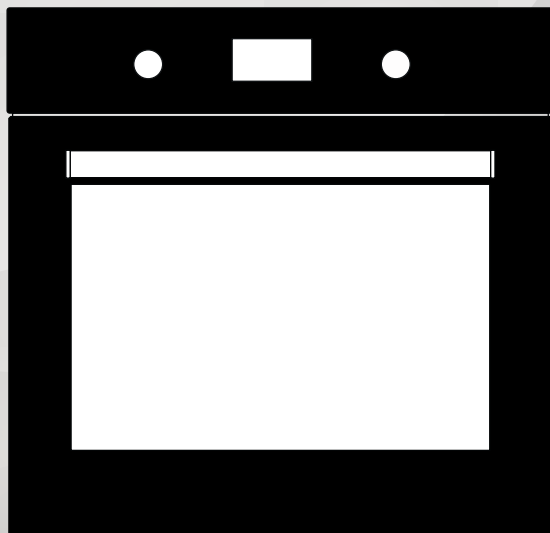


Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА



EOT 560 BL / EOT 769 / EOT 960

Шановний покупець !

Ми дякуємо Вам за довіру до Günter & Hauer.

Наша мета – забезпечити для Вас найбільш продуктивне використання цього приладу, який був вироблений відповідно до нашого розуміння якості, на сучасних заводах, в чистій робочій атмосфері і без шкоди довкіллю.

Рекомендуємо Вам уважно прочитати і зберегти для подальшого користування цю інструкцію з експлуатації, в цілях забезпечення працездатності цього приладу.

ПРИМІТКА:

Ця інструкція з експлуатації підготована для декількох моделей. Деякі з характеристик, вказаних в інструкції, можуть бути відсутніми у Вашому приладі. Малюнки приладу подано в схематичному відображенні.

Цей прилад було виготовлено без шкоди для довкілля на сучасних заводах.

Особливості, позначені знаком "*" є вибірковими.

Відповідає нормам AEEE

ЗМІСТ

Важливі попередження	5
Опис виробу	8
Технічні характеристики	9
Встановлення приладу	9
Монтаж духової шафи	12
Елементи управління	16
Загальний огляд дисплею «Тип 1»	18
Загальний огляд дисплею «Тип 2»	22
Загальний огляд дисплею «Тип 3»	28
Види програм приготування	31
Експлуатація	33
Заміна лампи	33
Чищення скла дверцят	34
Чищення й установлення дверцят	35
Догляд та чищення	36
Аksesуари	37
Нesправності та їх усунення	38

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення.
2. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед роботою із сполучними контактами необхідно відключити усі з'єднання кола живлення.
3. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** під час використання грилю доступні місця можуть нагріватися. Слід тримати дітей поза досяжністю.
4. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** небезпека займання; не зберігайте речі на поверхні для готування.
5. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** у разі виявлення тріщин на поверхні, відключіть коло живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом.
6. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** прилад і його доступні частини можуть нагріватися під час використання.
7. Умови для налаштування цього приладу зазначено на етикетці (чи на табличці з технічними даними).
8. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** прилад призначений виключно для приготування їжі. Не підлягає використанню для інших цілей, таких як обігрівання приміщення.

9. Є додаткові обмежувачі, що перешкоджають контакту з дверцятами печі. Ці деталі слід встановлювати у разі можливості присутності дітей поряд з приладом.

10. Не слід використовувати парові генератори для чищення приладу.

11. НІКОЛИ не намагай теся загасити полум'я водою. Спочатку відключіть живлення приладу, а потім загасіть вогонь за допомогою кришки або пожежної ковдри.

12. Не використовуй те жорсткі й їдкі засоби для чищення або жорсткі металеві щітки для чищення скляної поверхні печі, щоб уникнути появи подряпин і тріщин.

13. Переконайтеся в тому, що дверцята щільно закриті після того, як помістили їжу в піч.

14. Якщо за піччю не ведеться постійний нагляд, слід тримати дітей молодше 8-ми років подалі від печі.

15. Слід поводитися обережно, щоб уникнути контакту з нагрівальними елементами.

16. Цей прилад може використовуватися дітьми старше 8-ми років, особами з обмеженими фізичними, слуховими або розумовими здібностями або особами з недостатнім досвідом і знаннями тільки у разі забезпечення безперервного нагляду або надання необхідної інформації для безпечного використання приладу й усвідомлення можливих ризиків.

17. Прилад розроблено таким чином, що він може бути ввімкнений зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.

18. Цей прилад призначено для побутового застосування.

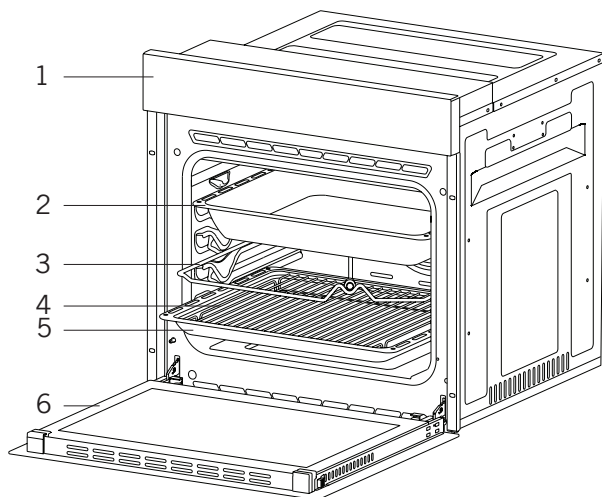
19. Чищення й догляд користувача за приладом не повинні виконуватися дітьми без нагляду відповідальних осіб.

20. Стежте за тим, щоб діти не грали з виробом. Чищення й догляд користувача за приладом не повинні виконуватися дітьми без нагляду осіб старше 8-ми років або дорослих.

21. Переконайтеся, що прилад та кабель живлення розташовані в місці, недоступному для дітей молодше 8-ми років.

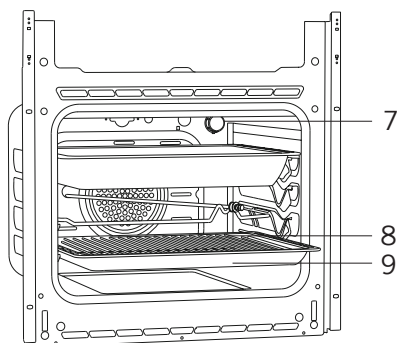
22. Перед використанням приладу переконайтеся, що занавіски, тюль, папір та інші горючі (займисті) предмети віддалені від приладу. Не розташовуйте легkozаймисті або горючі матеріали всередині або на приладі.

ОПИС ВИРОБУ



- 1. Панель управління
- 2. Глибоке деко*
- 3. Рожен

- 4. Решітка на деко
- 5. Стандартне деко
- 6. Дверцята духовки



- 7. Лампа
- 8. Решітка на деко
- 9. Стандартне деко

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	Вбудована духова шафа			
Потужність лампи	15-25Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200Вт			
Верхній нагрівач	1000Вт			
Турбо нагрівач	1800Вт			
Нагрівач грилю	Малий гриль	1000Вт	Великий гриль	2000Вт
Напруга	220-240В 50/60 Гц.			

До приладу можуть вноситися зміни без завчасного попередження в цілях поліпшення його технічних характеристик.

Значення, наявні на позначеннях виробу, або декларовані на додатковій друкованій документації, що поставляється разом з виробом, є значеннями, отриманими в лабораторних умовах відповідно до встановлених стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від способу використання виробу й умов його експлуатації.

Малюнки, представлені в інструкції, є схематичними і можуть не відображати справжній вигляд продукту.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

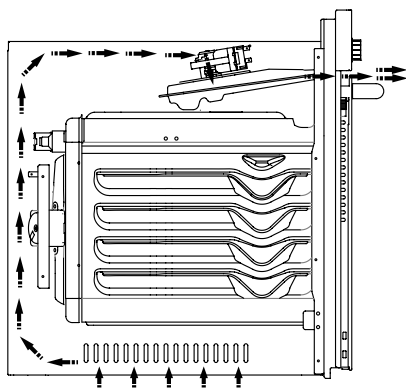
У цілях забезпечення працездатності приладу переконайтеся, що електричне устаткування відповідає вимогам. У разі невідповідності викличте професійного електрика або ремонтника для виконання відповідних коригувань. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті виконання операцій не уповноваженими особами, що веде до припинення дії гарантії.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Покупець несе відповідальність за підготовку місця для розташування приладу й електричного устаткування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час монтажу виробу слід дотримуватись правил, встановлених місцевими стандартами в частині електричних робіт.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед установленням приладу перевірте його на наявність будь-яких пошкоджень. Не виконуйте установлення, якщо прилад пошкоджений. Пошкоджені прилади несуть ризик для Вашої безпеки.

Важливі примітки щодо устанавлення:



Мал. 1

Під час роботи печі охолоджувальний вентилятор виводитиме зайву парувозовні і запобігатиме надмірному нагріванню зовнішніх поверхонь приладу.

Це необхідно для правильної роботи приладу і рівномірного приготування страв. Після закінчення процесу готування вентилятор продовжуватиме працювати. Вентилятор вимкнеться автоматично, коли охолодження буде завершено.

У задній частині відсіку для монтування приладу необхідно передбачити простір для якісної та правильної роботи приладу. Не слід ігнорувати цей простір, оскільки він потрібен для справної роботи системи вентиляції приладу.

Правильне місце для монтажу

Дизайн виробу розроблений відповідно до доступних на ринку стільниць. Між приладом і стінками кухні або меблями слід залишити безпечну відстань. Для відповідних проміжків див. діаграму, наведену на наступній сторінці. (значення вказані в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний ламінат і клеювальні матеріали мають бути жаростійкими. (мінімум 100°C).
- Кухонні шафи повинні знаходитися на одному рівні з приладом і мають бути закріплені.
- Якщо під піччю є висувний ящик, між піччю і ящиком слід встановити панель.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не встановлюйте прилад поблизу холодильників або охолоджувальних приладів. Жар, що виходить від приладу, може підвищити енергоспоживання охолоджувальних приладів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте дверцята або ручку дверцят для пересування приладу.

Складання й установлення духової шафи

Перед початком встановлення слід визначити місце використання приладу.

Не слід розміщувати прилад в місцях з сильними потоками повітря.

Прилад слід пересувати мінімум удвох. Не тягніть прилад по підлозі, щоб уникнути пошкодження підлогового покриття.

Видаліть усі перевізні матеріали зовні і всередині приладу. Вийміть усі матеріали і документацію з приладу.

Встановлення під стільницю

Ніша повинна відповідати міркам, вказаним на рисунку 2.

У задній частині ніші слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

Простір між стільницею і верхньою частиною приладу, який повинен залишатися після установлення, позначено літерою "А" на малюнку 5.

Цей простір потрібен для вентиляції і не повинен закриватися.

Установлення в шафу

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 4.

У задній частині відсіку, в нижній і верхній частинах слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

Уважте!

Базові розміри (**можуть відрізнятись**) приладу наведено на рис. 3. Поверхня меблів і монтажні матеріали, використовувані для установлення, повинні мати мінімальну жаростійкість 100 °С.

Щоб уникнути перевертання приладу, відсік для установлення має бути закріплений, а основа має бути плоскою.

Основа відсіку повинна витримувати мінімальне навантаження 60 кг.

Встановлення та закріплення духової шафи

Установіть піч у підготовлену нішу за допомогою двох або більше осіб.

Переконайтеся, що рамка приладу і передня частина меблів вирівняні.

Кабель живлення не повинен залишатися під піччю, затискатися між піччю і меблями і згинатися.

Закріпіть піч до навколишніх меблів за допомогою болтів, наданих разом з приладом. Гвинти слід вкручувати, протягнувши їх у пластикові кріплення, встановлені на рамі приладу, як показано на рисунку 5. Гвинти не слід закручувати надто міцно. Інакше різьба може пошкодитися.

Після встановлення переконайтеся, що піч не рухається. Якщо встановлення печі виконано не відповідно до інструкцій, існує ризик перекидання під час використання.

Підключення до мережі

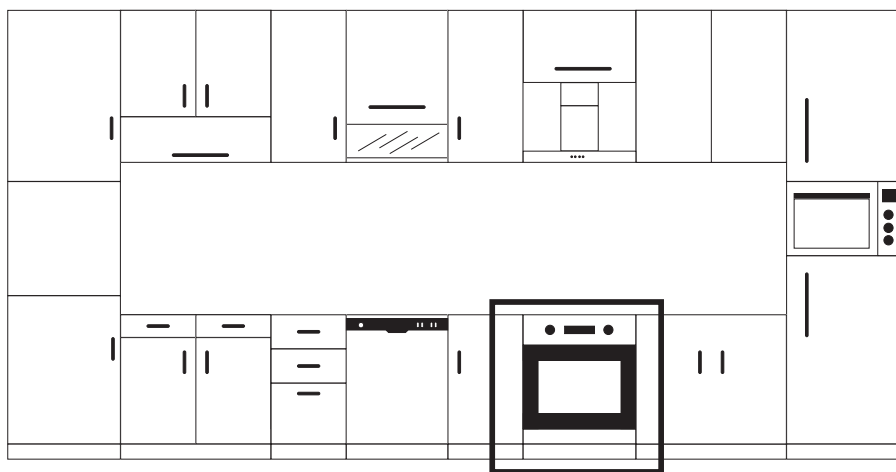
Місце підключення шафи повинне мати відповідне електричне устаткування. Напруга мережі повинна відповідати значенням, вказаним на типовій етикетці приладу.

Мережеве з'єднання приладу повинне виконуватися відповідно до місцевих і національних стандартів електрики.

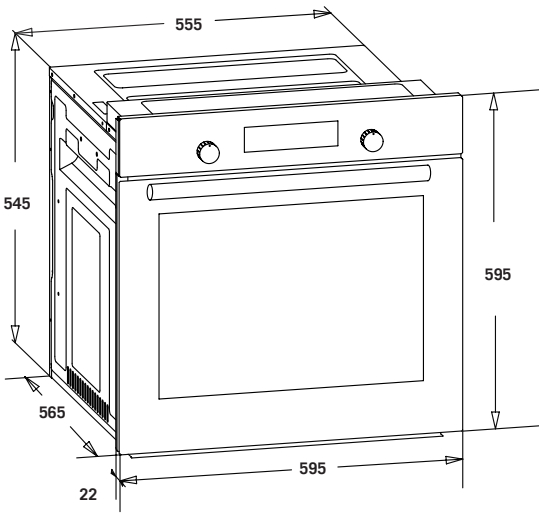
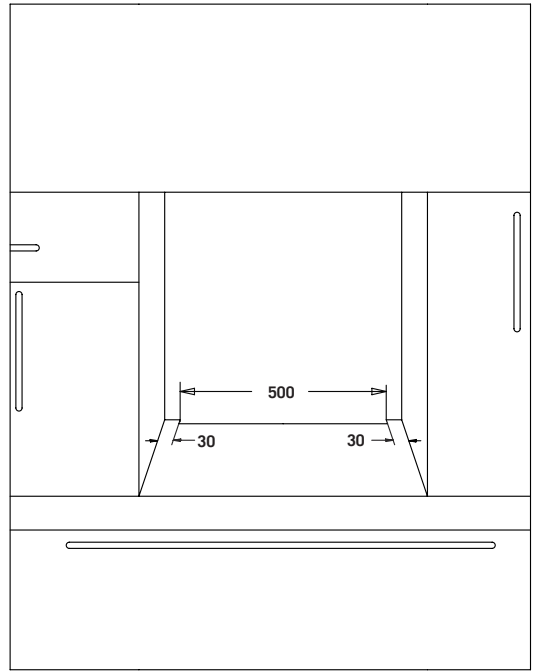
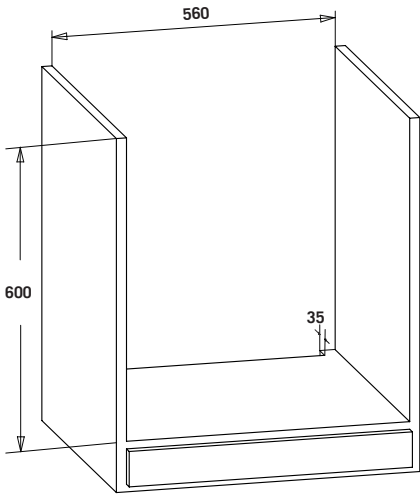
Перед початком встановлення приладу відключіть живлення в мережі.

Не підключайте прилад до мережі до завершення процедури встановлення.

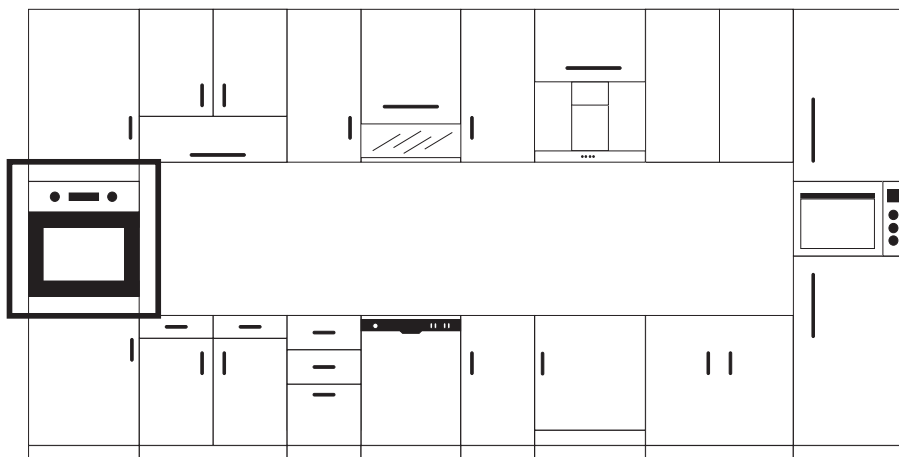
Монтаж



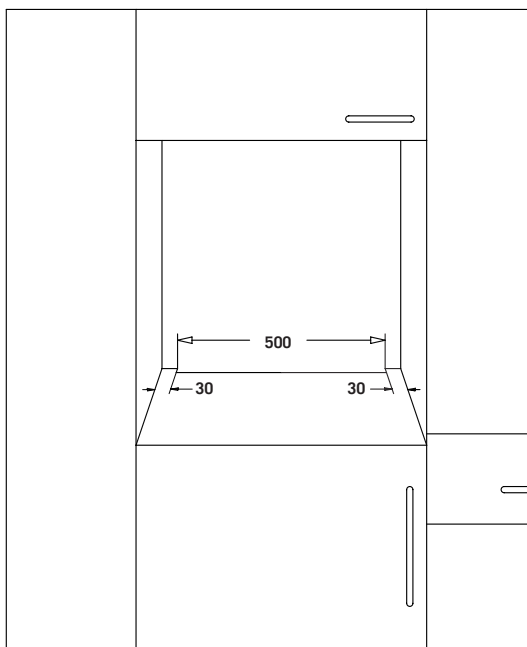
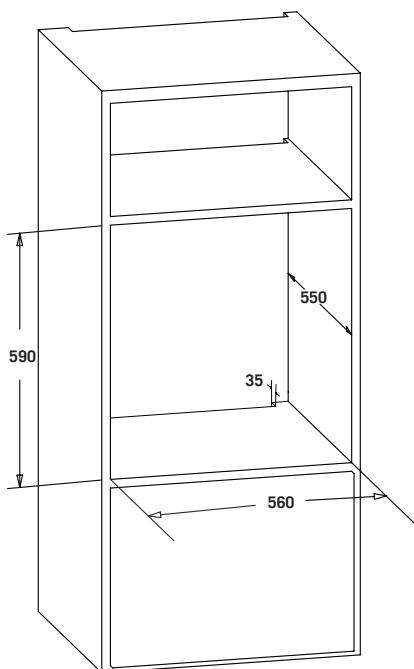
Мал. 2

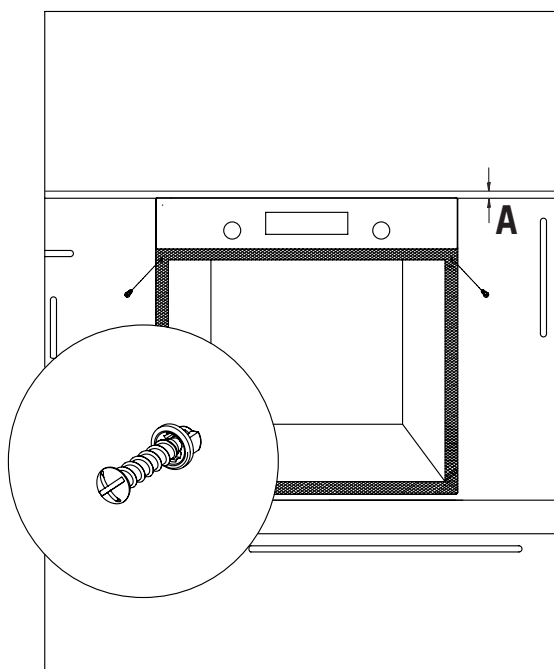


Мал. 3



Мал. 4





Мал. 5

.....

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Електричне з'єднання і Безпека

Установлення і з'єднання цієї печі повинен виконувати уповноважений сервіс і відповідно до вказівок виробника.

Прилад слід встановлювати у підготовлену нішу для духової шафи, що забезпечує належну вентиляцію.

З'єднання приладу з електричною мережею слід виконувати тільки через розетки з належною системою заземлення. Якщо в місці встановлення приладу немає розеток з системою заземлення, зв'яжіться з уповноваженим персоналом. Виробник у жодному разі не несе відповідальність за шкоду, заподіяну в результаті з'єднання приладу з незаземленою системою живлення.

Вилка Вашої шафи оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після установлення приладу розетка повинна розташовуватися в легкодоступному місці.

Вашу піч виготовлено відповідно до електроживлення 220-240 В 50/60 Гц АС, також потрібне встановлення запобіжника потужністю 16 А.

Якщо Ваша мережа відрізняється від вказаних значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

У разі необхідності заміни електричного запобіжника переконайтеся, що електричне з'єднання виконане таким чином:

- Коричневий кабель у фазу (робочий контакт)
- Синій кабель у нейтральний контакт
- Жовто-зелений кабель у контакт заземлення

Роз'єднувачі кола живлення мають бути розташовані в доступному для користувача місці.

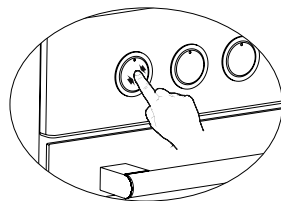
Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з поверхнями приладу, що нагріваються.

У разі пошкодження кабелю живлення (кабель з вилкою) він має бути замінений виробником або його сервісним агентством або професіоналом з метою запобігання виникнення небезпечних ситуацій.

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

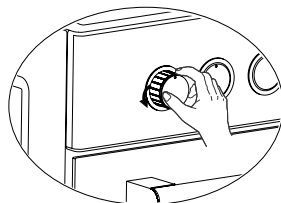
У моделях з висувними перемикачами налаштування може здійснюватися, тільки коли перемикач знаходиться у висунутому положенні.

1. Натисніть і відпустіть перемикач, як показано на малюнку праворуч.



Мал. 6*

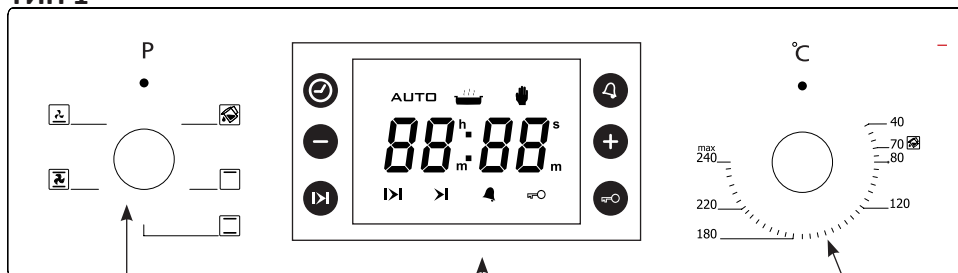
2. Коли перемикач висунутий вперед, можна здійснювати необхідні налаштування поворотами ліворуч або праворуч.



Мал. 7 *

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПАНЕЛЕЙ УПРАВЛІННЯ

ТИП 1

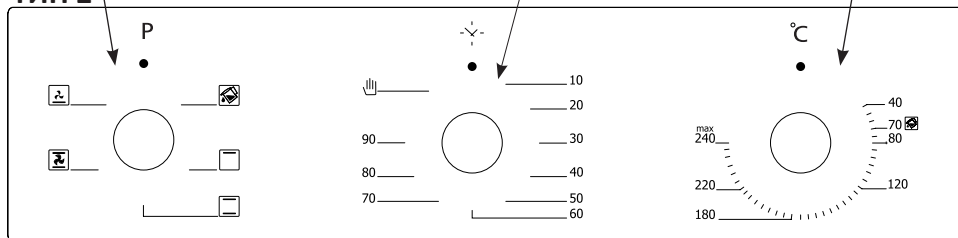


КНОПКА
ВИБОРУ
ПРОГРАМИ

ТАЧ
ДИСПЛЕЙ
МЕХАНІЧНИЙ
ТАЙМЕР

КНОПКА
ТЕРМОСТАТА

ТИП 2

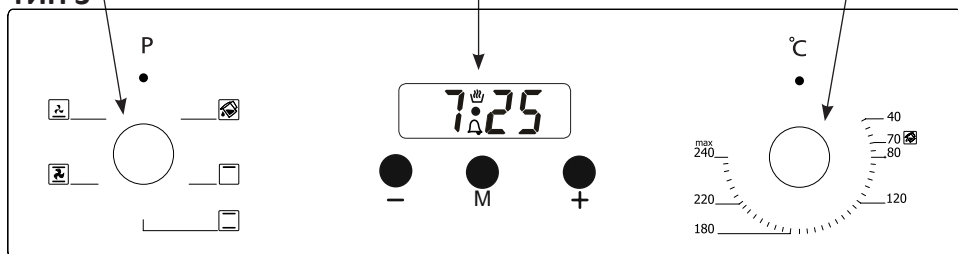


КНОПКА
ВИБОРУ
ПРОГРАМИ

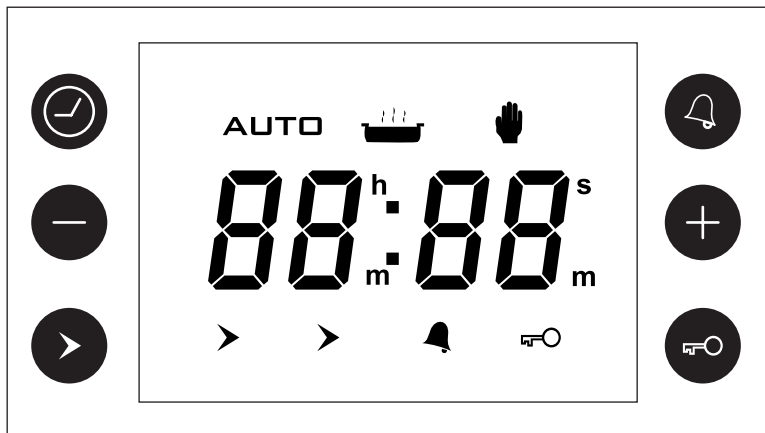
ЕЛЕКТРОННИЙ
ТАЙМЕР








КНОПКА
ТЕРМОСТАТА


ТИП 3



ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ЦИФРОВОГО ДИСПЛЕЮ "ТИП 1"







	Індикатор статусу автоматичного приготування
	Індикатор статусу духовки
	Індикатор статусу ручного управління духовки
	Індикатор автоматичного або напівавтоматичного режимів
	Режим автоматичного приготування
	Індикатор статусу таймера
	Індикатор статусу блокування

Після включення духовки, на дисплеї світяться цифри і значок **AUTO**, духовка знаходиться в неробочому стані. Натисніть , щоб активувати духову шафу та перейти до налаштування часу.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ



Встановлювати час можна тільки у випадку, коли не використовується програма приготування їжі.



Щоб розпочати налаштування, натисніть . Крапка між годинами та хвилинами почне блимати.


Кнопками  або  встановіть поточний час у 24-часовому форматі. Через 5 секунд після налаштування екран повернеться у попередній стан. Для відміни налаштування під час встановлення часу натисніть .

ТАЙМЕР (ЗВУКОВЕ СПОВІЩЕННЯ)



За допомогою цієї функції, Ви можете задати час, через який Ви будете сповіщені звуковим сигналом.

1) Торкніться сенсора , щоб обрати режим встановлення годинника. Символ  почне блимати на дисплеї.


2) Кнопками  або  встановіть бажаний час сповіщення у 24-часовому форматі. Максимально можливий час налаштування: 23:59.

3) Через 5 секунд після налаштування екран повернеться у попередній стан. Для відміни налаштування під час встановлення часу натисніть .

ВІДМІНА ТАЙМЕРА.

Будь-який активний таймер можна скасувати. Для цього затримайте сенсор  на 3 секунди. Після цього символ таймеру  на дисплеї зникне.

ВІДКЛЮЧЕННЯ ЗВУКУ ТАЙМЕРА.


1) Годинник задзвонить одразу після закінчення заданого часу та на дисплеї буде блимати символ .

2) Натисніть будь-який сенсор для вимкнення звукового сповіщення. Якщо не зробити цього, сигнал буде лунати протягом 7 хвилин.


НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Дана функція дозволяє розпочати автоматичне приготування страви негайно після налаштування усіх параметрів.


1) Оберіть бажаний режим та температуру приготування за допомогою поворотних перемикачів.

2) Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться відповідний символ.

3) Кнопками  або  встановіть бажаний час приготування.

На дисплеї з'явиться символ **AUTO**, та зникне символ .

4) Для завершення налаштування натисніть кнопку  двічі, або система зробить це автоматично через 5 секунд.

Символ  зникне, та на дисплеї відобразиться поточний час.




АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Дана функція дозволяє закінчити приготування страви у заданий час після налаштування усіх параметрів.



Система автоматично підрахує час початку приготування.

1) Виконайте пункти 1 та 2 напівавтоматичного приготування


2) Натисніть кнопку  ще раз.

3) Кнопками  або  встановіть бажаний час завершення приготування. На дисплеї з'явиться символ **AUTO**, та зникне .


Це означає що автоматичне приготування налаштоване, але саме приготування страви не почалося.


4) Щоб підтвердити усі налаштування, натисніть  двічі, або система зробить це автоматично через 5 секунд. Символ  зникне, та на дисплеї відобразиться поточний час.

5) Після завершення приготування символ **AUTO** почне блимати на дисплеї та лунатиме звуковий сигнал.

6) Натисніть будь-який сенсор для вимкнення сигналу. Якщо не зробити цього, сигнал буде лунати протягом 7 хвилин. Символ  блиматиме на дисплеї, доки не нажати відповідну кнопку.

РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Будь-яке автоматичне приготування у процесі може бути скасовано затисканням кнопки  на 3 секунди.

Символ **AUTO** зникне, та з'явиться символ ручного режиму .


У цьому режимі духовка буде активна залежно від положення поворотних перемикачів.

ЗБІЙ ЖИВЛЕННЯ


У разі збою електропостачання духовки, вона буде неактивна після відновлення живлення з міркувань безпеки.


На дисплеї буде блимати символи часу та **AUTO**. Слід налаштувати поточний час. Блімаючий символ **AUTO** означає, що духовка неактивна.

БЛОКУВАННЯ ДЛЯ ЗАХИСТУ ДІТЕЙ

Дана функція дозволяє заблокувати усі сенсорні кнопки, окрім , від випадкових натискань.


Для блокування зробіть наступне:


1) Для блокування затисніть кнопку , доки на дисплеї не з'явиться відповідний символ блокування.

2) Для зняття блокування зробіть ті ж самі дії, що й у п. 1-му. Символ  зникне.

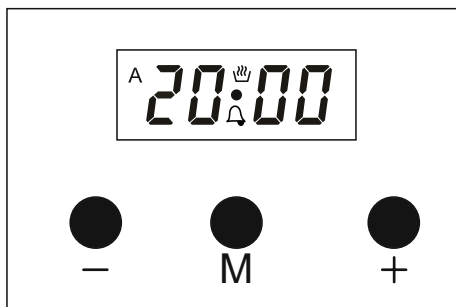
Виняток: звуковий сигнал під час блокування може бути скасований дотиком до будь-якої кнопки.

ВИБІР ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ ТАЙМЕРУ

Коли духовка у режимі очікування, затисніть  на 3 секунди, доки не почуєте поточний зумер таймеру.

Натискаючи  далі, можна прослухати та обрати 3 типи звукового сигналу. Останній обраний зумер автоматично встановиться за замовчуванням.

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ЦИФРОВОГО ДИСПЛЕЮ "ТИП 2"



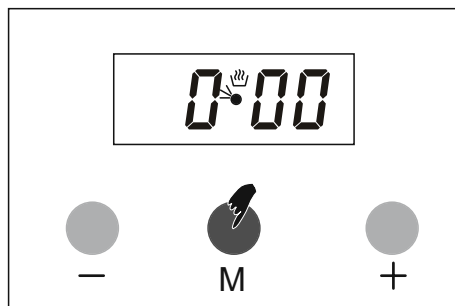
Духова шафа обладнана електронним таймером, який дозволяє встановити конкретний час, коли Ви бажаєте, щоб страва була готова. Все, що потрібно – це встановити час приготування та час готовності страви. Також можна встановлювати лише таймер для звукового сповіщення у заданий час.

ВКЛЮЧЕННЯ

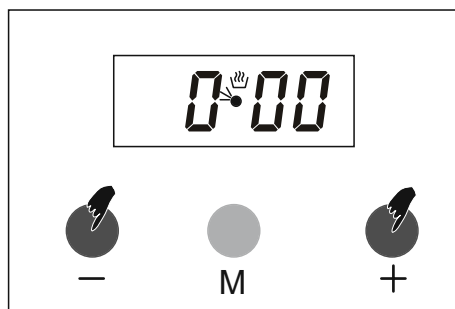
Після включення, на дисплеї з'явиться індикатор часу **00:00**, який буде блимати. По-перше, слід встановити поточний час доби.

РЕЖИМ РУЧНОГО УПРАВЛІННЯ

1. Натисніть "M", щоб увійти у ручний режим.



2. Натисніть "+" та "-" одночасно, щоб вийти з ручного режиму.

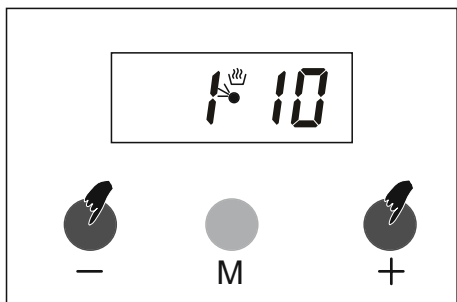


ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ

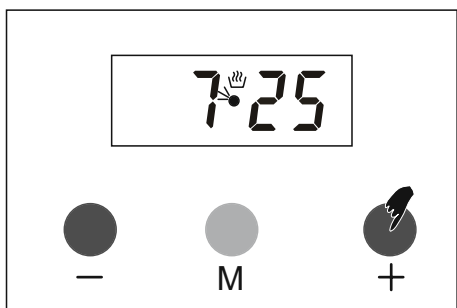
Встановлювати час можна тільки у випадку, коли не використовується програма приготування їжі.



1) Натисніть "+" та "-" одночасно.



2) Кнопками "+" та "-" встановіть поточний час.




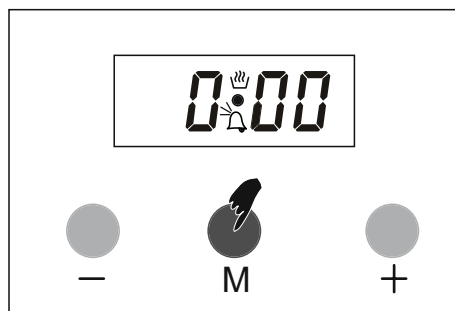
ПРИМІТКА: Якщо протягом 5 секунд не натиснути кнопки "+" та "-", обраний час буде автоматично встановлений.

Якщо Ви бажаєте підтвердити час, одразу ж натисніть одночасно кнопки "+" та "-".

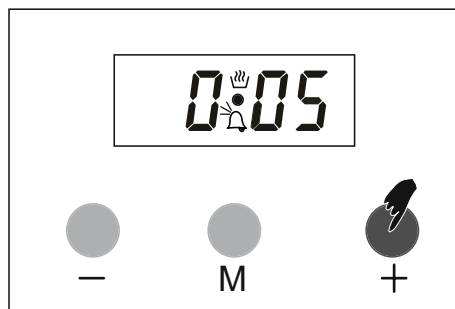
ТАЙМЕР (ЗВУКОВЕ СПОВІЩЕННЯ)

За допомогою цієї функції можете задати час, через який Ви будете сповіщені звуковим сигналом.

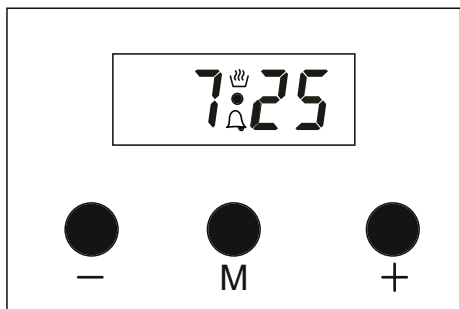
1. Натисніть кнопку "M" один раз, щоб вибрати режим встановлення годинника. На дисплеї з'явиться іконка 



2. За допомогою кнопок "+" та "-" встановіть необхідний час таймеру. Наприклад: 5 хв.

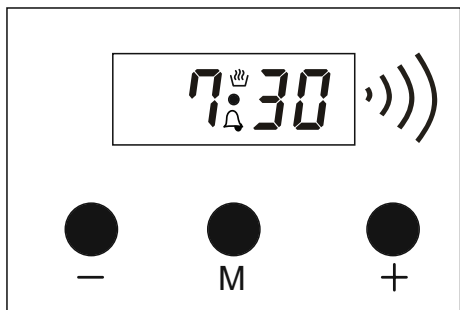


3. Через декілька секунд дисплей повернеться до попереднього стану з поточним часом.



ВІДКЛЮЧЕННЯ ЗВУКУ ТАЙМЕРА

1. Після завершення часу приготування буде лунати звуковий сигнал.



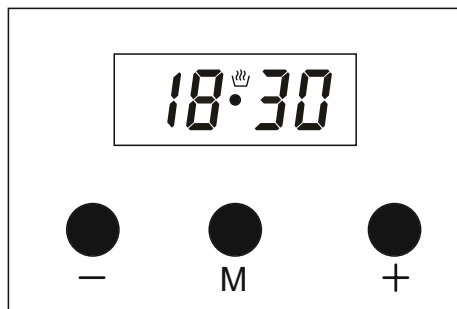
2. Натисніть будь-яку кнопку для відключення сигналу.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

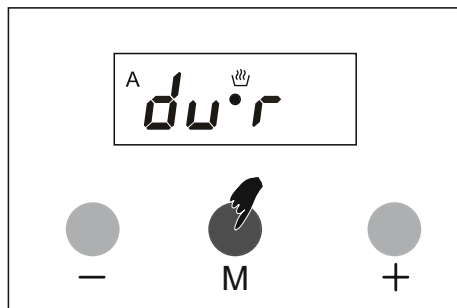
Щоб почати приготування страви, слід обрати програму, температуру та встановити час приготування.

НАПРИКЛАД: необхідно приготувати страву протягом 2 годин 15 хв. Спочатку оберіть бажану програму та температуру. Потім необхідно встановити час приготування:

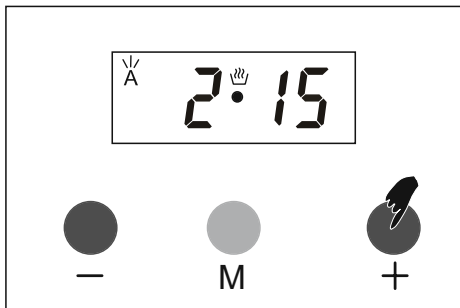
1. Поточний час 18:30.




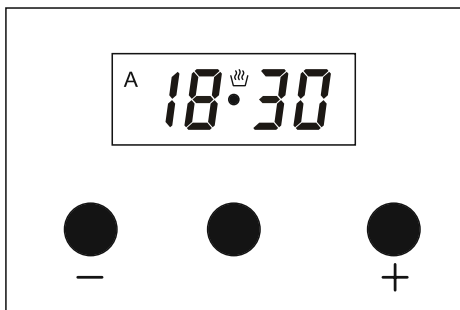
2. Натисніть кнопку "M" 2 рази.



3. За допомогою кнопок "+" та "-" встановіть час приготування.



4. Через декілька секунд духовка почне процес приготування. На дисплеї буде світитись символ .

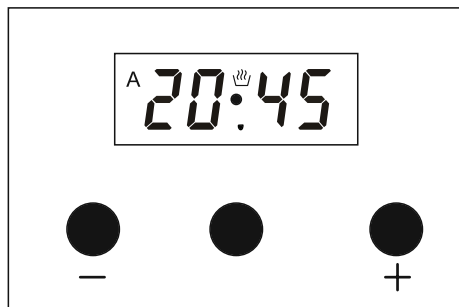
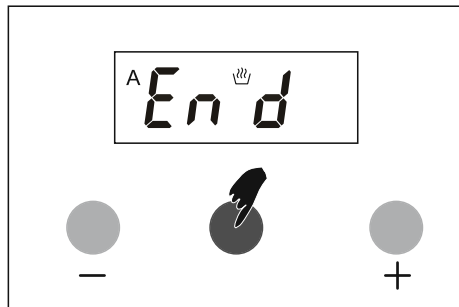


УВАГА: Ви можете відмінити автоматичну програму приготування у будь-який час, перейшовши у режим ручного управління.

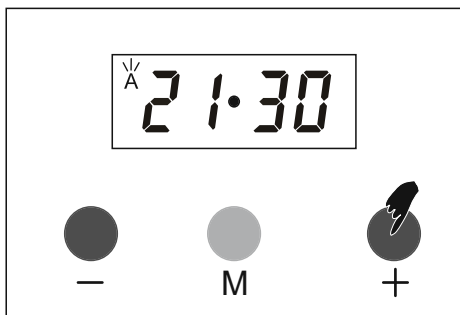
У наведеному вище прикладі приготування почалося негайно після встановлення бажаного часу.

Натиснувши на кнопку "M", Ви можете побачити час, коли страва буде готова. За Вашим бажанням цей час можна змінити. У наведеному нижче прикладі час, коли страва буде готова, змінено на 21:30.

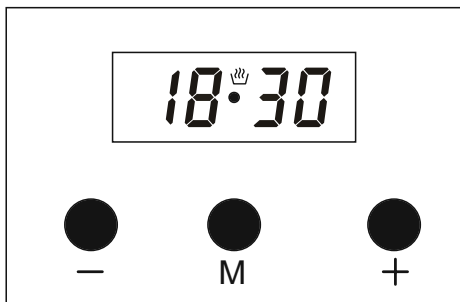
1. Натисніть кнопку "M" 3 рази. На дисплеї відобразиться "End" та час завершення приготування: 20:45 (18:30 + 2:15).



2. За допомогою кнопок "+" та "-" змініть час завершення приготування на 21:30.



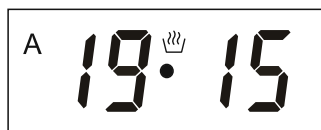
3. Через декілька секунд дисплей повернеться до попереднього стану з поточним часом.



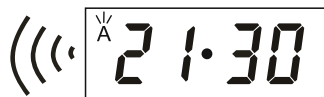
Тепер Ви запрограмували духову шафу на 21:30, коли Ваша страва буде готова.

Оскільки час приготування був запрограмований на 2 години 15 хвилин, Ваша духовна шафа розпочне приготування о 19:15, щоб страва була готова о 21:30.

Дисплей під час приготування.



Дисплей після завершення приготування.



Коли автоматичне приготування завершено, годинник, якщо його не вимкнути, буде дзвонити 7 хвилин.

- 1) Вимкнути духову шафу;
- 2) Скинути таймер;

У наведеному прикладі, спочатку встановили час приготування. Час, коли страва буде готова, підраховано автоматично та змінено.

Можна також запрограмувати спочатку час, коли страва має бути готова. У такому випадку час приготування буде підрахований автоматично та відкоригований відповідно.

У РАЗІ ВТРАТИ ЖИВЛЕННЯ

Ваша духова шафа буде у режимі очікування з причин безпеки. У цей час на дисплеї буде блимати індикатор часу "0:00" та символ "A". Будь-які програми у процесі будуть скасовані.

По-перше, увійдіть у ручний режим за допомогою кнопок "+" та "-".

УВАГА: У разі короткочасної втрати живлення система встановиться автоматично.

**УВАГА: ЯКЩО НА ДИСПЛЕЇ
БЛИМАЄ СИМВОЛ "A" –
ДУХОВА ШАФА
ЗНАХОДИТЬСЯ У РЕЖИМІ
ОЧІКУВАННЯ.
БУДЬ-ЯКІ ФУНКЦІЇ ТА
НАЛАШТУВАННЯ БУДУТЬ
НЕДОСТУПНІ.**

**ЩОБ ПОВЕРНУТИ ДУХОВУ
ШАФУ У РОБОЧИЙ РЕЖИМ,
УВІЙДІТЬ У РУЧНИЙ РЕЖИМ.**

ВИБІР ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

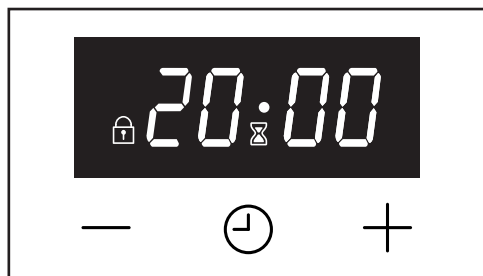
1) Натисніть кнопку – щоб почути поточний звуковий сигнал.

2) З кожним наступним дотиком в межах 5 секунд, Ви почуєте різні сигнали. В наявності 3 звукових сигнали.

3) Звуковий сигнал, почутий останнім, буде встановлений після 5 секунд.

Примітка: Програмовані параметри енергонезалежні. Вони не будуть видалені при вимкненні або збої живлення.

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ЦИФРОВОГО ДИСПЛЕЮ "ТИП 3"



Духова шафа обладнана електронним таймером, який працює незалежно від налаштувань духовки.


ВКЛЮЧЕННЯ

Після включення на дисплеї з'явиться індикатор часу **00:00**, який буде блимати. По-перше, слід встановити поточний час доби.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ

Встановлювати час можна тільки у випадку, коли не використовується програма приготування їжі.

1) Затисніть **+** та **-** одночасно протягом 3 секунд. Крапка між годинами та хвилинами почне блимати.



Кнопками **+** або **-** встановіть поточний час у 24-часовому форматі. Через 6 секунд після налаштування екран повернеться у попередній стан. Для відміни налаштування під час встановлення часу натисніть .

ПРИМІТКА: Якщо протягом 5 секунд не натиснути кнопки "+" та "-", обраний час буде автоматично встановлений.


Якщо Ви бажаєте підтвердити час, одразу ж натисніть одночасно кнопки "+" та "-".

ТАЙМЕР (ЗВУКОВЕ СПОВІЩЕННЯ)


За допомогою цієї функції можете задати час, через який Ви будете сповіщені звуковим сигналом.

1. Натисніть кнопку  один раз, щоб вибрати режим встановлення таймера. На дисплеї з'явиться символ .

2) Кнопками **+** або **-** встановіть бажаний час сповіщення у 24-часовому форматі. Максимально можливий час налаштування: 23:59.



3) Через 5 секунд після налаштування екран повернеться у попередній стан. Для відміни налаштування під час встановлення часу натисніть .


ВІДКЛЮЧЕННЯ ЗВУКУ ТАЙМЕРА

1) Одразу після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал та на дисплеї буде блимати символ .

2) Натисніть будь-який сенсор для вимкнення звукового сповіщення. Якщо не зробити цього, сигнал буде лунати протягом 5 хвилин.


БЛОКУВАННЯ ДЛЯ ЗАХИСТУ ДІТЕЙ


Дана функція блокує усі сенсорні кнопки, окрім , від випадкових натискань через 30 секунд після останнього натискання будь-якої кнопки. На дисплеї буде світитись символ .

Для зняття блокування затисніть  на 3 секунди.

Виняток: звуковий сигнал під час блокування може бути скасований дотиком до будь-якої кнопки.



ВИБІР ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ ТАЙМЕРА

Коли духовка у режимі очікування, затисніть  на 3 секунди, доки не почуєте поточний зумер таймеру.

Натискаючи  далі, можна прослухати та обрати 3 типи звукового сигналу. Останній обраний зумер автоматично встановиться за замовчуванням.

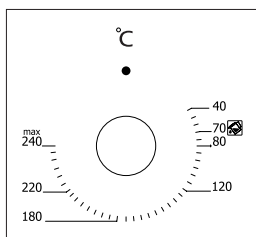
РЕГУЛЮВАННЯ ЯСКРАВСТІ ДИСПЛЕЮ

Щоб увійти до меню регулювання яскравості, затисніть  на 3 секунди.

Оберіть один із 8 рівнів яскравості дисплея за допомогою кнопок  або . Останній обраний рівень яскравості буде автоматично встановлений за замовчуванням.

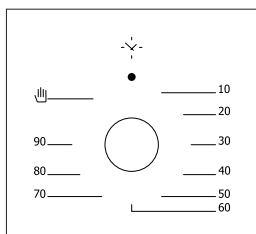
Заводська установка – максимальна яскравість.

Примітка: Програмовані параметри енергонезалежні. Вони не будуть видалені при вимкненні або збої живлення.



Мал. 8

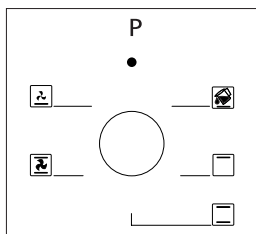
Перемикач термостату: Використовується для встановлення температури приготування їжі в печі. Після розміщення страви в печі поверніть перемикач і встановіть бажану температуру. Див. таблицю приготування їжі, щоб дізнатися температуру приготування різних продуктів.



Мал. 9

***Механічний перемикач таймера:**

Використовується для встановлення часу приготування їжі. Коли встановлений для приготування час збігає, таймер відключає нагрівальні елементи і лунає характерний дзвін. Для часу приготування різних продуктів див. таблицю приготування.



Мал. 10

Перемикач програми приготування:

Використовується для визначення програми приготування продуктів, розміщених у печі. Види програм, розташованих на реле, і їх функції описано далі. Не всі моделі можуть бути оснащені всіма видами нагрівачів і відповідними видами програм.

ВИДИ ПРОГРАМ

Види програм приготування їжі та важливі пояснення до них подано нижче з метою надання Вам можливості приготування різних страв на свій смак.

	Класичний нагрів (Нижній і верхній нагрівальні елементи)		Вентилятор
	Нижній нагрівальний елемент і вентилятор		Конвекційний нагрів
	Гриль і рожен		Класичний нагрів і вентилятор
	Верхній нагрівальний елемент і вентилятор		Гриль і вентилятор
	Класичний нагрів + конвекція		Гриль
	Нижній нагрівальний елемент		Верхній нагрівальний елемент
	Малий гриль і вентилятор		Очищення паром

Нижній нагрівальний елемент: Вибирайте цю програму ближче до кінця часу готування для забезпечення пропікання нижньої частини страви.

Верхній нагрівальний елемент: Використовується для приготування або розігрівання дрібних продуктів.

Класичний нагрів: Програма, використовувана для приготування таких продуктів, як кекси, піца, бісквіти, печиво.

Нижній нагрівальний елемент і вентилятор: Використовується для приготування фруктових кексів і подібних продуктів.

Класичний нагрів і вентилятор: Програма призначена для приготування кексів, бісквітів, лазаньї та подібних страв. Також може використовуватись для приготування м'ясних страв.

Малий гриль: Решітка використовується для приготування таких продуктів, як біфштекси, сосиски і риба на грилі. Під час приготування їжі на грилі під ґрати слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

Конвекційний нагрів: Призначена для приготування і смаження їжі в печі. Встановлюйте температуру трохи нижче, ніж для програми "Верхнього і нижнього нагрівального елемента", оскільки жар швидко поширюється за допомогою потоку повітря.

Малий гриль і вентилятор: Призначена для приготування м'ясних страв. Під час приготування їжі на грилі під ґрати слід встановити піднос із невеликою кількістю води.

Класичний нагрів та конвекція: Призначена для приготування й смаження їжі в печі. Окрім швидкого поширення жару за допомогою потоку повітря, також працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Може використовуватися для приготування страв, що потребують інтенсивного нагрівання, на одному деко.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Інформацію про різні продукти, які ми протестували в наших лабораторіях і встановили значення для їх приготування, наведено в таблицях нижче. Час приготування може змінюватися залежно від напруги мережі, особливостей, кількості і температури продуктів. Страви, приготовані із застосуванням наданих значень, можуть не сподобатися Вам за смаком. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед розміщенням продуктів у шафі її слід заздалегідь нагріти протягом 7-10 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

СТРАВИ	Функція Приготування	Температура (°C)	Рівень	Час (хв.)
Торт	Класичний / Класичний+Вентилятор	170-180	2-3	35-45
Невеликі торти	Класичний / Конвекція	170-180	2	25-30
Петті	Класичний / Класичний+Вентилятор	180-200	2	35-45
Торт	Класичний	180-190	2	20-25
Печиво	Класичний	170-180	2	20-25
Яблучний пиріг	Класичний / Конвекція	180-190	1	50-70
Бісквіт	Класичний	200/150*	2	20-25
Піца	Класичний+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Класичний	180-200	2-3	25-40
Меренга	Класичний	100	2	50
Курка на грилі**	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Смажена риба**	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк без кісток**	Гриль+Вентилятор	Макс.	4	15-20
Фрикаделька**	Гриль+Вентилятор	Макс.	4	20-25

* без попереднього нагрівання. Перша половина часу приготування при температурі 200 °C, залишок часу – 150 °C.

** В середині приготування необхідно перевернути продукти.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перше використання

Після виконання необхідних з'єднань згідно з інструкціями необхідно виконати наступні дії:

1. Вийміть усі етикетки й аксесуари, що знаходяться усередині печі. Видаліть захисну плівку на зовнішній стороні приладу.

2. Протріть внутрішню частину духової шафи від пилу і часток упаковки за допомогою вологої ганчірки. Піч всередині має бути порожньою. Вставте вилку приладу в розетку.

3. Встановіть перемикач термостату на максимальну температуру (240 Max.°C) і дайте печі пропрацювати із закритими дверцятами протягом 30 хвилин. При цьому може з'явитися легкий дим і запах, це нормально.

4. Після цієї процедури дочекайтеся охолодження печі, протріть внутрішню частину теплою мильною водою і просушіть за допомогою чистої сухої ганчірки. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

Стандартна експлуатація духової шафи

1. Для початку приготування встановіть перемикач термостату в положення бажаної температури відповідно до продуктів.

2. На моделях з механічним таймером Ви можете встановити бажаний час готування за допомогою перемикача таймера. Після закінчення встановленого часу таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.

3. На моделях з цифровим таймером після закінчення часу готування відповідно до встановлених даних таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.

4. Після завершення процедури готування система охолодження приладу продовжуватиме працювати.

Не відключайте живлення приладу до повного охолодження приладу в такому режимі. Після завершення охолодження система вимкнеться автоматично.

ЗАМІНА ЛАМПИ

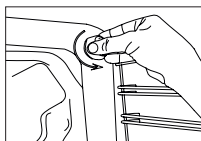
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення. (Відключення від ланцюга живлення означає відключення від магістральної мережі).

Спочатку вимкніть живлення приладу і переконайтеся у тому, що він охолонув. Поверніть і зніміть скляний плафон, як показано на рисунку. У разі утруднення при повороті плафона використовуйте гумові рукавички. Потім викрутіть стару і встановіть нову лампу з такими самими характеристиками. Характеристики лампи мають бути такими:

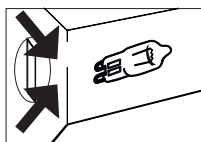
- 220-240 В 50/60 Гц АС, 15 Вт, Тип Е14

Встановіть плафон на місце, підключіть кабель живлення до розетки і завершіть процедуру заміни лампи. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

Тип G9 Лампи



220-240 В, АС
15-25 Вт



Мал. 11

Тип Е14 Лампи



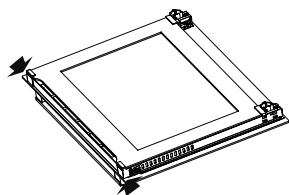
220-240 В, АС
15 Вт



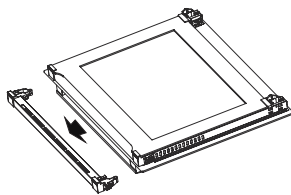
Мал. 12

ЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

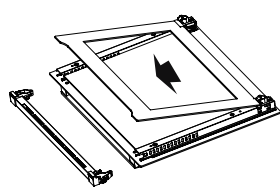
Натисніть на пластикові клямки з лівої та правої сторони дверцят, як показано на рисунку 13, і потягніть планку на себе, як показано на рисунку 14. Як показано на рисунку 15, після зняття профілю скло залишається вільним. Обережно потягніть на себе звільнене скло. Зовнішнє скло закріплене на профілі дверцят печі. Після зняття стекел Ви можете з легкістю їх очистити. Після завершення процедури чищення і догляду виконайте процедуру в зворотному порядку і встановіть стекла на місце. Переконайтеся, що профіль щільно встановлений на своє місце.



Мал. 13

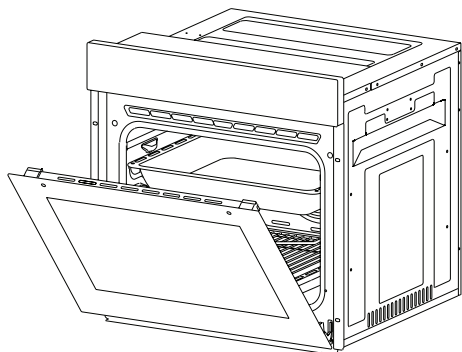


Мал. 14

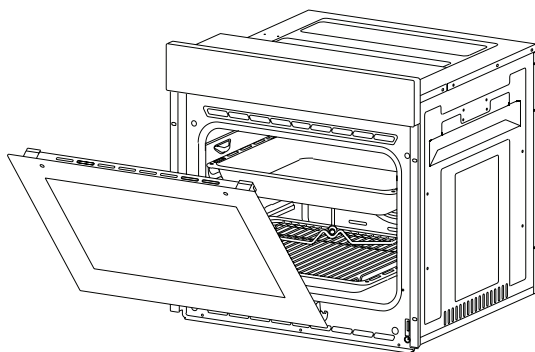


Мал. 15

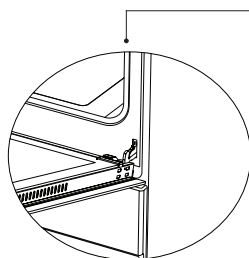
ЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



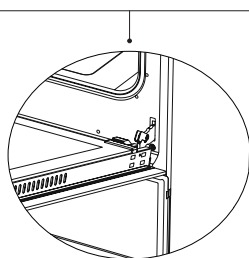
Мал. 16



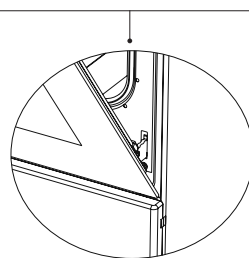
Мал. 17



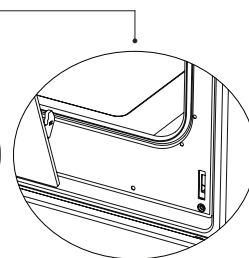
Мал. 16.1



Мал. 16.2



Мал. 17.1



Мал. 17.2

Потягніть дверцята шафи на себе і відкрийте їх до упору. Потім потягніть замок петлі за допомогою викрутки і виконайте процедуру відкриття замка, як показано на **малюнку 16.1**.

Приведіть замок петлі в максимально відкрите положення, як показано на **малюнку 16.2**. Переведіть обидві петлі, що сполучають дверці з пічкою, в однакове положення.

Потім прикрийте дверцята до того моменту, як вони впираються у замок петлі, як показано на **малюнку 17.1**.

Для зняття дверцят приведіть їх в практично закрите положення і потягніть вгору обома руками, як показано на **малюнку 17.2**.

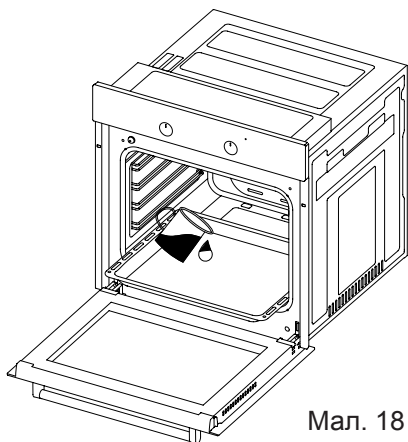
Для встановлення дверцят на місце виконуйте дії, описані для зняття, в зворотному порядку.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

1. Від'єднаєте вилку живлення від розетки.
2. Не використовуйте жорсткі щітки, металеві щітки або ножі для чищення внутрішніх частин, панелі, підносів і інших частин печі. Не використовуйте абразивні матеріали, матеріали або миючі засоби, що дряпають.
3. Протріть частини печі мильною тканиною і прополощіть водою, а потім ретельно обсушіть м'якою тканиною.
4. Очищуйте скляні поверхні спеціальними засобами для чищення скла.
5. Не використовуйте парогенераторні очисники для чищення приладу.
6. Для чищення печі ніколи не користуйтеся кислотою, розчинником і гасом й іншими горючими речовинами.
7. Не мийте будь-які частини печі в посудомийній машині.
8. Для видалення бруду і плям використовуйте рідке нейтральне мило).

Здійснюйте чищення м'якою ганчіркою відповідно до малюнків нижче, щоб уникнути утворення подряпин.

ЧИЩЕННЯ ПАРЮ*

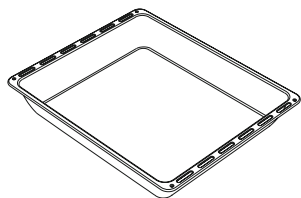


Мал. 18

Це дає можливість очистити розм'якшені забруднення завдяки парі, що утворюється в печі.

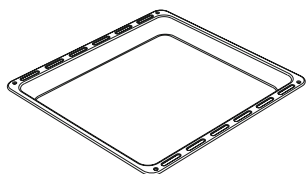
1. Видаліть усі аксесуари з духовки.
 2. Залийте пів літра води в деко. Помістіть деко на нижній рівень духової шафи.
 3. Установіть перемикач у режим очищення парю.
 4. Встановіть термостат на 70 °C і увімкніть шафу на 30 хвилин.
5. Після роботи шафи протягом 30 хвилин відкрийте дверцята печі та протріть внутрішню поверхню вологою ганчіркою.
 6. Використовуйте рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку ганчірку для стійких забруднень, потім просушіть очищений простір сухою ганчіркою.

АКСЕСУАРИ



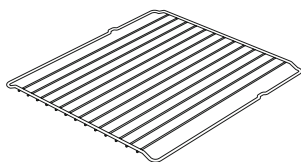
Глибоке деко *

Використовується для випічки хлібобулочних виробів, приготування великих запіканок, рідких страв. Використовується для випікання кексів, а також для збирання жиру в разі запікання м'ясних продуктів або розморожування заморожених продуктів на грилі.



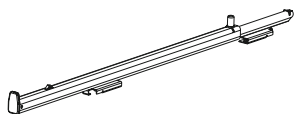
Деко

Використовується для випікання хлібобулочних виробів (печиво, бісквіти і так далі), розморожування продуктів.



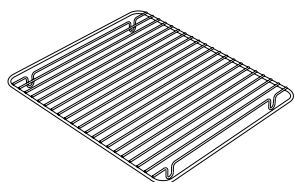
Решітка (гриль)

Використовується для зажарювання, а також для розміщення продуктів під запікання, зажарювання або розморожування на необхідному рівні.



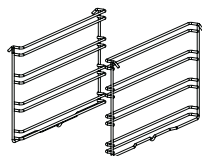
Телескопічні спрямовувачі *

Завдяки телескопічним напрямним підноси або ґрати з легкістю встановлюються і знімаються.



Решітка на деко*

Продукти, які можуть пригоріти під час запікання, такі як відбивна, укладаються на ґрати всередині дека. Таким чином запобігається прилипання і пригорання продуктів до дека.



Знімні спрямовувачі *

Ви можете встановлювати глибоке і стандартне деко на верхні й нижні рівні одночасно під час приготування їжі.

НЕСПРАВНОСТІ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЇХ УСУНЕННЯ

Перед тим, як викликати технічний сервіс, спробуйте скористатися наступними рекомендаціями для усунення можливих несправностей. Якщо прилад не працює:

- Перевірте, чи вставлена штепсельна вилка електричного шнура в розетку.
- Перевірте безпечними способами наявність електрики в мережі.
- Перевірте запобіжники.
- Перевірте наявність пошкоджень електричного шнура.

УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ



Утилізуйте упаковку з урахуванням вимог щодо охорони навколишнього середовища. Цей пристрій марковано відповідно до вимог Директиви ЄС 2012/19/EU з утилізації використаних електричних і електронних пристроїв (утилізація електричного і електронного устаткування – WEEE). Тут вказані вимоги щодо повернення і переробки використаних пристроїв, застосовні в усіх країнах Європейського Союзу.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Пакувальні матеріали приладу виготовлені з матеріалів, що підлягають вторинній переробці, відповідно до місцевих нормативів і правил стосовно захисту навколишнього середовища. Не утилізуйте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Здайте їх до пункту збору пакувальних матеріалів, визначеного місцевою владою.

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



Günter & Hauer GmbH

www.gunter-hauer.eu

info@gunter-hauer.de

Mühlenstraße 8A,
Berlin 14167,
Bundesrepublik Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України:

0 800 60 44 69

info@gunter-hauer.ua