

Günter & Hauer

- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- Predpis učbenik
- Керівництво користувача

Einbau-Gasbackofen Вбудована Газова Духова Шафа

MODEL:

EOG 613 W

EOG 602 IVR



ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR



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.

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.

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.

Цей прилад відповідає наступним директивам ЕСС:

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

Цей прилад відповідає Директиві ЕС 2002/96/СЕ



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 правил утилізації відходів. Для отримання більш докладної інформації з вторинної переробки цього приладу слід звертатися у відповідне відомство (департамент екології та охорони навколишнього середовища), в службу очищення або в магазин, де Ви придбали прилад.

Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушеннях правил експлуатації або використання його не за призначенням.

MODEL:**EOG 613 W
EOG 602 IVR**

Підключення цього виробу до мережі змінного струму повинно виконуватися тільки технічним персоналом, що має спеціальну ліцензію.

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

- Якщо духовна шафа 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 духовна шафа 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.

УВАГА! Перед заміною електролампи 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.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

- 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 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.
- Внесення будь-яких змін в конструкцію або технічні характеристики даного приладу - небезпечно для життя.

МОНТАЖ І ПІДКЛЮЧЕННЯ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

- Всі газові та електричні підключення повинні проводитися кваліфікованим фахівцем.
- Переконайтеся, що навколо приладу є достатня вентиляція.
- Дані про підвід газу наведені на табличці з технічними даними.
- 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.

ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ

Духовка повинна встановлюватися і використовуватися в приміщеннях з постійною вентиляцією, для цього необхідно, щоб дотримувалися наступні вимоги:

а) Приміщення повинно мати вентиляційну систему, достатню для видалення продуктів згорання. Це може бути витяжка або електричний вентилятор, які необхідно включати при роботі духовки.

б) Для належного згорання в приміщення має надходити свіже повітря. Для правильного згорання необхідно забезпечити потік повітря не менше 2 м³/час на кожен кіловат потужності встановленого обладнання. Повітря може надходити прямо з вулиці через трубу, конструкція якої не допускає засмічення.

Нижче наведені варіанти перетину вентиляційної труби в залежності від об'єму приміщення, в якому встановлюється духовка.

Об'єм приміщення, м ³	Перетин вентиляційної труби, см ²
менше 5	100
більше 5 і є двері, які відкриваються прямо на вулицю	вентиляційний отвір не потрібен.
5-10	не менше 50
більше 11	не вимагається

Якщо є інша техніка, що використовує паливні матеріали в одній кімнаті: слід провести консультації для визначення потреб у вентиляційних отворах.

Цей прилад не повинен встановлюватися в кімнаті (спальній, вітальній) менше 20 м³ або у душовій чи ванній кімнаті.

Також повітря може надходити з суміжних кімнат (крім спалень і пожежонебезпечних приміщень), якщо вони мають подібну припливну трубу і конструкція дверей забезпечує вільний прохід повітря.

в) При тривалій роботі духовки може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, відкрите вікно або наявність кондиціонера.

г) Зріджений газ важчий за повітря, і тому накопичується внизу. Приміщення, в яких встановлюються балони зі зрідженим газом, повинні бути оснащені зовнішньою вентиляцією, щоб через неї міг йти газ у разі витоку.

Не можна встановлювати і зберігати балони з газом у приміщеннях, розташованих нижче рівня підлоги (в підвалах і напівпідвалах).

Рекомендуємо тримати в кухні тільки використовуваний балон і встановлювати його подалі від джерел тепла (духовок, камінів, печей тощо).

УСТАНОВКА ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

MODEL:

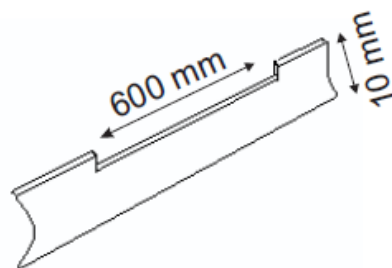
EOG 613 W
EOG 602 IVR

Основною умовою правильної установки вбудованої духової шафи є забезпечення належної циркуляції повітря навколо неї. Щоб виконати цю умову наведені габаритні розміри кухонних меблів (тумба під стільницею або колонка), куди може бути встановлена духовка.

Панелі суміжних кухонних меблів повинні бути зроблені з вогнетривких матеріалів. Зокрема меблі з дерев'яним клейовим облицюванням мають бути стійкими до нагрівання до 120° C.

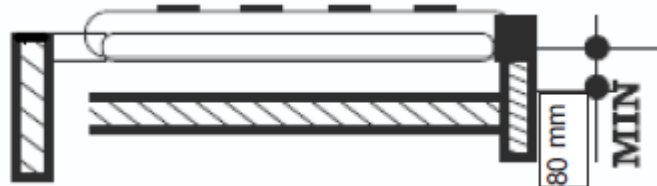
Для запобігання можливого контакту з деталями, що перебувають під напругою, необхідно виключити доступ до них без застосування інструменту.

Постійна вентиляція повинна забезпечуватися нижньою панеллю. (Як показано на рисунку 1) 600 мм x 10мм обрізати в цокольній панелі під стільницею.



З метою захисту від травм повинна бути встановлена захисна панель.

При установці газової духової шафи над висувним ящиком або інших частин кухонних меблів, відповідні запобіжні заходи повинні бути прийняті, щоб запобігти контакту з корпусом нижній частині духової шафи, яка може нагріватися під час роботи. Рекомендований метод для подолання цієї проблеми полягає у фіксації дерев'яної панелі в кухонній шафі на відстані 80 мм нижче нижньої частини духової шафи (див. рисунок 2). Ця панель повинна мати відповідну вентиляцію в тил.



MODEL:

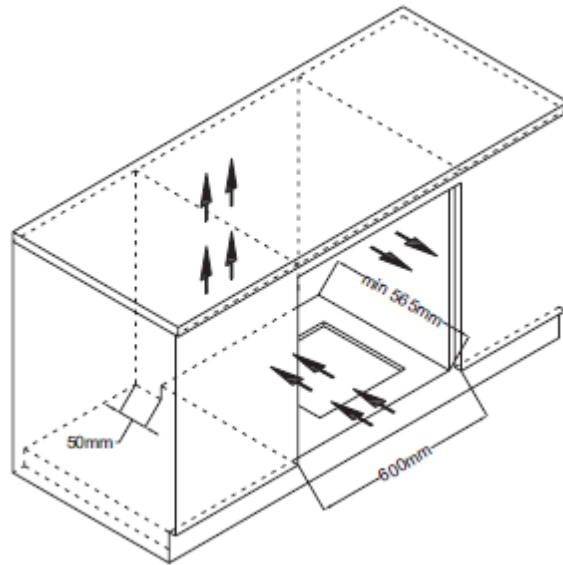
EOG 613 W
EOG 602 IVR

РОЗМІРИ ДУХОВКИ І НІШІ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ

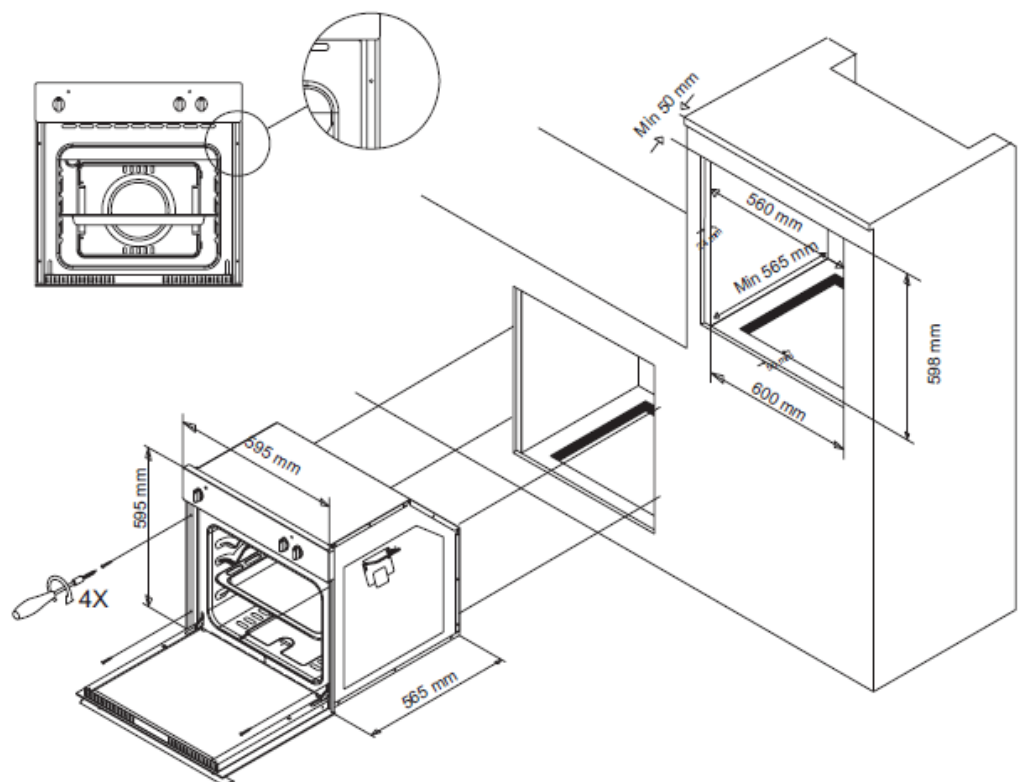
Духова шафа може бути встановлена в стандартний отвір, як під стільницею, так і в колоні.

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.



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



MODEL:**EOG 613 W
EOG 602 IVR**

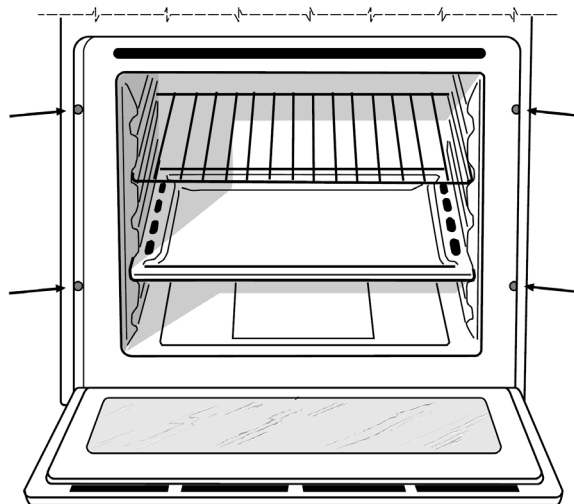
Якщо духова шафа встановлюється в безпосередній близькості від електроприладів, що знаходяться на кухні, потрібно переконатися, що вони не заважають один одному.

Дотичні з духовою шафою поверхні кухонних меблів повинні витримувати температуру нагрівання до 120 ° 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

MODEL:

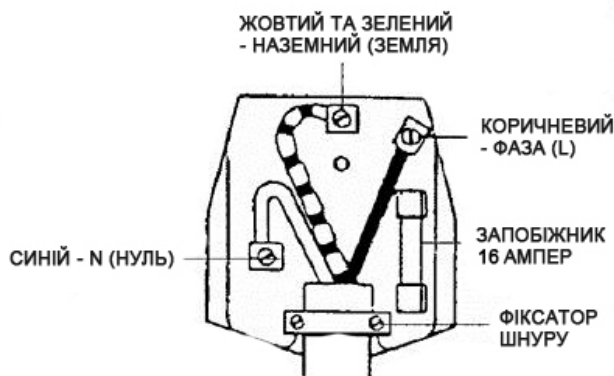
EOG 613 W
EOG 602 IVR

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.

Кабель живлення і вилка повинні бути підключені до електробезпечної розетки (230-240 В~, 50 Гц).

Якщо духовка шафа підключається до мережі без використання штепсельної вилки або вона недоступна, то в цьому випадку між духовою шафою і кабелем живлення необхідно встановити багатополюсний розмикач (запобіжники, мережевий переривник). Цей розмикач ні в одній точці не повинен переривати дріт заземлення. З'єднувальний кабель повинен бути прокладений таким чином, щоб він не міг нагрітися до температури 50°C.

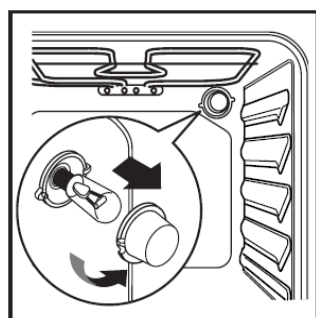


У комплекті з духовкою йде мережевий шнур без вилки. Якщо Ви бажаєте замінити його, то повинен використовуватися спеціальний кабель відповідного перерізу (H05RR-F 3x1.5 mm²), який Ви можете придбати в сервісному центрі або спеціалізованих магазинах.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Перед заміною лампи освітлення духовки обов'язково відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач, так як патрон лампочки знаходиться під напругою!

Електрична лампочка є видатковим матеріалом, гарантія на неї не поширюється. Для заміни вам буде потрібно лампочка розжарювання з наступними параметрами: E14 , 230В, 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 відрізнятися.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ МАГІСТРАЛІ

MODEL:

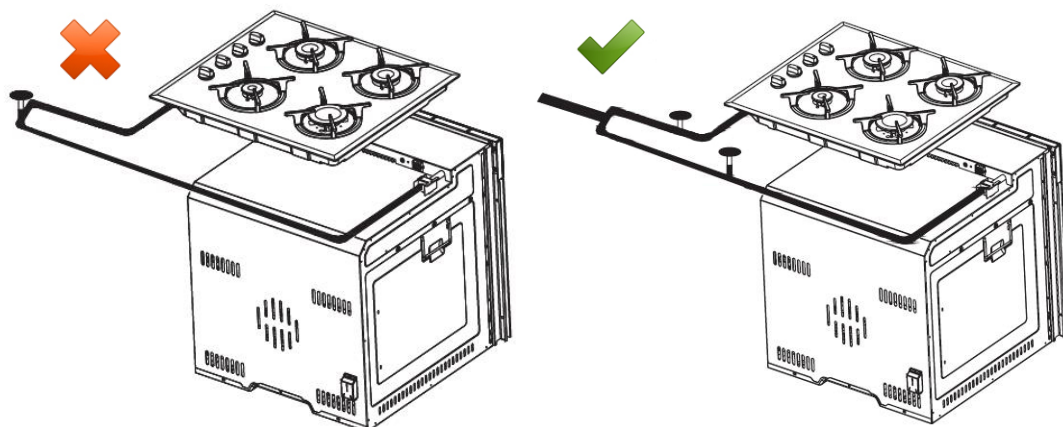
EOG 613 W

EOG 602 IVR

Газове обладнання підключається виключно представником державної газової служби! Використання гнучких гумових шлангів не допускається!

Переконайтеся, що ні патрубков, ні труба подачі газу не будуть перетиснуті, коли духовка шафа стане на місце.

1. Прилад має бути підключений до мережі основного газового або балону для стисненого газу у відповідності з національними нормами. Перед виконанням з'єднання, переконайтеся, що духовка шафа сумісна з газопостачанням, яке ви хочете використовувати.
2. При використанні рідкого газу з газового балона, встановити регулятор тиску, який відповідає діючим національним нормам.
3. Переконайтеся, що тиск подачі газу відповідає значенням, зазначеним у таблиці (технічні характеристики), так як це забезпечить надійну роботу і довговічність вашого пристрою при збереженні ефективного енергоспоживання.
4. Якщо над духовкою встановлюється газова робоча поверхня, підключення до газу проводиться роздільно. І робоча поверхня і духовка повинні мати свій кран подачі газу.



5. Встановіть шланг до духовки/плити, використовуючи підходяще газове з'єднання.

6. Для контролю витоків: переконайтеся, що кнопки панелі управління в положенні закрито, але газовий балон відкритий. Нанесіть рідини виявлення витoku на місця з'єднання. Якщо є витік газу, будуть пухирці піни. Духовка повинна використовуватися в добре провітрюваному місці і повинна бути встановлена на плоскій, рівній поверхні.

Використовуйте тільки труби і ущільнення, які відповідають чинним національним правилам.

Що Ви будете робити, якщо Ви відчули запах газу?

- Не намагайтеся включити будь-який прилад.
- Не торкайтеся до електричних вимикачів, не використовуйте будь-який телефон у Вашому домі.
- Кухня повинна бути добре провітрена
- Відразу викличте газову службу з телефону сусіда. Дотримуйтесь інструкцій газової служби.

НАСТРОЙКА ДУХОВКИ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

Операція повинна бути зроблена тільки в сервісному центрі або інженером з газу.

Для того щоб підготувати духовку до роботи з іншим типом газу, що відрізняється від заводської настройки (див. маркування), виконайте наступне:

а) Заміна жиклера пальника духовки:

- Відкрийте повністю дверцята духовки;
- Висуньте і видаліть нижній піддон;
- Відкрутіть гвинт, що кріпить пальник, і зніміть його;
- Спеціальним торцевим ключем для жиклерів або торцевим ключем відгвинтіть жиклер пальника духовки і замініть його відповідним для нового типу газу.

Будьте уважні, щоб не пошкодити дроти свічки розпалу й термопари;

- Зберіть всі деталі в зворотному порядку.

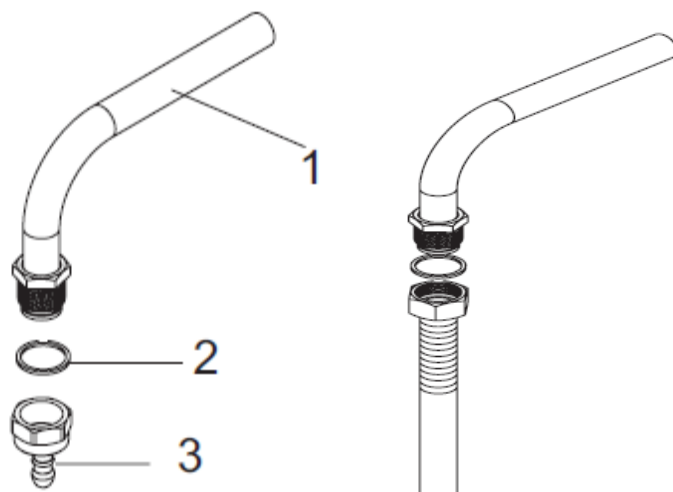
ЗМІНА ТРУБИ ДЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗНГ (ЗРІДЖЕНИЙ (СКРАПЛЕНИЙ) НАФТОВИЙ ГАЗ)

Операція повинна бути зроблена тільки в сервісному центрі або інженером з газу.

Якщо Ваша духовка налаштовується для використання зрідженого нафтового газу, шланг адаптер (3) під'єднується, як показано на рисунку.

Під час зміни на природний газ, шланг адаптер (3) повинен бути від'єднаний, а гнучкий металевий шланг (1), з механічним з'єднанням з газовою мережею підключається, як показано на рисунку, з використанням нового ущільнення (2).

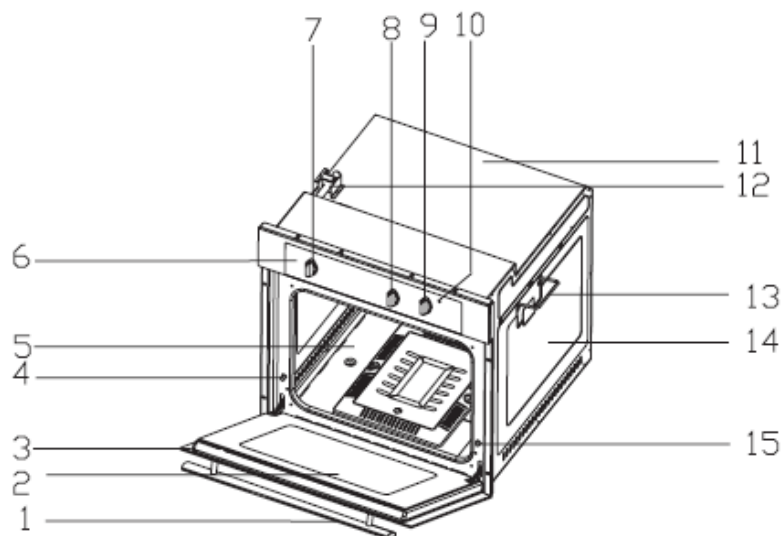
Якщо духовка встановлюється для використання природного газу немає необхідності в адаптері в кінці шланга. Під час кожної зміни труби для підключення газу, необхідно використовувати нове ущільнення (2).



ОПИС ВИРОБУ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR



1. Ручка дверцят
2. Внутрішнє скло духовки
3. Скляні дверцята духовки
4. Захисний перемикач гриля (в залежності від моделі)
5. Камера духової шафи
6. Командна панель
7. Ручка управління термостатом
8. Механічний хвилинний таймер
9. Селектор функцій
10. Індикатор роботи духовки
11. Задня кришка
12. Штуцер для під'єднання газу
13. Ручка для транспортування
14. Бічна панель
15. Захисний перемикач запалу

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ: ФУНКЦІЇ:



- таймер



- нижній нагрів



- гриль



- рожен



- освітлення

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

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.

Перед першим використанням рекомендується прожарити духовку, щоб видалити всі виробничі забруднення і захисні покриття. Для цього включіть порожню духовку при максимальній температурі на 45 хвилин.

У цей час може з'явитися специфічний запах. Це абсолютно нормальне явище. Воно викликане згорянням залишків заводського виробництва. Необхідно добре провітрити приміщення.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Поверніть рукоятку таймера в положення максимального проміжку часу, потім поверніть його назад на потрібний час. Після закінчення встановленого часу таймер подає звуковий сигнал.

Таймер зворотного відліку жодним чином не впливає на роботу духової шафи і не може зупиняти подачу газу! Робіть це самостійно.

ЗАПОБІЖНА ТЕРМОПАРА ДУХОВОЇ ШАФИ

Газова духовка обладнана термопарою; в разі якщо з якої-небудь причини полум'я пальника згасне, вона перерве подачу газу.

ТЕРМОСТАТ

Для роботи духовки, термостат повинен бути налаштований на потрібну температуру. Ваш термостат може регулюватися в діапазоні від 50°-280° градусів Цельсія. (Опціонально)

УВАГА! Ваша газова духовка оснащена системою безпеки, тому система електричного розпалу не дозволить запалити полум'я пальників, якщо дверцята духовки закриті.

При першому після установки газової духовки електричному розпалі, нормальним є розпал з використанням декількох спроб через можливу наявність повітря в підвідній газовій трубі.

MODEL:**EOG 613 W
EOG 602 IVR****ОСВІТЛЕННЯ**

Включається поворотом ручки.

**НИЖНІЙ НАГРІВ**

Ви можете розігріти або підсмажити страву. Це також найбільш підходящий режим для збереження температури страви. Також рекомендується для приготування тортів, бісквітів.

**ГРИЛЬ**

Помістіть продукти на решітку і поставте решітку на верхній полиці духової шафи. Під решіткою розмістіть глибоке деко для збору стікаючих речовин (соку, жиру та ін..)

Даний режим приготування ідеальний для приготування невеликих порцій м'яса, підсмажування тостів, пивних ковбасок.

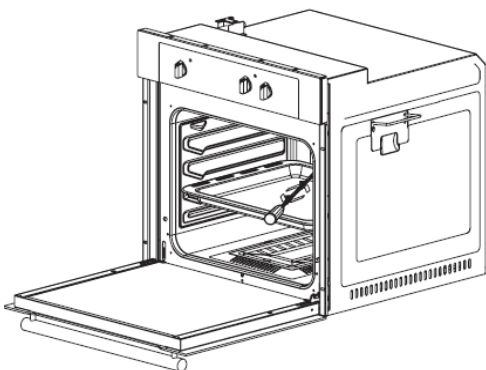
Завжди відкривайте дверцята духовки, коли використовуєте гриль.

**РОЖЕН**

Готувати їжу в цьому режимі можна з використанням нижнього газового пальника духовки або гриля (газового або електричного залежно від Вашої моделі духової шафи).

Перш ніж включати даний режим необхідно провести такі підготовчі операції:

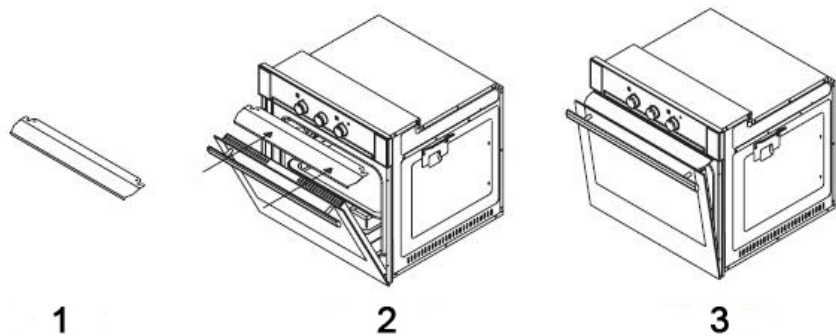
- Вставте на нижній рівень духовки деко (піддон) для збору жиру з невеликою кількістю води;
- Насадіть курку, шматок м'яса або будь-який інший продукт, який можна готувати на рожні, і закріпіть його двома вилками рожна;
- Встановіть рамку рожна на середній, 3-й рівень духовки;
- Помістіть на неї рожен, вставивши його гострий кінець в спеціальний отвір моторчика в задній стінці духовки (отвір може бути приховано за спеціальною захисною планкою, яку необхідно відвести в сторону).
- Відкрутіть і зніміть ручку рожна.
- Всі підготовчі операції виконані і, можна включати рожен, встановивши ручку перемикача режимів роботи духовки у відповідне положення.



ВИКОРИСТАННЯ ТЕПЛООВОГО ЕКРАНУ**MODEL:****EOG 613 W
EOG 602 IVR**

Тепловий екран призначений для захисту панелі управління і ручок, коли духовна шафа знаходиться в режимі гриль.

1. Помістіть тепловий екран (1) під панеллю управління, відкривши дверцята духової шафи (2).
2. Розмістіть дві монтажні петлі теплового екрану у двох гніздах під панеллю управління, потім закріпіть на місці між основою духової шафи і дверцятами, обережно зачинивши дверцята (3).
3. Важливо тримати двері відкритими на вказаній відстані, коли включений гриль.
4. Тепловий екран надасть ідеальну продуктивність приготування, захищаючи панель управління і ручки.



MODEL:**EOG 613 W
EOG 602 IVR****ЕЛЕКТРИЧНИЙ РОЗПАЛ ДУХОВОЇ ШАФИ**

Верхній або нижній пальники можуть використовуватися тільки по-одному. Якщо ви хочете використати обраний пальник, спочатку натисніть кнопку-регулятор і почекайте 5 секунд, щоб очистити повітря з труб. Після цього ви можете запалити пальник, автоматичною системою запалювання або в ручну (наприклад за допомогою сірника).

Після того, як пальник горить, ви повинні продовжувати тримати ручку протягом від 10 до 15 секунд для активації системи контролю за полум'ям.

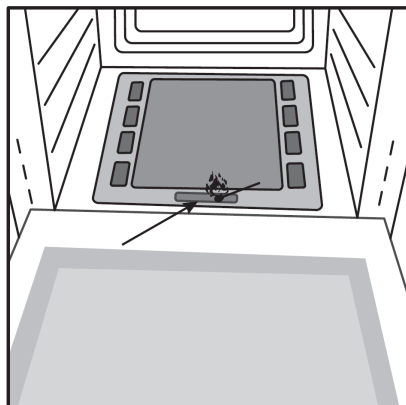
Коли пальник горить і повністю налагоджено полум'я після хвилини або двох, Ви можете закрити дверцята духовки.

РУЧНИЙ РОЗПАЛ ГАЗУ

При відсутності електроживлення або несправності електричного розпалу вогонь в духовці можна запалити вручну.

Для цього:

- Відкрийте дверцята духовки;
- Утримуючи ручку натиснутою піднесіть запалений сірник до отвору пальники духовки.



- Утримуйте ручку в натиснутому стані не менше 10 секунд, при цьому забезпечується вихід газу з пальника і його горіння, нагрівається термopара і відключає запобіжний клапан, який інакше заблокує подачу газу;
- Як тільки вогонь спалахне, закрийте дверцята духовки, встановіть задану температуру приготування їжі і приступайте до готування.

Щоб вручну запалити пальник газового гриля (у деяких моделях) повторіть операції, описані вище, з тією лише різницею, що ручку управління температурою духовки необхідно повернути до положення піктограми і сірник піднести до пальника газового гриля.

ПРИМІТКА: Якщо пальник випадково гасне, поверніть ручку управління в положення **ВИКЛ**, відкрийте дверцята духовки, провітріть кухню і зачекайте мінімум одну хвилину, перш ніж спробувати запалити заново.

MODEL:**EOG 613 W
EOG 602 IVR****ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ
ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ**

УВАГА! Каструлі, жароміцні сковороди і алюмінієві лотки завжди встановлюйте на деко та решітки, вставлені в напрямні. При нагріванні харчових продуктів в камері духової шафи утворюється пар, як у чайнику. Потрапляючи на скло дверцят, пар конденсується з утворенням крапель води.

Щоб зменшити конденсацію, завжди протягом 10 хвилин виконуйте попередній нагрів порожньої духової шафи.

Після кожного приготування їжі рекомендуємо стерти краплі води з поверхонь духової шафи.

Середній рівень забезпечує найкращий розподіл тепла. Для збільшення пропінання низу встановіть решітку на нижчий рівень. Для збільшення пропінання зверху встановіть решітку на більш високий рівень.

- ступінь рум'янцю низу продукту залежить від матеріалу і покриття деко. Емальований, темний посуд, що має антипригарне покриття, збільшує ступінь пропінання низу продуктів, в той час як блискучий алюмінієвий або полірований посуд зменшує її, оскільки відбиває тепло.
- завжди встановлюйте посуд по центру решіток для забезпечення рівномірного пропінання / прожарювання продуктів.
- встановлюйте посуд на деко відповідного розміру, щоб уникнути падіння продуктів на дно духовки і полегшення його чистки.
- не встановлюйте тарілки, форми для випічки або деко безпосередньо на дно духовки, оскільки воно сильно нагрівається і посуд може бути пошкоджений.

ПРИ ВИПІКАННІ:

Пироги і борошняні кондитерські вироби зазвичай вимагають середньої температури (150°C - 200°C), тому необхідно попередньо прогріти духову шафу протягом приблизно 10 хвилин. Не відкривайте дверцята духовки, поки не пройде 3/4 часу випікання. Печиво з пісочного тіста випікається в знімних формах або на деко протягом 2/3 від загального часу приготування, а потім накладається верхній шар, перед тим як закінчувати випікання. Подальший час випікання залежить від виду та кількості верхнього шару або начинки. Бісквітне тісто має насилу відділятися від ложки. Час випікання може бути збільшено (хоча і необов'язково) при надмірній кількості рідини. Якщо в той же самий час в духову шафу додається кілька деко з пирогами або бісквітами, то між ними потрібно залишити вільним один рівень. Якщо в той же самий час в духову шафу додається два деко з пирогами або бісквітами, то їх потрібно поміняти місцями і повернути іншою стороною приблизно через 2/3 від загального часу приготування.

MODEL:**EOG 613 W
EOG 602 IVR****ЖАРЕННЯ**

- Не смажте частини туш вагою менше 1 кг. Шматки меншого розміру стають при смаженні занадто сухими.
- Темне м'ясо, яке має бути добре просмаженим зовні, але середньо або слабо просмаженим всередині, слід смажити при більш високій температурі (200-250 ° C).
- Для смаження білого м'яса, птиці та риби потрібно, навпаки, більш низька температура (150-180 ° C).
- Якщо час приготування невеликий, то інгредієнти для соусу або підливи повинні бути додані в посуд для смаження ще на початку. Їх також можна додати в останні півгодини.
- Ростбіф та філе, які повинні залишатися рожевими всередині, слід смажити при підвищеній температурі протягом більш короткого часу.
- Якщо Ви готуєте м'ясо прямо на решітці духовки, вставте на більш низький рівень духової шафи деко для збору стікаючого соку. Щоб з м'яса не витік сік, дайте йому постояти не менше 15 хвилин. Для зменшення концентрації диму в духовій шафі рекомендуємо підлити в посуд для смаження трохи води. Перед подачею на стіл страви його можна тримати в духовій шафі при мінімальній температурі.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Параметри часу приготування харчових продуктів можуть бути різними, залежно від складу, різноманітності інгредієнтів і вмісту рідини в конкретних стравах. 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДО ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ:

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

Приготування м'яса, птиці та риби економічно тільки при вазі більше 1кг. При приготуванні великих шматків м'яса в духовці може утворюватися велика кількість пару та конденсату на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу.

По закінченні приготування насухо протріть дверцята та скло дверцят.

ТАБЛИЦЯ ВИПІКАННЯ І СМАЖЕННЯ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

Час приготування не включає в себе попередній нагрів. Порожню духову шафу завжди попередньо розігрівайте протягом 10 хвилин.

Вид блюда	Темп., °C	Рівень напрямних	Час приготування, хв..	Примітка
М'ясо і птиця				
яловичина з кісточкою	160	2-3	20,+20 на кожні 400г	
яловичина без кісточки	190	2-3	25,+25 на кожні 400г	
баранина	160	2-3	20/25,+20/25 на кожні 400г	
свинина	175	2-3	25,+25 на кожні 400г	
курка	225	2-3	30,+30 на кожні 400г	
качка	190	2-3	40,+40 на кожні 400г	
індичка	180	2-3	30,+30 на кожні 400г	
сотейник	135	2-3		
овочева запіканка	160	2	/	залежно від овочів
випічка				
фруктовий відкритий пиріг	175	2	35	
фруктовий пиріг	175	2-3	35	
пиріжки листкові	200	2-3	20	
пиріг з заварного тіста	190	2-3	25-30	
пироги з варенням	200	2-3	30-40	алюмінієва форма 26 см на решітці
пудинги				
заварний крем у водяній бані	135	2-3	60-75	
торт зі збитими вершками і фруктами	135	2-3	90	
пироги				
фруктовий торт	150	2-3	150-170	у формі 20 см на решітці
мала випічка	160	3	30-40	
хліб				
400-грамові буханки	200	2-3	40-50	на алюмінієвому піддоні
800-грамові буханки	200	2-3	50-60	на алюмінієвому піддоні
здобні і прості булочки	200	2-3	15-20	
бісквіти	190	2-3	25-35	

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА РОЖНІ


Час приготування не включає в себе попередній нагрів.
Порожню духову шафу завжди попередньо розігрівайте протягом 10 хвилин.

Страва	Кількість, г	Рівень решітки	Температура, °C	Час приготування, хв..
Птиця	1000	2	Макс.	50/60
Жарке	800	2	Макс.	50/60

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ


Час приготування не включає в себе попередній нагрів.
Порожню духову шафу завжди попередньо розігрівайте протягом 10 хвилин.

Блюдо	Кількість		Приготування на грилі		Час приготування, хв..	
	Шт ..	г	Рівень напрямних	Температура, °C	Перша сторона	Друга сторона
яловиче філе	4	800	3	Макс.	12-15	12-14
біфштекси	4	600	3	Макс.	10-12	6-8
сосиски	8	-	3	Макс.	12-15	10-12
свині відбивні	4	600	3	Макс.	12-16	12-14
курка (напівтушка)	2	1000	3	Макс.	30-35	25-30
курка (грудка)	4	400	3	Макс.	12-15	12-14
гамбургер	6	600	2	Макс.	13-15	12-14
риба (філе)	4	400	3	Макс.	12-14	10-12
сандвічі	4-6	-	3	Макс.	5-7	/
тости	4-6	-	3	Макс.	2-4	2-3

Наведені тут значення температури є орієнтовними. Користувач може коригувати параметри температури відповідно до особистих переваг.

СМАЧНОГО!

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

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.

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, ідкі 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 керуючись 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.

ЗМАЩЕННЯ ГАЗОВИХ КРАНІВ

З часом газові крани можуть почати застрягати і погано обертатися. У цьому випадку, вони повинні бути очищені зсередини і змащені.

УВАГА! Ця процедура повинна виконуватися тільки кваліфікованим технічним персоналом.

ОЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ТА СКЛА ДУХОВОЇ ШАФИ

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

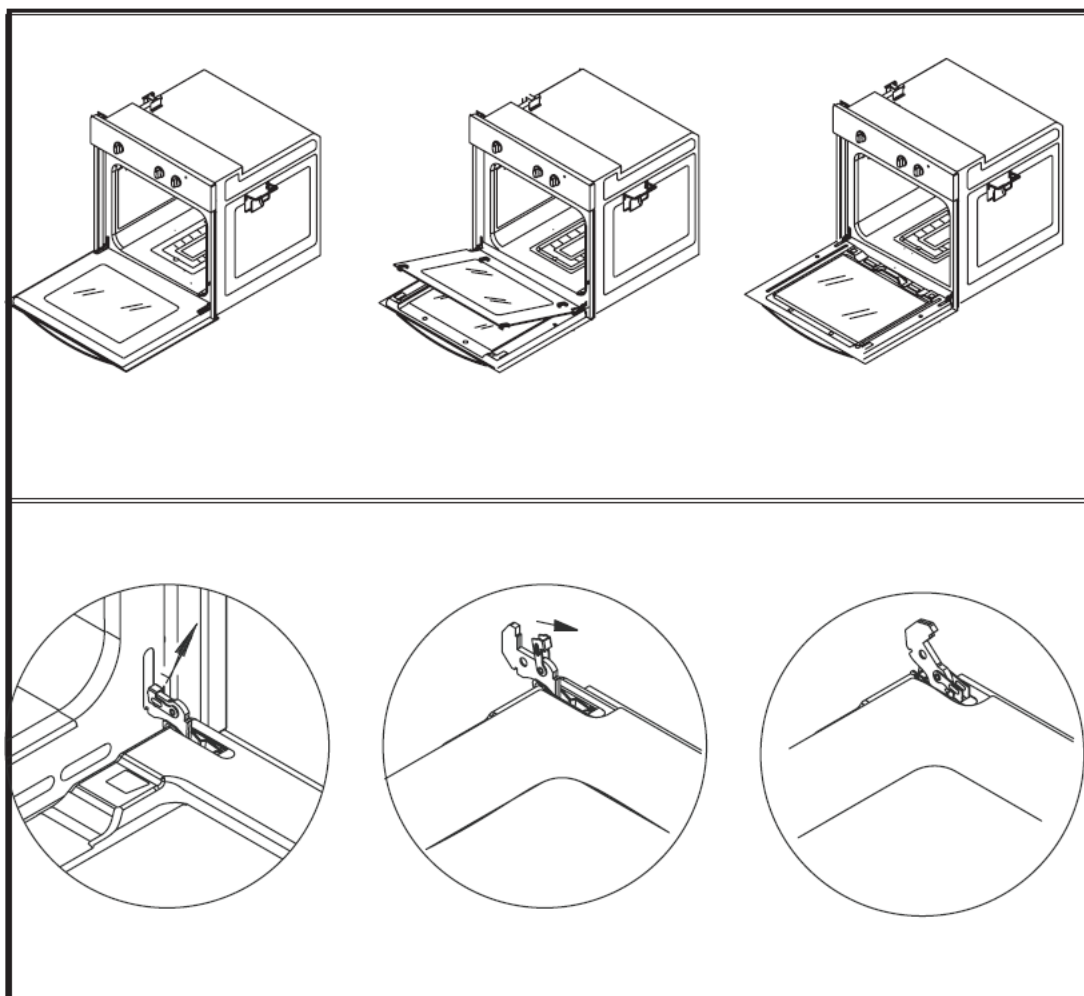
УВАГА! Не приступайте до чищення дверцят до тих пір, поки скляні панелі не охолонуть. При недотриманні цієї вимоги скляна панель може лопнути.

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

MODEL:

EOG 613 W
EOG 602 IVR

			ЗНГ (LPG)	Природний газ (NG)
			G 30-30 mBar	G 20-20 mBar
Пальник грилю	Інжектор	мм	0,57	0,95
	Витрата газу	М ³ /год	110	0,162
	Потужність	(кВт)	1,39	1,78
Пальник духовки	Інжектор	мм	0,65	0,97
	Витрата газу	М ³ /год	140	0,181
	Потужність	(кВт)	1,78	2,00

Номінальна напруга: **230 ~ 240V ~ / 50 Гц 50Вт**

Параметри лампи освітлення:

Лампа розжарювання патрон **E14, 230 В, 15 Вт, 300°C.**

Габаритний розмір **EOG 613 W** та **EOG 602 IVR**

(Ш x В x Г): **595 x 595 x 545 мм**

Розміри для вбудовування **EOG 613 W** та **EOG 602 IVR**

(Ш x В x Г): **558 x 593 x 547 мм**

Корисний об'єм внутрішньої камери духовки:

EOG 602 IVR – 58 літри*

EOG 613W - 58 літри*

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 не несе відповідальності за помилки друку, які можуть міститися в інструкціях, і залишає за собою право поліпшення якості власних виробів, зберігаючи незмінними основні технічні характеристики.



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