

Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА



EOS 961

ЗМІСТ

1) Запобіжні заходи.....	3
2) Безпека.....	4
3) Монтаж і підключення духовки.....	8
4) Зовнішній вигляд духовки.....	12
3) Функції духовки.....	13
4) Панель управління.....	14
5) Чищення і догляд.....	18
6) Технічна інформація.....	21

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ!

Перед тим як встановити прилад та розпочати ним користуватися, просимо Вас уважно прочитати інструкцію з користування.

Дуже важливо, щоб інструкція зберігалася разом з приладом, щоб її можна було відкрити при виникненні питань.

Даний прилад повинен використовуватися тільки для цілей, для яких він призначений, тобто для приготування їжі в домашніх умовах.

(!) УВАГА: Всі наші пристрої лише для домашнього використання, та не для комерційних цілей.

Користування даним виробом дозволено тільки дорослим.

Переконайтеся, що діти не чіпають органи управління та не грають з приладом.

Прилад заборонено використовувати дітям та особам, чиї сенсорні, розумові або фізичні здібності, а також недостатній досвід або незнання приладу не дозволяють використовувати його в умовах безпеки без нагляду або без вказівок відповідальної особи, яка забезпечує правильне використання приладу.

(!) УВАГА: Встановлення цієї духової шафи повинно виконуватись тільки кваліфікованим фахівцем. Спеціаліст з установки несе відповідальність за підключення виробу до мережі змінного струму у відповідності з існуючими правилами техніки безпеки. Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушеннях правил експлуатації або використання його не за призначенням.

Цей прилад відповідає наступним директивам ЄС:

-2006/95 (Директива по низькій напрузі);
-89/336 (Директива по EMC);
-93/68 (загальна директива);
з наступними змінами.

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

- Якщо духовка була пошкоджена при транспортуванні, не підключайте її.
- Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим технічним персоналом. Ремонт, що виконується людьми, що не мають необхідної кваліфікації, може призвести до небезпеки для Вас та інших людей.
- Якщо Ваша духовка потребує ремонту, зв'яжіться з сервісним центром або з Вашим дилером.
- Заміна кабелю повинна проводитися тільки кваліфікованим фахівцем.
- Якщо електричний кабель має пошкодження, його необхідно замінити.
- Не допускайте дотику електричних виводів або кабелів до духової шафи.
- Духова шафа повинна підключатися до мережі змінного струму за допомогою відповідного автоматичного вимикача або запобіжника. Ніколи не використовуйте перехідні штепсельні колодки, адаптери або подовжувачі.
- При проведенні ремонту або чищення електроживлення виробу повинно бути відключене.

- Будьте обережні при включенні електроприладів в розетку, які розташовані поруч з духовою шафою.
- У разі проблем з енергопостачанням, вам потрібно буде знову встановити годинник. Інакше, духовка не буде працювати (Цифровий Таймер).
- Деякі моделі поставляються без комплекту вилка-з'єднуючий провід. В даному випадку використовуйте гнучкий кабель для підключення до моно фази: H05 VV-F 3 G 4 мм² або для 3 фаз: H05 VV-F 5 G 1.5 мм².

(!) УВАГА: Перед заміною електролам пи відключіть електроживлення духової шафи, щоб уникнути ураження електричним струмом.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Використовуйте темні, чорні, покриті силіконом або емаллю, дека, які добре проводять тепло.
- Попередній розігрів духовки потрібен тільки в тому випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблицях приготування.
- При тривалому приготуванні можна вимкнути духовку приблизно за 10 хвилин до кінця приготування і тим самим заощадити електроенергію, використавши залишкове тепло.

- Завжди тримайтеся на відстані від духової шафи при відкритті її дверцят під час приготування їжі або по його закінченні, щоб дати можливість вийти надлишкам пара або тепла.
- Усі речі необхідно правильно вставляти у бокові напрямні. Підключення цього виробу до мережі змінного струму повинно виконуватися тільки технічним персоналом, що має спеціальну ліцензію.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

Відкриваючи дверцята духовки під час і після закінчення приготування їжі прийміть заходи безпеки, щоб не обшпаритися потоком гарячого повітря, що виходить з камери.

- Ця духовка шафа призначена тільки для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні стають гарячими і можуть викликати опіки. Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь духової шафи до тих пір, поки вони не охолонуть.
- Ніколи не зберігайте займисті матеріали в духовій шафі.

- Поверхні духової шафи стають гарячими під час її роботи з високою температурою і залишаються гарячими протягом тривалого періоду часу.
- Будьте обережні при приготуванні страв, що містять алкоголь, він може випаровуватися при високих температурах. Ці пари можуть спалахнути при контакті з гарячими елементами духової шафи.
- Для Вашої безпеки не використовуйте пристрої, що використовують струмінь води або пари високого тиску для очищення.
- При використанні духової шафи діти повинні перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені страви, такі як піца, необхідно готувати на великій решітці для гриля. При використанні піддону для випікання, може відбутися його деформація через велику різницю температур.
- Не наливайте воду на дно духовки, коли вона гаряча. Це може викликати пошкодження емальованої поверхні.
- Під час приготування їжі дверцята духової шафи повинні бути закриті.
 - Не кладіть ніякі предмети на дно духової шафи і не покривайте ніякі ділянки духової шафи алюмінієвою фольгою під час приготування їжі.

Це може привести до пошкодження емальованої поверхні і псування продуктів, які готуються, через сильну концентрацію тепла.

- Фруктові соки можуть залишити плями, які не змиються з алюмінієвих поверхонь духової шафи.
- Не розміщуйте посуд на відкриті дверцята духової шафи.
- Батьки повинні стежити за тим, щоб діти не гралися з духовкою.
- Електричний кабель Вашої духовки має бути якомога далі від гарячих ділянок; не повинен торкатися приладу. Тримайте його подалі від гострих сторін і гарячих поверхонь.
- При використанні Вашого приладу у кімнаті створюється вологість і тепло; переконайтеся, що Ваша кухня добре провітрюється.
- Одягайте рукавичку, користуючись духовкою. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Не використовуйте плиту в потенційно вибухових середовищах.
- Не переносьте плиту, тримаючи за ручку.
- Внесення будь-яких змін в конструкцію або технічні характеристики даного приладу - небезпечно для життя.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ ДУХОВКИ

Для транспортування пристрій було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо вас позбутися її частин способом, який не завдасть шкоди навколишньому середовищу. Всі матеріали, використані для виготовлення упаковки, нешкідливі, на 100% підлягають переробці.

УВАГА! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, шматки пінопласту і т.п.) в процесі розпакування не можна підпускати дітей.

Вийміть всі приладдя з духовки та помийте їх теплою водою і засобом для ручного миття посуду.

Не використовуйте абразивні чистячі засоби і губки.

ПІСЛЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Цей прилад відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС. Спеціальний знак, який зображає перекреслений

■ сміттєвий контейнер,

означає, що цей прилад

повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до існуючих норм. Ви допоможете уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною переробкою по закінченні терміну служби.

Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства та правилами утилізації відходів.

ВИКОРИСТАННЯ КАМЕРИ ДУХОВКИ

- При першому використанні духовки буде виділятися запах від використання нагрівальних елементів. Для того, щоб позбавитися цього запаху, треба увімкнути духовку на 45 хвилин при 250 °С та залишити працювати, поки вона порожня. У цей час може з'явитися специфічний запах. Це абсолютно нормальне явище. Воно викликане згорянням залишків заводського виробництва. Необхідно добре провітрити приміщення.

- Пропозиції щодо часу приготування деяких блюд і позиції термостата надані в кулінарній таблиці нижче - ці дані є тільки орієнтиром і будуть змінюватися в залежності від ваги та кількості страви, що буде готуватися.

- Ви можете експериментувати і знайти різні смакові властивості, відповідно для Вашого смаку залежно від Ваших здібностей готувати і від Ваших кулінарних звичок.

- Коли духовка використовується, кришка духовки повинна бути відкрита, інакше циркуляція тепла може бути порушена, що приведе до інших результатів приготування.

ЯКЩО ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮЄ

1. Будь ласка перевірте, щоб електричне постачання було під'єднане і підключене до духовки.

2. Будь ласка перевірте чи є постачання електрики до помешкання.

3. Будь ласка перевірте запобіжний прилад.

4. Будь ласка перевірте щоб авто програма / годинник були встановлені у ручний режим.

5. Якщо Ви не можете вирішити проблему, зателефонуйте постачальнику - виробнику, сервісному працівнику або до подібних компетентних людей.

МОНТАЖ І ПІДКЛЮЧЕННЯ

Всі електричні підключення повинні проводитися кваліфікованим фахівцем.

- Переконайтеся, що навколо приладу є достатня вентиляція.

- Даний прилад не з'єднується з витяжним пристроєм, що видаляє продукти горіння. Переконайтеся, що підключення приладу проводиться відповідно до діючих правил.

Приділіть особливу увагу забезпеченню належної вентиляції.

- Духовка повинна встановлюватися і використовуватися в приміщеннях з постійною вентиляцією.

- Якщо духовка встановлюється в безпосередній близькості від електроприладів, що знаходяться на кухні, потрібно переконаватися, що вони не заважають один одному.

- Дотичні з духовою шафою поверхні кухонних меблів повинні витримувати температуру нагрівання до 95 ° С.

В іншому випадку вони можуть бути пошкоджені або деформовані через високу температуру. Для меблів, які не пристосовані до таких температур, ми рекомендуємо Вам перед монтажем встановити на стінки корпусу меблів захисні теплоізолюючі накладки. Ці захисні накладки можуть бути замовлені і придбані Вами в організаціях, що займаються продажами і установками кухонь.

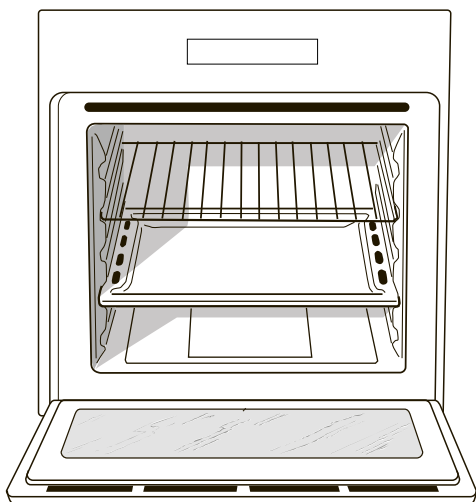
- Перед монтажем приладу в області духовки рекомендується усунути задню стінку кухонної шафи для забезпечення постійної вентиляції.

- Кухонна шафа, в яку вбудовується духовка, обов'язково повинна бути стійко зафіксована, наприклад, з'єднана з сусідніми шафами.

- Кріплення духової шафи до меблів здійснюється чотирма гвинтами, розташованими в спеціальних отворах фронтальної рамки.

Під час прикручування не затягуйте гвинти надто туго, тому що можна пошкодити стінки кухонної шафи і емаль на духовці.

- Будьте обережні при установці духової шафи в проріз і не користуйтеся дверцятами в якості важеля.



- Вирівняйте кухонну шафу за допомогою рівня.
- Засуньте духовку в монтажний отвір настільки, щоб гвинти, вставлені в отвори рамки духовки, вперлися в бічні стінки шафи.

(!) УВАГА: Переносити і утримувати духовку за ручку дверцят забороняється. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу, може зламатися і пошкодити дверцята духовки!

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

До підключення виробу до електромережі, будь ласка, переконайтеся, що:

- Головний запобіжник і домашня електропроводка здатні витримати максимальну потужність духової шафи.
- Електропроводка у вашому будинку має ефективне заземлення, відповідне діючим нормам і правилам.
- Після установки духової шафи забезпечується зручний доступ до розетки або багатополюсного розмикача.

Ваша духовка працює при напрузі 230 Вольт АС струму, 50 гц, і потребує плавкий запобігач 16 Ампер.

Якщо дані електромереж відрізняються від вказаних даних, викличте електрика або проконсультуйтеся з відділом уповноваженого сервісного обслуговування.

Якщо Вам потрібно замінити верхню частину штепсельної вилки 16 Ампер, будь ласка перевірте, що ви замінюєте проводку як вказано нижче:

- Коричневий провід до проводу під напругою
- Блакитний провід до Нейтрального проводу

- Жовтий та Зелений до проводу заземлення

Якщо на місці встановлення не має потрібної розетки, негайно зверніться до компетентного електрика. Виробник не буде нести відповідальність за пошкодження або тілесні ушкодження, які можуть виникнути внаслідок використання невідповідних розеток без системи заземлення.

Якщо у Вас пошкоджений електричний кабель, його має замінити уповноважений сервісний інженер або компетентний електрик. Кабель електропостачання не повинен торкатися гарячих частин приладу.

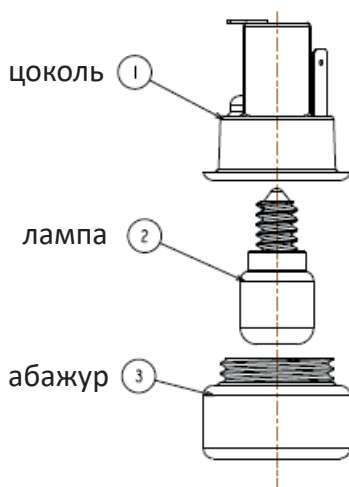
Духовку потрібно встановити в корпус духовки, що забезпечить добру вентиляцію.

Ця духовка повинна бути правильно встановлена і закріплена на місці, відповідно до інструкцій виробника і кваліфікованим працівником. Ніколи не виконуйте будь-які ремонтні роботи якщо духовка увімкнена. Технічне та сервісне обслуговування повинні здійснюватися після того, як було відключене електроживлення.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Перед заміною лампи освітлення духовки обов'язково відключіть прилад від електромережі, та дочекайтесь доки лампочка охолоне!

Електрична лампочка є видатковим матеріалом, гарантія на неї не поширюється. Для заміни вам буде потрібно лампочка розжарювання з наступними параметрами: E14 , 230V, 15Вт , 300°C.



Відкрутіть скляну кришку, замініть лампочку новою з аналогічними характеристиками. Потім встановіть скляну кришку на місце і затягніть. Розташування лампи у Вашій духовці і на рисунку може відрізнятись.

РОЗМІРИ ДУХОВКИ І НІШІ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ

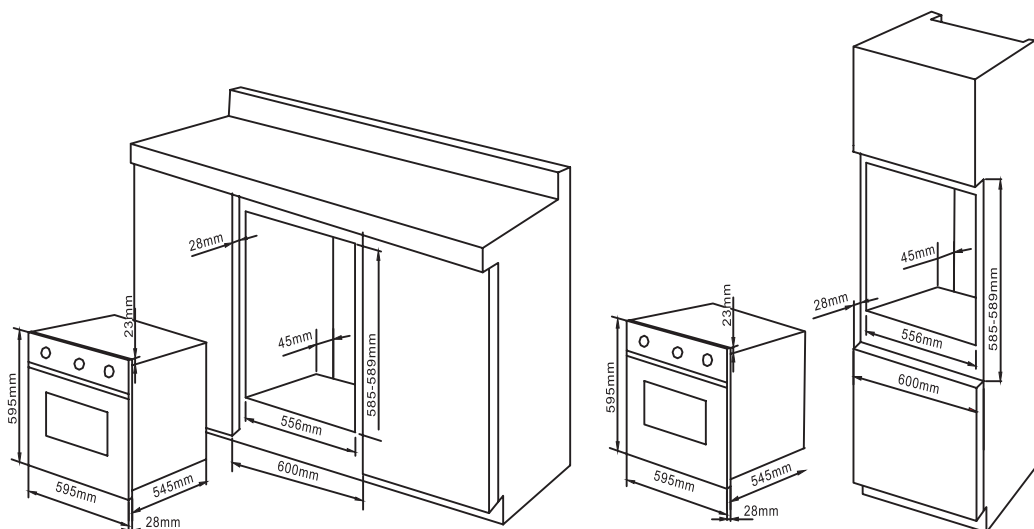
Духова шафа може бути встановлена в стандартний отвір, як під стільницю, так і в колоні.

В обох випадках повинна бути забезпечена вентиляція. Тримайте простір в задній частині корпусу глибиною 85 - 90 мм.

Для забезпечення необхідної вентиляції духовки рекомендується зняти задню стінку кухонних меблів.

За нормами ЕС корпус має бути термостійким до температури 95 °С.

Перш ніж приступати до монтажу, переконайтеся, що ніша в кухонних меблях, призначена для установки Вашої духової шафи, відповідає розмірам, представленим на рисунку.





- 1.** Кнопки налаштувань. **2.** LCD дисплей. **3.** Кнопки налаштувань.
4. Багатофункціональний поворотний перемикач. **5.** Освітлення духовки
6. Вентилятор **7.** Направляючі. **8.** Неглибоке деко. **9.** Рожен. **10.** Глибоке деко
11. Решітка

ПЕРЕЛІК ФУНКЦІЙ ДУХОВКИ:

Конвекційний нагрів.



Спеціальний нагрівальний елемент на задній стінці духовки генерує тепло, яке потім поширюється по духовці завдяки вентилятору. Система дозволяє готувати різні страви на декількох рівнях без змішування запахів.

Класичний нагрів.



В цьому режимі одночасно працюють і верхній, і нижній нагрівальний елементи. Тепло рівномірно розподіляється по порожнині духовки. Ідеально підходить для випічки смачних пирогів з дріжджового тіста.

Верхній нагрів + вентилятор.



Гриль та вентилятор, працюючи паралельно, дозволяють Вам приготувати великі порції м'яса, зберігши його всередині соковитим та ніжним, а ззовні засмаживши до рум'яної скоринки.

Гриль.



Ідеально підходить для приготування невеликих порцій м'яса, підсмажування тостів.

Верхній нагрів.



Працює лише верхній нагрівальний елемент. Для приготування суфле, запікання овочів на решітці.

Нижній нагрів.



Працює лише нижній нагрівальний елемент. Рекомендуємо використовувати для приготування тортів, бісквітів.

Рожен.



При приготуванні на рожні в режимі гриля блюдо рівномірно обсмажується з усіх боків.

Нижній нагрів + вентилятор.



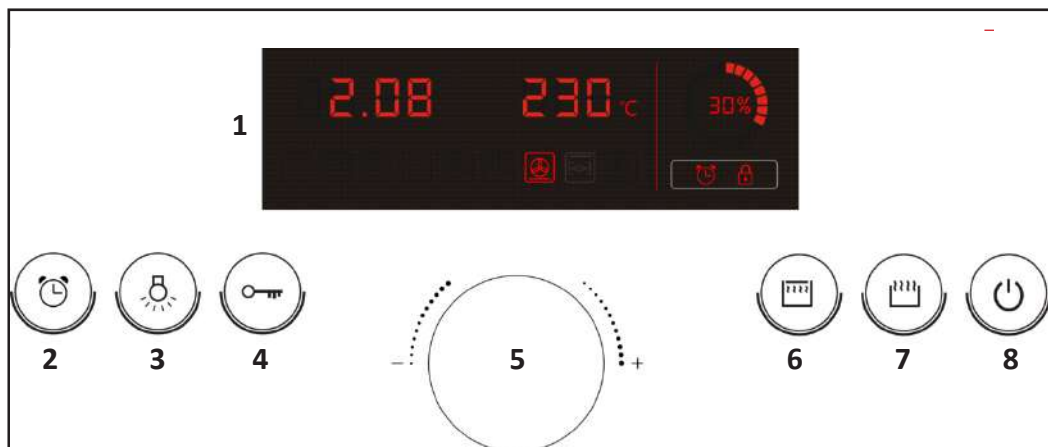
Поєднання нижнього нагрівального елемента з вентилятором. Чудово підходить для запікання риби, з овочевим гарніром, приготування піци та запікання картоплі.

Розморожування.



Вентилювання холодним повітрям знижує час розморожування продуктів без використання режимів нагріву.

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ EOS 961




1. LCD дисплей.
2. Таймер.
3. Освітлення.
4. Блокування духовки.
5. Багатофункціональний поворотний перемикач.
6. Меню вибору функцій приготування.
7. Старт / скасування приготування.
8. Включення / виключення духовки.


НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Під час першого включення духової шафи з'явиться індикатор часу.

За допомогою поворотного перемикача встановіть години.

Для переключення на хвилини натисніть . Після встановлення часу натисніть перемикач посередині. Після цього духовка повернеться у режим очікування. На дисплеї буде відображатися поточний час.

АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ:


Натисніть  у режимі очікування, щоб увімкнути вибір функцій приготування.

За допомогою поворотного перемикача оберіть бажану функцію приготування та натисніть перемикач щоб підтвердити вибір. Після цього на дисплеї з'явиться індикатор часу **00:30**.

За допомогою поворотного перемикача встановіть час приготування та натисніть на перемикач для підтвердження. Після підтвердження


на дисплеї з'явиться символ .



На останньому етапі необхідно обрати бажану температуру. Встановіть її, аналогічно, за допомогою поворотного перемикача та підтвердіть

свій вибір. Натисніть  щоб розпочати приготування. Поточні час та температура будуть відображатися на дисплеї.


Духовка сповістить про завершення приготування звуковим сигналом протягом 1 хвилини. Натисніть будь яку кнопку щоб вимкнути сигнал.

У процесі приготування є можливість змінити час і температуру обраного режиму або відмінити виконання поточної програми.



Для цього натисніть , та встановіть бажані (нові) час і температуру приготування. Для підтвердження та продовження приготування ще раз

натисніть . Щоб скасувати поточну програму та повернутися у головне меню затисніть  протягом 3 секунд.

ПРИГОТУВАННЯ БЕЗ НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ:


Затисніть кнопку  протягом 3 секунд щоб увійти у режим приготування без налаштування часу. Час буде встановлений на **88.88** за замовчуванням.

Встановіть бажані програму приготування та температуру так само як описано у попередніх розділах.




Після налаштування натисніть  для початку приготування. Щоб зупинити приготування натисніть у будь-який час  ще раз.

ФУНКЦІЯ ЗАТРИМКИ ЧАСУ:




Встановіть бажану програму та температуру як описано у попередніх розділах. Після цього натисніть поворотний перемикач - на дисплеї з'явиться символ **Aut**. За допомогою поворотного перемикача встановіть бажаний час початку виконання програми приготування.

Для підтвердження натисніть . Включення духової шафи та початок виконання обраної програми почнеться у встановлений Вами час.


ТАЙМЕР:

Натисніть кнопку  у режимі очікування. На дисплеї з'явиться індикатор таймеру . За допомогою поворотного перемикача встановіть години. Натисніть  та встановіть хвилини. Для підтвердження натисніть поворотний перемикач. По завершенню відліку таймера пролунає звуковий сигнал протягом 1 хвилини. Натисніть будь яку кнопку щоб вимкнути сигнал.

ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ:

Щоб активувати функцію блокування натисніть . На дисплеї з'явиться . Для вимкнення блокування натисніть на кнопку  ще раз.

ОСВІТЛЕННЯ:

Щоб увімкнути освітлення натисніть кнопку . Щоб вимкнути освітлення натисніть кнопку  ще раз.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

У наступних таблицях приготування наведені дані про температуру, рівень і час приготування. Значення часу є орієнтовними, оскільки залежать від виду, ваги і якості продуктів.

Їжа	Кількість та/ або товщина	Положення решітки	Час приготування (перша сторона), хв	Час приготування (друга сторона), хв
Яловичий фарш	0,5кг або 4шм товщиною 10-20мм	C	10	7
Стейк				
З кров'ю		C	6	5
Середня прожарка	25мм	C	8	6
	0,45-0,7кг	C	12	11
З кров'ю		C	10	7-8
Середня прожарка	30мм / 50-60мм	C	15	14-16
		C	25	20-25
Курча	0,8-1кг	A	35	10-15

Їжа	Кількість та/ або товщина	Положення решітки	Час приготування (перша сторона), хв	Час приготування (друга сторона), хв
Філе	6-12мм	С	5	5
Скибочки шинки	25мм	В	5	8
Свиняча відбивна	2шм (12мм)	С	10	10
	2шм(25мм). припл. 0,5кг	В	13	13

Страви	Температура	Час приготування (хвилини)
Торт з кремом	150 - 170	30 - 35
Здоба	200 - 220	35 - 45
Бісквіти	160 - 170	20 - 25
Печиво	160 - 170	20 - 35
Торт	160 - 180	25 - 35
Плетені булочки	200 - 220	30 - 40
Листкове тісто	180 - 200	35 - 45
Десерт	160 - 180	20 - 30
Баранина	210 - 230	90 – 120
Телятина	210 - 230	90 – 120
Яловичина	210 - 230	90 – 120
Курча (шматочками)	210 - 230	75 - 100
Риба	190 - 210	40 - 50

Примітка: Потрібно 5 - 10 хвилин нагрівати духовку перед приготуванням страв.

Рекомендуємо записувати установки, що використовуються Вами при перших експериментах з варіння або смаження тих чи інших продуктів, щоб придбати необхідний досвід для приготування тих же страв у майбутньому. Тоді, спираючись на власний досвід, Ви зможете відкоригувати значення, наведені в таблицях.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Акуратність користувача і підтримка духовки в чистоті, і її правильне утримання значною мірою продовжують термін її безаварійної роботи. Зверніть особливу увагу на те, щоб духовка перебувала у вимкненому стані.

Чищення можна робити тільки після того, як духовка та приладдя охолонуть.

Для очищення духовки не використовуйте очищувачі високого тиску і пароструминні очищувачі, так як це може викликати коротке замикання і привести до удару електричним струмом.

Ніколи не використовуйте легкозаймисті розчини такі як розчинники, бензин і кислота, при чищенні духовки.

Не мийте частини духовки в посудомийній машині.

ВНУТРІШНЯ ПОВЕРХНЯ ДУХОВКИ

- Для очищення внутрішніх поверхонь духової шафи використовуйте ганчірку і м'який засіб для чищення або теплу мильну воду.

- Не використовуйте грубі шліфувальні подушечки або чистячі губки.

- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний засіб для чищення духових шаф.

- Не використовуйте для чищення абразивні речовини, наждачний папір, мочалки зі сталевого дроту або інші абразивні матеріали. Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ ДУХОВКИ

- Для очищення зовнішніх поверхонь духової шафи використовуйте ганчірку і м'який засіб для чищення або теплу мильну воду.

- Витирайте насухо кухонним папером або сухим рушником.

- Ніколи не використовуйте металеві мочалки, їдкі та абразивні чистячі засоби для очищення передніх поверхонь духової шафи з нержавіючої сталі та алюмінію.

- Скло акуратно протріть м'якою тканиною або серветкою з мікрОВОлокна, змоченою м'яким засобом для чищення скла.

- При проведенні чистки духовки її дверцята можна зняти. Ви зможете це зробити керуюся інструкціями на наступній сторінці.

ПРИЛАДДЯ

Мийте весь посуд та приладдя після **КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ** і протирати їх насухо кухонним рушником.

Для ПОЛЕГШЕННЯ ОЧИСТКИ МОЖНА замочити їх у теплій мильній воді на 30 хвилин. Про зняття напрямних і дверці Ви зможете знайти в інших розділах даного керівництва.

ОЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ТА СКЛА ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА! Не приступайте до чищення дверцят до тих пір, поки скляні панелі не охолонуть. При недотриманні цієї вимоги скляна панель може лопнути.

Очистіть скляну частину духової шафи за допомогою губки і неабразивних засіб для чищення, та витріть насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте тверді абразивні матеріали або гострі металеві скребки, які можуть подряпати поверхню і пошкодити скло.

Для того, щоб почистити скляні дверцята духовки:

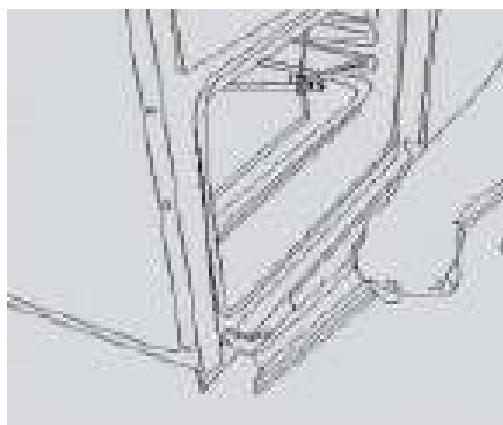
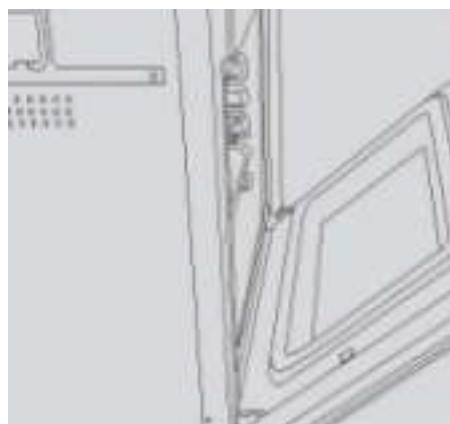
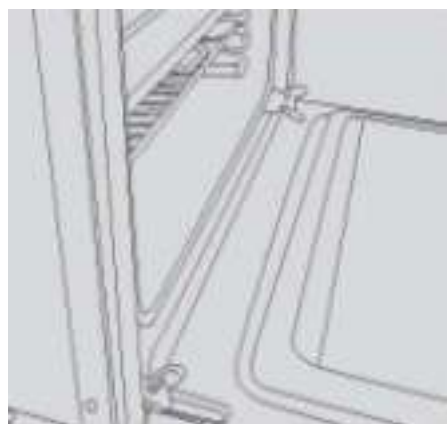
1. Зніміть внутрішню панель дверцят (див. схему).
2. Витягніть скло обережно, ретельно очистіть і промийте.
3. Після сушіння встановіть скло в дверцята, потім встановіть верхню панель.

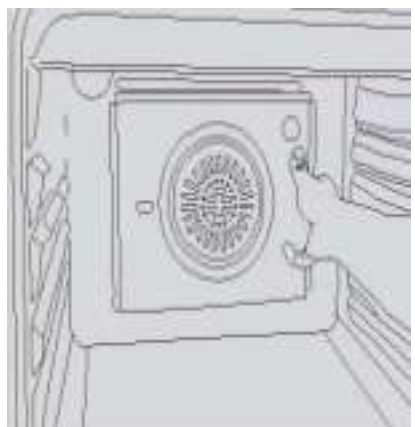
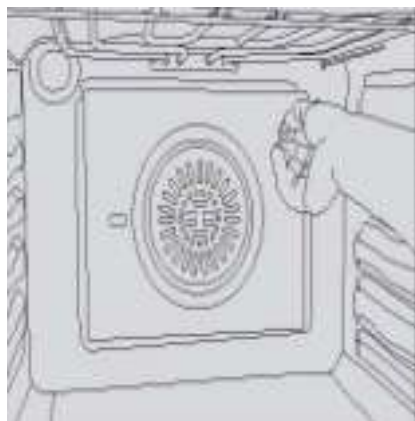
Для чищення скла дверцят використовуйте неабразивні губки та чистячі засоби, потім витріть насухо м'якою ганчіркою.

Не використовуйте тверді абразивні матеріали або гострі металеві скребки, які можуть подряпати поверхню і розбити скло.

ПЕРЕВІРКА УЩІЛЬНЕННЯ

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі пошкодження ущільнення звертайтеся в найближчий центр технічного обслуговування. Не рекомендується користуватися духовкою з пошкодженим ущільненням.





ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Об'єм духовки	56л
Потужність	3200 Вт
Рівень шуму	<45dB
Зовнішня ширина	595 мм
Зовнішня глибина	545 мм
Зовнішня висота	595 мм
Потужність лампи	15 W
Напруга електропостачання	220-240 V AC, 50-60 Hz

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

*Згідно EN 50304 обсяг залежить від оснащення духовки.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

При зверненні в центр сервісного обслуговування повідомте модель виробу, номер тех. паспорта (серійний №).

Ці дані ви знайдете на табличці розташованій на виробі.

Ваша нова духовка має гарантійний термін.

Зберігайте з цією довідкою чек, або транспортну накладну, які служать для підтвердження покупки і дати покупки Вашого приладу, а також заповнений гарантійний талон.

У разі звернення у сервісний центр пред'явіть дані документи уповноваженому персоналу.

Протягом гарантійного періоду ремонт приладу може робити тільки фахівець авторизованого сервісного центру!

При недотриманні даної процедури, сервісний центр може вимагати з Вас плату за будь-який необхідний ремонт.

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



Günter & Hauer GmbH
www.gunter-hauer.de

Tel: +49 (2253) 960839
Fax: +49 (2253) 960827
Email: info@gunter-hauer.de

Postfach 1268,
53896 Bad Münstereifel,
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України
Тел. 0 800 60 44 69
Email: info@gunter-hauer.ua