

# 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

## Elektroeinbauherd Встроенный Духовой Шкаф

**MODEL:**

**EOV8**



MODEL:

EOV8

## 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 ЕСС:**

-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/CE



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.**



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

MODEL:

EOV8

### Электробезопасность

- Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.
- В случае неисправности или повреждения изделия не пытайтесь включать 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 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 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.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



**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..



Вертель

- Все принадлежности необходимо правильно вставлять в боковые направляющие.
- При извлечении приготовленного блюда из духового шкафа будьте осторожны, чтобы не обжечься о горячую посуду и поверхности.



**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ****MODEL:****EOV8**

- **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 в течение длительного периода времени.
- 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.

## МОНТАЖ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

MODEL:

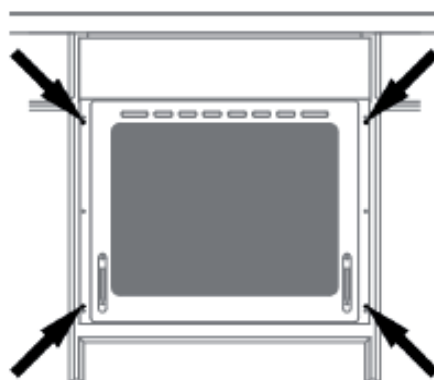
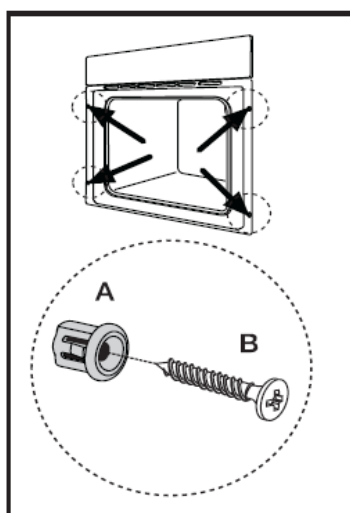
EOV8

**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.

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

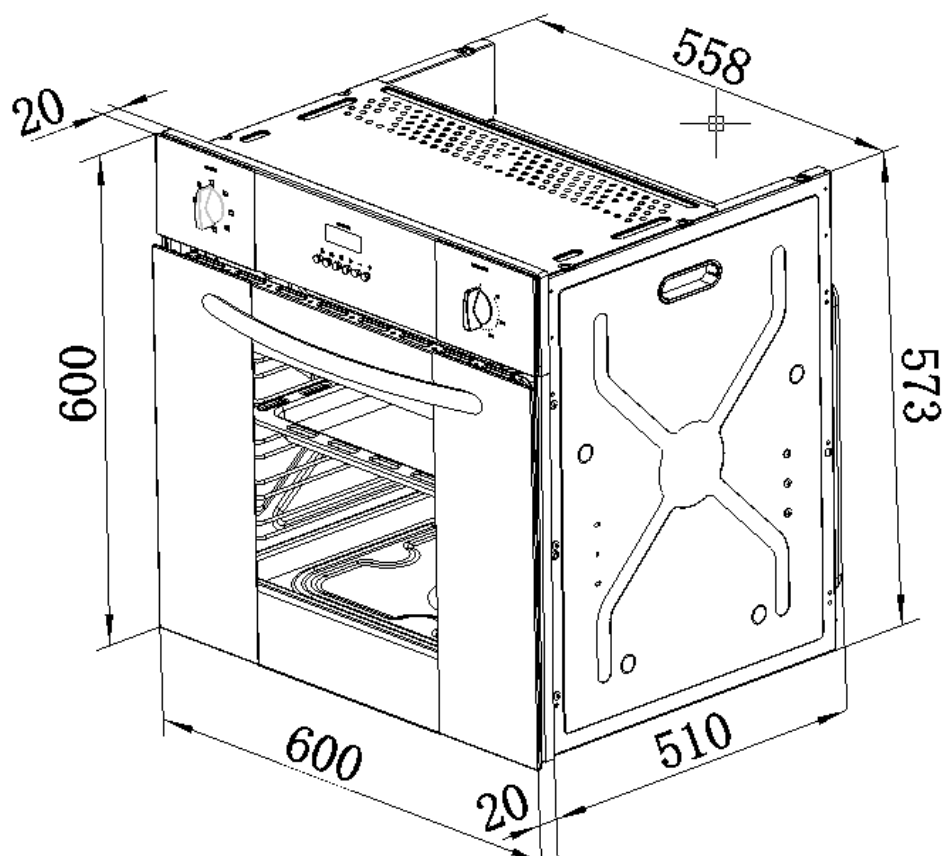
Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на рисунке. В нише под духовку между задней стенкой и полом для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм. Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рисунке, как под столешницей, так и в колонне. Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами, располагаемыми в специальных отверстиях рамки. Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага.



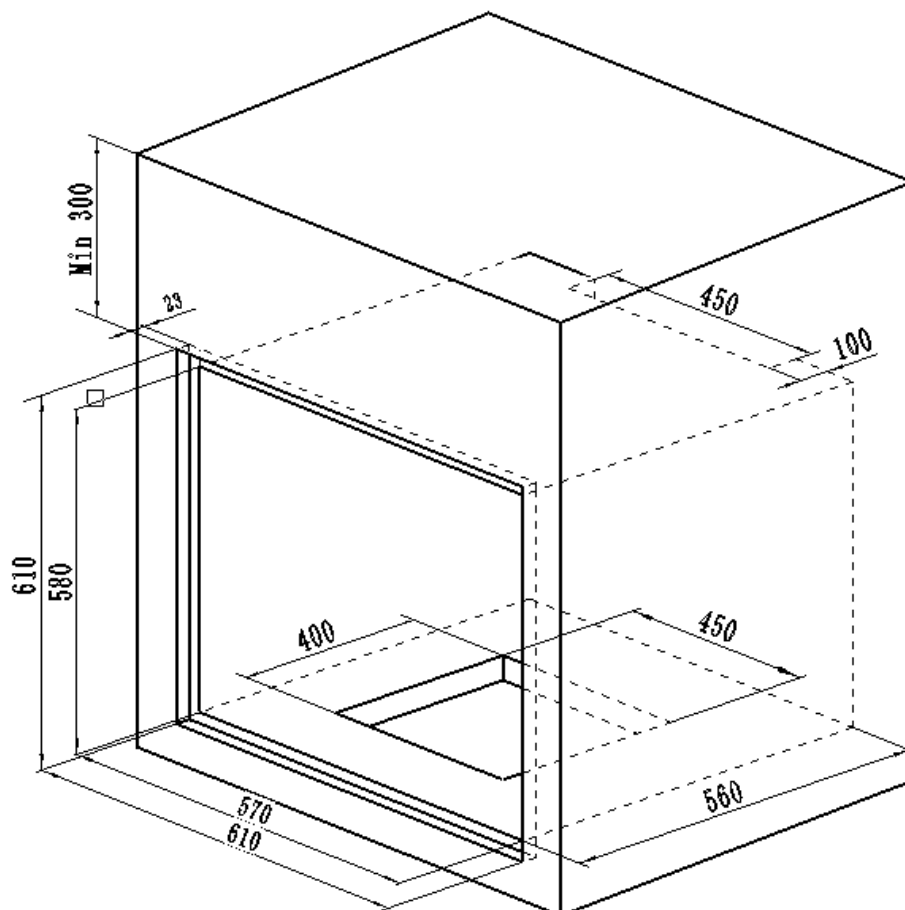
## РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

MODEL:

EOV8



\* Фронтальная панель управления показанного на рисунке духового шкафа может отличаться от Вашей модели.





## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением изделия к электрической сети, пожалуйста, убедитесь в следующем:

**MODEL:**

**EOV8**

- Главный предохранитель и домашняя электропроводка способны выдержать максимальную мощность духового шкафа (см. табличку с техническими данными).
- 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 (220-240 В~, 50 Гц).

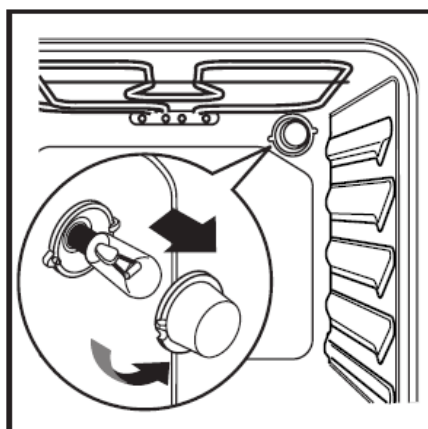
Электробезопасная сетевая розетка должна быть установлена в соответствии с действующими нормами и правилами. Для практического использования (с учетом требований по номинальному сечению) пригодны кабели питания следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05BB-F. Если духовой 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) с зазором между контактами не менее 3 мм. Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2-3 см длиннее всех других проводов.

Соединительный кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он ни в коем случае не мог нагреться до температуры в 50°C (выше комнатной температуры). После подключения духового шкафа к сети необходимо примерно на 3 минуты включить нагревательные элементы, чтобы проверить их исправность.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

**Патрон лампочки духовки находится под напряжением. Опасность удара электрическим током! Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.**

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Для замены вам потребуется лампочка 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.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

MODEL:

EOV8

### Перед первым включением духовки.

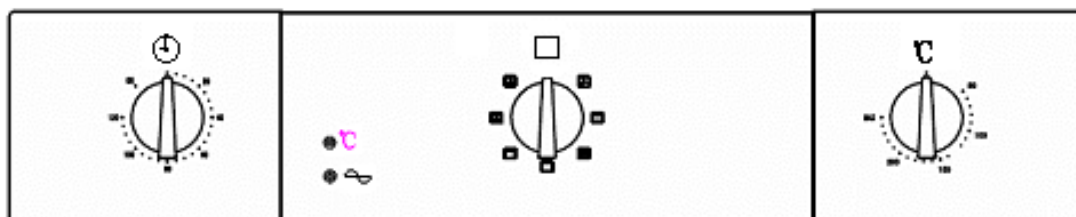
Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

**Перед первым использованием рекомендуется прокалить духовку что бы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Для этого включите духовку при максимальной температуре на 45 минут.** При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

### 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.

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Панель управления духового шкафа состоит из:

- Ручка таймера
- Ручка выбора функций
- Ручка термостата
- Контрольная лампа-индикатор термостата (красная),
- Контрольная лампа включения (желтая)

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

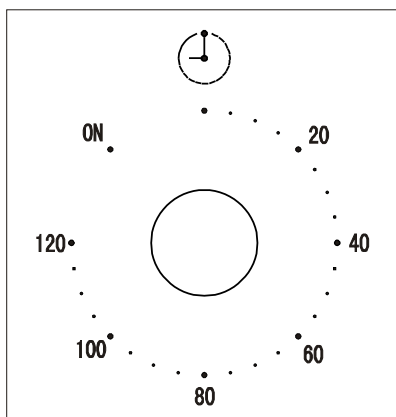


**МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР НА 120 МИНУТ.****MODEL:****EOV8**

Таймер предназначен для выполнения готовки в течение установленного времени, по истечении которого автоматически выключает духовку. Таймер может быть установлен поворотом ручки по часовой стрелке в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ макс, до 120 минут) или поворотом против часовой стрелки в РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ (ON).

При установке таймера в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ, когда часы вернутся в положение «STOP», 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 (ON). При этом обратный отсчет времени будет выключен и духовка будет находиться постоянно во включенном состоянии.

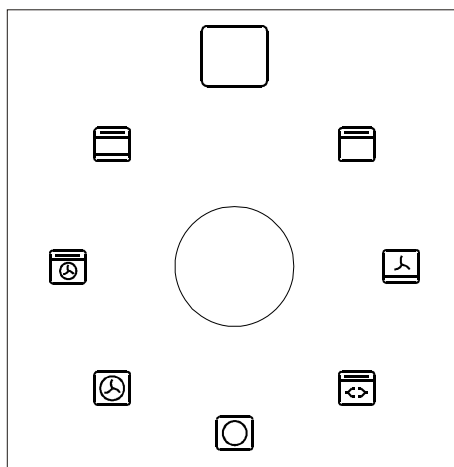


**Внимание!** Пока Вы не выведете переключатель механического таймера из положения «STOP» в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ или в РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ (ON), Ваша духовка НЕ ВКЛЮЧИТСЯ, даже если Вы уже установили все другие переключатели, задающие режимы работы духовки, в требуемое положение.

**ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА**

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


У модели EOV8 таких положений и пиктограмм восемь.



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

Верхнее положение, указывающее



на пиктограмму «», является **ВЫКЛЮЧЕНИЕМ** всех функций.

## РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ НАГРЕВА ДУХОВКИ

MODEL:

EOV8

**УСИЛЕННЫЙ ГРИЛЬ**

Включение функции «усиленный гриль» позволяет производить обжаривание при включенном одновременно верхнем нагревателе и гриле. Она позволяет получать повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к подрумяниванию блюда, и также позволяет готовить большие порции. Идеально подходит для приготовления курицы, индейки, мяса. Регулирование температуры в пределах 40°~250°С.

**НИЖНИЙ НАГРЕВ ПЛЮС КОНВЕКЦИЯ**

Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по объему духовки. Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом. Регулирование температуры в пределах 40°~250°С.

**ФУНКЦИЯ «ВЕРТЕЛЬ»**

Специальный режим для поджаривания на вертеле. Классический вид гриля, гриль с вращающимся вертелом равномерно прожаривает продукт, образуя хрустящую корочку. Пользуйтесь поставляемым в комплекте вертелом (см. раздел «Приготовление на вертеле»). Регулирование температуры в пределах 40°~250°С.

**ВКЛЮЧЕН КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ**

Установка ручки в данное положение позволяет нагревать духовку принудительно при помощи кольцевого нагревателя, расположенного в центре задней стенки духовки. Использование такого способа нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг продуктов, находящихся в духовке. Данный способ нагревания позволяет готовить на двух или трех рабочих уровнях одновременно. Рекомендуемая температура 50°~250°С.

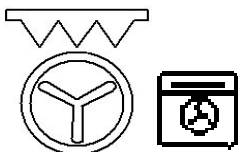
MODEL:

EOV8

**ВКЛЮЧЕНА КОНВЕКЦИЯ**

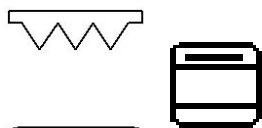
Установка ручки в данное положение позволяет нагревать духовку принудительно при помощи кольцевого нагревателя и конвекции, расположенного в центре задней стенки духовки.

Использование такого способа нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг продуктов, находящихся в духовке. Данный способ нагревания позволяет выпекать на двух рабочих уровнях одновременно. Эта функция рекомендуется для приготовления замороженных блюд и выпекания. Предустановленная температура 165°C. Рекомендуемый диапазон 40°C~165°C.

**ГРИЛЬ С КОНВЕКТОРОМ**

При выборе этого режима будут задействованы верхний нагревательный элемент, 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 пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки. Рекомендуемый диапазон температуры 50°C~250°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. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих. Обычный режим рекомендуется для обычного выпекания и жарки почти всех типов блюд. Рекомендуемая температура: 50°~250°C.

**ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ ФУНКЦИЙ.**

При этом положении регулятора ни один из нагревательных элементов или вентиляторов не задействуется.



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ****MODEL:****EOV8**

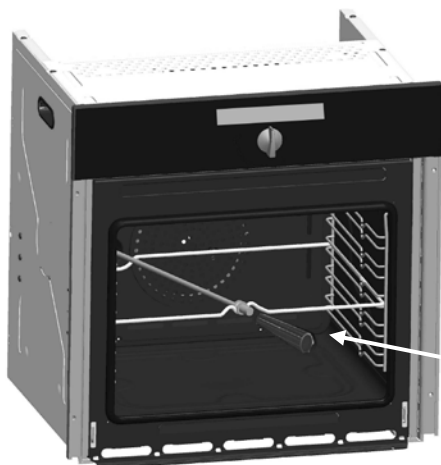
В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для зажима мяса с винтами.

При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.

Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках. Прикрутите ручку к вертелу.

Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.

На самый низкий, первый уровень, установите противень для сбора жира. Вертел включается при установке режима «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ».



**! Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.**

**После завершения готовки привинтите ручку вертела и выньте его из духовки.**

## ТЕРМОСТАТ

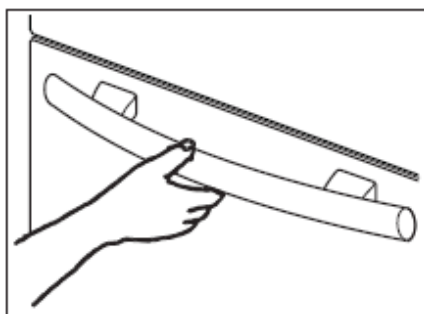
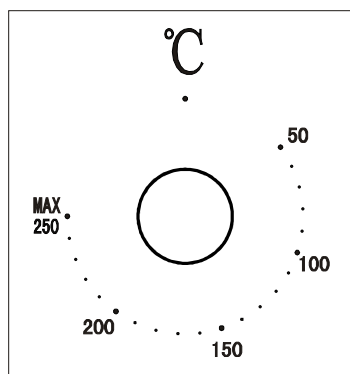
С помощью этого переключателя выбирается температура внутри духовки, при которой будет готовиться пища. Температура устанавливается плавным поворотом переключателя по часовой стрелке в пределах от 50°C до 250°C.

**MODEL:**

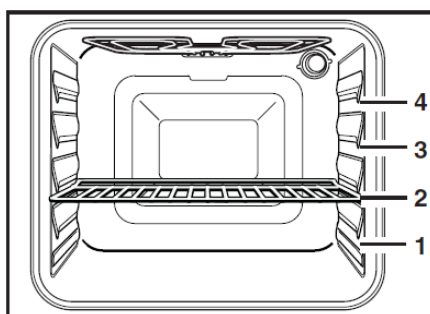
**EOV8**

Индикатором нагрева духовки до заданной температуры служит «Контрольная лампа термостата» (C°) красного цвета. Если лампа горит, то это означает, что нагревательные элементы духовки, выбранные переключателем выбора режима работы, включены, и духовка пока не нагрелась до заданной температуры. Как только температура в духовке превысит заданную температуру, нагревательный элемент духовки отключится, а «Контрольная лампа нагрева духовки» 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!**



Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за среднюю часть ручки.



Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток (в некоторых моделях пять уровней); одна решетка входит в комплект поставки. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке. Необходимо, чтобы решетки были установлены правильно. Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

MODEL:

EOV8

**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
- Во избежание проливания жидкостей на дно духового шкафа и для облегчения его чистки устанавливайте посуду на противни соответствующего размера.
- 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 или вертеле на самом низком уровне желательно разместить поддон с небольшим количеством воды,



MODEL:

EOV8

**ВЫПЕЧКА**

- Для выпекания пирогов и мучных кондитерских изделий обычно требуется средняя температура (150-200°C), поэтому перед началом их приготовления необходимо прогреть 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 не менее 15 минут. Для уменьшения концентрации дыма в духовом шкафу рекомендуем подлить в посуду для жарки немного воды. Перед подачей на стол блюда можно держать в духовом шкафу при минимальной температуре.



## ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ И ЖАРКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

MODEL:

EOV8

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

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

БЛЮДО	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	 ТЕМП. °C	ТЕМП. °C	 ТЕМП. °C	ТЕМП. °C		
<b>ПИРОГИ</b>						
Взбитое тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	20-30	В форме для выпечки
Сырный пирог	1	175	2	165	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	2 слева+справа.	160	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	На противне
Пирог с вареньем	2	190	2(1and3)*	180	40-45	В форме для выпечки
Фруктовый пирог	2	170	2	150	60-70	В форме для выпечки
Бисквитный пирог	1	170	2(1 и 3)*	165	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	2	150	120-150	В форме для выпечки
Сливовый пирог	1	175	2	160	50-60	В хлебопекарной форме
Кекс	3	170	2	160	20-35	На противне
Сухое печенье	2	160	2(1 и 3)*	150	20-30	На противне
Меренги	2	160	2(1 и 3)*	150	60-90	На противне
Сдобные булочки	2	200	2	190	12-20	На противне
Мучные кондитерские изделия: Пирожные из заварного теста	2 или 3	210	2(1 и 3)*	170	25-35	На противне
Тарталетки	2	180	2	170	45-70	В форме для выпечки
<b>ХЛЕБ И ПИЦЦА</b>						
Белый хлеб	1	195	2	185	60-70	
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В хлебопекарной форме
Хлебцы	2	200	2(1 и 3)*	175	25-40	На противне
Пицца	2	200	2	200	20-30	На противне
<b>ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ</b>						
Макаронная запеканка	2	200	2(1 и 3)*	175	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45-60	В форме
Запеканка «киш»	1	210	1	190	30-40	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-35	В форме
Канеллони	2	200	2	200	25-35	В форме
<b>МЯСО</b>						
Говядина	2	190	2	175	50-70	На решетке
Свинина	2	180	2	175	100-130	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке
Английский ростбиф						
слабо прожаренный	2	210	2	200	50-60	На решетке
умеренно прожаренный	2	210	2	200	60-70	На решетке
хорошо прожаренный	2	210	2	200	70-80	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	С корочкой
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 штуки
Баранина	2	190	2	175	110-130	Нога
Курица	2	190	2	200	70-85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210-240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120-150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150-200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60-80	Нарезанный кусками
Заяц	2	190	2	175	150-200	Нарезанный кусками
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком
Мясной хлеб	2	180	2	170	всего 150	на сковороде
<b>РЫБА</b>						
Форель/Морской окунь	2	190	2(1 и 3)*	175	40-55	3-4 штуки
Тунец/Лосось	2	190	2(1 и 3)*	175	35-60	4-6 филе

(\* ) Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

MODEL:

EOV8

## 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 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



**ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ “УСИЛЕННЫЙ ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ”**

MODEL:

EOV8

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 “НИЖНИЙ НАГРЕВ+КОНВЕКЦИЯ”**

ВИД ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ ( мин)
<b>Выпечка в формах</b>		
Безе	80	60-70
Бабка песочная	150	65-70
Бабка дрожжевая	150	60-70
Торт	150	25-35
<b>Выпечка на подносах из оснастки плиты</b>		
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!**

## ЧИСТКА И УХОД

MODEL:

EOV8

Аккуратность пользователя и поддержание духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы. Перед чисткой духовки нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „Выкл”.

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

### Внутренняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.
- Все поверхности следует чистить мягкой нейлоновой щеткой, смоченной в горячем водном растворе нейтрального мыла. 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 внутренних и 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 микрофибры, 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

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

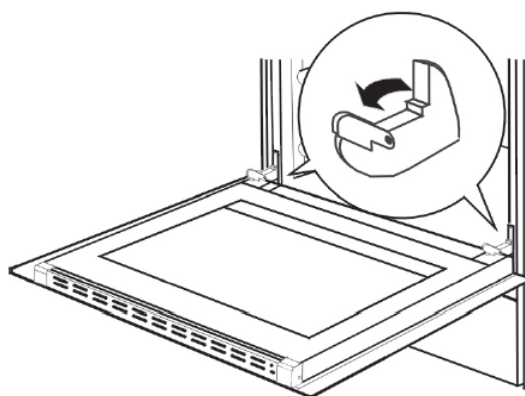
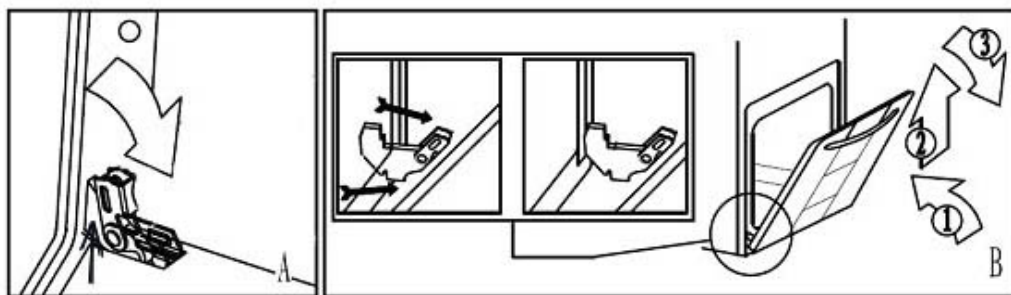
MODEL:

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

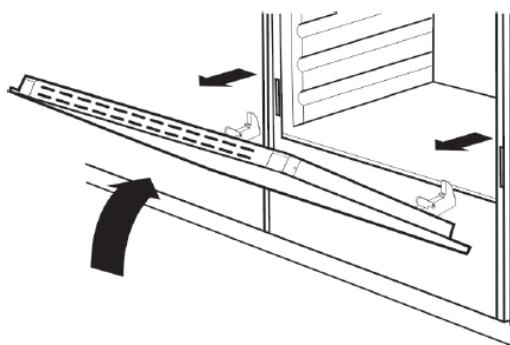
EOV8

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



Снимите дверцу



## 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:

**MODEL:**

**EOV8**

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Духовой шкаф не включается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Удостоверьтесь, что выбраны как режим, так и температура приготовления <i>или же</i></li> <li>◆ Убедитесь, что изделие правильно подключено к электрической сети, а выключатель розетки или кабеля питания духового шкафа установлен в положение «ВКЛ».</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не загорается индикатор термостата духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Выберите какую-либо температуру с помощью регулятора термостата. <i>или же</i></li> <li>◆ Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Выберите какую-либо температуру с помощью регулятора термостата. <i>или же</i></li> <li>◆ Проверьте лампочку освещения и при необходимости замените ее (см. подраздел «Замена лампочки освещения»)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления. <i>или же</i></li> <li>◆ Следуйте рекомендациям, которые содержатся в данном руководстве, особенно в разделе «Практические советы».</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ По окончании приготовления пищи не оставляйте приготовленные продукты в духовом шкафу дольше 15-20 минут.</li> </ul>

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

MODEL:

EOV8

Номинальное напряжение: 220 ~ 240V~ /50 Гц

Номинальная мощность: макс. 3350Вт

Размеры духовки (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)  
600 / 570 / 600 мм

Полезный объем духовки\* 50~53 литров

Вес 30 кг

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

\* согласно EN 50304 объем зависит от оснащения духовки.

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



**Günter & Hauer GmbH**

[www.gunter-hauer.de](http://www.gunter-hauer.de)

Tel: +49 (2253) 960839

Fax: +49 (2253) 960827

Email: [info@gunter-hauer.de](mailto: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](mailto:info@gunter-hauer.ua)