

Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА



EOT 658 IVR

Шановний покупець !

Ми дякуємо Вам за довіру.

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 вивчити і зберегти для подальшого користування цю інструкцію з експлуатації в цілях забезпечення найбільш тривалого збереження придбаною Вами електричною духовою шафою своїх первинних особливостей.

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 АЕЕЕ»

Зміст

Важливі попередження.....	4
Електричне з'єднання.....	14
Опис приладу	15
Аксесуари.....	16
Технічні характеристики.....	17
Установлення приладу.....	17
Панель управління.....	23
Експлуатація.....	25
Використання гриля.....	26
Використання курячого смаження.....	26
Види програм	27
Рекомендації щодо приготування.....	28
Таблиця приготування.....	29
Випічка піци.....	30
Догляд і чищення.....	31
Чищення парою.....	31
Чищення й установлення дверцят.....	32
Чистка скла.....	33
Каталітичні стіни.....	33
Розташування решітки.....	34
Заміна лампи.....	34
Вирішення проблем.....	35
Правила перевезення.....	37
Поради з енергозбереження.....	37
Утилізація з урахуванням екологічних вимог.....	38
Інформація про упаковку.....	38

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- 1.** Монтаж та ремонт завжди повинен здійснюватись в «**АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ**». Виробник не несе відповідальності за операції, що здійснюються неавторизованим персоналом.
- 2.** Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки так ви можете безпечно та правильно використовувати пристрій.
- 3.** Духовку слід використовувати відповідно до інструкцій з експлуатації.
- 4.** Під час роботи пристрою тримайте подалі дітей у віці до 8 років і домашніх тварин.
- 5.** Відкриті металеві поверхні виробу можуть під час використання сильно нагріватися. Слід тримати подалі маленьких дітей.
- 6. ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Небезпека займання: не зберігайте нічого на гарячих поверхнях.
- 7. ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання пристрій стає гарячим. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.
- 8.** Умови налаштування цього пристрою вказані на етикетці (або на табличці даних).
- 9.** Експлуатовані частини можуть бути гарячими, коли використовується гриль. Слід далеко тримати маленьких дітей.

10. ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Цей пристрій призначений для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для нагрівання приміщення.

11. Не використовуйте парові очищувачі для того, щоб очистити прилад.

12. Після того, як покладете їжу всередину духовки, переконайтеся, що дверцята повністю закриті.

13. НІКОЛИ не намагайтеся заливати вогонь водою. Лише закрийте пристрій, а потім накрийте вогонь кришкою або пожежною ковдрою.

14. ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не дозволяйте дітям молодшим 8 років наближатися до пристрою, якщо вони не знаходяться під безпосереднім наглядом.

15. Уникайте дотику із нагрівальними елементами.

16. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Необхідно контролювати процес приготування. Потрібно завжди контролювати процес приготування.

17. Цей пристрій можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надані інструкції щодо безпечного користування пристроєм і якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям самостійно чистити пристрій та доглядати за ним.

18. Цей пристрій вироблено лише для домашнього використання.

19. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям молодше 8 років здійснювати операції по очищенню та догляду за пристроєм без нагляду дорослих.

20. Тримайте пристрій та його шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.

21. Перед тим, як почати використовувати пристрій, покладіть штори, тюлі, папір або будь-який займистий (запальний) матеріал в бік подалі від приладу. Не кладіть запальні або легкозаймисті матеріали на / або всередину пристрою.

22. Тримайте вентиляційні канали відкритими.

23. Пристрій не підходить для використання із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

24. Не нагрівайте закриті банки та скляні банки. Тиск може призвести до вибуху банок.

25. Рукоятка духовки не є сушкою для рушників. Не вішайте рушники та інші речі на ручку духовки.

26. Не кладіть лотки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на основу духовки. Нагріте тепло може пошкодити основу духовки.

27. Під час розміщення та витягування посуду з духовки тощо, завжди використовуйте термостійкі рукавички для печі.

28. Не використовуйте цей пристрій, якщо ви приймаєте медикаменти та / або знаходитесь під впливом алкоголю, що може вплинути на вашу здатність розуміти.

29. Будьте обережні при використанні алкоголю в їжі. При високих температурах алкоголь випарується і може спалахнути, якщо він потрапить у контакт із гарячими поверхнями.

30. Після кожного використання перевірте, чи вимкнено пристрій.

31. Якщо прилад несправний або має помітні ушкодження, не використовуйте його.

32. Не торкайтеся вилки мокрими руками. Щоб відключити пристрій від електричної розетки, не можна тягнути за шнур живлення; завжди тримайте за штепсель.

33. Не використовуйте пристрій, коли його дверцята зняті або зламані.

34. Розмістіть папір для випікання разом із їжею в попередньо нагріту духовку, помістивши його всередині духовки, або ж на аксесуарі для духовки (деко, решітка тощо).

35. Не кладіть на прилад предмети, які можуть потрапити до дітей.

36. Важливо належним чином встановити решітку та деко на спрямовувачах. Поставте гриль або деко між двома спрямовувачами і переконайтесь, що він закріплений, перш ніж покласти їжу на нього.

37. Щоб запобігти ризику доторкання елементів нагрівача печі, зніміть надлишкові частини пакету для випікання з деко.

38. Ніколи не використовуйте пакет для випікання при температурах духовки вищих, ніж максимальна температура, вказана на ньому. Не кладіть папір для випікання на основу духовки.

39. Коли дверцята відкриті, не розміщуйте жодного важкого предмета на них та не дозволяйте дітям сидіти на пристрої. Це може призвести до перекидання духовки або ж до пошкодження дверних петель.

40. Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей. Тримайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей.

41. Не використовуйте абразивні засоби чи гострі металеві шкребки, щоб очистити скло, оскільки подряпини, які можуть виникнути на поверхні дверного скла, можуть призвести до його розбиття.

- 42.** Не можна самотійно переміщати духовку.
- 43.** Під час використання внутрішні та зовнішні поверхні духовки нагріваються. Коли ви відкриваєте дверцята духовки, будьте обережні, щоб уникнути виходу гарячої пари з печі. Існує ризик загоряння.
- 44.** Не розміщуйте важкі предмети на відкритих дверцятах духовки; існує ризик поломки.
- 45.** Духову шафу потрібно знеструмити під час проведення будівельних робіт вдома. Після завершення роботи повторно підключіть духовку, звернувшись до авторизованого сервісного центру.
- 46.** Не можна вмикати духову шафу під час чищення. Це може спричинити ураження електричним струмом.
- 47.** Щоб запобігти перегріванню, пристрій не слід встановлювати позаду декоративної поверхні.
- 48.** Точка підключення кабелю повинна бути ізольована.
- 49.** Не готуйте безпосередньо в духовці. Будь ласка, покладіть їжу на деко / решітку, перш ніж помістити в духовку.

Електрична безпека

1. Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником відповідно до значень, зазначених у таблиці технічних характеристик.
2. Необхідно придбати спеціальне електричне обладнання для заземлення.. Наша компанія не несе відповідальності за збитки, завдані через використання продукту без заземлення, відповідно до місцевих правил.
3. Вимикачі духової шафи повинні бути розташовані в зоні досяжності.
4. Шнур живлення (кабель із вилкою) не повинен контактувати з гарячими деталями приладу.
5. Якщо шнур живлення (шнур зі штекером) пошкоджено, він повинен бути замінений виробником, сервісним центром або ж кваліфікованим персоналом.
6. Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або наливаючи воду на нього. Існує ризик ураження електричним струмом.
7. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтесь, що пристрій відключений, перед тим, як змінити лампу.
8. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед підключенням до клемних колодок, відключіть живлення.

9. Не використовуйте розрізані та пошкоджені шнури або подовжувачі.

10. Переконайтеся в тому, що у штепсельній вилці пристрою відсутня рідина або вологість.

11. Задня поверхня духовки також нагрівається при експлуатації. Електричні підключення не повинні торкатися задньої поверхні, інакше з'єднання можуть бути пошкоджені.


12. Не затягуйте з'єднувальні кабелі до дверей духовки і не використовуйте їх на гарячих поверхнях. Якщо шнур плавиться, це може призвести до короткого замикання печі та навіть до пожежі.

13. Від'єднайте пристрій під час установки, обслуговування, чищення та ремонту.

14. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений його виробником, уповноваженим технічним центром обслуговування або будь-яким іншим персоналом, який має кваліфікацію на тому ж рівні, щоб уникнути будь-якої небезпечної ситуації.

15. Переконайтеся, що штепсель надійно вставлений у розетку, щоб уникнути іскри.

16. Не використовуйте парові очищувачі для чищення приладу, в іншому випадку може трапитись ураження електричним струмом.



17. Для встановлення потрібен універсальний роз'єм, здатний відключати живлення. Відключення від джерела живлення забезпечується перемикачем або інтегрованим запобіжником, встановленим на фіксованому джерелі живлення відповідно до будівельних нормативів.

18. Прилад оснащений кабелем **типу «Y»**.

19. Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що забезпечує повне відключення. Для пристроїв з категорії напруги нижче III, роз'єднувальний пристрій повинен бути підключений до фіксованого джерела живлення відповідно до нормативів.

Призначення

1. Цей продукт призначений для домашнього використання. Комерційне використання не дозволяється.
2. Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Він не повинен використовуватися для інших цілей, наприклад, для нагрівання приміщення.
3. Цей пристрій не можна використовувати для сушіння одягу або рушників. Не можна підвішувати їх на ручці.
4. Виробник не несе ніякої відповідальності за будь-який збиток в результаті неправильного використання або неправильного поводження.
5. Духова шафа може використовуватись для розморожування, обсмажування, смаження продуктів харчування.
6. Термін експлуатації продукту, який ви придбали, становить 7 років. Це період, протягом якого запасні частини, необхідні для експлуатації цього виробу, надаються виробником.

Електричне з'єднання

Монтаж та підключення цієї духової шафи повинен виконувати уповноважений сервіс відповідно до вказівок виробника.

Прилад слід встановлювати у 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 монтажу приладу немає розеток із системою заземлення, зв'яжіться з уповноваженим персоналом. Виробник у жодному разі не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті з'єднання приладу із незаземленою системою живлення.

Вилка духової шафи оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після монтажу приладу розетка повинна розташовуватись у легкодоступному місці.

Духову шафу виготовлено для підключення до електроживлення 220-240 В 50/60 Гц. Також потрібне встановлення запобіжника на 16 А. Якщо електрична мережа відрізняється від вказаних значень, зв'яжіться із уповноваженим сервісом або професійним електриком.

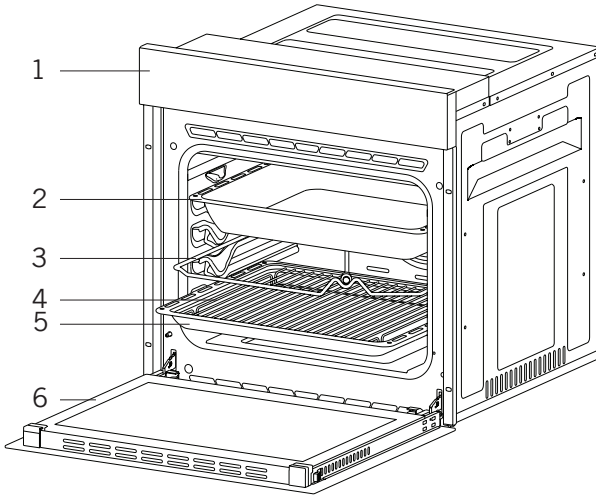
У разі необхідності заміни електричного запобіжника переконайтеся, що електричне з'єднання виконане таким чином:

- Коричневий кабель під'єднано до фази (робочий контакт).
- Синій кабель – до нейтрального контакту.
- Жовто-зелений кабель – до контакту заземлення.

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

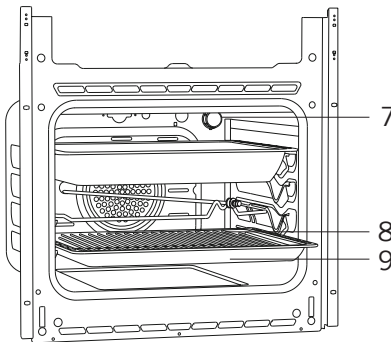
Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з поверхнями приладу, що нагріваються.

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



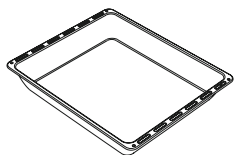
- 1. Панель управління
- 2. Глибоке деко*
- 3. Рожен для смаження курки *

- 4. Решітка
- 5. Стандартне деко
- 6. Дверцята духової шафи



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

Акcesуари (із позначкою "*" – опціонально)



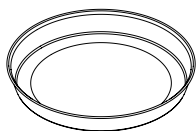
Глибоке деко *

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 продуктів на грилі.



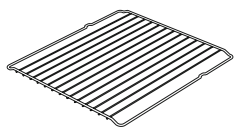
Стандартне деко *

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



Кругле деко *

Використовується для випічки заморожених продуктів.



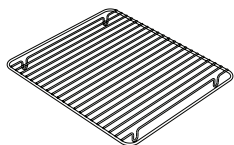
Решітка (гриль)

Використовується для смаження або розморожування на необхідному рівні.



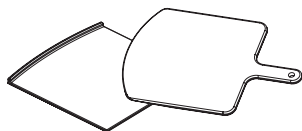
Телескопічні спрямовувачі *

Завдяки телескопічним спрямовувачам деко або решітки з легкістю встановлюються та знімаються.



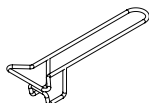
Решітка *

Продукти, які можуть пригоріти під час запікання, такі як відбивна, розміщуються на решітці всередині деко. Таким чином уникається прилипання і пригорання продуктів до деко.



Камінь для випікання піци та лопатка *

Вони використовуються для випічки здоби, такої як піца, хліб, млинці та видалення запеченої їжі з духовки.



Ручка для деко *

Використовується для перенесення гарячих деко.

Технічні характеристики

Характеристики	Вбудована духова шафа, 60 см			
Потужність лампи	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200 Вт			
Верхній нагрівач	1000 Вт			
Турбо нагрівач	1800 Вт			
Нагрівач грилю	Мала решітка	1000 Вт	Велика решітка	2000 Вт
Напруга	220-240 В 50/60 Гц			

Характеристики	Вбудована Піч 60 см (MFA1-8.....)			
Потужність лампи	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200 Вт			
Верхній нагрівач	1200 Вт			
Турбо нагрівач	1800 Вт			
Нагрівач грилю	Малий гриль	1200 Вт	Великий гриль	2400 Вт
Напруга	220-240 В 50/60 Гц			

До приладу можуть вноситися зміни без завчасного попередження з метою поліпшення його технічних характеристик.

Значення, наявні на позначеннях виробу, або декларовані на додатковій друкованій документації, що поставляється разом із 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 реальний вигляд продукту.

МОНТАЖ ПРИЛАДУ

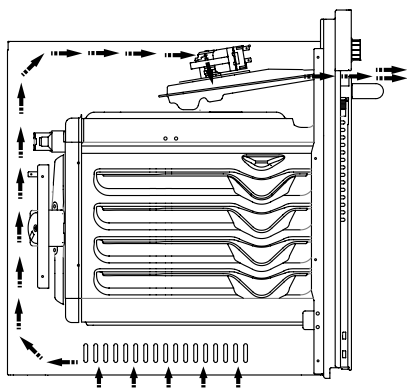
У цілях забезпечення працездатності приладу переконайтеся, що електричне устаткування відповідає вимогам. У разі невідповідності викличте професійного електрика або ремонтника для виконання відповідних коригувань. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті виконання операцій неуповноваженими особами, що призводить 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 монтажем приладу перевірте його на наявність будь-яких пошкоджень. Не виконуйте його, якщо прилад пошкоджений. Пошкоджені прилади несуть ризик для Вашої безпеки.

Важливі примітки щодо монтажу:



Мал. 1

Під час роботи печі охолоджувальний вентилятор виводитиме зайву пару назовні і запобігатиме надмірному нагріванню зовнішніх поверхонь приладу. Це необхідно для правильної роботи приладу і рівномірного приготування страв. Після закінчення процесу приготування вентилятор продовжуватиме працювати. Вентилятор вимкнеться автоматично, коли охолодження буде завершено. У задній частині відсіку для установлення приладу необхідно

передбачити простір для якісної та правильної роботи приладу. Не слід упускати 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 склеювальні 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 вбудовуваної печі 60 см

Перед початком установлення слід визначити місце використання приладу.

Не слід встановлювати прилад в місцях з сильними потоками повітря.

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

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

Установлення під стільницю

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 2.

У задній частині відсіку 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 рисунку 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.

Умови установлення

Розміри приладу наведено на рисунку 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.

Установлення і закріплення печі

Установіть піч у відсік за допомогою двох або більше осіб.

Переконаєтесь, 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. Болти слід укочувати, протягнувши їх у пластикові кріплення, встановлені на рамі приладу, як показано на рисунку 5. Болти не слід закручувати надто міцно. Інакше різьба може пошкодитися.

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

Підключення до мережі

Місце підключення печі повинне мати відповідне електричне устаткування.

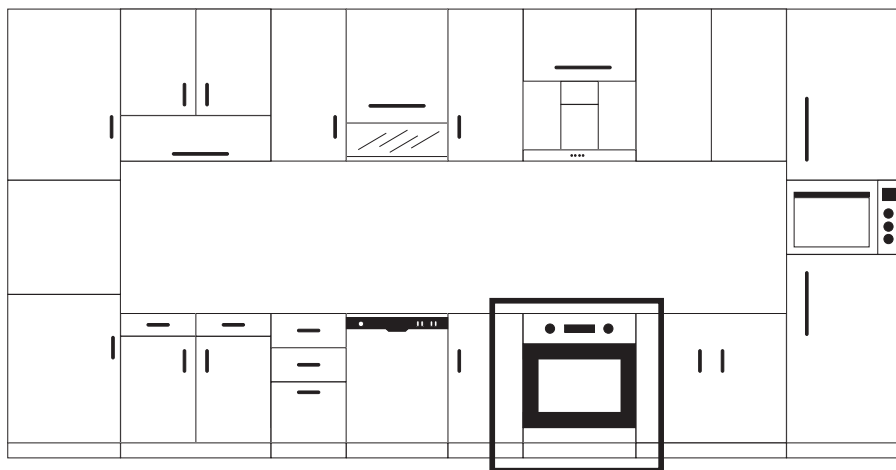
Напруга мережі повинна відповідати значенням, вказаним на типовій етикетці приладу.

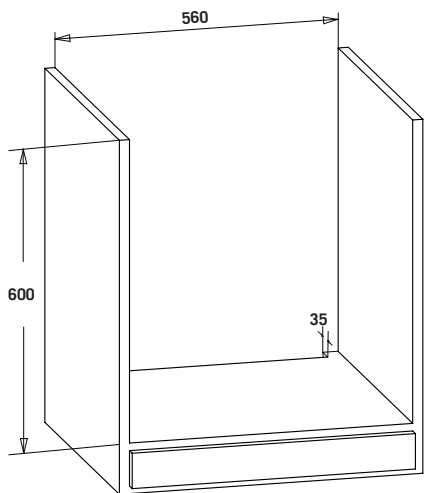
Мережеве з'єднання приладу повинне виконуватися відповідно до місцевих і національних стандартів електрики.

Перед початком установлення приладу відключіть живлення в мережі.

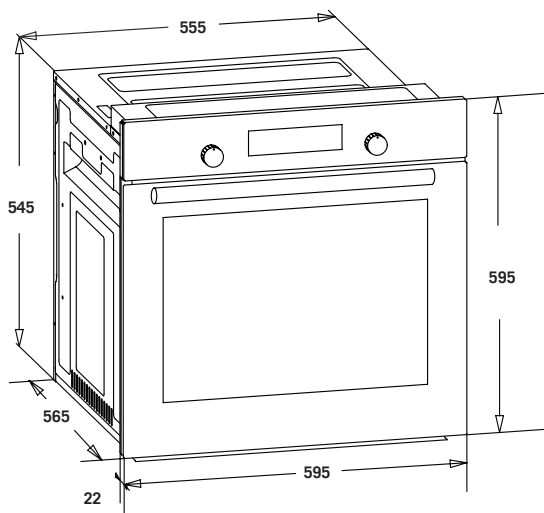
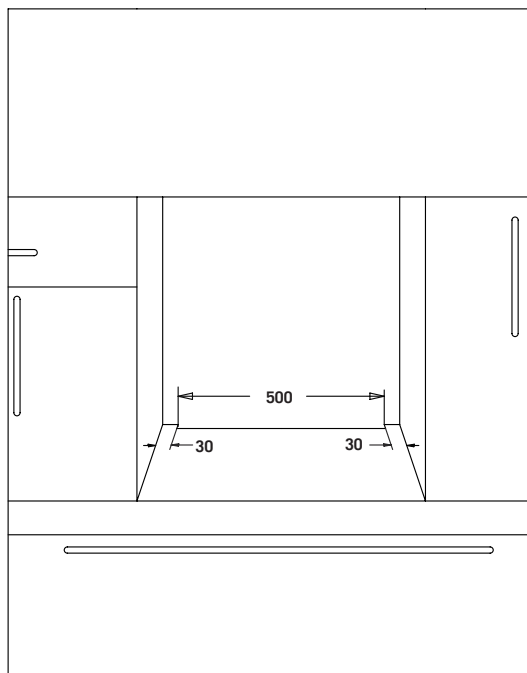
Не підключайте прилад до мережі до завершення процедури установлення.

Монтаж

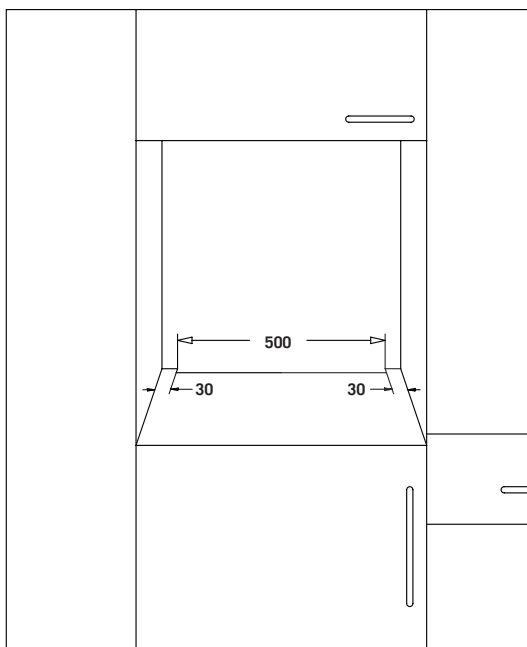
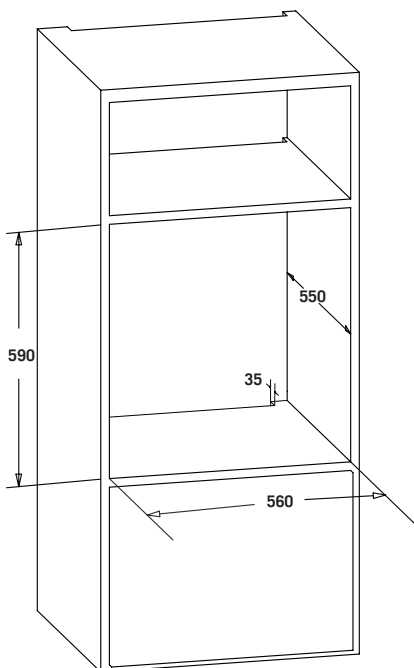
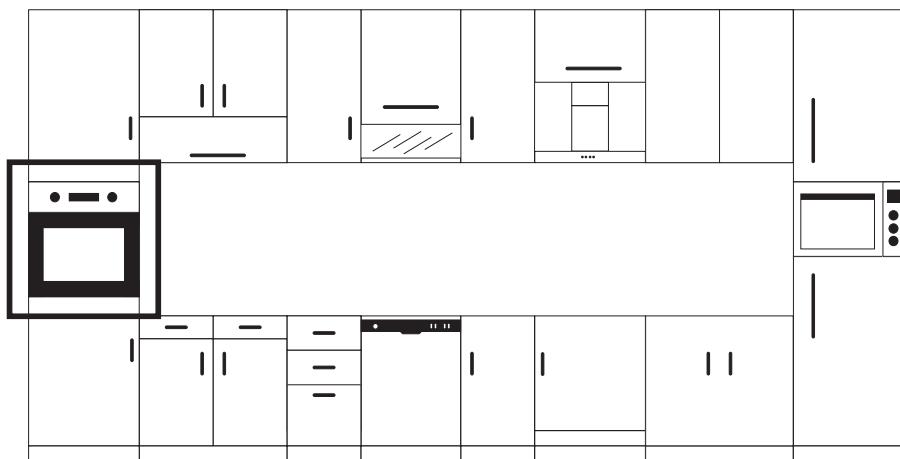




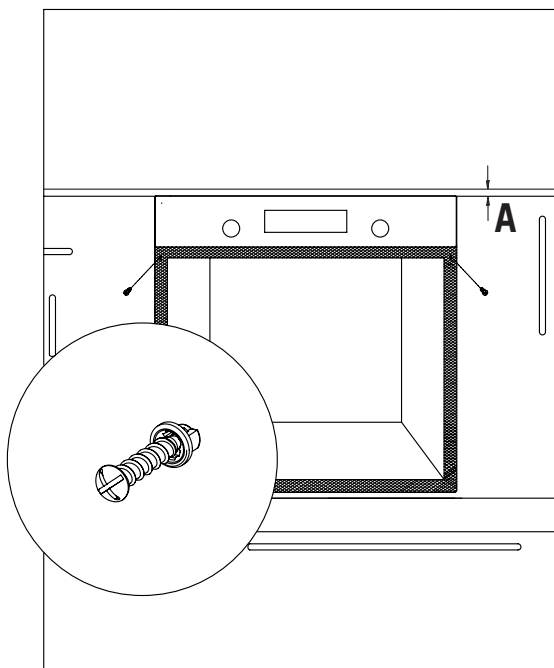
Мал. 3



Мал. 3

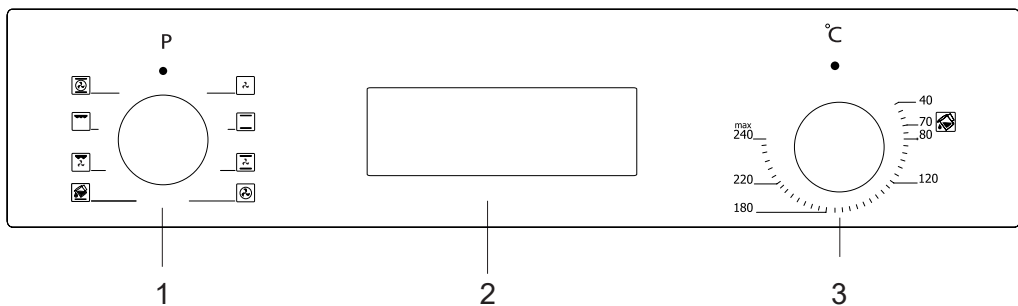


Мал. 4



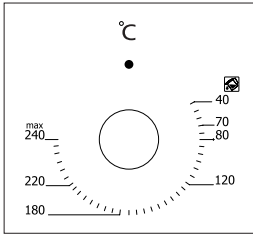
Мал. 5

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

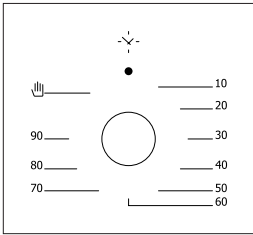


1. Функціональна кнопка
2. Механічний або цифровий таймер
3. Термостат

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Нижче приведена панель керування. Розглянемо панель керування на своєму пристрої.



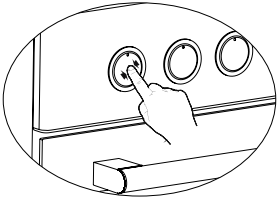
Реле Термостата: Використовується для установлення температури приготування їжі в печі. Після розміщення блюда в печі поверніть реле і встановіть бажану температуру. Див. таблицю приготування їжі, щоб дізнатися температуру приготування різних продуктів.



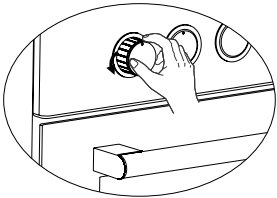
Механічне реле таймера *: Використовується для установлення часу приготування їжі. Коли встановлений для приготування час збігає, таймер відключає нагрівальні елементи і видає характерний дзвін. Для часу приготування різних продуктів див.таблицю приготування.

Використання утоплюапльноїї кнопки *

У моделях з реле, що висунуться, налаштування може здійснюватися, тільки коли реле висунуто.



Натисніть і відпустіть реле, щоб воно висунулося, як показано на малюнку ліворуч.



Коли реле висунене вперед, можна здійснювати необхідні налаштування поворотами ліворуч або праворуч.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перше використання

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

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

2. Протріть внутрішню частину печі від пилу і часткупаковки за допомогою вологої ганчірки. Піч всередині має бути порожньою. Вставте вилку приладу в розетку.

3. Встановіть реле термостата 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 печі

1. Для початку приготування встановіть реле термостата в положення бажаної температури відповідно до продуктів.

2. На моделях з механічним таймером Ви можете встановити бажаний час готування за допомогою реле 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.

Використання Гриля

1. Коли ви розміщуєте гриль на верхній стійці, їжа на грилі не повинна торкатися гриля.

2. Ви можете нагріти їжу протягом 5 хвилин за допомогою функції "гриль". Якщо необхідно, ви можете перетворити їжу.

3. Їжа повинна бути в центрі гриля, щоб забезпечити максимальний потік повітря через духовку.

Увімкнення грилю;

1. Натисніть функціональну клавішу над символом гриля.

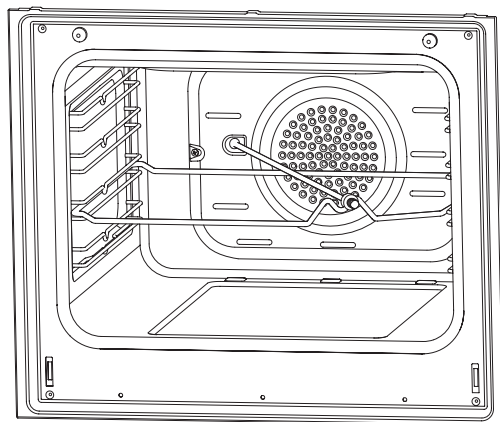
2. Потім встановіть його на потрібну температуру гриля.

Вимкнення грилю;

Встановіть функціональну кнопку в положення вимкнення.

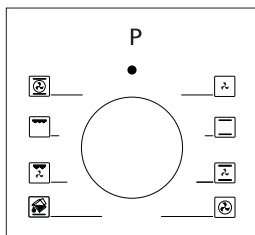
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Тримайте дверцята духовки під час грилювання закритими.

Використання Курячого Смаження *



Мал. 6

ВИДИ ПРОГРАММ



Реле програми готування: 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 приготування їжі і важливі пояснення до них подано нижче з метою надання Вам можливості приготування різних страв на свій смак.

	Нижній і верхній нагрівальні елементи		Конвекція
	Нижній нагрівальний елемент і конвекція		Турбо нагрівач і конвекція
	Гриль і рожен для запікання курки		Нижній і верхній нагрівальні елементи і конвекція
	Верхній нагрівальний елемент і вентилятор		Гриль і конвекція
	Мультифункціональне приготування (3D)		Гриль
	Нижній нагрівальний елемент		Верхній нагрівальний елемент
	Малі ґрати і конвекція		Очищення парою

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.

Нижній і верхній нагрівальні елементи: Програма, використовувана для приготування таких продуктів, як кекси, піца, бісквіти, печиво.

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

Нижній та верхній нагрівальні елементи і конвекція: Програма, призначена для приготування кексів, бісквітів, лазан'ї та подібних блюд. Також може використовуватися для приготування м'ясних блюд.

ґрати (гриль): ґрати використовуються для приготування таких продуктів, як біфштекси, сосиски і риби на грилі. Під час приготування їжі на грилі під ґрати слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

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

Ришівка і конвекція: Призначена для приготування м'ясних страв. Під час приготування їжі на грилі під ришівку слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

Мультифункціональне готування (3D): Призначене для приготування й жаріння їжі в печі. Окрім швидкого поширення жару за допомогою потоку повітря, також працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Також може використовуватися для приготування страв на одному підносі, що потребують інтенсивного нагрівання.

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 піч її слід заздалегідь нагріти протягом 7-10 хвилин.

Таблиця Приготування

Страви	Функція приготування	Температура (°C)	Полиця	Час (хв.)
Торт	Статичний / Статичний+Конвекція	170-180	2-3	35-45
Невеликі торти	Статичний / Турбо+Конвекція	170-180	2	25-30
Петті	Статичний / Статичний+Конвекція	180-200	2	35-45
Торт	Статичний	180-190	2	20-25
Печиво	Статичний	170-180	2	20-25
Яблучний пиріг	Статичний / Турбо+Конвекція	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статичний	200/150 *	2	20-25
Піца	Статичний+Конвекція	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	25-40
Меренга	Статичний	100	2	50
Курка на грилі **	Гриль+Конвекція	200-220	3	25-35
Смажена риба **	Гриль+Конвекція	200-220	3	25-35
Стейк без кісток **	Гриль+Конвекція	Мак.	4	15-20
Фрикаделька **	Гриль+Конвекція	Мак.	4	20-25

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

** В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

MFA1-8..... :

Страви	Функція приготування	Температура (°C)	Полиця	Час (хв.)
Торт	Статичний / статичний+конвекція	170-180	2-3	35-45
Невеликі торти	Статичний / турбо+конвекція	170-180	2	25-30
Петті	Статичний / статичний+конвекція	180-200	2	35-45
Торт	Статичний	180-190	2	20-25
Печиво	Статичний / турбо+конвекція	170-180	2	20-25
Яблучний пиріг	Статичний / турбо+конвекція	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статичний / турбо+конвекція	200/150*	2	20-25
Піца	Статичний / турбо+ нижній	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	25-40
Меренга	Статичний / нижній верхній+конвекція	100	2	50
Курка на грилі **	Гриль / нижній верхній+конвекція	200-220	3	25-35
Смажена риба **	Гриль	200-220	3	25-35
Стейк без кісток **	Гриль	Мак.	4	15-20
Фрикаделька **	Гриль	Мак.	4	20-25

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

** В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

Випічка Піци *

Під час випікання з піци на пекарському камені розміщуйте її на стійці та попередньо нагрівайте духовку в режимі піци (турбо + нижчий) при 230 ° C протягом 30 хвилин. Після завершення попереднього нагрівання, не виймаючи пекарський камінь, покладіть піцу на нього (не розміщуйте заморожену піцу) і випікайте при 180 ° C протягом 20-25 хвилин. Після завершення випікання вийміть запечену піцу з духовки за допомогою рукавички.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не кладіть камінь для піци в попередньо підігріту піч.

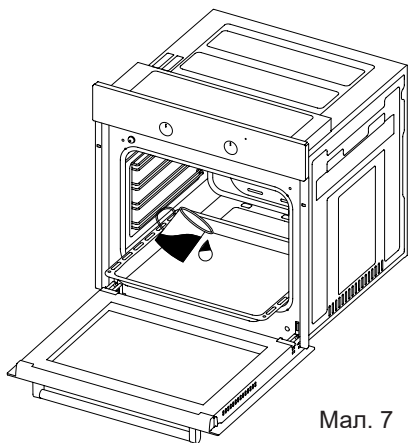
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Після закінчення випічки не виймайте камінь поки він гарячий, не кладіть на холодні поверхні. Інакше камінь для піци може тріснути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не піддавайте камінь для піци вогкості.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

1. Від'єднайте вилку живлення від розетки.
2. Не використовуйте жорсткі щітки, металеві щітки або ножі для чистення 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 протріть м'якою тканиною.
4. Очищуйте скляні поверхні спеціальними засобами для чистення стекол.
5. Не використовуйте парогенераторні очисники для чистення приладу.
6. Для чистення 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 стеарат калію (нейтральне мило).

Чищення парою *

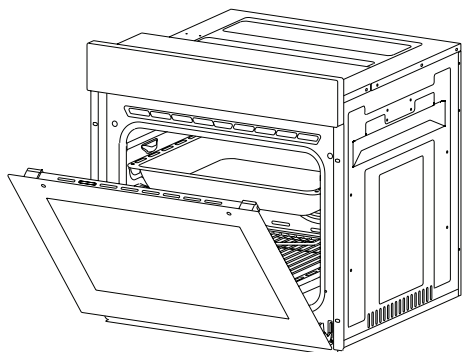


Мал. 7

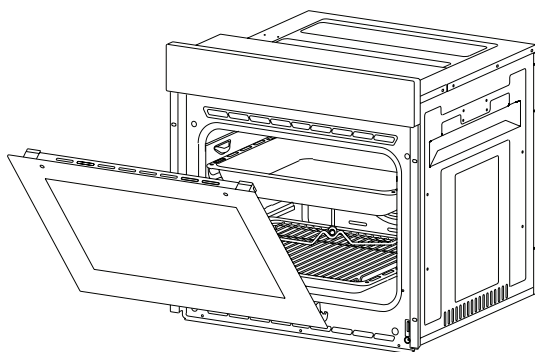
Це дає можливість очистити розм'якшені забруднення завдяки парі, що утворюється в печі.

1. Видаліть усі аксесуари з духовки.
2. Залийте пів літра води в піднос. Помістіть лоток в нижній частині котла.
3. Установіть перемикач на режим очищення парою.
4. Установіть термостат на 70 °С градусів і увімкніть піч протягом 30 хвилин.
5. Після роботи печі протягом 30 хвилин відкрийте дверцята печі протріть внутрішню поверхню вологою ганчіркою.
6. Використовуйте рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку ганчірку для стійких забруднень, потім протріть очищений простір сухою ганчіркою.

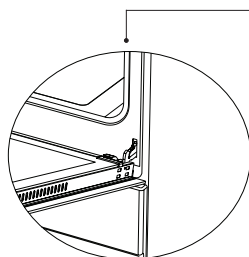
Чищення та встановлення дверцят



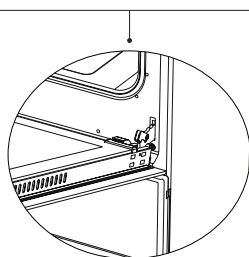
Мал. 8



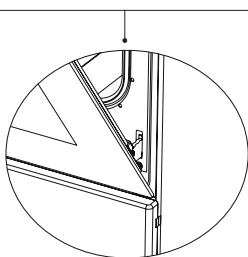
Мал. 9



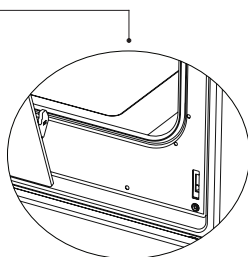
Мал. 8.1



Мал. 8.2



Мал. 9.1



Мал. 9.2

Потягніть дверця-
та печі на себе і
відкрийте їх до
упору. Потім
потягніть замок
петлі за допомо-
гою викрутки і
виконайте
процедуру
відкриття замка,
як показано на
малюнку 8.1 .

Приведіть замок
петлі в макси-
мально відкрито
положення, як
показано на
малюнку 8.2.
Переведіть
обидві петлі, що
сполучають
дверці з піччю, в
однакове
положення.

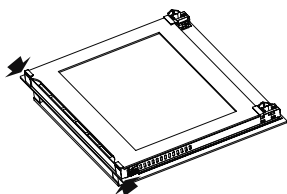
Потім, прикрийте
дверцята до того
моменту, як вони
упиратимуться у
замок петлі, як
показано на
малюнку 9.1 .

Для зняття
дверцят
приведіть їх в
практично
закрите
положення і
потягніть вгору
обом руками, як
показано на
малюнку 9.2.

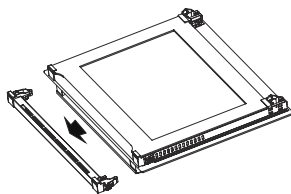
Для встановлення дверцят на місце виконуйте дії, описані для зняття, в зворотному порядку.

Чищення скла

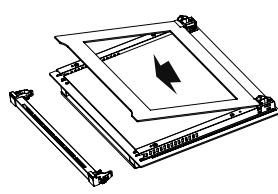
Натисніть на пластикові клямки з лівої та правої сторони дверцят, як показано на рисунку 10, і потягніть планку на себе, як показано на рисунку 11. Як показано на рисунку 12, після зняття профілю скло залишається вільним. Обережно потягніть на себе звільнене скло. Зовнішнє скло закріплене на профілі дверцят печі. Після зняття стекел Ви можете з легкістю їх очистити. Після завершення процедури чищення і догляду виконайте процедуру в зворотньому порядку і встановіть стекла на місце. Переконаєтесь, що профіль щільно встановлений на своє місце.



Мал. 10



Мал. 11



Мал. 12

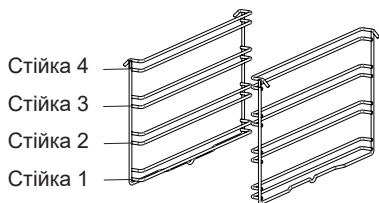
Каталітичні панелі *

Каталітичні панелі розташовані ліворуч та праворуч у духовій шафі. Вони видаляють поганий запах і забезпечують найкращу продуктивність з плити. Каталітичні стінки також поглинають залишки масла та очищають вашу піч під час її експлуатації.

Зняття каталітичних панелей.

Для зняття каталітичних панелей; спрямовувачі повинні бути витягнуті. Як тільки спрямовувачі витягнуті, каталітичні панелі будуть автоматично зняті. Каталітичні стіни повинні бути змінені через 2-3 роки.

Розташування Решітки



Важливо правильно встановити решітку в духовку. Не допускайте, щоб решітка торкнулася задньої стінки духовки. Положення стійок зображені на наступному малюнку. Ви можете розмістити глибоке деко або стандартне деко у нижній і верхній рейковій стійці.

Встановлення та зняття решітки.

Щоб зняти решітки, натисніть на кліпи, як зображено стрілками на малюнку, спочатку зніміть нижню, потім верхню частину з місця встановлення. Встановлення решітки- процедура зворотня до зняття решітки.

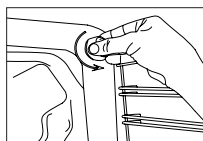
Заміна Лампи

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

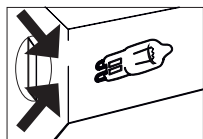
Спочатку вимкніть живлення приладу і переконайтеся у тому, що він охолонув. Поверніть і зніміть скляний плафон, як показано на рисунку. У разі труднощів при повороті плафона використовуйте гумові рукавички. Потім викрутіть стару і встановіть нову лампу з такими самими характеристиками.

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

Тип G9 Лампы



220-240 В, АС
15-25 Вт



Мал. 13

Тип E14 Лампы



220-240 В, АС
15 Вт



Мал. 14

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Ви можете вирішити проблеми, з якими ви можете зіткнутися під час використання приладу, та перед тим, як зателефонувати до технічної служби, перевірте наступні пункти.

Контрольні пункти

У випадку виникнення проблеми з духовкою спершу перевірте наведену нижче таблицю та спробуйте зробити наступні дії.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Духовка не працює	Електроживлення недоступне.	Перевірте наявність джерела живлення.
Духовка зупинилась під час роботи.	Вилка виходить із розетки.	Повторно встановіть штепсель у розетку.
Вимикається під час приготування.	Занадто тривалий безперервний режим роботи.	Дайте духовці охолонути після довгих циклів приготування.
	Охолоджуючий вентилятор не працює.	Послухайте звук від вентилятора охолодження.
	Духовка не встановлена в місці з хорошою вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.
	Більше одного штекера в розетці.	Використовуйте лише одну вилку для кожної розетки.
Зовнішня поверхня духовки під час експлуатації стає дуже гарячою.	Духовка не встановлена в місці з хорошою вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.
Дверцята духовки не відкриваються належним чином.	Залишки їжі застрягли між дверима та внутрішньою порожниною.	Добре очистіть піч і спробуйте знову відкрити двері.
Внутрішнє освітлення слабе або не працює.	Сторонній предмет, що закриває лампу під час готування.	Очистіть внутрішню поверхню духовки та перевірте знову.
	Лампа може бути несправною.	Замініть лампою з однаковими технічними характеристиками.
Електричний шок при дотyku до духовки.	Немає належного заземлення.	Переконайтеся, що джерело живлення правильно заземлено.
	Використовується незаземлена розетка	

Проблема	Можлива причина	Що робити
Капає вода.	За певних умов залежно від готової їжі можуть з'явитися вода або пара. Це не пошкодження приладу.	Дозвольте духовці охолонути, а потім протріть сухою тканиною.
Пар виходить з тріщини на дверцята духовки.		
Вода залишається всередині духовки.		
Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення готування.	Вентилятор працює певний період для вентиляції внутрішньої порожнини духовки.	Це не є пошкодженням приладу; тому вам не потрібно турбуватися.
Духовка не нагрівається.	Духовка не закривається.	Закрийте двері та перезавантажте.
	Духовка не регулюється правильно.	Прочитайте розділ щодо експлуатації духовки та скидання налаштувань печі.
	Запобіжник вимкнений або автоматичний вимикач вимкнений.	Замініть запобіжник або скиньте налаштування автовимкача. Якщо це часто повторюється, зателефонуйте електрику.
Дим виходить під час експлуатації.	При першій експлуатації духовки	З нагрівачів виходить дим. Це не пошкодження. Після 2-3 циклів більше не буде диму.
	Їжа на нагрівачі.	Дайте духовці охолонути та очистити залишки їжі на поверхні печі та поверхні верхнього нагрівача.
При експлуатації духовки випалюється спалення або запальний пластик.	У печі використовуються пластикові або інші не термостійкі аксесуари.	При високих температурах використовуйте відповідні аксесуари для посуду.
Духовка не готує добре.	Духові двері часто відкриваються під час приготування.	Не відкривайте часто дверцята духовки, якщо ви готуєте, не потребує повороту. Якщо ви відкриваєте двері, часто падає внутрішня температура, і це впливає на процес приготування.

ПРАВИЛА ПЕРЕВЕЗЕННЯ

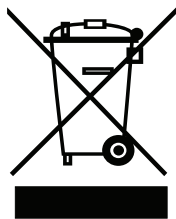
1. Не використовуйте дверцята та / або ручку для транспортування або переміщення приладу.
2. Виконайте переміщення та перевезення в оригінальній упаковці.
3. Приділіть максимум уваги приладу під час завантаження / розвантаження та перевезення.
4. Переконайтеся, що під час обробки та транспортування упаковка надійно закрита.
5. Захистіть від зовнішніх чинників (таких як вологість, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
6. Будьте обережні, щоб не пошкодити пристрій через виїмки, аварії, краплі тощо під час обробки та транспортування.

ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Наступні поради допоможуть вам використовувати ваш продукт екологічно та економічно.

1. Використовуйте контейнери темного кольору та емалі, які краще нагріваються в духовці.
2. Коли ви готуєте їжу, якщо рецепт або інструкція користувача вказують на необхідність попереднього нагріву, попередньо нагрійте духовку.
3. Не відкривайте часто дверцята духовки під час готування.
4. Спробуйте не варити кілька страв одночасно в духовці. Ви можете готувати одночасно, розмістивши два деко на решітках.
5. Дозволяється послідовно готувати кілька страв. Духовка не втратить тепло.
6. Вимкніть духовку за кілька хвилин до закінчення часу приготування. У цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.
7. Перед розігріванням розморозуйте заморожені продукти.

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 духової шафи 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.

Офіційний представник Günter & Hauer в Україні:

www.gunter-hauer.ua

e-mail: info@gunter-hauer.ua

Служба інформаційної підтримки на території України:

0 800 60 44 69