

Günter & Hauer

UA — ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

ВБУДОВАНА
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА



EOM 975 PR

**Дякуємо Вам за довіру
та придбання продукції **GÜNTER & HAUER!****

*Ця інструкція була розроблена,
щоб полегшити користування приладом.*

*Вона допоможе ознайомитись
із новою технікою якомога швидше.*

Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.

*При виявленні пошкоджень зверніться, будь ласка, до тієї торговельної
організації, де Ви здійснили придбання.*

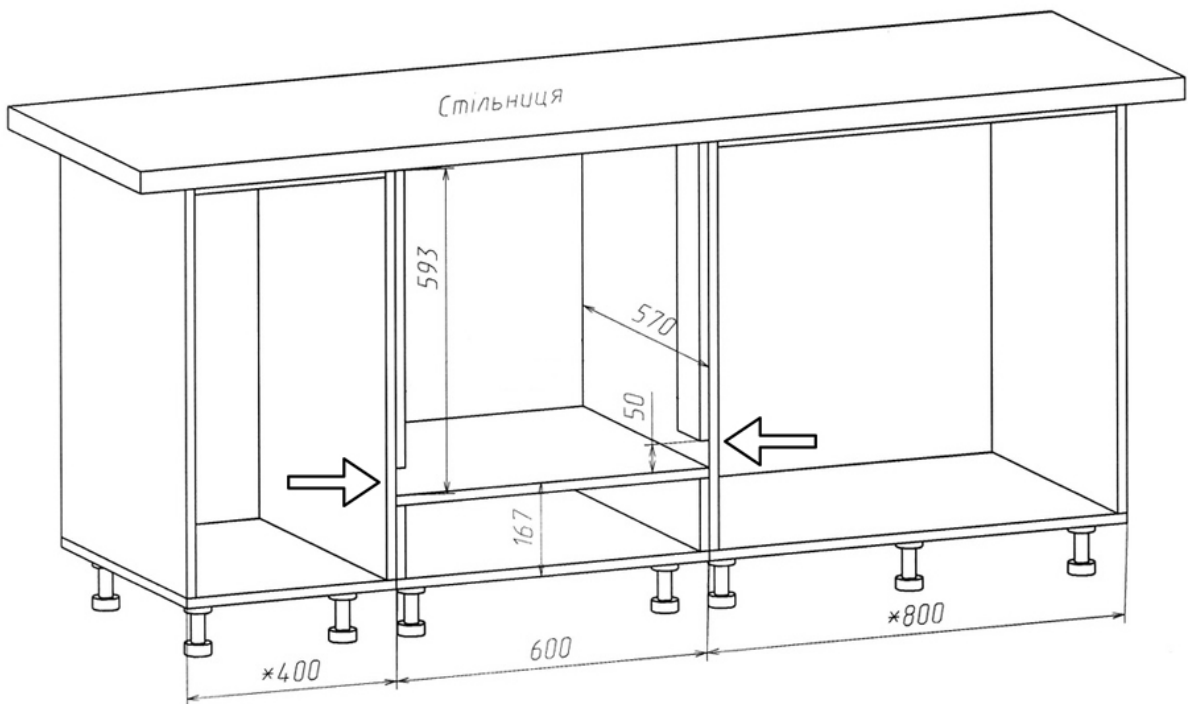
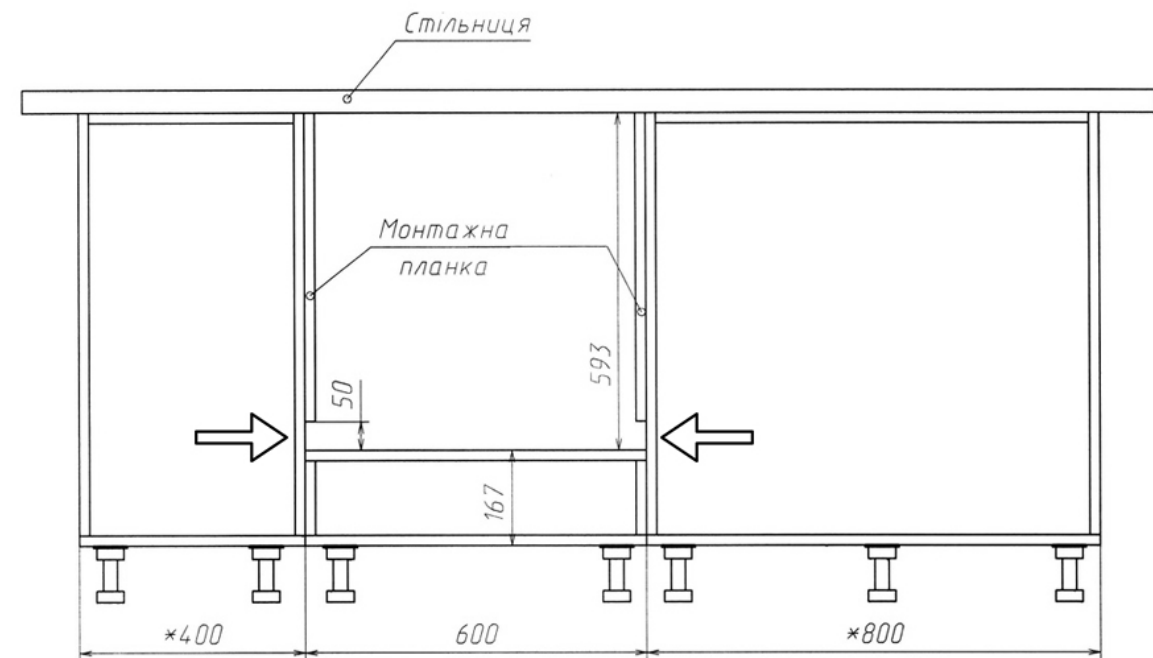
Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:

www.gunter-hauer.ua

Зміст

| | |
|-----------------------------------|----|
| Вступ | 5 |
| Загальна інформація | 5 |
| Безпека | 6 |
| Транспортування та упаковка | 8 |
| Комплектація | 8 |
| Монтаж | 8 |
| Експлуатація | 10 |
| Чищення та обслуговування | 15 |
| Вирішення проблем | 17 |
| Технічні дані | 17 |
| Утилізація | 18 |

ЗВЕРНІТЬ, БУДЬ ЛАСКА, УВАГУ НА ОСОБЛИВОСТІ ВБУДОВУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



РЕКОМЕНДОВАНИЙ ВАРІАНТ ВБУДОВУВАННЯ

Вступ

Дякуємо, що обрали наш продукт. Сподіваємось, що вам сподобається користуватися приладом.

Спеціальні позначки в інструкції

Важлива інформація для вашої безпеки виділена спеціальними символами.

Дотримуйтесь цих інструкцій, щоб уникнути нещасних випадків та запобігти пошкодженню приладу або ж меблів:

УВАГА:

Попередження про небезпеку для вашого здоров'я та вірогідні ризики травмування.

ОБЕРЕЖНО:

Висока імовірність виникнення небезпечних ситуацій для приладу чи навколишніх об'єктів.

ПРИМІТКИ:

Поради та довідкова інформація.

Загальні відомості

Перед введенням приладу в експлуатацію уважно прочитай те посібник користувача та зберігайте його разом із гарантією та чеком (документом про оплату).

Якщо ви передаєте цей прилад іншим людям, також передай те їм посібник користувача.

І

• У зв'язку з регулярним удосконаленням моделі ваш пристрій може дещо відрізнятися від цієї інструкції з експлуатації (зокрема, можуть змінюватись розміри чи окремі некритичні характеристики). Проте основний функціонал та способи використання залишаються незмінними.

Актуальна інформація наводиться на офіційному сайті виробника — www.gunter-hauer.kyiv.ua.

• Ілюстрації в цій інструкції з експлуатації можуть відрізнятися від вашого пристрою.

• Прилад призначений виключно для особистого використання та для передбачених цілей. Цей прилад не призначений для комерційного використання.

• Прилад слід використовувати лише так, як описано в посібнику користувача. Не використовуйте прилад для інших цілей. Будь-яке інше використання не за призначенням може призвести до збитків або травм.

• Експлуатуйте прилад лише за умови правильного монтажу та електричного підключення.

• Не використовуйте духову шафу на вулиці. Тримайте її подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів та вологи.

• Не використовуйте прилад без нагляду.

• Коли духову шафу не використовується, а також для чищення, робіт з технічного обслуговування або ж під час перебоїв у вашій електричній мережі, вимкніть прилад та знеструмте його — від'єднайте вилку або вимкніть запобіжник.

• У приладі, якщо можливо, необхідно регулярно перевіряти наявність ознак пошкодження мережевий шнур. Якщо виявлено пошкодження, прилад не можна використовувати.

• З міркувань безпеки заборонено вносити зміни або модифікувати прилад.

• Щоб гарантувати безпеку ваших дітей, будь ласка, зберігайте всю упаковку (пластикові пакети, коробки, полістирол тощо) у недоступному для них місці.



Не дозволяйте маленьким дітям гратися з упаковкою!!! — Існує небезпека задухи.



Спеціальна інформація щодо безпеки для цього пристрою



НЕБЕЗПЕКА: ризик ураження електричним струмом!!!
Контакт із неізольованими дротами або іншими компонентами може бути фатальним!

- Підключення приладу має відповідати встановленим стандартам і правилами та може виконуватися виключно лише уповноваженим кваліфікованим спеціалістом.
- Духову шафу не можна використовувати, якщо скляна поверхня дверцят має тріщини або розбита.
- Перед заміною лампи освітлення в духовці переконайтесь, що прилад вимкнено від джерела живлення.
- Використання очисників високого тиску або пароочищувачів заборонено. Проникнення рідин у корпус може призвести до ураження електричним струмом.



НЕБЕЗПЕКА: ризик опіку — гаряча поверхня!!!

- Під час роботи духової шафи відчутно нагрівається. Потрібна максимальна обережність: уникайте випадкових /навмисних дотиків до нагрівальних елементів та зони приготування всередині духовки.
- Дітей молодше 8 років слід тримати подалі від приладу.
- Під час експлуатації духової шафи тримайтеся лише за поворотні перемикачі або ж ручку дверцят.
- Використовуйте прихватки, якщо потрібно витягнути деко або ж решітку.
- Перед чищенням чи іншим обслуговуванням дозвольте приладу охолонути.



НЕБЕЗПЕКА: ризик пожежі!!!

Приготування без нагляду з використанням жиру або олії є небезпечним і може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть пристрій, а потім накрийте вогонь кришкою або ж тарілкою.

УВАГА:

- Необхідно уважно стежити за процесом приготування. Короткочасні операції (проміжні етапи приготування) потребують постійного нагляду.
- Ніколи не зберігайте сторонні предмети у духовій шафі.
- Прилад не призначений для роботи зі стороннім таймером або зовнішньою системою дистанційного керування.
- Переконайтеся, що під час монтажу забезпечується належна циркуляція повітря, а вентиляційні отвори не заблоковані.
- Щоб уникнути перегріву, не приховуйте пристрій за декоративними панелями.
- Готуйте на грилі лише із закритими дверцятами приладу.
- Ніколи не лийте рідину в гарячу духовку! Можливе ошпарювання водяною парою, а також є ризик пошкодження емалі.
- Не розміщуйте сторонні речі на дверцятах духової шафи.
- Не зберігайте у приладі чи в безпосередній близькості засоби для чищення або легкозаймисті матеріали.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, якщо вони перебувають під наглядом або детально проінструктовані щодо безпечного використання приладу та цілком усвідомлюють всі ризики.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, за винятком випадків, коли вони старші 8 років і знаходяться під наглядом дорослих.
- Не використовуйте для очищення жорсткі абразивні засоби, гострі металеві предмети чи непристосовані для цієї задачі хімічні засоби. Скляні поверхні та внутрішнє покриття (емаль) можуть зазнати пошкодження.

- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Завжди звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Якщо кабель живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний агент або ж інший висококваліфікований спеціаліст.

Інструкції з техніки безпеки при піролітичному самоочищенні

⚠ УВАГА!

У режимі піролізу існує ризик травмування, появи вогню та хімічних випаровувань.

• Тримайте дітей подалі від пристрою під час піролізу. Пристрій сильно нагрівається і з вентиляційних отворів виходить гаряче повітря.

• Самоочищення відбувається при дуже високій температурі та може вивільняти пари із залишків їжі та матеріалів пристрою.

Забезпечте хорошу вентиляцію під час і після піролізу.

— Також дотримуйтесь інструкцій щодо піролізу з розділу "Очищення та технічне обслуговування".

Транспортування та упаковка

Транспортування духової шафи

Якщо можливо, транспортуйте прилад у вертикальному положенні. Належним чином закріпіть прилад і захистіть його від несприятливих погодних умов.

Розпакування приладу

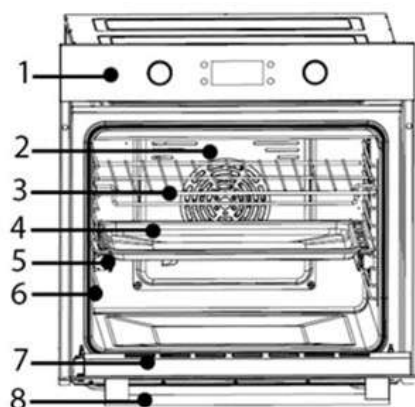
- Вийміть прилад з упаковки.
- Видаліть увесь пакувальний матеріал: пінопласт, поліетилен, картон.
- Обов'язково перевірте прилад на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування.
- У разі пошкодження не вмикайте прилад. Зверніться до свого дистриб'ютора.

і ПРИМІТКА!

Можливо, на приладі накопичилися залишки виробництва або ж пил. Виробник рекомендує чистити прилад згідно з розділом "Чищення та технічне обслуговування".

Комплектація

Опис приладу



1. Панель управління.
2. Вентилятор.
3. Решітка.
4. Стандартне деко.
5. Телескопічні спрямовувачі.
6. Знімні спрямовувачі.
7. Дверцята.
8. Ручка дверцят.

Вказано стандартну базову комплектацію моделі (може змінюватись залежно від модифікації).

Монтаж

⚠ УВАГА!

Монтаж та підключення до електромережі повинен виконувати висококваліфікований спеціаліст.

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Кухонні меблі, кріпильні елементи, пластикові покриття, використані клеї тощо повинні бути достатньо термостійкими.

і ПРИМІТКА: рекомендація!

Скористайтесь допомогою іншої особи під час монтажу.

Одягайте захисні рукавички, щоб уникнути травм (гострі краї корпусу).

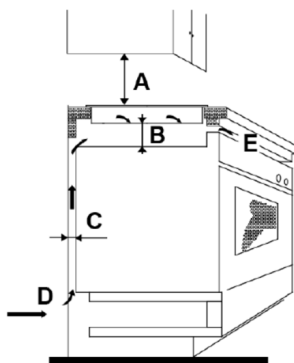
Для переміщення приладу використовуйте поглиблення з боків корпусу.

△ ОБЕРЕЖНО:

Переконайтеся, що забезпечена достатня циркуляція повітря, а вентиляційні отвори не заблоковані. Дотримуйтесь безпечних відстаней!

- Пристрій має бути встановлений так, щоб тепло могло вільно відводитись. Вентиляційні отвори (D) і (E) не повинні бути заблоковані.

- Щоб забезпечити достатню подачу повітря для охолодження, не можна використовувати теплозахисні стрічки.



A — 760 мм

B — 50 мм

C — 20 мм (мін.)

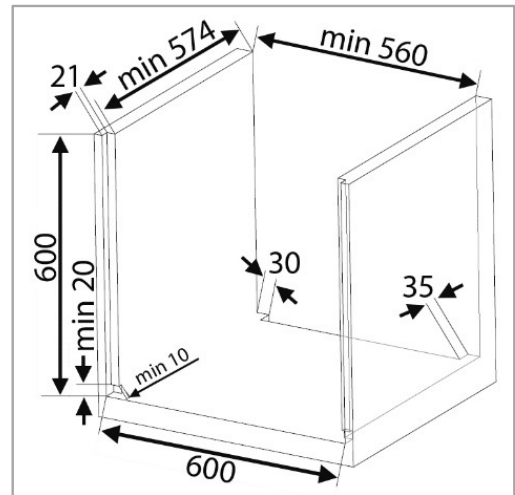
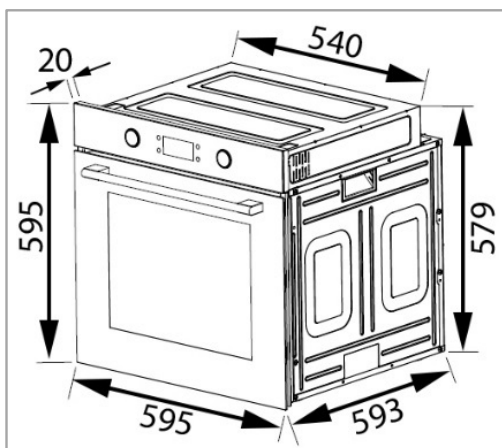
D —
Повітрозабірник, 35 мм

E —
Повітрозабірник, 5 мм

Розміри отвору шафи та приладу

Підготуйте отвір шафи відповідно до розмірів, вказаних на схемі.

Розміри в мм (орієнтовні; можуть відрізнятись)



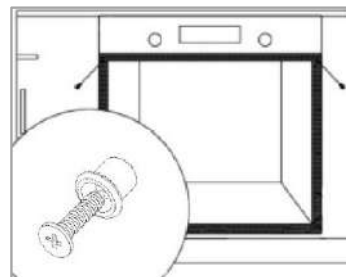
Вбудовування духової шафи

- Помістіть прилад із мережевим кабелем у попередньо підготовлену меблеву нішу.

- Виконайте підключення до електричної мережі (див. розділ "Електричне підключення").

- Повністю вставте духову шафу в нішу. Переконайтеся, що кабелі не перетиснуті (зігнуті, стиснуті або скручені).

- Зафіксуйте духову шафу за допомогою гвинтів на бічних стінках шафи (входять до стандартної комплектації).



2 отвори для кріплення розташовані зліва і справа на бічних стінках духової шафи (у дверній рамі).

Електричне підключення

Інформація для сертифікованого спеціаліста

⚠ УВАГА:

- Підключення до електромережі має відповідати місцевим стандартам і правилам.
- Неправильне підключення може призвести до враження електричним струмом!
- Не замінюйте електричну вилку самостійно. Зверніться до кваліфікованого спеціаліста!
- Не використовуйте подовжувачі та невідповідні мережеві фільтри.

- Перед підключенням переконайтеся, що джерело живлення відповідає технічній інформації, вказаній на табличці з характеристиками приладу та електричній схемі.

- Підключіть кабель живлення до правильно встановленої та заземленої розетки.

- Розташуйте кабель живлення таким чином, щоб він не торкався гарячих компонентів приладу, а також гострих країв.

- Якщо електрична вилка після встановлення недоступна, має бути доступним відповідний пристрій відключення (відповідно до діючих норм безпеки).

Допустиме навантаження

Загальна потужність електричного підключення пристрою становить 3150 Вт (потрібна відокремлена лінія із запобіжником на 16 А).

Перший запуск / Експлуатація

Перед першим використанням

- Звільніть внутрішню частину духової шафи від аксесуарів та пакувальних матеріалів. Дотримуйтесь інструкцій, наданих у розділі "Чищення та технічне обслуговування".

- Для усунення всіх залишків виробництва прогрійте закриту духову шафу протягом приблизно 30 хвилин при температурі 250°C (верхній + нижній нагрів).

і ПРИМІТКА:

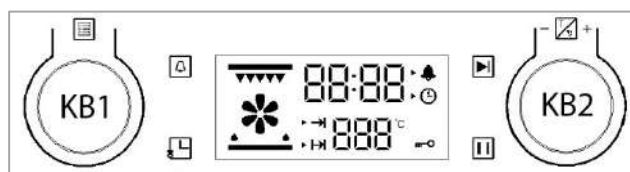
Неможливо уникнути появи запаху та, можливо, незначного задимлення.

Подбайте про те, щоб під час першого прогрівання приміщення добре провітрювалось.

Огляд роботи духової шафи

Детальний опис окремих елементів управління духовою шафою можна знайти в наступних розділах.

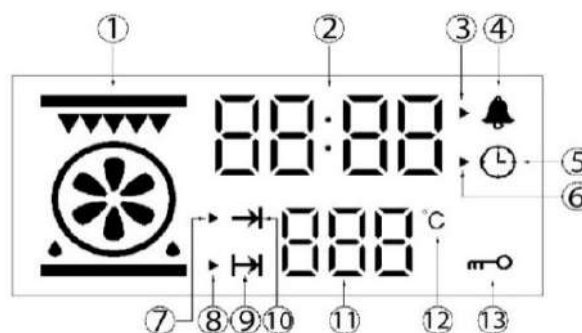
Опис елементів управління



| | |
|-----|--|
| KB1 | Перемикач функцій |
| KB2 | Перемикач температури та часу |
| | Температура / час приготування / будильник |
| | Системний час / відкладений старт |
| | Старт |
| | Перервати або завершити операцію |


LED дисплей

На дисплеї відображаються символи активних функцій та параметри часу.



- (1) Функції духовки (активні нагрівальні елементи)*
- (2) Відображення часу
- (3) Налаштування будильника
- (4) Активний стан будильника
- (5) Активний системний час
- (6) Налаштування системного часу
- (7) Налаштування режиму роботи
- (8) Налаштування відкладеного старту
- (9) Відкладений старт (стан функції)
- (10) Стан роботи духової шафи
- (11) Відображення температури
- (12) Одиниця вимірювання температури (градуси Цельсія)
- (13) Стан дверного замка

*Позначення нагрівальних елементів

| | |
|---|--------------------------------|
|  | Верхній нагрівальний елемент |
|  | Вентилятор (розморожування) |
|  | Кільцевий нагрівальний елемент |
|  | Гриль |
|  | Нижній нагрівальний елемент |

Вмикання

Після підключення до джерела живлення всі індикатори дисплея на мить засвітяться, а потім активується режим налаштування системного часу. Відобразиться заводське налаштування часу [12:00].

Спочатку встановіть актуальний час (див. "Налаштування системного часу").


і ПРИМІТКА:

- Якщо ви НЕ встановите час протягом 20 секунд після підключення до джерела живлення, буде застосовано заводське налаштування часу.
- Приблизно через 10 секунд після останнього натискання кнопки система автоматично переходить у режим очікування.

Режим очікування

12:00 

Налаштування системного часу

 Перемикання між режимами встановлення годин та хвилин.

На дисплеї відображається:


- Індикація годин (блимає)
- Індикація хвилин (блимає)

Режим налаштування системного часу

12:00 

КВ 2 Встановіть години та хвилини поворотом перемикача.

 Підтвердіть вибір.

Годинник працює, коли символ двокрапки блимає між позначеннями годин та хвилин. Піктограма світиться постійно. 

Налаштування параметрів роботи та запуск

Перш за все, визначте необхідні параметри приготування (функція духової шафи, тривалість, температура).

і ПРИМІТКА:

- Налаштування часу приготування необхідне для запуску духової шафи, інакше система автоматично повертається до режиму очікування.


- Налаштування часу приготування регулюється від 0 до 10 годин.

На дисплеї відображається діапазон хвилин 01:00-59:00, після чого дисплей змінюється на діапазон годин 01:00-10:00.

- Термостат дозволяє встановлювати температуру в діапазоні від 50°C до 250°C.


- Якщо температура духовки нижча 30°C, на дисплеї температури відображається символ [Lo].

- Безпосередньо перед досягненням заданої температури лунає звуковий сигнал (зручно для попереднього розігріву).

 За необхідності налаштуйте будильник (див. розділ "Функція будильника").



КВ 1 Оберіть функцію духової шафи, повернувши перемикач функцій.


На дисплеї відображаються: символ функції, температура за замовчуванням для відповідної функції, піктограми [ECO] або [PYA].

 Використовуйте кнопку для перемикання між режимами налаштувань – час приготування та температура.

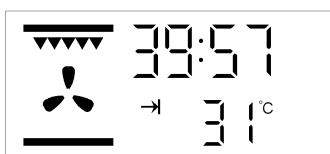
На дисплеї відображається вибір:


- Індикація часу (блимає)
- Індикація температури (блимає)


- **KB2** Оберіть температуру духовки та час приготування, повернувши перемикач.
-  За потреби оберіть функцію відкладеного старту (див. "Відкладений старт").
-  Запустіть роботу духової шафи із заданими параметрами.

У процесі роботи духової шафи на дисплеї відображається час, що залишився. Символ роботи  відображається постійно.

Режим приготування



 Використовуйте цю кнопку для короткочасного відображення системного часу.


 Використовуйте цю кнопку для короткочасного відображення часу будильника (коли його активовано).

Після закінчення часу приготування духовка автоматично вимикається.

Функція відкладеного старту

Використовуйте, щоб відкласти (відтермінувати) початок приготування та завершити його до заданого часу.

Оберіть функцію духової шафи, температуру та час приготування.

 Увійдіть у режим налаштування відкладеного старту. Переключайтеся між годинами та хвилинами.


На дисплеї відображається вибір:


- Індикація годин блимає
- Індикація хвилин блимає

Режим відкладеного старту (налаштування)



KB2 Встановіть години та хвилини.


 Запустіть роботу духової шафи. Система автоматично розраховує час початку приготування на основі попередньо встановленого часу завершення приготування: час початку приготування = час закінчення приготування - тривалість приготування.

Символ  підтверджує активацію функції відкладеного старту.

Протягом часу очікування на дисплеї відображається системний час.

Режим відкладеного старту активовано



 Використовуйте цю кнопку для короткочасного відображення системного часу.

По завершенню часу очікування пролунає звуковий сигнал і приготування розпочнеться автоматично.

Дисплей відобразатиме обрані параметри.

Функція будильника

і ПРИМІТКА:

Функція "Будильник" не впливає на роботу духовки (лише звуковий сигнал). Встановити час будильника можна тільки перед початком приготування!

Використовуйте функцію, наприклад, як нагадування про необхідність додавання в їжу спецій або води через певний час.

 Натисніть для вибору функції "Будильник".

- Індикація годин блимає

Режим будильника (налаштування)




KB2 Встановіть години — 0-23.


 Повторно натисніть кнопку.

- Індикація хвилин блимає

KB2 Встановіть хвилини — (0-59).

▶ Підтвердіть вибір.

Символ  вказує на активацію функції "Будильник".

⏏ Використовуйте цю кнопку для короткочасного відображення часу будильника, що залишився. Після того як закінчиться час будильника, пролунає звуковий сигнал (приблизно протягом хвилини), а символ  буде блимати доти, доки не натиснете на будь-яку кнопку.

Встановіть час будильника на [00:00], якщо хочете відмінити його раніше (до обраного раніше часу).

РЧЯ **Функція піролізу** (піролітичного самоочищення)

Спочатку уважно прочитайте інструкції для піролізу в розділах "Безпека" і "Чищення та обслуговування".

КВ1 Оберіть функцію самоочищення.

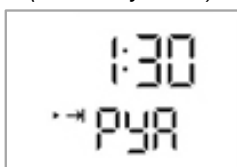
- На дисплеї температури відображається символ [РЧА].
- Блимає стандартний час [1:30].

КВ2 Встановіть час очищення від 60 хвилин (60:00) до 2 годин 30 хвилин (2:30).

Визначте орієнтовний час очищення в залежності від ступеня забруднення.

▶ Запустіть функцію.


Режим піролізу
(налаштування)



Режим піролізу
(активовано)



Як тільки функція піролізу активується, відразу ж будуть заблоковані дверцята.

Символ  вказує на заблоковані (зачинені) дверцята духової шафи.

Коли після завершення обраної тривалості піролітичного самоочищення температура усередині духової шафи знизиться нижче 280°C, дверцята відразу ж автоматично розблокуються.

Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично, як тільки духовка починає працювати.

Під час роботи функції піролізу освітлення вимикається.

Переривання / передчасне завершення роботи духової шафи

▶ Для переривання або передчасного завершення операції:

- Натисніть кнопку 1 раз, щоб перервати операцію (поточні індикатори дисплея блимають).

- Натисніть кнопку приблизно на 3 секунди для передчасного завершення операції.

▶ Натисніть кнопку для продовження операції або для повторного запуску.

Завершення роботи духової шафи

Після закінчення обраного часу приготування духовка завершить роботу. Приблизно 5 хвилин лунатиме звуковий сигнал, поки не буде натиснуто будь-якої кнопки.

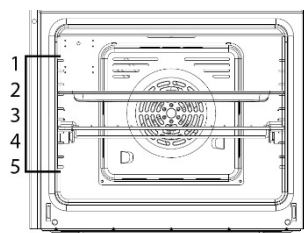
Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати, доки температура духової шафи не опуститься нижче 100°C.

Втисніть перемикачі духовки (КВ1 та КВ2) у панель керування, щоб запобігти їхньому ненавмисному використанню.

Використання аксесуарів

⚠ ОБЕРЕЖНО:

Завжди повністю вставляйте аксесуари (деко, решітку...) в духову шафу; інакше скляні дверцята можна пошкодити.



Всередині духовки є знімні бічні спрямовувачі (5 рівнів) для розміщення приладдя.

Розміщення аксесуарів (деко, решітка) на цих спрямовувачах є цілком безпечним для них.

Набір телескопічних спрямовувачів

△ ОБЕРЕЖНО:

Переконайтеся, що телескопічні спрямовувачі за допомогою фіксаторів надійно закріплені на спрямовувачах знімних.




Телескопічні спрямовувачі можна розмістити на будь-якому з 5 рівнів.

Вони дозволяють легко вставляти приладдя (деко, решітку) в духову шафу або виймати їх із неї — мінімізуючи ризик зазнати термічних опіків та підвищуючи контрольованість процесу приготування страви.

- Від'єднайте бічні спрямовувачі; див. розділ "Очищення знімних спрямовувачів".
- Зніміть телескопічні спрямовувачі, обережно стиснувши металеві фіксатори.
- Перемістіть телескопічні спрямовувачі на потрібний рівень (комплект завжди повинен бути на одній висоті).

У разі виникнення труднощів із монтажем / демонтажем телескопічних спрямовувачів зверніться, будь ласка, до офіційного представництва виробника.

Функції духової шафи

| Символ | Опис функції |
|---|---|
|  | Розморожування: циркуляція повітря кімнатної температури забезпечує швидке розморожування заморожених продуктів (без використання нагрівальних елементів). Це щадний, але ефективний спосіб відчутно прискорити час розморожування. |
|  | Верхній + нижній нагрівальні елементи: нагрівання здійснюється традиційним способом. Тепло рівномірно підводиться до страви зверху і знизу. Підходить для запікання та смаження на одному рівні. |
|  | Верхній + нижній нагрівальні елементи та вентилятор: тепло, що виділяється верхнім і нижнім нагрівальними елементами, рівномірно розподіляється додатковим вентилятором. Ідеально підходить для швидкого приготування на кількох рівнях. |

| Символ | Опис функції |
|---|--|
|  | Гриль: підходить для невеликої кількості їжі — бекону, тостів, м'яса тощо. Використовується лише верхній внутрішній нагрівальний елемент. |
|  | Подвійний гриль: працюють верхній внутрішній та зовнішній нагрівальні елементи. Ідеально підходить для гратинування або смаження великої кількості їжі — стейків, риби, запіканок тощо. |
|  | Подвійний гриль + конвекція (вентилятор): верхні нагрівальні елементи та вентилятор працюють для швидкої циркуляції розігрітого повітря. Система "гриль + вентилятор" певною мірою здатна замінити рожен при приготуванні м'яса (аналогічний ефект). |
|  | Нижній нагрівальний елемент + конвекція (вентилятор): тепло від нижнього нагрівального елемента рівномірно розподіляється додатковим вентилятором. Ідеально для випічки основи піци тощо. |
|  | ЕСО: для делікатного приготування ваших улюблених страв. Тепло надходить зверху і знизу. Температура духової шафи підвищується повільно, тепло рівномірно розподіляється по об'єму. Надмірне споживання ресурсів мінімізується (відчутна економія електричної енергії). |
| РУА | РУА: режим самоочищення. Температура в духовій шафі може досягати 420°C, завдяки чому жир і залишки їжі обуглюються. Це значно полегшує очищення: лишається тільки зібрати попіл ганчіркою. |

Запікання, варіння та смаження на грилі

і ПРИМІТКИ:

- Завжди користуйтеся стандартними аксесуарами (деко, решітка).
- Готуючи, можна користуватися будь-яким іншим термостійким посудом.
- Непридатним є посуд з блискучого алюмінію, неглазурованої глини та посуд із пластику або з пластиковими ручками.
- Дотримуйтесь вказівок щодо тривалості приготування, вказаних у ваших рецептах та інструкціях щодо приготування (зазначаються на упаковках продуктів).

Випікання

- Для одержання гарних результатів під час випікання рекомендується попередньо духову шафу розігріти до бажаної температури.
- Після завершення процесу випікання рекомендуємо залишити страву в духовці приблизно ще на 5 хвилин.
- Перш ніж виймати пиріг, перевірте за допомогою дерев'яної палички, чи готовий він. Коли пиріг буде готовий, до неї не будуть прилипати залишки тіста.

Приготування м'яса та риби

- Готуйте в духовці лише м'ясо вагою до 1 кг. Невеликі порції ми рекомендуємо смажити або тушкувати на варильній поверхні.
- При використанні решітки для смаження ми рекомендуємо на нижній рівень поставити деко з водою.
- Принаймні один раз після сплину половини запланованого часу приготування страву слід перевернути. Час від часу збризкуйте печеню отриманою у процесі приготування рідиною (соком) або гарячою солоною водою. Ні в якому разі не використовуйте холодну воду.

Приготування на грилі

ОБЕРЕЖНО

- Готуйте на грилі виключно із закритими дверцятами!
- Слідкуйте за процесом смаження під час використання гриля: страва на решітці може швидко підгоріти через інтенсивне нагрівання!
- Поверніть перемикач функцій у відповідне положення.
- Розігрійте духову шафу приблизно протягом 5 хвилин.
- Ретельно змастіть решітку невеликою кількістю олії — щоб страва, яка готується з використанням гриля, не прилипла до неї.
- Розмістіть порожнє деко під решіткою (рівнем нижче) — саме в нього буде стікати жир. Налийте трохи води в деко, щоб суттєво полегшити подальше чищення.

Поради щодо енергозбереження

Інформація щодо зменшення негативного впливу на навколишнє середовище у процесі приготування їжі (згідно VO /EU/ № 66/2014 додаток I, №2):

- Ми рекомендуємо використовувати темні форми для випічки та деко, оскільки вони краще проводять тепло.
- Будь-які непотрібні аксесуари слід видалити з духової шафи перед використанням приладу.
- Під час приготування дверцята духовки повинні залишатися закритими, щоб уникнути небажаної втрати тепла.
- Розігривайте духову шафу, лише якщо цього вимагає рецепт.
- Якщо вказано час приготування, завжди використовуйте найнижчу рекомендовану температуру.
- Використовуйте залишкове тепло, обравши мінімальну температуру незадовго до завершення часу приготування.
- Економте електроенергію! — Якщо у даний момент немає потреби у деяких функціях (внутрішнє освітлення, програма, температура), вимкніть їх.
- За можливості чистіть духову шафу після кожного застосування, щоб зусилля на очищення були якомога меншими. Виробник рекомендує використовувати органічні очисники.

Очищення та технічне обслуговування

УВАГА:

- Завжди повністю вимикайте прилад перед виконанням робіт з очищення та технічного обслуговування (від'єднайте його від джерела живлення).
- Перед очищенням дозвольте приладу охолонути.
 - Не використовуйте для чищення приладу пароочишувачі; волога може потрапити в електричні компоненти. — Ризик ураження електричним струмом! Гаряча пара може пошкодити пластикові елементи.
 - Ніколи не використовуйте для очищення легкозаймисті речовини, наприклад: розчинники, гас, бензин або кислоти.
 - Перед поновленням роботи пристрій має просохнути.

△ ОБЕРЕЖНО:

- Не використовуйте для чищення дротяну щітку чи інші гострі, абразивні предмети та засоби.
- Уникайте агресивних хімічних миючих засобів.
- Завжди враховуйте рекомендації із застосування кожного миючого засобу (уважно вивчайте супутні етикетки).

Піролітичне самоочищення

Уважно прочитайте інструкції для піролізу в розділі "Особливі інструкції з техніки безпеки для цього пристрою".

△ УВАГА:

Вийміть усі аксесуари та знімні (бічні) спрямовувачі, інакше їх можна пошкодити.

- Заздалегідь видаліть надлишок бруду вручну.
- Очистіть внутрішню частину дверцят теплою водою, щоб уникнути пригорання частинок їжі від дії надгрячого повітря.
- Увімкніть функцію піролізу (див. відповідний розділ інструкції).
- По завершенні виконання функції самоочищення та після остаточного охолодження духової шафи витріть залишки попелу вологою ганчіркою.

Зняття дверцят духовки

Ви можете зняти дверцята, щоб полегшити очищення та отримати кращий доступ до внутрішньої частини духової шафи.



- Повністю відкрийте дверцята приладу.
- Підніміть протилежні кронштейни петлі вгору.
- Злегка прикрийте дверцята та підніміть їх, щоб зняти.
- Встановлюючи дверцята на місце, переконайтесь, що паз петлі правильно вирівняний із виступом тримача петлі.

- Потім знову загнийте кронштейни вниз, інакше під час закривання дверцят можна пошкодити петлі.

Очищення духової шафи

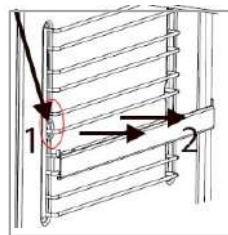
і ПРИМІТКА:

Важливо здійснювати найпростіше чищення щоразу після приготування: таким чином мінімізується ризик пригорання залишків їжі та суттєво полегшується подальший догляд.

- Очищуйте прилад та аксесуари залежно від ступеня забруднення та характеристик поверхні лише м'якою вологою ганчіркою та засобами для чищення, безпечними для харчових продуктів.
- Змочіть сильно забруднені ділянки теплою водою з милом або оцтом.
- Зітріть залишки жиру з ущільнювача навколо внутрішньої камери духовки.
- Після чищення використовуйте м'яку тканину для промочування насухо.

Чищення знімних бічних спрямовувачів

Завжди знімайте бічні спрямовувачі (дротові), якщо хочете ретельно очистити стінки духовки. При суттєвому забрудненні їх бажано на певний час замочити.

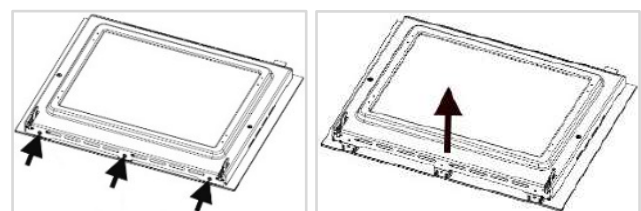


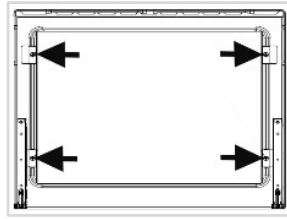
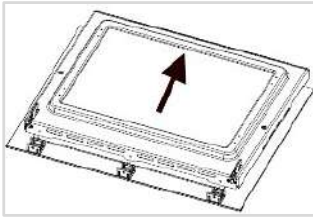
- (1) Візьміться за середину бічної решітки та (2) витягніть її у напрямку до центру духовки.
- Поставте решітки на місце після очищення та ретельного висушування.

Чищення скляної панелі

Якщо необхідно, очистіть внутрішнє скло дверцят.

- Спочатку зніміть дверцята духової шафи.





- Обережно покладіть дверцята на рівну поверхню внутрішньою частиною догори.
- Відкрутіть три гвинти, трохи підніміть скло та витягніть його вперед.
- Тепер послабте чотири додаткові гвинти, щоб мати можливість акуратно демонтувати внутрішню скляну панель.
- Вставте скляні панелі належним чином у зворотному порядку після того, як ви очистили та ретельно висушили скло.
- Знову встановіть дверцята духової шафи.

Заміна лампи освітлення

⚠ УВАГА:

- Переконайтеся, що прилад відключено від електричної мережі.
- Перед заміною дозвольте лампі охолонути. **Існує ризик опіків!**

і ПРИМІТКА:

Використовуйте відповідну термостійку лампу (до 300 °С): **1x25 Вт, 220-240 В~**



- Відкрутіть кришку лампи, протріть її сухою тканиною.
- Замініть лампу.
- Вкрутіть кришку лампи на місце та перевірте працездатність функції освітлення.

Вирішення проблем

Перед зверненням до сервісного центру

| Проблема | | Можлива причина / дія | |
|-----------------------------------|----|--|--|
| Прилад не працює | | Перевірте джерело електричного живлення. | |
| Лампа освітлення не працює | | Лампа несправна або ж була неправильно вставлена в патрон — див. "Заміна лампи освітлення". | |
| Поява суттєвого задимлення | | Залишки жиру в камері духової шафи — вимкніть прилад, очистіть (дайте охолонути перед чищенням). | |
| Код помилки | E1 | Помилка датчика | Неадекватно вимкніть живлення та перезапустіть пристрій, за потреби ⇄ викличте спеціаліста |
| | E2 | Помилка нагріву | |
| | E3 | Помилка замка дверей | |
| | E4 | Помилка мікросхеми | |
| | E5 | Помилка плати | |
| | E6 | Помилка дисплея | |
| | E7 | Термозахист | |

і ПРИМІТКА:

Якщо після виконання наведених вище кроків проблема не зникає, зверніться до свого дистриб'ютора або авторизованого фахівця.

Технічні дані

Електричне підключення

Параметри струму:220-240 В ~ 50/60 Гц

Потужність:3150 Вт

Номинальний струм:16 А

Клас захисту:I / IP20

Розміри, ВхШхГ / Вага

Габаритні розміри: 59.5 x 59.5 x 59.3 см

Розміри для вбудовування:60.0 x 56.0 x 57.4 см

Маса нетто:34.5 кг

Виробник залишає за собою право на внесення технічних і конструктивних змін задля подальшого вдосконалення моделі.

Розміри можуть змінюватись: актуальна інформація наводиться на офіційному сайті виробника — <https://gunter-hauer.kyiv.ua/>

Цей прилад перевірено на відповідність усім діючим вимогам, таким як: директиви щодо електромагнітної сумісності та низьковольтного обладнання, і сконструйовано відповідно до актуальних норм безпеки.



Утилізація

Захистіть довкілля: не викидайте електрообладнання разом із побутовим сміттям.

Будь ласка, поверніть будь-яке електричне обладнання, яке ви більше не використовуватимете, до пунктів збору, передбачених для їх утилізації.

Допоможіть уникнути можливих негативних наслідків від неправильної утилізації для довкілля та здоров'я людини.

Також це сприятиме переробці та іншим формам повторного використання електричного та електронного обладнання.

Інформацію про адреси пунктів приймання непотрібного електричного обладнання можна отримати в місцевих органах влади.

УВАГА:

Зніміть або вимкніть будь-які наявні замки з фіксаторами та засувами, якщо ви виводите пристрій з експлуатації або утилізуєте його.

Інформація з розбирання приладу для кваліфікованих технічних спеціалістів:

(дані щодо неруйнівного демонтажу з метою обслуговування)

- Зніміть лампу освітлення, як описано в посібнику.
- З метою технічного обслуговування дверцята духової шафи можна від'єднати та встановити на місце. Процедуру описано в посібнику.
- Подальше розбирання з метою обслуговування не передбачене.

- Якщо ви бажаєте замінити несправні компоненти, зверніться до служби підтримки клієнтів — **0 800 60 44 69**.
- Двигуни повинні бути замінені кваліфікованою службою обслуговування клієнтів відповідно до інструкцій з ремонту та утилізовані відповідно.
- Акумулятори в комплект не входять.

Інформація щодо демонтажу

з точки зору переробки, відновлення та утилізації наприкінці терміну служби приладу

- Розбирання приладів з електричними підключеннями має виконувати виключно лише кваліфікований електрик.
- Для переробки передайте прилад:
 - до комунального пункту з утилізації відходів;
 - у спеціалізовану компанію, що цілеспрямовано займається утилізацією з подальшою переробкою електричного обладнання;
 - уповноваженим торговцям електроприладами, які здійснюють добровільне вилучення подібного обладнання.

Офіційний представник

Günter & Hauer

в Україні

www.gunter-hauer.ua
e-mail: info@gunter-hauer.ua

Служба інформаційної підтримки на території України

0 800 60 44 69