

Günter & Hauer

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА



EOM 970 BL / IX / WH / MR

www.gunter-hauer.ua

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

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

*Вона допоможе ознайомитись
із новою технікою якомога швидше.*

Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.

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

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:

www.gunter-hauer.ua

ЗМІСТ

1) Запобіжні заходи та безпека.....	4
2) Монтаж і підключення духовки.....	12
3) Панель управління.....	13
4) Використання духової шафи.....	16
а) установка часу.....	17
б) приготування.....	17
в) відкладений старт.....	19
5) Приготування страв. Практичні поради.....	20
6) Чищення і догляд.....	27
7) Технічна інформація.....	31

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ!

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

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

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

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

Користування даним виробом дозволено тільки дорослим.

Переконайтеся, що діти не чіпають елементи управління та не граються із приладом.

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

(!) УВАГА: Встановлення цієї духової шафи повинно виконуватись тільки кваліфікованим фахівцем. Спеціаліст з установки несе відповідальність за підключення виробу до мережі змінного струму у відповідності з існуючими правилами техніки безпеки.

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

Цей прилад відповідає наступним директивам ЕСС:

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

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

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

- Будьте обережні при включенні електроприладів в розетку, які розташовані поруч із духовою шафою.
 - У разі проблем з енергопостачанням, вам потрібно буде знову встановити годинник. Інакше, духовка не буде працювати (Цифровий Таймер).
 - Деякі моделі поставляються без комплекту вилка-з'єднуючий провід. В даному випадку використовуйте гнучкий кабель для підключення до моно фази: H05 VV-F 3 G 4 мм² або для 3 фаз: H05 VV-F 5 G 1,5 мм².

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

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

- Відкриваючи дверцята духовки під час і після закінчення приготування їжі дотримуйтесь заходів безпеки, щоб не ошпаритись потоком гарячого повітря, що виходить із камери.
- Ця духовка шафа призначена тільки для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні стають гарячими і можуть викликати опіки. Не торкайтесь 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 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 відкритих дверцятах духової шафи.
- Батьки повинні стежити за тим, щоб діти не гралися з духовкою.
- Електричний кабель Вашої духовки має бути якомога далі від гарячих ділянок; не повинен торкатися приладу. Тримайте його подалі від гострих сторін і гарячих поверхонь.
- При використанні Вашого приладу у кімнаті створюється вологість і тепло; переконайтеся, що Ваша кухня добре провітрюється.
- Одягайте рукавичку, користуючись духовкою. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Не використовуйте духову шафу в потенційно вибухових середовищах.
- Не переносьте прилад, тримаючи його за ручку.
- Внесення будь-яких змін в конструкцію або технічні характеристики даного приладу небезпечно для життя.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ ДУХОВКИ

Для транспортування пристрій було захищено від пошкоджень упаковкою.

Після видалення упаковки просимо вас позбутися її частин способом, який не завдасть шкоди навколишньому середовищу.

Всі матеріали, використані для виготовлення упаковки, нешкідливі, та на 100% підлягають переробці.

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

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

Не використовуйте абразивні чистячі засоби і губки.

ПІСЛЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Цей прилад відповідає Директиві ЄС 2012/19/EU. Спеціальний знак, який зображує перекреслений сміттєвий контейнер, означає, що цей прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до існуючих норм. Ви допоможете уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною переробкою по закінченні терміну служби.

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

ВИКОРИСТАННЯ КАМЕРИ ДУХОВКИ

- При першому використанні духовки буде виділятися запах від використання нагрівальних елементів. Для того, щоб позбавитися цього запаху, треба увімкнути духовку на 45 хвилин при 250 °C та залишити працювати, поки вона порожня. У цей час може з'явитися специфічний запах. Це абсолютно нормальне явище. Воно викликане згорянням залишків заводського виробництва. Необхідно добре провітрити приміщення.
- Пропозиції щодо часу приготування деяких страв і позиції термостата надані в кулінарній таблиці нижче – ці дані є тільки орієнтиром і можуть змінюватися в залежності від ваги та кількості страви, що буде готуватися.
- Ви можете експериментувати і знайти різні смакові властивості, відповідно для Вашого смаку, залежно від Ваших здібностей готувати та від кулінарних звичок.
- Коли духовка використовується, потрібно забезпечити ефективну вентиляцію повітря, інакше циркуляція тепла може бути порушена.

ЯКЩО ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮЄ

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

2. Перевірте чи є постачання електрики до помешкання.

3. Будь ласка, перевірте запобіжний прилад.

4. Перевірте, щоб автопрограма / годинник були встановлені у ручний режим.

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

МОНТАЖ І ПІДКЛЮЧЕННЯ

Всі електричні підключення повинні виконуватись кваліфікованим фахівцем.

- Переконайтеся, що навколо приладу є достатня вентиляція.

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

Приділіть особливу увагу забезпеченню належної вентиляції.

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

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

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

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

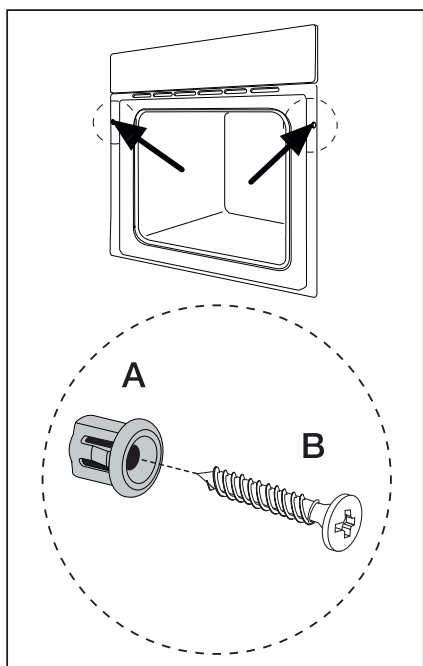
- Перед монтажем приладу в області духовки рекомендується усунути задню стінку кухонної шафи для забезпечення постійної вентиляції.

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

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

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

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



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

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перед підключенням виробу до електромережі, будь ласка, переконайтеся, що:

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

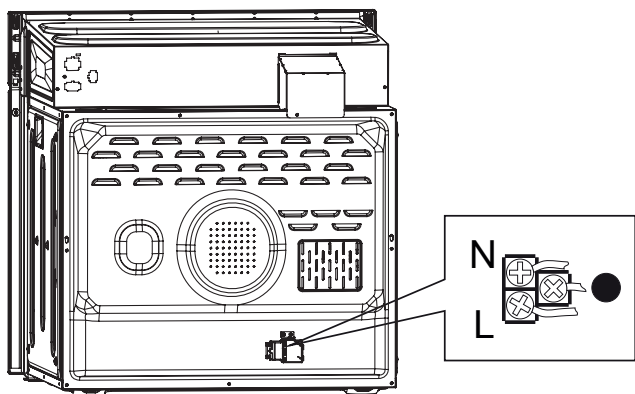
Ваша духовка працює при напрузі 230 Вольт (50 Гц) і потребує плавкого запобіжника на 16 А.

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

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

- Коричневий провід – до проводу під напругою.
- Блакитний провід – до нейтрального проводу.

- Жовтий та зелений – до проводу заземлення.



Ніколи не виконуйте ремонтні роботи, якщо духовка увімкнена.

Технічне та сервісне обслуговування повинні здійснюватися після того, як було відключене електроживлення.

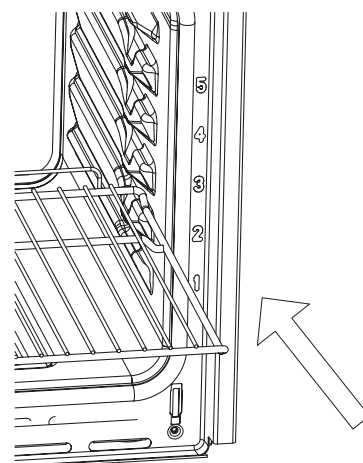
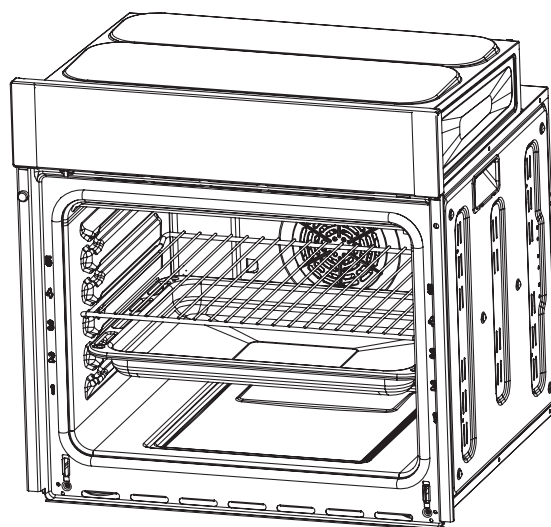
ВИГЛЯД ВИРОБУ

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

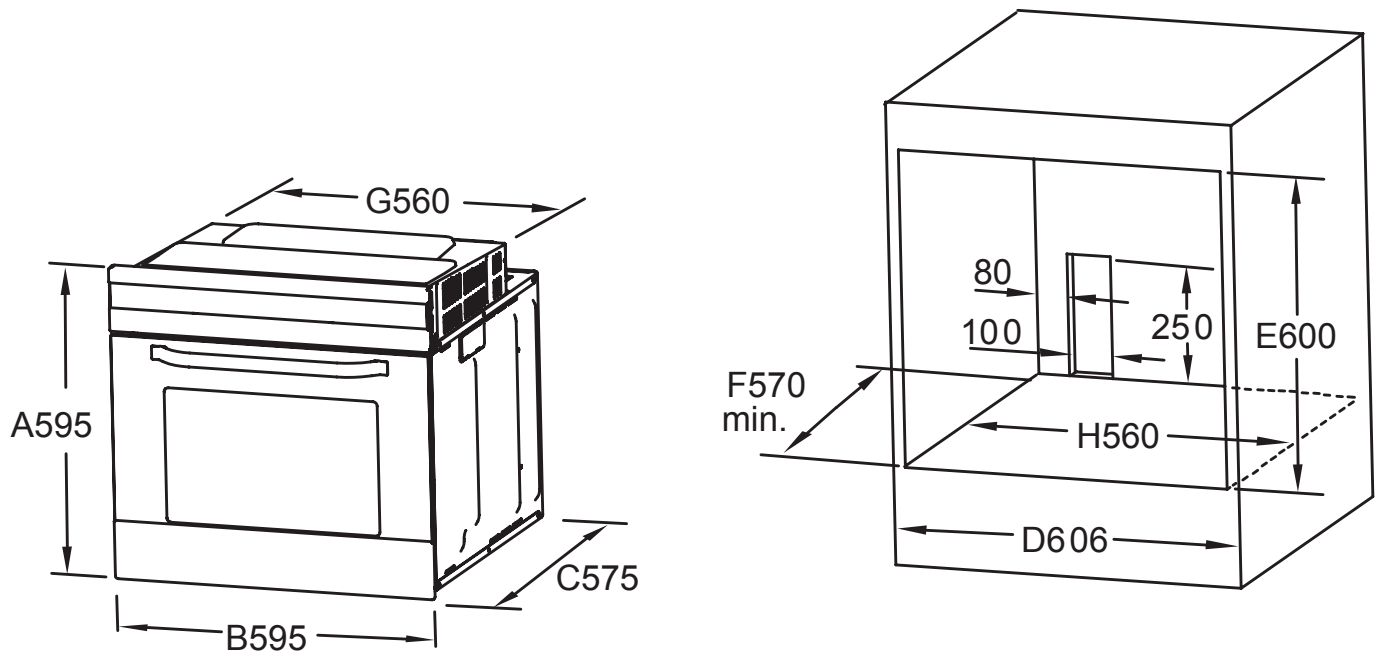
Якщо у Вас пошкоджений електричний кабель, його має замінити уповноважений сервісний інженер або компетентний електрик. Кабель електропостачання не повинен торкатися гарячих частин приладу.

Духовку потрібно встановити, забезпечивши добру вентиляцію.

Ця духовка повинна бути правильно встановлена і закріплена на місці кваліфікованим працівником, відповідно до інструкцій виробника.



РОЗМІРИ ДУХОВКИ І НІШІ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ



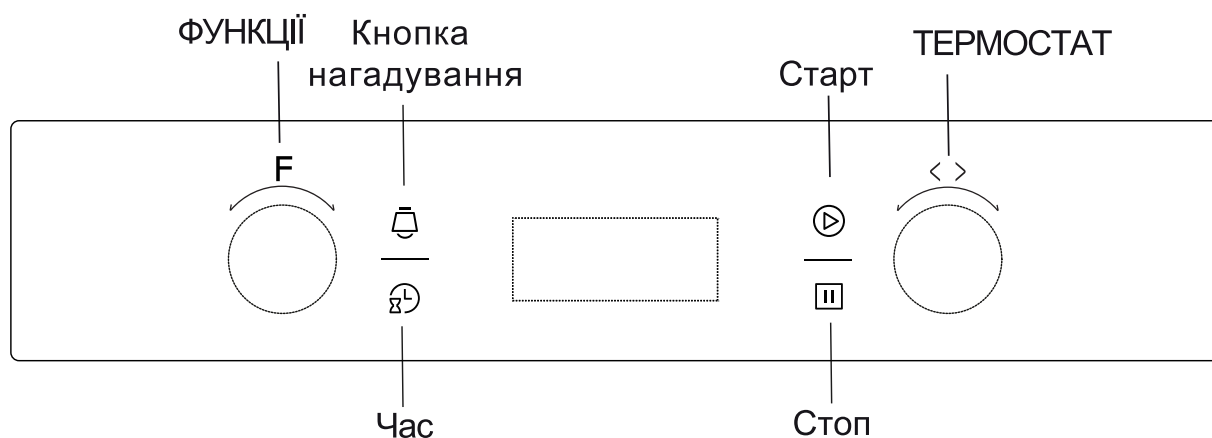
Духова шафа може бути встановлена в стандартний отвір: як під стільницею, так і в колоні.










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

Для забезпечення необхідної вентиляції духовки рекомендується зняти задню стінку кухонних меблів. За нормами корпус має бути термостійким (до температури 100 °C).

Перш ніж розпочинати монтаж переконайтеся, що ніша в кухонних меблях, призначена для установки Вашої духової шафи, відповідає розмірам, представленим на рисунках далі.

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



СИМВОЛ	ОПИС ФУНКЦІЇ
	Освітлення духовки
	Розморожування
	Нижній нагрів
	Класичний нагрів зверху та знизу
	Традиційний нагрів та вентилятор
	Гриль
	Подвійний гриль
	Подвійний гриль + вентилятор
	Конвекційний нагрів

ТИПИ ПРОГРАМ



ФУНКЦІЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ

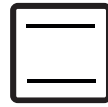
Використовується тільки вентилятор для циркуляції повітря в духовці при кімнатній температурі. Нагрівальні елементи не задіяні, тому духовка залишається холодною. По можливості перевертайте продукти, щоб вони рівномірно розморожувалися. Рекомендується класти продукти, що розморожуються, на середній рівень. Також рекомендується залишати продукти в упаковці, щоб запобігти їх зневоднення зовні.



НИЖНІЙ НАГРІВ

Нагрівальний елемент у нижній частині духовки, який забезпечує більш концентрований нагрів знизу страв без рум'янця.

Цей режим найкраще підходить для приготування запіканок, випічки, піци та інших страв із засмаженою основою.



КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ ЗНИЗУ + ЗВЕРХУ

За допомогою нагрівних елементів, які розміщені зверху та знизу, тепло рівномірно розподіляється по камері духовки. Ідеально підходить для випічки смачних пирогів із дріжджового тіста, піци, бісквітів та печива.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ І ВЕНТИЛЯТОР

У цьому режимі одночасно працюють нижній та 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. Найкращий результат забезпечений при приготуванні на одному рівні (на середньому), але можна і використовувати дворівневе приготування, наприклад на 2-му і 4-му рівнях. Попередньо встановлена температура – 220 °С.



Ідеальний варіант для приготування стейків, сосисок, шматочків риби або хлібу.

Цей режим також може використовуватися для підсмажування м'яса, овочів. Продукти не потрібно часто перевертати.

Температура грилю може бути встановлена у діапазоні від 180 до 240 °С.

Температура за замовчуванням складає 210 °С.



Цей режим дозволяє отримати підвищену температуру у верхній частині робочого простору духовки і підходить для підсмажування бутербродів, тостів, пивних ковбасок, а також підходить для біфштексів, курки та індички, риби. Продукти при цьому можна поміщати на верхні рівні.

Температура грилю може бути встановлена у діапазоні від 180 до 240 °С.

Температура за замовчуванням складає 210 °С.



При виборі цього режиму будуть задіяні гриль, верхній нагрівальний елемент і вентилятор для циркуляції повітря всередині духовки.

При смаженні м'яса цей режим збереже верхню частину страви свіжою, а циркулююче гаряче повітря приготує його всередині. Цей режим також може використовуватися для підсмажування м'яса, овочів, причому продукти не потрібно часто перевертати.



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.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ ДУХОВКИ

Для транспортування пристрій було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки просимо вас позбутися її частин способом, який не завдасть шкоди навколишньому середовищу.

Всі матеріали, використані для виготовлення упаковки, нешкідливі, та на 100% підлягають переробці.

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

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

Не використовуйте абразивні чистячі засоби і губки.

3. Встановіть термостат на максимальну температуру (Мах. 240 °C) та запустіть духову шафу на 30 хвилин. Протягом цього часу може з'явитися незначний дим і запах – це нормально.

По завершенню протріть всередині теплою водою з миючим засобом. Після того як шафа охолоне, протріть всередині сухою тканиною. Тепер Ви можете користуватися духовою шафою.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Для початку налаштуйте температуру, на якій Ви бажаєте готувати страву.

2. Ви можете встановити будь-який час приготування за допомогою таймера. По завершенню часу приготування усі нагрівальні елементи будуть вимкнені. Пролунає звуковий сигнал.




3. Система охолодження буде працювати ще деякий час після завершення приготування.

Не вимикайте живлення духовки, бо прилад повинен охолонути. Система автоматично вимкне духову шафу по завершенню охолодження.

НАЛАШТУВАННЯ ДУХОВКИ





1. УСТАНОВКА ЧАСУ

Після першого включення на дисплеї з'явиться символ «0:00».



- 1) Натисніть , індикатор годин почне блимати.
- 2) Поверніть ручку термостату, щоб обрати необхідний час (0-23).
- 3) Натисніть , щоб перейти до налаштування хвилин.
- 4) Поверніть ручку термостату для встановлення хвилин (0-59).
- 5) Натисніть , щоб завершити налаштування часу. На дисплеї буде блимати символ «:» та відобразатися обраний час.


Примітка: У випадку, якщо Ви не встановите поточний час, а відразу перейдете до вибору функцій і температури, дисплей буде показувати час, який задано за замовчуванням: «0:00».


2. ПРИГОТУВАННЯ

- 1) Оберіть режим приготування за допомогою перемикача функцій . Відповідний символ з'явиться на дисплеї.
- 2) Встановіть температуру приготування за допомогою термостату .
- 3) Натисніть , щоб почати приготування.
- 4) У разі ігнорування кроку 2 натисніть , щоб підтвердити початок приготування. У цьому разі час приготування буде встановлено за замовчуванням (9 годин). Поточна температура приготування буде відобразатися на дисплеї.

ПРИМІТКИ:



- 1) Крок налаштування часу:
0-30 хв: крок дорівнює 1 хв.
30 хв – 9 годин: крок дорівнює 5 хв.
- 2) Крок налаштування температури дорівнює 5 С°, грилю – 30 С°.
- 3) Щоб скоригувати час роботи духовки під час приготування, поверніть перемикач функцій.
Потім натисніть  для підтвердження.
Якщо не натиснути  протягом 3 секунд, духовка автоматично повернеться до попереднього часу приготування.


4) Щоб скорегувати температуру під час приготування поверніть термостат. Потім натисніть  для підтвердження.


Якщо не натиснути  протягом 3 секунд, духовка автоматично повернеться до попередньої температури приготування.

3. ФУНКЦІЯ ЗАПИТУ ІНФОРМАЦІЇ

Дана духовка шафа має функцію запиту інформації. Після 3 секунд духовка повернеться у попередній стан.

1) Під час роботи, якщо час було налаштовано, натисніть , щоб побачити поточний час; якщо було увімкнено нагадування, натисніть на символ , щоб побачити час нагадування.

2) У режимі нагадування, якщо час було налаштовано, натисніть , щоб побачити поточний час.


3) У режимі очікування, якщо був налаштований відкладений старт натисніть , щоб побачити час початку приготування.

4. ФУНКЦІЯ НАГАДУВАННЯ (БУДИЛЬНИК)


Дана функція допоможе не забути розпочати приготування у зазначений час у діапазоні 0:01 – 9:59.


Будильник можна налаштувати тільки у режимі очікування. Щоб встановити час нагадування, виконайте наступні кроки:

1) Натисніть .


2) За допомогою перемикача температури () встановіть годину нагадування (у діапазоні 0-9).

3) Натисніть кнопку ще раз ()


4) Тепер встановіть перемикачем температури () хвилини (у діапазоні 0-59).


5) Натисніть , щоб підтвердити налаштування. Почнеться зворотній відлік часу.



ПРИМІТКА: По завершенні відліку пролунає звуковий сигнал 10 разів.

Для відміни нагадування, під час налаштування, натисніть  один раз або двічі, якщо час нагадування був вже встановлений.

5. ВІДМІНА НАЛАШТУВАНЬ ПРИГОТУВАННЯ

1) Якщо час приготування було встановлено, натисніть , щоб розпочати приготування.


Якщо програма приготування призупинена, натисніть , щоб відновити процес приготування.

2) Під час приготування натисніть  один раз, щоб призупинити приготування. Якщо Ви бажаєте повністю скасувати програму, натисніть  двічі.



6. ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ


1) Щоб скористатися функцією відкладеного старту, час повинен бути налаштований. Для активації відкладеного старту виконайте наступні дії:

а) Натисніть .


б) Встановіть годину старту за допомогою перемикача температури (). Діапазон 0-23.



с) Натисніть  ще раз;


д) Встановіть хвилини за допомогою перемикача температури. Діапазон (0-59). Після цього не натискайте кнопку . Замість цього оберіть бажаний режим приготування за допомогою перемикача функцій .

2) Натисніть  для вибору тривалості та температури приготування та встановіть бажані параметри за допомогою поворотних перемикачів:

 - тривалість приготування.


 - температура приготування.

3) Натисніть  для завершення налаштування. На дисплеї разом із поточним часом буде світитись символ відкладеного старту .

Будь-які інші символи не будуть відображатися на дисплеї. Щоб перевірити час відкладеного старту, натисніть .





Через 3 секунди дисплей повернеться до попереднього стану з поточним часом.

4) По досягненню заданого часу духовка автоматично почне приготування після звукового сигналу.

Символ відкладеного старту () зникне та усі інші індикатори будуть відображатися на дисплеї у штатному режимі.




Примітки:



1. Освітлення та розморожування недоступні для налаштування у режимі відкладеного старту.

2. У режимі відкладеного старту натисніть  один раз, щоб відобразити на дисплеї встановлені час та температуру. Символ режиму  буде також світитись. Натисніть  ще раз, щоб скасувати налаштування або , щоб повернутися до режиму відкладеного старту.


3. Функція нагадування недоступна, якщо активована функція відкладеного старту.

7. БЛОКУВАННЯ (ЗАХИСТ ВІД ДІТЕЙ)


Щоб увімкнути блокування, затисніть  та  одночасно на 3 секунди. Пролунає тривалий звуковий сигнал та на дисплеї з'явиться символ .

Для зняття блокування затисніть  та  одночасно на 3 секунди.

Пролунає звуковий сигнал та блокування буде відключене.

ПРИМІТКА: Якщо Ви бажаєте припинити приготування, натисніть  швидко один раз. Не затискайте кнопку.

8. ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

1) У режимі очікування або режимі нагадування затисніть  на 3 секунди. Дисплей вимкнеться та духовка увійде у режим енергозбереження.

2) Якщо протягом 10 хвилин не було здійснено будь-яких дій, дисплей вимкнеться та духовка увійде у режим енергозбереження.

3) У режимі енергозбереження натисніть будь-яку кнопку або поверніть поворотний перемикач, щоб вийти з режиму енергозбереження.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ДУХОВЦІ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Увага! Каструлі, жароміцні сковороди і алюмінієві лотки завжди встановлюйте на листи та решітки, вставлені у спрямовувачі. При нагріванні харчових продуктів у камері духової шафи утворюється пара, як у чайнику. Потрапляючи на скло дверцят, пара конденсується з утворенням крапель води.

Щоб зменшити конденсацію пари, завжди протягом 10 хвилин виконуйте попереднє нагрівання порожньої духової шафи. Після кожного приготування страви рекомендується витерти краплі води на поверхні духової шафи.

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

- Середній рівень духової шафи забезпечує найкращий розподіл тепла. Для збільшення пропікання низу встановіть решітку на нижчий рівень. Для збільшення пропікання верху встановіть решітку на більш високий рівень.
- Ступінь рум'янцю низу продукту залежить від матеріалу і якості покриття деко чи страви, в яких випікається продукт. Емальований, темний і такий, що має антипригарне покриття, посуд збільшує ступінь пропікання низу продуктів, в той час як скляний, блискучий алюмінієвий або полірований сталевий посуд зменшує її, оскільки відбиває тепло.
- Завжди встановлюйте посуд по центру решіток для забезпечення рівномірного рум'янцю продуктів.

- Не розміщуйте форми та деко безпосередньо на дно духовки, тому що воно сильно нагрівається, і це може пошкодити посуд. У цьому режимі приготування тепло надходить до продуктів від верхнього і нижнього нагрівальних елементів.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

- Велику частину продуктів слід поміщати на решітку, встановлену на деко гриля, щоб створити максимальну циркуляцію повітря і забезпечити стікання жиру та соків. Такі продукти, як рибу, печінку і нирки можна класти безпосередньо на деко для гриля.
- Перед приготуванням на грилі продукти слід ретельно висушити для зменшення бризок. Пісне м'ясо і рибу слід полити невеликою кількістю рослинного або розтопленого вершкового масла, щоб забезпечити наявність у них вологи під час приготування.
- При приготуванні тостів рекомендується використовувати верхній рівень духової шафи.
- Під час приготування страву слід перевертати відповідно до рецепту.

- При приготуванні їжі на решітці на найнижчому рівні бажано розмістити піддон з невеликою кількістю води.

ВИПІКАННЯ

- Для випікання пиріжків і борошняних кондитерських виробів зазвичай потрібна середня температура (150-200 °С), тому перед початком їх приготування необхідно прогрівати духову шафу приблизно 10 хвилин.

- Випічку можна готувати у формах і на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бічні напрямні. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло і скорочують час приготування.

- Не рекомендується застосовувати форми й піддони зі світлою і блискучою поверхнею, застосування такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу.

- Не відкривайте дверцята духовки, поки не пройде 3/4 часу випікання. Вироби з пісочного тіста слід випікати в спеціальних формах або на деко протягом 2/3 усього часу приготування, а потім гарнірувати їх і допекати до повної готовності решту часу.

- Час випікання залежить від типу та кількості продуктів, що використовуються для верху або начинки. Кулінарні суміші для бісквітів повинні насилу відставати від ложки. Надлишок рідини в продуктах нераціонально збільшує час приготування.

- Якщо в духову шафу одночасно встановлено два деко з продуктами для приготування борошняних кондитерських виробів або печива, їх необхідно поміняти місцями і повернути, коли минуть 2/3 усього часу випікання.

- Рекомендується залишати випічку в духовці на 5 хвилин після її вимкнення.

СМАЖЕННЯ

- Не смажте частини м'яса вагою меншою 1 кг. Шматки меншого розміру стають при смаженні занадто сухими.

- Темне м'ясо, яке має бути добре просмаженим зовні, але середньо або слабо просмаженим всередині, слід смажити при більш високій температурі (200-250°C).

- Для смаження білого м'яса, птиці та риби потрібна, навпаки, більш низька температура (150-180°C).

- Якщо час приготування невеликий, то інгредієнти для соусу або підливи повинні бути додані в посуд для смаження ще на початку. Їх також можна додати в останні півгодини.

- Ростбіф та філе, які повинні залишатися рожевими всередині, слід смажити при підвищеній температурі протягом більш короткого часу.

- Якщо Ви готуєте м'ясо прямо на решітці духовки, вставте на більш низький рівень духової шафи деко для збору стікаючого соку. Щоб з м'яса не витік сік, дайте йому постояти не менше 15 хвилин.

Для зменшення концентрації диму, в духовій шафі рекомендуємо підлити в посуд для смаження трохи води. Перед подачею на стіл страви її можна тримати в духовій шафі при мінімальній температурі.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

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

Рекомендуємо записувати налаштування, що використовуються Вами при перших експериментах по приготуванню тих чи інших продуктів, щоб набути необхідного досвіду для приготування таких самих страв у майбутньому. Тоді, опираючись на власний досвід, Ви зможете відредагувати значення, наведені в таблицях.

Попередження до таблиці приготування:

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

Приготування м'яса, птиці та риби економічне лише при вазі більше 1 кг.

При приготуванні великих шматків м'яса в духовці може утворитися велика кількість пари та конденсату на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу.

Після закінчення приготування насухо протріть дверцята та скло дверцят.

Приготування на «Подвійному Грилі»

Необхідно попередньо розігріти духовку протягом 5-10 хв.

ПРОДУКТ	Рівень знизу	Температура	Час (хв)	
			Сторона 1	Сторона 2
Свинячий бік	4	250	8-10	6-8
Свинячий шніцель	3		10-12	6-8
Шашлик	4		7-8	6-7
Ковбаски	4		8-10	8-10
Стейк	3		12-15	10-12
Телячий біфштекс	4		8-10	6-8
Телячий стейк	4		6-8	5-6
Баранячий бік	4		8-10	6-8
Ягнячий бік	4		10-12	8-10
Половина курча	3		25-30	20-25
Рибне філе	4		6-7	5-6
Форель (на 200-250г)	3		5-6	5-7
Хліб (тости)	4	2-3	2-3	

ТАБЛИЦІ ДЛЯ ВИПІКАННЯ І СМАЖЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Час приготування не включає час попереднього прогрівання духової шафи. Порожню духову шафу слід завжди попередньо розігрівати протягом 10-15 хвилин.

При використанні паперу для випічки переконайтеся, що він стійкий до високої температури.

Програми	Продукти	Вага (кг)	Рівень	Час нагрівання (хв.)	Рекомендована температура	Тривалість приготування
Розстойка	розстойка дріжджового тіста (булочки, хліб, торти, круасани)					
Традиційна духовка	качка	1	2	15	200	65-75
	печеня з телятини або яловичини	1	2	15	200	70-75
	печеня зі свинини	1	2	15	200	70-80
	печиво (пісочне)	-	2	15	180	15-20
	пісочний торт з начинкою	1	2	15	180	30-35
Кондитерська випічка	пісочний торт з начинкою	0,5	2	15	180	20-30
	фруктовий торт	1	2 чи 3	15	180	40-45
	кекс	0,7	2	15	180	40-50
	бісквіт	0,5	2	15	160	25-30
	млинці з начинкою (на двох рівнях)	1,2	1 чи 3	15	200	30-35
	невеликі кекси (на двох рівнях)	0,6	1 чи 3	15	190	20-25
	печиво з багатшарового тіста з сиром (на двох рівнях)	0,4	1 чи 3	15	210	15-20
	еклери (на трьох рівнях)	0,7	1 чи 2 чи 4	15	180	20-25
	печиво (на трьох рівнях)	0,7	1 чи 2 чи 4	15	180	20-25
	бізе (на трьох рівнях)	0,5	1 чи 2 чи 4	15	90	180
Швидке приготування	Морожені продукти					
	піца	0,3	1	-	250	12
	суміш цукіні з креветками в клярі	0,4	1	-	200	20
	несолодкий торт зі шпинатом	0,5	1	-	220	30-35
	пиріжки	0,3	1	-	200	25
	лазанья	0,5	1	-	200	35
	рибні котлети в паніровці	0,4	1	-	180	25-30
	кусочки куриці	0,4	1	-	220	15-20
	Напівфабрикати					
	смажені курині крильця	0,4	1	-	200	20-25
	Сирі продукти					
	печиво (пісочне)	0,3	1	-	200	15-18
	кекс	0,6	1	-	180	45
печиво з багатшарового тіста з сиром	0,2	1	-	210	10-12	
Однчасне приготування	піца (на двох рівнях)	1	1 та 3	15	230	15-20
	лазанья	1	2	10	180	30-35
	баранина	1	2	10	180	40-45
	куриця з картоплею	1+1	1 та 3	15	200	60-70
	скупбрія	1	1 та 2	10	180	30-35
	кекс	1	1 та 2	10	170	40-50
	еклери (на двох рівнях)	0,5	1 та 3	10	190	20-25
	печиво (на двох рівнях)	0,5	1 та 3	10	180	10-15
	бісквіт (на одному рівні)	0,5	1 та 2	10	170	15-20
	бісквіт (на двох рівнях)	1	1 та 3	10	170	20-25
	несолодкі торти	1,5	2	15	200	25-30
	Піца	піца	0,5	2	15	220
печеня з телятини або яловичини		1	1	10	220	25-30
куриця		1	1 чи 2	10	180	60-70

Гриль	камбала з каракатиці	0,7	3	-	Макс.	10-12
	кальмари та креветки на шампурах	0,6	3	-	Макс.	8-10
	каракатиці	0,6	3	-	Макс.	10-15
	філе тріски	0,8	3	-	Макс.	10-15
	овочі-гриль	0,4	1 чи 3	-	Макс.	15-20
	телячий біфштекс	0,8	3	-	Макс.	15-20
	ковбаски	0,6	3	-	Макс.	15-20
	гамбургер	0,6	3	-	Макс.	10-12
	скумбрія	1	3	-	Макс.	15-20
	фарширований гарячий бутерброд (чи обжарений хліб)	4 чи 6	3	-	Макс.	3-5
Gratin (підрум'янення)	курка гриль	1,5	2 та 3	10	200	55-60
	каракатиці	1,5	2 та 3	10	200	30-35

ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ "ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ І ВЕНТИЛЯТОР"



М'ясо	Вага (кг)	Рівень знизу	Температура (°C)	Час (хв.)
Печеня зі свині	1,0	2	170-190	80-120
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Нога бараняча	2,0	2	170-190	90-110
Ростбіф	1,0	2	180-200	30-40
Курча	1,0		180-200	50-60
Качка	2,0		170-190	85-90
Гуска	3,0		140-160	110-130
Індичка	2,0		180-200	110-130
	3,0			150-180

Під час випікання слід по можливості перевертати м'ясо і поливати соусом або гарячою солоною водою.

Вид випічки	Температура (°C)	Час випічки (хв.)
Випічка в формах		
Бізе	80	60-70
Бабка пісочна	150	65-70
Бабка дріжджова	150	60-70
Торт	150	25-35
Випічка на підносах		
Пиріг дріжджовий	150	40-45
Пиріг з крихітками	150	30-45
Коржик з фруктами	150	40-55
Бісквіт	150	30-40

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

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

Чищення можна виконувати 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 призвести до ураження електричним струмом.

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

Не мийте частини духовки в посудомийній машині.

ВНУТРІШНЯ ПОВЕРХНЯ ДУХОВКИ

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

- Не використовуйте грубі шліфувальні подушечки або чистячі губки.

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

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ ДУХОВКИ

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

- Витирайте насухо кухонним папером або сухим рушником.

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

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

- При виконанні чищення духовки її дверцята можна зняти. Ви зможете це зробити, скориставшись інструкціями на наступній сторінці.

ПРИЛАДДЯ

Мийте весь посуд та приладдя після **КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ**.

Протирайте їх насухо кухонним рушником.

ДЛЯ ПОЛЕГШЕННЯ ЧИЩЕННЯ МОЖНА замочити їх у теплій мильній воді на 30 хвилин. Інформацію про зняття спрямовувачів і дверцят Ви зможете знайти в інших розділах даного керівництва.

ОЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ТА СКЛА ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА! Не починайте чищення дверцят доти, доки скляні панелі не охолонуть. При недотриманні цієї вимоги скляна панель може лопнути.

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

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

Для того, щоб почистити скляні дверцята духовки:

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

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

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

ПЕРЕВІРКА УЩІЛЬНЕННЯ

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки.

У разі пошкодження ущільнення звертайтеся до найближчого центру технічного обслуговування.

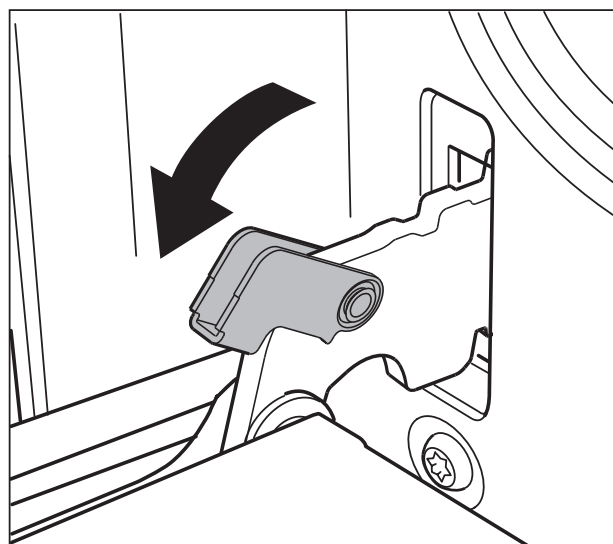
Не рекомендується користуватися духовкою з пошкодженням ущільненням.

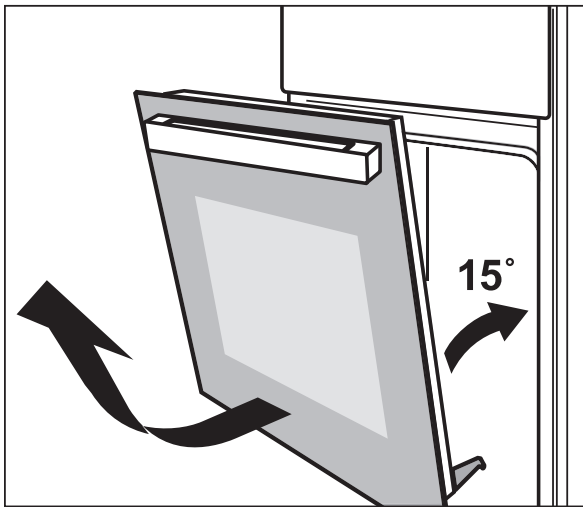
ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ

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

УВАГА! Не починайте чищення дверцят доти, доки скляні панелі не охолонуть. При недотриманні цієї вимоги скляна панель може тріснути.

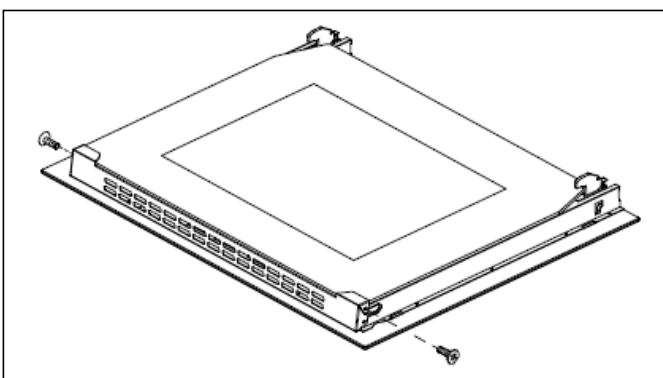
Для цього необхідно дверцята повністю відчинити, підняти запобіжник, що знаходиться в петлі. Після цього дверцята злегка прикрити, підняти і висунути вперед.





ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

- o Відкрутіть 2 гвинти кронштейну (тримач) скла дверцят. Зніміть скло.
- o Після чищення встановіть скло назад та закріпіть кронштейн двома гвинтами.



УВАГА: Запам'ятайте порядок зняття скла, щоб при зворотньому встановленні не порушити порядок розміщення кожного скла.

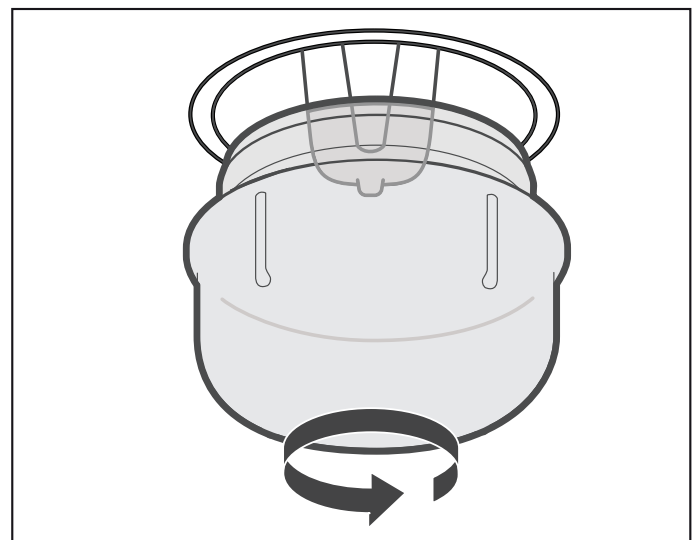
ЗАМІНА ЛАМПИ

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 буде потрібна лампочка розжарювання з наступними параметрами: 230 В, 25 Вт, 300 °С.

Відкрутіть скляну кришку, замініть лампочку новою з аналогічними характеристиками. Потім встановіть скляну кришку на місце і затягніть.

Розташування лампи у Вашій духовці і на рисунку може відрізнятись.



ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Об'єм духовки	70 л
Потужність	3000 Вт
Зовнішня ширина	595 мм
Зовнішня глибина*	570 мм
Зовнішня висота	600 мм
Потужність лампи	25 Вт
Електрична напруга	220-240 V AC, 50-60 Hz

* глибина моделі EOM 970 MR: 590 мм

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

*Згідно EN 50304 обсяг залежить від
оснащення духовки.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

При зверненні в центр сервісного
обслуговування повідомте модель
виробу, номер техпаспорту
(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 призначені
для підтвердження факту і дати
покупки Вашого приладу, а також
заповнений гарантійний талон.

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

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

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

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



**Офіційний представник
компанії Günter & Hauer GmbH в Україні**

www.gunter-hauer.ua
info@gunter-hauer.ua

Служба інформаційної підтримки на території України

0 800 60 44 69