

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

Elektroeinbauherd Вбудована Духова Шафа

MODEL:

EOM 1470 P



ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

MODEL:
EOM 1470 P



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 EMC);
 - 93/68 (загальна директива);
- з наступними змінами.



Цей прилад відповідає Директиві ЕС 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 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.



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

MODEL:

EOM 1470 P

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 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 нагріванні порожньої духовки витрачається велика кількість енергії. Тому при приготуванні великої кількості різної випічки або піци по черзі економиться електроенергія, так як духовка вже розігріта.
- 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:

EOM 1470 P

- **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.
- Цей виріб не призначений для використання малолітніми дітьми або пристарілими без відповідного спостереження з боку дорослих для того, щоб забезпечити використання ними приладу безпечним чином.
- 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:
EOM 1470 P

Увага! Духова шафа повинна встановлюватися кваліфікованими фахівцями. Підключення духової шафи до електричної мережі і всі роботи з електричними деталями шафи повинні проводитися тільки при відключеній подачі електроенергії.

Якщо духовая шафа встановлюється близько інших електроприладів, що знаходяться на кухні, потрібно переконатися, що вони не заважають один одному. Перед першим включенням переконайтеся, що всі захисні плівки, використовувані при транспортуванні пристрою, зняті. Поверхні, що торкаються духової шафи, повинні витримувати температуру нагрівання до 100 ° C. В іншому випадку вони можуть бути пошкоджені або деформовані через високу температуру.

Для меблів, які не пристосовані до таких температур, ми рекомендуємо перед монтажем встановити на їх стінки корпусу захисні тепло-ізолюючі накладки. Ці захисні накладки можуть бути замовлені і придбані Вами в організаціях, що займаються продажами кухонь.

Виробник знімає з себе всяку відповідальність за шкоду, заподіяну людям або майну, який з'явився в наслідок неправильної установки або помилкового використання духової шафи.

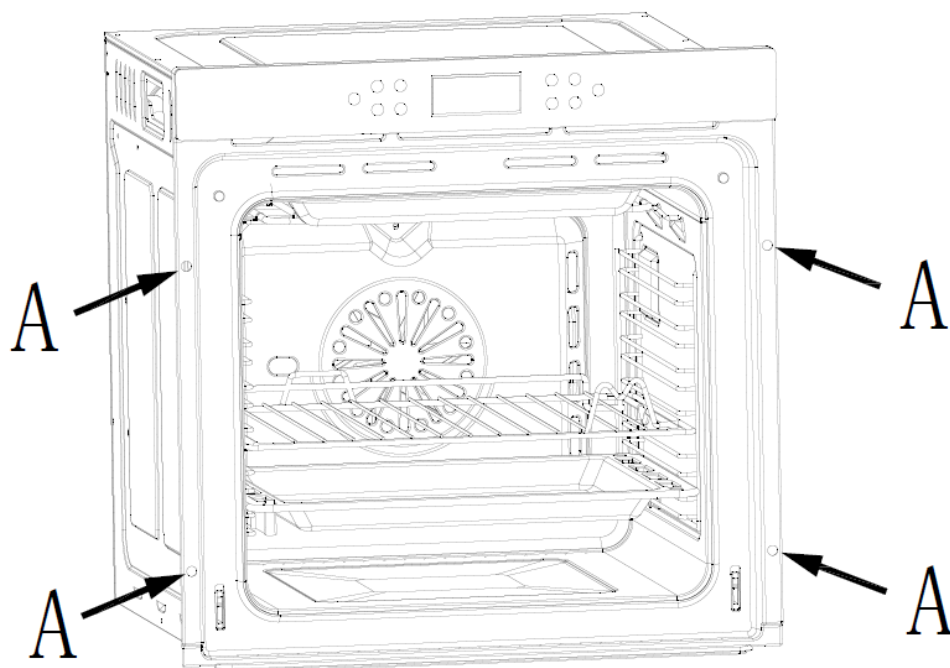
МОНТАЖ І ПІДКЛЮЧЕННЯ

MODEL:

EOM 1470 P

Перш ніж приступити до монтажу, переконайтесь, що ніша в кухонних меблях, призначена для установки Вашої духової шафи, відповідає розмірам, представленим на рисунку на попередній сторінці. Духова шафа може бути встановлена в стандартний отвір, як це показано на рисунку, як під стільницею, так і в колоні.

- Перед монтажем приладу, в області духовки рекомендується усунути задню стінку кухонної шафи для забезпечення постійної вентиляції.
- Якщо Ви вирішили залишити задню стінку, то для запобігання можливих пошкоджень і перегріву, має бути забезпечений прозір позаду духовки між духовкою і задньою стінкою кухонної меблі, мінімум 30 мм.
- Дно кухонної шафи повинно бути обов'язково коротше бічних стінок (максимальна глибина 568 мм) для забезпечення достатньої циркуляції повітря.
- Кріплення духової шафи до меблів здійснюється двома гвинтами, розташованими в спеціальних отворах фронтальної рамки.



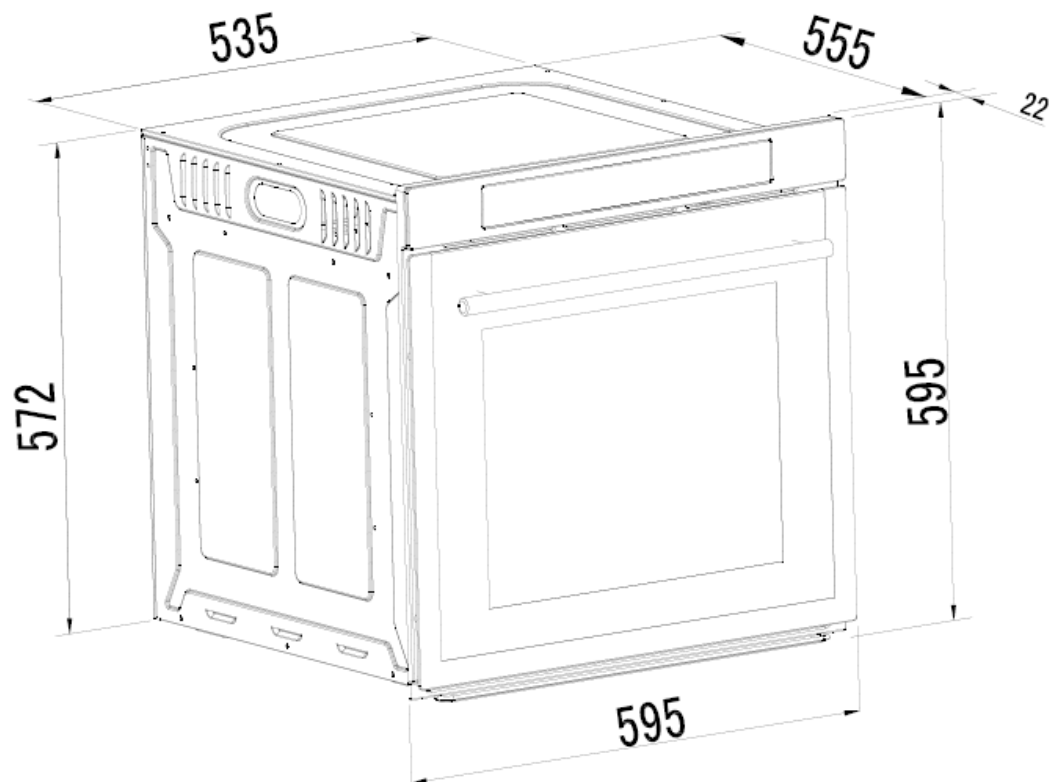
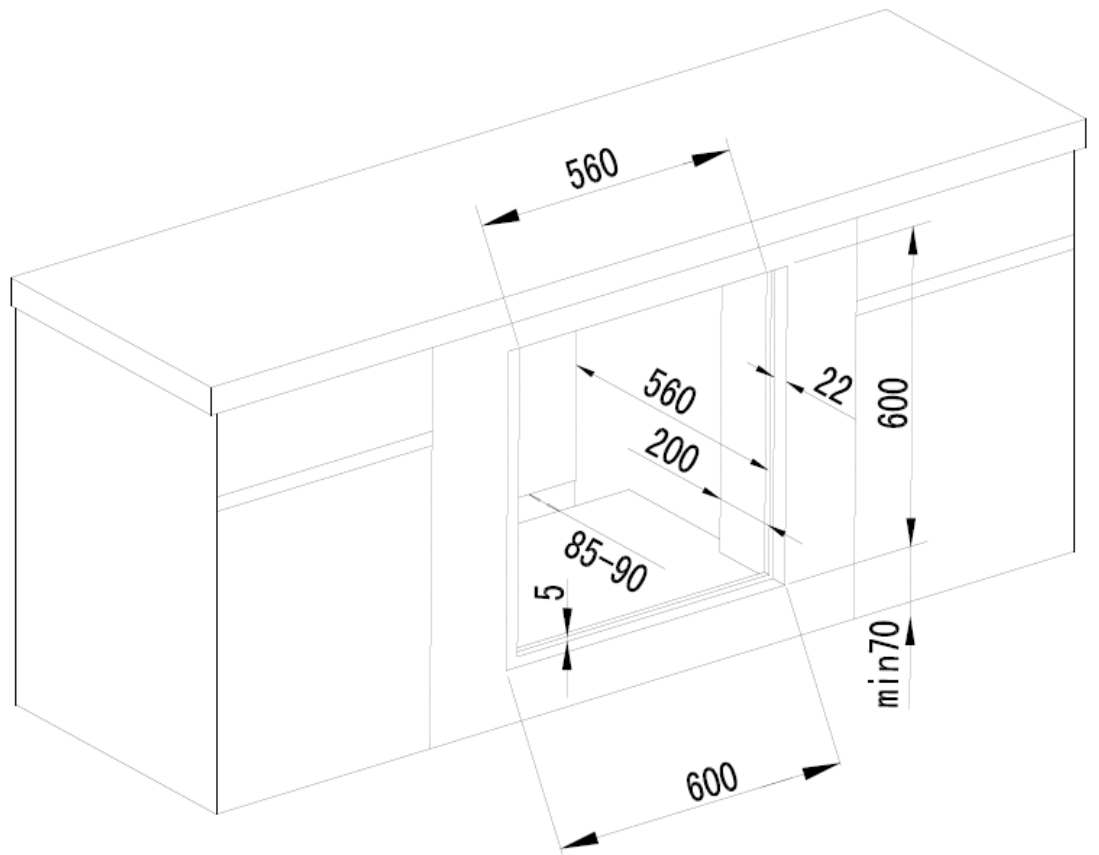
- Будьте обережні при установці духової шафи в проріз і не користуйтеся дверцятами в якості важеля.
- Вирівняйте кухонну шафу за допомогою рівня.
- Кухонна шафа, в яку вбудовується духовка, обов'язково повинна бути зафіксована, наприклад, з'єднана з сусідніми шафами.
- Засуньте духовку в монтажний отвір настільки, щоб гвинти, вставлені в отвори рамки духовки, вперлися в бічні стінки шафи.
- Під час прикручування не затягуйте гвинти надто туго, тому що можна пошкодити стінки кухонної шафи і емаль на духовці.

УВАГА! Переносити і утримувати духовку за ручку дверцят забороняється. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу, тому може зламатися!

РОЗМІРИ ДУХОВОЇ ШАФИ ТА НІШІ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ (ММ)

MODEL:

EOM 1470 P



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

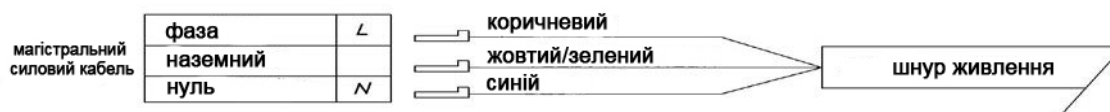
MODEL:

EOM 1470 P

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 добре 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 В ~, 50 Гц).



Кабель живлення духовки (без вилки) вже встановлений на заводі, але якщо Ви бажаєте поміняти його, користуйтеся послугами фахівців та інструкціями наведеними у цьому посібнику.

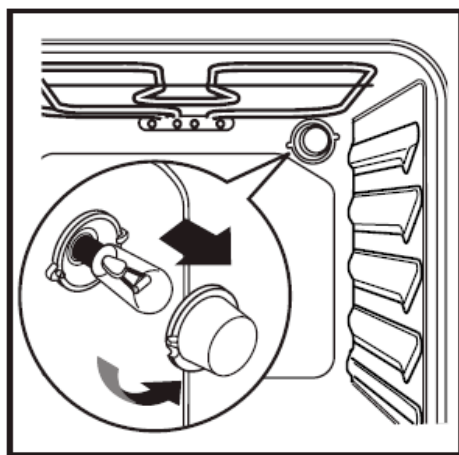
Для практичного використання (розрізом не менше 1,5) придатні кабелі наступних типів: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05BB-F.

Якщо духовка 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.

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 потрібна лампочка розжарювання з наступними параметрами: E 14, 230 В, 25 Вт, 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.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

MODEL:

EOM 1470 P

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ ДУХОВКИ

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

Увага! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, шматки пінопласту і т.д.) 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 засоби і губки для чистки.

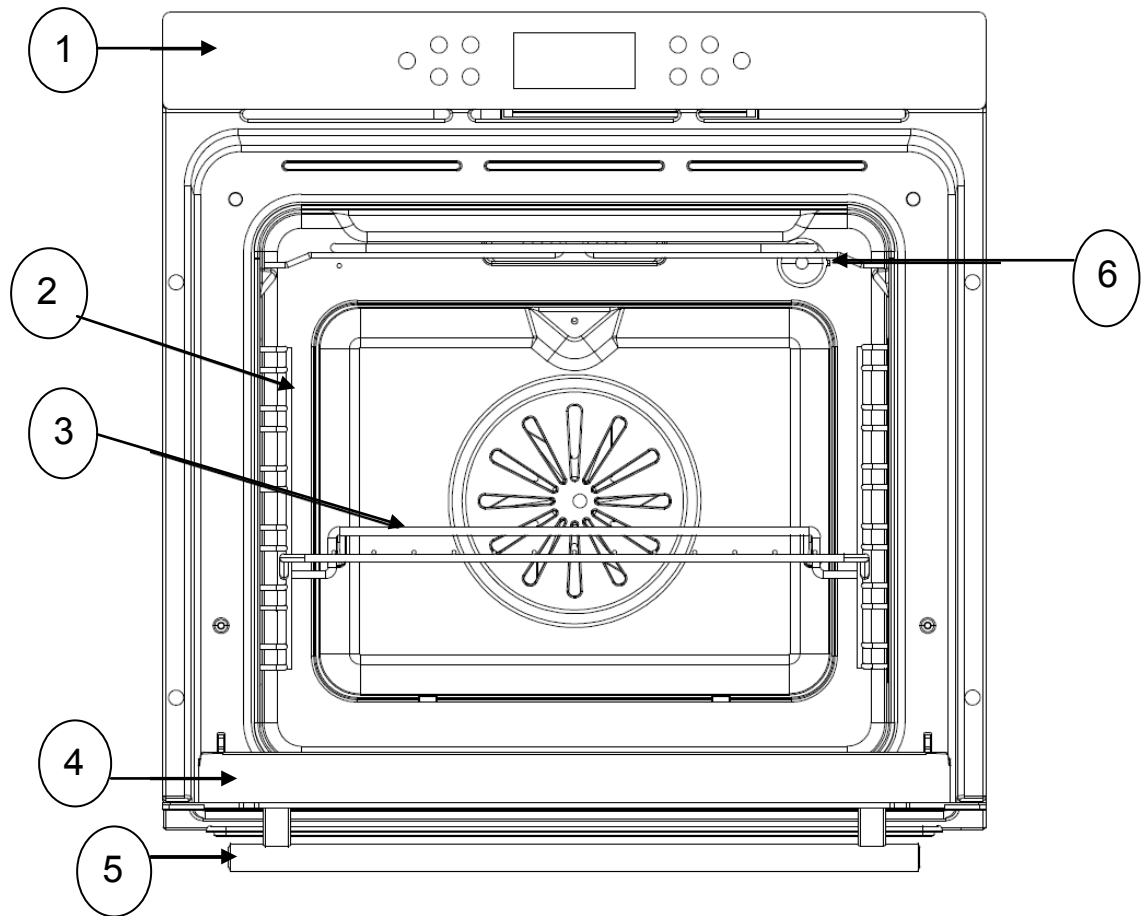
Перед першим використанням рекомендується прожарити духовку, щоб видалити всі виробничі забруднення і захисні покриття. Для цього включіть порожню духовку при максимальній температурі на 30 хвилин.

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

Після першого підключення приладу до електромережі і в разі відключення електроенергії необхідно встановити поточний час.

ОПИС ПРИСТРОЮ

MODEL:
EOM 1470 P



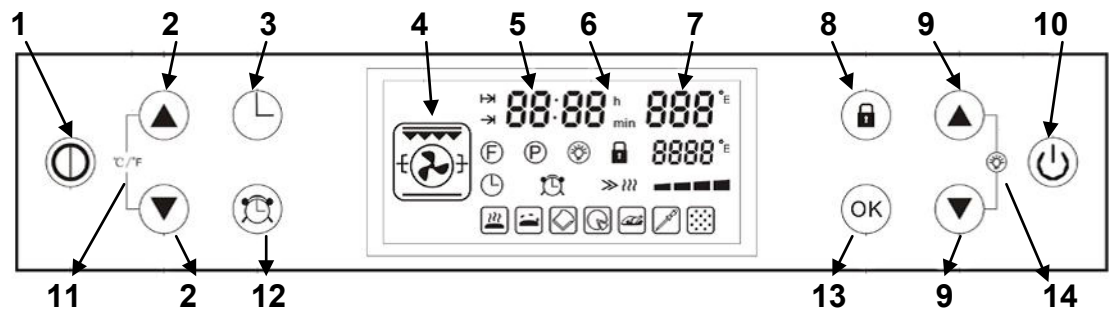
1. **Панель управління**
2. **Бічні напрямні (2 шт. В комплекті) для гриля і деко.**
Встановлюються з лівої і правої сторони всередині духовки. При чищенні духовки їх можна витягти.
3. **Решітка для гриля.** Решітка для гриля повинна використовуватися для смаження і гриля. Крім того, Ви можете ставити на неї посуд, форми для випічки і деко.
4. **Двері духовки**
5. **Дверна ручка**
6. **Лампа**

Також в комплект входять:

- Деко для випікання;
- Глибоке деко;
- Рожен;
- Тримач для рожну;
- Температурний зонд (термощуп).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

MODEL:
EOM 1470 P

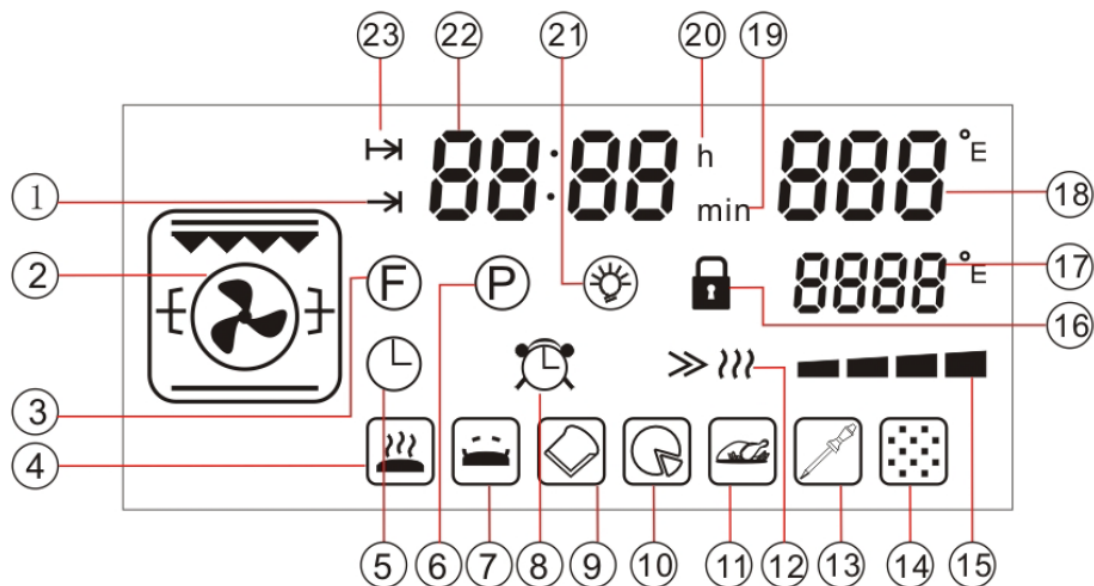


1. кнопка вибору функції духовки
2. перемикач функцій духовки
3. кнопка установки часу
4. функції духовки
5. час
6. дисплей
7. температура духовки
8. блокування кнопок
9. кнопки вибору
10. вкл./викл. духовки
11. кнопка вибору одиниці виміру температури (° C; ° F)
12. таймер
13. кнопка підтвердження
14. кнопка вкл./викл. освітлення.

ОПИС ДИСПЛЕЮ

MODEL:

EOM 1470 P

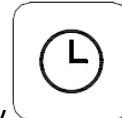


1. символ установки закінчення приготування
2. символ нагрівального елемента
3. символ вибору функції
4. символ нагріву
5. символ функції установки часу
6. функція автоматичного програмування
7. функція «підйом тіста»
8. функція «таймер»
9. функція «тостер»
10. функція «піца»
11. функція «курча»
12. символ роботи духовки
13. функція «термошуп»
14. функція піролітичного очищення (опціонально: залежно від моделі)
15. термометр
16. блокування кнопок
17. температура для функції термошупа
18. температура в духовці
19. символ хвилин
20. символ годин
21. символ лампи
22. відображення часу
23. символ установки часу приготування.

УСТАНОВКА ЧАСУ

MODEL:
EOM 1470 P

Після першого підключення приладу до електромережі і в разі відключення електроенергії на дисплеї з'являється символ «0:00». Необхідно встановити поточний час. Коли пристрій підключено до мережі або сталося відключення електроенергії, символ часу доби автоматично загоряється.



1. Натисніть кнопку установки часу на панелі управління. На дисплеї почне блимати показання годин. За допомогою кнопок



- вибору та встановіть показання годин.
2. Через 3 секунди загориться символ хвилин, аналогічно встановіть значення хвилин.
 3. Через 5 секунд блимання зупиниться і час доби зафіксується. Тепер пристрій готовий до використання.

БАЗОВІ ІНСТРУКЦІЇ



1. Для включення пристрою натисніть кнопку вкл./викл.
2. Після того, як індикатор необхідної функції загориться, духовка почне нагрів або почнеться відлік часу.
3. Коли буде досягнута потрібна температура, прозвучить сигнал.
4. Освітлення духовки працює протягом функціонування з моменту старту.
5. Освітлення згасне через 10 хвилин після автоматичного вимкнення пристрою.



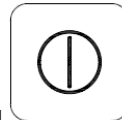
6. Для виключення пристрою натисніть кнопку вкл./викл. (утримуйте 5 секунд)

ВИБІР ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ



MODEL:
EOM 1470 P

1. Увімкніть пристрій натисканням кнопки вкл./викл.



2. Натисніть кнопку функцій духовки , потім багаторазово



натисніть кнопку перемикання функцій або поки не з'явиться необхідна функція.

3. На дисплеї загориться запропонована температура. Якщо не змінити запропоновану температуру по закінченню 5 секунд, духовка почне нагрів.

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ ДУХОВКИ



Натискайте кнопку вибору або , для підвищення або зниження температури, поки не з'явиться необхідна температура. З одним натисненням температура змінюється на 1 ° C.

ТЕРМОМЕТР



Символ термометра , демонструє на скільки вже нагрілася духовка під час розігріву.



Якщо на дисплеї чотири сегменти символу , духовка працює в режимі швидкого нагрівання.

ЗМІНА ФУНКЦІЙ ДУХОВКИ

Щоб змінити функцію духовки, натискайте кнопку перемикання



функцій або , поки не з'явиться необхідна функція.

ВИКЛЮЧЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб вимкнути духовку, натисніть і утримуйте 5 секунд кнопку



вкл./викл.

ТАЙМЕР / БУДИЛЬНИК

MODEL:

EOM 1470 P

Функція Таймер (Будильник) не керує включенням або виключенням духовки.

1. Натисніть кнопку таймер  , на дисплеї почне блимати

символ таймер

2. Встановіть необхідний час, використовуючи кнопки

вибору  або  (максимум 6 годин).

Через 5 секунд дисплей покаже час, що залишився. Символ

таймера  перестане блимати.

3. Коли заданий час пройде, протягом 1 хвилини звучатиме сигнал. На дисплеї загориться «0.00» і символ

таймера  знову замигає.



Для відключення звукового сигналу - натисніть будь-яку кнопку.


ФУНКЦІЯ УСТАНОВКИ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

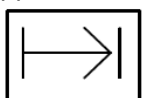
MODEL:



EOM 1470 P

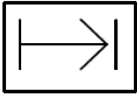
1. Виберіть необхідну функцію духовки і, використовуючи кнопки


вибору  або , виберіть температуру.

2. Багаторазово натисніть кнопку установки часу , поки на дисплеї не почне блимати символ установки часу приготування



3. Використовуючи кнопки вибору  або , задайте необхідний час приготування. Через кілька секунд робота духовки

активується. Символ установки часу приготування  загориться (перестане блимати).

4. При натисканні кнопки установки часу , на дисплеї буде відображатися поточний час.
5. Коли заданий час пройде, протягом 2 хвилин буде звучати сигнал. Робота духовки завершиться. На дисплеї загориться «0.00» і

символ установки часу приготування  замигає .

Для відключення звукового сигналу - натисніть будь-яку кнопку.


MODEL:

EOM 1470 P



УСТАНОВКА ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

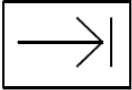
1. Виберіть необхідну функцію духовки і, використовуючи кнопки


вибору  або , виберіть температуру.

2. Багаторазово натисніть кнопку установки часу , поки на дисплеї не почне блимати символ установки закінчення

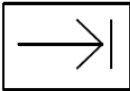
приготування .

3. Використовуючи кнопки вибору  або , задайте необхідний час закінчення приготування.

Загориться символ . Через кілька секунд робота духовки активується.

4. При натисканні кнопки установки часу , на дисплеї буде відображатися поточний час. Коли заданий час пройде, протягом 10 секунд буде звучати сигнал.

Робота духовки завершиться. На дисплеї загориться «0.00» і

символ  замигає.

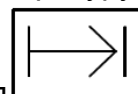
Для відключення звукового сигналу - натисніть будь-яку кнопку.

MODEL:
EOM 1470 P

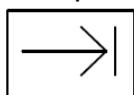
ПОЄДНАННЯ ФУНКЦІЙ ЧАСУ І ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕННОГО СТАРТУ)

Дані функції можуть поєднуватися при необхідності автоматичного включення приготування і автоматичного виключення в майбутньому заданому часі.

1. Виберіть необхідну функцію готування і температуру.

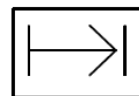
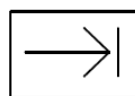


2. Використовуючи функцію часу приготування, встановіть час необхідний для приготування, наприклад 1 годину.
3. Використовуючи функцію установки закінчення приготування



, встановіть час до якого страва буде готово.

Наприклад: 14.00.



Загоряться символи та . Функція відкладеного старту активована.

Духовка запуститься автоматично в розрахований час (в даному випадку 13.00).

Коли заданий час приготування пройде , протягом 10 секунд буде звучати сигнал.

Робота духовки завершиться (у даному випадку 14.00).

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

MODEL:

EOM 1470 P


АКТИВАЦІЯ БЛОКУВАННЯ КНОПОК

1. При необхідності, включіть пристрій, використовуючи кнопку



вкл./викл.


. Не одна з функцій не повинна бути включена.


2. Натисніть і утримуйте кнопку блокування кнопок , поки



символ блокування кнопок не з'явиться на дисплеї.
Тепер блокування кнопок активоване.

ДЕАКТИВАЦІЯ БЛОКУВАННЯ КНОПОК

1. Для включення пристрою натисніть кнопку вкл./викл. .

2. Натисніть і утримуйте кнопку блокування кнопок , поки



символ блокування кнопок не зникне з дисплея.

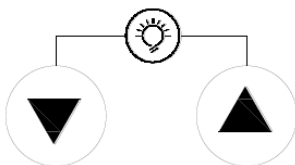
Блокування кнопок деактивоване і пристрій знову готовий до використання.

КОНТРОЛЬ ОСВІТЛЕННЯ

MODEL:

EOM 1470 P

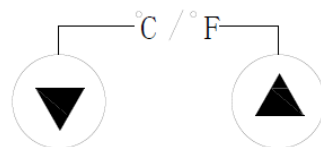
Під час функціонування духовки, натисніть кнопки



вибору

одночасно, і освітлення буде увімкнене.

ВИБІР ОДИНИЦІ ВИМІРЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (° C; ° F)



Натисніть кнопки перемикачання функцій духовки одночасно, і температура буде змінена зі шкали Цельсія на шкалу Фаренгейта або навпаки.

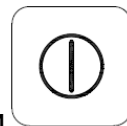
ФУНКЦІЯ «ТЕРМОЩУП»



1. Увімкніть пристрій натисканням кнопки вкл./викл.



2. Натисніть тричі кнопку вибору функції духовки



за допомогою перемикача функцій духовки



або



виберіть необхідну функцію.

3. Використовуючи кнопки вибору

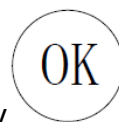


або



, задайте необхідну температуру.

4. Для підтвердження натисніть кнопку



, духовка почне роботу.

ФУНКЦІЇ (РЕЖИМИ) ДУХОВКИ

MODEL:

EOM 1470 P



ЗВИЧАЙНИЙ (ТРАДИЦІЙНИЙ) РЕЖИМ. ВКЛЮЧЕНІ ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ.

Тепло надходить як від верхнього, так і від нижнього нагрівальних елементів, забезпечуючи рівномірний нагрів внутрішнього простору духової шафи. Може використовуватися для приготування випічки (великих тортів) і м'яса, але тільки на одному рівні напрямних по центру духовки. Звичайний режим рекомендується для звичайного випікання і смаження майже всіх типів страв.



ВКЛЮЧЕНИЙ НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

При включенні цієї функції задіяний тільки нижній нагрівальний елемент. Це дозволяє отримати сконцентроване тепло на основу духовки. Для повільного приготування. Ідеально для тушкування, випічки, запіканок, а так само піци, там де необхідна «хрустка основа».



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ І ВЕНТИЛЯТОР

У цьому режимі одночасно працюють нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірний розподіл повітря по простору духовки. Цей режим підходить для приготування будь якої випічки, сушіння овочів і фруктів, смаження м'яса.



ФУНКЦІЯ ПІЦА

Ця функція рекомендується для приготування страв, що вимагають тих же умов, що створюються в традиційній глиняній печі. Ці умови досягаються за допомогою нижнього і кругового нагрівальних елементів. Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію тепла в духовці. Хороший помічник під час приготування - піца-камінь.



КОНВЕКЦІЙНИЙ НАГРІВ

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

ФУНКЦІЇ (РЕЖИМИ) ДУХОВКИ

MODEL:

EOM 1470 P



ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР

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



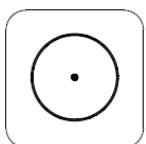
РОЗМОРОЖУВАННЯ

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



ГРИЛЬ

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



ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Для швидкого нагрівання духовки (до 200 ° C)



ВЕРХНІЙ НАГРІВ

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



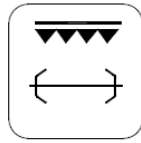
ВЕРХНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР

Поєднання верхнього нагрівального елемента з вентилятором дозволяє створити легку золотисту скоринку на стравах. Ця функція застосовується для запікання із збереженням соковитості страви, наприклад, стейків, гамбургерів, овочів і т.д.

ФУНКЦІЇ (РЕЖИМИ) ДУХОВКИ

MODEL:

EOM 1470 P



РОЖЕН

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



ГРИЛЬ + НИЖНІЙ НАГРІВ

Гриль і нижній нагрів забезпечують необхідну температуру у внутрішньому просторі духової шафи, що ідеально для випічки.



БАГАТОРІВНЕВИЙ НАГРІВ

Верхній, круговий і нижній нагрівальні елементи, а також вентилятор функціонують по черзі, в той час як нагрів працює безперервно. Ця функція дозволяє готувати одночасно кілька страв з однаковою необхідною температурою готування, на двох рівнях максимально. Цей режим рекомендується для готування гратену (риба або овочі, запечені в панірувальних сухарях і/або тертому сири), страв з тривалим часом готування, випічки. Відмінне розподіл жару робить можливим готування жаркого на низьких температурах. Також даний режим можна використовувати для швидкого розморожування, установивши температуру 60-80 ° C, або при температурі 0 ° C за рахунок циркуляції холодного повітря.

АВТОМАТИЧНЕ ПРОГРАМУВАННЯ

MODEL:

EOM 1470 P



ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТОВОЇ СТРАВИ

Розташуйте блюдо на середній полиці. Функцію не активується, якщо температура духовки вище 65 ° C.



ПІДЙОМ ТІСТА

Для оптимального підйому тіста при випічці. Функцію не активується, якщо температура духовки вище 40 ° C. Розташуйте тісто на другій полиці. Духовка не повинна бути попередньо нагрітою.



ТОСТЕР

Для приготування тостів розташуйте хліб на четвертій чи п'ятій полиці. Духовка не повинна бути попередньо нагрітою. Під час готування двері духовки повинні бути закриті.



ПІЦА

Для випікання піци різних типів і розмірів, розташуйте піцу на другій полиці після попереднього нагрівання духовки.



КУРЧА

Функція для автоматичного приготування курчати (курки) і картоплі. Використовуйте глибоке деко.



ХЛІБ

Для випікання хлібних виробів різних типів і розмірів. Розташуйте тісто на другій полиці після попереднього нагрівання духовки.

ВИПІЧКА

Автоматичне приготування випічки. Розташуйте деко на третій полиці.

М'ЯСО

Автоматичне програмування для смаження великих порцій м'яса.

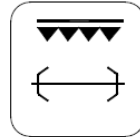
Розташуйте блюдо на середній полиці. Використовуйте глибоке деко.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

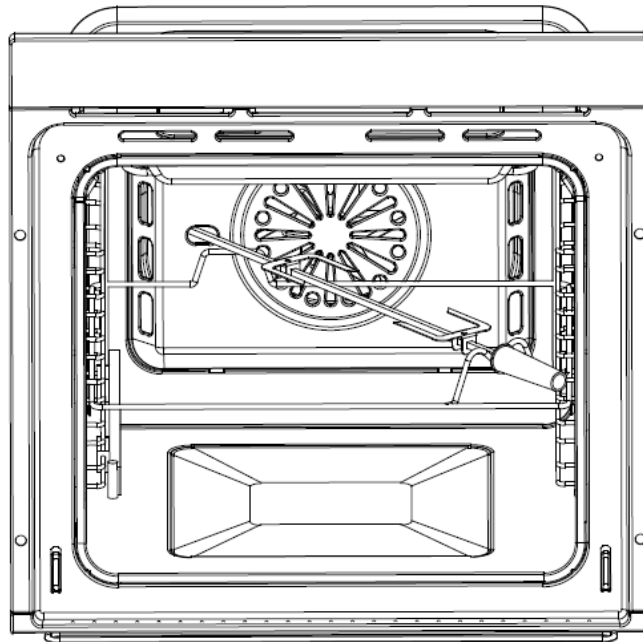
MODEL:

EOM 1470 P

1. Розташуйте деко на рівні першого кронштейна.
2. Розташуйте тримачі для рожня на рівні третього кронштейна, після чого вставте одну сторону рожня в поглиблення в тильній частині духовки, а другу - в вилку.



3. Виберіть функцію **РОЖЕН**.
4. По закінченню готування, Ви можете дістати блюдо і рожен, висунувши деко.

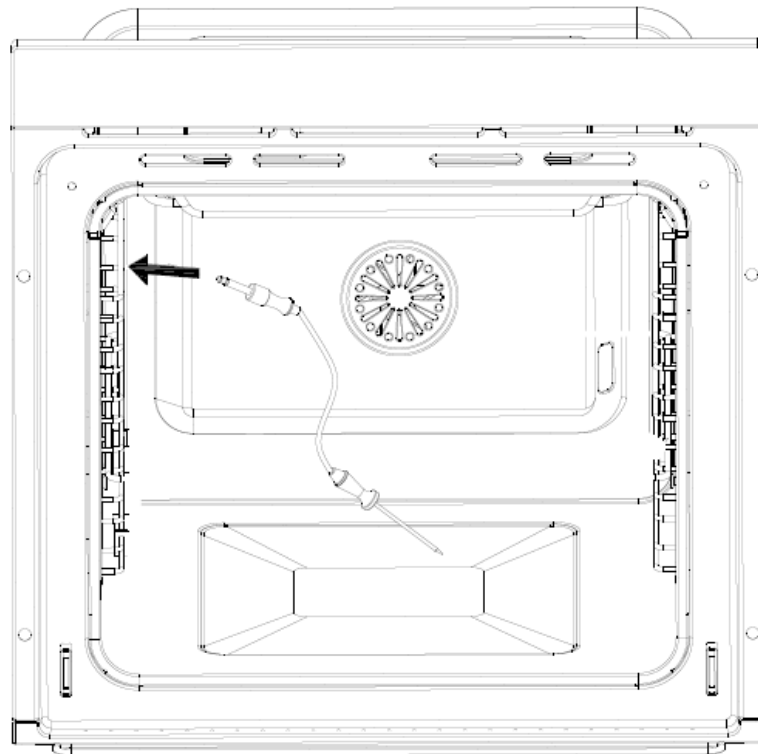


ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА ДЛЯ М'ЯСА (ТЕРМОЩУП)

MODEL:

EOM 1470 P

- Розмістіть м'ясо в духовці на необхідному рівні.
- Встановіть зонд перед початком смаження.
- Вставте зонд таким чином, щоб його кінець знаходився в середині шматка м'яса, бажано на всю довжину.
- Підключіть зонд за допомогою ручки, в отвір з лівого боку камери духовки як показано на рисунку.
- Запустіть функцію «термощуп» і необхідний режим готування як вказано раніше в інструкції.
- Після досягнення заданої температури в м'ясі духовка автоматично вимкнеться.



УВАГА!

- Зонд не повинен доторкатися до кісток або жиру, а також не повинен розташовуватися в порожнечах (у разі приготування птиці),
- Використовуйте тільки оригінальний зонд.
- Вимикайте зонд, якщо духовка не використовується.

Чистка

- Очищайте зонд тільки вологою тканиною і теплою водою,
- **Не мийте зонд в посудомийній машині!**

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

MODEL:
EOM 1470 P

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. Чистити можна 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 ПОВЕРХНІ 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'яке засіб для чищення або теплу мильну воду.
- Витирайте насухо кухонним папером або сухим рушником.
- Не використовуйте металеві мочалки, їдкі та абразивні чистячі засоби для очищення передніх поверхонь духової шафи з нержавіючої сталі та алюмінію.
- Скло акуратно протріть м'якою тканиною або серветкою з мікрОВОлокна, змоченою м'яким засобом для чищення скла.
- При проведенні чистки духовки її дверцята можна зняти. Ви зможете це зробити, керуючись інструкціями на наступній сторінці.

ПРИЛАДДЯ

Мийте весь посуд та приладдя після кожного використання і протирайте їх насухо кухонним рушником.

MODEL:

EOM 1470 P

ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ

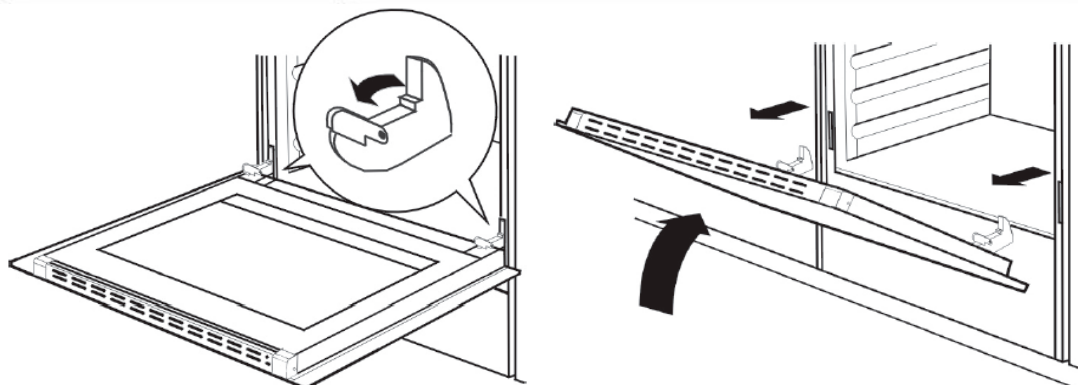
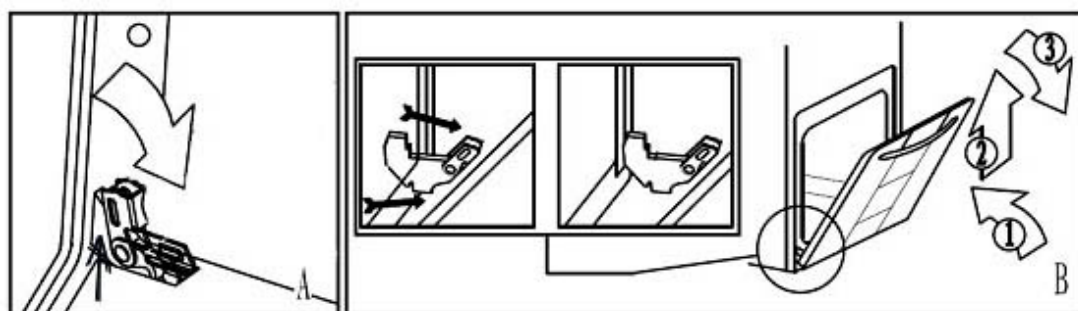
Для більш зручного доступу до камери духовки і її чищення можна зняти дверцята.

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

Для цього потрібно її повністю відкрити, підняти запобіжник, що знаходиться в петлі. Після цього дверцята злегка прикрити, підняти і висунути вперед.

Для установки дверцят повторити дії у зворотній послідовності. При установці слід звернути увагу на правильне поєднання частин петлі.

Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково опустити запобіжник. В іншому випадку, при спробі закриття дверцят можуть бути пошкоджені петлі.



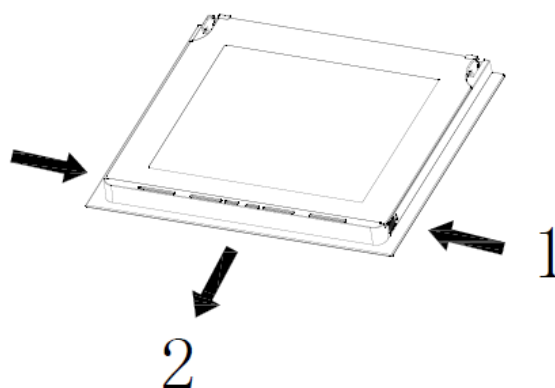
Відсуньте запобіжники петель і зніміть дверцята.

ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОЇ СКЛЯНОЇ ПАНЕЛІ

1. Натисніть на фіксатори з двох сторін зверху двері.

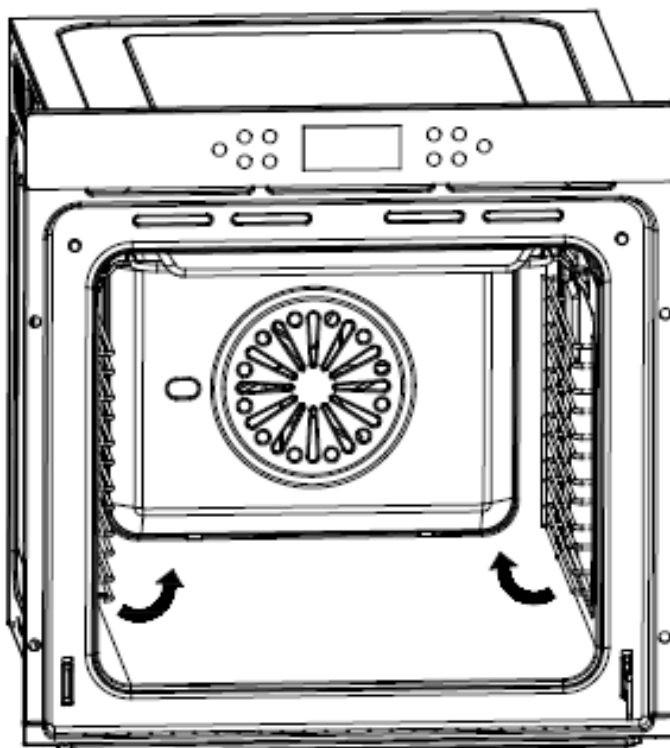
2. Далі витягніть скло з другого блокуючого механізму.

Після чищення, вставте і заблокуйте скляну панель, натисніть на блокуючий механізм.

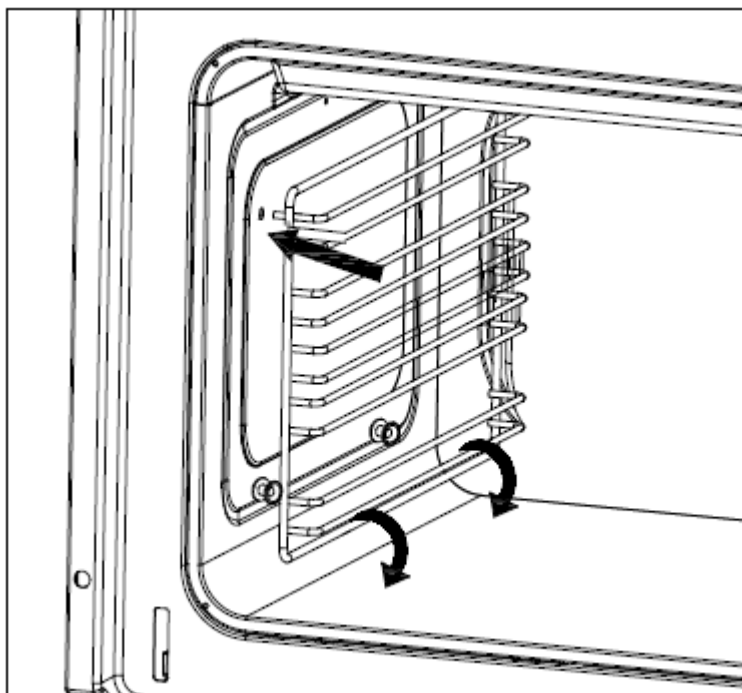


ЗНЯТТЯ НАПРЯМНИХ (З ДВОХ СТОРІН)**MODEL:****ЕОМ 1470 Р**

1. Підніміть дві оправи, прибравши їх з основи рухом вгору.



2. Для зняття напрямних з оправами, викрутити шурупи. Шурупи лівої оправи знаходяться зверху, правої - знизу.



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

MODEL:
EOM 1470 P

Якщо прилад не функціонує належним чином, то перед тим, як звертатися в сервісний центр, будь ласка, перевірте, чи не можна усунути несправність нижчеописаними способами:

Кнопки не реагують, інформація на дисплеї не змінюється.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духовку від електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі, включіть її і встановіть поточний час.
Запобіжник постійно вимикається.	<ul style="list-style-type: none"> Викличте фахівця сервісного центру!
Не працює освітлення духовки.	<ul style="list-style-type: none"> Заміна лампочки освітлення описана в розділі «Заміна лампи».
Духовка не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> Духовка включена? Ви правильно встановили температуру і режим нагріву? Дверцята духовки закриті?
Випічка погано пропеклася.	<ul style="list-style-type: none"> Ви слідували вказівкам і радам розділу «Випічка»? Ви точно слідували вказівкам таблиць приготування випічки? Можливо необхідно збільшити час приготування.
Дисплей духовки показує незвичайні значення або несподівано вмикається або вимикається.	<ul style="list-style-type: none"> У випадку неправильної роботи дисплея відключіть духовку від електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі, включіть її і встановіть поточний час.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

При зверненні в центр сервісного обслуговування повідомте: модель виробу, номер технічного 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 до сервісного центру 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.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ В ОСНОВНИХ РЕЖИМАХ ДУХОВКИ

MODEL:

EOM 1470 P

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 спробах 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.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ І ВЕНТИЛЯТОР

Продукт	Вага, кг	Попередній нагрів, хв	Позиція деко, рівень	Температура, °C	Час готування, хв
яловичина	1	15	2	200	40-50
свинина	1	15	2	200	70-80
курка	1.2	15	2	200	50-60
качка	1.5	15	2	200	50-60
стейк	0.8	10	2	180	20-30
хліб	0.5	10	2	200	35-45



ЗВИЧАЙНИЙ (ТРАДИЦІЙНИЙ) РЕЖИМ. ВКЛЮЧЕНІ ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ.

Продукт	Вага, кг	Попередній нагрів, хв	Позиція деко, рівень	Температура, °C	Час готування, хв
яловичина	1	15	2	220	40-50
свинина	1	15	2	220	70-80
курка	1.2	15	2	220	50-60
качка	1.5	15	2	220	50-60
стейк	0,8	10	2	220	20-30
хліб	0,5	10	2	220	35-45

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ В ОСНОВНИХ РЕЖИМАХ ДУХОВКИ

MODEL:

EOM 1470 P



ВЕРХНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР

Продукт	Вага, кг	Попередній нагрів, хв	Позиція деко, рівень	Температура, °С	Час готування хв
яловичина	0.8	10	3	200	20-25
свинина	0.8	10	3	200	25-30
курка	1.2	10	3	200	40-45
ковбаски	0.6	10	3	200	15-20
рубаний біфштекс	0.6	10	3	200	15-20
зернові хліба	1.2	10	3	200	20-25
овочі	0.5	10	4	200	15-20



ВЕРХНІЙ НАГРІВ

Продукт	Вага, кг	Попередній нагрів, хв	Позиція деко, рівень	Температура, °С	Час готування хв
яловичина	0.8	10	3	250	20-25
свинина	0.8	10	3	250	25-30
курка	1.2	10	3	250	40-45
ковбаски	0.6	10	4	250	15-20
рубаний біфштекс	0.6	10	4	250	15-20
зернові хліба	1.2	10	3	250	20-25
овочі	0.5	10	4	250	15-20



ФУНКЦІЯ ПІЦА

Продукт	Вага, кг	Попередній нагрів, хв	Позиція деко, рівень	Температура, °С	Час готування хв
хліб	0.5	10	1	200	10-15
піца	0.7	15	2	200	40-45
тістечко	1.5	15	1	180	35-40
бісквіт	0.7	15	2	180	20-25
фруктовий пиріг	1.2	10	3	250	20-25

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

MODEL:
EOM 1470 P

Номинальна напруга: 220 ~ 240V ~ 50/60Hz
 Номинальна потужність: макс. 3.7 KW
 Енергетична ефективність: A
 Параметри лампи освітлення:
 Лампа розжарювання. патрон E14, 230 В, 25 Вт, 300 ° С.

Розміри духовки (фронтальна частина і глибина)
 (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВИСОТА)
 595/575/595 мм

Корисний об'єм внутрішньої камери
 духовки: 70 літрів *
 Відповідає нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.
 * Згідно EN 50304 обсяг залежить від оснащення духовки.



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'ю людей, які можуть бути викликані неправильної переробкою по закінченні терміну використання. 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.

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



«Günter & Hauer»

www.gunter-hauer.de

Postfach 1268,
 53896 Bad Münstereifel,
 Deutschland