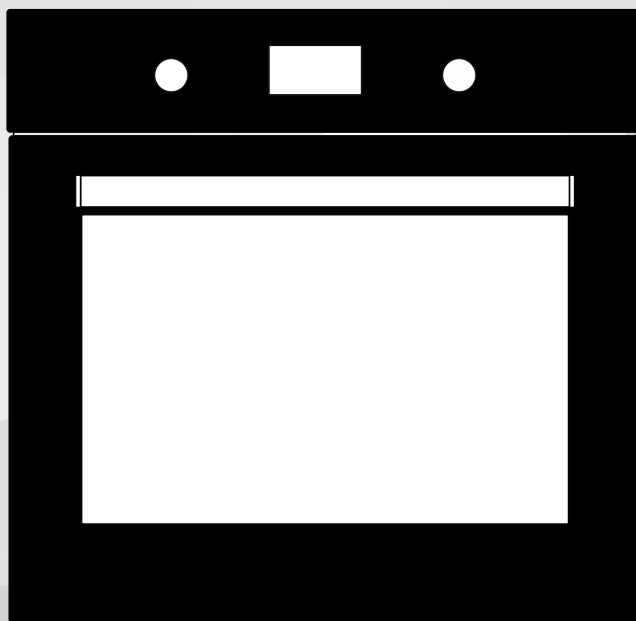


Günter & Hauer

UA ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

ВБУДОВАНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА



EOT 672 IVR / EOT 560 BL / EOT 560 W

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

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

*Вона допоможе ознайомитись
із новою технікою якомога швидше.*

Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.

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

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:

www.gunter-hauer.ua

ЗМІСТ


- Важлива інформація щодо безпеки.
- Інструкція з монтажу.
- Очищення та обслуговування пристрою.
- Енергоефективність.
- Технічні характеристики духової шафи.
- Використання.
- Інструкції з приготування.
- Гарантійне обслуговування. Вирішення питань.

Перед тим, як залишити завод, цей прилад був протестований і налагоджений кваліфікованим персоналом, щоб забезпечити найкращі результати роботи. Будь-які ремонтні роботи, що можуть знадобитися згодом, повинні виконуватися з максимальною обережністю та увагою.

З цієї причини ми рекомендуємо завжди звертатися до найближчого сервісного центру, вказуючи тип проблеми та модель вашого приладу. Пам'ятайте також, що оригінальні запчастини доступні лише в офіційному представництві бренду.

Не залишайте упаковку без нагляду як для безпеки дітей, так і для захисту навколишнього середовища, а утилізуйте її в центрі утилізації відходів.



Символ  на виробі або на упаковці означає, що виріб не можна розглядати як звичайне побутове сміття, а його слід відправити у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Належна утилізація цього виробу допомагає уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я, які можуть бути спричинені неналежною утилізацією виробу. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту, будь ласка, зверніться до муніципальних органів, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де було придбано продукт.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Шановний Користувач!

Дякуємо, що обрали один із наших продуктів. Цей прилад простий у використанні, але ви повинні уважно прочитати цей посібник перед встановленням та використанням. Буклет містить інструкції, які допоможуть вам найкращим чином встановити, використовувати та обслуговувати духову шафу.

УВАГА: цей прилад та його доступні частини суттєво нагріваються під час використання. Слід тримати маленьких дітей подалі від духової шафи. Будьте обережні та не торкайтеся нагрівальних елементів всередині духовки. Діти віком до 8 років повинні триматися подалі від приладу, якщо вони не знаходяться під наглядом.

УВАГА: цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, за умови, що вони перебувають під належним наглядом або навчені безпечному користуванню пристроєм і знають про пов'язані ризики. Діти не повинні гратися з пристроєм, не мають чистити або ремонтувати прилад без нагляду. Скляні частини не можна очищати абразивними засобами або гострими металевими скребками, оскільки вони можуть подрпати поверхню та спричинити її руйнування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж здійснювати заміну лампи чи інше технічне обслуговування.

Важливо, щоб цей посібник користувача залишався разом із приладом, якщо він перейде до іншого власника.

Духову шафу розроблено для непрофесійного використання приватними особами в їхніх домівках і призначено для приготування та розігрівання їжі в побутових умовах. Не використовуйте її для інших цілей.

Прилад має встановлювати та підключати висококваліфікований майстер, який ознайомлений з рекомендаціями виробника.

Перед чищенням або ж обслуговуванням приладу необхідно від'єднати його від джерела електроенергії та дочекатися охолодження.

ВАЖЛИВО: духову шафу генерує гаряче повітря та пару під час процесу приготування. Будьте дуже обережні, відкриваючи дверцята.

Заборонено самостійно замінювати електричний кабель приладу. Це повинен здійснювати виключно лише кваліфікований електрик.

Ніколи не вистилайте духову шафу алюмінієвою фольгою. Це може заблокувати щілини та перешкодити регулярному теплообміну, що призведе до пошкодження емальованої поверхні.

Перш ніж почати використовувати пристрій для приготування їжі необхідно зняти захисну плівку з дверцят та нагріти порожню духовку до максимальної температури (це позбавить від запахів і випарів, які можуть з'являтися у результаті вигорання залишків виробництва). Після цього духовку необхідно ретельно очистити водою з милом і добре промити, але не використовуйте занадто багато води, оскільки вона може проникнути всередину та пошкодити внутрішні компоненти.

У разі потреби завжди телефонуйте до офіційного центру технічної допомоги задля одержання оригінальних запчастин. Ремонтні роботи, виконані некомпетентними особами, можуть призвести до пошкодження приладу та виникнення небезпечних ситуацій у процесі експлуатації.

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

Монтаж має здійснюватися уповноваженим майстром відповідно до інструкцій. Виробник не несе відповідальності за збитки, завдані людям, тваринам або майну через неправильне встановлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Меблі, до яких планується встановлення духової шафи, повинні бути стійкими до перепадів температури та мати рекомендовані розміри (див. схему нижче).

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

- Стінки меблів, в які встановлюється піч, повинні бути термостійкими. Стінові панелі повинні бути стійкими до температури 100 °С. Пластикові або склеєні панелі, нестійкі до тепла, можуть деформуватися та пошкодитися.
- Із міркувань безпеки слід уникати прямого контакту з електричними частинами духовки.
- Ізоляційні та захисні частини повинні бути встановлені таким чином, щоб запобігти їх видаленню будь-яким інструментом.
- Для забезпечення ефективного потоку повітря духову шафу слід встановити як показано на схематичному зображенні.
- Рекомендується залишити простір не менше 40 мм позаду духової шафи.
- Духову шафу необхідно встановити на опорі, яка витримує вагу приладу.
- Задня стінка кухонного гарнітура повинна бути знята, щоб забезпечити кращий потік повітря.
- Не рекомендується встановлювати пристрій поблизу холодильників або морозильних камер, інакше на роботу цих пристроїв може вплинути випромінюване тепло.
- Розмістіть духову шафу по центру виділеної ніші.
- Відкрийте дверцята духовки та прикріпіть корпус до стільниці чотирма гвинтами, вирівнявши отвори з боків.
- За бажанням духову шафу можна встановити під стільницею або ж в іншу вільну нішу (тумбу).
- Під час монтажу електричної вбудованої варильної поверхні на стільницю над духовою шафою необхідно розділити електричні кабелі пристроїв, щоб за необхідності вільно демонтувати духовку.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Пристрій має підключатися до основної електромережі лише уповноваженими фахівцями відповідно до чинних законів і правил.

Переконайтеся, що ваша електромережа задовольняє потреби духової шафи — потужність пристрою зазначена на інформаційній табличці, що розміщена на передній частині духовки.

Якщо струм запобіжника у вашій оселі менший 16 ампер, попросіть кваліфікованого електрика підключити запобіжник на 16 ампер.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: пристрій має бути обов'язково заземленим.

Електричний кабель духової шафи оснащений заземленою вилкою, яку слід використовувати із заземленою лінією. Установку заземлення повинен виконати кваліфікований електрик.

Перед подачею електроенергії на пристрій:

- 1) Розташуйте духовку так, щоб було легше дістатися до вилки, що використовується для підключення до електромережі, або до двополюсного вимикача.
- 2) Не дозволяйте електричному кабелю торкатися гарячих поверхонь та не притискайте його до корпусу духовки.
- 3) Зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру, якщо електричний кабель пошкоджено. Переконайтеся, що авторизований сервісний центр використовує новий кабель із пластиковою ізоляцією такого самого розміру, який може витримувати електричний струм, необхідний духовій шафі.

У разі підключення духової шафи безпосередньої до електричної мережі без під'єднання через електричну вилку та розетку використовується двополюсний вимикач із відстанню між контактами у принаймні 3 мм і здатністю витримувати навантаження відповідно до чинних норм. У двополюсному вимикачі не можна обрізати дрід заземлення.

Не рекомендується використовувати мережеві адаптери, багаторазові вилки або подовжувачі. У разі вимушеної необхідності можна тимчасово скористатися адаптером або ж подовжувачем, що відповідають діючим нормам безпеки. Однак ніколи не перевищуйте максимальну потужність струму, зазначену для адаптера.

Електрична безпека пристрою гарантується лише за умови правильного підключення до відповідного джерела із заземленням. Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану людям, тваринам або майну через неналежне заземлення пристрою.



ПРИ ПЕРШОМУ ВИКОРИСТАННІ ПРИСТРОЮ:

1. Встановіть регулятор температури на максимальний рівень (250 °C).
2. Оберіть режим «Верхній і нижній гриль» (+вентилятор, якщо доступно).
3. Запустіть духову шафу в такому режимі на 30 хвилин.
4. Відкрийте вікно для циркуляції повітря.

За цей період можна відчутти дим і запах від ізоляційних матеріалів і нагрівальних елементів. Якщо це сталося, зачекайте, доки дим і запах розсіються, перш ніж класти їжу до духової шафи.

Після цього очистіть внутрішні поверхні духової шафи ледь вологою (не мокрою) м'якою тканиною з милом.

ВАЖЛИВО: завжди намагайтеся користуватися центральною частиною ручки, коли відкриваєте дверцята духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ретельно вимийте деко та решітку перед першим використанням пристрою.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

ВАЖЛИВО: перш ніж виконувати технічне обслуговування або чищення духової шафи, від'єднайте її від мережі та зачекайте, доки вона охолоне.

Щоб зберегти бездоганний зовнішній вигляд духової шафи якомога довше, її необхідно чистити щоразу після використання. Залишивши духовку охолонути, ви зможете легко видалити відкладення жиру за допомогою губки або вологої тканини та теплої мильної води, а також, якщо необхідно, за допомогою спеціальних миючих засобів.

Не використовуйте абразивні тканини або губки, які можуть непоправно пошкодити емаль. Панель управління, перемикачі та ручку дверцят необхідно чистити частіше, щоб на них не лишалися сліди жиру. Після використання добре промийте деталі з нержавіючої сталі водою, а потім протріть їх м'якою тканиною або замшею. Для видалення стійких плям використовуйте звичайні неабразивні миючі засоби або спеціальні засоби для нержавіючої сталі або трохи теплої оцту. Мийте скло дверцят духовки лише гарячою водою, уникаючи використання абразивних тканин.

Миючі засоби, попередньо ознайомившись із рекомендаціями виробника, потрібно спробувати на невидимій поверхні або на незначні площі.

Не чистіть струменем пари!

ПРИМІТКА: виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені хімічними засобами чи абразивним чищенням.

ЗНЯТТЯ БІЧНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

Є можливість зняти для чищення бічні дротяні спрямовувачі, які підтримують деко та решітку.

Виконайте процедуру, як показано на малюнку, щоб зняти внутрішні решітки з бічних стінок.



ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

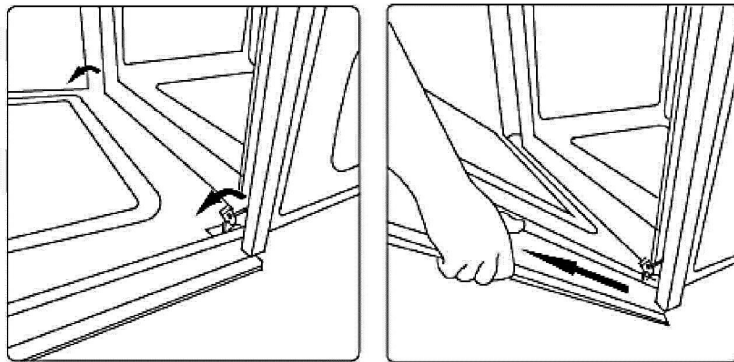
Ви можете легко зняти та почистити дверцята духовки.

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

Для зняття дверцят їх необхідно повністю відчинити. Потім потрібно підняти два запобіжника, що знаходяться в петлях. Після цього дверцята злегка прикрити, підняти і висунути на себе.

Для встановлення дверцят назад повторіть дії у зворотній послідовності. При встановленні слід звернути увагу на правильне поєднання частин петлі.

Після встановлення дверцят потрібно обов'язково повернути запобіжник у первісне положення. Інакше при спробі закриття дверцят можуть бути пошкоджені петлі.

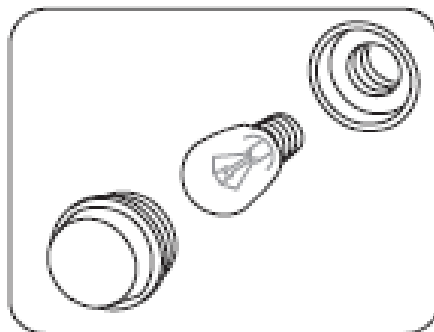


Всі стекла, що використовуються у цьому приладі, пройшло спеціальну обробку. У разі розбиття скло розбивається на маленькі квадратні та гладкі шматочки, які не є небезпечними, оскільки вони не гострі.

Будьте обережні та уникайте термічних ударів скла: наприклад, **ніколи не починайте його очищення до охолодження.**

ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Від'єднавши духовку від джерела живлення, спочатку відкрутіть скляний захисний ковпачок, а потім — лампу. Замініть її іншою, придатною для високих температур (300°C / E14 / 230 V / 25 W). Знову встановіть скляний ковпачок і підключіть духовку.



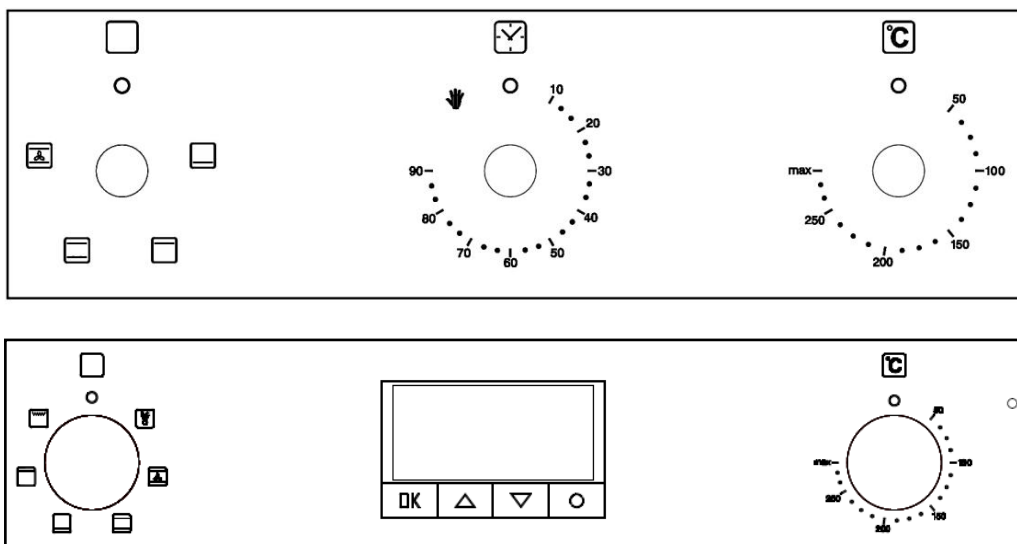
ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

- Слід віддавати перевагу пристроям з високою ефективністю споживання електроенергії та теплоізоляції.
- Часте відкриття дверцят духовки призводить до того, що холодне повітря ззовні проникає всередину. Це спричиняє втрату енергії. Тому не відкривайте дверцята без необхідності.
- Не варто намагатися приготувати більше однієї страви одночасно.
- Тепло, що залишилося після страви, приготованої в духовці, слід використати для іншої страви. Таким чином ви заощадите енергію.
- Попереднє розігрівання слід виконувати протягом короткого часу — не більше 10 хвилин.
- Заморожені страви слід розморозити перед приготуванням у духовці.
- Горючі, легкозаймисті матеріали слід тримати подалі від духової шафи. Пристрій потрібно встановлювати подалі від легкозаймистих середовищ.
- Вимикайте духову шафу за кілька хвилин до закінчення приготування страви. Температура духової шафи залишатиметься незмінною, тому страва все одно приготується без використання додаткової енергії.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Верхній нагрівальний елемент	900 Вт
Нижній нагрівальний елемент	1200 Вт
Гриль (лише EOT 672 IVR)	1200 Вт
Вентилятор охолодження	22 Вт
Лампа освітлення	25 Вт
Турбовентилятор	25 Вт
Зовнішні розміри духовки (ШхВхГ)	595x560x595 мм
Розміри для вбудовування (ШхВхГ)	600x570x600 мм
Внутрішній об'єм духовки	64 л
Параметри струму	220-240 В, АС — 50-60 Гц
Максимальна потужність	2170 Вт

- з метою подальшого вдосконалення виробник залишає за собою право на зміну окремих характеристик пристрою, які кардинально не впливають на функціональність духової шафи.



1








2

3

1: РЕГУЛЯТОР ВИБОРУ ФУНКЦІЇ.

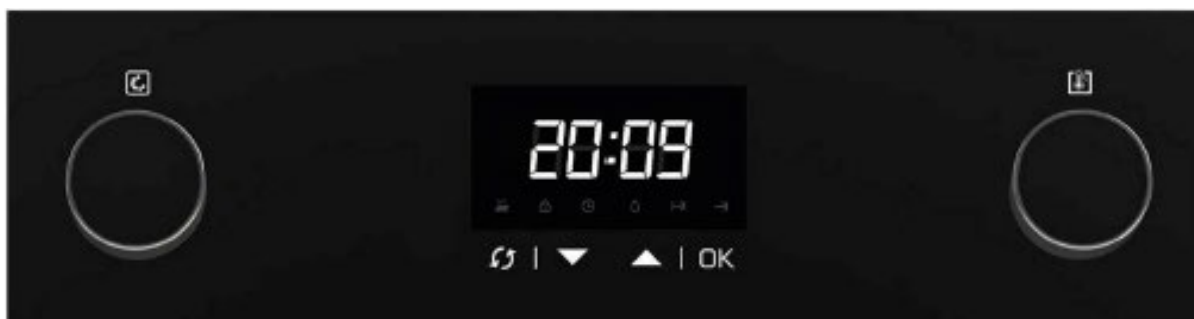
2: МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР (EOT 560 BL / EOT 560 W) / ЦИФРОВИЙ ТАЙМЕР (EOT 672 IVR).

3: КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ: використовується для встановлення температури духовки в межах 50-250 °С.

	ФУНКЦІЯ ВИМКНЕННЯ: виріб не працюватиме в цьому положенні.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ: працює лише турбовентилятор — циркулює повітря кімнатної температури навколо заморожених продуктів, розморожуючи їх (лише EOT 672 IVR).
	ВЕРХНІЙ + НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ (КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ) ТА КОНВЕКЦІЯ: циркулює гаряче повітря всередині духовки для більш однорідного приготування. Використовується для страв, які мають бути м'якими всередині та хрусткими зовні.
	ВЕРХНІЙ + НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ (КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ): завдяки нагрівальним елементам, що розташовані зверху і знизу, тепло рівномірно розподіляється по духовці. Ідеально підходить для випікання смачних пирогів із дріжджового тіста.
	ВЕРХНІЙ НАГРІВ: працює лише верхній нагрівач. Використовується для смаження верхньої частини майже приготованих страв або ж для розігрівання попередньо приготованих страв.
	НИЖНІЙ НАГРІВ: працює лише нижній нагрівач. Використовується для страв, які потрібно готувати знизу, для розігріву страв або для страв, які потрібно готувати протягом тривалого часу при низькій температурі — наприклад, тушковані страви.
	ФУНКЦІЯ ГРИЛЮ: ідеально підходить для приготування невеликих порцій м'яса, підсмажування тостів, пивних ковбасок (лише EOT 672 IVR).

ВИКОРИСТАННЯ

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ ІЗ ЦИФРОВИМ ТАЙМЕРОМ (EOT 672 IVR)



1. ПОЗНАЧКИ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



— скидання обраного значення під час роботи в меню або скасування програми.



— підвищення значення під час встановлення будильника або налаштування часу.

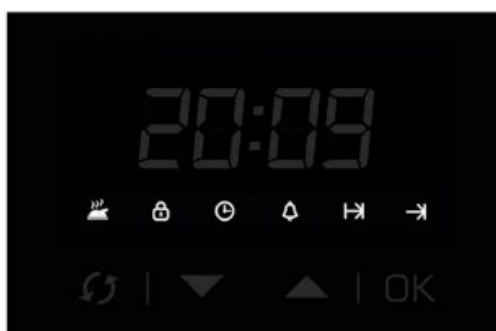


— зниження значення під час встановлення будильника або налаштування часу.



— послідовний перехід по піктограмках (годинник, будильник, час приготування, час закінчення приготування) в меню.

2. ПІКТОГРАМИ НА ДИСПЛЕЇ



— приготування завершено — індикатор готовності страви.



— індикатор блокування панелі управління.



— індикатор часу.



— будильник.






— автоматичне приготування: індикатор тривалості приготування.



— відкладене приготування: індикатор часу відкладеного приготування.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

При натисканні кнопки **OK** перемикаються налаштування часу, будильника, часу приготування і відкладеного приготування.

Для встановлення часу натисніть один раз кнопку **OK**, щоб перейти до налаштування годинника. Індикатор  починає блимати. Кнопками  /  встановлюється час, а 4-кратним натисканням кнопки **OK** відбувається вихід з меню.

4. КЕРУВАННЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ


4.1. Ручне приготування їжі

Приготування їжі в ручному режимі здійснюється незалежно від електронного блоку управління за допомогою перемикачів функцій та температури.


Користувач самостійно контролює тривалість та час завершення приготування. Використовуються лише поворотні перемикачі.

4.2. Автоматичне приготування

Духова шафа запускається шляхом налаштування функції (програми) та температури за допомогою перемикачів, незалежних від електронного блоку управління.

При 3-кратному натисканні на кнопку **OK** відбувається вхід у меню налаштування часу приготування. Починає блимати піктограма .






Значення часу приготування обирається на дисплеї за допомогою кнопок  / .

Подвійне натискання кнопки **OK** викликає вихід із меню.


На екрані по черзі відображаються поточний час та час приготування.





Коли світиться піктограма , відображається поточне значення часу, а коли  — час, що залишився.

Після завершення обраної тривалості приготування спрацьовує автовимкнення — духовка зупиняється, лунає звуковий сигнал. На екрані починає блимати піктограма .





Звукове попередження вимикається натисканням будь-якої кнопки.





Щоб зупинити духовку та скасувати запущену програму до завершення обраного часу приготування, натисніть кнопку .

4.3. Відкладене приготування

У цьому режимі можна визначити час завершення приготування страви. Для цього потрібно налаштувати дві змінні: тривалість приготування  та час закінчення приготування .

Наприклад, якщо ви хочете, щоб ваша страва готувалася протягом 1 години 30 хвилин і була готова о 19:30, досить буде ввести тривалість приготування 1:30 та час завершення приготування — 19:30. Відповідно, ваша духовка почне працювати о 18:00 і закінчить процес приготування о 19:30. Програма (функція) і температура обираються за допомогою поворотних перемикачів, незалежних від електронної панелі управління.



При 3-кратному натисканні на кнопку  активується вибір тривалості приготування, починає блимати піктограма . Значення тривалості приготування на дисплеї обирається за допомогою кнопок  / .

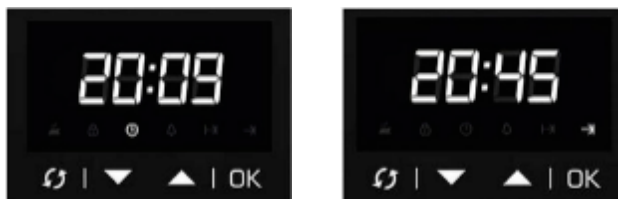
Одноразове натискання кнопки  перемикає на режим відкладеного приготування і починає блимати значок . Час завершення приготування на дисплеї налаштовується кнопками  / .




При одноразовому натисканні кнопки **OK** відбувається вихід з меню.

На екрані по черзі відображаються поточний час та час завершення приготування.


Коли підсвічується піктограма , відображається поточний час, тоді як при підсвічуванні піктограми  відображається час завершення приготування.



Відповідно до обраної тривалості та часу завершення приготування, духовка автоматично запускає процес приготування у потрібний час.



Після завершення обраної тривалості приготування спрацьовує автовимкнення — духовка зупиняється, лунає звуковий сигнал. На екрані починає блимати піктограма .


Звукове попередження вимикається натисканням будь-якої кнопки.

Щоб зупинити духовку та скасувати запущену програму до завершення обраного часу приготування, натисніть кнопку .



5. БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ


Духовка оснащена функцією блокування панелі управління (CHILD LOCK — «захист від дітей»: щоб діти не могли випадково зупинити процес приготування).

Блокування панелі управління активується одночасним натисканням і утриманням кнопок  / , коли ви не в меню (не здійснюєте жодних налаштувань).

Коли активовано блокування панелі управління, на екрані підсвічується піктограма , а кнопки стають неактивними.



Для дезактивації блокування повторно натисніть та утримуйте кнопки  / .




Символ  на екрані зникне, а кнопки знову стають функціональними.

Функція блокування панелі управління запобігає будь-яким несанкціонованим змінам налаштувань працюючої духової шафи та її випадковому вимкненню.

6. БУДИЛЬНИК

Модель оснащена функцією будильника (працює незалежно від роботи духової шафи).



Меню налаштування будильника відкривається подвійним натисканням кнопки **OK** на екрані режиму очікування або під час приготування.

Піктограма  починає блимати; відображається значення будильника. Час, по завершенню якого пролунає звуковий сигнал, можна встановити за допомогою кнопок  / .




За допомогою кнопки **OK** відбувається вихід з меню.

Коли будильник встановлено, на екрані по черзі відображаються поточний час та значення будильника.

Коли підсвічується піктограма , відображається поточне значення часу, коли ж  — час, що залишився до появи звукового сигналу.



Після спливання заданого часу будильника лунає звуковий сигнал (нагадування). Звучання будильника вимикається натисканням будь-якої кнопки.

Щоб скасувати будильник до завершення обраного часу, потрібно натиснути кнопку  у його налаштуваннях.

7. ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ

Для цієї моделі передбачені додаткові налаштування, які користувач може самостійно змінювати за потреби.

Для додаткових налаштувань потрібно утримувати натиснутою відповідну кнопку (див. таблицю нижче).


КНОПКА	НАЛАШТУВАННЯ
OK	Дозволяє вмикати або вимикати звук клавіш.
▲	Дозволяє збільшувати або зменшувати гучність.
▼	Дозволяє збільшувати або зменшувати яскравість екрана.

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ ІЗ МЕХАНІЧНИМ ТАЙМЕРОМ (EOT 560 VL / EOT 560 W)

Обертаючи перемикач механічного таймера за годинниковою стрілкою, можна встановити час приготування тривалістю до 90 хвилин. Таймер забезпечить роботу духової шафи протягом встановленого часу та автоматично вимкне її, коли час закінчиться.

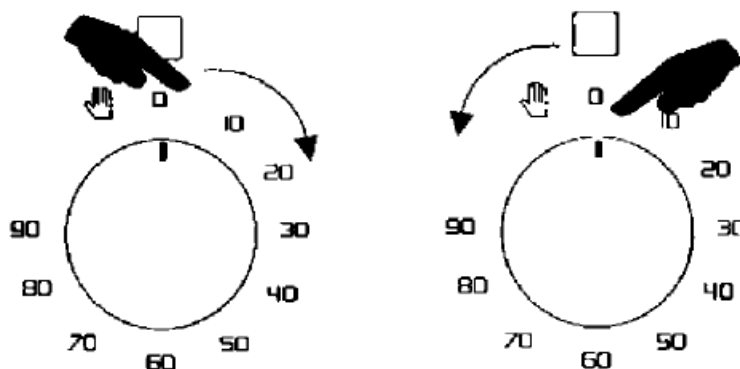
Для початку роботи духової шафи потрібно розмістити страву всередині, лівим перемикачем обрати бажану програму (функцію), а правим — температуру. За допомогою центрального перемикача встановлюється потрібний час приготування (до 90 хв), після завершення якого пролунає звуковий сигнал і духовка шафа вимкнеться. Процес нагрівання припиниться.

Також у ручному режимі можна встановити триваліший час приготування.

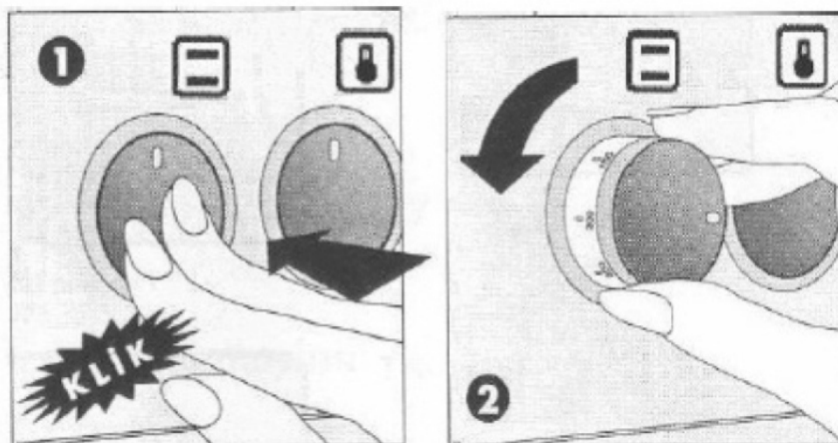
Для цього перемикач таймера потрібно повернути проти годинникової стрілки — до символу .

У цьому положенні духовка шафа працюватиме протягом потрібного проміжку часу.

Поверніть перемикач до початкового положення за годинниковою стрілкою, коли ви хочете завершити приготування.



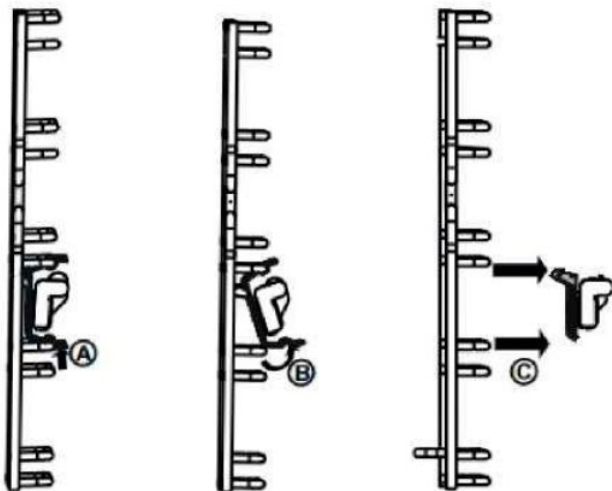
Утоплювані перемикачі (Pop-Up Knobs, опціонально)



Натисніть на прихований перемикач, як показано на малюнку, щоб обрати потрібну програму (функцію) чи бажану температуру приготування. Після завершення налаштувань знову приховайте перемикач, натиснувши на нього. Це вбереже його від випадкового пошкодження чи забруднення.

Телескопічні спрямовувачі (Telescopic Rails, опціонально)

Завдяки телескопічним спрямовувачам ви зможете повністю витягнути деко чи решітку із шафи, не ризикуючи перекинути страву. Така можливість дозволить вам не тільки легко оцінити ступінь готовності, але й забезпечить комфорт при користуванні духовкою.



У разі необхідності є можливість зняти телескопічні спрямовувачі (наприклад, для миття) — див. послідовність дій на схемі.

Будьте обережними під час виконання операції, щоб не пошкодити спрямовувачі та внутрішнє покриття духової шафи.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Для одержання найкращих результатів приготування духову шафу потрібно попередньо розігріти. Готувати в нерозігрітій духовці можна лише дуже жирне м'ясо.

Завжди використовуйте деко, щоб якомога менше забруднити внутрішні поверхні духовки та уникнути розбризкування жиру.

Конвекційний (вентилюваний) нагрів


















За допомогою вентилятора створюється безперервна циркуляція гарячого повітря, що дозволяє одночасно готувати на двох полицях (рівнях). Температура приготування є дещо нижчою у порівннні з традиційним нагріванням.














Традиційний нагрів

Ідеально для смаження м'яса чи випікання хліба та бісквітних тістечок. Рекомендовано ставити їжу, яку потрібно готувати, у духовку, коли вона досягне температури приготування, тобто коли індикатор термостата згасне.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (орієнтовна інформація)

У таблиці наведено кілька прикладів налаштування температури та часу приготування. Час приготування може змінюватись залежно від характеру їжі, її однорідності та об'єму.

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

							
							
	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТРАНСПОРТУВАННЯ

Зберігайте оригінальну упаковку. У разі потреби в переміщенні перевозьте духову шафу в оригінальній упаковці. Дотримуйтеся вказівок на упаковці.

Якщо оригінальну упаковку втрачено: будьте обережні, не допускайте ударів по зовнішніх поверхнях виробу. Не кладіть на нього важкі вантажі.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ГАРАНТІЯ

На новий пристрій розповсюджується гарантія терміном 2 роки на електричні та механічні несправності.

У разі виникнення питань чи несправностей зверніться, будь ласка, на гарячу лінію Günter & Hauer: 0 800 60 44 69 (графік роботи вказано на офіційному сайті виробника — <https://gunter-hauer.ua/>).

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ:

- Несправності, що виникають через неправильне встановлення або некоректне використання.
- Несправності, спричинені будь-якою особою, крім уповноважених осіб, яка втручається в роботу пристрою або намагається відремонтувати його.
- Будь-які проблеми, що виникають внаслідок використання неоригінальних запчастин (тобто, запчастин, наданих не виробником).
- Проблеми, що виникають внаслідок використання не у встановлених місцях (духова шафа розрахована на експлуатацію в побутових умовах).
- Проблеми, що виникають через проблеми з електричною мережею («стрибки напруги»).
- Проблеми, що виникають в результаті неналежного догляду за пристроєм.

ВИРІШЕННЯ ПИТАНЬ

Будь ласка, виконайте наступні контрольні операції до того, як зателефонувати в авторизований сервісний центр TM GÜNTER & HAUER.



Якщо духова шафа не нагрівається

Вилка Вашої духової шафи може бути приєднана до незаземленої розетки; можливо, спрацював запобіжник; таймер може бути не налаштований в моделях, де є таймер.



Духова шафа не працює

Будь ласка, перевірте, щоб регулятор управління духової шафи був налаштований на одну із функцій приготування в багатофункціональних моделях.



Перевірте, щоб регулятор нагріву був налаштований.



Будь ласка, перевірте шнур та запобіжник. Вони мають бути приєднані до мережі та знаходитися в робочому стані.



Не працює внутрішня лампа освітлення

Перевірте, чи коректно підключена духова шафа до електромережі. Перевірте, чи працює лампа. Якщо лампа не працює, замініть її згідно з інструкцією по експлуатації.




Верхній та нижній нагрівальні елементи працюють не однаково

Перевірте розташування страви, перевірте налаштування термостату та час приготування згідно з таблицею в інструкції з експлуатації.



Якщо Ви все ще не вирішили проблему з Вашим приладом, будь ласка, зверніться до найближчого авторизованого сервісу або надсилайте свої запити на електронну адресу (GÜNTER & HAUER) чи скористайтесь формою зворотнього зв'язку на сайті **GÜNTER & HAUER**.

Даний прилад має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96 / ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Утилізація даного пристрою допоможе запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути викликані невідповідним поводженням з відходами цього продукту.

Цей символ  на виробі або на супровідних документах продукту вказує на те, що даний прилад не може відноситися до побутового сміття. Замість цього прилад повинен бути переданий до відповідного пункту збору для утилізації електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна бути здійснена відповідно до місцевих правил по утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації про правила поводження, утилізації та переробки даного продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим органом утилізації побутових відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.

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