

# Günter & Hauer

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

## Multifunktion Elektroeinbauherd Багатофункціональна вбудована електрична духовка шафа

MODEL:

EOK 4504S



MODEL:

EOK 4504S

## ПЕРЕВАГИ ВИРОБУ

Це спеціалізована мультифункціональна парова духова шафа, пара якої швидко нагрівається від 100 ° С до максимальних 250 ° С. Високотемпературна пара оточує їжу і доставляє тепло в блюдо, таким чином, блюдо зберігає соковитість, низький рівень солі і вітаміни.




ОПИС	ПЕРЕВАГИ
Характерна особливість	Скорочує час приготування, утворюючи пару протягом однієї хвилини після початку приготування їжі.
Легке очищення	Духова шафа легко чиститься всередині завдяки антипригарному покриттю і знімному висувному посуду.
Великий об'єм	40л, легко готується страва будь-якого розміру
40 запрограмованих кулінарних курсів	Оптимізований режим готування розроблений з функціями пароварки, гриля, духової шафи, мікрохвильової печі, функціями розморожування і бродіння, і 40 запрограмованих кулінарних курсів.
Здорова їжа на пару	Приготування на пару 100°C зберігає поживні речовини і колір їжі.
Сенсорне управління	Сенсорне управління і графічний РК-дисплей роблять використання приладу зручнішим.
Графічний РК-дисплей	
Функція «Обжарювання»	Оригінальна функція обжарювання, розроблена з використанням ексклюзивного нагрівального елемента.
Оптимізоване приготування	Оптимізований режим готування, розроблений з використанням особливостей пароварки і конвекції.
Економічний режим харчування. Працює автоматично для економії енергії, коли прилад не використовується.	Працює автоматично для економії енергії, коли прилад не використовується.

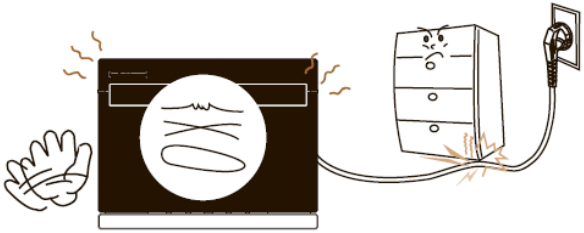
MODEL:  
EOK 4504S

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Будь ласка, запам'ятайте нижчевикладені вказівки з безпеки.  
Виробник і дистриб'ютор не несуть відповідальності за інциденти будь-якого типу, що виникли в результаті недотримання інструкцій з техніки безпеки.

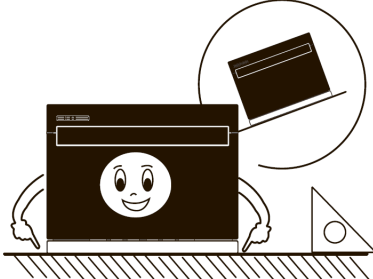

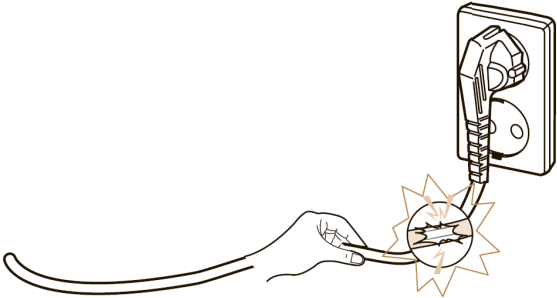

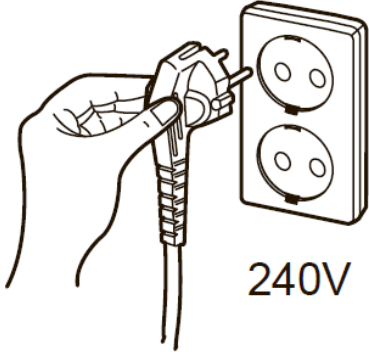

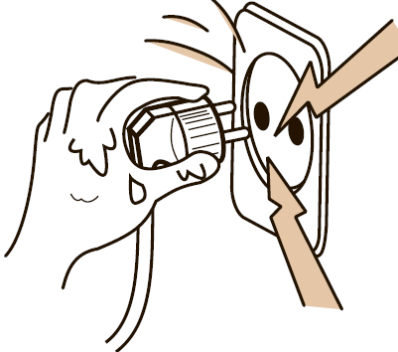

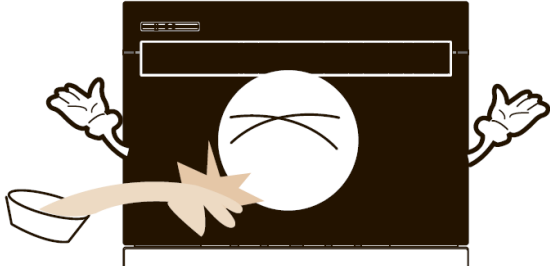

**УВАГА!** Порушення попереджень може призвести як до легких травм і матеріального збитку, так і до серйозних травм і смерті.

	Цей знак вказує на застереження, щоб привернути увагу користувача.
	Цей знак вказує на заборону, що користувачі не повинні робити.
	Цей знак вказує на дотримання інструкцій.

		Не ставте важкі предмети на кабель живлення. Це може призвести до займання і ризику ураження електричним струмом.
		Тримати подалі від горючих матеріалів. Це може призвести до займання або ураження електричним струмом.
		При використанні мульт розетки (240В 15А і вище) не використовуйте багато приладів водночас. Це може призвести до займання або ураження електричним струмом. Розмикач може призвести до відключення електроенергії.

MODEL:

EOK 4504S

		<p>Установіть або розташуйте духову шафу тільки відповідно з інструкцією по установці. Не дотримання інструкцій може призвести до займання або травми.</p>
		<p>Не тягніть за мережний шнур. Це може призвести до займання або ураження електричним струмом. Не чіпайте шнур живлення, витяжні отвори і деталі духової шафи, які нагріваються. Це може призвести до виникнення вогню, вибуху, задухи і витoku.</p>
		<p>Вилка повинна використовуватися тільки з розеткою 240В. В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом і поломки приладу. Використовуйте штепсельну розетку із заземленням. Використання без системи заземлення може призвести до ураження електричним струмом та травм.</p>
		<p>Не торкайтеся до шнура живлення вологими руками. Це може призвести до пожежі, травм і ураження електричним струмом. Вимикайте прилад при очищенні. Тримайте такі матеріали, як поліетиленова плівка, в недоступному для дітей місці, щоб уникнути нещасного випадку.</p>
		<p>Не допускайте при чистенні попадання води на прилад. Це може призвести до займання або ураження електричним струмом.</p>

**MODEL:**  
**EOK 4504S**



Не використовуйте духову шафу для інших цілей, незапропонованих в керівництві, (Це може призвести до перегріву або неправильної роботи приладу, яка може призвести до займання) наприклад:

- сушка вологого одягу (газет, тварин, малої побутової техніки і т.д.)
- обігрівач
- для тестування, випробувань (в університеті, на роботі і т.д.)

		<p>Дістаньте з духової шафи всі сторонні предмети (інструкції та ін.) Інакше може трапитися загоряння і / або збиток від неправильної експлуатації.</p>
		<p>Не використовуйте духовку без їжі всередині. Це може призвести до займання або зламати прилад (виняток у випадках використання функцій: прожарювання, очищення парюю і підігріву).</p>
		<p>Не перетримуйте (не пересмажуйте, не переварюйте і т.д.) їжу. Це може призвести до займання.</p>
		<p>Не перегрівайте рідину. Після нагрівання, дозвольте ємності постояти в паровій духовці протягом 30 секунд, перш ніж дістати з неї. Не використовуйте прямо сторонні ємності з вузьким горлечком.</p>

**MODEL:**  
**EOK 4504S**



Не дозволяйте дітям використовувати прилад або висіти на ручці духовки.

- Діти можуть травмуватися або пошкодити прилад.
- Діти можуть користуватися піччю тільки під наглядом відповідальної особи.

		<p>Духова шафа, повинна обслуговуватися тільки кваліфікованим персоналом. Зв'яжіться з авторизованим сервісним центром для ремонту або настройки. Неправильна експлуатація може призвести до ураження електричним струмом, травм, займання (всередині існує висока напруга).</p>
		<p>Використовуйте спеціальні рукавички (прихватки), коли дістаєте блюдо після приготування. Інакше можна травмуватися.</p>
		<p>Не готуйте їжу разом з папером (наприклад, упаковкою). Це може призвести до займання.</p>
		<p>Не ударяйте скляні двері, так як вони можуть бути розбиті. Можна травмуватися від розбитого скла.</p>

MODEL:  
EOK 4504S

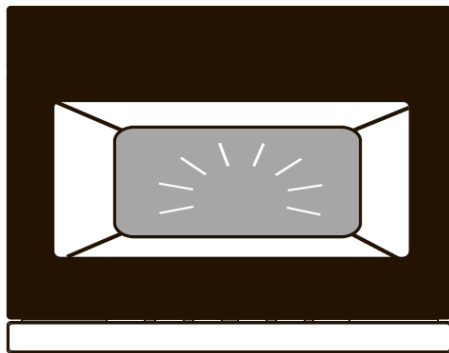
		<p>Не ставте важкі речі або їжу на двері, коли дверцята духової шафи відкриті, до і після приготування їжі. Це може призвести до пошкодження пристрою, і користувачі можуть травмуватися.</p>
		<p>Не залишайте без нагляду духову шафу під час приготування їжі. Перегрів може призвести до займання і пошкодити пристрій.</p>
		<p>Перевіряйте їжу перед приготуванням. (Особливо влітку, їжа може бути зіпсована.) Можливе харчове отруєння.</p>
		<p>Не залишайте горючі речі поруч з духовою шафою. Це може призвести до займання або вибуху.</p>



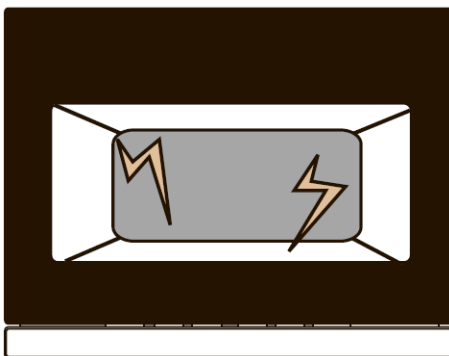
Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не знаходяться під контролем або не були проінструктовані з питань використання приладу з боку осіб, відповідальних за їх безпеку.

MODEL:

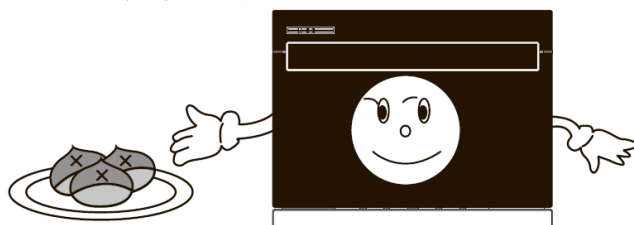
EOK 4504S



Духовка повинна бути порожньою, коли не використовується. Можливе загоряння і збитки від неправильної експлуатації.



Не розміщуйте будь-які металеві частини в витяжні отвори і всередину духової шафи. Користувачі можуть постраждати від ураження електричним струмом.



Деякі види продуктів харчування, такі як фрукти, насіння, яйця, герметичні ємності (закриті скляні банки) і запечатані пляшки можуть вибухнути і не повинні нагріватися в духовій шафі. Зробіть невеликі отвори у фруктах. Не перекривайте пляшки кришками. Не нагрівайте яйця, оскільки вони можуть вибухнути.



Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим технічним персоналом. Ремонт, що виконується людьми, що не мають необхідної кваліфікації, може призвести до серйозної небезпеки для Вас і оточуючих.

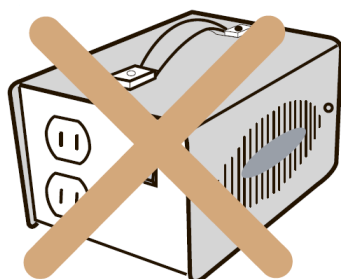


MODEL:

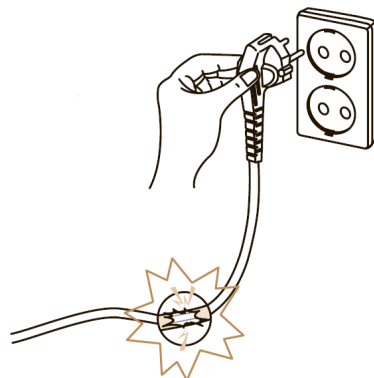
EOK 4504S



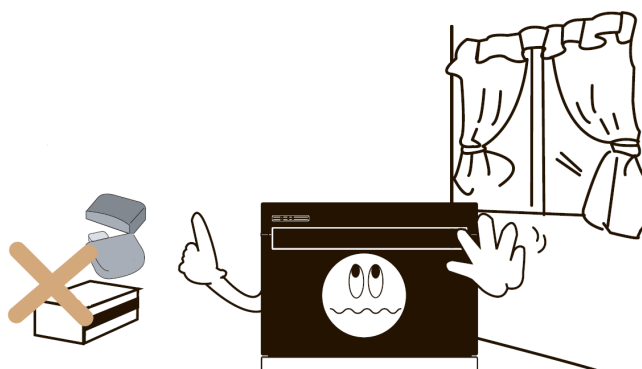
Не встановлюйте духову шафу під пластиковими пристроями для освітлення і полками. Перегрів може призвести до пожежі та пошкодження інших приладів.



Не використовуйте допоміжні трансформатори. Це може призвести до ураження електричним струмом, до витoku струму, і займання через слабку ізоляцію.



Не використовуйте пошкоджену вилку і / або пошкоджену розетку. Це може призвести до ураження електричним струмом. Якщо шнур пошкоджений, зверніться до сервісного центру для заміни.



Не ставте біля духової шафи предмети, що можуть заблокувати аспіратор та / або витяжну трубу духовки. Може статися загорання.

MODEL:

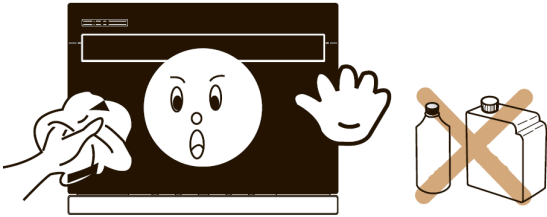



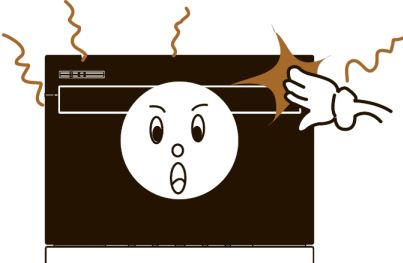

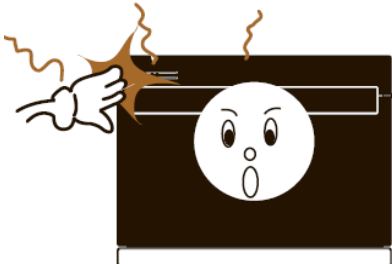

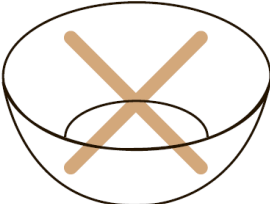



EOK 4504S



Якщо Ви не використовуєте духову шафу, натисніть кнопку живлення протягом 3 секунд, щоб вимкнути її.  
Неправильна експлуатація може призвести до займання.

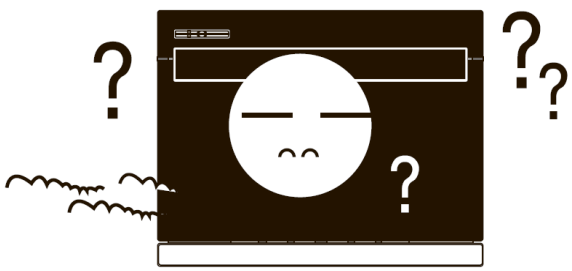

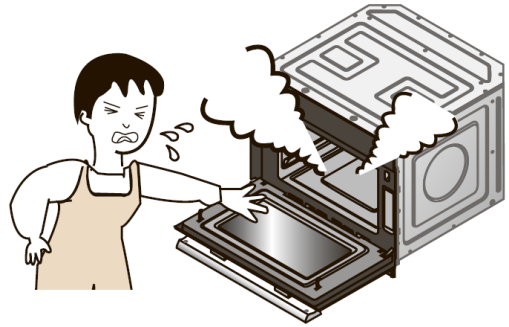

		<p>Не встановлюйте шафу в дуже вологому середовищі. Це може призвести до займання або ураження електричним струмом.</p>
		<p>При монтажі виробу, уважно дотримуйтесь інструкцій. В результаті неправильного монтажу може трапитися загоряння в приміщенні.</p>
		<p>Не ставте легкозаймисті речі поруч з духовою шафою. Це може призвести до займання.</p>
		<p>Не накривайте духову шафу. Це може призвести до займання.</p>
		<p>Не допускайте попадання води під час використання або відразу після використання духової шафи. Це може пошкодити скло, духовому шафу і користувачі можуть травмуватися.</p>


MODEL:  
EOK 4504S


		<p>Не використовуйте віск, розчинник, або бензол для чистки. Це може призвести до пошкодження корпусу, наприклад, фарби.</p>
		<p>Не використовуйте металеві ємності і тарілки з металевими вставками. Це може призвести до займання.</p>
		<p>Не торкайтеся до духової шафи під час приготування їжі і відразу після приготування, оскільки вона може бути дуже гарячою. Користувачі можуть травмуватися.</p>
		<p>Не перекривайте паропровід, особливо коли пара дуже гаряча. Користувачі можуть травмуватися.</p>
		<p>Не використовуйте пластикові або паперові ємності. Ємності можуть бути пошкоджені, і це може призвести до пожежі.</p>
		<p>Після нагрівання їжа може бути дуже гарячою. Будьте обережні, даючи нагріту їжу дітям. Будьте обережні з киплячими рідинами. Кипляча рідина може бути небезпечною і може призвести до опіку.</p>

MODEL:

EOK 4504S

		<p>Якщо матеріали всередині духової шафи загоряться або виникне дим, тримайте дверцята духовки закритими, вимкніть духовку і від'єднайте мережевий шнур. Зверніться до сервісного центру.</p>
		<p>Не нахильтеся обличчям близько до духової шафи, коли відкрито дверцята під час використання або після використання. Гаряча пара може викликати опік. Дотримуйтеся відстані при відкритті дверцят, так як виходить гаряча пара.</p>

 Звільніть каплезбірник з рідиною після приготування. Якщо він гарячий, почекайте, поки охолоне. Каплезбірник може переповнитися. Рідина може забруднити духовку.

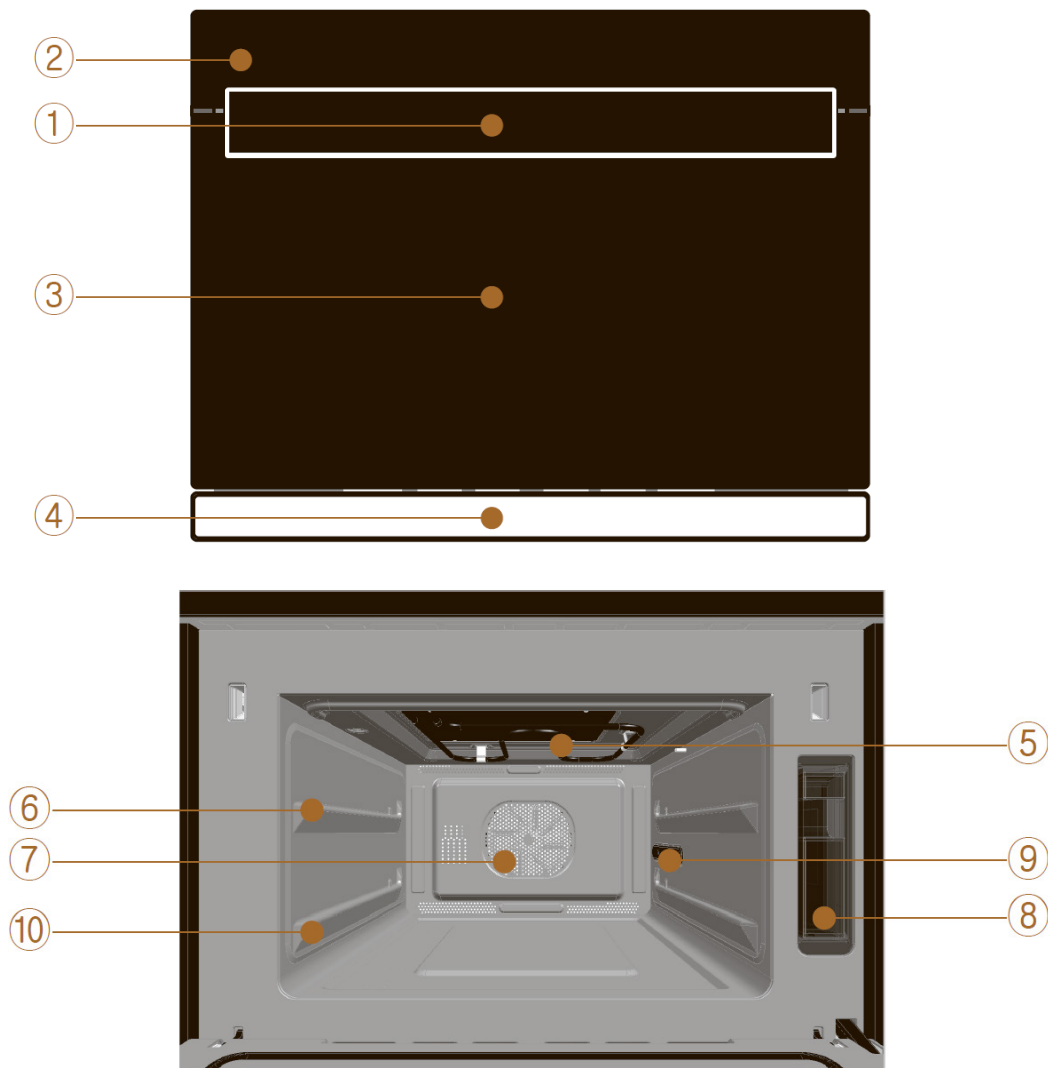
 Використовуйте ємності з їжею. Використання ємностей без їжі може призвести до пожежі.



MODEL:

EOK 4504S

## ОПИС ПРИСТРОЮ



1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ - призначена для вибору необхідного режиму приготування.
2. ОТВІР ДЛЯ ВИПУСКУ ПОВІТРЯ - поширює потік теплого повітря при приготуванні їжі.
3. ВІКНО ДВЕРЦЯТ - Ви можете перевірити статус приготування.
4. КАПЛЕЗБІРНИК - Для збирання рідин під час приготування.
5. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ГРИЛЯ - працює, коли використовується гриль.
6. БІЧНІ НАПРЯМНІ (ВЕРХНІ) - для решітки гриля і дек.
7. КОНВЕКЦІЙНИЙ ВЕНТИЛЯТОР, НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ДУХОВКИ - для поширення високої температури під час готування в духовій шафі.
8. ПОСУДИНА ДЛЯ ВОДИ - вода необхідна для готування на пару.
9. ВВЕДЕННЯ І ВИВЕДЕННЯ ПАРИ - для поширення пари під час приготування їжі на пару.
10. БІЧНІ НАПРЯМНІ (НИЖНІ) - для дек.

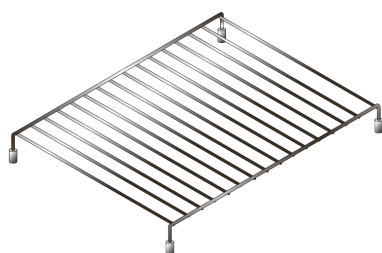
MODEL:

EOK 4504S

**КОМПЛЕКТУЮЧІ (АКСЕСУАРИ)****ДЕКО (ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ)**

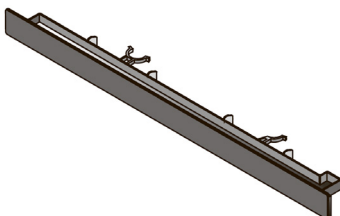
Розміщуйте на напрямних, верхніх або нижніх залежно від страви.

Не використовуйте його при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі (Не користуйтеся духовкою без їжі всередині - це може призвести до займання).

**РЕШІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ**

Щоб готувати на грилі, помістіть решітку для гриля на деко для духової шафи.

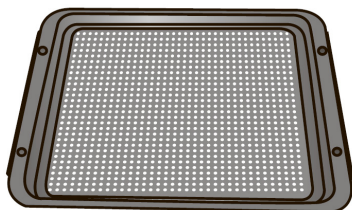
При приготуванні в мікрохвильовій печі, накрийте решітку для гриля силіконовим покриттям.

**КАПЛЕЗБІРНИК**

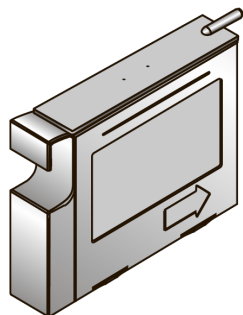
Для збору рідин (води, конденсату) усередині духовки під час приготування їжі.

- Встановлюється в нижній частині духової шафи.

- Виливайте рідину, що зібралася, після готування.

**ДЕКО  
ДЛЯ ГОТУВАННЯ НА ПАРУ**

Розміщуйте на напрямних, верхніх або нижніх залежно від страви.

**ПОСУДИНА ДЛЯ ВОДИ**

Вода необхідна для приготування їжі на пару.

- Духова шафа розроблена так, що не буде працювати без води при приготуванні страв на пару.

- Після використання, очистіть і замініть воду.

MODEL:

EOK 4504S

**УВАГА**

- Будь ласка, зверніться до керівництва з використання аксесуарів духової шафи (неправильне використання аксесуарів може змінити стан приготування).
- Не використовуйте аксесуари з іншими духовками. Вони зроблені виключно для цього приладу.
- Не використовуйте аксесуари без їжі.
- Використовуйте захисні рукавички при знятті аксесуарів (деко для духової шафи, деко для готування на пару, решітка для гриля) після приготування. Тримайте їх за центральну частину.
- При чищенні духової шафи, використовуйте губку і миючі засоби, що не містять кислоти.
- Використовуйте спеціальний посуд для мікрохвильової печі тільки при приготуванні в режимі мікрохвильової печі.
- При використанні посуду в мікрохвильовій печі, використовуйте його з їжею всередині. (Використання посуду без їжі може привести до пошкодження пристрою.)
- При приготуванні в мікрохвильовій печі, накрийте решітку для гриля силіконовим покриттям.
- Аксесуари духової шафи - тривалого використання. Зверніться в сервісний центр для покупки в разі поломки або втрати.



Для підвищення якості, набір аксесуарів може бути змінений без попереднього повідомлення.

## ВИБІР ЄМНОСТІ І ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ ДЛЯ ПЕВНОЇ СТРАВИ

	СТРАВА	ЄМНІСТЬ
ДУХОВКА	Хліб	деко (для духової шафи)
	Печиво	деко (для духової шафи)
	Кекси	деко (для духової шафи)
	Пирожне	деко (для духової шафи)
	Піца	деко (для духової шафи) + решітка для гриля
	Рис	деко (для духової шафи)
	Курині відбивні	деко (для духової шафи) + решітка для гриля
	Овочі	деко (для духової шафи)

MODEL:

EOK 4504S

## ВИБІР ЄМНОСТІ І ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ ДЛЯ ПЕВНОЇ СТРАВИ

	СТРАВА	ЄМНІСТЬ
ГРИЛЬ	Риба	деко (для духової шафи) + решітка для гриля
	Креветки	деко (для духової шафи) + решітка для гриля
	Бекон	деко (для духової шафи) + решітка для гриля
	Свинина	деко (для духової шафи) + решітка для гриля
	Яловичина	деко (для духової шафи)
	На рожні	деко (для духової шафи) + решітка для гриля

	СТРАВА	ЄМНІСТЬ
ПАРОВАРКА	Овочі, приготовані на пару	ДЕКО ДЛЯ ГОТУВАННЯ НА ПАРУ
	Тиква	
	Варені яйця	
	Хліб на пару	
	Овочі, фрукти в тісті	
	Рисові кекси	
	Яловичина на пару	
	Риба на пару	
	Морепродукти на пару	

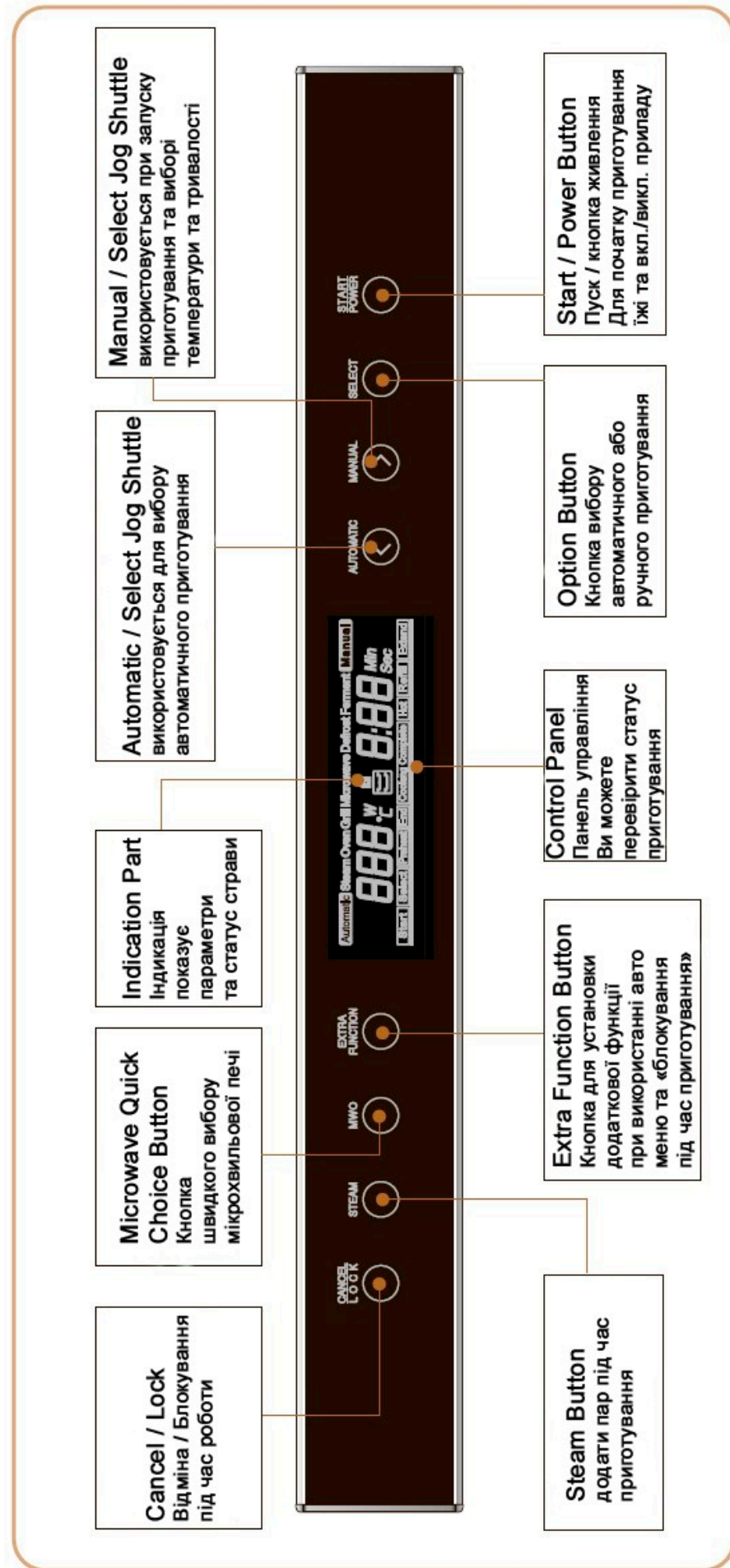
	СТРАВА	ЄМНІСТЬ
МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ	Рис	ТЕПЛОТРИВКИЙ ПОСУД
	Суп	
	Молоко	
	Легка закуска	
РОЗМОРОЖУВАННЯ	Швидке	
	Парове	
БРОДІННЯ	Парове	
	Йогурт	
	Рисовий напій	



MODEL:

EOK 4504S













# ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



MODEL:

EOK 4504S

## НА ДИСПЛЕЇ

	<p>- показує вибрано автоматичне або ручне приготування.</p>
	<p>- після вибору авто / ручного приготування, для підтвердження загориться сегмент «Start».</p>
	<p>- відображає попередній нагрів</p>
	<p>- відображається, коли духовка шафа всередині розігріта. Перед наступним використанням, духовка повинна охолонути.</p>
	<p>- відображається, коли відбувається приготування. Ви можете продовжити час готування.</p>
	<p>- відображається, коли активовані «замок від дітей» або «замок під час готування»</p>
	<p>- відображається обрана кухонна технологія</p>
	<p>- відображається при виборі меню ручного приготування</p>
	<p>- відображається, коли зроблений підігрів. Покладіть блюдо для приготування і натисніть кнопку запуску.</p>
	<p>- відображається, коли не вистачає води. Залийте воду в посудину для води.</p>
	<p>- відображається, коли приготування закінчено. Можна дістати блюдо.</p>
	<p>- відображається, коли працює автоматичне приготування, щоб вказати, куди помістити (на які напрямні) ємність з блюдом.</p>

MODEL:

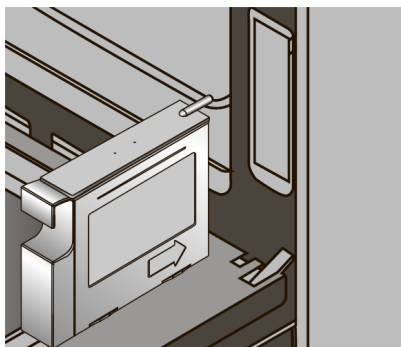
EOK 4504S

## КОРИСТУВАННЯ ПОСУДИНОЮ ДЛЯ ВОДИ

Деякі страви не можуть готуватися без води. Перевіряйте наявність води і при необхідності заповнюйте посудину для води.

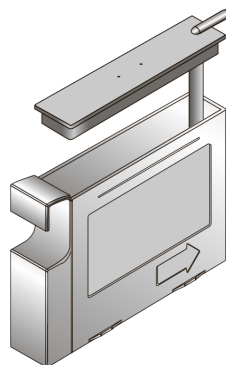
1. Вийміть посудину для води з проділу.

- Вийміть посудину для води, тримаючи за виступаючу ручку.
- Дотримуйтеся обережності, щоб не розлити воду, виймаючи посудину.



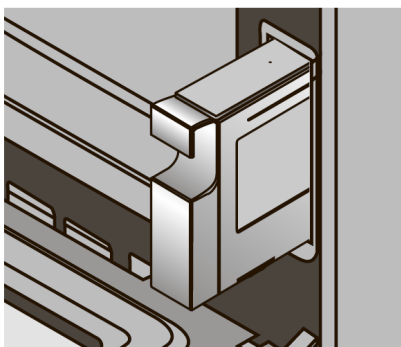
2. Відкрийте кришку посудини, наповніть водою по лінію-індикатор MAX.

- Використовуйте тільки водопровідну або профільтровану воду. Використання інших рідин може пошкодити прилад.



3. Після закриття кришки, помістіть посудину для води назад в пристосовану для цього частину духової шафи.

- Щоб уникнути розлиття води, вставляйте горизонтально.
- Вставляйте доти, поки посудина не буде надійно зафіксована.
- Після готування, міняйте воду і очищайте посудину.
- Не використовуйте дуже холодну воду (нижче 5°C)

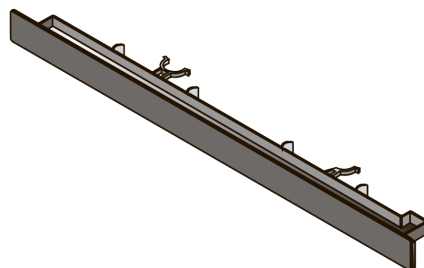


MODEL:

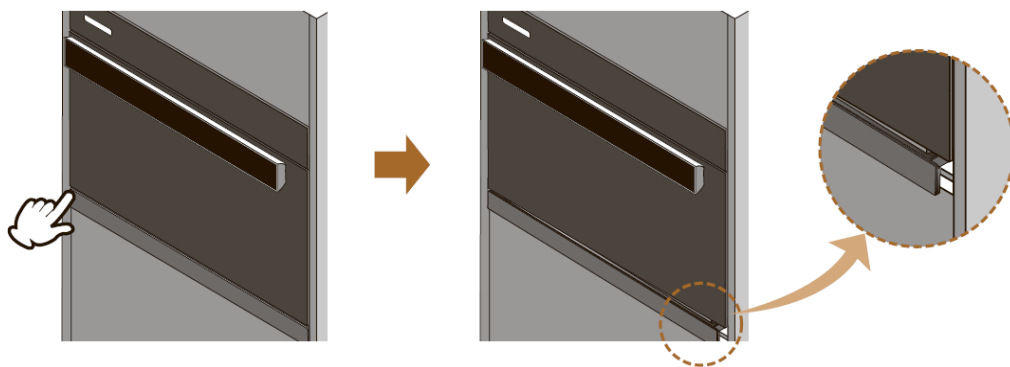
EOK 4504S

## КОРИСТУВАННЯ КАПЛЕЗБІРНИКОМ

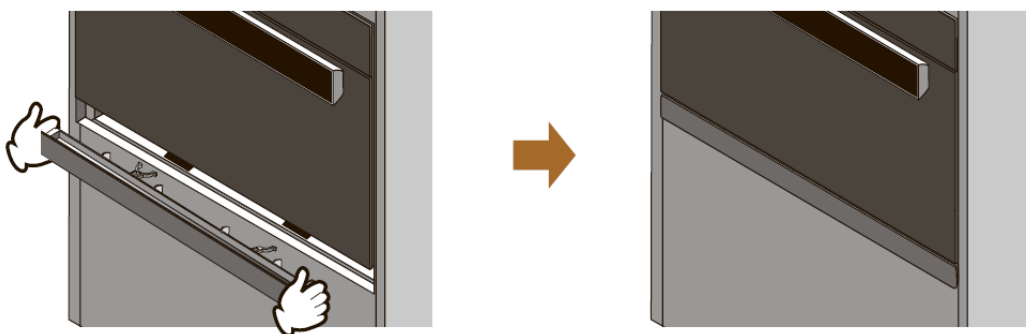
1. Каплезбірник для збору рідин (конденсату) усередині духової шафи.



2. Вийміть каплезбірник в нижній частині виробу:
  - Злегка натисніть на лівий край каплезбірника.
  - Протилежний край каплезбірника висунеться вперед.
  - Злегка потягніть на себе висунутий край.
  - Акуратно вийміть каплезбірник.



3. Вставте каплезбірник, тримаючи руками з обох сторін.



Каплезбірник може бути гарячим під час приготування їжі або відразу після приготування, тому спочатку нехай він охолоне, потім вийміть.

MODEL:  
EOK 4504S

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

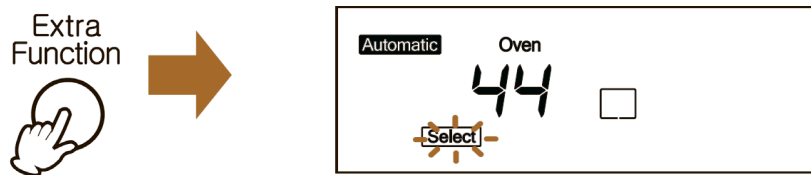
Зніміть захисну плівку на панелі управління.



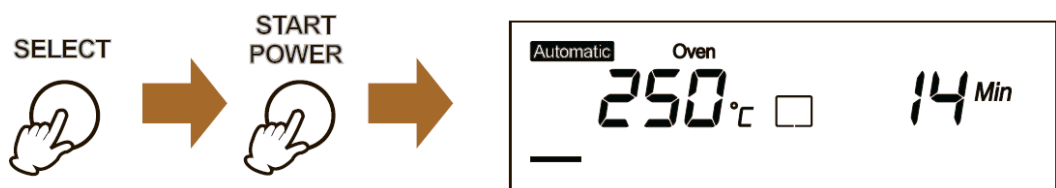
Якщо дисплей вимкнено, включена «функція блокування живлення». У цьому випадку, натисніть і утримуйте 3 секунди кнопку «Start/Power».

Вийміть всі аксесуари з духової шафи (ємності, решітку для гриля, інструкцію і т.д.).

Перед першим використанням рекомендується прожарити духову шафу, щоб видалити всі виробничі забруднення і захисні покриття. Для цього натисніть кнопку «Extra Function» 4 рази, на дисплеї відобразиться число «44» і «Oven», а «Select» зникне.



Один раз натисніть кнопку "Select", після чого натисніть «Start/Power» і автоматично почнеся прожарювання духової шафи.



Після закінчення прожарювання, прозвучить сигнал і на дисплеї відобразиться «Cooking Complete» і «Extend». Для завершення операції натисніть «Cancel/Lock»











Під час прожарювання, духову шафу всередині дуже гаряча. У цей час може з'явитися специфічний запах. Це абсолютно нормальне явище.

MODEL:

EOK 4504S

## ПІДХОДЯЩІ ВИДИ ПОСУДУ

Посуд	Мікро	ДШ	Гриль	Пар	Посуд	Мікро	ДШ	Гриль	Пар
 Жароміцний посуд / керамічні вироби	○	○	○	○	 Дерев'яний, картонний посуд	△	×	×	×
 Тарілки з жароміцного скла	○	○	×	○	 Посуд з залізним (золотим, срібним) обідком	×	×	×	○
 Металевий посуд, посуд для випічки	×	○	○	○	 Обгортковий матеріал *	○	×	×	×
 Скляний, пластиковий посуд	△	×	×	×	 алюмінієва фольга	×	○	○	○

\* деякі обгорткові матеріали можуть плавитися при підвищенні температури. Використовуйте матеріали зі стійкістю до температури вище 140 ° C.

- - підходящий,  
 △ - підходящий (але залежно від особливостей використання),  
 × - не підходящий.



Охолодження гарячого посуду може його пошкодити. Не використовуйте пластикові обгорткові матеріали, коли готуєте жирну їжу. Коли нагріваєте хліб або жирну їжу, на короткий час накрийте її кухонним рушником.

MODEL:

EOK 4504S

## ФУНКЦІЯ «ПІДІГРІВ»



Використовуйте ємності, придатні для приготування або розігрівання в мікрохвильовій печі.

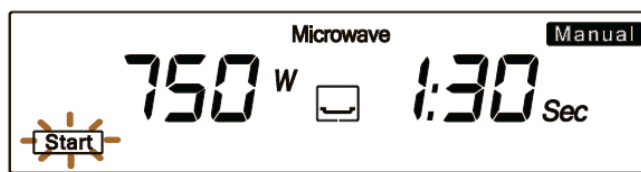
Перевірте доступні види ємностей.

Прилад починає роботу просто після натискання на кнопку, тому переконайтеся, що діти не чіпають прилад без керівництва.

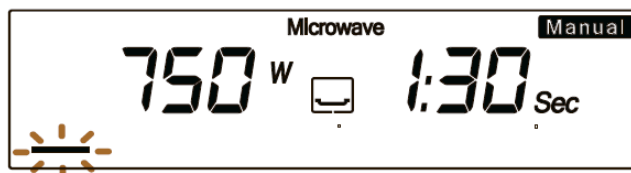
### ПРИКЛАД ФУНКЦІЇ НАГРІВУ: 3 ТРИВАЛІСТЮ 1 ХВ 30 СЕК

1. Покладіть їжу і закрийте дверцята. Використовуйте решітку для гриля, коли готуєте попкорн або приготувану заздалегідь їжу швидкого приготування.

2. Тричі натисніть кнопку «MWO» («Microwave»). З кожним натисканням часовий інтервал збільшується на 30 сек. (максимум 10 хв). Ви можете продовжити час, натискаючи кнопку під час роботи. На дисплеї буде горіти напис «Start».



3. Натисніть кнопку «Start/Power» для пуску.



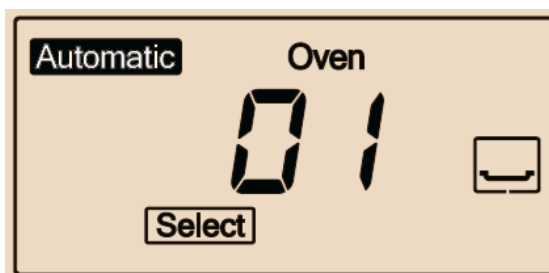
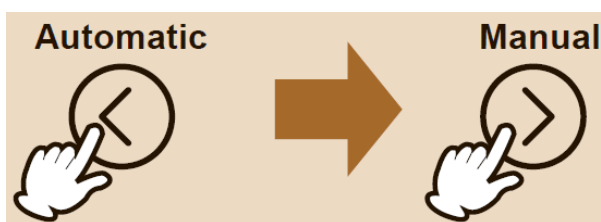
Посуд може бути дуже гарячим після нагріву.

MODEL:

EOK 4504S

## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Автоматичне приготування не вимагає попереднього нагрівання, час і температура встановлюються автоматично.



Духова шафа включається 3х секундним натисканням «Start/Power»

Натисніть кнопку «Automatic», далі натисніть кнопку «Manual», після чого стане можливим вибір меню (1-40 режимів приготування)

Вибір необхідного автоматичного режиму приготування здійснюється натисканням кнопок «Automatic» и «Manual».

МЕНЮ	
Духова шафа	№ 1-10
Гриль	№ 11-20
Пароварка	№ 21-30
Мікрохвильова піч	№ 31-35
Розморожування/Бродіння	№ 36-40

- Якщо двері відкриті, духовка не буде працювати навіть при натисканні кнопки «Start/Power».
- При приготуванні їжі на пару, переконайтеся, що посудина для води заповнена.
- Операція буде зупинена, якщо відкрити дверцята під час приготування їжі. Щоб знову почати приготування, закрийте дверцята і натисніть кнопку «Start/Power».
- Якщо є нестача води, на дисплеї буде відображатися «Refill» («Water Substitute») («замініть воду»). Залийте воду, потім почніть готувати ще раз.
- Якщо Ви не поповнили воду, коли духовка вказує «Refill» («Water Substitute»), умови приготування можуть змінитися.



MODEL:

EOK 4504S

## АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

Приготування в автоматичному режимі не вимагає попереднього нагрівання

	БЛЮДО/ФУНКЦІЯ	ТЕМПЕРАТУРА °C	ЧАС, ХВ	РІВЕНЬ
01	хлібобулочні вироби	180	25	нижній
02	печиво	170	18	нижній
03	кекси	170	25	нижній
04	піца	250	18	нижній
05	запечений рис	210	25	нижній
06	куриця	250	40	нижній
07	лаваш	230	10	нижній
08	яловича відбивна котлета	210	25	нижній
09	солodka картопля	250	30	нижній
10	тости, грінки	210	10	нижній
11	риба	-	20	верхній
12	креветки	-	20	верхній
13	рибний стейк	-	15	верхній
14	запечені морепродукти	-	20	верхній
15	куряча грудка	-	15	верхній
16	баранячі реберця	-	20	верхній
17	біфштекс	-	12	верхній
18	запечені овочі	-	15	верхній
19	м'ясний рулет	-	15	верхній
20	блюдо на рожні	-	15	верхній
21	бланшовані овочі	210	5	верхній
22	гарбузовий пиріг	100	30	верхній
23	варені яйця	140	20	верхній
24	варені хлібобулочні вироби	110	20	верхній
25	вареники, пельмені	110	20	верхній
26	тістечко на пару	180	20	верхній
27	фрукти на пару	120	5	нижній
28	рагу	210	20	верхній
29	риба на пару	150	20	верхній
30	мідії в соусі	230	12	верхній
31	підігрів їжі	-	2 (800Вт)	основа
32	попкорн	-	2,5 (800Вт)	основа
33	підігрів супу	-	1,5 (800Вт)	основа
34	підігрів хліба	-	1,5 (800Вт)	основа
35	фруктовий джем	-	20 (800Вт)	основа
36	швидке розморожування	-	5 (200Вт)	основа
37	парове розморожування	50	10	основа
38	бродіння	40	50	основа
39	йогурт	40	300	основа
40	рисовий чай	80	240	основа
41	сушені продукти	55	240	основа
42	очистка парою	-	15	-
43	усунення залишків води	-	2	-
44	сушка/дезодорація	250	15	-
45	стерилізація	100	5	-

MODEL:  
EOK 4504S

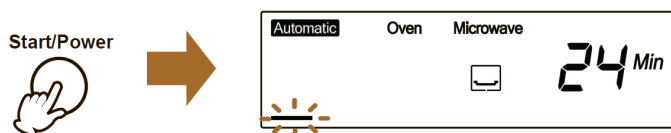
## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (ПРОГРАМИ ДУХОВОЇ ШАФИ)

### ПРИКЛАД: ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ (SESAME BREAD)

1. Покладіть підготовлену їжу в духову шафу.
2. Натисніть кнопку «Automatic» і виберіть 01 «Sesame Bread». Натисніть кнопку «Select».



3. Натисніть кнопку «Start/Power». Приготування почнеться автоматично.



4. Коли приготування буде завершено, прозвучить сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking Complete» і «Extend». Перевірте блюдо, потім натисніть «Cancel/Lock». Операція буде завершена.



5. При збільшенні часу приготування, натисніть кнопку "Select", потім встановіть час. Духова шафа почне приготування.

Інші страви автоматичного приготування можна запустити тим же способом, після вибору певного номера страви.

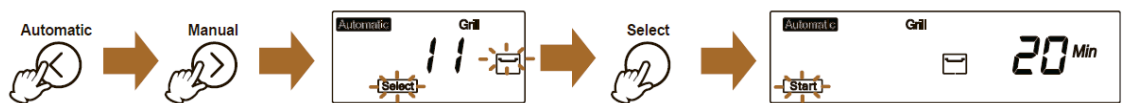
MODEL:  
EOK 4504S

## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (ПРОГРАМИ ГРИЛЮ)

### ПРИКЛАД: 11 FISH (РИБА)

1. Замініть воду в посудині з водою і поставте блюдо в духову шафу. Покладіть вологий кухонний рушник і фольгу на деко для духової шафи, поставте решітку для гриля з рибою. Автоматичне приготування (Гриль) з програмами № 11-20. Поставте блюдо на верхні напрямні духовки (рівень 2).

2. Встановіть число «11», як показано нижче, і для підтвердження натисніть "Select".



3. Натисніть кнопку «Start/Power». Приготування почнеться автоматично.

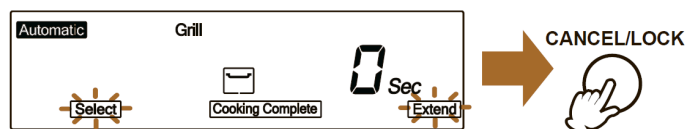


4. Переверніть блюдо після 4х разового сигналу (деякі страви необхідно перевертати). Сигнал говорить про те, що до кінця приготування залишилося 5 хвилин.



Перевертаючи блюдо, обов'язково одягайте захисні прихватки (рукавиці), так як комплектуючі дуже гарячі.

5. Коли приготування буде завершено, прозвучить сигнал і на дисплеї відобразиться «Cooking Complete» і «Extend». Перевірте блюдо, потім натисніть «Cancel/Lock». Операція буде завершена.



6. Щоб продовжити час приготування, натисніть кнопку "Select", встановіть час. Після натисніть «Manual», щоб встановити час, а потім натисніть «Start/Power» для початку приготування.

Інші страви автоматичного приготування (гриль) можна запустити тим самим способом, після вибору певного номера страви.

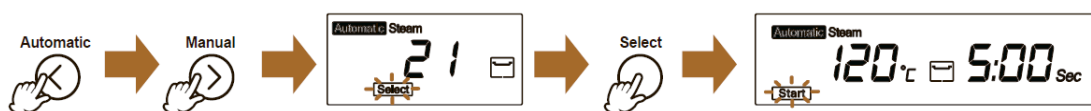
MODEL:  
EOK 4504S

## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (ПРОГРАМИ ПАРОВАРКИ)

### ПРИКЛАД: 21 ОВОЧІ, ПРИГОТОВАНІ НА ПАРУ

1. Замініть воду в посудині з водою і поставте блюдо в духову шафу. Автоматичне приготування (Пароварка) з програмами № 21-30. Поставте блюдо на верхні напрямні духової шафи (рівень 2). Серія приготувань нагріває духовку зсередини. Блюдо може бути висушене при високій температурі пари, тому почекайте, поки духовка охолоне.

2. Натисніть кнопку «Automatic», далі кнопку «Manual». Виберіть «21» - «Овочі, приготовані на пару». Натисніть кнопку «Select».



3. Натисніть кнопку «Start/Power». Приготування почнеться автоматично.



4. Коли приготування буде завершено, прозвучить сигнал і на дисплеї відобразиться «Cooking Complete» і «Extend». Перевірте блюдо, потім натисніть «Cancel/Lock». Приготування буде завершено.



5. Щоб продовжити час приготування, натисніть кнопку "Select", встановіть час. Після натисніть «Manual», щоб встановити час, а потім натисніть «Start/Power» для початку приготування.

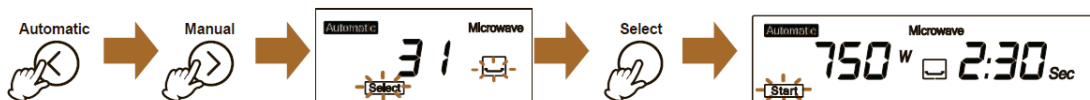
Інші страви автоматичного приготування (на пару) можна запустити тим самим способом, після вибору певного номера страви.

MODEL:  
EOK 4504S

## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (ПРОГРАМИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ)

### ПРИКЛАД: 31 ХОЛОДНИЙ РИС (COLD RICE)

1. Замініть воду в посудині з водою. Покладіть страву. Закрийте дверцята.
2. Натисніть кнопку «Automatic», далі кнопку «Manual». Виберіть «31» - «Холодний рис». Натисніть кнопку «Select».



3. Натисніть кнопку «Start/Power». Приготування почнеться автоматично.



4. Коли приготування буде завершено, прозвучить сигнал і на дисплеї відобразиться «Cooking Complete». Перевірте блюдо, потім натисніть «Cancel/Lock». Приготування буде завершено.



Інші страви автоматичного приготування (мікрохвильова піч) можна запустити тим же способом, після вибору певного номера страви.



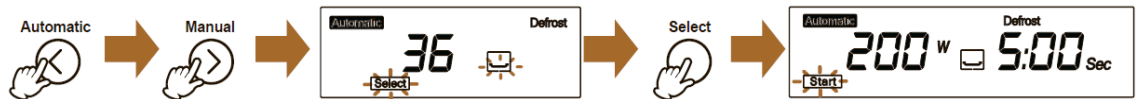
Використовуйте тільки спеціальні ємності для мікрохвильової печі. Не використовуйте без їжі. Це може призвести до поломки приладу.

MODEL:  
EOK 4504S

## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (РОЗМОРОЖУВАННЯ / БРОДІННЯ)

### ПРИКЛАД: 36 ШВИДКЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ (ЗАМОРОЖЕНЕ М'ЯСО)

1. Замініть воду в посудині з водою. Покладіть продукт. Закрийте дверцята.
2. Натисніть кнопку «Automatic», далі кнопку «Manual». Виберіть «36» - «Швидке розморожування». Натисніть кнопку «Select».



3. Натисніть кнопку «Start / Power». Розморожування почнеться автоматично.



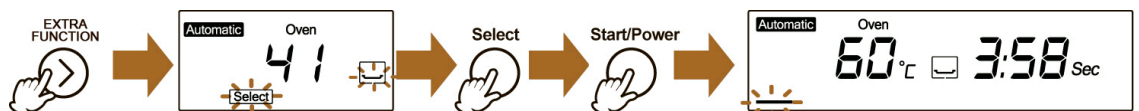
4. Коли розморожування буде завершено, прозвучить сигнал і на дисплеї відобразиться «Cooking Complete». Перевірте блюдо, потім натисніть «Cancel/Lock». Розморожування буде завершено.



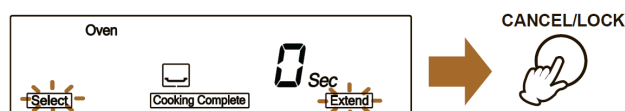
## ДОДАТКОВА ФУНКЦІЯ

### ПРИГОТУВАННЯ ЗНЕВОДНЕНИХ (СУШЕНИХ) ПРОДУКТІВ

1. Покладіть продукти в духову шафу.
2. Один раз натисніть кнопку «Extra function». Далі натисніть кнопку «Select», потім кнопку «Start/Power» для початку приготування.



3. Коли приготування буде завершено, прозвучить сигнал і на дисплеї відобразиться «Cooking Complete» і «Extend». Перевірте блюдо, потім натисніть «Cancel/Lock». Операція буде завершена.



При збільшенні часу приготування, натисніть кнопку "Select", потім встановіть час. Духовка почне приготування.

MODEL:

EOK 4504S

**ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ВСЕРЕДИНІ ДУХОВОЇ ШАФИ)**

Для очищення духовки після приготування

**ПЕРЕД ЗАПУСКОМ**

Видаліть всі аксесуари з духової шафи до очищення паром. Духовка повинна бути порожньою. Замініть воду в посудині з водою. Закрийте дверцята духовки. Видаліть воду з каплезбірника. Натисніть «Extra function» двічі. Натисніть по порядку «Select» і «Start/Power».

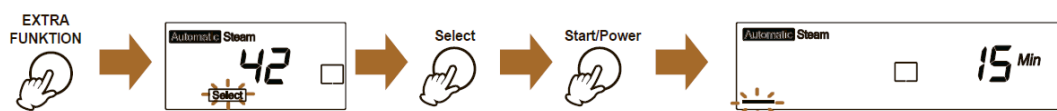


Духова шафа припиняє роботу, коли дверцята відчинені. Для роботи знову натисніть кнопку «Start/Power».

Посудина для води повинна бути заповнена водою, так як духовка не може працювати без води.

Будьте обережні, після чищення духовка гаряча. Після того, як духовка охолоне, очистіть її сухою ганчіркою.

1. Натисніть «Extra function» двічі - на дисплеї відобразиться «42» («Очищення паром»). Натисніть по порядку «Select» і «Start/Power». Почнеться 15 хвилинне очищення паром.



2. Коли очищення паром буде завершено, прозвучить сигнал і на дисплеї відобразиться «Cooking Complete» і «Extend». Натисніть «Cancel/Lock». Операція буде завершена.

3. Щоб продовжити час очищення паром, натисніть кнопку "Select", встановіть час. Після натисніть «Manual», щоб встановити час, а потім натисніть «Start/Power» для початку очищення.

**УСУНЕННЯ ЗАЛИШКІВ ВОДИ**

Ця функція призначена для підтримки чистоти духовки, усунення води, що залишилася після приготування з використанням пари.

Злийте воду з посудини для води, перш ніж запустити очистку.

Потім поставте на місце посудину для води.

1. Натисніть «Extra function» тричі - на дисплеї відобразиться «43»



2. Натисніть по порядку «Select» і «Start/Power». Функція запуститься автоматично. По закінченню натисніть «Cancel/Lock».



Під час операції можливий незвичний звук, видаваний насосним двигуном.

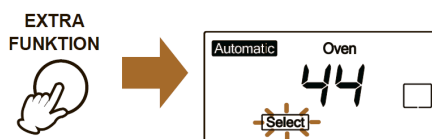
MODEL:

EOK 4504S

**СУШІННЯ/ДЕЗОДОРАЦІЯ**

Ця функція призначена для сушіння та дезодорації всередині духової шафи.

1. Натисніть «Extra function» 4 рази - на дисплеї відобразиться «44»



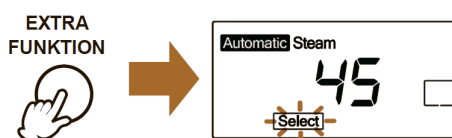
2. Натисніть по порядку «Select» і «Start / Power». Функція запуститься автоматично. По закінченню натисніть «Cancel/Lock».

**СТЕРИЛІЗАЦІЯ**

Ця функція призначена для простої і ефективної дезінфекції.

При необхідності, якщо на дисплеї з'явиться сигнал, наповніть посудину для води - «Refill» («Water Substitution»)

1. Натисніть «Extra function» 5 разів - на дисплеї відобразиться «45»



2. Функція запуститься автоматично. По закінченню натисніть «Cancel/Lock».

Зачекайте, перш ніж виймати пляшечку для годування з духовки - дайте їй охолонути. Будьте обережні: пляшечка буде гарячою - використовуйте рукавиці, щоб не обпектися. З часом пляшечка може деформуватися під впливом гарячої пари.



MODEL:

EOK 4504S

**ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ (ТІЛЬКИ ДЛЯ РУЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ)**

Попередній нагрів встановлює температуру усередині духової шафи заздалегідь. Він нагріває духову шафу перед приготуванням.

На дисплеї горить «Preheat» під час попереднього нагрівання.

Після закінчення попереднього нагрівання буде звуковий сигнал.

Приготування запускається натисненням кнопки «Start/Power» після того, як поклали блюдо в духовку.

Якщо Ви хочете приготувати без попереднього нагрівання, приготування можна почати, натиснувши кнопку «Start/Power».

**ПРИКЛАД: РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ > ДУХОВА ШАФА > TEMPERATURA ПРИГОТУВАННЯ 180 ° C > ЧАС ПРИГОТУВАННЯ 25 ХВИЛИН.**

1. Натискайте кнопку «Manual» до тих пір, поки не з'явиться «Oven». Потім натисніть «Select».



2. На дисплеї буде мерехтити «Start» і відобразяться час і температура. Натисніть «Automatic» два рази і встановіть температуру між 180 ° - 200 ° C. Натисніть кнопку «Select» ще раз.

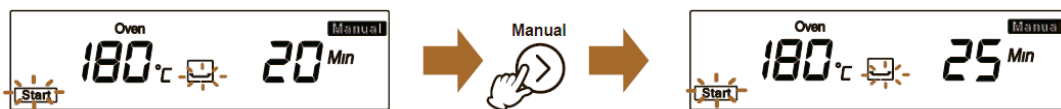
Коли температура приготування мерехтить, Ви можете встановити температуру.

Якщо температура приготування не мерехтить, натисніть «Select» знову.



3. Коли мерехтить час, натисніть 5 раз «Manual» і встановіть час в інтервалі 20-25 хвилин. Час буде встановлено 25 хвилин. Натисніть кнопку «Start/Power» - почнеться попередній нагрів.

Час може бути встановлено, коли мерехтить. Якщо час не мерехтить, натисніть «Select» двічі.



4. Робота функції «Попередній нагрів» відображається на дисплеї мерехтінням «Preheat».



5. Коли нагрів завершиться, Ви почуєте звуковий сигнал. Відкрийте дверцята і покладіть страву всередину, закрийте дверцята. Натисніть кнопку «Start/Power» і духовка почне приготування.



MODEL:

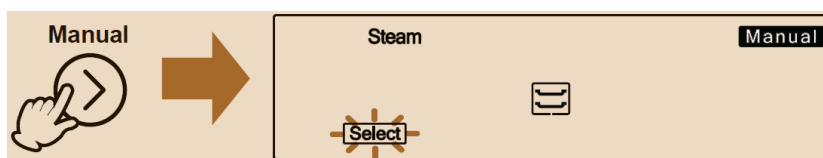
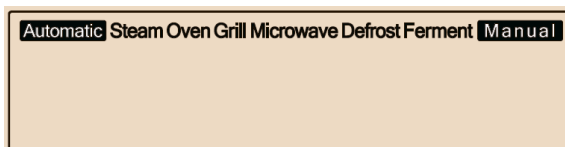
EOK 4504S

## РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для деяких страв необхідний попередній нагрів.

Спочатку встановлено базові температура і час приготування.

1. Первісний дисплей загориться після 3х секундного натискання «Start/Power»
2. Натисніть кнопку «Manual» - на дисплеї будуть відображатися режими духової шафи:



3. Вибір необхідного режиму духової шафи здійснюється натисканням кнопки «Automatic».

Наведені нижче цифри - базові температура і час для ручного приготування. Встановіть час і температуру, як Ви хочете, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual».

- Пароварка: 100 ° C, 15хв
- Духовка: 200 ° C, 20хв
- Духовка з паровим обігрівом: 200 ° C, 20хв
- Гриль: 15хв
- Мікрохвильова піч: 750 Вт, 3 хвилини
- Розморожування: 5хв
- Бродіння: 40 ° C, 50 хв

### ПРИМІТКА

Духова шафа не може бути включена натисканням «Start/Power», якщо дверцята відкриті.

При приготуванні на пару залийте воду в посудину для води і помістіть її у відповідну частину духової шафи.

Будь-яка операція духовки буде зупинена, якщо дверцята відкриються в ході приготування.

Якщо є нестача води в посудині для води, буде відображатися на дисплеї «Refill» («Water substitution»). Залийте воду і почніть приготування ще раз.

MODEL:  
EOK 4504S

## РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (ДУХОВА ШАФА З ПАРОВИМ ОБІГРІВОМ, ДУХОВА ШАФА)

Духова шафа з паровим обігрівом працює шляхом поширення гарячої пари, тому необхідно заповнити посудину для води.

### ПРИКЛАД: ДУХОВА ШАФА З ПАРОВИМ ОБІГРІВОМ, 180 ° C, 25 ХВИЛИН, ПРИГОТУВАННЯ ПІСЛЯ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ

1. Заповніть водою посудину для води. Перед попереднім нагріванням переконайтеся в тому, що духовка порожня.
2. Виберіть режим «Steam Oven» («Духова шафа з паровим обігрівом») натисненням кнопки «Manual». Далі натисніть кнопку «Select».



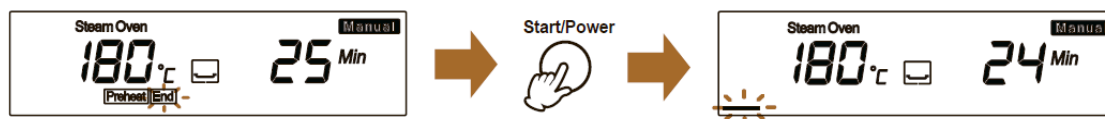
3. На дисплеї буде відображатися базова температура і час. Встановіть час і температуру, як Ви хочете, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual».



4. Натисніть кнопку «Start/Power» - почнеться попередній нагрів.



5. Коли нагрів завершиться, Ви почуєте звуковий сигнал. Відкрийте дверцята і покладіть страву всередину, закрийте дверцята. Натисніть кнопку «Start/Power» і духовка почне готувати.



6. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete» і «Extend». Перевірте блюдо і натисніть кнопку «Start/Power» для завершення приготування.



7. Ви можете збільшити час приготування. Для цього натисніть кнопку «Select». Встановіть час і температуру, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual». Для запуску натисніть кнопку «Start/Power».

MODEL:  
EOK 4504S

## ПРИКЛАД: ДУХОВА ШАФА З ПАРОВИМ ОБІГРІВОМ, 180 ° C, 25 ХВИЛИН, ПРИГОТУВАННЯ БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ

1. Заповніть водою посудину для води. Покладіть страву у духовку.
2. Виберіть режим «Steam Oven» («Духова шафа з паровим обігрівом») натисненням кнопки «Manual». Далі натисніть кнопку «Select».



3. На дисплеї буде відображатися базова температура і час. Встановіть час і температуру, як Ви хочете, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual».



4. Натисніть кнопку «Start/Power» двічі - почнеться приготування без попереднього нагрівання.



5. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete» і «Extend». Перевірте блюдо і натисніть кнопку «Start/Power» для завершення приготування.



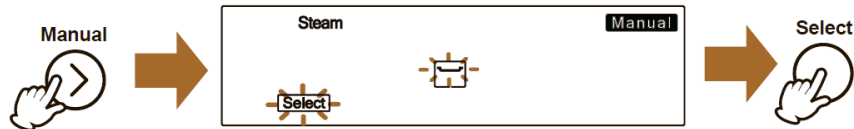
6. Ви можете збільшити час приготування. Для цього натисніть кнопку «Select». Встановіть час і температуру, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual». Для запуску натисніть кнопку «Start/Power».

MODEL:  
EOK 4504S

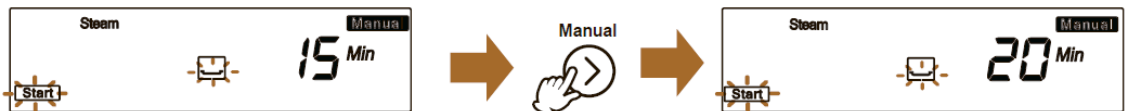
## РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ: ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ (ПАРОВАРКА)

### ПРИКЛАД: 20 ХВИЛИННОГО ПРИГОТУВАННЯ

1. Заповніть водою посудину для води. Покладіть страву у духову шафу.
2. Виберіть режим «Steam» («Приготування на пару») натисненням кнопки «Manual». Далі натисніть кнопку «Select».



3. На базовому дисплеї буде мерехтити «Start» і базовий час. Натисканням кнопки «Manual» змініть час з 15 до 20 хвилин.



4. Натисніть кнопку «Start/Power» - почеться приготування.



5. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete» і «Extend». Перевірте блюдо і натисніть кнопку «Start / Power» для завершення приготування.



6. Ви можете збільшити час приготування. Для цього натисніть кнопку «Select». Встановіть час і температуру, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual». Для запуску натисніть кнопку «Start/Power».

MODEL:

EOK 4504S

## РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ: ГРИЛЬ

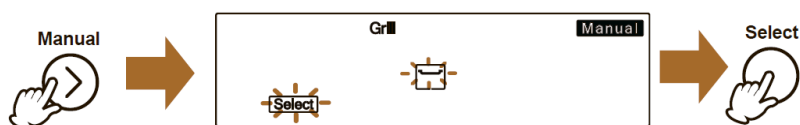
Встановлюється тільки час приготування.

### ПРИКЛАД: ПРИГОТУВАННЯ 20 ХВИЛИН

1. Покладіть страву у духовку:

- Накрийте деко для духової шафи листом фольги і мокрим кухонним рушником.
- Потім покладіть решітку для гриля, а зверху блюдо.

2. Виберіть режим «Grill» («Гриль») натисненням кнопки «Manual». Далі натисніть кнопку «Select».



3. На базовому дисплеї буде мерехтати «Start» і базовий час. Натисканням кнопки «Manual» змініть час з 15 до 20 хвилин.



4. Натисніть кнопку «Start/Power» - почнеться приготування.



5. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete» і «Extend». Перевірте блюдо і натисніть кнопку «Start/Power» для завершення приготування.



6. Ви можете збільшити час приготування. Для цього натисніть кнопку «Select». Встановіть час і температуру, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual». Для запуску натисніть кнопку «Start/Power».

MODEL:

EOK 4504S

## РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ)

Встановлюється час приготування і потужність (Вт).

## ПРИКЛАД: 200ВТ, 5 ХВИЛИН

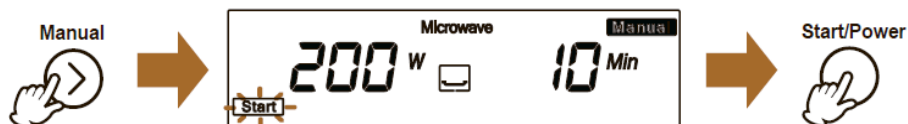
1. Покладіть блюдо і закрийте дверцята.
2. Виберіть режим «Microwave» («Мікрохвильова піч») натисненням кнопки «Manual». Далі натисніть кнопку «Select».



3. Первинна потужність і час будуть відображатися, і на дисплеї буде мерехтіти «W». Натискайте кнопку «Automatic», щоб змінити потужність від 750W до 200W. Ви можете змінювати потужність тільки тоді, коли мерехтить символ «W». Якщо він не мерехтить, натисніть «Select» ще раз. Якщо Ви не хочете міняти потужність, просто натисніть "Select".



4. Після натискання «Select», на дисплеї буде мерехтіти базовий час. Натискайте кнопку «Manual» для установки часу від 3 до 10 хвилин. Для запуску натисніть «Start/Power».



5. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete».



MODEL:

EOK 4504S

## РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ: РОЗМОРОЖУВАННЯ

Розморожування працює як функція мікрохвильової печі.

### ПРИКЛАД: РОЗМОРОЖУВАННЯ 6 ХВИЛИН

1. Покладіть блюдо і закрийте дверцята.
2. Виберіть режим «Defrost» («Розморожування») натисненням кнопки «Manual». Далі натисніть кнопку «Select».



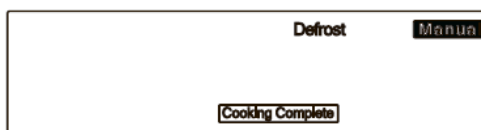
3. Після натискання «Select», на дисплеї буде мерехтити базовий час. Натискайте кнопку «Manual» для установки часу від 5 до 6 хвилин. Час може бути встановлено, коли мерехтить. Якщо час не мерехтить, натисніть «Select».



4. Для запуску натисніть «Start/Power».



5. Коли розморожування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete».





MODEL:

EOK 4504S

## РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ: БРОДІННЯ

Функція «Бродіння» необхідна при приготуванні тіста для хлібів, йогурту, рисових напоїв і т.д.

Якщо температура всередині духової шафи висока, це не підходящий стан духовки для даної функції. Переконайтеся, що духовка охолола перед використанням.

### ПРИКЛАД: БРОДІННЯ 40 ° С, 1 ГОДИНА 30 ХВИЛИН

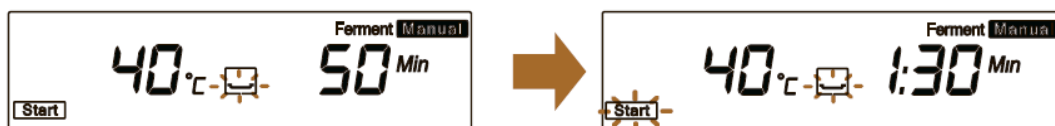
1. Покладіть продукт в духовку.
2. Виберіть режим «Ferment» («Бродіння») натисненням кнопки «Manual». Далі натисніть кнопку «Select».



3. Початкова температура 40 ° С і час 50 хвилин будуть відображатися на дисплеї. Коли на дисплеї мерехтить температура, встановіть температуру і час, як Ви хочете, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual».

Натисніть «Select» і «Manual», щоб змінити час від 50 хвилин до 1 години 50 хвилин.

Температура буде блимати протягом 5 секунд, потім вона автоматично встановиться.



4. Для запуску натисніть «Start/Power».



5. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete» і «Extend». Перевірте блюдо і натисніть кнопку «Start/Power» для завершення приготування.



6. Ви можете збільшити час приготування. Для цього натисніть кнопку «Select». Встановіть час і температуру, натисканням кнопок «Automatic» і «Manual». Для запуску натисніть кнопку «Start/Power».

MODEL:

EOK 4504S

## ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити час приготування як під час приготування в автоматичному режимі, так і під час приготування в ручному.

**ПРИКЛАД: АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ (NO.1 SESAME BREAD) ЗБІЛЬШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ДО 6 ХВИЛИН 3 ТЕМПЕРАТУРОЮ 190 ° C**

1. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete» і «Extend».



2. Натисніть «Select» - на дисплеї відобразиться базові температура і час для використовуваного автоматичного режиму. Температура на дисплеї буде мерехтіти.



3. Натисніть кнопку «Manual» один раз, щоб змінити температуру з 180 ° C (базова) на 190 ° C (необхідна). Далі натисніть "Select".



4. Після зміни температури, натисніть «Select» і замерехтіли час на дисплеї. Натисніть «Manual», щоб змінити час з 5 хвилин на 6 хвилин. Для запуску приготування натисніть кнопку «Start/Power».



Ви можете виправити час і температуру до або під час автоматичного приготування, натиснувши на кнопку «Select».

Збільшення часу приготування можна здійснити 2 рази (максимум 250 ° C і 30 хвилин).

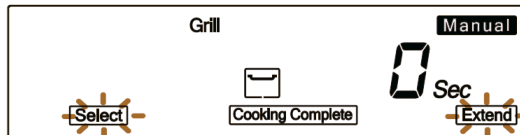
Ви можете продовжити час приготування, коли на дисплеї є сигнал «Extend».

MODEL:

EOK 4504S

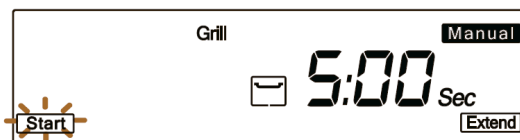
**ПРИКЛАД: РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ: ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ДО 6 ХВИЛИН**

1. Коли приготування буде завершено, Ви почуєте звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «Cooking complete» і «Extend»

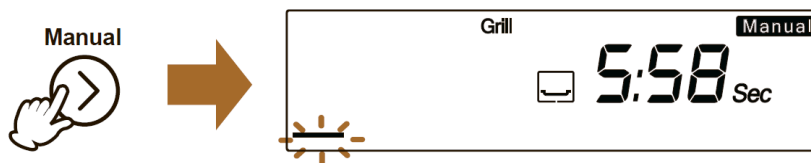


2. Натисніть «Select» - на дисплеї відобразиться базові температура і час для використовуваного автоматичного режиму. Температура на дисплеї буде мерехтіти.

Температура буде блимати протягом 5 секунд, потім вона автоматично зупиниться. Натисніть кнопку «Select» для збільшення часу приготування.



3. Натисніть «Manual», щоб змінити час з 5 хвилин на 6 хвилин. Для запуску приготування натисніть кнопку «Start/Power».



Ви можете виправити час і температуру до або під час автоматичного приготування, натиснувши на кнопку «Select».

Збільшення часу приготування можна здійснити 2 рази (максимум 30 хвилин). Ви можете продовжити час приготування, коли на дисплеї є сигнал «Extend».

MODEL:

EOK 4504S

## ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Ця функція призначена для економії енергії шляхом автоматичного вимкнення, коли духовка шафа не використовується.

### ВИМИКАННЯ

- Якщо духовка не використовується довше, ніж 10 хвилин, живлення автоматично вимикається. Дисплей буде вимкнений, кнопки управління будуть в робочому стані.

- Якщо натиснути «Start/Power» протягом 3 секунд, двічі пролунає сигнал про вимикання.

Дисплей вимкнеться, кнопки не будуть оперуватися.



Start/Power



### ВКЛЮЧЕННЯ

- Якщо Ви натиснете «Start/Power» на 3 секунди при вимкненому живленні, двічі пролунає сигнал і включиться дисплей.

Automatic Steam Oven Grill Microwave Defrost Ferment Manual

Start/Power



MODEL:

EOK 4504S

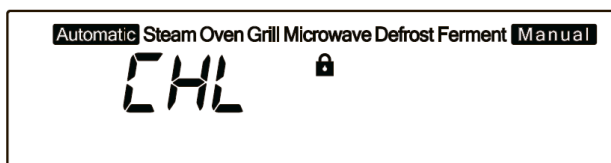
## ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ (ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ)

Функція блокування для безпеки дітей є захистом дітей і приладу від неправильної експлуатації.

Коли духова шафа заблокована, всі функції не будуть працювати при натисканні будь-якої клавіші.

### ВКЛЮЧЕННЯ БЛОКУВАННЯ

Блокування включається 3х секундним натисканням кнопки «Cancel/Lock»  
Прозвучить двічі сигнал і на дисплеї з'явиться і зникне «CHL».



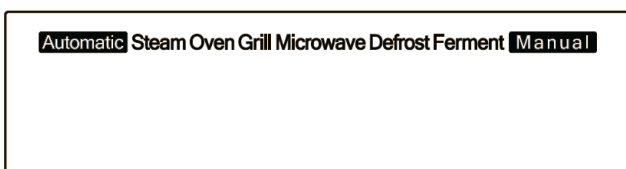
CANCEL/LOCK



### РОЗБЛОКУВАННЯ

Щоб розблокувати духову шафу натисніть і утримуйте 3 секунди кнопку «Cancel/Lock».

Прозвучить двічі сигнал і духовка розблокується.



CANCEL/LOCK



### БЛОКУВАННЯ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Якщо Ви натиснете кнопку «Extra Function» протягом 3 секунд під час приготування всі кнопки будуть заблоковані, за винятком кнопки «Start/Power»

- Щоб розблокувати, натисніть «Extra Function» протягом 3 секунд.
- Духова шафа буде автоматично розблокована по закінченню приготування.

MODEL:

EOK 4504S

## ОЧИЩЕННЯ ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. Дверцята та зовнішня поверхня духової шафи.

Використовуйте м'яку ганчірку або губку.

Не використовуйте бензил або розчинник, як миючий засіб.

### 2. Скло дверцят

Використовуйте мокру ганчірку або губку з м'яким миючим засобом.

Після протріть воду сухою ганчіркою.

### 3. Усередині духової шафи.

Використовуйте мокру ганчірку або губку з м'яким миючим засобом.

Після протріть воду сухою ганчіркою.

Не протирайте грубою губкою, яка може пошкодити покриття.

### 4. Каплезбірник

Каплезбірник може бути дуже гарячим відразу після приготування, почекайте, поки він охолоне. Інакше можна травмуватися.

Вилийте воду після приготування и протріть сухою ганчіркою.

### 5. Посудина для води

Вийміть посудину після приготування.

Вилийте воду з посудини. Протріть її вологою ганчіркою або губкою.

Використовуйте миючий засіб, що не містить кислоти. Залишки води протріть сухою ганчіркою.

### 6. Аксесуари

Використовуйте миючі засоби для чищення, що не містять кислоти. Після протріть насухо.

MODEL:

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

EOK 4504S

	Несправність	Пропоновані дії
<b>Неправильна робота</b>	Панель управління вимкнена, а кнопки не працюють.	- Блокування вклучене. Натисніть «Start/Power» протягом 3 секунд. - Перевірте напругу. - Перевірте вилку.
	Кнопки управління не працюють.	- Блокування вклучене.
	Не працює освітлення і панель управління.	Включений енергозберігаючий режим
	Не працює освітлення	Зверніться до сервісного центру
	Специфічний запах усередині духовки.	Перевірте, чи є їжа або масло в духовці
<b>Неправильна робота під час приготування</b>	Зовнішня поверхня духовки сильно гріється	Зверніться до сервісного центру
	Дверцята стають вологими	Пара вклучена. Це може бути тимчасово через різницю температур.
	Обгортковий матеріал рветься, деформується	Матеріал обгорнутий сильно щільно. Послабте або зробіть отвори
	Займання, невелике полум'я	Перевірте, чи є металевий матеріал у духовці. Не використовуйте металеві ємності.
	Охолоджуючий вентилятор після закінчення приготування їжі.	Для охолодження духової шафи. Охолоджуючий вентилятор буде працювати деякий час і вимкнеться автоматично.
	Кнопка не працює під час приготування.	Включена функція «блокування під час приготування». Щоб розблокувати, натисніть «Extra Function» протягом 3 секунд.
	Сигнал «High Temperature» («Висока температура»)	Температура вища заданої температури. Понизьте температуру.

MODEL:

EOK 4504S

## САМОДІАГНОСТИКА ДУХОВОЇ ШАФИ

Якщо на дисплеї з'явиться код помилки - зверніться в сервісний центр.

КОД ПОМИЛКИ	ПРОПОНОВАНІ ДІЇ
Er-1	Духовка перегріта. Використовуйте її після того, як вона охолоне. Вимкніть шнур живлення. Якщо це не усунуло помилку, зверніться до сервісного центру.
Er-2	Духова шафа не нагрівається. Вимкніть кабель живлення та зверніться до сервісного центру.
Er-4	Необхідна перевірка датчиків. Зверніться до сервісного центру.
Er-6	Необхідна перевірка датчиків. Зверніться до сервісного центру.
Er-7	Необхідна перевірка датчиків. Зверніться до сервісного центру.
Er-8	Духовка перегріта. Використовуйте її після того, як вона охолоне. Вимкніть шнур живлення. Якщо це не усунуло помилку, зверніться до сервісного центру.

**Hot**

- Відображається, коли духовка всередині розігріта. Перед наступним використанням, духовка повинна охолонути. Відкрийте двері, щоб остудити. Якщо після охолодження духовка не працює, зверніться до сервісного центру.

**Refill**

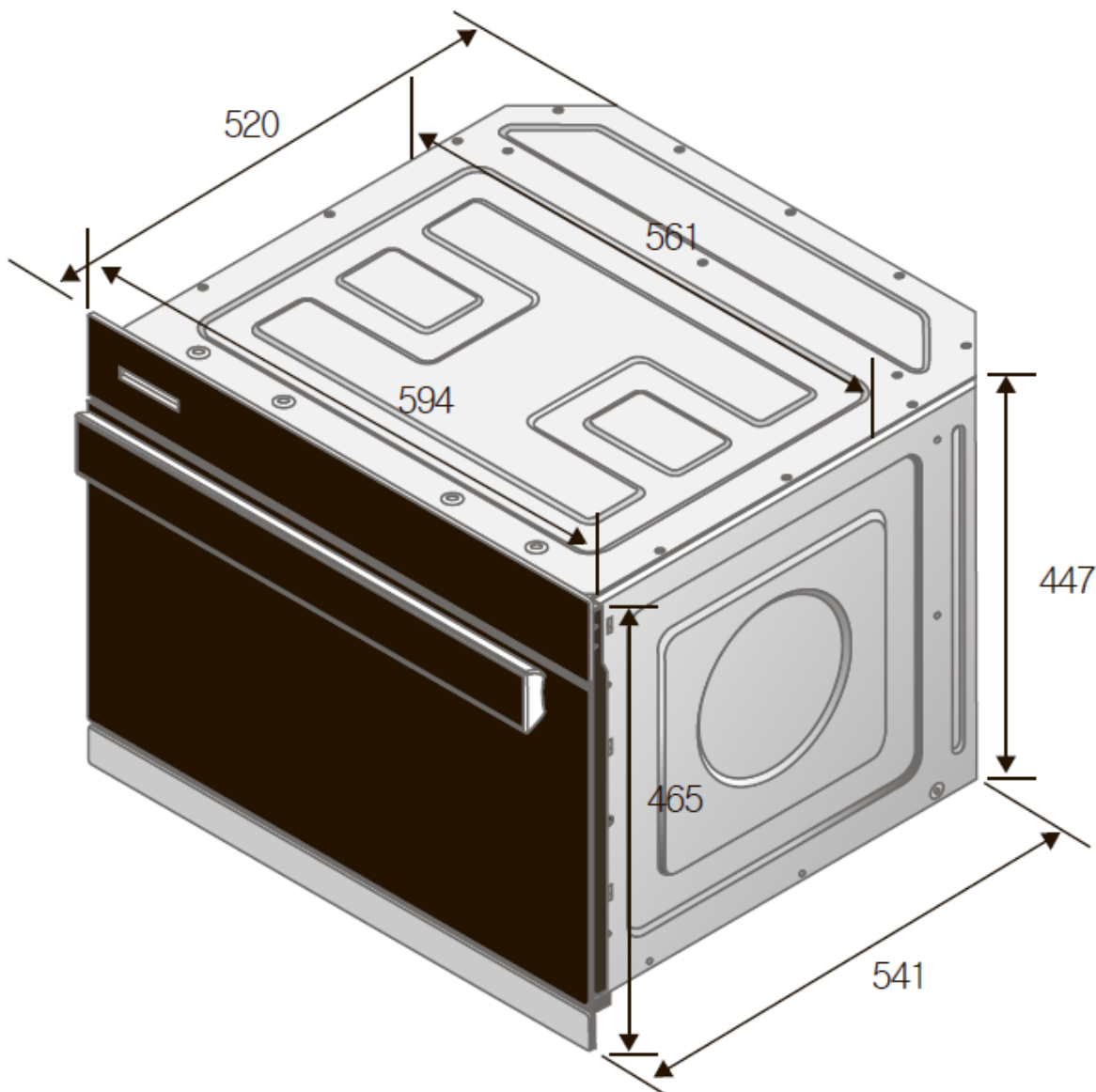
- Відображається, коли не вистачає води. Залийте воду в посудину для води. Якщо індикатор не зник, зверніться до сервісного центру.



MODEL:

EOK 4504S

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



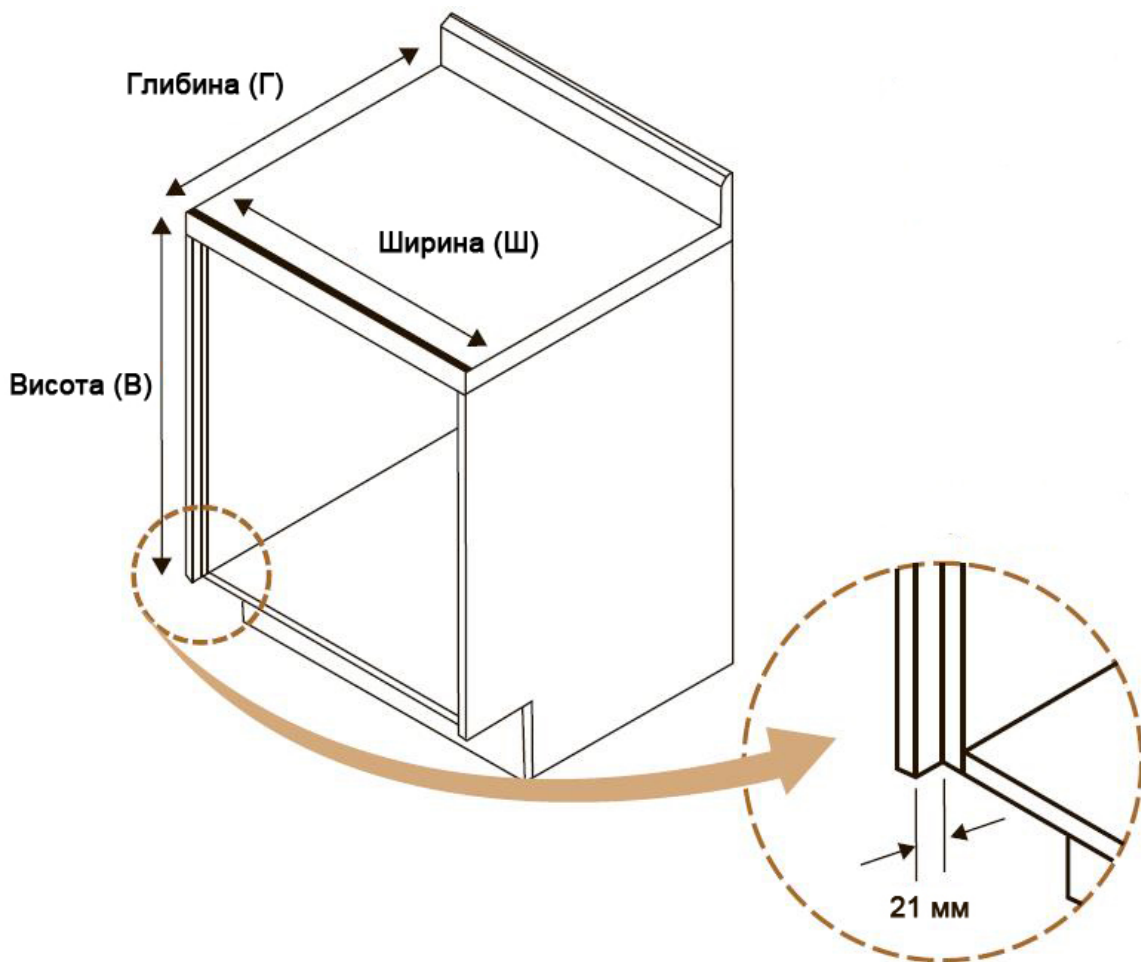
Мультифункціональна духовна шафа «Günter &amp; Hauer» модель EOK 4504S

Розміри (мм) (Ш x Г x В)	Зовнішні	594(561) x 541(520) x 465(447)
	Внутрішні	407 x 402 x 256
Режими		Пароварка Духова шафа Гриль Мікрохвильова піч
Номінальна потужність		MAX 2500W Духова шафа 1500W Гриль 1050W Пароварка 650W Мікрохвильова піч 1500W
Номінальна напруга		AC 240V, 50Hz

MODEL:

EOK 4504S

## РОЗМІРИ НІШИ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ



Розміри ніші для вбудовування, включаючи нагрівальний прилад:  
**Ш x Г x В: 564 x 550 x 589**

Розміри ніші для вбудовування, не включаючи нагрівальний прилад:  
**Ш x Г x В: 564 x 550 x 452**



Використовуйте теплостійку нішу, щоб уникнути деформації через високу температуру.

MODEL:

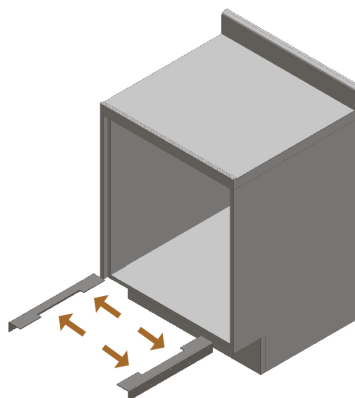
EOK 4504S

## МОНТАЖ



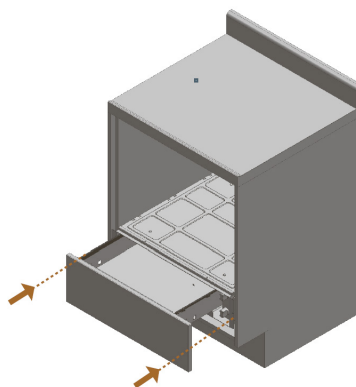
Для правильного монтажу, використовуйте підставки однієї висоти справа і зліва. Зверніться по допомогу до кваліфікованого фахівця.

1. Якщо нагрівальний прилад відсутній, вмонтовуйте підставки в ліву і праву сторону ніші. Необхідно 6-10 шурупів.

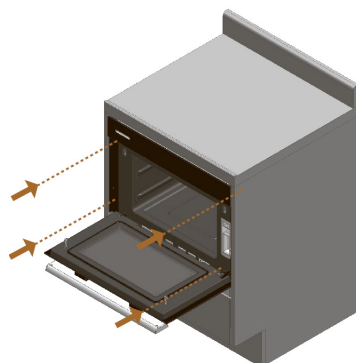


2. Якщо нагрівальний елемент є, покладіть і просуньте його всередину ніші вниз.

Якщо нагрівальний прилад є, вмонтовуйте підставки в ліву і праву сторону приладу. Необхідно 6-10 шурупів.



3. Покладіть прилад на підставки і просуньте в нішу. Закріпіть за допомогою шурупів. Необхідно 4 шурупа.



MODEL:

EOK 4504S

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



**Цей прилад відповідає Директиві ЄС 2002/96/CE**

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, які можуть бути викликані неправильної переробкою по закінченні терміну служби, для навколишнього середовища і здоров'я людей. Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства і 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.



**Günter & Hauer GmbH**

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

Tel: +49 (2253) 960839

Fax: +49 (2253) 960827

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

Postfach 1268,  
53896 Bad Münstereifel,  
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України

**Тел. 0 800 60 44 69**

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