЛЮЧЕН НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

При включении данной функции задействован только нижний нагревательный элемент. Это позволяет получить сконцентрированное тепло на основании духовки. Для медленного приготовления. Идеально для тушения, выпечки, запеканок, а также пиццы, там, где необходимо «хрустящая основа». Рекомендуемая температура - в пределах 60-120°C.



ОБЫЧНЫЙ (ТРАДИЦИОННЫЙ) РЕЖИМ. ВКЛЮЧЕНЫ ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛИ.

Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа. Может использоваться для приготовления выпечки (больших тортов) и мяса, но только на одном уровне направляющих по центру духовки. Обычный режим рекомендуется для обычного выпекания и жарки почти всех типов блюд. Рекомендуемая температура - в пределах 50~250°C.



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ И ВЕНТИЛЯТОР

В этом режиме одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы, и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение воздуха по пространству духовки. Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, сушки овощей и фруктов, жарке мяса. Наилучший результат обеспечен при приготовлении на одном уровне (на среднем), но можно и использовать двухуровневое приготовления, например, на 2м и 4м уровнях.

MODEL:

EOM866

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Внимание! Кастрюли, жаропрочные сковороды и алюминиевые лотки всегда устанавливайте на противни и решетки, вставленные в направляющие. При нагревании пищевых продуктов в камере духового шкафа образуется пар, как в чайнике. Попадая на стекло дверцы, пар конденсируется с образованием капель воды.

Чтобы уменьшить конденсацию пара, всегда в течение 10 минут выполняйте предварительный нагрев пустого духового шкафа.

После каждого приготовления пищи рекомендуем стереть капли воды с поверхностей духового шкафа.



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Средний уровень духового шкафа обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более низкий уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на более высокий уровень.
- Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и качества покрытия противня или блюда, в которых выпекается продукт. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время как стеклянная, блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного зарумянивания продуктов
- Не ставьте блюда, формы и противни непосредственно на дно духового шкафа, т.к. оно сильно нагревается, и это может повредить посуду. В этом режиме приготовления тепло поступает к продуктам от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Это позволяет пользователю

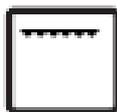


ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

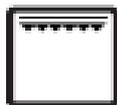
- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы позволить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или растопленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги вовремя приготовления.
- При приготовлении тостов мы рекомендуем использовать верхний уровень духового шкафа.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.
- При приготовлении пищи на решетке на самом низком уровне желательно разместить поддон с небольшим количеством воды,

MODEL:

EOM866

**ВКЛЮЧЕН ГРИЛЬ**

Установив ручку в это положение, Вы будете производить поджаривание блюд только при включенном сверху гриле духовки.

**ВКЛЮЧЕН УСИЛЕННЫЙ ГРИЛЬ**

Установив ручку в это положение, Вы будете производить поджаривание блюд при включенном верхнем нагревательном элементе и гриле духовки.

Этот режим позволяет получить повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки и подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок, а также подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы. Продукты при этом можно помещать на верхние уровни направляющих.

**УСИЛЕННЫЙ ГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР**

При выборе этого режима будут задействованы гриль и вентилятор для циркуляции воздуха внутри духовки.

При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для поджаривания мяса, овощей, причем продукты не надо слишком часто переворачивать.

ОХЛАДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

По завершении приготовления вентилятор продолжает работать пока температура не опустится до 70°C. После этого он выключится автоматически.

MODEL:

EOM866

ВЫПЕЧКА

- Для выпекания пирогов и мучных кондитерских изделий обычно требуется средняя температура (150-200°C), поэтому перед началом их приготовления необходимо прогревать духовой шкаф примерно 10 минут.
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления.
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью, применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени выпекания. Изделия из песочного теста следует выпекать в пирожной форме или на противне в течение 2/3 всего времени приготовления, а затем гарнировать их и допекать до полной готовности в оставшееся время.
- Время выпекания зависит от типа и количества продуктов, используемых для верха или начинки. Кулинарные смеси для бисквитов должны с трудом отставать от ложки. Избыток жидкости в продуктах нерационально увеличивает время приготовления.
- Если в духовой шкаф одновременно установлены два противня с продуктами для приготовления мучных кондитерских изделий или печенья, их необходимо поменять местами и повернуть, когда пройдет 2/3 всего времени выпекания.
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения.

ЖАРКА

- Не жарьте части туш весом менее 1 кг. Куски меньшего размера становятся при жарке слишком сухими.
- Темное мясо, которое должно быть хорошо прожаренным снаружи, но средне или слабо прожаренным внутри, следует жарить при более высокой температуре (200-250°C).
- Для жарки белого мяса, птицы и рыбы требуется, наоборот, более низкая температура (150-180°C).
- Если время приготовления небольшое, то ингредиенты для соуса или подливы должны быть добавлены в посуду для жарки еще в начале. Их также можно добавить в последние полчаса.
- Ростбиф и филе, которые должны оставаться розовыми внутри, следует жарить при повышенной температуре в течение более короткого времени.
- Если Вы готовите мясо прямо на решетке духового шкафа, вставьте на более низкий уровень духового шкафа противень для сбора стекающего сока. Чтобы из мяса не вытек сок, дайте ему постоять при комнатной температуре не менее 15 минут. Для уменьшения концентрации дыма в духовом шкафу рекомендуем подлить в посуду для жарки немного воды.
- Перед подачей на стол блюда его можно держать в духовом шкафу при минимальной температуре.

MODEL:

EOM866

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Параметры времени приготовления пищевых продуктов могут быть разными, в зависимости от состава, разнообразия ингредиентов и содержания жидкости в конкретных блюдах. Рекомендуем записывать настройки, используемые Вами при первых экспериментах по варке или жарке тех или иных продуктов, чтобы приобрести необходимый опыт для приготовления тех же блюд в будущем. Тогда, опираясь на собственный опыт, Вы сможете откорректировать значения, приведенные в таблицах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ К ТАБЛИЦЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В таблице приготовления приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества продуктов. Приготовление мяса, птицы и рыбы экономично только при весе более 1 кг.

При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора.

По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА «УСИЛЕННОМ ГРИЛЕ»

Необходимо предварительно разогреть духовку в течении 5-10 мин.

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Сторона 1	Сторона 2
Свиной бок	4	250	8-10	6-8
Свиной шницель	3	250	10-12	6-8
Шашлык	4	250	7-8	6-7
Колбаски	4	250	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1kg)	3	250	12-15	10-12
Телячий бифштекс	4	250	8-10	6-8
Телячий стейк	4	250	6-8	5-6
Бараний бок	4	250	8-10	6-8
Ягнячий бок	4	250	10-12	8-10
Половина цыпленка (по 500г)	3	250	25-30	20-25
Рыбное филе	4	250	6-7	5-6
Форель (на 200 – 250г)	3	250	5-8	5-7
Хлеб (тосты)	4	250	2-3	2-3

MODEL:

EOM866

ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ И ЖАРКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Пустой духовой шкаф следует всегда предварительно разогревать в течение 10-15 минут.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Расстойка	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)					
Традиционная духовка	Утка	1	2	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	15	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	2	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	2	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	2	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	1 и 3	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	1 и 3	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	1 и 3	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 2 и 4	15	90	180	
Быстрое приготовление	Мороженные продукты					
	Пицца	0.3	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кларе	0.4	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	1	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0.4	1	-	200	20-25
Сырые продукты	Печенье (песочное)	0.3	1	-	200	15-18
	Кекс	0.6	1	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	1	-	210	10-12
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	1 и 3	15	230	15-20
	Лазанья	1	2	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	1 и 3	15	200	60-70
	Скумбрия	1	1 и 2	10	180	30-35
	Кекс	1	1 и 2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	1 и 2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	1 и 3	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	2	15	200	25-30	
Пицца	Пицца	0.5	2	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	1	10	220	25-30
	Курица	1	1 или 2	10	180	60-70
ГРИЛЬ	Камбала и каракатицы	0.7	3	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	3	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	3	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	3	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	1 и 3	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	3	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	3	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	3	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	3	-	Макс.	15-20
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 и 6	3	-	Макс.	3-5
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2 и 3	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2 и 3	10	200	30-35

MODEL:

EOM866

ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ “УСИЛЕННЫЙ ГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР”



МЯСО	Вес(кг)	УРОВЕНЬ снизу	температура [°C]	Время [мин.]
Свиное жаркое	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Нога баранья	2,0	2	170-190	90-110
Ростбиф	1,0	2	180-200	30-40
Цыпленок	1,0	2	180-200	50-60
Утка	2,0	1-2	170-190	85-90
Гусь	3,0	2	140-160	110-130
Индейка	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

В процессе выпечки следует по возможности переворачивать мясо и поливать соусом или горячей соленой водой.

ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ “ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ И ВЕНТИЛЯТОР”



ВИД ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ (мин]
Выпечка в формах		
Безе	80	60-70
Бабка песочная	150	65-70
Бабка дрожжевая	150	60-70
Торт	150	25-35
Выпечка на подносах из оснастки плиты		
Пирог дрожжевой	150	40-45
Пирог с крошкой	150	30-45
Лепешка с фруктами	150	40-55
Бисквит	150	30-40

Приводимые здесь значения температуры являются ориентировочными. Пользователь может корректировать параметры температуры в соответствии с личными предпочтениями.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

MODEL:

EOM866

ЧИСТКА И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы. Обратите особое внимание на то, чтобы духовка находилась в выключенном состоянии.

Чистку можно производить только после того, как духовка и принадлежности остынут.

Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.
- Не используйте для чистки абразивные вещества, наждачную бумагу, мочалки из стальной проволоки или другие абразивные материалы.

После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

- Для очистки внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте досуха кухонной бумагой или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства для очистки передних поверхностей духового шкафа из нержавеющей стали и алюминия.
- Стекло аккуратно протрите поверхность мягкой тканью или салфеткой из микроволокна, смоченной мягким средством для чистки стекла.
- При проведении чистки духовки ее дверцу можно снять. Вы сможете это сделать руководствуясь инструкциями на следующей странице.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Мойте всю посуду и принадлежности после КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПРОТИРАЙТЕ ИХ ДОСУХА КУХОННЫМ ПОЛОТЕНЦЕМ.

ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ОЧИСТКИ МОЖНО ЗАМОЧИТЬ ИХ В ТЕПЛОЙ МЫЛЬНОЙ ВОДЕ НА 30 МИНУТ.

Снятие дверцы Вы сможете найти в других разделах данного руководства.

MODEL:

EOM866

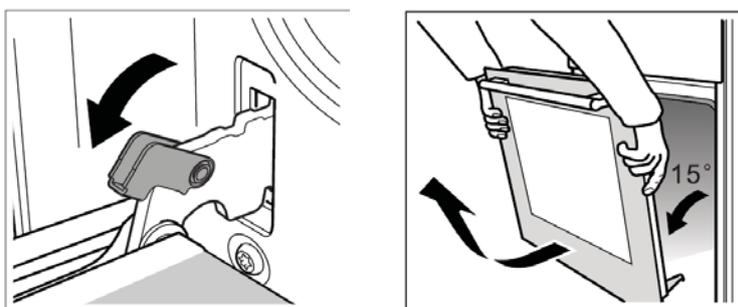
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу.

ВНИМАНИЕ! Не приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Для этого нужно ее полностью открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле. После этого дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед.

Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли.



Отодвиньте предохранители петель и снимите дверцу.

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

ПРОВЕРКА УПЛОТНЕНИЙ

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

MODEL:

EOM866

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если прибор не функционирует должным образом, то перед тем, как обращаться в сервисный центр «Günter & Hauer», пожалуйста, проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами:

Кнопки не реагируют, информация на дисплее не меняется.	<ul style="list-style-type: none"> Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	<ul style="list-style-type: none"> Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	<ul style="list-style-type: none"> Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампы».
Духовка не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> Духовка включена? Вы правильно установили Температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
Выпечка плохо пропеклась.	<ul style="list-style-type: none"> Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки? Возможно необходимо увеличить время приготовления.
Дисплей духовки показывает необычные значения или неожиданно включается или выключается.	<ul style="list-style-type: none"> В случае неправильной работы дисплея отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

При обращении в Центр Сервисного обслуживания сообщите модель изделия, номер тех. паспорта (серийный №). Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии или в инструкции.

Ваш новый духовой шкаф имеет гарантийный срок.

Сохраняйте вместе с данным руководством чек, либо транспортную накладную, которые служат для подтверждения покупки и даты покупки Вашего прибора, а также заполненный гарантийный талон.

В случае обращения в Сервисный Центр предъявите данные документы уполномоченному персоналу.

В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!

При несоблюдении данной процедуры, Сервисный Центр может потребовать с Вас плату за любой необходимый ремонт.

MODEL:

EOM866

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Номинальное напряжение: 220 ~ 240V~ /50 Гц
Номинальная мощность: макс. 3000 Вт
Показатель энергетической эффективности (EEI): 106.0
Клас «А»,
Параметры лампы освещения:
Лампа накаливания патрон E14, 220-230В, 25Вт, 300°C.

Размеры духовки (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)
595 / 575 / 595 мм

Полезный объем духовки: 65 литров*

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

* согласно EN 50304 объем зависит от оснащения духовки.

**Этот прибор соответствует Директиве ЕС 2002/96/СЕ**

Специальный знак, изображающий перечеркнутый мусорный контейнер, означает, что этот прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов согласно существующим нормам. Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы. Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.



Günter & Hauer GmbH

www.gunter-hauer.de

Tel: +49 (2253) 960839

Fax: +49 (2253) 960827

Email: info@gunter-hauer.de

Postfach 1268,
53896 Bad Münstereifel,
Deutschland

Служба информационной поддержки на территории Украины:

Тел. 0 800 60 44 69

Email: info@gunter-hauer.ua