

UA

Günter & Hauer

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА



EOM 468 BL

www.gunter-hauer.ua

Дякуємо Вам за довіру та придбання продукції

GÜNTER & HAUER

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

*Вона допоможе ознайомитись
із новою технікою якомога швидше.*

Переконайтеся, що Ви отримали пристрій 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

Важлива інформація з техніки безпеки

Цей посібник з експлуатації містить важливу інформацію, включно з вказівками з техніки безпеки та встановлення, що дозволить вам найбільш ефективно використовувати ваш прилад. Зберігайте його в надійному місці, щоб він був легкодоступним для довідки в майбутньому — для вас або будь-якої іншої особи, не ознайомленої з експлуатацією приладу.

Попередження

- Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання. Будьте обережні та не торкайтеся нагрівальних елементів.
- Не допускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.
- Дітям заборонено гратися з приладом.
- Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або з браком досвіду та знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання та усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Забороняється використовувати пароочисник.
- Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Тримайте маленьких дітей подалі від увімкненого приладу.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення та металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки це може подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення скляної панелі дверцят, щоб уникнути її подряпання. В іншому разі може статися серйозна несправність приладу.
- Прилад не можна встановлювати за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

- Повітря не можна відводити в димохід, який використовується для виведення продуктів згоряння від приладів, що працюють на газі або іншому паливі.

Експлуатація

⚠ Увага! Небезпека пожежі!

- Не допускайте контакту паперу або тканини з будь-яким нагрівальним елементом.
- Ніколи не зберігайте та не використовуйте корозійні хімікати, випари, легкозаймисті речовини або нехарчові продукти в духовці чи поблизу неї. Прилад призначений спеціально для використання під час розігрівання або приготування їжі. Використання корозійних хімікатів для нагрівання або чищення пошкодить прилад і може призвести до травмування.
- Якщо їжа всередині духовки зайнялася, тримайте дверцята зачиненими. Вимкніть духовку та від'єднайте її від електромережі.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята. Стоячи збоку, повільно й трохи відчиніть дверцята, щоб випустити гаряче повітря та/або пару. Тримайте обличчя подалі від отвору та переконайтеся, що поблизу духовки немає дітей або домашніх тварин. Коли гаряче повітря та/або пара вийдуть, продовжуйте готування. Завжди тримайте дверцята зачиненими, за винятком випадків, коли це необхідно для готування або чищення.
- Використовуйте лише посуд, придатний для використання в духовках.


Увага! Небезпека вибуху!

- Рідини та інші харчові продукти не можна нагрівати в герметичних ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- У разі появи диму вимкніть духовку та тримайте дверцята зачиненими, щоб придушити полум'я.
- Не допускайте контакту будь-яких аксесуарів або електричних кабелів із гарячими частинами приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! **Гарячі поверхні! Ризик опіків!**

- Під час роботи прилад нагрівається. Будьте обережні та не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духової шафи.
- Попередження! Доступні для дотику частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте маленьких дітей до приладу.
- Ніколи не пересувайте решітки чи дека, доки вони гарячі. Зачекайте, доки вони не охолонуть.

Вказівки з техніки безпеки

 **ВАЖЛИВО!** Завжди вимикайте електроживлення на головному щитку під час монтажу та технічного обслуговування.

Загальна інформація:

- Цей прилад призначений для побутового використання в домашніх умовах і може вбудовуватися в стандартну кухонну шафу або нішу.
- Поверхні приладу нагріваються під час використання та залишаються гарячими деякий час після вимкнення.
- Відповідальність за будь-які пошкодження, спричинені встановленням приладу без

дотримання температурних допусків або на занадто близькій відстані до меблів, несе власник.

- Цей прилад не призначений для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або без належного досвіду та знань, окрім випадків, коли за ними наглядає або їх інструктує особа, відповідальна за їхню безпеку.

Монтаж

- Встановлення духової шафи слід виконувати згідно з інструкціями з монтажу, дотримуючись усіх зазначених розмірів.
- Усі монтажні роботи повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем або сертифікованим електриком.

Діти

- Обережно утилізуйте пакувальний матеріал, який може становити небезпеку для дітей.
- Не допускайте дітей до приладу. За дітьми необхідно наглядати, щоб вони не гралися з приладом. Дозвіл дітям торкатися приладу може бути небезпечним.

Загальні правила безпеки

- Не ставте важкі предмети на відчинені дверцята духової шафи та не спирайтеся на них, оскільки це може пошкодити петлі дверцят.
- Не залишайте без нагляду розігріту олію чи жир, оскільки це може спричинити пожежу.
- Не ставте посуд чи дека безпосередньо на дно камери духової шафи, навіть за наявності алюмінієвої фольги під ними.
- Не допускайте контакту кабелю або штепсельної вилки з нагрівальними елементами приладу.

- Не встановлюйте прилад біля штор або предметів м'яких меблів.
- Не намагайтеся піднімати або переміщувати прилад, тримаючи його за дверцята або ручку духовки, оскільки це може пошкодити прилад або призвести до травмування.

Електробезпека

- У разі пошкодження шнура живлення його заміну повинен виконувати виробник, його сервісний представник або особа з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
- Прилад слід розміщувати так, щоб штепсельна розетка завжди була доступною.
- Перш ніж під'єднувати прилад до електромережі, перевірте, чи відповідають напруга та номінальний струм параметрам, зазначеним на заводській табличці приладу.
- Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом! Від'єднайте прилад від електромережі та зверніться до свого постачальника, якщо прилад пошкоджено.
- Небезпека ураження електричним струмом! Не намагайтеся ремонтувати прилад власноруч. У разі несправності ремонт має виконуватися виключно кваліфікованим персоналом.
- Щоб уникнути пошкодження шнура, не стискайте, не згинайте та не перетирайте його об гострі краї. Також тримайте його подалі від гарячих поверхонь і відкритого вогню.
- Прокладайте шнур таким чином, щоб унеможливити випадкове натягування чи спотикання через нього.
- Ніколи не відкривайте корпус приладу за жодних обставин. Не вставляйте жодних сторонніх предметів усередину корпусу.
- Ніколи не використовуйте приладдя, не рекомендоване виробником. Воно може становити загрозу для безпеки


користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.

- Тримайте прилад подалі від будь-яких гарячих поверхонь та відкритого вогню. Завжди експлуатуйте прилад на рівній, стійкій, чистій та сухій поверхні. Захищайте прилад від спеки, пилу, прямих сонячних променів, вологи, а також крапель і бризок води.
- Не ставте на прилад або біля нього предмети з відкритим полум'ям, наприклад свічки.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перш ніж замінювати лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Стационарна електропроводка приладу повинна мати пристрій для відключення всіх полюсів.

Безпека:

- Увага, скло надзвичайно крихке. Під час роботи з ним завжди надягайте рукавички.
- Для вашої безпеки цей виріб виготовлено із загартованого скла. Цей тип скла є високоміцним, але має властивість зберігати «пам'ять» про удари.
- Тому, щоб уникнути ударів і перекосів, поведіться з виробом вкрай обережно, особливо під час встановлення.
- Уникайте встановлення виробу такого типу в місцях, де він може зазнавати сильних ударів.
- Не дозволяйте дітям гратися з виробом.
- Не наклеюйте клейку плівку на скляну поверхню.
- У разі розбиття скла утворюються великі небезпечні уламки.

Підключення до електромережі

 **Небезпека ураження електричним струмом!**

- Будь-які електромонтажні роботи повинен виконувати уповноважений фахівець.
- Усі монтажні роботи повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем відповідно до місцевих норм і правил. У разі виникнення сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика.
- Важливо! Завжди вимикайте живлення в електромережі під час встановлення та технічного обслуговування. Рекомендуємо на час виконання робіт вийняти запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільному щиті.
- Цей виріб повинен бути заземлений. Якщо провід заземлення відсутній, зверніться до електрика.
- У стаціонарну електропроводку має бути вбудовано засіб для відключення живлення згідно з правилами монтажу: встановіть відповідний блок підключення з вимикачем і запобіжником.
- **Примітка!** До стаціонарної електропроводки слід підключати блок з вимикачем і запобіжником, що забезпечує відстань між контактами не менше 3 мм на всіх полюсах.
- Під'єднайте вхідні кабелі фази, нейтралі та заземлення до клем блоку підключення з вимикачем і запобіжником. Переконайтеся, що з'єднання щільні.
- Точка підключення до відгалуження електромережі повинна залишатися доступною навіть після встановлення духової шафи в корпус, щоб

забезпечити можливість від'єднання приладу від електропостачання.

Очищення

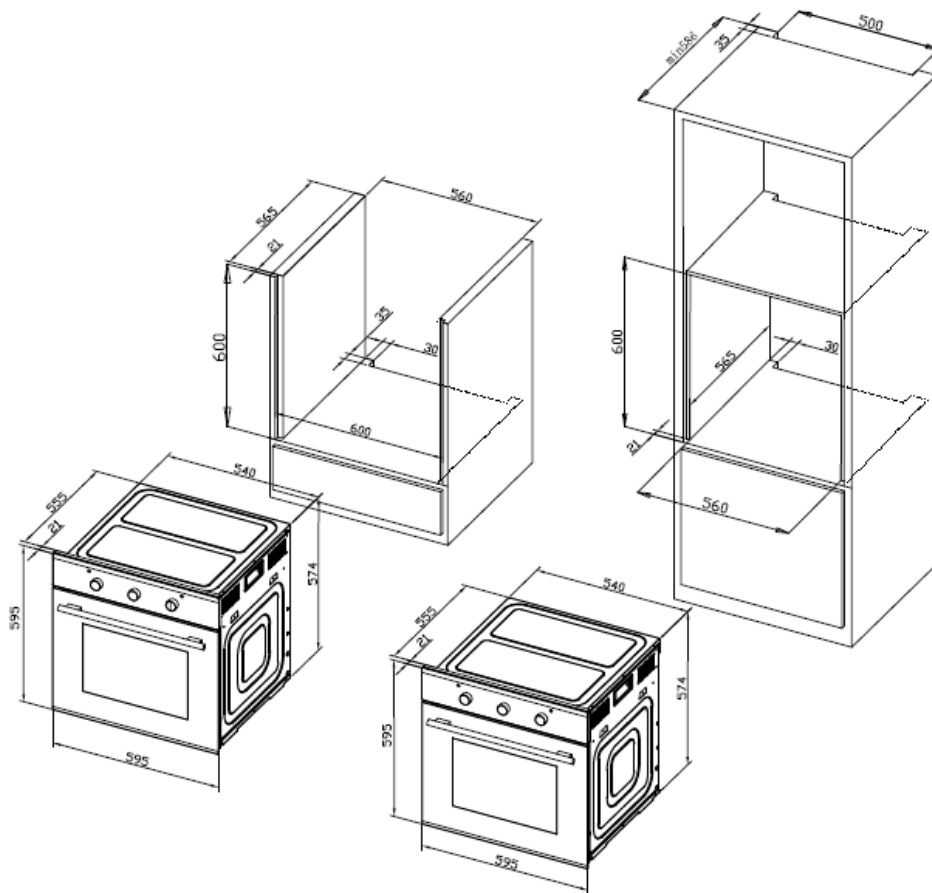
- Завжди від'єднуйте прилад від електромережі перед його очищенням. Якщо блок підключення з вимикачем і запобіжником розташований у важкодоступному місці, вимкніть живлення за допомогою відповідного автоматичного вимикача на розподільному щиті.
- Ретельно очистіть прилад перед першим використанням. Духовку необхідно регулярно чистити, видаляючи будь-які залишки їжі.
- Заборонено очищувати поверхні духовки парою.
- Камеру духовки слід чистити лише теплим мильним розчином, використовуючи губку або м'яку тканину. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.
- Будь-які плями, що з'являються на дні духовки, виникають через бризки або розлиття їжі під час приготування. Це може статися внаслідок приготування їжі за надто високої температури або використання замалого посуду.
- Обирайте температуру та функцію приготування відповідно до страви, яку ви готуєте. Також переконайтеся, що їжа розміщена в посуді належного розміру, і за потреби використовуйте піддон для збору рідини.

Монтаж

Перед монтажем

Прилад призначений для вбудовування в кухонну шафу. Необхідно дотримуватися безпечної відстані між приладом і стінами кухні (докладніше див. на зображенні нижче; значення в мм).

- ✧ Поверхні, синтетичний ламінат та клеї, що використовуються, повинні бути термостійкими (мінімум 100 °С), а фасади сусідніх меблів — витримувати нагрівання до 70 °С.
- ✧ Кухонні шафи повинні бути встановлені за рівнем і надійно закріплені. Між приладом та фасадами сусідніх меблів необхідно залишити зазор 5 мм.
- ✧ Якщо під духовкою розташована шухляда, між ними необхідно встановити полицю.



Спосіб монтажу 1

Спосіб монтажу 2

Розміри можуть змінюватись. Актуальну інформацію уточнюйте на офіційному сайті виробника.

Монтаж та підключення

▲ Ризик пошкодження майна!

Не використовуйте дверцята та/або ручку для підймання чи переміщення приладу.

- ✧ Під час монтажу прилад необхідно підключати відповідно до всіх місцевих правил газо- та/або електропостачання.

- ✧ Переносьте прилад щонайменше удвох.
- ✧ Для переміщення приладу використовуйте пази або дротяні ручки, розташовані з обох його боків.



Підключення до електромережі Цей прилад необхідно заземлити!

- ✧ Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням приладу без заземленої розетки. Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі внаслідок непрофесійного монтажу! Підключення приладу до електромережі повинно виконуватися лише авторизованим кваліфікованим фахівцем, а гарантія на прилад діє лише за умови правильного встановлення.
- ✧ Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі внаслідок пошкодження кабелю живлення! Забороняється затискати, згинати, перетискати кабель живлення або допускати його контакт з гарячими частинами приладу. У разі пошкодження кабелю живлення його заміну повинен виконати кваліфікований електрик.
- ✧ Параметри електромережі повинні відповідати даним, зазначеним на заводській таблиці приладу. Кабель живлення приладу повинен відповідати технічним характеристикам та споживаній потужності.

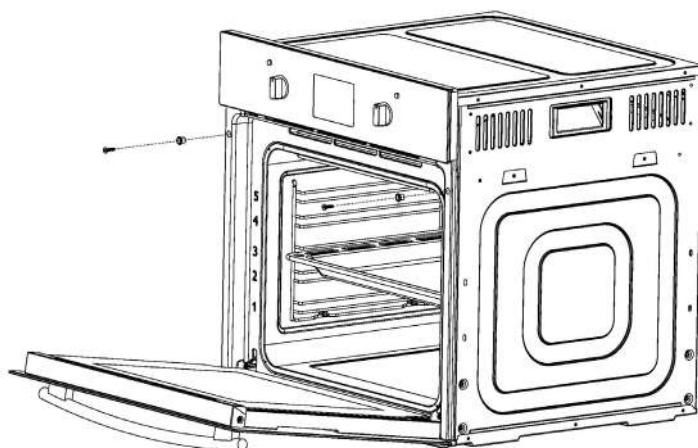


Ризик ураження електричним струмом!

Перед початком будь-яких робіт з електроустаткуванням від'єднайте прилад від електромережі.

Монтаж

1. Встановіть духову шафу в отвір меблевої ніші, вирівняйте та зафіксуйте її.
2. Закріпіть духову шафу за допомогою 2 гвинтів та шайб, як показано на рисунку.



Остаточна перевірка

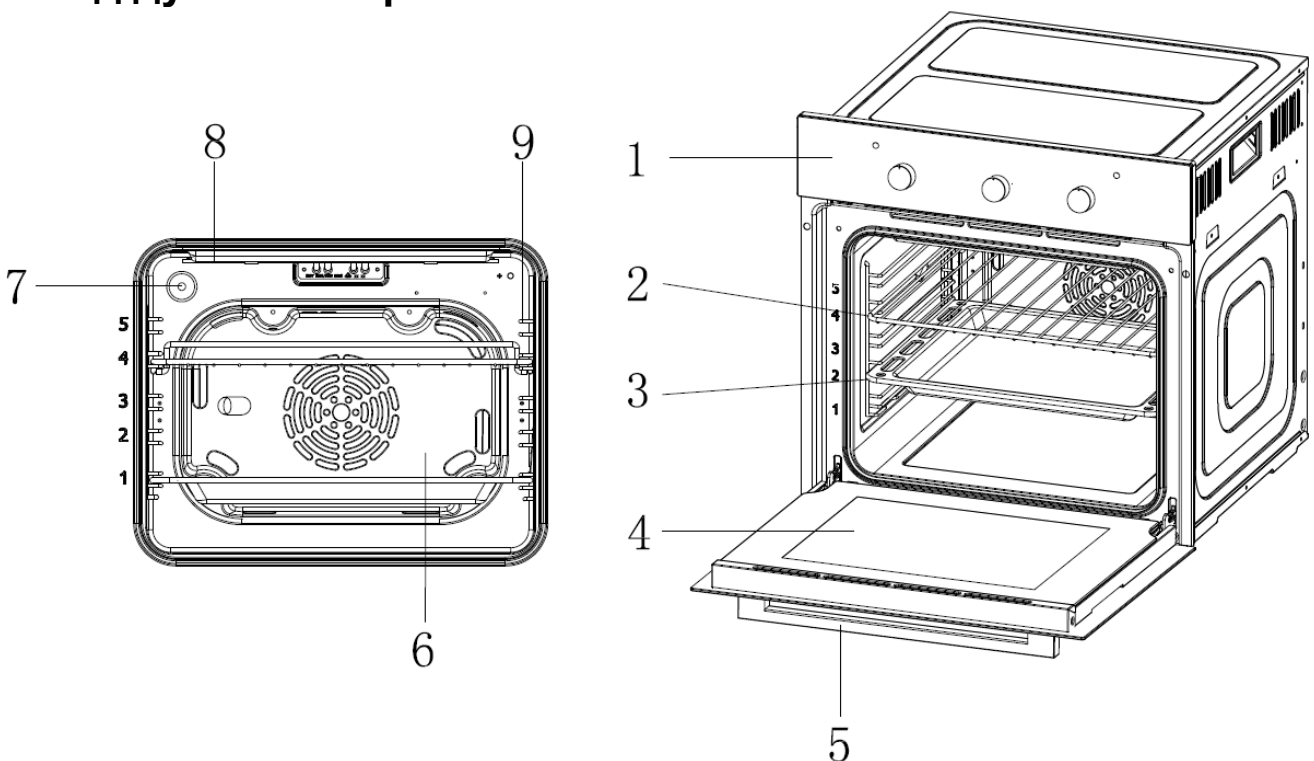
1. Підключіть прилад до електромережі та увімкніть живлення.
2. Перевірте роботу приладу.

Перед першим увімкненням приладу

- Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- Використовуйте духову шафу лише для приготування їжі.
- Перед приготуванням їжі переконайтеся, що всі непотрібні аксесуари вийнято з духової шафи.
- Перед використанням попередньо розігрійте духову шафу до потрібної температури.
- Розміщуйте дека в центрі духової шафи. Якщо використовуєте кілька дек, залишайте між ними вільний простір для циркуляції повітря.
- Не ставте дека на дно духової шафи та не застеляйте його алюмінієвою фольгою. Це спричинить накопичення тепла. Час приготування та запікання не відповідатиме рецепту, а емаль може пошкодитися.
- Намагайтеся якомога рідше відкривати дверцята, щоб перевірити готовність страви (підсвітка працює протягом усього процесу приготування).
- Відкриваючи дверцята, будьте обережні, щоб уникнути контакту з гарячими деталями та парю.

Ваша нова духову шафу

Огляд духової шафи



1. Панель керування
2. Решітка
3. Дека
4. Дверцята
5. Ручка дверцят

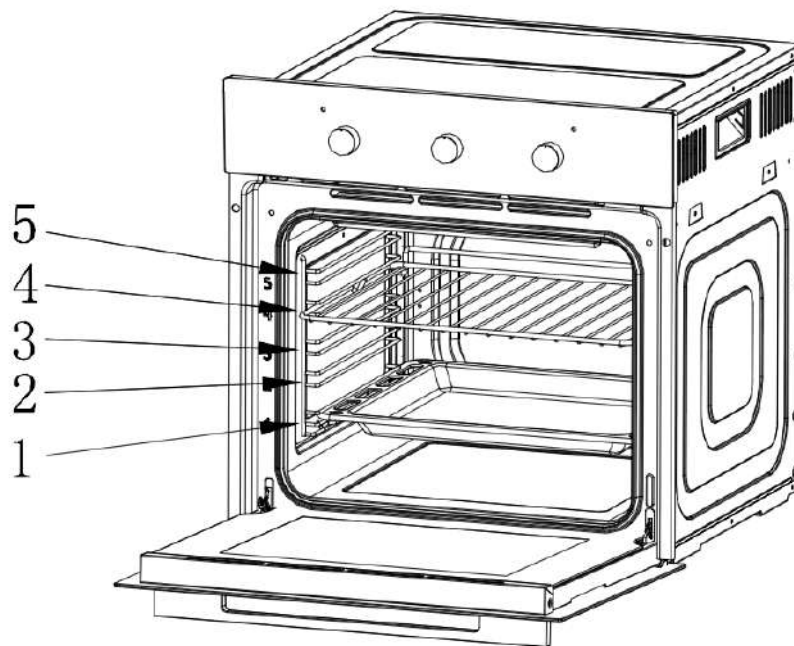
6. Двигун вентилятора (за сталеву пластину)
7. Лампа
8. Нагрівальний елемент гриля
9. Бічні напрямні (спрямовувачі)

Ваше приладдя

- Приладдя (аксесуари), що постачається в комплекті з вашим приладом, підходить для приготування різноманітних страв. Завжди встановлюйте їх в робочу камеру правильним чином.
- Також доступний вибір додаткового приладдя (опціонально), за допомогою якого ви можете вдосконалити приготування улюблених страв або просто зробити користування духовкою зручнішим.

Встановлення приладдя

Приладдя можна встановлювати в робочу камеру на 5 різних рівнях. Завжди вставляйте приладдя до упору, щоб воно не торкалося панелі дверцят.

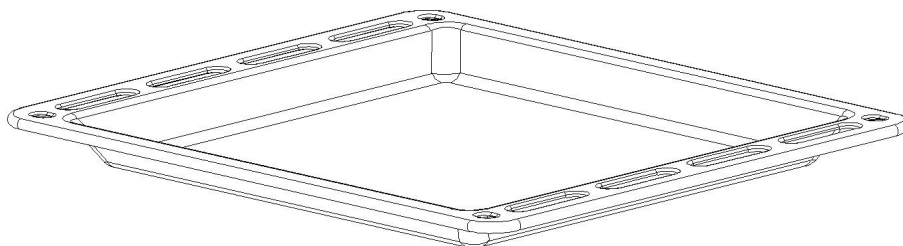


Приладдя можна висунути приблизно наполовину до фіксації. Це дозволяє легко виймати страви.

Примітка. Під час нагрівання приладдя може деформуватися. Після охолодження воно відновлює свою початкову форму. Це не впливає на їхню роботу.

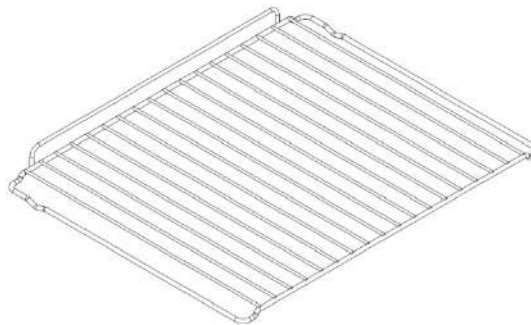
Деко

Для кексів, випічки, заморожених страв та великих шматків м'яса. Також може використовуватися для збирання жиру, що стікає під час приготування на грилі безпосередньо на решітці.



Решітка

Використовується для запікання та розміщення продуктів у посуді для випікання, смаження або тушкування на потрібному рівні.

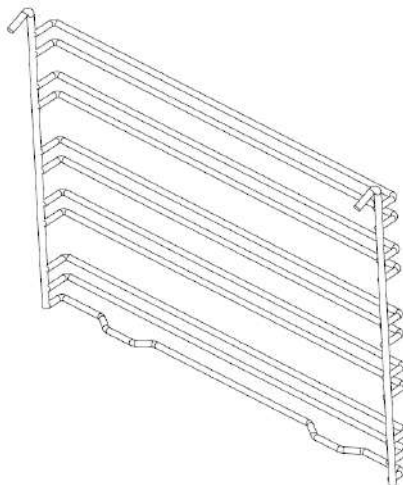


Бічні направляючі (спрямовувачі)

①②③④⑤ Надають п'ять різних рівнів висоти на вибір. У знімних бічних направляючих можна регулювати висоту на чотирьох різних рівнях для приготування страв. Використовуються для розміщення решіток та дека та фіксуються на бічних стінках камери духової шафи.

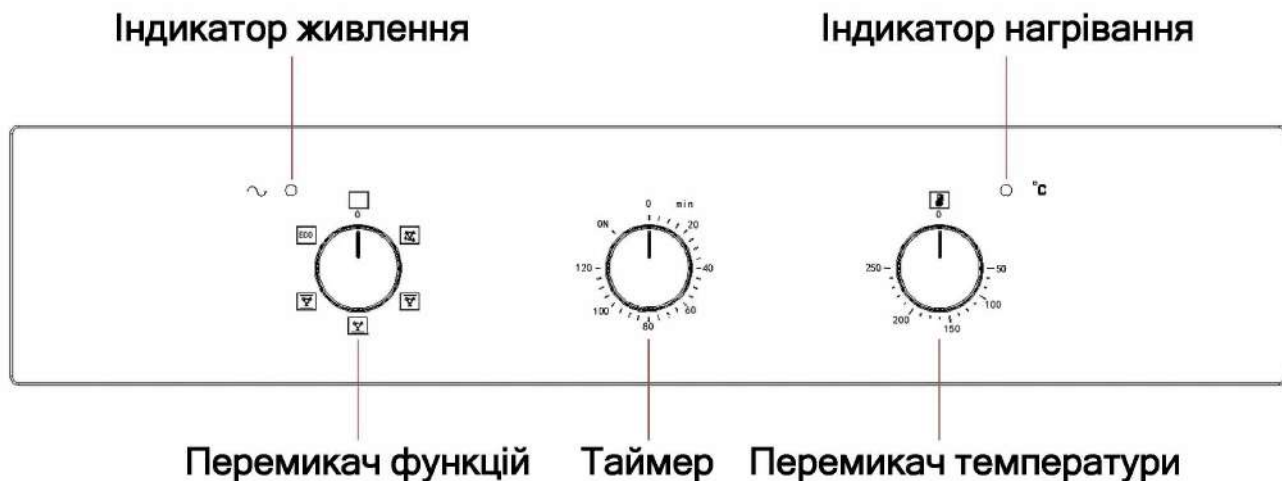
Для приготування страв великого розміру ці бічні направляючі можна зняти, а решітку покласти на дно духової шафи, використовуючи такі функції, як гриль, повний гриль, повний гриль із вентилятором.

УВАГА: Розміщуючи посуд на дні духової шафи, **НЕ** використовуйте функції з нижнім нагрівальним елементом, щоб запобігти надмірному накопиченню тепла знизу.

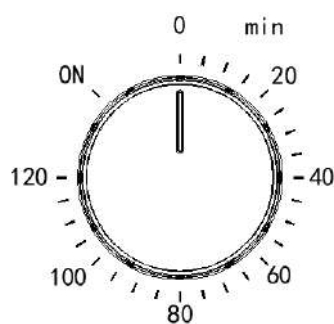


Панель керування

Тут наведено загальний огляд панелі керування. Залежно від моделі приладу, окремі деталі можуть відрізнятися.

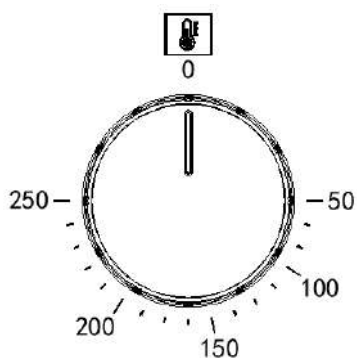


Таймер духовки



1. Якщо програматор духовки не використовується, встановіть таймер у положення «ON» і під'єднайте прилад до електромережі (див. малюнок).

2. Щоб встановити час приготування, поверніть ручку таймера на потрібне значення. Можна встановити час у діапазоні 0-120 хвилин. Після закінчення встановленого часу духовка вимкнеться.



Регулятор термостата

Регулятор термостата встановлює потрібну температуру в духовці. Температуру можна регулювати в діапазоні від 50 до 250 °С.

Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою.

Перемикач функцій

Використовуйте перемикач функцій для вибору режиму нагрівання.

➤ Цей прилад має 6 доступних функцій.



РОЗМОРОЖУВАННЯ: Вентилятор працює без нагрівання, щоб скоротити час розморожування заморожених продуктів. Час, необхідний для розморожування, залежить від кімнатної температури, а також від кількості й типу продуктів.

ВЕРХНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ: У цьому режимі приготування використовується



верхній нагрівальний елемент у поєднанні з вентилятором, що забезпечує циркуляцію тепла. Ця функція призначена для швидкого утворення скоринки, щоб зберегти соковитість продуктів, наприклад, біфштекса, гамбургера та овочів.



НИЖНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ: У цьому режимі приготування використовується нижній нагрівальний елемент у поєднанні з вентилятором, що забезпечує циркуляцію тепла. Ця функція призначена для стерилізації та консервування в банках.



ВЕРХНІЙ + НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ (КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ) ТА КОНВЕКЦІЯ — ІНТЕНСИВНЕ ВИПІКАННЯ: Це традиційний режим

приготування: тепло в духовці подається від верхнього нагрівального елемента до нижнього, а вентилятор забезпечує циркуляцію тепла для досягнення рівномірного результату випікання.



Енергоощадний режим «ЕСО»: У цьому режимі для контролю температури використовуються зовнішнє кільце верхнього та нижній нагрівальні елементи,

що робить приготування на грилі більш енергоощадним. Режим переважно підходить для великих порцій їжі: температура в духовці підвищується повільно, тепло проникає вглиб продукту, а надмірні тепловтрати зменшуються.

ОСВІТЛЕННЯ.

Перед першим використанням духової шафи

Прогрівання духової шафи

Щоб позбутися запаху нового приладу, прогрійте порожню й закриту духову шафу. Для цієї мети ідеально підходить одна година роботи в режимі «Верхній/нижній нагрів» за температури 250°C. Переконайтеся, що в камері духової шафи не залишилося пакувальних матеріалів. Переконайтеся, що приміщення, в якому встановлено духову шафу, добре провітрюється; для цього під час процесу відкрийте двері та вікна.

1. За допомогою перемикача функцій встановіть режим «Верхній + нижній нагрівальні елементи (класичний нагрів) та конвекція».
2. Встановіть регулятор температури на 240°C. Через годину вимкніть духову шафу. Для цього поверніть перемикач функцій у положення вимкнення.

Очищення аксесуарів

Перед першим використанням ретельно вимийте аксесуари гарячою мильною водою та м'якою серветкою для посуду.

Поради з енергозбереження

Наведена нижче інформація допоможе вам користуватися приладом екологічно та економити електроенергію:

1. Використовуйте в духовій шафі темний або емальований посуд, оскільки він краще передає тепло.
2. Під час приготування страв виконуйте попереднє нагрівання, якщо це зазначено в посібнику користувача або в рецепті.
3. Не відкривайте часто дверцята духовки під час приготування.
4. За можливості намагайтеся готувати в духовці кілька страв одночасно. Можна готувати, розмістивши на решітці дві ємності для приготування їжі.
5. Готуйте кілька страв поспіль. Духовка вже буде розігрітою.
6. Ви можете заощадити електроенергію, вимкнувши духовку за кілька хвилин до завершення часу приготування. Не відкривайте дверцята духовки.
7. Перед приготуванням розморожуйте заморожені страви.

Експлуатація духовки

Загальні дані про випікання, запікання та приготування на грилі

Ризик опіку гарячою парою! Відкривайте дверцята духовки обережно, оскільки звідти може виходити пара.

Поради щодо випікання

1. Використовуйте відповідні металеві листи або алюмінієві ємності з антипригарним покриттям чи термостійкі силіконові форми.
2. Використовуйте простір на решітці якнайкраще.
3. Рекомендується розміщувати форму для випікання посередині решітки.
4. Тримайте дверцята духовки закритими.

Поради щодо запікання

1. Приправлення лимонним соком і чорним перцем покращить результат приготування цілої курки, індички або великого шматка м'яса.
2. М'ясо на кістці готується приблизно на 15-30 хвилин довше, ніж печеня такого ж розміру без кісток.
3. Розраховуйте час приготування, виходячи з пропорції 4-5 хвилин на кожен сантиметр товщини м'яса.
4. Після закінчення приготування залиште м'ясо відпочити в духовці приблизно на 10 хвилин. Так сік краще розподілиться по всій печені й не витікатиме під час нарізання.
5. Рибу у вогнетривкій формі слід ставити на решітку на середньому або нижньому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Режим гриля ідеально підходить для приготування м'яса, риби та птиці, дозволяючи отримати гарну рум'яну скоринку й уникнути пересушування. Для приготування на

грилі особливо добре підходять пласкі шматки м'яса, м'ясні шпажки та ковбаски, а також овочі з високим вмістом води, наприклад помідори та цибуля.

Усунення несправностей

У разі виходу духовки з ладу, перш ніж телефонувати до сервісної служби, ознайомтеся з наведеним нижче посібником з усунення несправностей. Деякі проблеми можна усунути без виклику майстра.

Стандартний режим роботи:

- Під час роботи духовки ви можете чути певні шуми, спричинені розширенням металу.
- Продукти з високим вмістом вологи утворюють пару. Ця пара виходитиме через випускний отвір духовки, що може бути помітно через вентиляційні отвори.
- Вентилятор охолодження вмикається через 15 хвилин після початку роботи духовки. Навіть після вимкнення духовки вентилятор продовжує працювати ще 35 хвилин.
- Перед запіканням попередньо розігрівайте духовку, перш ніж ставити в неї продукти.
- Під час тривалого готування можна вимкнути духовку за кілька хвилин до завершення та використати залишкове тепло для закінчення приготування.

Таблиця несправностей

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Духовка не працює	Перебої з електропостачанням.	Переконайтеся, що в приміщенні є електроенергія, та перевірте справність запобіжника приладу.
	Спрацював автоматичний вимикач.	Перевірте та знову увімкніть автоматичний вимикач.
	Не було активовано функцію таймера.	Налаштуйте функцію таймера.
Не світиться лампа.	Лампа вийшла з ладу.	Замініть лампу на нову.
	Відсутнє електроживлення.	Перевірте, чи подається електроживлення до духовки.
Духовка припиняє роботу під час використання.	Перебій в електропостачанні.	Перевірте наявність електропостачання у помешканні.
	Спрацював термостат захисту від перегріву.	Перевірте, чи працює вентилятор охолодження. Якщо він працює, зверніться до сервісного центру.

Духовка не нагрівається.	Чи вибрано температуру?	Встановіть потрібну температуру.
	Якщо ця модель оснащена таймером, можливо, ви не налаштували його.	Налаштуйте таймер.
	Відсутнє електроживлення	Перевірте блок запобіжників.
	Несправний нагрівальний елемент.	Зверніться до сервісної служби.
Під час роботи з-під скляних дверцят просочується вода.	Несправний ущільнювач дверцят.	Зверніться до сервісної служби.
	Недостатньо міцна завіса.	Зверніться до сервісної служби.
Духову шафу вимкнено, але вона продовжує працювати.	Духова шафа працювала тривалий час або за високої температури.	Піднесіть руку до вентиляційного отвору: вихід гарячого повітря є нормальним явищем.
	Вентилятор охолодження не вимикається після того, як духовна шафа охолола.	Зверніться до сервісної служби.

Якщо не вдалося усунути несправність і потрібен виклик спеціаліста сервісної служби, від'єднайте прилад від електромережі. Не намагайтеся користуватися приладом або ремонтувати його самостійно. Усередині приладу немає деталей, які може обслуговувати користувач.

Поради щодо випікання та приготування на грилі

Поради щодо випікання

1. Як визначити, чи пропікся бісквіт. Приблизно за 10 хвилин до закінчення часу випікання, зазначеного в рецепті, вставте зубочистку в найвищу точку пирога. Якщо зубочистка залишиться чистою, пиріг готовий.
2. Пиріг осідає. Наступного разу використовуйте менше рідини або встановіть температуру духовки на 10 градусів нижче. Дотримуйтеся вказаного в рецепті часу змішування інгредієнтів.
3. Пиріг піднявся в центрі, але залишився нижчим по краях. Не змащуйте бортики роз'ємної форми. Після випікання обережно відділіть пиріг від стінок форми за допомогою ножа.
4. Верхівка пирога стає занадто темною. Поставте його на нижчий рівень у духовці, виберіть нижчу температуру та випікайте трохи довше.
5. Пиріг виходить занадто сухим. Коли він буде готовий, зробіть у ньому невеликі отвори зубочисткою. Потім збризніть його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище та скоротіть час

випікання.

6. Хліб або пиріг (наприклад, чизкейк) має гарний вигляд, але сирий усередині (липкий, із водянистими прожилками). Наступного разу використовуйте трохи менше рідини й випікайте трохи довше за нижчої температури. Для пирогів із вологою начинкою спочатку випікайте основу. Посипте її мигдалем або панірувальними сухарями, а потім викладіть начинку. Дотримуйтеся рецепта й часу випікання.

7. Пиріг підрум'янився нерівномірно. Виберіть трохи нижчу температуру, щоб пиріг пропікся більш рівномірно. Випікайте делікатну випічку на одному рівні, використовуючи Верхній/нижній нагрів. Пергаментний папір, що виступає за краї, може впливати на циркуляцію повітря. Тому завжди обрізайте пергаментний папір за розміром дека.

8. Дно фруктового пирога занадто світле. Наступного разу розміщуйте пиріг на один рівень нижче.

9. Фруктовий сік витікає. Наступного разу використовуйте глибше універсальне деко, якщо воно є.

10. Дрібні вироби з дріжджового тіста злипаються під час випікання. Навколо кожного виробу має бути проміжок приблизно 2 см. Це забезпечить достатньо місця, щоб вироби добре піднялися та підрум'янилися з усіх боків.

11. Випікання відбувалося на кількох рівнях. Вироби на верхньому деко темніші, ніж на нижньому. Вироби на деках, завантажених у духову шафу одночасно, не обов'язково приготуються в один і той самий час.

12. Під час випікання вологих пирогів утворюється конденсат — може утворюватися водяна пара, яка виходить над дверцятами. Пара може осідати та утворювати краплі води на панелі керування або на фасадах сусідніх меблів. Це природний процес.

Поради щодо приготування на грилі

- ▲ Перш ніж помістити продукти в робочу камеру для приготування на грилі, попередньо розігрівайте духову шафу протягом прибіл. 4 хвилин. Завжди готуйте на грилі із зачиненими дверцятами духовки.
- ▲ Шматки продуктів для гриля мають бути однакової товщини. Це дозволить їм рівномірно підрум'янитися й залишитися соковитими.
- ▲ Перевертайте продукти на грилі після закінчення 2/3 часу приготування.
- ▲ Не соліть стейки до завершення приготування на грилі.
- ▲ Якщо м'ясо пісне, додайте трохи рідини. Налийте на дно форми для запікання рідину шаром приблизно 1/2 см.
- ▲ Для тушкованої печені додавайте значну кількість рідини. Налийте на дно форми для запікання рідину шаром приблизно 1-2 см.
- ▲ Викладайте продукти для гриля безпосередньо на решітку. Якщо ви готуєте один шматок, найкращих результатів можна досягти, поклавши його в центр решітки. Універсальне деко слід встановлювати на рівень 1. Соки від м'яса збиратимуться в деку, завдяки чому духову шафу залишатиметься чистішою.
- ▲ Під час роботи гриля не встановлюйте деко для випікання або універсальне деко на 4 або 5 рівень. Висока температура деформує його, що може призвести до пошкодження робочої камери під час виймання.
- ▲ Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це нормальне явище. Налаштування гриля визначає частоту цього процесу.
- ▲ Коли печеня буде готова, вимкніть духовку та залиште її ще на 10 хвилин. Це сприяє кращому розподілу м'ясних соків.
- ▲ Для свинячої печені зі шкіркою надріжте її хрест-навхрест, а потім покладіть печеню у форму для запікання шкіркою донизу.

- ▲ Розміщуйте цілу птицю на нижній решітці грудкою донизу. Переверніть через 2/3 вказаного часу.
- ▲ У качки або гуски проколiть шкіру з нижнього боку крил. Це дозволить жиру витопитися.
- ▲ Шматки риби перевертайте через 2/3 часу приготування. Цілу рибу перевертати не потрібно. Розміщуйте цілу рибу в духовці в положенні для плавання, спинним плавцем догори. Щоб надати рибі стійкості, покладіть їй у черевну порожнину половинку картоплини або невелику жароміцну ємність.
- ▲ Як визначити готовність печені. Скористайтеся термометром для м'яса (наявний у спеціалізованих магазинах) або виконайте «тест ложкою». Натисніть на печеню ложкою. Якщо вона пружна на дотик, вона готова. Якщо ложка втискається, страву потрібно готувати ще деякий час.
- ▲ Печеня занадто темна, а скоринка частково підгоріла. Перевірте висоту рівня та температуру.
- ▲ Печеня має гарний вигляд, але сік підгорів. Наступного разу використовуйте меншу форму для запікання або додайте більше рідини.
- ▲ Печеня має гарний вигляд, але сік занадто прозорий і водянистий. Наступного разу використовуйте більшу форму для запікання та менше рідини.
- ▲ Під час поливання печені соком від неї піднімається пара. Це нормальне явище, що пояснюється законами фізики. Основна частина пари виходить через отвір для її виведення. Вона може осідати та утворювати конденсат на холоднішій панелі керування або на фасадах суміжних меблів.

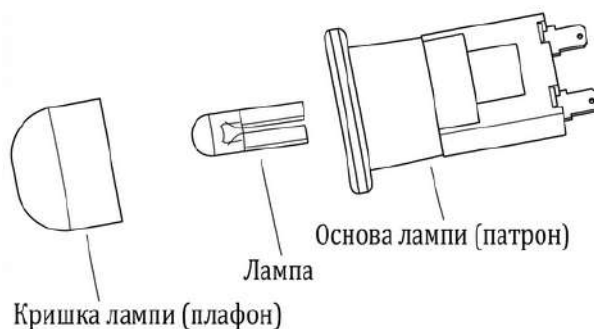
Технічне обслуговування та чищення

- Духовку слід чистити після кожного використання. Під час чищення духовки вмикайте освітлення, щоб краще бачити поверхні.
- Камеру духовки слід мити лише теплою водою з невеликою кількістю мийного засобу для посуду.
- Після чищення камеру духовки необхідно витерти насухо.
- Заборонено чистити поверхні духовки паровим очищенням.
- Внутрішню камеру духовки слід чистити лише теплою мильною водою за допомогою губки або м'якої тканини. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.
- Плями, що з'являються на дні духової шафи, спричинені розбрикуванням або проливанням їжі під час приготування. Це може статися внаслідок приготування їжі за надто високої температури або використання замалого посуду.
- Вибирайте температуру та режим приготування відповідно до страви, що готується. Також переконайтеся, що страва розміщена в посуді належного розміру, і за потреби використовуйте піддон для збору рідини.
- Очищуйте зовнішні частини духової шафи лише теплим мильним розчином, використовуючи губку або м'яку тканину. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.
- Якщо ви використовуєте будь-який засіб для чищення духової шафи, необхідно уточнити у виробника цього засобу, чи він підходить для вашого приладу.
- Будь-яке пошкодження приладу, спричинене мийним засобом, не підлягатиме безкоштовному ремонту, навіть протягом гарантійного терміну.
- Не використовуйте мийні засоби, що містять абразивні матеріали, для чищення та догляду за скляною передньою панеллю.

Заміна лампи освітлення духової шафи

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено.

- Поверніть усі ручки керування в положення «0» та від'єднайте прилад від мережі, відкрутіть і помийте плафон лампи, а потім витріть його насухо.
- Викрутіть лампу з патрона та замініть її на нову термостійку лампу (300°C) з такими параметрами:
 - напруга: 230 В
 - потужність: 25 Вт
 - цоколь: G9
- Не використовуйте лампи будь-якого іншого типу.
- Вкрутіть лампу, переконавшись, що її встановлено належним чином у керамічний патрон.
- Вкрутіть плафон лампи.



Очищення духової шафи

Для очищення духової шафи не потрібні спеціалізовані очищувачі чи будь-які інші спеціальні мийні засоби. Рекомендується протирати духову шафу вологою тканиною, доки вона ще тепла.

Очищення бічних стінок і дверцят духової шафи

1. Зніміть ліві та праві бічні напрямні: одночасно натисніть на нижню частину напрямних і потягніть їх убік, потім підніміть, поверніть до горизонтального положення та витягніть.
2. Очистивши ліву та праву сторони, встановіть напрямні у зворотному порядку.
3. Не використовуйте для очищення дверцят духової шафи жорсткі абразивні засоби чи гострі металеві шкребки. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

Зняття та встановлення дверцят духової шафи

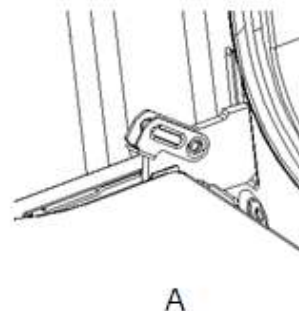
Щоб очистити дверцята та зняти їхні панелі, можна демонтувати дверцята духової шафи. Кожна дверна завіса має фіксатор; коли він закритий, дверцята надійно зафіксовані й не підлягають демонтажу. Якщо для зняття дверцят відкрити фіксатор, завіса заблокується і не заклинить.



Якщо шарнір не заблоковано, він може раптово та з великою силою закритися. Переконайтеся, що фіксуючий важіль завжди знаходиться в закритому положенні, і відкривайте його лише під час зняття дверцят.

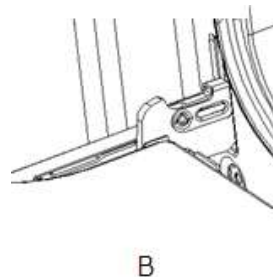
Зняття дверцят

- Повністю відкрийте дверцята.
- Підніміть правий та лівий фіксуючі важелі (рис. А).
- Закривайте дверцята, доки вони не зафіксуються в проміжному положенні. Тримаючи дверцята з обох боків, підніміть їх та потягніть на себе, щоб зняти.



Встановлення дверцят духової шафи

- Дійте у зворотному порядку до процедури зняття дверцят.
- Під час встановлення дверцят духової шафи переконайтеся, що обидва шарніри точно входять у відповідні отвори.
- Пази на шарнірах з обох боків мають увійти в зачеплення один з одним.
- Відкривши дверцята, опустіть фіксуючий важіль (рис. В).

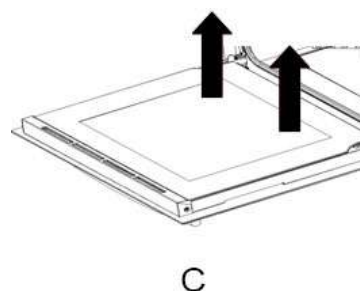


У разі випадкового падіння дверцят або раптового спрацювання шарнірів не підставляйте руки під шарнірний механізм. Будь ласка, зверніться до вашого сервісного центру.

Зняття та встановлення панелі дверцят

Зняття

- Зніміть дверцята духової шафи та покладіть їх на м'яку тканину.
- Однією рукою штовхайте зовнішнє скло, а іншою тягніть внутрішнє. Утримуючи скло, витягніть його.



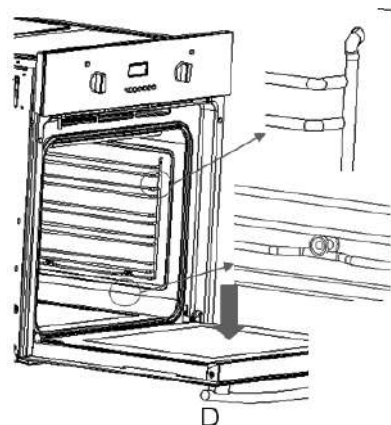
Увага! Небезпечно!

Наявність подряпин на склі може призвести до його розтріскування. — Не використовуйте для чищення скла скляний шпатель, а також гострі та корозійні засоби для чищення або мийні засоби.

Встановлення

- Вставте внутрішнє скло в притискний паз.
- Вирівняйте скло з обох боків по пазах і зафіксуйте його на місці.
- Встановіть на місце дверцята духовки.

Зняття та встановлення бічних напрямних (спрямовувачів)



Щоб очистити бічні стінки духовки, необхідно зняти бічні напрямні.

1. Нахиліть напрямну донизу та витягніть її (рис. D).
2. Підніміть бічну напрямну до горизонтального положення та витягніть її.

Не користуйтеся духовкою, доки її дверцята не будуть встановлені правильно.

Заміна лампи освітлення духовки



Якщо лампа освітлення духовки перегоріла, її необхідно замінити. Існує ризик ураження електричним струмом!

Вимкніть Автоматичний вимикач у щитку запобіжників.

- Щоб запобігти пошкодженню, покладіть про всяк випадок кухонний рушник в холодну духовку.
- Відкрутіть скляну кришку (плафон), повертаючи її проти годинникової стрілки.
- Замініть лампу на нову такого ж типу.
- Закрутіть плафон на місце.
- Вийміть кухонний рушник та увімкніть автоматичний вимикач.

Регулярний огляд

Окрім підтримання приладу в чистоті:

1. Здійснюйте періодичний огляд елементів керування та нагрівальних елементів. Після закінчення гарантійного терміну обов'язково слід проводити технічний огляд приладу в сервісному центрі щонайменше раз на два роки.
2. Усуньте експлуатаційні несправності.



Увага!


Усі ремонтні та регулювальні роботи повинні виконуватися відповідним сервісним центром або кваліфікованим фахівцем з монтажу.

Інформація щодо захисту довкілля

Примітка: перш ніж утилізувати старий прилад, вимкніть його та від'єднайте від електромережі. Відріжте штепсельну вилку та зробіть її непридатною для подальшого використання. Щоб унеможливити неналежне використання, відріжте кабель живлення безпосередньо біля корпусу приладу. Цю роботу повинен виконувати кваліфікований фахівець.

Цей прилад марковано відповідно до європейської директиви 2002/96/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людини, які могли б бути спричинені неналежним поводженням із відходами цього виробу.



Символ  на виробі або в супровідній документації означає, що цей прилад не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його необхідно здати до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Утилізація має здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм поводження з відходами. Щоб отримати детальнішу інформацію про обробку, утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до місцевих органів влади або до місцевої служби з утилізації відходів.

Пакувальні матеріали, які ми використовуємо, є екологічно безпечними та придатними для вторинної переробки. Будь ласка, утилізуйте всі пакувальні матеріали, дбаючи про довкілля.
























Тестові страви

Тут ми пропонуємо різноманітні рецепти та ідеальні налаштування для вашого вибору. Продемонстровано, який режим нагрівання та яка температура найкраще підходять для ваших страв. Тут ви знайдете інформацію про відповідне приладдя та рівень його встановлення, а також поради щодо посуду та способів приготування.

Інструкції:

- A. Значення в таблиці завжди стосуються страв, які розміщують у холодній та порожній духовці. Розігрівайте духовку попередньо, лише якщо це вказано в таблиці нижче. Не кладіть папір, що не пропускає жир, на приладдя до завершення попереднього розігрівання.
- B. Параметри приготування, наведені в таблицях, є орієнтовними та можуть коригуватися відповідно до вашого досвіду та кулінарних уподобань.
- C. Використовуйте приладдя, що постачається в комплекті. Перед приготуванням переконайтеся, що з духовки вилучено все непотрібне приладдя.
- D. Виймаючи приладдя або посуд із приладу, необхідно використовувати кухонні рукавиці.

Таблиця приготування

Страва	Приладдя	Режим нагрівання	Рівень	Температура, °C	Час приготування, хв
Торт	Кругла форма		2-й рівень	140-160	30-45
Хліб	Деко		2-й рівень	180-200	10-20
	Деко		3-й рівень	170-190	10-20
	Деко		3-й + 1-й рівні	160-180	10-20
Тонка піца (холодна)	Деко		2-й рівень	190-210	15-25
Пишна піца (холодна)	Деко		2-й рівень	180-200	20-30
	Деко + решітка		3-й + 1-й рівні	170-190	25-35
Грінки (9 шт.)	Решітка		3-й рівень	160-170	10-15
	Решітка		3-й + 1-й рівні	160-180	15-25
Сосиски	Решітка		3-й рівень	160-180	10-15
Реберця	Решітка		3-й рівень	200-220	20-35
Свинина	Деко		2-й рівень	190-210	70-85
	Деко		1-й рівень	180-200	55-70
Яловичий стейк (товщиною 3 см)	Деко		2-й рівень	190-210	20-35
Невелике курча цілком (1,2 кг)	Решітка		2-й рівень	200-220	50-60
Курка цілком (1,6 кг)	Решітка		2-й рівень	190-210	50-60
Невеликі шматки курки (150 г)	Решітка		3-й рівень	200-220	30-40
Гуска цілком (3,5 кг)	Решітка		2-й рівень	170-190	60-70
Великий шматок баранини на кістці (1,2 кг)	Деко		2-й рівень	170-190	60-70
Риба цілком (1,0 кг)	Решітка		2-й рівень	200-220	30-40
Риба цілком (1,5 кг)	Решітка		2-й рівень	180-200	40-50

**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