

Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

EOV 695 PDB
EOV 799 SB

Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите данное руководство

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	4
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	6
УСТАНОВКА	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ	18
ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ	21
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем с приобретением! Наша продукция исключительно проста в эксплуатации и чрезвычайно удобна. После ознакомления с данным руководством вы сможете легко использовать духовку.

Перед процедурой упаковки и отправки с завода духовка была тщательно проверена на предмет функциональности и безопасности.

Настоящее руководство составлено для того, чтобы помочь вам научиться обращаться с данным бытовым прибором. Поэтому, пожалуйста, внимательно прочтите его, прежде чем впервые начать использовать прибор, во избежание каких-либо нежелательных происшествий.

Сохраните, пожалуйста, руководство в удобном и надежном месте, чтобы в любой момент можно было бы к нему обратиться.

Необходимо тщательно соблюдать инструкции, приведенные в руководстве, чтобы предотвратить любые инциденты.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время работы устройство сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внешние доступные части бытового прибора могут нагреваться во время работы. Не подпускайте к ним маленьких детей во избежание получения ожогов.

- Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духовки.
- Никогда не используйте пароочиститель для чистки духовки, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может стать причиной появления трещин на стекле и его разрушения.
- Необходимо строго соблюдать правила и инструкции, приведенные в данном руководстве по эксплуатации. Не позволяйте использовать духовку лицам, не ознакомившимся с содержанием данного руководства.
- При использовании духового шкафа он нагревается, поэтому следует избегать прикосновения к нагревательным элементам внутри него.
- В случае повреждения силового кабеля во избежание опасности он должен быть заменен производителем, агентом авторизованного сервисного центра или аналогичным квалифицированным специалистом.
- Дети всегда должны находиться под присмотром, чтобы не допустить ситуации, когда они станут играть с прибором или рядом с ним.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен во избежание поражения электрическим током.

- Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- Данным бытовым прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо люди, не имеющие достаточного опыта и знаний по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или если их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с бытовым прибором.
- Обеспечьте безопасную дистанцию между кабелями каких-либо электроприборов и данным бытовым прибором во избежание их контакта с нагревающимися частями.
- При возникновении технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь к специалисту сервисного центра.
- Не оставляйте бытовую технику без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ненадлежащим ее использованием или неправильной эксплуатацией.
- Данная бытовая техника предназначена для использования в условиях комнатной температуры.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ



Рациональное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и бережет окружающую среду.

Давайте же экономить электроэнергию! И вот как вы можете это сделать:

- Используйте остаточное тепло духовки при приготовлении блюд. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до его окончания. При использовании таймера важно установить время приготовления меньше, чем то, которое требуется для приготовления блюда.
- Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта. Случайно пролитые или просыпавшиеся на уплотнитель дверцы продукты могут стать причиной утечки тепла. Незамедлительно удаляйте все пролитое или просыпавшееся.
- Не устанавливайте духовку в непосредственной близости от холодильников/морозильников. Иначе, потребление электроэнергии неоправданно возрастет.

РАСПАКОВКА БЫТОВОГО ПРИБОРА



При транспортировке использовалась защитная упаковка, предохраняющая прибор от каких-либо повреждений

После распаковывания бытовой техники утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Все материалы, используемые для упаковки прибора, являются экологически безопасными; они на 100% пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом.



ВНИМАНИЕ!

Поскольку используемые для упаковки материалы (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) могут представлять опасность для детей, их следует сразу же убрать в безопасное место.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ



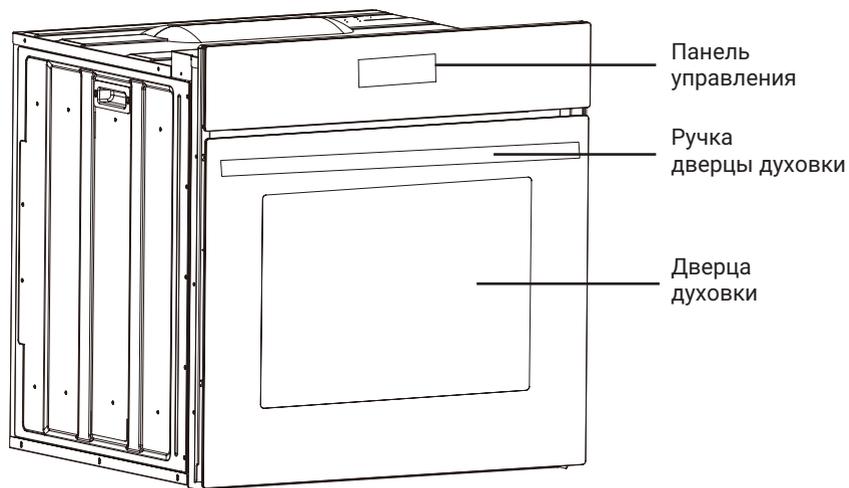
Старую бытовую технику не следует просто выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами, а необходимо сдавать в пункты приема и переработки электрического и электронного оборудования

Символ, изображенный на продукции, на руководстве по эксплуатации или на упаковке, обозначает, что изделие пригодно для переработки.

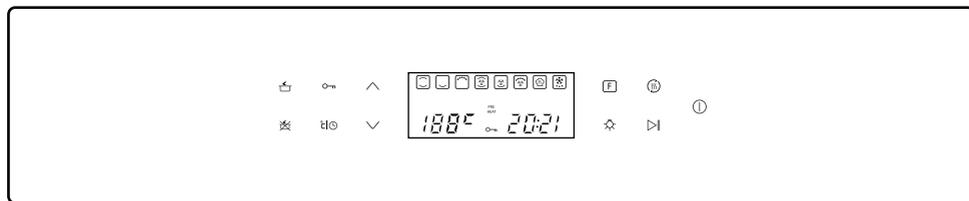
Материалы, из которых изготовлен бытовой прибор, подлежат переработке и имеют маркировку с соответствующей информацией. Путем переработки материалов или иных деталей отработанной техники вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

Информацию о соответствующих пунктах утилизации использованных бытовых устройств можно получить у местных органов власти.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Панель управления.

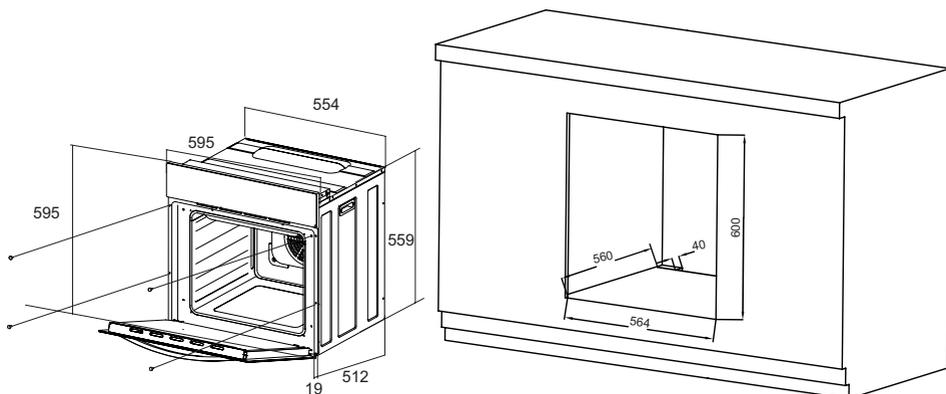


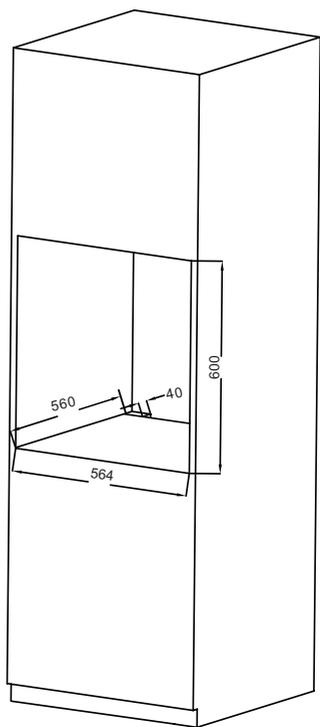
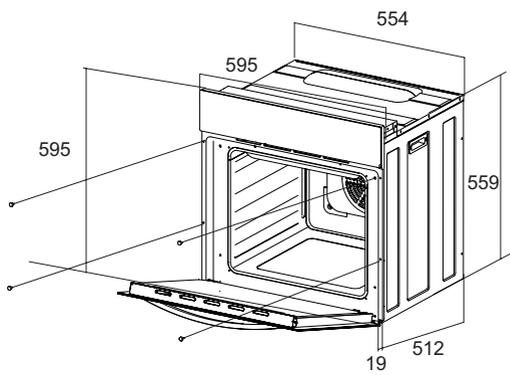
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

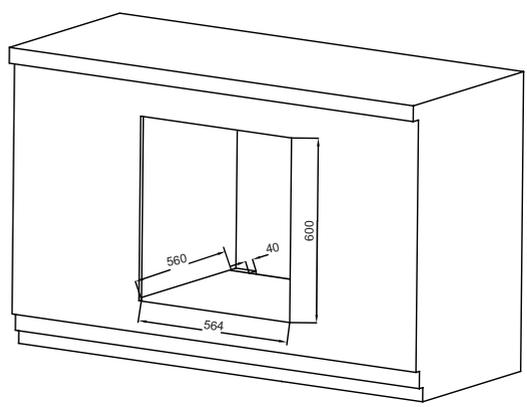
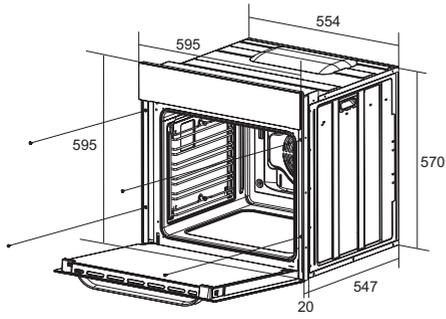
- Кухонная зона должна быть сухой и оборудована эффективной вентиляцией в соответствии с существующими техническими требованиями.
- Сетевой кабель следует располагать за духовкой таким образом, чтобы не допускать его касания с задней панелью, поскольку во время работы она нагревается и, в случае непосредственного контакта, может повредить кабель.
- Данный бытовой прибор является встраиваемым духовым шкафом, и это означает, что его задняя и одна боковая стенки могут быть размещены рядом с высоким предметом мебели или стеной. Покрытие или внешний декоративный слой, выполненный на встроенной мебели, должны быть нанесены с помощью термостойкого клея, выдерживающего $t 100^{\circ}\text{C}$. Таким образом будет предотвращена деформация поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости мебели, тогда обеспечьте около 2 см свободного пространства вокруг духовки. Стена позади духовки должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы духовки ее задняя стенка может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Подготовьте проем с размерами, указанными на схеме, для установки духового шкафа.
- Бытовой прибор должен быть заземлен.
- Установите духовку в проем полностью, присматривая, чтобы в ходе установки не выпали четыре винта, места расположения которых обозначены на рисунке. Закрепите установку этими винтами.

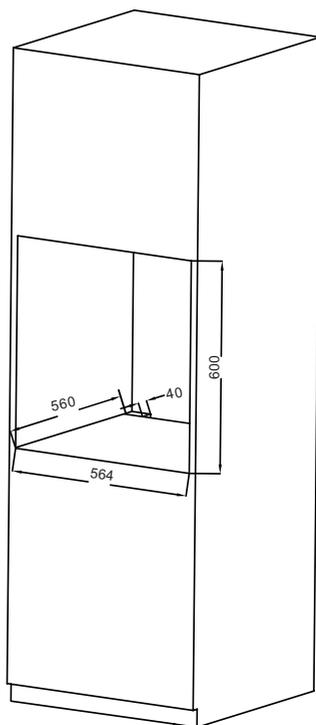
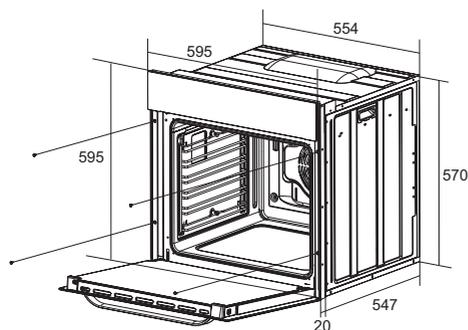
Встраиваемый электрический духовой шкаф EOV 695 PDB.





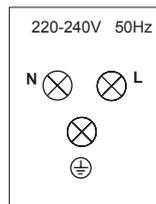
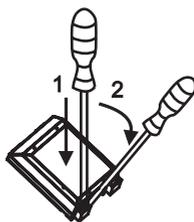
Встраиваемый электрический духовой шкаф EOY 799 SB.





ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Не используйте удлинители для подключения встроенной духовки к электросети.
- Данный бытовой прибор должен быть заземлен.
- Если вы не имеете достаточно знаний и навыков по установке духовки, обратитесь к уполномоченному представителю для подключения прибора к источнику электроэнергии.
- Перед установкой встроенного духового шкафа проверьте его и убедитесь в отсутствии внешних видимых повреждений. Не устанавливайте и не используйте духовку, если она повреждена.
- Поверхность, на которую устанавливается данная бытовая техника, должна быть ровной



Цветомаркировка проводов

Провода в сетевом кабеле имеют следующую цветомаркировку:

L – ФАЗА, коричневого или черного цвета.

N – НУЛЕВОЙ ПРОВОД, синего/голубого или белого цвета.



Следите за правильным подключением N-провода (нейтраль/нулевой)!



ЗАЗЕМЛЕНИЕ, зеленого или желтого цвета.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

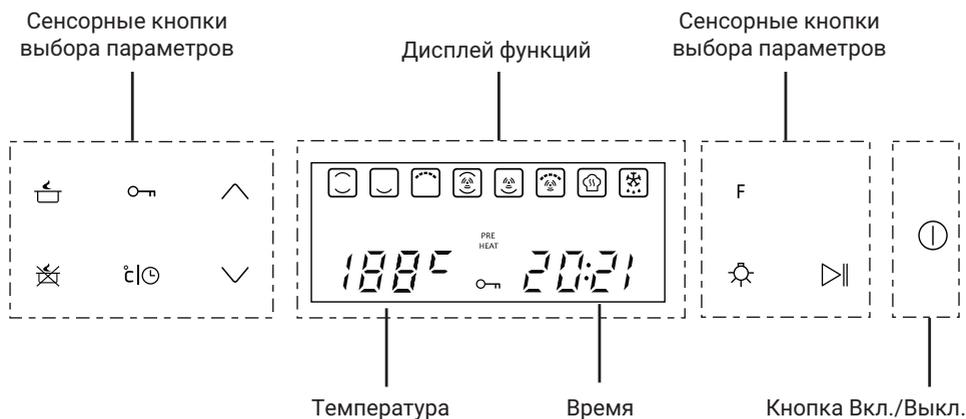
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Выньте и вымойте аксессуары духовки теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Нагревайте духовку до температуры 250°C (примерно в течение примерно 30 минут). После того как внутренняя поверхность остынет, удалите какие-либо налеты или разводы и аккуратно вымойте.



ВНИМАНИЕ!

При первом нагревании духовки может появиться запах гари или какой-либо другой специфический запах. Это нормально и не является неисправностью. Запах исчезнет примерно через 30 минут



Время приготовления



Время завершения приготовления



Блокировка от детей



Установка температуры / часов



Регулировка значений времени и температуры



Выбор функции



Кнопка Старт / Пауза



Подсветка духовки



Аэрогриль (режим интенсивного запекания)



Кнопка Вкл./Выкл.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ

- При первом включении электропитания бытового прибора он перейдет в режим ожидания, на дисплее появится отображение в течение 1с, прозвучит звуковой сигнал, время будет отображаться по умолчанию 12:00 и мигать.
- Используйте кнопки « \wedge/\vee » для установки значения времени. Когда установка будет завершена, нажмите кнопку « $\triangleright\parallel$ » для подтверждения, либо подтверждение будет выполнено автоматически через 5 секунд.
- В режиме ожидания удерживайте кнопку « $\textcircled{1}$ » в течение 2 секунд, чтобы включить прибор. После загрузки отображение первой функции будет выбрано по умолчанию: будут отображаться температура и время.
- Когда будет выбрана функция духовки, то после установки значений рабочей температуры и времени работы, нажмите один раз кнопку « $\triangleright\parallel$ », и духовка начнет работать.



ВНИМАНИЕ!

1. После подтверждение настройки часов, время невозможно будет изменить в режиме ожидания. После выбора этой функции, удерживайте кнопку « $\textcircled{c}| \textcircled{c}$ », пока не прозвучит короткий звуковой сигнал, цифры, отображающие часы, начнут мигать, и тогда можно установить новое нужное значение, используя кнопки « \wedge/\vee ».
2. Вернитесь в режим ожидания на 10 минут, не выключая питание и не выполняя какие-либо операции.

РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

- Для переключения духовки в полуавтоматический режим работы нажмите кнопку «» (индикатор кнопки начнет постоянно светиться со 100% яркостью), модуль отображения времени будет показывать по умолчанию значение времени (0:00) и мигать. Введите значение продолжительности режима работы с помощью кнопок « \wedge/\vee ». Нажмите кнопку « $\triangleright\parallel$ » для подтверждения.
- Когда духовка начнет работать, рабочее время переключится в режим обратного отсчета и будет отображаться в формате убывания.
- Когда обратный отсчет достигнет значения 0, дисплей индикации времени и температуры начнет мигать, раздастся звуковой сигнал, который будет звучать в течение 120 секунд. Его можно остановить нажатием любой кнопки, либо он автоматически остановится по истечении 120 сек. Когда звуковой сигнал прекратится, на дисплее отобразится состояние паузы.



ВНИМАНИЕ!

1. Если после активации функции продолжительности работы, вы хотите отменить выбранный рабочий период, то вы можете отменить функцию путем установки ее значения «0:00». (После отмены продолжительности будет применено соответствующее максимальное рабочее время).
2. Через 10 минут бездействия после завершения приготовления духовка переключается в режим ожидания.

РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

- Если до этого был выбран полуавтоматический режим, нажмите кнопку «». Дисплей индикации времени отобразит текущее время и начнет мигать. Отрегулируйте кнопками « \wedge / \vee » необходимую продолжительность работы.
- После перевода духовки в автоматический режим на дисплее часов будет отображаться конечное время работы, и кнопка «» будет постоянно светиться со 100% яркостью. Когда назначенное время начала работы будет достигнуто, духовка начнет работать, кнопка «» погаснет, а кнопка «» начнет непрерывно светиться со 100% яркостью. (Принцип работы такой же, как и в полуавтоматическом режиме).

Например: если сейчас часы показывают время 12:00, и была установлена продолжительность работы 30 минут и время завершения работы 14:00, то после включения автоматического режима на дисплее часов будет отображаться «14:00» и кнопка «» будет постоянно светиться, а когда время достигнет 13:30, то через минуту духовка начнет работать.



ВНИМАНИЕ!

Диапазон времени завершения готовки: Текущее время < времени завершения готовки < текущего времени + 24 часа. Время завершения готовки = текущее время + период готовки + период ожидания.

Резервирование активно на этапе, когда освещение в духовке не светится. Период ожидания завершается и переходит в стадию периода готовки, после чего освещение в духовке включится и будет светиться в течение минуты (это нормальная ситуация).

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Выбрана рабочая программа духовки, и если до начала работы вы хотите изменить рабочую температуру и время работы, то вы можете нажать кнопку «».

- После выбора функции приготовления на дисплее отобразится значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку времени и температуры. Дисплей индикации температуры мигает, обозначая то, что температура может быть изменена. Нажимайте кнопки увеличения / уменьшения для установки нужного значения температуры. После установки нового значения температуры нажмите непосредственно кнопку подтверждения или выберите следующую функцию, чтобы подтвердить текущую настройку.
- Если духовка находится в режиме работы, и вы хотите изменить рабочее время или рабочую температуру, то необходимо сначала нажать кнопку «» (после запуска работы нажмите кнопку «», чтобы сделать паузу, в это время все функции, значения температуры, времени приостанавливаются и сохраняются, кнопка мигает, напоминая пользователю, что прибор в настоящее время находится в режиме паузы). Теперь можно установить время и температуру, пользуясь вышеописанными шагами. По завершении настройки необходимо нажать кнопку «» для подтверждения операции, и духовка начнет работать в соответствии с новыми установленными значениями параметров.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

- Подсветку духовки можно включить/выключить кнопкой подсветки духовки в режиме загрузки.
- После выбора функции запуска, подсветка духовки включится, а через 1 минуту автоматически выключится. В режиме паузы подсветка духовки автоматически не включается (вы можете включить ее, нажав кнопку подсветки «», а через минуту подсветка выключится). По завершении паузы подсветка включится одновременно с нагревательным элементом, и через минуту выключится.

МЕХАНИЗМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЙ БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

- В режиме загрузки нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд, чтобы выполнить активацию функции блокировки от детей, сопровождающуюся звуковым сигналом. Это заблокирует кнопку электропитания и кнопку подсветки духовки, остальные кнопки не будут затронуты. Включение/выключение блокировки от детей не влияет на реализацию имеющихся функций.
- Нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд, чтобы отменить функцию блокировки от детей и восстановить состояние до ее применения. Если кнопка блокировки от детей не задействована, раздастся звуковой сигнал, а кнопка «» мигнет 1 раз. Блокировку от детей нельзя отменить при включении или выключении бытовой техники. Если блокировка от детей включена, она остается в состоянии блокировки и после выключения. В режиме ожидания можно выполнить разблокировку, но нельзя заблокировать

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Для каждого режима работы духовки определено максимальное рабочее время. Функция автоматического отключения активируется при следующих параметрах:

Температура	Рабочее время
35-120°C	24 часа
121-200°C	6 часов
201-250°C	4 часа

Однако, если вы устанавливаете свое время приготовления, то оно будет приоритетным для функции автоматического отключения.

Например: предположим, что температура установлена в диапазоне 201°C -250°C, а время приготовления выбрано 5 часов, тогда духовка не отключится автоматически после 4-х часов работы, а продолжит работать до истечения 5-ти часов.)

КНОПКИ ВЫБОРА РЕЖИМОВ И ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА



Верхний и нижний нагрев включены

Эта функция задействует верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию в духовке.



Нижний нагреватель

Программа использует только нижний нагревательный элемент для нагрева духовки.



Функция «Гриль»

Эта функция задействует излучение тепла от гриль-элемента и верхнего нагревательного элемента. Она обеспечивает наиболее высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления больших порций на гриле.



Духовка плюс вентилятор

Эта функция, используя верхний и нижний нагревательные элементы вместе с вентилятором, равномерно распределяет тепло по всему пространству духового шкафа, обеспечивая его одинаковую температуру.



Освещение духовки

В процессе загрузки вы можете включить или выключить подсветку духовки с помощью этой кнопки.



Нижний нагрев с вентилятором

Эта программа использует нижний нагревательный элемент вместе с функцией вентилятора. Она идеально подходит для приготовления некоторых видов выпечки или блюд в одной форме.



Гриль с вентилятором

Эта функция использует вентилятор для циркуляции тепла от гриль-элемента вокруг готовящегося блюда.

При использовании функции гриля учитывайте важные рекомендации:

- Установите поддон для гриля на 4-й или 5-й позиции полок.
- Перед использованием предварительно разогрейте гриль в течение 5 минут.
- Всегда готовьте на гриле при закрытой дверце духовки.



Размораживание

Использование нижнего элемента нагрева вместе с вентилятором обеспечивает циркуляцию теплого воздуха в пространстве духовки, ускоряя естественный процесс размораживания.



Режим ферментации

Функция используется для приготовления блюд, требующих ферментации. Задействован нижний нагрев с вентилятором.



Аэрогриль. Режим интенсивного запекания

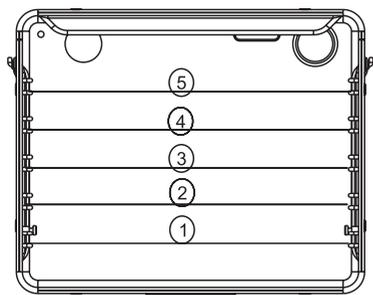
Нажав эту кнопку, вы перейдете в режим интенсивного запекания с момента запуска.

УРОВНИ НАПРАВЛЯЮЩИХ ПОЛОК ДУХОВКИ

Для полок и противней духовки существует 6 различных направляющих уровней (см. рисунок).

Эти уровни отмечены в таблицах практических советов для приготовления блюд, размещенных в конце данного руководства.

Выполнять отсчет уровней всегда следует снизу вверх.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

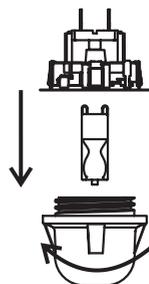


ВАЖНО!

Прежде, чем проводить какое-либо техническое обслуживание бытового прибора, его необходимо отключить от электросети. Если духовка непосредственно перед этим использовалась, подождите, пока она и все ее внутренние элементы полностью остынут, прежде чем проводить какое-либо техническое обслуживание.

- Отвинтите стеклянную защитную колбу. После этого ее рекомендуется вымыть и высушить, прежде чем устанавливать на место обратно.

- Осторожно выньте старую лампочку и установите новую, подходящую для использования при высоких температурах (300°C) и соответствующую следующим параметрам: 220-240 В / 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите обратно защитную колбу.



ВАЖНО!

Никогда не используйте отвертки или другие инструменты для снятия плафона лампы. Это может привести к повреждению эмали духовки или патрона. Снимайте только вручную.

Никогда не заменяйте лампу голыми руками, так как остатки примесей/загрязнений, имеющиеся на пальцах, могут привести к преждевременному выходу лампы из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Гарантия бытового прибора не распространяется на замену лампы.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ



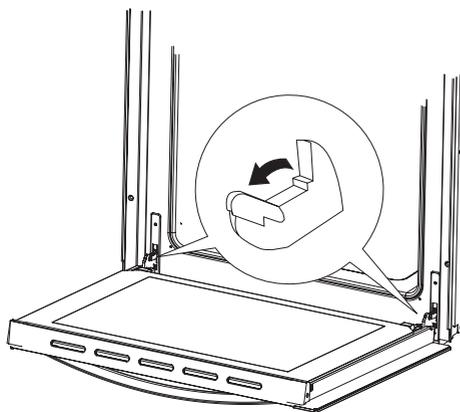
Чтобы облегчить доступ к полости духовки во время проведения чистки и обслуживания, дверцу можно снять.

Для того, чтобы снять дверцу, сначала переместите вверх предохранительную часть петли. Аккуратно закройте дверцу примерно наполовину, приподнимите ее и потяните на себя.

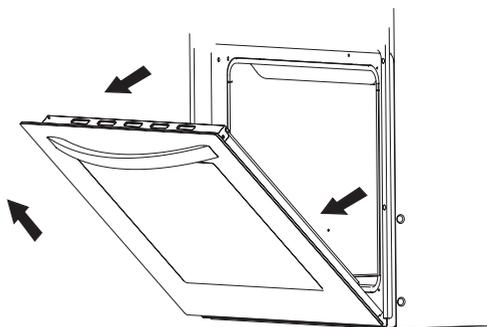
Для установки дверцы снова на место проделайте вышеописанные действия в обратной последовательности.

При установке дверцы обратно убедитесь, что паз петли вошел в паз в раме.

Когда дверца будет установлена на место, не забудьте опустить вниз предохранительную защелку. Иначе, петля может быть повреждена при закрывании дверцы.



Переместите вверх предохранительную часть петли



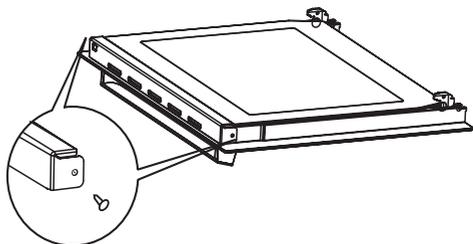
Снятие дверцы

СНЯТИЕ ВНУТРЕННИХ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

Снимите оба верхних уголка на дверце. Их можно снять, сначала нажав на обозначенные стрелками выступы с каждой стороны дверцы и затем выдвинув уголки.

Слегка приподнимите край внутреннего стекла и затем выньте его из нижних держателей. После этого можно так же снять среднюю стеклянную панель.

Для установки стеклянных панелей снова на место выполните вышеописанные действия в обратной последовательности.



Снятие внутренних стеклянных панелей

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении сбоев, конфликтов или других неполадок цифровой индикатор дисплея времени отображает коды ошибок, значения которых описаны ниже:

Код ошибки, на дисплее	Описание неполадки	Возможная(ые) причина(ы)
E01	Отсутствие датчика температуры/разрыв цепи	Плата панели управления не обнаруживает датчик температуры, и духовка прекращает нагрев. Температура ниже -10°C.
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обнаружено короткое замыкание датчика, и духовка прекращает нагрев.



ВАЖНО:

Все ремонтные работы должны проводиться квалифицированным персоналом.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

ВЫПЕЧКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для достижения наилучших результатов используйте функцию конвекции или вентилятора.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Рекомендации по приготовлению, приведенные в следующих таблицах, являются ориентировочными и могут быть изменены в зависимости от вашего предыдущего опыта и предпочтений в приготовлении.

Если нужного типа пирога нет в списке, воспользуйтесь максимально похожим вариантом.

Конвекционная духовка

- Естественная конвекция создает идеальную зону приготовления в центре духовки, абсолютно подходящую для сухой выпечки, хлеба и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темную посуду/форму для выпечки, так как светлая обладает теплоотражающим эффектом, и выпечка может недостаточно подрумяниться.
- Всегда ставьте посуду для выпечки на решетчатые полки. Снимайте полку только в том случае, если намереваетесь использовать для выпечки плоский противень для печенья, поставляемый в комплекте с духовкой.
- Не ставьте пирог в духовку, пока она не нагреется до необходимой температуры.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ

Пропекся ли пирог полностью?

Проткните пирог деревянной шпажкой в самой толстой его части, если тесто к ней не прилипнет, значит, пирог пропекся полностью.

Пирог развалился

Проверьте рецепт. Возможно, в следующий раз вам придется использовать меньшее количество жидких компонентов. Следите за временем смешивания, особенно при использовании электрических миксеров, чтобы добиться нужной консистенции.

Пирог снизу получился слишком светлый

Мы рекомендуем использовать темную посуду для получения наилучшего результата. Также можно попробовать в следующий раз выпекать на один уровень ниже или использовать функцию нижнего нагрева для завершения процесса выпекания.

Чизкейк не пропекся

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпекания.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Температурные режимы и время выпекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем сначала выбирать более низкую температуру, а на следующих этапах выпекания при необходимости ее увеличивать.

ТАБЛИЦА ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ВЫПЕЧКИ

Тип кондитерского изделия	Уровень направляющих	 t(°C)	Уровень направляющих	 t(°C)	Время выпечки (минут)
Сладкая сдоба					
Кекс с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Кекс-кольцо	2	160-170	2	150-160	60-70
«Деревянный» пирог (в форме пирога)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (в форме пирога)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый пирог	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквитный торт	2	180-190	2	160-170	30-40
Пирог с хлопьями	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый пирог	3	190-210	3	170-200	30-50
Рулет с повидлом	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый веер	3	160-170	3	150-160	25-35
Косичка	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Слоеное тесто	2	180-190	3	160-170	40-60
Сдобная выпечка					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлеб	2	200-220	3	180-210	50-60
Роллы	2	210-230	3	200-220	30-40

Тип кондитерского изделия	Уровень направляющих	 t(°C)	Уровень направляющих	 t(°C)	Время выпечки (минут)
Печенье					
Тминные палочки	3	180-190	3	160-170	15-25
Пряники	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеное тесто	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Замороженное тесто					
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Чипсы для духовки	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри в духовке	2	210-230	3	200-220	20-35

ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ

ЗАПЕКАНИЕ МЯСА / ПТИЦЫ / РЫБЫ

Для достижения наилучших результатов используйте функцию конвекции или вентилятора.

Советы по запеканию

- Наиболее эффективно использовать для запекания легкие эмалированные противни, стеклянную посуду, керамическую или чугунную посуду.
- Накройте кусок мяса/птицы/рыбы или заверните его в фольгу, чтобы сохранить соки, а также очистить духовку.
- Если оставить мясо непокрытым, время приготовления сократится. Объемные куски мяса/птицы/рыбы можно размещать прямо на решетке для гриля в пределах противня духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Температурные режимы и время запекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от вида, размера и качества мяса/птицы/рыбы.

- При запекании больших кусков мяса может происходить обильное испарение и на дверце духовки образовывается конденсат. Это нормально и не влияет на работу духовки. По окончании приготовления тщательно протрите дверцу и стекло духовки.
- Запекаемое мясо следует регулярно проверять и начинать переворачивать, когда оно будет наполовину готово.
- При запекании на решетке для гриля следите за тем, чтобы решетка правильно располагалась на противне духовки, и он собирал стекающие соки и жир.
- Никогда не оставляйте запеченное мясо остывать в духовке, так как на нем может образовываться конденсат, который, в свою очередь, может привести к появлению коррозии в духовке.

ТАБЛИЦА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ МЯСА / ПТИЦЫ / РЫБЫ

Вид мяса	Вес (грамм)	Уровень направляющих	 t(°C)	Уровень направляющих	 t(°C)	Время выпечки (минут)
Говядина						
Говяжья вырезка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья вырезка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф, с кровью	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Ростбиф, прожаренный	1000	2	230-240	2	220-230	40-50

Вид мяса	Вес (грамм)	Уровень направляющих	 t(°C)	Уровень направляющих	 t(°C)	Время выпечки (минут)
Свинина						
Свинина, запеч.с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Задняя часть	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Задняя часть	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Корейка свин.	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свин. котлета	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Мясной фарш	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Телятина						
Рулет из тел.	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячья рулька	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Баранина						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Дичь						
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопат. кость	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Окорок кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Птица						
Курица целая	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курица целая	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Рыба						
Целая рыба	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбноесуфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Интенсивное излучение тепла от инфракрасного элемента нагревает духовку и ее внутренние аксессуары, и они становятся очень горячими.

- Используйте специальные перчатки для духовки и соответствующие принадлежности для гриля.
- Во избежание контакта с горячим жиром, который может привести к травматическим ожогам, при работе с продуктами, готовящимися на гриле, используйте длинные щипцы для гриля.
- Готовящиеся на гриле блюда должны находиться под постоянным присмотром.
- Чрезмерный нагрев может привести к быстрому возгоранию готовящихся продуктов, что создаст риск возникновения пожара.
- Не позволяйте детям находиться вблизи работающего гриля.
- Гриль идеально подходит для приготовления нежирных колбасок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания или поджаривания блюд.

Советы по запеканию на гриле

- Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от вида, размера и качества мяса.
- Приготовление на гриле должно осуществляться при закрытой дверце духовки.
- Устройство гриля необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.
- Смажьте решетку гриля маслом, прежде чем класть на нее продукты, во избежание их прилипания к решетке. Поместите решетку на противень духовки, который будет собирать капающий жир и сок.
- Когда мясо будет наполовину готово, переверните его. Небольшие куски мяса достаточно перевернуть один раз, в то время как большие куски могут потребовать большего количества переворачиваний. Всегда используйте соответствующие щипцы для работы с мясом.
- Тщательно очищайте духовку и ее аксессуары после каждого использования, это обеспечит долговечность бытовой техники.

ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

Вид мяса	Вес (грамм)	Уровень направляющих	 t(°C)	Время приготовления (минут)
Мясо и сосиски				
2 стейка из говядины, с кровью	400	5	240	14-16
2 стейка из говядины, средней прожарки	400	5	240	16-20

Вид мяса	Вес (грамм)	Уровень на- правляющих	 t(°C)	Время приго- товления (минут)
2 стейка из говядины, полной прожарки	400	5	240	20-23
2 филе свиной шеи	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 бараньих котлеты	700	5	240	15-18
4 колбаски для гриля	400	5	240	9-14
1 цыплёнок, разрезанный пополам	1400	3	240-250	28-33 (с одной стороны) 23-28 (с другой стороны)
Рыба				
Филе семги	400	4	240	19-22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	230	10-13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Сендвич с тостами	600	5	240	4-7
Мясо/птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Свинина, кусок	1500	3	160-180	90-120
Свиная шея	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	EOV 695 PDB	EOV 799 SB
Номинальное напряжение / частота источника питания	220-240 В / 50-60 Гц	220-240 В / 50-60 Гц
Номинальная мощность	2350 Вт	2350 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт	1200 Вт
Гриль-элемент	/	/
Мощность нижнего нагревательного элемента	1150 Вт	1150 Вт
Элемент циркуляции	/	/
Вентилятор	•	•