Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

EOM 867

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

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 04

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

Схема вбудовування (окрема шафа) 07
Схема вбудовування (підлогова шафа) 08
Важливі інструкції зі встановлення 09
Етапи встановлення 10

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПРИЛАД

Духова шафа 11
Аксесуари 11
Використання аксесуарів 12
Панель керування 13
Перед першим використанням 14
Налаштування годинника 14
Функція "Старт/Пауза/Скасування" 14
Налаштування функцій 15
Функція освітлення 15
Функція нагадування 15
Функція запиту інформації 15
Функція енергозбереження 16
Функція блокування від дітей 16
Функція резервування (відкладений старт) 16

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Чищення 17
Заміна лампи 17

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 18
ПЕРЕРОБКА ВИРОБУ 19

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЦІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ НАВЕДЕНІ З МЕТОЮ ПІДВИЩЕННЯ БЕЗПЕКИ. УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЇХ ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ АБО ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ.

Для забезпечення ЕФЕКТИВНОСТІ та БЕЗПЕКИ цього приладу, ми рекомендуємо:

- Звертайтеся лише до сервісних центрів, авторизованих магазином, де було придбано духову шафу.
- Завжди використовуйте оригінальні запасні частини.

1. Під час першого ввімкнення духова шафа може виділяти неприємний запах. Це пов'язано з використанням спеціальних матеріалів для ізоляційних панелей всередині духовки. Запустіть нову, порожню духову піч у режимі звичайного приготування при температурі 250°C протягом 90 хвилин, щоб видалити залишки мастила з внутрішньої камери.

2. Під час першого використання цілком нормально, якщо з'являться невеликий дим і запах. У такому разі, зачекайте, поки запах зникне, перш ніж поміщати страву в духову піч.

3. Використовуйте прилад у добре провітрюваному приміщенні.

4. Під час роботи прилад і його доступні частини нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років повинні перебувати під постійним наглядом.

5. Якщо духова шафа пошкоджена, негайно вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

6. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або без достатнього досвіду та знань, за умови нагляду або отримання інструкцій щодо безпечного використання приладу та усвідомлення пов'язаних з цим ризиків.

7. Дітям заборонено гратися з приладом, виконувати чищення та технічне обслуговування без нагляду.

8. Під час використання прилад сильно нагрівається. Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів всередині духової шафи.

9. Не дозволяйте дітям наближатися до духової печі під час її роботи. Особливо, коли ввімкнено гриль.

10. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

11. Засіб відключення від мережі повинен бути інтегрований у стаціонарну проводку відповідно до специфікацій електропроводки. Зверніться, будь ласка, до кваліфікованого електрика за консультаціями.

12. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

13. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом та знаннями, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.

14. Під час використання доступні частини можуть нагріватися. Маленьких дітей слід тримати на відстані.

15. У разі пошкодження шнура живлення його заміну повинен здійснювати виробник, його сервісний представник або кваліфікований персонал, щоб уникнути небезпеки.

16. Не використовуйте агресивні абразивні мийні засоби або гострі металеві скребки для очищення скляних дверцят духової печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

17. Не дозволено використовувати пароочисник.

18. Не передбачено використання приладу за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

19. Не використовуйте духову піч, якщо ви не взуті.

20. Не торкайтеся до духової печі мокрими або вологими руками чи ногами.

21. Дверцята духової шафи не слід часто відчиняти під час приготування.

22. Прилад має бути встановлений та введений в експлуатацію авторизованим техніком. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неправильним розміщенням або встановленням, виконаним неавторизованим персоналом.

23. Не залишайте нічого на відчинених дверцятах духової печі, щоб не порушити баланс приладу або не зламати дверцята.

24. Деякі частини приладу можуть довго зберігати тепло; необхідно зачекати, поки він охолоне, перш ніж торкатися елементів, що безпосередньо піддаються нагріванню.

25. Якщо ви тривалий час не користуватиметеся приладом, рекомендується від'єднати його від електромережі.

ВАЖЛИВО

Розпакувавши духову шафу, відразу ж переконайтеся, що її не було пошкоджено.

За наявності будь-яких сумнівів, не використовуйте прилад: зверніться до кваліфікованого фахівця.

Зберігайте пакувальні матеріали, такі як поліетиленові пакети, пінополістирол та інше, у недоступному для дітей місці, оскільки вони становлять небезпеку.

УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ЇХ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ У РАЗІ ПОТРЕБИ: виробник та дистриб'ютор не несуть відповідальності за будь-які пошкодження або травми у разі недотримання цих рекомендацій.

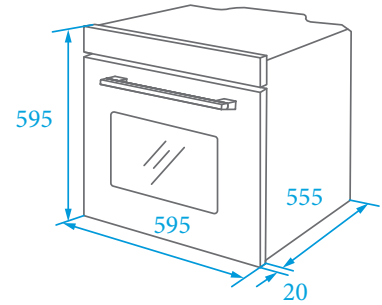
У випадку події, спричиненої технічною несправністю, відключіть прилад від електромережі та повідомте про несправність ваш сервісний центр для її усунення або ж зверніться на інформаційну лінію офіційного представництва бренду Günter & Hauer в Україні:

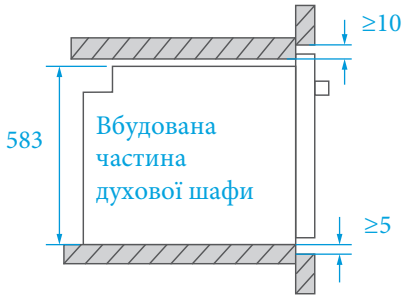
- **0 800 60 44 69**

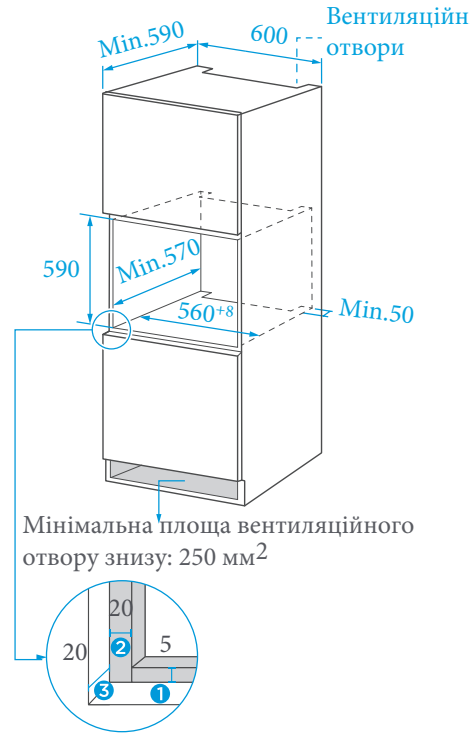
ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

У разі будь-яких розбіжностей між ілюстрацією та фактичним виглядом виробу, слід керуватися фактичним виглядом виробу.

Схема вбудовування (окрема шафа)







❶ Залиште по 5 мм зверху і знизу дверцят.

❷ Залиште 20 мм для дверної панелі зліва і справа, відповідно.

❸ Залиште 20 мм на товщину дверної панелі.

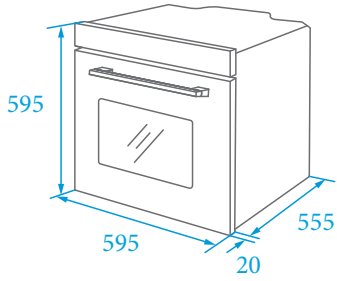
1. Товщина плити шафи становить 20 мм.
2. Якщо електрична розетка встановлена на задній стінці приладу, глибину ніші необхідно збільшити з 590 мм до мінімум 620 мм.

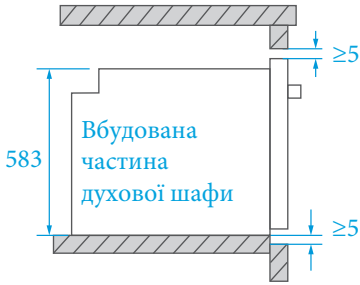
Зовнішній вигляд та розміри можуть незначним чином відрізнятися.

Актуальна інформація — на офіційному сайті виробника:

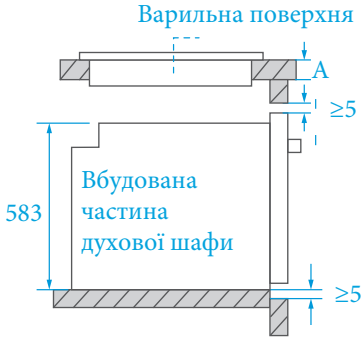
➢ **www.gunter-hauer.ua**

Схема вбудовування (підлогова шафа)

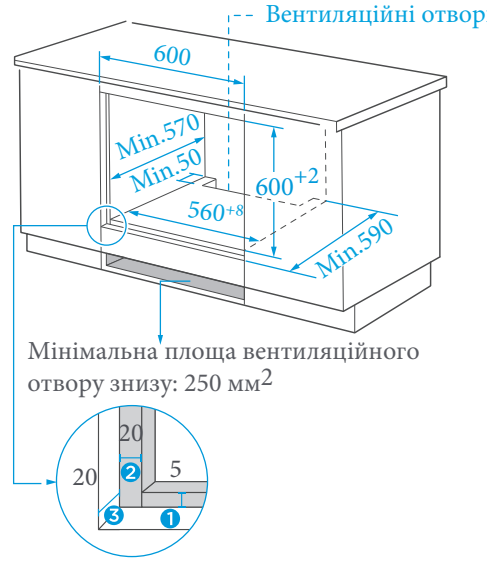




Без варильної поверхні



З варильною поверхнею



Мінімальна площа вентиляційного отвору знизу: 250 мм^2

❶ Залиште по 5 мм зверху і знизу дверцят.

❷ Залиште 20 мм для дверної панелі зліва і справа, відповідно.

❸ Залиште 20 мм на товщину дверної панелі.

Якщо прилад встановлено під варильною поверхнею, мінімальна товщина стільниці A вказана нижче:

Тип варильної поверхні	Стільниця A
Індукційна варильна поверхня	37 мм
Газова варильна поверхня	30 мм
Електрична варильна поверхня	27 мм

1. Товщина плити шафи становить 20 мм.
2. Якщо електрична розетка встановлена на задній стінці приладу, глибину ніші необхідно збільшити з 590 мм до мінімум 620 мм.

Важливі інструкції зі встановлення

Безпечна експлуатація цього приладу гарантується лише за умови професійного встановлення відповідно до цієї інструкції. Мебляр несе відповідальність за будь-які пошкодження, спричинені неправильним встановленням.

Для виконання монтажних робіт необхідні двоє спеціалістів. Під час встановлення використовуйте сухі захисні рукавички, щоб уникнути подряпин або ураження електричним струмом.

Матеріали шафи вбудовування повинні бути стійкими до температури 90°C, а фасади сусідніх меблів — до 70°C.

Використовуйте електричну розетку на 16 А.

Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами або дверцятами кухонної шафи: це може спричинити його перегрів.

Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений під час транспортування.

Не закривайте вентиляційні отвори приладу та проміжок між шафою і приладом.

Будьте особливо обережні під час переміщення або встановлення приладу. Прилад дуже важкий, не піднімайте його за ручку дверцят.

Якщо шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені, негайно припиніть використання приладу, щоб запобігти пожежі, ураженню електричним струмом або іншим травмам.

Будьте обережні під час переміщення та встановлення приладу, щоб уникнути пошкодження його або ж кухонних меблів.

Перед початком експлуатації вийміть усі пакувальні матеріали та аксесуари з робочої камери.

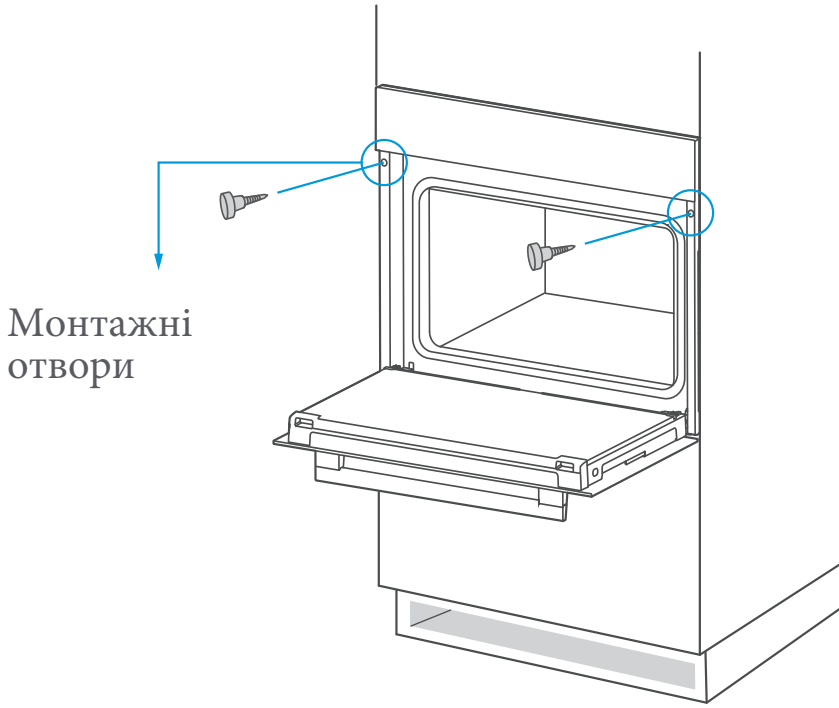
Електрична розетка має бути легкодоступною (наприклад, поруч із шафою).

Після завершення встановлення переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в електричну розетку.

Інформацію щодо необхідної глибини шафи (ніші) дивіться на "Схемі вбудовування".

Етапи встановлення

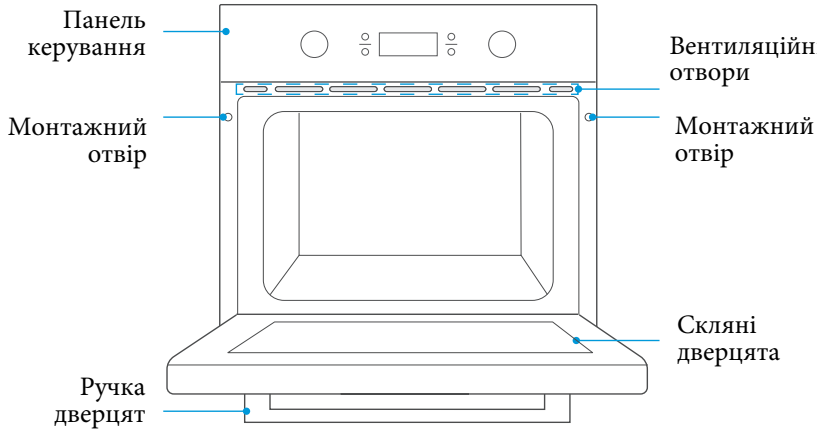
1. Будь ласка, підготуйте шафу відповідно до "Схеми вбудовування".
2. Перед встановленням переконайтеся в наявності справної електричної розетки з належним заземленням та перевірте, чи відповідають розміри шафи вимогам до встановлення.
3. Розмістіть прилад та підключіть до електромережі.
4. Щоб визначити розташування монтажних отворів, відкрийте дверцята приладу та подивіться на бічну раму (розташування показано нижче).
5. Зафіксуйте духову піч у шафі за допомогою гвинтів.



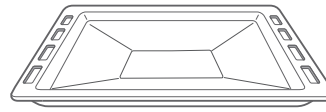
Духова шафа

Виймаючи страву, використовуйте термоізоляційні рукавички, щоб уникнути опіків!

Відкриваючи дверцята духової печі, будьте обережні з парою. — Відчиняйте дверцята на невеликий кут, щоб уникнути потрапляння пари на обличчя.



Аксесуари



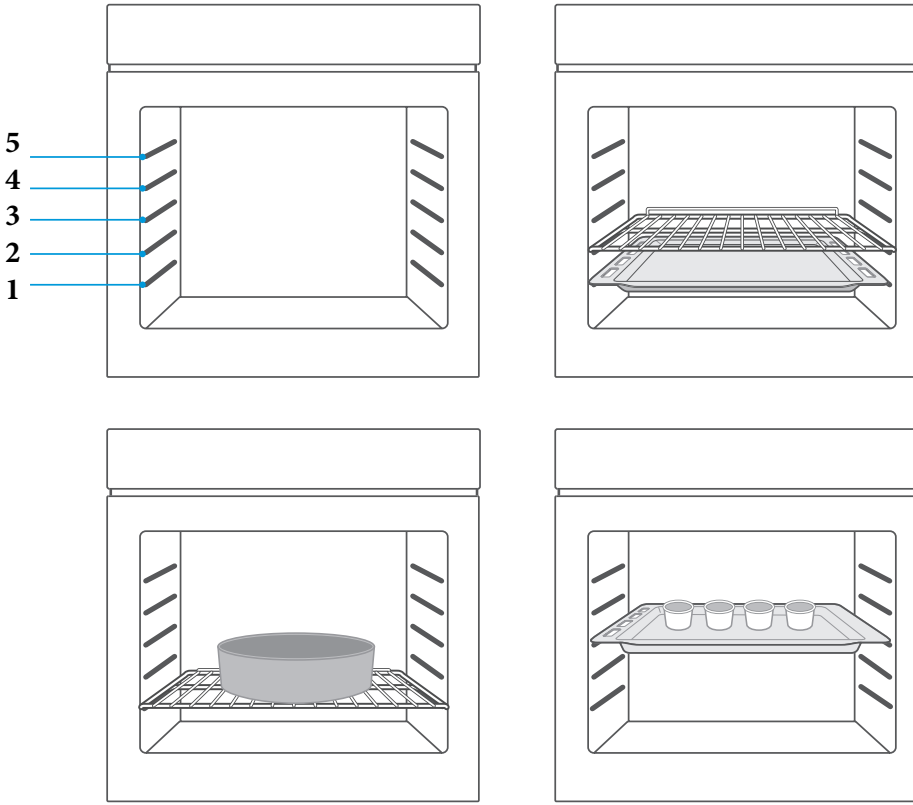
Деко: для великих порцій або збирання залишків процесу приготування.

Решітка: для невеликих порцій або смаження.

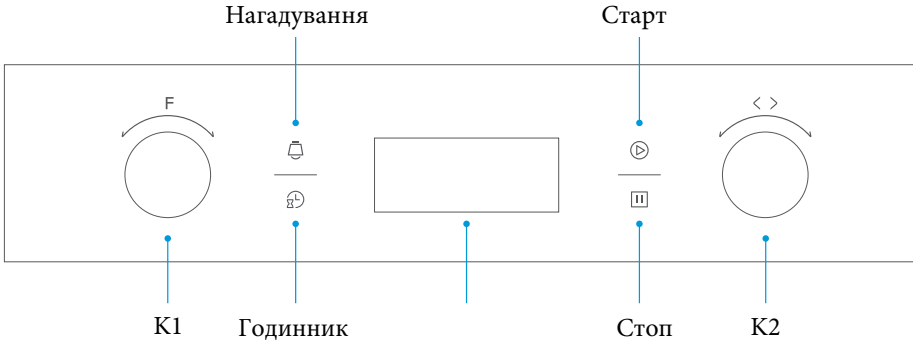
Використання аксесуарів

Для належної роботи духової шафи решітку та деко слід розміщувати лише між першим і п’ятим рівнями.

При одночасному використанні обох згаданих аксесуарів розмістіть деко під решіткою.



Панель керування



Функція	Принцип роботи
Освітлення	Процес приготування можна спостерігати за допомогою освітлення. За винятком функції ECO.
Розморожування	Циркуляція повітря кімнатної температури сприяє швидкому розморожуванню продуктів (без використання тепла).
Подвійний гриль та конвекція	Верхній нагрівальний елемент та нагрівальний елемент гриля працюють у поєднанні з вентилятором.
Подвійний гриль	Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент та нагрівальний елемент гриля.
Гриль	Нагрівальний елемент гриля вмикається та вимикається для підтримки температури.
Класичний нагрів та конвекція	Поєднання вентилятора, верхнього та нижнього нагрівальних елементів забезпечує більш рівномірне нагрівання та забарвлення, — переважно для приготування м'яса.
Класичний нагрів	Верхній та нижній нагрівальні елементи працюють разом, забезпечуючи традиційне (класичне) приготування.
Нижній нагрів	Нагрівання забезпечується елементом, розташованим у нижній частині духової шафи. Зазвичай використовується для підтримання страви теплою та для підрум'янення.
Конвекційний нагрів	Вентилятор вмикається автоматично, забезпечуючи рівномірний розподіл тепла для приготування на одному або кількох рівнях. Для випікання страв, які потребують рівномірного забарвлення.
ECO	Для енергоефективного приготування. Приготування у делікатному режимі; нагрів здійснюється зверху та знизу.

Перед першим використанням

1. Духова шафа не повинна експлуатуватися, доки її не буде належним чином встановлено.
2. Щоб запобігти пожежі, вийміть усі транспортувальні захисні матеріали та переконайтеся, що в духовій печі немає залишків пакувальних елементів і аксесуарів (наприклад, пінопласту, картону, дека, решітки тощо).
3. Очистіть внутрішню камеру духовки та аксесуари мильним розчином і м'якою тканиною.
4. Відкрийте вікна на кухні та ввімкніть кухонну витяжку для забезпечення належної вентиляції.
5. Не допускайте дітей і домашніх тварин на кухню та зачиніть двері до суміжних кімнат.
6. Після під'єднання до електромережі встановіть режим, час і температуру духової печі, як зазначено в таблиці нижче, щоб усунути сторонні запахи.
7. Після першого використання злегка відкрийте дверцята духової печі та дочекайтеся її повного охолодження.

Функція	Температура	Час
Класичний нагрів	250°C	0.5-1 година

Налаштування годинника

Після першого підключення духової шафи до електромережі та її ввімкнення обов'язково необхідно налаштувати годинник.

1. Натисніть клавішу "", почне блимати цифра годин.
2. Поверніть ручку "K2", щоб налаштувати значення годин.
3. Натисніть клавішу "" , цифра хвилин почне блимати.
4. Поверніть ручку "K2", щоб налаштувати значення хвилин.
5. Натисніть клавішу "" , щоб завершити налаштування годинника.

Примітка:

1. Відображення часу відбувається у 24-годинному форматі.
2. Під час налаштування часу ви можете натиснути клавішу "", щоб скасувати налаштування.

"Старт/Пауза/Скасування"

1. Якщо встановлено час приготування, натисніть клавішу "", щоб розпочати приготування. Якщо приготування призупинено, натисніть клавішу "", щоб продовжити його.
2. Під час приготування натисніть клавішу "" один раз, щоб призупинити приготування. Натисніть "" двічі, щоб скасувати.

Налаштування функцій

1. У режимі очікування або нагадування поверніть ручку "K1", щоб вибрати функцію.
2. Поверніть ручку "K2", щоб відрегулювати температуру.
3. Натисніть кнопку " ", щоб розпочати приготування.
4. Якщо ви пропустили крок 2, натисніть кнопку " " , щоб розпочати приготування. За замовчуванням встановлено час 9 годин, а на дисплеї відображається задана температура.

Примітка

1. Під час приготування час можна регулювати поворотом ручки "K1". Відрегулювавши час, натисніть клавішу " " протягом 3 секунд для підтвердження.
2. Під час приготування температуру можна регулювати поворотом ручки "K2". Відрегулювавши температуру, натисніть клавішу " " протягом 3 секунд для підтвердження.
3. Освітлення є окремою функцією, що дозволяє спостерігати за процесом приготування або очищати внутрішню камеру.
4. Після завершення приготування в духовій шафі вентилятор охолодження продовжить працювати для розсіювання тепла. Духовка вимкнеться лише після того, як температура опуститься нижче 75°C.

Функція освітлення

Увімкнення лампи покращує видимість під час приготування. Щоб вимкнути або ввімкнути лампу, виконайте такі дії:

1. Поверніть ручку "K1", щоб вибрати " ".
2. Натисніть кнопку " ", щоб підтвердити.

Функція нагадування

Ця функція допоможе не забути вчасно розпочати приготування. Нагадування можна встановити лише тоді, коли духова піч перебуває в режимі очікування і годинник налаштовано.

1. Натисніть кнопку " ", і індикатор годин почне блимати.
2. Поверніть ручку "K2", щоб відрегулювати значення годин.
3. Натисніть кнопку " ", і індикатор хвилин почне блимати.
4. Поверніть ручку "K2", щоб відрегулювати значення хвилин.
5. Натисніть клавішу " " для завершення налаштування. Значок " " буде постійно світитися, сигналізуючи про початок зворотного відліку. Після завершення зворотного відліку пролунає звуковий сигнал, і значок " " згасне.

Примітка

1. Ви можете скасувати нагадування, натиснувши кнопку " " під час налаштування.
2. Після встановлення нагадування, ви можете натиснути кнопку " " двічі, щоб скасувати нагадування.

Функція запиту інформації

1. Під час приготування, якщо годинник налаштовано, натисніть клавішу " ", щоб перевірити поточний час. Якщо функцію нагадування активовано, натисніть клавішу " ", щоб перевірити час нагадування.
2. У режимі нагадування, якщо годинник налаштовано, натисніть клавішу " ", щоб перевірити поточний час.

Функція енергозбереження

1. У режимах очікування або нагадування натисніть клавішу " ⏵ " на 3 с, щоб вимкнути LED-екран та увійти в режим енергозбереження.
2. Щоб вийти з режиму енергозбереження натисніть будь-яку клавішу або поверніть регулятор.

Функція блокування від дітей

1. Активація блокування від дітей: одночасно натисніть клавіші " ⏵ " та " ⏸ " і утримуйте їх протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал, і засвітиться значок " 🔒 ", що вказує на активацію блокування від дітей.
2. Деактивація блокування від дітей: одночасно натисніть клавіші " ⏵ " та " ⏸ " і утримуйте їх протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал, що вказує на деактивацію блокування від дітей.

Функція резервування (відкладений старт)

1. Щоб скористатися функцією відкладеного старту, спочатку необхідно встановити поточний час. Інструкції зі встановлення часу дивіться в розділі "Налаштування годинника".
2. Натисніть клавішу " ⏲ ", щоб перейти до налаштувань відкладеного старту.
3. Поверніть регулятор "K2", щоб встановити час відкладеного старту в годинах.
4. Натисніть клавішу " ⏲ " ще раз.
5. Поверніть ручку "K2", щоб встановити час резервування в хвилинах.
6. Поверніть ручку "K1", щоб вибрати функцію, і натисніть " ⏵ ", щоб підтвердити.
7. Поверніть ручку "K1", щоб відрегулювати режим приготування, а ручку "K2" — щоб відрегулювати температуру.
8. Натисніть клавішу " ⏵ ", щоб розпочати приготування. На дисплеї з'явиться " ⏳ ". Запрограмований час можна перевірити, натиснувши клавішу " ⏲ ", після чого через 3 секунди відбудеться повернення до відображення годинника.
9. Коли настане час початку приготування за розкладом, пролунає звуковий сигнал, і автоматично запуститься процес приготування, а значок " ⏳ " зникне.

Примітки

1. Функція нагадування не працює під час резервування.
2. Функції освітлення та розморожування не підтримують резервування.
3. Якщо пропустити крок 7, приготування відбуватиметься з використанням стандартних значень температури та часу.
4. Під час резервування натисніть клавішу " ⏸ " один раз, після чого відобразиться час і температура зарезервованого режиму з постійно підсвіченим значком меню. Натисніть " ⏸ " ще раз, щоб повернутися до режиму відображення годинника, або натисніть клавішу " ⏵ ", щоб повернутися до статусу резервування.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Очищення

Від'єднайте живлення від приладу перед очищенням та технічним обслуговуванням. Для забезпечення тривалого терміну служби духової шафи її слід регулярно та ретельно очищати.

Етапи очищення:

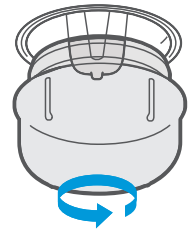
1. Після приготування дайте духовій печі повністю охолонути.
2. Вийміть аксесуари, промийте їх теплою водою та висушіть.
3. Видаліть залишки їжі з внутрішньої камери духової шафи.
4. Протріть внутрішню частину духовки м'якою тканиною, змоченою в мийному засобі, а потім витріть насухо.

Примітки

1. Не використовуйте гострі інструменти, жорсткі щітки та агресивні мийні засоби, щоб не пошкодити духову піч та її аксесуари.
2. Не використовуйте абразивні засоби або гострий металевий шпатель для очищення скла дверцят.

Заміна лампи освітлення

1. Вимкніть та від'єднайте духову піч від електромережі. Перш ніж торкатися внутрішніх компонентів, переконайтеся, що вони охололи.
2. Зніміть кришку лампи освітлення, повернувши її проти годинникової стрілки (може знадобитися докласти зусиль), та замініть лампу на нову, ідентичного типу.
3. Встановіть нову лампу, стійку до температури 300°C. За потреби зверніться до місцевого сервісного центру.
4. Якщо у вас є сумніви, зверніться за допомогою до кваліфікованого електрика.
5. Продукт містить джерело світла з класом енергоефективності: G.



Увага!

Щоб запобігти ураженню електричним струмом, переконайтеся, що живлення приладу вимкнено і він повністю охолонув, перш ніж виконувати будь-які дії із заміни лампи освітлення.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не працює	Не підключено електричне живлення духовки	Увімкніть прилад
	Головний вимикач живлення не ввімкнений	Увімкніть вимикач
	Дверцята духової шафи не зачинені	Закрийте дверцята
Лампа освітлення не вмикається	Лампа несправна	Зверніться до сервісного центру
Присутній різкий запах або дим	Перше використання	Не потребує втручання
	Не перше використання	Зверніться до СЦ
Страва не приготувалася	Температура надто низька	Використовуйте вищу температуру
	Порція завелика	Готуйте меншими порціями або ж збільшіть час
Підгоріла або нерівномірно приготована страва	Температуру встановлено занадто високою, або час нагрівання надто довгий	Відрегулюйте температуру або час приготування
	Ваша страва розташована близько до нагрівального елемента	Відрегулюйте розташування аксесуарів на різних рівнях
Вентилятор не зупинився після припинення приготування	Вентилятор продовжує працювати для розсіювання тепла	Це нормально і не потребує жодного втручання

Якщо проблему не вдається вирішити або виникають інші проблеми, зверніться до сервісної служби або на інформаційну лінію підтримки: 0 800 60 44 69.

ПЕРЕРОБКА ВИРОБУ

Цей символ на виробі або в інструкції з експлуатації вказує на необхідність утилізації приладу окремо від побутових відходів після завершення терміну його служби.

На місцевому рівні діє окрема система переробки відходів.

Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевих органів влади або в магазин, де було придбано виріб.

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що її не пошкоджено.

Якщо у вас є сумніви, не використовуйте її: зверніться до кваліфікованого фахівця.

Зберігайте пакувальні матеріали, такі як поліетиленові пакети, пінополістирол та інше, у недоступному для дітей місці, оскільки вони є небезпечними для дітей.

СПЕЦИФІКАЦІЇ

Інформація про продукт та Інформаційний лист згідно з Регламентами ЄС та Великої Британії щодо екодизайну та енергомаркування

Ідентифікація моделі	EOM 867
Індекс енергоефективності	94.0
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії зі стандартним навантаженням, режим конвекції	0,99 кВт·год/цикл
Споживання енергії зі стандартним навантаженням, режим з примусовою конвекцією	0.79кВт·год/цикл
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електрика
Об'єм	70л
Тип печі	Вбудована духовка
Живлення	220-240В~, 50Гц-60Гц
Електрична енергія	3.0кВт

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